

## Woodland Sauerland Dry Gin

### **„Woody“**

Woodland Premium Pink Gin/ Prosecco/ Holunderblüte  
Minze/ rosa Grapefruit

**8,00**

### **Sauerland Mule**

Woodland Gin/ Mistelhain Ginger-Beer/  
Holunderblütensirup/ Limette/ frischer Ingwer / Gurke

**10,00**

### **Woodland Gin & Tonic**

3cl Woodland Classic Dry Gin/ Mistelhain Dry Tonic  
Minze/ grüner Apfel

**8,50**

### **Woodland Premium Pink Gin & Tonic**

3cl Pink Gin/ Mistelhain Tonic/ Beeren

**9,00**

### **Woodland Dry Gin Navy strength & Tonic**

57,2% vol. 3cl Gin/ Mistelhain Tonic  
Zitrone/ Basilikum

**10,00**

### **Negroni**

3cl Woodland Dry Gin/ 3cl Apfel Wermuth  
3cl Mondino/ Orangenschale/ Eis

**10,00**



## Cocktails

### **Caipirinha**

Limette/ Rohrzucker/ Cachaça/ Lime Juice **9,50**

### **Mojito**

Limette/ Rohrzucker/weißer Rum/Lime Juice/Soda/frische Minze **10,00**

### **Spanish Passion**

Liquor 43/ Galliano Vanilla/ Limettensaft/  
Maracujanektar/ Pfirsichnektar **9,50**

### **Plutonium**

Woodland Gin/ Woodland Vodka/ Apricot Brandy  
Blue Curacao/ Zitronensaft/ Maracujanektar **10,00**

### **Espresso Martini**

Woodland Wodka/ Kaluha/ Espresso **8,50**

## Classics

### **Aperol Spritz**

Aperol/ Orange/ Prosecco **6,50**

### **Hugo**

Holundersirup/ Limette /Minze/ Prosecco **6,50**

### **Lillet Wildberry**

Lillet Blanc/ Schweppes Wildberry/ Beeren **6,50**

## Longdrinks

Mondino Orange/ Havana 3 y.o.-Cola **6,50**

Maker's Mark-Cola/ Woodland Wodka Lemon **6,50**

## Cocktails ohne Alkohol

### **Ipanema**

Limette/ weißer Rohrzucker/ Ginger Ale **7,00**

### **Fiesta**

Himbeersirup/ Orangensaft/ Maracujanektar/ Sahne **7,00**



## Vorspeisen

### **Kleine Tacos mit Avocadocreme**

und Salsa aus Tomate, Chili, Zwiebeln und Frühlingslauch  
als vegane Variante mit Kopfsalatherzen und eingelegten  
roten Zwiebeln

4,50

mit Pulled Beef und Trüffelmayonaise

6,50

mit gegrillter Gamba und Limettencreme

6,50

**Pimientos de Padron** mit Meersalz

5,50

### **Gegrillter Fetakäse im Schinkenmantel**

mit Rucola in Balsamico Dressing und Baguette

10,00

### **2 Bruschetta**

mit Tomate, Zwiebeln, Basilikum, Rucola Salat  
und gehobeltem Parmesan

6,50

### **Gambapfanne**

gegrillte Gambas mit Tomate, Knoblauch, Chili  
und Olivenöl gebraten, dazu Röstbrot und Rucola  
mit zwei Gambas

9,00

mit 4 Gambas

16,50

### **Kleine Snackauswahl**

mit Pimientos de Padrón, eingelegten Oliven, Pecorino,  
luftgetrocknetem Schinken, Avocadocreme und Landbrot

12,00

### **Großer bunter Salat im Balsamico Dressing**

mit Baguette, Tomaten, Frühlingslauch und eingelegten roten  
Zwiebeln als vegane Variante

14,00

**mit gebackenem Riesenchampignon und gegrilltem Feta-Käse**

20,00

**mit in Kräutern gebratenem Lachsfilet**

22,00

**mit ganzer gegrillter Hähnchenbrust**

20,00

## Hauptgerichte

### **Frische Pasta**

mit gehobeltem Parmesan, Basilikum Pesto,  
Rucola und Tomatensoße

14,00

### **Frische Pasta**

mit gegrilltem Lachsfilet, gehobeltem Parmesan,  
Basilikum Pesto, Rucola und Tomatensoße

22,00

### **Frische Pasta**

mit Bolognesesoße, gehobeltem Parmesan und Rucola

16,00

### **Rinderfiletsteak vom Grill**

mit Pommes Frites, Pfefferrahmsoße  
und einem kleinen gemischten Salat in Balsamico Dressing

30,00



**Dazu zwei Riesengambas vom Grill als Surf & Turf** +7,50

**Der große El Diablo Burger**

200g bestes Rindfleisch,  
Sesam-Brioche mit Butter und Meersalz, Salat, Käse, Tomate,  
Mayonnaise, Ketchup und geschmorte Zwiebeln **15,00**

**Chicken Burger**

Sesam-Brioche mit Butter und Meersalz,  
gebratene Hähnchenbrust, Avocado, Tomate, Zwiebeln und  
Frühlingslauch, Mayonnaise und scharfer Chilisoße **15,00**

**Der vegetarische Burger**

gebackener Riesenchampignon, gegrillter Fetakäse,  
Tomatenkonfitüre, Avocado-creme und  
Sesam-Brioche mit Butter und Meersalz **15,00**

**BBQ-Burger**

200g bestes Rindfleisch,  
Sesam-Brioche mit Butter und Meersalz, Salat, Käse,  
hausgemachte BBQ-Soße, knuspriger Bacon,  
Mayonnaise und geschmorte Zwiebeln **15,00**

**Pulled Beef Burger**

36 Stunden gesmoktes Rindfleisch,  
Trüffelmayonnaise, Krautsalat, rote Zwiebeln und Käse,  
Sesam-Brioche mit Butter und Meersalz **15,00**

**Mafia-Burger**

200g bestes Rindfleisch, Mozzarella aus Sundern,  
Rucola, Basilikum Pesto, Tomatenkonfitüre, rote Zwiebeln,  
Sesam-Brioche mit Butter und Meersalz, **15,00**

**Beilagen**

Knusprige Pommes Frites **3,80**

Ketchup oder Mayonnaise **0,50**

Trüffelmayonnaise **1,50**

**Dessertleckereien**

**Double chocolate Nuss-Brownie**

mit Vanilleeis und Himbeersoße **6,50**

**New York Cheesecake Creme brulée**

mit geschmorten Aprikosen **7,50**



## **For Kids only!**

**Kinderportion frische Pasta**  
mit gehobeltem Parmesan  
und Tomatensoße

**8,50**

**Kinderportion frische Pasta**  
mit Bolognesesoße, gehobeltem Parmesan

**8,50**

**Kleiner Kinderburger**  
mit Ketchup, Mayo, Salat und Käse  
und Pommes

**10,00**

**Kugel Vanilleeis**

**1,50**



## Drinks

### **Beers**

Veltins Pils/ Alster/ Radler	0,25	2,60
Veltins Pils/ Alster/ Radler	0,5	4,80
Veltins Alkoholfrei 0,0 %	0,33	3,50
Veltins Radler Alkoholfrei 0,0 %	0,33	3,50
Grevensteiner Landbier vom Fass	0,30	3,50
Grevensteiner Landbier vom Fass	0,50	5,50
Maisel's Weizen hell/ dunkel/ alkoholfrei	0,5	4,80

### **Softdrinks**

Coca Cola/ Light/Zero/ Fanta/ Sprite/ Spezi	0,2	2,40
Coca Cola/ Light/Zero/Fanta/ Sprite/ Spezi	0,5	4,80
Vitamalz	0,33	3,30
Veltins Fassbrause Zitrone/ Holunder	0,33	3,50
Lütts Rhabarberschorle und Apfelschorle	0,33	3,50
Gerolsteiner medium/ still	0,25	2,80
Gerolsteiner medium/ still	0,75	6,80
Mistelhain Ginger Ale/ Bitter Lemon/ Tonic	0,2	3,20

### **Granini Säfte**

Orange/ Banane/ Kirsche/ Maracuja/ Mango		
Pfirsich/ Ananas/ Grapefruit	0,2	3,10
als Schorle	0,2	2,40
als Schorle	0,5	4,80

### **Hot Drinks**

Cappuccino		3,40
Espresso		2,50
Doppelter Espresso		3,80
Tasse Kaffee		2,80
Café au Lait		4,50
Latte Macchiato		3,70
Großer Pott heiße Schokolade		4,20
Glas Tee:		
Darjeeling/ Minze/ Früchte/ grüner Tee		
Rooibos Karamell/ Rooibos Vanille		2,90
Tee mit frischer Minze oder frischem Ingwer		3,50



<b><u>Wein</u></b>	<b>0,125l</b>	<b>0,75l</b>
<b>Weiß</b>		
Weingut St. Antony Seegarten Edition Grauburgunder Rheinhessen	5,90	34,00
Weingut Robert Weil Riesling Rheingau	8,50	40,00
Weingut Braunewell Scheurebe Kabinett Rheinhessen	5,90	34,00
Weingut Balthasar Röss Sauvignon Blanc Rheingau	5,90	34,00
<b>Rosé</b>		
Weingut St. Antony Spätburgunder Rosé Rheinhessen	5,90	34,00
<b>Rot</b>		
Weingut Attis Sangarida Mencia Spanien	5,90	34,00
Weingut Balthasar Röss Spätburgunder Rheingau	8,50	40,00
Weingut Avignonesi Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot Italien	5,90	34,00
Weingut I Fabbri Chianti Classico Italien	9,50	56,00
<b><u>Spritzig</u></b>	<b>0,1</b>	<b>0,75</b>
Tenimenti Civa Prosecco spumante DOC/ Povoletto	5,50	32,00



### Spirits

Woodland-Vodka	2cl	4,00
Woodland Herb Liquor Kräuterlikör	2cl	5,50
Baileys/ Amaretto/ Tequila/ Sambuca	2cl	3,00
Jägermeister/ Ramazzotti/ Averna	2cl	3,00
Williamsbirne/ Kirsche/ Himbeergeist/ Marille	2cl	4,50
Grappa	2cl	4,50
Jubi	2cl	3,00
Maker's Mark	2cl	4,80

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Bestellungen für die  
Vorspeisen und Hauptgänge  
Freitags und Samstags bis 21:30 Uhr und  
Sonntags und Montags bis 21:00 Uhr  
annehmen können.

