

# Malika's Garden

*Malika's Garden*

**Ein Stück Marokko in Berlin-Charlottenburg**

**Im Herzen von Berlin-Charlottenburg lädt Malikas Garden zu einer kulinarischen Reise nach Marokko ein. Das gemütliche Restaurant ist ein Familienbetrieb mit Seele: Es wurde benannt nach Malika, der Mutter des Besitzers, deren traditionelle Rezepte und Herzlichkeit das Herzstück des Lokals bilden.**

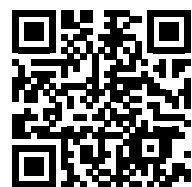
**In warmem, orientalischem Ambiente genießen Gäste hausgemachte Tajines, frischen Couscous und duftende Minztees – wie bei Mama in Marokko. Ein Ort zum Wohlfühlen, Ankommen und Genießen.**

**Kurfürstendamm 129 b - 10711 Berlin**

**Tel.: 030 85 60 65 75**

**[www.malikas-garden.de](http://www.malikas-garden.de)**

**[malikas.garden@gmail.com](mailto:malikas.garden@gmail.com)**



## Salate

<b>Tabouleh</b> <sup>A.1</sup> <i>vegan</i>	<b>10,90</b>
Fein gehackte Petersilie mit frischer Minze, Lauchzwiebeln, Tomaten, Weizengrieß und Romanasalat, verfeinert mit Olivenöl und Granatapfelkernen	
<b>Fattoush</b> <sup>A.1</sup> <i>vegan</i>	<b>9,90</b>
Römersalat, Lauchzwiebeln, Gurken, Radieschen, Tomaten, Zwiebeln, frischer Minze und Petersilie, verfeinert mit Olivenöl, Granatapfeldressing und geröstetem Brot	
<b>Arabischer Salat</b> <i>vegan</i>	<b>8,90</b>
bunter Salat verfeinert mit Olivenöl und Zitrone	
<b>Mama Malika Salat</b> <i>vegan</i>	<b>9,90</b>
aus feingehackten Tomaten, Gurken, Paprika, Koriander, Zwiebeln und Petersilie, verfeinert mit Olivenöl und Zitrone	
<b>Schamandar</b> <sup>F, H.3</sup>	<b>12,90</b>
Rote-Bete-Salat mit Karotten, Frühlingszwiebeln, Römersalat, Apfelstücke, Petersilie, Walnüsse und Halloumi	
<b>Avocado-Salat</b> <i>vegan</i>	<b>12,90</b>
Römersalat mit Avocado, Paprika-Mix, Karotten, Gurken und Frühlingszwiebeln	

## Suppen

<b>Shorbat Adas</b> <i>vegan</i>	<b>7,90</b>
hausgemachte Linsensuppe	
<b>Harira - Marokkanische Suppe</b> <sup>A.1</sup> <i>vegan</i>	<b>8,90</b>
Aromatische nordafrikanische Suppe aus Linsen, Kichererbsen, Tomaten, Datteln und feinen Gewürzen. Verfeinert mit frischen Kräutern, Sellerie und Koriander. Herzhaft, sättigend und voller Geschmack – ein Klassiker der marokkanischen Küche.	

# Mazat

**Die beliebten Vorspeisen aus dem Orient, serviert mit arabischem Brot.**

## **Kalte Mazat**

<b>Saalouk</b> <i>vegan</i> Auberginenpaste mit Tomaten, Paprika, Knoblauch, Koriander und Zwiebeln	<b>7,90</b>
<b>Eingelegte Oliven</b> <i>vegan</i> in hausgemachter Marinade	<b>6,50</b>
<b>Baba Ganoush</b> <i>vegan</i> Auberginencreme mit Paprika, Tomaten, Knoblauch, Petersilie und Gurken	<b>7,90</b>
<b>Warak Inab 6 Stück</b> <i>vegan</i> gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern	<b>8,90</b>
<b>Hummus</b> <i>vegan</i> Kichererbsenpüree	<b>7,90</b>
<b>Moutabal</b> <sup>F, G</sup> geräucherte Auberginencreme mit Sesam und Joghurt	<b>7,90</b>
<b>Muhammara</b> <sup>H.3</sup> <i>vegan</i> Paprikapaste mit Walnüssen, Schwarzkümmel und Granatapfelsirup	<b>7,90</b>
<b>Labne</b> <sup>F</sup> arabischer Frischcremekäse mit Schwarzkümmel, Olivenöl und frischer Minze	<b>7,90</b>
<b>Labne bil Khudra</b> <sup>F</sup> arabischer Frischcremekäse mit kleingehackten Gurken und Paprika, Schwarzkümmel, Olivenöl, Granatapfelkernen, frischer Minze und Oliven	<b>8,90</b>
<b>Taktouka</b> ein warmer oder lauwarmer Salat aus Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Kreuzkümmel, Koriander und Petersilie	<b>7,90</b>
<b>Jazar Mchermel</b> <sup>F</sup> Karotten, Knoblauch, Olivenöl, Zitrone, Kreuzkümmel Paprikapulver, Koriander, Petersilie und Harissa	<b>7,90</b>

# Mazat

**Die beliebten Vorspeisen aus dem Orient, serviert mit arabischem Brot.**

## Warme Mazat

<b>Briwat Khudra</b> <sup>A.1, I</sup> <b>3 Stück</b> <i>vegan</i>	<b>6,90</b>
mit verschiedenem Gemüse gefüllte Teigtaschen und Glasnudeln	
<b>Briwat Dajaj</b> <sup>A.1, I</sup> <b>3 Stück</b>	<b>7,90</b>
mit Hähnchenfleisch, Karotten, Zwiebeln, Kartoffeln und Kräutern gefüllte Teigtaschen und Glasnudeln	
<b>Briwat Kafta</b> <sup>A.1, I, 12</sup> <b>3 Stück</b>	<b>7,90</b>
mit Rinder- und Lamm-Hackfleisch, Zwiebeln und Kräutern gefüllte Teigtaschen und Glasnudeln	
<b>Hummus bil Lahme</b> <sup>H.4, 12</sup>	<b>9,90</b>
Kichererbsenpüree mit Rinder- und Lamm-Hackfleisch und Cashewkerne	
<b>Frittierte Sardinen</b> <sup>A.1, B</sup>	<b>9,90</b>
Nach marokkanischer Art	
<b>Jawaneh</b> <b>6 Stück</b>	<b>9,90</b>
würzig marinierte und knusprig frittierte Hähnchenflügel	
<b>Kubbeh</b> <sup>H.3</sup> <b>2 Stück</b>	<b>8,90</b>
Bulgur-Bällchen mit Rindfleisch, Zwiebeln und Walnüssen, dazu Granatapfelsirup	
<b>Kartoffel-Bällchen</b> <sup>A.1</sup>	<b>7,90</b>
mit orientalischen Gewürzen	
<b>Falafel</b> <sup>G</sup> <b>3 Stück</b> <i>vegan</i>	<b>7,90</b>
Kichererbsenbällchen mit Tahini (Sesamsauce)	
<b>Halloumi</b> <sup>F</sup> <b>3 Stück</b>	<b>7,90</b>
gegrillter Käse mit Minze und Olivenöl	
<b>Batata Harra</b> <i>vegan</i>	<b>6,90</b>
würzige Kartoffelwürfel mit Chilli, Knoblauch, Koriander und Zitrone	
<b>Börek Gibne</b> <sup>A.1, D, F, I</sup> <b>3 Stück</b>	<b>6,90</b>
gefüllte Teigröllchen mit Akkawi-Käse und Weichkäse	
<b>Börek Sabanikh</b> <sup>A.1, H.3, I</sup> <b>3 Stück</b> <i>vegan</i>	<b>6,90</b>
gefüllte Teigröllchen mit Spinat, Walnüssen und Zwiebeln	
<b>Souda</b>	<b>8,90</b>
Hähnchenleber mit Zwiebeln, Apfelstücken, Zitrone und Granatapfelsirup	
<b>Basstilla</b> <sup>A.1, H.1, I</sup> <b>Marokkos edle Pastete - süß-herzhaft</b>	<b>9,90</b>
Marokkanische Blätterteigpastete mit zartem Hähnchen, Mandeln, Ei und orientalischen Gewürzen. Knusprig gebacken und leicht süß mit Zimt und Puderzucker verfeinert	
<b>Ali Baba und die 40 Räuber für 2 Personen</b> <i>vegetarisch</i>	<b>33,90</b>
eine vielfältige bunte Maza-Variation aus 1001 Nacht	
<b>Habibi Platte für 2 Personen</b> <i>vegan</i>	<b>33,90</b>
unsere vegane bunte Maza-Platte a la Orient	
<b>Mama Malika Platte</b> <sup>A.1</sup> <b>für 2 Personen</b>	<b>59,90</b>
5 warme und 5 kalte Mazas nach Wahl, dazu hausgemachtes Brot	

## Tajine

**Tajine ist ein traditionelles marokkanisches Schmorgericht,  
das nach dem gleichnamigen Tongefäß benannt ist, in dem es zubereitet wird.**

**Das Gericht wird langsam gegart. Das Ergebnis ist ein aromatisches,  
saftiges Gericht mit süß-herzhaften Aromen.**

**Dazu servieren wir arabisches Brot.**

<b>Tajine mit Backpflaumen</b> <sup>A.1, D, G, H.1</sup> <i>herzhaft-süß</i>	<b>21,90</b>
geschmortes Lammfleisch mit Backpflaumen, Aprikosen, Mandeln und Sesam	
<b>Hähnchen-Tajine</b> <sup>A.1, 9</sup>	<b>18,90</b>
Hähnchenkeule mit Schmorzwiebeln, Oliven, Salzzitrone, Safran und Pommes	
<b>Hackfleisch-Tajine</b> <sup>A.1, I, 12</sup>	<b>18,90</b>
Hackfleischbällchen und Kichererbsen in hausgemachter Tomaten-Kräutersauce mit Ei	
<b>Kalbs-Tajine</b> <sup>A.1</sup>	<b>22,90</b>
Kalbfleisch mit Zwiebeln, Erbsen, Kartoffeln, Möhren und Salzzitrone	
<b>Fisch-Tajine</b> <sup>A.1, B</sup>	<b>17,90</b>
Fisch mit Zwiebeln, Erbsen, Kartoffeln, Möhren und Salzzitrone	
<b>Vegetarische Tajine</b> <sup>A.1</sup> <i>vegan</i>	<b>15,90</b>
mit verschiedenem Gemüse und Kräuter	

## Couscous

**Couscous ist ein traditionelles nordafrikanisches Gericht,  
das aus kleinen, gedämpften Grießkügelchen aus Hartweizen besteht.**

**Couscous ist besonders in Marokko, Algerien und Tunesien beliebt  
und wird mit einer würzigen Sauce übergossen. Es ist leicht und sättigend.**

<b>Couscous Tfaya Fassia</b> <sup>D, H.1</sup>	<b>19,90</b>
mit Hähnchenkeule, Kichererbsen, Rosinen, Zwiebeln und Mandeln	
<b>Vegetarischer Couscous</b> <i>vegan</i>	<b>17,90</b>
mit Kichererbsen, Karotten, Zucchini, Kürbis, Weißkohl und Rettich	
<b>Couscous mit Fleisch</b>	<b>22,90</b>
mit Kalbsfleisch, Kichererbsen und Gemüse	
<b>Couscous Sousi</b>	<b>19,90</b>
mit Hähnchenkeule, Kichererbsen und Gemüse	

## Grillspezialitäten

<b>Kabab</b> <sup>F, G</sup>	<b>19,90</b>
zwei gegrillte Hackfleisch-Spieße, dazu Hummus, gegrillte Tomaten und Zwiebeln und Bratkartoffeln	
<b>Lahme Mishwe</b> <sup>F, G</sup>	<b>24,90</b>
zwei gegrillte Lammfleisch-Spieße, dazu Hummus, gegrillte Tomaten und Zwiebeln und Bratkartoffeln	
<b>Shish Tawouk</b> <sup>F, G</sup>	<b>19,90</b>
zwei marinierte Hähnchen-Spieße, dazu Hummus, gegrillte Tomaten und Zwiebeln und Pommes	
<b>Merguez</b> <sup>G</sup>	<b>21,90</b>
scharfe Lamm-Rindswurst vom Grill, dazu Hummus und Pommes	
<b>Jawaneh Mishwe</b> <sup>G</sup>	<b>17,90</b>
sechs gegrillte Hähnchenflügel, dazu Hummus und Pommes	
<b>Gegrillter Lachs</b> <sup>B</sup>	<b>27,90</b>
dazu Reis und Salat	
<b>Dorade</b> <sup>B, F</sup>	<b>29,90</b>
im Ganzen gegrillt, dazu Bratkartoffeln und Salat	
<b>Gambari Mishwi</b> <sup>C, F</sup>	<b>23,90</b>
sechs gegrillte Scampi am Spieß, dazu Bratkartoffeln und Salat	
<b>Lammkoteletts</b> <sup>F</sup>	<b>31,90</b>
saftig gegrillt mit Bratkartoffeln und Salat	
<b>Mashawi Sahrawi</b> <sup>F, G</sup>	<b>35,90</b>
Grillplatte mit Merguez, Hähnchenfleisch, Lammfleisch, Lammkotelett und Kafta, dazu Hummus, gegrillte Tomaten und Zwiebeln und Pommes	

### **Aladdin und die Wunder-Platte** <sup>F, G</sup> *für 2 Personen* **65,90**

Grillplatte mit Lammkoteletts, Merguez, Hähnchenfleisch, Lammfleisch und Kafta, dazu Hummus, Salat, gegrillte Tomaten und Zwiebeln und Pommes

*jede weitere Person + 27,00 €*

## Beilagen

<b>Pommes frites</b>	<b>5,50</b>
<b>Reis</b>	<b>4,50</b>
<b>Brotkorb</b>	<b>2,50</b>
<b>Bratkartoffeln</b>	<b>6,50</b>
<b>Couscous</b>	<b>3,50</b>

## Orientalische Spezialitäten

- Kibbeh in Joghurtsauce mit Reis** <sup>A.1, H.3, F, 12</sup> **18,90**  
hausgemachte Bulgur-Fleischbällchen mit Walnüssen,  
gefüllt mit gewürztem Hackfleisch, serviert in einer warmen Joghurtsauce.  
Dazu feiner weißer Reis.  
Hauptzutaten: Bulgur, Hackfleisch, Naturjoghurt, Knoblauch, Reis
- Mansaf Dajaj** <sup>F, H.1, H.4</sup> **18,90**  
das Nationalgericht Jordaniens: zart gegartes Hähnchenkeule in  
fermentierter Joghurtsauce, serviert auf Reis mit gerösteten Nüssen,  
dazu Joghurt-Minzsauce und pikante Tomatensauce  
Hauptzutaten: Hähnchenkotelett, Joghurt, Reis, Mandeln, Cashewkerne
- Mansaf Lahme** <sup>F, H.1, H.4</sup> **23,90**  
das Nationalgericht Jordaniens: zart gegartes Lammfleisch in fermentierter  
Joghurtsauce, serviert auf Reis mit gerösteten Nüssen, dazu Joghurt-Minzsauce  
und pikante Tomatensauce  
Hauptzutaten: Lammfleisch, Joghurt, Reis, Mandeln, Cashewkerne
- Kebab bil Saniyeh** <sup>12</sup> **17,90**  
im Ofen gebackenes würziges Hackfleisch mit Tomaten und Zwiebeln,  
dazu Reis und Salat.  
Hauptzutaten: Hackfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Reis, Gewürze
- Sheikh el Mahshi** <sup>F, H.1, H.4, 12</sup> *auch vegan erhältlich* **21,90**  
zart geschmorte Auberginen, gefüllt mit orientalisch gewürztem Hackfleisch,  
serviert in aromatischer Tomatensauce, dazu Reis, Salat und Joghurt-Minzsauce  
Hauptzutaten: Auberginen, Hackfleisch, Tomatensauce, Zwiebeln, Knoblauch
- Maqluba bil Lahme** <sup>H.1, H.4</sup> **22,90**  
das berühmte „umgedrehte“ Reisgericht mit Kalbsfleisch, gebratene Auberginen,  
Kartoffeln und duftendem Reis – kunstvoll geschichtet und serviert,  
mit gerösteten Mandeln und Cashews, dazu Joghurt-Minzsauce und pikante Tomatensauce.  
Hauptzutaten: Kalbsfleisch, Auberginen, Kartoffeln, Karotten, Reis, orientalische Gewürze
- Maqluba bil Khudra** <sup>H.1, H.4</sup> **15,90**  
eine köstliche vegetarische Version des traditionellen Gerichts  
mit gebratenem Gemüse und Gewürzreis, gerösteten Mandeln und Cashews,  
dazu Joghurt-Minzsauce und pikante Tomatensauce  
Hauptzutaten: Auberginen, Kartoffeln, Karotten, Reis, orientalische Gewürze
- Schakriyeh** <sup>F</sup> **23,90**  
zart gekochtes Lammfleisch in einer cremigen, warmen Joghurtsauce,  
fein abgeschmeckt mit orientalischer Gewürzen. Serviert mit duftendem Reis.  
Mild, aromatisch und leicht säuerlich
- Adas Maghrebi** *vegan* **12,90**  
marokkanischer Linseneintopf, dazu Brot
- Loubia Maghrebia** *vegan* **12,90**  
marokkanischer Weißbohneintopf, dazu Brot

## Kindergerichte

<b>Kinder-Couscous</b> mit Hähnchen, Kartoffeln und Karotten	<b>7,90</b>
<b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes frites	<b>7,90</b>
<b>Hähnchen-Schnitzel</b> <sup>A.1, F</sup> mit Pommes frites	<b>7,90</b>
<b>Fischstäbchen</b> <sup>A.1, B, F</sup> mit Pommes oder Gemüse	<b>7,90</b>

## Desserts

<b>Schokoladenkuchen</b> <sup>F, 4</sup> mit flüssiger Schokofüllung	<b>8,90</b>
<b>Baklava</b> <sup>A.1, H.7</sup> mit Vanilleeis	<b>9,90</b>
<b>Frische Orangen</b> <sup>H.3, 4</sup> Orangenscheiben verfeinert mit Zimt, Walnüssen, Orangenblütenwasser und Minze	<b>6,90</b>
<b>Mehalabiya</b> <sup>F, H.1, H.7, 4</sup> orientalischer Pudding mit Pistazien und Rosenwasser	<b>6,90</b>
<b>Booza</b> <sup>F, H.7</sup> Cremiges Eis mit Pistazien, Rosenwasser und einem Hauch orientalischer Gewürze	<b>8,90</b>
<b>Marokkanisches Gebäck, portion</b> <sup>A.1</sup>	<b>6,90</b>

## Heiße Getränke

### Traditionelle Erfrischungen und Köstlichkeiten aus Marokko

<b>Frischer Minztee</b> <i>Atay</i> Grüntee mit frischer Minze & Zucker (klassisch marokkanisch)	Kanne	<b>4,90</b>
<b>Atlas-Tee</b> Grüntee mit Wüsten-Beifuß	Kanne	<b>4,90</b>
<b>Arabischer Mokka</b> Stark und aromatisch mit Kardamom	Tasse	<b>3,90</b>
<b>Shay</b> orientalischer Tee mit Kardamom und Zimt	Glas	<b>3,90</b>

### Heiße Getränke

<b>Espresso</b>	Tasse	<b>2,90</b>
<b>Espresso Doppio</b>	Tasse	<b>4,90</b>
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>F</sup>	Tasse	<b>3,30</b>
<b>Kaffee</b>	Tasse	<b>3,20</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>F</sup>	Tasse	<b>4,20</b>
<b>Milchkaffee</b> <sup>F</sup>	Pott	<b>4,90</b>
<b>Latte Macchiato</b> <sup>F</sup>	Glas	<b>5,10</b>
<b>Flavoured Latte Macchiato</b> <sup>F</sup> Vanille <sup>1,4,11</sup> , Mandel <sup>H.1,4</sup> , Karamell <sup>1,4,11</sup>	Glas	<b>5,70</b>
<b>Tee</b> Schwarztee, Pfefferminze, Kamille, Früchte	Glas	<b>3,90</b>
<b>Frische Minze   Frischer Ingwer   Frische Ingwer-Minze</b>	Glas	<b>4,90</b>
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b> <sup>F, 14</sup>	Glas	<b>4,90</b>

## Besondere marokkanische Spezialitäten

<b>Hibiskus-Eistee Bissap</b> Sauer-fruchtig, mit Zitrone	Glas	<b>5,90</b>
<b>Amlou-Smoothie</b> Mandelbutter, Honig, Arganöl und Banane	Glas	<b>8,90</b>
<b>Gazeuse Marocaine</b> Ingwer-Zitronenlimonade mit Sprudel	Glas	<b>5,90</b>
<b>Rosenwasser-Schorle</b> <sup>4</sup> Leicht und blumig mit Mineralwasser	Glas	<b>5,90</b>
<b>Avocado-Mandel-Drink</b> <sup>H.1</sup> Cremig mit Milch, Mandeln und etwas Honig	0,3l	<b>7,90</b>
<b>Dattel-Milchshake</b> <sup>F</sup> süß und nahrhaft mit marokkanischen Datteln	0,3l	<b>6,90</b>

## Alkoholfreie Aperitifs

<b>Aperol Spritz</b> <sup>D,1</sup>	0,2l	<b>7,90</b>
<b>Hugo</b> <sup>D</sup>	0,2l	<b>7,90</b>
<b>Prosecco knutscht Erdbeeren</b> <sup>D</sup>	0,2l	<b>7,90</b>
<b>Prosecco</b> <sup>D</sup>	0,10l	<b>4,90</b>
<b>Prosecco</b> <sup>D</sup>	Fl. 0,75l	<b>22,90</b>

## Alkoholfreie Biere

<b>Carlsberg Lager 0,0%</b> <sup>A.1, A.3</sup>	0,33l	<b>4,90</b>
<b>Holsten Pils 0,0%</b> <sup>A.3</sup>	0,33l	<b>4,90</b>
<b>Lübzer 0,0%</b> <sup>A.3</sup>	0,33l	<b>4,20</b>
<b>Lübzer Radler</b> <sup>A.1, A.3</sup>	0,50l	<b>4,90</b>
<b>Schöffelhofer 0,0%</b> <sup>A.1, A.3</sup>	0,50l	<b>4,90</b>

## Erfrischende Säfte & Limonaden

<b>Orangenblüten-Limonade</b> <sup>4</sup> Zitrone, Limette und Orangenblütenwasser	0,3l	<b>5,90</b>
<b>Pfefferminz-Limonade</b> aus frischer Zitrone, Orangen und frischer Minze	0,3l	<b>5,50</b>
<b>Rosenwasser-Limonade</b> <sup>4</sup> aus frischer Zitrone und Rosenwasser	0,3l	<b>5,50</b>
<b>Ingwer-Orangen-Limonade</b> frische Zitrone, Orangen und Ingwer	0,3l	<b>5,50</b>
<b>Erdbeer-Limetten-Limonade</b> frische Limetten, Erdbeeren und frischer Minze	0,3l	<b>5,50</b>

## Frisch gepresste Säfte

Alle Säfte auch mit Ingwer + 1,00€	0,2l	0,3l
<b>Frisch gepresster Apfelsaft</b>	<b>4,90</b>	<b>6,90</b>
<b>Frisch gepresster Möhrensaft</b>	<b>4,90</b>	<b>6,90</b>
<b>Frisch gepresster Orangensaft</b>	<b>4,90</b>	<b>6,90</b>
<b>Frisch gepresster Rote-Bete Saft</b>	<b>4,90</b>	<b>6,90</b>
<b>Frisch gepresster Apfel-Möhrensaft</b>	<b>4,90</b>	<b>6,90</b>
<b>Frisch gepresster Orangen-Möhrensaft</b>	<b>4,90</b>	<b>6,90</b>

## Wasser

	0,3l	0,4l
<b>Tafelwasser Still</b>	<b>2,60</b>	<b>3,20</b>
<b>Tafelwasser Sprudel</b>	<b>2,60</b>	<b>3,20</b>
	0,25l	0,75l
<b>San Pelligrino</b>	<b>3,10</b>	<b>6,90</b>
<b>Acqua Panna</b>	<b>3,10</b>	<b>6,90</b>

## Soft Drinks

<b>Fritz Cola</b> <sup>1,2</sup> Die klassische Cola von Fritz	0,33l	<b>3,90</b>
<b>Fritz Cola Zero</b> <sup>1,2,6,13</sup> Die zuckerfreie Variante der Fritz Cola	0,33l	<b>3,90</b>
<b>Fritz Orange</b> <sup>1,5</sup> Orangensaftgetränk oder Limonade	0,33l	<b>3,90</b>
<b>Fritz Zitrone</b> Zitronenlimonade	0,33l	<b>3,90</b>
<b>Fritz Melone</b>	0,33l	<b>3,90</b>
<b>Fritz Mischmasch</b> <sup>1,2,5</sup> Eine bunte Mischung verschiedener Geschmacksrichtungen	0,33l	<b>3,90</b>
<b>Fritz Apfelschorle</b> Apfelsaftschorle ohne Zucker	0,33l	<b>3,90</b>
<b>Fritz Rhabarberschorle</b> Eine säuerlich-erfrischende Rhabarber-Schorle	0,33l	<b>3,90</b>
<b>Elephant Bay Pfirsich</b> <sup>1,4</sup>	0,33l	<b>4,20</b>
<b>Elephant Bay Zitrone</b> <sup>1,4</sup>	0,33l	<b>4,20</b>
<b>Elephant Bay Mango-Ananas</b> <sup>1,4</sup>	0,33l	<b>4,20</b>
<b>Red Bull</b> <sup>1,2,7</sup>	0,25l	<b>4,90</b>
<b>Vita Malz</b> <sup>1</sup>	0,33l	<b>3,90</b>
<b>Rixdorfer Fassbrause</b> <sup>1</sup>	0,33l	<b>3,90</b>
<b>Thomas Henry Ginger Ale</b> <sup>1</sup>	0,25l	<b>3,20</b>
<b>Thomas Henry Tonic</b> <sup>3</sup>	0,25l	<b>3,20</b>
<b>Thomas Henry Bitter Lemon</b> <sup>3,5</sup>	0,25l	<b>3,20</b>
<b>Poms Apfel Limonade</b> <sup>1,4,6,15</sup>	0,25l	<b>3,90</b>
<b>Tropical Hawaii Limonade</b> <sup>1,4,6,11,15,16</sup>	0,25l	<b>3,90</b>

## Säfte - Nektare - Schorlen

	0,3l	0,4l
<b>Apfelsaft</b>	<b>3,90</b>	<b>4,90</b>
<b>Orangensaft</b>	<b>3,90</b>	<b>4,90</b>
<b>Kirsch-Nektar</b>	<b>3,90</b>	<b>4,90</b>
<b>Bananennektar</b>	<b>3,90</b>	<b>4,90</b>
<b>Guavenfruchtsaft</b>	<b>3,90</b>	<b>4,90</b>
<b>Mango Nektar</b>	<b>3,90</b>	<b>4,90</b>
<b>Ananassaft</b>	<b>3,90</b>	<b>4,90</b>
<b>KiBa</b>	<b>3,90</b>	<b>4,90</b>
<b>Alle Säfte auch als Schorle</b>	<b>3,90</b>	<b>4,90</b>

## Smoothies

<b>Mango Mint</b> <sup>1,4</sup>	0,3l	<b>7,90</b>
Mango, frische Minze, Mangosaft, Mangosirup, Zitronensaft		
<b>Mango Himbeer</b> <sup>1 4</sup>	0,3l	<b>7,90</b>
Mango, Himbeeren, Mangosaft, Maracujasaft, Grenadinensirup, Zitronensaft		
<b>Mango Kiwi</b> <sup>1,4</sup>	0,3l	<b>7,90</b>
Mango, Kiwi, Mangosaft, Mangosirup, Zitronensaft		
<b>Erdbeerzauber</b> <sup>1 4</sup>	0,3l	<b>7,90</b>
Erdbeeren, Erdbeersirup und frische Milch		
<b>Mango Erdbeer</b> <sup>1 4</sup>	0,3l	<b>7,90</b>
Mango, Erdbeer, Mangosaft, Erdbeersirup, Zitronensaft		

## Cocktails

<b>Virgin Caipirinha</b> <sup>1</sup>	0,3l	<b>7,90</b>
Ginger Ale, Limette, brauner Zucker		
<b>Strawberry Virgin Caipirinha</b> <sup>1</sup>	0,3l	<b>7,90</b>
Ginger Ale, Limette, brauner Zucker, Erdbeerpüree		
<b>Coconut Kiss</b> <sup>F, 1</sup>	0,3l	<b>7,90</b>
Ananassaft, Kirschnektar, Kokoscreme, Sahne		
<b>Miami</b> <sup>1,4</sup>	0,3l	<b>7,90</b>
Orangensaft, Ananassaft, Kirschnektar, Zitronensaft, Grenadine		
<b>Virgin Colada</b> <sup>F, 4</sup>	0,3l	<b>7,90</b>
Ananassaft, Kokoscreme, Sahne		
<b>Strawberry Virgin Colada</b> <sup>F, 4</sup>	0,3l	<b>7,90</b>
Ananassaft, Kokoscreme, Sahne, Erdbeerpüree		
<b>Virgin Mojito</b> <sup>1</sup>	0,3l	<b>7,90</b>
Ginger Ale, frische Minze, Limetten		
<b>Mango Cooler</b> <sup>1,4</sup>	0,3l	<b>7,90</b>
Mangosirup, Lime Juice, Limetten, Orangensaft, Mangonektar		
<b>Strawberry Bull</b> <sup>1, 2, 4, 7</sup>	0,3l	<b>7,90</b>
Erdbeerpüree, Lime Juice, Zitronensaft, Energy Drink		
<b>Erdbeere Moskito</b> <sup>1</sup>	0,3l	<b>7,90</b>
Ginger Ale, limetten, frische Minze, Erdbeerpüree		
<b>Banana Rama</b> <sup>4</sup>	0,3l	<b>7,90</b>
Bananennektar, Ananassaft, Kokossirup, Zitrone		
<b>Guave Malika</b>	0,3l	<b>7,90</b>
Guavenfruchtsaft, Limetten, brauner Zucker		
<b>Heidi Spezial</b> <sup>1,4</sup>	0,3l	<b>7,90</b>
Melonensirup, Limetten, Orangensaft, Mineralwasser		

### Allergenkennzeichnung nach Lebensmittelinformationsverordnung!

A.1 Weizen, A.3 Gerste, B Fisch, C Krebstiere, D Schwefeloxide und Sulfite, F Milch und Laktose, G Sesamsamen, H.1 Mandel, H.3 Walnüsse, H.4 Cashewnüsse, H.7 Pistazien, I Eier

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

1 mit Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 chininhaltig, 4 mit Konservierungsstoff, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Süßungsmittel(n), 7 chininhaltig, 9 geschwefelt,

11 Geschmacksverstärker, 12 hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch, 13 enthält eine Phenylalaninquelle, 14 mit Stickoxydul

**Alle Preise in Euro inklusive MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.**