

**MENU** 

DOCCO



Herzlich Willkommen im Restaurant Coubertin

> hier bedient sie die freundliche

TEILZEIT-SELBSTBEDIENUNG! • **suchen** Sie sich Ihren Lieblingsplatz

• **studieren** Sie vorab unsere Speise-& Getränkekarte

• merken Sie sich Ihre Tischnummer

• bestellen Sie an unserem Counter

 nehmen Sie Ihre Getränke direkt mit

lassen Sie sich Ihre Speisen an den Tisch servieren

**GUTEN APPETIT!** 





# — DRINKS -

APERITIF	0,1 l.	LONGDRINKS	0,2 l.	
Prosecco Spumante Extra Dry bertoldi   brut trevisio   doc   venetien	5,5	Gin Tonic gin I tonic water I wacholder	10	
SPRITZIGES	0,25 l.	Gin Fizz gin I zitronensaft I zucker-sirup I soda	10	
Aperol Spritz aperol   prosecco   soda   orange	9,5	Moscow Mule vodka I ginger beer I limette I minze		
Hugo holunder   prosecco   soda   limette   minze	9,5	WEINE 0,	1 l. 0,2 l.	
Lillet Wild Berry lillet blanc   wild berry tonic   beeren	9,5	Weißwein   Roséwein   Rotwein nach angebot "everybodys darling" 5	9	
Martini Vibrante Spritz alkoholfrei martini vibrante   rhabarber   tonic	9	"sommeliers choise" 9	17	
limette		Winzz Weinschorle weißwein   roséwein   rotwein	5,5	

Fragen Sie uns gern nach unserer aktuellen Weinauswahl!





BIERE		0,5 l.	HEIßGETRÄNKE
Paulaner			Alfredo
münchner hell   alkoholfrei		5,5	espresso 3
münchner radler		5,5	doppelter espresso 5
münchner weißbier   alkoholfrei		5,5	espresso macchiato 3,5
			café crema 4
			cappuccino 4,5
SOFTGETRÄNKE			milchkaffee 5
SOFIGETRAINE			latte macchiato 5
Calkana			flat white 5
Selters	0.05.1	0.0	
mineralwasser	0,25 l.	3,8	pumpkin spice latte   sahne   zimt 6,5
medium   still	0,75 l.	7,5	heiße schokolade   sahne 5
pepsi	0,2 l.	3,8	Ronnefeldt
pepsi zero	0,2 l.	3,8	tee kännchen 6,5
7 up	0,2 l.	3,8	
schwip schwap orange	0,2 l.	3,8	darjeeling   earl grey   green dragon   morgentau   bergkräuter   sweet berries
Thomas Henry			
tonic water	0,2 l.	4,2	
bitter lemon	0,2 l.	4,2	
ginger beer	0,2 l.	4,2	
Rauch			
schorle	0,33 l.	4,2	
apfel   johannisbeere   maracuja	-,	,-	



EDELBRÄNDE	0,02 l.	VODKA	0,04 l.
Lantenhammer marille obstler aus dem holzfass williamsbirne	4 4 4	Grey Goose original vodka	11
		TEQUILA & MEZCAL	0,02 l.
GRAPPA	0,02 l.	Volcán de mi Tierra blanco	7
Nonino vuisinar riserva 24 mon.	6	M/FDM H IT	
		WERMUT	0,05 l.
GIN	0,04 l.	Belsazar white	6
The Duke Destillery munich dry gin entgeistert 0,00 %	8	dry red	5 6
The Hendrick's Gin Distillery hendricks gin original	11		



WHISKY	0,04 l.	BITTER	0,04 l.
Tullamore Dew triple distilled irish whiskey	6	Ramazzotti amaro	7
Copper Dog blended malt scotch	8	Averna amaro siciliano	7
Bulleit kentucky straight bourbon	9	LIKÖRE	0,02 I.
RUM	0,04 l.	Campari milano bitter	4
Plantation barbados grande réserve	6	Negroni liquore di limone	4
		Frangelico haselnuss	5





# **FOOD**

# **VORSPEISEN** Caesar Salad 12.5 kirschtomaten | parmesan | croutons rustikales brot wahlweise mit gebratenen Rinderfilet-Streifen 18,5 **HAUPTGERICHTE** Crispy Chickenburger 21 tomate | romana-salat wasabi-cole slaw | süsskartoffel fries teriyaki-mayo Mezze Rigatoni 14 tomaten-parmesan-sauce I büffel-mozzarella l frischer basilikum Vegan Vegetable Thai Curry 15 duftreis I chili-öl l schwarzer & weißer Sesam Chili con Carne 15 nachos I quacamole |

### **SNACKS**

Loaded Fries trüffel | parmesan | schnittlauch 9

## SÜSSES

Stück Kuchen fragen Sie gerne nach unseren tagesaktuellen angebot



sourcream