

# LIVINGROOM

## COSY DINE & WINE

### Aperitif – Longdrinks

#### Gin Tonic<sup>RS</sup>

Henricks Gin – Limette – Tonic Water  
10.50

#### <sup>AR</sup> Vodka Soda

Vodka – Limette – Soda  
10.50

#### Aperol Spritz<sup>MS</sup>

Aperol – Prosecco – Orange – Soda  
08.50

#### <sup>PS</sup> Hugo

Holundersirup – Prosecco – Soda – Minze  
08.50

#### Limoncello Spritz<sup>PRS</sup>

Hausgemachter Limoncello – Prosecco – Minze  
Soda  
09.50

#### <sup>ST</sup> Campari Spritz

Campari – Prosecco – Orange – Soda  
08.50

#### Lillet Wildberry<sup>M PRST</sup>

Lillet Blanc – Wildberry – Beeren – Limette  
08.50

#### <sup>MRST</sup> Livingrooms Aperol

Aperol – Grenadine – Limette,  
Cremant – Soda  
13.50

#### Black Hugo<sup>PS</sup>

Holundersirup – Prosecco – Johannisbeere –  
Minze  
08.50

### Erfrischer

#### Prosecco

Biscario Prosecco Millesimato Spumante <sup>M VENETIEN</sup>

0.10l 06.50                      0.75l 28.00

#### Cremant Rosé – La

<sup>LOIRE</sup> Bouvet – Ladubay Brut Tresor

0.10l 7.50                      0.75l 47.00

# LIVINGROOM

## COSY DINE & WINE

### Suppe

Minestrone <sup>U</sup> vegan, glutenfrei	8.00
Tomatencremesuppe <sup>A G U</sup>	8.00

### Salat

Gemischter Salat – frisches Gemüse – Zitronendressing <sup>G M</sup> vegetarisch, glutenfrei	13.50
Caesar Salat – Parmesan – Tomate – Croutons – Sardellen <sup>A C G M U V</sup>	14.00

#### Alle Salate wahlweise mit:

Thunfisch Zwiebeln	+ 3.00	Pinienkerne	+ 1.50
Hähnchenbrust	+ 5.50	½ Avocado	+ 3.00
Lachs	+ 7.50	Feta <sup>G</sup>	+ 3.00
Rinderstreifen	+ 7.50		
Black Tiger Garnele <sup>H</sup> (3 Stk.)	+ 8.00		

### Vorspeise

Gyoza Duo	09.50
Avocado-Flusskrebs-Salat <sup>D V</sup>	14.50
Caprese – Burrata – Basilikum Pesto <sup>G U V</sup>	16.00
Rote Beete Carpaccio – Avocado Tartar <sup>vegan</sup>	16.00
Lachs Tatar – Bruschetta – Paprikacreme <sup>G D V</sup>	18.00

### Hauptgang

Pad Thai – Wok Gemüse <sup>E X V</sup> vegan	13.50
Wiener Schnitzel – Bratkartoffeln – Speck – Salat – Preiselbeeren <sup>A V</sup>	27.00
Miso Lachs – Kartoffelpüree – Pak Choi <sup>G D</sup>	28.00
Gemischter Fischteller – Marktgemüse – Rosmarinkartoffeln <sup>D H G V</sup>	28.50
Rinderfilet 180g – blanchiertes Gemüse – Jus	33.00

# LIVINGROOM

COSY DINE & WINE

## Beilagen

Pommes <sup>A</sup> vegan, glutenfrei	6.00
Bratkartoffeln – Speck <sup>glutenfrei</sup>	6.00
Beilagen Salat <sup>M</sup> vegan, glutenfrei	6.00
Pak Choi <sup>vegan, glutenfrei</sup>	6.00
Edamame <sup>vegan, glutenfrei</sup>	6.00
Trüffel Pommes mit Parmesan <sup>A</sup> vegetarisch, glutenfrei	10.00
+ Trüffelmayonnaise <sup>vegetarisch, glutenfrei</sup>	3.00

## Pasta

Spaghetti auch glutenfrei erhältlich + 3.00	
Tortelloni – Tomate Mozzarella Füllung <sup>A G</sup> vegetarisch	16.50
Tagliatelle – Lachs <sup>A D G</sup>	18.50
Risotto – frische Meeresfrüchte <sup>EX V</sup>	18.50
Tagliolini – frischer Trüffel <sup>A</sup>	24.00

## Dessert

Zweierlei Sorbet <sup>C G P</sup> vegan	7.00
NY Cheesecake – Salzkaramell <sup>A G</sup>	7.50

# LIVINGROOM

## COSY DINE & WINE

### Flaschenbier - Apfelwein

Königspilsner <sup>A</sup>

Radler <sup>A PR</sup>

0.33l 03.50

<sup>A</sup> Königspilsner

Alkoholfrei

0.33l 03.50

Benediktiner Weizen <sup>A</sup>

0.50l 05.00

<sup>A</sup> Benediktiner Weizen

Alkoholfrei

0.50l 05.00

Heineken <sup>A</sup>

0.33l 04.50

Apfelwein

0.25l 03.00

0.50l 04.80

San Miguel <sup>A</sup>

0.33l 04.00

### Softdrinks

Purezza

Medium - Naturell

0.35l 3.50 0.75l 7.00

Coca-Cola <sup>P QRST</sup>

Coca-Cola Classic - Coca-Cola Zero - Mezzo Mix -

Fanta - Sprite

0.2l 3.00 0.40l 4.50

Thomas Henry <sup>P QRST</sup>

Ginger Ale - Bitter Lemon - Indian Tonic Water

0.2l 3.50 0.40l 4.50

Säfte <sup>P</sup>

Orange - Apfel naturtrüb -

Maracuja - Johannisbeere - Cranberry

0.2l 3.90 0.40l 5.50

Saftschorle <sup>P</sup>

Orange - Apfel naturtrüb -

Maracuja - Johannisbeere

0.2l 3.00 0.40l 4.50

### Hausgemachte Limonaden

<sup>PR</sup> Hollunder Limo

Zitrone - Minze - Holunder - Soda

0.40l 5.50

<sup>P QRST</sup> Livs Limo

Minze - Grenadine - Limette - Wildberry

0.40l 5.50

Schorlen <sup>P</sup>

Maracuja Minze - Cranberry Minze

0.40l 5.00

Ice Tea <sup>P</sup>

Pfirsich - Granatapfel

0.33l 4.00

# LIVINGROOM

## COSY DINE & WINE

### Kaffee – Tee

Espresso ☐	2.50	Flat White ☐☐	4.50
Espresso Macchiato ☐☐	3.00	Cappuccino ☐☐	4.00
Doppio ☐	4.00	Latte Macchiato ☐☐	5.00
Doppio Macchiato ☐☐	4.50	Milchkaffee ☐☐	5.00
Café Creme ☐	3.50	Laktosefreie Milch – Hafermilch	0.50
Tee			3.50
Schwarztee – Grüner Tee – Kamille – Kräuter – Pfefferminze – Waldbeere – Früchte			
Tee			4.50
Frische Minze – Frischer Ingwer			
Heiße Schokolade			4.00
Milch – Kakao ☐☐			
Eiskaffee			5.50
Kaffee – Vanille Eis – Milch ☐☐			
Eis – Latte			4.50
Kaffee – Milch ☐☐			

# LIVINGROOM

## COSY DINE & WINE

### Digestif

Hausgemachter Limoncello 2 cl	4.50
Obstbrände 2 cl – Williams Birne – Haselnuss	4.50
Grappa 2 cl – Trentina Barrique 2 cl – Di Barolo	4.50 5.50
Averna <sup>T</sup> 4 cl	5.50
Ramazotti 4 cl	5.50
Jack Daniels 4 cl – US Whiskey	7.00
Tullamore Dew 4 cl – Irish Whiskey	13.00
Hennessy 4 cl – V.S.O.P	16.00
Lagavulin 16 y 4 cl – Scotch Whiskey – Single Malt	24.00

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE – A Gluten | B Krustentiere | C Eier | D Fisch | E Nüsse | F Sojabohnen | G Laktose | H Schalenfrüchte | J Sellerie | K Senf | L Sesam | M Schwefeldioxid & Sulfit | N Lupinen | O Weichtiere | P Zucker | Q Koffein | R Säuerungsmittel | S Antioxidationsmittel | T Farbstoffe | U Knoblauch | V Zitrone | X Sojasoße

Alle Preise in €, inkl. der gesetzlichen MwSt.