

BEACH HOUSE

ROTTACH-EGERN *by Tino*

		€
<i>Affogato</i>	<i>heißer Espresso auf cremigen Vanilleeis</i>	4,10
<i>Heiß-kalter Eiskaffe</i>		6,50
	<i>heißer Kaffee auf cremigen Vanilleeis & Sahnehaube</i>	
Heiße Schokolade		3,10
Espresso, Espresso Macchiato		2,10
Doppelter Espresso		3,80
Café Crema		2,80
Cappuccino, Milchkaffee		3,10
Latte Macchiato		3,10
	<i>gerne mit Caramel-, Haselnuss-, Macadamia-, Vanille-, Weiße Schokolade- oder Cookie Sirup</i>	<i>zzgl. 0,30</i>
Glas Sansibar-Darbhoven Tee		3,10
	<i>Darjeeling, Assam mit Vanille, Earl Grey, China lung Fu, Sencha Ingwer-Maracuja, Beeren-Früchte, Rooibos Karamell, Meadow Herbs, Kamille Orangenblüte, Pfefferminze-Melisse</i>	
Chai Latte <i>chai pur, chai vanille, chai green</i>		3,10
<i>Croissant mit Butter /Marmelade</i>		2,50
Adelholzener naturell oder classic	0,25	2,90
	0,75	6,90
Adelholzener Limette oder Mango	0,5	3,30
<i>Bionade Holunder</i>	0,33	3,30
Coca Cola & light, Fanta, Sprite	0,2	2,80
Spezi	0,25	3,00
Saftschorle, <i>rhabarber, johannisbeer apfel</i>	0,4	3,20
BALIS, <i>basilikum-ingwer drink</i>	0,25	3,00
Pils, Helles, Eisweissbier, Weissbier	0,33	3,10

	€
Hugo <i>holundesirup, prosecco, soda, frische minze, limette</i>	5,90
Aperol Sprizz <i>aperol , prosecco, soda, orangenscheibe</i>	5,90
Ingwer Sprizz <i>ingwersirup, prosecco, soda, frische minze, ingwer</i>	5,90
James <i>holundesirup, prosecco, soda, frische minze, campari</i>	5,90
Lillet Vive <i>lillet blanc, tonic water, mit gurkenscheibe & himbeere</i>	5,90
Rosato DUO...mit tonic und limette	5,90
Rosato MIO...mit prosecco und basilikum	5,90
Rosato Bella...mit schweppes wild berry und limette	6,80
Gin Chilla <i>gin chilla, prosecco, soda , gurkenscheibe, zitrone, rosmarin</i>	6,90
Gin Chilla mit Tonic <i>zitrone, himbeere</i>	5,90
Sanbitter <i>mit Soda extra</i>	0,1 3,80
Sansibar's BELLINI	0,15 3,80
	<i>Flasche 0,75l 12,80</i>
<u>Prosecco Spumante</u>	
Sansibar's Prosecco	0,15 4,90
<i>„borgo santo“, friaul</i>	<i>Flasche 0,75l 26,00</i>
	<i>Magnum Flasche 1,5l 47,00</i>
Prosecco Rose 'VALDO	0,15 5,50
	<i>Flasche 0,75l 24,00</i>
Sansibar's Prosecco Rose'	<i>Flasche 0,75l 29,00</i>
	<i>Magnum Flasche 1,5l 54,00</i>

Champagner

		€
<i>Taittinger Brut Reserve</i>	0,1	11,50
	<i>Flasche 0,75l</i>	69,00
<i>Taittinger Prestige Rosé</i>	0,1	14,50
	<i>Flasche 0,75l</i>	79,00

Longdrinks & Spirits

<i>Gin & Tonic</i>	5 cl	6,50
<i>Vodka & Bitter Lemon</i>	5 cl	6,50
<i>Absolut Lime & Balis</i>	5 cl	6,50
<i>Campari</i> (2)	5 cl	5,90
<i>Soda oder Orange</i>		
<i>Ramazott, Averna</i> (2)	4 cl	4,50
<i>Grappa di Moscato Riserva</i> "only Sansibar"	4 cl	6,00
<i>Dimple Scotch Whisky</i>	4 cl	11,00
<i>Laphoraig 10 y Islay Single Malt Whisky</i>	4 cl	14,00
<i>Talisker Isle of Skye Single Malt Whisky</i>	4 cl	14,00
<i>Jack Daniel's Tennessee Whiskey</i>	4 cl	9,00
<i>Maker's Mark Bourbon Whisky</i>	4 cl	9,00
<i>Myers's Rum Original Dark</i>	4 cl	8,00
<i>Appleton Estate Rare Blend</i>	4 cl	14,00
<i>Fischerweber's Edelbrände</i>	2 cl	je 2,80
<i>Holzfass-Obstbrand, Waldhimbeergeist, Williamsbrand, Haselnussgeist</i>		

Weißwein

€

2015er Grüner Veltliner	0,21	5,20
Bründelmayer	<i>Flasche 1,0l</i>	17,90
Langenlois / Österreich		
2016er Chardonnay	0,21	6,60
Gerhard Markowitsch	<i>Flasche 0,75l</i>	24,90
Carnuntum / Österreich		
2014er Weissburgunder	0,21	5,90
Dreissigacker „	<i>Flasche 0,75l</i>	19,80
Rheinhessen / Deutschland		
2015er Sauvignon Blanc „Kaitui“	0,21	6,30
Markus Schneider	<i>Flasche 0,75l</i>	21,90
Pfalz / Deutschland		
2015er Salwey	0,21	6,90
Grauburgunder	<i>Flasche 0,75l</i>	23,90
Baden / Deutschland		
2016er Manz	0,21	6,20
Weissburgunder	<i>Flasche 0,75l</i>	20,90
Rheinhessen / Deutschland		
2016er Kaapzicht Estate Wine	0,21	5,90
Cuvee´Anna	<i>Flasche 0,75l</i>	19,80
Stellenbosch / Südafrika		
2014er Sauvignon Blanc	0,21	6,30
Steirische Klassik / Tement	<i>Flasche 0,75l</i>	23,90
Südsteiermark / Österreich		
2015er Lugana	0,21	6,90
Pratello	<i>Flasche 0,75l</i>	23,90
Desenzano del Garda / Italien		
2014er Matua	0,21	6,80
Sauvignon Blanc	<i>Flasche 0,75l</i>	24,90
Marlborough / Neuseeland		

Weißwein

€

2014er Riesling	0,21	7,90
Robert Weil	<i>Flasche 1,0l</i>	39,90
Pfalz / Deutschland		

2015er Grauburgunder „SONETT“	0,21	6,50
Joachim Heger	<i>Flasche 0,75l</i>	21,80
Ihringen / Baden / Deutschland		

2016er Knipser „Johannishof“	0,21	7,80
Riesling	<i>Flasche 0,75l</i>	26,90
Pfalz / Deutschland		

2008er Von Orthegraven	0,21	7,80
Ockfen Bockstein Riesling Spätlese	<i>Flasche 0,75l</i>	26,90
Mosel / Deutschland		

2014er EINZIGACKER	<i>Flasche 0,75l</i>	59,00
Dreissigacker		
Rheinessen / Deutschland		

Rosé

€

2012er Capaia Rose´	0,21	6,30
<i>Wine of Origin Philadelphia</i>	<i>Flasche 0,75l</i>	21,90
Baroness von Essen / Südafrika		

2015er Rosé „only Sansibar“	0,21	6,30
Markus Schneider	<i>Flasche 0,75l</i>	21,90
Pfalz / Deutschland		

2015er „Lustspiel“	0,21	5,90
Manz	<i>Flasche 0,75l</i>	21,90
Rheinessen / Deutschland		

2014er La Tourelle de Pigoudet	0,21	6,90
Coteaux D´Aix-en-Provence	<i>Flasche 0,75l</i>	23,90
Provence / Frankreich		

Blanc de Noir

€

2015er Gleichgepresst aus Zweigelt	0,2l	7,90
Johann Topf	<i>Flasche 0,75l</i>	27,90
Strassertal / Österreich		

Rotwein

2014er Primitivo	0,2l	6,90
Puglia IGT	<i>Flasche 0,75l</i>	22,90
Apulien / Italien		

2014er Pinot Noir	0,2l	7,40
Matthias Gaul	<i>Flasche 0,75l</i>	25,90
Pfalz / Deutschland		

2014er Black Print	0,2l	6,90
Markus Schneider	<i>Flasche 0,75l</i>	24,90
Pfalz / Deutschland		

2014er Ursprung“	0,2l	6,30
Markus Schneider	<i>Flasche 0,75l</i>	23,90
Pfalz / Deutschland		

2012er Capaia	0,2l	6,90
Merlot, Cabernet Sauvignon	<i>Flasche 0,75l</i>	23,90
Baroness von Essen / Südafrika		

2012er Braida Giacomo Bologna	0,2l	6,50
Rosso Braida „only Sansibar“	<i>Flasche 0,75l</i>	21,90
Toscana / Italien		

2014er Baron Ladron de Cuevara	0,2l	6,90
Bodegas Landron	<i>Flasche 0,75l</i>	24,90
Rioja / Spanien		

Weinschorle,	<i>weiß – rot – rosé</i>	0,2	3,90
---------------------	--------------------------	------------	-------------

**Gerne servieren wir Euch von unseren Weinen
auch ein Probeglas 0,1l**

(...für die Hälfte € von 0,2l....;-)

Tino's Currywurst € 5,80

(200g) aus Kalbs- und Schweinefleisch, frisch
gebrutzelt und serviert mit leckerer
Currywurstsoße und warmer Baguettesemmel

Kartoffelsuppe € 6,50

mit Würstcheneinlage und frischem Krustenbrot

Chilli con Carne € 7,50

*Garniert mit Sauerrahm und Tortilla-Chips und
serviert mit warmen Baguette*

1 Paar Wiener Würstchen € 3,80

mit Senf & Ketchup, Baguette

Tomaten Mozzarella € 7,90

Scheiben von Mozzarella & Strauchtomaten,
mit Olivenöl, Aceto Balsamico, Meersalz, groben
Pfeffer & Basilikum, frisches Baguette

(Alle Gerichte selbst gekocht von Tino...und/oder seiner Anja)

*Eine kleine Käseauswahl von unserem
„Affineur von gegenüber“*

5 versch. Käsesorten, Brot & Baguette € 11,90

PIZZA RUSTICA

Margherita € 6,20

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Prosciutto € 6,20

Tomatensoße, Käse und Schinken

Salami € 6,20

Tomatensoße, Käse und Salami

PIDE France € 4,90

*Köstliche Geschmackskomposition aus herzhaften
Speckstreifen und mild aromatischem Brie*

PIDE Italia € 4,90

*Tomatenstücke, Mozzarella und Basilikum auf
einem Bett aus aromatischen Basilikum-Pesto*

PIDE India € 4,90

*Mit würzigem Hühner-Curry, verfeinert mit Ananas,
Frühlingszwiebeln, Paprika und Käse*

FLAMMKUCHEN classic € 7,90

*Dünnere Boden und würzige Crème fraîche mit
Speck und Zwiebel*

FLAMMKUCHEN de luxe € 7,90

*Mit Crème fraîche, Lachs aus Wildfang und Lauch,
Speck und Zwiebel^(3,4,6)*

FLAMMKUCHEN vegetarisch € 7,90

Mit Crème fraîche Weichkäse, Paprika, Mais und Kräutern

BRUSCHETTA POMODORO € 6,90

Würfel von Strauchtomaten & Lauch, mit
Mozzarella und frischem Basilikum

BRUSCHETTA DI PARMA € 7,90

Würfel von Strauchtomaten & Lauch, mit
Parmigiano Reggiano Prosciutto di Parma belegt
und Parmesan

Ortiz Thunfisch in Olivenöl

Serviert in der Dose mit Salzbutter, Krustenbrot
und Baguette

€ 12,90

Sansibar's Spanische Sardinen

In der Dose serviert, dazu Salzbutter, Krustenbrot
und Baguette € 12,90

Täglich frischer Kuchen der

*Confiserie
Hagu*

je Stk. € 3,10

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten fragt gerne unsere freundlichen Beachgirls.
(...oder mich...;-)

Wir halten aber auch gerne eine separate Tabelle zur Ansicht für Euch bereit.

Schokoladenfondue

...wahlweise mit belgischer

***Zartbitter,-
Vollmilch,-
weißer Schokolade***

*geschmolzene Schokolade im Fonduegefäß,
serviert mit frischen Früchten, Marshmallows
und Gummibärchen,
zum dippen gibt's zusätzlich Krokant,
Kokosraspel und Smarties*

Tassenfondue (mit 2 Gabeln)

€ 8,50

Tischfondue (mit 4 Gabeln)

€ 24,-

**...mit Geschmacks-Extras
wie Baileys , Amaretto,
Rum, Cointreau, Batida de Coco,
oder Chilliflocken**

je € 1,50