



CAFÉ BAR

M A L I M A





DRINKGUIDE

UNSERE KARTE IST MIT VIEL LIEBE GESTALTET - SOLLTEST DU DENNOCH EINEN ANDEREN WUNSCH HABEN, SPRICH UNS GERN AN

GLASFORM

Tumbler



Highball



Coupé



Special



ALKOHOLGEHALT

Leicht



bis



Kräftig



Informationen zu allen Zusatzstoffen
und Allergenen sind am Tresen
einsichtig





SIGNATURE COCKTAILS

Beet It

erdig-rauchig-kräftig

Absolut Vodka - Rote Beete infused, Honig,
Zitrone, Schweppes Soda



9.5

Jägermeister Mule

würzig-fruchtig-spritzig

Jägermeister scharf, Vaihinger Cranberrysaft,
Vaihinger Apfelsaft, Schweppes Ginger Beer,
Limette, Ingwer



9.2

Pink Sipper

anregend-facettenreich-aromatisch

Beefeater Gin - Gurke/Minze infused, Rosa Pfeffer
Sirup, Schweppes Soda



8.9

Gin Mule

botanisch-klar-vitalisierend

Beefeater Gin - Gurke/Minze infused, Zucker,
Minze, Schweppes Ginger Beer



9

Infused

was soll das sein?

Wir lassen unsere Spirituosen im Sous-vide-Bad mit
verschiedenen Zutaten ziehen. So nehmen sie
Aromen auf und erweitern ihr Geschmacksprofil.





Lavendel-Gurken-Smash

frisch - ausgewogen - blumig

Beefeater Gin, Gurke, Lavendelsirup



9

Cherry Pie

fruchtig - mandelig - spannend

Beefeater Gin - Kirsche infused, Disaronno Amaretto, Zitrone, Zucker, Eiweiß, Maraschinokirsche



9.5

Mint Spring

spritzig - lebendig - frisch

Beefeater Gin - Gurke/Minze infused, Granatapfelsirup, Zuckersirup, Limette, Schweppes Soda



9.2

Cold Gentleman

balanciert - kräftig - komplex

Planteray Dark Rum, Pimm's No. 1, Vaihinger Cranberrysaft, Limette, Zucker



9.5

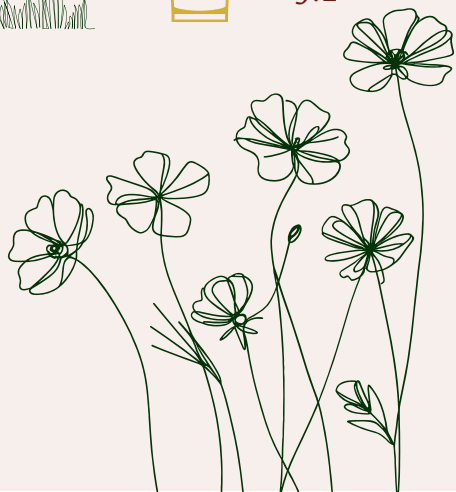
Thai Lady

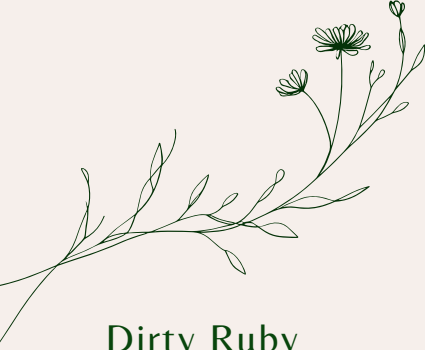
elegant - überraschend - ausgefallen

Beefeater Gin, Cointreau, Zitronengrassirup



9.2





Dirty Ruby

vollmundig - lieblich - fruchtig

Planteray Dark Rum, Vaihinger Maracujasaft,
Vaihinger Rhabarbersaft, Zitrone, Karamellsirup



9.2

Brombeer Mojito

frisch - kräftig - sommerlich

Havanna Club, Limette, Minze, Brombeerpüree,
Rohrzucker



10.5

Peachy Queen

weich - opulent - sonnig

Beefeater Gin, Peachtree, Pfirsichpüree,
Vaihinger Maracujasaft, Limette



9.7

Bloody Mary

würzig - scharf - appetitanregend

Absolut Vodka - Tabasco, Vaihinger
Tomatensaft, Zitrone, Tabasco,
Worchestersauce, Salz, Pfeffer, Sellerie



9.5





OLD BUT GOLD

CLASSICS

Negroni - Best Version

Campari, London No. 3, Del Professore



12

Margarita

ALTOS Tequila, Cointreau, Limette



10

Daiquiri Classic

Planteray 3 Stars, Limette, Zucker



10

Manhattan Sweet

Four Roses Bourbon, Roter Vermouth,
Maraschino Kirsche



10.5

Last World

Beefeater Gin, Maraschinolikör, La Gauloise
grün, Limette



12

Clover Club

Gin, Zitrone, Himbeersirup, Eiweiß



9.5





NEOCLASSICS

Naked'n'Famous

Amaras Verde Mezcal, La Gauloise gelb, Aperol, Limette



12

Paper Plane

Four Roses Bourbon, Aperol, Amaro Nonino, Zitrone



9.2

Penicillin

Laphroaig 10 Islay Whiskey, Ballantines Scotch Whiskey, Honig, Zitrone, Ingwer



12

Parkside Fizz

Absolut Vodka, Zitrone, Vaihinger Orangensaft, Minze, Schweppes Soda



9.2

Old Cuban

Planteray 3 Stars, Champagner, Limette, Zucker, Minze



10.9

Classic vs. Neoclassic

Was ist der Unterschied? Die Entstehungszeit!

Classics entstanden meist im 19. oder 20. Jahrhundert - wenige simple Zutaten, weltweit bekanntes Rezept. Neoclassics sind deutlich jünger und nutzen ein erweitertes Zutatenspektrum.





NEO CLASSICS

Espresso Martini

Absolut Vodka, Kahlúa, Espresso, Zucker



11

Gin Basil Smash

Beefeater Gin, frischer Basilikum, Zitrone, Zucker



12

Pornstar Martini

Absolut Vodka - Vanille, Passoa, Limette, Vanillesirup, Maracuja, Champagner



11

Ananasboulevardier

Four Roses Bourbon - Ananas infused, Campari, Roter Vermouth - unsere Eigenkreation auf Basis eines Classics



11.5

Espresso Martini

one for the wealth, health & happiness

Dafür stehen die drei Kaffeebohnen. Und obwohl er 'Martini' heißt, enthält er weder Gin noch Wermut - der Name kommt von Stil und Glas.

Gin Basil Smash

5cl sind zu wenig, 6cl sind das Rezept, 7cl sind Liebe

Jörg Meyer über seine berühmte Kreation - den Gin Basil Smash.





MOCKTAILS

White Negroni

edel - herb - vollmundig

Alkoholfreier Gin, Lillet 0.0, alkoholfreier Vermouth



9.9

Pelican

fruchtig - herb - säuerlich

Vaihinger Grapefruitsaft, Grenadine, Limette



8.5

Bitter Sweet Symphony

spannend - facettenreich - anregend

Ramazotti Arancia 0.0, Paragone -
Grapefruitpfeffer, Schweppes Botanical Tonic



9,5

Appetizer Mary

würzig - scharf - appetitanregend

Vaihinger Tomatensaft, Vaihinger Karottensaft,
Ingwer, Tabasco, Worcestersauce, Salz und
Pfeffer, Sellerie



8.5





Zimt & Schatten

scharf - aufregend - rauchig
Schwarztee, Chilli-Zimt-Sirup, Limette



8.2

Pink Tail

fruchtig - frisch - süß
Vaihinger Cranberrysaft, Limette, Mandelsirup, Gurke



8.5

Tea Time

spritzig - frisch - belebend
Lillet 0.0, Himbeer-Kräutertee, Limette, Zucker, Schweppes Indian Tonic



8.6

Fly High

beerig - herb - fruchtig
Ziegler Avionic, rosa Pfeffersirup, Schweppes Pink Grapefruit



8.7

Rosé Mirage

fruchtig - herb - spannend
Crodino Rouge, Vaihinger Grapefruitsaft, Schweppes Pomegranate



8.5



Highball

Wann ist ein Highball eigentlich wirklich einer?

Das Zauberwort sind Bubbles: ein Drink aus einer Hauptspirituose und einem Filler mit viel Kohlensäure.



HIGHBALLS

ALLE HIGHBALLS WERDEN MIT SALINE SOLUTION SERVIERT

Dark'n'Stormy

Gosling's Black Seal Rum, Schweppes Ginger Beer, Limette



10

Mezcal Paloma

Mezcal, Paragone - Grapefruitpfeffer, Schweppes Pink Grapefruit, Limette



10.5

Pimm's Cup

Pimm's No. 1, Schweppes Ginger Ale, Zitrone, Gurke, Orange, Minze



8.5

Beet the Root

Absolut Vodka - Rote Beete infused, Thymianhonig, Limette, Schweppes Bitter Lemon



9.5

Bitter Sweet Orchestra

Beefeater Gin, Aperol, Limette, Zucker, Schweppes Botanical Tonic



9.7

Golden Compass

Cointreau, Havana Club, Vaihinger Apfelsaft, Schweppes Bitterlemon



9.7

Saline Solution

was ist das überhaupt?

Eine Salzlösung, die mit wenigen Tropfen Aromen hervorhebt und Bitterkeit mildert. Der Drink schmeckt nicht salzig, sondern besser ausbalanciert.





SOURS

ALLE SOURS SERVIEREN WIR MIT EIWIESS ODER
VEGANEM EIWIESSERSATZ UND SALINE SOLUTION

Boston

Stork Club Triple Wood Rye Whiskey, Zitrone,
Zucker



11.9

Sarti

Sarti, Limette, Zucker



10.5

Aperol

Aperol, Vaihinger Orangensaft, Zitrone



10.5

Sanddorn

Sanddornlikör, Vaihinger Maracujasaft,
Limette, Zucker



10.5

Lavendel

Lavendellikör, Limette, Zucker



10.5

Amaretto

Disaronno Amaretto, Vaihinger Orangensaft,
Zitrone



10.5

Eiweiß im Cocktail

warum eigentlich?

Keineswegs wegen des Geschmacks: Eiweiß sorgt
für mehr Mundgefühl, Bindung, Optik und Balance
- es bindet die Aromen.





LONG DRINKS

Spritz Classics

Aperol, Sarti, Limoncello, Campari

8.2

Lavendel Rosmarin Spritz

Lavendellikör, Rosmarin, Prosecco, Schweppes Soda

8.5

Sandorn Spritz

Sanddornlikör, Prosecco, Schweppes Soda

8.2

Lillet - auch alkoholfrei

Wahlweise mit Wildberry, White Peach oder Pomegranate

8

Prinzessin Peach

Beefeater Gin - Kirsche infused, Prosecco,
Schweppes White Peach

8.5

Minty Pomegranate

Beefeater Gin - Gurke/Minze infused,
Prosecco, Schweppes Pomegranate

8.5

Canonita Pink

Canonita, Schweppes Pink Grapefruit

8.5

Schweppes & Absolut

Marken mit Geschichte

Schweppes gilt als Pionier kohlenensäurehaltiger Getränke - das Indian Tonic Water kam bereits 1870.

Absolut Vodka setzt mit der 'One Source'-Produktion und lokalen Landwirten auf Nachhaltigkeit.





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Elephant Bay Limonade 0,33 l

Lemon, Exotic, Pink Grapefruit

3.5

Elephant Bay Eistee

Pfirsich Zero, Blaubeere, Kirsche

3.5

Elephant Bay Cola

Classic, Zero, Orange

3.5

Wasser - Viva con Agua laut oder leise

0,33 l

0,75 l

3.2

6.2

Schweppes

Ginger Ale, Tonic, Pink Grapefruit, Bitter Lemon,
White Peach, Pomegranate, Ginger Beer, Wildberry

0,2 l

0,4 l

2.9

4.1

Vaihinger Saft

Apfel, Orange, Maracuja, Cranberry, Grapefruit,
Rhabarber, Tomate, Karotte

0,2 l

0,4 l

3.4

4.6

Alle Säfte natürlich auch als Schorle erhältlich

Red Bull

Classic, White Peach, Zero

4





BIER

Fassbier 0,4 l

Mauritius Hopfenkrone

4.1

Heineken

4.6

Birra Moretti

4.8

Flaschenbier

Birra Moretti

3.8

Heineken

3.8

Heineken 0.0

3.8

Gösser Naturradler

3.8

Desperados

4.5

Weizen

4.2

Weizen alkoholfrei

4.2

Bulmers

5.2





WEIN - WEISS

Cuvée QbA, lieblich

Rivaner, Scheurebe & Muskateller
aden, Weingut Kiefer
mild, süffig, saftig, fruchtig, mit Aromen von
Pfirsich und Nektarine
0,2 l
0,75 l

5.8
19.9

Grüner Silvaner, halbtrocken

'Naumburger Steinmeister'
Saale-Unstrut, Weingut Herzer
charaktervoll und harmonisch, feine Süße,
dezent Säure fruchtige Birne und reife
Stachelbeere
0,2 l
0,75 l

6.8
22.9

Urschiefer Riesling, trocken, BioVegan

Mosel, Weingut Caspari
Pfirsich und Apfel, feine Säure,
geschmacklich rund
0,2 l
0,75 l

6.8
22.9

Sauvignon Blanc, trocken

Pfalz, Weingut Borell Diehl
würzig, mineralisch, intensiv mit Aromen von
Holunderblüte, Litschi, Johannisbeere und
Stachelbeere
0,2 l
0,75 l

6.2
21.2





WEIN - R O T & R O S E

Tempranillo 'Colección' Tinto, halbtrocken

Spanien, Bodegas Alconde
feine Eleganz, süßes Obst und fein
verarbeitetes Eichenholz

0,2 l
0,75 l

5.8
19.9

Cuvée 'Fränk' QbA, trocken

Domina, Regent & Schwarzriesling
Franken, Weingut Christine Pröstler
Kräftig und harmonisch mit intensiven Kirsch-,
Brombeer- und Mokkaaroma

0,2 l
0,75 l

6.2
21.2

Gutswein Rotling, halbtrocken, vegan

Franken, Weingut Christine Pröstler
unkompliziert lecker, feine Fruchtsüße, mit
Himbeer-, Erdbeer- und Kirscharoma

0,2 l
0,75 l

6.5
22.5

Ca' del Prato Prima Rosa, trocken

Italien Venezien,
IGT - Cuvée aus Corvina & Rondinella
Animierend mit ausgewogener Säure, Aromen
von Himbeere, Waldbeere und Minze

0,2 l
0,75 l

6.2
21.2





K A F F E E & T E E

Bei uns bekommst du Kuh-, Kokos- oder Hafermilch, alles in Bioqualität

Latte Macchiato / Iced Latte	4.7
Espresso	2.7
Espresso Doppio	3.2
Espresso Macchiato	3.2
Cappucino	3.8
Flat White	4.3
Americano	3.2

Matcha Latte - heiß oder kalt	6
wahlweise mit Pfirsich- oder Brombeerfruchtpüree (andere Sorten je nach Angebot)	0.8

Tee - alle in Bioqualität	3.9
Kräutertee - Pfefferminze, Zitronenmyrte, Lemongras	
Himbeer-Kräuter-Mischung - Minze, Himbeere, Kräuter	
Früchtetee - Hibiskus, Schwarze Johannisbeere	
Schwarzer Tee - Vietnam Red Tea	
Grüner Tee - Limette, Ingwer, Karotte	





S P E I S E N

Frisches Sauerteigbrot:

Caesar

9.9

Pulled Chicken in Orangen-Joghurt-Marinade,
Romanasalat, Parmesan, Caesardressing, Pesto
Rosso, Grünzeug

Bruschetta (vegan)

9.2

Cherrytomaten, Pesto Rosso, wahlweise mit
Parmesan, Feta oder veganem Käse auf
Mandelbasis, Grünzeug

Kichererbsen (vegan)

8.7

Würziger Kichererbsensalat mit Ajvar,
Frischkäse (vegan), Petersilie, wahlweise
Parmesan, Feta oder veganem Käse auf
Mandelbasis, Grünzeug

Snackplatte

18.9

Eine Platte zum teilen mit vielen Leckerein
Curry-Dattel und Kräuter-Knoblauch-Dip
(vegan), Nocellara Oliven - grün und mild,
würziger Kichererbsensalat, Tomatensalat,
Nüsse, verschiedene Käsesorten, Feigensenf,
Obst, Butter
dazu frisches Sauerteigbrot





S P E I S E N

Loaded Olive Oil

dazu reichen wir frisches Sauerteigbrot

Tomate (vegan)

6.2

Getrocknete Tomaten, Oliven, Zitrone, frische Kräuter, Knoblauch, Balsamico

Feta

6.8

Feta aus Schafsmilch, Kapern, Schalotte, Pinienkerne, frische Kräuter

Sardelle

6.8

Sardellenfilets, getrocknete Tomaten, Balsamico, Oliven, Zitrone, Parmesan, frische Kräuter

Frischer Kuchen und Süßes

wir haben ein wechselndes Angebot an frischem Kuchen und kleinen Leckerein

- teilweise vegan und glutenfrei

wir helfen dir gern weiter oder du schaust an unserer Kuchentheke vorbei





FRÜHSTÜCK

SAMSTAG & SONNTAG VON
10:00 BIS 14:00 UHR

BITTE BEACHTET: ANDERE SPEISEN SIND IN
DIESER ZEIT LEIDER NICHT VERFÜGBAR

Frühstücksplatte

Frühstück für dich für den perfekten Start in den Tag
dazu frische Brötchen und Croissant

Classic

12.8

Curry-Dattel- und Kräuterfrischkäse, Käse,
Räucherschinken, Salami, Räucherlachs,
Tomate, Gurke, Obst, Butter, Marmelade,
Schokocreme

Vegetarisch/Vegan

12.8

Curry-Dattel- und Kräuterfrischkäse (vegan),
Käse, veganer Aufschnitt, Karottenlachs
(vegan), Tomate, Gurke, Obst, Butter (vegan),
Marmelade (vegan), Schokocreme (vegan)

Portion Rührei

7.5

Brot und Butter

Joghurtbowl (vegan)

8.8

Kokosjoghurt mit Chiapudding, Granola,
frischem Obst und etwas Süße

