

mosquito

CAFÉ | RESTAURANT | LIFESTYLEBAR





mosquito

CAFÉ | RESTAURANT | LIFESTYLEBAR



DON'T
DRINK
AND 
DRIVE

Herzlich willkommen!

Wir freuen uns, Sie im Mosquito Rinteln begrüßen zu dürfen. Nehmen Sie Platz, vergessen Sie den Alltag für einen Moment. Unser reichhaltiges Speise- und Getränke-Angebot bietet für jeden Geschmack etwas.

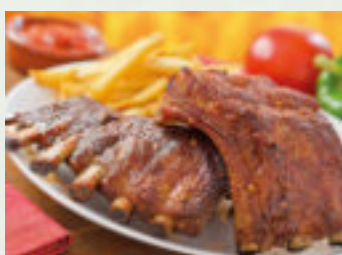
Nutzen Sie den Moment, um die Seele baumeln zu lassen. Genießen Sie eine schöne Zeit mit Freunden in diesem historischen Gebäude. Das „Alte Museum“ ist ein Renaissance-Fachwerkbau aus dem Jahre 1620 und beherbergte viele Jahre lang das „Schaumburgische Heimatmuseum“. Im Jahre 2014 umfangreich saniert, zählt es zu einem der schönsten Bürgerhäusern der Stadt. Ein besonderes Highlight ist der Weser-Postillon, der jeweils um 12.30 Uhr und 16.30 Uhr dabei zu bewundern ist, wie er das Weserlied spielt.

Um die engen Straßen der Altstadt nicht zu blockieren, bitten wir unsere Gäste, die offiziell gekennzeichneten Parkmöglichkeiten zu benutzen; vielen Dank.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Ihr Mosquito-Team

Happy Hours



Sonntag ab 17.00 Uhr

pro Person nur **25,90 €**

Rippchen satt – all you can eat



von 17.00 bis 23.00 Uhr

**alle Jumbos zum Preis
des normalen Cocktails**

Jumbo-Hour

Zusatzstoffe

Käse mit Farbstoff und Konservierungsmittel | **Salami** mit Farbstoff, Konservierungs- und Antioxidationsmittel

Schinken Formfleischvorderschinken mit Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker

Dips Konservierungsstoffe, Süßungsmittel, Milcheiweiß | **Oliven** geschwärzt

Dressings Geschmacksverstärker, Farbstoff, Konservierungsstoff

Energy Drinks Taurin, Süßungsmittel, Phenylalanin

Softdrinks/Cocktails/Spirituosen können Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Koffein, Antioxidationsmittel, Phenylalanin enthalten

● **scharf** / ● **vegetarisch**

Heißes / Classics

Kaffee Crema	3,20
Kaffee Crema Jumbo	3,90
Kaffee koffeinfrei	3,20
Espresso	2,90
Espresso Macchiato	3,30
Espresso, doppelt	3,90
Cappuccino	3,90
Milchkaffee	4,90
Latte Macchiato, groß	4,90
Eiskaffee mit Sahne	4,90
Latte Macchiato flavoured	6,90
Karamell, Schoko, Vanille oder Haselnuss-Sirup	
Abend Latte flavoured	7,90
Licör 43, Bailey's oder Amaretto	
Café Caramel	6,90
Milchkaffee mit Vanille und Karamell-Sirup	
Vanilla Steamer	4,90
Heisse Milch mit Vanille-Sirup	
Hot Apple	4,90
Heisser Apfelsaft mit Amaretto und Zimt	
Hot Apple Alkoholfrei	3,90
Heisser Apfelsaft mit Amaretto-Sirup und Zimt	
Irish Coffee	7,90
Kaffee mit Irish Whisky und Sahne	

Tee / Tea-Bar

Probieren Sie unsere fantastischen
Tee-Sorten, je 3,20
ein Genuss für Teeliebhaber

- Schwarz
- Roiboos
- Früchte
- Kamille
- Kräutertee
- Grüner Tee
- Frische Minze
- Frische Orange-Ingwer



Kakao / Choco-Bar

Heiße Schokolade

Edle Milch-Schokolade mit Sahne oder Milchschaum	4,90
--	------

Eisschokolade

Mit Vanilleeis und Sahne	4,90
--------------------------	------

Desserts

101. Hot Brownies	8,90
mit Pekannuss und Sahne	
102. Apfelstrudel	8,90
mit Vanillesoße, Eis und Sahne	
103. Tiramisu	8,90
104. Tartufo Classico Eis	9,90
Schokoladen - Zabaione - Trüffel	

105. Vulcano - Soufflé al Cioccolato 9,90
mit warm-/flüssigem Schoko-Kern

106. Tartufo Limoncello Eis

Zitronen - Limoncello - Trüffel	9,90
---------------------------------	------

107. Tartufo al Pistaccio Eis

Pistazien - Trüffel	9,90
---------------------	------

108. Millefoglie

Blätterteig - Patisseriecreme - Biskuit - Puderzucker	8,90
---	------

Softdrinks

	Gerolsteiner Medium	0,25l 3,50 0,75l 7,50
	Gerolsteiner Naturell	0,25l 3,50 0,75l 7,50
	Tafelwasser	0,3l 3,00 0,5l 3,90
		
	Coca Cola	0,3l 3,50 0,5l 4,90
	Coca Cola zero	0,3l 3,50 0,5l 4,90
	Fanta	0,3l 3,50 0,5l 4,90
	Sprite	0,3l 3,50 0,5l 4,90
	Vitalmalz	0,33l 3,90
	Thomas Henry	
	Tonic Water	0,2l 4,00
	Bitter Lemon	0,2l 4,00
	Ginger Ale	0,2l 4,00
	EnergyDrink Red Bull	0,25l 4,50
	VaiHinger Fruchtsäfte	0,3l 3,50 0,5l 5,80
	Orange, Apfel, Pfirsich, Kirsch, Banane, Grapefruit, Traube, Tomate, Maracuja, Cranberry, Rhabarber, Ananas	
	Saftschorle	0,3l 3,50
	Saftschorle	0,5l 5,50
	Durstlöscher	0,5l je 5,90
	Hausgemachte Limos:	
	• Orange-Ingwer	
	• Minze-Holunderblüte	
	• Apfel-Rhabarber	
	• Limette-Mango-Minze	
	• Limette-Apfel-Minze	
	• Limette-Himbeer-Minze	
	• Ananas-Limette	
	• Waldmeister-Minze	

Biere vom Fass

Jedes Fassbier auch im Pitcher möglich	1,5l 17,50
Veltins / Carlsberg	0,3l 3,90 0,5l 5,90
Alster	0,3l 3,90 0,5l 5,90
Maisels Hefeweizen	0,3l 3,90 0,5l 5,90
Alt Schuss	0,3l 3,90 0,5l 5,90
Duckstein	0,3l 3,90 0,5l 5,90



Flaschenbiere

Alkoholfreies Bier	0,33l 3,90
Maisels Alkoholfrei	0,5l 5,90
Carlsberg Bottle	0,33l 4,50
Desperados	0,33l 4,50
Corona Extra	0,33l 4,50



Prosecco, Sekt & Champagner

Prosecco auf Eis	0,2l 7,50 0,75l 23,50
------------------	--------------------------------------

Champagner auf Anfrage

Mixes

Hugo	0,2l 8,50
Holunderblüten-Sirup, Minze, Limette, Soda, Prosecco	
Aperol Sprizz	0,2l 8,50
Aperol, Soda, Prosecco	
Lillet Wild Berry	0,2l 8,50
Lillet Blanc, Himbeeren	
Lillet White Peach	0,2l 8,50
Lillet Blanc, Schweppes White Peach, Minze	

Cocktails

Alle: normal 11,80 | Jumbo 15,80

Sex on the Beach

Vodka, Peach-Tree, Orange, Zitrone, Grenadine, Lime

Tequila Sunrise

Tequila Silver, Orange, Grenadine, Zitrone

Cosmopolitan

Vodka, Triple Sec, Zitrone, Lime, Cranberry

Cuba Libre

Brauner Rum, Lime, Zitrone, Coca Cola
(oder Cola light)

Long Island Ice Tea

Weisser Rum, Vodka, Gin, Triple Sec,
Tequila Silver, Lime, Coca Cola (oder Cola light)

Bahama Mama

Weisser Rum, Myers Rum, brauner Rum, Cointreau,
Amaretto, Lime, Zitrone, Ananas, Mango, Maracuja

Mad Mexican

Myers Rum, Kahlúa, Triple Sec, Orange, Zitrone,
Lime, Grenadine

Planters Punch

Myers Rum, Triple Sec, Zitrone, Orange,
Lime, Grenadine, Muskatnuss, Angostura

Mai Thai

Weisser Rum, brauner Rum, 73%er Rum,
Triple Sec, Amaretto, Mandel, Lime, Zitrone, Ananas

Zombie

Weisser Rum, brauner Rum, 73%er Rum, Apricot Brandy,
Triple Sec, Zitrone, Lime, Ananas, Orange, Grenadine

Mosquito Splitt

Maracuja, Orange, Caramell-Sirup, Sahne,
Licor 43, Weisser Rum

Melon Ice Tea

Vodka, weisser Rum, Tequila, Gin, Triple Sec,
Melonenlikör, Lime, Zitronenlimonade

Lynchburg Limonade

Bourbon Whiskey, Triple Sec, Lime Juice,
Zitronenlimonade

Brazil Sunshine

Vodka, Karamell-Sirup, Melonenlikör, Lime, Ananas





Mosquito Fresh

Gin, Aperol, Triple Sec, Ananas, Grapefruit, Zitronen, Lime

Beach Baby

Vodka, Peach-Tree, Zitronen, Vanille-Sirup, Pfirsich, Orange

Mosquito Breeze

Vodka, Triple Sec, Cranberry, Maracuja, Zitronen

Tropical Beach

Vodka, Kokos-Sirup, Vanille-Sirup, Zitronen, Pfirsich/O-Saft

El Manitou

Tequila Silver, Tequila Gold, Blutorangen-Sirup, Lime, Passoá, Maracuja

Vanilla Sky

Amaretto, Vanille-Sirup, Kahlúa, Milch

Touchdown

Vodka, Apricot Brandy, Zitronen, Maracuja

Adios Amigos

Gin, Vodka, weisser Rum, Blue Curacao, Tequila Silver, Lemon, Lime, Sprite

Alabama Slammer

Gin, Amaretto, Southern Comfort, Orange

Skip & go naked

Gin, Lemon, Lime, Bier

Mosquito Poison

Weisser Rum, Karamell-Sirup, Zitronen, Lime, Lemon, Maracuja, Orange

Coladas

Alle: normal 11,80 | Jumbo 15,80

Pina Colada

Weisser Rum, Ananas, Coconut Cream, Sahne

43er Colada

Licor 43, Ananas, Coconut Cream, Sahne

Swimming Pool

Weisser Rum, Blue Curacao,
Ananas, Coconut Cream, Sahne

Strawberry Colada

Weisser Rum, Ananas, Erdbeer-Sirup,
Erdbeeren, Coconut Cream, Sahne

Banana Colada

Weisser Rum, Bananenlikör, Bananen-Sirup,
Banane, Coconut Cream, Sahne

Melone Colada

Vodka, Melonenlikör, Ananas, Coconut Cream, Sahne

American Gigolo

Tequila Silver, Tequila Gold, Licor 43,
Mango, Maracuja, Coconut Cream, Sahne

African Mama

Weisser Rum, Vodka, Ananas, Maracuja,
Coconut Cream, Sahne

Flying Kangaroo

Weisser Rum, Vodka, Orange, Galliano, Ananas,
Coconut Cream, Sahne

Caipis & Batidas

Alle: normal 11,80 | Jumbo 15,80

Caipirinha

Cachaca, Limette, Lime, brauner Zucker

Strawberry Caipirinha

Vodka, Erdbeer-Sirup, Limette, Erdbeeren, Lime,
brauner Zucker

Mango-Caipe

Cachaca, Limette, Lime, Mango, Maracuja,
brauner Zucker

Razz Mojito

Bacardi Razz, Limette, Lime, Minze, Himbeeren,
brauner Zucker, Soda

Mojito

Brauner Rum, Limette, Lime, Minze,
brauner Zucker, Soda

Exotic Mojito

Brauner Rum, Limette, Lime, Minze, Mango,
Maracuja, brauner Zucker, Soda

Holunder Mojito

Brauner Rum, Limette, Lime,
Holunderblüten-Sirup, brauner Zucker, Soda



Drivers – alkoholfreie Cocktails

Alle: normal 8,80 | Jumbo 12,80

Creamy Colada

Coconut Cream, Sahne, Ananas

Maracolada

Coconut Cream, Sahne, Maracuja

Cherry Colada

Coconut Cream, Sahne, Kirsche

Virgin Apple Colada

Coconut Cream, Sahne, Grüner Apfel-Sirup, Apfel, Zimt

Virgin Strawberry Colada

Coconut Cream, Sahne, Ananas, Erdbeeren

Nichtschwimmer

Coconut Cream, Sahne, Blue Curacao-Sirup, Ananas

Virgin Mosquito Splitt

Maracuja, Karamell-Sirup, Sahne

Biker

Banane, Orange, Ananas, Grenadine, Sahne

Peach Cooler

Erdbeer-Sirup, Mango-Sirup, Zitronen, Maracuja, Pfirsich, Sahne

Havana Feeling

Orange, Zitronen, Karamell-Sirup, Cranberry, Sahne

Safer Sex on the Beach

Cranberry, Zitronen, Orange, Pfirsich, Grenadine

Shrek's Haven

Orange, Ananas, Maracuja, Limette, Blue Curacao-Sirup

911er

Ananas, Orange, Mango-Sirup, Limette, Zitronen

Blood Orange

Grapefruit, Blood Orange, Limette, Zitronen

Palm Beach

Orange Pfirsich, Coconut-Cream, Vanille, Limette, Zitronen

Virgin Fly

Cranberry, Zitronen, Blutorangen-Sirup, Red Bull

Wake up

Orange, Maracuja, Zitronen, Limette, Mandel-Sirup

Sportsman

Ananas, Orange, Zitronen, Grenadine-Sirup

Virgin Mosquito Poison

Karamell-Sirup, Zitronen, Limette, Lemon, Orange, Maracuja

Mosquito Delight

Orange, Maracuja, Sahne, Vanillesirup, Kirsche

Shirley Temple

Grenadine-Sirup, Ginger Ale, Sprite

Ipanema

Limette, brauner Zucker, Limette, Ginger Ale

Mosquito Mint

Limette, Minze, Limette, brauner Zucker, Ginger Ale

Passionata

Limette, Soda, brauner Zucker, Mango-Sirup, Maracuja

Die in unseren Cocktails verwendeten Sirupe und Liköre können Farb- und Aromastoffe enthalten.

Speisen

Vorweg

... und für den kleinen Hunger

- 1. Ofenfrisches Brot 3,50
6 Stück mit Dip nach Wahl (Aufpreis 2,00)

- 2. Mixed Cheese Plate 13,90
Verschiedene Käsesorten mit 3 Stück ofenfrischem Brot

- 3. Wild Paprika Chips 7,50
Mais Chips mit Paprika und Chilistücken, damit es noch würziger schmeckt.
Auf Wunsch mit Käse überbacken + 3,00
Dip nach Wahl

- 4. Bruschetta 11,90
5 geröstete Baguette-Stücke mit gewürfelten Tomaten, blauen Zwiebeln, Rucola, Knoblauch, Basilikum und frisch geriebenem Parmesan

- 5. Fruchtige Tomatensuppe 7,90
Hausgemachte Suppe mit Sahnehaube & 3 Stück ofenfrisches Brot

- 6. Mixed Mediterran Plate 17,90
New Orleans Shrimps, Bruschetta mit Pastrami, Oliven, verschiedene Käsesorten, Peperoni, Sour Cream, Chili-Tomate-Dip & 3 Stück ofenfrisches Brot

- 7. Tomate-Mozzarella Plate 13,90
Frische Tomaten, 125g Büffel-Mozzarella, Basilikum, Öl, Balsamico Creme & 3 Stück ofenfrisches Brot

- 8. New Orleans Shrimps 17,90
6 Garnelen im Kartoffelnest mit Aioli Dip & 3 Stück ofenfrisches Brot

- 9. Carpaccio 17,90
Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet aus Argentinien mit Rucola, frisch geriebener Parmesankäse, Knoblauch und Vinaigrette, 3 Stück ofenfrisches Brot und Kräuterbutter

- 10. Gamberetti al forno 38,90
10 Gambas in frischer Tomatensauce mit Kapern, Artischocken, Knoblauch und Parmesan, im Ofen gebacken, mit Salatbeilage und 3 Stück ofenfrisches Brot und Kräuterbutter

Extras

Portion Mosquito Frites (ca. 300g)	
mit Ketchup und Mayo	5,90
Portion Wedges mit Dip nach Wahl (ca. 300g) ..	6,90
Süßkartoffel-Pommes (ca. 300g)	
mit Dip nach Wahl	8,90
Mediterranes Gemüse	5,90
Beilagensalat	5,90
Portion Reis.....	5,90
Ketchup	1,00
Mayo	1,00

Dip extra:
je 2,00 €

**Aioli, Barbecue, Sour Cream,
Tomate-Chili, Kräuterbutter**

Salate

- 20. Mixed Salad 9,90
Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln

- 21. Salad Mediterran..... 16,90
Mixed Salad mit Oliven, Peperoni, Hirtenkäse, Kapern und Artischockenherzen

- 22. Fit for Fun Salad..... 16,90
Mixed Salad mit Ei, Mais, Käse, Hähnchenbruststreifen und Cashewkernen

- 23. Tropical Fish Salad 16,90
Mixed Salad mit Ananas, Ei, Käse und Thunfisch

- 24. All about the Chicken Salad..... 17,90
Mixed Salad mit Ei, Cashewkernen, gegrillten Hähnchenbruststreifen und Chicken Wings

- 25. Fresh and Fruity Salad..... 17,90
Mixed Salad mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Cashewkernen und Früchten der Saison

- 26. Rucola Special Salad 13,90
Eisbergsalat, Rucola, Kirschtomaten, frische Pilze, Cashewkerne, frisch geriebener Parmesankäse
wahlweise mit:
Gegrillter Hähnchenbrust, Räucherlachs, saftig gegrilltem Hüftsteak, Pastrami oder gebratenen Meeresfrüchten mit frisch gehacktem Knoblauch je + 5,90

Leckere, hausgemachte Dressings nach Wahl:
Joghurt – Sylter – Honigsenf – Balsamico – Cesar

Zu allen Salaten servieren wir 3 Stück ofenfrisches Brot und hausgemachte Kräuterbutter.

Auf Wunsch: gluten- und lactose- freie Speisen



**Allergiker können
unbeschwert genießen!**

Ofenkartoffeln

ofenfrische Folienkartoffel

- 30. Classico10,90
Mit Sour Cream und Salatbeilage
wahlweise mit:
**Gegrillten Hähnchenbruststreifen, Pastrami,
Räucherlachs oder gegrilltem Hüftsteak je + 5,90**
- 31. Vegetable12,90
Mit frischem Wok-Gemüse in Soja-Sauce,
dazu Sour Cream
- 32. California.....16,90
Mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Ananas,
Zwiebeln, Champignons und Paprika in cremiger
Curry-Kokos-Sauce, dazu Sour Cream
- 33. Thai Chicken16,90
Mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und
Wok-Gemüse in leichter pikanter Asiasauce,
dazu Sour Cream
- 34. Buffalo19,90
Mit Rinderstreifen, Zwiebeln und Champignons in
einer feurigen Chili-Tomato-Sauce, dazu Sour Cream

Pasta

– Pasta-Varianten –

**Zu allen Pasta-Gerichten servieren wir 3 Stück ofen-
frisches Brot und hausgemachte Kräuterbutter.**

Mit herzhaftem Gouda überbacken + 3,00

- 35. Italo 10,90
Mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, frisch
geriebenem Parmesankäse und Rucola in
cremiger Tomaten-Sahnesauce
Wahlweise mit:
**Pastrami, gegrillten Hähnchenbruststreifen,
6 Black Tiger Shrimps, Räucherlachs oder gegrilltem
Hüftsteak je + 5,90**
- 36. Thai Chicken 16,90
Mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Wok-
Gemüse in leichter, pikanter Asiasauce
- 37. Formaggi14,90
Mit Gorgonzola (würzig-pikanter Geschmack mit
dezent, süßer Note) in Sahnesauce
- 38. California.....16,90
Mit Hähnchenbruststreifen, Ananas, Zwiebeln,
Champignons und Paprika in cremiger Curry-
Kokos-Sauce
- 39. Hot Mosquito.....20,90
Mit Rinderstreifen vom Argentinischen Rind, roten
Zwiebeln, Champignons in einer Chili-Tomatensauce –
hot like fire / zum Ablöschen: Sour Cream Dip
- 40. Alaska 17,90
Mit frischem Wildlachs und Broccoli in Sahnesauce
- 41. Alla Panna 15,90
Mit Champignons, Erbsen, Schinken und
Parmesan in Sahnesauce
- 42. Tonno and Black Tiger 20,90
Mit Thunfisch, 6 Black Tiger Garnelen, Kirschtomaten,
roten Zwiebeln, frisch gehacktem Knoblauch und
Basilikum in Tomaten-Sahnesauce
- 43. Vegetable 12,90
Mit gebratenem Wok-Gemüse in Soja-Sauce Asia Art
- 44. Frutti di Mare..... 18,90
Mit Meeresfrüchten und frisch gehacktem Knoblauch
in cremiger Tomaten-Sahnesauce

Aufläufe

Zu allen Aufläufen servieren wir 3 Stück ofenfrisches Brot und hausgemachte Kräuterbutter.

- 45. Vegetable12,90
Mit Broccoli, Mais, Champignons, Paprika und Zwiebeln in Tomaten-Sahnesauce auf Reis, mit herzhaftem Gouda überbacken

- 46. Chicken Special..... 17,90
Mit Hähnchenbruststreifen, Broccoli, Paprika und Champignons auf Reis in Sahnesauce, mit herzhaftem Gouda überbacken

- 47. Chicken Hawaii..... 17,90
Mit Hähnchenbruststreifen, Schinken, Champignons und Ananas auf Reis in Sahnesauce, mit herzhaftem Gouda überbacken

- 48. Diablo21,90
Mit Rinderstreifen, Salami und Paprika auf Reis in Tomatensauce, mit herzhaftem Gouda überbacken

- 49. Surf and Turf..... 22,90
Mit Rinderstreifen, Hähnchenbruststreifen, 6 Black Tiger Garnelen, Knoblauch, Kirschtomaten auf Reis in würziger Tomatensahnesauce, mit herzhaftem Gouda überbacken

Mosquito Special World-Food

Alle Burgervarianten werden zubereitet mit einem Mix aus Grünsalat, blauen Zwiebeln und Strauchtomaten, mit Mississippi-Sauce und Burger Relish.

- 50. Mosquito Burger (ca. 180 g).....13,90
Mit saftigem Rinderhack vom Grill im Rustikbrötchen

- 51. Hamburgerin (ca. 200 g).....13,90
Mit zartem Hähnchenbrustfilet vom Grill im Rustikbrötchen

- 52. Mexican Burger (ca. 180 g) 17,90
Mit saftigem Rinderhack vom Grill, Jalapenos und Tortilla-Chips im Rustikbrötchen

- 53. Angus Burger (ca. 200 g) 17,90
Mit saftigem Angushack vom Grill im Rustikbrötchen

- 54. Blue Cheeseburger (ca. 200 g)19,90
Mit Schimmelkäse und saftigem Angushack im Rustikbrötchen

- 55. Brandstifter (ca. 200 g)19,90
Mit saftigem Angushack und Jalapeños im schwarzen Brioche Brötchen

56. Black Jack (ca. 200 g).....19,90
Mit saftigem Angushack, Champignons und blauen Zwiebeln gebraten, in Butter angeschwenkt, im schwarzen Brioche Brötchen

57. Bison Burger (ca. 285 g).....19,90
Mit saftigem Bisonhack vom Grill im Rustikbrötchen

58. Home-made Burger (ca. 285 g)21,90
Mit saftigem Bisonhack vom Grill, Ei Champignons und blauen Zwiebeln gebraten, in Butter angeschwenkt, im Rustikbrötchen

59. Salomon Deluxe Burger19,90
Mit 200g frischem Lachs, im Rustikbrötchen

Zum Hamburger servieren wir Ketchup, Mayo und eine Beilage nach Wahl: knusprige Wedges, Mosquito Frites oder Salat

Süßkartoffel-Pommes Aufpreis: 3,00

Mit Bacon / Käse, je + 1,00

60. Currywurst Pommes – der Klassiker ... 11,90
Wurst mit würziger Curry-Sauce, Mosquito Frites und Mayo

61. Chicken Wings
Würzige Hähnchenflügel mit BBQ Dip und Salat
10 Knusprige Wings19,90
20 Knusprige Wings 39,90

62. Gambas
Mit Knoblauchsauce, einer frischen Salatbeilage und 3 Stück ofenfrischem Brot und Kräuterbutter
10 Gambas38,90
20 Gambas 79,90

63. Spare Ribs21,90
Knusprig-würzige Rippchen mit BBQ Dip, einer frischen Salatbeilage und 3 Stück ofenfrischem Brot und Kräuterbutter

Fish & Steaks

Hierzu servieren wir einen knackig frischen Salat, ofenfrisches Brot mit hausgemachter Kräuterbutter und wahlweise: Mosquito Frites, knusprige Wedges oder Folienkartoffel mit Sour Cream.

Süßkartoffel-Pommes Aufpreis: 3,00

70. Lachssteak (Wildfang) 200 g	27,90
71. Rumpsteak (Rodeo) 250 g	29,90
72. Hüftsteak (Rodeo) 300 g	29,90
73. Hähnchenbrustfilet 300 g	22,90
74. Rinderfilet 250 g	44,90

Saucen: je 5,90

- Red Hot Chili
- Mosquito*
- Formaggi
- California**

*(Champignon-Sahne-Sauce)

**(Curry-Ananas-Sahne-Sauce)

Pizza

- 80. Margherita10,90
- 81. Salami Deluxe 12,90
Salami
- 82. Royal14,90
Salami, Schinken, Champignons
- 83. Thuna14,90
Thunfisch, rote Zwiebeln
- 84. Hawaii14,90
Schinken, Ananas
- 85. Salami Supreme14,90
Salami, Peperoni, Knoblauch
- 86. Rucola Special18,90
Rucola, Pastrami, Parmesan
- 87. Rucola Deluxe18,90
Rucola, Lachs, Sour Cream
- 88. Rodeo Lovers15,90
Salami, Bacon, rote Zwiebeln, BBQ
- 89. Chicken Toscana16,90
Hähnchenbruststreifen, Paprika, Tomate, Mozzarella
- 90. Vegetable14,90
Champignons, Paprika, Mais, Broccoli, Zwiebeln, Tomate

- 91. Italiano 14,90
Tomate, Mozzarella, Basilikum

- 92. Cheesy 15,90
Gouda, Mozzarella, Hirtenkäse, Gorgonzola

- 93. Frutti di Mare 16,90
Meeresfrüchte, frisch gehackter Knoblauch

- 94. O Sole Mio 16,90
Sardellen, Oliven, Kapern, Artischockenherzen

- 95. Calzone 15,90
die umgeklappte Pizza mit Schinken, Champignons, Salami

Jede Pizza wird mit frischer, hausgemachter Tomatensauce und herzhaftem Gouda zubereitet. Käse: Gouda 48 % – Auf Wunsch können Sie Ihre Pizza auch selbst kreieren!

Only for the Kids (bis 12 Jahre)

Zu jedem Kindergericht gibt es eine süße Überraschung

- 97. Captain Sammy's 9,90
Fischstäbchen mit Pommes

- 98. Janosch's Abenteuer 9,90
Spaghetti und Tomatensauce

- 99. Kung Fu Panda 9,90
Schnitzel mit Pommes

- 100. Road Runner 9,90
Chicken Nuggets mit Pommes



Rotwein

EL Coto Crianza

Anbaugebiet: Rioja

Richtung: trocken

Rebsorte: Tempranillo

Erzeuger: Bodegas ElCoto

0,2l Glas 8,40

0,5l Karaffe 21,00

Der Crianza von ElCoto ist über 12 Monate in Barriques aus amerikanischer Eiche ausgebaut und lagert weitere fünf Monate in der Flasche, bevor er ausgeliefert wird. Es ist ein intensiv roter, harmonischer Wein, der im Geschmack und im Aroma sehr ausgewogen ist. Er ist sehr samtig und weich und hat die rioja-typische Vanille-Note durch den Ausbau im frischen Eichenholz.

Portada Tino

Anbaugebiet: Lisboa

Richtung: trocken

Rebsorte: TintaRoriz, TourigaNacional, Castelao, Caladoc, Alicante Bouschet, Pinot Noir

Erzeuger: DFJ Vinhos

0,2l Glas 8,40

0,5l Karaffe 21,00

Dieser Portada ist ein mittelkräftiger Rotwein aus dem Hause DFJ Vinhos in Portugal. Er wurde einen Monat in 225 Liter Barriques aus französischer Eiche ausgebaut und besitzt ein dichtes, dunkles Rubinrot, eine beerige Frucht, in der sich die Kräuteraromen harmonisch verbinden, und eine ausgewogene Cuvée. Ein unkomplizierter, universeller und kraftvoller Wein.

Bocciolo DOC Rosso Lambrusco

Anbaugebiet: Emilia Romagna

Richtung: lieblich

Rebsorten: Lambrusco, Grasparossa die Colli di Scandiano e Canossa

Erzeuger: Medici Ermete

0,2l Glas 8,40

0,5l Karaffe 21,00

Dieser Lambrusco hat ein intensives rubinrot, einen schönen, violetten Schaum mit spritziger Perlage. Er hat ein sehr fruchtiges und blumiges Bouquet, ist dabei lang anhaltend, erinnert an rote Beeren und Früchte und ist sehr frisch. Im Geschmack ist die Rest-süße vorhanden, ohne dass er „süß“ (im Sinne von pappig) schmeckt, sondern sehr fruchtig und blumig. Er ist vollmundig und samtig.

2019 Vividor tinto

Anbaugebiet: D.O.P. UTIEL – REQUENA

Richtung: trocken

Rebsorten: 100% Bobal

Erzeuger: Bodegas Antonio Arráez

0,2l Glas 8,60

0,5l Karaffe 21,50

Der Vividor tinto besticht durch Aromen nach frischen roten Früchten sowie florale und balsamische Noten. Er bietet Volumen und eine gute Struktur. Ein langes, behagliches Finale rundet das Geschmackserlebnis perfekt ab.

Wachenheimer Dornfelder

Anbaugebiet: Pfalz

Richtung: halbtrocken

Rebsorten: Dornfelder

0,2l Glas 7,60

0,5l Karaffe 19,00

Brombeer- und Sauerkirschnoten begleiten diesen kräftigen und harmonischen Wein.

Primitivo Montecore

Anbaugebiet: Apulien

Richtung: trocken

Rebsorten: Primitivo

Erzeuger: Kellerei Femar Vinl

0,2l Glas 8,60

0,5l Karaffe 21,50

Sauberer, klarer Duft nach Pflaumen und Wildbeeren.

Fruchtige, florale Noten, schönes Finale.

Universalbegleiter zu Vorspeisen, Fleisch, mittelaltem Käse, kräftigen Pasta-Gerichten.

Conte di Campiano

Anbaugebiet: Emilia Romagna

Richtung: trocken

Rebsorten: Sangiovese

Erzeuger: Kellerei Conte di Campiano

0,2l Glas 8,60

0,5l Karaffe 21,50

Dieser drei Monate in kleinen Barriques ausgebaute Rotwein duftet nicht nur nach roten reifen Kirschen und Pflaumen, sondern man findet sie auch im Geschmack wieder. Er hat eine ausgesprochen schöne Balance zwischen Restzucker, Säure und Tannin.



Roséwein

Copperidge White Zinfandel

Anbaugebiet: Kalifornien

Richtung: lieblich

Rebsorten: Zinfandel, Colombard, Chenin Blanc

0,2l Glas 8,40

0,5l Karaffe 21,00

Strahlende lachsfarbene Farbnuancen geben den Takt vor. Die frische, duftige Nase erinnert an reife Erdbeeren. Am Gaumen sehr fruchtig und voller Harmonie.

Weißwein

Wachenheimer Bischhofsgarten

Anbaugebiet: Pfalz

Richtung: halbtrocken

Rebsorten: Riesling

0,2l Glas 7,60

0,5l Karaffe 19,00

Feinfruchtiger, saftiger Riesling mit gut eingebundener Restsüße.

Weingut Zur Schwane Silvaner

Anbaugebiet: Franken

Richtung: trocken

Rebsorten: Silvaner

Erzeuger: Weingut Zur Schwane, Volkach

0,2l Glas 8,60

0,5l Karaffe 21,50

Trocken, aber nicht herb, dadurch wunderbar rund und süffig.

Pinot Grigio Campagnola

Anbaugebiet: Venetien

Richtung: trocken

Rebsorten: 100% Pinot Grigio

Erzeuger: Giuseppe Campagnola S.p.A.

0,2l Glas 8,40

0,5l Karaffe 21,00

Dieser Pinot Grigio ist fein, elegant und rein und besitzt ein intensives Aroma von grünen Äpfeln. Er ist lebendig und leicht. Ein feiner, klassischer, trockener Weißwein.

Scheurebe Kabinett

Anbaugebiet: Rheinhessen

Richtung: lieblich / mild

Rebsorten: 100% Scheurebe

Erzeuger: Weingut Meiser

0,2l Glas 8,60

0,5l Karaffe 21,50

Duft nach schwarzer Johannisbeere, Aromenspiel von Aprikose und Orange. Harmonisch kraftvoll im Geschmack. Opulente Aromen, trotzdem elegant durch feine Säure.

Ruyters Bin Sauvignon Blanc

Anbaugebiet: Western Cape

Richtung: trocken

Rebsorten: Sauvignon Blanc

Erzeuger: Ruyter's Bin

0,2l Glas 8,60

0,5l Karaffe 21,50

Dieser Weißwein macht die Beliebtheit der Sauvignon-Traube deutlich: Er hat ein köstliches Fruchtbukett mit Noten von Stachelbeere, Ananas und Melone, eine gradlinige schlanke Struktur und einen feinwürzigen Abgang.

Oberbergener Bassgeige

Grauer Burgunder

Anbaugebiet: Baden / Kaiserstuhl

Richtung: trocken

Rebsorten: Grauer Burgunder

Erzeuger: WinzerGenossenschaft Oberbergen,

Kaiserstuhl

0,2l Glas 8,40

0,5l Karaffe 21,00

Frühlingsblütendüfte sind der Auftakt dieses Burgunders. Im Geschmack zeigen sich Melonen und Honigaromen. Er hat eine ausgewogene Struktur mit gut ausbalancierter Säure und ist sehr nachhaltig im Abgang. Ein ausdrucksstarker, gehaltvoller Grauburgunder.

Chardonnay Campagnola

Anbaugebiet: Venetien

Richtung: trocken

Rebsorten: 100% Chardonnay

Erzeuger: Giuseppe Campagnola S.p.A.

0,2l Glas 8,40

0,5l Karaffe 21,00

Dieser Chardonnay hat ein typisch starkes Bukett mit den charakteristischen Aromen der Chardonnay-Traube. Er ist ausgewogen und elegant. Er ist ein toller Begleiter als Aperitif, zu Vorspeisen, Häppchen, Reis- und Fischgerichten.

Weinschorlen

0,2l Glas 6,50

0,5l Karaffe 16,00

Spirituosen

Bourbon Whiskey 4cl.

Jim Beam 40% 7,00

Irish Whisky 4cl.

Tullamore Dew 40%..... 7,00

Weinbrand 4cl.

Asbach Uralt 38% 7,00

Osbourne Veterano 30%..... 7,00

Tennessee Whiskey 4cl.

Jack Daniel's 40% 7,00

Scotch Whisky 4cl.

Ballantine's 40% 7,00

Chivas Regal 40% 7,00

Classic Malts 4cl.

Lagavulin 16 Jahre 43%..... 13,50

The Glenlivet 12 Jahre 43%..... 13,50

The Macallan 12 Jahre 40%..... 13,50

Bitter 4cl.

Ramazzotti 30%..... 7,00

Fernet Branca 40%..... 7,00

Underberg 2cl 45%..... 6,00

Averna 32% 7,00

Campari 25%..... 7,00

Aperol 15% 7,00

Jägermeister 35%..... 7,00

Pernod 40% 7,00

Tequila & Aquavit 2cl.

Sierra Silver 38% 4,50

Sierra Gold 38% 4,50

Linie Aquavit 41,5% 4,50

Ouzo 12 40% 4,50

Liköre 4cl.

Kahlúa 20% 7,00

Licor 43 31%..... 7,00

Bailey's 17%..... 7,00

Sambuca Molinari 40%..... 7,00

Sambuca Molinari Café 36%..... 7,00

Amaretto 25%..... 7,00

Southern Comfort 35%..... 7,00

Passoá 20% 7,00

Batida de Coco 16%..... 7,00

Vodka 4cl.

Smirnoff 37,5% 7,00

Grey Goose 40% 10,00

Belvedere 40%..... 10,00

Gin 4cl.

Gordon's London Dry 37,5%..... 7,00

Bombay Sapphire 40%..... 7,00

Hendrick's Gin 44%..... 10,00

Tanqueray No.Ten 47,3%..... 12,00

Berliner Brandstifter Dry 43,3%..... 12,00

Monkey 47 47% 13,50

Gin Sul Dry 43%..... 13,50

Obstbrände 2cl.

Waldhimbeergeist 43%..... 5,00

Williams 43%..... 5,00

Grappa Barbero 40%..... 5,00

Ziegler Birne 43% 12,00

Ziegler Haselnuss 43%..... 12,00

Rum & Cachaca 4cl.

Bacardi Superior 37,5%..... 7,00

Bacardi Razz 32% 7,00

Old Pascas 73% 12,00

Havana Club 3 anos 40%..... 7,00

Havana Club 7 anos 40%..... 10,00

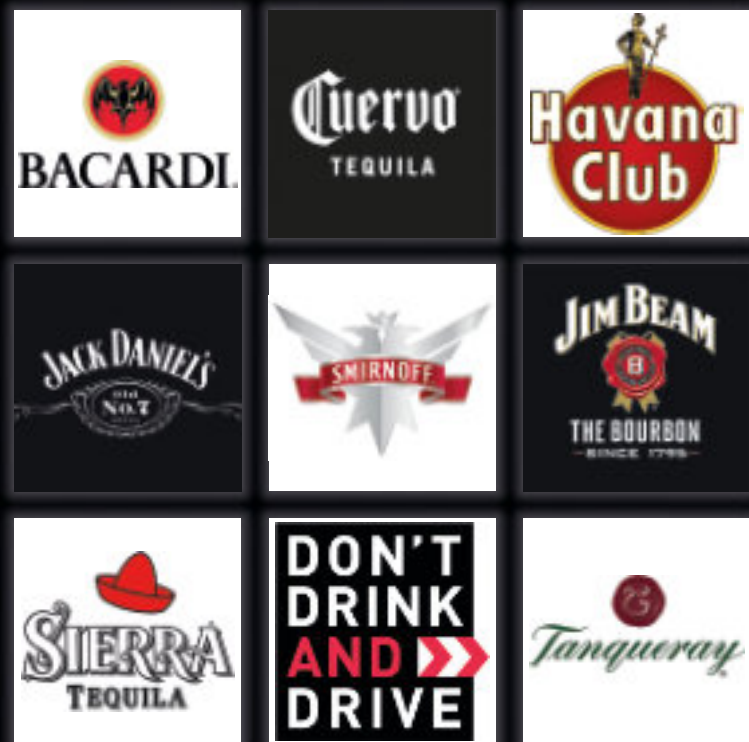
Myers Rum 40% 7,00

Pitú 40% 7,00

Cognac 4cl.

Hennessy V.S.O.P. 40%..... 12,00

Alle als Longdrink + 3,00
Mit Red Bull + 4,50



Mosquito Shooter

Kleine Cocktails mit großer Wirkung!

Alle: 5cl – 6,50

Strawberry Limes

Vodka, Lime, Erdbeeren

B52

Bailey's, Kahlúa, Sambuca, Bacardi 151er 73%

Mini White Russian

Vodka, Kahlúa, Sahne

Mini Black Russian

Vodka, Kahlúa

Orgasm

Sambuca, Bailey's

Blow Job

Amaretto, Bailey's, Sahne

Carlsberg®

Probably the best beer in the world.



BIER
BEWUSST
GENIESSEN.

DIE DEUTSCHEN BRAUER.