

# QUALITÄT, GESCHMACK UND KEINE EXPERIMENTE

## WELCOME TO DAVID'S RESTAURANT

Das DAVID'S Restaurant in klassischem, zugleich modern urbanem Design, bietet das perfekte Ambiente für jede Tageszeit. Probieren Sie unsere Spezialitäten und genießen Sie einen Drink bei entspannter Musik.

---

With its classic yet modern urban design, The DAVID'S Restaurant offers the perfect setting for every time of the day. Try our signature Drinks and enjoy your stay.





## SOFT DRINKS

Coca-Cola/ light, ZERO <small>(0,40)</small>	0,2 l	1,90
	0,4 l	2,90
Fanta, Sprite <small>(0,40)</small>	0,2 l	1,90
	0,4 l	2,90
Thomas Henry Bitter Lemon <small>(1,20)</small>	0,2 l	2,40
Thomas Henry Ginger Ale <small>(1)</small>	0,2 l	2,40
Thomas Henry Spicy Ginger <small>(1,20)</small>	0,2 l	2,40
Thomas Henry Tonic Water <small>(1,20)</small>	0,2 l	2,40
Thomas Henry Elderflower Tonic <small>(1,20)</small>	0,2 l	2,90
<b>SCHNITZ</b> Classic/ Leicht/ Naturell	0,25 l	1,90
	0,75 l	4,40
<b>BIOHADE</b> Holunder, Libschl, Quitte	0,33 l	2,40
<b>granini</b> diverse Safts <small>(0,40)</small>	0,20 l	1,90
Saftschorlen	0,40 l	2,90
<b>effect</b> <sup>®</sup> <small>(1,20)</small>	0,25 l	2,50
frisch gepresster Orangensaft freshly squeezed orange juice	0,20 l	3,00
Vitamalz <small>(1)</small>	0,33 l	1,80

**Alle Preise sind inklusive Preis**

**Wir mischen unsere Cocktails nur mit BOLS!**

**Real Shakers have BOLS.**

**Zusatzstoffe**

(1) Koffein  
(2) natürlicher Koffeingehalt  
(3) mit Farbstoff

(4) mit Zitronensäure  
(5) mit Antioxidationsmitteln  
(6) mit Säuerungsmittel Säureregulator

(7) Citronensäure  
(8) Taurin  
(9) mit künstlichen Süßstoffen



## SÜSSES

**Mousse au Chocolat** 4,90  
mit Vanillesauce und Obst garniert

**Eis** 2,90  
Hausgemachter Joghurteis  
mit Erdbeer- oder Schokosauce

**David's Eisbecher** 4,90  
Hausgemachter Joghurteis in Waffelblüte  
dazu Obst und Erdbeerpüree

**Waffel**  
frisch zubereitete, warme Waffeln


mit Puderzucker	2,40
mit Joghurteis und heißen Beeren	3,40
mit Joghurteis und Sahne	2,90

### Kuchen

Täglich zwischen 14:00 – 18:00 Uhr gibt's leckeren,  
hausgebackenen Kuchen!  
Fragen Sie einfach unser David's Team nach dem  
Angebot des Tages.



## BIER • BEER

<b>BRINKHOTEL</b>  vom Fass	0,25l 0,50l	1,90 3,40
Radler / Aistler / Krefelder 	0,25l 0,50l	1,90 3,40
 Bey Pilsener vom Fass	0,25l 0,50l	1,90 3,20
 Bitterbier vom Fass	0,20l 0,40l	2,10 3,40
 Schlüssel 	0,33l	2,40
Heiniken	0,33l	2,90
Müller	0,33l	2,90
Saltes / Saltes Ice	0,33l	2,90
Corona	0,33l	2,90
 Löwen 	0,33l	2,40
CLAUSTRALER 	0,33l	2,40
Schöffhofer  HEFEWEIZEN hell / dunkel	0,50l	3,40
Schöffhofer  HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,50l	3,40
 Schöffhofer 	0,33l	2,90



## KLEINES

**Ciabatta** 2,60

mit Olivenöl und Knoblauch geröstet  
dazu ein Dip nach Wahl

---

**Bruschetta** 3,50

mit fruchtigen Tomaten, frischem Basilikum  
überbacken mit Mozzarella

---

**Oliven** 3,50

Portion eingelegte Oliven grün und/oder Schwarz  
mit Brot

---

**David's Kartoffelwürfel** 3,70

Knusprig ausgebackene Kartoffelwürfel mit  
Schale, gewürzt mit hausgemachter  
bunter Pfeffermischung  
mit zwei Dips nach Wahl

---

**Ofenkartoffel** 4,50

Ofenkartoffel mit cremigem Sauerrahm  
und Beilagensalat



## KLEINES

**David's Vorspeisenteller** 6,90

Mariniertes Gemüse (Paprika, Zucchini,  
Aubergine, Champignons) Oliven, Salat,  
Kartoffelwürfel und Schafskäse

mit gebratenen Garnelen 8,90

---

**Tageessuppe** 3,90  
Täglich frisch zubereitete Tageessuppe  
dazu frisches Brot

---

**David's Dips** 0,50  
alle unsere Dips sind hausgemacht

fruchtig-pikanter Tomatendip  
Kräuterrahm  
Erdnuss-Basilikum-Dip  
scharfer Käse-Dip



## SALATE

<b>David's Salate</b>	<b>5,90</b>
knackig-frische Blattsalate der Saison	
mit Cherrytomaten, Gurken, Mais, Paprika und Mören	
mit gebratenen Champignons	6,90
mit Mozzarella und Basilikum	6,90
mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet in Streifen	8,90
mit gegrilltem Rinderhüftsteak in Streifen	10,40

---

<b>Ruccola Salat</b>	<b>6,90</b>
Knackiger Ruccola mit Kirschtomaten	
und Pecorinokäse - Spänen	

---

alle Salate mit frischem Ciabattabrot und einem Dressing nach Wahl

### Dressings zur Auswahl:

- Oliveöl - Balsamico
- Himbeer - Vinaigrette
- Walnuss - Dressing



## BAKED POTATOES

**Vegetarische Ofenkartoffel** 6,90

Ofenkartoffel mit mediterranem Gemüse gefüllt,  
Saiet und zwei Dips nach Wahl

---

**Ofenkartoffel mit Hähnchen** 7,90

mit gegrillten Hähnchenbrustfilet in Streifen  
und Champignons, mit Käsesauce überbacken  
und zwei Dips nach Wahl

---

**Ofenkartoffel** 8,90

mit gegrilltem Rinderhüftsteak in Streifen,  
mediterranem Gemüse und  
zwei Dips nach Wahl





# NUDELN

Jeweils mit frisch gehobeltem Parmesan

<b>Penne</b>	<b>5,90</b>
mit hausgemachtem Basilikumpesto	

---

<b>Penne Puttanesca</b>	<b>8,50</b>
mit mediterranem Gemüse in einer fruchtig-pikanten Tomatensauce	

---

<b>Bavette-Nudeln</b>	<b>8,90</b>
mit Rinderhüftsteak in Streifen und Gemüse in einer Portweinsauce	

---

<b>Bavette-Nudeln</b>	<b>8,90</b>
mit Lechawürfeln und Gemüsestreifen in einer hellen Balsamico - Sauce	



# BURGER

David's Burger sind feinstes Hackfleisch aus 100 % reinem Rindfleisch, fettarm und gut gewürzt, auf dem Lavastein saftig gegrillt im warmen original Burger- Brötchen

---

## Hamburger

7,90

180g David's Burger mit Ketchup, Remoulade, Blattsalat, Tomaten, Röstzwiebeln, Gurken  
dazu Pommes frites

---

## Cheese Burger

8,60

180g David's Burger mit Ketchup, Remoulade, Blattsalat, Tomaten, Röstzwiebeln, Gurken  
und mit würzigem Cheddar Cheese  
dazu Pommes frites

---

## Big Daddy Burger

10,90

Den müssen Sie schaffen, sonst schafft er Sie!

360g David's Burger mit Ketchup, Remoulade, Blattsalat, Tomaten, Röstzwiebeln, Gurken  
und mit würzigem Cheddar Cheese  
dazu Pommes frites



# STEAKS

Steaks 100 % feinstes argentinisches Steak  
saftig, zart, punktgenau zubereitet.  
Dabei erhält er den einmaligen Geschmack des Lavagrills.

---

<b>Rinderhüftsteak*</b>	14,90
<i>Das Steak für Kenner!</i>	

<b>Rumpsteak*</b>	18,50
<i>Aus dem herrlichen Rinderrücken mit Fettrand</i>	

\* Wahlweise mit mediterranem Gemüse oder Salat,  
dazu Pommes frites oder  
Kartoffelwürfel an einem Portwein-Jus

---

<b>Lammrückensteak</b>	18,50
------------------------	-------

Mit einer Thymian-Honigkruste, mit mediterranem  
Gemüse oder Salat, dazu Pommes frites oder  
Kartoffelwürfel an einem Thymian-Jus

---

<b>Fisch</b>	13,90
--------------	-------

Lachsteak mit mediterranem Gemüse oder Salat,  
dazu Pommes frites oder Kartoffelwürfel an einer  
Wermut - Dill-Sauce.

# Flammkuchen

**Flammkuchen** Französisch: tarte flambée „flambierter Kuchen“ wurde früher vor dem Brot im Holzbackofen gebacken, um die erste, starke Hitze auszunutzen. Sie waren außerdem ein Behelf, um die Temperatur des Ofens einzuschätzen. Normalerweise betrug ihre Backzeit 12 bis 15 Minuten. Wurden sie zu schnell dunkel, musste mit dem Einschießen des Brotes gewartet werden, bis der Ofen etwas abgekühlt war. Falls die Flammkuchen eine längere Backzeit benötigten, musste noch einmal geheizt werden. Der Name „Flammkuchen“ kommt daher, dass die Flammen im Ofen noch nicht vollständig ausgelodert waren, wenn er eingeschoben wurde.

## Die Deftigen

### 1) Original Elsässer Art 6,90

Crème fraîche, Speck und rote Zwiebeln

### 2) Hawaii 8,90

Crème fraîche, Schinken, Ananas und Käse

Crème fraîche, Speck und rote Zwiebeln

### 3) Parma 9,90

Crème fraîche, Parmaschinken, Rucola und Parmesan

## Die Fischigen

### 4) Thunfisch 7,90

Crème fraîche, rote Zwiebeln, Tomaten und Thunfisch

### 5) Shrimps & Spinat 9,90

Crème fraîche, frischer Baby-Spinat, Shrimps und Käse

## Die Süßen

### 6) Apfel 6,90

Süßer Rahm, Apfelscheiben, Zimt und Zucker

### 7) Apfel-Birne 8,90

Süßer Rahm, Apfel- und Birnenscheiben, Rosinen, Zimt und Zucker,

## Die Vegetarischen

### 8) Lauch-Käse 6,90

Crème fraîche, Käse, Lauch und rote Zwiebeln

### 9) Champignon 7,90

Crème fraîche, Egerlinge (braune und weiße Champignons) und Käse

1) mit Konservierungsstoffen 2) mit Farbstoff 3) mit Geschmacksverstärkern 5) geschneitelt 7) Phosphat 8) Nitritpökelsalz und Nitrat

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. & Bedienung

Extrapolaten von 0,50 bis 3,00 Euro

# Pizza



## Original Italian Style

Steinofen Pizza  
mit knusprig dünnem Teig ca. ø 40 cm



### 1) Margherita 6,90

>>vegetarisch<<

Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, Basilikum, Olivenöl

### 2) Prosciutto 8,40

Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, Schinken<sup>1,3,5</sup>

### 3) Salame 8,40

Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, Ital. Salami Spianata piccante „schärfer gewürzt“<sup>1,3</sup>

### 4) Funghi Freschi 8,40

Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, Egerlinge (braune und weiße Champignons)

### 5) Tonno 8,90

Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, Thunfisch, rote Zwiebeln

### 6) Hawaii 8,90

Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, Schinken<sup>1,3,5</sup>, Ananas

### 7) Quattro Formaggi 8,90

Tomaten, vier Käsesorten<sup>2</sup> (Mozzarella, Gorgonzola, Schafskäse, Gouda)

# Pizza



## Original Italian Style

Steinofen Pizza  
mit knusprig dünnem Teig ca. ø 40 cm



### **8) Caprese 9,50**

Büffel Mozzarella kugeln, Kirschtomaten, Basilikum

### **10) Faisal 10,90**

>>vegetarisch<<

Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, Knoblauch, frisches Gemüse

### **11) Popeye Pie 9,90**

>>vegetarisch<<

Tomaten, Gorgonzola, Mozzarella<sup>2</sup>, frischer Baby-Spinat,  
Knoblauch, Pfeffer

### **12) Rucola 9,90**

Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, Rucola, Knoblauch, Parmesan<sup>2</sup>

### **13) Gamberetti 12,50**

Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, Garnelen, frische Tomaten, Knoblauch

### **14) Parma Power 13,00**

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Ricotta, Orig.  
Südtiroler Schinkenspeck, Parma 24 Monate DOP

### **15) Roastbeef 13,50**

Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, rosa gebratene Arg. Roastbeef Scheiben,  
Rucola, Parmesan

# DURST LÖSCHEN ODER EINFACH GENIESSEN

## WELCOME TO DAVID'S RESTAURANT

Das DAVID'S Restaurant in klassischem, zugleich modern urbanem Design, bietet das perfekte Ambiente für jede Tageszeit. Probieren Sie unsere Spezialitäten und genießen Sie einen Drink bei entspannter Musik.

---

With its classic yet modern urban design, The DAVID'S Restaurant offers the perfect setting for every time of the day. Try our signature Drinks and enjoy your stay.





# VODKA

3cl

Eristoff	2,50
Absolut Blue	3,00
Skyy	3,00
Russian Standard	3,00
Finlandia	3,00
Russian Imperia	4,00
Grey Goose	4,00
Absolut ELYX	4,50

(Weitere Vodka an unserer Theke)

als Longdrink

5cl

Eristoff mit Softdrink 4,90  
mit effect oder Thomas Henry 5,20



## Vodka

„Aqua Vitae“, Wasser des Lebens -

Die ersten Vodkas, welche mit Kräutern und Gewürzen  
angesetzt wurden, sollten ausschließlich zu medizinischen  
Zwecken verwendet werden.

Im Laufe der Jahrzehnte verbesserte sich der Geschmack  
und jetzt trinken wir ihn alle!

### Twister 6,40

Vodka mit Kirsch, Pfirsich und Cassissée  
wird mit Tonic Water gemischt

### Touch Down 5,90

erst Vodka und dann?  
Apricot & Maracuja streiten um die Vorherrschaft  
mit Lime & Grenadine

### Spring Break 5,90

sehr erfrischend durch sauren Apfel,  
Zitrone und Maracuja

### Cosmopolitan 5,90

Sex in the City lässt grüßen,  
mit erfrischendem Cranberrysoft

### Moscow Mule 5,90

Thomas Henry Spicy Ginger mit Vodka  
und frischer Limette

### Sex on the Beach 5,90

ein Fancy-Klassiker in unserer ur-eigenen Version  
mit Pfirsich, Erdbeer, Orange & Cranberry

### Swimmingpool 6,40

Vodka, Rum & Curaçao in Komposition,  
sahnig und süß durch Cocos und Ananas

### Flying Kangaroo 6,40

Vodka, Rum & Galliano mit Orange, Ananas  
etwas sahnig & mit leichten Cocos Nuancen



# RUM

3cl

Bacardi Superior/ Black	2,50
Bacardi Gold	3,00
Bacardi Superior Heritage 44-5	3,50
Bacardi Oakheart	2,50
Bacardi Razz	3,00
Havana Club 7 Añejo	4,00
Havana Club Selección de Maestros	6,00
Havana Club 15 Añejo	15,50
Captain Morgan Spiced	3,00
Myers 's Rum	3,00
Brugal Añejo	3,00
Sailor Jerry Spiced Rum	3,50
Gosling 's Black Seal Rum	3,50
Gosling 's Proof 151	4,00
Diplomatico exclusive reserve	4,50

(Weitere Rums an der Theke)

als Longdrink

5cl

- Bacardi Superior/ Oakheart mit Softdrink 4,90
- Captain Morgan Spiced mit Softdrink 5,40
- Bacardi Superior mit Thomas Henry 5,20

## Rum

Columbus brachte auf seiner zweiten Seereise das Zuckerrohr aus Asien mit in die Karibik, gedacht für die Zuckergewinnung.

Aus dem Abfall stellte man eine Art Ur-Rum her.

Die Seefahrer glaubten,

dass sie durch Rum weniger an Skorbut erkrankten.

Da Sie diesen aber mit Limettensaft tranken,

nahmen sie ausreichend Vitamin C zu sich.

Die Royal Navy bezahlte ihre Crew noch bis in die 40er Jahre in Teilen mit Rum.

### Planter's Punsh 5,90

frisch mit Jamaica Rum mit Citrus,  
Orange & Grenadine

### Bahama Mama 6,40

Bacardi Gold mit karibischem Cocosrum,  
sowie Ananas, Orange, Lime & Grenadine

### Havana Slummer 6,40

Cuba Rum duelliert sich mit Pfirsich & Apricot,  
abgerundet durch Apfel, Maracuja & Citrus

### Floredita Daiquiri 5,90

frisch eingeflogen von Kuba  
Cuba Rum, Limette, Zucker, Maraschino

### Cuba Libre 5,90

vielleicht der berühmteste Kubanische Cocktail  
Bacardi Gold, Limette, Cola

### Mojito 6,40

Bacardi mit frischer Minze und Limettensaft

### Piña Colada 6,40

Bacardi Gold sahnig & süß mit Cocos & Ananas

### Mai Tai 7,90

Cocktail aus der Karibik, mit viel und starkem Rum  
sowie Citrussaft & Mandel

### Zombie 7,90

pro Gast nur 2 Zombies, denn hier steckt nur  
RUM, RUM und noch mehr RUM drin  
(mit Spuren von Orange, Ananas, Citrus & Grenadine)



# GIN

**3cl**

ein Teil unserer Auswahl:

Bombay Sapphire	2,50
Beefeater	3,50
Citadelle	3,50
Citadelle Reserve	4,00
Safran Gin	4,00
Hendrick's Gin	4,50
The Duke	4,50
Monkey 47	5,00

als Longdrink

**5cl**

**Bombay Sapphire mit Thomas Henry Tonic Water 5,20**

**mit Thomas Henry Elderflower Tonic 5,90**

**( weitere Tonic Water auf Anfrage )**

## Gin

- Queen Mum's Liebling -

Eine Spirituose aus England mit Wacholdergeschmack, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol mit Wacholderbeeren und Kräutern gewonnen wird.

Im 17. Jahrhundert als Medizin bekannt, wurde er mit dem Gin Act (1791) zum Upper Class Getränk. Man schätzt, dass zwischenzeitlich um 1740 jeder Engländer (inkl. Kinder) im Durchschnitt mehr als einen halben Liter Gin pro Tag zur Verfügung hatte.

### Gin Fizz 5,90

erfrischend, Bombay Sapphire mit Zitrone und Soda

### Gin Basilsmash 6,40

Bombay Sapphire mit frischem Basilikum  
(Jörg Meyer, Hamburg)

### Gimlet 5,90

Bombay Sapphire & Lime Juice, hart aber fair

### Munich Mule 6,40

Bombay Sapphire mit Limette, Gurke und Spicy Ginger  
(Jörg Meyer, Hamburg)

### Singapore Sling 6,90

ein fruchtig-aromatischer Cocktail aus Gin, Kirschlikör, Bénédictine, Citrus und Ananas  
(Raffles, Singapur)

### Elder Statesman 6,40

Bombay Sapphire spielt mit Holunder, Gurke, Apricot und Apfel  
(Ian Goodman, London)

### Gin Bramble 6,40

Bombay Sapphire mit Limette Zuckersirup und Brombeer



# TEQUILA

3cl

Sauza Blanco	2,50
Sauza Gold	2,50
Sauza Hornitos Reposado	3,50
Sauza Tres Generaciones Anejo	4,50
el Jimador Blanco/Reposado	3,00

auch gerne mit mexikanischer Trinkzeremonie  
oder mit Ananas und Pfeffer

**(weitere Tequila finden Sie an unserer Theke)**

## Tequila

- MEXICO -

Tequila wird aus dem Herzen der blauen Weber-Agave hergestellt.

Der Produktname Tequila ist geschützt, auch in Europa.

Man darf dieses Produkt nur Tequila nennen, wenn es aus blauen

Weber-Agave (ca. 90 kg schwer) in dem definierten Raum

Jalisco sowie Umgebung gebrannt wird.

Añejo Tequila ruht 1-5 Jahre in Weißbottengläsern,  
sie sind dunkler und noch weicher und ausgewogener im Geschmack.

### Margarita 5,90

Charlie Harpers Lieblingsdrink

Sauza Tequila mit Limette und etwas Cointreau

### Black Death 6,40

der Name ist Programm, Spiel zwischen Süße,

Säure und Farbe

Tequila, Blue Curacao, Grenadine, Citrus & Orange

### Frozen Strawberry Margarita 5,90

das Kultgetränk, mit Erdbeeren und Sauza Tequila

frisch und perfekt zum Entspannen

### Latin Lover 6,40

Brasilien und Mexiko vereint mit Grenadine,

frischem Limettensaft und Ananas

### Summer Nights 5,90

durch Mango, Brombeere & Passionsfrucht

bekommt dieser Drink seine ganz eigene Note

### Tequila Sunrise 5,90

der Standard, erfrischend mit Orange,

Grenadine und Citrus

### Prince 6,40

Agave küsst Licor 43°

Sahne, Cocos, Mango und Maracuja

sahnig erfrischend Mexikanisch



# CACHAÇA

3cl

Canario	2,50
Pitu Maturidado	3,50
Nega Fulo	3,50
Thoquino	3,50

als Longdrink

5cl

Canario mit Softdrink 4,90  
mit Thomas Henry 5,20



## Cachaça

- Rio lässt grüßen -

Die Brasilianische Spirituose  
wird aus reinem Zuckerrohrsaft gebrannt und  
hat einen Alkoholgehalt von 38% bis 48%.  
Die 3-6 Meter hohen Zuckerrohrpflanzen werden  
von Hand geerntet,  
dadurch ist die Produktion sehr aufwendig...

## Caipirinha 5,90

das Brasilianische Nationalgetränk  
Limetten, Zucker und Cachaça

## Caipirissima & Caipiroshka 5,90

die cubanische oder osteuropäische  
Version

## Strawberry Caipirinha 6,40

Caipirinha mit Erdbeerpüree  
die etwas süßere Art

## David's Caipi 6,40

unsere Variante, mit einem Hauch von Himbeere,  
Minze & Maracuja

## Pineapple & Pepper 6,90

Cachaca mit frischer Ananas, Minze und Pfeffer  
eine leichte Note von Anisett

## Batida de Maracuja 6,40

erfrischend brasilianisch  
Cachaça, mit Maracuja und Ananas



# WHISK(E)Y

3cl

ein Teil unserer Auswahl:

## American

Jim Beam	2,50
Jim Beam Devil's Cut	3,00
red STAG by Jim Beam	3,00
Jim Beam Black	3,00
Jack Daniel's	3,00
Jack Daniel's Honey	3,00
Gentleman Jack	4,00
Maker's Mark	3,00
Wild Turkey 101	4,00
Jefferson's Straight Rye Whiskey	3,50

## Canadian & Irish

Canadian Club 6 Years	2,50
Kilbeggan	2,50
Jameson	2,50
Bushmills 10	3,50

## Scotch

Glenfiddich 12.	3,50
Chivas Regal 18 Years	6,00
Macallan 12 Fine Oak	4,00
Sheep Dip Malt Whisky	4,00
Laphroaig 10 Years	4,50
The Glenlivet 18	6,50
Bruichladdich 17 Years Rum Cask	8,50
DRAMBUIE	3,00

als Longdrink

5cl

Jim Beam white mit Softdrink 4,90

Jim Beam white mit Thomas Henry 5,20

## Whisky & Whiskey

- Mit oder ohne „e“??? Das ist hier die Frage!!! -
- in Irland und den USA meistens mit „e“
- Schottland und Canada ohne „e“

Das Ursprüngliche Destillationsverfahren ist  
das Pot-Stil-Verfahren.

Die Kupferbrennblasen haben verschiedenförmige Hälse,  
welche das Aroma jeden Whiskys beeinflussen.

### Whiskey Sour 5,90

die erfrischende Variante Whisky zu trinken  
auf Wunsch mit Eiweiß

### Manhattan 5,90

ein Klassiker!

Canadian Whisky, roter Vermouth und  
einem Spritzer Angostura

### Old Fashioned 5,90

Bourbon pur, Aromatisiert durch Zucker  
und Angostura optional mit aromabittern

### Wameru 5,90

2 gelagerte Spirituosen treffen aufeinander  
Whisky & Rum  
gepaart mit Apfel- und Kirscharomen

### Lynchburg Lemonad 5,90

Jack Daniel's „Heimat-Limonade“  
der süß säuerliche Bourbon Drink

### Mint Julep 5,90

der Drink des Kentucky Derbys  
Bourbon mit Minze, Zucker und Soda



## COGNAC · BRANDY & CO

### Cognac & Brandy

- Cognac pour La Gande Nation, Brandy für alle -

Cognac ist ein Original aus Frankreich, er darf

nur aus Trauben hergestellt werden,

welche in der Stadt Cognac und dem

umliegenden Gebiet angebaut werden.

Cognac darf laut Gesetz nur bis zum 31. März destilliert werden,

danach liegen alle Brennblasen brach.

Wenn man von Brandy spricht, meint man meistens den

spanischen Weinbrand (Brandy de Jerez).

3cl

#### Cognac

Rémy Martin V.S.O.P.	4,00
Hennessy Black	5,50
De Luze XO	13,00

#### Brandy

Osborne 103°	2,50
Carlos I	3,50
Veccia Romana Reserva	4,00

#### Weinbrand

Asbach Uralt	2,50
Asbach 8	4,00
Metaxa 12*	4,00

als Longdrink

5cl

Asbach Uralt mit Soft Drink 4,90

Asbach Uralt mit Thomas Henry 5,20

## BARTENDER´S CHOICE

### Le Gurk 6,40

(Axel Klubscheit, Essen)  
Erfrischend,  
Gurke, Gin, Holunderlikör  
Citrussoft & Apfel

### Jäger Mule 6,40

Für alle die Jägermeister lieben  
mit Cranberry & Mandel abgerundet durch  
Spicy Ginger

### Little Bandit 6,40

Frisch herb und doch Vanillig  
Licor 43 mit Cranberry,  
Pfirsich & Maracuja+???

### Marakesh 6,40

nicht nur eine andere Stadt,  
sondern auch eine echte Alternative zur  
Pina Colada

### Dark´n Stormy 6,40

Gosling´s Black Seal Rum &  
Gosling´s Stormy Ginger Beer  
einfach und genial

### Espressotini 6,40

für alle die auf Kaffee stehen  
ein Martini mit Espresso und Vanille

### Mr. Young 6,40

die irish afrikanische Allianz  
Bushmills & Amarula

### Ein Originaler Caipirinha 6,40

so wie die Brasilianer ihn gemacht haben  
Spezialität mit Knoblauch

### Long Island Iced Tea 7,90

nicht zu verwechseln mit einem Ice Tea!  
Viel Alkohol in den verschiedensten Versionen,  
mit Cola  
(optional „Beach“ Tea)



# HUGO UND INA

## **Der Hugo** 3,90

Scavi & Ray & Holunder, etwas Minze  
machen diesen spritzigen Drink aus

## **Die Ina** 3,90

Hugos „weibliche“ Seite mit Ingwer

## **Aperol Spritz** 3,90 3-2-1

Aperol, Scavi & Ray, Soda  
erfrischend herb, mit Orange

## **Campari Tocco Rosso** 4,40

„nicht Yin, nicht Yang“

Das beste aus Hugo & Aperol Spritz vereint

## **Chamboard Royal** 4,90

Scavi & Ray Rosé Chamboard,  
Himbeeren und frische Minze



# SPORTYS

NON ALCOHOLIC COCKTAILS JE 4,40

## Tropical Orange

erfrischend mit Orange, Ananas, Zitrone und Grenadine

## Wake UP

Spiel zwischen Süße und Saure,  
durch Mango, Maracuja, Ananas & Citrussäfte  
macht jeden wieder munter!

## Fruit Punch

frisch, frisch, frisch,  
was die Küche so hergibt

## Ipanema

der Caipirinha für den Sportler

## Fresh UP

Mojito in der Light-Version

## Troppipfee

Pfirsich, Orange mit Grenadine & Citrus

## Princess

Erdbeer & Mandel gepaart mit Sahne und  
Maracuja

## Baby Colada

Die Piña Colada ohne



## SPIRITS BITTER & LIQUER

3cl

Jägermeister	2,50
Ramazotti	2,50
Underberg (2cl)	1,70
Pernod <sup>(ca)</sup>	2,50
Sambuca Molinari	2,50
Sambuca Molinari Caffé	2,50
Tunel	2,50
Sourz Apple / Blackcurrent	2,00
Southern Comfort <sup>(ca)</sup>	2,50
Licor 43° <sup>(ca)</sup>	2,50
Disaronno (Amaretto) <sup>(ca)</sup>	2,50
Malibu	2,50
Baileys <sup>(1,3)</sup>	2,50
Amarula <sup>(ca)</sup>	2,50
Frangelico	2,50
Kahlua <sup>(ca)</sup>	2,50
Pallini Limoncello	2,50
Passoä <sup>(ca)</sup>	2,50
Aperol <sup>(ca)</sup>	2,50
Campari <sup>(ca)</sup>	2,50
Escorial <sup>(ca)</sup>	2,50
Pernod Absinth (mit Zeremonie) <sup>(ca)</sup>	5,00

### Shots

B 52	3,50
Fußfehler	2,50
Springbock	2,50
Peach-Vulcano	2,50
Flying Hirsch	3,50

als Longdrink

5cl

Spirituose mit Softdrink (kein Absinth!) 4,90  
mit effect / Thomas Henry 5,20





# CHAMPAGNE

## Champagne & Co

- ...und schon wieder La Grand Nation gegen den Rest der Welt -

Die Weine für den Champagne müssen aus der  
Champagne stammen.

Er muss in der Champagne nach der

"méthode champenoise" produziert

worden und darf nur aus den Rebsorten Pinot noir,

Pinot meunier und Chardonnay bestehen.

Die Weinlese muss von Hand erfolgen!

Außerdem wird Champagner mit Naturkorken verschlossen.

Moët & Chandon Impérial	0,75 l	Flasche	75,00
Moët & Chandon Rosé Impérial	0,75 l	Flasche	85,00
Lasson black Lable/ Rosé	0,75 l	Flasche	85,00
Lasson black Lable Magnum	1,50 l	Flasche	135,00
Scavi & Ray Prosecco	0,75 l	Flasche	19,00
Scavi & Ray Prosecco	0,10 l	Glas	3,10



# WEISS WEINE

	0,1l	0,2l	0,75l
<b>Grauburgunder, Deutschland</b>	2,50	4,50	16,00
fruchtig, exotischer Duft mit erdig-mineralischen Noten, ein typischer, harmonischer Grauburgunder			
<b>Riesling No. 9, Deutschland</b>	2,70	4,80	17,80
herrlich fruchtintensiver, kristallklarer Riesling mit mineralischer Frische und feiwürzigen Noten			
<b>Chardonnay, Frankreich</b>	2,70	4,80	17,80
Fruchtaromen von Apfel und Tropik, trocken, wenig Säure, ausgeglichener Speisebegleiter			
<b>Verdejo, Spanien</b>	2,90	5,50	19,50
feinste subtile Fruchtaromatik, gut eingerahmte Mandeltöne, weißer Pfirsich im Duft und Geschmack, knackig und frisch			
<b>Sauvignon Blanc, Südafrika</b>	2,60	4,70	16,80
elegant und erfrischend mit ausgeprägtem, lebendigen Bouquet			

## ROSÉWEIN

	0,1l	0,2l	0,75l
<b>Avaniel Rosado, Spanien</b>	2,80	5,20	18,90
klare Kirsch- und Erdbeernote, am Gaumen dann sehr saftig und fein			



# ROT WEINE

	0,1l	0,2l	0,75l
<b>Dornfelder, Deutschland</b>	2,90	5,50	18,50
viel fruchtige Würze von eingedickten Pflaumen mit dunkler Schokolade, Lakritz Noten und etwas Vanille			
<b>ATHUS Rioja Crianza, Spanien</b>	3,20	5,80	20,90
beerige, saftige Früchte, die elegant dem Gaumen schmeicheln, gut integrierte Tannine untermalen die Komplexität und den sanften Nachhall			
<b>Le Cirque, Frankreich</b>	2,80	5,20	18,80
Himbeeren und Cassis, von verlockend salziger Mineralität begleitet, mit Anklängen von Rosmarin und schwarzem Pfeffer			
<b>Montepulciano d' Abruzzo, Italien</b>	3,30	6,00	22,00
weich und sauber, ohne geringste Fehl töne, trocken, intensive Aromen von Waldbeeren gepaart mit süßen Tanninen			
<b>Shiraz, Südafrika</b>	2,80	4,70	16,90
in der Nase sehr ausdrucksstark, Aromen von reifen Früchten, schwarze Johannisbeere und Brombeere, Tabak			
<b>Kaiken Malbec, Argentinien</b>	3,10	5,70	20,70
opulentes Bouquet von Blaubeeren und schwarzen Johannisbeeren begleitet von feinen Zartbitterschokolade-Aromen, Tabak, Mokka, Vanille und Kaffee			



# ESPRESSO & CO

<b>Espresso</b>	<b>1,50</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>1,80</b>
<b>Kaffee</b>	<b>1,80</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2,10</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>2,10</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>2,10</b>
<b>Flavored Karamel, Vanille, Haselnuss...</b>	<b>+0,40</b>
<b>Mit Meinl 1862 Bohnen</b>	<b>+0,50</b>
<b>Irish Coffee</b>	<b>3,90</b>
<b>Heisse Schokolade</b>	<b>2,00</b>
<b>Heisse Weißeschokolade flavored</b>	<b>2,00</b>

## Waffeln

Mit Puderzucker 2,40

Mit Joghurteis und heißen Beeren 3,40

Mit Joghurteis und Sahne 2,90

## TEE SPEZIALITÄTEN • TEA SPECIALITIES

<b>Zitronade</b>	<b>2,90</b>
mit frisch gepresstem Orange- und Zitronensaft & Honig	
<b>Heiße Zitrone</b>	<b>1,90</b>
mit frisch gepresstem Zitronensaft	
<b>Chai Tea Latte</b>	<b>2,50</b>
würziger Chai Tea mit heißer Milch und Milchschaum	

## Tee im Kännchen 3,00

<b>Asam Jamguri</b>	<b>Früchtetee eigen</b>
<b>Earl Grey Blue</b>	<b>Marokkanische Minze</b>
<b>Darjeeling</b>	<b>Bergkräuter</b>
<b>Grüner Tee Jasmin</b>	<b>Rooibos Vanilla</b>



© David's Dortmund



facebook /davidsdortmund

## David's Kids

Pommes mit Ketchup	1,95
Pommes mit Nuggets	2,95
Nudeln mit Tomatensauce	2,95

## DIE IDEE !

Für Mutti, Vati, Schatzi, Mausi,  
Omni, Opi, Lulu, Olli, Maxchen,  
Noyan, Bürg, Hanna-Liese, Melli,  
Peter & Holger, den Stinker, Marion, Kim,  
Klaus die Maus, Hasi, Holger 2. Chef,  
die Blondine von neulich, die Maus oder Susi  
oder irgendeinem sonst.....

**David's – Gutscheine  
Den Liebsten Schenken!**



Öffnungszeiten:  
Täglich 09:00 - 24:00 Uhr

David's MG  
Baroper Straße 316  
44227 Dortmund

Tel.: (02 31) 97 97 91 04

Fax: (02 31) 97 910 337

E-Mail: [info@davidsdortmund.de](mailto:info@davidsdortmund.de)

[www.davidsdortmund.de](http://www.davidsdortmund.de)