

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 ^{0,200}	0,2 l	1,90
	0,4 l	2,90
Fanta, Sprite ^{0,200}	0,2 l	1,90
	0,4 l	2,90
Thomas Henry Bitter Lemon ^{0,200}	0,2 l	2,40
Thomas Henry Ginger Ale ^{0,200}	0,2 l	2,40
Thomas Henry Spicy Ginger ^{0,200}	0,2 l	2,40
Thomas Henry Tonic Water ^{0,200}	0,2 l	2,40
Thomas Henry Elderflower Tonic ^{0,200}	0,2 l	2,90
SCHNITZ Classic/ Leicht/ Naturell	0,25 l	1,90
	0,75 l	4,40
BIONADE Holunder, Limbich, Quitze	0,33 l	2,40
granini diverse Safts ^{0,200}	0,20 l	1,90
Saftchorion	0,40 l	2,90
effect [®] ^{0,200}	0,25 l	2,50
frisch gepresster Orangensaft freshly squeezed orange juice	0,20 l	3,00
Vitalmix ^{0,200}	0,33 l	1,80

Alle Preise sind inklusive Steuer

Wir mischen unsere Cocktails nur mit BOLS!

Real Shakers have BOLS.

Bezeichnungen

(1) Ruffenbräu

(2) winter Kaffeegehalt

(3) mit Farbstoff

(4) mit Zitronensäure

(5) mit Antioxidationsmitteln

(6) mit Säuerungsmittel/ Säureregulator

(7) Obstbräu

(8) Traubensaft

(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 lockeren,
hausgebackenen Kuchen!
Fragen Sie einfach unser David's Team nach dem
Angebot des Tages.



BIER • BEER

 vom Fass	0,25l 0,50l	1,90 3,40
Radler / Alster / Krefelder <small>K. S. S. S.</small>	0,25l 0,50l	1,90 3,40
 Bay Pilsener vom Fass	0,25l 0,50l	1,90 3,20
 Bitterbier vom Fass	0,20l 0,40l	2,10 3,40
Schlösser <small>AP</small>	0,33l	2,40
Heiniken	0,33l	2,90
Müller	0,33l	2,90
Salitas / Salitas Ice	0,33l	2,90
Corona	0,33l	2,90
 KÖLSCH	0,33l	2,40
CLAUSTRALER <small>EXTRA BIERE</small>	0,33l	2,40
Schiffhofer <small>HEFEWEIZEN hell/dunkel</small>	0,50l	3,40
Schiffhofer <small>HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI</small>	0,50l	3,40
	0,33l	2,90



KLEINES

Ciabetta 2,80

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 Schafkäse

mit gebratenen Garnelen 8,90

Tagessuppe 3,90
Täglich frisch zubereitete Tagessuppe
dazu frisches Brot

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

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



SALATE

David's Salate	5,90
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

Ruccola Salat	6,90
Knackiger Ruccola mit Kirschtomaten und Pecorinkäse - 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 gegrilltem 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

Penne 5,90
mit hausgemachtem Basilikumpesto

Penne Puttanesca 8,50
mit mediterranem Gemüse in einer
fruchtig-pikanten Tomatensauce

Bavette-Nudeln 8,90
mit Rinderhüftsteak in Streifen
und Gemüse in einer Portweinsauce

Bavette-Nudeln 8,90
mit Lechewürfeln und
Gemüstreifen 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

190g David's Burger mit Ketchup, Remoulade, Blattsalat, Tomaten, Röstzwiebeln, Gurken dazu Pommes frites

Cheese Burger 8,60

190g 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!

390g 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.

Rinderhüftsteak* 14,90
Das Steak für Kenner!

Rumpsteak* 18,50
Aus dem herrlichen Rinderrücken mit Fettrand

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

Lammrückensteak 18,50

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

Fisch 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 Einschließen 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 4) geschwefelt 5) Phosphat 6) Nitritpökelsalz und Nitrat

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. & Bedienung

Erfrischungen von 0,50 bis 1,00 Euro

Pizza



Original Italian Style

Steinofen Pizza
mit knusprig dünnem Teig ca. ø 40 cm



1) Margherita 6,90

>>vegetarisch<<

Tomaten, Mozzarella², Basilikum, Olivenöl

2) Prosciutto 8,40

Tomaten, Mozzarella², Schinken^{1,2,5}

3) Salame 8,40

Tomaten, Mozzarella², Ital. Salami Spianata piccante „schärfer gewürzt“^{1,3}

4) Funghi Freschi 8,40

Tomaten, Mozzarella², Egerlinge (braune und weiße Champignons)

5) Tonno 8,90

Tomaten, Mozzarella², Thunfisch, rote Zwiebeln

6) Hawaii 8,90

Tomaten, Mozzarella², Schinken^{1,2,5}, Ananas

7) Quattro Formaggi 8,90

Tomaten, vier Käsesorten² (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, Mozzarella², Knoblauch, frisches Gemüse

11) Popeye Pie 9,90

>>vegetarisch<<

Tomaten, Gorgonzola, Mozzarella², frischer Baby-Spinat,
Knoblauch, Pfeffer

12) Rucola 9,90

Tomaten, Mozzarella², Rucola, Knoblauch, Parmesan²

13) Gamberetti 12,50

Tomaten, Mozzarella², 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

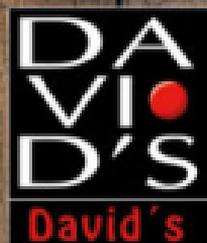
Tomaten, Mozzarella², rosa gebratene Arg. Roastbeef Scheiben,
Rucola, Parmesan

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 (1751) 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 Weißbottichen,
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
Thequino	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 Hälles,
 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 Grande Nation, Brandy für alle -

Cognac ist ein Original aus Frankreich, er darf

nur aus Trauben hergestellt werden,

weiche 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

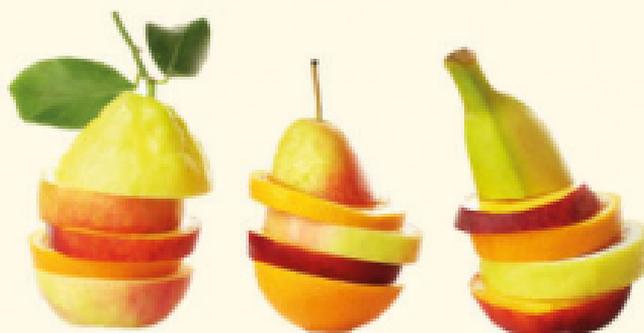
Campari Tocco Rosso 4,40

„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 Säure,
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 ☑	2,50
Sambuca Molinari	2,50
Sambuca Molinari Caffé	2,50
Tunel	2,50
Sourz Apple / Blackcurant	2,00
Southern Comfort ☑	2,50
Licor 43° ☑	2,50
Disaronno (Amaretto) ☑	2,50
Malibu	2,50
Baileys ☑	2,50
Amarula ☑	2,50
Frangelico	2,50
Kahlua ☑	2,50
Pallini Limoncello	2,50
Passoä ☑	2,50
Aperol ☑	2,50
Campari ☑	2,50
Escorial ☑	2,50
Pernod Absinth (mit Zeremonie) ☑	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
Lanson black Label/ Rosé	0,75 l	Flasche	85,00
Lanson black Label 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
Grauburgunder, Deutschland	2,50	4,50	16,00
fruchtig, exotischer Duft mit erdig-mineralischen Noten, ein typischer, harmonischer Grauburgunder			
Riesling No. 9, Deutschland	2,70	4,90	17,80
herrlich fruchtintensiver, kristallklarer Riesling mit mineralischer Frische und feinwürzigen Noten			
Chardonnay, Frankreich	2,70	4,90	17,80
Fruchtaromen von Apfel und Tropik, trocken, wenig Säure, ausgeglichener Speisebegleiter			
Verdejo, Spanien	2,90	5,50	19,50
feinste subtile Fruchtaromatik, gut eingerahmte Mandeltöne, weißer Pfirsich im Duft und Geschmack, knackig und frisch			
Sauvignon Blanc, Südafrika	2,60	4,70	16,90
elegant und erfrischend mit ausgeprägtem, lebendigen Bouquet			

ROSÉWEIN

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



ESPRESSO & CO

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

Waffeln

Mit Puderzucker 2,40

Mit Joghurteis und heißen Beeren 3,40

Mit Joghurteis und Sahne 2,90

TEE SPEZIALITÄTEN - TEA SPECIALITIES

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

Tee im Kännchen 3,00

Asam Jamguri	Früchteteeseigen
Earl Grey Blue	Marokkanische Minze
Darjeeling	Bergkräuter
Grüner Tee Jasmin	Rooibos Vanilla



© David's Dortmund



facebook /david.dortmund

David's Kids

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

DIE IDEE !

Für Mutti, Vati, Schatzi, Mausl,
Omi, Opi, Lulu, Olli, Maxchen,
Noyan, Bürg, Hanna-Liese, Meli,
Peter & Holger, den Stinker, Marion, Kim,
Klaus die Maus, Hasi, Holger 2. Chef,
die Blaudine von rechts, die Mase oder Guse
oder irgendeinem sonst...

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

Öffnungszeiten:
Täglich 09:00 - 24:00 Uhr

David's MG
Baroper Straße 318
44227 Dortmund

Tel.: (02 31) 97 87 81 04
Fax: (02 31) 97 810 307

E-Mail: info@david-dortmund.de
www.david-dortmund.de

