

Speisen & Getränke Food & Drinks

Tapas

50	Aceitunas, Oliven, Olive 1, 13	4,90 €
51	Patatas Bravas EI Frittierte Kartoffeln mit Aioli <i>Fried potatoes with allioli</i>	6,90 €
52	Pan con Aioli GL(w), EI, SE Hausgemachtes Brot mit Aioli <i>Homemade bread with allioli</i>	5,50 €
53	Champinones al Ajilo Champions in Kräuter Knoblauchsauce <i>Mushrooms in a herb and garlic sauce</i>	6,50 €
54	Empanadillas de Espinacas 1,4, GL(w), MI, SL 2 Stk Blätterteig gefüllt mit Schafskäse und Spinat, serviert mit Salsa Sauce und Sauerrahm <i>Puff pastry filled with sheep cheese and spinach, served with salsa sauce and sour cream</i>	6,90 €
55	Empanadas Iberica 1,4, GL(w), MI, SL 2 Stk Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch, Kräuter und Salsa Sauce <i>Dumplings filled with minced meat, herbs and salsa sauce</i>	6,90 €
56	Queso Manchego MI Manchego Käse, <i>Manchego chees</i>	8,50 €
57	Boqurones fritos FI, EI, GL(w) Frittierte Sardellen serviert mit Aioli und Limette <i>Fried anchovies served with aioli and lime</i>	11,50 €
58	Muslitos KR, EI, GL(w) 3 Stk. Krebsschenkel serviert mit Aioli und Limette <i>Crab legs served with aioli and lime</i>	6,50 €

1 = mit Konservierungsstoffen, 2 = mit Farbstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Süßungsmittel Saccharin, 5 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalamimquelle, 7 = mit Süßungsmittel Acesulfam, 8 = mit Phosphat, 9 = geschwefelt, 10 = chininhaltig, 11 = koffeinhaltig, 12 = mit Geschmacksverstärker, 13 = geschwärzt, 14 = gewachst, 15 = gentechnisch verändert

1 = with preservatives, 2 = with colorants, 3 = with antioxidants, 4 = with sweetener saccharin, 5 = with sweetener aspartame, contains phenylalamime source, 7 = with sweetener acesulfame, 8 = with phosphate, 9 = sulfurized, 10 = containing quinine, 11 = containing caffeine, 12 = with flavor enhancer, 13 = blackened, 14 = waxed, 15 = genetically modified

GL= Gluten, GL(w) Weizen, GL(g)= Gerste, EI= Eier, FI=Fisch, LU= Lupinen, SO= Schwefeldioxid, SF= Senf, SJ= Soja, SC= Schalenfrüchte, SC(c)= Cashewnüsse ,SC(w) = Walnüsse, Er= Erdnüsse, KR= Krebstiere, MI= Milch/Lactose, SL= Sellerie, SE= Sesam, WE= Weichtiere
GL = gluten, GL (w) wheat, GL (g) = barley, EI = eggs, FI = fish, LU = lupins, SO = sulfur dioxide, SF = mustard, SJ = soy, SC = nuts, SC (c) = Cashew nuts, SC (w) = walnuts, Er = peanuts, KR = crustaceans, MI = milk / lactose, SL = celery, SE = sesame, WE = molluscs

59	Albondigas en salsa picante 1,4, SL Fleischbällchen in würzigen Salas Sauce <i>meatballs in spicy salsa sauce</i>	7,90 €
60	Calamares a la Romana EI, WE, GL(w) Tintenfischringe mit Aioli und Limette <i>fried calamares ring with aioli and lime</i>	7,90 €
61	Calamares a la Plancha WE, EI Calamares mit Kräutern, serviert mit Aioli und Limette <i>Calamares with herbs, served with aioli and lime</i>	8,90 €
62	Pinchos de Pollo 1, 4, SL Zwei Hähnchenspieße mit pikanter Salsa Sauce <i>Two chicken skewers with a spicy salsa sauce</i>	7,90 €
63	Delicias 3 Stk. Dattel im Speckmantel mit Honig 1,3 <i>Date wrapped in bacon with honey</i>	6,50 €
64	Jamon Serrano y Melon 1,3 Serrano Schinken auf Melone <i>Serrano ham on melon</i>	8,90 €
65	Camarón 8, KR Garnelen in pikanter Kräuter-Knoblauchöl mit Kirschtomaten <i>Prawns in spicy herb garlic oil with cherry tomatoes</i>	9,90 €
66	Nachos con cuatro salsas 1, 4, 13, EI, K Nachos mit Aioli, Salsa, Sauerrahm und Guacamole <i>Nachos with Aioli, salsa, herb quark and guacamole</i>	9.90 €
67	Tostons EI Frittierte Kochbananen serviert mit Aioli <i>Cuban Fried Plantains, served with aioli</i>	8,50 €
68	Pimientos de Pardon Frittierte Paprikaschotten <i>Fried pepper</i>	7,90 €
70	Chorizo Spanische Paprikawurst in Rotweinsauce <i>Spanish pepper sausage in red wine sauce</i>	7,90 €
71	Yuca EI Kubanische Kartoffelwurzel serviert mit Aioli <i>Cuban potato root, served with aioli</i>	7,90 €

Vorspeisen (Entradas)/Appetizers

- | | | | |
|----------|--|--|---|
| 1 | Guacamole MI | Tortillachips mit Käse überbacken, serviert mit Guacamole, Sauerrahm und Jalapeño
<i>Tortilla chips baked with cheese, served with guacamole, sour cream and jalapeños</i> | 9,90 € |
| 2 | Sopa de Pescado 1, 2, 4, FI, WE, SL, KR | Habana Fischsuppe mit, Zucchini, Paprika in feine Tomatensoße
<i>Habana fish soup with zucchini, bell pepper in fine tomato sauce</i> | 13,90 € |
| 3 | Chili con Carne 1,4, SL | Mexikanische Nationalsuppe, zubereitet mit Kidneybohnen, Mais, Rindfleisch und Chili
<i>Mexican national soup, prepared with kidney beans, corn, beef and chil</i> | 9,90 € |
| 4 | Sopa de Tomate 1,4, MI, SL | Tomatencremesuppe mit Sahnehaube
<i>Tomato cream soup with a cream topping</i> | 7,90 € |
| 5 | Langostinos al "pil pil" 8, KR | Drei Riesengarnelen, Kirschtomaten in pikanter Kräuter-Knoblauchöl
<i>Three king prawns, cherry tomatoes in spicy herb garlic oil</i> | 13,50 € |
| 6 | Chili Nachos con Carne 4, SL, MI | Tortilla Chips, überzogen mit Chili con Carne, Mais, Kidneybohnen, gratiniert mit Käse dazu Sauerrahm
<i>Tortilla chips, coated with chili con carne, corn, kidney beans, gratinated with cheese, served with sourcream</i> | 12,90 € |
| 8 | Las Tapas 1, 2, 3, 8, 13, KR, MI, GL(w), SE, WE, SF, EI | Riesen Garnelen in Kräutersauce, Oliven, Manchego-Käse, gegrillte Zucchini, Spitzpaprika und getrocknete Tomaten, Aioli, hausgemachtes Brot, Calamari und Serranoschinken mit Melone, Salat, Kirschtomaten und Mozzarella
<i>Giant prawns in herb sauce, olives, Manchego cheese, grilled courgettes ,pointed peppers and sun-dried tomatoes, aioli, homemade bread, calamari and serrano ham with melon, lettuce, cherry tomatoes and mozzarella</i> | 1 Pers. 18,90 € 2 Pers. 34,00 € |

1 = mit Konservierungsstoffen, 2 = mit Farbstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Süßungsmittel Saccharin, 5 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalamimquelle, 7 = mit Süßungsmittel Acesulfam, 8 = mit Phosphat, 9 = geschwefelt, 10 = chininhaltig, 11 = koffeinhaltig, 12 = mit Geschmacksverstärker, 13 = geschwärzt, 14 = gewachst, 15 = gentechnisch verändert
1 = with preservatives, 2 = with colorants, 3 = with antioxidants, 4 = with sweetener saccharin, 5 = with sweetener aspartame, contains phenylalamime source, 7 = with sweetener acesulfame, 8 = with phosphate, 9 = sulfurized, 10 = containing quinine, 11 = containing caffeine, 12 = with flavor enhancer, 13 = blackened, 14 = waxed, 15 = genetically modified

GL= Gluten, GL(w) Weizen, GL(g)= Gerste, EI= Eier, FI=Fisch, LU= Lupinen, SO= Schwefeldioxid, SF= Senf, SJ= Soja, SC= Schalenfrüchte, SC(c)= Cashewnüsse ,SC(w) = Walnüsse, Er= Erdnüsse, KR= Krebstiere, MI= Milch/Lactose, SL= Sellerie, SE= Sesam, WE= Weichtiere

GL = gluten, GL (w) wheat, GL (g) = barley, EI = eggs, FI = fish, LU = lupins, SO = sulfur dioxide, SF = mustard, SJ = soy, SC = nuts, SC (c) = Cashew nuts, SC (w) = walnuts, Er = peanuts, KR = crustaceans, MI = milk / lactose, SL = celery, SE = sesame, WE = molluscs

Hauptgerichte/Paltos Fuertes/Main **course**

- | | | | |
|-----------|--|----------------------|----------------------|
| 9 | Tacos 1, 4, MI, SF
Zwei gebackene Maistortillas, gefüllt mit Rind- oder Hähnchenfleisch Paprika, Zwiebeln und Champignons, mit Chilisauce übergossen und mit Käse überbacken, dazu Salat, Sauerrahm und Guacamole
<i>Two baked corn tortillas filled with beef or chicken, peppers, onions and mushrooms, poured with chili sauce and gratinated with cheese, served with salad, sour cream and guacamole</i> | Rind: 20,90 € | Huhn: 18,90 € |
| 10 | Burrito Verduras 1, 4, MI, SF, GL(w)
Eine Weizentortilla, gefüllt mit Paprika, Champignons, Zwiebeln, Zucchini und Brokkoli, mit Chilisauce übergossen und mit Käse überbacken, dazu Salat, Sauerrahm und Guacamole
<i>A wheat tortilla filled with peppers, mushrooms, onions, zucchini and broccolis, poured with chili sauce and baked with cheese, served with salad, sour cream and guacamole</i> | 16,90 € | |
| 11 | Burrito Habana 1, 4, MI, SF, GL(w)
Eine Weizentortilla, gefüllt mit Rind- oder Hähnchenfleisch, Paprika, Zwiebeln, Champignons, mit Chilisauce übergossen und mit Käse überbacken, dazu Salat, Sauerrahm und Guacamole
<i>A wheat tortilla filled with beef or chicken, bell pepper, onions, mushrooms, poured with chili sauce and baked with cheese, served with salad, sour cream and guacamole</i> | Rind: 20,90 € | Huhn: 18,90 € |
| 12 | Costillas Spare-Ribs 1, 4, 8, SF
Gegrillte und marinierte Spare-Ribs, serviert mit Pommes, Salat und Salsa-Sauce
<i>Grilled and marinated spare ribs, served with fries, salad and salsa sauce</i> | 19,90 € | |
| 13 | Pincho Tropical GL(w), MI, SF
Panierte Hähnchenbrustfilet mit frischen Früchten in Kokossahnesauce, dazu Reis
<i>Breaded chicken breast fillet with fresh fruits in coconut cream sauce, served with rice</i> | 19,90 € | |
| 14 | Pollo Habana MI, SF
Hähnchenbrustfilet auf Limettensahnesauce mit Reis
<i>Chicken breast fillet on a lime cream sauce with rice</i> | 18,90 € | |
| 15 | Pescado a la Varadero FI, SF
Ganze Dorade aus dem Ofen mit Kräutern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Brokkoli, Reis und Salat
<i>Whole sea bream from the oven with herbs, zucchini, bell pepper, onions, broccoli, rice and salad</i> | 26,90 € | |
| 16 | Gambas al Estilo y Pernod FI, KR, SF
RiesenGarnelen gegrillt in Pernod Sauce, dazu Reis und Salat
<i>Giant prawns grilled in Pernod sauce, served with rice and salad</i> | 26,90 € | |

Steaks/

Filet

- | | | |
|----|---|-----------------------------|
| 17 | Filete De Cerdo
gegrilltes Schweinefilet, eine Beilage und eine Soße Ihrer Wahl
<i>grilled pork fillet, a side dish and a sauce of your choice</i> | 20,90 € |
| 18 | El Cordero 4Stk.
Lammkoteletts mit Kräutern und Knoblauch, eine Beilage und eine Soße Ihrer Wahl
<i>Lamb chops with herbs and garlic, a side dish and a sauce of your choice</i> | 30,90 € |
| 19 | Habana Steak ca. 250 g
Mit Kräuterbutter, eine Beilage und eine Soße Ihrer Wahl
<i>With herb butter, a side dish and a sauce of your choice</i> | Aust. Steak: 28,90 € |
| 20 | Carne Asada ca.250 g
gegrilltes und in Scheiben geschnittenes Rumpsteak, eine Beilage und eine Soße Ihrer Wahl
<i>grilled and sliced rump steak, a side dish and a sauce of your choice</i> | Aust. Steak: 28,90 € |
| 21 | Bistec del Che ca. 250 g
Rumpsteak, serviert auf dem heißen Stein, eine Beilage und ein Dip Ihrer Wahl. Sie Bereiten Ihr Steak persönlich am Tisch zu.
<i>Rump steak, served on the hot stone, a side dish and a dip . Prepare your steak personally at the table.</i> | Aust. Steak: 28,90 € |
| 22 | Filete De Vaca ca. 250 g
gegrilltes argentinisches Rinderfilet auf lavagrill, eine Beilage und eine Soße Ihrer Wahl.
<i>grilled Argentinian beef fillet on a lava grill, a side dish and a sauce of your choice.</i> | 35,90 € |

Beilagen für Steaks und Filet

Reis, Kartoffelecken, Rosmarie Kartoffeln, Pommes, gebratene Gemüse oder kleiner Salat ^{8, SF}

Kaffeesoße ^{Mi}, *Whiskysoße* ^{Mi}, *Barolosoße* ^{GL(w)}, *Grüne Pfeffersoße* ^{Mi}

Dips: Aioli ^{Ei}, *Salsa Pikant* ^{1,4}, *Sauerrahm* ^{Mi}

1 = mit Konservierungsstoffen, 2 = mit Farbstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Süßungsmittel Saccharin, 5 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalamimquelle, 7 = mit Süßungsmittel Acesulfame, 8 = mit Phosphat, 9 = geschwefelt, 10 = chininhaltig, 11 = koffeinhaltig, 12 = mit Geschmacksverstärker, 13 = geschwärzt, 14 = gewachst, 15 = gentechnisch verändert

1 = with preservatives, 2 = with colorants, 3 = with antioxidants, 4 = with sweetener saccharin, 5 = with sweetener aspartame, contains phenylalamime source, 7 = with sweetener acesulfame, 8 = with phosphate, 9 = sulfurized, 10 = containing quinine, 11 = containing caffeine, 12 = with flavor enhancer, 13 = blackened, 14 = waxed, 15 = genetically modified

GL= Gluten, GL(w) Weizen, GL(g)= Gerste, Ei= Eier, FI=Fisch, LU= Lupinen, SO= Schwefeldioxid, SF= Senf, SJ= Soja, SC= Schalenfrüchte, SC(c)= Cashewnüsse ,SC(w) = Walnüsse, Er= Erdnüsse, KR= Krebstiere, MI= Milch/Lactose, SL= Sellerie, SE= Sesam, WE= Weichtiere

GL = gluten, GL (w) wheat, GL (g) = barley, EI = eggs, FI = fish, LU = lupins, SO = sulfur dioxide, SF = mustard, SJ = soy, SC = nuts, SC (c) = Cashew nuts, SC (w) = walnuts, Er = peanuts, KR = crustaceans, MI = milk / lactose, SL = celery, SE = sesame, WE = molluscs

Fajitas

-
- 26 Fajitas Carne 1, 4, MI, GL(w), SF 20,90 €**
 Fleischstreifen vom argentinischen Rind mit Zwiebeln, Paprika, Champignons, Chili, frischen Kräutern und Knoblauch, serviert in einer Gusspfanne, als Beilage Tortilla Brot, Guacamole, Salsa Sauce und Sauerrahm
argentinean beef strips with onions, bell peppers, mushrooms, chilli, fresh herbs and garlic, served in a saucepan, as a side dish tortilla bread, guacamole, salsa sauce and sour cream
- 27 Fajitas Pollo 1, 4, MI, GL(w), SF 18,90 €**
 Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Champignons, Chili, frischen Kräutern und Knoblauch, serviert in einer Gusspfanne, als Beilage Tortilla Brot, Guacamole, Salsa Sauce und Sauerrahm *Chicken with onions, bell pepper, mushrooms, chilli, fresh herbs and garlic, served in a saucepan, as a side dish tortilla bread, guacamole, salsa sauce and sour cream*
- 28 Vegetarische Fajitas 1, 4, MI, GL(w), SF 16,90 €**
 Champignons, Zucchini, Paprika und Zwiebeln mit Kräutern, Brokkoli und Möhren serviert in einer Gusspfanne, als Beilage Tortilla Brot, Guacamole, Salsa Sauce und Sauerrahm
Mushrooms, zucchini, bell peppers and onions with herbs, broccoli, and carrots served in a saucepan, as a side dish tortilla bread, guacamole, salsa sauce and sour cream
- 29 Fajitas Camarón 1, 4, KR, GL(w), MI, SF 23,90 €**
 Garnelen mit Zwiebeln, Paprika, Champignons, Zucchini, Möhren, Chili, frischen Kräutern und Knoblauch, serviert in einer Gusspfanne, als Beilage Tortilla Brot, Guacamole, Salsa Sauce und Sauerrahm
Prawns with onions, peppers, mushrooms, zucchini, carrots, chilli, fresh herbs and garlic, served in a saucepan, as a side dish tortilla bread, guacamole, salsa sauce and sour cream
- 30 Paella Habana 2, FI, KR, WE 1 Pers.: 20,90 € 2 Pers.: 37,90 €**
 Mit Meeresfrüchten, grüne Muschel, Riesengarnelen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und grüne Erbsen, Chili, Knoblauch und Kräutern zubereitet nach 'Habana Art'
With seafood, green mussels, king prawns, zucchini, bell pepper, onions and green peas, chilli, garlic and herbs,
- 31 Habana Arroz 1, 4, MI, SF 17,90 €**
 Kubanisches Reisgericht mit Hähnchenbruststreifen, Zwiebeln, Champignons, Paprika, Mais und Kidneybohnen, dazu Salat, Sauerrahm und Salsa Sauce
Cuban rice dish with strips of chicken breast, onion, mushrooms, bell pepper, corn and kidney beans, with salad, sour cream and salsa sauce

1 = mit Konservierungsstoffen, 2 = mit Farbstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Süßungsmittel Saccharin, 5 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalamimquelle, 7 = mit Süßungsmittel Acesulfam, 8 = mit Phosphat, 9 = geschwefelt, 10 = chininhaltig, 11 = koffeinhaltig, 12 = mit Geschmacksverstärker, 13 = geschwärzt, 14 = gewachst, 15 = gentechnisch verändert

1 = with preservatives, 2 = with colorants, 3 = with antioxidants, 4 = with sweetener saccharin, 5 = with sweetener aspartame, contains phenylalamime source, 7 = with sweetener acesulfame, 8 = with phosphate, 9 = sulfurized, 10 = containing quinine,

11 = containing caffeine, 12 = with flavor enhancer, 13 = blackened, 14 = waxed, 15 = genetically modified

GL= Gluten, GL(w) Weizen, GL(g)= Gerste, EI= Eier, FI=Fisch, LU= Lupinen, SO= Schwefeldioxid, SF= Senf, SJ= Soja, SC= Schalenfrüchte, SC(c)= Cashewnüsse ,SC(w) = Walnüsse, Er= Erdnüsse, KR= Krebstiere, MI= Milch/Lactose, SL= Sellerie, SE= Sesam, WE= Weichtiere

GL = gluten, GL (w) wheat, GL (g) = barley, EI = eggs, FI = fish, LU = lupins, SO = sulfur dioxide, SF = mustard, SJ = soy, SC = nuts, SC (c) = Cashew nuts, SC (w) = walnuts, Er = peanuts, KR = crustaceans, MI = milk / lactose, SL = celery, SE = sesame, WE = molluscs

Salate/Salads

37	Ensalada mixta ^{SF} Gemischter Salat Eisbergsalat, Lollo Rosso, Lollo Bionda, Rucola, Radicchio, Tomaten und Gurken <i>Mixed salad Iceberg lettuce, Lollo Rosso, Lollo Bionda, rocket, radicchio, tomatoes and cucumber</i>	10,90 €
39	Ensalada Pollo ^{SF, H} Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen, Paprikastreifen, Champignons <i>Mixed salad with strips of chicken breast, strips of bell pepper, mushrooms</i>	15,90 €
40	Ensalada Cubano ^{1, 2, 3, MI, SC(C), SC(W), SF} Gemischter Salat mit Parmesankäse, Rucola, Kirschtomaten, Serrano Schinken und Mozzarella <i>Mixed salad with parmesan cheese, rocket, cherry tomatoes, serrano ham and mozzarella</i>	15,50 €
42	Ensalada caribeña ^{SF} Gemischter Salat mit frischen Früchten und Hähnchenbruststreifen in Kokospanade, dazu Mango Dressing <i>Mixed salad with fresh fruits and chicken breast strips in coconut coating, with mango dressing</i>	15,90 €

Beilagen und Soßen/Dips/Side Dishes and sauce/dips

(gegen Aufpreis / extra charge)

Rosmarie Kartoffeln / <i>Rosemary potatoes</i>	5,90 €
Pommes Frites / <i>French fries</i>	5,90 €
Kartoffelecken / <i>potato wedgas</i>	5,90 €
Tortilla Brot 3 Stk. ^{GL(W)} / <i>Tortilla bread</i>	2,90 €
Reis / <i>rice</i>	5,90 €
Kleiner Salat ^{Sf} / <i>Small salad</i>	5,90 €
Aioli ^{Ei}	3,20 €
Salsa Sauce ^{1,4}	3,20 €
Avocadomus	3,90 €
Sauerrahm/ sour cream ^{Mi}	3,20 €
Mayonnaise	2,50 €
Ketchup	2,50 €

Desserts
(Postres)

- | | | |
|----|--|--------|
| 44 | Flan Crema Cubana 2, EI, MI
Mit Karamel / <i>With caramel</i> | 8,50 € |
| 45 | Mousse au Chocolat con Coco MI
Mousse Schokolade mit Kokosraspeln
Chocolate mousse with desiccated coconut | 8,50 € |
| 47 | Bien me sabe MI
Kubanisches Tiramisu mit Kokos und Früchte, kreiert nach dem Originalrezept des Chefs
<i>Cuban tiramisu with coconut and fruit, created according to the chef's original recipe</i> | 9,90 € |

1 = mit Konservierungsstoffen, 2 = mit Farbstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Süßungsmittel Saccharin, 5 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalamimquelle, 7 = mit Süßungsmittel Acesulfam, 8 = mit Phosphat, 9 = geschwefelt, 10 = chininhaltig, 11 = koffeinhaltig, 12 = mit Geschmacksverstärker, 13 = geschwärzt, 14 = gewachst, 15 = gentechnisch verändert

1 = with preservatives, 2 = with colorants, 3 = with antioxidants, 4 = with sweetener saccharin, 5 = with sweetener aspartame, contains phenylalamime source, 7 = with sweetener acesulfame, 8 = with phosphate, 9 = sulfurized, 10 = containing quinine, 11 = containing caffeine, 12 = with flavor enhancer, 13 = blackened, 14 = waxed, 15 = genetically modified

GL= Gluten, GL(w) Weizen, GL(g)= Gerste, EI= Eier, FI=Fisch, LU= Lupinen, SO= Schwefeldioxid, SF= Senf, SJ= Soja, SC= Schalenfrüchte, SC(c)= Cashewnüsse ,SC(w) = Walnüsse, Er= Erdnüsse, KR= Krebstiere, MI= Milch/Lactose, SL= Sellerie, SE= Sesam, WE= Weichtiere

GL = gluten, GL (w) wheat, GL (g) = barley, EI = eggs, FI = fish, LU = lupins, SO = sulfur dioxide, SF = mustard, SJ = soy, SC = nuts, SC (c) = Cashew nuts, SC (w) = walnuts, Er = peanuts, KR = crustaceans, MI = milk / lactose, SL = celery, SE = sesame, WE = molluscs

Heißgetränke/Hot drinks

(Alle heiße Getränke werden mit einer Gebäckspezialität serviert)

Das Gebäck enthält Gluten GL(w) = All hot drinks are served with a pastry specialty. The pastry contains gluten GL (w)

Kaffee , serviert mit Kaffeesahne 11, MI	3,50 €
<i>Coffee, served with coffee cream</i>	
Espresso 11	2,90 €
Espresso mit Schaum 11, MI	3,20 €
<i>Espresso with foam</i>	
Cafesito Cubano (doppelter Espresso) 11,	4,90 €
<i>double espresso</i>	
Cafe con Leche 11, MI	4,20 €
Kaffee mit Milch	
<i>Coffe with Milk</i>	
Cappuccino 11, MI	3,90 €
Latte Macchiato 11, MI	4,20 €
<i>latte macchiato</i>	
Tee mit frischer Minze	3,50 €
<i>Fresh mint tea</i>	
Tee (Schwarzer Tee, Früchtetee, grüner Tee)	2,90 €
<i>Tea (black tea, fruit tea, green tea)</i>	

Softdrinks

—

0,2 l

0,4 l

Coca-Cola 2,8,11 , Cola Zero 2,5,6,7,8,11	2,90 €	4,50 €
Sprite, Fanta 2, 3	2,90 €	4,50 €
Spezi, Apfelschorle 1	2,90 €	4,50 €
Rhabarberschorle	2,90 €	4,50 €
Maracujaschorle	2,90 €	4,50 €
	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>
Wasser		
Wasser mit oder ohne Kohlensäure <i>Sparkling or non sparkling water</i>	3,20 €	6,90 €

Säfte/Juices

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
Ananassaft 3 / <i>Pineapple juice</i>	3,20 €	5,50 €
Mangosaft 3 / <i>mango juice</i>	3,20 €	5,50 €
Maracujasaft / <i>Passion fruit juice</i>	3,20 €	5,50 €
Orangensaft / <i>orange juice</i>	3,20 €	5,50 €

Cocktails

-

Habana

Classics

Gimlet <i>Gin, Triple Sec & Lime Juice</i>	8,90 €
Hugo <i>Prosecco, frische Minze & Holunderblütensirup</i> <i>Prosecco, fresh Mint & Elderflower syrup</i>	8,90 €
Aperol Spritz 2,10 <i>Prosecco, aperol & soda</i>	8,90 €
Classic Margarita <i>Tequila Silver, Triple Sec, Zitronensaft, Limettensaft</i> <i>Tequila Silver, Triple Sec, Lemon Juice & Lime Juice</i>	8,90 €

Habana

Specials

Touch Down 2 <i>Vodka, Apricot Brandy, Zitronensaft, Grenadine, Maracuja- & Orangensaft</i> <i>vodka, Apricot Brandy, Lemon Juice, Grenadine, Passion Fruit- & orange juice</i>	9,50 €
--	--------



Tequila Sunrise 2	
9,50 €	Tequila Silver, Grenadine & Orangensaft <i>Tequila Silver, Grenadine & Orange Juice</i>
Long Island Ice Tea 2,8,11	11,90 €
Vodka, Gin, Triple Sec, Tequila Silver, Havana Club Rum & Cola	
Bahama Mama 3	9,50 €
Weißer & brauner Rum, 73-prozentiger Rum, Triple Sec, Maracujasirup, Zitronensaft, Ananassaft <i>White & brown rum, 73 percent rum, triple sec, passion fruit syrup, lemon juice, fresh fruits & pineapple juice</i>	
Mai Tai	9,50 €
Weißer & brauner Rum, 73-prozentiger Rum, Triple Sec, Mandelsirup, Limettensaft, Zitronensaft, Maracujasaft <i>White & brown rum, 73 percent rum, triple sec, almond syrup, lime juice, lemon juice, passion fruit juic</i>	
Hurricane 3	9,50 €
Weißer & brauner Rum, 73-prozentiger Rum, Maracujasirup, Zitronen-, Ananas- & Orangensaft <i>White & brown rum, 73 Percent rum, passion fruit syrup, fresh fruits, lemon, pineapple & orange juice</i>	

Habana

Creamies

Pina Colada 3, MI	9,50 €
Brauner Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft <i>Brown rum, coconut, cream & pineapple juice</i>	
Swimming Pool 2, 3, MI	9,50 €
Vodka, Blue Curacao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft <i>Vodka, Blue Curacao, coconut, cream & pineapple juice</i>	

Latin

Classics

Caipirinha 14	9,50 €
Cachaca, Limettensaft, Limette & brauner Rohrzucker <i>Cachaca, lime juice, lime & brown cane sugar</i>	
Mojito 14	9,50 €
Havana Club Rum, frische Minze, Limettensaft, Limetten & brauner Rohrzucker <i>Havana Club rum, fresh mint, lime juice, limes & brown cane sugar</i>	
Cuba Libre 2, 8, 11, 14	9,50 €
Havana Club Rum, Cola & Limetten <i>Havana Club Rum, Cola & Limes</i>	

Habana

Virgins

Virgin Colada 3, MI	8,50 €
----------------------------	--------

Kokossirup, Sahne & Ananassaft
Coconut, cream & pineapple juice

Ipanema 2

8,50 €

Ginger Ale, Maracujasaft, Limttensaft, Limetten & brauner Rohrzucker
Ginger ale, passion fruit juice, lime juice, limes & brown cane sugar

1 = mit Konservierungsstoffen, 2 = mit Farbstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Süßungsmittel Saccharin, 5 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalamimquelle, 7 = mit Süßungsmittel Acesulfam, 8 = mit Phosphat, 9 = geschwefelt, 10 = chininhaltig, 11 = koffeinhaltig, 12 = mit Geschmacksverstärker, 13 = geschwärzt, 14 = gewachst, 15 = gentechnisch verändert

1 = with preservatives, 2 = with colorants, 3 = with antioxidants, 4 = with sweetener saccharin, 5 = with sweetener aspartame, contains phenylalamime source, 7 = with sweetener acesulfame, 8 = with phosphate, 9 = sulfurized, 10 = containing quinine, 11 = containing caffeine, 12 = with flavor enhancer, 13 = blackened, 14 = waxed, 15 = genetically modified

GL= Gluten, GL(w) Weizen, GL(g)= Gerste, El= Eier, FI=Fisch, LU= Lupinen, SO= Schwefeldioxid, SF= Senf, SJ= Soja, SC= Schalenfrüchte, SC(c)= Cashewnüsse ,SC(w) = Walnüsse, Er= Erdnüsse, KR= Krebstiere, MI= Milch/Lactose, SL= Sellerie, SE= Sesam, WE= Weichtiere

GL = gluten, GL (w) wheat, GL (g) = barley, El = eggs, FI = fish, LU = lupins, SO = sulfur dioxide, SF = mustard, SJ = soy, SC = nuts, SC (c) = Cashew nuts, SC (w) = walnuts, Er = peanuts, KR = crustaceans, MI = milk / lactose, SL = celery, SE = sesame, WE = molluscs

Bier/Beer

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
Pils GL (g)	2,90 €	4,80 €
Radler GL (g)	2,90 €	4,80 €
Alster 3, 2, GL (g)	2,90 €	4,80 €

Flaschenbiere/Bottled beers:

Weißbier naturtrüb GL (g)	0,5 l	5,20 €
Weißbier alkoholfrei GL (g)	0,5 l	4,90 €
Alt Bier GL (g)	0,33 l	4,90 €
Salitos 3, GL (g)	0,33 l	4,90 €
Estrella GL (g)	0,33 l	4,90 €
Corona 3, GL (g)	0,33 l	4,90 €
San Miguel GL (g)	0,33 l	4,90 €



Desperados GL (g)	0,33 l	
4,90 €		
Pils alkoholfrei GL (g)	0,33 l	3,90 €

Rum

Havana Club Anejo 3	4cl	5,90 €
Havana Club Anejo 7 Anos 2	4cl	7,90 €
Havana Club Gran Reserva Anejo 15 Anos 2	4cl	16,90 €
Ron Zacapa Gran Reserva	4cl	14,90 €
Legendario 7 Anos	4cl	7,90 €

Aperitif und Digestif

Raki	4cl	4,90 €
Tequila Silber / Gold	2cl	3,90 €
Baile's 2, 11, Ml	4cl	4,90 €
Prosecco	0,1 l	4,90 €

Weine

Faustino Rivero Rioja Rotwein €	Glas 0,2 l	6,90 €
Faustino Rivero Rioja Rose Wein €	Glas 0,2 l	6,90€
Faustino Rivero Blanco Weißwein €	Glas 0,2 l	6,90 €
Weinschorle €	Glas 0,2 l	6,90 €

Whiskey

Johnnie Walker Black Label 15 Jahre	4cl	7,90 €
Chivas Regal 12 Jahre	4cl	7,90 €

Flaschen

Vodka	0,7 l	49,00 €
Whisky	0,7 l	79,00 €
Wein (Weiß, Rot und Rose)	0,7 l	26,90 €

1 = mit Konservierungsstoffen, 2 = mit Farbstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Süßungsmittel Saccharin, 5 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalamimquelle, 7 = mit Süßungsmittel Acesulfam, 8 = mit Phosphat, 9 = geschwefelt, 10 = chininhaltig, 11 = koffeinhaltig, 12 = mit Geschmacksverstärker, 13 = geschwärzt, 14 = gewachst, 15 = gentechnisch verändert

1 = with preservatives, 2 = with colorants, 3 = with antioxidants, 4 = with sweetener saccharin, 5 = with sweetener aspartame, contains phenylalamime source, 7 = with sweetener acesulfame, 8 = with phosphate, 9 = sulfurized, 10 = containing quinine, 11 = containing caffeine, 12 = with flavor enhancer, 13 = blackened, 14 = waxed, 15 = genetically modified

GL= Gluten, GL(w) Weizen, GL(g)= Gerste, Ei= Eier, FI=Fisch, LU= Lupinen, SO= Schwefeldioxid, SF= Senf, SJ= Soja, SC= Schalenfrüchte, SC(c)= Cashewnüsse ,SC(w) = Walnüsse, Er= Erdnüsse, KR= Krebstiere, MI= Milch/Lactose, SL= Sellerie, SE= Sesam, WE= Weichtiere



GL = gluten, GL (w) wheat, GL (g) = barley, EI = eggs, FI = fish, LU = lupins, SO = sulfur dioxide, SF = mustard, SJ = soy, SC = nuts, SC (c) = Cashew nuts, SC (w) = walnuts, Er = peanuts, KR = crustaceans, MI = milk / lactose, SL = celery, SE = sesame, WE = molluscs