

# Speisen & Getränke

## Food & Drinks

### Tapas

50	<b>Aceitunas, Oliven, Olive</b> 1, 13	5,50 €
51	<b>Patatas Bravas</b> Ei Frittierte Kartoffeln mit Aioli <i>Fried potatoes with allioli</i>	6,90 €
52	<b>Pan con Aioli</b> GL(w), Ei, SE Hausgemachtes Brot mit Aioli <i>Homemade bread with allioli</i>	5,90 €
53	<b>Champinones al Ajilo</b> Champions in Kräuter Knoblauchsauce <i>Mushrooms in a herb and garlic sauce</i>	6,90 €
54	<b>Empanadillas de Espinacas</b> 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	<b>Empanadas Iberica</b> 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>	7,50 €
56	<b>Queso Manchego</b> MI Manchego Käse, <i>Manchego chees</i>	8,90 €
57	<b>Boqurones fritos</b> FI, Ei, GL(w) Frittierte Sardellen serviert mit Aioli und Limette <i>Fried anchovies served with aioli and lime</i>	11,90 €
58	<b>Muslitos</b> KR, Ei, GL(w)      3 Stk. Krebsschenkel serviert mit Aioli und Zitrone <i>Crab legs served with aioli and lemon</i>	6,90 €

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

59	<b>Albondigas en salsa picante</b> 1,4, SL Fleischbällchen in würzigen Salas Sauce <i>meatballs in spicy salsa sauce</i>	8,50 €
60	<b>Calamares a la Romana</b> EI, WE, GL(w) Tintenfischringe mit Aioli und Zitrone <i>fried calamares ring with aioli and lemon</i>	8,50 €
61	<b>Calamares a la Plancha</b> WE, EI Calamares mit Kräutern, serviert mit Aioli und Zitrone <i>Calamares with herbs, served with aioli and lemon</i>	8,90 €
62	<b>Pinchos de Pollo</b> 1, 4, SL Zwei Hähnchenspieße mit pikanter Salsa Sauce <i>Two chicken skewers with a spicy salsa sauce</i>	8,50 €
63	<b>Delicias</b> <span style="float: right;">3 Stk.</span> Dattel im Speckmantel 1,3 <i>Date wrapped in bacon with honey</i>	6,90 €
64	<b>Jamon Serrano y Melon</b> 1,3 Serrano Schinken auf Melone <i>Serrano ham on melon</i>	8,90 €
65	<b>Camarón</b> 8, KR Garnelen in pikanter Kräuter-Knoblauchöl mit Kirschtomaten <i>Prawns in spicy herb garlic oil with cherry tomatoes</i>	10,50 €
66	<b>Nachos con cuatro salsas</b> 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	<b>Tostons</b> EI Frittierte Kochbananen serviert mit Aioli <i>Cuban Fried Plantains, served with aioli</i>	8,90 €
68	<b>Pimientos de Pardon</b> Frittierte Paprikaschotten <i>Fried pepper</i>	7,90 €
70	<b>Chorizo</b> Spanische Paprikawurst in Rotweinsauce <i>Spanish pepper sausage in red wine sauce</i>	8,50 €
71	<b>Yuca</b> EI Kubanische Kartoffelwurzel serviert mit Aioli <i>Cuban potato root, served with aioli</i>	8,50 €

## Vorspeisen (Entradas)/Appetizers

- |          |  |  |   |
|----------|--|--|---|
| <b>1</b> | <b>Guacamole MI</b>  | Tortillachips mit Käse überbacken, serviert mit Guacamole, Sauerrahm und Jalapeño<br><i>Tortilla chips baked with cheese, served with guacamole, sour cream and jalapeños</i>  | <b>10,50 €</b>                            |
| <b>2</b> | <b>Sopa de Pescado 1, 2, 4, FI, WE, SL, KR, MI</b>             | Habana Fischsuppe mit, Zucchini, Paprika in feine Tomatensoße<br><i>Habana fish soup with zucchini, bell pepper in fine tomato sauce</i>   | <b>13,90 €</b>                            |
| <b>3</b> | <b>Chili con Carne 1,4,SL</b>                                  | Mexikanische Nationalsuppe, zubereitet mit Kidneybohnen, Mais, Rindfleisch und Chili<br><i>Mexican national soup, prepared with kidney beans, corn, beef and chil</i>  | <b>10,50 €</b>                            |
| <b>4</b> | <b>Sopa de Tomate 1,4, MI, SL</b>                              | Tomatencremesuppe<br><i>Tomato cream soup</i>  | <b>8,50 €</b>                             |
| <b>5</b> | <b>Langostinos al "pil pil" 8, KR</b>                          | Drei Riesengarnelen, Kirschtomaten in pikanter Kräuter-Knoblauchöl<br><i>Three king prawns, cherry tomatoes in spicy herb garlic oil</i>   | <b>13,90 €</b>                            |
| <b>6</b> | <b>Chili Nachos con Carne 4, SL, MI</b>                        | Tortilla Chips, überzogen mit Chili con Carne, Mais, Kidneybohnen, gratiniert mit Käse dazu Sauerrahm<br><i>Tortilla chips, coated with chili con carne, corn, kidney beans, gratinated with cheese, served with sourcream</i>   | <b>12,90 €</b>                            |
| <b>8</b> | <b>Las Tapas 1, 2, 3, 8, 13, KR, MI, GL(w), SE, WE, SF, EI</b> | 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<br><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> | <b>1 Pers. 19,50 €    2 Pers. 35,00 €</b> |

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 \_\_\_\_\_

- |           |   |                      |                      |
|-----------|---|----------------------|----------------------|
| <b>9</b>  | <b>Tacos 1, 4, MI, SF</b><br>Zwei gebackene Maistortillas, gefüllt mit Rind- oder Hähnchenfleisch Paprika, Zwiebeln und Champignons, mit Chilisauce übergossen und mit Käse überbacken, dazu Salat, Sauerrahm und Guacamole<br><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> | <b>Rind: 20,90 €</b> | <b>Huhn: 18,90 €</b> |
| <b>10</b> | <b>Burrito Verduras 1, 4, MI, SF, GL(w)</b><br>Eine Weizentortilla, gefüllt mit Paprika, Champignons, Zwiebeln, Zucchini und Brokkoli, mit Chilisauce übergossen und mit Käse überbacken, dazu Salat, Sauerrahm und Guacamole<br><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>         | <b>17,90 €</b>       |                      |
| <b>11</b> | <b>Burrito Habana 1, 4, MI, SF, GL(w)</b><br>Eine Weizentortilla, gefüllt mit Rind- oder Hähnchenfleisch, Paprika, Zwiebeln, Champignons, mit Chilisauce übergossen und mit Käse überbacken, dazu Salat, Sauerrahm und Guacamole<br><i>A wheat tortillafilled with beef or chicken, bell pepper, onions, mushrooms, poured with chili sauce and baked with cheese, served with salad, sour cream and guacamole</i>          | <b>Rind: 21,90 €</b> | <b>Huhn: 19,90 €</b> |
| <b>12</b> | <b>Costillas Spare-Ribs 1, 4, 8, SF</b><br>Gegrillte und marinierte Spare-Ribs, serviert mit Pommes, Salat und Salsa-Sauce<br><i>Grilled and marinated spare ribs, served with fries, salad and salsa sauce</i>   | <b>20,90 €</b>       |                      |
| <b>13</b> | <b>Pincho Tropical GL(w), MI, SF</b><br>Panierte Hähnchenbrustfilet mit frischen Früchten in Kokossahnesauce, dazu Reis<br><i>Breaded chicken breast fillet with fresh fruits in coconut cream sauce, served with rice</i>  | <b>20,90 €</b>       |                      |
| <b>14</b> | <b>Pollo Habana MI, SF</b><br>Hähnchenbrustfilet auf Limettensahnesauce mit Reis<br><i>Chicken breast fillet on a lime cream sauce with rice</i>  | <b>19,90 €</b>       |                      |
| <b>15</b> | <b>Pescado a la Varadero FI, SF</b><br>Ganze Dorade aus dem Ofen mit Kräutern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Brokkoli, Reis und Salat<br><i>Whole sea bream from the oven with herbs, zucchini, bell pepper, onions, broccoli, rice and salad</i>  | <b>26,90 €</b>       |                      |
| <b>16</b> | <b>Gambas al Estilo y Pernod FI, KR, SF</b><br>RiesenGarnelen gegrillt in Pernod Sauce, dazu Reis und Salat<br><i>Giant prawns grilled in Pernod sauce, served with rice and salad</i>  | <b>27,50 €</b>       |                      |

## Steaks/ Filet

- |           |   |                             |
|-----------|---|-----------------------------|
| <b>17</b> | <b>Filete De Cerdo</b><br>gegrilltes Schweinefilet, eine Beilage und eine Soße Ihrer Wahl<br><i>grilled pork fillet, a side dish and a sauce of your choice</i>   | <b>21,90 €</b>              |
| <b>18</b> | <b>El Cordero</b> <span style="float: right;"><b>4Stk.</b></span><br>Lammkoteletts mit Kräutern und Knoblauch, eine Beilage und eine Soße Ihrer Wahl<br><i>Lamb chops with herbs and garlic, a side dish and a sauce of your choice</i>   | <b>33,90 €</b>              |
| <b>19</b> | <b>Habana Steak ca. 300 g</b><br>Mit Kräuterbutter, eine Beilage und eine Soße Ihrer Wahl<br><i>With herb butter, a side dish and a sauce of your choice</i>  | <b>Aust. Steak: 33,90 €</b> |
| <b>20</b> | <b>Carne Asada ca.300 g</b><br>gegrilltes und in Scheiben geschnittenes Rumpsteak, eine Beilage und eine Soße Ihrer Wahl<br><i>grilled and sliced rump steak, a side dish and a sauce of your choice</i>  | <b>Aust. Steak: 33,90 €</b> |
| <b>21</b> | <b>Bistec del Che ca. 300 g</b><br>Rumpsteak, serviert auf dem heißen Stein, eine Beilage und ein Dip Ihrer Wahl. Sie Bereiten Ihr Steak persönlich am Tisch zu.<br><i>Rump steak, served on the hot stone, a side dish and a dip . Prepare your steak personally at the table.</i> | <b>Aust. Steak: 33,90 €</b> |
| <b>22</b> | <b>Filete De Vaca ca. 250 g</b><br>gegrilltes argentinisches Rinderfilet auf lavagrill, eine Beilage und eine Soße Ihrer Wahl.<br><i>grilled Argentinian beef fillet on a lava grill, a side dish and a sauce of your choice.</i>   | <b>35,90 €</b>              |

### Beilagen für Steaks und Filet

*Reis, Kartoffelecken, Rosmarie Kartoffeln, Pommes, gebratene Gemüse oder kleiner Salat <sup>8, SF</sup>*

*Kaffeesoße <sup>Mi</sup>, Whiskysoße <sup>Mi</sup>, Barolossoße <sup>Gl(w)</sup>, Grüne Pfeffersoße <sup>Mi</sup>*

*Dips: Aioli <sup>Ei</sup>, Salsa Pikant <sup>1,4</sup>, Sauerrahm <sup>Mi</sup>*

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

## Fajitas

- 26 Fajitas Carne 1, 4, MI, GL(w), SF 21,90 €**  
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 19,90 €**  
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 17,90 €**  
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 24,50 €**  
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.: 21,90 € 2 Pers.: 38,90 €**  
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 18,90 €**  
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

<b>37</b>	<b>Ensalada mixta</b> <sup>SF</sup> 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>	<b>11,90 €</b>
<b>39</b>	<b>Ensalada Pollo</b> <sup>SF, H</sup> Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen, Paprikastreifen, Champignons <i>Mixed salad with strips of chicken breast, strips of bell pepper, mushrooms</i>	<b>16,50 €</b>
<b>40</b>	<b>Ensalada Cubano</b> <sup>1, 2, 3, MI, SC(C), SC(W), SF</sup> Gemischter Salat mit Parmesankäse, Rucola, Kirschtomaten, Serrano Schinken und Mozzarella <i>Mixed salad with parmesan cheese, rocket, cherry tomatoes, serrano ham and mozzarella</i>	<b>16,50 €</b>
<b>42</b>	<b>Ensalada caribeña</b> <sup>SF</sup> 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>	<b>16,50 €</b>

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

*(gegen Aufpreis / extra charge)*

<b>Rosmarie Kartoffeln</b> / <i>Rosemary potatoes</i>	<b>6,50 €</b>
<b>Pommes Frites</b> / <i>French fries</i>	<b>6,50 €</b>
<b>Kartoffelecken</b> / <i>potato wedges</i>	<b>6,50 €</b>
<b>Tortilla Brot</b> 4 Stk. <sup>GL(W)</sup> / <i>Tortilla bread</i>	<b>3,00 €</b>
<b>Reis</b> / <i>rice</i>	<b>5,90 €</b>
<b>Kleiner Salat</b> <sup>SF</sup> / <i>Small salad</i>	<b>5,90 €</b>
<b>Aioli</b> <sup>Ei</sup>	<b>3,00 €</b>
<b>Salsa Sauce</b> <sup>1,4</sup>	<b>3,00 €</b>
<b>Avocadomus</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Sauerrahm/ sour cream</b> <sup>Mi</sup>	<b>3,00 €</b>
<b>Mayonnaise</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Ketchup</b>	<b>2,00 €</b>

## Desserts (Postres)

<b>44</b>	<b>Flan Crema Cubana 2, EI, MI</b> Mit Karamel / <i>With caramel</i>	<b>8,90 €</b>
<b>45</b>	<b>Mousse au Chocolat con Coco MI</b> Mousse Schokolade mit Kokosraspeln Chocolate mousse with desiccated coconut	<b>8,90 €</b>
<b>47</b>	<b>Bien me sabe MI, GL(W)</b> 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>	<b>10,90 €</b>

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)*

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

## Softdrinks

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

## Säfte/Juices

	<u>0,2l</u>	<u>0,4l</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

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

## Habana Specials

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

## Habana Creamies

<b>Pina Colada 3, MI</b>	<b>9,90 €</b>
Brauner Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft <i>Brown rum, coconut, cream &amp; pineapple juice</i>	
<b>Swimming Pool 2, 3, MI</b>	<b>9,90 €</b>
Vodka, Blue Curacao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft <i>Vodka, Blue Curacao, coconut, cream &amp; pineapple juice</i>	

## Latin Classics

<b>Caipirinha 14</b>	<b>9,90 €</b>
Cachaca, Limettensaft, Limette & brauner Rohrzucker <i>Cachaca, lime juice, lime &amp; brown cane sugar</i>	
<b>Mojito 14</b>	<b>9,90 €</b>
Havana Club Rum, frische Minze, Limettensaft, Limetten & brauner Rohrzucker <i>Havana Club rum, fresh mint, lime juice, limes &amp; brown cane sugar</i>	
<b>Cuba Libre 2, 8, 11, 14</b>	<b>9,90 €</b>
Havana Club Rum, Cola & Limetten <i>Havana Club Rum, Cola &amp; Limes</i>	

## Habana Virgins

<b>Virgin Colada 3, MI</b>	<b>8,90 €</b>
Kokossirup, Sahne & Ananassaft <i>Coconut, cream &amp; pineapple juice</i>	
<b>Ipanema 2</b>	<b>8,90 €</b>
Ginger Ale, Maracujasaft, Limttensaft, Limetten & brauner Rohrzucker <i>Ginger ale, passion fruit juice, lime juice, limes &amp; brown cane sugar</i>	

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

## 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 Anjeo 3	4cl	5,90 €
Havana Club Anejo 7 Anos 2	4cl	7,90 €
Havana Club Gran Reserva Anjeo 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, MI	4cl	4,90 €
Prosecco	0,1 l	4,90 €

---

## *Weine*

---

Faustino Rivero Rioja Rotwein E	Glas 0,2 l	6,90 €
Faustino Rivero Rioja Rose Wein E	Glas 0,2 l	6,90 €
Faustino Rivero Blanco Weißwein E	Glas 0,2 l	6,90 €
Weinschorle E	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	59,00 €
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