

caférouge
im Hanseviertel

FRÜHSTÜCK · täglich ab 9.00 Uhr

Croissant ^{3, Aa, E, I, J, K, M} natur 2,90

Croissant ^{3, Aa, E, I, J, K, M}
mit hausgemachter Marmelade, auf Wunsch mit Butter^I 3,90

Croissant ^{3, Aa, E, I, J, K, M} mit Nutella ^{I, Jb, M} 3,90

Petit Paris 5,50
Croissant ^{3, Aa, E, I, J, K, M} mit hausgemachter Marmelade,
Butter^I und frischem Obst

Petit Rouge 7,50
zwei Croissants ^{3, Aa, E, I, J, K, M} mit hausgemachter
Marmelade, Butter^I und frischem Obst

Le Grand Rouge 12,90
Auswahl an Aufschnittsorten:
Putenbrust ^{6, 9, 17}, Salami ^{6, 9, I} und Parmaschinken,
Cream Cheese ^{17, I}, Gouda^I, Marmelade,
Nutella ^{I, Jb, M}, Honig, frische Früchte und Butter^I,
Körnerbrötchen ^{Aa, Ab, G, I, J, M}, Schwarzbrot^{Ab} und Croissant^{3, Aa, E, I, J, K, M}

Les Parisiennes 12,90
verschiedene Käsesorten:
Brie^I, Tilsiter^I, Gouda^I und Cream Cheese ^{17, I},
Honig, Marmelade, Nutella ^{I, Jb, M} und
frische Früchte, Butter^I, Körnerbrötchen ^{Aa, Ab, G, I, J, M},
Schwarzbrot^{Ab} und Croissant^{3, Aa, E, I, J, K, M}

EIER – VARIATIONEN

2 Spiegeleier ^K

mit Toast ^{Aa, I} und Butter^I 8,50

mit Toast ^{Aa, I} und Vorderschinken ^{6, 9, 17} 10,50

mit Toast ^{Aa, I}, geräuch. Lachs ^F, Sahnemeerrettich ^{6, 17, I, N} 12,90

mit Schwarzbrot ^{Ab} und Nordseekrabben ^C 13,90

Portion Rühreier ^K

mit Toast ^{Aa, I} und Butter^I 8,50

mit Toast ^{Aa, I} und Vorderschinken ^{6, 9, 17} 10,50

mit Toast ^{Aa, I}, geräuch. Lachs ^F, Sahnemeerrettich ^{6, 17, I, N} 12,90

mit Schwarzbrot ^{Ab} und Nordseekrabben ^C 13,90

Strammer Max 12,90
zwei Spiegeleier ^K auf Schwarzbrot^{Ab} mit Parmaschinken

Mediterran 11,90
Rührei ^K mit Schafskäse^I, Oliven ^{12, 17}, Kräuter
dazu Toast ^{Aa, I} und Butter^I

BROT – ZEIT, WÄHLEN SIE AUS:

1 Brötchenhälfte mit :

Butter^I oder Cream Cheese ^{17, I} belegt

mit Marmelade oder Nutella ^{I, Jb, M} 2,70

mit Gouda^I 3,40

mit Putenbrust ^{6, 9, 17} 4,20

mit Salami ^{6, 9, 17} 4,20

mit gekochtem Schinken ^{6, 9, I} 4,20

mit Parmaschinken 5,20

mit Lachs ^F und Sahnemeerrettich ^{3, 6, I, N} 6,50

mit Nordseekrabben ^C 7,90

MÜSLI, OBST & CO.

Müsli ^{Aa, Ad, M} mit Milch^I 5,90

Müsli ^{Aa, Ad, M} mit Naturjoghurt^I und frischen Früchten 7,50

Obstsalat mit Naturjoghurt^I 7,90

- Fragen Sie nach unserer wechselnden Wochenkarte -

SPEISEN

PANINI

- Ciabatta Mozzarella** ^{Aa} 7,90
mit Tomate, Mozzarella ^l und Pesto
- Ciabatta Pute** ^{Aa} 8,90
mit geräucherter Putenbrust ^{6, 9, 17}, Tomaten, Rucola, rotem Pesto
- Ciabatta Parma** ^{Aa} 9,80
mit Parmaschinken, Tomaten, Pesto und Mozzarella ^l
- Ciabatta Tonno** ^{Aa} 8,90
mit Thunfisch ^F, rotem Pesto, schwarze Oliven ^{12, 17}, rote Zwiebeln und Rucola
- Ciabatta Lachs** ^{Aa} 11,90
mit geräuchertem Lachs ^F, Cream Cheese ^{17, l} und Rucola

BRUSCHETTA TELLER

- Tomatenbruschetta** 9,50
4 knusprige Ciabattascheiben ^{Aa} mit Tomatenwürfel, Knoblauch in Olivenöl und kleinem Salat-Bouquet
- Käsebruschetta** 9,50
4 knusprige Ciabattascheiben ^{Aa} mit Ziegenkäse ^l und kleinem Salat-Bouquet
- Gemischte Bruschetta** 9,50
2 Tomatenbruschetta ^{Aa} und 2 Ziegenkäsebruschetta ^l, und kleinem Salat Bouquet

BAGEL GETOASTET

- Bagel Mozzarella** 7,90
Bagel ^{Aa, M} mit Tomaten, Mozzarella ^l und Pesto
- Bagel Pute** 8,90
Bagel ^{Aa, M} mit geräucherter Putenbrust ^{6, 9, 17}, Tomaten, Rucola und rotem Pesto
- Bagel Lachs** 10,90
Bagel ^{Aa, M} belegt mit geräuchertem Lachs ^F, Cream Cheese ^{17, l} und Rucola
- Bagel Schafskäse** 8,90
Bagel ^{Aa, M} mit rotem Pesto, Schafskäse ^l, schwarze Oliven ^{12, 17} und Rucola

TOASTERIA AUS DEM OFEN

- Toast Madame** 7,90
Toast ^{Aa, l} mit Cream Cheese ^{17, l}, Tomaten, mit Käse ^l überbacken
- Toast Monsieur** 8,90
Toast ^{Aa, l} mit Cream Cheese ^{17, l}, gekochtem Vorder-schinken ^{6, 9, 17}, mit Käse ^l überbacken
- Toast Hawaii** 8,90
Toast ^{Aa, l} mit gekochtem Vorderschinken ^{6, 9, 17}, Ananas, mit Käse ^l überbacken

KÄSETELLER

- 15,90
Brie-Käse ^l, Parmesan ^l, Schafskäse ^l, Cream Cheese ^{17, l}, Mozzarella ^l, mit Feigensenf ^{3, 9, G} und Ciabatta ^{Aa}

MEDITERRANER TELLER

- 18,90
Parmaschinken, Salami ^{6, 9, l}, Schafskäse ^l, Ziegenkäse ^l, Parmesan ^l, Brie-Käse ^l, Peperoni, Oliven ^{12, 17}, mit Feigensenf ^{3, 9, G} und Ciabatta ^{Aa}

ZWEI WIENER WÜRSTCHEN ^{6, 9, 17, B, G, M}

- 9,50
auf Kartoffelsalat ^{B, G, K}, mit Toast ^{Aa, l} und Senf ^G

FLAMMKUCHEN ^{Aa}

Elsass

Speck ^{6,9}, rote Zwiebeln, Crème fraîche ^l und Käse ^l
12,90

Tonno

*Thunfisch ^F, schwarze Oliven ^{12,17}, rote Zwiebeln, Peperoni,
Oregano, mediterrane Tomatensauce ^{Aa, B, G, I, K} und Käse ^l*
13,90

Parma

*Parmaschinken, Rucola, Parmesan ^l, Tomatenwürfel,
mediterrane Tomatensauce ^{Aa, B, G, I, K} und Käse ^l*
14,90

Mozzarella

*Tomatenwürfel, Mozzarellakäse ^l,
mediterrane Tomatensauce ^{Aa, B, G, I, K}, Balsamico
und Basilikum*
12,90

Greco

*Schafskäse ^l, schwarze Oliven ^{12,17},
Kirschtomaten, Oregano, rote Zwiebeln,
mediterrane Tomatensauce ^{Aa, B, G, I, K} und Käse ^l*
14,90

Lachs

*geräucherter Lachs ^F, Lauchzwiebeln,
Tomatenwürfel und Crème fraîche ^l*
15,90

Hawaii

*gekochter Vorderschinken ^{6,9,17}, Ananas,
Tomatensauce ^{Aa, B} und Käse ^l*
13,90

Salami

*Salami ^{6,9,1}, Peperoni, rote Zwiebeln
mediterrane Tomatensauce ^{Aa, B, G, I, K} und Käse ^l*
13,90

Aus dem Wok

*frisches Markt-Gemüse in einer Soja-Ingwer-Chili-Soße ^M,
dazu Basmatireis, Koriander und Sesam ^E,
wahlweise mit viel Chili*

WOK-VEGGIE	12,90
WOK-CHICKEN	14,90
WOK-GARNELEN ^C	16,90

SPEISEN

SUPPEN

Erbsensuppe ^{6, 9, 14, 17, Aa, B, D} mit Bockwurst ^{6, 9, 17, B, I, K, M}	8,50
Karotten-Ingwer Suppe	6,50
Tomatencrème-Suppe ^{Aa, B} mit Rahm ^I	6,50
Kokos-Hühnchen Suppe ^{Aa, B, I, M} <i>mit frischem Koriander und Minze, dazu servieren wir Duft-Reis</i>	9,50

SALAT

Tomate & Mozzarella ^I mit Basilikum	10,90
Salat Niçoise <i>mit Thunfisch ^F, Kapern, Kartoffeln, rote Zwiebeln und Ei ^K, Balsamico Vinaigrette ^{G, K, N}</i>	12,90
Salat & Hähnchenbrust <i>mit buntem Salat, Tomaten, Gurken, Oliven ^{12, 17}, in einer Balsamico Vinaigrette ^{G, K, N}</i>	14,90
Bunter Salat Schafskäse <i>mit Schafskäse ^I, Tomaten, Gurken, Oliven ^{12, 17}, Peperoni, rote Zwiebeln, Balsamico Vinaigrette ^{G, K, N}</i>	13,90
Bunter Salat Garnelen <i>gemischter Blattsalat mit gegrillten Garnelen ^C, Tomaten, Gurken, Balsamico Vinaigrette ^{G, K, N}</i>	15,90

PASTA

Penne alla Arrabiatta	11,90
<i>Penne ^{Aa, K} in einer pikanten Tomatensauce ^{Aa, B, G, I, K}, frischem Rucola und Parmesan ^I</i>	
Penne al Pesto	11,90
<i>Penne ^{Aa, K} in Basilikum-Sauce dazu Parmesan ^I</i>	
Spaghetti in Trüffelsauce ^{12, 17, F}	14,90
<i>Spaghetti ^{Aa, K} mit Kirschtomaten, Lauch und Parmesan ^I</i>	
Spaghetti aglio e olio	11,90
<i>Olivenöl, Kirschtomaten, Lauch, Petersilie und Parmesan ^I</i>	
Ravioli mit Steinpilzfüllung	14,90
<i>Ravioli ^{Aa, K} in einer leichten Trüffel-Sahne-Sauce ^I und gehobeltem Parmesan ^I</i>	
Lasagne alla Mama	13,90
<i>Lasagne ^{6, Aa, B, K} mit gemischtem Hackfleisch ¹⁶ in einer Tomatensauce ^{Aa, B}, mit Parmesan ^I überbacken</i>	
Penne al forno	14,90
<i>Penne ^{Aa, K} mit Hähnchenbrust in einer Tomatensahnesauce ^{Aa, B}, mit Parmesan ^I überbacken</i>	
Spinat-Ricotta-Cannelloni	14,90
<i>Cannelloni ^{Aa, K} in einer leichten Trüffel-Sahne-Sauce ^I mit Parmesan ^I überbacken</i>	
Spaghetti Garnelen á la Provence	16,90
<i>Spaghetti ^{Aa, K} mit gegrillte Garnelen ^C in mediterraner Tomatensauce ^{Aa, B, G, I, K}</i>	

GEBACKENE OFENKARTOFFEL

mit Sour Creme ^{14, B, I, K, M} und Salat-Bouquet	8,90
dazu Hähnchenbrust	13,90
dazu geräuchertem Lachs ^F	14,90
dazu Nordseekrabben ^C	15,90
dazu Garnelen ^C	16,90

Bei uns bekommen Sie Kuchen von der Konditorei



KONDITIONEIREI LINDTNER -
DER JUNGE KLASSIKER IN
HAMBURG-EPPENDORF

Fragen Sie nach unserem täglich
wechselnden Kuchenangebot!

KUCHEN

Butterkuchen <small>Aa, I, Ja-i, K</small>	4,20
Käseschnitte <small>Aa, I, Ja-i, K, M</small>	4,50
Kirschstreuselkuchen <small>Aa, I, Ja-i, K</small>	4,50
gedeckter Apfelkuchen <small>Aa, I, Ja-i, K</small>	4,50
Bienenstich <small>Aa, I, Ja-i, K, M</small>	4,50
Mohn-Apfelschnitte <small>Aa, I, Ja</small>	4,50
Himbeertarte <small>Aa, I, Ja-i, K</small>	4,80
Blaubeertarte <small>Aa, I, Ja-i, K</small>	4,80
Schweizer Zitronentorte <small>Aa, H, I, Ja, K</small>	5,40
Rüblitorte <small>Aa, I, Ja, Jb, K</small>	5,40
Wiener Sachertorte <small>Aa, H, I, Ja, K, M</small>	5,40
<i>mit Sahne</i> ¹	0,90

DESSERT

Tiramisu hausgemacht <small>3, Aa, I, Ja-i, M</small>	5,90
Pfannkuchenröllchen <small>Aa, I, Ja-i, K, M</small>	7,90
<i>mit Nougat-Füllung</i> ^{1, K, M}	
Wiener Apfelstrudel <small>Aa, B, Ja-i</small>	8,90
<i>mit Vanilleeis</i> ^{1, Ja, K} <i>und Sahne</i> ¹	
American Pancakes <small>Aa, I, Ja-i, K, M</small>	7,90
<i>mit Vanilleeis</i> ^{1, Ja, K} <i>und Karamellsauce</i> ¹	

Unsere Räumlichkeiten des Cafe Rouge sind der ideale Austragungsort für Ihre Veranstaltung, Geburtstag, Private Dining, Hochzeit oder Taufe im kleinen Rahmen. Für bis zu 40 Personen können Sie unser Restaurant exklusiv buchen.

Ebenso stehen wir Ihnen als Caterer zur Verfügung.

Sprechen Sie uns gerne an.

KAFFEEGENUSS

KAFFEE

Espresso ⁴ / Macchiato ^{4,1}	3,20
Doppelter Espresso ⁴ / Macchiato ^{4,1}	4,20
Kaffee Crème ^{4,1}	3,60
Großer Pott Kaffee Crème ^{4,1}	4,80
Americano <i>schwacher Kaffee Creme</i> ^{4,1}	3,60
Großer Pott Americano ^{4,1}	4,80
Filterkaffee ⁴ <i>von Mövenpick</i>	3,60
Großer Pott Filterkaffee ⁴	4,80
Mélange <i>halb Kaffee, halb Milch</i> ^{4,1}	4,20
Cappuccino ^{4,1}	4,20
Großer Cappuccino ^{4,1}	5,20
Café au Lait ^{4,1}	4,90
Latte Macchiato ^{4,1}	4,60
Großer Latte Macchiato ^{4,1}	5,60
Flavour: <i>Karamell</i> ³ , <i>Vanille</i> ⁹ , <i>Haselnuss</i> ^{3, 9, 1b}	je 0,80
<i>mit laktosefreier Milch / Sojamilch</i> ^{17, M} / <i>Hafermilch</i> ^{Ad}	je 0,40

alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei

KALTER KAFFEE

Latte Macchiato ^{4,1} <i>auf Eis</i>	4,80
Americano ⁴ <i>auf Eis</i> ¹	4,50
Eiskaffee ⁴ <i>mit Vanilleeis</i> ¹ <i>und Sahne</i> ¹	6,50
Eiskaffee ⁴ & Baileys ^{3,4,1} <i>mit Vanilleeis</i> ¹ <i>und Sahne</i> ¹	8,50

HEIß MIT EIS

Doppelter Espresso ⁴ <i>mit einer Kugel Bourbon Vanille Eiscreme</i> ^{1, Ja, K} <i>und Sahnehäubchen</i> ¹	6,90
Doppelter Espresso & Licor 43 ^{3,4} <i>mit einer Kugel Bourbon Vanille Eiscreme</i> ^{1, Ja, K} <i>und Sahnehäubchen</i> ¹	8,50

AROMATISIERTER KAFFEEGENUSS

Café Zimt ⁴ <i>Espresso bohnen mit Zimtaromen geröstet</i>	3,90
Café Ceylon ⁴ <i>Espresso bohnen mit Kardamomaromen geröstet</i>	3,90

ALKOHOLISCHE KAFFEESPEZIALITÄTEN

Pharisäer Kaffee ⁴ <i>im Glas 2 cl Rum</i> ³ , <i>Sahne</i> ¹	7,50
Irish Coffee ⁴ <i>im Glas 2 cl Whiskey, Sahne</i> ¹	7,90
Baileys Coffee ⁴ <i>mit 2 cl Baileys</i> ^{3,4,1} , <i>Sahne</i> ¹	7,90
Baileys Latte ⁴ <i>mit 2 cl Baileys</i> ^{3,4,1}	7,90
Café Italia ⁴ <i>mit 2cl Amaretto und Sahne</i> ¹	7,90
Espresso Coretto ⁴ <i>mit 1cl Grappa</i> ^N	5,90
Espresso Hennessy ⁴ <i>mit 1 cl Hennessy</i>	6,90

SCHOKOLADE HAUSGEMACHT

Heiße Schokolade ¹ <i>ohne Sahne</i> ¹	5,50
Heiße Schokolade ¹ <i>mit Sahne</i> ¹	5,90
Chocolatta ¹ <i>½ Schokolade</i> ¹ , <i>½ Espresso</i> ⁴ , <i>und Sahnehäubchen</i> ¹	6,50
Schoko Paris <i>mit 2cl Cointreau</i> ³ <i>und Sahne</i> ¹	7,90
Schoko Italia <i>mit 2cl Amaretto und Sahne</i> ¹	7,90
Schoko Jamaica <i>mit 2cl Rum</i> ³ <i>und Sahne</i> ¹	7,90
Schoko Baileys <i>mit 2cl Baileys</i> ^{3,4,1} <i>und Sahne</i> ¹	7,90
Schoko Spain <i>mit 2cl Licor 43</i> ³ <i>und Sahne</i> ¹	7,90

TEEGENUSS

TEE IM KÄNNCHEN

Darjeeling	6,50
<i>milder First Flush Darjeeling , weich und blumig</i>	
Earl Grey	6,50
<i>Feinster Darjeeling-Ceylon-Mischung mit Bergamotte-Aroma</i>	
Assam	6,50
<i>Kräftig-würziger Schwarztee mit leicht malzigem Geschmack</i>	
Früchtetee Hausmarke	6,50
<i>Hibiscus, Hagebutte, Kornblume, Sonnenblume, Rosenblüten, Bauernrosenblüten, Ananasstücke, Papayastücke, Korinthen, Orangenschalen</i>	
Kamillentee	6,50
<i>getrocknete Kamillenblüten, naturbelassen</i>	
Rooibos Vanille	6,50
<i>Aromatisierter Rotbuschtee mit Vanillegeschmack</i>	
Minztee	6,50
<i>getrocknete Minzblätter, naturbelassen</i>	
Tut Gut Tee	6,50
<i>Orangenschalen, Fenchel, Zimtstücke, Wacholderbeeren, Süßholzwurzel, Kardamomhülsen, Ingwerstücke, Nelken, Grüner Pfeffer</i>	
Lemon Grass Tee	6,50
<i>Grüner Tee mit Zitronenschalen, Gänseblümchen und Aromen</i>	
Grüner Tee	6,50
<i>Milder, weicher Grüner Tee, leicht und bekömmlich</i>	
Chai Latte	4,90
<i>im Glas, David-Rio-Vanille</i>	

FRISCHER TEE IM GLAS

Frischer Minztee	5,50
<i>aus frischer Minze und Honig</i>	
Frischer Ingwertee	5,50
<i>mit frischen Ingwer-, Orangenscheiben und Honig</i>	

Zusatzstoffe & Allergene:

1. mit Süßungsmitteln, 2. chininhaltig, 3. mit Farbstoffen, 4. koffeinhaltig, 5. mit Taurin, 6. mit Antioxidationsmitteln, 7. mit Phosphat (Säuerungsmittel), 8. mit Milcheiweiß, 9. mit Konservierungsstoffen, 10. gewachst, 11. Schwefeldioxid (mehr als 10 mg/kg o. 10 mg/l), 12. geschwärzt, 13. enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam), 14. mit Geschmacksverstärker, 15. Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und Schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen (Getränke mit mehr als 150 mg Koffein pro Liter - hier 300 mg), 16. hergestellt aus zerkleinertem Fleisch, 17. Stabilisatoren

A. Glutenhaltige Getreide/-erzeugnisse (a. Weizen, b. Roggen, c. Gerste, d. Hafer, e. Dinkel, f. Kamut o. g. Hybridstämme), B. Sellerie/-erzeugnisse, C. Krebstiere/-erzeugnisse, D. Lupine/-erzeugnisse, E. Sesam/-erzeugnisse, F. Fisch/-erzeugnisse, G. Senf/-erzeugnisse, H. Erdnüsse/-erzeugnisse, I. Milch/-erzeugnisse (inkl. Laktose), J. Schalenfrüchte (Nüsse)-erzeugnisse (a. Mandel, b. Haselnuss, c. Walnuss, d. Cashew, e. Pekannuss, f. Paranuss, g. Pistazie, h. Macadamianuss o. i. Queenslandnuss), K. Eier/-erzeugnisse, L. Weichtiere/-erzeugnisse, M. Soja/-erzeugnisse, N. Sulfite (mehr als 10 mg/kg o. 10 mg/l)

Alle Preise sind in Euro incl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

WEIN AUS ALLER WELT

WEISSWEIN	0,20 l	Fl. 0,75 l
Pinot Grigio ^N	7,40	25,50
<i>Sachetto / Italien / DOC / (12,0 % vol.)</i>		
<i>zarte Würze und fein fruchtig</i>		
Chardonnay ^N	7,60	26,50
<i>MAN / Südafrika / (13,0 % vol.)</i>		
<i>duftige Aromen, üppige Frucht</i>		
Grüner Veltliner ^N	7,80	27,50
<i>Johann Topf / Österreich / Qualitätswein / (11,5 % vol.)</i>		
<i>charmante Frucht, belebende Säure</i>		
Riesling ^N	7,60	26,50
<i>Pfaffmann / Pfalz / Deutschland / Qualitätswein / (12,5 % vol.)</i>		
<i>komplexes saftiges Aroma - trocken</i>		
Grauburgunder ^N	7,60	27,50
<i>Pfaffmann / Pfalz / Deutschland / Qualitätswein / (12,5 % vol.)</i>		
<i>klare Apfelfrucht</i>		
Vernaccia di San Gimignano ^N	7,80	28,50
<i>Teruzzi & Puthod / Italien / DOCG / (12,5 % vol.)</i>		
<i>harmonisch delikat</i>		
Rosé ^N	8,20	29,50
<i>Branciforti / Italien / IGT / (12,5 % vol.)</i>		
<i>sanft und säurearm</i>		
Weißweinschorle ^N (0,25 l)	6,50	
<i>weinhaltiges Mischgetränk</i>		

ROTWEIN

Shiraz ^N	8,20	29,50
<i>MAN / Südafrika / (14,0 % vol.)</i>		
<i>komplexe Frucht</i>		
Bordeaux ^N	8,80	33,50
<i>Haut Barry / Frankreich / (14,0 % vol.)</i>		
<i>sanft und deszent</i>		
Rioja ^N	8,60	31,50
<i>El Meson / Spanien / DOC / (13,5 % vol.)</i>		
<i>vollmundig weiches Tannin</i>		
Merlot ^N	8,40	28,50
<i>Montes / Chile / (14,5 % vol.)</i>		
<i>harmonisch, saftigen Geschmack</i>		
Montepulciano ^N	8,20	29,50
<i>Rocca dei Bottaria / Italien / DOC / (13,5 % vol.)</i>		
<i>generös und kompakt im Aroma</i>		
Côtes du Rhône ^N	9,20	35,50
<i>Paul Jaboulet / Frankreich / (14,0 % vol.)</i>		
<i>saftig mit viel Fülle</i>		

CHAMPAGNER PRICKELND	0,10 l	Fl. 0,75 l
Taittinger Brut ^N (12,0 % vol.)	12,90	85,00
Taittinger Rosé ^N (12,0 % vol.)	14,90	95,00

ITALIENISCH PRICKELND

Spumante Sachetto ^N	6,50	37,50
Spumante auf Eis ^N - 0,15 l	8,90	
Spumante Sachetto Rosé ^N	7,50	44,50
Spumante Sachetto Rosé ^N - 0,15 l	9,50	
<i>auf Eis</i>		
Aperol Spritz ^{2,3,N}	8,90	
Kir Royal mit Spumante Sachetto ^N	8,90	
Hugo mit Spumante Sachetto ^N	8,90	
<i>mit Holunderblüten-Sirup⁹, Minze, Limette und Soda auf Eis</i>		

LONGDRINKS

Campari ^{2,3}

mit Orange oder Maracuja 9,50

mit frisch gepresstem Orangensaft 10,90

Hendrick's Gin 12,90

mit Tonic ² und Gurke

Bombay Sapphire Gin 11,90

mit Tonic ² und Lemon

Skyy Vodka 10,90

mit Orange, Maracuja oder Bitter Lemon ^{2,6}

Whiskey Eis & Cola ^{3,4} mit

Jack Daniel's (40,0 % vol.) 10,90

Johnnie Walker Red Label ³ (40,0 % vol.) 11,90

Rum Eis & Cola ^{3,4} mit

Bacardi (37,5 % vol.) 10,90

Havana Club (40,0 % vol.) 11,90

COCKTAILS

Moskow Mule

Skyy Vodka, Ginger Beer ^{Ac}, Gurke, Angostura Bitter ³, Eis 12,90

Cuba Libre

Havana Club Rum, Coca-Cola ^{3,4}, Limette, Eis 12,90

Mojito

Havana Club Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda, Eis 12,90

Frozen Erdbeer Daiquiri

Havana Club Rum, Erdbeersirup ^{3,9}, Limettensaft, Soda, Eis 10,90

Aperol Spritz

verschiedene Aperol ^{2,3} Spritz - siehe extra Karte ab 8,90

SPIRITUOSEN

APERITIF 4cl

Martini Bianco ^{3,N}, Rosso ^N, Dry ^{3,N} (14,4 % vol.) 6,50

Extra Dry ^{3,N} (14,4 % vol.), Campari ^{2,3} (25,0 % vol.) 6,50

Aperol ^{2,3} (15,0 % vol.), Pernod (40,0 % vol.), Ouzo Plomari (40,0 % vol.) 6,50

DIGESTIF 2cl

Cynar ³ (16,5 % vol.), Averna (29,0 % vol.), Ramazzotti (30,0 % vol.) 4,50

Fernet Branca (39,0 % vol.), Fernet Menta (30,0 % vol.) 4,50

Grappa ^N (30,0 % vol.), Sambuca (40,0 % vol.) 4,50

COGNAC & BRANDY 2cl

Remy Martin VSOP (40,0 % vol.), Hennessy VS (40,0 % vol.) 6,50

Osborne Veterano ³ (36,0 % vol.), Calvados ^N (40,0 % vol.) 5,50

Cardenal Mendoza ³ (40,0 % vol.), Carlos I ³ (40,0 % vol.) 6,50

Vecchia Romagna ³ (38,0 % vol.) 5,50

VODKA 2cl

Skyy 4,90

WHISKEY 2cl

Jack Daniel's, Chivas Regal ³, Glen Grant ³ (40,0 % vol.) 5,50

Johnnie Walker Red Label ³, Ballantine's ³ 5,50

GIN 2cl

Bombay Sapphire (40,0 % vol.) 4,90

Hendrick's (44,0 % vol.) 5,90

RUM 2cl

Bacardi (37,5 % vol.) 4,50

Havana Club (40,0 % vol.) 4,90

LIQUEUR 4cl

Baileys ^{3,4,1} (17,0 % vol.), Cointreau ³ (40,0 % vol.) 6,50

Licor 43 ³ (31,0 % vol.), Amaretto (20,0 % vol.), Frangelino ³ (20,0 % vol.) 6,50

GETRÄNKE

WASSER

Apollinaris Selection	0,25 l	3,80
Apollinaris Selection	0,75 l	8,90
Apollinaris Vio still	0,25 l	3,80
Apollinaris Vio still	0,75 l	8,90

SOFTDRINKS

Coca-Cola ^{3,4} , Cola-Light o. Zero ^{1,3,4,13}	0,20 l	3,80
Fanta ^{3,6} , Spezi ^{3,4,6} , Sprite ¹⁸	0,40 l	5,50
Bitter Lemon ^{2,6} , Tonic Water ²	0,20 l	4,50
Ginger Ale ³		
Orangina, Orangina Rouge ³	0,25 l	4,50

WELLNESS & ENERGY

Red Bull ^{3,4,5,15}	0,25 l	5,50
Bionade Holunder ^{Ac}	0,33 l	4,50
Eistee Zitrone	0,30 l	4,50
	0,40 l	5,50

SÄFTE

frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	5,50
Apfelsaft, Orangensaft, Tomatensaft, Rhabarbernektar, Maracujanektar, Kirschnektar, Johannisbeernektar, Cranberrynektar, Bananennektar	0,20 l	4,50
Kiba	0,20 l	4,50
Saft-/ Nektarschorle nach Wahl	0,30 l	4,50
	0,40 l	5,50

Hausgemachte Limonade

Lemon-Minze-Limo	0,30 l	4,90
<i>Lime Juice⁹, frische Minze, Soda, Eis</i>	0,40 l	5,90
Erdbeer-Orangen-Limo	0,30 l	4,90
<i>Orangensaft, Erdbeersirup^{3,9}, frische Orange, Soda, Eis</i>	0,40 l	5,90
Holunder-Limetten-Limo	0,30 l	4,90
<i>Holundersirup^{3,9}, frische Limette, Soda, Eis</i>	0,40 l	5,90

BIER VOM FASS

Holsten Pilsener vom Fass ^{Ac} (4,8 % vol.)	0,25 l	3,80
Holsten Pilsener vom Fass ^{Ac}	0,40 l	5,80
Alsterwasser - Pilsener ^{Ac} + Sprite	0,25 l	3,80
Alsterwasser - Pilsener ^{Ac} + Sprite	0,40 l	5,80

FLASCHENBIER

Erdinger Hefeweizen ^{Aa,Ac} (5,3 % vol.)	0,50 l	6,50
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei ^{Aa,Ac}	0,50 l	6,50
Holsten alkoholfrei ^{Ac}	0,33 l	4,80



Auch kontaktlos möglich
Unsere digitale Speise-/ Getränkekarte

caférouge
im Hanseviertel

Große Bleichen 36 • 20354 Hamburg

Telefon 040 - 35 00 47 40

info@cafe-rouge.de

www.cafe-rouge.de

Mo bis Sa 9:00 – 21:00 Uhr

Sonntag 10:00 – 19:00 Uhr