

bar drinks

longdrinks und cocktails als empfehlung auf unseren tafeln oder in der barkarte

aperitifs

prosecco frizzante serena 0.1l	€ 4.50
weinschorle - chardonnay, soda, eis	€ 6.20
magnolia - st.germain elderflower, rhabarbersaft, limette	€ 7.60
belsazar rosé & tonic - belsazar rosé vermouth, goldberg tonic, grapefruit	€ 7.60
frangelico lime - feiner haselnusslikör mit limettensaft	€ 6.20

obstbrände

alpenschnaps marille, himbeere - feine spirituose aus österreich 2cl	€ 4.50
grappa villa isa - barrique gereifter tresterweinbrand 2cl	€ 4.50
williams birne roner - fruchtbrandy aus südtirol 2cl	€ 4.50

longdrinks

cuba libre - brugal anejo rum, cola, limette	€ 8.50
dark & stormy - goslings black seal rum, gingerbeer, limette	€ 8.50
gin & tonic - tanqueray gin, goldberg tonic, limette	€ 8.50
moscow mule - vodka 9 mile, gingerbeer, limette, gurke	€ 8.50
jacky ginger - jack daniels, gingerale, limette	€ 8.50

alkoholfreie cocktails

ringo star - johannisbeersaft, mandelsirup, bitterlemon	€ 7.10
ruby sunset - ruby red grapefruit, orange, zitrone, gommesugar, tonic	€ 7.10
virgin sprizz - crodino bitter, limo, soda, orange	€ 7.10
santino - crodino bitter, ananassaft, ginger ale, gurke	€ 7.10

kleinigkeiten zum naschen

oliven	€ 6.90
oliven mit schafskäse und parmesan	€ 13.90
3 dips - tomatenpesto, basilikumpesto, hummus	€ 8.80
von jedem etwas	€ 16.90

9bar

beschreibt den wasserdruck zum extrahieren unserer espressi

öffnungszeiten

montags bis samstags ab 10 Uhr

inhaber: gerhard r. pecoroni & marco c. eckhardt

zu gut besuchten barzeiten kann es gelegentlich zu verzögerungen kommen
unsere speisen und getränke werden frisch und in bester qualität zubereitet

heiss & kalt

<i>espresso</i>	€ 2.90
<i>espresso macchiato</i>	€ 2.90
<i>espresso doppio</i>	€ 5.20
<i>caffè crema</i>	€ 3.00
<i>caffè americano</i>	€ 3.00
<i>cappuccino</i> mit cremig aufgeschäumter hafermilch +0,50 €	€ 3.90
<i>caffè latte</i> mit cremig aufgeschäumter hafermilch +0,50 €	€ 4.40
<i>caffè mocha</i> mit cremig aufgeschäumter hafermilch +0,50 €	€ 4.70
<i>latte macchiato</i> mit cremig aufgeschäumter hafermilch +0,50 €	€ 4.40
<i>...mit flavour</i> vanilla bean, caramel, hazelnut, chocolate	€ 5.20
<i>david rio tiger spice tea latte</i>	€ 4.90
<i>hot chocolate</i> mit cremig aufgeschäumter milch (extra sahne + 1.00€)	€ 4.90
<i>white hot chocolate</i> mit cremig aufgeschäumter milch (extra sahne + 1.00€)	€ 4.90
<i>ronnefeldt tee leafcup</i> darjeeling, green, wellness, sweet berry, roibosh...	€ 3.80
<i>kräutertee frisch</i> minze, ingwer oder rosmarin - zitrone	€ 3.80
<i>pink grapefruit limonade</i> 0.2l	€ 3.90
<i>goldberg tonic, bitterlemon, ginger ale oder intense gingerbeer</i> 0.2l	€ 3.90
<i>belvoir - natürliche limonade aus der belvoir fruit farm</i> 0.2l	
<i>holunderblüte oder himbeer - zitrone</i>	€ 4.10
<i>italian soda</i> passion fruit, green apple... 0.2l	€ 3.90
<i>san bitter / crodino</i> (alkoholfreier, erfrischender bitteraperitiv)	€ 4.10
<i>richard's sun iced tea</i> peach oder lemon 0.33l	€ 4.70
<i>marken fruchtsaft - auch als schorle</i> 0.2l mango, maracuja, rhabarber, johannisbeere...	€ 3.80
<i>marken fruchtsaft - auch als schorle</i> 0.4l	€ 5.90
<i>orangensaft frisch gepresst</i> 0.2l	€ 5.20
<i>sinalco cola, cola zero, orange, zitrone, mineralco wasser, spezi</i> 0.2l	€ 3.00
<i>sinalco cola, cola zero, orange, zitrone, mineralco wasser, spezi</i> 0.4l	€ 5.00
<i>afri cola</i> 0.2l	€ 3.60
<i>bad camberger taunusquelle mineralwasser classic</i> 0.25l	€ 3.90
<i>bad camberger taunusquelle mineralwasser still</i> 0.25l	€ 3.90
<i>bad camberger taunusquelle mineralwasser medium</i> 0.75l	€ 7.90

eine liste von zusatzstoffen erhalten sie beim service

destillate

<i>vodka 2cl</i>	<i>9 mile vodka 37.5 vol% deutschland</i>	€ 3.50
	<i>42 below 40 vol% neuseeland</i>	€ 4.00
	<i>belvedere vodka 40 vol% polen</i>	€ 5.00
<i>tequila 100% agave 2cl</i>	<i>topanito blanco / reposado 40 vol% mexico</i>	€ 4.00
	<i>patron silver / anejo 40 vol% mexico</i>	€ 7.00
<i>mezcal 100% agave 2cl</i>	<i>san cosme mezcal blanco 40 vol% mexico</i>	€ 6.00
	<i>topanito mezcal espadin 45 vol% mexico</i>	€ 7.00
<i>rum 4cl</i>	<i>bacardi 8 anos 40 vol% bahamas</i>	€ 8.00
	<i>don papa rum 40 vol% philippinen</i>	€ 8.00
	<i>ron botucal reserva exclusiva 40 vol% venezuela</i>	€ 8.00
	<i>plantation 20 anniversary 40 vol% barbados</i>	€ 10.00
	<i>pyrat xo reserve 40 vol% anguilla</i>	€ 8.00
	<i>ron zacapa sistema solera 23 40 vol% guatemala</i>	€ 10.00
	<i>dos maderas 5+5 40 vol% guyana, barbados, jerez</i>	€ 9.00
<i>cognac 4cl</i>	<i>remy martin vsop 40 vol% frankreich</i>	€ 8.00
<i>brandy 4cl</i>	<i>carlos i solera grand reserva 40 vol% spanien</i>	€ 6.00
<i>bourbon whisk[e]y 4cl</i>	<i>maker's mark red kentucky straight 45 vol%</i>	€ 6.00
	<i>woodford reserve kentucky straight 43.2 vol%</i>	€ 8.00
	<i>knob creek kentucky straight 50 vol%</i>	€ 8.00
	<i>knob creek rye 50 vol%</i>	€ 9.00
	<i>old overholt straight rye 40 vol%</i>	€ 8.00
<i>single malt whisky 4cl</i>	<i>talisker 10 45.8 vol% isle of skye</i>	€ 8.00
	<i>glenmorangie 10 40 vol% highlands</i>	€ 8.00
	<i>lagavulin 16 43 vol% isle of islay</i>	€ 9.00
	<i>cragganmore 12 40 vol% speyside</i>	€ 8.00
	<i>glenkinchie 12 43 vol% lowlands</i>	€ 8.00
	<i>bushmills 10 40 vol% single malt irland</i>	€ 8.00
<i>irish whiskey 4cl</i>	<i>nikka from the barrel 51.4 vol% japan</i>	€ 11.00
<i>single malt & grain whisky 4cl</i>		

...unsere ginauswahl erhalten sie auf einer gesonderten karte

weisswein

trocken

für den kleineren durst auch in 0.1l

chardonnay	venetien italien	0.25l € 7.00
°duft nach buttervanille, honig und karamell ° anklang von zitrusfrüchten und apfel		
grauburgunder qba	rheinhessen deutschland	0.25l € 7.90
°milde säure, zarter schmelz ° aromen von nüssen, birnen, äpfeln		
riesling qba	mosel	0.25l € 9.90
°duft von apfel, birnen und holunder° beschwingt, leicht, unkompliziert		
verdejo	spanien rueda	0.25l € 8.90
°verführerisch, eindrücke von anis ° frisch, lebendig mit feiner säure		

rotwein

trocken

merlot igt	veneto italien	0.25l € 7.00
°duft nach karamell, waldbeeren und pflaume ° runder geschmack, verführerisch		
malbec oak cask	mendoza argentinien	0.25l € 8.90
°duft von pflaume, brombeere, kirsche ° samtig, tief, frisch		
primitivo puglia	apulien italien	0.25l € 8.90
°duft roter früchte, gewürze° voller körper, weich, harmonische tannine		
shiraz	robertson südafrika	0.25l € 9.40
°duft von mocca, toffee, holz° vanille, reife schwarze kirschen		

roséwein

trocken

cabernet franc, merlot	bergerac südfrankreich	0.25l € 8.90
°duft von frischem obst° aromen von granny smith, kirschen, erdbeeren		

bier

veltins pils vom fass	0.2l	€ 3.00
veltins pils vom fass		
radler	0.2l	€ 3.00
alster		
veltins alkoholfrei	0.33l	€ 4.50
veltins radler alkoholfrei	0.4l	€ 5.00
grevensteiner landbier vom fass		
grevensteiner landbier	vom fass	€ 3.40
früh kölsch vom fass		
kölsch cola / kölsch radler	0.2l	€ 3.00
helles weizen meisels weisse vom fass		
dunkel weizen meisels weisse	0.5l	€ 5.50
kristall weizen meisels weisse		
erdinger alkoholfrei	0.33l	€ 4.50
malzbier	0.33l	€ 4.50

spritzye cocktails

aperol sprizz - aperol likör, prosecco, soda, orange	€ 7.60
midori sprizz - midori melon likör, prosecco, zitrone, soda	
campari amalfi - campari, bitterlemon, grapefruit	€ 7.60
tocco rosso - campari, holunderblüte, prosecco, soda, minze	
pamo - amaro montenegro, passionfruit, prosecco	€ 7.60
lillet berry - lillet blanc, russian wild berry, früchte	
hugo black - johannisbeersaft, holunderblüte, prosecco, minze	€ 7.60

weitere weinempfehlungen erfragen sie bitte beim service

frühstück

no 1	croissant, butter, marmelade, heissgetränk nach wahl	€ 7.00
no 2	griechischer joghurt mit honig, frischen früchten und nüssen	€ 10.50
no 3	brötchen, croissant, butter, käsevariation, rauchlachs, marmelade	€ 14.90
no 4	baguette, butter, rührei, käsevariation, schinken, salami honig, marmelade	€ 15.90
no 5	baguette, körnerbrot, butter, frisches obst, schafskäse, camembert, mozzarella, frischkäse, honigjoghurt	€ 16.60
no 6	rührei und brot	€ 11.50
no 7	rührei, gemüse und brot	€ 15.30
no 8	rührei <u>oder</u> spiegeleier mit speck und brot	€ 15.60

panini

no 11	mit gebrilltem gemüse, rucola, hummus	€ 12.40
	no 11 mit ziegenfrischkäse oder schafskäse	€ 13.60
no 15	mit rührei, salat, tomate, käse, schinken, bbq-soße	€ 13.00
no 19	mit rumpsteak, salat, grüner paprika, chilli cheese, jalapenos, zwiebel	€ 16.20
no 20	mit hähnchen, speck, salat, tomate, senfmajo, ei	€ 15.60

suppen / salate

no 70	tomatensuppe, basilikumöl, pinienkerne	€ 9.20
	no 70 mit mozzarella	€ 9.90
no 21	blattsalat mit tomate, gurke, kerne, nüsse	€ 12.90
	no 21 mit parmesan oder schafskäse oder ziegenfrischkäse	€ 15.20
	no 21 mit käse nach wahl und mariniertem rohschinken	€ 16.00
	no 21 mit hähnchen	€ 18.90
no 22	tabouletsalat mit tomate, gurke, paprika, roten zwiebeln, hummus mit schafskäse	€ 15.90
	mit harissa-hähnchen und minz-joghurt	€ 18.90
no 25	tagliata, rumpsteak 200g, rucola, tomaten, balsamicozwiebeln, parmesan	€ 27.90
no 29	asia rote betesalat, mango, sesam, spinat, lauch, garnelen, ei	€ 22.90

gemüse / curry / risotto

no 105	geröstetes gemüse wahlweise mit parmesan, ziegenfrischkäse <u>oder</u> schafskäse	€ 18.60
no 107	gelbes thaicurry mit gemüse, mango, cashews, basmatireis	€ 18.60
	no 107 mit hähnchen	€ 21.90
	no 107 mit garnelen	€ 24.90
no 43	cremiges weissweinrisotto, kräuter, pilze, parmesan, trüffelöl	€ 19.90
no 45	cremiges walnussrisotto, knoblauch, petersilie, apfel, ziegenkäse	€ 18.90

pasta

no 31	mit fruchtiger tomatensoße, basilikumöl, parmesan	€ 15.60
no 38	mit rauchlachs, weisswein, karotten, erbsen, parmesan, sahne	€ 18.60
no 40	mit thunfisch kapernsoße, sahne, weisswein, parmesan	€ 17.90
no 42	mit garnelen, tomate, knoblauch, kräuter, spinat, tomaten-sahnesoße	€ 22.40
no 48	spaghetti aglio olio - petersilie, knoblauch, chili und parmesan	€ 16.90
no 50	spaghetti carbonara - ei, speck, parmesan, blattpetersilie	€ 18.60
no 51	penne arabiata - tomatensoße, peperoncini, speck, knoblauch, ziegenfrischkäse	€ 18.60

♦ alle gerichte wahlweise auch mit:

röstgemüse	€ 7.70
hähnchen	€ 9.80
rumpsteak	€ 15.90
riesengarnelen	€ 17.70
parmesan, ziegenfrischkäse oder schafskäse	€ 5.50

steaks

rumpsteak , gebratene kartoffeln, salat, kräuterbutter, zwiebel - rotweinmarmelade	
no 60 rumpsteak 200g	€ 33.40
no 61 rumpsteak 300g	€ 39.90

♦ unsere tages - und abendempfehlungen entnehmen sie bitte der speisentafel