



THE --- --- GAMBIT

*Food & Drinks for your
Soulfull evening!*



FLAMMKUCHEN CEBOLLA



13€

**Frischer Apfel, Schmand,
eingelegte Zwiebeln,
Lauchzwiebeln,
Zwiebelmarmelade und
Röstzwiebeln – intensiv,
süß-herzhaft**

CACHAPA EL POLLO



19€

**Zart gezupftes Pulled
Chicken trifft auf süßlich
venezolanische
Maispfannkuchen mit
goldener Kruste. Dazu gibt
es eine knusprig frittierte
Hüchchenbrust. Verfeinert
mit würzig eingelegten
roten Zwiebeln**

MEXICAN FEAST

38€

- *10x Freshly made
Tortillas / Tacos*
- *All of our Sauces*
- *All of our Condiments*
- *900gr. Fried Pigsbelly*





CONDIMENTS

Pulled BBQ Chicken

(Gezupftes BBQ Chicken)

Red Wine Onion

(In Rotwein blanchierte Zwiebeln)

Southern Black Beans

(Schwarze Bohnen, zubereitet
im Süd-Staaten Style)

Herbal infused Baby Onions

(In Kräuter eingelegte Jung-Zwiebel)

SALAD MIX

(Saisonionaler Salad-mix)

Homemade Onion

Marmalade

(Hausgemachte Zwiebel-
Marmalade mit Weisswein und
Yuzu)



SAUCES

2.5€

Spicy Honey

Balance aus Süße und Schärfe –
regionaler Honig mit feiner
Chili- Note

Chimichurrie

Frisch gehackte Petersilie,
Knoblauch, Chili und Limette

Sour Cream Dip

Frische Sauerrahm-Creme mit
einem Hauch Limette,
Knoblauch und Kräutern

Molé

Mexikanische Traditionssauce
aus gerösteten Chilis, dunkler
Schokolade, Tomaten,
Knoblauch und einer Vielzahl
von Gewürzen



SMALL BITES



Southern Fried Chicken

Frisch mariniert, in Gewürzmischung paniert und goldbraun frittiert.

10€



Fried Plantains

Frittierte Kochbanane mit unserem hausgemachten Sourcream Dip.

7€



Andalusian Carrotsalat

Leichter Karottensalat nach andalusischer Art – mit Kreuzkümmel, Knoblauch und einem Spritzer Zitrone.

6€



DESERT



3 Stück unserer frisch
frittierten Quarkbällchen,
außen goldbraun und
knusprig, innen wunderbar
weich und saftig. Serviert
werden sie mit einer süßen
Schokosahne.

7€

COFFEE

- | | |
|-----------------------------|--------|
| • <i>Espresso</i> | • 2.5€ |
| • <i>Americano</i> | • 3€ |
| • <i>Cappuccino</i> | • 3.5€ |
| • <i>Frapé</i> | • 5€ |
| • <i>Haferl Filtercafe</i> | • 4.5€ |
| • <i>Doppio Espresso</i> | • 4€ |
| • <i>Espresso Machiatto</i> | • 3€ |
| • <i>Flat White</i> | • 5€ |
| • <i>Latte</i> | • 5€ |
| • <i>Macchiato</i> | |



MILKSHAKES "GAMBIT STYLE"

10€

Der eiskalte Klassiker im Kupferbecher. Erfrischend scharf und würzig.



BRAZILIEN COFFEE

Cold Brew Coffee
Whiskey
Schokolade
Mandel-creme

BABYLON MORNING

Likör 43
Safran
Häfermilch
Mandel-creme

ICED TEA
(0,75l) · 6€

***AQUA DE
FRUTA***

Uelzner Früchte
Tee
Rohrzucker
Zitrone

***AQUA DE
VERDE***

Uelzner Senju
Tee
Rohrzucker
Limette

AQUA DE PEPINO

Gurke
Honig
Zitrone





RED

WHITE

KONCHO & CO

Seperavi

Georgien

0,1 · 5€

TABERNUS

Grauburgunder

Deutschland

0,1 · 4€

ROSÈ

TABERNUS

***Spätburgunder
Dornfelder***

Deutschland

0,1 · 4.5€





WEINSCHORLE

PROSSECCO

TABERNUS

DIETRICH

***Grauburgunder
Mineralwasser***

Riesling

Deutschland

Deutschland

0,2 · 6€

0,1 · 5€



AQUA
(0,5l) · 4€

WASSER STILL

WASSER SPRUDEL



SOFT
(0,3l) · 3€



AFRI COLA

AFRI COLA ZERO

GOLDBERG TONIC

**GOLDBERG
GINGERBEER**

**GOLDBERG
WILDBERRY**



RED WINE

Störtebecker Pils

4,9% · 0,33l ·
4€



Augustiner Helles

5,2% · 0,5l ·
5€

Störtebecker Scotch Ale

9% · 0,5l · 6€

Störtebecker Freibier

<0,5% · 0,33l · 4€

WHITE WINE

Red Wine

Koncho & Co Saperavi

*Saperavi Kachetien
Georgien*

*Brombeeren · Bergkräuter ·
Schwarzer Pfeffer*



0,1l 0,2l 0,75l

5€ 8€ 28€

White Wine

Mezzacorona

*Pinot Grigio
Italy*

*Grüner Apfel · Birne ·
Stachelbeere*

0,1l 0,2l 0,75l

4€ 6€ 21€

HOMEMADE SANGRIA

Rot

Merlot
Beeren
Schokolade
Orange

0,3l - 10€

0,3l - 10€



White

*Pinot Grigio,
Chardonnay, Green
Chartreuse*
Yuzu · Basilikum · Grüner
Tee

OPEN WINE

*PaulMas Vignes
de Nicole*

*Grenache · Mourvèdre
France*

*Brombeeren · Bergkräuter ·
Schwarzer Pfeffer*



0,1l

0,75l

4€

6€

22€

Prosecco

Dietrich

*Riesling
Pfalz*

Citrus · Perlige

0,1l

0,75l

5€

28€



SPRITZ

9.5€



Ein prickelnder, italienischer Aperitif auf Prosecco-Basis

TERRY

Aperol Sarti
Mango Purée
Lemon Juice
Prosecco

ROUGÈ

Lillete Rouge
Blueberry
Sirup
Lemon Juice
Prosecco

LIMONCELLO

Limoncello
Basil Sirup
Lemon Juice
Prosecco





HIGHBALLS

10€

Der eiskalte Klassiker im Kupferbecher. Erfrischend scharf und würzig.



GREEN LOTUS

Gin
Gurke
Limette
Minze
Tonic

WHITE LOTUS

Vodka
Lillet
Limette
Kokosnuss
Tonic

BATANGA

Blanco Rum
Jamaiken Rum
Overproof
Rum
Limette
Afri Cola



MULES

11.5€

Der eiskalte Klassiker im Kupferbecher. Erfrischend scharf und würzig.



TEA THYME MULE

Thyme &
Rooibosh inf.
Vodka
Limette
Gingerbeer

TOKYO MULE

Daiginjo
Sake
Limette
Yuzu
Gingerbeer

AFTER EIGHT JULEP

Irish Whiskey
Schokolade
Minze
Gingerbeer



GROG SWRIRRLLES

13€

Tropisch, cremig und tief. Jamaikanischer Rum trifft auf süße Fruchtpürees..



GROGY

Hasselnuss
Kokosnuss
Lillet
Sherry
Limette
Trip Sec
Sherry
Lillet
Vodka
Red Light

ELVANSE

Hasselnuss
Sherry
Schwarzer
Tee
Trip Sec
Cold Brew
Coffee
Schokolade
Heidelbeere

DAYTIME

Jamaican Rum
Blanco Rum
Overproofed Rum
Ananas
Mandeln
Hasselnuss
Port
Trip sec

HOUSE
SHOTS

0,25l · 15€





THE GAMBIT

Thanks for being with us :)