

**DRITAN
ALSELA
ROASTERY**

**COFFEE
FOOD
WINE**

SO-DO **08-00 UHR** / FR-SA UND VORFEIERTAGE **08-02 UHR**

NUR KARTENZAHLUNG

abend
karte
und
drinks

kalt

Tafelwasser	Gl. 0,2l	3,30 €
San Pellegrino	Fl. 0,25l 3,90 € 0,5l 6,90 €	
Aqua Panna	Fl. 0,25l 3,90 € 0,5l 6,90 €	
Coca-Cola ^{1/2} / ₈ / Zero ^{1/2} / ₄ / ₈ / ₁₂ / ₁₉ / ₂₀	Fl. 0,2l	3,90 €
Rhabarberschorle	Gl. 0,2l 3,90 € 0,5l 6,90 €	
Apfelschorle	Gl. 0,2l 3,90 € 0,5l 6,90 €	
Kirschschorle	Gl. 0,2l 3,90 € 0,5l 6,90 €	
Maracujaschorle	Gl. 0,2l 3,90 € 0,5l 6,90 €	
Apfelsaft / Kirschnektar	Gl. 0,2l	4,40 €

espresso

Espresso	2,90 €
Ristretto	2,90 €
Espresso gekürzt etwas stärker	
Lungo	2,90 €
Espresso gestreckt mit Wasser	
Doppio	4,50 €
Doppelter Espresso	

bier

MIT ALKOHOL

Altbier	0,33l	3,90 €
Füchsen Alt, Düsseldorf		
Beck's Pils	0,33l	3,90 €
Beck's Lemon Brew Naturradler	0,33l	3,90 €
Corona	0,35l	4,90 €
Franziskaner Weißbier	0,5l	5,90 €
Spaten München Hell	0,5l	5,90 €

ALKOHOLFREI

Beck's Blue alkoholfrei	0,33l	3,90 €
Corona Zero	0,35l	4,90 €
Franziskaner Alkoholfrei Zitrone	0,33l	4,90 €

perlig und aperitifs

MIT ALKOHOL

Weinschorle	Gl. 0,2l	5,90 €
Hauswein, Soda		
Aperol Spritz		7,90 €
Weißwein, Aperol ^{1/3} , Soda		
Sarti Spritz		7,90 €
Campari Spritz		8,50 €
Hugo		7,90 €
Prosecco, Holunderblütensirup ^{1/20}		
Soda, Limette		
Lillet Wild Berry		7,90 €
Chandon Garden Spritz	Fl. 0,75l	49,00 €

ALKOHOLFREI

Aperitif ZerO 0% (alkoholfreier Aperol-Style Spritz)	250 ml	9,50 €
Käfer Hugo (alkoholfrei)		10,50 €
LIGHT live 0,0% (Sparkling Hugo)		9,50 €

weisswein

DEUTSCHLAND

Grauburgunder Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz	Gl. 0,15 l	6,50 €
Riesling feinherb Dr. Loosen, Mosel	Gl. 0,15 l Fl. 0,75 l	7,50 € 36,00 €
Grauburgunder Weingut Markus Schneider, Pfalz	Gl. 0,15 l Fl. 0,75 l	8,50 € 39,00 €
Weißburgunder Weingut Wittmann, Rheinhessen	Gl. 0,15 l Fl. 0,75 l	8,00 € 38,00 €
Silvaner trocken Weingut Juliuspital, Franken	Gl. 0,15 l Fl. 0,75 l	7,50 € 35,00 €

INTERNATIONAL

Grüner Veltliner „Terrassen“ Weingut Jurtschitsch (Bio) Österreich	Gl. 0,15 l Fl. 0,75 l	7,50 € 36,00 €
Lugana Ca dei Frati, Gardasee Italien	Gl. 0,15 l Fl. 0,75 l	8,50 € 42,00 €
Sauvignon Touraine Domaine Henri Bourgeois Sancerre, Frankreich	Gl. 0,15 l Fl. 0,75 l	8,50 € 42,00 €
Petit Chablis Domaine Alain Geoffroy Frankreich	Gl. 0,15 l Fl. 0,75 l	10,00 € 48,00 €
Sancerre Blanc Domaine Serge Laloue Loire, Frankreich	Gl. 0,15 l Fl. 0,75 l	10,00 € 52,00 €
Sauvignon Blanc Cloudy Bay Marlborough, Neuseeland	Gl. 0,15 l Fl. 0,75 l	11,00 € 55,00 €

roséwein

Spätburgunder Rosé Weingut Meyer-Näkel Ahr, Deutschland	Gl. 0,15 l Fl. 0,75 l	8,50 € 42,00 €
Studio Rosé Miraval Frankreich	Gl. 0,15 l Fl. 0,75 l	9,00 € 45,00 €
Whispering Angel Château d'Esclans Provence, Frankreich	Gl. 0,15 l Fl. 0,75 l	10,00 € 49,00 €
Minuty „M“ Rosé Château Minuty Cotes de Provence AOP, Frankreich	Gl. 0,15 l Fl. 0,75 l	10,00 € 49,00 €

rotwein

DEUTSCHLAND

Spätburgunder Emil Bauer & Söhne, Pfalz	Gl. 0,15 l	6,00 €
Black Print Markus Schneider, Pfalz	Gl. 0,15 l Fl. 0,75 l	9,00 € 45,00 €
Spätburgunder Keiserstuhl Weingut Salwey, Baden	Gl. 0,15 l Fl. 0,75 l	9,00 € 45,00 €
Lemberger Weingut Aldinger, Württemberg	Gl. 0,15 l Fl. 0,75 l	8,00 € 39,00 €

INTERNATIONAL

Malbec Terrazas, Argentinien	Gl. 0,15 l Fl. 0,75 l	9,50 € 48,00 €
Primitivo San Marzano Apulien, Italien	Gl. 0,15 l Fl. 0,75 l	8,00 € 40,00 €
Primitivo di Manduria „Sessantanni“ San Marzano, Apulien	Fl. 0,75 l	59,00 €
Château Palais Cardinal Saint-Émilion Grand Cru Bordeaux, Frankreich	Gl. 0,15 l Fl. 0,75 l	10,00 € 50,00 €
Côtes du Rhône „Les Sérines“ Maison J. Denuzière Frankreich	Gl. 0,15 l Fl. 0,75 l	8,50 € 42,00 €
Rioja Reserva Heraclio Alfaro, Spanien	Gl. 0,15 l Fl. 0,75 l	9,00 € 45,00 €
Tignanello 2023	Fl. 0,75 l	210,00 €

sekt und champagner

Prosecco Valdobbiadene DOCG	Gl. 0,10 l Fl. 0,75 l	6,50 € 32,00 €
Deutscher Sekt Raumland „Cuvée Katharina“ Rheinhessen	Gl. 0,15 l Fl. 0,75 l	8,50 € 42,00 €
Crémant de Loire Bouvet Ladubay Brut	Gl. 0,15 l Fl. 0,75 l	9,00 € 45,00 €
Champagner Moët & Chandon Brut	Fl. 0,75 l	75,00 €
Champagner Moët & Chandon Rosé	Fl. 0,75 l	85,00 €
Dom Pérignon	Fl. 0,75 l	299,00 €
Ruinart Rosé	Fl. 0,75 l	169,00 €
Ruinart Blanc de Blancs	Fl. 0,75 l	179,00 €

longdrinks

MIT ALKOHOL	250 ml	MIT ALKOHOL	250 ml
Americano	9,50 €	Rum Cola	8,50 €
Vodka Absolut Orange	9,90 €	Whiskey Cola	8,50 €
Gin Tonic Bombay Sapphire	10,90 €	Vodka Energy	9,50 €
Gin Tonic Tanqueray	11,90 €		

cocktails

MIT ALKOHOL		ALKOHOLFREI	
Espresso Martini	10,90 €	Nojito	8,50 €
Pornstar Martini	11,90 €	Alkoholfreier Mojito mit frischer Minze & Limette	
Caipirinha	11,90 €	Virgin Mule	8,50 €
Mojito	11,90 €	Ginger Beer, Limette, alkoholfreier Wodka	
Negroni	10,50 €	San Bitter Spritz	8,50 €
Moscow Mule	11,00 €	San Bitter, Soda, Orange	
Whiskey Sour	11,50 €	Tropical Breeze	8,50 €
Old Fashioned	11,50 €	Maracuja, Zitrone, Minze, Soda	
Gin Basil Smash	11,50 €		
Daiquiri	10,50 €		
Dark & Stormy	11,50 €		

spirituosen

GIN	4 cl	WODKA	4 cl
Monkey 47 Dry Gin (Deutschland)	12,50 €	Belvedere Vodka (Polen)	9,50 EUR
Hendrick's Gin (Schottland)	11,50 €	Grey Goose (Frankreich)	10,50 EUR
Tanqueray No. TEN (England)	11,50 €	Absolut Elyx (Schweden)	9,00 EUR
WHISKY		TEQUILA & MEZCAL	
Glenfiddich 12 Jahre Single Malt (Schottland)	10,50 EUR	Don Julio Blanco (Mexiko)	10,50 EUR
Nikka From the Barrel (Japan)	11,50 EUR	Ocho Tequila Añejo (Mexiko)	11,50 EUR
Jameson Irish Whiskey (Irland)	8,50 EUR	Montelobos Mezcal Joven (Mexiko)	10,00 EUR
RUM		LIKÖRE & DIGESTIFS	
Plantation Pineapple Rum (Karibik)	9,50 EUR	Amaro Montenegro (Italien)	8,50 EUR
Diplomatico Reserva Exclusiva (Venezuela)	10,50 EUR	Baileys Irish Cream (Irland)	7,50 EUR
Havana Club 7 Jahre (Kuba)	8,50 EUR	Chartreuse Verte (Frankreich)	10,00 EUR
		Fernet Branca (Italien)	8,50 EUR

abendkarte

MO – SO 18 – 23 UHR

Cremige Linsensuppe	mit Karotten, Kartoffeln, Tomaten und Zwiebeln	6,90 €
Karotten-Ingwer-Suppe		6,90 €
Pfifferling-Crème-Suppe		6,90 €
Bruschetta	mit Tomaten, Zwiebeln und frischer Petersilie	7,90 €
	mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum	9,90 €
Geröstetes Landbrot	mit Mangoscheiben, Büffelmozzarella, frischem Basilikum und Olivenöl	10,90 €
	mit Avocadoscheiben, Ziegenkäse und Cherrytomaten	10,90 €
Gemischter Tapas Teller (für zwei Personen)	gegrilltes Gemüse, Thunfisch, Lachs, Tête de Moine, Tomate-Mozzarella, verschiedene Salamis, Serrano-Schinken, eingelegte getrocknete Tomaten, Oliven, Peperoni und Remoulade	16,90 €
Frischer Spinatsalat	mit Ziegenkäse, getrockneten Tomaten und Walnüssen	12,90 €
Griechischer Bauernsalat	mit Gurken, Tomaten, Feta, Oliven, Peperoni und Zwiebeln	12,90 €
César Salad	frischer Salat mit Hähnchenbrust, Ei, Cherrytomaten und Croutons	13,90 €
Shakshuka nach israelischer Art	mit Tomaten, Zwiebeln, pochiertes Ei und Feta	10,90 €
Chili Con Carne	mit Hackfleisch, Bohnen, Mais, Zwiebeln und Tomatensauce	11,50 €
Leberkäse	mit Bratkartoffeln und Spiegelei dazu süßer Senf	11,90 €
CousCous	mit Gemüse in Tomatensoße, Rucola und Feta (warm)	12,90 €
Club Sandwich	mit Lachs, Avocado, Honigsenf und Ei	13,90 €
	mit Speck, Hähnchenbrust, Spiegelei, Schmelzkäse und Kartoffelchips	13,90 €
Cheesburger	Saftiges Rindfleisch-Patty im Brioche-Bun mit Cheddar-Käse, Cocktail-Sauce, geschmorten Zwiebeln und Gewürzgurken. Serviert mit pikanten Wedges und aromatischer Trüffelmayonnaise.	16,90 €
Spaghetti Carbonara	Speck, Pecorino und Eigelb (keine Sahne)	12,90 €
Spaghetti mit Kalbsbolognese	mit Parmesan (Hausrezept)	13,90 €
Fussilli	mit Salsiccia und Paprika mit Tomatensoße	12,90 €
Tagliatelle	in Tomatensoße mit Aubergine, Büffelmozzarella und Basilikum	13,90 €
	mit frischem Lachs in Tomaten-Sahnesoße	15,90 €
	mit Pfifferlingragout und Speck	13,90 €
Vegetarische Lasagne	mit Spinat, Ricotta und Parmesan	13,90 €
Safranrisotto	mit Salsiccia und Parmesan	14,90 €
Pfifferlingrisotto	mit Cherrytomaten und Parmesan	15,90 €
Lachsfilet	gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	24,90 €
Ossobuco alla Milanese	geschmorte Kalbshaxe mit Knochen und mit Safran-Risotto	24,90 €
Lammkarree	mit Tandoori-Gewürz auf Kartoffelpüree und Ratatouille	25,90 €
Entrecôte Steak	zartes Entrecôte mit Spaghetti Aglio e Olio und Rucola-Salat mit Parmesan	29,50 €
Schokosouffle	mit Vanille Eis	7,50 €
Crème Brûlée		5,90 €
Tiramisu		5,90 €

unverträglichkeiten

1) mit Farbstoffen 2) koffeinhaltig 3) chininhaltig 4) mit Süßungsmitteln 5) mit Konservierungsstoffen 6) mit Antioxidationsmitteln 7) mit Geschmacksverstärker 8) mit Phosphat 9) geschwefelt 10) geschwärzt 11) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel 12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) mit Nitritpökelsalz 14) mit Nitrat 15) mit Milcheiweiß 16) gewachst 17) bestrahlt 18) enthält gentechnisch veränderte Sojabohnen 19) Nährwert pro 100ml: < 1 kJ (<0,25 kcal), Eiweiß 0,1g, Kohlenhydrate <0,1g, Fett 0g 20) Säuerungsmittel

Searching for a job?

WIR SUCHEN VERSTÄRKUNG!

Lust Teil des Teams zu werden?

Ob in der **Küche**, an der **Bar**, im Service oder als **Barista** – wir suchen herzliche Menschen mit Leidenschaft für Gastronomie.

Egal ob **Aushilfe**, **Teilzeit** oder **Vollzeit** – bei uns zählt Teamgeist!

Klingt gut?

Dann sprich uns gerne direkt an oder schreib uns eine Mail an:
job@dritan-alsela.de

kaffees

BLEND

Eine Mischung aus 80% Arabica und 20% Robusta Bohnen. Geeignet für alle Zubereitungsmethoden sowie Kaffeegetränke mit oder ohne Milch.

Preise



HOUSE BLEND

Chocolate and nuts.

Origin	Brazil, Colombia, India			
Process	Natural, washed			
Roast	Medium	500 G	15,90 EUR	
Acidity	No acidity	1000 G	29,90 EUR	

NAPOLI BLEND

Dark chocolate and roasted nuts.

Origin	Brazil, India			
Process	Natural, monsooned			
Roast	Dark	500 G	15,90 EUR	
Acidity	No acidity	1000 G	29,90 EUR	

ARABICA

GUATEMALA



SINGLE ORIGIN

Milk chocolate and fruity.

Process		Washed	500 G	16,90 EUR
Roast		Medium	1000 G	30,90 EUR
Acidity		Low		

Wir besuchen unsere Bauern in Guatemala, hegen eine enge Freundschaft und betreiben direkten Handel. Scanne den Code und lerne auch du Herminio kennen.



MEXICO



Caramel, chocolate and citrus.

Process		Washed	500 G	15,90 EUR
Roast		Medium	1000 G	29,90 EUR
Acidity		Low		

BRAZIL



Cocoa, nuts and light sweetness.

Process		Natural	500 G	15,90 EUR
Roast		Medium	1000 G	29,90 EUR
Acidity		Low		

COLOMBIA



Chocolate, caramel and fruity.

Process		Washed	500 G	15,90 EUR
Roast		Medium	1000 G	29,90 EUR
Acidity		Low		

INDIA MALABAR



Roasted nuts, nougat and oat.

Process		Monsooned	500 G	15,90 EUR
Roast		Medium	1000 G	29,90 EUR
Acidity		Low		

PERU



Chocolate, nuts and fruits.

Process		Washed	500 G	15,90 EUR
Roast		Medium	1000 G	29,90 EUR
Acidity		Low		

COSTA RICA



Red berries, cream and dried fruits.

Process		Honey	500 G	15,90 EUR
Roast		Medium	1000 G	29,90 EUR
Acidity		Low		

HONDURAS Filter



Cocoa, chocolate and nuts.

Process		Washed	500 G	15,90 EUR
Roast		Medium	1000 G	29,90 EUR
Acidity		Low		

COLOMBIA Filter, Villa Flor



Red berries, mandarin and sugarcane.

Variety	Pink Bourbon			
Process	Honey			
Roast	Medium	500 G	39,90 EUR	
Acidity	Low			