

**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 <sup>1 2 8</sup> / Zero <sup>1 2 4 8 12 19 20</sup>	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 €
Kirschorle	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 ALKOHOLO

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

## ALKOHOLOFREI

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

# perlig und aperitifs

## MIT ALKOHOLO

Weinschorle	Gl. 0,2l	5,90 €
Hauswein, Soda		
Aperol Spritz		7,90 €
Weißwein, Aperol <sup>1 3</sup> , Soda		
Sarti Spritz		7,90 €
Hugo		7,90 €
Prosecco, Holunderblütensirup <sup>1 20</sup>		
Soda, Limette		
Lillet Wild Berry		7,90 €

## ALKOHOLOFREI

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

# weisswein

## DEUTSCHLAND

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

## INTERNATIONAL

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

# rosewein

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

# rotwein

## DEUTSCHLAND

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

## INTERNATIONAL

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

# sekt und champagner

<b>Prosecco</b> Valdobbiadene DOCG	Gl. 0,15 l Fl. 0,75 l	6,50 € 32,00 €
<b>Deutscher Sekt</b> Raumland „Cuvée Katharina“ Rheinhessen	Gl. 0,15 l Fl. 0,75 l	8,50 € 42,00 €
<b>Crémant de Loire</b> Bouvet Ladubay Brut	Gl. 0,15 l Fl. 0,75 l	9,00 € 45,00 €
<b>Champagner</b> Moët & Chandon Brut	Fl. 0,75 l	75,00 €
<b>Champagner</b> Moët & Chandon Rosé	Fl. 0,75 l	85,00 €
<b>Champagner</b> Chandon Garden Spritz	Fl. 0,75 l	85,00 €

# longdrinks

MIT ALKOHOL	250 ml
Americano	9,50 €
Vodka Absolut Orange	9,90 €
Gin Tonic Bombay Sapphire	10,90 €
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
<b>WHISKY</b>		<b>TEQUILA &amp; MEZCAL</b>	
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
<b>RUM</b>		<b>LIKÖRE &amp; DIGESTIFS</b>	
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

<b>Cremige Linsensuppe</b>	mit Karotten, Kartoffeln, Tomaten und Zwiebeln	6,90 €
<b>Karotten-Ingwer-Suppe</b>		6,90 €
<hr/>		
<b>Bruschetta</b>	mit Tomaten, Zwiebeln und frischer Petersilie	7,90 €
	mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum	9,90 €
<b>Geröstetes Landbrot</b>	mit Mangoscheiben, Büffelmozzarella, frischem Basilikum und Olivenöl	10,90 €
	mit Avocadoscheiben, Ziegenkäse und Cherrytomaten	10,90 €
<b>Gemischter Tapas Teller</b> (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 €
<hr/>		
<b>Frischer Spinatsalat</b>	mit Ziegenkäse, getrockneten Tomaten und Walnüssen	12,90 €
<b>Griechischer Bauernsalat</b>	mit Gurken, Tomaten, Feta, Oliven, Peperoni und Zwiebeln	12,90 €
<b>César Salad</b>	frischer Salat mit Hähnchenbrust, Ei, Cherrytomaten und Croutons	13,90 €
<hr/>		
<b>Shakshuka nach israelischer Art</b>	mit Tomaten, Zwiebeln, pochiertes Ei und Feta	10,90 €
<b>Chili Con Carne</b>	mit Hackfleisch, Bohnen, Mais, Zwiebeln und Tomatensauce	11,50 €
<b>Leberkäse</b>	mit Bratkartoffeln und Spiegelei dazu süßer Senf	11,90 €
<b>CousCous</b>	mit Gemüse in Tomatensoße, Rucola und Feta (warm)	12,90 €
<b>Club Sandwich</b>	mit Lachs, Avocado, Honigsenf und Ei	13,90 €
	mit Speck, Hähnchenbrust, Spiegelei, Schmelzkäse und Kartoffelchips	13,90 €
<hr/>		
<b>Spaghetti Carbonara</b>	Speck, Pecorino und Eigelb (keine Sahne)	12,90 €
<b>Spaghetti mit Kalbsbolognese</b>	mit Parmesan (Hausrezept)	13,90 €
<b>Fussilli</b>	mit Salsiccia und Paprika mit Tomatensoße	12,90 €
<b>Tagliatelle</b>	in Tomatensoße mit Aubergine, Büffelmozzarella und Basilikum	13,90 €
	mit frischem Lachs in Tomaten-Sahnesoße	15,90 €
<b>Vegetarische Lasagne</b>	mit Spinat, Ricotta und Parmesan	13,90 €
<hr/>		
<b>Safranrisotto</b>	mit Salsiccia und Parmesan	14,90 €
<hr/>		
<b>Lachsfilet</b>	gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	24,90 €
<b>Thunfisch Steak</b>	gegrilltes auf Couscous mit Zatar-Joghurt und Austernpilzen	25,90 €
<hr/>		
<b>Ossobuco alla Milanese</b>	geschmorte Kalbshaxe mit Knochen und mit Safran-Risotto	24,90 €
<b>Lammkarree</b>	mit Tandoori-Gewürz auf Polenta und Ratatouille	25,90 €
<b>Entrecôte Steak</b>	zartes Entrecôte mit Spaghetti Aglio e Olio und Rucola-Salat mit Parmesan	29,50 €
<hr/>		
<b>Pancakes</b>	mit Bananen u. Walnüssen, Ahornsirup und Puderzucker (jeweils 3 Stk.)	12,90 €
<b>Joghurt</b>	Griechischer Joghurt mit frischen Früchten, Walnüssen und Honig	10,90 €
<b>Schokosouffle</b>	mit Vanille Eis	7,50 €
<b>Crème Brûlée</b>		5,90 €
<b>Tiramisu</b>		5,90 €

unver  
träglich  
keiten

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](mailto: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	<b>Brazil, Colombia, India</b>		
Process	<b>Natural, washed</b>		
Roast	<b>Medium</b>	500 G	15,90 EUR
Acidity	<b>No acidity</b>	1000 G	29,90 EUR

### NAPOLI BLEND

Dark chocolate and roasted nuts.

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

## ARABICA

### GUATEMALA



### SINGLE ORIGIN

Milk chocolate and fruity.

Process	<b>Washed</b>	500 G	16,90 EUR
Roast	<b>Medium</b>	1000 G	30,90 EUR
Acidity	<b>Low</b>		

Wir besuchten 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	<b>Washed</b>	500 G	15,90 EUR
Roast	<b>Medium</b>	1000 G	29,90 EUR
Acidity	<b>Low</b>		

### BRAZIL



Cocoa, nuts and light sweetness.

Process	<b>Natural</b>	500 G	15,90 EUR
Roast	<b>Medium</b>	1000 G	29,90 EUR
Acidity	<b>Low</b>		

### COLOMBIA



Chocolate, caramel and fruity.

Process	<b>Washed</b>	500 G	15,90 EUR
Roast	<b>Medium</b>	1000 G	29,90 EUR
Acidity	<b>Low</b>		

### INDIA MALABAR



Roasted nuts, nougat and oat.

Process	<b>Monsooned</b>	500 G	15,90 EUR
Roast	<b>Medium</b>	1000 G	29,90 EUR
Acidity	<b>Low</b>		

### PERU



Chocolate, nuts and fruits.

Process	<b>Washed</b>	500 G	15,90 EUR
Roast	<b>Medium</b>	1000 G	29,90 EUR
Acidity	<b>Low</b>		

### COSTA RICA



Red berries, cream and dried fruits.

Process	<b>Honey</b>	500 G	15,90 EUR
Roast	<b>Medium</b>	1000 G	29,90 EUR
Acidity	<b>Low</b>		

### HONDURAS Filter



Cocoa, chocolate and nuts.

Process	<b>Washed</b>	500 G	15,90 EUR
Roast	<b>Medium</b>	1000 G	29,90 EUR
Acidity	<b>Low</b>		