

Getränkerte | Speisekarte

café | bar

ALTEFEUERWACHE

Brückenstr. 2
68167 Mannheim
0621/12 82 37 95

bar@altefeuerwache.com

www.altefeuerwache.com/cafe-bar

www.facebook.com/cafebar.AlteFeuerwache

Öffnungszeiten:

Mo – Do 10 – 1 Uhr | Fr 10 – 3 Uhr | Sa 13 – 3 Uhr | So 13 – 1 Uhr | Biergarten bis max. 23 Uhr

Café & Co.

Espresso	2,00
Espresso Double	2,80
Espresso Macchiato ⁸	2,10
Café Crema	2,00
Latte Macchiato ^{8*}	2,80
Cappuccino ⁸	2,40
Milchkaffee ⁸	2,80
Hot Chocolate ⁸	2,80
Chai Tea Latte ^{1,8}	2,50
Iced Chocolate ⁸	3,50
Iced Café Latte ⁸	3,80
· mit laktosefreier Milch ⁸	0,20
· mit Sojamilch ^{2,4}	0,30
* Aufpreis doppelter Espresso	0,60

Alle Kaffeespezialitäten sind auch mit koffeinfreiem Kaffee erhältlich.

Flavours²

· French Vanilla, Zimt ¹ , Haselnuss ³ , Karamell ^{1,3} , Mandel ¹	0,50
· mit Alkohol: Amaretto, Baileys ^{1,8,9} oder Rum	1,80

Tee

Earl Grey	2,80
Darjeeling	2,80
Rooibos Vanille	2,80
Grüner Tee	2,80
Herbs & Honey	2,80
Früchte	2,80
Kamille	2,80
Pfefferminze	2,80

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service

Softdrinks

Odenwaldquelle		
• Classic	0,2/0,4l	1,50/2,70
• Premium naturel	0,25l	2,30
Coca Cola ^{1,9}	0,2l/0,4l	2,20/3,20
Coca Cola Zero ^{1,3,9,11,12}	0,2l/0,4l	2,20/3,20
Fanta ^{1,3}	0,2l/0,4l	2,20/3,20
Spezi ^{1,3,9}	0,2l/0,4l	2,20/3,20
Schweppes ² in der Flasche	0,2l	2,50
Bitter Lemon ^{3,10} , Ginger Ale		
Goldberg ² in der Flasche	0,2l	2,80
Ginger Beer, Tonic Water ¹⁰		
Orangina, Orangina rouge ¹	0,25l	2,60
Red Bull ^{1,9,13}	0,25l	3,80

Säfte

Apfelsaft naturtrüb	0,2/0,4l	2,50/3,60
Orangensaft	0,2/0,4l	2,50/3,60
Bananennektar	0,2/0,4l	2,50/3,60
Kirschnektar	0,2/0,4l	2,50/3,60
Johannisbeernektar	0,2/0,4l	2,50/3,60
Maracujanektar	0,2/0,4l	2,50/3,60
Kirsch/Banane	0,2/0,4l	2,50/3,60
Rhabarbernektar	0,2/0,4l	2,50/3,60
Frisch gepresster O-Saft	0,2l	3,80
• als Saftschorle	0,2/0,4l	2,30/3,40

Limonaden

Braumeisters Limonade von Eichbaum ^{2,15c}	0,33l	2,70
Orange-Malz, Zitrone-Hefe, Wilder Holunder, Milde Grapefruit		
Hausgemachte Basilikum-Limonade	0,3l	4,20
Zitronensaft, Zuckersirup, Soda, Basilikum		
Hausgemachte Limonade mit saisonalen Früchten	0,3l	4,60
Zitronensaft, Zuckersirup, Soda, saisonale Früchte		
Hausgemachter Eistee	0,4l	4,20
Mischung aus Schwarztee, Grüntee und Früchtetee mit Zitronensaft und Maracuja- oder Kirschnektar		

Biere vom Fass^{15c}

Ureich Premium Pils	0,3/0,4l	2,90/3,60
Radler	0,3/0,4l	2,90/3,60
Kellerbier	0,3/0,4l	2,90/3,60
Hefeweizen	0,5l	3,60
Weizenradler	0,5l	3,60

Eichbaum Flaschenbiere^{15c}

Kristallweizen, Dunkles Hefeweizen	0,5l	3,60
Rotes Räuberbier, Kurpfälzer Naturradler	0,33l	2,90
Guinness ^{15c} in der Dose	0,44l	4,60

Alkoholfreie Biere

Ureich Aktiv ^{15c}	0,33l	2,90
Erdinger Weißbier ^{15a}	0,5l	3,60
Erdinger Radler ^{15a}	0,5l	3,60
Karamalz ¹	0,33l	2,60

Zeichenerklärung: Zusatzstoffe und Allergene

1. mit Farbstoff(en) / 2. mit Konservierungsstoff / 3. mit Antioxidationsmittel / 4. mit Geschmacksverstärker(n) / 5. mit Schwefeldioxid (geschwefelt) / 6. mit Schwärzungsmittel (geschwärzt) / 7. mit Phosphat / 8. mit Milcheiweiß und Laktose / 9. koffeinhaltig (außer Kaffee) / 10. chininhaltig / 11. mit Süßungsmittel / 12. enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam) / 13. mit Taurin / 14. mit Farbstoffen, die die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen können (E 122; E 124; E 129) / 15. glutenhaltiges Getreide (a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Kamut oder Hybridstämme davon) / 16. Eier / 17. Erdnüsse / 18. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) / 19. Sellerie / 20. Senf / 21. Sesamsamen / 22. Lupinen / 23. sulfithaltig / 24. Soja / 25. Fisch und Fischerzeugnisse

*Perligeres*²³

Prosecco Spumante Brut	0,1l	3,50
Sekt Hausmarke	0,1l	3,50
Prosecco auf Eis	0,2l	4,90
Apfelwein	0,5l	3,80
• sauer gespritzt	0,5l	3,60

*Weissweine*²³

Weine vom Bioweingut Heiner Sauer, Südpfalz

2016 Cana, Gutswein trocken	0,2l	4,80
2016 Riesling, Gutswein trocken	0,2l	4,60
2016 Weißburgunder, Gutswein trocken	0,2l	4,80
2016 Grauburgunder QbA, trocken	0,2l	4,60
Weingut Eugen Müller, Forst		
Weinschorle	0,25/0,5l	3,10/4,90

*Rosé*²³

2016 Aestiva, trocken	0,2l	4,80
Bioweingut Heiner Sauer, Südpfalz		

*Rotweine*²³

2015 Rufia, Gutswein halbtrocken	0,2l	4,60
Bioweingut Heiner Sauer, Südpfalz		
2015 Le Petit „B“, Vin De Pays De Bessan IGP	0,2l	4,40
Rose de Bessan, Languedoc		
2015 Bobal y Tempranillo, trocken	0,2l	4,80
Bodegas Palmera Utiel Requena, Spanien		

*Wir halten immer wieder außergewöhnliche Weine für Sie bereit.
Bitte achten Sie auf unsere Weinempfehlung.*

Aperitif

Pernod, Ricard, Pastis 51	4 cl	4,10
Martini bianco / rosso ²³	5 cl	3,90

Digestif

Ramazotti, Averna	4 cl	4,20
Jägermeister	2 cl	2,90

Grappa, Edelbrände

Grappa di Prosecco da Ponte	2 cl	3,80
Alsace Eau de vie de Poire Williams	2 cl	3,80

Shooters

Cazcabel Tequila blanco oder oro	2 cl	3,80
B 52 ^{1, 8, 9}	2 cl	4,30
Sambuca, Ouzo	2 cl	3,10
Absolut Vodka	2 cl	3,10

Whiskey

Fragen Sie bitte nach unserer Whiskey-Karte.

Longdrinks

Cuba Libre ^{1, 9}		5,80
Wodka Lemon ^{2, 3, 10}		5,80
Wodka Red Bull ^{1, 9, 13}		6,80
Bombay Sapphire Gin mit Goldberg Tonic ^{2, 10}		7,50
Hendrick`s Gin mit Goldberg Tonic ^{2, 10}		8,50
Monkey 47 Dry Gin mit Goldberg Tonic ^{2, 10}		9,40
Gin Mare mit Goldberg Tonic ^{2, 10}		10,-
The Botanist mit Goldberg Tonic ^{2, 10}		11,-

Schaumwein-Cocktails

Spritz Aperol ^{1, 10} , Prosecco ²³ , Soda		5,20
Hugo Prosecco ²³ , Soda, Holunderblütensirup, Minze		5,40

Cocktails

Caipirinha Cachaça, Limetten, Zuckersirup	6,60
Mojito Rum, Limettensaft, Zuckersirup, Soda, Minze	7,60

Sours

Gin Basil Smash Tanqueray Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Basilikum	8,50
- als Longdrink mit Soda	8,50
Jasmin Gin Sour mit Jasmin tee versetzter Tanqueray Gin, Zitronensaft, Zuckersirup	8,50
Whiskey Sour Rye Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup	8,00
Aperol Sour Aperol ^{1,10} , Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup	7,50

Mules

London Mule Bombay Sapphire Gin, Limettensaft, Ginger Beer ² , Gurke	8,20
Moscow Mule Absolut Vodka, Limettensaft, Ginger Beer ² , Gurke	7,80

Bitte achten Sie auch auf unser saisonales Cocktail- und Longdrink-Angebot.

Kleinigkeiten

Italienische Foccacia^{15a} (in Olivenöl ausgebackene Fladenbrote) frisch getoastet und mit Frischkäse⁸ und hausgemachten Soßen bestrichen

• Hot Chili ^{3, 7, 19, 24}	5,60	• Italian Style ^{8, 18}	4,90
Sojasoße, geräucherte Truthahnbrust, Sambal Oelek, Asia-Gemüse		Pesto Genovese, Mozzarella, Tomaten	
• Ham & Cheese ^{1, 2, 3, 7, 8, 11, 16, 19}	4,90	• Greek Style ^{6, 8}	5,60
Currysoße, Kochschinken, Gouda, Tomaten, Gurken		Schafskäsecrème, getrocknete Tomaten, Oliven, Peperoni	
• Serrano ^{2, 3, 6, 8}	5,60	• Vegan (ohne Frischkäse) ⁶	5,60
Olivencrème, Serrano-Schinken, Rucola, Parmesan, Tomaten		Olivencrème und Ofengemüse der Saison	

Snacks und Süßes

Portion Erdnüsse ¹⁸	2,00
Portion Nussmischung ^{17, 18}	2,50
Panna Cotta ⁸ mit Himbeerspiegel, im Glas serviert	2,50

Mittagstisch

Mo-Fr von 12:00-14:00 Uhr

Wöchentlich wechselndes Angebot. Bitte achten Sie auf die aktuelle Mittagskarte.

Speisen

täglich von 17:00-22:30 Uhr

Schnitzel Wiener Art ^{8, 15a, 16} 9,80
mit Pommes frites und Salat

Cheeseburger ^{8, 11, 15a, 16, 20, 21}
mit Pommes frites oder hausgemachtem Coleslaw 9,80
mit 100 % Rindfleisch, Gouda, hausgemachter Burgersoße, Salat, Tomate, Zwiebeln und Gewürzgurke

Veganer Burger ^{15a, 19, 20, 21}
mit Pommes frites 8,70
mit Bohnen-Patty, Ofengemüse der Saison, hausgemachte Guacamole, Salat, Tomate, Gurke und Zwiebeln

Portion Pommes frites 4,80

Flammkuchen

Elsässer Art ^{2, 3, 8, 15a} 6,80
mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck

Sierra ^{2, 3, 8, 15a} 7,80
mit Crème fraîche, mariniertem Fenchel und Serrano-Schinken

Ziegenkäse ^{8, 15a, 18} 7,80
mit Crème fraîche, Ziegenkäse, Honig, Thymian und Walnüssen

Rucola ^{8, 15a} 7,80
mit Crème fraîche, frischen Tomaten, Rucola und Parmesan

Salate

Kleiner Beilagensalat 4,20

Avocado-Tomaten-Brot-Salat ^{15a} 7,10
mit Koriander

Bunter Salatteller 7,60

Salatteller mit gebratenem Hähnchenfilet 10,90

Salatteller Orient ²⁴ 9,20
Bunter Salatteller mit Linsensalat, Hummus, geschmorter Paprika mit Zitrone und Kapern, Zucchini-creme und geräuchertem Auberginenkaviar

Schafskäse im Mantel ^{2, 3, 5, 6, 8, 18} 9,80
Bunter Salatteller mit Schafskäse in einem Mantel aus Oliven, Peperoni, getrockneten Tomaten und Pinienkernen

Salatteller Garnele ^{8, 16, 20, 25} 11,10
mit gebratenen Garnelen und Knoblauchdip

Wurstsalat nach Art des Hauses ^{2, 3, 7, 16, 20}
mit Senf-Vinaigrette, Ei, Tomate, Gewürzgurke, Frühlingslauch und Radieschen

• **mit Baguette** ^{15a} 7,10
• **mit Pommes frites** 7,90

Unsere Salate werden alle mit hausgemachtem Kräuter-Balsamico-Dressing ²⁰ und ofenfrischem Baguette serviert.
Extra Portion Baguette 0,50 EUR