

Öffnungszeiten:
07:00 Uhr bis 01:00 Uhr

Angebote der Speisekarte
und Aktionstafel:
12:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Angebote aus den Vitrinen:
12:00 Uhr bis Mitternacht

THE

FLAVE

OF MUNICH.

Opening hours:
07:00 AM to 01:00 AM

Menu offers and specials board:
12:00 PM to 10:00 PM

Offers from the showcases:
12:00 PM to midnight

MÜNCHEN

Das Leben in München muss man einfach genießen: Die Kombination aus kulturellen Highlights, der Weite des Englischen Gartens und vor allem der Gastfreundschaft in Verbindung mit gutem Essen ist das, was München so (er)lebenswert macht.

Im THE FLAVE fassen wir die Stadt für Sie kulinarisch zusammen. Mit Frische, Vielfalt, Qualität und einer Auswahl an regionaler und überregionaler Küche – inspiriert von der unmittelbaren Nähe zum legendären Viktualienmarkt.

Entdecken Sie die Stadt in all ihren Facetten – bei einem München-Besuch ganz nach Ihrem Geschmack.

WILLKOMMEN IM THE FLAVE OF MUNICH.

Life in Munich simply has to be enjoyed: the fusion of cultural highlights, the vast English Garden and, above all else, the hospitality combined with good food are all aspects that turn Munich into a real experience and make it a great place to live in.

We distil the elements of the city into culinary delights for you at THE FLAVE, with freshness, variety, quality and a selection of dishes from the region and beyond – inspired by the immediate proximity to the legendary Viktualienmarkt.

Discover the city in all its facets – with a visit to Munich completely tailored to your individual taste.

WELCOME TO THE FLAVE OF MUNICH.



EIN BUMMEL ÜBER DEN VIKTUALIENMARKT A STROLL THROUGH THE „VIKTUALIENMARKET“

ALLEINE ODER ZUM TEILEN SHARE'EAT

Gemischtes Jausnbrett`l unser Klassisches - oder mit Ihren persönlichen Favoriten ^(G,H)	
Mixed snack board Our classic one-or with your personal favorites ^(G,H)	19,50
Feine Käseauswahl ^(G,H) 	
Variation von französischem Käse, mit Feigen Chutney, frischen Trauben und Walnüssen Fine selection of cheese ^(G,H) Variation of French cheese, with fig chutney, fresh grapes and walnuts	18,50
Der klassische Flammkuchen ^(Aa,G)	
Ofenfrischer Flammkuchen mit Sourcream, geriebenem Emmentaler, feiner Speck-Zwiebelschmelze und Feldsalat The classic tarte flambée ^(Aa,G) Oven-fresh tarte flambée with sour cream, grated Emmental cheese, fine bacon and onion melt and lamb's lettuce	17,50
Der skandinavische Flammkuchen ^(Aa,G,D,M)	
Ofenfrischer Flammkuchen mit Sourcream, geriebenem Emmentaler, Räucherlachs, einer milden Senf-Honig-Dill Sauce und knackigem Rucola The Scandinavian tarte flambée ^(Aa,G,D,M) Oven-fresh tarte flambée with sour cream, grated Emmental cheese, smoked salmon, a mild mustard-honey-dill sauce and crunchy rocket salad	17,50
Italienische Ofen Pizza ^(Aa,G) 	
mit Mozzarella, Kirschtomaten und knackigem Rucola Italien oven pizza ^(Aa,G) with mozzarella, cherry tomatoes and crunchy rocket	17,50

SPEISEN

FOOD

SUPPEN SOUPS

LAUWARME ERBSEN-SCHAUMSUPPE (Aa,Ab,F) 
LUKEWARM PEA FOAM SOUP (Aa,Ab,F)

Mit mildem Kräuter-Olivenöl, Affila Kresse und geröstetem
Steinofenbaguette

With mild herbal olive oil, Affila cress and toasted stone oven baguette

9,80

PIFFERLING-CREMESUPPE (Aa,G) 
CHANTERELLE CREAM SOUP (Aa,G)

Mit gegrillten Pfifferlingen, frischen Kräutern und Croutons
With grilled chanterelles, fresh herbs and croutons

9,80

SALATE SALADS

ADEL`S KUBBA (Aa,C,H,N) 
ADEL`S KUBBA (Aa,C,H,N)

Mit Hackfleisch gefüllte irakische Grießtaschen, auf süßsauer
mariniertem Pak Choi, Petersilien-Chilli Pesto, getrocknete Tomaten und
gerösteten Kichererbsen

Iraqi semolina pockets filled with ground meat, on sweet and sour marinated
pak choi, parsley-chilli pesto, sun-dried tomatoes and roasted chickpeas

23,50

BÜFFELMOZZARELLA (Aa,G,O,H,M) 
BUFFALO MOZZARELLA (Aa,G,O,H,M)

Marinierter Wildkräutersalat mit einer Balsamico Vinaigrette,
Mammut Oliven, frischen Tomaten und geröstetem Steinofenbaguette

Marinated wild herb salad with a balsamic vinaigrette,
mammoth olives, fresh tomatoes and toasted stone oven baguette

17,50

VIKTUALIENMARKTSALAT (M) 
VIKTUALIENMARKET SALAD (M)

Marktfrische Blattsalate, gegrillte Avocado, geröstete Kernd`l
und eine leichte Kräutervinaigrette

Market-fresh lettuce, grilled avocado, roasted seeds and a light herb
vinaigrette

17,50

CAESAR SALAT (Aa,C,G,M)
CAESAR SALAD (Aa,C,G,M)

Knackiger Romanasalat mit cremigem Caesar Dressing, Croutons und
gehobeltem Grana Padano

Crisp romaine lettuce with creamy Caesar dressing, croutons and
sliced Grana Padano

17,50

Empfehlung: Ergänzen Sie
Ihre Gerichte mit folgenden Toppings:

Suggestion: Add the following
toppings to complement your dish:

Gegrillte Hähnchenbrust (140g) 4,00
Grilled chicken breast (140g)

Riesengarnele (Preis pro Stück) (B) 2,50
King prawn (price per piece) (B)

Rinderlendenstreifen (140g) 5,50
Beef tenderloin strips (140g)



SPEISEN

FOOD

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

THE FLAVE BURGER (Aa,G,O)
THE FLAVE BURGER (Aa,G,O)

180g Beef, gratiniert mit würzigem Cheddar und unserem “The Flave Zwiebel-Chutney”, knackigem Romanasalat, frische Tomaten, knusprigem Speck und gegrilltem Brioche Bun
180g beef, gratinated with savory cheddar and our “The Flave onion chutney”, crisp romaine lettuce, fresh tomatoes, crispy bacon and grilled brioche bun

19,50

Auf Wunsch mit Skin on Fries (Aa)
oder einem kleinen Beilagensalat (M)
On request with skin on fries (Aa)
or a small side salad (M)

7,50

PIKANTES THAI CURRY (B,D)
SPICY THAI CURRY (B,D)

Asiatisches Wokgemüse in einer pikanten roten Kokos-Currysoße und Jasminreis
Asian wok vegetables in a spicy red coconut curry sauce and jasmine rice

18,50

RINDERLENDE PFIFFERLINGE (Aa,C,D,G)
BEEF TENDERLOIN WITH CHANTERELLES (Aa,C,D,G)

Gegrillte Rinderlende mit einer Pfifferlingkruste, auf geschmortem Pak Choi, lila Kartoffeln und einer geräucherten Paprikajus
Grilled beef tenderloin with a chanterelle crust, on braised pak choi, purple potatoes and a smoked paprika jus

31,50

SCHWEINE SCHNITZEL WIENER ART (Aa,C,D,G)
PORK SCHNITZEL WIENER STYLE (Aa,C,D,G)

In Fassbutter gebratenes Schnitzel - vom Schwein, mit würzigen Bratkartoffeln, roten Zwiebeln, Preiselbeeren und buntem gemischten Salat
Pork schnitzel fried in barrel butter, with savory fried potatoes, red onions, cranberries and mixed salad

26,50

GUNITA`S GEBACKENE FORELLE (Aa,C,D)
GUNITA'S BAKED TROUT (Aa,C,D)

In Tempura gebackenes Forellenfilet auf Gunita`s lettischem Kartoffelsalat, mit lauwarmer eingelegter Zucchini und kalter Schnittlauchsoße
Tempura-baked trout fillet on Gunita`s Latvian potato salad, with lukewarm pickled zucchini and cold chive sauce

25,50



SPAGHETTI POMODORO (Aa,C)
SPAGHETTI POMODORO (Aa,C)

Spaghetti in einer fruchtigen Tomatensoße mit geschmolzenen roten Zwiebeln, Basilikum und gehobeltem Grana Padano
Spaghetti in a fruity tomato sauce, melted red onions, basil and sliced Grana Padano

18,50

MEDITERRANE TOFU-KNÖDEL (H,F,O)
MEDITERRANEAN TOFU DUMPLINGS (H,F,O)

Samtige Tofu-Knödel auf zweierlei von der Erbse, sautiertem Mangold, mildem Tomatenchutney und gerösteten Pinienkernen
Velvety tofu dumplings on two types of pea, sautéed chard, mild tomato chutney and roasted pine nuts

21,50

HÄHNCHEN-SCHAWARMA
WRAP A LA FADI (Aa,G,o)
CHICKEN SHAWARMA WRAP A LA FADI (Aa,G,o)

Ägyptischer Hähnchen Wrap mit einem fruchtigem Mangochutney, Mammut Oliven, frischen roten Zwiebeln, roten Bohnen, Beilagensalat und knusprigen Süßkartoffel Pommes
Egyptian chicken wrap with a fruity mango chutney, mammoth olives, fresh red onions, red beans, side salad and crispy sweet potato fries

22,50

TAGLIATELLE PEPERONCINI E AGLIO (Aa,B,C,F,H)
TAGLIATELLE PEPERONCINI E AGLIO (Aa,B,C,F,H)

Tagliatelle in einem Kräuter Pesto, frischen Kirschtomaten, sautiertem Mangold, gegrillten Riesengarnelen und gehobeltem Grana Padano
Tagliatelle in a herb pesto, fresh cherry tomatoes, sautéed Swiss chard, grilled king prawns and sliced Grana Padano

26,50

SPEISEN

FOOD

KINDERGERICHTE

CHILDREN'S MENU

Tomatensuppe  
Tomato soup5,00

Kinderburger,
Rindfleisch, Romanasalat und Tomate im Soft Brïoché
Bun ^(Aa,G), Pommes frites
Kids burger, Beef, romana lettuce and tomato
in a soft brïoché bun (Aa,G), French fries9,50

Fischst bchen mit Pommes frites^(Aa,D)
Fish fingers with french fries ^(Aa,D) 9,50

Kleines Schnitzel Wiener Art vom H hnchen^(Aa,C),
Pommes frites
Small Chicken escalope „Vienna style“^(Aa,C)
french fries9,50

Spaghetti in Tomatensauce  oder mit Bolognese^(Aa,C)
Spaghetti with tomato sauce
or with bolognese ^(Aa,C)9,50

Gebackene Apfelringe ^(Aa,G) mit Vanillesauce ^(G) 
Baked apple rings ^(Aa,G) with vanilla sauce ^(G) 6,00

SÜSSES UND KAFFEE

SWEETS AND COFFEE

DESSERT DESSERT

FLAN DE HUEVOS ^(C,G) 
FLAN DE HUEVOS ^(C,G)

...oder auch Oscar`s Crema Catalana mit
Beeren-Tonkabohnen Ragout und frischer Minze
...or Oscar`s Creme Catalane with berry and
tonka bean ragout and fresh mint

9,50

TIRAMISU- HALBGEFROREN ^(C,G)
TIRAMISU- SEMI-FROZEN ^(C,G)

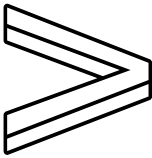
Fein schmelzendes Mascarpone-Parfait mit feiner
Amaretto-Note, auf L ffelbisquitboden -
Vanilleschaum und frische Beeren
Melt-in-the-mouth mascarpone parfait with a subtle
hint of amaretto, on a sponge cake base -
with vanilla foam and fresh berries

9,50

FÜR EINE ERFRISCHENDE AUSZEIT
halten wir auf Anfrage täglich verschiedene
Eissorten bereit

WE OFFER A DAILY SELECTION
of delicious ice cream flavors, available upon
request, for a refreshing treat

3,50



›KAFFEE‹

Bereits im Jahr 1673 gab es in Bremen
das erste Kaffeehaus. Ein weiteres eröffnete
1677 in Hamburg.
The first coffee house was opened
in Bremen in 1673. Another followed
in 1677 in Hamburg.



HEISSE GETRÄNKE

HOT BEVERAGES

Espresso..... 3,10

Tasse Kaffee Cup of coffee..... 3,70

große Tasse heiße Schokolade^(G)
Mug of hot chocolate^(G)..... 3,90

Cappuccino^(G)..... 3,90

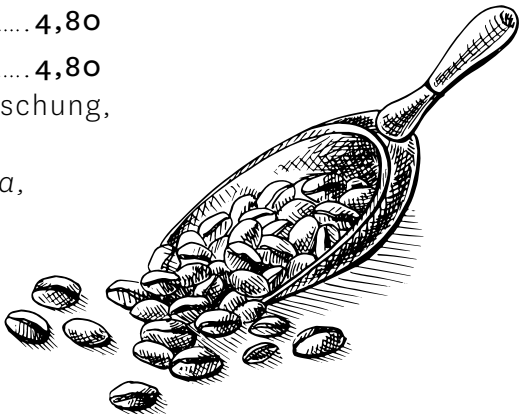
Milchkaffee^(G) White coffee^(G)..... 3,90

Latte macchiato^(G)..... 4,60

Espresso doppelt Double espresso..... 4,80

K nnchen Tee Pot of tea..... 4,80

English Breakfast, Earl Grey, Kräuter Mischung,
Fr chte, Grüner Tee
English Breakfast, Earl Grey, Herbal tea,
Fruit tea, Green tea



GETRÄNKE

BEVERAGES

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE, BIERE UND SPRUDELNDES

NON-ALCOHOLIC DRINKS, BEER AND SPARKLINGS

KALTE GETRÄNKE

COLD DRINKS

Adelholzener Classic	0,25 l	3,70	0,75 l	7,20
Adelholzener Naturell	0,25 l	3,70	0,75 l	7,20
Coca-Cola (1,2,5,7,8,11,13) Coca-Cola Zero (1,2,5,7,8,13)	0,20 l	4,20		
Sprite (1,2,5,8,9) Fanta (1,2,5,8,9)	0,20 l	4,20		
Paulaner Spezi (1,2,3,5,13)	0,50 l	5,80		
Red Bull (1,2,5,13)	0,20 l	4,80		
Thomas Henry Bitter Lemon (1,2,5,13,14)	0,20 l	4,80		
Thomas Henry Ginger Ale (1,2,5,13,14)	0,20 l	4,80		
Thomas Henry Tonic Water (1,2,5,13,14)	0,20 l	4,80		
Thomas Henry Spicy Ginger (1,2,5,13,14)	0,20 l	4,80		

SÄFTE UND NEKTARE (1,2,5)

JUICES AND NECTARS

BY VAIHINGER (1,2,5)

Apfel Orange Schwarze Johannisbeere				
Ananas Maracuja Grapefruit Cranberry Banane Sauerkirsche				
Apple orange black currant pineapple				
passion fruit grapefruit cranberry banana sour cherry				
	0,20 l	3,80	0,40 l	7,60
Als Schorle (1,2,5)				
mixed with sparkling water	0,20 l	3,60	0,40 l	5,40



Alle Preise in Euro | All prices are in Euro

BIERE

BEER

BIER VOM FASS DRAFT

Hacker - Pschorr 5,0 % Vol. (Ac)	0,30 l	4,20	0,50 l	6,20
Paulaner hell 4,9 % Vol. (Ac)	0,30 l	4,20	0,50 l	6,20
Bitburger Pils 4,8 % Vol. (Ac)	0,30 l	4,20	0,50 l	6,20

BIER AUS DER FLASCHE BOTTLED BEER

Franziskaner Weißbier hell 5,0 % Vol. (Aa,Ac)	0,50 l	6,20
Franziskaner Alkoholfrei (Aa,Ac)	0,50 l	6,20
Franziskaner Weißbier dunkel 5,0 % Vol. (Aa,Ab,Ac)	0,50 l	6,20
Augustiner dunkel 5,0 % Vol. (Ac)	0,50 l	6,20
Bitburger Alkoholfrei (Ac)	0,33 l	4,20



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Fresh Garden	8,50
Maracujasaft (1,2,5) Orangensaft (1,2,5) Limettensaft	
Rohrzucker Grenadine sirup	
Passion fruit juice orange juice lime juice raw sugar	
grenadine syrup	
Smartini	8,50
Cranberrysaft (1,2,5) Mangosirup Holunderblütensirup Zitronensaft	
Ginger Ale	
Cranberry juice mango syrup elderflower syrup lemon juice	
ginger ale	
Undone Gin & Tonic	11,50
Alkoholfreier Gin Zitronensaft Tonic (1,2,5,13,14) Zuckersirup	
Alcohol free gin lemon juice tonic simple syrup	

APERITIFS /

APPETIZER

Aperol Spritz (0)	10,50
Aperol Prosecco Soda	
Aperol prosecco soda	
Hugo (0)	10,50
Prosecco Holunderblütensirup Frische Minze Soda	
Prosecco elderflower syrup fresh mint soda	
Lillet Wild Berry	10,50
Lillet Schwepps Wild Berry (1,2,5)	
Lillet schwepps wild berry	

GETRÄNKE

BEVERAGES

COCKTAILS UND KLASSIKER

COCKTAILS AND CLASSICS

COCKTAILS

Martina`s Spritz	11,50
Prosecco ⁽⁰⁾ Cranberrysaft ^(1,2,5) Kokossirup Soda Wasser	
<i>Prosecco cranberry juice coconut syrup soda water</i>	
Leo`s Hopper	11,50
Baileys Sahne Minzsirup Haselnusssirup	
<i>Baileys cream mint syrup hazelnut syrup</i>	
David`s Blue Mango	13,50
Tequila Sierra Limettensaft Zitronensaft Mangosirup Blue Curacao	
<i>Tequila Sierra lime juice lemon juice mango syrup blue curacao</i>	
Salam`s Fashioned.....	13,50
Makers Mark Whiskey Limettensaft Zuckersirup Grapefruitsoda ^(1,2,5,13,14)	
<i>Makers Mark whiskey lime juice sugar syrup grapefruit soda</i>	
Flo`s H11	14,50
Gin Illusionist Blue Curacao Grenadinensirup Zitronensaft	
Zitronenlimonade ^(1,2,5)	
<i>Gin Illusionist blue curacao grenadine syrup lemon juice lemonade</i>	
Melihana	14,50
Pampero Mandelsirup Maracujasaft ^(1,2,5) Limette	
<i>Pampero almond syrup passion fruit juice lime</i>	



GIN 4 cl

The Duke Gin 45,0 % Vol.....	10,00
Gin Sul 43,0 % Vol.	10,00
Alkoholfreier Gin /alcohol free gin	11,00
Hendricks Gin 44,0 % Vol.	11,00
Tanqueray No.10 47,3 % Vol.	13,50
Illusionist 45,0 % Vol.....	13,50
Monkey 47 47,0 % Vol.	15,00
Empfehlung zu unseren Gin Spezialitäten	
<i>The ideal partner for our gin creations</i>	
Thomas Henry Tonic Water ^(1,2,5,13,14)	4,80

VODKA 4 cl

Stolichnaya 40,0 % Vol.	9,00
Absolut 40,0 % Vol.	9,00
Grey Goose 40,0 % Vol.	13,00
Empfehlung zu unseren Vodka Spezialitäten	
<i>The ideal partner for our Vodka creations</i>	
Thomas Henry Bitter Lemon ^(1,2,5,13,14)	4,80

RUM 4 cl

Pampero 37,5 % Vol.	9,00
Havana Club 3y 37,5 % Vol.	9,00
Havana Club 7y 40,0 % Vol.	11,00
Botucal 40,0 % Vol.	12,00
Don Papa 40,0 % Vol.....	15,00
RON Zacapa 23y 40,0 % Vol.	18,00

WHISKEY

WHISKY 4 cl

Jack Daniel`s 40,0 % Vol.	9,50
Makers Mark 45,0 % Vol.	10,00
Jameson Standard 40,0 % Vol.	10,00
Chivas Regal 40,0 % Vol.....	10,00
Glenfiddich 12y 40,0 % Vol.....	12,00
Oban 14y 43,0 % Vol.....	16,00
Glenmorangie Quinta Ruban 14y 46,0 % Vol.	17,00
Talisker 10y 45,8 % Vol.....	17,00
Lagavulin 16y 43,0 % Vol.....	19,00

GETRÄNKE

BEVERAGES

KLASSIKER UND WEINE

CLASSICS AND WINE

GRAPPA 4 cl

Nonino Chardonnay 41,0 % Vol. 8,50
Nonino Moscato 41,0 % Vol..... 8,50

OBSTBRÄNDE 4 cl

Vallendar Obstler 43,0 % Vol. 12,00
Vallendar Williams Birne 40,0 % Vol..... 15,00

SPIRITUOSEN 4 cl

Ramazotti 30,0 % Vol. 7,00
Averna 29,0 % Vol. 7,00
Jägermeister 35,0 % Vol..... 7,00
Bailey’s 17,0 % Vol. 7,00
Sambuca 40,0 % Vol..... 7,00
Hennessy Fine VSOP 40,0 % Vol. 15,00



CHAMPAGNER, SEKT UND PROSECCO

CHAMPAGNE, SPARKLING WINE AND PROSECCO

Prosecco ^(o) 11,0 % Vol..... 0,10 l 6,20 0,75 l 44,00
Kaiser Sekt MILLÉSIMÉ^(o) 11,0 % Vol. 0,20 l 15,00 0,75 l 44,00
Pommery Royal Brut ^(o) 12,5 % Vol..... 0,375 l 43,00
Pommery Apanage Brut^(o) 12,5 % Vol..... 0,75 l 99,00

WEISSWEIN WHITE WINE

Pinot Grigio^(o)
Italien, Parigi, trocken, 11.5% Vol.
..... 0,10 l 4,80 0,20 l 9,60 0,75 l 36,00

Grauburgunder^(o)
Pfalz, Zellertal, Weingut Klosterhof Schwedhelm, trocken, 12.5% Vol.
..... 0,10 l 4,80 0,20 l 9,60 0,75 l 36,00

Grüner Veltliner Classic^(o)
Weingut Hugl, Niederösterreich, trocken, 12.5% Vol.
..... 0,10 l 5,30 0,20 l 10,60 0,75 l 40,00

Chardonnay Reserve ^(o)
Rheinhessen, Bechtolsheim, Weingut Bretz, trocken, 13.0% Vol.
..... 0,10 l 5,80 0,20 l 11,60 0,75 l 44,00

Riesling Gutswein VDP ^(o)
Mosel, Saar, Weingut Schloss Saarstein, trocken, 11.5% Vol.
..... 0,10 l 5,80 0,20 l 11,60 0,75 l 44,00

ROSÉ WEIN ROSÉ WINE

Spätburgunder Rose Vegan ^(o)
Rheingau, Weingut Allendorf, trocken, 12.0% Vol.
..... 0,10 l 5,80 0,20 l 11,60 0,75 l 44,00

ROTWEIN REDWINE

Anderra Merlot^(o)
Valle de Maipo, Baron Phillipe de Rotschild, Chile, trocken, 14,0% Vol.
..... 0,10 l 4,50 0,20 l 9,00 0,75 l 34,00

Proximo Riscal Rioja D^oCa^(o)
Spanien, Bodegas Marques de Riscal, trocken, 14,0% Vol.
..... 0,10 l 4,50 0,20 l 9,00 0,75 l 34,00

Primitivo IGT ^(o)
Italien, Apulien, Ca`Brigiano, trocken, 13.0% Vol.
..... 0,10 l 4,80 0,20 l 9,60 0,75 l 36,00

Cuvée Tendo Vegan ^(o)
Pfalz, Laumersheim, Weingut Zelt, trocken, 13.5% Vol.
..... 0,10 l 5,80 0,20 l 11,60 0,75 l 44,00

Spätburgunder ^(o)
Baden, Bruchsal, Weingut Hand in Hand, trocken, 13.0% Vol.
..... 0,10 l 5,80 0,20 l 11,60 0,75 l 44,00



TYPISCH MÜNCHEN ...

TYPICALLY MUNICH TERMS ...

- An guadn → guten Appetit → *Enjoy your meal*
 - Biddsche → Bitte → *Please*
 - Biäfuizl → Bierdeckel → *Beer coaster*
 - Biägrüagl → Bierkrug → *Beer mug*
 - Grachal → Limonade → *Lemonade*
 - Minga → München → *Munich*
- Mongdratzerl → kleine Speise → *Starter*
 - Reiberdatschi → Kartoffelpuffer → *Potato pancake*
 - Schdäggalais → Eis am Stil → *Iced-lolly*
 - Schdambal → Glas Schnaps → *Glass of schnapps*

UNSERE KULINARISCHEN KÜNSTLER

OUR CULINARY CHEFS

Seit nun drei Jahren begeistert **GUNITA** unsere Gäste mit ihrer herzlichen Art und sorgt - mit authentischer lättischer Küche - für viele kulinarische Spezialitäten.
For the past three years, Gunita has been delighting our guests with her warm personality and providing many culinary specialties with authentic Latvian cuisine.



ADEL stammt aus der irakischen Stadt Shekhan, wo ein uraltes Sprichwort besagt: “Essen bringt die Herzen zusammen”. Dieser Satz ist für Adel mehr als nur eine Redewendung – er lebt ihn jeden Tag aufs neue
Adel is from the Iraqi city of Shekhan, where an ancient proverb says: ‘Food brings hearts together.’ For Adel, this saying is more than just a phrase – he lives it every day.



Mit **FADI**, in unserem Team, lassen wir die Sonne Kairo’s in unsere Küche scheinen und servieren traditionelle Gerichte, die von der ägyptischen Wärme des Nils inspiriert sind.
With Fadi in our team, we bring the sun of Cairo into our kitchen and serve traditional dishes inspired by the Egyptian warmth of the Nile.



OSCAR, ein wahrer Kenner der spanischen Gastronomie, ist der perfekte Partner für unsere Patisserie. Seit nunmehr über zwei Jahren begeistert er unsere Gäste mit seiner Leidenschaft und Liebe zum Detail.
Oscar, a true connoisseur of Spanish cuisine, is the perfect partner for our patisserie. For over two years now, he has been delighting our guests with his passion and attention to detail.



INHALTSSTOFFE | INGREDIENTS

1 – Konservierungsstoff / 2 – Farbstoff / 3 – Antioxidationsmittel / 4 – Geschmacksverstärker / 5 – Phosphate / 6 – Taurin / 7 – mit Süßungsmittel / 8 – enthält Phenylalinquelle / 9 – Süsstoffe, kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken / 10 – geschwefelt / 11 – geschwärzt / 12 – gewachst / 13 – coffeinhaltig / 14 – chininhaltig
A Enthält glutenhaltige Getreide (Weizen Aa, Roggen Ab, Gerste Ac, Hafer Ad) / Contains cereals containing gluten (wheat Aa, rye Ab, barley Ac, oats Ad) B Enthält Krebstiere / contains Crustaceans C Enthält Eier / contains eggs
D Enthält Fisch / contains fish H Enthält Nüsse (Mandel H1, Haselnüsse H2, Walnüsse H3, Cashew H4, Pecanüsse H5, Paranüsse H6, Pistazien H7, Makadamia H8) / contains nuts (almonds H1, hazelnuts H2, walnuts H3, cashew nuts H4, pecans H5, brazil nuts H6, pistachios H7, macadamia H8) E Enthält Erdnüsse / contains peanuts F Enthält soja / contains soya G Enthält Milch / contains milk L Enthält Sellerie / contains celery M Enthält Senf / contains mustard or mustardseeds N Enthält Sesam / contains sesam O Enthält Schwefeldioxid und Sulfide / contains sulphur dioxide and sulphides R Enthält Weichtiere / contains Molluscs P Enthält Lupine / contains lupin

 Glutenfrei / *Gluten-free*  Vegetarisch / *Vegetarian*  Vegan/vegan

Bitte beachten Sie, dass in den angebotenen Produkten Spuren von allergenen Inhaltsstoffen enthalten sein können und trotz aller Sorgfalt Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind. Für Fragen stehen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.
Please note that some of the products offered may contain traces of allergens and, despite the utmost care being taken in preparation, it is not possible to completely exclude cross-contamination. If you have any questions, please contact our staff.

THE
FLA V E

TASTE THE PLACE.