



ABENDKARTE

Montag bis Donnerstag • 15:00 bis 21:00 Uhr

Freitag & Samstag • 12:30 bis 21:30 Uhr

Sonntag • 12:30 bis 21:00 Uhr



Folgt uns gern bei Instagram:

@ROEBLS_RESTAURANT.BAR



Alle Preise sind in Euro zu verstehen. Bei Fragen zu Allergenen spricht uns gern an.

Ihr möchtet Euch ein Hauptgericht teilen & benötigt dafür einen zweiten Teller? Kein Problem, dafür berechnen wir 3.0€ Tellergeld.
Der Rest vom Essen soll eingepackt werden? Sehr gern, wir berechnen einen kleinen Betrag von 0.80€ für das Verpackungsmaterial.

Herzlich willkommen im Röbl's Restaurant & Bar

Wir - Christian & Maximilian Röbl sowie das gesamte Team - haben täglich ein Ziel:
Euch, unsere Gäste, mit hausgemachten Speisen & Getränken, hoher Produktqualität,
herzlichem Service & einem besonderen Ambiente zu begeistern,
sodass der Besuch bei uns zu einem **Restaurantbesuch mit Wiederholungsbedarf** wird.

Übrigens:

Unsere frisch zubereiteten Speisen & Getränke könnt ihr auch bei uns zum Abholen bestellen -
ideal, um sie zuhause zu genießen.

Habt ihr Wünsche oder Anregungen?

Sprecht uns gerne jederzeit an - wir freuen uns auf euch!



RÖBL'S SIGNATURE

Kreative Speisen für Feinschmecker



Schnitzel 'Wiener Art' mit Pfifferlingen in Rahm

goldbraun ausgebackenes Schnitzel vom Schweinerücken, dazu bunter Salat & deftige Bratkartoffeln

29.5



wahlweise als saftiges
Hähnchenschnitzel +4.0



Cremiges Pfifferlingsrisotto

mit sautierten Pfifferlingen & Kirschtomaten

dazu gebackener Hirtenkäse in einer
Basilikum-Mandelkruste

24.5

dazu Portweinjus & gebratene
Scheiben vom Rinderrücken

32.5

Pappardelle in Pfifferlingsrahm

mit sautierten Pfifferlingen, Kirschtomaten,
dazu frisch gehobelter Grana Padano Käse,
frischer Rukola Salat & Topping nach Wahl

ab 19.5

Pfifferlingscremesüppchen

mit sautierten Pfifferlingen,
getoppt mit Schnittlauch-Öl & gebackenem Lauch,
dazu eine Scheibe hausgemachtes Ciabatta-Brot

9.5

Stormarn Teller - Aus Garten & Weide

Schweinekotelett vom Duroc Schwein unter einer Mandel-Basilikumkruste,
dazu Bohnen-Möhren-Gemüse, Portweinjus & deftige Bratkartoffeln

26.5

Dieses Gericht ist Teil der Aktion *Stormarn tischt auf* & bringt von Juli bis September
regionale Vielfalt direkt auf den Teller.



VORSPEISEN



Brot & Dip

hausgebackenes Ciabatta-Brot mit zweierlei Dips
mit wechselnden, hausgemachten Dips - ideal zum Teilen

5.5

Tomate & Pfifferling

Bruschetta von sautierten Pfifferlingen, Tomaten, Basilikum
& roten Zwiebeln auf Röbl's Knobibaguette, dazu frisch
gehobelter Grana Padano Käse,
frischer Rukola Salat & Crema di Balsamico

9.5

Hummus & Falafel



hausgemachte Falafelbällchen auf cremigem Hummus,
mit Kirschtomaten & buntem Sesam,
dazu leichte Limonen-Minz Sauce & hausgebackenes Ciabatta-Brot

9.5

Pfifferlingscremesüppchen

mit sautierten Pfifferlingen,
getoppt mit Schnittlauch-Öl & gebackenem Lauch,
dazu eine Scheibe hausgemachtes Ciabatta-Brot

8.5

Burrata & Aprikose

sautierte Pfifferlinge auf cremigem Burrata-Käse,
dazu eingelegte Aprikosen, Schnittlauch-Öl &
hausgebackenes Ciabatta-Brot

11.5

Garnelenpfanne

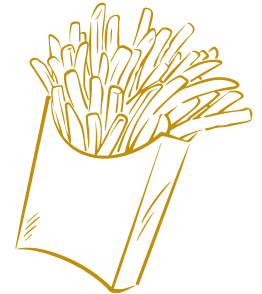
in Olivenöl & Knoblauch, mit Kapern, Tomaten & Zitrone,
dazu hausgebackenes Ciabatta-Brot

15.5



KLEINIGKEITEN

Perfekt als Snack zum Aperitif oder Cocktail



Knobi & Knobi

Röbl's Knobibaguette mit hausgemachter Knoblauchtunke

3.0

Loaded Fries 'Italian Style'

knusprige McCain Homestyle Fries getoppt mit veganer Basilikum-Creme, frischem Rukola Salat, Mini-Mozzarella, Kirschtomaten, getrockneten Tomaten & Crema di Balsamico

10.5

Loaded Fries 'Trüffel Style'

knusprige McCain Homestyle Fries getoppt mit Trüffel-Mayo, Kirschtomaten, frisch gehobeltem Grana Padano Käse, Bacon Crunch & Frühlingslauch

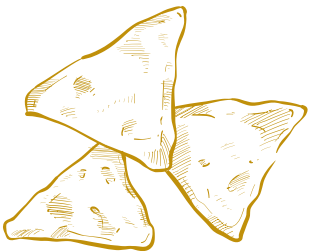
10.5

Chips & Dips 'Classic Style'

Chio Tortilla Chips Wild Paprika mit zweierlei Dip:

wechselnd & hausgemacht

8.9



SALATE & BOWL

Dressingauswahl: Balsamico  • Caesar • American • Himbeer  • Essig & Öl 

Gartensalat

Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken, Mais, Paprika, Möhren & rote Zwiebelringe,
dazu ein Knobibaguette

Kleiner Hunger 5.5 • Großer Hunger 10.5

Pfifferlingssalat

Gemischte Blattsalate, sautierte Pfifferlinge, Kirschtomaten, Gurken, Paprika & eingelegte Aprikosen,
dazu ein Knobibaguette

Kleiner Hunger 8.5 • Großer Hunger 14.5

Röbl's Caesar Salad

Römersalat, frisch gehobelter Grana Padano Käse, Kirschtomaten & Knobi-Röstbaguettewürfel

Kleiner Hunger 8.5 • Großer Hunger 14.5

Poke Bowl Asia

Basmatireis, verschiedenes Gemüse, mariniertes Salat, Mini-Mozzarella,
Avocado & bunter Sesam, garniert mit einer leichten Asia-Mayo

14.5



TOPPINGAUSWAHL

Grana Padano Käse + 3.0

Gebratenes Hähnchenbrustfilet + 6.0

Chicken Stripes + 7.5

Gebratene Halloumikäse-Würfel + 6.0



Falafelbällchen + 6.0

Garnelen + 9.0

PINSA

Leicht, knusprig & frisch belegt - perfekt als Vorspeise oder auch zum Teilen

Vier-Käse-Hoch

Crème fraîche, Mozzarella, Emmentaler, Grana Padano, Rot-Cheddar-Käse,
Rukola Salat & frischer Thymian

11.0



'Elsass'

Crème fraîche, rote Zwiebeln, Speck, Frühlingszwiebeln & Rukola Salat

15.0

Pfiffikus

Crème fraîche, sautierte Pfifferlinge, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln,
frisch gehobelter Grana Padano Käse & Rukola Salat

15.0

Auf Wunsch:

kostenfrei mit hausgemachtem Knoblauch- oder Crispy-Chili-Öl



RÖBL'S KLASSIKER

Riesencurrywurst

von der Landschlachtereie Dührkop aus Lasbek,
dazu hausgemachte Curry-Sauce &
knusprige McCain Homestyle Fries

14.0

Saftiges Rumpsteak (250g) vom Weiderind

mit Kräuterbutter & Portweinjus,
dazu Bohnen-Möhren Gemüse & deftige Bratkartoffeln

29.5

Chicken Stripes 'Classic Style'

saftig ausgebackene Hähnchenbrustfiletstreifen &
knusprige McCain Homestyle Fries + 2 Dips nach Wahl

15.0

Wiener Schnitzel 'Das Original vom Kalb'

mit Wildpreiselbeeren, Zitrone,
süß-saurem Gurkensalat & deftigen Bratkartoffeln

29.5

Hausgemachtes Sauerfleisch im Weckglas

mit Remouladensauce,
buntem Salat & deftigen Bratkartoffeln

18.5

Roastbeef kalt

rosa gebratenes Roastbeef vom Weiderind,
mit Remouladensauce,
buntem Salat & deftigen Bratkartoffeln

24.0

Schnitzel 'Cordon bleu'

goldbraun ausgebackenes Schnitzel vom Schweinerücken,
gefüllt mit saftigem Honigschinken & würzigem Emmentaler,
dazu Zitrone, bunter Salat & deftige Bratkartoffeln

25.5



BURGER MIT BEEF

150g Smash-Beef-Burger mit hausgebackenem Brioche Bun & hausgemachten Saucen

Röbl's Cheeseburger

Gewürzgurken, doppelte Portion Rot-Cheddar-Käse,
rote Zwiebelringe & Cheeseburger-Sauce

13.5

Bargtheider

Lollo Rosso Salat, Tomaten, Bacon, Schwarzbierzwiebeln,
Rot-Cheddar-Käse, Spiegelei & Bargtheider-Mayo

15.5

Surf & Turf

Rukola Salat, Tomaten, gebratene Garnelen,
frisch gehobelter Grana Padano Käse, & Safran-Zitronen-Aioli

16.5

Waldläufer

Rukola Salat, Tomaten, Balsamico Zwiebeln,
frisch gehobelter Grana Padano Käse & Trüffel-Mayo

16.5

Baconnaise

Lollo Rosso Salat, Tomaten, Sherry-Zwiebeln, Rot-Cheddar-Käse & rauchige Bacon-Mayo

15.5



BURGERUPGRADES



Jalapeño + 1.0

Käse + 2.0

Bacon + 2.0

Spiegelei + 2.0

Avocado + 3.0

Patty + 5.0

BURGER MIT CHICKEN

140g zartes Hähnchenbrustfilet mit hausgebackenem Brioche Bun & hausgemachten Saucen

Asia Chicken

im Tempuramantel, Römersalat, mariniertes Möhren-Sesam-Salat, Gurkenscheiben & Sweet-Chilli Mayo

16.0

Flügelflitzer

in Cornflakes-Panade, Römersalat, Tomaten, frisch gehobelter Grana Padano Käse & Caesar-Mayo

16.0

Avocado Chicken

Rukola Salat, Tomaten, Avocadospalten, frisch gehobelter Grana Padano Käse & Tomaten-Mayo

16.0

VEGANER & VEGETARISCHER BURGER

Falafel Burger



veganes Burger Bun, hausgemachtes Falafel-Patty, Lollo Rosso Salat, Tomaten, cremiger Hummus, rote Zwiebelringe & vegane Limonen-Minz-Sauce

14.5

Halloumi Burger

in Walnuss-Panko-Panade gebackener Halloumikäse, Rukola Salat, Tomaten, rote Zwiebelringe, & Crispy-Chili-Mayo

14.5




BEILAGEN & SAUCEN

BEILAGEN

Knoblauchbrot	+ 3.0	Sweet Potato Fries	+ 7.0
Beilagensalat	+ 4.5	Bratkartoffeln	+ 7.5
McCain Homestyle Fries	+ 5.0		

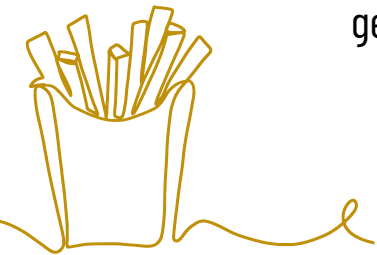
HAUSGEMACHTE SAUCEN

Eine Sauce ist zu jeder Beilage inklusive, ausgenommen Trüffelmayo

Ketchup  • Mayo	1.5
Caesar-Mayo • Curry-Mango-Mayo • Bargtheider-Mayo Knoblauchtunke • Remoulade • Sweet-Chili-Mayo • Tomaten-Mayo	2.0
 Crispy-Chili-Mayo  Limonen-Minz-Sauce • Basilikum-Creme	
Trüffelmayo	3.0

Bei allen Burgern tauschen wir gern kostenfrei das Beef Patty oder das Hähnchenbrustfilet gegen unser hausgemachtes  Falafelpatty oder Halloumikäse.

Außerdem können alle Burger kostenfrei auch mit einem glutenfreien oder veganen Brötchen bestellt werden.



RÖBLIANER

bis zum 12. Lebensjahr bestellbar

Kinderportion McCain Homestyle Fries

3.0

Kinderportion Sweet Potato Fries

4.5

Gebutterte Nudeln dazu Grana Padano Käse

5.0

4 kleine Chicken Stripes

5.5

Kleines Schnitzel ganz groß

Schnitzel 'Wiener Art' mit buntem Salat

7.5

Kleiner Burger ganz groß

60g Smash-Beef-Burger mit hausgebackenem Brioche Bun

Auswahl: Salat, Tomate, Gewürzgurke, rote Zwiebelringe, Käse, Ketchup & Mayo

7.5

DAS KLEINE EXTRA:

McCain Homestyle Fries 3.0

Bunter Beilagensalat 3.5

Sweet Potato Fries 4.5

Bratkartoffeln 5.0

RÄUBERTELLER 3.0

DESSERT



Hausgemachte Zitronencreme

samtig & frisch, getoppt mit Aprikosen Fruchtschnee

6.5

Schokoladensoufleé

kräftig & schokoladig mit weichem Kern, dazu eine Kugel hausgemachtes Tonkabohnen-Eis

7.5

Dessert der Woche

Lass dich überraschen oder frag gern unser Team nach dem aktuellen Angebot.

6.0



Kugel Eis

Joghurt-Waldfrucht • Salted Caramel • Schokolade • Stracciatella • Vanille

2.2

+ mit Sahne + 1.5

+ Streusel (bunt • Schokolade • Krokant)

Hausgemachtes Eis des Tages

Lass dich überraschen oder frag gern unser Team nach dem heutigen Angebot.

2.5

HEISSGETRÄNKE

Kaffee aus dem Hause 'Sterling Coffee' & Tee aus dem Hause 'Teahouse Exclusives'

Espresso	3.2	
Doppelter Espresso	4.8	
Espresso Macchiato	3.5	
Doppelter Espresso Macchiato	5.1	
Cappuccino	4.1	
Milchkaffee	4.6	
Latte Macchiato	5.2	
Chai Latte	5.2	
Heiße Schokolade (Vollmilch)	4.2	
Schokopresso	5.5	
Flavour (Haselnuss • Karamell • Pumpkin Spice • Vanille • weiße Schokolade • Zimt)	+ 1.5	
Portion Sahne	+ 1.5	
Tasse Filterkaffee	3.5	
Kännchen Filterkaffee	5.5	
Café Crema (auch koffeinfrei)	3.5	
Glas Tee	4.0	
Kännchen Tee	6.2	
Darjeeling • Earl Grey • Herbs & Honey • Summerfruits • Rooibos Vanille • Grüner Tee		
Frische Minze • Frische Orange mit Ingwer • Frische Minze mit Zitrone		



Unsere Heißgetränke sind auch kostenfrei mit Hafermilch bestellbar.

HOMEMADE DRINKS

Entdeckt unsere leckeren Erfrischungen - hausgemacht aus besten Zutaten.

EISTEE

Mango-Grüntee

Exotik im Glas - süße Mango trifft auf milden Grüntee

Mediterraner Pfirsich

Urlaub zum Greifen nah - sonnenreifer Pfirsich mit sanfter Süße

Rote Früchte-Zitrone

Beerig, zitronig & spritzig - sommerlich leicht mit feiner Säure



LIMONADE

Basilikum-Cranberry

Bitter-süße Cranberry trifft auf frische Limette & aromatischen Basilikum

GranatAPFEL

Fruchtig-säuerlicher Granatapfel trifft auf süßen Apfel & frische Limette

Maracuja-Ingwer

Fruchtig-süße Maracuja & würzig-scharfer Ingwer

SPRUDEL

Erdbeere-Limette

Sommer im Glas - süße Erdbeere trifft auf spritzige Limette & feine Frische

Holunder-Minze

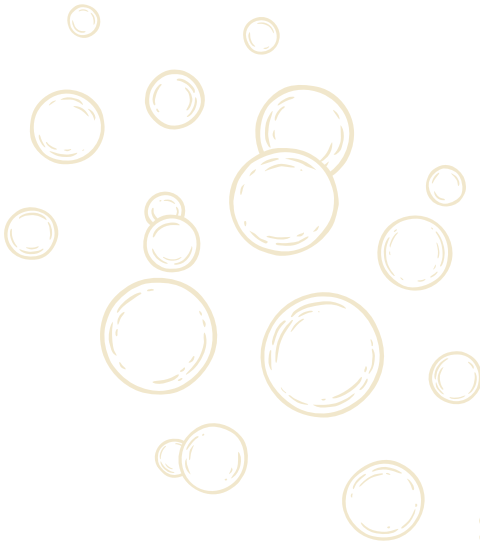
Leicht & blumig - wie ein Schluck Sommersonne mit frischer Minze

Zitrone-Minze

Perfekt kombiniert - spritzige Zitrone & frische Minze für echte Erfrischung

0.3l 4.2

0.5l 6.2



PRICKELNDE GAUMENFREUDE

alkoholisch

0.25l

7.9

Aperol Spritz

Der italienische Klassiker, fruchtig & herb mit feiner Orangenote

Maracuja Spritz

Wie das Original, nur etwas lieblicher mit fruchtiger Maracujanote

Limoncello Spritz

Urlaubsfeeling to go - erfrischend herb & zitronig

Rosato Spritz

Leicht süß & beerig mit Aromen von Hibiskus & Orangenblüte

Sarti Spritz

Süßer Sommer im Glas, fruchtig mit Mango-, Blutorangen- & Maracujanote

Prosecco auf Eis

prickelnder Genuss - eisgekühlt

Lillet Wild Berry

Beeriger Sommertraum - fruchtig & beerig mit leichter Süße

Lillet Peach

Sonne im Glas - floral & fruchtig mit Aromen von weißen & gelben Pfirsichen

Hugo

Der Evergreen unter den Spritz' - fruchtig & lieblich mit Holunderblüten- & Limettennote

Déjà-Vu Tonic

Exotisch & erfrischend - fernöstliche Zitrusnoten, leichte Ingwerschärfe & orientalische Gewürze treffen auf herben Tonic

Andalö Spritz

Fruchtig & frisch mit dezenter Süße - Sanddorn trifft auf Mango, Papaya, Orange & Zitrone



Prosecco

0.1l 4.9 • 0.75l 21.5

Crémant de Loire Luis Despas Blanc

0.75l 39.0

PRICKELNDE GAUMENFREUDE

alkoholfrei

Aperol Spritz

Der italienische Klassiker, fruchtig & herb mit feiner Orangenote

Maracuja Spritz

Wie das Original, nur etwas lieblicher mit fruchtiger Maracujanote

Limoncello Spritz

Urlaubsfeeling to go - erfrischend herb & zitronig

Lillet Wildberry

Beeriger Sommertraum - fruchtig & beerig mit leichter Süße

Lillet Peach

Sonne im Glas - floral & fruchtig mit Aromen von weißen & gelben Pfirsichen

0.25l

7.5

Sekt 

0.1l 4.5

Hugo

Der Evergreen unter den Spritz' - fruchtig & lieblich mit Holunderblüten- & Limettennote

Gin Wildberry

Geheimtipp! Fruchtig, frisch & beerig mit 0,0% Gin, Schweppes Wild Berry & roten Früchten

Déjà-Vu Tonic

Exotisch & erfrischend - fernöstliche Zitrusnoten, leichte Ingwerschärfe & orientalische Gewürze treffen auf herben Tonic

0.25l

7.5

Gin Tonic

mit Thomas Henry Tonic Water oder Thomas Henry Pink Grapefruit

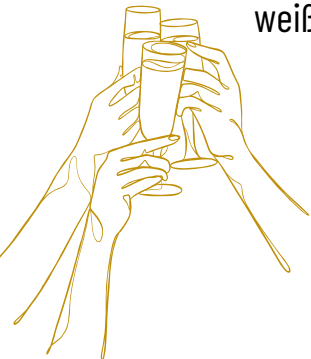
9.8

Sekt auf Eis 

0.25l 7.5



Getränke sind 100% alkoholfrei – ohne Restalkohol.



ERFRISCHENDE GETRÄNKE

Softgetränke

Coca-Cola • Coca-Cola Zero • Fanta • Sprite • Mezzo Mix

0.33l 3.9

Schweppes Bitter Lemon • Ginger Ale • Tonic Water • White Peach • Wild Berry

0.2l 3.5

Red Bull • Red Bull sugarfree

5.5

Säfte

Apfel (naturtrüb) • Banane • Cranberry • Johannisbeere • Kirsche •

Maracuja • Orange • Rhabarber • KiBa

0.3l 4.5 • 0.5l 6.5

Saftschorle

0.3l 3.9 • 0.5l 5.5

Karaffe Wasser

still • medium • sprudel

0.25l 3.0 • 0,5l 4.8 • 1.0l 6.7



BIERE

VOM FASS



Carlsberg

Erfrischendes Lagerbier
mit klassischem Pils-Geschmack

0.3l 4.1 • 0.5l 5.9

Holsten

Feinherb & frisch
mit echtem norddeutschen Charakter

0.3l 4.1 • 0.5l 5.9

Alsterwasser

0.3l 4.1 • 0.5l 5.9

Alkoholfreies Alsterwasser

0.5l 5.9

Duckstein

Karamellig & elegant -
auf Buchenholz gereift
mit milder Bitternote

0.3l 4.5 • 0.5l 6.3

1664 Blanc

Französisch & leicht naturtrüb
mit fruchtig-frischem Charakter -
leicht, zitronig & fein gewürzt

0.3l 4.5 • 0.5l 6.3

Duckstein Weizen

Fruchtig & vollmundig
mit Banane, Malz &
sanfter Bitternote

0.3l 4.5 • 0.5l 6.3

AUS DER FLASCHE

Herrnbräu Weizen • Herrnbräu Weizen alkoholfrei

Tradition trifft Frische - hefetrüb & mild gehopft
mit vollem Geschmack

0.5l 5.6

Carlsberg alkoholfrei

100% alkoholfreier Biergenuss - erfrischend & ausgewogen
mit klassischem Pils-Geschmack

0.33l 4.0



TROCKENER WEISSWEIN

AUS DEM HAUSE GEISSER AUS DER PFALZ

Weißburgunder

Fein & elegant - mit Birne, Honigmelone, Quitte & einem Hauch Banane

Grauburgunder

Kräftig & rund - mit roten Früchten, Banane & vitalem Abgang

Riesling

Fruchtig, frisch & verspielt - mit Apfel-, Weinbergpfirsich- & Zitrusnoten

Strandgut Weiß Cuvée

Leicht & spritzig - mit Zitrus, Aprikose, Birne & feinen Kräutern

Strandgut Rosé Cuvée

Frisch & fruchtig - mit Erdbeeren, Kirschen & lebendiger Säure

0.25l 8.0 • 0.75l 22.5



Weißweinschorle

0.25l 7.0

ROTWEINE

AUS ALLER WELT

Cuvée Rot 'Wildwechsel'

Geisser • Deutschland (trocken)

Acolon • Spätburgunder • Cabernet • Merlot

Tief & aromatisch - mit Brombeere, Pflaumenkompott & schwarzem Tee

0.25l 9.5 • 0.75l 26.5

Fabelhaft Douro

Dirk van der Niepoort • Portugal (trocken)

facettenreich mit Beerennoten & mineralischen Nuancen

0.25l 11.5 • 0.75l 31.0

Koonunga Hill

Penfold • South Australia (trocken)

tiefdunkel & fruchtig, mit intensiven Aromen von Beeren, Pflaume & Kirschen

0.25l 11.5 • 0.75l 31.0

Spätburgunder

Geisser • Deutschland (halbtrocken)

Beerig & weich - mit Schattenmorelle, Brombeere & einem Hauch Eukalyptus

0.25l 9.5 • 1.0l 27.5



SCHNÄPSE



Homemade

Mexikaner • Solero (2cl)	2.5
Ed v. Schleck • Solero Split (2cl)	3.5
B52 (4cl)	4.8

Liköre, Brandy & Obstler (2cl)

Baileys • Grappa • Kahlúa • 040 Lakritz Likör	2.9
Osborne Veterano • 1868 Amaro Averna • Fernet Branca	3.2
Campari (5cl) • Martini (Dry • Bianco • Rosso 5cl)	4.5
Steinhauser (Williams Birne • Haselnuss • Marille • Sauerkirsche • Alte Zwetschge)	5.5
La Grappa 903 Barrique • New Grove Vanilla	5.5

Klare & Kräuter (2cl)

Oldesloer Korn • Ramazotti Sambuca • Ouzo 12 • Pernod • Sierra Tequila Silver • Sierra Tequila Gold	2.9
Helbing Kümmel • Jubiläums Aquavit • Kümmerling • Jägermeister • Ramazzotti	3.2
Don Julio Blanco Tequila • Don Julio Reposado Tequila • Absolut Vodka • Sky Vodka • Smirnoff Vodka	3.2
Grey Goose Vodka	5.5

Rum & Whisky (4cl)

Bacardi Carta Blanco • Havana Rum 3 Años • Johnnie Walker • Jim Beam	5.3
Bacardi Carta Negra • Havana Rum 7 Años • Captain Morgan	5.6
Famous Grouse • Canadian Club • Tullamore Dew	5.6
Don Papa Baroko • Charrette Le Vanille • Plantation XO • Dos Maderas 5+5	6.3
Chivas Regal • Jack Daniels • Maker's Mark Kentucky Straight Bourbon Whiskey	6.3

LONGDRINKS

Schritt 1: Wähle deine Spirituose (4cl)

Vodka

Absolut Vodka • Sky Vodka • Smirnoff Vodka	5.3
Grey Goose Vodka	9.5

Rum

Bacardi Carta Blanca • Havana Club 3 Años	5.3
Captain Morgan • Bacardi Carta Negra • Havana Club 7 Años	5.6
Don Papa Baroko • Charrette Le Vanille • Plantation XO • Dos Maderas 5+5	6.3

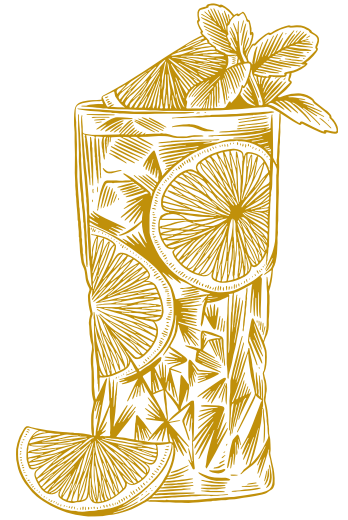
Whisky

Jim Beam Bourbon • Johnnie Walker Red Label	5.3
Tullamore Dew • Famous Grouse • Canadian Club	5.6
Jack Daniels • Chivas Regal • Maker's Mark Kentucky Straight Bourbon Whisky	6.3

Gin

Bombay Sapphire • Tanqueray Gin	5.3
Elephant Gin • Gin Sul • Hendricks Gin • Illusionist Gin • Malfy Gin	6.3
Monkey 47 • Mermaid Gin • Wilder Mind Gin	6.3

Oldesloer Weizenkorn 4.5



Schritt 2: Wähle dein Mischgetränk

Coca-Cola	0.2l	+ 3.5
Fanta • Sprite	0.33l	+ 3.9
Säfte: Cranberry • Kirsche • Maracuja • Orange	0.2l	+ 3.5
Red Bull • Red Bull sugarfree	0.25l	+ 5.5
Schweppes: Wild Berry • White Peach • Bitter Lemon • Ginger Ale • Dry Tonic Water	0.2l	+ 3.5
Thomas Henry Tonic Water	0.2l	+ 4.5
Wasser: still • medium • sprudelig	0.2l	+ 2.5

SIGNATURE COCKTAILS

verfügbar immer von Donnerstag bis Samstag, ab 17:30 Uhr

Happy Hour von 17:30 - 19:30 Uhr

am Freitag & Samstag zusätzliche Happy Hour von 21:00 - 23:00 Uhr



Sunny C.

Captain Morgan, Grapefruit-, Maracuja- & Orangensaft, Zuckersirup, Grenadinesirup

Röbl's Bombay Crushed

Bombay Sapphire Gin, Kumquats, Rohrzucker, Zuckersirup, Limetten-, Maracuja- & Orangensaft

Swimmingpool

Vodka, Weißer Rum, Blue Curacao Sirup, Kokossirup, Sahne & Ananassaft

Aperol Sour

Aperol, frischer Limettensaft, Zuckersirup

Moscow Mule

Vodka, frischer Limettensaft, Zuckersirup & Schweppes Ginger Beer

Röbl's Espresso Martini

Vodka, Kahlúa, Espresso & Salted Caramel Sirup

Röbl's Sour

Bombay Sapphire Gin, Blue Curacao Sirup, frischer Zitronensaft

Pornstar Martini

Vodka, Passoa, Vanillesirup, frischer Limettensaft, Passionsfruchtpüree



12.0 | 9.0



SIGNATURE MOCKTAILS

verfügbar immer von Donnerstag bis Samstag, ab 17:30 Uhr

Happy Hour von 17:30 - 19:30 Uhr

am Freitag & Samstag zusätzliche Happy Hour von 21:00 - 23:00 Uhr

Röbl's Strawberry Fizz

Erdbeerpüree, frischer Zitronensaft,
frischer Ingwer & Soda

Röbl's Ipanema

Limetten, Rohrzucker,
Maracujasaft & Schweppes Ginger Ale

Virgin Colada

Kokossirup, Kokosmilch, Sahne,
Ananassaft & frischer Limettensaft

Nojito Mango

Limetten, Minze,
Mangopüree & Soda

Cucumber Cooler

Gin 0,0%, Gurke, Minze, Zuckersirup,
frischer Limettensaft &
Schweppes Tonic Water

Basilikum Bash

Basilikumsirup,
frischer Zitronensaft,
Sekt 0,0%



8.0 | 6.0

Habt ihr einen besonderen Wunsch, der nicht bei unseren 'Signature Cocktails' dabei ist?
Fragt gern unser Personal nach eurem Lieblingscocktail oder auch nach dem aktuellen
Cocktail der Woche.