

Tipasa

Kneipenrestaurant & Tradition

Herzlich Willkommen, liebe Gäste!

Das Tipasa ist seit nunmehr fast 40 Jahren ein Lübecker Traditionslokal. In den 80-90er Jahren galt es als ein angesagter Szenentreffpunkt der Stadt.

Den Namen „Tipasa“ haben wir nach der frühen Erzählung „Hochzeit in Tipasa“ des französischen Schriftstellers und Nobelpreisträgers Albert Camus gewählt! Sie beginnt: „Im Frühling wohnen in Tipasa die Götter. Sie reden durch die Sonne und durch den Duft der Wermutsräucher...“

Die Wandmalereien sind von den Felsmalereien, die in Afrika und Australien vor mehr als 20.000 Jahren entstanden sind, inspiriert und die Bilder im Wintergarten von den Malereien der Australischen Aborigines.

Unsere Küche bietet viel Schmackhaftes aus aller Welt. Der Klassiker seit Beginn ist die Pizza und das Fladenbrot. Dazu ist eine reichhaltige Küche gekommen: verschiedene Flammkuchen, Fleisch, Gerichte aus dem Tandoori Ofen, viele leckere indische Gerichte und viele vegetarische und vegane Variationen.

Genießen Sie Ihre Zeit bei uns!

Ihr Tipasa-Team



Vorspeisen

Hausgemachtes Fladenbrot^{a,g}

mit Kräutern oder Knoblauch verfeinert, mit hausgemachtem Dip

€ 4,90



Bruschetta^a

Gewürfelte Tomaten & Zwiebeln mit Öl auf geröstetem Brot

€ 6,90



Carprese^{a,g,8}

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Olivenöl

€ 7,90



Champignons „Spanische Art“³

mit Brot, Knoblauch und Olivenöl

€ 8,90



Antipasti Teller^{a,2}

Vorspeisevariationen mit Brot serviert

€ 10,90



Indische Vorspeisen

Papadam^a

mit Dips

€ 3,00



Raita^{a,g,8}

Joghurt, Gurke, Minze und Brot

€ 3,90



Pakora^{a,h}

Gemüse gebacken in Kichererbsenmehl

€ 6,90



Samosa^{a,h}

Gefüllte Gemüseteigtaschen mit Cashewnüssen

€ 6,90



Tandoori Naan mit hausgemachten Dips

Naan Kashmiri^a

Tandooribrot mit Butter bestrichen

€ 4,60



Garlic Naan^a

Tandooribrot mit Knoblauchbutter bestrichen

€ 4,90



Cheese Naan^{a,g,8}

mit Käse überbacken

€ 6,50



Suppen

Dal Shorba^h

Traditionelle indische Linsensuppe mit Koriander

€ 6,90



Tom Kha Gai²

Kokosnuss Suppe mit Hühnerfleisch, rotem Thai-Curry, Champignons, Auberginen, Zitronengras, Zitronenblättern, frischem Basilikum und Koriander

€ 6,90

Madras Rasam^{j,i,h}

Scharfe Suppe mit Senfsesam, Kreuzkümmel, Tamarinde, Tomaten, Asafoetida, Curry, Koriander und Knoblauch

€ 6,90



Chicken Shorba

Klassische Indische Hühnersuppe

€ 6,90

Salate

Salat der Saison

Gartensalat mit marktfrischem Gemüse der Saison

€ 9,90



Nizza-Salat^d

Gartensalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Thunfisch und Oliven

€ 12,90

Tipasa Salat

Gartensalat mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen

€ 13,90

Griechischer Bauernsalat^{g,8}

Gartensalat mit Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Paprika & Feta

€ 13,90



Unsere Steinofen-Pizza

alle unsere Pizzen werden mit Käse und Tomatensauce zubereitet

	klein	groß	
Margherita ^{a,c,g,8}	€ 8,90	€ 10,90	VEGGIE
mit Mozzarella			
Romana ^{a,c}	€ 9,90	€ 12,90	VEGGIE
mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni und Oliven			
Salami ^{a,c,2}	€ 9,90	€ 12,90	
mit Salami			
Prosciutto ^{a,c,2}	€ 9,90	€ 12,90	
mit Schinken			
Funghi ^{a,c}	€ 9,90	€ 12,90	
mit Champignons			
Hawaii ^{a,c,2}	€ 9,90	€ 12,90	
mit Schinken und Ananas			
Tonno ^{a,c,d}	€ 9,90	€ 12,90	
mit Thunfisch und Zwiebeln			
Borghese ^{a,c,2}	€ 10,90	€ 13,90	
mit Rinderhackfleisch, Paprika und Zwiebeln			
Feta ^{a,c,g,8}	€ 10,90	€ 13,90	VEGGIE
mit Feta, Spinat und Zwiebeln			
Mozzarella ^{a,c,g,8}	€ 10,90	€ 13,90	VEGGIE
mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum			
Gyros ^{a,c}	€ 11,90	€ 14,90	
mit Gyros, Paprika und Zwiebeln			
Antipasti ^{a,c,2}	€ 11,90	€ 14,90	VEGGIE
mit Gemüse vom Grill und Tomaten			
Gorgonzola ^{a,c,g,8}	€ 11,90	€ 14,90	
mit Gorgonzola, Schinken und Zwiebeln			
Speziale ^{a,c,d}	€ 10,90	€ 13,90	
mit Rinderhackfleisch, Thunfisch, Paprika und Zwiebeln			
Chicken Tikka ^{a,c}		€ 15,90	
mit gegrilltem Tandoori Fleisch, Zwiebeln und Paprika			
Calzone Traditional ^{a,c}		€ 14,90	
mit Rinderhackfleisch und Gemüse			
Calzone Vegetarisch ^{a,c}		€ 13,90	VEGGIE
mit Gemüse der Saison			

Flammkuchen

alle unsere Flammkuchen werden im Steinofen

mit Käse und Crème fraîche zubereitet

Vegetarisch ^{a,c}	€ 10,90	VEGGIE
mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Champignons und Oliven		
Classic ^{a,c}	€ 10,90	
mit Speck und Zwiebeln		
Feta ^{a,c,g,8}	€ 11,90	VEGGIE
mit Feta und Blattspinat		
Tonno ^{a,c,d}	€ 11,90	
mit Thunfisch und Zwiebeln		
Lübecker ^{a,c,2}	€ 13,90	VEGGIE
mit Schinken, Salami, Champignons und Zwiebeln		
Ibiza ^{a,c,g,8}	€ 13,90	
mit Feigen, Feta, Rucola, Tomaten und Honig		

Burger

Veggie Burger^{a,2}

Veggiepatty, Süßgurken, Salat, Tomaten und Röstzwiebeln

€ 10,90



Classic Hamburger^{a,2}

Rinderpatty, Süßgurken, Salat, Tomaten und Röstzwiebeln

€ 11,90

Cheeseburger^{a,g,2,8}

Rinderpatty mit Käse, Süßgurken, Salat, Tomaten und Röstzwiebeln

€ 13,90

+ Steakhouse Pommes

€ 5,00

+ Curly Fries

€ 6,00

+ Süßkartoffel Pommes

€ 6,00

Burrito & Wrap

Veggie Wrap^a

Weizentortilla gefüllt mit mariniertem Gemüse und Dip

€ 13,90



Burrito^a

Weizentortilla gefüllt mit Rinderhack und frischem Gemüse, mit Dip

€ 14,90

Aufläufe

mit Käse überbacken und Ofenbrot serviert

Lasagne^{a,g,8}

mit Hackfleisch und Käse überbacken

€ 11,90

Gemüse-Auflauf^{g,8}

marktfresches Gemüse nach Tagesangebot mit Kartoffeln in Sahnesauce

€ 13,90



Gyros-Auflauf^{g,8}

mit Paprika, frischen Champignons und Feta

€ 14,90

Spinat-Auflauf

Blattspinat, Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten

€ 13,90



Champignon-Auflauf^{g,8}

mit frischen Champignons in Knoblauch-Sahne-Sauce

€ 13,90



Brokkoli-Auflauf^{g,8}

knackiger Brokkoli und Kartoffeln in Sahnesauce

€ 13,90

Ofenkartoffel

Ofenkartoffel klassisch^{g,8}

mit Sauercreme

€ 9,90



Ofenkartoffel Feta^{g,8}

mit Sauercreme und Feta

€ 11,90



Ofenkartoffel Hähnchen^{g,8}

mit Hähnchenfiletstreifen und Feta

€ 14,90

Indische Spezialitäten

alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

Vegetarisch

Auf Wunsch servieren wir auch alle Gerichte vegan mit Kokosmilch

Chenna Masala^h

Kichererbsen, eingekocht mit aromatischen Gewürzen und Paprika

€ 15,90



Aloo Gobi Masala^h

Dampfgegart Blumenkohl mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und Ingwer in Currysauce

€ 15,90



Mix Veggie Curry^h

Verschiedene Gemüsesorten mit Ingwer in Currysauce

€ 16,90

Palak Paneer^{g,8}

Hausgemachter Rahmkäse, gebraten mit Spinat in einer Ingwer-Currysauce

€ 16,90

Shahi Paneer^{h,g,8}

Hausgemachter Rahmkäse in einer Tomaten-Joghurt-Sahnesauce mit Ingwer und Cashewnüssen

€ 15,90

Dal Makhani^{h,j}

Schwarze Linsen, eingekocht mit Tomatensauce, Senf, Kokosmilch, Bockshornklee, Koriander und Ingwer

€ 15,90

Dal Palak^h

Gelbe Linsen, eingekocht mit Tomaten, Spinat, Zwiebeln, Masala, Koriander und Ingwer

€ 15,90

Bagan Barthe^h

Auberginen gebacken im Tandoori Ofen mit Tomaten, Zwiebeln, Tamarinde, Chili, Koriander und Ingwer

€ 15,90

Mushroom Mattar Paneer^{h,g,8}

Hausgemachter Rahmkäse mit grünen Erbsen, Champignons und Zwiebeln in Tomatensauce, gewürzt mit indischen Gewürzen, Koriander und Ingwer

€ 17,90

Bindi Masala^h

Okra, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Koriander

€ 16,90



Kadai Paneer^{h,g,8}

Hausgemachter Rahmkäse mit Tomaten und Paprika in Kadai-Sahnesauce, gewürzt mit Knoblauch, Koriander und Ingwer

€ 17,90

Biryani

Vegetarisches Biryani^{h,5}

mit Gewürzen, Knoblauch, Rosinen und Nüssen

€ 17,90



Chicken Biryani^h

Aromatisches Basmati-Reisgericht mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen, Knoblauch, garniert mit einem gekochtem Ei und Gemüse

€ 18,90

Mutton Biryani^{h,5}

Zartes Lammfleisch, orientalisch gewürzt mit Basmatireis, Knoblauch, garniert mit Rosinen, Nüssen und einem gekochten Ei und Gemüse

€ 19,90

Fisch

Fisch Curry^{h,d}

Fischfilet in Curry-Kokossauce, aromatisch gewürzt mit Zwiebeln, Masala, Tamarinde und Asafoetida

€ 17,90

Indische Spezialitäten

alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

Chicken

- Chicken Curry^h** € 16,90
Hähnchenbrustfilet in Currysauce nach köstlicher indischer Art
- Chicken Korma^{h,g,8}** € 16,90
Hähnchenbrustfilet in mild gewürzter Sahnesauce mit Kokosmilch, Mandeln und frischer Minze
- Chicken Saag** € 16,90
Hähnchenbrustfilet mit Spinat in Currysauce
- Chicken Mango Curry^h** € 17,90
Zartes Hähnchenbrustfilet in frischer Mango-Safran-Cashewnussauce
- Chicken Kadai^{g,8}** € 17,90
Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Sahne, Ingwer und Koriander
- Chicken Tikka Masala^{g,8}** € 17,90
Mariniertes, saftiges Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoori Ofen in einer indisch gewürzten Tomaten-Sahnesauce mit Zwiebeln und Koriander
- Chilli Chicken^a** € 17,90
Hähnchenbrustfilet in Maismehl gebraten, mit Zwiebeln, Paprika, und Sweet-Chilli-Sauce

Lamm

- Lamm Madras^h** € 17,90
Lammfleisch in Kokosmilch mit Curry, Koriander, Ingwer und Kurkuma
- Lamm Korma^{h,g,8}** € 17,90
Lammfleisch in milder Sahnesauce mit Kokosmilch, Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen
- Lamm Masala^h** € 19,90
Lammfleisch mit Gemüse in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art
- Lamm Kadai^{h,g,8}** € 19,90
Zartes Lammfleisch mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Sahne, Ingwer und Koriander
- Lamm Saag^h** € 19,90
Zartes Lammfleisch mit Spinat in Currysauce

Beef

- Beef Masala^{h,g,8}** € 17,90
Rindfleisch mit Gemüse in einer Curry-Sahnesauce nach köstlicher indischer Art
- Beef Kadai^{h,g,8}** € 18,90
Mundgerechte Rindfleischstücke mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Sahne, Koriander und Ingwer
- Beef Saag^h** € 18,90
Mundgerechte Rindfleischstückchen mit Spinat, Ingwer, und Koriander in Currysauce
- Beef Mango Curry^{h,g,8}** € 18,90
Rindfleisch und Mangofruchtfleisch in Curry-Sahnesauce mit Cashewnüssen und Chili

Tandoori-Spezialitäten

Das Zarte, über 12 Stunden eingelegte Fleisch aus dem Tandoori Ofen servieren wir Ihnen wahlweise mit unserem luftigen Naan Brot und hausgemachten Dips oder aromatischen Basmatireis

Chicken Tikka^{h,g,8}

Saftiges Hähnchenfilet, mariniert mit Joghurt, Zitrone, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen

€ 18,90

Tandoori Chicken^h

Hähnchenkeule, mariniert mit Joghurt, Zitrone, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen

€ 18,90

Hariyali Chicken^{h,g,8}

In Joghurt-Minz-Marinade eingelegtes Hähnchenfilet

€ 18,90

Tandoori Mix Grill^h

Chicken Tikka, Tandoori Chicken, Lamm Tikka und Hariyali Chicken

€ 21,90

Lamm Tikka^{h,g,8}

Saftige Lammfleischstücke, mariniert mit Joghurt, Zitrone, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen

€ 22,90

Tandoori Menü für zwei

Dal Shorba, Tandoori Chicken und
hausgemachtes Mango Lassi^{h,1,4}

€ 25,90 / pro Person
mindestens zwei Personen

Das Herzstück unserer Küche ist der Tandoori Ofen, in welchem wir Speisen auf traditionelle indische Art zubereiten

Tipasa Bistro

Curry Wurst²	€ 12,90	
mit Steakhouse Pommes und Salatbeilage		
Pfannengyros²	€ 15,90	
mit Tzatziki, Steakhouse Pommes und Salatbeilage		
Hähnchenbrust im Knuspermantel²	€ 15,90	
mit Steakhouse Pommes und Salatbeilage		
Knusprige Chicken Wings²		
6 Stück	€ 9,90	
10 Stück	€ 14,90	
Calamares Romana^{a,c,d,2}	€ 13,90	
Gebackene Tintenfischringe im Teigmantel mit Knoblauchsauce und Salatbeilage		
Gebratene Gemüsebällchen²	€ 13,90	100% VEGAN
in Rahmsauce mit Preiselbeeren, dazu Steakhouse Pommes und Salatbeilage		
Hausgemachter Camembert^{a,g,8}	€ 14,90	VEGGIE
gebackener Weichkäse mit Preiselbeeren		
Spaghetti Gorgonzola^{a,c,g,8}	€ 14,90	VEGGIE
Spaghetti Bolognese^{a,c}	€ 14,90	
Lasagne^{a,c,g,8}	€ 11,90	
mit Hackfleisch und Käse überbacken		
Spaghetti Thunfisch^{a,c,g,8}	€ 14,90	
mit Thunfisch		

Kinderkarte für unsere wichtigsten Gäste

Knusprige Chicken Wings (6 Stück)²	€ 9,90
Steakhouse Pommes²	€ 5,00
Curly Fries²	€ 6,00
Kinderpizza Margherita^{a,c,g,8}	€ 8,90
Kinderpizza Salami^{a,c,g,2,8}	€ 9,90
Fischstäbchen mit Pommes^{a,c,d}	€ 7,90
Chicken Nuggets mit Pommes²	€ 7,90
Spaghetti Bolognese^{a,c}	€ 8,90

Dessert

Mangolassi^{1,4}	€ 4,50
Milchreis (warm oder kalt)	
mit Zimt & Zucker	€ 5,90
mit heißen Kirschen ²	€ 7,90
Heiße Waffel	
mit Puderzucker	€ 5,90
mit Vanilleeis & Schokosauce ^{1,4}	€ 7,90
mit heißen Kirschen & Vanilleeis ²	€ 7,90

Kalte Getränke

Alkoholfrei

	0,2l / 0,4l / 0,75l	
Gerolsteiner Wasser	€ 2,50 / € 4,00 / € 6,90	
	0,2l / 0,4l	
 Coca Cola ^{1,4,7,9,11} / Coke zero ^{1,4,7,9,11}	€ 2,80 / € 4,50	
	Orange ^{1,4,7,11}	€ 2,80 / € 4,50
 Sinalco	Zitrone ^{1,4,7,11}	€ 2,80 / € 4,50
	Spezi ^{1,4,7,9,11}	€ 2,80 / € 4,50
 BIONADE	Holunder ^{1,4,11} / Ingwer Orange ^{1,4,11} /	€ 4,50
	Johannisebeere-Rosmarin ^{1,4,11} / Eistee-Pfirsich ^{4,11}	
 Schweppes	Tonic Water ⁴ / White Berry ⁴ / Ginger Ale ^{1,4}	€ 3,50
 granini	Säfte/ Nektare	0,2l / 0,4l € 2,80 / € 4,80
	Apfel, Orange, Banane, Kirsche, Rhabarber, Kiba, Maracuja, Ananas, Cranberry, Mango	
	Saftschorle	0,2l / 0,4l € 2,80 / € 4,80
Vita Malz ^{1,4,11}	0,33l	€ 4,50

Mango Lassi^{1,11}

€ 4,50

Bier

frisch gezapft...

König Pilsener Pils	0,3l / 0,5l	€ 3,30 / € 4,90
Alsterwasser	0,3l / 0,5l	€ 3,30 / € 4,90
Benediktiner Weizen	0,3l / 0,5l	€ 3,40 / € 5,00
Benediktiner Dunkel	0,3l / 0,5l	€ 3,40 / € 5,00
Guinness	0,3l / 0,5l	€ 4,00 / € 5,80
Guinness Port	0,3l / 0,5l	€ 5,00 / € 6,80
Kilkenny	0,3l / 0,5l	€ 4,00 / € 5,80

aus der Flasche...

Kristall Weizen	0,5l	€ 5,00
Benediktiner Weizen Dunkel	0,5l	€ 5,00

alkoholfrei...

Benediktiner Pils Alkoholfrei	0,33l	€ 3,50
Benediktiner Weizen Alkoholfrei	0,5l	€ 5,00

Unser Bier Special...

Fruchtige Altbier-Bowle	0,3l	€ 4,20
	0,5l	€ 5,90

Wohltuender Tee

0,5l Kännchen - 5,50 €

Ceylon Nuwara Eliya (Schwarztee)

Dieser elegante Hochlagen- Tee besticht durch sein frisches fein-herbes & mildes Aroma

Earl Grey Noblesse BIO (Schwarztee)

Verfeinert mit Lavendelblüten & Orangenöl macht dieser Earl Grey mit zarter Bergamotte-Note seinem Namen alle Ehre

Salz Karamell (Schwarztee)

Süßlich-cremiger Toffeeengeschmack, würzig und abgerundet mit weichen Rooibos

Arabische Nacht (Grün-Schwarztee-Mischung)

Rosenblätter & exotisch-süßliche Fruchtnoten verleihen diesem Tee seinen blumig-orientalischen Charakter

Kashmir Khali-Kahwa (Grün-Schwarztee-Mischung)

Kardamom, Zimt, Orangenschalen & Gewürznelken sorgen für mild-würzigen Chai-Genuss

Japan Sencha BIO (Grüntee)

Frisch, leicht grasig, mild und eindeutig

Marokkanische Minze BIO (Grüntee)

Bester Chinesischer Gunpowder & frische Nanaminze bilden die Grundlage dieser belebenden nordafrikanischen Teespezialität

Feige-Rosé (Früchtetee)

Süßlich-duftig entführt diese Komposition aus Feige, Mandel & Rose in die Welt der Geschichten aus 1001 Nacht

Limone-Ingwer BIO (Grüner Rooibos)

Saftige Zitrusnoten & dezente Ingwerschärfe harmonisieren hervorragend mit mildem grünen Rooibos.

Bambus-Pomelo (Kräutertee)

Mit spritzigem Zitruscharakter & leicht herber Kräuternote ist diese Mischung eine exotische Besonderheit.

Tee Gschwendner

Königstraße 58 - 23552 Lübeck

Kaffee & Co

Espresso⁹	€ 2,50
Doppelter Espresso⁹	€ 4,50
Cappuccino^{9,8,9}	€ 3,50
Latte Machiatto^{9,8,9}	€ 4,00
Milchkaffee^{9,8,9}	€ 4,00
Café Crème⁹	€ 3,50
Becher heiße Schokolade^{9,8}	€ 4,00

Weine

Weiss

	0,2l	0,75l
Grauer Burgunder A. Diehl, Pfalz, Deutschland	€ 7,50	€ 26,00
<i>Ein frischer, mineralischer Weißwein mit feiner Frucht und elegantem Schmelz.</i>		
Riesling A. Diehl, Pfalz, Deutschland	€ 8,50	€ 29,00
<i>Saftig und lebendig mit Apfel, Mirabelle und einem Hauch Limette - charmant und fröhlich</i>		
Chardonnay Le Grand Reve, Languedoc-Roussillon, Frankreich	€ 8,50	€ 29,00
<i>Zarte Aromen von weißen Blüten und Pfirsich treffen auf saftigen Schmelz und mineralische Frisch</i>		
Vinho Verde Azevedo, Vinho Verde, Portugal	€ 8,50	€ 29,00
<i>Ein spritziger Weißwein mit tropischer Frucht, Melone und Birne - leicht und belebend</i>		
Lugana Cipriano, Venetien, Italien		€ 36,00
<i>Feine Blütennoten und weißfleischige Früchte verbinden sich zu einem eleganten, zugänglichen Weißwein</i>		

Rosé

Merlot Rosé A. Diehl, Pfalz, Deutschland	€ 8,00	€ 28,00
<i>Ein Korb roter Früchte, saftig und süffig - der perfekte Sommerwein voller Lebensfreude</i>		

Rot

Merlot Le Cochonnet, Pays d'Oc, Frankreich	€ 7,50	€ 26,00
<i>Dunkle Beeren in der Nase, am Gaumen geradlinig mit angenehmer Länge - unkompliziert und charmant</i>		
Primitivo A6mani, Apulien, Italien	€ 8,50	€ 29,00
<i>Dicht und würzig mit seidiger Struktur - ein harmonischer Genuss für besondere Momente</i>		
DADÁ No. 1 Finca Las Moras, Mendoza, Argentinien	€ 8,50	€ 29,00
<i>Saftige Frucht, Vanille und Schokolade - ein charmanter Rotwein mit samtigem Nachhall</i>		
Tempranillo Finca Las Moras, Mendoza, Argentinien	€ 8,50	€ 29,00
<i>Intensives Kirschrot mit Aromen von Brombeeren und Veilchen - fruchtig und ausgewogen</i>		
Réserve Rouge Le Grand Reve, Bouches-du-Rhone, Frankreich	€ 8,50	€ 29,00
<i>Kraftvoll und geschmeidig mit reifen Fruchtaromen, Vanille und Kakao - ein Wein voller Harmonie</i>		
Barbera Appassimento Villa Pani, Piemont, Italien		€ 28,00
<i>Brombeere, Veilchen und Vanille vereinen sich zu einem samtigen, eleganten Rotwein mit Tiefe</i>		
Shiraz Heartland, Limestone Coast, Australien		€ 36,00
<i>Würzige Noten von Schokolade und Tabak treffen auf konzentrierte Frucht - kraftvoll und ausdrucksstark</i>		

Weinschorle

Rotweinschorle	€ 6,50
Weissweinschorle	€ 6,50

Prosecco & Co

Prosecco	0,1l	€ 5,00
Hugo	0,2l	€ 6,90
Aperol Spritz	0,2l	€ 6,90

Cocktails

Caipirinha	€ 8,90
Limetten, brauner Rohrzucker, Cachaca	
Tequila Sunrise¹¹	€ 8,90
Tequila, Lime Juice, Orangensaft, Grenadine	
Cuba Libre^{1,4,7,9,11}	€ 9,90
Limetten, Havana Rum, Cola	
Pina Colada^{9,8}	€ 9,90
Weißer Rum, Ananassaft, Sahne, Cream of Coconut	
Sex on the Beach¹¹	€ 9,90
Vodka, Peachtree, Zitronensaft, Orangensaft, Cranberrysaft, Grenadine	
Swimming Pool^{9,8,11}	€ 9,90
Weißer Rum, Orangensaft, Kokossirup, Blue Caracao, Sahne	
Mai Tai¹¹	€ 9,90
Brauner Rum, Orangenlikör, Mandelsirup, Ananassaft, Limette	
Long Island Ice Tea^{1,4,7,9,11}	€ 10,90
Weißer Rum, Vodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Cola und Zitronensaft	

Don't drink and drive

Ipanema^{1,4,7,11}	€ 6,90
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale	
Virgin Colada^{9,8,11}	€ 6,90
Ananassaft, Kokossirup, Kokosmilch, Sahne	
Cherry Kiss^{1,4,7,11}	€ 6,90
Kirschsaff, Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker	
Wake Up¹¹	€ 6,90
Orangen- und Maracujasaft, Limetten, Mandelsirup	

Longdrinks

Smirnoff	0,3l	€ 7,50
Jack Daniels	0,3l	€ 8,50
Johnnie Walker „Red Label“	0,3l	€ 7,50
Ballentine's	0,3l	€ 7,50
Southern Comfort	0,3l	€ 7,50
Bacardi	0,3l	€ 7,50
Havana Club 3 Años	0,3l	€ 8,50
Captain Morgan	0,3l	€ 8,50
Gordons	0,3l	€ 8,50
Bombay Sapphire	0,3l	€ 9,50

Spirituosen

Absacker	2cl	€ 3,00
Williams Birne / Kümmel / Sambuca / Ouzo / Vodka / Fernet Branca / Jubiläums Aquavit / Asbach Uralt / Jägermeister / Malteser		
Grappa Julia	2cl	€ 3,00
Pernod	2cl	€ 3,00
Sierra Tequilla silver / gold	2cl	€ 3,00
Averna	4cl	€ 4,00
Ramazotti	4cl	€ 4,00
Baileys	2cl	€ 3,00

Allergene

- a = glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)
- b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c = Eier und Eiererzeugnisse
- d = Fisch und Fischerzeugnisse
- e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- g = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- h = Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸, Queenslandnuss⁹)
- i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j = Senf und Senferzeugnisse
- k = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- l = Schwefeldioxid und Sulfide (in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l)
- m = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- n = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoffen
- 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Antioxidationsmitteln
- 4 = mit Geschmacksverstärkern
- 5 = mit Schwefeldioxid
- 6 = mit Schwärzungsmitteln
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = mit Süßungsmitteln
- 12 = enthält Phenylalaninquelle
- 13 = gewachst
- 14 = mit Nitritpökelsalz
- 15 = Taurin
- 16 = Tartrazin /kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Wenn Sie Fragen zu den Allergenen oder Zusatzstoffen haben,
wenden Sie sich einfach an unser Servicepersonal.

Ihr Tipasa-Team

Típasa

Kneipenrestaurant & Tradition

Besonderer Anlass?

Sie haben einen besonderen Anlass zum Feiern?
Geburtstag, Firmenfeier oder einfach ein
gemütlicher Abend mit Freunden?

Sprechen Sie uns an und wir gehen
individuell auf Ihre Wünsche ein.

Ihr Típasa-Team

Schlumacherstraße 12 - 14, 23552 Lübeck
Tel.: 0451 70999480

E-mail: info@tipasa-restaurant.de
Web: www.tipasa-restaurant.de