

A large, expressive red brushstroke serves as a background for the main title. The words 'UPSIDE' and 'DOWN' are written in a bold, black, hand-painted font with visible drips and splatters. The word 'NMOO' is positioned between them, also in the same style.

# UPSIDE NMOO DOWN

BAR & RESTAURANT

---

## ***MENUE***

---

Follow us:



@upsideandbar

---

## ZUM KNABBERN

€

Marinierte Kalamata-Oliven	5,00
Pimientos de Padron / Maldon Salz	3,50
Edamame / Sesam / Maldon-Salz (k)	5,50

---

## VORSPEISEN

Gebeiztes Lachsfilet / Matcha / Joghurt / Gurke / Wildkräuter (d,g)	10.50
Tataki vom Lachs / Teriyakisauce / Sesam/ (a,d,f,l,k) Avocado / Wildkräuter	11.50
Gebackener Soft Shell Krebs / Wakame / (b,k,a,f,1,21) Koriander / Peperoni	13.00
Carpaccio vom Wagyu-Beef / Ruccola / Parmesan / Pinienkerne (h,g)	16.50
Tomaten-Brot-Salat / Burrata / Basilikum-Kresse (g,1,a)	8.50
Bunte Blattsalate / Tomaten / Edamame / (1,a) rote Zwiebeln / Parmesan / Sesam	7.50
Tagessuppe (nähere Informationen erhalten Sie von unserem Servicepersonal)	6.50

Follow us:



@upsidedownbar

---

**HAUPTGÄNGE**

	<b>200g</b>	<b>250g</b>	<b>400g</b>
Rinderfilet vom Neuseeland Rind	23,50		45,00
New York Strip vom Black Angus Argentinien	18,50		35,00
Rib Eye vom Black Angus Argentinien	22,50		35,00
	<b>200g</b>	<b>250g</b>	<b>400g</b>
Tunasteak Malediven / Sri Lanka (d)	29,50		55,00
Black Tiger Garnelen (b)	12,50		23,50
Halloumi (g)	12,50		
Parmesan-Risotto / saisonale Pilze / schwarzer Trüffel (g,l)			14,50
Black Cheesy Beef Burger vom Bayrischen Wasserbüffel Speck / Cheddar / Whiskey-Zwiebeln / Tomate / Gewürzgurke / Römersalat / serviert mit Süßkartoffel-Pommes (1,g,a,c,d,l)			18,50

---

**BEILAGEN****€**

Erdnussbutter-Kartoffel-Stampf (g,e)	3,00
Süßkartoffel-Pommes mit Parmesan und Rosmarin (1,g)	3,50
Gruyere Mac & Cheese (g,a,c)	4,00
Bohnen mit Pancetta (g,c)	4,00

Follow us:



@upsidedownbar

Wildkräutersalat (1,g) 2,50

Tagesgemüse (nähere Informationen erhalten Sie von unserem Servicepersonal)

---

### **SAUCEN**

Jus (i,f,l) 2,00

Sauce Bearnaise (c,l,g) 2,00

Salsa Verde (d,j,l,3,5) 3,00

Kräuterbutter (g,) 2,50

---

### **DESSERT**

€

NY Cheesecake / Blaubeere / Lavendel / Honigkresse (g,c,a,h,e,f) 9,00

Parfait vom Licör 43 / Apfel / Schokolade (c,l,g) 5,50

Brownie / Macadamia / Karamell / Vanille / Beeren (h,c,g) 9,50

Sollten Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergien haben und möchten mehr über unsere Zutaten erfahren, wenden Sie sich bei Ihrer Bestellung bitte an unser Team.

# Allergene

## DESSERT

Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle Enthält folgende

Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen<sup>1</sup> , Roggen<sup>2</sup> , Gerste<sup>3</sup> , Hafer<sup>4</sup> , Dinkel<sup>5</sup> , Kamut<sup>6</sup> , Hybridstämme<sup>7</sup> ) B= Krebstiere C= Eier D= Fisch E= Erdnüsse F= Soja G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H= Schalenfrüchte (Mandel<sup>1</sup> , Haselnuss<sup>2</sup> , Walnuss<sup>3</sup> , Cashew<sup>4</sup> , Pecannuss<sup>5</sup> , Paranuss<sup>6</sup> , Pistazie<sup>7</sup> , Macadamianuss<sup>8</sup> und Queenslandnuss<sup>9</sup> ) I= Sellerie J= Senf K= Sesamsamen L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l M= Lupinen N= Weichtiere

Follow us:



@upsidedownbar

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

## SOFTGETRÄNKE & SÄFTE

€

Gerolsteiner Zitrone <i>250ml</i>	3.50
Gerolsteiner Orange <i>250ml</i>	3.50
Gerolsteiner Apfelschorle <i>250ml</i>	3.50
Goldberg Bitter Lemon <i>200ml</i>	3.50
Goldberg Tonic Water <i>200ml</i>	3.50
Goldberg Ginger Ale <i>200ml</i>	3.50
Goldberg Soda <i>200ml</i>	3.50
Th. Henry Mystic Mango <i>200ml</i>	3.50
Th. Henry Ultimate Grapefruit <i>200ml</i>	3.50
Th. Henry Spicy Ginger <i>200ml</i>	3.50
Fritz Cola <i>200ml</i>	3.50
Fritz Cola light <i>200ml</i>	3.50
Effect <i>250ml</i>	4.00
Red Bull <i>250ml</i>	5.00
Kirsche, Banane, Orange, Apfel, Tomate, Multivitamin, Ananas	3.50

Follow us:



@upsidedownbar

---

**WASSER****250ml****750ml**

Gerolsteiner Still

3.50

7.00

Gerolsteiner Sprudel

3.50

7.00

---

**HEISS GETRÄNKE**

Espresso

3.00

Doppelter Espresso

4.00

Espresso Macchiato

3.50

Tasse Kaffee

3.00

Entkoffeinierter Kaffee

3.00

Cappuccino

4.00

Milchkaffee

4.00

Latte Macchiato

4.00

Heiße Schokolade

3.50

Kännchen Tee

3.50

Ingwertee

4.50

Minztee

4.50

Follow us:



@upsidedownbar

# ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

---

## CHAMPAGNER & PROSECCO

€

	<b>100ml</b>	<b>750ml</b>
Scavi & Ray Prosecco	6.00	25.00
Scavi & Ray Prosecco Rosato	6.00	25.00
Lorenz & Dahlberg	5.50	24.00
Santa Margherita	7.00	35.00
Perrier Jouët Grand Brut		120.00
Perrier Jouët Blason Rose		150.00

---

## ROSEWEIN

**200ml**

**750ml**

Spätburgunder Rosé	7.00	25.00
--------------------	------	-------

---

## ROTWEIN

€

	<b>200ml</b>	<b>750ml</b>
Scavi & Ray (Italien)	6.50	23.00
Cabernet Sauvignon (Italien)	7.00	25.00
Mas Suau Tinto (Spanien)	8.50	25.00
Shiraz „Wildcard“ (Australien)	7.50	33.00
Merlot Reserva „Mapu“ (Chile)	8.50	30.00
Cascina La Ghersa (Italien)	7.50	30.00

Follow us:



@upsidedownbar



---

**WEISSWEIN****200ml****750ml**

Scavi & Ray (Italien)	6,50	23,00
Mas Suau Blanco (Spanien)	7,00	25,00
Chardonnay „Wildcard“ (Australien)	8,50	30,00
Riesling „Classic“ (Deutschland)	7,50	27,00
Pinot Grigio del Veneto (Italien)	7,50	27,00
Medea Chardonnay (Kroatien)	8,50	30,00
Medea Malvazija (Kroatien)	7,50	29,00
Charles Frey Gewürtztraminer (Frankreich)	8,50	30,00
Broglià il Doge Gavi (Italien)	8,50	30,00

---

**BIER VOM FASS****300ml****500ml**

Beck's	4,50	6,00
--------	------	------

---

Follow us:



@upsidedownbar

---

## **FLASCHENBIER**

Beck's Amber Lager	5.00
Beck's Pale Ale	5.00
Beck's 1873 Pils	5.00
Franziskaner Hell	6.00
Franziskaner Dunkel	6.00
Franziskaner Kristall	6.00
Berliner Weisse Himbeere (1)	4.50
Berliner Weisse Waldmeister (1)	4.50
Hasseröder Dunkel	5.50
Beck's alkoholfrei	4.00
Franziskaner alkoholfrei	6.00

---

Follow us:



@upsidedownbar

## **APERITIF COCKTAILS**

Belsazar Aperitif Spritz Vermouth Rosé / Soda / Prosecco / Basilikumblätter	8.00
Aperol Spritz Aperol / Prosecco / Soda	8.00
Gimlet Gin / Limettensaft	8.50
Hugo Prosecco / Holunderblütensirup / Limette / Soda / Minze	9.00

---

## **HAUSCOCKTAILS**

French Martini Wodka / Chambordlikör / Ananassaft	9.50
Lady In Red Wodka / Himbeere / schw. Johannisbeere / Zitrone / Estragonessig	10.50
Gin Basil Smash Gin / frischer Basilikum / Zitrone / Zuckersirup / Spicy Ginger	10.50
Berlin Passion Weißer Rum / Passionsfrucht / Zuckersirup / Limette	10.50
Apple Thyme Twister Wodka-Thymian/ Limette / Zuckersirup / Apfel / Bitter Lemon / Grenadine	10.50

Sollten Sie einen besonderen Cocktailwunsch haben, zögern Sie bitte nicht unser Personal zu fragen. Wir stehen Ihnen gern beratend zur Seite.

---

Follow us:



@upsidedownbar

## **KLASSISCHE COCKTAILS**

Margarita Tequila / Cointreau / Lime Juice	9.50
Dry Martini Gin / Vermouth Dry	11.50
Bloody Mary Wodka / Tomatensaft / Zitronensaft / Tabasco / Worchestersoße / Salz / Pfeffer	9.00
Negroni Gin / Red Vermouth / Campari	9.00
Rusty Nail Scotch whisky / Drambuie	9.50
Manhattan Rye Whiskey / Red Vermouth / Angostura bitter / Maraschinokirsche	9.50
Daiquiri Weißer Rum / Frischer Limettensaft / Zuckersirup	9.50
Moscow Mule Wodka / Ginger beer / Fischer Limettensaft	10.50
Dark and Stormy Aged rum / Ginger Beer / Fresh Lime Juice	11.50

---

**GIN**

**4cl**

Follow us:



@upsidedownbar

Beefeater London Dry Gin	7.00
Beefeater 24	11.10
Tanqueray No. 10	10.00
Bombay Sapphire	8.00
Hendrick's Gin	11.00
Windspiel Gin	11.50
Adler Dry Gin	11.00
Monkey 47	13.00
Gin Mare	11.00

---

## **WODKA**

**4cl**

Absolut	7.00
Absolut Elyx	18.00
Wyborowa	10.00
Grey Goose	11.00
Ciroc	11.00
Stolichnaya	8.00

---

## **RUM**

**4cl**

Havana 3 Años	7.00
---------------	------

Follow us:



@upsidedownbar

Havana Especial	9.00
Havana 7 Años	10.00
Kraken Dark Spiced Rum	8.50
Ron Botucal Reserva	10.50
Matusalem 15 Grand Reserva	12.00

---

## ***TEQUILA***

***4cl***

Olmecca Blanco	10.00
Olmecca Reposado	10.00
Corralejo Anejo	10.50

---

## ***BLENDED WHISKY***

Ballentine's	8.00
Chivas Regal 12 Years	11.00

---

## ***IRISCHER WHISKEY***

Jameson 12 Years	11.00
Tullamore Dew 6 Years	9.00

---

## ***AMERIKANISCHER WHISKEY***

***4cl***

Jack Daniels Gentleman Jack	9.00
-----------------------------	------

Follow us:



@upsidedownbar

Maker's Mark

9.00

---

**KLASSISCHE MALTS**

**4cl**

Glenkinchie 12 Years

12.00

Oban 14 Years

14.00

Glenfiddich 12 Years

12.00

Ardbeg Uigeadail 10 Years

14.00

Talisker 10 Years

11.00

Lagavulin 16 Years

17.00

---

**COGNAC**

Martell V.S.

11.00

Hennessy Fine Cognac

12.00

Martell X.O.

48.00

---

**CALVADOS**

Père Magloire

12.00

---

**BRANDY**

**4cl**

Carlos I

7.50

Follow us:



@upsidedownbar

Cardenal Mendoza	8.50
Metaxa 5 Stern	12.00

---

## ***PORT WINE***

Sandemann Porto White	5.00
Sandemann Porto Tawny	5.00

---

## ***APERITIV & VERMOUTH***

***5cl***

Campari	7.00
Aperol	7.00
Sandemann Fino	5.00
Belsazar Dry	7.00
Belsazar Red	8.00
Belsazar Rose	7.00
Belsazar White	9.00

---

## ***DIGESTIF***

***4cl***

Jägermeister

5.00

Follow us:



@upsidedownbar



Ramazzotti 7.00

---

## **LIKÖRE**

Chambord 8.00

Disaronno 8.00

Cointreau 8.00

Licor 43 8.00

---

## **FRUCHTBRÄNDE**

Waldhimbeergeist Germany /Berlin 11.00

Williams-Christ Birnenbrand Germany /Berlin 13.00

---

## **GRAPPA**

**4cl**

Grappa Frattina di Chardonnay 8.00

Follow us:



@upsidedownbar