

DRINK

FRESH S

Fresh Lemonade's And Tea's	0,5l	€ 5,50
Pimp it with:	Gin, Rum, Vodka	4cl € 3,00
	Prosecco, Wein	
Tiki Calou Amalfi Hibiskus Wachau	Granatapfel, Passion Frucht, Falamun, Eis, Wasser Wassermelone, Gurke, Minze, Lemon, Eis, Wasser Pergamont, Lafendel, Eis, Wasser Rhabarber, Hibiskus, Eis, Wasser Marille, Lavendel, Minze, Eis, Wasser	

APÉRITIFS

Calou Spritz	1/4l	€ 6,50
Aperol Spritz	1/4l	€ 6,50
Aperol Mule	1/4l	€ 6,50
Limoncello Spritz	1/4l	€ 6,50
Gurke Basilikum Spritz	1/4l	€ 6,50
Veilchen Spritz	1/4l	€ 6,50
Hibiskus Spritz	1/4l	€ 6,50
Amalfi Spritz	1/4l	€ 6,50
Pampelle Spritz	1/4l	€ 6,50
Weißer Spritzer	1/4l	€ 4,00
Sommer Spritzer	1/2l	€ 5,00

BEER

FASSBIER

Caloubeer	0,33l € 4,00	0,5l € 5,00	2,0l € 18,00
<i>Stiegl Special Edition</i>			
Weißbier	0,33l € 4,50	0,5l € 5,50	
<i>Benediktiner Weissbier Hell</i>			

FLASCHENBIER

Obertrummer Zwickel	0,33l	€ 4,50
Stiegl Hell	0,33l	€ 4,50
Franziskaner Weißbier (Hell/Dunkel)	0,5l	€ 5,50
Desperados	0,33l	€ 5,00
Corona	0,33l	€ 5,00
Stiegl Columbus (Pale Ale)	0,33l	€ 4,50
Brow Dog Punk (IPA)	0,33l	€ 4,50
Stiegl Gluten Frei	0,33l	€ 4,50
Stiegl Freibier	0,33l	€ 4,50

NON ALCOHOL

RauchSäfte		
<i>Mango, Kokos-Ananas, Johannesbeere</i>		
Mit Wasser	Mit Soda	0,50l € 5,00
Römerquelle		
Still, Prickelnd	0,33l € 3,50	0,75l € 5,50
Soda Wasser		0,5l € 2,50
Soda Zitrone	0,25l € 3,50	0,5l € 4,50
Leitungswasser	0,25l € 0,50	0,5l € 1,00
<i>Leitungswasser ist Frei als Beigetränk</i>		
Coca-Cola	0,33l	€ 4,00
Coca-Cola Light	0,33l	€ 4,00
Coca-Cola Zero	0,33l	€ 4,00
Sprite	0,33l	€ 4,00
Fanta	0,33l	€ 4,00
Schweps Bitterlemon	0,20l	€ 3,00
Schweps Tonic Silver Dry	0,20l	€ 3,00
Schweps Wildberry	0,20l	€ 3,00
Schweps Gingerber	0,20l	€ 3,00
Organics Bitterlemon	0,25l	€ 5,00
Organics Tonic	0,25l	€ 5,00
Organics Beery	0,25l	€ 5,00
Red Bull	0,25l	€ 5,00

COFFEE & TEA

Espresso	€ 3,50
Espresso Doppio	€ 4,50
Cappuccino	€ 5,50
Caffee Late	€ 5,50
Caffee Crema	€ 4,00
Affogato	€ 7,50

Red Berry Crush	€ 5,50
Earl Grey White	€ 5,50
Breakfast	€ 5,50
Peppermint	€ 5,50
Green Tea Cherry	€ 5,50
Camomile	€ 5,50

EXPLORE MORE

Schau in unsere Bar- und Weinkarte und entdecke all unsere flüssigen Köstlichkeiten.

MENU CALOUBA 2.0

EAT
Starters, Specials, Sweets
p. 2

DRINK
Made for you
p. 3

RELAX
Bar Menu
p. 4



EAT

STARTERS

Beef Tatar

€ 19

selbstgemachtes Toastbrot/Butter/
Rote Balsamico Zwiebel

Duroc Porc Asia

Glutenfrei € 17

Schweinebauch Sou Vide gegart/
Pak Choi/Pastinake

Bruschetta

Vegan € 11

Ciabatta/Tomate/Basilikumöl/Rucola
(auch glutenfrei erhältlich)

Mac & Cheese

Vegi € 12

Sourcreame

SALADS

Ceaser Salad

€ 13

Salatherzen/Cocktailtomaten/Vollkornchips
Pinienkerne/Parmesan

Beach Salad

€ 14

Blattsalatvariation/Karotte/Avocado/Schafskäse
Kürbis/Granatapfel

SOUPS

Corn Chowder

€ 9

Ricotta/Popcorn

Japan Beef Soup

€ 8

Karotte/Sellerie/Pastinake/Rindfleisch

POKE/BOWL

Calouba 2.0

€ 14

Jasmin Reis/Guacomole/Mango/Mangold/Edamame/
Macadamian Nüsse/Mango-Kokos-Dressing

Martiani

€ 14

Cous Cous/Karotte/Mais/Kichererbsen/Salat
Heidelbeeren/Junglauch/Sesam-Balsam-Dressing

Pimp it with:

Salmon traut

€ 6

Grilled Chicken

€ 5

Rinderfilet 120g

€ 9

VEGI-VEGAN-GLUTENFREE

Calito Burger

GFree&Vegi € 12

Glutenfreier Bun/Süßkartoffel-Kichererbsen Patty/
Blattsalat/Rote Beete/Sour Cream

Orient Express

Vegan € 13

Vollkorn Ciabatta/Quinoa Patty/orientalischer
Gurkensalat/Granatapfel/Mango-Curry Sauce

Pasta ``a la Mizi``

Vegi € 19

Selbstgemachte Tagliatelle/ Lachsforelle/
Spinat/Schafskäse

Thai Curry

Vegan&Gfree € 16

Karotte/Zucchini/Sellerie/Brokkoli/
Zuckerschotte/Jasmin Reis

WOK

Vegan&Gfree € 16

Pilze/Cashew/Limette/Sprossen/gebratener Reis

Pimp it with:

Salmon traut

€ 6

Grilled Chicken

€ 5

Rinderfilet 120g

€ 9

SANDWICHES

Steak € 13

Ciabatta/Rinderfilet 120g/Salat/Zwiebel/Bacon

Cheddar/Tzaziki

Club € 11

Selbstgemachtes Toastbrot/Hühnerfilet/Fried Egg

Gouda/Tomaten/Cocktailsauce

BURGER

San Miguel € 13

Dinkel Bun/Rinderfilet 120g/

Pesto/Tomate/Rucola/Parmesan

Don Francesco € 18

Brioche Bun/Beef Patty 180g/Eissalat/

Röstzwiebel/Dijon-Honigdip/Bacon

STEAKS

Filetsteak Lady	150g	€ 28
Filetsteak Man	250g	€ 38
Rib Eye Dry Aged	300g	€ 33
Rumpsteak Dry Aged	250g	€ 30
Lachsforelle	120g	€ 16
Surf & Turf	120g Filet & 120g Lachsforellenfilet	€ 38

SIDE DISHES

Specials

Aioli-Fries

Chili-Cheese-Fries

Sweet-Potato-Fries

Maiskolben 2.0

€ 6

Steakhouse Fries

Kartoffelgratin

Ofenkartoffel

Knoblauchbaguette

€ 5

Cole Slaw

Grillgemüse

Speckbohnen

Gegrillte Pilze

Maiskolben

€ 4

Trüffel Mayo

Pfefferrahm

Jalapenos

Süß-Sauer Zwiebel

Käse/Röstzwiebel

€ 3

Ketchup

Cocktail

Curry

Chipotle

Sour Cream

€ 2

Alle Steaks werden bei uns Medium gebraten und mit Kräuterbutter serviert!

Sollten Sie eine andere Garstufe bevorzugen, dann wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

SWEETS

Chocolate € 11

Schokoladenkuchen/Passionsfrucht/

selbstgemachtes Vanilleeis

Crumbler € 11

Bratapfel-Crumble/Zimtcreme/

Granny-Smith Sorbet

Selfmade ICE Cream à € 3

Vanille / Berry / Mango /

Schoko-Karamell

Candy Bar € 3 pro Stk.

selbstgemachte Pralinen/Frucht/

Schokolade/Nuss

CHEESE

At Last Cheese € 16

Innerlohninger Käse

Weißschimmelkäse

Hartkäse

Weichkäse

Feigen-Honigsenf

Chiabatta