

nua

bar. restaurant. café. am markt

nua

bar. restaurant. café. am markt

Marktplatz 2 + 4
72764 Reutlingen
Tel. 0 71 21 / 9 94 30 40
www.nua-rt.de
info@nua-rt.de

Öffnungszeiten:

Mo. – Mi. 8.00 – 0.00 Uhr
Do. 8.00 – 1.00 Uhr
Fr. + Sa. 8.00 – 2.00 Uhr
So. und Feiertage 9.00 – 0.00 Uhr

Öffnungszeiten unserer Terrasse:

So. – Do. 8.00 – 0.00 Uhr
Fr. + Sa. 8.00 – 1.00 Uhr
Betr. 3m GmbH, Reutlingen

Karte 09/2022

Nachhaltigkeit und Umweltschutz sind uns wichtig, deshalb wurde diese Karte laut Herstellerangaben auf weißem Recyclingpapier (Blauer Engel, FSC) sowie klimaneutral gedruckt.



HERZLICH WILLKOMMEN!

Wir wünschen Euch einen wunderschönen und
genussreichen Aufenthalt im **NUU**.

Unsere einzigartige Verschmelzung aus **Neu Und Alt** verspricht
spannende Momente und genussreiche Erlebnisse. An warmen
Tagen freuen Wir uns darauf, Euch auch auf unserer großen
Terrasse begrüßen und verwöhnen zu dürfen. Für unsere Wein-
und Eisliebhaber haben wir separate Karten kreiert.

Wir freuen uns darauf Euch unser neues Lokal im Herzen
Reutlingens näher bringen zu dürfen.

SCHÖN, DASS IHR DA SEID!

FRÜHSTÜCK (BIS 11.30 UHR)

Ein gelungener Start in den Tag ist sehr wichtig! Aus diesem Grund haben wir uns die Mühe gemacht, Euch den Tag mit einem frischen, leckeren und sehr vielfältigen Frühstück zu verschönern. Lasst Euch inspirieren und genießt den Morgen.

Starter Frühstück ^{11, A, G} **V** € 5,10

Wahlweise 1 Butterbrezel oder 1 Croissant, dazu 1 Cappuccino – auch zum Mitnehmen!

Weißwurst Frühstück ^{A, J, M} € 5,90

1 Paar Weißwürste, 1 Brezel, 1 Beutel süßer Senf

Genießer Frühstück ^{11, A, G, H} **V** € 6,60

2 gegrillte Brioche mit Zimt & Zucker, dazu unser hausgemachter Obstsalat und ein Glas Orangensaft 0,2 l

Waffel Traum ^{A, G} **V** € 7,50

2 Waffeln mit Ahornsirup und Butter, dazu 1 Latte Macchiato

Veganes Frühstück ^{F, H} **V** € 9,50

1 Schale Müsli mit Sojamilch oder Sojajoghurt, dazu 1 Portion hausgemachter Früchtesalat und 1 Glas Multivitaminensaft 0,2 l

Französisches Frühstück ^{11, A, G, H} **V** € 10,50

2 Croissants, 1 Portion Marmelade, 1 Portion Butter, 1 Nutella und 1 Café au lait

Süßes Frühstück ^{A, G} **V** € 10,90

2 Waffeln mit Puderzucker, 2 Macarons und 1 heiße Schokolade mit Sahne

Schlemmer Frühstück ^{11, A, C, G} € 13,90

2 Spiegeleier und 2 Scheiben Bacon auf zwei Waffeln, dazu 1 Brötchen, 1 Frischkäse und 1 Cappuccino

Vital Frühstück ^{A, C, G} € 14,50

2 Körnerbrötchen, 1 Rührei, 1 Käse- und Putenwurstplatte, 2 Frischkäse, 1 Portion hausgemachter Früchtesalat und 1 Glas Multivitaminensaft 0,1 l

Café am Markt Frühstück ^{11, A, C, G} € 15,50

1 Portion Rührei, 1 Käse- und Wurstplatte, 2 Brötchen, 2 Butter, 1 Portion Marmelade und 1 Kaffee

Käse Frühstück ^{A, G} **V** € 17,20

1 Platte mit Käsevariationen, 2 Brötchen, 2 Butter, 1 Portion hausgemachter Früchtesalat und 1 Glas Prosecco 0,1 l oder 1 Glas frisch gepresster Orangensaft 0,1 l

NUA Frühstück für 2 ^{11, A, C, G, H} € 26,60

2 gekochte Eier, 1 Käse- und Wurstplatte, 2 Brötchen, 1 Brezel, 1 Croissant, 2 Portionen Butter, 1 Portion Marmelade, 1 Portion Honig, 2 Portionen Frischkäse, 1 Nutella, 2 Gläser frisch gepresster Orangensaft 0,1 l oder 2 Cappuccinos

FRÜHSTÜCK (BIS 11.30 UHR)

Omelett aus 2 Eiern ^{C, G}

€ 4,00

Wählen Sie bis zu vier Zutaten aus.

Je Zutat + 0,80 €. Zur Auswahl stehen: Cocktailtomaten, Champignons, Paprika, Frühlingzwiebel, Käse, Schinken oder Putenschinken

1 Portion Rührei (2 Eier) ^{C, G}

€ 4,00

1 Portion Rührei (2 Eier) mit Schinken ^{C, G}

€ 4,80

1 Portion Müsli mit Milch oder Naturjoghurt ^{H, G} **V**

€ 4,60

1 Portion Rührei (2 Eier), 2 Scheiben Toast und Butter ^{A, C, G} **V**

€ 6,50

2 Spiegeleier, 2 Scheiben Toast und Butter ^{A, C, G} **V**

€ 6,50

1 Portion Rührei (2 Eier) mit Schinken, 2 Scheiben Toast und Butter ^{A, C, G} € 7,30

EXTRAS ZUM FRÜHSTÜCK

1 Beutel süßer Senf ^J

€ 0,70

1 Portion Butter ^G

€ 1,10

1 Portion Frischkäse ^G

€ 1,20

1 Portion Nutella ^H

€ 1,20

1 Helles Brötchen ^A

€ 1,30

1 Körnerbrötchen ^A

€ 1,30

1 Vollkornbrötchen ^A

€ 1,30

1 Portion Marmelade

€ 1,40

1 Portion Honig

€ 1,40

1 gekochtes Ei ^C

€ 1,40

1 Brezel ^A

€ 1,60

1 Croissant ^{A, G}

€ 1,80

1 Butterbrezel ^{A, G}

€ 2,00

1 Käse- & Wurstplatte ^G

€ 4,60

1 Portion hausgemachter Früchtesalat

€ 4,60

1 Schale Naturjoghurt mit hausgemachtem Obstsalat ^G

€ 5,10

1 Schale Naturjoghurt mit Müsli und hausgemachtem Obstsalat ^{G, H}

€ 6,10

Extra Käse, Salami, Bacon, usw. jeweils + 0,80 €.

MÄCHTIG BELEGT

1 Scheibe leicht gegrilltes Bauernbrot mit Avocadocreme, Ziegenkäse und frischen Sprossen ^{A, G}	€ 7,20
1 Scheibe leicht gegrilltes Bauernbrot mit Avocadocreme, Spiegelei und frischen Sprossen ^{A, C}	€ 7,60
1 Scheibe leicht gegrilltes Bauernbrot mit Putenschinken, Spiegelei und Sauce Hollandaise ^{3, A, C, G}	€ 8,90
1 Buttercroissant mit Nutella, Banane und Puderzucker ^{A, G, H}	€ 5,80
1 Buttercroissant belegt mit Käse, Spiegelei und Bacon ^{3, A, C, G}	€ 6,40
1 Buttercroissant belegt mit Käse, Spiegelei und Putenschinken ^{3, A, C, G}	€ 6,40

NUA'S SALTY PANCAKES

3 Salty Pancakes mit 2 Spiegeleiern ^{A, C, G}	€ 8,50
3 Salty Pancakes mit 2 Spiegeleiern und Bacon ^{3, A, C, G}	€ 9,30
3 Salty Pancakes mit Sauce Hollandaise und Spiegelei ^{3, A, C, G}	€ 9,90

Für Langschläfer ist das Frühstück an Sonn- und Feiertagen bis 14.30 Uhr erhältlich.
Unsere Eier aus Freilandhaltung werden ausschließlich hartgekocht serviert.

SÜSSE WAFFELN ^A

Pro Portion servieren wir zwei Waffeln!

Mit Ahornsirup	€ 5,50
Mit Puderzucker	€ 5,50
Mit Zimt und Zucker	€ 5,50
Mit Apfelmus	€ 5,80
Mit Honig und Walnüssen ^H	€ 6,00
Mit warmer Vanillesoße ^G	€ 6,50
Mit Nutella ^{G, H}	€ 6,50
Mit Nutella und Kokosraspeln ^{G, H}	€ 6,80
Mit warmer Vanillesoße und heißen Beeren ^G	€ 7,00

SÜSSE WAFFELN ^A

Pro Portion servieren wir zwei Waffeln!

Mit Banane und Nutella ^{G, H}	€ 7,50
Mit Früchten und Nutella ^{G, H}	€ 7,80
Mit Nutella, Butterkeks und Vanilleeis ^{G, H}	€ 8,80

CRÊPES

MACH DIR DEINEN CRÊPE:

Wir machen die Basis und Ihr stellt Euch Euren Crêpe so zusammen, wie er Euch schmeckt. Wählt so viele Zutaten aus wie Ihr wollt!

Basis Crêpe ^A € 5,00

Zutaten zur Auswahl für jeweils 0,70 €:

Süß: Puderzucker, Zimt und Zucker, Ahornsirup, Krokant ^H, Kokosraspeln ^H

Salzig: Karamellisierter Balsamico, würzige Soße ^{J, G}, Mayonnaise ^{C, G}, Cocktailsoße ^G

Zutaten zur Auswahl für jeweils 1,00 €:

Süß: Banane, heiße Beeren, Apfelmus, Butterkeks ^A, Yogurette ^G, Honig, Ananas

Salzig: Käse ^G, Rucola, Tomate, Mozzarella ^G

Zutaten zur Auswahl für jeweils 1,50 €:

Süß: Bueno ^{A, G, H}, Raffaello ^{A, G, H}, Kinderriegel ^{A, G, H}, 1 Kugel Vanilleeis ^G, Früchte

Salzig: Schinken oder Putenschinken, hartgekochtes Ei

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Belegtes Brötchen ^{A, G} € 4,20

Wahlweise mit Käse , Schinken oder Salami oder Putenschinken – mit frischer Tomate, Gurke und Salat

Sandwich-Toast ^{A, G} € 4,50

2 Scheiben gegrilltes Toastbrot wahlweise mit Käse oder Schinken & Käse oder Salami & Käse oder Putenschinken & Käse

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Hawaii-Toast ^{A, G}

2 Scheiben Toastbrot mit Schinken, Ananas und Käse überbacken
(wahlweise auch mit Putenschinken)

€ 7,50

Club Sandwich ^{A, G} mit Käse **V**

3 Scheiben Toast, mit frischer Tomate, grünem Salat und Cocktailsoße*, dazu Pommes

€ 9,20

Club Sandwich ^{A, G} mit Schinken und Käse

3 Scheiben Toast, mit frischer Tomate, grünem Salat und Cocktailsoße*, dazu Pommes

€ 9,70

Club Sandwich ^{A, G} mit Putenschinken und Käse

3 Scheiben Toast, mit frischer Tomate, grünem Salat und Cocktailsoße*, dazu Pommes

€ 9,70

Extra Cocktailsoße + 1,00 €, extra Ketchup oder Mayonnaise + 0,70 €.

* Cocktailsoße enthält Alkohol

GEGRILLTE PANINIS

Mozzarella Panini ^{A, G} **V** **!**

Mit frischer Tomate, Gurke, Salat, Käse und würziger Soße

€ 5,00

Schinken-Käse Panini ^{A, G} **!**

Mit frischer Tomate, Gurke, Salat, Käse und würziger Soße

€ 5,70

Puten-Käse Panini ^{A, G} **!**

Mit frischer Tomate, Gurke, Salat, Käse und würziger Soße

€ 5,70

Salami-Käse Panini ^{A, G} **!**

Mit frischer Tomate, Gurke, Salat, Käse und würziger Soße

€ 5,70

NUA Panini ^{A, C, G} **!**

Mit Käse, Schinken (wahlweise auch Putenschinken), Ei, frischer Tomate, Gurke, Salat und würziger Soße

€ 6,70

FINGERFOOD AND SNACKS

Pommes mit Ketchup und Mayonnaise ^{C, G} **V**

€ 4,50

Onion Rings mit Crème fraîche ^{3, A, G} **V** 6 Stück

€ 4,50

Potato Dippers mit Ketchup und Mayonnaise ^{C, G} **V**

€ 4,90

Mozzarella Sticks mit hausgemachter roter Salsa ^{3, G} **V**

€ 5,20

Spätzle mit Bratensoße ^{3, A, C} **V**

€ 5,20

Getruffelte Pommes mit Parmesan und Mayonnaise ^{6, C, G} **V**

€ 7,90

Buffalo Chicken Wings mit BBQ-Dip ³ **S** 6 Stück

€ 7,50

Getruffelte Potato Dippers mit Parmesan und Mayonnaise ^{6, C, G} **V**

€ 8,20

Extra Ketchup oder Mayonnaise + 0,80 €, BBQ-Dip + 1,00 €, Trüffel-Mayonnaise + 1,50 €.

FRISCHE SALATE

Kleiner Salat ^{C, G, J} **V** mit Hausdressing (ohne Brot) € 4,50

Rucola-Salat ^{A, G} **V** € 8,50

Frische Blattsalate mit Rucola, getrockneten Tomaten, Cocktailtomaten und gehobeltem Parmesan, dazu Brot – mit Balsamico-Dressing

Champignon Salat ^{A, G} **V** € 8,50

Frische Blattsalate mit Cocktailtomaten, Gurken und gegrillten Champignons, dazu Brot – wahlweise mit Essig und Öl oder Hausdressing

NUA Salat ^{A, C, G} € 9,20

Frische Blattsalate mit Schinken- und Käsestreifen, ein gekochtes Ei, Cocktailtomaten und Gurken, dazu Brot – wahlweise mit Essig und Öl oder Hausdressing

Caprese ^{A, G} **V** € 9,20

Frische Tomaten, Mozzarella, Rucola und Basilikum, dazu Brot, Olivenöl und karamellierter Balsamico

Thunfisch Salat ^{A, D, G} € 9,90

Frische Blattsalate mit Thunfisch, Cocktailtomaten und Gurken, dazu Brot, wahlweise mit Essig und Öl oder Hausdressing

Gorgonzola-Trauben-Salat ^{A, G, H} **V** € 10,20

Frische Blattsalate mit Gorgonzola-Käse, roten Trauben, Walnüssen, Tomaten und Gurken, dazu Brot – wahlweise mit Essig und Öl oder Hausdressing

Putenbrustsalat ^{A, G} € 10,80

Frische Blattsalate mit Paprika, Mais, Tomaten, Gurken und gegrillten Putenbruststreifen, dazu Brot – wahlweise mit Essig und Öl oder Hausdressing

Halloumi Salat ^{A, G} **V** € 10,90

Frische Blattsalate, Gurke, Mandarinen und gegrillter Halloumi mit Balsamico Dressing, dazu Brot

FLAMMKUCHEN

Klassisch: mit Rahm, Speck und Zwiebeln ^{A, G} € 8,00

Würzig: mit Rahm, Schafskäse und Peperoni ^{A, G} **V** € 8,00

Aus dem Meer: mit Rahm, Lachs, Shrimps und Dill ^{A, D, G, R} € 8,00

Vegan: mit gegrilltem Gemüse ^{3, A} € 8,00

HAUSGEMACHTE GEGRILLTE BAGUETTES

Käse ^{A, G} V	€ 5,10
Belegt mit Käse, dazu leckere Cocktailsauce	
Schinken oder Putenschinken ^{A, G}	€ 5,50
Belegt mit Schinken oder Putenschinken und Käse, dazu leckere Cocktailsauce	
Salami ^{A, G}	€ 5,50
Belegt mit Salami und Käse, dazu leckere Cocktailsauce	
Extra Portion Cocktailsauce ^G (enthält Alkohol)	€ 1,00
Extra Portion hausgemachte rote Salsa	€ 1,00

FLEISCHGERICHTE

Beilagen zur Auswahl: Pommes oder Spätzle // Potato Dippers + 0,90 €

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Bratensoße ^{6, A, C, G}	€ 14,90
Paniertes Putenschnitzel mit Bratensoße ^{6, A, C, G}	€ 16,90
Piccata Milanese ^{3, G}	€ 17,90
Zartes Kalbfleisch in einer Ei-Parmesan-Panade mit Linguine in einer Tomatensoße	

PIZZA

Pizzabrot mit hausgemachter roter Salsa ^{A, G}	€ 6,50
---	--------

Kreiere Dir Deine eigene Pizza! Wähle beliebig viele Beläge aus!

Basis-Pizza: Margherita ^{A, G} V	€ 7,50
Mit unserem hausgemachten Spezialteig.	

Beläge für jeweils 1,00 €:

Zur Auswahl: Schinken, Geflügelsalami, Rucola, Paprika, Oliven ¹, Peperoni, Champignons, Zwiebeln

Beläge für jeweils 1,50 €:

Zur Auswahl: Schafskäse ^G, Sardellen, Thunfisch

PASTA

Wählt Eure Lieblingspasta aus: Linguine oder Penne ^{A, G}

Napoli ^{3, G} **V**

Tomatensoße und geriebener Parmesan

€ 9,50

Diavolo ^{3, G} **S**

Pikante Tomatensoße, Champignons, Speck und Parmesan

€ 9,80

Carbonara ^{3, C, G}

Speck, Eier, Sahne und geriebener Parmesan

€ 10,80

Bolognese ^{3, G, I}

Hausgemachte Bolognese aus gemischtem Hackfleisch mit geriebenem Parmesan

€ 10,80

Rucco d'Oro ^{3, G}

Tomatensoße, Kirschtomaten, frischer Rucola und gehobelter Parmesan

€ 11,80

Extra Schälchen Parmesan ^G + 0,50 €.

FISCHGERICHTE

Lachsfilet alla Griglia ^I

Gegrilltes Lachsfilet mit leckerem Grillgemüse

€ 23,90

KUCHEN & TORTEN

1 Stück Kuchen ^{A, G}

€ 3,70

1 Stück Torte ^{A, G}

€ 3,90

Portion Sahne ^G

€ 0,90

Eine Auswahl an Kuchen & Torten findet Ihr in unserer Kuchentheke.

Ein Blick lohnt sich.

KAFFEESPEZIALITÄTEN



Espresso ¹³	€ 2,40
Tasse Kaffee ¹³	€ 2,90
Espresso Macchiato ^{13, G} Mit aufgeschäumter Milch	€ 2,60
Espresso Freddo doppio ¹³ !	€ 4,20
Latte Macchiato ^{13, G}	€ 3,80
Café au Lait ^{13, G}	€ 3,80
Cappuccino ^{13, G}	€ 3,30
Cappuccino Viennese ^{13, G} Mit Sahne- und Kakaohaube	€ 3,60
Cappuccino Freddo ^{13, G} !	€ 4,50
Frappuccino Karamell ^{13, G} !	€ 4,50
Frappuccino Karamell mit Sahne ^{13, G}	€ 4,90
Irish Coffee ^{13, G} Kaffee mit irischem Whiskey und Sahne	€ 5,00
Hausbrandt Frozen Coffee Cream ^{13, F, G} !	€ 3,80
Köstliche Kaffeecreme mit einem einzigartigen Geschmack	

Sirup Eurer Wahl + 0,40 €. Soja-^F, Hafer-^A oder laktosefreie Milch + 0,40 €.

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei verfügbar.

HEISSE SCHOKOSPEZIALITÄTEN

Schokolade ^G	€ 3,60
Schokolade mit Sahne ^G	€ 4,00
Weißer Schokolade ^G	€ 3,90
Weißer Schokolade mit Sahne ^G	€ 4,30
Chai Latte ^{13, G}	€ 4,10
Chocolat Café ^{13, G} Schokolade mit Espresso	€ 3,90
Lumumba ^{13, G} Heiße Schokolade mit Rum und Sahne	€ 5,00
Schokoretto ^G ! Heiße Schokolade mit Amaretto und Sahne	€ 5,00
Schoko Bailey's ^G Heiße Schokolade mit Bailey's und Sahne	€ 5,00

UNSERE TEE-AUSWAHL VON RONNEFELDT



jew. € 3,40

Zur Auswahl: Darjeeling Summer Gold Bio ¹³ | Masala Chai | Kamillentee | Earl Grey ¹³ | Morgentau® | Ayurveda Herbs & Ginger | Pfefferminztee | Jasmine Gold | Rosy Rose Hip | Sweet Berries | Winter Harmony | Bergkräuter | Green Dragon Lung Ching

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vio Still	Flasche 0,25 l	€ 2,70
	Flasche 0,75 l	€ 6,80
Apollinaris Prickelnd	Flasche 0,25 l	€ 2,70
	Flasche 0,75 l	€ 6,80
Coca Cola ^{2, 13}	Flasche 0,33 l	€ 3,70
Coca Cola Zero ^{2, 8, 13}	Flasche 0,33 l	€ 3,70
Coca Cola Light ^{2, 8, 13}	Flasche 0,33 l	€ 3,70
Mezzo Mix ^{2, 13}	Flasche 0,33 l	€ 3,70
Fanta ²	Flasche 0,33 l	€ 3,70
Sprite ¹	Flasche 0,33 l	€ 3,70
Red Bull ^{10, 13}	Dose 0,25 l	€ 3,90
Red Bull Zuckerfrei ^{10, 13}	Dose 0,25 l	€ 3,90
Red Bull Wassermelone ^{1, 6, 10, 13}	Dose 0,25 l	€ 3,90
Eistee ^{2, 13} Zur Auswahl: Pfirsich und Zitrone	0,2 l	€ 2,50
	0,4 l	€ 4,50
	0,3 l	€ 4,20
Home Made Ice Tea ¹³		
Selbstgemachte Ice Teas mit grünem Tee in den Geschmackssorten: Erdbeere Himbeere Kiwi Litschi Mango Grüner Apfel Maracuja Zitrone		
Schweppes Bitter Lemon ^{3, 14}	Flasche 0,2 l	€ 3,50
Schweppes Ginger Ale ¹	Flasche 0,2 l	€ 3,50
Schweppes Tonic Water ¹⁴	Flasche 0,2 l	€ 3,50
Schweppes White Peach ¹⁴	Flasche 0,2 l	€ 3,50
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	€ 4,30
Säfte*	0,2 l	€ 2,80
	0,4 l	€ 5,20
	0,2 l	€ 2,60
Saftschorle* Saft und Mineralwasser	0,4 l	€ 4,90
* Zur Auswahl: Apfelsaft Orangensaft Maracujanektar Ananassaft Bananennektar Johannisbeernektar Grapefruitsaft Kirschsaff Cranberry Multivitamin Rhabarber		

PROSECCO/CHAMPAGNER (AB 16 JAHRE)

Prosecco Frizzante Ponte ^L	DOC, Treviso-Italien	0,1 l	€ 4,30
Zardetto Prosecco Spumante ^L	DOC Brut, Italien	0,1 l	€ 4,30
Zardetto Prosecco Spumante ^L	DOC Brut, Italien	Flasche 0,75 l	€ 29,00
Zardetto Prosecco Spumante Rosé ^L	DOC, Italien	0,1 l	€ 4,30
Zardetto Prosecco Spumante Rosé ^L	DOC, Italien	Flasche 0,75 l	€ 29,00
Moët & Chandon Brut Impérial ^L	Frankreich	Flasche 0,75 l	€ 130,00
Moët & Chandon Brut Rosé Impérial ^L	Frankreich	Flasche 0,75 l	€ 139,00

APERITIFS (AB 18 JAHRE)

Hugo ^L		0,2 l	€ 6,50
Prosecco, Holunder-Sirup, Limette, Pfefferminze, Soda			
Prosecco Aperol Spritz ^{1, L}		0,2 l	€ 6,50
Prosecco, Aperol, Soda			
Aperol Grapefruit Spritz ^{1, L}		0,2 l	€ 6,50
Prosecco, Pink Grapefruit, Pfefferminze, Soda			
Lillet Wild Berry ^L		0,2 l	€ 6,50
Lillet, Schweppes Wild Berry und gefrorene Beeren			
Limoncello Spritz ^{1, L}		0,2 l	€ 6,50
Soda, Prosecco, Limoncello, Lime Juice, Zitrone und Rosmarin			
Ramazotti Rosato Mio ^{1, L}		0,2 l	€ 6,50
Rosato, Prosecco und frischer Basilikum			
Ramazotti Rosato Bella ^{1, L}		0,2 l	€ 6,50
Rosato, Wild Berry und frische Zitrone			
Lillet White Peach ^{1, L}		0,2 l	€ 6,50
Lillet, Schweppes White Peach, Limette und Basilikum			
Ramazotti Rosato White Peach ^{1, L}		0,2 l	€ 6,50
Rosato, Schweppes White Peach, Limette und Basilikum			
Glückzeit Wild Berry ^{1, L}		0,2 l	€ 6,50
Glückzeit, Soda, Wild Berry, Limette und Orange			
Red Gin Melon ^{1, 6, 10, 13, L}		0,2 l	€ 6,50
Gin, Lime Juice, Red Bull Wassermelone, Minze und frische Limette			

BIERE (AB 16 JAHRE)

Beck's ^A	Flasche 0,33 l	€ 3,40
Beck's Blue Alkoholfrei* ^A	Flasche 0,33 l	€ 3,40
Löwenbräu Urtyp Pils ^A	Flasche 0,33 l	€ 3,40
Corona ^A	Flasche 0,33 l	€ 4,30
Desperados ^A	Flasche 0,33 l	€ 4,30
Franziskaner Kristallweizen ^A	Flasche 0,5 l	€ 4,30
Franziskaner Hefeweizen hell ^A	Flasche 0,5 l	€ 4,30
Franziskaner Hefeweizen dunkel ^A	Flasche 0,5 l	€ 4,30
Franziskaner Hefeweizen hell alkoholfrei* ^A	Flasche 0,5 l	€ 4,30
Radler ^A süß ¹ oder sauer	0,5 l	€ 4,30
Colaweizen ^{2, 11, A}	0,5 l	€ 4,30
Spaten Halbe ^A	0,5 l	€ 4,30
Hefeweizen Radler süß oder sauer ^{3, A}	0,5 l	€ 4,30

* % Vol. Alk. < 0,5

COCKTAILS (AB 18 UHR)

Für unsere Cocktails legen wir besonders hohen Wert auf beste Zutaten.

Jeder Cocktail ist ein Geschmackserlebnis. Probiert es aus!

ALKOHOLFREI

Sunset ^{1, 2}	€ 6,90
Orangensaft, Ananassaft, Maracujanektar, Grenadine, Zitronensaft	
Velvet Passion ^{2, G, H}	€ 6,90
Sahne, Mandelsirup, Maracujanektar, Orangensaft	
Pelikano ^{1, 2}	€ 6,90
Zitronensaft, Lime Juice, Grapefruitsaft, Grenadine	
Park Lane ^{2, G}	€ 6,90
Sahne, Himbeersirup, Orangensaft, Maracujanektar	
Pink Lady	€ 6,90
Ananassaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Cassis (alkoholfrei)	

COCKTAILS (AB 18 UHR)

ALKOHOLFREI

Coconut Banana / Strawberry / Raspberry ^{2, G} € 6,90
Milch, Sahne, Kokossirup, wahlweise Bananen-, Erdbeer- oder Himbeersirup

Coconut Kiss ^{2, G} € 6,90
Sahne, Kokossirup, Kirschsafte, Ananassaft, Grenadine

Coconut Lips ^{2, G} € 6,90
Sahne, Kokossirup, Himbeersirup, Ananassaft

Virgin Caipi € 6,90
Limetten, brauner Zucker, wahlweise mit Orangensaft oder Ginger Ale²

Virgin Mojito € 6,90
Limetten, Minze, brauner Zucker, Ginger Ale und Soda

MIT ALKOHOL (AB 18 JAHRE)

Mojito € 8,50
Limetten, brauner Zucker, weißer Rum, Soda und frische Minze

Caipirinha € 8,50
Limetten, brauner Zucker, Cachaça

Caipirinha mit Geschmack ^{1, 2} € 8,50
Limetten, brauner Zucker, Cachaça
Geschmackssorten: Kokos, Erdbeere, Grenadine, Himbeere, Mandel

Caipiroska € 8,50
Limetten, brauner Zucker, Wodka

Havana € 8,50
Limetten, brauner Zucker, weißer Rum

Caipiroi ² € 8,50
Limetten, brauner Zucker, Aperol

Summer Kiss € 8,50
Gin, Maracujanektar, Lime Juice, Mangosirup, Wild Berry

Gin Sour € 8,90
Zitronensaft, Zuckersirup, Puderzucker, Gin

Aperol Sour ² € 8,90
Zitronensaft, Zuckersirup, Puderzucker, Aperol

Whiskey Sour € 8,90
Zitronensaft, Zuckersirup, Puderzucker, Bourbon

COCKTAILS (AB 18 UHR)

MIT ALKOHOL (AB 18 JAHRE)

Wodka Sour	€ 8,90
Zitronensaft, Zuckersirup, Puderzucker, Wodka	
Cuba Libre ^{2, 8, 11}	€ 8,90
Lime, Cola, Havana Club	
Tequila Sunrise ^{1, 2}	€ 8,90
Lime, Orangensaft, Triple Sec, Grenadine, Tequila	
Frozen Daiquiri ¹	€ 8,90
Lime Juice, Zuckersirup, weißer Rum	
Frozen Strawberry Daiquiri ¹	€ 9,20
Lime Juice, Zuckersirup, Erdbeersirup, weißer Rum	
Frozen Mango Daiquiri ¹	€ 9,20
Lime Juice, Zuckersirup, Mangosirup, weißer Rum	
Sex on the Beach ^{1, 2}	€ 9,20
Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine, Apricot Brandy, Wodka	
Pina Colada [Ⓒ]	€ 9,20
Sahne, Kokossirup, Ananassaft, weißer Rum	
Orange Punch ^{1, 2}	€ 9,20
Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine, brauner Rum	
Swimming Pool ^{2, 3, Ⓒ}	€ 9,30
Sahne, Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft, Blue Curaçao, weißer Rum, Wodka	
Negroni ¹	€ 9,50
Gin, Campari, Martini Rosso	
Long Island Ice Tea ^{2, 8, 11, 12}	€ 9,50
Limetten, Orangensaft, Cola, Triple Sec, Gin, weißer Rum, Wodka	
Mai Tai ^{2, H}	€ 9,50
Limettensaft, Mandelsirup, Puderzucker, brauner Rum, Rum 73%, Apricot Brandy – sehr stark!	
Espresso Martini ¹³	€ 9,80
Zuckersirup, Kahlua, Wodka, 1 Tasse Espresso	
Zombie ^{2, H}	€ 9,80
Zitronensaft, Ananassaft, Mandelsirup, Apricot Brandy, brauner und weißer Rum, Rum 73% – sehr stark!	

LIQUEURS/BITTERS/VERMOUTH/ ANIS/SHOTS (AB 18 JAHRE)

Erdbeer Limes ²	2 cl	€ 2,80
Jägermeister	2 cl	€ 2,80
Sambuca	2 cl	€ 2,80
Berliner Luft	2 cl	€ 2,80
Apple Sourz ²	2 cl	€ 2,80
José Cuervo Especial Gold Tequila	2 cl	€ 3,00
José Cuervo Especial Silver Tequila	2 cl	€ 3,00
Patrón Añejo Tequila	2 cl	€ 4,50
Averna	4 cl	€ 5,50
Bailey's Irish Cream ^{2, G}	4 cl	€ 5,50
Martini Bianco	4 cl	€ 5,50
Martini D'Oro	4 cl	€ 5,50

WHISK(E)YS (AB 18 JAHRE)

BLENDED SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Red Label	4 cl	€ 8,50
Johnnie Walker Black Label	4 cl	€ 10,00
Johnnie Walker Blue Label	4 cl	€ 21,00
Chivas	4 cl	€ 9,00

JAPANESE BLENDED WHISKEY

Yamazaki Single Malt 12 Years	4 cl	€ 14,00
-------------------------------	------	---------

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Glenfiddich 12 Years	4 cl	€ 9,00
Glenfiddich 18 Years	4 cl	€ 14,00
Cardhu 12 Years	4 cl	€ 9,00
The Glenlivet Founder's Reserve	4 cl	€ 9,50
Dalwhinnie 15 Years	4 cl	€ 10,00
Ardbeg 10 Years	4 cl	€ 10,00
The Dalmore 12 Years	4 cl	€ 12,00

WHISK(E)YS (AB 18 JAHRE)

IRISH WHISKEY

Bushmills	4 cl	€ 8,50
Jameson	4 cl	€ 8,50
Tullamore D.E.W.	4 cl	€ 8,50

BOURBON

Four Roses Yellow Label	4 cl	€ 8,00
Jack Daniel's Old No. 7	4 cl	€ 8,00
Jack Daniel's Gentleman Jack	4 cl	€ 9,00
Canadian Club	4 cl	€ 9,00

Alle Whisk(e)ys mit Softgetränk auch als Longdrink erhältlich ohne Aufpreis.

RUM (AB 18 JAHRE)

Captain Morgan Original Spiced Gold Jamaika	4 cl	€ 8,00
Havana Club Añejo 3 Años Kuba	4 cl	€ 8,00
Havana Club Añejo 7 Años Kuba	4 cl	€ 9,00
Bacardi Carta Blanca Bahamas	4 cl	€ 8,00
Bacardi Carta Negra Bahamas	4 cl	€ 9,00
Pampero Aniversario Venezuela	4 cl	€ 8,00
Botucal Venezuela	4 cl	€ 9,00

Auch als Longdrink mit einem Softgetränk ohne Aufpreis erhältlich.

1,50 € Aufpreis für 1 Dose Red Bull.

WODKA (AB 18 JAHRE)

Smirnoff Red Label No. 21 Russland	4 cl	€ 8,00
Russian Standard Original Russland	4 cl	€ 8,50
Grey Goose Frankreich	4 cl	€ 9,00
Belvedere Polen	4 cl	€ 9,50

Alle Wodka werden auch als Longdrink inkl. Softgetränk oder einer Flasche Schweppes 0,2 l ohne Aufpreis serviert.

GIN (AB 18 JAHRE)

Gordon's Gin	England	4 cl	€ 7,50
Bombay Sapphire	England	4 cl	€ 8,50
Tanqueray London Dry Gin	England	4 cl	€ 8,50
Brooklyn Gin	USA	4 cl	€ 9,00
Hendrick's Gin	Schottland	4 cl	€ 9,50
The Duke Munich Dry Gin	Deutschland	4 cl	€ 9,50
Gin Mare	Spanien	4 cl	€ 10,00
Monkey 47 Dry Gin	Deutschland	4 cl	€ 10,50
Berliner Brandstifter Alkoholfrei	Deutschland	4 cl	€ 11,00
Windspiel Premium Dry Gin	Deutschland	4 cl	€ 11,00
The Botanist Islay Dry Gin	Schottland	4 cl	€ 11,00
Elephant Sloe Gin	Deutschland	4 cl	€ 11,50
GINSTR	Deutschland	4 cl	€ 12,00
Copperhead Gin	Belgien	4 cl	€ 12,00
Gin Sul	Deutschland	4 cl	€ 12,00
Fords Gin	England	4 cl	€ 12,00
The Illusionist Dry Gin	Deutschland	4 cl	€ 13,00
Gin Raw	Spanien	4 cl	€ 13,00
Amuerte Gin	Belgien	4 cl	€ 15,00

Alle Gin werden auch als Longdrink inkl. Softgetränk oder einer
Flasche Schweppes 0,2 l ohne Aufpreis serviert.

WEINSCHORLE (AB 16 JAHRE)

Weiß / Rosé / Rot – süß oder sauer ^L	0,2 l	€ 4,60
COLLEGIUM WIRTEMBERG, WÜRTTEMBERG, DEUTSCHLAND		

OFFENE WEISSWEINE (AB 16 JAHRE)

Riesling Götzenberg – trocken ^L 0,2l € 4,90
COLLEGIUM WIRTEMBERG, WÜRTEMBERG, DEUTSCHLAND
Ein saftiger Wein mit Aromen von Zitrus, grünem Apfel und dezenter Birne.

Wildklasse Cuvée – fruchtig/trocken ^L 0,2l € 4,90
CHRISTIAN HIRSCH / WÜRTEMBERG
Cuvée aus Riesling und Chardonnay. Zeigt Aromen von Aprikose, Honigmelone, etwas Mango und Akazienblüten.

Graf Adelman Weißburgunder – trocken ^L 0,2l € 5,70
FELIX GRAF ADELMANN / WÜRTEMBERG
Der Weißburgunder ist auf leichten kiesigen Böden in den Niederungen der Burg Schaubeck gewachsen. Er bietet eine schöne Harmonie aus Duftnoten der Birnen, Mirabellen und Mandeln.

Pinot Gris d'Alsace Réserve – halbtrocken ^L 0,2l € 6,50
DOMAINE JOSEPH CATTIN / ELSASS
Halbtrockener Elsässer Grauburgunder. Er hat Noten von Äpfeln, Birnen und Aprikosen welche ein tolles Geschmackserlebnis versprechen.

Endrizzi Chardonnay – trocken ^L 0,2l € 6,90
ENDRIZZI / TRENINO
Die strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen ist typisch für diesen Chardonnay. Ein volles und reiches Bukett mit Anklängen an Banane und Golden Delicious Äpfeln.

OFFENE ROSÉWEINE (AB 16 JAHRE)

Trollinger Weißherbst – lieblich/halbtrocken ^L 0,2l € 4,90
COLLEGIUM WIRTEMBERG, WÜRTEMBERG, DEUTSCHLAND
Die leichte Süße von einer dezent-angenehmen Säure unterstützt die Saftigkeit der Erdbeer-, Himbeer- und Mandelaromen.

Côtes du Rhône Rosé Réserve – trocken ^L 0,2l € 5,90
FAMILLE PERRIN, RHÖNETAL, FRANKREICH
Elegante und leuchtende organge-pinke Farbe, die begeistert. Im Mund zeigt er sich sehr weich und ist ein Feuerwerk an frischen Früchten.

Durbacher Spätburgunder – halbtrocken ^L 0,2l € 6,50
DURBACHER WINZERGELOSSENSCHAFT / BADEN
Ein echter Klassiker für jung und Alt. Er bietet eine Mischung aus Saftigkeit und leichter Süße.

OFFENE ROTWEINE (AB 16 JAHRE)

Trollinger mit Lemberger ^L 0,2l € 4,90

COLLEGIUM WIRTEMBERG, WÜRTEMBERG, DEUTSCHLAND

Der schwäbische National-Cuvée aus Trollinger mit Lemberger. Der Trollinger bringt viel Frucht und wird durch die Herbe des Lembergers ergänzt.

Passione Reale Appasimento – halbtrocken ^L 0,2l € 5,50

TORREVENTO / ITALIEN

Dadurch, dass die Trauben direkt am Rebstock angetrocknet werden, hat dieser Wein leicht süßliche Anklänge. Er fasziniert außerdem mit Düften schwarzer Kirschen und Beeren.

Amici Di Endrizzi Merlot – trocken ^L 0,2l € 6,20

ENDRIZZI / VENETO AM GARDASEE

Ein weicher, fruchtiger Merlot, der sehr unkompliziert ist. Er hat wundervolle Noten aus schönen Waldbeerfrüchten. Ein idealer Wein für Pasta und Pizza.

Demuerte One Cabernet Sauvignon – trocken ^L 0,2l € 7,50

WINERY ON / SPANIEN

Wunderschöne Aromen von Pflaumen, Blaubeeren, Brombeeren und Kokos. Er ist am Gaumen saftig, samtig und hat eine feinwürzige Frucht.

nua

bar. restaurant. café. am markt

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. Bedienung und MwSt.
EC-Kartenzahlung möglich

Inhaltsstoffe / Zusatzstoffe / Allergene:

1 mit Farbstoff	A Glutenhaltig
2 besondere Farbstoffe	B Krebstiere
3 mit Konservierungsstoff	C Eier
4 mit Nitrat	D Fisch
5 mit Antioxidationsmittel	E Erdnüsse
6 mit Geschmacksverstärker	F Soja
7 geschwefelt	G Milch/Laktose
8 geschwärzt	H Schalenfrüchte
9 gewachst	I Sellerie
10 mit Süßungsmittel(n)	J Senf
11 mit Phosphat	K Sesam
12 gewässert	L Schwefeldioxid/Sulfite
13 Koffein	M Lupinen
14 Chinin	N Weichtiere

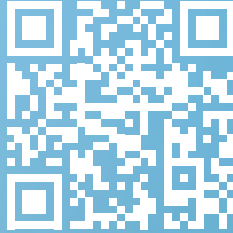
v = Vegetarisch

s = Scharf

! = Geheimtipp

INFORMATION

Unsere Getränke- und Speisekarte
könnt Ihr Euch auch bequem als
PDF herunterladen! QR-Code
scannen oder manuell eingeben:
→ www.nua-rt.de/karte.pdf



AUF WIEDERSEHEN!

Vielen Dank für Euren Besuch und
bis zum nächsten Mal!

nua

bar. restaurant. café. am markt

Marktplatz 2 + 4 | 72764 Reutlingen
Tel. 0 71 21 / 9 94 30 40 | www.nua-rt.de

FOLLOW US ON



BARGELDLOS ZAHLEN IST IN

