

Unser Frühstück



Am Wochenende von 10-13 Uhr

DAS SPANISCHE - "COSTA DE SONRISAS"	a,c,g, 14.5
Tortilla mit Kartoffeln und Paprika Chorizo Manchego Dulce de Leche gesalzene Butter Brot	1,2,3
DAS ITALIENISCHE - "IL PADRINO"	a,c,g, 13.5
Rührei mit Antipastigemüse Tomate & Mozzarella Mortadella Salsiccia Süßer Aufstrich gesalzene Butter Brot	2,3
DAS GRIECHISCHE - "KALIMERA"	a,c,g, 12.5
Omelette mit Oliven und Schafskäse Grilltomate Kräuterschmand griechischer Joghurt mit Nüssen, Beeren & Honig Süßer Aufstrich gesalzene Butter Brot	2,3
DAS VEGETARISCHE - "GREEN GREETINGS"	a,c,g, 11.5
Rührei mit Antipastigemüse Manchego Tomate & Mozzarella Kräuterschmand griechischer Joghurt mit Nüssen, Beeren & Honig Süßer Aufstrich Brot	2,3
Pancakes mit Dulce de Leche und Bananen	a,c,g 9.0
Pancakes mit Nutella und Beeren	a,c,g,4 8.5
GRIECHISCHER JOGHURT	g 8.0
Joghurt Beeren Nüsse Honig	
Frischgepresster Orangensaft	0,3 5.5
Crémant	0,1 6.0
Breakfast Aperol	1,1,2,10 0,1 4.0
Hakuna Mimosa	0,1 4.0

Etwas kleines davor...

Oliven		4.5
Gegrillte Peperoni mit Aioli	g	6.5
Chorizo	2,3	7.5
Salsiccia	2,3	7.5
Pimientos de Padrón mit Meersalz und Aioli	g	7.5
Datteln im Speckmantel	2,3	7.0
Antipastigemüse mit Kräuter-Dip	g	7.0
Garnelen in pikanter Tomatensoße (mit Schale)	b,i	10.5
Schafskäsepfännchen	g	10.5
Albondigas in pikanter Tomatensoße	a,c,i	7.5
Patatas Bravas mit Kräuter-Dip	g	5.5
Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch, Rucola & Parmesan	a,g	6.0
Aioli-Dip mit Brot	g	3.0
Portion Brot extra	a	2,5

Süppchen

SONRISAS TOMATENSUPPE

Basilikum | Kräutercreme

+ Coppa

g,i 6.5

+ 2

MINISTRONE

Gemüse | Pasta | Parmesan

a,g,i 6,5

Salate

kleiner Beilagensalat

4.5

Salat mit Hähnchen und warmem Antipastigemüse

14.5

Griechischer Bauernsalat

g 9.5

Salat mit Ziegenkäse, Walnuss und Feigensenf

e,g,2,3 15.5

+ Coppa

+ 2

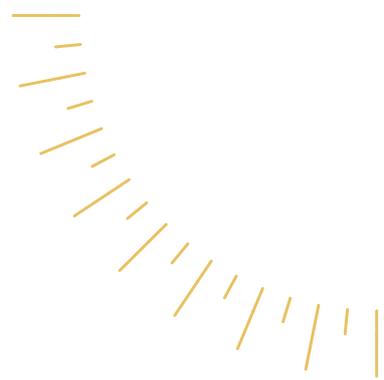
Salat mit gegrillten Garnelen und Orangenfilet

b 15.5

Dressing: hausgemachte Kräuter-Vinaigrette ^{ij}

Good Friends, Good Food, Good Times

Hauptspeisen



RISOTTO

Parmesan | Champignons | frische Kräuter
+ Coppa

g,i,2,3 13.0

+ 2

RISOTTO FRUTTI DI MARE

Meeresfrüchte | Garnelen | Tomate | Frühlingslauch | Parmesan

b,d,g,i,n,2,3 17.5

TAGLIATELLE SALMONE

Babyspinat | frischer Lachs | Cherrytomaten | Sahne

a,d,g,i 15.5

SPAGHETTI AGLIO OLIO

Knoblauch | Chili | frische Kräuter
+ White Tiger Garnelen

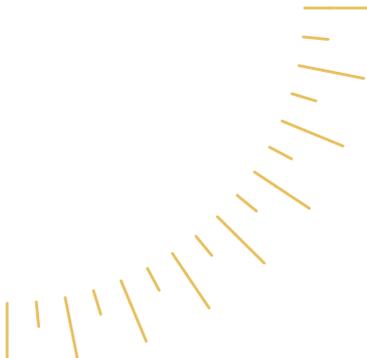
a 9.0

b + 4.5

SPAGHETTI ORO

Garnelenragout | Safransud | Knoblauch | frische Kräuter

a,b,i 18.5



Hauptspeisen

RISOTTO SALSICCIA E POMODORO g,i,2,3 16.5

Parmesan | italienische Fenchelbratwurst | Tomatensugo | frische Kräuter

SPAGHETTI VONGOLE a,b,g,i,n 15.5

Venusmuscheln | Knoblauch | Cherrytomaten | Tomate | Petersilie

PICCATA MILANESE a,c,g,i 17.5

Hähnchenbrustfilet | Parmesan-Panade | Pasta | Cherrytomaten | Büffelmozzarella | frische Kräuter

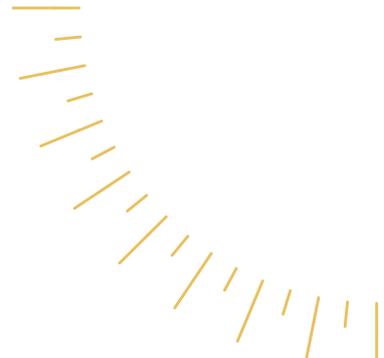
TAGLIATELLE FUNGHI E TARTUFO a,g 18.5

saisonale Pilzvariation | Cherrytomaten | Trüffelpesto | Öl von weißem Trüffel | Parmesan

QUICHE a,c,g,i,j 11.5

Aubergine | Zucchini | Parmesan | Salatbouquet

Hauptspeisen



SONRISAS SCHNITZEL

Schweineschnitzel paniert in Pankomehl | Schafskäsesoße |
Patatas Bravas | Kleiner Tomatensalat

a,g 14.5

POLLO

Gegrillte Hähnchenbrust | hausgemachte Kräuterbutter |
Kartoffelspalten | Salatbouquet

g 14.5

RUMPSTEAK

mind. 250 Gramm (roh) argentinisches Beef | Rucola |
Parmesan | hausgemachte Kräuterbutter | Kartoffelspalten

g 24.5

CREMIGE POLENTA

Polenta | Frittierter Schafskäse in Panko | Ratatouille Gemüse

a,c,g,i,2,3 16.5

SONRISAS "MEERESBRISSE"

Ratatouille Gemüse | Safranrisotto | zweierlei Fisch |
Whiter Tiger Garnelen | Zitronenbutter

b,d,g,i 24.5

Die 4 Sorrisas Platten

1. DIE ITALIENISCHE FÜR 2 PERSONEN 39.5

Hauptsache Alessio schmeckt's gut



Pasta | Risotto | Tagliata vom argentinischen Rind auf Rucola |
Parmesan | Antipastigemüse | Salsiccia a,g,h,i,2,3

Signature Drink : Sicilian Lemonade 8

Die 4 Sonrisas Platten

2. DIE SPANISCHE

FÜR 2 PERSONEN 38.5

Come y bebe



Safran-Reis | Datteln im Speckmantel | Garnelenpfännchen |
Albondigas in pikanter Tomatensoße |
Pimientos de Padrón | Chorizo | Aioli a,b,e,g,i,2

Signature Drink : Sangria 7.5

Die 4 Sorrisas Platten

3. DIE GRIECHISCHE FÜR 2 PERSONEN 38.5

Von Aphrodite geliebt



Fleischspieße von Schweinelende und Hähnchen | Oliven |
gegrillte Peperoni | Schafskäsepfännchen | Kartoffelspalten |
Knoblauchdip | kleiner Bauernsalat g,2,3

Signature Drink : Griechischer Wein 8

Die 4 Sorrisas Platten

4. DIE VEGETARISCHE FÜR 2 PERSONEN 34.5

Hin und veggio

Polenta mit frittiertem Schafskäse in Panko | Safran-Reis |
Quiche mit Aubergine und Zucchini | Ratatouille Gemüse |
Kartoffelspalten | Tomate & Mozzarella | Dip ^{a,c,g,i}

Sorrisas süsse Sünden...

Fragen Sie unser super nettes Service-Personal,
was die Theke gerade Frisches hergibt!

I don't want to look back and think...

I could have eaten that.

Allergene & Zusatzstoffe

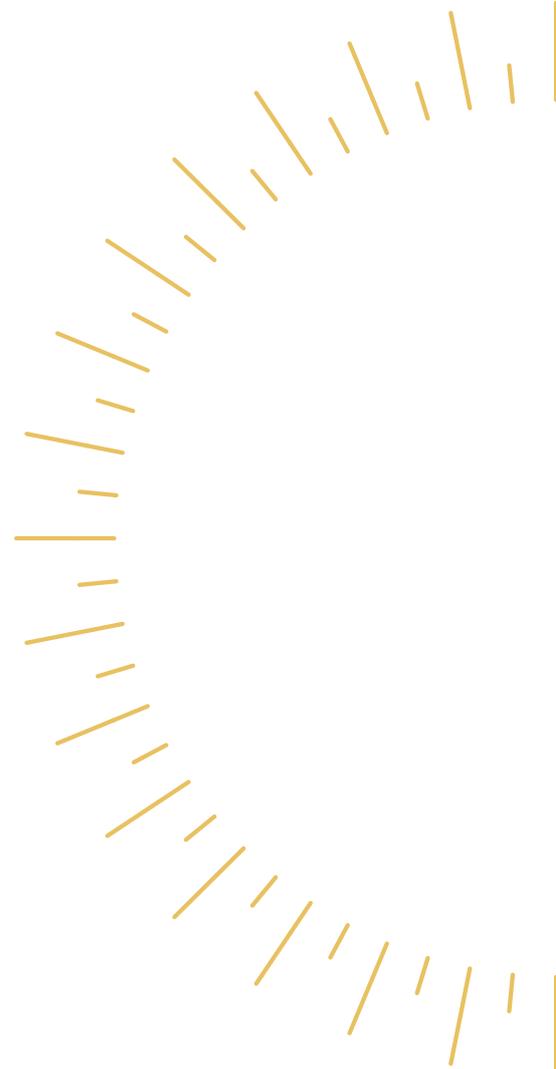
Kennzeichnung

Über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen allergenen Zutaten informieren wir Sie gerne jederzeit auch mündlich. Zusätzlich kann eine separate schriftliche Dokumentation jederzeit eingesehen werden.

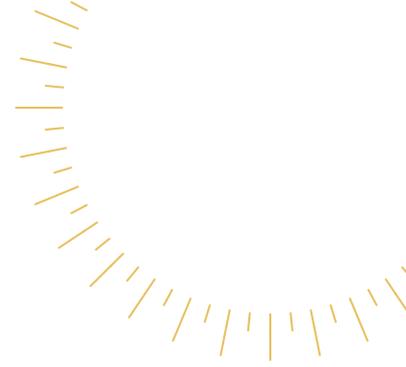
- a Glutenthaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Gesetzlich zugelassene Zusatzstoffe:

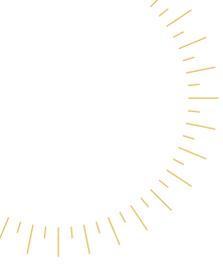
- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidanzmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 gewachst
- 9 coffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel (Saccharin, Cyclamat, Acesulfam)
- 12 enthält Phenylalaninquelle
- 13 taurinhaltig (kann Aktivität u. Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen)



Kaffee & Tee



Café Crème		2.4
Milchkaffee	g	3.5
Cappuccino	g	2.9
Espresso		2.0
Doppelter Espresso		3.8
Espresso Macchiato	g	2.5
Flat White	g	3.5
Affogato	g	4.0
Espresso Vanilleeis		
Kakaohaltiges Getränk	g	3.5
weiß / zartbitter / vollmilch		
Eiskaffee	g	5.5
Eisschokolade	g	5.5
Hafermilch		+ 0.5
Loser Tee		3.3
Grüner Tee / Rooibos / Früchte / Schwarztee		
Frische Minze		3.9
Minze Zitrone Ingwer		
Heiße Zitrone		3.0



Softdrinks & Hausgemachtes

Wasser 0,25 | 3.1 0,75 | 6.5
still | sprudel

Cola 1,3,9 0,3 | 2.9 0,4 | 3.9

Cola Zero 1,9,11,12 0,3 | 2.9 0,4 | 3.9

Fanta 1,3 0,3 | 2.9 0,4 | 3.9

Mezzo Mix 1,3,9 0,3 | 2.9 0,4 | 3.9

Red Bull 1,9,13 0,33 | 4.0

Red Bull Sugarfree 1,9,13 0,33 | 4.0

Saft & Nektar 0,3 | 3.9 0,4 | 4.9

Apfel
Maracuja
Johannisbeere³
Rhabarber

Saftschorle 0,3 | 2.9 0,4 | 3.9

Hausgemachte Limonade

0,4 | 4.9

Zitrone-Minze

Erdbeer-Vanille

Basilikum-Zitrone

Bier

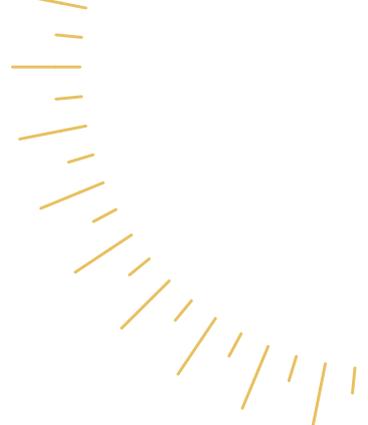


Benediktiner Weizen	a	0,5 3.9
Benediktiner Weizen alkoholfrei	a	0,5 3.9
Bittburger Pils	a	0,33 3.0
Bittburger Pils alkoholfrei	a	0,33 3.0
Radler	a	0,33 3.0
Estrella	a	0,33 3.5
Peroni	a	0,33 3.5

Aperitif

Aperol Spritz	1,1,2,10	0,3 7.0
Campari Amalfi	1,1,2	0,3 7.0
Hugo	1,1,2,	0,3 7.0
Lillet Berry	1,2,10	0,3 7.0
Prosecco	0,2 6.5	0,75 22
Crémant	0,1 6.0	0,75 31

Wein-Schörlchen



Weissweinschorle 0,2 | 3.5 0,5 | 5.5

Weissherbstschorle 0,2 | 3.5 0,5 | 5.5

Sonrisas-Weine

MEERESRAUSCH 0,2 | 7.4 0,75 | 25.9
Grauburgunder(trocken)
Kruppenbacher

Hier sind viele Aromen, wie Stachelbeere, Ananas und gelbe Äpfel vereint. Der Wein ist nussig, kernig, rassig und mit milder Säure.

SONNENTANZ 0,2 | 5.9 0,75 | 21
Spätburgunder Rosé(trocken)
Kruppenbacher

Eine feine Fruchtigkeit in der Nase wird von erfrischender Säure sowie einer angedeuteten mineralische Würze im Mund perfekt aufgefangen.

Weißwein

Riesling QbA
(trocken) Kruppenbacher

0,2 | 4.9

Spritzig, rassig und lebendig! Aromen von Zitrusfrüchten, Birne und weissen Blüten. Spannendes Spiel aus Süße und Säure.

Sauvignon Blanc QbA
(trocken) Kruppenbacher

0,2 | 7.4 0,75 | 25.9

Erinnert an frische Zitrusfrucht, Paprika und frisch gemähtes Gras. Markanter Geschmack nach Stachelbeere mit angenehmer Säure.

Sauvignon Blanc
(trocken) Bassermann-Jordan

0,2 | 8.9 0,75 | 29.9

Wunderschöner, klarer Duft nach exotischen Früchten. Eine feine Mineralität und strahlende Frische machen ihn zu einem Spitzenwein der Pfalz!

Lugana DOC
(ltrocken) Santa Sofia

0,2 | 7.4 0,75 | 25.9

Frische, ausladende floral-fruchtige Aromen von Zitrus, reifen, süßen Äpfeln, untermalt von einer feinen Mandelnote, die sich am Gaumen fortsetzt. Erfrischender, feinwürziger Wein vom Gardasee.

Weißwein

Gelber Muskateller QbA 0,2 | 4.9 0,75 | 17.4
(lieblich) Kruppenbacher

Intensive, würzige Aromen von Litschi und Muskat. Angenehme Säure und der Duft von Rose zeichnet ihn als Dessertwein aus.

Grauburgunder D.Q. 0,2 | 7.4 0,75 | 25.9
(trocken) Reichsrat von Buhl

Leuchtendes Goldgelb; dezent cremiges Säurespiel. Das vielfältige Aromenspektrum aus reifem grünem Apfel, Mandel und dezentem Honig zeichnen ihn aus. Ein körper- und extraktreicher Wein mit eleganter Wucht!

Weissburgunder D.Q. 0,2 | 7.4 0,75 | 25.9
(trocken) Reichsrat von Buhl

Helles Strohgelb, lebendige, frische Säure. Herrlich feinfruchtige Aromen von Birne, Ananas, etwas Nuss und frischen Wiesenblumen. Einer der besten Weissburgunder aus der Pfalz!

Chardonnay D.Q. 0,2 | 7.4 0,75 | 25.9
(trocken) Bassermann-Jordan

Helles Honiggelb; in der Nase florale Aromen und Zitrusfrucht, sehr mineralisch, harmonisch, rund, mit eleganter Struktur und langanhaltendem Finale.

Rosé

Portugieser Rosé QbA 0,2 | 4.9
(lieblich) Kruppenbacher

Unkomplizierter, frischer Rosé mit einem Potpourri an roten Beeren. Am Gaumen ist dieser wundervoll frisch mit einer gut eingebundenen Fruchtsüße, die zu überzeugen weiß!

Clarette 0,2 | 8.9 0,75 | 29.9
(trocken) Knipser

Der Clarette Rosé präsentiert sich mit frischem Bouquet von Erd- und Stachelbeeren, Paprika und Pfeffer. Perfektes Spiel aus Frucht, Süße und Säure! Absolutes Highlight!

Horny QbA 0,2 | 6.9 0,75 | 24.4
(trocken) Hörner

Ein knackiger, frischer, Sommerrosé mit dominierenden Aromen von Erdbeeren und roten Johannisbeeren, Granatapfel und Rosen. Feinherber bis säuerlicher Abgang und schönem mittellangem Nachhall.

Rotwein

Oso Toscana 0,2 | 7.4 0,75 | 25.9
(trocken) Castello D'Albola, IGT 2016, Italien

Feines Tanningerüst mit angenehmer Säurestruktur. Komplexe Nase. Mix aus Brombeeren, Lakritz und Kirsche. Lebendiger, fruchtiger und saftiger Rotwein mit samtigem Finale!

Primitivo Sasseo 0,2 | 7.9 0,75 | 27.9
(trocken) Masseria Altemura, Italien

Angenehme Säure mit weichem Tannin. Intensiver und voller Duft von Pflaumen und roten Früchten mit zarten, feinwürzigen Akzenten. Einhüllend, warm und weich entfaltet er seinen herausstechenden Fruchtgeschmack.

Rioja Tinto Tempranillo 0,2 | 6.4 0,75 | 22.4
(trocken) Tunante de Azabache, Aldeanueva de Ebro, Spanien

Brombeerrote Farbe. Dezente Säure mit weichem Tannin. Klassischer, junger Rioja mit eleganten Fruchtaromen von Kirschen, Pflaumen und schwarzen Beeren. Olé!

Rotwein

Caviccioli 1928 Lambrusco 0,2 | 6.4 0,75 | 22.4
(dolce/lieblich) Rosso Emilia, Italien

Helles Kirschrot. Frische und lebendige Säure mit dezentem Tannin. Aromen von Süßkirsche, Veilchen und etwas Banane. Unkomplizierter, leichter Sommerwein mit leichter Kohlensäure.

Shiraz Old Pumphouse 0,2 | 6.9 0,75 | 24.4
(trocken) Thomson Estate, Australien

Kräftiges Blaurot. Weiches und geschmeidiges Tannin. Elegante Aromen von reifen roten Beeren, sanfte Gewürzaromen mit Anklängen von dunkler Schokolade. Voluminöser, aber dennoch unkomplizierter, typisch australischer Rotwein.

Signature Drinks

Zu unseren Platten und natürlich auch generell empfehlen wir unsere Signature Drinks:

Sicilian Lemonade

0,4 | 8

Averna | Bitter Lemon^{3,10} | Orangenlikör

Sangria

0,3 | 7.5
1L | 23

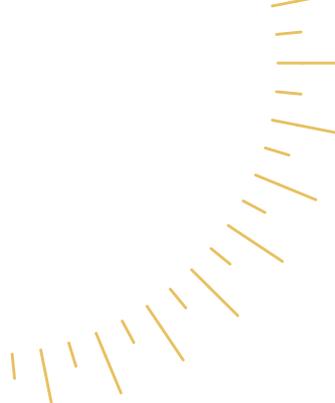
Tinto | brauner Rum | Likör 43 | Orangen

Griechischer Wein

0,4 | 8

Wermut¹⁰ | Tonic | hausgemachter
Rosmarinsirup

Trust us.
You can dance!



Highballs

Gin Tonic¹⁰

Gin | Thomas Henry Tonic / Cherry Blossom / Mango Tonic

0.3 | 8.0

London Mule

Gin | Ginger Beer | Limette

0.3 | 9.0

Moscow Mule

Vodka | Ginger Beer | Limette

0.3 | 9.0

Cuba Libre^{1,9}

Rum | Cola | Limette

0.3 | 7.5

Classics

Whiskey Sour^c

Wild Turkey Bourbon | Zitrone | Zuckersirup | Eiweiß

0.3 | 9.0

Mojito

Rum | Limette | Minze | Zuckersirup | Soda

0.3 | 8.0

Espresso Martini

Vodka | Espresso | Kaffeelikör | Zuckersirup

0.2 | 8.0

Negroni^{1,2}

Gin | Campari | Wermut | Limette

0.3 | 8.0



Averna	5.5
Sambuca	4.5
Willi	6
Alte Zwetschge	6
Grappa	6
Frangelico ^{l,1}	4.5
Tequila "El Patrón"	5
Ouzo	4
Portwein "Ruby" ^l	6.5

Allergene & Zusatzstoffe

Kennzeichnung

Über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen allergenen Zutaten informieren wir Sie gerne jederzeit auch mündlich. Zusätzlich kann eine separate schriftliche Dokumentation jederzeit eingesehen werden.

- a Glutenthaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Gesetzlich zugelassene Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidanzmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 gewachst
- 9 coffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel (Saccharin, Cyclamat, Acesulfam)
- 12 enthält Phenylalaninquelle
- 13 taurinhaltig (kann Aktivität u. Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen)

