

CHILLI CLUB



ASIAN SOUL FOOD
RESTAURANT & BAR

ASIAN SOUL FOOD

Wer die asiatische Küche liebt, ist bei uns genau richtig! Abwechslungsreich, kreativ und zu 100% lecker. Das **CHILLI CLUB** Konzept setzt auf Sushi, Woks, Curries und viele weitere asiatische Themen, die die Einzigartigkeit und Spiritualität Asiens mit europäischen Einflüssen kombinieren. Immer dabei: kulinarische Spitzenqualität, Vielfalt und Frische! Und selbstverständlich ein erstklassiger Service unserer Top-Mitarbeiter. Zudem legen wir besonderen Wert auf fair gehandelte Produkte und Nachhaltigkeit. Entspannen Sie sich in angenehmer Lounge-Atmosphäre und genießen Sie unser Asian Soul Food! Essen, das die Seele streichelt.

HINWEIS FÜR ALLERGIKER: ALLE SPEISEN KÖNNEN SPUREN VON SESAM, NÜSSEN, GLUTEN, KNOBLAUCH, SENF UND SOJA ENTHALTEN. DIE LISTE ZU DEN ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN FINDEN SIE AUF DER LETZTEN SEITE.

FAMILY & FRIENDS STYLE

„SHARE YOUR DINNER“ – IN DER TISCHMITTE SERVIERT

VORAB

CHILLI CLUB BROT MIX

CHILLI CLUB Brot_{a1,k} | Papadam (indische Linsencracker) | Naan Brot_{a1} |
Mango Chili Dip_{a1,c,j,3} | Curry Dip₃ | Lemon Wasabi Dip_{1,2,3,k}

STARTER

FRÜHLINGSROLLEN HUHN_{a1,f}

GEBACKENE VEGGIE GYOZA_{a1,f,k}

THAI CHICKEN SATAY MIT SPICY ERDNUSSSAUCE_{j,2,4,a,e,f}

BEEF SATAY „TOKYO STYLE“_{j,a1,f}

SCAMPI YUKI_{a1,b,c,f,k,j,3,1}

CREAMY VEGGIE ROLL_{a1,c,g,k,j,3}

HAUPTGANG

TRANCHEN VOM GEGRILLTEN BLACK ANGUS RINDERFILET_{a1,j,k}

Asia Hollandaise_i

GEGRILLTE BLACK TIGER GARNELEN_{a1,b,g,j}

Kräutergremolata_k

GEBACKENE THAI ENTE_{a1,c,f,k,j}

Honig Teriyaki Lack

DAZU REICHEN WIR:

- Sweet Potato Fries mit Mango Chili Dip
- Mariniertes Wokgemüse_{a1,f,k} mit Kokosmilch_{a1,c,j,3} abgelöscht | Zucchini | Paprika | rote Zwiebeln | Möhre | Pak Choi
- Jasminreis

DESSERT

CHILLI CLUB DESSERTVARIATION_{a1,g,h,9}

Ein Mix unserer Desserts.

PRO PERSON € 61
(AB 4 PERSONEN)

SUSHI

SCAMPI YUKI

€ 17,50

Sashimi vom Lachsfilet | Tempura Garnele_{a1,b} |
Gurke | Mango Chili Dip_{a1,c,j,3} | Schnittlauch | Cherry-Yaki Sauce_{a1,f,k}

SPICY SALMON

€ 16,50

würziges Tatar_{3,a1,f,k} vom Superior Lachs gekocht | Gurke |
Frühlingslauch | Avocado Topping | Togarashi Mayo_{3,k} |
Mango Chutney | Shiso

CREAMY SALMON

€ 16,50

Superior Lachsfilet_{a1} | Frischkäse_g | Avocado | Gurke | Tobiko_d

CHILLI CLUB'S CALIFORNIA

€ 17,50

Surimi_{1,2,a,b} | flambiertes Sashimi Lachsfilet | Avocado |
Gurke | Frischkäse_g | Spiced Pearls_{a1,k} | Mango Chutney | Spicy Mayo_{a1,c,j,3}

JOSHI'S PRAWN

€ 16,50

im Tempuramantel gebacken_{a1} | Garnelen_b | grüner Spargel |
Avocado | Schnittlauch | Teriyaki Sauce_{a,f}

CRISPY TUNA

€ 16,50

im Tempuramantel gebacken_{a1} | Yellowfin Thunfisch | Paprika |
Avocado | Tobiko_d | Teriyaki Sauce_{a,f}

PRINCE

€ 15,50

im Tempuramantel gebacken_{a1} | Lachsfilet | Paprika |
grüner Spargel | Mango Chili Dip_{a1,c,j,3} | Sesam

CRISPY CHICKEN

€ 15,50

im Tempuramantel gebacken_{a1} | Hähnchenbrustfilet | Avocado |
Lauch | Sesam | New Style Sauce_{a,f,k}

Crispy Chicken





UNSERE CHERRY-YAKI IST EINE EIGENKREATION AUS FRUCHTIGER TERIYAKI-SAUCE MIT KIRSCHNOTE.

SUSHI

GREEN „DUCK“ ROLL **VEGAN** € 15,50

gebackene vegane pulled „Duck“_f | Gurke | Frühlingslauch |
Spicy Teriyaki_{1,a1,f,k,3} | Kimchi Sesam_{1,a1,f,k}

VEGAN „CHICKEN“ ROLL **VEGAN** € 15,50

vegane „Chicken“ Stripes_{a1,f} | Paprika | Gurke | Kimchi Sesam_{1,a1,f,k} |
Mango Chutney | Spicy Mayo_{a1,c,j,3} | Frühlingslauch

CRISPY VEGAN **VEGAN** € 15,50

im Tempuramantel gebacken_{a1} | Avocado |
grüner Spargel | Rucola | Mango Chili Dip₃

CREAMY VEGGIE **VEGGIE** € 15,50

Frischkäse_g | Gurke | Avocado | Avocado Topping |
Mango Chili Dip_{a1,c,j,3} | Togarashi Mayo_{3,k} | Shiso

CHILLI CLUB SUSHI MIX auch vegetarisch oder vegan € 23

Lassen Sie sich von unserem Sushi Chef überraschen.



SUSHI MEETS SASHIMI

SALMON AVOCADO ROLL & MIXED SASHIMI

€ 24

Inside: Superior Lachsfilet in Tempura_{a1} gebacken | Avocado |
Topping: Sashimi vom Superior Lachsfilet | Sashimi von der
Avocado | Kimchi Sesam_{1,a1,f,k} | Seaweed Wakame_{1,f,k}
& Sashimi Cubes vom Yellowfin Thunfisch | Togarashi Mayo_{a1,c,k,j} |
Cherry-Yaki Sauce_{a1,f,k}

SASHIMI

SASHIMI VARIATION

€ 20,50

Ein Mix aus Sashimi – Thunfisch | Lachsfilet

THUNFISCH & LACHS SASHIMI VARIATION „NEW STYLE“

€ 21,50

Yellowfin Thunfisch | Superior Lachsfilet | geflämmt |
Sesamöl | Chili | Knoblauch | schwarzer Bergpfeffer |
New Style Sauce_{a,f,k} | Sojasauce_a

SUSHI-SASHIMI SCHIFF

DAS CHILLI CLUB SPECIAL FÜR 2 PERSONEN

€ 65

- 3 Sushirollen nach Wahl
- Sashimi vom Yellowfin Thunfisch und Superior Lachsfilet
- 2 in Tempura gebackene Garnelen_{a1,b}
- Nigiri Mix

STARTER

BROTMIX **VEGGIE**

€ 9,50

CHILLI CLUB Brot_{a1,k} | Papadam (indische Linsencracker) |
Naan Brot_{a1} | Mango Chili Dip_{a1,c,j,3} | Curry Dip₃ | Lemon Wasabi Dip_{1,2,3,k}

EDAMAME BEANS **VEGAN**

€ 9,50

gedünstete ganze japanische Bohnen_{a1,f,k} |
grobes Meersalz | Zitrone

SPICED EDAMAME **VEGAN**

€ 9,50

gedünstete ganze japanische Bohnen_{a1,f,k} |
Sesam-Ingwermarinade & Soja_{a1,f,k}

TOM YUM GUNG

€ 12

thailändische Gemüsebrühe_{a1,f,k} | Garnelen_d | Chili | Paprika |
Tomate | Sojasprossen | Kokosmilch | Koriander |
Frühlingslauch | Sesam

FRÜHLINGSROLLEN

€ 11

Huhn_{a1,f} | Mango Chili Dip_{a1,c,j,3}

THAI CHICKEN SATAY

€ 13,50

Hähnchenbrustfilet nach thailändischer Art | Curry |
Kokosnuss | Spicy Erdnusssauce_{2,4,a,e,f,j}

BEEF SATAY „TOKYO STYLE“

€ 14,50

Black Angus Beef | schwarzer Bergpfeffer |
Chili Teriyaki_{a1,f,j}

GYOZA MIX **auch sortenrein bestellbar**

€ 11

Chinesische Dumplings_{a1,f,k} mit Gemüse | Ente | Hähnchen |
in Nussbutter_g gebraten | Ingwer Sesam Vinaigrette_{a1,f,k} |
Frühlingslauch | Sesam

SHARE YOUR FOOD

**KLEINER TIPP: BESTELLEN SIE VERSCHIEDENE
GERICHTE UND TEILEN SIE NOCH MEHR GENUSS!**





STICKS & TAPAS

(ZUM TEILEN FÜR 2 PERSONEN) | € 29,50

FRÜHLINGSROLLEN

Huhn_{a1,f}

GEBACKENE VEGGIE GYOZA_{a1,f,k}

KING PRAWN SATAY

gegrillte Garnelen_b | schwarzer Bergpfeffer | Chili Teriyaki_{a1,f}

THAI CHICKEN SATAY_j

Hähnchenbrustfilet nach thailändischer Art | Curry | Kokosnuss | Spicy Erdnusssauce_{2,4,a,e,f}

BEEF SATAY „TOKYO STYLE“_j

Black Angus Beef | schwarzer Bergpfeffer | Chili Teriyaki_{a1,f}

INGWER SESAM VINAIGRETTE_{a1,f,k}

MANGO CHILI DIP_{a1,c,j,3}

CHILLI CLUB COLESLAW_{2,4,a,e,k}

marinierter, würziger Krautsalat

CHEFS SIGNATURE DISHES

DUCK STREETFOOD STYLE

€ 23

gebackene Thai-Ente tranchiert_{a1} | gegrilltes Naan Brot_{a1} | geröstete Erdnüsse | Frühlingslauch | Chili | Chili Teriyaki_{a1,f,k} | Mango Chili Dip_{a1,c,j,3} | warmer Gemüsesalat_{a1,f,k,j} aus dem Wok

KING PRAWN THAI STYLE

€ 31

350g Garnelen_b | Kokos-Tomatensud_g | Knoblauch | Ingwer | Cashewkern-Crunch | Chili | Koriander | Frühlingslauch | Naan Brot_{a1} | Beilagensalat_j

SOY SALMON

€ 28

confiertes Superior Lachsfilet | Wokkartoffeln_k | Frühlingslauch | Chili | rote Zwiebeln | Pak Choi | Cherrytomaten | Mukimame | Gremolata_k | Nussbutter_g | Papadam | Ponzu Sauce_{a1,f}

MODERN ASIA

SURF 'N' TURF

€ 39

200g Rinderfilet vom Black Angus | drei Garnelen_b | Asia Hollandaise_{a,c,f,g,i}

12 HOUR BEEF

€ 32

Sous-Vide gegart | Black Angus Beef | schwarzer Bergpfeffer | Black Barbecue Sauce_{1,2,a1,f,i,j}

THAI ENTE

€ 30

gebacken_a | Honig Teriyaki Lack_{a1,f,k} | Kräuter Topping_j

BITTE WÄHLEN SIE EINE DER FOLGENDEN BEILAGEN:

- Grüner Spargel mit Blumenkohl, Edamame & Sesambutter_{g,k}
- Jasminreis
- Sweet Potato Fries mit Mango Chili Dip_{a1,c,j,3}
- Kleine Wokkartoffeln_k in Gremolata_k mit Frühlingslauch & Meersalz
- Mariniertes Wokgemüse_{a1,f,k} mit Kokosmilch | Zucchini | Paprika | rote Zwiebeln | Möhren | Pak Choi
- Blattsalat mariniert mit Kräutervinaigrette_j | Gurken | Cherrytomaten | Kresse

BOWLS & SALAD

CHILLI CLUB BOWL

€ 21

Sashimi von Lachs und Thunfisch | Gurken | Avocado |
Cherrytomaten | Seaweed Wakame_{1,4,k} | Tobiko_d | Shiso | Schnittlauch |
Kimchi Sesam_{1,a1,f,k} | Sushireis | Teriyaki Sauce_{a1,f} | New Style Sauce_{a,f,k}

SALMON BOWL

€ 22

gegrilltes Superior Lachsfilet | Tandoori Blumenkohl | Asia Gurkensalat_{j,k} |
Cherrytomaten | marinierte Möhren_{a1,f,k} | Chilli Club Coleslaw_{2,4,a,e,k} |
Perl-Couscous | geröstete Erdnüsse mit Chili & Limette_{a1,e,k} |
Kräuteröl | Chilli-Teriyaki_{a1,f}

SURF 'N' TURF BOWL

€ 22

Black Angus Beef Satay | Prawn Satay_b | marinierte Möhre_{a1,f,k} |
Asia Gurkensalat_{j,k} | Mukimame_{f,k} | Chilli Club Coleslaw_{2,4,a,e,k} |
Seaweed Wakame_{1,f,k} | spicy Wasabi-Erdnüsse_{a1,e,f} | Perl-Couscous |
Ponzu Sauce_{a1,f} | Lemon Wasabi Mayo_{1,2,3,k}

CRISPY CHICKEN BOWL

€ 21

Hähnchenbrustfilet im Tempuramantel_{a1} | Mukimame_{f,k} |
Cherrytomaten | Tandoori Blumenkohl | Chilli Club Coleslaw_{2,4,a,e,k} |
geröstete Erdnüsse mit Chili & Limette_{a1,e,k} | Chilli Teriyaki_{a1,f} |
Jasminreis | Spicy Erdnusssauce_{2,4,a,e,f}

DUCK SALAD

€ 19

gemischte Blattsalate | glasierte Thai Ente gebacken_{a1} |
Cherrytomaten | Gurken | geröstete Erdnüsse mit
Chili & Limette_{a1,e,k} | Sprossen | Mango Chili Dip_{a1,c,j,3}

**UNSERE BOWLS UND UNSER SALAT SIND AUCH
VEGAN UND VEGETARISCH ERHÄLTlich.**



Salmon Bowl

CURRIES & WOKS

CHILLI'S BUTTER CHICKEN

€ 22,50

Hähnchenbrustfilet aus dem Ofen in würziger Joghurt-Buttermarinade_g | Kokos-Tomatensud_g | Ingwer | Paprika | Pak Choi | Blumenkohl | Frühlingslauch

MUMBAI CURRY

€ 22

gelbes Curry | Superior Lachsfilet | Garnelen_b | Blumenkohl | Mukimame_{f,k} | Möhren | Paprika

PEANUT BUTTER BEEF CURRY

€ 22

Erdnuss-Kokos Curry_{a1,e,f,k} | Black Angus Beef Stripes | Möhren | Paprika | Mukimame | Zucchini | Spitzkohl | Frühlingslauch | geröstete Erdnüsse

WIR SERVIEREN UNSERE CURRIES MIT JASMINREIS!

RED THAI WOK

€ 22,50

Black Angus Beef | Thai Mango | Zucchini | Paprika | Möhren | Spitzkohl | Sprossen | pikante Red Thai Currysauce

ROASTED DUCK WOK

€ 22,50

glasierte Thai Ente_{a1} | Pak Choi | Mukimame_{f,k} | Paprika | Möhren | Spitzkohl | Sprossen | Teriyaki_{a1,f}

CRISPY CHICKEN WOK

€ 22

Hähnchenbrustfilet im Tempuramantel_{a1} | Pak Choi | Mukimame_{f,k} | Paprika | Möhren | Spitzkohl | Sprossen | Chili-Teriyaki_{a1,f} | Honig-Sesam

BEI UNSEREN WOKS WÄHLEN SIE ZWISCHEN JASMINREIS ODER CHINESISCHEN NUDELN._a

VEGAN

BOWLS, WOKS & CURRIES INDIVIDUELL ERHÄLTlich

Ohne Toppings mit der Grundbasis für 12,50 €, Caesars Salad für 10,50 €. Ergänzen Sie die Grundbasis mit den unten aufgeführten veganen Alternativen.

5 „Chicken“ Stripes _{a1,f}	+ € 11,50
200g Pulled „Duck“ _f	+ € 11,50
120g „Steak“ _f	+ € 11,50
160g Portion Tofu gegrillt _f	+ € 11,50



DESSERTS

HOT CHOCOLATE

€ 11

heißer, saftiger Schokoladenkuchen_{a,c,g,h} |
flüssiger Schokoladenkern | Tonkabohneneis_{c,g}

CHILLI CLUB CRÈME BRULÉE

€ 10

weiße Schokolade_{c,g} | Espressobohne_g | Nutellaeis_{f,g,h2}

CHILLI'S APPLE TARTE

€ 10

knuspriger Mürbeteig_{a1,c,g} gefüllt | hausgemachter Apfelkompott
vom Granny Smith | Crumble_{a1,g} | Toffee-Karamell Sauce_g |
Vanilleeis_{c,g}

HAUSGEMACHTES SORBET UND EIS_g

Kugel € 2,90

CHILLI CLUB DESSERTVARIATION_{a1,g,h,9}

€ 23

Ein Mix unserer Desserts

SPARKLING

BOUVET CRÉMANT DE LOIRE BRUT EXCELLENCE ROSÉ

Bouvet-Ladubay | Loire | Frankreich

0,10L € 6,10

0,75L € 40

MONTELVINI ASOLO PROSECCO SUPERIORE BRUT

Montelvino | Venetien | Italien

0,10L € 5,90

0,75L € 38

PINK CANONITA

Canonita de Mallorca | Prosecco |
Pink Grapefruit | Orangenzeste

€ 7,90

LIMONCELLO SPRITZ

Prosecco | Limoncello | Soda | Zitronenzeste

€ 7,90

APEROL SPRITZ

Prosecco | Aperol, | Soda | Orange

€ 7,90

LILLET BERRY

Lillet Blanc | Schweppes Wild Berry | Beerenmix

€ 7,90

CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL

großzügig | lebhaft | harmonisch

0,375L € 53

0,75L € 85

MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL

frisch | fruchtig | intensiv

0,75L € 94

MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL ROSÉ

köstlich | lebhaft | erfrischend

0,75L € 99



EN 1743

CHANDON

CHAMPAGNE

ROSÉWEINE

**A. DIEHL MERLOT ROSÉ
„EINS ZU EINS“ FEINHERB**

A. Diehl | Pfalz | Deutschland
Rebsorte: Merlot, 12% Vol.
fruchtig | saftig | süffig

0,20L € 7,90
0,75L € 29

GUERRIERI, ROSA DEI VENTI MARCHE

Guerrieri | Marken | Italien
Rebsorte: Sangiovese, 12% Vol.
sommerliche Frische | lebendig | sanft

0,20L € 7,90
0,75L € 29

PASSITIVO ROSATO DI PRIMITIVO

Paololeo | Apulien | Italien
Rebsorte: Primitivo, 12,5% Vol.
frisch | beerig | ausbalanciert

0,20L € 8,20
0,75L € 30

MIRAVAL ROSÉ CÔTES DE PROVENCE

Miraval | Provence | Frankreich
Rebsorte: Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah, 12,5% Vol.
fruchtig | leicht | mineralisch

0,75L € 47



OFFENE WEISSWEINE

DEUTSCHLAND

CHILLI CLUB EDITION – WEIßBURGUNDER	0,20L € 7,50
Andreas Bender Mittelmosel-Ruwer Deutschland	0,75L € 26
Rebsorte: Weißburgunder, 13% Vol. angenehm frisch feine Frucht mineralische Note	
DR. LOOSEN ROTSCHIEFER RIESLING	0,20L € 8,50
Dr. Loosen Pfalz Deutschland	0,75L € 31
Rebsorte: Riesling, 12% Vol. eindrucksvoll fruchtig weich	
LOERSCH GLIMMERSCHIEFER RIESLING feinherb	0,20L € 7,90
Loersch Mosel Deutschland	0,75L € 29
Rebsorte: Riesling, 10% Vol. leicht rassig würzig	
VON WINNING GRAUBURGUNDER	0,20L € 7,90
von Winning Pfalz Deutschland	0,75L € 29
Rebsorte: Grauburgunder, 12% Vol. frisch spannend elegante Struktur	
PFAFFMANN SILBERBERG GRAUBURGUNDER	0,20L € 8,20
Karl Pfaffmann Pfalz Deutschland	0,75L € 30
Rebsorte: Grauburgunder, 13,5% Vol. feinsaftig lebendig frisch	
DR. LOOSEN WEIßBURGUNDER	0,20L € 8,20
Dr. Loosen Pfalz Deutschland	0,75L € 30
Rebsorte: Weißburgunder, 12% Vol. ausgewogen aromatisch animierende Säure	
VON WINNING SAUVIGNON BLANC II	0,20L € 7,90
von Winning Pfalz Deutschland	0,75L € 29
Rebsorte: Sauvignon Blanc, 12,5% Vol. exotisch aromatisch feinfruchtig	
BASSERMANN-JORDAN SAUVIGNON BLANC	0,20L € 8,20
Bassermann-Jordan Pfalz Deutschland	0,75L € 30
Rebsorte: Sauvignon Blanc, 12% Vol. trocken fruchtig aromatisch	
METZGER „PRACHTSTÜCK“ BLANC DE NOIR	0,20L € 7,90
Metzger Pfalz Deutschland	0,75L € 29
Rebsorte: Spätburgunder, 12% Vol. feinfruchtig finessenreich animierende Eleganz	

OFFENE WEISSWEINE

ÖSTERREICH

MAYER AM PFARRPLATZ ASIA CUVÉE

Mayer am Pfarrplatz | Wien | Österreich
Rebsorte: Grüner Veltliner, Riesling,
Sauvignon Blanc, Traminer, Weißburgunder, 12,5% Vol.
verführerische Frucht | feine Restsüße | betörender Duft

0,20L € 8,20

0,75L € 30

ITALIEN

MANDRAROSSA CHARDONNAY LAGUNA SECCA

Settesoli | Sizilien | Italien
Rebsorte: Chardonnay, 13% Vol.
frisch | fruchtbetont | körperreich

0,20L € 7,90

0,75L € 29

LUGANA "LA MUSINA" SARTORI

Sartori | Verona | Italien
Rebsorte: Trebbiano, 12,5% Vol.
unverwechselbar | frisch | fruchtig

0,20L € 8,70

0,75L € 32

FRANKREICH

CLOS DE LA FONTAINE MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

Domaine de la Foliette | Loire | Frankreich
Rebsorte: Melon de Bourgogne, 12% Vol.
frisch | lebendig | finessenreich

0,20L € 7,90

0,75L € 29

DOMAINE DE PELLEHAUT BLANC HARMONIE DE GASCogne

Domaine de Pellehaut | Côtes de Gascogne | Frankreich
Rebsorte: Chardonnay, Colombard, Gros Manseng,
Sauvignon Blanc, Ugni Blanc, 10,5% Vol.
frisch | mineralisch | animierender Duft

0,20L € 7,70

0,75L € 28

WEISSWEIN FLASCHE | 0,75L

DEUTSCHLAND

VON WINNING HAARDTER BÜRGERGARTEN RIESLING € 49

von Winning | Pfalz | Deutschland
Rebsorte: Riesling, 12% Vol.
erfrischend | frische Säure | filigran

MUTMACHA! DER WEISSE € 32

Andreas Bender | Mosel | Deutschland
Rebsorte: Riesling, Weißburgunder, Sauvignon Blanc, 12,5% Vol.
erfrischend | ausgewogene Säure | ausdrucksstark

MARKUS SCHNEIDER GRAUBURGUNDER € 40

Markus Schneider | Pfalz | Deutschland
Rebsorte: Grauburgunder, 12,5% Vol.
genial | feine Früchte | kräftig und cremig

ÖSTERREICH

TEMENT KALK & KREIDE NACHHALTIG ANGEBAUT € 51

Sauvignon Blanc
Tement | Südsteiermark | Österreich
Rebsorte: Sauvignon Blanc, 13,5% Vol.
komplex | saftig | elegant

ITALIEN

PUGLIA IGP CHARDONNAY BATTIGIA PAOLO LEO € 33

Paololeo | Apulien | Italien
Rebsorte: Chardonnay, 13% Vol.
frisch | weich | guter Nachhall

CA DEI FRATI I FRATI LUGANA € 36

Cà dei Frati | Lombardei | Italien
Rebsorte: Trebbiano, 13% Vol.
fruchtig | elegant | frische Säure

WEISSWEIN FLASCHE | 0,75L

FRANKREICH

REVERDY SANCERRE LES CAILLOTES

€ 51

Bernard Reverdy | Loire | Frankreich

Rebsorte: Sauvignon Blanc, 13% Vol.

wunderbar frisch | fein mineralisch | perfekt ausbalanciert

ÜBERSEE

CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC

€ 61

Cloudy Bay | Marlborough | Neuseeland

Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc, 12% Vol.

klar | präzise | der vielleicht weltweit bekannteste Sauvignon Blanc

OFFENE ROTWEINE

DEUTSCHLAND

CHILLI CLUB EDITION – MERLOT

0,20L € 7,50

Andreas Bender | Pfalz | Deutschland

0,75L € 26

Rebsorte: Merlot, 13,5% Vol.

volle Frucht | angenehmes Bouquet | vollmundig & intensiv

PFAFFMANN SPÄTBURGUNDER

0,20L € 7,70

Pfaffmann | Pfalz | Deutschland

0,75L € 28

Rebsorte: Spätburgunder, 13,5% Vol.

trocken | fruchtig | aromatisch



OFFENE ROTWEINE

ITALIEN

FARNESE FANTINI SANGIOVESE

Farnese | Apulien | Italien

Rebsorte: Sangiovese, 12,5% Vol.

ausgewogen | intensiv | sanfte Tannine

0,20L € 7,70

0,75L € 28

ORFEO NEGROAMARO PUGLIA IGP

Paololeo | Apulien | Italien

Rebsorte: Negroamaro, 14,5% Vol.

voluminös | weiches und einhüllendes Tannin | langer Abgang

0,20L € 8,70

0,75L € 32

PRIMITIVO DI MANDURIA PASSO DEL CARDINALE

Paololeo | Apulien | Italien

Rebsorte: Primitivo, 14% Vol.

elegant | intensiv | vollmundig

0,20L € 8,20

0,75L € 30

SPANIEN

CONDE VALDEMAR CRIANZA RIOJA

Conde Valdemar | Rioja | Spanien

Rebsorte: Garnacha, Maturana, Mazuelo,

Tempranillo, 14% Vol.

fruchtbetont | strukturiert | weich am Gaumen

0,20L € 7,90

0,75L € 29

ÜBERSEE

CHATEAU STE. MICHELLE CABERNET SAUVIGNON

Chateau Ste. Michelle | Washington | USA

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Malbec,

Merlot, Syrah, 13,5% Vol.

intensive Frucht | elegant & langlebig | langanhaltendes Finale

0,20L € 8,80

0,75L € 32,50

FINCA LAS MORAS

LOS INTOCABLES BLACK MALBEC

Finca las Moras | San Juan | Argentinien

Rebsorte: Malbec, 13,5% Vol.

tiefdunkel | intensiv | fruchtig

0,20L € 8,50

0,75L € 31

PENFOLDS KOONUNGA HILL SHIRAZ

Penfolds | Koonunga Hill | Australien

Rebsorte: Shiraz, 14,5% Vol.

beerig | fruchtig | floral | würzig

0,20L € 8,70

0,75L € 32

ROTWEIN FLASCHE | 0,75L

DEUTSCHLAND

VON WINNING PINOT NOIR ROAYLE

€ 47

von Winning | Pfalz | Deutschland
Rebsorte: Pinot Noir, 14% Vol.
samtige Tannine | große Tiefe | wunderbare Saftigkeit

ITALIEN

MASI BROLO CAMPOFIORIN VERONESE IGT

€ 36

Masi | Venetien | Italien
Rebsorte: Corvina, Oseleta, Rondinella, 14% Vol.
weiche Tannine | fein strukturiert | elegantes Aroma

SPANIEN

MARQUES DE RISCAL RESERVA XR DOC

€ 59

Marques de Riscal | Rioja | Spanien
Rebsorte: Graciano, Tempranillo, 14,5% Vol.
elegant | ausgewogen | abgerundete Tannine

**TIME FOR WINE:
GENIESSEN SIE VOLLMUNDIGE WEINE.
EGAL OB ROT, WEISS ODER ROSÉ.**



HILTI CLUB!

HILTI CLUB!



BENDER

2023 MOSEL
WEISSBURGUNDER

0,75

FASSBIERE

BECK'S_{a3}

frisch | pur | echt

0,30L € 3,90

0,50L € 5,90

HAAKE BECK KRÄUSEN_{a1,a3}

naturtrüb | nordisch | fein-gelb

0,30L € 3,90

0,50L € 5,90

FRANZISKANER_{a1,a3}

frisch | dezent | würzig

0,30L € 3,90

0,50L € 5,90

FLASCHENBIERE

BECK'S_{a3}

frisch | pur | echt

0,33L € 3,90

CORONA CERO – ALKOHOLFREI_{a3}

mild | elegant | leicht

0,355L € 4,50

TIGER BEER_{a3}

asiatisch | frisch | tiefgolden

0,33L € 3,90

TSING TAO_{a3}

leicht | mild | trocken

0,33L € 3,90

CORONA_{a3}

mild | blumig | leicht

0,355L € 5,50

FRANZISKANER ALKOHOLFREI_{a1,a3}

belebend | erfrischend | alkoholfrei

0,50L € 5,90

FRANZISKANER DUNKEL_{a1,a3}

vollmundig | samtig | weich

0,50L € 5,90

HOMEMADE LEMONADES | 0,40L

HOLUNDER MINZE	€ 5,90
ZITRONE LIMETTE	€ 5,90
MANGO INGWER	€ 5,90
WALDBEERE	€ 5,90

HOMEMADE ICE TEAS | 0,40L

INGWER	€ 5,90
HOLUNDER	€ 5,90
PFIRSICH	€ 5,90
ERDBEER	€ 5,90
WALDBEERE	€ 5,90
ZITRONE LIMETTE INGWER _{1,3,l}	€ 5,90

CHILLI CLUB GLÄSER

Sie wollen unsere Gläser am liebsten mit nach Hause nehmen?

- 4er Set Shot Gläser € 18
- 4er Set Tumbler € 20
- 4er Set Longdrink € 25



Schauen Sie in unserem Shop vorbei:
gastroconsulting-shop.de

PRE & AFTER DINNER COCKTAILS

BELLINI

Moët Imperial Black | Pfirsich

€ 10,90

LILLET CLUB

Moët Imperial Black | Lillet Blanc | Gurke

€ 10,90

OLD CUBAN

Moët Imperial Black | Ron Pampero Blanco |
Limettensaft | Minze

€ 10,90

PORNSTAR MARTINI

Moët Imperial Black | Stolichnaya Vodka |
Passoa | Maracujasaft | Vanillesirup_{1,2}

€ 10,90



PRE & AFTER DINNER COCKTAILS

CHILLI'S PALACE Slaik Gin (Born 2020 in Bremen) Triple Sec Pink Grapefruit	€ 9,90
BAILEYS ESPRESSO MARTINI Stolichnaya Vodka Baileys Elixir di Caffé Vanille Espresso _g	€ 9,90
BEES KNEES auch alkoholfrei möglich Slaik Gin (Born 2020 in Bremen) Honig frischer Zitronensaft	€ 9,90
CARAJILLO 43 Likör 43 Espresso _g	€ 9,90
COSMOPOLITAN Stolichnaya Vodka Cointreau Limettensaft Cranberrysaft	€ 9,90
DAIQUIRI Ron Pampero Blanco Limettensaft Zucker	€ 9,90
ESPRESSO MARTINI Stolichnaya Vodka Elixir di Caffé Espresso _g	€ 9,90
GOLDEN MARGARITA 1800 Añejo Triple Sec Limettensaft Zucker Salzrand	€ 10,50
LAST MINUTE SIDECAR Vecchio Amaro del Capo _m Triple Sec Remy Martin Zitronensaft	€ 9,90
MANHATTAN Nikka Martini Rosso Angostura Bitters	€ 9,90
MARGARITA José Cuervo Silver Triple Sec Limettensaft Zucker Salzrand	€ 9,90
NEGRONI Tanqueray Gin Campari ₁ Martini Rosso	€ 9,90
OLD FASHIONED Maker's Mark Angostura Bitters Orangensaft Zucker	€ 9,90



FIZZES & SOURS

APEROL SOUR

Aperol₁ | Orange | Zucker | Zitrone | Fee Foam₂

€ 9,90

CAPO SOUR

Vecchio Amaro del Capo_m | Zitronensaft | Fee Foam₂

€ 9,90

FRANGELICO SOUR

Frangelico | Zucker | Zitrone | Fee Foam₂

€ 9,90

WHISKEY SOUR

Maker's Mark | Zucker | Zitrone | Fee Foam₂

€ 9,90

GIN FIZZ **auch alkoholfrei möglich**

Tanqueray Gin | Zucker | Zitrone | Soda

€ 9,90

MELON FIZZ

Melonenlikör₁ | Zucker | Zitrone | Soda

€ 9,90

RHABARBER FIZZ

Rhabarberlikör₁ | Zucker | Zitrone | Soda

€ 9,90

CARIBBEAN & FANCY COCKTAILS

CAIPIRINHA Pitu Cachaça Limettensaft weißer Rohrzucker	€ 9,90
CARRIBEAN SPLASH Jamaica Rum Zitronensaft Ingwersirup Pink Grapefruit	€ 9,90
FROZEN APEROL Aperol ₁ Orangensaft Triple Sec Zitronensaft	€ 9,90
FROZEN MANGO DAIQUIRI Ron Pampero Blanco frischer Zitronensaft Mango _{1,3,f} Mangosaft ₃ Zucker	€ 9,90
FROZEN MANGO MARGARITA Jose Cuervo Silver Triple Sec Limettensaft Mango _{1,3,f} Mangosaft ₃	€ 9,90
FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI Ron Pampero Blanco Zitronensaft Erdbeeren	€ 9,90
FROZEN STRAWBERRY MARGARITA Jose Cuervo Silver Triple Sec Limettensaft Erdbeeren	€ 9,90
GIN BASIL SMASH Tanqueray Gin Basilikum Limettensaft Zuckersirup	€ 10,50
HERBSTBLÜTE Stolichnaya Vodka Holunderblütensirup Zitronensaft Maracujasaft Orangensaft	€ 9,90
LIGHTS OF HAVANA Melonenlikör ₁ Malibu frischer Limettensaft Orangensaft Ananassaft ₃	€ 9,90
LONG ISLAND ICED TEA Tanqueray Gin Stolichnaya Vodka Triple Sec Jose Cuervo Silver Ron Pampero Blanco Zitronensaft Coca-Cola _{1,3,9,11}	€ 12
LYNCHBURG LEMONADE Jack Daniel's Triple Sec Sprite ₁₁ Limettenspalten	€ 9,90
MAI TAI Ron Pampero Blanco Jamaica Rum Triple Sec Mandel _{n1} Limettensaft Ananassaft ₃ Old Pascas 73%	€ 12

CARIBBEAN & FANCY COCKTAILS

MOJITO

€ 10,90

Ron Pampero Blanco | Limettensaft |
weißer Rohrzucker | Minze | Soda

MOSCOW MULE

€ 9,90

Stolichnaya Vodka | Limettensaft | Ginger B.

PIÑA COLADA

€ 9,90

Ron Pampero Blanco | Ananassaft₃ | Coconut_{h1,3} | Sahne_g

PLANTERS PUNCH

€ 10,50

Old Pascas Jamaica Rum | Grenadine_{1,3} | Orangensaft |
Ananassaft₃ | Zitrone | Angostura Bitters | Muskatnuss

SEX ON THE BEACH

€ 9,90

Stolichnaya Vodka | Pepino Peach | Lime | Cranberrysaft |
Ananassaft₃ | Grenadine_{1,3}

SINGAPORE SLING

€ 10,50

Tanqueray Gin | Cherry Heering | D.O.M. Benedictine |
Cointreau | Grenadine_{1,3} | Limettensaft | Angostura Bitters | Soda

TROPICAL FRESH

€ 9,90

Ron Pampero Blanco | Zitronensaft | Pfirsichsirup | Angostura

SOLERO

€ 9,90

Stolichnaya Vodka | Likör 43 | Vanillesirup_{1,2} |
Maracujasaft | Orangensaft | Sahne_g

DRIVERS – ALKOHOLFREI

COOL MANGO

Mangosaft₃ | Orangensaft | Zitrone | Coconut_{h1,3} | frische Minze

€ 7,90

GINGER BERRY

Erdbeere | Ingwer | Limettensaft | Ginger Ale_{1,3}

€ 7,90

GINGER SPLASH

Orangensaft | Limettensaft | Ingwer | Maracujapüree | Ginger B.

€ 7,90

IPANEMA

Limette | weißer Rohrzucker | Limettensaft | Ginger Ale_{1,3}

€ 7,90

RED COCONUT

Ananassaft₃ | Sahne_g | Coconut_{h1,3} | Erdbeere

€ 7,90

SPICY PINK

Ingwersirup | Limettensaft | Pink Grapefruit

€ 7,90

VIRGIN MOJITO

Minze | weißer Rohrzucker | Limettensaft | Ginger Ale_{1,3}

€ 7,90

**GESCHÜTTELT ODER GERÜHRT?
HAUPTSACHE VIRGIN!**



GIN | 4cl

SLAIT GIN

€ 8,50

Bremen, Deutschland, 45% Vol.

Botanicals: Pfeffer | Chili | Orange | Zitrone | Zimtöl

SLAIT BERRY

€ 8,50

Bremen, Deutschland, 41% Vol.

Botanicals: Pfeffer | Chili | Zitrone | Himbeere

ROKU GIN

€ 8,50

Osaka, Japan, 43% Vol.

Botanicals: Kirschblüte | Yuzu | Pfeffer

HUMBOLDT

€ 9

Bremen, Deutschland, 43% Vol.

Botanicals: Congona | Angostura | Guaraná | Piment

FREIGEIST alkoholfrei

€ 7

Bremen, Deutschland, 0% Vol.

Botanicals: Koriander | Lavendel | Orange | Zimt

GIN MARE

€ 9,50

Vilanova i la Geltrú, Spanien, 42,7% Vol.

Botanicals: Rosmarin | Wacholder

GIN SUL

€ 9,50

Hamburg, Deutschland, 43% Vol.

Botanicals: Zimt | Piment | Lavendel | Rose

BROCKMAN GIN

€ 9,50

London, England, 40% Vol.

Botanicals: Zimt | Brombeere | Blaubeere | Koriander

HENDRICK'S

€ 9

Girvan, Schottland, 41,3% Vol.

Botanicals: Gurke | Zitrone

MONKEY 47

€ 9,50

Schwarzwald, Deutschland, 47% Vol.

Botanicals: 47 verschiedene wie Zitrone | Orange | Lavendel



SLAIT GIN

**Bremens pfeffrige Antwort
in der facettenreichen
Welt des Gins.**

Der Name „SLAIT“ ist niederdeutsch und bezeichnet das Einschlagen der Uferpfähle, die für die Uferbefestigung sorgten. Hier an der Weser wurde Anfang 2020 die Idee eines etwas kantigen, pfeffrigen Gins geboren.

Herkunft: Bremen, Deutschland, 45% Vol.

VODKA | 4cl

HAKU VODKA	€ 8
GREY GOOSE	€ 10
BELVEDERE	€ 10

RUM | 4cl

RON ZACAPA 23 AÑOS	€ 10
RON ZACAPA XO	€ 16,50
DON PAPA BAROKO	€ 10
RON PAMPERO ANIVERSARIO	€ 8
HAVANA CLUB SELECCION DE MAESTROS	€ 12,50
HAVANA CLUB 7 AÑOS	€ 8,50

TEQUILA | 4cl

DON JULIO BLANCO	€ 10
DON JULIO REPOSADO	€ 12
PATRON SILVER	€ 11
PATRON AÑEJO	€ 13
JOSE CUERVO 1800 BLANCO	€ 8
JOSE CUERVO 1800 AÑEJO	€ 9

WHISKEY | 4cl

SUNTORY TOKI	€ 8,50
NIKKA FROM THE BARREL	€ 11
ELIJAH CRAIG	€ 11,50
LAGAVULIN 16 YEARS	€ 12,50
OBAN 14 YEARS	€ 10,50
LAPHROAIG 10 YEARS	€ 10
GLENFIDDICH 12 YEARS	€ 9
MONKEY SHOULDER	€ 9,50
BUSHMILLS 10 YEARS	€ 8,50
MAKER'S MARK	€ 7,50
JACK DANIEL'S	€ 8

BRANDY & COGNAC | 2cl

HENNESSY V.S.O.P	€ 9,50
REMY MARTIN V.S.O.P	€ 9
CARLOS I	€ 8
CARDENAL MENDOZA	€ 8



OBSTBRÄNDE | 2cl

ZIEGLER WILLIAMSBIRNE	€ 6
ZIEGLER WALDHIMBEERE	€ 6
ZIEGLER MIRABELLE	€ 6
ZIEGLER HASELNUSS	€ 6
ZIEGLER WILDKIRSCH	€ 7,50

GRAPPA | 2cl

GRAPPA CABERNET & SAUVIGNON	€ 8
Rebsorte: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, 40% Vol.	
GRAPPA PINOT & CHARDONNAY	€ 5
Rebsorte: Pinot Grigio, Chardonnay, 40% Vol.	
GRAPPA FRIULANA	€ 5
Rebsorte: Cabernet, Merlot, Refosco, Pinot Grigio, Sauvignon, Friulano, 50% Vol.	
GRAPPA RESERVA BARRIQUE	€ 5
Rebsorte: Cabernet, Merlot, Refosco, Pinot Grigio, Sauvignon, Friulano, 50% Vol.	

AQUAVIT | 2cl

HELBING KÜMMEL

€ 3

BITTERS, ANISÉES & LIKÖRE | 4cl

CAMPARI_l

€ 5

BAILEYS

€ 5

SAMBUCA

€ 5

RAMAZZOTTI

€ 5

AVERNA

€ 5

FERNET BRANCA

€ 5

VECCHIO AMARO DEL CAPO_m

€ 5

FRANGELICO_l

€ 5

LIKÖR 43

€ 5

VERMOUTH | 5cl

MARTINI BIANCO_l / ROSSO_l / EXTRA DRY_l

€ 5

SOFTS

SAN PELLEGRINO	0,25L € 2,90 0,75L € 7,50
ACQUA PANNA – OHNE KOHLENSÄURE	0,25L € 2,90 0,75L € 7,50
COCA-COLA _{1,3,9,11}	0,25L € 2,90 0,40L € 3,90
COCA-COLA ZERO _{1,3,9,11}	0,25L € 2,90 0,40L € 3,90
SPRITE ₁₁	0,25L € 2,90 0,40L € 3,90
FANTA _{1,2,3}	0,25L € 2,90 0,40L € 3,90
SCHWEPPE BITTER LEMON _{3,10}	0,20L € 3,20
SCHWEPPE DRY TONIC WATER ₁₀	0,20L € 3,20
SCHWEPPE GINGER ALE _{1,3}	0,20L € 3,20
FEVER TREE INDIAN TONIC ₁₀	0,20L € 3,90
FEVER TREE MEDITERANEAN TONIC ₁₀	0,20L € 3,90
RED BULL _{9,11,14}	0,25L € 4,50
GRANINI SÄFTE APFEL NATURTRÜB ₃ ANANAS ₃ ORANGE	0,25L € 3,50
GRANINI NEKTAR RHABARBER MARACUJA BANANE ₃ KIRSCHEN MANGO ₃ CRANBERRY	0,25L € 3,50

**ALLE SÄFTE UND NEKTARE
AUCH ALS SCHORLE**

0,40L € 4,50

COFFEE

I.O
100% caffè

ESPRESSO ₉	€ 2,50
ESPRESSO MACCHIATO _{9,g}	€ 3,20
FLAT WHITE _{9,g}	€ 3,90
CAPPUCCINO _{9,g}	€ 3,90
LATTE MACCHIATO _{9,g}	€ 4,30
KAFFEE ₉	€ 2,90
HEISSE SCHOKOLADE _g	€ 4,50

Alternativ sind alle Kaffeespezialitäten gegen einen Aufpreis von 0,80 € mit Haferdrink erhältlich.

TEA

KCO

DARJEELING – NACHHALTIG ANGEBAUT FAIRTRADE aromatisierter schwarzer Tee Bergamotte	€ 3,70
GRÜNER TEE – NACHHALTIG ANGEBAUT FAIRTRADE grüner Tee	€ 3,70
WEISSER TEE EXOTIK aromatisierte Teemischung Ananas-Papaya	€ 3,70
MORINGA Kräutertee mit Granatapfel	€ 3,70
ORANCUJA erfrischend fruchtige Teemischung	€ 3,70

HOMEMADE TEA

PFEFFERMINZTEE MIT FRISCHER MINZE	€ 4,60
INGWERTEE MIT FRISCHEM INGWER	€ 4,60
TEE MIT FRISCHER MINZE UND LIMETTE	€ 4,90
TEE MIT FRISCHEM INGWER UND ZITRONE	€ 4,90
TEE MIT FRISCHER MINZE UND FRISCHEM INGWER	€ 4,90

CHILLI CLUB



  @chilliclub_hamburg

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. in EUR.

Bilder in dieser Karte sind Serviermuster.

Hinweis für Allergiker: Alle Speisen können Spuren von Sesam, Nüssen, Gluten, Knoblauch, Senf und Soja enthalten.

Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Produkte, die Allergene oder Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet: (a) enthält Gluten diverse / in Spuren (a1) enthält Gluten Weizen, (a2) enthält Gluten Roggen, (a3) enthält Gluten Gerste, (a4) enthält Gluten Hafer, (b) enthält Schalen / Krebstiere, (c) enthält Hühnereier, (d) enthält Fische, (e) enthält Erdnüsse, (f) enthält Sojabohnen, (g) enthält Milch / Laktose, (h) enthält Schalenfrüchte diverse / in Spuren, (h1) enthält Mandeln, (h2) enthält Haselnüsse, (h3) enthält Walnüsse, (h4) enthält Cashewnüsse, (h5) enthält Pecannüsse, (h6) enthält Paranüsse, (h7) enthält Pistazien, (h8) enthält Macadamianüsse, (i) enthält Sellerie, (j) enthält Senf, (k) enthält Sesamsamen, (l) enthält Schwefeldioxid / Sulfite, (m) enthält Lupinen, (n) enthält Weichtiere / Mollusken, (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) mit Süßungsmittel, (12) enthält eine Phenylalaninquelle, (14) mit Taurin