trio

Das erste mal vergisst man nie...

und jetzt wo wir deine Aufmerksamkeit haben: Moin!

Was in New York, Dubai usw. ganz normal ist, kommt langsam auch in Deutschland an:
Billard spielen gepaart mit hochwertigen Drinks und Speisen.

Dieses Konzept haben wir auf unsere eigene Art und Weise interpretiert.

So kochen wir viele unserer Sirups, Eistee´s und Limonaden selbst, pressen die Säfte für die Cocktails frisch und vieles, vieles mehr.
Alles in liebevoller Handarbeit.

Wir wünschen euch einen unvergesslichen Aufenthalt!
Euer Trio Team

Lets get boozy

Mayaciel Paloma 13.5
Mayaciel Tequila, Limette, Grapefruit Limonade, Meersalz

Mystic Mango 12.9
Bacardi 4 Jahre, Ingwer, Limette, Zucker, Mango Lemonade

English Garden 12.9
Bombay Gin, Holunderblüte-Jasmin, Limette, Apfel, Rosmarin, Gurke, Soda

Pina Colada Highball 13.5
Ananasrum, Kokoslikör, Zitronensaft, Zucker, Ananas-Soda

Pink Lady 12.5
42 Below Vodka, Grapfruit, Zitrone, Hausgemachter Rosmarin Sirup, Soda

Cuba Libre 12
Bacardi 4 Jahre, Limette, Cola

Tropical

Trios Mai Tai 14
Ananas Rum Infusion, Rum, Zitrone, Mandelsirup, Orangen-Likör, Minze

Bramble Mojito 13.5
Bombay Gin Wildberry Infusion, Zitrone, Zucker, Minze, 28black Acai

Mojito 12.9
Bacardi Carta Blanca, Limette, Zucker, Soda, Minze

Passionfruit Mojito 13
Passionsfrucht, Bacardi Carta Blanca, Minze, Limette, Soda

Cocktail of the Week:

Jede Woche stellen wir euch einen Cocktail vor. Zubereitet in liebevoller Handarbeit.

Und nur solange der Vorrat reicht!

Sprecht uns einfach an oder scannt den QR-Code am Tisch.

Cheers!

Random & Famous

Moscow Mule / Gin Mule 12.9
42 Below Vodka oder Bombay Gin, Limette, Spicy Ginger, Gurke

Whisky Sour 13.5
Bourbon, Zitrone, Zucker,
Als Boston Sour (mit Eiweiß) +1,-

Pisco Sour 14
Pisco, Limette, Zucker, Eiweiß

No Pornstar Martini 13.5
42 Below Vodka, Passionsfrucht, Vanille, Limette, Schaumwein

Tommýs Margarita 14
Mayaciel Tequila, Limette, Agavendicksaft, Meersalz

Negroni 13.5
Gin, Wermut, Bitter-Likör

Unusual Drinks

Penicilin Remake 13
Scotch, rauchiger Scotch, Agave Honig, Zitrone, Spicy Ginger

Ruby in Japan 12.9
Vodka Sesamöl Infusion, Rhabarber Likör, Zitrone, Zucker

Absolut Sour 13
42 Below Vodka, Limoncello, Mango-Miso, Zitronensaft, Eiweiß

Alchemist's Elixir 13
42 Below Vodka, Mandarin-Bergamot Soda, La Gauloise, Zitrone, Zucker, Minze

Pink Daiquiri 12.5
Grapefruit-Minz Sirup, Limette, weißer Rum

Apero o'Clock

Pink Spritz 12.9
Orangen Aperitif, Schaumwein, Grapefruit Limonade

Aperol Spritz 12
Aperol, Schaumwein, Soda

Aperol Fizz 12.9
Aperol, Holunderblüte-Jasmin, Zucker, Zitronensaft, Soda

Espresso Martini 13.5
42 Below Vodka, Kaffeelikör, Cold Brew Espresso

Preise in Euro
Unsere Mitarbeiter informieren euch gern über Allergene und Zusatzstoffe

Aus unserem Steinofen

Brizza

Brezel trifft Pizza – herzhafter Laugenteig mit hausgemachten Soßen, unserem Käsemix und frischen Zutaten.

“Der Münchener” 14.5
Hausgemachte Schmand-Senf Soße, rote Zwiebeln, Röstbratwurst und unserem Käsemix

“Veggie Münchener” 14
Hausgemachte Schmand-Senf Soße, rote Zwiebeln und unserem Käsemix

Curry Mango Chicken 14.5
Hausgemachte Curry Mango Soße, Frühlingszwiebeln, Hähnchen und unserem Käsemix

Bavarian BBQ 16.5
Hausgemachte Schmand-Senf Soße, rote Zwiebeln, unserem Käsemix und hausgemachten Pulled Beef

Mit Knoblauch Dip +0.99

Flammkuchen

Elsässer Art 13.9
mit Schmand, Speck & Zwiebeln

Griechische Art 13.9
mit Schmand, Hirtenkäse & Peperoni

7 Gemüsesorten 14.5
Zucchini, Tomaten, Paprika, Rotkraut, Champignons, Frühlingszwiebeln und Zwiebeln
VEGAN & BIO

Burratta 15.9
mit Schmand, unserem Käsemix und Tomaten gebacken. Verfeinert mit Rucola, Burratta und Balsamico Creme

New York Style Pizza

Traditionelle Pizza trifft auf New Yorker Geschmack – mit dünnem Boden und einer würzigen Mischung aus Cheddar, Mozzarella und Gouda.

New York Salami 14.5
Pizza mit Salami, Gouda, Cheddar, Mozzarella

New York Cheese 13.5
Pizza mit Gouda, Cheddar, Mozzarella

Mit Knoblauch Dip +0.99

Auf der Suche nach den verrücktesten Nachos deines lebens?
Dann check die Rückseite!

Preise in Euro
Unsere Mitarbeiter informieren euch gern über Allergene und Zusatzstoffe

Trio’s legendäre Nachos

“Die Nachos aus deinen Träumen, nur besser”

Nachos “XXL Cheese”

Unsere Nachos werden in einer Gusseisenpfanne im Steinofen mit Cheddar, Mozzarella, Chester, Gouda, Salsa und Jalapenos überbacken.
Anschließend mit Frühlingszwiebeln, Sour Cream verfeinert.

13.9

Nachos “XXL Cheese” Pulled Beef

Unsere Nachos werden in einer Gusseisenpfanne im Steinofen mit Cheddar, Mozzarella, Chester, Gouda, Salsa und Jalapenos überbacken.
Anschließend mit 24 Stunden sous-vide gegartem Rindfleisch, Frühlingszwiebeln, Sour Cream und Guacamole verfeinert.

17.5

Nachos “XXL Cheese” Guacamole

Unsere Nachos werden in einer Gusseisenpfanne im Steinofen mit Cheddar, Mozzarella, Chester, Gouda, Salsa und Jalapenos überbacken.
Anschließend mit Frühlingszwiebeln, Sour Cream und Guacamole verfeinert.

14.9

Preise in Euro
Unsere Mitarbeiter informieren euch gern über Allergene und Zusatzstoffe

Build your Gin & Tonic... Wähle deinen Gin 5 cl

Klassisch

Bombay Sapphire	8
Bombay Premir Cru	9
Gin Sul	9.5

Botanisch

Hendricks	9
Gin Mare	9.5

Fruchtig

Brockmanns	9.5
Monkey 47	11

Zzgl. Thomas Henry Tonic Water +4.5 €

Spirituose gesucht?
Unsere Auswahl an Spirituosen findet ihr über den QR Code am Tisch.

Quick Bite?

Homemade Olives 4.5
Grüne Oliven in einer mediteranen hausgemachten Marinade

Nacho Chips 7
mit Guacamole und Salsa Dip

Nussmix 3.5

Noch Hunger?

Dann schau doch mal in unsere Speisekarte ;)

Homemade Lemonades 0%

Sparkling Lemonade 6.9
Frisch gepresster Zitronensaft, Zucker, Soda

Elderflower Lemonade 6.9
Holunderblüte-Jasmintee Sirup, Soda

Ice Tea Blutorange - Mango 6.5
Homemade Ice Tea mit Earl Grey Tee, Blutorange, Mango, Zitronensaft.

Ice Tea Waldbeere - Granatapfel 6.5
Homemade Ice Tea mit Earl Grey Tee, Waldbeere, Granatapfel, Zitronensaft.

Cocktails Alkoholfrei 0%

Maracuja Mojito 9
Passionsfrucht Sirup, Minze, Limette, Soda

Acai Mojito 9
Frische Minze, Zitrone, Zucker, 28black Acai

Pink Mary 6.5
Pink Grapefruit, Zitrone, Soda, hausgemachter Rosmarin Sirup

Yuzu Mule 9.5
Yuzu Aperitif, Spicy Ginger, Gurke

Mango Jango 7.5
Thomas Henry Mystic Mango, Limette, Ingwer, Zucker

Pink Polly 9.5
Yuzu Aperitif 0.0%, Pink Grapefruit Soda

Bier

Ratsherrn Pils 0.33L	4.5	Ratsherrn Zwickel 0.33L	4.5
Ratsherrn Pale Ale 0.33L	4.5	Ratsherrn Hell 0.33 L	4.5
Ratsherrn Pils 0.0% 0.33L	4.5	Alsterwasser 0.6L	5.5
		Alsterwasser 0.0% 0.6L	5.5
Franziskaner Naturtrüb 0.5L	5.8	Bananenweizen 0.6L	6.5
Franziskaner Alkoholfrei 0.5L	5.8	Bananenweizen A.frei 0.6L	6.5

Wein

Weissburgunder 0.15L	7	Primitivo Rose - 0.15L	7
Weissburgunder 0.75L	29	Primitivo Rose - 0.75L	29

We ♥ Shots - 2cl

Limoncello	3.5	**Saure Kirsche**	3.5	**Mayaciel Tequila**	4
				Traditional served → NO SALT OR LEMON	
Franzbrötchen Vegan	3.5	**Sambuca**	3.5	**Wild Turkey Bourbon**	4
Jägermeister	3.5	**Frangelico**	3.5	**Grey Goose Vodka**	5

Preise in Euro
Unsere Mitarbeiter informieren euch gern über Allergene und Zusatzstoffe