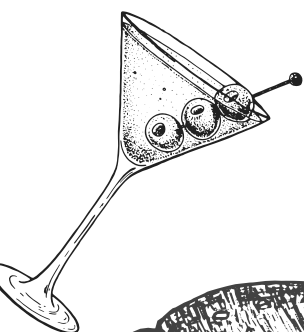
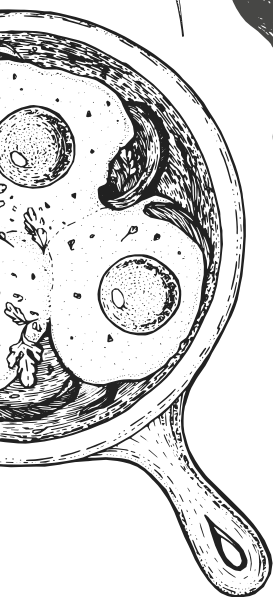
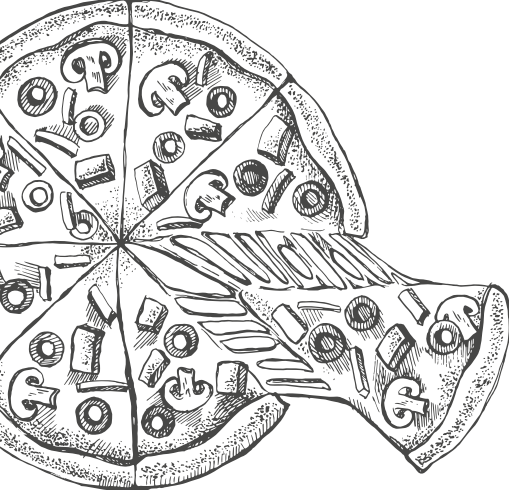




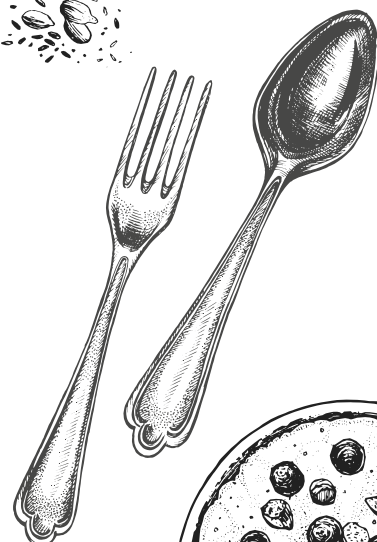
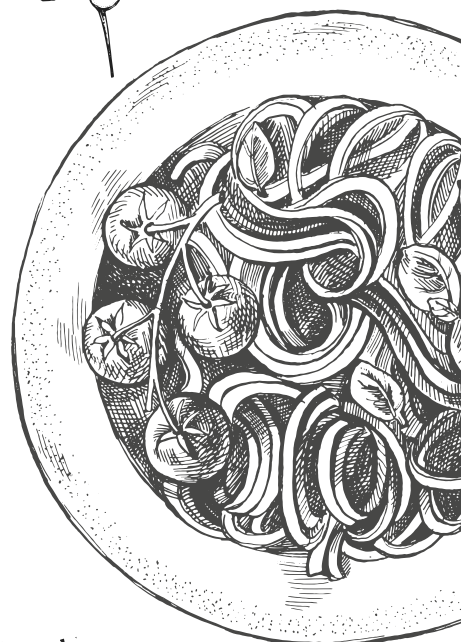
GASTSTÄTTE

SEIT 1993

CAFÉ • BISTRO • BAR

MENU

TÄGLICH
GEÖFFNET
AB 9 UHR



FRÜHSTÜCK

M E N Ü

„What nicer thing can you do for somebody than make them breakfast?“

ANTHONY
BOURDAIN

Unsere Frühstückszeiten: Montag - Freitag | 9:00 Uhr - 14:00 Uhr | Samstag, Sonntag & Feiertage | 9:00 Uhr - 15:00 Uhr

DOLCE VITA | €6,8

WAHLWEISE MARMELADE ODER NUTELLA |
BUTTER | OBST | CROSSAINT |

SCHÜLERFRÜHSTÜCK | €10,5

KRÄUTERQUARK, GEKOCHTES EI, BUTTER, SCHNITTKÄSE
MARMELADE, CROSSAINT, BRÖTCHEN, LATTE MACCHIATO
(WERKTAGEN EHÄLTICH, NUR FÜR SCHÜLER & SENIOREN)

SPORTLER | €13

KRÄUTERQUARK, GEKOCHTES EI, BUTTER, SCHNITTKÄSE
MARMELADE, CROSSAINT, KÖRNERBRÖTCHEN, JOGHURT MIT
FRÜCHTEN, FRISCHER O-SAFT 0,2L

Come on Bert | €12

SCHNITTKÄSE, WEICHKÄSE, FRISCHKÄSE,
GEKOCHTES EI, MARMELADE, NUTELLA, BUTTER,
JOGHURT UND BRÖTCHENKORB

RÜHREI im GLAS | €12

JOGHURT, RÜHREI, KOCHSCHINKEN,
SERRANO SCHINKEN, SALAMI, BUTTER UND BRÖTCHENKORB

LACHSFRÜHSTÜCK | €13,5

KAVIAR, MEERRETTICH, GRAVED LACHS SAUCE, GEKOCHTES EI,
BUTTER, BRÖTCHENKORB

FORTE | €14,5

SCHNITTKÄSE, CAMEMBERT, FRISCHKÄSE,
SERRANO SCHINKEN, SALAMI, METZGERSCHINKEN,
GEKOCHTES EI, BUTTER, HOMEMADE JOGHURT,
MARMELADE, NUTELLA, BRÖTCHENKORB

HURRICANE Türkisch | €14,5

GEBRATENE SUCUK, GEFLÜGELWURST, FRISCHER
SCHNITTKÄSE, HIRTENKÄSE, FRISCHKÄSE, BUTTER, GRÜNE
OLIVEN, GEKOCHTES EI, JOGHURT MIT FRÜCHTEN, OBST,
NUTELLA, MARMELADE, BRÖTCHENKORB

SPIEGELoderRÜHREI

AUS 3 EIERN, TOAST UND BUTTER

NATUR ODER SCHNITTLAUCH | € 8

BAUCHSPECKWÜRFEL ODER SCHINKEN | € 9,5

SUCUK | € 9,5

3 PANCAKES

ZIMT UND ZUCKER | € 8

AHORNSIRUP | € 9,5

BANANE UND SCHOKOLADENSOSSE | € 10

OMLETTE

3 SCHEIBEN TOAST UND BUTTER

KLASSIK | € 8,5

HIRTENKÄSE UND BLATTSPINAT | € 9,5

KARTOFFEL, ZWIEBEL, CHAMPIGNONS, SPECK | € 10,5

HurricaneBOWLS

AÇAÍ BOWL (VEGAN) | € 11

SOJA, AÇAÍ PÜREE, BANANE, BEEREN,
CRUNCHY GRANOLA & FRÜCHTEN DER SAISON

MANGO BOWL (VEGAN) | € 11

SOJA, MANGO, BANANE,
CRUNCHY GRANOLA & FRÜCHTEN DER SAISON

HURRICANE FRENCH KISS | 12€

FRENCH TOAST MIT NUTELLA |

SAISONALE BEEREN |

SCHOKOLADENRASPEL | AHORNSIRUP |

PUDERZUCKER|

HURRICANE für Zwei | €26

FRISCHER SCHNITTKÄSE, SERRANO SCHINKEN,
SALAMI, CAMEMBERT, FRISCHKÄSE, MARMELADE, NUTELLA,
ZWEI GEKOCHTE EIER, ZWEI JOGHURT
MIT FRÜCHTEN, OBST, BRÖTCHENKORB

HURRICANE Türkisch 2 | €26

GEBRATENE SUCUK, GEFLÜGELWURST,
FRISCHER SCHNITTKÄSE, HIRTENKÄSE, GRÜNE OLIVEN,
FRISCHKÄSE, MARMELADE, NUTELLA, ZWEI GEKOCHTE
EIER, ZWEI JOGHURT MIT FRÜCHTEN, BRÖTCHENKORB

HURRICANE Deluxe | €38

O-SAFT 0,2L , ZWEI GLÄSER PROSECCO, FRISCHER SCHNITTKÄSE,
SERRANO SCHINKEN, SALAMI,
RÄUCHERLACHS, SAHNEMEERERITTCH, CAMEMBERT, FRISCHKÄSE,
MARMELADE, NUTELLA, ZWEI GEKOCHTE EIER, ZWEI JOGHURT MIT
FRÜCHTEN, OBST, BRÖTCHENKORB

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns gerne an.

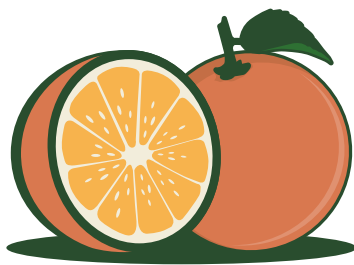
FRÜHSTÜCK

EXTRA

„Wenn du keine Butter verwenden möchtest, nimm Sahne.“

JULIA
CHILD

GEKOCHTES EI	€1,5
BRÖTCHEN	€1,2
MEHRKORNBRÖTCHEN	€1,5
CROSSAINT	€2,2
BUTTER	€0,8
TELLER SCHNITT KÄSE	€3
LANDSCHINKEN	€4
SALAMI, SCHINKEN	€3
HIRTENKÄSE	€4
OLIVEN	€2
JOGHURT MIT FRÜCHTEN	€4
RÄUCHERLACHS MIT SAHNEMEERRITTICH	€4
NUTELLA	€1
MARMELADEN GLÄSCHEN	€2
HOMEMADE KRÄUTERQUARK	€1,5
HONIG	€3



FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT

0,2L | € 4,8

0,4L | € 6,8

Unsere Frühstückszeiten:

Montag - Freitag

9:00 Uhr - 14:00 Uhr

Samstag, Sonntag & Feiertage

9:00 Uhr - 15:00 Uhr

**CA
FÉ
HURRICANE** *all day
eaterij*

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns gerne an.

STARTERS

W A R M & K A L T

„Die Kultur hängt von der Kochkunst ab.“

OSCAR
WILDE

OMAS TÜRKISCHE LINSENSUPPE

OLIVEN | ZITRONE |

klein | € 6,5

groß | € 8

OLIVEN | € 4,8

PORTION OLIVEN VON UNSEREM GRIECHEN AUS DER MARKTHALLE |
CHALKIDIKI & KALAMATA |

homemade AIOLI | € 6,8

SELBSTGEMACHTE KNOBLAUCHMAYO | BROT |

DREIERLEI DIPS | € 9

3 HAUSGEMACHTE DIPS | TZAZIKI | AIOLI | EZME (TÜRKISCHE SALSA) | BROT |

BLÄTTERTEIGRÖLLCHEN | € 11,5

MIT DER HAND GEROLLTE TEIGROLLEN | IM HEISSEN ÖL FRITTIERT |
HOMEMADE TZAZIKI-DIP |
WAHLWEISE : STIENS RINDERHACK |
100 % SCHAFSKÄSE |
ODER GEMISCHT |

GAMBAS AL AJILLO | € 12

DIE BERÜHMTESTE TAPA | MARINIERTES GAMBAS |
ZUBEREITET IN EINER TONSCHALE DER CAZUELA DE BARRO |
CHILLI | OLIVENÖL | ZITRONE | PETERSILIE |

ÜBERBACKENER HIRTENKÄSE | € 12

HIRTENKÄSE | ÜBERBACKEN MIT GOUDA KÄSE |
MILDE PEPPERONI | TOMATENWÜRFEL | OLIVEN

ARANCINI | € 11

SICILIA | FRITTIERTES REISBÄLLCHEN |
GEFÜLLT MIT MOZZARELLA | WAHLWEISE |
VEGETARISCH ODER RINDERHACK |

SARDELLEN | € 13

DER KLASSIKER | GEBRATENE SARDELLEN |
MIT HOMEMADE AIOLI | ZITRONE |
ZWIEBELN |

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns gerne an.

SALAT BOWL

F R I S C H & S A I S O N A L

„Kochen ist eine Kunst - und keineswegs die unbedeutendste.“

LUCIANO
PAVAROTTI

wahlweise:
Homedressing,
Schmand-Dressing

G E M I S C H T E R S A L A T | € 12

KNACKIGER SALAT DER SAISON | ROTE BEETE | COLESLAW |
GURKEN | KIRSCHTOMATEN | MÖHREN | EDAMAME BOHNEN |

C A R L I F O R N I A C A T I O N | € 14,5

KNACKIGER SALAT DER SAISON | ROTE BEETE | COLESLAW |
GURKEN | KIRSCHTOMATEN | MÖHREN | EDAMAME BOHNEN |
GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN |
GEBRATENE CHAMPIGNONS |

H I R T E | € 13,8

KNACKIGER SALAT DER SAISON | ROTE BEETE | COLESLAW |
GURKEN | KIRSCHTOMATEN | MÖHREN | EDAMAME BOHNEN |
HIRTENKÄSE | OLIVEN AUS DER MARKTHALLE |

I T A L I A N O | € 13,8

PFIFFIGER RUCCOLA | GEBACKENER BÜFFELMOZZARELLA | BEEREN |
HIMBEER VINAIGRETTE |
PARMESAN |

R O A S T B E E F | € 16,5

KNACKIGER SALAT DER SAISON | ROTE BEETE | COLESLAW |
GURKEN | KIRSCHTOMATEN | MÖHREN | EDAMAME BOHNEN |
STREIFEN VOM BLACK ANGUS RUMPSTEAK |
GEBRATENE CHAMPIGNONS | PARMESAN |

Z U T A T E N N A C H W A H L

+ THUNFISCH & ROTE ZWIEBELN | €3

+ AUSGELÖSTEN GARNELN (GAMBAS) | €5

■ ALLE SALATE WERDEN MIT BROT SERVIERT

CA
FÉ
HURRICANE

*all day
eater*

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns gerne an.

BÖREKRANTE

DIE ORIGINALE TEIGTASCHE
SEIT 1993

„Küsse vergehen, Kochkunst bleibt bestehen.“

GEORGE
MEREDITH

HIRTE | €16

MIT GOUDA-KÄSE | FRISCHEN BLATTSPINAT
| HIRTENKÄSE |



VEGAN | €16

GEFÜLLT MIT SAISONALEN GEMÜSE
IN EINER PIKANTEN TOMATENSOSSE |

FUNGHI | €16

MIT GOUDA-KÄSE | FRISCHEN CHAMPIGNONS |
PORREE | TOMATENWÜRFEL |
BLATTPETERSILIE

SUCUK | €16

MIT GOUDA-KÄSE | TOMATENWÜRFEL |
LECKERE TÜRKISCHE KNOBLAUCHWURST |
100 % SCHAFSKÄSE |

HAWAII | €16

MIT GOUDA-KÄSE | GEKOCHTEN SCHINKEN |
ANANAS STÜCKCHEN |

MOZZARELLA | €16

MIT GOUDA-KÄSE | MOZZARELLA |
HIRTENKÄSE | TOMATENWÜRFEL |
BASILIKUM-PESTO |

BEEF | €18

MIT GOUDA-KÄSE | RINDERHACK |
HIRTENKÄSE | TOMATENWÜRFEL |

**Unsere Teigtaschen werden für Sie frisch zubereitet.
Dazu servieren wir eine Salatbeilage,
homemade Tzaziki -Dip
&
eine selbstgemachte Tomatensoße**

Gerne können Sie auch Ihren Börek ganz nach Ihrem Wunsch gestalten.

ÇÖREK

E I N E A R T T Ü R K I S C H E C A L Z O N E
I M O F E N G E B A C K E N

„Ich bin kein Virtuose wie Alfons Schuhbeck, Johann Lafer oder Tim Mätzler, ich kann nur lecker kochen.“

HORST
LICHTER

POPEYE SPINACH | € 17

BLATTSPINAT | TOMATENSUGO |
MOZZARELLA |

RUSTICA | € 18

FRISCHE CHAMPIGNONS | SALAMI |
TOMATENSUGO | MOZZARELLA |

KNOBI WORSCHT | € 18

TÜRKISCHE KNOBLAUCH-WURST |
TOMATENSUGO | MOZZARELLA |

HAWAII | € 18

KOCHSCHINKEN | ANANAS |
TOMATENSUGO | MOZZARELLA |

**Unsere Teigtaschen werden für Sie frisch zubereitet.
Dazu servieren wir eine Salatbeilage,**

Gerne können Sie auch Ihren Çörek ganz nach Ihrem Wunsch gestalten.

CA
FÉ
HURRICANE

*all day
eatery*

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns gerne an.



S U P P O R T Y O U R L O C A L D E A L E R

„Fähigkeiten kann man lernen. Charakter hat man oder hat man nicht.“

ANTHONY
BOURDAIN

BUFFOLA BURGER | € 13
180G BLACK ANGUS |
RUCOLA | TOMATE |
TRÜFFEL MAYO | CHEDDAR |
SMASHED MOZZARELLA DI BUFFALO |

SURF AND TURF | € 15,8
AVOCADO MAYO |
BLACK ANGUS BEEF 180G |
RUCCOLA |
RISENGARNELEN | CHEDDAR |
KARTOFFELSTROH | TOMATE |

BBQ BURGER | € 13
HOMEMADE BBQ SOSSE |
BLACK ANGUS BEEF 180G |
RUCCOLA | TOMATE |
| RÖSTZWIEBELN |
CHEDDAR |

SUCUK | € 14,8
HOMEMADE SOSSE |
BLACK ANGUS BEEF 180G |
SUCUK EI | TOMATE | RUCCOLA |
RÖSTZWIEBELN | CHEDDAR |

B E I L A G E N

POMMES FRITES | € 4

SÜßKARTOFFEL POMMES | € 4,5

PARMESAN-TRÜFFEL-POMMES | € 5



CA
FÉ
HURRICANE

*all day
eatery*

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns gerne an.

PIZZARIA



D I E P I Z Z A A U S D E R N O R D S T A D T S T E I N O F E N P I Z Z A

„Alle Speise köstlich schmeckt, wenn den Fisch die Liebe deckt.“

PIZZA - since 1993 -

FELIX
DAHN

Margherita | € 10,5

San Marzano Tomato | Mozzarella |

Rustica | € 12

San Marzano Tomato | Mozzarella | Salami | Champignons |

Tonno | € 12

San Marzano Tomato | Mozzarella | Zwiebel | Thunfisch |

Mare | € 13

San Marzano Tomato | Mozzarella | Meeresfrüchte |

PIZZA - new generation -

Sucuk | € 13

San Marzano Tomato | Mozzarella | Zwiebeln | Oliven |

Bufalina | € 13

San Marzano Tomato | Büffelmozzarella | Basilikum | Parmesanraspel |

Italian | € 14

San Marzano Tomato | Mozzarella | Parmesanraspel | ital. Salami Spinata Romana |

EL TORITO | € 14

San Marzano Tomato | Mozzarella | Parmesanraspel |

PARMASCHINKEN |

ROASTBEEF | € 15

San Marzano Tomato | Mozzarella | Parmesanraspel |

Roastbeefscheiben | Ruccola | Kirschtomaten | Pesto |

PIZZA - hurricane 2.0 -

Vegan | € 14

San Marzano Tomato | Gemüse der Saison | Aceto Balsamico IGP |

Hirtenkäse ^{hafs-käse} | € 13

San Marzano Tomato | Mozzarella | milde Peperoni |

Oliven aus der MH |

Tarturfo BIANCA | € 15

Mozzarella | Trüffelcreme | Jamón Serrano Schinken |

Margherita Vegan | € 12

San Marzano Tomato | Tofu Mozzarella | frischer Basilikum |

HURRICANE BEEF | € 14

San Marzano Tomato | Mozzarella | Rinderhack | Rote Zwiebeln | Tzaziki Dip |

Bresaola | € 13

Mozzarella | San Marzano Tomato | luftgetrocknetes Rindfleisch |

Tomate | Parmesanraspel |

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns gerne an.

PASTA by PASTIFICIO LIGUORI 1795

„We're not choosing the art, the art is choosing us. The pieces are choosing the walls where they hang.“

MASSIMO
BOTTURA

L I N G U I N E

POMADORO | € 10,5

SAN MARZANO TOMATEN SUGO | BASILIKUM |

AGLIO e OLIO | € 10,5

OLIO EXTRA VIRGIN | PETERSILIE | KNOBLAUCH | PEPPERONI |

BOLONGNESE | € 13

FLEISCHSOSSE VOM RIND | SAN MARZANO TOMATEN SUGO |

SALMONE | € 14,5

LACHSFILET WÜRFEL | KIRSCHTOMATEN |
IN EINER CREMIGEN SAHNESAUCHE |

GAMBARRETI | € 14,5

KIRSCHTOMATEN | AUSGELÖSTEN GARNELEN |
PETERSILIENÖL | KNOBLAUCH | PESTO GENOVESE |

TARTURFO | € 14,8

TRÜFFELPESTO | PARMIGGIANO REGGIANO D.O.P. 24 MONATE |
AUF WUNSCH MIT:
+ JAMÓN SERRANO SCHINKEN | 3€

CARBONARA | € 12,5

MIT GEBRATENEM SPECK | EIGELB |
SAHNE UND PARMESAN

R E G A T O N I

PESTO GENOVESE | € 12,5

CREMIGE PESTO-SAHNESOSSE | KIRSCHTOMATEN |
AUF WUNSCH MIT:
+AUSGELÖSTEN GARNELEN | 3€ |

ALLA FAMIGLIA | € 13,8

MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN |
|BROCCOLI | CHAMPIGNONS | |
IN EINER CREMIGEN KÄSE-SAHNESAUCHE ||

MARINARA „ROSSO“ | € 14,5

| SAN MARZANO TOMATEN SUGO |
KNOBLAUCH | MEERESFRÜCHTE |
PETERSILIENÖL |

TATURFO DI MANZO | € 15,8

| TRÜFFELPESTO |
STREIFEN VOM BLACK ANGUS RUMPSTEAK |
PARMIGGIANO REGGIANO D.O.P. 24 MONATE |

MELANZANE | € 12,8

MIT AUBERGINE & KIRSCHTOMATEN |
SAHNEMOZZARELLA |
TOMATEN SUGO |

T O R T E L L I N I & G N O C C H I

ALLA PANNA | € 12,5

GEFÜLLTE TORTELLINI MIT RINDFLEISCH | KIRSCHTOMATEN | SCHINKEN | PARMESAN- SAHNESOSSE

GNOCCHI | € 12,5

IN EINER CREMIGEN GORGONZOLA- SAHNESOSSE |

A L F O R N O

LASAGNE | € 12,5

FLEISCHSOSSE VOM RIND | BECHAMEL-SAUCE | MOZZARELLA ÜBERBACKEN |

REGATONI AL FORNO | € 13,5

TOMATEN-SAHNESOSSE | CHAMPIGNONS | BROCCOLI | HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN |
MOZZARELLA ÜBERBACKEN |

COMBINAZIONE | € 13,5

FLEISCHSOSSE VOM RIND | TORTELLINI GEFÜLLT MIT RINDFLEISCH | REGATONI | GNOCCHI |
MOZZARELLA ÜBERBACKEN |

- EINE SCHALE PARMESAN AUF WUNSCH GRATIS!
FÜR JEDE WEITERE SCHALE PARMESAN 2,50€
- BROTBEILAGE ZU NUDELN 1,50€

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns gerne an.



AUS DER PFANNE

„Wer einen guten Braten macht, hat auch ein gutes Herz.“

WILHELM
BUSCH

GEFÜLLTE AUBERGINE

IMAM BAYILDI (türkisch für „Der Imam fiel in Ohnmacht.“) | € 16
GEFÜLLTE AUBERGINE | MIT EINER LEICHT PIKANTEN TOMATENSOSSE & GEMÜSE | TÜRKISCHER REIS |
SALATBEILAGE |



KARNIYARIK | € 18

GEFÜLLTE AUBERGINE | MIT EINER LEICHT PIKANTEN TOMATENSOSSE & RINDERHACK | TÜRKISCHER
REIS | SALATBEILAGE |

O F E N K A R T O F F E L

MIT RÄUCHERLACHS | € 16
PFIFFIGE SALATBEILAGE | KRÄUTERSCHMAND

MIT HÄHNCHENBRUSTFILET | € 16
FRISCHEN CHAMPIGNONS | KRÄUTER-SCHMAND | SALAT |



S C H N I T Z E L vom Schwein oder Hähnchen

JÄGER | € 17,5

MIT EINER CREMIGEN CHAMPIGNONS-RAHMSOSSE | POMMES FRITES | SALAT |

AUF WUNSCH MIT
BRATKARTOFFELN, SPECK & ZWIEBELN | 3,5€

HESSISCHES SCHMAND | € 17,5

MIT EINER CREMIGEN SCHNITTLAUCH-SCHMANDSOSSE | POMMES FRITES | SALAT |

HOLZFÄLLER | € 18,8

MIT GEBRATENEN SPECK, ZWIEBELN, PAPRIKA, BIO-SPIEGELEI | POMMES FRITES | SALAT |

SCHNITZEL WIENER ART | € 17,5

MIT PREISELBEEREN | POMMES FRITES | SALAT |

SCHNITZEL OCCÈ | € 18,5

ÜBERBACKEN MIT SERRANO SCHINKEN & GORGONZOLA | POMMES FRITES | SALAT |

F I S C H

TAPAS CALIENTE | € 21,90

GEGRILLTE SEPIA | SARDELLEN | GAMBAS | MUSCHELN | HÄHNCHENSPIESS |
HOMEMADE AIOLI | SALATBEILAGE | BROT |

FISCHPLATTE | € 25,90

GEGRILLTE SEPIA | SARDELLEN | GAMBAS | MUSCHELN | LACHSFILET | MOSLITOS
CALARMARES | HOMEMADE AIOLI | SALATBEILAGE | BROT |

FISCHPLATTE für ZWEI | € 52,50

GEGRILLTE SEPIA | SARDELLEN | GAMBAS | MUSCHELN | LACHSFILET | MOSLITOS
CALARMARES | HOMEMADE AIOLI | SALATBEILAGE | BROT |

LACHSFILET | € 19,8

NORWEGER-FJORDLACHS AUS AQUAKULTUR | DAZU TÜRKISCH REIS | HONIG-SENF-DILLSOSSE |
SALATBEILAGE

SEPIA ALLA GRIGLIA | € 18,5

GEGRILLTE SEPIA MIT KNOBLAUCH | OLIVEN ÖL | HOMEMADE AIOLI | SALATBEILAGE | BROT |

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns gerne an.



MEAT

„Meine Philosophie vom ersten Tag an war es, dass ich am Abend besser einschlafen kann, wenn ich die Fähigkeiten und Wissen über Essen eines Anderen verbessere und das jeden Tag.“

MARIO
BATALI

GRILL

TAVUK SIS | € 18,5

HÄHNCHENSPIESSE | LAVAS (FLADENBROT) | ACILI EZME (SCHARFER-DIP) | WAHLWEISE MIT POMMES FRITES ODER TÜRKISCHEN REIS | CACIK (TZAZIKI-DIP) | PEPPERONI | TOMATE |

KÖFTE (5 STÜCK) | € 19,5

GEGRILLTE TÜRKISCHE FRIKADELLEN | LAVAS (FLADENBROT) | ACILI EZME (SCHARFER-DIP) | WAHLWEISE MIT POMMES FRITES ODER TÜRKISCHEN REIS | CACIK (TZAZIKI-DIP) | PEPPERONI | TOMATE |

KUZU SIS | € 19,5

LAMMSPIESSE | LAVAS (FLADENBROT) | ACILI EZME (SCHARFER-DIP) | WAHLWEISE MIT POMMES FRITES ODER TÜRKISCHEN REIS | CACIK (TZAZIKI-DIP) | PEPPERONI | TOMATE |

KARISIK IZGARA | € 23,5

3 KÖFTE | HÄHNCHENSPIESS | LAMMSPIESS | LAVAS (FLADENBROT) | ACILI EZME (SCHARFER-DIP) | WAHLWEISE MIT POMMES FRITES ODER TÜRKISCHEN REIS | CACIK (TZAZIKI-DIP) | PEPPERONI | TOMATE |

BEEF

RUMPSTEAK HURRICANE | € 29

PFEFFERRAHSOSSE | POMMES FRITES | SAUTIERTER BLATTSPINAT | SALATBEILAGE |

RUMPSTEAK KRÄUTERKRUSTE | € 29

PORTWEIN JUS | POMMES FRITES | SALATBEILAGE |

RUMPSTEAK SURF AND TURF | € 34

GARNELE | POMMES FRITES | COLE SLAW | DREIERLEI HOMEMADE DIP: BBQ | MUSTARD | STEAK SAUCE |

BEILAGEN

RÖSTZWIEBELN | € 4

SELBSTGEMACHTE KRÄUTERBUTTER | € 2

SALATBEILAGE | € 4

MEDITERRANES GEMÜSE | € 4

SELBSTGEMACHTES AIOLI | € 2

OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTER-SCHMAND | € 5



DESSERT

S E L B S T G E M A C H T E S S Ü ß E S

„Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen.“

JOHANN
WOLFGANG
VON GOETHE

H U R R I C A N E ` S L A V A C A K E | € 9,5

IM OFEN FRISCH GEBACKENER SCHOKOKUCHEN |
SAFTIG WEICHER SCHOKO-KERN | VANILLE EIS |

T I R A M I S U | € 8,5

EINGEWEICHTE LÖFFEL-BISCUITS IN CREMIGEN ESPRESSO |
BEDECKT MIT EINER SÜSSEN MASCARPONE-CREME |
AUF WUNSCH MIT AMARETTO ÜBERGOSSEN |

B A K L A V A | € 9,5

GEFÜLLT MIT PISTAZIEN | VANILLEEIS |

W I E N E R A P F E L S T R U D E L | € 9,5

GEFÜLLT MIT WALLNÜSSEN | ROSINEN | APFEL | SAHNE | VANILLEEIS |

CA
FÉ
HURRICANE

*all day
eatery*

NON ALCOHOL

„Barista, barista, Antifascista!“

C O F F E E

CAFE CREMA | € 2,8
ESPRESSO | € 2,5
ESPRESSO DOPPIO | € 4,2
ESPRESSO MACCHIATO | € 2,7
CORTADO | € 2,7
TINY CAPPUCCINO | € 3,2
MILCHKAFFEE | € 4,5
LATTE MACCHIATO | € 4,2
MIT FLAVOUR: VANILLE | COCOS | HASELNUSS | CARAMEL +50CENT
CHAI TEA LATTE | € 4
HEIßE SCHOKOLADE | € 3,8
MIT SPRÜHSAHNE +50CENT
HAFER, SOJA- oder LAKTOSEFREIE MILCH | 70 Cent

S Ä F T E

ORANGE |
APFELnaturtrüb |
MARACUJA | KIBA |
JOHANNISBEER |
RHABARBER |
0,2L | € 3,2
0,4L | € 4,8

B I O T E A

EARL GREY | € 3,4
GRÜNER TEE | € 3,4
INGWER ZITRONENGRAS | € 3,4
FRÜCHTETEE | € 3,4
KAMILLE | € 3,4
FRISCHER MINZTEE | € 3,8

0,2L B I T T E R S

SCHWEPPE'S GINGER ALE | € 3,8
SCHWEPPE'S BITTER LEMON | € 3,8
SCHWEPPE'S TONIC WATER | € 3,8

S O F T D R I N K S

SELTERS 0,25L | € 2,8
0,75L | € 6,5
MIT & OHNE KOHLENSÄURE
PEPSI COLA | MAXX 0,33L | € 3,8
7 UP | MIRINDA 0,33L | € 3,8
SCHWIP SCHWAP 0,33L | € 3,8
SPEZI

L I M O S

KRAFTMALZ 0,33L | € 3,8
BIONADE HOLUNDER 0,33L | € 3,8
RED BULL ENERGY 0,25L | € 4

CA
FÉ
HURRICANE
all day eatery

LIMONADE & EISTEE

H O M E M A D E

„Gibt dir das Leben Zitronen, dann mach Limonade daraus.“

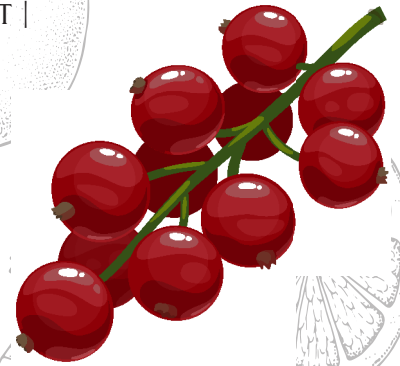
ZITRONEN INGWER LIMO | €6,8

SPARKLING WATER |
LEMON |
FRESH MINT |



JOHANNISBEER LIMO | €6,8

SPARKLING WATER |
ORANGE |
FRESH MINT |
0,5L |



EISTEE PFIRSISCH | €5,5

WATER |
PEACH |
0,5L |



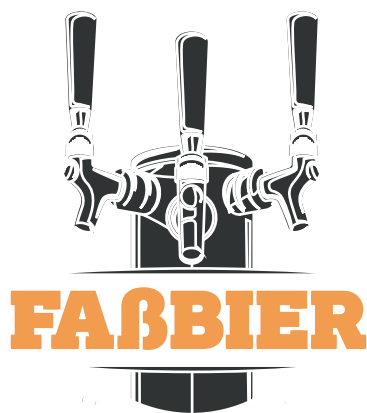
EISTEE ZITRONE | €5,5

WATER |
ZITRONE |
0,5L |



CA
FÉ
HURRICANE

*all day
eatery*



JEVER PILSENER
FRIESISCH-HERB, ERFRISCHEND
4,9% | 0,3L | € 3,2
0,5L | € 4,8

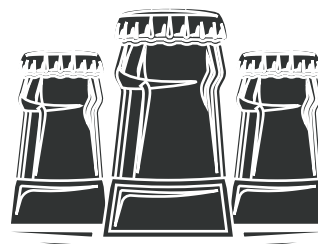
ALLGÄUER BÜBLE
EDELWEISSBIER
ERFRISCHEND, ZART, CREMIG
5,3% | 0,5L | € 4,8

ALLGÄUER BÜBLE
BAYRISCH HELL
LEUCHTEND, PRICKELND
4,7% | 0,3L | € 3,2
0,5L | € 4,8

SION KÖLSCH
SPRITZIG-FRISCH AUF DER ZUNGE,
FEINHERB-HOPFIG AM GAUMEN
0,2L | € 2,5
0,4L | € 4

BINDING NATURTRÜB
ERFRISCHEND, SPRITZIG
4,9% | 0,3L | € 3,2
0,5L | € 4,8

STAROPRAMEN DARK
VOLLMUNDIG, MILD, SÜSS
4,4% | 0,3L | € 3,5
0,5L | € 4,9



FLASCHENBIER

ORIGINAL
- Taste -

ALLGÄUER BÜBLE 0,5L | € 4,8
EDELWEISSBIER ALKOKOLFREI

SCHÖFFERHOFER 0,5L | € 4,8
KRISTALLWEIZEN
DUNKELWEIZEN

SCHÖFFERHOFER 0,33L | € 3,8
GRAPFRUIT

JEVER FUN 0,33L | € 3,8
PILSENER ALKOHOLFREI

JEVER FUN ZITRONE 0,33L | € 3,8
PILSENER ALKOHOLFREI

CA
FÉ
HURRICANE

*all day
eatery*

BAR DRINKS

Auf den Alkohol - die Lösung und der Grund für alle Probleme des Lebens.

HOMER
SIMPSON

COCKTAIL MENU

NEGRONI CLASSIC | €9
FIELDFARE GIN | CAMPARI | BELSAZER ROT |

HURRI's MOJITO | €10
BOTUCAL PLANAS | HIMBEER | LIMETTE |
ROHRZUCKER | MINZE | SODA |

BELSAZER & TONIC | €9
BELSAZER ROSE | SCHWEPPE'S TONIC |
GEWÜRZZESTEN |

WHISKY SOUR AMERICANO | €10
1776 RYE | ZITRONE | ZUCKER | PORTWEIN
EIWEISS |

BASIL SMASH | €9
MONKEY 47 GIN | BASILIKUM | ZITRONE | ZUCKER |

ESPRESSO MARTINI | €9
BELVEDERE | KALUHA | ESPRESSO |

CAIPIRINHA HURRICANE STYLE | €9
CACHACA | ITALICUS | LIMETTE | ROHRZUCKER |

APERITIF MENU

APEROL SPRITZ | €7
PROSECCO | ORANGE |

RAMAZOTTI ROSATO | €7
SCHWEPPE'S TONIC WATER | LIMETTE | MINZE |

LILLET BERRY | €7
SCHWEPPE'S WILDBERRY | BEEREN |

PROSECCO BIANCO 0,1l | €4
SPRITZIG | DUFTIG | LEICHT | ZART | BELEBEND |

HAUSSEKT 0,1l | €4
APRIKOSENDUFT | SCHMELZIG | CREMIG | WEICH |

CA
FÉ
HURRICANE

all day
eaterij

OPEN WINE

„A meal without wine is like a day without sunshine.“

ROBERT
MONDAVI

WHITE

DEUTSCHLAND

GRAUBUGUNDER 2020 PFALZ
QBA WEINGUT DIEHL, EDESHEIM
FILIGRANER DUFT MIT ANKLÄNGEN VON
ÄPFELN, BIRNEN & QUITTEN, ZARTE
AROMATIK, VOLLMUNDIG, CREMIGE ART,
GUTE BALANCE, WENIG SÄURE, TROCKEN.



0,2L | € 6,8

RIESLING 2020 PFALZ
QBA WEINGUT DIEHL, EDESHEIM
KNACKIG, FRISCHFRUCHTIG, FEINE
MINERALITÄT, GUT EINGEBUNDENE
SÄURESTRUKTUR, DEUTLICHE GELBE
FRÜCHTE, DEZENTE RESTSÜSSE,
HALBTROCKEN.



0,2L | € 6,8

SAUVIGNON BLANC 2020 PFALZ
QBA WEINGUT ZETER
SAFTIG-SÜFFIG-AROMATISCH, VOM
DEUTSCHEN „SAUVIGNON-PAPST“, FEINE,
DUFTIGE NASE MIT CASSIS & PASSIONS-
FRUCHT, GEHALTVOLL & NACHHALTIG MIT
SORTENTYPISCHEM STACHELBEER-
CHARAKTER, TROCKEN.



0,2L | € 6,8



RIESLING 2020 RHEINGAU
WEINGUT LEITZ
AROMEN VON LIMETTEN UND
ZITRUSFRÜCHTEN UND ÜBERRASCHENDEN
NOTEN VON RHABARBER, ROTEN ÄPFELN
UND EINER LEICHTEN MINERALITÄT.



0,2L | € 7,5

0,75L | € 32

ITALIEN

LUGANA 2021 VENETO
DOC | CÀ MAIOL
FACETTENREICH, KOMPLEX, KRAFTVOLL,
INTENSIV, KONZENTRIERT, FRUCHTBETONT,
SOMMERLICH-FRISCH



0,2L | € 8

ROSÉ

FRANKREICH

JOLIE TERRE DE PROVIDENCE ROSE 2020
BIJOU - WINES, LANGUEDOC
BLASSE LACHSFARBE, DELIKAT &
FRUCHTBETONT, ROTE FRÜCHTE & PÄRSICH,
RUND & ELEGANT, MINERALISCH & PRÄZISE.

0,2L | € 6,8

DEUTSCHLAND

ROSE 2021 RHEINGAU

WEINGUT LEITZ

AM GAUMEN GEFÄLLT DIE LEBENDIGE
SÄURE, DIE DEM WEIN DIE NOTWENDIGE
FRISCHE GIBT. HINZU GESELLEN SICH
HERRLICHE AROMEN VON SAFTIGEN
FRÜCHTEN

0,2L | € 7,5

0,75L | € 32



RED

SPANIEN | RIOJA

BODEGAS ALTIVO JOVEN DOCA 2018
BODEGAS ALOS

IN DER NASE AROMEN VON BROMBEEREN,
KIRSCHEN, PFEFFER, MANDELN UND
VEILCHEN. AM GAUMEN FLEISCHIG,
SAMTIG, DICHTER FRUCHT, FEINWÜRZIG UND
EIN SCHÖNER NACHHALL



0,2L | € 6,8

ITALIEN

NERO D'AVOLA IGT 2020
FRANCESCO MININI, SIZILIEN
FEINWÜRZIGER DUFT NACH REIFEN
KIRSCHEN, ERLEBNISREICHER GESCHMACK,
RUND, VOLLMUNDIG, WENIG TANNIN,
ANGENEHME ROTE FRÜCHTE AM GAUMEN,
UNKOMPLIZIERT, TROCKEN



0,2L | € 6,8

TÜRKEI

LEGEND
VILLA DOLUCA
AROMEN VON FRÜCHTEN UND GEWÜRZEN,
TROCKEN



0,2L | € 6,8

LIQUER STORE

APERTIF | DIGESTIF

RAMAZOTTI AMARO 3CL | 30% | 4,2€
AVERNA AMARO 3CL | 29% | 4,2€

SCHEIBEL OBSTBRAND

ÄPFEL & BIRNEN 2CL | 37,5% | 4€
HIMBEERGEIST 2CL | 37,5% | 4€
WILLIAMS BIRNE 2CL | 43,0% | 4€

NONNINO GRAPPA

MUSCATO 2CL | 40% | 4€
PROSECCO 2CL | 40% | 4€

RUM

Havana Club Añejo 3 Años 4CL | 40% | 4,5€
Havana Club Añejo 7 Años 4CL | 40% | 6,5€
Barcardi Carta Blanca 4CL | 37,5 % | 4,5€
Pampero Aniversario Reserva 4CL | 40 % | 6,5€
Ron Zacapa Centenario 23 4CL | 40 % | 6,5€
Botucal Reserva Exclusiva 4CL | 40 % | 7€
Don Papa 7years old 4CL | 40 % | 7€

Wodka

Absolut Vodka 2CL | 40% | 2,5€
4CL | 40% | 5€
Ciroc 4CL | 40% | 5,5€
Crystal Head 4CL | 40% | 5,5€
Belvedere 4CL | 40% | 6,5€
Grey Goose 4CL | 40% | 6,5€

GIN

GORDONS LONDON DRY 4CL | 37,5% | 4,5€
BEEFEATER LONDON DRY 4CL | 40% | 5€
BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY 4CL | 40% | 5€
BOMBAY SAPPHIRE EAST 4CL | 40% | 5€
TANQUERY NO TEN 4CL | 40% | 5€
GIN MARE 4CL | 40% | 6,5€
THE DUKE 4CL | 40% | 6,5€
ELEPHANT LONDON DRY 4CL | 40% | 6,5€
MONKEY 47 DRY 4CL | 40% | 6,5€
MONKEY 47 SLOE 4CL | 40% | 6,5€
HENDRICKS 4CL | 40% | 6,5€
GIN SUL 4CL | 40% | 6,5€
JINZU 4CL | 40% | 6,5€
FIELDFARE 4CL | 40% | 6,5€
SIC GIN 4CL | 40% | 6,5€

TEQUILEROS

SILVER 2CL | 38% | 3€
GOLD 2CL | 38% | 3€
DON JULIO REPOSADO 4CL | 40% | 4,5€
DON JULIO ANEJO 4CL | 40% | 4,5€
PATRON ANEJO 4CL | 40% | 4,5€

CALVADOS

PAPIDOUX FINE 2CL | 40% | 3€
PAPIDOUX V.S.O.P 2CL | 40% | 4€
PAPIDOUX X.O. 2CL | 40% | 4€
PAPIDOUX 15ans 2CL | 40% | 4,5€

BRANDY

OSBORNE 103 2CL | 30% | 3€
OSBORNE VETERANO 2CL | 30% | 4€
CONDE DE OSBORNE 2CL | 40,5% | 4,2€
GRAN DUQUE D`ALBA 2CL | 40% | 4,2€
CARLOS I 2CL | 40% | 4,2€
CARDENAL MENDOZA 2CL | 40% | 4,2€
GRUPO GARVEY RENACIMIENTO 2CL | 40% | 4,2€
LEPANTO 2CL | 40% | 4,2€
VECCHIA ROMAGNA 2CL | 38% | 3€
BARON OTARD VSOP 2CL | 40% | 5,5€

WHISKY

TULLAMORE D.E.W 4CL | 38% | 4€
BUSHMILLS ORIGINAL 4CL | 38% | 4,5€
BUSHMILLS 10years 2CL | 40% | 4,5€
BALLETINES 4CL | 40% | 4€
JOHNNIE WALKER RED LABEL 4CL | 40% | 4€
CHIVAS REGAL 2CL | 40% | 4,5€
GLENMORRANGIE 10 2CL | 40% | 5€
LAPHOARIG 10 2CL | 40% | 5,5€
LAPHOARIG QAUTER CASK 2CL | 40% | 5,5€
ARDBEG 10 2CL | 40% | 5,5€
ARDBEG UIGEADAIL 2CL | 40% | 5,5€
HIBIKI 2CL | 40% | 5,5€
LA GUVALIN 16 2CL | 40% | 5,5€

LIKÖRE

ST. GERMAIN 2CL | 40% | 3€
FRANGELICO 2CL | 40% | 3€
NOCELLO 2CL | 40% | 3€
MONTENEGRO 2CL | 40% | 3€
43er 2CL | 40% | 3€
Caballero 2CL | 40% | 3€
Southern Comfort 2CL | 40% | 3€
JÄGERMEISTER 2CL | 40% | 3€
CYNAR 2CL | 40% | 3€
SAMBUCCA EXTRA 2CL | 40% | 3€
SAMBUCCA COFFEE 2CL | 40% | 3€
YENI RAKI 2CL | 40% | 3€

CA
FÉ
HURRICANE

all day
eater

AUS DER REGION

U N S E R E
R E G I O N A L E N
P A R T N E R



ALLE PREISE INKL. DER GESETZLICHEN MWST. in EUR.

BEI ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN
UNSER SERVICEPERSONAL!

WIR AKZEPTIEREN:
BARZAHLUNG
EC-KARTE
KREDITKARTE (KEINE AMEX!)
PAYPAL

CAFE HURRICANE
GOTTSCALKSTRASSE 38
34127 Kassel
TEL.: 0561 | 89 80 72
www.hurricane-cafe.de