

Unser Frühstück



Am Wochenende von 10-13 Uhr

DAS SPANISCHE - "COSTA DE SONRISAS" a,c,g, 15.5

Tortilla mit Kartoffeln und Paprika | Chorizo | Manchego |
Jamón Serrano | Dulce de Leche | Butter | Brot

1,2,3

DAS ITALIENISCHE - "IL PADRINO" a,c,g, 15.5

Rührei mit Antipastigemüse | Tomate & Mozzarella | Mortadella |
Salsiccia | Süßer Aufstrich | Butter | Brot

2,3

DAS GRIECHISCHE - "KALIMERA" a,c,g, 14.5 

Omelette mit Oliven und Schafskäse | Grilltomate |
Kräuterschmand | griechischer Joghurt mit Nüssen, Beeren & Honig |
Süßer Aufstrich | Butter | Brot

2,3

DAS VEGETARISCHE - "GREEN GREETINGS" a,c,g, 14.0 

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 10.5

Pancakes mit Nutella und Beeren a,c,g,4 9.5

Bruschetta mit Oliventapenade und Tomatenwürfeln a 8.5 

GRIECHISCHER JOGHURT g 8.5

Joghurt | Beeren | Nüsse | Honig

Frischgepresster Orangensaft 0,25 | 5.5

Prosecco 0,2 | 7.0

Breakfast Aperol l,1,2,10 0,2 | 5.5

Hakuna Mimosa 0,2 | 5.5

Etwas kleines davor...

Oliven		4.5
Gegrillte Peperoni mit Aioli	g	7.5
Chorizo oder Salsiccia	2,3	8.5
Sonrisas hausgemachte Gazpacho mit geröstetem Brot	a,i	8.5
Pimientos de Padrón mit Meersalz und Aioli	g	8.0
Datteln im Speckmantel	2,3	7.5
Antipastigemüse mit Kräuter-Dip	g	7.0
Garnelen in pikanter Tomatensoße (mit Schale)	b,i	12.5
Schafskäsepfännchen	g	11.5
Crispy White Tiger Garnelen mit Limetten-Aioli (5St.)	a,b,g	11.5
Albondigas in pikanter Tomatensoße	a,c,i	8.5
Bruschetta mit Oliventapenade und Tomatenwürfeln	a	8.5
Patatas Bravas mit Kräuter-Dip	g	5.5
Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch, Rucola & Parmesan	a,g	7.5
Dip mit Brot	g	4.5
wahlweise: Aioli / Limetten-Aioli / vegane Oliventapenade / Kräuterschmand		
Portion Brot extra	a	2,5

Salate

kleiner Beilagensalat

4.5 

Salat mit Hähnchen und warmem Antipastigemüse

14.5

Salat mit Ziegenkäse, Walnuss und Feigensenf

e,g,2,3 16.5 

+ Coppa

+2

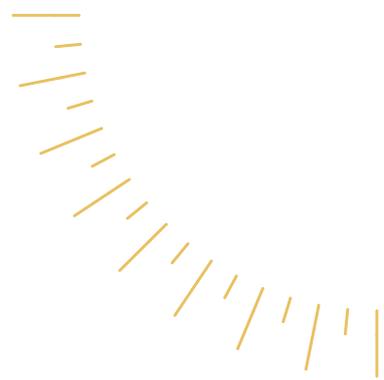
Salat mit White Tiger Garnelen und gegrilltem Fenchel ^b 16.9

Dressing an allen Salaten: hausgemachte Kräuter-Vinaigrette ^{i,j}

Good Friends, Good Food, Good Times



Hauptspeisen



RISOTTO

Parmesan | Champignons | frische Kräuter
+ Coppa

g,i,l,2,3 13.9 

+ 2

SPAGHETTI AGLIO OLIO

Knoblauch | Chili | frische Kräuter
+ White Tiger Garnelen

a 10.5 

b + 4.5

TAGLIATELLE SALMONE

Babyspinat | frischer Lachs | Cherrytomaten | Sahne

a,d,g,i,l 16.5

RISOTTO FRUTTI DI MARE

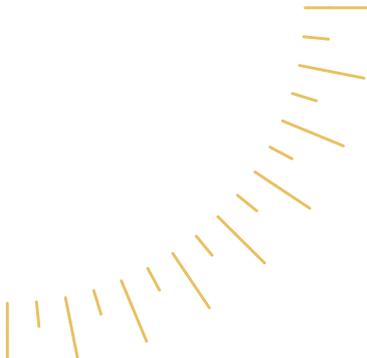
Meeresfrüchte | Garnelen | Tomate | Frühlingslauch | Parmesan

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

SPAGHETTI ORO

Garnelenragout | Safransud | Knoblauch | frische Kräuter

a,b,i 18.5



Hauptspeisen

TAGLIATELLE FUNGHI E TARTUFO

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

a,g

19.5



HAUSGEMACHTE QUICHE

Aubergine | Zucchini | Parmesan | Salatbouquet

a,c,g,i,j

12.5



PICCATA MILANESE

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

a,c,g,i

18.5

CREMIGE POLENTA

Polenta | Frittierter Schafskäse in Panko | Ratatouille Gemüse

a,c,g,i,2,3

16.5



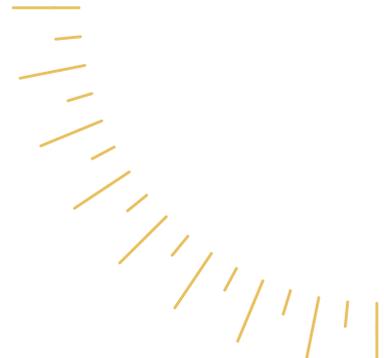
SONRISAS SCHNITZEL

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

a,g

16.5

Hauptspeisen



POLLO

Gegrillte Hähnchenbrust | hausgemachte Kräuterbutter |
Kartoffelspalten | Salatbouquet

g,i 15.9

RUMPSTEAK MIT PARMESANKRUSTE

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

g,i 28.5

SONRISAS "MEERESBRISE"

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

b,d,g,i 26.5

CRUNCHY AUBERGINE

Aubergine paniert in Pankomehl | Rosmarinkartoffeln |
Tomatensugo | gegrillter Fenchelsalat

a,f,g 16.5



GEGRILLTE POLENTA

Pilze der Saison | warmes Tomaten-Carpaccio | Blattspinat

a,c,f,i,2,3 16.5



Vegan Specials

Die 4 Sorrisas Platten

1. DIE ITALIENISCHE FÜR 2 PERSONEN 43.5

Hauptsache Alessio schmeckt's gut

a,g,h,i,2,3



Pasta | Risotto | Tagliata vom argentinischen Rind auf Rucola |
Parmesan | Antipastigemüse | Salsiccia

Signature Drink : Sicilian Lemonade 8.5

Die 4 Sonrisas Platten

2. DIE SPANISCHE

FÜR 2 PERSONEN 42.5

Come y bebe

a,b,e,g,i,2



Safran-Reis | Datteln im Speckmantel | Garnelenpfännchen |
Albondigas in pikanter Tomatensoße | Patatas Bravas |
Pimientos de Padrón | Chorizo | Aioli

Signature Drink : Sangria 8.0

Die 4 Sorrisas Platten

3. DIE GRIECHISCHE

FÜR 2 PERSONEN 41.5

Von Aphrodite geliebt

g,2,3



Fleischspieße von Schweinelende und Hähnchen | Oliven |
gegrillte Peperoni | Schafskäsepfännchen | Kartoffelspalten |
Knoblauchdip | kleiner Bauernsalat

Signature Drink : Griechischer Wein 8.5

Die 4 Sorrisas Platten

4. DIE VEGETARISCHE FÜR 2 PERSONEN 39.5 

Hin und veggio

a,c,g,i

Frittierter Schafskäse in Panko | Safran-Reis |
Quiche mit Aubergine und Zucchini | Ratatouille Gemüse |
Spaghetti Aglio Olio | Kartoffelspalten | gegrillter Fenchelsalat | Dip

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.

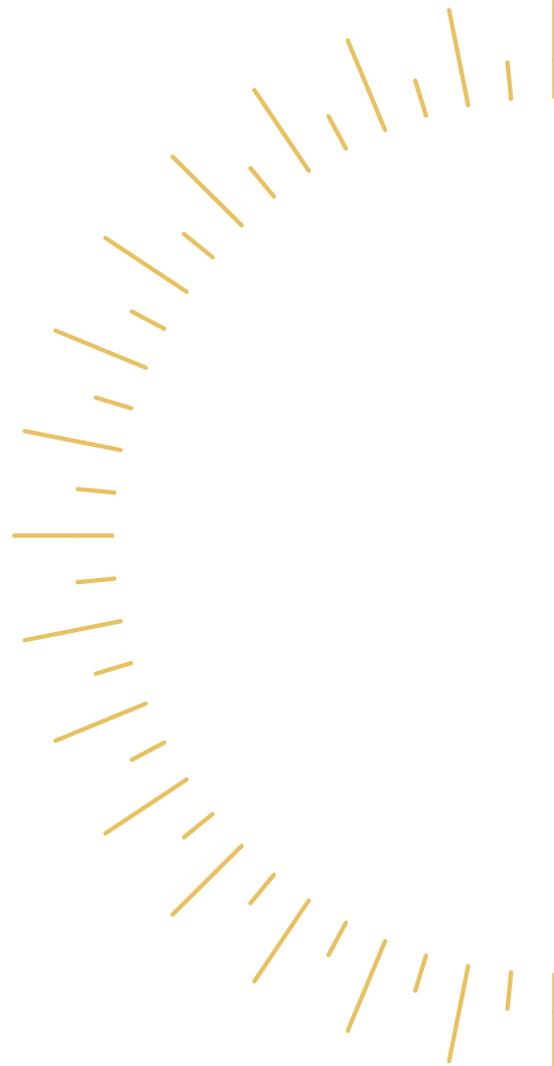
- a Glutenthaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- 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:

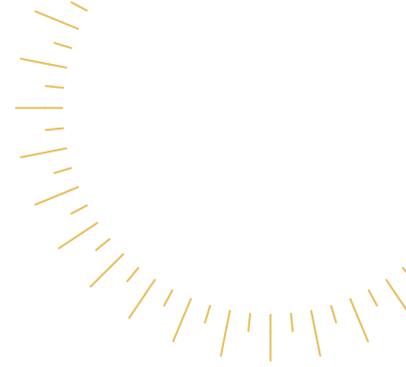
- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidanzmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 gewachst
- 9 coffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel (Saccharin, Cyclamat, Acesulfam)
- 12 enthält Phenylalaninquelle
- 13 taurinhaltig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

 = Vegetarisch

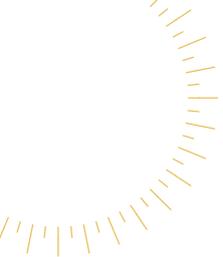
 = Vegan



Kaffee & Tee



Café Crème		2.5
Milchkaffee	g	4.3
Cappuccino	g	3.3
Espresso		2.1
Doppelter Espresso		3.8
Espresso Macchiato	g	2.8
Flat White	g	4.9
Iced Latte	g	4.5
Affogato	g	4.2
Espresso Vanilleeis		
Kakaohaltiges Getränk	g	4.5
weiß / vollmilch		
Hafermilch (Oatly)		+ 0.8
Loser Tee		3.5
Grüner Tee / Rooibos / Früchte / Schwarztee/Kamille		
Frische Minze		4.5
Minze Zitrone Ingwer		
Heiße Zitrone		3.0



Softdrinks & Hausgemachtes

Wasser 0,25 | 3.2 0,75 | 6.9
still | sprudel

Cola 1,3,9 0,25 | 3.1 0,4 | 4.2

Cola Zero 1,9,11,12 0,25 | 3.1 0,4 | 4.2

Fanta 1,3 0,25 | 3.1 0,4 | 4.2

Mezzo Mix 1,3,9 0,25 | 3.1 0,4 | 4.2

Saft & Nektar 0,25 | 4.2 0,4 | 5.2
Apfel
Maracuja
Johannisbeere³
Rhabarber

Saftschorle 0,25 | 3.3 0,4 | 4.5

Hausgemachte Limonade

0,33 | 4.9

Zitrone-Minze

Hibiskus-Zitrone ¹

Basilikum-Zitrone

Bier



Benediktiner Weizen	a	0,5		4.2
Benediktiner Weizen alkoholfrei	a	0,5		4.2
Bittburger Pils	a	0,33		3.3
Bittburger Pils alkoholfrei	a	0,33		3.3
Radler	a	0,33		3.3
Estrella	a	0,33		4.0
Peroni	a	0,33		4.0

Aperitif

Aperol Spritz	l,1,2,10	0,3		7.5		
Campari Amalfi	l,1,2	0,3		7.5		
Vodka Soda	l,1,2,	0,3		8.0		
Lillet Berry	l,2,10	0,3		7.5		
Sonrisas Spritz		0,3		8.0		
Sunny Peach Sangria		0,3		8.0		
Prosecco	0,2		7.0	0,75		24

Wein-Schörlchen



Weissweinschorle 0,2 | 4.2 0,5 | 6.2

Weissherbstschorle 0,2 | 4.2 0,5 | 6.2

Sonrisas-Weine

MEERESRAUSCH 0,2 | 6.9 0,75 | 24.4
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 | 6.9 0,75 | 24.4
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
(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 | 8.9 0,75 | 29.9

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 | 5.9 0,75 | 21.0
(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!

SYROSA Maremma 0,2 | 7.4 0,75 | 25.9

Toscana Rosato D.O.C.
(trocken) Rocca di Montemassi

In der Nase erkennt man Anklänge von Lavendel, syrah-typischen kleinen roten Früchten und fruchtiger Mandarine. Sehr gutes Gleichgewicht von Frische, Dynamik, mit Anklängen von Vanille, Pfirsich und Granatapfel. Seidig, frisch, mit langem Finale, der perfekte Ausdruck seiner Herkunftsregion

Rotwein

Amira Nero d'Ávola DOC 0,2 | 7.9 0,75 | 27.9
(trocken) Principi di Butera 2018

Im Glas weichen die saftigen Aromen von Kirsche und Blaubeere frischeren Noten von Veilchen und Myrte sowie angenehmen Balsamico-Noten. Am Gaumen ist es frisch und trocken, mit blumigen Noten und einem Mandel-Abgang.

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 | 6.9 0,75 | 24.4
(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.

Chianti Classico DOCG 0,2 | 8.9 0,75 | 29.9
(trocken) Castello di Albola 2016

Rubinrote Farbe die zu Granat neigt. Die Nase öffnet sich mit einem zarten Boquet mit floralen Violettnoten. Am Gaumen ist es trocken und harmonisch mit guter Struktur und samtigem Stoff.

Zu Vino sag ich nie no...

Signature Drinks

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

Sicilian Lemonade

0,4 | 8.5

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

Sangria

0,3 | 7.5
1L | 23

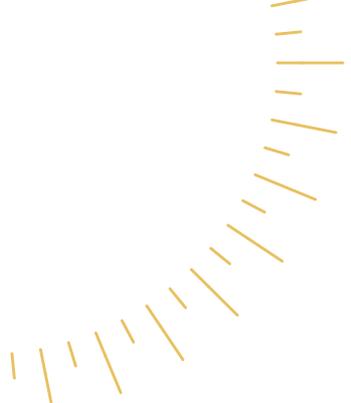
Tinto | brauner Rum | Likör 43 | Orangen

Griechischer Wein

0,4 | 8.5

Wermut¹⁰ | Tonic | hausgemachter
Rosmarinsirup

Trust us.
You can dance!



Highballs

Gin Tonic ¹⁰	0.3 8.0
Gin Thomas Henry Tonic / Cherry Blossom / Mango Tonic	
London Mule	0.3 9.0
Gin Ginger Beer Limette	
Moscow Mule	0.3 9.0
Vodka Ginger Beer Limette	
Cuba Libre ^{1,9}	0.3 8.0
Rum Cola Limette	

Classics

Caipirinha ^c	0.3 8.5
Cachaca Limette Zucker Eis	
Whiskey Sour ^c	0.3 9.5
Wild Turkey Bourbon Zitrone Zuckersirup Eiweiß	
Mojito	0.3 8.5
Rum Limette Minze Zuckersirup Soda	
Espresso Martini	0.2 9.5
Vodka Espresso Kaffeelikör Zuckersirup	
Negroni ^{1,2}	0.3 9.5
Gin Campari Wermut Limette	



Averna	5.5
Sambuca	5.5
Willi	7.5
Alte Zwetschgge	7.5
Grappa	6
Frangelico ^{l,1}	5.5
Limoncello	4.5
Jägermeister	4.5
Ouzo	4.5

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 Antioxidansmittel
- 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)

