

SOMA

REST · O · BAR

SPEISE- & GETRÄNKEKARTE

A detailed illustration of a lion with a large, golden-brown mane, wearing a matching three-piece suit with a white shirt and a dark red tie. The lion is seated and holding a snifter glass filled with red wine in its right paw. The background is a solid, warm-toned wall.

WELCOME TO SOMA

SOFTDRINKS

Mineralwasser

Aqua Panna | S.Pellegrino

Fl. 0,25l

Fl. 0,75l

4

7,5

Tafelwasser

Still | Sprudel

0,4l

3

Cola & Co.

Coca Cola ^{1,9} | Coca Cola Zero ^{1,9,11}
Fanta | Sprite

Fl. 0,33l

0,4l

4,5

5

Spezi ^{1,3,9}

0,4l

5

Schweppes

Indian Tonic Water ¹⁰
Bitter Lemon ^{3,10} | Ginger Ale ¹

Fl. 0,2l

4

Red Bull ^{1,9,14}

Energy Drink | Sugarfree
White Edition

Dose 0,25l

4,5

Saft | Nektar

0,2l

3,5

Ananas ³ | Apfel Naturtrüb ³
Banane ³ | Kirsch | Maracuja ³
Cranberry ³ | Orange | Mango

Auch als Saftschorle

0,3l

0,4l

4,5

5,5

HAUSGEMACHTES

Limonaden

Maracuja-Holunder-Limette ^{2,3}
Mango-Drachenfrucht
Lemonsquash-Holunder-Minze
Granatapfel-Orange-Limette ^{1,2}

0,4l

6

Eistee

Pfirsich | Zitrone | Granatapfel ¹
Drachenfrucht-Mango

0,4l

6

HEIßGETRÄNKE

Espresso

3

Espresso Macchiato ^G

3,5

Americano

3,5

Cappuccino ^G

4

Latte Macchiato ^G

4,5

Tee

Assam | Früchtetee
Rooibos | Grünen Tee

3,5

Frische Minze

mit Honig

4,5

Alle Kaffeespezialitäten auch mit laktosefreier Milch
(ohne Aufpreis) oder Hafermilch (+0,8) möglich.

BIER VOM FASS

		0,3l	0,5l
Becks Pils ^{A3}	4,9 % vol.	4	5,5
San Miguel ^{A3}	5,0 % vol.	4	5,5
Helles Püllecken ^{A3}	5,2 % vol.	4	5,5
Grevensteiner Landbier ^{A3}	5,2 % vol.	4	5,5
Radler ^{3/A3} Alster ^{1,3/A3}		4	5,5

FLASCHENBIERE

Heineken Lagerbier ^{A3}	5,0 % vol.	0,25l	4
Corona ^{A3}	4,5 % vol.	0,33l	5
Peroni Nastro Azzurro ^{A3}	5,1 % vol.	0,33l	4,5
Franziskaner Weißbier Naturtrüb ^{A1,3}	5,0 % vol.	0,5l	5,5
Corona 0,00 % ^{A3}		0,33l	5
Veltins 0,00 % Pils ^{A3}		0,33l	4
Veltins 0,00 % Radler ^{3/A3}		0,33l	4
Franziskaner Weizen Alkoholfrei ^{A1,3}	<0,5 % vol.	0,5l	5,5



WEIßWEIN

0,1l 0,2l ^{FL.} 0,75l

Sauvignon Blanc - Vina Aromo ^L	12,0 % vol.	4,5	8	24
Valle de Maule, Valle Central, Chile trocken				
Grauburgunder ^L	12,5 % vol.	4	7	22
Karl Pfaffmann, Pfalz, Deutschland, trocken				
Chardonnay Cuvée Prestige ^L	12,0 % vol.	4	7	22
Frères Couillaud, Val de Loire, Frankreich, trocken				
Tapas Club Sauvignon Blanc ^L	12,0 % vol.	4	7	22
Tapas Club, Jumilla DOP, Murcia, Spanien, trocken				
Bianco di Custoza ^L	12,0 % vol.	4	7	22
Azienda Agricola Gorgo, Italien, Venetien, trocken				

ROTWEIN

Cabernet Sauvignon Shiraz ^L	14,0 % vol.	5	9	27
Simonsig, Stellenbosch, Südafrika, trocken				
Tapas Club Tempranillo Barrica ^L	13,0 % vol.	4,5	8	24
Bodegas Arráez, Valencia, Spanien, trocken				
Raiza Rioja Crianza ^L	14,0 % vol.	4,5	8	24
Bodegas Vicente Gandia, Rioja, Spanien, trocken				

ROSÉWEIN

0,1l 0,2l ^{FL.} 0,75l

Sagenhaft Rosé ^L	11,5 % vol.	4	7	22
Cleebron Güglingen, Württemberg, Deutschland, trocken				
Tapas Club Rosado ^L	12,5 % vol.	4	7	22
Jumilla, Spanien, trocken				
Miraval Rosé Côtes de Provence ^L	12,5 % vol.			49
Chateau Miraval, Correns, Frankreich				

Weinschorle*0,2l5

Weiß, Rot oder Rosé

*Unsere Weinschorle wird mit unserem Hauswein gemacht.

APERITIF & SPRITZIGES

Aperol Spritz ^{1,6,10/L} Prosecco Aperol Soda	0,2l	8
Aperol Spritz Baum 4 Aperol Spritz	0,2l	25
Maracuja Spritz ^{1,3,6,10/L} Prosecco Aperol Maracuja	0,2l	8
Sarti Spritz ^{1,6,10/L} Prosecco Sarti Soda	0,2l	8
Sarti Spritz Baum 4 Sarti Spritz	0,2l	25
Limoncello Spritz ^L Prosecco Limoncello Soda	0,2l	8
Hugo ^L Prosecco Holunderblüte Soda Limetten Minze	0,2l	8
Wildberry Lillet ^L Lillet Blanc Russian Wildberry	0,2l	8
Lillet Peach ^L Lillet Rosé White Peach	0,2l	8

TASTE ON. ALCOHOL OFF.		
Crodino Spritz ^{1,3,10} Crodino Soda Maracuja	0,2l	7

SOMA MOMENTS

PROSECCO & CHAMPUS

		0,1l	0,2l	FL. 0,75l
Spumante ^L 1881 Cuvée	10,0 % vol.	4,5		22
Spumante auf Eis ^L 1881 Cuvée	10,0 % vol.		8	
Moët & Chandon Impérial Brut ^L	12,0 % vol.			90
Moët & Chandon Ice Impérial ^L	12,0 % vol.			110
Veuve Clicquot Brut Yellow Label ^L	12,0 % vol.			120
Ruinart Rosé Brut ^L	12,5 % vol.			180

BOTTLES

Eiskalt · direkt aus der Flasche · mit Glas & Eis serviert			
Spirituose (0,7l) inkl. 1L Softdrink/Saft oder 4 Dosen Red Bull			
Jack Daniel's	40,0 % vol.		80
Absolut Vodka	40,0 % vol.		70
Grey Goose	40,0 % vol.		130
Bombay Sapphire	40,0 % vol.		80
Jägermeister	40,0 % vol.		70

LONGDRINKS

Alle Longdrinks werden mit 4cl Spirituose serviert

Vodka Lemon ^{3,10} **8,5**

Absolut Vodka | Schweppes Bitter Lemon

Skinny Bitch ² **9,5**

Vodka | Limette | Zucker | Soda

Vodka Red Bull ^{1,9,14} **9,5**

Absolut Vodka | Red Bull

Bombay Tonic ¹⁰ **8,5**

Bombay Sapphire | Schweppes Tonic Water

Hendricks Tonic ¹⁰ **9,5**

Hendricks | Schweppes Tonic Water

Cuba Libre ^{1,2,9} **9,5**

Havana Club Anejo 3 | Coca Cola | Limette

Rum Cola ^{1,9} **8,5**

Havana Club Anejo 3 | Coca Cola

Jägermeister Red Bull ^{1,9,14} **9,5**

Jägermeister | Red Bull

Whisky Cola ^{1,9} **8,5**

Jack Daniel's | Coca Cola

Malibu Maracuja ³ **8,5**

Malibu | Maracuja

DIGESTIF

Nonino Chardonnay Grappa **41,0 % vol.** **2cl** **6**

Ramazzotti **30,0 % vol.** **2cl** **3,5**

Baileys on Ice ^{1/G} **17,0 % vol.** **5cl** **5,5**

SHOTS

Sierra Tequila **40,0 % vol.** **2cl** **3**
Silver | Gold ¹

Jägermeister **35,0 % vol.** **2cl** **3**

Molinari Sambuca **40,0 % vol.** **2cl** **3**

Absolut Vodka **40,0 % vol.** **2cl** **3**

XUXU **15,0 % vol.** **2cl** **3**

PUR ODER „ON THE ROCKS“

Jameson ¹ **40,0 % vol.** **4cl** **7**

Jack Daniel's **40,0 % vol.** **4cl** **7**

Glenfiddich ^{12 1} **40,0 % vol.** **4cl** **9**

Bacardi 8 Y. ¹ **40,0 % vol.** **4cl** **8**

Ron Zacapa 23 Solera ¹ **40,0 % vol.** **4cl** **10**

COCKTAILS 0.2l

Cosmopolitan ^{1,2}	10
Triple Sec Vodka Limette Cranberry	
Espresso Martini	11
Vodka Kaffeelikör Zucker Espresso	
Pornstar Martini ^{2,3/L}	11
Vodka Spumante Maracuja Vanille Limette	
White Russian ^G	11
Vodka Kaffeelikör Sahne	
Negroni ^{1,6/L} NO NEGRONI WITHOUT CAMPARI	10
Gin Campari Wermut	

COCKTAILS 0.3l

Moscow Mule ²	11
Vodka Limette Ginger Beer Minze Gurke	
Passion Mule ^{2,3}	11
Vodka Maracuja Limette Ginger Beer	
Berry Smash ²	11
Gin Beeren Minze Limette Soda	

HAPPY HOUR

Mo. - Do. 18:30 - 20:30 UHR

COCKTAILS* 8,5 | MOCKTAILS 8

* ausgenommen Espresso Martini, Pornstar Martini, Wild Russian & Long Island Ice Tea

COCKTAILS 0.4l

Sex on the Beach ^{1,3}	11
Vodka Pfirsichlikör Grenadine Orange Cranberry Zitrone	
Tequila Sunrise ¹	11
Tequila Grenadine Orange Zitrone	
Lime Matcha ^{2,3}	11
Rum Holunderblüte Limette Maracuja Matcha	
Long Island Ice Tea ^{1,2,9}	13
Vodka Rum Tequila Triple Sec Gin Cola Limette	
Piña Colada ^{2,3/G}	11
Rum Kokos Sahne Ananas	
Solero ^{3/G}	11
Vodka Vanille Maracuja Orange Sahne	
Caipirinha ²	11
Cachaça Limette Rohrzucker	
Mojito ²	11
Havana Limette Rohrzucker Minze Soda	
Bacardi Razz Mojito ²	11
Bacardi Razz Himbeere Limette Rohrzucker Minze Soda	

MOCKTAILS 0.4l

Ipanema ^{1,2,3} 10
Limette | Rohrzucker | Ginger Ale
Maracuja

Virgin Mojito ² 10
Limette | Rohrzucker | Minze | Soda

Virgin Himbeer Mojito ² 10
Limette | Himbeere | Rohrzucker
Minze | Soda

Coconut Kiss ^{3/G} 10
Kokos | Grenadine | Ananas
Orange | Sahne

Tropical Fizz ^{2,3} 10
Vanille | Ananas | Maracuja | Limette





SOMA FOOD.

Unsere Speisekarte basiert auf dem Tapas – Prinzip:
inspiriert von Aromen aus aller Welt.

Je nach Hunger und Appetit empfehlen wir
zwischen 3 und 5 Gerichten pro Person.

Nicht ganz Tapas. Schon lange SOMAS.

Alle Somas kommen frisch aus der Küche, direkt zu
euch an den Tisch. Das heißt: Sie werden serviert,
sobald sie fertig sind und nicht immer
alle gleichzeitig.

Genieß den Moment, feier die Vielfalt.

SOMA MOMENTS

FRESH & LIGHT

Brot mit Dip ^{A1,C,D,L} 🌿	
Aioli	4,5
Thunfischcreme	4,5
Gemischte Oliven 🌿	3
marinierte Oliven Kräuter	
Bruschetta ^{1,3,6/L} 🌿	5
geröstetes Brot Tomate Zwiebel Knoblauch	
Vitello Tonnato ^{D,L}	9,5
Kalbfleisch Thunfischcreme Kapern	
Caesar Salad ^{2,3 / A1,C,G,J}	5
Romanasalat Eisbergsalat Parmesan	
Crôutons Speck Caeserdressing	

PASTA LA VISTA

Tagliatelle Tartufo ^{2/A1,G}	12,5
Sahne Parmesan Trüffel	
Penne Arrabiata ^{A1} 🌿	6
Tomatensoße Zwiebeln Chili	
Penne Chicken Alfredo ^{2/A1,G}	7,5
Sahne Parmesan Zwiebeln Hähnchen	
Penne Chorizo ^{A1,G}	7
Tomatensoße Sahne Zwiebeln Spinat Chorizo	

MEAT AFFAIRE

Chili Con Carne ^{A1,3,F}	7
Rind Paprika Mais Zwiebeln	
Kidneybohnen Jalapeños Brot	
Pollo Fajita ^{A1,G,I}	8,5
Hähnchen Paprika Zwiebeln Weizentortilla	
Cheddar Sauerrahm Salsa	
Steak Fajita ^{A1,G,I}	10
Rind Paprika Zwiebeln Weizentortilla	
Cheddar Sauerrahm Salsa	
Hamburger ^{A1,C,F,G,H,K}	6
Rind Briochebrötchen Rucola	
Tomate Gurke rote Zwiebeln	
Cheeseburger ^{A1,C,F,G,H,K}	7
Rind Briochebrötchen Cheddar	
Rucola Tomate Gurke rote Zwiebeln	
Currywurst ^{1,9/F,I,J}	7
Grillbratwurst vom Schwein Haussoße	
Schnitzel Bites ^{3/A1,C,F,G,I}	6
Schwein Preiselbeeren Zitrone	

OCEAN SIDE

Tempura Garnelen ^{A1,B,C,L}	6
Sriracha-Mayonnaise	
Gambas in Knoblauchöl ^B	9,5
Garnelen Knoblauch Chili	

HOT & CRUNCHY

Flammkuchen Elsässer Art ^{2,3/A1,G} 5
Creme fraîche | Speck | Zwiebeln

Crispy Chicken Stripes ^{A1,C,G,I} 6
Sweet-Chili-Dip

Buffalo Wings ^{A1,I} 6
Hähnchenflügel | BBQ-Soße

Chili-Cheese-Nuggets ^G 5
Sauerrahm

Chili Cheese Nachos ^G 5,5
Tortillas | Jalapeños | Cheddar

VEGGIE VIBES

Pinsa Caprese ^{C,G,H1,2,3,4,5,6,7,8,J,K} 9
Tomate | Mozzarella | Basilikum

Tortilla Chips 3,5
Guacamole

Pimientos 4
grüne Paprika | Meersalz

Falafel Bites ^{A1, H1} 5
Kräutercreme

Fajita Verduras ^{A1,G,J} 7
Paprika | Zwiebeln | Weizentortilla
Cheddar | Kidneybohnen | Mais

Edamame ^F 3
Sojabohnen

CLASSICS

Pommes 🌿	3,5
Süßkartoffelpommes 🌿	4,5
Trüffelpommes ^G 🌿 mit Parmesan	5,5
Gemischter Salat ^{C,J} 🌿 Blattsalat Tomate Gurke Mais Hausdressing	4
Kartoffelpüree 🌿	4

DIPS

Aioli ^C 🌿	2
BBQ-Soße 🌿	2
Guacamole 🌿	2,5
Kräutercreme ^{H1} 🌿	2
Ketchup ^I 🌿	1
Mayonnaise ^{C,J} 🌿	1
Salsa ^{A,I} 🌿	2
Sauerrahm ^G 🌿	2
Sriracha-Mayonnaise ^{C,J} 🌿	1,5
Sweet-Chili-Dip 🌿	2
Trüffelmayonnaise ^{C,J} 🌿	2,5

DESSERTS

Churros ^{F,G,H2} 🌿 Zimt Zucker Nutella-Soße	5
Brownie Bites ^{A1,C,G,F,H1,2,3,4,5,6,7,8} 🌿 Vanilleeis Marshmallows	6
Kaiserschmarrn ^{A1,C,G,H1} 🌿 Mandeln Vanillesoße	6,5
Schokoladensoufflé ^{A1,C,E,F,G,H,J,K} 🌿 Heidelbeereis	8
Cheesecake ^{A1,C,G,H1} 🌿 Erdbeers-Soße	9

Eine Übersicht der Zusatzstoffe und Allergene sowie eine
englische Karte findest du hier:

ENGLISH MENU



ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE



SOMA Gastro GmbH

Für Anfragen schickt uns eine E-Mail
an info@soma-restobar.de .

RESERVIEREN

Tisch reservieren ? Ganz einfach unter
www.soma-restobar.de.

GUTSCHEINE

Gutscheine bekommst du direkt von uns
vor Ort – das perfekte Geschenk mit
SOMA-Feeling.

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer.



WEBSITE
www.somarestobar.de

FACEBOOK
[Soma Resto Bar](#)

INSTAGRAM
[soma.restobar](#)

TIK TOK
[somarestobar](#)