

spécial du mois

Red Blossom

Der Geschmack basiert auf bitteren Campari-Noten mit der Süße von Erdbeeren im Hintergrund und einem leicht rauchigen Holz-Nachgeschmack.

Campari, Belsazar Red, Erdbeer-Majorana-Kompott, Hibiskus-Cranberry-Wasser, hausgemachter Laphroag-Orangenbitter, Rosmarinluft

|
15

Food Pairing

Gebackene Paunzen mit Bärlauchpesto und Ziegenfrischkäsecreme

|
20

cocktails

Innsbroku

Erfrischend leichte Textur auf der Basis von Gin und pfeffrig gewürzter Rhabarber-Säure

Roku Gin, Rhubarb-White wine Cordial, Szechuan Pepper Tonic Reduction, Elderflower Syrup, Limettensaft

|
14

Food Pairing

Grüner Spargel, mit Erdbeer-Balsamico-Soße

|
19

Indian Summer

Komplexes Geschmacksspektrum, ausgewogen mit würziger Passionsfrucht-Säure und frischer Grüntee-Süße

Roku Gin, Maracuja-Kardamom-Sirup, Kreuzkümmel-Bitter, Zitronensaft, Yuzu-Matcha-Konfitüre

|
15

Food Pairing

Fischcurry mit Gemüse

|
20

Garden Breeze

Gewürzter und frischer Gurkengeschmack auf Wodka-Basis mit würzigem Kräuter-Grundton

Haku Wodka Kokosnussöl mit Zitronenschale Fett gewaschen, Gewürzgurke, Dillsirup, Schwarzer Pfeffer Tonic Tinktur, Zitronensaft

|
14

Food Pairing

Räucherlachstatar mit Joghurt und Brotchip

|
19

Der Tucán

Komplexer und frischer tropischer Geschmack mit frostiger Textur

Rum, Wassermelonen-Jalapeño-Schrub, Ananas, Ananas-Schoko-Bitter, Limettensaft

|
15

Food Pairing

Pulled Pork mit Karottengrünmajo und Rote-Beete-Macaron

|
20

Summer Storm

Prickelnder Whiskey-Ingwer-Geschmack mit würzigem Ingwer im Abgang

Makers Mark mit gebutterter Ananas, Belsazar Riesling Wermut mit Rooibos-Tee, Zitronensaft, Angostura, Spiced Ginger Bier

|
15

Food Pairing

Eingelegte Zucchini spaghetti mit Orangen-Terjakisauce

|
20

carte de boissons

winter 2nd part
highballs and G&T

Kukumba 11,50

Roku Gin, Gurke, Agavensaft,
Zitronensaft, Mediterranes
Tonic Water

Pepperoni Roku 11,50

Roku Gin, Szechuan Pepper Tonic
Reduction, Tonic Water

Rosaline 11,50

Tanqueray Gin, Rhabarber
Weisswein Cordial, Indian Tonic

Ferrari Sour 8,50

Roku Gin, Aperol, Campari, Erdbeer-
Majorana-Kompott, Dill Sirup,
Zitronensaft, Aqua Faba

Señor Jalapeño 10,50

Don Julio Tequila, Wassermelonen-
Jalapeño-Schrub, Limetten- und
Agavensaft, Chiliöl

Spicy Passion Mule 10,50

Belsazar Riesling Vermouth
Rooibus Tee infusiert, Passions-
frucht Kardamom Sirup, Zitro-
nensaft, Ginger Bier

vin

Weisswein

Empfehlung des Hauses 1/8 5,90

Rotwein

Empfehlung des Hauses 1/8 5,90

Spritzer-Variationen

Fragen Sie uns nach unserer
Auswahl an Terrassen-Spritzern 8,50

lemonades

Japanese Lemonade

Yuzu-Matcha-Konfitüre,
Zitronensaft, Soda, Ginger Bier 6,50

Peters Lemonade

Dillsirup, Zitronensaft,
Grapefruit, Tonic 6,50

sans alcool

Fritz Kola 0,33  3,90

Fritz Zuckerfrei 0,33  3,90

Gasteiner
Prickelnd, Still 0,75  3,50

Gasteiner
Prickelnd, Still 0,75  2,90

Pago Säfte 0,2  3,50

Red Bull 0,25  4,80

Hibiskusbrunnen

Hibiskus-Cranberry-Wasser,
Limettensaft, Holunderblütensirup 6,50

bière

Bürgerbräu
Innsbruck 0,2  3,30

Bürgerbräu
Innsbruck 0,3  3,80


Zipfer Keller Bier 0,2  3,30

Zipfer Keller Bier 0,3  3,80

Reininghaus
Jahrgangspils 0,33  5,90

Gösser Naturgold
Alkoholfrei 0,33  3,90

Gösser Naturradler 0,33  3,90

Weihenstephaner
Weißbier 0,33  4,40

Lieber Gast, unser Servicepersonal informiert Sie gerne
über allergene Zutaten in unseren Produkten.
Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

l'Arc



brasserie et bar
méditerranée

contact

Leopoldstr. 7, 6020 Innsbruck
+43(0)6766020547
info@larc.at
www.larc.at

opening times

Di – Fr
5 p.m. – midnight
Sät
6 p.m. – 1 a.m.