SUPPEN, VORSPEISEN & SALATE

Steinpilzcremesuppe D,G mit geräucherter Entenbrust	7,50 €
Bremer Hühnersuppe A,G,H,J mit Eierstich, Mettbällchen, Erbsen	6,50 €
Kleiner Beilagensalat IA,H,J,k mit Croûtons	6,90 €
Bruschetta mit Rucolasalat A, D,G marinierte Strauchtomaten auf geröstetem Focaccia und Grana Padano D.O.C	8,50 €
Caesars Salad A,C,D,G,K mit Anchovis-Parmesandressing, Kirschtomaten und Croûtons	10,50 €
wahlweise mit:	
gebratenen Hähnchenbruststreifen	+3,50 €
Feldsalat in Walnussdressing D mit Ziegenkäse und marinierter Rotweinfeige	10,90€
Gänseleber im Speckmantel an winterlichen Blattsalaten und Portweinschalotten	11,90 €

PASTA & VEGETARISCH

Erdnuss-Curry [B] 14,50 €
mit Kichererbsen, Koriander und knackigem Gemüse, dazu Basmati Reis

wahlweise mit
Hähnchenbrust +3,50 €

Tagliatelle mit gebratenen Waldpilzen G,A,D,J 16,50 €
Parmesan und geschmolzenen Tomaten

wahlweise mit
Rinderfiletstreifen +4,00 €

Kürbis Risotto G 16,50€
Romanesco und Parmesan

wahlweise mit
gebratenem Lammfilet +5,00 €

FISCH

Gebratenes Wolfsbarschfilet G,C 24,50 €
An Rotweinbuttersoße, geröstetem Kürbisstampf und Rosenkohlblättern

KINDERESSEN

6 Hähnchen-Nuggets mit Pommes Frites A,D,G 6,50 €

Kalbsschnitzel mit Pommes und Erbsen-Möhren Gemüse A,D,G 9,50 €

Pommes mit Mayo oder Ketchup 4,50 €

FLEISCH

Currywurst G,D,H,J,K,1 — 8,50 €
mit Orangencurry, Frühlingslauch und Potato Dippers

Wiener Schnitzel A,D,8,G — 21,50 €
dazu Gurkensalat, Zitrone und Bratkartoffeln

Bremer Grünkohl mit Pinkel 1,3,K,D — 16,90 €
dazu Kasseler, Kochwurst und Salzkartoffeln

Geschmorte Ochsenbacke J,G — 22,50 €
an Rosmarin-Orangenjus, Wirsinggemüse und Kartoffel-Trüffelgratin

Knusprig gebratenes Knipp J,G — 14,90 €
mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke und Apfelkompott

Kalbsleber „ Berliner Art“ J,G — 19,50 €
mit Jus, Schmorzwiebeln, Apfel und Kartoffelstampf

Geschmorte Rinderroulade J, — 20,50 €
in Rotweinjus, hausgemachtem Rotkohl und Kräuterkartoffeln

DESSERT

Kirschcrumble mit Lebkucheneis A,D,G — 10,50 €

Bremer Rote Grütze D — 6,90 €
mit Vanillesauce

Lebkuchenmousse — 10,90 €
mit Schokoladen-Haselnusseis

Allergene:

A. Eier und Eiererzeugnisse
B. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
C. Fisch und Fischerzeugnisse
D. Glutenhaltiges Getreide
E. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
F. Lupinen und Lupinenerzeugnisse
G. Milch und Milcherzeugnisse
H. Schalenfrüchte und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten
I. Schwefeldioxid und Sulfite die damit geschwelten Erzeugnisse
J. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
K. Senf und Senferzeugnisse
L. Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
M. Soja und Sojaerzeugnisse
N. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Farbstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Süßungsmittel Saccharin
5 mit Süßungsmittel Cyclamat
6. mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
7. mit Süßungsmittel Acesulfam
8. mit Phosphat
9. geschwefelt
10. chininhaltig
11. coffeinhaltig
12. geschwärzt
13. gewachst

Falls Sie Fragen oder eine Speisekarte mit deklarierten Allergenen haben möchten,

sprechen Sie uns bitte an.

KAFFEE[11]

Tasse Kaffee[11]		2,60 €
Kännchen Kaffee[11]		4,80 €
Tasse Kaffee Hag		2,60 €
Kännchen Kaffee Hag		4,80 €
Espresso[11]		2,30 €
Doppelter Espresso[11]		3,90 €
Espresso Macchiato [11]		2,50 €
Doppelter Espresso Macchiato [11]		4,10 €
Café Crema[11]		2,90 €
Cappuccino[11]		3,40 €
Milchkaffee[11]		3,80 €
Latte Macchiato[11]		4,20 €
Sojamilch[M] *	0,2 l	2,20 €
Lactosefreie Milch *	0,2 l	2,20 €

Gerne bereiten wir Ihren Kaffee auch entkoffeiniert zu.

KAFFEESPEZIALITÄTEN [11]

Espresso Corretto [11]– Espresso mit Grappa	4,50 €
Irish Coffee [11]– mit Whiskey, Sahne und Rohrzucker	5,50 €
Kaffee Baileys [11]– mit Baileys und Sahne	5,50 €
Café Orange[11] – mit Cointreau und Sahne	5,50 €
Kaffee Andrea da Ponte[11] – mit Grappa und Sahne	5,50 €
Rüdesheimer Kaffee[11] – mit Asbach und Sahne	5,50 €
Pharisäer [11]– mit Rum und Sahne	5,50 €

SCHOKOLADEN

Große Tasse Schokolade mit Sahne	4,50 €
Große Tasse Schokolade ohne Sahne	4,20 €
Italienische Schokolade – mit Amaretto und Sahne	5,50 €
Lumumba – mit Brandy und Sahne	5,50 €
Französische Schokolade – mit Cointreau und Sahne	5,50 €
Irische Schokolade – mit Baileys und Sahne	5,50 €

TEE[11]

Schwarztee:		
Assam, Darjeeling, Earl Grey oder Ostfriesen	Kännchen	4,50 €
Grüner Tee:		
Sencha	Kännchen	4,50 €
Früchte Tee:		
Rooibos, Waldfrucht, Pfefferminze oder Kräuter	Kännchen	4,50 €

FASSBIERE

Haake-Beck Kräusen	0,3 l	3,50 €
Haake-Beck Kräusen	0,4 l	4,20 €
Beck's Pils	0,3 l	3,50 €
Beck's Pils	0,5 l	4,50 €
Störtebeker Bernstein-Weizen naturtrüb	0,3 l	3,50 €
Störtebeker Bernstein-Weizen naturtrüb	0,5 l	4,70 €
Becks unfiltered	0,3 l	3,50 €
Becks unfiltered	0,5 l	4,50 €

FLASCHENBIER

Beck's Lemon Brew	0,33 l	2,90 €
Beck's alkoholfrei	0,33 l	2,90 €
Störtebeker Bernstein-Weizen alkoholfrei	0,50 l	4,70 €
Störtebeker Freibier alkoholfrei	0,33 l	2,90 €
Vita Malz	0,33 l	2,90 €
Corona	0,33 l	3,50 €

APÉRITIF

Martini Fiero mit Thomas Henry Tonic	0,2 l	6,50 €
Glas Martini Prosecco	0,1 l	4,90 €
Glas Martini Prosecco Rose	0,1 l	5,10 €
AperolSpritz	0,2 l	6,50 €
Hugo	0,2 l	6,50 €
Campari Orange	0,2 l	6,50 €
Kir (mit Wein)	0,1 l	5,50 €
Sherry trocken	5 cl	4,50 €
Sherry medium	5 cl	4,50 €
Sherry creme	5 cl	4,50 €
Martini Dry	5 cl	4,50 €
Martini Bianco	5 cl	4,50 €
Martini Rosso	5 cl	4,50 €
Noilly Prat	5 cl	4,50 €
Campari	5 cl	4,20 €
Cynar	5 cl	4,50 €

PROSECCO

Prosecco Martini	0,75 l	32,00 €
Prosecco Martini Rosé	0,75 l	33,50 €

CRÉMANT

Bouvet Brut Cremant Excellence		
Cremant de Loire brut „Excellence“ AC, Bouvet-Ladubay, Loire	0,75l	37,50 €
Cremant de Loire rosé brut AC, Bouvet-Ladubay, Loire	0,75l	39,50 €

CHAMPAGNE

Moët Chandon Champagne brut Imperial	0,75l	89,50 €
Moët &Chandon Champagne rosé Imperial	0,75l	95,50 €

MINERALWASSER

Vilsa Gourmet	0,25 l	2,50 €
Vilsa Gourmet	0,75 l	6,90 €
Vilsa Gourmet Naturelle	0,25 l	2,50 €
Vilsa Gourmet Naturelle	0,75 l	6,90 €

LIMONADEN

Afri Cola [2,3,11]	0,33l	3,50 €
Afri Cola Zuckerfrei [2,3,6,11]	0,33l	3,50 €
Bluna Orange [2,3]	0,33l	3,50 €
Bluna Zitrone [3]	0,33l	3,50 €
Bluna Cola-Orange [2,3,11]	0,33l	3,50 €

Thomas Henry Bitter Lemon [3,10]	0,2 l	2,90 €
Thomas Henry Ginger Ale [3,10]	0,2 l	2,90 €
Thomas Henry Tonic Water [3,10]	0,2 l	2,90 €
Landlust Naturlimonaden	0,33 l	3,90 €

(Holunder, Naturtrübe Apfelschorle, Rote Früchte, Johanna, Rhabarber)

SÄFTE UND NEKTARE oder als Schorle

Orangensaft	0,2 l	2,90 €
Orangensaft	0,4 l	5,30 €
Apfelsaft	0,2 l	2,90 €
Apfelsaft	0,4 l	5,30 €
Bananennektar	0,2 l	2,90 €
Bananennektar	0,4 l	5,30 €
Kirschnektar	0,2 l	2,90 €
Kirschnektar	0,4 l	5,30 €
Maracujanektar	0,2 l	2,90 €
Maracujanektar	0,4 l	5,30 €
Rhabarbernektar	0,2 l	2,90 €
Rhabarbernektar	0,4 l	5,30 €
Cranberrynektar	0,2 l	2,90 €
Cranberrynektar	0,4 l	5,30 €
Tomatensaft	0,2 l	2,90 €
Tomatensaft	0,4 l	5,30 €

OFFEN WEISS (0,2 l)

:::

Weißburgunder, Weingut Pfannebecker, Rheinhessen
Kühle Nase mit Kernobst, Bananenschale und frischen grünen Kräuter. Klar und feinsaftig; belebend und frisch und sehr süffig; fester, sportlicher Körper; Kernobst, Kräuter und eine leichte Orangennote; sehr direkt mit mineralischer Spannung; hat feine Extraktsüße bis ins fruchtig-kräuterige Finale mit zunehmender Salzigkeit
6,20 €

Riesling, Weingut Brohl, Mosel
Schöne würzige Nase, konzentrierte Fruchtaromen nach Pfirsich und Zitrone.
Aber auch Schiefermineralität, schönes Süß-Säure-Spiel, sehr gut ausbalancierter Riesling.
6,20 €

Grauer Burgunder, Weingut Pfaffmann, Pfalz
Dieser deutsche Wein hat ein schönes Bouquet von Apfel, Mandeln, Zitrone und Birne. Am Gaumen ist er aufgrund der einzigartigen Böden der Weinregion mineralisch, knackig und hat einen langen Abgang.
6,60 €

Sauvignon Blanc, Weingut MAN, Südafrika
Kleine Wirbelstürme (Warrelwind) sind in den Sommermonaten häufige Szenarien in Kap-Weinbergen. Dieser lebhafte Sauvignon Blanc umspielt die Nase mit typischen Kräuternoten sowie mit Eindrücken tropischer Früchte. Der Sémillon verleiht ihm eine wunderbare Struktur, abgerundet durch einen cremigen Gaumen sowie eine perfekt eingebundene Säure.
6,40 €

Chardonnay, Weingut Sacchetto, Italien
Der Preludio Chardonnay von Sacchetto zeigt Aromen von Honigmelone, Birne, Grapefruit, Heu, Melisse, Mandeln und Akazienblüten. Am Gaumen frisch, saftig, feinfruchtig, finessenreich, sehr elegant, zarte Würze, feiner Schmelz und ein langer Nachhall.
6,00 €

OFFEN ROSÉ (0,2 l)

Spätburgunder, Weingut Metzger, Pfalz

Der Metzger Spätburgunder Rosé feinherb kommt in einem lachsfarbenen
Kleid ins Glas. In der Nase begeistert der Duft nach Erdbeerkompott,
6,40 €

OFFEN ROT (0,2 l)

Sangiovese, Weingut Fantini, Italien
Granatrot mit intensiven und nachhaltigen, fruchtig-weinigen Noten, gepaart mit holzigen Untertönen präsentiert sich dieser reinsortige Sangiovese.
6,60 €

Spätburgunder, Weingut Jülg, Pfalz
Der Spätburgunder leuchtet in einem typisch funkelnden Rubinrot.
Den Anfang markieren fruchtige Noten nach Roter Johannisbeere
und Kirsche,
6,50 €

Merlot, Weingut Le Cochonett, Languedoc
Der Le Cochonnet Merlot zeigt sich rubinrot mit fast schwarzem Kern im Glas.
In der Nase Sauerkirschen, Schattenmorellen, Brombeeren - absolut rebsorten typisch.
6,40 €

Shiraz Cabernet, Weingut Peter Lehmann, Südaustralien
Der Peter Lehmann Shiraz Cabernet Wildcard ist ein eleganter
und stilvoller Wein, der sich mit ausgeprägten Aromen von
schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen präsentiert.Am Gaumen wirkt er wunderbar samtig und weich.
6,60 €

DEUTSCHLAND WEISS

.....

Riesling, Weingut Zwockelsbrück, Pfalz
leicht, frisch, Stachelbeere, Zitrone
29,50 €

Sauvignon Blanc, Weingut Diehl, Pfalz
Diehl eins zu eins Sauvignon Blanc - Faszinierende Frucht: Zitrus, Mango und Melone, etwas schwarze Johannisbeere. Expressiv frisch am Gaumen, tolle Mineralitat. Dichte Struktur und langer Abgang. Ein Paradebeispiel für einen deutschen Sauvignon Blanc.
29,00 €

Weißburgunder und Chardonnay, Weingut Metzger, Pfalz
Der Metzger Prachtstück weiss trocken hat sehr viel Frucht und duftige Frische in der Nase. Gelbes Steinobst und ein HauchWürzigkeit unterstreichen die Charakteristik. Saftig am Gaumen, verspielt und mit einem Hauch Mineralität, dabei unkompliziert. Exemplarisch frisch und charmant. Macht Lust auf ein weiteres Glas.
29,90 €

Weißburgunder, Weingut Jülg, Pfalz
Erdige Nase mit Aromen nach Birne, Melone und Grapefruit. Am Gaumen ist der Weißburgunder würzig, fein-fruchtig mit vielen Gelbfruchtaromen und im perfekten Zusammenspiel mit einer würzigen Säure. Ein wunderbar ausgewogenes Frucht-Säure-Spiel für jeden Tag.
29,50 €

Grauburgunder, Weingut Rieger, Baden
Im Duft Cox Orange-Äpfel, Mirabellen, Honigmelone, Zitrusfrucht und Walnüsse. Saftig und charakterstark am Gaumen mit ausgewogenem Körper und guter Struktur.
30,10 €

Werkstoff Cuvêe, Weingut Pfannebecker, Rheinhessen
Leichter Duft nach Gras, tropischen Früchte. Cuvêe aus Riesling und Sauvignon Blanc.
Am Gaumen fruchtiges Säurespiel mit fein abgestimmter Süße umgarnt, floral, reife exotische Fruchtkomponenten, saftige Citrusnoten. Schönes, frisches Finale. Komplexer und durchaus anspruchsvoller sommerlicher Trinkspaß.
29,50 €

ÖSTERREICH WEISS

Grüner Veltliner, Weingut Landhaus Mayer

Grüngelb im Glas, überzeugt dieser würzige Grüne Veltliner in der Nase. In der Nase und im Mund, Pfeffer und Grapefruitaromen. Wenig Säure und mittelkräftiger gut ausbalancierter Körper machen diesen Wein zu einem unkomplizierten Speisebegleiter.

29,00 €

FRANKREICH WEISS

Sauvignon Blanc, Weingut Sanceree Bernard Reverdy et Fils, Loire

Genießen Sie die einmalige Perfektion dieses Klassikers! Sauvignon blanc auf den Kalkböden an der Loire gewachsen, Es ist wohl der Klassiker dem alle Nachstreben

38,00 €

ITALIEN WEISS

Lugana, Weingut Le Morette, Venetien

Der Lugana von Le Morette ist sehr weich und schmelzig. Das passt prima zu seiner aromatischen, vollen Frucht. In der Nase hat man Pfirsich und Mirabellen, die am Gaumen mit Mandeln (Mandolara) und etwas Kräutern ergänzt werden. Auffällig ist, dass er deutlich weniger Säure hat als andere Lugana.

27,00 €

SPANIEN WEISS

Basa Rueda
Telmo Rodriguez

A Everybodys Darling! Telmo Rodriguez, der Tausendsassa des spanischen Weinbaus, nutzt für seinen bekannten Weißwein Basa Blanco überwiegend Verdejo mit kleineren Verschnittanteilen von Sauvignon Blanc und Viura, die von Jahrgang zu Jahrgang variieren.

29,50 €

lbariño Pulpo, Weingut Pagos del Rey

Der Pulpo Albarino verströmt in der Nase Noten von Pfirsich, Aprikose und weißen Blumen. Am Gaumen ist er frisch und fruchtig, mit Tiefe im Aroma.

28,00 €

ROSÉ

Spätburgunder, Halbtrocken, Weingut Pfaffmann, Bischofskreuz, Pfalz

Sonnenverwöhnte Spätburgunder-Trauben bilden die Basis für diesen fruchtigen Spätburgunder Rosé vom Weingut Karl Pfaffmann. Ein herrlicher Roséwein, der sich farbenfroh und von bester sortentypischer Burgunderseite zeigt.

28,00 €

DEUTSCHLAND ROT

Spätburgunder, Weingut Pfaffmann, Bischofskreuz, Pfalz
Ein süffiger und unkomplizierter Einstieg in die Welt des Spätburgunders. Dieser zugängliche Vertreter entfaltet durch den Ausbau im Edelstahltank die fruchtbetonte Neigung der Aromatik in besonders schöner Weise.
29,00 €

Cuvêe, Weingut Knewitz, Rheinhessen
Diese Cuvée besteht zu je 40% aus Spätburgunder- und St. Laurent-, und zu 20% Portugieser-Trauben. Von Hand gelesen reiften sie nach der getrennten Maischegärung zur Hälfte in großen Holzfässern und in Barriques.
31,00 €

ITALIEN ROT

Barbera d'Asti „La VignaVecchia", Cossetti, Piemont
Mittel- und langanhaltender Wein mit intensiver rubinroter Farbe, der mit zunehmendem Alter leichte granatrote Untertöne annimmt. Sofortige Typizität von Barbera in der Nase mit einer leichten Schärfe. Angenehm voller und harmonischer Geschmack.
32,00 €

FRANKREICH ROT

Château Rozier Saint-Émilion Grand Cru, Château Rozier, Bordeaux
Cuvée aus Merlot, Cabernet Franc, 15 Monate in
Eichenbarriquesfässern ausgebaut, süß gereifte Beeren,
Pflaumen, Lakritz, fleischig, vollmundig, seidige Tannine.
52,00 €

SPANIEN ROT

.....

Tempranillo, Monteabellón 5 MesesBarrica, Monteabellón, Ribera del Duero

Die Trauben für den Monteabellon 5 Meses wachsen auf einem sandigen Boden, durchsetzt mit Lehm und Kiesel, das macht den Wein frisch.
5 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche.
29,00 €

Baron de Ley Reserva Tinto, Weingut Baron de Ley, Rioja

Rundum harmonischer Wein. Einer der Gründe warum es so spannend ist Winemaker zu sein, ist sicherlich weil jeder Jahrgang anders ist und seine ganz eigene Geschichte schreibt und so zeigt dieser Barón de Ley immer wieder einige neue und einzigartige Charaktereigenschaften, die man genauso vorher noch nicht erlebt hat.
32,00 €

Cuvêe, Weingut José L. Ferrer, Binissalem Mallorca

Jahrhunderte der Tradition einer ganzen Insel, sowie die Leidenschaft einer Familie, das steht hinter dem Namen José L. Ferrer. Licht und Zauber, Landschaft und Ländereien, Kultur und Erfindergeist, Seele und Heimat, das sind die Schlüsselbegriffe des Schaffens dieser traditionsreichen Bodega.
41,00 €

ÜBERSEE ROT

.....

Cabernet Sauvignon, Weingut Intriga, ViñaMontGras, Maipo Valley, Chile

Dieser trockene Rotwein wurde über 15 Monate in Barriquefässern aus amerikanischer und französischer Eiche ausgebaut

48,00 €

Bosstok Pinotage, Weingut MAN, Coastal Südafrika

Ein rubinroter Wein, der am Gaumen Aromen von dunkler Schokolade und gerösteten Kaffeebohnen zeigt, gefolgt von saftigen Aromen roter Beeren, Muskat und Vanille im Abgang.

28,00 €

Malbec, Weingut Kaiken, Mendoza Argentinien

Im Bouquet sind zuerst die klassischen blumigen Noten des Malbec spürbar, denen sich aber schon bald die fruchtigen Beerenaromen (besonders Erdbeere) der Bonarda hinzugesellen

31,00 €

GIN[4 cl]

Spanien:

IBZ Premium	38 %	6,20 €
Gin Mare	42,7%	9,50 €
Jodhpur	43 %	6,20 €

USA:

Uncle Val's Botanical	45 %	9,50 €

Frankreich:

Gold 999.9	40 %	9,50 €
G'Vine Floraison	40 %	8,00 €
Le Gin de Christian Druin	42 %	9,50 €

Schweiz:

Studer Matterhorn	40 %	9,50 €

Deutschland:

Adler Berlin	42 %	8,50 €
Sears Cutting Edge	44 %	6,20 €
Ferdinand's Saar Dry	44 %	8,00 €
The Duke	45 %	7,60 €
Monkey 47	47 %	8,20 €
Tripel Peak	44 %	8,20 €

England:

Mombasa Club	41,5 %	6,20 €
Martin Miller's	40 %	6,20 €
Bulldog	40 %	5,20 €
London No.1	47 %	8,20 €
Tanqueray	47,3 %	6,20 €
Tanqueray No. Ten	47,3 %	7,60 €
Bombay Sapphire	40 %	5,20 €
Bombay Sapphire East	42 %	6,20 €
Plymouth Gin	41,2 %	5,20 €
Beefeater	47 %	5,20 €

Schottland:

Hendrick's	44 %	8,00 €
Edinburgh Gin	43 %	8,00 €
The Botanist	46 %	9,50 €

WHISK(E)Y

American

Jim Beam	40 %	4 cl	6,20 €
Jack Daniels	40 %	4 cl	6,70 €
Southern Comfort	35 %	4 cl	6,20 €
Canadian Club	40 %	4 cl	8,20 €

Irish

Tullamore DEW	40 %	4 cl	7,40 €
Jameson	40 %	4 cl	7,40 €
Bushmills	40 %	4 cl	8,40 €

Scotch

Ballantines	40 %	4 cl	7,40 €
Chevas Regal 12 Jahre	40 %	4 cl	8,50 €
Glenmorangie Original	43 %	4 cl	8,50 €
Glenmorangie 18 Jahre	43 %	4 cl	14,00 €
Laphroaig 10 Jahre	40 %	4 cl	9,20 €
Ardberg TEN	46 %	4 cl	9,20 €
Lagavulin 16 Jahre	43 %	4 cl	10,50 €
Highland Park 25 Jahre	40 %	4 cl	29,50 €

Brände

Williams-Birne	2 cl	4,00 €
Mirabelle	2 cl	4,00 €
Obstler	2 cl	4,00 €
Quitte	2 cl	4,00 €
Himbeere	2 cl	4,00 €

BITTER

Cynar	40 %	2 cl	3,80 €
FernetBranca	40 %	2 cl	3,00 €
Averna	32 %	2 cl	3,00 €
Ramazzotti	30 %	2 cl	3,00 €
Jägermeister	35 %	2 cl	3,00 €

COGNAC

Remy Martin V.S.O.P.	40 %	2 cl	5,50 €
Hennessy X.O.	40 %	2 cl	15,00 €
Baron Otard V.S.O.P.	40 %	2 cl	5,50

BRANNTWEIN

Asbach Uralt	38 %	2 cl	3,50 €

BRANDY

Lepanto	36%	2 cl	6,90 €
Osborne 103	30 %	2 cl	4,90 €
Cardenal Mendoza	40 %	2 cl	6,90 €
Carlos I	40 %	2 cl	6,50 €

GRAPPA

Nonino Merlot	41%	2 cl	4,60 €
NoninoMoscato	41 %	2 cl	4,60 €
NoninoChardonnay	41 %	2 cl	5,00 €
Andrea da Ponte Prosecco	40 %	2 cl	3,90 €

RUM

Ron Zacapa 23 CentenarioSolera	40%	2 cl	10,00 €
Havana Club 3 Jahre	40 %	2 cl	4,20 €
Havana Club 7 Jahre	40 %	2 cl	8,20 €
Bacardi Carta Blanca	40 %	2 cl	4,20 €
Bacardi 4 Jahre Anejo	40 %	2 cl	5,50 €
Old Monk	40 %	2 cl	8,20 €

LIKÖRE

Tia Maria	26,5%	2 cl	2,80 €
Drambuie	40 %	2 cl	3,20 €
Baileys	17 %	2 cl	3,00 €
Amaretto di Saronno	28 %	2 cl	3,00 €
Sambuca Molinari	40 %	2 cl	3,00 €
Cointreau	40 %	2 cl	3,50 €
Grand Marnier	40 %	2 cl	3,50 €
Francelico	20 %	2 cl	3,00 €

KORN

Mackenstedter	40%	2 cl	2,50 €

AQUAVIT

Malteser Kreuz	40 %	2 cl	2,50 €
Linie	42 %	2 cl	2,80 €
Jubiläumsaquavit	42 %	2 cl	2,80 €

VODKA

Three Sixty	40 %	2 cl	3,50 €
Grey Goose	40 %	2 cl	5,50 €
Crystal Head	40 %	2 cl	14,50 €
42 Below	40 %	2 cl	4,80 €
Svedka	40 %	2 cl	3,50 €
Debowa	40 %	2 cl	4,80 €

TEQUILA

José Cuervo Silver	40%	2 cl	3,20 €
José Cuervo Gold	40 %	2 cl	3,50 €