

## ❖ FRÜHSTÜCK ❖

täglich von 10:00 – 16:00 Uhr

<b>FRANZÖSISCH</b>			
<b>No. I</b> - 1 Croissant, Butter, hausgemachte Marmelade	3,90	<b>BUDDHA'S DREAM</b> <i>vegan / laktosefrei</i>	12,90
<b>No. II</b> - 1 Croissant, 1 Brötchen, Butter, Quark, hausgemachte Marmelade, Honig <u>oder</u> Nutella	6,50	Granola mit Sojajoghurt + Früchten, 1 Brötchen, Sauerteigbrot, Marmelade, Hummus, Avocado, Tomate und Gurke	
<b>HERZHAFT + LEKKER</b> *	11,50	<b>HALB UND HALB</b> *	13,50
2 Brötchen, Butter, Mailänder Salami, Südtiroler Alpenschinken und feine Putenbrust		2 Brötchen, Butter, Taleggio, Provolone, Putenbrust, Mailänder Salami, Marmelade, Honig, frischer Quark	
<b>ALLES KÄSE</b> *	11,90	<b>KÜSTE</b> *	15,50
2 Brötchen, Butter, Provolone, Taleggio, Frischkäse, Mozzarella, Tomate+ Pesto und Marmelade		1 Brötchen, Toast, Schwarzbrot, Butter, Nordseekrabben pur, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Provolone, Taleggio und hausgemachte Marmelade	
<b>VITAL + GESUND</b>	10,50	Gläschen <b>Crémant</b> dazu	
Müsli mit Joghurt + frischen Früchten, Vollkornbrot, 1 Brötchen, Butter, Marmelade, Honig und Frischkäse		Sieur Cuvée 1531 brut	0,1 l 7,50
<b>WIR SERVIEREN BRÖTCHEN + BROT AUS DER BÄCKEREI PRITSCH</b>		<b>* GLUTENFREI (Aufpreis 1,00 € pro Brötchen)</b>	

## ❖ RÜHREIER ❖

von drei frischen Landeiern aus Freilandhaltung

<b>NATUR</b>	6,50	<b>BACON</b>	7,90
mit Schnittlauch + Toast <u>oder</u> Schwarzbrot + Butter		mit krossem Bacon + Toast <u>oder</u> Schwarzbrot + Butter	
<b>TOMATE + KÄSE</b>	7,50	<b>KRABBen</b>	10,90
mit Tomatenwürfeln + Parmesan, + Toast <u>oder</u> Schwarzbrot + Butter		mit Nordseekrabben + Toast <u>oder</u> Schwarzbrot + Butter	

## ❖ EXTRAS ZUM FRÜHSTÜCK ❖

<b>LACHS</b>	7,90	<b>BRÖTCHEN</b> <i>glutenfrei</i>	2,00
mit Toast + Butter + Sahnemeerrettich		<b>BRÖTCHEN</b>	je 1,20
<b>NORDSEEKRABBen</b>	9,50	Sorten: hell <u>oder</u> dunkel	
mit Toast + Butter + Mayonnaise extra		<b>WIR SERVIEREN BRÖTCHEN + BROT AUS DER BÄCKEREI PRITSCH.</b>	
<b>GEKOCHTES EI</b>	1,20	<b>EXTRA PORTION:</b>	
von Hühnern aus Freilandhaltung		Südtiroler Alpenschinken   italienische Salami	
<b>SPIEGELEI</b>	4,50	feine Putenbrust   Käse	je 4,50
aus 2 Landeiern, serviert mit Toast + Butter		Avocado (mit Radieschensprossen + Zitrone)	3,00
zzgl. mit krossem Bacon	6,20	Butter   hausgemachte Marmelade   Honig	
<b>BUTTER-CROISSANT</b>	2,40	Nutella   Quark   Hummus	je 0,80
frisch aus dem Backofen		<b>FRISCH GEPRESSTER SAFT</b>	0,20 l 4,20
<b>BROT</b>	je 1,20	Orange	
Sorten: Schwarzbrot <u>oder</u> Toast (2 Scheiben)			

**ALLERGENE / UNVERTRÄGLICHKEITEN:** Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unsere Service-Mitarbeiter.

## ❖ MÜSLI • OBSTALAT • BOWL ❖

<b>CLASSIC MÜSLI</b>	6,00	<b>JOGÍ BOWL</b>	6,90
mit Joghurt + frischen Früchten		Granola mit Joghurt + geschnittenen frischen Früchten	
<b>FRÜCHTE BOWL</b>	6,00	<b>AÇAÍ BOWL</b> <i>vegan</i>	7,90
aus frisch geschnittenem Obst der Saison <i>vegan</i>	6,90	Püree aus Açaí- / Blaubeeren und Banane + Granola + Quinoa- / Chia-Samen	
zzgl. Naturjoghurt		<b>GOLDEN PORRIDGE</b> <i>vegan</i>	7,50
		mit Zimt, Kurkuma und hausgemachtem Apfelmus	

## ❖ HAUPTGERICHTE ❖

Täglich ab 12:00 Uhr

<b>BUSINESS-LUNCH</b> (Mo. - Fr.: 12:00 - 16:00) 14,90 kl. Suppe od. Salat, Pasta der Woche sowie eine Karaffe Wasser	<b>PASTA NAPOLI</b> 9,90 mit hausgemachter Tomatensoße <i>vegan</i>
<b>SUPPE DER WOCHE</b> 7,50 mit frischem Sauerteigbrot und Butter	<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> 10,90 mit Speck
<b>QUICHE DER WOCHE</b> 10,50 <i>siehe Wochenkarte + Tafel</i>	<b>PASTA POLLO</b> 12,90 mit Hähnchenbrustfilet und grünem Pesto
<b>FLAMMKUCHEN - ELSÄSSER ART</b> 11,90 mit Speck + Lauchzwiebeln	<b>PASTA FILETTO</b> 14,90 mit feinen Steakstreifen an Chili-Tomatensugo
<b>KARTOFFELPUFFER</b> 8,90 3 Stück mit Apfelmus <i>vegan</i>	<b>PASTA MARE</b> 15,90 mit Scampi, Tomaten, Basilikum und Knoblauch
3 Stück mit Räucherlachs + Salat 11,90	

## ❖ GROSSE OFENKARTOFFELN ❖

serviert mit Sour Cream und frischem Salat

<b>VEGGIE KARTOFFEL</b> je 9,90 pur mit Cream + Salat <u>oder</u> mit Hummus <i>vegan</i>	<b>LACHS KARTOFFEL</b> 14,90 mit norwegischem Räucherlachs
<b>CHICKEN KARTOFFEL</b> 12,90 mit gebratenem Hähnchenbrustfilet	<b>KRABBen KARTOFFEL</b> 15,90 mit Büsumer Nordseekrabben
<b>STEAK KARTOFFEL</b> 14,90 mit feinen gegrillten Steakstreifen	<b>SCAMPI KARTOFFEL</b> 15,90 mit gegrillten roten Scampi

## ❖ SALATE ❖

<b>CAPRESE</b> 11,90 Mozzarella + Tomate + Basilikumpesto + Olivenöl + Balsamico + Ciabatta	<b>SCHAFSKÄSE SALAT</b> 11,90 gemischte Blattsalate + Schafskäse + Oliven an Rucola-Senf-Vinaigrette
<b>CAESAR'S SALAD</b> 11,90 Römersalat an Parmesan-Dressing + Croutons + gehobelter Parmesan	<b>ZIEGENKÄSE SALAT</b> 13,90 gem. Blattsalate + grat. Ziegenkäse + getr. Tomaten + Salatkerne an Honig-Balsamico-Vinaigrette
<b>zzgl. gegrilltem Hähnchenbrustfilet</b> 14,90	<b>AVOCADO SALAT</b> <i>vegan</i> 13,90 gemischte Blattsalate + Avocado-/Orangenfilets und gemischte Salatkerne
<b>CHEF(IN) SALAT</b> 14,90 gemischte Blattsalate + Hähnchenbrust gegrillt + Pesto, Honig-Balsamico-Vinaigrette	<b>SCAMPI SALAT</b> 15,90 gemischte Blattsalate + gegrillte Scampi
<b>STEAK SALAT</b> 15,90 gemischte Blattsalate + gegrillte Steakstreifen	

## ❖ POKÉ - BOWL ❖

gesunde und leichte pazifische Küche mit viel Lebensfreude

<b>CHICKEN TERIYAKI BOWL</b> 13,90 lauwarmer Basmatireis, Avocado, Gurke, Möhre, Rote Bete, Edamamebohnen, frischer Koriander, geröstete Sesamsauce und 2 Hähnchen-Teriyaki-Spieße	<b>ALOHA RAINBOW BOWL</b> <i>vegan</i> 10,90 lauwarmer Basmatireis, Avocado, Gurke, Möhre, Rote Bete, Edamamebohnen, frischer Koriander und geröstete Sesamsauce
<b>SWEET CHILI SCAMPI BOWL</b> 16,90 lauwarmer Basmatireis, Avocado, Gurke, Möhre, Rote Bete, Edamamebohnen, frischer Koriander, geröstete Sesamsauce und 4 Scampi mit Sweet-Chili-Sauce	<b>SALMON ORANGE BOWL</b> 15,90 lauwarmer Basmatireis, Avocado, Gurke, Möhre, Edamamebohnen, frischer Koriander, Orangenfilets, Rauchlachs und geröstete Sesamsauce

## ❖ ITALIENISCHE BROTZEIT • WEINBEGLEITER ❖

täglich ab 16:00 Uhr

**BRUSCHETTA** *vegan hausgemacht*  
geröstetes Ciabatta mit Olivenöl:

mit Avocado + Radieschensprossen	8,50
mit Tomatenwürfel + Basilikum	6,90

**PANINO** *hausgemacht*  
auf großem gegrillten italienischen Brot:

mit Mozzarella + Tomate + Basilikumpesto	7,90
mit Südtiroler Alpenschinken + Parmesan	8,50

**WIR SERVIEREN BROT AUS DER BÄCKEREI PRITSCH**

**KÄSE-PLATTE** 15,50

Brotkorb mit frischem Sauerteigbrot, Schwarzbrot, Ciabatta u. Butter; dazu ital. Käse: Provolone, Parmesan, Ziegenkäse, Taleggio und Tessiner Feigen-Senfsauce, hausgemachtes Tomatenpesto und italienische grüne Oliven in feinem Olivenkräuteröl

**ITALIENISCHE GRÜNE OLIVEN** 3,50

in feinem Olivenkräuteröl - *hausgemacht*

**TOMATENPESTO** *hausgemacht* 2,90

**FRISCHKÄSEAUSTRICH** *hausgemacht* 2,90

**SAUERTEIGBROT** *vegan* (2 Scheiben) 1,60

## ❖ SÜSSE ECKE • DOLCI ❖

**KUCHEN** *hausgemacht* Stück 3,60  
täglich frisch – siehe Vitrine an der Bar

**FRISCHE SAHNE** 1,00

**KAISERSCHMARREN** mit Rum-Rosinen  
serviert mit:

<b>Puderzucker</b>	7,50
<b>Apfelmus</b>	8,50
<b>Vanilleeis</b>	9,00

**MILCHREIS**

<b>Zimt + Zucker</b>	4,90
<b>warmen Kirschen</b>	6,90

**SOUFFLÉ CIOCCOLATO** 7,90

kleiner warmer Schokokuchen mit flüssigwarmen Schokokern + 1 Kugel Vanilleeis

**EISKAFFEE** 6,00

**EISSCHOKOLADE** 6,00

**EISCREME | SORBET** p. Kugel 2,00  
Erdbeer – Schokolade – Bourbonvanille- Zitronensorbet

**ALLERGENE / UNVERTRÄGLICHKEITEN:** Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unsere Service-Mitarbeiter.

## ❖ SCHAUMWEIN ❖

### SPUMANTE

**Mionetto Vivo Spumante**

0,1 l	4,90
0,75 l	29,00

**Mionetto Millesimato Rosé**

0,1 l	6,00
0,75 l	35,00

Spumante auf Eis 0,2 l 7,90

### CRÉMANT

**SIEUR D'ARQUES – AIMERY**

Grande Cuvée 1531 - Brut<sup>5</sup>

0,1 l	7,50
0,75 l	42,00

### CHAMPAGNER

**TAITTINGER**

Brut Réserve<sup>5</sup>

0,75 l	95,00
--------	-------

Brut Prestige Rosé<sup>5</sup>

0,75 l	105,00
--------	--------

### APERITIVO

**APEROL SPRITZ** 0,2 l 7,90  
Spumante<sup>5</sup> + Aperol<sup>1,2</sup>

**HUGO** 0,2 l 7,90  
Spumante<sup>5</sup> + Holundersirup

**ROSATO MIO** 0,2 l 7,90  
Spumante<sup>5</sup> + Ramazzotti Rosato<sup>1</sup>

**LILLET WILD BERRY** 0,2 l 7,90  
Lillet Blanc<sup>5</sup> + Schweppes Wild Berry

Legende der Zusatzstoffe: 1 - mit Farbstoff  
2 - chininhaltig  
3 - koffeinhaltig  
4 - mit Süßungsmittel(n)  
5 - enthält sulfite  
6 - Antioxidationsmittel  
7 - Konservierungsstoffe  
8 - taurinhaltig  
9 - erhöhter Koffeingehalt (32mg/100ml)

**Allergene:** Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unsere Service-Mitarbeiter.

## ❖ WEIN - OFFEN ❖

### WEISSWEIN 0,1 l / 0,2 l / 0,75 l

**GRÜNER VELTLINER** 3,90 / 7,50 / 24,50  
Bründlmayer | Kamptal

als **WEISSWEINSCHORLE** 6,00

**SAUVIGNON BLANC** 3,90 / 7,50 / 24,50  
François Lurton | Gascogne

**WEISSBURGUNDER** 3,90 / 7,50 / 24,50  
Johannes Landerer | Baden

**GRAUBURGUNDER** 4,30 / 7,90 / 26,50  
Eric Manz | Rheinhessen

**LEIWENER RIESLING** 4,30 / 7,90 / 26,50  
Josef Rosch | Mosel

**CHARDONNAY** 4,30 / 7,90 / 26,50  
Tormaresca | Apulien

Allergene: Weine enthalten Sulfite.

### ROSÉWEIN 0,1 l / 0,2 l / 0,75 l

**HARMONIE ROSÉ** 3,90 / 7,50 / 24,50  
Domaine Pellehaut | Gascogne

### ROTWEIN 0,1 l / 0,2 l / 0,75 l

**PRIMITIVO** 3,50 / 6,90 / 22,50  
Farnese Vini | Apulien

**MERLOT** 3,90 / 7,50 / 24,50  
Bolla | Venetien

**NERO D'AVOLA** 4,70 / 8,90 / 32,00  
Firriato | Sizilien

**CABERNET SAUVIGNON** 4,70 / 8,90 / 32,00  
Firriato | Sizilien

## ❖ FLASCHENWEINE 0,75 l ❖

### WEISS

2022 **TERLANER CUVÉE** 44,50  
Kellerei Terlan | Südtirol  
Rebsorten: Weißburgunder, Chardonnay, Sauv. Blanc

2022 WINKL **SAUVIGNON BLANC** 51,00  
Kellerei Terlan | Südtirol  
Rebsorte: Sauvignon Blanc

2022 **PRESTIGE LUGANA** 39,00  
Cà Maiol | Lombardei  
Rebsorte: Trebbiano di Lugana

2021 **GAVI DI GAVI** 37,50  
Bersano | Piemont  
Rebsorte: Cortese

### ROT

2020 **BARBERA D'ALBA** 49,50  
Cordero di Montezemolo | Piemont  
Rebsorte: Barbera

2020 **CHIANTI CLASSICO RISERVA** 54,00  
Villa Antinori | Toskana  
Rebsorten: Sangiovese, Merlot

2021 **"RUBENO"** 39,00  
Cantina Andrian | Südtirol  
Rebsorten: Lagrein

2020 **KAMARTE Cuvée** 44,50  
Azienda Grillesino | Toscana  
Rebsorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

### ROSE

2021 **MIRAVAL - STUDIO ROSÉ** 34,00  
Jolie-Pitt & Perrin | Provence  
Rebsorten: Cinsault, Grenache, Rolle

2021 **AIX ROSÉ** 0,75 l 35,00  
Maison Saint Aix | Provence 1,50 l 70,00  
Rebsorten: Cinsault, Grenache, Syrah 3,00 l 160,00

2021 **CUVÉE „M“ ROSÉ** 36,00  
Château Minuty | Provence  
Rebsorten: Grenache, Cinsault, Syrah

2021 **PINO & CO.** 29,00  
Weingut Dreissigacker | Rheinhessen  
Rebsorten: Spätburgunder, St. Laurent – trocken – bio

Allergene: Weine enthalten Sulfite • Jahrgänge: Änderungen vorbehalten

## ❖ BIER ❖

<b>RATSHERRN</b> Pilsener	0,33 l	3,60	<b>ALSTER   RADLER</b>	0,50 l	4,50
<b>RATSHERRN</b> Pilsener <i>alkoholfrei</i>	0,33 l	3,60	<b>PAULANER</b> Hefe-Weissbier <i>naturtrüb</i>	0,50 l	5,00
<b>PERONI</b> Nastro Azzurro	0,33 l	4,20	Weizenbier <i>kristallklar</i>		
			Weizenbier <i>alkoholfrei</i>		

## ❖ RATSHERRN - CRAFT BEER ❖

<b>PALE ALE</b> lecker – süffig – fruchtig ... im Abgang ein kleiner Hopfenkick Farbe: orangegold Alc.: 5,6% Vol.	0,33 l	4,20	<b>HAMBURG HELL</b> würzig – süffig – mild – unfiltriert ... einfach lecker und mit viel Trinkfluss Farbe: gold Alc.: 5,1% Vol.	0,33 l	4,20
<b>ROTBIER</b> süße Malznote, würzige Röstaromen, feinperlig am Gaumen Farbe: rubinrot Alc.: 5,2% Vol.	0,33 l	4,20	<b>MATROSENSCHLUCK</b> OAT WHITE IPA - UNFILTERED feinherb – fruchtig – vollmundig ... außergewöhnlich leckeres Weizenbier IPA Farbe: weißgold Alc.: 6,5% Vol.	0,33 l	4,60

## ❖ ALKOHOLFREIE GETRÄNKE ❖

<u>SAFT</u>			<u>SOFTDRINKS</u>		
<b>FRISCH GEPRESSTER SAFT</b> Orange	0,20 l	4,20	<b>HAUSGEMACHTE LIMO</b> <i>vegan</i> Holunder-Minze Zitrone-Ingwer	0,40 l	4,50
<b>DIREKTSAFT</b> <i>BECKERS BESTER</i> Apfel naturtrüb   Orange   Kirsche Johannisbeere   Rote Traube   Mango Maracuja   Rhabarber   Banane	0,25 l	3,50	<b>BIO LIMONATA</b> 100% sizilianische Zitronen	0,275 l	3,50
<b>SAFTSCHORLE</b> Apfel naturtrüb   Johannisbeere Kirsche   Mango   Maracuja Rote Traube   Rhabarber	0,20 l 0,40 l	3,00 4,50	<b>BIO L'ARANCIATA</b> 100% sizilianische Orangen	0,275 l	3,50
<b>KIBA</b> Kirsch- / Bananensaft-Mix	0,40 l	4,90	<b>SPEZI</b> Cola- / Orangenlimonaden-Mix <sup>1,3,6</sup>	0,40 l	4,20
			<b>Fritz Kola</b>	0,20 l	3,00
			<b>Fritz Kola</b> zuckerfrei	0,20 l	3,00
			<b>SCHWEPES</b> Bitter Lemon <sup>2,6</sup> Ginger Ale <sup>1</sup>	0,20 l	3,00
			<b>THOMAS HENRY</b> Tonic Water <sup>2</sup>	0,20 l	3,50
<u>MINERALWASSER</u>					
<b>S.PELLEGRINO</b> frizzante   perlig	0,25 l 0,75 l	3,00 6,90			
<b>ACQUA PANNA</b> naturale   still	0,25 l 0,75 l	3,00 6,90			

## ❖ TEE ❖

Tee wird getrunken, um den Lärm der Welt zu vergessen

**BECHER | POT TEE** 0,30 l 3,80  
alle Sorten ein Preis!

**KÄNNCHEN TEE** 0,50 l 5,20  
alle Sorten ein Preis!

### UNSERE SCHMACKHAFTEN TEESORTEN

- SCHWARZER TEE:**
- **BIO** DARJEELING
  - **BIO** ASSAM
  - **BIO** EARL GREY
- GRÜNER TEE:**
- **BIO** JASMIN TEE
  - **BIO** SENCHA PUR
  - **BIO** SENCHA LEMON
- ROTBUSCH TEE:**
- **BIO** PUR
  - VANILLE
  - ORANGE-GRAPEFRUIT-MINZE
- KRÄUTER TEE:**
- KRÄUTERMIX
  - PFEFFERMINZ PUR
  - KAMILLE PUR
- FRÜCHTE TEE:**
- BEERENAUSLESE
- CHAI TEE:**
- BLACK
  - GREEN
  - RED
- DETOX TEE:**
- GRÜNER MATE
  - AYURVEDISCHER KRÄUTER-MIX

**HEISSE MINZE** 4,20  
im großen Glas serviert, mit Honig

**HEISSER INGWER** 4,20  
frisch geschnitten, mit Honig und Zitrone

**INGWER/MINZE gemischt** 4,50  
frisch geschnitten, mit Honig

**HEISSE ZITRONE** 3,50  
frisch gepresst + Honig – im Glas serviert

**VANILLA CHAI LATTE** 4,20  
im Glas serviert, mit Barista Hafermilch

**GOLDEN KURKUMA LATTE** 4,20  
im Glas serviert, mit Barista Hafermilch

**MATCHA LATTE** 4,20  
im Glas serviert, mit Barista Hafermilch

**SPICED CHAI LATTE** 4,20  
im Glas serviert, mit Barista Hafermilch

*Unser Premium-Tee ist käuflich – für den Genuss Zuhause.  
Verkauf über unsere Service-Mitarbeiter.*

## ❖ KAFFEE • SCHOKOLADE ❖

Kaffee! Weil gute Tage nie mit Sauerkrautsaft anfangen...

**ESPRESSO** 2,50  
neapolitanische Premium-Röstung

**ESPRESSO DOPPIO** 3,60  
doppelter Espresso

**ESPRESSO MACCHIATO** 2,60  
Espresso + einem Schuss Milch

**CAPPUCCINO** 3,50  
Espresso + Milch + Milchschaum

**CAFFÈ LATTE** 3,90  
Espresso + viel warme Milch + Milchschaum

**LATTE BAILEYS** 4,90  
Caffè Latte mit 2 cl Baileys<sup>1,3</sup>

**CAFÉ AU LAIT** 4,50  
Espresso + warme Milch /-schaum, in der Bol serviert

**MILCHKAFFEE KLEIN** 3,90  
in der Tasse serviert

**KLASSIK KAFFEE PUR**  
kleine Tasse | große Tasse 2,60 | 3,50

**HEISSE MILCH** 3,20  
mit Honig

**SCHOKO MOCHA** 4,50  
heiße Schokolade + Espresso-Shot + Milchschaum

**HEISSE SCHOKOLADE**  
echte Schokolade + Milchschaum 3,90  
echte Schokolade + frische Sahne 4,50

**EISSCHOKOLADE** 6,00  
2 Kugeln Vanilleeis + kalte Schokolade + frische Sahne

**EISKAFFEE** 6,00  
2 Kugeln Vanilleeis + kalter Kaffee + frische Sahne

### EXTRAS:

**KAFFEE SPECIALS** je 0,50  
Hafermilch

**KAFFEE AROMA** je 0,50  
Vanille<sup>1</sup> | Karamell<sup>1</sup> | Zimt<sup>1</sup> | Haselnuss<sup>1</sup>

**EXTRA ESPRESSO SHOT** 0,70

*Unser Premium-Kaffee ist käuflich – für den Genuss Zuhause.  
Verkauf über unsere Service-Mitarbeiter*

## ❖ SPIRITUOSEN ❖

### WHISK(E)Y

<b>JIM BEAM</b> BOURBON	4 cl	4,00
<b>GLENFIDDICH</b> <sup>1</sup> - 12 JAHRE	4 cl	7,50
<b>DALWHINNIE</b> <sup>1</sup> - 15 JAHRE	4 cl	8,50

### RUM

<b>BACARDI</b>	2 cl	3,00
<b>HAVANNA CLUB</b> - 3 JAHRE	2 cl	3,50

### GIN

<b>TANQUERAY</b> LONDON DRY GIN	2 cl	3,00
<b>BOMBAY</b> SAPPHIRE	2 cl	3,00
<b>HENDRICK'S</b>	2 cl	3,50
<b>MALFY</b> – CON LIMONE	2 cl	3,50
<b>GIN SUL</b>	2 cl	4,00
<b>MONKEY 47</b> DRY GIN	2 cl	4,00

### WODKA

<b>ABSOLUT</b>	2 cl	2,50
<b>GREY GOOSE</b>	2 cl	3,50

### LONGDRINKS

<b>CAMPARI</b> <sup>1</sup> ORANGE	7,50
<b>CAMPARI</b> <sup>1</sup> TONIC <sup>2</sup>	7,50
<b>BACARDI</b> COLA <sup>1,3</sup>	7,00
<b>HAVANNA CLUB</b> COLA <sup>1,3</sup>	7,00

### GIN TONIC

<b>TANQUERAY</b> + THOMAS HENRY <sup>2</sup>	7,50
<b>BOMBAY</b> + THOMAS HENRY <sup>2</sup>	7,50
<b>HENDRICK'S</b> + THOMAS HENRY <sup>2</sup>	9,50
<b>MALFY</b> - Limone + THOMAS HENRY <sup>2</sup>	9,50
<b>GIN SUL</b> + THOMAS HENRY <sup>2</sup>	11,00
<b>MONKEY 47</b> + THOMAS HENRY <sup>2</sup>	11,00

### WODKA LEMON

<b>ABSOLUT</b> + SCHWEPPES LEMON <sup>2,6</sup>	7,50
<b>GREY GOOSE</b> + SCHWEPPES LEMON <sup>2,6</sup>	9,50

*Alle Longdrinks servieren wir mit 4 cl Alo*

### APERITIF

<b>APEROL</b> <sup>1,2</sup>	2 cl	2,50
<b>CAMPARI</b> <sup>1</sup>	2 cl	2,50
<b>RAMAZZOTTI</b> ROSATO <sup>1</sup>	2 cl	2,50
<b>MARTINI</b> ROSSO <sup>5</sup>	4 cl	3,50
<b>MARTINI</b> BIANCO <sup>5</sup>	4 cl	3,50
<b>SANDEMAN SHERRY</b> MEDIUM DRY	4 cl	3,90
<b>SANDEMAN SHERRY</b> FINO	4 cl	3,90
<b>LILLET</b> ROSE	4 cl	4,00

*Aperitif mit Prosecco: siehe Rubrik "Schaumwein"*

### BITTER

<b>AVERNA</b>	2 cl	3,00
<b>RAMAZZOTTI</b>	2 cl	3,00
<b>JÄGERMEISTER</b>	2 cl	3,00

### AQUAVIT

<b>HELBING</b> KÜMMEL	2 cl	2,50
<b>LINIE</b> AQUAVIT	2 cl	3,50

### DIGESTIF

<b>SAMBUCA</b> MOLINARI EXTRA	2 cl	3,50
<b>TEQUILLA</b> SIERRA SILVER	2 cl	3,50
<b>GRAPPA</b> SARPA DI POLI	2 cl	4,50
<b>OBSTBRAND</b> WILLIAMS BIRNE	2 cl	3,50
<b>OBSTBRAND</b> MIRABELLEN	2 cl	3,50

### LIQUEUR

<b>BAILEYS</b> <sup>1,3</sup>	4 cl	4,50
<b>AMARETTO</b> DISARONNO	2 cl	3,50
<b>LIMONCELLO</b>	2 cl	3,50

### COGNAC

<b>RÉMY MARTIN</b> V.S.O.P.	2 cl	4,50
	4 cl	8,50

### BRANDY

<b>MARCHESI ANTINORI</b> – TOSKANA	2 cl	4,90
	4 cl	9,00

# UNSER GESCHENKGUTSCHEIN

VERSCHENKEN SIE GUTEN GESCHMACK AN FREUNDE, BEKANNTHEIT UND VERWANDTE



DEN GUTSCHEINBETRAG BESTIMMEN SIE.

---

Alle Preise in EUR und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer. Wir akzeptieren gern Ihre Girocard sowie alle Kreditkarten außer Amex. Wenn Sie mit dem Service zufrieden waren, denken Sie bitte auch bei Kartenzahlung an ein Trinkgeld für unsere Mitarbeiter. **Ein Verzehr mitgebrachter Speisen + Getränke ist nicht gestattet.**

[www.la-caffetteria.de](http://www.la-caffetteria.de)

free guest WLAN: [openspot.net](http://openspot.net)