

BENVENUTI

Jeder Mensch sollte neben seinem Zuhause und seiner Arbeit
noch einen dritten Ort haben zum Wohlfühlen und ohne Verpflichtungen,
um seine Seele baumeln zu lassen.

Deshalb suchen alle ihr Lieblingscafé oder Restaurant.
Dieser Ort sind wir seit über 22 Jahren für viele Gäste
und dazu das große Wohnzimmer des Stadtteils.
Der Raum selbst mit seinen umlaufenden Fenstern
und Jugendstilsäulen ist zeitlos und hell.
Ihr macht ihn bunt und lebendig.

Ein großes Dankeschön gilt unseren tollen Gästen für die langjährige Treue.
Ohne Euch wäre dieser Ort nicht möglich.

Eure Angela La Cognata & das ganze Team



gebts uns gern Euer feedback

❖ RÜHREIER ❖

von drei frischen Landeiern aus Freilandhaltung

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

❖ EXTRAS ZUM FRÜHSTÜCK ❖

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

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

❖ FRÜHSTÜCK ❖

täglich von 10:00 – 16:00 Uhr

FRANZÖSISCH			
No. I - 1 Croissant, Butter, hausgemachte Marmelade	3,90	BUDDHA'S DREAM <i>vegan / laktosefrei</i>	12,90
No. II - 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	
HERZHAFT + LEKKER *	11,50	HALB UND HALB *	13,50
2 Brötchen, Butter, Mailänder Salami, Südtiroler Alpenschinken und feine Putenbrust		2 Brötchen, Butter, Taleggio, Provolone, Putenbrust, Mailänder Salami, Marmelade, Honig, frischer Quark	
ALLES KÄSE *	11,90	KÜSTE *	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	
VITAL + GESUND	10,50	Gläschen Crémant dazu	
Müsli mit Joghurt + frischen Früchten, Vollkornbrot, 1 Brötchen, Butter, Marmelade, Honig und Frischkäse		Sieur Cuvee 1531 brut	0,1 l 7,50
WIR SERVIEREN BRÖTCHEN + BROT AUS DER BÄCKEREI PRITSCH		* GLUTENFREI (Aufpreis 1,00 € pro Brötchen)	

❖ MÜSLI • OBSTSALAT • BOWL ❖

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

❖ HAUPTGERICHTE ❖

Täglich ab 12:00 Uhr

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

❖ GROSSE OFENKARTOFFELN ❖

serviert mit Sour Cream und frischem Salat

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

❖ SALATE ❖

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

❖ POKÉ - BOWL ❖

gesunde und leichte pazifische Küche mit viel Lebensfreude

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

❖ 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 ⁵	0,1 l	7,50
	0,75 l	42,00

CHAMPAGNER

TAITTINGER Brut Réserve ⁵	0,75 l	95,00
Brut Prestige Rosé ⁵	0,75 l	105,00

APERITIVO

APEROL SPRITZ Spumante ⁵ + Aperol ^{1,2}	0,2 l	7,90
HUGO Spumante ⁵ + Holundersirup	0,2 l	7,90
ROSATO MIO Spumante ⁵ + Ramazzotti Rosato ¹	0,2 l	7,90
LILLET WILD BERRY Lillet Blanc ⁵ + Schweppes Wild Berry	0,2 l	7,90

Legende der Zusatzstoffe: 1 - mit Farbstoff
2 - chininhaltig
3 - koffeinhaltig
4 - mit Säuerungsmittel (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.

❖ ITALIENISCHE BROTZEIT • WEINBEGLEITER ❖

täglich ab 16:00 Uhr

<p>BRUSCHETTA <i>vegan hausgemacht</i> geröstetes Ciabatta mit Olivenöl:</p> <p>mit Avocado + Radieschensprossen 8,50</p> <p>mit Tomatenwürfel + Basilikum 6,90</p> <p>PANINO <i>hausgemacht</i> auf großem gegrillten italienischen Brot:</p> <p>mit Mozzarella + Tomate + Basilikumpesto 7,90</p> <p>mit Südtiroler Alpenschinken + Parmesan 8,50</p> <p>WIR SERVIEREN BROT AUS DER BÄCKEREI PRITSCH</p>	<p>KÄSE-PLATTE 15,50 Brotkorb mit frischem Sauerteigbrot, Schwarzbrot, Ciabatta u. Butter; dazu ital. Käse: Provolone, Parmesan, Ziegenkäse, Taleggio und Tessiner Feigen-Sensauce, hausgemachtes Tomatenpesto und italienische grüne Oliven in feinem Olivenkräuteröl</p> <p>ITALIENISCHE GRÜNE OLIVEN 3,50 in feinem Olivenkräuteröl - <i>hausgemacht</i></p> <p>TOMATENPESTO <i>hausgemacht</i> 2,90</p> <p>FRISCHKÄSEAUFSTRICH <i>hausgemacht</i> 2,90</p> <p>SAUERTEIGBROT <i>vegan</i> (2 Scheiben) 1,60</p>
---	---

❖ SÜSSE ECKE • DOLCI ❖

<p>KUCHEN <i>hausgemacht</i> Stück 3,60 täglich frisch – siehe Vitrine an der Bar</p> <p>FRISCHE SAHNE 1,00</p> <p>KAISERSCHMARREN mit Rum-Rosinen serviert mit: Puderzucker 7,50 Apfelmus 8,50 Vanilleeis 9,00</p> <p>MILCHREIS Zimt + Zucker 4,90 warmen Kirschen 6,90</p>	<p>SOUFFLÉ CIOCCOLATO 7,90 kleiner warmer Schokokuchen mit flüssigwarmen Schokokern + 1 Kugel Vanilleeis</p> <p>EISKAFFEE 6,00</p> <p>EISSCHOKOLADE 6,00</p> <p>EISCREME SORBET p. Kugel 2,00 Erdbeer – Schokolade – Bourbonvanille- Zitronensorbet</p> <p>ALLERGENE / UNVERTRÄGLICHKEITEN: Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unsere Service-Mitarbeiter.</p>
---	---

❖ WEIN - OFFEN ❖

<p>WEISSWEIN <u>0,1 l / 0,2 l / 0,75 l</u></p> <p>GRÜNER VELTLINER 3,90 / 7,50 / 24,50 Bründlmayer Kamptal</p> <p>als WEISSWEINSCHORLE 6,00</p> <p>SAUVIGNON BLANC 3,90 / 7,50 / 24,50 François Lurton Gascogne</p> <p>WEISSBURGUNDER 3,90 / 7,50 / 24,50 Johannes Landerer Baden</p> <p>GRAUBURGUNDER 4,30 / 7,90 / 26,50 Eric Manz Rheinhessen</p> <p>LEIWENER RIESLING 4,30 / 7,90 / 26,50 Josef Rosch Mosel</p> <p>CHARDONNAY 4,30 / 7,90 / 26,50 Tormaresca Apulien</p>	<p>ROSÉWEIN <u>0,1 l / 0,2 l / 0,75 l</u></p> <p>HARMONIE ROSÉ 3,90 / 7,50 / 24,50 Domaine Pellehaut Gascogne</p> <hr/> <p>ROTWEIN <u>0,1 l / 0,2 l / 0,75 l</u></p> <p>PRIMITIVO 3,50 / 6,90 / 22,50 Farnese Vini Apulien</p> <p>MERLOT 3,90 / 7,50 / 24,50 Bolla Venetien</p> <p>NERO D'AVOLA 4,70 / 8,90 / 32,00 Firriato Sizilien</p> <p>CABERNET SAUVIGNON 4,70 / 8,90 / 32,00 Firriato Sizilien</p>
--	--

Allergene: Weine enthalten Sulfit.

❖ 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 – <i>bio</i>	

Allergene: Weine enthalten Sulfite • Jahrgänge: Änderungen vorbehalten

❖ BIER ❖

RATSHERRN	0,33 l	3,60
Pilsener		
RATSHERRN	0,33 l	3,60
Pilsener <i>alkoholfrei</i>		
PERONI	0,33 l	4,20
Nastro Azzurro		

ALSTER RADLER	0,50 l	4,50
PAULANER	0,50 l	5,00
Hefe-Weissbier <i>naturtrüb</i>		
Weizenbier <i>kristallklar</i>		
Weizenbier <i>alkoholfrei</i>		

❖ RATSHERRN - CRAFT BEER ❖

PALE ALE	0,33 l	4,20
lecker – süffig – fruchtig ... im Abgang ein kleiner Hopfenkick Farbe: orangegold Alc.: 5,6% Vol.		
ROTBIER	0,33 l	4,20
süße Malznote, würzige Röstaromen, feinperlig am Gaumen Farbe: rubinrot Alc.: 5,2% Vol.		

HAMBURG HELL	0,33 l	4,20
würzig – süffig – mild – unfiltriert ... einfach lecker und mit viel Trinkfluss Farbe: gold Alc.: 5,1% Vol.		
MATROSENSCHLUCK	0,33 l	4,60
OAT WHITE IPA - UNFILTERED feinherb – fruchtig – vollmundig ... außergewöhnlich leckeres Weizenbier IPA Farbe: weißgold Alc.: 6,5% Vol.		

❖ ALKOHOLFREIE GETRÄNKE ❖

SAFT

FRISCH GEPRESSTER SAFT Orange	0,20 l	4,20
DIREKTSAFT BECKERS BESTER Apfel naturtrüb Orange Kirsche Johannisbeere Rote Traube Mango Maracuja Rhabarber Banane	0,25 l	3,50
SAFTSCHORLE Apfel naturtrüb Johannisbeere Kirsche Mango Maracuja Rote Traube Rhabarber	0,20 l 0,40 l	3,00 4,50
KIBA Kirsch- / Bananensaft-Mix	0,40 l	4,90

MINERALWASSER

S.PELLEGRINO frizzante perlig	0,25 l 0,75 l	3,00 6,90
ACQUA PANNA naturale still	0,25 0,75 l	3,00 6,90

SOFTDRINKS

HAUSGEMACHTE LIMO <i>vegan</i> Holunder-Minze Zitrone-Ingwer	0,40 l	4,50
BIO LIMONATA 100% sizilianische Zitronen	0,275 l	3,50
BIO L`ARANCIATA 100% sizilianische Orangen	0,275 l	3,50
SPEZI Cola- / Orangenlimonaden-Mix ^{1,3,6}	0,40 l	4,20
Fritz Kola	0,20 l	3,00
Fritz Kola zuckerfrei	0,20 l	3,00
SCHWEPES Bitter Lemon ^{2,6} Ginger Ale ¹	0,20 l	3,00
THOMAS HENRY Tonic Water ²	0,20 l	3,50

❖ TEE ❖

Tee wird getrunken, um den Lärm der Welt zu vergessen

BECHER POT TEE alle Sorten ein Preis!	0,30 l	3,80
KÄNNCHEN TEE alle Sorten ein Preis!	0,50 l	5,20

UNSERE SCHMACKHAFTEN TEESORTEN

SCHWARZER TEE:	<ul style="list-style-type: none"> • BIO DARJEELING • BIO ASSAM • BIO EARL GREY
GRÜNER TEE:	<ul style="list-style-type: none"> • BIO JASMIN TEE • BIO SENCHA PUR • BIO SENCHA LEMON
ROTBUSCH TEE:	<ul style="list-style-type: none"> • BIO PUR • VANILLE • ORANGE-GRAPEFRUIT-MINZE
KRÄUTER TEE:	<ul style="list-style-type: none"> • KRÄUTERMIX • PFEFFERMINZ PUR • KAMILLE PUR
FRÜCHTE TEE:	<ul style="list-style-type: none"> • BEERENAUSLESE
CHAI TEE:	<ul style="list-style-type: none"> • BLACK • GREEN • RED
DETOX TEE:	<ul style="list-style-type: none"> • GRÜNER MATE • AYURVEDISCHER KRÄUTER-MIX

HEISSE MINZE im großen Glas serviert, mit Honig	4,20
HEISSER INGWER frisch geschnitten, mit Honig und Zitrone	4,20
INGWER/MINZE gemischt frisch geschnitten, mit Honig	4,50
HEISSE ZITRONE frisch gepresst + Honig – im Glas serviert	3,50
VANILLA CHAI LATTE im Glas serviert, mit Barista Hafermilch	4,20
GOLDEN KURKUMA LATTE im Glas serviert, mit Barista Hafermilch	4,20
MATCHA LATTE im Glas serviert, mit Barista Hafermilch	4,20
SPICED CHAI LATTE im Glas serviert, mit Barista Hafermilch	4,20

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

❖ KAFFEE • SCHOKOLADE ❖

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

ESPRESSO neapolitanische Premium-Röstung	2,50
ESPRESSO DOPPIO doppelter Espresso	3,60
ESPRESSO MACCHIATO Espresso + einem Schuss Milch	2,60
CAPPUCCINO Espresso + Milch + Milchschaum	3,50
CAFFÈ LATTE Espresso + viel warme Milch + Milchschaum	3,90
LATTE BAILEYS Caffè Latte mit 2 cl Baileys ^{1,3}	4,90
CAFÉ AU LAIT Espresso + warme Milch /-schaum, in der Bol serviert	4,50
MILCHKAFFEE KLEIN in der Tasse serviert	3,90
KLASSIK KAFFEE PUR kleine Tasse große Tasse	2,60 3,50
HEISSE MILCH mit Honig	3,20

SCHOKO MOCHA heiße Schokolade + Espresso-Shot + Milchschaum	4,50
HEISSE SCHOKOLADE echte Schokolade + Milchschaum echte Schokolade + frische Sahne	3,90 4,50
EISSCHOKOLADE 2 Kugeln Vanilleeis + kalte Schokolade + frische Sahne	6,00
EISKAFFEE 2 Kugeln Vanilleeis + kalter Kaffee + frische Sahne	6,00

EXTRAS:

KAFFEE SPECIALS Hafermilch	je 0,50
KAFFEE AROMA Vanille ¹ Karamell ¹ Zimt ¹ Haselnuss ¹	je 0,50
EXTRA ESPRESSO SHOT	0,70

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

❖ SPIRITUOSEN ❖

WHISK(E)Y

JIM BEAM BOURBON	4 cl	4,00
GLENFIDDICH¹ - 12 JAHRE	4 cl	7,50
DALWHINNIE¹ - 15 JAHRE	4 cl	8,50

RUM

BACARDI	2 cl	3,00
HAVANNA CLUB - 3 JAHRE	2 cl	3,50

GIN

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

WODKA

ABSOLUT	2 cl	2,50
GREY GOOSE	2 cl	3,50

LONGDRINKS

CAMPARI¹ ORANGE	7,50
CAMPARI¹ TONIC²	7,50
BACARDI COLA^{1,3}	7,00
HAVANNA CLUB COLA^{1,3}	7,00

GIN TONIC

TANQUERAY + THOMAS HENRY ²	7,50
BOMBAY + THOMAS HENRY ²	7,50
HENDRICK'S + THOMAS HENRY ²	9,50
MALFY - Limone + THOMAS HENRY ²	9,50
GIN SUL + THOMAS HERNY ²	11,00
MONKEY 47 + THOMAS HERNY ²	11,00

WODKA LEMON

ABSOLUT + SCHWEPPES LEMON ^{2,6}	7,50
GREY GOOSE + SCHWEPPES LEMON ^{2,6}	9,50

Alle Longdrinks servieren wir mit 4 cl. Al.

❖ SPIRITUOSEN ❖

APERITIF

APEROL ^{1,2}	2 cl	2,50
CAMPARI ¹	2 cl	2,50
RAMAZZOTTI ROSATO ¹	2 cl	2,50
MARTINI ROSSO ⁵	4 cl	3,50
MARTINI BIANCO ⁵	4 cl	3,50
SANDEMAN SHERRY MEDIUM DRY	4 cl	3,90
SANDEMAN SHERRY FINO	4 cl	3,90
LILLET ROSE	4 cl	4,00

Aperitif mit Prosecco: siehe Rubrik "Schaumwein"

BITTER

AVERNA	2 cl	3,00
RAMAZZOTTI	2 cl	3,00
JÄGERMEISTER	2 cl	3,00

AQUAVIT

HELBING KÜMMEL	2 cl	2,50
LINIE AQUAVIT	2 cl	3,50

DIGESTIF

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

LIQUEUR

BAILEYS ^{1,3}	4 cl	4,50
AMARETTO DISARONNO	2 cl	3,50
LIMONCELLO	2 cl	3,50

COGNAC

RÉMY MARTIN V.S.O.P.	2 cl	4,50
	4 cl	8,50

BRANDY

MARCHESI ANTINORI – TOSKANA	2 cl	4,90
	4 cl	9,00

UNSER GESCHENKGUTSCHEIN

VERSCHENKEN SIE GUTEN GESCHMACK AN FREUNDE, BEKANNTE 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.