

Vorspeise

- | | |
|---|---------------|
| 1. Zwiebelsuppe | 6,90€ |
| nach altem französischen Rezept, mit Weißwein abgelöscht
Pernod frische Kräuter Croutons Käse überbacken ^{a1 b}
old French recipe whitewine perno croutons encrusted with cheese | |
| 2. Kokos-Curry-Suppe | 6,90€ |
| Putenbrust Ananas Zwiebeln Creme Fraiche Mandeln ^{a1 b g2}
coconut milk curry turkey pineapple almonds creme fraiche | |
| 3. Tomatensuppe | 6,90€ |
| Rinderfilet-Streifen rote Bohnen Zwiebeln Crème fraîche ^b
tomato sauce beef onion beans cream fraiche | |
| 4. Bruschetta (2Stück), auch zum Teilen | 8,90€ |
| Tomatenwürfel Knoblauch Olivenöl Zwiebeln Balsamico Creme
auf unserem Kräuterbaguette ^{a1}
tomatos galic olive oil onions balsamico cream bread | |
| 5. Steakhouse Bruschetta (2Stück), auch zum teilen | 12,90€ |
| Fein geschnittene Rindersteakwürfel Zwiebeln Knoblauch
Getrocknete Tomate Oliven Öl auf unserem Kräuterbaguette ^{a1}
beef stripe galic olive oil onions bread | |

Salate

- | | |
|---|---------------|
| 7. Kleiner Salat | 6,90€ |
| Eisbergsalat Salatherzen Radiccio Kirschtomaten Gurken Mais Möhren
geröstete Sonnenblumenkerne Haus Dressing (Joghurt-Knoblauch) ^b
salad radicchio cherry tomatoes cucumber corn carrots yogurt galic dressing | |
| 8. Großer Salat | 11,90€ |
| Eisbergsalat Salatherzen Radiccio Kirschtomaten Gurken Mais Möhren
geröstete Sonnenblumenkerne Kräuterbaguette Hausdressing (Joghurt-Knoblauch) ^{a1 b}
salad radicchio cherry tomatoes cucumber corn carrots bread yogurt galic dressing | |
| mit Rinderstreifen | 16,90€ |
| mit Putenbruststreifen | 15,90€ |
| mit Garnelenspieß ^e | 16,90€ |
| mit gebratene Champignons | 14,90€ |

Dressing Ihrer Wahl

American Dressing (lieblich – sahnig) ^b | Balsamico – Honig – Senf (Cremig frisch) Haus
Dressing (Joghurt Knoblauch) ^b

Original Argentinische Steaks vom Lavasteingrill

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen eine Ofenkartoffel mit Sour Cream |
Salat | Kräuterbaguette | Kräuterbutter ^{a1/b}

30. Rumpsteak	200g	27,90€
31. Rumpsteak	250g	31,90€
32. Rumpsteak	300g	35,90€
je weitere	50g	4,00€

from the young, hearty sirloin

Aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken ohne Fett, kräftig und saftig,
ein Gaumenschmaus für jeden Kenner

33. Rinderfilet	200g	31,90€
34. Rinderfilet	250g	37,90€
35. Rinderfilet	300g	45,90€
je weitere	50g	6,00€

from the most tender cut of the calf

Das beste und zarteste Stück aus der Rinderlende, hoch geschnitten, außen kross und
innen zartrosa, ein Hochgenuss für jeden Fleischliebhaber

Harmonische Kombination

Steaksaucen Knoblauchsauce & BBQSauce 2,50€ | Pfeffersauce | Sauce Hollandaise | Champignons
a la Creme 3,90€ | Gebratene Zwiebel & Champignons | gebratenes Gemüse 4,90€

Original Argentinische Steaks vom Lavasteingrill

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen eine Ofenkartoffel mit Sour Cream |
Salat | Kräuterbaguette | Kräuterbutter ^{a1|b}

36. Rib Eye Steak	300g	31,90€
37. Rib Eye Steak	400g	39,90€
38. Rib Eye Steak	500g	46,90€
je weitere	100g	7,00€

well marbled with a small eye of fat, juicy and tender

Die durch das Fleisch verlaufende Marmorierung und der typische Fettkern, der auch als „Fettauge“ bekannt ist, lässt jedem Steakliebhaber das Herz erblühen. Das Rib-Eye-Steak ist an Saftigkeit nicht zu übertreffen

39. Huftsteak	200g	25,90€
40. Huftsteak	250g	28,90€
41. Huftsteak	300g	33,90€
je weitere	50g	3,00€

from the beef hip finely marbled and flavoursome

Aus dem Herzstück der Rinderhüfte nahe zu fettfrei, zartrosa gegrillt entfaltet es am besten seinen Geschmack

Harmonische Kombination

Steaksaucen Knoblauchsauce & BBQSauce 2,50€ | Pfeffersauce | Sauce Hollandaise | Champignons a la Creme 3,90€ | Gebratene Zwiebel & Champignons | gebratenes Gemüse 4,90€

Steaks Spezial

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen eine Ofenkartoffel mit Sour Cream |
Salat | Kräuterbaguette | Kräuterbutter ^{a1|b}

Together with all steaks we serve a salad plate, garlic bread
and baked potato with sour cream

We always serve tender and juicy steaks of best quality grilled on our Lavastone-Grill

42. SteakLounge Teller	300g	35,90€
------------------------	------	--------

100g Rumpsteak | 100g Huftsteak | 100g Rinderfilet
100g sirloin | 100g hipsteak | 100g tenderloin

ein unvergessliches Fleischerlebnis

43. Lammfilet	200g	31,90€
---------------	------	--------

44. Lammfilet	250g	36,90€
---------------	------	--------

Newseeland Lambfilet

Neuseeländisches Lammfilet zartrosa gegrillt, für den Feinschmecker, zergeht auf der Zunge

45. Putenbrustfilet	200g	19,90€
---------------------	------	--------

46. Putenbrustfilet	250g	21,90€
---------------------	------	--------

turkey breast filet

Vom Filet der Pute - zart und saftig gegrillt

47. Surf & Turf	300g	45,90€
-----------------	------	--------

160g Rinderfilet | vier Black Tiger Garnelen
160g tenderloin | 4 black tiger scampis

48. Dinner for two	300g	79,90€
--------------------	------	--------

zwei gegrillte Rinderfilets je 80g | zwei gegrillte Putenbrustfilets
je 80g | 6 Chicken Wings | Gebratene Champignons & Zwiebeln |
zwei Ofenkartoffeln mit Sour Creme | zwei Kräuterbarguettes |
Salat | Sauce nach ihrer Wahl ^{a1|b|c|d|e}

two grilled beef fillets 80 each | two grilled turkey
breast 80 each | six chicken wings | two baked potato | two herb
bread | two salads sautéed mushrooms and onions

Harmonische Kombination

Steaksaucen (Knoblauchsauce & BBQ-Sauce) ^{b|n|k|2|3} 2,50€ |
Pfeffersauce | Sauce - Hollandaise | Champignon a la Creme ^{a1|b|n} 3,90€

SteakLounge Spezial

50. Beef & Champignon 180g

19,90€

saftig gegrillte Rindersteaks 3x 60g | Champignon a la Creme | Pommes Frites | Salat | Kräuterbaguette ^{a1|b}

Juicy grilled beef steaks | mushrooms in cream sauce | french fries | Salad | herb baguette

Upgrade: Ofenkartoffel mit Sour Cream | Süsskartoffelpommes | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

2,00€

51. Putenbrustmedaillons 180g

19,90€

zart und saftig gegrillt | Paprika-Mais-Gemüse | Ofenkartoffel mit Sour Cream | Salat | Kräuterbaguette ^{a1|b}

tender and juicy grilled | pepper-corn-mix vegetables | baked potato with sour cream salad | baguette

52. Grill – Mix 260g

32,90€

Rinderfilet 100g | Lammfilet 60g | Schweinefilet 100g | Pfeffersauce | Kroketten | Salat | Kräuterbaguette ^{a1|b}

beef fillet 100g | Lamb fillet 60g | pork fillet 100g | pepper sauce | croquettes | salad | herb baguette

Upgrade: Ofenkartoffel mit Sour Cream | Süsskartoffelpommes | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

2,00€

53. Country – Teller

28,90€

150g argentinisches Rinderhufsteak | 4 Stk. Chicken Wings | 200g Spare Ribs | Kroketten | Kräuterbutter | Salat ^{a1|b|k|c|j|n}

150g argentine rump steak | 4 pcs. chicken wings | 200g spare ribs | croquettes | herb butter | salad

Upgrade: Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | Ofenkartoffel mit Sour Cream | Süsskartoffelpommes

2,00€

54. Spare Ribs

500g

24,90€

Zarte Schweinerippchen mit einer Honig-BBQ-Kruste | Süßkartoffelpommes | Sour Cream | Salat ^{b|n|k|s}

800g

28,90€

Tender pork ribs with a honey BBQ crust | Sweet potato fries | Sour cream | Salad

55. Schweinefilet 250g

23,90€

saftig gegrillte Medaillons | gebratene Zwiebeln & Champignons | Süßkartoffelpommes | Sour Cream | Salat | Kräuterbaguette ^{a1|b}

juicy grilled medallions | fried onions & mushrooms | sweet potato fries | baguette | salad

64. Westernpfanne

18,90€

Putenbrustfilet 80g | Schweinefiletsteak 80g | buntes Gemüse | Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Sauce Hollandaise | Salat | Kräuterbaguette ^{a1|b|c|n|k|j}

turkey breast steak 80g | pork fillet steak 80g | vegetables | potatoes | bacon | onions | hollandaise sauce | salad | baguette

Schnitzel 180g

wahlweise mit Pommes Frites oder Kroketten,
dazu einen gemischten Salat

Schnitzel 180g, served with choice of French fries or croquettes and a mixed salad

- | | |
|---|--------|
| 69. nach Wiener Art Vegetarisch ^{a1 b c n 3 2 5} | 14,90€ |
| 70. nach Wiener Art ^{a1 b c n 3 2 5} | 11,90€ |
| 71. nach Wiener Art
mit hausgemachter Jägersoße ^{a1 b c n 3 2 5} | 14,90€ |
| 72. nach Wiener Art
mit hausgemachter Pfeffersoße ^{a1 b c n 3 2 5} | 14,90€ |
| 73. nach Wiener Art
überbacken mit Käse, Schinken, Ananas und
Sauce Hollandaise ^{a1 b c n 3 2 5} | 15,90€ |

Upgrade: Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | Ofenkartoffel mit Sour Cream

2,00€

Ofenkartoffel

80. Ofenkartoffel

- | | |
|---|--------|
| mit Sour Cream Kräuterbaguette Salat ^{a1 b}
<small>baked potato sour cream garlic bread salad</small> | 10,90€ |
| mit Rinderstreifen
<small>with cattle stripe</small> | 15,90€ |
| mit Putenbruststreifen
<small>with turkey breast stripe</small> | 14,90€ |
| mit Räucherlachs-Rosen
<small>smoked salmon</small> | 14,90€ |

Überbackenes

81. Schweinemedallions 180 g

21,90€

Schweinefilet | Champignonsauce | überbacken mit Käse | Kroketten | Salat | Kräuterbaguette ^{a1|b}

pork filet | mushroom sauce | cheese | salad | bread

Upgrade: Ofenkartoffel mit Sour Cream | Süsskartoffelpommes |
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

2,00€

82. Putenbrust „Hawaii“ 180 g

20,90€

Putenbrustfilet | Ananas | Sauce Hollandaise | überbacken mit Käse | Kroketten | Salat | Kräuterbaguette ^{a1|b|c|n|k|j}

turkey breast | ananas | cheese | sauce hollandaise | salad | croquettes | bread

Upgrade: Ofenkartoffel mit Sour Cream, Süsskartoffelpommes oder
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

2,00€

83. Gemüsegratin

14,90€

rote Paprika | Mais | Brokkoli-Röschen | Champignons | Sauce Hollandaise | überbacken mit Käse | Kräuterbaguette | Salat ^{a1|b|c|n|k|j}

peppers | corn | broccoli | mushrooms | sauce hollandaise | cheese | baguette | salad

84. Kartoffelgratin

14,90€

Kartoffeln | rote Paprika | Brokkoli-Röschen | Champignons | überbacken mit Käse | Sahnesauce | Kräuterbaguette | Salat ^{a1|b}

Pott gratin | red bell peppers | broccoli | mushrooms | baked with cheese |
cream sauce | herb baguette | salad

mit Putenbrustfilet

17,90€

mit Rinderfilet

19,90€

mit Lachsfilet

19,90€

Filetpfanne

in Sahnesauce mit verschiedenen Kräutern | mediterranem Gemüse auf dem Weg zum Siedepunkt | Salat | Kroketten | Kräuterbaguette ^{a1|b}

cream sauce | mediterranean vegetables on the way to the boiling point | salad | bread

mit Putenbrustfilet

with turkey breast stripe

19,90€

mit Rinderfilet

with cattle stripe

21,90€

mit Lachsfilet und Räucherlachs

salamonfilet and smoked salmon

21,90€

Upgrade: Ofenkartoffel mit Sour Cream | Süsskartoffelpommes | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

2,00€

Your Bowl

Ein Genuss – vier Gesichter

Unsere Signature Bowl ist die perfekte Verbindung aus Frische, Geschmack und Individualität. Stelle dir deine Bowl aus besten Zutaten selbst zusammen: modern, gesund, proteinreich.

Deine Basis:

Couscousreis | Wildkräutersalat | Avocado | Karotten | Gurke | Cherrytomaten | Rote Bete | Sesam |

Edamame | Verfeinert mit unserem Joghurt Knoblauch Dressing

Wähle dein Topping: ^{a1|b|i}

couscous rice | wild herb salad | avocado | carrots | cucumber | Cherry tomatoes | beetroot | Sesame | Edamame Refined with our yogurt-garlic dressing

11,90€

- Garnelenspiess – fein mariniert ^e

Marinated Prawn Skewers – delicately marinated

16,90€

- Gebratene Champignons – würzig, vegetarisch & mit Biss

Grilled Mushrooms – spicy | vegetarian & full of bite

15,90€

- Putenbruststreifen – frisch gegrillt

Grilled Turkey Breast Strips – freshly grilled with honey mustard glaze

15,90€

- Rinderstreifen vom Grill – zart, medium, Steakhouse-Style

Grilled Beef Strips – tender | medium | steakhouse-style

16,90€

Deine Bowl. Dein Stil. Dein Geschmack

Auf Wunsch: vegan, oder Glutenfrei – sprechen Sie uns einfach an!

Mittagstisch

Dienstag bis Freitag 11:30Uhr – 15:00Uhr

M1. Brokkoli – Kartoffelgratin

11,90€

Kartoffeln | Brokkoli-Röschen | Champignons | Sahnesauce | Käse überbacken | Salat ^b
broccoli potato gratin | with mushrooms | broccoli | and potatoes baked in a creamy
sauce with cheese | salat

M2. Grosser gemischter Salat

9,90€

Eisbergsalat | Wildkräuter-Salat | Radiccio | Cherrytomaten | Gurken | Mais | Möhren |
Sonnenblumenkerne | Kräuterbaguette | Hausdressing (Joghurt-Knoblauch) ^{a1|b}
salad | radicchio | cherry tomatoes | cucumber | corn | carrots | bread | yogurt garlic dressing

mit Putenbrustfilet

12,90€

with turkey breast slices

mit Rinderstreifen

13,90€

with beef tenderloin slices

M3. Grill Teller 180g

11,90€

Putenbrustfilet 60g | Schweinefilet 60g | Arg. Rinderhufsteak 60g | Kräuterbutter |
Pommes Frites | Salat ^{a1|b}

60g turkey breast | 60g pork filet | 60g sirloin | fries | salad

Upgrade: Ofenkartoffel mit Sour Cream | Süsskartoffelpommes |
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

2,00€

M4. Putenbrustfilet 160g

11,90€

Sauce Hollandaise | Ofenkartoffel mit Sour Cream | Salat ^{a1|b|c|n|k|j}
160g turkey breast | baked potato with sour cream | salad

M5. Zarte Barbecue Spare Ribs 350g

11,90€

Kartoffelecken | Sour Cream | Salat ^{b|n|k|3}

barbecue spare ribs | potato wedges | salad

M6. Argentinisches Rinderhufsteak 160g

13,90€

saftig gegrillt | Zwiebel-Pfeffer-Sauce | Kroketten | Salat ^{a1|b}
160g sirloin steak | pepper sauce | croquettes | salad

Upgrade: Ofenkartoffel mit Sour Cream | Süsskartoffelpommes |
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

2,00€

M7. Schweinefilet 180g

12,90€

Champignon Sauce | Pommes Frites | Salat ^{a1}

pork filet | mushrooms sauce | fries | salad

Upgrade: Ofenkartoffel mit Sour Cream | Süsskartoffelpommes |
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

2,00€

Für unsere kleinen Gäste (bis 12Jahre)

zu allen Kindergerichten servieren wir knusprige Pommes, Ketchup oder Majo ^{n/b/k/a1}
For our little guests for all children's meals we serve french fries, Ketchup or mayonnaise

91. Putenbruststeak 120g	8,90€
turky breast	
92. Fischstäbchen 5 Stück ^{d e j}	7,90€
fish sticks	
93. Kinderschnitzel 120g ^{a1 b c n 3 2 5}	8,90€
children Schnitzel (120g)	
94. Chicken Nuggets 6 Stück ^{a1 b k c j n}	8,90€
chicken nuggets 6 pieces	

Extra Beilagen

100. Ofenkartoffel mit Sour Cream ^b	5,90€
Baked Potato	
101. Pommes Frites ^{a1 b}	4,90€
french fries	
102. Kroketten (6 Stück) ^{a1 b}	4,90€
french fries	
103. Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{3 4}	5,90€
fried potatos with bacon and onions	
104. Kräuterbaguette (2 Stück) ^{a1 b}	5,00€
garlic bread	
105. Kartoffelecken mit Sour Cream ^{a1 b}	5,90€
garlic bread	
106. Gebratene Champignons und Zwiebeln	4,90€
fried mushrooms and onions	
107. Gebratenes Gemüse	4,90€
fried mediterranean vegetables	
108. Dressing oder Steaksaucen je Portion ^{a1 b}	2,50€
herbbutter, steaksauce, dressing	
109. Portion Sour Cream ^b	3,90€
sour cream	
110. Ketchup, Mayonnaise oder Kräuterbutter ^{c n b k a1}	1,00€
111. Pfeffersauce Champignon a la Creme Sauce Hollandaise ^{a1 b c n k j}	3,90€
peppersauce mushrooms sauce sauce hollandaise	
112. Süßkartoffelpommes mit Sour Cream	5,90€

Dessert

120. Creme Brulee

5,90€

Vanillecreme unter karamellisiertem Rohrzucker ^{b|c}

121. Trio von Mousse au Chocolat

5,90€

3 verschiedene Schokoladenmousse | schokoraspeln ^b

122. Erdbeere – Tiramisu

8,90€

Erdbeerpüree | Cheescreme | Löffelbisquit | frische Erdbeeren ^{b|a1}

123. Fruit-Mix Eisbecher

7,90€

Vanilleeis | Erdbeereis | Sahne | Frische Früchte ^{b|g3}

124. Schoko Muffin mit Vanilleeis

8,90€

Schoko Muffin mit flüssigem Kern und eine Kugel Vanilleeis ^{a1|b}



Steak & more. Mehr als Genuss.

Homemade Limonaden

	0,4l	
Pfirsich ²⁶ /g3	5,90 €	
Himbeere – Holunder ² /6	5,90 €	
Cranberry ² /6	5,90 €	
Minze – Limette ² /6/g3	5,90 €	
Kirsch ² /6	5,90 €	
Erdbeere – Minze ² /6/g3	5,90 €	
Melonen Mix ² /6	5,90 €	
Granatapfel ² /6	5,90 €	

Säfte & Schorlen

	0,2l	0,4l
Apfelsaft ⁴	2,70€	5,40€
Orangensaft ⁴	2,70€	5,40€
Traubensaft ⁴	2,70€	5,40€
Maracujanektar	2,70€	5,40€
Kirschsaft ⁴	2,70€	5,40€
Bananennektar ⁴	2,70€	5,40€
Rhabarber ⁴	2,70€	5,40€
Kiba ⁴	2,70€	5,40€

Softdrinks

	0,2l	0,33l
Coca Cola ¹ /2/4	2,70€	4,50€
Coca Cola Zero ¹ /2/4	2,70€	4,50€
Fanta ² /4	2,70€	4,50€
Sprite	2,70€	4,50€
Spezi ¹ /2/4	2,70€	4,50€

Schweppes

	0,2l	0,4l
Schweppes Tonic ¹¹	2,70€	5,40€
Schweppes Bitter Lemon ¹¹	2,70€	5,40€
Schweppes Ginger Ale ²	2,70€	5,40€
Schweppes Wildberry	2,70€	5,40€
Schweppes Peach ^{3 4 g}	2,70€	5,40€
	0,2l	0,75l
Morelli Wasser Naturell	2,70€	7,50€
Morelli Wasser Sprudel	2,70€	7,50€

Bier vom Fass

	1,5l Pitcher	0,3l	0,5l
Krombacher Pils ^{a2}	16,90€	3,50€	5,90€
Krombacher Dunkel ^{a2}	16,90€	3,50€	5,90€
Krombacher Alster ^{6 a2}		3,50€	5,90€
Starnberger Hell ^{a2}		3,50€	5,90€

Flaschenbier

	0,33l
Krombacher Pils Alkoholfrei ^{a2}	3,10€
Krombacher Alster alkoholfrei ^{a2}	3,10€
Corona Extra ^{4 a1}	4,50€
	0,5l
Krombacher Weizen ^{a1}	6,10€
Krombacher Weizen alkoholfrei ^{a1}	6,10€
Krombacher Weizen Dunkel ^{a1}	6,10€

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema 7,50 €
Ginger Ale | Limette | Rohrzucker | Lime Juice 2|6|3|g

Virgin Sunrise 7,50 €
Orangensaft | Grenadine | Ananassaft | Zitronensaft 2|4|6

Virgin Colada 7,50 €
Ananassaft | Kokossirup | Sahne 2|4|6|b

Cocktails

Pina Colada 9,50 €
w.Rum | Sahne | Ananassaft | Kokossirup 2|4|6|b

Sex on the Beach 9,50 €
Vodka | Triple Sec | Grenadine | Orangensaft | Ananassaft 2|4|6

Mojito 9,50 €
Limette | Rohrzucker | w.Rum 4|6|b|g3

Erdbeer - Mojito 9,50 €
Limette | Rohrzucker | w.Rum | Erdbeere Püree 4|6|g3|b

SteakLounge Special 9,50 €
Malibu | Ananassaft | Kokossirup | Blue Curacao | Sahne 4|6|2|b

Cuba Libre 9,50 €
Havana Club | Rohrzucker | Limette | Cola 1|g3

Aperitif

Aperol Spritz 7,50 €
Aperol | Sekt | Soda Wasser | Orange 2|g3

Hugo Spritz 6,90 €
Sekt | Sprite | Soda Wasser 2|6

Lillet Berry 7,50 €
Lillet | Schwepps Wild Berry | Beeren 3|6

Lillet Peach 7,50 €
Lillet | Schwepps Peach | Pfirsich 2|4|g

Dejavu Peach 7,50 €
Dejavu | Schwepps Peach | Pfirsich b2|4|g3

Bacardi Razz 6,90 €
Bacardi Razz | Sprite | Himbeeren 2|6

Obstler | Aquavit | Liköre

Williams Birne	40% 2cl	2,90€
Himbeergeist	40% 2cl	2,90€
Marille	40% 2cl	2,90€
Kirschwasser	40% 2cl	2,90€
Jubiläums Aquavit	42% 2cl	3,10€
Linie Aquavit	42% 2cl	3,10€
Baileys	17% 2cl	3,10€
Ramazzotti	30% 2cl	3,10€

Whiskey | Rum | Weinbrände

Jack Daniels	40% 2cl	3,90€
Johnnie Walker Blak Label	40% 2cl	3,90€
Remy Martin VSOP L	40% 2cl	4,50€
Hennessy VS	40% 2cl	4,50€
Havana Club 3J	40% 2cl	3,90€
Bacardi	37,5% 2cl	3,20€

Spirituosen

Sambucca	40% 2cl	2,90€
Heidegeist	50% 2cl	3,20€
Gin Bombay	40% 2cl	3,90€
Vodka	40% 2cl	2,90€
Grappa ^{1 c g P}	40% 2cl	3,50€

Heißgetränke

Kaffee Crema ⁶	2,90€
Glas Tee Samova	3,50 €
Cappuccino ^{6 b}	3,30 €
Espresso ⁶	2,50 €
Espresso Doppio ⁶	4,50 €
Latte Macchiato ^{6 b}	5,50 €
Glühwein	5,20 €
Kakao ^b	4,30€

Weisswein

	0,75l	0,2l
Grauburgunder Qba trocken, WG Vier Jahreszeiten / Pfalz		7,90€

Kräftige Frucht | trockener Geschmack °

Sommersemester QbA feinherb, Weingut Studier / Pfalz	34,90€	7,90€
---	--------	-------

Fruchtig / duftig und voller Lebendigkeit
Die saftige Säure des Rieslings und des Sauvignon blancs wird durch die milde Säure des Chardonnays reduziert °

Chardonnay-Colombard, La Grange Bertolet / Südfrankreich	32,90€	8,90€
---	--------	-------

elegantes Cuvee aus Chardonnay und Colombard, wenig Säure °

Rotwein

	0,75l	0,2l
Tempranillo „7 Castillos“, Bodegas San Pedro / Rioja	32,90€	8,90€

Ein feinwürziger Rotwein mit angenehm duftigem Bukett und schönem Nachhall. Trocken °

DADA Malbec, Finca Las Moras / Argentinien	32,90€	8,90€
---	--------	-------

Dunkles Granat-Purpur. Im Duft zeigt sich eine wunderbar , saftige Frucht unterlegt mit feinen Röstnoten, Vanille und gebrannten Mandeln.
Am Gaumen fülliger und weicher Auftakt mit würzigem Biss. Trocken °

Syrah-Cabernet, La Grange Bertolet / Südfrankreich	32,90€	8,90€
---	--------	-------

Rote Früchte mit würzigen Noten und einem hauch Holz am Gaumen weich und vollmundig mit samtiger Spur und einem schönen Abgang. Trocken °

Allergene: a1 Weizen – a2 Gerste – a3 Roggen – b Milch | Laktose – c Eier – d Fisch – e Krebstiere – f Weichtiere – g1 Erdnüsse | g2 Mandeln | g3 Schalenfrüchte | g4 Walnüsse | g5 Cashewnüsse | g6 Haselnüsse | g7 Pistazien | g8 Pekannüsse | g9 Macadamianüsse – h Erdnüsse – i Sesamsamen – j Soja – k Sellerie – l Schwefeldioxid und Sulfile – m Lupinen – n Senf – o Sulfite

Zusatzstoffe: 1 mit Koffein – 2 mit Farbstoff – 3 mit Konservierungsstoffe – 4 mit Antioxidationsmittel – 5 mit Geschmacksverstärker – 6 mit Süßungsmittel – 7 geschwefelt – 8 geschwärzt – 9 enthält eine Phenylalaninquelle – 10 mit Phosphat – 11 Chininhaltig – 12 Gewachst