

***Brachvogel – the green heart on the river bank!***

*Culinary and musical highlights the whole year round.*

*(For more information please see our website or our program)*

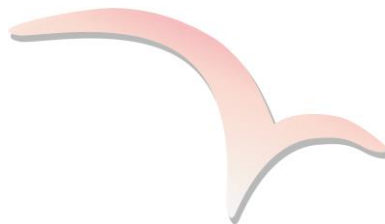
***Business Lunch; Monday – Friday from 11:30am noon – 2:00pm***

*Two daily alternating dishes (meat and vegetarian)*

*We cater for all kinds of different events – Weddings, Birthdays, office parties. Any further assistance and advice is also gladly given.*

*You can rely on our many years of catering experience*

*The Brachvogel team is happy to answer any questions you may have.*



# Wild, goose & duck



**Brussels sprouts soup** € 4,20  
with bacon strips € 4,90

\*\*\*

**Forest mushroom risotto** € 10,90  
served with rocket salad with cherry tomatoes and red onions

\*\*\*

**Wild boar roast** € 13,90  
with bacon sprouts and butter spaetzle

\*\*\*

**Stag goulash** € 14,90  
with gravy, red cabbage and potato dumplings

\*\*\*

**Half Land Duck** € 16,90  
with an orange thyme jus with red cabbage and potato dumplings

\*\*\*

**Roast goose** € 19,90  
crispy roast goose served with orange-thyme jus,  
with red cabbage and kale, with potato dumplings

\*\*\*

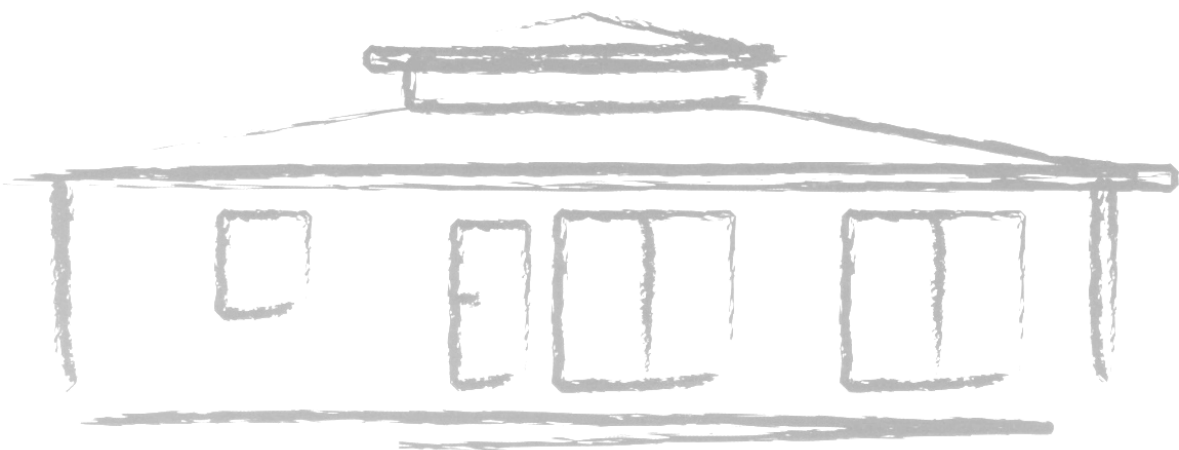
**Speculoos Panna cotta** € 4,90  
with fruity mulled wine sauce

\*\*\*

## On pre-order

**A whole goose** € 89,00  
crispy whole goose with orange-thyme jus,  
red cabbage and kale, with potato dumplings

also for take away



# **Breakfast**

*Monday –Saturday from 9 am –14pm*

## **Weißwürste**

**6,90 €**

*2 White Sausage served with sweet mustard and a pretzel*

\*\*\*

## **Brachvogel Breakfast**

**9,90 €**

*Could cuts, cheese, fresh cream cheese, one boiled egg, homemade jam, fresh fruits, butter and a bread basket*

\*\*\*

## **English Breakfast**

**10,90 €**

*grilled roast sausages, baked beans in tomato sauce, fried eggs, crispy bacon stripes, homemade jam, butter and a bread basket*

\*\*\*

## **Cheese Breakfast**

**10,90 €**

*Goat cheese gratin with rosemary and honey, one boiled egg, cheese, soft cheese, fresh cream cheese, homemade jam, fresh fruits, butter and a bread basket*

\*\*\*

## **Salmon Breakfast**

**11,90 €**

*Smoked salmon, horseradish, hashbrowns, boiled egg, homemade jam, fresh fruits, butter and a bread basket*

\*\*\*

## **Gourmet Breakfast for Two**

**19,90 €**

*Smoked salmon, horseradish, selection of could cuts, country ham, pepper salami sausage, cheese, soft cheese, bavarian cheese spread, fresh cream cheese, scrambled eggs with tomato and mozzarella, cream yogurt with fruit salad, honey, homemade jam, fresh fruits, butter and a basket bread*

## ***Egg Dishes***

*Consisting of 3 eggs/optionally fried eggs*

*Monday – Sunday from 9 am – 2 pm*

<i>Scrambled eggs natur</i>	<b>4,90 €</b>
<i>Scrambled eggs with Bacon</i>	<b>5,90 €</b>
<i>Scrambled eggs with boiled ham</i>	<b>5,90 €</b>
<i>Scrambled eggs with Tomato and Mozzarella</i>	<b>5,90 €</b>
<i>Strammer Max</i>	<b>6,90 €</b>
<i>Brown bread with smoked country ham and two fried eggs</i>	

*Every dish is served with a basket of bread and butter*

## ***Sweet Dishes***

<i>Cream Yogurt</i>	<b>4,80 €</b>
<i>with fruit-salad and honey</i>	
<i>Kaiserschmarrn</i>	<b>8,90 €</b>
<i>Cut-up and sugared pancake with raisins and almond served with homemade applecream or stewed plum</i>	
<b><i>Extras</i></b>	
<i>portion of cream</i>	<b>0,80 €</b>
<i>Butter, jam, honey or nutella</i>	<b>0,80 €</b>
<i>Boiled egg</i>	<b>1,90 €</b>
<i>Prezel</i>	<b>1,90 €</b>
<i>Basket of bread</i>	<b>1,90 €</b>

## ***Soups***

### ***Lentil Stew***

*With brown lentil carrots celery and leek* **4,60 €**

– *with sausages* **5,90 €**

### ***Gulash Soup***

**6,40 €**

*with beef, pepper, onions, mushrooms and potatoes*

## ***Salads***

### ***Mixed Garden***

**7,40 €**

*Various kind of lettuce with tomatoes cucumber and red onion*

### ***Feta Cheese***

**9,90 €**

*Feta cheese fried coated in sesame and coconut with*

*various seasonal lettuce leaves, tomatoes, cucumber and red onion*

### ***Goat cheese***

**10,90 €**

*Baked goat cheese with rosemary and honey with*

*various seasonal lettuce leaves, tomatoes, cucumber and onions*

### ***Salad Brachvogel***

**11,90 €**

*Grilled chicken breast fillet with various seasonal lettuce leaves, tomatoes,*

*cucumber and red onions*

### ***Steak & Salad***

**17,90 €**

*grilled Rumpsteak with herb Butter, served with a large mixed salad with parmesan*

**All salads are served with cranberry dressing and a basket of bread**

## **Starters**

**Mini-Kräuterkartoffeln** 7,90 €

*Small potatoes with herbal quark*

**Grünkern-Gemüse -Bratlinge** 8,90 €

*Green-spelt-vegetables-patties with sesam tahini-creme,  
herbal quark and salad garnish*

**Dumplings** 8,90 €

*Gratinated with mountain cheese, creamed mushroom and a small salad*

**Brotzeiteller** 10,90 €

*With smoked country ham,cooked ham,smoked spicy sausage,austrian  
cheese,bavarian cheese,radish,gherkin,lard and bread*

### **Stone-baked „Flammkuchen“**

**Flammkuchen vegetarian** 7,90 €

*With sour cream,cheese and onions*

**Flammkuchen „d“ Alsace** 8,90 €

*With sour cream,onions and bacon*

**Flammkuchen Parma** 9,90 €

*With sour cream,cherry tomatoes,rocket salad,smoked ham,  
and gradet parmesan cheese*

**Flammkuchen goat cheese** 9,90 €

*With sour cream,goat cheese,zucchini,aubergine,paprika,  
rosemary,pine nuts and honey*

**Flammkuchen Pumpkin** 10,90 €

*With goat cheese sour cream, Hokkaido pumpkin, Apple,  
red onions, thyme and pumpkin seeds*



## ***Berlin Classics***

***Käsespätzle*** **9,40 €**

*Boiled slices of pasta with cheese, roasted onions and apple-cream*

***Currywurst*** **9,90 €**

*Grilled sausage with homemade tomato sauce, made with  
curry powder and spicy onions, served with french fries*

***Berliner Meatballs*** **13,90 €**

*Meatballs consisting of calf served with gravy, fresh vegetables,  
fried potatoes, bacon, onions and mustard*

***Chicken breast fillet*** **13,90 €**

*grilled chicken breast fillet with small - potatoes,  
herbal quark and a side salad*

***Beef roulade*** **15,90 €**

*Beef roulade stuffed with bacon, onions, with gravy,  
red cabbage and potato dumplings*

***Viennese Schnitzel*** **17,90 €**

*Calf cutlet coated in bread crumbs with fried potatoes,  
cucumber salad and cranberry*

***Rumpsteak*** **18,90 €**

*grilled rumpsteak with onion sauce and butterspätzle*

***Herbal salmon*** **18,90 €**

*with a herb crust on a caper - lemon risotto*

## ***Desserts***

***Kaiserschmarrn*** **8,90 €**

*Cut-up and sugared pancake with raisins and almond served with  
homemade apple cream or stewed plum*

***Apple strudel*** **6,40 €**

*puff pastry filled with apple, raisin and cinnamon, served with vanilla sauce  
and whipped cream*

***Chocolate mishape*** **6,40 €**

*Small fresh from the oven chocolate cake with a liquid core, served with hot cherries and vanilla icecream*

## **Heißgetränke**

<i>Tasse Café Crema</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Große Tasse Café Crema</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Tasse Espresso</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Tasse Doppelter Espresso</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Tasse Cappuccino</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Große Tasse Milchkaffee</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Große Tasse Getreidemilchkaffee</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Glas Latte Macchiato</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Glas Flavoured Latte Macchiato</i> <i>mit Karamel-, Vanille- oder Haselnußsirup</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Tasse entkoffeinerter Kaffee</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Moccachino</i> <i>eine große Tasse Kaffee mit Schokolade und Sahne</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Große Tasse heiße Schokolade</i> <i>mit Sahne</i>	<i>3,40 €</i> <i>3,90 €</i>
<i>Glas heiße Milch mit Honig</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Glas heiße Zitrone mit Honig</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Frischer Ingwer-Minz-Tee mit Honig</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Glas Pharisäer</i> <i>Kaffee, 2 cl Pott Rum und Sahne</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Glas Café Advocaat</i> <i>Kaffee, 2cl Eierlikör und Sahne</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Glas Irish Coffee</i> <i>Kaffee, 2cl Tullamore Dew und Sahne</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Glas Baileys Latte</i> <i>Latte Macchiato mit 2cl Baileys</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Glas Lumumba</i> <i>Heiße Schokolade, 2cl Pott Rum und Sahne</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Glas Grog</i> <i>mit 4cl Pott Rum</i>	<i>4,60 €</i>





## **Eilles Tee Spezialitäten**



**Glas Tee 0,3 l**

**2,60 €**

**English Select Ceylon Orange Pekoe Blatt (Schwarztee)**

*Hochland Tee der Insel Sri Lanka (ehem. Ceylon) mit frischem feinherben Aroma*

*Ziehzeitempfehlung: 3-4 Minuten*

**Earl Grey Premium Blatt (Schwarztee aromatisiert)**

*Eine edle Darjeeling-Assam-Blattmischung, benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinsten Bergamottfrüchte. Ein Klassiker!*

*Ziehzeitempfehlung: 3-4 Minuten*

**Grüntee Asia Superior Blatt**

*Aus Mittelasien mit zartsüßer, angenehm herber Note und leuchtend hellgelber Tassenfarbe.*

*Ziehzeitempfehlung: 2-3 Minuten*

**Roiboos Vanilla (Kräutermischung aromatisiert)**

*Südafrikanischer Rotbusch mit lieblichen Vanillearoma – ein trendiges Wellnessgetränk ohne Koffein. Einfach lecker!*

*Ziehzeitempfehlung: 5-8 Minuten*

**Tea Spa Magica (Kräutermischung aromatisiert)**

*Traumhaft fruchtige Komposition mit zartem Apfel-Quitten-Aroma*

*Ziehzeitempfehlung: 5-8 Minuten*

**Sommerbeeren (Früchtemischung aromatisiert)**

*Reine harmonische Früchtemischung mit sommerlichen Erdbeer-Himbeer-Sahne Aroma sehr erfrischend!*

*Ziehzeitempfehlung: 5-8 Minuten*

**Kamillenblüten**

*Getrocknete Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack, sind angenehm beruhigend und ausgleichend.*

*Ziehzeitempfehlung: 5-8 Minuten*

**Pfefferminzblätter**


*Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter.*

*Ziehzeitempfehlung: 5-8 Minuten*

**Spicy Black Chai Broken**

*Exotische Gewürze wie Kardamon, Nelken, Zimt und Ingwer machen diesen Tee zu einem Genuss.*

## Erfrischungsgetränke

 <b>pepsi</b> Cola <sup>2/5/8</sup>	0,2l 2,20 €	0,4l 3,90 €
Mirinda <sup>1/2/5</sup>	0,2l 2,20 €	0,4l 3,90 €
Zup <sup>1/2</sup>	0,2l 2,20 €	0,4l 3,90 €
Fassbrause <sup>1/5</sup>	0,2l 2,20 €	0,4l 3,90 €
Pepsi Cola light <sup>1/2/3/4/5/8</sup>	0,2l 2,20 €	0,4l 3,90 €
Spezi <sup>1/2/5/8</sup>	0,2l 2,20 €	0,4l 3,90 €

Red Bull Energiedrink 0,25l 4,20 €

Rixdorfer Tafelwasser 0,2l 1,70 € 0,4l 2,90 €

Selters Classic 0,25l 2,20 € 0,75l 5,90 €

natürliches Mineralwasser

Selters Naturell 0,25l 2,20 € 0,75l 5,90 €

natürliches stilles Mineralwasser

Limonenschorle <sup>1/9</sup> 0,2l 1,80 € 0,4l 3,20 €

Tafelwasser mit Rose's Lemon Squash

Ice Tea Zitrone 0,2l 2,20 € 0,4l 3,90 €

Schweppes Bitter Lemon <sup>1/5</sup> 0,2l 2,30 € 0,4l 4,20 €

Schweppes Ginger Ale <sup>1/9</sup> 0,2l 2,30 € 0,4l 4,20 €

Schweppes Tonic Water <sup>1/5</sup> 0,2l 2,30 € 0,4l 4,20 €

Schweppes Ginger Beer <sup>1/5</sup> 0,2l 2,30 € 0,4l 4,20 €

Malztrunk 0,33l 2,90 €

Kalte Milch 0,2l 1,80 € 0,4l 3,20 €



Säfte und Nektare 0,2l 2,40 € 0,4l 4,20 €

Orangen-, Apfel-, Ananas- und  
Tomatensaft

Mango-, Kirsch-, Johannisbeer-,  
Rhabarber-, Maracuja- und  
Bananennektar

Saft- oder Nektarschorlen 0,2l 2,10 € 0,4l 3,60 €

Frisch gepresster Orangensaft 0,2l 4,40 €

## **Fassbiere**

<i>Schultheiss Pilsener</i>	<i>0,3l 2,60 €</i>	<i>0,4l 3,20 €</i>
<i>Berliner Pilsner</i>	<i>0,3l 2,80 €</i>	<i>0,4l 3,50 €</i>
<i>Radeberger Pilsner</i>	<i>0,3l 3,00 €</i>	<i>0,4l 3,70 €</i>
<i>Krombacher Dunkel (Naturtrüb)</i>	<i>0,3l 3,00 €</i>	<i>0,4l 3,70 €</i>
<i>Krombacher Kellerbier (Naturtrüb)</i>	<i>0,3l 3,00 €</i>	<i>0,4l 3,70 €</i>
<i>Büble Edelweissbier Hefeweizen</i>	<i>0,3l 2,90 €</i>	<i>0,5l 4,20 €</i>

## **Fassbier mit Limonade**

<i>Radler Bier mit 7up <sup>/1/2</sup></i>	<i>0,3l 2,80 €</i>	<i>0,4l 3,50 €</i>
<i>Alster Bier mit Mirinda <sup>/1/2/5</sup></i>	<i>0,3l 2,80 €</i>	<i>0,4l 3,50 €</i>
<i>Gespritztes Bier mit Fassbrause <sup>/5</sup></i>	<i>0,3l 2,80 €</i>	<i>0,4l 3,50 €</i>
<i>Diesel Bier mit Pepsi Cola <sup>/2/5/8</sup></i>	<i>0,3l 2,80 €</i>	<i>0,4l 3,50 €</i>

## **Flaschenbiere**

<i>Jever Pilsener</i>	<i>0,33l 3,20 €</i>
<i>Schöfferhofer Hefeweizen dunkel</i>	<i>0,5l 4,20 €</i>
<i>Schöfferhofer Kristallweizen</i>	<i>0,5l 4,20 €</i>
<i>Schöfferhofer Hefeweizen Grapefruit</i>	<i>0,33l 3,20 €</i>
<i>Berliner Weisse mit Schuss</i>	<i>0,33l 3,20 €</i>
<i>mit Himbeer <sup>/5</sup> – oder Waldmeistersirup <sup>/5</sup></i>	

## **Flaschenbiere alkoholfrei**

<i>Büble Edelweissbier</i>	<i>0,5l 4,20 €</i>
<i>Clausthaler extra herb</i>	<i>0,33l 3,00 €</i>
<i>Clausthaler Radler</i>	<i>0,33l 3,00 €</i>

## Cider



die Berliner Marke für Cider aus regionaltypischen Mostäpfeln von ökozertifizierten ostdeutschen Streuobstwiesen. In OSTMOST steckt die Geschmacksvielfalt von über 400 seltenen Apfelaritäten. Und alles Bio, zu 100% vegan und frei von Gluten und anderen Zusätzen.

*Outcider WILD trocken*  
*Outcider MILD fruchtig*



0,33l 4,60 €

0,33l 4,60 €

## Weine

Der Tradition verpflichtet, legt das Weingut besonders hohe Ansprüche an die Qualität der Weine. Die Grundlage für hohe Qualität beginnt schon draußen in den Weinbergen. Eine sorgsame Pflege des Bodens und der Reben lassen gesunde und reife Trauben wachsen. Die behutsame Verarbeitung der Trauben und die gekühlte Vergärung der Moste lassen Weine mit viel Frucht und hoher Eleganz entstehen. Unsere Weine verlassen unser Haus in einer Qualität, die auch höchsten Ansprüchen genügt. In „Alles über Wein“ wurden u.a. die Weingüter Schloß Vollrads, Fritz Allendorf, Robert Weil, Juliuspital zu den 1000 besten Weingütern der Welt gezählt. Viel Freude beim Genuss.

– FAMILIE –

# ALLENDORF

<i>Offene Weißweine</i>	0,2l	0,5l
<i>Deutschland</i>		
<i>Allendorf Riesling, QbA</i>	4,10 €	9,80 €
<i>Rheingau / Deutschland</i>		
<i>Riesling – weiß</i>		
<i>trocken , rassig</i>		
<i>Allendorf Riesling, QbA</i>	4,10 €	9,80 €
<i>Rheingau / Deutschland</i>		
<i>Riesling – weiß</i>		
<i>lieblich, spritzig, süffig</i>		

## *Offene Weißweine*

0,2l

0,5l

### **Österreich**

#### *Grüner Veltliner*

5,40 €

13,20 €

*Von den Steingärten; Niederösterreich*

*Grüner Veltliner – weiß*

*trocken, mit der typischen Pfeffernote*

### **Frankreich**

#### *Chardonnay Vanel Pays d´Oc IGP blanc*

4,30 €

10,40 €

*Frankreich*

*Chardonnay – weiß*

*trocken, aromatische Frucht*

### **Italien**

#### *Pinot Grigio Prosecco, IGT*

4,40 €

10,60 €

*Provincia di Pavia / Italien*

*Pinot Grigio – weiß*

*trocken, fruchtig, mit wenig Säure*

## *Offener Roséwein*

### **Deutschland**

#### *Allendorf Rosé*

4,10 €

9,80 €

*Rheingau / Deutschland*

*Spätburgunder – rosé*

*trocken, frische Säure, lebendig*

### **Weinschorle**

3,50 €

*lieblich oder trocken*

## *Offene Rotweine*

### **Deutschland**

#### *Allendorf Dornfelder, QbA*

4,80 €

11,60 €

*Rheingau / Deutschland*

*Dornfelder – rot*

*trocken, rund, vollmundig*

*Allendorf Illusion Rotwein, VDP* 5,60 € 13,60 €

*Rheinhessen / Deutschland  
Spätburgunder, Cuvée - rot - halbtrocken  
dezente Süße, weiche Frucht*

**Offene Rotweine** 0,2l 0,5l

### **Italien**

*Montepulciano Vinuva, DOC* 4,30 € 10,40 €

*Abruzzen / Italien  
Montepulciano - rot  
trocken, Brombeerbukett*

*Chianti Superiore Banfi DOCG* 5,60 € 13,60 €

*Toskana / Italien  
Malvasia di Chianti - rot  
frisch elegant, weich im Geschmack*

### **Frankreich**

*Merlot Aimery IGP* 4,30 € 10,40 €

*Languedoc / Frankreich  
Rebsorte: Merlot - rot  
trocken, rubinrot, gefällig*

### **Spanien**

*Rioja Faustino Crianza, DOC* 5,20 € 12,80 €

*Rioja / Spanien  
Tempranillo, Garnacha tinta - rot  
trocken, landestypisch*

## **Flaschenweine (weiß)**

### **Deutschland**

*Juliusspital Silvaner, QbA* 0,75 l 24,90 €

*Franken / Deutschland  
Silvaner - weiß  
trocken, feiner Duft von Birne und Quitte, saftig*

*Meßmer Grauburgunder, QbA* 0,75 l 25,90 €

*Pfalz / Deutschland  
trocken, körperreich*

*Schloß Vollrads Riesling, QbA* 0,75 l 29,90 €

*Rheingau / Deutschland  
Riesling - weiß  
trocken, feine Mineraltöne, lebendig, frisch*

## **Frankreich**

*Sancerre Blanc Les Jeunes Vignes, AOC* 0,75 l 38,90 €  
*Henri Bourgeois Family, Loire / Frankreich*  
*Sauvignon Blanc – weiß*  
*trocken, Aromen von Stachelbeere und grüner Paprika*  
**Flaschenweine (rot)**

## **Deutschland**

*Assmannshäuser, VDP – Gutswein* 0,75 l 32,90 €  
*Weingut Allendorf, Rheingau / Deutschland*  
*Spätburgunder – rot*  
*trocken, nussig, Cassisfruchtnoten*

## **Österreich**

*Blauer Zweigelt Classic, Qualitätswein* 0,75 l 26,90 €  
*Esterhazy / Burgenland / Österreich*  
*Zweigelt – rot*

## **Italien**

*Rosso di Montalcino, DOCG* 0,75 l 37,90 €  
*Castello Banfi, Toscana / Italien*  
*Sangiovese – rot*  
*trocken, schwer, vollmundig*

## **Original SELTERS...als idealer Weinbegleiter empfohlen...**

*Selters Classic* 0,75l 5,90 €  
*sehr ausgewogen und mineralisch, feinperlend*  
*Selters Naturell* 0,75l 5,90 €  
*nuanciert vollendet, ohne Kohlensäure, außerordentlich sanft*

## **Sekt, Prosecco & Crémant**

	0,1l	Piccolo 0,2 l	0,75 l
<i>Allendorf Riesling trocken</i>		7,50 €	26,00 €
<i>Rheingau / Deutscher Sekt</i>			
<i>Prosecco Fantinel, DOC</i>	3,80 €		28,00 €
<i>Spumante Friuli / Italien</i>			
<i>Gratien &amp; Meyer Crémant de Loire, A.O.C Brut</i>			36,00 €
<i>Gratien &amp; Meyer Cuvée Flamme Brut Rosé</i>			49,00 €



## **Cocktails ohne Alkohol**

<b>Ipanema</b>	<b>4,90 €</b>
<i>Ginger Ale <sup>1/5</sup>, frische Limetten, brauner Rohrzucker, zerstoßenes Eis</i>	
<b>Spring Fever</b>	<b>4,90 €</b>
<i>Grenadine <sup>1/5</sup>, Zitronensaft, Maracujasirup <sup>1/5</sup>, Ananassaft, Orangensaft</i>	

## **Shooters**

<b>Brachvogel Shooter</b>	<b>3,90 €</b>
<i>Havana Club 3J <sup>1/5</sup> Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine <sup>1/5</sup></i>	
<b>Hemingway Sour</b>	<b>3,90 €</b>
<i>Bombay Dry Gin, Grenadine <sup>1/5</sup>, Zitronensaft</i>	

## **Longdrinks**

<b>Cuba Libre</b>	<b>6,40 €</b>
<i>Havana Club 3J <sup>1/5</sup>, Pepsi Cola <sup>1/2/5/8</sup>, frische Limettenachtel</i>	
<b>Vodka Lemon / Tonic</b>	<b>6,50 €</b>
<i>4 cl Absolut Vodka, Bitter Lemon <sup>1/5</sup> / Tonic Water <sup>1/5</sup></i>	
<b>Campari fresh Orange</b>	<b>6,50 €</b>
<i>4 cl Campari <sup>1/5</sup>, Orangensaft</i>	
<b>Jim Beam <sup>1/5</sup> Ginger Ale</b>	<b>6,50 €</b>
<i>4 cl Jim Beam Whiskey, Ginger Ale</i>	
<b>Bourbon Cola</b>	<b>6,50 €</b>
<i>4 cl Jim Beam <sup>1/5</sup>, Pepsi Cola <sup>1/2/5/8</sup></i>	
<b>Gin Tonic</b>	<b>6,50 €</b>
<i>4 cl Bombay Dry Gin, Tonic Water <sup>1/9</sup></i>	
<b>Moscow Mule</b>	<b>6,90 €</b>
<i>4 cl Absolut Vodka, Ginger Beer <sup>1/5</sup>, Limejuice, Gurkenscheibe</i>	
<b>Red Bull Jägermeister</b>	<b>6,90 €</b>
<i>4 cl Jägermeister, Red Bull <sup>2/3/5/6/8/10</sup></i>	
<b>Red Bull Vodka</b>	<b>7,50 €</b>
<i>4 cl Absolut Vodka, Red Bull <sup>2/3/5/6/8/10</sup></i>	



## *Cocktails*

<i>Margarita frozen Mango</i>	6,40 €
<i>Sierra Tequila silver, Sierra Tequila gold, Triple sec, Mangolikör</i>	
<i>Whiskey Sour</i>	6,50 €
<i>Jim Beam, Limettensaft, Rohrzuckersirup</i>	
<i>Tequila Sunrise</i>	7,00 €
<i>Sierra Tequila silver, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft</i>	
<i>Caipirinha</i>	7,00 €
<i>Cana Rio 40%, frische Limetten, brauner Rohrzucker, zerstoßenes Eis</i>	
<i>Sex On The Beach</i>	7,00 €
<i>Absolut Vodka, Pfirsichlikör <sup>1</sup>/<sub>5</sub>, Grenadine <sup>1</sup>/<sub>5</sub>, Zitronensaft, Limejuice, Orangensaft</i>	
<i>Mai Tai</i>	8,00 €
<i>Havana Club 3J, Myers's Rum, Old Pascas 73%iger Rum, Triple Sec, Mandelsirup, Zitronensaft, Limejuice</i>	



*Wir mixen unsere Cocktails mit Giffard-Likören und -Sirupen.*

# Spirituosen

## **Wermuth 5cl**

<i>Martini Bianco</i>	3,90 €
<i>Martini Rosso</i>	3,90 €
<i>Martini Extra Dry</i>	3,90 €
<i>Martini Fiero</i>	3,90 €

## **Sherry 5cl**

<i>Sandeman rich golden</i>	3,90 €
<i>Sandeman medium dry</i>	3,90 €
<i>Sandeman dry seco</i>	3,90 €

## **Bitter & Kräuter 2cl**

<i>Aperol /5</i>	2,40 €
<i>Campari /5</i>	2,60 €
<i>Jägermeister /5</i>	2,90 €
<i>Averna /5</i>	2,90 €
<i>Ramazzotti /5</i>	2,90 €
<i>Fernet Branca /5</i>	2,90 €

## **Anis 2cl**

<i>Ouzo 12</i>	2,80 €
<i>Molinari Sambuca Extra</i>	2,90 €
<i>Molinari Sambuca Caffé</i>	2,90 €

## **Anis 4cl**

<i>Pernod /5</i>	4,90 €
------------------	--------

## **Klare 2cl**

<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	2,60 €
<i>Malteser Aquavit</i>	2,90 €
<i>Linie Aquavit</i>	3,20 €

## **Rum 2cl**

<i>Myers's Rum /5</i>	2,80 €
<i>Havana Club 3 años</i>	2,90 €
<i>Havana Club Anejo Especial</i>	3,20 €
<i>Havana Club 7 años</i>	3,40 €

## **Scotch Whisky 2cl**

<i>Ballantine's /5</i>	2,90 €
<i>Johnnie Walker Red Label</i>	2,90 €
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	3,60 €
<i>Bowmore Islay Scotch 12 Jahre</i>	3,90 €

### **Irish Whiskey 2cl**

<i>Jameson</i> /5	3,20 €
<i>Kilbeggan</i>	3,20 €
<i>Tullamore Dew</i>	3,20 €

### **American Whiskey 2cl**

<i>Jim Beam</i> /5	2,90 €
<i>Evan Williams</i>	3,20 €
<i>Wild Turkey</i> /5	3,20 €
<i>Maker´s Mark</i> /5	3,60 €

### **Malt Whisky 2cl**

<i>Laphroaig</i> Single Malt, 10 Jahre charaktervoller Malt. Tiefgründig und erdverbunden	4,20 €
<i>Oban</i> /5 Western Highlands, 14 Jahre anhaltend sanfter Geschmack, zartes Torfaroma,	4,90 €
<i>Lagavulin</i> /5 Insel Islay, 16 Jahre schweres, kraftvolles Aroma, rauchig-torfig im Geschmack	5,90 €

### **Grappa 2cl**

<i>Grappa di Chardonnay</i>	2,90 €
<i>Grappa di Pinot Bianco</i>	2,90 €

### **Tequila 2cl**

<i>Sierra Silver</i>	2,90 €
<i>Sierra Reposado</i> /5	2,90 €
<i>Sierra Milenario Blanco Tequila</i>	3,90 €
<i>Sierra Milenario Reposado Tequila</i>	4,20 €

### **Cognac, Calvados, Branntwein & Obstbrand 2cl**

<i>Hennessy Fine de Cognac</i>	4,20 €
<i>Calvados Pâpidoux Fine</i> /5	2,90 €
<i>Asbach Uralt</i> /5	2,90 €
<i>Veterano Osborne</i> /5	2,90 €
<i>Vecchia Romagna Nera</i> /5	2,90 €
<i>Pascall Eau de Vie Poire William</i>	2,90 €
<i>Pascall Eau de Vie Mirabelle</i>	2,90 €
<i>Pascall Eau de Vie Kirsch</i>	2,90 €
<i>Pascall Eau de Vie Framboise</i>	2,90 €

### **Wodka & Gin 2cl**

<i>Absolut Vodka</i>	2,90 €
<i>Bombay Dry Gin</i> /9	2,90 €
<i>Bosford Rosé Gin</i> /9	2,90 €

## **Liköre 2cl**

<i>Advocaat Eierlikör</i> /5,3	2,40 €
<i>Berliner Luft</i>	2,60 €
<i>Disaronno</i> /5,3	2,80 €
<i>Baileys</i> /3,5,6	2,80 €
<i>Kahlua</i> /3,5,6,	2,80 €
<i>Licor 43</i> /3,5	2,80 €
<i>Grand Marnier</i> /3,5	2,80 €
<i>Saint Germain</i> /3,5	3,90 €



*Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.*

*Zusatzstoffe: /1 mit Antioxidationsmittel, /2 konserviert, /3 mit Süßungsmittel(n),  
/4 enthält eine Phenylalaninquelle, /5 mit Farbstoff, /6 mit künstlichen Aromastoffen,  
/7 geschwefelt, /8 koffeinhaltig, /9 chininhaltig, /10 mit Taurin*

