



## Herzlich Willkommen!

Wir sind zwei Schwestern, die den Mut gefasst haben ihren Traum von Selbstständigkeit zu verwirklichen!

Unser Café-Restaurant wurde im Sommer 2006, sowohl Innen als auch Aussen, mit viel Liebe zum Detail errichtet! Wir legen großen Wert darauf, dass bei der Zubereitung unserer Speisen, ausschließlich frische Ware mit höchster Qualität verwendet wird!

Wir hoffen mit unserer reichhaltigen Speisekarte aus kulinarischen Köstlichkeiten, internationaler Küche und unseren auserlesenen Weinen, auch Ihren Geschmack zu treffen! Gönnen Sie sich erholsame und entspannende Momente in idyllischer Parkatmosphäre und lassen Sie sich von unserem freundlichen Personal verwöhnen!

Sie sind herzlich willkommen!

Ihre Pusteblume



# FRÜHSTÜCK Mo-Sa bis 16 Uhr, So großes Brunchbuffet von 10-16 Uhr

<b>Kleines Frühstück</b> 1 Ei, Marmelade, Obst, Butter, 1 Brötchen	3,50 €
<b>Französisches Frühstück</b> Marmelade, Honig, Butter, Obst, 1 Croissant	3,80 €
<b>Deutsches Frühstück</b> 1 Ei, Salami, 2 Sorten Schinken, geräucherte Putenbrust Marmelade, Obst, Butter, Brot, Brötchen	5,80 €
<b>Holländisches Frühstück</b> 1 Ei, 5 verschiedene Käsesorten, Kräuterquark Marmelade, Obst, Butter, Brot, Brötchen	7,50 €
<b>Italienisches Frühstück</b> 1 Ei, Salami, Parmaschinken, Gorgonzola, Mozzarella mit Tomate und Basilikum, Obst, Butter, Brot, Brötchen	7,80 €
<b>Norwegisches Frühstück</b> 1 Ei, geräucherte Lachsscheiben, Sahnemeerrettich Obst, Butter, getoastetes Weißbrot und 1 Glas Prosecco	8,50 €
<b>Mediterranes Frühstück</b> 1 Ei, Rinder-Salami, gebratene Knoblauchwurst, 2 Sorten Käse, Schafskäse, Tomate, Gurke, getrocknete Tomaten, Oliven, Marmelade, Honig, Obst, Butter, Brot, Brötchen	9,50 €

## EXTRAS

Nutella	0,50 €
1 Ei	1,00 €
1 Croissant	1,20 €
1 Brötchen	1,00 €
Brotkorb	2,50 €
ganzes Brötchen mit...	
... Käse oder Salami oder Schinken	2,50 €
... Parmaschinken	3,00 €
... Lachs	3,00 €




## EIERSPEISEN

<b>3 Rühr- oder Spiegeleier natur</b> , Butter, Baguette, Salatbeilage	4,00 €
mit Zwiebeln	4,20 €
mit Speck / oder Schinken / oder Käse oder Champignons / oder Tomate	5,00 €
<b>3 Rühreier Mediterran (Menemen)</b> mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten (würzig) und Salatbeilage	6,50 €
<b>3 Rühreier mit türkischer Knoblauchwurst</b> , und Salatbeilage	6,80 €
<b>Vegetarisches Omelette</b> mit Paprika, frischen Champignons, Zwiebeln, Gemüsemais und Salatbeilage	6,50 €
<b>Rühreier mixed</b> mit Schinken, Champignons, Käse, Tomaten, Zwiebeln, Mais, Paprika und Salatbeilage	6,80 €
<b>3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln</b> mit einem Salatbouquet	7,50 €
<b>Bauernomelette</b> mit einem Salatbouquet	7,50 €

## SNACKS

<b>Panini</b> ( <i>italienische Brotspezialität mit Sesam, getoastet</i> )	
mit Käse, Tomate, Paprika, Salatbouquet	4,20 €
mit Schinken, Käse, Tomate, Salatbouquet	4,80 €
mit Salami, Käse, Tomate, Salatbouquet	4,80 €
mit Mozzarella, Tomate, Basilikum, Salatbouquet	4,80 €
mit Fetakäse, Tomate, Paprika, Salatbouquet	5,00 €
mit Thunfisch, Käse, Tomate, Zwiebel, Salatbouquet	5,00 €



## FITNESS

Joghurt mit frischen Früchten und Honig	3,80 €
Eiweißschock Quark mit Zimt, frischen Früchten und Honig	4,00 €
Müsli mit Joghurt frisches Obst, Honig und Milch	4,50 €

## SALATE

Gemischter Salat Verschiedene frische Blattsalate, Frühlingszwiebel, Ei, Radieschen, Kraut, Sprossen, Oliven, Karotte, Tomate, Gurke, Mais, Paprika	6,50 €
mit Thunfisch	7,90 €
mit Schafskäse	7,90 €
mit Putenbruststreifen	8,90 €
<i>Wahlweise mit hauseigenem Dressing Joghurt-Kräuter/Senf-Essig-Öl</i>	
Beilagensalat	3,50 €

## SUPPEN *(Unsere Suppen sind alle hausgemacht)*

Tomatencremesuppe mit Crème Fraîche und frischem Basilikum	4,00 €
Rote Linsensuppe	4,50 €
Gemüsesuppe	4,50 €
Broccolicremesuppe mit Mandelplättchen	4,50 €
Kartoffelsuppe mit Würstchen	5,00 €



## VORSPEISEN

<b>Bruschetta</b> Baguettescheiben mit Tomatenwürfel, Knoblauch, Olivenöl und frischem Basilikum	3,80 €
<b>Bruschetta mit Thunfisch</b> Baguettescheiben mit Tomatenwürfel, Knoblauch, Zwiebel und frischem Basilikum	4,50 €
<b>Saté -Spieße</b> 5 Hähnchenbrust-Spieße mit Chili- und Erdnuss-Dip & Salatbouquet	7,80 €
<b>Mozzarella</b> mit Tomaten, frischem Basilikum und Olivenöl	7,80 €
<b>Käseplatte</b> Käsevariationen mit Oliven, getrocknete Tomaten und Trauben	9,50 €

## FÜR DEN KLEINEN UND GROSSEN HUNGER

<b>Gebackene Kartoffelecken</b> mit Schale, dazu Sauerrahm, Salsa-Dip & Salatbouquet	4,80 €
<b>Chili con Carne</b> Hausgemachter, mexikanischer Eintopf mit Hackfleisch, Bohnen & Tortillachips	5,50 €
<b>Toast Hawaii</b> , mit Salatbeilage	5,80 €
<b>Folienkartoffel mit Kräuterquark</b> & Salatbeilage	4,80 €
<b>Folienkartoffel mit Putenbruststreifen</b> Gemüsemais und Käse überbacken, dazu Sauerrahm & Salatbeilage	6,50 €
<b>Folienkartoffel mit Chili-Chicken</b> dazu Sauerrahm (pikant) & Salatbeilage	6,50 €
<b>Folienkartoffel mit geräucherten Lachsstreifen</b> mit Crème Fraîche & Salatbeilage	6,90 €
<b>Nachos mit Käse</b> Hausgebackene Tortilla Maischips mit Käse überbacken, dazu Guacamole und Salsa-Dip	5,50 €
<b>Nachos con Carne</b> Hausgebackene Tortilla Maischips mit Hackfleisch und Käse überbacken, dazu Sauerrahm	6,80 €
<b>Nachos mit Pute</b> Hausgebackene Tortilla Maischips mit gebratenen Putenbruststreifen und Käse überbacken, dazu Sauerrahm und Salsa-Dip	7,50 €



## FÜR DEN KLEINEN UND GROSSEN HUNGER

<b>Mozzarella Sticks</b> mit Kartoffelecken, Sauerrahm, Salsa-Dip & Salatbouquet	6,50 €
<b>Classic Burger</b> Gegrilltes Rindfleisch mit Tomate, Gurke und Salat in getoastetem Weißbrot, dazu Pommes Frites & Salatbouquet	6,90 €
<b>Cheeseburger</b> Gegrilltes Rindfleisch mit Käse, Tomate, Gurke und Salat in getoastetem Weißbrot, dazu Pommes Frites & Salatbouquet	7,50 €
<b>Chicken wings</b> 6 Chicken wings mit Kartoffelecken, dazu Barbeque, Sauerrahm & Salatbouquet	6,90 €
<b>Finger food</b> Chicken wings, Kartoffelecken, Mozzarella Sticks und Chili Poppers ( <i>würzig, scharf</i> ), Sauerrahm, Salsa-Dip, Guacamole & Salatbouquet	8,90 €

## PASTA

<b>Spaghetti Napoli</b> Spaghetti mit frischer Tomatensauce	5,50 €
<b>Penne all' arrabbiata</b> Nudeln mit pikanter Tomatensauce und Chilischoten	6,50 €
<b>Spaghetti aglia olio</b> Spaghetti in Olivenöl mit Knoblauch und roten Chilischoten	5,90 €
<b>Spaghetti Bolognese</b> Spaghetti mit Fleischsauce und Parmesankäse	6,90 €
<b>Spaghetti Carbonara</b> Spaghetti in Schinken-Sahnesauce	6,90 €
<b>Rigatoni à la casa</b> Nudeln mit frischen Champignons und Paprika in Tomatensahnesauce und Käse überbacken	7,50 €
<b>Penne Curry</b> Nudeln mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in Curryrahmsauce	8,90 €



## PASTA

<b>Rigatoni Broccoli</b> Nudeln mit Broccoliröschen in Gorgonzola-Sahnesauce	7,50 €
<b>Tortellini Napoli</b> Teigtaschen, gefüllt mit Ricotta, in Tomatensahnesauce und frischem Basilikum	7,50 €
<b>Tortellini Carbonara</b> Teigtaschen, gefüllt mit Ricotta, frischen Champignons in Schinkensahne und frischem Basilikum	7,90 €
<b>Linguine Siciliana</b> Bandnudeln mit Sardellenfilets, Kapern, Knoblauch und Oliven in würziger Tomatensauce	8,90 €
<b>Linguine Tomate</b> Feine Bandnudeln mit gebratenen Putenbruststreifen, frischen Champignons in Tomatensahnesauce	8,90 €
<b>Linguine Zitrone</b> Feine Bandnudeln mit gebratenen Putenbruststreifen, frischen Champignons und Pfefferkörner in Zitronensahnesauce	8,90 €
<b>Linguine mit Rinderhüftspitzen</b> Feine Bandnudeln mit Rinderhüftspitzen, grünem Pfeffer in frischer Champignon-Sahnesauce	9,90 €
<b>Käse-Spätzle</b> Hausgemachte Spätzle mit gerösteten Zwiebelringen und Käse gratiniert	7,50 €
<b>Spätzle-Pfanne</b> Hausgemachte Spätzle mit gebratenen Putenbruststreifen, frischen Champignons und Paprika	8,80 €



## **PIZZA** (32 cm Durchmesser)

<b>Pizza Margherita</b> mit Tomate und Mozzarella	5,00 €
<b>Pizza Champignon</b> mit Tomate, Mozzarella und frischen Champignons	5,80 €
<b>Pizza Pepperoni</b> mit Tomate, Mozzarella und Pepperoni	5,80 €
<b>Pizza Salami</b> mit Tomate, Mozzarella und Salami	6,50 €
<b>Pizza Schinken</b> mit Tomate, Mozzarella und gekochtem Schinken	6,50 €
<b>Pizza Hawaii</b> mit Tomate, Mozzarella, gekochtem Schinken und Ananasscheiben	6,80 €
<b>Pizza Thunfisch</b> mit Tomate, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	7,00 €
<b>Pizza Mista</b> mit Tomate, Mozzarella, Salami, gekochtem Schinken, frischen Champignons, Pepperoni und Oliven	7,80 €
<b>Pizza Spinat</b> mit Tomate, Mozzarella, Gorgonzola und Blattspinat	7,80 €
<b>Pizza Vegetarier</b> mit Tomate, Mozzarella, Schafskäse, getrocknete Tomaten und Rucola	8,00 €
<b>Pizza Siciliana</b> mit Tomate, Mozzarella, Sardellenfilets, Oregano, Parmaschinken, frischen Champignons und Zwiebeln	8,80 €
<b>Pizza Rucola</b> mit Tomate, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse	8,80 €
<b>Pizza Bombay</b> mit Tomate, Mozzarella, Hähnchenbruststreifen, Ananasstückchen und Curry (pikant)	8,80 €
<b>Pizza Scampi</b> mit Tomate, Mozzarella, Crème Fraîche, Knoblauch und Scampis	9,80 €

## ASIA

<b>Linsen-Gemüse-Curry</b> mit Spinat, Basmatireis & Salatbouquet	5,90 €
<b>Indisches Spinat-Curry</b> mit indischem Rahmkäse, Basmatireis & Salatbouquet	6,90 €
<b>Asiatische Nudelpfanne</b> Asiatische Nudeln mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Bambus, Sojasprossen, frischer Paprika & Salatbouquet	8,90 €
<b>Chicken-Curry</b> Indisches Chicken-Curry mit frischem Gemüse, Basmatireis & Salatbouquet	8,90 €
<b>Rotes Thai-Curry</b> Thailändische, rote Curry-Pfanne mit Kokosmilch, gebratenen Putenbruststreifen, frischem Gemüse, Basmatireis & Salatbouquet	8,90 €
<b>Thailändische Chickenpfanne</b> (pikant) mit Bambus, Sojasprossen, Baby-Maiskolben, Thai-Basilikum, Basmatireis & Salatbouquet	9,50 €
<b>Mango Chicken</b> gegrillte Hähnchenbrust, paniert mit Kokos-Mandel-Raspeln, mit pikanter Mangosahnesauce, Basmatireis & Salatbouquet	9,50 €
<b>Fisch-Curry</b> mit frischem Gemüse, Basmatireis & Salatbouquet	9,50 €
<b>Lamm-Curry „Karibischer Art“</b> (süß) mit Mango-Chutney, frischem Gemüse, Basmatireis & Salatbouquet	10,50 €
<b>Lamm-Curry „Srilanker Art“</b> (pikant) mit Knoblauch, Ingwer, frischem Gemüse, Basmatireis & Salatbouquet	10,90 €



## FLEISCH

<b>Gegrilltes Putensteak mit Tomate- Mozzarella</b> überbacken, dazu Kartoffelecken und ein Salatbouquet	10,50 €
<b>Gegrilltes Putensteak in Champignonrahm</b> mit Pommes Frites und einem Salatbouquet	10,80 €
<b>Schweine-Schnitzel</b> „Wiener Art,“ mit Bratkartoffeln und einem Salatbouquet	9,90 €
<b>Schweinegeschnetzeltes</b> mit hausgemachten Butterspätzle und einem Salatbouquet	10,90 €
<b>Gegrilltes Schweinerückensteak</b> in Pfeffer-Cognacsauce, mit Kroketten und einem Salatbouquet	11,90 €
<b>Mix-Grillteller</b> gegrilltes Lamm- Rind- und Putenfleisch mit Bratkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter und einem Salatbouquet	14,50 €
<b>Gegrilltes Hüftsteak</b> mit Kartoffelecken, hausgemachter Kräuterbutter und einem Salatbouquet	13,90 €
<b>Gegrilltes Rinder - „Holzfäller“- Steak</b> mit gebratenen Zwiebelringen, Pommes Frites und einem Salatbouquet	14,80 €



## FISCH

### Gebratenes Seelachsfilet

in Zitronensahnesauce, mit Spinat, Petersilienkartoffeln  
& Salatbouquet

9,50 €

### Gebratenes Kabeljaufilet

in Dillrahmsauce, mit Gemüsereis & Salatbouquet

10,50 €

### Gegrillte Scampis

in Knoblauchsahnesauce mit Butterreis & Salatbouquet

12,50 €

## KIDS

### Pommes Frites

2,50 €

### Penne (Nudeln) Bambini mit Butter

2,80 €

### Spaghetti Bambini mit Tomatensauce

3,50 €

### Spaghetti Bambini Bolognese

4,00 €

### Pizza Bambini mit Tomate, Mozzarella

3,90 €

### Pizza Bambini Salami

4,50 €

### 4 Chicken nuggets mit Pommes Frites

4,50 €

### Kleines Schweine-Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes Frites

4,90 €



## DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce	3,50 €
Hausgemachte Mangocreme mit frischen Früchten	3,80 €
Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce	3,80 €
Crepes mit Apfelmus und Vanilleeis	5,80 €
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandelsplitter und Pflaumenkompott	6,80 €
Frischer Obstsalat	5,50 €
Frischer Obstsalat mit Vanilleeis	6,50 €

## KUCHEN

Aktuelle Angebote an hausgebackenen Kuchen  
finden Sie in unserer Vitrine am Haupteingang

Kuchen	2,80 €
Torte	3,80 €
Portion Sahne	0,80 €





## KAFFEE

Tasse Kaffee <sup>9</sup> klein	1,90 €
Tasse Kaffee <sup>9</sup> groß	3,00 €
Espresso <sup>9</sup>	1,90 €
Doppelter Espresso <sup>9</sup>	2,90 €
Cappuccino <sup>9</sup>	2,30 €
Milchkaffee <sup>9</sup>	2,80 €
Latte Macchiato <sup>9</sup> 0,25 l	3,00 €

\*alle Kaffeesorten sind auch entkoffeiniert erhältlich

## KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Haselnuss/Vanille/Schoko	0,50 €
Kokos/Karamell/Zimtsirup/Mandel zzgl.	
Italian Coffee <sup>1,9</sup>	3,50 €
Kaffee mit 2cl Amaretto und Sahne	
Irish Coffee <sup>9</sup>	3,80 €
Kaffee mit 2cl Irish Whiskey und Sahne	



## HEISSE GETRÄNKE

Heiße Milch 0,3 l mit Honig	2,80 €
Heiße Zitrone 0,3 l frisch gepresst mit Honig	2,80 €
Chai-Latte 0,25 l Schwarztee mit exotischen Gewürzen und frischer Milch	3,00 €
Grog 0,25 l heißes Wasser mit 2cl Rum	3,20 €
Glühwein 0,25 l <i>saisonbedingt</i>	2,80 €

## HEISSE SCHOCKOLADENGETRÄNKE

Heiße Schokolade 0,3 l	2,50 €
Heiße Schokolade 0,3 l mit Sahne	2,80 €
Russische Schokolade 0,25 l Schokolade mit 2cl Vodka	3,80 €
Lumumba 0,25 l Schokolade mit 2cl Rum	3,80 €

## RONNEFELDT-TEES

Glas 0,3 l Earl Grey, Assam, Darjeeling, Pfefferminze, Kamille, Früchte, Roibosh-Vanille, Grüner Tee, Jasmin Tee, Roibosh Orange-Karamell	2,30 €
--	--------

## SPECIALS

Frischer Minztee 0,3 l mit Honig	2,80 €
Heiße Limette 0,3 l mit frischer Minze und Honig	3,00 €
Frischer Ingwertee 0,3 l mit Orangenstückchen und Honig	3,00 €



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## BAUER SÄFTE & NEKTARE

	0,2L	0,4L
Orangensaft	2,00 €	3,80 €
Apfelsaft, naturtrüb	2,00 €	3,80 €
Ananassaft	2,00 €	3,80 €
Pfirsichnektar	2,00 €	3,80 €
Maracujanektar	2,00 €	3,80 €
Sauer Kirschnektar	2,00 €	3,80 €
Bananennektar	2,00 €	3,80 €
Kirsch-Bananennektar	2,00 €	3,80 €
Tomatensaft	2,00 €	3,80 €
Saftschorle	2,00 €	3,80 €

## FRISCHE SÄFTE

	0,2L	0,3L
frisch gepresster Saft, (Apfel, Orange und Karotte)	3,50 €	5,00 €
frischer Mix-Saft (Apfel, Orange und Karotte)	3,50 €	5,00 €

## LIMONADEN

	0,2L	0,4L
Coca-Cola <sup>1,9</sup> (Flasche)	2,00 €	3,80 €
Coca-Cola light <sup>1,9,12</sup> (Flasche)	2,00 €	3,80 €
Fanta <sup>1,3</sup>	2,00 €	3,80 €
Sprite	2,00 €	3,80 €
Spezi <sup>1,3,9</sup>	2,00 €	3,80 €
Schweppes Tonic Water <sup>10</sup> (Flasche)	2,00 €	3,80 €
Schweppes Ginger Ale <sup>10</sup> (Flasche)	2,00 €	3,80 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>10</sup> (Flasche)	2,00 €	3,80 €
Ice Tea Zitrone oder Pfirsich	1,80 €	3,20 €





## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### MINERALWASSER

Tafelwasser 0,4l	2,80 €
Gerolsteiner Gourmet Sprudel 0,25l (Flasche)	2,20 €
Gerolsteiner Gourmet Sprudel 0,75l (Flasche)	5,20 €
Gerolsteiner Gourmet Still 0,25l (Flasche)	2,20 €
Gerolsteiner Gourmet Still 0,75l (Flasche)	5,20 €

### SPEZIALITÄTEN

Malztrunk 0,33l (Flasche)	2,50 €
Bionade 0,33l (Flasche) Holunder oder Ingwer-Orange	2,50 €
Fassbrause 0,2l	2,00 €
Fassbrause 0,4l	3,80 €
Red Bull <sup>1,9,14</sup> 0,25l (Dose)	2,80 €

### SHAKES & CO

Milchshake 0,3l Vanille, Schokolade, Erdbeere oder Banane	3,20 €
Eiskaffee 0,3l	3,90 €
Eisschokolade 0,3l	3,90 €





## BIERE

### *BIER VOM FASS*

Bitburger

*0,2L*

2,00 €

*0,4L*

3,00 €

Alster (Sprite)

2,80 €

Radler (Fanta)

2,80 €

*0,3L*

2,50 €

*0,5L*

3,50 €

Edinger Weißbier Hefe hell

Köstritzer Schwarzbier

2,50 €

### *FLASCHENBIER*

Erdinger Weißbier Kristall/Hefe dunkel

*0,33*

*0,5L*

3,50 €

Erdinger Weißbier Alkoholfrei

3,50 €

Bitburger Passion

2,80 €

Bitburger Alkoholfrei

2,80 €

Bit Sun

2,80 €

Berliner Weiße mit Schuss rot/grün

2,80 €



## LONGDRINKS (mit 4cl Alkohol)

Skyy Vodka Lemon <sup>10</sup> /Tonic <sup>10</sup> /Orange/Cola <sup>1,9</sup>	4,90 €
Gin Tonic /Lemon <sup>10</sup>	4,90 €
Havana Cola <sup>1,9</sup>	4,90 €
Whiskey Cola <sup>1,9</sup>	4,90 €
Campari <sup>1</sup> Orange/Maracuja	4,90 €
Campari <sup>1</sup> Soda/Tonic	4,90 €
Batida Kirsch	4,90 €
Cuda Libre <sup>1,9</sup>	5,20 €
Southern Comfort Ginger Ale <sup>1</sup>	5,20 €
Tequila Sunrise	5,20 €
Campari Red Bull <sup>1,9, 14</sup>	5,50 €
Skyy Vodka Red Bull <sup>1,9,14</sup>	5,50 €

## SPIRITUOSEN

### LIKÖRE, ANIS & BITTER

	2 CL	4 CL
Bailey's Irish Cream		4,00 €
Amaretto di Saronno	2,00 €	
Batida de Coco		4,00 €
Southern Comfort		4,00 €
Kahlua		4,00 €
Cointreau		4,00 €
Grand Marnier		4,00 €
Sambuca Molinari	2,00 €	
Pernod <sup>1</sup>		4,00 €
Raki <sup>1</sup>		4,00 €
Apérol <sup>1</sup>		3,50 €
Campari <sup>1</sup>		3,50 €
Ramazotti		3,50 €
Averna		3,50 €
Jägermeister		3,50 €
Fernet Branca		3,50 €
Fernet Menta <sup>1</sup>		3,50 €



# SPIRITUOSEN

## APÉRITIFS

5 CL

Cinzano	3,00 €
Bianco/Rosso/Extra Dry/Orangio/Limetto	
Sandeman Sherry Medium	3,00 €

## WHISKEY & WHISKY

4 CL

Ballantine's <sup>1</sup>	4,60 €
Johnnie Walker Red Label <sup>1</sup>	4,60 €
Chivas Regal <sup>1</sup>	5,80 €
Jim Beam	4,60 €
Jack Daniels	4,60 €
Canadian Club	4,60 €
John Jameson <sup>1</sup>	4,60 €
GlenGrant (5 years)	5,20 €
GlenDoronach (12 years)	6,10 €

## VODKA

4 CL

Skyvodka	4,50 €
Smirnoff	4,50 €
Absolut	4,50 €
Gorbatschow	3,80 €

## RUM

4 CL

Bacardi	4,50 €
Myer's Rum <sup>1</sup>	4,50 €
Old Pascas	4,50 €
Havana Club (3 years)	4,50 €
Havana Club (7 years)	5,20 €

## GIN

4 CL

Gordon's London Dry Gin	4,50 €
Beefeater London Dry Gin	4,50 €
Bombay Sapphire	5,80 €





## SPIRITUOSEN

### TEQUILA

Sierra Silver/Gold	2 CL	2,50 €
Olmecca Blanco/Gold		2,60 €

### BRANDY, COGNAC

Osborne Veterano <sup>1</sup>	2 CL	2,90 €
Hennessy V.S.		3,90 €
Remy Martin V.S.O.P.		4,20 €
Carlos Primero <sup>1</sup>		4,20 €

### GRAPPA

Grappa di Brunello	2 CL	2,50 €
Grappa Nardini Bianca		3,00 €
Grappa di Prosecco Moschio		3,50 €

### OBSTBRÄNDE & TRESTER

Mirabelles	2 CL	3,00 €
Poires William		3,00 €
Framboises		3,00 €
Graf Hardenberg Premium Korn		2,50 €
Calvados Papidous V.S.O.P.		3,00 €
Linie Aquavit		3,00 €



## CHAMPAGNER UND PROSECCO

Prosecco Valdo 0,1l	3,50 €
Prosecco Valdo 0,75l	21,00 €
Moët Chandon 0,2l Brut Impérial Piccolo	15,00 €
Moët Chandon 0,75l Brut Impérial	65,00 €
Veuve Clicquot Orange 0,75l Brut Impérial	65,00 €

## OFFENER WEIN - WEISS

0,2L

0,5L

### Italien

Pinot Grigio IGT <i>Ca'Lunghetta - Venetien</i> Blumig-würzige Nase mit feinfruchtigem Geschmack	3,50 €	7,80 €
--	--------	--------

### Spanien

Rioja D.O. Blanco „Rasillo Cosecha“ <i>Rivero Ulecia s.l. - Rioja</i> Trocken und feinfruchtig.	3,80 €	8,80 €
---	--------	--------

### Chile

Chardonnay/Sauvignon Blanc <i>Concha y Toro - Chile</i> Angenehm fruchtig und frisch	4,00 €	9,00 €
--	--------	--------

### Deutschland

Riesling QbA, trocken <i>Schloß Schönborn - Rheingau</i> Fruchtiges Bukett, Nuancen von Pfirsichen und Aprikosen und mit Röstaromen im Abgang	4,50 €	10,50 €
---	--------	---------

## OFFENER WEIN - ROT

0,2L

0,5L

### Spanien

Rioja D.O. Tinto „Mareno“

*Aretey Grandes Vinos & Cavas - Rioja DO*

Trocken und samtig.

3,50 €

7,80 €

### Frankreich

Merlot V.d.P.

*Mommessin - Vin de Pays d'Oc*

Nuancen von Johannisbeere und würziger Eiche.

3,80 €

8,80 €

### Italien

Chianti

*Bonacchi -Chianti Gentilesco D.O.C.G*

mitteltiefes Rot mit Lila Reflexen, fruchtig,  
Sauerkirschen im Geschmack

4,00 €

9,00 €

### Chile

Cabernet Sauvignon/Merlot

*Concha y Toro - Chile*

Dunkelrot, kräftig, fruchtig und trocken.

4,00 €

9,00 €

### Deutschland

Dornfelder QbA, halbtrocken „St. Georgs“

*WZG Rietburg - Pfalz*

Weich und geschmeidig.

4,50 €

10,50 €

## OFFENER WEIN - ROSÉ

0,2L

0,5L

### Chile

Rose

*Concha y Toro - Chile*

Sehr fruchtiges Bukett, frisch und harmonisch

4,00 €

9,00 €



# FLASCHENWEINE - WEISS

## Italien

**Soave IGT 0,75 L** 9,00 €  
*Casa Vinicola Botter - Venetien*  
Strohgelb in der Farbe, blumig, fruchtig und harmonisch. Ein angenehm frischer Wein.

## Spanien

**„El Coto“ D.O. Rioja Blanco 0,75 l** 12,00 €  
*Bodega El Coto - Rioja DO*  
Angenehm fruchtiges, frisches Bukett nach Äpfeln und Birnen. Ausgewogenes. Am Gaumen frisch und blumig.

## Italien

**Lugana DOC „Folar“ 0,75 l** 15,00 €  
*Santi - Venetien*  
Leuchtendes Goldgelb, weitgefächertes Bukett von großer Eleganz mit Noten von Birne, Pfirsich, Anklängen und weißen Blüten und Bittermandel. Am Gaumen trocken, fest, große Fülle und Harmonie, langer Abgang.

**Gavi di Gavi DOCG** 18,00 €  
**„Abbazia di San Rocco“ 0,75 l**  
*Fontanasse S.S. - Gavi*  
Helles Strohgelb mit Nuancen ins Grünliche, zarter Duft nach Zitrusfrüchten, Blüten und Toast. Am Gaumen mittelkräftig mit Mandelaromen und dezent feiner Säure.

## Österreich

**Grüner Veltliner, trocken Classic 0,75 l** 18,00 €  
*Weingut Prechtl - Weinviertel DAC*  
Grüngelb mit einladendem, vollem Bukett. Harmonisch strukturiert am Gaumen

## Deutschland

**Riesling Qba, trocken „Robert Weil“ 0,75 L** 28,00 €  
*Weingut Robert Weil - Rheingau*  
Gute, klare Frucht, sehr konzentriert. Klar auch im Mund, gute Fülle und Frucht. Gradliniger, feiner Riesling.

# FLASCHENWEINE - ROT



## Argentinien

### Flagtree Red Wine Blend

10,50 €

*Bodega del Fin del Mundo - Patagonia*

Rubinrot in der Farbe, mit Aromen von roten Früchten, Himbeeren und Bukett mit einem Hauch von Vanille und leicht rauchigen Noten.

## Frankreich

### Cabernet Sauvignon VdP 0,75l

12,00 €

*Mommessin - Vin de Pays d'Oc*

Dieser Wein ist sanft und intensiv mit Aromen reifer Beeren, zusammen mit dem typischen Cabernet-Charakter reifer, roter Früchte und würzigem Eichenholz kennzeichnen den komplexen runden Körper. Im Finale feine Tannine.

## Spanien

### Rioja Solmareno „Joven“ 0,75l

14,00 €

*Rioja - Bodegas y Vinedos ortega ezque lerro, S.L.*

*Tudellia - espana*

Gute Abstimmung von Tannin und Säure.

Im Aroma tritt der Geschmack nach roten Früchten hervor.

Saftig und fruchtig, geschmeidig

## Italien

### Sangiovese IGT „Boira“ 0,75l

14,00 €

*Maturato in Barrique, Marche IGT, aus biologischem Anbau*

Saftige Frucht, voller Körper, samtige Tannine, dezente, gut eingebundene Röstaromen.

Ein überaus gelungener Sangiovese-Wein, der ein optimales

Trinkvergnügen bietet. Ausbau über 8 Monate in Barrique-Fässern.

## Südafrika

### Excelsior Shiraz 0,75l

18,00 €

*Excelsior Estate - Robertson*

Von tief-dunkelroter Farbe mit einladenden Vanille- und Mocca-Aromen. Am Gaumen Lakritz und reife Kirschen, unterstützt von weichen Tanninen und einem zarten orientalischen Duft.

## Italien

### Cabernet Sauvignon IGT

28,00 €

### „Tenuta di Castiglioni“ 0,75l

*Marchesi di Frescobaldi - Toscana*

Ein opulent, meisterhafter Wein. Besonders farbintensiv mit viel Charakter, Finesse und Eleganz.





## APERITIFS & AFTER DINNER

PROSECCO APEROL <sup>1</sup>	4,50 €
CINZANO COCKTAIL	5,00 €
Gordon's Gin, Cinzano extra dry	
COSMOPOLITAN	7,00 €
SKYY Vodka, Grand Marnier, Lime Juice, Cranberrysaft	
BLACK RUSSIAN	7,00 €
SKYY Vodka, Kahlua	
WHITE RUSSIAN	7,50 €
SKYY Vodka, Kahlua, Sahne	

## COCKTAILS

SEX ON THE BEACH <sup>12</sup>	7,50 €
SKYY Vodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Lemon, Orangensaft, Ananassaft	
PLANTERS PUNCH <sup>12</sup>	7,50 €
Havana Club, Myer's Rum, Grenadine, Lemon, Orangensaft, Ananassaft	
LATIN LOVER <sup>2</sup>	7,00 €
Tequila, Cachaca 51, Triple Sec, Lime Juice, Lemon, Orangensaft, Ananassaft	
BANDITO <sup>1</sup>	7,00 €
Gordon's Gin, Apricot Brandy, Erdbeersirup, Orangensaft, Maracujasaft	
CAIPIRINHA	7,00 €
Cachaca 51, Limetten, Rohrzucker	
MOJITO	7,00 €
Havana Club, Limetten, Puderzucker, Pfefferminzblätter, Sodawasser	



## STRONGS

### MAI TAI <sup>12</sup>

Havana Club, Myer's Rum, Old Pascas 73 %, Apricot Brandy, Mandel Sirup, Lime Juice, Lemon, Orangensaft

7,50 €

### LONG ISLAND ICE TEA <sup>1,2,9</sup>

SKYY Vodka, Gordon's Gin, Havana Club, Tequila, Triple Sec, Lime Juice, Lemon, Cola, Orangensaft

8,00 €

## COLADAS

### PINA COLADA <sup>1</sup>

Havana Club, Myer's Rum, Sahne, Kokossirup, Ananassaft

7,50 €

### MANGO/PEACH/MELONE/

### STRAWBERRY COLADA

Havana Club, Mango/Peach/Melonen oder Strawberrysirup, Sahne, Kokossirup, Ananassaft

7,50 €

### SWIMMINGPOOL

Havana Club, SKYY Vodka, Blue Curacao, Sahne, Kokossirup, Orangensaft, Ananassaft

7,50 €

## SOUR & FIZZ

### WHISKEY SOUR <sup>2</sup>

Bourbon, Lemon, Puderzucker, Orangensaft

7,00 €

### APEROL SOUR <sup>12</sup>

Aperol, Lemon, Puderzucker, Orangensaft

7,00 €

### VODKA SOUR <sup>2</sup>

SKYY Vodka, Lemon, Puderzucker

7,00 €

### GIN FIZZ <sup>2</sup>

Gordon's Gin, Lemon, Puderzucker, Soda

7,00 €



## MARGARITA & DAIQUIRI

### SHAKEN MARGARITA <sup>1,2,9</sup>

Tequila, Triplesec, Lime Juice, Lemon

6,00 €

### SHAKEN DAIQUIRI <sup>2</sup>

Havana Club, Lime Juice, Lemon

6,00 €

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

### IPANEMA <sup>1</sup>

Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale

5,50 €

### COCONUT KISS <sup>12</sup>

Kokossirup, Sahne, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine

5,50 €

### CHINA MOON <sup>2</sup>

Sahne, Lemon, Orangensaft, Ananassaft

5,50 €

### PUSTEBLUME <sup>2</sup>

Vanillesirup, Erdbeersirup, Blue Curacao Alkoholfrei,  
Lemon, Ananassaft, Orangensaft, Maracujanektar

6,00 €

## WELLNESS COCKTAILS

### BOLERO <sup>2</sup>

Vanillesirup, Marajucasirup, Lime Juice,  
Joghurt, Orangensaft

6,00 €

### AYURVEDA <sup>2</sup>

Pfirsichsirup, Lime Juice, Joghurt,  
Maracujanektar, Orangensaft

6,00 €



## ANGABEN ZU DEN ZUSATZ- UND FARBSTOFFEN

- 1 mit Farbstoff(en)
  - 2 mit Konservierungsstoff(en)
  - 3 mit Antioxidationsmittel
  - 4 mit Geschmacksverstärker(n)
  - 5 geschwefelt
  - 6 geschwärzt
  - 7 mit Phosphat
  - 8 mit Milchweiß
  - 9 koffeinhaltig
  - 10 chininhaltig
  - 11 mit Süßungsmittel(n)
  - 12 enthält eine Phenylalaminquelle
  - 13 gewachst (wenn die Oberfläche von Früchten derart behandelt wurde)
  - 14 mit Taurin
- 