

Aperitifs

1. Aperol Sprizz	0,20 l	3,90	9. VW Cocktail	4,90
2. Aperol Sprizz	0,30 l	4,90	Vermouth, Williams, Wodka	
3. Cocktail „Willkommen“		5,00	11. Prosecco Azzuro	3,90
4. Martini		3,50	Piccolo	0,2 l
weiß, rosé, rot			12. Asti Cinzano	4,50
5. Sherry Sandeman		3,00	Piccolo	0,2 l
trocken, medium, cream			13. Henkell Trocken	4,50
6. Campari ¹		4,00	Piccolo	0,2 l
mit Orange oder Soda			14. Fürst von Metternich	4,90
7. Hugo	0,20 l	3,90	Piccolo	0,2 l
8. Hugo	0,30 l	4,90	15. Moët & Chandon	23,00
25. Portwein, rot Sandeman		4,00	Champagner Piccolo	0,2 l
26. Portwein, weiß			16. Veuve Clicquot	26,00
Sandeman		4,00	Champagner Piccolo	0,2 l
17. Prosecco Di Valdobbiadene Valdo DOC				
			0,75 l	18,90
18. Asti Cinzano			0,75 l	18,90
19. Henkell Trocken			0,75 l	18,90
20. Fürst von Metternich			0,75 l	19,40
21. Moët & Chandon Champagner			0,75 l	58,00
22. Veuve Clicquot Ponsardin Champagner			0,75 l	68,00

Kalte Vorspeisen

31. Shrimps-Cocktail ² mit Honigmelonen und Ananas		8,90
32. Hausgebeizter Lachs mit Zwiebelringen, Sahnemeerrettich		8,90
33. Parmaschinken auf Honigmelone		8,90
34. Carpaccio (garniert)		10,90
luftgetrocknetes argentinisches Rinderfilet		
35. Fisch-Vorspeisenteller		10,90
Aal, Lachs und Shrimpscocktail ² , mit Knoblauch, Olivenöl und Zitrone		
37. Anti Pasti Misto		9,90

Warme Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 41. | Scampi „Provence“
in Wein, Tomaten, Knoblauchsauce,
dazu Toast | 8,80 |
| 42. | Gemüseteller „Al Forno“
Champignons, Broccoli, Spinat, mit Käse ¹ überbacken | 6,80 |
| 43. | Gebackener Camembert
mit Birne und Preiselbeeren, dazu Toast | 6,80 |
| 44. | Weinbergsschnecken
nach Art des Küchenchefs | 7,50 |
| 45. | Champignon „Köpfe“
mit Krabben gefüllt und Käse ¹ überbacken, dazu Toast | 9,00 |
| 47. | Gegrillte Garnelen
mit Knoblauchbutter überbacken, dazu Toast | 16,00 |
| 48. | Jakobs Muscheln
überbacken, dazu Toast | 9,90 |
| 49. | Austern „Fin de Claire“ | Auf Anfrage! |

Suppen - müssen Sie selbst auslöffeln

- | | | |
|-----|--|------|
| 51. | Broccolisuppe
mit Weißbrot-Croutons | 4,00 |
| 52. | Tomatencremesuppe
mit Sahne | 3,50 |
| 53. | Hühnersuppe ⁴
nach Art des Hauses | 3,50 |
| 54. | Franz. Zwiebelsuppe ⁴
mit Käse ¹ überbacken | 4,50 |
| 55. | Frische Fischeuppe | 4,50 |
| 56. | Gulaschsuppe | 4,00 |

T

äglich frischer Fisch

- | | | |
|-----|--|-------------|
| 61. | Frische Calamari vom Grill
mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat
(mit frischem Knoblauch) | 14,50 |
| 62. | Kabeljaufilet¹², gegrillt
dazu Bratkartoffeln ⁸ und Broccoli,
Knoblauch in Olivenöl | 15,90 |
| 63. | Kabeljaufilet¹² in Dillsauce
dazu Butterreis und Broccoli | 16,90 |
| 64. | Frische Forelle vom Grill oder „Blau“
wird am Tisch filetiert
mit Petersilienkartoffeln und Spinat, dazu zerlassene Butter oder
Knoblauch in Olivenöl | 14,90 |
| 65. | Schollenfilet¹² (paniert)
dazu Bratkartoffeln ⁸ und Broccoli
sowie Remouladesauce | 13,90 |
| 66. | Rotbarschfilet¹² (paniert)
dazu Bratkartoffeln ⁸ und Broccoli
sowie Remouladensauce | 14,90 |
| 67. | Lachsfilet¹² „Montreal“
gegrillter frischer Lachs, dazu Champagner-Sahnesauce ²
mit Krabben, dazu Petersilienkartoffeln und Spinat | 18,00 |
| 68. | Scampi „Admiral“
aus der Pfanne, mit Schinken ^{1,2,3} und Champignons in
Weißweinsahnesauce ² , dazu Petersilienkartoffeln und Spinat | 22,90 |
| 69. | Seeteufel
auf rosa Pfeffer-Wodkasauce und frischen Krabben,
dazu Petersilienkartoffeln und Spinat | 23,90 |
| 70. | Seezunge, gegrillt
mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln,
am Tisch filetiert | Tagespreis. |

- | | | |
|-----|---|-------|
| 71. | Baby Steinbutt
gegrillt, mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse
am Tisch filetiert | 25,90 |
|-----|---|-------|

Täglich frischer Fisch

- | | | |
|-----|---|------------|
| 72. | Fischteller „Neptun“ | 25,90 |
| | Lachs, Kabeljau, Calamaris und Riesengarnele, Weißweinsauce mit frischen Krabben, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln | |
| 73. | Fisch & Steak | 28,90 |
| | Steak mit Kabeljau, Calamaris, Lachs und Gambas, Weißweinsauce mit frischen Krabben, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln | |
| 74. | Loup de Mer (Seewolf) | 18,90 |
| | gegrillt und am Tisch filetiert, mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Knoblauch in Olivenöl | |
| 75. | Dorade Royal (Meerbrasse) | 17,90 |
| | gegrillt und am Tisch filetiert, mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Knoblauch in Olivenöl | |
| 76. | Salatteller „de Luxe“ | 15,90 |
| | verschiedene gegrillte Fischfilets ¹² auf Salaten der Saison | |
| 77. | Gambas | Tagespreis |
| | mit Knoblauch in Olivenöl dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln | |
| 78. | Zanderfilet¹² und Scampi | 19,90 |
| | gegrillt, auf Pasta „Mediterrano“ | |
| 79. | Zanderfilet¹² | 18,90 |
| | gegrillt, mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln | |
| 80. | Scampi - Spaghetti | 18,90 |
| | mit scharfer Tomatensauce | |
| 81. | Fischfilets¹² „Katharina“ | 17,90 |
| | Kabeljau und Zander gegrillt, auf Gemüse- Nudelbett | |

- | | | |
|-----|---|-------|
| 88. | Fischplatte „Grillada“ | 55,00 |
| | für 2 Personen am Tisch filetiert
Dorade oder Loup de Mer, Lachs, Seeteufel, Kalamaris und Gambas, alles vom Grill, dazu mediterranes Gemüse, 2 verschiedene Saucen und Rosmarinkartoffeln | |

Schnitzel - Spezialitäten

- | | | |
|-----|--|-------|
| 87. | Schnitzel „Wiener-Art“ Pommes frites und Salat | 10,90 |
| 82. | Jägerschnitzel Pommes frites und Salat | 11,90 |
| 83. | Zigeuner-Schnitzel Pommes frites und Salat | 12,90 |
| 84. | Zwiebel-Schnitzel
mit gerösteten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat | 11,90 |
| 85. | Puten-Schnitzel -gegrillt-
mit Champignons, Sahneseauce ² , Kräutern, Butterreis und Salat | 12,90 |
| 86. | Hawaii-Schnitzel
mit Ananas, Käse ¹ überbacken, Kroketten und Salat | 12,90 |

Grill -Spezialitäten

- | | | |
|------|--|-------|
| 91. | Cevapcici
Hackfleischröllchen mit Pommes frites, Djuvecreis und Krautsalat | 10,90 |
| 92. | Raznjici
2 Nackenspieße mit Pommes frites, Djuvecreis und Krautsalat | 11,90 |
| 93. | Halb und Halb
4 Röllchen Cevapcici, 1 Fleischspieß, dazu Pommes frites, Djuvecreis und Krautsalat | 11,90 |
| 94. | Grill-Teller
Hacksteak, Kotelett, Fleischspieß, Hüftsteak, Speck ¹³ , Pommes frites, Djuvecreis und Krautsalat | 13,90 |
| 95. | Lustiger „Bosnier“
Argentinisches Rumpsteak gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Pommes frites, Djuvecreis und Krautsalat | 18,90 |
| 96. | Trio-Spieß
Puten-, Rinder- und Schweinemedailon, mit Champignons, Bratkartoffeln ⁸ und frischem Gemüse | 15,50 |
| 97. | Westfalen-Spieß
Schweinefilet mit Champignons, Spargel, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln ⁸ | 15,00 |
| 98. | Pfefferspieß
Puten-, Rinder- und Schweinemedailon, mit Pfefferrahmsauce ¹ , Pommes frites und Krautsalat | 15,90 |
| 99. | Hacksteak „Baden Baden“
gefüllt mit Fetakäse, Pommes frites, Djuvecreis und Krautsalat | 12,90 |
| 100. | Holzfäller-Steak
Nackensteak mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln ⁸ und Krautsalat | 12,90 |
| 101. | Kalbsleber
mit Bratkartoffeln ⁸ und Champignons | 15,50 |

Platten für zwei oder mehrere Personen

191. Steakplatte „Doppeladler“	2 Personen	44,00
Filetsteak, Rumpsteak, Hüftsteak mit Champignons, Prinzessbohnen ⁸ , Folienkartoffel mit Sauerrahm		
192. Gourmand-Platte	2 Personen	30,00
Steak, Hacksteak, Fleischspieß, Cevapcici, Kotelett, Pommes frites, Djuvecreis und Kaisergemüse		
193. Haus-Platte „Haldern“	2 Personen	36,00
Rindersteak, Hacksteak, Schweinemedallions, Cordon Bleu, mit Bratkartoffeln ⁸ , Champignons, Broccoli und Kaisergemüse		
194. Châteaubriand (ca. 600 g) (reichhaltig garniert)	2 Personen	56,00

Spezialitäten aus der Pfanne

201. Ungarische Pfanne	15,90
Rinderfilet mit Paprika, Champignons und Zwiebeln, in einer pikanten Sauce nach Art der Mutter des Hauses, dazu Butterreis	
202. Cordon Bleu	13,90
Schnitzel vom Schwein, gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Pommes frites und Gemüse	
203. Züricher Geschnetzeltes (vom Schwein)	14,90
mit Butterreis und Rösti	
205. Geschnetzeltes „Bombay“	13,90
Putenstreifen, frisches Obst, Currysauce, Wildreis u. Kroketten	
207. Filettopf (Rinderfilet) „Doppeladler“	19,90
mit Bratkartoffeln ⁸ und Pfifferlingen	
208. „Muckalica“ pikant (scharf gewürzt)	14,90
nach Art des Hauses, mit Butterreis	
209. Schweinemedallions „Gorgonzola“	14,90
mit Kroketten und Broccoli	
210. Pfanne „San Diego“	14,90
Schweinemedallions mit Rahmsauce, Spiegelei, Bratkartoffeln ⁸ und Kaisergemüse	

Argentinische Super Steaks vom Grill

Wie sollen wir Ihr Steak braten?

„**english**“ = blutig gebraten; „**medium**“ = rosa gebraten; „**well done**“ = durchgebraten.

Wenn Sie keine besonderen Wünsche äußern,
wird Ihr Steak „**medium**“ = rosa gebraten.

121. Filetsteak	200 gr.	22,90
122. Filetsteak	300 gr.	28,90
123. Rumpsteak	200 gr.	18,90
124. Rumpsteak	300 gr.	24,90
125. Hüftsteak	200 gr.	15,90
126. Hüftsteak	300 gr.	21,90
127. Putensteak	250 gr.	12,90

Dazu servieren wir Ihnen „Baked-Potato“ mit Sauerrahm

200. Gemischter Salatteller mit Saisondressing	3,50
--	------

Frische Beilagen und Saucen

131. Kartoffelecken mit Sauerrahm	2,50	144. Prinzessbohnen mit Speck ⁸ und Zwiebeln	3,50
132. Pommes frites	2,50	145. Champignons	3,90
133. Baked Potato mit Sauerrahm	3,50	147. Pfifferlinge m. Speck ⁸ u. Zwiebeln	6,50
134. Bratkartoffeln ⁸	3,50	148. Röstzwiebeln	2,50
135. Djuvecreis	2,00	149. Pfeffersauce ¹	2,50
136. Butterreis	2,00	150. Sauce Bearnaise	2,50
137. Salzkartoffeln	2,00	151. Sauce Hollandaise	2,50
139. Kroketten	2,50	152. Knoblauchsauce	2,50
140. Rösti	2,50	153. Sauerrahm	2,00
141. Broccoli	3,50	154. Champignonrahmsauce ²	2,50
143. Blattspinat	3,50	154. Brötchen und Butter	2,00

Argentinische Steaks mit allem drum und dran

161. Filetsteak „Nach Art des Chefs“ mit Champignons, Krabben und Käse ¹ überbacken	25,90
162. Champignon-Steak Rumpsteak mit frischen Champignons in Rahmsauce ²	20,90
163. Lady-Teller Filetsteak mit Champignons u. Zwiebeln	24,90
165. Pfeffersteak Rinderfilet mit Pfeffersauce	24,90
166. Steakteller ca. 300 g Rumpsteak, Filetsteak, Hüftsteak mit Champignons	23,90
167. Rumpsteak „Tirol“ mit Röstzwiebeln	20,90
168. Rumpsteak „Spezial“ dazu Pfifferlinge mit Speck ⁸ und Zwiebeln	23,90
173. Rumpsteak „Maitre d' Hotel“ dazu Kartoffelecken mit Sauerrahm mit gemischtem Salat	19,90
170. Hüftsteak „Haldern“ mit Krabben in Knoblauchsauce	18,90
171. Rumpsteak „Westfalen“ mit Spargel und Sauce Hollandaise	20,90

**Dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln⁸ und
gemischten Salat mit Saisondressing**

172. Putensteak „Hawaii“ mit frischer Curry- Obstsauce, dazu Kroketten, gemischter Salat mit Saisondressing	15,90
---	-------

Lamm - etwas Besonderes

111. Lammspieß Prinzessbohnen und Bratkartoffeln ⁸	17,90
112. Lammhüftsteak Prinzessbohnen und Bratkartoffeln ⁸	18,90

200. Gemischter Salatteller mit Saisondressing	3,50
--	------

Knackige Salate

212. Bauernsalat mit Schafskäse	8,00
213. Putensalat mit gegrillten Putenfleischstreifen, Cocktaildressing ²	10,50
214. „Doppeladler“ Salat mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Cocktaildressing ²	10,50
216. Salatteller „Nizza“ mit Thunfisch, mit Cocktaildressing ² oder Öl und Essig	9,00
217. Salatteller „Norge“ mit Lachs, Krabben, Cocktaildressing ² oder Öl und Essig	11,90
219. Salatteller „de Luxe“ verschiedene gegrillte Fischfilets ¹² auf Salaten der Saison	16,90

Für den kleinen Hunger

181. Toast „Hawaii“ Ananas, Schinken ^{1,2,3} , Käse ¹ überbacken	6,00
182. Bauernomelett mit Bratkartoffeln ⁸	7,90
184. Lady Toast Schweinefilet, Pfirsiche mit Käse ¹ überbacken	10,90
185. Putenmedaillons „Diana“ mit Spinat und Käse ¹ überbacken, dazu Kroketten	11,50
222. Gegrillter Lachs auf mediterranem Gemüse-Nudelbeet	12,90
223. Herrentoast kleines Rumpsteak (ca. 160 g), Röstzwiebeln	14,90

Nudelecke

231. Bandnudeln - Spinat mit Käse ¹ überbacken	8,90
232. Bandnudeln mit Gorgonzola-Sauce	8,90
233. Bandnudeln mit Lachs in Sahnesauce	11,90
234. Spaghetti Aglio & Olio mit Peperoncini (scharf)	9,90

Käseplatte

235. Für 1 Person	8,00
236. Für 2 Personen	14,00

Empfehlung des Hauses - Bei Vorbestellung ab 10 Personen

Menü des Hauses

Rindfleischsuppe mit Einlage
(in der Terrine serviert)

Rumpsteak mit Kräuterbutter,
Putenmedaillons in Rahmsauce mit Paprika verfeinert,
Schweinemedaillons in Champignon-Rahm-Sauce,
dazu Bratkartoffeln, Kroketten, Broccoli und
Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise
(auf Platten serviert)

Herrencreme

Unser Top-Hausangebot 22,90 €/Person

Menü Deluxe

Fischvorspeise nach
„Art des Hauses“
Aal, Lachs und Shrimpscocktail

Hühnersuppe

Rumpsteak mit Kräuterbutter,
Kalbssteak mit Pilzen der Saison
mit reichhaltigen Beilagen

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

32,50 €/Person

Kalt-warmes Buffet nach Absprache.
- auch außer Haus möglich -

...und für unseren kleinen Gäste - (bis 12 Jahre)

241. Donald Duck
paniertes Schnitzel, mit Pommes

242. Asterix
Hacksteak mit Pommes

244. Miracolix
Spaghetti Bolognese

245. Obelix
Rostbratwürstchen mit Pommes

246. Mickey Maus
Chicken Nuggets mit Pommes



5,50



5,50









5,50





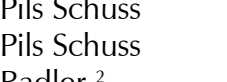
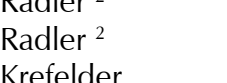

5,50

5,50

Alkoholfreie Getränke

249. Gerolsteiner	0,25 l	2,20	261. Apfelsaft	0,2 l	2,30
250. Gerolsteiner Medium	0,25 l	2,20	262. Niehoffs Johannis 	0,2 l	2,40
251. Gerolsteiner Naturell	0,25 l	2,00	263. Ginger-Ale ¹	0,2 l	2,20
252.  ^{1,3,5}	0,3 l	2,30	264. Kirschsafft	0,2 l	2,40
253.  ^{1,3,5,9}	0,3 l	2,30	265. Ki-Ba	0,2 l	2,40
254.  ^{1,3}	0,3 l	2,30	266. Apfelschorle	0,3 l	2,30
255.  ^{1,3}	0,3 l	2,30	267. Red Bull * (Dose) ^{5,6,8}	0,25 l	4,00
256.  ²	0,3 l	2,30	268. Ananassaft	0,2 l	2,40
257. Spezi ^{1,3,5}	0,3 l	2,30	269. Bananensaft	0,2 l	2,40
258. Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	2,30	270. Mangosaft	0,2 l	2,40
259. Tonic-Water ¹⁰	0,2 l	2,30	271. Gerolsteiner	0,75 l	5,20
260. Orangensaft	0,2 l	2,30	272. Gerolsteiner Naturell	0,75 l	5,20

Biere

281. 	0,3 l	2,40	293. ERDINGER <i>Weißbier</i>		
282. 	0,5 l	3,60	vom Faß	0,3 l	2,60
283. 	0,3 l	2,40	294. ERDINGER <i>Weißbier</i>		
284. 	0,5 l	3,60	vom Faß	0,5 l	3,80
285. Pils Schuss	0,3 l	2,40	295. ERDINGER <i>Weißbier</i>		
286. Pils Schuss	0,5 l	3,60	dunkel	0,5 l	3,80
287. Radler ²	0,3 l	2,40	297. Krombacher		
288. Radler ²	0,5 l	3,60	alkoholfrei	0,33 l	2,40
289. Krefelder	0,3 l	2,40	298. ERDINGER 		
290. Krefelder	0,5 l	3,60	ALKOHOLFREI „neu“	0,5 l	3,80
291. Alt mit Cola ^{1,3,5}	0,3 l	2,40	299. Feldschlößchen Malz	0,3 l	2,30
292. Alt mit Cola ^{1,3,5}	0,5 l	3,60	300. Feldschlößchen Malz	0,5 l	3,50

Longdrinks

301. Bacardi-Cola ^{1,3,5}	3,50	309. Amaretto-A-Saft	3,00
302. Pernod-Cola ^{1,3,5}	3,50	310. Southern Comfort-Ginger Ale ¹	4,00
303. Mariacron-Cola ^{1,3,5}	3,00	311. Batida-Kirsch	3,00
304. Asbach-Cola ^{1,3,5}	3,00	312. Campari ¹ -Orange oder Soda	3,50
305. Gin-Tonic ¹⁰	3,50	313. Korn-Cola ^{1,3,5}	2,50
306. Wodka-Lemon ¹⁰	3,50	314. Red Bull *-Wodka ^{5,6,8}	5,50
307. Chivas Regal mit Cola ^{1,3,5}	5,00	315. 43-er mit Milch oder O-Saft	3,50
308. Jim Beam mit Cola ^{1,3,5}	4,00		

Spirituosen

347. Asbach	0,02 l	2,00	357. Remy Martin	0,02 l	3,50
348. Mariacron	0,02 l	1,80	358. Jim Beam	0,02 l	3,50
349. Amaretto	0,02 l	1,80	359. Dimple	0,02 l	4,50
350. Vanilleken	0,02 l	1,40	360. Chivas Regal	0,02 l	4,50
351. Kleiner Feigling, Grafs Pflaume, Babalou, Rumpelstilzchen, Rübezahl, Dirty Harry		1,80	361. Jack Daniels	0,02 l	4,50
352. Grand Marnier	0,02 l	2,00	362. Johnnie Walker	0,02 l	3,00
353. Baileys	0,02 l	2,00	363. Ballantines	0,02 l	3,50
354. Grappa Ital.	0,02 l	2,00	365. Hennessy	0,02 l	3,50
355. Grappa Cro.	0,02 l	2,00	366. Metaxa *****	0,02 l	3,00
356. Calvados	0,02 l	3,50	367. Metaxa ****	0,02 l	3,50

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 koffeinhaltig
6 mit Süßungsmittel

7 geschwefelt
8 mit Nitritpökelsalz
9 enthält eine Phenylalaninquelle
10 chininhaltig
11 Steinobst könnte Reststeine enthalten
12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein

13 Pantothensäure
14 geschwärzt
20 Teller ist heiß
35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Spirituosen

321. Bessen Genever	0,02 l	1,40	337. Williamsbirne	0,02 l	4,00
322. Korn	0,02 l	1,40	Bon Péré		
323. Wacholder	0,02 l	1,40	338. Williamsbirne	0,02 l	2,20
324. Jägermeister	0,02 l	2,00	Pircher		
325. Malteser Aquavit	0,02 l	2,00	339. Kirschwasser	0,02 l	2,20
326. Aalborg Jubiläums	0,02 l	2,20	340. Kirschwasser	0,02 l	4,50
327. Linie Aquavit	0,02 l	2,20	Detting Reserve		
328. Tequila silver	0,02 l	2,00	341. Himbeergeist	0,02 l	2,20
329. Tequila gold	0,02 l	2,20	342. Himbeergeist	0,02 l	4,00
330. Wodka Moskovskaya	0,02 l	2,00	Deluxe		
331. Ouzo	0,02 l	2,00	343. Kümmerring	0,02 l	1,80
332. Slivovitz	0,02 l	1,80	344. Underberg	0,02 l	2,00
333. Julitschka	0,02 l	1,80			
334. Pelinkovac	0,02 l	2,00	345. Ramazzotti	0,04 l	3,50
335. Sambuca	0,02 l	2,00	346. Fernet Branca	0,02 l	2,00
336. Barack Palinka	0,02 l	2,00	347. Fernet Menta	0,02 l	2,00

Fragen Sie nach
unserer Wein- und Dessertkarte

Cocktails mit Alkohol

371. Caipirinha	4,80
Cachaca, brauner Zucker, Limette	
372. Caipirovka	4,80
Wodka, brauner Zucker, Limette	
373. Swimmingpool	6,50
Rum, Wodka, Ananas, Kokos, Blue Curacao	
374. Pina Colada	6,90
weißer Rum, brauner Rum, Ananassaft, Kokos	
375. Planters Punch	7,80
weißer Rum, brauner Rum, Zitrone, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine	
377. Tequila Sunrise	7,50
Tequila, Orangensaft, Grenadine	

Cocktails ohne Alkohol

379. Caribbean Sunrise (mild)	3,50
verschiedene Fruchtsäfte mit Grenadine	
380. Blue Coral Sea (süß)	4,00
Kokos, Ananassaft, Curacao Blue alkoholfrei	
381. Shirly Tempel (anregend)	3,00
Sevenup ² , Ginger Ale, Grenadine	