

## Espressi

<b>Espresso / Ristretto<sup>2</sup></b>	Tasse	<b>2,40</b>
<b>Espresso macchiato<sup>2</sup></b>	Glas	<b>2,80</b>
<b>Espresso verlängert / lungo<sup>2</sup></b>	Tasse	<b>2,90</b>
<b>Doppelter Espresso<sup>2</sup></b>	Tasse	<b>4,40</b>
<b>Doppelter Espresso macchiato<sup>2</sup></b>	Tasse	<b>4,70</b>
<b>Cappuccino / Mélange<sup>2</sup></b>	Tasse	<b>3,50</b>
<b>Latte macchiato<sup>2</sup></b>	Glas	<b>4,70</b>
<b>Latte macchiato klein<sup>2</sup></b>	Glas	<b>3,90</b>
<b>Latte macchiato mit doppeltem Espresso<sup>2</sup></b>	Glas	<b>5,90</b>
<b>Corretto / Espresso mit Grappa<sup>2</sup></b>	Tasse	<b>6,00</b>
<b>Iced Espresso / Café con ghiacci<sup>2</sup></b>	Glas	<b>3,30</b>
<b>Latte macchiato frappé<sup>2</sup></b>	Glas	<b>5,50</b>
<b>Irish Coffee<sup>2</sup></b>	Glas	<b>8,50</b>
<b>Eiskaffee<sup>2</sup> / Iced coffee</b>		<b>6,50</b>

Alle Zubereitungsarten auch mit koffeinfreiem Kaffee.

All kinds are also available without caffeine.

<b>Chai Latte</b>	Glas	<b>4,70</b>
<b>Heiße Schokolade</b> Hot chocolate	Kännchen	<b>5,00</b>
<b>Eisschokolade</b> Iced chocolate		<b>6,50</b>

## Tees / Teas

<b>Darjeeling</b>		<b>5,00</b>
<b>Assam</b>		<b>5,00</b>
<b>Ceylon</b>		<b>5,00</b>
<b>Earl Grey</b>		<b>5,00</b>
<b>Sencha</b>		<b>5,00</b>
<b>Jasmin</b>		<b>5,00</b>
<b>Verveine</b> (Eisenkraut)		<b>5,00</b>
<b>Nana Minze</b> Nana mint		<b>5,00</b>
<b>Frischer Minzetee</b> fresh mint tea		<b>5,70</b>
<b>Kamillentee</b> Camomile		<b>5,00</b>
<b>Rooibusch-Zitrone oder –Karamell</b> Rooibos-lemon or –caramel		<b>5,00</b>
<b>Früchtemischung</b> Fruit tea		<b>5,00</b>
<b>Frischer Ingwertee</b> Fresh ginger tea		<b>5,70</b>
<b>Frischer Ingwer-Minze-Tee</b> Ginger-mint-tea		<b>5,70</b>

<b>Schwarzer Tee mit frischer Minze</b> Black tea with fresh mint		<b>5,70</b>
<b>Heiße Zitrone</b> Hot lemon	Glas	<b>3,50</b>
<b>Afternoon Tea</b>		<b>18,50</b>

Auswahl von feinen Sandwiches, kleinen Tartes,  
Butter, Marmelade, Toast und eine Kanne Tee Ihrer Wahl.  
Selection of delicate sandwiches, little cakes,  
butter, jam, toast and a pot of tea of your choice.

Alle Tees werden in Kännchen serviert / All Teas are served in a pot.

## Frühstück / Breakfast

<b>Kleines Frühstück</b> <i>Breakfast (small)</i>		<b>8,90</b>
Brötchen, Croissant, Butter, Marmelade oder Honig oder Nutella, 10 cl frisch gepresster Orangensaft Roll, croissant, butter, jam or honey or chocolate, 10 cl freshly squeezed orange juice		
<b>Großes Frühstück</b> <i>Breakfast (large)</i>		<b>13,50</b>
Gekochter Schinken, Salami, Brie, Emmentaler, Frischkäse mit Kräutern, Butter, Marmelade oder Honig oder Nutella, 10 cl frisch gepresster Orangensaft Boiled ham, salami, brie, Emmental cheese, fresh cheese, butter, jam or honey or chocolate, 10 cl freshly squeezed orange juice		
<b>Italienisches Frühstück</b> <i>Italian Breakfast</i>		<b>13,50</b>
Parmaschinken, Mortadella, Salami, Bel Paese, Tomate und Mozzarella Parma ham, salami, mortadella, bel paese, tomato and mozzarella		
<b>Englisches Frühstück</b> <i>English Breakfast</i>		<b>12,50</b>
2 Spiegeleier mit Speck auf Toast mit Baked Beans in Tomatensauce 2 fried eggs with bacon on toast with baked beans in tomato sauce		
<b>Käsefrühstück</b> <i>Cheese Breakfast</i>		<b>12,00</b>
<i>Frischkäse mit Kräutern, Gorgonzola, Bel Paese, Emmentaler, Appenzeller und frischen Früchten Fresh cheese, gorgonzola, bel paese, Emmental cheese, Appenzell cheese and fresh fruits</i>		
<b>Bauernfrühstück</b> <i>Farmer's Breakfast</i>		<b>12,50</b>
2 Rühreier mit Speck, Schinken, Kartoffeln und Zwiebeln 2 scrambled eggs with bacon, ham, potatoes and onions		

<b>Lachsfrühstück</b> <i>Salmon Breakfast</i>	<b>12,00</b>
<i>Hausgebeizter Lachs mit Frischkäse, Kapern, Zwiebelringen und Toast Home-marinated salmon with fresh cheese, capers, onions and toast</i>	
<b>Omelette, natur (3 Eier), dazu Baguette und Butter</b>	<b>7,50</b>
Omelette with baguette and butter	
<b>- mit gebratenem Speck oder Schinken</b> - with bacon or ham	<b>9,70</b>
<b>Spiegeleier natur (2 Eier), dazu Baguette und Butter</b>	<b>5,60</b>
Fried eggs, baguette, butter	
<b>- mit gebratenem Speck oder Schinken</b> - with bacon or ham	<b>7,80</b>
<b>Rühreier natur (3 Eier)</b> Scrambled eggs	<b>7,50</b>
<b>- mit gebratenem Speck oder Schinken</b> - with bacon or ham	<b>9,70</b>
<b>2 Eier im Glas</b> 2 eggs in glass	<b>4,70</b>
<b>Gekochtes Ei</b> Boiled egg	<b>1,80</b>
<b>Joghurt natur</b> <i>Yogurt</i>	<b>3,70</b>
<b>Joghurt mit frischen Früchten</b> <i>Yogurt with fresh fruits</i>	<b>8,00</b>
<b>Müsli mit Milch</b> Muesli with milk	<b>5,50</b>
<b>Müsli mit frischen Früchten</b> Muesli with fresh fruits	<b>8,00</b>
<b>Obstsalat</b> Fruit salad	<b>9,50</b>
<b>Portion Salami</b>	<b>6,00</b>
<b>Portion San Daniele Schinken</b> San Daniele ham	<b>7,00</b>
<b>Portion gekochter Schinken</b> Boiled ham	<b>6,00</b>
<b>Portion hausgebeizter Lachs</b> Home-marinated salmon	<b>6,00</b>
<b>Portion Käse</b> Cheese	<b>5,50</b>
<b>Portion Frischkäse</b> Fresh cheese	<b>4,50</b>

<b>Portion Marmelade, Honig oder Nutella</b>	Jam, honey or chocolate	<b>2,30</b>
<b>Brot und Butter</b>	Bread and butter	<b>3,00</b>
<b>Brötchen</b>	Roll	<b>1,60</b>
<b>Butter</b>		<b>1,60</b>
<b>Croissant</b>		<b>2,70</b>

## **Kleine Speisen / Small dishes**

<b>Club Sandwich</b>		<b>10,50</b>
-mit Hähnchenbrust, gebratenem Speck, Tomaten, Salat und Mayonnaise – getoastet -with chicken breast, bacon, lettuce, tomatoes and mayonnaise – toasted		
<b>Sandwich mit Thunfisch</b>	Sandwich with tuna	<b>6,00</b>
<b>Sandwich mit Ei und Sardinenfilets</b>	Sandwich with egg and sardines	<b>6,20</b>
<b>Sandwich mit Poulardenbrust</b>	Sandwich with chicken breast	<b>6,00</b>
<b>Sandwich mit Garnelen</b>	Sandwich with shrimps	<b>6,50</b>
<b>Sandwich mit Lachs</b>	Sandwich with salmon	<b>6,50</b>
<b>Baguette mit gekochtem Schinken und Emmentaler</b>		<b>8,00</b>
Baguette with boiled ham and Emmental cheese		
<b>Baguette mit gekochtem französischen Schinken</b>		<b>7,70</b>
Baguette with boiled French ham		
<b>Baguette Mortadella</b>	Baguette with mortadella	<b>7,70</b>
<b>Baguette San Daniele mit Salat</b>		<b>8,20</b>
Baguette with San Daniele ham and lettuce		
<b>Baguette San Daniele mit Ei</b>	Baguette San Daniele with egg	<b>9,50</b>
<b>Baguette Roastbeef</b>	Baguette with roast beef	<b>8,50</b>
<b>Schinken-Käse-Toast</b>	Ham and cheese toast	<b>6,00</b>

**Tomate-Mozzarella-Toast** Tomato and Mozzarella toast **7,00**

## **Suppen / Soups**

**Lauch-Kartoffel-Cremesuppe mit Croûtons** **9,50**

Leek-potato cream soup with croûtons

**Manzini's Fischsuppe mit Flusskrebse und Aioli (klein / groß)** **10,50 / 15,50**

Fish soup with river crabs and aioli (small / large)

## **Salate / Salads**

**Caesar Salat mit Parmesan und Croûtons** **14,90**

Caesar salad with parmesan and croûtons

**Rucolasalat mit gebratener Kaninchenleber  
und Kirschtomaten in Balsam-Olivenöl** **16,90**

Rocket salad with roast rabbit liver  
and cherry tomatoes in balm-olive-oil

**Blattsalat mit gebratenen Scampi in Knoblauchbutter** **19,50**

Green salad with roast prawns in garlic butter

**Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen** **17,50**

Green salad with roast chicken breast strips

## **Risotto und Lasagne / Risotto and Lasagne**

**Safranrisotto mit Spinat und Scampi** **20,50**

Saffron risotto with spinach and prawns

**Ziegenkäse-Lauch-Risotto** **17,50**

Risotto with goat cheese and leek

**Penne Arrabbiata mit Rucola und Parmesan** **15,00**

Penne arrabbiata with rocket and parmesan

## **Vorspeisen / Starters**

**Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat** **16,80**

Balls of minced veal with potato-cucumber salad	
<b>Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat in Salbeibutter</b>	<b>15,50</b>
Ravioli filled with ricotta-spinach in sage-butter	
<b>Carpaccio vom Aberdeen-Angus-Filet mit gehobelten Champignons und Parmesan</b>	<b>16,50</b>
Carpaccio from Aberdeen-Angus filet with mushrooms and parmesan	
<b>Roastbeef mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade</b>	<b>18,50</b>
Roast beef with fried potatoes and remoulade	
<b>Melone mit Schinken oder Parmesanbrocken und Oliven</b>	<b>8,50</b>
Melon with ham or parmesan and olives	

## Hauptspeisen / Main courses

<b>Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat</b>	<b>26,50</b>
Viennese escalope with parsley potatoes and cucumber salad	
<b>Gegrilltes Rumpsteak mit Café-de-Paris-Butter, Ofenkartoffel und Salat</b>	<b>26,00</b>
Grilled rump steak with „Café de Paris“ butter, oven potato and salad	
<b>Dorade Royale mit Pinienkern-Kräuter-Pesto, Grillkartoffeln und Salat</b>	<b>24,00</b>
Gilthead with pine-nut-herb pesto, grilled potatoes and salad	
<b>Lammrückenfilet mit Rosmarin an Oliven-Kartoffelpüree und Artischockenratatouille</b>	<b>27,50</b>
Filet from saddle of lamb with rosemary, olive-mashed-potatoes and artichoke ratatouille	

## Desserts

<b>Crème Brûlée</b>	<b>8,50</b>
<b>Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster</b>	<b>14,00</b>
<b>Zitronensorbet mit Wodka</b>	<b>8,50</b>
Lemon sorbet with vodka	
<b>Verschiedene Tarts und Kuchen</b>	<b>4,50</b>

Different tarts and cakes

## Dessertwein / Dessert wine

**Riesling Spätlese** Julius Treis, Mosel      Glas 0,1 l **8,30**      Flasche 0,35 l **27,50**

## Eis / Ice cream

**Eiskaffee** Iced coffee **6,50**

**Eisschokolade** Iced chocolate **6,50**

**Gemischtes Eis – 3 Kugeln nach Wahl** **5,50**

Mixed ice cream – 3 scoops

**3 Kugeln Vanilleeis mit frischen Früchten und Sahne** **9,00**

3 scoops of vanilla ice cream with fresh fruits and whipped cream

**1 Kugel Eis (Vanille / Schokolade / Erdbeere)** **1,80**

1 scoop (vanilla / chocolate / strawberry)

**Portion Sahne** Whipped cream **1,40**

## Bitters & Anisées (4 cl)

**Fernet Branca**<sup>1</sup> **6,00**

**Branca Menta**<sup>1</sup> **6,00**

**Averna** **6,00**

**Ramazotti** **6,00**

**Campari**<sup>1</sup> **6,00**

**Cynar**<sup>1</sup> **6,00**

**Pimm's No. 1** **6,00**

**Pernod**<sup>1</sup> **6,50**

**Ricard**<sup>1</sup> **6,50**

**Pastis 51**<sup>1</sup> **6,50**

## Rum (4 cl)

**Bacardi** **8,00**

Havanna Club 3 Jahre	8,00
Havanna Club 7 Jahre	10,50
Ron Veradero	8,00
Myers's	8,00

### **Gin (4 cl)**

Tanqueray	9,00
Bombay Sapphire	9,00
Beefeater 24	10,50
Hendrick's	12,00

### **Aquavit (4 cl)**

Aalborg Jubilaeums Akvavit	8,00
Linie	8,00
Malteser	8,00

### **Spirituosen (4 cl) / Spirits**

Tequila weiß / braun	7,00
Vecchia Romagna	12,00
Carlos Primero	12,00
Lepanto	13,50
Osborne Veterano <sup>1</sup>	10,00
Villa Zarri	12,00
Bas Armagnac	10,50
Calvados	10,00
Vieille Prune	10,00
Himbeergeist (Framboise)	10,50
Williams Birne	10,50
Mirabelle	10,50
Marille	10,50
Kirschwasser	10,50

### **Grappe / Trester (4 cl) / Grappas / Marcs**

Grappa Nardini	8,50
Grappa di Prosecco	9,00
Grappa Giulia	9,00
Marc de Bourgogne	9,50



## Wodka (4 cl)

Moskovskaya	7,00
Stolitchnaya	8,00

## Liköre & Crèmes (4 cl) / Liqueurs & Crèmes

Cointreau	7,50
Grand Marnier <sup>1</sup>	7,50
Drambuie	7,50
Southern Comfort <sup>1</sup>	7,50
Limoncello	7,50
Amaretto	7,00
Sambuca	7,00
Kahlúa	7,00
Baileys <sup>1</sup>	7,00
Chartreuse gelb	7,00
Chartreuse grün	7,00
Benedictine <sup>1</sup>	7,00

## Whiskies (4 cl)

### Scotch

J & B	8,50
Teacher's	8,50
Chivas Regal <i>12 Years</i>	9,50
Dimple	9,50

### Scotch Pure Single Malt

Glenfiddich	9,50
Glenmorangie <i>10 Years</i>	11,50
Glenmorangie <i>18 Years</i>	14,50
Auchentoshan <i>Lowland</i>	9,50
Bowmore <sup>1</sup>	9,50
Macallan	12,50
Highland Park	11,00
Glenkinchie <sup>1</sup> <i>Lowland</i>	11,00
The Balvenie <sup>1</sup>	11,00

<b>Glenfarclas 12 Years</b>	<b>11,00</b>
<b>Laphroaig 10 Years</b>	<b>11,00</b>
<b>The Glenlivet 12 Years</b>	<b>11,00</b>

### **Canadian**

<b>Canadian Club</b>	<b>9,00</b>
----------------------	-------------

### **Irish**

<b>Jameson</b>	<b>9,00</b>
<b>Black Bush</b>	<b>10,50</b>
<b>Bushmills Single Malt</b>	<b>10,50</b>
<b>Bushmills Single Malt 10 Years</b>	<b>12,50</b>

### **Bourbon**

<b>Jim Beam</b>	<b>8,50</b>
<b>Jack Daniels</b>	<b>9,00</b>
<b>Wild Turkey</b>	<b>9,00</b>
<b>Four Roses</b>	<b>9,00</b>
<b>Four Roses Single Barrel</b>	<b>11,00</b>

### **Cognacs (4 cl)**

<b>Hennessy Fine De Cognac</b>	<b>10,00</b>
<b>Hennessy X.O.</b>	<b>17,00</b>
<b>A. Ragnaud-Sabourin Alliance № 4</b>	<b>10,00</b>
<b>A. Ragnaud-Sabourin Alliance № 20 Réserve Spécial</b>	<b>11,50</b>
<b>Hine V.S.O.P.</b>	<b>9,50</b>

### **Alkoholfreie Getränke / Beverages without alcohol**

<b>Coca Cola<sup>1,2</sup>, Coca Cola light<sup>1,2</sup></b>	Fl. 20 cl	<b>3,90</b>
<b>Spicy Ginger</b>	Fl. 20 cl	<b>4,30</b>
<b>Schweppes Tonic<sup>3</sup></b>	Fl. 20 cl	<b>3,90</b>
<b>Schweppes Bitter Lemon<sup>3</sup></b>	Fl. 20 cl	<b>3,90</b>
<b>Schweppes Ginger Ale<sup>1</sup></b>	Fl. 20 cl	<b>3,90</b>
<b>Schweppes Soda</b>	Fl. 20 cl	<b>3,50</b>
<b>Soda Citron</b>	Fl. 20 cl	<b>4,50</b>
<b>Orangina</b>	Fl. 25 cl	<b>4,30</b>
<b>Apfelsaft</b> Apple juice	Glas. 20 cl	<b>3,50</b>

<b>Apfelschorle</b> Apple juice with mineral water	Glas 30 cl	<b>5,00</b>
<b>Johannisbeernektar</b> Black currant juice	Glas. 20 cl	<b>3,50</b>
<b>Johannisbeerschorle</b> Black currant juice with mineral water	Glas 30 cl	<b>5,00</b>
<b>Tomatensaft</b> Tomato juice	Fl. 20 cl	<b>3,50</b>
<b>Eistee</b> (Früchtetee mit frischem Orangensaft)	Glas 30 cl	<b>5,50</b>
Ice tea (Fruit tea with freshly squeezed orange juice)		
<b>Frisch gepresster Orangensaft</b>	Glas 10 cl	<b>3,00</b>
Freshly squeezed orange juice	Glas 20 cl	<b>5,50</b>

### Longdrinks (4 cl Alkohol)

<b>Campari Soda</b>	0,2 l	<b>9,00</b>
<b>Campari Orange<sup>1</sup></b>	0,2 l	<b>11,50</b>
<b>Gin Tonic<sup>3</sup></b> (mit Tanqueray)	0,2 l	<b>11,00</b>
<b>Wodka Lemon<sup>3</sup> / -Tonic<sup>3</sup></b>	0,2 l	<b>9,50</b>
<b>Bacardi Cola<sup>1.2</sup></b>	0,2 l	<b>9,50</b>
<b>Cuba Libre<sup>1.2</sup></b> (mit Havanna Club 3 Jahre)	0,2 l	<b>11,00</b>
<b>Jim Beam Cola<sup>1.2</sup></b>	0,2 l	<b>9,50</b>

### Offene Weißweine / Open white wines

	<b>0,1 l</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>
<b>Grüner Veltliner</b> Wien, Österreich	<b>3,50</b>	<b>6,80</b>	<b>16,00</b>
<b>Chardonnay</b> Neuville De Poitou, France	<b>4,60</b>	<b>8,80</b>	<b>21,10</b>
<b>Riesling</b> Pfalz, Deutschland	<b>4,60</b>	<b>8,80</b>	<b>21,10</b>
<b>Picpoul de Pinet</b> Les Vignerons de Pomerols, France	<b>5,20</b>	<b>9,90</b>	<b>23,80</b>
<b>Grauburgunder</b> Pfalz, Deutschland <b>(Aktionspreise)</b>	<b>(5,20) 5,70</b>	<b>(9,90)10,90</b>	<b>(23,30)26,10</b>
<b>Sancerre</b> Loire, France <b>(Aktionspreise)</b>	<b>(5,20) 5,70</b>	<b>(9,90)10,90</b>	<b>(23,30)26,10</b>
<b>Grecco di Tufo</b> Campania, Italia	<b>4,60</b>	<b>8,80</b>	<b>21,10</b>
<b>Regaleali</b> Sizilien, Italy <b>(Aktionspreise)</b>	<b>4,00</b>	<b>7,70</b>	<b>19,20</b>
<b>Silvaner</b> Franken, Deutschland	<b>4,60</b>	<b>8,80</b>	<b>21,10</b>

### Offene Rotweine / Open red wines

<b>Martinelle</b> Côte du Ventoux, France	<b>5,90</b>	<b>11,30</b>	<b>27,10</b>
<b>Cabernet Sauvignon Merlot</b> Navarra, España	<b>4,60</b>	<b>8,80</b>	<b>21,10</b>
<b>Spätburgunder</b> Mathias Gaul, Pfalz	<b>5,70</b>	<b>10,90</b>	<b>26,10</b>
<b>Shiraz Viognier</b> Cape of Good Hope, South Africa	<b>4,40</b>	<b>8,50</b>	<b>20,40</b>
<b>Tempranillo</b> Toledo, España	<b>4,60</b>	<b>8,80</b>	<b>21,10</b>

<b>Primitivo</b> Puglia, Italia	<b>(Aktionspreise)</b>	<b>4,60</b>	<b>8,80</b>	<b>21,10</b>
<b>Negroamaro</b> Puglia, Italia		<b>4,00</b>	<b>7,70</b>	<b>19,20</b>

### **Offene Roséweine / Open rosé wines**

<b>Mas de Cadenet</b> Côtes de Provence, France		<b>5,70</b>	<b>10,90</b>	<b>26,10</b>
<b>Schilcher</b> Weststeiermark, Österreich		<b>5,80</b>	<b>11,10</b>	<b>26,60</b>

### ***Biere / Beers***

<b>König Pilsener</b> (vom Fass)	Glas 0,30 l	<b>3,80</b>	0,50 l	<b>5,70</b>
<b>Alster</b> Beer with Sprite	Glas 0,33 l	<b>3,80</b>	0,50 l	<b>5,70</b>
<b>Jever Fun</b> alkoholfrei / without alcohol	Flasche 0,33 l	<b>3,90</b>		
<b>Schöfferhofer Weizen Kristall</b> Wheat beer crystal			Flasche 0,50 l	<b>5,70</b>
<b>Schöfferhofer Weizen Hefe</b> Wheat beer			Flasche 0,50 l	<b>5,70</b>
<b>Schöfferhofer Weizen Alkoholfrei</b> Wheat beer alcohol free			Flasche 0,50 l	<b>5,70</b>

### ***Champagner***

<b>Bérêche et Fil</b>	Glas 0,1 l	<b>13,50</b>	Flasche 0,75 l	<b>87,70</b>
<b>Perrier Jouet</b>	Glas 0,1 l	<b>13,50</b>	Flasche 0,75 l	<b>87,70</b>
<b>Taittinger Brut Réserve</b>			Flasche 0,75 l	<b>95,00</b>
<b>Moët &amp; Chandon Brut Imperial</b>			Flasche 0,75 l	<b>99,00</b>
<b>Veuve Clicquot Brut</b>			Flasche 0,75 l	<b>115,00</b>

### ***Mineralwasser / Mineral water***

<b>Taunusquelle Sprudel</b>	Flasche 0,25 l	<b>3,20</b>	Flasche 0,75 l	<b>7,20</b>
<b>Taunusquelle Medium</b>	Flasche 0,25 l	<b>3,20</b>	Flasche 0,75 l	<b>7,20</b>
<b>Taunusquelle Still</b>	Flasche 0,25 l	<b>3,20</b>	Flasche 0,75 l	<b>7,20</b>

## Aperitifs

<b>Crémant</b>	Glas 0,1 l	<b>9,00</b>	Flasche 0,75 l	<b>59,60</b>
<b>Crémant rosé</b>	Glas 0,1 l	<b>10,50</b>	Flasche 0,75 l	<b>70,00</b>
<b>Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G.</b>	Glas 0,1 l	<b>7,00</b>	Flasche 0,75 l	<b>48,00</b>
<b>Bellini</b> (Prosecco, Pfirsichmark)	Glas 0,1 l	<b>8,00</b>		
<b>Spritz<sup>1</sup></b> (Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Eis)			Glas 0,2 l	<b>8,50</b>
<b>Hugo</b> (Prosecco, Holundersirup, Soda, Limette, Minze, Eis)			Glas 0,2 l	<b>9,00</b>
<b>Kir</b>			Glas 0,1 l	<b>5,50</b>
<b>Champagner Orange</b>			Glas 0,1 l	<b>15,50</b>
<b>Champagner Pimm's</b>			Glas 0,1 l	<b>15,50</b>
<b>Kir Royal au Champagne</b>			Glas 0,1 l	<b>15,50</b>
<b>Sherry</b> dry / medium / cream			5 cl	<b>6,50</b>
<b>Portwein</b> Porto			5 cl	<b>8,50</b>
<b>Dubonnet</b>			4 cl	<b>6,50</b>
<b>Noilly Prat<sup>1</sup></b>			5 cl	<b>6,50</b>
<b>Punt E Mes</b>			5 cl	<b>6,50</b>
<b>Martini</b> dry / bianco / rosso			5 cl	<b>6,50</b>
<b>Lillet</b> blanc / rouge			5 cl	<b>7,80</b>
<b>Aperol<sup>1</sup></b>			4 cl	<b>6,00</b>

\*\*\*\*\*

<b>Weinschorle</b> Wine with mineral water			0,2 l	<b>5,30</b>
<b>Sommerschorle</b> (Weinschorle mit Eis und Zitronenscheibe)			0,2 l	<b>5,50</b>
Wine with mineral water, ice and a slice of lemon				

## Cocktails

<b>Caipirinha</b> Cachaça, Limette, Lime Juice, brauner Zucker, crushed ice				<b>11,50</b>
<b>Mojito</b> weißer Rum, Minze, Limette, brauner Zucker, Soda, crushed ice				<b>11,50</b>
<b>Martini Cocktail</b> Tanqueray Gin, Noilly Prat, grüne Olive				<b>11,50</b>
<b>Moscow Mule</b> Wodka, Ginger Beer, Gurkenscheiben				<b>11,50</b>
<b>London Buck</b> Gin, Ginger Beer, Zitronensaft, Angostura				<b>11,50</b>
<b>Lillet Baronial</b> Lillet blanc, Gin, Cointreau, Angostura, Zuckersirup				<b>11,50</b>
<b>Manhattan</b> Canadian Club, Martini Dry, Angostura				<b>11,50</b>

<b>Gin Fizz</b> Gin, Zitronensaft, Puderzucker, Soda	<b>11,50</b>
<b>Whisky Sour</b> Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup	<b>11,50</b>
<b>Bloody Mary</b> Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Tabasco, Pfeffer, Salz, Worcestershire Sauce	<b>11,50</b>
<b>Mai Tai</b> Brauner Rum, brauner Rum (hochproz.), Triple Sec, Mandelsirup, Zitronensaft, Lime juice, Orangensaft	<b>12,50</b>
<b>Planter's Punch</b> Brauner Rum, Grenadine, Zitronensaft, frisch gepresster Orangensaft	<b>12,50</b>
<b>Margarita</b> Tequila, Cointreau, Zitronensaft	<b>11,50</b>
<b>White Russian</b> Wodka, Kahlúa, Sahne	<b>11,50</b>
<b>Pimm's Cup</b> Pimm's No. 1, Ginger Ale, Gurkenscheiben	<b>11,50</b>
<b>Negroni</b> Tanqueray Gin, Martini Rosso, Campari	<b>11,50</b>

### **Alkoholfreie Cocktails / Cocktails without alcohol**

<b>Greeny</b> Mandelsirup, Ginger Ale, Zitronensaft, Orangensaft	<b>9,00</b>
<b>Mint Tonic</b> Minze, Zuckersirup, Pfefferminzsirup, Zitronensaft, Tonic Water	<b>9,00</b>