



UNSERE SPEISEKARTE FÜR DIE KÜHLERE JAHRESZEIT

Frisch gekocht und freundlich serviert von 11³⁰ – 15⁰⁰ und von 16³⁰ – 21³⁰ Uhr

Unser Küchenchef Joe Roselt und sein Team haben sich Kreationen einfallen lassen, die eine Harmonie in Geschmack, Sensorik und Optik ergeben. Daher empfehlen wir, die Gerichte so zu genießen, wie sie in der Speisekarte beschrieben sind. Auf Allergien und Unverträglichkeiten nehmen wir natürlich gerne Rücksicht. Frag dazu gerne unser kompetentes Servicepersonal.

Wir wünschen einen guten Appetit!

VORSPEISEN

Karamellisierter Ziegenkäse

Eingeweckte Ringelbete | Rotwein-Feigen | kandierte Mandeln | Kräutersalat 10€

Gebratener Pulpo

Kartoffel-Espuma | Balsamicolinsen | Tomatensalsa | Chorizo-Croutons 12€

BOWLS

Grüne Bowl

Wildkräutersalate | Ofengemüse | Apfelchutney | Meeresspargel klein 7€ | groß 10€

Dressings: Tomatensalsa-Dressing  oder Schalotten-Vinaigrette 

Bunte Bowl

Pastinaken-Bergamotte Püree | Mandel-Couscous | eingeweckte Ringelbete | Cranberrychutney | Red Kale klein 9€ | groß 12€

Dazu:

karamellisierter Ziegenkäse 6€

gebratener Pulpo 8€

vier Riesengarnelen 10€

SUPPE & BROT

Karotten-Blutorangensuppe

Kräuteröl | Cranberries

klein 6€ | groß 8€

Ciabatta

Aus eigener Produktion | Tomatenpesto

3€

HAUPTGÄNGE fleischfrei

Gelbe Currykarotte

Shiitakepilze | Pastinaken-Bergamotte Püree | Cranberryconfit | Sesamknusper

16€

Risotto Verde

Frankfurter Kräuter | Romanesco | Ingwer-Birne | Rucola

15€

Spaghetti al Nero

Karottencreme | rote Zwiebel | Red Kale | Grana Padano

16€

Dazu:

karamellierter Ziegenkäse

6€

gebratener Pulpo

8€

vier Riesengarnelen

10€

FISCH

Auf der Haut gebratenes norwegisches Fjordforellenfilet

Belugalinsen | Apfelconfit | Steckrübenpüree | Red Kale 25€

Pochierter Schellfisch

Kräuterrisotto | Romanesco | Cranberrychutney | Meeresspargel 22€

FLEISCH

Geschmorte Ochsenbacke

Portweinjus | Wruckenpüree | Ofengemüse | Apfelconfit 25€

Kalbsrücken mit Tomatenkruste

Kalbsjus | Shiitakepilze | Ingwer-Birne | Gnocchi alla Romana 24€

Rinderfilet (200g) oder Entrecôte (300g) von der deutschen Färse

Currykarotte | Sesamknusper | Pastinaken-Bergamotte Püree | Shiitakepilze 28€

Eselföter Burger mit Sauerteig – Kartoffel Bun

200g Rinderhack | rote Zwiebelmarmelade | Bacon | Cheddar | 15€

Essiggurkencreme | Tomate&Rucola

Dazu:


Portion Fritten mit Blaubeeraioli 5€

kleiner Salat 5€

KINDERKARTE

Penne mit Tomatensauce	6€
Portion Fritten mit Ketchup und Mayo	5€
Paniertes Fischfilet mit Rahmerbsen und Pommes	8€
Grießbrei mit Apfelmus	6€

DESSERT

Schokoladen-Erdnuss Brownie 	
Salzige Erdnüsse Kokos-Espuma Cranberries	8€
Quark & Pflaume	
Quarkmousse dreierlei Pflaume Mandelcrumble	7€
Pistazien Crème Brûlée	
Eingelegte Feigen Blaubeersorbet	9€
Französische Käseauswahl	
Trauben Ciabatta Cranberryconfit	12€

Veredle Deinen süßen Nachtisch mit diesem wunderbaren Dessertwein.
Eine besondere Empfehlung von unserem Weinspezialist Georg Wohlfahrt:

Der SAUTERNES, Vin de Bordeaux 5cl 3,5 € 10cl 6€
„Ein dunkles honigartiges Strohgelb in der Farbe, mit leicht bräunlich-orangen Reflexen.
In der Nase präsentiert er sich intensiv nach Honig, Akazie und vanilligen Gewürznoten.
Dieses Spektrum an Aromen zeigt er auch im Geschmack, sehr intensiv und wenig mit
floralen Noten und feiner, blütenhoniger Süße.“

MENÜEMPFEHLUNG

Unser Küchenchef Joe Roselt und unser Weinspezialist Georg Wohlfahrt empfehlen Euch eine Speisenfolge mit dazu harmonisierenden Weinen.

Karamellisierter Ziegenkäse

Eingeweckte Ringelbete | Rotwein-Feigen | kandierte Mandeln | Kräutersalat
Weißburgunder Gut Hermannsberg, Nahe (0,1l)

Auf der Haut gebratenes norwegisches Fjordforellenfilet

Belugalinsen | Apfelconfit | Steckrübenpüree | Red Kale
Grauburgunder Andreas Bender, Mosel (0,1l)

oder


Geschmorte Ochsenbacke

Portweinjus | Wruckepüree | Ofengemüse | Apfelconfit
Cuvée Ursprung Markus Schneider, Pfalz (0,1l)

Quark & Pflaume

Quarkmousse | dreierlei Pflaume | Mandelcrumble
Sauternes, Vin de Bordeaux (5cl)

48€

 = vegan

Alle Preisangaben verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Bei Fragen bzgl. Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter, sie werden Ihnen gerne das Infoblatt zur Verfügung stellen.

GETRÄNKE

WASSER

Wasser, gefiltert (mit oder ohne Kohlensäure)	0,5l	3,20€
Güstrower Mineralwasser „Gourmet“ feinperlig	0,25l	2,20€
	0,75l	5,50€
Güstrower Mineralwasser „Gourmet“ still	0,25l	2,20€
	0,75l	5,50€

BIERE

Vom Fass:	0,3l	0,5l
Lübzer Pils ^A	3,00€	4,50€
Alster ^{A,4}	3,00€	4,50€
Duckstein Original ^A	3,50€	5,00€
Duckstein Weizen ^A	3,50€	5,00€
Aus der Flasche:		
Grimbergen Double ^A	0,33l	4,50€
Lübzer alkoholfrei ^A	0,33l	3,20€
Erdinger Weizen alkoholfrei ^A	0,5l	4,50€

SÄFTE, NEKTARE

Loona Orangensaft	0,2l	0,4l
Loona Apfelsaft naturtrüb	2,50€	4,80€
Loona Rhabarbarnektar	2,50€	4,80€
Loona Kirschnektar	2,50€	4,80€
Loona Ananassaft ¹²	2,50€	4,80€
Loona Bananennektar ¹²	2,50€	4,80€
Loona Marakujanektar ¹²	2,50€	4,80€

Selbstverständlich sind alle unsere Säfte oder Nektare auch als **Schorle** erhältlich.

2,20€ 4,60€

Bauer Ginger Verde Bio heiß oder kalt

0,3l
4,00€

LIMONADEN

Fritz Kola ^{1,2}	0,2l	2,50€
Fritz Kola ohne Zucker ^{1,2,10}	2,50€	2,50€
Fritz Mischmasch ^{1,2}	2,50€	2,50€
Fritz Limo Orange ^{2,12}	2,50€	2,50€
Fritz Limo Apfel-Kirsch-Holunder	2,50€	2,50€
Fritz Limo Zitrone ¹²	2,50€	2,50€
Thomas Henry - Tonic Water ^{3,12}	3,00€	3,00€
Thomas Henry - Bitter Lemon ^{3,12}	3,00€	3,00€
Thomas Henry - Ginger Ale ²	3,00€	3,00€
Thomas Henry - Spicy Ginger	3,00€	3,00€

HEISSGETRÄNKE

Caffé Crema ¹	2,80€
Pott Caffé Crema ¹	4,00€
Espresso ¹	2,10€
Espresso Doppio ¹	3,50€
Espresso Macchiato ^{1, 6}	2,50€
Cappuccino ^{1, 6}	3,00€
Cappuccino groß ^{1, 6}	4,00€
Hafer-Cappuccino ^{1, 6}	3,50€
Latte Macchiato ^{1, 6}	4,00€
Milchkaffee ^{1, 6}	4,00€
Heiße Schokolade ohne Sahne ⁶	3,50€
Heiße Schokolade mit Sahne ⁶	4,00€
Affogato al caffè einfacher Espresso auf einer Kugel Vanilleeis ^{1, 6}	3,50€

TrinkMeerTee aus kontrolliert biologischem Anbau

Wogen Glätten Grüntee, zart und fruchtig ¹	4,50€
Auf Tauchstation Früchtetee, Sanddorn, Orange-Quitte	4,50€
Punkt 5 am Hafen Schwarztee, First Flush Darjeeling ¹	4,50€
Frischer Friese Kräutertee mit Pfefferminze	4,50€
Land in Sicht Kräutertee, zart und fruchtig	4,50€
Rückenwind Früchtetee mit Beerengeschmack	4,50€
Rette mit, wer kann Kräutertee mit Ingwer und Kurkuma	4,50€

APERITIF

Lillet Berry	L Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry	25cl	7,00€
Rosé Tonic	3,12,L Belsazar Rosé, Tonic Water	25cl	7,00€
Aperol Spritz	2,3,L Aperol, Prosecco, Sodawasser	25cl	7,00€
Aperol	2,3 pur auf Eis	5cl	4,00€
Campari Orange	Campari, Orange	25cl	7,00€
Ramazotti Rosato Mio	Ramazotti Rosato, Prosecco, Basilikum	25cl	7,00€
Belsazar Vermouth	White, Red oder Dry L	5cl	5,00€

COCKTAILS MIT ALKOHOL

Rhubarb		25cl	7,50€
Rhabarbernektar,	Rum, Vanillesirup, Zitronensaft, Sodawasser		
Ginger Verde Cocktail		9cl	6,50€
Ginger Verde,	Gin		
Negroni		9cl	6,50€
Dry Gin,	Campari, Vermouth red L		
Martini Cocktail		6cl	6,00€
Vodka,	Vermouth L		

COCKTAILS OHNE ALKOHOL

Fruit Explosion	3	35cl	5,00€
Orangensaft,	Bananennektar, Kirschsafft, Vanillesirup 12,10		
BLAUER ESEL		35cl	5,00€
Maracujanektar,	Ananassaft, Tonic Water, Curaçaosirup 2,12,3,10		

PROSECCO UND CO.

SEKT, PROSECCO

Sartori Prosecco Frizzante, Venetien, Italien L

Sartori Prosecco Spumante, Venetien, Italien L

Glas 0,1l

4,50€

5,50€

Fl. 0,375l

Santa Margherita Spumante Rosato L

12,50€

Santa Margherita Prosecco Brut DOCG L

12,50€

CHAMPAGNER

Moët Chandon Brut Impérial 12% tr. L

Fl. 0,75l

69,00€

WEISSWEIN

Weißburgunder Weingut Knöll & Vogel, Pfalz L

Ein leichter, feiner und geschmeidiger Weißwein mit harmonischem Abgang.

Glas 0,2l

6,50€

Fl. 0,75l

21,50€

Grauburgunder Weingut Knöll & Vogel, Pfalz L

Fruchtiger, kräftiger Weißwein, verführerisches Bukett nach Aprikose und Honig, am Gaumen wunderbar weich mit schmelziger Frucht.

6,50€

21,50€

ASIA de CUBA - Cosmopolitan Riesling, Rheinhessen L

Mit dem Asia de Cuba (Cosmopolitan Riesling) zeigt der Winzer Gunther Hiestand die Vielseitigkeit des deutschen Rieslings. Die leichte Süße spielt gekonnt mit erfrischenden Zitrus-Apfel- und Quittenaromen am Gaumen.

8,00€

28,00€

	Glas 0,2l	Fl. 0,75l
Auxerrois Weingut Kesselring, Pfalz <small>⌞</small> Im Duft begeistert der Wein mit feinen Noten von Mirabelle und Nuss. Im Geschmack zeigt er eine harmonisch milde Säurestruktur.	6,50€	21,50€
Sauvignon Blanc Saint Claire, Neuseeland <small>⌞</small> Knackig und ausgewogene Säure. Passionsfrucht schwarze Johannesbeere und Stachelbeere springen einem förmlich entgegen.	8,00€	28,00€
ROSÉWEIN		
Passitivo Rosé Primitivo IGT Paolo Leo, Apulien <small>⌞</small> Fruchtige Aromen mit Noten von roten Früchten wie Kirschen und Erdbeeren.	6,50€	22,00€
ROTWEIN		
Passo del Cardinale DOP Paolo Leo, Apulien <small>⌞</small> „Gang des Cardinals“, dunkle Beeren, rote Früchte und viele Gewürze. Eine ausgeprägte Fruchtaromatik. Passend zu einem Primitivo. Kraftvoll und doch elegant.	7,00€	25,00€
„ORFEO“ Negroamaro IGP Paolo Leo, Apulien <small>⌞</small> Kraftvoll, eleganter Wein. Intensiv rot in der Farbe, sehr reiches und würziges Bukett mit Nuancen von Beerenfrüchten. Reich vollmundig mit angenehmer Struktur.	7,00€	27,00€
Amarone della Valpolicella Classico „Reius“ Sartori, Venetien <small>⌞</small> Ein konzentrierter, aromatischer Wein mit fruchtigem, dunklem Bukett, würzige Noten und einem samtigen Geschmack.		59,00€

WEINE & MEHR

APERERO

Pizzolato Vino Spumante Rosé Extra Brut L

Ein absoluter Hingucker ist der Pizzolato Rosato Spumante Violette schon in der Flasche mit seinem leuchtenden und klaren Rosa. Im Glas verströmt dieser Aufmerksamkeit erregende Rosé-Schaumwein fruchtige Aromen von reifen, roten Kirschen und wilden Himbeeren, hinzu kommt ein leichter Blütenduft.

Pizzolato Vino Spumante Bianco Extra Dry L

Prickelnde Frische aus Glera und Chardonnay in auffälligem Gewand. Feines Bukett von grünen Äpfeln, im Mund saftig, fruchtig und ausgewogen.

Champagne Deutz Rosé L

Wenn schon der Duft ein wenig verrückt macht: Brot, Walnüsse und ein Hauch Erdbeere. Wenn es am Gaumen genussvoll prickelt: cremig, intensiv, mit einem eleganten Finale XXL. Wenn es Sie, gebieterisch wie ein Sonnenkönig, nach dem nächsten Gläschen dürstet, dann kann es sich nur um den Champagne Rosé von Deutz handeln. Einfach sensationell.

WEIßWEIN

Weißburgunder Gut Hermannsberg, Nahe L

Dieser animierende Weißburgunder vom Gut Hermannsberg duftet nach weißen Blüten und zarten Zitrusnoten. Am Gaumen ist der Weißwein von der Nahe zunächst elegant süßlich, cremig und frisch auf der Zunge. Auch dank seiner vulkanischen Mineralität ein schönes Geschmackserlebnis.

Grauburgunder Andreas Bender, Mosel L

Der Grauburgunder duftet geradezu auffordernd nach reifen Birnen, Mirabellen, Äpfeln und den sortentypischen frischen Walnüssen. Am Gaumen ist er weich, zart cremig und vollmundig und ausgewogen.

Fl. 0,75l

24,50€

24,50€

69,00€

Glas 0,2l

7,00€

7,00€



Fl. 0,75l

26,00€

24,00€

<p>Wilde Neunzehn Sauvignon Blanc Schembs, Rheinhessen Aromen von Cassis, Stachelbeere, Grapefruit, Litschi, Maracuja und Sternfrucht sorgen für ein fruchtiges Geschmackserlebnis.</p>	<p>Glas 0,2l 8,00€</p>	<p>Fl. 0,75l 28,00€</p>
<p>Riesling Weingut Clemens Busch, Mosel L Der Wein funkelt strahlend hellgelb mit grünlich-gelben Reflexen im Glas. Er duftet leicht nach Apfelkompott, reifer Stachelbeere und zart schmelzendem Mangoeis. Ein Hauch von Biscuits verleiht dem Wein eine angenehm weinige Note. Am Gaumen überzeugt der Wein mit Aromen von reifen Quitten, gelbem Apfel und delikater Grapefruit. Der hintersinnig-elegante Wein entwickelt am Gaumen beeindruckende Komplexität und eine herbfrische Mineralität, sein Abgang ist würzig und mineralisch.</p>	<p>7,00€</p>	<p>24,00€</p>
<p>Riesling Geheimrat „J“ Wegeler, Rheingau L Der Wegeler "Geheimrat J" Riesling Spätlese trocken zeigt sich in klarem Gelb, mit feinsten grünlichen Glanzlichtern, im Glas. Aromen, die an reife Aprikosen, Zitronenverbene, vollreifer Cox Orange Apfel, geröstete Haselnuss und konzentrierte und eingekochte tropische Früchte erinnern, bestimmen das komplexe Bukett. Der „J“ verändert seine Aromatik spannend bei langsamer Erwärmung. Auf der Zunge schmeckt die Wegeler "Geheimrat J" Riesling Spätlese feinfruchtig, mineralisch, kompakt, straff, stringent und klar. Zitrische Aromen dominieren und werden von einer kräftigen mineralischen Note und Aromen vom Weinbergpfirsich begleitet.</p>	<p>11,00€</p>	<p>42,00€</p>
<p>ROSÉWEIN</p>		
<p>Rosé Saigner Markus Schneider, Pfalz L Dieser Rosé entsteht aus den besten Rotweinpatrien des Jahrganges. Die Trauben werden nicht gepresst, sondern der Most wird rein durch Saftabzug (ausbluten=saigner) aus den Gärfermentern gewonnen. Dieser wunderschöne, fruchtbetonte Rosé ist frisch, vollmundig, hat einen tollen Trinkfluss und ist total ausgewogen.</p>	<p>6,50€</p>	<p>23,50€</p>
<p>Aix Rosé Maison Saint Aix, Provence L Im Bouquet tummeln sich ausdrucksstarke und intensive Himbeeren, Schlehe, auch Sauerkirsche und Jasmin. Am Gaumen ist der AIX frisch, saftig und knackig. Er bleibt immer trocken und süffig, die Himbeere kommt hier eisgekühlt am Gaumen daher.</p>	<p>9,00€</p>	<p>29,00€</p>

ROTWEIN	Glas 0,2l	Fl. 0,75l
Cuvée Ursprung Markus Schneider, Pfalz <small>⌞</small> Fast schwarz präsentiert sich die Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser, die reichhaltige Aromen verströmt. Der Wein duftet nach Cassis und Zwetschgen, Paprika, Zeder, Grafit und hat einen leichten Hauch von Minze und Pfeffer.	6,50€	23,50€
Cabernet Sauvignon Andreas Bender, Pfalz <small>⌞</small> Ein charaktvoller Wein mit Ecken und Kanten. Kraftvoll und würzig am Gaumen mit feinem Tannin, eingebundener Säure und typischer Cassisfrucht.	9,00€	39,00€
Rioja Crianza Dinastia Vivanco, Rioja <small>⌞</small> Elegante Frucht und feine Würze vom behutsamen Barrique-Ausbau fügen sich zu einem seidigen Roten. Er verströmt verführerischen und noblen Duft nach reifen Waldbeeren und getrockneten südlichen Kräutern. Etwas Edelholz. Anschmiegsamer Geschmack mit weicher Gaumenfülle und fein eingebundenem Tannin. Reifer, saftiger Fruchtkern.	9,00€	35,00€
Château De L'Engarran 2016, Quetton St. George <small>⌞</small> Wer Gerbstoffe mag, die wie Samt und Kaschmir agieren, der wird mit diesem Wein glücklich. Beeindruckend samtig und seidig kühl, dabei von spektakulärer Dichte. Trotz enormer Konzentration wirkt der Wein dabei transparent und duftig, macht nicht müde, sondern schürt Lust auf den nächsten Schluck.		45,00€
Spätburgunder „Höhenflug“ Hensel 2017, Pfalz <small>⌞</small> In der Nase präsentiert der Hensel Spätburgunder Höhenflug einen wahren Bazar an Aromen: Saftige Kirschen, würziger Lebkuchen und Tabak sowie aromatische Cranberries. Am Gaumen zeigt er sich weich mit eleganter, doch komplexer Struktur von geradezu seidiger Konsistenz, geprägt von filigranen würzigen Holzaromen.		42,00€
Tempranillo Sven Leiner 2012, Pfalz <small>⌞</small> zertifiziert nach Demeter <small>⌞</small> Riecht nach Creme de Cassis, Blaubeerkompott und Schwarzkirschenkonfitüre, im Duft eine Mischung aus Amarone und Ruby Port. Der wuchtige und dennoch elegante Körper kleidet sich in schlank machende Streifen: in feines Tannin, saftige Gaumenfrucht und filigrane Säure.		49,00€

Fl. 0,75l

Les Terrasses Alvaro Palacios 2015, Priorat L

45,00€

Blutorangen, rosa Grapefruit und Criollo-Schokolade verzaubern auf der Stelle. Frisch, kühl, seidig, elegant und einfach umwerfend. Der Les Terrasses sorgt für allerfeinste Mundbespielung. Die Zunge schwer verliebt, der Gaumen außer Rand und Band. Ein Traum von Wein.

Barbera d'Alba Vigna Scarrone Vietti 2017, Piemont L

55,00€

Die Nase zeigt Schwarzkirsche in süßer Form. Erst langsam kommt süße rote Kirsche und Sauerkirsche dazu. Auch ein Hauch Blaubeere. Sehr intensiv, sehr dicht - aber nie süß und überhaupt nicht marmeladig. Samtig, reichhaltig, dicht, aber zugleich voller Feinheit. Der Mund noch seidiger und zugleich frisch und intensiv. Grandiose Dichte, unendliche Länge. Die Frische und die intensive Kirschfrucht verhalten erst nach Minuten.

Barolo Castiglione Vietti 2016, Piemont L

69,00€

Genießen Sie die Wärme und Fülle der Frucht, die Seidigkeit, die Eleganz - viel Sauerkirsche, Schlehe, Himbeere darunter, aber auch rote Johannisbeere und Lakritze nebst Holunder. Sehr lang, sehr intensiv in seiner Frische. Dabei große Tannin-Mengen, die zum Glück total poliert sind. Der Nachhall ist phänomenal, die Feinheit der immensen Tannine tritt hier nochmal so deutlich hervor, die so feinkörnig und reif sind, aber doch hochintensiv. Rotfruchtig, salzig, lakritzig, kirschig, krautwürzig und unendlich fein. Ein perfekter Barolo.

PORTWEIN, SPIRITUOSEN

Graham's Port Tawny 10 Years old, Symington/Douro

5cl 5,00€

Fl. 0,75l 43,00€

Graham's Blend No. 5 White Port

5cl 5,00€

Fl. 0,75l 43,00€

Grappa Moscato, Marolo

2cl 5,50€

Fl. 0,7l 60,00€

Hidalgo Sherry Fino oder Cream L

5cl 4,50€

SPIRITUOSEN

GIN

	2cl	4cl
Bombay Sapphire	3,40€	6,70€
Foerster's Heide Gin	3,70€	7,00€
Hendricks	3,70€	7,00€

VODKA

Moskovskaya A	2,60€	4,90€
Beluga A	4,10€	7,50€
Grey Goose A	4,00€	7,40€

RUM

Havana 7y	3,20€	5,10€
Ron Zacapa 23y	5,00€	9,90€
Botucal Reserva 12y	4,20€	6,20€

WHISKEY

Talisker Skye Single Malt 45,8% 2	3,60€	7,10€
Jameson 2	2,80€	5,50€
Laphroig 2	3,50€	6,90€
Lagavulin 2	5,00€	9,90€
Glenmorangie Nectar d'Or Malt Whiskey	4,80€	8,90€

Selbstverständlich sind alle Spirituosen 4cl gegen Aufpreis von 2,50€ als Longdrink erhältlich.

SALTWATER's



GIN	2cl	4cl	Fl. 0,5l
Deep and Purple Gin 40%	4,50€	8,80€	42,00€
Crew only Bio Gin 40%	4,50€	8,50€	39,00€
Captains Choice Gin 40%	6,50€	11,00€	65,00€
20.000 SeaMile Cut Gin 40%	5,00€	9,50€	55,00€

Selbstverständlich ist unser Gin bei einer Menge von 4cl gegen Aufpreis als Longdrink erhältlich.

Als Filler empfehlen wir:

Thomas Henry - Tonic Water ^{3,12} 0,2l 2,50€

DIGESTIF

Amaro Averna	5cl	4,50€
Kaland Kümmel	2cl	3,50€
Rostocker Doppelkümmel	2cl	2,50€
Linie Aquavit	2cl	2,50€
Baileys ^{1,2,6}	2cl	2,50€
Grappa Nonino Di Prosecco ^L	2cl	4,50€
Vecchio Amaro del Capo „Kräuter“	5cl	4,00€
Muli68 Kräuterlikör	5cl	5,00€

GEISTE & LIKÖRE

Maennerhobby <small>Regionale Brennerei in Klein Kussewitz</small> als Himbeergeist, Blutorange, Sanddornlikör oder Zitronenlikör	2cl	4,00€
--	-----	-------

Alle Preisangaben verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Die zugehörigen Formulierungen für die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene lauten:

- (1) koffeinhaltig
- (2) mit Farbstoff
- (3) chininhaltig
- (4) konserviert
- (5) mit Geschmacksverstärker
- (6) geschwefelt
- (7) geschwärzt
- (8) mit Phosphat
- (9) enthält eine Phenylalaninquelle
- (10) mit Süßungsmittel(n)
- (11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- (12) mit Antioxidationsmittel
- (13) gewachst
- (14) taurinhaltig
- (A) Gluten
- (L) Schwefeldioxid und Sulfite
- (G) Milcherzeugnisse