



FRÜHSTÜCK

täglich von 8³⁰ bis 16⁰⁰ Uhr



Französisches Frühstück 3,90 €
Ein Croissant mit Butter und Marmelade, frisches Obst

Stuttgarter Frühstück 6,90 €
Zwei Scheiben Putenbrust und Käse, ein gekochtes Ei, Butter, frisches Obst und Brotkorb

Krafffrühstück 8,50 €
Geräucherter Lachs mit Meerrettich, Marmelade, Salami, Schinken, Butter, frisches Obst und Brotkorb

Käsefrühstück 7,90 €
Vier verschiedene Käsesorten, ein gekochtes Ei, Marmelade, Butter, frisches Obst und Brotkorb

Mediterranes Frühstück 8,50 €
Schafskäse, Oliven, Tomaten- und Gurkenscheiben, Spiegelei, Serranoschinken, zwei Toastscheiben und Butter

Italienisches Frühstück 9,50 €
Salami, Schinken, Mozzarella mit Tomate, Oliven, gekochtes Ei, Marmelade, Butter, frisches Obst und Brotkorb

Englisches Frühstück 9,80 €
Zwei Spiegeleier mit knusprigem Bacon, geb. Bohnen, Rostbratwürstchen⁵, Marmelade, Butter und Brotkorb

Dollinger Deluxe für zwei Personen 24,90 €
Zwei gekochte Eier, Schinken, Salami, Putenbrust, Käseauswahl, geräucherter Lachs mit Meerrettich, Marmelade, Honig, Butter, Kräuterquark, Brotkorb, dazu zwei Gläser Sekt 0,1L oder frisch gepresster Orangensaft 0,1L

Strammer Max 7,50 €
Zwei Spiegeleier mit Serranoschinken auf Brot

Bauernfrühstück 8,90 €
Omelette mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Gewürzgurke, Butter und Toastbrot

Fitness Müsli 5,90 €
Knuspermüsli mit frischen Früchten, hausgemachtem Honig-Vanillequark

Pancake (Burger) 5,90 €
mit Ahornsirup, Apfelmus und frischem Obst

Süßes Frühstück 6,90 €
hausgemachter Crêpe gefüllt mit frischen Früchten und Vanillesauce, dazu Nutella

Eiweißschock 5,90 €
Honig-Vanillequark mit frischem Obst und Haselnüssen

EIERSPEISEN

Unsere Eierspeisen werden mit drei Eier als Rührei, Omelette oder Spiegelei zubereitet und mit einer Scheibe Toastbrot, Butter und Obstgarnitur serviert.

- **Natur** 5,90 €
- **Speck und Lauchzwiebeln** 6,90 €
- **Schafskäse und Tomate** 6,90 €
- **Tomate-Mozzarella** 7,50 €
- **Schinken und Champignons** 7,90 €
- **Lachs** 8,50 €
- **Shrimps** 8,90 €

EXTRAS zum Frühstück

- Brotkorb 2,50 €
- Croissant 1,50 €
- Toastscheibe 0,50 €
- Butter 0,50 €
- Marmelade 0,50 €
- Honig 0,50 €
- Nutella 0,50 €
- Salami, 2 Scheiben 2,00 €
- Serranoschinken, 2 Scheiben 2,00 €
- Putenbrust, 1 Scheibe 1,00 €
- Käse, 1 Scheibe 1,00 €
- Fetakäse, 1 Schälchen 2,00 €
- Geräucherter Lachs, 3 Scheiben 3,50 €
- Oliven, 1 Schälchen 1,50 €
- Ein gekochtes Ei 1,50 €

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

- | | 0,2l | 0,4l |
|----------------------|--------|--------|
| Orangensaft | 3,80 € | 5,50 € |
| Karottensaft | 3,80 € | 5,50 € |
| Apfelsaft | 3,80 € | 5,50 € |
| Apfel-Karottensaft | 3,80 € | 5,50 € |
| Orangen-Karottensaft | 3,80 € | 5,50 € |

PROSECCO

- | | | |
|---------------------------------|--------------|---------|
| Spumante Valdo Extra Dry | 0,1l | 3,90 € |
| | 0,75l | 27,50 € |

DEUTSCHE TAPAS

Wählen Sie aus dem folgenden Angebot:

3 Schälchen	6,90 €
6 Schälchen	12,50 €
9 Schälchen	16,90 €

Knoblauchbrot mit Tomatencreme und Käseüberbacken ¹⁴

Gebackene Drillinge (Mini-Backkartoffeln) mit Kräuterquark¹⁴

Hackfleischbällchen in Sherry-Tomatensauce ^{J,14,15}

Datteln im Speckmantel

Calamari frittiert

Marinierter Oktopus

Serrano-Schinken-Spieß mit gewürfeltem Käse und Tomaten

Gebackene Hähnchenstreifen mit Paprika-Knoblauchcreme¹⁴

Gebratene Artischockenherzen

Oliven in Kräuter-Gewürzmarinade

Champignons in Weißwein-Buttercreme

Hähnchenspieß mit Paprika-Curysauce

VEGETARISCH

Folienkartoffel ¹⁴ 7,50 €

Im Ofen gegarte Kartoffel gefüllt mit Kräuterquark, dazu eine Auswahl von frischem Gartensalat, serviert mit unserem Hausdressing

Gemischter Gemüseteller 9,50 €

Gegrillte Zucchini, Aubergine, Paprika, Balsamico-Champignons, getrocknete Tomaten, Feta und Oliven, serviert mit Brotscheiben und Kräuterbutter

Käsevariation 9,50 €

Verschiedene Käsesorten mit Grissistange, Butter, Trauben und Brot

Quinoa (Reismelde) 9,50 €

mit Avocado- und Mangostreifen, Cherrytomaten und Mozzarella

Gebackener Ziegenkäse 8,90 €

mit Mango-Chutney an Salatbouquette

Gebratene Gemüsemautaschen 9,50 €

mit buntem Gemüse in Buttersauce

SALATE

Gemischter Salat 6,50 €

mit Blattsalate der Saison, Cherytomaten, Gurken, Paprika in Hausdressing

Thunfisch-Salat 8,50 €

mit Blattsalate der Saison, roten Zwiebeln und Ei

Marinierter Oktopus-Salat^D 9,50 €

auf mediterranem Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Rucola

Hähnchen-Salat 10,50 €

Gemischter Salat mit marinierten Hähnchenbruststreifen in Honig-Senf-Dressing

Rucola-Salat 9,50 €

mit Cherytomaten und frischem Parmesan in Balsamicodressing

Tomaten-Mozzarella-Salat 6,50 €

mit Tomaten- und Mozzarellascheiben

SUPPEN

Tomaten-Mango-Suppe ^{14,15L} 4,90 €

mit gebratenen Nudeln und Mangochutney

Gemüse-Suppe 4,90 €

FLAMMKUCHEN

Klassisch 8,50 €

mit Schmand, Käse, Speck und Zwiebeln ^{5,C,F}

Vegetarisch 9,50 €

mit Schmand, Käse, Tomaten, Gemüse ^{5,C,F}

Dollinger 11,50 €

mit Schmand, Käse, Hähnchenbruststreifen, und Gemüse ^{5,C,F}

Mediterran 10,50 €

mit Tomatensauce, Käse, Serrano Schinken, Rucola, Parmesan ^{5,C,F}

Schwede 9,80 €

mit Schmand, Käse, Lachsstreifen, Lauchzwiebeln ^{5,C,F}

Thunfisch 9,80 €

mit Schmand, Käse, Thunfisch, rote Zwiebeln ^{5,C,F}

UNSERE KLASSIKER

Hausgemachte Röstis ^F Kartoffel-Karotte-Zucchini-Röstis mit Lachs, Serrano- schinken und Preiselbeerschmand an Salatbouquette	9,50 €
Leberkäse mit zwei Spiegeleier und Bratkartoffeln	8,90 €
Trucker ⁵ Nürnberger Rostbratwurst mit zwei Spiegeleier auf Bratkartoffeln	8,50 €
Currywurst ⁵ mit selbstgemachter Gewürzsauce und Pommes Frites	8,50 €
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatbeilage ^{CF}	8,90 €
Hausgemachte Käsespätzle ^{CF} mit Hähnchenstreifen, Röstzwiebeln und Salat	10,90 €
Schweinerippchen mit Barbecuesauce und Pommes Frites	9,50 €
Matjesfilet ^{4A,F} mit Bratkartoffeln und Hausfrauensauce	9,80 €
Penne-Nudeln mit Spinat in Gorgonzolasauce	8,90 €
Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen und Champignons in leichter Pilsauce	10,50 €
Rinderleber Berliner Art ^{CF} mit Apfelspalten, Zwiebeln und Stampfkartoffeln	14,50 €
Schnitzel vom Schwein in Champignonrahm mit Pommes Frites ^{AC,17}	12,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten ^{CF} mit hausgemachter Kräuter-Spätzle und Salat	17,50 €
Hähnchenbrustfilet in Sherrycremesauce ¹⁷ mit Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Salatbouquette	14,50 €
Schweinefiletmedaillons ¹⁷ in Pfefferrahmsauce mit Pommes Frites und Salatbouquet	15,90 €
Lachsfilet in zerlassener Butter, dazu Spinat und Petersilienkartoffeln	16,50 €
Dollinger Grillteller Rumpsteak, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet mit Grillgemüse und Pommes Frites	18,50 €
Argentinisches Rumpsteak ¹⁴ mit Kräuterbutter und Folienkartoffel an Salatbouquette	19,50 €

DESSERT

Bayrischer Apfelstrudel mit Vanilleeis und -sauce ^{5,14}	5,90 €
Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln, Zwetchgen und Vanillesauce ^{5,14}	6,90 €
Hausgemachte Kuchen & Torten ^{14,15,16} täglich wechselnd	3,90 €

EISBECHER

Gemischter Eisbecher mit drei verschiedenen Eiskugeln, dazu Sahne ^{4,14,16,17}	5,50 €
Schokobecher 2 Kugeln Schokoeis, 1 Kugel Vanilleeis, Schokoraseln, Sahne und Schokosauce ^{4,14,16,17}	5,50 €
Früchtebecher 3 Kugeln Eis mit Früchten, Sahne und Erdbeersauce ^{4,14,16,17}	5,90 €
Toffifebecher 2 Kugeln Karamelereis, 1 Kugel Vanilleeis, Toffifee, Sahne und Karamelsauce ^{4,14,16,17}	5,90 €

WEIßWEINE – OFFEN **0,1l** **0,2l** **0,5l**

Weißburgunder trocken, Baden WG Bischoffingen - Deutschland	2,50 €	4,50 €	9,50 €
Pinot Grigio trocken, Venetien Villa Albinoni - Italien	2,50 €	4,50 €	9,50 €
Chardonnay trocken, Venetien Villa Albinoni – Italien	2,70 €	4,80 €	10,50 €
Riesling trocken, Nahe Prinz Salm - Deutschland	2,70 €	4,80 €	10,50 €
Weißweinschorle	2,20 €	3,90 €	8,50 €

FLASCHENWEINE - WEIß **0,75l**

Grüner Silvaner Deutschland - Rheinhessen Cisterzienser Weingut Michel <i>herrlich erfrischender, zart aromatischer Wein, der hervorragend mit leichten Speisen harmoniert</i>			19 €
Riesling "Blue Label" trocken Weingut Josef Leitz <i>im Bukett frisch und elegant, mit Aromen von Zitrus und weißem Pfirsich, die fast tropisch wirken; am Gaumen mit Noten von Passionsfrucht, Nektarine und Grapefruit</i>			27 €
Chardonnay "Les Cépages" Languedoc-Roussillon Baron Philippe de Rothschild <i>Aromen weißer Früchte sowie Blüten wie z.B. Akazie; später dann mineralische Noten; am Gaumen voll, mit fruchtigen aber auch mit Noten von Blüten; im Abgang dann wunderbar mineralisch</i>			24 €
Vernaccia di San Gimignano Italien - Toskana Teruzzi & Puthod <i>in der Nase intensiv und komplex, Aromen von Zitrusfrüchten und Äpfeln; ergänzt von einer sorten-typische Mandelnote, am Gaumen frisch und gut strukturiert; langer Nachhall</i>			29 €
Gavi Italien – Piemont Enrico Serafino, Rebsorte: Cortese <i>feine Aromen von Apfel, Limette und Zitrone; florale Noten; am Gaumen körperreich, würzig und frisch mit langem Finale</i>			37 €
Monte Carbonero Spanien- Kastilien Rebsorte : Verdejo Chardonnay <i>Frisch, trockener Weißwein mit hellgrüne Farbe. In der Nase Heu, Fenchel weißer Pfeffer. Erfrischend und belebend, leichter Abgang.</i>			17 €

ROSÉWEINE **0,1l** **0,2l** **0,5l**

Spätburgunder trocken, Baden WG Bischoffingen - Deutschland	2,50 €	4,50 €	9,50 €
Italien - Sarinien Rosé Alghero "Oleandro" Sella & Mosca <i>anfänglich fruchtiger Duft - weicht später dem stärker ausgeprägten, herberen Charakter des Cabernet Sauvignon</i>		0,75l	24 €

ROTWEINE – OFFEN **0,1l** **0,2l** **0,5l**

Zweigelt trocken, Wien Weingut Kattinger - Österreich	2,50 €	4,50 €	9,50 €
Merlot trocken, Venetien Villa Albinoni - Italien	2,50 €	4,50 €	9,50 €
Cabernet Sauvignon Languedoc Belle Fontaine – Frankreich	2,70 €	4,80 €	10,50 €
Tempranillo trocken, Navarra Finca Tardana - Spanien	3,20 €	5,50 €	12,50 €
Rotweinschorle	2,20 €	3,90 €	8,50 €

FLASCHENWEINE ROT **0,75l**

Nero d'Avola "Costadune" Italien - Sizilien Mandararossa <i>die Nähe zum Meer verleiht diesem Nero d'Avola seine Struktur und seine Weichheit; voll und geschmeidig, mit angenehmer Struktur, feinkörnigem Tannin und saftiger Frucht</i>			19 €
Dornfelder Cuvée Holzfaß, trocken Rheinhessen Weingut Sitzius-Rapp <i>Aromen von Sauerkirschen und dunklen Beeren; Noten von Wacholder; dicht strukturiert; samtig warm</i>			24 €
Barbera d'Asi Italien – Piemont Enrico Serafino, Rebsorte: Barbera <i>feine Aromen von Apfel, Limette und Zitrone; florale Noten; am Gaumen körperreich, würzig und frisch mit einem langen Finale</i>			27 €
Primitivo/Syrah "Marchesi Casalecchio di Sorbo" L'Antesi, Italien – Apulien <i>sehr charaktervoller Wein; Bukett nach reifen Brom- und Himbeeren; intensive und volle Nase; viel Beerenfrucht, Schoko und etwas Lakritz; saftig und dicht am Gaumen, dezente Frucht-süße, bei sanfterm Tannin</i>			32 €
Côtes-du-Rhône "Belleruche" Frankreich - Rhône Michel Chapoutier, Rebsorte: Grenache, Syrah <i>überzeugt mit fruchtigen Aromen von Kirschen, dunklen Beerenfrüchten und feinen Gewürznoten; am Gaumen voll-mundig, mit seidigen Tanninen und einer dezent pfeffrigen Note</i>			37 €
Monte Carbonero Tinto Spanien - Kastilien Rebsorte: Tempranillo, Syrah <i>vollmundig mit reife Beerennoten und Rosmarin. Am Gaumen kräftig und frisch.</i>			17 €

SECCO

Deutschland - Franken Secco "FRÆNZI" Fürstlich Castell'sches Domäneamt <i>üppiger Duft von Johannisbeeren, Stachelbeeren und Zitronenmelisse; zartsüßliche Fülle</i>		0,1l 0,75l	3,90 € 27,50 €
--	--	-----------------------------	-------------------

CHAMPAGNER

Frankreich - Champagne Champagner Cuvée Brut Premier Cru Champagne Michel Mailliard <i>geprägt von der Eleganz des Chardonnay, florale Aromen im Duft und am Gaumen; erfrischende Zitrusfrucht mit einer feinen Spur an Mineralität, weiches Geschmackserlebnis mit feinem Nachhall</i>		0,75l	97 €
---	--	--------------	------

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE	0,2l	0,4l
Coca Cola ^{1,2}	2,40 €	4,50 €
Coca Cola Light ^{1,2,6}	2,40 €	4,50 €
Coca Cola Zero ^{1,2,12}	2,40 €	4,50 €
Fanta ^{1,5,6}	2,40 €	4,50 €
Sprite ⁵	2,40 €	4,50 €
Spezi ^{1,2,5,6}	2,40 €	4,50 €
Fassbrause ^{1,4}	2,40 €	4,50 €
Tonic Water ³	2,60 €	4,90 €
Ginger Ale ¹	2,60 €	4,90 €
Bitter Lemon ³	2,60 €	4,90 €
Tafelwasser	1,70 €	3,20 €

0,25l 0,75l

Vöslauer naturell	2,60 €	5,90 €
Vöslauer prickelnd	2,60 €	5,90 €
Red Bull ^{1,2,20}	3,90 €	

VIO – Rhabarberschorle	0,3l	3,90 €
------------------------	-------------	--------

Eiskaffee mit Vanilleis und Sahne ^{2,17}	0,4l	4,90 €
---	-------------	--------

Eisschokolade mit Schokoeis und Sahne ^{2,17}	0,4l	4,90 €
---	-------------	--------

FRUCHTSAFTGETRÄNKE

	0,2l	0,4l
Apfelsaft naturtrüb	2,50 €	4,50 €
Orangensaft	2,50 €	4,50 €
Rhabarbernektar	2,50 €	4,50 €
Ananassaft	2,50 €	4,50 €
Cranberrynektar	2,50 €	4,50 €
Sauerkirschnektar	2,50 €	4,50 €
Bananennektar	2,50 €	4,50 €
Ki-Ba (Sauerkirch+Bananennektar)	2,50 €	4,50 €
Maracujanektar	2,50 €	4,50 €
Mangonektar	2,50 €	4,50 €
Tomatensaft	2,50 €	4,50 €
Saftschorle	2,50 €	4,50 €

WARME GETRÄNKE

Kleine Tasse Espresso ²	2,00 €	
Tasse Doppelter Espresso ²	3,40 €	
Kleine Tasse Espresso Macchiato ²	2,40 €	
Tasse Kaffee crema ²	2,40 €	
Große Tasse Kaffee crema ²	3,60 €	
Tasse Koffeinfreier Kaffee	2,60 €	
Glas Latte macchiato ²	3,00 €	
Glas Latte macchiato mit Haselnuss, Karamel oder Vanille ^{1,2}	3,60 €	
Tasse Cappuccino ²	2,60 €	
Große Tasse Milchkaffee ²	3,00 €	
Glas Schokolade mit Sahne	3,00 €	
Glas Tee	2,60 €	
(Earl Grey, Assam, Ceylon, Kräuter, Vanille-Roibus, Kamille, Pfefferminz, Früchte, Grüner)		
Glas frischer Ingwer Tee	3,20 €	
Glas frischer Pfefferminz Tee	3,20 €	
Glas frischer Ingwer-Pfefferminz Tee	3,50 €	
Getränke mit laktosefreier- oder Sojamilch	+ 0,50 €	

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

	0,2l	0,4l
Orangensaft	3,80 €	5,50 €
Karottensaft	3,80 €	5,50 €
Apfelsaft	3,80 €	5,50 €
Apfel-Karottensaft	3,80 €	5,50 €
Orangen-Karottensaft	3,80 €	5,50 €

HAUSGEMACHTER EISTEE

Limette	3,50 €	4,90 €
Orange-Minze	3,50 €	4,90 €

FASSBIERE

	0,3l	0,5l
Warsteiner	2,90 €	4,40 €
Jever	2,90 €	4,40 €
König Ludwig Dunkel	2,90 €	4,40 €
Weihenstephaner Hefe Hell	2,90 €	4,40 €
Alster (Bier mit Sprite) ⁵	2,90 €	4,40 €
Radler (Bier mit Fanta) ^{1,5,6}	2,90 €	4,40 €
Gespritztes (Bier mit Fassbrause) ^{1,4}	2,90 €	4,40 €

FLASCHENBIERE

Weihenstephan Kristall	0,5l	4,40 €
Weihenstephan Hefe dunkel	0,5l	4,40 €
Weihenstephan Hefe alkoholfrei	0,5l	4,40 €
Warsteiner alkoholfrei	0,33l	3,00 €
Berliner Weiße rot oder grün ¹	0,33l	3,50 €
Malz Trunk ¹	0,33l	2,90 €

LONGDRINKS

Jeder Longdrink wird auf 4cl Basis zubereitet **0,2l**

Aperol Spritz ¹	4,90 €
Aperol, Prosecco, Soda	

Dollinger Spritz ¹	4,90 €
Rhabarbernektar, Himbeersirup, Prosecco, Soda	

Cuba Libre ^{1,2}	7,50 €
Havana Rum 3J, Coca Cola, Limetten	

Campari ¹ & Orangensaft oder Soda	6,50 €
Gin & Tonic ³	6,50 €
Wodka & Lemon ³	6,50 €

COCKTAILS

Hugo ¹ Prosecco, Holundersirup, Limetten, Minze, Sodawasser	6,50 €
Cosmopolitan Wodka, Triple Sec, Zitronensaft, Lime Juice, Cranberrynektar	6,50 €
White Russian ^{1,17} Wodka, Kaffeelikör, Sahne	6,50 €
Caipirinha Cachaca, frische Limetten, Rohrzucker	7,50 €
Mojito ¹ Weißer Rum, frische Limetten und Minze, Rohrzucker, Soda	7,50 €
Mai Tai ¹ Weißer und brauner Rum, Old Pascas 73%, Apricot Brandy, Mandelsirup, Lime Juice, Zitronensaft, Orangensaft	9,50 €
Hurricane ¹ Weißer und brauner Rum, Zitronensaft, Maracujasirup, Ananas- und Orangensaft	7,50 €
Pina Colada ^{1,17} Weißer und brauner Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	8,50 €
Swimming Pool ^{1,17} Weißer Rum, Wodka, Blue Curacao, Ananassaft, Kokossirup, Sahne	8,50 €
Sex on the Beach ¹ Wodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Zitronensaft, Lime Juice, Cranberrynektar, Ananassaft	8,50 €
Watermelonman ¹ Wodka, Melonenlikör, Grenadine, Zitronensaft, Lime Juice, Orangensaft	7,50 €
Touch Down ¹ Wodka, Gin, Apricot Brandy, Grenadine, Zitronensaft, Maracujanektar	7,50 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Mosquito ³ frische Limetten und Minze, Rohrzucker, Tonic Water	5,50 €
Ipanema ^{1,3} frische Limetten, brauner Rohrzucker, Ginger Ale	5,50 €
Coconut Kiss ^{1,17} Ananassaft und Sauerkirschnektar, Kokossirup, Sahne	5,50 €
Fruit Kiss Maracujanektar, Ananas- und Orangensaft, frische Limetten und Orangen, brauner Rohrzucker	6,50 €

BRANDY & COGNAC

Osborne Veterano ¹	2cl	2,90 €
Vecchia Romagna ¹	2cl	2,90 €
Remy Martin VSOP ¹	2cl	3,50 €
Hennessy Fine de Cognac ¹	2cl	4,50 €

RUM/GIN/WODKA/TEQUILA

Bacardi Carta Blanca	4cl	4,20 €
Bacardi Black ¹	4cl	4,20 €
Havana Club Light 3 Jahre ¹	4cl	4,20 €
Havana Club 7y Cuba ¹	4cl	6,50 €
Myer's Jamaica ¹	4cl	6,20 €
Gordons Dry Gin	4cl	4,20 €
Smirnoff Red Label 35,5%	4cl	4,20 €
Absolut	4cl	4,20 €
Moskovskaya	4cl	4,20 €
Tequila Sierra Gold oder Silver	4cl	4,20 €

KLARE & WERMUTH

Grappa Frattina Chardonnay	2cl	2,90 €
Korn	2cl	2,90 €
Malteserkreuz Aquavit	2cl	2,90 €
Yeni Raki	5cl	3,50 €
Sambuca Molinari	2cl	2,90 €
Himbeergeist, Kirschwasser, Williamine	2cl	2,90 €
Martini Extra Dry, bianco, D'Oro, rosso	5cl	4,50 €

WHISKY & WHISKEY

Johnnie Walker Red Label ¹	4cl	4,20 €
Ballantine's 40% ¹	4cl	4,20 €
Chivas Regal 12 Jahre ¹	4cl	6,50 €
Glenfiddich 12y Speyside 40% ¹	4cl	6,50 €
Tullamore Dew normal 40% ¹	4cl	6,20 €
Jim Beam ¹	4cl	4,20 €
Jack Daniels ¹	4cl	6,20 €

KRÄUTER & BITTER

Aperol ¹	2cl	2,90 €
Campari ¹	2cl	2,90 €
Jägermeister ¹	2cl	2,90 €
Averna Amaro Siciliano ¹	2cl	2,90 €
Ramazotti ¹	2cl	2,90 €
Fernet Branca ¹	2cl	2,90 €
Fernet Branca Menta ¹	2cl	2,90 €
Sandeman Fino, Medium oder Cream ¹	5cl	4,50 €

LIKÖRE

Amaretto di Saronno ¹	4cl	4,20 €
Baileys ¹	4cl	4,20 €
Likör 43 ¹	4cl	4,50 €
Southern Comfort ¹	4cl	4,20 €
Cointreau ¹	4cl	4,20 €
Batida De Coco ¹	4cl	4,20 €

INGREDIENTS: 1= mit Farbstoff 2= coffeinhaltig, 3= chininhaltig, 4= mit Süßungsmittel, 5= mit Konservierungsstoff, 6= mit Antioxidationsmittel, 7= Geschmacksverstärker, 8= Phosphat, 9 = Geschwefelt, 10= Geschwärtzt, 11= mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12= enthält eine Phenylalaninquelle, 14= Milcheiweiß, 15= mit Eiklar, 16= unter Verwendung von Milch, 17= unter Verwendung von Sahne, 18= Nitritpökelsalz (oder Konserviert), 19= mit Nitrat (oder Konserviert), 20= mit Taurin, A = Ei, B = Fisch, C = Getreide, D = Krebstiere, E = Lupinen, F = Milch, G = Nüsse, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, L = Soja, M = Sulfite, N = Weichtiere

Alle Preise sind in Euro angegeben und enthalten die gültige MwSt.