



# FRÜHSTÜCK

täglich von 8<sup>30</sup> bis 16<sup>00</sup> Uhr



## Französisches Frühstück 3,90 €

Ein Croissant<sup>LHFA</sup> mit Butter, Marmelade<sup>5</sup> und frischem Obst

## Stuttgarter Frühstück 6,90 €

Zwei Scheiben Putenbrust<sup>6, J, 5, 18</sup> und Käse<sup>14</sup>, Butter, ein gekochtes Ei, frisches Obst und Brotkorb<sup>AC, F, K, L</sup>

## Kraffrühstück 8,90 €

Geräucherter Lachs mit Meerrettich<sup>6, 17</sup>, Salami<sup>5, 6</sup>, Schinken<sup>6, E</sup>, Marmelade<sup>5</sup>, Butter, frisches Obst und Brotkorb<sup>AC, F, K, L</sup>

## Käsefrühstück 8,50 €

Vier verschiedene Käsesorten<sup>14, A</sup>, Kräuterquark<sup>14, 17</sup>, ein gekochtes Ei, Marmelade<sup>5</sup>, Butter, frisches Obst und Brotkorb<sup>AC, F, K, L</sup>

## Mediterranes Frühstück 8,90 €

Balkankäse<sup>14</sup>, Oliven, Tomaten- und Gurkenscheiben, zwei Spiegeleier, Serrano-Schinken<sup>6</sup>, Butter und Brotkorb<sup>AC, F, K, L</sup>

## Italienisches Frühstück 9,50 €

Salami<sup>5, 6</sup>, Serrano-Schinken<sup>6, E</sup>, Mozzarella<sup>14</sup> mit Tomate, ein gekochtes Ei, Marmelade<sup>5</sup>, Butter, frisches Obst und Brotkorb<sup>AC, F, K, L</sup>

## Englisches Frühstück 9,80 €

Zwei Spiegeleier mit knusprigem Bacon, Butter gebratene Bohnen<sup>6</sup>, Rostbratwürstchen<sup>7, E</sup>, Marmelade<sup>5</sup> und Toastbrot<sup>K</sup>

## Dollinger Deluxe für zwei Personen 24,90 €

Zwei gekochte Eier, Schinken<sup>6, E</sup>, Salami<sup>5, 6</sup>, Butter, Putenbrust<sup>6, J, 5, 18</sup>, Käseauswahl<sup>14</sup>, Marmelade<sup>5</sup>, Honig, geräucherter Lachs mit Meerrettich<sup>6, 17</sup>, Kräuterquark<sup>14, 17</sup>, Brotkorb<sup>AC, F, K, L</sup>, dazu zwei Gläser Sekt 0,1L oder frisch gepresster Orangensaft 0,1L

## Strammer Max 7,50 €

Zwei Spiegeleier mit Serrano-Schinken<sup>6</sup> auf Brot<sup>K</sup>

## Bauernfrühstück 8,90 €

Omelette mit Kartoffeln, Speck<sup>5, 6, 19, J</sup>, Zwiebeln, Gewürzgurke<sup>4, J</sup>, Butter und Toastbrot<sup>K</sup>

## Pancake (Burger) <sup>14, 17</sup> 5,90 €

mit Ahornsirup und frischem Obst

## Süßes Frühstück <sup>14, 15</sup> 6,90 €

hausgemachter Crêpe gefüllt mit frischem Obst und Vanillesauce<sup>1, 14, 17</sup>, dazu Nutella<sup>G</sup>

## Eiweißschock 5,90 €

Honig-Vanillequark<sup>14, 17</sup> mit frischem Obst und Haselnüssen<sup>G</sup>

## Fitness Müsli 5,90 €

Knuspermüsli mit frischem Obst und hausgemachtem Honig-Vanillequark<sup>14, 17</sup>

## EIERSPEISEN

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

- Natur 5,90 €
- Speck und Lauchzwiebeln <sup>5, 6, 19, J</sup> 6,90 €
- Balkankäse und Tomate <sup>14</sup> 6,90 €
- Tomate-Mozzarella <sup>14</sup> 7,50 €
- Kochschinken und Champignons <sup>6, E</sup> 7,90 €
- Lachs 8,50 €

## EXTRAS zum Frühstück

- Brötchen<sup>AC, F, K, L</sup> 1,00 €
- Croissant<sup>LHFA</sup> 1,80 €
- Toastscheibe<sup>K</sup> 0,50 €
- Butter 0,70 €
- Marmelade<sup>5</sup> 0,70 €
- Honig 0,70 €
- Nutella<sup>G</sup> 0,70 €
- Salami<sup>5, 6</sup>, 2 Scheiben 2,00 €
- Serrano-Schinken<sup>6</sup>, 2 Scheiben 2,00 €
- Kochschinken<sup>6, E</sup>, 2 Scheiben 2,00 €
- Putenbrust<sup>6, J, 5, 18</sup>, 1 Scheibe 1,00 €
- Käse<sup>14</sup>, 1 Scheibe 1,00 €
- Balkankäse, 1 Schälchen 2,00 €
- Geräucherter Lachs, 3 Scheiben 4,50 €
- Oliven, 1 Schälchen 2,00 €
- 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:

<b>3 Schälchen</b>	7,50 €
<b>6 Schälchen</b>	12,90 €
<b>9 Schälchen</b>	17,50 €

**Knoblauchbrot**<sup>14,15,K,L,C</sup> mit Tomatencreme und Käse überbacken<sup>14</sup>

**Gebackene Drillinge** (Mini-Backkartoffeln) mit Kräuterquark<sup>14,17</sup>

**Hackfleischbällchen**<sup>A</sup> mit Paprika-Knoblauchcreme<sup>6,15,A,J</sup>

**Datteln** im Speckmantel<sup>5,6,19,J</sup>

**Calamari** frittiert<sup>1,6,N,A,D,L,14</sup>

**Marinierter Oktopus**

**Serrano-Schinken-Spieß**<sup>6</sup> mit gewürfeltem Käse<sup>14</sup> und Tomaten

**Gebackene Hähnchenstreifen**<sup>A</sup> mit Paprika-Knoblauchcreme<sup>6,15,A,J</sup>

**Gebratene Artischockenherzen**<sup>6</sup>

**Oliven** in Kräuter-Gewürzmarinade

**Champignons** in Weißwein-Buttercreme<sup>17</sup>

**Getrocknete Tomaten**<sup>6</sup>

**Gartengemüse** mit Kräuterquark<sup>14,17</sup>

**Gebackenes Gemüse**<sup>A</sup>

**Mini-Rostbratwürstchen**<sup>7,E</sup>

## VEGETARISCH

**Folienkartoffel** 7,50 €  
Im Ofen gegarte Kartoffel gefüllt mit Kräuterquark<sup>14,17</sup>, dazu Salat mit unserem Hausdressing<sup>1,M,J</sup>

**Gemischter Gemüseteller** 9,50 €  
Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons, getrocknete Tomaten<sup>6</sup>, Balkankäse<sup>14</sup> und Kräuterbutter

**Käsevariation** 9,50 €  
Verschiedene Käsesorten<sup>14</sup>, Butter und Weintrauben

**Gebackener Camembert**<sup>14</sup> 8,90 €  
mit Preiselbeeren und Salat

**Gebackener Ziegenkäse**<sup>14</sup> 9,80 €  
mit Mango-Chutney an Salatbouquette

**Gebratene Gemüseaultaschen**<sup>A</sup> 9,80 €  
mit buntem Gemüse in Buttersauce

## SALATE

**Kleiner gemischter Salat** 4,50 €  
mit Blattsalate der Saison, Cherytomaten und Gurken in Hausdressing<sup>1,M,J</sup>

**Großer Gemischter Salat** 6,90 €  
mit Blattsalate der Saison, Cherytomaten und Gurken in Hausdressing<sup>1,M,J</sup>

**Thunfisch-Salat** 8,50 €  
mit Blattsalate der Saison, roten Zwiebeln und Ei in Hausdressing<sup>1,M,J</sup>

**Marinierter Oktopus-Salat**<sup>D</sup> 10,90 €  
auf mediterranem Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Rucola

**Hähnchen-Salat** 10,50 €  
Gemischter Salat mit marinierten Hähnchenbruststreifen in Hausdressing<sup>1,M,J</sup>

## SUPPEN

**Tomaten-Mango-Suppe**<sup>14,15,L</sup> 4,90 €  
mit gebratenen Nudeln und Mango-Chutney

**Französische Zwiebelsuppe** 4,90 €  
mit Toastscheibe<sup>K</sup> und Käse<sup>14</sup> überbacken

## FLAMMKUCHEN

**Klassisch**<sup>5,C,F,14</sup> 8,50 €  
mit Schmand, Käse, Speck<sup>5,6,19,J</sup> und Zwiebeln

**Vegetarisch**<sup>5,C,F,14</sup> 9,50 €  
mit Schmand, Käse und Gemüse

**Dollinger**<sup>5,C,F,14</sup> 11,50 €  
mit Schmand, Käse, Hähnchenbruststreifen und Gemüse

**Mediterran**<sup>5,C,F,14</sup> 10,50 €  
mit Schmand, Käse, Serrano-Schinken<sup>6</sup>, Rucola und Parmesan

**Schwede**<sup>5,C,F,14</sup> 9,80 €  
mit Schmand, Käse, Lachsstreifen und Lauchzwiebeln

## UNSERE KLASSIKER

<b>Hausgemachte Röstis</b> Kartoffel-Karotte-Zucchini-Röstis mit Lachs, Serranoschinken <sup>6</sup> und Preiselbeerrettich <sup>6,17</sup> an Salatbouquette	9,90 €
<b>Leberkäse</b> mit zwei Spiegeleier und Bratkartoffeln	9,50 €
<b>Trucker</b> Nümburger Rostbratwurst <sup>7E</sup> mit zwei Spiegeleier auf Bratkartoffeln	8,90 €
<b>Currywurst</b> <sup>5</sup> mit selbstgemachter Gewürzsauce und Pommes Frites	8,50 €
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> <sup>AF,17</sup> mit Röstzwiebeln und Salat	8,90 €
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> <sup>AF,17</sup> mit Hähnchenstreifen, Röstzwiebeln und Salat	10,90 €
<b>Matjesfilet</b> <sup>4,AF</sup> mit Bratkartoffeln und Hausfrauensauce	9,80 €
<b>Rinderleber Berliner Art</b> <sup>AF,17</sup> mit Apfelspalten, Zwiebeln und Stampfkartoffeln	14,50 €
<b>Hähnchenbrustfilet</b> in Sherycremesauce <sup>17</sup> mit Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Salatbouquette	14,90 €
<b>Rinderhüftsteak vom Grill</b> mit Kräuterbutter, Backkartoffel mit Kräuterquark <sup>14,17</sup> an Salatbouquette	16,50 €
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> mit hausgemachter Spätzle <sup>AF,17</sup> und Salat	17,50 €

## SCHNITZEL

Unsere Schnitzel werden wahlweise mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites serviert.

<b>Wiener Schnitzel</b> <sup>AC</sup> Kalbsschnitzel mit Zitronenscheibe	17,50 €
<b>Schnitzel Wiener Art</b> <sup>AC</sup> Schweineschnitzel mit Zitronenscheibe	12,50 €
<b>Bauernschnitzel</b> <sup>AC</sup> Schweineschnitzel mit zwei Spiegeleier	13,50 €
<b>Dollinger Schnitzel</b> <sup>AC</sup> Schweineschnitzel in Grüner-Pfeffersauce <sup>17</sup>	13,90 €
<b>Jägerschnitzel</b> <sup>AC</sup> Schweineschnitzel in Champignonrahm <sup>17</sup>	13,90 €

## BURGER

Unsere Burger sind hausgemacht und werden mit Salat, Tomaten, roten Zwiebeln und Pommes Frites serviert.

<b>Hamburger</b> <sup>KE</sup> mit ca 200g saftigem Rinderhackfleisch	8,90 €
<b>Chicken Burger</b> <sup>KE</sup> mit Hähnchenbrustfilet	9,50 €
<b>Schnitzel Burger</b> <sup>KE</sup> mit Schweineschnitzel	9,90 €

## EXTRAS zum Burger

Jalapenos / Gebratene Champignons / Rucola / ein Spiegelei / Bacon / Parmesan / Käse<sup>14</sup> +1,00 €

## DESSERT

<b>Bayrischer Apfelstrudel</b> mit einer Kugel Eis und Vanillesauce <sup>1,14,17</sup>	5,90 €
<b>Karamellisierter Kaiserschmarrn</b> mit Rosinen, Mandeln, Apfelmus und Vanillesauce <sup>1,14,17</sup>	6,90 €
<b>Hausgemachte Kuchen &amp; Torten</b> <sup>14,15,17</sup> täglich wechselnd	3,90 €

## EISBECHER

<b>Gemischter Eisbecher</b> mit drei verschiedenen Eiskugeln, dazu Sahne <sup>4,14,16,17E</sup>	5,50 €
<b>Schokobecher</b> mit drei verschiedenen Eiskugeln, Schokoraseln, Sahne und Schokosauce <sup>4,14,16,17EF</sup>	5,90 €
<b>Früchtebecher</b> mit drei verschiedenen Eiskugeln, frischem Obst, Sahne und Erdbeersauce <sup>4,5,14,16,17E</sup>	5,90 €

<b>WEIßWEINE – OFFEN</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,5l</b>
<b>Weißburgunder</b> trocken, Baden WG Bischoffingen - Deutschland	2,70 €	4,80 €	10,50 €
<b>Pinot Grigio</b> trocken, Venetien Villa Albinoni - Italien	2,70 €	4,80 €	10,50 €
<b>Chardonnay</b> trocken, Venetien Villa Albinoni – Italien	2,70 €	4,80 €	10,50 €
<b>Riesling</b> trocken, Nahe Prinz Salm - Deutschland	3,20 €	5,50 €	12,50 €
<b>Weißweinschorle</b>	2,50 €	4,50 €	9,50 €

## **FLASCHENWEINE - WEIß** **0,75l**

<b>Grüner Silvaner</b> Deutschland - Rheinhessen Cisterzienser Weingut Michel <i>herrlich erfrischender, zart aromatischer Wein, der hervorragend mit leichten Speisen harmoniert</i>	21 €
<b>Riesling "Blue Label" trocken</b> 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>	29 €
<b>Chardonnay "Les Cépages"</b> 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>	27 €
<b>Vernaccia di San Gimignano</b> 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>	32 €
<b>Gavi</b> 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>	40 €
<b>Monte Carbonero</b> 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>	19 €

## **ROSÉWEINE** **0,1l**   **0,2l**   **0,5l**

<b>Spätburgunder</b> trocken, Baden WG Bischoffingen - Deutschland	3,20 €	5,50 €	12,50 €
Italien - Sarinien <b>Rosé Alghero "Oleandro"</b> Sella & Mosca <i>anfänglich fruchtiger Duft - weicht später dem stärker ausgeprägten, herberen Charakter des Cabernet Sauvignon</i>	<b>0,75l</b>	27 €	

<b>ROTWEINE – OFFEN</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,5l</b>
<b>Zweigelt</b> trocken, Wien Weingut Kattinger - Österreich	2,70 €	4,80 €	10,50 €
<b>Merlot</b> trocken, Venetien Villa Albinoni - Italien	2,70 €	4,80 €	10,50 €
<b>Cabernet Sauvignon</b> Languedoc Belle Fontaine – Frankreich	2,70 €	4,80 €	10,50 €
<b>Tempranillo</b> trocken, Reinales Bodegas Eguren - Spanien	3,20 €	5,50 €	12,50 €
<b>Rotweinschorle</b>	2,50 €	4,50 €	9,50 €

## **FLASCHENWEINE ROT** **0,75l**

<b>Nero d'Avola "Costadune"</b> Italien - Sizilien Mandrarossa <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>	21 €
<b>Dornfelder Cuvée Holzfaß, trocken</b> Rheinhessen Weingut Sitzius-Rapp <i>Aromen von Sauerkirschen und dunklen Beeren; Noten von Wacholder; dicht strukturiert; samtig warm</i>	27 €
<b>Barbera d'Asi</b> 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>	29 €
<b>Primitivo/Syrah "Marchesi Casalecchio di Sorbo"</b> 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>	37 €
<b>Côtes-du-Rhône "Belleruche"</b> 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>	42 €
<b>Monte Carbonero Tinto</b> Spanien - Kastilien Rebsorte: Tempranillo, Syrah <i>vollmundig mit reife Beerennoten und Rosmarin. Am Gaumen kräftig und frisch.</i>	19 €

## **PROSECCO**

<b>Spumante Valdo</b> Extra Dry	<b>0,1l</b>	3,90 €
	<b>0,75l</b>	27,50 €

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

**0,25l 0,75l**

Vöslauer naturell	2,60 €	6,20 €
Vöslauer prickelnd	2,60 €	6,20 €
Red Bull <sup>1,2,20</sup>	3,90 €	

Eiskaffee mit Vanilleis und Sahne <sup>2,17</sup>	<b>0,3l</b>	4,90 €
Eisschokolade mit Schokoeis und Sahne <sup>2,17</sup>	<b>0,3l</b>	4,90 €

## **FRUCHTSAFTGETRÄNKE**

	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
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 (Sauerkirsch+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 <sup>2</sup>	2,00 €
Tasse Doppelter Espresso <sup>2</sup>	3,40 €
Kleine Tasse Espresso Macchiato <sup>2</sup>	2,40 €
Tasse Kaffee crema <sup>2</sup>	2,40 €
Große Tasse Kaffee crema <sup>2</sup>	3,60 €
Tasse Koffeinfreier Kaffee	2,60 €
Glas Latte macchiato <sup>2</sup>	3,00 €
Glas Latte macchiato mit Haselnuss, Karamel oder Vanille <sup>1,2</sup>	3,60 €
Tasse Cappuccino <sup>2</sup>	2,60 €
Große Tasse Milchkaffee <sup>2</sup>	3,00 €
Glas Schokolade mit Sahne	3,00 €
Glas Tee	2,60 €
(Earl Grey, Assam, Darjeeling, Kräuter, Kamille, Pfefferminz, Früchte, Grüner)	
Glas frischer Ingwer Tee	3,50 €
Glas frischer Pfefferminz Tee	3,50 €
Glas frischer Ingwer-Pfefferminz Tee	3,70 €
Getränke mit laktosefreier- oder Sojamilch	+ 0,50 €

<b>FRISCH GEPRESSTE SÄFTE</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
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**

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) <sup>5</sup>	2,90 €	4,40 €
Radler (Bier mit Fanta) <sup>1,5,6</sup>	2,90 €	4,40 €
Gespritztes (Bier mit Fassbrause) <sup>1,4</sup>	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 <sup>1</sup>	0,33l	3,50 €
Malz Trunk <sup>1</sup>	0,33l	2,90 €

## **LONGDRINKS**

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

**Aperol Spritz** <sup>1</sup> 4,90 €  
Aperol, Prosecco, Soda

**Dollinger Spritz** <sup>1</sup> 4,90 €  
Rhabarbernektar, Himbeersirup, Prosecco, Soda

**Cuba Libre** <sup>1,2</sup> 7,50 €  
Havana Rum 3J, Coca Cola, Limetten

Campari <sup>1</sup> & Orangensaft oder Soda 6,50 €  
Gin & Tonic <sup>3</sup> 6,50 €  
Wodka & Lemon <sup>3</sup> 6,50 €

## COCKTAILS



<b>Hugo</b> <sup>1</sup> Prosecco, Holundersirup, Limetten, Minze, Sodawasser	6,50 €	5,00 €
<b>Cosmopolitan</b> Wodka, Triple Sec, Zitronensaft, Lime Juice, Cranberrynektar	6,50 €	5,00 €
<b>White Russian</b> <sup>1,17</sup> Wodka, Kaffeeликör, Sahne	6,50 €	5,00 €
<b>Caipirinha</b> Cachaca, frische Limetten, Rohrzucker	7,50 €	5,50 €
<b>Mojito</b> <sup>1</sup> Weißer Rum, frische Limetten und Minze, Rohrzucker, Soda	7,50 €	5,50 €
<b>Mai Tai</b> <sup>1</sup> Weißer und brauner Rum, Old Pascas 73%, Apricot Brandy, Mandelsirup, Lime Juice, Zitronensaft, Orangensaft	9,50 €	7,00 €
<b>Hurricane</b> <sup>1</sup> Weißer und brauner Rum, Zitronensaft, Maracujasirup, Ananas- und Orangensaft	7,50 €	5,50 €
<b>Pina Colada</b> <sup>1,17</sup> Weißer und brauner Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	8,50 €	6,00 €
<b>Swimming Pool</b> <sup>1,17</sup> Weißer Rum, Wodka, Blue Curacao, Ananassaft, Kokossirup, Sahne	8,50 €	6,00 €
<b>Sex on the Beach</b> <sup>1</sup> Wodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Zitronensaft, Lime Juice, Cranberrynektar, Ananassaft	8,50 €	6,00 €
<b>Watermelonman</b> <sup>1</sup> Wodka, Melonenlikör, Grenadine, Zitronensaft, Lime Juice, Orangensaft	7,50 €	5,50 €
<b>Touch Down</b> <sup>1</sup> Wodka, Gin, Apricot Brandy, Grenadine, Zitronensaft, Maracujanektar	7,50 €	5,50 €

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<b>Mosquito</b> <sup>3</sup> frische Limetten und Minze, Rohrzucker, Tonic Water	5,50 €	5,00 €
<b>Ipanema</b> <sup>1,3</sup> frische Limetten, brauner Rohrzucker, Ginger Ale	5,50 €	5,00 €
<b>Coconut Kiss</b> <sup>1,17</sup> Ananassaft und Sauerkirschnektar, Kokossirup, Sahne	5,50 €	5,00 €
<b>Fruit Kiss</b> Maracujanektar, Ananas- und Orangensaft, frische Limetten und Orangen, brauner Rohrzucker	6,50 €	5,00 €

## BRANDY & COGNAC

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

## RUM/GIN/WODKA/TEQUILA

Bacardi Carta Blanca	4cl	4,20 €
Bacardi Black <sup>1</sup>	4cl	4,20 €
Havana Club Light 3 Jahre <sup>1</sup>	4cl	4,20 €
Havana Club 7y Cuba <sup>1</sup>	4cl	6,50 €
Myer's Jamaica <sup>1</sup>	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 €
Malteseerkreuz 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 <sup>1</sup>	4cl	4,20 €
Ballantine's 40% <sup>1</sup>	4cl	4,20 €
Chivas Regal 12 Jahre <sup>1</sup>	4cl	6,50 €
Glenfiddich 12y Speyside 40% <sup>1</sup>	4cl	6,50 €
Tullamore Dew normal 40% <sup>1</sup>	4cl	6,20 €
Jim Beam <sup>1</sup>	4cl	4,20 €
Jack Daniels <sup>1</sup>	4cl	6,20 €

## KRÄUTER & BITTER

Aperol <sup>1</sup>	2cl	2,90 €
Campari <sup>1</sup>	2cl	2,90 €
Jägermeister <sup>1</sup>	2cl	2,90 €
Avena Amaro Siciliano <sup>1</sup>	2cl	2,90 €
Ramazzotti <sup>1</sup>	2cl	2,90 €
Fernet Branca <sup>1</sup>	2cl	2,90 €
Fernet Branca Menta <sup>1</sup>	2cl	2,90 €

## LIKÖRE

Amaretto di Saronno <sup>1</sup>	4cl	4,20 €
Baileys <sup>1</sup>	4cl	4,20 €
Likör 43 <sup>1</sup>	4cl	4,50 €
Southern Comfort <sup>1</sup>	4cl	4,20 €
Cointreau <sup>1</sup>	4cl	4,20 €
Bafida De Coco <sup>1</sup>	4cl	4,20 €

**INGREDIENTS:** 1= mit Farbstoff 2= koffeinhaltig, 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.



Happy Hour – täglich 19-23 Uhr