

THE VIEW...

...die Sicht, die Aussicht fängt gerade an mir zu gefallen
Vielleicht gerade jetzt, ich sag Bescheid
Die Antwort bringt eine schlaflose Nacht
Ja, darum gerade jetzt, Licht aus, Spot an!

The View Inside 9€

Lang gereifter, oxidativ ausgebauter Sherry trifft auf einen Cognac-Orangenlikör & spanischen Cava oder Sekt. Die Orangenschale verleiht diesem leicht fruchtig-trockenen Drink sein tolles Aroma. Bestens geeignet als Apéritif, um den Abend zu beginnen.

Oloroso Sherry, Cognac based Orange Liqueur, Sparkling Wine, Orange Peel

Bombay Crushed 12€

Der Erfolg dieses Cocktails ist eng verbunden mit dem Erfolg einer populären Ginmarke, in deren Namen ebenfalls die indische Millionenmetropole Bombay (heute Mumbai) vorkommt. Trotz des weltweiten Erfolgs dieses Gins in seiner prägnant leuchtend-blauen Flasche, ist dieser Cocktail vornehmlich ein rein deutsches Phänomen geblieben, das außerhalb der Landesgrenzen selten anzutreffen ist.

Es gibt kaum eine zeitgenössische Barkarte, auf der dieser Drink nicht verzeichnet ist.

Bombay Sapphire, Kumquats, freshly pressed Lime Juice, Sugar Syrup

Inhalt	Seite
Cocktails	
Favorites	4
Evergreens	5/6
Classics	7/8
Twists	9
Refreshing	10
Something Special	11
Softies	12
Spirituosen & Liköre	
Gin	13/14
Wodka	14
Tequila	14
Rum/Rhum	15
Brandy & Cognac	15
Whisk(e)y	16/17
Vermouth & Apéritif	18
Anisée	18
Crème- & Kaffeelikör	18
Bitter-, Kräuter- & Fruchtliköre	18

Champagner & Wein

Champagner	19
Sekt & Schaumwein	19
Weißwein	20
Rosé- & Rotwein	20

Bier & Alkoholfreie Getränke

Bier	20
Wasser	21
Limonaden	21
Säfte	21

Snacks	22
---------------	-----------

Moscow Mule

9.5

Wodka, Limette, Gurke und Ginger Beer ist mittlerweile schon für viele ein Begriff. Der Moscow Mule hat in den letzten Jahren immer an Beliebtheit gewonnen. Ein Drink mit herrlichen Ingweraromen, serviert in traditionellen Kupferbechern. Nicht nur im Sommer eine echte Erfrischung.

Vodka, Freshly Pressed Lime Juice, Fresh Cucumber, Ginger Beer^{1,6}

Dark & Stormy

9.5

Dieser Drink ist einer von wenigen geschützten weltweit. Es ist der Signature-Drink der Bermuda Rum Destillerie Gosling's. Dieser kräftige und rauchige Rum harmoniert perfekt mit Limette und Ingwerlimonade.

Bermuda Rum¹, Freshly Pressed Lime Juice, Ginger Beer^{1,6}

Harvey Wallbanger

9.5

Harvey war ein Surfer der sich nach einem verlorenen Wettkampf mit seinem Lieblingsgetränk tröstete. Er trank am liebsten einen „Screwdriver“ mit einem Schuss Galliano. Dieser einfache leicht exotisch anmutende Longdrink hatte es jedoch in sich. Auf dem Heimweg prallte er ständig von Wand zu Wand, was ihm den Namen „The Wallbanger“ einbrachte. Bis heute ist dieser nach ihm benannte Drink eine komplexe Alternative zum klassischen „Screwdriver“ oder auch Wodka-Orange.

Vodka, Freshly Pressed Orange Juice, Italian Herbal Vanilla Liqueur, Orange Peel

Lynchburg Lemonade

9.5

Seit 1909 liegt Lynchburg, die Heimat von Jack Daniel's, in einem Dry County. Das bedeutet: Man darf keinen Alkohol ausschenken. Darum serviert man seinen Gästen seither als warmes Willkommen ein kaltes Glas der hausgemachten Limonade. Aber unter uns: Noch besser ist sie mit einem ordentlichen Schuss Jack Daniels. Das schmeckt man auch außerhalb von Lynchburg; in diesem Fall hier in Wolfsburg!

BARTENDERS CHOICE!

Jack Daniel's, Orange Curacao, Sprite, freshly pressed Lime Juice

Richmond Gimlet

9.5

Rundum stimmiger Drink von Jeffrey Morgenthaler, amerikanischer Bartender und Cocktailblogger, der durch zwei Dash Angostura Bitters zusätzliche Tiefe gewinnt.
Gin, Freshly Pressed Lime Juice, Sugar Syrup, Mint Leaves

Tommy's Margarita

9.5

Dieser Sour ersetzt den sonst in der Margarita üblichen Orangenlikör durch Agavensirup. Er weist einen hohen Anteil an Fruchtzucker auf & ist somit auch für Diabetiker als Süße geeignet.

Sein Aroma ähnelt entfernt einem leichten Honig. Da aus seinem Rohstoff auch Tequila hergestellt wird, passen beide geschmacklich wunderbar zusammen. Tommy's Margarita ist durch den Agavensirup wesentlich süffiger als die leicht herbe klassische Margarita und wird auf Eiswürfeln serviert. Der Drink wurde von Julio Bermejo, Besitzer von Tommy's Restaurant in San Francisco kreiert. In seinem Restaurant ist die größte Auswahl an 100 % Agave Tequila außerhalb Mexikos zu finden.

Tequila, Freshly Pressed Lime Juice, Agave Nectar

Trader Vic's Mai Tai

15.5

„Mai tai roa ae – Out of this world!“ war der Ausruf von Vic Bergerons Freunden Ham und Carrie Gould, als er ihnen im Jahr 1944 den ersten Mai Tai vorsetzte. Eine simple, aber durchaus zutreffende Beschreibung. Dieser typischste aller Tiki-Drinks, Synonym für eine ganze Ära, ist wie so viele Klassiker leider über die Jahre verpuncht worden. Vielerorts bekommt man unter diesem Namen weiterhin einen mit billigem Rum aromatisierten Fruchtpunch serviert, der regelmäßig die Tränen in die Augen treibt. Wir servieren Ihnen das Original.

Jamaica Rum, Martinique Rum, Orange Curaçao, Almond Syrup, Sugar Syrup, Freshly Pressed Lime Juice

Singapore Sling

15.5

Der Singapore Sling des Raffle's Hotel in Singapur, für den es Weltruhm erlangt hat, ist vielmehr ein Punch, der von seinen Zutaten her sehr stark den pseudo-tropischen Tiki-Drinks ähnelt. Das ist auch kein Wunder, denn das ursprüngliche Rezept des Singapore Sling, das der Bartender Ngiam Tong Boon um 1915 im Raffle's Hotel seinen Gästen servierte, gilt schon lange als verloren.

Das eigentlich populäre Rezept wurde erst um 1936 notiert; ungefähr zu dem Zeitpunkt, als Trader Vic und Don the Beachcomber die Tiki-Welle mit ihren ersten Restaurants anschoßen.

Boon hingegen wird seinen Gästen damals etwas gänzlich anderes serviert haben, etwas das geschmacklich viel mehr dem Straits Sling ähnelte. Dieser ist benannt nach dem „Straits Settlement“, einem zeitgenössischen Begriff für das, was wir heutzutage unter dem Namen SINGAPUR kennen.

Gin, Cherry Liqueur, Orange Liqueur, Dom Bénédictine, Grenadine, freshly pressed Lime Juice, Bitters, Pineapple Juice

Old Cuban

15.5

Rum mit Champagner zu kombinieren erschreint auf den ersten Blick nicht allzu passend, aber was Audrey Saunders auch anpackt wird in ihren Händen zu Gold.

Perfekt ausbalanciert mit einem Hauch von Minze avanciert dieser Champagnercocktail zu einem unserer persönlichen Favoriten! Audrey Saunders ist im Übrigen verantwortlich für den Pegu Club in New York. Diese Bar hat sich in kürzester Zeit in die Baretite New Yorks gemixt und gilt weiterhin als eine der besten, auch außerhalb der Vereinigten Staaten.

Bacardi 8 años, Sugar Syrup, freshly pressed Lime Juice, Bitters, Champagne

Dry Martini

10

Ein trockener Drink, dessen Wurzeln bis tief in das 19. Jahrhundert reichen. Der Terminus „Dry Martini Cocktail“ erschien erstmals 1904 in einem französischen Barbuch. Heute gibt es unzählige Varianten, ob mit Gin oder Wodka, verschiedenen Bitters und Zitronen-, Grapefruitsaft oder mit Olive.

London Dry Gin or Vodka, Dry Vermouth

Negroni

10

Graf Camilo Negroni wurde ein eher zweifelhafter Lebensstil nachgesagt. Keinen Zweifel gibt es allerdings an den Qualitäten seines Lieblingsdrinks. Eine harmonische Trilogie aus Campari, rotem Wermut und einem kräftigen Gin, vollendet mit einem Orangentwist.

Campari, Gin, Sweet Vermouth¹, Orange Peel

Manhattan

11

Er ist einer der bekanntesten Drinks der Welt. Kreiert um 1874 im Manhattan Club in New York für die Mutter von Winston Churchill, ist dieser Drink aus Roggenwhiskey oder Bourbon mit rotem Wermut und Bitters nicht nur ein Frauengetränk. Abgespritzt mit einem Orangentwist und garniert mit französischen Schattenmorellen ein absoluter Genuss.

Rye or Bourbon Whiskey, Sweet Vermouth¹, Aromatic & Orange Bitters

Blood and Sand

11

Kreiert wurde dieser Drink in den 20iger Jahren für den gleichnamigen Film. Er ist einer der wenigen Cocktails mit Scotch Whiskey, was wohl daher kommt, dass die Anhänger dieser beliebten Spirituose schon das Verdünnen mit Wasser als Todsünde betrachten.

Nichtsdestotrotz eine tolle Kombination, die mit einer kräftigen, torfigen Note daherkommt.

Laphroaig 10 years, Freshly Pressed Orange Juice, Cherry Heering, Sweet Vermouth¹

Piña Colada / Venceremos

14

Um die Erfindung des Piña Colada (span.: gesiebte Ananas) streiten sich heute noch diverse Bartender, obwohl man weiß, dass die Kombination von Rum und Ananas in der Karibik schon seit Jahrhunderten bekannt war.

Wirklich populär aber wurde die Piña Colada erst durch das Caribe Hilton auf Puerto Rico. Eng verbunden ist die Popularität dieses karibischen Drinks mit dem durchschlagenden Erfolg des elektrischen Blenders in den USA, sowie der kommerziellen Vermarktung von Kokosmark durch die Firma Coco Lopez.

Wahlweise servieren wir Ihnen auch gern den Venceremos; eine neuinterpretierte Version von Gn Chan aus dem Angel's Share in New York, der mit seiner Neuinterpretation des Piña Colada die Bacardi Legacy Competition im Jahr 2016 gewann.

Hier ersetzen frisch gepresster Gurken- & Limettensaft, sowie Sesamöl die Sahne des Klassikers. Adaptiert wurde dieser Cocktail von Cem Özkan, seines Zeichens herausragender Bartender, der dem Cocktail mit 7jährigen Havana Club Rum eine zusätzliche Note verlieh.

Puerto Rico Rum, Coconut Mark, Pineapple Puree, Cream

Weisse Mary

14

Eine etwas aufwändigere Variante der Bloody Mary, mit passierten Tomaten, Tomatenwasser, frischem Meerrettich & Crème fraîche.

Garantiert mehr als nur eine außergewöhnlich gute Alternative zur klassischen Bloody Mary.

Vodka, Cherrytomatoes, Crème fraîche, Salt, Pepper, fresh horseradish

Twists

€

Cosmopolitan (Sex and the City)

10

Der Cosmopolitan wurde erstmals 1934 schriftlich erwähnt und geriet danach völlig in Vergessenheit. Populär wurde der Cosmopolitan erst wieder Mitte der 80iger Jahre, um dann durch „Sex and the City“ endgültig zum Liebling aller Frauen zu werden.

Vodka, Triple Sec, Freshly Pressed Lime Juice, Cranberry Juice

French Martini

11

Der Signature Cocktail des französischen Waldbeer-Honig-Likörs Chambord ist ein unkomplizierter fruchtig-süßer Drink der einen perfekten Start in den Abend darstellt.

Vodka, Chambord, Pineapple Juice

Hib & Rita

11

Eine florale, leicht fruchtig-frische Variante der berühmten Tommy's Margarita. Blanco Tequila wird durch Hibiskusblüten infundiert und mit Limettensaft und Agavensirup geshaked.

Hibiscus Flowers Infused 100% Agave Blanco Tequila, Agave Nectar, Freshly Pressed Lime Juice, Slice of Lime

Gin Basil Smash

11

Kreiert von Jörg Meyer aus der Hamburger Bar „Le Lion“, zählt dieser Drink mittlerweile zu einem Bestseller. Gin, frischer Zitronensaft und Zuckersirup wird mit viel Basilikum geshaked und auf Eiswürfeln serviert. Die Kombination von Gin und Basilikum ist einfach einzigartig gut.

London Dry Gin, Freshly Pressed Lemon Juice, Sugar Syrup, Basil Leaves, Lemon Peel

Basil Mule / Basil Sprizz

11

Sommerdrink 2018!

Weniger Zucker ist in dem Fall MEHR Geschmack!

Basilikum, Ingwer und Vodka oder Prosecco verbinden sich hier zu einer Melange aus Moscow Mule und Gin Basil Smash.

Unser Tipp: Probieren Sie den Basil Sprizz; eine außergewöhnlich gute Alternative zu den Klassikern Aperol Sprizz & Hugo!

Vodka or Prosecco, Basil/Ginger Lemonade, Freshly Pressed Lime Juice, Basil Leaves

Refreshing

€

Flower Power ☐

10

Ein floraler und frischer Longdrink mit einem französischen Gin auf Traubenbasis, Limette, Holunderblüte, Thymian und einem herben Tonic. Für jeden Gin Liebhaber eine tolle Alternative zum Gin & Tonic.

Gin, Freshly Pressed Lime Juice, Elderflower Liqueur, Fresh Thyme, Tonic^{1,6,10}

Mojito ☐

11

Der Karibikklassiker schlechthin. Erfunden wurde dieser Drink im „La Bodeguita del Medio“ auf Kuba. Schnell verbreitet sich dieser zu den Smash's gehörende Drink auf der ganzen Welt. Vor allem Ernest Hemingway liebte diesen Drink und zitierte ganz offen: “My mojito in La Bodeguita, My daiquiri in El Floridita”

Cuban Rum¹, Freshly Pressed Lime Juice, Sugar Syrup, Fresh Mint, Soda, Angostura Bitter

Munich Mule ☐

11

Eine würzige Variante des beliebten Moscow Mule, zubereitet mit Münchener The Duke Gin. Kräftige Zitrusnoten und Kräuter treffen hier auf die Schärfe von Ingwer.

Gern bereiten wir Ihnen auch einen Gin-Gin Mule mit Minze und Zuckersirup zu.

Munich Gin, Freshly Pressed Lime Juice, Ginger Beer, Cucumber

Der alte Hirsch Heinrich

12

Eine gelagerte Sour-Variante mit Jägermeister. Dieser Drink reift zirka 1 Woche in der Flasche bevor er den Gaumen umschmeicheln kann. Ein frischer fruchtiger Drink mit Aromen von Johannisbeere und Vanille lassen den Jägermeister Hirsch plötzlich in ganz anderem Licht erscheinen.

Jägermeister, Vanilla Liqueur, Cassis Liqueur, Fresh Lemon Juice, Fresh Orange Juice, Sugar Syrup, Lemon & Orange Twist, 1 week stored

Ahoi Brause

12

Jetzt kommt die molekulare Mixologie ein wenig zum Einsatz. Wir bereiten Ihnen einen frischen, fruchtigen Drink mit Gin, Zitrone, Johannisbeerlikör und etwas Veilchensirup zu. Darüber geben wir einen Schaum von Cranberry und Himbeere um anschließend ein Pulver namens Peta Zeta über den Drink zu streuen, welches für prickelnde Effekte sorgen wird. Der Name kommt von dem gleichnamigen Brausepulver, welches man als Kind so liebt.

Gin, Cassis Liqueur, Fresh Lime Juice, Violet Syrup, Cream of Cranberry and Raspberry, Peta Zeta

Crème Brûlée Martini

12

Ein cremiger Drink, welcher als flüssiges Dessert genossen werden kann. Alexander Wimmer aus dem Auroom in München kreierte diesen Drink nach dem Vorbild einer Crème Brûlée und setzte weißen Schokoladenlikör, einen italienischen Kräuter-Vanille- Likör und einen Haselnusslikör ein. Anschließend wird Sahne darüber gegeben und brauner Zucker karamellisiert.

Crème de Cacao White, Italian Herbal Vanilla Liqueur, Hazelnut Liqueur¹, Cream with Vanilla and Macadamia Syrup, Caramelized Brown Sugar

Raspberry Mint Lemonade 📱 **8**

Ein fruchtig frischer Drink mit Himbeerpüree und Minze. Aufgegossen mit Soda sorgt er für prickelnde Erlebnisse.

Raspberry Puree, Freshly Pressed Lime Juice, Sugar Syrup, Mint Leaves, Soda

Pomegranate Ginger Lemonade 📱 **8**

Frischer Granatapfelsaft und Ingweraromen lassen diesen Drink zu einem sehr vitaminreichen, erfrischenden Erlebnis werden.

Pomegranate Puree, Freshly Pressed Lime Juice, Sugar Syrup, Ginger Beer^{1,6}

Fine Peach 📱 **8**

Eine cremige, alkoholfreie Variante mit den Aromen von weißem Pfirsich und einem Schuss Soda.

White Peach Puree, Cream, Freshly pressed Lime Juice, Sugar Syrup, Soda

Irgendwas ohne Alkohol 😊 📱 **7**

Frischer Limettensaft, hausgemachter Zuckersirup, Ingwerlimonade und ein Schuss Maracujasaft sorgen hier für die nötige Frische. Garantiert irgendwas ohne Alkohol!

Freshly Pressed Lime Juice, Sugar Syrup, Passion Fruit Juice, Ginger Ale

Spirituosen & Liköre

Gin (4cl)	vol%	€
Bombay Sapphire	40%	8
Tanqueray No.TEN / Rangpur	47.3%/41,3%	9
The Duke	45%	9
Roku Gin	43%	10
North Sea Gin	40%	10
Mitnig Gin	40%	10
MOM Gin	39,5%	10
Sears Cutting Edge	44%	10
Hendrick's	44%	10
G-Vine Nouaison	40%	10
Bulldog	40%	10
Jinzu	41.3%	10
Sabatini	41.3%	10
Friedrichs Dry Gin	45%	11
5 Continents Gin	47%	11
The Botanist – Islay Dry Gin	46%	11
Gin Sul	43%	11
Bobby's Schiedam Dry Gin	42%	11
Martin Miller's Westbourne Strength	45,2%	11
Hands on Gin!	46,5%	11
Iris Gin	47%	12
Feel! Munich Dry Bio Gin	47%	12
Elephant Gin	45%	12
Bombay Sapphire East	42%	12
Ferdinand Saar/Quince	44%/30%	12
Triple Peak	44%	12
Gin Mare	42.7%	12
Monkey 47 Sloe	29%	12
Monkey 47 Dry	47%	12
Copper Head	40%	12
Niemand Dry Gin	46%	12
Berliner Brandstifter	43,3%	12

Gin (4cl)	vol%	€
Siegfried Gin	41%	12
Malfy con Limone	41%	12
Tonka Gin	47%	14
Skin Gin	42%	14
Ziegler Gin	45%	14
Star of Bombay	47,5%	14
Rutte Celery Gin	43%	14
Xellent Gin	40%	14
Uncle Vals Gin	45%	15
Windspiel	47%	15
Wodka (4cl)		
Russian Standard (Weizen) Russland	40%	7
Ketel One (Weizen) Niederlande	40%	8
Absolut 100 (Weizen) Schweden	50%	11
Ciroc Vodka (Trauben) Frankreich	40%	12
Belvedere (Roggen) Polen	40%	12
Grey Goose (Weizen) Frankreich	40%	13
Xellent (Edelweiss) Schweiz	40%	13
Windspiel Barrel Aged (Kartoffel) Deutschland	42%	15
Kauffman Soft (Weizen) Russland	40%	15
Crystal Head (Weizen) Kanada	40%	15
Tequila (4cl)	vol%	€
El Jimador	38%	8

Rum/Rhum¹ (4cl)

Havana Club 7 Años Kuba	40%	8
Sailor Jerry Spiced Barbados	40%	9
Ron Barcelo Dominikanische Republik	37,5%	9
Bacardi Heritage Puerto Rico	44.5%	10
Bacardi 8 Años Puerto Rico	40%	10
El Dorado 12 Años Frz. Guyana	40%	10
Don Papa Philippinen	40%	10
Revolte! Deutschland	41,5%	11
Botucal Reserva Exclusiva Venezuela	40%	13
Havana Club Seleccion de Maestros Kuba	45%	15
Zacapa Centenario 23 Guatemala	40%	16
Plantation 20th Anniversary Barbados	40%	16
Zacapa Centenario XO Guatemala	40%	28

Brandy & Cognac¹ (4cl)

Carlos I	40%	10
Grand Duque d'Alba	40%	10
Rémy Martin VSOP Mature Cask Finish	40%	11
Hennessy XO	40%	24

Single Malt Scotch¹ Whisk(e)y (4cl)

Isle of Islay	vol%	€
Laphroaig 10 years	40%	10
Bowmore 12 years	40%	10
Ardbeg 10 years	46%	10
Lagavulin 16 years	43%	19
Speyside		
Glenfiddich 12 years	40%	12
Glenfiddich 18 years	40%	18
Glenfiddich 21 years	40%	24
Highland		
Talisker	45,8%	12
Oban 14 years	43%	13
Macallan Amber	40%	13
Glenmorangie 18 years	43%	21
Lowland		
Auchentoshan 12 years	40%	11
Auchentoshan Three Wood	43%	13

Blended Scotch & Vatted Malt¹

Johnny Walker Black Label 12 years	43%	11
------------------------------------	-----	----

American

Jack Daniel's Old No.7	40%	8
Woodford Reserve	43,2%	11
Bulleit Bourbon / Rye	40%	11

Irish¹

Jameson Select Reserve 12 years	40%	13
---------------------------------	-----	----

German

Slyrs	43%	13
-------	-----	----

Japan

Nikka	40%	16
-------	-----	----

Vermouth & Aperitiv (5cl)	vol%	€
Martini Bianco	15%	7
Martini Rosato ¹	14.4%	7
Martini Rosso	15%	7
Lillet Rouge ¹	17%	8
Lillet Blanc	17%	8
Anisée (4c)		
Sambuca Molinari	40%	6
Crème & Kaffeelikör (4cl)		
Baileys Irish Cream ^{1,8}	17%	7
Bitter & Halbbitterlikör (4cl)		
Aperol ¹	15%	6
Campari ¹	25%	6
Jägermeister	35%	7
Ramazzotti	30%	7
Averna	29%	7
Kräuter- & Fruchtlikör (4cl)		
Disaronno	28%	6
Southern Comfort	35%	6
Licor 43	31%	7
Drambuie ¹	40%	7

Wein, Champagner & Schaumwein

Champagner

		€
Lanson Imperial brut	0,1l	13
	0,75l	70
Lanson Rosé brut	0,1l	13
	0,75l	70
Moët & Chandon Imperial brut	0,1l	14,5
	0,75l	80
Moët & Chandon Rosé brut	0,1l	16
	0,75l	90
Moët & Chandon Ice Imperial	0,1l	18
	0,75l	120

Sekt & Schaumwein

Amanti Prosecco Spumante DOC extra dry	0,10l	7
	0,75l	35
Aperol Spritz	0,2l	9,50
Hugo	0,2l	9,50

Wein		€
Weißwein		
Riesling Pfaffmann	0.2l	8
Wolke 7 Grauer Burgunder	0.2l	9
Roséwein		
Just Rosé	0.2l	9
Rotwein		
Just Merlot ^S	0.2l	8
Spätburgunder ^S	0.2l	8
Verema Rioja ^S	0.2l	9

Bier		€
Fassbier		
Veltins Pilsner	0.30l	4
	0.50l	5.5
Radler ⁶ Veltins mit Sprite	0.30l	4
Flaschenbier		
Veltins alkoholfrei	0.33l	4
Heineken	0.33l	5
Corona	0.33l	5
Franziskaner hefe, alkoholfrei	0.50l	5

Alkoholfreie Getränke

Wasser

San Pellegrino / Acqua Panna	0.25l	3.50
	0.75l	8

Limonaden

Coca-Cola ^{1,2,6,9}	0.20l	3.50
Coca-Cola light ^{1,2,6,9,11}	0.20l	3.50
Fanta ^{1,3,6,12}	0.20l	3.50
Sprite ⁶	0.20l	3.50
Schweppes Tonic ^{6,10} , Bitter Lemon ^{1,3,6,10} , Ginger Ale ^{1,6} , Ginger Beer ^{1,6}	0.20l	3.50
Thomas Henry Tonic ^{6,10}	0.20l	4
Fever Tree Tonic ^{6,10}	0.20l	5
Red Bull ^{1,2,3,6,9,14}	0.25l	5
Fentimans Tonic ^{6,10}	0.20l	6
Qyuzu Tonic ^{6,10}	0.20l	6

Frisch gepresste Säfte

Orange	0.20l	8.50
--------	-------	------

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff(en)	8 mit Milcheiweiß
2 mit Konservierungsstoff(en)	9 koffeinhaltig
3 mit Antioxidationsmittel	10 chininhaltig
4 mit Geschmacksverstärker	11 mit Süßungsmittel
5 mit Schwefeldioxid	12 enthält eine Phenylalaninquelle
6 mit Säuerungsmittel	13 gewachst
7 mit Phosphat	14 mit Taurin
S mit Sulfiten	

Snacks

€

Beef Burger / hausgemachte Salsa / Zwiebel / Cheddar / Tomate / Salat / Pommes	14
250 g beef / homemade salsa / onions / cheddar / tomato / salad / fries	
Clubsandwich / Potato Wedges	14
clubsandwich / potato wedges	
Currywurst / hausgemachte Sauce / Steakhouse Fries	10
currywurst / home-made sauce / steakhouse fries	
Vesperplatte	10
smoked ham / cheese / harzer roller / bread / smoked pork sausage / spreewald cucumber	
Nachos / Jalapenos / Käse / Salsa Dip / Sour cream	8
nachos / jalapenos / cheese / salsa dip / sour cream	
Antipastivariation	8
antipasti / bread	
Rumpsteak / Steakhouse Fries / 220gr oder 300gr	28/36
rumpsteak / steakhouse fries / 220gr or 300gr	

Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, sprechen Sie bitte unser Personal an.

If you have any questions regarding allergies please contact our service team.