

Liebe Gäste,
wir haben einen neuen Genussplatz für Sie geschaffen,
einen extravaganen Wohlfühlort - das



CAFÉ WINTERGARTEN



Ein Spiegelsalon aus den 1920er Jahren stand gedanklich Pate, als die Ideen zu Konzept und Stil entstanden. Kultur und Lebensgefühl der Golden Twenties sollten sich mit urbanem Zeitgeist verbünden, Freiraum und Geborgenheit ein intuitives Wohlgefühl für unsere Gäste schaffen. Chic, aber entspannt.

Ein Hauch von Wien mitten in Berlin. Ein Rendezvous zwischen Tradition und Moderne.
Voilà - entspannen und genießen! Mit Charme und kreativer Küche.
Von süß bis herzhaft. Fein und jede Sünde wert.

Schon früh morgens verbreitet der Duft unserer individuellen Kaffeeröstungen ein herrliches Aroma. Auf unseren Frühstücks-Etagere gibt es eine vielfältige Auswahl an Leckereien: Frische Bio-Eierspeisen wie Egg Benedict, hausgemachtes Müsli, fruchtige Aufstriche, diverse erlesene Lachs-, Käse-, Wurst- und Edelschinkensorten,
- eine paradiesische Auswahl.

Knusprige Brötchen, Croissants und verschiedene Brotsorten werden wie die legendäre Butter täglich frisch von LINDNER ESSKULTUR geliefert.

Und ab mittags genießen Sie à la carte nach Herzenslust, wonach Ihnen der Sinn steht: Ob frischen Fisch und Meeresfrüchte, das Beste vom Fleischer, Vegetarisches oder Veganer, ob Snack oder Menü, nicht zu vergessen ein leckeres Dessert...
- alles, was Sie auf Ihrem Teller kunstvoll angerichtet finden, wurde von unseren Köchen mit Passion für Genuss und Freude an echtem Handwerk zubereitet.

Ist die Zeit knapp, weil die Mittagspause so kurz ist - dann probieren Sie doch unseren attraktiven Business Lunch mit einem werktäglich wechselnden Angebot an kleinen, aber feinen Gerichten.

Last, but not least: Am Nachmittag darf ein duftender Café und ein leckeres Stück von unserer Kuchen- und Pâtisserie-Theke nicht fehlen
- ebenfalls von LINDNER ESSKULTUR .

Wir freuen uns, dass Sie im CAFÉ WINTERGARTEN zu Gast sind.
Genießen Sie eine entspannte Zeit bei uns - es wäre wunderschön,
wenn wir Sie bald wiedersehen!

FRÜHSTÜCK

FÜR EINEN GENUSSVOLLEN START IN DEN TAG
MO - FR 8-12 UHR | SA & SO 9 -14 UHR

KLEINES FRÜHSTÜCK | 7

Faller Konfitüre | Faller Orangenblütenhonig
Lindner Butter, Brötchen, Croissant

VEGETARISCHES FRÜHSTÜCK | 12

Gekochtes Ei | Tiroler Bergkäse | Munster | Tometta Valle Elvo | Feigenchutney
Faller Konfitüre | Faller Orangenblütenhonig | Lindner Butter, Brötchen, Croissant

AKTIV UND GESUND | 12

Vollkornbrot mit Avocado und Tomate | Bio Naturjoghurt | Früchte
Hausgemachtes Granola | Smoothie Ihrer Wahl:
Cranberry-Apfel | Mango-Ingwer | Sellerie-Gurke-Minze

CAFÉ WINTERGARTEN FRÜHSTÜCK | 12

Gekochtes Ei | Salami und Schinken aus Kärnten | Manchego | Reblochon
Faller Konfitüre | Faller Orangenblütenhonig | Lindner Butter, Brötchen, Croissant

GETRÄNKE FÜR EINEN GESUNDEN START IN DEN TAG

Smoothie Cranberry-Apfel 0,2l | 5

Smoothie Mango-Ingwer 0,2l | 5

Smoothie Sellerie-Gurke-Minze 0,2l | 5

Goldene Milch (Kurkuma Latte) 0,2l | 5

Frisch gepresster Orangensaft 0,1l | 4

hohes C SuperShot 4cl | 2,5



ETAGEREN FRÜHSTÜCK (FÜR 2 PERSONEN)

ZU JEDER ETAGERE REICHEN WIR IHNEN EINEN BROTKORB MIT
LINDNER BACKWAREN & BUTTER, FALLER KONFITÜRE UND ORANGENBLÜTENHONIG

LIFESTYLE | 20

Bresaola vom Rind | Geräucherte Gänsebrust | Kärntner Hirschschinken
Tiroler Bergkäse | Taleggio | Parmesan | Gegrilltes Gemüse | Feigenchutney

FLUSS & MEER | 24

Räucherlachs mit Osietra Kaviar | Cajun Thunfisch | Forellenfilet | Garnelen
Lachsmelette | Büsumer Krabben | Jakobsmuschel | Sahnemeerrettich | Honig-Dill-Senfsoße

WINTERGARTEN VARIETÉ | 36

Kärntner Salami | Prosciutto mit Bergkräutern | Parmaschinken | Bresaola | Munster
Vorarlberger Bergkäse | Reblochon | Tometta Valle Elvo | Lindner Landrahm
Büsumer Krabben | Räucherlachs mit Osietra Kaviar | Thunfisch Pastrami | Garnelen
Eggs Benedict mit Sauce Hollandaise gebacken und Vollkornbrot
2 Gl. Fürst von Metternich Cuvée rosé 0,1l

SIDES ODER SOLO

Gekochte Eier (2 Stk.) | 4

Rührei (3 Eier) mit gegrillter Tomate | 7

Spiegeleier (3 Eier) mit gegrillter Tomate | 7

Krosser Speck | 3

Eggs Benedict mit Sauce Hollandaise gebacken

Spinat | Grillgemüse | Geröstetes Vollkornbrot | 9

Omelette mit Bergkäse | 9

Für unsere Eierspeisen verwenden wir **Bio Eier**.

Vollkornbrot Avocado | Hummus | Tomate | 7,5

Bio Naturjoghurt | Früchte | 6

Belgische Waffel | Banane | Beeren | 8

Lindner Esskultur

Brotkorb mit Backwaren | 5

Croissant | 2,5

Geschlagene Butter | 1,5

Gesalzene Butter | 1,5

Faller

Konfitüre | 1,5

Erdbeere | Aprikose | Schwarze Johannisbeere (zuckerreduziert)

Orangenblütenhonig | 1,5

HEISSGETRÄNKE

Kaffee⁹ / Kaffee koffeinfrei | 3,5

Espresso⁹ | 3,5

Doppelter Espresso⁹ | 4,5

Cappuccino⁹ | 4,5

Milchkaffee⁹ | 4,5

Latte Macchiato⁹ | 4,5

Valrhona Trinkschokolade mit Sahne | 6,5

Klassisch verwenden wir bei unseren Kaffeespezialitäten Barista Vollmilch .

Auf Wunsch haben wir folgende Alternativen: Laktosefreie Milch, Hafermilch.

Althaus Tee verschiedene Sorten | 3,5

Frischer Minztee | 5

Frischer Ingwertee mit Zitrone und Honig | 5,5

Faller Orangenblütenhonig | 1,5

À LA CARTE TÄGLICH AB 12 UHR

VORSPEISEN

KÜRBISCREMESUPPE | 9

SPARGELCREMESUPPE | 10
mit Basilikumnockerl

WALDPILZ TATAR (VEGAN) | 11
Spargel | Hummus | Tofu | rote Linsen

BUNTER TOMATENSALAT | 9
Geröstete Kürbiskerne | Basilikum | Sonnenblumen-Vinaigrette | Balsamico Bianco
Optional mit gebläutem Ziegenkäse | +4

TATAR VOM UCKERMÄRKER RINDERFILET | 14
Bio Ei mit Osietra Kaviar | Schalottenwürfel | Kapernbeeren | Lindner Butter

GEFLÄMMTER CAJUN THUNFISCH | 16
Avocado | Trüffel | Daikon | Saiblingskaviar | Limettenöl

WILDKRÄUTERSALAT | 10
Radieschen | zweierlei Tomate | Champignons | Cashewkerne
Olivenöl-weißer Balsamico-Dressing

Wählen Sie Ihr Topping:
Geräucherter Tofu | 4,5
Hähnchenstreifen | 5
3 gegrillte Black Tiger Garnelen | 8

BACKFLIP SALAD | 16
Baby Eisbergsalat | Maispoularde | krosser Speck
Gebackene Nudeln | Parmesan-Aioli

HAUPTGÄNGE

STEIRISCHE GEMÜSERITSCHERT (VEGAN) | 12
Wurzelgemüse mit warm gerösteten Sonnenblumenkernen | geräucherter Tofu
Bergkräuter | Perlgraupen | roter Quinoa

SPINAT-KÄSE-KNÖDEL MIT WALDPILZGULASCH | 13
Bergkäse | Taleggio | Topfen | Pfifferlinge | Spinat | Schmand

LINGUINE MIT TRÜFFEL-CHAMPAGNER-SAUCE | 13
Schwarzer Trüffel | Baby Spinat | Pinienkerne
Optional mit 3 gegrillten Black Tiger Garnelen | +8

ZWEI KLEINE WIENER SCHNITZEL | 21
Lauwarmer Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Kürbiskernöl | Zitrone

HAHN IM KORB | 19
Knusprig-gebackenes Nudelnest | Wokgemüse
Gebackene Hähnchenstrips | Sake-Soja-Sauce

HAUPTGÄNGE

SALTIMBOCCA VOM KALB | 19

Safranrisotto | Morcheln | Cremesauce

UCKERMÄRKER RINDERFILET medium gebraten

Blattsalat | Kräutervinaigrette | Risoleekartoffeln | Sauce Bernaise

Ladies Cut

160 GR. | 22

Gentlemen Cut

240 GR. | 32

Sie möchten Ihr Rinderfilet gern rare, medium-rare, medium-well oder well-done - sprechen Sie uns an und wir geben Ihren Wunsch an unsere Küche weiter.

SAIBLINGSFILET | 24

Grüne Spargelspitzen | Fenchel | Quinoa-Risotto | Weißweinsauce

DESSERT

HEIDELBEER-KAISERSCHMARRN FÜR 2 PERS. | 16

Mindestzubereitungszeit 15 min

Rum-Rosinen | Zwetschgenröster | Vanilleeis

PÂTISSERIE-KUNSTWERKE VON LINDNER | ab 4,5

Wechselnde Auswahl

EXOTISCHE FRUCHTPLATTE (VEGAN) | 10

Passionsfrucht | Saisonfrucht | Sorbet

GOLDEN PINEAPPLE | 10

Bourbon Vanilleeis | Apfeleis | Himbeersorbet

Ananasröster | Schlagsahne | Kürbiskernlikör

PROFITEROLES MIT STRACCIATELLA EISCREME | 10

Schokoladensauce | Schlagsahne

GEBACKENE APFELRINGE | 11

Zucker-Zimt | Schwarzer Holunderröster | Bratapfel-Eiscreme

Empfehlung von Chef Thomas

Kärntner Kürbiskernöl-Eierlikör 16vol% 4cl | 7,50

verfeinert mit kalt gepresstem Kürbiskeröl

und gehackten Kürbiskernen

PROSECCO, SEKT & CHAMPAGNER

	0,11	0,75l
Prosecco Frizzante Frivolo	5,0	35,0
Fürst von Metternich Riesling, trocken	7,5	52,5
Fürst von Metternich Cuvée rosé	7,5	52,5
Fürst von Metternich Prestige Collection - traditionelle Flaschengärung Riesling Sekt B.A. Rheingau Brut 2016		65,0
G.H. Mumm Champagne Grand Cordon, Brut	13,0	95,0
G.H. Mumm Champagne Grand Cordon Rosé, Brut	14,5	105,0
Pommery Royal Blue Sky serviert auf Eis mit Limette ¹³ und Minze	17,0	120,0

SPRITZ‘

- Aperol Spritz Aperol^{1,10,11} mit Prosecco und Orange¹³ | 10
- Bergamotte Spritz Italicus mit Prosecco und Limette¹³ | 11
- Sanbittèr Lemon Sanbittèr mit Bitter Lemon (alkoholfrei) | 9
- Sanbittèr Spritz Prosecco mit Sanbittèr | 10
- Berlini Cassissée^{1,11}, Waldbeerenpüree^{1,2,4,11} und Prosecco | 11
- Fresini Erdbeermark^{1,4} und Prosecco | 10

SIGNATURE DRINKS

- Gin Basil Smash Hendrick's Gin, Läuterzucker, Zitronensaft und Basilikum | 11
- Kumquat Crush Schloss Gin, Mandarine Napoléon, Limettensaft, Rohrzucker, Kumquats¹³ | 12

LONGDRINKS

- Hendrick's Gin Tonic¹⁰ mit Gurke | 12
- Beefeater Gin & Tonic¹⁰ mit Zitrone¹³ | 10
- Pink Gin & Tonic¹⁰ mit Erdbeeren und rotem Pfeffer | 10
- Malfy Gin Limone & Tonic¹⁰ mit Grenadine^{1,2,11} und Waldbeeren | 10
- Gordon's 0,0% Gin & Tonic¹⁰ mit Zitrone¹³ -alkoholfrei | 9
- Aperol^{1,10,11} Tonic¹⁰ | Lemon¹⁰ | 10
- Campari¹ Orange¹³ | Soda | 10
- Cuba Libre^{1,9} | 10
- Absolut Vodka mit Lemon¹⁰ | Tonic¹⁰ | Orange¹³ | 10
- Absolut Vodka Red Bull^{2,3,14} mit Limette¹³ | 12
- Jack Daniel's Coca-Cola^{1,9} | 10
- Ballantine's Coca-Cola^{1,9} | 10

AFTER DINNER DRINKS

Espresso Martini Vodka | Kahlua¹ | Läuterzucker | Espresso | 11

White Russian Vodka | Kahlua¹ | Sahne^G | 11

Brandy Alexander Cardenal Mendoza | Kakaolikör | Sahne^G | 11

COCKTAILS TÄGLICH AB 17 UHR

Champagner Cocktail | 12

Champagner | Angostura Bitter¹ | Zucker

White Lady | 11

Gin | Cointreau | Zitrone¹³

Americano | 11

Campari¹ | Lillet Rouge¹ | Sodawasser | Orange¹³

Planter's Punch | 12

Weißer / brauner Rum¹ | Ananassaft | Orangensaft
Zitronensaft | Grenadinesirup¹²¹¹

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Wintergarten | 10

Maracujanektar | Ananassaft | Grenadinesirup¹²¹¹ | Tonic Water¹⁰

Coconut Lips | 10

Ananassaft | Kokosmilch | Kokossirup | Erdbeersirup¹²¹¹

Veni Vedi Vici | 10

Orangen¹³, Limetten¹³ und Zitronenachtel¹³ | Minze
Rohrzucker | Ginger Ale¹

GROSSARTIGE WEINE FÜR JEDEN ANLASS

WEISSWEIN	0,2 l	0,75 l
<p>2020 Grüner Veltliner „Strawanzer“, QbA, trocken Weingut Heiderer-Mayer, Wagram, Österreich Helles Goldgelb mit grünen Lichtern, intensiv fruchtige Nase, würziges Bukett mit lebhaftem Säurespiel.</p>	8	27,5
<p>2020 Riesling, Gelblack, VDP, Gutswein, trocken Weingut Schloss Johannisberg, Rheingau, Deutschland Das Bukett zeigt sich bestens entwickelt, ausgeprägt und intensiv. In die Nase strömen klare, animierende Riesling-Aromen aus exotischer Frucht, einer frischen Mineralik, würzigen und floralen Anklängen</p>	10,5	35
<p>2019 Oberbergener Bassgeige, VDP. Erste Lage, trocken Franz Keller, Baden, Deutschland Grauburgunder in leuchtendem Zitronengelb. Im Duft sehr intensiv: reife Birnen, Honigmelone, frische Walnüsse sowie feine Kräuternoten an der Nase. Ausbau im kleinen Holzfass</p>	11,5	40
<p>2020 Stettener Scheurebe, VDP. Ortswein, BIO, feinherb Weingut am Stein, Ludwig Knoll, Franken, Deutschland Terroirgeprägter Wein mit Nieralität, Tiefgang und Eleganz aus hochwertigen, charaktervollen und traditionellen Weinlagen.</p>	10	34
<p>2020 Gelber Muskateller, Qualitätswein, BIO, trocken Weingut Lackner-Tinnacher, Südsteiermark, Österreich In der Nase Holunderblüten, Muskat, Minze und Hibiskus. Weingartenpfirsich und Almkräuter gesellen sich zu einer feinen Säure</p>		40
ROSÉWEIN	0,2 l	0,75 l
<p>2020 Sancerre Rosé, AOC Domaine Hubert Brochard, Loire, Frankreich Brillante Lachsfarbe, duftig nach Erd- und Himbeeren. Ein Hauch von feinen Nuancen von Gewürzen und Holz sorgt für das gewisse Etwas.</p>	12,5	46
<p>2021 Miraval, AOC Côtes de Provence Bottled by Jolie-Pitt & Perrin, Provence, Frankreich Auf einer Höhe von 350 Metern liegt das erste BIO-Dorf Frankreichs. Hier ist Château Miraval zu finden, der Sommersitz von Brad Pitt und Angelina Jolie. Intensives Bukett nach roten Beeren aber auch Rosen und frischen Provence-Kräutern.</p>		51

GROSSARTIGE WEINE FÜR JEDEN ANLASS

ROTWEIN	0,2 l	0,75 l
2018 Spätburgunder, Gutswein, trocken Qualitätswein, Weingut Salwey, Baden, Deutschland Farbintensiver, fruchtbetonter und gleichzeitig mineralischer Spätburgunder. Gepaart mit einer großartigen Säurestruktur.	9,5	32
2018 Château Lafitte, AOC, Barrique, trocken Côtes de Bordeaux, Frankreich Dunkelrubinroter und geschmacksintensiver Rotwein mit einem angenehmen Aroma von roten saftigen Früchten und feinen Gewürzen. Sein kraftvoller und harmonischer Duft endet in einer lang-anhaltenden Holz-Note.	14,5	49
2018 Raiza Crianza, DOC, Barrique, trocken Bodegas Vincente Gandia In der Nase nehmen wir deutliche Aromen von Konfitüre aus roten und schwarzen Beeren wahr, dazu etwas dunkle Kirsche. All diese Nuancen sind hervorragend in die Balsam- und Vanillenoten des Holzes integriert.	8	27
2019 Fossolupairo Rosso di Montepulciano, DOC, trocken Tenuta Vallocaia, Toskana In der Nase florale Noten, Aromen von roten Früchten und die typische Sangiovese-Würze. Im Gaumen saftig und knackig mit mittlerer Struktur.	10,5	36
2019 Le Volte, IGT, trocken Tenuta dell'Ornellaia, Toskana, Italien Der Wein offenbart in der Nase eine schöne aromatische Komplexität, weithin fruchtig, mit zarten blumigen und würzigen Noten. Am Gaumen fällt die harmonische und geschmeidige Tannin-Struktur auf, die in einem frischen und lebendigen Nachgang ihren Abschluss findet.		63

SOFTS

Selters Mineralwasser Classic, Leicht, Natur 0,25 l | 3,5

Selters Mineralwasser Classic, Leicht, Natur 0,75 l | 9

Coca-Cola^{1,9} | **light**^{1,9,11} | **zero**^{1,9,11} 0,2 l | 4

Thomas Henry 0,2 l | 4

Tonic Water^{3,10}, Bitter Lemon^{3,10}, Ginger Ale^{1,3,10}

Frisch gepresster Orangensaft 0,1 l | 4

Granini Saft 0,2 l | 4

Apfel, Orange, Banane, Kirsche, Ananas, Maracuja, Cranberry, Tomate

Granini Apfelsaftschorle 0,33 l | 5,5

Granini Rhabarberschorle 0,33 l | 5,5

Granini Maracujaschorle 0,33 l | 5,5

Red Bull Energy Drink 0,25 l | 5

BIER

BIER VOM FASS

Radeberger Pilsner 0,3 l | 5,5

Schöfferhofer Hefeweizen 0,3 l | 5,5

Schöfferhofer Hefeweizen 0,5 l | 8,5

CRAFT BIERE

Braufactum The Brale - Brown Ale 5vol% 0,335 l | 7

Diese Neuinterpretation hat eine fruchtig-würzige Hopfenaromatik mit weichen Malznoten und ausgewogener Bittere. Bei diesem „Mosaik“ aus Hopfen und Malz mit frischem Charakter ist das Hopfenaroma intensiver und die Malznoten stärker ausgeprägt. Aromen von Orangenschale, rotem Pfeffer und Haselnuss runden das Ganze ab.

Braufactum German Pale Ale 5vol% 0,335 l | 7

Dieses Pale Ale ist ausschließlich mit deutschem Hopfen eingebraut und zeigt, welches „fruchtige“ Potential im heimischen Hopfen steckt. Die leicht harzigen Noten sowie die dezente Süße unterstreichen die tropischen Fruchtnoten des Bieres. Die Aromen nach reifen süßen Früchten harmonieren perfekt mit den ausgewogenen Bitternoten des deutschen Hopfens. Das schlanke, süßlich-fruchtige Bier bringt hohe Trinkfreude.

Braufactum Progusta - Indian Pale Ale 5vol% 0,335 l | 7

Bei der Neuinterpretation dieses altenglischen Bierstils wurden in einer speziellen Kalthopfung die beiden Hopfensorten Hallertauer Mittelfrüh und amerikanischer Citra kombiniert. So entsteht ein IPA mit einer einzigartig fruchtig-herben Hopfenaromatik, einer besonders ausgewogenen Bittere und einer dezenten Süße. Ein klares bernsteinfarbenes Bier mit Aromen von Aprikose, Orange und Holunderblüten.

ALKOHOLFREIE BIERE

Radeberger Alkoholfrei 0,33 l | 5

Schöfferhofer Weizen 0,0% 0,5 l | 6,5

SPIRITUOSEN

4 cl

Jubiläums Akvavit 42,0vol% | 7

Beefeater Dry Gin 40vol%, England | 8

Malfy Gin con Limone 41vol%, Italien | 8,5

Malfy Gin con Arancia 41vol%, Italien | 8,5

Wild Child Berlin Dry Gin 43,5vol%, Deutschland | 9

Tanqueray No. Ten 47,3vol%, England | 9

Schloss Gin 44vol%, Small Batch, Schloss Johannisberg Deutschland | 9,5

Hendrick's Gin 44vol%, Schottland | 10,5

Monkey 47 Schwarzwald Gin 47vol%, Deutschland | 12

Absolut Vodka 37,5vol%, Schweden | 8

Absolut Elyx 43vol%, Schweden | 10

Smirnoff Red Label 37,5vol%, USA | 8

Belvedere Vodka 40,0vol%, Polen | 10

Grey Goose 40vol%, Frankreich | 9

Havana Club Rum 3 Jahre 40vol%, Cuba | 8,5

Havana Club Rum¹ Anejo Especial 40vol%, Cuba | 9

Havana Club Rum¹ 7 Jahre 40vol%, Cuba | 11,5

Pampero Aniversario 40vol%, Venezuela | 9

Myers's Rum¹ 40vol%, Jamaica | 8

Matusalem Gran Reserva 15 Jahre 40vol%, Dominikanische Republik | 11,5

Zacapa Centenario 23 Jahre 40vol%, Guatemala | 14

Tequila Olmeca Blanco Clasico 38,0vol% | 8

Tequila Olmeca Reposado Supremo 38,0vol% | 8

Ballantine's Finest¹ 40vol% | 8

Johnnie Walker Black Label¹ 40vol% | 9,5

Dimple Golden Selection 40vol% | 10

Chivas Regal¹ 12 Jahre 40vol% | 11

Chivas Regal¹ 18 Jahre Gold Signature 40,0vol% | 15

Glenmorangie The Original 46,0vol%, Northern Highland | 12

The Glenlivet Founders Reserve 40,0vol%, Speyside | 11

Highland Park 12 Jahre 40vol%, Orkney | 11

Talisker 45,8vol%, Skye | 12

Lagavulin 16 Jahre 43,0vol%, Islay | 15

Auchentoshan 12 Jahre 40vol%, Western Lowland | 11

Jack Daniel's¹ Old No.7 40vol% | 9

Woodford Reserve 43,2vol% | 10

Woodford Reserve Rye 45,2vol% | 11

Bulleit Bourbon 45vol% | 9

Jameson¹ 40vol% | 9,5

Jameson Black Barrel 40vol% | 9,5

Tullamore Dew¹ 40vol% | 9,5

Nonino Grappa Chardonnay / Merlot 41,0vol% | 10

Morand Williamine / Mirabelle 43,0vol% | 11,5

Asbach Uralt Weinbrand 37,5vol% | 8,5

Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva, Clasico 40vol% | 9,5

Remy Martin Cognac VSOP 40,0vol% | 12,5

Hennessy - Fine de Cognac 40vol% | 12,5

Port Sandemann¹ Tawny/White 19vol% | 7,5

SPIRITUOSEN

4 cl

Mampe Berlin Halb & Halb 31,0vol% | 6,5
Ramazzotti¹ 30,0vol% | 8
Ramazzotti Il Premio¹ 35vol% | 10,5
Jägermeister¹ 35,0vol% | 8
Sambuca Molinari 40vol% | 8

Amaretto Disaronno 28vol% | 8
Baileys Irish Cream^{2,8,G} 17vol% | 8
Cointreau¹¹ 40vol% | 8
Grand Marnier Cordon Rouge¹ 40vol% | 8
Southern Comfort Original^{1,11} 35vol% | 8

2 cl

Pernod¹ 40,0vol% | 5

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und gesetzliche MwSt.

Wir behalten uns das Recht vor, für Änderungswünsche bei Speisenbestellungen 2,00 zu berechnen.
Wertgleiche Änderungen behalten wir uns vor.

Die genannten Speisen und Getränke können Spuren der folgenden Inhaltsstoffe enthalten.
Weine und weinhaltige Getränke, sowie Biere und bierhaltige Getränke enthalten Sulfid >10 mg/kg.

ALLERGENE | ZUSATZSTOFFE

A Eier	D Glutenhaltige Getreide	G Milch	J Sellerie	M Soja
B Erdnüsse	E Krebstiere	H Schalenfrüchte	K Senf	N Weichtiere
C Fisch	F Lupinen	I Schefeldioxid und Sulfite	L Sesamsamen	
1 mit Farbstoff(en)	6 mit Schwärzungsmittel	11 mit Süßungsmittel		
2 mit Konservierungsstoff(en)	7 mit Phosphat	12 enthält Phenylalaninquelle		
3 mit Antioxidationsmittel	8 mit Milcheiweiß	13 gewachst		
4 mit Geschmacksverstärker	9 koffeinhaltig	14 mit Taurin		
5 mit Schefeldioxid	10 chininhaltig	15 Nitritpökelsalz		



Wir danken unseren Partnern für Ihre Unterstützung

