

LIEBE GÄSTE

HERZLICH WILLKOMMEN

IM

RESTAURANT



**FÜHLEN SIE SICH BEI UNS GUT AUFGEHOBEN  
UND GENIEßEN SIE GEMÜTLICHE STUNDEN  
IN UNSEREM RESTAURANT.**

**ÖFFNUNGSZEITEN IM RESTAURANTBEREICH  
MONTAG RUHETAG**

**DIENSTAG BIS SONNTAG**

**SOMMER VON 10.00 UHR BIS 23.00 UHR**

**KÜCHE VON 12.00 UHR BIS 22.00 UHR**

**WINTER VON 12.00 UHR BIS 21.00 UHR**

**KÜCHE VON 12.00 UHR BIS 20.00 UHR (MIT RESERVIERUNG)**

## VORSPEISEN

<b>Scampis al ajillo</b> (B,L) Knoblauch   Olivenöl   Chili	<b>12,50 €</b>
<b>Ziege &amp; Speck</b> (G,H,K,L,J,F) Ziegenkäse   Speckmantel   Salatbett   Preiselbeeren	<b>12,90€</b>
<b>Vitello Tonnato</b> (C,F,G,I,J,LM,O) Mayonnaise   Thunfischsauce   Kapernbeeren	<b>16,60 €</b>
<b>Rindercarpaccio</b> (G,I,J,K,F) mit mariniertem Rucola   Parmesan   Trüffel-Vinaigrette	<b>16,90 €</b>
<b>Holeinone Kleinigkeit</b> (A,B,C,E,F,GH,I,J,L,M,N,O) Klein Groß	<b>10,90 €</b> <b>20,90 €</b>
<b>Burrata</b> (A,G,I,J,L,M,O) Rucola   Cherry-Tomaten   Balsamico	<b>15,50€</b>

## SUPPEN

<b>Mediterrane Fischsuppe</b> (A,B,C,F,I,J,L,M,N,O) Fischfond   Edelfischragout   Knoblauch-Crostini	<b>13,90€</b>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

### Allergene Kennzeichnung

A = Gluten B = Krebstiere/Muscheln C = Fisch D = Eier E = Erdnüsse F = Soja G = Lactose/Milcheiweiß H = Schalenfrüchte I = Sellerie  
J = Senf K = Sesam L = Sulfite/Schwefeldioxid M = Lupinen N = Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch) O = Anti-Oxidationsmittel

# Snacks

## Crostinis

(bitte wählen Sie mindestens 3 Stück)

Tomate-Basilikum	2,00€	Tomate-Mozzarella	2,30€
Gratinierter Ziegenkäse	2,60€	Vitello Tonnato	2,50€
Rucola Salat & Parmesan	2,30€	Serranoschinken	2,50€

**Chili Con Carne** (I,L,M,1) **8,00€**  
Rinderhackfleisch | Paprika | Mais | Bohnen | Sauercreme

**Currywurst** (A,F,I,J,L,M,O) **10,90€**  
Currysauce | Pommes

**Gefüllter Wrap** (A,F,I,J,M,O) **8,90€**  
+ Salat | Gurken | Grill-Gemüse | Cocktail-Sauce | Pommes  
+ Salat | Gurken | Hähnchenbruststreifen | Sweet-Chilisauce | Pommes **10,90€**

**Flammkuchen** (A,D,F,G,I,J,L,O)  
**Wahlweise:**  
+ Sauercreme | Speck | Zwiebeln **11,00€**  
+ Sauercreme | gegrilltes Gemüse **12,50€**

**Burger** (A,D,E,F,G,I,J,L,M,O) **11,90€**  
**+ Rindfleisch** | Salat | Tomatenscheiben | Gurken | Zwiebelringe |  
Burger-Sauce | Pommes  
**+Hähnchenbrust** | Salat | Gurken | Tomatenscheiben | **10,90€**  
Burger-Sauce | Pommes  
**Extra:**  
+ Cheddar Käse **1,50€**  
+ Bacon **2,50€**

**Roastbeef** (D,F,G,I,J,L,M,O) **19,90€**  
...rosa Roastbeef | Kartoffelsalat | Remoulade

### Allergene Kennzeichnung

A = Gluten B = Krebstiere/Muscheln C = Fisch D = Eier E = Erdnüsse F = Soja G = Lactose/Milcheiweiß H = Schalenfrüchte I = Sellerie  
J = Senf K = Sesam L = Sulfite/Schwefeldioxid M = Lupinen N = Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch) O = Anti-Oxidationsmittel

# Bowls

**Vegan Bowl** <sup>(O,A,K)</sup> **19,90 €**  
+ Basmatireis | Romanasalat | Rote Beete | Gurken | Granatapfelkerne |  
Kirschtomaten | Karotten | Edamame | Tofu | Soja-Sauce

**Chicken Bowl** <sup>(A,K,F,J,G)</sup> **20,90 €**  
Basmatireis | Romanasalat | Rote Beete | Gurken | Granatapfelkerne | Kirsch-  
tomaten | Karotten | Edamame | Hähnchenbruststreifen

## Saison Salate

Nach Wahl:

**Joghurt-Dressing | Balsamico-Dressing**

**Mix Salat** <sup>(H,I,J,L,M,O)</sup> **9,50 €**  
Grüner Salat | Rucola | Kirschtomaten | Paprika | Karotten | Gurken  
+ karamellierter Ziegenkäse | Nüsse | Honig <sup>(E,G)</sup> **16,50 €**  
+ Putenstreifen | Champignons | Kräuter <sup>(+E,G)</sup> **16,50 €**  
+ Rindersteak-Streifen | Sweet-Chili-Sauce <sup>(+c)</sup> **18,50 €**  
+ Black Tiger Garnelen <sup>(+B,G)</sup> **18,50 €**

**Nizza-Salat** <sup>(C)</sup> **14,90 €**  
+ Thunfisch | rote Zwiebeln | Eier | Kidney-Bohnen

**Griechischer Salat** <sup>(G)</sup> **13,90 €**  
+ Salatblatt | Schafskäse | Tomatenscheiben | Oliven | Gurken |  
Paprika | rote Zwiebeln

**Caesar-Salat** <sup>(A,D,G,J)</sup> **12,90 €**  
Romanasalat | Croutons | gehobelter Parmesan | Kirschtomaten |  
Caesar-Dressing  
+ Black Tiger Garnelen <sup>(+B)</sup> **20,80 €**  
+ Rinderfiletstreifen <sup>(+G)</sup> **20,80 €**  
+ Putenstreifen <sup>(+A)</sup> **18,80 €**  
+ mit Ziegenkäse überbacken <sup>(+G)</sup> **17,80 €**

### Allergene Kennzeichnung

A = Gluten B = Krebstiere/Muscheln C = Fisch D = Eier E = Erdnüsse F = Soja G = Lactose/Milcheiweiß H = Schalenfrüchte I = Sellerie  
J = Senf K = Sesam L = Sulfite/Schwefeldioxid M = Lupinen N = Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch) O = Anti-Oxidationsmittel

# Pasta

<b>Penne Arrabiatta</b> <sup>(A, M)</sup> Pikanter Tomaten-Sugo   Basilikum	<b>10,90 €</b>
<b>Spaghetti Bolognese</b> <sup>(A,I,M,O)</sup> Rinderbolognese   Parmesan	<b>12,50 €</b>
<b>Spaghetti Carbonara</b> <sup>(A,D,G)</sup> Bacon   Eigelb   Parmesan   Sahnecreme	<b>12,90 €</b>
<b>Lasagne</b> <sup>(A,M,O,G)</sup> Rinderbolognese   Mozzarella	<b>13,00 €</b>
<b>Bandnudeln Vier Käse</b> <sup>(A,G)</sup> Sahne   Käse   Spinat	<b>13,90 €</b>
<b>Dinkel Fusilli</b> <sup>(A,M)</sup> Spargel   Brokkoli   Zucchini   Möhren   Kokos-Curry-Sauce	<b>14,60 €</b>
<b>Mezzaluna</b> <sup>(A,D,F,G,I,M)</sup> mit Steinpilzen gefüllt   Thymian   Rahmsauce	<b>16,60 €</b>
<b>Bandnudel &amp; Lachs</b> <sup>(A, M, O, G)</sup> Spinat   Tomaten-Sahnesauce	<b>16,90 €</b>
<b>Spaghetti Al Scampi</b> <sup>(A,B,D,I,M)</sup> Garnelen   Tomaten-Würfel   Knoblauch-Chilliöl	<b>18,60 €</b>

## Allergene Kennzeichnung

A = Gluten B = Krebstiere/Muscheln C = Fisch D = Eier E = Erdnüsse F = Soja G = Lactose/Milcheiweiß H = Schalenfrüchte I = Sellerie  
J = Senf K = Sesam L = Sulfite/Schwefeldioxid M = Lupinen N = Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch) O = Anti-Oxidationsmittel

# Hauptspeisen

## Fleisch

- Schnitzel Wiener Art** (A,C,D,G,G,L,M) **17,90 €**  
Zitronenscheibe | Pommes | grüner Salat
- Putenschnitzel** (F,G,I,J,L,M) **16,00 €**  
Zitronenscheiben | Pommes | grüner Salat
- Kalbsgulasch** (A,I,L,M,O) **18,90 €**  
Kartoffelklößen | grüner Salat

**Donnerstag und Freitag  
Marktfrischer Fisch!  
Bitte Fragen Sie unseren Service**

## Dessert

- Tartufo al Limoncello** (G,L,M,O) **5,80 €**  
Limonen Creme | Limonen Likör | Limonen-Baiser
- Mascarpone-Törtchen** (A,C,M,O) **7,90 €**  
Mango-Gelee | Obst | Schokolade | Himbeer-Sorbet

## Für Die Kleinen Gäste

– Für Kinder unter 12 Jahre –

- Penne in Tomatensauce oder Bolognese mit Parmesan\*** (A,D,G,I,O) **7,00 €**
- 6 Chicken Nuggets mit Pommes\*** (A,D,G,O) **7,00 €**
- Kinder Hamburger-Menü** (A,K,G,O,I) **8,60 €**  
Tomatenscheiben | Ketchup | Pommes | Softgetränk **0,2l.**
- Steakhouse Pommes +** **4,50 €**

**\*ZU JEDEM GERICHT EINE ÜBERRASCHUNG AUS KÜCHE**

Allergene Kennzeichnung

A = Gluten B = Krebstiere/Muscheln C = Fisch D = Eier E = Erdnüsse F = Soja G = Lactose/Milcheiweiß H = Schalenfrüchte I = Sellerie  
J = Senf K = Sesam L = Sulfite/Schwefeldioxid M = Lupinen N = Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch) O = Anti-Oxidationsmittel

## SECCO, SEKT, CHAMPAGNE FLASCHEN

**Prosecco** Frizzante Scavi & Ray 0,1l 3,60€ 0,75l 21,00 €

**Riesling/Chardonnay** Sekt Brut Weingut Ernst Hein 0,75l 22,00 €

**Joseph Perrier** Champagner Brut 0,75l 56,00€

## UNSERE OFFENEN WEINE ROTWEIN

**Simsalabim Cuvée 2020 - Weingut Ellermann-Spiegel** Pfalz/ Deutschland

Komplexer Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Regent, St. Laurent und Spätburgunder 0,1l 3,40 € 0,2l 6,50 €

**Governo Torre Il Cerretto Rosso 2020 - Rossetti** Toskana/ Italien

Hochprämiertes, fruchtig-würziges Cuvée aus Sangiovese und Merlot 0,1l 3,30 € 0,2l 6,40 €

**Primitivo Salento IGT -2016 - Rivera** Apulien/ Italien

Trinkfreude pur - kräftige Fruchtaromen kombiniert mit einer angenehmen Frische 0,1l 3,60 € 0,2l 6,90 €

## WEIßWEIN

**Vinho Verde Weiß 2022 - Quinta da Lixa** Vinho Verde DOC/ Portugal

Wunderbar fruchtig und erfrischend, leicht und trotzdem reichhaltig, nur 9,5 Vol.% Alk. 0,1l 2,90 € 0,2l 5,60 €

**Grauburgunder QbA2022 - Weingut Ellermann-Spiegel** Pfalz/ Deutschland

Beliebter Grauburgunder, würzig und feinfruchtig, ein Wein für viele Gelegenheiten 0,1l 3,30 € 0,2l 6,40 €

**Riesling QbA 2022 - Weingut Ellermann-Spiegel** Pfalz/ Deutschland

Bekömmlicher, kräftig- frischer Riesling von der Südpfalz 0,1l 3,10 € 0,2l 6,20 €

## ROSÉWEIN

**Casal Mendes Rosé Douro Pink 10,5%Alkohol** Portugal

0,1l 3,00€ 0,2l 5,50 €

**Vinho Verde Rosé 2022 - Quinta da Lixa** Vinho Verde DOC/ Portugal

Fein-würziger, fruchtig-frischer Rosé mit nur 10,5 Vol.% Alkohol 0,1l 2,90 € 0,2l 5,60 €

1 koffeinhaltig -2 mit Farbstoff 3 mit Süßungsmittel -4 mit Konservierungsstoff -5 Brennwert 100ml=1,1 KJ (=0,26 kcal) -6 enthält eine Phenylalaninquelle-7 gefärbt mit Beta-Carotin -8 mit Taurin -9 mit Antioxidationsmittel-10 mit Geschmacksverstärker-11 geschwefelt -12 geschwärzt -13 chininhaltig-14 gewachst -15 mit Phosphat-16 mit Milcheiweiß -17 mit Säuerungsmittel

# UNSERE FLASCHENWEINE

## FLASCHENWEINE WEIß

<b>Grauburgunder QbA2021 - Weingut Pieper</b>	<b>Mittelrhein/ Deutschland</b>
Vielschichtiger und nuancenreicher Wein vom besten Winzer des nördlichen Mittelrheins	<b>0,75l 25,00 €</b>
<b>Weißburgunder QbA 2021 - Weingut Dönnhoff</b>	<b>Nahe/ Deutschland</b>
Eleganter, sehr wertiger Weißburgunder vom Weltklasse-Weingut Dönnhoff	<b>0,75l 29,00 €</b>
<b>Schiefer Riesling QbA 2021 - Weingut Van Volxem</b>	<b>Saar/ Deutschland</b>
Ausdrucksstarker, animierender und feinfruchtiger Riesling	<b>0,75l 27,00 €</b>
<b>Chardonnay &amp; Weißburgunder 2021 - Weingut Knipser</b>	<b>Pfalz/ Deutschland</b>
Charakteristische Frucht der Burgundersorten, viel Schmelz, perfekter Essensbegleiter	<b>0,75l 29,00 €</b>
<b>Sauvignon Blanc Kalk &amp; Kreide 2019 - Tement</b>	<b>Österreich</b>
Vielschichtiger und mineralischer Wein von dem führenden Sauvignon Bl. Erzeuger Österreichs	<b>0,75l 34,00 €</b>
<b>Pinot Blanc - Markus Molitor, „2019“</b>	<b>Mosel/Deutschland</b>
Aromen von weißem Plattfirsich & Minze	<b>0,75l 28,00 €</b>
<b>Petit Chablis - Paul Crochot, „2018“</b>	<b>Burgund/Frankreich</b>
Kleiner Bruder aber doch ganz groß	<b>0,75l 34,00 €</b>
<b>Muralhas de monção</b>	<b>Monção/Portugal</b>
Fruchtiger Geschmack	<b>0,75l 21,00 €</b>
<b>Gavi di Gavi Fossilie DOC 2021 - San Silvestro</b>	<b>Piemont/ Italien</b>
Animierende Zitrus- & Kräuternoten, trocken und mineralisch, perfekt zu Fisch und Schalentieren	<b>0,75l 27,00 €</b>
<b>Lugana Bertoldi DOC 2021 - Cantine Berdoldi</b>	<b>Venetien/ Italien</b>
Intensive, würzige gelbe Frucht, viel Tiefe, Kraft & Struktur, auch perfekt zu Geflügel und Kalb	<b>0,75l 28,50 €</b>

## FLASCHENWEINE ROSÉ

<b>Chateau Routas - Cotes de Provence Rosé 2022</b>	<b>Provence/ Frankreich</b>
Sehr hochwertiger, würziger und eleganter Rosé aus dem Herzen der Provence	<b>0,75l 28,50 €</b>
<b>Blanc de Noir SIGNIFICA 2021 - Weingut JJ Adeneuer</b>	<b>Ahr/Deutschland</b>
„Weißer“ Wein aus rotem Spätburgunder, fruchtiger, finessenreicher Wein, dezente Säure	<b>0,75l 28,00 €</b>
<b>Cuveé Rosé feinherb „2019“</b>	<b>Bad Dürkheim/Deutschland</b>
angenehme Noten von Cassis	<b>0,75l 20,00 €</b>
<b>Casal Mirandinho „Vinho Verde“ D.O.C</b>	<b>Nord/Portugal</b>
	<b>0,75l 21,00 €</b>

1 koffeinhaltig -2 mit Farbstoff 3 mit Süßungsmittel -4 mit Konservierungsstoff -5 Brennwert 100ml=1,1 KJ (=0,26 kcal) -6 enthält eine Phenylalaninquelle-7 gefärbt mit Beta-Carotin -8 mit Taurin -9 mit Antioxidationsmittel-10 mit Geschmacksverstärker-11 geschwefelt -12 geschwärzt -13 chininhalzig-14 gewachst -15 mit Phosphat-16 mit Milcheiweiß -17 mit Säuerungsmittel



# FLASCHENWEINE ROT

## **San Felipe Malbec Classic - 2017 „La Rural“**

Marmeladig, dunkelbeerig und sehr saftig

**Mendoza/Argentinien**

**0,75l 22,00 €**

## **Alex Tinto Reserva trocken**

kräftiges Rubinrot, würzige Waldfruchtaromen

**Navarra/Spanien**

**0,75l 24,00 €**

## **Cap Saint Martin - „2016“ Château Cap Saint Martin, Bordeaux/Frankreich**

Merlot & Cabernet Sauvignon bilden einen klassischen Bordeaux Cuvée

**0,75l 24,00 €**

## **Spätburgunder SIGNIFICA 2020 - Weingut JJ Adeneuer Ahr/ Deutschland**

Hellrote Beerenfrüchte, feinwürzig im Mund, viel Trinkfreude, toller Spätburgunder

**0,75l 29,00 €**

## **Tinto Pesquera Crianza 2019 - Grupo Pesquera Ribera del Duero/ Spanien**

Wunderbarer klassischer Tempranillo, einer der ersten Kultweine Spaniens

**0,75l 39,00€**

## **Primitivo Salento IGT - 2016 - Rivera**

Trinkfreude pur - kräftige Fruchtaromen kombiniert mit einer angenehmen Frische

**Apulien/ Italien**

**0,75l 25,00 €**

## **Son Puig Estiu 2021 - Sonpuig**

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo & Callet, perfekt zu kurzgebratenem Fleisch

**Mallorca/ Spanien**

**0,75l 29,00€**

## **Chateau Haut Boutisse 2019 Bordeaux Rouge**

Dunkle Frucht, mineralische Frische, zugänglich trotz dichter Struktur und vollem Körper

**Frankreich**

**0,75l 26,00 €**

## **Callia Syrah 2021 - Bodegas Callia**

Würziger, frischer Syrah, tolle Struktur, feiner Begleiter zu Steaks und Schmorgerichten

**San Juan/ Argentinien**

**0,75l 23,50 €**

1 koffeinhaltig -2 mit Farbstoff 3 mit Süßungsmittel -4 mit Konservierungsstoff -5 Brennwert 100ml=1,1 KJ (=0,26 kcal) -6 enthält eine Phenylalaninquelle-7 gefärbt mit Beta-Carotin -8 mit Taurin -9 mit Antioxidationsmittel-10 mit Geschmacksverstärker-11 geschwefelt -12 geschwärzt -13 chininhaltig-14 gewachst -15 mit Phosphat-16 mit Milcheiweiß -17 mit Säuerungsmittel

# KAFFEE UND KAFFEESPEZIALITÄTEN

Alle Getränke auch **lactose- und koffeinfrei** erhältlich, mit einem Aufpreis von 0,50€

Café Crème	2,60€
Espresso, doppelter Espresso	2,30€/4,00€
Cappuccino	3,60€
Milchkaffee	3,80€
Heiße Schokolade	3,80€
...„mit Schuss“ (Rum)	4,80€
Latte Macchiato	3,80€
...„mit Aroma“ (Vanille, Caramel, Mandel)	4,30€
Eiskaffee mit Vanilleeies und Sahne	5,50€
<u>Teespezialitäten (Teekanne Selected) BIO</u>	2,50€
... Earl Grey „Schwarzer Tee“	
...Grüner Tee	
...Kräuter Tee	

## ALKOHOLFREI

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite	0,2l	2,20€
Morelli Mineralwasser, medium o. naturell	0,25l	3,00€
	0,75l	6,50€
Granini Säfte Rhabarber/Maracuja/Apfelsaft	0,2l	2,80€
„Golfer“ Granini Pink Grapefruit & Tonic Water	0,4l	5,50€
Granini Saft – Schorle	0,3l	4,00€
Goldberg Tonic Water/Ginger Ale/Bitter Lemon	0,2l	3,10€
Caddy	0,4l	5,50€

## BIERE

Früh Kölsch / Bitburger Pils vom Fass	0,2l	2,10€
	0,3l	3,00€
Benediktiner Hefeweizen/alkoholfrei/Dunkel	0,5l	4,70€
Früh Kölsch alkoholfrei/ Bitburger alkoholfrei	0,33l	3,20€
Super Bock „Bier aus Portugal“	0,33l	3,20€
Früh Kölsch „Pittermännchen“	10,00l	65,00€

1 koffeinhaltig -2 mit Farbstoff 3 mit Süßungsmittel -4 mit Konservierungsstoff -5 Brennwert 100ml=1,1 KJ (=0,26 kcal) -6 enthält eine Phenylalaninquelle-7 gefärbt mit Beta-Carotin -8 mit Taurin -9 mit Antioxidationsmittel-10 mit Geschmacksverstärker-11 geschwefelt -12 geschwärzt -13 chininhaltig-14 gewachst -15 mit Phosphat-16 mit Milcheiweiß -17 mit Säuerungsmittel

## BITTER / KRÄUTER

<b>Averna 40,0%vol.</b>	<b>4cl</b>	<b>4,50€</b>
<b>Fernet Branca 39,0%vol.</b>	<b>4cl</b>	<b>4,50€</b>
<b>Ramazotti 40,0%vol.</b>	<b>4cl</b>	<b>4,50€</b>

## LIKÖRE

<b>Limoncello</b>	<b>4cl</b>	<b>3,80€</b>
<b>Galliano Vanillelikör 30,0%vol.</b>	<b>4cl</b>	<b>3,80€</b>
<b>Likör „43“ 31,0%vol.</b>	<b>4cl</b>	<b>4,60€</b>

## GRAPPA

<b>Bacio delle Muse Grappa " Reserva" 38,0%vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>3,60€</b>
<b>Scavi &amp; Ray Bianca 40%vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>4,20€</b>
<b>Scavi &amp; Ray Oro 40%vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>5,60€</b>
<b>Aguard. CRF Reserva Velha 40% (Portugal)</b>	<b>2cl</b>	<b>5,60€</b>

## KLARES

<b>Fürst Bismarck Korn 38%vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>2,80€</b>
<b>Cascabel Tequila 40%vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>4,30€</b>
<b>Il Santo Sambuca 4%vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>4,70€</b>

## MADEIRA / SHERRY

<b>Portweine-Calem Fine Tawny 19,5%vol.</b>	<b>5cl</b>	<b>4,80€</b>
<b>Madeira DOP Medium Dry 19%vol.</b>	<b>5cl</b>	<b>4,80€</b>
<b>Moscatel de Setubel DOC 17,5%</b>	<b>5cl</b>	<b>4,50€</b>

## WERMUT

<b>Martini bianco 14,4%vol.</b>	<b>4cl</b>	<b>3,50€</b>
<b>Martini rosso 14,4%vol.</b>	<b>4cl</b>	<b>3,50€</b>

## BRÄNDE

<b>Williams Christ 42%vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>3,90€</b>
<b>Edelobstler 42%vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>3,90€</b>

1 koffeinhaltig -2 mit Farbstoff -3 mit Süßungsmittel -4 mit Konservierungsstoff -5 Brennwert 100ml=1,1 KJ (=0,26 kcal) -6 enthält eine Phenylalaninquelle-7 gefärbt mit Beta-Carotin -8 mit Taurin -9 mit Antioxidationsmittel-10 mit Geschmacksverstärker-11 geschwefelt -12 geschwärzt -13 chininhaltig-14 gewachst -15 mit Phosphat-16 mit Milcheiweiß -17 mit Säuerungsmittel

## GIN

<b>Hendricks Gin 40%vol.</b>	<b>4cl</b>	<b>4,80€</b>
<b>Bombay Sapphire Gin 40%vol.</b>	<b>4cl</b>	<b>4,20€</b>

## COGNAC / WHISKEY

<b>Jim Beam 40%vol.</b>	<b>4cl</b>	<b>4,70€</b>
<b>Tullamore Dew 40%vol.</b>	<b>4cl</b>	<b>4,80€</b>
<b>Bénédictine Kräuter - Whiskeylikör 40%vol.</b>	<b>4cl</b>	<b>4,80€</b>
<b>Drambuie Whiskeylikör 40%vol.</b>	<b>4cl</b>	<b>5,80€</b>
<b>Crown Royal 40%vol.</b>	<b>4cl</b>	<b>5,80€</b>
<b>Hennessy "Cognac" 40%vol.</b>	<b>4cl</b>	<b>5,90€</b>

## SCOTCH / BRANDY

<b>Croft 36%vol.</b>	<b>4cl</b>	<b>4,50€</b>
<b>Maciera „Five Star“ Royal 36%vol.</b>	<b>4cl</b>	<b>4,80€</b>
<b>Carlos I Brandy 40%vol.</b>	<b>4cl</b>	<b>5,50€</b>
<b>Dimple Golden Selection 40%vol.</b>	<b>4cl</b>	<b>6,30€</b>
<b>Vecchia Romagna Riserva 10 Jahre 40%vol.</b>	<b>4cl</b>	<b>6,30€</b>

## WODKA

<b>9 Mile 38%</b>	<b>4cl</b>	<b>4,80€</b>
-------------------	------------	--------------

## LIEBE GÄSTE,

gerne richten wir für Sie auch Geburtstage, Hochzeiten, Firmenfeiern oder andere Anlässe aus. Nach einem persönlichen Gespräch stellen wir dann, in Zusammenarbeit mit unserem Küchenchef, João Pinheiro, Menüs oder Büfets nach Ihren Vorstellungen zusammen, die wir sowohl in unseren Räumlichkeiten (100 bis 180 Sitzplätze), als auch bei Ihnen zu Hause, als Catering, servieren können.

Sie können uns gerne unter  
**E-Mail: [holeinone@gcbngo.de](mailto:holeinone@gcbngo.de)**  
kontaktieren oder persönlich ansprechen.  
**Telefon 0228/36977481 | Mobil 0177/8596768**

Wir freuen uns auf Sie!