

VORSPEISEN, SALATE & NUDELN

(vegetarisch)

„Die
Vernunft
beginnt bereits
in der **Küche.**“

(Friedrich W. Nietzsche)

Vorspeisen

Ungarische Soljanka 8,90 €
mit Zitronenecke, Sahnehaube
und Toast

Tomatensuppe „Provence“ 8,90 €
mit Mozzarella, Chili,
Sahnekrone und Toast

6 Garnelen 12,90 €
in Öl mit Knoblauch, Tomaten und
Lauch, dazu Baguettebrot



Salate

Gemischter Salat
mit knackigen Blattsalaten, Gurken, Tomaten, Radieschen,
Paprika, Kohlrabi und Rettich, dazu Baguette und
italienisches Kräuterdressing

Kleiner Salatteller 9,50 €

Großer Salatteller 13,90 €



**Folgende Toppings stehen
zur Auswahl:**

- 1 Port. Mozzarella + 3,90 €
- 1 Port. Grana Padano (Ital. Hartkäse) + 3,90 €
- 1 Port. Gebratene Hähnchenbruststreifen
in Honig karamellisiert + 8,90 €
- 1 Port. Gebratene Garnelen (5 Stück) + 8,90 €

Nudelgerichte

Knoblauch-Spaghetti (vegetarisch) 14,90 €
mit Basilikum-Pesto, Lauch und grob
gehobelten Grana Padano

• zusätzlich mit gebratenen
Black Tiger-Garnelen + 8,90 €

Informationen über kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe finden Sie in der Karte auf der letzten Seite. Die Abbildungen sind nur Dekorationsbilder und ähneln nicht mit den Speisen und Getränken auf unserer Karte!

VEGETARISCH & VEGAN

Vegetarisch genießen

Spaghetti

16,90 €

mit Oliven, Fenchel,
Tomaten und Mozzarella



Gnocchi

17,90 €

mit Blattspinat und Tomaten
in cremiger Frischkäsesauce

Vegane Auswahl

Kichererbsen-Pfanne

17,90 €

mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten
und Knoblauch in Olivenöl
geschwenkt, dazu Zucchini-
Erdnuss-Röllchen



Veganes Filetsteak

22,90 €

mit Bulgur-Curry-Gemüsepfanne

Mediterrane

Tofu-Gemüse-Pfanne

16,90 €

mit Granatapfel-Chilli-
Marinade



KLASSIKER

menu

Kein

Genuss

ist vorübergehend. Der Eindruck,
den er hinterlässt,

ist bleibend.

Johann W. von Goethe

Fleischgerichte

Hamburger Schnitzel 20,90 €
mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Salatbeilage



Schweinemedallions 25,90 €
auf sautierten Kirschtomaten und Fenchel,
dazu Kartoffel-Pastinakenstampf

Cordon Bleu vom Schwein 23,90 €
mit mediterranem Gemüse und
Kartoffel-Pastinakenstampf



Rumpsteak „Klassik“ ca. 200 g 32,90 €
mit Rosmarin und grobem Pfeffer gewürzt,
dazu Kräuterbutter, Ofenkartoffel gefüllt mit
Sour Creme und einem kleinen Salat

Supreme vom Huhn 21,90 €
auf mediterranem Gemüse, dazu
Kartoffel-Pastinakenstampf

Schnitzel nach „Art des Hauses“ 22,90 €
auf Tomaten-Concasée mit gebratenen Zwiebeln,
herzhaften Bratkartoffeln und Salat



Fischgerichte

Matjesfilet nach „Hausfrauenart“ 18,50 €
mit Zwiebelringen und Apfelstückchen,
dazu herzhaftes Bratkartoffeln und
Salatbeilage



Nordseescholle, in Butter gebraten 20,90 €
mit herzhaften Bratkartoffeln und
knackiger Salatbeilage

Zanderfilet „Klassik“ 23,90 €
mit herzhaften Bratkartoffeln und
knackiger Salatbeilage

Brauhaus- Spezialitäten

Wo man Bier
braut, da lässt
sich's gut leben!

**RUSTIKAL.
LECKER.
TYPISCH BRAUHAUS.**



Hausgemachtes Schmalz 7,50 €
mit Brot



Saftiges Pulled Pork 21,90 €
mit knackigem Salat,
hausgemachtem Joghurt-Dressing
und Steakhouse Pommes



Brauhaus-Rippchen 20,90 €
(ca. 500 g)
Marinierte Schweinerippchen mit
Steakhouse Pommes und
hausgemachtem Krautsalat



Knusprige Schweinehaxe 20,90 €
(ca. 650 g)
mit Sauerkraut und Kartoffel-
Kräuter-Kloß



Tomahawk-Steak 24,90 €
vom Schwein,
mit Speckbohnen
und Rosmarinkartoffeln



Dreierlei vom Räucherfisch 22,90 €
mit Kartoffelrösti, Meerrettichcreme
und knackigem Salat



KINDER-MENÜ & DESSERTS



Kinder - Menü

„ALADDIN - STÄBCHEN“

kleine Portion Steakhouse
Pommes mit Ketchup und
Mayonnaise

5,90 €

„STARKMACHER“ - Teller

hausgemachter Wurstgulasch mit
Nudeln

8,90 €

„MATROSEN“ - Teller

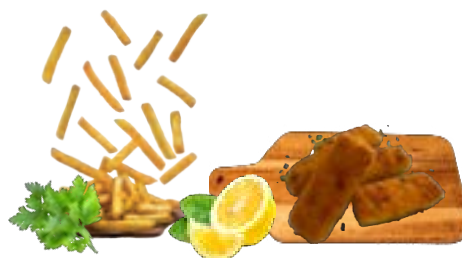
4 Fischstäbchen mit Buttergemüse
und Steakhouse Pommes

10,90 €

Knusprige Hähnchen-Nuggets

mit Steakhouse Pommes und
Buttergemüse

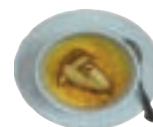
9,90 €



Desserts

Crème Brûlée

mit knackigem Karamel



6,90 €

Warmes Schokoküchlein

mit Vanillesauce

7,90 €

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Schlagsahne



7,90 €

2 Pfannkuchen

mit Himbeer-Panna Cotta-Füllung
dazu Haselnusseis und Karamellsoße

8,90 €



aus der Eismanufaktur IceGuerilla

Eiskarte

Brauhaus-Becher

-  2 Kugeln Vanilleeis
-  1 Kugel Edelmond Schokoladeneis
-  Hausgemachte Bier-Karamel-Soße
-  Sahne
-  Krokant
-  Eiswaffel

8,50 €

Früchtebecher

-  1 Kugel Omas Erdbeer-Joghurtis
-  1 Kugel Blaubeereis
-  1 Kugel Vanilleeis
-  Frische Früchte der Saison
-  Sahne
-  Erdbeersoße
-  Eiswaffel

9,50 €

Schokobecher

-  2 Kugeln Edelmond Schokoladeneis
-  1 Kugel Vanilleeis
-  Sahne
-  Schokoladensauce
-  Schokoladenstreusel
-  Eiswaffel

8,00 €

Nussbecher

-  1 Kugel Vanilleeis
-  1 Kugel Edelmond Schokoladeneis
-  1 Kugel Pistazien Pistazienis
-  Feine Nussmischung
-  Sahne
-  Karamelsoße
-  Eiswaffel

8,50 €

Kindereisbecher „Kleiner Brauknecht“

-  1 Kugel Eis nach Wahl
-  Schokoladensauce
-  Bunte Streusel
-  Eiswaffel

3,50 €

Erdbeerbecher

- Saison -

-  2 Kugeln Vanilleeis
-  1 Kugel Omas Erdbeer-Joghurtis
-  Frische Erdbeeren
-  Sahne
-  Erdbeersoße
-  Eiswaffel

9,00 €

Eisschokolade

-  1 Kugel Vanilleeis
-  Trinkschokolade
-  Sahne

5,90 €

Eiskaffee

-  1 Kugel Vanilleeis
-  kalter Kaffee
-  Sahne

Unsere Eissorten

aus der Eismanufaktur IceGuerilla

MILCHSPEISEEIS & FRUCHTEIS



Meistervanille

Cremig, aromatisch,
mit echter Bourbon-Vanille.



Edelmond Schokolade

Intensiv schokoladig,
mit feinstem Edelmond-Kakao.



Omas Erdbeer-Joghurt

Fruchtig, cremig,
mit sonnengereiften Erdbeeren
und feinem Joghurt.



Persische Pistazie

Nussig, fein aromatisch,
mit echten Pistazien.



Blaubeere

Fruchtig, erfrischend,
mit aromatischen Blaubeeren.

Unser Eis – aus echter Manufaktur

Handgemachtes Eis aus der IceGuerilla Eismanufaktur in Beeskow.



Handgemacht

Mit viel Liebe und
Zeit in Handarbeit
zubereitet.



Beste Zutaten

Mit frischer Milch,
echter Sahne und
ausgewählten Zutaten.



Regional

Viele Zutaten stammen
aus Berlin-Brandenburg.



Natürlich

Ohne künstliche Aromen,
Farbstoffe oder
Konservierungsstoffe.



Premium-Qualität

Cremig, intensiv im Geschmack
und mit besten Zutaten
hergestellt.

TOPPINGS & EXTRAS



Jede weitere
Kugel
1,50 €



Sahne
1,00 €



Saucen
1,00 €



Eierlikör
2,00 €



Baileys
2,00 €



RUSTIKAL. LECKER. TYPISCH BRAUHAUS

Rustic. Delicious. Typical of a Brewery.

Hausgemachtes Schmalz mit Brot 7,50 €

Homemade lard with bread €7.50



Saftiges Pulled Pork 21,90 €
mit knackigem Salat, hausgemachtem Joghurt-Dressing und Steakhouse Pommes

Juicy pulled pork €21,90
with crispy salad, homemade yogurt dressing and steakhouse fries



Knusprige Schweinehaxe (ca. 650 g) 20,90 €
mit Sauerkraut und Kartoffel-Kräuter-Kloß

Crispy pork knuckle (approx. 650 g) €20,90
with sauerkraut and potato herb dumplings



Brauhaus-Rippchen (ca. 500 g) 20,90 €
Marinierte Schweinerippchen mit Steakhouse Pommes und hausgemachtem Krautsalat

Brewery ribs (approx. 500 g) €20,90
Marinated pork ribs with steakhouse fries and homemade coleslaw



Tomahawk-Steak vom Schwein, mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln 24,90 €



Tomahawk steak €24,90
Pork tomahawk steak with bacon beans and rosemary potatoes

Dreierlei vom Räucherfisch 22,90 €
mit Kartoffelrösti, Meerrettichcreme und knackigem Salat

Trio of Smoked Fish €22,90
with potato rösti, horseradish cream, and crisp salad



Klassiker / Classics

Hamburger Schnitzel 20,90 €
mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Salatbeilage

Hamburger schnitzel €20,90
with fried potatoes, fried egg and salad



Schweinemedallions 25,90 €
auf sautierten Kirschtomaten und Fenchel, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf

Pork medallions €25,90
on sautéed cherry tomatoes and fennel, with potato-parsnip mash

Cordon Bleu vom Schwein 23,90 €
mit mediterranem Gemüse und Kartoffel-Pastinakenstampf

Cordon bleu of pork €23,90
with Mediterranean vegetables and potato-parsnip mash



Rumpsteak „Klassik“ ca. 200 g 32,90 €
mit Rosmarin und grobem Pfeffer gewürzt, dazu Kräuterbutter, Ofenkartoffel gefüllt mit Sour Creme und einem kleinen Salat

Rump steak „classic“ approx. 200 g, €32,90
seasoned with rosemary and coarse pepper, served with herb butter, baked potato filled with sour cream and small salad

**Schon entdeckt? Kulinarische Abwechslung rund ums Jahr
Genießen Sie unsere saisonalen Gerichte und wechselnden Angebote.**

Already discovered? Culinary variety all year round Enjoy our seasonal dishes and changing specials.

Supreme vom Huhn 21,90 €
auf mediterranem Gemüse, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf

Chicken supreme €21,90
Served on Mediterranean vegetables, with potato-parsnip mash

Schnitzel nach „Art des Hauses“ 22,90 €
auf Tomaten-Concasée mit gebratenen Zwiebeln, herzhaften Bratkartoffeln und Salat

Schnitzel "house-style" €22,90
on tomato concassé with fried onions, hearty fried potatoes and salad



Fischgerichte / Fish dishes

Matjesfilet nach „Hausfrauenart“ 18,90 €
mit Zwiebelringen und Apfelstückchen, dazu herzhaftes Bratkartoffeln und Salatbeilage

Matjes filet traditional „Hausfrauenart“ €18,90
with onion rings and apple pieces in mayonnaise - yogurt sauce, fried potatoes and salad

Nordseescholle, in Butter gebraten 20,90 €
mit herzhaften Bratkartoffeln und Salat

North sea plaice, fried in butter €20,90
with hearty fried potatoes and salad

Zanderfilet „Klassik“ 21,90 €
mit herzhaften Bratkartoffeln und Salat

Zanderfilet „Classik“ €21,90
with hearty fried potatoes and salad

Kinder-Menü / Kids' menu



„ALADDIN - STÄBCHEN“
kleine Portion Steakhouse -Pommes mit Ketchup und Mayonnaise

Small portion of steakhouse fries €5,90
with ketchup and mayonnaise

„STARKMACHER“ - Teller 8,90 €
hausgemachter Wurstgulasch mit Nudeln

Homemade sausage goulash €8,90
with pasta

„MATROSEN“ - Teller 10,90 €
4 Fischstäbchen mit Buttergemüse und Steakhouse Pommes

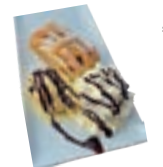
4 fish sticks with buttered vegetables and steakhouse fries €10,90



Desserts

Warmer Apfelstrudel 7,90 €
mit Vanilleeis und Schlagsahne

Warm apple strudel €7,90
Served with vanilla ice cream and whipped cream

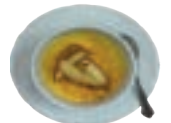


Warmes Schokoküchlein 7,90 €
mit Vanillesauce

Warm Chocolate Cake €7.90
with vanilla sauce

Crème Brûlée 6,90 €
mit knackigem Karamell

Crème Brûlée €6.90
with crunchy caramel



2 Pfannkuchen 8,90 €
mit Himbeer-Panna Cotta-Füllung, dazu Haselnusseis und Karamelloße

2 pancakes €8.90
Filled with raspberry panna cotta, served with hazelnut ice cream and caramel sauce



Vorspeisen / Starters

Ungarische Soljanka 8,90 €
mit Zitronenecke, Sahnehaube und Toast

Hungarian Soljanka €8,90
with a lemon wedge, cream topping and toast

Tomatensuppe „Provence“ 8,90 €
mit Mozzarella, Chili, Sahnekrone und Toast
„Provence“ Tomato soup €8,90
With mozzarella, chili, cream topping and toast



6 Garnelen 12,90 €
in Öl mit Knoblauch, Tomaten und Lauch, dazu Baguettebrot

6 Prawns sautéed €12,90
in oil with garlic, tomatoes and leek with fresh baguette

Salate / Salads

Gemischter Salat
mit knackigen Blattsalaten, Gurken, Tomaten, Radieschen, Paprika, Kohlrabi und Rettich, dazu Baguette und italienisches Kräuterdressing

Mixed salad
A mix of crisp lettuce, cucumbers, tomatoes, radishes, bell peppers, kohlrabi, and radish, served with baguette and Italian herb dressing.



Kleiner Salatteller 9,50 €
Großer Salatteller 13,90 €

Small salad plate €9,50
Large salad plate €13,90

Folgende Toppings stehen zur Auswahl

• 1 Port. Mozzarella + 3,90 €
• 1 Port. Grana Padano (Ital. Hartkäse) + 3,90 €
• 1 Port. Gebratene Hähnchenbruststreifen + 8,90 €
• 1 Port. Gebratene Garnelen (5 Stück) + 8,90 €

Optional salad toppings:

• Mozzarella + €3,90
• Grana Padano (Italian hard cheese) + €3,90
• Grilled Chicken Breast Strips + €8,90
• Grilled Shrimp (5 pieces) + €8,90

Nudelgerichte / Pasta dishes

Knoblauch-Spaghetti (vegetarisch) 14,90 €
mit Basilikum-Pesto, Lauch und grob gehobelten Grana Padano
• zusätzlich mit gebratenen Black Tiger-Garnelen + 8,90 €

Garlic spaghetti (Vegetarian) €14,90
with basil pesto, leeks and Grana Padano
• Optional: with grilled Black Tiger Shrimp + €8,90

Vegane Gerichte / Vegan dishes

Kichererbsen-Pfanne 17,90 €
mit Paprika, Zwiebeln, Tomate und Knoblauch, in Olivenöl geschwenkt, dazu Zucchini-Erdnuss-Röllchen



Chickpea stir-fry €17,90
with bell peppers, onions, tomatoes and garlic, sautéed in olive oil, served with zucchini peanut rolls

Mediterrane Tofu-Gemüse-Pfanne 16,90 €
mit Granatapfel-Chilli-Marinade

Mediterranean tofu vegetable pan €16,90
with pomegranate chilli-marinade

Veganes Filetsteak 22,90 €
mit Bulgur-Curry-Gemüsepfanne

Vegan filet steak €22,90
with bulgur curry vegetable stir-fry

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Spaghetti 16,90 €
mit Oliven, Fenchel, Tomaten und Mozzarella

Spaghetti €16,90
with olives, fennel, tomatoes and mozzarella



Gnocchi 17,90 €
mit Blattspinat und Tomaten in cremiger Frischkäsesauce

Gnocchi €17,90
with leaf spinach and tomatoes in a creamy cream cheese sauce

Eiskarte / Ice cream menu



Unsere Eissorten

aus der Eismanufaktur IceGuerilla



STADTKRUG-BRÄU

Hausgebrautes vom Fass / Home brew on tap

Stadtkrug Bräu – Hell / light

feiner Malzgeschmack, stark gehopft,
mit Edelaroma-Hopfen gestopft,
blumig-fruchtiges Aroma

0,30 l 3,50 €
0,50 l 5,50 €

*Fine malt flavor, strongly hopped,
infused with noble aroma hops,
with a floral and fruity aroma*

Stadtkrug Bräu – Hefeweizen

feines Bananenaroma / fine banana aroma
obergärig / top-fermented

0,30 l 3,50 €
0,50 l 5,50 €

Stadtkrug Bräu – Dunkelbier / Dark beer

starker Malzgeschmack, schwach gehopft,
untergärig

0,30 l 3,50 €
0,50 l 5,50 €

*Strong malt flavor, lightly hopped,
bottom-fermented*

Stadtkrug Bräu –

Saisonbiere nach Angebot / Seasonal beers

Himbeerbier oder Rauchbier /

Raspberry Beer or Smoked Beer

0,30 l 3,50 €
0,50 l 5,50 €

WOHL BEKOMM`S / ENJOY



Hausgebrautes zum Mitnehmen /

Home brew to take away

Biersiphon mit Logo

Beer siphon with logo

1,0 l 25,00 €
2,0 l 35,00 €

Nachfüllung

Refill

1,0 l 9,90 €
2,0 l 18,90 €

Biergläser mit Logo

Beer glasses with logo

Glass / Glas 0,3 l 5,90 €
Glass / Glas 0,5 l 7,90 €

Bier vom Fass / Draft beer

Berliner Pilsner

0,30 l 3,70 €

Berliner Pilsner

0,50 l 5,70 €

Flaschenbier / Bottled beers

Vitalmalz

0,33 l 3,50 €

Beck's Alkoholfrei / alcohol-free

0,33 l 3,50 €

Lübzer 0,0 % Alkoholfrei / alcohol-free

0,33 l 3,50 €

Hefeweizen

Schöfferhofer Kristallweizen

0,50 l 5,00 €

Schöfferhofer hell

0,50 l 5,00 €

Schöfferhofer dunkel

0,50 l 5,00 €

Erdinger Hefe alkoholfrei

0,50 l 5,00 €



Bierverkostung / beer tasting STADTKRUG-BRÄU



Hell, Dunkel, Weizen & Rauch- oder Himbeerbier
(je 0,1l von jeder Sorte)

*Light, dark, wheat & smoked or raspberry beer
(0.1 litre of each type)*

0,4 l 7,00 €

kukki Cocktails -

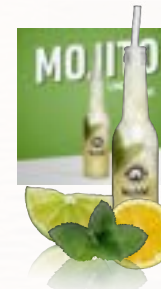
Fruchtig. Frisch. Fix serviert / Fruity. Fresh. Fast.

MOJITO

Weißer Rum, Limetten- Minz-Likör, Zitronensaft,
Limettensaft, frische Minze und Eis | 14,1% vol. /

*White rum, lime-mint liqueur, lemon juice,
lime juice, fresh mint and ice | 14,1% ABV*

0,2 l Flasche / Bottle 7,50 €

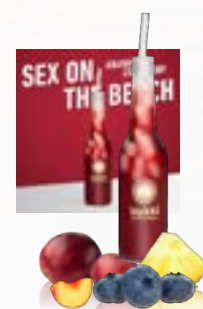


SEX ON THE BEACH

Wodka, Ananassaft, Cranberrysaft, Pfirsichlikör,
Orangensaft, frische Heidelbeeren und Eis
| 14,1% vol.

*Vodka, pineapple juice, cranberry juice, peach
liqueur, orange juice, fresh blueberries and
ice | 14,1% ABV*

0,2 l Flasche / Bottle 7,50 €

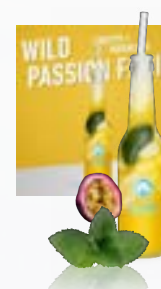


WILD PASSION FRUIT

Fruchtwein, Maracujasirup, Maracujasaft,
Limettensaft, frische Minze und Eis
| 8,0% vol. Enthält Sulfite

*Fruit wine, passion fruit syrup, passion fruit juice,
lime juice, fresh mint, and ice | 8.0% ABV
Contains sulfites*

0,2 l Flasche / Bottle 7,50 €



COLADA

Fruchtwein, Ananassaft, Kokossirup und Eis
| 8,0% vol. Enthält Sulfite

*Fruit wine, pineapple juice, coconut syrup and ice
| 8.0% vol. Contains sulfites*

0,2 l Flasche / Bottle 7,50 €



Wein & Sekt

Weißwein

Kerner, lieblich / sweet 0,20 l 6,00 €
Mosel - Weingut H.Basten 0,75 l 19,00 €
Qualitätswein b.A.

Riesling, halbtrocken / semi-dry 0,20 l 6,00 €
Mosel - Weingut H.Basten 0,75 l 19,00 €

Grauburgunder, trocken / dry 0,20 l 6,00 €
Baden - Bezirkskellerei
Markgräfer Qualitätswein b.A.

Rivaner, trocken / dry 0,20 l 6,00 €
Mosel - Weingut H.Basten 0,75 l 19,00 €
Qualitätswein b.A.

Weinschorle / Wine spritzer 0,20 l 5,50 €

Rotling

Rotling, halbtrocken / semi-dry 0,20 l 6,00 €
Mosel - Weingut H.Basten 0,75 l 19,00 €
Qualitätswein b.A.

Rotwein

Portugieser, lieblich / sweet 0,20 l 6,00 €
Mosel - Weingut H.Basten 0,75 l 19,00 €
Qualitätswein b.A.

Portugieser, halbtrocken / semi-dry 0,20 l 6,00 €
Mosel - Weingut H.Basten 0,75 l 19,00 €
Qualitätswein b.A.

Spätburgunder, trocken / dry 0,20 l 6,00 €
Baden - Bezirkskellerei
Markgräfer Qualitätswein b.A.

Dornfelder, trocken / dry 0,20 l 6,50 €
Mosel - Weingut H.Basten 0,75 l 20,00 €
Qualitätswein b.A.

Merlot-Carbarnet, trocken / dry 0,20 l 7,50 €
Petites Folies - Frankreich 0,75 l 25,50 €
Les Grands Chais de France
Vin de Pays d'Occ

Sekt

Rotkäppchen Sekt 0,20 l 5,00 €
midl, halbtrocken oder 0,75 l 17,00 €
trocken / mild, semi-dry or dry

Mehr Getränke & saisonale Highlights – einfach reinschauen!

More drinks & seasonal highlights – just drop by!

Whisky, Likör & Co. / Whiskey, Liqueur & Co.

Gutsbrennerei Schloss Zinzow

Bierbrand	(38%)	2cl	5,50 €
aus eigengebrautem Bier			
Himbeergeist	(42%)	2cl	4,50 €
Schw. Johannisbeergeist	(40%)	2cl	4,50 €

Kornbrände / Grain fires

Nordhäuser Doppelkorn	(38%)	2cl	3,00 €
Rostocker Doppelkummel	(38%)	2cl	3,00 €
Malteser Aquavit	(40%)	2cl	3,00 €
Aalborg Aquavit	(42%)	2cl	3,10 €
Linie Aquavit	(41,5%)	2cl	3,90 €
Absolut Wodka	(40%)	2cl	3,00 €

Weinbrände / Brandies

Chantré	(36%)	2cl	2,90 €
Asbach Uralt	(38%)	2cl	4,00 €

Cognac

Remy Martin V.S.O.P.	(40%)	2cl	7,50 €
----------------------	-------	-----	--------

Grappa & Obstler / Grappa and obstler

Williams Christbirne	(40%)	2cl	3,00 €
Grappa Julia	(40%)	2cl	3,20 €

Liköre und Bitter / Liqueurs and bitters

Eierlikör / Egg liqueur	14%	2cl	2,90 €
Amaretto	(21%)	2cl	2,90 €
Kleiner Feigling	(20%)	2cl	2,90 €
Fernet-Branca	(39%)	2cl	2,90 €
Underberg	(44%)	2cl	2,90 €
Jägermeister	(35%)	2cl	2,90 €
Kümmerling	(35%)	2cl	2,90 €
Tollensekräuter	(30%)	2cl	2,90 €
Ramazotti	(38%)	2cl	2,90 €
Baileys	(17%)	4cl	5,00 €

Saint Ginger	(15%)	2cl	4,00 €
--------------	-------	-----	--------

Intensiver Ingwer trifft auf fruchtige Zitrone. In dieser Kombination bindet die fruchtige Süße der Zitrone die Ingwerschärfe wunderbar ein, ohne das intensive Ingwergeschmackserlebnis zu schmälern.

Whisky

Jim Beam	(40%)	4cl	5,50 €
Bourbon Whisky			
Dimple 15 Jahre	(40%)	4cl	6,90 €
Blended Scotch-Whisky			
Glenfiddich 12 Jahre	(40%)	4cl	8,50 €
Single Malt Scotch-Whisky			

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoffen 3 mit Antioxidationsmittel
4 koffeinhaltig 5 enthält Chinin 6 mit Süßungsmitteln 7 Säureregulator -
Natriumextrakt 8 mit Geschmacksverstärker

Aperitifs & Mixgetränke / Aperitifs & mix drinks

Martini	5 cl	4,20 €
Sherry	5 cl	4,20 €
Campari Orange ¹	0,20 l	7,00 €
Batida Kirsch ³	0,20 l	7,00 €
Havana Cola ^{1,4}	0,20 l	7,00 €
Bacardi Cola ^{1,4}	0,20 l	7,00 €
Wodka Lemon ^{3,5}	0,20 l	7,00 €
Gin Tonic	0,20 l	7,00 €
Whiskey Cola ^{1,4}	0,20 l	7,00 €

Bitter Limonade / Bitter lemonade

Tonic Water ⁵	0,25 l	3,30 €
Bitter Lemon ^{3,5}	0,25 l	3,30 €
Ginger Ale ¹	0,25 l	3,30 €

Wasser / Water

Gourmet Mineralwasser/Mineral water	0,25 l	3,00 €
(feinperlig/fine pearl oder naturell)	0,75 l	7,00 €
Tafelwasser/ Table water	0,20 l	2,20 €
	0,40 l	4,00 €

Limonade / Lemonade

Coca Cola ^{1,4}	0,20 l	3,00 €
	0,40 l	5,40 €
Fanta ^{1,3}	0,20 l	3,00 €
	0,40 l	5,40 €
Sprite	0,20 l	3,00 €
	0,40 l	5,40 €
Spezi ^{1,3,4}	0,20 l	3,00 €
	0,40 l	5,40 €
Coca-Cola zero ^{1,4}	0,20 l	3,00 €
	0,40 l	5,40 €
Coca-Cola light ^{1,4}	0,20 l	3,00 €
	0,40 l	5,40 €

Säfte / Juices

Orangensaft / Orange juice	0,20 l	3,20 €
(100%)	0,40 l	5,50 €
Ananassaft / Pineapple juice ³	0,20 l	3,20 €
(100%)	0,40 l	5,50 €
Apfelsaft klar / Apple juice clear ³	0,20 l	3,20 €
(100%)	0,40 l	5,50 €
Bananennektar/ Banana nectar ³	0,20 l	3,20 €
(mind. 25%)	0,40 l	5,50 €
Kirschnektar / Cherry nectar	0,20 l	3,20 €
(mind. 50%)	0,40 l	5,50 €
Grapefruitsaft / Grapefruit juice	0,20 l	3,00 €
(100%)	0,40 l	5,50 €
Tomatensaft / Tomato juice	0,20 l	3,20 €
(100%)		
Rharbarbernektar/Rhuarb nectar	0,20 l	3,20 €
(mind. 40%)	0,40 l	5,50 €

Saftschorle / Juice spritzer	0,20 l	2,90 €
	0,40 l	5,20 €

Warme Getränke / Warm drinks



Kaffee- und Kaffeespezialitäten

Coffee and coffee specialities

Tasse Café Cream / Cup of coffee crema	3,20 €
Kännchen Café Cream / Pot of coffee crema	5,50 €
Kännchen Kaffee, koffeinfrei / Pot of coffee, caffeine-free	5,50 €
Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso / Double Espresso	5,50 €
Milchkaffee / Coffee with milk	4,70 €
Latte Macchiato	4,90 €
Cappuccino	3,90 €
Chococino	4,90 €

Kaffee nach holländischer Art / Dutch-style coffee

Kaffee mit Eierlikör und Sahne /

Coffee with egg liqueur and cream

6,00 €

Pharisäer

Rum mit Kaffee und Sahne /

Rum with coffee and cream

6,00 €

Alle Kaffeespezialitäten können Sie mit **MONIN** Sirup aus unserem Sortiment verfeinern /

You can refine all coffee specialities with monin syrup from our assortment.

Vanille ² / Vanilla² - Schokolade/ Chocolate ¹

Mandel / Almond - Haselnuss / Hazelnut ^{1,2} je 1,00 €

Heißgetränke / Hot drinks

Heiße Schokolade mit Sahne /

Hot chocolat with cream

4,50 €

Heiße Schokolade ohne Sahne /

Hot chocolat without cream

3,90 €

Heiße Zitrone / Hot lemon

3,00 €

Grog von Rum oder Weinbrand /

Grog from rum or brandy

5,00 €

Tee / Tea

Glas Tee

2,90 €

Kännchen Tee

5,50 €

Unser Teesortiment entnehmen Sie bitte unserer Karte /

Please see our tea assortment our menu.



1 with dye 2 with preservatives 3 with antioxidant 4 caffeinated
5 containing quinine 6 with sweeteners 7 acidity regulator - sodium extract
8 with flavor enhancer