

non Solo-pane

Die Architektur des Raumes im Stile eines Grand Café hat uns inspiriert, diese Atmosphäre aufzunehmen und uns an diesem Ort auf zwei wesentliche Dinge guten Lebensgefühls zu konzentrieren:

Begegnung & Genuss

Wir möchten Sie einladen, zwanglos zu verweilen, zu plaudern, zu entspannen, zu trinken und zu speisen – einfach in Ruhe zu genießen.

Wenn Ihnen der Rahmen des Non Solo Pane und unsere kulinarischen Kreationen so gut gefallen, dass Sie gerne Ihre private oder geschäftliche Feier bei uns veranstalten möchten, sprechen Sie uns gerne an.

Für betroffene Gäste halten wir eine separate Speisekarte mit gekennzeichneten Allergenen bereit, bitte fragen Sie hierfür unseren Service.

non Solo-pane

Frühstück – täglich bis 15 Uhr

Bei allen Frühstücken mit einem Heißgetränk, erhalten Sie gegen einen kleinen Aufpreis von 0,60€ ein großes Heißgetränk

Französisches Frühstück ✓

€ 6,90

2 Croissants, Butter, handgerührte Konfitüre, Nutella, Honig, Glas 0,1 l frischer Orangensaft

Bircher Müsli (vegan)

€ 3,80

hausgemachte Spezialität nach Schweizer Rezept

- mit zusätzlich Naturjoghurt

+€ 1,50

- mit zusätzlich Vanille-Quark

+€ 1,50

- mit zusätzlich frischen Früchten

+€ 2,20

Scones with clotted cream ✓

€ 6,90

Eine englische Spezialität von uns im Hause gebacken, mit handgerührter Konfitüre und Doppelrahmcreme

Kleines Frühstück

€ 8,50

Glas frischer Orangensaft 0,1l, zwei Brötchen, Butter, geräucherter Putenbrustaufschnitt, Mailänder Salami, Käse, handgerührte Konfitüre

Großes Frühstück

€ 11,90

Kleines Heißgetränk, Glas frischer Orangensaft 0,1l, zwei Brötchen, ein Croissant, ein gekochtes Ei, Butter, luftgetrockneter Serranoschinken, Mailänder Salami, Käse, Portion Fleischsalat, handgerührte Konfitüre und eine kleine Portion frischer Obstsalat

Kleines vegetarisches Frühstück ✓

€ 8,50

Glas frischer Orangensaft 0,1l, zwei Brötchen, Butter, hausgemachter Eiersalat, Rucola-Frischkäse, Käse, handgerührte Konfitüre

Großes vegetarisches Frühstück ✓

€ 11,90

Kleines Heißgetränk, Glas frischer Orangensaft 0,1l, zwei Brötchen, ein Croissant, ein gekochtes Ei, Butter, Honig, hausgemachter Eiersalat, Rucola-Frischkäse, Käse, handgerührte Konfitüre und eine kleine Portion frischer Obstsalat

Englisches Frühstück

€ 11,90

Kleines Heißgetränk, Glas frischer Orangensaft 0,1l, ein Brötchen, Butter, Konfitüre, 3 Stück Rostbratwürstchen, Tomaten-Zwiebel-Rührei mit gebratenem Bacon

Gute Laune Frühstück

€ 13,50

Kleines Heißgetränk, Glas Prosecco 0,1l, zwei Brötchen, ein Croissant, ein gekochtes Ei, Butter, Gravad Lachs mit Meerrettich-Creme, luftgetrockneter Serranoschinken, Nutella, Honig, geräucherte Putenbrust und eine kleine Portion frischer Obstsalat

Aufschlag für Mehraufwand bei Umbestellungen € 1,50

Gerne können Sie sich Ihr Frühstück aus unseren `Extras` individuell zusammen stellen

non Solo-pane

Frühstück rund ums Ei – täglich bis 15 Uhr

2 Spiegeleier mit Scheibe Brot oder ein Brötchen nach Wahl und Butter

- Natur, mit Schnittlauch ✓ € 3,90
- mit gebratenem Bacon und Schnittlauch € 4,90

Rührei aus 3 Eiern mit Scheibe Brot oder ein Brötchen nach Wahl und Butter

- Natur, mit Schnittlauch ✓ € 5,50
- mit gebratenem Bacon und Schnittlauch € 6,50

Vitalomelett aus 3 Eiern ✓

mit frischem Marktgemüse, Kräutern, Sprossen, Kürbiskernen, dazu Scheibe Brot oder ein Brötchen nach Wahl und Butter

€ 7,50

Portion Rührei mit Serranoschinken oder Putenbrustaufschnitt

€ 5,90

Portion Rührei mit frischem Gemüse ✓

€ 4,90

Extras zum Selber Zusammenstellen oder zum dazu bestellen

2 Scheiben Brot oder 1 Brötchen ✓

€ 1,20

Croissant ✓

€ 2,00

Gekochtes Ei ✓

€ 1,20

Portion Butter ✓

€ 0,50

Portion handgerührte Konfitüre, Honig oder Nutella ✓

€ 1,50

Portion Rucola-Frischkäse oder Eiersalat ✓

€ 1,80

Portion handgeschnittener Obstsalat aus frischen Früchten ✓

€ 3,80

Portion Käse oder Aufschnitt

€ 2,70

Portion luftgetrockneter Serranoschinken

€ 3,50

Portion gebeizter Gravad Lachs mit Meerrettichcreme

€ 3,80

Portion hausgemachter Garnelensalat

€ 3,80

Portion Zwiebelmett

€ 2,00

Portion Fleischsalat

€ 2,50

Belegte Brötchen

jederzeit frisch auf Bestellung und nach Ihren Wünschen, bitte fragen Sie unseren Service

ab € 2,10

Kleinigkeiten – täglich ab 11.30 Uhr

Portion Brot mit Aioli ✓	€ 4,90
2 Ziegenkäsetaler ✓ mit Honig gratiniert, dazu Preiselbeer Chutney, Salatbeilage, Baguette und Butter	€ 11,90
Italienischer Büffelmozzarella mit Strauchtomaten ✓ Saftige Strauchtomaten mit Büffelmozzarella, dazu hausgemachtes Basilikum Pesto und Baguette	€ 9,90
Garnelen al aioli 8 Garnelen in Knoblauch gebraten, dazu Baguette und Aioli	€ 8,90
Kleine Tapas-Auswahl ✓ Fetakäse, marinierte Oliven, Peperoni, Champignons, Baguette und Aioli	€ 8,90
Karotten Ingwer Suppe ✓ cremig mit frischen Möhren und Ingwer gekocht, dazu Baguette	€ 5,90
Thailändische Tom Kha Gai Suppe aromatische Hühnersuppe mit Kokosmilch, frischem Gemüse und Thai-Ingwer	€ 5,90

Flammkuchen

Klassik Sauerrahm, gewürfelter Speck, Zwiebeln	€ 8,90
Gratinee Sauerrahm, gewürfelter Speck, Zwiebeln, mit Käse gratiniert	€ 8,90
Rucola ✓ Sauerrahm, Rucola, Kirschtomaten, Zwiebeln	€ 8,90
Ziegenkäse ✓ Sauerrahm, Ziegenfrischkäse, Paprika, Zwiebeln	€ 9,90
Serrano Sauerrahm, Serranoschinken, Rucola, Zwiebel	€ 9,90
Hähnchenfilet Sauerrahm, Hähnchenbrust, Sweet Chili Soße, Kirschtomaten, feine Erbsen	€ 9,90
Lachs Sauerrahm, Gravad Lachsstreifen, Kirschtomaten, feine Erbsen	€ 10,50
Garnele Sauerrahm, Garnelen, Sweet Chili Soße, Kirschtomaten, feine Erbsen	€ 10,50

Salate – täglich ab 11.30 Uhr

Beilagensalat ✓ Gemischter Blattsalat, Kirschtomaten, Gurken und Paprika	€ 5,90
Großer Vitalsalat ✓ Hochwertige Blattsalate der Saison, z.B. Ruccola, Lollo Rosso, Radiccio, Eichblatt, kombiniert mit Kirschtomaten, Gurke und Paprika	€ 8,50
Caesars Salad knackiger Römersalat, mariniert mit original Caesars Dressing, feine Kräuter Croutons, frisch gehobelter Parmesan	€ 10,90
Chef's Salat Großer Vitalsalat klassisch mit 2 gekochten Eiern sowie Käse- und Schinkenwürfel	€ 10,90

Hinweis

Zu allen großen Salaten reichen wir eine Portion Brot.
Nachbestellung einer weiteren Portion Brot berechnen wir mit € 2,00

Beilagen zum Salat:

Vegetarisch

- Büffelmozzarella, frische Früchte, Sonnenblumenkerne, Basilikum ✓ +€ 4,90
- gebratene Champignons, Ziegenfrischkäse, Avocado-Hälften ✓ +€ 4,90
- Ziegenkäsetaler, mit Honig und Rosmarin gratiniert, Avocadohälfte ✓ +€ 5,90

Fisch

- auf der Haut gebratenes Lachsfilet +€ 5,90

Geflügel

- Hähnchenbrust `Caesar` kross gebraten -lecker nicht nur zum Caesar Salad- +€ 5,90
- Hähnchenbruststreifen, knackige Erbsen, Kirschtomaten, Bambus, Sesam in exotischer Honig-Thai-Soße +€ 5,90

Rind

- gebratene Rindfleischstreifen mit Champignons und geschmorten roten Zwiebeln +€ 6,90

Hausgemachte Dressings:

- | | |
|------------------|--|
| Joghurt-Kräuter | -leicht mit frischen Kräutern |
| Balsamico | -leicht säuerlich mit dunklem Balsamico und Dijon-Senf |
| Vinaigrette | -weißer Essig, Olivenöl, Senf, frische Kräuter |
| Caesars Dressing | -aromatisch mit Dijon-Senf, Parmesan, Sardellen, Knoblauch |

Non Solo Pane Klassiker – täglich ab 11.30 Uhr

Große Tapas Auswahl mit eingelegtem Fetakäse, Oliven, Peperoni, Pflaumen in Bacon, Aioli, Serranoschinken geschmorte Paprika, Zucchini, Champignons, dazu Brot	€ 13,90
Gravad Lachs mit Kartoffelreibekuchen Scheiben vom Gravad Lachs, frisch gebratene Kartoffelreibekuchen, Meerrettich, Feigensenf, kleine Salatbeilage	€ 12,90
Holsteiner Bauernfrühstück Krosse Bratkartoffeln umhüllt mit Rührei, zwei Scheiben Katenschinken, Gewürzgurke, kleine Salatbeilage	€ 10,90
Club Sandwich Großes getoastetes Dreifach-Sandwich-Brot mit Sandwich-Creme (Eiersalat), gebratene Hähnchenbrust, krosser Bacon, Tomaten, Gurke, kleine Salatbeilage	€ 9,50
Roastbeef kalt Scheiben medium gebratenes Roastbeef, hausgemachte Remouladen-Soße, Bratkartoffeln, kleine Salatbeilage	€ 13,90
Sauerfleisch <i>im Weckglas serviert</i> Gepökelter Schweine-Nacken, eingelegt in süß-sauer-Marinade, Bratkartoffeln, Remouladen-Soße, Senf, kleine Salatbeilage	€ 12,50
Jäger Schnitzel <i>vom Schwein</i> Ausgebackenes Schnitzel mit krosser Panierung, Champignon-Rahm, Pommes Frites	€ 14,90
Original Wiener Schnitzel <i>vom Kalb</i> Ausgebackenes Schnitzel mit krosser Panierung, dazu Bratkartoffeln, Preiselbeer-Chutney und Garnitur	€ 18,90
Rumpsteak -250 g- von der holsteinischen Färse mit Kräuterbutter, Rahm-Champignons und knusprigen Bratkartoffeln	€ 23,90
...mit großem Vitalsalat und Baguettescheiben statt Bratkartoffeln	€ 23,90

Pasta & More – täglich ab 11.30 Uhr

Bitte wählen Sie

- Tagliatelle
- Vollkornpasta

Zu allen Pastagerichten reichen wir
eine Portion frisch gehobelten Parmesan

Vegetarisch ✓

Pasta Caprese € 10,90
mit geschmolzenen Kirschtomaten, Mozzarellakügelchen, frisch gezupftem Basilikum, in Würzöl

Pasta Griechisch € 10,90
mit Zucchini, grünen Oliven, Fetakäse, Kirschtomaten, in Würzöl

Pasta Antipasti € 10,90
mit lauwarmer Antipasti aus Auberginen, Zucchini, grünen Oliven, Fetakäse, in Würzöl

Pasta Tofu € 11,90
mit gebratenem Räuchertofu, geschwenkte Kirschtomaten, Zucchini, Paprika, in gekräuterter Tomatensoße, getoppt mit Granatapfelkernen

Basilikum Gnocchi € 10,90
mit gebratener Paprika, geschmolzenen Kirschtomaten, frisch gezupftem Basilikum

Fisch

Pasta Lachs € 13,90
mit auf der Haut gebratenem Lachsfilet, Broccoli-Röschen, Tomaten-Kräuter-Soße

Pasta Garnele € 13,90
in Knoblauch-Chili-Öl gebratene Garnelen, Kirschtomaten, Asia-Thai-Soße

Fleisch

Pasta Surf & Turf € 14,90
mit Rindfleischstreifen, gebratenen Garnelen, Zucchini, Paprika, und Knoblauch in Tomaten-Kokos-Soße

Spanische Pasta € 12,90
mit Albondigas, gebratener Chorizo, Paprika, frisch gezupftem Basilikum, Knoblauch, in Tomatencreme

Pasta Chicken € 12,90
mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zucchini in gekräuterter Tomatensoße

Lasagne al forno € 11,50
Schichten von Nudelplatten, Soße Bolognese aus Rinderhack, Bechamelsoße gratiniert mit Mozzarella und geriebenem Parmesan

Kinderkarte – für alle Kinder bis 10 Jahre!

...denn auch Kinder haben Geschmack!

Pasta	€ 3,90
mit fruchtiger Tomatensauce	
Kleines Schnitzel vom Schwein	€ 6,90
mit Pommes Frites und Ketchup	
Zwei Kartoffelpuffer	€ 3,50
mit Zimtzucker	
Dessert – täglich ab 11.30 Uhr	
Eis	€ 4,60
3 Kugeln Eiscreme Erdbeer – Vanille – Schokolade	
mit frischen Früchte	€ 6,50
mit Naturjoghurt und Honig	€ 6,50
+Schlagsahne Extra	+€ 0,80
Dunkle Mousse au Chocolate	€ 6,90
Hausgemachte französische Nachspeise, schokoladig und herrlich luftig, auf einem Fruchtspiegel aus roten Beeren serviert	
Tiramisu	€ 6,90
Italienische Nachspeise aus abwechselnden Schichten von Löffelbiskuit mit Espresso und Amaretto aromatisiert und einer Mascarponecreme	
Warmer Apfelstrudel	€ 6,90
mit Apfel und Rosinen gefüllter Strudelteig, dazu eine Kugel Vanille-Eiscreme und frische Sahne	
Frisch gebackene Pfannkuchen	
- mit Puderzucker	€ 3,90
- mit einer Kugel Vanille-Eiscreme	€ 4,90
- mit Nutella	€ 4,90
Dessertvariation	€ 9,90
Spanischer Mandelkuchen, Kugel Vanille Eis, Mousse au Chocolate, frische Früchte	
Kuchen und Torten aus unserer Vitrine -bitte fragen Sie unseren Service-	ab € 1,50
mit Schlagsahne zzgl. € 0,80	

Kaffee und Schokolade

Espresso	€ 1,90
Doppelter Espresso	€ 3,10
Tasse Filterkaffee oder Kaffee Crema	€ 2,20
Große Tasse Filterkaffee oder Kaffee Crema	€ 2,90
Cappuccino	€ 2,90
Großer Cappuccino	€ 3,80
Kleiner Latte Macchiato	€ 2,30
Latte Macchiato	€ 3,40
Große Schale Milchkaffee	€ 3,60
Große Schale Milchkaffee (mit doppeltem Espresso)	€ 4,20
Babyccino (geschäumte Milch mit Kakaopulver)	€ 1,00
Chaipur Latte Klassik (Mischung aus heißer Milch und Schwarztee)	€ 3,90
Moccachino (Heiße Schokolade mit Espresso)	€ 3,80
Große Tasse dunkle Schokolade	€ 3,80
Glas heiße Schokolade mit Baileys	€ 4,70
Glas heiße Schokolade mit Amaretto	€ 4,70
	+€ 0,80
	+€ 1,00

Alle Kaffeespezialitäten auf Wunsch auch **koffeinfrei**

Sirup / Flavour nach Wunsch – Haselnuss, Karamell oder Vanille +€ 0,50

Alle Getränke auch mit **lactosefreier Milch** oder **Sojamilch** +€ 0,50

Kaffeespezialitäten mit Eis

Eiskaffee – feiner kalter Kaffee mit einer Kugel Vanille-Eiscreme	€ 4,80
Eisschokolade – kalte Schokolade mit einer Kugel Vanille-Eiscreme	€ 4,80
	+€ 0,80

Tee für höchste Ansprüche – im Kännchen

‘Tee weckt den guten Geist und weise Gedanken. Er erfrischt unser Gemüt‘

Kaiser Shen Nung – ca. 2700 v. Chr.

Wir verwenden ausschließlich losen Tee in Premiumqualität, weil lose Blatt- und Brokentees das höchste Geschmackserlebnis bieten.

Schwarztee

Darjeeling Royal Second Flush

Aus den besten Teegärten Nordindiens am Fuße des Himalaya stammt diese zartblumige, hocharomatische Sommerpflückung mit goldroter Tassenfarbe

Ziehzeit 3-4 Minuten für eine angenehm blumige Tasse

€ 3,70

Assam Special

Kräftiger Edeltee aus den Plantagen Nordindiens mit gehaltvollem, malzigem Aroma und kupferroter Tassenfarbe

Ziehzeit 3-4 Minuten für eine angenehm malzige Tasse

€ 3,70

Earl Grey

Edle Ceylon-Darjeeling-China-Mischung benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinsten Bergamottfrüchte – meistgetrunkener Klassiker unter den Aromatees

Ziehzeit 3-4 Minuten für eine aromatische Tasse

€ 3,70

Grüntee

Bio Grüntee Wulu Cha Yantou

Biologisch angebauter Spitzentee der Frühlingspflückung aus zertifizierten Gärten Chinas mit duftig-blumiger Note und zartgelber Tassenfarbe.

Ziehzeit 3-4 Minuten für eine aromatische Tasse

€ 3,70

Bio China Jasmine Souchong

Erlesener Grüntee aus kontrolliert biologischen Anbau. Er wird mit dem Duft frischer Jasminblüten fein aromatisiert. Der orangegelbe Aufguss ist sehr bekömmlich.

Ziehzeit 3-4 Minuten für eine aromatische Tasse

€ 3,70

White Fu

Mischung aus Topqualitäten weißer Tees, Sencha und Chun Mee Grüntees sowie Oolongs, vermischt mit Fruchtstücken und zartem Aroma tropischer Früchte.

Erlesene Gourmet-Tee-Komposition, die ihresgleichen sucht!

Ziehzeit 2-4 Minuten für eine aromatische Tasse

€ 3,70

Früchteteemischungen

Früchtegarten

Komposition aus Hibiskus- und Sonnenblumenblüten, Apfelstückchen, Hagebutten- und Zitronenschalen, die mit Aprikosen- Pfirsich- Aroma verfeinert sind
Ziehzeit 5-10 Minuten für eine erfrischende Tasse

€ 3,60

Sommerbeeren

Gehaltvolle Früchtetee-Komposition aus Apfelstücken, Hibiskus, Fliederbeeren, Hagebuttenschalen, Erdbeer- und Himbeerstücken mit lieblichem Erdbeer-Himbeer-Vanille-Aroma
Ziehzeit 5-10 Minuten für eine aromatische Tasse

€ 3,60

Kräutertee

Beerenkräuter

Wohlschmeckende Kräutermischung aus Hibiskus-, Kamillen-, Holunder- und Kaktusblüten, Lemongras, Nanaminze, Süßholz, Ingwer und dem Aroma schwarzer Johannisbeeren
Ziehzeit 5-10 Minuten für eine aromatische Tasse

€ 3,70

Rooibos Vanille

Südafrikanischer Rotbusch versetzt mit Vanillestücken und Vanillearoma mit süßlicher Geschmacksnote und rotbrauner Tassenfarbe, kaum Gerbstoffe und koffeinfrei
Ziehzeit 5-10 Minuten für eine aromatische Tasse

€ 3,70

Tea Spa Ayurviva – Energy Wellness Tee

Eine würzig-frische Kräutermischung aus Ingwer, Zitronengras, Rooibos, Apfelstücken, Eisenkraut, schwarzem Pfeffer, Zimtrinde, Kamillen-, Sonnenblumen-, und Malvenblüten mit sommerlich-frischem Apfel-Zitronenaroma.
Vitalisiert Geist und Körper für pure Energie
Ziehzeit 4-8 Minuten für eine aromatische Tasse

€ 3,70

Pfefferminztee

Die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter sind besonders aromatisch und erfrischend.
Ziehzeit 5-10 Minuten für eine aromatische Tasse

€ 3,50

Erfrischungsgetränke

ViO Mineralwasser feinperlig oder naturell	0,25 l	€ 2,60
	0,75 l	€ 5,90
<i>Coca Cola</i> , Coca-Cola light, Coca Cola zero Fanta, Sprite, Mezzo	0,33 l	€ 3,30
Bionade Holunder	0,33 l	€ 3,40
Frizz Melonen Brause	0,33 l	€ 3,30
Squash-Wasser	0,30 l	€ 3,20
– Mischung aus Bitter Lemon und Mineralwasser	0,50 l	€ 4,50
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 l	€ 3,10
Saftschorlen		
ViO Schorle Bio-Apfel naturtrüb	0,30 l	€ 3,30
ViO Schorle Rhababer	0,30 l	€ 3,30
ViO Schorle Schwarze Johannisbeere	0,30 l	€ 3,30
Kiba	0,30 l	€ 3,50
Mangoschorle	0,30 l	€ 3,50
Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	€ 3,60

Bier



Vom Fass:	0,30 l	€ 3,20
Naturtrübes, süffiges Landbier	0,50 l	€ 4,70

Alsterwasser	0,30 l	€ 2,90
	0,50 l	€ 4,50

Flaschenbier

Veltins Grapefruit,	0,33 l	€ 3,50
Veltins alkoholfrei	0,33 l	€ 3,20
Hefeweizen hell, Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	€ 4,70

Perlendes

Prosecco Frizzante	0,10 l	€ 2,90
	0,20 l	€ 4,90
	0,75 l	€ 17,90

Aktionswein

Wir haben ständig wechselnde Aktionsweine für Sie im Angebot.
Bitte Fragen Sie gerne bei unserem Service nach.

Roséwein

Weingut Danie de Wet , Südafrika	0,10 l	€ 3,80
Risch, fruchtig, mild. Sanftes tanninarmes Bouquet mit Noten	0,20 l	€ 5,80
Von Pflaumen, Kirschen und Himbeeren	0,75 l	€ 19,90

Weißwein

Weinschorle	0,20 l	€ 3,80
Sauvignon Blanc	0,10 l	€ 3,90
Weingut Danie de Wet, Südafrika – Robertson	0,20 l	€ 5,90
Stachelbeere, Limette, Mango, Ananas, Papaya, Kräutertöne	0,75 l	€ 21,90
Grauer Burgunder – Non Solo Pane Hauswein	0,10 l	€ 3,90
Weingut Manz, Deutschland - Rheinhessen	0,20 l	€ 5,90
Trocken, Aroma nach Birne, Ananas, Apfel, kraftvoll, elegant	0,75 l	€ 21,90
Chardonnay	0,10 l	€ 3,90
Weingut Schneider Pfaffmann, Deutschland – Pfalz	0,20 l	€ 5,90
Fruchtig, blumig, lebendig, Note von Zitrone und Honigmelone	0,75 l	€ 21,90
Weißer Burgunder	0,10 l	€ 3,90
Weingut Schneider Pfaffmann, Deutschland – Pfalz	0,20 l	€ 5,90
Blumig, mit Nuancen von Birne und Rhabarber, Hintergrund nussig	0,75 l	€ 21,90

Rotwein

Montepulciano	0,10 l	€ 3,50
Weingut Fratelli Sensi, Italien - Toscana	0,20 l	€ 5,70
Vollmundig, weich, Veilchenduft und Aroma von Kirschen	0,75 l	€ 20,90
Rioja Tempranillo	0,10 l	€ 3,50
Weingut Capa, Spanien	0,20 l	€ 5,70
Intensive Aromen von Brom-/Blaubeeren, Schwarze Kirsche, Eiche	0,75 l	€ 20,90
Shiraz	0,10 l	€ 4,20
Weingut Rolling, Australien	0,20 l	€ 6,50
Trocken, fruchtig, Pflaumen und Schwarzkirschen, Süßholz	0,75 l	€ 23,90
Merlot	0,10 l	€ 3,90
Weingut Heinrich Gies, Deutschland - Pfalz	0,20 l	€ 5,90
Trocken, kraftvoll, reife Fruchtaromatik, vielschichtig	0,75 l	€ 21,50

non Solo-pane

Barkarte

Aperol Wildberry Schweppes Russian Wildberry, Weißwein, Aperol, Eis	€ 5,90
Ginsalabim Melonenlimonade, Gin, Holunderblütenlikör, Limettensaft, Honig	€ 5,90
Hugo Holunderblütenlikör, Prosecco, Soda, Minze, Limette, Eis	€ 5,90
Prosi Aperol Prosecco, Aperol, Soda, Orange, Eis	€ 5,90
Caipirinha Cachaca, Limette, brauner Zucker, Lime Juice	€ 5,90
Cuba Libre Rum, frische Limette, Coke	€ 5,90
Gin Tonic Gin, Schweppes Tonic	€ 6,90

...für weitere Cocktails fragen Sie unseren Service

Spirits

Amaretto	2 cl	€ 2,50	Ramazotti	4 cl	€ 4,50
Averna	4 cl	€ 4,50	Rum	2 cl	€ 2,50
Baileys	2 cl	€ 2,50	Sambuca	2 cl	€ 2,50
Gin	2 cl	€ 2,70	Tequila	2 cl	€ 2,50
Grappa	2 cl	€ 2,50	Whiskey	2 cl	€ 2,70
Jägermeister	2 cl	€ 2,50	Wodka	2 cl	€ 2,50
Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 2,80			

...für weitere Spirituosen fragen Sie unseren Service