

Frühstück-Aktionskarte

TÄGLICH bis 15:00

CAFÈ DE PARIS -Frühstück für Zwei- auf unserer Etagere

€ 25,90

Käseauswahl mit Camembert, feine Aufschnitt-Auswahl, Honig, handgerührte Marmelade, Garnelensalat, Räucherlachs, 2 gekochte Eier, 4 Brötchen, 2 Croissant Mozzarella-Kügelchen, Cherrytomaten, Pesto, Butter, zwei Mal frischer Obstsalat, zwei Glas 0,1 l. frischer Orangensaft und zwei kleine Heißgetränke nach Wahl



BRETAGNE Frühstück

€ 12,90

Omelett aus zwei Eiern, Ziegenfrischkäse, geschmolzene Cherry-Tomaten, hausgemachte Marmelade, Butter, ein Boulé Roustique Brötchen, ein Croissant, ein Glas 0,1 l. Cidre und ein kleines Heißgetränk nach Wahl



SYLTER Frühstück

€ 12,90

Gravad Lachs, Garnelensalat, Schnittlauch Rührei aus zwei Eiern, roter Heringssalat, Räucherschinken, Butter, ein Brötchen, zwei Scheiben Schwarzbrot, ein Glas 0,1 l. Prosecco und ein und ein kleines Heißgetränk nach Wahl



HAMBURGER Frühstück

€ 12,90

Garnelensalat, Räucherlachs, Schnittlauch Rührei, Zwiebelmatt, Räucherschinken, zwei Brötchen und eine Scheibe Vollkornbrot, Butter, ein Glas 0,1 l. frischer Orangensaft und ein kleines Heißgetränk nach Wahl



LONDON Frühstück

€ 12,50

Zwei Spiegeleier mit Bacon, drei kleine Würstchen, Baked Beans, geschmorte Tomaten, zwei Brötchen, ein Glas 0,1 l. frischer Orangensaft und ein kleines Heißgetränk nach Wahl



AMERIKANISCHES Frühstück

€ 12,50

Pan Cakes, Erdnussbutter, Ahornsirup, zwei Brötchen, zwei Spiegeleier mit Bacon, ein Glas 0,1 l. frischer Orangensaft und ein kleines Heißgetränk nach Wahl



LOW CARB – Frühstück

€ 12,50

Omelett mit Champignons, Kirschtomaten, Paprika und etwas geriebenem Käse Dazu drei Räucherlachs-Röllchen mit Kräuterfrischkäse, ein Glas 0,1 ltr. frischer Orangensaft und ein kleines Heißgetränk nach Wahl



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

2 Croissants, Butter, handgerührte Konfitüre, Nutella, Honig

€ 6,90

Bircher Müsli (vegan)

hausgemachte Spezialität nach Schweizer Rezept

- mit zusätzlich Naturjoghurt
- mit zusätzlich Vanille-Quark
- mit zusätzlich frischen Früchten

€ 3,80

+€ 1,50

+€ 1,50

+€ 2,20

3 Scones with clotted cream

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

€ 6,90

Kleines Frühstück

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

€ 8,50

Großes Frühstück

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

€ 12,50

Kleines vegetarisches Frühstück

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

€ 8,50

Großes vegetarisches Frühstück

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

€ 12,50

Englisches Frühstück

Kleines Heißgetränk, ein Brötchen, Butter, Konfitüre, 3 Stück Rostbratwürstchen, Tomaten-Zwiebel-Rührei mit gebratenem Bacon

€ 12,50

Gute Laune Frühstück

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

€ 13,80

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

Non Solo Pane Klassiker – täglich ab 11.30 Uhr

Kürbissuppe cremige Kürbissuppe mit Serranochip und Baguettebrot	klein / groß	€ 4,50 / € 5,90
2 Ziegenkäsetaler ✓ mit Honig gratiniert, dazu Preiselbeer Chutney, Salatbeilage, Baguette und Butter		€ 11,90
Kleine Tapas-Auswahl ✓ Fetakäse, marinierte Oliven, Peperoni, Champignons, Baguette und Aioli		€ 9,80
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
Schnitzel -vom Kalb ca. 180g- Ausgebackenes Schnitzel mit krosser Panierung, Preiselbeer-Chutney und dazu wahlweise Bratkartoffeln oder Pommes Frites		€ 18,90
Roastbeef kalt Scheiben medium gebratenes Roastbeef vom argentinischen Weiderind, hausgemachte Remouladen-Soße, Bratkartoffeln, kleine Salatbeilage		€ 14,90

Pasta – klassisch gute Spaghetti – täglich ab 11.30 Uhr

Pasta Vegetaria mit Paprika, Oliven, Kirschtomaten, Kräuter-Tomatensauce, Parmesan		€ 8,90
Spaghetti Pesto mit Feta, roten Zwiebeln, Kirschtomaten, Basilikum-Pesto, Parmesan		€ 8,90
Spaghetti Bolognese tomatisierte Bolo-Soße mit Rinderhackfleisch, mediterrane Kräuter, Parmesan		€ 9,90
Pasta con Pollo gebratene Hähnchenbrust, Paprika, Champignons, Kirschtomaten, Kräuter-Tomatensauce, Parmesan		€ 10,50
Pasta con Garnele acht gebratene Garnelen, Paprika, Champignons, Kirschtomaten, Kräuter-Tomatensauce, Parmesan		€ 10,90

Flammkuchen – täglich ab 11.30 Uhr

Klassik Sauerrahm, gewürfelter Speck, Zwiebeln	€ 9,90
Rucola ✓ Sauerrahm, Rucola, Kirschtomaten, Zwiebeln	€ 9,90
Orientalisch Ziegenkäse ✓ Sauerrahm, Ziegenfrischkäse, Datteln, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Honig	€ 9,90
Serrano Sauerrahm, Serranoschinken, Rucola, Zwiebel	€ 9,90

Pizza – aus dem Steinbackofen, täglich ab 11.30 Uhr

Vegetaria Paprika, Champignons, rote Zwiebeln, Kirschtomaten, Basilikumpesto, Mozzarella	€ 10,50
Schinken Kochschinken, rote Zwiebeln, Champignons, Kirschtomaten, Mozzarella	€ 10,90
Salami Mailänder Salami, rote Zwiebeln, Champignons, Kirschtomaten, Mozzarella	€ 10,90
Pollo e Pesto Hähnchenbruststreifen, Basilikumpesto, Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola	€ 10,90

Burger – täglich ab 11.30 Uhr

NSP Hähnchen frisch gebratene Hähnchenbrust, Römersalat, Tomate, Gurke, Römersalat, hausgemachte Burgersoße, Pommes	€ 13,90
Italian Angus Rindfleisch, Tomaten-Basilikum-Marmelade, Mozzarella, Rucola, Pommes	€ 13,90
Cheesy mit Angus Rindfleisch, Bacon, Cheddar, Gewürzgurke, Tomatencreme, Eisbergsalat, Tomaten, dazu Pommes	€ 13,90
Ziegenkäse mit Ziegenfrischkäse, rotem Zwiebelchutney, Feigensenf, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, dazu Pommes	€ 13,90

Salate – täglich ab 11.30 Uhr

Großer Vitalsalat / Kleiner Beilagensalat ✓

Hochwertige Blattsalate der Saison, z.B. Ruccola, Lollo Rosso, Radiccio, Eichblatt, kombiniert mit Kirschtomaten, Gurke und Paprika, Baguette

€ 8,50 / € 5,90

Caesars Salad

knackiger Römersalat, mariniert mit original Caesars Dressing, feine Kräuter Croutons, frisch gehobelter Parmesan, Baguette

€ 10,90

Beilagen zum Salat:

Vegetarisch

- eingelegter Feta, Oliven, Peperoni ✓

+€ 4,90

- Ziegenkäsetaler, mit Honig und Rosmarin gratiniert, Avocadohälfte ✓

+€ 5,90

Geflügel

- Hähnchenbrust `Caesar` kross gebraten -lecker nicht nur zum Caesar Salad-

+€ 5,90

Dressings:

French Dressing

American Dressing

Caesars Dressing

Essig/Öl

Hinweis:

Nachbestellung einer weiteren Portion Baguette berechnen wir mit € 1,50

Dessert – täglich ab 11.30 Uhr

Warmer Apfelstrudel

Mit Apfel und Rosinen gefüllter Strudelteig, dazu eine Kugel Vanille-Eiscreme und Sahne

€ 6,90

Tiramisu

Italienische Nachspeise aus abwechselnden Schichten von Löffelbiskuit mit Espresso und Amaretto aromatisiert und einer Mascarponecreme

€ 6,90

Belgische Waffeln – täglich 14.00-18.00 Uhr

Frisch gebackene Waffel mit Puderzucker

€ 3,50

mit Vanilleeis und Sahne

€ 4,90

mit Kirschkompott, Vanilleeis und Sahne

€ 5,90

Kuchen und Torten aus unserer Vitrine -bitte fragen Sie unseren Service-

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	€ 2,40
Latte Macchiato	€ 3,40
Große Schale Milchkaffee	€ 3,60
Große Schale Milchkaffee (mit doppeltem Espresso)	€ 4,20
Chai Pur Chai Latte (Mischung aus heißer Milch, Schwarztee, Gewürzen)	€ 3,90
Moccachino (Heiße Schokolade mit Espresso)	€ 3,80
Große Tasse dunkle Schokolade	€ 3,80
Großes Glas dunkle Schokolade mit Baileys und Sahne	€ 5,90
Großes Glas dunkle Schokolade mit Amaretto und Sahne	€ 5,90
	+ Schlagsahne +€ 0,80
	+ Extra Shot +€ 1,50
Alle Kaffeespezialitäten auf Wunsch auch koffeinfrei	
Sirup / Flavour nach Wunsch – Haselnuss, Karamell oder Vanille	+€ 0,70
Alle Getränke auch mit lactosefreier Milch oder Sojamilch	+€ 0,60

Kaffeespezialitäten mit Eis

Eiskaffee – feiner kalter Kaffee mit einer Kugel Vanille-Eiscreme und Sahne	€ 4,90
Eisschokolade – kalte Schokolade mit einer Kugel Vanille-Eiscreme und Sahne	€ 4,90

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

€ 3,80

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

Ziehzeit 3-4 Minuten für eine angenehm blumige Tasse

Assam Special

€ 3,80

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

Ziehzeit 3-4 Minuten für eine angenehm malzige Tasse

Earl Grey

€ 3,80

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

Grüntee

Bio Grüntee Wulu Cha Yantou

€ 3,80

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

Ziehzeit 3-4 Minuten für eine aromatische Tasse

White Fu

€ 3,80

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

Tee für höchste Ansprüche – im Kännchen

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

€ 3,70

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

€ 3,70

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

€ 3,80

Rooibos Vanille

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

€ 3,80

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

€ 3,80

Pfefferminztee

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

€ 3,80

Erfrischungsgetränke

Mineralwasser feinperlig oder naturell	0,25 l	€ 2,70
	0,75 l	€ 5,90
<i>Coca Cola</i> , Coca-Cola light, Coca Cola zero Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,33 l	€ 3,30
Fritz 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
Red Bull Energy	0,25 l	€ 3,50
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,25 l	€ 3,50
Saftschorlen		
Apfel naturtrüb	0,33 l	€ 3,30
Rhababer naturtrüb	0,33 l	€ 3,30
Roter Traubensaft	0,33 l	€ 3,30
Kirsch-Holunder	0,33 l	€ 3,30
Maracuja	0,30 l	€ 3,50
KiBa -Mischung aus Kirsch- und Bananennektar	0,30 l	€ 3,50
Kirschnektar	0,20 l	€ 2,90
Bananennektar	0,20 l	€ 2,90
Maracujasaft	0,20 l	€ 2,90
Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	€ 3,60

Bier



Vom Fass:	0,30 l	€ 3,40
Naturtrübes, süffiges Landbier	0,50 l	€ 4,90

Alsterwasser	0,30 l	€ 3,00
	0,50 l	€ 4,70

Flaschenbier

Becks Gold, Ice, Green Lemon	0,33 l	€ 3,60
Veltins alkoholfrei	0,33 l	€ 3,20
Hefeweizen hell, Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	€ 4,70

Weitere Flaschenbiere erfragen Sie bitte bei unserem Service

Perlendes

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

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

Aktions-Weine

Solange der Vorrat reicht

Grauburgunder -Verkauf nur flaschenweise- 0,75 l € 11,90
Rheinhessen, Dengler-Seyler, trocken, reife Frucht von Melone und Birne,
pikante Säure

Chenin Blanc -Verkauf nur flaschenweise- 0,75 l € 13,90
Südafrika, Waterfront, trocken, frisch, spritzig, Hauch Zitrus, feine Würznoten,
dezente Säurestruktur

Chardonnay -Verkauf nur flaschenweise- 0,75 l € 13,90
Chile, Maipachu, Zwischen Himmel und Erde, trocken – kraftvoll, tropische
Früchte, Kräuter, Karamell

Cabernet Sauvignon -Verkauf nur flaschenweise- 0,75 l € 13,90
Chile Maipachu Zwischen Himmel und Erde, trocken – vollfruchtig mit den
Aromen von Brombeere und schwarzer Johannisbeere im seidigen Geschmack.
Anklänge von Bitterschokolade und Gewürzen

Tempranillo Rosé -Verkauf nur flaschenweise- 0,75 l € 12,90
Spanien, Finco Noble, iberische Halbinsel, kräftig, Kirschen und Beeren,
dezente Würznoten, lebendige Frische – Sommerlaune pur

Offene Weine - 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

Offene Weine - 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

Ginsalabim € 6,50
Melonenlimonade, Gin, Holunderblütenlikör, Limettensaft, Honig

Hugo € 5,90
Holunderblütenlikör, Prosecco, Soda, Minze, Limette, Eis

Prosi Aperol € 5,90
Prosecco, Aperol, Soda, Orange, Eis

Caipirinha € 6,50
Cachaca, Limette, brauner Zucker, Lime Juice

Cuba Libre € 6,50
Rum, frische Limette, Coke

Gin Tonic € 6,90
Gin, Schweppes Tonic

...für weitere Cocktails fragen Sie unseren Service

Spirits

Amaretto	4 cl	€ 4,50	Ramazotti	4 cl	€ 4,50
Averna	4 cl	€ 4,50	Havanna	4 cl	€ 4,50
Baileys	4 cl	€ 4,50	Sambuca	4 cl	€ 4,50
Gin	4 cl	€ 4,50	Tequila	4 cl	€ 4,50
Grappa	4 cl	€ 4,50	Whiskey	4 cl	€ 4,70
Jägermeister	4 cl	€ 3,90	Wodka	4 cl	€ 4,50
Jubiläums Aquavit	4 cl	€ 4,50			

...alle Spirituosen auch als Longdrink erhältlich, bitte fragen Sie unseren Service
...für weitere Spirituosen fragen Sie unseren Service