

Ein guter Aperitif zum Start in einen schönen Abend

Hugo <i>Prosecco mit Holunderblütensirup und Minze</i>	6,50
Limoncello Spritz <i>mit Prosecco und Zitronenschnitz</i>	6,50
Lillet Berry <i>mit Waldbeeren, Schweppes Wildberry</i>	7,00
DÉJÀ VU Tonic <i>Oriental Dejavu, Tonic , Rosmarin, Grapefruit</i>	7,00
Campari Spritz <i>Camapari, Prosecco, Soda Orangeschnitz</i>	6,50
Sarti Spritz <i>Sarti Rosa, Prosecco, Soda</i>	7,50
Sarti Lemon Spritz <i>Sarti Rosa, Bitter Lemon, Grapefruit</i>	7,50
Prosecco Frizzante 0,1 ltr.	3,90
Prosecco Frizzante auf Eis 0,2 ltr.	6,00
Aperol Spritz	6,50
Aperol-Maracuja Spritz	6,90
Averna 2 cl auf Eis mit frischer Zitrone	2,50
Martini 5 cl (bianco, dry, rosso, dorò)	5,50
Sanbittèr auf Eis (alkoholfrei)	3,50

Steaks vom Holzkohlegrill

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK Signora 180gr.

mit frischem italienischem Gemüse aus der Pfanne

Argentinian rumpsteak with fresh italian vegetables

24,90

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK Singnore 250gr.

mit frischem italienischem Gemüse aus der Pfanne

Argentinian rumpsteak with fresh italian vegetables

29,90

ARGENTINISCHES RINDERFILET 200gr.

mit frischem italienischem Gemüse aus der Pfanne

with fresh italian vegetables

35,50

CHATEAUBRIAND VOM RINDERFILET 1000gr. für 2 Personen

aus der heißen Gußpfanne mit verschiedenen Beilagen und verschiedenen Saucen

Chateaubriand of beef with various side dishes and various sauces

159,00

XII APOSTEL GRILLTELLER

Grillteller mit verschiedenen Sorten Fleisch, dazu eine Ofenkartoffel mit Sourcream und Knoblauchbaguette

grillplate with different kinds of meat, baked potato with sour cream and garlic baguette 31,90

XII APOSTEL BURGER

Feinstes, frisches Rindfleisch mit knackigem Salat, Gurken, Tomaten sowie Spezialdip und Pommes frites

Best beef with salad, fresh salad, cucumber, tomato, special dip and french fries

17,90

BEILAGEN

Ofenkartoffel

5,10

Kartoffelgratin

5,50

Steakhouse Pommes

4,20

Unsere Steaks sowie der Burger werden auf einem HaJaTec Holzkohlegrill zubereitet, welcher indirektes, gesundes Grillen ermöglicht und dabei die Röstaromen besonders hervorhebt.

OLIVE ITALIANO MISTO

gemischte Oliven mit frischen Kräutern
mixed olives with herbs

4,50

FOCACCIA

Pizzabrot mit Olivenöl, Kräutern und Tomatensauce
Pizza bread with olive oil, herbs and tomato sauce

6,90

FOCACCIA SPECIALE

Pizzabrot mit italienischem Schinken und Creme fraîche
Pizza bread with Italian ham and sour cream

12,50

BRUSCHETTA

Geröstetes Weißbrot belegt mit Tomatenwürfeln und Knoblauch
Roasted white bread, plate with diced tomatoes and garlic

6,90

CAPRESE

Büffel-Mozzarella mit Tomaten, Basilikumpesto und Pinienkernen
Buffalo mozzarella with tomatoes, basil pesto and pine nuts

11,90

CARPACCIO DI MANZO

Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Rucola
Beef carpaccio with parmesan and aragula

12,90

ANTIPASTO MISTO (AUF WUNSCH AUCH VEGAN ERHÄLTlich)

Gemischte Vorspeisenplatte
Mixed appetizer plate

15,90

VITELLO TONNATO

Kalbfleisch, Thunfischmayonnaise, Kapern und Rucola
Veal, tuna in mayonnaise, capers and aragula

13,50

RIESENGARNELEN AGLIO

4 Riesengarnelen mit Knoblauch und Kräutern, in Olivenöl
4 king prawns with garlic and herbs, in olive oil

12,90

Unsere Produkte können Spuren von Allergenen enthalten.
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Wählen Sie zwischen Balsamico, Caesar oder Honig- Senf Dressing

INSALATA PICCOLA

*Kleiner gemischter Salat, mit Tomaten, Gurken, Karotten, Pilzen, Paprika
Small mixed salad with tomatoes, cucumber, carrots, onions and*

5,90

INSALATA „XII APOSTEL“

*Großer gemischter Salat mit Mozzarella, italienischem Schinken und Pinienkernen
Large mixed salad with mozzarella, italian ham and pine nuts*

14,50

INSALATA „CAESAR`S“

*Großer römischer Salat
mit Knoblauchdressing und Hähnchenbruststreifen*

Large roman salad with garlic dressing and fried, breaded chicken stripes

13,90

INSALATA TONNO

*Kirschtomaten, Thunfisch, Oliven, rote Zwiebeln, Knoblauch und Hirtenkäse
Cherrytomatoes, tuna, olives, red onions, garlic and white cheese*

13,90

INSALATA GAMBERONI

*Blattsalat, Rucola, gebratene Scampis, Tomaten, Parmesan, Knoblauch
Leaf salad, aragula, grilled scampi, tomatoes, parmesan cheese, garlic*

16,50

INSALATA DI CAPRA

*karamellierter Ziegenkäse, Pinienkerne, Feige, Rucola und Apfelscheiben
caramelized goat cheese, pine nuts, fig, aragula, slices of apple*

14,90

INSALATA DI MANZO

*Großer gemischter Salat mit Rinderstreifen, gegrilltem Gemüse, rote Zwiebel und Tomaten
Large mixed salad with strips of beef, grilled vegetables, red onions and tomatoes*

15,90

ZUPPA**SUPPE/SOUP****CREMA DI POMODORO**

*Tomatencremesuppe mit Büffel-Mozzarella und Basilikum
Tomato soup with buffalo mozzarella and basil*

6,50

TORTELINI IN BRODO

*Rinderkraftbrühe mit Tortelini (Rindfleischfüllung)
Beef broth with tortelini (beef filling)*

7,50

KINDERPIZZA (bis 12 Jahre)*Pizza for kids*

6,50

PIZZA MATTEO*Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano**Tomato sauce, mozzarella and basil*

10,90

PIZZA ANDREAS*Tomatensauce, Mozzarella, Hirtenkäse, Oregano**Tomato sauce, mozzarella, shepherd's cheese and herbs*

12,90

PIZZA SIMON*Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Zucchini, Hirtenkäse, Oregano**Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, zucchini and shepherd's cheese*

13,90

PIZZA JAKOBUS*Tomatensauce, Mozzarella, Kartoffeln, Speck, Frühlingslauch,**Creme fraîche, Oregano**Tomato sauce, mozzarella, potato, bacon, green onions and sour cream and oregano*

14,50

PIZZA BARTOLOMEO*Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Blattspinat**Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola and fresh spinach*

13,90

PIZZA JOHANNES*Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, italienischer Schinken, Zwiebeln,**Sardellenfilets, Oregano**Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, Italian ham, onions, anchovies**and oregano*

13,90

PIZZA JUDAS*Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Paprika, scharfe Pepperoni, Oregano**Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, bell peppers and spicy peppers, oregano*

14,90

PIZZA TOMMASO*Tomatensauce, Mozzarella, rote Zwiebeln, Auberginen, Zucchini,**scharfe Pepperoni, Oregano**Tomato sauce, mozzarella, red onion, eggplant, zucchini, spicy peppers and oregano*

13,90

PIZZA FILIPPO*Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln**Tomato sauce, mozzarella, tuna and red onions*

13,90

PIZZA PAOLO*Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, ital. Schinken, Champignons, Oregano**Tomato sauce, mozzarella, aragula, italian ham, mushrooms, oregano*

15,50

PIZZA PETRUS*Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Creme fraîche**Tomato sauce, mozzarella, salmon and sour creme*

16,00

PIZZA THADDEUS*Tomatensauce, Mozzarella, Scampi, Creme fraîche**Tomato sauce, mozzarella, scampi and sour creme*

16,00

PIZZA „XII APOSTEL“*Tomatensauce, Mozzarella, Scampi, Lachs, Creme fraîche, Rucola**Tomato sauce, mozzarella, scampi, salmon, sour creme and roman rocket salad*

16,50

PIZZA QUATTRO FORMAGGI*Tomatensauce, Parmesan, Mozzarella, Hirtenkäse, Gorgonzola**Tomato sauce, parmesancheese, mozzarella, feta and gorgonzola*

15,00

PIZZA BANDIERA ITALIANO TARTUFO*Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum und Trüffelöl**Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil and truffle oil*

14,90

PIZZA MARKUS ab 3 Personen / for 3 or more persons*Unser „Wagenrad“ mit etwas von allem oder nach Ihren Wünschen**Our "Wagon Wheel" with a little bit of everything**pro Person* 13,90**CALZONE CAPRICCIO***Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken ⁷⁾, Champignons**Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms*

14,90

EXTRAS

Scampi / scampi	4,50
Büffelmozzarella/ buffalo mozzarella	4,50
Rucola / aragula	2,20
Italienischer Schinken / italian ham	3,50
Hirtenkäse / shepherd's cheese	2,00
Gorgonzola/ gorgonzola cheese	2,50
Gek. Schinken / ham ⁷⁾	2,50
Hähnchenbrust/ chicken stripes	4,50
Rinderstreifen/ beef stripes	5,50
Zwiebel / onion	1,00
Knoblauch / garlic	1,00
Portion Gemüse / portion of vegetables	2,50
Thunfisch / tuna	2,50
Lachs / salmon	4,50
Extra Käse / extra cheese	2,50
Peperoncini/ peppers	1,00
Oliven/ olives	2,00
Champignons / mushrooms	2,50
Sardellenfilets / anchovies	2,00
Creme Fraîche / sour crème	2,00
Ananas / ananas	1,50
Sauce Hollandaise/ sauce hollandaise	2,50

Kinderportion Nudeln (bis 12 Jahre), verschiedene Sorten*Child`s portion of noodles*

6,00

TAGLIOLINI POMODORRE (AUF WUNSCH AUCH SCHARF)*Bandnudeln mit hausgemachter Tomatensauce**Tagliatelle with homemade tomato sauce*

10,90

*Bandnudeln mit gebratenen Hähnchenbruststreifen**Tagliatelle with fried chicken stripes*

13,90

SPAGHETTI CARBONARA*Spaghetti mit Specksauce, italienischer Art**Spaghetti with bacon-sauce, italian style*

12,90

PENNE A LA BOLOGNESE*Penne mit Bolognese Sauce aus reinem Rindfleisch**Penne with Bolognese sauce from pure beef*

13,50

RAVIOLI DI PORCINI IN CREMA TARTUFO*Steinpilzravioli in Trüffelcremesauce, mit Champignons**mushroom-ravioli in trufflecream with mushrooms*

14,50

TAGLIOLINI AGLIO OLIO CON SCAMPI*Tagliolini mit Knoblauchöl und Scampis**Tagliolini with garlic oil and scampi*

15,90

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE*Tagliolini in Weißweinsauce mit Knoblauch, Kirschtomaten und gemischten Meeresfrüchten**Tagliolini in whitewine sauce with garlic, cherrytomatoes and mixed seafood*

14,90

TAGLIOLINI SALMONE*Tagliolini mit Lachs in Hummercremesauce**Tagliolini with salmon in lobster cream sauce*

15,90

PUNTE DI FILETTO DI MANZO CON SPAGHETTI AL SUGO DI TARTUFO*Spaghetti mit Rinderfiletspitzen in Trüffelsauce**Spaghetti in truffle sauce with beef stripes*

16,90

PENNE ARRABIATA*Penne mit Knoblauch, Tomaten, Basilikum, getrockneten Tomaten**Penne with garlic, tomatoes, basil and dried tomatoes*

12,90

PENNE QUATTRO FORMAGGI*Fussili mit Parmesan, Feta, Mozzarella, Gorgonzola und Rucola**Fussili with parmesancheese, feta, mozzarella, gorgonzola and aragula*

13,90

CARNE**MEAT****TAGLIATA FIORENTINA ALLA PRIMAVERA**

*Lauwarme Scheiben vom Rumpsteak auf Rucola und Kirschtomaten,
mit mediterranem Gemüse*

*Sliced rumpsteak on aragula and cherry tomatoes,
with mediterranean vegetables*

25,90

PESCE**FISH****ORATA ALL' AGLIO**

Dorade mit Knoblauch und frischen Kräutern, Blattspinat und ital. Kartoffeln
Fish stuffed with garlic and fresh herbs, fresh spinach and italian potatoes

24,90

GAMBERONI IN OLIO D'OLIVA SU VERDURE ITALIANE

5 Gebratene Riesengarnelen in Knoblauch-Oliven Öl auf italienischem Pfannengemüse
5 Fried king prawns in garlic-olive oil and italian vegetables

23,90

FILETTO DI SALMONE CON MOZZARELLA

Lachsfilet in Hummersauce auf frischem Spinat und ital. Kartoffeln
Salmonfilet in Lobster sauce with fresh spinach and italian potatoes

22,90

CALAMARI GRIGLIA

Gegrillte Babycalamari mit Knoblauch und frischen Kräutern, dazu italienische Kartoffeln und Salatbeilage

Grilled babycalamari with garlic und fresh herbs, served with italian potatoes and small salad

19,90

DOLCE**DESSERTS****TIRAMISÙ**

6,90

PANNA COTTA

6,50

CREME BRULÉE

6,50

GELATO TARTUFO RIVESTIO CON BAILEY'S E ESPRESSO

6,90

Tartufo Eis mit Bailey`s und Espresso überzogen

Tartufo icecream with bailey`s and espresso topping

GELATO MISTO / GEMISCHTES EIS in verschiedenen Sorten (Preis Pro Kugel)

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Zitrone

Choice of ice creams in different variations:

vanilla, strawberry, chocolate, lemon

price per scoop

2,00

KÄSEVARIATION

kleine Platte mit verschiedenen Sorten Käse, mit Weintrauben und Feigensenfsauce

small platter with different kinds of cheese, with grape and fig sauce

9,90

XII APOSTEL HAUSWEIN**WINE**

WEISS	0,2l	0,5l	1,0l
Pinot Grigio	5,30	11,20	21,90
Chardonnay	4,90	10,80	20,90
Lugana	7,90	17,50	32,50
ROT			
Merlot	4,90	10,20	19,90
Montepulciano	5,20	11,80	21,90
Primitivo	5,40	12,10	22,90

ROSE

Bardolino Chiaretto DOC	4,50	9,50	17,50
Weinschorle	4,50		
Lambrusco	4,20	9,90	19,00

FLASCHENWEINE AUS ITALIEN

Bitte erfragen Sie die Jahrgänge unserer Weine bei unserem Servicepersonal

WEISS

Abruzzen	Pecorino Colline Teatine Tenuta Fauri I.G.T. weich entscheidend und frischer Geschmack, auf Basis von Zitrusfrüchten	26,00
Friaul	Pinot Grigio ATTEMS Venetien I.G.T. mit einem Bouquet, das von Pfirsichen, Birnen, Blüten und Nüssen geprägt ist und einer milden, weichen Säure am Gaumen	34,00
Friaul	Sauvignon Blanc Jermann <i>Frisch, weich und mit exotischer Fruchtnote</i>	65,00
Piemont	Roero Arneis `Pradalupo` FONTANAFREDDA <i>herrlich aromatisch, fruchtbetont und balanciert</i>	36,00
Piemont	Gavi di Gavi DOCG CA`DA BOSIOTerre da Vino <i>Fruchtiges Bouquet mit leichtem Vanille-Mandelgeschmack</i>	28,50
Umbrien	Dunnarobba Vino Bianco BRIZIARELLI D.O.C. <i>angenehmen Noten von Banane, Melone und Holunderblüten, weich und Komplex am Gaumen</i>	27,50
Lombardei	Lugana La Vela d`Oro CITARI D.O.C. <i>mit Noten von Steinobst, Ananas und Limetten. Frisch, knackig, animierend mit milder Säure und mineralischem Kick</i>	33,00

Lombardei	Lugana Prestige CA MAIOL D.O.P. <i>Angenehm und delikater am Gaumen, perfektes Gleichgewicht aller seiner Komponenten, mit einem mineralischen Finish</i>	42,00
Sizilien	Chardonnay Laguna Secca MANDAROSSA <i>Füllig, saftig, feinfruchtig, elegant, feiner Schmelz, finessenreich, zartes Spiel und ein langer Nachhall</i>	23,50
Südtirol	Weissburgunder GW Terlan <i>weich, voll und äußerst harmonisch im Geschmack, verwöhnt er einen ungewöhnlich lang anhaltenden Abgang</i>	40,50
Sardinien	Vermentino Sella & Mosca <i>mit Aromen von Ananas, Zitrusfrüchten und Melone, mineralische Noten</i>	25,50
Toskana	Aulo Bianco, LUIGI BRUNETTI <i>Feinwürziger Weißwein mit zitronigem Einschlag und schönem Schmelz. Duftet nach den Sommerblumen der Toskana</i>	30,90
ROT		29,00
Piemont	Montalbera Ruché di C.La Tradizione 2010 Enrico Sarafino <i>Trocken, frisch, samtig und voll</i>	35,50
Piemont	Nebbiolo Gavarini Elio Grasso <i>Stark, aromatisch, elegant, mit Aromen von Blüten, Himbeeren Süßholz</i>	54,50
Toskana	Ciliegiolo LUIGI BRUNETTI <i>Atemberaubende Noten von Früchten, balanciert</i>	37,90
Toskana	Chianti Classico DOCG Fattoria Le Corti <i>Dieser Chianti zählt zu den 10 besten Chianti Weinen Italiens</i>	29,90
Toskana	Brunello di Montalcino DOCG PIETRANERA Tenuta Friggiali <i>Kraftvoller Wein mit einem trockenem Geschmack, warm, ausgewogen</i>	76,00
Umbrien	Rosso Mattone Montefalco Riserva BRIZIARELLI <i>perfektes Gleichgewicht, warm, herzhaft mit einem Hauch von reifen Brombeeren und Kirschen</i>	47,00

Umbrien	Rosso di Podernovo CAST.D.REGINE <i>Herrlich kirschrote Farbe, samtige Tannine</i>	27,50
Sizilien	Nero d'Avola & Syrah ROCCAPERCIATA I.G.T. <i>Außergewöhnlich frisch und lebendig</i>	25,00
Sardinien	Monica di Sardegna KAREL DEIANA <i>Feine Reflexe, intensives und ausgewogenes Bouquet</i>	28,50

Südtirol	Réserve del Conte MANINCOR <i>Leuchtendes, dichtes Rubinrot. Im Anklang fruchtig nach Beeren, später würzig nach Lakritze</i>	55,00
Abruzzen	Ottobre Rosso Montepulciano D'Abruzzo, TENUTA <i>Rubinrot mit violetten Reflexen Aroma von roten Früchten und Unterholz</i>	28,00
Apulien	Primitivo familiae A6MANI <i>6 Monatige Lagerung in Eichenfässern, verleiht einen samtigen weiche Textur und zusätzliche Würze</i>	32,00
Apulien	San Marzano SESSANTANNI 60 Primitivo <i>Viel reife Frucht und reiche Würze im Bouquet, vollmundig, saftig und fruchtig. reife Tannin mit langen Nachhall von Brombeere und Holzwürze</i>	49,00
ROSE'		
Apulien	Imprint SUSUMANIELLO Rosato <i>intensives Rosa, in der Nase sehr blumig Explosion von süßen und herben Früchten zugleich</i>	26,00
Sardinien	Rosato SELLA & MOSCA <i>eine kirschrote Farbe, das elegante und delikate Bouquet ist fruchtig und würzig, harmonische Nuancen von roten Beeren, Kirschen und reife Pflaumen</i>	24,00

CHAMPAGNE / SPUMANTE / PROSECCO Flasche 0,75 l

Moet & Chandon Brut Imperial	119,00
Prosecco Brut DOC Terresa Rizzi	24,50

GINSPEZIALITÄTEN(zzgl. Filler)

Monkey 47	Deutschland	47%	4 cl	9,00
GIN MARE	Spanien	42,7%	4 cl	10,50
Friedrichs	Deutschland	45%	4 cl	7,50
Bombay	England	47%	4cl	7,00
Hendrick´s Gin	Schottland	44%	4cl	8,50
Trinity Dry Gin	Deutschland/ Hannover	45%	4cl	8,50

COCKTAILS

Caipirinha <i>Cachaca, brauner Zucker, Lime Juice, Limette</i>	8,50
Gin Fizz <i>Gin, Zitronensaft, Limette, Soda</i>	8,50
Piña Colada <i>Myers´s Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne</i>	8,90
Strawberry Colada <i>Rum, Erdbeerlikör, Kokossirup, Sahne, Ananassaft</i>	8,90
Mai Tai <i>Lemon Hart 73`er, Myers´s Rum, Mandelsirup, Ananassaft</i>	9,90
Planter´s Punch <i>Myers´s Rum, Lemon Juice, Grenadine, Orangensaft, Angostura</i>	9,00
Tequila Sunrise <i>Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine</i>	8,50
Cosmopolitan <i>Three Sixty Vodka, Cranberrysaft, Lime Juice</i>	8,50
Mojito <i>Havana Club 3 Jahre, Minze, Limette, brauner Zucker, Soda Water</i>	8,90
Sex on the Beach <i>Three Sixty Vodka, Pfirsichlikör, Zitrone, Cranberrysaft, Orangensaft</i>	8,50
Long Island Iced Tea <i>Three Sixty Vodka, Rum, Gin, Tequila, Triple Sec, Orangensaft, Cola</i>	9,90
Apostel Amore <i>Brandy, Amaretto, Kirschsafft, Zitronensaft, Limejuice, Rohrzucker</i>	8,90
Solero <i>Three Sixty Vodka, 43er Likör, Maracujasaft, Sahne</i>	8,90

Gin Basil Smash 9,00
Gin, Basilikumblätter, Zitronensaft, Zuckersirup

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

XII Apostel 6,80
Fanta, San Bitter, Limette, Orange

San Francisco 6,80
Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Maracujanektar, Grenadine

Virgin Colada 6,80
Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Ipanema 6,80
Ginger Ale, brauner Zucker, Lime Juice, Limette

BIERE

BEER

Warsteiner vom Fass	Glas	0,3 l	3,70
Warsteiner vom Fass	Glas	0,5 l	4,90
Oberbräu Hell vom Fass	Glas	0,3 l	3,70
Oberbräu Hell vom Fass	Glas	0,5 l	4,90
König Ludwig - Hefeweizen vom Fass	Glas	0,3 l	3,70
König Ludwig - Hefeweizen vom Fass	Glas	0,5 l	4,90
König Ludwig – Weißbier dunkel	Flasche	0,5 l	4,90
König Ludwig – Kristall	Flasche	0,5 l	4,90
Alsterwasser	Glas	0,3 l	3,70
Alsterwasser	Glas	0,5 l	4,90
Warsteiner Alkoholfrei	Flasche	0,3 l	3,50
König Ludwig - Hefeweizen alkoholfrei	Flasche	0,5 l	4,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SOFT DRINKS

Acqua Morelli Frizzante	Flasche	0,25 l	2,90
Acqua Morelli Frizzante	Flasche	0,75 l	6,90
Acqua Morelli Naturale	Flasche	0,25 l	2,90
Acqua Morelli Naturale	Flasche	0,75 l	6,90
Bitter Lemon , Tonic Water ³⁾ Ginger Ale ²⁾ Goldberg	Glas	0,20 l	3,10
	Glas	0,40 l	4,90
Coca-Cola ^{1) 2)} Coca-Cola light Coca-Cola Zero ^{1) 2) 5) 7)}	Glas	0,20 l	2,90
	Glas	0,40 l	4,90
Fanta ^{2) 6) 7)} Sprite ⁶⁾ Mezzo Mix ^{1) 2)}	Glas	0,20 l	2,90
	Glas	0,40 l	4,90
Three Sixty 100% & Zero	Dose	0,25 l	4,20
Soda Libre Basilikum-Zitrone, Zitrone-Holunder	Flasche	0,33 l	4,50

SÄFTE**JUICES**

Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft	Glas 0,2 l	3,10
Rhababernektar	Glas 0,2 l	3,30
Maracujanektar	Glas 0,2 l	3,30
Cranberrynektar	Glas 0,2 l	3,30
Bananennektar	Glas 0,2 l	3,30
Kirschnektar	Glas 0,2 l	3,30
Große Säfte	Glas 0,4 l	5,10
Schorle	Glas 0,2 l	2,90
Schorle	Glas 0,4 l	4,90

DIGESTIV

Averna	2 cl	2,50
Ramazotti	2 cl	2,50
Branca Menta ²⁾	2 cl	2,50
Fernet Branca	2 cl	2,50
Jägermeister	2 cl	2,50

GRAPPA /OBSTBRAND

Grappa Hausmarke	2 cl	3,90
Grappa Prosecco	2 cl	4,40
Grappa Barolo	2 cl	5,90
Grappa Chardonnay / Moscato	2 cl	4,90
Williams	2 cl	4,90
Kirsch	2 cl	4,90
Framboise	2 cl	4,90
Mirabelle	2 cl	4,90

LIKÖRE**LIQUER**

Cointreau	2 cl	2,90
Grand Marnier ²⁾	2 cl	2,90
Amaretto di Saronno	2 cl	2,90
Sambuca	2 cl	2,90
Bailey's Irish Cream ²⁾	2 cl	2,90
"43er" Licor	2 cl	2,90
Limoncello	2 cl	2,90

COGNAC

Remy Martin V. S. O. P. ²⁾	4 cl	8,00
Hennessy Fine de Cognac	4 cl	8,00

BRANDY

Vecchia Romagna	4 cl	5,90
-----------------	------	------

AQUAVIT / VODKA / TEQUILA

Aalborg Jubiläumsaquavit	2 cl	3,90
Malteserkreuz	2 cl	3,90
Linie Aquavit	2 cl	3,90
Three Sixty Vodka	2 cl	3,90
Tequila Silver / Gold	2 cl	3,90

WHISKEY / WHISKY

SCOTCH

Johnnie Walker Red Label ²⁾	4 cl	7,00
Johnnie Walker Black Label ²⁾	4 cl	9,00
Chivas Regal 12J. ²⁾	4 cl	8,00
Teacher`s ²⁾	4 cl	7,00

SCOTCH MALT

Glenfiddich 15J ²⁾	4 cl	9,50
Glenmorangie 10J ²⁾	4 cl	9,50
Bowmore 12J ²⁾	4 cl	9,50
Lagavulin 16J ²⁾	4 cl	15,00
Laphroaig 10J ²⁾	4 cl	9,50
Talisker Skye ²⁾	4 cl	9,50

IRISH

Tullamore Dew ²⁾	4 cl	8,50
-----------------------------	------	------

BOURBON

Jack Daniels	4 cl	8,00
Jim Beam	4 cl	7,00

WARME GETRÄNKE / HOT DRINKS

TASSE / GLAS

Caffè ¹⁾	3,20
Caffè entkoffeiniert	2,90
Milchcaffè ¹⁾	4,40
Espresso ¹⁾	2,20
Espresso Doppio ¹⁾	4,20
Espresso Macchiato ¹⁾	2,90
Latte Macchiato ¹⁾	3,90
Cappuccino ¹⁾	3,50
Heiße Milch mit Honig	2,95
Heiße Zitrone mit Honig	2,50
Schokolade mit Sahne	3,90
Althaus Premium Tee im Pyramidenbeutel, in den Sorten: <i>DARJEELING CASTELTON</i> ¹⁾ , <i>EARL GREY CLASSIC</i> ¹⁾ , <i>GRÜN MATINEE</i> ¹⁾ , <i>LEMON MINT</i> , <i>TOFFEE ROOIBUSH</i> ¹⁾ , <i>MILDE MINZE</i> , <i>FRUIT BERRY</i> , <i>PERSISCHER APFEL</i> , <i>JASMINE DELUXE</i>	3,50

**Unsere Produkte können Spuren von Allergenen enthalten.
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.**

Zusatzstoffkennzeichnung

- 1) coffeinhaltig; 2) mit Farbstoff; 3) chininhaltig; 4) mit Farbstoff Beta Carotin; 5) mit Süßstoff;
6) mit Antioxodationsmittel; 7) mit Nitrit Pökelsalz