

# American Breakfast

## EGGS AND OMELETTES

Alle Omelettes werden mit Bratkartoffeln (oder Tomaten) und Toast (oder Bagel) serviert. *All eggs or omelettes served with home fries (or tomatoes) and toast (or bagel)*

## SCRAMBLED OR FRIED EGGS (K)

Rühr- oder Spiegelei Natur 4,50  
*Scrambled or Fried, Plain*

mit gekochtem Schinken oder Speck<sup>2,4</sup> 5,20  
*With Ham or Bacon*

## OMELETTES

Einfaches Omelette 4,50  
*Basic Omelette*

mit..

gekochtem Schinken o. knusprigem Bacon<sup>2,4</sup> 1,50  
*Ham or Bacon*

Käse, Cheese<sup>1</sup> 1,20

Käse und Spinat, Cheese and Spinach<sup>1</sup> 1,80

Champignons, Mushrooms 1,20

Tomate-Mozzarella-Rucola 2,00  
*Tomato, Mozzarella and Rocket*

Champignons, Spinat, Tomate und Paprika 2,50  
*Mushrooms, Spinach, Tomato and Bell Peppers*

Feta, Rucola und Paprika 2,50  
*Feta Cheese, Rocket and Bell Peppers*

## PANCAKES AND FRENCHTOAST (K)

All served with 100% pure maple syrup

## PANCAKES

Pfannekuchen mit Puderzucker 3,50  
*Pancakes with Powdered Sugar*

Blaubeerpfannekuchen 4,50  
*Blueberry Pancakes*

Pfannekuchen mit Apfelkompott und Zimt 4,80  
*Pancake with Apple Compote and Cinnamon*

Pfannekuchen mit Nougatcreme und Banane 5,20  
*Pancakes with Nougat and Banana*

## FRENCHTOAST

mit Puderzucker 3,20  
*With Powdered Sugar*

Mit Mango und Karamellsauce 3,80  
*With Mango and Caramel-Sauce*

Mit knusprigen Bacon und Ananas 5,20  
*With Crispy Bacon and Pineapple*

## BELAGEN, Side Orders

Ciabatta oder Croissant, Ciabatta or Croissant 1,20

Brötchen 1,20

Bagel Natur, Plain Bagel 2,00

Vollkornbrot, Volgel Bread 1,00

2 Scheiben Toast & Butter, 2 Pieces of Toast & Butter 1,60

Portion Butter, Butter 0,40

Marmelade, Honig oder Nutella, Jam, Honey or Nougat 0,60

Frischer Fruchtsalat, Fresh Fruitsalad 4,50

Schinken, Wurst oder Käse, Ham, Bacon or Cheese 2,20

Frischkäse, Creamcheese 0,80

Kräuterquark, Herbcheese 1,00

Ahornsirup, Maplesyrup 1,20

# Breakfast International

**SHORT BREAK** 2,80

Croissant, Butter, Marmelade  
*Croissant, Butter, Jam*

**MAMA MIA** 5,80

Ciabatta, Prosciutto, Tomaten, Mozzarella, Rührei und Pesto  
*Ciabatta Bread, Prosciutto, Tomato, Mozzarella, Scrambled Eggs and Pesto*

**TRADITIONAL** 7,80

verschiedenen Wurstsorten, Käse, Marmelade, Butter und gemischter Brotkorb  
*A Variety of Sausage Meats, Cheese, Jam, Butter & mixed Bread*

mit Rührei 8,50  
*With Scrambled Eggs*

**POWER** 4,20

Mehrkornmüsli mit Obst und Joghurt, Kräuterquark, Vollkornbrot, und ein Kiwi-Ananas-Orangen-Smoothie  
*Musli with Fresh Fruits and Yogurt. Served with Herb Cheese and Volgel Bread. With a Kiwi-Pineapple-Orange-Smoothie*

**SPECIAL** 7,20

Spinat-Champignon-Rührei, gegrillter Kochschinken, Frischkäse, Tomaten, Bagel und Muffin  
*Scrambled Eggs with Spinach, Mushrooms, Ham, Cream Cheese, Tomato, Bagel and a Muffin*

Die mit (K) gekennzeichneten Speisen sind für Kinder bis 12 Jahren oder 1,40 m als Kinderportion zum halben Preis erhältlich.

*The Half Orders are available for (K) signed Dishes for Kids up to 12 Years or 1,40 m at half Price.*

## Appetizers from all Nations EUR

**VEGGIE TEMPURASTICKS (K)** 6,80

Knusprige Gemüsesticks im Tempurateig  
serviert mit süß-scharfer Chilisauce  
*Crispy Vegetable Sticks in Tempura Batter Served  
with a Sweet-Sour Chili Sauce*

**CHICKEN SATAY (K)** 7,80

Thai Hähnchenspieß auf buntem  
Rohkostsalat an Avocado-Joghurtdip  
*Thai Chicken Sate on a Fresh Vegetable Salad  
with a Avocado-Yogurt Dip*

### CROSTINI

Knusprig geröstetes italienisches Weißbrot  
überbacken mit ...  
*Crispy Roasted Italian White Bread baked with ...*

Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl 4,80  
*Tomatoes, Mozzarella, Basil and Olive Oil*

Prosciutto, Parmesankäse und Pesto<sup>2</sup> 5,50  
*Prosciutto, Parmesan Cheese and Pesto*

Shrimps, Spinat und Mozzarella 5,80  
*Shrimps, Spinach and Mozzarella*

Alle drei Sorten gemischt 5,80  
*A Combination of All Three*

**BUFFALO WINGS (K)** 5,80

Knusprige Hähnchenflügel mit  
würziger BBQ-Sauce  
*Crispy Chicken Wings with a Spicy BBQ Sauce*

**N.Y.C. NACHOS<sup>4</sup>** 3,80

Knusprige hausgemachte Maistortilla  
Chips gewürzt mit Limonen Pfeffer mit...  
*Crispy Corn Tortilla Chips spiced with Lime Pepper with...*

Jalapeno Käse überbacken<sup>4,8</sup> *Jalapeno Cheese* 1,50

Salsa Picante 1,00

Avocadopüree, *Avocadocream* 1,50

Chili con Carne 1,80

Sauerrahm, *Sourcream* 1,20

**PRAWN-LEMONSTICKS** 8,80

Garnelen und Gemüse auf Zitronengrasspieß  
mit Sweet-Chili-Sojasprossensalat an Erdnusssdip  
*Prawn and Vegetable Lemon Grass sate on  
a Sweet Chili Soya Bean Sprout Salad with Sate Sauce*

## Appetizer & Dinner Salads

**NYC'S FAMOUS CAESAR SALAD<sup>2</sup>** 6,80 8,80

Romanasalat mit Croutons und gehobelten  
Parmesanblättern, mariniert mit klassischem  
Caesar's Dressing  
*Romaine Salad with Croutons and Parmesan Cheese.  
Tossed in a Classic Caesar Salad Dressing*

mit gegrillten Hähnchenbruststreifen (K) 7,80 9,50  
*With Grilled Chicken*

mit Shrimps, *with Shrimps* 7,80 10,80

**THAI SALAD** 7,80 9,80

mit gegrillten Hähnchen-Satayspießen  
auf asiatischem Nudelsalat mit Paprika und  
Sojasprossen an Erdnusssauce  
*Grilled Chicken Sate on Asian Noodle Salad with Bell  
Peppers Et Soya Bean Sprouts. Served with a Sate Sauce*

**CAPRESE SALAD** 6,80 8,80

Tomaten-Mozzarella Scheiben mariniert  
mit Olivenöl und Basilikum an Rucolasalat  
*Slices of Tomato and Mozzarella drizzled with Olive  
Oil and Fresh Basil on a Rocket Salad*

**WEST COAST SALAD<sup>3</sup>** 7,50 8,80

Rucolasalat mit Feta, gegrillte Aubergine,  
Zucchini und getrocknete Tomate, mariniert  
in einem Childressing  
*Rocket Salad with Feta Cheese, Sun-Dried-Tomatoes,  
Grilled Eggplant and Zucchini. Tossed in a Chili Dressing*

**WOK SALAD** 10,80

Rinderfilet, im Wok kurz gebraten, auf  
Blattsalaten mit Champignons, Sojasprossen  
und Paprika, mariniert in asiatischem Dressing  
*Wok Fried Rare Filet Steak on Fresh Salad Greens with  
Mushrooms, Chinese Cabbage, Soya Bean Sprouts and  
Bell peppers. Tossed in Asian Dressing.*

**N.Y.C. BASIC SALAD (K)** 5,80

Bunte Blattsalate mit Tomate, Gurke und  
Mais, mariniert mit unserem Hausdressing  
*Fresh Salad Greens with Tomatoes, Cucumber and Corn.  
Tossed in House Dressing*

### TOPPINGS:

Mit gegrillten Pilzen, *with Grilled Mushrooms* 2,00

Mit gekochtem Schinken und Käse<sup>2,4</sup> 2,00  
*With Ham and Cheese*

Mit gegrillten Garnelen, *With Grilled King Prawns* 5,00

## Sandwiches, Wraps, Bagels & More

	EUR
<b>CHINA TOWN WRAP</b>	6,80
Gegrillte Hähnchenbruststreifen auf Erdnussbutter, Basmatireis und asiatischem Wokgemüse in milder Chilisauce <i>Strips of Grilled Chicken Breast with Peanut Butter, Basmati Rice and Asian Wok Vegetables in a Mild Chili Sauce</i>	
<b>STEAK WRAP</b>	7,80
Weizentortilla gefüllt mit Steakstreifen vom Rind in Gyrosmarinade, mit Krautsalat, Peperoni, Zwiebeln, Blattsalaten, Mais, Tomate und Gurke <i>Tortilla filled with Strips of steak marinated in "Gyros" Spices with Coleslaw, Chilies, Onions, Salad, Corn, Tomato and Cucumber</i>	
<b>CREAM CHEESE BAGEL</b>	3,50
Bagel mit Frischkäse, Tomate und Gurke <i>Bagel with Cream Cheese, Tomato and Cucumber</i>	
<b>CAPRESE BAGEL</b>	4,80
Bagel mit Tomate, Mozzarella und Rucola auf Pesto-Quark <i>Bagel with Tomato, Mozzarella, Rocket and Pesto-Curd Cheese</i>	
<b>CLUB CIABATTA</b> <sup>1,2,4</sup> (K)	7,80
Ciabatta mit gekochtem Schinken, knusprigem Speck und gegrillter Hähnchenbrust, mit Gurke, Tomate und Salat, Mayonnaise und Senf <i>Grilled Chicken, Crispy Bacon, Ham, Cucumber, Tomatoes and Salad layered on Toasted Ciabatta Bread with Mayonnaise and Mustard.</i>	
<b>MIXED VEGETABLE CIABATTA</b> <sup>3</sup>	5,80
Ciabatta mit gegrilltem Gemüse, getrockneten Tomaten, Rucola und Pesto <i>Ciabatta Bread Layered with Grilled Vegetables, Sun-Dried-Tomatoes, Rocket and Pesto</i>	
mit Prosciutto <sup>2</sup>	6,80

## Pasta

	EUR
Classic and New Age Noodle Dishes	
<b>SPAGHETTI &amp; ORANGEPESTO</b> (K) <sup>2</sup>	7,80
Spaghetti mit Orangenfilets, Basilikum, Rucola, Parmesan und Olivenöl <i>Spaghetti with Orange Filets, Basil, Rocket, Parmesan Cheese and Olive Oil</i>	
<b>SALMON AND SPINACH</b> (K)	8,80
Penne in Limonenkokossauce mit gegrillten Lachswürfeln, Blattspinat und Pinienkernen <i>Penne Pasta with Grilled Salmon Pieces, Spinach and Pine Nuts in a Lime-Coconut-Sauce</i>	
<b>PROSCIUTTO AND MUSHROOMS</b> (K) <sup>2,3</sup>	7,80
Penne in Prosciutto-Sahnesauce mit Champignons und getrockneten Tomaten <i>Penne Pasta in a Creamy Prosciutto, Mushroom and Sun-Dried-Tomato Sauce</i>	
<b>AL OLIO</b>	6,80
Spaghetti mit Tomaten, Knoblauch, Pinienkernen, Chili und Olivenöl <i>Spaghetti with Tomatoes, Garlic, Pine Nuts, Chilli and Olive Oil</i>	
<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b> (K) <sup>2</sup>	7,20
Rinderhackfleisch in einer würzigen, italienischen Tomatensauce mit Parmesan <i>Fresh Ground Beef in a Spicy Italian Tomato Sauce with Parmesan Cheese</i>	
<b>Soups</b>	EUR
<b>KARTOFFEL SUPPE</b> <sup>3</sup>	3,80
mit Rucola und getrockneten Tomaten <i>Potato Soup with Rocket and Sun-Dried-Tomatoes</i>	
<b>COCONUT LEMON SOUP</b> <sup>1,3,4</sup>	4,20
Kokosnuss-Limonen Suppe mit Shrimps und Ingwer <i>Coconut-Lime Soup with Shrimps and Ginger</i>	

## U.S. Classics

EUR

**BURGER** <sup>1, 2</sup> 150 g 250 g

Alle Burger werden aus 100% Rindfleisch zubereitet und mit handgeschnittenen Pommes und Krautsalat serviert.

*All Our Burgers are freshly prepared and take about 15 minutes. Made From 100% Fresh Ground Beef and come with Homemade French Fries and Coleslaw*

**HAMBURGER (K)** 5,40 7,40

Frisches Rindfleisch, gegrillt nach Wunsch, serviert auf einem Sesambrötchen mit Salat, Tomaten und Zwiebeln

*Fresh Ground Beef Grilled To Order, served on a Sesame Seed Bun with Salad, Tomato and Cucumber*

**CHEESEBURGER (K)** 5,80 7,80

Mit einem Käse ihrer Wahl (Schweizer, Amerikanischer oder Fetakäse)

*Served with your choice of Swiss, American or Feta Cheese*

**CAPRESE BURGER** 6,20 8,20

Burger mit Tomate und überbackenem Mozzarella, auf Rucola und Pesto

*Fresh Ground Beef Burger with Grilled Tomato and Mozzarella on Rocket with Pesto*

**BBQ CRISPED BACON CHEESEBURGER (K)** 7,40 8,40

Cheeseburger serviert mit rauchiger BBQ Sauce, knusprigem Speck und gerösteten Zwiebeln

*Cheeseburger served with Smokey BBQ Sauce, Crispy Bacon and Roasted Onions*

**TEMPURA VEGETABLE BURGER** 5,80

Knuspriges Tempuragemüse und Erdnussbutter, serviert mit einer süßen Chilisauce

*Crispy Tempura Vegetables with Peanut Butter. Served with a Sweet Chilli Sauce*

**ASIAN BURGER** 7,40 8,40

Cheeseburger mariniert mit Curry, Ingwer, Koriander, etwas Knoblauch, Peperoni und Erdnussbutter

*Cheeseburger marinated with Curry, Ginger, Coriander, Chili, Peanut Butter and a Little Garlic.*

**CAESAR CHICKEN BURGER (K)** 8,20

Gegrillte Hähnchenbrust mit Romanasalat, Caesarsauce, Tomaten und gehobeltem Parmesan

*Grilled Chicken Breast with Romaine Lettuce, Tomatoes, Parmesan and Caesar Dressing*

## Steaks

EUR

Nach Wunsch gegrillt *Cooked to Order* 200 g 300 g

Rump Steak 8,80 12,80

Rinderfilet 11,80 16,80

*Filet Steak*

## Surf & Turf

EUR

Rinderfilet mit Garnelen 16,80

*Filet Steak with King Prawns*

### ZUBEREITUNGSART:

Mit Kräuterbutter 1,00

*With Herb Butter*

In gestoßener Pfeffer Sauce 2,50

*Cracked Pepper Sauce*

Mit Kräuterkruste 2,50

*with Herb Crust*

### SIDE ORDER:

Hausgemachte Pommes Frites 3,00

*Homemade French Fries*

Kartoffelpüree 3,20

*Mashed Potato*

Knoblauch Kartoffelpüree 3,80

*Garlic Mashed Potato*

Bunter Beilagensalat 3,80

*Fresh Salad Greens*

Wokgemüse 3,80

*Wok Vegetables*

Sautierte Champignons 3,50

*Sautéed Mushrooms*

Basmatireis 3,00

*Basmati Rice*

Gebackene Kartoffel mit Sauerrahm 3,20

*Baked Potatoe with Sour Cream*

## New American

EUR

### VEGETABLE MASHED POTATO (K)<sup>3</sup> 8,80

Gegrilltes mediterranes Gemüse und getrocknete Tomaten mit Feta an Rucola-Kartoffelpüree  
*Grilled Mediterranean Vegetables and Sun-Dried-Tomatoes with Feta Cheese on Rocket-Mashed Potatoes.*

### TEQUILLA CHICKEN 9,80

Gegrillte Hähnchenbrust auf Avocado-Reis in Tequila-Orangensauce mit Blattspinat  
*Grilled Chicken Breast on Avocado-Rice in a Orange-Tequila-Sauce with Spinach*

### LIMONE CHICKEN 10,80

Gegrillte Hähnchenbrust in Limonen-Kokossauce, mit Champignons und Paprika, serviert mit Kartoffelpüree  
*Grilled Chicken Breast in a Lime-Coconut-Sauce with Mushrooms and Bell Peppers. Served with Mashed Potatoes*

### SALMON 12,80

Gegrilltes Lachsfilet auf Spaghetti in Spinatsauce mit Tomatenwürfel  
*Grilled Salmon Filet on Spaghetti in Spinach-Sauce with Tomatoes*

## Pacific Coast

EUR

Asian-Californian-Mexican Cuisine

### CHINESE NOODLES (K) 8,80

Shrimps auf gebratenen Eiernudeln mit asiatischem Gemüse und Cashewnüssen in Limonen-Sojasauce  
*Shrimps on Fried Egg Noodles with Asian Vegetables and Cashew Nuts in a Lime-Soya Sauce*

### THAI GREEN CURRY<sup>1,3,4</sup> 8,50

Gebratene Hähnchenbruststreifen und asiatisches Gemüse mariniert in einer Grünen Curry Sauce serviert mit Basmati Reis  
*Fried Chicken Breast Strips and Asian Vegetables marinated in a Green Curry Sauce. Served with Basmati Rice*

### ORANGE SALMON 9,80

Gegrillter Lachs auf Orangen-Spaghetti in süß-saurer Sojasauce mit Sesam-Blattspinat  
*Grilled Salmon on Orange-Spaghetti in a Sweet and Sour Soya Sauce with Sesame Spinach*

### GOLDEN TEMPURA (K) 8,80

Knackiges Tempura-Gemüse auf Mandelreis mit Pesto  
*Crispy Vegetable Tempura on Almond Rice with Pesto*

### CHILI CON CARNE (K) 6,50

Unser hausgemachtes Chili con Carne, serviert mit saurer Sahne und Nachos  
*Our Homemade Chili Con Carne Served with Sour Cream and Nachos*

### BURRITO RANCHERO CON CARNE ODER POLLO<sup>4,8</sup> 8,80

Weizentortilla, gefüllt mit gegrillten Rindfleischstreifen **oder** Hähnchenbruststreifen auf Samba Olek, mit Tomaten, Zwiebeln und Salat, knusprig überbacken mit würziger Käsesauce und Guacamole  
*Flour Tortilla filled with Strips of Grilled Steak **or** Chicken Breast on Samba Olek with Tomatoes, Onions and Salad, baked with Cheese and Served with Guacamole.*

## Homemade N. Y. C. Cheesecakes

New York Cheesecake oder Classic Cheesecake	3,40
Chocolate Cheesecake	3,80
Toppings: <i>Vanillesauce, Schokoladensauce, Mangosauce, Erdbeersauce, Karamellsauce, Ahornsirup</i>	0,30
Frische Erdbeeren <i>Fresh Strawberries</i>	1,50

## Desert or Some of our Specialties

<b>APFELSTRUDEL</b> mit Vanilleiskrem <i>Apple Strudel with Vanilla Ice-Cream</i>	3,80
<b>HOMEMADE BROWNIES A LA MODE</b> Hausgemachter, saftiger Schokoladenkuchen mit Schokoladen und Vanillesauce <i>Homemade Chocolate Brownies with Chocolate and Vanilla-Sauce</i>	3,80
<b>CAIPIRINHA BANANA</b> Banane, gebraten mit Limone und braunen Zucker, flambiert mit Cachaca, serviert mit Vanilleeis <i>Banana Fried with Lime Juice and Brown Sugar, flambiert with Cachaca. Served with Vanilla Ice-Cream</i>	5,80
<b>TARTUFO</b> Tartufo mit Mango-Erdbeerensauce <i>With Mango and Strawberry Sauce</i>	4,80

## Pancakes (K)<sup>1,2</sup>

EUR

*All served with 100% pure maple syrup*

Pfannekuchen mit Puderzucker <i>Pancakes with Powdered Sugar</i>	3,50
Blaubeerpfannekuchen <i>Blueberry Pancakes</i>	4,50
Pfannekuchen mit Nougatcreme und Banane <i>Pancakes with Nougat and Banana</i>	5,20
<b>APPLESCHMARRN (K)</b> Apfelschmarrn mit Walnusseiskrem und Schokoladensauce <i>Apple Schmarrn with Walnut Ice Cream and Chocolate-Sauce</i>	5,50

## Muffins

EUR

Schokoladen oder Blaubeer Muffin mit... <i>Chocolate or Blueberry Muffin with...</i>	
Vanille- oder Schokoladensauce <i>Vanilla- or Chocolate Sauce</i>	3,80
Vanille oder Walnusseiskrem <i>Vanilla or Walnut Ice Cream</i>	4,50

## Hot Drinks

	EUR
Coffee refill	3,40
So viel Kaffee, wie Sie wollen bis 17.00 Uhr	
Coffee large (Pott)	2,30
Coffee small	1,90
Cafe crema large (Pott)	2,50
Cafe crema small	2,10
Bailey's Coffee	3,50
Decaf Coffee (Pott)	1,90
Café au Lait	2,50
Espresso	1,90
Doppelter Espresso	3,00
Cappuccino	2,30
Latte Macchiato	2,90
French Latte Macchiato	3,00
Chai Latte	3,20
Hot Chocolate large	2,30
Hot Chocolate large with Cream	2,50
Chocolate Bomb	3,50
(Bailey's, Crème de Cacao, Hot Chocolate, Cream)	
Tea large Ronnefeld:	2,50
English Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Pfefferminze, Kamille, Red Berries, Lemon Sky, Roybush Vanille, Jasmin, Japan Classic	
Tea with fresh Mint	2,80
All Coffeedrinks available with Flavours:	+ 0,40
Vanilla, Hazelnut, Caramelle und Choco	

## Beers

	EUR
Binding Lager vom Fass	0,30 l 2,50
	0,50 l 3,30
	Pitcher 1,50 l 10,50
Henninger Radler	0,33 l 2,50
Krusovice Schwarzbier v. Fass	0,30 l 2,70
Schöffelhofer Weizenbier Hefe	0,30 l 2,60
	0,50 l 3,40
Kristall, dunkel	0,50 l 3,40
Binding Golden Tequila	0,33 l 2,80
Guarana Verde <sup>1</sup>	0,33 l 2,80
Corona	0,33 l 3,40
Clausthaler extra herb	0,33 l 2,50
Clausthaler Radler	0,33 l 2,50
Clausthaler Weizen	0,50 l 3,50

## Softdrinks

	EUR
Selters la Culinaria	0,25 l 2,10
Selters la Culinaria	0,75 l 4,80
Selters Naturell	0,25 l 2,00
Selters Naturell	0,70 l 4,50
Vittel	0,50 l 3,30
Coca Cola <sup>1,9</sup> , Coca Cola light <sup>1,9,7</sup> ,	0,20 l 1,90
Fanta <sup>11,13</sup> , Sprite <sup>1,6</sup>	0,40 l 3,30
	Pitcher 1,50 l 10,80
Schweppes Tonic Water	0,20 l 2,30
Bitter Lemon, Ginger Ale	0,40 l 3,60
Nestea Lemon <sup>1,6</sup>	0,30 l 2,50
Vaihinger Säfte	0,20 l 2,30
	0,40 l 3,80
<i>Apfelsaft, Orangensaft, Bananensaft, Aprikosensaft, Tomatensaft, Maracujanektar, Pfirsichnektar, Kirschsaff</i>	
Cranberry Juice	0,20 l 2,50
Cranberry Juice	0,40 l 4,00
Orangensaft	0,20 l 3,40
frisch gepresst	0,40 l 5,50
Red Bull <sup>1,9,12</sup>	0,25 l 3,50
Red Bull light <sup>1,9,12</sup>	0,25 l 3,50

## Smoothies

	EUR
<b>ASIAN SMOOTH</b>	
<i>Banane, Ingwer, Zitronengras und Maracujasaft</i>	4,00
<b>ERDBEER-SLUSH</b>	
<i>Manqo, Erdbeer, Limette und Honig</i>	4,00
<b>REFRESH</b>	
<i>Ananas, Melone, Minze, Apfelsaft und Ingwer</i>	4,50
<b>APRIKO-MILCHSHAKE</b>	
<i>Aprikose, Vanilleeis und Joghurt</i>	4,50
<b>HIMBEER-SOJAMILCH-SMOOTHIE</b>	
<i>Himbeere, Sojamilch und Honig</i>	4,50

## Weißweine

EUR

### GERMANY

Sybillenstein Spätlese Kerner, Rheinhessen	0,20 l	3,50
<i>fein würzig, halbtrocken</i>	0,10 l	1,80
Edenrock Weissweincuvée, Pfalz	0,20 l	3,80
<i>fruchtig-frisch, Duft von Äpfeln und exotischen Früchten</i>	0,10 l	1,90
	0,75 l	13,50
Weißer Burgunder, Nahe	0,75 l	17,50
<i>weich, saftig, klarer Burgunderduft</i>		
Robert Weil Riesling, Rheingau	0,75 l	25,00
<i>süß und säuerlich, Duft von Aprikose und Pfirsich</i>		

### ITALY

Chianti Riserva DOCG >Sensi<	0,75 l	28,00
<i>intensiv, fruchtig-frisch</i>		

### CALIFORNIA

Gold Country	0,20 l	3,80
White Chardonnay Cuvée	0,10 l	2,00
<i>rund, fruchtig, harmonisch, Duft von Birne</i>		
Stone Cellars	0,20 l	5,50
Chardonnay, Beringer	0,10 l	2,90
<i>duftig rund, leicht und cremig, Duft von Vanille und Orange</i>	0,75 l	18,50
“Sundial” Chardonnay		
Fetzer Vineyards	0,75 l	25,00
<i>rund, aromatisch, fruchtig, Duft von Pfirsich, Mango und Vanille</i>		
Fumé-Blanc Napa		
Valley St.Helena, Beringer	0,75 l	32,00
<i>trocken, frisch und ausdrucksvoll, klassischer Wein</i>		

### SOUTH AFRICA

Sauvignon-Blanc		
Helderberg Winery	0,75 l	22,00
<i>modern, dezent säuerlich, fruchtig, Duft von Mango und Äpfeln</i>		

### AUSTRALIA

Lindemans Chardonnay		
“Premier Selection”	0,75	19,00
<i>elegant, saftig und etwas cremig</i>		

## Rosé

EUR

Cotes de Provence AC	0,20 l	4,00
Domaine les Cabassiers Rose	0,75 l	15,00
<i>gefälliger, ausgewogener und hochwertiger Rosé</i>		

## Rotweine

EUR

### CALIFORNIA

Cabernet-Sauvignon	0,20 l	3,80
Gold Country	0,10 l	2,00
<i>geschmeidig, vollmundig, fruchtig, besonders weicher Geschmack</i>		
Cabernet-Sauvignon	0,20 l	4,50
Cutler Creek	0,10 l	2,40
<i>Kirsche, Himbeere und Rosine, mit leichter Würze</i>	0,75 l	16,00
Cabernet Sauvignon		
“Fetzer” Valley Oaks	0,75 l	28,00
<i>samtig, reif und pikant fruchtig, geschmeidiger Geschmack</i>		

### FRANCE

Château Tour de Mirambeaux		
Bordeaux AOC	0,75 l	25,00
<i>angenehm weich und rund, fruchtig und mild</i>		

### SOUTH AFRICA

Cabernet Sauvignon,		
Helderberg Winery	0,75 l	19,00
<i>Cassis und Vanille, warm und kräftig, saftiger Geschmack</i>		
Drostdy-Hof Merlot		
Western Capa Südafrika	0,75 l	28,00
<i>Kirsche, leicht samtig, weich und rund</i>		

### AUSTRALIA

Shiraz, Cabernet Lindemans		
Premier Selection	0,75 l	20,00
<i>trocken und leicht. Aroma nach Beeren</i>		

## Sparklings

Deinhart medium	0,10 l	3,00
(auf Eis)		4,50
Fürst v. Metternich	0,75 l	26,00
Prosecco	0,10 l	3,50
Prosecco	0,75 l	24,00
Victor Morin BRUT	0,10 l	6,00
Victor Morin BRUT	0,75 l	38,00
Victor Morin PREMIER CRU ROSÉ	0,75 l	45,00
Laurent Perrier	0,75 l	58,00

## Aperitifs

		EUR
Martini bianco, rosso, dry	5 cl	3,50
Sherry Sandemann Soleo	5 cl	3,50
Sherry Sandemann medium dry	5 cl	3,50
Sandemann Porto Tawny	5 cl	3,50
Pernod <sup>1</sup>	5 cl	3,50

## Cognac, Brandy & Weinbrand

Asbach Uralt	2 cl	3,00
Hennessy VS	2 cl	4,00
Remy Martin VSOP	2 cl	7,00
Hennessy XO	2 cl	10,00
Vecchia Romagna	2 cl	3,50
Carlos I	2 cl	3,50
Cardenal Mendoza	2 cl	4,50
Metaxa *****	2 cl	3,00

## Grappa

		EUR
Grappa Piave	2 cl	3,80
Grappa di Prosecco	2 cl	4,50
Grappa Doge Chardonnay	2 cl	7,00
Grappa Nonino Di Picolit	2 cl	14,00

## Liqueurs

		EUR
Sambuca	2 cl	3,50
Kahlua	4 cl	3,80
Bailey's	4 cl	4,00
Amaretto di Saronno	2 cl	3,50
Southern Comfort	4 cl	4,00
Batida de Coco	4 cl	4,00

## Cordials

		EUR
Absolut Vodka	4 cl	4,50
Absolut Vodka Mandarin	4 cl	4,50
Smirnoff Vodka	4 cl	4,50
Gordon's Dry Gin	4 cl	4,50
Tanqueray	4 cl	5,00
Bombay Sapphire	4 cl	5,50
Tequila Cuervo	2 cl	2,50
Tequila Cuervo Especial	2 cl	2,80
Myer's Rum	4 cl	4,50
Bacardi light dry	4 cl	4,50
Havana Club 3 years	4 cl	4,50
Havana Club 7 years	4 cl	5,00
Ziegler Sauerkirsch	2 cl	5,00
Ziegler Williams Birne	2 cl	5,00

Captain Morgan's Spiced Gold	4 cl	4,50
Longdrink extra		1,50
Longdrink Red Bull		3,00

## Bitters

		EUR
Fernet Branca	2 cl	2,80
Fernet Menta	2 cl	2,80
Averna	4 cl	3,50
Ramazotti	4 cl	3,50
Campari Orange <sup>1</sup>	Longdrink	5,50
Campari Soda <sup>1</sup>	Longdrink	5,50
Aperol Orange	Longdrink	5,50

## Whiskey & Whisky

### BOURBON

Four Roses	4 cl	4,00
Jim Beam	4 cl	4,00
Jack Daniels	4 cl	4,50
Wild Turkey	4 cl	5,00
Makers Mark	4 cl	5,50

### IRISH

Tullamore Dew	4 cl	5,00
Bushmills	4 cl	5,00
Canadian Club	4 cl	5,00

### SCOTCH

Ballantines finest	4 cl	4,50
Johnny Walker Red Label	4 cl	5,00
J&B	4 cl	5,00
Johnny Walker Black Label	4 cl	5,50
Chivas Regal	4 cl	5,50
Dimple	4 cl	5,50

## Malt

		EUR
Glen Grant	4 cl	5,50
Glenlivet	4 cl	6,50
Auchentoshan	4 cl	7,00
The Macallan	4 cl	7,50
Glenmorangie	4 cl	7,50
Graggenmore	4 cl	7,50
Glenkinchi	4 cl	8,00
Talisker	4 cl	8,00
Oban	4 cl	8,50
Lagavulin	4 cl	9,00

## Non alcoholic Cocktails

<b>COCONUT KISS</b>	EUR
<i>Cocos, Cream, Pineapple Juice, Cherry Juice</i>	5,50
<b>LUCKY DRIVER</b>	EUR
<i>Cocos, Cream, Passionfruit Juice, Orange Juice</i>	5,50
<b>SPOTLIGHT</b>	EUR
<i>Pineapple Juice, Orange Juice, Cocos, Strawberries</i>	5,50
<b>SPITFIRE</b> <sup>4</sup>	EUR
<i>Lemon juice, Lime Juice, Orange Juice, Pineapple Juice</i>	5,50
<b>VIRGIN CAIPIRINHA</b> <sup>4</sup>	EUR
<i>Fresh Lime, Brown Sugar, Ginger Ale</i>	5,50
<b>VIRGIN COLADA</b>	EUR
<i>Pineapple Juice, Cocos, Cream</i>	5,50

## Dry Cocktails

<b>MARTINI COCKTAIL</b>	EUR
<i>Gordon's London Dry Gin, Vermouth Dry</i>	6,80
<b>OR Bombay Sapphire oder Tanqueray</b>	EUR
	7,50
<b>WODKA MARTINI</b>	EUR
<i>Vodka Smirnoff, Gordon's London Dry Gin</i>	6,80
<b>OR Bombay Sapphire oder Tanqueray</b>	EUR
	7,50
<b>MANHATTAN</b> <sup>1</sup>	EUR
<i>Canadian Club, Martini Rosso, Angostura</i>	6,80
<b>COSMOPOLITAN</b>	EUR
<i>Vodka, Cointreau, Zitronen, Cranberryjuice</i>	6,80
<b>OLD FASHIONED</b> <sup>1</sup>	EUR
<i>Jim Beam, Sugar, Angostura, Soda</i>	6,80

## Medium Cocktails

<b>WHITE LADY</b>	EUR
<i>Gordon's London Dry Gin, Triple Sec, Lemon Juice</i>	6,80
<b>GIMLET</b> <sup>2</sup>	EUR
<i>Gordon's London Dry Gin, Lime Juice</i>	6,80
<b>SIDE CAR</b>	EUR
<i>Brandy, Triple Sec, Lemon Juice</i>	6,80
<b>SCARLETT O'HARA</b> <sup>1</sup>	EUR
<i>Southern Comfort, Grenadine, Lemon Juice</i>	6,80

## Sweet Cocktails

<b>ALEXANDER</b>	EUR
<i>Brandy, Creme de Cacao, Cream</i>	6,80
<b>GRASSHOPPER</b>	EUR
<i>Creme de Cacao, Creme de Mente, Cream</i>	6,80

<b>WHITE RUSSIAN</b>	EUR
<i>Smirnoff Vodka, Kahlua, Cream</i>	6,80
<b>SWEET HEART</b>	EUR
<i>Smirnoff Vodka, Passionfruit Juice, Cream, Strawberry</i>	6,80

## Sparkling Cocktails

<b>BELLINI</b>	EUR
<i>Peach, Prosecco</i>	6,00
<b>TROPICAL CHAMPAGNE</b>	EUR
<i>Myer's Rum, Orange Juice, Passionfruit Juice, Prosecco</i>	7,00
<b>BLUE STAR</b> <sup>1</sup>	EUR
<i>Gordon's London Dry Gin, Curacao blue, Lemon Juice, Prosecco</i>	7,00
<b>SUNSET BOULEVARD</b>	EUR
<i>Smirnoff Vodka, Peach, Passionfruit Juice, Prosecco</i>	7,00
<b>EROTICA</b> <sup>1</sup>	EUR
<i>Smirnoff Vodka, Passionfruit Juice, Pineapple Juice, Angostura, Prosecco</i>	7,00
<b>FRENCH 75</b>	EUR
<i>Gordon's London Dry Gin, Lemon Juice, Sugar, Prosecco</i>	7,00
<b>CHAMPAGNER COCKTAIL ORIG.</b> <sup>1</sup>	EUR
<i>Sugar, Angostura, Champagne</i>	8,00

## Classics

<b>BLOODY MARY</b>	EUR
<i>Smirnoff Vodka, Tabasco, Celery Salt, Worchester sauce, Lemon and Tomato Juice</i>	6,80
<b>GIN FIZZ</b>	EUR
<i>Gordon's London Dry Gin, Sugar, Lemon Juice, Soda</i>	6,80
<b>HARVEY WALLBANGER</b> <sup>1,2</sup>	EUR
<i>Smirnoff Vodka, Galliano, Orange Juice</i>	6,80
<b>WHISKEY SOUR</b>	EUR
<i>Four Roses, Lemon Juice, Sugar</i>	6,80
<b>JOHNNY WALKER SOUR</b> <sup>4</sup>	EUR
<i>Johnny Walker Red Label, Lemon Juice, Sugar</i>	6,80
<b>APEROL SOUR</b>	EUR
<i>Aperol, Lemon Juice, Sugar</i>	6,80
<b>AMARETTO SOUR</b>	EUR
<i>Amaretto, Lemon Juice, Sugar</i>	6,80
<b>FRANKFURT SOUR</b>	EUR
<i>Amaretto, Lemon juice, Sugar, Apple Juice</i>	6,80
<b>TEQUILA SUNRISE</b> <sup>1</sup>	EUR
<i>Tequila Cuervo, Lemon Juice, Grenadine, Orange Juice</i>	6,80
<b>CUBA LIBRE</b> <sup>1,2</sup>	EUR
<i>Havanna Club Rum, Lime, Coke</i>	6,80

## Refreshers

<b>CAIPIRINHA</b> <sup>4,2</sup>	EUR
<i>Berro Cachaca, Lime, Sugar</i>	6,80
<b>CAIPIROSHKA</b> <sup>4,2</sup>	EUR
<i>Smirnoff Vodka, Lime, Sugar</i>	6,80
<b>МОЛТО</b> <sup>4,2</sup>	EUR
<i>Havana Club 3 years, Lime, Soda</i>	7,00
<b>DAIQUIRI</b>	EUR
<i>classic or frozen</i>	7,00
<i>Havana Club Rum, Sugar, Lemon Juice</i>	
<b>OR with</b>	
<i>Strawberry<sup>1</sup>, Mango<sup>-1</sup>, Pineapple-,</i>	
<i>Melon<sup>-1</sup>, Cherry- &amp; Peachflavour</i>	7,00
<b>MARGARITA</b>	EUR
<i>Classic or frozen</i>	7,00
<i>Tequila, Triple Sec, Lemon Juice</i>	
<b>OR with</b>	
<i>Strawberry<sup>1</sup>-, Mango<sup>-1</sup>, Pineapple-,</i>	
<i>Melon<sup>-1</sup>-, Peach-, and Cherryflavour</i>	7,00

## Shooters

<b>COFFEE LINE</b>	EUR
<i>Kahlua, Baileys, Cream</i>	3,00
<b>B 52</b>	EUR
<i>Kahlua, Bailey's, Rum 73%</i>	3,00
<b>ORGASMUS</b>	EUR
<i>Sambuca Molinari, Bailey's</i>	3,00
<b>STRAWBERRY LIMER</b> <sup>1,2</sup>	EUR
<i>Vodka Smirnoff, Lime, Strawberry</i>	3,00
<b>FLATLINER</b>	EUR
<i>Sambuca Molinari, Tabasco, Tequila</i>	3,00

## Fancies & Caribbeans

<b>FLYING CANGAROO</b> <sup>1</sup>	EUR
<i>Smirnoff Vodka, Bacardi light dry, Cream, Galliano, Coconutcream, Orange Juice, Pineapple Juice</i>	7,50
<b>PINA COLADA</b>	EUR
<i>Bacardi, Coconutcream, Cream, Pineapple Juice</i>	7,50
<b>BATIDA DE BANANA</b> <sup>1</sup>	EUR
<i>Banana, Cachaca, Cream, Pineapple Juice</i>	7,50
<b>LATIN LOVER</b> <sup>2</sup>	EUR
<i>Tequila Cuervo, Cachaca, Lemon Juice, Lime juice, Pineapple Juice</i>	7,50
<b>SEX ON THE BEACH</b> <sup>2</sup>	EUR
<i>Smirnoff Vodka, Peachliquer, Amaretto, Lemon Juice, Cranberry Juice</i>	7,50
<b>SINGAPORE SLING</b> <sup>1</sup>	EUR
<i>Gordon's London Dry Gin, Cherry Brandy, Lemon, Soda</i>	7,50
<b>SWIMMING POOL</b> <sup>1</sup>	EUR
<i>Smirnoff Vodka, Bacardi light dry, Coconutcream, Cream, Pineapplejuice, Bleu Curacao</i>	7,50
<b>PLANTER'S PUNCH</b> <sup>1</sup>	EUR
<i>Myer's Rum, Bacardi light dry, Grenadine, Lemon Juice, Orange Juice</i>	7,50
<b>SALZA</b> <sup>4</sup>	EUR
<i>Tequila Cuervo, Tequila Cuervo Especial, Triple Sec, Lemon Juice, Almond Syrup</i>	7,50
<b>HURRICANE</b> <sup>2</sup>	EUR
<i>Bacardi light dry, Bacardi black, Passionfruit, Lemon Juice, Orange Juice, Lime juice, Pineapple Juice,</i>	7,50
<b>MAI TAI</b> <sup>1,4</sup>	EUR
<i>Bacardi black, Myer's Rum, Triple Sec, Lemon Juice, Almond syrup, Rum 73%</i>	8,00
<b>LONG ISLAND ICETEA</b> <sup>1,2</sup>	EUR
<i>Bacardi Light Dry, Gordon's London Dry Gin, Triple Sec, Smirnoff Vodka, Tequila Cuervo, Coke</i>	8,00
<b>ZOMBIE</b> <sup>1</sup>	EUR
<i>Bacardi light dry, Bacardi black, Cherry Brandy, Pineapple Juice, Lemon, Grenadine, Rum 73%</i>	8,00

## Soft-Mix Cocktails

Smirnoff Ice Red	0,275 l	EUR	3,50
Smirnoff Ice Black	0,275 l	EUR	3,50