
APERITIFEMPFEHLUNG

PINK GRAPEFRUIT LIMONADE (ALKOHOLFREI) 0.3L / 0.5L
PINK GRAPEFRUIT | SPRUDELWASSER | MINZE | EISWÜRFEL 4.6 / 6.6

LILLET JOLIE
LILLET ROSE | PINK GRAPEFRUIT | PROSECCO | SPRUDELWASSER |
MINZE | EISWÜRFEL 8

STRAWBERRY LIMOCELLO SPRITZ
LIMONCELLO | PROSECCO | SPRUDELWASSER | ERDBEERSIRUP | MINZE 9

LIMOCELLO SPRITZ LIMONCELLO | PROSECCO | SPRUDELWASSER | MINZE 8

PROSECCO MIT HIMBEERSORBET (AUF ANFRAGE ALKOHOLFREI) 7.5

ROSE SPRITZ HOLUNDER SIRUP | ROSE TROCKEN |
SPRUDELWASSER | MINZE 8.5

LILLET WILD BERRY LILLET BLANC | WILD BERRY | WALDBEEREN 7.5

SARTI SPRITZ
BLUTORANGE - MANGO - MARACUJA - VODKA - LIKÖR | PROSECCO 8.5

HIMBEER SPRITZ HIMBEER SIRUP | PROSECCO | SPRUDELWASSER | MINZE 8.5

APEROL SPRITZ APEROL | PROSECCO | WASSER | ZITRONE 8.5

HUGO
HOLUNDER SIRUP | PROSECCO | SPRUDELWASSER | MINZE 8.5

TAPAS (KLEINIGKEITEN) INTERNATIONAL

- SPARGELCREMESUPPE VOM WEISSEN SPARGEL MIT SPARGELSTÜCKEN 6.5
- KALTE GURKEN-AVOCADO-SUPPE MIT NORDSEEKRABBen 6.5
- OLIVEN GRÜN UND VIOLETT 4
- BLATTSALAT VINAIGRETTE 4
- BEILAGENSALAT 4.5
- CAPRESE CHERRYTOMATEN I MOZZARELLAKUGELN I BASILIKUMPESTO 7
- SPINAT MIT PINIENKERNEN & ZWIEBELN 6
- ANTIPASTI
TOMATEN I ZWIEBELN I CHAMPIGNONS AUBERGINE I ZUCCHINI I PAPRIKA I SCHNITTLAUCHCREME 6.8
- GEFÜLLTE CHAMPIGNONS MIT FRISCHKÄSE IN KNOBLAUCHÖL 6
- PANIERTER SCHAFSKÄSE PREISELBEEREN 5
- KLEINER ZIEGENKÄSE GRATINIERT MIT WALLNUSS & HONIG 6
- KARTOFFELPOMMES MIT TRÜFFELMAYONNAISE 6.5
- KLEINER FLAMMKUCHEN CREME FRAICHE I PILZEN I CAMEMBERT 8.5
- TINTENFISCHRINGE GEBRATEN IN KNOBLAUCHÖL 6.5
- 2 JAKOBSMUSCHELN IN SHERRY-SAHNE-SAUCE 9
- 2 JAKOBSMUSCHELN IN KNOBLAUCH-CHILI-SAUCE 9
- LACHS-AVOCADOTARTAR 8.5
- 3 GEBRATENE GARNELEN IN KNOBLAUCHÖL 8.5
- WEISSER & GRÜNER SPARGEL MIT GARNELEN IN ZITRONEBUTTER 8.5
- REIBEKUCHEN MIT LACHS I CREME FRAICHE 6.8
- GETRÜFFELTE SPINAT-RICOTTA-TORTELLINI
AN SAHNE SAUCE I TOMATEN I KNOBLAUCH I ZWIEBELN 5.6
- RISOTTO MIT GRÜNEM & WEISSEN SPARGEL MIT PARMESAN IN WEISSWEINSAHNE SAUCE 7.5
- GNOCCHI GEFÜLLT MIT FRISCHKÄSE AN SAHNE I SPINAT 5.6
- RISOTTO MIT PFIFFERLINGEN CHERRYTOMATEN I MOZZARELLA I KNOBLAUCH (VEGETARISCH) 7
- RAVIOLI MIT KALBSFLEISCHFÜLLUNG PFIFFERLINGE I SAHNE SAUCE 7
- SPARGEL GRÜN & WEISS MIT SPECK I HOLLANDAISE I ZIEGENFRISCHKÄSE 8.5
- SCHARFE HACKFLEISCHBÄLLCHEN MIT SCHNITTLAUCHCREME 6
- MINI BURGER SESAMBUN. SCHWEIN/RIND PATTIE. COCKTAILSAUCE. TOMATE. GOUDA 6
- DATTELN IM SPECKMANTEL 4.5

TAPAS (KLEINIGKEITEN) INTERNATIONAL

- SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN 8
- SCHNITZELCHEN VOM HÄHNCHEN WIENER ART 6
- SPIESS VOM JUNGBULLEN MIT ROULEDIP 7
- HÄHNCHENSTÜCKE IN SHERRY-SAHNE SAUCE 5.6
- MINI - CEVAPCICI MIT AJVAR I ZWIEBELN 5.6
- VITELLO TONATO MIT THUNFISCHCREME I KAPERN 6
- CURRYWURST GEFLÜGEL 6

WÄHLEN SIE AUS MEHREREN TAPAS AUS UND KREIREN SIE IHR EIGENES GERICHT
ZU ALLEN TAPAS REICHEN WIR BROT JEDER WEITERE GEWÜNSCHTE BROTKORB WIRD BERECHNET.

- ROULEDIP (KARTOFFELN / PAPRIKA / CHILI / KNOBLAUCH / OLIVENÖL) 2.8
- AIOLI 3
- SCHNITTLAUCHCREME 2.3
- TRÜFFELMAYONAISE 2.5

ZU IHREM DIP REICHEN WIR IHNEN GERNE GEGEN EINEN AUFPREIS BROT.
KLEINER BROTKORB 2€ / GROSSER BROTKORB 4€

PASTA / GNOCCHI / FISCH

TAGLIATELLE AN JUNGBULLEN - ROASTBEEFSTREIFEN
IN GETRÜFFELTER SAHNE SAUCE I GRÜNER SPARGEL I CHERRYTOMATEN 26

DORADENFILET AN RISOTTO I ZUCCHINI I PISTAZIENKROKANT I BASILIKUMPESTO 26

FISCHVARIATION LACHSFILET I DORADENFILET I GARNELEN I BRATKARTOFFELN 26

SAFRANRISOTTO I LACHSFILET I GRÜNER SPARGEL 22

TAGLIATELLE THUNFISCH (SCHARF)
CHERRYTOMATEN I KNOBLAUCH I ZWIEBELN I PEPERONI I FETA 17

PENNE MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN (VEGETARISCH)
GETROCKNETE TOMATEN I PINIENKERNE I IN OLIVENÖL 19

SALATE

**GROSSER GEMISCHTER SALAT MIT PFIFFERLINGEN JUNGBULLENSTEAKSTREIFEN I BALSAMICO-
DRESSING I CREME FRAICHE** 28.5

SALAT HÄHNCHEN BLATTSALATE. KRAUTSALAT I TOMATEN I GURKEN I SALATKERNE I CEA-
SARDRESSING I ROULEDIP 18

SALAT ZIEGENKÄSE (VEGETARISCH) HONIG I BALSAMICOVINAIGRETTE (VEGETARISCH)
BLATTSALATE I KRAUTSALAT I TOMATEN I GURKEN I SALATKERNE 17.5
ALLE SALATDRESSINGS SIND SELBSTGEMACHT & LACTOSEFREI

GRIESCHICHER BAUERNSAT
GURKEN I CHERRYTOMATEN I FETA I GRÜNE OLIVEN I KALAMATA OLIVEN I WASSERMELONE
15

FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN CREME FRAICHE | SPECK | LAUCHZWIEBELN | GOUDA 12.5

FLAMMKUCHEN (VEGETARISCH) CREME FRAICHE | ZUCCHINI | LAUCHZWIEBELN | CHERRY-TOMATEN | SCHAFSKÄSE 13.5

FLAMMKUCHEN PFIFFERLINGE CREME FRAICHE | SERRANOSCHINKEN | GOUDA | CHERRY-TOMATEN | PFIFFERLINGE 18

FLEISCH

WIENERSCHNITZEL KALB

BRATKARTOFFELN | SPECK | PREISELBEEREN 26.5

- ODER MIT PILZRAHMSAUCE (OHNE PREISELBEEREN) 28

GRILLTELLER

SCHWEINERÜCKENSTEAK | SCHWEINENACKENSPIESS | 2 CEVAPCICI | SPECK
KARTOFFELPOMMES | DJUVECREIS | AJVAR (PAPRIKADIP) 22

SCHNITZEL WIENER ART VOM SCHWEINERÜCKEN KARTOFFELPOMMES 16

- MIT PILZRAHMSAUCE 18

CEVAPCICI (HACKFLEISCHRÖLLCHEN SCHWEIN + RIND)

KARTOFFELPOMMES | DJUVECREIS | AJVAR (PAPRIKADIP) 18

RAZNJICI (2 FLEISCHSPIESSE VOM SCHNWEINENACKEN)

KARTOFFELPOMMES | DJUVECREIS | AJVAR (PAPRIKADIP) 16.5

PLJESKAVICA (HACKSTEAK SCHWEIN + RIND)

KARTOFFELPOMMES | DJUVECREIS | AJVAR (PAPRIKADIP) GEFÜLLT MIT SCHAFSKÄSE 19

CORDON BLEU SCHWEINERÜCKEN

GEFÜLLT MIT SERRANOSCHINKEN | GOUDA | KARTOFFELPOMMES 18.5

BURGER

BURGER CAMEMBERT

BRIOCHE BUN LAUGE | HACKPATTIE MIT RIND & SCHWEIN | SALAT | TOMATE
CAMEMBERT | HAUSGEMACHTES ZWIEBELKONFIT | HAUSGEMACHTE COKTAILBURGERSAUCE
| KARTOFFELPOMMES 17

LACHSBURGER

BRIOCHE BUN | GEBRATENES LACHSFILET | AVOCADO-HONIG-DILL-SENF-SAUCE | ZWIEBELN
| SALAT | TOMATEN | KARTOFFELPOMMES 18

TERIYAKI BURGER

SESAMBUN | SCHWEIN/RIND PATTIE | AVOCADO | TERIYAKI MAYO |
ROTE ZWIEBELN | BLATTSALAT | TOMATE | KÄSE | KARTOFFELPOMMES 19.5

CLUB SANDWICH

TOMATEN | SALAT | HÄHNCHENBRUST | SPECK | EIER | MAYONAISE |
KARTOFFELPOMMES 16

UNSERE PANADEN SIND AUS EIERN UND PANKO-PAPRIKAPANIERMEHL

DESSERT

ERDBEER-RHABARBERTIRAMISU	6
LIMONCELLOCREME MIT ERDBEERSTÜCKEN	6.5
APEROL-ORANGENCREME MIT QUARK/JOGHURT	6.5
SELBSTGEMACHTE WAFFEL	5
KIRSCHEN	2.5
SAHNE	1.5
VANILLEEIS	2
SCHOKOLADENSAUCE	1
PALATSCHINKE	5
KIRSCHEN	2.5
SAHNE	1.5
VANILLEEIS	2
SCHOKOLADENSAUCE	1
KUGEL EIS/SORBET	
VANILLE	2
SCHOKOLADE	2
MANGOSORBET	5
ZITRONENSORBET	4
HIMBEERSORBET	5
MARACUJASORBET	5
EISKAFFEE	
VANILLEEIS. SAHNE. KALTER KAFFEE	6.5
EISSCHOKOLADE	
VANILLEEIS. SAHNE. KALTE SCHOKOLADE	6.5
UNSER DESSERT AUSSER EIS IST SELBSTGEMACHT.	

WEISSWEIN

	0,1L/	0,2L/	0,75L
BIO-RIESLING VON PRINZ RHEINGAU TROCKEN KRÄFTIGE MINERALITÄT & FRISCHE. GOLDGELB	4.8	8	29
BIO-RIVANER MOSEL TROCKEN DUFTIG ZARTE NUSSAROMEN. UNKOMPLIZIERT UND FRISCH	4.2	7.5	24
RIESLING BROGSITTER RHEINHESSEN - FEINHERB BEKÖMMLICH UND BELEBEND	4	7	
RIESLING WEINGUT ANSELMANN - TROCKEN VOLLMUNDIG UND BEKÖMMLICH	3.8	6.5	
WEISSBURGUNDER HEGER BADEN - TROCKEN FRISCHER, ANIMIERENDER WEIN MIT EINER RASSIGEN STRUKTUR	4.5	7.5	
WEISSBURGUNDER DREISSIGACKER RHEINHESSEN - TROCKEN 100% ÖKOLOGISCH BEWIRTSCHAFTETE WEINBERGE FLORALE NASE VON REIFEN, GELBEN FRÜCHTEN, LEICHTE, NUSSIGE NOTEN, ZARTER SCHMELZ UND WÜRZIGER ABGANG			32
WEISSBURGUNDER BROGSITTER RHEINHESSEN - MILD ELEGANTER UND FEIN - FRUCHTIGER WEIN	4	7	
LUGANA DOGANA VENETA CANTINE VITEVIS - TROCKEN HELLGELB. DUFT VON KAMILLE, MANDELBLÜTE & GELBEN APFEL	4	7	25
GRAUBURGUNDER ELLERMANN SPIEGEL - PFALZ - TROCKEN BESITZT EINE KLARE FARBE MIT PLATIN-REFLEXEN. TYPISCHE ABER KONZENTRIERTE BURGUNDERAROMEN	4.5	7.5	26
BLANC DE NOIR ADENEUER AHR - TROCKEN- SPÄTBURGUNDER WÜRZIG FRUCHTIGES BUKETT, FLORAL UND FRUCHTIG AM GAUMEN, FEINE HIMBEER NOTEN, KOMPLEXE ART	5	8.5	30
CHARDONNAY BOUCHARD AINÉ FRANKREICH - TROCKEN AUSGEZEICHNETE, HARMONISCHE STRUKTUR UND EINE SATTE, GOLDGELBE FARBE, GEHALTVOLL UND FRUCHTBETONT	3.8	6.5	23
SAUVIGNON BLANC AUFWIND PFALZ - TROCKEN WEINGUT THOMAS HENSEL GRASIGE SÄURE. SCHWARZE CASSISBEEREN. JOHANNISBEERBLÄTTER	4.8	8	29
GRÜNER VELTINER LEO HILLINGER ÖSTERREICH - TROCKEN FRISCHE AROMEN VON BIRNE. ZITRONEN. THYMIAN. WÜRZIG	3.8	6.5	
VINHO VERDE MESSIAS HELLES STROHGELB MIT GRÜNlichen REFLEXEN, FEINER DUFT VON GRÜNER WIESE UND ZITRUSFRÜCHTEN, AM GAUMEN AROMEN VON REIFEN HONIGMELONEN, LEICHTE PERLUNG VON NATÜRLICHER KOHLENSÄURE, NUR 8,5% ALKOHOL	4.8	8	29

ROTWEIN

	0,1L/	0,2L/	0,75L
URSPRUNG REBSORTE CABARNET SAUVIGNON, MERLOT, PORTUGIESER WEINGUT MARKUS SCHNEIDER - PFALZ. TROCKEN SCHMECKT NACH ROTEN BEEREN. CASSIS. KRÄUTER. SCHOKOLADE	4.8	8	27
AHR-SPÄTBURGUNDER BROGSITTER AHRWEILER KLOSTERBERG TROCKEN ODER HALBTROCKEN SAFTIG-RUNDES, KRÄFTIG-KERNIGES BUKETT, SEHR HARMONISCH	4.5	7.5	
SCHOPPEN ROTSPON BROGSITTER SANCT PETER - LIEBLICH RUND, AUSGEWOGEN UND MILD NICHT ZU SCHWER UND GUT BEKÖMMLICH.	4	7	
MONTEPULCIANO D 'ABRUZZO PASSOFINO - TROCKEN BROMBEERE SAUERKIRSCHEN WALDBODEN VANILLE KRÄFTIG SAFTIG WARM	5.2	8.5	29
PLAVAC STON KROATIEN - TROCKEN KRISTALLROTE FARBE. REIFE FRÜCHTE. KIRSCHEN, GETROCKNETE PFLAUMEN ERFRISCHENDE SÄURE. WEICHE TANNINEN. FEIN AUSBALANCIERT	4	7	26
MALBEC I.P. MENDOZA-ARGENTINA BODEGA SOTTANO S.A. - TROCKEN VIELFÄLTIGE AROMEN WIE SCHOKOLADE, REIFE KIRSCHEN UND PFLAUME. DURCH DIE LAGERUNG IM HOLZFASS FINDEN SICH LEICHTE VANILLE-TÖNE. EIN SAMTIGER ROTWEIN MIT HERVORRAGEND EINGEBUNDEN TANNINEN.	4.8	8	27
HENSEL & GRETEL PFALZ WEINGUT THOMAS HENSEL & MARKUS SCHNEIDER - TROCKEN CUVÉE AUS CABERNET SAUVIGNON, BLAUFRÄNKISCH UND MERLOT. DER WEIN DUFTET NACH KAKAO, VANILLE, BROMBEERE, CASSIS UND DUNKLEN KIRSCHEN. AM GAUMEN IST DER ROTWEIN ELEGANT UND RUND. DER KRÄFTIG WÜRZIGE WEIN FINDET IM ABGANG EIN FRUCHTIGES FINALE.	5.5	9.5	35
INFINITUS TEMPRANILLO - CABARNET SAUVIGNON VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA IGP - TROCKEN REICHHALTIGE, AUSDRUCKSSTARKE AROMEN VON ROTEN UND SCHWARZEN BEEREN SOWIE EIN SEHR GEHALTVOLLER CHARAKTER UND GROSSE SAMTIGKEIT	4.8	8	27
AHR SPÄTBURGUNDER-KLOSTER MARIENTHAL MARIE VALLÉ AHR QBA HALBTROCKEN AHR FRUCHTINTENSITÄT UND ELEGANTES BUKETT REIFEN BEERENFRÜCHTEN. HARMONIE UND WARMER AROMATIK. MINERALITÄT UND KOMPLEXEN FRUCHTNOTEN.			29
SONNENHOF LEMBERGER TRAUBE FEINHERB WEINBERGLAGE AM STROMBERG WÜRTTEMBERG FRUCHTAROMEN VON BROMBEEREN UND SAUERKIRSCHEN, BLUMIGE NOTE, DIE AN VEILCHEN ERINNERT. CHARAKTER UND GROSSE SAMTIGKEIT	4.8	8	29

ROSÉWEIN

	0,1L/	0,2L/	0,75L
PORTUGIESER WEISSHERBST ROSALINDE ELLERMANN SPIEGEL - PFALZ - HALBTROCKEN FRISCH UND ANGENEHM MILD IN DER SÄURE, FEINES FRUCHTAROMA, SEHR BALANCIERT AM GAUMEN	4	7	
WHISPERING ANGEL COTES DE PROVENCE - TROCKEN CUVEE GRENACHE, ROLLE (VERMENTINO), CINSULT UND SYRAH WEINGUT CHATEAU D'ESCLANS - TROCKEN NOTEN VON ERDBEERE, ZITRONE, KIRSCH UND JASMIN. AM GAUMEN MIT SCHÖNER MINERALITÄT UND ELEGANZ. FRUCHTIG & FRISCH	9	16	60
WINDROSÉ ELLERMANN SPIEGEL - PFALZ - TROCKEN FEINFRUCHTIGES BUKETT, HIMBEEREN UND WALDERDBEEREN IM DUFT, ZART UND HARMONISCH AM GAUMEN	4.8	8	27
MIRAVAL COTES DE PROVENCE AOC WEINGUT JOLIE-PITT & PERRIN - TROCKEN DUFT VON WEISSEN BLÜTEN. FRISCHE ERDBEEREN NOTE VON REIFEN SAUERKIRSCHEN	8	14	48
WEISSWEINSCHORLE/ ROTWEINSCHORLE/ ROSÉWEINSCHORLE		4.5	
PROSECCO	0,1L		0,75L
CATERINA DEL VENETO GLERA HERB CORNARO FRIZZANTE BAINCO	4.5		24
PROSECCO MIT HIMBEERSORBET & MINZE	8.5		
SEKT ALKOHOLFREI	0,1L		
FREIXENET	5.5		

ALKOHOLFREIES

	0,35L	0,5L	0,75L
PUREZZA TAFELWASSER LAUT	3.1		6.5
PUREZZA TAFELWASSER MEDIUM	3.1		6.5
PUREZZA TAFELWASSER LEISE	3.1		6.5
TAUNUSQUELLE MINERALWASSER MEDIUM			7
	0,3L	0,5L	
COCA COLA	3.1	5.1	
FANTA	3.1	5.1	
MEZZO MIX	3.1	5.1	
COCA COLA LIGHT	3.1	5.1	
SPRITE	3.1	5.1	
COCA COLA ZERO	3.1	5.1	
APFELSCHORLE	3.5	5.2	
RHABARBERSCHORLE	3.5	5.2	
MARACUJASCHORLE	3.5	5.2	
KIRSCHAFTSCHORLE	3.5	5.2	
ORANGENSAFTSCHORLE	3.5	5.2	
	0,2L		
BITTER LEMON	3.5		
TONIC WATER	3.5		
GINGER ALE	3.5		
	0,3	0,5L	
ORANGENSAFT	3.6	6.1	
APFELSAFT	3.6	6.1	
KIRSCHAFT	3.6	6.1	
RHABARBERSAFT	3.6	6.1	
MARACUJASAFT	3.6	6.1	

BIER

BIER VOM FASS	0,25L	0,4L
KÖNIG PILSENER	2.9	4.3
GAFFEL KÖLSCH	2.9	4.3
PILS/KÖLSCHRADLER MIT SPRITE	3.1	4.5
PILS/KÖLSCHALSTER MIT FANTA	3.1	4.5
PILS/KÖLSCHSCHUSS MIT MALZBIER	3.1	4.5
PILS/KÖLSCHCOLA	3.1	4.5
FLASCHENBIER		0,5L
PAULANER HEFE NATURTRÜB		5.5
HEFE MIT COCA COLA		6.5
PAULANER DUNKEL		5.5
ALKOHOLFREIES BIER	0,33L	0,5L
ERDINGER		5.5
KÖNIG PILSENER	3.9	
MALZBIER	3.9	

HEISSGETRÄNKE

HEISSE SCHOKOLADE MIT MILCH	3.5
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	5
CHOCHIATO MIT SAHNE (SCHOKOLADE MT ESPRESSO)	5.5
HEISSE MILCH MIT HONIG	4.5
HEISSE ZITRONE	5
IRISH COFFEE (KAFFEE. SAHNE. IRISH WHISKEY)	7.5

KAFFEESPEZIALITÄTEN

ICED LATTE MACCHIATO	4
CAPPUCCINO MIT MILCHSCHAUUM	3
CAPPUCCINO MIT SAHNE	3.5
MILCHKAFFEE	4
LATTE MACCHIATO	4.5
ESPRESSO	2.5
DOPPELTER ESPRESSO	5
ESPRESSO MACCHIATO	3.5
CAFE CREMA BOHNENKAFFEE	3

TEESPEZIALITÄTEN VON KEO

KRÄUTERTEE APFEL	3.8
DARJEELING	3.8
EARL GREY	3.8
KAMILLENTÉE	3.8
GRÜNER TEE	3.8
ERDBEER ZITRONENGRAS	3.8
PFLAUME ZIMT	3.8
FRÜCHTETEE ANANS-KOKOS	3.8
ORANGE-MANDEL-ZIMT	3.8
PFEFFERMINZTEE MIT FRISCHER MINZE	4.5

SPIRITUOSEN

APERITIF		5CL
	MARTINI BIANCO	5
	CAMPARI	5
	SHERRY MEDIUM DRY	5
	SHERRY DRY	5
DIGESTIV		2CL
	RAMAZOTTI	4
	AVERNA	4
	FERNET BRANCA	4
	MALTESER	4
	JUBILÄUMS AQUAVIT	4
	NORDHÄUSER KORN	4
	SLJIVOVIC	4
	VODKA ABSOLUT	4
	JÄGERMEISTER	4
	OUZO	4
GRAPPA		2CL
	LE PAGURE (WEISS)	4
	BARBERA BERTA (GELB)	5
WHISKEY		2CL
	BALLENTINES FINEST	6
	JACK DANIELS	6
COGNAC		2CL
	ASBACH URALT	6
	REMY MARTIN	6
	HENNESSEY	6
LIKÖRE		
	AMARETTO	2CL 3
	SAMBUCA MOLINARI	2CL 3
	BAILEYS	4CL 5
	JULISKA	2CL 4
LONGDRINK	0,2L MIT 4CL ALKOHOL	
	GIN TONIC	6.5
	VODKA LEMON	6.5
	VODKA TONIC	6.5
	CAMPARI ORANGE	6.5
	BACARDI COLA	6.5
	WHISKEY COLA	6.5