

## Vorspeisen

<b>Bruschetta Classico</b>	<b>5,90 €</b>
Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch	
<b>Mozzarella Caprese</b>	<b>9,90 €</b>
Tomaten und Mozzarella-Scheiben mit frischem Basilikum, serviert mit hausgemachtem Brot	
<b>Geröstete Champignons</b>	<b>6,90 €</b>
Frische Champignons geröstet mit Zwiebeln, serviert mit hausgemachtem Brot	
<b>Gebackener Gouda Käse</b>	<b>6,90 €</b>
Serviert mit feiner Remouladensauce und hausgemachtem Brot	
<b>Gebackener Schafskäse</b>	<b>8,90 €</b>
Mit Paprika und Zwiebeln auf Rucola, serviert mit hausgemachtem Brot	
<b>Vorspeisen Teller „Mein Stübchen“</b>	<b>13,90 €</b>
Variation aus Bruschetta, Mozzarella Caprese, Rinder-Carpaccio, geräuchertem Lachs, Oliven und Rucola Salat, serviert mit hausgemachtem Brot	
<b>Vorspeisen Teller „Mein Stübchen“ für 2 Personen</b>	<b>21,90 €</b>
Variation aus Bruschetta, Mozzarella Caprese, Rinder-Carpaccio, geräuchertem Lachs, Oliven und Rucola Salat, serviert mit hausgemachtem Brot	
<b>Carpaccio Di Viniciana</b>	<b>12,90 €</b>
Hauchdünn geschnittene Scheiben vom Rind mit mariniertem Rucola Salat, Oliven und gehobeltem Parmesankäse, serviert mit hausgemachtem Brot	
<b>Hot Carpaccio</b>	<b>15,90 €</b>
Warme, dünn geschnittene Scheiben vom Rind mit mariniertem Rucola Salat, und Parmesankäse, serviert mit hausgemachtem Brot	
<b>Scampi „Olio“</b>	<b>14,90 €</b>
Scampi in Knoblauch-Olivenöl, pikant, auf Rucola, serviert mit hausgemachtem Brot	

## Suppen

### Tomatensuppe

Mit Sahnehaube und Basilikum, serviert mit hausgemachtem Brot

5,50 €

### Champignon Creme-Suppe

Mit frischen Champignons, serviert mit hausgemachtem Brot

5,50 €

### Bouillabaisse

Fischsuppe nach „Art des Hauses“, serviert mit hausgemachtem Brot

13,90 €

## Für unsere kleinen Gäste (KINDER)

### Kinder-Putenschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise

7,90 €

### Kinder-Rinderhacksteak

mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise

7,90 €

### Nudeln mit Tomaten-Soße

Wahlweise mit Penne oder Spaghetti bestellen

5,90 €

### Pizza Margarita

Tomatensoße, Käse und Oregano

5,90 €

## Salate

Serviert mit Vinaigrette  
(hausgemachtes Essig-Öl-Dressing, verfeinert mit schwarzem Tee)

<b>Rucola Salat</b> mit Cherrytomaten, Parmesankäse und Vinaigrette, serviert mit hausgemachtem Brot	<b>8,90 €</b>
<b>Chef Salat</b> Gemischter Salat mit Thunfisch, Gouda Käse und Vinaigrette, serviert mit hausgemachtem Brot	<b>9,90 €</b>
<b>Salatteller „Italia“</b> Gemischter Salat mit Basilikum und in Olivenöl gewürztem Mozzarella Käse und Vinaigrette, serviert mit hausgemachtem Brot	<b>9,90 €</b>
<b>Salatteller „Fantasia“</b> Gemischter Salat mit gegrillten Putenstreifen, Schafskäse und Vinaigrette, serviert mit hausgemachtem Brot	<b>10,90 €</b>
<b>Salatteller „Caesar“</b> Gemischter Salat mit gegrillten Putenstreifen, Champignons und Vinaigrette serviert mit hausgemachtem Brot	<b>10,90 €</b>
<b>Salatteller „Elisabeth“</b> Gemischter Salat mit geräucherter Lachs und Vinaigrette, serviert mit hausgemachtem Brot	<b>12,90 €</b>
<b>Salatteller „Frutti di Mare“</b> Gemischter Salat mit Meeresfrüchten und Vinaigrette, serviert mit hausgemachtem Brot	<b>12,90 €</b>
<b>Salatteller „Primavera“</b> Gemischter Salat mit gegrillten Scampi, Knoblauch und Vinaigrette, serviert mit hausgemachtem Brot	<b>14,90 €</b>
<b>Salatteller „Salmone“</b> Gemischter Salat mit gegrillten Lachsstreifen, Knoblauch und Vinaigrette, serviert mit hausgemachtem Brot	<b>18,90 €</b>
<b>Salatteller „alla Boss“</b> Gemischter Salat mit gegrillten Rinderstreifen und Vinaigrette, serviert mit hausgemachtem Brot	<b>20,90 €</b>

## Für den kleinen Hunger

<b>Folienkartoffel „Vegetarisch“</b> Folienkartoffel mit Ceylon-Knoblauch-Creme und kleinem gemischtem Salat	<b>9,90 €</b>
<b>Folienkartoffel nach „Art des Hauses“</b> Folienkartoffel mit Ceylon-Knoblauch-Creme und gegrillten Putenstreifen	<b>10,90 €</b>
<b>Folienkartoffel „Provence“</b> Folienkartoffel mit Ceylon-Knoblauch-Creme und gegrillten Scampi	<b>14,90 €</b>
<b>Folienkartoffel „Elisabeth“</b> Folienkartoffel mit Ceylon-Knoblauch-Creme und geräuchertem Lachs	<b>12,90 €</b>
<b>Folienkartoffel „alla Boss“</b> Folienkartoffel mit Ceylon-Knoblauch-Creme und gegrillten Rinderspitzen	<b>16,90 €</b>
<b>Damen Toast</b> 2 Schweine-Medaillons vom Grill auf Toast mit Ananas und Hollandaise Soße	<b>12,90 €</b>
<b>Herren Toast</b> Kleines Rumpsteak vom Grill auf Toast mit Pfeffersoße	<b>15,90 €</b>
<b>Toast-Toskana</b> 2 Puten-Medaillons vom Grill auf Toast, in Tomatensoße mit Zwiebeln, Oliven, Tomaten, Knoblauch und Parmesankäse	<b>13,90 €</b>
<b>Jäger-Toast</b> 2 Schweine-Medaillons vom Grill auf Toast mit Jägersoße	<b>12,90 €</b>
<b>Toast „Thai Style“</b> 2 Puten-Medaillons vom Grill auf Toast, in Curry-Sahnesoße mit gemischtem Obst	<b>13,90 €</b>

## **Pizza** (Verfeinert mit Schwarzem Tee)

	Klein	Groß
<b>Margherita</b> Tomatensoße, Käse und Oregano	6,90 €	7,90 €
<b>Funghi</b> Tomatensoße, Käse, frische Champignons und Oregano	8,90 €	9,90 €
<b>Vegetarino</b> Tomatensoße, Käse, Broccoli, Champignons, Paprika, Oliven und Oregano	8,90 €	9,90 €
<b>Eman</b> Tomatensoße, Käse, Paprika, Mais, Rucola und Oregano, pikant	8,90 €	9,90 €
<b>Hawaii</b> Tomatensoße, Käse, Ananas, Schinken und Oregano	8,90 €	9,90 €
<b>Tonno</b> Tomatensoße, Käse, Thunfisch, Zwiebeln und Oregano	8,90 €	9,90 €
<b>Salami</b> Tomatensoße, Käse, Rindersalami und Oregano	8,90 €	9,90 €
<b>Merisa</b> Tomatensoße, Käse, Thunfisch, Champignons, Peperoni und Oregano	8,90 €	9,90 €
<b>Grecia</b> Tomatensoße, Käse, Spinat, Schafskäse, Oliven, Knoblauch und Oregano	8,90 €	9,90 €
<b>Diversa</b> Tomatensoße, Käse, Schinken, Salami, Zwiebeln, Peperoni und Oregano	8,90 €	9,90 €
<b>Quattro Formaggi</b> Tomatensoße, 4 verschiedenen Käsesorten und Oregano	8,90 €	9,90 €
<b>Ajna</b> Tomatensoße, Käse, Scampi, Rucola und Oregano	13,90 €	14,90 €
<b>Amar</b> Tomatensoße, Käse, dünn geschnittene Rumpsteak-Streifen, Champignons, Rucola, Parmesan und Oregano	15,90 €	16,90 €
<b>Emma</b> Tomatensoße, Käse, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Putenstreifen vom Grill und Oregano	12,90 €	13,90 €
<b>Parma</b> Tomatensoße, Mozzarella Käse, Parmaschinken, frische Tomaten, Rucola und Parmesan	12,90 €	13,90 €
<b>Frutti di Mare</b> Tomatensoße, Käse, Scampi, Lachs, Meeresfrüchte, Knoblauch und Oregano	13,90 €	14,90 €

## **Pasta / Nudeln** (Verfeinert mit Schwarzem Tee)

<b>Penne Grecia</b> Mit Spinat, Oliven, Schafskäse, Zwiebeln, Knoblauch in Sahnesoße	<b>8,90 €</b>
<b>Penne Arrabiata</b> Mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischem Basilikum in Tomatensoße, pikant	<b>8,90 €</b>
<b>Penne Milano</b> Mit Putenstreifen, Paprika, Champignons, Zwiebeln und Knoblauch in Tomaten-Sahnesoße	<b>10,90 €</b>
<b>Penne Thai-Style</b> Mit Putenstreifen, Paprika, Champignons, Zwiebeln und Knoblauch in pikanter Curry-Sahnesoße	<b>10,90 €</b>
<b>Penne Salmone</b> Mit Lachs, Spinat, Zwiebeln und Knoblauch in Weißwein-Hummer-Sahnesoße	<b>13,90 €</b>
<b>Spaghetti Aglio Olio</b> Mit Zwiebeln, Tomaten in Knoblauch und Olivenöl, pikant	<b>8,90 €</b>
<b>Spaghetti alla Rucola</b> Mit Zwiebeln, Cherrytomaten, Rucola in Knoblauch und Olivenöl, pikant	<b>9,90 €</b>
<b>Spaghetti Gorgonzola</b> Mit Zwiebeln, Knoblauch in feiner Gorgonzola-Sahnesoße	<b>11,90 €</b>
<b>Spaghetti con Scampi</b> Mit Scampi, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl	<b>13,90 €</b>
<b>Spaghetti con Filet</b> Mit Rinderfiletspitzen, Tomaten, Champignons, Zwiebeln und Knoblauch in Braten-Sahnesoße	<b>14,90 €</b>
<b>Tortellini con Scampi</b> Mit Scampi, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch in Weißwein-Sahnesoße	<b>14,90 €</b>
<b>Tortellini „Torino“</b> Mit Putenstreifen, Paprika, Champignons, Zwiebeln und Knoblauch in Tomaten-Sahnesoße	<b>13,90 €</b>
<b>Tortellini con Filet</b> Mit Rinderfiletspitzen, Tomaten, Champignons, Zwiebeln und Knoblauch in Sahnesoße	<b>15,90 €</b>

## Hausgerichte

<b>Rinderhacksteak mit Pfeffersoße</b> dazu Kroketten und Salat	<b>13,90 €</b>
<b>Hüftsteak mit Pfeffer-Soße</b> dazu Kroketten und Broccoli	<b>21,90 €</b>
<b>Rumpsteak mit frischer Champignon-Rahmsoße</b> dazu Pommes Frites und Salat	<b>25,90 €</b>
<b>Rumpsteak mit Pfeffer-Soße</b> dazu Kroketten und Broccoli	<b>25,90 €</b>
<b>Filetsteak Amar</b> mit Tomatensoße, gehobeltem Parmesan, Kroketten und Salat	<b>29,90 €</b>
<b>Champignon-Putenschnitzel</b> mit Kroketten und Salat	<b>14,90 €</b>
<b>Putenschnitzel „Wiener Art“</b> Paniert, dazu Pommes Frites und Broccoli	<b>13,90 €</b>
<b>Zigeuner-Putenschnitzel</b> mit Pommes Frites und Salat	<b>14,90 €</b>
<b>Madagaskar Spieß</b> Schweinefilet-Medaillons mit Pfeffersoße, dazu Reis, Kroketten und Salat	<b>17,90 €</b>
<b>Medaillons „Mozart“</b> Schweinefilet-Medaillons in Champignon-Rahmsoße, dazu Kroketten und Broccoli	<b>17,90 €</b>
<b>Schweinefilet Gorgonzola</b> Schweinefilet-Medaillons in feiner Gorgonzola-Soße, dazu Kroketten und Broccoli	<b>17,90 €</b>
<b>Lachsfilet „alla Stübchen“</b> in feiner Weißwein-Hummersoße mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch, dazu Butterreis und Salat	<b>21,90 €</b>
<b>Zanderfilet „alla Stübchen“</b> in feiner Weißwein-Hummersoße mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch, dazu Butterreis und Salat	<b>20,90 €</b>

Beilagen-Änderung, die gleichwertig sind, werden nicht berechnet!  
Beilagen, die einen Mehrwert aufweisen berechnen wir wie folgt, z.B.:  
Statt einer Portion Pommes - eine Folienkartoffel, oder Bratkartoffeln +2,00 €  
Gemüse statt einem Beilagen-Salat + 2,00 €

## Grillgerichte

<b>Rinderhacksteak</b>	<b>12,90 €</b>
Mit Pommes Frites und Salat	
<b>Rinderhacksteak „Adria“</b>	<b>13,90 €</b>
Mit zerlassenem Schafskäse, dazu Pommes Frites und Salat	
<b>Putensteak „alla Ajna“</b>	<b>18,90 €</b>
Gefüllt mit Schafskäse, dazu Pommes Frites und Salat	
<b>Steakteller „Emma“</b>	<b>29,90 €</b>
Drei verschiedene Steaks, ca.300g mit Bratkartoffeln und Broccoli	
<b>Rumpsteak mit Scampi</b>	<b>28,90 €</b>
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter und 4 gegrillten Scampi, dazu Folienkartoffel mit Ceylon-Knoblauch-Creme und Salat	
<b>Hausteller</b>	<b>19,90 €</b>
Lamm-, Puten- und Rindfleisch vom Grill mit Kräuterbutter, dazu Kartoffelecken und Prinzessbohnen	
<b>Mix Grillteller</b>	<b>14,90 €</b>
Rinderhacksteak, Schweinefilet, Putensteak und Speck, dazu Pommes Frites und Salat	
<b>Räuberteller</b>	<b>18,90 €</b>
Rumpsteak, Rinderhacksteak, Schweinefilet, Putensteak und Speck, dazu Pommes Frites und Salat	
<b>Lachs-Steak</b>	<b>20,90 €</b>
vom Grill, mit Spaghetti Aglio Olio und Salat	
<b>Doraden Filet</b>	<b>22,90 €</b>
vom Grill, mit Prinzessbohnen und Salzkartoffeln	
<b>Fischteller</b>	<b>28,90 €</b>
Lachs-, Zander-, Doraden-Filet und Scampi, dazu Spinat und Salzkartoffeln	
<b>Lammspieß</b>	<b>20,90 €</b>
3 Medaillons am Spieß vom Grill mit Kräuterbutter, dazu Prinzessbohnen und Salzkartoffeln	

Beilagen-Änderung, die gleichwertig sind, werden nicht berechnet!  
Beilagen, die einen Mehrwert aufweisen berechnen wir wie folgt, z.B.:  
Statt einer Portion Pommes - eine Folienkartoffel, oder Bratkartoffeln +2,00 €  
Gemüse statt einem Beilagen-Salat + 2,00 €



## Steaks

Premium Black Angus Steak aus Argentinien.

### Rindersteaks-Solo

<b>Hüftsteak</b>	200 Gramm	<b>15,50 €</b>
<b>Hüftsteak</b>	300 Gramm	<b>20,50 €</b>
<b>Rumpsteak</b>	200 Gramm	<b>18,50 €</b>
<b>Rumpsteak</b>	300 Gramm	<b>27,50 €</b>
<b>Filetsteak</b>	200 Gramm	<b>22,50 €</b>
<b>Filetsteak</b>	300 Gramm	<b>31,50 €</b>
<b>Putensteak</b>	200 Gramm	<b>9,90 €</b>
<b>Putensteak</b>	300 Gramm	<b>12,50 €</b>

Möchten Sie Ihr großes Steak noch größer haben (+ 50 Gramm)?

Hüftsteak + 3,90 €    Rumpsteak + 4,60 €    Filetsteak + 6,30 €

Zu jedem Steak servieren wir hausgemachte Kräuterbutter.

Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern, grillen wir Ihr Steak „Medium“.

### Soßen

Pfefferrahmsoße	3,00 €	Soße Hollandaise	3,00 €
Champignon-Rahmsoße	3,80 €	Zigeunersoße	3,00 €
Knoblauch in Olivenöl, kalt	2,50 €	Knoblauchsoße, warm	3,00 €
Grillsoße-Dip	2,50 €	Ceylon-Knoblauch-Creme	3,00 €
Ketchup	1,00 €	Mayonnaise	1,00 €

### Beilagen

Butterreis	3,00 €	Broccoli	3,50 €
Prinzessbohnen	3,50 €	Spinat	3,50 €
Kräuterbutter	2,00 €	Parmesan	2,50 €
Bratkartoffeln	3,50 €	Röstzwiebeln	3,00 €
Kartoffelecken(Wedges)	3,80 €	Frische Champignons	4,80 €
Gemischter Salat	3,90 €	Pommes Frites	3,00 €
Salzkartoffel	3,00 €	Folienkartoffel mit Creme	4,80 €
Kroketten	3,00 €		

## Dessert

<b>Tiramisu</b>	<b>6,90 €</b>
Hausgemachtes Tiramisu nach Rezept des Küchenchefs	
<b>Apfelstrudel</b>	<b>8,90 €</b>
Mit Vanille-Eis, Karamellsoße und Sahne	
<b>Gebackenes Vanilleeis</b>	<b>9,90 €</b>
Serviert mit Waldbeeren-Soße und Sahne	
<b>Dessert Variation „á la Stübchen“</b>	<b>11,90 €</b>

## Eiskarte

<b>Coppa Cioccolato</b>	<b>6,90 €</b>
Schokoeis, Sahne und Schokoladensoße	
<b>Coppa Nocciola/Noce</b>	<b>6,90 €</b>
Milcheis, Sahne, Nüsse oder Walnüsse, Soße <sup>(1)</sup>	
<b>Coppa Croccante</b>	<b>6,90 €</b>
Milcheis, Sahne, verschiedene Nüsse und Soße <sup>(1)</sup>	
<b>Coppa Frutta</b>	<b>6,90 €</b>
Fruchteis, Sahne, frische Früchte, Soße <sup>(1)</sup>	
<b>Coppa Frutti di Bosco</b>	<b>6,90 €</b>
Gemischtes Fruchteis, Sahne, Waldbeeren	
<b>Amarenabecher</b>	<b>6,90 €</b>
Gemischtes Eis, Sahne und Amarene <sup>(1)</sup>	
<b>Spaghettibecher</b>	<b>6,90 €</b>
Vanilleeis, Sahne und Erdbeersoße	
<b>Pinocchio</b>	<b>3,80 €</b>
2 Kugeln Eis mit Hörnchen und Plätzchen	

## Kalte Getränke

	0,2 L	0,4 L	
<b>Coca-Cola</b> (1,10)	2,60 €	4,20 €	
<b>Coca-Cola Light</b> (1,2,4,6,10)	2,60 €	4,20 €	
<b>Fanta</b> (1,2)	2,60 €	4,20 €	
<b>Sprite</b>	2,60 €	4,20 €	
<b>Spezi</b>	2,60 €	4,20 €	
<b>Orangensaft</b> (1)	2,60 €	4,20 €	
<b>Apfelsaft</b> (1)	2,60 €	4,20 €	
<b>Bananennektar</b>	2,60 €	4,20 €	
<b>Maracujanektar</b>	2,60 €	4,20 €	
<b>Rhabarbernektar</b>	2,60 €	4,20 €	
<b>Kirschnektar</b>	2,60 €	4,20 €	
<b>Glas Apfel-, Maracuja-, Rhabarber-, Kirsch-Schorle</b>	2,60 €	4,20 €	
<b>KiBa Mixgetränk aus Bananen und Kirschnektar</b> (2,11)	2,60 €	4,20 €	
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> (2,11)	2,90 €	4,90 €	
<b>Schweppes Ginger Ale</b> (2,11)	2,90 €	4,90 €	
<b>Schweppes Tonic Water</b> (2,11)	2,90 €	4,90 €	
<b>Schweppes Wild Berry</b> (2,11)	2,90 €	4,90 €	
<b>Hausgemachter Eistee</b>	0,3 L	3,90 €	
	Glas / Flasche	0,25 L	0,75 L
<b>Vio (Stilles Wasser)</b>	2,60 €	5,50 €	
<b>Apollinaris Selection</b>	2,60 €	5,50 €	

## Warme Getränke

<b>Espresso</b> (10)	2,50 €
<b>Doppelter Espresso</b> (10)	3,60 €
<b>Espresso Macchiato</b>	2,60 €
<b>Tasse Kaffee</b> (10)	3,00 €
<b>Tasse Kaffee</b> (10) endkoffeiniert	3,00 €
<b>Große Tasse Kaffee</b> (10)	3,90 €
<b>Milchkaffee</b> (9)	3,50 €
<b>Latte Macchiato</b> (9)	3,50 €
<b>Latte Macchiato</b> (9) mit Amaretto, Karamell	3,90 €
<b>Cappuccino mit Milch</b> (9)	3,00 €
<b>Großer Cappuccino mit Milch</b> (9)	3,90 €
<b>Cappuccino mit Sahne</b> (9)	3,00 €
<b>Kakao</b>	2,70 €
<b>Kakao mit Sahne</b> (9)	3,10 €

## Bier vom Fass

	0,3 L	0,5 L
Krombacher Pilsener	3,00 €	4,90 €
Krombacher naturtrübes Kellerbier	3,30 €	4,90 €
Radler (mit Sprite)	3,00 €	4,90 €
Alster (mit Fanta)	3,00 €	4,90 €
Pils Schuss (mit Cola)	3,00 €	4,90 €
Diebels Alt	Flasche 0,33 L	3,00 €
Krombacher Weizen	Flasche 0,5 L	4,90 €
Krombacher Weizen (alkoholfrei)	Flasche 0,5 L	4,90 €
Malzbier	Flasche 0,33 L	3,00 €
Krombacher Pilsener (alkoholfrei)	Flasche 0,33 L	3,00 €

## Aperitif & Drinks

Martini Bianco (1)	0,1 L	6,00 €
Campari – Orange/Soda (1)	0,2 L	6,00 €
Bacardi Cola (1,10)	4 cl	6,00 €
Whisky Cola (1,10)	4 cl	6,00 €
Aperol Spritz	0,2 L	6,50 €
Lillet White Berry	0,2 L	6,50 €
Pimm´s No.1 Cup	0,2 L	6,50 €
Hugo	0,2 L	6,50 €
Gin Tonic	4 cl	6,00 €
Wodka Tonic	4 cl	6,00 €

## Spirituosen

Amaretto	4 cl	4,90 €
Kruskovac (1)	4 cl	4,00 €
Slivovic (1)	4 cl	4,00 €
Grappa (1)	4 cl	4,00 €
Obstler	2 cl	3,50 €
Grand Marnier (1)	2 cl	3,50 €
Ramazzotti (1)	4 cl	4,90 €
Ramazzotti Rosato(1)	4 cl	4,90 €
Fernet Branca (1)	4 cl	4,90 €
Jägermeister	2 cl	3,50 €
Osborne Veterano	2 cl	3,50 €
Sambuca	2 cl	3,50 €
Baileys	4 cl	4,90 €
Williams Birne	4 cl	4,50 €
Averna	4 cl	4,50 €
Hennessey (1) „Cognac“	2 cl	5,50 €
Wodka	2 cl	3,50 €

Die eingesetzten Zusatzstoffe und erhaltenen Allergene in unseren Speisen sind dem Hefter auf der Theke zu entnehmen. Bei Bedarf sprechen Sie uns an!

## Cocktails

<b>Sex on the Beach</b> (1) Erfrischender Wodka-Cocktail mit süßem Pfirsichgeschmack und einer leichten Rotbeerenote	7,90 €
<b>Havana Special</b> (1) Cocktail mit intensiver Rumnote und deutlichem Fruchtaroma aus Cassis, Pfirsich und Zitrusfrüchten	7,90 €
<b>Mai Tai</b> (2) Goldgelber, fruchtig-saurer Cocktail mit Rum, Mandel und erfrischender Zitronennote	7,90 €
<b>Swimming Pool</b> (1) Fruchtig-süßer Wodka-Rum-Cocktail mit weichem Kokos-Curacao-Aroma	7,90 €
<b>Mojito</b> Klassischer Cocktail mit Rum, Minzgeschmack, Limettennote und Rohrzucker	7,90 €
<b>Long Island Iced Tea</b> (1) Kräftiger Cocktail aus Gin, Rum, Tequila, Wodka und Teeextrakten	7,90 €
<b>Piña Colada</b> Süßer Rum-Cocktail mit dominantem Kokosaroma und frischem Ananasgeschmack	7,90 €
<b>Caipirinha</b> Erfrischender Cocktail mit Cachaça, Limettensaft und Rohrzucker	7,90 €

## Alkoholfreie Cocktails

<b>Havana Juicer</b> (1) (3) Alkoholfreier Cocktail mit intensivem Fruchtaroma aus Cassis, Pfirsich und Zitrusfrüchten, süß und beerig	6,90 €
<b>Virgin Colada</b> Herrlich fruchtiger Ananas-Cocktail ohne Alkohol, harmonisch abgestimmt mit samtig-cremiger Kokosnote	6,90 €

## Weißweine

	Glas 0,2 L	Flasche
<b>Gaudiana Blanc de Blancs</b>	<b>4,90 €</b>	<b>14,00 €</b>
Am Gaumen spürt man einen leicht säuerlichen Geschmack, der ihm seinen jugendlichen Charakter verleiht. Im Abgang ist er angenehm und leicht.		
<b>Faustino Rivero Ulecia</b>	<b>4,90 €</b>	<b>14,00 €</b>
Vinho Branco – ein lieblicher Weißwein mit einer reifen Fruchtnote. Angenehm fruchtig im Abgang.		
<b>Chardonnay</b>	<b>6,90 €</b>	<b>21,00 €</b>
Ein sehr ausgeprägter und variantenreicher Charakter, der durch das Mittelmeerklima beeinflusst ist. Im Abgang ist er anhaltend und sehr harmonisch.		
<b>Vaquos</b>	<b>6,90 €</b>	<b>21,00 €</b>
Frisch am Gaumen, fein, harmonisch und ausgeglichen.		
<b>Weissweinschorle</b>	<b>4,90 €</b>	
<b>Natura Bio-Weißwein</b>	<b>6,00 €</b>	<b>21,00 €</b>
Dieser Wein ist erfrischend leicht, mit einer vollendeten Struktur, die einen angenehmen Geschmack im Mund hinterlässt. Der Wein hebt sich durch seine milde Wärme hervor, die ihm seinen südländischen Charakter gibt.		

## Rotweine

	Glas 0,2 L	Flasche
<b>Gaudiana Tempranillo</b>	<b>4,90 €</b>	<b>14,00 €</b>
Im Mund hat er viel Körper und Gehalt. Am Gaumen hinterlässt er Nuancen von reifen Früchten.		
<b>Las Chanas</b>	<b>4,90 €</b>	<b>14,00 €</b>
Vinho Tinto – ein lieblicher Rotwein mit einem ausgeprägten Fruchtcharakter. Hinterlässt am Gaumen eine angenehme Fruchtnuance.		
<b>Cloas de Torribas (Bio-Anbau)</b>	<b>4,90 €</b>	<b>18,30 €</b>
Tempranillo-Merlot-Cabernet – ein kräftiger Wein, der robust und stark ist. Man schmeckt leichte Lakritznüancen, vermischt mit kräftigen Gerbstoffen.		
<b>Vaquos Crianza</b>	<b>7,00 €</b>	<b>24,00 €</b>
Der Körper ist vollkommen, weitreichend und kräftig. Es entsteht ein perfektes Gleichgewicht aus Säuregehalt und Tanninen. Im Abgang ist er angenehm und langanhaltend.		
<b>Chateldon Reserve</b>		<b>29,90 €</b>
Leicht am Gaumen. Es heben sich Nuancen hervor, die durch den langen Flaschenausbau entstehen. Sie stehen im perfekten Gleichgewicht mit dem Körper des Weines. Der Abgang ist lang und der gehaltvolle Körper hinterlässt einen angenehmen Geschmack im Mund.		
<b>+7</b>		<b>55,00 €</b>
Der Geschmack ist vollendet und komplett. Er liegt mild und ausgeglichen am Gaumen. Ein Wein, bei dem besonders die leicht geräucherten roten Früchte hervorstechen.		

## Rosé

Glas 0,2 L    Flasche

### Diorama Pinot Noir

**6,90 €    21,00 €**

Durch das Hinterlassen seines intensive Fruchtgeschmackes im Munde, der ihm seine starke Persönlichkeit verleiht, ist dieser Wein sehr beliebt. Gleichzeitig liegt er durch seine Ausgeglichenheit zwischen Körper und Säuregehalt sehr mild am Gaumen. Er hat einen langanhaltenden und durchdringenden Nachgeschmack.

### Cloas de Torribas

#### Tempranillo-Merlot-Cabernet (Bio-Anbau)

**4,90 €    14,00 €**

Ein leichter Wein aber mit Charakter.

Die Rebe Tempranillo gibt ihm seine starke Persönlichkeit, die einen milden Geschmack am Gaumen hinterlässt, der zugleich ausgesprochen frisch ist.

## Prosecco

Glas 0,1 L    Flasche

### Dibon Cava Brut Reserve

**4,90 €    26,90 €**

Mild und seidig. Die Kohlensäure gibt ihm seine Frische und Lebhaftigkeit. Im Mund hinterlässt er einen lang anhaltenden Geschmack.

## Unsere feinsten Tee-Sorten

### **Darjeeling Jungpana**

**3,50 €**

An den Südhängen des Himalaja gedeiht der „Champagner“ der Tees. Er ist zart-blumig als 1st flush und ein idealer Begleiter für den ganzen Tag.

Ziehzeit: 2,5 – 3 Minuten

### **Assam GFBOP**

**3,50 €**

Assam – das größte zusammenhängende Teeanbaugebiet der Welt – bringt kräftige Tees mit kupferroter Tasse hervor. Sein vollmundiger Charakter ist geeignet, den Tee mit Milch oder Sahne zu genießen.

Ziehzeit: 2,5 – 3 Minuten

### **China Sencha**

**3,50 €**

Ein traditionell von Hand verarbeiteter Grüner Tee.

Das zarte Blatt ergibt einen frischen, lieblichen Geschmack mit einer leuchtend gelben Tasse. Ein ganz besonderer Genuss.

Ziehzeit: 2 – 3 Minuten

### **Ewiges Leben**

**3,00 €**

Sie suchen das Beste vom Besten?

Dann sind Sie am Ziel Ihrer Suche angekommen.

Ein Hochgenuss der Reinkultur, weißer Tee mit lieblich-spritzigem Marillen-Jasmin-Geschmack.

Zutaten: Weißer Tee, Aroma, Jasminblüten, rote und schwarze Johannisbeeren, Ginsengwurzel, Kornblumenblüten, Aprikosenstücke.

Ziehzeit: 2 – 3 Minuten

### **Earl Grey Finest**

**3,00 €**

Ein Tee ohne Kompromisse und mit langer Tradition.

Der elegante Earl Grey auf Darjeeling-Basis ist für Liebhaber einer leichten Tasse. Intensiv duftend und angenehm weich.

Zutaten: Darjeeling-Hochland Tee mit fein herbem Bergamotte-Öl.

Ziehzeit: 2 – 3 Minuten



### **Roter Drache**

**3,00 €**

Eine Früchteteemischung mit besonders schöner Tassenfärbung, schmeckt intensiv nach Waldfrüchten. Duftend und wohlschmeckend.

Zutaten: Hibiskusblüten, Apfelstücke, Korinthen, Attichbeeren, Holunderbeeren, Aromen, Rosenblütenblätter, rote Johannisbeeren, Erdbeerscheiben, Brombeeren.

Ziehzeit: 7 – 10 Minuten

### **Türkischer Apfeltee Joghurt-Limette**

**3,00 €**

Säurearmer Früchtetees mit fruchtiger Joghurt-Limetten-Note.

Für Liebhaber milder Früchtetees ist diese Mischung besonders geeignet.

Auch als Kaltgetränk empfehlenswert.

Zutaten: Apfelstücke, Ananaswürfel, Zitronengras, Aroma.

Ziehzeit: 7 – 10 Minuten

### **Apfeltraum Südfrucht**

**3,00 €**

Mit seinen exotischen Früchten entwickelt sich dieser Tee zu einem wahren Durstlöcher. Ein Tee, der auch gut ohne Zucker zu genießen ist.

Zutaten: Apfelstücke (55%), Pfirsichstücke, Ananas, Mango, Papaya, Aroma, Säuerungsmittel, Weinsäure.

Ziehzeit: 7 – 10 Minuten

### **African Summer**

**3,00 €**

Rotbusch, Roibusch, dieser Tee hat viele Namen.

Traditionell in Südafrika beheimatet, hat dieser koffeinfreie Tee bei uns eine große Beliebtheit erreicht. Ein Alleskönner für Jung und Alt.

Zutaten: Rotbuschtee, natürliches Aroma, Maracujagranulat

(Glukosesirup, Maracujasaftkonzentrat, Aprikosenpulpe, modifizierte

Stärke, Verdickungsmittel: E401), Orangengranulat (Orangensaftkonzentrat,

Orangenzellen), Orangenschale.

Ziehzeit: 5 Minuten

### **Beduinenschreck**

**3,00 €**

Das Wissen über Kräuter ist schon seit dem Mittelalter überliefert

und belebt unsere Sinne bis heute. Hocharomatische Minze mit

süßer Orange und einem Hauch Ingwer, wohltuend und bekömmlich.

Zutaten: Pfefferminzeblätter, Nanaminze, Orangenschale, Ingwerstücke,

Zichorienwurzel, Kaktusblüten, Katzenpfötchenblüten.

Ziehzeit: 5 Minuten

## **Stressblocker**

**3,00 €**

Geben sie dem Stress keine Chance!

Eine wohlschmeckende Mischung mit Lemongeschmack lässt Sie den Alltag vergessen.

Zutaten: Mistelkraut, Bohnenschalen, Birkenblätter, Lemongras, Brennesselblätter, Johanniskraut, Ginkgoblätter, Aroma.

Ziehzeit: 5 Minuten

## **Frauentraum**

**3,00 €**

Die Kraft der Kräuter, zum Durchatmen und Auftanken mit der natürlichen Frische der Blüten und Blätter.

Eine ungeahnte Geschmacksfülle mit Orangengeschmack.

Zutaten: Apfelstücke, Orangenschalen, Rooibos, Ingwerstücke, Zimtrinde, Himbeerblätter, Fenchel, Kamillenblüten, Frauenmantelkraut, Nelken, Wacholderbeeren, Gänsefingerkraut.

*Dürfen auch Männer trinken*

Ziehzeit: 5 Minuten

## **Männertraum**

**3,00 €**

Diese würzig-erfrischende Kräutermischung mit seiner vielfältigen Zusammensetzung streichelt den Gaumen und weckt die Sinne.

Zutaten: Apfelstücke, Rooibos, Ingwerstücke, Bohnenschale, Zimtrinde, Manneskraut, Cardamom, Ginsengwurzel, Zitronenschale.

Ziehzeit: 5 Minuten

## **Milky Chai**

**3,90 €**

Schwarztee-Mischung mit Gewürzgeschmack serviert mit heißer Milch.

Zutaten: Schwarztee, Ingwerstücke, Zimtrinde, Aroma, Cardamom.

Eine wunderbar abgestimmte Gewürzmischung. Eine echte Verlockung!

Ziehzeit: 5 Minuten

## **Frische Minze**

**3,00 €**