

## Speisen und Getränkevorschlage

### Canapés und mehr...

#### 1.) Canapés belegt mit:

Poullardenbrustscheiben  
 Verschiedenen Käsesorten  
 Rohem Schinken  
 Gekochtem Schinken  
 Salami  
 Tomate mit Mozzarella  
** EUR 2,50 pro Stück**

#### 2.) Canapés belegt mit:

Roastbeef  
 Hausgebeizter Entenbrust  
 Geräuchertem Lachs  
 Pochiertem Fischfilet  
 Mariniertem Kalbsrücken  
** EUR 2,90 pro Stück**

#### 3.) Canapés belegt mit:

Eismeerkrabben  
 Hausgebeiztem Lachs  
 Geräuchertes Forelle  
 Lammfilet mit eingelegter Paprika  
** EUR 3,40 pro Stück**  
 Rinderfiletmedaillon  
 Kalbsfiletscheiben  
** EUR 3,90 pro Stück**

### **Darüber hinaus möchten wir Ihnen folgende, köstliche Kleinigkeiten zur Umrahmung Ihres Empfanges anbieten:**

Bruschetta	EUR 2,50 pro Person
Kracker mit zweierlei Käsecreme	EUR 2,50 pro Person
Scampi - Spieße in Sauce Vinaigrette	EUR 3,90 pro Person
Blätterteigtaschen mit verschiedenen Füllungen (Kalbs- oder Entenleberparfait, Brie , Lachs)	EUR 3,90 pro Person
Süße Grissini	EUR 2,50 pro Person
Schokoladen- Knusperflakes	EUR 2,50 pro Person

## Hausgemachte Kuchen

### Muffins

Apfelmuffins mit Vanille	je 12 Stk.	EUR 16,00
Himbeer-Muffins		EUR 16,00
Johannisbeer-Muffins		EUR 16,00
Kaffee-Muffins		EUR 16,00

### Blechkuchen

Preis je Blech / ergibt 60 Würfel à 6 x 6 cm		
Schokoladenkuchen mit Sauerkirschen	je Blech	EUR 60,00
Kirschkuchen mit Mandeln		EUR 60,00
Pfirsich-Schokoladen-Kuchen		EUR 60,00
Saftiger Mandelkuchen		EUR 60,00
Apfel-Butter-Kuchen		EUR 60,00
Aprikosen-Apfel-Kuchen		EUR 60,00

### Kuchen (Springform)

Käsekuchen mit Mandarinen	12 Stk.	EUR 22,00
Käse- Kirsch- Kuchen		EUR 22,00
Philadelphia- Torte		EUR 22,00
Russischer Zupfkuchen		EUR 22,00
Gefüllter Birnenkuchen		EUR 22,00
Cappuccino- Torte	16 Stk.	EUR 23,00
Glasierte Apfeltorte		EUR 23,00
Spanische Vanilletorte		EUR 23,00
Gefüllte Nusstorte		EUR 23,00

### Kastenkuchen

Schoko-Birnen-Kuchen	15 Stk.	EUR 18,00
Eierlikörkuchen		EUR 18,00
Rotweinkuchen		EUR 18,00
Oma's Nusskuchen		EUR 18,00
Schokoladenkuchen spezial		EUR 20,00

### Kranzform

Aprikosen-Nuss-Kranz	20 Stk.	EUR 20,00
Schokoladenkranz mit Nüssen		EUR 20,00

Eierlikör-Gugelhupf	15 Stk.	EUR 20,00
Nuss- Gugelhupf		EUR 20,00

**Bitte beachten Sie, dass wir zu jeder Veranstaltung maximal 3 verschiedene Kuchen für Sie backen können. Ihr ARCADEON-Team.**

## Menü- und Buffetvorschläge

### ARCADEON- Menü 1

Essenz vom Räucheraal mit Grießklößchen

\*\*\*

Glacierte Entenkeule an Kräuterschaum  
mit Fingermöhren und Serviettenknödeln

\*\*\*

Mascarponecreme-Nocken  
mit weißer Schokoladensauce

**EUR 24,50 pro Person**

### ARCADEON- Menü 2

Cremesuppe von rotem Mangold mit Speckstreifen

\*\*\*

Gefülltes Schweinefilet mit Pilzen und Kräutern  
an Thymianrahmsauce, Nusskartoffeln

\*\*\*

Campari-Orangen-Parfait  
mit Mangoragout

**EUR 27,50 pro Person**

### ARCADEON- Menü 3

Lachscarpaccio mit Wasabimarinade  
und geschwenkten Sprossen

\*\*\*

Entrecôte vom Rind mit Tomaten-Paprikakruste,  
Café de Paris-Sauce und Schupfnudeln

\*\*\*

Birnen-Feigenragout im Baumkuchenmantel  
mit Himbeerfruchtpüree

**EUR 34,00 pro Person**

#### **ARCADEON- Menü 4**

Wildkräutersalat mit Haselnussvinaigrette,  
gebratenem Hasenfilet und Nüssen

\*\*\*

Ochsenschwanz-Consommé „Diabolo“

\*\*\*

Rinderfilet mit Artischocken und Pecorino überbacken,  
Oliven-Tomatenjus und Polenta-Ecken

\*\*\*

Mandarinensorbet  
mit Himbeerbrownie

**EUR 41,00 pro Person**

#### **ARCADEON- Menü 5**

Parmesantrüffel im Schwarzbrotmantel  
mit grüner Tapenade

\*\*\*

Zuckerschotencremesuppe mit Karottenstroh  
und Limonen-Olivenöl

\*\*\*

Pecorino mit Waldfruchtsenf und Mandelbrot

\*\*\*

Lammfilet mit Kräutern gebraten an Tomaten-Balsamico-Chutney,  
weiße Portweinsauce und Herzoginkartoffeln

\*\*\*

Tannenhonigparfait mit Marmordeckel  
an Zitrusfrüchten

**EUR 55,00 pro Person**

Unsere Menüs sind buchbar für Gruppen ab 8 Personen.

## **ARCADEON Buffet 1**

### **Vorspeisen**

Marinierte Hähnchenspieße auf Chicoréesalat mit Honigmarinade  
Pochiertes Tilapia-Filet mit Kräuterdip  
Gebratene Zucchini mit gelben Cherrytomaten und weißem Balsamico-Dressing  
Schwarzwälder Rohschinken mit Rucola gefüllt

\*\*\*

### **Salate am Buffet**

Nudelsalat mit Nüssen und Krabben  
Maissalat mit Kidneybohnen und Paprika  
Heller Eichblattsalat, Chinakohl, Römer-Salat

### **mit folgenden Dressings**

Honig-Senf-Vinaigrette, Orangen-Joghurt-Dressing, Paprika-Schalotten-Vinaigrette

### **verschiedene Brotsorten**

Baguette, Vollkorn-Baguette und Sauerteigbrot, Butter

\*\*\*

### **Suppe**

Tomatenessenz mit Cherrytomaten und Basilikum

\*\*\*

### **Hauptgänge**

Zanderfilet auf Gurken-Dillgemüse mit Zitronensauce  
Hähnchenbrust auf asiatischem Gemüse  
Entrecôte mit Café de Paris-Sauce und Kohlrabigemüse

### **als Beilagen servieren wir**

Gemischter Reis  
Papardellini mit Pesto Genovese  
Schupfnudeln

\*\*\*

### **Desserts**

Erdbeercreme mit Baisertropfen  
Topfen-Schokoladen-Creme mit Krokant  
Gebratene Karambole mit Zitronensorbet

**zum Preis von EUR 27,50 pro Person**

## **ARCADEON Buffet 2**

### **Vorspeisen**

Forellenterrine mit Frankfurter grüner Sauce  
Artischocken-Olivensalat mit weißem Balsamico-Dressing und Victoriabarschfilet  
Dünne Scheiben vom Rinderrücken mit Guacamole und Physalis

\*\*\*

### **Salate am Buffet**

Lauchsalat mit Mandarinen  
Weißkrautsalat mit Karottenstreifen und Äpfeln  
Chicorée, Endiviensalat, Kopfsalat

### **mit folgenden Dressings**

Grapefruit-Vinaigrette, Sahne-Dressing, Walnuss-Honig-Dressing

### **verschiedene Brotsorten**

Baguette, Vollkorn-Baguette und Sauerteigbrot, Butter

\*\*\*

### **Suppe**

Cremesuppe von Paprika mit Hähnchenbrustwürfeln

\*\*\*

### **Hauptgänge**

Gebratene Buttermakrelenfilets auf Rahmlauch  
Truthahnbrust auf grünem Spargel mit Frischkäsesauce  
Hochrippe vom Rind mit Barolojus und Cherrytomaten

### **als Beilagen servieren wir**

Cous Cous  
Kartoffel-Tomaten-Gratin  
Wedges

\*\*\*

### **Desserts**

Schokoladenpizza mit Nüssen  
Orangen-Eierlikör-Mousse  
Gefüllte Biskuitrolle mit Passionsfrucht und Papaya

**zum Preis von EUR 32,90 pro Person**

### **ARCADEON Buffet 3**

#### **Vorspeisen**

Gefüllter spanischer Schinken mit Feigen und Balsamico  
Lammrückenwürfel mit Tandoori-Masala und Kiwi  
Roulade von Zander und Lachs auf Baby-Spinatsalat und gekochten Rote Beete-Scheiben  
Maishähnchenbrust mit Erdbeer-Honig glaciert an süß saurem Dip und gebratenen Sprossen

\*\*\*

#### **Salate am Buffet**

Radicchiosalat mit Senf-Vinaigrette und Streifen vom geräucherten Schweinenacken  
Selleriesalat mit geräucherter Putenbrust und Mandarinen  
Endiviensalat, Weißkrautsalat, Feldsalat

#### **mit folgenden Dressings**

Weißer Balsamico-Vinaigrette, Kräuter-Schmand-Dressing, Kartoffel-Speck-Dressing

#### **verschiedene Brotsorten**

Ciabatta, Pizzabrot und Baguette

\*\*\*

#### **Suppe**

Rote Beete-Schaumsuppe mit Quarknocken

\*\*\*

#### **Hauptgänge**

Gebratenes Seeteufelfilet mit Fenchel und Pernodsauce  
Scheiben vom Rinderfilet mit Perlzwiebeln und Sherrysauce  
Kalbsrahmgulasch mit Austernpilzen und Saitlingen

#### **als Beilagen servieren wir**

Tagliatelle mit Paprika  
Macaire-Kartoffeln  
Safranrisotto

\*\*\*

#### **Desserts**

Mangocrumble  
Beerentopfen mit Knusperblättern  
Schokoladen-Dattelpudding mit Sahne-Karamellsauce

**zum Preis von EUR 37,90 pro Person**

Unsere Buffets sind buchbar für Gruppen ab ca. 30 Personen.

Gerne senden wir Ihnen darüber hinaus unsere saisonalen Buffet- und /oder Menüvorschläge zu.

## Eine Käseauswahl zum Abschluss des Buffets...

**Deutsche Käseauswahl**  
Verschiedene halbfeste Schnittkäse,  
Weichkäse und Trauben  
EUR 109,00 pauschal  
oder  
**EUR 9,00 pro Person**

**Italienische Käseauswahl**  
1300 g ( 4 Sorten ) mit Trauben  
**EUR 99,00 pauschal**

**Internationale Käseauswahl**  
ca. 1600 g mit Gorgonzola,  
halbfestem Schnittkäse  
und Camembert  
**EUR 179,00 pauschal**

**Französische Käseauswahl**  
mit Trauben und Walnüssen  
950 g ( 4-5 Sorten )  
**EUR 119,00 pauschal**

**Französische Käseauswahl**  
mit Trauben und Walnüssen  
2200g ( 8 Sorten )  
**EUR 229,00 pauschal**

**Tête de moine** (Stück à 800 g)  
**ca. EUR 85,00-95,00**  
Bitte beachten Sie, dass wir diesen Käse  
zum Tagespreis einkaufen und Ihnen  
daher den genauen Preis erst am  
Veranstaltungstag mitteilen können.

Zu jeder Käseauswahl servieren wir einen Korb mit verschiedenen Brotsorten,  
eine Auswahl an hellem und dunklem Baguette sowie Butter natur und gesalzen.

## ...oder ein herzhafter Mitternachts- Imbiss Wir empfehlen für ca. die Hälfte der Personen...

**Imbiss 1**  
Kartoffelsuppe  
Brot und Butter  
\*\*\*  
Flammkuchen  
Käsepralinen im Pumpernickelmantel  
**EUR 9,90 pro Person**

**Imbiss 3**  
Bruschetta  
Grissini mit Schinken  
Hähnchenkrüstchen  
mit gebackener Petersilie  
Ciabatta mit  
Tomaten-Paprika-Creme  
und Olivenpaste  
**EUR 11,90 pro Person**

**Imbiss 2**  
Mini- Frikadellen mit Dip-Sauce  
Pumpernickeltaler mit Obaztem  
Senfkrüstchen  
Brotkorb mit herzhaften Brotsorten,  
Schmalz und Cornichons  
**EUR 10,90 pro Person**

**Imbiss 4**  
Tomaten-Focaccia-Schiffchen  
Mozzarella im Schinkenhemd  
Wraps mit Lachs und Kräuterschmand  
Shrimps-Löffel mit Cocktailsauce  
Sautierte Champignons mit grüner Sauce  
Fleischklößchen mit Käsefüllung  
Ciabatta, Baguette,  
Kräuterbutter und Butter  
**EUR 16,90 pro Person**

## Wein- & Getrankkarte 2010

(Änderungen der Jahrgänge vorbehalten)

### Weißweine

#### Deutschland

2009er	<b>Bischoffinger „Tradition“</b> Grauburgunder Q.b.A. trocken <i>charaktervoller, klarer Burgunder</i> Winzergenossenschaft Bischoffingen Kaiserstuhl / Baden	0,75 l	EUR 23,90
2008er	<b>Heger</b> Grauburgunder Kabinett trocken <i>frischer Wein mit kräftiger Art</i> Weingut Heger Kaiserstuhl / Baden	0,75 l	EUR 34,90
2008er	<b>„Ress“</b> Weißburgunder Q.b.A. trocken <i>eleganter, feingliedriger Wein mit dezenter Frucht</i> Weinhaus Ress Rheingau	0,75 l	EUR 28,90
2008er	<b>Balthasar Ress „Von Unserem“</b> Riesling Q.b.A. trocken <i>filigraner, typischer Riesling mit feiner Fruchtsäure</i> Weingut Balthasar Ress Rheingau	0,75 l	EUR 31,90
2007er	<b>Reiler Mullay-Hofberg</b> Riesling Kabinett feinherb <i>kologisch angebauter Wein mit feiner Säure und schöner Restsüße</i> Weingut Melsheimer Mosel-Saar-Ruwer	0,75 l	EUR 32,90

#### Frankreich

2009er	<b>La Colombe d'André Daguin</b> Vin de Pays des Côtes de Gascogne trocken <i>beeindruckende Aromenvielfalt und Blütenduft</i> Südwestfrankreich	0,75 l	EUR 24,90
2007er	<b>Sancerre ‘Pascal et Nicolas Reverdy’</b> Appellation Sancerre Controlee trocken <i>eleganter, feingliedriger Sauvignon blanc</i> <b>Loire</b>	0,75 l	EUR 36,90

#### Italien

2008er	<b>Pinot Grigio / Garganega Colle Sori</b> IGT trocken <i>leichter, gefälliger Wein mit nachhaltigem Aroma</i> Fossalta di P. <b>Venezien</b>	0,75 l	EUR 22,90
--------	--	--------	-----------

2008er **Chardonnay 'Plozner' Grave Friuli** 0,75 l EUR 27,90  
 DOC trocken  
*frische Fruchtaromen, rassig, brillant*  
 Plozner, Soilimbergo  
**Friaul**

**Südafrika**  
 2007er **Chardonnay trocken** 0,75 l EUR 29,90  
*köstliche Aromen nach Pfirsich und Guave  
 in einem fruchtig-elegantem Wein*  
 Middelvlei Estate  
 Stellenbosch

**Weißherbst & Rosé**

**Deutschland**

2008er **Königschaffhauser Steingröble** 0,75 l EUR 25,90  
 Spätburgunder Weißherbst Q.b.A. mild  
*fruchtiger und gehaltvoller Wein*  
 Winzergenossenschaft Königschaffhausen  
 Baden

2007er **Endinger Engelsberg** 0,75 l EUR 26,90  
 Spätburgunder Rosé Kabinett trocken  
*frischer, fruchtiger Wein*  
 Weingut Knab  
 Kaiserstuhl / Baden

**Rotweine**

**Deutschland**

2008er **Dornfelder** 0,75 l EUR 25,00  
 Q.b.A. trocken  
*tiefdunkler Wein mit kräftigem und feinwürzigem Geschmack*  
 Weingut Köster-Wolf  
 Rheinhessen

2008er **Bischoffinger Enselberg** 0,75 l EUR 26,90  
 Spätburgunder Rotwein Q.b.A. trocken  
*angenehm samtige Rotweinsorte*  
 Winzergenossenschaft Bischoffingen  
 Kaiserstuhl / Baden

2008er **Spätburgunder** 0,75 l EUR 26,90  
 Rotwein Q.b.A. halbtrocken  
*Wein mit feiner Restsüße*  
 Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr  
 Ahr

**Frankreich**

2006er	<b>Cabernet Sauvignon</b> Vin de Pays d'Oc Barrique trocken JeanJean, Saint-Félix-de-Lopez Languedoc-Roussillon	0,75 l	EUR 23,90
2005er	<b>Château Cotte des Rambaux</b> Bordeaux Superieur trocken <i>Aromen von Paprika und Cassis, Gewürznoten mit leichten Anklängen von Vanille</i> Yvon Mau Bordeaux	0,75 l	EUR 29,90
2006er	<b>Moulin-à-Vent</b> Morin Père et Fils <i>harmonisch und rund, feinduftiges Bukett</i> Beaujolais / Burgund	0,75 l	EUR 33,90
2006er	<b>Château d'Arcins</b> Cru Bourgeois Haut-Medoc AC trocken <i>kräftig und saftig, angenehme Länge, gut eingebundene Tannine</i> Schlossabzug, Médaille d'Or (Bruxelles 2008) Bordeaux	0,75 l	EUR 44,90

**Italien**

2007er	<b>Merlot Colle Sori</b> IGT trocken <i>sortentypischer, klar strukturierter, weicher Wein</i> Cantina Cardo SPA, Chiari Venezien	0,75 l	EUR 22,90
2008er	<b>Nero d'Avola "Campo Sasso"</b> IGT trocken <i>fruchtiger Abgang, körperreich, rund</i> Terri di Campo Sasso, Sizilien	0,75 l	EUR 26,90
2008er	<b>Barbera d'Asti</b> ,Stella Rossa' DOC trocken <i>charaktervoll, delikate Frucht</i> Piemont	0,75 l	EUR 36,90
2007er	<b>Benuara IGT</b> Nero d'Avola & Syrah trocken <i>komplexe, intensive Frucht</i> Azienda Cusumano Sizilien	0,75 l	EUR 39,00

**Spanien**

2008er **Finca la Estacada**

Tempranillo Crianza trocken  
*Aromen reifer Früchte und dezente Holznote*  
Taracón-Cuenca  
Kastilien

0,75 l    EUR 29,90

**Südafrika**

2007er **Lion's Pride Reserve**

*vollmundiges Cuvée (Cabernet Sauvignon, Pinotage, Merlot)*  
*mit Aromen roter Waldbeeren und präsenten, reifen Tanninen*  
Spier Cellar  
Stellenbosch

0,75 l    EUR 31,90

**Prosecco, Sekt & Champagner**

**Prosecco Verduzzo**

0,75 l    EUR 23,90  
0,10 l    EUR 3,50

**Jahrgangssekt trocken**

Cuvée aus besten Weinen

0,75 l    EUR 26,90  
0,10 l    EUR 4,00

**Hausmarke**

Riesling Sekt extra trocken

0,75 l    EUR 29,90  
0,10 l    EUR 4,50

**Veuve Clicquot Ponsardin**

Champagner Brut  
Reims / Frankreich

0,75 l    EUR 75,00

**Fassbiere**

Krombacher	0,3 l	EUR 2,60
	0,4 l	EUR 3,40
Alster	0,3 l	EUR 2,60
Radler	0,3 l	EUR 2,60
Krefelder	0,3 l	EUR 2,60

**Flaschenbiere**

Frankenheim Alt	0,33 l	EUR 2,70
Krombacher Hefeweizen hell	0,50 l	EUR 3,80
Schöfferhofer Weizenbier (dunkel oder kristallklar)	0,50 l	EUR 3,80
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33 l	EUR 2,70
Vitamalz	0,33 l	EUR 2,00

**Alkoholfreie Getränke**

Urbacher Mineralwasser Gourmet	0,25 l	EUR 2,30
Urbacher Mineralwasser Gourmet	0,75 l	EUR 5,90
Urbacher Mineralwasser Gourmet Stille Quelle	0,75 l	EUR 5,90
Staatlich Fachingen	0,25 l	EUR 2,30
Coca Cola	0,2 l	EUR 2,40
Coca Cola light	0,2 l	EUR 2,40
Fanta	0,2 l	EUR 2,40
Sprite	0,2 l	EUR 2,40
Apfelsaft- Schorle	0,2 l	EUR 2,40
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	EUR 2,50
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	EUR 2,50
Schweppes Indian Tonic Water	0,2 l	EUR 2,50
Vaihinger Fruchtsäfte ( Ananas-, Apfel-, Bananen-, Grapefruit-, Kirsch-, Multivitamin-, Orangen- & Tomatensaft )	0,2 l	EUR 2,60

**Heissgetränke**

Tasse Kaffee	EUR 2,10
Kännchen Kaffee	EUR 3,80
Glas Tee	EUR 2,10
Kännchen Tee	EUR 3,80
Cappuccino	EUR 2,90
Espresso	EUR 2,40
Espresso doppelt	EUR 4,20
Cafe Creme	EUR 2,70
Milchkaffee	EUR 3,30

### Aperitife

Martini (extra dry, bianco, rosso)	5 cl	EUR 3,10
Sandeman Sherry (dry seco, medium dry, golden)	5 cl	EUR 3,10
Niepoort Ruby, roter Portwein	5 cl	EUR 3,50
Campari Soda	0,2 l	EUR 3,50
Campari Orange	0,2 l	EUR 4,10
Pernod	5 cl	EUR 4,10

### Digestife

Underberg	2 cl	EUR 2,70
Fernet Branca	2 cl	EUR 2,70
Ramazotti	2 cl	EUR 2,70
Jägermeister	2 cl	EUR 2,70

### Liköre

Amaretto di Saronno	2 cl	EUR 2,50
Batida de Coco	2 cl	EUR 2,50
Sambuca Molinari	2 cl	EUR 2,60
Baileys Irish Cream	2 cl	EUR 2,70
Southern Comfort	2 cl	EUR 2,70
Cointreau	2 cl	EUR 2,70

### Obstbrände

Calvados Gilbert	2 cl	EUR 2,80
Nusbaumer Quetsch d'Alsace	2 cl	EUR 3,90
Nusbaumer Poire Williams	2 cl	EUR 3,90
Nusbaumer Kirsch d'Alsace	2 cl	EUR 3,90
Nusbaumer Framboise d'Alsace	2 cl	EUR 3,90

### Cognac & Weinbrand

Asbach Uralt	2 cl	EUR 2,20
Hennessy V.S.	2 cl	EUR 3,90
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	EUR 4,30

### Grappe

Grappa Inga di Gavi	2 cl	EUR 3,40
Grappa Amorosa di Cabernet	2 cl	EUR 5,00

### Whisk(e)y

#### **Scotch**

Johnnie Walker Red Label	4 cl	EUR 5,60
Johnnie Walker Black Label	4 cl	EUR 7,60
Chivas Regal	4 cl	EUR 7,60

**Malt**

Glenfiddich Pure Malt Scotch 4 cl EUR 7,60

**Bourbon**

Jim Beam 4 cl EUR 5,30

Jack Daniel's 4 cl EUR 6,60

**Spirituosen**

Sierra Tequila Silver 2 cl EUR 2,80

Sierra Tequila Gold 2 cl EUR 2,80

Gordon's Dry Gin 2 cl EUR 2,80

Bacardi White 2 cl EUR 2,80

**Aus der Kälte**

Fürst Bismarck 2 cl EUR 2,10

Eversbusch 2 cl EUR 2,30

Linie Aquavit 2 cl EUR 2,70

Jubiläums Aquavit 2 cl EUR 2,70

Absolut Vodka 2 cl EUR 2,70

**Longdrinks & Cocktails**

Gin Tonic EUR 5,50

Wodka Lemon EUR 5,50

Cuba Libre EUR 5,50

VW EUR 5,50

Batida Kirsch EUR 5,50

Jigger (Martini Bianco mit Bitter Lemon <sup>7</sup> aufgefüllt) EUR 4,90

American Glory (Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine <sup>2</sup>, Sekt) EUR 6,00

Tequila Sunrise (Tequila, Orangensaft, Grenadine <sup>2</sup>) EUR 6,00

Apple Sunset (Calvados, Creme de Cassis <sup>2</sup>, Orangensaft, Grenadine <sup>2</sup>) EUR 7,00

Planter's Punch (Bacardi, Grenadine <sup>2</sup>, Orangen-, Zitronen-, Ananassaft) EUR 7,00

Pina Colada (Bacardi, Batida de Coco, Cocossirup, Sahne, Ananassaft) EUR 7,50

Caipirinha (Cachaça, Limetten, Brauner Rohrzucker) EUR 6,70

Gin Fizz (Dry Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda) EUR 6,70

Whisky Sour ( Bourbon Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup) EUR 6,70

**Alkoholfreie Cocktails**

Starlight EUR 4,50

(Grapefruitsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft, Apfelsaft, Grenadine)

Virgin Colada EUR 4,70

(Ananassaft, Cocoscreme, Sahne)

Preise für 2010