



Advent & Weihnachten 2011 im ARCADEON

Empfang – „klassisch“ oder am Lagerfeuer

Zu Beginn der Feier begrüßen wir Sie bei einem **klassischen Sektempfang**. Unsere Empfehlung für Sie:

| | |
|-------------------------|--------------------|
| Riesling Sekt Hausmarke | 0,75 l à EUR 30,90 |
| <u>oder</u> | |
| Jahrgangssekt Cuvée | 0,75 l à EUR 27,90 |

Der besondere Aperitif

| | |
|-----------------------------|-------------------|
| Sekt mit Johannisbeer-Likör | 0,10 l à EUR 5,40 |
| Orangensaft | 1,00 l à EUR 9,90 |
| Mineralwasser | 0,75 l à EUR 6,20 |

PriSecco Winterbirnen-Traum

| |
|--------------------|
| 0,10 l à EUR 4,10 |
| 0,75 l à EUR 27,90 |

Alkoholfreier PriSecco aus dem Saft aus handverlesenen alten Birnen der Sorten Gelbmöstler, Nägelesbirne, Schweizer Wasserbirne und Äpfeln von Streuobstwiesen aus dem Vogelschutzgebiet des Albvorlandes. Abgerundet mit medium getoastetem Barrique, Gewürzen und zugesetzter Kohlensäure.

Gerne stimmen wir Sie **unter freiem Himmel bei einem Lagerfeuer** auf den weiteren Abend ein. Am flackernden Feuer empfehlen wir Ihnen zum Empfang:

| | |
|-------------------------|-----------------|
| Glühwein | Glas à EUR 4,00 |
| Sahnepunsch | Glas à EUR 4,50 |
| Apfelpunsch alkoholfrei | Glas à EUR 3,90 |

Schwarzbrot-Taler

mit Gänseschmalz und Apfelchips

p.Port. à EUR 3,90

Stockbrot

p.Pers. à EUR 4,90

Bitte kalkulieren Sie für das **Lagerfeuer** mit:

| |
|------------------------|
| ...EUR 20,00 pauschal |
| ...EUR 69,00 pauschal |
| ...EUR 109,00 pauschal |

bei einem Feuerkorb
für einen Kaminofen
für zwei Kaminöfen

Canapé– Vorschläge und mehr...

1.) Canapés belegt mit:

Poulardenbrustscheiben
 Verschiedenen Käsesorten
 Rohem Schinken
 Gekochtem Schinken
 Salami
 Tomate mit Mozzarella
á EUR 2,50 pro Stück

2.) Canapés belegt mit:

Roastbeef
 Geräucherter Entenbrust
 Geräuchertem Lachs
 Pochiertem Fischfilet
 Mariniertem Kalbsrücken
á EUR 2,90 pro Stück



3.) Canapés belegt mit:

Eismeerkrabben
 Hausgebeiztem Lachs
 Geräucherter Forelle
 Lammfilet mit eingelegter Paprika
á EUR 3,40 pro Stück
 Rinderfiletmedaillon
 Kalbsfiletscheiben
á EUR 3,90 pro Stück

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

| | |
|---|---------------------|
| Bruschetta | EUR 2,60 pro Person |
| Kräcker mit zweierlei Käsecreme | EUR 2,60 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 2,60 pro Person |
| Schokoladen– Knusperflakes | EUR 2,60 pro Person |

Advents- und Weihnachtsmenüs

Sie können sich aus den folgenden Speisen ein Menü Ihrer Wahl zusammenstellen:

Vorspeisen

Ziegenkäse mit Rosmarin-Honigkruste auf Wildkräutersalat und Himbeerdressing

oder

Strudel vom Lachs und Zander mit weißem Pfefferschaum auf rotem Linsengemüse

oder

Tranchen von der geräucherten Entenbrust
auf Feldsalat in Orangenvinaigrette und Sauce Cumberland

Suppen

Cremesuppe vom Sauerkraut mit gebratenem Schwarzwälder-Schinkenstreifen

oder

Entenconsommé mit Grießklößchen

oder

Specksüppchen mit Spitzkohl und Käsecroûtons

Hauptgänge

Barbarie-Entenbrust an Honig-Rosmarinjus
mit Apfel-Rotkohl und gebratenen Semmelknödelscheiben

oder

Geschmorte Gänsekeule mit gebratenem Rosenkohl und Butterspätzle

oder

Lammhüfte im Pumpnickelmantel auf Honig-Schalotten, Spitzkohlgemüse und Kartoffelwürfel

oder

Lachssteak mit Zwiebel-Senfkruste auf Wurzelgemüse und Wildreis

Desserts

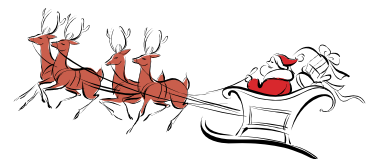
Bratapfelparfait mit Zimtsahne und frischen Früchten

oder

Rotweibirnen-Tarte mit Vanilleschaum

oder

Zwetschgenmousse auf Karamellsauce



| | | |
|--------------------|--|-----------|
| 3 Gang Menü | (Suppe, Hauptgang, Dessert) | EUR 27,90 |
| 3 Gang Menü | (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) | EUR 32,50 |
| 4 Gang Menü | (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) | EUR 36,90 |

Advents- und Weihnachtsbuffets 2011

Advents- & Weihnachtsbuffet 1

Vorspeisen

Räucherlachs-Tatar mit Meerrettich-Apfel-Dip auf Chiffonade im Weckglas

Quiche von Waldpilzen und Räucherspeck mit Kräuterquark

Marinierte Kasslerscheiben auf Weißkraut und Walnuss-Honigcreme

Salate am Buffet

Lauchsalat mit Käsestreifen in Joghurt

Mediterraner Lammsalat mit Ratatouillegemüse

Auswahl von dreierlei Blattsalaten und Rohkost

mit folgenden Dressings

Himbeer-Dressing, Joghurt-Senf-Dressing, Kräuter-Schalotten-Vinaigrette

verschiedene Brotsorten

Baguette, Vollkorn-Baguette und Sauerteigbrot, Butter

Suppe

Senfrahmsüppchen mit gerösteten Mandeln

Hauptgänge

Lachssteak mit Walnusskruste auf Spinat

Geschmorte Minihaxen in Pommery-Senf-Creme auf Rahmwirsing

Geschmorte Gänsekeule mit Majoran-Jus

als Beilagen servieren wir

Rahmspitzkohl und Rotkohl

Wildreismischung, Kartoffelknödel und gebratene Spätzle

Desserts

Zimt-Panna Cotta mit Beerenfrüchten

Apfel-Rosinenkompott mit Ricotta-Orangen-Creme
im Weckglas und karamellisierten Mandelsplittern

Biskuitörtchen mit Brombeer-Cassis-Mousse und weihnachtlichen Gewürzen

zum Preis von EUR 28,50 pro Person

Seite 4 / 15

Advents- & Weihnachtsbuffet 2

Vorspeisen

Auswahl vom Stremellachs mit verschiedenen Toppings und Dips
Gebratene Entenbrustscheiben mit Salat von Aprikosen und Feigen in Rotwein-Vinaigrette
Wildschweinschinken aus dem Buchenrauch auf Babymangold und Preiselbeersahne
Marinierter Hüttenkäse mit Balsamico-Trauben-Ragout

Salate am Buffet

Herbstlicher Gemüsesalat von Broccoli und Blumenkohl
mit Nüssen und Honig

Apfel-Rotkrautsalat mit Himbeeressig

Auswahl von dreierlei Blattsalaten und Rohkost



mit folgenden Dressings

Tomaten-Vinaigrette, Kräuter-Sahne-Dressing, Feigen-Senf-Dressing

verschiedene Brotsorten

Baguette, Vollkorn-Baguette und Sauerteigbrot, Butter

Suppe

Creme von Schwarzwurzeln und Maronen

Hauptgänge

Gebratener heimischer Zander in Riesling-Dill-Rahm

Wildragout mit Pfifferlingen und Preiselbeeren

Entenkeule in Rosmarin-Jus mit karamellisierten Orangenscheiben

als Beilagen servieren wir

Rosenkohl in Butter geschwenkt, Honig-Vanille-Möhrchen

Reis, Schmorkartoffeln und Schupfnudeln

Desserts

Glühweincreme im Weckglas mit Spekulatius

Vanille-Pflaumenkompott mit weißem Schokoladenparfait

Weihnachtliches Tiramisu mit Marzipan und Lebkuchen

zum Preis von EUR 33,50 pro Person

Advents- & Weihnachtsbuffet 3

Vorspeisen

Fangfrischer Salm im Ofen gebacken mit Preiselbeer-Sahne
Pikant eingelegte Gambas mit Tomaten, Peperoni und Dill
Terrine vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse und Sauce Remoulade auf Feldsalat
Pastete vom Damhirsch aromatisiert mit Portwein und weihnachtlichen Gewürzen

Salate am Buffet

Selleriesalat mit Mandarinen und Nüssen
Rindfleischstreifen mit Silberzwiebeln und Paprika in pikantem Tomatendressing
Auswahl von dreierlei Blattsalaten und Rohkost

mit folgenden Dressings

Balsamico-Vinaigrette, Orangen-Joghurt-Dressing, Walnuss-Speck-Vinaigrette



verschiedene Brotsorten

Ciabatta, Vollkorn- und Zwiebelbaguette, Butter

Suppe

Pfifferlingscremesuppe mit Schinkenwürfeln und Croûtons

Hauptgänge

Gebratene Dorade Royal auf Rahmlauch mit getrockneten Tomaten
Maispouardenbrust auf Austernpilz-Chinakohl-Gemüse
Argentinisches Rostbeef im Blätterteig gebacken mit Sauce Bernaise und Rotwein-Jus

als Beilagen servieren wir

Speck-Böhnchen, Blumenkohl mit brauner Butter
Junge Kartoffeln mit Rosmarin gebacken,
gebratener Gemüseris, Bandnudeln

Desserts

Warmes Schoko-Cappuccinoküchlein mit Mascarpone-Sahne
Marinierte Schattenmorellen mit Lebkuchenmousse und Haselnusskrokant
Mit Holunderblüte parfümierter Obstsalat

zum Preis von EUR 38,90 pro Person

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 2
Mini- Frikadellen mit Dip-Sauce
Pumpernickeltaler mit Obaztem
Senfkrüstchen
Brotkorb mit herzhaften Brotsorten,
Schmalz und Cornichons
EUR 10,90 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 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- & Getränkekarte 2011

(Änderungen der Jahrgänge vorbehalten)

Offene Weißweine

| | | | | |
|--------|---|--|--------|----------|
| 2009er | Tesch Gutswein Weißburgunder trocken Weingut Tesch Nahe / Deutschland | | 0,25 l | EUR 6,30 |
| 2008er | Niersteiner Findling Riesling Qualitätswein halbtrocken Weingut Wehrheim, Nierstein Rheinhessen / Deutschland | | 0,25 l | EUR 5,90 |
| 2009er | Reichsrat von Buhl Riesling Q.b.A. trocken Weingut Reichsrat von Buhl Pfalz / Deutschland | | 0,25 l | EUR 6,30 |
| 2009er | Pinot Grigio Garganega Colle Sori IGT trocken Venezien / Italien |  | 0,25 l | EUR 5,90 |
| 2009er | „Cellier de la Comtesse“ Blanc de Blancs sec Vin de Table de l' Herault Südfrankreich | | 0,25 l | EUR 5,30 |

Offener Weißherbst

| | | | | |
|--------|---|--|--------|----------|
| 2009er | Königschaffhauser Steingröble Spätburgunder Weißherbst Q.b.A. mild Winzergenossenschaft Königschaffhausen Baden / Deutschland | | 0,25 l | EUR 8,30 |
|--------|---|--|--------|----------|

Offene Rotweine

| | | | | |
|--------|---|--|--------|----------|
| 2008er | Königschaffhauser Vulkanfelsen Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Königschaffhausen Baden / Deutschland | | 0,25 l | EUR 6,30 |
| 2008er | Merlot Colle Sori IGT trocken Venezien / Italien | | 0,25 l | EUR 5,90 |
| 2008er | „Cellier de la Comtesse“ Rouge sec Vin de Table de l' Herault Südfrankreich | | 0,25 l | EUR 5,30 |
| | Weißwein- oder Rotweinschorle | | 0,25 l | EUR 4,00 |

Flaschenweine

Weißweine

Deutschland

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

Frankreich

| | | | |
|--------|---|--------|-----------|
| 2009er | La Colombe d'André Daguin Vin de Pays des Côtes de Gascogne trocken <i>beeindruckende Aromenvielfalt und Blütenduft</i> Südwestfrankreich | 0,75 l | EUR 24,90 |
| 2009er | Sancerre Domaine Rossignole Appellation Sancerre Contrôlée trocken <i>eleganter, feingliedriger Sauvignon blanc</i> Loire | 0,75 l | EUR 36,90 |



Italien

| | | | |
|--------|--|--------|-----------|
| 2009er | Pinot Grigio / Garganega Colle Sori IGT trocken <i>leichter, gefälliger Wein mit nachhaltigem Aroma</i> Fossalta di P. Venezien | 0,75 l | EUR 22,90 |
|--------|--|--------|-----------|

2009er **Chardonnay 'Plozner' Grave Friuli** 0,75 l EUR 27,90
 DOC trocken
frische Fruchtaromen, rassig, brillant
 Plozner, Soilimbergo
 Friaul

Südafrika

2010er **Chardonnay trocken** 0,75 l EUR 29,90
*köstliche Aromen nach Pfirsich und Guave
 in einem fruchtig-eleganten Wein*
 Middelvie 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

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

Italien

| | | | |
|--------|--|--------|-----------|
| 2009er | <p>Merlot Colle Sori IGT trocken <i>sortentypischer, klar strukturierter, weicher Wein</i> Cantina Cardo SPA, Chiari Venezien</p> | 0,75 l | EUR 22,90 |
| 2008er | <p>Nero d'Avola "Campo Sasso" IGT trocken <i>fruchtiger Abgang, körperreich, rund</i> Terri di Campo Sasso Sizilien</p> | 0,75l | EUR 26,90 |
| 2008er | <p>Barbera d'Asti ,Stella Rossa' DOC trocken <i>charaktervoll, delikate Frucht</i> Piemont</p> | 0,75l | EUR 36,90 |
| 2007er | <p>Benuara IGT Nero d'Avola & Syrah trocken <i>komplexe, intensive Frucht</i> Azienda Cusumano Sizilien</p> | 0,75l | 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

2008er **Lion's Pride Reserve**
vollmundiges Cuvée (Cabernet Sauvignon, Pinotage, Merlot)
mit Aromen roter Waldbeeren und präsenen, reifen Tanninen
Spier Cellar
Stellenbosch

0,75 l EUR 31,90

Prosecco, Sekt & Champagner

Prosecco Verduzzo

0,75 l EUR 24,90
0,10 l EUR 3,60

Jahgangssekt

Cuvée aus besten Weinen trocken



0,75 l EUR 27,90
0,10 l EUR 4,10

Hausmarke

Riesling Sekt extra trocken

0,75 l EUR 30,90
0,10 l EUR 4,60

Veuve Clicquot Ponsardin

Champagner Brut
Reims / Frankreich

0,75 l EUR 79,00

Alkoholfreie PriSecco

Der besondere Aperitif aus dem Most handverlesener alter Apfelsorten,
prickelnd wie Secco...

PriSecco weißduftig

... Traube, Pfirsich und Zitrone vermehren die Geschmackseindrücke,
verstärkt durch Holunderblüten und erlesene Kräuter

0,10 l à EUR 3,80
0,75 l à EUR 24,90

PriSecco Rosenzauber

...aus dem Saft von handverlesenen alten Apfelsorten, kombiniert mit
dem Duft von Damaszener Rosen, dem Direktsaft von Himbeere und
Brombeere, erlesenen Gewürzen und Gartenminze

0,10 l à EUR 3,80
0,75 l à EUR 24,90

Fassbiere

| | | |
|------------|-------|----------|
| Krombacher | 0,3 l | EUR 2,70 |
| | 0,4 l | EUR 3,50 |
| Alster | 0,3 l | EUR 2,70 |
| Radler | 0,3 l | EUR 2,70 |
| Krefelder | 0,3 l | EUR 2,70 |

Flaschenbiere

| | | |
|---|--------|----------|
| Frankenheim Alt | 0,33 l | EUR 2,80 |
| Krombacher Hefeweizen hell, dunkel oder alkoholfrei | 0,50 l | EUR 3,90 |
| Schöffelhofer Kristallweizen | 0,50 l | EUR 3,90 |
| Krombacher Pils alkoholfrei | 0,33 l | EUR 2,80 |
| Vitalmalz | 0,33 l | EUR 2,10 |

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|--------------------------------|--------|----------|
| Urbacher Mineralwasser Gourmet | 0,25 l | EUR 2,40 |
| Urbacher Mineralwasser Gourmet | 0,75 l | EUR 6,20 |
| Staatlich Fachingen | 0,25 l | EUR 2,40 |
| Coca Cola | 0,2 l | EUR 2,50 |
| Coca Cola light | 0,2 l | EUR 2,50 |
| Fanta | 0,2 l | EUR 2,50 |
| Sprite | 0,2 l | EUR 2,50 |
| Apfelsaft- Schorle | 0,2 l | EUR 2,50 |
| Schweppes Bitter Lemon | 0,2 l | EUR 2,60 |
| Schweppes Ginger Ale | 0,2 l | EUR 2,60 |
| Schweppes Indian Tonic Water | 0,2 l | EUR 2,60 |



Fruchtsäfte

(Ananas-, Apfel-, Bananen-, Grapefruit-, Kirsch-,
Multivitamin-, Orangen- & Tomatensaft)

0,2 l EUR 2,70

Heissgetränke

| | |
|------------------|----------|
| Tasse Kaffee | EUR 2,20 |
| Kännchen Kaffee | EUR 3,80 |
| Glas Tee | EUR 2,20 |
| Kännchen Tee | EUR 3,80 |
| Cappuccino | EUR 3,00 |
| Espresso | EUR 2,50 |
| Espresso doppelt | EUR 4,40 |
| Cafe Creme | EUR 2,70 |
| Milchkaffee | EUR 3,50 |
| Latte Macchiato | EUR 3,50 |

Aperitife

| | | |
|--|-------|----------|
| Martini (extra dry, bianco, rosso) | 5 cl | EUR 3,20 |
| Sandeman Sherry (dry seco, medium dry, golden) | 5 cl | EUR 3,20 |
| Niepoort Ruby, roter Portwein | 5 cl | EUR 3,60 |
| Campari Soda | 0,2 l | EUR 3,60 |
| Campari Orange | 0,2 l | EUR 4,20 |
| Pernod | 5 cl | EUR 4,20 |

Digestife

| | | |
|---------------|------|----------|
| Underberg | 2 cl | EUR 2,80 |
| Fernet Branca | 2 cl | EUR 2,80 |
| Ramazotti | 2 cl | EUR 2,80 |
| Jägermeister | 2 cl | EUR 2,80 |

Liköre

| | | |
|---------------------|------|----------|
| Amaretto di Saronno | 2 cl | EUR 2,60 |
| Batida de Coco | 2 cl | EUR 2,60 |
| Sambuca Molinari | 2 cl | EUR 2,70 |
| Baileys Irish Cream | 2 cl | EUR 2,80 |
| Southern Comfort | 2 cl | EUR 2,80 |
| Cointreau | 2 cl | EUR 2,80 |



Obstbrände

| | | |
|------------------------------|------|----------|
| Calvados Gilbert | 2 cl | EUR 2,90 |
| Nusbaumer Quetsch d'Alsace | 2 cl | EUR 4,10 |
| Nusbaumer Poire Williams | 2 cl | EUR 4,10 |
| Nusbaumer Kirsch d'Alsace | 2 cl | EUR 4,10 |
| Nusbaumer Framboise d'Alsace | 2 cl | EUR 4,10 |

Cognac & Weinbrand

| | | |
|----------------------|------|----------|
| Asbach Uralt | 2 cl | EUR 2,30 |
| Hennessy V.S. | 2 cl | EUR 4,00 |
| Remy Martin V.S.O.P. | 2 cl | EUR 4,40 |

Grappe

| | | |
|----------------------------|------|----------|
| Grappa Inga di Gavi | 2 cl | EUR 3,50 |
| Grappa Amorosa di Cabernet | 2 cl | EUR 5,10 |

Whisk(e)y

Scotch

| | | |
|----------------------------|------|----------|
| Johnnie Walker Red Label | 4 cl | EUR 5,80 |
| Johnnie Walker Black Label | 4 cl | EUR 7,80 |
| Chivas Regal | 4 cl | EUR 7,80 |

Malt

Glenfiddich Pure Malt Scotch 4 cl EUR 7,80

Bourbon

Jim Beam 4 cl EUR 5,50
Jack Daniel's 4 cl EUR 6,80

Spirituosen

Sierra Tequila Silver 2 cl EUR 2,90
Sierra Tequila Gold 2 cl EUR 2,90
Gordon's Dry Gin 2 cl EUR 2,90
Bacardi White 2 cl EUR 2,90

Aus der Kälte

Fürst Bismarck 2 cl EUR 2,20
Eversbusch 2 cl EUR 2,40
Linie Aquavit 2 cl EUR 2,80
Jubiläums Aquavit 2 cl EUR 2,80
Absolut Vodka 2 cl EUR 2,80

Longdrinks & Cocktails

Gin Tonic EUR 5,90
Wodka Lemon EUR 5,90
Cuba Libre EUR 5,90
VW EUR 5,90
Batida Kirsch EUR 5,90



Jigger (Martini Bianco mit Bitter Lemon ⁷ aufgefüllt) EUR 5,10
American Glory (Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine ², Sekt) EUR 6,20
Tequila Sunrise (Tequila, Orangensaft, Grenadine ²) EUR 6,50
Apple Sunset (Calvados, Creme de Cassis ², Orangensaft, Grenadine ²) EUR 7,90
Planter's Punch (Bacardi, Grenadine ², Orangen-, Zitronen-, Ananassaft) EUR 7,90
Pina Colada (Bacardi, Batida de Coco, Cocossirup, Sahne, Ananassaft) EUR 8,30
Caipirinha (Cachaça, Limetten, Brauner Rohrzucker) EUR 7,00
Gin Fizz (Dry Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda) EUR 7,00
Whisky Sour (Bourbon Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup) EUR 7,00

Alkoholfreie Cocktails

Starlight EUR 4,90
(Grapefruitsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft, Apfelsaft, Grenadine)
Virgin Colada EUR 5,10
(Ananassaft, Cocoscreme, Sahne)