

Erfrischendes Vorab - Aperitif

Royal Oporto Tawny Porto - rot & leicht fruchtig	5cl	4,00 €	
Royal Oporto 10 Years old Port - rot & trocken	5cl	5,50 €	
Martini - bianco / extra dry	5cl	4,00 €	
Margarita - Topanito Tequila, Limettensaft, Giffard Zuckersirup		7,50 €	
Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, Sodawasser		7,50 €	
Aperol Grapefruit Spritz - Aperol, Grapefruitsaft, Prosecco, Sodawasser		7,50 €	
Hugo - Giffard Holunderblütensirup, frische Minze, Prosecco, Sodawasser		7,50 €	
El Rodizio's Sangria	0,2l	7,50 €	
hausgemacht mit Früchten und Eis serviert - einfach nur lecker	0,5l	18,50 €	
	ca.1l	35,00 €	
MIO Prosecco Frizzante DOC	0,1l	4,00 €	
	auf Eis	0,2l	7,00 €
		0,75l	26,00 €
Moet & Chandon Champagner	0,75l	60,00 €	
Brut Impérial			

Alkoholfrei

Eistee - verschiedene Sorten	0,3l	4,90 €
Erfragen Sie diese bei unserem Servicepersonal		
Hausgemachte Limonaden	0,4l	5,60 €
Zitrone - Ingwer		
Limette - Minz - Holunder		
Fresh & Fruity		

Knabberzeug

Salzstangen	150g	1,50 €
geröstete und gesalzene Maiskörner	kl. Schale	1,50 €

Vorspeisen / Starters

Soljanka á la Rodizio - Soljanka nach Art des Hauses	6,-€
Knoblauchbrot solo	5,-€
mit Dip nach Wahl	7,-€
Pimientos de Padrón - kleine grüne Paprikaschoten mit Meersalz	8,-€
am Spieß flambierte Chorizo	8,-€
mit Spiritus am Tisch flambierte milde Paprikawurst	
Piri Piri Hähnchen/Rind	10,-€
wählen Sie zwischen Hähnchen oder Rind, in Weißweinsahnesauce	
Piri Piri Gambas - in Weißweinsahnesauce	12,-€
Burrata	12,-€
auf Rucola und Kirschtomaten, mit frischem Basilikumpesto und Croûtons	
Carpaccio	14,-€
vom Rind, mit Parmesan, Pinienkernen und Rucola, dazu Balsamico und Olivenöl	
3 Gebratene Gambas - mit Aioli	18,-€
Tatar vom Rind	16,-€
mit einem Eigelb, Kapernäpfel, Dijonsenf, gehackte rote Zwiebeln und Gewürzgerken	
Brotkorb	3,-€

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Baguette.

Salate

Gemischter Salat	12,-€
mit verschiedenen Blattsalaten, Gurke, Paprika, Kirschtomaten und gebratenen roten Zwiebeln	
mit Maishähnchenbrust	+ 8,-€
mit Rind	+ 8,-€
mit Lachsforellenfilet	+ 8,-€
mit Gambas	+ 10,-€

Unsere Salate werden mit unserem hausgemachten Dressing sowie Baguette serviert.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen Essig und Öl von Wiberg.

Burger & Ribs

Black Angus Burger 15,-€

ca. 200g Rinderhackfleisch vom australischen Rind

Veganer Burger - Beyond Meat 16,-€

Alle Burger bestrichen mit Burgersauce, belegt mit Salat, saurer Gurke und roten Zwiebeln, dazu rustikale Pommes.

Topping:

Käse + 1,-€ Spiegelei + 1,-€ Bacon + 1,50€ double Burger + 5,-€

Ribs ca. 500g 18,-€ oder **Ribs ca. 1kg** 25,-€

dazu BBQ und rustikale Pommes

Klassiker

Maishähnchenbrust 20,-€

auf Tomaten - Zucchini Gnocchi, mit Parmesan

Gebratenes Lachsforellenfilet 22,-€

an sautierten wilden Brokkoli und hausgemachtem Kartoffelstampf

Duroc - Schweinefilet 24,-€

an Rotwein Jus, auf Tomaten - Zucchini - Gemüse und Knoblauch Kartoffeln

Tranchen vom rosa gebratenen Lammrücken 28,-€

an Rotwein Jus, Prinzessbohnen und Knoblauch - Kartoffeln

Bitoque Portugues 28,-€

Black Angus Rinderhüftsteak aus Australien, serviert mit gebratenen Zwiebeln, Spiegelei, Pfannengemüse und Knoblauch - Kartoffeln

Steak "Diane" 28,-€

Black Angus Rinderhüftsteak aus Australien mit Rahmchampignons und hausgemachtem Kartoffelstampf

Pfeffersteak 29,-€

Black Angus Rinderhüftsteak aus Australien, serviert mit Pfeffersauce, rustikalen Pommes und kleinem Salat

Surf & Turf 34,-€

ca. 160g Rinderfilet und eine gebratene Garnele an sautierten wilden Brokkoli und Knoblauch - Kartoffeln

Steaks vom Lavasteingrill

Arg. Rumpsteak - mit Fettrand - Sirloin	250g	26,-€
Arg. Entrecôte - Rib-Eye	250g	27,-€
Arg. Rinderfilet - Filet Mignon	200g	34,-€
Je weitere 50g Rumpsteak	5,00 €	
Je weitere 50g Entrecôte	5,00 €	
Je weitere 50g Rinderfilet	8,00 €	

Gewichtsangabe ist Rohgewicht

Beilagen

Knoblauch - Kartoffeln	5,-€	Rustikale Pommes	4,-€
Kräuter - Gnocchi	5,-€	Süßkartoffelwedges	6,-€
hausgemachter Kartoffelstampf	5,-€	Ofenkartoffel mit Sauerrahm	5,-€
Rahmchampignons mit Zwiebeln	4,-€	Pfannengemüse	5,-€
Tomaten - Zucchini - Gemüse	5,-€	Wilder Brokkoli	6,-€
Prinzessbohnen mit Zwiebeln	5,-€	weiße Bohnen mit Chorizo	5,-€
Zwiebelringe frittiert	4,-€	Kleiner gemischter Salat	6,-€

Butter / Dip's / Saucen

Kräuterbutter	3,-€	Rotwein-Jus	4,-€
Aioli - Knoblauch Mayonnaise	3,-€	Sauerrahm	3,-€
BBQ	3,-€	Pfeffersauce	4,-€
Piri Piri (scharf oder extra scharf)	4,-€	Sauce Béarnaise	4,-€
Kräuter Chimichurri	4,-€	Tomaten Chimichurri	4,-€

TIP: Unsere Dip's, Saucen und unser Dressing gibt es auch zum Mitnehmen.

Dip/Sauce	150g Glas	4,-€ - 8,- €
Dressing	250ml Flasche	7,-€

Dry Aged Steaks

von der Simmentaler Färse - ca. 21 Tage gereift

Bestaunen Sie unsere rießigen Rinderrücken, welche in unserem Reifeschrank für ca. 3 Wochen bei 2 Grad Celsius und 80% Luftfeuchtigkeit hängen.

Bei dieser Trockenreifung am Knochen verdunstet ein Großteil des Fleischsaftes.

In Folge dessen verliert das Stück ein drittel seines Ausgangsgewichtes. Ein wunderbar zartes und geschmacklich perfektes Steak entsteht.

Wählen Sie Ihren Favoriten.

New York Cut - Rumpsteak am Knochen	500g	44,-€
	700g	62,-€
Prime Rib - Entrecôte am Knochen	600g	53,-€
	800g	72,-€
T-Bone - kleines Filet & Rumpsteak am Knochen	550g	54,-€
	650g	64,-€
Porterhouse - großes Filet & Rumpsteak am Knochen	600g	63,-€
	800g	85,-€

Irisches Tomahawk Steak

Im Preis enthalten sind zwei Beilagen und eine Sauce oder Butter.

ca. 1kg 85,-€

21 Tage in Höhlen aus Salzmoos gereift

Die Besonderheit des Tomahawk Steaks ist der lange Knochen, an welchem sich das Rib-Eye/Entrecôte befindet.

Dieser verleiht dem Steak zum einen seinen Namen, da es der alten Waffe der Indianer gleicht und zum anderen gibt er dem Steak einen intensiven, aromatischen und zarten Geschmack.

Dessert

Crème Brûlée karamellisierte Eiercrème	8,-€
Malva Pudding - südafrikanischer Kuchen an Bourbon Vanilleeis	8,-€
Pancakes verfeinert mit Ahornsirup, Puderzucker und frischen Beeren	8,-€

Heißgetränke

**Unseren Kaffee und Espresso beziehen wir
aus der regionalen Kaffeerösterei
"Mrs Brown"**

Kaffee	3,00 €	Kaffee groß	4,50 €
Espresso	3,00 €	Espresso doppelt	4,50 €
Espresso Macchiato	3,50 €	Cappuccino	3,40 €
Milchkaffee	4,20 €	Latte Macchiato	4,50 €
Espresso mit 2cl Brandy	6,90 €		
Heiße Schokolade	4,00 €		
Heiße Schokolade mit Espresso	4,50 €		
KEO Tee (siehe Teekarte)	3,40 €		
Heiße Zitrone	2,70 €		
Hot Apple - heißer Apfelsaft mit Ingwersirup und Zimtstange			4,90 €
Hot Ginger - mit Honig, frischem Ingwer und Zitronengras			6,00 €
Hot Sangria			6,00 €

Alkoholfreie Getränke

Pepsi - Cola / Mirinda / 7up / Spezi			0,3l	3,30 €
Pepsi MAX			Fl. 0,33l	3,70 €
Sodawasser			0,3l	3,00 €
Surgiva - ital. Gletscherwasser mit / still	0,25l	3,20 €	0,75l	7,00 €
Organics by Red Bull Bio Certified			Fl. 0,25l	3,90 €
Ginger Ale - spicy & natural	Ginger Beer - fiery & smoky			
Tonic Water - dry & natural	Bitter Lemon - fresh & natural			
Niehoffs Vaihinger Säfte & Nektare	0,2l	2,90 €	0,4l	4,90 €
Bio Certified & Vegan				
Apfel naturtrüb / Orange / Banane / Ananas / Grapefruit / Kirsch / Maracuja / Mango				
Tomate			Fl. 0,2l	3,20 €
Saftschorle	0,2l	2,80 €	0,4l	4,80 €
Guarana - brasil. Limonade	0,2l	2,80 €	0,4l	4,80 €
Red Bull			0,25l	4,00 €

Biere

Hacker Pschorr Kellerbier unfiltriert	0,25l	3,40 €	0,4l	4,90 €
Radeberger Pilsner	0,25l	3,40 €	0,4l	4,90 €
Paulaner - Hefeweissbier	0,3l	3,90 €	0,5l	5,30 €
Estrella Damm - spanisches Pilsner	0,3l	3,90 €	0,5l	5,70 €
			1,5l	16,50 €
Pitcher (Radeberger, Hacker oder Paulaner)			1,5l	15,20 €
Bierturm gekühlt (mit Bier nach Wahl)			2,5l	29,00 €
Radler / Diesel (Pils mit 7up / Pils mit Cola)	0,25l	3,40 €	0,4l	4,90 €
Hefediesel (Paulaner mit Cola)	0,3l	3,90 €	0,5l	5,40 €
Russen (Paulaner mit 7up)	0,3l	3,90 €	0,5l	5,40 €
Bananenhefe (Paulaner mit Bananenektar)	0,3l	3,90 €	0,5l	5,60 €
Tex-Mex-Bier			0,5l	8,00 €
(Paulaner mit Topanito Tequila, Ginger Ale und Limette)				

Flaschenbiere

Ur - Krostitzer Schwarzbier			0,5l	4,90 €
Paulaner Hefeweissbier dunkel oder alkoholfrei			0,5l	4,90 €
Radeberger Pils alkoholfrei			0,33l	3,60 €

Weissweine

<u>Chardonnay Tre Venezia IGT</u>	0,2l	6,00 €
“Insieme” Ambre - Veneto - Italien	0,5l	14,00 €
Duft nach Äpfeln und Birnen, harmonisch	1,0l	26,00 €
<u>Cape Bridge Chenin Blanc</u>	0,2l	7,00 €
Paarl - Südafrika	0,5l	17,00 €
frisch mit Duft nach tropischen Früchten	0,75l	26,00 €
<u>Riesling Einblick No. 1</u>	0,2l	7,50 €
QbA - Mosel - Weingut Köwerich	0,5l	18,50 €
halbtrockener, leicht spritziger und harmonischer Riesling, erfrischend unkompliziert mit Aromen von Pfirsich und Apfel	0,75l	27,00 €
<u>Riesling & Müller-Thurgau</u>	0,2l	7,50 €
QW - Sachsen - Schloss Wackerbarth	0,5l	18,50 €
fruchtige Aromen von Birne, Ananas und spritzige Zitrusfrüchte im Bukett, beim ersten Schluck Noten von Grapefruit und weißer Johannisbeere	0,75l	27,00 €

Roséweine

<u>Fildefere Syrah Rosé Pays d'Oc IGP</u>	0,2l	7,00 €
Maison Sauvion - Frankreich	0,5l	17,00 €
frischer vollmundiger, peppiger Rosé aus Südfrankreich mit Aromen von roten Früchten, Kirschen und einer Spur Kandis	0,75l	26,00 €
<u>Delheim Pinotage Rosé</u>	0,2l	7,50 €
Dellheim - Stellenbosch - Südafrika	0,5l	18,50 €
duftiges Bukett nach roten Früchten, frischer, saftiger und einfach nur leckerer Rosé von welchem man gern mehr trinkt	0,75l	27,00 €
Weiß- Rosé- oder Rotweinschorle	0,2l	5,50 €

Rotweine

<u>Alte Taverne</u>	0,2l	5,50 €
La Mancha - Spanien	0,5l	13,00 €
Tafelwein - Cuvée aus Tempranillo und Monastrell, feinfruchtig und geschmeidig	1,0l	24,00 €
<u>Tempranillo Crianza</u>	0,2l	6,00 €
Bodega Verdugez - La Mancha DO - Spanien	0,5l	14,00 €
samtig weicher, trockener Rotwein	1,0l	26,00 €
<u>Millaman Merlot</u>	0,2l	7,50 €
Hacienda El Condor - Chile	0,5l	18,50 €
Duft nach reifen roten Früchten, am Gaumen saftig	0,75l	27,00 €
<u>Cabernet Sauvignon Carmenère</u>	0,2l	8,00 €
Montes - Chile	0,5l	19,00 €
reifte 6 Monate in amerikanischem Barrique, feine Aromen von Schokolade, Tabak und Karamell	0,75l	28,00 €

Flaschenweine

<u>Puro Malbec Cabernet Sauvignon</u>	0,75l	43,00 €
Dieter Meier, Mendoza - Argentinien vinifiziert aus bio-zertifizierten Trauben, Aromen von reifen Pflaumen und Kirschen, am Gaumen komplex, saftig und körperreich mit zarten Tannin und viel Frucht		
<u>Salmos</u>	0,75l	59,00 €
Miguel Torres - Spanien ein Wein aus dem Priorat, tiefdunkel mit Aromen von Konfitüre, Lakritz und Gewürzen, Duft ist mineralisch, er reifte in französischen Eichenbarriques		

Cocktails mit Alkohol

Eduardo's Daiquiri	8,50 €
Mango, Erdbeeren, Pampero Rum, Triple sec, Giffard Erdbeersirup	
Caipirinha	8,00 €
Cachaça Velho Barreiro silver, Limette, weißer Rohrzucker	
Caipirinha Gold	8,50 €
Cachaça Velho Barreiro gold, Limette, weißer Rohrzucker	
Caipiroska	8,00 €
Absolut Vodka, Limette, weißer Rohrzucker	
Mojito	9,00 €
Pampero Rum, Limette, Minze, weißer Rohrzucker, Sodawasser	
Cuba Libre	8,50 €
Pampero Rum, Limette, Cola	
Planters Punch	9,50 €
Pampero Rum, El Ron Prohibido, Orangensaft, Giffard Gommessirup, frischer Limettensaft, Sodawasser	
Long Island Ice Tea	12,00 €
Pampero Rum, Edinburgh Gin, Absolut Vodka, Triple Sec, Zitronensaft, Giffard Gommessirup, Ginger Ale, Pepsi Cola	
Mai Tai	12,00 €
Pampero Rum, Old Pascas 73%, Triple Sec, Giffard Mandelsirup, Roses Lime Juice, Orangensaft, Ananassaft	
Sex on the Beach	9,50 €
Absolut Wodka, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Cranberrysaft, Orangensaft	
Tequila Sunrise	9,50 €
Topanito Tequila, Giffard Granatapfelsirup, Zitronen-, Orangensaft	
Caribbean Sunrise	9,50 €
Pampero Rum, Triple Sec, Ananassaft, Orangensaft, Giffard Granatapfelsirup	
Old Fashioned	7,50 €
Bulleit Bourbon Whiskey, Angostura, Würfelzucker, Orangenzeste	
Bourbon Highball	8,50 €
Bulleit Bourbon Whiskey, Ginger Ale, Zitrone	
US - Ale	9,50 €
Bulleit Bourbon Whiskey, Maracujanektar, Giffard Vanillesirup, Ginger Ale, frischer Ingwer	

Coladas

Piña Colada	8,50 €
Pampero Rum, Kokosmilch, Giffard Kokossirup, Ananassaft	
Peanut Butter Colada	8,50 €
Razel's Peanut Butter Rum, Kokosmilch, Maracujanektar, Ananassaft, Giffard Vanillesirup	
Choco Brownie Colada	8,50 €
Razels Choco Brownie Rum, Kokosmilch, Kirschnektar, Ananassaft, Giffard Kirschsirup	
Bailey's Colada	8,50 €
Bailey's, Kokosmilch, Giffard Kokossirup, Ananassaft	
Kahlua Colada	8,50 €
Kahlua Coffee Liqueur, Kokosmilch, Giffard Vanillesirup, Maracujanektar	

Gin Tonic's

Edinburgh Gin Tonic	9,00 €
Edinburgh Gin, Zitronenscheibe, Organics by Red Bull Tonic	
Malfy Rosa Gin Tonic	9,50 €
Malfy Gin mit Grapefruit Aroma aus Italien, Zitronenscheibe, Organics by Red Bull Tonic	
Malfy con Arrancia Gin Tonic	9,50 €
Malfy Gin mit Blutorange Aroma aus Italien, Orangenscheibe, Organics by Red Bull Tonic	
Malfy con Limone Gin Tonic	9,50 €
Malfy Gin mit Zitronen Aroma aus Italien, Zitronenscheibe, Organics by Red Bull Tonic	
Inverroche Classic Gin Tonic	10,50 €
Classic Gin aus Südafrika, mit Fynbos, hat klare, grasige Wachholdernoten, Zitronenscheibe, Organics by Red Bull Tonic	
Inverroche Verdant Gin Tonic	10,50 €
Gin aus Südafrika, mit Fynbos, blumig und weich, zarte Noten von Holunder, Kamille, und einem Hauch von Gewürzen, Zitronenscheibe, Organics by Red Bull Tonic	
The Illusionist Gin Tonic	11,50 €
The Illusionist Gin ist ein blauer Gin welcher zu 100% aus pflanzlichen Zutaten hergestellt wird, Zitronenscheibe, Organics by Red Bull Tonic	
Monkey 47 Tonic	12,50 €
Monkey 47 Gin aus dem Schwarzwald, Zitronenscheibe, Organics by Red Bull Tonic	

Nicht der passende Mixer?
Alternativ: Fever Tree Premium Indian Tonic Water

Longdrinks

Moscow Mule	8,50 €
Absolut Vodka, Gurke, Organics by Red Bull Ginger Beer	
Vodka Lemon / Orange / Cola	8,00 €
Absolut Vodka mit Organics by Red Bull Bitter Lemon / Vaihinger Orangensaft / Pepsi Cola	
Vodka Red Bull	9,00 €
Absolut Vodka, Red Bull	
Jägermeister Red Bull	9,00 €
Jägermeister, Red Bull	
Pampero Cola	8,00 €
Pampero Rum, Pepsi Cola	
Compagnie Storm	8,50 €
CDI Spiced Rum, Lime Juice, Organics by Red Bull Ginger Beer	

Cocktails ohne Alkohol

Freshmaker	7,00 €
Limette, weißer Rohrzucker, Ginger Ale	
Mosquito	7,00 €
Minze, Limette, weißer Rohrzucker, Sodawasser	
Kirschenkuss	7,00 €
Kirschnektar, Ananassaft, Zitronensaft, Kirschsirup	
Caribbean	7,00 €
Maracujanektar, Ananassaft, Kokosmilch, Mangosirup, Limette, frische Minze	
Virgin Colada	7,00 €
Kokosmilch, Kokossirup, Ananassaft	
Rise of Wise	7,50 €
Maracujasaft, Limettensaft, Giffard Vanillesirup, Organics by Red Bull Ginger Ale	
Tropical Lemonade	7,50 €
Mangosaft, Zitronensaft, Giffard Granatapfelsirup, Organics by Red Bull Bitter Lemon, Zitronenscheibe, frische Minze	

Spirituosen

Whisky / Whiskey

Bulleit Bourbon - Kentucky Whiskey	2cl	3,00 €
Jameson - Irish Whiskey	2cl	3,20 €
Slyrs - bayrischer Single Malt Whisky	2cl	4,50 €
Slyrs Rye - bayrischer milder Whisky	2cl	4,50 €
Glenlivet 12 Years - Scotch Whisky	2cl	4,50 €
Glen Els The Journey - Single Malt aus dem Harz	2cl	7,50 €
Ardbeg AN OA - Scotch Whisky	2cl	6,50 €
Bain's - Single Grain W. aus Südafrika	2cl	5,50 €
Enso - Blended Whisky aus Japan	2cl	4,80 €
Suntory Hibiki Harmony - aus Japan	2cl	8,00 €
Macallan Sherry Oak 12 Years - Highland Single Malt Scotch Whisky	2cl	12,00 €
Macallan Double Cask 12 Years - Highland Single Malt Scotch Whisky	2cl	12,00 €
Macallan Double Cask 15 Years - Highland Single Malt Scotch Whisky	2cl	15,00 €

Brandy

Osborne Veterano Solera Reserve	2cl	3,00 €
Carlos I	2cl	4,00 €
Cardenal Mendoza	2cl	4,00 €
Gran Duque de Alba	2cl	4,00 €

Rum

Razel's Peanut Butter Rum	2cl	3,50 €
Razel's Choco Brownie Rum	2cl	3,50 €
Razel's Banana Bread Rum	2cl	3,50 €
El Dorado 5Y - aus Guyana	2cl	3,50 €
El Dorado 8Y - aus Guyana	2cl	3,80 €
El Dorado 12Y - aus Guyana	2cl	4,00 €
El Dorado 15Y - aus Guyana	2cl	5,50 €
El Dorado 21Y - aus Guyana	2cl	8,50 €
reifte im Eichenfass, Noten von Vanille und Feigen		
El Dorado Enmore 1993	2cl	20,00 €
aus Guyana, 22 Jahre, Limited Release		
Aroma: Ingwer, Ananas, Pfirsich, Zitrusfrüchte		
Geschmack: Eiche, Zimt, Nelke, schwarzer Pfeffer		
CDI - Great White Rum Jamaica	2cl	4,00 €
Geschmack: Banane, Mango, dezente Röstaromen		
CDI - Great White Rum Ghana	2cl	4,00 €
Geschmack: geprägt von Steinobst, etwas Eukalyptus		
CDI - Great White Rum Vietnam	2cl	4,00 €
Geschmack: Williams Birne, dezent Holz & Pralinen		
CDI - Boulet de Canon Nr. 11	2cl	6,00 €
Geschmack: kandierte Früchte, gekochter Karamell		
CDI - Boulet de Canon Nr. 12	2cl	6,00 €
Geschmack: kraftvoll und ausgewogen, exotische Gewürze, Kräuter & Honig		
Bellamy's Reserve Ruby Rum	2cl	4,50 €
8jähriger Panama Rum veredelt mit Ruby Reserve Port		
Bellamy's Reserve Tawny Rum	2cl	4,50 €
8jähriger Panama Rum veredelt mit Tawny Port		

Nicht das passende dabei?
Schauen Sie in unsere Rumkarte.

Vodka

Absolut Vodka - aus Schweden	2cl	3,00 €
Christel Head - aus Kanada	2cl	4,80 €
Kaufmann Vodka - aus Russland	2cl	5,20 €
Van Gogh Vodka Blueberry	2cl	4,00 €
Van Gogh Vodka Ananas	2cl	4,00 €
Van Gogh Vodka Orange	2cl	4,00 €
Van Gogh Vodka Schokolade	2cl	4,00 €
Van Gogh Vodka Karamell	2cl	4,00 €

Klare

Anis - süß aus Portugal	2cl	3,00 €
Malteser - Kümmel aus Deutschland	2cl	3,00 €
Linie Aquavit - Kümmel aus Oslo	2cl	3,20 €
Ziegler Obstbrand aus Äpfeln & Birnen	2cl	7,50 €
Ziegler Waldhimbeergeist	2cl	9,50 €

100% Agaven Tequila

Cenote reposado - 3 Mo gelagert	2cl	6,00 €
Geschmack: Vanille, Karamell und Honig		
Cenote anejo - 12 Mo gelagert	2cl	7,00 €
Geschmack: Schokoladentrüffel, Nelke, Anis, Pfeffer		
Diverse Goldmedaillen 2019 erhalten		
Huizache blanco - ungelagert	2cl	4,00 €
Geschmack: spritzig, herb, pfeffrig, reich an Zitrus		
Huizache reposado - 3 Mo gelagert	2cl	4,50 €
Geschmack: süßer Pfirsich, Vanille, sanfte Gewürze		
Huizache Origen reposado	2cl	11,00 €
9 Mo gelagert,		
Geschmack: feine Noten von Nuss, Schokolade, Vanille		
2019 Tequila des Jahres - perfekt für Whiskyfans		
Casino Azul reposado	2cl	11,00 €
Geschmack: Kräuter, Vanille		

Fragen Sie uns nach unserer umfangreichen
100% Agaven Tequilakarte.

Mezcal

Casamigos Mezcal	2cl	6,00 €
bis zu 2 Monate gelagert		
Geschmack: rauchig, Noten von schwarzem Pfeffer		

Kräuter

Ratzeputz - Ingwerschnaps	2cl	3,00 €
Jägermeister	2cl	2,80 €
Fernet Branca	2cl	2,80 €
Ramazotti	2cl	2,80 €
Averna	2cl	2,80 €
Brasilberg	2cl	3,80 €
brasilianischer Underberg, mit Kräutern und Pflanzen aus dem Amazonasgebiet		

Cremig/Süß

Bailey's - Irish Cream	2cl	3,40 €
Amaretto Di Saronno	2cl	2,80 €