

Carta / Menu:

Aperitivos / Aperitifs

- Tempura de Verduras de Temporada con salsa Teriyaky. € 4,50  
**Gemüse-Tempura mit Teriyakysosse.**
- Consomé al Jerez € 3,80  
**Consomé mit Wein aus Jerez. (Sherry).**

Entrantes frios / Kalte Vorspeisen

- Ensalada de citricos con vinagreta de miel. € 7,20  
**Salat mit Zitrusfrüchten und Honig-Vinagrette.**
- Ensalada Mixta con Calamares. € 9,50  
**Gemischter Salat mit gegrilltem Tintenfisch.**
- Ensalada Mixta. € 6,50  
**Gemischter Salat.**

Entrantes calientes / Warme Vorspeisen

- Canalones de Salmón con espinacas y Piñones. € 12,80  
**Gratinierte Canelloni mit Lachs, Spinat und Pinienkernen.**
- Lentejas estofadas con chorizo. € 6,50  
**Linsen Eintopf mit spanischer Paprika-Burst.**
- Espárragos verdes al „Grill“ con salsa Romesco. € 8,50  
**Grüner Spargel vom Grill mit einern Mandel-Paprika Soße.**

Pescado / Fisch

- Merluza al estilo del Q-Bar. € 13,50  
**Seehechtfilet Q-Bar „Art“.**
- Parrillada de pescado y marisco. € 30,00  
 (Merluza, Tilapia, Calamares, Gambas, Mejillones y Almejas )  
**Gegrillter Füsich und Meerefrüchte teller. Für 2 pers.**  
**( Seehecht, Tilapia, Tintenfische, Garnelen, Grünschalmuscheln und Venusmuscheln.**

Carne / Fleisch

- Entrecôte de Ternera al „grill“ con patatas y ensalada. €15,80  
**Gegrilltes Entrecôte vom Kalb mit frittierte Kartoffelecken und Salat.**
- Pollo asado con setas. €13,20  
**Geschmortes Hähnchen mit gem. Pilzen.**

## Paella / Reisgerichte (ab 2 Personen )

- Paella Mixta. €16,50 p.P.  
***Gemischte Paella.***
- Paella de Calamares. €12,50 p.P.  
***Paella mit Tintenfisch.***
- Arroz con Pollo y Setas. €14,50 p.P.  
***Paella mit Hähnchen und Pilzen.***

## Postres / Nachtisch

- Flan de Huevo al Caramelo. € 3,50  
***Original spanischer Caramelpudding.***
- Tarta de Santiago. € 3,00  
***Spanischer Mandelkuchen.***

Tapas:

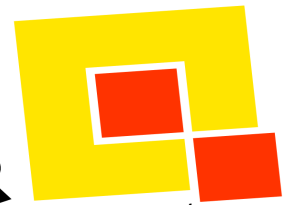
Frias / Kalt

- Aceitunas. \* € 2,00  
**Portion Oliven.**
- Queso Manchego. \* € 5,20  
**Manchego Käse.**
- Jamón Serrano. \* € 5,90  
**Serrano Schinken.**
- Boquerones en vinagre. \* € 4,50  
**Sardellen in Vinaigrette.**
- Corazones de Alcachofa en vinagreta. \* € 3,50  
**Artischockenherzen in Vinaigrette.**
- Mejillones en vinagreta. \* € 5,00  
**Muscheln in Vinaigrette.**
- Plato Mixto de Tapas. \* € 10,50  
**Gemischte Tapasplatte.**
- Salpicón de Marisco. € 8,50  
**Meeresfrüchtesalat.**

Calientes / Warm

Vegetarianas / Vegetarisch:

- Champiñones Rellenos con salsa de Gorgonzolla. \* € 4,70  
**Gefüllte Champignons mit Gorgonzolasoße.**
- Berenjenas Empanadas con miel y sal marina. € 3,50  
**Frittierte Auberginenscheiben mit Honig und grobem Salz.**
- Papas Bravas. € 3,00  
**Frittierte Kartoffelecken.**
- Papas Canarias. \* € 3,70  
**Kleine Kartoffeln mit Salzkruste und Dip.**
- Tortilla Española. \* € 3,90  
**Spanisches Omelett mit Zwiebeln und Kartoffeln.**
- Pimientos de Padrón. € 4,60  
**Kleine grüne Paprika aus Padrón.**
- Queso de Cabra Gratinado con Miel y Romero. € 4,20  
**Mit Honig und Rosmarin gratinierter Ziegenkäse.**
- Croquetas de setas con aceite de trufas. € 3,50  
**Steinpilz kroketten mit Trüffelöl.**



### Carne / Fleisch:

- Pinchos „Morunos“.  
*Gewürzte Schweinefilet Spieße.* € 4,80
- Champiñones rellenos con Puerro y Jamón Serrano.  
*Mit Serrano Schinken und Gemüse gefüllte Champignonnes.* € 4,70
- Alitas de Pollo con Salsa Brava.  
*Hähnchenflügel mit scharfer Soße.* € 4,20
- Albondigas en Salsa.  
*Kleine Hackbällchen in Tomaten-Rosmarinsoße.* € 4,20
- Brocheta de Chorizo con Pimientos.  
*Spanischer Paprikawurstsspieße.* € 4,20
- Chuletas de Cordero con Ajos.  
*Lammkotelets mit Knoblauch.* € 4,80
- Dátiles con Beicon.  
*Datteln im Speckmantel.* € 4,90
- Queso de Cabra con Beicon.  
*Ziegenkäse im Speckmantel.* € 4,60
- Croquetas de carne con canela.  
*Fleisch Krokette (gem.) mit Zimt.* € 3,50

### Pescado / Fisch:

- Filete de Pescado asado con Ajo y Perejil.  
*Gebratenes Fischfilet mit Knoblauch-Petersilie.* € 4,70
- Boquerones Fritos.  
*Frittierte Sardellen.* € 5,00
- Calamares a la Plancha.  
*Tintenfisch vom Grill.* € 6,00
- Muslitos de Mar.  
*Krebsfleisch Krokette.* € 4,90
- Mejillones a la Plancha.  
*Grünschalenmuscheln vom Grill.* € 5,20
- Gambas al Ajillo.  
*Garnelen in Knoblauchöl* € 8,20
- Gambas a la Plancha.  
*Garnelen vom Grill.* € 9,70

## Cocktails:

- **Cuba Libre.** € 7,00  
Rum , Coca-Cola und Limette.
- **Gimlett.** € 7,00  
Wodka oder Gin und Limejuice.
- **Daiquiri.** € 7,50  
Rum Caney 3j., Limette und Zuckersirup.
- **Mojito.** € 7,00  
Rum Caney 3j., Limette, Minze, Zucker und Soda.
- **Margarita.** € 7,50  
Tequila, Tiple Sec, Limette und Salzrand.
- **Manhattan.** € 7,50  
Whiskey, roter Wermut und Bitters.
- **Negroni.** € 7,50  
Gin, roter Wermut und Campari.
- **Martini Cocktail.** € 9,00  
Gin, Noilly Prat und Olive oder Lemontwist.
- **Gin Basil Smash.** € 7,50  
Gin, Zitrone, Zuckersirup und Basilikum.
- **Vesper.** € 7,50  
Gin, Vodka und Lillet.
- **Pimm's N°1.** € 7,50  
Pimm's n° 1, Ginger-Ale und Gurke.
- **Cosmopolitan.** € 7,50  
Vodka, Triple Sec, Limette und Cranberrysaft.
- **Hurricane.** € 8,50  
Rum Caney 3j., Limette und Maracujasaft.
- **Mai Tai.** € 9,50  
Drei Sorten Rum, Mandelsirup, Zitrone, Limette, Apricot Brandy, Orange und Ananassaft.
- **Bloody Mary.** € 8,50  
Vodka, Tabasco, Zitrone, Worcestershire Sauce und Tomatensaft.
- **Blood and Sand.** € 8,50  
Scotch Whiskey, roter Wermut, Cherry Brandy und Orangensaft.
- **London Buck.** € 7,50  
Gin, Limette und Ingwerlimonade.
- **Prinz.** € 8,50  
Tequila, 43er, Sahne, Cocos und Maracujasaft.
- **Long Island Ice Tea.** €10,50  
Vodka, Rum, Tequila, Gin, Triple Sec, Zitrone, Orange und Coca-Cola.
- **Sour.** € 7,50  
Vodka oder Gin oder Whiskey.... mit Zitrone und Zuckersirup.
- **Fizzes/Collins.** € 8,00  
Grundspirituose, Zitrone, Zuckersirup und Soda.

Biere vom Fass:	<u>0,30 l.</u>	<u>0,50 l.</u>
• <i>Duckstein.</i>	€ 2,50	€ 3,50
• <i>Astra.</i>	€ 2,00	€ 3,00
• <i>Alsterwasser.</i>	€ 2,00	€ 3,00
• <i>Diesel (Bier mit Cola).</i>	€ 2,50	€ 3,50
Biere aus der Flasche:	<u>0,33 l.</u>	<u>0,50 l.</u>
• <i>Astra.</i>	€ 2,00	
• <i>San Miguel.</i>	€ 2,50	
• <i>Jever.</i>	€ 2,50	
• <i>Budweiser Lager.</i>	€ 2,50	
• <i>Becks Alkoholfrei.</i>	€ 2,50	
• <i>Franziskaner Hefeweizen.</i>		€ 3,50
• <i>Franziskaner Kristall.</i>		€ 3,50
• <i>Franziskaner Alkoholfrei.</i>		€ 3,50
• <i>Bananenweizen.</i>		€ 4,00
• <i>Colaweizen.</i>		€ 4,00
• <i>Kirschweizen.</i>		€ 4,00
Aperitif:		
<u>Sherry und Port:</u>		<u>5 cl.</u>
• <i>La Guita (Manzanilla).</i>		€ 4,00
• <i>Tawny Reserve Porto.</i>		€ 4,00
<u>Wermut, Pastis und Bitter:</u>		<u>4 cl.</u>
• <i>Noilly Prat.</i>		€ 3,50
• <i>Martini Bianco.</i>		€ 3,50
• <i>Formula Antigua.</i>		€ 5,50
• <i>Pernod.</i>		€ 5,50
• <i>Pastis 51.</i>		€ 5,00
• <i>Ricard.</i>		€ 5,50
• <i>Aperol.</i>		€ 4,00
• <i>Campari.</i>		€ 4,00
• <i>Cynar</i>		€ 4,00
• <i>Pimms N° 1.</i>		€ 4,50



## Offene Weine:

### Offene Weißweine:

- |   | <u>0,1 l.</u> | <u>0,2 l.</u> |
|---|---------------|---------------|
| • <b>Campo Castillo. (Spanien)</b><br>Cuvée aus Verdejo, Viura und Sauvignon Blanc<br>Honigmelone und frisches Gras, am Gaumen eine säurearme Frucht. | € 2,00        | € 4,00        |
| • <b>Weinschorle.</b>   |               | € 3,50        |

### Offene Roséweine:

- |                                   |        |        |
|-----------------------------------|--------|--------|
| • <b>Cape Bridge. (Südafrika)</b> | € 2,50 | € 4,50 |
|-----------------------------------|--------|--------|

### Offene Rotweine:

- |  |        |        |
|--|--------|--------|
| • <b>Primicia VJ. (Rioja, Spanien)</b> | € 2,00 | € 4,00 |
|--|--------|--------|

## Rotweine:

### Spanien:

- |  | <u>0,75 l.</u> |
|--|----------------|
| • <b>Primicia. (Rioja)</b><br>Tempranillo, klassisch mit guter Fülle.  | €13,50         |
| • <b>Baltasar. (Calatayud)</b><br>Garnacha, konzentriert mit beerig-dunkler Frucht, Fleisch und Feuer. Im Abgang mit feiner Pfeffernote.   | €18,00         |
| • <b>Marco Real Rva. 2002. (Navarra)</b><br>Cuvée aus Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot und Garnacha. 18 Monate im Barriquefass ausgebaut. Ein weicher, samtiger und vanilliger Spanier mit Früchten von Pflaumen und Kirschen.  | €21,00         |
| • <b>Finca Sobreno Crianza. (Toro)</b><br>Ein Kraftprotz von tiefschwarzer Farbe aus 30 Jahre alten Rebstöcken. Am Gaumen Röstaromen, Kaffee und Bitterschokolade. Weich und warm im Abgang.   | €21,00         |
| • <b>Numantia 2001. (Toro)</b><br>100% Tempranillo Traube. 20 Monate im französischen Barriquefass ausgebaut. Dunkle rubinrote, fleischkirschige Frucht. Am Gaumen samtiger Rauch.   | €176,00        |
| • <b>Rotllan Torra Ballandra 1998 Magnum 1,5 l. (Priorat)</b><br>Cuvée aus Garnacha, Cariñena und Cabernet Sauvignon. 10 Monate im Barriquefass ausgebaut. Von tiefer, dichter, rubinrote Farbe. Intensiver Fruchtgeschmack nach dunklen Kirschen, sehr kraftvoll mit geringer Säure.  | €101,00        |
| • <b>Rotllan Torra Tirant 2001. <u>98,5 Parker-Punkte!</u> (Priorat)</b><br>Cuvée aus Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot. 112 Monate im Barriquefass ausgebaut. Auffallend komplexes Bukett nach Waldbeeren, Lakritze und würzigem Holz. Erst im Mund zeigt sich die Klasse von diesem Wein: Grosses Gleichgewicht, süßes Tannin | €109,00        |



## Rotweine:

### Italien:

0,75 l.

- **Barbaresco Corsini.** €24,00  
Nebbiolo Rebe, am Gaumen klassisch, würzig, reich und sehr Vollmundig, im finish trocken.
- **Barolo di Ascher.** €61,00  
28 Monate reift dieser kraftvolle Barolo im Barriquefass! Intensives ätherisches Bukett, Nuancen von Johannisbeeren und grünen Blättern. Am Gaumen noble Tannine mit langem Abgang.
- **Valpolicella Amarone classico Caterina Zardini.** €61,00  
Aus auf Stroh angetrockneten Trauben wird dieser Wein gewonnen. In der Nase Aromen von Kirsche, Bittermandel und Vanille. Im Körper sanft und rund.

## Weißwein:

### Spanien:

0,75 l.

- **Castillo.** €13,50  
Cuvée aus Verdejo, Viura und Sauvignon Blanc. Honigmelone und frischem Gras. Säurearme Frucht.

### Italien:

- **Sauvignon Blanc.** €19,00  
„Rovel“ Gravel del Friuli. Mit ausgeprägtem Bukett, geschmeidig und füllig im Körper.

### Deutschland:

- **Riesling Spätlese.** €21,00  
Zisterzienser Weingut. Frisch in der Nase, ein Anflug von Pfirsich und Birne.
- **Pfalz, Grauburgunder, Andres.** €21,00  
Frucht die an reife Birne erinnert und saftig säurearm am Gaumen.

### Frankreich:

- **Chardonay Tariquet.** €17,00  
100% Chardonnay. Saftig, Noten von Apfel und Pfirsich.
- **Loire, Pouilly-Fumé, Château Langlois 2002.** €27,00  
Aus der Sauvignon Blanc Traube. Facettenreich mit ausgeprägtem Sauvignon-Charakter, sehr feine Struktur, Fruchtaromen von Stachelbeeren und Kiwi, sehr lang am Gaumen.
- **Loire, Sancerre, Château Langlois 2002.** €27,00  
Aus der Sauvignon Blanc Traube. Frisch mit unverwechselbarem würzigem Charakter.





## Rosé Flaschenweine:

0,75 L

- ***Cape Bridge.*** **€13,50**  
Leicht mit zarter Frucht.

## Sekt, Prosecco und Champagner:

- ***Glas Prosecco.*** 0,1 L      € 3,50
- ***Villa Isa (Prosecco).*** 0,75 L      €17,00
- ***Sekt Gillaumede Vergy.*** 0,75 L      €24,00  
Flaschengärung.  
Sehr feiner Chardonnay-Sekt mit eleganter Frucht.
- ***Drappier Carte D`or Brut.*** 0,75 L      €51,00
- ***Drappier Rosè.*** 0,75 L      €54,00
- ***Drappier Carte D`or Brut Magnum.*** 1,5 L      €93,00

Ein großer Champagner. Frisch und vollmundig, am Gaumen viel reife Frucht.



## Long Drinks:

- |  | <u>4 cl.</u> |
|--|--------------|
| • <b>Vodka:</b><br>Cranberry, Maracuja, Orange, Kirsch, Apfel, Rhabarber, Apfel-Mango, Zitrone, Tonic, Ginger-Ale. | € 5,50       |
| • <b>Tequila Silver:</b><br>Rhabarber.   | € 5,50       |
| • <b>London Dry Gin (Gordons):</b><br>Tonic, Zitrone, Orange.  | € 5,50       |
| • <b>Tanqueray, Fisbury Platinum, Bombay:</b><br>Tonic, Limette, Orange.   | € 7,50       |
| • <b>Hendrick's:</b><br>Tonic, Limette, Orange.  | € 9,00       |
| • <b>Johnnie Walker Red Label:</b><br>Cola, Ginger-Ale oder H <sup>2</sup> O.                                      | € 6,50       |
| • <b>Jim Beam:</b><br>Ketucky Straigt Bourbon Whiskey.<br>Cola, Ginger-Ale oder H <sup>2</sup> O.                  | € 6,50       |
| • <b>Campari:</b><br>Orange, Maracuja oder H <sup>2</sup> O.   | € 5,50       |
| • <b>Aperol:</b><br>Orange, Maracuja oder H <sup>2</sup> O.  | € 5,50       |
| • <b>Sekt.</b>   | € 6,50       |
| • <b>Pernod Cola.</b>  | € 6,50       |

## Alkoholfreie Cocktails:

- |  |        |
|--|--------|
| • <b>Prinzess.</b><br>Cocos, Sahne, Vanillessirup und Maracujasaft.                                | € 6,00 |
| • <b>Virgin Colada.</b><br>Cocos, Sahne, Orangen und Ananassaft.                                   | € 6,00 |
| • <b>Miami Beach.</b><br>Pflirsich-, Maracuja-, Mango- und Ananassaft.                             | € 6,00 |
| • <b>Ipanema.</b><br>Limette, Rohrzucker und Ginger-Ale.   | € 6,00 |
| • <b>Virgin Mary.</b><br>Zitrone, Worchestershire-Sauce, Angostura, Salz, Pfeffer und Tomatensaft. | € 6,00 |

Alkoholfreie Getränke:

	<u>0,33 l.</u>	<u>0,75 l.</u>
• <i>Stilles Wasser.</i>	€ 2,00	€ 4,50
• <i>Mineral Wasser</i>	€ 2,00	€ 4,50

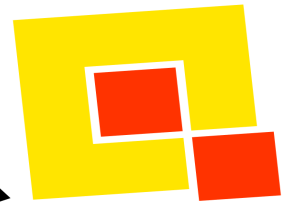
Erfrischungsgetrenke:

• <i>Almdudler Kräuter (0,25l.)</i>		€ 2,50
• <i>Fritz Cola, Fritz Cola Stevia ( 0,2l.)</i>		€ 2,00
• <i>Malzbier (0,33l.)</i>		€ 2,50
• <i>Coca-Cola (0,2l.)</i>		€ 2,50
• <i>Schweppes Bitter Lemon, Ginger-Ale oder Tonic (0,2l.)</i>		€ 2,00
• <i>Spezi.</i>	03l.....€ 2,50	0,5l..... € 3,50

<u>Saft:</u>	<u>0,20 l.</u>	<u>0,50 l.</u>
• <i>Grapefruit.</i>	2,50 €	5,00€
• <i>Orange.</i>	2,50 €	5,00€
• <i>Apfel.</i>	2,50 €	5,00€

Fruchtnectar:

• <i>Maracuja.</i>	2,50 €	5,00€
• <i>Mango.</i>	2,50 €	5,00€
• <i>Ananas.</i>	2,50 €	5,00€
• <i>Cranberries.</i>	2,50 €	5,00€
• <i>Kirsche.</i>	2,50 €	5,00€
• <i>Banane.</i>	2,50 €	5,00€
• <i>Tomate.</i>	2,50 €	
• <i>Pfisich</i>	2,50€	



## Spirituosen:

<u>Vodka:</u>	<u>2 cl.</u>	<u>4 cl.</u>
• <i>Russky Standard.</i>	€ 2,00	€ 3,50
• <i>Grasovka.</i>	€ 2,50	€ 4,50
• <i>Stolichnaya.</i>	€ 2,50	€ 4,50

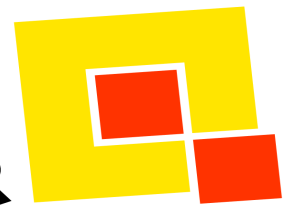
<u>Gin:</u>		<u>4 cl.</u>
• <i>London Dry 37,5%.</i>		€ 4,50
• <i>Beefeater 47%.</i>		€ 5,50
• <i>Finsbury Platinum 47%.</i>		€ 5,50
• <i>Tanqueray 43,5%.</i>		€ 5,50
• <i>Bombay 40%.</i>		€ 6,50
• <i>Hendrick's.</i>		€ 7,50

<u>Tequila:</u>	<u>2 cl.</u>	<u>4 cl.</u>
• <i>Weiß.</i>	€ 2,00	€ 3,50
• <i>Reposado (braun)</i>	€ 2,00	€ 3,50
• <i>Sierra Black Antiguo Añejo.</i>	€ 3,00	€ 5,50
• <i>Mezcal. (mit Wurm in der Flasche).</i>	€ 3,00	€ 5,50

<u>Cachaça:</u>		<u>4 cl.</u>
• <i>Pitú.</i>		€ 4,00
• <i>Canario.</i>		€ 4,00
• <i>Nega Fulo.</i>		€ 5,00

<u>Aquavit, Korn, Kümmel:</u>	<u>2 cl.</u>	<u>4 cl.</u>
• <i>Helbing Kümmel (HH).</i>	€ 2,00	€ 3,50
• <i>Aalborg Aquavit (Dänemark)</i>	€ 2,50	€ 4,50
• <i>Linie Aquavit (Norwegen)</i>	€ 2,50	€ 4,50
• <i>Oldesloher Korn (D)</i>	€ 2,00	€ 3,50
• <i>Heide Geist (D)</i>	€ 3,00	€ 5,50

<u>Cognac:</u>		<u>4 cl.</u>
• <i>Remy Martin V.S.O.P 40%.</i>		€ 7,00
• <i>Hine V.S.O.P 40%.</i>		€ 8,00



<u>Weinbrände:</u>		<u>4 cl.</u>
• <i>Asbach Uralt 38%</i>		€ 5,00
<u>Obstbrände:</u>	<u>2 cl.</u>	<u>4 cl.</u>
• <i>Grappa di Gavi.</i>	€ 2,50	
• <i>Le Lune Grappa di Barrique,</i>	€ 3,00	
• <i>Hanhart Poire William.</i>	€ 3,00	
• <i>Calvados Gilbert V.S.</i>	€ 3,00	€ 5,50
• <i>Pisco Control Trabue.</i>	€ 2,50	€ 4,50
Liköre:	<u>2 cl.</u>	<u>4 cl.</u>
<u>Kräuter:</u>		
• <i>Fernet-Branca, Branca Menta.</i>	€ 2,50	€ 4,50
• <i>Averna.</i>		€ 4,50
• <i>Chartreuse Verte.</i>	€ 3,00	€ 5,50
• <i>Jägermeister.</i>	€ 2,50	€ 4,50
• <i>Ramazotti.</i>		€ 4,50
<u>Anis:</u>	<u>2 cl.</u>	<u>4 cl.</u>
• <i>Anis del Mono, Dulce oder Seco.</i>		€ 4,50
• <i>Sambuca.</i>	€ 2,50	€ 4,50
• <i>Hiervas Ibizencas (dulce)</i>		€ 4,50
• <i>Tunel, Hiervas (seco)</i>		€ 4,50
• <i>Tunel, Absinth 70%.</i>		€ 7,50
<u>Sonstiges:</u>		
• <i>Ponche Caballero.</i>		€ 4,50
• <i>Amarula.</i>		€ 4,50
• <i>Amaretto.</i>	€ 2,50	€ 4,50
• <i>Baileys.</i>		€ 4,50
• <i>Cointreau.</i>		€ 4,50
• <i>Drambuie.</i>		€ 5,00
• <i>Likor 43.</i>		€ 4,50
• <i>Southern Comfort.</i>		€ 4,50

## Brandy de Jerez:

<u>Osborne:</u>	<u>4 cl.</u>
• <i>103. 36%</i>	€ 4,50
• <i>103 Etiqueta Negra. 36%</i>	€ 5,00
• <i>Veterano. 33%</i>	€ 4,50
• <i>Magno. 36%</i>	€ 5,50
• <i>Cardenal Mendoza. 42%</i>	€ 7,00
• <i>Gran Duque de Alva. 40%</i>	€ 7,00
• <i>Carlos I. 40%</i>	€ 6,50
• <i>Lepanto. 36%</i>	€ 7,50
• <i>Solera 501. 36%</i>	€ 4,50
• <i>Maciera Royal 5 Sterne. 36%</i>	€ 4,50

## Rum:

<u>Cuba:</u>	<u>4 cl.</u>
• <i>Liberación 7j. (One World Produkt)</i>	€ 6,50
• <i>Caney 3j.</i>	€ 5,00
• <i>Caney 5j.</i>	€ 6,00
• <i>Habana Club 3j.</i>	€ 5,00
• <i>Habana Club 5j.</i>	€ 7,50

### Jamaica:

• <i>Appleton Gold.</i>	€ 6,00
• <i>Meyers.</i>	€ 5,50

### Dominicanische Republik:

• <i>Matusalem 15j.</i>	€ 7,50
-------------------------	--------

### Barbados:

• <i>Mount Gay Eclipse.</i>	€ 5,50
-----------------------------	--------

### Guyana:

• <i>Old Monk 7j.</i>	€ 6,50
• <i>El Dorado.</i>	€ 8,50

## Whiskey:

### Bourbon:

4 cl.

- **Four Roses.** € 4,50
- **Jim Beam.** € 5,00
- **Jim Beam Rye.** € 5,50
- **Wild Turkey 8j. 50,5%** € 6,00  
 Nase: leicht würzig.  
 Zunge: vollmundig-malzig, Vanille und Honig.  
 Abgang: lang, süß und fruchtig.

### Scotch Blended:

- **Johnnie Walker Red Label.** € 4,50
- **Ballantines.** € 4,50

### Irish:

- **Jameson.** € 5,00
- **Paddy.** € 4,50
- **Tullamore Dew.** € 4,50
- **Connemara.** € 7,00  
 Schottischer kann ein Ire nicht schmecken...

### Canadian:

- **Canadian Club.** € 5,00

### Isle of Islay:

- **Laphroaig 10j.** € 7,50  
 Nase: Torf und leichter Seetang.  
 Zunge: rauchigsalzig, süßer Torf.  
 Abgang: ausgeprägt lang.
- **Lagavulin 16j. 43%** € 9,00  
 Nase: sehr kräftig und würzig, Sherry und Rauch.  
 Zunge: viel Sherry, Rauch! Torf!  
 Lang-glühender und rauchiger Abgang!

### Isle of Skye:

- **Talisker 10 j. 45,8%** € 8,50  
 Nase: rauchig und malzig-süß.  
 Zunge: kräftig und pikant, gewaltiger Abgang!

**Highland:**

- ***Glenfiddich 12j.*** € 7,00  
 Der Single Malt Nummer 1 auf der Welt!
- ***Cragganmore 12 j. \*leicht*** € 7,50  
 Nase: gehaltvoll und trocken.  
 Zunge: rauchig-malzig.  
 Langer und leich rauchiger Abgang.
- ***Dalwhinnie 15 j. 43%*** € 7,50  
 Nase: Torf und Heidekraut.  
 Zunge: leicht und fruchtig-süß;  
 Sehr langer Abgang!
- ***Glenmorangie 10j.*** € 7,00  
 Die N° 1 in Schottland!  
 Nase: Delikat aus Zitrus und Vanille, etwas Rauch.  
 Zunge: mild und malzig, leicht cremig;  
 Ruhiger und reiner Abgang!
- ***The Macallan 12 j.*** € 7,00  
 Nase: Sherry un Honig.  
 Zunge: weich und süß, viel Sherry;  
 Der Abgang ist lang und reich.
- ***Oban 14 j. \*eicht*** € 7,50  
 Nase: Sherry und Honig.  
 Zunge: salzig;  
 Trockener und rauchiger Abgang!



## Heiße Getränke

- *Espresso.* € 1,50
- *Espresso Macchiato.* € 2,00
- *Doppelter Espresso.* € 2,50
- *Tasse Kaffee.* € 2,00
- *Cappuccino.* € 2,50
- *Milchkaffee.* € 2,50
- *Latte Macchiato:* € 3,00  
 mit 2 cl. Sirup. € 3,50  
 mit 2 cl. Likör. € 4,50
- *Caro-kaffee.* € 2,00
- *Cortado Leche.* € 2,50
- *Heiße Schokolade.* € 3,00
- *Ovomaltine.* € 3,00
- *Carajillo mit 1 cl. Brandy 501.* € 3,00
- *Espresso Coretto.* € 3,50
- *Spanische*
- *Schokolade.* € 5,50
- *Rumgrog.* € 4,50
- *Heiße Milch mit Honig und Amarula.* € 5,50
- *Irish Coffee.* € 7,00
- *Loser Tee im Kännchen:* € 3,00  
 Roibusch-Vanille, Jazmin, Earl Grey, Darjeeling, Grüner Tee, Lemon Grass,  
 Ali Baba.