

Alle Gerichte können Sie gut verpackt  
in Warmhaltepackungen mitnehmen.<sup>35</sup>

## APERITIFS - DIGESTIFS

60	<b>Martini rot</b>	5 cl	2,40				
61	<b>Martini weiß</b>	5 cl	2,40				
62	<b>Campari</b> <sup>1</sup> (Soda oder Orange)	0,1 l	3,20	182	<b>Sandemann</b>		
					<b>Medium Dry Sherry</b>	5 cl	2,40
63	<b>VW</b> Vermouth mit Williamsbirne	5 cl	3,80	182	<b>Sandemann</b>		
					<b>Don Fino Superior</b>		
					<b>Dry Sherry</b>	5 cl	2,40
64	<b>Aperol Spritz</b>	0,15 l	4,50	140	<b>Underberg</b>		2,00
65	<b>Kir Royal</b>	0,1 l	4,20	141	<b>Jägermeister</b>		2,00
180	<b>Sandemann</b>			144	<b>Fernet Branca</b>		2,30
	<b>Rich Golden Cream</b>	5 cl	2,40				

## KALTE VORSPEISEN

210	<b>Krabben-Cocktail</b> Krabben auf Salat, überzogen mit Cocktailsauce <sup>1,2</sup> , dazu Toast und Butter	<b>8,80</b>
211	<b>Geräuchertes Forellenfilet</b> mit Sahnemeerrettich oder Preiselbeersahne, dazu Toast und Butter	<b>7,50</b>
212	<b>Jugoslawischer Schafskäse</b> mit Butter und Brot, garniert mit Zwiebelringen, Paprikastreifen und Oliven	<b>7,50</b>
213	<b>Feinschmecker Platte</b> ★ Forellenfilet, geräucherter Lachs, feiner Matjes, dazu Toast und Butter	<b>12,50</b>
214	<b>Matjes-Filet</b> Zwiebelringe, dazu Toast und Butter	<b>7,50</b>
215	<b>Serrano</b> ★ Spanischer geräucherter Schinken, mit Honigmelone	<b>9,50</b>
216	<b>Tomaten mit Mozzarella</b> mit Oliven garniert	<b>7,00</b>
217	<b>Norwegischer Räucherlachs</b> ★ auf Toast, mit Zwiebeln und Walldorfsalat	<b>9,90</b>



Die besondere Empfehlung des Hauses

## AUS DEM SUPPENTOPF

230	<b>Hühnersuppe</b> mit frischem Gemüse	3,50
231	<b>Tomatencremesuppe</b> mit Einlage	3,50
232	★ <b>Französische Zwiebelsuppe</b> mit Käse <sup>1</sup> überbacken	4,00
233	<b>Ungarische Gulaschsuppe</b>	4,00
234	<b>Broccolicremesuppe</b>	3,70

## WARMER VORSPEISEN

220	<b>Käse, gebacken</b> Holländischer Käse, paniert, mit Sauce Tartar auf Toast	7,50
221	★ <b>Omelette „Bergmann“</b> frische Landeier mit Champignons, Speck und Schafskäse, dazu reichen wir Salzkartoffeln	7,00
222	<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren, Toast und Butter, garniert mit Oliven und Petersilie	7,00
223	<b>Riesenchampignonköpfe</b> gefüllt mit Krabben, mit Sauce Hollandaise und Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu Toast	9,30

## SALATE

200	<b>Serbischer Salat</b> Tomaten, Gurken, Paprika in Öl und Essig, garniert mit Schafskäse	6,50
203	<b>Crossa Bella Italia</b> frische Salate der Saison mit gebratenen Speckstreifen und krossen Toastwürfeln	8,90
204	<b>Puten Salat</b> mit Putenstreifen, Dressingsauce, Ei und Oliven	11,00
205	★ <b>Salat Nikolaus Drakos</b> Frische Salate der Saison, angemacht mit Öl und Essig, verfeinert mit geriebenem Schafskäse und garniert mit Ei	9,50
207	<b>Salat-Friedenseiche</b> mit Krabben auf Salaten der Saison und Dressingsauce	11,50



Die besondere Empfehlung des Hauses

## PASTA

- 201 ★ **Guigaro** 9,50  
Maccaroni mit gebratenen Putenstreifen, Paprika, Champignons und geriebenem Schafskäse

## TOASTGERICHTE

- 245 ★ **Toast St. Tropez** 9,00  
zwei Toasts mit Ananas, Schinken<sup>1,2,3</sup> und Käse<sup>1</sup> überbacken, dazu ein Salat vom Salatbuffet
- 246 **Damen-Toast** 10,50  
zwei Schweine-Medaillons auf Toast mit Sauce Hollandaise und Käse<sup>1</sup> überbacken, dazu ein Salat vom Salatbuffet
- 247 ★ **Herren-Toast (150 gr.)** 15,00  
Rinderfiletsteak mit Champignons, Spargel, Sauce Hollandaise und Käse<sup>1</sup> überbacken, dazu ein Salat vom Salatbuffet
- 248 **Hollywood Toast (150 gr.)** 13,50  
Rumpsteak auf Toast mit Banane, Ananas und Sauce Hollandaise, dazu ein Salat vom Salatbuffet

## VEGETARISCHE GERICHTE

- 401 **Gemüse Teller** 9,90  
Blumenkohl, Broccoli, Spargel und frische Champignons, dazu Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise
- 402 **Blattspinat** 11,50  
Broccoli, Prinzeßbohnen, dazu Krabben in Kräutersauce und Rösti
- 403 **Broccoli** 8,90  
mit Sauce Bèarnaise, dazu paniertes Blumenkohl, Blattspinat mit gebratenen Zwiebeln und Rösti
- 404 ★ **Popeye-Teller** 8,90  
2 Spiegeleier mit Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree

## GEFLÜGEL

- 390 **Putenschnitzel vom Grill** 11,90  
mit einer Folienkartoffel, dazu Kräuterquark
- 391 **Putensteak** 12,90  
mit frischen Champignons in einer leckeren Rahmsauce, dazu Butterreis
- 392 **Putengeschnetzeltes** 14,10  
in einer feinen Sauce mit Butterreis
- 393 **Putenspieß** 13,20  
mit Pilzrahmsauce und hausgemachten Bratkartoffeln
- 395 **Puten „Cordon Bleu“** 13,50  
gefüllt mit Schinken<sup>1,2,3</sup> und Käse<sup>1</sup>, dazu Sauce Hollandaise und Rösti



Die besondere Empfehlung des Hauses

Zu allen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet

## TÄGLICH FRISCHER FISCH

700	<b>Pangasiusfilet<sup>12</sup> vom Grill</b> mit Blattspinat und Salzkartoffeln	10,90
702	<b>Rotbarschfilet<sup>12</sup> „Den Haag“</b> mit Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise	11,20
703	<b>Schollenfilet<sup>12</sup> „Finkenwerder Art“</b> mit Butterkartoffeln	12,70
705	★ <b>Lachssteak „Sylter Art“</b> mit Krabben und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Kroketten und Broccoli	15,50
706	<b>Kabeljaufilet<sup>12</sup></b> mit Salzkartoffeln, Broccoli und Sauce Hollandaise	12,70
707	<b>Zanderfilet<sup>12</sup></b> vom Grill, mit Blattspinat und Salzkartoffeln	15,50
708	★ <b>Gegrillte Gambas</b> mit Knoblauchsauce auf Toast, dazu Blattspinat und Butterreis	18,50

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

239	<b>Maccaroni „Pocahontas“</b> mit Tomatensauce	5,90
240	<b>Kinder-Cevapcici</b> mit Pommes frites und Salat	7,10
241	★ <b>Spieß</b> Schweinefleisch am Spieß, mit Pommes frites und Salat	7,10
242	<b>Kinder-Schnitzel „Wiener Art“</b> mit feinem Gemüse und Pommes frites	6,90
243	<b>Kinder-Jäger-Schnitzel</b> mit Pommes frites und Salat	7,80
244	<b>Superman-Rindersteak</b> mit Pommes frites und Salat	9,90

## SENIORENGERICHTE

255	<b>Feinschmecker-Teller</b> 2 Schweinemedallions mit Sauce Hollandaise und grüner Pfeffersauce, dazu Gemüse und Kroketten	11,90
256	<b>Putenmedallions „Berner Art“</b> mit Champignon-Rahmsauce überzogen, dazu Broccoli mit Sauce Hollandaise überzogen, Rösti	11,90
257	★ <b>Filetsteak „Friedenseiche“ (200 gr.)</b> mit Spargel und Sauce Hollandaise überzogen, dazu Rösti	18,90



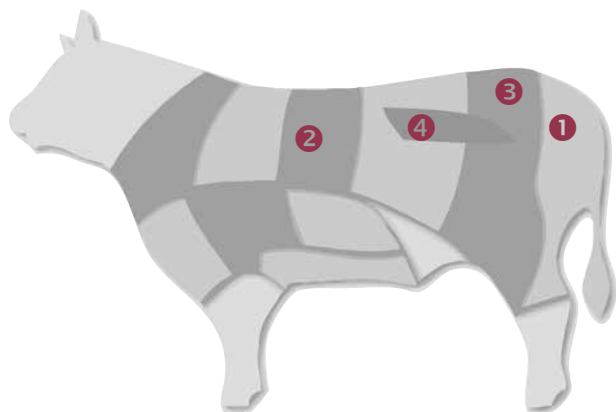
Die besondere Empfehlung des Hauses

**Zu allen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet**

# STEAKS

## die jeden Tag zum Festtag machen

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen: English (rot), Medium (rosa) oder Well done (durch)  
 Wenn sie keinen besonderen Wunsch äußern, wird Ihr Steak medium (rosa) gegrillt.  
 Ohne Beilage.



- 1 Hüftsteak**  
aus der Rinderkeule, fettfrei,  
saftig gegrillt, herzhafter Eigengeschmack
- 2 Entrecôte** - mit etwas Fett marmoriert, des  
halb besonders zart und saftig
- 3 Rumpsteak** - kräftig im Geschmack,  
mit kleinem Fettrand, der den feinen  
Eigengeschmack bewahrt.
- 4 Filetsteak** - das Beste vom Besten, das  
zarteste Stück aus der Rinderlende, völlig fettfrei

260	<b>Hüftsteak</b>	ca. 220 g	<b>13,90</b>	270	<b>Rumpsteak</b>	ca. 220 g	<b>17,50</b>
262	<b>Hüftsteak</b>	ca. 320 g	<b>19,90</b>	272	<b>Rumpsteak</b>	ca. 320 g	<b>23,90</b>
265	<b>Entrecôte</b>	ca. 220 g	<b>17,50</b>	275	<b>Filetsteak</b>	ca. 220 g	<b>18,50</b>
267	<b>Entrecôte</b>	ca. 320 g	<b>23,90</b>	277	<b>Filetsteak</b>	ca. 320 g	<b>28,50</b>

**Die Steaks servieren wir mit Kräuterbutter aus eigener Herstellung**

## SAUCEN

318	<b>Sauce Hollandaise</b>	<b>2,50</b>	614	<b>Jägersauce</b> mit frischen Pilzen	<b>3,20</b>
610	<b>Sauce Bèarnaise</b>	<b>2,50</b>	615	<b>Zigeunersauce</b>	<b>2,70</b>
611	<b>Grüne Pfeffersauce</b>	<b>2,50</b>	616	<b>frischer Knoblauch</b> in Öl	<b>2,50</b>
613	<b>Pilzrahmsauce</b> mit frischen Pilzen	<b>3,20</b>			

## BEILAGEN

300	<b>Pommes frites</b>	2,60		mit gebratenen Zwiebeln	
301	<b>Djuvecreis</b>	2,60	316	<b>Broccoli</b>	3,80
302	<b>Salzkartoffeln</b>	2,50		mit Sauce Hollandaise	
303	<b>Rösti</b>	2,70	319	<b>Erbsen &amp; Möhren</b>	3,10
304	<b>Butterreis</b>	2,70	310	<b>Blattspinat</b>	3,80
305	<b>Kroketten</b>	2,70		mit gebratenen Zwiebeln	
306	<b>Röstkartoffeln</b>	3,70	311	<b>Blumenkohl</b>	3,80
314	<b>Folienkartoffel</b> mit Kräuterquark	3,70		mit Sauce Hollandaise überzogen	
315	<b>Folienkartoffel</b> mit Kräuterbutter	3,70	312	<b>frische Zwiebeln</b>	1,00
				gewürfelt	
307	<b>Prinzeßbohnen</b> mit Speck	3,50	313	<b>geröstete Zwiebeln</b>	2,50
308	<b>Champignons</b>	3,80	601	<b>Mayonaise<sup>2</sup>, Portion</b>	0,50
			602	<b>Ketchup<sup>2</sup>, Portion</b>	0,50
			603	<b>Ajvar, Portion</b>	1,00

Bei Beilagenänderungen berechnen wir einen kleinen Aufpreis.

## LAMM

380	<b>Lammrückensteak, 200 gr.</b> dazu Prinzeßbohnen mit geräuchertem Speck und Rösti				18,00
381	<b>Lammrückensteak, 300 gr.</b>				21,50
382	<b>Lammspieß, 250 gr.</b> mit Champignonrahmsauce und Pommes frites				18,90
383	<b>Lamm-Medaillons</b> mit Pilzrahmsauce, Broccoli und Röstkartoffeln				19,90

## ZWIEBELSTEAKS

235	<b>Hüftsteak, 220 gr.</b> mit gerösteten Zwiebeln und Pommes frites				16,90
236	<b>Rumpsteak, 220 gr.</b> mit gerösteten Zwiebeln und Pommes frites				18,90
237	★ <b>Filetsteak, 220 gr.</b> mit gerösteten Zwiebeln und Pommes frites				20,90

Zu allen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet

# STEAKS MIT ALLEM DRUM UND DRAN

- 280 ★ **Rumpsteak 'Orient Express' 220 g** 18,90  
mit frischem Obst in Curryrahmsauce, serviert mit Kroketten
- 281 ★ **Rumpsteak 'Princess' 220 g** 18,90  
mit Spargel, Sauce Hollandaise und Pommes frites
- 282 ★ **Rumpsteak 'Mexikanische Art' 220 g** 18,90  
mit Paprika, Zwiebeln, Mais, roten Bohnen,  
Sojabohnenkeimlingen und Pommes frites
- 283 ★ **Filetsteak 'Provinzial' 220 g** 20,50  
mit Champignonköpfen und Pommes frites
- 284 ★ **Filetsteak 'Cafe de Paris' 220 g** 20,50  
mit einer Pfeffer-Hollandaise-Sauce und Käse<sup>1</sup> überbacken,  
dazu Pommes frites
- 285 ★ **Pariser Pfeffer-Filetsteak 220 g** 19,50  
mit grünem Pfeffer und Pommes frites
- 290 ★ **Rumpsteak 'Gentleman' 220 g** 18,50  
Rumpsteak mit Käse<sup>1</sup> und Schinken<sup>1,2,3</sup> überbacken, dazu Pommes frites
- 291 ★ **Rumpsteak 'Picasso' 220 g** 18,90  
mit Knoblauchsauce, dazu Butterreis
- 292 ★ **Spanischer Pfeffertopf 220 g** 17,90  
3 verschiedene Filets mit Pfeffersauce, Zwiebeln und Kroketten
- 293 ★ **Rumpsteak 'Spezial', 220 g** 18,90  
mit Champignonköpfen und Pommes frites

## SPIESSE

- 340 **Zigeuner-Spieß 220 g** 13,50  
Rumpsteak mit Zigeunersauce, Nackenfleisch und Speck,  
Djuvecreis und Pommes frites
- 341 **Zwiebel-Spieß 220 g** 14,10  
2 Hüftsteaks, Nackenfleisch und Pommes frites
- 342 **Spezial-Spieß** 14,50  
Schweinelendchen umwickelt mit geräuchertem Speck, 2 Cevapcici,  
dazu Pommes frites
- 343 **Pfeffer-Spieß 220 g** 14,50  
3 Hüftsteaks mit Rösti
- 344 **Boulevard-Spieß** 14,50  
Schweinefilet, geräucherter Speck, Champignonköpfe, Pommes frites und Butterreis



Die besondere Empfehlung des Hauses

Zu allen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet

## SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

320	<b>Cevapcici</b> Hackfleischröllchen, Djuvecreis und Pommes frites	9,50
321	<b>Pljeskavica</b> Hacksteak nach Balkan-Art, Djuvecreis und Pommes frites	9,50
322	★ <b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> mit gerösteten Zwiebeln, Apfelscheiben und hausgemachtem Kartoffelpüree	13,50
323	<b>Halb und Halb</b> Cevapcici, Raznjici, Djuvecreis und Pommes frites	9,90
324	<b>Raznjici</b> 2 Fleischspießchen mit Djuvecreis und Pommes frites	9,90
325	<b>Pljeskavica Spezial</b> gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuvecreis und Pommes frites	12,50
327	<b>Schweinlendchen „Lucullus“</b> mit Spargel und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Kroketten	14,50
329	★ <b>Grill-Teller</b> Jugoslawische Nationalplatte - verschiedene Fleischsorten, Djuvecreis und Pommes frites	12,90
330	<b>Spezialteller</b> mit verschiedenen Fleischsorten, Djuvecreis und Pommes frites	13,90
331	<b>Schaschlik „Kaukasisch“</b> 3 Schweinemedallions, Rösti, dazu Schaschlik-Sauce	13,50
337	<b>Schweinemedallions „Champignon“</b> 3 Medallions mit Champignons und Pommes frites	15,00
338	<b>Schweinemedallions „Friedenseiche“</b> 3 Medallions mit Pfirsich, Sauce Hollandaise und Kroketten	15,00
202	<b>Schweinemedallions „Jäger Art“</b> mit Pommes frites	15,00

## ÜBERBACKENES VOM GRILL

326	<b>Djulbastija</b> gegrilltes Schweineschnitzel mit Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu Pommes frites	12,50
332	<b>Schweinefilet „Mozzarella“</b> Schweinefilet mit Mozzarella-Käse überbacken, dazu Broccoli mit Sauce Hollandaise und Rösti	15,00
333	<b>Schweinemedallions</b> mit Käse <sup>1</sup> überbacken, Kroketten	14,50
334	★ <b>Lendchen Amsterdam</b> drei Schweinemedallions mit Champignons, Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu Pommes frites	15,00
336	<b>Schweinemedallions „Hawaii“</b> 3 Medallions mit Ananas, Banane und Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu Pommes frites	15,00



Die besondere Empfehlung des Hauses

Zu allen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet



## PLATTEN (auch für mehrere Personen)

- 350 **„Le Mans“-Teller** 15,90  
verschiedene Sorten Fleisch vom Grill: Kotelett, Nacken, Pljeskavica, Cevapcici, Rindfleisch, Speck, Djuvecreis und Pommes frites
- 352 **Zigeunerbaron** 15,90  
Nacken, Pljeskavica, Rindfleisch, ein Cevapcici, Schnitzel paniert, Speck, Pommes frites, Mexiko-Gemüse und Djuvecreis
- 353 **Potpourri Beograd** 15,90  
Nacken, Pljeskavica, Rindfleisch, ein Cevapcici, Speck, kleines Schnitzel paniert, dazu Djuvecreis und Pommes frites
- 354 **Nikola Tesla-Platte** 15,90  
Nacken, Kotelett, Pljeskavica, Cevapcici, Rindfleisch, Speck, Djuvecreis und Pommes frites
- 355 ★ **Lazzaro-Platte** 15,90  
Grillspezialitäten - Kotelett, Pljeskavica, Rindfleischmedaillons, Speck, Gemüse und Pommes frites
- 356 ★ **Monte Christo-Platte** 16,90  
3 Schweinemedallions, Champignons, Prinzeßbohnen und Pommes frites
- 357 ★ **„Willy Brandt“-Schweinefilet** 16,90  
3 Schweinemedallions mit Champignons, Djuvecreis und Pommes frites
- 358 **Diplomat-Platte** 16,90  
zwei Hüftsteaks, ein Schweinemedallion, Kroketten und Broccoli
- 359 **„Marco Polo“-Platte** 19,90  
ein kleines Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce, ein Schweinemedallion mit Spargel und Sauce Hollandaise, ein kleines Filetsteak mit Champignons, frischem Broccoli, Sauce Hollandaise und Kroketten

## INTERNATIONALE GERICHTE

- 360 **Schnitzel „Wiener Art“** paniert, mit Pommes frites 10,90
- 361 **Natur-Schnitzel** in einer würzigen Knoblauchsauce, dazu Pommes frites 10,90
- 363 **Jäger-Schnitzel** paniert, mit Pommes frites 11,90
- 364 **Champignon-Schnitzel** paniert, mit Pommes frites 11,90
- 365 **Cordon bleu** mit Pommes frites 12,90
- 366 **Zwiebel-Schnitzel** paniert, mit gerösteten Zwiebeln und Pommes frites 12,50
- 367 **Zigeuner-Schnitzel** paniert, mit Zigeunersauce und Pommes frites 11,50
- 368 **„De Marus“-Schnitzel** 12,50  
mit in Essig und Öl angemachten Zwiebeln, würzig im Geschmack, dazu Pommes frites
- 369 **Hawaii-Schnitzel** paniert, mit Ananas und Käse<sup>1</sup> überbacken, dazu Pommes frites 12,50



Die besondere Empfehlung des Hauses

Zu allen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet

## PAPRIKA - GERICHTE

- |       |  |       |
|-------|--|-------|
| 386   | <b>Zigeunerleber</b><br>gedünstete Leber in pikanter Sauce mit Butterreis  | 9,50  |
| 387 ★ | <b>Satarasch</b><br>geschnetzeltes Schweinefilet mit Eiern, gedünsteten Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Butterreis      | 14,50 |
| 388   | <b>Leskovacka Muckalica</b><br>mit gedünstetem, frischem Gemüse (im Topf serviert <sup>20</sup> ), dazu Salzkartoffeln | 14,50 |

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

- |       |   |       |
|-------|---|-------|
| 370 ★ | <b>Steak „Dijon“ 220 g</b><br>mit einer feinen Dijon-Senfkruste überbacken, sehr herzhaft im Geschmack, dazu Bratkartoffeln                   | 17,90 |
| 371   | <b>Peperoni-Topf 220 g</b><br>Rinderfiletspitzen mit Paprika und frischen Champignons in einer pikanten Rahmsauce und mit Butterreis serviert | 18,90 |
| 372   | <b>Schweinemedallions „Mozart“</b><br>mit Champignonköpfen und Kroketten  | 15,00 |
| 375 ★ | <b>„Lustiger Bosniak“</b><br>Rumpsteak gefüllt mit Schinken <sup>1,2,3</sup> und Käse <sup>1</sup> , garniert, mit Pommes frites und Reis     | 17,50 |



Die besondere Empfehlung des Hauses

Zu allen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet

## DESSERT - CRÊPES - EISBECHER

- |     |   |     |  |
|-----|---|-----|--|
| 709 | <b>Palatschinken</b> 6,50<br>2 Palatschinken mit Vanilleeis <sup>1</sup> und heißen Kirschen <sup>11</sup>  | 250 | <b>Palatschinken</b> 6,50<br>2 Palatschinken mit Vanilleeis <sup>1</sup> und heißer Schokoladensauce                     |
| 251 | <b>Schwarzwald-Becher</b> 4,50<br>Der Klassiker unter den Eisbechern. Zartschmelzendes Creme Vanilla <sup>1</sup> und Chocolate Chips, garniert mit Kirschen <sup>11</sup> , gekrönt von einer Sahnehaube und einer Früchtewaffel | 252 | <b>Bananen-Split</b> 4,50<br>zartschmelzendes Creme Vanilla <sup>1</sup> mit Bananenscheiben und Schokosauce angerichtet |

## WARMER GETRÄNKE

- |    |  |    |  |
|----|--|----|--|
| 79 | <b>Cappuccino<sup>5</sup></b> 2,30<br>mit aufgeschäumter Milch | 84 | <b>Heiße Zitrone</b> 2,50                    |
| 80 | <b>Tasse Kaffee<sup>5</sup></b> 1,90                           | 85 | <b>Glühwein</b> 2,90                         |
| 81 | <b>Kännchen Kaffee<sup>5</sup></b> 3,60                        | 86 | <b>Irish Coffee<sup>5</sup></b> 3,20         |
| 82 | <b>Glas Tee</b> 1,70   | 87 | <b>Cappuccino<sup>5</sup> mit Sahne</b> 2,30 |
| 83 | <b>Grog</b> 2,30   | 89 | <b>Espresso<sup>5</sup></b> 1,80             |

## BIERE

1	<b>Diebels</b> 	0,31	2,40	5	<b>Alt Schuß</b>	0,31	2,40
13	<b>Diebels</b> 	0,41	3,00	17	<b>Alt Schuß</b>	0,41	3,00
2	<b>Krombacher</b>	0,31	2,40	6	<b>Pils Schuß</b>	0,31	2,40
14	<b>Krombacher</b>	0,41	3,00	18	<b>Pils Schuß</b>	0,41	3,00
3	<b>Feldschlösschen Malz</b>	0,31	2,40	7	<b>Radler</b>	0,31	2,40
15	<b>Feldschlösschen Malz</b>	0,41	3,00	8	<b>Radler</b>	0,41	3,00
4	<b>Alsterwasser (mit Limone)</b>	0,31	2,40	33	<b>Krombacher Weißbier</b>	0,51	3,60
16	<b>Alsterwasser (mit Limone)</b>	0,41	3,00	19	<b>Krombacher alkoholfrei</b>	Fl. 0,33 l	2,40

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

20	<b>Coca-Cola</b> <sup>1,5</sup>	0,21	1,70
30	<b>Coca-Cola</b> <sup>1,5</sup>	0,31	2,30
9	<b>Coca-Cola light</b> <sup>1,3,5,9</sup>	0,21	1,70
10	<b>Coca-Cola light</b> <sup>1,3,5,9</sup>	0,31	2,30
21	<b>Fanta</b> <sup>1,3</sup>	0,21	1,70
31	<b>Fanta</b> <sup>1,3</sup>	0,31	2,30
22	<b>BONAQA</b> Mineralwasser	0,21	1,70
32	<b>BONAQA</b> Mineralwasser	0,31	2,30
158	<b>Apollinaris SELECTION</b> Fl. 0,75 l	4,90	
	<b>ViO</b>  Fl. 0,75 l	4,90	
29	<b>Kalter Kaffee</b> <sup>1,3,5,9</sup>	0,21	1,70
12	<b>Kalter Kaffee</b> <sup>1,3,5,9</sup>	0,31	2,30
36	<b>Spüte</b> <sup>2</sup>	0,21	1,70
39	<b>Spüte</b> <sup>2</sup>	0,31	2,30
23	<b>granini</b> Apfelsaft	0,21	2,70
24	<b>granini</b> Orangensaft	0,21	2,60
25	<b>granini</b> Johannisbeernektar	0,21	2,70
26	<b>granini</b> Traubensaft	0,21	2,70
27	<b>Schweppes-Tonic</b> <sup>10</sup> Fl. 0,21	2,40	
28	<b>Zitrone-Natur</b>	0,21	2,70
34	<b>Bitter Lemon</b> <sup>10</sup> Fl. 0,21	2,40	
35	<b>Apfelschorle</b>	0,51	4,00
11	<b>granini</b> Tomatensaft	0,21	2,50
	<b>Ginger Ale</b> Fl. 0,21	2,40	
	<b>Orangina</b> Fl. 0,25 l	2,80	

## WHISKY 2 cl

40	<b>Chivas Regal</b> 12 Jahre Scotch 40 %	3,70
42	<b>The Balvenie</b> 12 Jahre Single Malt Scotch 40 %	3,70
44	<b>Ballentine's</b> Scotch 40 %	3,50
45	<b>Jim Beam</b> Bourbon 40 %	3,50
46	<b>Jack Daniel's</b> 43 %	4,00
47	<b>Johnnie Walker</b> Red Label 40%	3,50
48	<b>Glenfiddich</b>	4,00

## WEINBRAND/BRANDY/COGNAC 2 cl

51	<b>Martell</b> V.S.O.P. Old Fine Cognac	8,30
53	<b>Napoleon</b> Cognac Otard	4,00
54	<b>Remy Martin</b> Cognac V.S.O.P.	5,20

## INTERNATIONALE KRÄUTER-SPEZIALITÄTEN 2 cl

	<b>Jägerberg</b> 	2,00
140	<b>Jägermeister</b>	2,00
141	<b>Amaro Averna</b>	2,30
142	<b>Fernet Branca</b>	2,30
144	<b>Fernet Menta</b>	2,30
145	<b>Kümmerling</b>	2,00
146	<b>Amaro Ramazzotti</b>	2,30

## SPIRITUOSEN 2 cl

150	<b>Moskovskaya</b> Russischer Wodka	2,50
152	<b>Tequila</b>	2,00
153	<b>Frattina</b> Grappa	3,30
156	<b>Bacardi</b>	2,30
157	<b>Julischka</b>	1,80
159	<b>Original jugoslawischer</b> Slivovitz	1,80
160	<b>Korn</b>	1,60
161	<b>Ouzo</b>	2,30
163	<b>Malteser</b> Aquavit	2,30
164	<b>Linie</b> Aquavit	2,70
165	<b>Jubiläums</b> Akvavit	2,40
166	<b>Sambuca</b> Molinari extra	2,30

## LIKÖRE/OBSTBRÄNDE 2 cl

171	<b>Disaronno Amaretto</b> Original	1,80
172	<b>Kruskovac</b> (Birnenlikör)	1,80
173	<b>Grand Marnier</b>	2,30
174	<b>Baileys</b>	2,30
175	<b>Val de Loire</b> Williams Birne	3,20
176	<b>Detting</b> Kirschwasser 10 Jahre	3,20
177	<b>Calvados</b> Château de Breuil 8 Jahre	3,10

55	<b>Hennessy</b> V.S. Cognac	4,00
56	<b>Asbach</b> Uralt	3,50
57	<b>Mariacron</b> Weinbrand	2,50