

BENVENUTI

Jeder Mensch sollte neben seinem Zuhause und seiner Arbeit
noch einen dritten Ort haben zum Wohlfühlen und ohne Verpflichtungen,
um seine Seele baumeln zu lassen.

Deshalb suchen alle ihr Lieblingscafé oder Restaurant.

Dieser Ort sind wir seit 25 Jahren für viele Gäste
und dazu das große Wohnzimmer des Stadtteils.

Der Raum selbst mit seinen umlaufenden Fenstern
und Jugendstilsäulen ist zeitlos und hell.

Ihr macht ihn bunt und lebendig.

Ein großes Dankeschön gilt unseren tollen Gästen für die langjährige Treue.
Ohne Euch wäre dieser Ort nicht möglich.

Eure Angela La Cognata & das ganze Team



gebts uns gern Euer feedback

❖ RÜHREIER ❖

von drei frischen Landeiern aus Freilandhaltung

NATUR mit Schnittlauch + Toast <u>oder</u> Schwarzbrot + Butter	7,50	BACON mit krossem Bacon + Toast <u>oder</u> Schwarzbrot + Butter	8,90
TOMATE + KÄSE mit Tomatenwürfeln + Parmesan, + Toast <u>oder</u> Schwarzbrot + Butter	8,50	KRABBen mit Nordseekrabbem + Toast <u>oder</u> Schwarzbrot + Butter	12,90

❖ EXTRAS ZUM FRÜHSTÜCK ❖

LACHS mit Toast + Butter + Sahnemeerrettich	9,50	BRÖTCHEN <i>glutenfrei</i>	2,20
NORDSEEKRABBen mit Toast + Butter + Mayonnaise extra	10,90	BRÖTCHEN Sorten: hell <u>oder</u> dunkel	je 1,40
GEKOCHTES EI von Hühnern aus Freilandhaltung	1,40	<small>WIR SERVIEREN BRÖTCHEN + BROT AUS DER BÄCKEREI PRITSCH.</small>	
SPIEGELEI aus 2 Landeiern, serviert mit Toast + Butter	5,50	EXTRA PORTION: Südtiroler Alpenschinken italienische Salami	
zzgl. mit krossem Bacon	7,50	feine Putenbrust Käse	je 5,20
BUTTER-CROISSANT frisch aus dem Backofen	2,60	Avocado (mit Radieschensprossen + Zitrone)	3,60
BROT Sorten: Schwarzbrot <u>oder</u> Toast (2 Scheiben)	je 1,40	Butter hausgemachte Marmelade Honig	
		Nutella Quark Hummus	je 0,90
		FRISCH GEPRESSTER SAFT Orange	0,20 l 4,50

ALLERGENE / UNVERTRÄGLICHKEITEN: Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unsere Service-Mitarbeiter.

❖ FRÜHSTÜCK ❖

täglich von 10:00 – 16:00 Uhr

FRANZÖSISCH			
No. I - 1 Croissant, Butter, hausgemachte Marmelade	4,20	BUDDHA'S DREAM <i>vegan / laktosefrei</i>	14,90
No. II - 1 Croissant, 1 Brötchen, Butter, Quark, hausgemachte Marmelade, Honig <u>oder</u> Nutella	7,20	Granola mit Sojajoghurt + Früchten, 1 Brötchen, Sauerteigbrot, Marmelade, Hummus, Avocado, Tomate und Gurke	
HERZHAFT + LEKKER *	13,90	HALB UND HALB *	13,90
2 Brötchen, Butter, Mailänder Salami, Südtiroler Alpenschinken und feine Putenbrust		2 Brötchen, Butter, Taleggio, Provolone, Putenbrust, Mailänder Salami, Marmelade, Honig, frischer Quark	
ALLES KÄSE *	13,90	KÜSTE *	17,90
2 Brötchen, Butter, Provolone, Taleggio, Frischkäse, Mozzarella, Tomate+ Pesto und Marmelade		1 Brötchen, Toast, Schwarzbrot, Butter, Nordseekrabben pur, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Provolone, Taleggio und hausgemachte Marmelade	
VITAL + GESUND	12,90	Gläschen Crémant dazu	0,1 l 8,50
Müсли mit Joghurt + frischen Früchten, Vollkornbrot, 1 Brötchen, Butter, Marmelade, Honig und Frischkäse			
WIR SERVIEREN BRÖTCHEN + BROT AUS DER BÄCKEREI PRITSCH			

* GLUTENFREI (Aufpreis 1,00 € pro Brötchen)

❖ MÜSLI • OBSTSALAT • BOWL ❖

CLASSIC MÜSLI	7,90	JOGÍ BOWL	7,90
mit Joghurt + frischen Früchten		Granola mit Joghurt + geschnittenen frischen Früchten	
FRÜCHTE BOWL		AÇAÍ BOWL <i>vegan</i>	8,90
aus frisch geschnittenem Obst der Saison <i>vegan</i>	7,90	Püree aus Açaí- / Blaubeeren und Banane + Granola + Quinoa- / Chia-Samen	
zzgl. Naturjoghurt	8,50	GOLDEN PORRIDGE <i>vegan</i>	7,90
		mit Zimt, Kurkuma und hausgemachtem Apfelmus	

❖ HAUPTGERICHTE ❖

Täglich ab 12:00 Uhr

BUSINESS-LUNCH (Mo. - Fr.: 12:00 - 16:00)	16,90	PASTA NAPOLI	
kl. Suppe od. Salat, Pasta der Woche sowie eine Karaffe Wasser und einen Espresso		mit hausgemachter Tomatensoße und gehobelmtem Parmesan	11,90
SUPPE DER WOCHE	7,90	SPAGHETTI CARBONARA	12,90
mit frischem Sauerteigbrot und Butter		mit Speck und gehobelmtem Parmesan	
QUICHE DER WOCHE	11,90	PASTA POLLO	14,90
siehe Wochenkarte + Tafel		mit Hähnchenbrustfilet und grünem Pesto	
FLAMMKUCHEN - ELSÄSSER ART	13,90	PASTA FILETTO	16,90
mit Speck + Lauchzwiebeln		mit feinen Steakstreifen an Chili-Tomatensugo	
KARTOFFELPUFFER		PASTA MARE	17,90
3 Stück mit Apfelmus <i>vegan</i>	9,90	mit Scampi, Tomaten, Basilikum und Knoblauch	
3 Stück mit Räucherlachs + Salat	14,90		

❖ GROSSE OFENKARTOFFELN ❖

serviert mit Sour Cream und frischem Salat

VEGGIE KARTOFFEL	je 11,90	LACHS KARTOFFEL	16,90
pur mit Cream + Salat <u>oder</u> mit Hummus <i>vegan</i>		mit norwegischem Räucherlachs	
CHICKEN KARTOFFEL	14,90	KRABBen KARTOFFEL	16,90
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet		mit Büsumer Nordseekrabben	
STEAK KARTOFFEL	16,90	SCAMPI KARTOFFEL	17,90
mit feinen gegrillten Steakstreifen		mit gegrillten roten Scampi	

❖ SALATE ❖

CAPRESE Mozzarella + Tomate + Basilikumpesto + Olivenöl + Balsamico + Ciabatta	13,90	SCHAFSKÄSE SALAT gemischte Blattsalate + Schafskäse + Oliven an Rucola-Senf-Vinaigrette	13,90
CAESAR'S SALAD Römersalat an Parmesan-Dressing + Croutons + gehobelter Parmesan	13,90	ZIEGENKÄSE SALAT gem. Blattsalate + grat. Ziegenkäse + getr. Tomaten + Salatkerne an Honig-Balsamico-Vinaigrette	14,90
zzgl. gegrilltem Hähnchenbrustfilet	16,90	AVOCADO SALAT <i>vegan</i> gemischte Blattsalate + Avocado-/Orangenfilets und gemischte Salatkerne	15,90
CHEF(IN) SALAT gemischte Blattsalate + Hähnchenbrust gegrillt + Pesto, Honig-Balsamico-Vinaigrette	16,90	SCAMPI SALAT gemischte Blattsalate + gegrillte Scampi	17,90
STEAK SALAT gemischte Blattsalate + gegrillte Steakstreifen	17,90		

❖ POKÉ - BOWL ❖

gesunde und leichte pazifische Küche mit viel Lebensfreude

CHICKEN TERIYAKI BOWL lauwarmer Basmatireis, Avocado, Gurke, Möhre, Rote Bete, Edamamebohnen, frischer Koriander, geröstete Sesamsauce und 2 Hähnchen-Teriyaki-Spieße	15,90	ALOHA RAINBOW BOWL <i>vegan</i> lauwarmer Basmatireis, Avocado, Gurke, Möhre, Rote Bete, Edamamebohnen, frischer Koriander und geröstete Sesamsauce	12,90
SWEET CHILI SCAMPI BOWL lauwarmer Basmatireis, Avocado, Gurke, Möhre, Rote Bete, Edamamebohnen, frischer Koriander, geröstete Sesamsauce und 4 Scampi mit Sweet-Chili-Sauce	17,90	SALMON ORANGE BOWL lauwarmer Basmatireis, Avocado, Gurke, Möhre, Edamamebohnen, frischer Koriander, Orangenfilets, Rauchlachs und geröstete Sesamsauce	17,90

❖ SCHAUMWEIN ❖

SPUMANTE

Mionetto Vivo Spumante	0,1 l	5,50
	0,75 l	27,50
Spumante auf Eis	0,2 l	9,50

CRÉMANT

SIEUR D'ARQUES – AIMERY Grande Cuvée 1531 - Brut ⁵	0,1 l	8,50
	0,75 l	42,50
SIEUR D'ARQUES – AIMERY Grande Cuvée 1531 - rosé ⁵	0,1 l	8,50
	0,75 l	42,50

APERITIVO

APEROL SPRITZ Spumante ⁵ + Aperol ^{1,2}	0,2 l	8,90
LAVENDEL-ROSMARIN SPRITZ Spumante ⁵ + Lavendelsirup	0,2 l	8,90
LIMONCELLO- SPRITZ Spumante ⁵ + Limoncello	0,2 l	8,90
SARTI- SPRITZ Spumante ⁵ + Sarti rosa	0,2 l	8,90
HUGO Spumante ⁵ + Holundersirup	0,2 l	8,90
ROSATO MIO Spumante ⁵ + Ramazzotti Rosato ¹	0,2 l	8,90
LILLET WILD BERRY Lillet Blanc ⁵ + Schweppes Wild Berry	0,2 l	8,90

Legende der Zusatzstoffe:

1 - mit Farbstoff, 2 - ohminhaltig, 3 - koffeinhaltig, 4 - mit Säuerungsmittel(n), 5 - enthält Sulfite, 6 - Antioxidationsmittel, 7 - Konservierungsstoffe, 8 - taurinhaltig, 9 - erhöhter Koffeingehalt (≥2mg/100ml)

❖ ITALIENISCHE BROTZEIT • WEINBEGLEITER ❖

täglich ab 16:00 Uhr

BRUSCHETTA *vegan hausgemacht*

geröstetes Ciabatta mit Olivenöl:

mit Avocado + Radieschensprossen	9,50
mit Tomatenwürfel + Basilikum	7,50

PANINO *hausgemacht*

auf großem gegrillten italienischen Brot:

mit Mozzarella + Tomate + Basilikumpesto	7,90
mit Südtiroler Alpenschinken + Parmesan	8,90

WIR SERVIEREN BROT AUS DER BÄCKEREI PRITSCH

KÄSE-PLATTE

16,90

Brotkorb mit frischem Sauerteigbrot, Schwarzbrot, Ciabatta u. Butter; dazu ital. Käse: Provolone, Parmesan, Ziegenkäse, Taleggio und Tessiner Feigen-Senfsauce, hausgemachter Kräuterfrischkäse und italienische grüne Oliven in feinem Olivenkräuteröl

ITALIENISCHE GRÜNE OLIVEN

3,50

in feinem Olivenkräuteröl - *hausgemacht*

TOMATENPESTO *hausgemacht*

3,00

FRISCHKÄSEAUFSTRICH *hausgemacht*

3,00

SAUERTEIGBROT *vegan* (2 Scheiben)

1,80

❖ SÜSSE ECKE • DOLCI ❖

KUCHEN *hausgemacht*

Stück 4,20

täglich frisch – siehe Vitrine an der Bar

FRISCHE SAHNE 1,00

KAISERSCHMARREN mit Rum-Rosinen

serviert mit:	Puderzucker	8,90
	Apfelmus	9,90
	Vanilleeis	10,50

MILCHREIS **Zimt + Zucker** 5,80
warmen Kirschen 7,90

SOUFFLÉ CIOCCOLATO

9,50

kleiner warmer Schokokuchen mit flüssigwarmen Schokokern + 1 Kugel Vanilleeis

EISKAFFEE 6,90

EISSCHOKOLADE 6,90

EISCREME | SORBET p. Kugel 2,30
Erdbeer – Schokolade – Bourbonvanille- Zitronensorbet

ALLERGENE / UNVERTRÄGLICHKEITEN: Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unsere Service-Mitarbeiter.

❖ WEIN - OFFEN ❖

WEISSWEIN 0,1 l / 0,2 l / 0,75l

GRÜNER VELTLINER 4,00 / 7,50 / 24,50
Bründlmayer | Kamptal

als **WEISSWEINSCHORLE** 6,00

SAUVIGNON BLANC 4,00 / 7,50 / 24,50
François Lurton | Gascogne

WEISSBURGUNDER 4,00 / 7,50 / 24,50
Johannes Landerer | Baden

GRAUBURGUNDER 4,40 / 7,90 / 26,50
Eric Manz | Rheinhessen

LEIWENER RIESLING 4,40 / 7,90 / 26,50
Josef Rosch | Mosel

CHARDONNAY 4,40 / 7,90 / 26,50
Tormaresca | Apulien

Allergene: Weine enthalten Sulfite.

ROSÉWEIN 0,1 l / 0,2 l / 0,75l

HARMONIE ROSÉ 4,00 / 7,50 / 24,50
Domaine Pellehaut | Gascogne

ROTWEIN 0,1 l / 0,2 l / 0,75l

PRIMITIVO 3,50 / 6,90 / 22,50
Farnese Vini | Apulien

MERLOT 4,00 / 7,50 / 24,50
Bolla | Venetien

NERO D'AVOLA 4,90 / 8,90 / 32,00
Firriato | Sizilien

CABERNET SAUVIGNON 4,90 / 8,90 / 32,00
Firriato | Sizilien

❖ FLASCHENWEINE 0,75 l ❖

WEISS

2022 WINKL SAUVIGNON BLANC Kellerei Terlan Südtirol Rebsorte: Sauvignon Blanc	51,00
2022 PRESTIGE LUGANA Cà Maiol Lombardei Rebsorte: Trebbiano di Lugana	39,00
2021 GAVI DI GAVI Bersano Piemont Rebsorte: Cortese	37,50

ROT

2020 BARBERA D'ALBA Cordero di Montezemolo Piemont Rebsorte: Barbera	49,50
2021 "RUBENO" Cantina Andrian Südtirol Rebsorten: Lagrein	39,00
2020 KAMARTE Cuvée Azienda Grillesino Toscana Rebsorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon	44,50

ROSE

2022 MIRAVAL - STUDIO ROSÉ Jolie-Pitt & Perrin Provence Rebsorten: Cinsault, Grenache, Rolle	34,00
2023 AIX ROSÉ Maison Saint Aix Provence Rebsorten: Cinsault, Grenache, Syrah	0,75 l 35,00 1,50 l 70,00 3,00 l 160,00

2024 FUMÉES ROSÉ François Lurton Südfrankreich Rebsorten: Merlot	27,50
2024 GRIS BLANC ROSÉ Gérard Bertrand Südfrankreich Rebsorten: Grenache gris und Grenache noir	26,50

Allergene: weine enthalten sulfite • jahrgänge: Änderungen vorbehalten

❖ BIER ❖

RATSHERRN Pilsener	0,33 l 4,00
RATSHERRN Pilsener <i>alkoholfrei</i>	0,33 l 4,00
PALE ALE lecker – süffig – fruchtig ... im Abgang ein kleiner Hopfenkick Farbe: orangegold Alc.: 5,6% Vol.	0,33 l 4,50
HAMBURG HELL würzig – süffig – mild – unfiltriert Farbe: gold Alc.: 5,1% Vol.	0,33 l 4,00
RATSHERRN ALSTER HELL naturtrüb – malzig – süffig Alc.: 2,9% Vol.	0,33 l 4,00

PAULANER Hefe-Weissbier <i>naturtrüb</i>	0,50 l 5,50
PAULANER <i>krystallklar</i>	0,50 l 5,50
PAULANER <i>alkoholfrei</i>	0,50 l 5,50
ALSTERWASSER Pilsener + Zitronenlimo	0,50 l 5,50
PERONI Nastro Azzurro	0,33 l 4,20
PERONI alkoholfrei	0,33 l 4,20

❖ ALKOHOLFREIE GETRÄNKE ❖

SAFT

FRISCH GEPRESSTER SAFT 0,20 l 4,50
Orange

DIREKTSAFT 0,25 l 4,00
BECKERS BESTER

Apfel naturrüb | Orange | Kirsche
Johannisbeere | Rote Traube | Mango
Maracuja | Rhabarber | Banane

SAFTSCHORLE 0,20 l 3,00
Apfel naturrüb | Johannisbeere 0,40 l 4,50
Kirsche | Mango | Maracuja
Rote Traube | Rhabarber

KIBA Kirsch- / Bananensaft-Mix 0,40 l 5,00

MINERALWASSER

S.PELLEGRINO 0,25 l 3,20
frizzante | perlig 0,75 l 7,50

ACQUA PANNA 0,25 3,20
naturale | still 0,75 l 7,50

SOFTDRINKS

HAUSGEMACHTE LIMO *vegan* 0,40 l 4,50
Holunder-Minze
Zitrone-Ingwer
Lavendel-Rosmarin

SPEZI 0,40 l 4,50
Cola- / Orangenlimonaden-Mix^{1,3,6}

Fritz Kola 0,20 l 3,50

Fritz Kola 0,20 l 3,50
zuckerfrei

SCHWEPES 0,20 l 3,50
Bitter Lemon^{2,6}
Ginger Ale¹

THOMAS HENRY 0,20 l 3,50
Tonic Water²

ESPRESSO TONIC 4,20
Tonic Water, Eiswürfel, Espresso Shot

❖ TEE ❖

Tee wird getrunken, um den Lärm der Welt zu vergessen

BECHER | POT TEE 0,30 l 4,00
alle Sorten ein Preis!

KÄNNCHEN TEE 0,50 l 5,50
alle Sorten ein Preis!

UNSERE SCHMACKHAFTEN TEESORTEN

SCHWARZER TEE: • BIO DARJEELING
• BIO ASSAM
• BIO EARL GREY

GRÜNER TEE: • BIO JASMIN TEE
• BIO SENCHA PUR
• BIO SENCHA LEMON

ROTBUSCH TEE: • BIO PUR
• VANILLE
• ORANGE-GRAPEFRUIT-MINZE

KRÄUTER TEE: • KRÄUTERMIX
• PFEFFERMINZ PUR
• KAMILLE PUR

FRÜCHTE TEE: • BEERENAUSLESE

CHAI TEE: • BLACK
• GREEN
• RED

DETOX TEE: • GRÜNER MATE
• AYURVEDISCHER KRÄUTER-MIX

HEISSE MINZE 4,50
im großen Glas serviert, mit Honig

HEISSER INGWER 4,50
frisch geschnitten, mit Honig und Zitrone

INGWER/MINZE gemischt 4,80
frisch geschnitten, mit Honig

HEISSE ZITRONE 3,80
frisch gepresst + Honig – im Glas serviert

VANILLA CHAI LATTE 4,50
im Glas serviert, mit Barista Hafermilch

GOLDEN KURKUMA LATTE 4,50
im Glas serviert, mit Barista Hafermilch

MATCHA LATTE 4,50
im Glas serviert, mit Barista Hafermilch

SPICED CHAI LATTE 4,50
im Glas serviert, mit Barista Hafermilch

DIRTY CHAI LATTE 5,20
Chaitee, Barista Hafermilch + Espresso Shot

*Unser Premium-Tee ist käuflich – für den Genuss Zuhause.
Verkauf über unsere Service-Mitarbeiter*

❖ KAFFEE • SCHOKOLADE ❖

Kaffee! Weil gute Tage nie mit Sauerkrutsaft anfangen...

ESPRESSO neapolitanische Premium-Röstung	2,50
ESPRESSO DOPPIO doppelter Espresso	3,60
ESPRESSO MACCHIATO Espresso + einem Schuss Milch	2,70
CAPPUCCINO Espresso + Milch + Milchschaum	3,80
CAFFÈ LATTE Espresso + viel warme Milch + Milchschaum	4,20
LATTE BAILEYS Caffè Latte mit 2 cl Baileys ^{1,3}	5,00
CAFÉ AU LAIT Espresso + warme Milch /-schaum, in der Bol serviert	4,80
MILCHKAFFEE KLEIN in der Tasse serviert	4,20
KAFFEE CRÈME kleine Tasse große Tasse	2,80 3,60
HEISSE MILCH mit Honig	3,20

SCHOKO MOCHA heiße Schokolade + Espresso-Shot + Milchschaum	4,50	
HEISSE SCHOKOLADE echte Schokolade + Milchschaum	4,00	
	echte Schokolade + frische Sahne	4,50
EISSCHOKOLADE 2 Kugeln Vanilleeis + kalte Schokolade + frische Sahne	6,90	
EISKAFFEE 2 Kugeln Vanilleeis + kalter Kaffee + frische Sahne	6,90	
AFFOGATO 1 Kugel Vanilleeis + Espresso-shot	3,50	

EXTRAS:

KAFFEE SPECIALS Hafermilch	je	0,50
KAFFEE AROMA Vanille ¹ Karamell ¹ Zimt ¹ Haselnuss ¹	je	0,50
EXTRA ESPRESSO SHOT		0,70

Alle Kaffeespezialitäten im Sommer auch eisgekühlt

❖ SPIRITUOSEN ❖

WHISK(E)Y

JIM BEAM BOURBON	4 cl	4,00
GLENFIDDICH¹ - 12 JAHRE	4 cl	7,50

RUM

BACARDI	2 cl	3,00
HAVANNA CLUB - 3 JAHRE	2 cl	3,50

GIN

TANQUERAY LONDON DRY GIN	2 cl	3,00
BOMBAY SAPPHIRE	2 cl	3,00
HENDRICK'S	2 cl	3,50
MALFY - CON LIMONE	2 cl	3,50
GIN SUL	2 cl	4,00
MONKEY 47 DRY GIN	2 cl	4,00

WODKA

ABSOLUT	2 cl	2,50
GREY GOOSE	2 cl	3,50

LONGDRINKS

CAMPARI¹ ORANGE	8,00
CAMPARI¹ TONIC²	8,00
BACARDI COLA^{1,3}	7,50
HAVANNA CLUB COLA^{1,3}	7,50

GIN TONIC

TANQUERAY + THOMAS HENRY ²	8,00
BOMBAY + THOMAS HENRY ²	8,00
HENDRICK'S + THOMAS HENRY ²	9,50
MALFY - Limone + THOMAS HENRY ²	9,50
GIN SUL + THOMAS HENRY ²	11,00
MONKEY 47 + THOMAS HENRY ²	11,00

WODKA LEMON

ABSOLUT + SCHWEPPE LEMON ^{2,6}	8,00
GREY GOOSE + SCHWEPPE LEMON ^{2,6}	9,50

Alle Longdrinks servieren wir mit 4 cl Alo

❖ SPIRITUOSEN ❖

APERITIF

APEROL ^{1,2}	2 cl	2,50
CAMPARI ¹	2 cl	2,50
RAMAZZOTTI ROSATO ¹	2 cl	2,50
MARTINI ROSSO ⁵	4 cl	3,50
MARTINI BIANCO ⁵	4 cl	3,50
SANDEMAN SHERRY MEDIUM DRY	4 cl	3,90
SANDEMAN SHERRY FINO	4 cl	3,90
LILLET ROSE	4 cl	4,00

Aperitif mit Prosecco: siehe Rubrik "Schaumwein"

BITTER

AVERNA	2 cl	3,00
RAMAZZOTTI	2 cl	3,00
JÄGERMEISTER	2 cl	3,00

AQUAVIT

HELBING KÜMMEL	2 cl	2,50
LINIE AQUAVIT	2 cl	3,50

DIGESTIF

SAMBUCA MOLINARI EXTRA	2 cl	3,50
TEQUILLA SIERRA SILVER	2 cl	3,50
GRAPPA SARPA DI POLI	2 cl	4,50
OBSTBRAND WILLIAMS BIRNE	2 cl	3,50
OBSTBRAND MIRABELLEN	2 cl	3,50

LIQUEUR

BAILEYS ^{1,3}	4 cl	4,50
AMARETTO DISARONNO	2 cl	3,50
LIMONCELLO	2 cl	3,50

COGNAC

RÉMY MARTIN V.S.O.P.	2 cl	4,90
	4 cl	9,50

BRANDY

VECCHIA ROMAGNA	2 cl	4,00
	4 cl	7,50

UNSER GESCHENKGUTSCHEIN

VERSCHENKEN SIE GUTEN GESCHMACK AN FREUNDE, BEKANNTE UND VERWANDTE



DEN GUTSCHEINBETRAG BESTIMMEN SIE.

Alle Preise in EUR und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer. Wir akzeptieren gern Ihre Girocard sowie alle Kreditkarten außer Amex. Wenn Sie mit dem Service zufrieden waren, denken Sie bitte auch bei Kartenzahlung an ein Trinkgeld für unsere Mitarbeiter. Ein Verzehr mitgebrachter Speisen + Getränke ist nicht gestattet.

www.la-caffetteria.de

free guest WLAN: openspot.net