

## 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.

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  
und meinen großartigen Mitarbeiter:innen.  
Ohne Euch wäre dieser Ort nicht möglich.

Eure Angela La Cognata



gebts uns gern Euer feedback

## ❖ RÜHREIER ❖

von drei frischen Landeiern aus Freilandhaltung

<b>NATUR</b> mit Schnittlauch + Toast <u>oder</u> Schwarzbrot + Butter	<b>7,80</b>	<b>KRÄUTEROMELETTE</b> mit Smashed Avocado auf geröstetem Sauerteigbrot.	<b>13,50</b>
extra <b>Tomate/Parmesan</b>	+ 2,50	extra <b>Tomate/Parmesan</b>	+ 2,50
extra <b>Bacon</b>	+ 3,00	extra <b>Bacon</b>	+ 3,00
extra <b>Krabben</b>	+ 5,00	extra <b>Krabben</b>	+ 5,00

## ❖ EXTRAS ZUM FRÜHSTÜCK ❖

<b>LACHS</b> mit Toast + Butter + Sahnemeerrettich	9,50	<b>BRÖTCHEN</b> <b>glutenfrei</b>	2,50
<b>NORDSEEKRABBen</b> mit Toast + Butter + Mayonnaise extra	10,90	<b>BRÖTCHEN</b> hell oder dunkel	1,50
<b>GEKOCHTES EI</b> von Hühnern aus Freilandhaltung	1,50	<b>EXTRA PORTION:</b> Südtiroler Alpenschinken   italienische Salami feine Putenbrust   Käse je	5,50
<b>SPIEGELEI</b> aus 2 Landeiern, serviert mit Toast + Butter zzgl. mit krossem Bacon	5,50 8,50	<b>Avocado</b> (mit Radieschensprossen + Zitrone)	3,80
<b>BUTTER-CROISSANT</b> frisch aus dem Backofen	2,60	Butter   hausgemachte Marmelade   Honig Nutella   Quark   Hummus je	1,00
<b>GERÖSTETES SAUERTEIGBROT</b> zwei Scheiben	2,00	<b>ORANGensaft</b> frisch gepresst 0,20 l	4,80
		<b>DETOX:</b> Ingwer-Shot-Orange-Rote Bete 0,20 l	6,50
		<b>RABBIT:</b> Ingwer-Shot-Orange-Möhre 0,20 l	6,50

## ❖ FRÜHSTÜCK ❖

täglich von 10:00 – 16:00 Uhr

<b>FRANZÖSISCH</b>			
<b>No. I</b> - 1 Croissant, Butter, hausgemachte Marmelade	4,20	<b>BUDDHA'S DREAM</b> <i>vegan / laktosefrei</i>	14,90
<b>No. II</b> - 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	
<b>HERZHAFT + LEKKER</b> *	13,90	<b>HALB UND HALB</b> *	13,90
2 Brötchen, Butter, Mailänder Salami, Südtiroler Alpenschinken und feine Putenbrust		2 Brötchen, Butter, Taleggio, Provolone, Putenbrust, Mailänder Salami, Marmelade, Honig, frischer Quark	
<b>ALLES KÄSE</b> *	13,90	<b>KÜSTE</b> *	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	
<b>VITAL + GESUND</b>	12,90	Gläschen <b>Crémant</b> blanc oder rosé	0,1 l 8,50
Müсли mit Joghurt + frischen Früchten, Vollkornbrot, 1 Brötchen, Butter, Marmelade, Honig und Frischkäse			

## ❖ FRÜHSTÜCKSBOWLS ❖

<b>CLASSIC MÜSLI</b>	8,00	<b>JOGÍ BOWL</b>	8,00
mit Joghurt + frischen Früchten		Granola mit Joghurt + geschnittenen frischen Früchten	
<b>FRÜCHTE BOWL</b>	8,00	<b>AÇAÍ BOWL</b> <i>vegan</i>	8,90
aus frisch geschnittenem Obst der Saison <i>vegan</i>	8,50	Püree aus Açaí- / Blaubeeren und Banane + Granola + Quinoa- / Chia-Samen	
zzgl. Naturjoghurt		<b>BEERENPORRIDGE</b> <i>vegan</i>	8,90
		mit hausgemachtem Apfelmus und Mandeln	

## ❖ HAUPTGERICHTE ❖

Täglich ab 12:00 Uhr

<b>BUSINESS-LUNCH</b> (Mo. - Fr.: 12:00 - 16:00)	16,90	<b>PASTA NAPOLI</b>	11,90
kl. Suppe od. Salat, Pasta der Woche sowie eine Karaffe Wasser und einen Espresso		mit hausgemachter Tomatensoße und gehobelftem Parmesan	
<b>SUPPE DER WOCHE</b>	7,90	<b>SPAGHETTI CARBONARA</b>	13,90
mit frischem Sauerteigbrot und Butter		mit Speck und gehobelftem Parmesan	
<b>QUICHE/FLAMM DER WOCHE</b>		<b>PASTA POLLO</b>	15,90
<i>siehe Wochenkarte + Tafel</i>		mit Hähnchenbrustfilet und grünem Pesto	
<b>FLAMMKUCHEN - ELSÄSSER ART</b>	14,50	<b>PASTA FILETTO</b>	16,90
mit Speck + Lauchzwiebeln		mit feinen Steakstreifen an Chili-Tomatensugo	
<b>SHAKSHUKA</b>	14,50	<b>PASTA MARE</b>	17,90
Würzige Tomaten-Paprikabasis, zwei pochierte Eier, geröstetes Sauerteigbrot und Guacamole		mit Scampi, Tomaten, Basilikum und Knoblauch	

## ❖ GROSSE OFENKARTOFFELN ❖

serviert mit Sour Cream und frischem Salat

<b>VEGGIE KARTOFFEL</b>	je 11,90	<b>LACHS KARTOFFEL</b>	16,90
pur mit Cream + Salat <u>oder</u> mit Hummus <i>vegan</i>		mit norwegischem Räucherlachs	
<b>CHICKEN KARTOFFEL</b>	15,90	<b>KRABBen KARTOFFEL</b>	16,90
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet		mit Büsumer Nordseekrabben	
<b>STEAK KARTOFFEL</b>	16,90	<b>SCAMPI KARTOFFEL</b>	17,90
mit feinen gegrillten Steakstreifen		mit gegrillten roten Scampi	

## ❖ SALATE ❖

<b>CAPRESE</b> Mozzarella + Tomate + Basilikumpesto + Olivenöl + Balsamico + Ciabatta	13,90	<b>SCHAFSKÄSE SALAT</b> gemischte Blattsalate + Schafskäse + Oliven an Rucola-Senf-Vinaigrette	13,90
<b>CAESAR'S SALAD</b> Römersalat an Parmesan-Dressing + Croutons + gehobelter Parmesan	12,90	<b>ZIEGENKÄSE SALAT</b> gem. Blattsalate + grat. Ziegenkäse + getr. Tomaten + Salatkerne an Honig-Balsamico-Vinaigrette	14,90
<b>zzgl. gegrilltem Hähnchenbrustfilet</b>	16,90	<b>AVOCADO SALAT</b> <i>vegan</i> gemischte Blattsalate + Avocado-/Orangenfilets und gemischte Salatkerne	15,90
<b>CHEF(IN) SALAT</b> gemischte Blattsalate + Hähnchenbrust gegrillt + Pesto, Honig-Balsamico-Vinaigrette	16,90	<b>SCAMPI SALAT</b> gemischte Blattsalate + gegrillte Scampi	17,90
<b>STEAK SALAT</b> gemischte Blattsalate + gegrillte Steakstreifen	17,90		

## ❖ BOWLS ❖

gesunde und leichte Küche mit viel Lebensfreude

<b>CHICKEN TERIYAKI BOWL</b> lauwarmer Basmatireis, Avocado, Kichererbsen, Möhren, Rote Bete, Edamamebohnen, frischer Koriander, geröstete Sesamsauce und 2 Hähnchen-Teriyaki-Spieße	16,90	<b>ALOHA RAINBOW BOWL</b> <i>vegan</i> lauwarmer Basmatireis, Avocado, Kichererbsen, Möhren, Rote Bete, Edamamebohnen, frischer Koriander und geröstete Sesamsauce	12,90
<b>SWEET CHILI SCAMPI BOWL</b> lauwarmer Basmatireis, Avocado, Kichererbsen, Möhren, Rote Bete, Edamamebohnen, frischer Koriander, geröstete Sesamsauce und 4 Scampi mit Sweet-Chili-Sauce	17,90	<b>SALMON ORANGE BOWL</b> lauwarmer Basmatireis, Avocado, Kichererbsen, Möhren, Edamamebohnen, frischer Koriander, Orangenfilets, Rauchlachs und geröstete Sesamsauce	17,90

## ❖ SCHAUMWEIN ❖

### SPUMANTE

<b>Mionetto Vivo Spumante</b>	0,1 l	5,50
	0,75 l	27,50
Spumante auf Eis	0,2 l	9,50

### CRÉMANT

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

### APERITIVO

<b>APEROL SPRITZ</b> Spumante <sup>5</sup> + Aperol <sup>1,2</sup>	0,2 l	8,90
<b>LIMONCELLO- SPRITZ</b> Spumante <sup>5</sup> + Limoncello	0,2 l	8,90
<b>SARTI- SPRITZ</b> Spumante <sup>5</sup> + Sarti rosa	0,2 l	8,90
<b>HUGO</b> Spumante <sup>5</sup> + Holunderblütensirup	0,2 l	8,90
<b>LILLET WILD BERRY</b> Lillet rose <sup>5</sup> + Schweppes Wild Berry	0,2 l	8,90
<b>SAN BITTER- SPRITZ</b> alkoholfrei	0,2 l	7,50
<b>MIMOSA</b> Frischer Orangensaft + Spumante	0,2 l	7,50

Legende der Zusatzstoffe:

1 - mit Farbstoff, 2 - chininhaltig, 3 - koffeinhaltig, 4 - mit Süßungsmittel (n), 5 - enthält Sulfite, 6 - Antioxidationsmittel, 7 - Konservierungsstoffe, 8 - taurinhaltig, 9 - erhöhter Koffeingehalt (32mg/100ml)

## ❖ ITALIENISCHE BROTZEIT · WEINBEGLEITER ❖

Täglich ab 16 Uhr

### BRUSCHETTA *vegan*

geröstetes Ciabatta mit Olivenöl:

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

### PANINO

auf großem gegrillten italienischen Brot:

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

### KÄSE-PLATTE

16,90

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

### ITALIENISCHE GRÜNE OLIVEN

3,50

in feinem Olivenkräuteröl - *hausgemacht*

### BASILIKUMPESTO *hausgemacht*

3,00

### GUACAMOLE *hausgemacht*

3,00

### SAUERTEIGBROT *vegan* (2 Scheiben)

2,00

## ❖ SÜSSE ECKE · DOLCI ❖

### KUCHEN *hausgemacht*

täglich frisch – siehe Vitrine an der Bar

Stück 4,20

### FRISCHE SAHNE

1,00

### SOUFFLÉ CIOCCOLATO

9,50

kleiner warmer Schokokuchen mit flüssigwarmen Schokokern + 1 Kugel Vanilleeis

### EISKAFFEE

7,50

### EISSCHOKOLADE

7,50

### EISCREME

p. Kugel 2,50

Erdbeer – Schokolade – Bourbonvanille

### AFFOGATO

4,00

1 Kugel Vanilleeis + Espresso-shot

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

## ❖ WEIN - OFFEN ❖

### WEISSWEIN

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

#### 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

4,50 / 8,00 / 26,50

Pfaffmann | Pfalz

#### LEIWENER RIESLING

4,50 / 8,00 / 26,50

Josef Rosch | Mosel

#### CHARDONNAY

4,50 / 8,00 / 26,50

Tormaresca | Apulien

### ROSÉWEIN

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

#### HARMONIE ROSÉ

4,00 / 7,50 / 24,50

Domaine Pellehaut | Gascogne

### ROTWEIN

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

#### PRIMITIVO

4,00 / 7,50 / 24,50

Farnese Vini | Apulien

#### MERLOT

4,00 / 7,50 / 24,50

Bolla | Venetien

#### NERO D'AVOLA

5,00 / 9,00 / 32,00

Firriato | Sizilien

#### CABERNET SAUVIGNON

5,00 / 9,00 / 32,00

Firriato | Sizilien

## ❖ FLASCHENWEINE 0,75 l ❖

### WEISS

2022 WINKL <b>SAUVIGNON BLANC</b> Kellerei Terlan   Südtirol Rebsorte: Sauvignon Blanc	51,00
2023 PRESTIGE <b>LUGANA</b> Cà Maiol   Lombardei Rebsorte: Trebbiano di Lugana	39,00
2021 <b>GAVI DI GAVI</b> Bersano   Piemont Rebsorte: Cortese	37,50

### ROT

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

### ROSE

<b>MIRAVAL - STUDIO ROSÉ</b> Jolie-Pitt & Perrin   Provence Rebsorten: Cinsault, Grenache, Rolle	36,00
<b>AIX ROSÉ</b> Maison Saint Aix   Provence Rebsorten: Cinsault, Grenache, Syrah	0,75 l 36,00 1,50 l 70,00 3,00 l 160,00

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

Allergene: Weine enthalten Sulfite • Jahrgänge: Änderungen vorbehalten

## ❖ BIER ❖

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

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

## ❖ ALKOHOLFREIE GETRÄNKE ❖

### SAFT

FRISCH GEPRESSTER SAFT Orange	0,20 l	4,80
DIREKTSAFT BECKERS BESTER Apfel naturtrüb   Orange   Kirsche Johannisbeere   Rote Traube   Mango Maracuja   Rhabarber   Banane	0,25 l	4,20
SAFTSCHORLE Apfel naturtrüb   Johannisbeere Kirsche   Mango   Maracuja Rote Traube   Rhabarber	0,20 l 0,40 l	3,00 4,50
KIBA Kirsch- / Bananensaft-Mix	0,40 l	5,00

### MINERALWASSER

S.PELLEGRINO frizzante   perlig	0,25 l 0,75 l	3,20 7,50
ACQUA PANNA naturale   still	0,25 0,75 l	3,20 7,50

### SOFTDRINKS

HAUSGEMACHTE LIMO <i>vegan</i> Holunder-Minze Zitrone-Ingwer	0,40 l	4,50
SPEZI Cola- / Orangenlimonaden-Mix <sup>1,3,6</sup>	0,40 l	4,50
Fritz Kola	0,20 l	3,50
Fritz Kola zuckerfrei	0,20 l	3,50
SCHWEPES Bitter Lemon <sup>2,6</sup> Ginger Ale <sup>1</sup>	0,20 l	3,50
THOMAS HENRY Tonic Water <sup>2</sup>	0,20 l	3,50
ESPRESSO TONIC Tonic Water, Eiswürfel, Espresso Shot		4,20

## ❖ TEE ❖

Tee wird getrunken, um den Lärm der Welt zu vergessen

BECHER   POT TEE alle Sorten ein Preis!	0,30 l	4,00
KÄNNCHEN TEE alle Sorten ein Preis!	0,50 l	5,50

### UNSERE SCHMACKHAFTEN TEESORTEN

SCHWARZER TEE:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BIO DARJEELING</li> <li>• BIO ASSAM</li> <li>• BIO EARL GREY</li> </ul>
GRÜNER TEE:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BIO JASMIN TEE</li> <li>• BIO SENCHA PUR</li> <li>• BIO SENCHA LEMON</li> </ul>
ROTBUSCH TEE:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BIO PUR</li> <li>• VANILLE</li> <li>• ORANGE-GRAPEFRUIT-MINZE</li> </ul>
KRÄUTER TEE:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• KRÄUTERMIX</li> <li>• PFEFFERMINZ PUR</li> <li>• KAMILLE PUR</li> </ul>
FRÜCHTE TEE:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BEERENAUSLESE</li> </ul>
CHAI TEE:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BLACK KURKUMA</li> <li>• GREEN</li> <li>• RED</li> </ul>
DETOX TEE:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GRÜNER MATE ACAI</li> <li>• AYURVEDISCHER KRÄUTER-MIX</li> </ul>

HEISSE MINZE im großen Glas serviert, mit Honig	4,50
HEISSER INGWER frisch geschnitten, mit Honig und Zitrone	4,50
INGWER/MINZE gemischt frisch geschnitten, mit Honig	4,80
HEISSE ZITRONE frisch gepresst + Honig – im Glas serviert	3,80
VANILLA CHAI LATTE im Glas serviert, mit Barista Hafermilch	4,50
GOLDEN KURKUMA LATTE im Glas serviert, mit Barista Hafermilch	4,50
MATCHA LATTE im Glas serviert, mit Barista Hafermilch	4,50
SPICED CHAI LATTE im Glas serviert, mit Barista Hafermilch	4,50
DIRTY CHAI LATTE Chaitee, Barista Hafermilch + Espresso Shot	5,20

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

## ❖ KAFFEE · SCHOKOLADE ❖

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

<b>ESPRESSO</b> neapolitanische Premium-Röstung	2,60	<b>SCHOKO MOCHA</b> heiße Schokolade + Espresso-Shot + Milchschaum	4,50
<b>ESPRESSO DOPPIO</b> doppelter Espresso	3,60	<b>HEISSE SCHOKOLADE</b> echte Schokolade + Milchschaum	4,00
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b> Espresso + einem Schuss Milch	2,80	echte Schokolade + frische Sahne	4,50
<b>CAPPUCCINO</b> Espresso + Milch + Milchschaum	4,00	<b>EISSCHOKOLADE</b> 2 Kugeln Vanilleeis + kalte Schokolade + frische Sahne	7,50
<b>CAFFÈ LATTE</b> Espresso + viel warme Milch + Milchschaum	4,50	<b>EISKAFFEE</b> 2 Kugeln Vanilleeis + kalter Kaffee + frische Sahne	7,50
<b>LATTE BAILEYS</b> Caffè Latte mit 2 cl Baileys <sup>1,3</sup>	5,00	<b>AFFOGATO</b> 1 Kugel Vanilleeis + Espresso-shot	4,00
<b>CAFÉ AU LAIT</b> Espresso + warme Milch /-schaum, in der Bol serviert	5,00		
<b>MILCHKAFFEE KLEIN</b> in der Tasse serviert	4,50		
<b>KAFFEE CRÈME</b> kleine Tasse   große Tasse	3,00   3,80		
<b>HEISSE MILCH</b> mit Honig	3,50		

### EXTRAS:

<b>HAFERMILCH</b>	0,50
<b>KAFFEE AROMA</b> Vanille <sup>1</sup>   Karamell <sup>1</sup>   Zimt <sup>1</sup>	je 0,50
<b>EXTRA ESPRESSO SHOT</b>	0,70
<b>AUF EIS</b>	0,50

## ❖ SPIRITUOSEN ❖

### WHISKEY

<b>JIM BEAM BOURBON</b>	4 cl	5,00
<b>GLENFIDDICH<sup>1</sup> - 12 JAHRE</b>	4 cl	8,50

### RUM

<b>BACARDI</b>	4 cl	5,00
<b>HAVANNA CLUB - 3 JAHRE</b>	4 cl	6,50

### GIN

<b>TANQUERAY LONDON DRY GIN</b>	4 cl	6,00
<b>MALFY CON LIMONE</b>	4 cl	6,00
<b>HENDRICK'S</b>	4 cl	7,00
<b>GIN SUL</b>	4 cl	8,00
<b>MONKEY 47 DRY GIN</b>	4 cl	8,00

### WODKA

<b>ABSOLUT</b>	4 cl	5,00
<b>GREY GOOSE</b>	4 cl	6,50

### LONGDRINKS

<b>CAMPARI<sup>1</sup> ORANGE</b>	9,00
<b>CAMPARI<sup>1</sup> TONIC<sup>2</sup></b>	8,50
<b>BACARDI COLA<sup>1,3</sup></b>	8,50
<b>HAVANNA CLUB COLA<sup>1,3</sup></b>	9,00

### GIN TONIC

<b>TANQUERAY</b>	+ THOMAS HENRY <sup>2</sup>	9,50
<b>MALFI</b>	+ THOMAS HENRY <sup>2</sup>	9,50
<b>HENDRICK'S</b>	+ THOMAS HENRY <sup>2</sup>	10,50
<b>GIN SUL</b>	+ THOMAS HERNY <sup>2</sup>	11,50
<b>MONKEY 47</b>	+ THOMAS HERNY <sup>2</sup>	11,50

### WODKA LEMON

<b>ABSOLUT + SCHWEPPES LEMON<sup>2,6</sup></b>	8,50
<b>GREY GOOSE + SCHWEPPES LEMON<sup>2,6</sup></b>	10,50

Alle Longdrinks servieren wir mit 4 cl Alc

## ❖ SPIRITUOSEN ❖

### APERITIF

<b>APEROL</b> <sup>1,2</sup>	4 cl	5,00
<b>CAMPARI</b> <sup>1</sup>	4 cl	5,00
<b>RAMAZZOTTI ROSATO</b> <sup>1</sup>	4 cl	5,00
<b>MARTINI ROSSO</b> <sup>5</sup>	4 cl	4,00
<b>MARTINI BIANCO</b> <sup>5</sup>	4 cl	4,00
<b>LILLET ROSE</b>	4 cl	5,00

*Aperitif mit Prosecco: siehe Rubrik "Schaumwein"*

### BITTER

<b>AVERNA</b>	4 cl	5,00
<b>RAMAZZOTTI</b>	4 cl	5,00

### AQUAVIT

<b>HELBING KÜMMEL</b>	4 cl	5,00
<b>LINIE AQUAVIT</b>	4 cl	6,00

### DIGESTIF

<b>SAMBUCA MOLINARI EXTRA</b>	4 cl	5,00
<b>TEQUILLA SIERRA SILVER</b>	4 cl	5,00
<b>GRAPPA SARPA DI POLI</b>	2 cl	4,50
<b>OBSTBRAND WILLIAMS BIRNE</b>	2 cl	3,50
<b>OBSTBRAND HIMBEER</b>	2 cl	3,50

### LIQUEUR

<b>BAILEYS</b> <sup>1,3</sup>	4 cl	5,00
<b>AMARETTO DISARONNO</b>	4 cl	5,00
<b>LIMONCELLO</b>	4 cl	5,00

## 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](http://www.la-caffetteria.de)

free guest WLAN: [openspot.net](http://openspot.net)