



Vorspeisen & Kleinkram

Snackerei	Tortilla Chips mit Sour-Cream, Guacamole und Pink-Mayo.	€ 4,9
Bauer sucht Frau im Garten	Platte mit vegetarischer Antipasti serviert mit Brot. Für 2 Personen. Auch vegan erhältlich!	€ 10,5
Kinderteller (bis 12 Jahre)	Kartoffelspalten mit Hähnchenbruststreifen und Pink-Mayo-Dip.	€ 6,9
Jo's Brauer Bullets 10 Stk / 20 Stk (vegetarisch)	Chili-Cheese-Nuggets mit leckerer Salsa und Preiselbeer Chili-Dip. Dazu Salat und unser hausgemachter Cole Slaw.	€ 9,0 € 13,9

Burger



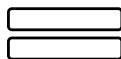
Alle Burger sind auch mit hausgemachtem Gemüsepatty oder Teriyaki Hähnchenstreifen statt Rind erhältlich.



Take it Cheesy	150g Rindfleisch, Cheddar Käse, Whisky-Zwiebeln, Tomate, Salat und Gurke.	€ 13,6
Guacamalteke	150g Rindfleisch, Cheddar Käse, Bacon, Guacamole, Whisky-Zwiebeln, Tomate, Salat und Gurke.	€ 14,5
Zieglich beste Freunde	150g Rindfleisch, gebratene Ziegenkäse-Taler, Bacon, Preiselbeer-Chili-Sauce, Whisky-Zwiebeln, Tomate, Salat und Gurke.	€ 15,5
Der Käse-Vulkan (scharf)	150g Rindfleisch, Jalapeños, Bacon, Whisky-Zwiebeln, Tomate, Salat und Gurke - übergossen mit unserer scharfen Käse-Kräuter-Sauce.	€ 16,0
Der mit dem Stier tanzt	150g Rindfleisch, würzige Chorizo, geräucherter Mozzarella, Salsa Sauce und Whisky-Zwiebeln.	€ 15,2

Alle Burger werden mit unserer leckeren Haus-Sauce in einem saftigen Brioche-Brötchen zubereitet. Dazu servieren wir Kartoffelspalten, Pink-Mayo und Sour-Cream. Ihr könnt folgende Upgrades an Eurem Burger vornehmen:

**Mäik it Dabbel
(2x Fleisch)
€ 2,9**



**Chili Cheese
Nuggets statt
Wedges (7 Stk.)
€ 4,0**



**Feurige
Jalapeños
€ 1,5**



**Süßkartoffel-
Pommes statt
Wedges € 2**



**Extra
Guacamole
€ 1,5**



**Extra Bacon
€ 1,0**



Salate

Oh my Goat (vegetarisch)	Gebratener Ziegenkäse, getrocknete Cranberries, Fenchel, Blattsalatmix, Möhren, Walnüsse, Kirschtomaten, Kartoffelspalten, Guacamole, Sour-Cream, Preiselbeer-Chili-Dip und Brot.	€ 14,5
Schröder-Kopf-Salat	Marinierte Hähnchenbruststreifen, gebratener Ziegenkäse, Fenchel, Kirschtomaten, Kartoffelspalten, Blattsalatmix, Datteln, Bacon, Walnüsse, Guacamole, Sour-Cream, Preiselbeer-Chili-Dip und Brot.	€ 15,5
Geiles Rind	Saftiges Rindfleisch mit Schafskäse, eingelegten Zucchini & Zwiebeln, Blattsalatmix, Walnüssen, Kartoffelspalten, Möhren, Kirschtomaten, Preiselbeer-Chili-Sauce, Pink Mayo, Guacamole und Brot.	€ 16,0
Gartenschau (vegan)	Teriyaki-Champignons, eingelegte Zucchini & Zwiebeln, Blattsalatmix, Möhren, Walnüsse, getrocknete Feigen, Kirschtomaten, Fenchel, Guacamole, Preiselbeer-Chili-Dip Kartoffelspalten und Brot.	€ 14,0
Wuarscht Salat	Gebratene Chorizo, eingelegte Zucchini & Zwiebeln aus der Pfanne, Blattsalatmix, Möhren, Süßkartoffel-Pommes-Frites, Kirschtomaten, italienischer Hartkäse, Walnüsse, Datteln, Wasabi-Mayonnaise, Sour-Cream, Guacamole und Brot.	€ 15,5

Rippchen

Signature Dish: Unsere von der HAZ hochgelobten Rippchen

Bam-Bam Platte	Superzarte, acht Stunden gegarte Rippchen mit Cole-Slaw, Kartoffelspalten, Sour-Cream und Pink-Mayo. (nur so lange der Vorrat reicht)	€ 16,9
-----------------------	--	--------

Nachtisch

Death by Chocolate	Höllisch sündhafter Schokoladenkuchen warm serviert mit Bourbon Vanilleeis und Fruchtspiegel. (hausgemacht)	€ 6,5
Knockin' On Heaven's Door	Portionchen Panna Cotta mit Fruchtspiegel.	€ 4,0

Limonaden & Schorlen



Tafelwasser	Still oder mit Sprudel 0,25L / 0,5L / 1,0L € 2,0 / € 3,5 / € 6,0
Coca-Cola, Coke Zero, Fanta, 7 Up	0,25L / 0,4L € 3,4 / € 4,6
Thomas Henry	Indian Tonic Water oder Spicy Ginger (Ginger Beer) 0,25L € 3,6
Surfin' Bird	Kiwisirup, Sprudel, frische Kiwis, Beeren, Minze 0,4L € 4,9
Sonnenmilch	Mangosaft, Kokosmilch, Limette 0,25L € 4,0
Süße Susi	Rhabarbersaft, Vanillesirup, Limette, Minze 0,4L € 4,6
Zarenbrause	Zitronensaft, Ingwersirup, Minze 0,4L € 4,6
Hollerschorle	Holunderblütensirup, Limette, Minze 0,4L € 4,6
Jim Levenstein	Apfelsaft, Zimtsirup, Minze 0,4L € 4,6

Klassische Biere

Bier vom Fass	Oberbräu Hell 0,3L / 0,5 L € 3,8 / 4,9
Beverly Pils vom Fass, Mashsee Brauerei	Leicht fruchtig, leicht hopfiges Einsteiger Craft Bier aus Hannover. Frisches, unfiltriertes und spritziges Craft Bier Pils aus der Heimat. 0,33L / 0,5L € 4,6 / 6,80
Hopfenschorle (Radler, BMW, Diesel, etc.)	Oberbräu Hell mit Zitronenlimonade 0,3L / 0,5 L € 3,6 / 4,9
Weizenbier	König Ludwig Weißbier 0,5L € 4,9
Weizenbier alkoholfrei	König Ludwig Weißbier alkoholfrei 0,5L € 4,9
Schwarzbier	König Ludwig Dunkel 0,5 L € 4,9

Prosecco & mehr

Aperol Spritz	Prosecco, Orange, Aperol, Sodawasser € 6,9
Hugo	Prosecco, Holunderblütensirup, Sodawasser und frische Minze € 6,3
Tinto de Verano	Rotwein mit Zitronenlimonade auf Eis € 5,9
Weißweinschorle	Weißwein mit Sodawasser € 5,1
Piccovino von Forster	Ein fruchtiger, hochwertiger Prosecco mit frischem, ausgewogenem Geschmack. 0,1L / 0,75L € 3,8 / € 25
Lillet Wild Berry	Lillet mit Schweppes Wild Berry, Beeren und Limette € 6,2

Craft Bier

Hopfig/fruchtig	Beverly Pils, vom Fass (Mashsee) mit 4,7 vol. %	Craft Bier vom Fass! Kaltgehopftes und unfiltriertes Pils. Gehört sich eigentlich nicht. Ist aber so außergewöhnlich lecker, dass es aus der tristen Masse hervorsticht. Es kommt dabei ganz ohne Schönheitskorrekturen aus. Das Beverly Pils widmen wir allen, die keine Lust auf 0/15 haben, und trotzdem natürlich genießen wollen. 0,33L / 0,5L € 4,6 / 6,9
Hopfig	Citra, Pale Ale von Hopfenstopfer (Bad Rappenau) mit 5,1 vol. %	Ein super fruchtiges Pale Ale, das nur mit dem amerikanischen Aromahopfen "Citra" gebraut wurde. Das leichte Bier überzeugt durch eine angenehme Bittere, einfache Trinkbarkeit und tollen Zitrusfruchtnoten. 0,33L € 5,2
Hopfig	Trainingslager, Lager von Mashsee (Hannover) mit 5,5 vol. %	Kaltgehopft, orangeleuchtende Farbe im Glas, Aromen von Mango und Grapefruit in der Nase. Die fruchtig frischen Aromen finden sich im Geschmack wieder. Angenehm herb im Nachtrunk. 0,33L € 5,4
Hopfig	Drunken Sailor, IPA von Crew Republic (München) mit 6,4 vol. %	Klassisches, süffiges IPA mit einmaliger Hopfenaromatik. Intensiver aber runder Geschmack nach tropischen Früchten und Zitrusaromen. 0,33L € 5,6
Hopfig	Mashine, Indian Pale Lager von Mashsee (Hannover) mit 6,8 vol. %	Die Hopfenlotterie für echte Hopfenfans. Jeder Sud wird mit einer anderen Kombination aus drei Hopfensorten gebraut. Kaltgehopft, hannöversch, lecker. 0,33L € 5,6
Exotisch	7:45 Escalation, Double IPA von Crew Republic (München) mit 8,3 vol. %	Dieses Imperial IPA ist eine echte Geschmacksexplosion. Die Hopfenbombe vereint Aromen von Ananas und Mango mit einem vollen Körper und malziger Süße. Das zweifach kaltgehopfte IPA lässt einen auch morgens um viertel vor Acht noch eskalieren. 0,33L € 6,2
Hopfig	ü.N.N., alkoholfreies IPA von Kehr wieder (Hamburg) mit <0,4 vol. %	Geht alkoholfrei auch lecker? Ja, mit herrlichen Aromen von Grapefruit und Maracuja, sowie seinen satten 45 Bittereinheiten steht das ü.N.N seinen alkoholhaltigen Kollegen in nichts nach. 0,33L € 5,8
Würzig	La Trappe Quadrupel Quadrupel aus der Abtei Koningshoeven (Niederlande) mit 10,0 vol. %	Der Wein unter den Bieren, ist im Antrunk gewürzbetont und fruchtig mit intensiven Noten von Bananen und saftigem Dörrobst, mit süßen Nuancen von Karamell und Waldhonig. Ein edles, vielschichtiges und wärmendes Trappistenbier. 0,33L € 6,2
Malzig	Hafensänger, Baltic Porter von Mashsee (Hannover) mit 6,1 vol. %	Ein sehr weiches und cremiges Schwarzbier mit ausgeprägten Noten von Kakao und Kaffee untermalt mit einer leichten Note von Bitterschokolade. 0,33L € 5,5
Exotisch	Burbon Barrel Bock, Fassgelagertes Bockbier-Cuvee von Welde (Schwetzingen) mit 6,6 vol. %	Ein Bockbier-Cuvée der drei Monate in Bourbon-, Rum- und Tequilafässern gereift ist. Im Antrunk samtig weich, mit einem Bourbon-Anklang. Im Abgang entfaltet sich seine volle Süße mit Vanille- und Karamell-Aromen. 0,33L € 7,2
Fruchtig	Hoppy Cider, Cider von BlakStoc (Österreich) mit 4,5 vol. %	Wild Tree Hoppy Cider ist ein Cider von BlakStoc aus Österreich. Ökologie wird hier groß geschrieben. Dieser Cider ist basiert auf Äpfeln von natürlich gewachsenen Bäumen aus der Steiermark. Kaltgehopfter Centannial und Chinook Hopfen sorgen für fruchtige und leicht bittere Noten. 0,33L € 6,2

Exotisch	Killer Cucumber Ale , Gurken Ale von Steamworks (Vancouver) mit 4,7 vol. %	Erfrischende und spritzige Gurkennote, die von brotartigem Malz und zitronigem Hopfen unterstützt wird. Abgerundet wird das Profil durch belgische Hefe mit einem Hauch von Marille und schwarzem Pfeffer. 0,33L € 6,2
Malzig / Rauchig	Roundhouse Kick , Imperial Stout von Crew Republic (München) mit 9,2 vol. %	Der Roundhouse Kick wird den Liebhabern gewidmet, deren Geschmacksnerven genügend bekommen. Im Glas zeigt sich dieses Imperial Stout durch eine tiefschwarzen Farbton mit einer cremigen und stabilen Schaumkrone. Ein intensiver Duft von Noten aus Röstmalz und Hopfen erreicht die Nase. Das Stout ist samtig und weich, und wirkt mit Noten von Schokolade und Malz sehr angenehm am Gaumen. € 6,6
Hopfig	Punk IPA , Klassiker von Brew Dog (Schottland/Berlin) mit 5,4 vol. %	Dieser leichte, goldene Klassiker mit Hopfen aus der neuen Welt beschert Euch eine wahre Geschmacksexplosion. Karamell und tropische Fruchtnoten mit einem Mix aus Grapefruit, Ananas und Litschi führen zu einem bitteren Finish. 0,33L € 4,8
Exotisch	Kriek , Kirschbier von Boon (Mainz) mit 4,0 vol. %	250g Kriek Kirschen pro Liter Bier machen dieses Frucht-Lambic zu einer echten Kirschemplosion. Mit seiner leichten Säure und der eichenfassgereiftem Sherrynote ist dieses Bier sowohl pur als auch zu süßen Nachspeisen ein wahrer Hochgenuss. 0,25L € 6,2
fruchtig	La Trappe Blond , Belgian Pale Ale aus der Abtei Koningshoeven (Niederlande) mit 6,5 vol. %	Typisches Trappistenbier mit würzigem Geschmackscharakter. Im Antrunk überwiegen fruchtige Aromen von Banane und Traube. Im Nachklang sorgt die milde Malzigkeit für ein weiches Mundgefühl. 0,33L € 5,2
malzig	Dubbel , Brouwerij der Trappisten van Westmalle (Belgien) mit 7 vol. %	Westmalle Trappist Dubbel ist ein belgisches Trappisten Bier, fein balanciertes dunkelmalziges Dubbel, gebraut von Mönchen innerhalb der Klostermauern. Ein frischer Mix aus blond und dunkel vereint das Beste von Beidem. 0,33L € 5,8
fruchtig / würzig	La Chouffe , Strong Blond Ale (Belgien) mit 8 vol. %	Vollmundiges, aromatisches Strong Blond Ale mit Durstlöcher-Talent. Allrounder, der zu so gut wie allen Speisen passt. Ein Vorzeigebier mit altbewährter belgischer Balance in der kunstfertigen Vermählung von kräuterigen, malzigen und fruchtigen Aromen. Verkörpert "die Sonne im Glas" mit seiner leuchtend goldgelben Farbe und cremigen Schaumkragen. 0,33L € 5,3
Sehr exotisch	Öö , Imperial Baltic Porter von Pöhjala (Estland) mit 10,5 vol. %	Ein Bier, so schwarz wie die Nacht und so cremig wie Likör. Die Alternative zum Nachtisch mit intensiven Aromen von Kaffee, Schokolade, Karamel und einem Hauch von Lakritz. Perfekt zum Teilen geeignet. 0,33L € 8,2
Exotisch	La Trappe Tripel , Trappistenbier aus der Abtei Koningshoeven (Niederlande) mit 8 vol. %	La Trappes starkes obergäriges Helles ist eine feine Komposition aus kuchenweichen blonden Malzsorten und lieblichen Fruchtstern. Durch Haupt-, Nach- und Flaschennachgärung entsteht eine Eleganz, die über den hohen Alkoholgrad hinwegtäuscht. 0,33L € 5,7
Hopfig	Incredible Pale Ale , IPA von Hopfenstopfer (Bad Rappenau) mit 6,1 vol. %	Ein Quad Hop Bier gebraut mit vier Hopfensorten, welches bersteinfarben im Glas schimmert. Es duftet nach Aromen aus Zitrus und Grapefruit. Im Mund dominieren die Hopfen und Zitrusfruchtnoten, welche sich sehr langanhaltend bis zum Abgang präsentieren. 0,33L € 5,2
Sehr exotisch	Oude Geuze Boon , Lambic, Gueuze Bier - Spezialität "Brüsseler Champagner" (Belgien) mit 7 vol. %	Dieses Bier ist eine Delikatesse, die abenteuerliche Biergenießer und Feinschmecker belohnt. Brouwerij Boon gilt als Retter dieses ältesten Bierstiles der Welt. "Oude Geuze" dürfen sich nur die nach „alter“ Tradition verschnittenen Lambiek-Biere nennen, die langsam in Eichenfässern reifen. Der hohe Vergärungsgrad und das mineralische Brauwasser machen dieses Ausnahmebier knochentrocken und höchst durstlöschend, elegant wie der berühmte französische Schaumwein. 0,25L € 5,8

Weißweine

Weingut Forster, Riesling
(Bio & vegan - Deutschland)

Das kleine biologisch arbeitende Familienweingut Forster präsentiert einen Riesling, der so saftig, mineralisch und mit einer knackigen Säure ausgestattet wohl nur von der Nahe stammen kann.

0,1L / 0,2L / 1,0L € 3,5 / € 6,2 / € 23

Côtes de Gascogne,
Domaine de Maubet Sauvignon
Blanc (Frankreich)

Ein Wein mit einem langanhaltenden Duft und Abgang. Er schmeckt nach Zeder und Holunder untermalt mit mineralischen Nuancen. Blitzendes Strohgelb. Aromen erinnernd an Citrusfrüchte, Maracuja, Grapefruit, Litschi - lebendig angenehmer Nachklang.

0,1L / 0,2L / 0,75L € 3,5 / € 6,2 / € 23

Weingut Forster, Grauburgunder
(Bio & vegan - Deutschland)

Der Forster Grauburgunder trocken 2018 wurde aus 100% Grauburgunder-Trauben gekeltert und entspricht unserer Idealvorstellung eines eleganten Grauburgunders. So muss ein Grauburgunder schmecken! Fruchtig, elegant und ausgewogen und mit angenehm milder Säure.

0,1L / 0,2L / 1,0L € 3,5 / € 6,0 / € 22

Lugana, Oselara
(Lombardei, Italien)

Ein exzellenter Lugana von der Azienda Agricola Oselara südlich des Gardasees: Die Trauben für den aromatischen Oselara Lugana wachsen auf kalk- und lehmhaltigen Böden und werden von Hand gelesen. Im besonderen Klima des Gardasees entsteht so ein Weißwein, der uns mit seiner ungewohnten aromatischen Tiefe begeistert! Harmonisch, weich und frisch mit einer zarten Säure. Langer, mineralischer Abgang.

0,1L / 0,2L / 0,75L € 4,90 / € 8,5 / € 29

Rosewein

Weingut Forster, Rosé
(Bio & vegan - Deutschland)

Fantastisch fruchtiger Rosé aus Deutschland: Der Forster Spätburgunder Rosé duftet herrlich nach reifen Erdbeeren und Himbeeren. Abgerundet wird das Trinkvergnügen von einer dezenten Restsüße. Gut gekühlt ein perfekter Wein für warme Sommertage!

0,1L / 0,2L / 0,75L € 3,5 / € 5,9 / € 22

Rotweine

Andantino, Cuvée aus Nero d'Avola
und Primitivo (Italien)

Seinen Ursprung findet dieser Wein am Hacken Italiens. Sizilien bietet die perfekten Voraussetzungen für diesen Cuvée, der eingekochtes Pflaumenmus, Sauerkirschen und Brombeeren in einem Glas vereint.

0,1L / 0,2L / 0,75L € 3,3 / € 5,9 / € 21

Garda Marzemino, Oselara
(Lombardei, Italien)

Der reinsortige Marzemino betört mit rotschwarzen Früchten, Holz- und Kräuterwürze. Kirschfrucht am Gaumen, sehr feinfruchtig und saftig, feine Tanninstruktur. Sehr animierend. Auch leicht gekühlt ein frischer, geschmacklich-starker, aber nicht überfordernder Genuss vom Gardasee.

0,1L / 0,2L / 0,75L € 5,60 / € 8,90 / € 31

Gin & Tonic

Trinity Gin (Hannover, 45%)	Die Wacholdernote harmoniert mit den feinsten Kräutern und bietet einen angenehmen Kontrast zum floralen Aroma, welches durch Orangenblüten und Lavendel ausgelöst wird. Durch rosa Pfefferkörner und Grapefruitschalen entfaltet der Trinity Gin im Abgang seinen würzig-fruchtigen Charakter. € 10,5
Ford's Gin (London, Thames Distillers, 45%)	Ein moderner Klassiker mit einem perfekt ausgewogenen Geschmacksprofil. dank 9 sorgfältig ausgewählter Botanicals, bildet der vielseitige London Dry Gin eine starke Basis von Wacholder und Koriandersamen. Hinzu kommen Zitrusnoten, Grapefruit, Jasmin, Cassia, Orange, Iris, und Angelika. Es entstand der mehrfach prämierte Fords Gin, der in den besten Bars der Welt zu Hause ist. € 10
Tanqueray London Dry Gin (London, England, 47,3%)	Von den besten 50 Bars der Welt zur Nummer Eins der trendigsten Gins erwählt. Die perfekte Ausgewogenheit von vier Botanicals: Wacholder, Koriander, Angelika und Süßholz. € 9
Illusionist (München, Deutschland, 45%)	Erst blau dann rosa. The Illusionist Dry Gin aus München. Eine blaue Blüte vom anderen Ende der Welt. Wacholder, Muskatblüte und Angelika bezaubern die Nase. Ein fruchtig, floraler und wärmender Gin, der in Handarbeit hergestellt wird. € 10,5
Hendrick's (Lowlands, Schottland, 44,0%)	Neben den floralen Noten machen sich beim Hendrick's ein wenig Zitrone, Pfeffer und ein bisschen Wacholder am Gaumen bemerkbar. Der Pfeffer verleiht dem Gin zudem etwas Schärfe im Abgang. € 10
Monkey 47 (Schwarzwald, Deutschland, 47,0%)	Auch wenn eine Menge verschiedener Aromen im Monkey 47 stecken, so sind es doch vor allem Orange, Fichtennadeln, Koriandersamen und Wacholder, die wir auf der Zunge wiederfinden. € 10
Klippenziege (Düsseldorf, Deutschland, 41,0%)	Die Physalis verleiht dem Gin eine fruchtig erfrischende Note. Gojibeere und der koffeinhaltige Yerba Mate runden den außergewöhnlichen Geschmack ab. Die fruchtige Koffein bombe vom Rhein. € 11
Bombay Sapphire (London, England, 40%)	Klarer Gin. Elegant, mild, frisch mit Aromen von Koriander, zarten facettenreichen Kräuternoten und pfeffriger Schärfe. € 10
Niemand Dry Gin (Hannover, Deutschland, 46,0%)	Die dominierenden Aromen in diesem Gin sind Lavendel & Sandelholz. Aber auch Rosmarin und Apfel lassen sich erschnuppern. Der Wacholder kommt auch hier sehr schön zur Geltung. € 11
Brockmann's (London, England, 40,0%)	In der Nase ist der Gin zunächst extrem fruchtig und süß, die Aromen der Beerenfrüchte sind sehr dominant. Im Hintergrund spielen leichte Nuancen von Zitrusfrucht mit, der Wacholder ist nicht zu erkennen. Von den 40% Alkoholgehalt ist in der Nase nichts zu spüren, der Gin ist sehr weich überhaupt nicht scharf. € 10,5



* Alle Gins werden mit 5cl serviert
* Alle Gins werden mit Thomas Henry Indian Tonic serviert
+ Aufschlag Fever-Tree Mediterranean Tonic
(weniger bitter + leicht süßlich mit kräutriger Note) € 1,0



Bourbon, Irish & Scotch

Jack Daniel's	Tennessee Whisky (40 vol.%) 4cl € 6,0
Slane	Irish Whiskey, Triple Casket (40 vol.%) 4cl € 6,4
Talisker	Single Malt Scotch Whisky (46 vol.%) 4cl € 8,0
Jameson	Irish Whiskey (40 vol.%) 4cl € 6,5
Tullamore Dew	Irish Whiskey (40 vol.%) 4cl € 6,5
Wild Turkey 101	Kentucky Bourbon Whiskey 6-8 Jahre (50,5%) 4cl € 6,0
Canadian Club	Kanadischer Whisky 5 Jahre (40 vol.%) 4cl € 6,0

Cocktails & Long Drinks

Pimm's Cup	Pimm's No. 1, Gurke, Limette, Apfel, frische Minze und 7 Up € 8,0
Lynchburg Lemonade	Jack Daniel's, Triple Sec, Zitronensaft, Limettensaft und 7 Up € 8,0
Moscow Mule	Wodka, Gurke und Ginger Beer € 8,0
Zarensause	Wodka, Zitronensaft, Ingwersirup, Minze mit Wasser aufgespritzt € 7,2
Sonnenstich	Wodka, Mangosaft, Kokosmilch, Limette € 7,5
Long Island Iced Tea	Gin, Wodka, Tequila, Rum, Triple Sec, Zitrone, Limette, Cola € 10,0
Jack Daniel's Cola	Jack Daniel's Old No. 7 mit Cola € 8,0
Kiwi Kick	Ford's Gin, Sprudel, Fever Tree, frische Kiwis, Limettensaft & Minze € 9
Cuba Libre	Havana Rum mit Limette und Cola € 7,5
Gönnjamin Blümchen	Don Papa Rum, Triple Sec, Apfelsaft, Limette, Minze, mit Sprudel aufgespritzt € 8,0
Martini Dry	Martini Bianco und Gin für den perfekten James Bond Vibe. Ob geschüttelt oder gerührt... € 7

Spirits

Liquid Cocaine	Espresso, Wodka, Puderzucker und Kahlúa auf Eis geschüttelt 2 Shots / 4 Shots € 8 / € 14
Tequila	El Jimador (38 vol.%) mit Lava-Meersalz und Limette 2cl € 3
Jägermeister	Der Niedersächsische Kräuterlikör (35 vol.%) 2cl € 3
Sambuca	Mit einer Kaffeebohne serviert (38 vol.%) 2cl € 3
Finnlandia Vodka	Der finnische Vodka, sanft und rein. 2cl € 3
Averna	Averna (29 vol.%) 2cl / 4cl € 3 / € 4,5
Frangelico	Der Haselnusslikör - auf Eis und Limette (20 vol.%) 2cl / 4cl € 3,2 / € 4,5
Grappa	Julia Grappa (38 vol.%) 2cl € 3,0
Martini Bianco	Martini auf Eis serviert (14 vol.%) 4cl € 6
Liköre von Le Combier	Weißer Minze, Banane, Kaffee, Christbirne, Orange, Cassis 2cl / 4cl € 3 / € 4
Ouzo 12 Griechisch	Ouzo 12 4cl mit Eiswürfeln und Wasser aufgefüllt. Die echte griechische Art Ouzo zu genießen. Super auch als Aperitif € 4,5
Don Papa Rum	Ron Don Papa (40,0 vol.%) - reift über sieben Jahre lang in Fässern aus amerikanischer Eiche und erhält so seine Farbe von hellem Bernstein. Ein leichter und fruchtiger Duft, ein weicher und zarter Geschmack sowie ein langer und reichhaltiger Abgang kennzeichnen den Don Papa. Aromen von Vanille, Honig und kandierten Früchten schmeicheln dem Geschmack. 4cl € 6,5

Heiß, heiß, heiß

Espresso	Einfache /doppelte Ladung Koffein € 2,8 / € 3,8
Espresso Macchiato	Espresso mit Milchschaum € 3,2
Americano	Verlängerter Espresso € 3,5
Cappuccino	Cremiger Milchschaum & Espresso € 3,9
Latte Macchiato	Volle Ladung Milchschaum & Espresso € 4
Milchkaffee	Americano mit viel Milchschaum € 4
Glas frischer Minz-Ingwertee	... keine weitere Erklärung notwendig € 4,2
Frappé	Auf einer Messe in Thessaloniki im Jahre 1957 fand der griechische Vertriebsmitarbeiter Dimitrios Vakondios nur kaltes Wasser, um seinen Kaffee zubereiten. Notgedrungen verkaufte er das Rezept als sommerliches Getränk, welches großen Anklang fand - die Geburtsstunde des Kaffee Frappé. € 4,9

