

Willkommen im [elements] of taste

Ihrem Erlebnisrestaurant im Herzen von Troisdorf.

Wir freuen uns sehr, Ihnen nun unsere brandneue Karte vorstellen zu können.
Unser Ziel war es, die Karte für Sie übersichtlicher zu gestalten, uns weiterzuentwickeln und
Ihnen weitere, neue Genuss-Kreationen anzubieten.

Egal ob Fleisch, Fisch, vegetarische Gerichte oder Süßspeisen,
im EOT ist für jeden Geschmack etwas dabei!

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant.
Sollten Sie noch Fragen haben, stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Ihre -Familie

HINWEIS

*Unser Zutatenverzeichnis bezüglich der Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, hält unser Personal zur
Einsicht für Sie bereit. Zusätzlich finden Sie eine(n) Aushang/Auslage an unseren Servicepoints.*

VORSPEISEN

Dreierlei Dips mit hausgebackenen Kräuterbrötchen <i>mit pikanter Paprikacreme, Sour Cream und Aioli</i>	5,9
Carpaccio vom Black Angus Rind <i>mit mariniertem Rucola, gehobeltem Parmesan und frischer Zitrone</i>	12,9
Surf´n Turf <i>Carpaccio vom Black Angus Rind mit drei Riesengarnelen</i>	15,9
Bruschetta Classic <i>drei gebackene Scheiben Baguette mit in Kräuter-Knoblauch-Öl marinierten Tomatenwürfeln</i>	4,9
Drei Jakobsmuscheln <i>auf Vanille-Weißweibutter-Sauce mit Mangowürfeln</i>	15,9
Gratinierter Ziegenkäse <i>mit Rosmarin und Honig überbacken, dazu Oliven</i>	9,9
Beef Consommé <i>klare Rindersuppe mit Markklößchen</i>	6,9
Black Tiger Garnelen <i>in Butter geschwenkt mit Zitrone, Knoblauch und aromatischen Kräutern</i>	10,9
Antipasti-Platte (gerne zum teilen für 2) <i>mit Parmesan, mediterraner Bratwurst, Serrano Schinken, mediterranem Gemüse, Aioli und Oliven mit einem Salatbouquet</i>	18,9

KNACKIGE SALATE

Cesar-Salat <i>gegrillte Hähnchenbrust auf Römersalat mit Croutons, Tomaten, Parmesan und Caesar-Dressing</i>	14,9
[ele´ments] of taste - Steakhouse Salat <i>mit gegrillten Rindfleischstreifen auf buntem Salat, Parmesanspänen und Balsamico-Dressing</i>	16,9
„fruity melon meets salty cheese“ <i>Zupfsalat mit frischer Cantaloupe-Melone, Sesam, Tomate, Ziegenkäse und Balsamico-Dressing</i>	14,9

HINWEIS

Unser Zutatenverzeichnis bezüglich der Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, hält unser Personal zur Einsicht für Sie bereit. Zusätzlich finden Sie eine(n) Aushang/Auslage an unseren Servicepoints.

UNSERE BURGER MIT HAUSGEMACHTEN BUNS

Zu jedem Burger servieren wir Steakhouse Pommes. Gegen Aufpreis servieren wir unsere Burger auch als Double oder Triple Stack.

„The classic one“ Cheeseburger <i>180g - 100% Black Angus mit extra viel Gouda, Ketchup, Mayonnaise, Senf, eingelegten Gurken und Röstzwiebeln</i>	Single Stack Double Stack	11,9 18,9
„Terminator Baconator“ <i>180g - 100% Black Angus mit Gouda, knusprig gegrilltem Bacon, frischen Tomaten, Ketchup, Mayonnaise und Röstzwiebeln</i>	Single Stack Double Stack	13,9 20,9
Steakhouse Burger <i>saftige Streifen von der Rinderhüfte mit Gouda, frischen Tomaten, Röstzwiebeln, Eisbergsalat, BBQ-Sauce und Mayonnaise</i>	Single Stack Double Stack	16,9 23,9
Bison Steakhouse Burger <i>180g - 100% Bison Beef mit Mozzarella, Barbecue-Mustard, Wildkräutersalat und Mayonnaise</i>	Single Stack Double Stack	16,9 25,9
Lady Burger <i>150g - 100% Black Angus mit Mozzarella, Rucola, Tomate, Paprika-Frischkäsecreme und Parmesanspänen</i>	Single Stack Double Stack	14,9 20,9
„Seperates the man from the boys“ Burger <i>180g - 100% Black Angus mit scharfem Tomatensugo, Cheddar Käse, Jalapeños und Röstzwiebeln</i>	Single Stack Double Stack	14,9 21,9
Peanut Butter Burger <i>180g - 100% Black Angus mit Gouda, cremiger Erdnussbutter, frischen Tomaten, Ketchup, Mayonnaise und Röstzwiebeln</i>	Single Stack Double Stack	15,9 22,9
Fruity Chicken Bite Burger <i>180g - Hähnchenbrust mit Cheddar Käse, Mayonnaise, Mangochutney, Eisbergsalat, frischen Tomaten und Röstzwiebeln</i>	Single Stack Double Stack	14,9 21,9
Pulled Pork Burger <i>180g - Pulled Pork mit BBQ-Sauce, knackigem Eisbergsalat, frischen Tomaten, Ketchup, Mayonnaise und Röstzwiebeln</i>	Single Stack Double Stack	13,9 20,9
„The Veggie One“ <i>knusprige Falafel mit frischen Tomaten, Wildkräutersalat und EOT Sour Cream</i>	Single Stack	13,9

FRISCHE HAUSGEMACHTE PASTA

Unsere Pasta werden mit Parmesan angereicht, sind hausgemacht und immer verschieden. Fragen Sie unseren Service.

Pasta mit Saftigen Streifen vom Rind <i>geschwenkt mit Lauchzwiebeln in einer Pfefferrahmsauce.</i>	15,9
Pasta „Mediterran Salmon“ <i>Lachs mit mediterranem Gemüse, verfeinert mit einem Tomatensugo</i>	16,9
Pasta mit Spinat und Walnüssen <i>in einer Rahmsauce mit Tomate</i>	11,9

HINWEIS

Unser Zutatenverzeichnis bezüglich der Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, hält unser Personal zur Einsicht für Sie bereit. Zusätzlich finden Sie eine(n) Aushang/Auslage an unseren Servicepoints.

CROSS OVER

Spare Ribs <i>mit würziger BBQ-Sauce mariniert dazu Country Potatoes und Sour Cream</i>	15,9
Surf and Turf <i>das Original mit 220g Rinderfilet und gegrillten argentinischen „Seawater“ Rotgarnelen</i>	30,9
<i>das Original mit 220g Rinderfilet und gegrillten Jakobsmuscheln</i>	32,9
Schweinefilet Medaillons <i>im Speckmantel mit Rosmarin-Kartoffelaltern auf Pfefferrahmsauce</i>	18,9
Burning Beef Stripes <i>Rinderstreifen geschwenkt mit Lauchzwiebeln, Chili und Paprika, dazu Basmatireis</i>	15,9
That Goat goes ... <i>- Chicken – mit Ziegenkäse überbackene Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse</i>	15,9
<i>- Beef – mit Ziegenkäse überbackene Hüftsteak auf mediterranem Gemüse</i>	19,9
Saltimbocca <i>vom Huhn auf Süßkartoffelpüree mit jungem Spinat</i>	17,9
Gegrilltes Lammkarree <i>mit fein abgeschmeckter Rotwein-Thymian-Jus auf Ackerbohnen in Rahm</i>	22,9
Chateaubriand (für 2-3 Personen) <i>ca. 1 kg teil-tranchiert, mit zwei Beilagen und zwei Saucen nach Wahl</i>	99,9

HAUSGEMACHTE BUTTER UND SAUCEN

[ele'ments] of taste - Kräuterbutter	1,5
[ele'ments] of taste - Rotweinjus	3,5
[ele'ments] of taste - Barbecue Sauce	3,5
[ele'ments] of taste - Pfeffersauce	3,5
[ele'ments] of taste - Sour-Cream	1,5
[ele'ments] of taste - Aprikosenmayonnaise	1,5
[ele'ments] of taste - Ketchup/Mayonnaise	je 0,5

HINWEIS

Unser Zutatenverzeichnis bezüglich der Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, hält unser Personal zur Einsicht für Sie bereit. Zusätzlich finden Sie eine(n) Aushang/Auslage an unseren Servicepoints.

FLEISCH UND FISCH IN SEINER REINSTEN FORM

Argentinisches „Black Angus“ Hüftsteak

Das Hüftsteak, auch „das Herz der Keule“ genannt, bietet herzhaft-zarten Genuss.

8 Oz. | 220 g¹ 15,9 12 Oz. | 320 g¹ 21,4 15 Oz. | 420 g¹ 27,9

Argentinisches „Black Angus“ Rumpsteak

Aus dem hinteren Rücken des Rindes - auch bekannt als Roastbeef oder Strip Loin.

8 Oz. | 220 g¹ 18,9 12 Oz. | 320 g¹ 25,4 15 Oz. | 420 g¹ 31,9 Man's Cut | 600 g¹ 44,4

Argentinisches „Black Angus“ Rinderfilet

Das wohl bekannteste und beliebteste Kurzbratstück vom Rind.

8 Oz. | 220 g¹ 24,9 12 Oz. | 320 g¹ 32,4 15 Oz. | 420 g¹ 41,9 Man's Cut | 600 g¹ 57,4

„Irish Hereford“ Rib-Eye Dry Aged

Ein Stück aus dem vorderen Rücken, auch bekannt als Entrecôte. Beim Dry-Aging reift das Fleisch 21 Tage trocken am Knochen.

12 Oz. | 320 g¹ 34,4 15 Oz. | 420 g¹ 43,9 Man's Cut | 600 g¹ 59,4

American Flank Steak

Das Steak-Stück aus der Flanke ist das Bekannteste in den USA. Es wird auch als Hose oder Bavette Flanchet bezeichnet.

8 Oz. | 220 g¹ 18,9 12 Oz. | 320 g¹ 25,4 15 Oz. | 420 g¹ 31,9

American Strip Loin

Das Stück aus dem hinteren Rücken des Rindes ist durch den Fettrand und die feine Marmorierung besonders zart und saftig.

8 Oz. | 220 g¹ 24,9 12 Oz. | 320 g¹ 32,4 15 Oz. | 420 g¹ 41,9

Hähnchenbrustfilet

100% feines, gegrilltes Hähnchenbrustfilet.

8 Oz. | 220 g¹ 12,9 12 Oz. | 320 g¹ 18,4

Lachsfilet

100% feiner, gegrillter Lachs.

200g¹ 17,9

Zanderfilet

100% feines, gegrilltes Zanderfilet.

200 g¹ 19,9

¹ Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Unser großer Traum geht in Erfüllung, Fleisch und Fisch in einer Premium-Qualität anzubieten, die nicht dem Mainstream von Systemgastronomie oder Steakhäusern folgt. Eine Qualität, bei der ein lückenloser Herkunftsnachweis sowie die traditionelle und artgerechte Tierzucht und -haltung im absoluten Vordergrund steht. Aus diesem Grund haben wir uns für „Otto-Gourmet“ als Lieferanten entschieden, der zu den absoluten Premiumanbietern in Sachen „Beef“ zählt.

Natürlich hat solch ein Angebot seinen Preis, aber echte Fleischliebhaber kommen garantiert auf Ihre Kosten und wissen diese herausragende Qualität zu schätzen.



LIVAR LIVARANO

Salami vom LiVar

LiVarano ist die niederländische Antwort auf die typisch spanische Paprikawurst und schmeckt gut zu einem Glas Rotwein.

Neben einer feinen Gewürzmischung beinhaltet die luftgetrocknete Hartwurst LiVarano die besten Abschnitte von Schulter (Boston Butt) und Bauch (St. Louis Cut) des Limburger Klosterschweins LiVar.



je 100 g 8,4¹

Wir servieren die LiVar Salami mit frisch gebackenem Brot und Oliven.



je 100 g 9,4¹

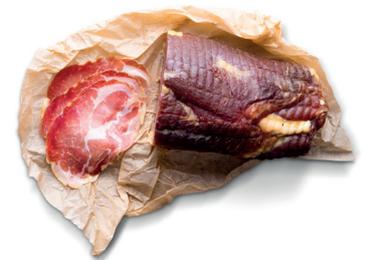
Wir servieren den Coppa Schinken mit frisch gebackenem Brot und Oliven.

LIVAR COPPA SCHINKEN

Roher Schinken

Dieser reichlich marmorierte und durchwachsene Coppa wurde von Hand getrocknet und gesalzen. Erst die Kombination des Coppas mit Meersalz ergibt den typischen Geschmack und die herrliche Farbe.

Die ersten acht Wochen reift der Coppa trocken, wird mit Meersalz eingerieben und reift weitere acht Wochen nach.



LIVAR JAMON DE LA SIERRA

Roher Schinken vom LiVar

Der Jamon de la Sierra ist ein in Spanien gereifter LiVar-Schinken.

Livar schickt das Schweinefleisch nach Spanien, wo es mit Meersalz gesalzen und dann mindestens 24 Monate natürlich in der Sierra Nevada luftgetrocknet wird. Der Schinken hat einen vollen und kräftigen Geschmack mit einer süßen Note. Hauchdünn aufgeschnitten entfaltet sich das Aroma am besten.



je 100 g 16,4¹

Wir servieren den LiVar Jamon de la Sierra mit frisch gebackenem Brot und Oliven.

HINWEIS

Unser Zutatenverzeichnis bezüglich der Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, hält unser Personal zur Einsicht für Sie bereit. Zusätzlich finden Sie eine(n) Aushang/Auslage an unseren Servicepoints.

 je 100 g 10,4¹

ab 100g

Vor der Zubereitung wiegen wir Ihren Cut und teilen Ihnen das Gewicht „grammgenau“ mit.

SMOKED US BLACK ANGUS BRISKET

Brustspitz

Das Brisket ist das klassische Smoker-Stück und auf der Karte jedes hochwertigen US-BBQ-Restaurants zu finden. Es wird aus dem vorderen Teil der Rinderbrust geschnitten und auch Brustspitz genannt. Der mehrere Stunden dauernde Prozess des Warmräucherns im Smoker lässt das im Muskel eingelagerte Fett langsam schmelzen.

Der kräftige Rub (Gewürzmischung) und das regelmäßige Moppen des Fleischstückes geben zusätzlichen Geschmack und Saftigkeit.



SMOKED US BLACK ANGUS CHUCK

Short Ribs

Der leckere BBQ Geschmack und die rauchige Note will gut vorbereitet sein. Die Rippchen werden 24 Stunden in einem speziellen Rub aus braunem Rohrzucker und Gewürzen vormariniert. Anschließend verbringen sie eine Nacht in Folie eingeschlagen. Nach weiteren 18 Stunden im Smoker sind sie superzart und geschmacklich ein echtes Barbecue Erlebnis. Das rauchige Aroma des Smokers in Kombination mit dem Rub ist für BBQ Fans ein absolutes Muss.

Die Texas Beef Rib wird aus dem Brustkern/der Brustrippe des Black Angus Rinds geschnitten und ist intensiv mit Fett durchzogen.

 je 100 g 9,4¹

ab 200g

Vor dem Grillen wiegen wir Ihren Cut und teilen Ihnen das Gewicht „grammgenau“ mit.

 je 100 g 15,4¹

Größe:
ca. 800 g inkl. Knochenanteil

Wir wiegen jeden Cut vor dem Grillen und teilen Ihnen das Rohgewicht „grammgenau“ mit. Das ist „fair“, denn je nach Garstufe kann der Gewichtsverlust 5-10% betragen.

US BLACK ANGUS PORTERHOUSE STEAK

Dry-Aged Filet >3,2 cm

Das US Black Angus Porterhouse in der dry aged Variante ist das perfekte Steak schlechthin. Der typische Geschmack des US Beefs wird durch die Trockenreifung noch mehr hervorgehoben. Ein Knochen teilt das dry aged Porterhouse Steak in einen Roastbeefbereich und einen großen Filetteil.

Es wiegt deutlich über ein Pfund. So können gleich zwei Steak Liebhaber in den Genuss des wunderbar roten und mit hellen Fettäderchen fein marmorierten Rindfleisches kommen. Der hohe Maisanteil im Futter unserer ausgewählten Rinder gibt dem dry aged Black Angus Porterhouse Steak einen kernig-kräftigen Geschmack. Bitte erfragen Sie die Zubereitungszeit bei unserem Service.



 je 100 g 17,4¹

Größe:
750-800 g inkl. Knochenanteil

Vor dem Grillen teilen wir Ihnen das Rohgewicht „grammgenau“ mit. Das ist „fair“, denn je nach Garstufe kann der Gewichtsverlust 5-10% betragen.

HEREFORD T-BONE STEAK

Filet <1,2 cm

DAS Steak für Fleischliebhaber! Eine Portion für ganze Kerle.

Unser irisches T-Bone Steak stammt von Hereford Prime Rindern aus Freilandhaltung. Sie stehen fast ganzjährig draußen und fressen saftig grünes Gras. Und das schmeckt man!

Das Fleisch des Irish Beef T-Bone Steaks hat eine feinfasrige Maserung und einen charakteristischen, kräftigen Geschmack. Gras enthält viel Eisen. Daher erkennt man das irische T-Bone Steak an seiner satt-roten Fleischfarbe. Bitte erfragen Sie die Zubereitungszeit bei unserem Service.



PAPAGEIENFISCHFILET (SCARUS GHOBBAN)

Ein besonderer Fisch mit einem ganz besonderen Geschmack.

Wir verwechseln ihn gerne mit dem Regenbogenfisch aus den Büchern, denn so bunt ist das Schuppenkleid des Papageiefisches. Durch sein Aussehen und seine schnabelartigen Kieferverdickungen erlangt dieser besondere Fisch seinen Namen. Papageiefische leben in Korallenriffen und ernähren sich von Algen und Pflanzendecken. Unsere Papageiefische werden im westlichen Pazifischen Ozean FAO 71 gefangen und schockgefroren, um absolute Frische zu garantieren. Sein festes, weißes Fleisch zergeht auf der Zunge und der Geschmack ist wirklich einzigartig.

 je 100 g 8,4¹

Empfohlene Größen:
ca. 180 g

Wir servieren Ihnen das Filet mit Haut und grätenfrei². Das Gewicht wird Ihnen vor der Zubereitung „grammgenau“ mitgeteilt.

 je 100 g 7,4¹

Größe:
ca. 190 g

Wir servieren Ihnen das Filet mit Haut und grätenfrei². Das Gewicht wird Ihnen vor der Zubereitung „grammgenau“ mitgeteilt.

BARRAMUNDI FILET (LATES CALCARIFER)

Der „König der Fische“, der australische Riesenbarsch, Barramundi.

Unser „Barramundi“ ist ein sehr beliebter Speisefisch in Australien und Neuseeland. Sein zartes, saftiges Fleisch hat ihn in Down Under zum König der Fische gemacht und auch weltweit kochen, braten und grillen immer mehr Menschen diese Aussie-Spezialität. Seinen Namen verdankt er einer australischen Ursprache und er bedeutet übersetzt „Fluss-Fisch mit großen Schuppen“. Die Aborigines verbanden den Barramundi in ihrer Mythologie wohl mit Reproduktion, Reinkarnation und Transformation. Lassen auch Sie sich von dem in Australien so beliebten Fisch begeistern.



¹ Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

² Wir achten sehr darauf, Ihnen unsere Fischspezialitäten „grätenfrei“ zu servieren. Es kann jedoch vorkommen, dass Sie dennoch ein paar Gräten entdecken. Wir bitten um Vorsicht und danken für Ihr Verständnis.

BEILAGEN

Ofenkartoffel mit Sour Cream	3,9
Steakhouse Fries	3,9
Country Potatoes mit Sour Cream	3,9
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	4,9
Sweet Potato Fries mit hausgemachter Aprikosenmayonnaise	4,9
Original „Coleslaw“, unser hausgemachter Krautsalat	3,9
Gemischter Salat mit frischen Gartenkräutern und Dressing Ihrer Wahl	3,9
Frisches mediterranes Grill-Gemüse (Paprika, Zwiebeln, Aubergine, Zucchini, Champignons)	4,9
Basmati-Butterreis	3,9
Ackerbohnen in Rahm	3,9
Junger Blattspinat in Rahm	3,9
Schmorzwiebeln	2,9

Salatdressings: Joghurt-Dressing, Balsamico-Dressing, Ceasar-Dressing, Dressing nach Saison

DESSERTS

Crème Brûlée Classic <i>mit Sorbet</i>	8,9
Brownie „Classic“ <i>mit Vanilleis</i>	7,9
Black and White <i>Mousse von der belgischen Premium Schokolade auf Kirschkompott</i>	8,9
Parfait von Pink-Grapefruit <i>auf pikantem Kumquat-Chutney</i>	8,9
Tête de Moine <i>geschabte Käserosen mit Feigensenf, Trauben und Nüssen</i>	9,9
[ele'ments] of taste - Dessertvariation für 2 Personen <i>Lassen Sie sich überraschen!</i>	14,9
Verschiedene Kuchen aus der Kuchenvitrine <i>Bitte fragen Sie beim Service nach unserer aktuellen Auswahl.</i>	ab 2,9
Eine gr. Kugel hausgemachtes Eis mit Garnitur <i>Bitte fragen Sie beim Service nach unserer aktuellen Auswahl.</i>	2,5 je weitere Kugel 1,5
Vanillesauce / Schokosauce / Sahne	0,5

HINWEIS

Unser Zutatenverzeichnis bezüglich der Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, hält unser Personal zur Einsicht für Sie bereit. Zusätzlich finden Sie eine(n) Aushang/Auslage an unseren Servicepoints.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta oder Sprite	0,20 ℓ	2,6
Fritz Misch-Masch	0,33 ℓ	3,5
Fritz Apfelschorle	0,33 ℓ	3,5
Fritz Rhabarberschorle	0,33 ℓ	3,5
Fritz Holunder	0,33 ℓ	3,5
Hausgemachter Iced Tea „Cool Apple“	0,40 ℓ	4,2
Hausgemachter Iced Tea „Black Lemon“	0,40 ℓ	4,2
Hausgemachter Iced Tea „Berries'n'Limes“	0,40 ℓ	4,2
Gaffels Fassbrause Zitrone	0,33 ℓ	3,3
Vitalmalz Malzbier	0,33 ℓ	3,3
Granini Apfelsaft	0,20 ℓ	2,6
Granini Orangensaft	0,20 ℓ	2,6
Granini Kirschsaftektar	0,20 ℓ	2,6
Granini Bananensaftnektar	0,20 ℓ	2,6
Schweppes Tonic	0,20 ℓ	2,8
Schweppes Bitter Lemon	0,20 ℓ	2,8
Schweppes Ginger Ale	0,20 ℓ	2,8
Schloss Quelle medium	0,25 ℓ	2,4
Schloss Quelle still	0,25 ℓ	2,4
Tafelwasser im Glas	0,20 ℓ	1,5

BIERE

BIERE VOM FASS

Peters Kölsch	0,20 ℓ	1,8
Pilsener Urquell	0,30 ℓ	2,7

WEIZEN- UND FLASCHENBIERE

Benediktiner Hefeweizen	0,50 ℓ	4,0
Benediktiner Dunkel	0,50 ℓ	4,0
Erdinger Kristall	0,50 ℓ	3,9
Benediktiner alkoholfrei	0,50 ℓ	4,0
König Pilsener alkoholfrei	0,33 ℓ	2,9

APERITIFS

Hugo	0,20 ℓ	6,1
Aperol Spritz	0,20 ℓ	6,1
Prosecco „Amico“ Vino Bianco	0,10 ℓ	4,9
Spiruli <i>Finest Algae</i> Limonade alkoholfrei	0,20 ℓ	4,9
Orochata de Licor 43 (Erdmandelmilch, Zimt, Zitrusfrüchte auf Eis)	0,20 ℓ	4,0

REFRESHER

Aspall Cyder <i>Der „Rolls Royce“ unter den Ciders</i>	0,33 ℓ	5,9
Caipirinha <i>Cachaca, brauner Rohrzucker, Lime Juice, Limette</i>		7,9
Mojito de Chris* <i>Rum, Puderzucker, Limette, Minze, Soda</i>		7,9
Ipanema <i>Ginger Ale, Passionsfrucht Sirup, Limette alkoholfrei</i>		6,9
Lynchburg Lemonade <i>Jack Daniels, Triple Sec, Sprite</i>		7,9

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Espresso	1,9	<i>doppio</i>	2,8
Espresso macchiato	2,1	<i>doppio</i>	3,1
Caffè americano			1,9
Caffè crema (Schümli)			2,4
Cappuccino			2,7
Milchkaffee			2,9
Latte macchiato			2,9
Heiße Schokolade <i>Weiß-, Vollmilch- oder Zartbitter Schokolade</i>			2,9

KUSMITEES

BBDetox <i>Grüner Tee, Mate und Grapefruit</i>		2,6
Boost <i>Würzige Mischung aus Mate- und Grüntee</i>		2,6
Darjeeling <i>Schwarzer Darjeeling-Tee aus der Himalaja-Region</i>		2,6
Earl Grey <i>Schwarzer Tee aus China mit Aromen von Bergamotte</i>		2,6
Label Impérial <i>Grünteemischung mit Aromen aus Orange, Vanille, Zimt, Süßholzwurzel und Sanddornbeeren</i>		2,6
Sweet Love <i>Schwarzer Tee mit Süßholzwurzel, Gewürzen, Guarana und rosa Pfeffer</i>		2,6
Grüner Tee mit Nanah-Minze <i>Grüner Tee aus China mit dem Aroma der Nanah-Minze</i>		2,6
Sencha <i>Traditioneller Grüntee aus Japan</i>		2,6
Kashmir Tchäi <i>Mischung aus schwarzen Tees und Gewürzen</i>		2,6
Rooibos <i>Rooibos aus Südafrika</i>		2,6
Quatre fruits rouges <i>Schwarzer Tee aus China aromatisiert mit Kirsche, Erdbeere, Himbeere und Johannisbeere</i>		2,6

WEIN IM GLAS

WEISS

Pleno Blanco, Bodegas Agronavarra	0,20 ℓ	5,9
Chardonnay, Yvon Mau (halbtrocken)	0,20 ℓ	5,9
Grauer Burgunder „Edition F“, Geils Sekt- und Weingut	0,20 ℓ	6,9
Weißer Burgunder „Edition F“, Geils Sekt- und Weingut	0,20 ℓ	6,9
Riesling „Edition F“, Geils Sekt- und Weingut	0,20 ℓ	6,9
Vinhas do Lasso Colheita Seleccionada Branco, Quinta do Pinto	0,20 ℓ	7,9

ROSÉ

Pleno Rosado, Bodegas Agronavarra	0,20 ℓ	5,9
Semi Dulce, Casa Carmela	0,20 ℓ	5,9

ROT

Pleno Tempranillo, Bodegas Agronavarra	0,20 ℓ	5,9
Syrah, Paladin (halbtrocken)	0,20 ℓ	5,9
Primitivo, Palazzo Malgara	0,20 ℓ	5,9
Finca la Colonia Malbec, Bodega Norton	0,20 ℓ	5,9
Sembro, Finca El Quiñón	0,20 ℓ	6,9
Langhe Rosso 4 Amis, Elio Filippino	0,20 ℓ	9,9
Vivanco Crianza, Bodegas Vivanco	0,20 ℓ	8,9
Corte Pitorá Ripasso Valpolicella Classico Superiore, Casa Vinicola Bennati*	0,20 ℓ	9,9

WEISSWEINE

DEUTSCHLAND

„Edition F“ Riesling, Geils Sekt- und Weingut	Rheinhessen	0,75 ℓ	24
„Edition F“ Weißer Burgunder, Geils Sekt- und Weingut	Rheinhessen	0,75 ℓ	24
„Edition F“ Grauer Burgunder, Geils Sekt- und Weingut	Rheinhessen	0,75 ℓ	24

SPANIEN

Pazo do Mar Expression Albariño, Adegas Pazo das Tapias	D.O. Ribeiro	0,75 ℓ	25
La Estafeta Chardonnay, Fontana Bodegas & Viñedos	D.O. Uclés	0,75 ℓ	21

PORTUGAL

Fabelhaft Branco, Niepoort	Douro	0,75 ℓ	30
Vinhas do Lasso „Colheita Seleccionada“ Branco, Quinta do Pinto	Lissabon	0,75 ℓ	28

ROTWEINE

ITALIEN

Borgo Magredo Refosco, Borgo Magredo	Friaul	0,75 l	25
Primitivo, Palazzo Malgara	Apulien	0,75 l	20
Capotondo Chianti Classico, Castelvechi/Vescine	Toskana	0,75 l	30
Langhe Rosso 4 Amis, Elio Filippino	Piemont	0,75 l	35
Corte Pitoro Amarone, Casa Vinicola Bennati	Venetien	0,75 l	65
Barolo La Morra, Elio Filippino	Piemont	0,75 l	59
Barbaresco San Cristofora, Elio Filippino	Piemont	0,75 l	49
Corte Pitoro Ripasso Valpolicella Classico Superiore, Casa Vinicola Bennati	Venetien	0,75 l	35
Pinot Nero Glener, Castelfeder	Südtirol/Trentino	0,75 l	39

ARGENTINIEN

Finca la Colonia Malbec, Bodega Norton	Mendoza	0,75 l	20
Reserva Malbec, Bodega Norton	Mendoza	0,75 l	34

AUSTRALIEN

Deakin Estate Shiraz, Deakin Wine Estate	Victoria	0,75 l	24
--	----------	--------	----

SPANIEN

Vivanco Crianza, Bodegas Vivanco	Rioja	0,75 l	32
Sembro, Finca El Quiñón	Ribera del Duero	0,75 l	24
Bellmunt, Mas d'en Gil	Priorato	0,75 l	36
Dominio de Valdepusa Petit Verdot, Pagos de Familia	Dominio de Valdepusa	0,75 l	49
Dominio de Valdepusa Eméritus, Pagos de Familia	Dominio de Valdepusa	0,75 l	100
Pilgrim Mencía, Bodegas Godelia	Bierzo	0,75 l	29
Hécua, Bodegas Castaño	Yecla	0,75 l	24
Monte Armantes, Cooperativa del Campo San Gregorio	Calatayud	0,75 l	20

HINWEIS

Unser Zutatenverzeichnis bezüglich der Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, hält unser Personal zur Einsicht für Sie bereit. Zusätzlich finden Sie eine(n) Aushang/Auslage an unseren Servicepoints.

SPIRITUOSEN

ZIEGLER EDELDESTILLATE

Obstbrand	2 cl	2,5	4 cl	5
Waldhimbeergeist	2 cl	3	4 cl	6
Williamsbirnenbrand	2 cl	3,5	4 cl	7
Sauerkirschbrand	2 cl	4	4 cl	8
Alte Zwetschge	2 cl	4	4 cl	8
Mirabellenbrand	2 cl	4,5	4 cl	9

SCOTCH BLEND

Ballantines			4 cl	5,5
Chivas Regal 12 Jahre			4 cl	6,5
Johnnie Walker black			4 cl	7,5

SCOTCH MALT

Glenmorangie Original			4 cl	6
Glenlivet Founders Reserve			4 cl	6
Glenlivet 18 Jahre			4 cl	12
Macallan Amber			4 cl	6,5
Macallan Sienna			4 cl	13
Bowmore 15 Jahre			4 cl	8,5

BOURBON

Jack Daniels			4 cl	5,5
Jim Beam			4 cl	5,5
Bulleit			4 cl	7,5
Booker's			4 cl	8,5

COGNAC

Hennessy Fine			4 cl	7,5
---------------	--	--	------	-----

GRAPPA

Grappa di Chardonnay	2 cl	3	4 cl	5
Grappa di Moscato	2 cl	3	4 cl	5

RUM

Captain Morgan			4 cl	5,5
Havana Club 3 Jahre			4 cl	5,5
Ron Zacapa 23 Jahre			4 cl	12
Ron Zacapa XO			4 cl	16
Ron Mollinaro			4 cl	16

BRANDY

Osborne Veterano			4 cl	5
Carlos 1			4 cl	5,5
Gran Duque Alba			4 cl	6,5

TEQUILA

Olmecca Silver			2 cl	3,5
Olmecca Gold			2 cl	3,5

GIN

Friedrichs			4 cl	4,5
Beefeater 24 Jahre			4 cl	5,5
Bombay Sapphire			4 cl	5,5
Tanqueray			4 cl	6
The Duke			4 cl	6,5
Plymouth			4 cl	6,5
Brockmans Black			4 cl	7,5
Siegfried			4 cl	8
Monkey 47			4 cl	8
Nordés Gin			4 cl	8,5

VODKA

Smirnoff Red	2 cl	2,5	4 cl	4,5
Absolut 100	2 cl	3	4 cl	5

BITTER/ANISÉES

Jägermeister			2 cl	2,5
Fernet Branca			4 cl	4
Ramazotti			4 cl	4
Averna			4 cl	4
Campari			4 cl	4,5

LIKÖRE

Sambucca			2 cl	2,5
Cointreau			4 cl	4
Baileys			4 cl	4
Southern Comfort			4 cl	4,5
43er			4 cl	4
43er mit Milch			0,20 l	5,9
43er Baristo			4 cl	4

VERMOUTH

Martini Bianco			5 cl	4,5
Martini Rosso			5 cl	4,5
Martini Extra Dry			5 cl	4,5

KÜMMEL

Linie Aquavit			2 cl	3,5
---------------	--	--	------	-----