



Reinhardt

BÄCKEREI • KONDITOREI • CAFÉ

seit 1883

LIEBE GÄSTE,

wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

*Wir möchten, daß Sie sich bei uns wohl fühlen.
Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie Ihre kleine Auszeit.*

*Unsere Bäcker, Konditoren und Köchinnen verarbeiten täglich
die feinsten Rohstoffe in bester handwerklicher Tradition.
Wir legen den Schwerpunkt auf regionale und saisonale Produkte.*

*Wir möchten Ihnen stets ein guter Gastgeber sein und uns
ständig verbessern. Für Anregungen sind wir dankbar
und haben stets ein offenes Ohr.*

*Haben Sie den Wunsch nach einer persönlichen geschlossenen
Gesellschaft? Sprechen Sie uns einfach an!*

*Sie können auch online über unsere website
www.cafe-reinhardt.de Ihren Tisch reservieren.*

Schön, dass Sie da sind.

Ihre Familie Käding





Reinhardt

BÄCKEREI • KONDITOREI • CAFÉ

seit 1883

HERZHAFTES AB 12:00 UHR

wir haben unsere ‚warme Speisekarte‘ in den letzten Monaten immer erweitert. Um das umfangreiche Angebot weiterhin aufrecht zu erhalten, bitten wir um Ihr Verständnis, dass wir die warmen Speisen (Herzhaftes außerhalb des Frühstücksangebotes) grundsätzlich erst ab 12:00 Uhr anbieten können.

PARKEN

Besonders am Wochenende, wenn Café-Gäste und Bäckerei-Kunden zusammen kommen, sind meist nicht genügend Parkplätze auf dem Grundstück. Zusätzliche Parkmöglichkeiten gibt es aber im Maike-Harder-Weg, am Kindergarten Hohenbuchen und auf der Poppenbüttler Hauptstraße Richtung Alsterschleife.

Danke sehr und viel Spaß bei uns im Reinhardt.

Ihre Familie Käding





Reinhardt

BÄCKEREI • KONDITOREI • CAFÉ

seit 1883

REINHARDT'S KÖSTLICHKEITEN

– hausgemacht und täglich frisch –

<i>Frühstück ... den ganzen Tag</i>	5-6
<i>Herzhaftes (12:00 Uhr – 18.30 Uhr)</i>	7-8
<i>Hausgemachte Torten & Kuchen</i>	9
<i>Frische Waffeln, Apfelstrudel & Kaiserschmarrn</i>	10
<i>Eis von der Kleinen Eisfabrik</i>	11
<i>Seeberger Kaffee- und Kakao-Spezialitäten</i>	12-13
<i>Dallmayr Tee-Selektion</i>	14-15
<i>Alkoholfreie Getränke</i>	16
<i>Weine</i>	17
<i>Aperitif & Biere</i>	18
<i>Edle Brände, Liköre & Spirituosen</i>	19



SPEISEN

Frühstück den ganzen Tag von 09:00 bis 18:30 Uhr

Herzhaftes von 12:00 bis 18:30 Uhr



FRÜHSTÜCK ... DEN GANZEN TAG

**Brötchen & Brot frisch aus unserer Backstube
mit leckeren hausgemachten Marmeladen**

Französisches Frühstück	4,90 €	Käse Frühstück	12,90 €
<i>Warmes Croissant, Butter, Brie und hausgemachte Marmelade</i>		<i>Verschiedene Käsesorten, Butter, hausgemachte Marmeladen, Honig, 2 Scheiben Vollkornbrot, Paprika-Oliven-Mus & 2 gemischte Brötchen</i>	
Kleines Frühstück	5,80 €	Veganes Frühstück	13,40 €
<i>2 Scheiben Gouda, Butter, hausgemachte Marmelade, 2 gemischte Brötchen</i>		<i>Gebratenes Gemüse, Nüsse, Margarine, Möhren-Mandel-Mus, Paprika-Oliven-Mus, hausgemachte Marmeladen, 2 gemischte Brötchen und Dinkelbrot</i>	
Vitales Frühstück	10,50 €		
<i>Frischer Obstsalat mit hausgemachtem Müsli & Vanillejoghurt, Vollkornbrötchen mit Kräuterquark & Strauchtomate, frisch gepresster O-Saft 0,1 l</i>			
Frühstück Café Reinhardt	11,50 €		
<i>Gemischte Aufschnitt- und Käseauswahl, Butter, hausgemachte Marmeladen, Rührei, 3 gemischte Brötchen</i>			
Holsteiner Frühstück	5,90 €		
<i>wahlweise Rühr- oder 2 Bio-Spiegeleier auf 2 Scheiben Schwarzbrot</i>			
<i>- zuzüglich knusprigem Speck</i>	7,40 €		

Gourmet-Frühstück für zwei 25,90 €
Gemischte Aufschnitt- und Käseauswahl, Lachs & Meerrettich, Butter, Honig, Nutella, frischer Obstsalat, frisch gepresster Orangensaft (0,1 l), 4 gemischte Brötchen, 2 warme Croissants, hausgemachte Marmeladen, Möhren-Mandel-Mus, Paprika-Oliven-Mus

SMOOTHIES

– frisch zubereitet –

Mango, Spinat & Apfel	0,4l	5,90 €
Kiwi, Banane & Blaubeere	0,4l	5,90 €

VITAMINDRINK

– frisch zubereitet –

Apfel-Karotte	0,3l	4,90 €
<i>wahlweise mit Rote Beete oder Ingwer</i>		
Multivitamin	0,3l	4,90 €
Gurke-Apple	0,3l	4,90 €



FRÜHSTÜCK ... DEN GANZEN TAG

EXTRAS ZUM FRÜHSTÜCK

Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	3,90 €
Obstsalat aus frischen Früchten	Portion	3,40 €
Obstsalat mit Vanillejoghurt	Portion	4,00 €
Kräuterfrischkäse	Portion	1,50 €
Frisches Mett mit Zwiebeln	Portion	2,70 €
Hausgemachte Marmelade	Portion	1,50 €
Hausgemachtes Möhren-Mandel-Mus	Portion	2,80 €
Hausgemachtes Paprika-Oliven-Mus	Portion	1,95 €
Butter	2 Stück	0,80 €
Margarine	2 Stück	0,70 €
Honig	Portion	0,90 €
Nutella	Portion	0,90 €
Ofenfrisches Brötchen		1,00 €
Schwarzbrot ‚Korn an Korn‘	2 Scheiben	1,50 €
Croissant warm serviert		1,85 €
Franzbrötchen warm serviert		1,80 €
Bio-Ei von glücklichen Hühnern, hart gekocht		1,70 €
Portion Rührei		3,60 €
mit knusprigem Speck		5,10 €
Zwei Spiegeleier (Bio-Eier)		3,60 €
mit knusprigem Speck		5,00 €
Portion Lachs mit feinem Sahne-Meerrettich		4,90 €

HERZHAFTES AB 12.00 UHR

SANDWICHES

Puten-Sandwich <i>geräucherte Truthahnbrust, Cheddar, Römersalat & Honig-Senf</i>	7,60 €	Reinhardt's Club Sandwich <i>geräucherte Truthahnbrust, Strauchtomate, Gurke, gekochtes Ei, Römersalat, Remoulade & gebratener Speck</i>	9,30 €
Lachs-Sandwich <i>geräucheter Lachs, Frischkäse, Gurke & feiner Sahne-Meerrettich</i>	8,60 €		

GERÖSTETES BERGBAUERNBROT

(BBB) eine dicke Scheibe von unserem deftigen Bauernbrot, in Butter geröstet

Tomaten-BBB <i>Strauchtomaten, Rucola, hausgemachtes Basilikumpesto & Parmesan</i>	6,50 €	Ziegenkäse-BBB <i>gratinierter Ziegenkäse, Rucola & Preiselbeeren</i>	9,60 €
Truthahn-BBB <i>geräucherte Truthahnbrust, Cheddarkäse, Rucola & Honig-Senf</i>	6,80 €		

AUS DEM PANINI-GRILL

Mozzarella-Panino <i>Strauchtomaten, Mozzarella, Rucola & hausgemachtes Basilikumpesto</i>	5,20 €	Salami-Panino <i>italienische Landsalami, Mozzarella, Rucola & Balsamico-Crème</i>	5,50 €
Truthahn-Panino <i>geräucherte Truthahnbrust, Cheddarkäse, frische Ananas, Römersalat & Curry-Crème</i>	5,50 €		



HERZHAFTES AB 12.00 UHR

WOCHENGERICHTE

immer wechselnde hausgemachte Gerichte ... schauen Sie auf unsere Wochenkarte, oder zögern Sie bitte nicht, uns darauf anzusprechen.

KNACKIGE SALATE

Hausgemachte Dressings – Hausdressing, Honig-Senf oder Vinaigrette

Reinhardt's frischer gemischter Salat 8,70 € <i>- mit Croutons & Parmesan</i>	Maria's Lieblingssalat mit gebratenen Champignons, Lauchzwiebeln und Fetakäse 10,50 €
<i>- mit gebratener Hähnchenbrust</i> 11,20 €	Caesar Salat Römer Salat mit Parmesan und frischen Pfannen-Croutons 8,70 €

HAUSGEMACHTE SUPPEN & SPEZIALITÄTEN

Tomaten-Rahmsuppe 5,90 € <i>mit frischem Basilikum und Baguette</i>	Rindergulaschsuppe 7,90 € <i>mit Paprika & Champignons und Baguette</i>
Möhren-Ingwersuppe mit Baguette 6,20 €	Chili con Carne mit Baguette 7,90 €

KÖSTLICHE BACKKARTOFFEL

<i>... mit Sour Crème</i> 4,90 €	<i>... mit gebratenem Gemüse</i> 7,90 €
<i>... mit Champignons und Sour Crème</i> 7,10 €	<i>... mit Lachs und Sour Crème</i> 8,10 €

FÜR DEN ‚KLEINEN HUNGER‘

Toast ‚Hawaii‘ 5,60 €	Reinhardt's Bauernfrühstück 9,50 € <i>Bratkartoffeln, Speck, Rührei, Gewürzgurken, Zwiebeln</i>
------------------------------	---

HAUSGEMACHTE TORTEN & KUCHEN

*Eine reichhaltige und täglich wechselnde Auswahl
an Torten, Sahne- oder Obstsnitten, Dessertstücken und Blechkuchen
finden Sie an unserem Kuchenbuffet*

ALS BEISPIEL UNSERE KLASSIKER

VOM BLECH

<i>Butterkuchen</i>	Stück	1,90 €	<i>Dinkel-Apfel</i>	Stück	2,90 €
<i>Mohnkuchen</i>	Stück	2,80 €	<i>Käsekuchen</i>	Stück	3,10 €

FRUCHT-/ SAHNESCHNITTEN

<i>Bauernschmand</i>	Stück	3,30 €	<i>Schöppenstedter</i>	Stück	3,30 €
<i>Limone-Quark</i>	Stück	3,30 €	<i>Stachelbeer Baiser</i>	Stück	3,55 €

TORTEN

<i>Apfeltorte</i>	Stück	3,80 €	<i>Lübecker Nusstorte</i>	Stück	3,80 €
<i>Schwarzwälder Kirsch</i>	Stück	3,80 €	<i>Zitronensahnetorte auf Baiser</i>	Stück	3,80 €
			<i>Portion Sahne</i>	klein 0,60 €	groß 1,00 €

FRISCHE WAFFELN, APFELSTRUDEL & KAISERSCHMARRN

mit Zeit und Liebe zubereitet

FRISCHE WAFFELN

<i>... mit Zimt & Zucker</i>	3,20 €		<i>... mit Vanilleeis,</i>	
<i>... mit Kirschen & Sahne</i>	5,30 €		<i>heißen Kirschen & Sahne</i>	7,50 €

WARMER APFELSTRUDEL

<i>... mit Puderzucker</i>	4,25 €		<i>... mit Vanilleeis & -sauce</i>	8,20 €
<i>... mit Vanillesauce</i>	6,40 €			

KAISERSCHMARRN

<i>... mit Rum-Rosinen, Mandeln & Zimt-Apfelkompott</i>	8,90 €
---	--------

EIS

Unser Eis stammt von der **Kleinen Eisfabrik**.

Das cremige Sahneeis wird in Handarbeit aus viel frischer Vollmilch und guter Heidesahne hergestellt.
Die Fruchteise werden in Sorbet-Qualität aus reifen Früchten, ohne künstliche Farbstoffe und Aromen verarbeitet.

Schokoladenbecher

Schokoladen-, Stracciatella- und Vanilleeis,
Schokoladensauce, Sahne, Schokoladenraspel
und Kakao 8,50 €

Nussbecher

Wiener Mandel, Schokoladen- und Vanilleeis
mit karamellisierten Nüssen, Sahne, Nusslikör
und Krokant 8,90 €

Früchtebecher

Vanille-, Schmand-Erdbeer-Rhabarber-
und Himbeereis mit frischen Früchten,
Himbeersauce, Sahne und Minze 8,80 €

Bananenbecher

Schokoladen-, Vanille- und Stracciatellaeis,
Banane, Schokoladensauce, Sahne
und Schokoladenstreusel 8,80 €

Eierlikörbecher

Vanille- und Schokoladeneis, Eierlikör,
Sahne und Krokant 8,50 €

Waldbeerbecher

Schokoladen-, Vanille- und Himbeereis,
heiße Waldbeeren, Sahne
und Schokoladenstreusel 8,50 €

Eiskaffee

Cremiges Vanilleeis, gekühlter Kaffee
mit Sahnehaube 5,10 €

Eisschokolade

Cremiges Vanilleeis, gekühlte Schokolade
mit Sahnehaube 5,10 €

Eisorange

Frischer Orangensaft, Vanilleeis
und Sahne 5,10 €

Kinderbecher

2 Kugeln Eis nach Wunsch
mit Weingummibegleitung 4,90 €

Gemischtes Eis (3 Sorten)

mit Sahne 6,80 €
7,20 €

EINE KUGEL EIS NACH WAHL

**Vanille, Schmand-Erdbeer-Rhabarber,
Himbeere, dunkle Schokolade,
Wiener Mandel, Stracciatella** 2,40 €



GETRÄNKE



KAFFEESPEZIALITÄTEN

Seeberger Privatrösterei

Kaffeegenuss auf höchstem Niveau mit hochwertigen Bohnen (Arabica + Robusta) aus dem Hause Seeberger, eine der ältesten Privatröstereien Deutschlands.

Tasse / Becher / Kännchen Kaffee Filter	2,50 € / 3,20 € / 4,60 €	
Tasse / Becher / Kännchen Kaffee Crème	2,60 € / 3,30 € / 4,80 €	
Milchkaffee	3,50 €	Espresso Macchiato (mit Milchschaum) 2,60 €
Schale Milchkaffee	3,80 €	Doppelter Espresso Macchiato 3,90 €
Cappuccino	3,40 €	Latte Macchiato 3,90 €
Doppelter Cappuccino	4,20 €	Latte Macchiato mit doppelten Espresso 4,90 €
Kindercappuccino	1,50 €	Chai Latte 3,70 €
<i>Tasse Milchschaum mit Kakaopulver</i>		
Espresso	2,30 €	Power Chai Latte 4,60 €
Doppelter Espresso	3,70 €	<i>Indische Gewürzmischung mit Espresso und Milchschaum</i>

Kaffee- und Kakao-Spezialitäten

Probieren Sie Ihren Kaffee doch mal mit einem Schuß (shot)

<i>Vanille</i>	0,50 €	<i>Eierlikör</i>	0,80 €
<i>Karamell</i>	0,50 €	<i>Amaretto / Baileys</i>	1,60 €

Alle Kaffee-Spezialitäten servieren wir auch entkoffeiniert und gegen einen Aufpreis von 0,50 € mit laktosefreier Milch oder Soja

BESONDERE KAFFEE- UND KAKAOSPEZIALITÄTEN

Schokmok <i>ein Becher Schokolade mit einem Espresso und Sahnehaube</i>	4,50 €	Irish Coffee <i>Kaffee mit braunem Zucker, Whiskey und Sahnehaube</i>	5,30 €
Lumumba <i>Heiße Schokolade mit einem Schuss Rum, Weinbrand oder Amaretto und Schlagsahne</i>	5,10 €	Pharisäer <i>Kaffee mit braunem Zucker, Rum und Sahnehaube</i>	5,30 €

SCHOKOLADE

Becher Schokolade mit Sahne	3,60 €	Russische Schokolade	5,30 €
Kännchen Schokolade mit Sahne	4,80 €	<i>Schokolade mit Wodka und Sahnehaube</i>	

Probieren Sie Ihren Kakao doch mal mit einem Schuß (shot)

<i>Vanille</i>	0,50 €	<i>Eierlikör</i>	0,80 €
<i>Karamell</i>	0,50 €	<i>Amaretto / Baileys</i>	1,60 €

Alle Kaffee- und Kakao-Spezialitäten servieren wir gegen einen Aufpreis von 0,50 € mit laktosefreier Milch oder Soja

DALLMAYR TEE-SELEKTION

SCHWARZER TEE

Darjeeling Bio

im Geschmack sehr fein, blumig und zart

Earl Grey

englische Teespezialität, frischer Zitrusduft vom Öl der Bergamotte-Frucht

Frieslandmischung

kräftige Mischung aus Assamtees, ergibt den typisch würzigen Charakter – mit Milch serviert

Assam Bio aus dem Nordosten Indiens

würzig und malzig im Geschmack

Glas 3,10 €

Kännchen 5,10 €

MASALA CHAI BIO

Schwarzer Assam-Tee, nach traditioneller indischer Art gewürzt mit Cassia, Ingwer, Kardamom, Nelken und schwarzer Pfeffer, mit Honig und Milch serviert

Glas 3,10 €

Kännchen 5,10 €

GRÜNER TEE

Royal Gunpowder

einen herb-kräftigen und erfrischenden Geschmack

Ginseng-Ingwer Bio

Grüner Tee, gewürzt mit Ingwerstücken, Tulsikraut, Aroma, roter Pfeffer, Ginsengwurzel, Kardamom

Sonnengruß

mit einer erfrischend exotischen Note und natürlichem Mango-Zitronen-Aroma

Glas 3,10 €

Kännchen 5,10 €



DALLMAYR TEE-SELEKTION

KRÄUTERTEE

Alpenkräuter Bio

Fenchel, Hagebutte, Pfefferminze, Apfelstücke, Anissamen, Brombeerblätter, Zitronenverbene, Salbei, Thymian

Ayurveda Tulsi Bio

Tulsikraut, Apfel, Ingwer, Eisenkraut, Orange, Zimtrinde, Sonnenblumenblütenblätter

Pfefferminze Bio

erfrischender Tee, Pfefferminzblätter aus kontrolliert biologischem Anbau

Kamille Bio

milder Tee aus zarten Blütenköpfchen der Kamilleblüte

Glas 3,10 €

Kännchen 5,10 €

Frische Pfefferminze

oder **frischer Ingwer**

serviert mit Honig

Glas 3,40 €

Kännchen 5,60 €

FRÜCHTETEE

Maracuja-Orange Bio

Hibiskusblüten, Apfel, Weinbeeren, Maracuja, Karotte, Rote Beete, Orange, Blumenblüten

Waldbeere

Hibiskusblüten, Apfel, Brombeerblätter, Johannisbeere, Hagebutte, Erdbeere, Brombeere

Glas 3,10 €

Kännchen 5,10 €

ROOIBOSTEE

Vanille Bio

Rooibostee mit Vanillestücken und natürlichem Aroma

Mango-Maracuja

Rooibostee mit Fruchtaromen von Mango und Maracuja

Glas 3,10 €

Kännchen 5,10 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER

<i>Viva con agua ,laut‘</i>	0,33 l 2,70 €		<i>Viva con agua ,leise‘</i>	0,33 l 2,70 €
	0,75 l 5,50 €			0,75 l 5,50 €

SOFT DRINKS & SÄFTE

<i>Lütauer Rhabarbersaftschorle</i>	0,33 l 3,30 €		<i>Frisch gepresster Orangensaft</i>	0,2 l 3,80 €
<i>Lütauer Apfelsaftschorle</i>	0,33 l 3,20 €		<i>fritz-kola</i>	0,2 l 2,90 €
<i>Lütauer Apfel-Maracujaschorle</i>	0,33 l 3,20 €		<i>fritz-kola ohne Zucker</i>	0,2 l 2,90 €
<i>Goldberg Tonic Water</i>	0,2 l 2,80 €		<i>fritz-limo orange</i>	0,2 l 2,90 €
<i>Goldberg Bitter Lemon</i>	0,2 l 2,80 €		<i>fritz-limo zitrone</i>	0,2 l 2,90 €
<i>Apfelsaft Klindworth</i>	0,2 l 2,80 €		<i>fritz-limo honigmelone</i>	0,2 l 2,90 €
<i>Orangensaft Klindworth</i>	0,2 l 2,80 €		<i>mischmasch fritz-kola mit orange</i>	0,2 l 2,90 €

VITAMINDRINK

– frisch zubereitet –

<i>Apfel-Karotte-Drink</i>	0,3 l 4,90 €		<i>Multivitamin</i>	0,3 l 4,90 €
<i>wahlweise mit Rote Beete oder Ingwer</i>			<i>Gurke-Apfel</i>	0,3 l 4,90 €

SMOOTHIES

– frisch zubereitet –

<i>Grünkohl, Ananas, Apfel, Möhre</i>	0,4 l 5,90 €
<i>Spinat, Mango, Sellerie, Orange und Zitrone</i>	0,4 l 5,90 €

HAUSGEMACHTE LIMONADE

– frisch zubereitet –

<i>Zitrone-Ingwer</i>	0,4 l 4,30 €
-----------------------	--------------



WEINE

WEISS

2016 Riesling trocken 0,11 3,10 €
„Sommerpalais“ 0,21 5,70 €
Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel

Gelb mit funkelnden grünlichen Reflexen, Aromen von reifen Pfirsichen, Mirabellen und Honigmelone, lebendiges Säurespiel mit dezenter Mineralität.

2016 Riesling trocken, QbA 0,11 4,50 €
Weingut Robert Weil, Rheingau 0,21 8,90 €

Dezente Pfirsichnoten mit etwas Quitte, leicht nussig mit leicht würziger Nase und viel Finesse; rassig komplex und vollmundig

2016 „Prachtstück“ 0,11 3,20 €
Weißburgunder/Chardonnay trocken, QbA 0,21 5,90 €
Weingut Metzger, Rheinhessen

Intensive Frucht mit duftiger Frische nach gelbem Steinobst und einem Hauch Würzigkeit; saftig am Gaumen, unkompliziert, mit etwas Mineralität.

Weißweinschorle 0,21 3,90 €

ROSÉ

2015 Spätburgunder rosé, trocken 0,11 3,20 €
- *Weingut Winter, Rheinhessen* 0,21 6,00 €

ROT

2015 Spätburgunder trocken 0,11 3,40 €
„Hofgarten“ 0,21 6,40 €
Weingut Freiherr von Gleichenstein, Baden

Mittleres Rubinrot, Duft von Schattenmorellen und etwas Pflaume mit leicht rauchiger Note

2015 Soraie Rosso 0,11 3,90 €
Cecilia Beretta, Veneto IGT 0,21 7,60 €

Sehr konzentriert mit intensiver Frucht, viel Würze und runden Tanninen.



APERITIFE & FLASCHENBIERE

APERITIFE

Prosecco frizzante, Casa Vinicola Sartori	0,11	3,90 €	0,75 l	22,90 €
Geldermann Sekt carte blanche <i>trocken, Flaschengärung</i>	0,11	4,80 €	0,75 l	29,60 €
Cantur alkoholfrei, Cuvée Sparkling Wine	0,11	3,20 €	0,75 l	20,50 €
Crémant de Limoux brut, Grande Cuvée 1531, Languedoc			0,75 l	39,90 €
Sherry Dry Sack Fino trocken			5 cl	3,90 €
Sherry Dry Sack Medium Dry			5 cl	3,90 €
Sherry Dry Sack Canasta Cream lieblich			5 cl	3,90 €

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda, Minze 0,3 l 6,50 €

Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup,
Minze, Soda 0,3 l 6,50 €

CHAMPAGNER

Champagner

Veuve Clicquot brut

0,75 l 69,00 €

FLASCHENBIERE

Jever Pilsener	0,33 l	3,50 €	ERDINGER Weißbier mit Hefe	0,5 l	4,70 €
Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	3,50 €	ERDINGER Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,70 €
Radler / Alster	0,33 l	3,50 €			



EDLE BRÄNDE, LIKÖRE & SPIRITUOSEN

OBSTBRÄNDE & BRANNTWEINE

EMIL SCHEIBEL

<i>Wald-Himbeergeist</i>	2 cl	3,90 €	<i>Cellini Cru Bianca Grappa</i>	2 cl	3,70 €
<i>Williams-Christ Birnen Brand</i>	2 cl	3,90 €	<i>Carlos I Gran Reserva Brandy</i>	2 cl	3,90 €
<i>Premium Obstbrand</i>	2 cl	3,90 €	<i>Calvados Papidoux Fine</i>	2 cl	3,90 €
<i>Kirsch-Brand</i>	2 cl	3,90 €	<i>Apfelbranntwein</i>		
<i>Walnuss-Brand</i>	2 cl	4,80 €	<i>Hennessy very special Cognac</i>	2 cl	4,10 €

LIKÖRE & SPIRITUOSEN

<i>Baileys Irish Cream Sahnelikör</i>	2 cl	2,90 €	<i>Helbing Kümmel</i>	2 cl	2,90 €
<i>Eierlikör Advokat</i>	2 cl	2,90 €	<i>Oldesloer Weizenkorn</i>	2 cl	2,90 €
<i>Averna Amaro Bitterlikör</i>	2 cl	3,40 €	<i>Gin Bombay Sapphire</i>	2 cl	4,50 €
<i>Ramazotti Amaro Kräuterlikör</i>	2 cl	3,40 €	<i>Vodka Absolut</i>	2 cl	4,50 €
<i>Likör 43</i>	2 cl	3,80 €	<i>Rum Havanna Club 3</i>	2 cl	4,50 €
			<i>Whisky Glenfarclas 12 Jahre</i>	2 cl	4,80 €

LONGDRINKS

Wir servieren alle unsere Longdrinks mit 4 cl Spirituose.

<i>Gin Tonic</i>	0,3 l	7,20 €	<i>Campari Orange</i>	0,3 l	7,20 €
<i>Rum Cola</i>	0,3 l	7,20 €	<i>Vodka Lemon</i>	0,3 l	7,20 €
<i>Whisky Cola</i>	0,3 l	7,20 €			