



# 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](http://www.cafe-reinhardt.de)** Ihren Tisch reservieren.*

*Schön, dass Sie da sind.*

***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 &amp; Kuchen</i> .....	9
<i>Eis von der Kleinen Eisfabrik</i> .....	10
<i>Seeberger Kaffee- und Kakao-Spezialitäten</i> .....	11-12
<i>Dallmayr Tee-Selektion</i> .....	13-14
<i>Alkoholfreie Getränke</i> .....	15
<i>Weine</i> .....	16
<i>Aperitif &amp; Biere</i> .....	17
<i>Edle Brände, Liköre &amp; Spirituosen</i> .....	18



# 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**

<b>Französisches Frühstück</b> 4,90 € <i>Warmes Croissant, Butter, Brie und hausgemachte Marmelade</i>	<b>Käse Frühstück</b> 12,90 € <i>Verschiedene Käsesorten, Butter, hausgemachte Marmeladen, Honig, 2 Scheiben Vollkornbrot, Paprika-Oliven-Mus &amp; 2 gemischte Brötchen</i>
<b>Kleines Frühstück</b> 5,80 € <i>2 Scheiben Gouda, Butter, hausgemachte Marmelade, 2 gemischte Brötchen</i>	<b>Veganes Frühstück</b> 13,40 € <i>Gebratenes Gemüse, Nüsse, Margarine, Möhren- Mandel-Mus, Paprika-Oliven-Mus, hausgemachte Marmeladen, 2 gemischte Brötchen und Dinkelbrot</i>
<b>Vitales Frühstück</b> 10,50 € <i>Frischer Obstsalat mit hausgemachtem Müsli &amp; Vanillejoghurt, Vollkornbrötchen mit Kräuterquark &amp; Strauchtomate, frisch gepresster O-Saft 0,1 l</i>	
<b>Frühstück Café Reinhardt</b> 11,50 € <i>Gemischte Aufschnitt- und Käseauswahl, Butter, hausgemachte Marmeladen, Rührei, 3 gemischte Brötchen</i>	
<b>Holsteiner Frühstück</b> 5,90 € <i>wahlweise Rühr- oder 2 Bio-Spiegeleier auf 2 Scheiben Schwarzbrot - zuzüglich knusprigem Speck</i>	
	<b>Gourmet-Frühstück für zwei</b> 25,90 € <i>Gemischte Aufschnitt- und Käseauswahl, Lachs &amp; 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</i>

## SMOOTHIES

– frisch zubereitet –

<b>Mango, Spinat &amp; Apfel</b> 0,4l 5,90 €
<b>Kiwi, Banane &amp; Blaubeere</b> 0,4l 5,90 €

## VITAMINDRINK

– frisch zubereitet –

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



# FRÜHSTÜCK ... DEN GANZEN TAG

---

## EXTRAS ZUM FRÜHSTÜCK

---

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

---



# HERZHAFTES AB 12.00 UHR

---

## SANDWICHES

---

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

## GERÖSTETES BERGBAUERNBROT

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

---

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

## AUS DEM PANINI-GRILL

---

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

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

## HAUSGEMACHTE SUPPEN & SPEZIALITÄTEN

---

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

---

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

# HAUSGEMACHTE TORTEN & KUCHEN

*Eine reichhaltige und täglich wechselnde Auswahl  
an Torten, Sahne- oder Obstschnitten, 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 €



# EIS

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

Das cremige Sahneeis wird in Handarbeit aus viel frischer Vollmilch und guter Heidesahne hergestellt.  
Die Fruchtseise 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**

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

## **Früchtebecher**

Vanille-, Kirsch-Joghurt 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, Joghurt-Kirsch, Himbeere,  
Schokolade, Walnuss, 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.

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

Kaffee- und Kakao-Spezialitäten

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

<b>Vanille</b>	0,50 €	<b>Eierlikör</b>	0,80 €
<b>Karamell</b>	0,50 €	<b>Amaretto / Baileys</b>	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

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

## SCHOKOLADE

<b>Becher Schokolade mit Sahne</b>	3,60 €	<b>Russische Schokolade</b>	5,30 €
<b>Kännchen Schokolade mit Sahne</b>	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>Mango, Spinat &amp; Apfel</i>	0,4 l 5,90 €
<i>Kiwi, Banane &amp; Blaubeere</i>	0,4 l 5,90 €

## HAUSGEMACHTE LIMONADE

– frisch zubereitet –

<i>Zitrone-Ingwer</i>	0,4 l 4,30 €
<i>Waldmeister</i>	0,4 l 4,30 €
<i>Granatapfel-Karamell</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** 0,21 5,90 €  
**trocken, QbA**

*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

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

### Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda, Minze 0,31 6,50 €

### Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup,  
Minze, Soda 0,31 6,50 €

## CHAMPAGNER

**Taittinger Brut Réserve** 0,75 l 59,00 €

**Veuve Clicquot Brut Rosé** 0,75 l 69,00 €

**Dom Perignon Vintage 2009** 0,75 l 195,00 €

## FLASCHENBIERE

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