



MANDARIN
RESTAURANT

Unsere Aperitif-Empfehlung

Chandon Garden Spritz

Der **Premium Aperitif** aus preisgekröntem Schaumwein und aromatischem Orangenbitterlikör, serviert auf Eis mit einer Orangenscheibe und einem Rosmarinzweig. Glas 0,15 l **9,-**

Gin Tonic alkoholfrei

Siegfried Wonderleaf / Th. Henry Tonic Water / Zitrone

Der Wonderleaf bringt die Botanicals des Gins mit, aber ohne Alkohol. Die perfekte alkoholfreie Alternative! **7,-**

Weinempfehlung

2023 Extraordinary **Rosé** trocken, Bio, Lukas Kesselring - Pfalz

Rote Früchte / saftige Frische / elegante Würze

Glas 0,1L **5,-** Glas 0,2L **8,-** Fl 0,75L im Restaurant **27,-**

Der Wein hat Ihnen gut geschmeckt? Fragen Sie nach unseren günstigen Mitnahmepreisen!

Sommerkarte

klein/normal

MANGO SALAD

Gemischter Salat / Mango / Cherry-Tomaten / Dressing nach Wahl:

Miso (**vegan**), **Curry** (unsere Empfehlung) oder Joghurt-Limette

Portionsgrößen: kleine Portion **Vorspeise** - normale Portion **Hauptgang**

vegan + Cashew Kerne

11,- / 14,-

mit Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste

15,- / 20,-

mit knuspriger Entenbrust

16,- / 21,-

CHINESE SWEET & SPICY

Süß-**scharfe** Sauce / Brokkoli / Chinakohl / Bambus / Paprika / Cherrytomaten

mit Tofu - **vegan**

17,- / 19,-

mit Hähnchen & Rindfleisch

19,- / 21,-

mit knuspriger Entenbrust

23,- / 24,-

CURRY CREAM SAUCE

Pikante Curry-Rahm-Sauce / **Honigmelone** / Kaiserschoten / Möhren / Zwiebeln / Champignons

vegetarisch

16,- / 18,-

mit Hähnchenbrustfilet

19,- / 21,-

mit knuspriger Entenbrust

22,- / 24,-

DESSERT SPECIAL (immer nur solange der Vorrat reicht)

Mango mit Vanille Eis, Sahne und weißer Schokolade

8,-

Mittagsangebot

Fr. & Sa. 11:30 - 14:00 alle Hauptgerichte aus der kompletten Speisekarte
inklusive San La Tan Suppe oder Frühlingsrolle.

Gerichte zu Angebotspreisen finden Sie in unserer separaten Mittagskarte

Suppe

Sauer-scharf-Suppe - vegan - pikant Tofu / Glasnudeln / Gemüse	6,-
Sauer-scharf-Suppe mit Fleisch - pikant Hühnerfleisch / Ei / Gemüse	6,-
Chinesische Tomatensuppe - scharf Schweinefleisch / Bambus / rote Paprikastreifen	6,-

Salat

Wakamesalat - vegan Wakamealge / Sesam	6,-
Glasnudelsalat - vegan Chinakohl / Möhren / Morcheln - scharf	6,-
Sojakeimsalat - vegan Sojakeime / Cherrytomaten	6,-
Zu folgenden Salaten können Sie wahlweise Miso- (vegan), Curry- oder Joghurt-Limettendressing auswählen	
Kleiner gemischter Salat - vegan Chinakohl / Pak Choi / Möhre / Gurke / Cherrytomaten / Frühlingszwiebel / Wan Tan Chip	9,-
Großer gemischter Salat - vegan Chinakohl / Pak Choi / Möhre / Gurke / Cherrytomaten / Frühlingszwiebel / Wan Tan Chips	12,-
+ Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste	5,-
+ knusprige Entenbrust	7,-

Vorspeisen

Große hausgemachte Frühlingsrolle mit Fleisch <u>oder</u> vegetarisch	6,-
Knusprige Wan Tan Schweinefleisch / süßsauer Sauce	11,-
Kleine Portion	6,-
Krabbenchips mit Dip	6,-
Mini-Frühlingsrollen & Mini-Samosas - vegan süßsauer Sauce / Sojakeimsalat	11,-
Kleine Portion Mini-Frühlingsrollen mit Dip	6,-
Garnelen im knusprigen Teigmantel Wakamesalat / Dips	14,-
Knusprige Rindfleischstreifen (paniert) mit Dip	9,-
Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen Mini-Frühlingsrollen / Mini-Samosas / gemischter Salat Rindfleischstreifen / Wan Tan / süßsauer Sauce / Dips	24,-
Für 1 Person	14,-

DIM SUM

Siu Mai - gedämpfte Teigtaschen mit Schweinefleisch	10,-
Ha Gao - gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen	12,-
Gao Zi - gedämpfte Teigtaschen mit Tofu - vegan	10,-
Dim Sum Platte für 2 Personen Siu Mai, Ha Gao und Gao Zi mit Sojakeim- und Wakamesalat	24,-
Für 1 Person	14,-

Kindergerichte

Knusprige Entenbrust mit Ketchup dazu wahlweise Bratnudeln, Bratreis oder Pommes und ein kleines Dessert	12,-
Hähnchenbrustfilet im knusprigen Teigmantel mit Ketchup dazu wahlweise Bratnudeln, Bratreis oder Pommes und ein kleines Dessert	10,-
Rotbarschfilet im knusprigen Teigmantel mit Ketchup dazu wahlweise Bratnudeln, Bratreis oder Pommes und ein kleines Dessert	10,-

Beilagen

Bei allen Hauptgerichten wird gekochter Reis als Beilage gereicht (preislich inklusive/nicht austauschbar), weiterhin haben Sie die Möglichkeit folgende Beilagen aufpreispflichtig zu bestellen

Gebratene Nudeln - vegetarisch Ei / Frühlingszwiebeln	4,-
Gebratener Reis - vegetarisch Ei / Frühlingszwiebeln	4,-
Pommes - vegan	4,-
Drillinge mit Teriyaki Dip - vegan	5,-

Extras

Cashews o. Mandeln	1,-
Dips	1,-
Dunkle Sauce	2,-
Erdnuss-Sauce, pikant	3,-
Süßsauer Sauce - vegan	3,-
Kung Pao-Sauce, scharf	3,-

Hauptgerichte

Neue Kreationen

klein/normal

BEEF TERIYAKI - Fusion

Rinderfilet / Drillinge / kl. gemischter Salat

32,-/35,-

STICKY CHICKEN - Korea

Hähnchenbrustfilet / Reis / Brokkoli - **scharf**

22,-/24,-

PAK CHOI PAN - China

Pak Choi / Shiitake / Zuckererbsen / Knoblauch - **vegan**

14,-/16,-

mit Räuchertofu - **vegan**

18,- / 20,-

mit knuspriger Ente

22,- / 24,-

Neues aus den letzten Jahren

BULGOGI STYLE - Korea

Brokkoli / Möhren / Zwiebeln

mit Räuchertofu - **vegan**

18,- / 20,-

mit Rinderfilet

29,- / 32,-

„Surf & Turf“ mit Rinderfilet & Garnelen

35,- / 39,-

MUSHROOM CHOP SUEY - China

Morcheln / Shiitake / Sojakeime / Brokkoli / rote Paprika / Zwiebeln

mit Tofu - **vegan**

18,- / 20,-

mit Rinderfilet

29,- / 32,-

mit knuspriger Ente

22,- / 24,-

mit Garnelen

26,- / 29,-

mit knuspriger Entenbrust & Garnelen

32,- / 35,-

YAKI UDON - Japan

Udon Nudeln / Shiitake / Pak Choi

mit Brokkoli - **vegan**

18,- / 20,-

mit Hähnchenbrustfilet

21,- / 23,-

mit knuspriger Entenbrust

24,- / 26,-

mit Garnelen

28,- / 31,-

mit Rinderfilet Teriyaki Style

31,- / 34,-

CURRYS

klein/normal

YELLOW PEANUT CURRY

Süßkartoffeln / Kaiserschoten / roter Paprika / Zwiebeln / Erdnüssen / Koriander

vegan	18,- / 20,-
mit Hähnchenbrustfilet	20,- / 22,-
mit knuspriger Entenbrust	22,- / 25,-
mit Garnelen	27,- / 30,-

RED THAI CURRY

Süßkartoffeln / Brokkoli / rote Paprika / Zwiebeln / Cashew Kerne / Koriander - scharf

vegan	18,- / 20,-
mit Hähnchenbrustfilet	20,- / 22,-
mit knuspriger Entenbrust	23,- / 25,-
mit Garnelen	27,- / 30,-

GREEN THAI CURRY

Kichererbsen / Kaiserschoten / grüne Paprika / Zwiebeln / Cashew Kernen / Koriander - scharf

vegan	18,- / 20,-
mit knuspriger Hähnchenbrust	21,- / 23,-
mit knuspriger Entenbrust	23,- / 25,-
mit Garnelen	27,- / 30,-

BIBIMBAB BOWL

Bratreis / Ei / Wakame / Chinakohlsalat / Sojakeime / Edamame /
koreanischer Chili-Dip / Teriyaki Dip

vegetarisch	18,-
mit Hähnchenbrustfilet	4,-
mit knusprige Entenbrust	7,-
mit Rinderfilet Teriyaki Style	15,-

Aus der alten Karte

klein/normal

Acht Kostbarkeiten

Gemischtes Gemüse / milde dunkle Sauce

(B9) mit **knuspriger Hähnchenbrust**

18,- / 20,-

(76) mit **knuspriger Entenbrust**

20,- / 22,-

Süßsauer

Ananas / Bambus / rote Paprikastreifen

(V4) mit **Gemüse** im knusprigen Teigmantel - **vegetarisch**

13,- / 15,-

(26) mit **Rotbarschfilet** im knusprigen Teigmantel

15,- / 17,-

(34) mit **Garnelen** im knusprigen Teigmantel

25,- / 28,-

(55) mit knusprigem **Schweinefleisch** (paniert)

17,- / 19,-

(72) mit **knuspriger Entenbrust**

18,- / 20,-

(95a) mit **Hähnchenbrustfilet** im knusprigen Teigmantel

15,- / 17,-

(C8) mit **Hähnchenbrustfilet** in Mandelkruste

17,- / 19,-

Chop Suey

Pfannengericht / Gemischtes Gemüse / milde dunkle Sauce

(V6) mit **Tofu** - **vegan**

14,- / 16,-

(V7) nur mit **Gemüse** - **vegan**

13,- / 15,-

(33) mit **Garnelen**

25,- / 28,-

(46) mit **Schweinefleisch**

15,- / 17,-

(63) mit **Rindfleisch**

15,- / 17,-

(83) mit **Hähnchenbrustfilet**

15,- / 17,-

Hennessy-Pilzrahm - Neues Rezept

Pfifferlingen / Bambus / Zwiebeln / Hennessy VS Cognac

(T4) mit **knuspriger Entenbrust**

20,- / 22,-

(T5) mit **knuspriger Hähnchenbrust**

18,- / 20,-

Sake-Champignon Gemüse

Champignons / Pak Choi / Sojakeime / Zwiebeln / milde dunkle Sauce

(V9) mit **Tofu** - **vegan**

15,- / 17,-

(49) mit **Schweinefleisch**

16,- / 18,-

(66) mit **Rindfleisch**

16,- / 18,-

(74) mit **knuspriger Entenbrust**

20,- / 22,-

(85) mit **Hähnchenbrustfilet**

16,- / 18,-

klein/normal

Kung-Pao-Art

Rote Paprika / Bambus / Zwiebeln / dunkle Sauce mit Knoblauch - **scharf**

(C4) mit Hähnchenbrustfilet im knusprigen Teigmantel	15,- / 17,-
(C10) mit knusprigen Rindfleischstreifen (paniert)	17,- / 19,-
(24) mit Rotbarschfilet im knusprigen Teigmantel	15,- / 17,-
(57) mit knusprigem Schweinefleisch (paniert)	17,- / 19,-
(70) mit knuspriger Entenbrust	18,- / 20,-

Sichuan-Art

Möhren / Brokkoli / Porree / stark angebraten - **scharf**

(V10) mit Räuchertofu - vegan	17,- / 19,-
(53) mit Schweinefleisch	17,- / 19,-
(60) mit Rindfleisch	17,- / 19,-
(88) mit Hähnchenbrustfilet	17,- / 19,-

Zwiebelgemüse

Zwiebeln / Champignons / Porree / stark angebraten - **scharf**

(V11) mit Räuchertofu - vegan	17,- / 19,-
(51) mit Schweinefleisch	17,- / 19,-
(62) mit Rindfleisch	17,- / 19,-
(90) mit Hähnchenbrustfilet	17,- / 19,-

Bai-Bon-Art

Schweinefleisch / Hähnchenbrustfilet / Shrimps / gemischtes Gemüse / **pikante** dunkle Sauce mit Knoblauch

(41) Basispreis	17,- / 19,-
(C5) mit knusprige Enten- und Hähnchenbrust zusätzlich	21,- / 23,-
(C6) mit knuspriger Hähnchenbrust zusätzlich	19,- / 22,-
(82) mit knuspriger Entenbrust zusätzlich	22,- / 24,-

Schwarze-Bohnen-Sauce

Brokkoli / rote & grüne Paprika / Bambus / Zwiebeln / speziell gewürzte dunkle Sauce / Gericht wird auf einer heißen Platte serviert - **pikant**

(V19) mit Tofu - vegan	17,- / 19,-
(58) mit Schweinefleisch	18,- / 20,-
(T1) mit knuspriger Entenbrust	22,- / 24,-
(T3) mit Rinderfilet	29,- / 32,-

Süß-Sauer-Scharf

Ananas / rote & grüne Paprika / Sojakeime / Möhren / Knoblauch - **pikant**

(V12) mit Tofu - vegan	15,- / 17,-
(C3) mit knuspriger Hähnchenbrust	18,- / 20,-
(C9) mit knusprigen Rindfleischstreifen (paniert)	17,- / 19,-
(80) mit knuspriger Entenbrust	20,- / 22,-
(30) mit Garnelen	25,- / 28,-

klein/normal

Bratreis
mit Ei und Gemüse
(V1) **veggie** / **vegan** möglich (ohne Ei) 12,- / 14,-
(101) mit **Hähnchenbrustfilet** 15,- / 17,-
(106) **Nasi Goreng** 18,- / 20,-
Enten- & Hühnerfleisch / Shrimps / Mandeln - **scharf**
(107) mit **knuspriger Entenbrust** 22,- / 24,-
dazu Sauce nach Wahl (süßsauer / dunkle Sauce / Kung Pao Sauce - **scharf**)

Bratnudeln
mit Ei und Gemüse
(V2) **veggie** 12,- / 14,-
(110) mit **Hähnchenbrustfilet** 15,- / 17,-
(108) **Bami Goreng** 18,- / 20,-
Enten- & Hühnerfleisch / Shrimps / Mandeln - **scharf**
(115) mit **knuspriger Entenbrust** 22,- / 24,-
dazu Sauce nach Wahl (süßsauer / dunkle Sauce / Kung Pao Sauce - **scharf**)

Menü

CLASSIC MENU

Vorspeise: Sauer-scharf-Suppe
Hauptgang: - Knusprige Ente mit 8 Kostbarkeiten
- Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, **scharf**
- Hähnchenbrustfilet im Teigmantel mit süßsauer Sauce
Dessert: Banane im Teigmantel mit Honig (alternativ Ananas)
Für 1 Person 32,-
Für 2 Personen 60,-

SPECIAL MENU FOR TWO

Vorspeise: Gemischte Vorspeisenplatte
Hauptgang: - Rinderfilet Bulgogi-Art
- Gelbes Erdnuss-Curry mit knuspriger Ente
- Hähnchenbrustfilet in knuspriger Mandelkruste mit süßsauer Sauce
Beilagen: Reis & gebratene Nudeln
Dessert: Einzeln nach Wahl oder Dessertvariation
Für 2 Personen 75,-

FAMILY & FRIENDS MENU

Tischbuffet / mit oder ohne Meeresfrüchte / nur auf Vorbestellung (min.1 Tag)

Vorspeise: Mixed Starters & Dim Sum (Vorspeisenvariation)

Hauptgang: - Garnelen in süß-sauer-scharfer Sauce, pikant
- Schweinefleisch in Schwarzer-Bohnen-Sauce, **scharf**
- Knusprige Ente mit 8 Kostbarkeiten
- Rinderfilet Bulgogi-Art
- Hähnchenbrustfilet in knuspriger Mandelkruste mit süßsauer Sauce

Beilagen: Reis & gebratene Nudeln

Dessert: Einzeln nach Wahl oder Dessertvariation

Für 4 Personen 150,- / inklusive Suppe 160,- / jede weitere Person +37,5 / +40,-
Individuelle Zusammenstellung möglich, Preis kann dann abweichen

PEKING ENTE

Traditionell zubereitete Peking Ente / 4-Gänge-Menü / nur auf Vorbestellung (min.1 Tag)

Suppe: Klassische San la Tan Suppe

Vorspeise: Traditionelle Peking Ente

Hauptgang: Knusprige Ente auf Gemüse (8 Kostbarkeiten) dazu Saucenvariation

Dessert: Einzeln nach Wahl oder Dessertvariation

Für 2 Personen 90,-

Für 3 Personen 120,-

Für 4 Personen 150,-

jede weitere Person + 37,5

DESSERT

small/regular

- (123) **Sesambällchen** mit süßer Füllung - **vegan** 4,- / 6,-
- (124) **Ananas** im Teigmantel mit Honig - **veggie** 4,- / 6,-
- (125) **Banane** im Teigmantel mit Honig - **veggie** 4,- / 6,-
- (126) **Ananas** im Teigmantel mit Honig & Vanilleeis - **veggie** - 6,- / 9,-
- (127) **Banane** im Teigmantel mit Honig & Vanilleeis - **veggie** - 6,- / 9,-
- (128) **Sesambällchen** mit süßer Füllung & Zitronensorbet - **vegan** - 6,- / 9,-
- Mövenpick Eis**
Bourbon Vanille, Chocolate Chips, Strawberry&Cream, Zitronensorbet - **vegan**
eine Kugel 3,-

DIGESTIF

Eine Auswahl

Haselnuss 43 % vol.

Ziegler Distillery Freudenberg am Main

Mehr Dessert als Digestif, erfreut dieser Geist vor allem nach dem Essen.

Schokolade, Vanille und Nussgenuss wurden zum Fließen gebracht.

2cl - 8,-

Botucal Reserva Exclusiva 40 % vol.

Distillery Ron Diplomatico - Venezuela

Der vielfach ausgezeichnete Rum besticht durch sein kraftvolles Aroma von angenehmer Süße, feiner Würze sowie seiner überragenden Milde.

4cl - 8,-

Bric del Gaian 43 % vol.

Die Familie Berta steht für die Tradition des edlen langjährig fassgereiften Grappa.

Dieser Tresterbrand begeistert die Nase durch seinen feinnuancierten Duft und den Gaumen mit seinen seidenweichen Aromen von Früchten und Vanille.

Distillery Berta Mombaruzzo - Italy

2cl - 10,-

GETRÄNKE

APERITIF

Aperol Spritz 1,4 8,-
Prosecco / Aperol / Soda / Orange

Limoncello Spritz 8,-
Prosecco / Limoncello / Soda / Limette

Wild Belsazar 9,-
Belsazar Rosé / Th.H. Wild Berry / Beeren

Martini Bianco 18% vol. 0,1l 6,-
Zitrone

Ginger Oak alkoholfrei 7,-
S. Wonderoak / Th.H.Ginger Ale / Limette

Hugo 8,-
Prosecco / Holunder / Soda / Minze

Hugo alkoholfrei 7,-
Th.H.Ginger A. / Holunder / Soda / Minze

Belsazar Tonic 4 9,-
Belsazar Rosé / Th.H.Tonic / Orange

Choya Plum 10% vol. 0,1l 6,-
Jap. Pflaumenwein

Gin Tonic alkoholfrei 7,-
S. Gin / Th.H.Tonic / Orange

Champagner & Prosecco

Ruinart Champagner - Das älteste Champagnerhaus der Welt

Ruinart „R“ Champagner 12% vol.
Fl 0,375 l 60,- Fl 0,75 l 90,-

Ruinart Rosé 12% vol.
Fl 0,375 l 70,- Fl 0,75 l 110,-

Sie lieben Ruinart Champagner ? Fragen Sie nach unseren **preiswerten Mitnahmepreisen!**

Mionetto Prosecco 11% vol. Venetien, Italien, **vegan**
Glas 0,1 l 5,- Fl 0,75 l 30,-

Bier vom Fass

Einbecker Brauherren Pils	0,3 l	4,-
	0,4 l	5,-
Einbecker Dunkel	0,3 l	4,-
	0,4 l	5,-
Alsterwasser	0,3 l	4,-
	0,4 l	5,-

Cola & Co.

Coca Cola 1, 3	0,33 l Fl	4,-
Coca Cola zero 1, 3, 5, 6	0,33 l Fl	4,-
Fanta 1, 2	0,33 l Fl	4,-
Sprite	0,33 l Fl	4,-
Mezzo Mix 1, 3	0,33 l Fl	4,-

Säfte

Apfelsaft	0,2 l	4,-
Maracuja	0,2 l	4,-
Alle Säfte auch als Schorle	0,3 l	4,-
	0,5 l	6,-

Wasser

Bad Pyrmontener Gourmet Medium <u>oder</u> Naturell	0,25 l Fl.	3,-
	0,75 l Fl.	7,-

Kaffee & Tee

Capuccino	4,-
Espresso	3,-
Espresso doppio	4,-
Espresso Macchiato	3,-
Milchkaffee	4,-
Kaffee	3,-
Latte Macchiato	4,-

Flaschenbier

Einbecker alkoholfrei	0,33 l	4,-
Tsing Tao, Chin. Bier	0,33 l	5,-
Weihenstephaner Weizenbier hell / dunkel / kristall / alkoholfrei	0,5 l	5,-

Thomas Henry Lemon 2, 4	0,2 l Fl	4,-
Thomas Henry Ginger Ale 1	0,2 l Fl	4,-
Thomas Henry Tonic 4	0,2 l Fl	4,-

Orangensaft	0,2 l	4,-
Rhabarbersaft	0,2 l	4,-

Kännchen Schwarzer Tee	4,-
Kännchen Jasmin-oder Grüner Tee	4,-
Frischer Minztee	4,-
Frischer Ingwer-Zitronen Tee	4,-

WEIN

Weißwein

2023 **Grauburgunder**, Lukas Kesselring - Pfalz, **vegan**

Quitte / dichter Körper / säurearm

Glas 0,1L **4,-** Glas 0,2L **7,-** FI 0,75L **25,-**

2022 Kirchenstück **Riesling Bio**, Lukas Kesselring - Pfalz, **vegan**

Saftige Fruchtnoten / mineralisch geprägter Abgang

Glas 0,1L **5,-** Glas 0,2L **8,-** FI 0,75L **27,-**

2022 „La Fleur Saint Michel“ **Sauvignon Blanc**, Cotes de Gascogne - Frankreich, **vegan**

Blumiges Aroma / Leicht&fruchtig / sehr säurearm

Glas 0,1L **5,-** Glas 0,2L **8,-** FI 0,75L **27,-**

2023 **Gewürztraminer Bio**, Lukas Kesselring - Pfalz, **vegan - feinherb**

Rosenblüten / Anklänge von Honig / aromatisch

Glas 0,1L **5,-** Glas 0,2L **8,-** FI 0,75L **26,-**

Roséwein

2023 Extraordinary **Rosé trocken Bio**, Lukas Kesselring - Pfalz, **vegan**

Rote Früchte / saftige Frische / elegante Würze

Glas 0,1L **5,-** Glas 0,2L **8,-** FI 0,75L im Restaurant **27,-**

Rotwein

2022 **Cabernet-Sauvignon Merlot trocken Bio**, Lukas Kesselring - Pfalz, **vegan**

Dunkle Beeren / leichte Anklänge von Vanille / Röststoffe

Glas 0,1L **5,-** Glas 0,2L **8,-** FI 0,75L **26,-**

2018 Corte Mayor **Rioja Reserva**, Baron de Ley, La Rioja, Spanien, **vegan**

Komplex / samtig / angenehme Holznoten

Glas 0,1L **5,-** Glas 0,2L **9,-** FI 0,75L **30,-**

Weitere Flaschenweine finden Sie in unserer **Weinkarte**.

Der Wein hat Ihnen geschmeckt ? Fragen Sie nach unseren **preiswerten Mitnahmepreisen!**

Digestifs & Spirituosen

ZIEGLER Edelbrände

Obstbrand 43% vol.	2cl	6,-	Williamsbirne 43% vol.	2cl	7,-
Alte Zwetschge 43% vol.	2cl	7,-	Mirabellenbrand 43% vol.	2cl	7,-
Haselnussgeist 43% vol.	2cl	7,-			

GRAPPA

POLI Sarpa Di Poli 40% vol.	2cl	5,-
BERTA Bric del Gaian 43% vol.	2cl	10,-

GIN

Tanqueray 47,3% vol.	4cl	6,-
Hendrick's 44 % vol.	4cl	7,-
Siegfried 41 %vol.	4cl	8,-
Nikka 47% vol.	4cl	8,-

SPIRITUOSEN

Absolut Wodka 40% vol.	4cl	6,-	Bambusschnaps 45% vol.	2cl	5,-
Fernet Branca 42% vol.	2cl	4,-	Rosenschnaps 50% vol.	2cl	5,-
Jägermeister 35% vol.	2cl	4,-	Moutai 53% vol.	2cl	6,-
Linie 41,5% vol.	2cl	4,-	Reisschnaps 61% vol.	2cl	5,-
Malteser 40% vol.	2cl	4,-			
Ramazotti 30% vol.	2cl	4,-			

RUM

Havanna Club 3 J. 40% vol.	4cl	5,-
Old Monk 7 J. 42,8% vol.	4cl	6,-
Botucal Reserva 40% vol.	4cl	7,-

WHISKEY

Glenfiddich 12 43% vol.	4cl	8,-
Macallan 12 D.Cask 40% vol.	4cl	12,-
Hibiki Jap. Harmony 43% vol.	4cl	16,-

COGNAC

Hennessy VS 40% vol.	4cl	8,-
----------------------	-----	-----

Allergene & Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 koffeinhaltig, 4 chininhaltig,
5 mit Süßungsmittel, 6 enthält eine Phenylalaninquelle,