



MANDARIN
RESTAURANT

Gericht des Monats

Das „besoffene“ Feuerhuhn

Hähnchenbrustfilet in **feuriger** Reiswein-Curry-Sauce

Brokkoli / Möhren / Rote Paprika / Zuckerschoten / Cashew & Chili **kl. 19,- / 22,-**

mit **Tofu** statt Hähnchen, **vegetarisch** **kl. 18,- / 21,-**

mit **knuspriger Ente** statt Hähnchen **kl. 22,- / 25,-**

Unsere Aperitif-Empfehlung

Martini bittersweet

Martini Fiero / Th. Henry Bitter Lemon / Holunderblüte / Soda / Orange / Minze

Fruchtig, leicht süß & bitter, der erfrischend andere Aperitif **8,-**

auch als **alkoholfreier** Aperitif mit **Martini Vibrante** **8,-**

Weinempfehlung

2024 Laguna Di Mare **Verdicchio** Superiore Cru, Bertani, Italien

Sommerliche Fruchtnoten / elegant / leicht

Glas 0,1L **5,-** Glas 0,2L **8,-** Fl 0,75L **28,-**

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

Komplex / samtig / angenehme Holznoten

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

Der Wein hat Ihnen gut geschmeckt?

Fragen Sie nach unseren günstigen Mitnahmepreisen!

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 6,-
Tofu / Glasnudeln / Gemüse

Sauer-scharf-Suppe mit Fleisch - pikant 6,-
Hühnerfleisch / Ei / Gemüse

Chinesische Tomatensuppe - scharf 6,-
Schweinefleisch / Bambus / rote Paprikastreifen

Salat

Wakamesalat - vegan 6,-
Wakamealge / Sesam

Glasnudelsalat - vegan - NEUES REZEPT!!! 9,-
Veganes Hack / Spitzpaprika / Möhren / Cashew Kerne - pikant

Sojakeimsalat - vegan 6,-
Sojakeime / Cherrytomaten

Zu folgenden Salaten können Sie wahlweise
Miso- (**vegan**), Curry- oder Joghurt-Limetten-Dressing auswählen

Kleiner **gemischter Salat - vegan** 9,-
Chinakohl / Pak Choi / Möhre / Gurke / Cherrytomaten /
Frühlingszwiebel / Wan Tan Chip

Großer **gemischter Salat - vegan** 12,-
Chinakohl / Pak Choi / Möhre / Gurke / Cherrytomaten /
Frühlingszwiebel / Wan Tan Chips

+ **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,-
Knusprige Kürbis-Wan Tan - vegan - NEU!!! Veganes Hack / Ingwer / Hoisin-Würze	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
mit knuspriger **Entenbrust** statt Rinderfilet - **NEU!!!**

32,- / 35,-
25,- / 27,-

STICKY CHICKEN - Korea

Hähnchenbrustfilet / Reis / Brokkoli - **scharf**
mit Tofu statt Hähnchenbrustfilet - **vegan** - **NEU!!!**

22,- / 24,-
18,- / 20,-

PAK CHOI PAN - China

Pak Choi / Shiitake / Zuckererbsen / Knoblauch - **vegan**
mit Räuchertofu - **vegan**
mit knuspriger Ente

14,- / 16,-
18,- / 20,-
22,- / 24,-

Neues aus den letzten Jahren

BULGOGI STYLE - Korea

Brokkoli / Möhren / Zwiebeln
mit Räuchertofu - **vegan**
mit Rinderfilet
„Surf & Turf“ mit Rinderfilet & Garnelen

18,- / 20,-
29,- / 32,-
35,- / 39,-

MUSHROOM CHOP SUEY - China

Morcheln / Shiitake / Sojakeime / Brokkoli / rote Paprika / Zwiebeln
mit Tofu - **vegan**
mit Rinderfilet
mit knuspriger Ente
mit Garnelen
mit knuspriger Entenbrust & Garnelen

18,- / 20,-
29,- / 32,-
22,- / 24,-
26,- / 29,-
32,- / 35,-

YAKI UDON - Japan

Udon Nudeln / Shiitake / Pak Choi
mit Brokkoli - **vegan**
mit Hähnchenbrustfilet
mit knuspriger Entenbrust
mit Garnelen
mit Rinderfilet Teriyaki Style

18,- / 20,-
21,- / 23,-
24,- / 26,-
28,- / 31,-
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,-
+ Hähnchenbrustfilet	4,-
+ knusprige Entenbrust	7,-
+ 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-Champignonngemüse

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

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 1 Person 40,-
Für 2 Personen 75,-

FAMILY & FRIENDS MENU

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

- Vorspeise: Gemischte Vorspeisenplatte & Dim Sum Platte
- 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 **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,