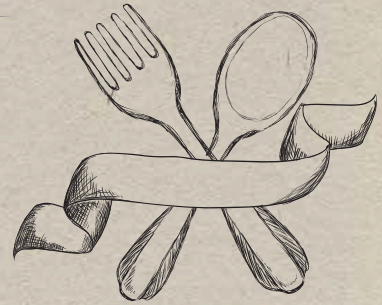




MENÜ



VORSPEISEN



BRUSCHETTA

Unser Ciabatta hat sich schick gemacht - frisch geröstet und flott belegt mit einer Schar von sonnenverwöhnten Tomaten, dem Basilikum-Dream-Team, schüchternem Knoblauch und zwinkernden Zwiebeln, alles gekrönt mit einem Schuss Olivenöl.
Ein Snack, der nicht nur spricht, sondern singt - Buon Appetito!

6,90€

GEMISCHTE ANTIPASTI

Macht euch bereit für eine Starbesetzung direkt aus Italien auf eurem Teller! Mit dabei: der zarte Kochschinken als Leading Man, Parma in einer glänzenden Nebenrolle, dazu der würzige Grana Padano. Für die nötige Würze sorgen unsere frechen Salamis, während die Bruschetta wie immer den Crunch bringt.

Zwischen den Szenen tummeln sich saftige Weintrauben und intrigante Oliven. Und der Showstopper? Ein Löffel unseres sagenhaften Basilikum-Pestos und frisches Ciabatta.
Perfekt zum Teilen - oder auch nicht, wer will schon teilen, wenn es so lecker ist?

16,50€

CARPACCIO

Hier kommt ein dünn geschnittenes Rinderfilet, das so zart ist, dass es auf der Zunge Geheimnisse verrät. Getoppt mit frechem Rucola, frechen Parmesanspänen und einem kecken Spritzer Balsamico-Dressing. Ein Gericht, das nicht nur tanzt, sondern Samba auf Ihrem Teller macht!

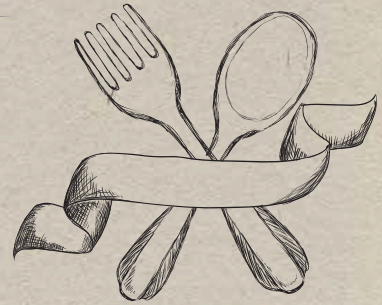
14,90€





MENÜ

LEICHTE SPEZIALITÄTEN



WOK-GEMÜSE

Genießen Sie knackiges Gemüse, frisch und farbenfroh, zubereitet im Wok mit zartem Tofu und einem Hauch von geröstetem Sesam. Dieses leichte und aromatische Gericht wird auf einem Bett von duftendem Basmatireis serviert - perfekt für eine gesunde und befriedigende Mahlzeit.

17,90€

GEBRATENE GNOCCHI

Treffen Sie unsere kleinen italienischen Stars, die Gnocchis, die sich in einer heißen Pfanne in knusprige Schönheiten verwandeln.

Begleitet von ihren glamourösen Freunden, den sonnenverwöhnten Tomaten, und dem scharfen Pecorino-Käse, der frisch vom Laufsteg gehobelt wurde.

Zusammen bilden sie das perfekte Ensemble für einen Gaumenschmaus, der nicht nur schmeckt, sondern auch Spaß macht!

17,50€

BAKED POTATO MIT SOUR CREAM

Erleben Sie unsere auf den Punkt gebackene Kartoffel, serviert mit einer samtig glatten Sour Cream und frisch gehacktem Schnittlauch.

Wählen Sie Ihren Zusatz: zarte Garnelen oder saftige Hähnchenstreifen, die jeweils perfekt die herzhafte Note verstärken und dieses einfache Gericht in ein exquisites Mahl verwandeln.

Ein wahrer Gaumenschmaus, der Vielseitigkeit und Genuss vereint.

mit Hähnchenstreifen 13,50€

mit Garnelen 15,50€

INSALADA

Machen Sie sich bereit für einen frischen, knackigen Blattsalat, der mit Tomaten und Gurken so gut aussieht, dass er fast zu schade zum Essen ist. Aber das ist noch nicht alles! Wählen Sie Ihren proteinreichen Sidekick: den muskulösen Thunfisch, den eleganten Parmaschinken oder die tanzenden Garnelen. Gekrönt wird das Ganze mit einem Dressing Ihrer Wahl entweder Balsamico oder Cesar - und dazu servieren wir frisches Ciabatta, um die Salat-Sensation perfekt abzurunden.

mit Garnelen

16.50€

mit Parma

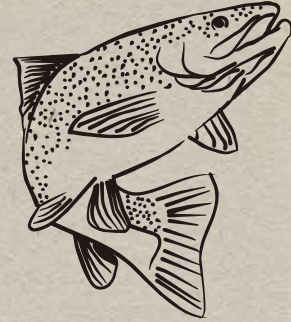
16.50€

mit Thunfisch

14.50€



HAUPTSPEISEN



BARDIERTES SCHWEINEFILET

Erleben Sie unser exquisites Schweinefilet, umhüllt von einer knusprigen Speckjacke, serviert mit einer pikanten grünen Pfeffersauce, die Ihre Geschmacksnerven tanzen lässt.

Als Beilage genießen Sie unsere sorgfältig gebratenen Champions und goldbraune Kartoffelkroketten - ein Festmahl, das Eleganz und Herzhaftigkeit perfekt vereint.

23,90€

RUMPSTEAK

Erleben Sie ein kulinarisches Abenteuer mit unserem saftigen argentinischen Rumpsteak, meisterhaft gebraten, um den vollen Geschmack zu entfalten.

Serviert wird es mit einer pikanten Pfeffersauce, die jedes Stück zu einem Fest für die Sinne macht. Begleitet von knusprigen Bratkartoffeln und aromatisch gewürzten Speckbohnen - ein Gericht, das robuste Aromen und zarte Texturen in perfekter Harmonie vereint.

25,50€

RINDERFILETSTEAK

Erleben Sie unser zartes Rinderfilet, meisterhaft gegrillt, um eine perfekte Textur und tiefen Geschmack zu erzielen.

Jedes Stück wird liebevoll mit hausgemachter Kräuterbutter verfeinert, die das Fleisch mit einer reichhaltigen Aromenvielfalt umhüllt.

Als Beilage genießen Sie unsere aromatischen Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse vom Grill, das jede Mahlzeit zu einem Fest für die Sinne macht.

35,50€

PASTA CON SCAMPI

Lassen Sie sich verzaubern von unseren zarten Scampi, sanft geschwenkt in einer himmlischen Weißwein-Knoblauch-Sauce.

Diese köstlichen Meeresfrüchte werden auf einem Bett aus frisch zubereiteter Pasta serviert, garniert mit frischer Petersilie und einem Hauch von Chili für eine leichte Schärfe.

Ein perfekt abgerundetes Gericht, das Eleganz und Geschmack meisterhaft vereint.

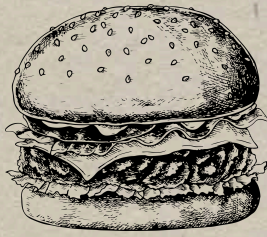
17,90€

GEBRATENENS LACHSFILET

Dieser Fisch tanzt gebraten aus der Pfanne direkt auf Ihr Tellerchen, begleitet von einem quirligen Zucchini-Gemüse, das mit jedem Löffel eine Geschmacksexplosion verspricht.

Und als ob das nicht schon genug wäre, kommen noch unsere frechen Dillkartoffeln dazu, die mit ihrem würzigen Charme jedem Bissen die Krone aufsetzen.

24,50€



NOLLE'S SPEZIALITÄTEN

.....



PANIERTES SCHNITZEL NACH JÄGERART

Erleben Sie unser zartes, paniertes Schnitzel vom Kalb, perfekt goldbraun gebraten und serviert in einer samtigen Rahm-Champignon-Sauce.

Als Beilage genießen Sie unsere knusprigen Bratkartoffeln und einem knackigen Beilagensalat, die das Gericht perfekt ergänzen und für ein rundes Geschmackserlebnis sorgen.

19,90€

NACH WIENER ART

Tauchen Sie ein in den Genuss unseres klassischen Wiener Schnitzels vom Kalb, knusprig paniert und goldbraun gebraten.

Serviert wird es mit goldbraunen Pommes Frites und einem knackigen Beilagensalat, die zusammen ein perfektes Trio für ein traditionelles und zugleich unwiderstehliches Mahl bilden.

19,50€

ANGUS BURGER

Bereiten Sie sich vor, von unserem saftigen Angus Burger umgehauen zu werden, der so perfekt gegrillt ist, dass selbst das Feuer Applaus spendet!

Gekrönt mit geschmolzenem Käse und unserer geheimnisvollen, würzigen Sauce, ist dieser Burger nicht nur eine Mahlzeit, sondern eine Attraktion.

Wählen Sie zwischen knusprigen Pommes oder herzhaften Wedges - wie eine gute Beziehung, kommt es auch hier auf die richtige Seite an!

18,90€

ITALO BURGER

Ein saftiges 240g Beef Patty, belegt mit zartem Mozzarella, feinem Parmaschinken und einem Hauch Pesto. Dazu unser hausgemachter Crème Fraîche-Schnittlauch-Dip, knackiger Rucola mit Balsamico, frische Tomaten und ein mediterranes Aroma, das jedem Bissen einen Hauch Bella Italia verleiht.

18,90€

CRISPY CHICKEN BURGER

Zartes Hähnchenbrustfilet, goldbraun paniert und gekrönt von frischer Gurke, saftiger Tomate und knackigem Salat. Eingebettet in ein rustikales Burger Bun und veredelt mit unserer cremigen Haussoße sowie einer geheimen Gewürzmischung, die jedem Bissen das gewisse Etwas verleiht.

Als Begleiter Ihrer kulinarischen Reise bieten wir knusprige Pommes Frites oder herzhaften Wedges - wählen Sie nach Lust und Laune und runden Sie dieses geschmackvolle Abenteuer perfekt ab.

18,50€

NOLLE'S CURRYWURST

Genießen Sie unsere würzige Currywurst, frisch zubereitet und serviert mit einer hausgemachten, aromatisch-würzigen Curry-Ketchup-Sauce.

Dazu bieten wir knusprige Pommes Frites - das perfekte Duo für ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Ein Klassiker, der immer wieder begeistert!

13,50€



BELLA ITALIA
BY L ITALIA MIA



.....
handgemachte Pizza von LUIGI

Pizza Margherita ca. 28 cm

Klassische Pizza mit einer köstlichen Tomatensauce, belegt mit frisch geschmolzenem Mozzarella und frischen Rucola

12,50€

Pizza Quattro Formaggi ca. 28 cm

Eine verführerische Mischung aus vier köstlichen Käsesorten: cremiger Mozzarella, milder Edamer, würziger Emmentaler und aromatischer Blauschimmelkäse, frischen Rucola, auf einem zarten Pizzaboden

15,50€

Pizza Salame Piccante ca. 28 cm

Köstliche Pizza mit einer würzigen Tomatensauce, belegt mit reichhaltigem Mozzarella und pikanten Salamischeiben, frischen Rucola, knusprig gebacken auf einem goldenen Pizzaboden

15,50€

Pizza Caprese ca. 28 cm

Köstliche Pizza, belegt mit saftigem Mozzarella, aromatischen Tomatenscheiben, Basilikum, frischen Rucola, auf einer Basis aus feiner Tomatensauce und knusprigem Pizzaboden

15,00€

Pizza Verdure ca. 28 cm

Knusprig gebackene Pizza, reich belegt mit einer bunten Mischung aus saftigen Paprikastreifen, knackigem Mais und milden Zwiebeln, frischen Rucola, verfeinert mit geschmolzenem Mozzarella und einer aromatischen Tomatensauce

15,50€

Pizza Garnelen ca. 28 cm

Köstliche Pizza mit einer Basis aus sanfter Tomatensauce, belegt mit saftigen Garnelen, frischem Mozzarella und einem Hauch von Knoblauch, frischen Rucola, auf einem knusprig gebackenen Pizzaboden

18,00€

Pizza Parma ca. 28 cm

Genießen Sie feinen Parmaschinken, gehobelten Parmesan und frischen Rucola auf unserer klassischen Tomatensauce und Mozzarella, serviert auf knusprigem Pizzaboden

17,00€

Pizza Salame ca. 28 cm

Leckere Pizza mit einer würzigen Tomatensauce, zartem Mozzarella und klassischer Spinata Salame, frischen Rucola, auf einem knusprig gebackenen Pizzaboden

15,50€

Pizza Prosciutto ca. 28 cm

Leckere Pizza mit einer würzigen Tomatensauce, zartem Mozzarella und feinem Prosciutto Cotto, frischen Rucola, auf einem knusprig gebackenen Pizzaboden

15,50€

Pizza Funghi ca. 28 cm

Köstliche Pizza, belegt mit einer aromatischen Tomatensauce, saftigem Mozzarella und frischen Champignons, Zwiebeln, frischen Rucola, auf einem knusprig gebackenen Pizzaboden

15,00€

Pizza Schafskäse ca. 28 cm

Herzhafte Pizza mit einer würzigen Tomatensauce, belegt mit zart schmelzendem Mozzarella, cremigem Schafskäse und frischen Rucola, auf einem knusprig gebackenen Pizzaboden

15,50€

Pizza Tonno ca. 28 cm

Herzhafte Pizza, großzügig belegt mit saftigem Thunfisch und milden Zwiebelringen, frischen Rucola, auf einer Tomatensauce und bedeckt mit schmelzendem Mozzarella

16,00€

Pizza Frutti di Mare ca. 28 cm

Reich belegt mit einer Auswahl an Meeresfrüchten, darunter Garnelen und Muscheln, frischen Rucola, auf einer Tomatensauce und mit Mozzarella überbacken, auf knusprigem Pizzaboden

17,50€



BELLA ITALIA

BY L ITALIA MIA

handgemachte Pasta



Pasta Pomodore

Erleben Sie den authentischen Geschmack unserer frischen Pasta, liebevoll umhüllt von einer leichten und aromatischen Tomatensauce.

Die feinen Nuancen von frischem Knoblauch und Basilikum, ergänzt durch Olivenöl, heben dieses Gericht auf ein neues Niveau.

Abgerundet wird es durch eine großzügige Portion frisch geriebenen Parmesan, der jede Gabel zu einem wahren Genuss macht.

12.00€

Ravioli alla Panna

Genießen Sie unsere handgemachten Ravioli mit einer herzhaften Schinken Sahnesoße, angereichert mit frischem Basilikum und hervorragenden Prosciutto Cotto.

Ein Hauch Parmesan verleiht dem Ganzen den letzten Schliff. Ein zeitloser Genuss für Pasta-Liebhaber.

13,90€

Pasta Carbonara

Schnappen Sie sich Ihre Gabel und tauchen Sie eine in ein Schüssel voll Pasta-Paradies! Unsere klassische Tagliatelle, die in einer Sauce aus Eiern und Parmesan schwelgt, tanzt eng mit knusprigem Speck. Ein Hauch von frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer gibt dem Ganzen den letzten Pfiff. Bereit für den Geschmackstwist? Löffel hoch und los geht's - ein Teller, der Ihre Geschmacksknospen zum Samba zwingt!

13.90€

Pasta di Manzo

Bereiten Sie sich darauf vor, von unserer Pasta überrollt zu werden! Dieses Gericht packt zartes Rindfleisch und wirft es direkt in eine Party aus reichhaltiger Tomaten-Rotwein-Sauce.

Wir mischen ein paar frische Kräuter für das gewisse Etwas und streuen großzügig Parmesan obendrauf, als wäre es Konfetti. Ein Festmahl, das so herzhaft ist, dass es fast seinen eigenen Pulsschlag hat!

16.90€

Pasta Vedure

Unsere frisch zubereitete Pasta, verfeinert mit süßem Paprika, saftigen Tomaten und zartem Spinat. Diese köstliche Mischung wird umhüllt von einer leichten Tomaten-Basilikum-Sauce, die jedem Bissen eine aromatische Tiefe verleiht. Vollendet wird das Gericht durch eine großzügige Garnierung mit frisch geriebenem Parmesan.

13.90€

Unsere Pasta wahlweise mit Penne, Tagliatelle oder Ravioli



KIDS MENÜ



für die Kleinen bis 10 Jahre

Gibt es hier Wlan

Dinoteller mit Kartoffelpüree
Brokkoli, Chicken Nuggets
und brauner Sauce

8,50€

Ich will nach Hause

Fischstäbchen,
Kartoffelstampf und
Erbsen&Möhrrchen

7,50€

Weiß ich nicht

hausgemachte Bolognese mit
Tagliatelle oder Penne

6,00€

Kein Hunger

Pizza ca. 18 cm mit einem
Belag nach Wahl

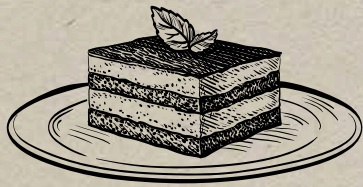
6,50€

Bin Müde

Wiener Schnitzel (vom Kalb)
mit Kroketten und
Gemüsebeilage

8,90€





DESSERT & COFFEE



Tiramisu

Zarte Löffelbiskuits, sanft getränkt in aromatischem Espresso, treffen auf luftige Mascarponecreme, verfeinert mit einem Hauch Amaretto. Abgerundet mit einer feinen Kakaoschicht bringt dieses Dessert den echten italienischen Genuss direkt auf Ihren Teller.

6,90€

Kleines gemischtes Eis

jeweils eine Kugel Erdbeer-Schoko und Vanille Eis mit Sahne und Schokosoße

6,00€

Crème Brûlée

Lassen Sie sich verzaubern von unserer samtigen Vanillecreme, liebevoll gebacken und veredelt mit einer goldenen Zuckerkruste, die bei jedem Löffel knistert. Dieses Dessert wird abgerundet mit einem kühlen Sorbet und einer Prise frischer Minze, die für eine erfrischende Note sorgt

7,50€

Schokoladenmousse

Unser cremiges Schokoladenmousse verwöhnt Ihren Gaumen mit seiner zarten Textur und intensiven Kakaonote, verfeinert mit saftigen, süßen Kirschen und knusprigem Krokant. Ein unwiderstehlicher Genuss, der Schokoladenliebhaber und Naschkatzen gleichermaßen begeistert.

7,50€

Coffee

Cafe Crema

3,00€

Latte Machiato

4,00€

Heiße Schokolade

4,00€

Capuccino

3,50€

Milchkaffee

3,50€

Espresso

2,50€

doppelt

4,00€





VINOTHEK

VINO BLANCO

BACCHUS KARBINETT LIEBLICH

Dieser Bacchus besticht durch seinen feinen Apfelduft. Unterstützt werden seine intensiven Fruchtaromen durch eine dezente Restsüße

0,2l 6,50€

LA RONCA PINOT GRIGIO

Typischer italienischer Pinot Grigio mit viel

Frucht und Spaß im Glas 0,2l 6,50€

0,7l 22,50€

0,7l 22,50€

LA RONCA CHARDONNAY

Strohgelbe Farbe mit Goldreflexen, intensives fruchtiges Bukett, harmonischer einladender Geschmack

0,2l 6,50€

0,7l 22,50€

GRAUBURGUNDER QBA

Gehaltvoll, ausgewogen, frisch. Seine Aromatik erinnert

an reife, gelbe Früchte 0,2l 6,50€

0,7l 22,50€

GRAUER BURGUNDER TROCKEN

Mango, Walnüsse, dazu ein stoffiger Körper, der durch die Säure nicht zu massiv wird. Schöner Schmelz mit einer feinen Würze

0,2l 6,50€

0,7l 22,50€

VINO ROSADO

LEO CURVÈ ROSÈ TROCKEN

Feine elegante Frucht von Himbeere, leichte Johannisbeere und etwas

Rhabarber, würzig spritzig und sehr fein, frisch saftig ausgewogen

0,2l 6,50€

0,7l 22,50€

LA RONCA ROSATO

Feinfruchtiges Bouquet von reifen Erd- und Himbeeren.

Am Gaumen saftige Fruchtsüße

0,2l 6,50€

0,7l 22,50€

VINO ROSSO

LA RONCA MERLOT

Helles Rubinrot, Bukett mit leichten Kräuternoten, elegant und samtiger Geschmack

0,2l 6,50€

0,7l 22,50€

LA RONCA PRIMITIVO

Intensives und duftendes Bukett, mit Noten von Kirsche und wilden Beeren

Am Gaumen eine sehr angenehme Umhüllungsstruktur

0,2l 6,50€

0,7l 22,50€

SPÄTBURGUNDER QBA

Feine Aromenstruktur roter Waldbeeren. Ein ausdrucksstarker, intensiver Wein

0,2l 6,50€

0,7l 22,50€

LAMBRUSCO ROSSO

Das schon süße Bukett ist auf die fruchtigen und blumigen Noten abgestimmt, die sehr fein sind

0,2l 6,50€

0,7l 22,50€

**FRAGEN SIE NACH UNSERER EMPFEHLUNG
DES TAGES**



BAR MENÜ



.....
Handmade Cocktails & more

Alkoholfreie Drinks

Cola, Zitronen,- Orangen Limo
Cola Zero, Wasser Laut&Leise
Apfel,-Rhabarber Schorle
0,-A,-M,-K,-B SAFT
Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon

0,3l 3,50€

Cyder to be forever young

served on ice...

Sommersby

Apple, Blackberry, Orange Sprizz

0,33l 4,00€



Aperitif

davor oder danach...



Classico Aperol Sprizz

Ein perfekter Mix aus bitter-süßem Aperol, prickelndem Prosecco und einem Hauch Soda, abgerundet mit einer Orangenscheibe. Leicht, spritzig

7,50€

Lillet ob wild oder bitter...

Wildberry mit wilden Früchten oder bitter angehaucht

7,50€

Hugo war sein Name

Ein erfrischender Mix aus prickelndem Prosecco, aromatischem Holunderblütensirup und einem Spritzer spritzigem Soda, verfeinert mit frischer Minze und Limette

7,50€

Aperitivo Rosato by Ramazotti

Der Ramazzotti Aperitivo Rosato verführt mit seinem sanften Mix aus Hibiskus- und Orangenblüten, die dem Drink seine unverwechselbar blumig-fruchtige Note verleihen. Serviert mit spritzigem Prosecco und frischen Zitrusfrüchten

7,50€

NEW! Absolut Sensations Lemonade

Neu aus dem Hause Absolut: Ein erfrischender Tropenmix mit nur 20% Alkohol, der exotische Früchte und Sommerstimmung vereint. Serviert auf Eis bringt dieser fruchtige Drink das karibische Lebensgefühl direkt in dein Glas - perfekt für heiße Tage und entspannte Abende!

7,50€

Maracuja Sprizz by Aperol

in erfrischender Mix aus exotischem Maracujasaft und dem bittersüßen Geschmack von Aperol, abgerundet mit spritzigem Prosecco. Perfekt balanciert zwischen fruchtig und herb

7,50€



BAR MENÜ



Handmade Cocktails & more

Cocktails

Sex on the Beach

Ein verführerischer Mix aus Wodka und Pfirsichlikör, kombiniert mit fruchtigem Cranberry- und Orangensaft, verfeinert mit einem Spritzer Zitronensaft. Erfrischend, süß und spritzig

7,50€

Skinny Bitch

Ein simpler, aber erfrischender Mix aus Wodka, Soda und einem Spritzer frischem Limettensaft. Leicht, spritzig und perfekt für alle, die es unkompliziert, aber geschmackvoll mögen

7,50€

Tequila Sunrise

Feiner Tequila trifft auf fruchtigen Orangensaft, sanft vermischt mit einem Schuss Grenadine, der wie ein Sonnenaufgang im Glas wirkt. Erfrischend und süß, der perfekte Cocktail für entspannte Momente voller sommerlicher Vibes

7,00€

Aperol Sour

Aperol trifft auf frischen Zitronensaft, abgerundet mit einem Hauch Zuckersirup und viel Eis. Ein spritziger Mix aus herb und süß, der perfekt ausbalanciert für eine prickelnde Erfrischung sorgt

7,50€

Whiskey Sour

Ein perfekter Mix aus kräftigem Whiskey und frischem Zitronensaft, harmonisch abgerundet mit einem Hauch Zuckersirup und Eis. Dieser zeitlose Cocktail vereint Süße und Säure in einer wunderbar ausgewogenen Balance

7,50€

Mojito

Frische Minze, spritziger Limettensaft und ein Hauch von Rohrzucker vereinen sich mit feinem weißen Rum und sprudelndem Soda. Ein erfrischender, leicht süßer Drink, der karibisches Flair und pure Sommerstimmung in jedem Glas einfängt

7,50€

Caipirinha

Frisch zerstoßene Limetten, vermischt mit Rohrzucker, treffen auf kräftigen Cachaça und viel Eis. Dieser Spritzig-frische Cocktail bringt das unvergleichliche Flair Brasiliens direkt ins Glas

7,50€

Long Island Ice Tea

Ein Mix, der es in sich hat: Wodka, Tequila, Gin, Rum und Triple Sec vereinen sich mit einem Hauch Zitronensaft und einem Spritzer Cola zu einem kraftvollen Drink, der überraschend erfrischend daherkommt

7,50€

Mai Tai

Ein tropischer Mix aus hellem und dunklem Rum, verfeinert mit fruchtigem Orangenlikör, Limettensaft und einem Hauch Mandelsirup. Dieser exotische Cocktail bringt mit jedem Schluck die Aromen der Südsee auf die Zunge

7,50€

Solero

Ein exotischer Mix aus Wodka, Maracujasaft und Orangensaft, verfeinert mit einem Spritzer Limette und einem Hauch Vanillearoma. Ein Schuss Peachtree rundet das Ganze ab - fruchtig, frisch und perfekt für den Sommer!

7,50€

Longdrinks

Rum aus aller Welt

**Bacardi, Havanna, Havanna 7 Anejo+2€,
Barcelo +2 €, Don Papa+2€**

Filler Cola, Zitrone, Orange, Wasser, Saft auf Eis

Red Bull +1,50€

6,50€

GIN

**Malfi, Bombay, Hendricks+2€,
Elefant+2€, Monkeys+2€**

Tonic classic, mediteran, rose, or Basil by Thomas Henry

6,50€

Vodka & Whiskey

**Jack Daniels, Ballantines,
Absolut, Grey Goose +2€**

Filler Cola, Zitrone, Orange, Wasser, Saft auf Eis

Red Bull +1,50€

6,50€



BAR MENÜ



Korn bringt uns nach vorn

OLDESLOER
MACKENSTEDTER

Filler Cola, Zitrone, Orange, Wasser, Saft auf Eis

Red Bull +1,50€ 0,2l 4,50€

CHAMPAGNER MENÜ

MOËT Ice Rose Imperial

Served on Ice 0,7l

79 €

MOËT Ice Imperial

Served on Ice 0,7l

79 €



MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE



DER SCHNAPS DANACH

BELLA ITALIA

RAMAZOTTI

AVERNA

FRANCELICO

LIMONCELLO

SAMBUCA

GRAPPA

GRAPPA RISERVA +2€

2cl 3,50€

TEQUILA

JOSE CUERVO GOLD

2cl 3,50€

PATRON SILVER

2cl 6,00€

KLASSIKER

JUBI +1€

MALTESER

KÜMMEL

JÄGERMEISTER +1€

Heidegeist

BERLINER LUFT

ERDBEERLIME

2cl 3,00€