

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

CAFÉ – COFFEE – KOFE – KOFFIE – GAHWA

Man bezeichnet den Kaffee als das Getränk der Demokratie, weil Cafés und Kaffeehäuser die ersten öffentlichen Plätze in Europa waren, wo Menschen aller Klassen und beider Geschlechter freien Umgang miteinander pflegten.

Er war auch das erste nichtalkoholische Getränk, das öffentlich akzeptiert wurde. Bier und Wein wurde überall auf dem Kontinent in Mengen getrunken, sie enthemmten und stumpften den Geist ab, aber Kaffee hatte genau den entgegengesetzten Effekt: er stimulierte das Gehirn und machte nüchtern und bewusst.

ESPRESSO

- Classic** / 1.50
- Ristretto** Eingeschränkter / 1.50
- Correto** Korrigierter mit Likör oder Grappa / 2.50
- Macchiato** gefleckt mit Milchschaum / 1.80
- Latte Macchiato** mit viel Milch / 2.50
- Con Panna** mit Sahne / 1.80
- Doppio** Doppelter / 2.50
- Moca** 1/3 Espresso, 1/3 Kakao, 1/3 gekochte Milch / 3.50

CAPPUCCINO

- Classic** / 2.20
- Con Panna** mit Sahne / 2.20
- Senza Fiuma** ohne Schaum / 2.20
- Hot** Brandy, Amaretto, Sahne / 3.40
- Entkoffeiniertes** / 2.70

MILCHKAFFEE

- Classic** / 2.50
- Café au lait** französisch / 2.70
- Entkoffeiniertes** / 3.00

KAFFEE

- Konsul** Classic eigene Spezialröstung / 1.80
- Café Europa** stark / 2.00
- Verkehrt** viel Milch-Kaffee-Schaum / 2.00
- Wiener Melange** Kaffee, Milch oder Sahne / 2.00
- Bicerin** Kaffee, Kakao, Sahne / 2.50
- Napoleon** Calvados, Grand Marnier, Sahne / 3.40
- Gespritzter** mit einem Schuss Alkohol / 2.80
- Entkoffeiniertes** / 2.00

HEISSGETRÄNKE

- Schokolade** mit oder ohne Sahne / 2.50
- Tee** Assam, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille / 1.50
- Tee mit Rum** / 2.50
- Heisse Zitrone** frisch / 2.50
- Lumumba** Kakao, Rum, Sahne / 3.00
- Milch** heiß oder kalt / 1.00
- Milch mit Honig** heiß / 2.00

HEILKRÄFTIGER GENUSS

Kännchen

Assam Langhajan Herbsterte

Würziger, aromatischer Morgen- und Tagestee / 4.50

Darjeeling Gold Sommererte

Kräftiger, würziger Tagestee / 4.50

Golden Thai Mischung aus schwarzem und grünem Tee, mit einem milden und leichten Aroma, Tagestee / 4.50

Morgentau Grüner Tee aus Japan mit Blüten und Fruchtstücken aromatisiert, weicher Tagestee / 4.50

Kolibri Grüner Tee aus Japan mit einem ausgereiften Geschmack, weicher Tagestee / 4.50

Rote Grütze Früchtetee

Beerenauslese von ausgefallenem Geschmack / 4.50

Alibabas 40 Düfte Früchtetee

Sehr aromatisch, Vielfruktmischung / 4.50



FRÜHSTÜCK

Miami Cremiger Joghurt Natur
mit frischen Früchten und Honig oder Ahornsirup / 3.90

Sankt Petersburg Rührei aus 3 Eiern mit frischen Champignons oder Schafskäse oder Tomaten oder Bacon sowie ein Brotkorb mit Brötchen / 4.50

Malibu Hausgemachtes Bio-Müsli mit luftigem Joghurt,
Honig und frischen Früchten / 4.90

Cosmopolitan Sportleromelette, pures Eiweiß und in Olivenöl geschwenktes Gartengemüse, mit dunklem Brot oder Knäckebrötchen / 4.90

Bielefeld Gebackenes Bauernomelette XXL Size
Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Schafskäse / 4.90

Concarneau Brioches, Konfitüre, Café au lait / 5.50

New York Amerikanische Waffeln mit frischem Obstsalat,
Sirup, Puderzucker / 4.50 Wahlweise mit Bacon / 5.50

Dublin 2 verschiedene Sorten edler Schnittkäse, Frischkäse, 1 gek. Landei,
Marmelade, Brotkorb mit normalem Brötchen, Vollkornbrot, Graubrot
sowie einem kl. Joghurt mit frischen Früchten / 6.00

Valencia Edler Käse, Serranoschinken, spanische Salami, Pastete,
Frischkäse, 1 gek. Landei, Marmelade, Brotkorb mit normalem Brötchen,
Vollkornbrötchen, Graubrot, Vollkornbrot
sowie einem kl. Joghurt mit frischen Früchten / 7.50

Rom 8 verschiedene Edelkäsesorten
4 Schnittkäse- sowie 4 Schmierkäsesorten,
Brotkorb mit normalen Brötchen sowie Brotvariationen / 7.50

Liverpool 2 geb. Spiegeleier, Bacon, gebratene Tomaten,
Cornichons sowie Toastscheiben / 7.50

Kopenhagen Gebeizter Lachs, Kaviar, Sahnemeerrettich,
Honig-Senfsauce, 1 gek. Landei, 0,1l Glas Sekt,
Brotkorb mit Toastbrot sowie Knäckebrötchen / 9.50

Monaco 6 elegante Canapés: Lachs, Frischkäsecreme, Kaviar, Pastete,
Parmaschinken, Edelkäse und 0,1l Glas Prosecco / 10.50

Las Vegas Luftgetrocknetes Schweine-, Wild-, Gänsecarpaccio,
verschiedene Sorten Edelkäse, Pastete, 1 gek. Landei, eingelegte Birne
mit Preiselbeerenkonfitüre, Brotkorb mit normalem Brötchen,
Vollkornbrötchen sowie Brotvariationen / 12.00

Montreal Gebeizter Lachs, Riesengarnelen, franz. Camembert,
2 Scheiben Edelkäse, frisch gepresster Orangensaft, Brotkorb
mit normalem Brötchen, Toast, Graubrot, Vollkornbrot
sowie einem kl. Joghurt mit frischen Früchten / 13.50

Zu allen Frühstücken reichen wir Butter und essbare Deko.

ERGÄNZUNGEN

Wählen Sie zu Ihrem Frühstück aus

Brötchen / 0.60

Mehrkornbrötchen / 0.80

2 Scheiben Grau- oder Vollkornbrot / 0.80

2 Scheiben Toast / 0.40

1 gekochtes Landei / 0.80

Marmelade / 0.50

Butter/Lätta / 0.50

Erdnussbutter / 0.50

Kräuterquark / 1.50

Nutella / 0.50

Pastete / 1.50

Andere Beilagen auf Anfrage!

EXKLUSIV

Frühstück / Brunch / Menü Für einen besonderen Morgen warten auf Sie – nach einem persönlichen Gespräch – 30 Jahre Erfahrung.

Der Frühstücksexperte

3 Gänge / 110.00

5 Gänge / 250.00

7 Gänge / 555.00



RESTAURANT

Es ist seltsam, wie unser Verstand von unseren Organen beherrscht wird. Wir können nicht arbeiten, wir können nicht denken, wenn unser Bauch es nicht will. Er diktiert uns unsere Gefühle ebenso wie unsere Leidenschaften. Nach dem Genuss von Eiern und Schinken sagt er: „Arbeite!“ Nach Steak und Portwein sagt er: „Entspanne!“ Nach einer Tasse Tee sagt der Bauch zum Gehirn: „Jetzt erhebe dich und zeige deine Stärke!“ Denn was sind schon Geld und Besitz, Ansehen und Macht, Kunst und Kultur, wenn nicht ein klarer, flexibler Verstand und Gesundheit vorhanden sind, um diese Dinge sinnvoll und zur Freude aller einzusetzen. „Man lebt nicht um zu essen, sondern man isst um zu leben!“

SUPPE

Ingwer-Möhren-Suppe mit Chili-Schaum-Creme / 3.00

Gumbo Südstaaten Kreolisches Eintopfgericht mit Fleisch und Fisch / 5.00

VORSPEISEN

Gebratene Chorizo mit Tomaten in Portweinsud und Brot / 4.00

Mit Stiltonkäse gefüllte Pflaumen im Baconmantel / 4.00

Oliven-Mix mit Mandeln, Kräutern, Sardellen und Brot / 5.00

Zweierlei Robiola-Creme mit Brot und italienischem Frischkäse / 5.50

Oliventoast mit Artischocken-, Tomaten- und Ruccolasalat / 7.80

Vorspeisenteller Gegrillte Paprika, Zucchini, Aubergine, eingelegte Oliven, gebratene Knoblauch-Artischockenherzen, Parmigiana, kalter Frutti-di-Mare-Salat, Robiola-Crostinis, Stilton-Pflaume
(Auch als vegetarische Variante zu bestellen) / 12.50

PASTA

Spaghetti Caponata nach Art der Küche, Staudensellerie, grüne Oliven, Auberginen-, Paprika- Zuchiniwürfel in Napolisauce, Parmesan / 7.50

Paperdelle in Zitronen-Weißweinsauce
mit krosser Poulardenbrust, Parmesan / 8.20

SALAT

Rike Olivenöl, Tomaten, Gurken, Schafskäse, Oliven, Zwiebeln, Ei / 6.20

Vegan Gemischter Salat der Saison mit gebackenem Gartengemüse und marinierten Tofuwürfeln / 7.90

Di Pescado Ruccola-Bärlauch-Mischung mit Frühlingszwiebeln und 3 verschiedenen Fischspießen / 8.20

Balsamico Beef Gemischter Salat der Saison mit Sprossen, Kräutern, Mangowürfeln, gebratenen Roastbeef-Streifen, gehobeltem Parmesan / 9.50

Zu allen Salaten servieren wir Brot sowie ein Dressing Ihrer Wahl: Haus-Vinigrette, Joghurt-Dressing, fruchtige Beerenemulsion oder Essig / Olivenöl

FLEISCHGERICHT

Rumpsteak nach Art des Hauses, Bratkartoffeln sowie Marktsalat und Kräuterbutter (Herkunftsland bitte beim Service erfragen)
250 gr / 14.90 350 gr / 17.90



SPORTLERGERICHT

Frischer karibischer Edelfisch mit Reis-Timbale in tomatisiertem, exotischem Fischesud mit Mango- und Paprikawürfeln / 16.30

VEGETARISCH

Parmigiana Ital. Auberginen-Tomaten-Parmesanaufwurf mit Ruccolasalat und Crema di Balsamico / 8.20

Vegetarische Tart Mürbeteigboden mit Ricotta, saisonalem Wurzelgemüse, Kartoffeln, Kräuterschmand sowie Salatbouquet / 8.90

DESSERT

Mikey's Glory Griechischer Joghurt, hausgemachtes Karamell, frisches Obst, Krümmelkeks-Deko / 5.00

PIZZA

klein / groß

Margarita Tomatenwürfel, Mozzarella, Knoblauch, Basilikum / 3.70 / 5.50

Quattro Stagione Artischocken, Tomaten, Pilze, Schinken und Salami, auf Wunsch mit Sardellen / 4.30 / 6.50

Capricciosa Tomaten, Mozzarella, Pilze, gekochter Schinken, grobe Salsiccia / 4.30 / 6.50

Quattro Formaggi Mozzarella, Gorgonzola, Robiola, Parmesan / 4.50 / 7.00

Full English Kirschtomaten, Waldpilze, Sausages, Bacon, 2 Spiegeleier / 5.50 / 9.00

Verdura Gebackenes Gemüse der Saison, Schafskäse, Joghurt-Topping / 6.00 / 10.00

Moby Dick Kapern, marinierter Schwertfisch, Knoblauchöl, Bärlauch, Zitrone, Pizzakäse / 6.50 / 11.00

Kapi Pizzakäse, Mozzarella, Parmaschinken, Ruccola, Parmesan, frisches Basilikum / 6.50 / 11.00

CATERING / EVENTS

Wir beraten Sie gerne und planen individuell nach Ihren Wünschen. Buchen Sie unsere Räumlichkeiten für Ihre Veranstaltung, Familien- oder Firmenfeier oder für ein schönes Fest mit Freunden.

ALKOHOLFREIES

...

SPECIALS

Bionade Holunder, Kräuter, Ingwer-Orange / 2.30
Vitalmalz / 2.30

SÄFTE

Apfel (trüb) 0.2l / 2.40
Orange 0.2l / 2.40
Banane 0.2l / 2.40
Kirsch 0.2l / 2.40
Tomate 0.2l Flasche / 2.40
Apfelschorle (trüb) 0.2l / 2.40
Orangensaft frisch gepresst 0.2l / 3.50

SCHWEPPE

Lemon 0.2l / 2.20
Ginger Ale 0.2l / 2.20
Tonic Water 0.2l / 2.20

COCA COLA & CO.

Coca Cola 0.2l / 2.00
Cola Light 0.2l / 2.00
Cola Zero 0.2l / 2.00
Fanta 0.3l / 1.90

WASSER

Feinperlig 0.25l / 1.90
Naturelle 0.25l / 1.90
Classic 0.25l / 1.90

Jede Wasserart auch als Flasche zu bestellen (0.75l)

Original Quellwasser!! Aus Norwegen
Voss 0.375 / Preise und Information bitte beim Service erfragen!



WEIN

WEISSWEIN ROTWEIN SEKT PROSECCO CHAMPAGNER

Der Gott des Weins: Die Dionysos-Sage ist Ausdruck der Freuden, aber auch der Gefahren des Weins. Einerseits bringt Dionysos den Menschen Wein und Zivilisation, andererseits aber waren seine Anhänger, die Mänaden oder Bachantinnen, eine Horde wilder Frauen, die im Rauschzustand Orgien feierten.

WEISSWEIN OFFEN

Sauvignon blanc Frankreich, Domaine de Montredon / 2007

Aromen von Zitrusfrüchten & Johannisbeeren, ausgewogen und lebhaft 0.2l / 3.50

Riesling Mosel, Selbach / 2007

Feinfruchtig nach grünen Äpfeln, rassig und elegant, trocken 0.2l / 3.90

Pinot Grigio Italien, Alto Mincio, DOC / 2007

Duft von Birnen, Feigen und Nüssen, sanfte und vollmundige Frucht 0.2l / 4.80

Chardonnay Frankreich, Vin de pays de Pande / 2007

Bouquet mit feiner Ananasnote, elegant und ausgewogen 0.2l / 4.80

Lugana Italien, Di Maria Pia Trebbiano di Lugana, DOC / 2007

Trocken, fruchtig und sehr blumig 0.2l / 5.50

Mystiko Hellas Kechri / 2006

Körperreich, intensiver Duft, trocken, vollmundiger Geschmack 0.2l / 5.50

Weißweinschorle Baden, Ambs Müller-Thurgau / 2007

Fruchtig, süffig, angenehmer Muskatton 0.2l / 2.80

ROTWEIN OFFEN

Chianti Italien, Masi, Toskana, DOC / 2006

Saftig, fruchtig, nach dunklen Beeren 0.2l / 3.80

Merlot Frankreich, Domaine de Millet / 2006

Elegant-fruchtiger Duft, Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Himbeeren 0.2l / 3.80

Primitivo Italien, Primitivo Don Vincenzo / 2006

Rubinrote Farbe. Düfte, die fruchtig und würzig zugleich sind 0.2l / 3.80

Syrah Spanien, Infinitus / 2007

Aromen nach roten gereiften Früchten, körperreich und abgerundet 0.2l / 4.20

Rioja Spanien, Tempranillo, DOC / 2007

Reife rote Früchte mit großer Fruchtigkeit und schöner Struktur 0.2l / 4.80

Syrah Hellas, Vaeni / 2004

Tiefrote Farbe, fruchtiges Beerenaroma, 9 Monate in franz. Eichenfässern gereift, würzig 0.2l / 4.80

ROSÉ OFFEN & DESSERTWEIN

Rosé Frankreich, Domaine de Montredon / 2007

Frische aromatische Nase nach Trauben und roten Sommerfrüchten 0.2l / 3.00

Dessertwein Hellas, Malvasia di Candia Aromatica / 2005

Fruchtiges süßes Aroma von Mangos, Melonen, Pfirsichen, und sonnengetrockneten Trauben 5cl / 3.90



WEISSWEIN FLASCHE

Gavi di Gavi Italien, Terredavino Piemont, DOC / 2007
Angenehm nach frischen Früchten duftend, trocken,
fruchtig und harmonisch 0.75l / 19.00

Pinot Grigio Italien, Di Lenardo, Friaul / 2007
Kräftige, strohgelbe Farbe, frischer Duft, fruchtig und
mit attraktiver Fülle 0.75l / 19.00

Chardonnay Hellas, Iliatotoras / 2006
Goldene Farbe und einzigartiges Aroma von Holz, Tabak, Vanille, Blumen,
gerösteten Nüssen, langhaltender Nachgeschmack 0.75l / 21.00

ROTWEIN FLASCHE

Rioja Spanien, Conde de Valdemar, Crianza, DOC / 2004
Intensive kirschrote Farbe, Aromen von gereiften Früchten,
Vanille- u. Röstnoten 0.75l / 19.00

Bordeaux Frankreich, Château Bréhat, Côtes de Castillon, AC / 2001
Schöne Fruchtaromen mit Vanille, weich und kräftig 0.75l / 19.00

Chianti Italien, Castello di Farnetella, Colli Senesi, DOCG / 2006
Kirschfruchtig und würzig, feingliedrige und ausgewogene Aromen 0.75l / 19.00

Cabernet Sauvignon Hellas, Lion D'or, Lazaridis / 2005
Trocken, fruchtig, würzig, dunkelrote Farbe, sehr ausgewogen 0.75l / 23.00

Barolo Italien, Costa di Bussia Piemont, DOCG / 2004
Samtig, vollmundig, kräftig und geschmeidig 0.75l / 35.00

Brunello di Montalcino Italien, San Polo, Toscana / DOCG 2003
Trocken, gehaltvoll, Waldfrüchte und eine immense Struktur 0.75l / 45.00

SEKT

Bernard-Massard Trier, extra dry / 2006
Trockener, nicht allzu herber Sekt, fruchtiger Charakter
0.1l / 2.80 0.75l / 15.00

PROSECCO

Prosecco Villa Sandi Frizzante Italien
Strohgelbe Farbe, fruchtig und bekömmlich nach grünen Äpfeln
0.1l / 2.80 0.75l / 17.00

Prosecco Rivalta Frizzante Valdobbiadene, Italien, DOC
Ganz filigraner Duft, klar wie ein Gebirgsbach, herrlich fruchtig, trockene Aromen
0.1l / 4.50 0.75l / 25.00

CHAMPAGNER

Paul Michel Champagne Premier Cru Brut Jahrgangschampagner
0.75l / 38.00

Louis Roederer Champagne Brut Premier
0.75l / 48.00

Veuve Clicquot La Grande Dame Champagne 1990
Sinnlicher Champagnergenuss! Sie ist der große Star der Champagne und
das strahlende Juwel des Hauses Veuve Clicquot
0.75l / 350.00



ΘΕΩΡΗΣΕΙΣ - ΑΝΑΝΕΩΣΙΣ - ΕΠΕΚΤΑΣΙΣ
VISAS - RENOUVELLEMENT - EXTENSION
(VISAS) - (RENEWAL) - (EXTENSION)

JESENICE
28.11.1979
30

BIER, WHISKEY, SPECIALS

...

Lasst uns ihre Sünden aufzählen. Zunächst trinken sie nicht zum Vergnügen, noch dem Geschmack oder dem Duft zuliebe, den der Alkohol besitzen könnte, sondern einfach eines bestimmten physischen Effektes wegen. Sie betrachten Alkohol nicht als Getränk, sondern als Droge, nicht als ein Ziel, sondern als einen Weg zum Endpunkt hin ...

BIER VOM FASS

- Beck's Pils 0.3l / 2.40
- Hasseroeder Pils 0.3l / 2.40
- Diebels Alt 0.3l / 2.40
- Franziskaner Hell Hefeweizen 0.3l / 2.60 0.5l / 3.90
- Gaffel Kölsch 0.2l / 1.90

FLASCHENBIER

- Beck's Pils 0.33l / 2.40
- Beck's Gold 0.33l / 2.40
- Beck's Green Lemon 0.33l / 2.40
- Beck's Chilled Orange 0.33l / 2.40
- Beck's Level 7 0.33l / 2.40
- Beck's alkoholfrei 0.33l / 2.40
- Diebels Dimix 0.33l / 2.40
- Staropramen Lager 0.33l / 2.50
- Franziskaner Hefe 0.5l / 3.50
- Franziskaner Kristall 0.5l / 3.50
- Franziskaner alkoholfrei 0.5l / 3.50



WHISKEY

Aqua Vitae – Uisge Beatha – Whisky – Whiskey – Wasser des Lebens

Ballantines 4cl / 3.20
Jim Beam 4cl / 3.20
Jack Daniels 4cl / 3.50
Southern Comfort 4cl / 3.50

MALT

The Balvenie double wood, 12-y-o, 40% 2cl / 4.00

Glenfarclas 105 Süßlich, cask strength, 60% 2cl / 4.00

Macallan 12-y-o, single, vollmundige, süße Weichheit, 40% 2cl / 4.50

Bowmore cask Frisch, blumig, stark, cask strength, single, jung, 56% 2cl / 5.00

Auchentoshan three wood in Port-, Sherry-, Bourbon-Fässern gereift,
triple distilled, 43% 2cl / 5.20

Lagavulin Kraftvoll, würzig, komplex, rauchig
classic malts of Scotland, 16-y-o, 43% 2cl / 5.50

IRISH

Bushmills Lebendig, leicht süßlich, rauchig, ein Hauch von Pfeffer
10-y-o, 40% 2cl / 3.50

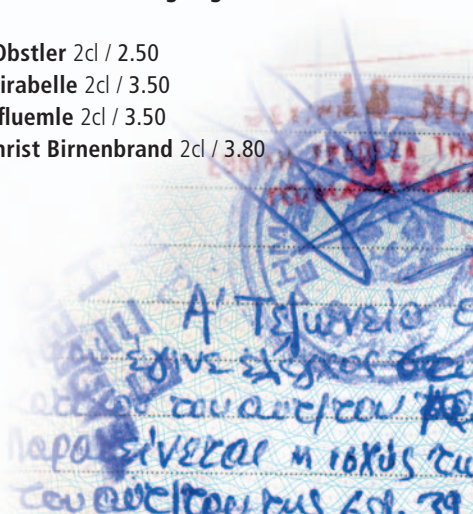
BOURBON

Labrot & Graham Woodfort Reserve distiller's select
Voluminös, vanillig, fruchtig, süß, 45% 2cl / 3.80

EDELBRAND

von Emil Scheibel 3 Jahre gelagert

Obstler 2cl / 2.50
Mirabelle 2cl / 3.50
Pfluemle 2cl / 3.50
Williams-Christ Birnenbrand 2cl / 3.80



SPECIAL SELECTION

Portwein Royal Oporto 20 Jahre alt 5cl / 7.50

Metaxa Reserva de la famille, 30 Jahre alt 2cl / 7.50

Hennessy XO Extra old cognac 2cl 11.50

Chinaco Negro Extra Anejo Super-Premium-Tequila, Rarität,
100% blue agave, sehr limitiert, 5 Jahre gelagert,
480 Flaschen von der ersten Abfüllung 2cl 45 \$ / 25.00

Samalens Bas-Armagnac AOC millésimé Rarität, 1071 Flaschen
weltweit, Vintage 1888, over 110-y-o 2cl / 250.00

COGNAC / BRANDY

Osborne Veterano 2cl / 2.20

Bobadilla 2cl / 2.20

Carlos1 2cl / 2.80

GRAPPA

Sibona bitte verschiedene Sorten erfragen 2cl / 2.80

Cabernet Sauvignon gelagert, sehr weich 2cl / 3.50

TEQUILA

„Für alles Schlechte: Tequila; für alles Gute auch!“

Tequila weiss 2cl / 2.00

Tequila gold 2cl / 2.00

Tequila Jose Cuervo 2cl / 2.00

Tequila Mezcal 2cl / 2.30

Cuervo Reserva 1800 Anejo 100% blue agave, 3 Jahre gelagert 2cl / 3.60

Herradura Anejo 100% blue agave, 2 Jahre gelagert 2cl / 3.80

Gran Corralejo 100% blue agave, 2 Jahre gelagert 2cl / 5.80

COCKTAILS

Caipirinha Cachaca, Limette, brauner Zucker / 5.00

Tequila Sunrise Tequila, Grenadine, Orangensaft / 5.00

Mai Tai Rum, Apricot Brandy, Lime, Lemon Juice / 5.00

Cuba Libre Havanna, Limette, Cola / 5.00



SPIRITUOSEN

„Wasser wird runtergegossen, Kurze werden genossen.“

- Wodka Absolut 4cl / 3.50
- Wodka Gray Goose 2cl / 3.20
- Wodka Puriste 2cl / 4.00
- Gordon's Gin 4cl / 3.00
- Bombay Sapphire 4cl / 3.50
- Bacardi weiß 4cl / 2.80
- Bacardi black 4cl / 2.80
- Havana Club 3 Jahre 4cl / 2.80
- Havana Club 7 Jahre 4cl / 4.80
- Campari 4cl / 3.00

- Batida de Coco 4cl / 2.00
- Amaretto 2cl / 1.50
- Cointreau 2cl / 2.20
- Sambuca Molinari 2cl / 2.00
- Sambuca Kaffee 2cl / 2.00
- Baileys Cream 2cl / 2.00
- Calvados 2cl / 2.00

- Ouzo 2cl / 2.00
- Averna 2cl / 2.00
- Ramazotti 2cl / 2.00
- Fernet Branca 2cl / 2.00
- Fernet Menta 2cl / 2.00
- Jägermeister 2cl / 2.00
- Aquavit Malteser 2cl / 2.00
- Aquavit Jubiläums 2cl / 2.30
- Pernod 2cl / 2.00
- Doornkaat (Korn) 2cl 2.00

- Sherry Dry 5cl / 2.50
- Martini Bianco 5cl / 2.00
- Martini Dry 5cl / 2.50

VISUM

Longdrinks (Alle Spirituosen auch als Longdrink erhältlich) plus / 1.50

Alle Preise in Euro!

KONSULAT Siegfriedstraße 40 33615 Bielefeld