

## Suppen

<b>Feurig scharfe südamerikanische Grüne Bohnensuppe</b> mit Rindfleisch, Kartoffeln, Bohnen und Paprikawürfeln <sup>A,J</sup>	5,50 Euro
<b>Gemüsesuppe</b> Pak Choi, Shitake-Pilze, Mais, Spinat, Ingwer, Peperoni, geröstetes Sesam-Öl, frischer Koriander <sup>L,J</sup>	5,50 Euro

## Salate

<b>Salatplatte „AHORN-Vielfalt“</b> Blattsalate mit Paprika-Würfeln, Möhrenraspeln, Gurkenstiften, Walnuss-Stückchen in Honig kandiert, Ei und Ziegenfrischkäse-Bällchen mit hausgemachtem Dressing <sup>A,B,G,H,K,L,M,2,4,9</sup>	12,00 Euro
<b>Salat „Fichtelberg“</b> Gemischter Salat mit Avocado, gerösteten Pinienkernen und Zitronendressing <sup>J</sup>	10,50 Euro
<b>wahlweise dazu...</b>	
Gebratene Streifen von der Hähnchenbrust	13,50 Euro
Scheiben vom Serano-Schinken	13,70 Euro
Gegrillte Garnelen <sup>E</sup>	14,50 Euro

Zu allen Salaten servieren wir Ihnen frisches Brot.

## Starter

<b>Frisches Baguette</b> mit hausgemachter Aioli und Oliven <sup>D,J</sup>	3,90 Euro
<b>Pimientos de Padrón</b> Gegrillte Paprikaschoten mit Meersalz	4,40 Euro
<b>Bruschetta á la AHORN</b> Geröstetes Baguette, Tomaten, Petersilien-Pesto, Bergkäse <sup>H,D,J,G,F</sup>	5,00 Euro

## Appetizer

### Caesar Grilled Chicken

Maishähnchenbrust  
auf knusprigem Steinofenbaguette mit Parmesan,  
würziges Tomatenchutney <sup>H,G,D,J,F</sup>

15,50 Euro

### Doppelter Genuss

Vorspeisenplatte für zwei:  
Onion Rings, Chicken Wings, zwei Hähnchenspieße,  
Mozzarella-Sticks, Salat Carlos, dazu Chili-Dip <sup>A</sup>

19,50 Euro

## Sandwich & Burger

### Classic Burger

saftig gebratenes Rinderhack (100 g)  
oder Hähnchenbrustfilet mit roter Zwiebel,  
Tomate, Salat, Gewürzgurke und  
südamerikanischen Kartoffelspalten <sup>A,B,D,G,H,L,2,4,8,9</sup>

11,50 Euro

### Big Burger

saftig gebratenes Rinderhack XL (180g) mit roter Zwiebel,  
Tomate, Salat, Gewürzgurke und Curly Fries,  
nach Wahl auch als Cheeseburger erhältlich <sup>A,B,D,G,H,L,2,4,8,9</sup>

13,50 Euro

### Lachs-Burger

Ofenfrisches Burgerbrötchen, gegrillter Lachs,  
Salat, Avocado - Ingwer-Creme, Pommes Frites <sup>C,D,F,G,J</sup>

16,50 Euro



## Steaks vom Lava-Grill und mehr original südamerikanisches Rindfleisch

### Unsere Grillgrade

#### Medium rare (saftig rosa):

Innen rosa bis roh, außen braune Kruste

#### Medium (zartrosa):

Innen rosa, außen kräftig braune Kruste

#### Medium well (fast durch):

Innen noch leicht rosa, außen stark gebräunt

#### Well done (durch):

Innen durch, außen stark gebräunt

### Rinderhüftsteak aus dem Herzstück der Rinderhüfte <sup>2,8</sup>

	200 g	14,50 Euro
XL	250 g	17,00 Euro

### Rumpsteak aus dem saftigen Rücken mit zartem Fettrand <sup>2,8</sup>

	200 g	19,50 Euro
XL	250 g	21,50 Euro

### Filetsteak aus dem zartesten Teilstück des Rindes <sup>2,8</sup>

	200 g	25,00 Euro
--	-------	------------

### Chuck-Steak aus den Nacken des Rindes <sup>2,8</sup>

	500 g	24,50 Euro
--	-------	------------

### Rib Eye-Steak aus der Zwischenrippe, gut marmoriert mit Fettauge <sup>2,8</sup> (inklusive zweier Beilagen nach Wahl)

	250 g	30,90 Euro
--	-------	------------

### T-Bone Steak aus dem Rücken des Rindes mit Knochen

	450g	35,50 Euro
--	------	------------

### Grillteller

Medaillons von Rinderhüfte, Schwein und Pute,  
dazu Coleslaw, Pommes frites und Chili-Dip<sup>j</sup>

	240 g	17,50 Euro
--	-------	------------

### Grillspieß

mit Rinderfilet und Rinderhüfte, Zwiebeln und Paprika,  
dazu eine Ofenkartoffel mit Sour Cream<sup>g</sup>

	180 g	20,50 Euro
--	-------	------------

### Fitnessplatte „Fichtelberg“

Rinderfiletstreifen auf Marktsalaten der Saison,  
Croutons und Himbeer-Basilikum-Vinaigrette <sup>J,2,4,8,9</sup>

14,50 Euro

### Grillpfanne

Pfanne mit gegrillten Rindfleischstreifen und knackig-frischem  
Gemüse, dazu Kräuterbutter und Knoblauchbrot <sup>D,F,G</sup>

17,90 Euro

### Neuseeländisches Lammrücken-Filet (180 g)

in Rosmarin-Pfeffer-Marinade <sup>J,B,2,4,8,9</sup>

18,50 Euro

## Für die, die gestern schon Steaks hatten...

### Große Portobello Pilze

gefüllt mit marinierten Tomaten und Bergkäse <sup>G</sup>

9,60 Euro

### Tagliatelle mit Scampis in Basilikum-Pesto

an saisonalen Salatbouquet mit hausgemachtem Dressing <sup>C,D</sup>

13,50 Euro

## Beilagen

Süßkartoffel Pommes frites

3,00 Euro

Südamerikanische Kartoffelecken <sup>B,2</sup>

3,00 Euro

Gebackene Ofenkartoffel mit Sauerrahm <sup>G,2,4,9</sup>

3,30 Euro

Bratkartoffeln <sup>K,2</sup>

3,00 Euro

Curly Fries <sup>I,2</sup>

3,00 Euro

Grüne Bohnen <sup>K,2</sup>

3,00 Euro

Gebratene Waldpilze <sup>2,4</sup>

4,50 Euro

Gegrilltes Gemüse <sup>2,4</sup>

3,50 Euro

Tomatierte Kidneybohnen <sup>1,2,4,9</sup>

3,00 Euro

Gebratener Maiskolben mit Butter <sup>G,2,4</sup>

3,00 Euro

Geröstete Zwiebelringe <sup>B</sup>

3,00 Euro

Pommes frites <sup>B,2</sup>

2,80 Euro

Kräuterbutter <sup>G,2,9</sup>

1,50 Euro

## Saucen – vielfältig und lecker

### Kalte Saucen

AZado Steaksauce <sup>I,J,K,2,4,9</sup>

2,80 Euro

BBQ-Sauce <sup>oder</sup> Red Pepper-Sauce <sup>oder</sup> Sauerrahm <sup>oder</sup> Hot Chilli BBQ-Sauce <sup>G,1,2,4,8,9</sup>

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Schinken-Käse-Sandwich</b> mit frischen Tomatenscheiben <sup>G,2,8</sup>	3,30 Euro
<b>Hamburger</b> mit Steakhouse-Pommes, Ketchup und Mayonnaise <sup>A,B,D,G,H,L,1,2,4,8,9</sup>	4,80 Euro
<b>Chicken Nuggets</b> mit Curly Fries <sup>B,D,2,8</sup>	4,90 Euro
<b>Spaghetti</b> mit Tomatensauce <sup>A,D,1,2,9</sup>	4,90 Euro

## Dessert

<b>Schokado</b> ofenwarmer Schokoladenkuchen mit zartem Schokoladenschmelz, Eierlikör und Karamellhaube <sup>A,B,D,G,H,2,4,9</sup>	4,70 Euro
<b>Crème brûlée von Mascarpone und Vanille</b> und Erdbeer-Ingwer-Shot	5,70 Euro

Eine umfangreiche Auswahl an Eisbechern finden Sie in unserer Eiskarte.

Liebe Gäste,

wir wünschen Ihnen unvergessliche Stunden in unserem Steakrestaurant AZado.

Planen Sie Ihre nächste Familienfeier?  
Gern beraten wir Sie und unterbreiten Ihnen Vorschläge.

Ihr Team des AHORN Hotels Am Fichtelberg und

*Ihr Carsten Kühn*

Küchenchef

**Kennzeichnung von Getränken:** (1) mit Farbstoff (2) chininhaltig (3) koffeinhaltig (4) mit Konservierungsmitteln (5) enthält eine Phenylalaminquelle, (6) mit Süßungsmitteln (7) mit Antioxidationsmitteln (8) mit Säuerungsmitteln (9) Aromastoffe

**Kennzeichnung von Speisen:**

1. mit Farbstoff  
2. mit Konservierungsmitteln  
3. mit Antioxidationsmitteln  
4. mit Geschmacksverstärker  
5. geschwefelt  
6. geschwärzt  
7. gewachst  
8. mit Phosphat  
9. mit Süßungsmitteln

**Allergene:** A. Eier, B. Erdnüsse, C. Fisch, D. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), E. Krebstiere, F. Lupinen, G. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), H. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss), I. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, J. Sellerie, K. Senf, L. Sesamsamen, M. Soja, N. Weichtiere

## Säfte & Nektar

Pfirsich <sup>7</sup> ,	0,20 l	2,80 Euro
Grapefruit,	0,20 l	2,80 Euro
Tomate,	0,20 l	2,80 Euro
Orange	0,20 l	2,80 Euro
Apfel,	0,20 l	2,80 Euro
Kirsch <sup>7</sup> ,	0,20 l	2,80 Euro
Banane <sup>7</sup> ,	0,20 l	2,80 Euro
Ananas <sup>7</sup>	0,20 l	2,80 Euro
Jeder Saft nach Wunsch	0,40 l	4,80 Euro
Saftschorle	0,20 l	2,80 Euro
Saftschorle	0,40 l	3,95 Euro

## Limonaden

Coca-Cola <sup>1,3,4,6</sup>	0,20 l	2,80 Euro
Coca-Cola light <sup>1, 3, 4, 6</sup>	0,20 l	2,80 Euro
Vita Cola <sup>1, 3, 4, 6</sup>	0,25 l	2,90 Euro
Fanta <sup>1,4</sup>	0,20 l	2,80 Euro
Sprite <sup>1,4</sup>	0,20 l	2,80 Euro
Coca-Cola light <sup>1, 3, 4, 6</sup>	0,20 l	2,80 Euro
Bitter Lemon <sup>2,7</sup>	0,25 l	2,90 Euro
Ginger Ale <sup>1,2,7</sup>	0,25 l	2,90 Euro
Tonic Water <sup>2,6,7</sup>	0,25 l	2,90 Euro

## Mineralwasser

Lichtenauer	0,25 l	2,80 Euro
Lichtenauer	0,75 l	5,15 Euro
Lichtenauer still	0,25 l	2,80 Euro
Lichtenauer, still	0,75 l	5,15 Euro

## Biere vom Fass

Hasseröder Pils <sup>D</sup>	0,30 l	3,15 Euro
	0,50 l	4,05 Euro
Hasseröder Dunkel <sup>D</sup>	0,30 l	3,15 Euro
	0,50 l	4,05 Euro
Radler <sup>D,1,4</sup> (½ Sprite und ½ Pils)	0,30 l	3,15 Euro
	0,50 l	4,05 Euro
Saures Radler <sup>D</sup> (½ Mineralwasser und ½ Pils)	0,30 l	3,15 Euro
	0,50 l	4,05 Euro
Cola Bier <sup>D,1,3,4,6</sup> (½ Cola und ½ Pils)	0,30 l	3,15 Euro
	0,50 l	4,05 Euro

## Flaschenbiere

Franziskaner Weißbier Hell <sup>D</sup>	0,50 l	4,00 Euro
Franziskaner Weißbier Dunkel <sup>D</sup>	0,50 l	4,00 Euro
Franziskaner <sup>D</sup> Orange, Holunder oder Zitrone	0,33 l	3,50 Euro
Franziskaner Weißbier, alkoholfrei <sup>D</sup>	0,50 l	4,00 Euro
Cola Weizen <sup>1,3,4,6,D</sup>	0,50 l	4,00 Euro
Bananen Weizen <sup>D,7</sup>	0,50 l	4,00 Euro
Russ`n <sup>1,4,D</sup> (½ Weizen und ½ Sprite)	0,50 l	4,00 Euro
Beck`s, alkoholfrei <sup>D</sup>	0,33 l	2,95 Euro
Beck`s <sup>D</sup> 1873 Pils, Pale ale, Amber Lager	0,33 l	3,50 Euro
Lammsbräu, glutenfrei	0,33 l	3,50 Euro

## Weißweine offen Deutschland

### Bacchus Kabinett, Mild

Weinhaus Flick / Rheinhessen, Deutschland

Ein Fruchtkorb aus tropischen Früchten, Holunder und Muskatblüte in der Nase.

Süßes, angenehmes Mundgefühl und eine vitale Säure.

Schoppen	0,2 l	4,80 Euro
Schoppen	0,5 l	11,70 Euro

### Riesling QbA, Feinherb

Weingut Heinz Nikolai / Rheingau, Deutschland

Feinherb ist die Balance zwischen nicht zu süß und nicht zu trocken. So ist dieser Riesling.

Eine köstliche Kombination aus vitaler Säure und saftiger Gelbfrucht.

Schoppen	0,2 l	5,10 Euro
Schoppen	0,5 l	12,45 Euro

### Müller-Thurgau QbA, Trocken

Thüringer Weingut Zahn / Saale-Unstrut, Deutschland

Ein klarer, schlanker Körper. Erfrischend und beschwingt. Heimisches Steinobst, Stachelbeere und Limone offerieren eine animierende und lebhaft Säure.

Schoppen	0,2 l	5,00 Euro
Schoppen	0,5 l	12,20 Euro

### Grauburgunder QbA, Trocken

Weinhaus Flick / Rheinhessen, Deutschland

Ein leicht, beschwingter Charakter, lädt zum nachschenken ein. Mandel, leicht nussig, roter Apfel und heimische Frucht sind das Sinnbild für diesen unverfälschten Trinkgenuss.

Schoppen	0,2 l	5,30 Euro
Schoppen	0,5 l	12,95 Euro

## Österreich

### "Heuriger" Grüner Veltliner, Trocken

Winzer Krems / Kremstal, Österreich

Der Grüne Veltliner besitzt eine imposante würzige Nase, von charmanter Frische und voller Harmonie begleitet.!

Schoppen	0,2 l	5,00 Euro
Schoppen	0,5 l	12,20 Euro

## Frankreich

### Chardonnay VdP 'oC, Trocken

Les Fermes / Languedoc-Roussillon, Frankreich

Duftet nach Cassis und Grapefruit, am Gaumen schlanke, saftige Frucht.

Geradlinig und knackige Säure. Der frische Schoppenwein.

Schoppen	0,2 l	4,80 Euro
Schoppen	0,5 l	11,70 Euro



## Weißherbst - Offen

### Deutschland

#### Spätburgunder Weißherbst QbA, Mild

WG Hügelheim eG / Baden, Deutschland

Ein süßer Erdbeer - Himbeermix, unterlegt von Süßkirschen, eine süffige, frische Säure verleihen ihm einen süßlichen Schmelz. Öffnen und Spaß haben.

Schoppen	0,2 l	5,10 Euro
Schoppen	0,5 l	12,45 Euro

#### Portugieser QbA, Halbtrocken

Weinhaus Flick / Rheinhessen, Deutschland

Schlanker Rosé mit fruchtbetonten Aromen von Himbeeren und Kirschen.

Zugänglich und saftig Fruchtbetont, schlank, erfrischend.

Schoppen	0,2 l	4,80 Euro
Schoppen	0,5 l	11,70 Euro

## Rotwein offen

### Deutschland

#### Portugieser & Dornfelder QbA, Halbtrocken

Weinhaus Flick / Rheinhessen, Deutschland

Brombeerkonfitüre, leicht pfeffrige Noten und reife Kirschen sorgen für ein süßes

Rotweinschmankerl – für jeden Tag

Schoppen	0,2 l	5,10 Euro
Schoppen	0,5 l	12,45 Euro

#### Schwarzriesling QbA, Halbtrocken

Weinkonvent Dürrenzimmern eG / Württemberg, Deutschland

Reife, rote Beeren, eine intensive Fruchtsüße am Gaumen und ein weiches Säuregerüst.

Charmante Süße und milde Gerbstoffe.

Schoppen	0,2 l	4,80 Euro
Schoppen	0,5 l	11,70 Euro

### Oesterreich

#### Blauer Zweigelt, Trocken

Winzer Krems / Kremstal, Österreich

Geradlinig, unkompliziert und richtig gut ist dieser Klassiker. Harmonisch, süffig und angenehm würzig. Purer Trinkspaß.

Schoppen	0,2 l	5,10 Euro
Schoppen	0,5 l	12,45 Euro

### Frankreich

#### Merlot VdP d'Oc, Trocken

Les Fermes / Languedoc-Roussillon, Frankreich

Der leichte und fruchtbetonte Merlot für jeden Tag. Geradlinig und duftend nach Süßkirsche und Kräuterwürze. Die weichen Gerbstoffe lassen den Wein unkompliziert daher gleiten.

Schoppen	0,2 l	5,00 Euro
Schoppen	0,5 l	12,45 Euro

## Weißwein- Flaschen

### Deutschland

#### **Weißburgunder Spätlese, Halbtrocken**

Weinhaus Flick / Rheinhessen, Deutschland

Walnuss, saftig, gelbe Früchte. Klare Burgunder Stilistik. Feine frische Säure und ein fruchtsüßes Finale.

Flasche 0,75 l 26,50 Euro

#### **Passion Z – Cuvée, Feinherb**

Thüringer Weingut Zahn / Saale-Unstrut, Deutschland

Ein Paradebeispiel für die neugewonnene Müller-Thurgau-Kultur. Exotische Früchte, florale Noten und frisches Gras. Am Gaumen kernige Fruchtsüße und eine leichte, beschwingende Säure.

Flasche 0,75 l 26,70 Euro

#### **Scheurebe VDP Gutswein**

Schloss Proschwitz / Sachsen, Deutschland

Rote Grapefruit, Schwarze Johannisbeere, Holunderblüte, Pfirsich - ein Spiel der Aromen, die die Scheurebe zu einer perfekten Vertreterin ihrer Art werden lassen.

Flasche 0,75 l 30,70 Euro

#### **Goldriesling VDP Gutswein**

Schloss Proschwitz / Sachsen, Deutschland

Pfirsich, dezente Muskatnuss und eine Prise Flieder in der Nase sind typisch für ihn. Im Nachhall frisch und klar mit einer leichten Würze, ist er perfekt für den Sommer.

Flasche 0,75 l 32,70 Euro

### Argentinien

#### **"Osaado" Chardonnay, Trocken**

Bodegas Callia / San Juan, Argentinien

Geradlinig und schlank. Ein Chardonnay der Lust auf mehr macht. Ananas, reife Äpfel und ein buttriger Schmelz unterstreicht den langen Abgang.

Flasche 0,75 l 21,70 Euro

### Chile

#### **Sauvignon Blanc, Trocken**

Tocornal / Colchagua Valley, Chile

Neben exotischen Früchten zeigen sich Nuancen von Stachelbeere und Cassis. Eine frische, schlanke Textur macht diesen Wein zu einem Highlight!

Flasche 0,75 l 22,70 Euro

## Rosèwein - Flaschen

### Deutschland

#### Passion Z – Cuvée, Feinherb

Thüringer Weingut Zahn / Saale-Unstrut, Deutschland

Schlanke, helle rote Früchte, appetitanregender Frische und cremiger Schmelz.

Flasche 0,75 l 29,70 Euro

## Rotwein - Flaschen

### Deutschland

#### Spätburgunder QbA – Holzfass, Trocken

Weingut Thorsten Krieger / Pfalz, Deutschland

Unwiderstehlich, der sich sofort entwickelnde Duft reifer roter Beerenfrüchte mit angenehmer Tanninstruktur und leichtem Abgang.

Flasche 0,75 l 26,70 Euro

#### Passion Z – Cuvée, Feinherb

Thüringer Weingut Zahn / Saale-Unstrut, Deutschland

Intensiv, dicht und Komplex. Dunkle Beeren, Orangenzeste und Kräuterwürze in der Nase.

Flasche 0,75 l 29,70 Euro

### Chile

#### Carmenere, Trocken

Cono Sur / -, Chile

Eine klassische Carmenere mit einen intensiven Bukett dunkler Früchte und Nelke abgelöst durch pikante Gewürze. Fruchtfleisch am Gaumen bis hin zu einem langen Abgang mit weichen Tanninen.

Flaschen 0,75 l 25,70 Euro

### Italien

#### Chianti DOCG, Trocken

Torre Borgese / Toskana, Italien

Überzeugt mit dezenten floralen Aromen und roten Früchten in der Nase. Leicht rauchig, frisch am Gaumen und weiches Tannin.

Flaschen 0,75 l 19,70 Euro

### Spanien

#### Rioja DOC, Trocken

El Somo Selection / Rioja, Spanien

Frischer Rotwein mit kräftiger Tanninstruktur, typische Tempranillo-Aromatik mit Beerenfrüchten, Tabak und Gewürzen.

Falsche 0,75 l 24,70 Euro

### Argentinien

#### "Osaado" Shiraz, Trocken

Bodegas Callia / San Juan, Argentinien

In der Nase Cassis, Veilchen, pfeffrige Würze und samtige Tannine.

Flasche 0,75 l 24,70 Euro

## Aperitifs und Sekt

Martini dry, bianco oder rosso <sup>4</sup>	0,05 l	3,70 Euro
Sandeman Dry Seco Sherry, Medium Dry Sherry <sup>4,7</sup>	0,05 l	3,70 Euro
Glas Sekt, trocken oder halbtrocken	0,10 l	3,70 Euro
Sekt Hausmarke, trocken oder halbtrocken	0,75 l	22,10 Euro
Sekt Aperol <sup>1,2</sup>	0,20 l	4,70 Euro

## Oberwiesenthaler und internationale Bitter-Spezialitäten

Oberwiesenthaler Tropfen	2 cl	2,50 Euro
	4 cl	4,60 Euro
Radeberger Bitter, Kräuterlikör	2 cl	2,50 Euro
Underberg	2 cl	2,50 Euro
Karlsbader Becherbitter	2 cl	2,50 Euro
Ramazotti <sup>1</sup>	2 cl	2,60 Euro
	4 cl	4,70 Euro
Jägermeister	2 cl	2,50 Euro
	4 cl	4,50 Euro
Fernet Branca <sup>1</sup>	2 cl	2,50 Euro
Vogelbeerlikör	2 cl	2,50 Euro
Heidelbeerlikör <sup>1</sup>	2 cl	2,50 Euro
Neudorfer Kräuterlikör	2 cl	2,50 Euro

## Spirituosen

Obstler Kirsche, Birne oder Zwetschge	2 cl	2,60 Euro
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,50 Euro
Wodka Moskovskaya	2 cl	2,50 Euro
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,70 Euro
Gordon´s Dry Gin	2 cl	2,50 Euro
Tequila Sierra	2 cl	2,60 Euro
Baileys <sup>6</sup>	2 cl	2,50 Euro
Amaretto <sup>H</sup>	2 cl	2,50 Euro
Prinzenkirsch	2 cl	2,40 Euro

## Weinbrand - Cognac

Wilthener Goldkrone <sup>1</sup>	2 cl	2,70 Euro
Asbach Uralt	2 cl	2,50 Euro
Remy Martin V.O.S.P.	2 cl	3,20 Euro

## Whisk(e)y... pure or on the rocks

<b>Johnnie Walker Red Label</b> <sup>1</sup> Blended Scotch Whisky	4 cl	5,20 Euro
<b>Canadian Club Blended Whisky</b> <sup>1</sup> Meistverkaufter Kanadischer Whisky, 40 % Vol., 6 Jahre gereift	4 cl	5,70 Euro
<b>Jack Daniels</b> <sup>1</sup> Tennessee Sour Mash Whiskey	4 cl	5,20 Euro
<b>Jim Beam</b> <sup>1</sup> Kentucky Straight Bourbon Whiskey	4 cl	4,70 Euro

## Longdrinks (0,2 l mit 4 cl Spirituose)

Campari & Orange <sup>1</sup>	5,70 Euro
Campari & Soda <sup>1</sup>	5,70 Euro
Gin & Tonic <sup>2, 6, 7</sup>	5,40 Euro
Bacardi & Orange	5,60 Euro
Bacardi & Cola <sup>1, 3, 4, 6</sup>	5,60 Euro
Amaretto & Apfel <sup>H</sup>	5,60 Euro
Amaretto & Kirsch <sup>H</sup>	5,60 Euro
Jägermeister & Cola <sup>1, 3, 4, 6</sup>	5,60 Euro
Weinbrand & Cola <sup>1, 3, 4, 6</sup>	5,60 Euro
Wodka & Lemon <sup>2, 7</sup>	5,40 Euro
Wodka & Cola <sup>1, 3, 4, 6</sup>	5,40 Euro
Wodka & Tonic <sup>2, 7</sup>	5,40 Euro
Whisky & Cola <sup>1, 3, 4, 6</sup>	6,00 Euro

## Kaffee

Tasse Kaffee Crema <sup>3</sup>	2,55 Euro
Cappuccino <sup>G,3</sup>	3,05 Euro
Tasse Espresso <sup>3</sup>	2,15 Euro
Doppelter Espresso <sup>3</sup>	3,70 Euro
Milchkaffee <sup>G,3</sup>	3,10 Euro
Latte Macchiato <sup>G,3</sup>	3,15 Euro

## Tee

Glas Eilles Tee	2,50 Euro
-----------------	-----------

Fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter nach unserem Tee-Sortiment, wir beraten Sie gern.