



LA MADERA
RESTAURANTE

Vielen Dank für Ihren Besuch.

VORSPEISEN

MOZZARELLA MIT STRAUCHTOMATEN ^{1,3,A1,G,HI} und Basilikum-Pesto	14,90
IBERICO SCHINKEN, MANCHEGO-KÄSE, CROSTINI ^{A1,G,L,HI,2,3}	15,90
KARAMELLISIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE ^{3,A1,J,G} mit Preiselbeeren und Wildkräutersalat	16,90
RINDER TATAR „KLASSISCH“ 120G ^{3,A1,C,J,L,G,HI} an mariniertem Rucola-Salat und Pesto-Crostini	18,90
LA MADERA VORSPEISENVARIAATION ^{1,2,3,A1,B,G} Lassen Sie sich überraschen!	15,90

SALATE

KLEINER GEMISCHTER SALAT ^{3,J,L}	7,90
GROBER GEMISCHTER SALAT ^{3,J,L,A1} mariniert mit Preiselbeer-Honig-Vinaigrette, dazu gegrillte Poulardenbrust	15,90
„CAESAR'S SALAD“ ^{A1,G,J} Römersalat mit gehobeltem Parmesan, Cherrytomaten, Caesar Dressing und Croûtons	15,90
- mit Hähnchenbrustfilet	16,90
- mit 5 gegrillten Gambas ^B	17,90
LA MADERA SALAT ^{3,A,G,J,L,HI} mit gegrillten Rindfleischstreifen, verschiedenen Blattsalaten, Antipasti, Pesto und Orangenfilets in hausgemachtem Balsamico Dressing	16,90
- ohne Rindfleischstreifen, dafür 4 gegrillte Gambas ^B	17,90

Preis in Euro

SUPPEN

TAGESSUPPE ^{1,G} Bitte fragen Sie Ihre Bedienung	7,90
TOMATENSUPPE ^{1,G}	7,90
KAROTTEN-INGWER-SUPPE ^{1,G} mit frischen Kräutern	8,90
KÜRBISCREMESUPPE ^{1,G}	8,90
KOKOS-GARNELEN-SUPPE ^{1,G} mit frischem Koriander	8,90

TAPAS

VEGETARISCHE TAPAS

(KALT):

TORTILLA CHIPS ^{4,A1,C,G,L} mit Trüffel-Mayonnaise	6,50
GERÖSTETES BROT ^{3,A1,G,HI} mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch	7,50
EINGELEGTE GRÜNE OLIVEN	6,50
ANTIPASTI	7,50
FETAKÄSE ^G in Olivenöl mit Knoblauch	6,90
SPANISCHE KÄSEVARIATION ^G	8,50
ORIGINAL SPANISCHER MANCHEGO-KÄSE MIT QUITTENGEELEE AUS LA MANCHA (12 Monate gereift) ²	9,90
<u>(WARM):</u>	
CHAMPIGNONS IN KNOBLAUCH ³	6,50
PIEMENTOS (Kleine grüne Paprikaschoten)	7,50
MEDITERRANES GEMÜSE	6,90
MINIKARTOFFELN MIT PAPRIKA-KORIANDER-DIP ^{A1,B,L,2,8}	6,50
MINIKARTOFFELN MIT AIOLI ^{4,G,J,C}	6,50
BLATTSPINAT MIT SONNENBLUMENKERNEN UND KNOBLAUCH-SAHNE ^G	6,50

LEGENDE ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) Aspartam- enthält eine Phenylalaninquelle
- 10) mit Phosphat
- 11) coffeinhaltig
- 12) chininhaltig
- 13) Säuerungsmittel

Allergene:

- A) glutenhaltig (Weizen A1, Roggen A2, Gerste A3, Hafer A4)
- B) enthält Krebstiere
- C) enthält Eier
- D) enthält Fisch
- E) enthält Nüsse (Erdnüsse)
- F) enthält Soja
- G) enthält Milch (einschließlich Laktose)
- H) enthält Schalenfrüchte (Mandeln H1, Haselnüsse H2, Walnüsse H3, Macadamianüsse H4, Pistazien H5)
- I) enthält Sellerie
- J) enthält Senf
- K) enthält Sesamsamen
- L) enthält Schwefeldioxid/ Sulfite
- M) enthält Lupinen
- N) enthält Weichtiere
- O) enthält Alkohol
- P) enthält Glutamat

CRUSHED COCKTAILS

CAIPIRINHA ² 10,90
Cachaca, frisch gepresste Limone,
brauner Zucker, Lime Juice

CAIPIROSKA ² 10,90
Wodka, frisch gepresste Limone,
brauner Zucker, Lime Juice

CAPIMALI ² 10,90
Malibu, frisch gepresste Limone,
brauner Zucker, Lime Juice

STRAWBERRY CAIPIROSKA ^{1,2} 10,90
Wodka, frisch gepresste Limone,
Erdbeersirup, Lime Juice

MOJITO ¹ 10,90
Frische Minze, frisch gepresste Limone,
Havana Club, brauner Zucker,
Soda Water, Minz

SHOOTER'S

B-52 ^G 7,90
Kahlúa, Bailey`s, Captain Morgan 73 %,
(brennend mit Strohalm serviert)

ORGASMUS 7,90
Sambuca, Bailey`s

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

IPANEMA ^{1,3} 10,90
Ginger Ale, Lime Juice, brauner Zucker,
frische Limette

CRANBERRYNA ¹ 10,90
Frisch gepresste Limone, brauner Zucker,
Grenadinesirup, Cranberrysaft

VIRGIN MOJITO ^{1,2,14} 10,90
Frische Minze, frisch gepresste Limone,
brauner Zucker, Lime Juice, Minzsirup,
Sprite

VIRGIN COLADA ^{2,G} 10,90
Ananassaft, Sahne, Kokossirup,
Lime Juice, Zitronensaft

STRAWBERRY COLADA ^{1,G} 10,90
Ananassaft, Erdbeersirup,
Kokossirup, Sahne

COCONUT KISS ^G 10,90
Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup,
Sahne

STRAWBERRY TROPIC ^{1,2,H1} 10,90
Ananassaft, Lime Juice, Erdbeersirup,
Maracujasaft, Mandelsirup

TAPAS MIT FISCH

PANIERTE CALAMARI-RINGE ^{A1,B,C,D} 6,90

GAMBAS IN KNOBLAUCH-KRÄUTER ÖL ^B 14,90

FISCHFILET AUF KRÄUTERN ^{4,D,G,J} 8,90

TAPAS MIT FLEISCH

PUTE IM SPECKMANTEL ^{2,3} 8,90

DATTELN ODER PFLAUMEN IM SPECKMANTEL ^{2,3} 7,90

HACKFLEISCHBÄLLCHEN IN TOMATEN-PAPRIKA-SAUCE 7,90

HÄHNCHENBRUST AUF KRÄUTER-PESTO ^{H1,G} 8,90

GEGRILLTE PAPRIKAWURST VOM IBERICO SCHWEIN ^{1,2,3,B} 8,90
(Chorizo-Wurst, pikant)

LUFTGETROCKNETER SERRANO-SCHINKEN ² 8,90

CHICKEN WINGS ^{3,A1,C,G,J} 8,90

TAPAS SPARERIBS, PIKANT ^{1,2,8,B} 9,90

LUFTGETROCKNETER SCHINKEN VOM IBERICO SCHWEIN 11,90
(Pata Negra) ²

SCHWEINEFILET „MAUREN ART“ ^{H1,G} 8,90

MARINIERTER RINDFLEISCHSPIEß MIT BBQ-SAUCE ^{1,2,8} 9,90

**GEGRILLTES RINDERFILETMEDAILLON ÜBERBACKEN
MIT SERRANO-SCHINKEN UND MANCHEGO KÄSE** ^{G,2} 13,90

TAPAS-SAUCEN ZUM DIPPEN

KNOBLAUCHMAYONNAISE (Aioli) ^{B,C,G,J,L} 4,50

PAPRIKA-KORIANDER-DIP ^{A1,B,L,2,8} 4,50

TRÜFFEL-MAYONNAISE ^{3,C,G,J,L} 4,50

HAUPTGERICHTE

„LA MADERA“ BURGER ^{A1,J,G,L} 100% Norddeutsches Rind, Cheddar, Tomate, eingelegte Zwiebeln, Salat, Helden Sauce serviert mit Kartoffel Dippers und Coleslaw	16,90
„LA MADERA“ CHICKEN BURGER ^{A1,G,J,L} gegrilltes Hühnerbrustfilet, Cheddar, Tomate, eingelegte Zwiebeln, Salat, Helden Sauce serviert mit Kartoffel Dippers und Coleslaw	16,90
HONEY SPARERIBS (PIKANT) ^{A1,C,G,H,J,L,4} marinierte Spare Ribs, mit Kartoffel Dippers, Colesaw und Sour Cream	19,90
RINDERFILETSPITZEN IN CHAMPIGNONRAHM ^{A1,C,G} mit Tagliarini	19,90
GAMBAS PESTO ^{A1,C,G,HI} mit mediterranem Gemüse und Tagliarini	19,90
HÄHNCHENBRUST IN PARMESAN-PINIENKERN-KRUSTE ^{A1,G} serviert auf Madera-Jus und Sauce Hollandaise dazu Kartoffelgratin und glasierte Karotten	19,90
FILET VOM PARMA-SCHWEIN ^{1,G} mit Madera-Pfeffersauce, Champignon-Schalotten-Gemüse und Kartoffelgratin	21,90
KALBSBÄCKCHEN ¹ 24 Std. geschmort in Madera-Jus, dazu glasierte Karotten und Kartoffelgratin	23,90
PFEFFERSTEAK (RINDER-HÜFTSTEAK) ^{2,3} mit Madera-Pfeffersauce, Champignon-Schalotten-Gemüse und Bratkartoffeln	22,90
WIENER SCHNITZEL (KLASSISCH VOM KALB) ^{A1,C,L,2,3} mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	26,90
„LA MADERA“ BARBECUE-TELLER ^{1,2,3} Hüftsteak, Spareribs, Parma-Schweinefilet, Speck und Hähnchenbrustfilet, dazu Champignon-Schalotten-Gemüse, serviert mit Bratkartoffeln	24,90

Beilagenwechsel bei allen Gerichten nur gegen Aufpreis (1,00 €) möglich !!!!

STRONG COCKTAILS

MAI TAI ^{H1,L} 13,90 Rum, Rum Braun, Myer's, Cointreau, Mandelsirup, Zitronensaft, Lime Juice, Orangensaft
ZOMBIE ^{1,8} 14,90 Rum, Rum Braun, Apricot Brandy, Myer's, Zitronensaft, Grenadinesirup, Maracujasaft, Orangensaft
LONG ISLAND ICE TEA ^{1,2,10,11,14} 14,90 Gin, Tequila, Wodka, Cointreau, Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Cola

CARIBBEANS & FANCY

TEQUILA SUNRISE ¹ 11,90 Tequila, Zitronensaft, Grenadinesirup, Orangensaft
SEX ON THE BEACH ¹ 11,90 Wodka, Peach Tree, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadinesirup, Cranberrysaft
LATINO SPEZIAL ¹ 11,90 Tequila, Cachaca, Rum Braun, Zuckersirup, Grenadinesirup, Zitronensaft, Maracujasaft, Ananassaft
TROPICANA ¹ 11,90 Tequila, Malibu, Erdbeersirup, Zitronensaft, Orangensaft, Maracujasaft
STRAWBERRY MARGARITA ¹ 11,90 Tequila, Tripel Sec, Zitronensaft, Erdbeersirup

CREAM COCKTAILS

PRINCE ^{1,8,G} 11,90 Tequila, Kokossirup, Sahne, Likör 43, Maracujasaft
PIÑA COLADA ^{1,G} 11,90 Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne
PEACH COLADA ^{1,4,G} 11,90 Rum, Peach Tree, Kokossirup, Sahne, Ananassaft
SWIMMING POOL ^{1,8,G} 11,90 Wodka, Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Blue Curacao

KRÄUTER & LIKÖRE

AVERNA	4 CL	4,70
RAMAZZOTTI	4 CL	4,70
FERNET BRANCA / MENTA	2 CL	4,70
JÄGERMEISTER	2 CL	4,70
BAILEYS IRISH CREAM ^{1,11,G}	4 CL	4,70
COINTREAU	2 CL	4,70
SAMBUCA BLACK/WHITE ¹	2 CL	4,70

RUM

BACARDI SUPERIOR	2 CL	4,80
BACARDI PREMIUM BLACK	2 CL	5,20
HAVANA CLUB AÑEJO BLANCO	2 CL	5,20
HAVANA CLUB GOLD 3 AÑOS	2 CL	5,30
HAVANA CLUB BRAUN 7 AÑOS ¹	2 CL	5,70
MYER'S RUM ¹	2 CL	4,70

WHISKY

JIM BEAM ^{A2,A3}	2 CL	4,60
JACK DANIEL'S	2 CL	5,20
BALLANTINES ¹	2 CL	3,70
BALLANTINES 12 YEARS ¹	2 CL	5,70
CHIVAS REGAL 12 YEARS ¹	2 CL	5,70
JOHNNIE WALKER RED LABEL	2 CL	4,70
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	2 CL	5,70

MALTS:

GLENMORANGIE 10 YEARS ¹	2 CL	5,90
LAGAVULIN 16 YEARS ¹	2 CL	8,50
BUSHMILLS 10 YEARS ¹	2 CL	5,90

STEAKS

Alle Steaks werden auf Rotwein-Schalotten-Jus, sowie mit Baked Potato und Kräuterbaguette serviert. ^{1,2,4,A1,C,F,G,I}

ARGENTINIEN:

HÜFTSTEAK	200 Gr.	19,90
RUMPSTEAK	200 Gr.	23,90
RUMPSTEAK	300 Gr.	29,90
RIB-EYE	250 Gr.	27,90
RIB-EYE	350 Gr.	33,90
FILET	200 Gr.	36,90
FILET	300 Gr.	42,90

DEUTSCHLAND:

RUMPSTEAK VOM KALB	250 Gr.	25,90
--------------------	---------	-------

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

NEUSEELÄNDISCHE LAMMHÜFTE ^{1,3,A1,C,G}	23,90
serviert auf Jus, an getrüffeltem Spitzkohl in Rahm, dazu Dauphin-Kartoffeln	
SURF & TURF (RINDERFILET & „BLACK TIGER GAMBAS“-SPIEß) ^{A1,C,G,I}	35,90
serviert auf Rotwein-Schalotten-Jus, dazu Dauphine-Kartoffeln und mediterranes Gemüse	

AB 2 PERSONEN

Das Fleisch dieser Gerichte wird in einem Stück gegrillt und bei Ihnen am Tisch tranchiert.

CHATEAUBRIAND ^{1,A1,C,G} (Ab 2 Pers., Zubereitungsdauer ca. 30 min.)	P.PERS.	37,90
250 Gramm Rinderfilet p.Person, serviert auf Rotwein-Schalotten-Jus, dazu mediterranes Gemüse und Dauphine-Kartoffeln		

Beilagenwechsel bei allen Gerichten nur gegen Aufpreis (1,00 €) möglich !!!!

FISCH & KRUSTENTIERE

ZANDER-FILET VOM GRILL ^G		23,90
serviert mit einem gegrillten Gambas-Spieß an getrüffeltem Spitzkohl in Rahm und Rosmarin-Kartoffeln		
DORADEN-FILET VOM GRILL ^{D,G,HI}		22,90
mit Kräuter Pesto, auf mediterranem Gemüse dazu Rosmarin-Kartoffeln		
GAMBAS VOM GRILL ^{B,G,HI}	5 STÜCK	17,90
auf Rucola-Bett mit Basilikum Pesto	10 STÜCK	23,90

Beilagenwechsel bei allen Gerichten nur gegen Aufpreis (1,00 €) möglich !!!!

KINDERGERICHTE

KLEINER SALAT		6,50
KINDERSUPPE ^G		6,50
Bitte fragen Sie Ihre Bedienung		
HÄHNCHENBRUSTFILET ^G		12,90
mit glasierten Karotten und Kartoffelgratin		
PASTA ^{A1,C}		11,90
mit Tomatensauce		
KLEINES RUMPSTEAK ^{C,G,L,3}		14,90
mit Pommes frites, Ketchup und Mayo		
KLEINES WIENER SCHNITZEL ^{A1,C,G}		16,90
mit Pommes frites, Ketchup und Mayo		

BRÄNDE & CO

CARLOS I ^{1,8}	2 CL	5,50
OSBORNE RESERVA DEL TORO ^{1,8}	2 CL	5,50
ASBACH URALT	2 CL	4,50
CALVADOS DAUPHIN VSOP RESERVE	2 CL	4,90
GRAPPA	2 CL	4,50
GRAPPA BRIC DEL GAIAN	2 CL	9,50
SCHLADERER, HIMBEERGEIST	2 CL	4,70
SCHLADERER, MIRABELLENGEIST	2 CL	4,70
SCHLADERER, KIRSCHWASSER	2 CL	4,70
SCHLADERER, WILLIAMS BIRNE	2 CL	4,70
ZIEGLER, OBSTBRAND	2 CL	8,50
ZIEGLER, WALDHIMBEERGEIST	2 CL	8,50
ZIEGLER, WILLIAMS BIRNE	2 CL	8,50

COGNAC

RÉMY MARTIN VSOP	2 CL	5,70
HENNESSY VS	2 CL	5,70
OTARD VSOP	2 CL	5,70

GIN

GORDON'S	2 CL	4,50
BOMBAY SAPPHIRE	2 CL	5,50
HENDRICK'S	2 CL	5,70

TEQUILA

SIERRA SILVER	2 CL	4,50
SIERRA GOLD	2 CL	4,50

WODKA

SMIRNOFF RED LABEL	2 CL	4,70
SMIRNOFF BLACK LABEL	2 CL	4,80
GREY GOOSE	2 CL	6,10
RUSSIAN STANDARD ORIGINAL	2 CL	4,70
ABSOLUT	2 CL	4,70



DAS GESCHENK MIT GESCHMACK

Geschenk-Gutschein

--- Verschenken Sie ein geschmackvolles Erlebnis – Mit einem Gutschein liegen Sie immer richtig. Sie bestimmen den Wert des Gutscheines und der Beschenkte kann ihn einlösen, wann und mit wem er will!

Das **LA MADERA-TEAM** berät Sie Gerne

KAFFEE, TEE & CO

TASSE KAFFEE ¹¹		3,90
TASSE KAFFEE (entkoffeiniert)		3,90
ESPRESSO ¹¹		4,50
ESPRESSO MACCHIATO ^{11,G}		4,50
DOPPELTER ESPRESSO ¹¹		4,90
CAPPUCCINO ^{11,G}		4,50
LATTE MACCHIATO ^{11,G}		4,90
LATTE MACCHIATO (mit Aroma) ^{11,G,(1,4)}		5,20
TASSE TEE (diverse) ¹¹		4,70
HEIßE SCHOKOLADE ^G		5,30
GLÜHWEIN ^{O,L}		6,50

APERITIFS & BITTERS

APEROL ^{1,5,12,L}	4 CL	4,90
CAMPARI ^{1,12}	4 CL	4,90
PERNOD ¹	4 CL	4,90
RICARD ¹	4 CL	4,70
SHERRY SANDEMAN (diverse) ¹	5 CL	4,90
MARTINI BIANCO ^{5,L}	5 CL	5,20
MARTINI EXTRA DRY ^{5,L}	5 CL	5,20
MARTINI ROSSO ^{1,5,L}	5 CL	5,20
APEROL SPRITZ ^{1,5,L}	0,2 L	8,90
LILLET WILDBERRY ^{1,5,L}	0,2 L	9,90
HUGO ^{1,5,L}	0,2 L	7,90

Oder einen Cocktail als Aperitif? Zu finden im hinteren Bereich der Karte.

DIGESTIFS

AALBORG JUBILÄUMS AQUAVIT	2 CL	4,90
LINIE AQUAVIT	2 CL	4,90
MALTESERKREUZ AQUAVIT	2 CL	4,90
FÜRST BISMARCK DOPPELKORN	2 CL	4,90
HELBING	2 CL	4,90

SAUCEN & CO.

(WARM):

SAUCE HOLLANDAISE ^{C,G}	3,90
MADEIRA-PFEFFERSAUCE ^G	3,90
ROTWEIN-SCHALOTTEN JUS	3,90

(KALT):

STEAUSAUCE ^{1,2,4}	3,90
KRÄUTERBUTTER ^{1,2,G}	3,90
BARBECUESAUCE ^{1,2,4}	3,90
SOUR CREAM ^{4,C}	3,90

BEILAGEN

ROSMARIN-KARTOFFELN	4,90
KARTOFFELGRATIN ^G	4,90
BRATKARTOFFELN MIT SPECK ²	4,90
KARTOFFEL DIPPERS	4,90
BAKED POTATO mit Sour Cream ^{4,C}	4,90
DAUPHINE-KARTOFFELN ^{A,C,G}	5,90
CHAMPIGNON-GEMÜSE	5,50
MEDITERRANES GEMÜSE	5,50
SPITZKOHL IN RAHM ^G	5,90
GLASIERTE KAROTTEN	5,50
BLATTSPINAT	5,50
BROTKORB ^A	3,90
KRÄUTERBAGUETTE ^{1,2,G}	3,90

DESSERTS

EIS-SPEZIALITÄTEN

- SCHOKOLADEN EIS mit Schokoladensauce und Mandeln ^{C,F,G,H1} 5,90
- BOURBON-VANILLE EIS mit Karamellsauce und Krokant ^{C,F,G,H2} 5,90
- ERDBEER EIS mit Sahne ^{C,F,G,H} 5,90

HAUSGEMACHTES MANGO-SORBET 5,90

HAUSGEMACHTES HIMBEER-SORBET 5,90
mit Champagneraufguss 12,90

1 KUGEL EIS NACH WAHL ^{E,G} 3,50
Vanille-, Schokolade-, Erdbeer-Eiscreme, Mango- oder Himbeer-Sorbet

CRÉME CATALANA ^{C,G} 7,90

HAUSGEMACHTES SCHOKOLADEN-MOUSSE ^{C,H,G} 9,90

HAUSGEMACHTE LIMONEN TARTE ^{A1,C,G} 8,90
mit einer Kugel Himbeer-Sorbet

MANDELKUCHEN ^{A1,C,G,H1} 8,90

WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN ^{A1,C,G} 14,90
mit einer Kugel Vanille-Eis (Zubereitungszeit ca. 20 min.)

DESSERT VARIATION ^{A,C,E,G} 13,90
Lassen Sie sich überraschen.

GETRÄNKE

In unserer gesonderten „Weinkarte“ bieten wir Ihnen eine Auswahl internationaler Weine und Champagner an.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA ^{1,10,11,14}	0,2 L	3,50
	0,4 L	5,30
FANTA ^{1,3,14}	0,2 L	3,50
	0,4 L	5,30
SPRITE ¹⁴	0,2 L	3,50
	0,4 L	5,30
COCA COLA LIGHT ^{1,8,11,12,14}	0,2 L	3,50
	0,4 L	5,30
COCA COLA ZERO ^{1,11,12,14}	0,2 L	3,50
	0,4 L	5,30
SPEZI ^{1,3,11,14}	0,2 L	3,50
	0,4 L	5,30
ST. MICHAELIS NATURELL (ohne Kohlensäure)	FL. 0,25 L	4,90
	FL. 0,75 L	8,90
ST. MICHAELIS FEINPERLIG (mit Kohlensäure)	FL. 0,25 L	4,90
	FL. 0,75 L	8,90
PUREZZA PREMIUM WASSER (ohne Kohlensäure) (Tafelwasser)	FL. 0,35 L	3,90
	FL. 0,75 L	6,90
PUREZZA PREMIUM WASSER (mit Kohlensäure) (Medium - Tafelwasser)	FL. 0,35 L	3,90
	FL. 0,75 L	6,90
SAFT-SCHORLEN ³	0,2 L	3,50
	0,4 L	5,30
<u>SCHWEPPE:</u>		
BITTER LEMON ^{3,12}	FL. 0,2 L	4,90
TONIC WATER ¹²	FL. 0,2 L	4,90
GINGER ALE ¹	0,2 L	3,50
	0,4 L	5,30
ICE TEA (hausgemacht) „Früchte“	0,2 L	3,50
	0,4 L	5,20
ZITRONEN LIMONADE	0,2 L	3,90
Aus frisch gepresstem Zitronensaft	0,4 L	5,30
FRISCHE MILCH ^G	0,2 L	3,50
	0,4 L	5,30

SÄFTE

ORANGENSAFT	0,2 L	3,60
	0,4 L	5,50
APFELSAFT (klar)	0,2 L	3,60
	0,4 L	5,50
MARACUJA-NEKTAR	0,2 L	3,60
	0,4 L	5,50
ANANASSAFT	0,2 L	3,60
	0,4 L	5,50
BANANEN-NEKTAR	0,2 L	3,60
	0,4 L	5,50
RHABARBER-NEKTAR	0,2 L	3,60
	0,4 L	5,50
KIRSCH-NEKTAR	0,2 L	3,60
	0,4 L	5,50
KIRSCH-BANANEN-NEKTAR	0,2 L	3,60
	0,4 L	5,50
JOHANNISBEERSAFT	0,2 L	3,60
	0,4 L	5,50
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	0,2 L	4,90
TOMATENSAFT	FL. 0,25 L	5,50

FASSBIERE

KÖNIG PILSENER ^{A3}	0,25 L	3,90
	0,4 L	5,50
DUCKSTEIN ^{A3}	0,3 L	4,10
	0,5 L	5,60
ERDINGER WEISSBIER ^{A1,A3}	0,3 L	4,20
	0,5 L	5,70
ALSTERWASSER ^{A3,14}	0,25 L	3,90
	0,4 L	5,50

FLASCHENBIERE

KÖNIG PILSENER (alkoholfrei) ^{A3}	FL. 0,33 L	4,90
ERDINGER (alkoholfrei) ^{A1,A3}	FL. 0,5 L	5,50
VITA MALZ (klar) ^{A3,8}	FL. 0,33 L	5,50