

<b>Heiße Getränke</b>	<b>€</b>
<b>Kaffee</b>	
Kaffee <sup>11)</sup>	2,80
Espresso <sup>11)</sup>	1,80
Doppelter Espresso <sup>11)</sup>	3,00
Cappuccino <sup>11)</sup>	3,80
Heißer Kakao	4,50
Grog <sup>2)</sup>	4,50
<b>Tee</b>	
Schwarzer Tee <sup>11)</sup>	3,00
Grüner Tee	3,00
Früchtetee	3,00
Kräutertee	3,00
Pfefferminztee	3,00
Kamillentee	3,00

<b>Alkoholfreie Getränke</b>	<b>€</b>	<b>€</b>	<b>€</b>
	<b>0,2 l</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
Wasser		2,00	3,00
Wasser mit Kohlensäure		2,00	3,00
Ginger Ale <sup>2)</sup>	3,00		
Tonic Water <sup>3) 10)</sup>	3,00		
Coca-Cola <sup>2) 3) 11)</sup>		2,80	3,90
Coca-Cola light <sup>2) 3) 6) 7) 11)</sup>		2,80	3,90
Fanta <sup>2) 3)</sup>		2,80	3,90
Sprite <sup>3)</sup>		2,80	3,90
Spezi (Cola-Fanta-Mix) <sup>2) 3) 11)</sup>		2,80	3,90
Rixdorfer Fassbrause (0,33 l) <sup>3)</sup>		2,80	3,90
<b>Säfte</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>	
Apfelsaft naturtrüb <sup>3)</sup>	2,70	5,50	
Sauerkirschnektar	2,70	5,50	
Rhabarbernektar	2,70	5,50	
<b>Saftschorlen</b>		<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
selbstgemischt		2,50	3,50

Die Liste der Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der letzten Seite dieser Speisekarte.

<b>Biere</b>	<b>€</b>	<b>€</b>
<b>Vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
Schusterjungen Pils	3,20	4,20
Schultheiss Pils	3,20	4,20
Bürgerbräu Rotkehlchen	3,20	4,20
Märkischer Landmann (Schwarzbier)	3,20	4,20
Radler (Bier mit Sprite <sup>3)</sup> oder Fanta <sup>2)</sup> <sup>3)</sup> )	3,20	4,20
<b>Flaschenbiere</b>		
Schöffelhofer Weizen Hefe hell		4,50
Schöffelhofer Weizen Hefe dunkel		4,50
Schöffelhofer Weizen Kristall		4,50
Berliner Weiße (0,33 l) mit Schuss (rot <sup>2)</sup> /grün <sup>2)</sup> )		4,20
<b>Alkoholfreie Biere</b>		
Schöffelhofer alkoholfrei		4,50
Jever fun (0,33 l)		3,00
Braumeisters Kraftmalz (0,33 l)		3,00

## Offene Weine

€  
0,2 l

### Weiß

2019

„Thörnicher St. Michael“  
Riesling 9)

trocken

Weingut H.J. Botzet  
Deutscher Qualitätswein  
Mosel

12,0 %

6,00

2021

Grauburgunder 9)

trocken

Weingut Heitlinger  
Deutscher Qualitätswein  
Baden, Kraichgau

12,0 %

6,00

### Rot

2019

Cuvée Rotwein 9)

trocken

Weingut Manz  
Deutscher Qualitätswein  
Rheinhessen

13,0 %

7,00

2017

Spätburgunder 9)

trocken

Weinhaus Dr. Heger  
Deutscher Qualitätswein  
Baden

13,0 %

7,00

## **Sekt**

**Glas 0,1**

Rotkäppchen Sekt

5,00

Jahrgangsänderungen sind vorbehalten.

€

## Longdrinks

mit jeweils 4 cl

### Sprit

Cuba Libre

(mit Havana Club 3 Jahre, Coca-Cola <sup>2) 3) 11)</sup>) 8,00

Gin & Tonic

(mit Broker`s, Tonic Water <sup>3) 10)</sup>) 8,00

(mit Adler, Tonic Water <sup>3) 10)</sup>) 10,00

Aperol Spritz

(Bitter <sup>2) 10)</sup>, Rotkäppchen Sekt <sup>9)</sup>) 8,00

			€
<b>Spirituosen aus Berlin</b>		<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Mampe halb und halb	31,0 %	3,00	5,50
Berliner Kräuter	30,0 %	3,00	5,50
Berliner Luft	18,0 %	2,50	4,50
Persico	16,0 %	2,50	4,50
Gilka Kaiserkümmel	38,0 %	3,50	6,50
<b>Sonstige Spirituosen</b>		<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Underberg (Flasche 2 cl)	44,0 %	3,00	
Kümmerling (Flasche 2 cl)	35,0 %	3,00	
Sambuca	40,0 %	3,00	5,50
Baileys (Irish Cream <sup>2)</sup> <sup>3)</sup> )	7,0 %	3,50	6,50
Echter Nordhäuser Doppelkorn	38,0 %	3,00	5,50
Vodka	40,0%	3,50	6,50

Die Liste der Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der letzten Seite dieser Speisekarte.

		€
<b>Whisky</b>		<b>2 cl</b>
<b>Schottland</b>		
Johnny Walker Red Label, blended scotch <sup>2)</sup>	40,0 %	5,50
Johnny Walker Black Label, blended scotch <sup>2)</sup>	40,0 %	6,00
Chivas Regal, blended scotch <sup>2)</sup> , 12 Jahre	40,0 %	6,50
Cragganmore, single malt scotch <sup>2)</sup> , Speyside, 12 Jahre	40,0 %	7,00
Craigelachie, single malt scotch, Speyside, 13 Jahre	46,0 %	8,50
Oban, single malt scotch <sup>2)</sup> , West Highland, 14 Jahre	43,0 %	8,00
Bowmore, single malt scotch <sup>2)</sup> , Islay, 12 Jahre	40,0 %	7,00
Lagavulin, single malt scotch <sup>2)</sup> , Islay, 16 Jahre	43,0 %	8,50
Octomore, single malt scotch, Ten years 2008	56,8 %	15,50
Edition 07.3 Islay 5 years	63,0%	16,50



		€
		<b>2 cl</b>
<b>Irland</b>		
Redbreast, Irish single pot still, 12 Jahre	40,0 %	7,50
Bushmills, single malt <sup>2)</sup> , 10 Jahre	40,0 %	6,00
<b>USA</b>		
Jim Beam, Kentucky straight bourbon	40,0 %	5,50
Woodford Reserve, Kentucky straight bourbon	43,2 %	6,00
Jack Daniels, Tennessee sour mash whiskey	40,0 %	5,50
Jack Daniels single barrel, Tennessee whiskey	45,0 %	6,50
<b>Japan</b>		
Nikka, double matured blended whisky	51,4 %	8,50
Nikka, pure malt whisky black	43,0 %	9,50
Hibiki, blended japanese whisky	43,0 %	9,50

		€
<b>Rum</b>		<b>2 cl</b>
<b>Cuba</b>		
Havanna Club 7 Jahre <sup>2)</sup>	40,0 %	6,00
<b>Dominikanische Republik</b>		
Matusalem Gran Reserva 15 Jahre <sup>2)</sup>	40,0 %	6,00
<b>Philippinen</b>		
Don Papa Baroko	40,0 %	8,00
<b>Venezuela</b>		
Pampero Anniversario <sup>2)</sup>	40,0 %	6,00
Botucal Reserva Exclusiva	40,0 %	6,50
<b>Obstbrände</b>		
Weingut Kurt Ludwig Thörnich; Mosel		
Mirabellen-Brand	42,0 %	3,50
Alter Trester Brand	42,0 %	3,50
Brennerei Ulrich Heinen Longuich; Mosel		
Williams Christ Birnen-Brand	40,0 %	3,50

€

2 cl

## **Calvados**

Marquis de Saint-Loup Calvados

Pays d'Auge Reserve 40,0 % 8,50

Marquis de Saint-Loup Calvados

Pays d'Auge Age Inconnu 42,0 % 12,00

## **Weinbrand**

### **Brandy**

Cardenal Mendoza 40,0 % 6,00

### **Cognac**

Baron Otard, V.S.O.P. 40,0 % 8,00

Hine Rare, V.S.O.P 40,0% 9,00

E. de Moysson, X.O. 40,0 % 12,00

Leyrat, X.O. 40,0 % 16,00

Chateau de Montifaud, X.O 40,0% 16,00

Die Liste der Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der letzten Seite dieser Speisekarte.

Hennessy, X.O	40,0%	16,00
---------------	-------	-------

**Armagnac**

Bas Armagnac Baron de Cygnac, V.S.O.P	40,0 %	7,50
---------------------------------------	--------	------