



*Ankommen & Wohlfühlen*

***Liebe Gäste,***

*wir begrüßen Sie herzlich und wünschen Ihnen  
schöne Momente im Restaurant*

***Stägge***

*Wenn Sie in nächster Zeit ein umfangreiches Essen planen oder eine große Feier ins Haus steht, helfen wir Ihnen gerne bei der Planung und Durchführung in unserem Restaurant. wann immer Sie uns brauchen.*

*Bitte haben Sie Verständnis, dass es bei der Zubereitung von frischen Speisen manchmal zu kleinen Verzögerungen kommen kann.*

*Achten Sie bitte auch auf unsere aktuellen Angebote.*

***Wir wünschen Ihnen guten Appetit!***



## *Ankommen & Wohlfühlen*

### *Aperitif*

<b><i>Aperol Spritz</i></b> <sup>4,8</sup> <i>Prosecco, Aperol, Soda</i>	<b>6,50 €</b>
<b><i>Kir Royal</i></b> <i>Creme de Cassis, Sekt</i>	<b>5,90 €</b>
<b><i>Vodka Martini/007</i></b> <i>Vermuth dry, Oliven</i>	<b>5,90 €</b>
<b><i>Sherry trocken (5 cl)</i></b>	<b>4,00 €</b>
<b><i>Sherry Medium (5 cl)</i></b>	<b>4,00 €</b>
<b><i>Glas Prosecco (0,1l)</i></b>	<b>4,00 €</b>

### *Sekt & Prosecco (pro Flasche 0,75 l)*

<b><i>Scavi &amp; Ray Prosecco Frizzante</i></b> <i>Zarter Duft, fruchtig Prickelnd</i>	<b>15,50 €</b>
<b><i>Schlossmühle Portugieser Rosé</i></b> <i>Lieblich, feinherb, fruchtig mit einem schönem Erdbeeraroma</i>	<b>14,90 €</b>
<b><i>Piccolo Lorentz &amp; Dalhberg Sekt ( 0,2 )</i></b> <i>Trocken, erfrischend prickelnd, passt zu jedem Anlass</i>	<b>9,50 €</b>



## *Ankommen & Wohlfühlen*

### Vorspeisen

<b>Baguette, Oliven, Fetakäse</b> <sup>1,2,4,5,a,c</sup>	<b>4,80 €</b>
<b>Tomatensuppe</b> <i>Kugelmozzarella und Cherrytomaten am Spieß und Pesto als Verfeinerung</i>	<b>4,90 €</b>
<b>Caprese</b> <i>Tomaten, Mozzarella mit Meersalz, Pfeffer und frischem Basilikum</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Bruschetta (5Stk.)</b> <sup>a,c,g,i</sup> <i>Im Ofen knusprig gebackenes Knoblauchbrot mit gehackten Tomaten und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Knoblauch, Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer</i>	<b>6,50 €</b>
<b>Gebackene Schafskäse</b> <sup>1,2,b,d,f,j,n</sup> <i>Mit Preiselbeeren und Salatbeilage</i>	<b>9,90 €</b>

### Salate

<b>Saison Salat</b> <sup>a,c,i</sup> <i>Gemischter Salat der Saison mit hausgemachtem Vinaigrette-Dressing, gerösteten Kürbiskernen und Knoblauch Croûtons</i>	<b>9,50 €</b>
<b>Salat-Tonno</b> <i>Gemischter Salat der Saison mit hausgemachtem Vinagrette-Dressing, Thunfisch, Fetakäse gekochten Eiern, eingelegte Oliven, rote Zwiebeln und Crunchbrot</i>	<b>12,50 €</b>
<b>Salat-Pollo</b> <sup>1,2,5,8,g,j</sup> <i>Tranche vom gegrilltem Hähnchenbrustfilet mit gebratenen Champignons, knusprigem Bacon, gehobeltem Fetakäse, Himbeerdressing und Crunchbrot</i>	<b>13,50 €</b>
<b>Salat Stagge (warmer Salat)</b> <sup>1,2,5,h,j,n</sup> <i>Gebratene Hähnchenstreifen mit verschiedenem Saisongemüse, gerösteten Caschewkerne, Vinaigrette-Dressing und Grana Padano Chips</i>	<b>14,90 €</b>



## *Ankommen & Wohlfühlen*

### **Fleisch & Geflügel**

<b>Geschnetzeltes vom Huhn</b> <sup>c,f,i,n</sup>	<b>13,90 €</b>
<i>Gebratene Hähnchenstreifen in Champignons, Zwiebeln, jus Sauce, frische Petersilie, Salatbeilage und Kroketten</i>	
<b>Schnitzel Ei</b> <sup>a,c,1,2</sup>	<b>14,90 €</b>
<i>Mit Spiegelei, geschmorte Zwiebeln, Salatbeilage und Pommes frites</i>	
<b>Wiener Schnitzel Kalb</b> <sup>1,2,3,4,i,l</sup>	<b>18,50 €</b>
<i>Sardellen, Kapern, frischer Gurkensalat und Bratkartoffeln</i>	
<b>Schnitzel Jäger Art</b> <sup>c,m,n,j</sup>	<b>15,90 €</b>
<i>Frischer Champignonrahmjus, Salatbeilage und Bratkartoffeln</i>	
<b>Schnitzel Balkan Art</b> <sup>a,c,j,m</sup>	<b>15,90 €</b>
<i>Gebratene Zwiebeln, Paprikasauce, Salatbeilage und Kroketten</i>	

### **Rustikal**

<b>Grill-Pfanne, Schlemmer</b> <sup>c,j</sup>	<b>16,50 €</b>
<i>Gegrillte Steaks vom Rind, Schwein und Hähnchen, geschmorte Zwiebeln, Bratkartoffeln und Hollandaise Sauce</i>	
<b>Bremer Knipp</b> <sup>1,2,3,4,6,j</sup>	<b>14,50 €</b>
<i>Kross gebratenes Knipp mit hausgemachtem Apfelkompott, Gewürzgurken, Rote Bete und Bratkartoffeln</i>	
<b>Bauernfrühstück</b> <sup>1,2,3,c</sup>	<b>12,50 €</b>
<i>Bratkartoffeln, Schinken, Ei, Gewürzgurken und Salatbeilage</i>	
<b>Bratkartoffeln Spiegel Ei</b> <sup>1,2,3,d</sup>	<b>11,50 €</b>
<i>Spiegelei und Gewürzgurken</i>	
<b>Strammer Max</b> <sup>1,2,3,a,cg</sup>	<b>9,90 €</b>
<i>Schwarzbrot, Bauernschinken, Gewürzgurken und Spiegelei</i>	
<b>Ofen-Kartoffel Hähnchen</b> <sup>m,n</sup>	<b>10,50 €</b>
<i>Gebratene Hähnchenbruststreifen, geschmorte Zwiebeln, Sour Cream und Salatbeilage</i>	
<b>Große Werder-Currywurst</b> <sup>1,2,5,8</sup>	<b>8,90 €</b>
<i>Mit hausgemachter Currysauce, Currypulver und reichlich Pommes</i>	

**Gerne servieren wir Ihnen alle Hauptgerichte als Seniorenteller mit 20 % Nachlass**



## *Ankommen & Wohlfühlen*

### **Pasta & Basta**

<b>Pasta Verdura</b> <sup>5,8,g,m</sup> <i>Verschiedene Saison Gemüse, gebraten in Knoblauchöl, Tomatensauce und geriebenem Grana Padano</i>	<b>11,90 €</b>
<b>Pasta Boeuf</b> <sup>5,c,i,n</sup> <i>Schalotte, Cherrytomaten, frische Chili und Basilikum, in Tomatensauce, Rinderstreifen und geriebenem Grana Padano (Pikant)</i>	<b>13,50 €</b>

### **Für unsere Bambini Gäste**

<b>Hausgemachte Chicken-Nuggets ( 6 Stk )</b> <sup>A,c,4,6</sup> <i>Pommes frites und rot-weißer Sauce</i>	<b>7,50 €</b>
<b>Pasta Pomodore</b> <sup>a,c,</sup> <i>Nudeln mit Tomatensauce und Basilikum</i>	<b>5,90 €</b>
<b>Schweine Schnitzel</b> <sup>A,c,4,6</sup> <i>Mit Pommes frites und rot-weißer Sauce</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Kleine Pizza Bambini</b> <i>Margherita mit Tomatensauce und frischem Basilikum</i>	<b>6,50 €</b>

### **EXTRAS:**

<b>Sauce Hollandaise</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Ketchup oder Mayo</b>	<b>0,50 €</b>
<b>Pommes</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Bratkartoffeln</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Kroketten</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Salatbeilage</b>	<b>3,50 €</b>

**Gerne servieren wir für unsere jüngeren Gäste alle Gerichte dem Alter  
entsprechend etwas kleiner und preiswerter.**



## *Ankommen & Wohlfühlen*

### Pizzen

<b>Königin Margherita</b> <sup>a,c,g</sup> <i>Mozzarella und frischer Basilikum</i>	<b>8,90 €</b>
<b>Rauke</b> <sup>a,c,g,1,2,3,4</sup> <i>Ital. Bauernschinken, Tomaten, Rucola und Grana Padano</i>	<b>11,90 €</b>
<b>Prosciutto Funghi</b> <i>Hinterschinken und Champignon</i>	<b>10,90 €</b>
<b>Salami Pizza</b> <sup>1,2,3,4</sup> <i>Peperoni Salami, rote Zwiebeln, frischen Chilis und Knoblauch</i>	<b>12,50 €</b>
<b>La Cherry</b> <sup>a,c,g</sup> <i>Kugel Mozzarella, Cherrytomaten, eingelegte Oliven, Rucola und verfeinert mit hausgemachtem Pesto</i>	<b>12,90 €</b>
<b>Thunfisch + Lachs</b> <sup>b,d,g</sup> <i>Thunfisch mit Lachs, roten Zwiebeln, frischen Chili, Knoblauch und Sour Cream</i>	<b>14,50 €</b>
<b>Con Pollo</b> <sup>1,2,6,8,a,n</sup> <i>BBQ Sauce, gebratene Hähnchenstreifen, geschmorte Speckwürfel, Zwiebeln und Sour Cream</i>	<b>13,50 €</b>
<b>Pizza Currywurst</b> <sup>3,8,g</sup> <i>Currysauce, Paprika, roten Zwiebeln und Bacon</i>	<b>11,90 €</b>
<b>Steak Landhaus</b> <sup>1,2,6</sup> <i>Mit Rinderstreifen, Tomaten, Zwiebelwürfeln, Sour Cream und geschrotetem Pfeffer</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Tonno</b> <i>Thunfisch, Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch</i>	<b>11,90 €</b>
<b>Hawaii Pizza</b> <i>Hinterschinken und Ananas</i>	<b>10,90 €</b>

**Unsere Pizzen kommen aus dem Steinofen und werden mit Mozzarella, Gouda, Tomatensauce und Oregano hergestellt.**



## *Ankommen & Wohlfühlen*

### **Steaks & Grill**

<b>Stagge Grillteller</b> <sup>1,2,8,b,d</sup> <i>Black Angus vom Rind, Hähnchenbrustfilet, Currywurst und gegrillte Tomaten an Demiglace, Salatbeilage und Pommes frites</i>	<b>24,90 €</b>
<b>Argentinisches Rumpsteak Strindberg (180 gr.)</b> <sup>1,2,4,5,6,c,g</sup> <i>Mit Olivensenf Kräuter-Kruste an Demiglace Sauce, tourniertem Gemüse und Kroketten</i>	<b>22,90 €</b>
<b>Argentinisches Rumpsteak Verdura (180 gr.)</b> <sup>c,g,i,m,</sup> <i>Paysanne Gemüse, hausgemachte Kräuterbutter und Bratkartoffeln</i>	<b>21,90 €</b>
<b>Black Angus Hüftsteak (180 gr.)</b> <i>An Pfeffersauce, Ratatouille und Kräuter-Kartoffelstampf</i>	<b>19,50 €</b>

### **Boeufburger (180 gr.)**

<b>Cheese</b> <sup>a,,g,j,k</sup> <i>100 % Rindfleisch, hausgemachte Burger Sauce, Tomaten, roten Zwiebeln, Gewürzgurken, Cheddarkäse, Bacon <sup>1,3</sup> und Pommes frites</i>	<b>12,90 €</b>
<b>BBQ</b> <sup>a,g,j,k</sup> <i>100 % Rindfleisch, BBQ Sauce, Tomaten, Gewürzgurken, Bacon und Pommes frites</i>	<b>10,50 €</b>
<b>Caprese</b> <sup>a,g,j,k</sup> <i>100 % Rindfleisch, hausgemachte Burger Sauce, Tomaten, Mozzarella, Pesto, Rucola und Pommes frites</i>	<b>12,50 €</b>
<b>Crunchy Chicken</b> <sup>a,g,j,k</sup> <i>Panierte Hähnchenbrust, hausgemachte Burger Sauce, Sweet Chili, Tomaten, Gewürzgurken und Pommes frites</i>	<b>12,50 €</b>
<b>Stagge-Double-Cheese-Ei (360 gr.)</b> <sup>a,j,kl,1,2</sup> <i>Mit doppeltem Belag als Erlebnis, Spiegelei und Pommes frites</i>	<b>15,90 €</b>



## *Ankommen & Wohlfühlen*

### **Cremig & Süß**

<b>Moccaparfait (halbgefrorenes Eis)</b> <i>Auf püriertem Obstspiegel</i>	<b>9,90 €</b>
<b>Rote Grütze</b> <i>Hausgemachte rote Grütze, Vanilleeis und Sahne</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Crepes mit Orangensauce, Pistazien</b> <i>Gefüllte Crepes mit Vanilleeis, Orangensauce, gehackten Pistazien und auf Wunsch mit Sahne</i>	<b>8,90 €</b>

### ***Unsere Empfehlungen zum Dessert oder Kaffee***

<b>Sherry Sweet (5 cl)</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Martini Rosso oder Bianco (5 cl)</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Royal Oporto Portwein Rot (5cl)</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Marsala dolce (5cl)</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Amaretto di Saronno (2cl)</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Baileys (2cl)</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Sambuca (2cl)</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Grappa di Casa (2cl)</b>	<b>3,50 €</b>





## *Ankommen & Wohlfühlen*

### **Wein** *und Vino*

#### **Rotwein / Rose**

**( Pro Glas 0,2 )**

<b>Fantini Puglia, Primitivo</b> <i>In die Nase fließen sanfte Töne von Kirschkompott, leicht gewürzt, trocken (Italien)</i>	<b>5,70 €</b>
<b>Spätburgunder (Durbacher)</b> <i>Fruchtig, im Mund Kräftig und Aromatisch, trocken (Deutschland)</i>	<b>5,50 €</b>
<b>Fleur de d'Atagnan Rouge</b> <i>Fruchtig, Aromatisch. Halbtrocken (Frankreich)</i>	<b>4,90 €</b>
<b>Le Cheval D`OC Merlot</b> <i>Elegant und frisch am Gaumen vollmundig, trocken (Frankreich)</i>	<b>4,70 €</b>
<b>Schlossmühl Portugieser Rose</b> <i>Lieblich, feinherb, Fruchtig mit einem schönem Erdbeer Aroma (Deutschland)</i>	<b>4,50 €</b>

#### **Rotwein**

**( Pro Flasche 0,75 )**

<b>Fantini Puglia, Primitivo</b> <i>In die Nase Fließen sanfte Töne von Kirschkompott, Leicht gewürzt, trocken (Italien)</i>	<b>16,90 €</b>
<b>Spätburgunder ( Durbacher )</b> <i>Komplex und Aromatisch, trocken (Deutschland)</i>	<b>16,50 €</b>
<b>Fleur de d'Atagnan Rouge</b> <i>Fruchtig, Aromatisch, halbtrocken (Frankreich)</i>	<b>15,50 €</b>
<b>Le Cheval D`OR Merlot</b> <i>Elegant und frisch am Gaumen, trocken (Frankreich)</i>	<b>14,90 €</b>



## *Ankommen & Wohlfühlen*

### **Wein** *und Vino*

#### **Weißwein**

**( Pro Glas 0,2 )**

<b>Heinz Nikolai Riesling</b> <i>Ein feingeschmack, Erbach Rheingau, halbtrocken (Pfalz, DEU)</i>	<b>4,90 €</b>
<b>Grauburgunder Feinherb</b> <i>Fruchtig, mit reichlich gelbem Apfel aromatisiert, erfrischend, trocken (DEU)</i>	<b>5,50 €</b>
<b>Chardonnay Alpaca</b> <i>Frisch, duftig mit einem Saftigem Geschmack, trocken (Chile)</i>	<b>4,80 €</b>
<b>Langenb. Pino Grigio</b> <i>Aromatisch, fruchtbetont, leicht trocken (Italien)</i>	<b>4,50 €</b>

#### **Weißwein**

**( Pro Flasche 0,75 )**

<b>Heinz Nikolai Riesling</b> <i>Eine knackige Säure mit einem feinem Zitrusaroma, trocken (DEU)</i>	<b>15,50 €</b>
<b>Grauburgunder Feinherb</b> <i>Fruchtig und mit reichlich gelbem Apfelaroma, erfrischend, trocken (DEU)</i>	<b>14,90 €</b>
<b>Chardonnay Alpaca</b> <i>Frisch, duftig mit einem Saftigen Geschmack, trocken (Chile)</i>	<b>15,20 €</b>
<b>Langenb. Pino Grigio</b> <i>Aromatisch, fruchtbetont, leicht, trocken (Italien)</i>	<b>14,50 €</b>



## *Ankommen & Wohlfühlen*

### *Fruchtsäfte ( 0,2 & 0,4 l )*

<i>Orangennektar</i> <sup>11</sup>	2,90 € / 3,90 €
<i>Apfelsaft</i> <sup>11</sup>	2,90 € / 3,90 €
<i>Kiba ( Kirsche / Banane )</i> <sup>11</sup>	3,20 € / 4,50 €

### *Softies ( 0,33 l )*

<i>Rhabarberschorle</i> <sup>11</sup>	3,60 €
<i>Maracujaschorle</i> <sup>11</sup>	3,60 €
<i>Apfelschorle</i>	3,60 €
<i>Rotefrüchchte</i>	3,60 €

### *Soft drinks ( 0,33 l )*

<i>Vitamalz ( 0,33 l )</i>	2,90 €
<i>Tonic Water</i> <sup>8</sup> , <i>Bitter Lemon</i> <sup>8</sup> , <i>Ginger Ale</i> <sup>4</sup> ( 0,2 )	2,50 €
<i>Fanta</i> <sup>3,4</sup> , <i>Sprite</i> , <i>Coca Cola</i> ( 0,33 l ) <sup>1,4</sup>	3,20 €
<i>Coca Cola Zero</i> <sup>4,6,13</sup>	3,20 €
<i>Red Bull ( 0,25 l )</i>	4,50 €



## *Ankommen & Wohlfühlen*

### **Heiß und Kalt**

<i>Latte Macchiato</i>	3,20 €
<i>Milchkaffee</i>	3,20 €
<i>Cappuccino</i>	2,90 €
<i>Heiße Schokolade / mit Sahne</i>	2,70 € / 2,90 €
<i>Doppelter Espresso</i>	2,90 €
<i>Espresso</i>	2,70 €
<i>Kaffee Creme</i>	2,50 €
<i>Pott Kaffee</i>	3,50 €
<i>Glas Tee ( Verschiedene Sorten )</i>	2,50 €

### **Mineralwasser**

<i>Mineralwasser Vilsa 0,75 l</i>	5,50 €
<i>Mineralwasser Vilsas 0,25 l</i>	2,90 €
<i>Stilles Wasser Vilsa 0,75 l</i>	5,50 €
<i>Stilles Wasser Vilsa 0,25 l</i>	2,90 €



## *Ankommen & Wohlfühlen*

### **Spirituosen**

#### **Vodka & Ultra Premium Vodka 4 cl**

<i>Smirnoff Red</i>	3,80 €
<i>Absolut, Skyy</i>	4,00 €
<i>Three sixty</i>	4,00 €

#### **Rum 4cl**

<i>Havana Club3 Anos Meyers`s Rum</i>	3,50 €
<i>Captain Morgen` Spiced Gold</i>	4,00 €
<i>Cachasa</i>	3,50 €

#### **Gin 4 cl**

<i>Finsbeury, Gordon`s London Dry Gin</i>	4,00 €
<i>Bombay Sapphire London Dry</i>	4,00 €
<i>Hendrick`s Gin</i>	4,00 €

#### **Whiskey 4 cl**

<i>Johnnie Walker Red Label</i>	4,50 €
<i>Jack Daniel`s , Chivas Regel</i>	4,90 €
<i>Tullamore Dew, John Jameson</i>	5,20 €

#### **Weinbrand, Brandy & Cognac 2 cl**

<i>Asbach Uralt</i>	2,00 €
<i>Hennesy Very Special</i>	5,50 €
<i>Osborn Veterano<sup>4</sup></i>	2,50 €

#### **Bitter, Kräuterlikör & Liköre**

<i>Ramazotti Amaro, Averna, Jägermeister 2 cl</i>	2,70 €
<i>Fernet Bianca &amp; Menta 2 cl</i>	2,90 €
<i>Sambuca, Sambuca braun 2 cl</i>	2,20 €
<i>Grand Marnier 4cl</i>	4,20 €
<i>Cointreau 4 cl</i>	4,50 €



## *Ankommen & Wohlfühlen*

### **Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe:**

- 1= mit Konservierungsstoffe,
- 2= mit Geschmacksverstärker,
- 3= mit Antioxidationsmittel,
- 4= mit Farbstoffe,
- 5= mit Phosphat,
- 6= mit Süßungsmittel,
- 7= koffeinhaltig,
- 8= chininhaltig,
- 9= geschwärzt
- 10= enthält Phenylalaninquelle
- 11= Nektar
- 12= geschwefelt
- 13= mit einer zuckerart

### **Enthält folgende Allergene:**

- A= glutenhaltiges Getreide ( Weizen, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup> )
- B= Krebstiere
- C= Eier
- D= Fisch
- E= Erdnüsse
- F= Soja
- G= Milch und Milchprodukte ( einschließlich Laktose )
- H= Schalenfrüchte ( Mandel, Haselnuss<sup>2</sup>, Walnuss<sup>3</sup>, )
- I= Sellerie
- J= Senf
- K= Sesamsamen
- L= Schwefeldioxid und Sulfite
- N= Weichtiere



## ***FRÜSTÜCKS-BUFFET***

### ***Morgenstund mit vollem Mund***



***„Der frühe Vogel fängt die Wurst“, sagt der Volksmund – und er hat Recht. Denn ein guter Tag fängt auf jeden Fall mit einem guten Frühstück an – und das gibt's extralecker als großes Frühstücksbuffet im Stagge!***

***15,90 €***

*Wir meinen: Wer besser frühstückt, isst morgens schöner –  
Und das mit dem vollen Verschönaroma vom Stagge.*

*Zum reichhaltigen Angebot des umfangreichen Frühstücksbuffets gehören unter anderem frische Brötchen und Croissants, Brot, Käse, Butter, Aufschnitt, Würstchen, Rührei, Bacon, Obstsalat, Müsli, Filterkaffee, Orangensaft und auf Wunsch Spiegelei und vieles mehr...*

*Extra Kaffee ect. 2,00 € Aufpreis*

*Kinder ab 3-12 1,00 € pro Lebensjahr  
Reservierungen sind erforderlich!!*

*Von Mi – Sa ab 9:00 – 12: 00 und von 17:00 sind wir für Sie da.  
So von 9:00 Uhr Frühstücks-Buffer und ab 12 bis 15:00 á la Carte.*



## *Ankommen & Wohlfühlen*

### **Bier vom Faß**

<i>Hülseberger Dorfbier ( 0,3 l / 0,4 l )</i>	<i>2,90 € / 3,70 €</i>
<i>Franziskaner Hefeweizen hell ( 0,5 l )</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Haake Beck Pils ( 0,3 l / 0,4 l )</i>	<i>2,90 € / 3,70 €</i>
<i>Bier mit schoss Malzbier ( 0,3 l / 0,4 l )<sup>4</sup></i>	<i>2,90 € / 3,70 €</i>
<i>Alsterwasser Radler ( 0,3 l / 0,4 l )</i>	<i>2,90 € / 3,70 €</i>

### **Bier aus der Flasche**

<i>Beck's Alkoholfrei ( 0,33 l )</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Franziskaner Alkoholfrei ( 0,5 l )</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Franziskaner Dunkel ( 0,5 l )</i>	<i>3,90 €</i>

### **Mixdrinks**

<i>Tequila Sunreise</i> <i>Tequila Silver, Orangensaft, Granadine, Zitronensaft</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Orange Blossom</i> <i>Dry Gin, Orangensaft, Granadine</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Caipiriniha (das brasilianische Nationalgetränk)</i> <i>Cachaca, Frische Limette, brauner Zucker</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Mochito</i> <i>Silver Rum, Frische Minze, brauner Zucker, Limette, Mineralwasser</i>	<i>6,20 €</i>





## GETRÄNKEKARTE

### Heiß und Kalt

<b>Latte Macchiato</b>	3,20 €
<b>Milchkaffee</b>	3,20 €
<b>Cappuccino</b>	2,90 €
<b>Heiße Schokolade / mit Sahne</b>	2,70 € / 2,90 €
<b>Doppelter Espresso</b>	2,90 €
<b>Espresso</b>	2,70 €
<b>Kaffee Creme</b>	2,50 €
<b>Pott Kaffee</b>	3,50 €
<b>Glas Tee ( Verschiedene Sorten )</b>	2,50 €
<b>Grog ( Alkoholinhalt )</b>	5,90 €
<b>Glühwein</b>	5,50 €

### Mineralwasser

<b>Mineralwasser Vilsa 0,75 l</b>	5,50 €
<b>Mineralwasser Vilsa 0,25 l</b>	2,90 €
<b>Stilles Wasser Vilsa 0,75 l</b>	5,50 €
<b>Stilles Wasser Vilsa 0,25 l</b>	2,90 €

### Spirituosen

<b>Vodka &amp; Ultra Premium Vodka 4 cl</b>	
Smirnoff Red	3,80 €
Absolut, Skyy	4,00 €
Three sixty	4,00 €
<b>Rum 4cl</b>	
Havana Club 3 Anos Meyers`s Rum	3,50 €
Captain Morgen` Spiced Gold	4,00 €
Cachasa	3,50 €
<b>Gin 4 cl</b>	
Finsbury, Gordon`s London Dry Gin	4,00 €
Bombay Sapphire London Dry	4,00 €
Hendrick`s Gin	4,00 €
<b>Whiskey 4 cl</b>	
Johnnie Walker Red Label	4,50 €
Jack Daniel`s , Chivas Regal	4,90 €
Tullamore Dew, John Jameson	5,20 €
<b>Weinbrand, Brandy &amp; Cognac 2 cl</b>	
Asbach Uralt	2,00 €
Hennessy Very Special	5,50 €
Osborn Veterano <sup>4</sup>	2,50 €
<b>Bitter, Kräuterlikör &amp; Liköre</b>	
Ramazzotti Amaro, Averna, auf Eis 4cl	4,50 €
Jägermeister 2 cl	2,70 €
Fernet Bianca & Menta 2 cl	2,90 €
Jahn Torf 2 cl	3,20 €
Sambuca, Sambuca braun 2 cl	2,70 €
Grand Marnier 4cl	4,20 €
Cointreau 4 cl	4,50 €
Ouzo 2 cl	2,90 €
Ouzo Gold 2 cl	2,90 €
Jubiläums Aquavit 2 cl	2,90 €
Unterthurner Marille 2 cl	2,90 €
Scheibel Moor-Birne 2 cl	2,90 €
Unterthurner Walder (Himbeer)	2,90 €
Obstler 2 cl	2,90 €

### Aperitif

<b>Aperol Spritz <sup>4,8</sup></b>	6,50 €
Prosecco, Aperol, Soda	
<b>Kir Royal</b>	5,90 €
Creme de Cassis, Sekt	
<b>Vodka Martini/007</b>	5,90 €
Vermuth dry, Oliven	
<b>Sherry trocken (5 cl)</b>	4,00 €
<b>Sherry Medium (5 cl)</b>	4,00 €
<b>Glas Prosecco (0,1l)</b>	4,00 €

### Sekt & Prosecco

(pro Flasche 0,75 l)

<b>Scavi &amp; Ray Prosecco Frizzante</b>	15,50 €
Zarter Duft, fruchtig prickelnd	
<b>Schlossmühle Portugieser Rosé</b>	14,90 €
Lieblich, feinherb, fruchtig mit einem schönem Erdbeeraroma	
<b>Piccolo Lorentz &amp; Dalhberg Sekt ( 0,2 )</b>	9,50 €
Trocken, erfrischend prickelnd, passt zu jedem Anlass	

### Rotwein / Rose

( Pro Glas 0,2 & 0,75 )

<b>Fantini Puglia, Primitivo</b>	5,70 €
Trocken ( Italien )	17,90 €
<b>Spätburgunder ( Durbacher )</b>	5,50 €
Trocken ( Deutschland )	17,50 €
<b>Fleur de d'Atagnan Rouge</b>	4,90 €
Halbtrocken ( Frankreich )	15,90 €
<b>Le Cheval D'OC Merlot</b>	4,70 €
Trocken ( Frankreich )	15,20 €
<b>Schlossmühl Portugieser Rose</b>	4,50 €

### Weißwein

( Pro Glas 0,2 b & 0,75 )

<b>Heinz Nikolai Riesling</b>	4,90 €
Halbtrocken (Pfalz, DEU)	15,90 €
<b>Grauburgunder Feinherb</b>	5,50 €
Trocken ( DEU )	17,90 €
<b>Vina Maipo Chardonnay</b>	4,80 €
Trocken ( Chile )	15,20 €
<b>Langenb. Pino Grigio</b>	4,50 €
Trocken ( Veneto, Italien )	14,50 €

### Kurtzes ( Mackenstedter ) 0,2 cl

<b>Waldmeister</b>	2,50 €
Norddeutsche Weizekorn	2,50 €
Maracuja-Vodka	2,50 €
Rhabarber-Vanille	2,50 €
Kirsche-Vodka	2,50 €
Ock Kornmanufaktur	2,50 €



<b>Bier vom Faß</b>		<b>Softies ( 0,2 &amp; 0,4 l )</b>	
<i>Hülseberger Dorfbier ( 0,3 l / 0,4 l )</i>	2,90 € / 3,70 €	<i>Orangennektar <sup>11</sup></i>	2,90 € / 3,90 €
<i>Franziskaner Hefeweizen hell ( 0,5 l )</i>	3,90 €	<i>Apfelsaft <sup>11</sup></i>	2,70 € / 3,90 €
<i>Haake Beck Pils ( 0,3 l / 0,4 l )</i>	2,90 € / 3,70 €	<i>Kiba ( Kirsche / Banane ) <sup>11</sup></i>	3,20 € / 4,50 €
<i>Bier mit schoss Malzbier ( 0,3 l / 0,4 l ) <sup>4</sup></i>	2,90 € / 3,70 €		
<i>Alsterwasser Radler ( 0,3 l / 0,4 l )</i>	2,90 € / 3,70 €	<b>Schorlen</b>	
<i>Bananenweizen ( 0,5 l )</i>	4,20 €	<i>Rhabarberschorle <sup>11</sup></i>	3,60 €
		<i>Maracujaschorle <sup>11</sup></i>	3,60 €
<b>Bier aus der Flasche</b>		<i>Apfelschorle</i>	3,50 €
<i>Beck's Alkoholfrei ( 0,33 l )</i>	2,50 €	<b>Soft drinks ( 0,33 l )</b>	
<i>Franziskaner Alkoholfrei ( 0,5 l )</i>	3,90 €	<i>Vitalalz ( 0,33 l )</i>	2,90 €
<i>Franziskaner Dunkel ( 0,5 l )</i>	3,90 €	<i>Tonic Water <sup>8</sup>, Bitter Lemon <sup>8</sup>, Ginger Ale <sup>4</sup> ( 0,2 )</i>	2,50 €
<b>Mixdrinks</b>		<i>Fanta <sup>3,4</sup>, Sprite, <sup>1,4,6,7</sup>, Coca Cola</i>	3,20 €
<i>Tequila Sunrise</i>	5,90 €	<i>Coca Cola Zero <sup>4,6,13</sup></i>	3,20 €
<i>Tequila Silver, Orangensaft, Granadine, Zitronensaft</i>		<i>Red Bull ( 0,25 l )</i>	4,50 €
<i>Orange Blossom</i>	6,00 €		
<i>Dry Gin, Orangensaft, Granadine,</i>		<b>Longdrinks 0,2 l</b>	
<i>Caipiriniha ( das brasilianische Nationalgetränk )</i>	5,90 €	<i>Korn-Cola</i>	6,00 €
<i>Cachaca, Frische Limette, brauner Zucker</i>		<i>Whisky Cola</i>	7,50 €
<i>Mochito</i>	6,20 €	<i>Smirnoff Red</i>	6,50 €
<i>Silver Rum, Frische Minze, brauner Zucker, Limette, Mineralwasser</i>		<i>Absolut-Cola</i>	7,00 €
<b>Unsere Empfehlungen zum Dessert</b>		<i>Captain Morgan</i>	6,50 €
<i>Sherry Sweet ( 5 cl )</i>	3,50 €	<i>Havana-Cola</i>	7,00 €
<i>Martini Rosso oder Bianco ( 5 cl )</i>	4,00 €	<i>Pernod-Cola</i>	7,00 €
<i>Royal Oporto Portwein Rot ( 5cl )</i>	4,00 €	<i>Gin Tonic</i>	7,50 €
<i>Marsala dolce ( 5cl )</i>	4,00 €	<i>Vodka-O.Saft</i>	7,00 €
<i>Amaretto di Saronno ( 2cl )</i>	4,00 €	<i>Johnnie &amp; Apple</i>	7,90 €
<i>Baileys ( 2cl )</i>	3,50 €	<i>Johnnie &amp; Ginger</i>	7,90 €
<i>Sambuca ( 2cl )</i>	2,50 €		
<i>Grappa di Casa ( 2cl )</i>	3,50 €		

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 9) Koffeinhaltig, 10) Chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enth. Phenylalaninquelle, Allergene: A4) Glutenhaltiges Getreide, A13) Schwefeldioxid und Sulfite.