Ankommen & Wohlfühlen

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich und wünschen Ihnen
schöne Momente im Restaurant

Stagge

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.
Gerne servieren wir Ihnen alle Hauptgerichte als Seniorenteller und Kinderportion.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Aperitif

Aperol Spritz (0,2 l)[4,8] *Prosecco, Aperol, Soda*	***6,50 €***
Kir Royal *Creme de Cassis, Sekt*	***5,90 €***
Vodka Martini/007 *Vermuth dry, Oliven*	***5,90 €***
Sherry trocken (5 cl)	***4,50 €***
Sherry Medium (5 cl)	***4,50 €***
Glas Prosecco (0,1l)	***4,50 €***

Sekt & Prosecco (pro Flasche 0,75 l)

Scavi & Ray Prosecco Frizzante *Zarter Duft, fruchtig prickelnd*	***19,00 €***
Piccolo Lorentz & Dalberg Sekt (0,2) *Trocken, erfrischend prickelnd, passt zu jedem Anlass*	***9,50 €***
Flasche Sekt, trocken	***19,00 €***

Vorspeisen

Baguette, Oliven, Weißkäse [1,2,4,5, a, c,] ***8,50 €***

Tomatensuppe ***7,50 €***
Kugelmozzarella und Cherrytomaten am Spieß und Pesto als Verfeinerung

Caprese ***9,50 €***
Tomaten, Mozzarella mit Meersalz, Pfeffer und frischem Basilikum

Bruschetta (5Stk.) [a,c,g,i] ***8,50 €***
Im Ofen knusprig gebackenes Knoblauchbrot mit gehackten Tomaten und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Knoblauch, Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer

Gebackener Schafskäse [1,2,b,d,f,j,n] ***12,50 €***
Mit Preiselbeeren und Salatbeilage

Salate

Saison Salat [a,j] ***13,90 €***
Gemischter Salat der Saison mit hausgemachtem Vinaigrette-Dressing, gerösteten Kürbiskernen und Knoblauch Croûtons

Salat-Tonno [a,c,j] ***16,50 €***
Gemischter Salat der Saison mit hausgemachtem Vinaigrette-Dressing, Thunfisch, Weißkäse, gekochten Eiern, eingelegte Oliven, rote Zwiebeln und Crunchbrot

Salat-Pollo [1,2,5,8,g,j] ***17,50 €***
Tranche vom gegrilltem Hähnchenbrustfilet mit gebratenen Champignons, knusprigem Bacon, gehobeltem Weißkäse, Himbeerdressing und Crunchbrot

Salat Stagge (warmer Salat) [1,2,5,h,j,n] ***18,50 €***
Gebratene Hähnchenstreifen mit verschiedenem Saisongemüse, geröstete Cashewkerne, Vinaigrette-Dressing, Grana Padano Chips und Crunchbrot

Fleisch & Geflügel

Geschnetzeltes vom Huhn [c,i,n] — ***18,90 €***
Gebratene Hähnchenstreifen in Champignons, Zwiebeln, Jus Sauce, frische Petersilie, Salatbeilage und Kroketten

Schnitzel Ei [a,c,1,2] — ***19,50 €***
Spiegelei, geschmorte Zwiebeln, Salatbeilage und Pommes frites

Wiener Schnitzel Kalb [1,2,3,4,l] — ***25,90 €***
Sardellen, Kapern, frischer Gurkensalat und Bratkartoffeln

Schnitzel Jäger Art [c,n,j] — ***22,90 €***
Frischer Champignonrahmjus, Salatbeilage und Bratkartoffeln

Schnitzel Balkan Art [a,c,j,] — ***20,50 €***
Gebratene Zwiebeln, Paprikasauce, Salatbeilage und Kroketten

Schlemmerpfanne [9,c,g] — ***23,90 €***
Gegrillte Steaks vom Rind, Schwein und Hähnchen, geschmorte Zwiebeln, Bratkartoffeln und Hollandaise Sauce

Bremer Knipp [1,2,3,4,6,j] — ***21,90 €***
Kross gebratenes Knipp mit hausgemachtem Apfelkompott, Gewürzgurken, Rote Bete und Bratkartoffeln

Bauernfrühstück [1,2,3,c,g] — ***16,90 €***
Bratkartoffeln, Schinken, Ei, Gewürzgurken und Salatbeilage

Bratkartoffeln Spiegelei [1,2,3,d] — ***15,90 €***
Spiegelei und Gewürzgurken

Strammer Max [1,2,3,a,cg] — ***14,90 €***
Schwarzbrot, Bauernschinken, Gewürzgurken und Spiegelei

Ofen-Kartoffel Hähnchen [1,6,g,j] — ***15,50 €***
Gebratene Hähnchenbruststreifen, geschmorte Zwiebeln, Sour Cream und Salatbeilage (vegetarisch möglich)

Große Werder-Currywurst [1,2,5,8] — ***12,90 €***
Mit hausgemachter Currysauce, Currypulver und reichlich Pommes

Gerne servieren wir für unsere Senior Gäste alle Gerichte entsprechend etwas kleiner und preiswerter.

Stagge

Pasta & Basta

Pasta Verdura [5,8,g,m] ***16,90 €***
Verschiedene Saison Gemüse, gebraten in Knoblauchöl,
Tomatensauce und geriebenem Grana Padano

Pasta Boeuf [5,c,i,n] ***18,50 €***
Schalotten, Cherrytomaten, frische Chili und Basilikum in Tomatensauce.
Rinderstreifen und geriebenem Grana Padano (Pikant)

Für unsere Bambini Gäste

Hausgemachte Chicken-Nuggets (6 Stk) [A,c,4,6] ***11,90 €***
Pommes frites und rot-weißer Sauce

Pasta Pomodore [a,c,] ***9,90 €***
Nudeln mit Tomatensauce und Basilikum

Schweine Schnitzel [A,c,4,6] ***9,90 €***
Mit Pommes frites und rot-weißer Sauce

Kleine Pizza Bambini ***8,90 €***
Margherita mit Tomatensauce

EXTRAS :

Sauce Hollandaise	***4,50 €***
Ketchup oder Mayo	***0,90 €***
Pommes	***4,90 €***
Bratkartoffeln	***5,50 €***
Kroketten	***4,50 €***
Salatbeilage	***4,50 €***

Pizzen

Königin Margherita [a,c,g] — ***14,00 €***
Mozzarella und frischem Basilikum

Rauke [a,c,g,1.2.3.4] — ***16,50 €***
Ital. Bauernschinken, Tomaten, Rucola und Grana Padano

Prosciutto Fungi — ***14,90 €***
Hinterschinken und Champignon

Salami Pizza [1,2,3,4] — ***16,50 €***
Peperoni Salami, rote Zwiebeln, frischen Chilis und Knoblauch

La Cherry [a,c,g] — ***17,50 €***
Kugel Mozzarella, Cherrytomaten, eingelegte Oliven, Rucola und verfeinert mit hausgemachtem Pesto

Thunfisch + Lachs [b,d,g] — ***21,90 €***
Thunfisch mit Lachs, roten Zwiebeln, frischen Chili, Knoblauch und Sour Cream

Con Pollo [1,2,6,8,a,n] — ***18,50 €***
BBQ-Sauce, gebratene Hähnchenstreifen, geschmorte Speckwürfel, Zwiebeln und Sour Cream

Pizza Currywurst [3,8,g] — ***16,50 €***
Currysauce, Paprika, roten Zwiebeln und Bacon

Steak Landhaus [1,2,6] — ***19,90 €***
Mit Rinderstreifen, Tomaten, Zwiebelwürfeln, Sour Cream und geschrotetem Pfeffer

Tonno — ***16,90 €***
Thunfisch, Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch

Hawaii Pizza — ***15,90 €***
Hinterschinken und Ananas

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

Steaks & Grill

Stagge Grillteller [1,2,8,b,d] ***32,00 €***
Black Angus vom Rind, Hähnchenbrustfilet, Currywurst und gegrillte Tomaten an Demiglace Sauce, Salatbeilage und Pommes frites

Argentinisches Rumpsteak nach Art des Hauses (180 gr.) [1,2,4,5,6,c,g] ***28,50 €***
Mit Olivensenf Kräuter-Kruste an Demiglace Sauce, Saisongemüse und Kroketten

Argentinisches Rumpsteak Verdura (180 gr.) [c,g,i,m,] ***29,50 €***
Saisongemüse, hausgemachte Kräuterbutter und Bratkartoffeln

Black Angus Hüftsteak (180 gr.) ***31,00 €***
An Pfeffersauce, Ratatouille und Kräuter-Kartoffelstampf

Boeufburger (180 gr.)

Cheese [a,,g,j,k] ***15,90 €***
Frische Brioche buns, hausgemachte Burger Sauce, Tomaten, roten Zwiebeln, Gewürzgurken, Cheddarkäse, Bacon [1,3] *und Pommes frites*

BBQ [a,g,j,k] ***16,50 €***
Frische Brioche buns, BBQ-Sauce, Tomaten, Gewürzgurken, Bacon und Pommes frites

Caprese [a,g,j,k] ***17,50 €***
Frische Brioche buns, hausgemachte Burger Sauce, Tomaten, Mozzarella, Pesto, Rucola und Pommes frites

Crunchy Chicken [a,g,j,k] ***17,90 €***
Frische Brioche buns, Panierte Hähnchenbrust, hausgemachte Burger Sauce, Sweet Chili, Tomaten, Gewürzgurken und Pommes frites

Stagge-Double-Cheese-Ei (360 gr.) [a,j,kl,1,2] ***21,50 €***
Mit doppeltem Belag als Erlebnis, Spiegelei und Pommes frites

Cremig & Süß

Moccaparfait (halbgefrorenes Eis) ***13,90 €***
Auf einem Obstspiegel

Rote Grütze ***11,50 €***
Hausgemachte rote Grütze, Vanilleeis und Sahne

Crêpes mit Orangensauce, Pistazien ***14,50 €***
Gefüllte Crêpes mit Vanilleeis, Orangensauce, gehackten Pistazien und auf Wunsch mit Sahne

Unsere Empfehlungen zum Dessert oder Kaffee

Sherry Sweet (5 cl)	***3,50 €***
Martini Rosso oder Bianco (5 cl)	***4,00 €***
Royal Oporto Port Wein Rot (5cl)	***4,00 €***
Marsala dolce (2cl / 4cl)	***2,40€ / 4,80 €***
Amaretto di Saronno (2cl)	***3,50 €***
Baileys (2cl)	***4,50 €***
Grappa di Casa (2cl)	***3,50 €***

Wein ***und vino***

Rotwein / Rose (Pro Glas 0,2)

Fantini Puglia, Primitivo ***6,50 €***
In die Nase fließen sanfte Töne von Kirschkompott, leicht gewürzt, trocken (Italien)

Spätburgunder (Durbacher) ***6,20 €***
Fruchtig, im Mund kräftig und aromatisch, trocken (Deutschland)

Fleur de dÁtagnan Rouge ***5,90 €***
Fruchtig, aromatisch. halbtrocken (Frankreich)

Le Cheval D`OC Merlot ***6,20 €***
Elegant und frisch am Gaumen vollmundig, trocken (Frankreich)

Rotwein (Pro Flasche 0,75 l)

Fantini Puglia, Primitivo ***21,50 €***
In die Nase fließen sanfte Töne von Kirschkompott, leicht gewürzt, trocken (Italien)

Spätburgunder (Durbacher) ***19,50 €***
Komplex und aromatisch, trocken (Deutschland)

Fleur de dÁtagnan Rouge ***19,50 €***
Fruchtig, aromatisch, halbtrocken (Frankreich)

Le Cheval D`OR Merlot ***21,50 €***
Elegant und frisch am Gaumen, trocken (Frankreich)

Schlossmühle Portugieser Rose ***18,50 €***
Lieblich, fruchtig mit einem Erdbeeren Aroma

Wein ***und vino***

Weißwein (Pro Glas 0,2 l)

Heinz Nikolai Riesling ***5,90 €***
Ein feiner Geschmack, Erbach Rheingau, halbtrocken (Pfalz, DEU)

Grauburgunder ***6,20 €***
Fruchtig, mit reichlich gelbem Apfel Aroma, erfrischend, trocken (DEU)

Chardonnay Alpaca ***5,90 €***
Frisch, duftig mit einem saftigen Geschmack, trocken (Chile)

Langenb. Pino Grigio ***5,90 €***
Aromatisch, fruchtbetont, leicht trocken (Italien)

Weißwein (Pro Flasche 0,75 l)

Heinz Nikolai Riesling ***19,20 €***
Eine knackige Säure mit einem feinem Zitrusaroma, trocken (DEU)

Grauburgunder ***19,50 €***
Fruchtig und mit reichlich gelbem Apfelaroma, erfrischend, trocken (DEU)

Chardonnay Alpaca ***21,00 €***
Frisch, duftig mit einem Saftigen Geschmack, trocken (Chile)

Langenb. Pino Grigio ***19,50 €***
Aromatisch, fruchtbetont, leicht, trocken (Italien)

Fruchtsäfte (0,2 & 0,4 l)

Orangennektar [11]	***3,20 € / 5,50 €***
Apfelsaft [11]	***3,20 € / 5,50 €***
Kiba (Kirsche / Banane) [11]	***3,20 € / 5,70 €***

Softies (0,33 l)

Rhabarberschorle [11]	***4,20 €***
Apfelschorle	***4,20 €***
Rotefrüchte	***4,20 €***

Soft Drinks (0,33 l)

Vitamalz (0,33 l)	***3,50 €***
Tonic Water [8], ***Bitter Lemon*** [8], ***Ginger Ale*** [4] ***(0,2 l)***	***3,20 €***
Fanta [3,4], ***Sprite, Coca-Cola (0,33 l)*** [1,4]	***3,70 €***
Coca-Cola Zero [4,6,13]	***3,70 €***
Red Bull (0,25 l)	***4,50 €***

Stagge

Heiß und kalt

Latte Macchiato	***4,20 €***
Milchkaffee	***4,20 €***
Cappuccino	***3,90 €***
Heiße Schokolade / mit Sahne	***3,50 € / 3,90 €***
Doppelter Espresso	***3,50 €***
Espresso	***2,90 €***
Kaffee Creme	***3,20 €***
Pott Kaffee	***4,20 €***
Glas Tee (Verschiedene Sorten)	***3,20 €***
Glühwein	***5,50 €***
Grog	***4,90 €***

Mineralwasser

Mineralwasser Vilsa 0,75 l	***6,20 €***
Mineralwasser Vilsa 0,25 l	***3,10 €***
Stilles Wasser Vilsa 0,75 l	***6,20 €***
Stilles Wasser Vilsa 0,25 l	***3,10 €***

Spirituosen

Vodka & Ultra Premium Vodka 4 cl	
Smirnoff Red	***6,50 €***
Absolut, Skyy	***6,00 €***
Three sixty	***6,00 €***
Rum	
Havana Club3 Anos Meyers`s Rum	***5,50 €***
Captain Morgen´ Spiced Gold	***4,50 €***
Cachasa	***4,50 €***
Gin 4 cl	
Finsbury, Gordon´s London Dry Gin	***5,50 €***
Bombay Sapphire London Dry	***5,50 €***
Hendrick´s Gin	***5,50 €***
Whiskey 4 cl	
Johnnie Walker Red Label	***5,50 €***
Jack Daniel´s, Chivas Regel	***6,90 €***
Tullamore Dew, John Jameson	***6,90 €***
Weinbrand, Brandy & Cognac 2 cl	
Asbach Uralt	***4,50 €***
Hennesy Very Special	***6,90 €***
Osborne Veterano [4]	***4,50 €***
Bitter, Kräuterlikör & Liköre	
Ramazzotti Amaro, Averna, Jägermeister ***2 cl***	***3,00 €***
Fernet Branca & Menta ***2 cl***	***2,90 €***
Sambuca, Sambuca braun ***2 cl***	***2,50 €***
Grand Marnier ***4cl***	***4,20 €***
Ouzo ***2cl***	***2,90***
Jubi ***2cl***	***3,20 €***

Kennzeichnungspflichtige Inhaltstoffe:

1= mit Konservierungsstoffen,
2= mit Geschmacksverstärker,
3= mit Antioxidationsmittel,
4= mit Farbstoffen,
5= mit Phosphat,
6= mit Süßungsmittel,
7= koffeinhaltig,
8= chininhaltig,
9= geschwärzt
10= enthält Phenylalaninquelle
11= Nektar
12= geschwefelt
13= mit einer Zucker Art

Enthält folgende Allergene:

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

FRÜHSTÜCKS-BUFFET

„Morgenstunde mit vollem Mund „

Der frühe Vogel fängt den Wurm“, 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!

21,00 €

Zum reichhaltigen Angebot des umfangreichen Frühstücksbuffets gehören unter anderem frische Brötchen und Croissants, Brot, Käse, Butter, Aufschnitt, Würstchen, Rührei, Bacon, Obstsalat, Müsli, Filterkaffeesatt, O-saft, Apfel Saft und auf Wunsch Spiegelei und vieles mehr...

Extrakaffee etc. 2,50 € Aufpreis

Kinder von 3-12 - 2,00 € pro Lebensjahr
Reservierungen sind erforderlich!

So von 9:00 Uhr Frühstücks-Buffet und ab 12 bis 14:30 á la Carte.

Bier vom Fass

Moorbier (0,3 l / 0,4 l)	***3,90 € / 4,50 €***
Franziskaner Hefeweizen hell (0,5 l)	***4,90 €***
Haake Beck Pils (0 ,3 l / 0,4)	***3,90 € / 4,50 €***
Bier mit Schuss Malzbier (0,3 l / 0,4 l) [4]	***3,50 € / 4,20 €***
Alsterwasser Radler (0,3 l / 0,4 l)	***3,90 € / 4,50 €***

Bier aus der Flasche

Becks Alkoholfrei (0,33 l)	***3,50 €***
Franziskaner Alkoholfrei (0,5 l)	***4,90 €***
Franziskaner Dunkel (0,5 l)	***4,90 €***

Mixdrinks

Tequila Sunrise — ***7,90 €***
Tequila Silver, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft

Orange Blossom — ***6,50 €***
Dry Gin, Orangensaft, Grenadine

Heiß und Kalt

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

Mineralwasser

Mineralwasser Vilsa 0,75 l	**5,50 €**
Mineralwasser Vilsa 0,25 l	**2,90 €**
Stilles Wasser Vilsa 0,75 l	**5,50 €**
Stilles Wasser Vilsa 0,25 l	**2,90 €**

Spirituosen

Vodka & Ultra Premium Vodka 4 cl	
Smirnoff Red	**3,80 €**
Absolut, Skyy	**4,00 €**
Three sixty	**4,00 €**
Rum 4cl	
Havana Club3 Anos Meyers´s Rum	**3,50 €**
Captain Morgen´ Spiced Gold	**4,00 €**
Cachasa	**3,50 €**
Gin 4 cl	
Finsbeury, Gordon´s London Dry Gin	**4,00 €**
Bombay Sapphire London Dry	**4,00 €**
Hendrick´s Gin	**4,00 €**
Whiskey 4 cl	
Johnnie Walker Red Label	**4,50 €**
Jack Daniel´s , Chivas Regel	**4,90 €**
Tullamore Dew, John Jameson	**5,20 €**
Weinbrand, Brandy & Cognac 2 cl	
Asbach Uralt	**2,00 €**
Hennesy Very Special	**5,50 €**
Osborn Veterano [4]	**2,50 €**
Bitter, Kräuterlikör & Liköre	
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 €**
Unterthurtner Walder (Himbeer)	**2,90 €**
Obstler **2 cl**	**2,90 €**

Aperitif

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

Sekt & Prosecco (pro Flasche 0,75 l)

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

Rotwein / Rose (Pro Glas 0,2 & 0,75)

Fantini Puglia, Primitivo	**5,70 €**
Trocken (Italien)	**17,90 €**
Spätburgunder (Durbacher)	**5,50 €**
Trocken (Deutschland)	**17,50 €**
Fleur de dÁtagnan Rouge	**4,90 €**
Halbtrocken (Frankreich)	**15,90 €**
Le Cheval D`OC Merlot	**4,70 €**
Trocken (Frankreich)	**15,20 €**
Schlossmühl Portugieser Rose	**4,50 €**

Weißwein (Pro Glas 0,2 b & 0,75)

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

Kurtzes (Mackenstedter) 0,2 cl

Waldmeister	**2,50 €**
Norddeutche Weizekorn	**2,50 €**
Maracuja-Vodka	**2,50 €**
Rhabarber-Vanille	**2,50 €**
Kirsche-Vodka	**2,50 €**
Ock Kornmaneufaktur	**2,50 €**

Bier vom Faß

Hülseberger Dorfbier (0,3 l / 0,4 l)	2,90 € / 3,70 €
Franziskaner Hefeweizen hell (0,5 l)	3,90 €
Haake Beck Pils (0 ,3 l / 0,4 /)	2,90 € / 3,70 €
Bier mit schoss Malzbier (0,3 l / 0,4 l) [4]	2,90 € / 3,70 €
Alsterwasser Radler (0,3 l / 0,4 l)	2,90 € / 3,70 €
Bananenweizen (0,5l)	4,20€

Bier aus der Flasche

Beck´s Alkoholfrei (0,33 l)	2,50 €
Franziskaner Alkoholfrei (0,5 l)	3,90 €
Franziskaner Dunkel (0,5 l)	3,90 €

Mixdrinks

Orange Blossom 6,00 €
Dry Gin, Orangensaft, Granadine,

Caipiriniha (das brasilianische Nationalgetränk) 5,90€
Cachaca, Frische Limette, brauner Zucker

Unsere Empfehlungen zum Dessert

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

Softies (0,2 & 0,4 l)

Orangennektar [11]	2,90 € / 3,90 €
Apfelsaft [11]	2,70 € / 3,90 €
Kiba (Kirsche / Banane) [11]	3,20 € / 4,50 €

Schorlen

Rhabarberschorle [11]	3,60 €
Maracujaschorle [11]	3,60 €
Apfelschorle	3,50 €

Soft drinks (0,33 l)

Vitamalz (0,33 l)	2,90 €
Tonic Water [8],Bitter Lemon [8], Ginger Ale [4] (0,2)	2,50 €
Fanta [3,4], Sprite,[1,4,6,7], Coca Cola	3,20 €
Coca Cola Zero [4,6,13]	3,20 €
Red Bull (0,25 l)	4,50 €

Longdrinks 0,2 l

Korn-Cola	6,00 €
Whisky Cola	7,50 €
Smrinoff Red	6,50 €
Absolut-Cola	7,00 €
Captain Morgan	6,50 €
Havana-Cola	7,00 €
Pernod-Cola	7,00 €
Gin Tonic	7,50 €
Vodka-O.Saft	7,00 €
Johnnie & Apple	7,90 €
Johnnie & Ginger	7,90 €

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