

Springmann's Haus Cocktail

„Negroni“

je 1 Teil Gin, roter Wermut und Campari

3

mit Orangenscheibe und Eis

6,50 €

Als bitter-süße Eröffnung Ihres Menüs oder als Begleiter durch den Abend

Vorspeisen - Parkhäppchen...

Genießen Sie unsere kleinen Vorspeisen - von uns Parkhäppchen genannt, die Sie nach dem Tapas Prinzip selbst zusammen stellen können.

...vegetarisch

- gebratene Zucchinischeiben mit Fetakäse und Tomatendip 3,00 €
- Ziegenfrischkäse mit Birnenchutney 3,00 €
- gebackener mini Camembert mit Preiselbeeren 3,00 €

...mit Fisch und Meeresfrüchten

- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich 3,75 €
- gebratene Garnelen auf Avocadocreme 4,50 €

...mit Fleisch

- Mini Würzfleisch von der Pute mit Käse überbacken 3,50 €
- Schweinerücken rosé gebraten, mit Knoblauch, Olivenöl, Parmesan 3,50 €
- Parmaschinken mit Melone 3,75 €

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

- 1 mit Konservierungsstoffen
- 2 mit Phosphat
- 3 mit Farbstoff

- 4 mit Süßungsmitteln
- 5 mit Chininhaltig
- 6 mit Koffeinhaltig

Suppen, Salate und Vegetarisches

Suppen

Kürbiscremesuppe Curry-Kokos-Ingwer mit Hähnchenstreifen und Koriander	4,50 €
Tomatencremesuppe mit Krutoons und Basilikumpesto	3,90 €

Vegi

Ziegenkäse im Teigmantel gebacken, Zucchini-Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln	13,75 €
Breite Bandnudeln-Pappardelle mit Ratatouille, Ruccola und Parmesan. Dazu ein kleiner Salat	11,60 €

Salate

Kleiner gemischter Salat von Blattsalat und Beiwerk mit unserem Hausdressing	4,10 €
Großer gemischter Salat von Blattsalat und Beiwerk mit unserem Hausdressing	6,60 €

zusätzlich zu Ihrem Salat können Sie folgende Ergänzung bestellen:

Ziegenkäse im Filoteig gebacken	7,70 €
Hähnchenbrust	7,60 €
Paniertes Schweineschnitzel	7,00 €
Gebratene Entenbrust	8,00 €
Gebratenes Lachsfilet	9,90 €
Rumpsteak und Kräuterbutter	12,50 €

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

1	mit Konservierungsstoffen	4	mit Süßungsmitteln
2	mit Phosphat	5	mit Chininhaltig
3	mit Farbstoff	6	mit Koffeinhaltig

Fischgerichte

Gebratene Tranche vom Zander auf Blattspinat mit Salzkartoffeln und Mandelbutter	15,90 €
Red Snapper Filet mit Knoblauch-Buttersoße, Zucchini-Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln	16,90 €
Doradefilet auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln	14,90 €
Lachsfilet mit nussiger Kruste an Orangensoße mit Zucchini-Paprikagemüse und Pappardelle (breite Bandnudeln)	17,90 €
Fischteller Lachs, Dorade, Zander, Red Snapper auf Blattspinat mit Salzkartoffeln	23,60 €
Bereite Bandnudeln und Garnelen in Tomatensahne mit Knoblauch und kleinem Salatteller	18,50 €
Breite Bandnudeln mit Lachs-Spinat-Sahnesoße und kleinem Salatteller	17,90 €

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

1	mit Konservierungsstoffen	4	mit Süßungsmitteln
2	mit Phosphat	5	mit Chininhaltig
3	mit Farbstoff	6	mit Koffeinhaltig

Fleischgerichte

Kaninchenfilet und frische Pilze der Saison mit Thymiangnocchi und Möhrengemüse	16,90 €
Wildschweinbraten auf heimischer Jagd an Walnussklößen mit Rotkohl	15,50 €
In Rotwein geschmorte Bäckchen vom iberischen Durocschwein, Speckbohnen und Semmelknödel <small>(Das Iberische Duroc-Schwein ist eine Kreuzung des Iberischen Schweins mit dem roten Jersey-Schwein aus den USA)</small>	14,90 € 1
Barbarie Entenbrust, rosa gebraten, an Feigen-Portweinsöße, Kürbis-Kartoffelpüree und Rosenkohl	17,70 €
Hähnchen-Piccata Hähnchenbrust mit Parmesan-Semmelbrösel-Panade und Papardelle mit Tomatensoße	15,50 €
Rumpsteak vom Angusrind mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Bratkartoffeln oder mit Thymiangnocchi, Möhrengemüse und Ruccola	19,90 €
Lammsteaks aus der Hüfte auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln	17,50 €
Rückensteak vom Iberico Schwein gut marmoriert mit leichtem Ferrand, mit Knoblauch-Buttersöße, Zucchini-Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln	16,90 €

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

- 1 mit Konservierungsstoffen
- 2 mit Phosphat
- 3 mit Farbstoff

- 4 mit Süßungsmitteln
- 5 mit Chininhaltig
- 6 mit Koffeinhaltig

Dessert

Creme Brulée - Der Dessertklassiker mit Zuckerkruste	3,00 €
Mousse au Chocolate mit Frucht und Schlagsahne	4,50 €
Lavakuchen Kleines Schokoküchlein mit flüssigem Kern	3,50 €
Himbeer-Quark-Creme mit Schokostreusel	2,00 €

Eis und Eisbecher

Schwedenbecher Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne	5,90 €
Nussbecher Macadamia- und Walnusseis mit Nüssen und Schlagsahne	5,90 €
Herrenbecher Schoko- und Kaffeeis mit Amaretto und Schlagsahne	5,90 €
Sorbet Teller verschiedene Sorbet Sorten nach Angebot	5,90 €
Früchtebecher 3 Kugeln Fruchteis und Sorbet mit fruchtiger Soße, Schlagsahne und Garnitur	6,50 €

Premium Eis in den Geschmacksrichtungen:

- Schokolade
- Erdbeere
- Vanille
- Kaffee
- Macadamia Nuss
- Walnuss
- Kokos
- Pistazie

Sorbet:

- verschiedene Sorten, bitte fragen Sie nach

1 Kugel nach Wahl mit Schlagsahne und Garnitur	2,00 €
jede Weitere Kugel	1,50 €

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

1 mit Konservierungsstoffen	4 mit Süßungsmitteln
2 mit Phosphat	5 mit Chininhaltig
3 mit Farbstoff	6 mit Koffeinhaltig

Aperitif

Sandemann Sherry Dry oder Medium	0,05 l	3,50 €
Graham`s The Tawny Port 7-9 Jahre im Barrique gereift	0,05 l	6,50 €
Graham`s Six Grapes Reserve Port Blend aus 6 verschiedenen Rebsorten	0,05 l	4,50 €
Martini Vermouth Extra Dry, Bianco oder Rosso	0,05 l	3,50 €
Aperol Spritz Weinhaltiges Mixgetränk	0,20 l	4,50 €
Campari Orange	0,20 l	4,50 €
Hugo Weinhaltiges Mixgetränk mit Holunderblütensirup	0,20 l	4,50 €
Lillet vive Weinhaltiges Mixgetränk mit Lillet, Tonic, Gurke	0,20 l	4,50 €
Ramazotti Rosato Mio Aperitivo Rosato mit Prosecco und Eis	0,20 l	4,50 €
Wodka - Zitronensorbet Feine säuerliche Erfrischung aus russischem Wodka und 1 Kugel französischem Sorbet. Auch zwischen den Gängen zu empfehlen		4,50 €
Sekt Hausmarke Springmann´s Pinot Rosé Brut Stettener Heuchelberg Württemberger Pinot Rosé Sekt b.A. Schnauffer Schlossbergkellerei	0,10 l	3,90 €

Getränke

Bier

Bier vom Fass

Sternquell Pils	0,25 l	2,00 €
	0,40 l	3,20 €
Kapuziner Hefeweizen	0,50 l	3,90 €
	0,30 l	2,50 €

Flaschenbier

Sternquell Kellerbier	0,50 l	3,30 €
Sternquell Schwarzbier	0,50 l	3,30 €
Kapuziner Hefeweizen Dunkel	0,50 l	3,30 €
Kapuziner Hefeweizen Alkoholfrei	0,50 l	3,30 €
Jever Fun (alkoholfrei)	0,33 l	3,00 €

Bier – Mix

Sternquell Bierbrause alkoholfrei Flasche	0,50 l	3,30 €
Radler, Diesel	0,25 l	2,00 € 6
	0,40 l	3,20 €
Cola – Weizen	0,50 l	3,90 € 6
Bananen – Weizen	0,50 l	3,90 €

Erfrischungsgetränke

Bad Brambacher ...

Mineralwasser	0,25 l	2,20 €
still, medium, spritzig	0,75 l	4,70 €
Zitronenlimonade	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,50 €
Orangenlimonade	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,50 €
Cola	0,2 l	2,00 € 6
	0,4 l	3,50 €
Cola - Mix	0,2 l	2,00 € 6
	0,4 l	3,50 €
Apfelschorle	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,50 €

Goldberg

Bitter Lemon	0,2 l	2,20 € 5
Tonic Water	0,2 l	2,20 € 5
Ginger Ale	0,2 l	2,20 € 3
Soda Water	0,2 l	2,20 €

Säfte

Sachsenobst Fruchtsäfte

Apfel	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	4,20 €
Orange	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	4,20 €
Kirsche	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	4,20 €
Banane	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	4,20 €
Maracuja	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	4,20 €
Ananas	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	4,20 €

Heißgetränke

Nespresso - Schweizer Kaffeekult

Tasse Kaffee	2,20 €
Portion Kaffee	4,40 €
Espresso	2,20 €
Espresso Doppio	4,40 €
Ristretto - Halber Espresso	2,20 €
Espresso Coretto, mit Grappa	4,20 €
Latte Macchiato	3,40 €
Cappuccino	3,40 €
Milchkaffee	3,40 €
Heiße Schokolade	3,00 €

Messmer Tee Pyramidenbeutel

Darjeeling-Sikkim First Flush	3,00 €
Grüntee Long Ching	3,00 €
Kamillo	3,00 €
Cuveé aus Kamille, Orange, Minze und Lemmongras	
Nana Minze-Pfefferminze	3,00 €
Rooibos Vanille-Sahne	3,00 €
Hibiskus-Cranberry	3,00 €

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

1	mit Konservierungsstoffen
2	mit Phosphat
3	mit Farbstoff

4	mit Süßungsmitteln
5	mit Chininhaltig
6	mit Koffeinhaltig

Ausschankwein

Ausschankwein weiß-0,2l

Deutschland / Mosel / Weingut Lex-Ambré
Lex-Ambré Riesling trocken 4,60 €

QbA, feines fruchtiges Bukett, ausdrucksvoll, feine Säure
unser Tipp: zu Forelle blau, Krabbensalat oder Geflügel

Italien / Alto Adige / Weinkellerei Castelfeder
Weißburgunder Vigneti delle Dolomiti IGT 3,95 €

trocken, gelb-grüne Farbe, angenehmes, unaufdringliches
Bukett, als Aperitif, zu kalten und warmen Vorspeisen oder
Fischgerichten

Frankreich /Languedoc/ Cave du Lineran – Robert Skalli
Caves Lineran Chardonnay d`Oc 3,80 €

trocken, leuchtend goldgelbe Farbe, feiner Duft nach
exotischen Früchten wie Ananas und weißem Pfirsich,
Gut gekühlt ideal als Aperitif , zu Fisch, Meeresfrüchten,
hellem Fleisch, Geflügel und zu Pastagerichten

Deutschland /Rheinessen/ Weinhaus Flick
Literweise Glück 3,60 €

Müller-Thurgau halbtrocken, QbA,

blumiger Charakter, feine Säurestruktur, dezente Restsüße,
fruchtbetont, zu Fischgerichten, Spargel, hellem Fleisch
und einfach so

Deutschland /Rheinessen/ Weinhaus Flick
Bacchus 3,60 €

lieblich, QbA, Spiesheimer Osterberg
feinfruchtiger, süffiger, frischer Wein, sortentypisch,
gehaltvoll, zu leichten Speisen und Desserts

Ausschankwein Rosé-0,2l

Deutschland /Rheinessen/ Weinhaus Flick
Literweise Glück 4,10 €

Portugieser Weißherbst halbtrocken, QbA,

samtiger Weißherbst, mit frischem, fruchtigem Körper und
fruchtiger Aromatik, zu gehaltvollen und dezenten Speisen
wie Meeresfrüchte, Gemüse, Schweinebraten und milden
Käsesorten

Italien/Veneto/Cantina di Custoza
Bardolino Classico Chiaretto DOC „Val dei Molini“
0,25 l 5,50 € 0,75 l 15,50 €

leuchtendes Zartrosa, trocken; Corvina, Molinara,
Rondinella, feine Kirschnoten, Zitrusaromen & andelblüten,
Bestens zu Wurstwaren, Pizza und Käsehäppchen.

Ausschankwein Rot-0,2l

Deutschland/ Württemberg/ Schloßbergkellerei Schnauffer
Haberschlachter Heuchelberg 4,20 €

Trollinger mit Lemberger, halbtrocken, QbA,
saftig frisch wie der Trollinger, mit der aromatischen
Fülle des Lembergers
passend zu Braten- und Pfannengerichten

Italien / Veneto / Azienda Agricola Cavazza
Cabernet 3,90 €

IGT, trocken, feinwürziger, ausdrucksstarker Wein, schöne
Farbe, dezente Tannine, komplex mit Aromen von
Sauerkirschen und Brombeeren
zu Wurst, hellem Fleisch, Geschmortem und Gebratenem
sowie Käse

Italien / Alto Adige / Weinkellerei Castelfeder
Kalterersee Vernatsch DOC 4,50 €

, leichter, trockener Rotwein mit ausgeglichenem Körper,
mild und rund im Abgang,
bestens geeignet zu leichten Vorspeisen und Gerichten aus
hellem Fleisch sowie zu milden Käsesorten

Spanien / La Mancha
Tempranillo Barrique DdO 3,90 €

trocken, dunkles Brombeer-Rot, intensives Bouquet mit
würzigen Noten reifer Pflaumen, schwarzem Pfeffer und
einem Hauch Lakritz sowie Vanille, harmonisch, reif, rund
und füllig

passt ideal zu kräftigen Fleischgerichten, mediterranen
Speisen und Käse

Deutschland /Rheinessen/ Weinhaus Flick
Hügelland Cuvée 3,60 €

Portugieser, Spätburgunder, Dornfelder, QbA,
harmonisch, feine Restsüße, intensive Aromen
von Johannisbeere, Brombeere & Kirsche
zu deftigen Vesper als auch zu Lamm- und Wildgerichten

Flaschenwein

Flaschenwein Weiß-0,75 l

Deutschland / Sachsen / Weingut Hoflößnitz
Cuvée H - weiß 23,90 €

Deutscher Wein, trocken
im Bukett Nuancen von Quitte und Birne, am Gaumen
gesellt sich zu den gefälligen Fruchtaromen eine runde,
dezente Süße mit frisch-fruchtiger Säure im Abgang
harmoniert mit Fisch, Käse und Kalbfleisch

Deutschland / Baden / Weingut Zimmerlin
Grauer Burgunder 21,00 €

Kabinett, trocken, Eichstetter Herrenbuck, würzig, kräftig,
dicht und trotzdem elegant, Noten von Honigmelone, gut
eingebundene Säure
zu Wildgeflügel, gebratenem Fisch, Muscheln, kräftigem
Käse, Terrinen

Deutschland / Franken / Weingut Christine Pröstler
Gutswein Bacchus halbtrocken 21,00 €

100 % Bacchus, QbA, Frucht-Aromatik pur - von
Mandarine, Grapefruit bis hin zu Litschi - ein
Sommergenuss vom Feinsten!
zu scharfen Wok-Gerichten. Hähnchen süß-sauer, Antipasti

Deutschland / Mosel / Weingut Caspari-Kappel
„ Caspari“ Riesling trocken 23,20 €

Hochgewächs, feine Fruchtaromen von Pflirsich und Apfel,
rund, wunderbar milde Säure, besonders gut zu
Fischgerichten, Schalen und Krustentieren

Frankreich / Languedoc / Aimery Sieur D'Arques
Aimery Chardonnay 15,90 €

strohgelbe Farbe mit grünem Glanz, Aromen nach Akazie,
Banane und Grapefruit, kräftig im Geschmack mit voller
Frucht und vielen Facetten
passt zu vielen Gerichten

Spanien/ Navara / Bodegas Alconde
“Selección“ Sauvignon Blanc
16,70 €

trocken, frische, verführerische Aromen von
Stachelbeere, Zitrus schwarze Johannisbeere und einer
leicht grasigen Note, am Gaumen präsentiert er sich
geradlinig, mit knackiger Säure und verführerischer Frucht
frisch und gekühlt schmeckt er am besten zu Salaten oder
Geflügelgerichten

Flaschenwein Rot-0,75 l

Deutschland / Franken / Weingut Christine Pröstler
Rotwein Cuvée Fränk trocken 21,00 €

Domina & Regent & Schwarzriesling, QbA, intensive
Brombeer- & Kirscharomen, Mokka & zarte Tabaknuancen,
am Gaumen beerig, kräftig, rund und harmonisch
perfekt zu Pizza, Pasta, an Grillabenden, zu Schokolade
oder einfach so

Frankreich /Languedoc / Aimery Sieur D'Arques
Aimery Syrah 15,90 €

tiefes Purpurrot, feinwürzig, pfeffrig, nach roten Früchten,
kräftig, geschmeidig, gehaltvoll bei deutlicher Fruchtnote,
ausgewogen, langer Abgang
passt prima zu gegrilltem Lamm

Deutschland / Sachsen / Weingut Hoflößnitz
Cuvée H - rot 23,90 €

Deutscher Wein, trocken
elegant, kräftig rubinrot, Aromen von Schwarzkirschen und
Brombeeren sowie Erdbeere, vollmundiger, samtiger
Charakter
passt hervorragend zu Wild, Gegrilltem und würzigem Käse

Spanien/ Navara / Bodegas Alconde
“Colección“ Óptimo 21,90 €

semi-dulce / feinherb; Cabernet, Tempranillo und Merlot
Mit 15 monatiger Fassreife zeigt sich hier ein vollmundiger,
geschmeidiger, harmonischer Rotwein in Perfektion mit
vollen Cassisaromen, harmonischer Frucht und einer
ausgewogenen, dezente Holznote.
Passt bestens zu Tapas, dunklen Fleischgerichten oder auch
zu gegrillten Spezialitäten.

Argentinien/ Mendoza/ Bodega Cantena Zapata
Alamos Malbec 25,60 €

100 % Malbec, trocken, 6-9 Monate im Fass gereift, an der
Nase duftende Aromen dunkler Kirsche mit floralen Noten
und einem Hauch Toast, am Gaumen ist der Wein voll und
dicht mit ausgereiften Cassis- und Himbeernoten, ein
Hauch Schokolade und süßliche Holznoten finalisieren mit
seidigen Tanninen

Flaschenwein Rosé-0,75 l

Deutschland / Franken / Weingut Christine Pröstler
Gutswein Rotling halbtrocken
21,00 €

Domina & Müller-Thurgau, QbA, zarte Himbeer-, Erdbeer-
& Kirscharomen vereint mit Früchtedrops und Beerengelee,
freche und ansprechende Fruchtsüße, unkompliziert lecker!
zu Gegrilltem, Salaten, oder einfach so in geselliger Runde

Spirituosen & Mixgetränke

Spirituosen

Likör

Pfefferminzlikör, Kirsche, Eierlikör, Heidelbeerlikör,
Amaretto, Batida de Coco 2cl 1,50 €

Aquavit

Jubiläums Aquavit, Linie
Malteser Kreuz 2cl 2,00 €

Wodka und Tequila

Wodka diverse, Sierra Tequila 2cl 2,00 €

Kräuterlikör

Ramazzotti 4cl 3,50 €
Underberg, Gebirgskräuter 2cl 2,00 €

Weinbrand & Cognac

Chantre, Asbach Uralt 2cl 2,00 €
Hennessy 2cl 3,00 €

Obstler

Edle Obstbrände und Destillate der Familie Scheibel
Edles Fass Goldmarille 2 cl 4,50 €
Edles Fass Haselnuss 2 cl 4,80 €
Edles Fass Williams 2 cl 4,50 €
Finesse Gold Quitte 2 cl 3,00 €
Waldhimbeer-Geist 2 cl 3,00 €
Badischer Obstbrand 2 cl 2,00 €

Whisky

Connemara Peated Single Malt 2cl 2,80 €
Irish Whisky 12 Y
Ardmore Traditional Cask 2 cl 2,50 €
Highland Single Malt ...
Laphroaig 2 cl 3,00 €
Islay Single Malt 10 Y
Highland Park 2 cl 4,20 €
Single Malt Scotch Whisky 12 Y
Glenrothes Select Reserve 2 cl 4,20 €
Speyside Single Malt ...
The Macallan Amber 2 cl 4,50 €
Highland Single Malt ...
Weitere Whisky auf Anfrage

Grappa

Mazzetti Grappa Collezione
Grappa di Moscato 2cl 2,00 €
Grappa di Arnais 2 cl 2,00 €
Grappa di Barolo invecchiata 2 cl 2,50 €
Grappa di Barolo „Decanter“ 2 cl 5,00 €
„Segni“ Grappa Tradizionale Invecchiata in Legni pregiati 2 cl 5,00 €

Longdrinks

Gin Tonic - Bombay Saphir / Goldberg Tonic 6,50 €
Wodka Lemon 5,00 €
Wodka Orange 5,00 €
Wodka Energy 5,00 €
Wodka Cola 5,00 €
Cuba Libre mit Havanna Club Gold 5,00 €
Jacky Cola 5,00 €

Cocktails

Pina Colada 5,00 €
Sex on the Beach 6,50 €
Mai Tai 6,50 €
Swimming Pool 6,50 €
Virgin Colada (alkoholfreie Variante) 5,50 €
Früchte Mix 5,00 €
Maracujá, Kirsche, Orange,
Apfel, Sahne