

UNTER DEN LINDEN



EINSTEIN

Fundstücke

Es fing an wie üblich, auf der Damentoilette des Lassimo-Hotels. Sasha tupfte gerade vor dem Spiegel ihren gelben Lidschatten nach, als sie neben dem Waschbecken auf dem Boden eine Tasche bemerkte, sicher die der Frau, deren Pinkeln sie durch die massive Tür der Kabine vage hören konnte. Oben in der Tasche steckte, gerade noch erkennbar, eine Briefftasche aus verblasstem grünen Leder. Im Rückblick war es für Sasha sonnenklar, dass das blinde Vertrauen der Frau sie provoziert haben musste: *Wir leben in einer Stadt, wo die Leute dir die Haare vom Kopf stehlen, wenn du ihnen auch nur die geringste Gelegenheit gibst, und du lässt deinen Kram in aller Öffentlichkeit herumliegen und glaubst, dass er bei deiner Rückkehr noch auf dich wartet?*

Dieses Verhalten löste in ihr den Drang aus, der Frau eine Lehre zu erteilen. Aber dieser Wunsch war nur ein Vorwand, hinter dem sich das Gefühl verbarg, das Sasha dabei immer überkam: diese pralle, zarte Briefftasche, die sich ihrer Hand darbot - es wäre zu langweilig, zu alltäglich, sie einfach liegen zu lassen, statt den Moment beim Schopf zu packen, die Herausforderung anzunehmen, den Sprung zu machen, den Wurf zu wagen, alle Vorsicht in den Wind zu schlagen, gefährlich zu leben ("Schon verstanden", sagte Coz, ihr Therapeut) und sich das Scheißteil endlich zu schnappen.

"Sie meinen, sie zu stehlen."

Jennifer Egan: „Der größere Teil der Welt“

Erschienen im Verlag Schöffling & Co

Ausgesucht von Claudius Seidl

KAFFEE Coffee

Espresso	3,20
Kleiner Brauner, Noisette	3,20
Espresso Macchiato	3,50
Doppelter Espresso	4,20
Großer Brauner	4,60
Mélange / Cappuccino	4,60
Caffè Latte	5,20
Caffè Marocchino	3,50
Caffè Genovese	4,60
Café au lait	6,90

Kaffee und Milch getrennt im Kännchen

We serve coffee and milk separately

Verlängerter / Americano	3,50
Einspänner	4,60

Verlängerter mit Schlag im Glas

Coffee with whipped cream

Fiaker	7,50
---------------	-------------

Verlängerter mit Schlag und Obstbrand

Coffee with whipped cream and schnapps

Caffè Aktiv	7,20
--------------------	-------------

Verlängerter mit 2cl Spirituose Ihrer Wahl

Add 2cl of your preferred spirit to your coffee

Schokolade mit Sahne	5,20
-----------------------------	-------------

Hot chocolate with whipped cream

Schokolade aktiv	8,20
-------------------------	-------------

mit 2cl Spirituose Ihrer Wahl

add 2cl of your preferred spirit

HEISSE SPEZIALITÄTEN

Hot specials

Glühwein	Glas 0,2l	6,50
-----------------	-----------	-------------

Mulled wine

Grog mit Assam Tee und 4 cl Meyer's Rum	Glas 0,2l	8,00
--	-----------	-------------

Grog with Assam tea and 4 cl Meyer's rum

TEE IM KÄNNCHEN Tea

Darjeeling F.T.G.F.O.P. (First Flush)	5,50
Assam G.F.B.O.P. Margherita	4,90
Ostfriesischer Sonntagstee	4,90
mit Bourbon-Vanille with Bourbon vanilla	
Ceylon	4,90
Earl Grey	4,90
English Breakfast Tea	4,90
Grüner Tee - Japan Sencha	5,50
Marokkanische Nana-Minze	4,90
Thé Maroccaïne	4,90
Schwarzer Tee mit frischer Minze	
black tea with fresh mint leaves	
Roibosch	4,90
Jasmin Tee	4,90
Früchtetea	4,90
Verveine	4,90
Kamille	4,90
Frischer Ingwer und Limette	5,50
Frische Minze	5,50
Darjeeling F.T.G.F.O.P.	4,90

teeinfrei | decaf

AFTERNOON TEA

Auswahl von Sandwiches, mini Apfelstrudel, Sacherwürfel und Petit Fours. Dazu Tee Ihrer Wahl à discretion. Selection of sandwiches, mini apple strudle and petit fours. Served with tea of your choice.

Pro Person | per person **15,00**

inkl. ein Glas Champagner **25,00**

FRÜHSTÜCK Breakfast

mit Brotkorb und Butter | with a selection of bread and butter

Pariser Frühstück **6,00**

Croissant, Madeleine, Baguette, Marmelade
Croissant, baguette, Madeleine, jam

Wiener Frühstück **7,00**

2 Eier im Glas mit Schnittlauch,
Marillenmarmelade
2 boiled eggs with chives served in a glass,
Austrian apricot jam

New Yorker Frühstück **7,00**

Sesam Bagel mit gebeiztem Lachs, Tomaten,
Eisbergsalat, Frischkäse und Meerrettich
Sesame bagel, graved salmon, tomatoes,
Philly and horseradish

Sylter Frühstück **15,00**

Marinierte Shrimps, gebeizter Lachs mit
Meerrettich, geräucherter Heilbutt
Marinated shrimp, graved salmon with
horseradish, smoked halibut

Triestiner Frühstück **13,50**

Parmaschinken, Salami,
Bresaola, Bel Paese, Fontina
Parma ham, salami, bresaola,
Bel Paese, Fontina

Schweizer Frühstück **13,50**

Emmentaler, Kräuterfrischkäse,
Brie, Büffelmozzarella, Fontina, Rohkost
Emmental, cream cheese with herbs, Brie, buffalo
Mozzarella, Fontina, vegetable sticks

Vegetarisches Frühstück **11,50**

Avocadomousse, halbgetrocknete Tomaten, Roh-
kost, Ziegenquark, Ricotta mit Beeren
und Ahornsirup Avocado mousse, sundries
tomatoes, vegetable sticks, ricotta with berries
and maple syrup

Einstein Sonntagsfrühstück

Auf der Etage: Große Auswahl an Fleisch- und
Käsespezialitäten, gebeizter Lachs, gekochtes
Ei, Naturjoghurt mit frischem Obst, Beeren und
Ahornsirup, Croissant und Brötchen, Marmelade
und Honig Grand selection of cold cuts and
cheeses, graved salmon, yoghurt with fresh fruit,
berries and maple syrup, croissant and bread, jam
and honey

1 Person | 1 Person **16,00**

2 Personen | 2 Persons **29,00**

Frühstück Mo-Fr 7:00 - 12:00 | Sa-So 8:00 - 17:00

Breakfast Mo-Fr 7am - 12am | Sa-Su 8am - 5pm

WEITERE EMPFEHLUNGEN

Further Recommendations

2 Spiegeleier auf Toast 2 eggs sunny side up on toast	6,00	Avocado mit Hüttenkäse & Gemüsesticks Avocado, cottage cheese & vegetable sticks	6,50
2 Eier mit Speck Bacon and 2 eggs	7,50	FrISCHE Früchte Portion of fresh fruits	9,50
2 Eier mit Schinken Ham and 2 eggs	7,50	Birchermüsli mit frischen Früchten Bircher muesli with fresh fruits	8,50
2 Eier im Glas mit Schnittlauch 2 boiled eggs with chives served in a glass	5,50	Joghurt oder Quark mit frischen Früchten Yoghurt with fresh fruits	8,00
Gekochtes Ei Boiled egg	2,00	Portion Naturjoghurt Yoghurt	3,50
Rührei Natur oder mit Kräutern Scrambled eggs plain or with fresh herbs	6,50	Portion Magerquark Curd cheese	3,50
Rührei mit frischem Lachs Tomaten, Spinat, Zwiebeln Scrambled eggs with fresh salmon tomatoes, spinach and onions	9,50	Croissant Croissant	2,50
Omelette Omlette Feta, Spinat, Zwiebeln und Kirschtomaten Feta cheese, spinach, onions and cherry tomatoes	9,50	Mandelcroissant Almond croissant	3,40
Bauernfrühstück Frittata mit Kartoffeln, Speck und Zwiebeln with potatoes, bacon and onions	9,50	Pain au chocolat Pain au chocolat	3,00
Eggs Benedict Eggs Benedict	10,50	Portion Butter oder Margarine Extra butter or margarine	1,00
		Portion Marmelade, Honig, Ahornsirup Extra jam, honey or maple syrup	1,50
		Portion Nutella Nutella	1,50

HAUSGEMACHTE KUCHEN & TORTEN

Homemade Cakes

Käsekuchen	4,50
German cheese cake	
Mohnkuchen	4,50
poppy seed cake	
Obsttartes	4,50
Fruit tarts	
Sachertorte	5,50
Viennese chocolate cake	
Portion Schlagsahne	1,50
Whipped cream	
Einstein Apfelstrudel	8,00
mit Vanille-Sauce, Vanille-Eis oder Sahne	
Apple strudle "Einstein" – choose vanilla sauce, vanilla ice cream or whipped cream	

EIS Ice Cream

Milcheis | Ice Cream

Bio Vanille, kandierte Walnuss, Schokolade, Karamell-Fleur de Sel
vanilla, candied walnut, chocolate, caramel fleur de sel

Sorbet | Sorbet

Zitrone, Erdbeere

lemon, strawberry

pro Kugel per scoop	1,80
mit Sahne with whipped cream	1,50
mit frischen Früchten with fresh fruits	5,00

Caffè Vaniglia / Affogato **6,50**

Doppelter Espresso mit Vanille-Eis

Double Espresso with vanilla ice cream

Eiskaffee | Ice Coffee **6,50**

Vanilleeis, Sahne

Vanilla ice, whipped cream

Eisschokolade | Iced chocolate **6,50**

Vanilleeis, Sahne

Vanilla ice, whipped cream

ÖSTERREICHISCHE SPEZIALITÄTEN

mit Natursauerteigbrot auf dem Holzbrett

Austrian specialties

with natural sour dough bread served on a wooden board

Auswahl von Alpenkäse	16,00
mit Liptauer und eingelegtem Rettich	
Selection of Alpine cheese	
with Austrian cream cheese and pickled radish	
Auswahl von Alpenschinken	16,00
Mocetta, Bauchspeck, Alpenschinken, Rindwurz	
mit Liptauer und eingelegtem Rettich	
Selection of Austrian cold cuts	
with Austrian cream cheese and pickled radish	
Auswahl von Alpenschinken und Alpenkäse	18,00
mit Liptauer und eingelegtem Rettich	
Selection of Alpine cold cuts and cheese	
with Austrian cream cheese and pickled radish	
Käsekrainer Cheesekrainer	7,50
mit grünen eingelegten Peperoni, Kren, Senf und Semmel	
with green pickled peppers, horseradish, mustard and bun	

BROTZEIT Sandwich

mit Natursauerteigbrot getoastet
with toasted natural sourdough bread

Liptauer Austrian cream cheese	6,50
Frischkäse mit frischem Schnittlauch	
cream cheese with chives	
Avocado Avocado	6,50
mit marinierten Ofentomaten	
with marinated oven tomatoes	
Alpenschinken Alpine ham	7,50
mit frischem Kren und eingelegtem Rettich	
with fresh horseradish and pickled radish	
Lachstatar Salmon tartare	8,50
von geräuchertem und mariniertem Lachs	
smoked and marinated salmon	
Classic Club Sandwich Classic Club Sandwich	12,00
Putenbrust, gebratener Speck, Tomaten,	
Eisbergsalat und Mayonnaise	
Turkey, bacon, tomatoes, iceberg lettuce and mayonnaise	
mit Pommes frites	3,50
add french fries	
mit kleinem Salat	4,50
add green side salad	

GETRÄNKE Drinks

Rheinsberger Preussenquelle	Fl. 0,275l	3,30
Still & medium	Fl. 0,75l	6,20
San Souci	Fl. 0,75l	7,00
Sprudelnd sparkling water		
Hausgemachter Eistee	Glas 0,3l	3,60
Homemade ice tea		
Naturtrüber Apfelsaft	Glas 0,3l	3,50
Organic apple juice		
Rhabarbersaft	Glas 0,3l	4,00
Rhubarb juice		
Schorle	Glas 0,3l	3,50
Van Nahmen Säfte	Fl. 0,25l	6,50
Williams Birnensaft pear		
Dornfelder Traubensaft grape		
Weisser Pfirsichsaft peach		
Frisch gepresster Orangensaft	Glas 0,15l	4,00
freshly squeezed orange juice	Glas 0,3l	7,50
Soda Citron	Glas 0,3l	3,50
mit frischer Zitrone		
with fresh lemon		
Coca Cola/ light/ zero	Fl. 0,2l	3,50
Orangina	Fl. 0,25l	3,50
Schweppes Tonic Water	Fl. 0,2l	3,50
Schweppes Ginger Ale	Fl. 0,2l	3,50
Schweppes Bitter Lemon	Fl. 0,2l	3,50

BIER Beer

König Pilsener vom Fass	0,3l	4,00
Fass draft		
Diebels Alt	Fl. 0,3l	4,00
Alt Bier Dark beer		
Unertl	Fl. 0,5l	
Hefeweizen		5,50
Hefeweizen Dinkel spelt		5,50
Hefeweizen Alkoholfrei non-alcoholic		5,50
Jever alkoholfrei	Fl. 0,3l	4,00
Pilsner non-alcoholic		
Radler	Fass 0,3l	4,00
Shandy		

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNG

We recommend

Negroni

Hendrick's Gin, Antica Formula, Campari

9,00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

We recommend

2015 Spätburgunder Baßgeige

Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl

Flasche 48,00

bottle 0,75l

VORSPEISEN Starters

Erdäpfel-Lauch Samtsuppe mit Belper Knolle **11,00**
Potato-leek cream soup with Belper tuber

Rindsuppe mit Frittaten **7,50**
Beef consommé with thinly cut pancakes

Hühner Suppentopf mit hausgemachten Eiersuppenudeln **13,00**
Pot of chicken soup with homemade noodles
Suppe mit Sinn es wird eine Spende von 1,00 € für die Berliner Tafel überwiesen

Marinierter Tafelspitz mit Käferbohnen und Kürbiskernöl **14,00**
Marinated beef salad with beet beans and pumpkin seed oil

Hausgebeitzter Lachs mit Rahmgurken, roter Linsenmarinade und Meerrettich **16,00**
Pickled salmon with cream cucumbers, red lentils marinade and horseradish

Marinierter Spitzkraut mit knusprigem pikanten Hendl **15,00**
Marinated cabbage with crispy spicy chicken

Kopfsalatherzen mit Blauschimmel-Dressing und gedünsteter Birne. **13,00**
Lettuce hearts with blue cheese dressing and braised pear

Roastbeef mit Sauce Remoulade. **16,00**
Roastbeef with sauce remoulade
mit Braterdäpfeln / add roasted potatoes **3,50**

Hausgemachter Leberkäse vom Fleischer Urban aus Salzburg mit Kartoffelsalat **9,50**
Homemade meatloaf from Salzburg's butcher Urban with potato salad

HAUPTGÄNGE Main Courses

Wiener Salonbeuschel mit Serviettenknödel	18,00
Viennese offal specialty with dumplings	
Crème Spinat de Luxe mit Spiegelei und Erdäpfelpüree	16,00
Creamed spinach de Luxe with fried eggs and mashed potatoes	
Wiener Backhendl mit Erdäpfelsalat	21,00
Traditional fried chicken with potato salad	
Wiener Saftgulasch mit Serviettenknödeln	19,00
Goulache Vienne Style with dumplings	
Tafelspitz mit Apfelkren , Schnittlauchsauce und Braterdäpfeln	22,00
Tafelspitz with apple-horseradish , chive sauce and fried potatoes	
Wiener Schnitzel Wiener Schnitzel	25,00
Kleines Wiener Schnitzel Small Wiener Schnitzel	19,00
Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Gurkensalat / parsley potatoes, cranberries and cucumber salad	
Eintopf von roten und weißen Rüben mit Buchweizenknödel und Spinat	19,00
Stew of red and white turnips with buckwheat dumplings and spinach	
Geschnetzelte Tiroler Kalbsleber mit Speck und frischem Majoran	24,00
Sliced Tyrolean veal liver with bacon and fresh majoran	
Winter-Kabeljau mit Safran-Pfahlmuschel-Sauce und Lauchgemüse	25,00
Cod with saffron mussel sauce and leeks	

DESSERT Dessert

Einstein Apfelstrudel mit Vanillesauce	8,00
Homemade apple strudel with vanilla sauce	
Zarte Orangen Palatschinken mit Tonkabohnen Sauce	9,50
Orange Palatschinken with tonka bean sauce (Austrian crêpe)	
Topfenknödel mit Holler-Zwetschgenragout	9,00
Cured cheese dumplings with elderberry and plum sauce	
Topfensouffle mit Preiselbeeroberst	9,00
Cured cheese soufflé with cranberry cream	
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	9,50
Kaiserschmarrn with plum compote	16,00
	2 Personen / for two
Auswahl von Alpenkäse mit Liptauer und eingelegtem Rettich	16,00
Selection of Alpine cheese with Austrian cream cheese and pickled radish	

APERITIF UND COCKTAILS

Aperol Spritz 8,00

Aperol, Riesling Sekt, Orange

Bellini 9,00

Pfirsich, Winzersekt

Mimosa 9,00

Frischer Orangensaft, Winzersekt

Bloody Mary 10,00

Wodka, Tomatensaft, Pfeffer, Worcestershire,
Sellerie

Americano 9,00

Campari, Antica Formula, Soda

Sbagliato 11,00

Campari, Antica Formula, Winzersekt

Gin Martini 10,00

London Dry Gin, Noilly Prat, Olive

Espresso Martini 10,00

Wodka, Espresso, Kaffeelikör, Irish Cream

Moscow Mule 9,00

Wodka, Limette, Ginger Beer

Mojito 10,00

Weißer Rum, Limette, Zucker, Minze, Soda

Caipirinha 10,00

Cachaca, Limette, Zucker

Shirley's New Temple (alkoholfrei) 6,00

Frische Minze, frischer Orangensaft, Zitrone, Soda

Cucumber Coool (alkoholfrei) 6,00

Gurke, Apfel, Ingwer, Zitrone, Zucker, Soda

OFFENE WEINE 0,1l IM GLAS

2016 Grüner Veltliner „Am Berg“ 5,00

Bernard Ott, Feuersbrunn, Wagram

2015 Riesling Schieferterrassen 7,00

Heymann-Löwenstein, Mosel

2016 Weißburgunder 4,50

Judith Beck, Burgenland

2016 Rosé Clarette 5,50

Knipser, Pfalz

2016 Blaufränkisch 5,00

Reinhold Krutzler, Burgenland

2016 Spätburgunder trocken 6,50

Meyer-Näkel, Ahr

2015 Côte du Rhône 5,00

Château St. Cosme, Rhône

2013 Beereauslese Cuvée 0,05l IM GLAS 7,00

Kracher, Burgenland

CHAMPAGNER 0,1l IM GLAS

Altenkirch Riesling brut, Winzersekt 6,50

Cordon Bleu Brut, De Venoge 12,00

CHAMPAGNER FLASCHEN

Altenkirch Riesling brut 36,00

Cordon Bleu Brut, De Venoge 75,00

Jacquesson 740 100,00

Ruinart Rosé 120,00

Krug Grande Cuvée 225,00

WEISSWEINE

ÖSTERREICH

2016 Weißburgunder	30,00
Weingut Judith Beck, Burgenland	
2017 Gelber Muskateller	42,00
Weingut Neumeister, Steiermark	
2016 Hausmarke "Super Naturel"	45,00
Weingut Moric, Großhöflein, Burgenland	
2014 Chardonnay Leithaberg DAC	45,00
Weingut Gernot Heinrich, Neusiedlersee	
2016 Ried STEINSETZ Grüner Veltliner	48,00
Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal	
2016 Grüner Veltliner Federspiel	48,00
Weingut Emmerich Knoll, Wachau	
2016 Sauvignon Blanc Steirische Klassik	48,00
Weingut Albert Neumeister, Südsteiermark	
2015 AXPOINT Grüner Veltliner Smaragd	95,00
Weingut Hirtzberger, Wachau	
2013 Chardonnay Gloria	115,00
Weingut Kollwentz, Neusiedlersee-Hügelland	

DEUTSCHLAND

2016 DÖNNHOFF Weißburgunder	38,00
Weingut Hermann Dönnhoff, Nahe	
2016 Grauburgunder	48,00
Weingut Knipser, Pfalz	
2016 Weißburgunder Pulverbuck	48,00
Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl	
2015 Riesling Schieferterrassen	48,00
Weingut Heymann-Löwenstein, Mosel	
2015 Riesling "Terra Montosa"	58,00
Weingut Georg Breuer, Rheingau	
2014 Riesling Aulerde GG	85,00
Weingut Philipp Wittmann, Rheinhessen	

FRANKREICH

2016 Sancerre	42,00
Gérard Boulay, Loire	
2014 Bourgogne Chardonnay	45,00
Bachelet-Monnot, Burgund	
2014 Chassagne Montrachet	95,00
Bernard Moreau, Burgund	

ROTWEINE

ÖSTERREICH

2016 Blaufränkisch	32,00
Weingut Reinhold Krutzler, Südburgenland	
2015 Blauer Zweigelt	35,00
Weingut Gernot Heinrich, Neusiedlersee	
2015 Blaufränkisch	42,00
Weingut Moric, Großhöflein, Burgenland	
2015 Heideboden (Zweigelt/Blaufr.St.Laurent)	45,00
Weingut Judith Beck, Neusiedlersee	
2008 Sankt Laurent- Schafleiten	60,00
Weingut Judith Beck, Neusiedlersee	
2014 Blaufränkisch Leithaberg DAC BIO	65,00
Weingut Heinrich, Burgenland	
2014 Moric Reserve Blaufränkisch	78,00
Weingut Moric, Großhöflein, Burgenland	
2014 Eichkogel (Blaufränkisch/Zweigelt)	78,00
Weingut Kollwentz, Burgenland	
2014 Schwarz ROT (Zweigelt)	115,00
Weingut Johann Schwarz, Burgenland	

DEUTSCHLAND

2016 Spätburgunder trocken	45,00
Weingut Meyer-Näkel, Ahr	
2013 Frühburgunder Pauline	45,00
Weingut Manz, Rheinhessen	
2015 Spätburgunder trocken	48,00
Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl	
2013 Spätburgunder Kalkmergel	60,00
Weingut Gebrüder Knipser, Pfalz	
2015 Spätburgunder Blauschiefer	62,00
Weingut Meyer-Näkel, Ahr	
2014 Holy Moly (Syrah) trocken	80,00
Weingut Markus Schneider, Pfalz	
2009 Cuvée X (Cabernet S./Merlot/Cabernet F.)	115,00
Weingut Gebrüder Knipser, Pfalz	

FRANKREICH

2015 Côte du Rhône	35,00
Château St. Cosme, Rhône	
2015 Bourgogne Pinot Noir	45,00
Bernard Moreau, Burgund	
2012 Chambolle-Musigny	100,00
Domaine Arlaud, Burgund	

SPIRITUOSEN

GIN

Bombay Sapphire 40%	4cl	9,00
Hendrick's Gin 44%	4cl	10,00
Monkey 47 Dry Gin 47%	4cl	12,00
Tanqueray London Dry Gin 47,3%	4cl	8,00

WODKA

Grey Goose Vodka 40%	4cl	10,00
Stolichnaya 40%	4cl	6,50
Wybrowa 40%	4cl	7,00

WHISKYS

Chivas Regal 12 years 40%	4cl	7,00
Jameson 40%	4cl	7,00
Mortlach 1996, Single Malt 46%	4cl	17,00
Oban 14 years 43%	4cl	13,00
Lagavulin 16 years 43%	4cl	14,00
Hibiki Japanese Harmony 43%	4cl	17,00

RUM

Havana Club 7 years 40%	4cl	9,00
Ron Zacapa Centenario 23 40%	4cl	12,00
Meyer's Rum 40%	4cl	7,00

COGNAC

Hennessy Fine 40%	4cl	9,00
Hennessy "XO" 40%	4cl	24,00
Cognac "XO" Daniel Bouju 40%	4cl	18,00

ARMAGNAC

Baron de Cognac VSOP 40%	4cl	9,00
---------------------------------	-----	-------------

GRAPPA

Grappa Nonino Friulana 43%	4cl	8,00
Grappa Nonino Vuisinar 43%	4cl	8,00
Grappa di Amarone Capitel M. Olmi 45%	4cl	9,00

OBSTBRÄNDE

Marquis de Saint-Loup Réserve 40%	4cl	10,00
Williams-Christ-Birne, Dirker 45%	4cl	12,00
Feldzweitschgenwasser, Dirker 40%	4cl	10,00
Haselnussgeist, Dirker 40%	4cl	12,00
Waldhimbeergeist, Dirker 40%	4cl	12,00
Marillenbrand, Hans Reisetbauer 42%	4cl	18,00
Quitte, Hans Reisetbauer 41,5%	4cl	22,00
Vogelbeere, Hans Reisetbauer 41,5%	4cl	28,00

TEQUILA

Tequila Gran Dovejo blanco 40%	4cl	10,00
---------------------------------------	-----	--------------

VERMOUTH

Carpano Antica Formula 16,5%	4cl	6,00
Martini Bianco 14,4%	4cl	5,00
Noilly Prat 18%	4cl	5,00

LIKÖR

Amaretto Disaronno Original 28%	4cl	6,00
Bailey's Original 17%	4cl	6,00
Cointreau 40%	4cl	6,00
Grand Marnier Cordon Rouge 40%	4cl	6,00
Sambuca	4cl	6,00

PORT - SHERRY

10 Years Old Tawny Port 20%	5cl	7,00
2004 Vintage Port, Warre's 20%	5cl	9,00
Fino dry, Gutierrez Colosia 15%	5cl	6,00
Pedro Ximenez, Gutierrez Colosia 15%	5cl	7,00

DIGESTIF

Averna Amaro Siciliano 29%	4cl	6,00
Fernet Branca 39%	4cl	6,00
Ramazotti 30%	4cl	5,00
Pernod 40%	4cl	5,00
Campari Bitter 25%	4cl	6,00

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

Bitte beachten sie das unsere Speisen Allergene und Zusatzstoffe enthalten können. Für weitere Informationen kontaktieren sie bitte unser Service Team.

Please be informed that our dishes may contain allergen and preservatives. For further information please contact the service team.