

## VORSPEISEN

- |   |               |  |               |
|---|---------------|--|---------------|
| <b>4 Graved Lachs</b><br>mit Senf-Dillsauce<br>und Weißbrot   | <b>9,50 €</b> | <b>7 Scampi „Provencales“</b><br>in Knoblauchsauce,<br>dazu Weißbrot <sup>A,B,G</sup>  | <b>9,50 €</b> |
| <b>5 Bruschetta „Classico“</b><br>geröstetes Brot, mit frischen Tomaten, <sup>A,D</sup><br>Zwiebeln, Kräutern und Olivenöl, | <b>5,50 €</b> | <b>8 Gefüllte Champignons</b><br>frische Champignonköpfe, gefüllt mit<br>Tomaten, <sup>G</sup> Zwiebeln und mit Schafskäse<br>überbacken | <b>8,50 €</b> |
| <b>6 Weinbergschnecken</b><br>6 Stück in heißer Knoblauchsauce <sup>A,G,R</sup><br>und Weißbrot                             | <b>8,50 €</b> | <b>9 Mediterran Teller</b><br>mit Schinken, Schafskäse,<br>eingelegeten Oliven und feinem Peperoni                                       | <b>9,50 €</b> |

## SUPPEN

- |   |               |  |               |
|---|---------------|--|---------------|
| <b>12 Creme von frischen Tomaten</b><br>mit Sahnehaube <sup>G</sup> | <b>3,50 €</b> | <b>15 Französische Zwiebelsuppe</b><br>mit Käse überbacken <sup>7,8,11,G</sup> | <b>4,50 €</b> |
| <b>13 Gulaschsuppe</b><br>hausgemacht                               | <b>4,00 €</b> | <b>16 Rinderkraftbrühe</b><br>mit hausgemachten Nudeln <sup>A</sup>            | <b>3,50 €</b> |

## SALATE UND SALATGERICHTE

- |   |               |  |                |
|---|---------------|--|----------------|
| <b>18 Kleiner Salat</b><br>gemischter Salat <sup>M</sup>  | <b>3,50 €</b> | <b>23 Salatteller „Americano“</b><br>mit Hähnchenbruststreifen                                     | <b>10,50 €</b> |
| <b>20 Salat „Nicoise“<sup>4,A,C,D,G,M</sup></b><br>mit Thunfisch, Ei, Oliven und Brot           | <b>9,50 €</b> | <b>24 Salatteller „Florida“</b><br>mit Putenbruststreifen und <sup>M</sup><br>frischen Südfrüchten | <b>10,50 €</b> |
| <b>22 Schafskäse Salat</b><br>gemischter Salat mit Schafskäse <sup>G,M</sup><br>und Vinaigrette | <b>9,50 €</b> |  |                |

## DIVERSE

- |   |                |  |                |
|---|----------------|--|----------------|
| <b>25 Tagliatelle</b><br>mit Broccoli und Schinken, dazu<br>Rahmsauce <sup>7,8,1,A,B,G</sup> , mit Käse überbacken                                | <b>10,50 €</b> | <b>28 Nudeln „Aglio Olio“</b><br>Spaghetti mit gebratenen<br>Knoblauch-Garnelen <sup>A,B</sup>                                       | <b>10,50 €</b> |
| <b>26 Bandnudeln</b><br>mit Broccoli, Schinken und Sahnesauce <sup>7,8,11,A,G</sup>   | <b>9,50 €</b>  | <b>29 Gemüseplatte „Vegetarisch“</b><br>Gartengemüse aller Art, dazu<br>Champignonköpfe, <sup>G</sup> Baked potato<br>und Sour Cream | <b>14,50 €</b> |
| <b>27 Spanische Gemüsepfanne</b><br>mediterranes Gemüse in der Pfanne<br>gebraten, <sup>G</sup> dazu Wedges, Sour Cream<br>und Putenbruststreifen | <b>14,90 €</b> | <b>827 Spanische Gemüsepfanne<br/>„Vegetarisch“</b><br>Schmorgemüse in der Pfanne gebraten,<br>dazu Wedges und Sour Cream            | <b>12,90 €</b> |

## FISCH AUS ALLER WELT

- |  |                |   |                |
|--|----------------|---|----------------|
| <b>51 Tintenfisch vom Grill<br/>„Calamari“</b><br>mit Knoblauchöl gegrillt <sup>A,R,G,M</sup><br>dazu Spinatkartoffeln und Salat | <b>15,50 €</b> | <b>411 Schollenfilet „Mediterran“</b><br>auf Blattspinat, mit Lachsstreifen,<br>dazu Salzkartoffeln und Salat | <b>15,50 €</b> |
| <b>52 Hummerkrabben „Gambas“</b><br>mit Butterreis und Salat   | <b>19,50 €</b> | <b>412 Zanderfilet</b><br>Natur gegrillt, auf Schmorgemüse, <sup>7,8,D,G,M</sup><br>Salzkartoffeln und Salat  | <b>16,50 €</b> |
| <b>54 Kanadisches Lachsfilet</b><br>vom Grill, mit Knoblauch-Olivenöl, <sup>A,R,G,M</sup><br>Salzkartoffeln und Salat            | <b>16,50 €</b> |   |                |

## ARGENTINISCHE PREMIUM BLACK RANCH STEAKS

- |   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| <b>Round „Hüftsteak“</b>                            |  | <b>Rib-Eye-Steak</b>                                  |  |
| <b>830</b> small cut ca. 150 g <b>14,50 €</b>       |  | <b>36</b> regular cut ca. 250 g <b>20,50 €</b>        |  |
| <b>30</b> regular cut ca. 200 g <b>16,50 €</b>      |  | <b>37</b> High Chaparral cut ca. 350 g <b>24,50 €</b> |  |
| <b>31</b> Ranger cut ca. 300 g <b>19,50 €</b>       |  | <b>38</b> Clint Eastwood cut ca. 500 g <b>29,50 €</b> |  |
| <b>N.Y. Strip Loin „Rumpsteak“</b>                  |  | <b>Flankensteak „Nebraska USA“</b>                    |  |
| <b>32</b> regular cut ca. 200 g <b>21,50 €</b>      |  | <b>39</b> regular cut ca. 200 g <b>21,50 €</b>        |  |
| <b>33</b> Cowboy cut ca. 300 g <b>26,50 €</b>       |  | <b>40</b> Ringo cut ca. 300 g <b>25,50 €</b>          |  |
| <b>Tenderloin „Filetsteak“</b>                      |  | <b>Porterhousesteak „T-Bone“</b>                      |  |
| <b>834</b> small cut ca. 150 g <b>18,50 €</b>       |  | <b>41</b> John Wayne cut ca. 500 g <b>29,50 €</b>     |  |
| <b>34</b> regular cut ca. 200 g <b>24,50 €</b>      |  | <b>42 Putensteak</b> ca. 200 g <b>12,50 €</b>         |  |
| <b>35</b> Doc Holliday cut ca. 300 g <b>31,50 €</b> |  |   |  |

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen: Englisch (blutig), Medium (rosa), oder Well done (durch).

## STEAK AUS DEN USA NEBRASKA

- |  |  |
|--|--|
| <b>43 U.S Beef „von der Hüfte“</b> ca. 250 g <b>22,50 €</b>  | <b>44 U.S Prime Roastbeef</b> ca. 350 g <b>35,50 €</b> |
| <b>45 U.S Prime Beef Filetsteak</b> ca. 300 g <b>41,50 €</b> |  |

## BEILAGEN ZU UNSEREN STEAKS

- |  |  |
|--|--|
| <b>149 Potato Wedges</b> 3,00 €        | <b>158 Broccoli &amp; Blumenkohl frisch</b> 4,00 € |
| <b>150 American fries</b> 3,00 €       | <b>159 Röstzwiebeln</b> 3,00 €                     |
| <b>151 Baked potato</b> 3,50 €         | <b>160 Champignonköpfe</b> 3,50 €                  |
| <b>152 Pommes frites</b> 3,00 €        | <b>161 Waldpfeifferlingen</b> 7,50 €               |
| <b>153 Krokette<sup>A</sup></b> 3,00 € | <b>162 Butterreis<sup>G</sup></b> 3,00 €           |
| <b>154 Bratkartoffeln</b> 3,00 €       | <b>166 Mexikanische Bohnen</b> 3,90 €              |
| <b>155 Blattspinat frisch</b> 4,50 €   | <b>167 Frisches Gartengemüse</b> 4,00 €            |
| <b>156 Speckbohnen</b> 3,50 €          | <b>168 Spinatkartoffeln</b> 4,50 €                 |

## SAUCEN UND BUTTERMISCHUNGEN

- |   |   |
|---|---|
| <b>170 Pfefferrahmsauce<sup>G</sup></b> 2,50 €        | <b>174 Kräuterbutter<sup>G</sup></b> 2,00 € |
| <b>171 Sauce Bearnaise<sup>7,8,C,G</sup></b> 2,50 €   | <b>176 El Pueblo Sauce</b> 2,50 €           |
| <b>172 Sauce Hollandaise<sup>7,8,C,G</sup></b> 2,50 € | <b>178 Mississippi Barbecuesauce</b> 2,50 € |

## PREMIUM BLACK RANCH PFEFFERSTEAK

- |  |   |
|--|---|
| <b>46 Hüftsteak</b> ca. 200 g <b>21,50 €</b> | <b>48 Filetsteak</b> ca. 200 g <b>31,50 €</b>   |
| <b>47 Rumpsteak</b> ca. 200 g <b>26,50 €</b> | <b>49 Flankensteak</b> ca. 200 g <b>25,50 €</b> |

Zu diesen Premium Qualität Steaks servieren wir eine Pfefferrahmsauce,  
American fries und Salat.

## GERICHTE AB 2 PERSONEN

- |   |                |   |                |
|---|----------------|---|----------------|
| <b>92 El Rancho Platte</b><br>verschiedene Steaks, garniert mit Broccoli,<br>Bohnen, Champignonköpfe, Krokette,<br>Wedges und Sauce Hollandaise | <b>44,50 €</b> | <b>93 Desperado Platte</b><br>verschiedenes zartes Fleisch vom Grill,<br>Pommes frites, Djuwetschreis, Gemüse,<br>Ajvar und Salat | <b>32,50 €</b> |
|---|----------------|---|----------------|

## KLASSIKER

- |  |                |  |                |
|--|----------------|--|----------------|
| <b>60 Country Mix Grill</b><br>verschiedene Sorten Fleisch vom Grill,<br>Ajvar, Zwiebeln, Pommes frites u. Salat                                 | <b>13,90 €</b> | <b>80 Steakteller „Texas“</b><br>Rinderfilet, Rumpsteak und Hüftsteak,<br>Sauce Hollandaise, Broccoli, Bohnen,<br>Champignonköpfe und Krokette                         | <b>25,50 €</b> |
| <b>61 Rangerteller</b><br>zusammengestellt aus verschiedenen<br>Grillspezialitäten, Pommes frites u. Salat <sup>M</sup>                          | <b>14,90 €</b> | <b>82 Nevada Mixed Grill</b><br>Rumpsteak, Hüftsteak & Schweinemedallions<br>mit Sauce Bearnaise, Bohnen, Champignon-<br>köpfe und Bratkartoffeln <sup>7,8,9,C,G</sup> | <b>24,50 €</b> |
| <b>63 Cordon Bleu</b><br>Schweineschnitzel mit Käse und Schinken <sup>6,7,8,A,G</sup><br>gefüllt, dazu Schmorgemüse, Krokette                    | <b>14,50 €</b> | <b>83 Rumpsteak „Pueblo“</b><br>gefüllt mit Schinken und Käse, <sup>7,8,A,C,G</sup><br>dazu Bratkartoffeln und Salat   | <b>23,50 €</b> |
| <b>64 Schweinerückensteak „Forstmeister“</b><br>mit frischen Champignon, dazu<br>Wedges, Sour Cream und Salat <sup>5,7,8,G,M</sup>               | <b>13,90 €</b> | <b>85 Kalbsrückensteak „Hubertus“</b><br>mit Waldpfeifferlingen in Kräuterrahm, <sup>A,G,M</sup><br>dazu Krokette und Salat  | <b>22,50 €</b> |
| <b>66 Cerolo Lomo „Schweinefilet“</b><br>mit Champignoncremesauce und<br>Käse <sup>5,7,8,9,G,M</sup> überbacken, dazu<br>Pommes frites und Salat | <b>14,90 €</b> | <b>86 Putensteak „Melba“</b><br>mit Pfirsichen, Preiselbeeren <sup>C,G</sup> , mit Sauce<br>Bearnaise überbacken, Wedges   | <b>13,90 €</b> |
| <b>67 Schweinelendchen „Gorgonzola“</b><br>überzogen mit Gorgonzolasauce, mit<br>Broccoli und Blumenkohl, Wedges                                 | <b>14,90 €</b> | <b>87 Putensteak „Florida“</b><br>mit frischen Südfrüchten und Sauce <sup>7,8,10,A,C,G</sup><br>Bearnaise überbacken, Krokette   | <b>13,90 €</b> |

## VOM SPIESS

- |   |                |   |                |
|---|----------------|---|----------------|
| <b>72 Gaucho Spieß</b><br>3 kleine Steaks am Spieß vom Rind,<br>Sauce Bearnaise, Pommes frites u. Salat   | <b>15,50 €</b> | <b>75 Western Spieß</b><br>2 Fleischspieße vom Schweinenacken,<br>mit Pommes frites und Salat   | <b>11,50 €</b> |
| <b>611 Spieß „Nebraska“</b><br>3 kleine Steaks vom Rind, mit<br>Paprika und Zwiebeln, dazu Wedges,<br>Sour Cream und Salat  | <b>16,90 €</b> | <b>76 Viva Zappata Spieß</b><br>3 Schweinemedallions am Spieß,<br>Zwiebeln, Tomaten, Paprika, dazu<br>Bull's-Eye Sauce und Steakhouse fries | <b>14,90 €</b> |
| <b>74 Filet-Spieß „Pancho Villa“</b><br>Rinderfilet, Schweinefilet mit Speck, Zwiebeln,<br>und Paprika, überzogen mit Pueblo Sauce,<br>Potato Wedges und Sour Cream | <b>19,50 €</b> | <b>77 Pfefferspieß „Mississippi“</b><br>Schweinefilet zart gegrillt am Spieß,<br>dazu Pfefferrahmsauce, Pommes frites<br>und Salat          | <b>15,50 €</b> |

## AUS NEUSEELAND

- |  |                |  |                |
|--|----------------|--|----------------|
| <b>96 Lammspieß ca. 250 g</b><br>vom Lammrücken mit Sauce<br>Provencales <sup>M</sup> und Spinatkartoffeln | <b>18,50 €</b> | <b>97 Lammrückensteak</b><br>mit Speckbohnen und<br>Bratkartoffeln | <b>19,50 €</b> |
|--|----------------|--|----------------|

## PFANNENGERICHTE

- |   |                |  |                |
|---|----------------|--|----------------|
| <b>69 Schweineschnitzel „Wiener Art“</b><br>mit Pommes frites und Salat <sup>A,M</sup>  | <b>13,50 €</b> | <b>84 Badischer Topf</b><br>von Schweinemedallions, Pfeifferlingen <sup>A</sup><br>in einer Weinsauce, mit frischem<br>Gartengemüse, dazu Krokette | <b>16,90 €</b> |
| <b>612 Schweineschnitzel „Spreewälder Art“</b><br>mit Champignon und Pfeifferlingen <sup>A,G,M</sup> , in<br>Sahnesauce, dazu Pommes frites und Salat | <b>13,90 €</b> | <b>90 Indischer Pfeffertopf</b><br>Hähnchenmedallions mit Reis und Curry-<br>Rahmsauce, dazu tropische Früchte                                     | <b>15,90 €</b> |
| <b>606 Schlemmerschnitzel</b><br>belegt mit frischem Blattspinat,<br>überbacken <sup>A,C,G</sup> mit Sauce Bearnaise<br>und Käse, dazu Bratkartoffeln | <b>12,90 €</b> | <b>95 Argentinisches Filet Gulasch</b><br>mit Filetspitzenstreifen, Tomaten,<br>Paprika, Zwiebeln in pikanter<br>Chilisauce und Butterreis         | <b>18,90 €</b> |
| <b>610 Wiener Schnitzel „vom Kalb“</b><br>goldbraun gebraten, mit Pommes frites <sup>A,C,G</sup><br>und Salat   | <b>18,90 €</b> |  |                |

<sup>4</sup>= enthält Phenylnaquinol | <sup>5</sup>= Brennwert pro 100 ml: 1,1 KJ | <sup>7</sup>= mit Antioxidationsmittel | <sup>8</sup>= Geschmacksverstärker | <sup>9</sup>= mit Phosphat | <sup>10</sup>= Süßungsmittel  
<sup>11</sup>= Milcheiweiß | <sup>12</sup>= Geschwefelt | <sup>13</sup>= mit Taurin | <sup>A</sup>= Glutenhaltiges Getreide | <sup>B</sup>= Krebstiere | <sup>C</sup>= Eier | <sup>D</sup>= Fische | <sup>E</sup>= Erdnüsse | <sup>F</sup>= Sojabohnen  
<sup>G</sup>= Milch | <sup>H</sup>= Schalenfrüchte | <sup>L</sup>= Sellerie | <sup>M</sup>= Senf | <sup>N</sup>= Sesamsamen | <sup>O</sup>= Schwefeldioxid und Sulphite | <sup>P</sup>= Lupinen | <sup>R</sup>= Weichtiere.  
Alle Preise einschließlich Bedienung und Mehrwertsteuer. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

## APERITIFS UND LONGDRINKS

102	<b>Martini</b> , Rosso, Bianco, Dry	5 cl	5,50 €	110	<b>Kir Royal</b> , Sekt und Cassis	0,1 l	6,50 €
103	<b>Sherry</b> , Medium, Dry	5 cl	4,50 €	111	<b>Wodka Lemon</b> , 2 cl Wodka <sup>4</sup>		6,50 €
104	<b>Glas Sekt</b> , Hausmarke	0,1 l	6,50 €	112	<b>Gin Tonic</b> , 2 cl Gin <sup>4</sup>		6,50 €
106	<b>Prosek</b> , kroatischer Dessertwein	5 cl	4,50 €	113	<b>Bacardi Cola</b> , 2 cl Bacardi <sup>2,3</sup>		6,50 €
107	<b>Campari</b> , Orange o. Soda <sup>3</sup>	5 cl	6,50 €	114	<b>Asbach Cola</b> , 2 cl Asbach <sup>2,3</sup>		6,50 €
108	<b>VW</b> , Vermouth & Williamsbirne	7,50 €		117	<b>Aperol Spritz</b> , Aperol mit Prosecco	0,2 l	6,50 €

## OFFENE WEINE

Weißweine			Rotweine				
330	<b>Mosel</b> , mild süffig	0,2 l	5,50 €	336	<b>Merlot</b> , trocken	0,2 l	6,00 €
331	<b>Rhein</b> , halbtrocken	0,2 l	5,50 €	337	<b>Weißherbst</b> , aus Baden, trocken	0,2 l	5,50 €
332	<b>Grauburgunder</b> , aus Baden, trocken	0,2 l	6,00 €	338	<b>Kardarka</b> , aus Kroatien, mild	0,2 l	5,50 €
333	<b>Chardonnay</b> , trocken	0,2 l	6,00 €	339	<b>Peļjesac</b> , aus Kroatien, halbtrocken	0,2 l	5,50 €
334	<b>Pinot Grigio</b> , trocken	0,2 l	5,50 €	340	<b>Playac</b> , feinherb, leicht	0,2 l	5,50 €
335	<b>Malvazija</b> , aus Kroatien, trocken	0,2 l	5,50 €	315	<b>Weinschorle</b>	0,25 l	5,50 €

## BIERE

215	<b>Veltins Pilsener</b>	0,25 l	2,40 €	221	<b>Frankenheimer Alt</b>	0,25 l	2,40 €
216	<b>Veltins Pilsener</b>	0,50 l	4,80 €	222	<b>Frankenheimer Alt</b>	0,50 l	4,80 €
217	<b>Alster</b> , Pils und Fanta <sup>3</sup>	0,25 l	2,40 €	223	<b>Krefelder</b> , Alt und Malz <sup>3,4</sup>	0,25 l	2,40 €
218	<b>Alster</b> , Pils und Fanta <sup>3</sup>	0,50 l	4,80 €	224	<b>Krefelder</b> , Alt und Malz <sup>3,4</sup>	0,50 l	4,80 €
219	<b>Pils Schuß</b>	0,25 l	2,40 €	225	<b>Alt mit Cola</b> <sup>2,3</sup>	0,25 l	2,40 €
220	<b>Pils Schuß</b>	0,50 l	4,80 €	226	<b>Alt mit Cola</b> <sup>2,3</sup>	0,50 l	4,80 €
403	<b>Radler</b> , Pils und Sprite <sup>4</sup>	0,25 l	2,40 €	<b>Alkoholfreie Biere</b>			
404	<b>Radler</b> , Pils und Sprite <sup>4</sup>	0,50 l	4,80 €	227	<b>Veltins</b> , Pilsener	0,33 l	2,90 €
400	<b>Maisels Weisse</b> , Weizenbier <sup>4</sup>	0,50 l	4,00 €	229	<b>Malzbier</b> <sup>3</sup>	0,25 l	2,10 €
402	<b>Grevensteiner (von Veltins)</b>	0,30 l	2,90 €	401	<b>Maisels Weisse</b> , Weizenbier <sup>4</sup>	0,50 l	4,00 €
				408	<b>Fassbrause</b> , Zitrone o. Holunder <sup>3</sup>	0,33 l	3,10 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

201	<b>Selters</b>	0,25 l	2,50 €	206	<b>Bitter Lemon</b> , Schweppes <sup>4</sup>	0,20 l	2,80 €
405	<b>Selters</b>	0,75 l	6,50 €	207	<b>Tonic Water</b> , Schweppes <sup>4</sup>	0,20 l	2,80 €
202	<b>Coca Cola</b> <sup>2,3</sup>	0,20 l	2,50 €	208	<b>Ginger Ale</b> , Schweppes <sup>4</sup>	0,20 l	2,80 €
203	<b>Coca Cola Light</b> <sup>2,3,5</sup>	0,20 l	2,50 €	209	<b>Apfelsaft</b>	0,20 l	2,50 €
204	<b>Fanta</b>	0,20 l	2,50 €	210	<b>Orangensaft</b>	0,20 l	2,50 €
205	<b>Spezi</b> <sup>2,3,5</sup>	0,20 l	2,50 €	211	<b>Traubensaft</b>	0,20 l	2,80 €
407	<b>Sprite</b> <sup>4</sup>	0,20 l	2,50 €	213	<b>Apfelschorle</b>	0,20 l	2,50 €

## SPIRITUOSEN

230	<b>Weizenkorn</b>	2 cl	2,50 €	243	<b>Grappa</b> , Boccimo	2 cl	4,00 €
231	<b>Samtkragen</b>	2 cl	2,50 €	247	<b>Wodka</b> , Absolut	2 cl	3,50 €
237	<b>Malteserkreuz</b>	2 cl	3,80 €	248	<b>Ouzo</b> , Pyros	2 cl	3,50 €
238	<b>Linie</b> , Aquavit	2 cl	4,20 €	273	<b>Williamsbirne</b>	2 cl	4,50 €
241	<b>Slivovitz</b>	2 cl	2,50 €	274	<b>Kirschwasser</b>	2 cl	4,50 €

## LIKÖRE

260	<b>Sambuca</b>	2 cl	3,50 €	266	<b>Genever</b> , Bessen	2 cl	3,50 €
261	<b>Julischka</b> , Pflaumen- und Birnenlikör	2 cl	2,50 €	268	<b>Baileys</b> , Irish Cream <sup>6</sup>	2 cl	3,00 €

## BITTERES UND HALBBITTERES

250	<b>Jägermeister</b>	2 cl	3,00 €	105	<b>Ramazotti</b>	2 cl	3,80 €
251	<b>Underberg</b>	2 cl	3,00 €	253	<b>Averna</b>	2 cl	3,50 €
252	<b>Fernet Branca</b>	2 cl	3,80 €	254	<b>Kümmerling</b>	2 cl	3,50 €

## COGNAC/WHISKEYS

257	<b>Remy Martin, V.S.O.P</b>	2 cl	8,50 €	275	<b>Johnnie Walker</b> , Red Label	2 cl	6,50 €
258	<b>Hennessy</b>	2 cl	8,00 €	276	<b>Chivas Regal</b>	2 cl	8,50 €
259	<b>Metaxa</b>	2 cl	6,50 €	277	<b>Jack Daniels</b> , Bourbon	2 cl	6,50 €

## HEISSE GETRÄNKE

301	<b>Tasse Kaffee</b> <sup>2</sup>	2,30 €	279	<b>Doppelter Espresso</b> <sup>2</sup>	3,50 €
302	<b>Tasse Kaffee Hag</b> <sup>2</sup>	2,30 €	314	<b>Milchkaffee</b> <sup>2,6</sup>	3,50 €
303	<b>Kännchen Kaffee</b> <sup>2</sup>	4,60 €	307	<b>Latte Macchiato</b> <sup>2,6</sup>	3,80 €
304	<b>Kännchen Kaffee Hag</b> <sup>2</sup>	4,60 €	308	<b>Heiße Schokolade</b> <sup>6</sup>	3,50 €
309	<b>Cappuccino</b> <sup>2</sup>	2,80 €	312	<b>Glas Tee mit Rum</b>	3,80 €
310	<b>Espresso</b> <sup>2</sup>	2,50 €	305	<b>Glas Tee</b> <sup>2</sup>	2,50 €

1 = Konservierungsstoffe | 2 = Coffeinhaltig | 3 = Farbstoffe | 4 = Chininhaltig | 5 = Süßstoff/LM mit Aspartam  
Alle Preise einschließlich Bedienung und Mehrwertsteuer.

WIR EMPFEHLEN UNS AUCH FÜR  
FAMILIEN- UND FIRMENFEIERN

Steakhouse  
Sierra  
Nevada

Steakhouse  
Sierra  
Nevada