
-SPEISEKARTE-

Vorweg

Henne-Gedeck

mit Oliven, Trüffelbutter, Quark & Brot

5.90

*1, 2, 3, 6, A, G, L, M, H

Kraftbrühe mit Gemüsetreifen & Gartenkräutern

*2, 3, A, C, G, L

„Klein“, als Vorsuppe mit **feinem Eierstich**

6.50

* M, H, C, G, L

„Groß“, in der Löwenkopfterrine mit **Kräuterflädle**

8.90

* 8, M, C, G, L, O

Hausgemachte Soljanka verfeinert mit Zitrone & Sauerrahm

*2, 3, A, C, G, L

„Klein“, als Vorsuppe

6.50

* M, H, C, G, L

„Groß“, in der Löwenkopfterrine

8.90

* 8, M, C, G, L, O

Würzfleisch

mit Butterkäse überbacken, verfeinert mit Champignons & Sahne,
dazu Toastecken & Zitrone

9.50

*1, 2, 3, A, C, G,

Beilagensalat mit Hausgressing „Dill-Senf“

5,90

*C, H, G, M

Alle Preise verstehen sich in Euro.

...von allem etwas mehr!!!

Salat, Vegetarisches & Burger

Caesar Salat

knackiger Romanasalat mit Caesardressing, Parmesanhobel, Schinkenwürfeln, Croutons & Sardellenfilet

18.90

* 1, 8, A, O, M, C, G, L

mit **gebrateten Hähnchenbruststreifen**

+ 5.00

mit **3 gebrateten Garnelen**

+ 9.00

Kühnerts Kartoffeln „von der Henne“

mit Blattspinat & Rührei, dazu Gurkensalat

18.90

* C, A, G, M, L, O

Gemüsecurry -mittelscharf-

mit asiatischem Gemüse & Blumenkohl, im Reisrand

19.90

* G, M, L, H

Unsere Restaurantleiterin, Frau Schmidt, empfiehlt:

3 Spinatknödel

auf Tomatenragout, dazu ein Beilagensalat

21.90

* C, A, G, M, L, O

Steinpilzravioli

an Sahnesoße & Parmesanhobel

19.90

* D, C, A, G, M, L, O, H, 5

Veggie-Burger

mit knusprigem Spinat-Käse-Crispie, auf Blattsalat, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben & Curry-Mango-Soße, im Roggenbrötchen, dazu Süßkartoffelpommes

18.90

*4, A, C, G, L, M, 10, 3

Henne Black Angus-Burger

Mit saftigem Black-Angus-Pattie, auf Blattsalat, Tomatenscheiben, Zwiebeln, krossem Bacon, Cheddar-Käse & Gewürzgurke, im Briochebrötchen mit einer BBQ-Soße, dazu Pommes Frites

19.90

*2, 10, 5, O, L, A, C, F, G

Alle Preise verstehen sich in Euro.

...von allem etwas mehr!!!

Kalte Küche, Fisch & Klassiker

Aufschnittbrett

mit Schwarzwälder Schinken, Braten, Pfefferbeißer,
Knackwurst, Leberwurst, Käse, pikanter Garnitur,
Brot und Butterlocken, Meerrettich, Senf

20.90

*1, 2, A, C, G, F, E, L,

Schüsselsülze

mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln & Salatbeilage

20.90

*C, A, G, F, E, L, O

Zartes Matjesfilet „Hausfrauen Art“

an Apfel-Zwiebel-Sauerrahm-Soße,
dazu reichen wir Bratkartoffeln & Salatbeilage

19.90

*2, 3, 10, D, G, L, M, O

Lachsfilet -in Folie gegart-

verfeinert mit Salbei & Zitrone
an Marktgemüse & tomatisiertem Reis

28.90

*5, A, L, G, D, C, M

Würziger Wildgulasch

mit Apfelrotkohl, an gebratenen Kloßbecken

26.90

*1, 5, G, L, O, M, A

Gebeizter Hirschbraten

an Burgundersoße, Preiselbeeren,
Apfelrotkohl & Klößen Thüringer Art

27.90

*L, O, A, M, C

Zarte Ochsenbäckchen

an Burgundersoße, dazu Apfelrotkohl & Klöße Thüringer Art

28.90

*L, O, A, M, G

Hausgemachte Rinderroulade „Großmutter Art“

gefüllt mit Speck, Zwiebeln & Gewürzgurke,
dazu Apfelrotkohl & Klöße Thüringer Art

28.90

*1, 2, 5, G, L, O, M, A

Alle Preise verstehen sich in Euro.

...von allem etwas mehr!!!

Schnitzel & Steak

Herr Schmidt empfiehlt:

Backhandelbrust in Kurbiskernpanade

an lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat

*2, 8, 5, A, C, G, H, I, L, O, M

24.90

Naumburger Braumeisterschnitzel vom Schwein

gefüllt mit Kochschinken & Käse,

dazu reichen wir Marktgemüse & Kartoffelkroketten

*2, 1, 5, C, G, L, O, A, M

25.90

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Pommes Frites **oder** lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat,

dazu Preiselbeeren & Zitrone

*1, 5, D, G, L, O, E, A, M

29.90

Thüringer Rostbratel

mit geschmorten Zwiebeln & Bratkartoffeln, Senf & Salatgarnitur

*5, L, O, M

23.90

Steak au Four vom Schwein

mit Würzfleisch & Käse überbacken,

dazu Pommes Frites & Salatgarnitur

*1, 5, D, G, L, O, E, A, M

26.90

Steakteller „Henne“

mit Hähnchenbrust-, Schweinerücken- & Rinderruckensteak,

dazu geschmorte Zwiebeln & Bratkartoffeln

*1, 5, G, L, O, E, A, M

29.90

Zwiebelrostbraten

saftig gebratenes Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln belegt,

dazu Bohnenbundel, Pommes frites & Kräuterbutter

* 8, 1, A, C, I, M, L, O

29.90

Unser Küchenchef, Herr Luedecke, empfiehlt:

Kalbssteak „Saltimbocca“

an Weiweinsoe, Marktgemüse,

Risoleekartoffeln & Salatgarnitur

*1, A, C, L, M, O

29.90

Alle Preise verstehen sich in Euro.

...von allem etwas mehr!!!

Desserts

Großer Abschluss

ein doppelter Espresso,

dazu eine Kugel Espresso-Krokant-Eis & Mokka Bohne

9.90

*1-4, 9, 10, A, C, E, F, G, H Haselnüsse

Steirer-Eis

eine Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Sahne & Hippe

4.90

* C, G, A, E

Eisbecher „Henne“

mit einem Schuss Eierlikör

frischen Erdbeeren, 3 Kugeln Vanilleeis & Sahnehaube

11.90

* 1, C, G, A, E

Eine Auswahl verschiedener Eisbecher finden Sie in unserer Dessertkarte.



Allergene und Zusatzstoffe

*1 Farbstoffe *2 konserviert *3 mit Antioxidationsmittel *4 mit Geschmacksverstärker
*5 geschwefelt/ enthält Sulfite *6 geschwärzt *7 gewachst *8 mit Phosphat
*9 koffeinhaltig *10 Süßstoff *11 AHDS

A für glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Dinkel
B Sesam
C Eier und Eierzeugnisse
D für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
E für Erdnüsse und -erzeugnisse
F für Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
G für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
H für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L für Sellerie und -erzeugnisse
M für Senf- und Senferzeugnisse
O für Schwefeldioxid und -erzeugnisse

Alle Preise verstehen sich in Euro.

...von allem etwas mehr!!!

Unsere Getränke-Liebliche

Michas Liebling

Inhaber

Bacchus „Konsul“ DQW, trocken - Weingut Herzer

Tommys Liebling

Prokurist

Riesling „Max Klinger Terrassen“ DQW, trocken - Weingut Herzer

Sabinas Liebling

Restaurantleiterin

Scheurebe DQW, halbtrocken - Weingut Dr. Hage

Jans Liebling

Senior Bankettleiter

Champagner Taittinger Brut

Davids Liebling

Junior Bankettleiter

Hennebräu - naturtrübes Kellerbier

Alle Preise verstehen sich in Euro.

...von allem etwas mehr!!!

-GETRÄNKEKARTE-

Alkoholfreie Getränke

Bad Brambacher Mineralwasser spritzig	0,25l	3.30
Bad Brambacher Mineralwasser naturelle	0,25l	3.30
Bad Brambacher Mineralwasser spritzig	0,75l	7.90
Bad Brambacher Mineralwasser naturelle	0,75l	7.90
Bad Brambacher Bitter Lemon* ^{1,3}	0,25l	3.70
Bad Brambacher Tonic Wasser* ³	0,25l	3.70
Bad Brambacher Ginger Ale* ^{3,1}	0,25l	3.70
Fanta* ^{1,3,2}	0,20l	3.60
Coca Cola* ^{1,3}	0,20l	3.60
Sprite* ³	0,20l	3.60
Spezi (Fanta & Cola)* ^{1,2,3}	0,20l	3.60
Rote Fassbrause* ^{1,11,}	0,21 / 0,41	3.40 / 5.90
<small>*Kann Aktivität & Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen</small>		
Red Bull	0,25l	5.50

Becker´s Beste Säfte

Orangensaft	0,21 / 0,41	3.60 / 6.00
Apfelsaft	0,21 / 0,41	3.60 / 6.00
Kirschnektar	0,21 / 0,41	3.60 / 6.00
Bananennektar	0,21 / 0,41	3.60 / 6.00
Grapefruitsaft	0,21 / 0,41	3.60 / 6.00
Tomatensaft	0,21 / 0,41	3.60 / 6.00
Multivitaminsaft	0,21 / 0,41	3.60 / 6.00
Johannisbeernektar	0,21 / 0,41	3.70 / 6.00
Rhababernektar	0,21 / 0,41	3.70 / 6.00
Kiba (Bananennektar-Kirschnektar)	0,21 / 0,41	3.70 / 6.00
Saftschorle	0,21 / 0,41	3.50 / 5.70

Alle Preise verstehen sich in Euro.

...von allem etwas mehr!!!

Heißgetränke

Tasse J.J.Darboven Kaffee* ⁹	3.40
Kännchen J.J.Darboven Kaffee* ⁹	6.00
Tasse Schonkaffee Haag	3.40
Tasse Malzkaffee	3.40
Tasse Cappuccino* ⁹	4.20
Latte Macchiato* ⁹	4.90
Große Tasse Milchkaffee* ⁹	5.20
Espresso* ⁹	3.60
Espresso Macchiato* ⁹	3.60
Doppelter Espresso* ⁹	6.50
Doppelter Espresso Macchiato* ⁹	6.50
Glas Tee verschiedene Sorten Eilles Tee	4.00
Glas kalte oder warme Milch	3.00
Heiße Schokolade	4.00

Bier vom Fass*^A

Bitburger Premium Pils	0,25l / 0,4l	3.80 / 5.40
Köstritzer Schwarzbier	0,30l / 0,5l	4.60 / 6.00
Hennebräu naturtrüb	0,25l / 0,4l	3.80 / 5.40
Paulaner Hefeweizen	0,30l / 0,5l	4.70 / 6.00
Radler	0,25l / 0,4l	3.80 / 5.40
Diesel	0,25l / 0,4l	3.80 / 5.40
Potsdamer	0,25l / 0,4l	3.80 / 5.40
Russ	0,30l / 0,5l	4.70 / 6.00
Bananen-Weizen	0,30l / 0,5l	4.70 / 6.00

Flaschenbiere*^A

Bitburger alkoholfrei	0,33l	4.50
Bitburger Radler alkoholfrei	0,33l	4.50
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	0,50l	5.90
Berliner Weisse Himbeere* ¹	0,33l	4.90
Berliner Weisse Waldmeister* ¹	0,33l	4.90

...von allem etwas mehr!!!

-WEINKARTE-

Spezialitäten aus Armenien



Liebe Gäste,

als Inhaber vom Gasthaus & Hotel „Zur Henne“ und Honorarkonsul der Republik Armenien für Sachsen-Anhalt & den Freistaat Thüringen, möchte ich Ihnen Weine und Brandys aus Armenien vorstellen.

Geprägt vom trockenen kontinentalen Klima, mit heißen Sommern und kalten Wintern, werden hervorragende Weine hergestellt.

Darüber hinaus ist Armenien die Wiege des Christentum und das Wahrzeichen Armeniens, der Berg Ararat, findet bereits in der Bibel seine Erwähnung. Dieser befindet sich auf dem heutigen Territorium der Türkei.



Armenische Weine *5

	0,2l	0,75l
KARAS Weißwein Cuveé, trocken Feine Aromen und rassige Säure zeugen vom Potential des Terroir Armavir	9.00	32.00
KARAS Rotwein Cuveé, trocken Intensive, vielschichtige Cuvée, rauchig mit Fruchtaromen Säure macht den Wein ausgewogen und elegant.	9.00	32.00
KARAS Rosé Cuveé, trocken Himbeer- & Johannisbeernoten leichten Nuancen von Birne und Zitrone	9.00	32.00

Armenische Brandys

ArArAt Brandy Akhtamar 10 Jahre 40%	4cl	9.50
ArArAt Apricot 6 Jahre 35%	4cl	9.50
ArArAt Coffee 30%	4cl	9.50

Alle Preise verstehen sich in Euro.

...von allem etwas mehr!!!

Weingut Herzer - Roßbach*5

<u>Weiß- & Roseweine</u>	0,21	0,751
Bacchus DQW, fruchtig <i>Betörende Fruchtaromen, harmonische Süße</i>	8.00	29.00
Müller-Thurgau DQW, trocken <i>Intensive Frucht, frisch, würzige Muskatnote</i>	8.00	29.00
Weißer Burgunder DQW, trocken <i>Feines Bukett, kräftige Pfirsichnote</i>	8.00	29.00
Grauburgunder DQW, trocken <i>Sortentypische intensive Birnen- und Ananasnoten</i>	8.00	29.00
Bacchus „Konsul“ DQW, trocken Limitierte Auflage <i>Fruchtaromen im Duft, würzig mit Holunderblüte</i>	9.00	32.00
Silvaner „Muschelkalk“ DQW, trocken <i>Fruchtbetonte, reife Äpfel, feiner Speisebegleiter</i>	9.00	32.00
Riesling „Max Klinger Terrassen“ DQW, trocken <i>filigran, ausdrucksstark, spontanvergoren, Reifenoten</i>		35.00
Andre Rosé DQW, halbtrocken <i>Sommerwein mit Himbeer- und Erdbeernote</i>	8.00	29.00
<u>Rotweine</u>	0,21	0,751
Unsere Rotwein-Hausempfehlung		
Dornfelder DQW, halbtrocken <i>Saftig elegant mit Kirsch- und Beerenaromen</i>	9.00	32.00
Portugieser DQW, trocken <i>Leicht & feinfruchtig mit Kirschnoten</i>	9.00	32.00
Blauer Zweigelt DQW, trocken <i>Fruchtig, zarte Zimt- und Brombeerennoten</i>	9.00	32.00

Alle Preise verstehen sich in Euro.

...von allem etwas mehr!!!

Naumburger Wein & Sektmanufaktur - Henne*5

<u>Weißweine</u>	0,21	0,751
Sauvignon Blanc DQW, trocken <i>Fruchtiger, leicht würzig, Aromen von grünem Apfel, Zitrus und duftigen, frisch geschnittenen Gras</i>	9.00	32.00
Kerner Auslese, edelsüß <i>markant restsüßer Wein mit blumiger Note</i>	9.00	32.00

Weingut Dr. Hage - Zeuchfeld*5

<u>Weiß- & Roseweine</u>	0,21	0,751
Müller-Thurgau DQW, lieblich <i>restsüß mit milder Säure, dezenter Muskatduft</i>	8.00	29.00
Scheurebe DQW, halbtrocken <i>fruchtig, Stachelbeere & schwarzer Johannisbeere</i>	8.00	29.00
Silvaner „Steillage Edelacker“ DQW, trocken <i>fruchtige Aromen, mineralisch mit belebender Säure</i>	9.00	32.00
Unsere Roswein-Hausempfehlung „Rosa Lotti“ DQW, halbtrocken <i>Komposition aus weißen & roten Trauben leichte Note von Aprikosen & frischen Erdbeeren</i>	8.00	29.00
<u>Rotwein</u>	0,21	0,751
Pinotin DQW, trocken <i>Aromen nach schwarzen Kirchen, weiche Tannine</i>	9.00	32.00

Alle Preise verstehen sich in Euro.

...von allem etwas mehr!!!

VDP Weingut Pawis - Zscheiplitz*5

<u>Weißweine</u>	0,21	0,751
Riesling „Muschelkalk“ DQW, trocken <i>Delikat, Pfirsich, rote Grapefruit</i>	9.00	32.00
Weißer Burgunder DQW, trocken Erste Lage - Zscheiplitzer Himmelreich <i>Feine Mineralität, Aprikose, Quitte</i>	10.00	35.00
Grauer Burgunder DQW, trocken Erste Lage - Zscheiplitzer Himmelreich <i>Goldgeld, Honig, reife Gelbfrüchte</i>	10.00	35.00

Weingut Klaus Böhme - Kirchscheidungen*5

<u>Weiß- & Roseweine</u>	0,21	0,751
Weißburgunder DQW, trocken <i>Leichter Wein, angenehme Frucht</i>	9.00	32.00
Cuvee „Alles Rosa“ Deutscher Wein, trocken <i>Feine Fruchtaromen von Erdbeere und Kirsche</i>	9.00	32.00

Weingut Steinauer Berg - Blütengrund*5

<u>Weißweine</u>	0,21	0,751
Unsere Weißwein-Hausempfehlung		
Riesling „Steilhang“ Spätlese, trocken <i>Aromen von reifem Pfirsich, angenehme Säure</i>	7.00	27.00
Chardonnay DQW, trocken Rarität - im Holzfass ausgebaut <i>Kraftvoller Wein mit Vanille- & Holznoten</i>		40.00

Alle Preise verstehen sich in Euro.

...von allem etwas mehr!!!

Weingut Andreas Claus – Bad Sulza*5

Weißweine

0,21 0,751

Gutedel DQW, trocken

8.00 29.00

unkomplizierter Alltagswein, „Vesperwein“

Grüner Veltliner DQW, trocken

9.00 32.00

angenehme Frische, pfeffrige Noten, Pfirsich & Zitrus

Rotwein

0,751

MiCaDo DQW, trocken

40.00

Rarität – im Holzfass ausgebaut

kräftige Rotweincuvée mit harmonisch-weichen Gerbstoffen,
dunkle, reife Waldfrüchte, Schlehe, Brombeere, reife Pflaumen und
Dörrobst

Weine für den alkoholfreien Genuss *5

Entalkoholisiert < 0,5% Vol.

0,21 0,751

Weißwein Cuvée, Weinhaus Andreas Claus

8.00 29.00

Weine aus aller Welt*5

0,21 0,751

Chianti Classico, Italien, trocken

8.00 29.00

Trocken – Feine Kirschnoten, angenehmer Körper

Tempranillo, Spanien, trocken

8.00 29.00

Dezentes Tannin, reife dunkle Früchte

Alle Preise verstehen sich in Euro.

...von allem etwas mehr!!!

Weinschorle*5

	0,21	
Weiß-Weinschorle fruchtig, halbtrocken, trocken	6.50	
Rosé-Weinschorle halbtrocken, trocken	6.50	
Rot-Weinschorle halbtrocken, trocken	6.50	

Sekt und Champagner

	0,11	0,751
<u>Rotkäppchen Sekt</u> *5		
Traditionsmarke Halbtrocken, Trocken, Rose	3.50	22.50
Riesling Flaschengärung, Trocken	4.50	29.50
<u>Naumburger Wein- & Sektmanufaktur</u> *5		
Cuvee 1824 „Von der Henne“ , brut Deutscher Riesling Sekt Traditionelle Flaschengärung	5.00	35.00
mit Hibiskusblüte	7.50	
Rosé Cuvee „Von der Henne“ , trocken Deutscher Sekt Traditionelle Flaschengärung	5.00	35.00
<u>Champagner</u> *5		
Taittinger Brut		90.00

Alle Preise verstehen sich in Euro.

...von allem etwas mehr!!!

Spirituosen & Mixgetränke

Obstbrände

Obstler 38%	2cl	4.00
Grappa 38%	2cl	4.00

Aus der Region

Höhnstedter Aprikosenwasser	2cl	4.80
Höhnstedter Birnenwasser	2cl	4.80
Höhnstedter Kirschwasser	2cl	4.80
Quittenbrand aus dem Blütengrund	2cl	4.80
Tresterbrand 40% vom Weingut Herzer	2cl	5.40
Feinbrand 66% vom Weingut Herzer	2cl	6.50

Weinbrände & Cognac

Weinbrand 38% vom Weingut Herzer	2cl	3.50
Wilthener Goldkrone 28%	2cl	3.00
Metaxa 7 Sterne 38%	2cl	3.50
Remy Martin V.S.O.P.40%	2cl	4.90

Whisky

Jim Beam 40%	4cl	7.50
Jack Daniel´s Tennessee 40%	4cl	8.00
Chivas Regal Scotch 40%	4cl	8.50
Glenfiddich 40%	4cl	9.50
Highland Park 12 Years 40%	4cl	12.00
Talisker Single Malt 45,8%	4cl	12.00
Macallan Single Malt 40%	4cl	13.00

Kräuterliköre

Kümmerling 35%	2cl	3.90
Wilthener Gebirgskräuter 30%	2cl	3.90
Jägermeister 35%	2cl	3.90
Ramazotti 30%	2cl	3.90
Fernet Branca 39%	2cl	3.90
Underberg 44%	2cl	3.90

Alle Preise verstehen sich in Euro.

...von allem etwas mehr!!!

Liköre

<i>Nordhäuser Kirschlikör 18%</i>	<i>2cl</i>	<i>3.20</i>
<i>Nordhäuser Beerenfrucht 18%</i>	<i>2cl</i>	<i>3.20</i>
<i>Batida de Coco 16%</i>	<i>2cl</i>	<i>3.20</i>
<i>Eierlikör im Waffelbecher 14%</i>	<i>2cl</i>	<i>3.20</i>
<i>Pfefferminzlikör 18%</i>	<i>2cl</i>	<i>3.20</i>
<i>Baileys 17%</i>	<i>2cl</i>	<i>3.60</i>

Branntwein

<i>Nordhäuser Doppelkorn 38%</i>	<i>2cl</i>	<i>3.40</i>
<i>Ouzo 38%</i>	<i>2cl</i>	<i>4.00</i>
<i>Absolute Vodka 40%</i>	<i>2cl</i>	<i>4.00</i>
<i>Malteser Aquavit 40%</i>	<i>2cl</i>	<i>4.00</i>
<i>Jubiläums Aquavit 42%</i>	<i>2cl</i>	<i>4.50</i>

Gin

<i>Beefeater Gin</i>	<i>4cl</i>	<i>7.00</i>
<i>Bombay Sapphire Gin</i>	<i>4cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Hendricks Gin</i>	<i>4cl</i>	<i>11.50</i>
<i>Monkey 47 Gin</i>	<i>4cl</i>	<i>11.90</i>

Rum

<i>Havana Club 3 Jahre 40%</i>	<i>2cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Havana Club 7 Jahre 40%</i>	<i>2cl</i>	<i>6.00</i>

Weinhaltige Getränke

<i>Martini bianco 14,4%</i>	<i>5cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Martini rosato 14,4%</i>	<i>5cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Martini dry 15%</i>	<i>5cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Sandeman Sherry medium dry 15%</i>	<i>5cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Sandeman Sherry fino 15%</i>	<i>5cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Portwein 19%</i>	<i>5cl</i>	<i>6.00</i>

Alle Preise verstehen sich in Euro.

...von allem etwas mehr!!!

Mixgetränke

<i>Aperol Spritz*1</i>	8.50
<i>Hugo</i>	8.50
<i>Moskau Mule</i>	8.50
<i>Lillet Wildberry</i>	8.50
<i>Campari / Orange*1</i>	8.50
<i>Campari / Soda*1</i>	8.50
<i>Batida de Coco Kirsch / Orange</i>	8.50
<i>Gin Tonic</i>	9.50
<i>Havanna - Cola*1,3</i>	9.50
<i>Whisky - Cola*1,3</i>	9.50
<i>Vodka - Orange</i>	9.50
<i>Vodka - Lemon</i>	9.50
<i>Vodka - Energie</i>	9.50

Alkoholfreie Mixgetränke

<i>Florida*1</i>	6.50
<i>Aperol Spritz alkoholfrei</i>	8.50
<i>Hugo alkoholfrei</i>	8.50
<i>Gin Tonic alkoholfrei</i>	9.50
<i>Cuba Libre alkoholfrei</i>	9.50

Alle Preise verstehen sich in Euro.

...von allem etwas mehr!!!