

Herzlich Willkommen

im

Restaurant Lichtburg

Mediterran & Steak Haus

Behmstr.9
13357 Berlin

Internet: www.restaurant-lichtburg.de

E-Mail: info@restaurant-lichtburg.de

Öffnungszeiten:

Täglich: 12:00 bis 23:00 Uhr
Küche bis 22:00 Uhr

Aperitifs

Martini (Dry, Bianco, Rosso)	5 cl	4,00 €
Prosecco (Glas)	0,1 l	4,00 €
Ramazotti Rosato Ramazotti Aperitivo Rosato, Tonic Water, Limette	0,2 l	6,50 €
Campari Sprizz Campari, Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Mineral Wasser	0,2 l	6,50 €
Lillet Vive Mit Tonic Water, Gurkenscheibe und Minze	0,2 l	6,50€
Lillet Buck Mit Ginger Ale, Limettensaft und Limette	0,2 l	6,50€
Hugo Holunderblütensirup, Limette, Minze, Prosecco, Mineral Wasser	0,2l	6,50€
Aperol Sprizz Aperol mit prosecco, mineral Wasser ,Orangenscheibe	0,2 l	6,50 €
Orange Spritz(alkoholfrei) Lyre's Orange Sec, Lyre's Italian Orange, Orangensaft, Mineral wasser	0,2 l	6,50€

Vorspeisen /Starter

Tagessuppe <i>soup of the day</i>		5,90 €
Französischer Ziegenkäse mit Honig und rosa Pfeffer <i>French goat cheese with honey and pink pepper</i>		8,90€
Frittierte Tintenfische Panierte Calamari-Filets2 <i>Crumbed octopus filets</i>		7,90 €
Antipasti Verdure Vegetarisch gegrillte und eingelegte Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons, getrocknete Tomaten, Oliven mit Rucola und Parmesankäse <i>Zucchini, eggplant, peppers, balsamic mushrooms, and olives, with rocket and parmesan</i>		8,90 €
Carpaccio Di Manzo hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit Olivenöl, Rucola und Parmesankäse <i>Carpaccio Di Manzo Beef Wafer-thin slices of marinated beef tenderloin, olive oil, Rocket and Parmesan cheese</i>		9,90€

Salate / Salads

- Lichtburg Salat** **Vegetarisch** **9,50 €**
gemischter Salat mit Cherrytomaten, Gurke, Oliven, Fetakäse, und Haus-Dressing
Crispy mixed leaves with tomatoes, cucumber, olives, feta cheese with a Home-made dressing
- Salat mit Hähnchenbrustfilet-Streifen** **12,00 €**
Hähnchenbrustfilet-Streifen gebraten mit Süß-Chilisauce auf gemischtem Salat mit Cherrytomaten, Gurke, und Haus-Dressing
Chicken breast fillet strips fried with sweet chili sauce on mixed salad with cherry tomatoes, Cucumber, and house dressing
- Salat mit Gebratenem Rindfleischstreifen** **12,50€**
Rindfleischstreifen gebraten mit Süß-Chilisauce auf gemischtem Salat mit Cherrytomaten, Gurke und Haus-Dressing
Fried beef strips with sweet chilli sauce on mixed salad with cherry tomatoes, Cucumber and house dressing

Fisch / fish

- Gebratenes Zanderfilet** **15,90€**
mit Mandelbutter, frischem Gemüse und Thymiankartoffeln
Filet of zander with almond butter, vegetables, and thyme potatoes
- Gebratenes Lachsfilet** **15,90€**
in Orangen-Pfeffer Soße mit Gemüse und Thymiankartoffeln,
Filet of Salmon with vegetables and thyme potatoes,
- Gegrillte Garnelen** **19,50€**
(5Stück) In Knoblauch-Weißwein-Soße dazu Basmatiereis und Beilagensalat
Grilled Prawns Garlic and white wine sauce served with basmati rice and garnish salad

Nudelgerichte / *pasta*

Spaghetti Aglio e Olio Vegetarisch mit Knoblauch, Olivenöl und Basilikum (scharf) <i>Spaghetti in garlic, olive-oil and basil sauce (hot)</i>	8,90 €
Spaghetti al Carbonara nach Original-Rezept, mit einer Soße aus Speck-Sahne, Ei und Zwiebel <i>Spaghetti The original Roman recipe is made from eggs, onion and ham</i>	9,90 €
Spaghetti Bolognese mit Hackfleisch-Tomatensoße <i>Spaghetti Bolognese with mince and tomato sauce</i>	8,90€
Tagliatelle Formaggio Vegetarisch Bandnudeln mit Gorgonzolakäse, Parmesankäse und Fetakäse <i>Ribbon noodle with Gorgonzola cheese, Parmesan cheese and feta cheese</i>	10,90€
Tagliatelle Salmone Bandnudeln mit Lachs in Hummer-Sahnesauce <i>Ribbon noodle with salmon in lobster cream sauce</i>	11,90€
Tagliatelle Manzo Bandnudeln mit gebratenem Roastbeefstreifen in Tomaten-Sahne-Soße und frischem Gemüse <i>Ribbon noodle with roast beef strips with vegetables in tomato cream sauce</i>	11,90€
Rigatoni al Forno Nudeln mit Hackfleisch und mit Käse überbacken. <i>Small pasta with minced Meat and baked with cheese</i>	8,90€
Rigatoni al Arrabbiata Vegetarisch Nudeln mit Tomatensoße, Knoblauch, Zwiebeln und Chili (scharf) <i>Pasta tubes in a tomato sauce with garlic, onions and chili (hot)</i>	8,90 €
Rigatoni al Pollo Nudeln mit Hähnchenbrustfilet, Broccoli und Gorgonzola-Soße <i>Pasta tubes with chicken, Broccoli and gorgonzola sauce</i>	10,90 €

Hauptgerichte / *main dishes*

Kalbsleber „Berliner Art“	14,90€
gebraten mit Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree <i>Fried veal liver, Berlin-style with apple, onions, mashed potatoes</i>	
Original Wiener Schnitzel	17,90€
vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren <i>Veal escalope with roast potatoes and Cranberries</i>	
Rahmschnitzel	15,90 €
vom Schwein, mit Champignon-Rahmsoße und Salzkartoffeln <i>Pork escalope with creamy mushroom sauce, with boiled potatoes</i>	
Schnitzel „Braumeister“	15,90€
vom Schwein mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Spiegelei, <i>Pork escalope with roasted onions, roast potatoes and fried egg,</i>	
Hirtenpfanne	14,90€
Geschnetzeltes Rindfleisch mit Tomaten, Champignons, Zwiebeln, Paprika dazu Basmatireis <i>shepherd pan, Sliced beef with tomatoes, onions, peppers and basmati rice</i>	
Boeuf Stroganoff	14,90€
Rindfleischstreifen gebraten mit Gewürzgurken, Champignon in Sauer-Senf-Soße und Basmatireis <i>Fried beef with pickled cucumbers, mushrooms in a creamy mustard sauce and basmati rice</i>	
Hähnchenbrustfilet „Pfeffer“	13,90€
gegrillt auf Pfeffer-Soße dazu Basmatireis und Gemüse <i>Chicken breast fillet grilled on peper sauce with basmati rice</i>	
Hähnchenbrustfilet-Champignon	13,90€
Gegrillt auf Champignon-Rahmsoße dazu Basmatireis und Gemüse <i>Chicken breast fillet Grilled on champignon cream sauce with basmati rice</i>	
Gemüsepfanne Vegetarisch	10,50 €
mit frischem Gemüse in Sahnesoße und Basmatireis <i>Pan-fried with fresh vegetables in a béchamel sauce and Basmati rice</i>	

Steaks

Hüftsteak (250gr)	13,90€
Argentinisches Angus-Rindfleisch das besondere Stück aus der Rinderhüfte, kernig & fettfrei Argentinian Angus beef the special piece from the beef rump, hearty & fat-free	
Entrecote (250gr)	19,90€
Argentinisches Angus-Rindfleisch Saftig, kräftig marmoriertes Steak, aus der Hochrippe geschnitten Argentinian Angus beef Juicy, strongly marbled steak, cut from the prime rib	
Rumpsteak (250gr)	15,90€
Argentinisches Angus-Rindfleisch Aus dem Roast Beef geschnitten und mit charakteristischem Fettrand Argentine Angus beef Cut from the roast beef and with a characteristic fat rim	
Peppersteak(250gr)	15,90€
Argentinisches Angus-Rindfleisch aus dem Roast Beef geschnitten mit charakteristischem Fettrand, mit schwarzem Pfeffer Argentine Angus beef cut from the roat beef, with black pepper	
Rinderfilet(250gr)	23,90€
Argentinisches Angus-Rindfleisch aus dem Rinderfilet geschnitten das zarteste Stück Argentine Angus beef cut from the beef fillet the most tender piece	
T-Bone Steak, (400,00gr)	23,90€
zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen, mit knusprigem Fettrand <i>tender fillet and juicy roast beef on the T-bone, with a crispy rim of fat</i>	
Lammkotelett(250gr)	17,90€
Lamb chop	
Klassik Burger	12,50€
Prime Rind Burger mit Cocktailsoße, Tomate, Blattsalat, Zwiebeln, saure Gurken, Pommes frites <i>Beefburger with Tomato, lettuce, onions, pickles, French fries</i>	
Cheeseburger	12,90€
Prime Rind Burger mit Cocktailsoße, Cheddar, Tomate, Blattsalat, saure Gurken, Pommes frites <i>Beefburger with Cheddar, lettuce, onions, pickles, French fries</i>	

**Alle Fleischangebote werden ohne Beilagen serviert
Wählen Sie sich bitte noch Ihre Beilage zu den Fleischgerichten aus**

Beilagen

Salat <i>Salad</i>	3,50€	Pfefferrahmsoße <i>Pepper sauce</i>	3,50 €
Grüne Bohnen im Speckmantel Green beans wrapped in bacon	4,00€	Champignon-Rahmsauce <i>mushroom- cream sauce</i>	3,50€
Bratkartoffeln <i>Roasted onions, fried potatoes</i>	3,50€	Mediterranes Gemüse Mediterranean vegetables	3,50€
Folienkartoffel mit Sauerrahm / <i>Slides potatoes with sour cream</i>	3,50€	Kräuterbutter <i>herb Butter</i>	1,50€
Kartoffelpüree Mashed potatoes	3,50€	Röstzwiebeln <i>roasted onions</i>	2,00€

Dessert & Eis

Apfelstrudel warm, mit Vanille-Himbeersoße <i>Apple Strudel served warm in a vanilla and raspberry sauce</i>	4,50 €
Tiramisu Löffelbiskuits mit Mascarponecreme <i>Cake from Italy, biscuits with mascarpone cream,</i>	4,90€
Creme Brulle <i>Französische Eicreme mit Rohrzucker bedeckt und flambiert</i> <i>French egg cream covered with cane sugar and flambéed</i>	4,90€
Eierlikörbecher Zartschmelzendes Vanilleeis garniert mit Eierlikör und Sahne <i>Smooth and creamy Vanilla Crème end, garnished with egg liqueur and whipped cream</i>	6,50 €
Gemischter Eisbecher Vanilla, Schokolade und Erdbeereis mit Sahne <i>Vanilla, chocolate and strawberry ice cream with cream</i>	6,50 €

Menü Lichtburg

pro Person /*per Person*:

28,90 €

Vorspeise

Antipasti

Gegrillte und eingelegte Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons, getrocknete Tomaten, Oliven mit Rucola und Parmesankäse

Zucchini, eggplant, peppers, mushrooms, and olives, with rocket and parmesan

Hauptgerichte

Original Wiener Schnitzel

vom Kalb, mit Bratkartoffeln

Veal schnitzel with roast potatoes

oder / or

Rumpsteak Folienkartoffel

Argentinisches Angus-Rindfleisch wird zum Erhalt seiner Saftigkeit mit einem Fettrand sorgfältig gegrillt. dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm

Argentinean Angus Beef, Finest rump-steak grilled with fine rind cooked in its own juices.

Slides potatoes with sour cream

oder / or

Gebratenes Lachsfilet

in Orangen-Pfeffer Soße mit Gemüse und Thymiankartoffeln,

Filet of Salmon with vegetables and thyme potatoes

Dessert

Tiramisu

Löffelbiskuits mit Mascarponecreme

Cake from Italy, biscuits with mascarpone cream,

Alkoholfrei Getränke

Wasser

Mineral Wasser Naturel (Glas)	0,30 l	2,10 €
Mineral Wasser Sprudel (Glas)	0,30 l	2,10 €
S.Pellegrino Mineralwasser (Flasche)	0,75 l	5,50 €
Acqua Panna stilles Wasser (Flasche)	0,75 l	5,50 €

Erfrischungsgetränke

		0,3 l
Coca Cola		3,50 €
Fanta		3,50 €
Sprite		3,50 €
Spezi		3,50 €
Fassbrause		3,50 €
Coca Cola Light (Flasche)	0,33 l	3,50 €
Maxi Malz Malztrunk (Flasche)	0,33 l	3,50 €
Tonic (Flasche)	0,20 l	3,00 €
Bitter Lemon (Flasche)	0,20 l	3,00 €
Ginger Ale (Flasche)	0,20 l	3,00 €
Bionade Holunder (Flasche)	0,33 l	3,50 €

Säfte

		0,3 l
Apfelsaftschorle		3,50 €
Apfelsaft		3,50 €
Orangensaft		3,50 €
Ananassaft		3,50 €
Maracuja-Nektar		3,50 €
Sauerkirsch-Nektar		3,50 €
Cranberry-Nektar		3,50 €

An dieser Stelle möchten wir darauf hinweisen, dass wir gemäß Jugendschutzgesetz Jugendlichen unter 18 Jahren keinen Verzehr von Branntwein oder branntweinhaltigen Getränken gestatten.

Alkohohaltige Getränke

Biere vom Fass

	0,3 l	0,5 l
Berliner Pilsner	3,50 €	4,50 €
Pilsner Urquell	3,70 €	4,70 €
Schöfferhofer Weißbier		4,70 €

Flaschenbiere

Schöfferhofer Weißbier Kristall	0,5 l	4,70 €
Schöfferhofer Weißbier Alkoholfrei	0,5 l	4,70 €
Krusovice böhmisches Schwarzbier	0,5 l	4,70 €
Berliner Weisse rot	0,33 l	3,70 €
Berliner Weisse grün	0,33 l	3,70 €
Jever fun alkoholfrei	0,33 l	3,50 €

Bierhaltiger Mischgetränke

	0,3 l	0,5 l
Alster mit Fanta oder Sprite	3,50 €	4,50 €
Gespritztes mit Fassbrause	3,50 €	4,50 €
Diesel mit Coca Cola	3,50 €	4,50 €

KAFFEE – SPEZIALITÄTEN & HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,70€
große Tasse Kaffee	3,90€
Espresso	2,10€
doppelter Espresso	3,30€
Cappuccino	2,80€
Milchkaffee	3,90€
Latte Macchiato	3,90€
Baileys Cappuccino cremiger Cappuccino mit einem Schuss (2cl) Baileys	6,50€
Irish Coffee Kaffee im Glas mit heißem Irish Whisky (4cl) und Sahnehaube	6,50€
Heiße Schokolade - mit Milchschaumhaube	3,90€
Chocolate coffee - heiße Schokolade mit 1 Espresso und Milchschaumhaube	6,50€
Chai Latte exotische scharfe Gewürz Tee in heißer Milch	3,90€

EILLES TEE – SPEZIALITÄTEN

„TEA DIAMOND“ AUS DEM HAUSE J.J. DARBOVEN

Darjeeling royal second flush Blatt (schwarz Tee)	3,80€
Ziehzeitempfehlung: 2-3 Minuten	
Earl Grey premium Blatt (schwarz Tee aromatisiert)	3,80€
Ziehzeitempfehlung: 2-3 Minuten	
Grüntee Asia superior Blatt (grüner Tee)	3,80€
Ziehzeitempfehlung: 3 Minuten	
Pfefferminzblätter (Kräuter Tee)	3,80€
Ziehzeitempfehlung: 5-8 Minuten	
Kamillenblüten (Kräuter Tee)	3,80€
Ziehzeitempfehlung: 5-8 Minuten	
Kräutergarten (Kräuter Tee aromatisiert)	3,80€
Ziehzeitempfehlung: 5-8 Minuten	
Rooibos vanilla (Kräuter Tee aromatisiert)	3,80€
Ziehzeitempfehlung: 5-8 Minuten	
Vita orange (Früchte Tee aromatisiert)	3,80€
Ziehzeitempfehlung: 5-8 Minuten	

WEISSWEINE / White Wines

0,2 l

0,5 l

5,80 €

11,90€

Pinot Grigio (trocken) **Trentino**

Dieser Weißwein aus dem Trentin wird aus 100% Pinot Grigio Trauben gekeltert. Er ist von leicht strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. Sein Bouquet ist angenehm, delikats und fruchtig. Im Geschmack ist der Pinot Grigio trocken, frisch und zugleich harmonisch. Er eignet sich sehr gut zu Meeresfrüchten, Fisch, Gemüse und Eierspeisen sowie zu weißem Fleisch.

5,80€

11,90€

Chardonnay(trocken) **Venetien-**

Ein typischer feiner Chardonnay aus dem Veneto: leicht, frisch, unkompliziert, sehr gut verträglich, trocken.

5,80€

11,90€

Bardolino Chiaretto Rose (Trocken) **Venetien**

Die Chiaretto-Version des Bardolino ist eine moderne Interpretation der Weinherstellung in diesem Anbaugebiet.

Bouquet: Duft nach weißen Blüten, Kombination von Früchten wie Kirsche und Pfirsich.

Geschmack: voll und ausgewogen, frisch, erinnert an Walderdbeeren und Himbeeren.

5,80€

24,90€

La Gatta` Moscato d`Asti(Lieblich) **Piemonte**

Goldgelb mit grünlichen Reflexen und dem süßen Duft frischer Früchte. Diese herrlich fruchtigen Aromen setzen sich auch im Geschmack durch. Der charmant-liebliche Moscato d'Asti hat ein feines Mousseux und im Abgang die typische Muskatwürze

Abruzzen – Fantini Trebbiano D` Abruzzo

21,90€

Trebbiano d'Abruzzo zeigt sich mit wunderschönem Strohgelb im Glas und präsentiert sich auch der Nase umgehend intensiv und nachhaltig. Exotische Aromen von Bananen, Mirabellen und Feigen entsteigen dem Glas und machen augenblicklich Lust auf mehr.

Villa Antinori Bianco **Toskana**

25,90€

Begleiter zu Fisch und hellem Fleisch.

Ein blumiger Duft in der Nase, dazu zarte Noten von Banane, Orange und Rosen – dieser Weißwein zögert nicht lange, sondern zieht einen gleich in seinen Bann.

Lugana Bulgarini **Lombardei-**

29,00€

Genießen zu Pasta mit hellen Saucen, Gerichten mit Geflügelfleisch oder mit Fluss- und Seefisch.

Der blumige Duft zeigt sich leicht, raffiniert, elegant und mit einer großen Aromenvielfalt. Im Geschmack setzen sich die hohen Ansprüche fort und entfalten Aromen von weißen Blüten, Honig, Gewürzen und Limettenschale mit einem Hauch von Mandel.

ROTWEINE / Red Wines

0,2 l

0,5 l

Primitivo - Puglia

5,80 €

11,90€

Rubinrot, intensiver Duft von reifen Zwetschken und Nelken, Pflaumen und dunkle Beeren am Gaumen, harmonisch, deutlich Würze im Abgang.

Merlot (trocken) Venetien-

5,80 €

11,90€

Ausgewogen, weich, kraftvoll, aber nicht zu schwer, einfach ein Wein zum unbeschwertem Genießen, mit schönen Fruchtaromen.

Primitivo di Manduraj - Puglia

24,00€

Sehr harmonischer Wein, der gut zum Barbecue aber auch reifem Kuhkäse passt. Dunkel-purpurroter Wein mit Aromen von Brombeere, schwarzer Johannisbeere und Thymian. Körperreich mit langem Nachhall.

Cabernet Sauvignon- De Stefani - Venetien

26,90€

Die Trauben dieses typischen Piave Weins von alten, auf lehmhaltigen Böden wachsenden Rebstöcken erreichen bis zur Lese ein perfektes Gleichgewicht. Unser Cabernet Sauvignon versichert diesem Wein eine angenehme Strukturkomplexität, mit fruchtigem und würzigem Geruch. Ideal zu deftigen Fleischgerichten wie Braten und geschmortem Fleisch.

Syrah, Monte die Cocci -Puglia

25,90

Tiefes, intensives Rot mit granatfarbenen Reflexen. In der Nase und am Gaumen sind deutliche Aromen von roten Früchten, Maraschino- und anderen Kirschen, Johannisbeeren, Kokos, Lakritz und grünem Pfeffer erkennbar. Schön strukturierter, ausgewogener Syrah, der sehr zugänglich ist und ein langes Finish beschert. Passt zu Schwein, kaltem Braten, Pasta, Gemüseeintöpfen und reiferen Käsevarianten.

Chianti Classico Carpineto,-Toscana

26,00€

Samtig-runder, fein würziger Chianti - voll in seinem Geschmack und von guter Struktur. Im Duft mit zarten Anklängen von Veilchen

Villa Antinori Rosso - Toscana

39,00€

Eine wunderbare Ergänzung zu kräftigen Fleischgerichten oder Pasta. Der Wein präsentiert sich mit Noten von Beeren und Holz sowie weichem Tannin. 12 Monate im Barrique und 8 Monate in der Flasche gereift, setzt er stilistische Akzente, ohne seinen toskanischen Charakter zu verheimlichen.

Jahrgangsänderungen bleiben den Winzern vorbehalten.

Spirituosen

	2 cl	4 cl
Grappa		
Grappa	3,50 €	5,00 €
Nonino Grappa Moscato	4,50 €	6,50 €
Nonino Grappa Merlot	4,50 €	6,50 €
Nonino Grappa Riserva	5,50 €	8,00 €

Klares

Sierra Tequila Silver	3,50 €	5,50 €
Willamsbirne	3,50 €	5,50 €
Nordhäuser Doppelkorn	3,50 €	5,50 €
Linie Aquavit	3,50 €	5,50 €
Gorbatschow Vodka	3,50 €	5,50 €
Absolut Vodka	3,50 €	6,50 €
Raki	4,00 €	6,50 €

Whisky

Ballantine`s Scotch	4,50 €	6,50 €
Jack Daniels Bourbon	4,50 €	7,50 €
Chivas Regal Scotch	5,00 €	8,50 €
Tullamore Dew Irish Whisky	4,00 €	7,50 €

Weinbrand

Asbach Uralt	3,30 €	4,50 €
Vecchia Romagna	3,30 €	5,50 €
Remy Martin Cognac VSOP	5,30 €	8,50 €

Liköre

Amaretto Disaronno	3,50 €	5,50 €
Sambuca Molinari	3,50 €	5,50 €
Baileys Irish Cream	3,50 €	5,50 €
Jägermeister	3,50 €	5,50 €
Ramazotti	3,50 €	5,50 €
Averna	3,50 €	5,50 €

Longdrinks

Bacardi Cola		6,50 €
Wodka Cola		6,50 €
Whisky Cola		6,50 €

Campari Orang		6,50€
	COCKTAILS	
Caipirinha		6.50 €
Bacardi Blanca, Limette, Rohrzucker		
Seccorinha		6.50 €
Prosecco, Grenadine, Limette, Rohrzucker		
Pina colada		6.50 €
Bacardi Blanca, Bacardi Oro, Kokossirup, Ananassaft, Sahne		
Cuba libre		6.50 €
Havana, Coca Cola, Limette		
Mojito		6.50 €
Havana, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda		
Mai Tai		7.00 €
Bacardi Blanca, Bacardi Oro, Apricot Brandy, Blue Curacao, Mandelsirup ² , Lime Juice ⁴ ,		
Watermelon man		7.00 €
Bacardi Blanca, Bacardi Oro, Melonenlikör, Maracujasirup, Lime Juice, Zitronensaft, Maracujanektar		
Zombie		7.50 €
Bacardi Blanca, Bacardi Oro, Old, Havana, Apricot Brandy, Grenadine ² Zitronensaft ⁴ Ananassaft, Orangensaft		
Long island iced tea		8.50 €
Bacardi Blanca, Gordon`s Dry Gin, Vodka Gorbatschow, Tequila silver, Blue Curacao Lime Juice, Coca Cola		
Tequila sunrise		7.00 €
Tequila silver, Grenadine ² , Orangensaft, Zitronensaft ⁴		
Sex on the beach		7.00 €
Vodka Gorbatschow, Melonenlikör, Apricot Brandy, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft ⁴		
Swimming Pool		7.00 €
Vodka Gorbatschow, Bacardi Blanca, Curacao, Kokossirup ⁴ , Ananassaft, Sahne		
Gin Tai		7,00€
Gordon`s Gin, Triple Sec, Mandelsirup, Lime Juice, Zitronensaft, dash Orangenbitter, Soda		
Coconut kiss (ohne alkohol)		5.50 €
Ananassaft, Kirschnektar, Kokossirup ⁴ , Grenadine ² , Sahne		
Ipenema(ohne alkohol)		5.50 €
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale		
Moskito(ohne alkohol)		5.50 €

Limette, Rohrzucker, Frische Minze, Soda

für Inhaltsstoffe und Allergie können sie bei Service Personal karte fragen

Die entsprechend gekennzeichneten Lebensmittel enthalten die folgenden Inhaltsstoffe oder Zusammensetzungen bzw. wurden wie beschrieben behandelt:

Allergene:

- A-enthält Getreideprodukte (Glutenhaltig)
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
- B-enthält Fisch oder Fischerzeugnisse
- C-enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
- D-enthält Schwefeldioxyde und Sulfite
- E-enthält Sellerie Sellerieerzeugnisse
- F-enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
- G-enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse
- H-enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse
(Mandel, Haselnuss, Walnuss,)
- I-enthält Eier oder Eierzeugnisse
- J-enthält Lupinen oder Erzeugnisse
- K-enthält Senf oder Senferzeugnisse
- L-enthält Soja oder Sojaerzeugnisse
- M-enthält Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse
- N-enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

Zusatzstoffe:

- 1 Koffein
- 2 Farbstoff
- 3 Chinin
- 4 Konservierungsstoffe
- 5 Geschwärzt
- 6 Milcheiweiß
- 7 Phosphat
- 8 Geschmacksverstärker
- 9 Süßstoff
- 10 Antioxidationsmittel
- 11 Phenylalaninquelle
- 12 Taurin
- 13 Nährwerte je 100 ml: Brennwert < 1,0 kJ (< 0,25 kcal), Eiweiß < 0,1 g, Kohlenhydrate < 0,1 g,
Fett 0 g
- 14 Gekochter Formfleischschinken

Unsere Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt. und Service.



Unsere Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.
Our prices include 19% VAT.

Karten Zahlung: ab 10,00€ EC-Karte, Maestro Karte und V PAY
Visa: ab 30,00€
Card payment: Debit card, Maestro card and V PAY from 10.00 €
Visa: from 30,00 €