

Benvenuti - Willkommen - Welcome

im

RISTORANTE

Cordoba

Argentinisches Steakhaus - Restaurant - Italienische Küche

Liebe Gäste,

für uns hat die frische, abwechslungsreiche italienische Küche große Bedeutung. Deshalb bieten wir neben unserer Standardkarte, die nur einen Teil unserer Möglichkeiten aufzeigen kann, ständig wechselnde saisonale Spezialitäten an. Es ist unser aufrichtiger Wunsch, zusammen mit Ihnen die Freude über einen gedeckten Tisch in einer stimmungsvollen Atmosphäre zu teilen. Wir hoffen, dass Sie uns als zufriedene Gäste verlassen und immer wieder gern zu uns zurückkommen.

Ihr „Cordoba“-Team

Dear guests,

for us fresh, varied Italian cuisine has a great importance. That is why we offer not only our standard map, which can only offer some of our possibilities, constantly changing to seasonal specialties. It is our sincere wish, together with your joy over a table setting in a pleasant atmosphere to share. We hope that you leave us as satisfied guests and over again gladly come back to us.

Your „Cordoba“-Team

Zuppe Suppen / soups

- 015 **Edelfischsuppe** ^{C, F} **9,50**
Edelfischsuppe mit Scampi / *gourmet fish soup with scampi*
- 016 **Tomatensuppe** ^I **5,50**
mit Sahne / *with cream*
- 017 **Minestrone** ^B **5,50**
Gemüsesuppe / *vegetable soup*

Antipasti Vorspeisen / starters

- 019 **Bruschetta** ^{Aa} / *tomato & onion bread* **4,00**
- 020 **Knoblauchbrot** ^{Aa} / *garlic bread* **3,00**
- 021 **Tomatensalat** / *tomato salad* **4,50**
- 022 **Gurkensalat** / *cucumber salad* **4,50**
- 023 **Focaccia alla Casa** ^{12, Aa, I} **5,50**
Pizzabrot mit Gorgonzola & Oliven
pizza bread with gorgonzola & olives
- 024 **Funghi al Forno** ^{Aa, I} **7,90**
gefüllte Champignons mit Blattspinat in Gorgonzolasauce
& Käse überbacken / *stuffed mushrooms with spinach
in gorgonzola sauce & baked with cheese*
- 025 **Mozzarella Caprese** ^{12, Aa} **9,50**
Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben & Basilikum
buffalo mozzarella with tomato slices & basil
- 026 **Rinder-Carpaccio** ^{G, I} **10,50**
mit frischen Champignons, Parmesan & Senfsauce
beef carpaccio with fresh mushrooms, Parmesan & mustard sauce
- 027 **Lachs-Carpaccio** ^F **10,50**
mit Zitronensauce, rosa Pfeffer & frischem Dill
salmon carpaccio with lemon sauce, pink pepper & fresh dill
- 028 **Vitello Tonnato** ^{F, I} **11,50**
dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce,
Sardellen und Kapern / *thinly sliced veal with tuna sauce,
garnished with capers and anchovies*
- 029 **Cordoba Platte** ^{12, F, G, I} **1 Pers. 10,50**
mit gegrilltem Gemüse & Oliven + Nr. 25, 26, 27 **2 Pers. 21,50**
with grilled vegetables & olives + Nr. 25, 26, 27

Insalate Salate / salads

Alle Salate werden mit hausgemachtem Dressing oder Essig und Öl serviert.
All salads are served with homemade dressing or oil and vinegar.

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 035 | Kleiner gemischter Salat ¹²
mit Eisbergsalat, Rucola, Tomaten, Gurken & Oliven
<i>small mixed salad with iceberg lettuce, arugula,
tomatoes, cucumbers & olives</i> | 3,50 |
| 036 | Großer gemischter Salat ¹²
mit Eisbergsalat, Rucola, Tomaten, Gurken & Oliven
<i>large mixed salad with iceberg lettuce, arugula,
tomatoes, cucumbers & olives</i> | 5,50 |
| 037 | Insalata Pollo ¹
gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen, frischen
Champignons, Rucola & Parmesan
<i>mixed salad with chicken breast strips, fresh mushrooms,
arugula & Parmesan</i> | 10,50 |
| 038 | Insalata Tonno ^{12, F, K}
gemischter Salat mit Thunfisch, gekochten Eiern, Oliven & Rucola
<i>mixed salad with tuna, boiled eggs, olives & arugula</i> | 8,50 |
| 039 | Insalata Pecorino ^{12, 1}
gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven, Rucola & Zwiebeln
<i>mixed salad with feta cheese, olives, arugula & onions</i> | 8,50 |
| 040 | Insalata Rucola e Parma ¹
Rucolasalat mit Parmaschinken & Parmesan
<i>arugula salad with Parma ham & Parmesan</i> | 9,50 |
| 041 | Insalata Rucola und Ziegenkäse ¹
Rucolasalat mit Ziegenkäse, Cherrytomaten & Parmesan
<i>arugula salad with goat cheese, cherry tomatoes & Parmesan</i> | 9,50 |
| 042 | Insalata Rucola e Carne ¹
Rucolasalat mit gebratener Lammhüfte,
frischen Champignons & Parmesan
<i>arugula salad with fried lamb hip, fresh mushrooms & Parmesan</i> | 12,50 |

Per Bambini für Kinder / for children

- | | | |
|------------|---|-------------|
| 045 | Spaghetti mit Tomatensauce ^{Aa, 1, K}
<i>spaghetti with tomato sauce</i> | 5,50 |
| 046 | Pizza Bambini mit Salami ^{6, 9, Aa, 1}
<i>pizza children with salami</i> | 5,50 |

Pizza al Mattone Steinofen-Pizza / Stone Oven Pizza

Alle Pizzen sind mit Tomatensauce und Mozzarella belegt.

All pizzas are topped with tomato sauce and mozzarella.

050	Pizza Margherita ^{Aa, l} mit Tomate & Mozzarella <i>with tomato & mozzarella</i>	6,50
051	Pizza Funghi ^{Aa, l} mit frischen Champignons & Oregano <i>with fresh mushrooms & oregano</i>	7,50
052	Pizza Salami ^{6, 9, Aa, l} mit Salami & Oregano <i>with salami & oregano</i>	8,00
053	Pizza Tonno ^{Aa, F, l} mit Thunfisch & Zwiebeln <i>with tuna & onions</i>	9,50
054	Pizza Hawaii ^{6, 9, 17, Aa, l} mit Vorderschinken & Ananas <i>with ham and pineapple</i>	8,50
055	Pizza Mozzarella ^{Aa, l} mit Mozzarellascheiben, frischen Tomaten, Basilikum & Oregano <i>with slices of mozzarella, fresh tomatoes, basil & oregano</i>	9,00
056	Pizza Mista ^{6, 9, 17, Aa, l} mit Salami, Vorderschinken, Champignons, Peperoni & Oregano <i>with salami, ham, mushrooms, peperoni & oregano</i>	9,50
057	Pizza Vegetaria ^{12, Aa, l} mit gebratenem frischem Gemüse <i>with fried fresh vegetables</i>	9,00
058	Pizza Gorgonzola ^{Aa, l} mit Gorgonzola & Spinat <i>with Gorgonzola & spinach</i>	9,50
059	Pizza Salmone ^{Aa, F, l} mit Lachs & Knoblauch <i>with salmon & garlic</i>	10,50
060	Pizza Romana ^{6, 9, Aa, l} mit scharfer Salami, Rucola & Parmesan <i>with spicy salami, arugula & Parmesan</i>	9,50
061	Pizza Cordoba ^{Aa, l} mit Parmaschinken, Rucola & Parmesan <i>with Parma ham, arugula & Parmesan</i>	9,50

Pizza al Mattone Steinofen-Pizza / Stone Oven Pizza

Alle Pizzen sind mit Tomatensauce und Mozzarella belegt.

All pizzas are topped with tomato sauce and mozzarella.

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 062 | Pizza Frutti di Mare ^{Aa, C, F, I, L}
mit Meeresfrüchten
<i>with seafood</i> | 10,50 |
| 063 | Pizza Gamberetti ^{Aa, C, I}
mit Krabben, Knoblauch, frischen Kräutern & Cherrytomaten
<i>with shrimps, garlic, fresh herbs and cherry tomatoes</i> | 9,50 |
| 064 | Pizza Scampi ^{Aa, C, I}
mit Scampis, Knoblauch, frischen Kräutern & Cherrytomaten
<i>with scampis, garlic, fresh herbs and cherry tomatoes</i> | 12,50 |

Pasta Nudelgerichte / pasta

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 070 | Spaghetti Pomodori ^{Aa, I, K}
mit Tomaten, Basilikum & Parmesan
<i>with tomatoes, basil & Parmesan</i> | 8,50 |
| 071 | Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini ^{6, 9, Aa, I, K}
mit Knoblauch, Peperoni (scharf) & Basilikum
<i>with garlic, hot peppers (spicy) & basil</i> | 8,00 |
| 072 | Spaghetti Carbonara ^{6, 9, 17, Aa, I, K}
mit Speck in Sahnesauce
<i>with bacon in cream sauce</i> | 8,50 |
| 073 | Penne Vegetaria ^{Aa, I, K}
kurze Nudeln mit frischem gebratenem Gemüse
in Tomatensauce
<i>short noodles with fresh fried vegetables
in tomato sauce</i> | 8,50 |
| 074 | Penne Arrabbiata ^{12, Aa, I, K}
kurze Nudeln mit Oliven, Kapern, Peperoni & Kräutern
in Tomatensauce
<i>short noodles with olives, capers, peppers & herbs
in tomato sauce</i> | 8,50 |
| 075 | Penne Cordoba ^{Aa, I, K}
kurze Nudeln mit Rinderfiletstreifen, Champignons
in Sahnesauce
<i>short noodles with with strips of beef fillet, mushrooms i
n cream sauce</i> | 11,50 |

Pasta Nudelgerichte / *pasta*

- 076 Penne Pollo** ^{Aa, I, K} **9,50**
kurze Nudeln mit Hühnerfiletstreifen
& Champignons in Sahnesauce
*short noodles with chicken fillet strips
& mushrooms in cream sauce*
- 077 Tagliatelle Pesce** ^{3, 14, Aa, C, F, I, K} **10,50**
Bandnudeln mit Lachsfilet in Hummersauce
Tagliatelle with salmon fillet in lobster sauce
- 078 Tagliatelle Chef** ^{Aa, I, K} **10,50**
Bandnudeln mit getrockneten Tomaten, Pesto,
Parmaschinken & Parmesan
Tagliatelle with dried tomatoes, pesto, Parma ham & parmesan
- 079 Tagliatelle Porcini** ^{Aa, I, K} **12,50**
Bandnudeln mit Schweinefiletstreifen, Steinpilzen & Kräutern
in einer leichten Sahnesauce
Tagliatelle with pork fillet, ceps & herbs in a light cream sauce

Carne di Pollo Geflügel-Gerichte / *poultry dishes*

- 085 Pollo Pepe** ^I **13,50**
gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Pfeffer-Sahne-Sauce,
dazu Rosmarinkartoffeln, Tagesgemüse & Salatbeilage
*fried chicken breast with pepper cream sauce,
with rosemary potatoes, vegetables & salad*
- 086 Pollo Gorgonzola** ^I **13,50**
Hähnchenbrustfilet in Gorgonzola-Sauce,
dazu Rosmarinkartoffeln, Tagesgemüse & Salatbeilage
*fried chicken breast with Gorgonzola sauce,
with rosemary potatoes, vegetables & salad*
- 087 Pollo al Senape** ^{G, I, K} **13,50**
gebratenes Hähnchenbrustfilet in einer Pommery-Senf-Sauce,
dazu Rosmarinkartoffeln, Tagesgemüse & Salatbeilage
*fried chicken breast in a Pommery mustard sauce,
with rosemary potatoes, vegetables & salad*

Carne di Maiale vom Schwein / pork dishes

- 095 Scaloppa Gorgonzola ^I** **13,50**
Schweinesteak mit Gorgonzolasauce,
dazu Pommes frites & Salatbeilage
pork steak with gorgonzola sauce, with french fries & salad
- 096 Scaloppa Porcini ^{I, N}** **15,50**
Schweinesteak mit Steinpilzen, Kräutern und Cherrytomaten
in Weißweinsauce, dazu Pommes frites & Salatbeilage
*pork steak with ceps, herbs and cherry tomatoes
in white wine sauce, with french fries & salad*
- 097 Filetto Gorgonzola ^I** **16,50**
gebratenes Schweinefilet mit Gorgonzolasauce,
dazu Tagesgemüse & Rosmarinkartoffeln
*pork fillet with gorgonzola sauce,
with vegetables & rosemary potatoes*
- 098 Filetto Funghi ^I** **16,50**
gebratenes Schweinefilet mit frischen Champignons
& Kräutern in Sahnesauce, dazu Tagesgemüse
& Rosmarinkartoffeln
*pork fillet with fresh mushrooms & herbs in cream sauce,
with vegetables & rosemary potatoes*
- 099 Filetto Timo ^I** **16,50**
gebratenes Schweinefilet mit Thymian-Sauce,
dazu Tagesgemüse & Rosmarinkartoffeln
*pork fillet with thyme sauce,
with vegetables & rosemary potatoes*

Carne di Agnello vom Lamm / lamb dishes

- 105 Agnello con Timo ^I** **16,50**
Lammhüftsteak mit Thymian-Sauce,
dazu Tagesgemüse & Rosmarinkartoffeln
*lamb steak with thyme sauce, with vegetables
& rosemary potatoes*
- 106 Agnello al Pepe ^I** **16,50**
Lammhüftsteak mit Pfeffersauce, dazu
Tagesgemüse & Rosmarinkartoffeln
*lamb steak with pepper sauce, with
vegetables & rosemary potatoes*

Carne di Manzo Argentino

Argentinische Steaks vom Lavasteingrill /
Argentinian steaks from the lava stone grill

Hüftsteak - fein marmoriert, herzhaft /
steak - finely marbled, hearty

110	200 g	14,50
111	300 g	17,50
112	400 g	23,50

Entrecote aus dem Zwischenrippenstück mit typischem Fettauge /
Entrecote from the intercostal piece with typical greasy eye

113	200 g	16,50
114	300 g	19,50
115	400 g	25,50

Rumpsteak mit typischem Fettrand - kräftig im Geschmack /
rump steak with typical fat edge - strong flavor

116	200 g	16,50
117	300 g	22,50

Rinderfilet - das zarteste Stück von der Rinderlende /
beef fillet - the most tender piece of beef from

118	200 g	18,50
119	300 g	25,50

Contorni extra Extra Beilagen / *extra side dishes*

035	Kleiner gemischter Salat ¹² mit Eisbergsalat, Rucola, Tomaten, Gurken & Oliven <i>small mixed salad with iceberg lettuce, arugula, tomatoes, cucumbers & olives</i>	3,50
125	Gorgonzolasauce ¹ <i>gorgonzola sauce</i>	3,50
126	Champignonsauce ¹ <i>mushroom sauce</i>	2,80
127	Sauce Bernaise ^{B, I, K} <i>sauce bernaise</i>	2,80
128	Pfeffersauce ¹ <i>pepper sauce</i>	2,50
129	Kräuterbutter ¹ <i>herb butter</i>	1,00
130	Grüne Bohnen ^D <i>green beans</i>	3,00
131	Gemüsepfanne ^D <i>vegetable pan</i>	3,00
132	Pommes frites <i>french fries</i>	2,50
133	Kroketten ^{Aa, I} <i>croquettes</i>	2,50
134	Kartoffelecken <i>potato wedges</i>	2,50
135	Kartoffel mit Sauerrahm ¹ <i>potato with sour cream</i>	3,00
136	Kartoffel mit Kräuterbutter ¹ <i>potato with herb butter</i>	3,00

Pesce e Scampi Fisch & Scampi / fish & scampi

- 140 Pangasio al Senape** ^{Aa, G, F} **12,50**
Pangasiusfilet (gebraten) mit einer Pommery-Senf-Sauce,
dazu Salzkartoffeln, Spinat & ein Beilagensalat
*pangasius fillet (fried) with a Pommery mustard sauce,
boiled potatoes, spinach & a side salad*
- 141 Filetto Luccio** ^{C, F, I, N} **15,50**
Zanderfilet in Weißwein-Krabben-Sauce, dazu Kartoffeln,
Spinat & ein Beilagensalat
*pike-perch fillet in white wine crab sauce, with potatoes,
spinach & a side salad*
- 142 Salmone alla Casa** ^{3, 14, Aa, C, F, K} **14,50**
Lachsfilet mit einer Hummer-Krabben-Sauce,
dazu Salzkartoffeln, Spinat & ein Beilagensalat
*salmon fillet with a lobster crab sauce, served with boiled
potatoes, spinach and a side salad*
- 143 Salmone Limone** ^F **14,50**
Lachsfilet mit Zitrone, dazu Salzkartoffeln,
Spinat & ein Beilagensalat
salmon fillet with lemon, with spinach and a side salad
- 144 Luccio Livornese** ^{12, F} **15,50**
Zanderfilet mit Oliven, Kapern, Knoblauch in leichter
Tomatensauce, dazu Salzkartoffeln, Spinat & ein Beilagensalat
*pike-perch fillet with olives, capers, garlic in light tomato sauce,
served with spinach & a side salad*
- 145 Scampi alla Griglia** ^{C, I} **17,50**
Scampi (gegrillt) mit Kräuterbutter und einer Zitrone,
dazu Salzkartoffeln, Spinat & ein Beilagensalat
*scampi (grilled) with herb butter and a lemon,
boiled potatoes, spinach and a side salad*
- 146 Scampi al Forno** ^{C, I, N} **17,50**
Scampi (gebraten und im Ofen überbacken) mit Knoblauch
& Kräutern in einer Weißwein-Sauce, dazu Salzkartoffeln,
Spinat & ein Beilagensalat
*scampi (fried and baked in the oven) with garlic and herbs
in a white wine sauce, served with boiled potatoes,
spinach & a side salad*

Specialità della Casa

Spezialität des Hauses /

speciality of the house

- 150 Schnitzel „Wiener Art“^{Aa, I, K} 15,50**
paniertes Schweineschnitzel mit Zitrone,
dazu Pommes frites & ein Beilagensalat
breaded pork Schnitzel with lemon, french fries & a side salad
- 151 Grillteller^I 17,50**
3 Sorten Fleisch: Rind, Hähnchen & Schwein vom Grill,
mit Kartoffelecken & Kräuterbutter
*3 kinds of meat: beef, chicken & pork from the grill,
with potato wedges & herb butter*
- 152 Saltimbocca alla Romana^{I, N} 17,50**
gebratenes Kalbfleisch mit Parmaschinken in einer
Weißwein-Salbei-Sauce, dazu Tagesgemüse,
Kartoffeln & ein Beilagensalat
*roasted veal with Parma ham in a white wine sage sauce,
vegetables, potatoes & a side salad*

Dolci Dessert

- 155 hausgemachtes Tiramisu^{Aa, I, K} 4,50**
geschichteter Löffelbiskuits mit einer Creme
aus Mascarpone, Eigelb und Eischnee
*layered ladyfingers with a cream of mascarpone,
egg yolks and egg whites*
- 156 hausgemachte Panna Cotta^I 4,50**
puddingartiges italienisches Dessert mit Himbeersauce
pudding-like Italian dessert with raspberry sauce
- 157 Mousse au chocolate^{Aa, I, K} 5,50**

Alle Speisen auch außer Haus. / All take-away food.

Birre draft Fassbier / draft beer

200	Bitburger Pilsener ^{Ac} (4,8 % vol.)	Gl. 0,30 l	2,50
201	Bitburger Pilsener ^{Ac}	Gl. 0,40 l	3,20
202	König Pilsener ^{Ac} (4,9 % vol.)	Gl. 0,30 l	2,50
203	König Pilsener ^{Ac}	Gl. 0,40 l	3,20
204	Alster / Radler / Diesel Biermischgetränk / <i>beer mixed drink</i> Bier mit Sprite, Fanta ^{3,6} oder Cola ^{3,4}	Gl. 0,30 l	2,50
205	Alster / Radler / Diesel Biermischgetränk / <i>beer mixed drink</i> Bier mit Sprite, Fanta ^{3,6} oder Cola ^{3,4}	Gl. 0,40 l	3,20

Bottiglie di Birra Flaschenbier / bottled beer

210	Benediktiner Weißbier ^{Aa, Ac} (5,4 % vol.) <i>wheat beer crystal</i>	Fl. 0,50 l	3,50
211	Benediktiner hell ^{Aa, Ac} (5,0 % vol.) <i>wheat beer, blond</i>	Fl. 0,50 l	3,50
212	Benediktiner dunkel ^{Aa, Ac} (5,4 % vol.) <i>wheat beer, dark</i>	Fl. 0,50 l	3,50
213	Berliner Weiße ^{1, 3, 13, Aa, Ac} (2,5 % vol.) mit Schuss Himbeer o. Waldmeister ³	Fl. 0,33 l	3,50
214	Clausthaler Alkoholfrei ^{Ac} <i>non alcoholic beer</i>	Fl. 0,33 l	3,00

Acqua Panna & S. Pellegrino

Zwei Wässer der Spitzenklasse: Acqua Panna mit seidig-dezentem Geschmack aus der Toskana und S. Pellegrino, das feinperlige Mineralwasser aus den lombardischen Alpen.

220	S. Pellegrino Mineralwasser / <i>sparkling water</i>	Fl. 0,25 l	2,50
		Fl. 0,75 l	5,00
222	Acqua Panna stilles Wasser / <i>still water</i>	Fl. 0,25 l	2,50
		Fl. 0,75 l	5,00

Bevande fredde Erfrischungsgetränke / *cold drinks*

224/ 225	Tafelwasser	Gl. 0,30 l / 0,40 l	2,00	3,50
226/ 227	Coca-Cola ^{3, 4}	Gl. 0,20 l / 0,40 l	2,00	3,80
228/ 229	Fanta ^{3, 6}	Gl. 0,20 l / 0,40 l	2,00	3,80
230/ 231	Sprite	Gl. 0,20 l / 0,40 l	2,00	3,80
232/ 233	Spezi ^{3, 4, 6}	Gl. 0,20 l / 0,40 l	2,00	3,80
234/ 235	Fassbrause ³	Gl. 0,20 l / 0,40 l	2,00	3,80
236	Coca-Cola light ^{1, 3, 4, 13}		Fl. 0,20 l	2,00
237	Bitter Lemon ^{2, 6}		Fl. 0,20 l	2,50
238	Ginger Ale ³		Fl. 0,20 l	2,50
239	Tonic Water ²		Fl. 0,20 l	2,50
240	Malztrunk ^{3, Ac}		Fl. 0,33 l	2,50

Succhi di frutta Säfte & Nektare von Granini / *juices & nectars from Granini*

Nur aus Gutem kann Gutes entstehen!

250/ 251	Orangensaft <i>orange juice</i>	Gl. 0,20 l / 0,40 l	2,50	4,80
252/ 253	Apfelsaft <i>apple juice</i>	Gl. 0,20 l / 0,40 l	2,50	4,80
254/ 255	Apfelschorle <i>apple spritzer</i>	Gl. 0,20 l / 0,40 l	2,50	4,80
256	Tomatensaft / <i>tomato juice</i>		Fl. 0,20 l	2,50
257	Bananen-Nektar / <i>banana nectar</i>		Fl. 0,20 l	2,50
258	Kirsch-Nektar / <i>cherry nectar</i>		Fl. 0,20 l	2,50

Bevande calde *Warme Getränke / hot drinks*

265	Espresso ⁴	Tasse	2,00
266	Doppio Espresso ⁴	Tasse	3,80
267	Kaffee ⁴	Tasse	2,50
268	Latte Macchiato ^{4,1}	Glas	3,00
269	Cappuccino ^{4,1}	Tasse	2,80
270	Milchkaffee ^{4,1}	Tasse	3,00
271	Kakao mit Sahne ¹ / <i>cocoa with cream</i>	Tasse	3,00
272	Tee / tea verschiedene Sorten / <i>different sorts</i>	Glas	2,00
273	Grog mit 4 cl Rum ³ / <i>with 4 cl rum</i>	Glas	5,00

Liquori & Alcolici

Liköre & Spirituosen / *liqueurs & spirits*

275	Amaretto ^{3,Ja} (28,0 % vol.)	2 cl	2,70
276	Sambuca (40,0 % vol.)	2 cl	2,70
277	Baileys Irish Cream ^{3,4,1} (17,0 % vol.)	2 cl	2,70
278	Cointreau (40,0 % vol.)	2 cl	3,50
279	Ouzo (38,0 % vol.)	2 cl	2,50
280	Grappa ^N (40,0 % vol.)	2 cl	3,00
281	Fürst Bismarck (38,0 % vol.)	2 cl	3,00
282	Tequila - weiß (37,5 % vol.)	2 cl	3,00
283	Wodka Gorbatschow (37,5 % vol.)	2 cl	3,00
284	Moskovskaya (40,0 % vol.)	2 cl	3,00
285	Malteserkreuz Aquavit (40,0 % vol.)	2 cl	3,00
286	Linie Aquavit (41,5 % vol.)	2 cl	3,20

Weinbrand, Brandy & Cognac

290	Vecchia Romagna ³ (38,0 % vol.)	2 cl	3,50
291	Asbach Uralt (38,0 % vol.)	2 cl	3,50
292	Osborne ³ (36,0 % vol.)	2 cl	3,50
293	Metaxa 5* Classic ³ (38,0 % vol.) Griechische Spezialität	2 cl	3,50
294	Remy Martin (40,0 % vol.)	2 cl	4,00
295	Hennessy (40,0 % vol.)	2 cl	4,00

Longdrinks mit 2 cl Spirituose

300	Wodka Lemon ^{2,6} - Wodka, Bitter Lemon	Gl. 0,20 l	5,50
301	Gin Tonic ² - Gin, Tonic Water	Gl. 0,20 l	5,50
303	Cuba Libre ^{3,4} - Bacardi, Cola, Limette	Gl. 0,20 l	5,50
304	Wodka Orange - Wodka, Orangensaft	Gl. 0,20 l	5,50
305	Futschi ^{3,4} - Asbach Uralt, Cola	Gl. 0,20 l	5,50
306	Whisky-Cola ^{3,4} - Whisky, Cola	Gl. 0,20 l	5,50
307	Campari Orange ^{2,3} - Campari, Orangensaft	Gl. 0,20 l	5,50

Aperitifs

310	Sherry ^{3,N} - trocken (15,0 % vol.)	5 cl	4,00
311	Martini ^{3,N} (14,4 % vol.)	5 cl	4,00
312	Prosecco ^N (11,5 % vol.)	0,1 l	4,50
313	Aperol Spritz ^{2,3,N}	5 cl	6,50

Whiskys

315	Johnnie Walker - Scotch ³ (40,0 % vol.)	2 cl	3,50
316	Jim Beam - Bourbon (40,0 % vol.)	2 cl	3,50
317	Chivas Regal ³ (40,0 % vol.)	2 cl	6,00

Magenbitter

320	Averna	(29,0 % vol.)	2 cl	3,00
321	Ramazotti	(30,0 % vol.)	2 cl	3,00
322	Fernet-Branca	(39,0 % vol.)	2 cl	3,00
323	Brancamenta	(30,0 % vol.)	2 cl	3,00
324	Kuemmerling	(35,0 % vol.)	2 cl	3,00
325	Underberg	(44,0 % vol.)	2 cl	3,00
326	Jägermeister	(35,0 % vol.)	2 cl	3,00

Zusatzstoffe & Allergene:

1. mit Süßungsmitteln, 2. chininhaltig, 3. mit Farbstoffen, 4. koffeinhaltig, 5. mit Taurin, 6. mit Antioxidationsmitteln, 7. mit Phosphat (Säuerungsmittel), 8. mit Milcheiweiß, 9. mit Konservierungsstoffen, 10. gewachst, 11. Schwefeldioxid (mehr als 10 mg/kg o. 10 mg/l), 12. geschwärzt, 13. enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam), 14. mit Geschmacksverstärker, 15. Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und Schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen (Getränke mit mehr als 150 mg Koffein pro Liter - hier 300 mg), 16. hergestellt aus zerkleinertem Fleisch, 17. Stabilisatoren

A. Glutenhaltige Getreide/-erzeugnisse (a. Weizen, b. Roggen, c. Gerste, d. Hafer, e. Dinkel, f. Kamut o. g. Hybridstämme), B. Sellerie/-erzeugnisse, C. Krebstiere/-erzeugnisse, D. Lupine/-erzeugnisse, E. Sesam/-erzeugnisse, F. Fisch/-erzeugnisse, G. Senf/-erzeugnisse, H. Erdnüsse/-erzeugnisse, I. Milch/-erzeugnisse (inkl. Laktose), J. Schalenfrüchte (Nüsse)-erzeugnisse (a. Mandel, b. Haselnuss, c. Walnuss, d. Cashew, e. Pekannuss, f. Paranuss, g. Pistazie, h. Macadamianuss o. i. Queenslandnuss), K. Eier/-erzeugnisse, L. Weichtiere/-erzeugnisse, M. Soja/-erzeugnisse, N. Sulfite (mehr als 10 mg/kg o. 10 mg/l)

Alle Preise sind in Euro incl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

additives & allergens:

1. with sweeteners, 2. quinine, 3. with dyes, 4. caffeine, 5. taurine, 6. with antioxidants, 7. with phosphate, 8. with milk protein, 9. with preservatives, 10. waxed, 11. sulfurized (sulfur dioxide / sulphites), 12. blackened, 13. contains a source of phenylalanine (aspartame for example), 14. with flavor enhancers, 15. Increased caffeine content. Not recommended for children and pregnant women or lactating women (drinks containing more than 150 mg caffeine per liter - here 300 mg), 16. made from minced meat, 17. stabilizers

A. cereals containing gluten / -products (a. wheat, b. rye, c. barley, d. oat, e. spelled, f. kamut, or g. hybrid strains), B. celery / -products, C. crustaceans / -products, D. lupin / -products, E. sesame / -products, F. fish / -products, G. mustard / -products, H. peanuts / -products, I. milk (incl. lactose) / -products, J. nuts (nuts) / -products (a. almond, b. hazelnut, c. walnut, d. cashew, e. pecan, f. Brazil nut, g. pistachio, h. macadamia nut, or i. Queensland nut), K. eggs / -products, L. molluscs / -products, M. soy / -products, N. sulphites (more than 10 mg / kg or 10 mg / l)

All prices are in EUR incl. service and VAT.