

Herzlich willkommen im Kickers Clubrestaurant!

Entdecken Sie regionale Frische in unserer Küche,
wie unsere selbstgemachten Maultaschen, Spätzle mit dem Mehl der Mühle aus der
Region, Wildbret vom Senior Chef aus heimischer Jagd, Spargel vom Schmidener
Feld, Kartoffeln vom Filderbauern und Weine der Region.

Bei der Auswahl der Einkäufe achten wir auf Qualität und regionale Produzenten.

Verschiedene Raumangebote stehen Ihnen zur Verfügung: für große Festlichkeiten,
für kleinere Gruppen, den individuellen Tisch und den Stammtisch in Begegnung
mit der Kickers-Familie. Für Ihre individuelle Anfragen für Feste & Feiern
stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Unser Team freut sich schon jetzt darauf, Sie mit unseren Angeboten zu verwöhnen
und Ihre Wünschen zu erfüllen.

Guten Appetit und einen schönen Aufenthalt wünscht Ihnen
das Team vom Kickers Clubrestaurant.

APERITIFS

Mango-Spritz ⁶ mit Limette & frischer Minze (alkoholfrei)	0,2 l	5,80 €
Cassis-Spritz ⁶ mit Limette & frischer Minze (alkoholfrei)	0,2 l	5,80 €
Aperol Sprizz ^{1,2+6}	0,2 l	7,80 €
Hugo Holunderblütensirup ⁴ mit Sekt ² , Soda, Limette + Minze	0,2 l	7,80 €
Martini bianco ²	5 cl	6,50 €
Sherry medium, dry ²	5 cl	6,50 €
Portwein ²	5 cl	6,50 €
Glas Kessler Sekt Cuvée brut ²	0,1 l	5,60 €
Glas Sekt Orange ²	0,1 l	5,60 €
Kir Royal ²	0,1 l	6,60 €
Campari ¹ Orange / Soda	4 cl	6,90 €

FLASCHEN

„Pecco“ Weingärtner Cleeborn-Güglingen (alkoholfrei)	0,75 l	23,50 €
Kessler Cuvée brut ²	0,75 l	36,50 €
Kessler Rosé Sekt extra dry ²	0,75 l	39,00 €
Muskatteller Secco blanc Collegium Württemberg ²	0,75 l	30,90 €
Champagner TAITTINGER Brut Réserve ²	0,75 l	79,00 €








An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €



Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/
8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)




VORSPEISEN

Karamellisierter Ziegenkäsetaler	  	13,80 €
auf Rote Bete-Carpaccio an Balsamicodressing		klein 11,80 €
Ackersalat⁴ mit gebratenem Speck³⁺⁷ feinen Zwiebelchen & Croûtons		10,50 €
Roastbeefaufschnitt rosa		16,70 €
mit Sahnemeerrettich ⁴⁺⁸ dazu feiner Feldsalat ⁴		klein 14,70 €
Auf Wunsch mit Portion Röstkartoffeln oder Rösti		5,50 €
6 Weinbergschnecken		9,80 €
mit Knoblauch-Kräuterbutter überbacken, dazu Toastbrot		
Mildgeräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich ⁴⁺⁸		19,50 €
an Salatbouquet ⁴ dazu Röstitaler		klein 17,50 €








SUPPEN

Karotten-Ingwer-Kokossuppe	 	7,80 €
Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze und Schnittlauch		7,40 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle		6,90 €
Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen		6,90 €

SALATE

Bunter Salatteller⁴ mit Kartoffel-, Rohkost- & Blattsalaten	  	10,80 €
		klein 8,80 €

Zum Salat empfehlen wir:

100g Zanderfilet & Kräuter-Schmand		8,80 €
100g Putenbruststreifen	 	
mit gerösteten Pinien-, Sonnenblumen- & Kürbiskernen		7,90 €
100g cremiger Schafskäse, Oliven & rote Zwiebeln	 	6,50 €
100g Argentinische Roastbeefstreifen vom Grill	 	10,50 €

Zu unseren Salaten servieren wir auf Wunsch Brot, welches Gluten enthält.

 Vegan  Laktosefrei  Glutenfrei  Vegetarisch


An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €

Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld






(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/
8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)

FISCH








An jedem Freitag im Februar
gibt es „**Miesmuscheln satt**“
mit Weißwein oder Tomatensud & Baguettbrot
pro Person 19,90 €.
Wir bitten um Voranmeldung!

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Frankfurter grüner Sauce	29,70€	
buntem Gemüse & Dampfkartoffeln	klein 26,70 €	
Gedünstetes Fjord-Lachsfilet an Ratatouilleschaum	28,50 €	
dazu Gemüsepolenta mit Grana Padanospänen	klein 25,50 €	

VEGETARISCH

Rote Paprika gefüllt mit Quinoa, schwarzen Bohnen, Mais & Zwiebeln mit Frankfurter grüner Sauce	15,80 €	 
Vegane Mini-Gemüsemaultaschen an Mediterraner Tomatensauce	14,20 €	 
	klein 12,20 €	
Gemüsepolenta mit Grana Padanospänen & Ratatouilleschaum	15,70 €	
	klein 13,70 €	

EMPFEHLUNGEN VOM KÜCHENCHEF

Wildhasenragout & Gustels Wildwürstchen aus der Region	25,60 €	
mit Preiselbeerbirne dazu Kartoffel- & Semmelknödel	klein 22,60 €	
<u>Empfehlung zum Wildhasen:</u> Mandelbrokkoli oder Rosenkohl	5,50 €	 
Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Dampfkartoffeln	14,80 €	
	klein 12,80 €	
Currywurst Spezial von der Oberländer Bratwurst mit Pommes frites	11,50 €	
Schlachtplatte mit Kesselfleisch vom Schweinebauch, Leber- & Griebenwürstchen, dazu Filder-Sauerkraut & Kartoffelpüree	17,70 €	 
	klein 15,70 €	
Heimat trifft Fernost Gaisburger Marsch mal anders mit Rindertafelspitz, Bio-Mie-Noodles von ALB-Gold, Kartoffeln & Gemüse	19,80 €	
	klein 17,80 €	















 Vegan
 Laktosefrei
 Glutenfrei
 Vegetarisch

An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €
Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/
8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)

KLASSIKER

DIE NICHT NUR SCHWABEN ESSEN

Zarter Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln 	31,50 €
an Trollingerjus dazu selbstgemachte Spätzle	klein 27,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln 	33,40 €
	klein 29,40 €
„Schwabenteller“ Schweinemedallions an Rahmsauce dazu Spätzle	21,50 €
	klein 18,50 €
Stuttgarter Filetspitzen von Rind & Schwein	21,60 €
mit Steinpilzrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle	klein 18,60 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites 	17,80 €
	klein 15,80 €
Putenbruststeaks „natur“ vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites	18,90 €
	klein 16,90 €
Allgäuer Käserahmspätzle 	11,40 €
mit geschmelzten Zwiebeln	klein 9,40 €
Opa Gustls selbstgemachte Maultaschen ¹³ 	10,70 €
in der Rinderkraftbrühe mit Zwiebelschmelze <u>oder</u> mit Ei geröstet	klein 8,70 €
Schwäbischer Linsenteller von Heckengäulinsen 	16,20 €
mit Speck ³⁺⁷ , 1 Paar Saiten ^{3,7+13} und selbstgemachten Spätzle	klein 14,20 €
Saure Kutteln ⁴ im TrollingersöÙle mit Bratkartoffeln  	16,10 €
	klein 14,10 €
Zu unseren Gerichten empfehlen wir:	
Gemischter Beilagensalat ⁴   	6,50 €
Kartoffelsalat ⁴   	6,50 €




Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bei unseren Mitarbeitern. Gerne gibt Ihnen unsere Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

 Vegan  Laktosefrei  Glutenfrei  Vegetarisch




An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €
 Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/
 8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)

ZUM VESPER

Wurstsalat ^{3,4,7+13} mit Zwiebelringen & Essiggurke ⁵ dazu Bauernbrot 	11,50 €
<u>Zum Wurstsalat empfehlen wir wahlweise:</u> Schwarzwurst, Emmentaler Käse	je 1,90 €
Portion Röstkartoffeln	5,50 €
Fleischkäse ^{3,7+13} vom Grill mit Bratenjus und Röstzwiebeln dazu Bauernbrot 	8,80 €
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Bauernbrot 	27,80 €
1 Paar Saitenwürstchen ^{3,7+13} mit Senf, Meerrettich ⁴⁺⁸ und Bauernbrot	7,30 €

ETWAS SÜßES HINTERHER

Apfelküchle mit Vanilleeis, Zimtzucker & Sahne	8,90 €
Cheesecake-Eistrüffel mit Himbeer-Erdbeer-Kern und Butterstreuseln	6,60 €
Dessertvariation des Hauses Kleine Köstlichkeiten aus der süßen Küche	10,90 €
Himbeerbecher Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,40 €
Gemischtes Eis mit Schlagsahne (Schokoladen-, Erdbeer- & Vanilleeis)	6,20 €
Sorbetvariation 3 verschiedene Sorbets mit Früchten umlegt (Mango, Zwetschge, Aprikose, Kirschkpflaume)   	8,70 €

KÜHLE GETRÄNKE

Eiskaffee Hochland Eiskaffee ⁹ , Vanilleeis und Sahne	5,80 €
Eisschokolade Schokomilch mit Schokoladeneis und Sahne	5,80 €
Affogato 1 Kugel Vanilleeis & Espresso ⁹	4,60 €

KUCHEN UND TORTEN

1 Stück Kuchen		4,40 €
1 Stück Kuchen mit Sahne		5,10 €
1 Stück Kuchenschnitte		4,90 €
1 Stück Torte		4,90 €

 Vegan
  Laktosefrei
  Glutenfrei
  Vegetarisch

An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €
 Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/
 8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,4 l	0,2 l
Pepsi ^{1,9}	4,60 €	3,40 €
Pepsi ZERO ^{1,9,11,12}	4,60 €	3,40 €
Schwip Schwap Orange ^{1,4,12}	4,60 €	3,40 €
Schwip Schwap Spezi ^{1,4,9,12}	4,60 €	3,40 €
7 up ¹²	4,60 €	3,40 €
Holunderschorle (Holunderblütensirup ⁴ mit Sprudel)	4,60 €	3,40 €
Schweppes Bitter Lemon ^{4,6}		3,90 €
Schweppes Tonic Water ⁶		3,90 €

ENSINGER MINERALWASSER

Ensinger Mineralwasser Gourmet Classic	0,25 l	3,10 €
Ensinger Gourmet still ohne Kohlensäure	0,5 l	4,80 €
Ensinger Mineralwasser Gourmet Classic	0,5 l	4,80 €
Ensinger Mineralwasser Gourmet medium	0,75 l	6,80 €

MAYER SAFT & CO

Apfelsaftschorle, Orangensaftschorle, Johannisbeer-Nektarschorle, Apfel-Mango-Fruchtsaftschorle	0,4 l	0,2 l
	4,60 €	3,40 €
Stuttgarter Apfeldirektsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar, Apfel-Mango-Fruchtsaftgetränk	0,4 l	0,2 l
	5,70 €	3,70 €

BIERE

Schwabenbräu Meister Pils vom Fass	0,3 l	4,10 €
Schwabenbräu Meister Pils vom Fass	0,4 l	5,20 €
Schwabenbräu Urtyp vom Fass	0,3 l	4,00 €
Schwabenbräu Urtyp vom Fass	0,5 l	5,10 €
Sanwald Hefeweizen hell vom Fass	0,3 l	4,00 €
Sanwald Hefeweizen hell vom Fass	0,5 l	5,10 €
Sanwald Hefeweizen dunkel	0,5 l	5,10 €
Sanwald Kristallweizen	0,5 l	5,10 €
Dinkelacker alkoholfreies Bier	0,33 l	4,00 €
Radler ¹²	0,3 l	4,00 €
Radler ¹²	0,5 l	5,10 €
Sanwald Sportweizen alkoholfrei	0,5 l	5,10 €

 Vegan
  Laktosefrei
  Glutenfrei
  Vegetarisch

An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €
 Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/
 8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)

OFFENE WEIßWEINE

Pinot Grigio ²	0,2 l	7,50 €
delle Venezie, DOC, Corte Giara		
Weißburgunder ²	0,2 l	6,50 €
trocken, QbA, WG Cleebronn-Güglingen		
Untertürkheimer Riesling vom Fass ²	0,25 l	6,00 €
trocken, QbA, Weinmanufaktur Untertürkheim		
Cleebronner Michaelsberg Riesling mit Silvaner ²	0,25 l	5,50 €
QbA, WG Cleebronn-Güglingen		
Riesling vom Fass ²	0,25 l	5,50 €
trocken, QbA, Collegium Württemberg		
Weißweinschorle vom QbA Fass-Wein ²	0,25 l	4,80 €

OFFENE ROSÉWEINE

Muskat-Trollinger Rosé ^{* 2}	0,2 l	6,90 €
feinherb, QbA, Weinmanufaktur Untertürkheim		
Rosé vom Fass ²	0,25 l	5,50 €
trocken, QbA, Collegium Württemberg		
Roséschorle vom QbA Fass-Wein ²	0,25 l	4,80 €

OFFENE ROTWEINE

Zweigeltrebe ²	0,2 l	7,60 €
trocken, QbA, Gutsabfüllung VDP, Weingut Jürgen Ellwanger		
Ansisa Barbera d'Alba ²	0,2 l	7,70 €
DOC, Barolo Italia		
Untertürkheimer Trollinger vom Fass ²	0,25 l	6,00 €
trocken, QbA, Weinmanufaktur Untertürkheim		
Pfaffenhofener Heuchelberg Lemberger ²	0,25 l	5,50 €
trocken, QbA, WG Cleebronn-Güglingen		
Güglinger Heuchelberg Trollinger mit Lemberger ²	0,25 l	5,50 €
QbA, WG Cleebronn-Güglingen		
Rotweinschorle vom QbA-Wein ²	0,25 l	4,80 €

 Vegan
  Laktosefrei
  Glutenfrei
  Vegetarisch

An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €
 Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/
 8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)

WEIßWEINE IN DER FLASCHE

DEUTSCHLAND

2022er Riesling Kabinett Pfeffer ²	0,75 l	28,50 €
QbA, Weingut Karl Haidle		
2022er Winterbacher Riesling trocken ²	0,75 l	26,50 €
QbA, Weingut Jürgen Ellwanger		
2022er Weißburgunder Edition Württemberg ²	0,75 l	28,50 €
trocken, QbA, Collegium Württemberg		
2022er „Hand in Hand“ Grauburgunder ²	0,75 l	32,90 €
trocken, Qualitätswein Meyer-Näkel & Klumpp		
2022er Chardonnay Quarzit ²	0,75 l	28,50 €
trocken, QbA, Weinkontor Pflüger		
2022er Bentz Weißweincuvée ²	0,75 l	28,60 €
Gutsabfüllung VDP, Weingut Aldinger		

ITALIEN

2022er Pinot Grigio ²	0,75 l	28,10 €
delle Venezie, DOC, Corte Giara		

ROSÉWEINE IN DER FLASCHE

DEUTSCHLAND

2022er Bentz Roséweincuvée ²	0,75 l	27,10 €
trocken, QbA, VDP Weingut Aldinger		
2022er Muskat-Trollinger Rosé * ²	0,75 l	25,80 €
feinherb, QbA, Weinmanufaktur Untertürkheim		

ROTWEINE IN DER FLASCHE

DEUTSCHLAND

2021er Fellbacher Trollinger „Alte Reben“ ²	0,75 l	32,00 €
trocken, QbA, Erste Lage, VDP, Weingut Aldinger		
2021er Rotenberger Schlossberg Trollinger mit Lemberger ²	0,75 l	26,50 €
trocken, QbA, Collegium Württemberg		
2020er Muskat-Trollinger Hebsacker Lichtenberg ²	0,75 l	25,50 €
„Kollektion Wertgeschätzt“ QbA, Weingut W. Häfner		
2021er Zweigeltrebe ²	0,75 l	28,30 €
trocken, QbA, Gutsabfüllung VDP, Weingut Jürgen Ellwanger		

 Vegan
  Laktosefrei
  Glutenfrei
  Vegetarisch

An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €
 Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/
 8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)

2019er „Hand in Hand“ Spätburgunder ²	0,75 l	37,90 €
trocken, Qualitätswein Meyer-Näkel & Klumpp		
2019er NICO Cuveé Rot ²	0,75 l	29,70 €
Lemberger, Regent, Cabernet Gutsabfüllung VDP, Weingut Jürgen Ellwanger		

ITALIEN

2019er Chianti Classico Riserva ²	0,75 l	39,50 €
DOCG, Famiglia Zingarelli		
2022er Ansisa Barbera d'Alba ²	0,75 l	28,80 €
DOC, Barolo Italia		

WARME GETRÄNKE

„Heisse Inge“ mit Holunderblüten-Ingwersirup		3,50 €
Glas Tee vom Teefachgeschäft Tee Gschwendner		3,50 €
(Schwarzer Tee, Gourmet-Kräutertee, Früchtetee, Pfefferminztee, Ingwer-Kräutertee, Grüner Tee)		
Tasse Hochland Kaffee ⁹ , Tasse Kaffee entkoffeiniert		3,10 €
Kännchen Hochland Kaffee ⁹ , Kännchen Kaffee entkoffeiniert		6,20 €
Hochland Espresso ⁹		2,80 €
Hochland Espresso doppelt ⁹		3,80 €
Hochland Espresso Macchiato ⁹		3,30 €
Hochland Milchkaffee ⁹ , Hochland Latte Macchiato ⁹		4,00 €
Hochland Cappuccino mit Milchschaum ⁹		4,00 €
Hochland Cappuccino mit Sahne ⁹		4,70 €
Tasse heiße Schokolade		4,00 €
Tasse heiße Schokolade mit Sahne		4,70 €
Glas Wengerter Glühwein (nur im Winter) ²	0,25 l	5,20 €



An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €
 Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/
 8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)

KLARE BRÄNDE UND LIKÖRE

Tresterbrand im Barrique gereift (Trester vom Weingut Aldinger)	2 cl	4,50 €
Williamine Morand	2 cl	7,00 €
Williams Christ Weingut Ellwanger	2 cl	4,50 €
Quitte Weingut Ellwanger	2 cl	4,50 €
Hausbrand Gustls Obstler	2 cl	3,90 €
Mirabelle Beilharz	2 cl	3,90 €
Kirschwasser Beilharz	2 cl	3,90 €
Himbeergeist Beilharz	2 cl	3,90 €
Alter Pflümlebrand Beilharz	2 cl	3,90 €
Calvados Pays d´Auge Dauphine	2 cl	3,90 €
Frangelico (Haselnuss-Likör)	2 cl	3,90 €
Aalborg Jubiläums Akvavit	2 cl	3,90 €
Ouzo 12	2 cl	3,90 €
Wodka Three Sixty	2 cl	3,90 €
Tanqueray London Dry Gin	2 cl	3,90 €
Baileys ^{1,9}	4 cl	4,50 €
Amaretto, Eierlikör	2 cl	3,90 €
KRÄUTER		
Fernet Branca	2 cl	4,20 €
Ramazzotti	2 cl	3,90 €
Jägermeister	2 cl	3,90 €
WEINBRÄNDE		
Asbach Uralt	2 cl	4,50 €
Remy Martin VSOP	2 cl	7,00 €
WHISK(E)Y		
Chivas Regal	2 cl	6,00 €
Jack Daniels	2 cl	5,00 €
Johnnie Walker	2 cl	5,00 €

 Vegan
  Laktosefrei
  Glutenfrei
  Vegetarisch

An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €

Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/
 8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)