

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 Wünsche zu erfüllen.

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

APERITIFS

Himbeer-Spritz ⁶ mit Sekt, Limette & frischem Rosmarin	0,2 l	8,00 €
Mango-Spritz ⁶ mit Sekt, Limette & frischer Minze	0,2 l	8,00 €
Hugo Holunderblütensirup ⁴ mit Sekt ² , Soda, Limette + Minze	0,2 l	8,00 €
Mango-, Himbeer-Spritz & Hugo auf Wunsch alkoholfrei möglich		
Aperol Spritz ^{1,2+6}	0,2 l	8,00 €
Martini bianco ²	5 cl	6,80 €
Sherry medium, dry ²	5 cl	6,80 €
Portwein ²	5 cl	6,80 €
Glas Kessler Sekt Cuvée brut ²	0,1 l	5,60 €
„SECCO ff“ Muskateller fein & fruchtig (entalkoholisiert) ²⁺⁸	0,1 l	4,10 €
Weingärtner Cleebronn Göglingen		
Kir Royal ²	0,1 l	6,90 €
Campari ¹ Orange / Soda	4 cl	6,90 €

FLASCHEN

Muskateller Secco blanc Collegium Wirtemberg ²	0,75 l	35,00 €
Kessler Cuvée brut ²	0,75 l	36,50 €
Kessler Rosé Sekt extra dry ²	0,75 l	39,00 €
Kessler Hochgewächs Chardonnay Brut ²	0,75 l	43,80 €
Champagner TAITTINGER Brut Réserve ²	0,75 l	79,00 €
„SECCO ff“ Muskateller fein & fruchtig (entalkoholisiert) ²⁺⁸		
Weingärtner Cleebronn Göglingen	0,75 l	27,10 €



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

Rosa Roastbeefaufschnitt & Speckpfifferlinge mit Sauce Remoulade dazu kleines Salatbouquet Auf Wunsch mit Portion Röstkartoffeln <u>oder</u> Rösti	 20,30 € klein 18,30 € je 5,50 €
Karamellisierter Ziegenkäsetaler auf feinem Kürbissalat	14,90 € klein 12,90 €
6 Weinbergschnecken mit Knoblauch-Kräuterbutter überbacken, dazu Toastbrot	9,80 €
Mildgeräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich ⁴⁺⁸ an Salatbouquet ⁴ dazu Röstitaler	 19,80 € klein 17,80 €

SUPPEN

Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze und Schnittlauch	 7,40 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	7,30 €
Kürbiscremesuppe mit Kernöl & Sahnetupfer	  7,50 €
Schwäbische Kuttelsuppe	  7,80 €

SALATE

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

Zum Salat empfehlen wir:

100g Zanderfilet & Schnittlauch-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 €
100g Speck-Pfifferlinge		9,20 €

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

Zanderfilet auf der Haut gebraten an Rieslingschaum	29,70€
mit Filder-Spitzkohlgemüse & Karotten-Kartoffelstampf	klein 26,70 €
Gedünstetes Fjord-Lachsfilet	27,50 €
an grünem Curry-Kokos-Schaum dazu Kürbisrisotto	klein 24,50 €
Matjesfilet Hausfrauenart mit Apfel-Zwiebelsauce und Dampfkartoffeln 	20,70 €
	klein 17,70 €

VEGETARISCH

Kürbisrisotto mit Feta-Crumble an grünem Curry-Kokos-Schaum	17,50 €
	klein 15,50 €
Käse-Spinatknödel	
mit Kürbissauce & karamellisierten Kürbiskernen 	16,50 €
	klein 14,50 €
Frische Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce dazu Semmelknödel 	25,30 €
	klein 22,30 €

EMPFEHLUNGEN VOM KÜCHENCHEF

Zart geschmorte Schweinebäckle im Lemberger-Schmorsöble	21,60 €
mit hausgemachten Spätzle	
Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Dampfkartoffeln	16,40 €
	klein 13,40 €
Hausgemachte Leberknödel geröstet mit Ei <u>oder</u> in der Brühe 	10,80 €
	klein 8,80 €
Schwäbischer Sauerbraten aus dem Schmortopf	26,70 €
dazu selbstgemachte Spätzle 	klein 23,70 €
Duett vom heimischen Wildschwein aus der Region	
Rückenmedaillon & Gulasch mit Preiselbeerbirne 	27,80 €
dazu Kartoffel- & Semmelknödel	klein 24,80 €

 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 	33,50 €
an Trollingerjus dazu selbstgemachte Spätzle	klein 29,50 €
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	24,60 €
mit Steinpilzrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle	klein 21,60 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites 	17,80 €
	klein 15,80 €
Putenbruststeaks „natur“ vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites 	19,90 €
	klein 17,90 €
Allgäuer Käserahmspätzle 	11,90 €
mit geschmelzten Zwiebeln	klein 9,90 €
Opa Gustls selbstgemachte Maultaschen ¹³ 	10,90 €
in der Rinderkraftbrühe mit Zwiebelschmelze	klein 8,90 €
<u>oder</u> mit Ei geröstet <u>oder</u> mit geschmelzten Zwiebeln & Bratensauce	
Schwäbischer Linsenteller von Heckengäulinsen 	16,50 €
mit Speck ³⁺⁷ , 1 Paar Saiten ^{3,7+13} und selbstgemachten Spätzle	klein 14,50 €
Saure Kutteln ⁴ im Trollingersößle mit Bratkartoffeln  	16,80 €
	klein 14,80 €
Zu unseren Gerichten empfehlen wir:	
Gemischter Beilagensalat ⁴   	6,80 €
Kartoffelsalat ⁴   	6,80 €

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)

Kickers
CLUB RESTAURANT
Familie Rörich
ZUM VESPER

Wurstsalat ^{3,4,7+13} mit Zwiebelringen & Essiggurke ⁵ dazu Bauernbrot 	12,50 €
<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 	9,00 €
Portion Röstkartoffeln 	5,50 €
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Bauernbrot 	29,80 €
1 Paar Saitenwürstchen ^{3,7+13} mit Senf, Meerrettich ⁴⁺⁸ und Bauernbrot	7,30 €

ETWAS SÜßES HINTERHER

 (Schoko, Erdbeer, Vanille, Walnuss, Alb-Joghurt) je Kugel 2,00 €
- seit 2002 -

Gemischtes Eis mit Schlagsahne	6,70 €
Schweizer Schokoladen-Pudding mit Bourbon-Vanillesauce	7,60 €
Frischen Beeren mit ALB-Joghurteis und Schlagsahne	9,70 €
Dessertvariation des Hauses Überraschung aus der süßen Küche	11,50 €
Himbeerbecher Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	9,00 €
Apfelküchle mit Vanilleeis, Zimtucker & Sahne	9,50 €
Kleine Apfelküchle (1 Apfelküchle weniger)	7,50 €
Sorbetvariation 3 verschiedene hausgemachte Sorbets mit Früchten umlegt (Zitrone, Mango-Passionsfrucht, Kirsche, Zwetschge)   	8,70 €

KÜHLE GETRÄNKE

Eiskaffee Explorer Kaffee ⁹ , Vanilleeis und Sahne	7,70 €
Eisschokolade Schokomilch mit Schokoladeneis und Sahne	7,70 €
Affogato 1 Kugel Vanilleeis & Espresso ⁹ No.1	4,90 €

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 €

BÄCKER
Schill

 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)

Kickers
CLUB RESTAURANT
Familie Rörich
GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,4 l	0,2 l
Pepsi ^{1,9}	4,80 €	3,60 €
Pepsi ZERO ^{1,9,11,12}	4,80 €	3,60 €
Schwip Schwap Orange ^{1,4,12}	4,80 €	3,60 €
Schwip Schwap Spezi ^{1,4,9,12}	4,80 €	3,60 €
7 up ¹²	4,80 €	3,60 €
Holunderschorle (Holunderblütensirup ⁴ mit Sprudel)	4,80 €	3,60 €
Schweppes Bitter Lemon ^{4,6}		3,90 €
Schweppes Tonic Water ⁶		3,90 €

ENSINGER MINERALWASSER

Ensinger Mineralwasser Gourmet Classic	0,25 l	3,40 €
Ensinger Gourmet still ohne Kohlensäure	0,5 l	4,90 €
Ensinger Mineralwasser Gourmet Classic	0,5 l	4,90 €
Ensinger Mineralwasser Gourmet medium	0,75 l	6,90 €

EISVOGEL

	0,4 l	0,2 l
Apfelsaftschorle, Orangensaftschorle, Johannisbeer-Nektarschorle, Maracuja-Nektarschorle	4,80 €	3,60 €
Stuttgarter Apfeldirektsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar, Maracujanektar	0,4 l	0,2 l
	5,70 €	3,70 €

BIERE

Schwabenbräu Meister Pils vom Fass	0,3 l	4,40 €
Schwabenbräu Meister Pils vom Fass	0,4 l	5,80 €
Schwabenbräu Urtyp vom Fass	0,3 l	4,30 €
Schwabenbräu Urtyp vom Fass	0,5 l	5,50 €
Sanwald Hefeweizen hell vom Fass	0,3 l	4,30 €
Sanwald Hefeweizen hell vom Fass	0,5 l	5,50 €
Sanwald Kristallweizen	0,5 l	5,50 €
Schwabenbräu Freibier Naturtrüb Alkoholfrei	0,33 l	4,30 €
Dinkelacker alkoholfreies Bier	0,33 l	4,30 €
Radler ¹²	0,3 l	4,30 €
Radler ¹²	0,5 l	5,50 €
Sanwald Sportweizen alkoholfrei	0,5 l	5,50 €



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

Kreuznacher Sauvignon Blanc ²	0,2 l	7,70 €
trocken, QbA, Weingut Lorenz & Söhne, Bad Kreuznach		
Pinot Grigio ²	0,2 l	6,90 €
4 Generazioni Delle Venezie, DOC, Casa Defra		
Weißburgunder ²	0,2 l	6,80 €
trocken, QbA, WG Cleebronn-Güglingen		
Untertürkheimer Riesling vom Fass ²	0,25 l	6,30 €
trocken, QbA, Weinmanufaktur Untertürkheim		
Riesling mit Silvaner ²	0,25 l	5,80 €
QbA, WG Cleebronn-Güglingen		
Riesling vom Fass ²	0,25 l	5,80 €
trocken, QbA, Collegium Wirtemberg		
Weißweinschorle vom QbA Fass-Wein ²	0,25 l	4,90 €

OFFENE ROSÉWEINE

Muskat-Trollinger Rosé * ²	0,2 l	8,10 €
feinherb, QbA, Weinmanufaktur Untertürkheim		
Rosé vom Fass ²	0,25 l	5,80 €
trocken, QbA, Collegium Wirtemberg		
Roséschorle vom QbA Fass-Wein ²	0,25 l	4,90 €

OFFENE ROTWEINE

Zweigeltrebe ²	0,2 l	8,20 €
trocken, QbA, Gutsabfüllung VDP, Weingut Jürgen Ellwanger		
Ansisa Barbera d'Alba ²	0,2 l	8,00 €
DOC, Barolo Italia		
Untertürkheimer Trollinger vom Fass ²	0,25 l	6,30 €
trocken, QbA, Weinmanufaktur Untertürkheim		
Lemberger ²	0,25 l	5,80 €
trocken, QbA, WG Cleebronn-Güglingen		
Trollinger mit Lemberger ²	0,25 l	5,80 €
QbA, WG Cleebronn-Güglingen		
Rotweinschorle vom QbA-Wein ²	0,25 l	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)

WEIßWEINE IN DER FLASCHE

DEUTSCHLAND

Riesling Pfeffer ²	0,75 l	32,70 €
kabinett, QbA, Weingut Karl Haidle		
Winterbacher Riesling trocken ²	0,75 l	29,70 €
QbA, Weingut Jürgen Ellwanger		
Weißburgunder Edition Württemberg ²	0,75 l	28,50 €
trocken, QbA, Collegium Württemberg		
„Hand in Hand“ Grauburgunder ²	0,75 l	33,00 €
trocken, Qualitätswein Meyer-Näkel & Klumpp		
Chardonnay Quarzit ²	0,75 l	28,50 €
trocken, QbA, Weinkontor Pflüger		
Sauvignon Blanc ²	0,75 l	27,90 €
trocken, QbA, Weingut Lorenz & Söhne, Bad Kreuznach		

ITALIEN

Pinot Grigio ²	0,75 l	24,90 €
4 Generazioni Delle Venezie, DOC, Casa Defra		

ROSÉWEINE IN DER FLASCHE

DEUTSCHLAND

406 N. N. Rosé ²	0,75 l	24,50 €
trocken, QbA, Collection Collegium Collegium Württemberg		
Muskat-Trollinger Rosé * ²	0,75 l	29,70 €
feinherb, QbA, Weinmanufaktur Untertürkheim		

ROTWEINE IN DER FLASCHE

DEUTSCHLAND

Fellbacher Trollinger „Alte Reben“ ²	0,75 l	34,00 €
trocken, QbA, Erste Lage, VDP, Weingut Aldinger		
Rotenberger Schlossberg Trollinger mit Lemberger ²	0,75 l	26,50 €
trocken, QbA, Collegium Württemberg		
Zweigeltrebe ²	0,75 l	29,80 €
trocken, QbA, Gutsabfüllung VDP, Weingut Jürgen Ellwanger		
Lemberger 289 N.N. ²	0,75 l	26,50 €
trocken, QbA, Collegium Württemberg		

 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)

„Hand in Hand“ Spätburgunder ²	0,75 l	37,90 €
trocken, Qualitätswein Meyer-Näkel & Klumpp		
NICO Cuveé Rot ²	0,75 l	29,70 €
Lemberger, Regent, Cabernet		
Gutsabfüllung VDP, Weingut Jürgen Ellwanger		
ITALIEN		
Ansisa Barbera d'Alba ²	0,75 l	28,80 €
DOC, Barolo Italia		

WARME GETRÄNKE

Explorer Coffee | Kaffeerösterei Schubert

Tasse Schümli Kaffee ⁹, Tasse Kaffee entkoffeiniert		3,50 €
Große Tasse Schümli Kaffee ⁹, Große Tasse Kaffee entkoffeiniert		6,00 €
Espresso⁹ Nero		2,90 €
Espresso⁹ Nero doppelt		3,90 €
Espresso⁹ Nero Macchiato		3,30 €
Milchkaffee⁹, Latte Macchiato⁹		4,20 €
Cappuccino mit Milchschaum⁹		4,20 €
Cappuccino mit Sahne⁹		4,70 €
		
Tasse heiße Schokolade		4,20 €
Tasse heiße Schokolade mit Sahne		4,70 €
„Heisse Inge“ mit Holunderblüten-Ingwersirup		3,80 €
Glas Tee vom Teefachgeschäft Tee Gschwendner		3,80 €
(Schwarzer Tee, Gourmet-Kräutertee, Früchtetee, Pfefferminztee, Ingwer-Kräutertee, Grüner Tee)		
Glas Wengerter Glühwein (nur im Winter) ²	0,25 l	5,50 €

 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)

KLARE BRÄNDE UND LIKÖRE

Gold-Willi Emil Scheibel	2 cl	5,50 €
Edle Himbeere Emil Scheibel	2 cl	5,50 €
Tresterbrand im Barrique gereift (Trester vom Weingut Aldinger)	2 cl	4,50 €
Alter Pflümlebrand Beilharz	2 cl	4,50 €
Hausbrand Gustls Obstler	2 cl	4,50 €
Williams Christ Weingut Ellwanger	2 cl	4,50 €
Quitte Weingut Ellwanger	2 cl	4,50 €
Mirabelle Beilharz	2 cl	4,50 €
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	2 cl	3,90 €
Eierlikör	2 cl	3,90 €

KRÄUTER

Opa Gustels Magenstreichler	2 cl	3,90 €
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 €



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)