

Das Team des



HOTEL ALTE FEUERWACHE BERLIN

begrüßt Sie recht herzlich im
Restaurant und Bar GARAGE

Fühlen Sie die Wärme und Herzlichkeit unseres Hauses, genießen Sie die schmackhaften und kreativen Spezialitäten unserer Küchencrew oder lassen Sie einfach den Tag ausklingen mit einem unserer leckeren Cocktails.

Wir freuen uns sehr, Sie von **Dienstag bis Freitag ab 17.00 Uhr** und am **Wochenende sowie an Feiertagen ab 11.30 Uhr** recht herzlich begrüßen zu dürfen! Montag ist in unserem Restaurant Ruhetag.

Und vergessen Sie nicht: **Punkt 21.00 Uhr** schlägt unsere Alarmglocke und läutet unsere **HAPPY HOUR** ein, wo Sie jeden Cocktail **bis 23.00 Uhr** nur einmal bezahlen aber doppelt bekommen und Unsere **SPÄT-SCHLEMMER HAPPY HOUR** mit reduzierten Speisen von **22.00 bis 23.00 Uhr**. Sie erhalten alle **Vorspeisen für 5,00 €**, alle **Suppen für 3,00 €**, alle **Hauptgänge für 9,00 €** und alle **Desserts für 3,00 €**

Sind Sie **Feuerwehrmann** mit gültigem Dienstaussweis oder Sie bringen einen feuerwehrtypischen Gegenstand zur Dekoration mit, dann erhalten Sie gerne 10% Rabatt auf Ihre Einzelrechnung.

Und noch eine Information für Ihre **Veranstaltungsausrichtung**:

Hat es Ihnen bei uns im Haus gefallen und Sie suchen eine geeignete Atmosphäre für Ihren Geburtstag, eine Firmenfeier, Ihre Hochzeit oder einen weiteren Anlass...

... wir beraten Sie gern und ausführlich in einem persönlichen Gespräch, auch über die gastronomische Versorgung bei Ihnen zu Hause.

Gern akzeptieren wir Ihre **Kreditkarte ab einem Rechnungswert von 25,00 €**, EC-Karten und Bargeld unterliegen natürlich keinem Mindestumsatz.

Jetzt ist aber genug der vielen Worte, stöbern Sie in unserer Karte und lassen Sie es sich Schmecken...

Guten Appetit ↪

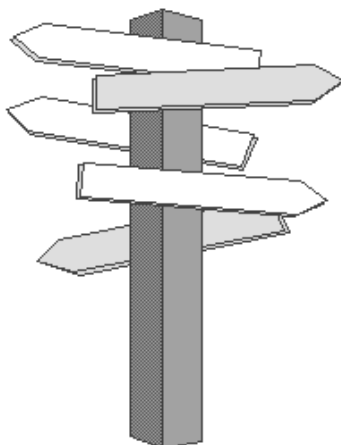
UNSER INHALTSVERZEICHNIS

SPEISEN

Die Saisonkarte - Vorspeisen bis Dessert	Seite 3
Vorspeisen, Suppen und Fischgerichte	Seite 4
Hauptgerichte, Vegetarisch und Kindergerichte	Seite 5
Für den kleinen Hunger & Snackkarte ab 23:00 Uhr	Seite 6
Dessert	Seite 7

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke	Seite 8
Kaffee & Tee in allen Variationen	Seite 9
Biere und Sekt	Seite 10
offene Weiß- & Roséweine	Seite 11
offene Rotweine	Seite 12
Weißer Flaschenweine	Seite 13
Rote Flaschenweine & Raritäten	Seite 14
Unsere Spirituosenauswahl	Seite 15- 17
Cocktails	Seite 18- 21
Alkoholfreie Cocktails	Seite 22





„FRÜHLINGSERWACHEN“

SUPPEN

Frühlingslauchsüppchen 3,55 €
mit Kartoffeln

Rote Paprikacremesuppe 3,95 €
mit Honigmelonenwürfeln

VORSPEISEN

Vegetarische Frühlingsrollen 5,35 €
auf einem Shrimpsalat mit Creme Fraiche

Wassermelonensalat 4,95 €
mit Parmaschinken - Grissinis

HAUPTGÄNGE

Gebratenes Pangasiusfilet 9,95 €
unter einer Möhren - Nuß - Haube
an Basmatireis mit einer Zitronen - Honig - Butter

Rosa gebratenes Straußenfilet 14,95 €
auf einem Birnen - Rosmarin - Ragout,
mit neuen Kartoffeln

Maishähnchenbrust 10,55 €
an getrüffelten Kartoffel - Erbsen - Püree
und einer Paprikasauce

DESSERT

Warmer Sauerkirchmuffin 4,25 €
an einer Eierlikörsauce

Apfel - Tiramisu 4,50 €
mit frischen Äpfeln und feinsten Schokolade



VORSPEISEN & SALATE

Kleiner Vorspeisensalat 4,70 €
Serviert mit einem Dressing Ihrer Wahl

Tomate-Mozzarella 5,90 €
Mit hausgemachtem Basilikumpesto und
frischem Baguette

Anti-Pasti-Variation 6,90 €
Gegrillte Zucchini- und Auberginenscheiben, Artischockenherzen,
Ruccolasalat, frische Parmesanhobel. Dazu reichen wir Baguette

Salatteller „GARAGE“
Mit Orangenfilets, Croutons und
Kochschinken und Hüttenkäse 7,90 €
mit gebratenen Sesam-Hähnchenstreifen 8,50 €

Carpaccio „ALTE FEUERWACHE“ 8,90 €
Hauchdünne Scheiben vom marinierten Rinderfilet,
mit Knoblauchöl und Parmesanhobeln

Alle Salate servieren wir mit einem hausgemachten Dressing Ihrer Wahl
Vinaigrette, Joghurt-Dressing, Apfel-Sellerie-Dressing oder einem klassischen
Cocktaildressing

SUPPEN

Karotten-Orangencremesuppe 4,60 €
Mit frittierter Petersilie

Tomatencremesuppe 4,90 €
Mit sautierten Shrimps und Staudensellerie

FISCHGERICHTE

Frisches Havelzanderfilet 11,50 €
Gebraten, an feinem Kartoffel-Gurken-Ragout
und einer fruchtigen Limetten-Butter-Sauce

Ganze Dorade 13,90 €
Gebraten, mit Bouillonkartoffeln
und frischem mariniertem Ruccolasalat

HAUPTGERICHTE

Kasseler-Ananas-Pfanne	9,90 €
Mit Spätzle und frischer Ananas	
Putenleber , Berliner Art“	10,50 €
Mit Apfelspalten, Zwiebelringen und frischem Kartoffelpüree	
“Garagenpfännchen“	13,50 €
Filet vom Hähnchen, Schwein und Rumpsteak mit knackigem Salat, Kräuterbutter, hausgemachtem Kartoffelgratin und frischen Kräuterchampignons	
Schweinelendchen	11,60 €
Unter der Apfel-Thymian-Kruste, mit einer Portwein-Honig-Sauce dazu getrüffeltes Sellerie und hausgemachtem Kartoffelschnee	

VEGETARISCH

Paprikaschote	8,30 €
Gefüllt mit hausgemachtem Spinat-Risotto, serviert auf einer kräftigen Rosmarin-Tomatensauce	
Gefülltes Zucchinischiffchen	8,90 €
Gratiniert mit Mozzarella, dazu frisches Ratatouille-gemüse und Tomatensauce	

NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Milchreis	3,77 €
mit Zimtucker oder Kirschen	
Nudeln mit Tomatensauce	3,77 €
Hähnchenschnitzel	5,55 €
Mit Buttererbsen, Ketchup und Pommes Frites	

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Hähnchensandwich 5,50 €
Gebratene Hähnchenbrust, Tomate, Gurke, Paprika
und Cocktailsauce

DIESE GERICHTE BIETEN WIR AUCH NACH 23.00 UHR AN

Schinken-Käse-Sandwich 5,50 €
Schinken, Käse, Tomate, Gurke, Paprika
und Cocktailsauce

Gratinierte Nachos 7,50 €
Mit zwei pikanten Dipsaucen

Käse und Oliven 5,60 €
Käsewürfel mit Oliven und Baguette

gemischte Käseplatte
mit Oliven, Grissinis und Baguette.

1 Person 6,30 €
2 Personen 11,50 €

(Bitte haben Sie nach 23.00 Uhr für eventuell längere Wartezeiten Verständnis,
da unsere Servicekräfte diese Speisen selbst zubereiten. Vielen Dank!)

DESSERTS

Lauwarmer Apfelstrudel	3,50 €
Mit einer Kugel Vanilleeis	
Kinderbecher	2,22 €
Eine Kugel Schokoladeneis, eine Kugel Vanilleeis mit bunten Streuseln und Schokoladensauce	
Krokantbecher	3,50 €
Zwei Kugeln Haselnuss- und eine Kugel Schokoladeneis mit lauwarmer Karamellsauce und Krokant	
„Heiß & Kalt“	4,20 €
Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Brombeeren	
Baileysbecher	4,50 €
Drei Kugeln Schokoladeneis mit Sahne und Baileys	
„Schwedenbecher“	4,60 €
Drei Kugeln Schokoladeneis mit frischem Apfelmus Eierlikör und Sahne	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Grüneberger		
Premium Mineralwasser	0,25 l	1,95 €
	0,75 l	4,10 €
E vian Stilles Wasser	0,20 l	2,10 €
	1,0 l	4,50 €
Coca-Cola ^{1,2}	0,2 l	1,95 €
	0,4 l	3,70 €
Coca-Cola light ^{1,2,3,4,5,6}	0,2 l	1,95 €
	0,4 l	3,70 €
Fanta ^{4,7}	0,2 l	1,95 €
	0,4 l	3,70 €
Sprite ⁴	0,2 l	1,95 €
	0,4 l	3,70 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,75 €
Kraftmalz ²	0,33 l	2,40 €
Bionade Holunder	0,33 l	3,10 €
Bionade Litschi	0,33 l	3,10 €
Schweppes Tonic Water ⁸	0,2 l	2,10 €
Schweppes Bitter Lemon ⁸	0,2 l	2,10 €
Schweppes Ginger Ale ²	0,2 l	2,10 €
Bauer Apfelsaft	0,2 l	2,30 €
Bauer Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	2,30 €
Bauer Ananassaft	0,2 l	2,30 €
Bauer Bananennektar	0,2 l	2,30 €
Bucholzer Erdbeer Nektar	0,2 l	2,30 €
Bauer Sauerkirsch Nektar	0,2 l	2,30 €
Bauer Mango Nektar	0,2 l	2,30 €
Bauer Orangensaft	0,2 l	2,30 €
Bauer Tomatensaft	0,2 l	2,30 €
Bauer Kirsch&Bananennektar	0,2 l	2,30 €
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	5,00 €

MILCHSHAKES MIT VANILLE EIS

Schokoshake 2 (Vanilleeis, Sahne, Milch, Schokosauce)	4,30 €
Erdbeershake 2 (Vanilleeis, Sahne, Milch, Erdbeeren)	4,80 €
Coco-Bananenshake (Kokossirup, Vanilleeis, Sahne, Milch, Bananensirup)	4,80 €

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach weiteren Geschmacksrichtungen

HEIßGETRÄNKE UND KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee Schümli (frisch gemahlen)	1,90 €
Espresso (frisch gemahlen)	1,90 €
Doppelter Espresso (frisch gemahlen)	3,30 €
Cappuccino (frisch gemahlen)	2,20 €
Tasse Milchkaffee (frisch gemahlen)	2,45 €
Eiskaffee (mit Vanilleeis und Schlagsahne)	3,20 €



Latte Macchiato	2,65 €
Latte Macchiato Spezial (nach Wahl mit Karamell-, Haselnuss-, Schokoladen- oder Zimtgeschmack)	3,15 €
Espresso Macchiato	2,20 €
Irish Coffee (mit Whiskey, br. Zucker und Schlagsahne)	3,50 €
Heißer Kakao mit Sahne	2,65 €
Heißer Kakao ohne Sahne	2,35 €
Heißer Kakao „GARAGE“ (Orangenlikör und Brandy)	4,15 €
Heißer Kakao „Irish“ (Baileys und Schlagsahne)	4,15 €
Heißer Kakao „Holland“ (Eierlikör und Schlagsahne)	4,15 €
Eiskakao (mit Vanilleeis und Schlagsahne)	3,65 €

„EILES“ TEE

Glas schwarzen Tee (Earl Grey, Assam, Darjeeling Royal)	2,20 €
Glas „Eiles“ Tee (Kamille, Pfefferminz, Sommerbeerentee, Rooibos-Vanille, Hagebutte Hibiskus, Kräutertee)	2,20 €

BIERE VOM FASS



	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,60 €
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,60 €
Schöffhofer HEFEWEIZEN	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,80 €
Radler	0,3 l	2,50 €
mit Fanta 4,7, Sprite 4, Cola 1,2,	0,5 l	3,60 €

FLASCHE NBIERE

Schöffhofer (kristall, dunkel, alkoholfrei)	0,5 l	3,80 €
Clausthaler alkoholfrei extra herb	0,33 l	2,40 €
Berliner Kindl Weiße mit Schuss 2,4 (mit Himbeer- oder Waldmeistergeschmack)	0,33 l	2,20 €

PROSECCO/SEKT ALS FLASCHE NGÄRUNG

Prosecco Hausmarke	0,1 l	3,50 €
	0,75 l	22,00 €
Rosé Prosecco	0,1 l	3,70 €
	0,75 l	23,00 €
Sekt Hausmarke trocken / halbtrocken	0,1 l	3,60 €
	0,2 l	7,30 €
	0,75 l	23,00 €

Zu allen Weinen und Sekten empfehlen wir :

Eine gemischte Käseplatte mit Oliven, Grissinis und Baguette.

1 Person	6,30 €
2 Personen	11,50 €

WEIßWEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

Riesling 0,2l 4,00 €

Herkunft: Deutschland, Pfalz, Weingut Weinbiet
Ein klassischer Riesling aus der Pfalz, der sich durch seine spritzige frische Art auszeichnet. Dieser trockene Wein besitzt dezente Fruchtaromen, die mit seiner Leichtigkeit harmonieren.

Trebbiano DOC 0,2l 4,20 €

Herkunft: Italien, Barone Montella Azienda Vedovato
Der Sommerwein, trocken mit einer leichten Frucht garantiert er unkomplizierten Trinkgenuss nicht nur an lauen Sommerabenden auf der Terrasse.

Müller-Turgau halbtrocken 0,2l 4,30 €

Herkunft: Deutschland, Markgräflerland
Dieser typische Vertreter seiner Traube ist ein süffiger und nicht zu schwerer Wein. Er überzeugt durch seine feinen Fruchtaromen und einer ausgeglichenen Restsüße.

Silvaner 0,2l 4,30 €

Herkunft: Deutschland, Weinbiet
Ein leichter und frischer Sommerwein, der sich durch dezente Fruchtnotenauszeichnet. Ein Wein wie geschaffen für Salate und leichte Speisen.

Chardonnay 0,2l 4,70 €

Herkunft: Chile
Leichte Zitrusnoten variieren mit Melone und Pfirsich
Von der Sonne Chiles, ist dieser Wein verwöhnt. Seine kräftigen Fruchtaromen sind sehr harmonisch aufeinander abgestimmt.

ROSÉWEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

Spätburgunder Rosé 0,2l 4,50 €

Herkunft: Deutschland, Pfalz, Winzergenossenschaft Weinbiet
Ein Wein, der eher voll und „süffig“ ist. Die gut eingebundenen Säuren lassen diesen Wein gleichzeitig erfrischend und bekömmlich erscheinen. Ein toller Sommerwein aus der Pfalz.

ROTWEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

Montepulciano	0,2l	4,40 €
Herkunft: Italien, Barone Montella Azienda Vedovato Sie werden diesen Wein lieben. Er ist ein herrlich ausgewogenes Produkt, das seine Fruchtaromen harmonisch und ausgewogen miteinander verbindet. Sehr sauber vinifizierter unkomplizierter Wein für den täglichen Genuss.		
Rioja trocken	0,2l	4,70 €
Herkunft: Spanien, Rioja, Bodegas Covila Er ist ein Rioja der besonderen Art. Die verarbeitete Tempranillo-Traube bietet einen sehr harmonischen und intensiven Geschmack. Nicht ganz so vom Barrique beeinflusst wie die Crianzas und Reservas dieser Region, ist dieser Wein eher durch seine feinen Fruchtaromen geprägt.		
Portugieser trocken	0,2l	4,70 €
Herkunft: Deutschland, Pfalz, Weinbiet Sehr weich, nicht zu schwer, feine Beereneromen. Durch Fusionen nach der Gründung im Jahr 1902 entstand die heutige Winzergenossenschaft Weinbiet aus den früheren Genossenschaften Mussbach, Gimmeldingen und Haardt.		
Merlot	0,2l	4,70 €
Herkunft: Frankreich, Vin D`Pays, Les Jamelles Der Wein ist rund, kräftig und langandauernd samtig mit reifen Tanninen im Abgang. Er ist interessant, gut ausgewogen und leicht zu trinken. Jedes Jahr erhalten die Les Jamelles Weine die begehrten Best buy Empfehlung des Wine Spectator. z.B.: Merlot 88 Punkte (beste Platzierung). Der Name Les Jamelles ist einem Flurnamen im Süden Frankreichs entlehnt		
Nero D`Avola	0,2l	4,90 €
Herkunft: Italien, Sizilien, Casa Vinicola Sicania Tiefrot, konzentriert, weich und vollmundig präsentiert sich dieser köstliche Wein aus dem Süden Italiens.		

WEIßWEINE IN DER FLASCHE

-Jahrgangsänderungen sind vorbehalten-

Sauvignon Blanc	0,75l	26,00 €
Herkunft: Chile, Hacienda El Cóndor S.A. Mit Geschmacksnuancen vom Zitronen und Grapefruits findet ein klassisches Säurespiel statt. Es sind Noten von Jasmin zu finden, welche mit einer leichten Restsüße perfekt harmonieren.		
Gavi di Gavi	0,75l	26,50 €
Herkunft: Italien Finessenreich, lebendig, frisch, schöner Nachklang. Der Sommerwein aus Italien. Charaktervoll, nicht zu schwer und angenehm trocken. Dieser Gavi verkörpert das, was man sich von einem Wein aus dieser Region verspricht.		
Chablis	0,75l	35,00 €
Herkunft: Frankreich, Burgund, La Chablisiene Der Klassiker aus dem Burgund. Die verwendeten Chardonnaytrauben sind nicht im Holzfass ausgebaut und haben daher ihre feinen mineralischen Fruchtaromen vollständig behalten. La Chablisiene ist mit Sicherheit einer der renommiertesten Erzeuger dieser Weine direkt aus dem Burgund.		
Sancerre Les Fondettes AOC	0,75l	36,00 €
Frankreich, Loire, Sauvion et Fils Ein Sancerre wie er im Buche steht, frisch und trocken überzeugt dieser Wein mit Eleganz und Klasse. Probieren Sie, warum Sancerre seit Jahren einer der beliebtesten Weißweine Europas ist. Dieser rassig frische Spitzenwein von der Loire präsentiert sich filigran und elegant mit zarten Zitrusaromen und perfekt eingebundener Säure.		

ROTWEINE AUS DER FLASCHE

-Jahrgangsänderungen sind vorbehalten-

Dornfelder QbA 0,75l 24,00 €

Herkunft: Deutschland, Pfalz, Weingut Hollerith

Dieser klassisch trockene Rotwein aus der Pfalz sticht durch eine leichte Spritzigkeit hervor. Frucht und Körper harmonisieren bei diesem Dornfelder mit wenigen Tanninen.

Bordeaux Chateaux Clos Renon AOC 0,75l 24,50 €

Herkunft: Frankreich, Chateau Prieure Latour

Dieser vollkommene Bordeaux trägt die Merkmale seiner Region. Stoffig, markant, kräftig, trocken und milde, jedoch deutliche Fruchtaromen. So kann man diesen Wein guten Gewissens beschreiben. Wir empfehlen ihn zu allen Schmorgerichten und Rinder-Speisen.

Shiraz 0,75l 27,50 €

Herkunft: Australien, Yarra Valley, Weingut De Bortoli

Tiefrot, kraftvoll, schwer und vollmundig. Intensiver Duft nach Pflaumen und Gewürzen, vor allem schwarzem Pfeffer, Vanille und Kaffeebohnen. Ein sehr fruchtbetonter vollmundiger Wein mit nachhaltigem Abgang. Ein köstlicher Shiraz, der Freunde der kräftigen Weine begeistern wird.

Chianti Classico DOCG 0,75l 28,50 €

Herkunft: Italien, Toskana, Villa Montepaldi

Chianti Classico, vielleicht noch immer der bekannteste und beliebteste Wein Italiens. Tanninbetont, vollmundig, markant und angenehm trocken, erinnert dieser Chianti an den letzten Italienurlaub.

UNSER RARITÄTENWEIN

Barolo DOCG 0,75l 57,00 €

Herkunft: Italien, Piemont, Azienda Agricola Rivetto

Unglaublich weich und samtig, vollmundig und mit schönen Fruchtaromen, zeigt sich dieser große, finessenreiche, ausgewogene Spitzenwein. 1902 gründete die Familie Rivetto ihren Winzerbetrieb. Sie hat bis heute die charakteristische und traditionelle Art der Weinbereitung beibehalten.

UNSERE AUSWAHL AN EDLEN SPIRITUOSEN

SHERRY	5cl
Sandemann Sherry dry	3,00 €
Sandemann Sherry medium	3,00 €
APERITIFS UND BITTERS	5cl
Martini dry 2	3,00 €
Martini rosso 2	3,00 €
Martini bianco 2	3,00 €
Martini d'oro 2	3,00 €
Pernod 2 (mit einer Karaffe Leitungswasser)	3,00 €
	4cl
Campari 2	3,00 €
Averna 2	3,50 €
Fernet Branca 2	3,50 €
Ramazotti 2	3,50 €
Radeberger Bitter 2	3,50 €
Jägermeister 2	3,50 €
OBSTBRÄNDE	4cl
Williamsbirne	4,50 €
Kirsche	4,50 €
Himbeere	4,50 €
COGNAC UND WEINBRAND	4cl
Remy Martin V.S.O.P. 2	6,50 €
Hennessy Fine Cognac 2	6,50 €
METAXA 5***** 2	4,00 €
Jacobi 1880 2	4,00 €
RUM	4cl
Bacardi light dry	4,00 €
Havanna Club 3 Jahre 2	4,50 €
Havanna Club 7 Jahre 2	6,50 €

SCOTCH

Ballantines 2	- 4cl -	5,00 €
Johnny Walker red Label 2	- 4cl -	5,00 €
Johnny Walker black Label 2	- 2cl -	5,00 €
Chivas Regal 2	- 2cl -	5,00 €

MALT

Glenfiddich 2	- 2cl -	5,00 €
OBAN 14 Jahre 2	- 2cl -	7,00 €

IRISH WHISKEY

Bushmills 10 Jahre 2	- 2cl -	5,50 €
----------------------	---------	--------

BOURBON UND CANADIAN

	4cl	
Jack Daniels 2		5,00 €
Jim Beam 2		4,00 €
Canadian Club 2		4,50 €

GIN

	4cl	
Finsbury Dry Gin		4,00 €
Bombay Saphier Gin		5,00 €

WODKA

	4cl	
Finlandia (finnischer Wodka)		4,00 €
Absolut Wodka (schwedischer Wodka)		4,50 €

LIKÖRE

	4cl	
Amaretto 2		3,00 €
Baileys Irish Cream 2		4,00 €
Southern Comfort 2		4,00 €
Sambuca		4,00 €

KLARE

	4cl	
Nordhäuser Doppelkorn		3,50 €
Linie Aquavit 2		4,50 €
Malteserkreuzer 2		4,00 €
Grappa bianca		3,50 €
Grappa Nonino di Chardonnay	- 2cl -	5,50 €

TEQUILA	4cl
Sierra Tequila silver	4,00 €
Don Diego Tequila gold ₂	4,00 €
LONGDRINKS	4cl
Campari Orange ₂	5,50 €
Campari Soda ₂	5,50 €
Campari mit Sekt / Prosecco ₂	7,00 €
Ballantines Cola _{1,2}	6,50 €
Jack Daniels Cola _{1,2}	6,50 €
Jim Beam Cola _{1,2}	5,50 €
Gin Tonic ₈ (Finsbury Dry Gin)	6,00 €
(Bombay Saphier Gin)	7,00 €
Wodka Orange (Finlandia)	5,50 €
(Absolut Wodka)	6,00 €
Wodka Cola _{1,2} (Finlandia)	5,50 €
(Absolut Wodka)	6,00 €
Wodka Lemon ₈ (Finlandia)	6,00 €
(Absolut Wodka)	6,50 €
Bacardi Cola _{1,2}	6,00 €
Cuba Libre _{1,2}	6,00 €
(mit Havanna Club 3 J., Rum und Limetten)	
Southern Comfort mit Ginger Ale ₂	6,50 €

Alle Longdrinks werden mit 0,2l vom alkoholfreien Anteil in Flaschen oder in der Karaffe serviert.

Die oben genannten Preise beinhalten 19% Mehrwertsteuer.

Weitere Mixgetränke finden Sie in unserer folgenden Cocktailkarte!

Damit löscht die Feuerwache

T äglich Happy Hour von 21.00 bis 23.00 U hr

Zu diesen Zeiten gilt:

Jeden Cocktail nur einmal bezahlen und **doppelt** bekommen!

WODKA COCKTAILS

White Russian 6,50 €

(Wodka, Kahlua, Sahne)

Yellow Fever 7,00 €

(Wodka, Galliano, Zitronensaft, Ananassaft)

Long Island Ice Tea 7,50 €

(Zitronensaft, Wodka, weißer Rum, Tequila,
Orangenlikör, Gin und ein wenig Cola)

Sex on the Beach 6,50 €

(Brombeerlikör, Wassermelonenlikör, Wodka, Ananassaft)

Water Melon Man 7,00 €

(Grenadine, Zitronensaft, Wodka, Melonenlikör,
Orangensaft und Ananassaft)

Swimming Pool 7,00 €

(Kokosnusssirup, Wodka, weißer Rum, Blue Curacao,
Sahne, Ananassaft)

CLASSIC DRINKS

Boston 7,50 €

(Limette, Orange, brauner Zucker, brauner Rum,
Wodka, Triple Sec, Orangensaft, Calvados gefloated)

Martini Cocktail 6,50 €

(Gin, Martini, eine grüne Olive)

SEKT COCKTAILS

Summerdream 7,00 €
(Blue Curacao, Gin, Orangen- und Ananassaft, mit Sekt aufgegossen)

Millenium Cocktail 7,50 €
(1/2 Orange und 1/2 Limette, Apricot Brandy, Dash Maracujasirup, brauner Tequila mit Sekt aufgegossen)

Mango Lady 7,50 €
(Mangosirup, Zitronensaft, weißer und brauner Rum, Mango- und Maracujasaft mit Sekt aufgegossen)

SOUTHERN COMFORT COCKTAILS

Hurricane 7,00 €
(Maracujasirup, Zitronensaft, Lime Juice, weißer und brauner Rum, Southern Comfort, Orangen- und Ananassaft)

Missippi Burning 7,00 €
(Southern Comfort, Stroh 80, Jim Beam, Melonensirup, Lime Juice, Zitrone und mit Cola aufgegossen)

Alabama Summer 7,00 €
(Grenadine, Zitronensaft, Southern Comfort, Wodka, Orangen- und Ananassaft)

RUM COCKTAILS

Hoppel 7,50 €
(Vanillesirup, Kokossirup, weißer Rum, Orangenlikör, Sahne, Bananennektar und mit Brombeersorbet garniert)

Memphis 7,50 €
(Maracujasirup, Zitronensaft, Havana Club 3 Jahre, Pfirsichlikör und Orangensaft)

Jamaica Fever 7,00 €
(Mangosirup, Zitronensaft, brauner Rum, Brandy, Ananassaft)

RUM COCKTAILS

Mai Tai 7,00 €
(Zitronensaft, Grenadine, weißer und brauner Rum, Strohhalm, Dry Orange, Maracujasaft)

Mojito 7,00 €
(frische Minze, ½ Limette, Havana silver, brauner Zucker, Soda)

Bahama Mama 6,50 €
(Kokossirup, Mandelsirup, Zitrone, brauner Rum, Strohhalm, Orangenlikör und Ananassaft)

Zombie 7,00 €
(Grenadine, Zitronensaft, weißer und brauner Rum, Wodka, Red Orange, Orangensaft)

Moonlight 7,00 €
(Mangosirup, Maracujasirup, Zitronensaft, Lime Juice, weißer Rum, Gin, Orangen- und Pfirsichsaft)

Erdbeer oder Mango Daiquiri 6,50 €
(Erdbeeren / Mangosirup, Zitronensaft, Lime Juice, weißer und brauner Rum)

COFFEE DRINKS

Black Jack Cream 6,50 €
(Brandy, Kirschlikör, Kaffee, Sahne, Milch)

CAIPIRINHA`S

Normal 6,50 €
(Limette, br. Zucker, Cachaça, Lime Juice)

Erdbeer 6,50 €
(Erdbeeren, Limetten, br. Zucker, Cachaça)

Caipimar 6,50 €
(Limette, Tequila, br. Zucker)

COLADAS (FRUCHTIGE TRÄUME MIT SAHNE)

Baileys Colada	6,50 €
(Kokosnusssirup, Sahne, Baileys, brauner Rum, Ananassaft)	
Erdbeer Colada	6,50 €
(Erdbeersirup, weißer Rum, Sahne, Ananas- und Erdbeersaft)	
Pina Colada	6,50 €
(Kokosnusssirup, weißer und brauner Rum, Sahne, Ananassaft)	
Vanille-Colada	7,00 €
(Vanille- und Kokosnusssirup, weißer und brauner Rum, Sahne, Ananassaft)	
Chi Chi	6,50 €
(Kokosnusssirup, Sahne, Wodka, Ananassaft)	
El Matador	7,00 €
(Baileys, Licor 43, Sahne und Apfelsaft)	
DIVERSE COCKTAILS	
Summertime	7,00 €
(Limette, brauner Zucker, Aperol, Maracujasaft und mit Soda aufgegossen)	
Tequila Sunrise	7,00 €
(Grenadine, Zitronensaft, Tequila, Orangensaft)	
White Snow	7,00 €
(Galliano, Crème de Cacao weiß, Sahne und Maracujasaft)	
Erdbeer Margarita	6,50 €
(Erdbeeren, Zitronensaft, Lime Juice, Tequila)	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Baby Love (Kokos-, Ananas- und Bananensirup, Sahne, Milch)	4,00 €
Coconut Kiss (Kokosnusssirup, Grenadine, Sahne, Kirsch- und Ananassaft)	4,00 €
Fritsch (Orangen- und Limettenstücke, brauner Zucker, Ananas- und Orangensaft)	4,50 €
Pussy Foot (Zitronensaft, Grenadine, Orangen- und Grapefruitsaft)	4,00 €
San Francisco (Mango- und Erdbeersirup, Zitronensaft, Lime Juice, Maracujasaft)	4,00 €
Strawberry Lips (Erdbeer- und Vanillesirup, Zitronensaft, Orangen- und Erdbeersaft)	4,00 €
Virgin Caipirinha (Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale)	4,00 €

1 koffeinhaltig; **2** mit Farbstoff; **3** mit künstlichen Süßstoffen Cyclamat, Acesulfam und Aspartam (enthält Phenylalanin); **4** mit Konservierungsstoff und Benzolsäure; **5** Brennwert 100ml = 1,1kj (0,26kcal); **6** mit Süßstoff Cyclamat, Aspartam (enthält Phenylalanin) und Saccharin; **7** gefärbt mit Beta Carotin; **8** chininhaltig