



HOTEL ALTE FEUERWACHE BERLIN

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!

Happy Hour täglich von 21.00 bis 23.00 Uhr
Wir servieren Ihnen jeden alkoholischen Cocktail für 5,00 €
und jeden alkoholfreien Cocktail für 3,00 € .

Spät-Schlemmer Happy Hour 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 von uns 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.

Empfehlen Sie uns weiter und wird durch Ihre Empfehlung eine Veranstaltung in unserem Hause gebucht und durchgeführt, bedanken wir uns bei Ihnen mit einem Gutschein, für einen Besuch in unserem Restaurant.

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

APERITIFS

COCKTAILS

Kir Royal	4,00 €
Creme de Cassis und Sekt	
Aperol Sprizz	4,50 €
Aperol, Prosecco und ein Spritzer Soda	
Rosemarie	5,00 €
Campari, Grapefruitjuice und Prosecco	
Aperol Tonic	5,00 €
Campari Orange	5,00 €

PROSECCO UND SEKT AUS FLASCHENGÄRUNG

Prosecco Hausmarke	0,1l	3,50 €
	0,75l	23,00 €
Prosecco rosé	0,1l	3,50 €
	0,75l	23,00 €
Sekt Hausmarke, trocken oder halbtrocken	0,1l	3,60 €
	0,75 l	23,00 €

KLASSISCH

	5cl
Sandemann Sherry dry	3,00 €
Sandemann Sherry medium	3,00 €
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 €

Saisonkarte

„Winter - Gaumen - Freuden“



Suppen

- Zwiebelsüppchen** 4,30 €
mit Grapefruit und Parmesancroutons
- Lachscremesüppchen** 4,90 €
mit Streifen vom Parmaschinken

Vorspeisen

- Carpaccio von der geräucherten Entenbrust** (1,50 € Menüaufschlag) 8,50 €
an hausgemachtem Kräuterciabatta und Himbeerpesto
- Frittierte Champignons** 6,50 €
auf Ruccolasalat, dazu reichen wir Ihnen einen Orangen - Oregano - Dip

Hauptgänge

- Saftig gebratenes Rumpsteak** (3,00 € Menüaufschlag) 16,50 €
auf einem Birnen - Rosmarin - Ragout
dazu gibt es hausgemachte Bratkartoffeln
- Saftig gebratenes Haisteak** 10,50 €
an Zucchini - Kürbis - Gemüse
und Langkornreis
- Tafelspitz** 10,90 €
an einer Meerrettich - Sahne - Sauce
mit Speckbohnen und Salzkartoffeln



Desserts

- Hausgebackener warmer Käsekuchen** 3,50 €
mit einem Pflaumenkompott
- Honig - Basilikum - Mousse** 3,50 €
mit Schokoladenflocken

VORSPEISEN & SALATE

Kleiner Vorspeisensalat	4,70 €
serviert mit einem Dressing Ihrer Wahl	
Tomate und Mozzarella	5,90 €
mit hausgemachtem Basilikumpesto und frischem Baguette	
Anti-Pasti-Variation	6,90 €
gegrillte Zucchini- und Auberginenscheiben, Artischockenherzen und Ruccolasalat mit frischem Parmesan. 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 von mariniertem Rinderfilet, mit Knoblauchöl und Parmesanhobeln	
Unsere Auswahl an hausgemachten Salatdressings	
Vinaigrette, Joghurt-Dressing, Apfel-Sellerie-Dressing oder klassisches Cocktail-Dressing	

SUPPEN

Karotten-Orangencremesuppe	4,60 €
mit frittierter Petersilie	
Tomatencremesuppe	4,90 €
mit sautierten Shrimps und Staudensellerie	

FISCHGERICHTE

Frisches Filet vom Havelzander	11,50 €
gebraten, an feinem Kartoffel-Gurken-Ragout mit einer fruchtigen Limetten-Butter-Sauce	
Pangasiusfilet	10,90 €
gebraten, unter einer Karotten- Nuss- Haube mit einem Reistimbäl, dazu reichen wir Ihnen eine zerlassene Zitronen- Dill- Butter	

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 €
Hähnchenbrust, Schweinefilet und Rumpsteak mit hausgemachtem Kartoffelgratin, Kräuterbutter und frischen Kräuterchampignons. Dazu servieren wir einen knackigen Salat.	
Schweinelendchen	11,60 €
unter einer Apfel-Thymian-Kruste mit Portwein-Honig-Sauce, dazu getrüffelter Sellerie und hausgemachter Kartoffelschnee	

VEGETARISCH

Paprikaschote	8,30 €
gefüllt mit hausgemachtem Spinat-Risotto, serviert auf einer kräftigen Rosmarin-Tomatensauce	
Auberginenpiccata	8,60 €
an Bandnudeln mit fruchtiger Tomatenpesto und Ruccola	

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	

SNACKKARTE

Hähnchensandwich 5,50 €
gebratene Hähnchenbrust mit Tomate, Gurke, Paprika
und leichter Cocktailsauce

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

Die folgenden Gerichte servieren wir auch nach 23.00 Uhr.

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 Verständnis, für eventuell längere Wartezeiten nach 23.00 Uhr,
da unsere Servicemitarbeiter diese Speisen selbst zubereiten. Vielen Dank!

DESSERTS

Lauwarmer Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis	3,50 €
Hausgemachtes Tiramisu mit frischen Früchten der Saison	4,80 €
Kinderbecher eine Kugel Schokoladeneis, eine Kugel Vanilleeis mit bunten Streuseln und Schokoladensauce	2,22 €
Krokantbecher zwei Kugeln Haselnuss- und eine Kugel Schokoladeneis mit lauwarmer Karamellsauce und Krokant	3,50 €
„Heiß & Kalt“ drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Brombeeren	4,20 €
Baileysbecher drei Kugeln Schokoladeneis mit Sahne und Baileys	4,50 €
„Schwedenbecher“ drei Kugeln Schokoladeneis mit frischem Apfelmus Eierlikör und Sahne	4,60 €

DIGESTIF

BITTERS		4cl
Averna ₂		3,50 €
Fernet Branca ₂		3,50 €
Ramazotti ₂		3,50 €
Radeberger Bitter ₂		3,50 €
Jägermeister ₂		3,50 €
OBSTBRÄNDE		4cl
Schladerer Williamsbirne, Kirsche oder Himbeere		4,50 €
COGNAC UND WEINBRAND		4cl
Jacobi 1880 ₂		4,00 €
Metaxa 5***** ₂		4,00 €
Hennessy Fine de Cognac ₂		6,50 €
Remy Martin V.S.O.P. ₂		6,50 €
SINGLE MALT WHISKY		
Glenfiddich ₂	2cl	5,00 €
Oban 14 Jahre ₂	2cl	7,00 €
Slyrs, der einzige deutsche Malt Whisky	2cl	
IRISH WHISKEY		
Bushmills 10 Jahre ₂	2cl	5,50 €
LIKÖRE		4cl
Amaretto ₂		3,00 €
Baileys Irish Cream ₂		4,00 €
Southern Comfort ₂		4,00 €
Sambuca		4,00 €
KLARE BRÄNDE		4cl
Nordhäuser Doppelkorn		3,50 €
Linie A quavit ₂		4,50 €
Malteserkreuzer ₂		4,00 €
Grappa bianca		3,50 €
Grappa Nonino di Chardonnay	2cl	5,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner		
Sprudel Gourmet	0,25 l	2,10 €
	0,75 l	4,50 €
Gerolsteiner		
Naturell Gourmet	0,25 l	2,10 €
	0,75 l	4,50 €
Coca-Cola _{1,2}	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,70 €
Coca-Cola Zero _{1,2,3,4,5,6}	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,70 €
Fanta _{4,7}	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,70 €
Sprite ₄	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,70 €
Himbeerbrause _{2,3,4}	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,70 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,75 €
Kraftmalz ₂	0,33 l	2,40 €
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 €
Apfelsaft	0,2 l	2,30 €
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	2,30 €
Ananassaft	0,2 l	2,30 €
Bananennektar	0,2 l	2,30 €
Erdbeer Nektar	0,2 l	2,30 €
Sauerkirsch Nektar	0,2 l	2,30 €
Mango Nektar	0,2 l	2,30 €
Orangensaft	0,2 l	2,30 €
Tomatensaft	0,2 l	2,30 €
Kirsch&Bananennektar	0,2 l	2,30 €
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	5,00 €

MILCHSHAKES

Schokoshake 2 Schokoladeneis mit Sahne, Milch und Schokosauce	4,80 €
Erdbeershake 2 Vanilleeis mit Sahne, Milch und Erdbeeren	4,80 €
Cocos-Bananenshake Vanilleeis mit Kokos- und Bananensirup, Sahne und Milch	4,80 €

HEISSGETRÄNKE UND KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee Crème	2,10 €
Espresso	2,10 €
Espresso Macchiato	2,30 €
Doppelter Espresso	3,30 €
Cappuccino	2,50 €
Milchkaffee	3,00 €
Latte Macchiato	3,10 €



Latte Macchiato Spezial (nach Wunsch mit Karamell-, Haselnuss-, Schokoladen- oder Zimtgeschmack)	3,50 €
Eiskaffee mit Vanilleeis und Schlagsahne	3,80 €
Irish Coffee (mit Whiskey, br. Zucker und Schlagsahne)	4,00 €
Heißer Kakao	2,20 €
Heißer Kakao mit Sahne	2,50 €
Heißer Kakao „GARAGE“ mit Orangenlikör und Brandy	4,50 €
Heißer Kakao „Irisch“ mit Baileys und Schlagsahne	4,50 €
Heißer Kakao „Holland“ mit Eierlikör und Schlagsahne	4,50 €
Eiskakao mit Vanilleeis und Schlagsahne	3,80 €

„EILLES“ TEE

in verschiedenen Sorten	je Glas	2,20 €
Assam, Darjeeling Royal, Kamille, Pfefferminze, Sommerbeere, Hagebutte, Vita Orange, Grüntee		

BIERE VOM FASS



Köstritzer Schwarzbier

0,3 l 2,50 €

0,5 l 3,80 €

0,3 l 2,50 €

0,5 l 3,80 €

Schöffelhofer HEFEWEIZEN

0,3 l 2,50 €

0,5 l 3,80 €

Alster

0,3 l 2,50 €

mit Fanta 4,7, Sprite 4, Cola 1,2 oder Himbeerbrause 2,3,4

0,5 l 3,80 €

FLASCHE NBIERE

Schöffelhofer kristall, dunkel oder alkoholfrei

0,5 l 3,80 €

Clausthaler alkoholfrei extra herb

0,33 l 2,50 €

Berliner Weiße mit Schuss 2,4

0,33 l 2,50 €

mit Himbeer- oder Waldmeistergeschmack

PROSECCO UND SEKT AUS FLASCHE NGÄRUNG

Prosecco Hausmarke

0,1 l 3,50 €

0,75 l 23,00 €

Prosecco rosé

0,1 l 3,50 €

0,75 l 23,00 €

Sekt Hausmarke, trocken oder halbtrocken

0,1 l 3,60 €

0,75 l 23,00 €

WEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

WEIßWEINE

Riesling trocken 0,2l 5,00 €

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

Kerner halbtrocken 0,2l 4,80 €

Herkunft: Deutschland, Pfalz, Winzergenossenschaft Weinbiet
Dieser typische Vertreter seiner Traube ist ein leichter Wein mit feinem Duft nach Aprikosen. Passt zu mediterranen Gerichten, Gemüseaufläufen und ist ein toller Begleiter für ein jedes Dessert.

Pinot Grigio IGT 0,2l 5,10 €

Herkunft: Italien, Veneto
Dieser Wein verfügt über ein feinwürziges Aroma nach gelben Früchten, weißen Blüten und etwas Minze.
Er eignet sich hervorragend zu Geflügelgerichten und mildem Käse.

Chardonnay DOC 0,2l 4,90 €

Herkunft: Italien, Friaul
Feine Fruchtaromen mit dem Duft nach goldenen Delicous Äpfeln.
Ein elegant fruchtigen Geschmack, welcher ein wenig an Honig und Akazien erinnert

Chenin Blanc 0,2l 5,50 €

Herkunft: Südafrika, Stellenbosch, Victoria Bay
Dieser fruchtig, erfrischende Wein mit Anklängen von Grapefruit, Melone und frischem Gras passt hervorragend zu mediterranen Vorspeisen, Meeresfrüchten und leichten Gerichten.

ROSÉWEIN

Cabernet Sauvignon Rosé 0,2l 5,10 €

Herkunft: Südfrankreich, Domaine Maurel
Ein dunkel schimmerndes Rosé mit einem aromatischen Bukett von Himbeeren.
Dieser Wein überzeugt durch seine Geschmeidigkeit,
genießen Sie diesen ausgezeichneten Sommerwein zu Geflügelgerichten, Pastaspeisen aber auch zu kurzgebratenen und gerillten Speisen.

ROTWEINE

Spätburgunder, trocken 0,2l 5,90 €

Herkunft: Deutschland, Baden, Weingut Joachim Heger

Er hat einen zarten, anmutigen Duft nach Erdbeerkompott und roten Kirschen.

Dieser seidige Wein hat eine charmante bekömmliche Art

gepaart mit einer gewissen Saftigkeit im Fruchtkörper. Genießen Sie ihn

zu gefüllter Paprika und Gemüse, aber auch zu verschiedenen Fleischgerichten.

Trollinger, halbtrocken 0,2l 5,10 €

Herkunft: Deutschland, Württemberg, Fellbacher Weingärtner

Er hat ein leuchtendes Rubinrot, mit einem Duft nach Erdbeeren und Sauerkirschen.

Dieser Wein hat einen fruchtigen, frischen und feinherben Geschmack.

Er ist ein perfekter Begleiter in geselliger Runde, passend zu leichtem Braten,

zum Gänseessen aber auch zu einer Variation verschiedenster Käsesorten.

Montepulciano D´Abruzzo 0,2l 5,00 €

Herkunft: Italien, Abruzzo

Sie werden diesen Wein lieben. Er ist ein herrlich ausgewogenes Produkt,

das seine Fruchtaromen harmonisch präsentiert.

Sehr sauber vinifizierter unkomplizierter Wein für den täglichen Genuss.

Rioja trocken 0,2l 5,10 €

Herkunft: Spanien, Rioja, Vina Hermina

Er ist ein Rioja der besonderen Art. Die verarbeitete Tempranillo-Traube

bietet einen sehr harmonischen und intensiven Geschmack, dunkles

Kirschrot und einen Duft nach Beerenfrüchten.

Mit seiner zarten Note von schwarzem Pfeffer, ist dieser vollmundige, jugendliche

und frische Wein ein ausgewogener Begleiter für Braten und zu Kurzgebratenem.

Merlot 0,2l 5,10 €

Herkunft: Frankreich, Vin de Pays d´Oc, Domaine Cauvin

Er ist ein runder und kräftiger Wein, samtig, mit reifen Tanninen im Abgang.

Er ist interessant, gut ausgewogen und leicht zu trinken.

Genießen Sie diesen Wein zu gegrillten Gerichten sowie zu kräftigen Käsesorten.

FLASCHE NWEINE

WEIßWEINE

Chardonnay QbA, trocken 0,75l 28,50 €

Herkunft: Deutschland, Rheinhessen

Ein schöner, eleganter Chardonnay mit zartem Schmelz, guter Struktur und einem feinfruchtigen Bukett. Ein Hauch von Zitrone und dezente Eichenaromen werden in seinem kräftigen Körper gut integriert.

Grauburgunder Spätlese, trocken 0,75l 26,00 €

Herkunft: Deutschland, Saale Unstrut

Duftaromen verschiedener Nüsse sowie fruchtige Aromen, die an Birne, Ananas und Zitrusfrüchte erinnern.

Château Suau 0,75l 29,50 €

Herkunft: Frankreich, Bordeaux

Die delikaten Aromen von Aprikosen und Zitrusfrüchten werden von kandierten exotischen Fruchtaromen begleitet.

Am Gaumen eine knackige, lebendige und frische Art, mit angenehm feiner Fruchtsüße und pikanter Säure - sehr ausgewogen.

Sauvignon Blanc Babich 0,75l 35,00 €

Herkunft: Neuseeland, Hawke's Bay

Strahlend gelb im Glas, mineralischer Duft gepaart mit blumigen Noten von Veilchen und Minze.

Am Gaumen entfaltet er sich mit erfrischender Säure.

Zu Ihrem Wein empfehlen wir:

Eine gemischte Käseplatte mit Oliven, Grissinis und Baguette

für 1 Person 6,30 €

für 2 Personen 11,50 €

FLASCHE NWEINE

ROTWEINE

Dornfelder QbA, trocken 0,75l 23,50 €

Herkunft: Deutschland, Pfalz

Der Wein erstrahlt in dunklem Granatrot und duftet aus dem Glas feinwürzig nach roten Beeren. Sehr vollmundig mit saftiger Frucht und zarten E inschlägen von dunkler S chokolade.

Côtes du Rhône Château D´Ampuis 0,75l 33,00 €

Herkunft: Frankreich, Rhône

Intensiver Geschmack, weiche Fruchtnoten und exotische Gewürze, mit angenehm weichen T anninen.

Wir empfehlen Ihn zu allen S chmorgerichten und Rinder-S peisen.

Pinot Noir Laforet 0,75l 35,00 €

Herkunft: Frankreich, Bourgogne

Dieser Wein erstrahlt in einem brillanten Rubinrot und verströmt einen feinwürzigen Duft von Himbeeren, Johannisbeeren, aromatischen Waldbeeren und A nklängen von Rauch.

S hiraz 0,75l 25,00 €

Herkunft: Südafrika

Leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen, reichhaltige A romen von schwarzen und roten Beerenfrüchten sowie reifen Pflaumen.

Dichtes, feinkörniges T annin, feine Holzwürze, anhaltend und ausgewogen.

E in köstlicher S hiraz, der Freunde der kräftigen Weine begeistern wird.

Zu Ihrem Wein empfehlen wir:

E ine gemischte Käseplatte mit Oliven, Grissinis und Baguette

für 1 Person 6,30 €

für 2 Personen 11,50 €

UNSERE AUSWAHLEDLER SPIRITUOSEN

WHISKY UND WHISKEY

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 €

SINGLE MALT

Glenfiddich 2	2cl	5,00 €
Oban 14 Jahre 2	2cl	7,00 €
Slyrs, der einzige deutsche Malt Whisky	2cl	5,00 €

IRISH

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, Finnland		4,00 €
Absolut Wodka, Schweden		4,50 €

TEQUILA

	4cl	
Sierra Tequila silver		4,00 €
Don Diego Tequila gold 2		4,00 €

RUM

	4cl	
Bacardi light dry		4,00 €
Havanna Club 3 Jahre 2		4,50 €
Havanna Club 7 Jahre 2		6,50 €

LONGDRINKS

Campari Orange ₂		5,50 €
Campari Soda ₂		5,50 €
Campari mit Sekt oder 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 €
Havanna Club 3 J., Coca Cola und Limetten		
Southern Comfort mit Ginger Ale ₂		6,50 €

Damit löscht die Feuerwache

Happy Hour täglich von 21.00 bis 23.00 Uhr

Wir servieren Ihnen jeden alkoholischen Cocktail für 5,00 €
und jeden alkoholfreien Cocktail für 3,00 €

WODKA COCKTAILS

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)	
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, Melonenlikör, Lime Juice, Zitrone und mit Cola aufgegossen)

Alabama Slummer 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)

MAITAI 7,00 €
(Zitronensaft, Grenadine, weißer und brauner Rum, Stroh 80, Dry Orange, Maracujasaft)

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

Bahama Mama 6,50 €
(Kokossirup, Mandelsirup, Zitrone, brauner Rum, Stroh 80, Orangenlikör und Ananassaft,)

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

RUM COCKTAILS

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)

CAIPIRINHA`S

Original 6,50 €
(Limette, brauner 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, A perol, Maracujasaft und mit Soda aufgegossen)

Tequila Sunrise 7,00 €
(Grenadine, Zitronensaft, T equila, Orangensaft)

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Baby Love 4,00 €
(Kokos-, Ananas- und Bananensirup, S ahne, Milch)

Coconut Kiss 4,00 €
(Kokosnusssirup, Grenadine, S ahne, Kirsch- und A nanassaft)

Fritsch 4,50 €
(Orangen- und Limettenstücke, brauner Zucker, Ananas- und Orangensaft)

Pussy Foot 4,00 €
(Zitronensaft, Grenadine, Orangen- und Grapefruitsaft)

San Francisco 4,00 €
(Mango- und E rdbeersirup, Zitronensaft, Lime Juice, Maracujasaft)

Strawberry Lips 4,00 €
(E rdbeer- und Vanillesirup, Zitronensaft, Orangen- und E rdbeersaft)

Virgin Caipirinha 4,00 €
(Limetten, brauner Zucker, Ginger A le)

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

1 koffeinhaltig; **2** mit Farbstoff; **3** mit künstlichen Süßstoffen Cyclamat, Acesulfam und A spartam (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

UNSER INHALTSVERZEICHNIS

SPEISEN

Die Saisonkarte	Seite 3
Vorspeisen, Suppen und Fischgerichte	Seite 4
Hauptgerichte, Vegetarisch und Kindergerichte	Seite 5
Snackkarte	Seite 6
Desserts	Seite 7

GETRÄNKE

alkoholfreie Getränke	Seite 8
Kaffee & Tee in allen Variationen	Seite 9
Bier und Sekt	Seite 10
offene Weine weiß- & rosé	Seite 11
offene Rotweine	Seite 12
Flaschenweine weiß	Seite 13
Flaschenweine rot	Seite 14
Unsere Spirituosenauswahl	Seite 15- 17
Cocktails	Seite 18- 21
Cocktails alkoholfrei	Seite 22