Süße Limone

PERSISCH & VEGETARISCH

süsse limone

Stand Sept. 2022

Herzlich Willkommen im Restaurant

Wir bieten Ihnen:

- Mittagstisch (Di. - Fr.: 12:00 - 14:30Uhr)
- Authentische Speisen aus Persien
- Vegetarische & Vegane Spezialitäten
- Liefer- & Abhol-Service
- Catering-Service
- Geburtstagsfeier
- Weihnachts- & Betriebsfeste

Persische Küche : Die Französische Küche des Orients

Die persische Küche steht vorwiegend für gesunde und nahrhafte Speisen, die oft mit viel Mühe kunstvoll gestaltet werden. Ausserdem zeichnet sich unsere Küche vor allem durch eine reichliche Verwendung von frischen Kräutern wie Basilikum, Petersilie, Schnittlauch, Kresse, Minze und edler Gewürze wie Safran sowie Früchten wie Pflaumen, Granatapfeln, Quitten und Rosinen aus.

Es gibt viel Fleisch und Früchte und fast alle Gerichte haben Reis und Brot als festen Bestandteil. Verglichen mit anderen orientalischen Ländern kocht man in Persien mit wenig Knoblauch und nicht scharf.

Nicht selten köcheln Fleisch und Gemüse nach kurzem Anbraten über eine Stunde bei schwacher Hitze vor sich hin. Viele Gerichte leben von einer Spannung zwischen süss und sauer, zwei gegenläufiger Geschmacks-richtungen, die persische Küche meisterlich zu vereinen weiss.

Allergene:

1. Glutenhaltig 2. Enthält Fische / Krebstiere 3. Eierhaltig 4. Enthält Erdnüsse
5. Enthält Schalenfrüchte 6. Enthält Sesamsamen 7. Enthält Milchprodukte
8. Schwefelhaltig 9. Enthält Konservierungstoff 10. Enthält dicke Bohnena

Noushe Djaan!

... das heisst „Guten Appetit".

Suppen...

01. **Suppe Khiar** [8] (V) — 5,00€
heiße Gurkencremesuppe mit Tomaten, Dill & Pfefferminzöl

02. **Suppe Jo** [1, 7] — 5,50€
Gerstencremesuppe mit Hühnerbrühe, Champignons, Möhren & Petersilie

03. **Ash-e Mast** [7] — 5,50€
Joghurtsuppe mit Kräuter, Kichererbsen, Linsen, Reis & Rinderhackbällchen

Mazzeh, Vorspeisen ...

05. **Zeytun Parvardeh** [5] Vegan — 4,50€
eingelegte Oliven in feiner Kräuter-Granatapfelsauce & Walnüssen

06. **Hummus** [6] Vegan — 5,50€
Kichererbsenpüree mit Sesam-Mus, Kreuzkümmel & Zitronensaft

07. **Nargesi Esfenaj** [3, 5] (V) — 6,50€
gedünsteter Blattspinat mit Walnüssen, Hauch Knoblauch & Ei

08. **Dolmeh Barg-e Mo** [7] (V) — 6,50€
gefüllte Weinblätter mit Kräuterreis & Olivenöl, dazu Joghurt-Dip

09. **Ratatouille** Vegan — 6,50€
gedämpftes Gemüse von Zucchini, Aubergine, Paprika & Zwiebel in Kräuter-Tomatensauce

10. **Baghali Ghatogh** [3, 10] (V) — 7,00€
leckere Dill-Bohnensauce mit Hauch Knoblauch & Ei

11. **Samosa** [1, 7] (V) — 7,00€
gefüllte Teigtaschen mit Spinat, Pilzen & Schafskäse, dazu Joghurt-Dip

12. **Falafel** [6] Vegan — 7,00€
frittierte Bällchen aus pürierten Bohnen, Kräutern & Gewürzen, dazu Sesam-Dip

13. **Kuku Sabzi** [3, 5] (V) — 7,50€
Kräuterbratlinge mit Berberitzen, Walnüssen & Eiern, dazu Joghurt-Dip

14. **Mirza Ghasemi** [3] — 8,00 €
geräuchertes Auberginenpüree mit Tomaten, Eiern & Hauch Knoblauch

15. **Kashk-e Bademjan** [7] — 8,00 €
gebratenes Auberginenpüree mit Ziegenmolke, Pfefferminzöl & Röstzwiebeln

16. **Ghilman** [7] — 8,00 €
gebratene Zucchini-Scheiben auf Joghurtsaue mit Safranzwiebeln & Pfefferminzöl

17. **Vorspeisen-Teller Süße Limone** [3, 5, 6, 7] Vegan
feine Auswahl, warm & kalt
(für 1 Person) 11,50 €
(für 2 Personen) 15,50 €
(für 3 Personen) 19,50 €

Salad e, Salate ...

20. **Salad-e Shirazi** Vegan — 4,50 €
fein geschnittene Tomaten, Gurken, Zwiebeln & Minze mit Limetten-Dressing

21. **Salad-e Fasl** [7, 8] — 8,00 €
gemischter Blattsalat mit Feta, Gurken, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln & Oliven

22. **Salad-e Falafel** [6] Vegan — 9,50 €
frittierte Bohnen-Bällchen & Sesam-Dip auf gemischter Blattsalat

23. **Salad-e Bademjan** [7] — 9,50 €
gebratene Auberginenscheiben & panierter Schafskäse auf gemischter Blattsalat

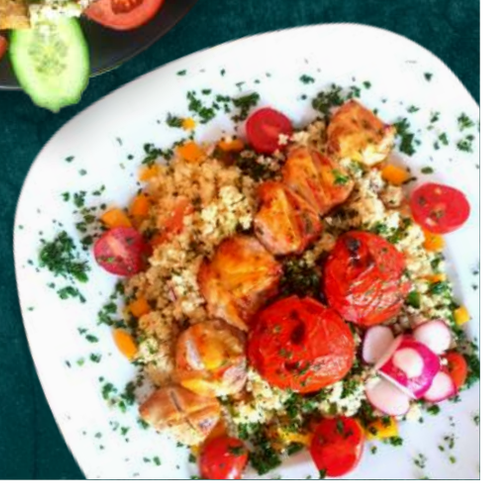
24. **Salad-e Karafs** [7] — 10,00 €
Knollensellerie-Schnitzel & Joghurt-Dip auf gemischter Blattsalat

25. **Salad ba Salmon** [2] — 12,50 €
gebratenes Wildlachs-Filet mit Zucchini auf gemischter Blattsalat

26. **Salad-e Jujeh** [1, 7] — 13,00 €
ein mariniertes Hähnchenbrust-Filet am Spieß auf Linsen-Couscous-Salat

27. **Salad-e Meygu** [1, 2] — 13,00 €
gebratene Garnelen in Pfefferminzöl auf Linsen-Couscous-Salat

28. **Salad-e** [1] **Süße Limone** — 13,00 €
ein mit Rosmarin marinierter Kalbsrücken am Spieß auf Linsen-Couscous-Salat



Tanuri, überbacken ...

Alle Tanuri-Gerichte werden mit Safranreis serviert.

30. **Chelo Dolmeh Gharch** [5, 7] (V) — 13,00€
Champignons gefüllt mit Walnüssen, Edelpilskäse auf Blattspinat überbacken

31. **Chelo Dolmeh Kadu** [1, 7] — 13,50€
Zucchini gefüllt mit Couscous, Kichererbsen, Rinderhackbällchen & Joghurtsauce überbacken

32. **Chelo Dolmeh Bademjan** [7] — 13,50€
Aubergine gefüllt mit Hackfleisch, Linsen, Kräuter & Schafskäse überbacken

Beilagen ...

35. **Mast-o Musir** [7] (V) — 3,50€
cremiger Joghurt mit Wildknoblauch

36. **Mast-o Khiar** [7] (V) — 3,50€
cremiger Joghurt mit Gurke & Pfefferminze

37. **Mast-o Bademjan** [7] (V) — 3,50€
cremiger Joghurt mit geräuchter Aubergine

38. **Burani Esfenaj** [7] (V) — 3,50€
cremiger Joghurt mit gedünstetem Blattspinat

39. **Torshi** [9] Vegan — 3,50€
sauer eingelgtes Gemüse & Kräuter

40. **Sabsi Khordan** [7, 8] (V) — 4,00€
frische Kräuter mit Oliven & Schafskäse

Polo, Reisgerichte (Spezialitäten) ...

Polo ist schonend gedämpfter Reis mit verschiedenen Zutaten nach persischer Art.

66. **Lubia-Polo** [9] — 13,50€
gemischter Safranreis mit Brechbohnen, Tomaten & Gewürzen, dazu Rinderhackbällchen
mit Lammhaxe 16,00€

67. **Havij-Polo** [9] — 13,50€
gemischter Safranreis mit Möhren & Rosinen, dazu Hähnchenkeule
mit Lammhaxe 16,00€

68. **Baghali-Polo** [9, 10] — 13,50€
gemischter Safranreis mit dicken Bohnen & Dillspitzen, dazu Hähnchenkeule
mit Lammhaxe 16,00€

69. **Zereshk-Polo** [5] — 13,50€
gemischter Safranreis mit Beberitzen, Mandeln & Pistazien, dazu Hähnchenkeule
mit Lammhaxe 16,00€

Vegetarische & Vegane Hauptgerichte ...

Alle Gerichte werden mit Safranreis serviert.

41. **Chelo Kuku Sabzi** [3, 5] (V) — 13,50€
Kräuterbratlinge mit Berberitzen & Walnüssen, dazu Joghurt-Dip

42. **Chelo Karafs** [1, 7] (V) — 13,50€
Knollensellerie-Schnitzel auf gedünsteten Blattspinat & Joghurt-Dip

43. **Chelo Ratatouille-Samosa** [1, 7] (V) — 13,50€
gefüllte Teigtaschen auf gedämpftes Gemüse in Kräuter-Tomatensauce

44. **Chelo Baghali Ghatogh** [3, 10] (V) — 13,50€
panierter Schafskäse auf Dill-Bohnensauce mit einem Hauch Knoblauch & Ei

45. **Chelo Mirza Ghasemi** [3] (V) — 13,50€
geräuchertes Auberginenpüree mit Tomaten, Eiern & einem Hauch Knoblauch

46. **Chelo Bamieh** (leich pikant) Vegan — 13,50€
geschmorte Okraschoten, Aubergine, Chili & Kokos in Kardamom-Tomatensauce

47. **Chelo Dal Adas** Vegan — 13,50€
gelbe Linsen mit Kartoffeln & Gemüse-Hackbällchen in Curry-Tomatensauce

48. **Chelo Kashk-e Bademjan** [7] (V) — 13,50€
gebratenes Auberginenpüree mit Ziegenmolke, Pfefferminzöl & Röstzwiebeln

49. **Chelo Nargesi Esfenaj** [5, 7] (V) — 14,00€
gedünsteter Blattspinat mit Walnüssen, Knoblauch & Ei, dazu Gemüse-Hackbällchen

50. **Chelo Fesenjan-Falafel** [5, 6] (süss-sauer) — 14,00€
frittierte Bohnen-Bällchen auf herzhafter Wallnuss-Granatapfelsauce

Mahi, Fischgerichte ...

81. **Sabzi-Polo ba Salmon** [2] — 14,50€
Wildlachs-Filet auf gedünsteten Blattspinat, dazu persischer Kräuterreis

82. **Sabzi-Polo ba Shah-Mahi** [2] — 15,00€
Zander-Filet auf gedämpftes Gemüse in Kräuter-Tomatensauce, dazu persischer Kräuterreis

83. **Mahi-e Daryai** [2, 5] — 16,00€
Dorade mit Wallnuss-Granatapfelsauce, dazu Berberitzenreis

84. **Meygu Zafrani** [2, 7] — 17,00€
Riesengarnelen in Safran-Minzesauce, dazu persischer Kräuterreis

Kabab, Grillspezialitäten ...

Alle Grillgerichte werden mit Safranreis und Grilltomate serviert.

51. Gemüse Kabab [1,7] (V) — 14,50€
Gemüse-Spieß mit paniertem Schafskäse auf Koriander-Sauce

52. Tofu Kabab Vegan — 14,50€
Gemüse-Spieß mit Tofu & Kartofelln auf Ingwer-Erdnuss-Sauce

53. Kabab Kubideh — 14,50€
zwei feine Lammhackfleisch an Spießе

54. Jujeh Kabab [7] — 15,00 €
ein mit Safran-Joghurt mariniertes Hähnchenbrust-Filetam Spieß
mit extra Hackspiess 19,00€

55. Chenjeh (Kalbsrücken) — 16,50 €
ein mit Rosmarin marinierter Kalbsrücken in Stücken am Spieß
mit extra Hackspiess 20,50 €

56. Kabab Barg (Lammrücken) — 17,50 €
ein fein aufgeschnittener marinierter Lammrücken am Spieß
mit extra Hackspiess 21,50 €

57. Chenjeh (Lammfilet) — 17,50 €
ein mariniertes Lammfilet in Stücken am Spieß
mit extra Hackspiess 21,50 €

58. Kabab Bakhtiari [7] — 16,50€
ein gemischter Spieß aus mariniertem Lammfilet- & Hähnchenbrust-Stücken
mit extra Hackspiess 20,50€

59. Kabab Shishlik — 18,50 €
marinierte Lamm-Koteletts mit dem Hauch Knoblauch am Spieß
mit extra Hackspiess 22,50 €

60. Kabab Meygu [2] — 17,50 €
ein mit Hauch Knoblauch & Kräutern marinierte Riesengarnelen am Spieß

61. Kabab-Platte [7] — für 1 Person 2 Spisse 19,50 €
Süße Limone
verschiedene Spieße mit mariniertem Kalbsrücken, Hähnchenbrust-Filet, sowie Lammhackfleisch, dazu dreierlei Reis-Spezialitäten
für 2 Personen 4 Spisse 39,00€
für 3 Personen 6 Spisse 57,50€

Ein Spieß extra:

Tomate	1,00€
Kubideh	5,00€
Jujeh [7]	10,50€
Chenjeh (Kalb)	12,00€
Bakhtiari [7]	12,00€
Barg (Lamm)	13,50€
Chenjeh (Lamm)	13,50€

Saucenauswahl:

Ingwer-Erdnusssauce [4,7]	2,00€
Kardamom-Tomatensauce	2,00€
Kreuzkümmel-Tamarindensauce	2,00€
Mandel-Berberitzensauce	2,00€
Wallnuss-Granatapfelsauce [5]	2,00€

Reis-Extra:

Portion Safranreis	4,50€
Portion gemischter Safranreis	5,00€

Khoresht, Saucengerichte ...

Alle Gerichte werden mit Safranreis serviert.

71. **Khoresht-e Ghormeh Sabzi** 14,00€
geschmortes Kalbfleisch in Kräutersauce mit roten Bohnen & Limette

72. **Khoresht-e Gheymeh Bademjan** 14,00€
geschmortes Lammfleisch in Auberginensauce mit gelben Linsen & Limette

73. **Khoresht-e Alu ba Beh** [5] (süss-sauer) 14,00€
Rinderhackbällchen in leckere Quitten-Pflaumensauce mit Kardamom & Mandeln

74. **Khoresht-e Gheysi ba Havij** (süss-pikant) 14,50€
geschmortes Putenfleisch in Aprikosensauce mit Ingwer & Möhren

75. **Khoresht-e Bamieh ba Meygu** [2] (leicht pikant) 14,50€
gebratene Garnelen in Okra-Tomatensauce mit Chili & Kokos

76. **Khoresht-e Fesenjan** [5] (süss-sauer) 15,00€
geschmortes Hähnchenfleisch in herzhafter Walnuss-Granatapfelsauce

77. **Khoresht-Platte** [2, 5] Süße Limone für 2 Personen 32,00€
eine Kombination von drei Saucengerichten nach Wahl

Nachspeisen ...

86. **Baghlava** [1, 5] (V) 5,00€
geschichteter Teigblätter mit Pistazien, Nüssen & Honig

87. **Khorma & Ardeh** [6] Vegan 5,00€
gefüllte Datteln mit Walnüssen, Sesamsoße & Kokos

88. **Halva** [1, 7] (V) 5,00€
Safran-Kuchen mit Kardamom, Rosenwasser & Vanille-Eis

89. **Bastani** [5, 7] (V) 6,00€
Safran-Eis mit Vanille, Pistanzie nach persichen Rezept

90. **Faludeh** (V) 6,00€
Glasnudel-Eis in Rosenwasser-Sorbet mit Limettensoße

91. **Bastani Makhlut** [5, 7] (V) 6,00€
gem. Eis aus Bastani & Faludeh nach persischer Art

Heiße Getränke

Kaffee
Spezialitäten

Mokka 3,50€
Arabischer Kardamom-Kaffee, Zucker

Irish Coffee 3,50€
mit Irish Whiskey, Zucker, Sahne

Café Oriental 3,00€
mit Hasselnuss, Zimt, Anis, Nelken & Sahne

Café Süße Limone 3,50€
mit Safran, Kardamom, Zimt, Anis, Honig & Sahne

Chai-e Samowar
Spezialitäten

Schwarzer Tee 2,50€
aus traditionellem Samowar

Chai-e Darchin 3,00€
schwarzer Tee mit Zimt, Kardamom, Kandiszucker

Chai-e Zafrani 3,00€
schwarzer Tee mit Safran, Rosenwasser, Zimt & Kandiszucker

Chai-e Limu 3,00€
schwarzer Tee mit persicher Limette, Nelken, Kandiszucker

Chai-e Minze 3,00€
grüner Tee mit Minzblätter, Kardamom, Kandiszucker

Chai-e Zanjabil 3,00€
grüner Tee mit Ingwer, Minzblätter, Zitronen, Orangen

Chai-e Süße Limone 3,00€
schwarzer Tee mit Zimt, Kardamom, Safran, Honig, Sahne

Kaffee

Kaffee 2,50€

Cappuccino 3,00€

Milchkaffee 3,50€

Latte Macchiato 3,50€

Latte Macchiato Oriental 4,00€
mit Hasselnuss, Zimt, Anis, Nelken

Latte Macchiato Süße Limone 4,00€
mit Safran, Kardamom, Zimt, Anis, Honig

Espresso 2,50€

Espresso Macchiato 2,70€

Espresso Double 3,50€

Schokolade 3,50€
mit Sahne

Orientalische Getränke

Das trinkt der Orient,
hausgemacht, alkoholfrei

	0,4L
Dugh *Joghurt, Dill, Pfefferminze, Limette*	3,50€
Minz-Limoo *frische Minze, Gurke, Weidenkätzschensamen, Limette*	4,00€
Kirsch-Limo *Kirsch, Coconut, Lavendel, Honig, Limette*	4,00€
Safran-Limo *Safran, Maracuja, Orangenblüten, Weidenkätzschensamen, Limette*	4,00€
Rosen-Limo *Rosenwasser, Rosenblütenblättern, Hagebutte, Limette*	4,00€
Ingwer-Limo *frische Ingwer, Minze, Curry, Limette*	4,00€
Narendj-Limo *Bitter-Orangen, Orangenblüten, Mandel, Besenkrautsam, Limette*	4,00€
Kurkuma-Limo *Kurkuma, Ingwer, Orange, Honig, Limette*	4,00€
Cranberry-Limo *Cranberry, Pfirsich, Holunderblüten, Limette*	4,00€
Aprikosen-Limo *Aprikosen, Orangenblüten, Ingwer, Mandel, Limette*	4,00€
Granatapfel-Limo *Granatapfel, Mandel, Lavendel, Kardamom, Limette*	4,00€
Süße Limone -Limo *Ananas, Blue Curacao, Coconut, Rosenwasser, Zimt, Weidenkätzschensamen*	4,00€

Cocktail

Alle orientalische Limonade mit 5 cl RUM od. VODKA GIN od. Tequila	8,50 €

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Medium, Naturell	Fl.	0,25L	2,50 €
Gerolsteiner Medium, Naturell	Fl.	0,75L	5,50 €
Coca Cola, -Light, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	Fl.	0,33L	3,50 €
Red Bull	Dose	0,25L	3,50 €
Schweppes *Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water*	Fl.	0,2L	3,00 €

Fruchtsäfte im Glas

	0,2L	0,4L
Apfelsaft	2,50 €	4,00 €
Apfelsaft-Schorle	2,50 €	4,00 €
Ananas, Bananen, Cranberry, Granatapfel, Kirsch, Maracuja, Orangen, Pfirsich	3,00 €	4,50 €
Als Schorle	3,00 €	4,50 €
KiBa Kirsch & Bananen	3,00 €	4,50 €

Zusatzstoffe:

A. Mit Farbstoff B. Mit Konservierungsstoff C. Mit Antioxidationsmittel D. Geschwefelt
E. Mit Geschmackverstärker F. Geschwärzt G. Mit Phosphat H. Mit Süssungsmittel I. Koffein J. Chininhaltig

Alle Preise sind in Euro. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.
Mit dem Erscheinen dieser Karte verlieren die vorherigen Karten Ihre Gültigkeit.

Offene Weissweine

Gl 0,2L

Pinot Grigio *(Italien)* 5,00 €
trocken, frisch, feine Würze, geringere Säure

Chardonnay *(Italien)* 5,00 €
trocken, intensiv, gute Struktur, Duft an Zitrusfrüchte

Riesling *(Rheingau)* 5,00 €
trocken, elegant, angenehm knachige Säure

Sauvignon Blanc *(Süd Afrika)* 5,50 €
trocken, knisternde Frische, lebhafte Aromen

Lugana *(Italien)* 6,00 €
trocken, knisternde Frische, lebhafte Aromen

Flaschenweine

Fl 0,75L

Riesling *(Rheinhessen)* 24,50 €
Weisswein, feinherb, elegant, angenehm knachige Säure

GAVI *(Italien)* 24,50 €
Weisswein, trocken Noten von Mandeln, Pfirsichen& Zitrusfrüchten

CHARDONNAY *(Italien)* 25,50 €
Weisswein, trocken, intensiv, gute Struktur, Duft an Zitrusfrüchte

Lugana *(Italien)* 26,00 €
Weisswein, trocken, intensiv, gute Struktur, Duft an Zitrusfrüchte

Primitivo *(Italien)* 25,00 €
tiefrot, trocken, würzig an Zimt, Nelken, Pfeffer, Waldfrüchte

Spätburgunder *(Australien)* 26,00 €
trocken, vollmundig, samtig, fruchtiges Aroma von Mandel

Bordeaux *(Frankreich)* 26,50 €
trocken, reichlich tanin-herber Geschmack, Johannisbeerenaroma

SHIRAZ *(Australien)* 26,00 €
Rotwein, trocken, elegant, würzig, mit weichen Tanninen

Syrah *(Italien)* 26,50 €
Rotwein, trocken, elegant, würzig, mit weichen Tanninen

Offene Rotweine

Gl 0,2L

Merlot *(Italien)* 5,00 €
trocken, elegant, Aromen von schwarzen Kirsche

Rioja *(Spanien)* 5,50 €
trocken, feine Aromen dunkeler Beeren & Früchte

Primitivo *(Itlaien)* 5,00 €
trocken, würzig an Zimt, Nelken, Pfeffer, Waldfrüchte

Bordeaux *(Frankreich)* 6,00€
trocken, reichlich tanin-herber Geschmack, Johannisbeerenaroma

Spätburgunder *(Baden)* 5,50 €
trocken, vollmundig, samtig, fruchtiges Aroma von Mandel

Shiraz *(Australien)* 5,00 €
trocken, dunkelrot, ausdrucksstark, würzig, gute Tannin

Weinschorle

Gl 0,2L

Weiss oder Rot 4,00 €

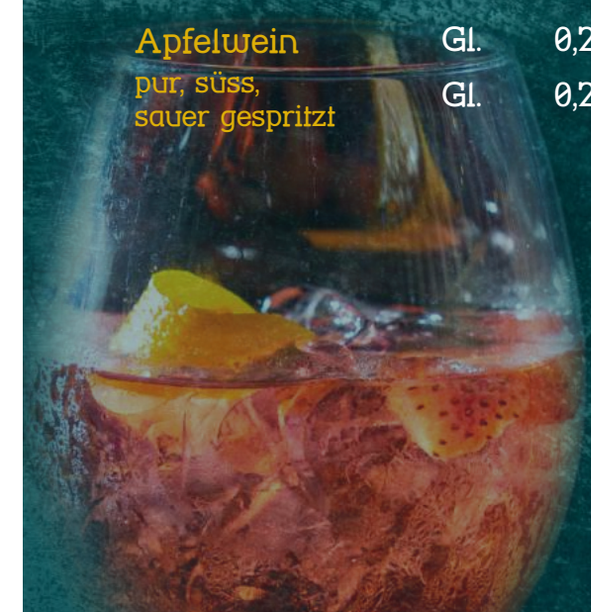
Offene Roseweine

Gl 0,2L

Rosato 5,00 €
(Italien), trocken, lebendig

Bier & Apfelweine

König Pilsener	Fass	0,3L	3,80 €
	Fass	0,5L	4,50 €
Mix-Bier mit Cola, Sprite, Fanta	Fass	0,3L	3,80 €
Beck's	Fl.	0,33L	2,90 €
Köstritzer	Fl.	0,33L	2,90 €
König Pilsener alkoholfrei	Fl.	0,33L	2,90 €
Benediktiner Hefe, Dunkel, Alkoholfrei	Fl.	0,5L	4,00 €
Apfelwein	Gl.	0,25L	3,30 €
pur, süss, sauer gespritzt	Gl.	0,25L	4,00 €



Aperitif

Kir Royal *Cassis & Sekt*	10cl	4,00 €
Aperol Spritz *Aperol & Sekt*	10cl	4,00 €
Pastis, Pernod *m. Karaffe Wasser*	4cl	3,50 €
Martini, Protwien *Bianco, Rosso*	5cl	3,50 €
Sherry *Cream, Medium, Dry*	5cl	3,50 €

Longdrinks

Campari-Orange/-Soda	4cl	5,50 €
Gin-Tonic/-Lemon	4cl	5,50 €

Cognac

Hennessy, Remy Martin, Courvoisier, Xo	2cl	4,00 €

Whisky

Ballentines, Canadian Club, Jim Beam, Chivas Regal, Dimple, Glenfiddich, Jack Daniels, Johnny Walker, Tullamore Dew	2cl	5,00 €

Gin

Bombay, Hendrick's, Tangueray No Ten	2cl	3,00 €
Red Bull-Vodka	2cl	5,50 €
Bacardi-,Whisky-Cola	2cl	5,50 €

Vodka

Moskovskaya, Absolut-Vodka, Sky Vodka, Three Sixty, Johnny Walker, Tullamore Dew	2cl	3,00 €

Obstbrände

Calvados, Himbergeist, Kirschwasser, Mirabelle, Williamsbirne	2cl	3,00 €

Brandy

Asbach, Mariacron, Osborne Veterno, Vecchia Romagna, Metaxa	2cl	3,00 €

Likör

Amaretto, Amarula, Baileys, Cointreau, Drambuie, Galliano, G.Marnier, Kahlua, Malibu, Southern Comfort	4cl	3,80 €

Digestifs

Averna, Cynar, Fernet-Branca, Kuemmerling, Jägermeister, Ramazzotti, Aquavit, Bacardi, Grappa, Ouzo, Sambuca, Tequila	2cl	3,00 €

Sekt & Prosecco

Sekt oder Prosecco	Gl.	0,1L	3,00 €
Mumm Dry Piccolo	Fl.	0,2L	5,60 €
Prosecco	Fl.	0,75L	20,50 €
Mumm Dry	Fl.	0,75L	20,50 €
Fürst von Metternich	Fl.	0,75L	22,50 €