

Bar·Caffee·Restaurant
LAVAZZA

Die Hofapotheke

Die Hofapotheke Inh. Wasilios Chatzis, Holzmarkt 8, Ludwigsburg 07141-6850114

M e d i t e r r a n e Vorspeisen

Feta Saganaki Gebackener Schafskäse (paniert)	6,80
Tirokafteri Aufgeschlagene Feta-Joghurt-Creme (scharf)	5,20
Bujurdi Scharfer Feta mit Tomate, frisch aus dem Backofen	6,80
Manouri Schafs- und Ziegenkäse im Sesamteigmantel mit Honig	7,90
Zaziki Griechischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch	4,90
Tarama Fischrogen geschlagen, angemacht mit Zitronensaft	5,20
Dolmadakia Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Zaziki-Dip	5,20
Melinzana Ausgebackene Auberginen-Scheiben, dazu Zaziki-Dip	6,70
Kolokithaki Ausgebackene Zucchini-Scheiben, dazu Zaziki-Dip	6,70
Auberginen-Mus Gegrillte Auberginen, püriert und mit Knoblauch und Olivenöl angemacht	5,90
Chtapodi Octopus vom Grill, beträufelt mit Olivenöl	12,80
Gigantes Weisse Riesenbohnen ³ in feiner Tomatensauce	5,90
Kafteres Rote Chillis vom Grill, beträufelt mit Olivenöl (scharf)	4,50
Griechische Oliven Ein Mix aus grünen und schwarzen Oliven ⁶	4,60
Muscheln Saganaki Entschalte Muscheln in pikanter Feta-Tomatensauce oder in Zitronen-Senf-Sauce	8,50

U n s e r e Empfehlung *des Hauses*

Gemischte **Vorspeisenplatten**

Vorspeisenplatte für eine Person	16,50
Gemischte mediterrane Vorspeisenplatte	
Vorspeisenplatte für zwei Personen	28,50
Gemischte mediterrane Vorspeisenplatte	
Vegane Vorspeisenplatte	15,50
mit gegrillten Auberginen, Zucchini, Paprika, Rote Beetesalat, Oliven und Auberginen-Mus und Brokkoli	

Alle Vorspeisen servieren wir mit Brot
Alle Crèmes und Dips sind liebevoll hausgemacht

U n s e r e Empfehlung *zu den Vorspeisen*

Plomari Ouzo Mini Flasche	20 cl	9,50
Tsipouro Mini Flasche / Kännchen	20 cl	10,50

S a l a t e

Griechischer Bauernsalat	8,70
Tomate, Gurke, Zwiebeln, Oliven, Peperoni ^{2,5} und Fetakäse	
Gyros-Salat	12,20
Frische Blattsalate mit Gyros, Tomate, Gurke und Zwiebeln	
Rote Beete	5,80
Rote Beete-Würfel mit Petersilie, angemacht in Olivenöl-Essig-Knoblauchmarinade	

*Alle Salate servieren wir wahlweise mit Vinaigrette
oder hausgemachtem Joghurtdressing*

Fischgerichte

Gawros Sardellen aus der Pfanne	12,80
Tsipoura Dorade Royal vom Grill mit mediterranem Gemüse	21,50
Loup de Mer Wolfsbarsch vom Grill mit mediterranem Gemüse	20,50
Kalamaris vom Grill Junge Kalamaris auf Salatbeet	15,50
Kalamaris Fritti Junge Kalamaris frittiert	14,70
Lachssteak vom Grill mit mediterranem Gemüse	16,50
Riesengarnelen vom Grill mit mediterranem Gemüse	18,80
Garides Saganaki Garnelen in pikanter Feta-Tomatensauce mit mediterranem Gemüse	19,20
Fischteller Mediterran Sardellen, Junge Kalamaris und Muscheln aus der Pfanne (paniert)	17,90
Fischplatte vom Grill Loup de Mer oder Dorade, Lachssteak oder Schwertfischsteak und Kalamaris vom Grill. Dazu mediterranes Gemüse, Kartoffelscheiben und Beilagensalat	2 Pers. 56,00
Gegrillter Octopus auf Fava (gelbes Linsenmus) und karamellisierten Zwiebeln	15,20

Fleischgerichte

Gyros hausgemacht Schweinekamm vom Drehspießgrill mit Pommes Frites und Zaziki-Dip	12,90
Mousaka Auberginen-Hackfleisch-Kartoffelauf mit Béchamelsauce auf Tomatenspiegel	13,70
Lammkoteletts Lammkoteletts vom Grill mit Kartoffelscheiben	18,20
Hähnchen-Tigania Hähnchenragout mit Oliven und Paprika gebraten, dazu Kartoffelscheiben	14,20
Bifteki Hacksteak gefüllt mit Feta, dazu Pommes Frites und Zaziki-Dip	13,80
Grill-Mix-Teller Bifteki, Souflaki, Gyros mit Kartoffelscheiben	15,50
Gyros/Kalamaris Fritti mit Kartoffelscheiben	14,50
Grillplatte „Mediterran“ Bifteki, Gyros, Souflaki, Lammkotelett, Hähnchenbrust mit Beilagensalat und Beilage nach Wahl	1 Pers. 22,50 2 Pers. 44,00

K l e i n e Portionen für Jung und Alt

Kl. Gyros, Pommes	9,50
Kl. Souflaki, Pommes	9,50
Kl. Schnitzel, Pommes	9,50

Änderung der Beilage auf mediterranes Gemüse 1,00 € Aufpreis

Beilagen

Pommes Frites	3,20
Kartoffelscheiben	3,20
Griechischer Tomatenreis	3,20
Mediterranes Gemüse	4,50
Kleiner Beilagensalat	3,70

Desserts

Griechischer Joghurt⁸ mit Honig und Walnüssen	5,50
Hausgemachtes Galaktoboureko Griescrème umhüllt von Filo-Teig dazu Vanilleeis	6,50
Schokoladensoufflé mit Vanilleeis und Schokoladensauce (Zubereitungszeit mind. 15 Min)	6,80

*frische Kuchen, fragen Sie gerne unser Personal
(Kuchenvitrine)*

Alle Speisen auch zum Mitnehmen

(Für Verpackungsmaterial berechnen wir 0,50 Euro - Danke für Ihr Verständnis)

Keine Kartenzahlung möglich. Alle Preise in Euro

H E I ß E Getränke

Espresso		2,10
Espresso Doppio		3,50
Espresso Corretto		3,20
Espresso Macchiato		2,30
Cappuccino Originale		3,40
Latte Macchiato		3,70
Caffè		2,80
Großer Caffè		3,50
Caffè Latte		3,40
Heiße Schokolade		3,80
<i>mit Sahne</i>	<i>Aufpreis</i>	<i>0,30</i>
Weißer Schokolade		3,70
<i>mit Sahne</i>	<i>Aufpreis</i>	<i>0,30</i>

Alle Caffés werden nach Wunsch auch koffeinfrei serviert.

Flavour²

<i>Vanille, Caramel, Mandel, Lebkuchen, Cocos, Haselnuss</i>	<i>Aufpreis</i>	<i>0,30</i>
Heißgetränk <i>mit Amaretto, Baileys, Rum</i>	<i>Aufpreis</i>	<i>0,60</i>

C a f f é Specials

Mocca , traditionell zubereitet		2,60
Frappé		3,00
Fredo Cappuccino		4,00
Fredo Espresso		3,50
Eisschokolade mit Vanilleeis		4,20
<i>mit Sahne</i>	<i>Aufpreis</i>	<i>0,30</i>
Eis-Frappé mit Vanilleeis		3,80
<i>mit Sahne</i>	<i>Aufpreis</i>	<i>0,30</i>

*frische Kuchen, fragen Sie gerne unser Personal
(Kuchenvitrine)*

T e e

Schwarztee – Second Flush Darjeeling SFTGFOP1		2,90
Grüner Tee – China Green Yun Wu-Bio		2,90
Weißer Tee – Pai Mutan-Bio		2,90
Pfefferminztee		2,90
Kamillenblütentee		2,90
Früchtetee – Waldbeere – mild & säurearm		2,90
Roibusch-Vanille mit Bourbon-Vanille		2,90
Roibusch-Chai – aromatische Chai-Gewürzmischung		2,90
Fitness – ayurvedische, fruchtige Kräutermischung		2,90
Schwarztee - Earl Grey		2,90
Chai Latte		3,20
Glühkirsche - Perfekt für die Winterzeit		2,90

Alkoholfreie Getränke

Red Bull^{1,10}	0,25 l/Dose	3,90
Coca Cola^{1,3,10}	0,2 l	2,90
Coca Cola Zero^{1,8,10}	0,2 l	2,90
Mezzo Mix¹	0,2 l	2,90
Sprite	0,2 l	2,90
Fanta Orange^{3,10}	0,2 l	2,90
Teinacher Gourmet Medium	0,25 l	2,90
Teinacher Gourmet Medium	0,5 l	4,30
Teinacher Gourmet Naturell	0,25 l	2,90
Teinacher Gourmet Naturell	0,5 l	4,30
Paloma Lemonade³	0,25 l	3,20
Sanbitter¹	0,1 l	2,70
T. Henry Bitter Lemon^{3,11}	0,2 l	3,10
T. Henry Tonic Water¹¹	0,2 l	3,10
T. Henry Ginger Ale¹	0,2 l	3,10
Elephant Bay Iced Tea Zitrone	0,33 l	3,60
Elephant Bay Iced Tea Pfirsich	0,33 l	3,60
Elephant Bay Iced Tea Blaubeere	0,33 l	3,60
Elephant Bay Iced Tea Himbeere	0,33 l	3,60

Saft-& Nektar – Schorlen

Johannisbeer-Schorle klein	0,2 l	2,90
Johannisbeer-Schorle groß	0,4 l	3,90
Apfelsaft-Schorle klein	0,2 l	2,90
Apfelsaft-Schorle groß	0,4 l	3,90
Orangen-Schorle klein	0,2 l	2,90
Orangen-Schorle groß	0,4 l	3,90
Maracuja-Schorle klein	0,2 l	2,90
Maracuja-Schorle groß	0,4 l	3,90
Rhabarber-Schorle klein	0,2 l	2,90
Rhabarber-Schorle groß	0,4 l	3,90
Kirsch-Schorle klein	0,2 l	2,90
Kirsch-Schorle groß	0,4 l	3,90
Cranberry-Schorle klein	0,2 l	2,90
Cranberry-Schorle groß	0,4 l	3,90

Offene Säfte & Nektar

Johannisbeernektar klein	0,2 l	3,20
Johannisbeernektar groß	0,4 l	4,20
Apfelsaft klein	0,2 l	3,20
Apfelsaft groß	0,4 l	4,20
Orange klein	0,2 l	3,20
Orange groß	0,4 l	4,20
Maracujanektar klein	0,2 l	3,20
Maracujanektar groß	0,4 l	4,20
Rhabarbernektar klein	0,2 l	3,20
Rhabarbernektar groß	0,4 l	4,20
Kirschnektar klein	0,2 l	3,20
Kirschnektar groß	0,4 l	4,20
Cranberrynektar klein	0,2 l	3,20
Cranberrynektar groß	0,4 l	4,20
Bananensaft klein	0,2 l	3,20
Bananensaft groß	0,4 l	4,20
Ki-Ba Saft klein	0,2 l	3,20
Ki-Ba Saft groß	0,4 l	4,20

Biere

Meckatzer Pils	0,33 l	3,30
Meckatzer Hell	0,33 l	3,30
Meckatzer Weissgold	0,33 l	3,30
Meckatzer Radler	0,33 l	3,30
Meckatzer Hefe Hell	0,50 l	3,90
Meckatzer Urweizen Dunkel	0,50 l	3,90
Meckatzer Alkoholfrei	0,33 l	3,30
Meckatzer Hefe Alkoholfrei	0,50 l	3,90
Weihenstephan Kristallweizen	0,50 l	3,90
Bier-Mix- & Weizen-Mix-Getränke	0,50 l	3,90
Vergina Lager Beer aus Griechenland	0,33 l	3,30

*Die Allgäuer Berge führen schnell über die hektischen Seiten des Lebens hinaus.
Es ist eine Landschaft mit Charakter, die das Lebensgefühl der Menschen prägt.
Hier brauen wir für Sie ein Bier, das sich keiner gängigen Sorte unterordnen lässt,
das so unvergleichlich ist wie unsere Heimat: das Meckatzer Weiss-Gold.
Wir nennen es Sonntagsbier, weil es – ob allein, im kleinen Kreis oder in
großer Gesellschaft getrunken – Menschen in sonntägliche Stimmung versetzt.*

APERITIF

Martini Bianco	4 cl	4,30
Martini Rosso	4 cl	4,30
Martini Extra Dry	4 cl	4,30
Aperol Soda¹	4 cl	4,30
Campari Soda	4 cl	4,30

SEKT/PROSECCO

Fili Spumante (Venezien)	0,1 l	4,50
Fili Spumante (Venezien)	0,75 l	27,50
Kessler Sekt Rosé	0,1 l	5,50
Kessler Sekt Rosé	0,75 l	34,50

CHAMPAGNER

Taittinger Champagner	0,1 l	9,50
Taittinger Champagner	0,75 l	59,00
Taittinger Champagner Rosé	0,75 l	75,00

WEIN-SCHORLE

Wein-Schorle, Weiß	0,2 l	4,40
Wein-Schorle, Rot	0,2 l	4,40
Wein-Schorle, Rosé	0,2 l	4,40

SPRIZZ & HUGO

Aperol-Sprizz Aperol ¹ , Prosecco, Sprudel, Orange, Eiswürfel	0,3 l	6,50
Hugo Holunderblütensirup, Prosecco, Sprudel, Minze, Eiswürfel	0,3 l	6,50
Rosato Mio Hibiskus- & Orangenaromen, Prosecco, Sprudel, Basilikum, Eiswürfel	0,3 l	6,50
Lillet Blanc Tonic, Eiswürfel, Minze und Beeren	0,3 l	6,50

Ein Abend mit und über R E T S I N A

*Der „griechischste“ aller Weine und der im Ausland bekannteste Wein ist der „Retsina“.
Eine geharzte Weinspezialität, die keine großen Ansprüche stellt und wunderbar zu jeder
Jahreszeit passt. Als Retsina wird ein harzhaltiger, trockener Weißwein
bezeichnet, in dessen Most schon vor Beginn der Gärung eine bestimmte Menge Pinienharz
zugefügt wird.*

Das beste Harz wird von der Pinienart „Pinus Halepensis“ gewonnen.

*Das Pinienharz heißt auf Griechisch RETSINI bzw. im Volksmund RETSINA und ist
weiblichen Geschlechts. Harzhaltige Weine werden in Griechenland allgemein RETSINA
genannt und wurden schon in der Antike durch den Zusatz von Pinienharz oder
Pinienzapfen im Wein hergestellt, um einerseits den Wein zu konservieren, und anderseits
ihn zu aromatisieren.*

R e t s i n a w e i n e

	0,2 l	0,5 l
Kourtaki Retsina	3,50	7,50
Rebsorte Savatiano Ein ehrlicher Retsina mit glänzend goldgelber Farbe, feinfruchtig, ausgewogen und angenehm harzig im Geschmack, trocken.		
Kechribari Retsina		8,50
Rebsorten Roditis und Savatiano Der Wertvolle! Helle strohblonde Farbe mit frischen und feinfruchtigen Aromen. Dieser Retsina wurde schon im alten Griechenland hergestellt, trocken.		
Malamatina Retsina	0,25 l	3,80
Rebsorte Roditis Glänzend gelbes Gold, mit feinfruchtigen und einzigartigen Aromen, ausgeglichen und angenehm harzig im Geschmack, trocken.	0,5 l	7,50

WEIßWEINE

	0,2 l	0,5 l	0,75 l Flasche
Riesling halbtrocken <i>Felsengartenkellerei Besigheim</i> Samtig und fruchtig, Aromen von grünem Apfel und Limonen, rassige Fruchtsäure, trocken	4,80	10,50	
Weißburgunder trocken „Auf der Grenze“ <i>Erzeuger Bernhart, Pfalz</i> Kühle Nase mit eindringlicher Apfelfrucht, glasklar & feinsaftig	6,00	14,00	21,00
„I love Monrepos“ Riesling - Sauvignon Blanc <i>Weingut Herzog V. Württemberg, Ludwigsburg</i> Ein fruchtig, spritziges Weißweincuveé aus Riesling und Sauvignon Blanc. Aromen von Apfel, exotischen Früchten und grüner Paprika.	6,10	14,00	21,00
Tsantali Imiglykos weiß Lieblich milder Weißwein zu Fisch und Geflügelgerichten, Meeresfrüchten	5,00	11,20	18,00
Moschofilero <i>Weingut Kourtakis, Arcadia</i> Rebsorte Moschofilero Die beliebte Rebsorte Moschofilero gibt diesem Wein einen erfrischenden und ausgeprägten Geschmack mit fruchtigen Aromen. Der ideale Wein zu allen Fischgerichten	5,00	11,20	
Atellier Riesling Weiß <i>Weingut Cavino, Peloponnes</i> Rebsorten Lagorthi 45 %, Riesling 55 % Ein intensiver Weißwein mit aromatischem Charakter, exotischen Noten und feiner Säure	5,50	12,50	18,50
Pinot Grigio del Veneto <i>Sacchetto, Venezien</i> Zart und spritzig, elegant-weiche Frische, pure italienische Lebensfreude	5,00	11,50	22,50 1,0 l

WEIßWEINE

	0,2 l	0,5 l	0,75 l Flasche
Sauvignon Blanc <i>Montes, Chile/Casablanca</i> Trocken, herzhaft kräftig und frisch, Aromen von Stachelbeere und Zitrone	6,80	16,50	24,50
Chardonnay trocken <i>Tormaresca, Apulien</i> Ein reinsortiger lebhafter Chardonnay, erfrischend mit einem Bouquet von Pfirsich und saftiger Ananas, präsentiert sich duftig und delikat mit ausgewogener Säure.	6,80	16,50	24,50
Sauvignon Blanc trocken <i>Pfaffmann, Pfalz</i> Exotische Aromen wie Lychee und Mandarine neben der wohlbekannteren, beliebten und klaren Maracujanote. Aber auch heimische Fruchtaromen prägen den Sauvignon mit reifer Stachelbeere, einem Hauch Williams Christ Birne und finaler Granny Smith-Frische.	6,00	14,00	20,00
WHITE Vineyard trocken, Chardonnay mit Weißburgunder <i>Pfaffmann, Pfalz</i> Eine animierende Ouvertüre mit Ananas und Mandarine, klare frische am Gaumen durch Zitrusgrasnoten, Grapefruit, Maracuja und Mango. Im Nachhall gibt er uns noch einmal seinen burgundischen Anteil preis mit der für Weißburgunder typischen Zitrusfrische.	6,00	14,00	20,00

ROSÉWEINE

	0,2 l	0,5 l	0,75 l Flasche
Weißherbst <i>Felsengartenkellerei Besigheim</i> Lachsfarben, süffig und fruchtbetont. Dezente Note von Bittermandel, halbtrocken	4,80	10,50	
Santa Digna Reserva Cabernet Sauvignon Rosé <i>Miguel Torres, Chile</i> Trocken, Aromen von Cassis, fruchtig-frisch am Gaumen, Noten von Beerenfrüchten im Abgang	6,00	14,00	21,00
Akakies Rosé <i>Domaine Kir Gianni, Griechenland</i> Besonderer griechischer Rosé mit leicht zitrischem Erdbeeraroma und frischer Säure.	6,00	14,00	21,00
Tsantali Imiglykos Rosé Traubensorte Xinomavro, lieblicher, leichter Wein, passt gut zu hellem Fleisch und Fisch	5,00	11,20	18,00
„I love Monrepos Rosé“ feinherb <i>Herzog v. Württemberg, Ludwigsburg</i> Die Zusammensetzung aus den Rebsorten Lemberger und Spätburgunder verleiht diesem Rosé - Wein einen äußerst fruchtigen Geschmack. Er duftet nach roten Früchten wie Kirsche und Erdbeere.	6,00	14,00	21,00

ROTWEINE

	0,2 l	0,5 l	0,75 l Flasche
Trollinger-Lemberger <i>Felsengartenkellerei, Besigheim</i> Fruchtige Aromen von Beeren und Süßkirschen, vollmundiger Schmelz, halbtrocken	4,80	10,50	
Merlot <i>Weingut Cavino, Peloponnes</i> Ein typischer Merlot mit fruchtigen Aromen von roten Beeren. Ideal für jedes Gericht.	5,00	11,50	
Agiorgitiko St. George <i>Weingut Kourtakis, Peloponnes</i> Rebsorte Agiorgitiko (St. George) Dieser Wein besticht durch seinen weichen und vollmundigen Geschmack, Aromen von schwarzen Kirschen.	5,00	11,50	
Cabernet Sauvignon Syrah <i>Weingut Kourtakis, Evia</i> Rebsorten Cabernet Sauvignon und Syrah Ein ausgewogener und trockener Rotwein mit intensiv roter Farbe.	5,00	11,50	
Cabernet Sauvignon <i>Montes, Chile</i> Rubinrot, trocken aber sanft und raffiniert, Duft von schwarzen Kirschen.	6,50	16,00	24,50
Primitivo Puglia <i>Ortona, Farnese</i> Würziger und ausgewogener Geschmack aus dem Herzen Italiens mit Noten von Pflaumen und Kirsche und einem Hauch Rosmarin, hervorragend zu Käse und Fleisch.	6,00	14,00	21,00
Tsantali Imiglykos Rot Lieblich milder Rotwein passt zu Fleisch und Gemüsegerichten	5,00	11,20	18,00

FLASCHENWEINE (WEIß)

Magiko Vouno Sauvignon Blanc

0,75 l 34,50

Weingut Lazaridi, Drama

Dieser Weißwein ist reich an mediterranen und exotischen Noten mit einem Hauch von Caffée und Vanille und besitzt einen vollmundigen und ausbalancierten Körper.

I Frati „Lugana“

0,75 l 32,50

Ca´dei Frati, Lombardei

Der I Frati Lugana duftet deutlich nach gelben Früchten (Birne, Aprikosen, Renekloden), Zitrus, floralen Noten und mediterranen Kräutern, untermalt von Nuss- und Mandelaromen. An den Lippen mit schönem Schmelz, versprüht der Wein am Gaumen seinen frischen, fruchtbetonten Charme. (Rebsorte Trebbiano di Lugana)

FLASCHENWEINE (ROT)

Nemea Grande Reserve Agiorgitiko

0,75 l 23,50

Weingut Cavino, Nemea

Dieser hochwertige Wein reift 24 Monate in französischen Eichenholzfässern und 2 weitere Jahre in der Flasche.

Harmonische Aromen von roten Früchten und mediterranen Gewürzen, weiche Tannine im Abgang.

Torcicoda Primitivo Salento

0,75 l 35,00

Weingut Tormaresca, Apulien

Der Torcicoda bezaubert durch sortentypische Aromen von Zwetschgen und Himbeeren, gepaart mit zarten Noten von Lakritz und Vanille. Eine moderne Interpretation des Primitivo.

H3 Horse Heaven Hills Merlot

0,75 l 35,00

Weingut Columbia Crest, Washington State

Aromatisches Bouquet aus reifen Brombeeren und Gewürzen. Auch am Gaumen ist die volle Beerenfrucht gut zu spüren, saftig und extrem verführerisch mit feinen Anklängen von dunklem Kakao.

COCKTAILS

Caipirinha Cachaca, Limette, Rohrzucker	7,50
Tequila Sunrise Tequila, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft	7,50
Long Island Ice Tea Limettensaft, Orangensaft, brauner Rum, Wodka, Gin, Coca Cola	8,80
Aperol Sour Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft	7,20
Cuba Libre Limette, Havana Rum 3er, Coca Cola	7,50
Mojito Minze, Rohrzucker, Limette, Rum	8,20
Mai Tai Rum, Orangensirup, Mandelsirup, Ananassaft	8,80
Whiskey Sour Bourbon, Zuckersirup, Zitronensaft, Puderzucker	7,20

COCKTAILS *alkoholfrei*

Ipanema Ginger Ale, Maracujasaft, Limette Zuckersirup	6,50
Mexican Vergin Caipi Limette, Zuckersirup, Paloma Limonade	6,50
Strawberry Love Erdbeerpüree, Rohrzucker, Limette	6,50

Keine Kartenzahlung möglich. Alle Preise in Euro

SPIRITUOSEN

Jägermeister	2 cl	3,10
El Jimador Tequilla, weiß	2 cl	3,10
El Jimador Tequilla, braun	2 cl	3,10
Plomari Ouzo	2 cl	2,20
Tsipouro	2 cl	2,50
Grappa Sarpa di Poli	2 cl	4,90
Ramazotti	4 cl	3,90
Averna Amaro	4 cl	3,90
Fernet Branca	4 cl	3,90
Amaretto di Saronno	4 cl	4,20
Baileys Irish Cream	4 cl	4,20
Verschiedene Brände	2 cl	3,10
Jack Daniel's	4 cl	5,80
Johnnie Walker, Black Lable	4 cl	6,80
Talisker 10	4 cl	7,80
Glenfiddich 12	4 cl	7,20
Oban 14	4 cl	9,60
Hennessy, Fine de Cognac	4 cl	6,90
Osborne "103" Etiqueta Blanca	4 cl	4,90
Metaxa 7*	4 cl	4,80
Absolut Wodka	4 cl	4,60
Bombay Sapphire Gin	4 cl	4,60
Gin Tonic¹¹		0,3 l
Bombay		7,90
Tanqueray		8,20
Hendricks		9,80
Botanist		10,20
Monkey's 47		10,50
Wien Gin		10,50
GINSTR		10,50

LONGDRINKS

Whisky Cola^{1,3,10}	6,90
Bacardi Cola^{1,3,10}	6,50
Campari Orange¹	6,50
Havana 3er Cola^{1,3,10}	6,50
Havana 7er Cola^{1,3,10}	7,80