

LIEBE MITGLIEDER, LIEBE GÄSTE,

Familie Singh heißt Sie im Restaurant des Attighof's herzlich willkommen. Es erwarten Sie internationale und speziell indische Gerichte im öffentlichen *Golfhaus Restaurant*.

Zuerst möchten wir Sie ein wenig mit unserer Küche vertraut machen. Unsere Gerichte werden täglich frisch zubereitet.

Dabei verwenden wir stets frisches Gemüse und Salate. Der Chef-Koch würzt alle Speisen für den europäischen Geschmack pikant. Falls Sie gerne scharf essen, bestellen Sie bitte mittel-scharf oder indisch scharf.

Wir freuen uns, wenn es Ihnen schmeckt und wir Ihnen Saucen und Beilagen nachreichen dürfen.

In unserem Restaurant bieten wir Ihnen eine Vielzahl köstlicher Gerichte aus der deutschen und indischen Landesküche.

Liebhaber der vegetarischen Küche kommen ebenfalls voll auf ihre Kosten, da eine große Vielfalt an delikaten Gemüsegerichten mit feinen Saucen und aromatischen Gewürzkompositionen sowie knackfrische Salatvariationen angeboten werden.

Lassen Sie sich von unserem Team mit der indischen sowie deutschen Landesküche verwöhnen. Unser Küchenchef Tony Singh ist immer bemüht, seine Gäste mit besonderen Spezialitäten zu überraschen.

Wir freuen uns, Sie bei Ihrem Besuch verwöhnen zu dürfen.

Herzliche Grüße,

Familie Singh und das Team vom *Golfhaus Restaurant*



VORSPEISEN | APPETIZERS

01	Bruschetta Tipica ^{A,G}	4,50€
----	----------------------------------	-------

Bruschetta mit frischen Tomaten und Basilikum
bruschetta with fresh tomatoes and basil

SALATE | SALADS

10	Gemischter Salat	2,90€
----	------------------	-------

mixed salad

11	Rucolasalat mit Roastbeefstreifen ^G	12,90€
----	--	--------

Rucolasalat mit Parmesan- und gebratenen Rindstreifen
und Kirschtomaten
arugula salad with parmesan, fried beef strips
and cherry tomatoes

12	Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen ^G	12,90€
----	---	--------

Gebratene Hähnchenbruststreifen auf
gemischtem Blattsalat
fried chicken breast strips on mixed green salad

13 Salat Chef ^{C, G, 1, 2, 4, 5} **10,90€**

Gemischter Blattsalat mit Ei, Schafskäse,
Salsiccia, Oliven, roten Zwiebeln
und Basilikum
mixed green salad with egg, sheep cheese,
salsiccia, olives, red onion and basil

14	Tomatensalat mit Thunfisch ^D	8,90€
----	---	-------

Tomatensalat mit Thunfisch, roten
Zwiebeln und Basilikum
tomato salad with tuna, red onion and basil

15	Insalata Caprese ^G	7,90€
----	-------------------------------	-------

Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum
buffalo mozzarella with tomatoes and basil



FISCHSPEZIALITÄTEN FISH SPECIALTIES

20

Lachs vom Grill ^{D, G}

13,90€

Lachs vom Grill mit Gemüse und
Salzkartoffeln
grilled Salmon with vegetables and salt potatoes

NUDELGERICHTE | PASTA

21

Spaghetti Bolognese ^{A, C, I}

8,90€

Spaghetti mit Hackfleisch
spaghetti with minced meat

22

Spaghetti Carbonara ^{A, C, G, I, 1, 2, 4}

8,90€

Spaghetti mit Schinken, Sahnesauce und Ei
spaghetti with ham, cream sauce and egg

23

Spaghetti alla Puttanesca ^{A, C, D, G, I, 4, 5}

8,90€

Spaghetti mit schwarzen Oliven, Kapern, Knoblauch,
Sardellen, Tomaten und frischen Peperoncino
spaghetti with black olives, capers, garlic, anchovies,
tomatoes and fresh peperoncino

24

Pennette alla Siciliana ^{A, C, G, I}

8,90€

Pennette mit pikanten Auberginen
und frischem, geriebenen Pecorinokäse
pennette with savory eggplant and
fresh, grated pecorino cheese

25

Lasagne alla Bolognese ^{A, C, G, I}

9,50€

Teigblätter mit Hackfleisch und Käse
überbacken
lasagna with minced meat, topped with cheese

26

Tagliatelle con Salmone ^{A, C, D, G, I}

12,50€

Bandnudeln mit Lachssauce
tagliatelle with salmon sauce

27

Tagliatelle con Verdura ^{A, C, I}

9,90€

Bandnudeln mit frischem Gemüse
tagliatelle with fresh vegetables

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

MEAT SPECIALTIES

Alle Fleischgerichte werden wahlweise mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln serviert.

All dishes are served with optional french fries or fried potatoes.

- | | | |
|-----------|--|---------------|
| 30 | Argentinisches Rumpsteak vom Grill ^G | 19,90€ |
| | Argentinisches Rumpsteak vom Grill
mit Kräuterbutter
grilled argentinian rumpsteak with herb butter | |
| 31 | Argentinisches Rumpsteak vom Grill ^G | 20,90€ |
| | Argentinisches Rumpsteak vom Grill
mit gerösteten Zwiebeln
grilled argentinian rumpsteak with roasted onion | |
| 32 | Schnitzel "Wiener Art" ^{A, C} | 10,90€ |
| | Paniertes Schweineschnitzel
breaded pork schnitzel | |
| 33 | Jägerschnitzel ^{A, C, G} | 12,90€ |
| | Paniertes Schweineschnitzel mit frischer
Champignon-Sahnesauce
breaded pork schnitzel with fresh mushroom
cream sauce | |
| 34 | Zwiebelschnitzel ^{A, C, G} | 12,90€ |
| | Paniertes Schweineschnitzel mit
gerösteten Zwiebeln
breaded pork schnitzel with roasted onion | |
| 35 | Rahmschnitzel ^{A, C, G} | 12,90€ |
| | Paniertes Schweineschnitzel in Rahmsauce
breaded pork schnitzel in cream sauce | |
| 36 | Kalbsleber ^G | 14,50€ |
| | Kalbsleber mit gerösteten Zwiebeln
und Bratkartoffeln
calf's liver with roasted onion and fried potatoes | |



INDISCHE SPEZIALITÄTEN

SUPPEN | SOUPS

- | | | |
|----|---|-------|
| 40 | Sabji-Shorba ^I | 4,90€ |
| | Hausgemachte Gemüsesuppe
home-made vegetable soup | |
| 41 | Tomaten-Shorba ^{G, I} | 4,90€ |
| | Feines Cremesüppchen aus
fruchtig-aromatischen Tomaten
fine cream soup made out of fruity-aromatic tomatoes | |
| 42 | Dal-Shorba ^{G, I} | 4,90€ |
| | Ayurvedische Linsensuppe
ayurvedic lentil soup | |

VORSPEISEN | APPETIZERS

- | | | |
|----|---|-------|
| 43 | Papardam ^{G, H} | 1,90€ |
| | zwei knusprige Waffeln aus Hülsenfruchtteig
mit Chutney
two crunchy waffles made out of legumes dough
with chutney | |
| 44 | Sabji Pakora ^{G, H} | 5,50€ |
| | gebackenes, gemischtes Gemüse
deep-Fried, mixed vegetables | |
| 45 | Murgh Pakora ^{G, H} | 5,90€ |
| | gebackenes Hühnerfilet
deep-fried chicken fillet | |
| 46 | Paneer Pakora ^{G, H} | 5,90€ |
| | Hausgemachter Käse aus Biomilch in
Kichererbsenteig, frittiert
home-made cheese out of organic milk and
chickpea dough, deep-fried | |
| 47 | Mixed Pakora ^{G, H} | 6,90€ |
| | verschiedene Gemüse, Käse und Hühner-
brustfiletstücke in Kichererbsenteig, frittiert
various vegetables, cheese and chicken fillet pieces
in chickpea dough, deep-fried | |
| 48 | Murgh Tikka ^{G, H, 5} | 6,90€ |
| | Hühnerfiletstücke in Joghurtmarinade
chicken fillet pieces in yogurt marinade | |



HÄHNCHEN | CHICKEN

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.
All dishes are served with basmati rice.

- | | | |
|----|---|--------|
| 50 | Chicken Curry ^{G, I}
in nordindischer Curry-Sauce
in north indian curry sauce | 11,90€ |
| 51 | Chicken Mango-Curry ^{G, I, 5}
Hühnerfilet in einer würzigen Currysauce
aus Sahne mit Mangostücken
chicken fillet in spicy curry sauce made out of
cream with mango | 12,90€ |
| 52 | Chili Chicken ^{G, I}
mit frischer Paprika, Zwiebeln und
scharfem Chili
with fresh bell pepper, onion and spicy chili | 12,90€ |
| 53 | Chicken Korma ^{A, G, H, I}
mit Kokosmilch, Joghurt und getrockneten
Früchten in milder Sauce
with coconut milk, yogurt and dried fruits in mild sauce | 13,50€ |
| 54 | Chicken Tikka Masala ^{A, G, I, 5}
in würzigem Joghurt mariniertes Hühnerfilet
mit pikanter Tikkamasala-Sauce
in spicy yogurt marinated chicken fillet with
savory tikkamasala sauce | 12,90€ |
| 55 | Palak Murgh ^{A, G, I}
gebratene Hühnerfiletstücke mit Zwiebeln
und Blattspinat
fried chicken fillet with onion and spinach | 12,90€ |
| 56 | Butter Chicken ^{A, G, I, 5}
in Tandoor gebackene Hühnerfiletstücke
mit Tomaten, Zwiebeln und Sahne,
mit Butter verfeinert
in tandoor fried chicken fillet with tomatoes,
onion, cream and butter | 12,90€ |

57 Murgh Vindaloo ^{A, G, I} **12,90€**

gebratene Hühnerfiletstücke mit Kartoffeln,
zubereitet in einer pikanten Sauce aus
gemahlenen Granatapfelkernen und Chilis
fried chicken fillet pieces with savory sauce made out
of ground pomegranate and chilis

58 Chicken Madras ^{A, G, I} **12,90€**

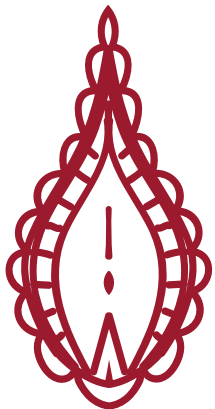
gebratene Hühnerfiletstücke mit Champignons,
zubereitet in einer pikanten Chilisauce
fried chicken fillet pieces with mushrooms and
savory chili sauce

59 Chicken Masala ^{A, G, I} **12,90€**

Hähnchenbrustfilet in feiner Currysauce
mit grünen Bohnen, roten Zwiebeln,
Paprika, geriebenen Paneer
chicken fillet in fine curry sauce with green beans,
red onion, bell pepper and grated paneer

60 Chicken Benglor ^{A, G, I} **12,90€**

Hähnchenbrustfilet in feiner Currysauce
mit Ananasstücken, geraspelte Kokosnuss
und Kokosmilch
chicken fillet in fine curry sauce with pineapple,
grated coconut and coconut milk



LAMMGERICHTE | LAMB

- | | | |
|----|---|--------|
| 70 | Lamm Curry ^{A, G, I} | 14,50€ |
| | Lammfleisch in würziger Currysauce
lamb in spicy curry sauce | |
| 71 | Mutton Korma ^{A, G, H, I} | 14,90€ |
| | Lammfleisch aus einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnüssen und Cashewkernen
lamb in a mild sauce out of spices, cream, almonds, coconut and cashew | |
| 72 | Lamm Tikka Masala ^{A, G, I, 5} | 14,90€ |
| | in würzigem Joghurt mariniertes Lammfleisch mit pikanter Tikkamasala-Sauce
in spicy yogurt marinated lamb with savory tikkamasala sauce | |
| 73 | Rogan Josh (Kashmiri) ^{A, G, I} | 14,90€ |
| | Lammfleisch mit Kardamom, Ingwer, Zimt und Kashmiri-Chilis
lamb with cardamom, ginger, cinnamon and kashmiri chili | |
| 74 | Lamm Vindaloo ^{A, G, I} | 14,90€ |
| | gebratenes Lammfleisch in einer pikanter Sauce aus gemahlenen Granatapfelkernen und Chilis
fried lamb in savory sauce made out of ground pomegranate and chilis | |
| 75 | Lamm Palak ^{A, G, I} | 14,90€ |
| | Lammfleisch mit Spinat, gebraten mit Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch
lamb with spinach, fried with ginger, onion and garlic | |



FISCHGERICHTE | FISH

- 80** **Fisch-Curry** ^{A, D, G, I} **13,50€**
Fischfilet in Curry-Sauce
fish fillet in curry sauce
- 81** **Fisch Mango-Curry** ^{A, D, G, I, 5} **14,50€**
Fischfilet in einer würzigen Sauce aus
Sahne mit Mangostücken
fish fillet in savory sauce made out of cream
and mango
- 82** **Jhinga Shahi** ^{A, G, B, I} **15,90€**
marinierte Garnelen nach Art des Hauses
in einer exotischen Kombination aus
verschiedenen Gewürzen
home-style marinated shrimps in a exotic
combination of various spices

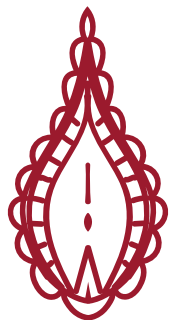


VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIAN DISHES

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.
All dishes are served with basmati rice.

- | | | |
|----|--|--------|
| 90 | Bhindi [!]
frische Okraschoten mit Zwiebeln,
Tomaten, Ingwer und Koriander, gebraten
fresh okra pods with onion, tomatoes, ginger
and coriander, fried | 10,90€ |
| 91 | Alu Palak ^{A,G,I}
Kartoffeln und Blattspinat mit Zwiebeln,
Ingwer und Knoblauch, gebraten
potatoes and spinach with onion,
ginger and garlic, fried | 11,50€ |
| 92 | Sabzi Korma ^{A,G,H,I}
gemischtes Gemüse in exotisch milder Sauce
mixed vegetable in exotic mild sauce | 11,90€ |
| 93 | Palak Paneer ^{A,G,I}
Spinat, gebraten in Ingwer, Zwiebeln,
Knoblauch und Tomate mit Paneerwürfeln
spinach, fried in ginger, onion, garlic and
tomato with paneer cubes | 12,00€ |
| 94 | Channa Masala ^{A,G,I}
Kichererbsen in Garam Masala
chickpea in Garam Masala | 10,90€ |
| 95 | Dal Makhni ^{A,G,I}
Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln, Ingwer,
Koriander und Knoblauch
lentils with in butter roasted onion, ginger,
coriander and garlic | 10,50€ |
| 96 | Matar Paneer ^{A,G,I}
Erbsen, gebraten in Ingwer, Zwiebeln,
Knoblauch und Tomate mit Paneerwürfeln
peas, fried in ginger, onion, garlic and
tomato with paneer cubes | 12,00€ |



BIRYANIS | REISGERICHTE

- | | | |
|-----|---|--------|
| 100 | Sabzi Biryani ^I | 11,50€ |
| | gebratener Reis mit verschiedenem
frischem Gemüse
fried rice with various fresh vegetable | |
| 101 | Chicken Biryani ^{G, I} | 12,90€ |
| | gebratener Reis mit Hühnerfilet
fried rice with chicken fillet | |
| 102 | Lamm Biryani ^{G, I} | 13,90€ |
| | gebratener Reis mit Lammfleisch
fried rice with lamb | |
| 103 | Maharaja Biryani ^{D, H, I} | 14,50€ |
| | gebratener Reis mit Fisch und Garnelen
fried rice with fish and shrimps | |

THALIS

- | | | |
|-----|---|--------|
| 108 | Vegetarisches Thali ^{A, C, G, H, I} | 14,90€ |
| | drei verschiedene Gemüsegerichte
nach Wahl des Kochs mit Raita,
Basmatireis und Naan
three different vegetable dishes at choice of the
cook with raita, basmati rice and naan | |
| 109 | Delhi Thali ^{A, C, G, I} | 15,90€ |
| | Huhn-, Lamm- und Gemüsegericht
mit Basmatireis und Naan
chicken, lamb and vegetable dish with basmati
rice and naan | |

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

We gladly give you information about the in our products containing allergenic ingredients and food additives.
A written documentation can be viewed at any given time.



INDISCHE BEILAGEN

INDIAN SIDE DISHES

110 Naan Sada ^{A, C, G} **2,50€**

Hefeteigbrot aus Tandoor
yeast dough bread made out of tandoor

111 Butter Naan ^{A, C, G} **2,50€**

Hefeteigbutterbrot
yeast dough bread with butter

112 Garlic Naan ^{A, C, G} **2,50€**

Knoblauchbrot aus Hefeteig
yeast dough bread with garlic

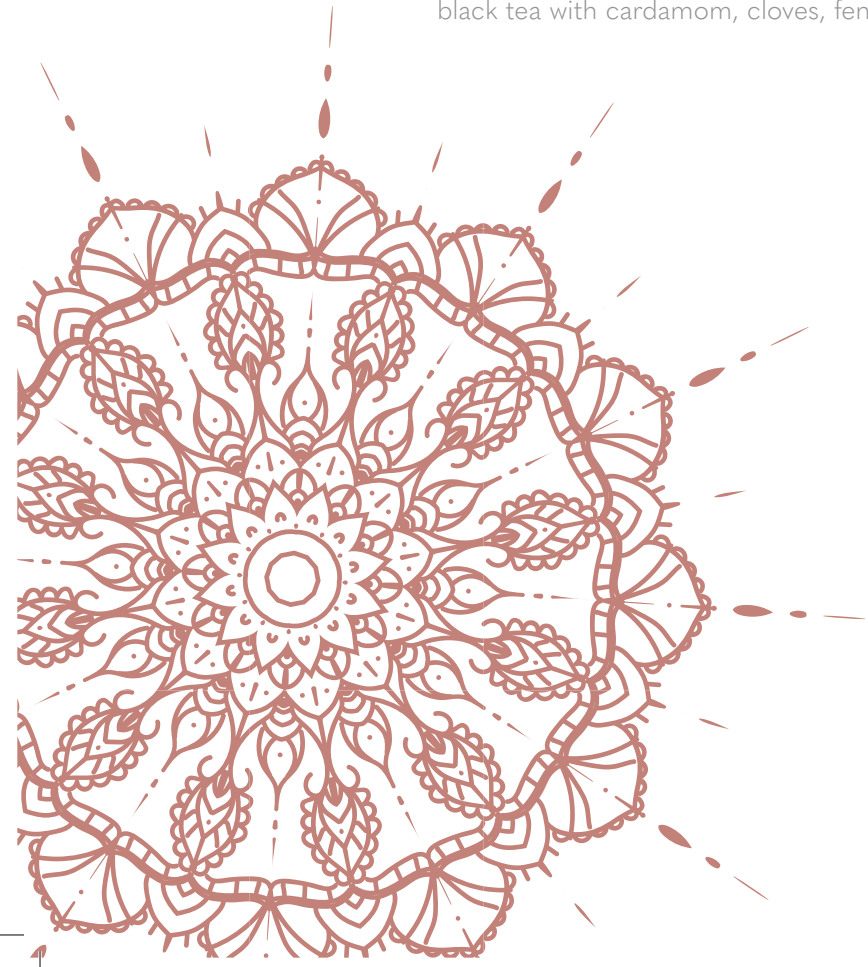
Portion Basmati Reis | Rice **2,50€**

Mango Lassi 0,3l ^{G, 5} **3,90€**

süßes Mango-Joghurtgetränk
sweet mango-yogurt drink

Indischer Chai ^{A, G, I} **2,90€**

schwarzer Tee mit Kardamom, Nelken,
Fenchel, Milch, etc.
black tea with cardamom, cloves, fennel, milk, etc.





NACHSPEISEN | DESSERTS

- 120

Mango-Tiramisu ^{A, C, G}

Hausgemachtes Tiramisu mit Mangostücken
home-made tiramisu with mango

5,00€
- 121

Gemischter Eisbecher ^{G, 5}

mixed sundae

4,50€
- 122

Mango Dream ^{G, 5, 3}

Vanilleeis, glasiert mit Mango-Püree
vanilla ice cream with mango puree

6,00€
- Saisonales Dessert

6,50€

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 mit Geschmacksverstärker
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Stabilisator
- 4 mit Antioxidationsmittel
- 5 mit Farbstoff
- 6 mit Milcheiweiß
- 7 mit Süßungsmittel
- 8 mit Säuerungsmittel
- 9 coffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 mit Taurin

Kennzeichnung allergener Zutaten:

- A glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Ei
- D Fisch
- E Erdnuss
- F Soja
- G Milch, Laktose, Milchprodukte
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfit
- N Weichtier

Food Additives:

- 1 with flavor enhancer
- 2 with preservatives
- 3 with stabilizer
- 4 with antioxidant
- 5 with coloring
- 6 with milk protein
- 7 with sweeteners
- 8 with acidulants
- 9 caffeinated
- 10 contains quinine
- 11 contains a phenylalanine source
- 12 with taurine

Allergenic Ingredients:

- A cereals containing gluten
- B crustaceans
- C egg
- D fish
- E peanut
- F soy
- G milk, laktose, milk products
- H edible nuts
- I celery
- J mustard
- K sesame
- L sulphur dioxide and sulphite
- N mollusc

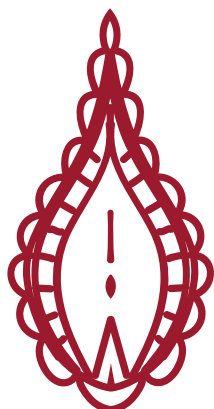
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SOFTDRINKS

Elisabethen Medium	0,25 l	2,00€	0,75 l	4,90€
Elisabethen Pur	0,25 l	2,00€	0,75 l	4,90€
Bionade	0,33 l	3,00€		
Coca Cola ^{1, 3, 9}	0,2 l	2,00€	0,4 l	3,00€
light ^{1, 3, 9, 11, 12}	0,2 l	2,00€	0,4 l	3,00€
Bizzl Orange ^{1, 3}	0,2 l	2,00€	0,4 l	3,00€
Bizzl Zitrone ^{1, 3}	0,2 l	2,00€	0,4 l	3,00€
Mangosaft	0,2 l	2,50€	0,4 l	4,00€
Guavensaft	0,2 l	2,50€	0,4 l	4,00€
Lycheesaft	0,2 l	2,50€	0,4 l	4,00€
Orangensaft	0,2 l	2,00€	0,4 l	3,60€
Apfelsaft	0,2 l	2,00€	0,4 l	3,60€
Kirschsaft	0,2 l	2,00€	0,4 l	3,60€
Maracujasaft	0,2 l	2,00€	0,4 l	3,60€
Johannisbeersaft	0,2 l	2,00€	0,4 l	3,60€
Johannisbeerschorle			0,4 l	3,60€
Ginger Ale ¹	0,2 l	2,50€	0,4 l	3,90€
Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	2,50€	0,4 l	3,90€
Golfer ¹⁰	0,2 l	2,50€	0,4 l	3,90€

KAFFEE UND CO.

Tasse Kaffee	2,00€
Espresso	1,90€
Doppelter Espresso	3,60€
mit Milchschaum	3,90€
Espresso Macchiato	2,00€
Espresso coretto Grappa	4,50€
Milchkaffee	2,90€
Cappuccino mit Milch	2,50€
Cappuccino mit Sahne	2,50€
Latte Macchiato	3,40€
Heiße Schokolade mit Sahne	3,40€



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

ALCOHOLIC DRINKS

BIER BEER

Licher Pils vom Fass	0,3 l	2,90€	0,5 l	4,20€
Benediktiner Hell	0,3 l	2,90€	0,5 l	4,20€
vom Fass				
Radler ^{1,3}	0,3 l	2,90€	0,5 l	4,20€
Diesel ^{1,3,9}	0,3 l	2,90€	0,5 l	4,20€

Hefeweizen hell			0,5 l	4,20€
Hefeweizen dunkel			0,5 l	4,20€
Kristallweizen			0,5 l	4,20€
Alkoholfreies Hefeweizen			0,5 l	4,20€

Cola Weizen			0,5 l	4,20€
Russ			0,5 l	4,20€

Licher Grapefruit			0,3 l	2,90€
Köstritzer			0,3 l	2,90€
Licher Alkoholfrei			0,3 l	2,90€

APFELWEIN CIDER

Apfelwein pur ¹	0,25 l	2,20€	0,5 l	3,90€
Apfelwein gespritzt ^{1,5}	0,25 l	2,20€	0,5 l	3,90€

GRAPPA

Grappa ¹			2 cl	3,00€
Nonino Lo Chardonnay bianco ¹			2 cl	5,50€
Nonino Lo Chardonnay negro ¹			2 cl	5,50€



OFFENE WEINE

OPEN WINE

WEISSWEINE

Pinot Grigio ^L	0,2l	4,50€
Trebbiano ^L	0,2l	4,50€
Riesling Allendorf Rheingau ^L	0,2l	4,50€
Grauburgunder Ihringer Baden ^L	0,2l	4,50€
Essere Chardonnay	0,2l	4,50€
Weinschorle	0,2l	3,90€

ROSEWEINE

Italienischer Rosè ^L	0,2l	4,50€
Spanischer Rosè ^L	0,2l	4,50€

ROTWEINE

Fragolino ^L	0,2l	4,50€
Lambrusco ^L	0,2l	4,50€
Nero d'Avola ^L	0,2l	5,00€
Montepulciano	0,2l	5,00€
Merlot ^L	0,2l	5,00€
Primitivo ^L	0,2l	5,00€
Malbec Rotwein ^L	0,2l	5,00€



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

^L Schwefeldioxid und Sulfite

Additives:

^L sulphur dioxide and sulphite

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

ALCOHOLIC DRINKS

APERITIFS

Campari Soda	0,2 l	6,50€
Campari Orange	0,2 l	5,50€
Aperol Spritz	0,2 l	5,50€
Hugo	0,2 l	5,50€
Martini weiß	5 cl	4,00€
Martini rot	5 cl	4,00€

DIGESTIFS

Fernet Branca	4 cl	4,00€
Averna	4 cl	4,00€
Ramazzotti	4 cl	4,00€
Baileys	4 cl	4,50€
Sambuca	2 cl	2,50€
Jägermeister	2 cl	2,50€
Williams Birne	2 cl	2,50€
Obstler	2 cl	2,50€
Kirschwasser	2 cl	2,50€

SEKT | CHAMPAGNER

Prosecco Brut D.O.C.	0,1 l	3,90€
Prosecco Brut D.O.C.	0,75 l	25,00€
Moët Chandon	0,75 l	95,00€



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

ALCOHOLIC DRINKS

WEINBRAND | WISKEY

Vecchia Romagna ¹	4 cl	4,50€
Carlos ^{1,2}	4 cl	5,00€
Jack Daniels ¹	4 cl	5,00€
Chivas Regal ¹	4 cl	5,00€
Johnnie Walker Black Label ¹	4 cl	5,00€
Remy Martin ¹	4 cl	6,00€
Hennessy ¹	4 cl	7,00€

LONGDRINKS

Johnnie Walker Cold ^{1,3,9}	0,2 l	6,50€
Ballantines Cola ^{1,3,9}	0,2 l	6,50€
Barcadi Cola ^{1,3,9}	0,2 l	6,50€
Bacardi Razz Sprite ^{1,3}	0,2 l	7,00€
Cuba Libre ^{1,3,9}	0,2 l	6,50€
Cuba Libre 7 Años ^{1,3,9}	0,2 l	7,50€
Asbach Cola ^{1,3,9}	0,2 l	6,50€
Jack Daniels Cola ^{1,3,9}	0,2 l	6,90€
Vodka Lemon ¹⁰	0,2 l	6,50€
Vodka Orange	0,2 l	6,50€
Vodka Red Bull ¹⁴	0,2 l	6,90€
Jägermeister Red Bull ¹⁴	0,2 l	6,90€
Gin Tonic ¹⁰	0,2 l	6,50€
Gin Tonic ¹⁰ <i>Bombay Sapphire</i>	0,2 l	7,50€
Tanqueray Ten Tonic ¹⁰	0,2 l	7,50€
Hendricks Tonic ¹⁰	0,2 l	8,50€

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 gewachst
- 14 mit Taurin

Additives:

- 1 with coloring
- 2 with preservative
- 3 with antioxidant
- 4 with flavor enhancer
- 5 sulphured
- 6 blackened
- 7 with phosphate
- 8 with milk protein
- 9 caffeinated
- 10 contains chinine
- 11 with sweeteners
- 12 contains a phenylalanine source
- 13 waxed
- 14 with taurine