

*Beefer's  
Royal*

# Beefe's Royal

## Beefe's Signature Aperitifs

<b>Italicus Limonata</b> Italicus, Zitronen-Limonade, Minze		12
<b>Italicus Negroni Bianco</b> Italicus, Lillet Blanc, Dry Gin, Oliven		15
<b>Malfy</b> Malfy Gin, Thomas Henry Tonic		14
<b>Cinnamon Espresso Martini</b>		15
<b>Siegburg Mule</b> Siegburger Abteiliquer, Zitrone, Ginger Beer		15
<b>Crodino Spritz (alkoholfrei)</b> Crodino Biondo, Zitronen-Limonade		9
<b>Louis Roederer</b>	0,1	15

# Beefer's Royal

Wochenangebot

## Beef Lover Menü für 2 Personen

Im "Beef Lover Menü" für 2 Personen erwartet Sie:

Handgeschnittenes Beef Tatar vom australischem Rinderfilet

\*\*\*

1.1 kg Tomahawk Steak aus unserem Dry Ager  
2 Beilagen und eine Sauce Ihrer Wahl

\*\*\*

American Cheesecake

Menü für 2 Personen

169,00

# Beefer's Royal

## Vorspeisen

Gemischter Blattsalat	8,00
Kloster Michaelsberg Wildkräuter / Tomate / Gurke / Sprossen / Hanfkerne Monschauer Senfdressing	14,50
Classic Ceasar Salat	14,50
Maishähnchen	18,50
Falafel 5St.	14,50
Garnelen 2St.	19,50
Büffel Mozzarella	16,00
Bunte Tomaten / Basilikumgel	
Lachstatar "Label Rouge"	19,00
Avocado	
Duett von Pulpo und Garnele	18,50
Yuzogel / Queller / Kimchi	
Handgeklopftes Carpaccio vom Australischen Rinderfilet	21,50
Parmesan / Zitrone	
Tatar vom Australischen Rinderfilet	21,50
Wachsei / Kapern / Trüffelchip	

## Suppen

Tomatensuppe	9,50
Creme Fraiche	
Maiscremesuppe	10,50
Paprika-Korianderöl	

# Beefer's Royal

## Hauptgerichte

Seeteufel / Kalamata Olivenkruste Trüffel-Kartoffelpüree / wilder Brokkoli	200g	39,50
Irishes Lammkaree	350g	42,50
Brust vom Schwarzfederhuhn, Label Rouge	250g	19,00
Australian Rumpsteak (Wet Aged)	200g 300g	29,50 34,00
Surf & Turf 200g Filetsteak / Seawater-Garnele	200g	48,50
Australian Rinderfilet (Wet Aged)	200g 300g 400g	38,50 44,00 49,50
Australian Rib-Eye Steak (Wet Aged)	300g 400g	32,00 42,00
Australian Entrecôte (Wet Aged)	300g 400g	35,00 45,00
T-Bone Steak (Dry Aged) <i>Irish Black Angus, John Stone, Green Feed</i>	1.000g	115,00

## Aus unserem Dry Ager

Dry Aged Tomahawk Steak <i>Irish Black Angus, John Stone, Green Feed</i>	1.100g	115,00
---	--------	--------

Alle Gewichtsangaben sind ca. Rohgewichte

# Beefer's Royal

## Vegetarische Gerichte

Gratinierter Picandou Feige / Zwiebelchutney	12,50
Veggie Burger Veganes Patty und Blauschimmelkäse / Wedges	19,50
Kartoffel im Wald Steinpilz Hollandaise / Mini Mais / Waldpilze	15,50

## Beilagen / Sides

Wilder Brokkoli / Bimi	5,00
Blattspinat	5,00
Grillgemüse	5,00
Gegrillter grüner Spargel	5,00
Kräuterseitlinge	5,00
"Full Metal Jacket" Baked Potato / Sour Cream	6,00
Hausgemachte Steak Fries	5,00
Trüffel-Kartoffelpüree	5,50

## Dips & Soßen

Hausgemachte Kräuterbutter	2,50
Portwein-Thymian Jus	5,00
Sauce Bearnaise	5,00
Chimichuri	3,50
Zwiebelkonfit	3,00

# Beefer's Royal

## Dessert

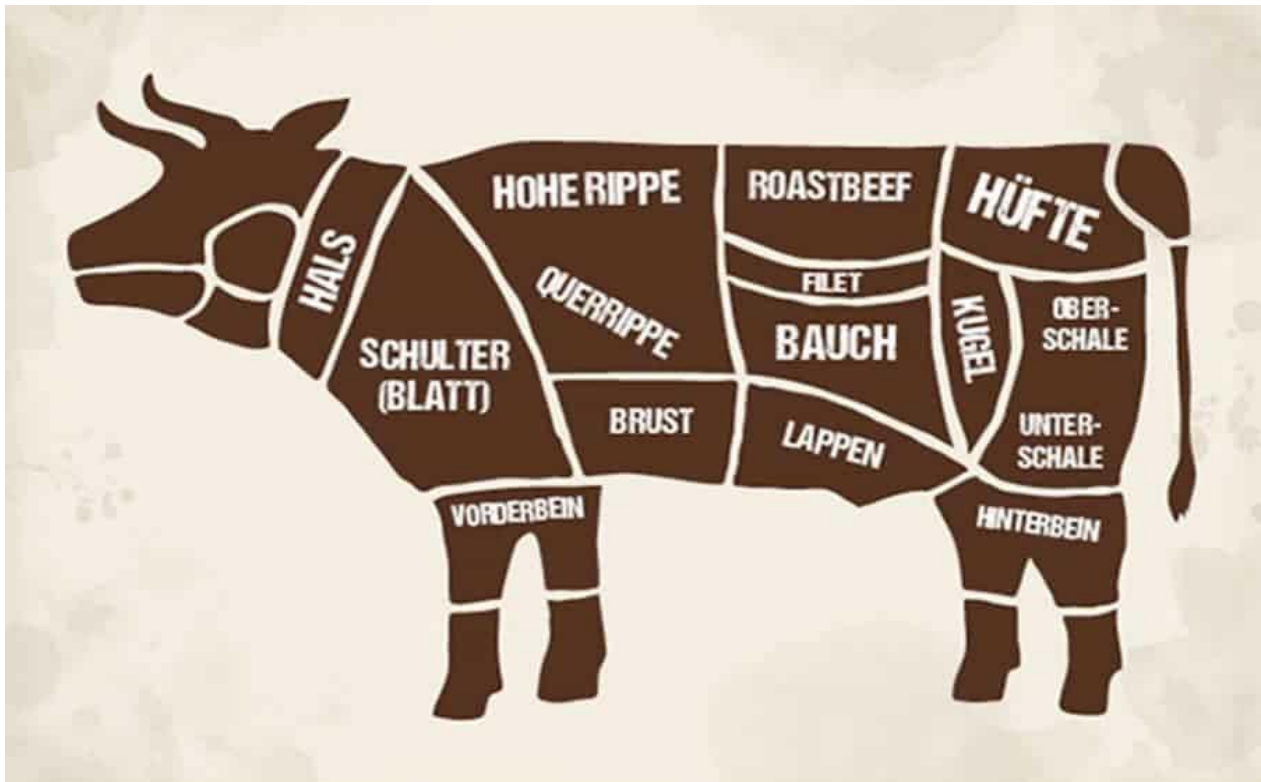
<b>Caramel-Erdnussbutter Crème Brûlée</b> Mandarinen Sorbet / Basilikum Crumble	12,50
<b>American Cheesecake</b> Blaubeer-Rosmarin Gel / Kandierte Walnüsse	12,50
<b>Dessert Variation 90er</b> Bubbligummeis / Erdbeer-Mascarpone mousse / Cornflakes Panna Cotta	14,50
<b>Mousse au chocolat von Valrhonachokolade</b> Weißes und Dunkles Schokoladenmousse	14,00

## Käse

<b>Käseauswahl</b> Baguette / Feigensenf	17,00
---	-------

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher MwSt. und in Euro

*Beefer's  
Royal*





# Beefer's Royal

Wissenswertes			Reifungen
<b>Fleisch Rinderrassen:</b>	<b>Ursprung:</b>	<b>Besonderheiten:</b>	<b>Wett Aged:</b> Mindestens 14 Tage in Vakuumbbeutel gereift
Simmentaler	Schweiz		<b>Dry Aged:</b> +/- 28 Tage abhängen in speziellen Kühlhäuser
Charolais	Frankreich		
Limousin	Frankreich		<b>Unser Grill:</b> 800° Steaker Oberhitze Grill
(Black) Angus	GB, USA		
Hereford	GB		
Galloway	Schottland		
Highland Cattle	Schottland		
Texas Longhorn	Texas / USA		
Txogitxu (Alte Kuh)	Baskenland / Spanien		
Chianina	Italien	Bistecca alla Fiorentina	
Wagyu / Tajima	Japan	> 50 % ungesätt. Fettsäure Kobe Wagyu	
Bison	USA / Canada	Sehr mageres Fleisch	

Zuschnitte /Cuts			Gewichte
Hüftsteak			
Roastbeef			
Rumpsteak, Striploin	Fettrand		bis 400g
Rib-Eye, Entrecôte	Fettauge		bis 550g
	Prime Rib (Hochrippe)	Kurzer Knochen	
	Cowboy Steak	mittlere Länge	
	Tomahawk	halber Rippen	800 - 1500g
T- Bone	Filetanteil		700 - 1000g
Porterhouse	größeres Filetanteil		700 - 1000g
Bistecca alla Fiorentina	größeres Filetanteil	4 - 6 cm dick	Bis 2,6kg
Sirloin	ohne Filetanteil	4 - 6 cm dick	bis 2000g
Filet, Tenderloin		Mittelstück: Cht.Briand	

Garstufen	Kerntemperatur	Visuel
Blue	20° C	Innen völlig roh
Rare	45° C	Blutig
Medium Rare	55° C	
Medium	60° C	Rosa
Medium Well	65° C	
Well done	70° C	Durchgebraten

Monat	Spezialität	Feiertage/Messen/Urlaub	Herkunftsländer:
Jan	Wild		Deutschland
Feb	Wild		Österreich
März	Bärlauch		Frankreich
Apr	Lamm, Spargel, Rhabarber		Italien
Mai	Maibock, Erbeeren		Schottland
Juni	Pfifferlinge		Irland
Juli			USA
Aug	Kräutersaitlinge		Argentinien
Sept	Pilze		Australien
Okt	Sreinpilzzeit		New Zealand
Nov	Gänsezeit / Wild		
Dez	Wild / Ente		

# Beefer's Royal

		Seite
Aperitifs		11
Offene Weine	Weiß, Rosé, Rot, Süßwein	12
Weissweine 0,75 l	Ahr	13
	Mosel	
	Rheingau	
	Rheinhessen	14
	Nahe	
	Pfalz	
	Baden	
	Österreich	15
	Frankreich	15
	Italien	16
Roséweine 0,75 l	Deutschland	17
	Frankreich	
Rotweine 0,75 l	Ahr	17
	Rheingau	18
	Rheinhessen	
	Pfalz	
	Baden	
	Österreich	
	Frankreich	19
	Italien	20
	Spanien	21
	Bulgarien	22
	Übersee	22
Dessertwein	Deutschland	24
	Österreich	
	Ungarn	
Prosecco & Sekt 0,75 l		24
Champagner 0,75 l		25
Alkoholfreie Getränke		26
Bier		
Spirituosen / Digestif		27
Bitters & Heißgetränke		27



Aperitifs	€
Crodino Spritz ( <i>Crodino, Sprite, Alk. frei</i> )	0,15 l 9,00
Chandon Garden Spritz, <i>Chandon, Argentinien</i>	0,15 l 13,00
Aperol Spritz <sup>13,2</sup> <i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	0,2 l 10,00
Lillet Wild Berry <i>Lillet blanc, Schweppes Wild Berry</i>	0,2 l 10,00
Riesling Brut, <i>Edition Kranz Parkhotel, Wegeler</i>	0,1 l 8,00
Champagner Louis Roederer brut	0,1 l 15,00
<b>Rosé Champagner Brut, Jacquart</b>	0,1 l 15,00
Kir <i>Wein mit Crème de Cassis</i>	0,2 l 10,50
Kir Royal <i>Champagner mit Crème de Cassis</i>	0,1 l 15,50
Martini <i>Bianco, Rosso, Extra Dry</i>	5 cl 5,50
Sherry Cream Lustau " <i>Capataz Andres</i> "	5 cl 7,50
Sherry Medium Lustau " <i>Los Arcos</i> " Amontillado	5 cl 7,50
Sherry Dry Lustau " <i>Fino Jarana</i> "	5 cl 7,50
Portwein 2012 L.B.V. Graham´s	5 cl 8,00
Campari Orange / Soda	4 cl 10,00
Gin Tonic - <i>Monkeys 47 Dry Gin / Thomas Henry Tonic</i>	4 cl 14,00
Rum Cola ( <i>Bacardi Carta Negra</i> )	4 cl 12,00
Pernod / Ricard <i>Wasser</i>	4 cl 7,50
Whiskey Cola ( <i>Makers Mark</i> )	4 cl 12,00
Wodka Lemon ( <i>Belvedere/ Thomas Henry</i> )	4 cl 12,00

## Offene Weißweine

2021	Johannesberger Riesling, feinherb, Wegeler, Rheingau	0,1	6,00
2023	"Folar" Lugana , Santi, Veneto	0,1	7,00
2022	Bourgogne Chardonnay "Deux Roches"	0,1	8,00
2022	Oberbergen Bassgeige Grauburgunder, Franz Keller, Baden	0,1	9,00

## Offene Roséweine

2023	Whispering Angel, Rosé, Provence, Chateau Esclans	0,1	9,00
------	---	-----	------

## Offene Rotweine

2022	"Ursprung" Rotweincuvee	0,1	6,00
2020	"Pigmentum" Malbec de Cahors	0,1	7,00
2019	Dehesa La Granja, Tempranillo, A. Fernández, Castilla y Leon	0,1	7,00
2022	Lucente. IGT, Tenuta Luce, Toscana	0,1	11,00
2020	Château d'Aiguilhe, Appellation Castillon, Côtes de Bordeaux Contrôlée	0,1	12,00

## Dessertwein

2021	Cuvée Auslese - Chardonnay- Welschriesling - Weinlaubenhof Kracher, Österreich	0,1 l	9,00
------	---	-------	------

## Weissweine

0,75 l

### Ahr

2023	No. I Spätburgunder Blanc de Noir Qualitätswein trocken Brogsitter	30,00
------	--	-------

### Mosel Saar Ruwer

2023	Maximin Riesling Qualitätswein feinherb von Schubert-Grünhaus, Mosel	30,00
------	--	-------

2022	Weißburgunder RK Qualitätswein trocken Reichsgraf von Kesselstatt	30,00
------	---	-------

### Rheingau

2021	Johannisberger Riesling, VDP Ortswein Qualitätswein halbtrocken Wegeler	29,00
------	---	-------

2021	Oestricher Riesling, VDP Ortswein Qualitätswein trocken Wegeler	29,00
------	---	-------

Weissweine	
	0,75 l

Rheinhessen

2021	"Pino B" Weißburgunder-Chardonnay Qualitätswein trocken , Faß ausbau Brogsitter		29,00
2023	Chardonnay-Weissburgunder Qualitätswein trocken Pfannebecker	Bio	29,00

Nahe

2018	Cuvée Viktor Qualitätswein trocken , Barrique Schlossgut Diel	95 pkt *	85,00
------	---	-------------	-------

Pfalz

2022	Chardonnay Qualitätswein trocken Schneider		39,00
------	--	--	-------

Baden

2022	Bassgeige Grauburgunder VdP Erste Lage Franz Keller		49,00
------	---	--	-------

Weissweine			
		Alc/vol	0,75 l
<u>Österreich</u>			
2022	Wiener Grüner Veltliner Qualitätswein Wieninger, Wien	Bio	39,00
<u>Frankreich</u>			
2021	Pouilly Fumé AC La Croix, Pouilly Fumé - Loire		89,00
2023	Sancerre Blanc AC La Poussie, Loire	0,375 l	39,00 79,00
2022	Bourgogne Chardonnay "Deux Roches" AOC Collovray & Terrier, Burgund		49,00
2021	Chablis AC Joseph Drouhin, Burgund		79,00

## Weissweine

0,75 l

### Italien

2022	<b>Sauvignon Krain</b> DOC Wilhelm Walch. Alto Adige-Südtirol	45,00
2023	<b>"Folàr" Lugana</b> DOC Santi, Veneto	39,00
2022	<b>Gavi di Gavi</b> DOC Giacosa Fratelli, Piemont	39,00
2021	<b>Terre di Tufi</b> IGT Barrique Teruzzi & Puthod, Toskana	45,00
2022	<b>Pinot Grigio</b> DOC Danzante, Venezia	35,00

### Übersee

2021	<b>Chardonnay</b> Barrique Andeluna Altitud, Argentinien	49,00
------	--	-------



Roséweine			
		Alc/vol	0,75 l
2022	Spätburgunder rosé Sonett Qualitätswein trocken Heger, Baden		30,00
2023	"Irrésistible" Rosé Cru Classé Dom. De la Croix, Provence, Fr.	90 pkt	39,00
2021	Whispering Angel AC Château Éclans, Provence, Fr.		55,00

Rotweine			
<u>Ahr</u>			

2023	"Edition B" Frühburgunder Qualitätswein trocken, Holzfass Brogsitter		30,00
2017/20	"Ad Aram" Spätburgunder Qualitätswein trocken, Barrique Brogsitter	*	45,00

Rotweine		Alc/vol	0,75 l
<u>Rheinessen</u>			
2019	"Fass 23" Cabernet Sauvignon & Merlot Qualitätswein trocken, Holzfass Weingut Pfannebecker	Bio	35,00
<u>Pfalz</u>			
2021	"Ursprung" Rotweincuvee Cabernet-Sauvignon, Merlot, Portugieser Qualitätswein trocken M. Schneider		35,00
2021	Black Print Cab. Sauvignon, - Dorsa, Syrah, Blaufränkisch Qualitätswein trocken M. Schneider		55,00
<u>Baden</u>			
2017	Oberbergener Bassgeige Spätburgunder VdP Erste Lage Franz Keller		55,00
<u>Österreich</u>			
2020	"OP Eximium" No. 32 Blaufränkisch, St. Laurent, Zweigelt Qualitätswein Gesellmann, Burgenland	Bio	75,00

## Rotweine

0,75 l

### Frankreich

2022	<b>Beaujolais Villages</b> AC Joseph Drouhin, Burgund	39,00
2022	<b>Merlot Barrel Aged</b> IGP La Forge Estate J.C. Mas, Pays d´Oc	30,00
2021	<b>"Pigmentum" Malbec</b> AOP Georges Vigouroux, Cahors	39,00
2016	<b>Château Patache d´Aux</b> Cru Bourgeois AC Medoc, Bordeaux	59,00
2016	<b>Château Potensac</b> AC Medoc, Bordeaux	120,00
2020	<b>Comte de Stephan Château d´Aiguilhe</b> AC AC Côtes de Castillon, Bordeaux	92 pkt * 65,00
2014	<b>Château de Sales</b> AC Pomerol, Bordeaux	75,00
2011	<b>Château Dassault Grand Cru Classé</b> Saint Emilion, Bordeaux	* 189,00
2020	<b>Château de Pez</b> Cru Bourgeois Exceptionel Saint-Estephe, Bordeaux	92 pkt 0,375 l 69,00
2014	<b>Château Haut-Beauséjour</b> AC Saint-Estephe, Bordeaux	59,00

## Rotweine

0,75 l

### Italien

2022	<b>Lagrein</b> DOC Wilhelm Walch, Alto Adige -Südtirol		45,00
2024	<b>Amerone " La Grolleta"</b> DOCG Corte Giara by Allegrini, Veneto	3 Gläser	109,00
2019	<b>"Le Tense" Sassella</b> DOCG Superiore Nino Negri, Valtellina- Lombardei	2 Gläser	55,00
2019	<b>Barbera d´Alba " Maria Gioanna"</b> DOC Barrique Giacosa Fratelli, Piemont	94 pkt  *	55,00
2016	<b>Barolo</b> DOCG Ceretto, Piemont	94 pkt	149,00
2019	<b>Barbaresco</b> DOCG Ceretto, Piemont	<div style="border: 1px solid black; background-color: #d9ead3; padding: 2px; display: inline-block;">Bio</div> 93 pkt *	129,00
2020	<b>Rosso di Toscana</b> IGT Altesino, Toscana		39,00
2021	<b>Chianti</b> DOCG Danzante, Toscana		35,00
2022	<b>"Lucente"</b> IGT Tenute Luce, Toscana	93 pkt  *	85,00

## Rotweine

Alc/vol

0,75 l

### Italien

2019	<b>Ser Lapo Chianti Classico Riserva</b> DOCG Fonterutoli-Mazzei, Toscana	92 pkt 2 Gläser *	65,00
2021	<b>Le Volte</b> Merlot,Sangiovese & Cabernet Sauvignon IGT Ornellaia, Toscana	93 pkt *	69,00
2021	<b>"Promis"</b> Merlot, Syrah & Sangiovese Angelo Gaja-Ca' Maracanda, Toscana	93 pkt *	99,00
2017	<b>Brunello di Montalcino</b> DOCG Altesino, Toscana	95 pkt *	109,00
2022	<b>"Piluna" Primitivo Salente</b> IGT Castello Monaci, Apulien		39,00

### Spanien

2019	<b>Dehesa "La Granja" Tempranillo</b> Barrique Alejandro Fernández, Castilla Y Leon		35,00
2020	<b>Tinto Pesquera Crianza</b> DO Alejandro Fernández, Ribera del Douro	91 pkt *	70,00
2017	<b>Tinto Reserva " 5 Finques"</b> DO Castilla Perelada, Katalonien	*	59,00
2017	<b>Tarón Reserva</b> Rioja Alta Bodegas Taron		45,00

## Rotweine

0,75 l

### Bulgarien

2018	<b>"Enira"</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah St. Graf von Neipperg, Bessa Valley	90 pkt	*	39,00
------	--	--------	---	-------

### Südamerika

	<b>Caballo Loco Solera, 19th Edition</b> C.S., Merlot, Malbec, C.F., Pinot Noir Valdivieso, Chile	94 pkt	*	95,00
2021	<b>Malbec Reserva</b> Malbec, Barrique Bod. Sottano, Mendoza, Argentinien		*	39,00
2019	<b>Clos de Los Siete</b> Malbec, Merlot, Cab.Sauvignon, Syrah Michel Rolland, Mendoza, Argentinien	93 pkt	*	55,00

## Rotweine

0,75 l

### Südafrika

2021	Pinotage " The Owl Post" <i>Short Story Collection</i> W.o.O. Neethlingshof, Stellenbosch	4,5 * *	59,00
------	--	------------	-------

### Australien & Neuseeland

2017	Merlot Hilcot Vineyard Grant Burge, Barossa Valley, South Australia	*	60,00
2016	Shiraz Filsell Vineyard Grant Burge, Barossa Valley, South Australia	94 pkt *	79,00
2019	Pinot Noir Winemaker's Reserve Babich, Marlborough, New Zealand	*	69,00

## Dessertwein

		€ / Fl.
2018	Saulheimer Schlossberg Scheurebe Auslese Edelsüß Thörle, Rheinhessen	0,75 l 45,00
2018	Dorn-Dürkheimer Römerberg Ortega Beerenauslese Brogsitter, Rheinhessen	0,375 l 39,00
2021	Cuvée Auslese, Chardonnay-Welschriesling Weinlaubenhof Kracher, Österreich	0,1 l 9,00 0,375 l 35,00
2013	Tokaji Aszú 3 Puttonyos Tokaj , Ungarn	0,5 l 69,00

## Prosecco & Sekt

		0,75 l
Chandon Garden Spritz	Chandon, Argentinien	0,15 l 13,00 59,00
Prosecco frizzante Brut	Scavi & Ray, Veneto	30,00
Riesling Brut	<i>Edition Kranz Parkhotel</i> Wegeler, Rheingau	0,1 l 8,00 45,00
Rose de Saumon	Brogsitter, Ahr	35,00



## Champagner

0,75 l

Louis Roederer	0,1 l		15,00
Reims			119,00
Moet & Chandon Brut Imperial			
Epernay			109,00
Veuve Clicquot Brut Réserve			
Reims			109,00
Jacquart Rosé	90 pkt	0,1 l	15,00
Reims			105,00

Weine mit \* werden am Tisch vinifiziert und dekantiert  
 Alle Preise sind inklusive gesetzlicher MwSt und in Euro  
 Weine, Prosecco, Sekt & Champagner enthalten Schwefeldioxid & Sulfite

Quellen Punkte, Gläser, Bewertungen;  
 J. Suckling, R. Parker, Gambero Rosso, Wine Spectator, Falstaff

# Beefers Royal

## Alkoholfreie Getränke

	Alc/vol	0,25 l	0,75 l
Selters Naturell		2,90	8,90
Selters Medium		2,90	8,90
		0,2 l	
Coca Cola <sup>1,2,4</sup> , Light <sup>1,2,3,4,5,6</sup> , Zero <sup>1,2,3,4,5,6</sup>		3,30	
Fanta Orange <sup>2,4,7</sup> , Sprite <sup>4</sup>		3,30	
Thomas Henry:			
Tonic <sup>4,13</sup> , Bitter Lemon <sup>2,13</sup> , Ginger Ale <sup>2,4,13</sup>		4,90	
Granini Säfte, Nektare & Schorlen:		3,90	

## Biere <sup>A</sup>

		0,2 l	0,4 l
Peter's Kölsch <i>vom Faß</i>		2,90	5,90
Radeberger Pils <i>vom Faß</i>		2,90	5,90
Vita Malz		0,33 l	4,00
Radeberger Alkoholfrei		0,33 l	4,00
Erdinger Weizen: <i>Alk.Frei, Hefe, Kristall, Dunkel</i>		0,5 l	6,00

## Liköre

		2 cl	4 cl
Abtei Likör, Siegburg		4,00	7,50
Amaretto Disaronno, Italien	28,0%		7,50
Apricot Brandy Likör, Scheibel, Schwarzwald	35,0%	11,00	20,50
Baileys Irish Cream <sup>2</sup>	17,0%		5,00
Drambuie, Schottland	40,0%		6,00
Grand Marnier Cordon Rouge, Frankreich	40,0%		6,50
Ouzo <sup>12</sup>	40,0%		5,00
Sambuca Molinari, Italien	40,0%		5,00
Chocolat Cru liqueur, Habel, Deutschland	33,0%	5,00	9,00

## Digestif

Alc/vol

2 cl

4 cl

### Korn, Gin, Wodka & Rum

Malteser Aquavit, Dänemark	40,0%	2,60	5,00
Aalborg Jubilaeums Akvavit, Dänemark	40,0%	3,00	5,50
Linie Aquavit, Norwegen	41,5%	3,20	6,00
Monkeys 47 Dry Gin, Schwarzwald	44,0%	7,00	13,50
Belvedere Vodka, Polen	40,0%	6,00	11,50
Ron Zacapa Rum 23 Y, Guatemala	40,0%	8,00	15,50

### Obstbrände von Scheibel - Schwarzwald

Altes Pflümle Brand	40,0%	5,50	10,50
Marille	40,0%	5,50	10,50
Mirabellen Brand	43,0%	5,50	10,50
Schwarzwälder Kirschwasser	43,0%	5,50	10,50
Waldhimbeergeist	41,0%	5,50	10,50
Haselnuss 350 "Edles Faß" -Holzfaß-	40,0%	8,50	16,50
Williams 350 "Edles Faß" -Holzfaß-	40,0%	8,50	16,50
Nussler 350 "Edles Faß" -Walnuss, Holzfaß-	40,0%	8,50	16,50
Edel Williams "Alte Zeit"	40,0%	11,00	21,00
Apricot Brandy "Alte Zeit"	40,0%	11,00	21,00

### Eau de Vie de Vin

Uva Viva Italiana, Poli, Italien	40,0%	7,00	13,50
Grappa di Chardonnay, Nonino, Italien	40,0%	6,00	11,50
Grappa di Prosecco Riserva Barrique, Nonino	41,0%	6,00	11,50
Grappa Antica Cuvée Riserva Barrique, Nonino	43,0%	7,00	13,50
Eligo dell'Ornellaia Riserva	42,0%	9,50	18,50
Carlos I Brandy de Jerez, Spanien	40,0%	6,00	11,00
Réserve de l'Hermitage VSOP Giboin Cognac	40,0%	5,50	10,50
Martell Cordon Bleu Cognac	40,0%	14,00	27,50

### Whiskey

Jack Daniels Single Barrel, Tennessee USA	45,0%	6,50	11,50
Seagram's Crown Royal, Canadian	40,0%	5,50	10,00
Dalwhinnie 15 Y, Single Malt, Schottland	43,0%	7,50	14,50

Digestif		
	Alc/vol	4 cl

### Bitters

Averna, Italien	29,0%	5,00
Fernet Branca, Italien	39,0%	5,00
Jägermeister, Deutschland	39,0%	5,00
Ramazotti, Italien	35,0%	5,00
Underberg	30,0%	5,00

Tasse

Azul Kaffee	
-------------	--

Espresso	2,70
Doppelter Espresso	4,00
Espresso Macchiato <i>G,1</i>	3,00
Kaffee Crema	3,50
Cappucino <i>G,1</i>	4,00
Caffé Latte / Milchkaffee <i>G,1</i>	4,00
Latte Macchiato <i>G,1</i>	4,00

### Ronnefeldt Tee

Darjeeling Summer Gold	Bio	4,00
English Breakfast		4,00
Earl Grey		4,00
Morgentau ( <i>Grüner Tee / Mango Zitrus</i> )		4,00
Fruity Camomile		4,00
Refreshing Mint		4,00
Sweet Berries		4,00
Heisser Kakao <i>G, H</i>		4,00
Sahne <i>G</i>		2,00

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher MwSt und in Euro