

Reimanns Eck

Seit 2009 ist das Reimanns Eck am Weißekreuzplatz für die traditionelle deutsche Küche bekannt. In diesem Jahr feiern wir unser 10-jähriges Jubiläum gemeinsam mit Ihnen. Viele neue Highlights, gemischt mit traditionellen Klassikern warten auf Sie. Besonders empfehlen wollen wir Ihnen die „Reise durch das Reimanns Eck“. Ebenfalls neu: Eine Frühstückskarte, die keine Wünsche offen lässt. Genießen Sie von früh bis spät die Sonne auf unserer neuen Terrasse.

**Ihre Meinung ist uns wichtig, sprechen Sie uns gerne an
oder bewerten Sie uns hier:**



Frühstück

Montag bis Sonntag von 9:00 – 16:00 Uhr

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag von 9:00 – 23:00 Uhr

Küche von 9:00 – 21:30 Uhr

www.reimanns-eck.de

Reservierungen unter:

reservierungen@reimanns-eck.de

Tel. 0511 / 313530

Zahlungsmöglichkeiten:

BAR, EC, VISA, MasterCard

Veranstaltungen

Von 20 bis 100 Personen – mit Auswahlkarte oder Buffet

Spezielle Weine inkl. Empfehlungen möglich

Anfragen an: info@reimanns-eck.de

Saisonkarte - Winter

	klein	groß
Kürbissuppe ^{52,54,61,71,73,76} mit steirischem Kernöl & gerösteten Kernen <i>Pumpkin soup with styrian pumpkin seed oil & roasted seeds</i>	4.50	6.50
Herbstlicher Salat ^{52,54,61,71,73,76} mit geräucherter Entenbrust & kaltgerührten Preiselbeeren <i>Salad with smoked duck breast & lingonberries</i>		14.50
Spinatmaultaschen (vegan) ^{52,54,66} mit Kürbissauce, Rucola & gerösteten Kernen <i>Spinach Maultaschen with pumpkin sauce, rocket & roasted seeds</i>		13.90
Preiselbeergulasch vom Wildschwein ^{2a,52,54,61,66,71} mit Speckrosenkohl & Butterspätzle <i>Boar goulash with lingonberries, brussels sprouts & butter spaetzle</i>		17.90
Hannöverscher Braunkohl ⁵² mit Kasseler, Bregenwurst vom Hausmetzger & Schwenkkartoffeln <i>Hanoverian kale with smoked pork chop, traditional sausage & potatoes</i>		14.50
Knusprig gebratene Bauernente ⁵² mit Majoranjus, hausgemachtem Apfelrotkohl & handgemachten, geschmelzten Klößen <i>Crispy Duck with majoram, homemade red cabbage & melted dumplings</i>		21.90
Knusprig gebratene Gans ^{52,54,60,66} mit Majoranjus, hausgemachtem Apfelrotkohl, karamellisierten Maronen & handgemachten geschmelzten Kartoffelklößen <i>Crispy Duck with marjoram, homemade red cabbage & melted dumplings</i>		18.50

Frühstück im Reimanns Eck

täglich von 9 bis 16 Uhr

Gesund, knusprig & lecker

- Hausgemachtes Granola** ^{52,71,73,76} 6.90
mit gerösteten Nüssen, kanadischem Bio-Ahorn-Sirup,
auf Joghurt mit frischen Früchten & Beeren
homemade granola, with roasted nuts, maple syrup, yoghurt with fresh fruits and berries
- Mandel-Porridge (vegan)** ^{71,73,76} 5.90
warmer Haferbrei mit Mandelmilch, gerösteten Nüssen & Heidelbeeren
warm porridge with almond milk, roasted nuts & blueberries
- Milchreis Brulée** ⁵² 5.90
karamellisierter Milchreis mit saisonalen Früchten
caramelised rice pudding with fruits

Eierpfannkuchen nach Omas Rezept

- Beerenpfannkuchen** ^{52,54,66} 6.50
mit frischen Beeren & hauseigener Vanillesauce
pancakes with berries & vanilla sauce
- Schokoladenpfannkuchen** ^{2,52,54,66,71,73,74,76} 5.50
mit Schokosplittern, Krokant & warmer Nutellasauce
pancakes with chocolate chips & nutella sauce
- Pfannkuchenduet** ^{2,52,54,66,71,73,74,76} 6.90
halber Beerenpfannkuchen & halber Schokoladenpfannkuchen
half a berry pancake & half a chocolate pancake

Der herzhafteste Start in den Tag

- Gaues Röstbrote**
"Gaues" roasted bread
- mit Avocado & Ofentomaten ^{52,66,69} 5.90
with avocado and oven-tomatoes
- mit Avocado, zwei Scheiben Speck & Ofentomaten ^{2,2a,66,69} 6.90
with avocado & bacon

mit Avocado, hausgebeiztem Lachs & Krabben ^{53,55,66,69}	7.50
<i>with avocado, salmon & shrimps</i>	
mit Rucola, Ofentomaten & Ziegenfrischkäse ^{2,52,66,69}	5.90
<i>with rocket, oven tomatoes & goat cheese</i>	
mit unserem norwegischen Lachstatar & Gurkensalat ^{52,55,66,69}	8.90
<i>with our Norwegian salmon tartar & cucumber salad</i>	
mit Parmaschinken & Spiegelei ^{54,66,69}	6.90
<i>with parma ham & fried egg</i>	

Eierspeisen

Vegetarisches Lister-Meilen-Frühstück ^{3,52,54}	7.50
<i>Rühreier mit Ofentomaten, Ziegenkäse & Rucola</i>	
<i>vegetarian breakfast, scrambled egg with cherry tomatoes, goat cheese & rocket</i>	
Bauernfrühstück ^{2a,52,54}	7.90
<i>Rührei mit Bratkartoffeln, Speck & Zwiebeln</i>	
<i>scrambled eggs with fried potatoes, bacon & onions</i>	
Sylter Frühstück ^{52,53,54,55}	9.90
<i>Krabbenrührei mit hausgebeiztem Lachs & Gurkensalat</i>	
<i>Sylt's breakfast, scrambled eggs with shrimps, marinated salmon and cucumber salad</i>	
... dazu reichen wir frisches Brot und Dips ^{66,69}	
<i>...served with fresh bread and dips</i>	

Kaffeespezialitäten

<i>Tasse Kaffee</i> ⁹	2.40
<i>Cappuccino</i> ⁹	2.90
<i>Milchkaffee</i> ⁹	3.30
<i>Espresso</i> ⁹	2.30
<i>Doppelter Espresso</i> ⁹	3.50
<i>Latte Macchiato</i> ⁹	3.80

Schokolade

<i>Tasse Schokolade</i>	2.90
<i>mit Sahne</i>	3.50
<i>mit Schuss und Sahne</i>	5.50

Tee

<i>Darjeeling</i>	2.50
<i>Rooibos Vanille</i>	2.50
<i>Earl Grey</i>	2.50
<i>Grüner Tee</i>	2.50
<i>Pfefferminz</i>	2.50
<i>Früchtetee</i>	2.50
<i>Kräutertee</i>	2.50
<i>Fischer Ingwertee</i>	3.00
<i>Frischer Minztee</i>	3.00

Reise durch das Reimanns Eck

täglich ab 12 Uhr

Wir nehmen Sie mit auf eine Reise durch die Vielfalt der deutschen Küche (im Reimanns Eck). Fünf Häppchen auf einer Platte zum Teilen mit Freunden & Familie.

Traditionell 19.00
Käsespätzle/ Königsberger Klops/ Ziegenkäse/ Ochsenbacke/ Lachstatar/ cheese Spätzle(noodles), königsberger(meat balls), goat cheese, braised ox cheek, salmon tatar

Häppchen

Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{3,52,54,66} 4.50
cheese Spaetzle (noodles) with roast onions

Königsberger Klops mit Sahnepüree ^{52,54,66} 4.90
königsberger (meat balls) from veal & mashed potatoes

Lachstatar mit Gurkensalat & Senf-Dill-Sauce ^{54,55,61,73,76} 4.50
salmon tatar mustard-dill-cream, & cucumber salad

Geschmorte Ochsenbacke mit getrüffeltem Kartoffelpüree ⁵² 5.50
Braised ox cheek with truffled mashed potatoes

Geflammter Ziegenkäse mit Wildkräutern & Speck ^{2a,3,52,54,61,71,73,76} 4.50
Flamed goat cheese with wild herbs and crispy bacon

Zum Einstimmen

Caprese 2.0 (vegetarisch) ⁵² <i>Büffelmozzarella, bunter Tomatenmix, hausgemachtes Basilikumpesto & Tomatenkompott</i> <i>buffalo mozzarella (vegetarian) mixed tomato salad, pesto genovese & tomato jam</i>	9.80
Kleines Lachstatar ^{52,54,55,61,73,76} <i>vom norwegischen Lachs, handgeriebener Kartoffelrösti & knackiger Salat mit Senf-Dillsauce nach hauseigener Rezeptur</i> <i>salmon tatar, fried grated potatoes, fresh salad & mustard dill sauce</i>	10.50
Sous Vide Kalbsrolle ^{52,54,61} <i>Im Kräutersud gegart, eingelegter Kürbis, Senf Parmesan-Sauce, Wildkräuter</i> <i>reel of veal, pickled pumpkin, mustard parmesan sauce, herbs</i>	11.50
Avocado im Gurkenmantel (vegan) ^{52,54,61,71,73,76} <i>knackige Wildkräuter, Gaves Brotchip</i> <i>avocado, cucumber, herbs, bread chip</i>	8.90
Carpaccio vom Weiderind ⁵² <i>Marinierte Steinpilze, Rucola, Pinienkerne, Limonenöl, Grana Padano</i> <i>beef carpaccio, marinated mushrooms, rocket, pine nuts, lime oil, Grana Padano</i>	12.90
Geflämmtter Ziegenfrischkäse ^{2a,3,52,54,61,71,73,76} <i>Wiesenkräuter, selbstgemachtes Tomatenkompott & krosser Speck (wahlweise vegetarisch)</i> <i>flamed goat cheese, herbs, tomato compote & crispy bacon</i> <i>(also available as vegetarian dish)</i>	8.90

Suppen

Kraftbrühe von der Ente & Gans ^{52,54,60,61,66} <i>gekräuterte Flädle & Gemüseeinlage</i> <i>poultry consommé, strips of pancake & vegetables</i>	5.50	7.50
Getrüffelte Selleriecremesuppe ^{52,60,66} <i>mit Röstbrotcroutons</i> <i>truffled celery soup, croutons</i>	4.90.	6.90

Salate

Jeder Salat ist mit Granola, Hausdressing & Senfvinaigrette
every salad comes with homemade granola, house dressing & mustard vinaigrette

- Knackiger Gartensalat** ^{52,54,61,71,73,76} 10.50
Gurke, Paprika & sonnengereifte Tomaten
salad with cucumber, sweet pepper, tomatoes
- Salat Black Tiger** ^{52,53,54,61,73,76} 13.90
Gurken, Paprika, sonnengereifte Tomaten & gebratene Black Tiger Garnelen
salad with cucumber, sweet pepper, tomatoes & black tiger prawns
- Salat Maispoularde** ^{52,54,61,71,73,76} 14.90
Gurken, Paprika, sonnengereifte Tomaten & gegrillte Brust von der Maispoularde
salad with cucumber, sweet pepper, tomatoes & grilled corn poulard

Fleischlos glücklich

- Parmesanrisotto von italienischem Bio-Reis** ^{52,60} 14.90
Gebratene Steinpilze, Tomatenvinaigrette & Rucola
parmesan risotto, mushrooms, tomato vinaigrette & rocket
- Käsespätzle** ^{3,52,54,66} 10.90
mit Bergkäse, Emmentaler, Röstzwiebeln & knackiger Saisonsalat
cheese noodles (spätzle) with fried onions
- Rote Beete Gnocchi** ^{52,54,66} 13.90
mit Ziegenfrischkäse, Kräuterschaum & rote Bete Gel
beetroot gnocchi, goat cheese, herbs

Aus der Heimatküche

- Königsberger 2.0** ^{52,54,66} 14.90
vom Wiesenkalb, Rote Bete Apfelsalat, Sahnepüree & Kapernbrösel
from veal, beetroot-apple salad, mashed potatoes & capers

Original Eck Curry ^{2a,3,60,61}	8.50
<i>Currywurst vom Strohschwein, hauseigene Currysauce & Fritten</i> <i>classic german sausage from pork, housemade currysauce & french fries</i>	
Schnitzel vom Strohschwein ^{2a,52,54,61,66,71}	15.90
<i>gerahmte Champignons, krosse Bratkartoffeln</i> <i>& knackiger Saisonsalat</i> <i>escalope from pork, creamy mushrooms, fried potatoes & fresh salad</i>	
Wiener Schnitzel ^{2a,52,54,61,66,71}	19.90
<i>vom deutschen Wiesenkalb, krosse Bratkartoffeln &</i> <i>frische Wildkräuter</i> <i>escalope from veal with fried potatoes & herbs</i>	
Geschmorte Ochsenbacke ⁵²	17.50
<i>vom Irischen Weideochsen, getrüffeltes Kartoffelpüree</i> <i>& Saison-Gemüse</i> <i>cheek of beef with seasonal vegetables & mashed truffled potatoes</i>	
Rinderroulade "Old but Gold" ^{2a,3,52,61}	18.90
<i>Ottos handgemachte Rinderroulade, Apfelrotkohl &</i> <i>hausgemachtes Sahnepüree</i> <i>beef roulade, red cabbage & mashed potatoes</i>	
Halbe Rinderroulade	14.50
Kohlroulade ^{2a,52,61}	15.50
<i>kräftig angebraten und aromatisch, Kartoffelpüree & Specksegel</i> <i>aromatic cabbage stuffed with minced meat, mashed potatoes & bacon</i>	
Halbe Kohlroulade	11.50
Zweierlei von der Roulade ^{2a,3,52,61}	17.00
<i>halbe Kohlroulade, halbe Rinderroulade, Apfelrotkohl</i> <i>& Kartoffelpüree</i> <i>half a beef roulade & half a stuffed cabbage, red cabbage & mashed potatoes</i>	
Angus Rumpsteak ^{2a,52,61,71,73,76}	24.90
<i>hausgemachte Kräuterbutter, Bratkartoffeln & knackiger</i> <i>Saisonsalat</i> <i>angus rumpsteak, housemade herbal butter, fried potatoes & fresh salad</i>	

Mehr aus dem Meer

Matjesfilet ^{52,55,66} 12.90

Hausfrauenart mit Petersilienkartoffeln

fillet of atlantic codfish, confited cherry-tomatoes, lemonsauce & herbal potatoes

Rückenfilet vom Kabeljau ^{52,55,66} 17.50

Trüffelrahmspinat & Salzkartoffeln

codfish fillet, trufflespinach & potato

Lachstatar ^{52,54,55,61,73,76} 13.50

vom norwegischen Lachs mit Senf-Dillsauce nach hauseigener

Rezeptur, handgeriebene Kartoffelrösti & knackiger Salat

salmon tatar, mustard-dill-cream, fried-grated potatoes & fresh salad

Zum Abschluss

Vanille Cheesecake ^{52,54,66} 6.90

Himbeergel, Pistazienparfait, Vanillecrunch

vanilla cheesecake, raspberry, pistachio parfait, vanilla crunch

Dreierlei von der Schokolade ^{52,54,66} 6.50

Mousse von der belgischen Schokolade, hausgemachte

Schokoladentarte, cremiges Schokoladeneis

variation of chocolate, chocolate mousse, ice cream and homemade chocolate brownie

Lebkuchenparfait ^{52,54,66} 5.50

Kirschkompott

gingerbread parfait, cherry compote

Mövenpick Eiscreme ^{52,54,56,57,59} 1.60 pro Kugel

Schokolade, Erdbeere oder Vanille

mit Sahne

1.00

*mövenpick ice cream: chocolate, strawberry & vanilla
and whipped cream*

Unsere Fassbiere



Gilde Ratskeller

Kein Abend in und um Hannover ohne das Nummer-Eins-Bier aus der Region frisch vom Fass! Mit seinem prägnanten Hopfen-Charakter, der filigranen Malzblume sowie seinem vollmundig herben Geschmack zählt es zu den beliebten Klassikern bei Kennern und Genießern.

0,2l	Durchgezapftes	2.20
0,3l	(oder als Alster)	2.90
0,5l	(oder als Alster)	4.50



Schwarzer Steiger

Kräftige Röstmalzaromen, eine tiefschwarze Farbe und eine fein abgestimmte Hopfennote machen den Schwarzen Steiger zu einem charaktervollen Erlebnis.

0,3l	2.90
0,5l	4.50

Paulaner Salvator

Karamellfarbene Schaumkrone, kastanienbraunes Bier, kombiniert mit dem verführerischen Duft von Schokolade – im Mund angenehm intensiv.

0,3l	2.90
0,5l	4.50



Paulaner Hefe-Weißbier

Das Hefe-Weißbier Nummer 1 in Deutschland und eines der beliebtesten der Welt. Naturtrüb, samtgolden im Glas leuchtend und unter einer kräftigen Schaumkrone, die den Namen wirklich verdient. Schon beim Ansetzen duftet dieser Weißbierklassiker aus München ganz leicht nach Banane.

0,3l	2.90
0,5l	4.50

Paulaner Zwickl

Ein goldgelbes Kellerbier, gebraut im historischen Dreimaischverfahren und mit fruchtigem Hopfenaroma und einer feinen Malznote. Das ursprüngliche Brauverfahren und der bewusste Verzicht auf moderne Filtration sind es, die das Zwickl so vollmundig machen.

0,3l	2.90
0,5l	4.50

Paulaner Münchener hell

Klassiker in München und bayrisches Grundnahrungsmittel schlechthin. Klar und hellgolden im Glas hochperlend, von hell-weißem Schaum gekrönt. Ein ausgesprochen süßiges Bier: mild, elegant-malzig, mit einer leichten Süße.

0,3l	2.90
0,5l	4.50

Aus der Flasche:



Gilde free
0,3 l / 2.90



Alkoholfrei
0,5 l / 4.50



Kristall
0,5 l / 4.50



Dunkel
0,5 l / 4.50



Zitrone alkoholfrei
0,5 l / 4.50

Aperitif

Lillet Wild Berry ^{1,2,3,10,l,SR} (17%)	0,2 l	6.50
Aperol „Sprit“ ^{1,10} (11%)	0,2 l	6.50
Martini Fiero (14%) mit Tonic ^{1,2,l,SR}	0,2l	5.00
Martini Bianco (14%), dry, Rosso ^l	5cl	4.00
Martini (14%) ^l	5cl	3.50
Sherry Fino	5cl	4.00
Sherry medium dry	5cl	4.00
Campari ¹ (25%)	4 cl	3.50
Ponte Prosecco ^l (11%)	0,1 l	3.00
	0,75 l	19.00

Highlight

Champagner - Taittinger Brut Reserve

Eine Flasche **0,75 l** für nur **59.00**



Erfrischungsgetränke

Soft Drinks

Coca Cola ^{1,9}	0,33l Fl.	3.20
Coca Cola Light ^{1,9,12}	0,33l Fl.	3.20
Fanta ^{1,3}	0,33l Fl.	3.20
Sprite ³	0,33l Fl.	3.20
Vitamalz	0,33l Fl.	3.20
Paulaner Spezi ^{1,9}	0,5 Fl.	4.00

Wasser

Tafelwasser (still/sprudel)	0,2 l	2.00
Karaffe Tafelwasser	1l	4.50
Bad Pyrmonter Gourmet	0,25l	2.50
naturell o. classic	0,75l	5.90

Goldberg

Ginger Ale ¹	0,2l	2.90
Tonic Water ¹⁰	0,2l	2.90
Bitter Lemon ^{1,10}	0,2l	2.90

Säfte

Orangensaft	0,2l	2.90
Apfelsaft	0,2l	2.90
Kirschnektar	0,2l	2.90
Bananennektar	0,2l	2.90
Maracujanektar	0,2l	2.90
Rhabarbernektar	0,2l	2.90
Johannisbeernektar	0,2l	2.90
Roter Traubensaft	0,2l	2.90
	0,4l	4.50
Saftschorlen	0,2l	2.00
	0,4l	3.40

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee ⁹	2.40
Cappuccino ⁹	2.90
Milchkaffee ⁹	3.30
Espresso ⁹	2.30
Doppelter Espresso ⁹	3.50
Latte Macchiato ⁹	3.80

Schokolade

Tasse Schokolade	2.90
mit Sahne	3.50
mit Schuss und Sahne	5.50

Tee

Darjeeling	2.50
Rooibos Vanille	2.50
Earl Grey	2.50
Grüner Tee	2.50
Pfefferminz	2.50
Früchtetee	2.50
Kräutertee	2.50
Fischer Ingwertee	3.00
Frischer Minztee	3.00

Weißweine

Grauburgunder QbA trocken, Weingut Kiefer, Baden

Strahlendes Gelb. Ein frechfruchtiger Grauburgunder mit leichter Süße und Anklängen von Birnen und Mandeln. Der Klassiker!

0,2l	5.40
1,0l	25.00

Chardonnay QbA trocken, Weingut Vier Jahreszeiten, Pfalz

Ein klassischer Vertreter seiner Art. Feingliedrig, angenehm fruchtig mit Duft nach gelben Früchten. Zarter Schmelz am Gaumen und dezente Würze vereinen sich zu einem schönen langen Finale.

0,2l	5.40
1,0l	25.00

Riesling QbA trocken Dr. Pauly-Bergweiler, Mosel

Geruch und Geschmack weisen eine feine Note von Pfirsich und Apfel auf. Die Säure ist angenehm eingebunden und macht den Wein dadurch zu einem universalen Begleiter für leichte Speisen.

0,2l	5.40
1,0l	25.00

Sauvignon Blanc QbA trocken Weingut Vier Jahreszeiten, Pfalz

Herrlich würziger und frischer Sauvignon Blanc, die typischen Aromen von gelben Früchten, Stachelbeere und Holunder zeichnen diesen Wein aus.

0,75l	23.50
-------	-------

Lugana DOCG Filli Fraccaroli, Venetien

Strohfarben mit faszinierenden Grünreflexen, charakteristisch der feine Duft, angenehm und typisch. Der Geschmack ist frisch, weich mit einem schönen Mandelgeschmack. Optimal als Aperitif, hervorragend geeignet zu feinen Gerichten, sowie zu Fisch.

0,75l	38.50
-------	-------

Weißweinschorle 0,2l 4.50

Roséweine

Gris Blanc Grenache Rosé Pays D'OC Gris Blanc, Südfrankreich

Farbe: sehr helles, fast transparentes Lachs- bis Himbeerrosa Duft: duftiges Bouquet von frischen Erdbeeren, fein unterlegt mit einem Hauch Kräuterwürze Geschmack: frisch und fruchtig auch am Gaumen, sehr elegant mit zartem Britzeln auf der Zunge und feiner, frischer Säure im Finale.

0,2l	6.50
0,75l	24.00

Rotweine

Spätburgunder QbA trocken Weingut Kiefer, Baden

Leuchtendes Rubinrot. Ein tiefer Duft nach Waldbeeren mit pfeffrigen Anklängen umgarnen die Nase. Feste geradlinige Struktur mit einer herben Säurefrische beeindrucken den Gaumen.

0,2l 5.50
1 l 25.00

Primitivo IGT Puglia Farnese Fantini, Apulien

Reinsortiger Primitivo mit einer satt roten Farbe und violetten Reflexen. Intensiv fruchtig. Noten von kleinen roten Beeren und eine dezente Würze zeichnen den Wein aus. Am Gaumen überzeugt er mit charmantem Schmelz, die geschmeidigen Tannine runden den Wein ab.

0,2l 6.70
0,75l 23.00

Cabernet Sauvignon "Grand Estate" Columbia Crest, Colmbia Valley

Am Gaumen vollmundig, sanft und kraftvoll zugleich mit molliger Schoko-Beerenfrucht, im Finale lang mit seidigem Tannin und leicht würzigen Kakaonoten.

0,75l 39.50

Merlot, Reserve Spéciale, Gerard Bertrand, Pays D'OC

Der teils im Fass und auf der Flasche gereifte Merlot überrascht mit ungewöhnlich tiefer Farbe und intensivem Duft nach Pflaumen, Kirschen und Beeren; zarte Anklänge von Holz und viel mediterraner Würze.

0,2l 6.90
0,75l 24.00

Altos Ibéricos Crianza Tempranillo Torres D.O.C., Rioja

100% Tempranillo mit mittlerem Körper, angenehme Aromen von Himbeere gepaart mit der typischen Rioja-Würze machen ihn zu einem tollen Speisenbegleiter.

0,2l 8.50
0,75l 29.00

Longdrinks

Havana (37,5 %) mit ...	4 cl 7.00
Johnnie Walker (43%) mit...	4 cl 7.00
Jim Beam (40%) mit...	4 cl 7.00
Gin Beefeater (40%) mit...	4 cl 7.00
Vodka Absolut (40%) mit...	4 cl 7.00

Aquavit

Jubi Aalborg (47%)	2 cl 2.50
Linie (41,5%)	2 cl 2.50

Magenbitter

Ramazotti (30%)	2 cl 2.50
Meyers Bitter (35%)	2 cl 2.50
Underberg (44%)	2 cl 2.50
Jägermeister (35%)	2 cl 2.50

Likör

Amaretto ^{1,9} (28%)	2 cl 2.60
Eierlikör (15%)	2 cl 2.30
Baileys (17%)	2 cl 2.50
Sambuca (38%)	2 cl 2.60
Ouzo (40%)	2 cl 2.60
Frangelico (20%)	2 cl 2.60

Schnaps

Bismark (38%)	2 cl 2.30
Vodka Absolut (40%)	2 cl 2.50
Tequila (38%)	2 cl 2.50
Hamburger Kümmel (35%)	2 cl 2.50

Weinbrand

Asbach Uralt (38%)	2 cl 2.90
Veterano Osbourne (30%)	2 cl 2.90

Whisky

Scotch Whisky (43%)	4 cl 6.00
Bourbon Whiskey (45%)	4 cl 6.00

Grappa

Grappa Veneto (40%)	2 cl 3.50
Grappa Barolo (40%)	2 cl 3.70

Flüssiges Obst

Obstwasser (38%)	2 cl 2.30
Himbeergeist (42%)	2 cl 2.50
Williamsbirne (30%)	2 cl 2.70
Kirschwasser (42%)	2 cl 2.70
Mirabelle (40%)	2 cl 2.70

Zusatzstoffkennzeichnung

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 2a Nitrat, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle 13 gewachst, 14 mit Taurin, (52) Lactose, (53) Krebstiere, (54) Ei, (55) Fisch, (56) Erdnuss, (57) Soja, (59) Schalenfrüchte, (60) Sellerie, (61) Senf, (62) Sesam, (63) Schwefeloxyd, (64) Lupine, (65) Weichtiere, (66) Weizen, (67) Dinkel, (68) Kamutt, (69) Roggen, (70) Gerste, (71) Hafer, (72) Hybridstämme, (73) Mandeln, (74) Haselnuss, (75) Walnuss, (76) Cashewkerne, S Säuerungsmittel, I Schwefeldioxid und Sulfite, S = Säuerungsmittel, SR = Säureregulator, ST = Stabilisator, SÜ = Süßungsmittel, T = Trägerstoff Alle Preise sind in € und incl. gesetzl. MwSt.
Detaillierte Informationen erhalten Sie bei unserem Bar-Personal.