



Willkommen

Bienvenue

Welcome

Lange Straße 20-22

29664 Walsrode

Telefon 0 51 61-48 67 87

Am Rathausplatz

Der 2. Becher Kaffee
zum Frühstück nur 1,60 €

Frühstückskarte

	Euro
Frühstück Pinocchio (Nur für Kinder) <i>Schale Kellogg's Smacks, 1/2 Brötchen mit Nutella, 1 Becher Schokolade</i>	4,40
Das kleine Frühstück <i>2 halbe belegte Brötchen mit Wurst (C,D) oder Käse und 1 Becher Filterkaffee oder Tee</i>	4,40
Pariser Frühstück <i>1 Brötchen, 1 Croissant, Butter, Marmelade und Honig, dazu 1 Café au lait</i>	6,20
Frühstück Complet <i>2 Brötchen, Butter, 1 gekochtes Ei, Marmelade, Honig, Käse, Wurst, (C,D) dazu 1 Becher Filterkaffee oder Tee</i>	6,90
Rustikales Frühstück <i>2 Brötchen, Butter, Marmelade, Käse, Omelette mit Kochschinken (C,D), dazu 1 Becher Filterkaffee oder Tee</i>	7,20
Vegetarisches Frühstück <i>2 Brötchen, Butter, Marmelade, Honig, Käse, Naturjoghurt mit Obstsalat, dazu 1 Becher Filterkaffee oder Tee</i>	8,50
Frühstück Royal <i>2 Brötchen, 1 Croissant, Butter, 1 gekochtes Ei, Marmelade, Honig, Käse, Wurst, dazu 1 Glas O-Saft und 1 Becher Filterkaffee oder Tee</i>	9,40
Frühstück „La Brasserie“ <i>2 Brötchen, 1 Croissant, Butter, Marmelade, Honig, Käse, Wurst, geräucherter Lachs, Omelette mit Kochschinken (C,D), dazu 1 Glas O-Saft oder Sekt, Filterkaffee oder Tee satt!</i>	12,90
Frühstück „La Brasserie“ für 2 Personen	24,50

**Kaffee- und Schokoladenspezialitäten zum Frühstück
gegen Aufpreis möglich!**

Oder zum selbst zusammenstellen!

	Euro
<i>Brötchen/Mehrkornbrötchen</i>	0,60 / 0,80
<i>Croissant</i>	1,60
<i>Butter</i>	0,70
<i>Marmelade, Honig, Nutella</i>	0,90
<i>Portion Wurst oder Käse</i>	1,50
<i>Portion Camembert</i>	1,60
<i>Portion geräucherter Lachs</i>	2,50
<i>1 Schale Kellogg's Smacks mit Milch</i>	2,80
<i>1 Schale frischer Obstsalat</i>	4,80
<i>1 Schale frischer Obstsalat auf Naturjoghurt</i>	5,20
Rühr- oder Spiegeleier	
<i>2 oder 3 Spiegeleier</i>	2,50 / 3,20
<i>2 oder 3 Spiegeleier mit Schinkenspeck (C,D)</i>	3,30 / 4,20
<i>2 oder 3 Rühreier natur</i>	2,60 / 3,50
<i>2 oder 3 Rühreier mit Kochschinken (C,D)</i>	3,00 / 3,90
<i>2 oder 3 Rühreier mit Kochschinken (C,D) und Käse</i>	3,60 / 4,50
Belegte Brötchen	
<i>1/2 belegtes Brötchen, 1 Ganzes mit Wurst oder Käse</i>	1,70 / 2,70
<i>1/2 belegtes Eibrötchen, 1 Ganzes</i>	2,00 / 3,00
<i>1/2 belegtes Camembertbrötchen, 1 Ganzes</i>	1,80 / 2,90
<i>1/2 belegtes Brötchen mit Räucherlachs, 1 Ganzes</i>	2,40 / 3,80
<i>Brötchen belegt mit Spiegelei und gebratenem Schinkenspeck (C,D)</i>	3,20

Vorspeisen

**Alle unsere Speisen werden hausgemacht
und nur mit frischen Zutaten zubereitet!**

Suppen

Euro

Französische Zwiebelsuppe

mit Croutons und Käse überbacken

4,80

Tomatencrèmesuppe

4,50

Saisonale Suppe

4,50



Salate

Euro

Salade verte

verschiedene Blattsalate

4,80

Salade mixte

verschiedene Blattsalate, Tomaten, Salatgurke, Paprika und Oliven

6,90

Salade Camembert au Four

*verschiedene Blattsalate, Walnüsse,
dazu gebackener Camembert mit Preiselbeeren*

9,50

Salade de Chèvre chaud

*verschiedene Blattsalate, Oliven, Walnüsse,
dazu cremig gebackener milder Ziegenkäse*

9,90

Salade au Thon

*verschiedene Blattsalate, Thunfisch, Ei, Tomaten, Salatgurke,
Mais und Zwiebeln*

9,90

Salade Marine

*verschiedene Blattsalate, Tomaten, Ei, Salatgurke, Karotten,
Oliven und geräucherter Lachs*

10,80

Salade La Brasserie

*verschiedene Blattsalate, Tomaten, Salatgurke, Paprika,
Oliven, Käse und gegrillte Putenbrustfiletstreifen*

10,80

**Zu allen Salaten reichen wir ofenfrisches
Baguette und als Hausdressing eine Vinaigrette ^(F)
Auf Wunsch French- oder Joghurtdressing ^(G)**

Zusatzstoffe: B: Farbstoff; C: Konservierungsstoff; D: Antioxidationsmittel;
E: Geschmacksverstärker; F: geschwefelt; G: Süßungsmittel.

Hauptgerichte

Schnitzel

	Euro
Schnitzel „Wiener Art“	10,80
Zigeunerschnitzel (C)	11,90
Schnitzel „Jäger Art“ in Pilzrahmsauce, mit frischen Champignons	12,90
Champignonschnitzel frische Champignons, Speck, Zwiebeln	12,90
Schnitzel „Hamburger Art“ mit 2 Spiegeleiern belegt	12,90
Schnitzel „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken	12,90
Schnitzel „Berner Art“ mit Tomaten und Käse überbacken	12,90
Schnitzel „La Brasserie“ in einer Rahmsauce aus frischen Champignons, Tomaten, Paprika und Mais, mit Käse überbacken	14,50

Zu allen Schnitzelgerichten reichen wir:

- knusprige Bratkartoffeln oder Pommes frites
- und eine marktfrische Salatbeilage

Original Elsässer Flammkuchen

mit Kräuterschmand

	Euro
1) Flammkuchen „Elsässer Original“ Schinkenwürfel (C,D) und Zwiebeln	6,90
2) Flammkuchen, Schinkenwürfel (C,D), Zwiebeln und Käse	7,80
3) Flammkuchen, Schinkenwürfel (C,D), Lauch und Käse	7,80
4) Flammkuchen, Mais, Tomaten und Käse	7,80
5) Flammkuchen, Kochschinken (C,D), Champignons und Käse	7,90
6) Flammkuchen, Kochschinken (C,D), Ananas und Käse	7,90
7) Flammkuchen, Mais, Paprika, Tomaten und Käse	7,90
8) Flammkuchen, Champignons, Tomaten, Lauch und Käse	8,00
9) Flammkuchen, Salami (B,C,D), Lauch, Tomaten und Käse	8,00
10) Flammkuchen, Champignons, Schinkenwürfel (C,D), Zwiebeln und Käse	8,70
11) Flammkuchen, Camembert und Preiselbeeren	8,90
12) Flammkuchen, milder Ziegenkäse, Basilikum und Tomaten	8,90
13) Flammkuchen, geräucherter Lachs, Dill und Käse	9,30
14) Flammkuchen, Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln und Käse	8,90
15) Flammkuchen, milder Ziegenkäse, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Oliven und Käse	9,50

Süße Flammkuchen siehe unter Dessert

Verschiedenes

Backofenkartoffeln

Euro

Backofenkartoffel

6,90

gefüllt mit hausgemachtem Kräuterquark,
dazu frische Salate der Saison

Zusätzlich mit:

- gebratenen Schinkenwürfeln (C,D) 7,90
- gegrillten Putenbrustfiletstreifen 9,20
- Räucherlachs 9,50
- in Olivenöl und Knoblauch gebratenen Garnelen 10,90

Backofenkartoffel

9,50

gefüllt mit Rahmchampignons, dazu Salatbeilage

Omelettes (mit 3 Eiern)

Euro

Käse-Schinken (C,D)

6,90

dazu ofenfrisches Baguette und Salatbeilage

Champignons, Räucherspeck (C,D) und Zwiebeln

7,50

dazu ofenfrisches Baguette und Salatbeilage

Tomate, Mais, Paprika und Käse

7,50

dazu ofenfrisches Baguette und Salatbeilage

Bauernomelette

8,50

mit Bratkartoffeln, Räucherspeck (C,D), Zwiebeln, Gewürzgurke
und Salatbeilage

Quiche

Euro

Quiche Lorraine (C,D)

7,90

dazu gemischter Salat

Spezialität aus Lothringen nach Original-Rezept gebacken

Baguettes (30 cm lang)

Euro

Käsebaguette (C,G)

6,80

mit Tomaten und Käse überbacken

Schinken- (C,D) oder Salamibaguette (C,G)

7,50

Kochschinken oder Salami (B,C,D), Tomaten u. mit Käse überbacken

Hawaii

7,50

Kochschinken (C,D), Ananas und mit Käse (C,G) überbacken

Thunfisch (C,G)

7,70

Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln und mit Käse überbacken

Madeira (C,G)

7,90

gegrillte Putenstreifen, Mais, Paprika, Tomaten, und mit Käse überbacken

Saucen-Dip

kleine Portion 1,00

große Portion 2,00

(Chili (C), Remoulade, Kräuterquark, Preiselbeeren)

Galettes

Die herzhaften Buchweizencrêpes

Qualität die schmeckt.

Wir stellen den Teig noch selbst nach Original-Rezept her!

Die Einfachen

	Euro
Käse, Spiegelei	5,20
Käse, Tomaten	5,20
Käse, Kochschinken (C,D) und Champignons	5,90

Die Klassiker

	Euro
Hawaii Käse, Kochschinken (C,D) und Ananas	6,80
Forestière Käse, Schinkenwürfel (C,D), Champignons, Zwiebeln und Crème fraîche	7,90
Gourmande Käse, Kochschinken (C,D), Champignons, Tomate und Spiegelei	7,90
Italienne Käse, milder Ziegenkäse, Tomaten und Basilikum, dazu Salatbeilage	7,90
Bergère Käse, milder Ziegenkäse, Landschinken (C,D) und Walnüsse, dazu Salatbeilage	7,90
Nordique Käse, Räucherlachs, Zitronen und Crème fraîche, dazu Salatbeilage	8,90
La Brasserie Käse, Landschinken (C,D) Brie, Preiselbeeren und Walnüsse, dazu Salatbeilage	8,90

Käse

Original Schweizer
Käse-Fondue
von November bis März
nur auf Reservierung!



	Euro
Käseteller mit 5 verschiedenen Sorten Käse, garniert mit Früchten, dazu Butter und ofenfrisches Baguette	9,50
Käseteller mit 3 verschiedenen Sorten Käse, garniert mit Früchten, dazu Butter und ofenfrisches Baguette	6,50

Dessert

Teig nach
Original-Rezept hergestellt!

Die süßen Weizencrêpes

Die Einfachen

	Euro
Zucker	2,90
Zimt-Zucker	3,20
Marmelade oder Honig	3,60
Nutella	3,90
Apfelmus	4,20
Kastaniencrème	4,60

Die Kombinierten

	Euro
Apfelmus, Zimt-Zucker	4,60
Banane, Schokolade	4,90
Banane, Nutella	5,10
Bratapfel, Karamellsauce	5,90

Die Klassiker und Spezialitäten

	Euro
Leonard Apfel, Mandeln und Karamellsauce	5,50
Clothilde Kastaniencrème und Vanilleeis	5,70
Tatin Apfel, Vanilleeis und Karamellsauce	6,10
Korrigan heiße Dessertkirschen mit Vanilleeis	6,90
Délicieuse Banane, Mandeln, Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne	7,20

Süße Flammkuchen

(mit süßem Schmand)

	Euro
16) Flammkuchen Apfelscheiben, Zimt-Zucker	6,90
17) Flammkuchen Apfelscheiben, Mandeln, Karamellsauce	7,90
18) Flammkuchen Orangenscheiben, Pistazienstreusel und Maracujasauce	8,90

Eis

	Euro
Heiße Kirschen 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Dessertkirschen und Sahne	4,90
Coupe Dänemark 3 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne	4,50
Früchtebecher 3 Kugeln Früchteeis, garniert mit Früchten und Sahne	4,90

Kaffee & Kaffeespezialitäten

*Täglich frisch
gebackener Kuchen*

Wir verwenden nur qualitativ hochwertige Filterkaffee, Kaffee- und Espressobohnen von der Firma Heimbs, speziell „aerotherm“ geröstet (d. h. der Rohkaffee wird freischwebend in Heißluft vollständig durchgeröstet).

Das macht Heimbs-Kaffee so aromatisch und bekömmlich.

Filterkaffee

	Euro
Tasse Kaffee / Tasse Kaffee entkoffeiniert	1,90
Becher Kaffee / Becher Kaffee entkoffeiniert	2,40
Kännchen Kaffee / Kännchen Kaffee entkoffeiniert	3,40

Kaffeespezialitäten

	Euro
Espresso / Espresso doppelt	2,20 / 3,80
Espresso macchiato	2,30
Café Crème / Café Crème doppelt	2,40 / 4,20
Cappuccino / Cappuccino doppelt	2,50 / 4,60
Cappuccino Crème (mit Sahne)	2,70
Cappuccino Crème doppelt	4,80
Café au Lait (Milchkaffee)	2,80
Latte macchiato	2,90
Latte macchiato mit doppeltem Espresso	4,50
Amaretto Café (Kaffee mit Amaretto & Sahne)	4,20
Bailey's Café (Kaffee mit Bailey's & Sahne)	4,20
Pharisäer (Kaffee mit Rum & Sahne)	4,20
Irish Coffee (Kaffee mit Whiskey & Sahne)	4,40

Wir bieten sämtliche Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert an

	Euro
Heiße Milch	2,20
Heiße Milch mit Honig, Sirup oder Nutella und Milchschaum	2,80

Alle Heißgetränke kombinierbar
mit leckeren Sirupsorten

	Euro
Irish Cream, Amaretto, Caramel, Haselnuss, Macadamia, Mandel, Vanille	0,60

Schokoladenspezialitäten

	Euro
Classico (Vollmilch Trinkschokolade) mit Milchschaum	2,80
Blanco (weiße Trinkschokolade) mit Milchschaum	2,80
Intenso (feinherbe Trinkschokolade) mit Milchschaum	2,80
mit Sahne	3,10
mit Espresso und Milchschaum	3,90
Classico especia (mit Zimt, Muskat und Ingwer)	3,00
Classico mexicano (mit Tequila und Chili)	4,40
mit Espresso extra	+ 1,30
Blanco Combinado (mit Irish-Cream-Aroma)	3,40
Blanco huevo (mit Eierlikör und Sahnehaube)	3,90
mit Espresso extra	+ 1,30
Intenso de nuez (mit Macadamia-Aroma)	3,40
Intenso Mint (mit Minze-Aroma)	3,40
Intenso Orange (mit Orangenlikör und Sahnehaube)	4,40
mit Espresso extra	+ 1,30

Teespezialitäten

Bei unseren Teespezialitäten handelt es sich um qualitativ hochwertige Teesorten. Loser Tee, der in Tea-Bags serviert wird.

	Euro
Darjeeling, Schwarztee	Kännchen 3,30
	Glas 2,20
Ceylon Tee, Schwarztee	Kännchen 3,30
	Glas 2,20
Friesenmischung, Schwarztee	Kännchen 3,30
	Glas 2,20
Earl Grey, Schwarztee mit Bergamotte-Öl	Kännchen 3,30
	Glas 2,20
Green Harmony, Grüner Tee	Kännchen 3,30
	Glas 2,20

Aromatisierter Rooibos

Cape Caramel, Rooibostee mit Sahne-Caramel	Glas 2,20
Lemon Cape, Rooibostee mit Limone	Glas 2,20

Gewürztee

Masala Chai, ayurvitaler Gewürztee	Glas 3,40
Schwarzer Tee. Nach traditioneller indischer Art gewürzt. (Zubereitet mit Honig und Milchschaum.)	

Außerdem:

Kamillentee	Glas 2,20
Pfefferminztee	Glas 2,20
Früchtetee	Glas 2,20
Heiße Zitrone	Glas 2,20
Grog (mit Rum und Zitrone)	Glas 3,50
Glühwein mit Zitrone	Glas 3,50

Alkoholfreie Getränke

		Euro
Evian (stilles Wasser)	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 4,50
Apollinaris Selection	Fl. 0,25 l / Fl. 0,75 l	2,30 / 5,90
Vilsa Classic	0,3 l / 0,4 l	2,60 / 3,20
	0,3 l	0,4 l
Coca Cola (1) (2)	2,80	3,50
Coca Cola light (1) (2) (7)	2,80	3,50
Fanta (3) (4)	2,80	3,50
Sprite	2,80	3,50
Spezi (1) (2) (3) (4)	2,80	3,50
Schorle (Apfel, Orange, Kirsch,....)	2,80	3,50
	0,2 l	0,4 l
Schwepes Ginger Ale (2)	2,60	4,80
Schwepes Bitter Lemon (2) (6)	2,60	4,80
Schwepes Tonic Water (6)	2,60	4,80
Effect (1) (5)	3,20	5,50
Orangina gelb	Fl. 0,25 l	2,70
Bionade (Holunder oder Ingwer-Orange)	Fl. 0,33 l	3,20
Lütts Landlust Direktsaftschorle (Holunderblüte, Rhabarber)	Fl. 0,33 l	3,20

Säfte & Nektare

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	2,50	4,60
Orangensaft	2,50	4,60
Bananennektar	2,50	4,60
Maracujasaft	2,50	4,60
Kirschnektar	2,50	4,60
Pfirsichnektar	2,50	4,60
Multivitaminsaft	2,50	4,60
Grapefruitsaft	2,50	4,60
Ananassaft	2,50	4,60
Erbeernektar	2,50	4,60
Kiba	2,50	4,60
Johannisbeernektar	2,50	4,60
Traubensaft	2,50	4,60
Tomatensaft	2,50	4,60
frisch gepresster Orangensaft	3,50	6,20

(1) koffeinhaltig (2) mit Farbstoff (3) Benzoesäure (4) gefärbte Beta Carotin
(5) Tamin (6) chininhaltig (7) enthält eine Phenyl-Alaninquelle

Biere vom Fass



frischgezapft

		<i>Euro</i>
Krombacher Pils / Alster	0,3 l	2,80
Krombacher Pils / Alster	0,4 l	3,50
Krombacher Pils, Pitcher	1,5 l	12,50
Duckstein	0,3 l	2,90
Duckstein	0,4 l	3,60
Krombacher Hefeweizen	0,5 l	3,90

Bier-Mix

		<i>Euro</i>
Tango (Bier mit Grenadine)	0,3 l	3,20
Tango	0,4 l	3,90
Monaco (Alster mit Grenadine)	0,3 l	3,20
Monaco	0,4 l	3,90
Hugo-Bier (Bier mit Holunderblütensirup)	0,3 l	3,40
	0,4 l	4,10
Hugo-Alster (Alster mit Holunderblütensirup)	0,3 l	3,40
	0,4 l	4,10

Flaschenbiere

		<i>Euro</i>
Krombacher - alkoholfrei	0,33 l	2,90
Beck's - green lemon	0,33 l	3,10
Vitalmalz	0,33 l	2,90
Krombacher Weizen - alkoholfrei	0,5 l	3,90
Krombacher Weizen - dunkel	0,5 l	3,90
Franziskaner Weizen - kristallklar	0,5 l	3,90

Weine

Weißweine

Euro

Flasche
0,75 l

0,2 l

Chardonnay

(trocken, fruchtig)

4,50

15,90

Slowine Sauvignon Blanc (Südafrika)

(halbtrocken, erfrischend, fruchtig, leicht)

4,90

17,90

Riesling, Kabinett

(halbtrocken, Landesprämierung)

4,90

17,90

Cidre

französischer Apfelwein

3,90

Weißweinschorle

3,80



Rosé

Portugieser Weißherbst

(aus der Pfalz, fruchtig, Qualitätswein)

4,90

17,90

Slowine (Südafrika)

(trocken, leichte Erdbeernote)

5,50

20,50

Rotweine

Vin de Pays

(kräftig, trocken, Landwein)

4,20

Bordeaux

(trocken, fruchtig, aromareich gut gebaut)

4,90

17,90

Beaujolais

(trocken und fruchtig)

4,90

17,90

Versus (Südafrika)

(halbtrocken, leicht, fruchtig)

5,50

25,90

Reserva (Spanien)

(Qualitätswein, trocken, fruchtiges Aroma)

4,90

17,90

Rotweinschorle

3,80



Apéritifs

			<i>Euro</i>
Martini Bianco/Rosso	15%	5 cl	3,50
Sandemann Sherry medium	17%	5 cl	3,20
Sandemann Portwein	18%	5 cl	3,20
Campari (2) Orange	23%		4,20
Aperol Spritz		0,2 l	5,90
Hugo (Prosecco, Soda, Limetten, Minzblätter und Holunderblütensirup)		0,2 l	5,70
Margarita (Tequila, Cointreau, Zitronensaft)		0,2 l	6,30

Typisch französisch

			<i>Euro</i>
Péché Mignon (französischer Pfirsichapéritif)	18%	2 cl	3,20
Ricard, Pastis	45%	2 cl	3,20
Mauresque (2 cl Ricard und Bittermandelsirup)	45%	2 cl	3,40
Calvados	40%	2 cl	3,20
Crème des Cassis	16%	2 cl	2,90
Blanc Cassis (Weißwein mit Cassissirup)		0,1 l	3,40
Kir (Weißwein mit Crème de Cassis)		0,1 l	3,90
Kir Sekt (Sekt mit Crème de Cassis)		0,1 l	4,90
Benedictine (französischer Gewürz- und Kräuterlikör)	40%	2 cl	3,50

Sekt und Prosecco

		<i>Euro</i>
Sekt Hausmarke Exclusiv Cuvée	0,1 l	3,40
	Flasche 0,75 l	22,50

Spirituosen

Darf es noch ein
„Verdauungsschnäpschen“

oder doch lieber
ein „Absacker“ sein?

Alle Preisangaben für je 2 cl

Klare Brände

		Euro
Korn Mackenstedter	32%	2,40
„Grüner“ Heydt Waldmeister	15%	2,40
Malteser Aquavit	40%	2,90
Jubiläums Aquavit	37%	2,90
Gordon's Dry Gin	38%	2,70
Tequila silber/gold	38%	2,70
Wodka Absolut	40%	2,90
Wodka Gorbatschow	40%	2,70
Grappa	40%	3,20
Poire Willams	43%	3,20
Mirabelle	40%	3,20
Obstler	42%	2,90

Liköre

		Euro
Batida de Coco	16%	2,70
Bailey's	17%	2,70
Amaretto	28%	2,70
Sambuca	40%	2,70
Likör 43	31%	2,70
Cointreau	40%	3,20
Southern Comfort	40%	2,70
Heidegeist	50%	2,90
Grand Marnier	40%	3,20
Drambuie	40%	2,90
Kahlua (Kaffeelikör)	26%	2,80
Xuxu (Erdbeerlikör)	18%	2,70
Sanddornlikör	15%	2,70

Bitter und Kräuter

		Euro
Jägermeister	35%	2,70
Fernet Branca	42%	2,70
Ramazzotti	30%	2,70
Averna	29%	2,70
Ratzeputz	58%	2,70
Pernod	40%	2,70

Spirituosen

Weinbrand, Cognac und Brandy

Euro

<i>Mariacron</i>	36%	2,60
<i>Asbach Uralt</i>	38%	3,60
<i>Remy Martin</i>	40%	3,80
<i>Osborne Veterano</i>	30%	3,00

Whisky

Euro

<i>Jim Beam – Bourbon</i>	40%	2,90
<i>Jack Daniel's Tennessee</i>	43%	3,30
<i>Johnnie Walker, Scotch</i>	40%	3,30
<i>Ballantines, Scotch</i>	40%	2,70
<i>Bushmills, Irish Whisky</i>	40%	3,60
<i>Glenfiddich, 12 Jahre, Scotch</i>	40%	3,90

Rum

Euro

<i>Hansen Rum</i>	40%	2,70
<i>Bacardi</i>	37,5%	2,70
<i>Havana Club, 3 Jahre</i>	37,5%	3,20

Mixgetränke

Euro

<i>Alle Spirituosen gemixt mit 0,1 l Cola, Fanta, Sprite, Tonic Water, Ginger-Ale, Bitter Lemon, Milch, Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsafft, etc.</i>		+ 0,80
---	--	---------------

<i>Alle Spirituosen gemixt mit 0,1 l Effect Energizer</i>		+ 1,70
---	--	---------------

Eisgetränke und Milchshakes

	<i>Euro</i>
Eiskaffee (mit Vanilleeis und Sahne)	3,90
Eisschokolade (mit Vanilleeis und Sahne)	3,90
Sanfter Engel (Orangensaft und Vanilleeis)	3,90
Multifitdrink (Multivitaminsaft mit Vanilleeis)	3,90
Sanfter Teufel (Orangensaft, Vanilleeis, Grenadine und Sahne)	4,90
Lemon and Ice (Grapefruitsaft, Zitronensorbet und Sekt)	4,90

Milchshake

	<i>Euro</i>
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella, Amarena, ...	3,40

Shakespresso

	<i>Euro</i>
Shakespresso white-choc	3,70
Shakespresso white-choc mit Espresso	4,90

Cream Cooler

	<i>Euro</i>
Eiskalter weißer Schoko-Shake mit Espresso und Sahne	5,50

in den Geschmackssorten:

- **Mint**
- **Caramel-Macadamia**
- **Coconut-Irish-cream**
- **Cherry**
- **Tiramisu**

Cocktails

Cocktails ohne Alkohol

	Euro
Virgin Colada (Ananassaft, Kokosnuss-Sirup, Sahne)	5,40
Ipanema (frisch gepresste Limette, Rohrzucker, Ginger Ale und Crushed-Ice)	5,40
Ipanema-Maracuja (frisch gepresste Limette, Rohrzucker, Maracujasaft und Crushed-Ice)	5,40
Car Driver (Bananen-, Erdbeer- und Orangensaft mit Granadinesirup)	5,40
Coconut Kiss (Kokosnuss-Sirup, Ananas-, Maracujasaft und Sahne)	5,40
Solero (Pfirsich-, Maracujasaft, Vanillesirup, Sahne)	5,40
Fruchtpunch (Banane-, Maracuja-, Ananas- und Limettensaft, Erdbeersirup)	5,90

Cocktails mit Alkohol

	Euro
Long Island Icetea (Tequila, Rum, Gin, Wodka, Cointreau, Zitronensaft und Coca Cola)	7,50
St. Andrews Special (Ballantine's, Ananas-, Maracuja- und Zitronensaft)	6,90
Plunter's Punch (weißer und brauner Rum, Ananas-, Orangen- und Zitronensaft, Grenadine)	6,90
Feeling Well (Rum, Malibu, Ananas-, Maracuja- und Grapefruitsaft)	6,90
Tequila Sunrise (Tequila, Orangen- und Zitronensaft und Grenadine)	6,90
Caribbean Malibu (Malibu, Tequila, Maracuja-, Orangen-, Zitronensaft, und Erdbeersirup)	6,90
Pina Colada (Rum, Batida de Coco, Ananassaft und Sahne)	6,90
Bloody Mary (Wodka, Tomaten-, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Tabasco)	6,90
Sex on the beach (Wodka, Pfirsichlikör, Orangen-, Ananas-, Zitronensaft, Grenadine)	6,90
Cuba Libre (Havana Club, frisch gepresste Limetten, Cola, Crushed-Ice)	7,20
Caipirinha (Cachaça, frisch gepresste Limetten, Rohrzucker, Crushed-Ice)	7,20
Razzmojito (Bacardi Razz, Himbeeren, frisch gepresste Limetten, Rohrzucker, Minzblätter, Soda)	7,90
Swimming Pool (Wodka, Rum, Ananassaft, Kokosnuss-Sirup, Blue Curaçao, Sahne)	6,90





Feiern Sie bei uns ...

Geburtstag ...

Jubiläum ...

Betriebsfeier ...

Weihnachtsfeier ...

usw. ...

in kleinen Gruppen
oder als geschlossene Gesellschaft.

*Au revoir
à bientôt!*