

*Bantu*

LOUNGE - BAR - RESTAURANT

Herzlich Willkommen zu einer Reise  
durch Afrika im Restaurant Bantu

Welcome to a journey through Africa  
at the Bantu restaurant



---

# Inhalt

Seite

## Speisen| Food

Vorspeisen   Starters	3
Cape Tapas	5
Braai Grill	6
Dutchoven	8
African Fire Pot	8
Desserts	9

## Getränke | Drinks

Aperitifs	10
Sherry & Portwein	11
Cocktails	12
Alkoholfreie Cocktails   Non-alcoholic cocktails	13
Schaumwein   Sparkling wine	14
Champagner   Champagne	15
Offene Weine   Wine served per glas	16
Flaschenweine   Wine served per bottle	18
Longdrinks	21
Spirituosen   Spirits	21
Alkoholfreie Getränke   Soft drinks	23
Bier   Beer	25
Heißgetränke   Hot drinks	27





---

# Vorspeisen | Starters

<b>Garnelen auf Salzstein</b> <sup>C,D,E,G</sup> <b>Prawns, grilled on a salted stone</b> Curry-Popcorn   Mangoperlen   Koriander-Joghurt Curry-Popcorn   mango perls   coriander yoghurt	<b>13,00 €</b>
<b>Samosa Huhn</b> <sup>A,D,I,J,K</sup> <b>Samosa chicken</b> Samosa Mangold   Erdbeer-Bananenrelish   Kichererbsensalat   Cumin Samosa chard   strawberry banana relish   chickpeas salat   cumin	<b>9,50 €</b>
<b>Sosatie Platte</b> <sup>D,G</sup> <b>Sosatie platter</b> Rind   Lamm   Huhn   Orangenchutney   Auberginencreme   Schalotten Beef   lamb   chicken   orange chutney   eggplant cream   charlottes	<b>12,00 €</b>
<b>Straußenschinken</b> <sup>G,L</sup> <b>Ostrich ham</b> Rucola   Melonendressing   Kaktusfeigensalat Arugula   melon dressing   cactus fig salat	<b>10,50 €</b>
<b>Erdnusssuppe</b> <sup>D,E,G,H</sup> <b>Peanut soup</b> Knuspriger Frühlingslauch   Erdnüsse   Olivenöl Crispy spring leek   peanuts   olive oil	<b>6,00 €</b>





---

# Vorspeisen | Starters

## **Eintopf<sup>E,G,I</sup>**

Stew

Rindfleisch | Süßkartoffel | Koriander | Naanbrot  
Beef | sweet potatoes | coriander | naan bread

**7,00 €**

## **Vegan**

### **Babyaubergine<sup>E,G,I,J</sup>**

Baby eggplant

Annapurnalinsen | Amaranth | Petersilienschaum | Knoblauch  
Annapurna lentils | amaranth | parsley foam | garlic

**11,00 €**





---

# Cape Tapas <sup>A,C,D,G,I,J</sup> für zwei Gäste | for two guests

**Garnelen auf Salzstein gegrillt**  
Prawns, grilled on a salted stone

**Samosa**

Huhn | Mangold  
Chicken | chard

**Straußenschinken**

Ostrich ham

**Babyaubergine**

Baby eggplant

**Sosatie**

Rind | Lamm  
Beef | lamb

**Dips**

Orangenchutney | Auberginencreme | Korianderjoghurt  
Orange chutney | eggplant cream | coriander yoghurt

**Fladenbrot**

Flat bread

**Für zwei Gäste | for two guests**

**21,00 €**





---

# Braai Grill

**Spezialitäten vom heißen Lavastein. | Specialties cooked on our hot lava stone.**

**Kalbs-Tomahawk** <sup>D,E,G</sup>

**38,00 €**

Veal Tomahawk

Granatapfeljus | Anishonig | Pap en sous-Maisbrei

Pomegranate jus | anise honey | Pap en sous corn porridge

**Straußenfilet** <sup>D,E,G,K</sup>

**22,50 €**

Ostrich filet

Chakalaka | Mini-Maiskolben | Petersilien-Ingwerpesto | Maniokchips

Chakalaka | mini corn cob | parsley ginger pesto | manioc chips

**Rippensteak** <sup>E,G,I,J</sup>

**24,00 €**

Rip steak

Vibibi-Reispfannkuchen | Kürbisspalten | Tamarinden-Diabolosoße

Vibibi rice pancake | pumpkin slice | tamarinds diablo sauce

**Beschwipstes Hähnchen** <sup>E,G,I,J,K</sup>

**19,00 €**

Tipsy chicken

Craftbeerduft | Boerewors | Papaya-Chilisoße | Mandel-Couscous | Okraschoten-Anisgemüse

Craf beer aroma | boerewors | papaya chili sauce | almond cous cous | okra cumin vegetables





---

# Braai Grill

**Spezialitäten vom heißen Lavastein. | Specialties cooked on our hot lava stone.**

**Baramundi** <sup>B,D,E,G</sup>

**23,00 €**

Zwiebel | Mchicha-Spinat | Kokosmilch | Ananas-Pfeffermarmelade  
Onion | mchicha spinach | coconut milk | pineapple pepper jam

**Snoek** <sup>B,E,G</sup>

**24,00 €**

Piri-Piri Chili | Süßkartoffeln | Mangold  
Piri piri chili | sweet potato | chard

## Vegan

**Couscous-Taler** <sup>E,G,I,J</sup>

**12,00€**

Cous cous patty

Petersilienrelish | Kirschtomaten | Chakalakadip | Okraschotenstew  
Parsley relish | cherry tomato | chakalaka dip | okra stew





---

# Dutchoven

## **Potjebes Lamm (Eisentopf) <sup>E,G</sup>**

**18,00 €**

### Potjebes lamb (iron pot)

Kartoffeln | Knoblauch | Bohnen | Möhren | Koriander | Chili | Pfeffer | Rosinenreis  
Potatos | garlic | beans | carrots | coriander | chili | pepper | raisin rice

# African Fire Pot <sup>A,B,C,D,E,F,G,H,I,J,K,L,M,N</sup>

## **Fondue wählbar ab zwei Gästen**

### Fondue for two guests or more

Verschiedene Vorspeisen

Reichhaltige Auswahl an Fleisch, Geflügel und Fischarten mit Beilagen und Dips

Süßer Abschluss

A variety of starters

A rich selection of meat, fish, sides and dips

A sweet end

## **Preis pro Gast | Price per guest**

**42,00 €**







---

# Desserts

## **Koeksisters** <sup>A,D,I,J,K</sup>

Orangenblütensirup | Kapstachelbeerkonfit  
Orange blossom syrup | cape gooseberry confit

**8,00 €**

## **Chocolate Peanut Butter Pie** <sup>A,D,I,J,K,H</sup>

Joghurteis | Kaffee-Zimt-Crisp | Passionsfrucht  
Yoghurt ice cream | coffee cinnamon crisp | passion fruit

**9,00 €**

## **Kokosmousetörtchen** <sup>A,D,I,J,K</sup>

### **Coconut Mousse Cake**

Pfirsichgelee | Zitronenbaiser | Blaubeersorbet  
Peach jelly | lemon meringue | blueberry sorbet

**8,50 €**





# Aperitifs

<b>Kir Royal</b> <sup>2,G,*</sup> Jean Pernet Champagner   Crème de Cassis	<b>0,15 l</b>	<b>13,50 €</b>
<b>Hibiskus Royal</b> <sup>2,G,*</sup> Jean Pernet Champagner   Hibiskusblüte	<b>0,15 l</b>	<b>13,50 €</b>
<b>Granatapfelsekt</b> <sup>G,*</sup> Pomegranate sparkling wine Swartland Brut   Granatapfel Swartland Brut   Pomegranate	<b>0,15 l</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Martini Bianco</b> <sup>G,*</sup>	<b>5 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Martini Rosso</b> <sup>G,2,*</sup>	<b>5 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Martini Extra Dry</b> <sup>G,2,*</sup>	<b>5 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Aperol Spritz</b> <sup>G,2,9,*</sup> Prosecco, Aperol, Mineralwasser	<b>0,2 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Rosato Mio</b> <sup>G,2,*</sup> Prosecco, Ramazzotti Rosato, Basilikum	<b>0,15 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Rosato Bella</b> <sup>12,*</sup> Russian Wild Berry, Ramazzotti Rosato	<b>0,15 l</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Monin Bitter - Orange</b> Orangensaft   Bittersirup Orange juice   bitter syrup	<b>0,2 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Schloss Vaux Träublein</b> Bio	<b>0,1 l</b>	<b>5,50 €</b>





---

# Sherry & Portwein

## Sherry

Sandeman Fino <sup>G,*</sup>	5 cl	5,50 €
Sandeman Medium Dry <sup>G,*</sup>	5 cl	5,50 €
Sandeman Medium Sweet <sup>G,*</sup>	5 cl	5,50 €

## Portwein | Portwine

Sandeman Tawny <sup>G,*</sup>	5 cl	6,00 €
Sandeman White <sup>G,*</sup>	5 cl	6,00 €





# Cocktails

<b>African Dream</b> <sup>2,3,16,D,*</sup> Absolut Vodka, Amarula, Orangensaft, Ananassaft, Maracujanektar Absolut Vodka, Amarula, orange juice, pineapple juice, passion fruit nectar	<b>0,4 l</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Black Mamba</b> <sup>2,*</sup> Absolut Vodka, Gordon's Gin, Crème de Cassis, Bols Blue Curacao, Blue Curacao Sirup, Kirschnektar, Cranberrynektar, Traubensaft Absolut Vodka, Gordon's Gin, Crème de Cassis, Bols Blue Curacao, Blue Curacao syrup, cherry nectar, cranberry nectar, grape juice	<b>0,4 l</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Caipirinha</b> <sup>*</sup> Limetten, weißer Rohrzucker, Pitu Cachaça Lime, white cane sugar, Pitu Cachaça	<b>0,4 l</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Caipi Red</b> <sup>2,16,*</sup> Limetten, Granatapfel, brauner Rohrzucker, Pitu Cachaca, Grenadine Sirup Lime, pomegranate, brown cane sugar, Pitu Cachaca, Grenadine syrup	<b>0,4 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Avant Bantu</b> <sup>3,*</sup> Absolut Vodka, Havana Club 3 Años, Kiwisirup, Kokossirup, Ananassaft, Sahne Absolut Vodka, Havana Club 3 Años, kiwi syrup, coconut syrup, pineapple juice, whipped cream	<b>0,4 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Tequila Sunrise</b> <sup>2,16,*</sup> Tequila Jose Cuervo, Orangensaft, Grenadine Tequila Jose Cuervo, orange juice, Grenadine	<b>0,4 l</b>	<b>7,00 €</b>





---

# Alkoholfreie Cocktails | Non-alcoholic cocktails

## **Ipanema** <sup>2,16</sup>

Limetten, brauner Rohrzucker, Maracujanektar, Ginger Ale  
Lime, brown cane sugar, passion fruit nectar, Ginger Ale

**0,3 l**      **5,50 €**

## **Cherry Kiss** <sup>3</sup>

Ananassaft, Kokossirup, Milch, Kirschnektar  
Pineapple juice, coconut syrup, milk, chery nectar

**0,3 l**      **5,50 €**

## **Fruit Punch** <sup>2,3,16</sup>

Orangensaft, Ananassaft, Maracujanektar, Zitronensaft, Grenadine Sirup  
Orange juice, pineapple juice, passion fruit nectar, lemon juice, Grenadine syrup

**0,3 l**      **5,50 €**





# Schaumwein | Sparkling wine

## **Cuvée Brut | Sauvignon Blanc** <sup>A,D, G,\*</sup>

Swartland Winery | Western Cape | Südafrika

Ein erfrischender Sekt mit mineralischen Aromen. Voll und nicht zu trocken mit einer frischen und knackigen Säure.

0,1 l 6,00 €  
0,75 l 39,00 €

## **Sparkling Blush Rosé | Red Muscadel** <sup>A,D, G,\*</sup>

Van Loveren Four Cousins | Robertson | Südafrika

Ein ungemein duftiger Schaumwein und lieblicher Süße am Gaumen. Von flammenroter Farbe im Glas verströmt er ein zart florales Parfum und verwöhnt den Gaumen mit üppigen Nuancen aromatischer Tropenfrucht, reifer Pfirsiche und saftig-süßer Rosinen

0,1 l 5,00 €  
0,75 l 36,00 €

## **Brut Rosé | Chardonnay, Pinot Noir & Pinotage** <sup>A,D, G,\*</sup>

Boschendal | Western Cape | Südafrika

Beerige sowie dezent hefige Aromen. Dieser Methode Cap Classique präsentiert sich spritzig frisch und ungemein vielfältig mit klassisch elegantem Charakter.

0,1 l 7,00 €  
0,75 l 45,00 €

## **Sekt Méthode Cap Classique | Pinot Noir & Chardonnay** <sup>A,D, G,\*</sup>

Pongracz | Western Cape | Südafrika

Eine Cuvée aus 60% Pinot Noir, der dem Sekt Fülle und Tiefe verleiht, und 40% Chardonnay, der die Finesse bringt. Erfrischender Duft von Aprikosen, Vanille und Biscuits; reife Frucht, schmeichelnde Fülle, klare Struktur, sehr feines Mousseux, lange anhaltend.

0,75 l 51,00 €

## **Rosé Sekt Méthode Cap Classique | Pinot Noir & Chardonnay** <sup>A,D, G,\*</sup>

Pongracz | Western Cape | Südafrika

Der Rosé Sparkling zeigt schöne Noten, die an reife Beerenfrucht, frisch gebackenes Brot und Karamell erinnern. Am Gaumen treten Nuancen von Brombeere, Johannisbeere und Himbeere auf.

0,75 l 58,00 €





---

# Champagner | Champagne

## „Grand Cru“ | Blanc de Blancs <sup>A,D, G,\*</sup>

Jean Pernet | Champagne | Frankreich

Feiner Aperitif-Champagner mit animierender Säure und feinen Briochearomen.

0,1 l 11,50 €

0,75 l 85,00 €

## „R“ de Ruinart Brut | Chardonnay & Pinot Noir <sup>A,D, G,\*</sup>

Ruinart | Champagne | Frankreich

Feinperliger, erstklassiger Champagner, der ein unwiderstehliches Parfum am Gaumen hinterlässt.

0,75 l 130,00 €

## Rosé Brut | Pinot Noir & Chardonnay <sup>A,D, G,\*</sup>

Ruinart | Champagne | Frankreich

Ein feinfruchtiger, duftiger und erstklassiger Rosé-Champagner.

0,75 l 185,00 €

## Blanc de Blancs Brut <sup>A,D, G,\*</sup>

Ruinart | Champagne | Frankreich

Hochkarätiger Champagner nur aus Chardonnay-Trauben. Besonders feinperlig, animierend und nachhaltig.

0,75 l 185,00 €





---

# Offene Weine | Wine served per glas

## Weißwein | White Wine

### **Chenin Blanc 2017** <sup>A,D,G,\*</sup>

Fleur du Cap | Coastal Region | Südafrika

Ein animierender Duft von reifen Honigmelonen, Guave und grünen Äpfeln, unterlegt von ganz zarten Vanille-Noten. Am Gaumen präsentiert sich der Chenin Blanc mit Noten von tropischen Früchten und Karamell.

0,1 l 6,00 €  
0,75 l 31,00 €

### **Muscat de Frontignan 2018** <sup>A,D,G,\*</sup>

Thelema Mountain Vineyards | Stellenbosch | Südafrika

Herrlich blumig und fruchtig frisch mit einem Hauch sommerlicher Süße zeigt er die typisch würzigen Noten der Muskattraube - Litschi, zart duftige Rosenblätter und süße Früchte.

0,1 l 6,00 €  
0,75 l 34,00 €

### **Seaward | Sauvignon Blanc 2018** <sup>A,D,G,\*</sup>

Spier Wines | Stellenbosch | Südafrika

In der Nase Aromen von grünen Äpfeln über Stachelbeere bis hin zu schwarzer Johannisbeere mit leichter Würze beim zweiten Hineinriechen, am Gaumen eindrucksvoll frisch und fruchtig.

0,1 l 7,00 €  
0,75 l 36,00 €

### **Bukettraube - restsüß 2018** <sup>A,D,G,\*</sup>

Cederberg | Western Cape | Südafrika

100% Bukettraube, exotisch fruchtig, gut balanciert und sehr faszinierend.

0,1 l 7,00 €  
0,75 l 50,00 €

## Roséwein | Rosé Wine

### **Gorgeous Rosé | Pinot Noir & Chardonnay 2018** <sup>A,D,G,\*</sup>

Graham Beck Wines | Western Cape | Südafrika

Ausdrucksstarke Aromen von Orangenblüten, Jasmin und Birne; am Gaumen Himbeere, Grapefruit, Limette und Honigmelone mit einer würzigen, mineralischen Note.

0,1 l 7,50 €  
0,75 l 40,00 €







---

# Offene Weine | Wine served per glas

## Rotwein | Red Wine

### **Swartland Winemakers Collection | Cabernet Sauvignon 2017** <sup>A,D,G,\*</sup>

Swartland Winery | Western Cape | Südafrika

Es zeigen sich zuerst Aromen von schwarzen Johannisbeeren, die von vollreifen nachtschwarzen Brombeeren begleitet werden. Anklänge an Bitterschokolade, reife Pflaumen und ein Hauch Zedernholz ergänzen den Geschmack.

0,1 l 5,50 €  
0,75 l 27,00 €

### **Mountain Red | Grenache 2015** <sup>A,D,G,\*</sup>

Thelema Mountain Vineyards | Western Cape | Südafrika

Diese Cuvée ist weich, fruchtig, rund und insgesamt etwas leichter zugänglich als seine rebsortenreinen Namensvettern. Weich und fruchtig mit reifen Maulbeer- und Pflaumenaromen und wärmendem Gewürz.

0,1 l 6,00 €  
0,75 l 35,00 €

### **Shiraz 2016** <sup>A,D,G,\*</sup>

FRAM | Swartland | Südafrika

Der erste Eindruck roter Früchte fließt in die dunklere Seite des Shiraz. Rote Johannisbeeren verlaufen sich in Cassis und Noten schwarzer Kirschen, gepaart mit weißen und braunen Gewürzen im Hintergrund. Griffige, dabei jedoch zarte und feine Tannine setzen den Swartland-Stempel auf diesen Wein.

0,1 l 7,50 €  
0,75 l 41,00 €

### **Seriously Cool | Cinsault 2017** <sup>A,D,G,\*</sup>

Waterkloof | Stellenbosch | Südafrika

Die Nase erschnuppert verführerische Aromen schwarzer Johannisbeeren und spannender Gewürze. Am Gaumen verwöhnen vornehmlich feine Cassis Töne und Gewürze die Sinne, gepaart mit ungemein weichen Tanninen.

0,1 l 8,50 €  
0,75 l 45,00 €





---

# Flaschenweine | Wine served per bottle

## Weißwein | White Wine

<b>Sauvignon Blanc 2018</b> <sup>A,D,G,*</sup> DeMorgenzon   Stellenbosch   Südafrika Zarte Goldfarbe mit frisch grünen Reflexen im Glas. Aromatisches Bouquet von tropischer Passionsfrucht und frisch spritziger Zitrusnuancen. Erfrischend lebhaftes Säurespiel und Mineralität verleihen diesem Weißen eine natürliche Frische und Länge.	<b>0,75 l</b>	<b>36,00 €</b>
<b>Barrel Fermented   Chardonnay 2017</b> <sup>A,D,G,*</sup> La Petite Ferme   Franschoek Valley   Südafrika Duftet nach gebräunter Butter und gerösteten Mandeln, gefolgt von frischen Geschmacksnuancen reifer Ananas und grüner Äpfel am Gaumen.	<b>0,75 l</b>	<b>40,00 €</b>
<b>Word of Mouth   Viognier 2018</b> <sup>A,D,G,*</sup> Flagstone Winery   Western Cape   Südafrika Goldgelbene Farbe und Aromen von Wassermelone, frischem Pfirsich und Blumen. Sommerfrucht-Aromen breiten sich auf der Zunge aus, gefolgt von einer feinen Würze im Nachhall.	<b>0,75 l</b>	<b>43,00 €</b>
<b>21 Gables   Chenin Blanc 2017</b> <sup>A,D,G,*</sup> Spier Wines   Stellenbosch   Südafrika Ein trockener Weißwein mit spritziger Leichtigkeit und einem tropischen Bouquet aus Aprikosen, Pfirsich, Orangen und auch Mandeln.	<b>0,75 l</b>	<b>52,00 €</b>
<b>Avondale Anima   Chenin Blanc 2015 (Bio)</b> <sup>A,D,G,*</sup> Avondale   Paarl   Südafrika Dieser biodynamische Wein duftet nach frischer Wintermelone, tropischer Ananas, spritziger Limette sowie nach einem Hauch von zarten Honig-Aromen. Am Gaumen präsentiert sich der Wein dicht und mit frischen Fruchtnuancen von Stachelbeere, Quitte und Pfirsich.	<b>0,75 l</b>	<b>56,00 €</b>





---

# Flaschenweine | Wine served per bottle

## Roséwein | Rosé Wine

### **Allesverloren Wine Estate – Tinta Rosé 2018** <sup>A,D,G,\*</sup>

0,75 l 34,00 €

Am Gaumen zeigt er sich mit viel Frucht roter Beeren, einer wundervollen Balance aus Süße bzw. Säure und verwöhnt mit etwas Vanille und zurücknehmenden Kräuterakzenten.

## Rotwein | Red Wine

### **Shiraz 2016** <sup>A,D,G,\*</sup>

0,75 l 33,00 €

Fleur du Cap | Coastal Region | Südafrika

Intensiv würziges Aromenspektrum von Dörrpflaumen und schwarzen Johannisbeeren bis zu Heidelbeeren und Holznoten.

### **La Capra | Merlot 2017** <sup>A,D,G,\*</sup>

0,75 l 36,00 €

Fairview Estate | Coastal Region | Südafrika

Aromen von roten Johannisbeeren und duftiger Veilchen sowie Anklänge von dunklem Kakao. Am Gaumen entfalten sich köstliche Nuancen üppiger Pflaumen und feiner roter Frucht, eingebettet in einer weichen und wohl abgerundeten Struktur.

### **Creative Block No. 3 | Shiraz & Mourvedre 2015** <sup>A,D,G,\*</sup>

0,75 l 55,00 €

Spier Wines | Stellenbosch | Südafrika

Sein Bouquet besteht aus Aromen der roten und schwarzen Waldbeere, sowie einer würzigen Kräuternote. Am Gaumen ein Spektrum reifer Fruchtnuancen und floraler Untertöne.

### **Maestro Blue | Grenache Noir, Mourvedre, Shiraz/Syrah 2015** <sup>A,D,G,\*</sup>

0,75 l 57,00 €

De Morgenzon | Stellenbosch | Südafrika

Aromen von roter und schwarzer Beerenfrucht sowie Anklänge spannender Gewürze verwöhnen die Nase.





---

# Flaschenweine | Wine served per bottle

## Rotwein | Red Wine

**Luddite Saboteur | Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Mourvedre, Shiraz 2016** <sup>A,D,G,\*</sup> **0,75 l** **68,00 €**

Luddite Wines | Cape South Coast | Südafrika

Duftet nach roter und dunkler Frucht, Fynbos und Gesträuch, Gewürzmischungen und einer Spur Geröstetem.  
In den Gaumen tritt er mit saftig dunkler Fruchtigkeit ein und macht sich dann mit Noten von gewürzten Kirschen breit.

**Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot & Shiraz 2010** <sup>A,D,G,\*</sup> **0,75 l** **75,00 €**

Mont du Toit | Paarl | Südafrika

Mitteltiefes Schwarzkirschtrot, klar definiertes Bouquet von hoher Komplexität mit Aromen von reifen roten & schwarzen Beeren, Tabak, Veilchen und Lakritz. Auch am Gaumen überzeugt der Wein mit harmonischer Säure & edlen Tanninen.

**Pinotage 2015** <sup>A,D,G,\*</sup> **0,75 l** **95,00 €**

Kanonkop | Stellenbosch | Südafrika

Eine kühne Intensität von roten Pflaumen, roten Beeren, konzentrierter dunkler Schokolade, Vanille und aromatisch süßen Gewürznoten.





---

# Longdrinks

<b>Campari Orange</b> <sup>2,*</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Gin Tonic</b> <sup>9,16,*</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Vodka Lemon</b> <sup>3,9,16,*</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Vodka Orange</b> *	<b>0,2 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Whisky Cola</b> <sup>2,10,16,*</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Rum Cola</b> <sup>2,10,16,*</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>7,50 €</b>

# Spirituosen | Spirits

## Bitter

<b>Averna</b> <sup>2,*</sup>	<b>4 cl</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Ramazotti</b> *	<b>4 cl</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Jägermeister</b> *	<b>4 cl</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Fernet Branca</b> *	<b>4 cl</b>	<b>5,50 €</b>

## Aquavit

<b>Aalborg Jubiläums Aquavit</b> <sup>2,*</sup>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Linie Aquavit</b> <sup>2,*</sup>	<b>2 cl</b>	<b>4,00 €</b>

## Vodka

<b>Absolut Vodka</b> *	<b>4 cl</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Grey Goose</b> *	<b>4 cl</b>	<b>9,00 €</b>





---

# Spirituosen | Spirits

## Rum

Havana Club 7 Años *	4 cl	7,50 €
Ron Zacapa Centenario 23 Years *	2 cl	9,00 €

## Cognac / Brandy

Hennessy V.S. *	2 cl	4,50 €
Hennessy X.O. *	2 cl	18,50 €
Remy Martin V.S.O.P *	2 cl	4,50 €
Remy Martin X.O. *	2 cl	18,50 €
Calvados Château du Breuil *	2 cl	7,50 €

## Grappa

Grappa Nardini *	2 cl	3,90 €
------------------	------	--------

## Liköre

Amarula Cream <sup>D, 2, 16, *</sup>	4 cl	5,00 €
Disaronno Amaretto <sup>K, 2, *</sup>	4 cl	6,00 €
Grand Marnier Cordon Rouge <sup>2, *</sup>	4 cl	7,50 €

## Scotch Whisk(e)y

Johnnie Walker Black Label *	4 cl	8,50 €
Chivas Regal 12 Years *	4 cl	8,50 €

## Single Malt Scotch Whisk(e)y

Glenfiddich 12 Years *	4 cl	8,50 €
------------------------	------	--------

## Islay Whisk(e)y

Laphroaig 10 Years *	4 cl	12,50 €
----------------------	------	---------





---

# Alkoholfreie Getränke | Soft drinks

<b>Coca-Cola</b> <sup>2,10,16</sup>	0,2 l	2,70 €
<b>Coca-Cola Light</b> <sup>2,5,6,7,10,16</sup>	0,2 l	2,70 €
<b>Coca-Cola Zero</b> <sup>2,5,6,7,10,16</sup>	0,2 l	2,70 €
<b>Fanta</b> <sup>2,3,16</sup>	0,2 l	2,70 €
<b>Sprite</b> <sup>16</sup>	0,2 l	2,70 €
<b>Mezzo Mix</b> <sup>2,10,16</sup>	0,2 l	2,70 €
<b>Granini Apfelsaftschorle</b> Apple juice with mineral water	0,2 l	2,80 €
<b>Fuze Tea Schwarzer Tee Pfirsich Hibiskus</b> <sup>3,16</sup> Peach & hibiscus	0,3 l	3,20 €
<b>Fuze Tea Schwarzer Tee Zitrone</b> <sup>3,16</sup> Lemon	0,3 l	3,20 €
<b>Schweppes Tonic Water</b> <sup>9,16</sup>	0,2 l	3,20 €
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>3,9,16</sup>	0,2 l	3,20 €
<b>Schweppes Ginger Ale</b> <sup>2,16</sup>	0,2 l	3,20 €
<b>Schweppes Russian Wild Berry</b> <sup>16</sup>	0,2 l	3,20 €





---

# Alkoholfreie Getränke | Soft drinks

## Säfte

<b>Van Nahmen Apfelsaft von Streuobstwiesen</b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,10 €</b>
Apple juice natural		
<b>Van Nahmen Apfelsaft, klar</b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,10 €</b>
Apple juice clear		
<b>Van Nahmen Orangensaft</b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,10 €</b>
Orange juice		
<b>Van Nahmen Johannisbeernektar</b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,10 €</b>
Currant nectar		
<b>Van Nahmen Tomatensaft</b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,10 €</b>
Tomato juice		
<b>Fruchtsäfte und Nektare von Granini <sup>3,16</sup></b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,90 €</b>
Other fruit juices and nectars from Granini		

## Mineralwasser

<b>Apollinaris Selection</b>	<b>0,25 l</b>	<b>2,70 €</b>
Sparkling water	<b>0,75 l</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Apollinaris VIO</b>	<b>0,25 l</b>	<b>2,70 €</b>
Still water	<b>0,75 l</b>	<b>6,50 €</b>
<b>San Pelligrino</b>	<b>0,25 l</b>	<b>3,10 €</b>
Sparkling water	<b>0,75 l</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Aqua Panna</b>	<b>0,25 l</b>	<b>3,10 €</b>
Still water	<b>0,75 l</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Ingwer-Zitronen-Wasser</b>	<b>0,3 l</b>	<b>2,50 €</b>
Ginger lemon water		







---

# Bier | Beer

## Fassbier

<b>Gaffel Kölsch</b> <sup>I,*</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Radler</b> <sup>I,16,*</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Alster</b> <sup>I, 2,3,16,*</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Kölsch-Cola</b> <sup>I,2,10,16,*</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Schuss (Kölsch-Malzbier)</b> <sup>I,2,*</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Bitburger Pils</b> <sup>I,*</sup>	<b>0,3 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Bitburger Radler</b> <sup>I,16,*</sup>	<b>0,3 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Bitburger Alster</b> <sup>I,2,3,16,*</sup>	<b>0,3 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Pils-Cola</b> <sup>I,2,10,16,*</sup>	<b>0,3 l</b>	<b>3,20 €</b>

## Flaschenbier

<b>Erdinger Hefeweizen</b> <sup>I,*</sup>	<b>0,5 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Erdinger Kristallweizen</b> <sup>I,*</sup>	<b>0,5 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Erdinger Hefeweizen Dunkel</b> <sup>I,*</sup>	<b>0,5 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Erdinger Weizen Alkoholfrei</b>   Non alcoholic	<b>0,5 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Gaffel Fassbrause, Zitrone</b> <sup>I</sup>   Non alcoholic	<b>0,33 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Gaffel Kölsch, alkoholfrei</b> <sup>I</sup>   Non alcoholic	<b>0,33 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Bitburger 0,0%, alkoholfrei</b> <sup>I</sup>   Non alcoholic	<b>0,33 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Heineken</b> <sup>I,*</sup>	<b>0,33 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Malzbier</b> <sup>I</sup>	<b>0,33 l</b>	<b>3,20 €</b>





---

# Bier | Beer

## Craft Bier

### **Hop Head IPA**<sup>I,\*</sup>

American India Pale Ale, Alk. 8,0% vol.

Intensiv herber, siebenfacher Hopfenrausch.

**0,33 l**      **5,00 €**

### **Holy Cowl**<sup>I,\*</sup>

Belgian Style Triple, Alk. 9,0% vol.

Klösterlich inspirierter Belgian Style Triple.

**0,33 l**      **5,50 €**

### **Dark Season**<sup>I,\*</sup>

Sweet Stout, Alk. 5,6% vol.

Diese Sweet Stout schmeckt nach einer bitter-süßen Sinfonie.

**0,33 l**      **5,00 €**

### **Tangerine Dream**<sup>I,\*</sup>

Single Hop Pale Ale, Alk. 5,8% vol.

Raffiniert fruchtiger Geschmack des Mandarina Bavaria Hopfens.

**0,33 l**      **4,50 €**





---

# Heißgetränke | Hot drinks

## Kaffeespezialitäten

<b>Kaffee Crème</b> <sup>10</sup>	<b>2,50 €</b>
<b>Milchkaffee</b> <sup>D,10</sup>	<b>3,50 €</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>10</sup>	<b>2,90 €</b>
<b>Latte Macchiato</b> <sup>D,10</sup>	<b>3,60 €</b>
<b>Espresso</b> <sup>10</sup>	<b>2,50 €</b>
<b>Doppelter Espresso</b> <sup>10</sup>	<b>4,80 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>D,10</sup>	<b>2,80 €</b>
<b>Entkoffeinierter Kaffee</b> <sup>10</sup>	<b>2,50 €</b>

## Kakao

<b>Heiße Schokolade mit Sahne / Milch</b> <sup>D</sup>	<b>2,90 €</b>
Hot chocolate	

<b>Tasse Tee</b> <sup>10</sup>   <b>Cup of tea</b>	<b>2,40 €</b>
--	---------------

**Earl Grey**  
**Green Dragon**  
**Sweet Berries**  
**Pfefferminz**  
**Cream Orange**





# Zusatzstoffe | Additives

	<b>Deutsch</b>	<b>English</b>	<b>Nederlands</b>	<b>Francais</b>
<b>1</b>	Mit Konservierungsstoff	Preservatives	Conserveringsmiddel	Conservateur
<b>2</b>	Mit Farbstoff	Colouring agents	Kleurstoffen	Colorant
<b>3</b>	Mit Antioxidationsmittel	Anti-oxidants	Antioxidanten	Antioxygène
<b>4</b>	Mit Süßungsmittel Saccharin	Sweetener saccharin	Zoetstof saccharine	Édulcorant saccharine
<b>5</b>	Mit Süßungsmittel Cyclamat	Sweetener cyclamat	Zoetstof cyclamaat	Édulcorant cyclamate
<b>6</b>	Mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle	Sweetener aspartam, contains source of phenylalanine	Zoetstof aspartaam, bevat ook Fenylalanine	Édulcorant aspartame, source de phénylalanine
<b>7</b>	Mit Süßungsmittel Acesulfam	Sweetener acesulfame	Zoetstof acesulfaam	Édulcorant acesulfame
<b>8</b>	Mit Phosphat	Phosphates	Fosfaten	Phosphate
<b>9</b>	Chininhaltig	Quinine	Chinine	Chinine
<b>10</b>	Koffeinhaltig	Coffein	Caffeïne	Caféine
<b>11</b>	Mit Geschmacksverstärker	Flavour enhancers	Smaakversterker	Exhausteur de goût
<b>12</b>	Geschwärzt	Darkened	Geblakerd	Noirci
<b>13</b>	Gewachst	Waxed	Voorzien van was	Cire
<b>14</b>	Genetisch verändert	Genetically modified	Genetisch gemodificeerd	Aliment génétiquement modifié
<b>15</b>	Taurinhaltig	Contains taurine	Bevat taurine	Taurine
<b>16</b>	Säuerungsmittel/ Säureregulatoren	Acidulant / acid regulators	ph-regulator	Acidifiants / régulateur du pH
<b>*</b>	Enthält Alkohol	Contains alcohol	Bevat alcohol	Contient de l'alcool





# Allergene | Allergens

	<b>Deutsch</b>	<b>English</b>	<b>Nederlands</b>	<b>Francais</b>
<b>A</b>	Eier	Egg	Ei	Œuf
<b>B</b>	Fisch	Fish	Vis	Poisson
<b>C</b>	Krebstiere	Crustaceans	Schaaldieren	Crustacés
<b>D</b>	Laktose	Lactose	Lactose	Lactose
<b>E</b>	Sellerie	Celery	Selderij	Céleri
<b>F</b>	Sesam	Sesame	Sesam	Sésame
<b>G</b>	Schwefeldioxid und Sulfit	Sulpherised	Sulfieten	Sulfites
<b>H</b>	Erdnüsse	Peanuts	Pinda's	Arachide
<b>I</b>	Gluten	Gluten	Gluten	Gluten
<b>J</b>	Lupine	Lupin	Lupine	Lupin
<b>K</b>	Schalenfrüchte	Nuts	Noten	Noix
<b>L</b>	Senf	Mustard	Mosterd	Moutarde
<b>M</b>	Soja	Soya	Soja	Soja
<b>N</b>	Weichtiere	Molluscs	Mosselen	Mollusque

