

WILLKOMMEN

WIR BEGRÜSSEN SIE HERZLICH



Steakhouse Apache

— RESTAURANT - BAR - LOUNGE —

ARGENTINISCHE STEAKS VOM
LAVASTEINGRILL

SUPPEN

- | | | |
|-----------|--|------------------|
| 1. | Apachensuppe nach „Art des Hauses“ | 6,90 Euro |
| | ROTE BOHNEN / RINDERFILETSPITZEN / GUT GEWÜRZT | |
| 2. | Tomatensuppe | 6,90 Euro |
| | RINDERFILETSPITZEN / SPRÜHSAHNE ⁽⁸⁾ | |

ZU ALLEN SUPPEN SERVIEREN WIR IHNEN KNOBLAUCHBROT^(A) DAZU.

VORSPEISEN

- | | | |
|------------|---|-------------------|
| 4. | Bruschetta | 6,50 Euro |
| | FRISCHE TOMATEN / ZWIEBELN / KNOBLAUCHBROT ^(A) | |
| 5. | Avocado Bruschetta | 7,90 Euro |
| | AVOCADO / FRISCHE TOMATEN / ZWIEBELN / KNOBLAUCHBROT ^(A) | |
| 6. | Chicken Wings | 7,90 Euro |
| | 6 STÜCK / KNOBLAUCHBROT ^(A) / BARBECUE-SAUCE ^(1,10,B,C) | |
| 7. | Carpaccio vom Rind | 14,90 Euro |
| | RUCOLA / PARMESAN ^(C) / KNOBLAUCH / STEAKPFEFFER / ZITRONEN / OLIVENÖL | |
| 8. | Rote Beete Carpaccio | 9,90 Euro |
| | SCHAFSKÄSE ^(C) / WALNÜSSE / RUCOLA / ORANGENSCHNITZEN | |
| 9. | Scampi geschält | 13,90 Euro |
| | SCAMPI ^(3,11,B,C) / BROT / SALAT-MIX | |
| 10. | Geschmischter Salat | 6,50 Euro |
| | VERSCHIEDENE SCHNITTSALATE / GURKEN / STRAUCHTOMATEN / ZWIEBELN / MAIS / MÖHREN / RUCOLA / ERDNÜSSE | |

GOLFER PAUSE

- | | | |
|------------|--|-------------------|
| 11. | Brotzeit | 11,90 Euro |
| | 2 DIPS / STRAUCHTOMATEN / OLIVEN / GEWÜRZGURKEN / RUCOLA / WURST / KÄSE ^(C) | |
| 12. | Käseplatte | 12,90 Euro |
| | GOUDA ^(C) / SCHAFSKÄSE ^(C) / BRIE ^(C) / SCHIMMELKÄSE ^(C) / TRAUBEN / STRAUCHTOMATEN / OLIVEN | |

EMPFEHLUNGEN

- | | |
|--|-------------------|
| 13. Wiener Schnitzel | 27,90 Euro |
| BRATKARTOFFELN / ZITRONEN / PREISELBEEREN / KNOBLAUCHBROT ^(A) / SALAT | |
| 14. Steakteller „London Style“ | 23,90 Euro |
| GEGRILLTES RINDERMEDAILLON / SCHWEINEMEDAILLON / HÄHNCHENMEDAILLON / WÜRZIGE STEAKSAUCE / OFENKARTOFFEL / KNOBLAUCHBROT ^(A) / SALAT | |
| 15. Gaucho Teller | 26,90 Euro |
| 3 SAFTIG GEGRILLTE RINDERMEDAILLONS / CHAMPIGNON-RAHM-SAUCE ^(A,C) / KARTOFFELECKEN / KNOBLAUCHBROT ^(A) / SALAT | |
| 16. Mr. Rumpsteak 250g | 28,90 Euro |
| MIT GRÜNEN BOHNEN IM SPECKMANTEL / SÜBKARTOFFEL POMMES / KRÄUTERBUTTER ^(C) / KNOBLAUCHBROT ^(A) / SALAT | |
| 17. Mr. Lammfilet | 29,90 Euro |
| NEUSEELÄNDISCHES LAMMFILET ZART GEGRILLT / KRÄUTERBUTTER ^(C) / GEMÜSE / ROSMARIN KARTOFFELN / KNOBLAUCHBROT ^(A) / SALAT | |
| 18. Rumpsteak Champignon Zwiebel 220g | 27,90 Euro |
| MIT GEBRÄUNTEN ZWIEBELN & CHAMPIGNONS / POMMES FRITES / KNOBLAUCHBROT ^(A) / SALAT | |
| 19. Pfeffersteak (Rumpsteak) 220g | 27,90 Euro |
| PFEFFERSAUCE / POMMES FRITES / KNOBLAUCHBROT ^(A) / SALAT | |

APACHE SPEZIAL

- | | |
|---|-------------------|
| 20. Celler Style | 25,90 Euro |
| 1 LAMMFILET / 1 HÄHNCHENMEDAILLON / 1 SCHWEINEMEDAILLON / POMMES / KRÄUTERBUTTER ^(C) / KNOBLAUCHBROT ^(A) / SALAT | |
| 21. Meraz Mix | 26,90 Euro |
| 1 LAMMFILET / 1 RINDERMEDAILLON / 1 HÄHNCHENMEDAILLON / KARTOFFELECKEN / SAUCE BÉARNAISE ^(1,10,B,C) / KNOBLAUCHBROT ^(A) / SALAT | |
| 22. Hähnchenbrust | 24,90 Euro |
| GEMÜSE / ROSMARIN KARTOFFELN / KNOBLAUCHBROT ^(A) / SALAT | |
| 23. Peppa Wutz | 21,90 Euro |
| 3 SCHWEINEMEDAILLONS / SAUCE BÉARNAISE ^(1,10,B,C) / OFENKARTOFFEL / KNOBLAUCHBROT ^(A) / SALAT | |
| 24. Hermine | 22,90 Euro |
| 3 SCHWEINEMEDAILLONS / CHAMPIGNON-RAHM-SAUCE ^(A,C) / KARTOFFELECKEN / KNOBLAUCHBROT ^(A) / SALAT | |



ARGENTINISCHE RINDERSTEAKS

FRISCH GEGRILLT VOM HEIßEN LAVASTEINGRILL: **BLÜTIG - ROSA - DURCH**
 ZU ALLEN STEAKS REICHEN WIR KRÄUTERBUTTER^(C), OFENKARTOFFEL,
 KNOBLAUCHBROT^(A) UND EINEN KNACKIGEN SALATTELLER

25. Rumpsteak M	200g	25,90 Euro
26. Rumpsteak L	250g	28,90 Euro
27. Rumpsteak XL	350g	34,90 Euro

DAS RUMPSTEAK WIRD AUS DEM ZWISCHENRIPPENSTÜCK, DEM ROASTBEEF,
 GESCHNITTEN UND SCHMECKT BESONDERS SAFTIG.

28. Rib-Eye-Steak L	250g	28,90 Euro
29. Rib-Eye-Steak XL	350g	36,90 Euro

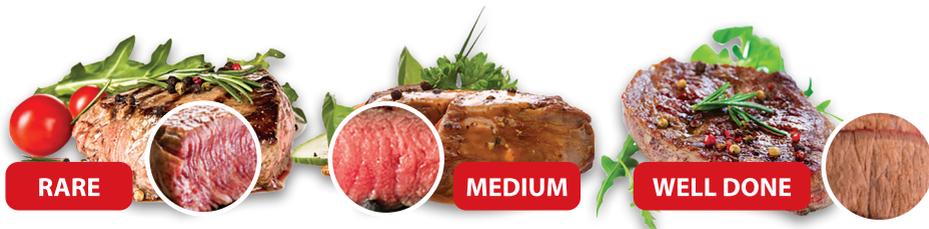
DAS STEAK WIRD AUS DEM VORDEREN TEIL DES RÜCKENSTRANGES GESCHNITTEN. DIE DURCH DAS FLEISCH
 VERLAUFENDE FETTMARMORIERUNG UND DER TYPISCHE FETTKERN, DER AUCH ALS „FETTAUGE“ BEKANNT
 IST, MACHEN DAS RIB-EYE-STEAK BESONDERS SAFTIG UND GESCHMACKSINTENSIV.

30. Filetsteak M	200g	30,90 Euro
31. Filetsteak L	250g	34,90 Euro
32. Filetsteak XL	350g	42,90 Euro

DAS EDELSTE UND ZARTESTE ALLER STEAKS! EIN VÖLLIG FETTFREIES STÜCK AUS DER LENDE.

AUF WUNSCH SERVIEREN WIR IHNEN ZU DEN STEAKS 2,90 EURO
 AUCH PFEFFERSAUCE, CHAMPIGNON SAUCE ODER SAUCE BÉARNAISE^(1,10,8,C)

FÜR EINEN KLEINEN AUFSCHLAG SERVIEREN WIR IHNEN BRATKARTOFFELN⁽²⁾ 1,50 EURO
 ODER SÜBKARTOFFEL POMMES ANSTATT DER OFENKARTOFFEL



FLAMMKUCHEN

ALLE FLAMMKUCHEN WERDEN MIT DÜNDEM TEIGBODEN UND SCHMAND SERVIERT.

- 33. Elsässer Art** **10,90 Euro**
SCHMAND^(c,2) / SPECK⁽²⁾ / ZWIEBELN
- 34. Carpaccio** **17,90 Euro**
CARPACCIO VOM RIND / CHAMPIGNONS / RUCOLA / PARMASAN^(c)

FLAMMKUCHEN VEGETARISCH

- 35. Provence** **10,90 Euro**
CHAMPIGNONS / TOMATENWÜRFEL / SPINAT / ZWIEBELN / KÄSE^(c) / LAUCH
- 36. Caprese** **12,90 Euro**
TOMATEN / MOZZARELLA^(c) / KÄSE^(c) / PESTO^(c,2)

FISCH

- 37. gebratenes Lachsfilet** **23,90 Euro**
SAUCE BÉARNAISE^(1,10,B,C) / GEGRILLTES GEMÜSE / ROSMARIN KARTOFFELN /
KNOBLAUCHBROT^(A)
- 38. Fischteller** **31,90 Euro**
GEBRATENER LACHS / 2X SCAMPISPIEBE / GEGRILLTES GEMÜSE / ROSMARIN KARTOFFELN /
KNOBLAUCHBROT^(A)

BOWLS

- 39. Reis Avocado Bowl** **9,90 Euro**
AVOCADO / EDAMAME-BOHNEN / ROTE BETE⁽²⁾ / GURKEN / STRAUCHTOMATEN /
ROTE ZWIEBELN / WALNÜSSE / REIS / SALATMIX / SOJA-SESAM-SAUCE⁽²⁾

TOPPINGS:

MIT MEDITERRANEM GEMÜSE – 13.90 / MIT HÄHNCHEN – 14.90
MIT LACHS – 15.90 / MIT SCAMPIS – 16.90 / MIT RINDERSTREIFEN – 15.90

- 40. Bulgur Bowl** **11,90 Euro**
AVOCADO / EDAMAME-BOHNEN / ROTE BETE⁽²⁾ / GURKEN / STRAUCHTOMATEN /
ROTE ZWIEBELN / WALNÜSSE / BULGUR / SALATMIX / SOJA-SESAM-SAUCE⁽²⁾

TOPPINGS:

MIT MEDITERRANEM GEMÜSE – 14.90 / MIT HÄHNCHEN – 15.90
MIT LACHS – 16.90 / MIT SCAMPIS – 17.90 / MIT RINDERSTREIFEN – 16.90

SALATE

ALLE SALATE ENTHALTEN:

EISBERGSALAT / MÖHREN / MAIS / GURKEN / TOMATEN / ZWIEBELN / ERDNÜSSE
& HAUSDRESSING NACH WAHL:
AMERICAN DRESSING / ITALIAN DRESSING

41. **Salatteller „Großer Krieger“** 18,90 Euro
3 SCHWEINEMEDAILLONS / SAUCE BÉARNAISE^[1,10,B,C] / KNOBLAUCHBROT^[A]
42. **Salatteller „Großer Häuptling“** 12,90 Euro
KNOBLAUCHBROT^[A]

TOPPINGS:

RINDERSTEAKSTREIFEN – 17.90 / HÄHNCHENSTREIFEN – 16.90 / GAMBAS – 17.90

43. **Salatteller „Apache“** 13,90 Euro
OFENKARTOFFEL / KNOBLAUCHBROT^[A]

TOPPINGS:

RINDERSTEAKSTREIFEN – 18.90 / HÄHNCHENSTREIFEN – 17.90 /
CHAMPIGNONS – 15.90 / GAMBAS – 18.90

FÜR DIE KLEINEN GOLFSTARS (bis 13 Jahre)

44. **Chicken Teller** 8,90 Euro
5 CHICKEN WINGS / POMMES FRITES / KNOBLAUCHBROT^[A]
45. **Winnetou Teller** 8,90 Euro
5 CHICKEN NUGGETS / POMMES FRITES / KNOBLAUCHBROT^[A]
46. **Indiana Teller** 15,90 Euro
150G RUMPSTEAK / POMMES FRITES / KRÄUTERBUTTER^[C] / KNOBLAUCHBROT^[A]
47. **Sheriff Teller** 8,90 Euro
120G PANIERTES SCHNITZEL / POMMES FRITES / KNOBLAUCHBROT^[A]

EXTRABEILAGEN

60. **Pommes Frites** 3,90 Euro
61. **Kartoffelecken** 4,50 Euro
62. **Bratkartoffeln^[2]** 4,90 Euro
63. **Süßkartoffel Pommes** 4,90 Euro
64. **Ofenkartoffel mit Sour Cream^[C]** 4,50 Euro
65. **3 Scheiben Frisches Knoblauchbrot^[A]** 3,60 Euro
66. **Maiskolben mit Knoblauchbutter^[C]** 4,50 Euro
67. **Gebräunte Zwiebeln** 4,50 Euro
68. **Gebratene, frische Champignons** 4,50 Euro
69. **Gebratene Champignons & Zwiebeln** 4,50 Euro
70. **Brokkoli** 4,90 Euro
71. **Frisches Gemüse** 5,50 Euro
72. **Ketchup** 0,50 Euro
73. **Mayonnaise^[B,4]** 0,50 Euro
74. **Sour Cream^[C]** 2,90 Euro
75. **Kräuterbutter^[C]** 2,00 Euro

SOFTDRINKS

Gerolsteiner Mineralwasser
Gerolsteiner Mineralwasser still
0,25L 2.90 EURO
0,75L 6.90 EURO

Coca Cola ^(1,9)
Coca Cola Zero ^(1,9,11)
Sprite ⁽²⁾
Fanta ^(1,3)
Spezi ^(1,3,9)
0,2L 3.20 EURO
0,4L 4.20 EURO

Schweppes Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾
Schweppes Ginger Ale ⁽¹⁾
0,2L 3.20 EURO

Thomas Henry
Tonic Water ⁽¹⁰⁾
0,2L 3.50 EURO

Eistee Zitrone (Fuze Tea)
Eistee Pfirsich (Fuze Tea)
0,4L 4.30 EURO

Distel
GRAPEFRUITSAFT UND BITTER LEMON
0,4L 4.10 EURO

SÄFTE

Apfelsaft
Orangensaft
Johannisbeersaft
Traubensaft
Maracujasaft
Bananen Nektar
Kirsch Nektar
Rhabarber – 0,2L 3.00 EURO

ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE
ERHÄLTlich – 0,4L 4.00 EURO

REDBULL

Red Bull Classic ^(1,9)
Red Bull Sugarfree ^(1,9)
– 0,25L 4.00 EURO

BIERE

König Pilsener vom Fass
– 0,3L 3.70 EURO
– 0,4L 4.30 EURO

Alsterbier ⁽²⁾
– 0,3L 3.70 EURO
– 0,4L 4.30 EURO

Vita Malz ⁽¹⁾
– 0,33L 3.30 EURO

Köstritzer Schwarzbier
– 0,33L 4.00 EURO

Zwickel vom Fass
– 0,3L 4.10 EURO
– 0,5L 5.30 EURO

Benediktiner helles
Lagerbier vom Fass
– 0,5L 5.30 EURO

Benediktiner Weizen vom Fass
– 0,5L 5.30 EURO

Benediktiner Alkoholfrei
– 0,5L 5.30 EURO

Benediktiner Dunkles Weizen
– 0,5L 5.30 EURO

König Pilsener alkoholfrei
– 0,33L 3.50 EURO

Radler alkoholfrei
– 0,33L 3.50 EURO

HEISSGETRÄNKE

Kaffee — 3.00 EURO
Milchkaffee — 3.60 EURO
Cappucino — 3.60 EURO
Espresso — 2.60 EURO
doppelter Espresso — 4.20 EURO
Latte Macchiato — 4.50 EURO
Heisse Schokolade mit Sahne —
3.80 EURO
Tee — 3.30 EURO

UNSERE TEESORTEN:

SCHWARZ
KAMILLE
PFEFFERMINZ
FRÜCHTE
ROIBUSCH
GRÜNER TEE

APERITIF

French 75 — 13.90 EURO
GIN MARE⁽²⁾ / ZITRONE / CHAMPAGNER

Ritz — 12.90 EURO
HENNESSY / COINTREAU /
ORANGENSAFT⁽³⁾ / CHAMPAGNER

Aperol Spritz — 7.20 EURO
PROSECCO / SODA / APEROL / ORANGE

Hugo — 7.20 EURO
PROSECCO / SODA / MINZE / LIMETTE /
HOLUNDER

Campari — 6.50 EURO
CAMPARI^(1,2) / PROSECCO

Lillet — 7.90 EURO
LILLET / WILD BERRY / BEEREN

Americano — 7.90 EURO
CAMPARI^(1,2) / VERMOUTH ROSSO / SODA /
ORANGE

Negroni — 9.50 EURO
TANQUERAY NO. 10 / CAMPARI^(1,2) /
VERMOUTH ROSSO

Chandon Spritz
0.2L AUF EIS 9.50 EURO
FLASCHE 48.90 EURO

Prosecco Spumante DOC extra Dry

0.1L 6.50 EURO / FLASCHE 25.90 EURO
STROHGELB MIT GRÜNlichen REFLEXEN.
ANGENEHM FRISCHES BOUQUET NACH FRISCHEM
OBST, INSBESONDERE REIFE, ROTE ÄPFEL.
TROCKEN, PERLEND, FRUCHTIG UND
ANGENEHM IM GESCHMACK.
VENETIEN / ITALIEN - WEINGUT PONTE

Riesling Extra trocken
0.1L 5.50 EURO / FLASCHE 20.90 EURO
EIN FRUCHTIGER RIESLINGSEKT, WELCHER NICHT
ZU TROCKEN ERSCHEINT. GOLDGELBENE FARBE,
DUFTEND NACH APFEL UND REIFEN BIRNEN.
WEINGUT JOH.BAPTIST DIETRICH

Zerozante Weisse Trauben Secco Alkoholfrei

0.1L 6.50 EURO / FLASCHE 25.90 EURO
IM RAUMLAND TRAUBENSECCO STECKEN ALLE
AROMEN EINER FRISCH GEPRESSTEN,
AROMATISCHEN BACCHUS TRAUBE.
VDP WEINGUT RAUMLAND

Weinschorle — 5.90 EURO

CHAMPAGNER

**Moët & Chandon
Brut Impérial**
— 0,1L 12.90 EURO
— 0,75L 95 EURO

**Moët & Chandon
Ice impérial Rosé**
— 0,75L 115 EURO

**Moët & Chandon
Ice impérial**
— 0,75L 105 EURO

Ruinart Blanc de Blancs
— 0,75L 120 EURO

Ruinart Rosé
— 0,75L 140 EURO

SHOTS

Heidegeist
— 2CL 50% 3.30 EURO

Ratzeputz
— 2CL 58% 3.30 EURO

Jägermeister
— 2CL 35% 3.30 EURO

Ramazotti
— 2CL 30% 3.30 EURO

Sambuca
— 2CL 40% 3.30 EURO

Ouzo
— 2CL 38% 3.30 EURO

Aalborg Jubiläums Akvavit
— 2CL 40% 3.30 EURO

Baileys^(1,9)
— 2CL 17% 3.30 EURO

TEQUILA

Jose Cuervo Reposado
— 2CL 38% 4.90 EURO

Jose Cuervo Blanco
— 2CL 38% 4.90 EURO

COCKTAILS

Moscow Mule – 9.90 EURO
KETEL ONE VODKA / GINGER BEER /
LIMETTE / MINZE / GURKE

Gin Mule – 9.90 EURO
TANQUERAY / GINGER BEER /
LIMETTE / MINZE / GURKE

Cosmopolitan – 9.50 EURO
KETEL ONE VODKA / CRANBERRY /
LIMETTE / COINTREAU

Margarita – 9.50 EURO
JOSE CUVERO BLANCO TEQUILA /
LIMETTE / COINTREAU

Tequila Sunrise – 8.90 EURO
JOSE CUVERO BLANCO TEQUILA / LIMETTE /
COINTREAU / ORANGENSAFT / GRENADINE

Pina Colada – 9.50 EURO
PLANTATION RUM 3 STARS / ANANASSAFT⁽³⁾ /
KOKOSCREME^(C) / SAHNE^(C) / LIMETTE

Mai Tai – 10.50 EURO
PLANTATION RUM 3 STARS /
ORANGENSAFT / ORANGENLIKÖR^(1,2) / PASCAS /
ANANASSAFT / LIMETTE / ZUCKERSIRUP⁽⁴⁾ /
MANDELSIRUP^(1,2)

Sex on the Beach – 9.50 EURO
KETEL ONE VODKA / PFIRISCH⁽³⁾ / ANANAS⁽³⁾ /
LIMETTE / GRENADINE

Long Island Iced Tea – 11.50 EURO
KETEL ONE VODKA / TANQUERAY /
PLANTATION RUM 3 STARS / TEQUILA /
COINTREAU / LIMETTE / COLA^(1,9)

Cuba Libre – 9.50 EURO
PLANTATION RUM 3 STARS / LIMETTE / COLA^(1,9)

Caipiriniha – 8.90 EURO
LIMETTE / ROHRZUCKER / CACHACA

Mojito – 9.50 EURO
PLANTATION RUM 3 STARS / LIMETTE /
MINZE / ROHRZUCKER / SODA

Mojito RAZZ – 9.50 EURO
BACARDI RAZZ / LIMETTE /
MINZE / ROHRZUCKER / SODA

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Virgin Colada – 6.90 EURO
KOKOSSIRUP / SAHNE^(C) / ANANASSAFT⁽³⁾

Ipanema – 6.90 EURO
LIMETTE / GINGER ALE⁽¹⁾ / ROHRZUCKER

Florida – 6.90 EURO
ANANASSAFT⁽³⁾ / ORANGENSAFT⁽³⁾ /
ZITRONENSAFT

Wild Berry – 6.50 EURO
SCHWEPES WILD BERRY⁽¹⁰⁾ / SODA /
GRENADINE / BEEREN

El Apache – 6.90 EURO
MARACUJANEKTAR / ORANGENSAFT /
APFELSAFT / VANILLESIRUP⁽¹⁾ / GRENADINE

Virgin Mojito – 6.90 EURO
LIMETTE / MINZE / ROHRZUCKER /
SODAMOJITO

VODKA

Grey Goose
HERKUNFT: FRANKREICH 40%
4CL 7.90 EURO
FLASCHE 115 EURO

Belvedere
HERKUNFT: POLEN 40%
4CL 7.90 EURO
FLASCHE 115 EURO

Ciroc
HERKUNFT: FRANKREICH 40%
4CL 7.50 EURO
FLASCHE 105 EURO

Absolut
HERKUNFT: SCHWEDEN 40%
4CL 6.00 EURO
FLASCHE 65 EURO

ZUSÄTZLICH:

SOFTDRINK 3.20 EURO
REDBULL 4.00 EURO

GIN

WACHOLDER-BETONTE GINS:

Elephant Gin

HERKUNFT: DEUTSCHLAND 45%
4CL 10.50 EURO
FLASCHE 115 EURO

London No1

HERKUNFT: ENGLAND 47%
4CL 8.50 EURO
FLASCHE 110 EURO

GINs MIT ZITRUS- UND FRUCHTIGEN NOTEN:

Tanqueray No.10

HERKUNFT: ENGLAND 47,3%
4CL 7.50 EURO
FLASCHE 95 EURO

Monkey 47

HERKUNFT: DEUTSCHLAND 45%
4CL 10.50
FLASCHE 115

Brockmans

HERKUNFT: ENGLAND 40%
4CL 8.50 EURO
FLASCHE 110 EURO

GINs MIT KRÄUTERNOTEN:

Gin Mare

HERKUNFT: SPANIEN 42%
4CL 9.50 EURO
FLASCHE 110 EURO

Illusionist

HERKUNFT: DEUTSCHLAND 45%
4CL 10.50 EURO
FLASCHE 115 EURO

GINs MIT PFEFFERNOTEN:

Bombay Sapphire

HERKUNFT: ENGLAND 40%
4CL 6 EURO
FLASCHE 65 EURO

KI NO BI

HERKUNFT: JAPAN 45,7%
4CL 9.90 EURO
FLASCHE 135 EURO

FLORALE GINS:

Hendrick's Gin

HERKUNFT: ENGLAND 41,4%
4CL 7.50 EURO
FLASCHE 105 EURO

Boar

HERKUNFT: DEUTSCHLAND 43%
4CL 10.50 EURO
FLASCHE 115 EURO

ZUSÄTZLICH:

THOMAS HENRY TONIC WATER 3.50 EURO

RUM

Don Papa

HERKUNFT: PHILIPPINEN 40%
4CL 7.90 EURO
FLASCHE 115 EURO

Zacapa 23J

HERKUNFT: GUATEMALA 40%
4CL 14.90 EURO
FLASCHE 165 EURO

Havana 7J

HERKUNFT: CUBA 40%
4CL 6.50 EURO
FLASCHE 75 EURO

Bacardi

HERKUNFT: BAHAMAS 40%
4CL 5.50 EURO
FLASCHE 55 EURO

Havana 3J

HERKUNFT: CUBA 40%
4CL 6 EURO
FLASCHE 60 EURO

ZUSÄTZLICH:

SOFTDRINK 3.20 EURO



HIGHLIGHTS

Glenmorangie Original 10J

40%
4CL 7.90 EURO
FLASCHE 110 EURO

Glenmorangie 12J

40%
4CL 10.50 EURO
FLASCHE 145 EURO

ZUSÄTZLICH:
SOFTDRINK 3.20 EURO

SPEYSIDE

The Singleton 12J

40%
4CL 7.50 EURO
FLASCHE 100 EURO

The Singleton 18J

40%
4CL 15.90 EURO
FLASCHE 159 EURO

ZUSÄTZLICH:
SOFTDRINK 3.20 EURO

BLENDED WHISKY

Johnnie Walker

BLACK LABEL 12J
40%
4CL 6.90 EURO
FLASCHE 85 EURO

Chivas Regal 12J

40%
4CL 6.90 EURO
FLASCHE 85 EURO

ZUSÄTZLICH:
SOFTDRINK 3.20 EURO

AMERICAN BOURBON

WHISKEY

Jack Daniels

40%
4CL 6 EURO
FLASCHE 70 EURO

Single Barrel

45%
4CL 7.90 EURO
FLASCHE 109 EURO

ZUSÄTZLICH:
SOFTDRINK 3.20 EURO

ISLAND WHISKEY

Bowmore 12J

43%
4CL 7.50 EURO
FLASCHE 110 EURO

Lagavulin 16J

43%
4CL 13.90 EURO
FLASCHE 179 EURO

ZUSÄTZLICH:
SOFTDRINK 3.20 EURO

COGNAC

Hennessy VS

40%
4CL 8.90 EURO
FLASCHE 110 EURO

Hennessy VSOP

40%
4CL 11.90 EURO
FLASCHE 125 EURO

Hennessy XO

40%
4CL 26.90 EURO
FLASCHE 255 EURO

OFFENE WEISSWEINE

Weissburgunder, QbA

TROCKEN – JAHRGANG: 2021 0,2L 7.50 €
SPRITZIGER, TROCKENER WEISSBURGUNDER VOM
RENOMMIERTEN WEINGUT THÖRLE IN
RHEINHESSEN. NUSSIG, CREMIG, VIEL SCHMELZ,
FEINE FRUCHT. UNGEWÖHNLICH MINERALISCH
GEHALTEN FÜR EINEN WEISSBURGUNDER.
RHEINHESSEN - WEINGUT THÖRLE

Sommersemester, QbA

TROCKEN – JAHRGANG: 2021 0,2L 7.50 €
FRUCHTIG, DUFTIG UND VOLLER LEBENDIGKEIT SO
PRÄSENTIERT SICH DIESER WEISSWEIN-CUVÉE AUS
RIESLING, SAUVIGNON BLANC UND CHARDONNAY.
DER KLASSIKER MACHT IMMER
WIEDER SPAß IM GLAS
PFALZ - WEINGUT STUDIER

Grauburgunder, QbA

TROCKEN – JAHRGANG: 2021 0,2L 6.90 €
EIN GRAUBURGUNDER MIT HOHEM
TRINKVERGNÜGEN. VIEL KERNFRUCHT, WENIG
SÄURE, EIN SCHÖNER SCHMELZ UND NEBENBEI EIN
GUTER ESSENSBEGLEITER ZU LEICHTEN SPEISEN.
MOSEL - VDP WEINGUT MILZ

Riesling No2, QbA

TROCKEN – JAHRGANG: 2020 0,2L 6.50 €
BELEBENDES, HELLES
STROHGELB- FRISCH -DUFTIGER, RASSIGER
EINDRUCK IN DER NASE, ZEIGT SAFTIG FRISCHE
FRUCHTAROMEN VON GELBEN FRÜCHTEN.
WENIG SÄURE
RHEINGAU - WEINGUT ESER

OFFENE ROSEWEINE

Rose, QbA

TROCKEN – JAHRGANG: 2021 0,2L 7.20 €
IN EINEN LEUCHTEND LACHSROSAFARBENEN
FARBTON LEGT SICH DER THÖRLE ROSE TROCKEN
INS GLAS. SIE HABEN HIER EINEN BESONDERS
SAFTIGEN UND MINERALISCHEN ROSE VOR SICH,
DER DURCH DIE FRUCHTIGEN AROMEN FRISCHER
WALDFRÜCHTE UND ERDBEEREN PUNKTET. AM
GAUMEN BEGEISTERT ER MIT FEINER ELEGANZ
UND GRIFFIG PRÄZISION. DIE KLAREN AROMEN
UND SEINE GERADLINIGE ART MACHEN DIESEM
ROSE ZUM ECHTEN HIGHLIGHT.
RHEINHESSEN - WEINGUT THÖRLE

OFFENE ROTWEINE

Matura Cuvee, QbA

TROCKEN – JAHRGANG: 2018 0,2L 7.50 €
ROTWEIN-CUVÉE AUS CABERNET SAUVIGNON,
ST.LAURENT UND MERLOT. EIN KÖRPERREICHER,
FÜLLIGER ROTWEIN VOLLER ELEGANZ UND
FRUCHTIGER HARMONIE
PFALZ - WEINGUT STUDIER-PFALZ

Spätburgunder Rappen, QbA

TROCKEN – JAHRGANG: 2018 0,2L 7.50 €
FEINES ZEDERNHOLZ, SCHÖNE BEERIGE FRUCHT
MIT LEICHT GRÜNEN NOTEN. FEINE TABAKNOTEN
UND SENSATIONELL EINGEBUNDENE RÖSTAROMEN
DURCH DIE 12-MONATIGE HOLZREIFE MACHEN
DIESEN UNFILTRIERTEN PINOT NOIR SO
UNGLAUBLICH GESCHMEIDIG. EIN RICHTIG
STARKER SPÄTBURGUNDER.
BADEN - WEINGUT WEISHAAR

I Muri Primitivo, QbA

TROCKEN – JAHRGANG: 2020 0,2L 7.50 €
DUFTET UND SCHMECKT NACH DUNKLEN
WALDBEEREN, PFLAUME UND KIRSCH. SAFTIG
UND VOLLMUNDIG AM GAUMEN, MIT HARMONISCH
INTEGRIERTEN TANNINEN.
**APULIEN/ITALIEN -
WEINGUT VIGNETI DEL SALENTO**

Scancia Collection Tinto, QbA

TROCKEN – JAHRGANG: 2020 0,2L 6.50 €
SEHR AROMATISCHER WEIN, DESSEN DUFT
BERAUSCHT UND AN ROTEN FRÜCHTEN,
VEILCHEN UND WALD ERINNERT. AM GAUMEN GUT
MIT HOLZ VERHEIRATET, WAS ES SEHR KÖSTLICH
UND FRISCH MACHT. SEHR AUSGEWOGEN, LANGER,
INTENSIVER, ANHALTENDER UND ELEGANTER
ABGANG
ALENTEYO / PORTUGAL - WEINGUT SANTANITA

Samtrot, QbA

LIEBLICH – JAHRGANG: 2019 0,2L 6.50 €
IN DER NASE ZEIGT SICH EIN INTENSIVES
FRUCHTAROMA VON HIMBEEREN UND
SAUERKIRSCHEN GEPAART MIT FLORALEN NOTEN.
AM GAUMEN IST DIE FRUCHTSÜßE PRÄSENT. EIN
GROßARTIGER DESSERTWEIN.
WÜRTTEMBERG - WEINGUT SONNENHOF

FLASCHENWEINE

WEISSWEINE

Weissburgunder, QbA

TROCKEN – JAHRGANG: 2021 0,75L 23.90 €
SPRITZIGER, TROCKENER WEISSBURGUNDER VOM RENOMMIERTEN WEINGUT THÖRLE IN RHEINHESSEN. NUSSIG, CREMIG, VIEL SCHMELZ, FEINE FRUCHT. UNGEWÖHNLICH MINERALISCH GEHALTEN FÜR EINEN WEISSBURGUNDER.
RHEINHESSEN - WEINGUT THÖRLE

Sommersemester, QbA

TROCKEN – JAHRGANG: 2021 0,75L 23.90 €
FRUCHTIG, DUFTIG UND VOLLER LEBENDIGKEIT SO PRÄSENTIERT SICH DIESER WEISSWEIN-CUVEE AUS RIESLING, SAUVIGNON BLANC UND CHARDONNAY. DER KLASSIKER MACHT IMMER WIEDER SPAß IM GLAS
PFALZ - WEINGUT STUDIER

Sauvignon Blanc, QbA

TROCKEN – JAHRGANG: 2021 0,75L 24.90 €
IN DIESEM SAUVIGNON BLANC SIND TRAUBEN AUS VERSCHIEDENEN REBANLAGEN MIT UNTERSCHIEDLICHEM TERROIR VEREINT. AROMATISCH FRUCHTIG, OHNE DABEI ZU OPULENT ZU WIRKEN. EIN SAUVIGNON BLANC, DER DAS PRÄDIKAT „WELTKLASSE“ VERDIENST.
PFALZ - WEINGUT STUDIER

Grauburgunder, QbA

TROCKEN – JAHRGANG: 2021 0,75L 22.90 €
EIN GRAUBURGUNDER MIT HOHEM TRINKVERGNÜGEN. VIEL KERNFRUCHT, WENIG SÄURE, EIN SCHÖNER SCHMELZ UND NEBENBEI EIN GUTER ESSENSBEGLEITER ZU LEICHTEN SPEISEN.
MOSEL - VDP WEINGUT MILZ

Weissburgunder, QbA

TROCKEN – JAHRGANG: 2021 0,75L 24.90 €
EIN GANZ FEINER VERTRETER SEINER REBSORTE, DIESER WEISSBURGUNDER. SEHR TROCKEN GEHALTEN, UND GAR NICHT MAL SO AUF DIE TYPISCHEN FRUCHTAROMEN AUS, DIE EINEN HERKÖMMLICHEN WEISSBURGUNDER AUSZEICHNEN. DAFÜR KOMMEN EINZIGARTIGE NUSSAROMEN UND SALZIGE NOTEN ZUR GELTUNG
MOSEL - VDP WEINGUT MILZ

Riesling, QbA

TROCKEN – JAHRGANG: 2017 0,75L 27.90 €
INS GLAS FLIEßT DER VAN VOLXEM RIESLING IN SEINEM SATTEN STROHGELB. SEIN BUKETT VERHEIBT NUANCEN VON SAFTIGEN PFIRSICHEN GEPAART MIT SÜßEN APRIKOSEN. DIE LEICHTE SÜßE MACHT DEN WEIN ZU EINEM ECHTEN ÜBERFLIEGER. AUCH DIE REIFE FRUCHTSÄURE UND DIE AUSGEPRÄGTE MINERALIK KÖNNEN SICH SEHEN LASSEN.
MOSEL - VDP WEINGUT VAN VOLXEM

Riesling Goldberg Großes Gewächs

TROCKEN – JAHRGANG: 2019 0,75L 59.90 €
EIN GROBER WEIN IST IMMER DAS SPIEGELBILD SEINES BODENS! DIESE ALTE FRANZÖSISCHE WINZERSWEISHEIT VERMITTELT KAUM EIN ANDERER WEIN SO EINDRUCKSVOLL WIE DER VAN VOLXEM GOLDBERG RIESLING GROSSE LAGE – NOMEN EST OMEN.
MOSEL - VDP WEINGUT VAN VOLXEM

Lugana Pansere DOC

TROCKEN – JAHRGANG: 2021 0,75L 32.90 €
DIESER LUGANA VEREINT IN SICH EINE PRESTIGETRÄCHTIGE MISCHUNG, DEN EINZIGARTIGEN BODEN, DAS MILDE MIKROKLIMA UND DIE REBSORTE TREBBIANO DI LUGANA. SO ENTSTEHT EIN WEISSWEIN MIT KLARER IDENTITÄT, DER SICH MIT NOTEN VON GRÜNEN ÄPFELN, LIMETTEN UND WILDEM THYMIAN PRÄSENTIERT.
ITALIEN / LOMBARDEI - WEINGUT FRACCAROLI

Terlaner DOC

TROCKEN – JAHRGANG: 2020 0,75L 45.90 €
DIESER CUVEE PRÄSENTIERT SICH HELLGELB IN DER FARBE MIT GRÜNBLICHEN REFLEXEN. SIE BESTICHT DURCH EINEN BLUMIGEN UND FRUCHTIGEN DUFT MIT ANKLÄNGEN VON TROPISCHEN FRÜCHTEN UND ÄPFELN.
SÜDTIROL - WEINGUT TERLAN

Sancerre Blanc Les Cailottes

TROCKEN – JAHRGANG: 2020 0,75L 59.90 €
DER WEIBE „LES CAILOTES“ VERFÜHRT MIT DUFTIGEN REBSORTENAROMEN VON SAFTIGEN ZITRUSFRÜCHTEN, SCHWARZEN JOHANNISBEEREN UND EINEM HAUCH VON MINZE. AM GAUMEN AROMATISCH ERFRISCHEND MIT EXZELLENTER STRUKTUR UND FEINER MINERALITÄT IM FINALE.
FRANKREICH / LOIRE - WEINGUT DOMAINE REVERDY BERNHARD ET FILS

FLASCHENWEINE

ROTWEINE

Matura Cuvee, QbA

TROCKEN – JAHRGANG: 2018 0,75L 24.90 €
ROTWEIN-CUVEE AUS CABERNET SAUVIGNON,
ST.LAURENT UND MERLOT. EIN KÖRPERREICHER,
FÜLLIGER ROTWEIN VOLLER ELEGANZ UND
FRUCHTIGER HARMONIE
PFALZ - WEINGUT STUDIER-PFALZ

Zensus Master, QbA

TROCKEN – JAHRGANG: 2018 0,75L 39.90 €
CUVEE AUS SANGIOVESE UND CABERNET
SAUVIGNON MIT EINJÄHRIGER
BARRIQUEFASSLAGERUNG. KRÄFTIG,
FRUCHTIG UND ZUGLEICH VON WEICHEM
GERBSTOFF BEGLEITET, PRÄSENTIERT SICH DIESER
CUVEE ALS ÜBERRASCHUNG IM ROTWEINBEREICH.
DIE TRAUBEN SIND STARK ERTRAGSREDUZIERT,
ALLE SPONTAN, ALSO OHNE ZUGABE VON
REINZUCHTHEFE, VERGOREN UND IM 500-LITER
TONNEAU FASS VERGOREN.
PFALZ - WEINGUT STUDIER-PFALZ

Cuvee „X“, QbA

TROCKEN – JAHRGANG: 2018 0,75L 99.90 €
KNIPSER GILT ALS PIONIER HOCHWERTIGER
ROTWEIN-CUVÉES IN DEUTSCHLAND. DER CUVÉE X'
IST LÄNGST ZUM KULTWEIN GEWORDEN:
KRAFTVOLL, ELEGANT UND NACHHALTIG MIT
AROMEN VON DUNKLEN FRÜCHTEN UND FEINER
WÜRZE. BESITZT FRISCHE SÄURE, JUGENDLICHE
STRUKTUR UND LÄNGE.
PFALZ - VDP WEINGUT KNIPSER

Spätburgunder Rappen, QbA

TROCKEN – JAHRGANG: 2018 0,75L 24.90 €
FEINES ZEDERNHOLZ, SCHÖNE BEERIGE FRUCHT
MIT LEICHT GRÜNEN NOTEN. FEINE TABAKNOTEN
UND SENSATIONELL EINGEBUNDENE RÖSTAROMEN
DURCH DIE 12-MONATIGE HOLZREIFE MACHEN
DIESEN UNFILTRIERTEN PINOT NOIR SO
UNGLAUBLICH GESCHMEIDIG. EIN RICHTIG
STARKER SPÄTBURGUNDER.
BADEN - WEINGUT WEISHAAR

Merlot les Grains, Pays D'Occ IGP

TROCKEN – JAHRGANG: 2019 0,75L 20.90 €
IM MUND GIBT SICH DER WEIN WEICH UND GUT
STRUKTURIERT, MAN FINDET DIE AROMEN DER
ROTEN FRÜCHTE IN SCHÖNER HARMONIE WIEDER.
SÜDFRANKREICH - WEINGUT MARRENON

I Muri Primitivo, QbA

TROCKEN – JAHRGANG: 2020 0,75L 21.90 €
DUFTET UND SCHMECKT NACH DUNKLEN
WALDBEEREN, PFLAUME UND KIRSCHEN. SAFTIG
UND VOLLMUNDIG AM GAUMEN, MIT HARMONISCH
INTEGRIERTEN TANNINEN.
**APULIEN/ITALIEN -
WEINGUT VIGNETI DEL SALENTO**

Pian delle Vigne Brunello Di Montacino DOCG

TROCKEN – JAHRGANG: 2015 0,75L 129.90 €
DER PIAN DELLE VIGNE WIRD REINSORTIG AUS
SANGIOVESE ERZEUGT UND FÜR RUND 36 MONATE
IM BARRIQUE AUSGEBAUT. DAS
BETÖRENDE BUKETT ZEIGT AROMEN VON
BROMBEEREN, KIRSCHEN, VANILLE,
UNTERHOLZ, TABAK, SCHOKOLADE,
PFEFFER, KRÄUTER UND VEILCHEN. AM GAUMEN
KOMPLEX, SAFTIG, SEHR ELEGANT, PERFEKTE
BALANCE, VIEL WÜRZIGE FRUCHT, FEINES HOLZ,
FINESSENREICH, MARKANTE SÄURESTRUKTUR,
SAMTIG, MINERALISCH UND NACHHALTIG.
**APULIEN/ITALIEN -
WEINGUT MARCHESE ANTINORI**

Malbec Vina Cobos

TROCKEN – JAHRGANG: 2020 0,75L 38.90 €
DER FELINO MALBEC VON VIÑA COBOS AUS
MENDOZA, ARGENTINIEN. PRÄSENTIERT SICH
IN EINER KRÄFTIGEN PURPURROTEN FARBE MIT
LEICHT VIOLETTEN UND BLÄULICHEN NUANCEN.
IM BUKETT ERSCHEINEN WEIßE BLÜTEN UND ROTE
FRUCHTNOTEN, ZUSAMMEN MIT ANKLÄNGEN
VON WEIßEM PFEFFER UND GEWÜRZNELKEN.
GESCHMACKSNOTEN VON SCHOKOLADE UND
SÜßHOLZ UMSPIELEN DEN GAUMEN, IM MUND GIBT
ER SICH VOLLMUNDIG, SANFT MIT GUT
EINGEBUNDENEN TANNINEN.
ARGENTINIEN / MENDOZA - WEINGUT FELINO

Cabernet Sauvignon Columbia Valley

TROCKEN – JAHRGANG: 2018 0,75L 37.90 €
SAFTIGER CABERNET DER 11 MONATE IN GE-
BRAUCHTEN FRANZÖSISCHER UND AMERIKANI-
SCHER EICHE GELAGERT WIRD. FRUCHT, STRUK-
TUR UND VIELSCHICHTIGKEIT DER REBSORTE
UNTERSCHREICHEN SEINE KLASSE. VANILLE UND
DUNKLER SCHOKOLADE IM GESCHMACK.
**USA / WASHINGTON STATE -
WEINGUT CHATEAU STE MICHELLE**

Baron de Ley Reserva

LIEBLICH – JAHRGANG: 2018 0,75L 39.90 €

DER BARON DE LEY RESERVA IST EIN WUNDERBAR AROMATISCHER, INTENSIVER UND SANFTER ROTWEIN, DER INSGESAMT 20 MONATE IM BARRIQUE, 24 MONATE IN DER FLASCHE REIFTE. DIE INTENSIVITÄT DER RUBINROTEN FARBE IST MITTELSTARK, ABER SEHR LEUCHTEND. IN DER NASE ÜBERRASCHT DER RESERVA MIT EINER EXPRESSIVEN, KRÄFTIGEN FRUCHT, DIE SICH SCHÖN MIT EDLEN REIFENOTEN VERMISCHT. DORT SIND KOKOSNUSS, KAREMELL UND FEINES ORIENTGEWÜRZ. DIE AROMENEXPLOSION IST STARK UND WEITREICHEND. AM GAUMEN BEGEISTERT DER WEIN VON BARON DE LEY MIT EINEM SENSATIONELLEN VOLUMEN UND EINER WEICHEN ÖLIGKEIT. DAS FINALE IST LANGE UND FRISCH. IM NACHHALL KLINGEN ROTE FRÜCHTE UND MEDITERRANES GEWÜRZ AN.

SPANIEN / ROJA - BODEGAS BARON DE LEY

ROSEWEINE

Rose, QbA

TROCKEN – JAHRGANG: 2021 0,75L 23.90 €
IN EINEN LEUCHTEND LACHSROSAFARBENEN FARBTON LEGT SICH DER THÖRLE ROSE TROCKEN INS GLAS. SIE HABEN HIER EINEN BESONDERS SAFTIGEN UND MINERALISCHEN ROSE VOR SICH, DER DURCH DIE FRUCHTIGEN AROMEN FRISCHER WALDFRÜCHTE UND ERDBEEREN PUNKTET. AM GAUMEN BEGEISTERT ER MIT FEINER ELEGANZ UND GRIFFIG PRÄZISION. DIE KLAREN AROMEN UND SEINE GERADLINIGE ART MACHEN DIESEM ROSE ZUM ECHTEN HIGHLIGHT.

RHEINHESSEN - WEINGUT THÖRLE

Santa Digna Cabernet Sauvignon Rose

TROCKEN – JAHRGANG: 2020 0,75L 24.90 €
DAS TOP WEINGUT AUS SPANIEN UND CHILE. IM DUFT ZEIGT SICH EIN VERFÜHRERISCHES BOUQUET VON DUFTIGEN ERDBEEREN UND SAFTIG GEREIFTEN PFLAUMEN VOR HERB FRISCHEN NOTEN VON -ZITRUSFRÜCHTEN AM GAUMEN KRAFTVOLL, ERFRISCHEND MIT SAFTIGER FRUCHT UND DELIKATEM SÄURE-SPIEL, IM FINALE ELEGANT UND SINNLICH ZUGLEICH MIT LANGEM FRUCHTIG-AROMATISCHEN NACHHALL.

CHILE / CENTRAL VALLEY - WEINGUT MIGUEL TORRES

GRAPPA

Poli „Sarpa di Poli Grappa“

0,2CL 5.90 €

SARPA DI POLI IST DER PERFEKTE DIGESTIF NACH EINEM LECKEREN, LANDESTYPISCHEN MENÜ, DER ABER EBENSO GERN AUCH EINE DEFTIGE VESPER BEGLEITET.

Poli „Sarpa di Poli Grappa,, Oro Barrique

0,2CL 5.90 €

ÄHNLICH WIE BRANDY ENTFALDET AUCH DER FASSGEREIFTE SARPA ORO SEINE DELIKATEN AROMEN BEI ETWA 18 BIS 20°C AM SCHÖNSTEN. SERVIEREN SIE IHR ALS EXQUISITEN DIGESTIF ODER GENIEßEN SIE IHN GANZ ENTSPANNT ZU EINER MILDEN ZIGARRE.

Poli „Cleopatra“ Amarone Oro

0,2CL 6.90 €

POLI CLEOPATRA ORO IST EINE SERIE VON GRAPPAS, DIE VON ABSOLUT FRISCHEN TRESTERN GEWONNEN WIRD UND SICH DURCH EXTREME FEINHEIT UND AROMATISCHE REINHEIT, WELCHE MAN BEI EINEM DESTILLAT NUR SELTEN FINDET, AUSZEICHNET.

OBSTBRÄNDE

Prinz Hausschnaps Marille

0,2CL 4.50 €

DER HAUSSCHNAPS VON PRINZ WURDE AUS VOLLREIFEN, SAFTIGEN MARILLEN GEBRANNT.

Prinz Alte Marille

0,2CL 5.50 €

DIE ALTE MARILLE VON PRINZ WIRD AUS VOLLREIFEN, SAFTIGEN MARILLEN GEBRANNT UND MEHRERE MONATE IM HOLZFASS GEREIFT.

Prinz Alte Williams-Christ-Birne

0,2CL 5.50 €

DIE ALTE WILLIAMS-CHRIST-BIRNE WURDE MEHRERE JAHRE IM HOLZFASS GELAGERT. DABEI ACHTET PRINZ NATÜRLICH BESONDERS DARAUFG, DASS DER GESCHMACK DER FRUCHT TROTZDEM NOCH DOMINIERT.

Prinz Alte Haselnuss

0,2CL 6.50 €

DIE ALTE HASELNUSS VON PRINZ IST KRÄFTIG UND NUSSIG IM GESCHMACK MIT EINER LEICHTEN BITTERNOTE.

DESSERTS

- | | |
|--|------------------|
| 100. Vanilleeis
SCHOKOSAUCE / SAHNEHAUBE ^(8,C) | 6,90 Euro |
| 101. Hot Chocolate Cake
PUDERZUCKER / VANILLEEIS ^(8,C) | 7,90 Euro |
| 102. Flambiertes Walnusseis
SAHNE / FRUCHTMARK ^(8,C) | 8,50 Euro |
| 103. Pancake
SAHNEHAUBE ^(8,C) / SCHOKOSAUCE / VANILLEEIS ^(8,C) | 8,50 Euro |



Steakhouse Apache

RESTAURANT - BAR - LOUNGE

WALDSTRASSE 27 / 31303 BURGDORF
TELEFON: 05085 6200
WEBSEITE: WWW.STEAKHOUSE-APACHE.DE
E-MAIL: KONTAKT@STEAKHOUSE-APACHE.DE



WWW.STEAKHOUSE-APACHE.DE

INHALTSSTOFFE

- (1) MIT FARBSTOFFEN
- (2) MIT KONSERVIERUNGSSTOFFEN
- (3) MIT ANTIOXIDATIONSMITTELN
- (4) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKERN
- (8) MIT MILCHEIWEIß
- (9) KOFFEINHALTIG
- (10) CHININHALTIG
- (11) MIT SÜßUNGSMITTELN
- (12) ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE

ALLERGENE STOFFE

- (A) GLUTENHALTIGES GETREIDE (ENTHÄLT WEIZEN)
- (B) EIER
- (C) MILCH
- (D) SENF
- (E) ENTHÄLT SULFITE

INGREDIENTS

- (1) WITH ARTIFICIAL COLORS
- (2) WITH PRESERVATIVES
- (3) WITH ANTIOXIDANT
- (4) WITH FLAVOR ENHANCERS
- (8) WITH MILK PROTEIN
- (9) WITH CAFFEINE
- (10) QUININE
- (11) WITH SWEETENERS
- (12) CONTAINS A PHENYLALANINE

ALLERGENIC SUBSTANCES

- (A) CEREALS CONTAINING GLUTEN (CONTAINS WHEAT)
- (B) EGGS
- (C) MILK
- (D) MUSTARD
- (E) CONTAINS SULFITE