



Willkommen im Restaurant Chalet

Spezialitäten von Fondue und heißem Stein

„Essen ist ein Bedürfnis,
genießen ist eine Kunst“ (Francoise de la Rochefoucauld)

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen und angenehmen Abend. Jedes Gericht wird nach Ihrer Bestellung frisch für Sie zubereitet. Nur aus diesem Anspruch heraus kann es gelegentlich zu etwas längeren Wartezeiten kommen, hierfür bitten wir um Ihr Verständnis.

Fondue – Essen in geselliger Runde

Der Begriff Fondue kommt ursprünglich aus dem französischen „Fondre“ (schmelzen) und ist auf das traditionelle Schweizer Käsefondue zurückzuführen – ein Gericht aus geschmolzenem Käse. Dieser Oberbegriff wird auch für Varianten aus Fleisch mit heißem Öl verwendet.

Das Fondue erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Es bietet den idealen Rahmen für ein gemütliches Beisammensein und animiert zum Unterhalten. Auch für Pärchen eine romantische und ausgefallene Idee für einen schönen Abend zu zweit.

Beim Käsefondue werden verschiedene Sorten Käse in einem Caquelon (aus Keramik oder Gusseisen) auf einem kleinen Tischkocher (dem Rechaud) geschmolzen. Abgeschmeckt wird der Käse traditionell mit Weißwein, Kirschwasser (Obstbrand) und Knoblauch. In diese Substanz werden Brot, teils auch (zuvor gekochte) Kartoffeln, unter Zuhilfenahme spezieller Spieße getunkt und auf diese Weise mit Käse überzogen.

Auf Wunsch erhalten Sie sämtliche Fondue-Varianten selbstverständlich auch ohne Alkohol oder Knoblauch.

Der heiße Stein

.. auf einer bis 350 °C erhitzten Natursteinplatte garen Sie fettfrei ausgewähltes Filetfleisch, Garnelen und verschiedene Gemüse.

Die Technik, Fleisch auf einem heißen Stein zu braten, ist uralt und findet seine Ursprünge bereits in der Steinzeit. Heute erfreut sich der heiße Stein immer größerer Beliebtheit, denn auf ihm lassen sich z.B. Fleisch und Gemüse ohne Beigabe von Fett zubereiten.

Tapas

„Tapas“ sind kleine Appetithäppchen, serviert in kleinen Schalen. Wir kombinieren unsere Tapas nach eigenen Rezepturen für einen unvergleichlichen Genuss. Lassen auch Sie sich verführen von der Vielfalt unserer Tapas!

Zu allen Tapas servieren wir Ihnen Ciabatta und Kräuterbutter!

Vegan & Vegetarisch

31 Gemischte Oliven^(G)	6,90 €
Gemischte Oliven, Olivenöl, Schafkäse.	
32 Pimientos	6,90 €
Frisch gebratene Pimientos, Meersalz.	
33 Hirtenkäse^(G)	8,90 €
Knoblauch, Olivenöl, Paprikafilet in Olivenöl gebacken.	
34 Bruschetta	8,90 €
Geröstetes Ciabatta mit Tomaten, Olivenöl, Knoblauch.	
35 Champignons Gebraten	8,90 €
Gebratene Champignons.	
36 Gemüse aus dem Ofen^(G)	9,90 €
Marktfriesches Gemüse mit Käse überbacken	
37 Mozzarella^(G)	9,90 €
Mozzarella, bunter Salat, Kirschtomaten.	
38 Champignon aus dem Ofen^(G)	9,90 €
Gebraten mit gemischtem Käse überbacken	
39 Patatas Bravas	6,90 €
Kartoffelwürfel knusprig gebraten pikant	
40 Antipasti	9,90 €
Marktfrisches Gemüse gegrillt	

Fisch & Fleisch

41 Gambas^(D)	14,90 €
Garnelen, Knoblauch, Olivenöl, Chili, Zitrone	
42 Calamari fritti^(D)	9,90 €
Frittierte Tintenfischringe, Salatbukett, Knoblauchdip	
43 Gambas aus dem Ofen^(D,G)	15,90 €
Garnelen, Schalotten, Paprikafilet, Knoblauch mit gemischtem Käse, überbacken	
44 Rumpsteak 100g	9,90 €
Rumpsteak gebraten, BBQ Sauce	
45 Rinderfilet 100g	10,90 €
Rinderfilet gebratwn, Knoblauchdip	
46 Pollo 100g	8,90 €
Hähnchenbrustfilet gebraten, Honig-Senf Sauce	
47 Lammrücken 100g	10,90 €
Lammrücken gebraten, Joghurtdip	
48 Knoblauchwurst^(3,4,8)	8,90 €
Pikant gebratene Knoblauchwurst	
49 Dátiles con tocino ^(3,4,8)	8,90 €
Datteln knusprig im Speckmantel	
50 Tapas Variacion^(G,D,3,4,8)	21,90 €

Produkte, die Zusatzstoffe oder Allergene enthalten, sind durch die entsprechenden Zahlen gekennzeichnet. Die Legende befindet sich auf der letzten Seite. Alle Preise in Euro inklusive 19% Mehrwertsteuer



Salate

Salate werden mit einer Kräuter/Senf-Vinaigrette ^(K,N) serviert

10	Beilagen Salat	Kleiner bunter Gartensalat	6,90 €
11	Bunter Gartensalat		11,90 €
12	mit Hirtenkäse und Zwiebeln	^(G)	13,90 €
13	mit Thunfisch, Zwiebeln und Hirtenkäse	^(1,3,G)	14,90 €
14	mit Hähnchenbrust		17,90 €
15	mit Rinder Steak Streifen		19,90 €
16	mit 2.Garnelenspießen	^(D)	21,90 €

Hauptgerichte

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen eine kleine Salatbeilage sowie frisches Ciabatta und Kräuterbutter ^(G). Beilage zur Auswahl: Ofenkartoffeln mit Sour Cream ^(3,F,G) / Steakhouse Pommes / Knusperkartoffeln ^(3,F)

21	Schlemmerpfanne – zarte Filetspieße auf Saisongemüse		
	Hähnchenbrustfilet	ca.200g	21,90 €
	Schweinefilet	ca.200g	21,90 €
	Rumpsteak	ca.200g	27,90 €
	Rinderfilet	ca.200g	29,90 €
	Lammrücke	ca.200g	29,90 €
	2 Garnelenspießen	^(D)	23,90 €

Produkte, die Zusatzstoffe oder Allergene enthalten, sind durch die entsprechenden Zahlen gekennzeichnet. Die Legende befindet sich auf der letzten Seite.



Heiße Stein

...Auf einer bis 350°C erhitzten Natursteinplatte garen Sie fettfrei ausgewähltes
Filetfileisch, Garnelen und verschiedenes Gemüse.
(mit Paprika, Champignons, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten)

Schritt 1: Bitte wählen Sie zwischen Beilagenplatte Ihrer Wahl:

		200 g	300 g
500	Hähnchenbrust	21,90 €	27,90 €
501	Schweinefilet	21,90 €	27,90 €
502	Neuseeländisches Lammrücken	29,90 €	36,90 €
503	Rumpsteak	27,90 €	33,90 €
504	Rinderfilet	29,90 €	36,90 €
505	Gemischte Fleischauswahl	27,90 €	33,90 €
506	Vegetarische Platte	19,90 €	
507	Garnelen	23,90 €	

Schritt 2: Bitte wählen Sie nun Ihre Beilage:

Ofenkartoffeln mit Sour Cream ^(3,G,F) / Steakhouse Pommes / Knusperkartoffeln ^(3,F)
beides mit Salatbeilage frischem Ciabatta ^(A) u. hausgem. Kräuterbutter ^(G)

Schritt 3: Bitte wählen Sie abschließend zwischen 2 Dips:

Barbecue ^(11,12,J,K,A) Ketchup ^(J) Mayonnaise ^(4,N,K) Remoulade ^(3,11,N,K,G)
Knoblauch ^(N,G,K) Honig-Senf ^(N,G,K) Joghurt-Kräuter ^(G) Sour Cream ^(G)

(Zweites Gedeck auf Wunsch, siehe „Extra Beilagen“ vorne in Karte) PP

Produkte, die Zusatzstoffe oder Allergene enthalten, sind durch die entsprechenden Zahlen gekennzeichnet.
Die Legende befindet sich auf letzten Seite



Extra Beilagen

301	Ein Korb frisches Ciabatta ^(A) und Kräuterbutter ^(G)	4,90 €
302	Eine Ofenkartoffel mit hausgemachter Sour Cream ^(G,F,3)	4,90 €
303	Knusperkartoffeln ^(3,F)	4,90 €
304	Steakhousepommes	4,90 €
305	hausgem. Joghurt-kräuter ^(G) Honig-Senf ^(G,N,K) Knoblauch ^(G,N) Sour Cream ^(G) Kräuterremoulade ^(3,11,G,N,K)	1,50 €
306	Ketchup ^(J) Mayonnaise ^(4,K,N) BBQ ^(11,12,A,J,K)	1,00 €

Extras (ungegart) für Fondue und den heißen Stein

307	100 g Hähnchenbrust	8,90 €
308	100 g Schweinefilet	8,90 €
309	100 g Lammrücken	10,90 €
310	100 g Rumpsteak	9,90 €
311	100 g Rinderfilet	10,90 €
312	100 g gemischte Fleischplatte	9,90 €
313	Extra Garnelen ^(D)	9,90 €

900	Zweites Gedeck	8,90 €
-----	----------------	--------

mit einer Ofenkartoffel und hausgemachter Sour Cream ^(G,F,3) Steakhouse Pommes
Außerdem erhalten Sie eine Salatbeilage mit frischem Baguette ^(A) und
hausgemachter Kräuterbutter ^(G)

Produkte, die Zusatzstoffe oder Allergene enthalten, sind durch die entsprechenden Zahlen gekennzeichnet.
Die Legende befindet sich letzte Seite.



Käsefondue

- 400 Swiss Classic** **22,90 € pro Person**
Schweizer Käsefondue / starck im Geschmack
Leicht-würziger **le Gruyere** in Kombination mit mild-würzigem **Appenzeller Bergkäse** und **Emmentaler** abgerundet mit einem lieblichen **Rose** und etwas **Kirschwasser**, ergibt die typisch schweizerische Fonduenote.
- 401 Münchener Spezialität** **23,90 € pro Person**
Bayrisches Fondue / mild im Geschmack
Die Zutaten aus leicht würigem **le Gruyere**, **Emmentaler Bergkäse** und **Edamer** verschiedenen Gewürzen und **Bier** machen dieses Fondue zu einem uri süddeutschen Genuss. Zum Fondue reichen wir nach traditioneller bayrischer Art **Brezel und Laugenstange**.
- 402 Gioia della vita** **22,90 € pro Person**
Italienisches Käsefondue / stark im Geschmack
Nach original sizilianischem Rezept servieren wir Ihnen eine Kreation aus würzig-pikantem **Gorgonzola** und mildem **Edamer**, **le Gruyere** und **Emmentaler** abgerundet mit einem italienischen **Weißwein**. Viva Italia!
- 403 Tex-Mex** **22,90 € pro Person**
Feuriges Chili Fondue / pikant-scharf im Geschmack
Leicht-würziger **Edamer** **Emmentaler** pikant-würziger **Old Amsterdam** ^(2,4) und **Bergkäse** abgerundet mit **Weißwein** kombiniert mit **Jalapenos** -Vorsicht scharf!
- 404 Bollywood** **22,90 € pro Person**
Curry-Käse Fondue / sehr würzig-pikant im Geschmack
Indischer Curry, **Sherry**, leicht nussig-würziger **Emmentaler** pikant-würziger **Old Amsterdam**, ^(2,4) und **Edamer** abgerundet mit **Weißwein** machen diese Komposition zu einer köstlichen Variante unseres Käsefondue
- 405 French Connection** **22,90 € pro Person**
Käsefondue mit Zwiebeln und einer Rotweinnote / mild im Geschmack
Der leicht nussig-milde **Emmentaler** mit würzigem **Old Amsterdam** und **Appenzeller** verfeinert mit **roten Zwiebeln** und vollendet mit einem **Rosewein** wird Ihrem Gaumen schmeicheln.
- 406 Frisch aus dem Garten** **22,90 € pro Person**
Kräuter Fondue / würzig-pikant im Geschmack
Ein typisch-würziger **Appenzeller** mit pikantem **Bergkäse** **Emmentaler** und **Edamer** verfeinert, mit verschiedenen **frischen Kräutern**, mit einem **Weißwein**, geben einen angenehm herzhaft-frischen Geschmack.



Extras zum Käsefondue

Zu allen Käsefondue- Variationen servieren wir Ihnen eine kleine Salatbeilage sowie frisches Baguette ^(A) und Kräuterbutter ^(G)

Beilagen zur Auswahl: **Ofenkartoffel mit Sour Cream** ^(3,G,F) / **Steakhouse Pommes / Knusperkartoffeln** ^(3,F)

auf Wunsch alle Varianten auch ohne Alkohol / Knoblauch

Das berühmteste Fondue der Welt stammt aus der Schweiz, wo man einst abends auf der Alm die Reste würzigen Bergkäses im „Caquelon“ auf dem Feuer schmolz, mit Wein abgelöscht und mit Brot aufstippte. Es gilt heute als ein Nationalgericht in der Schweiz.

Damit der Käse nicht zu schwer im Magen liegt und auch sonst alles nach alter Sitte und Tradition abläuft, gibt es ein paar Regeln zu beachten:

- Mit dem Brot beim Dippen den Käse immer umrühren und in einer Acht durch den Caquelon schwingen, damit sich die Fonduebestandteile nicht voneinander trennen.
- Wer sein Brot im Topf verliert bezahlt die nächste Runde, oder erfüllt beliebig gemeine Aufgabe seines linken Tischnachbarn.
- Es gibt nur drei Getränke die es vermögen, die Eiweißketten des Käses zu sprengen und ihn somit verträglicher zu machen; Tee Weißwein und Obst (vorzugsweise Kirsch).
- Es empfiehlt sich, den Magen mit einer leichten Vorspeise schon einmal an die Arbeit zu bringen, damit der Käse ihn nicht unvorbereitet trifft.

Unser Tipp!!!!

Genießen Sie Ihr Käsefondue zusätzlich zum Baguette ^(A) mit zart gegartem Gemüse oder würzig gebratenem Fleisch zum Dippen in den Käse:

314	100 g Hähnchenbrust	8,90 €
315	100 g Schweinefilet	8,90 €
316	100 g Lammfilet	10,90 €
317	100 g Rumpsteak	9,90 €
318	100 g Rinderfilet	10,90 €
319	100 g gemischte Fleischplatte	9,90 €
320	Gemischtes Gemüse	7,90 €
321	Extra Garnelen ^(D)	9,90 €

Produkte, die Zusatzstoffe oder Allergene enthalten, sind durch die entsprechenden Zahlen gekennzeichnet.
Die Legende befindet sich auf der letzten Seite.



Kalte Getränke

		0,33 l
Coca Cola Cola Zero / Fanta / Sprite / Spezi (2,3,4,9,11,12)	FI	4,20
Vita Malz 2,M	FI	4,20
Schöfferhofer Grapefruit Weizen-Mix	FI	4,20
	0,2 l	0,4 l
Schweppes Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water / (2,3,4,10) Ginger Beer / Russian Wildberry	2,90 €	4,70
Säfte / Nektar Orange / Ananas / Maracuja / Apfel / Rhabarber (3) Cranberry / Banane / Kirsch	2,90 €	4,70
Kiba (3)	2,90 €	4,70
Alle Säfte / Nektare auch als Schorle erhältlich (3)	2,90 €	4,70
	0,25 l	0,75 l
Morelli Mineralwasser	FI 2,90 €	6,50
Morelli Mineralwasser Still	FI. 2,90 €	6,50

Heiße Getränke

Tasse Kaffee Crema (9)	3,70
Espresso (9)	3,00
Doppelter Espresso (9)	4,00
Tasse Cappuccino (9,G)	4,00
Tasse Milchkaffee (8,9)	4,20
Glas Latte Macchiato (9,G)	4,20
Glas Heiße Schokolade mit Milchschaum	4,00
Tasse Cappuccino mit Amaretto (8,9,G)	5,90
Glas Irish Coffee mit Milchschaum	7.90
Glas Glühwein	3,90
Frischer Minztee mit Zitrone	4,20
Glas BIOTEE	3.50
Assam / Grüner / Kamille / Rooibos-Vanille / Früchte	



Bier vom Fass und Flasche

	0,3 l	0,4 l
Bitburger von Fass Pilsener ^(A)	4,40	4,90
Bitburger Alster von Fass ^(A)	4,40	4,90
Köstritzer Schwarzbier ^(A)	F 1.33 l 4,40	
Bitburger Alkoholfrei ^(A)	F 1.33 l 4,40	
Benediktiner Hefeweizen ^(A)	F 1.0,5 l 5,40	
Benediktiner Hefeweizen Dunkel	F 1.0,5 l 5,40	
Benediktiner Hefeweizen Alkoholfrei ^(A)	F 1.0,5 l 5,40	

Aperitif & Longdrinks

	Vol%
Scavi & Ray Prosecco ^(C)	12% 0,1 l 3,90
Scavi & Ray Prosecco ^(C)	F 1 0,75 l 21 90
Lillet Roseberry ^(4,9,C)	6,50
Schweppes Wildberry, Beeren, Limette, Minze.	
Hugo ^(C)	6,50
Holunderblüten Sirup, Prosecco, Limette, Minze.	
Aperol Spritz ^(4,C)	6,50
Aperol, Prosecco, Soda, Orangen.	
Limoncello Spritz ^(C)	6,50
Limoncello, Prosecco, Zitrone, Minze.	
Lavendellikör Spritz ^(C)	6,50
Lavendellikör, Prosecco, Rosmarin, Zitrone.	
Sherry Dry / Medium ⁽⁴⁾	17% 5,90
Martini Dry / Bianco ^(C)	15% 5,90

Die Preise sind inkl. 4cl Spirituose und 20cl Filler

Chalet's Aperitif ^(9 A)	7,50
Gordon's Dry Gin, Ginger Beer, Beeren, Limette, Minze.	
Campari Soda / Orangen ⁽⁴⁾	7,50
Bacardi Coca Cola Cuba Libre ^(1 2 8 13)	7,50
Havana Club 3y Coca Cola ^(1 2 8 13)	7,50
Three Sixty Vodka Schweppes Bitter Lemon ^(2 11 10)	7,50
Gordon's London Gin Dry-Schweppes Tonic ^(2 11 10)	7,50
Jack Daniels Coca Cola ^(1 2 3 13)	7,50



Weiß & Rose Weine

Cremig, Anspruchsvoll & Körperreich

	0,2 l	0,50 l
Chardonnay trocken (C) Fruchtig und zart blumige Note frisch weich und angenehm.	5,90	13,50
Grauer Burgunder Rheinhessen trocken (C) Strohgelbe Farbe, charakteristische fruchtige Düfte mit blumiger Note.	5,90	13,50
Rose Baden Kaiserstuhl trocken (C) dieser Spätburgunder verzaubert mit Beerenaromen, einer eleganten Würze viel Finesse	5,90	13,50
Weißer Burgunder halbtrocken (C) zarte Blume, filigran, mit dezenter Säure, ein typisch ausgeglichener Weißer Burgunder	5,90	13,50
Rose Portugieser Weissherbst (C) harmonisch frischer Wein, leicht würzig mit Aromen frischer roter Früchte.	5,90	13,50
Sissi & Franz Rose von Weingut Hammel lieblich (C) eine wundervolle Fruchtharmonie von Brombeere, Sauerkirschen, Veilchen und erfrischender Restsüße.	5,90	13,50
Sissi & Franz Weiswein von Wiengut Hammel lieblich (C) mit harmonischer Frucht und einer dezenten Restsüße, so lädt dieser Weiswein von Hammel zum Genießen ein	5,90	13,50
Auch als Schorle erhältlich (C)	5,50 €	

Rotweine

Vollmundig, Beerig & Elegant

	0,2 l	0,50 l
Tempranillio trocken (C) Spaniens bekannteste Rebsorte, tiefrot intensiv würzig und mit Aromen roter Früchte.	5,90	13,50
Bordeaux trocken (C) Wunderschöner Trinkwein, Kirscharomen und den typischen Aromen von Veilchen.	5,90	13,50
Primitivo trocken (C) mit saftigen Beerenaromen und weichen Tanninen.	5,90	13,50
Shiraz trocken (C) Vollmundiger Wein Granatrot Facettenreiches Bouquet mit Nuancen von kleinen roten Früchten.	5,90	13,50
Dornfelder Rheinhessen halbtrocken (C) rubinrote Farbe, Duftreife Früchte frisch und aromatischer Wein.	5,90	13,50
Sissi & Franz von Weingut Hammel lieblich (C) im Glas funkelt es lebhaft Rot, am Gaumen präsentiert sich dieser ansprechende Rotwein harmonisch und elegant.	5,90	13,50



Weiß & Rose Weine

Cremig, Anspruchsvoll & Körperreich

	0,75 l
Weißer Burgunder Finkenauer trocken (C)	27,50 €
<i>zarte Blume, filigran, mit dezenter Säure, ein typisch ausgeglichener Weisser Burgunder</i>	
Grauer Burgunder Finkenauer trocken (C)	27,50 €
<i>frisch, fruchtig, jung, elegant, rassige Art.</i>	
Riesling vom Löss Finkenauer trocken (C)	29,00 €
<i>Aromen von Passionsfrucht, Mirabelle, und Zitrus, spritzig, Frisch, und aromatisch.</i>	
Sauvignon Blanc Finkenauer trocken (C)	29,00 €
<i>mit typischem Sauvignon Charakter, Mango, Zitrus und Johannisbeere überwiegend expressive Frische am Gaumen</i>	
Rose Cosinus Finkenauer trocken (C)	27,00 €
<i>Es duftet ein Wein dessen Farbe jeder Weingenießer verzaubert, lachsfarben, mit silbernen Nuancen</i>	
Sissi & Franz Rose von Weingut Hammel lieblich (C)	25,00 €
<i>eine wundervolle Fruchtharmonie von Brombeere, Sauerkirschen, Veilchen und erfrischender Restsüße.</i>	
Sissi & Franz von Weingut Hammel lieblich (C)	25,00 €
<i>mit harmonischer Frucht und einer dezenten Restsüße, so lädt dieser Weiswein von Hammel zum Geniessen ein.</i>	

Rotweine

Vollmundig, Beerig & Elegant

	0,75 l
Tempranillo Pleno Spanien trocken (C)	25,00 €
<i>Liefert mittelschweren Wein mit weichen Pflaumen und Brombeeraromen Weich und saftig.</i>	
Shiraz Condor Andino Argentinien trocken (C)	25,00 €
<i>Vollmundige Wein Granatrot Facettenreiches Bouquet mit Nuancen von kleinen roten Früchten.</i>	
Primitivo trocken (C)	25,00 €
<i>Rotwein mit saftigen Beerenaromen und weichen Tanninen.</i>	
Geverno Toscana trocken Sangiovese (C)	29,00 €
<i>Wunderschöne Trinkwein 10% der Trauben werden getrocknet, reife Zwetschgen bringen eine elegante Note</i>	
DADA No 1 Finca Las Moras trocken Malbec, Bonarda (C)	29,00 €
<i>Dunkles Granat-Purpur. Im Duft zeigt sich eine wunderbar saftige Frucht unterlegt mit feinen Röstnoten, Vanille und Mandel aromen</i>	
Dornfelder QbA Rheinhessen halbtrocken (C)	25,00 €
<i>rubinrote Farbe, samtiger Geschmack dezente Restsüße, rebsortentypisches Bukett</i>	
Sissi & Franz Weingut lieblich (C)	25,00 €
<i>im Glas funkelt es lebhaft rot, am Gaumen präsentiert sich dieser ansprechende Rotwein harmonisch und elegant.</i>	



Cocktails

Cosmopolitan Vodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft. (2)	8,00 €
Malibu Sea Breeze Malibu, Ananassaft, Cranberrysaft, Limette.	7,50 €
Lemon Fresh Dry Gin, Bitter Lemon, Zitronensaft, Holunderblütensirup, Minze.	7,50 €
Caipirinha Pitu (Cachaca), Limette, Rohrzucker.	7,50 €
Mochito Rum, Limette, brauner Zucker, Sodawasser, Minze.	7,50 €
Moscow Mule Vodka, Limette, Ginger Beer, Gurke, Minze.	7,90 €
Tequila Sunrise Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine.	8,00 €
Sex on the Beach Vodka, Aprikosenlikör, Ananassaft, Cranberrysaft, Orangensaft.	8,00 €
Pina Colada Rum, Ananassaft, Orangensaft, Cream of Coconut, Sahne. (2,E,)	8,00 €

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema Limette, Limettensaft, Rohrzucker, Ginger Ale	5,90 €
Virgin Colada Ananassaft, Orangensaft, Cream of Coconut, Sahne, (E,B)	5,90 €
Virgin Lemon Fresh Bitter Lemon, Zitronensaft, Holunderblütensirup, Minze	5,90 €
Virgin Mule Gurke, Limettensaft, Tonic, Ginger Beer, Limette.	5,90 €
Fruchtiger Mix Grenadinesirup, Limettensaft, Maracujasaft, Cranberrysaft, Orangensaft, Ananassaft	5,90 €



Whisky & Malt

	Vol%	2 cl	4 cl
Jack Daniels Nr.7(2)	40%		5 50
Dimple Golden Selection	40%		5 50
Johnnie Walker Black12y	40%		6,50
Glenlivet 15y	40%		8,50
Talisker 10y	45,8%		8,50

Gin

	Vol%	2 cl	4 cl
Hendrick's	44%		7,90
Roku Craft Gin	43%		6,90
Knut Hansen Dry	42%		6,90
Gordon's London Dry	37,5%		5,50

Liköre

Amaretto	28%	3,50	5,90
Baileys	17%	3,50	5,90
Frangelico	20%	3,90	6,50
Licor 43	31%	3,90	6,50

Rum

Zacapa (2)Guatemala	40%		9,50
Botucal (2)Venezuela	40%		8,50
Don Pablo Jamaica	40%		8,50
Legendario Cuba	34%		7,50
Havana Club 3y	40%		5,50
Bacardi White	37,5%		5,50

Kräuter

Ramazotti	30%	3,50	5,90
Averna	29%	3,50	5,90
Fernet-Branca	39%	3,50	5,90

Anis

Pernod	40%	3,50	5,90
Sambuca Molinari	40%	3,50	5,90
Sambuca Cafe Molinari	32%	3,50	5,90
Yeni Raki	45%	3,50	5,90

Cognac & Brände

Remy Martin	42%	4,90	8,50
Cardenal Mendoza	42%	4,50	8,00
Vecchia Romagna	38%	3,90	6,50
Carlos.1.Reserva	40%	3,90	6,50
Grappa stravecchia	42%	3,90	
Williams BirneSchladerer	42%	3,90	
Kirschwasser Schladerer	42%	3,90	
Himbeergeist Schladerer	42%	3,90	
Obstwasser Schladerer	38%	3,90	
Goldaprikose Schladerer	34%	3,90	
Zwetschge Schladerer	42%	3,90	

Schnäpse Eisgekühlt

Jubiläums Aquavit	42%	3,90	
Malteser Aquavit	40%	3,90	
Linien Aquavit	42%	3,90	
Jägermeister	35%	3,50	
Ouzo	38%	3,50	
Absolut Vodka	40%	3,90	6,50
Grey Goose Vodka	40%	4,90	8,50

Produkte, die Zusatzstoffe oder Allergene enthalten, sind durch die entsprechenden Zahlen gekennzeichnet. Die Legende befindet sich auf der letzten Seite. Alle Preise in Euro inklusive 19% Mehrwertsteuer



Tagesdessert

Tagesdesserts werden bei uns im Haus hergestellt

Tiramisu (G,9) Mascarpone, Espresso, Löffelbiskuits **6,00 €**

Crema Catalana (G,N) Milch, Orangen,- Mandelaromen, flambierte Zuckerkruste **6,50 €**

Schokoladenfondue

Beim Schokoladenfondue werden Obststücke oder auch mundgerechte Kuchenstücke mit einer Gabel in geschmolzene Schokolade getaucht. Ein zauberhafter Genuss.

Schokoladenfondue (F,G,H,A) **10,50 €**

Vollmilch oder Zartbitterschokolade

Das fondue servieren wir Ihnen mit einer Auswahl an verschiedenem Obst, Keksstückchen (F,G,H,A) Marshmallows und Streuseln.

Zusätzlicher Obstteller zum Schokoladenfondue **6,50 €**

Lieber Gast!

Informationen über die Zutaten in unsere Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal!

Zusatzstoff mit:

1 Geschwärzt, 2 Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Konservierungstoff, 5 mit Nitrat, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwefelt, 8 Phosphat, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalinquelle, 13 Taurin,

Allergene enthält:

A=Glutenhaltiges Getreide (Weizen) B=Krebs und Weichtiere, C=Schwefeldioxid und Sulfite, D=Fische - und Erzeugnisse E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G= Milch, H=Schalenfrüchte, I=Haselnüsse, J=Sellerie, K=Senf, L=Sesamsamen, M=Lupinen, N=Eier