

VORSPEISEN

MOZZARELLA MIT STRAUCHTOMATEN und Basilikum-Pesto	7,90 €
IBERICO SCHINKEN, MANCHEGO-KÄSE , CROSTINI	7,90 €
KARAMELLISIERTER „BACHENBRUCKER“ ZIEGENFRISCHKÄSE mit Preiselbeeren und Wildkräutersalat	8,90 €
RINDER TATAR „KLASSISCH“ 120G an mariniertem Rucola-Salat und Pesto-Crostini	14,90 €
LA MADERA VORSPEISENVARIAATION Lassen Sie sich überraschen!	12,90 €

SALATE

KLEINER GEMISCHTER SALAT	4,90 €
GROßER GEMISCHTER SALAT mariniert mit Preiselbeer-Honig-Vinaigrette, dazu gegrillte Pouladenbrust	9,90 €
„CAESAR´S SALAD“	9,90 €
Römersalat mit gehobeltem Parmesan, Cherrytomaten, Caesar Dressing und Croûtons	
- mit gegrillter Poulardenbrust	11,90 €
- mit 5 gegrillten Gambas	13,90 €
LA MADERA SALAT	12,90 €
mit gegrillten Rindfleischstreifen, verschiedenen Blattsalaten, Antipasti, Pesto und Orangenfilets in hausgemachtem Balsamico Dressing	
ohne Rindfleischstreifen, dafür 4 gegrillten Gambas	14,90 €

SUPPEN

TAGESSUPPE bitte Fragen Sie Ihre Bedienung	4,90 €
TOMATENSUPPE	5,90 €
KAROTTEN-INGWER-SUPPE mit frischen Kräutern	5,90 €
SCHWARZWURZEL-CRÉME-SUPPE	5,50 €
FRÜHLINGS-LAUCHSUPPE	5,50 €

TAPAS

VEGETARISCHE TAPAS

(KALT):

Tortilla Chips mit Trüffel-Mayonnaise	4,80 €
Geröstetes Brot mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch	4,90 €
Eingelegte grüne Oliven	3,50 €
Oliven-Tapenade Oliven-Pesto mit Brot	3,90 €
Anti-Pasti	4,50 €
Fetakäse in Olivenöl mit roten Beeren (pikant)	4,80 €
Spanische Käsevariation	5,50 €
Original spanischer Manchego-Käse mit Quittengelee aus La Mancha (12 Monate gereift)	7,50 €

(WARM):

Champignons in Knoblauch	3,50 €
Piementos (Kleine grüne Paprikaschoten)	5,90 €
Mediterranes Gemüse	4,90 €
Minikartoffeln mit Paprika-Koriander-Dip	4,90 €
Minikartoffeln mit Aioli ⁴	4,90 €
Blattspinat mit Sonnenblumenkernen und Knoblauch-Sahne	4,90 €

TAPAS MIT FISCH

Panierte Calamari-Ringe	4,90 €
Gambas in Knoblauch-Kräuter-Öl	9,90 €
Fischfilet auf Kräutern mit Trüffel-Mayonnaise	6,50 €

TAPAS MIT FLEISCH

Putenbrust im Speckmantel mit Aioli	5,90 €
Datteln oder Pflaumen im Speckmantel ²	5,90 €
Hackfleischbällchen in Tomaten-Paprikasauce	4,90 €
Hähnchenbrust auf Rosmarinzweig mit Trüffel-Mayonnaise	5,50 €
Gegrillte Paprikawurst ^{1,2} vom Iberico Schwein (Chorizo-Wurst, pikant)	5,90 €
Luftgetrockneter Serrano-Schinken	6,50 €
Chicken Wings	5,50 €
Spare Ribs, pikant	5,90 €
Luftgetrockneter Schinken vom Iberico Schwein (Pata Negra)	8,50 €
Schweinefilet „Mauren Art“	5,90 €
Marinierter Rindfleischspieß mit pikantem Paprika-Dip	6,90 €
Gegrilltes Rinderfiletmedaillon überbacken mit Serrano-Schinken und Manchego Käse	9,90 €

TAPAS-SAUCEN ZUM DIPPEN:

Knoblauchmayonnaise ⁴ (Aioli)	3,50 €
Paprika-Koriander-Dip	2,50 €
Trüffel-Mayonnaise	3,50 €

UNSERE SPEISEN ENTHALTEN FOLGENDE INHALTSSTOFFE:

1. FARBSTOFF / 2. KONSERVIERUNGSMITTEL / 3. SÜßSTOFF / 4. ANTIOXIDATIONSMITTEL

HAUPTGERICHTE

„LA MADERA“ BURGER	10,90 €
mit Cheddar, Tomate, Gurke und Haus-Sauce ⁴ , dazu Kartoffel Dippers und Sour Cream	
„LA MADERA“ CHICKEN BURGER	10,90 €
mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Cheddar, Rucola, Tomate, Gurke und Trüffel-Sauce ⁴ , dazu Kartoffel Dippers und Sour Cream	
HONEY SPARE RIBS (PIKANT)	13,90 €
marinierte Spare Ribs ³ , mit Kartoffel Dippers, Barbecue-Sauce ³ und Sour Cream	
RINDERFILETSPITZEN IN CHAMPIGNONRAHM	14,90 €
mit Tagliarini	
GAMBAS PESTO	14,90 €
mit mediterranem Gemüse und Tagliarini	
HÄHNCHENBRUST IN PARMESAN-PINIENKERN-KRUSTE	16,90 €
mit Kartoffelgratin und glasierten Karotten	
FILET VOM PARMA-SCHWEIN	16,90 €
mit Madera-Pfeffersauce, Champignon-Schalotten-Gemüse und Kartoffelgratin	
KALBSBÄCKCHEN	16,90 €
24 Std. geschmort in Madera-Jus, dazu glasierte Karotten und Kartoffelgratin	
PFEFFERSTEAK (RINDER-HUFTSTEAK)	17,90 €
mit Madera-Pfeffersauce, Champignon-Schalotten-Gemüse und Bratkartoffeln ²	
WIENER SCHNITZEL (KLASSISCH VOM KALB)	19,90 €
mit Gurkensalat und Bratkartoffeln ²	
„LA MADERA“ BARBECUE TELLER	19,90 €
Huftsteak , Spare Ribs ³ , Parma-Schweinefilet und Hähnchen- brustfilet, dazu Champignon-Schalotten-Gemüse, Bratkartoffeln ²	

Beilagenwechsel bei allen Gerichten nur gegen Aufpreis (1,00 €) möglich !!!!

UNSERE SPEISEN ENTHALTEN FOLGENDE INHALTSSTOFFE:

1. FARBSTOFF / 2. KONSERVIERUNGSMITTEL / 3. SÜßSTOFF / 4. ANTIOXIDATIONSMITTEL

STEAKS

Alle Steaks werden auf Rotwein- Schalotten-Jus, sowie mit Baked Potato und Kräuter-Baguette^{1,2} serviert.

ARGENTINIEN:

HUFTSTEAK	200 GR.	16,90 €
RUMPSTEAK	200 GR.	17,90 €
RUMPSTEAK	300 GR.	25,90 €
RIB-EYE	250 GR.	20,90 €
RIB-EYE	350 GR.	26,90 €
FILET	200 GR.	26,90 €
FILET	300 GR.	33,90 €

DEUTSCHLAND:

KALBS RUMPSTEAK	250 GR.	18,90 €
-----------------	---------	---------

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

NEUSEELÄNDISCHE LAMMHÜFTE	17,90 €
serviert auf Jus, an getrüffeltem Spitzkohl in Rahm, dazu Dauphin-Kartoffeln	
SURF & TURF (RINDERFILET & „BLACK TIGER GAMBAS“-SPIEß)	28,90 €
serviert auf Rotwein-Schalotten-Jus, dazu Dauphin-Kartoffeln und mediterranes Gemüse	

AB 2 PERSONEN

Das Fleisch dieser Gerichte wird in einem Stück gegrillt und bei Ihnen am Tisch tranchiert

CHATEAUBRIAND (AB 2 PERS., ZUBEREITUNGSDAUER CA. 30 MIN)	P.PERS.	28,90 €
250 Gramm Rinderfilet p.Person, serviert auf Rotwein-Schalotten-Jus, dazu mediterranes Gemüse und Dauphine-Kartoffeln		

Beilagenwechsel bei allen Gerichten nur gegen Aufpreis (1,00 €) möglich !!!!

FISCH & KRUSTENTIERE

ZANDER-FILET VOM GRILL		19,90 €
serviert mit einem gegrillten Gambas-Spieß an getrüffeltem Spitzkohl in Rahm und Rosmarin-Kartoffeln		
DORADEN-FILET VOM GRILL		17,90 €
mit Kräuter Pesto, auf mediterranem Gemüse dazu Rosmarin-Kartoffeln		
GAMBAS VOM GRILL	5 STÜCK	12,90 €
auf Ruccola-Bett mit Basilikum Pesto	10 STÜCK	18,90 €

Beilagenwechsel bei allen Gerichten nur gegen Aufpreis (1,00 €) möglich !!!!

KINDERGERICHTE

KLEINER SALAT mit Joghurt Dressing	3,90 €
KINDERSUPPE	3,90 €
Bitte fragen Sie Ihre Bedienung	
POULARDENBRUST	7,90 €
mit glasierten Karotten und Kartoffelgratin	
PASTA mit Tomatensauce	7,90 €
KLEINES RUMPSTEAK	9,90 €
mit Pommes Frites, Ketchup ⁴ und Mayo ⁴	
KLEINES WIENER SCHNITZEL	9,90 €
mit Pommes Frites, Ketchup ⁴ und Mayo ⁴	



DAS GESCHENK MIT GESCHMACK

Geschenk-Gutschein

- Verschenken Sie ein geschmackvolles Erlebnis –
Mit einem Gutschein liegen Sie immer richtig. Sie
bestimmen den Wert des Gutscheines und der
Beschenkte kann ihn einlösen, wann und mit wem
er will!

Das **LA MADERA-TEAM** berät Sie Gerne

SAUCEN & CO.

SAUCE HOLLANDAISE (WARM)	2,50
MADEIRA-PFEFFERSAUCE (WARM)	2,50
ROTWEIN-SCHALOTTEN JUS (WARM)	2,50
STEAUSAUCE ^{2,3} (KALT)	2,50
KRÄUTERBUTTER (KALT)	2,50
BARBECUESAUCE ³ (KALT)	2,50
SOUR CREAM (KALT)	2,50

BEILAGEN

ROSMARIN-KARTOFFELN	3,20
KARTOFFELGRATIN	3,50
BRATKARTOFFELN mit Speck ²	3,50
KARTOFFEL DIPPERS	3,50
BAKED POTATO mit Sour Cream	3,90
DAUPHINE-KARTOFFELN	3,50
CHAMPIGNON- GEMÜSE	3,20
MEDITERRANES GEMÜSE	3,90
SPITZKOHL IN RAHM	3,50
GLASIERTE KAROTTEN	2,90
BLATTSPINAT	3,90
BROTKORB	1,50
KRÄUTER-BAGUETTE ^{1,2}	1,50

DESSERT

EIS-SPEZIALITÄTEN

- ° SCHOKOLADEN EIS mit Schokoladensauce und Mandeln 3,90 €
- ° BOURBON-VANILLE EIS mit Karamellsauce und Krokant 3,90 €
- ° ERDBEER EIS mit Sahne 3,90 €

HAUSGEMACHTES MANGO-SORBET 3,90 €

HAUSGEMACHTES HIMBEER-SORBET 3,90 €
° mit Champagneraufguss 9,90 €

1 KUGEL EIS NACH WAHL 2,50 €
° Vanille-, Schokolade-, Erdbeer-Eiscreme , Mango- oder Himbeer-Sorbet

CRÉME CATALANA 5,50 €

HAUSGEMACHTES SCHOKOLADEN-MOUSSE 5,90 €

HAUSGEMACHTE LIMONEN TARTE 6,90 €
° mit 1 Kugel Himbeer-Sorbet

MANDELKUCHEN 5,90 €

WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN (Zubereitungszeit ca. 20 min.) 9,90 €
° mit 1 Kugel Vanille-Eis

DESSERT VARIATION 9,90 €
Lassen Sie sich überraschen

UNSERE SPEISEN ENTHALTEN FOLGENDE INHALTSSTOFFE:

1. FARBSTOFF / 2. KONSERVIERUNGSMITTEL / 3. SÜßSTOFF / 4. ANTIOXIDATIONSMITTEL

GETRÄNKE

Alle angegebenen Getränke-Preise in Euro (€)

In unserer gesonderten „Weinkarte“ bieten wir Ihnen eine Auswahl internationaler Weine und Champagner

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA ^{1,2}	0,2 L	2,20
	0,4 L	4,40
FANTA ²	0,2 L	2,20
	0,4 L	4,40
SPRITE	0,2 L	2,20
	0,4 L	4,40
COCA COLA LIGHT ^{1,2}	0,2 L	2,20
	0,4 L	4,40
COCA COLA ZERO	0,2 L	2,20
	0,4 L	4,40
SPEZI ^{1,2}	0,2 L	2,20
	0,4 L	4,40
SELTERS NATURELL - O. KOHLENSÄURE	FL. 0,25 L	2,50
	FL. 0,75 L	5,90
SELTERS CLASSIC - M. KOHLENSÄURE	FL. 0,25 L	2,50
	FL. 0,75 L	5,90
SAFT-SCHORLEN	0,2 L	2,30
	0,4 L	4,60
SCHWEPPE:		
BITTER LEMON ³	FL. 0,2 L	2,40
TONIC WATER	FL. 0,2 L	2,40
GINGER ALE ²	0,2 L	2,20
	0,4 L	4,40
ICE TEA (hausgemacht)	0,2 L	2,60
	„Schwarz Grün“ oder „Früchte“	0,4 L
ZITRONEN LIMONADE	0,2 L	2,60
	Aus frisch gepresstem Zitronensaft	0,4 L
FRISCHE MILCH	0,2 L	2,20

SÄFTE

ORANGENSAFT		0,2 L	2,40
		0,4 L	4,50
APFELSAFT, KLAR		0,2 L	2,40
		0,4 L	4,50
TOMATENSAFT	FL.	0,2 L	2,50
MARACUJA-NEKTAR		0,2 L	2,60
		0,4 L	4,90
ANANASSAFT		0,2 L	2,60
		0,4 L	4,90
BANANEN-NEKTAR		0,2 L	2,60
		0,4 L	4,90
RHABABERSAFT		0,2 L	2,60
		0,4 L	4,90
KIRSCHSAFT		0,2 L	2,60
		0,4 L	4,90
KIRSCH-BANANEN-SAFT		0,2 L	2,60
		0,4 L	4,90
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT		0,2 L	3,90
WASSERMELONEN SHAKE -saisonal-		0,4 L	5,30

FASSBIERE

KÖNIG PILSENER		0,25 L	2,70
		0,4 L	3,90
DUCKSTEIN		0,3 L	2,80
		0,5 L	4,20
ERDINGER WEISSBIER		0,3 L	2,80
		0,5 L	4,20
ALSTERWASSER		0,25 L	2,70
		0,4 L	3,90

FLASCHENBIERE

KÖNIG PILSENER -alkoholfrei-	FL.	0,33 L	2,90
ERDINGER -alkoholfrei-	FL.	0,5 L	4,20
VITA MALZ	FL.	0,33 L	2,90

KAFFEE, TEE & CO

TASSE KAFFEE ¹	2,20
TASSE KAFFEE -entkoffeiniert	2,20
ESPRESSO ¹	2,00
ESPRESSO MACCHIATO ¹	2,20
DOPPELTER ESPRESSO ¹	3,50
CAPPUCCINO ¹	2,70
LATTE MACCHIATO ¹	3,50
LATTE MACCHIATO mit Aroma ¹	3,70
TASSE TEE (DIVERSE)	2,00
HEIE SCHOKOLADE	3,60
GLHWEIN	4,90

APERITIFS & BITTERS

APEROL	4 CL	4,20
CAMPARI ²	4 CL	3,80
PERNOD	4 CL	3,80
RICARD	4 CL	3,80
SHERRY SANDEMAN - Diverse -	5 CL	3,80
MARTINI BIANCO	5 CL	3,80
MARTINI EXTRA DRY	5 CL	3,80
MARTINI ROSSO	5 CL	3,80

Oder einen Cocktail als Aperitif ? Zu finden im hinteren Bereich der Karte.

DIGESTIFS

AALBORG JUBILÄUMS AQUAVIT	2 CL	3,50
LINIE AQUAVIT	2 CL	3,50
MALTESERKREUZ AQUAVIT	2 CL	3,50
FÜRST BISMARCK DOPPELKORN	2 CL	3,20
HELBING	2 CL	3,20

BRÄNDE & CO

CARLOS I	2 CL	4,50
OSBORNE RESERVA DEL TORO	2 CL	4,20
ASBACH URALT	2 CL	2,40
CALVADOS DAUPHIN VSOP RESERVE	2 CL	3,50
GRAPPA	2 CL	3,50
GRAPPA BRIC DEL GAIAN	2 CL	7,90
SCHLADERER, HIMBEERGEIST	2 CL	3,50
SCHLADERER, MIRABELLENGEIST	2 CL	3,50
SCHLADERER, KIRSCHWASSER	2 CL	3,50
SCHLADERER, WILLIAMS BIRNE	2 CL	3,50
ZIEGLER, OBSTBRAND	2 CL	7,50
ZIEGLER, WALDHIMBEERGEIST	2 CL	7,50
ZIEGLER, WILLIAMS BIRNE	2 CL	7,50

COGNAC

RÉMY MARTIN VSOP	2 CL	4,50
HENNESSY VS	2 CL	4,50
OTARD VSOP	2 CL	4,50

GIN

GORDON'S	2 CL	3,50
BOMBAY SAPPHIRE	2 CL	4,50
HENDRICK'S	2 CL	4,90

TEQUILA

SIERRA SILVER	2 CL	3,50
SIERRA GOLD	2 CL	3,50

WODKA

SMIRNOFF RED LABEL	2 CL	3,60
	FL. 3,0 L	189,00
SMIRNOFF BLACK LABEL	2 CL	4,20
GREY GOOSE	2 CL	4,90
RUSSIAN STANDARD ORIGINAL	2 CL	3,50
ABSOLUT	2 CL	3,50

KRÄUTER & LIKÖRE

AVERNA	4 CL	3,80
RAMAZZOTTI	4 CL	3,80
FERNET BRANCA / MENTA	2 CL	2,50
JÄGERMEISTER	2 CL	2,50
BAILEYS IRISH CREAM	4 CL	3,80
COINTREAU	2 CL	2,50
SAMBUCA BLACK/WHITE	2 CL	2,50

RUM

BACARDI SUPERIOR	2 CL	3,60
BACARDI PREMIUM BLACK	2 CL	3,80
HAVANA CLUB AÑEJO BLANCO	2 CL	3,80
HAVANA CLUB GOLD 3 ANOS	2 CL	3,80
HAVANA CLUB BRAUN 7 ANOS	2 CL	4,90
MYER'S RUM	2 CL	3,80

WHISKY

MALTS:

GLENMORANGIE 10 YEARS	2 CL	4,90
LAGAVULIN 16 YEARS	2 CL	7,50
BUSHMILLS 10 YEARS	2 CL	4,90

WHISKY

BOURBON/ USA:

JIM BEAM	2 CL	3,50
----------	------	------

TENNESSEE/ USA:

JACK DANIEL'S	2 CL	3,90
---------------	------	------

SCOTCH:

BALLANTINES	2 CL	3,50
-------------	------	------

BALLANTINES 12 YEARS	2 CL	4,50
----------------------	------	------

CHIVAS REGAL 12 YEARS	2 CL	4,50
-----------------------	------	------

JOHNNIE WALKER RED LABEL	2 CL	3,50
--------------------------	------	------

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	2 CL	4,50
----------------------------	------	------

COCKTAILS

STRONG COCKTAILS

MAI TAI	9,50
Rum, Rum Braun, Myer's, Cointreau, Mandelsirup, Zitronensaft, Lime Juice, Orangensaft	

ZOMBIE	9,50
Rum, Rum Braun, Apricot Brandy, Myer's, Zitronensaft, Grenadinesirup, Maracujasaft, Orangensaft	

LONG ISLAND ICE TEA	9,50
Gin, Tequila, Wodka, Cointreau, Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Cola	

R.I.P.	9,50
Tequila, Gin, Wodka, Tripel Sec, Grenadinesirup, Lime Juice, Zitronensaft, Maracujasaft	

CREAM COCKTAILS

FLYING KANGAROO	6,50
Rum, Wodka, Galliano, Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft	

PRINCE	6,50
Tequila, Kokossirup, Sahne, Likör 43, Maracujasaft	

WAIKIKI FEELING	6,50
Rum, Likör 43, Galliano, Lime Juice, Maracujasaft, Sahne, Milch	

PIÑA COLADA	6,50
Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	

PEACH COLADA	6,50
Rum, Peach Tree, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	

SWIMMING POOL	6,50
Wodka, Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Blue Curacao	

COCKTAILS

SEKT COCKTAILS

HUGO	6,50
Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, frische Minzblätter	
EROTICA	6,50
Wodka, Peach Tree, Angostura Bitter, Sekt, Ananassaft	
KIR ROYAL	9,50
Champagner, Crème De Cassis	
APEROL Spritz	6,50
Aperol, Prosecco, Soda	
APEROL ROYAL	6,50
Aperol, Sekt	

CLASSIC COCKTAILS

CUBA LIBRE	6,50
Rum, Lime Juice, Cola, Zitronensaft	
BLOODY MARY	6,50
Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestershiresauce, Tabasco, Salz und Pfeffer	
GIN FIZZ	6,50
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda Water	
MARGARITA	6,50
Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Salzrand	
COSMOPOLITAN	6,50
Wodka, Triple Sec, Zitronensaft, Cranberry Juice	
WHISKY o. WODKA SOUR	6,50
Whisky <u>oder</u> Wodka, Zitronensaft, Zuckersirup, Zuckerrand	

CARIBBEANS & FANCY

TEQUILA SUNRICE	6,50
Tequila, Zitronensaft, Grenadinesirup, Orangensaft	
PLANTER'S PUNCH	6,50
Myer`s Rum, Grenadinesirup, Zitronensaft, Orangensaft, Muskatnuss	
SEX ON THE BEACH	6,50
Wodka, Peach Tree, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadinesirup, Cranberrysaft	
PARADISO	6,50
Gin, Peach Tree, Grenadinesirup, Lime Juice, Maracujasaft	
LATINO SPEZIAL	6,50
Tequila, Cachaca, Rum Braun, Zuckersirup, Grenadinesirup, Zitronensaft, Maracujasaft, Ananassaft	
TROPICANA	6,50
Tequila, Malibu, Erdbeersirup, Zitronensaft, Orangensaft, Maracujasaft	
GREEN POISON	6,50
Tequila, Kokossirup, Blue Curacao, Zitronensaft, Maracujasaft	
STRAWBERRY MARGARITA	6,50
Tequila, Tripel Sec, Zitronensaft, Erdbeersirup	
PASSION	6,50
Rum Braun, Likör 43, Zitronensaft, Maracujasaft, Cranberrysaft	
WODKA INN	6,50
Wodka Smirnoff No.21, Himbeere, Zitrone, Zucker, Soda	

COCKTAILS

CRUSHED COCKTAILS

CAIPIRINHA	6,50
Cachaca, frisch gepresste Limone, brauner Zucker, Lime Juice	
CAIPIROSKA	6,50
Wodka, frisch gepresste Limone, brauner Zucker, Lime Juice	
CAPIMALI	6,50
Malibu, frisch gepresste Limone, brauner Zucker, Lime Juice	
STRAWBERRY CAIPIROSKA	6,50
Wodka, frisch gepresste Limone, Erdbeersirup, Lime Juice	
MOJITO	6,50
Frische Minze, frisch gepresste Limone, Havana Club, brauner Zucker, Soda Water, Minzsirup	
BOMBAY CRUSHED	6,50
Bombay Gin, frische Kumquats, brauner Zucker, Lime Juice	

SHOOTER`S

B-52	3,90
Kahlúa, Bailey`s, Captain Morgan 73 %, brennend mit Strohalm servieren	
ORGASMUS	3,90
Sambuca, Bailey`s	
BLACK RUSSIAN	3,90
Wodka, Kahlúa	
WHITE RUSSIAN	3,90
Wodka, Kahlúa, Sahne	
HOUSE SHOOTER	3,90

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

IPANEMA	5,50
Ginger Ale, Lime Juice, brauner Zucker, frische Limette	
CRANBERRYNA	5,50
Frisch gepresste Limone, brauner Zucker, Grenadinesirup, Cranberrysaft	
VIRGIN MOJITO	5,50
Frische Minze, frisch gepresste Limone, brauner Zucker, Lime Juice, Minzsirup, Sprite	
VIRGIN COLADA	5,50
Ananassaft, Sahne, Kokossirup, Lime Juice, Zitronensaft	
BABY PIÑA COLADA	5,50
Ananassaft, Kokossirup, Sahne	
STRAWBERRY COLADA	5,50
Ananassaft, Erdbeersirup, Kokossirup, Sahne	
CINDERELLA	5,50
Orangensaft, Ananassaft, Grenadinesirup, Kokossirup, Sahne	
COCONUT KISS	5,50
Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne	
PRINCESS	5,50
Maracujasaft, Sahne, Kokossirup, Vaniliesirup	
SPEEDY GONZALES	5,50
Maracujasaft, Lime Juice, Zitronensaft, Blue Curacao, Bananensaft	
STRAWBERRY TROPIC	5,50
Ananassaft, Lime Juice, Erdbeersirup, Maracujasaft, Mandelsirup	