

# Brunch

**Sonntags und an Feiertagen zum Brunch ins FREITAG.** Wir halten ein reichhaltiges kaltes und warmes Buffet mit vielen Spezialitäten, Desserts, Obst, u.v.m. in 2 Runden für Sie bereit.

Zwischen den beiden Schichten richten wir das Buffet einmal komplett neu an.

**Für Frühaufsteher von 9.30 bis 11.45 Uhr**

**Für Langschläfer von 12.00 bis 14.30 Uhr**

**Bitte reservieren Sie rechtzeitig,** denn erfahrungsgemäß wird es zu den Brunch-Zeiten recht voll bei uns.

# Ihre Feier in der Brasserie

**Ob Jubiläum, Goldene Hochzeit,** Ihre Feier mit der Firma, dem Club oder Verein. Jeder Feier geben wir das gewisse Etwas.

Sprechen Sie uns doch einmal darauf an.  
Wir halten Menuevorschläge für Sie bereit und stehen Ihnen gern mit Rat und Tat zur Seite.

Die Brasserie Freitag können Sie in verschiedensten Umfängen reservieren und uns gern mit den Vorbereitungen beauftragen.

Wir organisieren und Sie feiern ganz entspannt.

# Zeiten

**Frühstück:** Montag - Freitag 9.00 bis 12.00 Uhr  
Samstag 9.00 bis 15.00 Uhr

**Mittagstisch:** Montag - Freitag 11.00 bis 16.00 Uhr

**Cocktail „Happy Hour“** täglich 15.00 bis 18.00 Uhr  
und 22.00 bis 24.00 Uhr

**mit Alkohol** jeder Cocktail  
**ohne Alkohol** jeder Cocktail

**5,50**  
**4,00**

# Frühstück

<b>Guten Morgen Frühstück</b> 2 Brötchen, Butter oder Margarine, Marmelade, Honig, Nutella, verschiedener Wurst- und Käseaufschnitt, kleine Portion Obstsalat <sup>1, 3, 4, 6, 8</sup>	<b>4,90</b>
<b>Süßes Frühstück</b> 1 Brötchen, 1 Croissant, Butter oder Margarine, versch. Sorten Marmelade, Honig, Nutella, kleine Portion Obstsalat <sup>1, 3, 4, 6, 8</sup>	<b>3,20</b>
<b>Herzhaftes Frühstück</b> 2 Brötchen, 1 Scheibe Schwarzbrot, Butter oder Margarine, versch. Sorten Wurst- und Käseaufschnitt, Mett, kleine Portion Obstsalat <sup>1, 3, 4, 6, 8</sup>	<b>5,10</b>
<b>Vegetarisches Frühstück</b> 1 Brötchen, 1 Croissant, Butter oder Margarine, vegetarischer Brotaufstrich, Honig, Nutella, Marmelade, verschiedene Sorten Käseaufschnitt, kleine Portion Obstsalat <sup>1, 3, 4, 6, 8</sup>	<b>3,10</b>
<b>Italienisches Frühstück</b> 2 Brötchen, 1 Scheibe Schwarzbrot, Butter oder Margarine, Melone-Schinken, Tomate-Mozzarella, Frischkäse, Mortadella, kleine Portion Obstsalat <sup>1, 3, 4, 6, 8</sup>	<b>6,10</b>
<b>Frühstück für 2</b> 4 Brötchen, 2 Croissants, Brotauswahl, Butter oder Margarine, verschiedene Sorten Wurstaufschnitt, Mett, versch. Sorten Käseaufschnitt, Räucherlachs, Marmeladenauswahl, Honig, Nutella, kleine Portion Obstsalat, 2 heiße Getränke nach Wahl und 2 Gläser 0,1l frisch gepresster Orangensaft <sup>1, 3, 4, 6, 8</sup>	<b>17,90</b>

# Extras

<b>3 Rühreier</b>	<b>2,00</b>
<b>3 Rühreier mit krossem Speck</b>	<b>2,80</b>
<b>3 Rühreier mit Pilzen</b>	<b>2,80</b>
<b>2 Spiegeleier</b>	<b>1,50</b>
<b>2 Scheiben Schwarzbrot</b>	<b>0,80</b>
<b>1 Brötchen</b>	<b>0,50</b>
<b>1 Croissant</b>	<b>0,70</b>
<b>1 hart gekochtes Ei</b>	<b>0,70</b>
<b>Kleine Portion Naturjoghurt</b>	<b>0,70</b>

# Vorspeisen & Salate

<b>Brasserie-Klassiker</b> die Klassiker auf einem Teller vereint: Tomate-Mozzarella, Bruschetta, Ligurische Oliven, Schinken und gefüllte Dattel	<b>7,90</b>
<b>Bruschetta</b> herzhaftes Tomaten mit Basilikum auf geröstetem Ciabatta und Parmesanspäne	<b>5,90</b>
<b>Römersalat</b> knackiger Römersalat mit hausgemachtem Zitronen-Senf-Dressing, saftigen Hähnchenstreifen und feinen Butter-Croutons	<b>7,20</b>
<b>Gemischter Salat</b> mit Kirschtomaten und hausgemachtem französischem Knoblauchdressing	<b>5,90</b>
<b>Kleiner Salatteller</b>	<b>3,90</b>

**Wenn Sie besondere Wünsche haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.**  
Wir sind bemüht, Ihnen jeden Wunsch zu erfüllen.

# Suppen

<b>Tomatencremesuppe</b> hausgemacht mit feiner Basilikumnote und Sauerrahm	<b>4,70</b>
<b>Fenchelcremesuppe</b> leichte Cremesuppe mit feiner Currynote und Croutons	<b>4,50</b>

# Tapas

<b>Ligurische Oliven</b> milde Oliven mit ausgeprägtem, leichten Aroma	<b>4,50</b>
<b>Gefüllte Datteln</b> 5 Stück, gefüllt mit Schafskäse und im herzhaften Speckmantel gebacken, dazu ein kleiner Salat und Brot	<b>7,70</b>
<b>Scampis</b> 4 Stück, in Olivenöl, Knoblauch und Kräutern geschmort, dazu ein kleiner Salat und Brot	<b>9,50</b>
<b>Vegetarische Auswahl</b> verschiedene Sorten von frisch eingelegten Gemüsen, lauwarm serviert mit Brot	<b>7,50</b>
<b>Hausgemachte Teigtaschen</b> 3 Stück gefüllt mit mediterranem Blattspinat und Schafskäse, mit Sour Cream oder Chilli Dip	<b>6,50</b>
<b>Hausgemachte Frühlingsröllchen</b> 6 Stück, mit vegetarischer Füllung und leichter Ingwernote, dazu süß-scharfe Chillsauce	<b>5,90</b>

# Brasserie-Snacks

## Ofenkartoffel

<b>...der Klassiker</b> mit Olivenöl und Rosmarin gebackene Kartoffel feine Sour Cream und kleiner Salat	<b>5,90</b>
<b>... mit Hähnchenbruststreifen</b> Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salatbeilage, dazu saftige Streifen vom Hähnchenbrustfilet	<b>7,90</b>
<b>... mit Rindfleischstreifen</b> Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salatbeilage, dazu pikant gewürzte Rumpsteakstreifen	<b>9,90</b>
<b>Kartoffelecken</b> Wedgies mit feiner Sour Cream	<b>4,50</b>
<b>Tortilla Chips</b> mit Chilli-Dip	<b>3,90</b>
<b>Currywurst</b> mit hausgemachter Currysauce, fruchtig, scharf, tomatig auf Wunsch Extra-Scharf, mit Pommes-Frites	<b>6,90</b>

# Burger

## Original American Style Burger

Alle Burger sind hausgemacht, medium gegrillt (auf Wunsch durch), immer frisch zubereitet und werden mit Pommes Frites serviert

<b>Classic</b> belegt mit Tomate, Zwiebel und Käse, Barbequesauce, Senf oder Ketchup, Salat	125 g	<b>7,90</b>
	250 g	<b>11,70</b>
	350 g	<b>13,90</b>
<b>Blue Cheese</b> saftiger Burger mit Blauschimmelkäse gefüllt, kräftig im Geschmack, ein exklusiver Genuß, Ketchup oder Barbequesauce, Senf, Tomaten Zwiebeln und Salat	125 g	<b>8,90</b>
	250 g	<b>12,90</b>
	350 g	<b>14,90</b>
	<b>Bacon</b>	<b>1,00</b>
	<b>Extra Käse</b>	<b>0,50</b>

# Pasta

<b>Cannelloni</b> hausgemacht mit Hackfleisch, Mozzarella und Tomaten gefüllt, in Tomatensauce geschmort und mit Scamorza gratiniert (frisch für Sie zubereitet in ca. 25 Min.)		<b>8,90</b>
<b>Spaghetti</b> vegetarisch, mit geröstetem Knoblauch, Schalotten und Chilli, pikant und leicht		<b>6,50</b>
<b>Spaghetti Carbonara Vegetarisch</b> Spaghetti in Rahm mit gegrillten Auberginen, grünem Spargel und frischer Petersilie		<b>7,20</b>
<b>Linguini</b> mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Kirschtomaten und Frühlingslauch, mit Olivenöl und frischer Butter abgeschmeckt		<b>8,20</b>
<b>Tagliatelle</b> mit gebratener Geflügelleber und Pilzen der Saison, aromatisiert mit Portwein und geschmolzenen Tomaten		<b>9,20</b>

# Fischgerichte

- Krosses Lachsfilet** auf der Haut gebraten, auf einem Bett von feinen Gemüselinsen mit Balsamico aromatisiert, Estragonspaghetti und leichter Weißweinsauce **13,90**
- Red Snapper** mit Noilly Prat gedämpft auf fein glasierten Pastinaken und hausgemachte Gnoccis **13,50**
- Kabeljaufilet** knusprig gebraten auf frischem Blattspinat und luftiges Kartoffelpüree, dazu hausgemachte Senfbutter **14,90**

# Fleischgerichte

- Backendl** halbes Hähnchen ohne Knochen, paniert und in Butterschmalz gebacken, mit Pommes Frites und kleinem Salat **10,90**
- Spanferkelrücken** der zarteste Teil vom Schwein, saftig und rosa gebraten, auf karamelisiertem Weißkohl, Kartoffelpüree und Weißbierjus, dazu knusprige Schwartenchips **13,70**
- Steak & Fries** der Brasserie-Klassiker  
200 g Rumpsteak mit Pommes Frites, Salat und hausgemachte Kräuterbutter, auf Wunsch Barbequesauce **14,90**
- Krosse Maispouardenbrust** auf hausgemachten Gnoccis in Butter gebraten, mit frischem Blattspinat **11,90**

# Kinderteller *(bis 14 Jahre)*

<b>Portion Pommes Frites</b> mit Ketchup und Mayo	<b>2,80</b>
<b>Spaghetti mit Tomatensauce</b>	<b>3,10</b>
<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Buttergemüse und Pommes Frites	<b>4,90</b>

## Desserts

<b>Hausgemachtes Tiramisu</b>	<b>5,90</b>
<b>Mille Feuille</b> von Orangen-Sternanisparfait und dunkler Schokolade, dazu ein frischer Bratapfel, gefüllt mit Marzipan, Rosinen und Nüssen, hausgemachte Vanillesauce	<b>7,90</b>
<b>Käseauswahl</b> feine internationale Käsesorten mit hausgemachtem Chutney, Feigensenf und Nüssen	<b>7,90</b>

# Kaffee & Co.

<b>Tasse Kaffee</b> <sup>1</sup>	<b>1,30</b>
<b>Becher Kaffee</b> <sup>1</sup>	<b>1,80</b>
<b>Tasse Café Crème</b> <sup>1</sup>	<b>1,60</b>
<b>Becher Café Crème</b> <sup>1</sup>	<b>2,10</b>
<b>Tasse entkoffeinierter Kaffee</b>	<b>1,80</b>
<b>Milchkaffee</b> <sup>1</sup>	<b>3,20</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>1</sup>	<b>2,30</b>
<b>Espresso</b> <sup>1</sup>	<b>1,70</b>
<b>Espresso doppelt</b> <sup>1</sup>	<b>2,80</b>
<b>Latte Macchiato</b> <sup>1</sup>	<b>3,10</b>
<b>Latte Macchiato flavoured</b> <sup>1, 8</sup> wahlweise mit Vanille, Schoko, Caramel, Cocos oder Mandel	<b>3,40</b>
<b>Latte Macchiato mit Baileys</b> <sup>1</sup>	<b>4,30</b>
<b>Moccacino im Glas</b> <sup>1</sup> Espresso, heiße Schokolade und Sahne	<b>3,20</b>
<b>Irish Coffee</b> <sup>1</sup> Kaffee mit 2cl Whiskey und Sahne	<b>3,90</b>
<b>Pharisäer</b> <sup>1</sup> Kaffee mit 2cl Rum und Sahne	<b>3,30</b>
<b>Becher heiße Schokolade</b>	<b>2,20</b>
<b>Becher heiße Schokolade mit Sahne</b>	<b>2,50</b>
<b>Becher heiße Schokolade mit Baileys</b>	<b>3,90</b>
<b>Becher heiße Schokolade mit Rum</b>	<b>3,90</b>

## Tee im Kännchen

<b>Schwarzer Tee Bio Darjeeling Singell</b> , aus ökologischem Anbau, harmonisch, blumig, hell-goldene Tasse	<b>3,80</b>
<b>Schwarzer Tee Bio Earl Grey</b> , aromatisierter Ceylon-Tee mit Bergamotte-Geschmack	<b>3,80</b>
<b>Grüner Tee Bio Jasmin</b> aus China. Dieser Tee wird sofort nach dem Trocknen mit ausgesuchten, frischen Jasminblüten versetzt. Einer der feinsten Jasmintees Chinas.	<b>3,80</b>
<b>Aromatisierter Rooibusch-Tee</b> Vanille Cuts, original Rooibusch-Tee aus kontrolliert biologischem Anbau	<b>3,80</b>

## Tee im Glas

<b>Pfefferminztee</b> mit frischer Minze, im Glas leicht zerschlagen, mit heißem Wasseraufguss, schön und lecker	<b>2,30</b>
<b>Früchtemischung</b> Apfelstücke, Hibiskusblüten, Hagebutten- und Orangenschalen, Ananasstücke, Erdbeerstücke, Vanille-Cuts, Aroma	<b>2,30</b>
<b>Chai Tee</b> Eine faszinierende Kombination aus Schwarzem Tee und Gewürzen. Verfeinert mit dem lieblichen Aroma der Vanille erhält der Tee seinen unverwechselbaren Charakter. Leicht gezuckert und mit Milch ein besonderer Genuss.	<b>2,90</b>
<b>Heiße Zitrone</b> Eine ganze Zitrone frisch gepresst im Glas mit heißem Wasseraufguss, dazu Honig.	<b>2,60</b>

# Softdrinks

Sinalco Cola, Sinalco Orange, Sinalco Zitrone, Sinalco Cola Mix <sup>1, 2, 3, 4, 6, 8, 11</sup>	0,2 l 2,10	0,4 l 3,10
Coca Cola, Coca Cola Light in Flaschen	0,2 l 2,10	0,4 l 3,10
Magnus Imperial Wasser	0,25 l 1,80	0,4 l 2,80
Magnus Imperial Wasser		0,75 Fl. 5,50
Magnus Imperial, still	0,25 l 1,90	0,4 l 2,90
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon <sup>2, 3, 5, 6, 7, 8, 11</sup>		0,2 l 2,30
Red Bull <sup>4, 5, 7</sup>		0,25 l 3,10
<b>Fruchtsäfte</b> Apfel, Banane, Orange, Kirsch, Maracuja, Tomate, Traube, Ananas, Cranberry, KiBa	0,2 l 2,10	0,4 l 3,60
<b>Fruchtsaft-Schorlen</b> Apfel, Kirsch, Maracuja, Orange, Traube, Cranberry, Ananas	0,2 l 1,90	0,4 l 3,20
<b>Frisch gepresste Säfte</b> Orangensaft oder Vitamin-Mix: Kiwi-Banane-Orange	0,2 l 2,90	0,4 l 4,10

# Bier vom Fass

Krombacher	0,3 l 2,30	0,4 l 3,00
Duckstein	0,3 l 2,50	0,4 l 3,20
Krombacher Weizen	0,3 l 2,50	0,5 l 3,60
Hefe-Banane	0,3 l 2,50	0,5 l 3,60
Alsterwasser	0,3 l 2,20	0,4 l 2,90
Krefelder Duckstein mit Cola	0,3 l 2,30	0,4 l 3,00

# Flaschenbiere

Desperados	0,33 l 3,00
Schöfferhofer Kristall	0,5 l 3,50
Schöfferhofer Dunkel	0,5 l 3,50
Schöfferhofer Alkoholfrei	0,5 l 3,60
Malzbier	0,33 l 2,30
Krombacher Alkoholfrei	0,33 l 2,40

# Weißweine

## Pinot Grigio - Veneto IGT

Torresella - Veneto, Italien

trocken, frisch, finessenreich mit vielfältigen Fruchtaromen, angenehm aromatisch

Karaffe 0,2 l 4,60 Karaffe 0,5 l 9,10

## Julius Knöll Riesling Classic

Weingut Knöll & Vogel - Deutschland, Pfalz

trocken, Aromen von Pfirsichen und reifen Äpfeln, saftig, rassig, angenehm vollmundig

Karaffe 0,2 l 4,40 Karaffe 0,5 l 8,60

## Lalonde Sauvignon Blanc – Vin de Pays de Côtes de Gascogne

Domaines Grassa - Südwestfrankreich

trocken, leicht, aromatisch, herrliche Aromen von Stachelbeeren und Kiwi

Karaffe 0,2 l 4,40 Karaffe 0,5 l 8,60

## Mapu Reserva Chardonnay

Baron Philippe de Rothschild - Maipo Valley, Chile

trocken, Noten von Zitrus- und exotischen Früchten, rund, saftig, unkompliziert

Karaffe 0,2 l 4,80 Karaffe 0,5 l 9,50

## Weißweinschorle Chardonnay - Veneto IGT

Villa Alda - Veneto, Italien

Karaffe 0,2 l 3,60 Karaffe 0,5 l 7,10

# Rotweine

## Merlot – Vin de Pays d’Oc

Domaines Bru - Languedoc-Rousillon, Frankreich

trocken, samtig, vollmundig, Aromen von Pflaume, Brombeere und Kirsche, vielseitig, unkompliziert

Karaffe 0,2 l 4,70 Karaffe 0,5 l 9,40

## Montepulciano d’Abruzzo DOC

Mont’Albano - Abruzzen, Italien

trockener Bio-Wein, leicht duftig, Aromen von Kirsche und Blaubeere, weich strukturiert

Karaffe 0,2 l 4,40 Karaffe 0,5 l 9,00

## Morador Tinto Tempranillo

Bodegas Principe de Viana - Navarra, Spanien

trocken, frisch, fruchtig, Aromen von Waldbeeren und Pflaume, harmonisch

Karaffe 0,2 l 4,40 Karaffe 0,5 l 8,60

## Mapu Reserva Cabernet Sauvignon

Baron Philippe de Rothschild - Maipo Valley, Chile

Kräftige Noten von schwarzer Johannisbeere, Himbeere und Süßholz in Verbindung

mit leicht rauchigen Aromen. Frische, Eleganz und aromatische Länge.

Flasche 0,75 l 16,90 Karaffe 0,2 l 4,80 Karaffe 0,5 l 9,50

## Rotweinschorle

Karaffe 0,2 l 3,60 Karaffe 0,5 l 7,10

## Rot- oder Weißwein

0,75 l 16,90

# Roséweine

## Alquezar Rosado

Bodegas Prineos - Somontano, Spanien

Intensive Aromen von roten Früchten, Veilchen und Sandelholz. Elegant am Gaumen, weich und geschmeidig. Langer Nachhall.

Karaffe 0,2 l 4,50 Karaffe 0,5 l 9,00

# Sekt, Prosecco

**Sekt, Hausmarke**  
trocken

0,1 l 2,50 Fl. 0,75 l 16,90

**Prosecco Frizzante - Colli Trevignani IGT**  
**Torresella - Veneto, Italien**

Ein Prosecco mit ausgeprägtem Sortencharakter, typische Prosecco-Aromen im Duft, gefolgt von einem frischen, ansprechenden Geschmack.

0,1 l 2,80 Fl. 0,75 l 17,90

**Sekt auf Eis**

0,2 l 3,80

**Sekt Orange**

0,2 l 3,90

**Sekt Red Bull**

0,25 l 5,80

**Sekt Aperol**

0,2 l 4,90

**Hugo** Prosecco, Holundersirup, Soda und frische Minze

0,2 l 4,50

**Prosecco auf Eis**

0,2 l 4,10

# Champagner

**Champagne Bricout Brut Réserve**  
Frankreich

Frisch, lebendig, elegant mit anregenden Fruchtaromen und einer feinen Note von Zitrusfrüchten

Fl. 0,75 l 48,50

# Apéritif

Aperol	15 %	4 cl	3,10
Martini Bianco	18 %	5 cl	3,30
Martini Dry	18 %	5 cl	3,30
Campari	25 %	4 cl	3,30

Ein Apéritif (aus franz. apéritif, lat. aperire „öffnen“), ist ein meist alkoholisches Getränk, das vor dem Essen getrunken wird, um den Appetit anzuregen und auf die bevorstehende Mahlzeit einzustimmen.

# Digestif

Jägermeister	35 %	2 cl	2,00
Strothmann Weizenkorn	32 %	2 cl	2,00
Ouzo 12	38 %	2 cl	2,00
Grappa Nonino	42 %	2 cl	2,80
Ramazotti	30 %	4 cl	3,30
Linie Aquavit	42 %	2 cl	2,00
Helbing Kümmel	35 %	2 cl	2,00
Averna	32 %	4 cl	3,10
Fernet Branca	42 %	4 cl	3,50
Pernod	40 %	4 cl	3,80

Ein Verdauungsschnaps, auch Digestif (von frz. digestif, -ve = verdauungsfördernd; im nord-deutschen Bereich auch „Zerhacker“), ist ein alkoholisches Getränk, das nach der Mahlzeit getrunken wird.

# Liköre

Bailey's	17 %	4 cl	3,90
Sambuca Molinari	40 %	2 cl	2,30
Amaretto DiSaronno	21 %	4 cl	3,30

# Cognac

Hennessy Fine de Cognac	40 %	2 cl	3,90
Courvoisier VSOP	40 %	2 cl	3,70

# Brandy

Osborne 103	36 %	2 cl	2,70
Grand Duque d'Alba	40 %	2 cl	2,90

# Spirituosen

Havana Club 3 Años	40 %	2 cl	2,00
Havana Club 7 Años	40 %	2 cl	3,00
Tequila Cuervo silver	38 %	2 cl	2,00
Tequila Cuervo Especial gold	38 %	2 cl	2,00
Tanqueray Gin	47,3 %	2 cl	3,00
Gordon's Gin	37,5 %	2 cl	2,00
Smirnoff Vodka	40 %	2 cl	2,50

# Whiskey & Whisky

Jack Daniels (American Tennessee)	40 %	4 cl	4,40
Jim Beam (American Bourbon)	40 %	4 cl	4,20

## Scotch

Ballantine's	40 %	4 cl	3,90
Johnnie Walker Red Label	40 %	4 cl	3,90
Johnnie Walker Black Label	40 %	4 Cl	5,90
Chivas Regal 12Y	40 %	4 cl	5,10

## Single Malt

Oban West Highland 14Y	43 %	4 cl	6,50
------------------------	------	------	------

## Irish

Jameson Irish Whiskey	40 %	4 cl	5,80
-----------------------	------	------	------

## Whiskey Liqueur

Southern Comfort	40 %	4 cl	3,80
------------------	------	------	------

# Longdrinks

Bacardi Cola	4 cl	5,90
Pernod Cola	4 cl	5,90
Gordon's Gin Tonic	4 cl	5,90
Tanqueray Gin Tonic	4 cl	6,90
Campari Orange	4 cl	5,90
Ballantine's Cola	4 cl	5,80
Johnnie Walker Cola	4 cl	5,80
Johnnie Walker Black Label Cola	4 cl	7,50
Southern Comfort Ginger Ale	4 cl	5,80
Smirnoff Vodka Lemon	4 cl	6,20
Smirnoff Vodka Red Bull	4 cl	7,20
Licor 43 mit Milch	4 cl	4,90
Havana Club 7 Años Cola	4 cl	7,90

# Shooters

<b>B52</b> Kahlua, Bailey's, 73% -iger Rum	4 cl	3,00
<b>Orgasmus</b> Bailey's, Sambuca	4 cl	3,00
<b>Lioko Mexikaner Classic</b>	2 cl	2,00



Alle Preise in EURO, inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

1 - koffeinhaltig, 2 - Geschmacksverstärker, 3 - Farbstoff(en), 4 - Phosphat, 5 - Taurin, 6 - Süßungsmitteln, 7 - chininhaltig, 8 - Konservierungsstoff(en), 9 - Schwärzungsmittel(n), 10 - gewachst, 11 - Antioxidationsmittel