



(von links nach rechts)

Unser Küchenteam

Sebastian Schildhorn und Alexander Boon

zum Aperero

Besuchen Sie unsere

Weinhandlung & Weinbar

nebenan!!!

zum Absacker

Ausgewählte spanische Weine
zum Genießen in gemütlicher Atmosphäre
oder zum Mitnehmen.

Unsere Highlights

(ab 2 Personen)

Ein Mix aus der Monte Christo Küche:

Kalte Tapas als Vorspeise, warme Tapas als Hauptgang
und was „Süßes“ zum Dessert.

Eine kleine Tapasführung pro Person 21,50

oder

Eine große Tapasführung pro Person 29,50

Monte Christo-Abend zum Verschenken:

Geschenkgutscheine für Ihre Lieben!

Haben Sie Lust, ein Schlemmergeschenk zu überreichen?
Wir stellen Ihnen gerne Gutscheine aus. Fragen Sie uns!

Schon gewusst?

Das Monte Christo Catering

Wir kommen zu Ihnen nach Hause!

Sagen Sie uns bitte, wenn Sie einen
besonderen Wunsch haben.
Wann immer möglich, werden wir Ihnen
diesen gerne erfüllen.

Täglich von 18:00 Uhr bis 01:00 Uhr

Sonntag Ruhetag

Aperitivos

Campari ¹	4cl	4,00
Campari Soda ¹		4,50
Campari Orange ¹		5,00
Pernod	4cl	4,00
Cynar	4cl	4,00
Cynar Soda	4cl	4,50
Fino (Sherry trocken)	5cl	4,00
Sherry, medium oder cream	5cl	4,00
Martini, bianco, dry, rosso	5cl	4,00
Portwein, weiß	5cl	4,00
Portwein, rot	5cl	4,00

Rose Schorle

0,2l

Mit Limette und frischer Minze

4,40



Cava (Sekt)

0,1l

0,75l

D. O. Penedés	Colet Traditionelle extra brut Macabeo.Xarel.lo, Parellada, 3 Jahre Reife, elegante Kohlen- säure, fein-fruchtig prickelnd. Ausgezeichnet als bester Cava Spaniens! 88 Parker Punkte	4,40	28,00
D. O. Penedés	Cava Monte Christo 50% Muscat, 40% Parellada, 10% Gewürztraminer. 2 Jahre Flaschengärung. Eigens kreiert von Sergi Colet für Monte Christo.	4,60	29,00
D. O. Penedés	Colet Assemblage extra brut 45% Pinot Noir, 55% Chardonnay Feines Lachs-Rosé, wunderschöner Körper, Aromen von exotischen Früchten. Duftig und frisch. 90 Parker Punkte.		49,00

Tapas frias - Kalte Tapas

Pan con..... 6,90

5 Geröstete Brotscheiben mit Thunfischmousse, Guacamole, Ziegenfrischkäse, Sobrasada und Pata Negra Schinken

Queso de cabra caramelizado 5,90

Karamelisierter Ziegenweichäse mit Weissweingelee

Aceitunas machacadas 3,90

Oliven lecker mariniert

Guacamole mit Monte Christo Brot 5,20

Avocadomousse pikant und erfrischend

Queso de oveja con hiegos frescos 4,90

Frische Feigen mit Ziegenkäse gratiniert

Judias con chorizo andaluz 4,20

Weißer Bohnencreme mit andalusischer Salami

Queso Manchego 3,90

Kräftiger, mittelalter Käse vom Manchegoschaf mit roten Zwiebeln und Olivenöl

Queso de Cabra con Romero 5,90

Feinster Ziegenfrischkäse mit Rosmarin und Feigenkonfitüre

Boquerones con pimientos 4,90

Kleine Sardinen mit Paprika und roten Zwiebeln

Tapas exclusivas!!!

Higado Bacalao 120 Gramm 9,90

Zart geräucherte Leber vom Kabeljau

Mejillon en Escabeche 120 Gramm 9,90

Miesmuscheln in einer süß-roten Paprikasauce

Sardines 120 Gramm 9,90

Kleine, zarte, grätenfreie Sardinen mit Schalotten

Carpaccio de pulpo 9,90

Octopuscarpaccio mit Olivenöl, Orangenpfeffer mit frischen Kräutern

Cebolletos al aperto 3,90

Portweinschalotten, lecker mariniert

<i>Salmon fresco al limon y naranja</i>		5,90
Frischer Lachs mit Zitronen und Orangen gebeizt		
<i>Pimientos rellenos de atun</i>		5,20
Geschmorte Paprikaspitzen mit Thunfischmousse gefüllt		
<i>Jamon iberico pata negra (bellota)</i>	kl. Portion	8,90
Luftgetrockneter Schinken (Eichelmast)	gr. Portion	14,90
vom iberischen Schwarzfußschwein		
<i>Plato de tapas mixto</i>		14,90
Gemischter Tapasteller (kalt)		

Ensaladas - Salat

<i>Ensalada mixta</i>		5,40
Verschiedene Blattsalate mit roten Zwiebeln, Oliven, gebratenem Paprika und frischen Kräutern, mariniert mit Olivenöl und Rotweinessig		
<i>Ensalada de garbanzos con pasas y menta fresca</i>		4,40
Kichererbsensalat mit Rosinen und frischer Minze		
<i>Ensalada Monte Christo</i>		9,90
Warmer Schafskäse im Salatnest mit Sardellen, Tomaten und Oliven		
<i>Ensalada de pan con tomates cherry, cebollas Rojas y hierbas frescas</i>		4,40
Brotsalat mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln und frischen Kräutern		

Salsas - Dips

<i>Mojo picón</i>		1,50
Scharfe, rote Paprikasoße		
<i>Mojo de cilantro</i>		1,50
Grüne Soße mit Koriander		
<i>Alioli</i>		2,00
Knoblauchsoße		
<i>Tomates al alioli</i>		1,50
Tomatenalioli		
<i>Portion Brot</i>		1,50

Sopas - Suppen

Sopa de remolacha con crema de calabaza 5,90
Rote Bete Suppe mit Kürbiscreme

Tapas calientes - warme Tapas

Papas arrugadas con mojo 3,90
Runzelkartoffeln mit Mojo

Patatas bravas con tomates y salsa alioli 4,60
Gebackene Kartoffeln mit Tomatenalioli

Pure de patatas violetas 4,20
Püree von lila Kartoffeln

Croquetas caseras de jamon y pollo 4,90
Hausgemachte Schinken-Hähnchen-Kroketten

Risotto de setas 4,90
Risotto mit sautierten Waldpilzen

Risotto de quisantes 4,90
Erbsenrisotto mit weißem Rioja und Manchegokäse

Pastel de espinacas 4,60
Spinatkuchen

Tortilla la payesa 4,30
Spanisches Land-Omelette


Tortilla de berenjenas con yogurt de menta 4,50
Auberginentortilla mit Minzjoghurt

Crema de Champinones con Fino 3,90
Cremechampignons mit Sherry

Quennellas de hierbas a la parrilla 4,90
Kräutersaitlinge gegrillt mit Petersilie

Queso de cordera asado 5,80
Gebratener Schafskäse mit Oliven, Knoblauch und Rosmarin

Queso manchego horneado con miel 4,90
Ziegenkäse gratiniert mit Honig aus der la Mancha

<i>Pimientos de padron</i>	6,90
Kleine pikante, manchmal scharfe, frittierte Paprikas mit Meersalz und Knoblauch	
<i>Alcachuelas con bacon</i>	4,80
Grüne Bohnen im Speckmantel	
<i>Dátiles con tocino*</i>	4,60
Datteln im Speckmantel gegrillt*	
<i>Lentejas al Balsamico con crema fresca</i>	4,20
Balsamicolinsen mit Crème Fraîche	
<i>Espinacas con ajo y aceite</i>	4,20
Blattspinat mit Zitronen, Knoblauch und Olivenöl	
<i>Hinojos y alcachotas</i>	4,50
Fenchel-Artischocken-Gemüse	
<i>Verdura fresca marinada al limon y aceite a la parilla</i>	5,20
Frisches, gegrilltes Gemüse in Zitronen-Olivenölmarinade	
<i>Chorizo en Veterano*</i>	4,90
Gebratene Paprikawurst in spanischem Brandy*	
<i>Pinchitos de gambas a la parilla</i>	6,90
Gegrillte Garnelenspieße	
<i>Sardinas a la plancha con alioli</i>	6,90
Frittierte Sardellen mit Alioli	
<i>Salmonete con ensalada aguacate</i>	8,90
Rotbarschfilet auf Avocadosalat	
<i>Gambas y Mojo dulce-picón</i>	4,90
Garnelen im Knusperteigmantel mit süßer Chilisauce	
<i>Calamar plancha</i> 	8,90
Zarter Tintenfisch auf der heißen Eisenplatte gebraten	
<i>Gambas al ajil</i> 	14,90
Gebratene Riesengarnelen in Knoblauch-Olivenöl	
<i>Pulpo a la plancha</i>	15,50
Octopus vom Grill mit Olivenöl, Zitrone und Knoblauch	

Pincho de pollo	4,90
Marinierter Geflügelspieß vom Grill	
Brochetas de cerdo marinadas al ferez	4,90
Schweineschaschlik in San Miguel und Sherryessig mariniert	
Albóndigas en salsa de tomate	4,90
Würzige Fleischbällchen in Tomatensalsa	
Galtas de cerdo al Rioja	11,90
Zarte Schweinebäckchen in Rioja geschmort auf lauwarmem Kartoffelsalat	
Espaldilla de cordero estofada	9,50
Lammschulter im Ofen geschmort	
Higado de pato con higos	7,30
Gebratene Entenleber mit Feigen und Sherry	
Gulasch de jabali con datilles	9,90
Wildschweingulasch mit Datteln	
Ragu de rabo de buey	9,90
Kräftiges Ochsenschwanzragout	
Mini san Jacobos rellenos de queso Manchego y jamon serrano	5,20
Mini Cordon bleu mit Manchegokäse und iberischem Schinken gefüllt	
Escalopines envueltos	4,90
Kleine Schnitzelchen in Serrano Schinken gewickelt	
Rumpsteak con cebolla codidas	17,90
Rumpsteak mit Schmorzwiebeln	
<u>Postres - Dessert</u>	
Crema catalana	4,90
Mandeltorte mit Vanillesauce	5,90
Mouise de chocolate casero	4,90
Hausgemachte Mousse au chocolate	
Mouise de semola con amaretto y compota De naranja	4,80
Hausgemachte Grießmousse mit Amaretto und Orangenkompott	
Frambuesas con mascarpone	5,20
Hausgemachte Himbeer-Mascarpone-Creme	



= + 1 Chilischote

* mit Pökelsalz

Vino Blanco

Weißweine offen

REGION		0,1€	0,2€
D.O. Utiel Requena	2009 Fuenteseca Blanco Macabeo und Sauvignon blanc Leichter, zarter Weisswein mit Noten von Kräutern und exotischen Früchten. Elegant und etwas Citrus in der Nase.	2,60	5,20
D. O. Catalunya	2009 Cu 4 tro 4 mediterrane Gebiete, 4 weiße Rebsorten Macabeo, Perellada, Xarelto, Garnacha blanca Vielschichtiges, aromatisches Bukett Welches mit mineralischen Anklängen hinterlegt ist. Erfrischender Säurekick - harmonisch ausklingend.	2,80	5,50
D. O. Campo de Borja	2009 Borsao Selecion Joven 100% Macabeo Strohgelb mit sommerlichen Reflexen. Harmonisch, zurückhaltende Säurestruktur, mit viel Schmelz. Selbst Robert Parker sagt, dass dieser Wein bezogen auf Preis-Leistung zur Weltspitze gehört.	2,80	5,50
D. O. CA Rioja	2009 Ostatu 80% Viura und 20% Malvasia. Fein, raffiniert und mit einem betörenden Körper, mineralische Aromen. Das beste an Weißwein, was die Rioja zu bieten hat.	2,90	5,70
D. O. Rueda	2009 Carrasvinas Verdejo Elegante, feine Kräuternuancen, etwas Grapefruit und Fenchel, sehr elegant strukturiert, mit guter Säure und einem langen Finale.	3,10	6,10

Weißweine Flasche

REGION		0,75€
Mas Que Vinos Kastilien	2008/09 Ercavio 100% Airen Geschmackvolle Frische, animierendes Bukett von gelben Früchten und Sommerblüten Top ausgewogen, kernig und trocken. Ein herrlicher Weißwein, der an der Spitze seiner Region steht.	19,00
D. O. Rueda	2009 Martivelli 100% Sauvignon blanc Geschmeidig auf der Zunge, Nuancen von Fenchel und feinen Kräutern mit der Frucht von Aprikosen und Pomelo.	21,00

REGION

D. O. Rueda	2009 Enebral 100% Verdejo „Enebral“ der Wachholderstrauch. Eine interessante Aromenvielfalt! Schlank, keine klassischen Bittertöne und ungemein elegant.	24,00
D. O. Rias Baixas	2008/09 Agnusdei 100% Albarino Sehr erfrischende Art. Birne, Apfel, sehr spritzig am Gaumen, klar und rein. Ein ausgezeichnete Albarino.	25,00
D. O. Bierzo	2008/09 Caprichio Godello und ein Tick Dona blanco Ein Trinkgenuß, der vor allen Dingen das spät entdeckte Potential der Rebsorte Godello aufzeigt. Hochwertig!!!	26,00
D. O. Rueda	2008/09 Shaya 100% Verdejo Alter Weinberg mit sandigem Grund. Hervorragende Vorroraussetzungen für einen Verdejo. Dicht, geschmeidig mit langem, angenehmen Nachhall. ... und dann noch so eine wunderschöne Ausstattung.	29,00

Rosado/Rosé

Rosé offen

REGION		0,1€	0,2€
D.O. Penedés	2009 Orvalaiz rose Tempranillo, Garnacha Super frisch und lecker So wie ein Rose schmecken muss.	2,60	5,20

Rosé Flasche

D.O. Carineña	2009 Care Tempranillo, Cabernet Sauvignon. Auf der Zunge sind rote Kirschen zu schmecken. Elegante Noten von reifer, roter Paprika. Ein Rosado voller Kraft und Frische. Ein Sommerwein auf höchstem geschmackvollen Niveau. 90 Parker Punkte.	22,00
------------------	---	-------

Vino Tinto

Rotweine offen

REGION		<i>0,1€</i>	<i>0,2€</i>
D. O. Valencia	2008 Marques de Caro 100% Shiraz Dieser „kleine“ Shiraz aus dem Stahltank besticht mit Rebsorten typischen fruchtigen Komplexen - ohne Ecken und Kanten. Easy going!	2,50	4,90
D. O. Bierzo	2008 La Mano 100% Mencia Erstaunlich eleganter, feiner Mencia. Geschmeidig, perfekt eingebundenes Holz. Dunkle Beeren und Kakao im Finale.	2,70	5,20
D. O. Navarra	2008 Orvalaiz 100% Merlot Im Duft Aromen von schwarzen Beeren und Edelholz. Vollmundig, saftig, etwas Schokolade, viel Schmelz.	2,80	5,50
D. O. Jumilla	2008 Pedrera Monastrell, Shiraz Geniale Komposition leichter Rebsorten. Dunkel, duftig und samtig.	2,80	5,50
D. O. Catalanya	2008 Atteca - Fuego 100% Garnacha Klare, geschliffene Frucht mit viel Stoff auf der Zunge gelungen.	2,90	5,70
D. O. Rioja	2006 Covila Tempranillo Jahr für Jahr besticht er in Top Qualität. Körperlich ausgereift, duftend, geschmeidig und würzig. Ein hervorragender Rioja im offenen Ausschank.	3,10	6,10

Vino Tinto

Rotweine Flasche

REGION		<i>0,75€</i>
D. O. Navarra	2006 Orvalaiz Crianza 40% Tempranillo, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot Die Weine der Bodega Orvalaiz sind so vielseitig und verlässlich, daß wir unterschiedliche Qualitäten gern auf unserer Weinkarte listen. Immer wieder, jeden Tag, einfach gut. Samtig, weiche Tannine bei guter Konzentration.	19,00

REGION

D. O.	2004 Orvalaiz, reserva		22,00
Navarra	Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon. Sehr würziges Bukett. Schlehen und Pflaumen, süße Frucht, körperreich und kraftvoll am Gaumen. 16 Monate Barrique.		
D. O.	2006 Septentrion	0,75	22,00
Navarra	Tempranillo, Cabernet Sauv. 1,50 49,00 Das Flaggschiff von Orvalaiz. 3,00 115,00 Konzentriert, finessreich und 5,00 199,00 frisch. Fein geschliffene Tan- 12,00 499,00 nine und edel im Charakter.		
D. O.	2006 Solabal, crianza		24,00
Rioja	16 Monate amerikanische Eiche. Anklänge von Toast, Vanille und kandierten Walnüssen. Viel Wein für wenig Geld.		
D. O.	2006 Masroig - Etnic -		29,00
Montsant	Samso und Garnacha 12 Monate Eiche. Aromen von Sauerkirschen, Röstkastanien, Tabakblättern. Er zeigt bereits heute, in seiner Jugend eine ausgesprochene Ausgewogenheit zwischen edler Eiche und vielschichtiger Frucht, sowie eine vorbildliche Tanninstruktur. Ist sofort mit Erscheinen in die spanische Elite eingezogen.		
V. T.	2008 Mestizaje		29,00
Terrerazo	50% Bobal, der Rest Tempranillo, Cab.Sauv., Syrah, Merlot u. Garnacha. Der beste Jahrgang den wir je von Mestizaje getrunken haben. Tief dunkle, lang am Gaumen, dicht und saftig. Must have!		
D. O.	2007 Ceps Nous		29,00
Rioja	Garnacha, Merlot, Carinena, Syrah 3 Monate gebrauchte Barriques. Auberginenfarben, konzentrierte Frucht nach reifen Brombeeren und Holunder. Die Aromen „tapezieren“ förmlich den Mund. STARK!!!		
D. O.	2006 Erial		29,00
Ribera del Duero	100% Tempranillo 12 Monate Barrique.Tiefes Violett-Rot. Duft nach getrockneten Tomaten und wilden Brombeeren. Vorsicht Suchtgefahr. Unschlagbar in dieser Preisklasse.		

REGION

D. O. Catalunya	2008 Atteca 100% Garnacha Sehr tasty, süffig mit schönen Toastnoten und Gewürzen, die hinterlegt sind mit einer saftigen, dunklen Frucht.	29,00
D. O. Catalunya	2005 CA N'estruc 50% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon Petit Verdot, Tanat, Merlot Herrlich feine Frucht von bis zu 20 Jahren alten Reben, mit Aromen reifer Kirschen und Kakao. Unser Bestseller im letzten Jahr.	32,00
D. O. Navarra	2005 Alzania, Crianza 55% Tempr. 35% Cab.Sauv., 5% Garnacha, 5% Merlot. 12 Monate im Barrique gereifte Crianza. Granatrot mit violetten Reflexen. Vielschichtig und im Mund gepaart mit feinen Marzipantönen und dunkler Schokolade.	36,00
D. O. Montsant	2006 Coca i Fito 50% Syrah, 30% Grenache, 20% Carignan Dichtes Purpur, schwarze Johannisbeere, Edelhölzer, Süßholz und Rosenöl. Sehr vielschichtig, mit viel Power und einer guten Balance. Best buy!!	42,00
La Mancha	2005 Volver 100% Tempranillo Knackig, elegant, frisch mit Aromen von Berg-Kräutern. Cremige Röstnoten, Anklänge von Toast mit einer hervorragenden Fruchtentwicklung. Geringe Menge bei diesem Jahrgang. Schnell ordern.	43,00
D. O. Camp de Borja	2007 Alto Moncayo - Veraton 100% alte Garnacha Aufregendes Bukett das einen fast anspringt. Furioser Abgang mit ganz langem Finale.	44,00
D. O. Toro	2004 Quinta Quietud 90% Tempranillo, 10% Garnacha. Bester Toro Wein. Satt, duftig, dunkel, Mit viel Schmelz. Immer ein Vergnügen. Was will man mehr?	46,00
D. O. Terra Alta	2005 Avi Arrufi Garnacha, Merlot, Syrah, Cabernet Sauv. Üppig, dicht, mit kräftigen Tanninen. Ein Wein der ein gutes Essen verträgt!	49,00
V. T. El Terrerazo	2007 Finca Terrerazo 60% Bobal, 20% Tempranillo, 20% Cab.-Sauv. Kirschrot, sehr dunkle Früchte im Kompott. Am Gaumen körperreich, vollmundig und füllig. Der große Bruder vom Mestizaje. Nur noch wenige Flaschen.	49,00
D. O. Bierzo	2002 Tilenus Pagos de Posada 100% Mencia 75-100 Jahre alte Rebstöcke. Dunkles, schwarzes Kirschrot. Sattleder, Kakao mit schönem Volumen. Für Burgunder Liebhaber.	49,00

REGION

D. O. Campo De Borja	2007 Alto Moncayo - Alto Moncayo 100% alte Garnacha Ungefilteter, ca. 15 Monate in neuer frz. und amerikanischer Eiche ausgebaut. Dunkel und dicht, ein aufregendes Bouquet, ein paar süßliche Tannine bereiten einen auf den furiosen Abgang vor.	59,00
D. O. Ribera Del Duero	2006 Aalto 100% Tempranillo 60 Jahre alte Rebstöcke. Weinmacher ist Mariano Garcia. (Früher bei Vega Sicilia) Der Ferrari unter den modernen Weinen aus Ribera del Duero. Kraftvoll und doch elegant, modern und doch mit Tradition im Rücken, ständig besser werdend und doch mit großer Bodenhaftung. Sensationeller Duft nach Schwarzkirsich, Pflaumen und Johannisbeeren. Ein Finish zum jubelnden! „Großartiger Wein“!	79,00
Vinos de la Tierra de Mallorca	2008 4 Kilos 85% Cabernet Sauvignon, 15% Callet Dieser Wein kann sich ohne weiteres in die Reihe der Weltklasse-Weine einreihen. Konzentriertes Fruchterlebnis aus Espresso-Bohnen und Pralinen. Der Name 4 Kilos stammt von der ursprünglichen Investition in die Bodega die umgerechnet in die alte Währung, 4 Millionen (=Kilo) Pesetas betrug. Kompromisslose Umsetzung der hohen Qualitätsansprüche der beiden Partner Grimalt und Caballero. Großes Kino aus Mallorca.	82,00
D. O. Junilla	2006 Elio 30% Cabernet Sauvignon, 70% Monastrell Märchenhafte Konzentration. Dicht, dunkel, sehr purpurrot mit einem reichen, fast ausschweifenden Bouquet nach ganz vielen dunklen Beeren. Höchstbewertet durch Robert Parker mit 96 Punkten. Gibt's fast nur noch bei uns. ZUGREIFEN!!!	84,00
V. T. El Terrerazo	2007 Quincha Corral 90% Bobal, 6% Tempranillo, 4% Cab.Sauv.. 16 Monate neue französische Eiche. Keine Filtration und Kältestabilisierung. Das beste Beispiel der Bobal Traube. 90 Parker Punkte.	89,00
D. O. Camp de Borja	2007 Alto Moncayo - Aquilon - 100% alte Garnacha Der ganz große Bruder der anderen beiden Alto Moncayo's. 20 Monate Eiche, komplex, sehr intensiv und Konzentriert, mineralisch mit Anklängen confitierter Früchten . Hochklassig und lebendig auf der Zunge balanciert mit erstklassigen Tanninen. Nur 6000 Flaschen!	145,00

Weinschorle

Weiß, rosé oder rot	0,2l	2,90
---------------------	------	------

Biere

Jever Pilsner vom FaB	0,30l	2,50
Jever Fun alkoholfrei	0,30l	2,50
Franziskaner Hefe hell	0,50l	3,90
Radler	0,30l	2,50
San Miguel	0,33l	3,20

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser still, oder mit Kohlensäure in der Karaffe

Tafelwasser	0,25l	1,00
Tafelwasser	0,50l	2,00
Tafelwasser	1,00l	4,00
Evian	0,50l	4,20
Bad Dürrheimer	0,50l	4,20
Coca Cola ^{1 2}	0,30l	2,60
Coca Cola Light ^{1 2}	0,20l	2,30
Fanta	0,30l	2,60
Spezi	0,30l	2,60
Orangina	0,25l	2,70
Schweppes ^{1 2 3}	0,20l	2,70
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale		
Traubensaftschorle vom Winzer	0,20l	2,90

Nickoffs Vaikinger Säfte und Nektare

Apfelsaft	0,30l	2,80
Apfelsaftschorle	0,30l	2,70
Orangensaft	0,30l	2,80
Orangensaftschorle	0,30l	2,60
Tomatensaft	0,20l	2,40
Grapefruitsaft rosé	0,20l	2,40
Marakujanektar	0,20l	2,40

Liköre/Bitteres

Ramazotti	4cl	4,00
Fernet Branca	4cl	4,00
Averna	4cl	4,00
Bailey's	4cl	4,00

Digestif-International

Tequila Cuervo Especial	4cl	4,00
Smirnoff Vodka	4cl	4,00
Gordon's Dry Gin	4cl	4,00
Calvados Gilbert V.S.O.P	4cl	5,00

Edle Destillate

Nussbaumer Poire Williams	2cl	2,50
Nussbaumer Kirsch	2cl	2,50
Nussbaumer Vieille Prune	2cl	3,00
<i>Williams Christ „Hausmarke“ aus der großen Flasche am Tisch serviert.</i>	2cl	4,00

Spanische Spezialitäten

Moskatell von der Muskattraupe	4cl	4,00
Zoco Pacharan, Pflaumenlikör	4cl	4,00
Orujo, Tresterbrand	4cl	4,00
Anis, Anisschnaps	4cl	4,00
Hierbas, Kräuterlikör	4cl	4,00
Likör 43, Karamell und Kräuter	4cl	4,00

Brandy

Osborne Veterano	4cl	4,50
Osborne Magno	4cl	5,50
Cardenal Mendoza	4cl	5,50
Grand Duc d'Alba	4cl	5,50
Carlos Primero	4cl	6,50
Lepanto	4cl	7,00

Rum

Barcadi Carta Blanca	4cl	4,00
Havanna Club 3 years	4cl	4,00
Havanna Club 7 years	4cl	5,50

Scotch Whiskey

Johnnie Walker Red Label		4cl	5,50
Johnnie Walker Black Label		4cl	6,50
Dimple 12 years		4cl	6,50
Chivas Regal 12 years		4cl	7,50

Classic single malts

Talisker	Highland	10 years	4cl	8,50
Glenkinchie	Lowland	10 years	4cl	8,50
Grangganmore	Highland	12 years	4cl	8,50
Oban	Highland	14 years	4cl	8,50
Dalwhinnie	Highland	15 years	4cl	8,50
Lagavulin	Islay	16 years	4cl	8,50

Bourbon Whiskey

Jim Beam		4cl	5,50
Jack Daniels		4cl	6,00
Crown Royal		4cl	6,00

Longdrinks

Whiskey-Cola ¹²		4cl	6,40
Smirnoff Vodka-Lemon ³ /Tonic ³		4cl	7,00
Gordon's Gin Tonic ³		4cl	7,00
Pimm's No.1 Ginger Ale ¹³		4cl	6,50
Vodka Red Bull ²		4cl	7,50

Cocktails

Caipirinha (Berro Cachaca, Lime)			7,50
Cuba Libre (Havana Club 3 years, Cola ¹² ,Lime)			7,50

¹Farbstoff ²Koffein ³Chinin

Café

Café solo Espresso	2,00
Espresso doble	3,60
Café crema	2,00
Cortado	2,00
(Espresso mit geschäumter Milch im Glas)	
Café bombon	2,10
(Espresso mit gesüsster Kondensmilch)	
Carajillo	5,30
(Doppelter Espresso mit Osborne Veterano)	
Café con leche	2,40
(Kaffee mit geschäumter Milch)	
Cappuccino mit geschäumter Milch	2,40
Latte macchiato im Glas	2,40
Heiße Schokolade mit Landmilch	2,30

Café „Monte Cristo“

Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	4,00
Alle Heißgetränke mit Bailey`s	1,00

Tee

Glas Kamillentee	1,90
Glas Pfefferminztee	1,90
Glas Früchtetee	1,90
Glas Schwarztee	1,90
Glas Grüner Tee	1,90

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.
Gern akzeptieren wir EC-Zahlung, VISA, EUROCARD und AMEX.