



RESTAURANTE
monte christo
BAR DE TAPAS
WEINHANDLUNG & WEINBAR

Unser Küchenteam

Sebastian Schildhorn (li.) und
Alexander Boon (re.)

Zum Absacker



Besuchen Sie unsere
*Weinhandlung
und Weinbar*
nebenan

Ausgewählte spanische Weine zum Genießen in
gemütlicher Atmosphäre oder auch 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** Tappasführung
pro Person 21,50

oder

► Eine **große** Tappasführung
pro Person 29,50

Zum Verschenken



Ein Abend bei Monte Christo

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!

Unsere Öffnungszeiten

Täglich von
18.00 Uhr bis 01.00 Uhr
Sonntag Ruhetag

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

Aperitivos

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

Das Original



Rosé Schorle

4,60

Mit Limette und frischer Minze

Cava (sekt)

0,1 l 0,75 l

D. O. Penedés

4,80 29,00

Cava Torreblanca brut

Jung, frisch, vollmundig mit einer Fülle feinsten Duftnoten

D. O. Penedés

39,00

Cava Rose Raventos i blanc

55 % Macabeo, 15% Xarel-lo,
 15% Parellada, 15% Monastrell
 Erster Produzent in Spanien, der nach der
 Champagner Methode arbeitete. 15 Monate
 auf der Hefe gereift. Nur 30.000 Flaschen

Tapas frias - Kalte Tapas

Pan con ...

In Olivenöl geröstete Brotscheiben wahlweise mit:

<i>Tomate, Mozzarella y pesto</i> Tomate, Mozzarella und Pesto	1,90
<i>Aioli y jamon Iberico</i> Iberischer Schinken, Aioli	2,90
<i>Crema de Guacamole</i> Guacamole	2,00
<i>Mousse de Atun, cetolla y Alcapanas</i> Thunfischmousse mit Kapern und roten Zwiebeln	2,00
<i>Queso de Cabra con compota de hiegos</i> Ziegenfrischkäse und Feigenkonfitüre	2,50
<i>Mejillones</i> Miesmuscheln	3,90
<i>Aceitunas machacadas</i> Oliven lecker mariniert	4,60
<i>Guacamole mit Monte Christo Brot</i> Avocadomousse pikant und erfrischend	5,60
<i>Queso Manchego</i> Kräftiger, mittelalter Käse vom Manchegoschaf mit roten Zwiebeln und Olivenöl	4,10
<i>Queso de Cabra con Romero</i> Feinster Ziegenfrischkäse mit Rosmarin und Feigenkonfitüre	5,90
<i>Boquerones con pimientos</i> Kleine Sardinen mit Paprika und roten Zwiebeln	4,90
<i>Mejillon en Escabeche</i> 120 Gramm Miesmuscheln in einer süß-roten Paprikasauce	4,50
<i>Sardinas</i> 120 Gramm Kleine, zarte, grätenfreie Sardinen	4,50

<i>Carpaccio de ternera con aceite de oliva, rucola, granadas y pasas</i>		12,50
Rindercarpaccio mit Olivenöl, Rucola, Granatapfel und Rosinen		
<i>Pimientos rellenos de atun</i>		3,50
Geschmorte Paprikaspitze mit Thunfischmousse gefüllt		
<i>Mini Tomates secos</i>		4,30
Milde, saftige, aromatisierte getrocknete Kirschtomaten		
<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>		15,50
Gemischter Tapasteller (kalt)		

Ensaladas - Salat

<i>Ensalada mixta</i>		5,50
Verschiedene Blattsalate mit roten Zwiebeln, Oliven, gebratenem Paprika und frischen Kräutern, mariniert mit Olivenöl und Rotweinessig		
<i>Ensalada de pepino y tomate con crema fresca</i>		5,60
Erfrischender Gurken-Tomatensalat mit Crème fraîche		
<i>Corazon Alcachofas marinadas en cebolla, Limon y hierbas</i>		4,90
Marinierte Artischockenherzen mit Zitrone, Zwiebeln und Kräutern		
<i>Ensalada de garbanzos con pasas y menta fresca</i>		5,90
Kichererbsensalat mit Rosinen und frischer Minze		
<i>Ensalada Monte Christo</i>		11,50
Warmer Schafskäse im Salatnest mit Sardellen, Tomaten und Oliven		
<i>Ensalada de pan con tomates cherry, cebollas Rojas y hierbas frescas</i>		4,90
Brotsalat mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln und frischen Kräutern		

Salsas - Dips

<i>Yogur de pepino</i> Gurkenjoghurt	1,60
<i>Alioli de hierbas</i> Kräuteralioli	2,00
<i>Mojo picón</i> Scharfe, rote Paprikasoße	1,60
<i>Alioli</i> Knoblauchsoße	2,00
<i>Portion Brot</i>	1,50



Tapas calientes - warme Tapas

<i>Papas arrugadas con mojo</i> Runzelkartoffeln mit Mojo	4,20
<i>Patatitas crujientes con yogur de pepino</i> Knusprige Rosmarinkartoffeln mit Gurkenjoghurt	5,50
<i>Pure de papas con aceitunas</i> Kartoffel-Olivenpüree	4,60
<i>Risotto de vino tinto con cebollitas</i> Rotweinsrisotto mit getrockneten Tomaten	4,90
<i>Cannelloni Rellenos de espinacas gratinados</i> Cannelloni mit Spinat gefüllt und Manchego Käse gratiniert	3,90

<i>Taquitos „Monte Christo“ rellenos de queso manchego y jamón pata negra al grill</i>	7,50
Gegrillter „Monte-Christo-Wrap“ gefüllt mit Manchego Käse und Pata Negra Schinken	
<i>Tortilla la payesa</i>	4,90
Spanisches Land-Omelette	
<i>Crema de Champinones con Fino</i>	3,90
Crèmechampignons mit Sherry	
<i>Queso de cordera asado</i>	5,90
Gebatener Schafskäse mit Oliven, Knoblauch und Rosmarin	
<i>Queso manchego horneado con miel</i>	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>Abichuelas con bacon</i>	4,80
Grüne Bohnen im Speckmantel	
<i>Datilles con tocino*</i>	4,70
Datteln im Speckmantel gegrillt*	
<i>Bomba  de la Barcelona</i>	5,90
Hausgemachte Kartoffel-Fleisch Kroketten	
<i>Bolitas de queso picantes marinadas en tomate y con ensalada</i>	4,50
Pikant gebackene Käse-Bällchen mit Tomatenmarinade auf Romanosalat	
<i>Lentejas al Balsamico con crema fresca</i>	4,40
Balsamicolinsen mit Crème fraîche	
<i>Espinacas con ajo y aceite</i>	4,20
Blattspinat mit Zitronen, Knoblauch und Olivenöl	

<i>Hinojos y alcachotas</i> Fenchel-Artischocken-Gemüse	4,90
<i>Berenjenas con tomate, cebolla y alcaparras</i> Gebackenes Auberginengemüse mit Tomaten, Zwiebeln und Kapern	6,50
<i>Verdura fresca marinada al limon y aceite a la parilla</i> Frisches, gegrilltes Gemüse in Zitronen-Olivenölmarinade	5,60
<i>Puerros al grill en salsa mojo brava</i> Gebratener Frühlingslauch mit Fleur de Sel und Mojo Brava	6,20
<i>Pimientos al grill con limón y aceite</i> Milde „Sifri“ Paprika vom Grill mit Zitrone und Olivenöl	6,80
<i>Chorizo en Veterano*</i> Gebratene Paprikawurst in spanischem Brandy*	4,90
<i>Pinchitos de gambas a la parilla</i> Gegrillte Garnelenspieße	6,90
<i>sardinas a la plancha con alioli</i> Frittierte Sardellen mit Alioli	7,20
<i>Chipirones al grill con aceite y ajo</i> Zarte Minisepia in Olivenöl und Knoblauch gebraten	11,50
<i>Gambas y Mojo dulce-picón</i>  Garnelen im Knusperteigmantel mit süßer Chilisauce	4,90
<i>Calamar plancha</i>  Zarter Tintenfisch auf der heißen Eisenplatte gebraten	9,90
<i>Gambas al ajillo</i> Gebratene Riesengarnelen in Knoblauch-Olivenöl	15,90
<i>Pulpo a la plancha</i> Octopus vom Grill mit Olivenöl, Zitrone und Knoblauch	15,50
<i>Pechugitas tiernas al curry</i> Zarte Hähnchenbrustfilets in fruchtiger Currysauce	7,80

<i>Pincho de pollo</i>	5,50
Marinierter Geflügelspieß vom Grill	
<i>Pollo empanado con aioli de hierbas y cebolla</i>	5,20
Knusprig panierte Hähnchenstreifen mit Kräuteraïoli und roten Zwiebeln	
<i>Albóndigas en salsa de tomate</i>	4,90
Würzige Fleischbällchen in Tomatensalsa	
<i>Galtas de cerdo al Rioja</i>	9,90
Zarte Schweinebäckchen in Rioja geschmort auf lauwarmem Kartoffelsalat	
<i>Espaldilla de cordero estofada</i>	10,90
Lammschulter im Ofen geschmort	
<i>Higado de pato con hiegos</i>	7,60
Gebratene Entenleber mit Feigen und Sherry	
<i>Ragu de rabo de buey</i>	10,90
Kräftiges Ochsenchwanzragout	
<i>Escalopines envueltos</i>	4,90
Kleine Schnitzelchen in Serrano Schinken gewickelt	

Postres - Dessert

<i>Crema catalana</i>	4,90
<i>Mandeltorte mit Vanillesauce</i>	5,90
<i>Lauwarmes Schokotörtchen mit Orangenconfit</i>	5,90
<i>Café „Monte Christo“</i>	4,00
Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	



+ 1 Chilischote

* mit Pökelsalz

Vino blanco - Weißweine offen

Region		0,1l	0,2l
<i>D. O. Rueda</i>	2010 - Copaboca Verdejo Der junge Spanier Santiago Encisco überzeugt mit seinem ersten Verdejo. Frisch, jugendlich und spritzig. Bestes Preis-Genussverhältnis	2,70	5,20
<i>D. O. Rueda</i>	2010 - Florecilla Bodega Alvarez y Diez Verdejo und Viura Litschi, Ananas, Maracuja mit fein eingebundener Säure. Trinkfreude pur! Unser Bestseller vom letzten Jahr	2,80	5,40
<i>Duttweiler Pfalz</i>	2010 - Edition Monte Christo 40% Weißburgunder, 40% Auxerrois mit einem Tick Grauburgunder und Chardonnay. In der Nase leichter Apfel, mit weicher und zarter Säure. Unbedingt kosten! Nur 12% Alkohol	2,90	5,60
<i>D. O. Rioja</i>	2010 - La Emperatriz Viura Einzigartiger weißer Rioja aus durchschnittlich 50-60 Jahre alten Rebstöcken. Kristallklar, komplex, mineralisch. Wunderbar!	3,00	5,80

Weißweine Flasche

<i>Region</i>		<i>0,75l</i>
<i>D. O. Rueda</i>	2010 - Nava Real Bodega Alvarez y Diez 100% Verdejo Endlich kein Verdejo von der Stange. Komplex, ungemein weich und zart im Charakter	20,00
<i>D. O. Rueda</i>	2010 - Nava Real Bodega Alvarez y Diez 100% Sauvignon blanc Rassig, faszinierend mit belebender Frucht	22,00
<i>D. O. Rias Baixas</i>	2010 - Agnusdei 100% Albariño Die Königin der Rebsorten Galiziens. Knackig, erfrischend mit langem Finale	24,00



... übrigens

Viele unserer Weine gibt es auch zum
günstigen Mitnahmepreis

Fragen Sie uns nach der **Außer-Haus Weinpreisliste**

Rosado - Rosé offen

Region		0,1l	0,2l
D. O. Rioja	2010 - Juvene Rosado Bodega Breton 50% Tempranillo, 50% Garnacha Animierende Nase, stabiles Säuregerüst, lang und erfrischend. Ein leichter Begleiter mit einem Hauch Provence für lange Sommerabende	2,80	5,40

Rosado - Rosé Flasche

Region		0,75l
D. O. Penedés	2010 - Jane Ventura Merlot, Syrah, Tempranillo Dunkles Rosérot mit vollen Fruchtaromen. Ein „Muy“ rosado!	25,00

Das Original



Rosé Schorle

Mit Limette und frischer Minze

4,60

Vino tinto - Rotwein offen

Region		0,1l	0,2l
D. O. <i>Navarra</i>	2008 - Orvalaiz 100% Merlot Vollmundig, dunkel und saftig. 6 Monate Barriques verleihen diesem Wein viel Schmelz im Nachhall	2,80	5,40
D. O. <i>Navarra</i>	2009 - „Pilgerwein“ vom Jakobsweg 100% Garnacha Sattes Granatrot. In der Nase ein zarter Duft von Kirschen und Pflaumen. Wunderbar!	2,80	5,40
D. O. <i>Toro</i>	2008 - Piculia 100% Tempranillo Großes Toro-Vergnügen mit verführerischer Nase. Imposant, dicht und ungemein kraftvoll	3,00	5,90
D. O. <i>Rioja</i>	2007 - La Emperatriz 90% Tempranillo, Viura und Mazuelo 12 Monate Barriques Im Bukett Brombeere, dezente Vanille, ein Hauch Kräuterwürze. Zupackend am Gaumen. Eine große Crianza, die Potential für die nächsten 6 Jahre hat	3,40	6,60

Vino tinto - Rotwein Flasche

<i>Region</i>	<i>0,75l</i>								
<p>D. O. <i>Navarra</i></p>	<p>2004 - Orvalaiz reserva 22,00 Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon 16 Monate Barrique Würzig, körperreich und kraftvoll am Gaumen. Weingut direkt am Fuße des Jakobsweg gelegen</p>								
<p>D. O. <i>Toro</i></p>	<p>2007 - Peña Tajada crianza 23,00 Bodega Valpiculata 100% Tempranillo Auberginenfarben, dichte Schlieren ziehend. Anfangs verhalten... Aber dann! Dunkle Waldbeeren, Zedernholz, Tabak und Wildkräuter. Nur 25.000 nummerierte Flaschen</p>								
<p>V. D. T. <i>Castilla y Leon</i></p>	<p>2007 - Villalar 25,00 Bodega Finca la Mejorada 90% Cabernet Sauv., 10% Tempranillo Ein unwahrscheinlich einladender Wein der einen packt. Das Tannin ist jung und charmy, die Frucht dunkel, zu ihr gesellen sich Röstnoten und Kräuter im lang anhaltenden Finale. Die Önologen haben bei Chateau Yquem und Opus One gelernt</p>								
	<p>2006 - Villalar (1,5l) 55,00 Bodega Finca la Mejorada</p>								
<p>D. O. <i>Navarra</i></p>	<p>2006 - Septentrion 22,00 Bodega Orvalaiz Tempranillo, Cabernet Sauv. Das Flaggschiff von</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">2006 - (1,5l)</td> <td style="width: 40%; text-align: right;">49,00</td> </tr> <tr> <td>Orvalaiz. Konzentriert,</td> <td style="text-align: right;">2006 - (3l) 115,00</td> </tr> <tr> <td>finessreich und frisch.</td> <td style="text-align: right;">2006 - (5l) 199,00</td> </tr> <tr> <td>Fein geschliffene Tannine</td> <td style="text-align: right;">2006 - (12l) 499,00</td> </tr> </table> <p>und edel im Charakter</p>	2006 - (1,5l)	49,00	Orvalaiz. Konzentriert,	2006 - (3l) 115,00	finessreich und frisch.	2006 - (5l) 199,00	Fein geschliffene Tannine	2006 - (12l) 499,00
2006 - (1,5l)	49,00								
Orvalaiz. Konzentriert,	2006 - (3l) 115,00								
finessreich und frisch.	2006 - (5l) 199,00								
Fein geschliffene Tannine	2006 - (12l) 499,00								

<i>Region</i>		0,75l
D. O. C. Rioja	2007 - Solabal, crianza 16 Monate amerikanische Eiche. Anklänge von Toast, Vanille und kandierten Walnüssen. Viel Wein zum fairen Preis	24,00
D. O. Priorat	2008 - Ceps Nous Garnacha, Merlot, Carinena, Syrah 3 Monate gebrauchtes Barrique. Auberginenfarben, konzentrierte Frucht nach reifen Brombeeren und Holunder. Die Aromen „tapezieren“ förmlich den Mund. STARK!!!	29,00
D. O. Ribera del Duero	2008 - Erial 100% Tempranillo 12 Monate Barrique Tiefes Violett-Rot. Duft nach getrockneten Tomaten und wilden Brombeeren. Vorsicht Suchtgefahr. Unschlagbar in dieser Preisklasse	29,00
D. O. Toro	2007 - Valpiculata, crianza Bodega Valpiculata 100% Tempranillo 18 Monate Barrique. Nur 10.000 Flaschen Konzentriert, fast schwarz in der Farbe. Aromen von Korinthen, dunklen Beeren, Amarena Kirschen, Nougat und einem Hauch Bourbon-Vanille. Ein opulenter, betörender Wein, der sich von Jahr zu Jahr steigert	36,00
D. O. C. Priorat	2006 - Önix Evolucio, Vinivola del Priorat Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon von alten Weinbergen. Granatrot mit vielen violetten Bordüren. Ein Aromenfächer aus Küchenkräutern, Pfeifentabak und süßen Brombeeren, vermischt mit Nuancen von Kokosraspeln, Kakao und Zedernholz. Minimaler Ertrag von 1 kg pro Rebe	39,00

<i>Region</i>		<i>0,75l</i>
<i>D. O. Ribera del Duero</i>	2007 - Erial TF „Tradicion Familiar“ 100% Tempranillo - 16 Monate Barriques Tiefdunkel ähnelt er einem schwarzen Panther. Nelken und orientalische Gewürze zeichnen dieses hochkomplexe Gewächs, welches mit Eleganz und Vielschichtigkeit besticht, aus	43,00
<i>D. O. C. Rioja</i>	2007 - La Emperatriz, Terruno 100% Tempranillo Neuer Topwein aus der Rioja. Kühle Aromatik, sehr viel Mineralität. Pflaume und Kirsche, im Duft gepaart mit einem eleganten Mundgefühl. Ein perfekt balancierter Wein, der jetzt und die nächsten 10 Jahre große Freude bereiten wird.	45,00
<i>D. O. C. Priorat</i>	2007 - Triumvirat, Terra De Verema Carinena, Garnacha, Syrah Dunkle und kühle Schieferaromatik in der Nase, sehr würzig, wahnsinnig opulent! Körbe von schwarzen Früchten untermalen diesen Priorat vom Allerfeinsten. 95 Parker Punkte (2006) Unbedingt vorher dekantieren!	56,00
<i>D. O. C. Rioja</i>	2007 - La Emperatriz Parcela Nr. 1 Tempranillo Absolute Mikroproduktion! Aus einer einzigen Parzelle mit 100 Jahre alten Reben. Viel Extrakt, straff, explosiv. Ein großer Wein!	85,00
<i>D. O. Jumilla</i>	2008 - Clío 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!!!	89,00

Weinschorle

Weiß, rosé oder rot	0,20 l	3,40
---------------------	---------------	------

Biere

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

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser still oder mit Kohlensäure in der Karaffe

Tafelwasser	0,25 l	1,00
Tafelwasser	0,50 l	2,00
Tafelwasser	1,00 l	4,00
Evian	0,50 l	4,20
Bad Dürrheimer	0,50 l	4,20
Coca Cola ^{1 2}	0,30 l	2,80
Coca Cola Light ^{1 2}	0,20 l	2,50
Fanta	0,30 l	2,80
Spezi	0,30 l	2,80
Orangina	0,25 l	2,80
Schweppes ^{1 2 3}	0,20 l	2,80
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Traubensaftschorle vom Winzer	0,30 l	3,20

Niehoff's Vaihinger Säfte und Nektare

Apfelsaft	0,30 l	2,90
Apfelsaftschorle	0,30 l	2,80
Orangensaft	0,30 l	2,90
Orangensaftschorle	0,30 l	2,80
Tomatensaft	0,30 l	2,40
Grapefruitsaft rosé	0,30 l	2,40
Marakujanektar	0,30 l	2,40

¹ Farbstoff ² Koffein ³ Chinin * mit Pökelsalz

Liköre / Bitteres

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

Digestif - International

Tequila Cuervo Especial	4 cl	4,00
Smirnoff Vodka	4 cl	4,00
Gordon's Dry Gin	4 cl	4,00

Edle Destillate

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

Spanische Spezialitäten

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

Brandy

Osborne Veterano	4 cl	4,50
Osborne Magno	4 cl	5,50
Cardenal Mendoza	4 cl	5,50
Grand Duc d'Alba	4 cl	5,50
Carlos Primero	4 cl	6,50
Lepanto	4 cl	7,00
Luis Felipe, Gran Reserva, 60 Jahre gereift	4 cl	18,50

Rum

Barcadi Carta Blanca	4 cl	4,00
Havanna Club 3 years	4 cl	4,00
Havanna Club 7 years	4 cl	6,00

Scotch Whiskey

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

Bourbon Whiskey

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

Longdrinks

Whiskey-Cola ^{1 2}	4 cl	6,40
Smirnoff Vodka-Lemon ³ / Tonic ³	4 cl	7,00
Gordon's Gin Tonic ³	4 cl	7,00

Cocktails

Caipirinha (Berro Cachaca, Lime)		7,50
Cuba Libre (Havana Club 3 years, Cola ^{1 2} , Lime)		7,50

Café

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

Tee

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

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