



Willkommen

Bienvenue

Welcome

Lange Straße 20-22

29664 Walsrode

Telefon 0 51 61-48 67 87

Am Rathausplatz

www.labrasserie-walsrode.de

Vorspeisen

**Alle unsere Speisen werden hausgemacht
und nur mit frischen Zutaten zubereitet!**

Suppen

	<i>Euro</i>
Französische Zwiebelsuppe <i>mit Croutons und Käse überbacken</i>	5,50
Tomatencrèmesuppe	4,90
Saisonale Suppe	4,90



Salate

	<i>Euro</i>
Salade verte <i>verschiedene Blattsalate</i>	5,80
Salade mixte <i>verschiedene Blattsalate, Tomaten, Salatgurke, Paprika und Oliven</i>	7,90
Salade Camembert au Four <i>verschiedene Blattsalate, Walnüsse, dazu gebackener Camembert mit Preiselbeeren</i>	10,90
Salade de Chèvre chaud <i>verschiedene Blattsalate, Oliven, Walnüsse, dazu cremig gebackener milder Ziegenkäse</i>	11,90
Salade au Thon <i>verschiedene Blattsalate, Thunfisch, Ei, Tomaten, Salatgurke, Mais und Zwiebeln</i>	11,90
Salade Marine <i>verschiedene Blattsalate, Tomaten, Ei, Salatgurke, Karotten, Oliven und geräucherter Lachs</i>	12,90
Salade La Brasserie <i>verschiedene Blattsalate, Tomaten, Salatgurke, Paprika, Oliven, Käse und gegrillte Putenbrustfiletstreifen</i>	12,90

**Zu allen Salaten reichen wir ofenfrisches
Baguette und als Hausdressing eine Vinaigrette (F)
Auf Wunsch French- oder Joghurtdressing (G)**

Zusatzstoffe: B: Farbstoff; C: Konservierungsstoff; D: Antioxidationsmittel;
E: Geschmacksverstärker; F: geschwefelt; G: Süßungsmittel.

Hauptgerichte

Schweineschnitzel

Um Ihnen gute Qualität anzubieten und den Tierschutz zu achten, bekommen Sie bei uns ausschließlich Fleisch aus regionaler Aufzucht und Verarbeitung frisch zubereitet auf Ihren Teller.

	Euro
Schnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren	12,50
Zigeunerschnitzel (C)	14,50
Schnitzel „Jäger Art“ in Pilzrahmsauce, mit frischen Champignons, Speck und Zwiebeln	14,50
Champignonschnitzel frische Champignons, Speck, Zwiebeln	14,50
Schnitzel „Hamburger Art“ mit 2 Spiegeleiern belegt	14,50
Schnitzel „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken	14,90
Schnitzel „Berner Art“ mit Tomaten und Käse überbacken	14,90
Schnitzel „La Brasserie“ in einer Rahmsauce aus frischen Champignons, Tomaten, Paprika und Mais, mit Käse überbacken	15,90

Zu allen Schnitzelgerichten reichen wir:

- knusprige Bratkartoffeln, Pommes frites oder Backofenkartoffel
- und eine marktfrische Salatbeilage

Original Elsässer Flammkuchen

mit Kräuterschmand

	Euro
1) Flammkuchen „Elsässer Original“ Schinkenwürfel und Zwiebeln	7,90
2) Flammkuchen, Schinkenwürfel (C,D), Zwiebeln und Käse	8,90
3) Flammkuchen, Schinkenwürfel (C,D), Lauch und Käse	8,90
4) Flammkuchen, Mais, Tomaten und Käse	8,90
5) Flammkuchen, Kochschinken (C,D), Champignons und Käse	8,90
6) Flammkuchen, Kochschinken (C,D), Ananas und Käse	8,90
7) Flammkuchen, Mais, Paprika, Tomaten und Käse	8,90
8) Flammkuchen, Champignons, Tomaten, Lauch und Käse	8,90
9) Flammkuchen, Salami (B,C,D), Lauch, Tomaten und Käse	8,90
10) Flammkuchen, Champignons, Schinkenwürfel (C,D), Zwiebeln und Käse	8,90
11) Flammkuchen, Camembert und Preiselbeeren	9,90
12) Flammkuchen, milder Ziegenkäse, Basilikum und Tomaten	9,90
13) Flammkuchen, geräucherter Lachs, Dill und Käse	9,90
14) Flammkuchen, Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln und Käse	9,90
15) Flammkuchen, milder Ziegenkäse, Tomaten, Paprika Knoblauch, Oliven und Käse	9,90

Süße Flammkuchen siehe unter Dessert

Verschiedenes

Backofenkartoffeln

Euro

Backofenkartoffel

7,90

gefüllt mit hausgemachtem Kräuterquark,
dazu frische Salate der Saison

Zusätzlich mit:

- gebratenen Schinkenwürfeln (C,D) 8,90
- gegrillten Putenbrustfiletstreifen 10,90
- Räucherlachs 11,90
- in Olivenöl und Knoblauch gebratenen Garnelen 12,90

Backofenkartoffel

gefüllt mit Rahmchampignons, dazu Salatbeilage 10,50

Omelettes aus 3 frisch aufgeschlagenen regionalen Freilandeiern

Euro

Käse-Schinken (C,D)

7,90

dazu ofenfrisches Baguette und Salatbeilage

Tomate, Mais, Paprika und Käse

8,50

dazu ofenfrisches Baguette und Salatbeilage

Champignons, Räucherspeck (C,D) und Zwiebeln

8,90

dazu ofenfrisches Baguette und Salatbeilage

Bauernomelette

9,90

mit Bratkartoffeln, Räucherspeck (C,D), Zwiebeln, Gewürzgurke
und Salatbeilage

Quiche

Euro

Quiche Lorraine (C,D)

8,90

dazu gemischter Salat

Spezialität aus Lothringen nach Original-Rezept gebacken

Baguettes (30 cm lang)

Euro

Käsebaguette (C,G)

7,80

mit Tomaten und Käse überbacken

Schinken- (C,D) oder Salamibaguette (C,G)

8,50

Kochschinken oder Salami (B,C,D), Tomaten u. mit Käse überbacken

Hawaii

8,50

Kochschinken (C,D), Ananas und mit Käse (C,G) überbacken

Thunfisch (C,G)

8,70

Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln und mit Käse überbacken

Madeira (C,G)

8,90

gegrillte Putenstreifen, Mais, Paprika, Tomaten, und mit Käse überbacken

Saucen-Dip

Portion 1,50

große Portion 2,50

verschiedene Dips (z. B. Chili süß-sauer, (C), Remoulade, Kräuterquark,
Preiselbeeren, Knoblauchsauce)

Galettes

Die herzhaften Buchweizencrêpes

Qualität die schmeckt.

Wir stellen den Teig noch selbst nach Original-Rezept her!

Die Einfachen

	<i>Euro</i>
Käse, Spiegelei	5,90
Käse, Tomaten	5,90
Käse, Kochschinken (C,D) und Champignons	6,90

Die Klassiker

Hawaii	7,50
<i>Käse, Kochschinken (C,D) und Ananas</i>	
Forestière	8,50
<i>Käse, Schinkenwürfel (C,D), Champignons, Zwiebeln und Crème fraîche</i>	
Gourmande	8,50
<i>Käse, Kochschinken (C,D), Champignons, Tomate und Spiegelei</i>	
Italienne	8,50
<i>Käse, milder Ziegenkäse, Tomaten und Basilikum, dazu Salatbeilage</i>	
Bergère Käse, milder Ziegenkäse,	8,90
<i>Landschinken (C,D) und Walnüsse, dazu Salatbeilage</i>	
Nordique	9,50
<i>Käse, Räucherlachs, Zitronen und Crème fraîche, dazu Salatbeilage</i>	
La Brasserie Käse, Landschinken (C,D)	9,50
<i>Brie, Preiselbeeren und Walnüsse, dazu Salatbeilage</i>	

Käse

Original Schweizer
Käse-Fondue
von November bis März
nur auf Reservierung!



Käseteller	Euro
<i>mit 5 verschiedenen Sorten Käse, garniert mit Früchten, dazu Butter und ofenfrisches Baguette</i>	10,90

*Teig nach
Original-Rezept hergestellt!*

Dessert

Die süßen Weizencrêpes

Die Einfachen

	<i>Euro</i>
Zucker	3,50
Zimt-Zucker	3,80
Marmelade oder Honig	4,20
Nutella	4,50
Apfelmus	4,50
Kastaniencrème	5,20

Die Kombinierten

Apfelmus, Zimt-Zucker	5,20
Banane, Nutella	5,70
Bratapfel, Karamellsauce	6,90

Die Klassiker und Spezialitäten

Leonard Apfel, Mandeln und Karamellsauce	6,90
Clothilde Kastaniencrème und Vanilleeis	7,50
Tatin Apfel, Vanilleeis und Karamellsauce	7,50
Korrigan heiÙe Dessertkirschen mit Vanilleeis	7,90
Délicieuse Banane, Mandeln, Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne	8,50

SüÙe Flammkuchen mit süÙem Schmand

	<i>Euro</i>
16) Flammkuchen Apfelscheiben, Zimt-Zucker	7,90
17) Flammkuchen Apfelscheiben, Mandeln, Karamellsauce	8,50
18) Flammkuchen Orangenscheiben, Pistazienstreusel und Maracujasauce	9,50

Eis

	<i>Euro</i>
Coupe Dänemark 3 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne	5,90
Früchtebecher 3 Kugeln Früchteeis, garniert mit Früchten und Sahne	6,80
HeiÙe Kirschen 3 Kugeln Vanilleeis mit heiÙen Dessertkirschen und Sahne	6,90

Kaffee & Kaffeespezialitäten

Wir verwenden nur qualitativ hochwertige Filterkaffee, Kaffee- und Espressobohnen von der Firma Heimbs, speziell geröstet, (d. h. der Rohkaffee wird freischwebend in Heißluft vollständig durchgeröstet).

Das macht Heimbs-Kaffee so aromatisch und bekömmlich.

*Täglich frisch
gebackener Kuchen*

Filterkaffee

*Bei uns bekommen Sie ALLE
Getränke auch entkoffeiniert*

	Euro
Tasse Kaffee	2,20
Becher Kaffee	2,60
Kännchen Kaffee	3,90

Kaffeespezialitäten

	Euro
Espresso / doppelt	2,30 / 3,90
Espresso macchiato	2,40
Café Crème / doppelt	2,50 / 4,40
Cappuccino / doppelt	2,60 / 4,70
Café au Lait (Milchkaffee)	2,90
Latte macchiato	3,10
Latte macchiato mit doppeltem Espresso	4,70
Amaretto Café (Kaffee mit Amaretto & Sahne)	4,60
Bailey's Café (Kaffee mit Bailey's & Sahne)	4,60
Pharisäer (Kaffee mit Rum & Sahne)	4,60
Irish Coffee (Kaffee mit Whiskey & Sahne)	4,60
mit Espresso Extra	+ 1,50
mit Sahnehaube	+ 0,80
Heiße oder kalte Milch	2,50
Heiße Milch mit Honig, Sirup oder Nutella und Milchschaum	3,20

Alle Heißgetränke kombinierbar mit leckeren Sirupsorten

	Euro
Irish Cream, Amaretto, Caramel, Haselnuss, Macadamia, Mandel, Vanille, Kokosnuss	0,70

Teespezialitäten im Kännchen

in loser Blatttee-Qualität,
im Teachamp Aromakuvert, serviert im Kännchen

Schwarztee

von feinblumig
bis kräftig



Euro

Darjeeling First Flush

Kännchen **4,50**

Der Edelste aller schwarzen Tees, von den sonnigen Südhängen des Himalaja: Darjeeling aus der 1. Pflückung im Frühling. Zart duftendes, feinblumiges Aroma

Assam

Kännchen **4,50**

Typisch für Assam-Tee ist neben seinem vollmundigen, malzigen Geschmack die kräftige und dunkle Farbe

Friesland-Mischung

Kännchen **4,50**

Dieser fein abgestimmte Assam-Tee schmeckt typisch ostfriesisch: kräftig und würzig. In der Tasse zeigt er sich leuchtend dunkelbraun.

Earl Grey

Kännchen **4,50**

Der Klassiker unter den aromatisierten Tees. Benannt nach Earl Grey, der diese Mischung durch einen Zufall entdeckte. Der frische Zitronenduft stammt von Aromen der Bergamotte, einem Baum der bis zu 4 Metern hoch wächst und zitrusartige Früchte trägt.

Grüner Tee

kostbarer Genuss
pur und aromatisiert



Royal Gunpowder

Kännchen **4,50**

Gunpowder ist der erste in Europa namentlich bekannte Grüntee aus China. Zu kleinen Kugeln gerollte Teeblätter entfalten sich nach dem Aufguss und ergeben ein herb-kräftiges Aroma.

Teespezialitäten im Glas

Bei unseren im Glas servierten Teespezialitäten,
handelt es sich um qualitativ hochwertige lose Teesorten
die in Tea-Pockets serviert werden.

Schwarztee

von feinblumig bis kräftig

	Euro
Darjeeling First Flush (Beschreibung siehe Kännchen)	Glas 2,60
Assam (Beschreibung siehe Kännchen)	Glas 2,60
Friesland-Mischung (Beschreibung siehe Kännchen)	Glas 2,60
Ceylon Sein Aroma ist kräftig, feinherb, spritzig und aromatisch, mit dem typischen leicht zitrusartigen Ceylon-Flavour in kupferroter Farbe	Glas 2,60
Earl Grey aromatisierter Schwarztee (Beschreibung siehe Kännchen)	Glas 2,60
Masala-Chai, ayurvitaler Gewürztee Aromatisierter Schwarztee, nach traditioneller indischer Art gewürzt. Wird mit Honig, Milch und Milschaumhaube serviert	Glas 3,90

Grüner Tee

kostbarer Genuss pur und aromatisiert

Royal Gunpowder (Beschreibung siehe Kännchen)	Glas 2,60
Ginseng-Ingwer – aromatisierter Grüntee Eine fein ausbalancierte Grünteemischung mit Ingwerstückchen, Tulsikraut, Kardamon, rosa Pfeffer und Ginsengwurzel, würzige und anregende Note	Glas 2,60
Sonnengruß – aromatisierter Grüntee Kandierte Mangostückchen und Zitronenschalen verleihen diesem edlen Grüntee eine erfrischend exotische Note	Glas 2,60



Rooibos-Tee

der ideale Durstlöscher.

Südafrika ist der weltweit einzige Produzent von Rooibostee. Er ist stark in der Tradition afrikanischer Stämme verwurzelt und gilt dort als Nationalgetränk.

Rooibos Vanille Rooibos schmeckt von Natur aus mild, weich und leicht süß. Sein Originalgeschmack harmoniert perfekt mit Vanille.	Glas 2,60
Rooibos Mango-Maracuja Der weiche Originalgeschmack von Rooibos exotisch verfeinert mit den Fruchtaromen von Mango und Maracuja.	Glas 2,60

Kräutertee

die wohltuende Erfrischung

	Euro
Pfefferminze	Glas 2,60
<i>Erfrischender Kräutertee aus ausgewählten Pfefferminzblättern</i>	
Kamille	Glas 2,60
<i>Nur voll aufgeblühte Kamillenblüten werden von Hand gepflückt und getrocknet. Ein bekömmlicher milder Teegenuss, auch zu später Stunde</i>	
Zitronen Verbene	Glas 2,60
<i>Zitronenverbene, auch wohlriechendes Eisenkraut genannt, überzeugt durch ihre Leichtigkeit. In Frankreich ein Muss nach dem Essen.</i>	
Garten der Provence	Glas 2,60
<i>Lavendelblüten, Minze und Verbenenkraut werden sorgfältig gerntet und fein aufeinander abgestimmt mit heißem Wasser aufgegossen, verbreiten sie den Duft des Südens.</i>	

Früchtetee

Fruchtig frisch und beerig gut

Waldbeere	Glas 2,60
<i>Sommerlich leichte Fruchtsensation mit Waldbeerenaroma. Brombeerblätter verleihen dem Tee eine natürliche Süße.</i>	
Maracuja-Orange	Glas 2,60
<i>Feine Früchtemischung mit dem Aroma von Maracuja und Orange verfeinert mit Hibiskusblüten, Apfelstückchen und Ringelblumenblüten.</i>	

- Weitere Teesorten auf Anfrage! -

Schokoladenspezialitäten

	Euro
Classico (Vollmilch Trinkschokolade) mit Milchschaum	Becher 3,20
Blanco (weiße Trinkschokolade) mit Milchschaum	Becher 3,20
Intenso (feinherbe Trinkschokolade) mit Milchschaum	Becher 3,20
Classico especia (mit Zimt, Muskat und Ingwer)	Becher 3,80
Classico mexicano (mit Tequila und Chili + Cayenne)	Becher 5,50
Blanco Combinado (mit Irish-Cream-Aroma)	Becher 3,80
Blanco huevo (mit Eierlikör und Sahnehaube)	Becher 4,90
Intenso de nuez (mit Macadamia-Aroma)	Becher 3,80
Intenso Mint (mit Minze-Aroma)	Becher 3,80
Intenso Orange (mit Orangenlikör und Sahnehaube)	Becher 5,50
mit Espresso extra	+ 1,50
mit Sahnehaube	+ 0,80

Alkoholfreie Getränke

		Euro
Evian (stilles Wasser)	0,2 l / 0,4 l	2,60 / 4,60
Apollinaris Selection	Fl. 0,25 l / Fl. 0,75 l	2,50 / 6,20
Vilsa Classic	0,2 l / 0,4 l	2,70 / 3,40
	0,3 l	0,4 l
Coca Cola (1) (2)	2,90	3,60
Coca Cola light (1) (2) (7)	2,90	3,60
Fanta (3) (4)	2,90	3,60
Sprite	2,90	3,60
Spezi (1) (2) (3) (4)	2,90	3,60
Schorle (Apfel, Orange, Kirsch,...)	2,90	3,60
	0,2 l	0,4 l
Schweppes Ginger Ale (2)	2,90	5,20
Schweppes Bitter Lemon (2) (6)	2,90	5,20
Schweppes Tonic Water (6)	2,90	5,20
Orangina gelb	Fl. 0,25	3,20
Bionade (Holunder oder Ingwer-Orange)	Fl. 0,33	3,50
Lütts Landlust Direktsaftschorle (Holunderblüte, Rhabarber)	Fl. 0,33	3,50

Säfte & Nektare

		Euro
	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	2,70	4,80
Orangensaft	2,70	4,80
Bananennektar	2,70	4,80
Maracujasaft	2,70	4,80
Kirschnektar	2,70	4,80
Pfirsichnektar	2,70	4,80
Multivitaminsaft	2,70	4,80
Grapefruitsaft	2,70	4,80
Ananassaft	2,70	4,80
Erbeernektar	2,70	4,80
Kiba	2,70	4,80
Johannisbeernektar Traubensaft	2,70	4,80
Tomatensaft	2,70	4,80
frisch gepresster Orangensaft	4,50	7,50

1) koffeinhaltig (2) mit Farbstoff (3) Benzoesäure (4) gefärbte Beta Carotin (5) Tamin (6) chininhaltig (7) enthält eine Phenyl-Alaninquelle

Biere vom Fass



frischgezapft

		<i>Euro</i>
Krombacher Pils / Alster	0,3 l	3,00
Krombacher Pils / Alster	0,4 l	3,90
Krombacher Pils, Pitcher	1,5 l	14,00
Duckstein	0,3 l	3,40
Duckstein	0,5 l	5,20
Krombacher Hefeweizen	0,5 l	4,30

Bier-Mix

Tango (Bier mit Grenadine)	0,3 l	3,50
Tango	0,4 l	4,40
Monaco (Alster mit Grenadine)	0,3 l	3,50
Monaco	0,4 l	4,40
Hugo-Bier (Bier mit Holunderblütensirup)	0,3 l	3,50
	0,4 l	4,40
Hugo-Alster (Alster mit Holunderblütensirup)	0,3 l	3,50
	0,4 l	4,40

Flaschenbiere

		<i>Euro</i>
Krombacher - alkoholfrei	0,33 l	3,30
Beck's - green lemon	0,33 l	3,30
Vitamalz	0,33 l	3,30
Krombacher Weizen - alkoholfrei	0,5 l	4,30
Krombacher Weizen - dunkel	0,5 l	4,30
Franziskaner Weizen - kristallklar	0,5 l	4,30

Weine

Weißweine

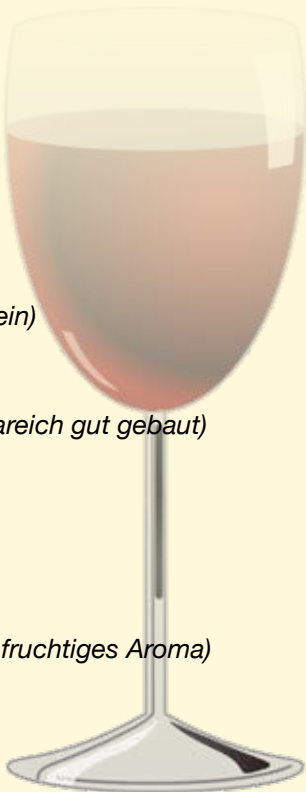
		Euro
	0,2 l	Flasche 0,75 l
Chardonnay (trocken, fruchtig)	4,90	17,50
Sauvignon Blanc, Südafrika (trocken, frisch, mit Noten von Melone)	5,50	19,50
Riesling, Kabinett (halbtrocken, Landesprämierung)	5,50	19,50
Cidre französischer Apfelwein	4,50	
Weißweinschorle	4,20	

Rosé

Portugieser Weißherbst (aus der Pfalz, fruchtig, Qualitätswein)	5,50	19,50
Tempranillo, Spanien (halbtrocken, fruchtig)	5,50	19,50

Rotweine

Vin de Pays (kräftig, trocken, Landwein)	4,90	
Bordeaux (trocken, fruchtig, aromareich gut gebaut)	5,50	19,50
Beaujolais (trocken und fruchtig)	5,90	20,50
Reserva (Spanien) (Qualitätswein, trocken, fruchtiges Aroma)	5,50	19,50
Rotweinschorle	4,20	



Apéritifs

			Euro
Sandemann Sherry medium	17 %	5 cl	3,80
Martini Bianco/Rosso	15 %	5 cl	4,20
Campari (2) Orange	23 %		4,80
Aperol Spritz		0,2 l	6,20
Hugo (Prosecco, Soda, Limetten, Minzblätter und Holunderblütensirup)		0,2 l	6,20
Lillet (Weinapéritif, Soda, Wild Berry und Himbeeren)		0,2 l	6,20

Typisch französisch

			Euro
Ricard, Pastis	45 %	2 cl	3,80
Calvados	40 %	2 cl	3,80
Blanc Cassis (Weißwein mit Cassissirup)		0,1 l	3,90
Kir (Weißwein mit Crème de Cassis)		0,1 l	4,50
Benedictine (französischer Gewürz- und Kräuterlikör)	40 %	2 cl	4,50
Kir Sekt (Sekt mit Crème de Cassis)		0,1 l	5,50

Sekt und Prosecco

			Euro
Sekt Hausmarke Exclusive Cuvée		0,1 l	3,60
	Flasche	0,75 l	24,50

Spirituosen

*Darf es noch ein
„Verdauungsschnäpschen“*

*oder doch lieber
ein „Absacker“ sein?*

Alle Preisangaben für je 2 cl

Klare Brände

		Euro
Korn Mackenstedter	32 %	2,70
„Grüner“ Heydt Waldmeister	15 %	2,70
Malteser Aquavit	40 %	3,20
Jubiläums Aquavit	37 %	3,20
Gordon's Dry Gin	38 %	3,20
Tequila silber/gold	38 %	3,20
Wodka Gorbatschow	40 %	3,20
Wodka Absolut	40 %	3,50
Grappa	40 %	3,50
Poire Williams	43 %	3,50
Mirabelle	40 %	3,50

Liköre

Batida de Coco	16 %	3,20
Bailey's	17 %	3,20
Amaretto	28 %	3,20
Sambuca	40 %	3,20
Likör 43	31 %	3,20
Southern Comfort	40 %	3,20
Heidegeist	50 %	3,20
Xuxu (Erdbeerlikör)	18 %	3,20
Sanddornlikör	15 %	3,20
Cointreau	40 %	3,80
Grand Marnier	40 %	3,80
Drambuie	40 %	3,80
Kahlua (Kaffeelikör)	26 %	3,80

Bitter und Kräuter

Jägermeister	35 %	3,20
Fernet Branca	42 %	3,20
Ramazotti	30 %	3,20
Averna	29 %	3,20
Ratzeputz	58 %	3,20
Pernod	40 %	3,20

Spirituosen

Weinbrand, Cognac und Brandy

		Euro
Mariacron	36 %	3,20
Osborne Veterano	30 %	3,50
Asbach Uralt	38 %	4,20
Remy Martin	40 %	4,50

Whisky

Jim Beam – Bourbon	40 %	3,20
Ballantines, Scotch	40 %	3,20
Jack Daniel's Tennessee	43 %	3,70
Johnnie Walker, Scotch	40 %	3,70
Bushmills, Irish Whisky	40 %	4,20
Glenfiddich, 12 Jahre, Scotch	40 %	4,50

Rum

Hansen Rum	40 %	3,20
Bacardi	37,5 %	3,20
Havana Club, 3 Jahre	37,5 %	3,50

Mixgetränke

**Alle Spirituosen gemixt mit 0,1 l
Cola, Fanta, Sprite, Tonic Water,
Ginger-Ale, Bitter Lemon, Milch,
Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsafft, etc.** + **1,00**

**Alle Spirituosen gemixt mit 0,1 l
Energy** + **1,50**

Eisgetränke und Milchshakes

	<i>Euro</i>
Eiskaffee (mit Vanilleeis und Sahne)	4,50
Eisschokolade (mit Vanilleeis und Sahne)	4,50
Sanfter Engel (Orangensaft und Vanilleeis)	4,50
Multifitdrink (Multivitaminsaft mit Vanilleeis)	4,50
Sanfter Teufel (Orangensaft, Vanilleeis, Grenadine und Sahne)	5,50
Lemon and Ice (Grapefruitsaft, Zitronensorbet und Sekt)	5,50

Milchshake

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella, Amarena, ...	4,50
--	-------------

Shakespresso

Shakespresso white-choc	4,50
Shakespresso white-choc mit Espresso	5,90

Cream Cooler

Eiskalter weißer Schoko-Shake mit Espresso und Sahne	6,50
---	-------------

in den Geschmackssorten:

- **Mint**
- **Caramel-Macadamia**
- **Coconut-Irish-cream**
- **Cherry**
- **Tiramisu**

Cocktails

Cocktails ohne Alkohol

Euro

- Virgin Colada** 6,20
(Ananassaft, Kokosnuss-Sirup, Sahne)
- Ipanema** 6,20
(frisch gepresste Limette, Rohrzucker, Ginger Ale und Crushed-Ice)
- Ipanema-Maracuja** 6,20
(frisch gepresste Limette, Rohrzucker, Maracujasaft und Crushed-Ice)
- Car Driver** 6,20
(Bananen-, Erdbeer- und Orangensaft mit Granadinesirup)
- Coconut Kiss** 6,20
(Kokosnuss-Sirup, Ananas-, Maracujasaft und Sahne)
- Solero** 6,20
(Pfirsich-, Maracujasaft, Vanillesirup, Sahne)
- Fruchtpunch** 6,20
(Banane-, Maracuja-, Ananas- und Limettensaft, Erdbeersirup)

Cocktails mit Alkohol

- St. Andrews Special** 7,20
(Ballantine's, Ananas-, Maracuja- und Zitronensaft)
- Plunter's Punch** 7,20
(weißer und brauner Rum, Ananas-, Orangen- und Zitronensaft, Grenadine)
- Feeling Well** 7,20
(Rum, Malibu, Ananas-, Maracuja- und Grapefruitsaft)
- Tequila Sunrise** 7,20
(Tequila, Orangen- und Zitronensaft und Grenadine)
- Caribbean Malibu** 7,20
(Malibu, Tequila, Maracuja-, Orangen-, Zitronensaft, und Erdbeersirup)
- Pina Colada** 7,20
(Rum, Batida de Coco, Ananassaft und Sahne)
- Bloody Mary** 7,20
(Wodka, Tomaten-, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Tabasco)
- Sex on the beach** 7,20
(Wodka, Pfirsichlikör, Orangen-, Ananas-, Zitronensaft, Grenadine)
- Swimming Pool** 7,20
(Wodka, Rum, Ananassaft, Kokosnuss-Sirup, Blue Curaçao, Sahne)
- Cuba Libre** 7,50
(Havana Club, frisch gepresste Limetten, Cola, Crushed-Ice)
- Caipirinha** 7,50
(Cachaça, frisch gepresste Limetten, Rohrzucker, Crushed-Ice)
- Long Island Icetea** 7,90
(Tequila, Rum, Gin, Wodka, Cointreau, Zitronensaft und Coca Cola)
- Razzmojito** 8,50
(Bacardi Razz, Himbeeren, frisch gepresste Limetten, Rohrzucker, Minzblätter, Soda)





Feiern Sie bei uns ...

Geburtstag ...

Jubiläum ...

Betriebsfeier ...

Weihnachtsfeier ...

usw. ...

in kleinen Gruppen
oder als geschlossene Gesellschaft.

*Au revoir
à bientôt!*