

# Herzlich willkommen

## Catering und Anmietung

Sie haben ein Meeting, eine Konferenz  
oder einen Anlass zu Feiern?  
Auch hierfür haben wir bestimmt  
ein passendes Angebot für Sie.  
Ob kaltes oder warmes Buffet,  
gern beraten wir Sie  
und stellen Ihnen ein passendes Angebot zusammen.

Das  
**VIVET**  
bietet den idealen Rahmen für Ihre Feier.

Hochzeit, Geburtstag,  
Firmen- und Weihnachtsfeier,  
es gibt viele Anlässe einen Abend  
in unserem Hause zu genießen.

Sprechen Sie uns gerne an.  
Wir freuen uns  
auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen.

**VIVET**  
Café & Restaurant  
Spitalerstrasse 9  
20095 Hamburg  
Telefon 040 – 32 901 790  
[www.cafe-vivet.de](http://www.cafe-vivet.de)

# Frühstück bis 12.00 Uhr

## **Paris**

Zwei Buttercroissants, Butter, Honig,  
hausgemachte Marmelade und frisches Obst 6,90

## **Milano**

Baguette, Tomate-Mozzarella,  
Bel Paese-Käse (italienischer Butterkäse), Parmaschinken,  
Salami, hausgemachte Marmelade und Butter 7,90

## **Vital**

Schwarzbrot, Baguette, hausgemachte Marmelade,  
Gouda-Käse, Frischkäse,  
Tomate-Mozzarella, Butter und Früchte mit Joghurt 7,90

## **Good Morning**

Zwei Scheiben Toast, Baguette, Marmelade, frische Früchte,  
Butter und Rühreier aus 2 Eiern mit Bacon 7,90

## **VIVET BUSINESS für zwei**

Baguette, zwei Croissants, Schwarzbrot,  
Butter, hausgemachte Marmelade, Honig,  
zwei gekochte Eier, Parmaschinken, Tomate-Mozzarella,  
Gouda-Käse, Salami, geräucherte Putenbrust,  
Räucherlachs, Joghurt mit Früchten, zwei Prosecco 0,1  
und zwei frische Orangensäfte 0,1 28,50

## **Strammer Max**

Zwei Spiegeleier auf Schwarzbrot  
mit Butter, Parmaschinken, Gewürzgurke und Tomate 8,90

## **Lachs Max**

Zwei Spiegeleier auf Schwarzbrot  
mit geräuchertem Lachs, Sahne-Meerrettich und Dill 10,90

## **Veggie Max**

Zwei Spiegeleier auf Schwarzbrot  
mit Butter, frischem Blattspinat und Gouda-Käse 7,90

## **American Pancakes**

Buttermilk Pancakes mit kanadischem Ahornsirup 7,90

## **Croissants**

Buttercroissant 1,90  
Buttercroissant mit hausgemachter Marmelade & Butter 3,90

## **Eier Variationen**

2 Spiegeleier / Rühreier, dazu gegrilltes Toast 4,50  
-mit gegrilltem Bacon und gegrilltem Toast 5,50  
-mit Schafkäse, Oliven und gegrilltem Toast 6,90  
-mit Räucherlachs, Sahne-Meerrettich + gegrilltem Toast 8,90

## **Frisch und Gesund**

Frischer Obstsalat 5,90  
Frischer Obstsalat mit Joghurt und Honig 6,50  
Haferflocken mit Quark und frischem Obst 6,50  
Hausgemachtes Bircher Müsli mit frischen Früchten 6,90

## Suppen

### Suppe der Woche

fragen Sie unser Servicepersonal

### Hausgemachte Tomatencremesuppe

mit frischem Basilikum

5,90

## Vorspeisen

### Tomate-Mozzarella

mit frischem Basilikum, Olivenöl und Balsamico

9,90

### Tomaten-Bruschetta vier knusprige Ciabattascheiben

mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch  
und Rucolasalatbouquet

6,90

### Feta-Thymian-Bruschetta

vier knusprige Ciabattascheiben

mit frischem Fetakäse-Thymian-Mix & Rucolabouquet

6,90

### Carpaccio

vom Rinderfilet

mit frischem Rucola, Olivenöl, Zitrone und Parmesan

10,90

## Salate

### VIVET Salat

frische bunte Salatvariation der Saison

in Balsamicovinaigrette

7,90

**mit geräuchertem Lachs**

13,90

**mit gebratener Putenbrust**

11,90

**mit Black Tiger Garnelen**

13,90

**mit gegrillten Lachsstreifen**

15,90

### Ceasar Salad

mit Kirschtomaten, Croûtons

und geraspelttem Parmesan in Ceasar Dressing

7,90

**mit gebratener Putenbrust**

11,90

**mit Crunchy Chicken**

12,90

**mit Black Tiger Garnelen**

13,90

### Rucolasalat mit Schafskäse,

gerösteten Pinienkernen, Kirschtomaten,

roten Zwiebeln, Kalamata Oliven & Balsamicovinaigrette 11,90

### Salat Nicoise nach Art des Hauses

Bunte Salatvariation mit Thunfisch, Anchovi, gekochtem Ei,

Oliven, Tomaten, Paprika, Kartoffeln, Prinzessbohnen,

Kapern & Zwiebeln in Balsamicovinaigrette

12,90

### Salat Paris

Bunte Salatvariation der Saison

mit in Honig überbackenem Ziegenkäse

und Apfelscheiben in Balsamicovinaigrette

11,90

# Sandwich und Ciabatta-Panini

## **VIVET Club Sandwich (dreilagig)**

gegrilltes Toast mit hausgemachtem Geflügelsalat,  
Käse, Ei, Gurkenscheiben, Tomate, Burgersauce,  
dazu servieren wir Pommes Frites

11,90

## **Panino Caprese**

getoastet mit Tomate, Mozzarella,  
hausgemachtem Basilikumpesto und Salatbouquet

6,90

## **Panino Pute**

getoastet mit gegrillter Putenbrust, Tomate,  
Blattsalat, Chilisauce und Salatbouquet

7,90

## **Panino Parma**

getoastet mit Parmaschinken, frischem Rucola,  
Tomaten, Basilikumpesto und Salatbouquet

7,90

# American Burger

## **Classic Burger**

Gegrilltes Rinderhacksteak  
mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Blattsalat,  
Burgersauce, dazu Pommes Frites

11,90

**mit Käse** 12,90

**mit Bacon** 14,90

## **Crunchy Chicken Burger**

Hähnchenbrust im knusprigen Mantel  
mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Blattsalat,  
Burgersauce, dazu Pommes Frites

12,90

**mit Käse** 13,90

## **Veggie Burger**

Vegetarische Frikadelle  
mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Blattsalat,  
Burgersauce, dazu Pommes Frites

11,90

**mit Käse** 12,90

# Steinofen-Pizza

mit hauchdünnem Tortilla Teigboden,  
hausgemachter Tomatensauce und geriebenem Mozzarella

## **Margherita**

klassisch mit frischer Tomatensauce  
und geriebenem Mozzarella 7,90

## **Veggie**

mit frischem Gemüse der Saison,  
Schafskäse und Pinienkernen 9,90

## **VIVET**

mit geräucherter Putenbrust, Champignons & Zwiebeln 9,90

## **Parma**

mit Parmaschinken, frischem Rucola und Parmesan 13,90

## **Funghi**

mit frischen Champignons 9,50

## **Tonno**

mit Thunfisch und Zwiebeln 10,90

## **Salami**

mit frischer Tomatensauce und Salami 9,50

## **Hawaii**

mit Kochschinken und Ananas 10,90

# Pasta

## **Spaghetti aglio et olio**

mit Knoblauch, Chili, Oliven + Cherrytomaten in Olivenöl 8,90  
**mit Black Tiger Garnelen** 14,90

## **Spaghetti pomodoro**

mit frischer Tomatensauce und frischem Basilikum 7,90

## **Spaghetti carbonara**

mit Speck und Ei in Sahnesauce 9,90

## **Spaghetti al pesto**

mit frischem Basilikumpesto & Kirschtomaten 9,90

## **Spaghetti bolognese**

mit Rinderhack in Tomatensauce 9,90

## **Penne al salmone**

mit Lachswürfeln und Kirschtomaten in Limonensauce 14,90

## **Penne all arrabiata**

mit Chili und Knoblauch in scharfer Tomatensauce 8,90  
**mit Black Tiger Garnelen** 14,90

## **Tortellini al gorgonzola**

mit Spinat-Ricottafüllung  
in einer leichten Gorgonzolasauce mit Walnüssen 12,90

## **Cannelloni**

mit Spinat-Ricottafüllung  
in Tomaten-Kräutersauce mit Mozzarella überbacken 12,50

## **Lasagne come mamma**

unsere hausgemachte Rinderhackfleisch-Lasagne in einer  
leichten Tomatensauce mit Mozzarella überbacken 12,90

## Wok

### **Veggie Wok**

Frisches Wokgemüse in Chili-Sojasauce,  
dazu servieren wir Basmati-Duftreis 9,90

### **Wok Pute**

Gebratene Putenbruststreifen auf frischem Wokgemüse  
in Chili-Sojasauce an Basmati-Duftreis 12,90

### **Garnelen Wok**

Gebratene Black Tiger Garnelen auf Wokgemüse  
in Chili-Sojasauce, dazu Basmati-Duftreis 14,90

### **Chinapfanne mit Bratnudeln**

und Wokgemüse in Chili-Sojasauce 9,90

**mit gebratenen Putenbruststreifen** 12,90

**mit Black Tiger Garnelen** 14,90

## Fisch und Garnelen

### **Frisches Lachsfilet vom Grill**

in Limonensauce an Rosmarinkartoffeln 16,90

### **Fish and Chips**

in Bierteig frittierte Fischfiletstückchen  
mit Pommes Frites und Aioli Dip 15,90

### **Das Hamburger Original**

**Hamburger Pannfisch** Zweierlei Fischfilets  
an Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln in Senfsauce 22,90

### **Garnelenpfanne**

mit gegrillten Black Tiger Garnelen in aglio et olio,  
Oliven, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Peperoni 18,90

### **Fish & Fries**

frisches Zander- und Lachsfilet,  
gegrillte Black Tiger Garnelen,  
dazu Pommes Frites und Aioli Dip 24,90

## Fleisch

### **Steak Frites**

Rumpsteak vom Grill  
mit Pommes Frites und Aioli Dip 19,90

### **Pfeffersteak**

Gegrilltes Rumpsteak  
mit Pommes Frites und grüner Pfeffersauce 21,90

### **Original Wiener Schnitzel vom Kalb**

an Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 19,90

### **Riesen-Currywurst**

vom Schwein mit Pommes Frites in pikanter Currysauce 10,90

## Dessert & Eis

<b>hausgemachtes Tiramisu (mit Alkohol)</b>	6,90
<b>Hamburger Rote Grütze</b> mit Vanillesauce	5,90
<b>warmer Wiener Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce	6,90
<b>Panna Cotta Crêpe</b> Pfannkuchenröllchen mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung und Vanillesauce	6,90
<b>warmes Schoko Soufflé</b> mit Vanillesauce	6,90
<b>Belgische Waffel</b> mit Vanilleeis und Sahne	6,90
<b>Zwei Kugeln köstliches Vanilleeis</b> mit heißer Schokosauce, Sahne und Mandelblätter	6,50

verschiedene  
**Kuchen und Torten**  
frisch  
von der  
Konditorei Lindtner  
Eppendorf

Fragen Sie unser Servicepersonal

unsere leckere  
Kaffee- und Heissgetränkeauswahl  
finden Sie auf der folgenden Seite

## Digestif

### **Aquavit & Korn**

Malteser, Jubiläum,  
Helbing Kümmel, Fürst Bismarck 2 cl 3,00

### **Brandy & Cognac**

Carlos I, Hennessy VS 4 cl 6,50

### **Calvados**

Papidoux Fine 4 cl 5,50

### **Grappa**

Barbero La Bianca 2 cl 3,50

10 Chardonnay di Nonino 2 cl 4,50

### **Kräuter**

Averna Amaro, Ramazotti, Fernet Branca, Cynar 4 cl 5,50

Jägermeister 2 cl 3,00

### **Likör**

Amaretto, DiSaronno, Cointreau, Licor 43 4 cl 5,50

Baileys, Kahlua, Grand Marnier 4 cl 5,50

Molinari Sambuca 2 cl 3,00

Southern Comfort, Frangelico 4 cl 5,50

## Kaffee nach illycaffè aus 100 % Arabica Bohnen

Espresso	2,50
Espresso Macchiato	2,70
Espresso Coretto (mit einem Schuss Grappa)	4,90
Doppelter Espresso	3,50
Café Crème	2,90
Cappuccino	3,50
Milchkaffe	3,70
Latte Macchiato	3,70

versüßen Sie Ihren Latte Macchiato  
mit dem Aroma-Sirup Ihrer Wahl:

Caramel, Vanilla, Hazelnut oder Coconut	0,50
---	------

### **mit Alkohol...**

Kahlua Macchiato (Latte Macchiato mit 2 cl Kaffeelikör)	6,90
Baileys Coffee (Kaffee im Glas, 2 cl Baileys und Sahne)	6,90
Irish Coffee (Kaffee im Glas, 2 cl Irish Whiskey, Rohrzucker und Sahne)	6,90
French Coffee (Kaffee im Glas, 2 cl Cointreau und Sahne)	6,90
Pharisäer (Kaffee im Glas, 2 cl Rum und Sahne)	6,90
Latte Baileys (Latte Macchiato mit 2 cl Baileys)	6,90
Spanish Coffee 43 (Kaffee im Glas, 2 cl Licor 43 und Sahne)	6,90

## Heißes mit Schuss

Rumgrog (4 cl brauner Rum, Rohrzucker in heißem Wasser)	4,90
Glühwein (saisonbedingt)	3,90
Glühwein mit Amaretto (saisonbedingt)	5,50
Glühwein mit Rum (saisonbedingt)	5,50

## Schokolade & Milch

Heiße Schokolade mit/ohne Sahne	3,70
Schokopresso (heiße Schokolade mit Espresso und Sahne)	5,50
Schoko Italia (heiße Schokolade mit 2 cl Amaretto und Sahne)	6,90
Heiße Milch mit Honig	2,90
Chai Latte (heiße Milch mit Extrakt von grünem Tee)	3,70

## Tee

Earl Grey second-flush, aromatisiert mit Bergamottöl und Zitrone	3,50
Black Tea Classic malziger Assamtee	3,50
Black Tea Chai Schwarztee aus Nepal, mit Gewürzen & Honigaromen	3,50
Green Tea Sencha Dong Dai weichblumiger Sencha aus China	3,50
Rooibos Tea Vanilla koffeinfreier Rooibostee mit Vanille Aroma	3,50
Fruit Tea Berry aus Brombeere, Johannisbeere, Erdbeere, Hibiskus	3,50
Camomile Tea aus feinsten Kamillenblüten	3,50

<b>Tee aus frischen Minzblättern</b>	<b>3,90</b>
--------------------------------------	-------------



## Mineralwasser

<b>S.Pellegrino mit Kohlensäure</b>	0,25 l	2,90
	0,75 l	6,90
<b>Acqua Panna ohne Kohlensäure</b>	0,25 l	2,90
	0,75 l	6,90

## Softdrink

Coca-Cola, Light, Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,20 l	2,90
	0,40 l	4,50
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon	0,20 l	3,50
<b>AriZona Ice Tea Pfirsich, Flasche</b>	0,50 l	4,90
<b>AriZona Ice Tea Zitrone, Flasche</b>	0,50 l	4,90
<b>Paloma Lemonade</b> PINK GRAPEFRUIT	0,25 l	4,00
<b>Bionade</b> Holunder	0,33 l	4,00

## Säfte und Nektare

Apfelsaft	0,20 l	3,50	0,40 l	4,90
Orangesaft	0,20 l	3,50	0,40 l	4,90
Rhabarber-Nektar	0,20 l	3,50	0,40 l	4,90
Maracuja-Nektar	0,20 l	3,50	0,40 l	4,90
Ananassaft	0,20 l	3,50	0,40 l	4,90
Grapefruchtsaft	0,20 l	3,50	0,40 l	4,90
Traubensaft	0,20 l	3,50	0,40 l	4,90
Kirsch-Nektar	0,20 l	3,50	0,40 l	4,90
Cranberry-Nektar	0,20 l	3,50	0,40 l	4,90
Bananen-Nektar	0,20 l	3,50	0,40 l	4,90
Mango-Nektar	0,20 l	3,50	0,40 l	4,90
Johannisbeersaft	0,20 l	3,50	0,40 l	4,90
Tomatensaft	0,20 l	3,50	0,40 l	4,90
<b>Kiba</b>	0,20 l	3,50	0,40 l	4,90

**alle Säfte und Nektare auch als Schorle erhältlich**

<b>frisch gepresster Orangensaft</b>	0,20 l	4,50
--------------------------------------	--------	------

## Energy

<b>Red Bull</b>	0,25 l	4,00
-----------------	--------	------

# Bier

Warsteiner Premium Pilsener vom Fass	0,30 l	3,50
	0,50 l	4,90
Alsterwasser / Radler	0,30 l	3,50
	0,50 l	4,90
König Ludwig Weissbier vom Fass	0,30 l	3,50
	0,50 l	4,90
König Ludwig Dunkelbier vom Fass	0,30 l	3,50
	0,50 l	4,90
Corona Extra, mexikanisches Bier, Flasche	0,35 l	4,50
Warsteiner Premium Pilsener, Flasche	0,33 l	3,50
Warsteiner alkoholfreies Bier, Flasche	0,33 l	3,50
König Ludwig Weissbier alkoholfrei, Flasche	0,50 l	4,90

# Wein

## **Weiß**

Weißburgunder trocken	Glas	0,20 l	6,90
Weingut Heitlinger, Baden, Deutschland	Flasche	0,75 l	24,50
<i>Feine florale Noten, rein und säurearm</i>			
Pinot Grigio IGT Delle Venezia	Glas	0,20 l	5,90
Castellargo, Venetien, Italien			
<i>Der Allrounder! Pfirsich, angenehm würzig und säurearm</i>			
Chardonnay IGT Delle Venezia	Glas	0,20 l	5,90
Castellargo, Venetien, Italien			
<i>Frisch, leichte Zitrusaromatik und klar im Geschmack</i>			
Sauvignon Blanc Tariquet trocken	Glas	0,20 l	5,90
Domaine du Tariquet, Gascogne, Frankreich	Flasche	0,75 l	21,50
<i>Vielschichtig, intensiv aromatisch, leichter Genuss</i>			
Riesling Volratz QbA trocken	Glas	0,20 l	6,50
Schloss Vollrads, Rheingau, Deutschland	Flasche	1,00 l	31,50
<i>Typisch Riesling, grüner Apfel, temperamentvoll und frisch</i>			

## **Rot**

Merlot IGT Delle Venezia	Glas	0,20 l	5,90
Castellargo, Venetien, Italien			
<i>Rote Kirschen, leicht und geschmeidig</i>			
Rioja Crianza Tempranillo	Glas	0,20 l	6,90
VEGA, Rioja, Spanien	Flasche	0,75 l	24,50
<i>Softig, feine Holzaromen, samtige Tannine</i>			
Kaapzicht Estate Red	Glas	0,20 l	7,90
Kaapzicht, Stellenbosch, Südafrika	Flasche	0,75 l	29,00
<i>Carbenet Sauvignon, Shiraz, kräftig, dichte Struktur</i>			
Callia Alta Shiraz-Malbec	Glas	0,20 l	6,50
Bodegas Callia, San Juan, Argentinien	Flasche	0,75 l	23,50
<i>Samt weich, volle sonnengereifte Frucht</i>			
<b>Rosé</b>			
Tariquet Rosé de Pressé trocken	Glas	0,20 l	6,90
Domaine du Tariquet, Gascogne, Frankreich	Flasche	0,75 l	23,50
<i>Reife saftige Beeren wie Himbeere und Johannisbeere</i>			

# Prosecco

Glas	0,10 l	4,50
auf Eis	0,20 l	6,90
mit Aperol auf Eis	0,20 l	6,90
Flasche	0,75 l	26,50
HUGO (Prosecco, Holundersirup, Limette, Minze, Soda auf Eis)	0,20 l	6,90
Campari Tocco Rosso	0,20 l	6,90
<i>(Prosecco, Holundersirup, Campari, frische Minze auf Eis)</i>		

## Champagner Lanson Black Label Brut

Piccolo, Flasche	0,20 l	19,90
Flasche	0,75 l	69,00

## Longdrink

Campari fresh Orange		9,00
Campari Soda		8,00
Campari Maracuja		9,00
Campari Tonic		8,00
D.E.W. & Ginger		8,00
(Tullamore D.E.W. Irish Whiskey, Ginger Ale & Eis)		
Bombay Sapphire Gin Tonic		9,00
Hendrick's & Tonic		11,00
SKYY Vodka Lemon		8,00
SKYY Vodka Red Bull		11,00
SKYY Vodka Maracuja		9,00
Blanco 43		8,00
(Licor 43, aufgefüllt mit Milch auf Eis)		
Bacardi Cola		8,00
Whisk(e)y Cola		9,00
Sierra-Paloma		10,00
(Sierra Tequila mit Paloma Lemonade PINK GRAPEFRUIT)		

## Cocktail

Aperol Spritz		6,90
(Aperol, Prosecco, Soda, Orange)		
Aperol Sour		7,50
(Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup, Limette)		
Amaretto Sour		7,50
(Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup,)		
Licor 43 Sour		7,50
(Licor 43, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup,)		
Negroni		7,50
(Gin, MARTINI Rosso, Campari)		
Campari Tocco Rosso		6,90
( Prosecco, Holundersirup, Campari, frische Minze auf Eis)		
Caipirinha		8,50
(CANARIo Cachaca, brauner Rohrzucker, Lime Juice, Limette)		
Cuba Libre		8,50
(Rum Havana Club 3 Anos, Limette, Cola)		
HUGO		6,90
(Prosecco, Holundersirup, Limette, Minze, Soda auf Eis)		
Mojito		8,50
(Rum Havana Club 3 Anos, brauner Zucker, Lime Juice, Limette, Minze)		
Planter's Punch		9,50
(Myers's Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine)		
Tequila Sunrise		8,50
(Sierra Tequila, Orangensaft, Grenadine)		
Pina Colada		9,50
(Weißer Rum, Ananassaft, Kokosnuß Sirup, Sahne)		
Sex on the Beach		9,50
(Vodka, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Grenadine, Ananassaft, Orangensaft)		
Kiba-Cocktail		9,50
(Vodka, Bananen-Nektar, Sahne, Kirsch-Nektar, Grenadine)		

## Alkoholfreier Cocktail

Ipanema		6,50
(Limette, brauner Zucker, Lime Juice, Ginger Ale)		
VIVET		6,00
(Orangensaft, Ananassaft, Grenadine, Lime Juice)		
Virgin Colada		6,50
(Ananassaft, Orangensaft, Maracuja-Nektar, Sahne, Kokosnuß Sirup)		

# Spirituosen

## **Apéritif**

Aperol, Campari, Ouzo 12, Pernod 4 cl 5,50

## **Aquavit & Korn**

Malteser, Jubiläum,  
Helbing Kümmel, Fürst Bismarck 2 cl 3,00

## **Brandy & Cognac**

Carlos I, Hennessy VS 4 cl 6,50

## **Calvados**

Papidoux Fine 4 cl 5,50

## **Cachaca**

CANARiO 4 cl 5,50

## **Gin**

Bombay Sapphire 4 cl 6,50

Hendrick's 4 cl 7,50

## **Grappa**

Barbero La Bianca 2 cl 3,50

10 Chardonnay di Nonino 2 cl 4,50

## **Kräuter**

Averna Amaro, Ramazotti, Fernet Branca, Cynar 4 cl 5,50

Jägermeister 2 cl 3,00

## **Likör**

Amaretto, DiSaronno, Cointreau, Licor 43 4 cl 5,50

Baileys, Kahlua, Grand Marnier 4 cl 5,50

Molinari Sambuca 2 cl 3,00

Southern Comfort, Frangelico 4 cl 5,50

## **Portwein**

Sandeman Tawny Rot / White 4 cl 5,50

## **Rum**

Bacardi Carta Blanca, Havana Club 3 Anos 4 cl 5,50

Havana Club 7 Anos 4 cl 7,00

## **Sherry**

Sandeman Dry / Medium 4 cl 5,50

## **Sierra Tequila**

Weiß / Gold 2 cl 3,00

## **Vermouth**

MARTINI Bianco / Extra Dry / Rosso 4 cl 5,50

## **Whisky / Whiskey**

Jim Beam, Tullamore Dew 4 cl 5,50

Jack Daniel's 4 cl 6,50

Ballentines, Johnny Walker Red Label 4 cl 5,50

Chivas Regal 12 Years 4 cl 7,50

GLEN GRANT Single Malt 4 cl 6,00

Wild Turkey 101 4 cl 7,00

Glenfiddich 12 YEARS OLD 4 cl 7,50

## **Wodka**

SKYY Vodka 2 cl 3,00

Russian Standard Vodka 2 cl 4,00

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

**Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen  
erhalten Sie von unserem Servicepersonal.**

**Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien  
und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend darauf hin,  
dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Allergenen  
enthalten können.**