



BENVENUTO UND HERZLICH WILLKOMMEN IM RISTORANTE ROSSINI.

UNSER MOTTO: „VON ALLEM ETWAS MEHR. MEHR MEDITERRANE SPEISEN.
MEHR MEDITERRANE WEINE. MEHR GENUSS.“
IST MEHR ALS EIN VERSPRECHEN!

BEI UNS GENIEßEN SIE ITALIENISCHE PASTA, FRISCHE HAUSGEMACHTE
PIZZA AUS DEM STEINOFEN, VOLLMUNDIGE WEINE
UND AUCH WESTFÄLISCHE KLASSIKER IN EINEM EINZIGARTIGEN AMBIENTE.
DAS MAUERWERK AUS NATURBRUCHSTEINEN
UND DER AUSBLICK ÜBER DEN GOLFPLATZ UND DIE WEITEN DES TEUTOBURGER
WALDS LADEN ZUM VERWEILEN UND WOHLFÜHLEN EIN.

GESCHMACK UND QUALITÄT AUF HÖCHSTEM NIVEAU SICHERN WIR DURCH
AUSGEWÄHLTE ZUTATEN UND UNSERE EXPERTISE IN DER ZUBEREITUNG.

EIN GROßTEIL UNSERER PRODUKTE STAMMT VON REGIONALEN ANBIETERN
DIE UNS REGEMÄßIG MIT FRISCHEN ERZEUGNISSEN BELIEFERN.

KARTOFFELMANUFAKTUR PAHMEYER, WERTHER
FLEISCHEREI PAUL, WERTHER
KISKER BRÄNDE, HALLE
KONDI TOREI WELPINGHUS, BORGHOLZHAUSEN
SPARGELHÖFE WENNER, HILTER UND LANGE, SIEDINGHAUSEN
BARTELDREES FRUCHTSÄFTE, HALLE
BÄCKEREI SICKENDIEK, HESSELTEICH

ÜBERZEUGEN SIE SICH VON UNSEREN KÖSTLICHKEITEN.

UNSER MOTIVIERTES UND ENGAGIERTES SERVICETEAM SORGT DAFÜR,
DASS SIE SICH BEI UNS HERZLICH WILLKOMMEN FÜHLEN.

WIR FREUEN UNS ÜBER IHREN BESUCH!

IHR TEAM VOM RISTORANTE ROSSINI.

UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNGEN

ALKOHOLFREIER APERITIF

-ORANGENSAFT, TONIC WATER, ZITRONENSAFT UND GRENADINE-
0,15 L GL. 5,30 EURO.

SANDEMANN SHERRY -SECCO ODER MEDIUM DRY- 5 CL GL. 5,50 EURO

MARTINI -BIANCO ODER ROSSO – 5 C L GL. 5,50 EURO.

PROSECCO -FRIZZANTE – 0,1 L GL. 6,00 EURO.

PROSECCO -SPUMANTE- 0,1 L GL. 7,00 EURO.

CAMPARI MIT SODA WASSER ODER ORANGENSAFT – 0,2 L GL. 9,00 EURO.

GIN TONIC -SILVER DRY GIN MIT SCHWEPPE'S TONIC WATER - 0,2 L GL. 9,00 EURO.

LILLET WILD BERRY

– LILLET APERITIF MIT SCHWEPPE'S WILD BERRY AUFGEFÜLLT UND BEERENFRÜCHTE
0,20 L GL. 8,50 EURO.

HUGO ODER HUGO -ALKOHOLFREI-

-VINO FRIZZANTE MIT EINEM SCHUSS WEIßEN HOLUNDERBLÜTENLIKÖR
ZITRONENSCHNITTE, MINZBLATT UND WÜRFEL-EIS
ODER MIT ALKOHOLFREIEM SEKT - **0,20 L GL. 8,50 EURO.**

APEROL SPRIZZ ODER APEROL SPRIZZ -ALKOHOLFREI-

-VINO FRIZZANTE ODER ALKOHOLFREIER SEKT MIT EINEM SCHUSS APEROL
ORANGENSCHNITTE UND WÜRFEL-EIS- **0,20 L GL. 8,50 EURO.**

SARTI SPRIZZ -FRUCHTIG UND FRISCH-

ZITRONENSCHNITTE, EISWÜRFEL MIT VINO FRIZZANTE AUFGEFÜLLT-
0,2 L GL. 8,50 EURO.

LIEBE GÄSTE, SOWEIT SIE VON ALLERGIEN BETROFFEN SIND, MELDEN SIE SICH. GERNE GIBT IHNEN
UNSERE SEPARATE ALLERGIKERKARTE AUSKUNFT ÜBER DIE IN DEN SPEISEN ENTHALTENEN ALLERGENEN ZUTATEN.

UNSERE WEIN-EMPFEHLUNGEN

WEISSWEIN

ALKOHOLFREIER MOSEL-RIESLING

FEINE FRUCHTAROMEN MIT VIEL ELEGANZ UND FINESSE.

DURCH EINE SCHONENDE ENTALKOHOLISIERUNG BLEIBT DIE RIESLING-TYPISCHKEIT ERHALTEN.

WEINGUT SCHMITGES, ERDEN

0,2 L GL. 8,90 EURO – 0,75 L FL. 29,90 EURO

DER KULTWEIN VOM GARDASEE

2024 LUGANA DOC –TROCKEN- AZIENDA AGRICOLA PILANDRO, LOMBARDEI

FRISCH UND SÜFFIG, MODERATE SÄURE, AROMEN VOM APFEL UND BIRNE.

0,20 L GLAS 12,00 EURO - 0,75 L FLASCHE 39,90 EURO AUßER-HAUS-PREIS 15,90 EURO.

ROTWEIN

2022 BLACK OX - WG LERGENMÜLLER/PFALZ

ROTWEINCUVÉE AUS TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON UND DORNFELDER

SAFTIGE WILDKIRSCH, EIN HAUCH SCHOKOLADE MIT WÜRZIGER CHARAKTERISTIK

0,2 L GLAS 10,50 EURO - 0,75 L FLASCHE 38,90 EURO. AUßER HAUS PREIS 13,90 EURO.

MEA CULPA VINO ROSSO - WG MARIO MININI – ITALIEN

ROTWEINCUVÉE AUS MERLOT, SYRAH UND PRIMITIVO

7 MONATE IN NEUEN EICHENFÄSSERN GELAGERT *SEHR DICHT, RUND, TIEFDUNKLE FARBE,*

RUNDES TANNIN, ELEGANTER KÖRPER MIT BROMBEERNOTE

0,2 L GLAS 11,50 EURO - 0,75 L FLASCHE 39,90 EURO. AUßER HAUS PREIS 16,90 EURO.

UNSERE KÜCHE-EMPFIEHLT

BUNTER FRÜHLINGS-GEMÜSE-EINTOPF

A LA MARCO -VEGETARISCH-

ODER MIT BOCKWURST-SCHEIBEN

TASSE 9,50 EURO -TERRINE 12,90 EURO.

“GOLFER TELLER” NACH ANGEBOT

-FRAGEN SIE BITTE UNSERE SERVICEMITARBEITER-

PREIS PRO PORTION 18,90 EURO.

NEU – NEU - NEU - ALKOHOLFREIE REGIONALE GETRÄNKEEMPFEHLUNG

BARTELDREES APFEL-JOHANNISBEEREN-SCHORLE 0,33 L FL. 4,50 EURO.

UNSERE SPEISENKARTE

ABENDS UND SAMSTAG VON 12.00 UHR BIS 15.00 UHR UND AB 17.00 UHR

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

ONKEL EMILS –KRÄUTER-GIN MIT SCHWEPPE'S BITTER-LEMON, ZITRONE
EISWÜRFEL UND ROSMARINZWEIG- **0,2 L GL. 8,90 EURO.**

VORAB SERVIEREN WIR OFENFRISCHE CIABATTA-BRÖTCHEN MIT OLIVENÖL

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE	EURO
KNUSPRIGER REIBEKUCHEN MIT BAUERNSCHMAND WESTFÄLISCHEM SCHNIPPELSCHINKEN UND SALATBUKETT MIT ZWEI REIBEKUCHEN	10,90 16,90
KLEINER BUNTER JAHRESZEITLICHER SALATTeller IN BALSAMICOESSIG-OLIVENÖLSAUCE MIT GERÖSTETEN BROTWÜRFELN	9,50
GROßER BUNTER JAHRESZEITLICHER SALATTeller IN BALSAMICOESSIG-OLIVENÖLSAUCE MIT GERÖSTETEN BROTWÜRFELN DAZU NACH WUNSCH GEBRATENE HÄHNCHENBRUST-STREIFEN ODER GEBRATENE ANGUS-RINDFLEISCHSTREIFEN	15,30 24,00 26,90
ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE MIT HONIG AUF MARINIERTEN PFLÜCKSALATEN MIT EINEM ORANGEN-RHABARBERKOMPOTT - <i>VEGETARISCH-</i>	17,90
MEDITERRANER SALAT VON GRÜNEM UND WEIßEM SPARGEL MIT TOMATEN SPINAT, GERÖSTETEN PINIENKERNEN UND GEZUPFTE BURRATA - <i>VEGETARISCH</i>	19,90
ANTI PASTI DELLA CASA - ITALIENISCHE VORSPEISEN MIT RUCOLA-SALAT UND GEHOBELTEM PARMESAN - <i>GERN STELLEN WIR IHNEN EINEN 2. TELLER DAZU-</i>	20,90
<hr/>	
SUPPE	
SPARGELCREMESUPPE MIT SPARGELSTÜCKCHEN - <i>VEGETARISCH-</i>	9,50

BUON PIATTO - *IMMER MITTWOCH BIS FREITAG-* (AUßER AN FEIERTAGEN)

EIN TOLLES ROSSINI GERICHT GENIEßEN.

VORAB ALS KOSTENLOSE ZUGABE EIN GLAS VINO FRIZZANTE ODER ALKOHOLFREIEN SEKT

IM APRIL

SALTIMBOCCA VOM JUNGSCHEIN

MIT KRÄUTER-VELOUTÉ UND GNOCCHI-SPARGEL-GEMÜSE

KOMPLETT PREIS PRO PERSON 19,90 EURO.

...ALSO IM APRIL EINFACH MAL INS ROSSINI.

UNSERE WEIN-EMPFEHLUNGEN ZUM FRÜHJAHR

2024 „MIT DEN WOLKEN ZIEHEN“ WEISSWEINCUVÉE –TROCKEN- WEINGUT KIEFER, BADEN
FRISCH UND SÜFFIG, SPRITZIG UND FRUCHTIG. TROCKEN, ABER NICHT HERB.
0,20 L GLAS 8,90 EURO - 0,75 L FLASCHE 29,90 EURO. - AUSSER HAUS PREIS 9,90 EURO.

ROSEWEIN

2024 „SCHMETTERLINGE IM BAUCH“ –FEINHERB- WEINGUT KIEFER, BADEN
BESCHWINGTES ROSÉWEIN-CUVVÉ
0,20 L GLAS 8,90 EURO - 0,75 L FLASCHE 29,90 EURO. - AUSSER HAUS PREIS 9,90 EURO.

<i>HAUSGEMACHTE ITALIENISCHE PIZZA</i>	<i>EURO</i>
<i>-NUR MIT FRISCHEN ZUTATEN ZUBEREITET UND AUF STEIN GEBACKEN-</i>	
PIZZA RUCOLA -TOMATENSAUCE, GERIEBENER KÄSE, KIRSCHTOMATEN, PARMASCHINKEN, RUCCOLA UND GEHOBELTER PARMESAN	16,90
PIZZA AGLI ASPARGI –MIT TOMATENSAUCE, GERIEBENEN KÄSE, MARINIRTER SPARGEL FRÜHLINGSLAUCH, SAUCE HOLLANDAISE UND CONFIERTE TOMATEN -VEGETARISCH -	16,90
PIZZA DELLA CASA -MIT TOMATENSAUCE, GERIEBENEN KÄSE, BÜFFEL-MOZZARELLA TOMATEN-SCHEIBEN UND TRÜFFEL-SALAMI	16,90
PIZZA CARCIOFO PRIMAVERA -MIT TOMATENSAUCE, GERIEBENEN KÄSE ARTISCHOCKEN, FRÜHLINGSLAUCH, OLIVEN UND SPITZPAPRIKA -VEGETARISCH-	16,90
PIZZA ROSSINI -TOMATENSAUCE, GERIEBENER KÄSE, BÜFFEL-MOZZARELLA TOMATENSCHNITTEN, RIESENGARNELEN UND BASILIKUM	17,90
HAUPTSPEISEN	
VEGANES SPARGEL-CURRY MIT KICHERERBSEN UND BLATTSPINAT	24,90
WESTFÄLISCHES KRÜSTCHEN –ZWEI PANIERTE JUNGSCHEINSCNITZEL- MIT EINER PILZ-RAHMSAUCE, BUNTEM GEMÜSE UND BRATKARTOFFELN -ALS KLEINE PORTION- (1 SCHNITZEL)	24,90 19,90
ROSA GEBRATENE ANGUS ROASTBEEF-SCHNITTEN, KALT MIT REMOULADENSAUCE, EINGELEGTE GURKEN UND BRATKARTOFFELN	25,90
GEBRATENE STREIFEN VOM JUNGSCHEINFILET MIT GEBRATENEN PILZEN IN EINER BÄRLAUCH-MASCARPONE-SAUCE DAZU BROKKOLI UND SCHUPF-NUDELN	32,90
GEBRATENES ZANDER-FILET IN EINER ZITRONEN-BEURRE-BLANC AUF BUNTEM SPARGELGEMÜSE UND KRÄUTER-KARTOFFELN	34,90
LACHS-STEAK MIT EINER KARTOFFELKRUSTE GEBRATEN IN EINER WEIßWEIN-SAUCE AUF EINEM TOMATEN-FRÜHLINGSLAUCH-GEMÜSE UND GERÖSTETEM BLUMENKOHLPÜREE	34,90
ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE MIT EINER BÄRLAUCH-KRUSTE, SCHMORSAUCE MEDITERRANES PFANNEN-GEMÜSE UND ROSMARIN-KARTOFFELN	34,90
GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK IN EINER SAUCE HOLLANDAISE MIT BUNTEM SPARGEL-GEMÜSE UND KARTOFFEL-MILLE-FEUILLE	37,90

UNSER FRÜHLINGS-ANGEBOT
DREI GEBRATENE RIESEN-GARNELEN
 IN EINER WEIßWEINSAUCE MIT SPARGEL-RISOTTO, RUCOLA UND PARMESAN
PREIS PRO PORTION 31,90 EURO.

FRISCHER STANGENS-PARGEL VOM SPARGELHOF WENNER AUS HILTER

WEIBER STANGENS-PARGEL MIT ZERLASSENER BUTTER
 ODER SAUCE HOLLANDAISE UND BUTTER-KARTOFFELN - **PREIS PRO PORTION 28,90 EURO.**

DAZU „WESTFÄLISCH“ MIT SCHNIPPEL-SCHINKEN UND KRÄUTERRÜHREI
PREIS PRO PORTION 34,90 EURO.

ODER DAZU EIN JUNGSCHEINSCNITZEL - PREIS PRO PORTION 35,90 EURO.

ODER DAZU ZWEI MEDAILLONS VOM JUNGSCHEINFILET - PREIS PRO PORTION 41,90 EURO.

ODER DAZU EIN GEBRATENES LACHSFILET - PREIS PRO PORTION 41,90 EURO.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM SPARGEL

2025 RIVANER –TROCKEN- WEINGUT SCHMITGES, MOSEL
Frisch und süffig, spritzig und fruchtig. trocken, aber nicht herb.
Ein leckerer Allroundwein der köstlich schmeckt.

0,20 L GLAS 8,90 EURO - 0,75 L FLASCHE 29,90 EURO. - AUSSER HAUS PREIS 9,90 EURO.

LETZTE GETRÄNKEBESTELLUNG UM 22.00 UHR. WIR SCHLIESSEN UM 22.30 UHR.

AFTER WORK MENÜ

MITTWOCH BIS FREITAG AB 17.00 UHR

*VORAB SERVIEREN WIR:
OFENFRISCHE CIABATTA-BRÖTCHEN MIT OLIVENÖL.*

WÄHLEN SIE AUS:

KLEINER BUNTER SALATTELLER
MIT EINEM BALSAMICOESSIG-OLIVENÖL-DRESSING
ODER
TAGESSUPPE

GEBRATENES RINDERHÜFTSTEAK MIT EINER ROSMARIN-SAUCE
AUF EINEM MEDITERRANEN PFANNENGEMÜSE
MIT ROSMARIN-KARTOFFELN

ODER

GEBRATENES EDEL-FISCHFILET IN EINER WEIßWEIN-SAUCE
AUF EINEM SPARGEL-RISOTTO MIT RUCOLA UND GERIEBENEN PARMESAN

PREIS PRO PERSON - 32,90 EURO.

„Cucina della Mamma“

In einer italienischen Familie ist es Tradition, dass alle Gerichte auf den Tisch gestellt werden und jeder sich selbst davon nimmt, was ihm schmeckt.

EINE ITALIENISCHE SPEISENFOLGE IN DREI GÄNGEN,
DIE DEN JAHRESZEITEN UND MARKTANGEBOTEN ENTSPRECHEND WECHSELT.

Wir servieren als 1. Gang:

Caprese, Melonenschiffchen mit mildem Parmaschinken,
hausgemachtes Anti Pasti Della Casa mit Rucolasalat
und Parmesan, Vitello Tonnato, schwarze und grüne Oliven,
ofenfrische Ciabatta-Brötchen mit Olivenöl und Balsamicoessig

Als 2. Gang:

Tagliatta vom Angus-Roastbeef mit Gremolata
buntem Marktgemüse und Rosmarin-Kartoffeln

Pizza Rossini, Vegetarisches Pasta-Gericht

Edelfischfilets mit einer Weißweinsauce und einem Gemüse-Risotto

Zum Nachtisch servieren wir:

Erdbeer-Tiramisu mit frischen Erdbeeren, Himbeersauce und Eis

Ab 6 Personen – Preis pro Person 59,90 €

Nur mit Vor-Reservierung
und mindestens 2-tägiger Vorbestellung.

GETRÄNKEKARTE

OFFENE WEINE

EURO

WEISSWEIN – ENTHALTEN SULFITE-

ROSSINI HAUSWEIN SILVANER -TROCKEN- 0,2 L GL. 7,50
WEINGUT WEINBIET/PFALZ 1,0 L FL. 26,90

PINOT GRIGIO -TROCKEN- 0,2 L GL. 9,00
WEINGUT VALDADIGE DOC TRENTINO/ITALIEN 0,75 L FL. 32,90

GRAUER BURGUNDER ODER WEISSER BURGUNDER -TROCKEN- 0,2 L GL. 9,00
WEINGUT LERGENMÜLLER/PFALZ 0,75 L FL. 32,90

SAUVIGNON BLANC -TROCKEN- 0,2 L GL. 9,90
WEINGUT LERGENMÜLLER/PFALZ 0,75 L FL. 33,90

MOSEL RIESLING -TROCKEN ODER FEINHERB- 0,2 L GL. 8,00
WEINGUT SCHMITGES/MOSEL 0,75 L FL. 31,00

CHARDONNAY 234 DO -TROCKEN- 0,2 L GL. 10,50
BODEGAS ENTE, SOMONTANO/SPANIEN 0,75 L FL. 35,90

ROSEWEIN – ENTHALTEN SULFITE-

ALDEYA ROSADO -FEINHERB- 0,2 L GL. 9,50
PAGO AYLES, CARINENA/SPANIEN 0,75 L FL. 31,90

CABERNET SAUVIGNON ROSADO DO -TROCKEN- 0,2 L GL. 10,50
BODEGAS ENTE, SOMONTANO/SPANIEN 0,75 L FL. 35,90

ROTWEIN – ENTHALTEN SULFITE-

ROSSINI HAUSWEIN CLASSIC ROUGE -FEINHERB- 0,2 L GL. 7,50
WEINGUT LA GRANGES, LANGUEDOC/FRANKREICH 1,0 L FL. 26,90

DORNFELDER „URGEWALT“ -TROCKEN 0,2 L GL. 8,90
WEINGUT LERGENMÜLLER/PFALZ 0,75 L FL. 32,90

NERO D'AVOLA ETICHETTA BIANCA IGT 0,2 L GL. 9,00
CORTE DIE MORI, SIZILIEN/ITALIEN 0,75 L FL. 33,90

CHIANTI R. MASI DOCG 0,2 L GL. 9,00
R. MASI, TOSCANA/ITALIEN 0,75 L FL. 33,90

RIOJA CRIANZA ALABANZA DOC 0,2 L GL. 10,50
BODEGAS ALEJOS, RIOJA/SPANIEN 0,75 L FL. 35,90

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC -TROCKEN- 0,2 L GL. 10,50
WEINGUT TERRA AVARE, APULINE/ITALIEN 0,75 L FL. 37,90

WEINSCHORLE -WEISS, ROSE ODER ROT- 0,3 L GL. 6,20

UNSERE WEIN-EMPFEHLUNGEN

WEISSWEIN

DER KULTWEIN VOM GARDASEE

2024 LUGANA DOC –TROCKEN- AZIENDA AGRICOLA PILANDRO, LOMBARDEI

FRISCH UND SÜFFIG, MODERATE SÄURE, AROMEN VOM APFEL UND BIRNE.

0,20 L GLAS 12,00 EURO - 0,75 L FLASCHE 39,90 EURO AUßER-HAUS-PREIS 15,90 EURO.

ROTWEIN

2022 BLACK OX - WG LERGENMÜLLER/PFALZ

ROTWEINCUVÉE AUS TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON UND DORNFELDER

SAFTIGE WILDKIRSCHER, EIN HAUCH SCHOKOLADE MIT WÜRZIGER CHARAKTERISTIK

0,2 L GLAS 10,50 EURO - 0,75 L FLASCHE 38,90 EURO. AUßER HAUS PREIS 13,90 EURO.

MEA CULPA VINO ROSSO - WG MARIO MININI – ITALIEN

ROTWEINCUVÉE AUS MERLOT, SYRAH UND PRIMITIVO

7 MONATE IN NEUEN EICHENFÄSSERN GELAGERT *SEHR DICHT, RUND, TIEFDUNKLE FARBE, RUNDES TANNIN*

ELEGANTER KÖRPER MIT BROMBEERNOTE

0,2 L GLAS 11,50 EURO - 0,75 L FLASCHE 39,90 EURO. AUßER HAUS PREIS 16,90 EURO.

BIERE VOM FASS -ENTHALTEN GETREIDE-

WARSTEINER PILS 0,2 L GL. 2,60 – DURCHGEZAPFTES 0,3 L GL. 3,90 – 0,4 L GL. 5,20 EURO.

HERFORDER PILS 0,25 L GL. 3,30 – DURCHGEZAPFTES 0,3 L GL. 3,90 – 0,4 L GL. 5,20 EURO

ALSTER 0,2 L GL. 2,60 – 0,4 L GL. 5,20 EURO.

HACKER PSCHORR -KELLERBIER NATURTRÜB- 0,3 L GL. 4,20 – 0,5 L GL. 6,50 EURO.

PAULANER MÜNCHENER HELL SCHNITT 0,3 L GL. 4,20 – 0,5 L GL. 6,50 EURO.

BIERE IN FLASCHEN -ENTHALTEN GETREIDE-

WARSTEINER PILS ODER WARSTEINER ALSTER -ALKOHOLFREI- 0,33 L FL. 4,00 EURO.

MALZBIER 0,33 L FL. 4,00 EURO.

PAULANER WEIZENBIER

-DUNKEL, TRÜB, ALKOHOLFREI ODER ALKOHOLFREI ZITRONE- 0,5 L FL. 5,70 EURO.

SPIRITUOSEN -2 CL-**EURO****AUS DER BRENNEREI WILHELM KISKER, HALLE-WESTFALEN**

EMILS TRADITION WACHOLDER	32 %	3,00
ALTER KORNBAND -2 JAHRE GEREIFTER ROGGENKORN	38 %	3,00
SICKENDIEKER -WESTFÄLISCHER HALBBITTER-	32 %	3,00
ONKEL EMILS -WACHOLDER MIT KRÄUTER-	32 %	3,00
SCHLÜRSCHLUCK -KRÄUTERLIKÖR-	24 %	3,00
UNTERBERG	44 %	3,00
MALTESER AQUAVIT	40 %	3,00
LINIE AQUAVIT	42 %	3,50
BAILEYS ORIGINAL IRISH CREAM	17 %	3,50
WODKA	40 %	4,50
REMY MARTIN GRAND CRU COGNAC	40 %	6,00
BALLANTINE SCOTISH WHISKY	40 %	6,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

CAROLINEN GOURMET -MEDIUM ODER STILL- 0,25 L FL. 3,50 - 0,75 L FL. 7,50 EURO.

SINALCO COLA, COLA ZERO, ORANGE, COLA MIX ODER ZITRONE 0,33 L FL. 4,20

BARTELDREES FRUCHTSÄFTE, HALLE-WESTFALEN

KLARER APFELSAFT, ORANGENSAFT, ROTER TRAUBENSAFT, MARACUJASAFT,

APFEL-BIRNENSAFT, SCHWARZER JOHANNISBEERSAFT ODER GRAPEFRUITSAFT 0,2 L. 4,00

RHABARBERSCHORLE ODER APFEL-JOHANNISBEEREN-SCHORLE 0,33 L FL. 4,50

LÜTTS HOLUNDER-SCHORLE 0,33 L FL. 4,50

APFELSCHORLE– 0,3 L GL. 4,20 – 0,5 L GL. 6,50 EURO.

MARACUJA-SCHORLE, KIRSCH-SCHORLE ODER JOHANNISBEER-SCHORLE
JE 0,3 L GL. 5,50 – 0,5 L GL. 6,90 EURO.

DISTEL -GRAPEFRUITSAFT MIT BITTER LEMON- 0,3 L GL. 5,50 – 0,5 L GL. 6,90 EURO.

JOTO -SCHWARZER JOHANNISBEERSAFT MIT TONIC-WATER
– 0,3 L GL. 5,50 – 0,5 L GL. 6,90 EURO.

SCHWEPPE'S BITTER LEMON, GINGER ALE ODER TONIC WATER 0,2 L GL. 3,90

LIEBE GÄSTE, SOWEIT SIE VON ALLERGIEN BETROFFEN SIND, MELDEN SIE SICH. GERNE GIBT IHNEN
UNSERE SEPARATE ALLERGIKERTARTE AUSKUNFT ÜBER DIE IN DEN SPEISEN ENTHALTENEN ALLERGENEN ZUTATEN.

ALLE PREISE BEINHALTEN DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER.