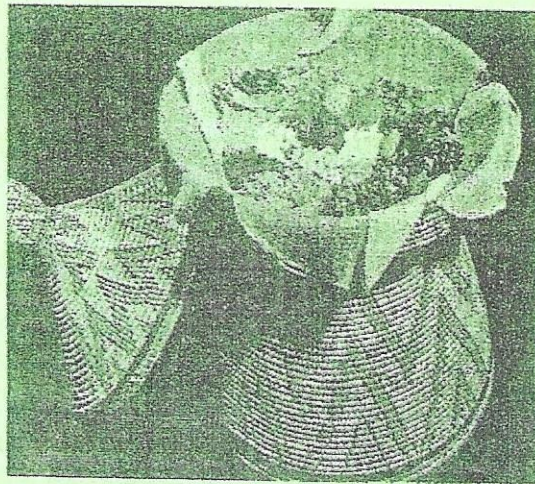


BLUE NILE RESTAURANT IN BERLIN

Spezialitäten aus Äthiopien



Im Blue Nile Restaurant werden Äthiopische Speisen auf einem farbenfrohen Korbtisch, dem Mesob, serviert.

Sie suchen das Besondere für sich oder ihre Gäste, dann lassen Sie sich von den herzhaften Genüssen der Äthiopischen Küche überraschen.

**Dienstags : Happy Hour für alle Biersorten von
15 - 21 Uhr**

Blue Nile Restaurant, Tempelhofer Ufer 6,
10963 Berlin, Tel. 030/25294655

SPEISEN AUS ÄTHIOPISCHER KÜCHE

የኢትዮጵያ ምግብ አይነቶች

Öffnungszeiten: MO-SO 15-24 Uhr

KAFFEEZEREMONIE am SAMSTAG und SONNTAG 20-22 UHR

Salat/ሰካጣ

- | | |
|---|---------|
| 1. Eisberg Salat mit Zwiebeln(ሰካጣ በሸንከርት) | 7,00 € |
| 2. Tomaten Salat mit Zwiebeln(የቲማቲም ሰካጣ) | 7,00 € |
| 3. Gurken Salat mit Zwiebeln(የጉርክ ሰካጣ) | 7,00 € |
| 4. Kleiner gemischter Salat mit Ei(ትንሽ ድብክቅ ሰካጣ በእንቁካኔ) | 8,50 € |
| 5. Großer gemischter Salat mit Ei(ትክቅ ድብክቅ ሰካጣ በእንቁካኔ) | 10,00 € |
| 6. Kleiner gemischter Salat mit Schafkäse(ትንሽ ድብክቅ ሰካጣ በበግ አይብ) | 10,00 € |
| 7. Gemischter Salat mit Zwiebeln und Thunfisch(ሰካጣ በሰርዲን) | 10,50 € |
| 8. Salat Blue Nile(የጥቁር አባይ ሰካጣ) | 11,00 € |

Gemischter Salatplatte „Spezial“ nach Art des Hauses
Mit Atrischocken, Oliven, Schafkäse, Mozzarella und Ei

Nudelgerichte/የፓስታ ምግቦች

- | | |
|---|---------|
| 10. Spaghetti Blue Nile (የጥቁር አባይ ፓስታ)
Spaghetti Äthiopischer Art, Rinderhackfleisch mit
Tomaten und Paprikatunke | 10,50 € |
| 11. Spaghetti Carbonara(ፓስታ ከርቦናራ)
Spaghetti in Sahnesauce mit Spinat, Ei und Parmesankäse | 10,50 € |

Rindfleischgerichte/Beef Dishes/

15. *Meskel Kitfo /Ethio-Holiday-Dish/ጠቅላ ጥቅ*
 Fein geschnittenes rohes Rindfleisch, hausgemachter Schichtkäse
 (auf äthiopische Art), Grünkohl in hausgemachter Kräuterbutter und
 äthiopische Chili(Mitmita) und Injera 17,50 €
 Sliced raw beefsteak with Home-made Cottage cheese,
 herb butter and chillidip On Injera
16. *Blue-Nile Kitfo/Beefsteak-Blue Nile ላብ ተቆርቆሮ ለባባ ጥቅ*
 Fein geschnittenes rohes Rindfleisch mit Zimamokat(Grünkohl, hausgemacht
 Schichtkäse(auf Äthiopische Art), hausgemachter Kräuterbutter, äthiopische
 Chili(Mitmita) und Injera 16,50 €
 Sliced raw beefsteak in tropical spices.and
 herb butter, Cottage Cheese and Chillidip on Injera
17. *Birindo/Sliced-beefsteak/ብርንዶ*
 Fein geschnittenes rohes Rindfleisch mit Hausgemachter Schichtkäse
 (auf äth. Art) äth. Kräuterbutter, äthiopische Chili (Mitmita) und Injera 15,50 €
 Raw beefsteak with herb butter and
 Chillidip on Injera
18. *Familien Kitfo/Familyplate/የቤተሰብ ጥቅ*
 Fein geschnittenes rohes Rindfleisch (für vier Personen), hausgemachter Schichtkäse
 (auf äthiopische Art), Grünkohl in hausgemachter Kräuterbutter,
 äthiopische Chili (Mitmita) und Injera 47,50 €
 Sliced raw Beefsteak with home-made Cottage Cheese,
 Pan-fried Cabbage and chillidip on Injera (for 4 persons) 48
- Hinweis: Das Fleisch wird auf Wunsch leicht durchgebraten.
 Note: That meat can be Prepared to your taste
19. *Zizil Tibs/roasted-beefsteak in stripe/ገረገረ ጥቅ*
 In Streifen geschnittenes leicht durchgebratenes
 Kalbfleisch mit Paprika/Peperoni, Zwiebeln mit Injera 17,50 €
 und Salat
 Veal fried in pepperoni, onion
 and garlic with chillidip on Injera and salad
20. *Siga Wot/Beefgoulash/ሲጋ ወጥ*
 Rindfleisch mit Knoblauch, Zwiebeln,
 äthiopischer Gewürze und Paprikasoße
 gekocht, und mit Hausgemachten Schichtkäse(äth. Art)
 und Salat auf Injera Serviert 16,00 €
 Ethio-Beef-Goulash, home-made
 cottage Cheese with Injera and salad
21. *Gored-Gored/ገረገረ ጥቅ*
 Grobgeschnittenes rohes oder leicht gebratenes
 Rindfleisch, Zerlassener Gewürzbutter, Zwiebeln, äthiopische Chillies/
 Peperonisoße und Injera 16,00 €
 Roast beef with herb butter and chillisauce on Injera

Lammfleischgericht/Lamb dishes/
(የሰግ ስጋ ምግቦች)

25. **Yebeg Tibs/Roasted Meat from Lamb/የሰግ ጥብብ**
Mit Paprika oder Peperoni und Zwiebeln gebratenes
Lammfleisch mit äthiopische Paprikatunke wahlweise mit Injera
oder Kuskus und Salat serviert
Lamb fried roasted with Onion and served with Pepperoni/Chillisaucce
As one chooses with Injera or Kuskus and Salad 13 **17,50 €**
26. **Godin Tibs/roasted Lamb-Kotletts/የሰግ ጥብብ**
Lammripp mit Paprika oder Peperoni Zwiebeln
Gebratenes Lammrippchen mit äthiopische Paprikatunke wahlweise
mit Injera oder Kuskus und Salat serviert.
Lamb ribs roasted with Onion and served with
Pepperoni/Chilli Sauce with Injera or Kuskus and Salad 13 **18,00 €**
27. **Awaze Tibs/roasted Lamb**
Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, scharfe Grüne Peperoni,
rote Peperonisoße und Tomaten wahlweise mit Injera oder Kuskus und Salat serviert
Lamb fried with Pepperoni, onion and Tomato in dip of
red peppers sauce on Injera and Salad 13 **18,00 €**
28. **Jebeg Alitscha wot(Curry Lammfleisch)Lamb-Curry/የሰግ ለልግ ወጥ**
Lammfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch und Curry
gekocht auf Injera und mit Salat serviert
Lamb, cooked with onion,
Garlic and curry, served with Injera and Salad 13 **16,00 €**

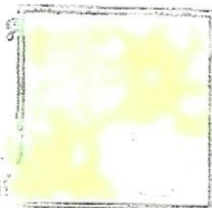
Hühnerfleischgericht/Chicken-Dishes



35. **Dorowot/Chickengoulash-Ethio-art/የሰግ ወጥ**
gekochtes Hühnerkeule, gekochtes Ei, mit scharfe äth. Paprikasoße
Zwiebeln, knoblauch und Tomaten dazu hausgemachter Schichtkäse
(Ayeb) auf Injera und Salat
Chicken leg cooked with herb butter, Onion, Garlic,
Tomato Cream and Paprika and served with Home-made Cottage
Cheese and Chilli dip on Injera and salad 12, 12, 13 **16,00 €**

Vegetarische Kombination/Vegetarian Dishes/የእግዚአብሔር ግብ

40. **Jetsom Wot/Meatless-Dish/የእግዚአብሔር ወጥ**
Rote Linsen(gekocht in scharfer rote äth. Paprikasoße), Grün.
Grünebohnen, Möhren, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten auf
Injera und Salat
Cooked lentils, greenbeans and carrots in Ethiopian
Spices and served with chilli, Injera and salad 13 **15,50 €**



41. **Schiro wot/የሽሮ ወጥ**
 Hausgemachtes Erbsenmehleintopf mit Zwiebeln,
 Knoblauch und Chillisauce auf Injera und Salat
Ethio-pea stew with chilli sauce, on Injera and Salad ¹³ **14,00 €**
42. **Zimamojat/Home-made cheese with greencabbage/ሽሙጋጋት**
 Mit Grünkohl, Kräuterbutter und Peperonipulver hausgemachter
 Schichtkäse(Ayeb) auf Injera and Salat
 Cottage Cheese mixed in Cabbage and herb butter in
 Ethiopian spices with Chilli on Injera and Salad ^{10, 13} **13,00 €**
43. **Jetsom Wot /meatless-dish/የአትላት ወጥ**
 Atikelt Aicha wot (weißkohl, kartoffeln), Fosolia(Grünebohnen)
 Mohrrüben, Knoblauch und Zwiebeln gekocht mit Curry auf Injera und Salat
 Vegetables cooked with onion, garlic and curry,
 served on Injera and Salad ¹³ **15,50 €**
44. **Schinbera Asa Wot/formed-Pastry Peas/ሽንብራ አሳ ወጥ**
 geformte und panierte Kichererbsen gekocht mit
 scharfe Äthiopischer Paprikasauce und hausgemachter Schichtkäse(Ayeb)
 auf Injera und Salat serviert.
 Formed and crumbed Peas-fried and served
 with Ethio Pepperoni sauce and home-made Cottage-
 Cheese on Injera and salad ^{10, 13} **15,50 €**

Kombination mit Fleisch/ የፍሰግ በያይነት

50. **Bejainetu/gemischtesteller/mixed-dish/በያይነት**
 Kombination von roten Linsen(gekocht in rote äth. Paprikasauce)
 Siga Wot(Rindfleisch gekocht mit Knoblauch und äth. Paprikasauce),
 Currygemüse(Weißkohl, Kartoffeln und Grünbohnen) auf Injera und Salat
 Ethio-beefgoulash with red peas and Curry
 Vegetables on Injera and salad ¹³ **17,50 €**
51. **Bejainetu/Gemischtesteller mit Lammgulasch/በያይነት**
 Kombination von roten Linsen(gekocht in rote äth. Paprikasauce)
 Curry Lammgulasch, Currygemüse(Weißkohl,
 Kartoffeln und Grünbohnen) auf Injera und Salat
 Lamb-goulash, red lentils and curry vegetable Injera and salad ¹³ **17,50 €**

52. **Firfir/Äthiopischer-Injera- Ethio. Injera/ፍፍፍፍ**
 Getrocknetes Injera wahlweise mit Gericht 20, 28 oder 35 auf
 gewelcht auf Injera und Salat serviert
Injera-Pieces fried in beef (20), Chickengoulash or (35)
Lamb-goulash (28) ¹³ 16,50 €

Andere Spezialitäten/

Fleischgerichte/Meat-Dishes

55. **Rumpsteak vom Grill-1 ጥገገጥ ጥብብ**
 Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter Pommes frites und Salat
 Rumpsteak with herb butter, French fries and salad ¹⁰ 26
25,00 €
56. **Rumpsteak vom Grill-2 (ጥገገጥ ጥብብ)**
 Mit Zwiebeln gebratene Rindsteak ,Kräuterbutter
 Pommes frites und Salat serviert/
Strips of beef fried in herb butter with
Onion, and garlic served with French Fries and salad ¹⁰ 27
26,50 €
57. **Linsen in Currysosse**
 rote Linsen gekocht mit Curry ,Knoblauch und Zwiebel
 auf Injera (Fladenbrot) und Salat ¹³ 14,00 €
 red Lentils with Curry , Garlic and Onions
 on Injera and Salad
58. **Alitscha Schiro Wot**
 hausgemachter Erbsenmehleintopf mit Zwiebel , Knoblauch
 und Curry mit hausgemachten Schichtkäse
 auf Injera (Fladenbrot) und Salat ^{10, 13} 14,00 €
 Curry Pea Flour Stew with Homemade Cheese
 on Injera and Salad
59. **Sambusa**
 Teigtaschen mit Rinderhackfleischfüllung, mit Paprikasossendip und Salat
 Dumplings with minced beef filling, with paprika sauce dip and salad 10,00 €
 Teigtaschen mit roter Linsenfüllung, mit Paprikasossendip und Salat
 Dumplings with red lentil filling, paprika sauce dip and salad

Kombinationen

49. Platte für 2 Personen

Sigawot (Rindfleisch gekocht mit Knoblauch und äth. Paprikasoße)
rote Linsen und Currygemüse (Weißkohl , Karotten , Kartoffel)

Dorowot (gekochte Hühnerkeule , Ei , mit äth. Paprikasoße)
auf Injera und Salat

34,00 €

Ethio-Beef- Goulash, home made ; red Lentils and Curryvegetables ;
Chicken leg cooked , home made on Injera and Salad

53. Platte " Alitscha " für 3 Personen

rote Linsen , Curry Lammgulasch , Currygemüse
(Weißkohl , Karotten , Kartoffel) ;

Sigawot (Rindfleisch gekocht in äth. Paprikasoße) ;

50,50 €

Dorowot (gekochte Hühnerkeule , Ei , mit äth. Paprikasoße)
auf Injera und Salat

Red Lentils , Lamb-goulash , Curryvegetables ; Ethio-Beef-Goulash ,
home made ; Chicken leg cooked , home made

29. Platte " Äthiopien " für 2 Personen

Yebeg Tibs (gebratenes Lammfleisch mit Paprika oder Peperoni,
und Zwiebel mit äthiopischer Paprikatunke)

Jetsom Wot (rote Linsen ; grüne Bohnen mit Karotten , Zwiebel,
Knoblauch und Tomaten) auf Injera und Salat

33,50 €

Lamb fried roasted , Onion , Peperoni / Chilli Sauce ;
Red Lentils , green Beans and Carrots in Ethiopian Spices
on Injera and Salad

54. Platte " Blue Nile " für 4 Personen

Sigawot (Rindfleisch gekocht in äth. Paprikasoße)

Yebeg Tibs (gebratenes Lammfleisch mit Paprika oder Peperoni
und Zwiebel in äth. Paprikatunke)

Yebeg Alitscha Wot (Curry- Lammgulasch)

Dorowot (gekochte Hühnerkeule , Ei , mit äth. Paprikasoße)

Yetsom Wot (rote Linsen ; grüne Bohnen mit Karotten , Zwiebel,
Knoblauch und Tomaten) auf Injera und Salat

50
65,00 €

Ethio- Beef- Goulash ; Lamb fried roasted , Onion and Peperoni/
Chilli - Sauce ; Curry- Lambgoulash ; red Lentils , green Beans
and Carrots in Ethiopian Spices ; Chicken leg cooked , home made
on Injera and Salad

Vegane Kombinationen

60 . Platte „Abyssinia“ für 2 Personen

rote Linsen (gekocht in scharfer roter äth. Paprikasosse)

Grünkohl nach äthiopischer Art

Alicha (Karotten, Kartoffel und Weißkohl mit Curry)

Fosolia (Grüne Bohnen , Karotten , Knoblauch und Zwiebel)

Schinbera Asa Wot (Einlage aus Kichererbsenmehl geformt und in
scharfer äth. Paprikasosse)

auf Injera (Fladenbrot) und Salat

red Lentils, Kale , Curryvegetables , green Beans and Carrot in
Ethiopian Spices , formed Pastry Peas

on Injerea and Salad

32,50 €

61. Platte „Abyssinia „ für 3 Personen

Schinbera Asa Wot (Einlage aus Kichererbsenmehl geformt
in scharfer äth. Sosse)

rote Beete mit Zwiebel und Paprika

Alicha (Karotten Kartoffel und Weißkohl mit Curry)

Fosolia (Grüne Bohnen , Karotten Knoblauch und Zwiebel)

Grünkohl nach äthiopischer Art

rote Linsen (gekocht in scharfer äth. Paprikasosse)

auf Injera (Fladenbrot) und Salat

formed Pastry Peas , Beetroot , Curryvegetables , green Beans and
Carrot in Ehtiopian Spices , Kale and red Lentils

on Injera and Salad

45,50
45,00 €

Fischgericht/Fishplate/ፖሽታ ምግቦች

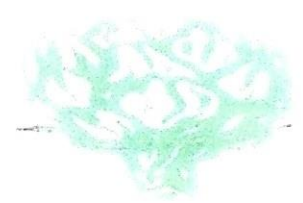
67. Forelle vom Grill mit Zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat
Grilled Trout with boiled Potatoes and salad

19
18,00 €

68. Blue Nile Fisch(Forelle) Äthio. Art
Blue Nile Fish Ethio. form

20
19,00 €

Suppe/Soup/ፖሽታ ምግቦች



70. Tomatensuppe/Tomato-soup/ፖሽታ ምግቦች

5,00 €

71. Brokkolisuppe/Broccoli-Soup

5,50 €

72. Gemüsesuppe /Vegetable-Soup/ፖሽታ ምግቦች

5,00 €

73. Knoblauchsuppe/Garlic-Soup/ፖሽታ ምግቦች

5,50 €

Kindergericht/Children-Dish ፖሽታ ምግቦች



75. Spaghetti mit Tomatensoße
Spaghetti with tomatosauce

50
7,00 €

76. Hühnerschnitzel mit Pommes
Chicken-filet with French Fries

9
8,50 €

Getränkekarte

COCKTAILS

101.	BLACKBABY Cocktail- Eis , Zitronensaft , Contreau , Cognac , Gin	8,00 € ^{8,50}
102.	BACARDI Cocktail- Eis , Grenadine , Zitronensaft , Bacardi 3	8,00 € ⁵
103.	BLUE NILE Cocktail- Eis , Grapefruitsaft , Gin , Calvados	8,50 €
104.	SAN FRANCISCO (alkoholfrei) Ananassaft , Orangensaft Zitronensaft , Maracujasirup , Grapefruitsaft , Grenadinesirup 3	8,00 € ⁵
105.	PLANTERS PUNCH Meyers - Rum , Orangensaft , Ananassaft, 3 5	8,50 €

LONG DRINKS

110.	Campari Orange 3	7,00 €
111.	Bacardi Cola 2 3	7,00 €
112.	Wodka Lemon oder Tonic 1 5	7,00 €
113.	Gordons Gin Tonic 1 5	7,00 €
114.	Screw Driver - Wodka Coca Cola 2 3	7,00 €
115.	Cuba Libre - Havana Club , Zitrone , Coca Cola	7,00 €

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

120.	Apollinaris	0,25 l	2,50 €
121.	Staatl. Fachingen	0,25 l	2,50 €
122.	Tonic Water 1	0,25 l	3,00 €
123.	Bitter Lemon 1 5	0,25 l	3,00 €
124.	Ginger Ale 3	0,25 l	3,00 €
125.	Coca Cola 2 3	0,25 l	3,00 €
126.	Coca Cola Light 2 3 6 7	0,25 l	3,00 €

425.	Ginger Ale 3	0,4 l	5,00 €
426.	Coca Cola 23	0,4 l	4,90 €
427.	Coca Cola Light 23 67	0,4 l	4,90 €
127.	Fanta 345	0,2 l	3,00 €
428.	Fanta 345	0,4 l	4,90 €
128.	Sprite 45	0,2 l	3,00 €
429.	Sprite 45	0,4 l	4,90 €
129.	Orangensaft	0,2 l	3,00 €
430.	Orangensaft	0,4 l	5,00 €
130.	Apfelsaft	0,2 l	3,00 €
431.	Apfelsaft	0,4 l	5,00 €
131.	Fassbrause 3	0,2 l	3,00 €
432.	Fassbrause 3	0,4 l	5,00 €
132.	Guavennektar	0,2 l	3,00 €
433.	Guavennektar	0,4 l	5,00 €
133.	Mango – Fruchtsaftgetränk	0,2 l	3,00 €
434.	Mango – Fruchtsaftgetränk	0,4 l	5,00 €
134.	Apfelschorle	0,2 l	3,00 €
135.	Apfelschorle	0,4 l	4,90 €
435.	Mineralwasser	0,4 l	4,50 €
136.	Mineralwasser	0,7 l	7,00 €
137.	Spezi 2345	0,2 l	3,00 €
138.	Spezi 2345	0,4 l	4,90 €

€

Warme Getränke

160.	Tasse Kaffee 2	3,00 €
161.	Glas Tee	2,50 €
162.	Cappuccino 2,8	3,00 €
163.	Milchkaffee 2,8	4,00 €
164.	Kaffee Abyssinia 2	3,00 €
165.	Glas Gewürztee	3,00 €
166.	Latte Macchiato 2,8	4,00 €
167.	Espresso 2	2,50 €
168.	Espresso doppelt 2	3,00 €

9/12 490
→ 5 €

Fassbier

140.	Flensburger	0,3 l	3,00 €
141.	Flensburger	0,4 l	4,50 €
142.	Königspilsener	0,3 l	3,00 €
143.	Königspilsener	0,4 l	4,50 €
144.	Alster ^{4 5}	0,4 l	4,50 €

Flaschenbier

145.	Erdinger	0,5 l	5,00 €
146.	Becks	0,33 l	3,00 €
147.	Budweiser	0,33 l	3,00 €
148.	Bitburger	0,5 l	5,00 €
149.	Kristallweizen	0,5 l	5,00 €
150.	Hefeweizen	0,5 l	5,00 €
151.	Malztrunk ³	0,33 l	3,00 €
152.	Clausthaler (alkoholfrei)	0,33 l	3,00 €
153.	Becks (alkoholfrei)	0,33 l	3,00 €
154.	DjuDju Beer banana	0,33 l	4,50 €
155.	DjuDju Beer mango	0,33 l	4,50 €
156.	DjuDju Beer passionsfriut	0,33 l	4,50 €
157.	DjuDju Beer Palm	0,33 l	4,50 €
158.	Äthiopisches Bier	0,33 l	4,50 €
159.	Honigwein ⁹		4,50 €
255.	Katikala (Äthiopischer Schnaps)		3,50 €

Offene Weine

Weißwein

	<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>
170. Edelzwicker- Ellsass , AC(Frankreich) Trocken , würzig , vollmundig 9	7,00 €	173. 15,00 €
171. St. Laurent (Frankreich) Trocken , mid , blumig 9	7,00 €	174. 15,00 €
172. Mesenicher- Mosel , Edling QbA Lieblich 9	7,00 €	175. 15,00 €

Rose

180. Cotes – de – Provence (Frankreich) Trocken, mild und leicht fruchtig 9	7,00 €	181. 14,00 €
--	---------------	---------------------

Rotwein

183. Chateau du Languedoc (Frankreich) Vollmundig , würzig 9	7,00 €	184. 14,50 €
185. Montepulciano d`Abruzzo (Italien) sehr rein , schöne Struktur 9	7,00 €	186. 14,50 €
187. Beaujolais A.C. (Frankreich) Sehr fruchtig , samtig weich 9	7,00 €	188. 15,50 €
189. Pinord – Clos de Terribas (Spanien) Intensive Frucht und ausgewogene Herztöne 9	7,00 €	190. 15,50 €
195. Weißweinschorle 9	7,00 €	

Flaschenweine

Weißwein

	<u>0,75l</u>	<u>0,2l</u>
199. Sauvignon Blanc Bergerac(Frankreich) Trocken, frisch und sehr lecker 9	23 22,50 €	205. 7,00 €
200. Grauburgunder (Deutschland) Trocken und frisch 9	22 21,50 €	206. 7,00 €
201. Chenin Blanc (Südafrika) - Capedream Frisch , fruchtig und lebendig 9	24 23,50 €	207. 7,00 €

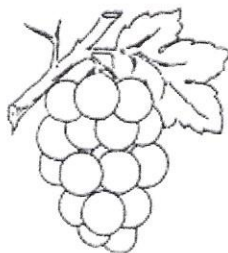
Rotwein

202. Chianti Bartali (Italien) Trocken, fruchtig 9	22 21,00 €	208. 6,50 €
204. Vina Hermina Rioja Reserva (Spanien) Sehr feine ausgereifte Frucht und Harmonie, Lang und komplex im Abgang 9	35,00 €	209. 8,00 €

ECO Qualitätswein

	<u>0,75l</u>	<u>0,5l</u>	<u>0,2l</u>
277. Dornfelder Rotwein Weich und kräftig im Geschmack 9	23,00€	15,00 €	7,00 €
280. Kerner Weißwein , halbtrocken Erfrischend und spritzig 9	14,50 14,00 €	8,00 €	6,50 €
282. Riesling Weißwein Trocken und fruchtig 9	14,50 14,00 €	8,00 €	6,50 €

Südafrikanische Weine



Weißwein :

Chenin Blanc

Fruchtig und trocken 9

<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>	<u>0,75l</u>
284. 7,00 €	285. 15,00 €	286. 24,00 €

Sauvignon Blanc

Fruchtig , frisch mit Citrusfrüchten 9

287. 7,00 € / 288. 15,00 € / 289. 24,00 €

Chardonnay

Trocken und spritzig 9

290. 7,00 € / 291. 15,00 € / 292. 24,00 €

Rotwein :

Merlot

Rundum pflaumig und trocken 9

293. 7,00 € / 294. 15,00 € / 295. 24,00 €

Cabernet Sauvignon

Reif mit schwarzen Johannisbeeren 9

296. 7,00 € / 297. 15,00 € / 298. 24,00 €

Shiraz

Würzig , pfefferig mit leichten Eiche 9

299. 7,00 € / 300. 15,00 € / 301. 24,00 €

Sekt

210. Kupferberg Gold	0,75l	30,00 €
211. Fürst von Metternich	0,75l	35,00 €
212. Kupferberg Gold	0,20l	7,00 €

Spirituosen

220. Asbach Uralt	0,2cl	3,50 €
221. Bols – alter Weinbrand	0,2cl	3,50 €
222. Remy Martrin, V.S.	0,2cl	5,00 €
223. Calvados	0,2cl	3,50 €
224. Wodka Moskovskaya	0,2cl	3,50 €
225. Wodka Gorbatschow	0,2cl	3,50 €
226. Havana Club	0,2cl	3,50 €
227. Tequila	0,2cl	3,50 €
228. Ouzo	0,2cl	3,50 €
229. Grappa	0,2cl	3,50 €
230. Gordon Gin	0,2cl	3,50 €
231. Bure Korn	0,2cl	3,50 €
232. Fürst Bismark	0,2cl	3,50 €
233. Malteser Kreuz Aquavit	0,2cl	3,50 €
234. Aalborg Jubiläum Aquavit	0,2cl	3,50 €
235. Tequila (braun)	0,2cl	3,50 €
236. Baileys	0,2cl	3,50 €
237. Cardenal Mendosa (Brandy DE Jerez)	0,2cl	5,00 €
238. Cardenal Mendosa (Brandy DE Jerez)	0,4cl	8,50 €
239. Maciera Royal – Brandy	0,2cl	4,50 €

Likör und Magenbitter

240. Sherry (trocken , medium)	0,5cl	5,50 €
241. Amaretto	0,2cl	3,00 €
242. Campari	0,2cl	3,00 €
243. Cointreau	0,2cl	3,50 €
244. Jägermeister	0,2cl	3,00 €
245. Sambuca	0,2cl	3,50 €
246. Underberg	0,2cl	3,00 €
247. Fernet Branca	0,2cl	3,50 €
248. Ramazzotti	0,4cl	7,00 €
249. Averna	0,4cl	7,00 €
250. Martini Bianco	0,5cl	6,00 €
251. Martini Rosso	0,5cl	6,00 €

Whisky

259. Johnny Walker (Black Label) 3	0,4cl	7,50 €
260. Johnny Walker (Red Label) 3	0,2cl	4,00 €
261. Jack Daniels 3	0,2cl	4,50 €
262. Jim Beam 3	0,2cl	3,50 €
263. Ballantines Scotch Wisky 3	0,2cl	4,00 €
264. Wisky Cola 3	0,2cl	6,00 €
265. Chivas Regal (Premium Skotch) 3	0,2cl	4,50 €
266. Chivas Regal (Premium Skotch) 3	0,4cl	7,50 €
267. Dimple 3	0,2cl	4,50 €
268. Dimple 3	0,4cl	7,50 €

Dessert

270. Gemischtes Eis ohne Sahne (3 Kugeln)	7,50 €
271. Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)	7,50 €
272. Marple Walnut (Walnuss, Schoko, Vanille) mit Sahne	7,50 €
273. 3 Kugeln Vanilleeis mit roter Grütze und Sahne	7,50 €
274. Eiskaffee	4,50 €

Zusatzstoffe und Allergene :

- 1 - Chininhaltig
- 2 - koffeinhaltig
- 3 - mit Farbstoff
- 4 - Antioxidationsmittel
- 5 - mit Konservierungsstoff
- 6 - mit Süßungsmitteln
- 7 - mit Aspartam
- 8 - mit Milcheiweiß
- 9 - geschwefelt / Sulfite
- 10 - Milch / Milcherzeugnisse
- 11 - Schalenfruchterzeugnisse
- 12 - Eier / Eierzeugnisse
- 13 - Glutenthaltige Getreideerzeugnisse
- 14 - Sellerieerzeugnisse
- 15 - Fisch / Fischerzeugnisse
- 16 - Senferzeugnisse
- 17 - mit Säuerungsmittel