

IM CAFÉ FERDINAND

*Ungezwungen feiern
mit Familie und Freunden*

Sprechen Sie uns an!

*Wir richten ihnen ihre
ganz persönliche Party
nach ihren individuellen Wünschen aus.*

*Ob Hochzeit, Geburtstag,
Firmen-Jubiläum
oder privates Frühstücks-Buffer.
Das Ambiente des Café Ferdinand
gibt Ihrer Veranstaltung
den besonderen Rahmen.*

*Ab 20 Personen Buffet,
ab 30 Personen separater Café-Bereich,
ab 50 - max. 80 Personen,
das gesamte Lokal,
auf Wunsch mit Tanz.*

Ihr Ferdinand-Team

*Auf unserer Homepage
finden Sie immer
aktuelle Neuigkeiten
über Events und Aktionen*

www.cafe-ferdinand.de



Frühstück im Ferdinand von 9.00 bis 17.00 Uhr €

I. französisches Frühstück	3,90
Quark, Marmelade, Honig, Butter, 1 Croissant, 2 Toast	
II. kleines Käsefrühstück	4,90
Quark, Marmelade, Butter, verschiedene Käsesorten, 1 Ei, 1 Brötchen, 1 Vollkorn, 1 Knäcke	
III. kleines Wurstfrühstück	4,90
Quark, Marmelade, Butter, Wurst, gek. Schinken, 1 Ei, 1 Brötchen, 1 Vollkorn, 1 Knäcke	
IV. mittleres Frühstück	5,90
Quark, Marmelade, Butter, Käse, Camembert, Wurst, 1 Ei, 1 Croissant, 1 Brötchen, 1 Vollkorn, 1 Knäcke	
V. großes Frühstück	6,90
Quark, Marmelade, Butter, Käse, Camembert, Wurst, Schinken, 1 Ei, 1 Croissant, 1 Brötchen, 1 Vollkorn, 1 Knäcke	
VI. vegetarisches Frühstück	8,90
Quark, Marmelade, 2 Butter, Gouda, Butterkäse, Leerdamer, Emmentaler, Frischkäse, Camembert, 1 Ei, Tomate und Salat, 1 Croissant, 1 Brötchen, 1 Kornknacker, 1 Vollkorn, 1 Knäcke	
VII. Genießer-Frühstück	13,90
Quark, Marmelade, 2 Butter, Käse, Camembert, Wurst, Schinken, 1 Ei, Lachs & Kaviar, 1 Croissant, 1 Brötchen, 1 Kornknacker, 1 Vollkornbrot, 1 Knäcke, 1 Glas Prosecco, 1 Glas frischer Orangensaft	

Wunschfrühstück zum Selberbasteln siehe Extrakarte

1 Portion Rührei mit Toast und Butter	3,90
1 Portion Rührei mit Schinken, Toast und Butter	4,50
1 Portion Rührei mit Tomate, Käse und frischen Kräutern und Toast	4,90
1 Portion Rührei mit Krabben und frischen Kräutern und Toast	5,50
1 Portion Spiegelei mit Toast und Butter	3,90
1 Portion Spiegelei mit Schinken, Toast und Butter	4,50
2 halbe Käsebrötchen	2,50
2 halbe Wurstbrötchen	2,50
2 halbe Schinkenbrötchen	2,60
1 Croissant mit Käse	2,80
1 Croissant mit Wurst	2,80
1 Croissant mit Schinken	2,90
1 Portion Müsli mit frischem Obst und Milch	4,20
1 Portion Müsli mit Quark, Joghurt oder Sahne	4,50
1 Portion Cornflakes mit Milch	3,00
1 Portion Honigsmacks mit Milch	3,00
1 Portion Quark mit frischen Früchten	3,80
1 Portion Joghurt mit frischen Früchten	3,80
1 Obstsalat mit Quark, Joghurt oder Sahne	4,50
1 Glas O-Saft, frisch gepresst	0,11 2,00
1 Glas O-Saft, frisch gepresst	0,21 3,60
1 Glas Sekt „Perelada“ brut	3,80

Kalte und warme Speisen

Suppen und Eintöpfe

	€
Broccolicremesuppe	3,90
Indische Linsensuppe	3,90
Tomatencremesuppe mit Sahne	3,90
Möhren-Ingwersuppe	3,90
Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	3,90
Gulaschsuppe	4,90
Chili con Carne	4,90
alle Suppen mit Brot	

Salate

»Kleiner gemischter Salat«	4,50
»Vollwertsalat« mit frischem Salat, Tomaten, Gurken, Mais, Möhren, Sprossen und Körnern	7,50
»Thunfisch« mit frischem Salat, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Oliven und Zwiebeln	7,50
»Käse-Schinken« mit frischem Salat, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Ei, Oliven und Zwiebeln	7,90
»Schafskäse« mit frischem Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Pepperoni, Oliven und Zwiebeln	8,50
»Hähnchenbrustfilet« mit frischem Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Mais und Ananas	9,50
»Shrimps« mit frischem Salat, Tomaten, Gurken, Paprika Ei, Früchte und Cocktailsauce	9,50
»Ferdinand-Spezial« Salat mit frischem Lachs und Scampispiß	11,50
wahlweise mit Essig und Öl, Vinaigrette, Joghurt-Sahnesauce oder einer Knoblauchsauce, dazu servieren wir Baguette	

Gratins & Aufläufe

Broccoligratin mit Mandeln	6,90
Gemüsegratin mit Sesam	8,50
dazu servieren wir Baguette	
Kartoffelauflauf - Kartoffeln, Schinken, Lauch und Käse überbacken	6,90
Blumenkohlaufauf - Kartoffeln, Schinken, Blumenkohl und Käse überbacken	7,50
Spinatauflauf - Kartoffeln, Spinat, Zwiebeln und Schafskäse überbacken	7,90

Nudelgerichte

Spaghetti Thunfisch und Oliven in Tomatensauce	6,90
Spaghetti Bolognese	6,90
Spaghetti Pesto mit einem kleinen Tomatensalat	6,90
Spaghetti mit Schafskäse und Oliven	7,50
Spaghetti mit Shrimps in einer Gemüse-Tomatensauce	7,90

Wein - rouge -

€

Frankreich

Guy Boyer, Vin de Pays, Ardeche Cabernet Merlot	0,2l	4,20
- junger, fruchtiger Rotwein -	Fl 0,75l	14,00
- aromatisch, modern, zeitgemäß -		

Spanien

Radio Boca, Tempranillo	0,2l	4,50
- fruchtig frisch, rote Beeren, Cassis -	Fl 0,75l	15,00

Sicilien

Syrah Sicilia		
- würzig mit Wildbeerenaroma -	0,2l	4,80
- zergeht gut auf der Zunge -	Fl 0,75l	16,00

Spanien

Vega Roble	0,2l	4,20
Vino de la Terra de Castilla Tempranillo	Fl 0,75l	14,00
- fruchtig mit mittelweichem Körper -		

Deutschland

Spätburgunder	0,2l	4,80
Königschaffhauser Vulkanfelsen, Baden-Kaiserstuhl	Fl 0,75l	16,00
- ausdrucksvoller Duft nach frischen roten Früchten, samtig, trocken mit erstaunlicher Tiefe -		

Südafrika

Eagle Crest, Shiraz Cabernet Sauvignon	Fl 0,75l	19,00
- mittelkräftiger Rotwein, vereint rote und schwarze Beeren -		

Chile

Edwards, Cabernet Sauvignon Reserva	Fl 0,75l	20,00
- körperreich mit feiner Würze und Harmonie -		

Spitzenklasse

Spanien

Seniorio Labarta-Crianza	Fl 0,75l	20,00
Rioja (mind. 6 Monate im Holzfaß)-		
- leichte Vanilletöne, rund harmonisch -		

Bulgarien

Zar Simeon, Reserva	Fl 0,75l	22,00
Cabernet Sauvignon, Merlot		
- volles Beeren und Cassis bouquet -		
- Feine Eichenholz- und Tabaknoten, dichter Körper -		

Südafrika

Rupert & Rothschild	Fl 0,75l	25,00
Cabernet Sauvignon, Merlot		
- vielschichtig mit Noten von Minze, Zedernholz und Cassis, elegant mit festem Körper		

Premiumklasse

Portugal

Quinta Do Carmo, Rothschild	Fl 0,75l	32,00
Ninno Regional Alentejano		
- kräftig, sehr ausgewogen -		

Frankreich

Moulin de Duhart Pauillac	Fl 0,75l	35,00
Château Duhart - Milon		
Carbernet-Sauvignon, Merlot		
- ausgezeichnete Duftnote von frischen Brombeeren und Kräutern -		

(Die aktuellen Jahrgänge erfragen Sie bitte beim Servicepersonal)

Wein – blanc – €

Italien

Pinot Grigio, Veneto 0,2l 4,20
– zarter Duft, sanft, leicht, milde Säure – Fl 0,75l 14,00

Chardonnay, Anselmi 0,2l 4,20
– mit Anklängen von Lychee, Ananas, und reifen Melonen,
deutlicher Fruchtgeschmack mit Länge – Fl 0,75l 14,00

Lugana, DOC Montresor 0,2l 4,50
– frische und fruchtig,
trocken und elegant mit Aromen von Birnenblüten – Fl. 0,75l 15,00

Spanien

Garci Grande, Viura-Verdejo, Rueda 0,2l 4,80
– erfrischendes Cuvée angenehmes Bouquet von
Stachelbeere und Cassis – Fl 0,75l 16,00

Frankreich

Le Tapie, Vin de Pays 0,2l 4,50
– fruchtiger Südfranzose mit Anklängen
von Pfirsich und Aprikose – Fl 0,75l 15,00

Frankreich

Pinot Blanc, Vin D`Alsace 0,2l 5,00
– zartfruchtiger Elsässer, trocken
mit wenig Säure – Fl 0,75l 17,00

Deutschland

Niederkirchener Riesling, Pfalz 0,2l 4,20
– feiner Mandelduft, exquisit im Geschmack – Fl 0,75l 14,00

Deutschland

Ruppertsberger Weißburgunder 0,2l 5,00
– trockener Pfälzer mit wenig Säure – Fl 0,75l 17,00

Israel

Yarden Mount Hermon Sauvignon Blanc Fl 0,75l 20,00
– fruchtbetont mit Noten von
grünen Äpfeln und Mandarinen –

Wein – rosé –

Frankreich

Marrenon, Côtes du Luberon 0,2l 4,20
– trocken, zarter Provencerosé – Fl 0,75l 14,00

Weißweinschorle

Pinot Grigio & 1 Fl. Mineralwasser 0,45l 5,50
Chardonnay & 1 Fl. Mineralwasser 0,45l 5,50
Lugana & 1 Fl. Mineralwasser 0,45l 6,00
Niederkirchener Riesling & 1 Fl. Mineralwasser 0,45l 5,50
Garci Grande & 1 Fl. Mineralwasser 0,45l 6,00
Le Tapie & 1 Fl. Mineralwasser 0,45l 6,00
Weisser Burgunder & 1 Fl. Mineralwasser 0,45l 6,50
Pinot Blanc & 1 Fl. Mineralwasser 0,45l 6,50

(Die aktuellen Jahrgänge erfragen Sie bitte beim Servicepersonal)

Pfannengerichte €

Gemüse-Reis-Pfanne – vegetarisch 7,90
Gemüse-Reis-Pfanne – mit Hähnchen 8,50
Gemüse-Reis-Pfanne – mit Shrimps 8,90
Curry-Hähnchen – feine Filetstreifen in Sahnesauce,
dazu Basmatireis und Gemüse 8,90
Kokos-Hähnchen – feine Filetstreifen in Kokosmilchsauce,
dazu Basmatireis und Gemüse 8,90
Putencurry mit Mango, Zucchini und Basmatireis 8,90
Tandoori Chicken in pikanter Sahnesauce und Basmatireis 8,90

Kartoffel-Pfanne vegetarisch mit Gemüse & Schafskäse 7,90
Kartoffel-Hähnchen-Pfanne mit Gemüse & Champignons 8,50
Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Vollkornbrot 4,50
Kartoffelecken mit Ajoli, Sauerrahm oder Zaziki 4,50
Bauernpfanne – Bratkartoffeln, Zucchini, Speck und Spiegelei 6,50

Toastspezialitäten

»Camembert« Toast 6,00
mit Pfirsich, Preiselbeeren und Camembert überbacken
»Hawaii« Toast 6,00
mit Ananas, Schinken und Käse überbacken
»Göteborg« Toast 6,90
mit Lachs, Ei, Butter und Sahnemeerrettich
»Ferdinand« Toast 7,50
mit Hähnchenbrustfilet und Früchten

Warme Ciabattabrote...

mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum 3,90
mit Thunfisch und Ajoli 4,50
mit Hähnchenfilet und Frischkäse 4,90

Warme Baguettes

1. mit Käse, Tomaten & Salat 3,90
2. mit Camembert, Tomaten & Salat 3,90
3. mit Schinken, Tomaten & Salat 3,90
4. mit Salami, Gurken & Salat 3,90
5. mit rohem Schinken, Gurken & Salat 4,50
6. mit Schinken, Tomaten, Salat & Käse überbacken 4,50
7. mit rohem Schinken, Ei, Sauce, Gurke & Salat 4,50
8. mit Thunfisch, Sauce, Tomaten & Salat 4,50
9. mit Lachs, Ei, Meerrettich & Salat 5,50
10. mit Shrimps, Ei, Cocktailsauce & Salat 5,50

Kleine Extras

1 Portion Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Baguette 5,50
1 Portion Bruschetta mit Tomate, Basilikum, Oliven & Schafskäse 3,50
1 Portion Schafskäse, mit Oliven und Baguette 3,50
1 Portion Zaziki mit Baguette 3,00
1 Portion Ajoli mit Baguette 3,00
1 Portion Oliven 2,50
1 Portion Pepperoni 2,50
1 Portion Baguette klein mit Kräuterbutter 1,50
1 Portion Baguette groß mit Kräuterbutter 2,20

Das Verzeichnis, der in unseren Speisen enthaltenen Zusatzstoffe, kann an der Theke eingesehen werden!

Heiße Getränke

	€
Kaffee »Schümli« ¹	2,00
Kaffee (groß) ¹	3,50
Kaffee (koffeinfrei)	2,00
Caro-Kaffee	2,00
Café au Lait ¹	2,40
Café au Lait groß ¹	3,50
Café Creme (mit extra viel Sahne) ¹	2,40
Cappuccino ¹	2,40
Espresso ¹	2,00
Espresso-Doppelt ¹	3,50
Espresso Macchiato (mit Milchschaum) ¹	2,50
Latte Macchiato (Espresso-heiße Milch + Schaum) ¹	2,80
Espresso »Hennessy« mit 1cl Hennessy V.S.O.P. ¹	3,50
Espresso »Ferdinand« mit einer alkoholischen Überraschung ¹	3,80
Kaffee Spezial mit Creme de Cacao und Sahne ¹	3,80
Kaffee Spezial mit Amaretto und Sahne ¹	3,80
Kaffee Orange mit Cointeau und Sahne ¹	3,80
Kaffee Pharisäer mit Rum und Sahne ¹	3,80
Kaffee Melange Spezial mit Cognac, Honig und Sahne ¹	3,80
Irish Coffee mit Jameson und Sahne ¹	3,80
Kaffee »Ferdinand« mit einer alkoholischen Überraschung ¹	3,80

Alle Kaffeespezialitäten können wir Ihnen auch mit Sojamilch oder laktosefreier Milch servieren 0,30

Kaffeespezialitäten mit Aroma

Amaretto, Cocos, Haselnuss, Karamel, Macadamia, Mandel, Vanille, Zimt mit einem Schuß Alkohol 0,50
1,00

Kakaospezialitäten

Heiße Schokolade 2,40
Heiße Schokolade mit Sahne 2,80
Heiße Schokolade (groß) 3,20
Heiße Schokolade mit Sahne (groß) 3,60
Schokmok (heiße Schokolade, Mocca und Sahne) 3,60
Russische Schokolade mit Rum und Sahne 4,00
Schokolade mit Bailey's oder Amaretto und Sahne 4,00
Schokolade »Ferdinand« mit einer alkoholischen Überraschung 4,00

Heiße Milch 2,00
Heiße Milch mit Honig 2,50
Chai Latte 2,80
Frischer Minztee 2,80
Ferd Spezial (Ingwer, Minze, Zitrone) 3,20

Heiße Zitrone natur 2,50
Heiße Zitrone natur mit Honig 2,80
Tee mit Rum 3,30
Grog (4 cl. Rum) 3,50
Glühwein 2,80

Kuchen und Torten nach Tagesangebot

CAFÉ FERDINAND

Weinkarte

Unser Sortiment orientiert sich ausschließlich an den Bedürfnissen unserer Gäste

Wir bieten ihnen eine Auswahl an Weinen aus der ganzen Welt

*...Zum guten Essen,
für besondere Anlässe
und anspruchsvolle Gaumen.*

Long Drinks		€
Campari-Orange	4cl	5,00
Fernod-Cola	4cl	5,00
Bacardi-Cola	4cl	5,00
Gin-Tonic	4cl	5,00
Wodka-Lemon	4cl	5,00
Wodka mit Red Bull	4cl	5,50
Scotch-Cola – Johnny Walker red –	4cl	5,00
Bourbon-Cola – Jim Beam –	4cl	5,00
Batida-Orange	4cl	5,00
Southern Comfort-Ginger	4cl	5,00
Batida-Kirsch	4cl	5,00
Sekt mit Red Bull	4cl	5,50
Licor 43 mit Milch	4cl	5,00
Aperol Spritz	4cl	5,00
Hugo	4cl	5,00

Cocktails – Spezialangebote (Saisonbedingt)

Perlendes im Glas

1 Glas Prosecco	0,1l	3,00
1 Glas Sekt „Perelada – Brut –“	0,1l	3,80
1 Glas Sekt Perelada Rosé – Brut –	0,1l	4,00
1 Pêche »Ferdinand« Pêche Dolfi und Sekt – Brut –	0,1l	4,50
1 Kir Creme de Cassis und Weißwein Pinot Blanc	0,1l	3,50
1 Kir Royal Creme de Cassis und Sekt – Brut –	0,1l	4,50

Sekt

Castillo Perelada, span. Cava -Brut-	Fl. 0,75l	26,00
Prosecco	Fl. 0,75l	20,00

Sekt rosé

Castillo Perelada, span. Cava – Brut – Rosado	Fl. 0,75l	28,00
---	-----------	-------

Champagner

Moët & Chandon – Brut Impérial –	Fl. 0,75l	65,00
Veuve Clicquot – Brut –	Fl. 0,75l	70,00
Dom Pérignon	Fl. 0,75l	165,00

Zusatzstoffe:

- 1 = koffeinhaltig
- 2 = mit Farbstoff
- 3 = mit Süßungsmitteln
- 4 = mit Konservierungsstoffen
- 5 = mit Chinin

Ferdinand-Speisekarte **1,00**

„Liebling“ Poster **2,50**
Ferdinand Geschenkgutschein

Teespezialitäten (lose) €

Ayurvedischer Tee (Bio)
 Indian Chai, Kashmir Khali-Kahwa, „Chai“ - grün-schwarz - 2,40

Tee (lose) Mediumqualität 1
 Assam FOP, Darjeeling FOP Second Flush, Earl Gray, 2,40
 Arabische Nacht, Blutorange, Caramel, Brasilien Mate grün, 2,40
 O'Connors Cream, Tropenfeuer, Vanille, Wildkirsch 2,40

Tee (lose) gehobene Qualität 1
 China Golden Yunnan 2,60
 Darjeeling TGFOP Karität Second Flush 2,60
 Java OP Superior Malabar 2,60

Tee (lose) Spitzenqualität 1
 Assam SFTGFOP 1 Mokalbari „Top of Top“ 2,80
 Ceylon Pekoe Uva Highlands highgrown 2,80
 Darjeeling FTGFOP 1 Steintal First Flush 2,80

Grüner Tee (lose)
 China Chun Mee 2,40
 Shogun 2,40

Rooibusch Tee (lose)
 Rooitea (Bio) 2,40
 Sahne Caramel 2,40

Weißer Tee (lose)
 Klassik Edition, China Pai Mu Tan 2,80

loser Tee wird mit braunem Kandiszucker serviert
 1 Portion Honig 0,50

Pfefferminztee, Kamillentee, Kräutertee, Früchtetee (Teebeutel) 2,20

Eisgetränke
 Sanfter Engel 4,00
 Eiskaffee 3,50
 Eisschokolade 3,50
 Eistee 2,50

Milchmix Banane 3,50
 Milchshakes mit allen Eissorten 3,50
 Kefir 2,20
 Kefir mit Obstsaft nach Wahl 2,50

Eis

Schoko, Erdbeer, Banane, Zitrone,
 Vanille mit Schokosplittern, Nuss, Vanille
 Normale Portion (3 Kugeln) 3,30
 mit Sahne 3,80

Früchtebecher 4,50
 Fruchteis, frische Früchte, Himbeersauce und Sahne

Früchtebecher Spezial 5,50
 Fruchteis, frische Früchte, Bananenlikör und Sahne

Bananenschale 4,50
 Schoko, Vanille, 1 Banane, Schokosauce und Sahne

Vanilleeis 4,50
 mit heißer Schokoladensauce und Sahne

Schokoladenbecher 5,00
 Schokoeiscreme, Eierlikör, Schokosauce und Sahne

Vanilleeis 5,00
 mit Creme de Cassis und Sahne

Ferdinand's Spezialbecher 5,50
 Nuss, Vanille, Schoko, Amaretto und Sahne

Heiße Kirschen 5,50
 Vanilleeis mit Grand Marnier und Sahne

Biere		€
Moritz-Fiege Pils	0,30 l	2,70
Schlösser Alt	0,30 l	2,70
Krefelder / Alster/ Radler	0,30 l	2,70
Moritz-Fiege Schwarzbier	0,30 l	2,70
Moritz-Fiege alkoholfrei	0,33 l	2,70
Bernstein	0,30 l	2,70
Guinness	0,33 l	3,20
Malzbier	0,33 l	2,70
Berliner Weiße	0,33 l	3,00
Grolsch	0,45 l	3,80
Erdinger Weizenbier - hell / dunkel / alkoholfrei	0,50 l	3,80
Desperados	0,33 l	3,80

Alkoholfreie Getränke

Cola ^{1,2} / Cola Light ^{1,2,3} / Cola Zero ^{1,2,3} / Fanta ^{2,4} / Sprite ⁴	0,20 l	2,20
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale ⁵	0,20 l	2,40

Mineralwässer

Mineralwasser – Selters Classic	0,25 l	2,20
Acqua Panna – Stilles Wasser	0,25 l	2,40
Acqua Panna – Stilles Wasser	0,75 l	5,80
San Pellegrino italienisches Mineralwasser	0,25 l	2,40
San Pellegrino italienisches Mineralwasser	0,75 l	5,80

Fruchtsäfte

Apfelschorle	0,20 l	2,20
Apfelschorle	0,45 l	3,60
Maracujaschorle	0,45 l	3,80
Kirschschorle	0,45 l	3,80
Apfelsaft	0,20 l	2,20
Orangensaft	0,20 l	2,20
Tomatensaft	0,20 l	2,40
Kirschschaft	0,20 l	2,40
Ananassaft	0,20 l	2,40
Maracujasaft	0,20 l	2,40
Bananensaft	0,20 l	2,40
Grapefruitsaft	0,20 l	2,40
Multivitaminsaft	0,20 l	2,40
Kirsch-Banane	0,20 l	2,40
frisch gepresster Orangensaft	0,10 l	2,00
frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	3,60
Orangina französisches Orangetränk	0,25 l	2,80
Orangina rouge französisches Orangetränk	0,25 l	2,80

Specials

Bionade		
Holunder, Kräuter, Ingwer-Orange, Litschi	0,33 l	2,80
Club Mate	0,33 l	3,00
Red Bull	0,25 l	3,50

Aperitifs		€
Sherry Dry	5 cl.	3,20
Sherry Cream	5 cl.	3,20
Portwein	5 cl.	3,20
Martini Bianco	5 cl.	3,20
Martini Rosso	5 cl.	3,20
Martini Rosé	5 cl.	3,20
Campari	4 cl.	3,80
Fernod	4 cl.	3,80
Ricard	4 cl.	3,80
Aperol	4 cl.	3,80

Cognac – Brandy

Osborne 103	2 cl.	2,50
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl.	3,20
Hennessy Cognac V.S.O.P.	2 cl.	3,50
Hennessy Cognac X.O.	2 cl.	6,80

Spirituosen

Jägermeister	2 cl.	2,40
Genever	2 cl.	2,00
Rum Havana Club	2 cl.	2,80
Bacardi	2 cl.	2,40
Gordons Dry Gin	2 cl.	2,40
Wodka Moskowskaja	2 cl.	2,40
Fernet Branca	2 cl.	2,40
Ramazotti	2 cl.	2,60
Averna	2 cl.	2,60
Calvados	2 cl.	2,40
Ouzo	2 cl.	2,40
Metaxa Brandy *****	2 cl.	2,60
Tequila	2 cl.	2,40
Tequila olmeca	2 cl.	2,60
Grappa	2 cl.	2,60

Whisky – Whiskey

Johnny Walker Scotch – red label –	4 cl.	4,50
Johnny Walker Scotch – black label –	4 cl.	6,50
Chivas Regal Scotch Whisky	4 cl.	6,00
Glennfiddich Pure Malt Scotch Whisky	4 cl.	6,50
Glenmorangie Single Malt Scotch Whisky	4 cl.	6,50
Talisker	4 cl.	6,50
Jim Beam Bourbon	4 cl.	4,50
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4 cl.	6,00
Jameson Irish Whiskey	4 cl.	6,00

Liköre

Bols Eierlikör	2 cl.	2,50
Batida de Coco	2 cl.	2,50
Amaretto	2 cl.	2,50
Bailey's Irish Cream	2 cl.	2,50
Tia Maria	2 cl.	2,50
Creme de Cacao	2 cl.	2,50
Creme de Menthe	2 cl.	2,50
Creme de Cassis	2 cl.	2,50
Pêche Dolci	2 cl.	2,50
Bols Blue Curaçao	2 cl.	2,50
Bols Grüne Banane	2 cl.	2,50
Cointreau	2 cl.	2,50
Sambucca	2 cl.	2,50
Southern Comfort	2 cl.	2,50
Grand Marnier	2 cl.	2,50
Licor 43	2 cl.	2,50