


## *Suppen*

<b>Feine Petersilienwurzelsuppe</b> mit Chips		<b>5,00</b>
<b>Gaisburger Marsch</b>	<i>klein</i>	<b>5,50</b>
<i>schwäbisches Eintopfgericht mit Wurzelgemüse, Spätzle und Tafelspitzwürfeln in Rinderbrühe</i>	<i>groß</i>	<b>9,50</b>
<b>Pikante Zitronengras-Curry-Suppe</b> mit einer gegrillten Riesengarnele		<b>6,70</b>

## *Lust auf Vorspeisen und Salate*

<b>Rindercarpaccio mit Trüffel</b> <i>Rucola und Parmesan</i>		<b>12,50</b>
<b>6 Riesengarnelen</b> <i>in Knoblauch-Kräuterbutter mit Baguette</i>		<b>11,50</b>
<b>Kleiner gemischter Salat</b> <i>knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate Kresse und Sprossen</i>		<b>5,50</b>
<b>Großer gemischter Salat</b> <i>knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate Kresse und Sprossen</i>		<b>9,00</b>
<b>Fitness Salat</b> <i>knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate mit gebratener Hähnchenbrust</i>		<b>12,90</b>
<b>Fischermann Salat</b> <i>knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate mit gegrillten Fischfilets</i>		<b>13,90</b>

## ***Vegetarische Küche - die gesunde Alternative***

<b><i>Thailändisches Gemüsecurry</i></b> (Laktosefrei, Glutenfrei, Vegan) <i>frisches buntes Gemüse an einer fruchtigen, pikanten gelben Currysauce, dazu Basmatireis</i>	<b>12,90</b>
<b><i>Bandnudeln mit frischen Champignon</i></b> <i>Tagliatelle im Champignonrahmsößle mit Kirschtomaten und Rucola</i>	<b>12,90</b>
<b><i>Allgäuer Kässpätzle</i></b> <i>mit Röstzwiebeln und buntem Beilagensalat</i>	<b>11,50</b>
<b><i>Vegi - Burger</i></b> <i>Gemüsebratling mit sonnengereiften Tomaten, knackigem Salat im Vollkornbrot dazu Pommes frites</i>	<b>11,50</b>

## ***Unsere schwäbischen Klassiker und mehr...***

<b><i>Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“</i></b> <i>vom Schweinerücken mit Pommes frites</i>	<b>13,50</b>
<b><i>Bootshaus Cheeseburger</i></b> <i>mit saftigem Rindfleisch, Cheddar, sonnengereiften Tomaten, knackigen Gurken und Pommes frites</i>	<b>11,50</b>
<b><i>Double Burger</i></b> (zwei Patties)	<b>13,50</b>
<b><i>Thailändisches Hähnchencurry</i></b> (Laktosefrei, Glutenfrei) <i>mit Hähnchenbruststreifen und Gemüse an einer fruchtigen, pikanten Currysauce, dazu Basmatireis</i>	<b>15,90</b>
<b><i>Bootshaus-Pfännle</i></b> <i>Schweinelendchen im Champignonrahmsößle auf Kässpätzle</i>	<b>18,50</b>
<b><i>Geschmorter Rindersauerbraten</i></b> <i>mit Apfelrotkohl und Semmelknödel</i>	<b>18,50</b>
<b><i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</i></b> <i>mit Bratensauce, Röstzwiebeln und Kässpätzle</i>	<b>19,80</b>
<b><i>Rehragout vom Hohenzollern Wild nach „Großmutter's Art“</i></b> <i>in Spätburgunder gegart, mit Pfifferlingen, Spätzle und Preiselbeerbirne</i>	<b>19,50</b>

## *Fisch - die leichte Variante*

<b><i>Felchenfilet „Müllerin Art“</i></b>	<b><i>19,00</i></b>
<i>Felchenfilets in Butter gebraten, mit Blattspinat, dazu Dampfkartoffeln</i>	
<b><i>Fischvariation „Bootshaus“</i></b>	<b><i>19,50</i></b>
<i>Zander-, Felchen- und Forellenfilet vom Grill an Riesling-Sauce, Blattspinat und Petersilienkartoffeln</i>	
<b><i>Zanderfilets</i></b>	<b><i>19,50</i></b>
<i>Zanderfilets in Mandelbutter gebraten, Petersilienkartoffeln und Beilagensalat</i>	
<b><i>Garnelen-Mango-Curry</i></b>	<b><i>17,80</i></b>
<i>Riesengarnelen mit frischem buntem Gemüse in pikanter Currysauce dazu Basmatireis</i>	

## *Vesper*

<b><i>Schweizer Wurstsalat</i></b>	<b><i>9,00</i></b>
<i>Lyoner und würziger Bergkäse in Streifen geschnitten mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Brot ...auf Wunsch auch mit extra Bratkartoffeln      Mehrpreis</i>	
<b><i>Handkäs mit Musik</i></b>	<b><i>8,50</i></b>
<i>marinierter Limburger mit Essig und Öl, dazu rote Zwiebeln</i>	
<b><i>Räucherfischteller</i></b>	<b><i>13,50</i></b>
<i>geräucherte Felchen- und Forellenfilets, gebeizter und geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Salatgarnitur</i>	

## *Zum guten Schluss*

<b><i>Vanilleeis mit Steirischem Kürbiskernöl</i></b> <i>und karamellisierten Kürbiskernen</i>	<b>3,50</b>
<b><i>Affogato</i></b> <i>kaltes Vanilleeis trifft auf heißen Espresso</i>	<b>3,90</b>
<b><i>Fruchtsorbet</i></b> <i>erfrischendes Fruchtsorbet mit prickelndem Bodensee Secco aufgegossen</i>	<b>5,00</b>
<b><i>Crème brûlée</i></b> <i>mit frischen Früchten</i>	<b>6,50</b>
<b><i>Lauwarmer Schokoladenkuchen</i></b> <i>mit flüssigem Kern dazu Haselnusseis</i>	<b>7,50</b>
<b><i>Raffaello Parfait</i></b> <i>mit Früchten garniert</i>	<b>7,50</b>
<b><i>Gebackene Apfelküchle</i></b> <i>in Zimt und Zucker dazu Vanillesoße</i>	<b>7,00</b>
<b><i>Zwetschgenkompott und gefüllte Zwetschgenknödel</i></b> <i>mit Haselnusseis</i>	<b>8,50</b>
<b><i>Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfelmus</i></b> <i>und Vanilleeis</i>	<b>8,90</b>

## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE UND FRUCHTSÄFTE**

<i>Peters Tafelwasser in der Karaffe</i>	0,5l / 1l	<b>3,40 / 4,70</b>
<i>Peters Tafelwasser im Glas</i>	0,2l / 0,4l	<b>1,70 / 2,90</b>
<i>Teinacher Gourmet Med./Naturell</i>	0,25 l	<b>2,40</b>
<i>Teinacher Gourmet Med./Naturell</i>	0,75 l	<b>4,60</b>
<i>Cola American Style</i> <sup>1,2</sup>	0,2l / 0,4l	<b>1,90 / 3,40</b>
<i>Orangen-Limonade</i> <sup>1</sup>	0,2l / 0,4l	<b>1,90 / 3,40</b>
<i>Zitronen Limonade</i> <sup>3</sup>	0,2l / 0,4l	<b>1,90 / 3,40</b>
<i>Colamix</i> <sup>2,3,5</sup>	0,2l / 0,4l	<b>1,90 / 3,40</b>
<i>Coca Cola Light</i> <sup>1,2</sup>	0,33l	<b>2,60</b>
<i>Thomas Henry Tonic Water</i> <sup>4</sup>	0,2l	<b>2,90</b>
<i>Thomas Henry Bitter Lemon</i> <sup>3,4</sup>	0,2l	<b>2,90</b>
<i>Thomas Henry Ginger Ale</i> <sup>2</sup>	0,2l	<b>2,90</b>
<i>Eistee Pfirsich</i> <sup>3</sup>	0,2l / 0,4l	<b>1,90 / 3,40</b>
<i>Apfelsaft Naturtrüb</i> BIO	0,2l / 0,4l	<b>2,40 / 3,50</b>
<i>Orangensaft</i>	0,2l / 0,4l	<b>2,40 / 3,50</b>
<i>Johannisbeere</i> Nektar	0,2l / 0,4l	<b>2,40 / 3,50</b>
<i>Traubensaft</i>	0,2l / 0,4l	<b>2,40 / 3,50</b>
<i>Maracuja</i> Nektar	0,2l / 0,4l	<b>2,40 / 3,50</b>
<i>Holunderblüten</i> Schorle	0,2l / 0,4l	<b>2,40 / 3,50</b>
<i>Rhabarber</i> Nektar	0,2l / 0,4l	<b>2,40 / 3,50</b>
<i>...alle Säfte auch als Schorle</i>	0,2l / 0,4l	<b>2,40 / 3,50</b>

## **HEISSE GETRÄNKE**

<i>Espresso</i>	<b>2,00</b>
<i>Espresso Macchiato</i>	<b>2,20</b>
<i>Doppelter Espresso</i>	<b>3,00</b>
<i>Kleine Tasse Kaffee</i>	<b>2,60</b>
<i>Große Tasse Kaffee</i>	<b>3,00</b>
<i>Cappuccino</i>	<b>3,00</b>
<i>Großer Cappuccino</i>	<b>3,60</b>
<i>Milchkaffee</i>	<b>3,00</b>
<i>Latte Macchiato</i>	<b>3,00</b>
<i>Heiße Schokolade</i>	<b>3,00</b>
<i>.....mit Sahne</i>	<b>3,50</b>
<i>Moccacino</i> Warmer Schoki + Espresso + Sahne	<b>4,10</b>
<i>Cappuccino oder Schokolade</i> mit Amaretto	<b>4,10</b>

## ***Eilles Tea Blatt – und Broken Tea***

*Unseren Qualitätstee servieren wir aromaverpackt im Pyramidenbeutel*

<b><i>Darjeeling Royal Second Flush</i></b>	<b>2,70</b>
<b><i>Earl Grey Premium Blatt</i></b>	<b>2,70</b>
<b><i>Grüntee - Sonne Asiens</i></b>	<b>2,70</b>
<b><i>Rooibos Vanilla</i></b>	<b>2,70</b>
<b><i>Kräutergarten</i></b>	<b>2,70</b>
<b><i>Vita Orange + 7 Vitamine</i></b>	<b>2,70</b>
<b><i>BIO Früchtetee</i></b>	<b>3,00</b>
<b><i>Pfefferminzblätter</i></b>	<b>2,70</b>
<b><i>Kamillenblüten</i></b>	<b>2,70</b>
<b><i>Spicy Black Chai Broken</i></b>	<b>2,70</b>
<b><i>Kaminfeuer Früchtetee mit Zimtaroma</i></b>	<b>2,70</b>
<b><i>Tee mit Rum</i></b>	<b>3,50</b>
<b><i>Heiße Zitrone</i></b>	<b>2,40</b>

## ***ZOLLER-HOF FASSBIER***

<b><i>Fürsten Pils</i></b>	<b>0,3l</b>	<b>2,60</b>
<b><i>Spezial Export</i></b>	<b>0,5l</b>	<b>3,20</b>
<b><i>Fidelis Hefeweizen hell</i></b>	<b>0,3l</b>	<b>2,60</b>
<b><i>Fidelis Hefeweizen hell</i></b>	<b>0,5l</b>	<b>3,20</b>
<b><i>Radler süß / sauer</i></b>	<b>0,3l</b>	<b>2,60</b>
<b><i>Radler süß / sauer</i></b>	<b>0,5l</b>	<b>3,20</b>
<b><i>Colaweizen</i></b>	<b>0,5l</b>	<b>3,20</b>
<b><i>Russ süß / sauer</i></b>	<b>0,5l</b>	<b>3,20</b>

## ***ZOLLER-HOF FLASCHENBIER***

<b><i>Fidelis Kristallweizen</i></b>	<b>0,5l</b>	<b>3,20</b>
<b><i>Fidelis Hefeweizen, alkoholfrei</i></b>	<b>0,5l</b>	<b>3,20</b>
<b><i>Fidelis Hefeweizen dunkel</i></b>	<b>0,5l</b>	<b>3,20</b>
<b><i>Zwickel, naturtrüb</i></b>	<b>0,3l</b>	<b>2,60</b>
<b><i>Export, alkoholfrei</i></b>	<b>0,3l</b>	<b>2,60</b>
<b><i>Old Fred Craft Beer</i></b>	<b>0,3l</b>	<b>2,90</b>

*Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.*

## ***APERITIF***

<b><i>Meersburger Secco, trocken</i></b> <i>Staatsweingut Meersburg</i>	<i>0,1l</i>	<b><i>3,50</i></b>
<b><i>Meersburger Secco Rotling</i></b> <i>Staatsweingut Meersburg</i>	<i>0,1l</i>	<b><i>3,50</i></b>
<b><i>Kessler Gold Cuvee, trocken</i></b>	<i>0,1l</i>	<b><i>3,80</i></b>
<b><i>Holunderblüten - Secco</i></b>	<i>0,1l</i>	<b><i>4,10</i></b>
<b><i>Hibiskusblüten - Secco</i></b> <i>Mit eingelegter Hibiskusblüte</i>	<i>0,1l</i>	<b><i>4,90</i></b>
<b><i>Kir Royal</i></b> <i>Creme de Cassis mit Secco</i>	<i>0,1l</i>	<b><i>4,10</i></b>
<b><i>Bellini</i></b> <i>Pêcher Mignon Pfirsichlikör mit Secco aufgegossen</i>	<i>0,1l</i>	<b><i>4,10</i></b>
<b><i>Martini Bianco / Rosso 2</i></b>	<i>4 cl</i>	<b><i>4,20</i></b>
<b><i>Campari Soda / Orange 2</i></b>	<i>4 cl</i>	<b><i>4,90</i></b>
<b><i>Aperol „Spritz“2</i></b>	<i>0,25l</i>	<b><i>5,60</i></b>
<b><i>Hugo</i></b>	<i>0,25l</i>	<b><i>5,60</i></b>
<b><i>Lillet Wildberry</i></b>	<i>0,25l</i>	<b><i>5,60</i></b>
<b><i>Ramazzotti Rosato Mio</i></b> <i>Ramazzotti Rosato + Prosecco und Tonic Water</i>	<i>0,25l</i>	<b><i>5,60</i></b>
<b><i>Alkoholfreier Aperitif</i></b> <i>Bitter, Orange</i>	<i>0,2 l</i>	<b><i>4,50</i></b>

## **SEKT & PERLWEIN**

<b>Schloss Affaltrach Sekt, trocken</b> Sektkellerei Schloss Affaltrach - der schwäbische Bestseller -	0,75l	<b>18,50</b>
<b>Meersburger Secco weiss, trocken</b> Staatsweingut Meersburg fruchtig, frech, erfrischend Müller-Thurgau und Kerner	0,75l	<b>20,50</b>
<b>Meersburger Secco Rotling, trocken</b> Staatsweingut Meersburg Müller-Thurgau und Regent nach Erdbeere duftend	0,75l	<b>20,50</b>
<b>Kessler Gold Cuvée Sekt, trocken</b> ausgeprägte Fruchtaromen von Limette und Minze	0,75l	<b>21,50</b>

## **Weine im Offenausschank**

### **WEISS**

	0,1l	0,2l
<b>Müller-Thurgau, trocken</b> Weingut Hiss, Kaiserstuhl	<b>2,40</b>	<b>4,70</b>
<b>Müller-Thurgau, halbtrocken</b> Weingut Hiss, Kaiserstuhl	<b>2,40</b>	<b>4,70</b>
<b>Grauburgunder, trocken</b> Weingut Hiss, Kaiserstuhl	<b>2,50</b>	<b>4,90</b>
<b>Riesling, QbA, trocken</b> Durbacher Klingelberger	<b>2,50</b>	<b>4,90</b>
<b>Weisswein Cuvée vom Gardasee</b> Bianco di Custoza, DOC	<b>2,40</b>	<b>4,70</b>

*Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.*



## **ROSE**

	0,1l	0,2l
<b>Spätburgunder Weißherbst, QbA, trocken</b> Hagnauer	<b>2,50</b>	<b>4,90</b>
<b>Rosé</b> Weingut Kress	<b>2,90</b>	<b>5,70</b>
<b>Spätburgunder Weißherbst, trocken</b> Weingut Hiss, Kaiserstuhl	<b>2,40</b>	<b>4,70</b>

## **ROT**

<b>Spätburgunder, trocken</b> Meersburger	<b>2,50</b>	<b>4,90</b>
<b>Merlot delle Venezie IGT</b> Endrizzi	<b>2,50</b>	<b>4,90</b>
<b>Tempranillo tinto DO</b> Bodegas Alconde, Navarra	<b>2,50</b>	<b>4,90</b>
<b>Primitivo il Mio</b> Apulien IGT	<b>2,50</b>	<b>4,90</b>

## **Weinschorle**

<b>Weinschorle weiß</b>	<b>sauer / süß</b>	<b>0,25l</b>	<b>3,70</b>
<b>Weinschorle rosé</b>	<b>sauer / süß</b>	<b>0,25l</b>	<b>3,70</b>
<b>Weinschorle rot</b>	<b>sauer / süß</b>	<b>0,25l</b>	<b>3,70</b>

## **Flaschenweine 0,75L**

### **WEISS**

<b>Weissweincuvée</b> <b>Cantina di Custoza, Italien</b>	<b>18,50</b>
Friulano, Gargenga, Trebbiano Toscano und Riesling Italico. Die Aromabombe im Glas. Intensive floreale Nase, fein fruchtig.	

<b><i>Grauer Burgunder Kabinett, trocken</i></b>	<b>20,50</b>
<b><i>Weingut Hiss, Kaiserstuhl, Baden</i></b>	
<i>ein typischer Grauburgunder mit einem erfrischenden Aroma von Birne, Aprikose und Ananas</i>	
<b><i>Weisser Burgunder Kabinett, trocken</i></b>	<b>20,50</b>
<b><i>Weingut Hiss, Kaiserstuhl, Baden</i></b>	
<i>fruchtige Komponenten aus Aprikose, Quitte und Apfel. Nach ein paar Minuten Reife entwickelt sich ein runder Mandelton und Johannisbeere</i>	
<b><i>Sauvignon Blanc AOC, trocken</i></b>	<b>21,50</b>
<b><i>Domaine Octavie, Loire, Frankreich</i></b>	
<i>Zitronen- und Stachelbeeraroma</i>	
<b><i>Lugana DOC</i></b>	<b>21,50</b>
<b><i>Cantine Colli al Lago Srl, Lombardei, Italien</i></b>	
<i>Weißweinspezialität der Autochthonen Rebe Turbiana zartduftend, an Blüten erinnernd, fein strukturiert. Bouquet von Äpfeln, Birnen, Blumen und Heu</i>	
<b><i>Riesling 90° Südwest QbA trocken</i></b>	<b>22,50</b>
<b><i>Weingut Christian Hirsch, Leingarten</i></b>	
<i>schwäbischer Riesling</i>	
<b><i>Seehas Weissweincuvée, trocken / spritzig</i></b>	<b>23,50</b>
<b><i>Aufricht, Stetten, Baden</i></b>	
<i>Komposition von ausgesuchten Rivaner- und weißen Pinot-Trauben. Jung, trocken, frisch und saftig schmeckt diese Cuvée</i>	

## **ROSE**

<b><i>Bardolino Chiaretto</i></b>	<b>18,50</b>
<b><i>Cantina di Custoza</i></b>	
<i>ein Rosé zum verlieben. Sattes Kirschrosa, sortentypisch feine Kirschnoten</i>	
<b><i>Colombelle Rosé</i></b>	<b>19,50</b>
<b><i>Cotes de Gascogne, Frankreich</i></b>	
<i>Merlot, Tannat, Cab. Sauvignon Intensiv aromatischer Rosé, mit Noten an Waldbeeren und Sauerkirsche erinnernd</i>	
<b><i>Spätburgunder rosé, trocken</i></b>	<b>20,50</b>
<b><i>Weingut Hiss, Kaiserstuhl, Baden</i></b>	
<i>am Gaumen süße Erdbeerkomponenten</i>	

**Seegucker Rotling, trocken / spritzig** **23,50**  
**Aufricht, Stetten, Baden**  
*zart schimmernde Rosefarbe, ein Duft nach  
Frühlingslieder*

## **ROT**

**Rotweincuvée aus Caber. Sauvignon und Merlot** **18,50**  
**Cantina de Custoza**  
*Duftnoten reifer Früchte, leichte Kräuteraromen,  
voll, weich und ausgeglichen*

**Cuvée aus Merlot und Cabernet, ROT UND WILD** **22,50**  
**Weingut Christian Hirsch Leingarten**  
*der Name ist das Programm! Würzig, vollmundig und  
schön ausbalanciert. Ein Rotwein von internationalem  
Format*

**Primitivo Salento IGT** **21,00**  
**Castello Monaci, Salento Apulien, Italien**  
*intensives, lebhaftes Rot, am Gaumen angenehm,  
samtig, feine Tannine, Teilbarrique*

**Hagnauer Burgstall Spätburgunder, QbA** **21,50**  
**Winzerverein Hagnau**  
*warmtöniger Burgunder mit Aromen von Sauerkirschen,  
getrockneter Pflaume und zarte Noten von grünem  
Pfeffer*

**Tempranillo Rioja** **21,50**  
**Finca Labarca D.O Granza, Spanien**  
*Reifung 12 Monate in der „barrica“ Bukett  
von reifen Waldbeeren, etwas Vanille und Kakao*

**Serpaiolo Rosso** **21,50**  
**Maremma Toscana**  
*Merlot, Sangiovese, Cabernet, Rubinrot Bukett  
feine Würznote, körperreich  
strukturierte gut eingebundene Tannine*

**Bordeaux Rouge** **21,50**  
**Chateau laville, Biowein**  
*aus dem Entre-Deux-Mers Gebiet,  
mit viel Charme dabei relativ leicht.  
Merlot und Cabernet*

## DIGESTIF & DESTILLATE

<b>Ramazotti</b>	4cl.	<b>3,90</b>
<b>Fernet Branca</b>	4cl.	<b>3,90</b>
<b>Cynar</b>	4cl.	<b>3,90</b>
<b>Malteser Aquavit</b>	2cl	<b>3,70</b>
<b>Hennessy</b>	2cl.	<b>3,70</b>
<b>Amarula Marula-Beere-Sahne-Likör</b>	4cl.	<b>3,90</b>
<b>Josefslust Kräuterlikör</b>	2cl.	<b>3,50</b>
<b>Grappa 18 Lune</b>	2cl	<b>3,90</b>
<b>SENFT Williams Birne</b>	2cl.	<b>3,80</b>
<b>SENFT Mirabelle</b>	2cl.	<b>3,80</b>
<b>SENFT Cöxchen</b>	2cl.	<b>3,50</b>
<b>SENFT Haselnusss-Likör</b>	2cl.	<b>3,50</b>
<b>SENFT Himbeer-Geist</b>	2cl.	<b>3,80</b>
<b>SENFT Sauerkirsch-Likör</b>	2cl.	<b>3,20</b>
<b>SENFT Zwetschgen-Likör</b>	2cl.	<b>3,20</b>
<b>SENFT Rum</b>	4cl.	<b>6,90</b>
<b>SENFT Wodka auf Barrique</b>	4cl.	<b>6,50</b>
<b>SENFT Whisky</b>	4cl.	<b>8,50</b>

Seit über 25 Jahren besteht das Familienunternehmen Senft am Bodensee. Modernste Brenntechnik, Obst- und Getreide aus eigenem Anbau, kombiniert mit dem Wissen und der Erfahrung in der Herstellung von Destillaten, sind das Rezept der modernen Familien Destillerie.

## COCKTAILS & LONGDRINKS

<b>Moscow Mule</b> <i>frische L Ingwer, Wodka, Ginger Beer</i>	<b>6,50</b>
<b>Mojito</b> <i>frische Minze, Rum, Soda, brauner Zucker, und Limette</i>	<b>6,50</b>
<b>Caipirinha</b> <i>frische Limette, brauner Zucker und Pitu</i>	<b>6,50</b>
<b>Cuba Libre 1,2</b> <i>frische Limette, Rum und Cola</i>	<b>6,50</b>
<b>Gordon´s Gin mit Thomas Henry Tonic Water 4</b>	<b>6,50</b>
<b>SENFT Gin mit Thomas Henry Tonic Water 4</b>	<b>8,50</b>
<b>Absolut Wodka Lemon/Orange 3,4</b>	<b>6,50</b>
<b>SENFT Wodka Lemon/Orange</b>	<b>8,50</b>
<b>Vitaminbombe (alkoholfrei)</b> <i>Säfte, Mandelsirup und Grenadine</i>	<b>5,50</b>
<b>Mojo Club (alkoholfrei)</b> <i>FrISChe Limette, frISChe Minze, Lime Juice, brauner Zucker und Ginger Ale 2</i>	<b>5,50</b>

### Hinweis:

Gemäß der neuen EU-Lebensmittelinformationsverordnung, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass wir Ihnen gerne, auf Wunsch, unsere Speisekarte mit Allergenkezeichnung zur Verfügung stellen.

Zusatzstoffe: 1- mit Farbstoff, 2- konserviert, 3- mit Nitrat, 4- mit Antioxidationsmitteln, 5-mit Geschmackverstärker, 6- geschwefelt, 7- geschwärzt, 8- mit Phosphat

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.