

VORSPEISEN, SUPPEN & SALATE

BOOTSHAUS FISCHSUPPE

mit Gemüsestreifen, einem Hauch von Safran und feinen Fischstreifen,
dazu Baguette

13,90

GESCHMÄLZTE MAULTASCHEN-SUPPE

mit Gemüsestreifen und Flädle

7,60

KLEINER GEMISCHTER SALAT

knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate, mit Kresse, Sprossen

7,80

FITNESS-SALAT

knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate, mit Kresse, Sprossen und
gebratenen Putenbruststreifen

17,90

FISCHERMANN-SALAT

knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate, mit Kresse und Sprossen und
gegrillten Fischfilets

18,50

6 RIESENGARNELEN

in Knoblauch-Kräuterbutter mit Baguette

14,90

RINDERCARPACCIO

roh mariniertes Rindfleisch mit Rucola und gehobeltem
Grana Padano

17,50

MARINierter BURRATA

Marinierter Burrata auf Sommer-Tomaten, an Balsamico-
Vinaigrette, Pesto und Rucola

16,50

ANTIPASTITELLER -WIE IM URLAUB-

mit gegrilltem Gemüse, Tomaten-Mozzarella, Kalatama-Oliven,
Melone mit Serrano Schinken und Grano Padano

18,50

VEGETARISCHE GERICHTE

FRANZÖSISCHES RATATOUILLE

dazu gebackene Ofenkartoffel, mit Kräuter-Schmand gefüllt

18,90

VEGI-BURGER

Gemüse-Hafer-Bratling, mit Tomaten, Essiggurke, Zwiebeln, dazu Pommes Frites

15,90

SPINAT-RICOTTA-RAVIOLI

in Parmesan-Velouté

17,90

UNSERE KLASSIKER

BOOTSHAUS-CHEESEBURGER

mit saftigem Rindfleisch, englischem Cheddar, sonnengereiften Tomaten, Essiggurke und Pommes Frites
DOUBLE BURGER (zwei Patties)

15,90

17,50

PANIERTES SCHNITZEL „WIENER ART“

vom Schweinerücken, mit Pommes Frites

20,90

PUTENSTEAK VOM GRILL

mit Ratatouille, gefüllter Ofenkartoffel und Kräuter-Schmand

21,90

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

mit Bratensauce, Schmelzzwiebeln, Spätzle und einem Beilagensalat

30,90

REHRAGOUT VOM HEIMISCHEN WILD

mit gebratenen Pfifferlingen, Preiselbeerbirne und Spätzle

21,90

SAURE LEBERLE

Rinderleberstreifen an Majoran-Apfelessig-Söble, mit Bratkartoffeln

19,50

FISCH – DIE LEICHTE VARIANTE

MATJES „HAUSFRAUEN ART“

mit Essiggurke, Äpfeln, Zwiebeln und Crème fraîche,
dazu Petersilienkartoffeln

18,90

ZANDERFILETS AUF KÜRBISRAGOUT

Zanderfilets vom Grill auf Kürbisragout mit
Bandnudeln

26,50

FISCHVARIATION „BOOTSHAUS“

Zander-, Lachs- und Forellenfilet vom Grill
an Rieslingsauce, Blattspinat und Petersilienkartoffeln

28,50

VESPER

SCHWEIZER WURSTSALAT

Lyoner und Emmentaler in Streifen geschnitten, mit roten
Zwiebeln, Essiggurke und Brot
... auf Wunsch mit Bratkartoffeln

13,50

5,50

RÄUCHERFISCHTELLER

Geräucherte Forellenfilets, gebeizter und geräucherter Lachs mit
Sahnemeerrettich und Salatgarnitur

18,50

GEHT IMMER

GROSSE PORTION POMMES FRITES

7,90

GESCHMÄLZTE MAULTASCHENSUPPE

mit Gemüsestreifen und Flädle

7,60

FITNESS-SALAT

knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate, mit Kresse, Sprossen und gebratenen Putenbruststreifen

17,90

FISCHERMANN-SALAT

knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate, mit Kresse, Sprossen und gegrillten Fischfilets

18,50

VEGI BURGER

Gemüse-Hafer-Bratling, mit Tomaten, Esiggurke, Zwiebeln, dazu Pommes Frites

15,90

PUTENSTEAK VOM GRILL

mit Ratatouille, gefüllter Ofenkartoffel und Kräuter-Schmand

21,90

SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN

mit Zwiebelsauce, hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur

17,50

EIN PAAR WILDBRATWÜRSTE

vom Hohenzollernwild mit Preiselbeer-Zwiebelsauce und Pommes Frites

16,90

PANIERTES SCHNITZEL „WIENER ART“

vom Schweinerücken, mit Pommes Frites

20,90

BOOTSHAUS-CHEESEBURGER

mit saftigem Rindfleisch, englischem Cheddar, sonnengereiften Tomaten, Essiggurke und Pommes Frites	15,90
DOUBLE BURGER (zwei Patties)	17,50

ZANDERFILETS

Zanderfilets vom Grill auf Kürbisragout mit Bandnudeln	26,50
--	-------

„MATJES HAUSFRAUEN ART“

mit Essiggurke, Äpfeln, Zwiebeln und Crème fraîche, dazu Petersilienkartoffeln	18,50
--	-------

SCHWEIZER WURSTSALAT

Lyoner und Emmentaler in Streifen geschnitten, mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Brot	13,50
... auf Wunsch mit Bratkartoffeln	5,50

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN

mit flüssigem Kern und einer Kugel Haselnusseis	10,50
---	-------

GEHT IMMER

GROSSE PORTION POMMES FRITES	7,90
-------------------------------------	------

Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach der Eiskarte oder der aktuellen Kuchenauswahl.

DESSERT

AFFOGATO

Vanilleeis trifft auf heißen Espresso

4,50

CRÉME BRÛLÉE

mit Erdbeereis und Früchten garniert

9,90

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN

mit flüssigem Kern und einer Kugel Haselnusseis

10,50

GEBACKENE APFELKÜCHLE

in Zimt und Zucker mit Vanillesoße

9,90

RAFFAELLOPARFAIT

auf Mangosauce mit frischen Früchten

10,90

DESSERTVARIATION – ZUM TEILEN

von Allem etwas – lassen Sie sich überraschen

12,90

Bitte Fragen Sie unser Serviceteam nach der Eiskarte oder der aktuellen Kuchenauswahl.

Hinweis:

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Peters Tafelwasser in der Karaffe	1l	5,90
Peters Tafelwasser im Glas	0,2l / 0,4l	2,40 / 3,80
Teinacher Gourmet Medium/Naturell	0,25l	3,20
Teinacher Gourmet Medium/Naturell	0,75l	6,40
Cola American Style ^{1,2}	0,2l / 0,4l	2,80 / 4,40
Orangen Limonade ¹	0,2l / 0,4l	2,80 / 4,40
Zitronen Limonade ³	0,2l / 0,4l	2,80 / 4,40
Colamix ^{2,3,5}	0,2l / 0,4l	2,80 / 4,40
Coca Cola ^{1,2} Light / Zero	0,33l	3,90
Thomas Henry Tonic Water ⁴ , Bitter Lemon ^{3,4}	0,2l	3,90
Eistee Pfirsich	0,2l / 0,4l	2,80 / 4,40
Apfelsaft naturtrüb – vom Pröbstle Biohof Scheer –	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,50
Orangensaft	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,50
Johannisbeer Nektar	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,50
Traubensaft	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,50
Maracuja Nektar	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,50
Holunderblüten Schorle – vom Naturlandhof Heinzler aus Großstadelhofen –	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,50
Rhabarber Nektar	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,50
Saft-Schorle	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,50

HEISSE GETRÄNKE

Espresso Doppelter Espresso	2,50 / 3,90
Espresso Macchiato	2,80
Tasse Kaffee Große Tasse Kaffee	3,40 / 3,90
Cappuccino Großer Cappuccino	3,90 / 4,30
Milchkaffee	4,30
Latte Macchiato	4,30
Heiße Schokolade mit Sahne	4,30 / 5,20

Alle unsere Kaffeespezialitäten sind auch mit laktosefreier- und Mandelmilch erhältlich.

EILLES TEA BLATT – UND BROKEN TEA

Darjeeling Royal Second Flush	3,90
Earl Grey Premium Blatt	3,90
Grüntee Sonne Asiens	3,90
Rooibos Vanilla	3,90
Rooibos Pur fairtrade	3,90
Kräutergarten	3,90
Vita Orange + 7 Vitamine	3,90
BIO Früchtetee fairtrade	3,90
Pfefferminzblätter	3,90
Ingwer-Orangenpassion	3,90

ZOLLER-HOF FASSBIER

Fürsten Pils	0,3l / 0,5l	4,00 / 4,80
Spezial Export	0,3l / 0,5l	4,00 / 4,80
Fidelis Hefeweizen Hell	0,3l / 0,5l	4,00 / 4,80
Radler süß/sauer	0,3l / 0,5l	4,00 / 4,80
Colaweizen	0,5l	4,80
Russ süß/sauer	0,5l	4,80

ZOLLER-HOF FLASCHENBIER

Fidelis Kristallweizen	0,5l	4,80
Fidelis Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,80
Fidelis Hefeweizen dunkel	0,5l	4,80
Export alkoholfrei	0,3l	4,00
Zwickel naturtrüb	0,3l	4,00

APERITIF

Haus Secco Weiß Weingut Hiss, Baden-Kaiserstuhl – unser Bestseller –	0,1l	4,30
Kress Secco Weiß Weingut Kress, Überlingen – Bodensee	0,1l	4,70
Kress Secco Rosé Weingut Kress, Überlingen – Bodensee	0,1l	4,70
Holunderblüten – Secco	0,1l	5,10
Hibiskusblüten – Secco mit eingelegter Hibiskusblüte	0,1l	5,60
Kir Royal Creme de Cassis mit Secco	0,1l	5,10
Bellini Pêcher Mignon Pfirsichlikör mit Secco aufgegossen	0,1l	5,10
Martini Bianco / Rosso²	5cl	5,50
Campari Soda Orange²	5cl	5,50
Sherry Medium Dry Fino	5cl	5,50
Aperol „Spritz“ – Der Klassiker –	0,25l	7,90
Aperol Sour – eine leckere süßsaure Erfrischung –	0,25l	7,90
Crodino „Spritz“ mit Secco und Soda aufgegossen	0,25l	7,90
Hugo Holunder, Minze und Limette mit Secco aufgegossen	0,25l	7,90
Lillet Wildberry – frisch, fruchtig, ausgewogen –	0,25l	7,90

DRINK'N'RIDE | 100% Genuss bei 0% Alkohol

PriSecco Alkoholfreier Aperitif – Manufaktur Geiger, Schlat	0,2l	7,10
Crodino „Spritz“ alkoholfrei mit alkoholfreiem Secco und Soda aufgegossen	0,25l	7,10
Sanbitter-Maracuja	0,25l	7,10
Martini Pomgranate Alkoholfreier Martini mit Schweppes Pomgranate	0,25l	7,10

WEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

0,1l 0,2l

WEISS

Müller-Thurgau trocken	3,20	6,30
Weingut Kress, Bodensee – Fruchtig, saftig, frisch, animierend!		
Chardonnay del Veneto IGT	3,20	6,30
Soligo, Italien – Feine Frucht nach Ananas und Melone, trocken & milde Säure!		
Hiss Weißer Burgunder QbA, trocken	3,20	6,30
Weingut Hiss, Baden-Kaiserstuhl – Rassig, mit frischen Aromen und ansprechender Fruchtsäure.		
Riesling trocken, VDP	3,20	6,50
Weingut Moosbacher, Pfalz – Brillant klarer Riesling mit typischen Aromen von Zitrus und Pfirsich.		
Hiss Grauer Burgunder QbA, trocken	3,20	6,30
Weingut Hiss, Baden-Kaiserstuhl – Klar und feinsaftig, fester Körper mit Kraft und Rückgrat.		

ROSÉ

Hagnauer Weißherbst trocken	3,30	6,50
Winzerverein Hagnau, Bodensee – Ausgewogene Weißherbst-Art mit herzhafter Würze und fruchtiger Präsenz		
Rosé trocken	3,80	7,50
Weingut Kress, Bodensee – Saftige Kirschfrucht und final die frische „See-Säure“.		
Luberon Rosé AOC, trocken	3,20	6,30
Perrin, Provence – Modern, schlank, elegant und sehr erfrischend mit animierenden Aromen.		
AIX Côtes de Provence Rosé AOC	4,90	9,70
Maison Saint AIX, Provence – Helles blassrosa mit einem Duft-Wirbel von Himbeeren und weißen Blüten.		

ROT

Hagnauer Spätburgunder QW, trocken	3,30	6,50
Winzerverein Hagnau, Bodensee – Viel Frucht und Würze mit moderatem Gerbstoff und klangvollem Nachhall!		
Spätburgunder QW, trocken,	3,70	7,30
Weingut Kress, Bodensee – Frischer, feiner See-Burgunder mit offener beeriger Frucht, milder Säure und dezentem Tannin.		
Merlot IGT	3,20	6,30
Cantina Lavis, Italien – Abgerundeter Körper, Ausgereifte Tannine, komplex und ausgesprochen Fruchtig.		
Primitivo Puglia IGT	3,20	6,30
Meridi, Ambre Vini, Apulien, Italien – Warm und würzige Aromen, unerwartet fein und elegant mit sanften Tanninen.		

Weinschorle weiß/rosé/rot | sauer / süß 0,25l 4,60

FLASCHENWEINE WEISS – 0,75L –

DEUTSCHLAND

Müller-Thurgau | trocken 28,50

Weingut Schmidt, Hattgau – Bodensee – In der Nase filigrane Frucht. Am Gaumen saftig und frisch. Angenehmer Schmelz, mineralisch und ausbalanciert. Der Klassiker vom Bayrischen Bodensee.

Hiss Weißer Burgunder | Kabinett, QbA, trocken 28,50

Weingut Hiss, Baden-Kaiserstuhl – Kernobstfrucht, eine Spur süßlicher Mirabelle, klar und feinsaftig. Animierende, erfrischende Mineralität mit viel Charme.

Hiss Grauer Burgunder | Kabinett, QbA, trocken 28,50

Weingut Hiss, Baden-Kaiserstuhl – Reife Birne, etwas Papaya, klar, feinsaftig, sehr schöne Frische, fester Körper mit Kraft und Schmelz.

Grauburgunder | trocken 29,90

Weingut Kress, Überlingen – Bodensee – Eleganter Wein mit temperament- voller Art, feiner Frucht und zarter Säure.

Überflieger Weissweincuvée | trocken 29,90

Weingut Schmidt, Hattgau – Bodensee – Anspruchsvolle Cuvée, welche die Leichtigkeit des Müllers mit der Kraft der Burgunder und des Chardonnay vereint. Ist schon als Begleiter im Ausschank der Lufthansa Firstclass mitgeflogen

Auxerrois | trocken 32,00

Weingut Kress, Überlingen – Bodensee – Ein gelber Burgunder mit milder Säure. Schmeichelt dem Gaumen und hat sehr facettenreiche, würzige Aromen zu bieten.

Rheingau Riesling | trocken 33,00

Robert Weil, Kiedrich – Rheingau – Feine Frucht mit eleganter, reifer Säure und nachhaltigem Körper; ein Riesling, der bei allem Anspruch aber auch zu unkompliziertem Trinkvergnügen einlädt.

FRANKREICH

Entre-Deux-Mers | AOC, Château Bel Air, Bordeaux – Frankreich 28,50

Sauvignon Blanc beschert Stachelbeere, Grapefruit und Paprika. Mit einer reifen und reichen Frucht von Banane sorgt der Sémillon für Schmelz. Die feine Säure des Muscadelle unterstreicht die mineralische Art.

ÖSTERREICH

Grüner Veltliner Loibner Federspiel | Weingut Ermmerich Knoll, Wachau – Österreich 36,00

Obwohl etwas leichter als Knolls Smaragde, zeigt sich dieser gelbfruchtige Veltliner bereits stoffig und mit viel Schmelz. Sehr klar in der Nase mit reifen Fruchtaromen von Mirabellen, Golden Delicious Äpfeln, Holunderblüte, etwas Banane und einer leichten Rauchigkeit.

SPANIEN

Chardonnay 234 Somontano | Bodega Enate, Somontano – Spanien 28,50

Komplexe, intensiven und facettenreichen Aromen von grünem Apfel, reifem Pfirsich, Fenchel und exotischen Früchten wie Passionsfrucht, begleitet von zurückhaltend mineralischen Tönen. Am Gaumen vollmundig mit frischen Noten und ausbalancierter Säure.

ITALIEN

Il Frati Lugana | Cá dei Frati, Lombardei – Italien 36,00

Kräutrig würzig in der Nase, auch mineralische Komponenten (Feuerstein). Am Gaumen saftig, voll, mit viel Frische und Struktur, perfekt eingebundene Säure.

FLASCHENWEINE ROSÉ – 0,75L –

DEUTSCHLAND

Hiss Spätburgunder Rosé | QbA, trocken 28,50

Weingut Hiss, Baden-Kaiserstuhl – Erdbeeren, Kräuter, Himbeeren und Vanille, Klar und feinsaftig frisch. Schlanker Körper mit festem Rückgrat, gutes Finale mit anhaltender Frische.

Cuvée Rosé | trocken 28,50

Weingut Schmidt, Hattgau – Bodensee – Ein leckerer Rosé aus Spätburgunder und Zweigelt. Hagebutte und Himbeeren sind die Grundlagen des Aromas, dazu gesellt sich die knackige Säure roter Johannisbeeren und etwas Cassis.

Clarette Rosé | trocken 31,90

Weingut Knipser, Laumersheim – Pfalz – Beim Clarette Rosé handelt es sich um einen knackig-fruchtigen Sommerwein mit hohem Spaßfaktor. Die im Edelstahltank vergorene Cuvée aus verschiedenen Cabernet-Sorten wird ergänzt durch wechselnde kleinere Anteile anderer roter Rebsorten.

Rosé | trocken 28,50

Weingut Kress, Überlingen – Bodensee – Schon an der hellen Farbe erkennt man den modernen Stil eines Bodensee-Rosé, der mit Frische und klarer Frucht überzeugt. Saftige Kirschfrucht und final die frische „See-Säure“.

ITALIEN

Bardolino Chiaretto Rosé | Azienda Zenato, Venetien – Italien Eine 26,90

ganze Palette von Fruchtaromen verzaubern die Nase. Seine milde und zugleich frische Art machen diesen Rosé zum perfekten Aperitif oder Begleiter sommerlicher Abende.

Rosé dei Frati | Cá dei Frati, Lombardei – Italien 36,90

Ein herrlich sommerlicher Rosé aus den regionalen Sorten Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera. Die beerige Frucht und der nicht dominante Alkoholgehalt machen diesen Wein zu einem perfekten Begleiter der sommerlichen Küche.

FRANKREICH

Miraval Côtes de Provence | Miraval, Provence 39,90

Erinnert sofort an die Provence mit ihren Aromen von frischen Früchten und Frühlingsblumen. Der Wein ist luftig, schön ausgewogen und verbindet ganz subtil eine große Frische und Komplexität.

AIX en Provence Rosé | AOP, Maison Saint AIX, Provence 36,90

Eine helle, erquickende, blassrosa Farbe im Glas; ein Duft-Wirbel hebt die intensive Nase von frischem Pfirsichsaft, Himbeeren und weißen Blüten hervor

FLASCHENWEINE ROT – 0,75L –

DEUTSCHLAND

Überlinger Felsengarten Cuvée Noir | trocken 28,90

Weingut Kress, Überlingen – Die mediterrane Antwort vom Bodensee. Beerig-würzige Cuvée aus Pinot Noir und Cabernet. Stoffig und vollmundig mit milder Säure und saftigem Finale. Ein Charmeur.

Incognito Rotweincuvée | trocken 31,90

Philiph Kuhn, Pfalz – Ein Rotwein, der aus nationalen und internationalen Rebsorten gekeltert wird, die aber nicht preisgegeben werden. Nicht weil es minderwertige Rebsorten sind, sondern weil die Cuvée ein Betriebsgeheimnis bleiben soll! Sozusagen INCOGNITO. Fruchttige Aromen, welche an Kirschen und schwarze Johannisbeeren erinnern.

ITALIEN

Ripassa della Valpolicella Superiore | DOC 36,90

Azienda Zenato, Venetien – Durch eine erneute Vergärung aus Amarone Trentino wird der Ripassa veredelt. Reste von unvergorenem Fruchtzucker bringen den Valpolicella in eine zweite Gärung und fügen ihm Kraft und konzentrierte Aroma- und Farbstoffe hinzu.

Primitivo di Manduria | DOP "TALO" 28,90

San Marzano, Apulien – Italien – Schon das Rubinrot kündigt die dichte Frucht an. Nase und Gaumen verführen gleichermaßen mit Aromen von eingelegten Früchten und Zartbitter-Schokolade. Eine feine Säure balanciert die süße Frucht und hält die Spannung.

Verruzzo Toscana | IGT 36,90

Monteverro, Toskana – Italien – Eine Cuvée aus der Ungezügeltheit des Sangioveses, der herben Frische des Cabernet Sauvignon, dem sanften Charme des Merlot und der Frucht des Cabernet Franc.

FRANKREICH

Côtes du Rhône Réserve Rouge | AOC 28,90

Perrin, Rhône – Frankreich – Ganz offene Nase von Lakritz, Leder, erfrischendem Cassis, schwarzen Oliven, etwas Orangenabrieb. Am Gaumen mundfüllend, saftig und komplex. Süße Tannine, milde Säure.

SPANIEN

Rioja Tinto | DOC 31,90

Ca La Vendimia, Palcacios, Rioja – Spanien – Moderner Rioja aus hauptsächlich Garnacha mit nur wenig Tempranillo. Viel Kirsche mit Vanille, Schmelz und Dichte. In seiner Jugend schon ein erstaunlicher Charmeur und Schmeichler!

SEKT UND PERLWEIN

Hiss Secco Weiß | Weingut Hiss, Kaiserstuhl 25,90

Kress Secco Weiß | Weingut Kress, Überlingen – Bodensee 28,90

Kress Secco Rosé | Weingut Kress, Überlingen – Bodensee 28,90

Carte d'Or Champagner Brut | Drappier 69,90 Champagne – Frankreich

DIGESTIF & DESTILLATE

Jägermeister	2cl	4,10
Ramazzotti	4cl	4,50
Fernet Branca	4cl	4,50
Malteser Aquavit	2cl	4,10
Hennessy	2cl	4,10
Amarula Marula-Beere-Sahne-Likör	4cl	4,50
Josefslust Kräuterlikör	2cl	4,10
Grappa 18 Lune	2cl	4,50
SENFT – unsere Empfehlung – Williams Birne, Mirabelle, Cöxchen, Haselnuss-Likör, Himbeer-Geist, Sauerkirsch-Likör, Zwetschgen-Likör, Rum-Likör, Orangen-Likör	2cl	4,50
SENFT Rum	4cl	7,70
SENFT Wodka auf Barrique	4cl	7,10
SENFT Whisky	4cl	9,10

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

Moscow Mule Limette, Ingwer, Absolut Wodka und TH Ginger Beer	9,10
Mojito Minze, Havana Club, Soda, brauner Zucker, Limette	9,10
Caipirinha Limette, brauner Zucker, Pitu	9,10
Cuba Libre ^{1,2} Limette, Havana Club, Cola	9,10
Gordon's Gin mit Thomas Henry Tonic Water ⁴	9,10
SENFT Gin mit Thomas Henry Tonic Water ⁴	10,10
Absolut Wodka Lemon/Orange ^{3,4}	9,10
SENFT Wodka Lemon/Orange ^{3,4}	10,10
Vitaminbombe Säfte, Mandelsirup, Grenadine, alkoholfrei	7,50
Mojo Club Limette, Minze, Lime Juice, brauner Zucker, Ginger Ale ² , alkoholfrei	7,10

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung