

Entradas - Raciones

Vorspeisen und Spezialitäten

9.	<i>Pimientos de Padrón</i>	7.90
	Kleine grüne Paprikaschotten in Olivenöl gebraten mit Meersalz	
11.	<i>Queso de Oveja al Horno</i>	7.50
	Überbackener Schafskäse mit frische Tomaten und Olivenöl im Tontopf	
12.	<i>Dátiles con Bacon</i>	7.50
	Datteln im Speckmantel	
13.	<i>Pimientos del Piquillo rellenos con Atún</i>	8.90
	3 Gefüllte rote Paprikaschoten mit frischen Thunfisch in Tomatensauce	
14.	<i>Boquerones en Vinagre</i>	8.90
	Eingelegte Sardellen in Essig mit Knoblauch und Petersilie	
15.	<i>Boquerones à la "Andaluza" con Ajillo</i>	8.90
	Sardellen frittiert mit Ali-Oli	
16.	<i>Puntillas de Calamar fritas</i>	8.90
	Baby Calamares frittiert mit Zitrone und Salat	
17.	<i>Muslitos de Cangrejo</i>	8.90
	Krebsschwänze aus Seelachs & Seehecht frittiert mit Ali-Oli und Salat	
18.	<i>Aguacates con Langostinos</i>	9.90
	Avocados gefüllt mit Shrimps und Obst in Cocktailsoße	
19.	<i>Caracoles del Monte</i>	8.90
	Schnecken in frischer Kräuter-Knoblauchssauce überbacken	
20.	<i>Carpaccio de ternera</i>	10.90
	Dünngeschnittenen Rinderfilet raffiniert gewürzt	
21.	<i>Almejas a la Marinera</i>	9.90
	Frische Venusmuscheln Seemannsart, mit Thymian-Knoblauch-Sherrysauce	
22.	<i>Gambas à la Plancha</i>	11.90
	Ein Dutzend Ungeschälte Garnelen gegrillt mit Knoblauch und Zitrone	
23.	<i>Gambas à l'Ajillo</i>	9.90
	Geschälte Garnelen in Olivenöl und Knoblauchscheiben aus dem Tontopf	
24.	<i>Jamón Serrano "Trevelez"</i>	11.90
	Spanischer Schinken (Reserva) aus der Sierra Nevada für 2 Personen	
26.	<i>Pulpo a la Gallega con Patatas</i>	19.90
	Frische warme Octopusscheiben mit Olivenöl auf Kartoffeln	
27.	<i>Entremesas Variados</i>	12.90
	Vorspeisenplatte mit Manchego Schafskäse & Schinken. Salami und Chorizo vom Iberico (Wildschwein) für 2 Personen	
28.	<i>Jamón Iberico „Pata Negra“</i>	22.00
	Spanische Schinkenplatte vom (Iberischen Wildschwein) für 2 Personen, dazu Brot mit frischen Tomaten und Olivenöl	

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Aperitiv / Aperitivos

301.	<i>Pedro Ximenez (edelsüßer Sherry)</i>	5 cl	4.50
302.	<i>Sherry (dry, medium, cream)</i>	5 cl	3.50
304.	<i>Martini-Vermuth (dry, blanco, rosso)</i>	5 cl	4.50
305.	<i>Tio Pepe Aperitivwein (sehr trocken)</i>	5 cl	3.50
306.	<i>Campari-Orange</i>	0,2l	4.50
307.	<i>Spanischer Sekt "Cava"</i>	0,1l	3.90
308.	<i>Kir Royal</i>	0,1l	4.50
625	<i>Aperol Spritz</i>	0,3l	6.00
626	<i>Hugo</i>	0,3l	6.00
627	<i>Lillet Wild Berry</i>	0,3l	7.00

Sopas y Cremas

Suppen à la Minute

1.	<i>Sopa Andaluza de Picadillo</i>	4.60
	Andalusische Hühnersuppe mit Schinken, Ei, Hähnchen und Croutons	
2.	<i>Crema de Tomate</i>	4.60
	Frische Tomatensuppe mit Sahnehäubchen	
3.	<i>Sopa Alpujarrena</i>	4.60
	Knoblauchsuppe mit Ei, spanischem Schinken und gerösteten Brotwürfeln	
4.	<i>Sopa de cebolla</i>	4.60
	Franz. Zwiebelsuppe mit Brot und Käse überbacken	
5.	<i>Sopa de Calabacin y Puerro</i>	4.80
	Zucchini-Porree Creme Suppe	
6.	<i>Sopa de Bocabante</i>	4.90
	Hummercremesuppe mit Einlage	
7.	<i>Sopa de Pescado y Marisco</i>	6.90
	Spanische Fisch und Meeresfruchtsuppe	
8.	<i>Salmorejo</i>	4.90
	Frische eisgekühlte andalusische Tomatensuppe mit Olivenöl und Knoblauch (Schmeckt besonders bei hohen Sommertemperaturen)	

***Wir servieren vom Haus o.B. einmal Brot, Ali-Oli und Oliven
Nachbestellungen:***

201.	<i>Brot(Bagette)</i>	1.80
202.	<i>Ali Oli</i>	1.50
203.	<i>Oliven gemischt</i>	2.50

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Ensaladas / Salate

30.	<i>Ensalada de Tomate</i>	5.90
	Tomatensalat mit zwiebeln	
32.	<i>Ensalada mista</i>	6.90
	Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, Zwiebeln und Oliven	
33.	<i>Ensalada de Pollo</i>	12.90
	Gebratene Hähnchenbrustfilet, Mais, Champignon und Paprika auf Salat mit Zwiebeln, Tomaten und Gurken.	
35	<i>Ensalada "Andaluza"</i>	12.90
	Salat der Saison mit Thunfisch, Ei, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln	
37.	<i>Ensalada "Las Palmeras"</i>	14.90
	Salat der Saison mit Palmenherzen, Avocado, Feta, geriebene Schafskäse, Tomaten, Gurken, Paprika und Oliven	
38.	<i>Ensalada Mediterranea"</i>	14.90
	Mit gebeiztem Lachs, Shrimps und Calamares aus der Pfanne auf Salat	
39.	<i>Ensalada „Ines“</i>	14.90
	Verschiedene gemischte Vorspeisensalate und eine bunte Variation an Tapas (Snacks) Lassen Sie sich überraschen.	

Unsere Salate servieren wir wahlweise mit:

**Cocktailsoße Hausgemacht*

**Joghurtsoße*

**Spanisches Olivenöl Extra Virgen und Balsamico*

Paellas / Paella Spezialitäten

99.	<i>Paella del Monte</i> <i>pro Person</i>	14.90
	Paella mit Hähnchen, Schweinefleisch, Garnelen und Miesmuscheln (ab zwei Personen) Wartezeit ca.40 min.	
100.	<i>Paella Marinara</i> <i>pro Person</i>	15.90
	Paella mit Fisch und Meeresfrüchten (ab zwei Personen) Nur mit Vorbestellung	

Bei vollem Betrieb fragen Sie bitte übern Servicepersonal nach Wartezeit

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Pastas en la sarten

Nudelspezialitäten aus der Pfanne

40.	<i>Tallarines al curry</i>	12.90
	Grüne Bandnudeln mit Hähnchenbrustfilet in Currysoße überbacken	
41.	<i>Espaguetis Vegetarianos</i>	12.90
	Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Zucchini, Broccoli, Zwiebeln, Paprika und frische Tomaten auf Ruccola	
42.	<i>Tallarines Salmon y Broccoli</i>	13.90
	Grüne Bandnudeln mit Lachs und Broccoli in Knobi.-Sahnesoße überbacken	
43.	<i>Espaguetis „Lepanto“</i>	13.90
	Spaghetti mit Rinderfiletspitzen, frische Paprika und Champignon in Cognac-Sahnesauce überbacken	
44.	<i>Espaguetis a la Italiana</i>	13.90
	Spaghetti mit Gambas, Knoblauch, Olivenöl, Mozzarella und frische Tomaten auf Ruccola Salat.	
45.	<i>Espaguetis al Chef</i>	14.90
	Spaghetti mit frischen Schwertfisch, Venusmuscheln, Gambas, Olivenöl, Zwiebeln und Weißwein auf Ruccola Salat.	

Especialidades Solomillo de Cerdo

Spezialitäten vom Schweinefilet

50.	<i>Escalopines al Dijon</i>	15.90
	Schweinefiletmedaillons mit körnige Senfsauce	
51.	<i>Escalopines al "Rioja"</i>	15.90
	Schweinefiletmedaillons in Rioja-Rotweinsauce mit frischen Champignons	
52.	<i>Escalopines al "Gitano"</i>	15.90
	Schweinefiletmedaillons mit Spanischer Zigeunersauce (auf Wunsch scharf)	
53.	<i>Escalopines con Esparragos</i>	15.90
	Schweinefiletmedaillons mit Spargel-Knoblauch-Rahmsauce überbacken	
54.	<i>Escalopines al Horno</i>	15.90
	Schweinefiletmedaillons in Champignon-Cognac-Sahnesauce, überbacken	
55.	<i>Puntas de Solomillo a la Italiana</i>	16.90
	Schweinefiletspitzen geschneuzelt mit drei Käsesorten und Sahnesauce überbacken	
56.	<i>Puntas de Solomillo al Flamenco</i>	16.90
	Schweinefiletspitzen mit Datteln und Krabben in Honig-Senfsauce	
57.	<i>Churrasco al Pepe o Roquefort</i>	16.90
	Schweinefilet gegrillt in Pfeffersauce oder Gorgonzolasauce	
58.	<i>Puntas de Solomillo "Carlos I"</i>	16.90
	Schweinefiletspitzen geschneuzelt mit Pflaumen und Cognac-Sahnesauce in der Pfanne flambiert	

*Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Röstkartoffeln
und frisches Gemüse der Saison.*

Alle Preise in Euro inklusive Beilagen und Mehrwertsteuer

Especialidades de Ternera mind. 220 gr. Black - Angus / Grain Fed

60.	<i>Bisteck a la plancha</i>	22.90
	Rumpsteak gegrillt, dazu Kräuterbutter und hausgemachte Barbecuesoße	
61.	<i>Bisteck con cebolla</i>	23.90
	Rumpsteak gegrillt mit Zwiebeln aus der Pfanne	
62.	<i>Bisteck al Pepe</i>	23.90
	Rumpsteak in Pfeffer-Sahnesoße	
63.	<i>Bisteck al Roquefort</i>	23.90
	Rumpsteak in Gorgonzola - Sahnesoße	
64.	<i>Solomillo à la plancha</i>	27.90
	Rinderfilet gegrillt, dazu Kräuterbutter und Barbecuesoße	
65.	<i>Solomillo à la Granaina</i>	28.90
	Rinderfilet in drei Pfeffer-Sahnesoße	
66.	<i>Solomillo Mar y Monte</i>	29.90
	Rinderfilet mit Schnecken, Krabben und Champignons in Knobl. Rahmsauce	
67.	<i>Solomillo "El Flamenco"</i>	29.90
	Rinderfilet gefüllt mit Garnelen in Honig-Senfsoße	

Especialidades del Chef / Spezialitäten al Chef

72.	<i>Pollo al Picante</i>	15.90
	Hähnchenbrustfilet geschneuzelt in pikanter Tomatensoße mit Gemüse	
73.	<i>Pierna de cordero a la campesina</i>	17.90
	Lammkeulenmedaillons in Rotweinsauce mit Champignons und Gemüse	
74.	<i>Conejo al Ajillo</i>	17.90
	Kaninchen in fundierter Knoblauchsauce	
75.	<i>Chuletas de cordero lechero a la plancha</i>	24.90
	Gegrillte Milchlammkoteletts vom Karree mit Kräuterbutter und Knoblauch	
76.	<i>Parrillada de carne</i>	58.00
	Rumpsteak, Rinderfilet, Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet und Lammkoteletts gegrillt (für zwei Personen)	

Extras zu allen Gerichten

77.	<i>Kartoffelgratin</i>	3.90
-----	------------------------------	------

*Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Röstkartoffeln
und frisches Gemüse der Saison.*

Alle Preise in Euro inklusive Beilagen und Mehrwertsteuer

Pescados y Mariscos *Fisch und Meeresspezialitäten*

79.	<i>Calamares a la Romana</i>	14.90
	Tintenfischringe frittiert mit Ali-Oli, serviert mit gemischtem Salat.	
80.	<i>Sepia a la plancha</i>	15.90
	Kleine Tintenfischtuben gegrillt mit Knoblauchpetersilie und Ali-Oli	
81.	<i>Calamares a la plancha</i>	15.90
	Tintenfischtube natur gegrillt mit Ali-Oli	
84.	<i>Filetes de Lenguado al "Natural"</i>	15.90
	Seezungenfilet auf Spinat	
85.	<i>Filetes de Lenguado al "Vino blanco"</i>	15.90
	Seezungenfilet in Weißweinsauce	
86.	<i>Salmon a la plancha</i>	17.90
	Lachsfilet gegrillt mit Ali-Oli	
87.	<i>Salmon al Cava</i>	18.90
	Lachsfilet in Champagnersauce	
88.	<i>Emperador a la plancha</i>	19.90
	Frischer Schwertfischsteak gegrillt mit Knoblauch und Ali-Oli	
89.	<i>Bacalao fresco a la Mostaza Antigua</i>	19.90
	Kabeljaufilet mit Krabben und Spinat in Dijon Sauce	
90.	<i>Gamberones Ali-Oli</i>	22.90
	5 Riesengarnelen gegrillt mit Knoblauch und Ali-Oli	
91.	<i>Rape a la plancha</i>	23.90
	Seeteufelmedaillons gegrillt mit Knoblauch und Ali-Oli	
92.	<i>Gamberones al Wodka</i>	23.90
	5 Riesengarnelen in Wodkasauce mit Spinat und Krabben	
95.	<i>Parrillada de Marisco</i>	58.00
	Gegrillte Fischplatte für zwei Personen, alles andere überlassen Sie unserem Chefkoch	

Zu diesen Gerichten, wenn nicht anders beschrieben, servieren wir

Ihnen Petersilienkartoffeln und frisches Gemüse der Saison

Weitere Tagesfischgerichte finden Sie auf unserer Tafel oder werden

Ihnen von unserer Bedienung empfohlen

Alle Preise in Euro inklusive Beilagen und Mehrwertsteuer

Postres Caseros

Hausgemachte Nachspeisen

101.	<i>Copa helada mista</i>	4.50
	Gemischtes Eis mit Soßen und Sahne (Schoko, Vanille, Erdbeer)	
102.	<i>Flan de caramelo con frutas</i>	4.90
	Karamellpudding Hausgemacht mit frischen Früchten und Eis	
103.	<i>Crema Catalana</i>	4.50
	Hausgemachte Creme mit Karamellisierte Zuckerschicht	
104.	<i>Tartas de la casa</i>	4.90
	Hausgemachte Torte wechselnd (Tiramisu oder Whisky-Mandeln Torte)	
105.	<i>Macedonia de frutas con helado</i>	6.90
	Frische Früchte mit Liköre hausgemachte Sirups und Eis	
106.	<i>Pina Quemada</i>	6.90
	Crema Catalana auf gebrannte Ananas mit Licör 43	
107.	<i>Culant de chocolate</i>	6.50
	Warmer Schokoladen Kuchen mit flüssigem Kern und Eis	
108.	<i>Postre El Flamenco „Fantasia“</i>	8.90
	Bunte Mischung	

Menu Infantil

*Für unsere kleinen Gäste *(Nur für Kinder)**

110.	<i>Pommes mit Mayo und Ketchup</i>	3.00
111.	<i>Espaguetis en Tomate</i>	4.90
	Spaghetti mit Tomatensoße oder mit Butter.	
112.	<i>Plato Los Peques</i>	8.90
	Chicken Nuggets paniert mit Pommes und Salat	
113.	<i>Plato Pinocchio</i>	8.90
	Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Pommes und Salat	
114.	<i>Plato Mickey Maus</i>	8.90
	Schweineschnitzel paniert mit Pommes und Salat	
115.	<i>Räuberteller</i>	0.00
	Teller und Besteck, Rest von Papa und Mama klauen	

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Biere / Cervezas

328	<i>Estrella Galicia vom Fass (span.Bier)</i>	0,3l	3.20
329	<i>Bitburger Pils vom Fass</i>	0,3l	3.00
330	<i>Frankenheimer Alt</i>	0,3l	3.00
331	<i>Altschuß (Alt+Himbeer)</i>	0,3l	3.00
332	<i>Alster</i>	0,3l	3.00
333	<i>Krefelder (Alt+Cola)</i>	0,3l	3.00
334	<i>Tango</i>	0,3l	3.00
335	<i>Bitburger Alkoholfrei 0,0 %</i>	0,33l	3.00
336	<i>Vita Malz</i>	0,33l	2.20
337	<i>Benediktiner Weizen vom Fass</i>	0,5l	4.90

Spirituosen / Digestiv

348	<i>Linie Aquavit</i>	2cl	2,40
349	<i>Hierbas Mallorquinas Tunel (dulce & seca)</i>	4cl	3.20
350	<i>Jubileum Aquavit</i>	2cl	2.40
351	<i>Ponche Caballero</i>	4cl	3.20
352	<i>Anis dulce o seco</i>	4cl	3.20
353	<i>Sol y Sombra (Anis + Cognac)</i>	4cl	3.20
354	<i>Orujo – Aguardiente (span.Trester)</i>	2cl	2.40
355	<i>Licor 43</i>	4cl	3.20
356	<i>Patxaran (Schlehenlikör)</i>	4cl	3.20
357	<i>Ramazotti</i>	4cl	3.20
358	<i>Averna</i>	4cl	3.20
359	<i>Bailey's</i>	4cl	3.20
360	<i>Mesclat (Tunel Mallorca)</i>	4cl	3.20
361	<i>Tequilla</i>	2cl	2.40
362	<i>Grappa</i>	2cl	2.40
363	<i>Fernet Branca</i>	4cl	2.80
364	<i>Sambuca Molinari</i>	2cl	2.60
365	<i>Calvados</i>	4cl	3.60
366	<i>Doppelkorn</i>	2cl	2.00
367	<i>Palo Käuterlikör (Tunel Mallorca)</i>	4cl	3.20
368	<i>Jägermeister</i>	4cl	3.20

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Alkoholfreie Getränke / Refrescos

310	Coca Cola	0,2 Fl.	2.30
311	Coca Cola "Zero"	0,2 Fl.	2.30
312	Fanta	0,2 Fl.	2.30
313	Sprite	0,2 Fl.	2.30
314	Gerolsteiner Sprudel Gourmet	0.25 Fl.	2.30
315	Cola-Fanta-Sprite	0,5l	3.90
316	Schweppes Bitter Lemon	0,2 Fl.	2.30
317	Schweppes Tonic Wasser	0,2 Fl.	2.30
318	Schweppes Ginger All	0,2 Fl.	2.30
319	Maracujaschorle	0,4l	4.20
320	Kiba (Banane - Kirch)	0,3l	3.80
321	Spezi (Cola-Fanta)	0,3l	3.00
323	Apfelschorle	0,4l	3.80
324	San Pelegrino (Kohlensäurenarm)	0,7l Fl.	5.90
325	Gerolsteiner Naturell (sin gas)	0,5l Fl.	3.80
400	Säfte((Apfel,Banane,Kirch,Orange)	0,2l	2.30

Offene Rotweine / Vinos tintos abiertos

		¼ l Karaffe	½ Karaffe
600	Baron de Gurpegui - Rioja (Hauswein)	4.70	9.40
601	Franz. Merlot (Halbtrocken)	4.70	9.40
602	Zuazo Gaston - Rioja (Barrique)	5.90	11.80
603	Las Chanas - D.O.Toro (Lieblich)	4.50	9.00
604	Sangria mit Früchte (orig. Hausgemacht)	4.50	9.00
605	La Planta - Ribera del Duero - Crianza	6.90	13.80

Offene Weißweine / Vinos blancos abiertos

		¼ l Karaffe	½ l Karaffe
610	Condesa de Eylo- Rueda(Verd.Sauvign.)	4.70	9.40
611	Colagón - Rueda(Verdejo, Viura,Fruchtig)	4.70	9.40
612	Faustino Rivera - Rioja (Lieblich)	4.50	9.00
606	Weißweinschorle Glas	0,2 l	3.70

Offene Roséweine / Vinos rosados abiertos

		¼ l Karaffe	½ l Karaffe
620	Baron de Gurpegui - Rioja (Trocken)	4.70	9.40
621	Homenaje – Navarra (Garnacha) fruchtig	4.70	9.40

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Rotweine / Vinos Tintos

500	<i>Valdepalacios - Rioja (Hauswein)</i>	0,75 Fl.	14.50
502	<i>Zuazo Gaston - Crianza - Rioja</i>	0,75 Fl.	17.50
504	<i>La Planta - Ribera del Duero</i>	0,75 Fl.	22.00
506	<i>Protos - Roble - Ribera del Duero</i>	0,75 Fl.	26.00
507	<i>Marques de Caceres - Crianza - Rioja</i>	0,75 Fl.	26.00
508	<i>Leza Garcia - Reserva - Rioja</i>	0,75 Fl.	28.00
509	<i>Vina Albina - Reserva - Rioja</i>	0,75 Fl.	32.00
510	<i>Monte Real - Reserva - Rioja</i>	0,75 Fl.	32.00
511	<i>Marques de Vargas - Reserva - Rioja</i>	0,75 Fl.	36.00
512	<i>Pesquera - Crianza - Ribera del Duero</i>	0,75 Fl.	38.00
513	<i>Luis Canas - Reserva de Familia - Rioja</i>	0,75 Fl.	39.00
514	<i>Protos - Reserva – Ribera del Duero</i>	0,75 Fl.	46.00
515	<i>Matsu “El Viejo” – D.O. Toro</i>	0,75 Fl.	54.00

Weißweine / Vinos Blancos

520	<i>Colagon - Rueda (Hauswein Fruchtig)</i>	0,75 Fl.	14.50
522	<i>Marques de Caceres - Rioja (trocken)</i>	0,75 Fl.	16.90
523	<i>Marques de Riscal - Rioja (fruchtig)</i>	0,75 Fl.	17.90
524	<i>Palacio de Bornos - Rueda - Sauvignon</i>	0,75 Fl.	17.90
525	<i>Torre la Moreira - Albarino (trocken)</i>	0,75 Fl.	23.90
526	<i>Robert Weil – Riesling</i>	1,00 Fl.	29.00

Roséweine / Vinos Rosados

530	<i>Homenaje - Navarra (fruchtig)</i>	0,75 Fl.	14.90
531	<i>Huerta del Rey - Castilla - (spritzig , fruchtig)</i>	0,75 Fl.	16.50
533	<i>Marques de Caceres - Rioja</i>	0,75 Fl.	16.90
535	<i>Reyes de Aragon Cava Brut Reserva</i>	0,75 Fl.	24.00
536	Champagne Baron Fuente Brut	0,75 Fl.	48.00

Liebe Gäste, alle diese Weine sind über viele Jahre von uns selektiert worden, um Ihnen beste Qualität in den jeweiligen Preisklassen zu bieten.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Brandy-Cognac-Weinbrand

370	<i>Osborne Veterano</i>	4cl	4.00
371	<i>Bobadilla 103</i>	4cl	4.00
373	<i>Bobadilla 103 Reserva</i>	4cl	4.90
374	<i>Carlos I</i>	4cl	5.50
375	<i>Cardenal Mendoza - Gran Reserva</i>	4cl	6.50
376	<i>Gran Duque de Alba – Gran Reserva</i>	4cl	6.90
377	<i>Lepanto – Gran Reserva</i>	4cl	6.90
378	<i>1866 Solera – Gran Reserva</i>	4cl	8.50

Whisky / Long drinks / Cuba Libre

390	<i>Moskovskaya – Absolut (Longdrink)</i>	7.00
391	<i>J&B,Ballantine´s–Scotch/Jim Beam-Bourbon</i>	4.50
392	<i>Gin Bombay Sapphire / Tanqueray (Longdrink)</i>	7.00
393	<i>Bacardi (Longdrink)</i>	6.00
394	<i>Wodka - Moskovskaya / Absolut</i>	4.50
395	<i>Jack Daniel - Tennessee</i>	5.00
396	<i>Chivas Regal - Scotch Whisky</i>	6.00
397	<i>Havana club / Barcelo Imperial (Longdrink)</i>	7.00
398	<i>Ballantine´s-Jack Daniel-J&B-Jim Beam(Longdrink)</i>	7.00

Heiße Getränke-Bebidas calientes

410	<i>Tee (Kamille, Pfefferminz, Schwarz etc.)</i>	2.00
411	<i>Espresso</i>	2.20
412	<i>Tasse Kaffee</i>	2.40
413	<i>Café cortado (Glas) wenig Milch</i>	2.50
414	<i>Café con leche (Glas) viel Milch</i>	2.80
415	<i>Cappuccino mit geschäumte Milch</i>	3.00
416	<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	3.00
417	<i>Doppelter Espresso</i>	3.20
418	<i>Carajillo (Kaffee mit Cognac flambiert)</i>	4.00

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer