

The Tennessee Mountain *Avenue*

GERMAN EDITION

GERMANY'S EXCITING AMERICAN RESTAURANT
www.tennessee-mountain.de

APPETIZERS

- Spinach Dip** 8,90
Blattspinat und Artischocken in Sahne-Käse-Dip und Tortilla-Chips
- New York Tuna-Salad** 6,20
Thunfisch New Yorker Art mit Toast
- Baked Potato with Broccoli & Cheese** 6,80
Gebackene Kartoffel mit Broccoli und geschmolzenem Cheddar-Käse²
- Bruschetta** 6,70
Geröstetes Weißbrot mit pikantem Tomatensalat und Parmesan
- Nachos** 8,80
Knusprige Mais-Chips mit Gehacktem, einer Tomaten-Paprika-Salsa und mit Käse überbacken. Dazu Sour Cream
- Nachos - veggi** 7,30
Knusprige Mais-Chips mit einer Tomaten-Paprika-Salsa und mit Käse überbacken. Dazu Sour Cream
- Blooming Onion** 7,90
Geschnittene und in Teig gebackene Zwiebel mit Kräuterdip
- Tennessee Wings** 7,70
Frittierte Hähnchenflügel, serviert mit Staudensellerie und Blue-Cheese-Dip
- Hot Onions** 7,90
in Teig gebackene Zwiebelringe mit Jalapeno-Chilis und Kräuterdip
- Mozzarella Sticks** 8,40
6 frittierte Mozzarella-Käsestangen mit Kräuterdip
- Cheddar-Cheese-Poppers** 8,40
6 mit Cheddar-Käse gefüllte Chilischoten und Kräuterdip
- Tennessee Sampler** 18,90
Vorspeisenteller für 2 Personen mit Wings, Mozzarella Sticks, Poppers, Onion Rings, Bruschetta und Tuna-Salad

= vegetarisch

Informationen für Allergiker an der Theke einsehbar!

SOUPS

- Bayou Soup** 7,80
Cremesuppe mit Shrimps und Alligator
- Manhattan Clam Chowder** 7,90
Muschelsuppe mit Gemüse, Kartoffeln und Cream
- Tomato Soup** 6,90
Tomatencremesuppe
- Tennessee Pot** 8,10
Kräftige Gemüsesuppe mit Speck¹ und Rindfleisch

BURGER

Wählen Sie Ihr Bun:

ohne Aufpreis:

- Ciabatta
- Brioche

(Als Standard servieren wir das Ciabatta-Bun)

- Mountain Burger** 12,20
Burger (200 g Fleisch) mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurke und Cole Slaw
- Mountain Burger Special** 14,20
Burger (200 g Fleisch) mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurke, Cole Slaw, Cheese und Bacon¹⁺²
- Mountain Burger XL** 18,90
Mega-Burger (400 g Fleisch) mit Salat, Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Cheese und Cole Slaw
- Mountain Burger XXL** 24,50
Giga-Burger (600 g Fleisch) mit Salat, Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Cheese und Cole Slaw
- Dry Aged Burger** 16,00
Burger aus Dry-Aged-Beef mit getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Salat, Tomaten und Gurken. Dazu Cole Slaw

Hi Folks & welcome,

Wir präsentieren Ihnen die ganze Welt der amerikanischen Küche: Ob saftige und kreative Burger, schmackhafte Steaks, Ribs, Veggies oder ein klassischer Bourbon: Genießen Sie den american Way of Life. Viele Zutaten aus regionalem Anbau, hausgemachte Burger, Saucen und Dips. Biere von der Ost- bis zur Westküste und Icecream aus New York. Entdecken Sie in außergewöhnlichem Ambiente die Vielfalt unserer Küche.

Enjoy your Meal!

Crispy Chicken Burger 10,90
Knuspriger Chicken-Burger mit Salat, Tomate, Gurke aus der Region, Ananas-Chili-Chutney und Cole Slaw

Pulled Pork Burger 15,80
Hausgemachter 200 gr. Pulled Pork Burger mit Barbecue-Soße u. geschmorten Zwiebeln, dazu reichen wir Cole Slaw

The Beyond Burger 12,50
veganer Burger aus rein pflanzlichen Produkten. Mit Gurke, Tomate, Zwiebel und Cole Slaw

Sweet Potato Burger 11,60
vegetarischer Burger aus gestampften Süßkartoffeln und roten Kidneybohnen. Mit Sweet-Chili-Dip, Zwiebeln und Cole Slaw

Italian Style Veggie Burger 11,40
vegetarischer Burger aus Mozzarella, Zwiebeln, Lauch, getrockneten Tomaten, roten Paprika u. schwarzen Oliven. Mit Zwiebeln und Cole Slaw

Falafel Burger 10,80
hausgemachter, veganer Burger aus Kichererbsen mit Salsa, Salat, Tomaten, Gurken und gemischtem Salat

Old Fashioned Burger
Frisches US-Black-Angus-Beef, 200 g, je weitere 50 g Beef zzgl.

handmade and delicious 3,80

No. 1 16,30
mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurke, Cole Slaw, geschmolzenem Cheddar-Käse² & Bacon.

No. 2 16,10
mit Tomaten, Mozzarella, Römersalat, Serrano-Schinken und Zwiebeln. Dazu Cole Slaw.

No. 3 15,80
mit Jack Daniel's-Zwiebel-Chutney, Salat, Tomate, Gurke, und Gewürzgurke. Dazu Cole Slaw.

No. 4 16,40
mit regionalem Salat, Tomaten, Zwiebeln und Gurke, überbacken mit Guacamole² und Käse.

Wählen Sie dazu aus den Side Orders von Seite 3 Ihre Kartoffelbeilage! (Zzgl. des dort angegebenen Preises.)



STEAKS

alle Steaks ca. 200 g,
serviert mit knusprigem Baguette

- ARGENTINIEN -

New York Strip Rumpsteak	22,50
Rib Eye Steak	21,40
Tenderloin Steak Filet	26,60

- AUS DEM TECKLEN- BURGER LAND -

T-Bone Steak 500 g	36,80
Porterhouse Steak 500 g	38,80

- DRY AGED BEEF -

Rumpsteak	35,20
Rib Eye	34,20
Filet	38,30
T-Bone-Steak	54,50

- BLACK ANGUS -

Rumpsteak	31,70
Rib Eye 300 g	51,50
Filet	43,70

- BISON -

Jedes Steak ca. 200 g serviert mit Chili-
Limonen-Butter und knusprigem Baguette

Rumpsteak	45,50
Rib Eye	39,10

SPECIALS + SANDWICHES

New York Tuna Sandwich 11,20
Thunfisch nach New Yorker Art, zwischen
Toast und Tomate, Gewürzgurke und
Zwiebeln, serviert mit Fries und
Cole Slaw

Chicken Breast 13,90
Gegrillte Hähnchenbrust in einem
knusprigen Baguette mit Mustard-
Sauce, Zwiebeln und Tomate, serviert
mit Fries und Cole Slaw

Steak Sandwich 18,70
Gegrilltes Rumpsteak mit gerösteten
Zwiebeln in einem knusprigen Baguette,
serviert mit Kräuter dip, Fries und
Cole Slaw

Enchilada
Weizentortilla mit einer scharfen Füllung
aus Fleisch und frischen Gemüsen, mit
Käse überbacken und einer Salatgarnitur

Chicken	15,20
Beef	16,30
Mixed	15,70
Veggie	13,00

Vegetable Quesadilla 11,50
Gebratene Weizentortilla, gefüllt mit
pikanten Gemüsen, Käse, Salatgarnitur
und Guacamole²

Chicken Quesadilla 13,90
Gebratene Weizentortilla, gefüllt mit
Huhn, Champignons, Paprika, Käse und
Zwiebeln a la Mexico, Salatgarnitur und
Guacamole²

And we proudly present:

THE NEW YORK GIANTS

Das Riesenhüftsteak

Für alle, die sich trauen!

Special Price for one

800 g **38,50**

400 g **22,50**

Grilled Ranch Chicken 14,50
Gegrillte Hähnchenbrust auf Montana-
gemüse mit Cream, Mozzarella und
Cheddar-Käse überbacken

Philli Cheese Steak 19,50
Geschnetzeltes Rindersteak im Ba-
guette, mit Zwiebeln, Paprika und
Champignons, mit Cheddar-Cheese
überbacken, dazu reichen wir Fries
und Cole Slaw

Mac & Cheese 13,80
Makkaroni mit Hackfleisch in Cheddar-
käse-Sahnesoße, mit Käse überbacken
und kleinem gemischtem Salat

Veggie Mac & Cheese 13,80
Makkaroni mit getrockneten Tomaten
und Oliven in Cheddar-Käse-Sahnesoße,
mit Käse überbacken und kleinem ge-
mischtem Salat

Chuckwaggon Beans 13,90
Bohnen nach Cowboy-Art in der Pfanne
serviert, mit gegrilltem Bauchfleisch
und Baguette

John Wayne Pfanne 19,80
Herzhaftes Pfannengericht mit Schwe-
nefiletspitzen und pikantem Gemüse
in Tomatenrahmsauce, überbacken mit
Cheddar-Käse. Dazu reichen wir Reis

RIBS + WINGS

Spare-Ribs
Schweinerippchen pikant mariniert,
serviert mit Fries, Cole Slaw und
Barbequesauce

small	15,20
large	22,00
endless	31,50

(endless für eine Person, mitessen lassen
gilt nicht!)

Tennessee Wings
Frittierte Hähnchenflügel, serviert mit
Staudensellerie, Cole Slaw, Blue-
Cheese-Dip und Fries

small 7 Stück	12,50
large 14 Stück	21,00
endless	30,50

(endless für eine Person, mitessen lassen
gilt nicht!)

Wyatt Earp 23,30
Grillteller mit einem Rumpsteak,
Schweinemedaillon und einer Poular-
denbrust, serviert mit einer Ofenkar-
toffel und Kräuterquark, gerösteten
Zwiebeln, Maistalem, Cole Slaw, sowie
Kräuter- und Pfefferbutter

Schweinefilet 17,50
ca. 300 g, serviert mit knusprigem Baguette

Surf & Turf Cajun-Style 25,90
Rumpsteak, Viktoriabarschfilet und Al-
ligator-Medaillon auf Crevetten-Sauce.
Dazu reichen wir Jambalaya^{1,2}

Steak & Scampis 29,90
Argent. Rumpsteak (160g), mit in
Knoblauchbutter gebratenen Scampis,
frittierte Kartoffelscheiben und kleiner
gemischter Salat

Steak & Lobster 50,00
Halber, kanadischer Hummer, überbacken
mit Kräuterbutter, Rumpsteak und Fries

One for Two 45,80
Grillplatte für 2 Personen mit einer Pou-
lardenbrust, Beef Enchilada, Schweine-
filet und Spare Ribs, serviert mit Cole
Slaw, Criss Cuts, Fries, gerösteten Zwie-
beln, Kräuter- und Pfefferbutter

SALADS

Caesar Salad 11,20
Römersalat mit geriebenem Parmesan
und Knoblauchcroutons

1/2 Portion **7,50**

Caesar Salad with Chicken 16,50
Römersalat mit Hähnchenbrustwür-
fel, geriebenem Parmesan und Knob-
lauchcroutons

1/2 Portion **11,50**

Tennessee House-Salad 9,80
1/2 Portion **6,80**

Handgezapfte, regionale Blattsalate mit
Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, roten
Zwiebeln und

1/2 Port. **13,20 9,20**

Champignons & Oliven **13,20 9,20**

Gegrillte Poulardenbrust **13,70 9,50**

Garnelen **15,50 10,20**

Kleiner Beilagensalat 4,80

Bitte wählen Sie Ihr Dressing:

- Hausdressing
- Caesardressing
- Honig-Senf-Dressing
- Balsamico-Vinaigrette



SEAFOOD

Viktoriabarschfilet	19,50
Gebackenes Fischfilet auf einer cremigen Shrimpsauce. Dazu reichen wir mashed Potatoes	
Lachs in Weißwein	18,40
Filet vom Lachs, mit Weißwein und Gemüse in Folie gebacken, Ofenkartoffel mit Kräuterquark	
Lobster	49,00
Kanadischer Hummer, überbacken mit Kräuterbutter, Fries und Salatbeilage.	
1/2 Portion	35,00

SIDE ORDERS

Mountain Fries	3,60
Hausgemachte Kartoffelspalten	
Pommes Frites	4,00
Potato Dippers	4,40
frittierte Kartoffelscheiben	
Twister Spiralpommes	4,10
Criss Cuts Gitterkartoffeln	4,10
aMAIZEing Fries	4,60
Knusprige Pommes im Maismehlmantel	
Baked Potato	4,20
mit Kräuterquark	
Mashed Potatoes	4,60
Kartoffelpüree mit Lauch und Röstzwiebeln	
Sweet Potato Pommes Frites	5,00
Jambalaya	5,00
Mushrooms	5,00
Frische Champignons aus der Pfanne	
Western Beans	4,70
Versch. Bohnen mit Bauchfleisch	
Mountain Corn	4,10
Mais in Butter geschwenkt	
Maiskolben	4,20
Zwiebeln aus der Pfanne	3,00
Baguette	2,00
Kräuterbutter	1,90
Pfefferbutter	1,90
Chili-Limonenbutter	1,90
Pfeffersauce	3,60

DIPS + SAUCEN

- HOMEMADE -

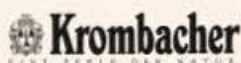
Guacamole	2,50
Sour Cream	1,10
Kräuter-Dip	1,50
Blue-Cheese-Dip	1,50
Knoblauch-Dip	1,50
BBQ-Sauce	1,70
Sweet-Chili-Dip	1,70
Burgersauce	1,70
Cheese-Dip	1,70

DRINKS

APERITIFS

Aperol Spritz	6,90
Americano	7,20
Campari, Martini Rosso, Soda	
Martini Vibrante	6,90
Martini, Grapefruitsaft, Schweppes-Wildberry, alkoholfrei	
Campari	2 cl 3,80
Sherry Medium	5 cl 4,10
Martini Bianco, Dry, Rosso	5 cl 4,10

DRAFT BEER



Pils, Alster,	
Tango, Krefelder	0,31 3,60
	0,51 5,30
	Pitcher, 1,6l 15,50
Hefeweizen	0,51 5,30
Krombacher	0,31 3,70
Kellerbier	0,51 5,70
	Pitcher, 1,6l 17,10



Irish Red Ale	0,31 3,90
	0,51 5,90
	Pitcher, 1,6l 17,70

BOTTLED BEER

US-BEER:

Bud, Miller Genuine Draft	je 0,33 l 4,60
Samuel Adams	0,355 l 5,60
Longboard Island Lager	0,33 l 5,60
BREWDOG	
Punk IPA	0,33 l 4,30
Hazy Jane	0,33 l 4,30
Desperados	0,33 l 4,30
Corona	0,33 l 4,40
Diebels Alt	0,33 l 3,10
Erdinger Kristall	0,5 l 4,70
Köstritzer	0,33 l 3,50
Krombacher Pils Alkoholfrei	0,33 l 3,10
Hefeweizen Alkoholfrei + Weizen Dunkel	0,5 l 4,70
Maisel & Friends Pale Ale, alkoholfrei	0,33 l 4,10

SOFT DRINKS

Coca-Cola	0,2 l 2,70
Coca-Cola light	0,3 l 3,40
Fanta Sprite	0,5 l 4,90
Coca-Cola zero	
San Pellegrino	0,25 l 3,20
	0,5 l 5,40
	1,0 l 7,70

San Pellegrino	
Acqua Panna still	0,25 l 3,20
	0,75 l 6,50
Dr. Pepper⁵	0,3 l 3,50
	0,5 l 4,90
Orangina	0,25 l 3,10
Root Beer Dose	0,33 l 4,80
Australian Ginger Brew	0,33 l 4,80

Arizona Iced tea

Peach	0,5 l 4,00
Lemon	0,5 l 4,00
Mucho Mango	0,5 l 4,00
Blueberry	0,5 l 4,00
Fruit Punch	0,5 l 4,00
Pomegranate	0,5 l 4,00
Green Tea	0,5 l 4,00
Watermelon	0,5 l 4,00

Schweppes

Bitter Lemon⁴	0,2 l 3,40
Ginger Ale	0,2 l 3,40
Tonic Water	0,2 l 3,40
Krombacher Faßbrause	
Zitrone, Holunder, Rhabarber und schwarze Johannisbeere 0,33 l 3,80	
Malzbier	0,33 l 3,40
Apfelsaft	0,2 l 3,40
Apfelschorle	0,3 l 3,40
Orangensaft	0,2 l 3,40
Maracujanektar	0,2 l 3,40
Bananennektar	0,2 l 3,40
Kirschnektar	0,2 l 3,40
Traubensaft rot	0,2 l 3,40
Ananassaft	0,2 l 3,40
Grapefruitsaft	0,2 l 3,40

SPIRITS

Korn	2 cl 2,10
Roter, Saurer	2 cl 2,10
Steinhäger	2 cl 2,20
Wacholder	2 cl 2,30
Malteser	2 cl 3,50
Linie Aquavit	2 cl 3,80
Jubiläums Aquavit	2 cl 3,60
Finlandia Vodka	2 cl 3,50
Bacardi	2 cl 3,50
Myer's Jamaica Rum	2 cl 3,50
Havana Club Silver	2 cl 3,50
Remy Martin	2 cl 6,80
Osborne Veterano	2 cl 4,30
Mariacron	2 cl 3,20
Asbach Uralt	2 cl 3,50
Gordon's Gin	2 cl 3,50
Ford's Gin	2 cl 4,00
Grappa Chardonnay NONINO	2 cl 4,00
Calvados	2 cl 4,00

SCHEIBEL:

Himbeergeist	2 cl 5,30
Williamsbirne	2 cl 5,30
Kirschwasser	2 cl 5,30
Mirabellengeist	2 cl 5,30
Pflaume	2 cl 5,30

Tequila

El Jimador Blanco	2 cl 3,80
El Jimador Reposado	2 cl 4,00
Herradura Plata	2 cl 5,70
Herradura Reposado	2 cl 6,00

WHISKEY

TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel's Old No.7	2 cl	3,50
J. D. Winter Jack	2 cl	3,50
J. D. Tennessee Honey	2 cl	3,50
J. D. Tennessee Apple	2 cl	3,50
J. D. Tennessee Fire	2 cl	3,50
J. D. Tennessee Rye	2 cl	4,90
J. D. Gentleman Jack	2 cl	4,90
J. D. Single Barrel	2 cl	5,80
J. D. Bottled in Bond	2 cl	6,10
J. D. Silver Select	2 cl	6,30
J. D. Sweet & Oaky	2 cl	6,50
J. D. 1907 Brand	2 cl	7,90
J. D. Green Label	2 cl	8,90
J. D. Rested Tennessee Rye	2 cl	9,80

J. D. No. 27 Gold	2 cl	11,10
J. D. Single Barrel Proof	2 cl	13,30
J. D. Sinatra Select	2 cl	15,80
J. D. Sinatra Century	2 cl	52,10
George Dickel No.8	2 cl	7,00
George Dickel No.12	2 cl	7,00
G. D. White Corn	2 cl	7,00
G. D. Rye	2 cl	7,80
G. D. Cascade Hollow	2 cl	9,30
G. D. Bottled in Bond	2 cl	9,30
G. D. Barrel Select	2 cl	10,00
Prichard's		
Tennessee Whiskey	2 cl	6,30
Double Barreled	2 cl	7,80

AMERICAN BOURBON

Four Roses	2 cl	3,30
Four Roses Single B.	2 cl	7,20
Old Grand Dad	2 cl	3,70
Southern Comfort	2 cl	4,00
Southern Comfort Lime	2 cl	4,00
Wild Turkey	2 cl	4,00
Wild Turkey rare Breed	2 cl	5,20
Rittenhouse	2 cl	4,30
Elijah Craig	2 cl	4,80
Basil Hayden's	2 cl	5,60
Makers Mark	2 cl	4,00
Bulleit	2 cl	5,80
Woodford Reserve	2 cl	5,00
Woodford Select Rye	2 cl	7,30
Blanton Single Barrel	2 cl	6,70
Hancocks Presidents Reserve	2 cl	6,70
Jefferson's Rye	2 cl	7,20
Evan Williams Single Barrel	2 cl	7,30

Knob Creek	2 cl	7,30
Roughstock Montana	2 cl	8,10
Bookers True Barrel	2 cl	9,70
Bernheim Original		
Wheat Whiskey	2 cl	9,80

SCOTCH

Black & White	2 cl	3,30
Teachers	2 cl	3,30
Ballantines	2 cl	3,50
Johnnie Walker Red	2 cl	3,50
Johnnie Walker Black	2 cl	4,50
BenRiach 10 Jahre	2 cl	5,60
GlenDronach 12 Jahre	2 cl	6,10
Dimple	2 cl	6,60
Chivas Regal	2 cl	6,60

Whisky Dungeon Münster

Edition	2 cl	6,90
Monasteria Vol. 1, Westport 16 Jahre		
NC'nean	2 cl	6,90
Bio organic single Malt Whiskey		

MALT

Glen Grant	2 cl	4,00
Glenfiddich	2 cl	4,30
Glenmorangie	2 cl	5,50
Bowmore	2 cl	5,80

IRISH

Tullamore Dew	2 cl	3,70
Paddy Old Irish	2 cl	3,70
Jameson's	2 cl	4,00
Slane	2 cl	4,00

CANADIAN

Canadian Club	2 cl	3,30
Black Velvet	2 cl	3,30

LIQUORS

Fernet Branca	2 cl	3,20
Fernet Menta	2 cl	3,20
Ramazzotti	2 cl	3,20
Jägermeister	2 cl	2,90
Underberg	2 cl	2,90
Kümmerling	2 cl	2,90
Sambucca	2 cl	2,90



Baileys	4 cl	4,80
Amaretto	2 cl	3,30
Cointreau	2 cl	3,50
Grand Marnier	2 cl	4,30
Blue Curacao	2 cl	2,90
Pernod	2 cl	3,20
Kahlua	2 cl	3,20

ALK.FR. COCKTAILS

Cinderella	7,00
Grenadine, Kokossirup, Sahne, Orangensaft, Ananassaft	
Speedy Gonzales	7,00
Blue Curacao-Sirup, Maracujasaft, Grapefruitsaft und Bananensaft	



Caribbean Fruitpunch	7,00
Blue Curacao Sirup, Maracujasaft, Lime Juice, Zitronensaft, Ananassaft	
Ipanema	7,00
Limone, Maracujasaft, Ginger Ale, Rohrzucker	

ALK. COCKTAILS

Gringo	7,50
Jack Daniel's, Zitronensaft, Mangosirup, Maracujasaft	

Sex on the Beach	7,50
Tequila, Ananassaft, Orangensaft, Maracujasaft, Grenadine	

Kentucky Continental	8,80
Woodford, Zitrone, Zucker, Rotwein	

Vodka Sour	7,50
Finlandia Vodka, Zitrone, Zucker	

Whisky Sour	7,50
Jack Daniels, Zitrone, Zucker	

Lynchburg Lemonade	7,90
Jack Daniel's, Triple Sec, Limejuice, Zitronensaft, Limonade	

Tennessee Sunset	8,30
Orangen- u. Ananassaft, Jack Daniel's, Southern Comfort, Grenadine	

Tequila Sunrise	7,50
El Jimador, Orangensaft, Grenadine	

Pina Colada	7,50
Kokossirup, Ananassaft, Sahne, weißer Rum	

Caipirinha	7,50
Limone, Cachaca, Rohrzucker, Lime Juice	

Long Island Iced Tea	8,50
Wodka, El Jimador, Gin, Rum, Cola, Lime Juice	

LONGDRINKS

Jack Daniel's Coke	5,50
Jack Daniel's Ginger Ale	5,50
Jack Daniel's Honey Ginger	5,50
Jack Daniel's Honey Tonic	5,50
Southern Comfort Lemon	5,50
Southern Comfort Ginger Ale	5,50

Jacky Kennedy	
Chambord, Jack Daniel's, Sprite	7,70
Bacardi Coke	5,10
Finlandia Vodka, Lemon	5,10
Gin Tonic	5,50

WINES



Der tropische Grüne	
Sauvignon Blanc (Baden, DE), nicht so trocken, blumig	0,2 l 6,50
	0,75 l Fl. 23,00

Der fruchtige Grüne	
Grauburgunder (Baden, DE), trocken und lebendig	0,2 l 7,20
	0,75 l Fl. 25,00

Der frische Grüne	
Riesling (Baden, DE), trocken und spritzig	0,2 l 7,20
	0,75 l Fl. 25,00

Der kräftige Rote	
Garnacha (La Mancha, ESP), trocken und vollmundig	0,2 l 6,50
	0,75 l Fl. 23,00

Der weiche Rote	
Cuvée (Languedoc, FR), nicht so trocken, geschmeidig	0,2 l 6,60
	0,75 l Fl. 23,90

Die rosa Beere	
Rosé, Pinot Noire, trocken und frisch	0,2 l 7,20
	0,75 l Fl. 25,00

SEKT + CHAMPAGNER

Fürst von Metternich	
dry	0,20 l 6,50

La Vita	
halbtrocken	0,75 l 17,80

Piper-Heidsieck	
Champagne, Cuvée Brut	0,75 l 61,30

Zusatzstoffe: 1 = Konservierungsstoff, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Chinin, 5 = Koffein

