

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-Salat 6,60
Thunfisch New Yorker Art mit Toast

**Baked Potato with
Broccoli & Cheese** 6,80
Gebackene Kartoffel mit Broccoli und
geschmolzenem Cheddar-Käse²

Bruschetta 7,30
Geröstetes Weißbrot mit pikantem
Tomatensalat, Rucola 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 19,70
Vorspeisenteller für 2 Personen mit
Wings, Mozzarella Sticks, Poppers,
Onion Rings, Bruschetta und Tuna-
Salad

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 13,10
Burger (200 g Fleisch) mit Salat, Toma-
ten, Zwiebeln, Gewürzgurke, Burgersau-
ce und Cole Slaw

Mountain Burger Special 15,10
Burger (200 g Fleisch) mit Salat, Toma-
ten, Zwiebeln, Gewürzgurke, Burger-
sauce, Cole Slaw, Cheese und Bacon¹⁺²

Mountain Burger XL 19,80
Mega-Burger (400 g Fleisch) mit Salat,
Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Cheese,
Burgersauce und Cole Slaw

Mountain Burger XXL 25,40
Giga-Burger (600 g Fleisch) mit Salat,
Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Cheese,
Burgersauce und Cole Slaw

Dry Aged Burger 16,80
Burger aus Dry-Aged-Beef mit ge-
trockneten Tomaten, Rucola, Zwiebeln,
Tomaten, Gurken und Estragon-Mayo
und Cole Slaw.

Crispy Chicken Burger 11,90
Knuspriger Chicken-Burger mit Salat,
Tomate, Gurke aus der Region, Ananas-
Chili-Chutney und Cole Slaw

Crispy Chicken Burger 12,20
Knuspriger Chicken-Burger mit Rucola,
Tomate, Gurke aus der Region, Onion-
Rings, Burgersauce und Cole Slaw

Pulled Pork Burger 15,80
Hausgemachter 200 gr. Pulled Pork Bur-
ger 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
wahlweise mit Spiegelei 1,60

Sweet Potato Burger 12,20
vegetarischer Burger aus gestampf-
ten Süßkartoffeln und roten Kidney-
bohnen. Mit Sweet-Chili-Dip, Zwiebeln
und Cole Slaw

Italian Style Veggie Burger 12,60
vegetarischer Burger aus Mozzarella,
Zwiebeln, Lauch, getrockneten Toma-
ten, roten Paprika u. schwarzen Oliven.
Mit Zwiebeln und Cole Slaw

Falafel Burger 11,40
hausgemachter, veganer Burger aus
Kichererbsen mit Salsa, Salat, Tomaten,
Gurken und gemischtem Salat

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!

Old Fashioned Burger

Frisches Tennessee-Beef,
200 g, je weitere 50 g Beef zzgl.

handmade 3,80
and delicious

No. 1 16,80
mit Salat, Tomaten, Zwiebeln,
Gewürzgurke, Cole Slaw, geschmol-
zenem Cheddar-Käse² & Bacon.

No. 2 16,60
mit Tomaten, Mozzarella, Römer-
salat, Serrano-Schinken und Zwie-
beln. Dazu Cole Slaw.

No. 3 16,30
mit Chili-Cheese-Sauce, Salat,
Tomate, Gurke, und Gewürz-
gurke. Dazu Cole Slaw.

No. 4 16,90
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.)



= vegetarisch

Informationen für Allergiker an der Theke einsehbar!

STEAKS

alle Steaks ca. 200 g,
serviert mit knusprigem Baguette

- ARGENTINIEN -

New York Strip Rumpsteak	24,00
Rib Eye Steak	22,90
Tenderloin Steak Filet	27,60

- AUS DEM TECKLEN- BURGER LAND -

T-Bone Steak 500 g	37,80
Porterhouse Steak 500 g	39,80

- DRY AGED BEEF -

Rumpsteak	36,70
Rib Eye	35,70
Filet	39,80
T-Bone-Steak	56,00

- BLACK ANGUS -

Rumpsteak	33,20
Rib Eye 300 g	53,00
Filet	45,20

- BISON -

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

Rumpsteak	47,50
Rib Eye	41,10

SPECIALS + SANDWICHES

New York Tuna Sandwich 12,70
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 14,00

Vegetable Quesadilla 12,50
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 40,50

400 g 24,50

Grilled Ranch Chicken 14,50
Gegrillte Hähnchenbrust auf Montana-
gemüse mit Cream, Mozzarella und
Cheddarkäse 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 gemischten Salat

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

Chuckwaggon Beans 14,50
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 52,50
Halber, kanadischer Hummer, überbacken
mit Kräuterbutter, Rumpsteak und Fries

One for Two 47,80
Grillplatte für 2 Personen mit einer Pou-
lardenbrust, Beef Enchilada, Schweine-
filet und Spare Ribs, serviert mit Cole
Slaw, Criss Cuts, Fries, gerösteten Zwi-
beln, Kräuter- und Pfefferbutter

SALADS

Caesar Salad 11,20
Römersalat mit geriebenem Parmesan
und Knoblauchcroutons

1/2 Portion 7,50

Caesar Salad with Chicken 17,50
Römersalat mit Hähnchenbrustwür-
fel, geriebenem Parmesan und Knob-
lauchcroutons

1/2 Portion 11,50

Tennessee House-Salat 10,80
1/2 Portion 6,80

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

1/2 Port. 9,80

Champignons & Oliven 14,20 9,80

Gegrillte Poulardenbrust 14,70 10,10

Garnelen 16,70 10,80

Kleiner Beilagensalat 4,80

Bitte wählen Sie Ihr Dressing:

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



SEAFOOD

Viktoriabarschfilet	21,00
Gebackenes Fischfilet auf einer cremigen Shrimpsauce. Dazu reichen wir mashed Potatoes	
Lachs in Weißwein	19,90
Filet vom Lachs, mit Weißwein und Gemüse in Folie gebacken, Ofenkartoffel mit Kräuterquark	
Lobster	52,00
Kanadischer Hummer, überbacken mit Kräuterbutter, Fries und Salatbeilage.	
1/2 Portion	35,00

SIDE ORDERS

Mountain Fries	3,90
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	5,00
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	2,00
Pfefferbutter	2,00
Chili-Limonenbutter	2,00
Pfeffersauce	3,60

DIPS + SAUCEN

- HOMEMADE -

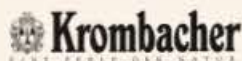
Guacamole	2,50
Sour Cream	1,60
Kräuter-Dip	1,80
Blue-Cheese-Dip	2,00
Knoblauch-Dip	2,00
BBQ-Sauce	2,10
Sweet-Chili-Dip	2,00
Burgersauce	2,00
Cheese-Dip	2,00
Chili-Cheese-Sauce	2,50
Estragon-Mayo	2,00

DRINKS

APERITIFS

Aperol Spritz	6,90
Americano	7,20
Campari, Martini Rosso, Soda	
Martini Vibrante	6,90
Martini, Grapefruitsaft, Schweppes-Wildberry, alkoholfrei	
Campari	4 cl 4,50
Sherry	
Medium	5 cl 4,10
Martini Bianco, Dry, Rosso	5 cl 4,10

DRAFT BEER



Pils, Alster,	
Tango, Krefelder	0,3 l 3,90
	0,5 l 5,80
Pitcher, 1,6 l	17,70

Hefeweizen	0,5 l 5,80
Krombacher Kellerbier	0,3 l 4,00
	0,5 l 6,20
Pitcher, 1,6 l	19,50



Irish Red Ale	0,3 l 4,40
	0,5 l 6,70
Pitcher, 1,6 l	20,40

BOTTLED BEER

US-BEER:

Bud, Miller Genuine Draft	je 0,33 l 4,60
Samuel Adams	0,355 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 5,00
--------------------------	-------------------

Krombacher Weizen Dunkel	0,5 l 5,00
---------------------------------	-------------------

Köstritzer	0,33 l 3,50
-------------------	--------------------

Krombacher Pils Alkoholfrei	0,33 l 3,50
Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l 5,00

Maisel & Friends Pale Ale, alkoholfrei	0,33 l 4,10
---	--------------------

SOFT DRINKS

Coca-Cola	0,2 l 2,90
Coca-Cola light	0,3 l 3,60
Fanta	0,5 l 5,30
Sprite	
Coca-Cola zero	

San Pellegrino	0,25 l 3,20
	0,5 l 5,40
	0,75 l 6,20

San Pellegrino Acqua Panna still	0,25 l 3,20
	0,75 l 6,50

Dr. Pepper	0,33 l Dose 3,80
-------------------	-------------------------

Orangina	0,25 l 3,10
-----------------	--------------------

Root Beer	Dose 0,33 l 4,80
------------------	-------------------------

Australian Ginger Brew	0,33 l 4,80
-------------------------------	--------------------

Tennessee Limos wechselnde Sorten	0,4 l 5,90
--	-------------------

AriZona Iced tea

Peach	0,5 l 4,40
Lemon	0,5 l 4,40
Mucho Mango	0,5 l 4,40
Blueberry	0,5 l 4,40
Fruit Punch	0,5 l 4,40
Pomegranate	0,5 l 4,40
Green Tea	0,5 l 4,40
Watermelon	0,5 l 4,40

Schweppes

Bitter Lemon	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
---------------------------	------------------

Havanna 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
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	4,50

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



Amaretto	2 cl	3,30
Cointreau	2 cl	3,50
Grand Marnier	2 cl	4,30
Pernod	2 cl	3,20

ALK.FR. COCKTAILS

Cinderella	7,30
Grenadine, Kokossirup, Sahne, Orangensaft, Ananassaft	
Speedy Gonzales	7,30
Blue Curacao-Sirup, Maracujasaft, Grapefruitsaft und Bananensaft	
Caribbean Fruitpunch	7,60
Blue Curacao Sirup, Maracujasaft, Lime Juice, Zitronensaft, Ananassaft	



Ipanema	7,40
Limone, Maracujasaft, Ginger Ale, Rohrzucker	

ALK. COCKTAILS

Gringo	7,80
Jack Daniel's, Zitronensaft, Mangosirup, Maracujasaft	

Sex on the Beach	7,80
Tequila, Ananassaft, Orangensaft, Maracujasaft, Grenadine	

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

Vodka Sour	7,80
Finlandia Vodka, Zitronen, Zucker	

Whisky Sour	7,80
Jack Daniels, Zitronen, 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	7,80
El Jimador, Orangensaft, Grenadine	

Pina Colada	7,80
Kokossirup, Ananassaft, Sahne, weißer Rum	

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

Long Island Iced Tea	8,80
Wodka, El Jimador, Gin, Rum, Cola, Lime Juice	

Espresso Martini	8,90
Vodka, Kahlua, Espresso, Rohrzucker-sirup	

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
-----------	------

WINE S



Der tropische Grüne	
Sauvignon Blanc (Baden, DE), nicht so trocken, blumig	0,2 l 7,20
	0,75 l Fl. 25,00

Der fruchtbare 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 7,20
	0,75 l Fl. 25,00

Der weiche Rote	
Cuvée (Languedoc, FR), nicht so trocken, geschmeidig	0,2 l 7,20
	0,75 l Fl. 25,00

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

