

# The Tennessee Mountain *Al*lenue

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** 6,60  
Thunfisch New Yorker Art mit Toast
-  **Baked Potato with Broccoli & Cheese** 6,80  
Gebackene Kartoffel mit Broccoli und geschmolzenem Cheddar-Käse<sup>2</sup>
- 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 Kräuter Dip
- 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 Kräuter Dip
-  **Mozzarella Sticks** 8,40  
6 frittierte Mozzarella-Käsestangen mit Kräuter Dip
-  **Cheddar-Cheese-Poppers** 8,40  
6 mit Cheddar-Käse gefüllte Chilischoten und Kräuter Dip
- Tennessee Sampler** 19,70  
Vorspeiseteller 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 Speck<sup>1</sup> 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, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurke, Burgersauce und Cole Slaw
- Mountain Burger Special** 15,10  
Burger (200 g Fleisch) mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurke, Burgersauce, Cole Slaw, Cheese und Bacon<sup>1+2</sup>
- 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 getrockneten Tomaten, Rucola, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Estragon-Mayo und 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** 11,90  
Knuspriger Chicken-Burger mit Salat, Tomate, Gurke aus der Region, Ananas-Chili-Chutney und Cole Slaw


**Crispy Chicken-Onion 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 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  
wahlweise mit Spiegelei 1,60

 **Sweet Potato Burger** 12,20  
vegetarischer Burger aus gestampften Süßkartoffeln und roten Kidneybohnen. Mit Sweet-Chili-Dip, Zwiebeln und Cole Slaw

 **Italian Style Veggie Burger** 12,60  
vegetarischer Burger aus Mozzarella, Zwiebeln, Lauch, getrockneten Tomaten, 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

## Old Fashioned Burger

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

handmade and delicious 3,80

**No. 1** 16,80  
mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurke, Cole Slaw, geschmolzenem Cheddar-Käse<sup>2</sup> & Bacon.

**No. 2** 16,60  
mit Tomaten, Mozzarella, Römersalat, Serrano-Schinken und Zwiebeln. Dazu Cole Slaw.

**No. 3** 16,30  
mit Chili-Cheese-Sauce, Salat, Tomate, Gurke, Gewürzgurke und Zwiebeln. Dazu Cole Slaw.

**No. 4** 16,90  
mit regionalem Salat, Tomaten, Zwiebeln und Gurke, überbacken mit Guacamole<sup>2</sup> 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	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 Kräuterdip, 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 Guacamole<sup>2</sup>

**Chicken Quesadilla 13,90**  
Gebratene Weizentortilla, gefüllt mit  
Huhn, Champignons, Paprika, Käse und  
Zwiebeln a la Mexico, Salatgarnitur und  
Guacamole<sup>2</sup>

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 gemischtem Salat

**Veggie Mac & Cheese 13,80**  
Makkaroni mit getrockneten Tomaten  
und Oliven in Cheddarkäse-Sahnesoße,  
mit Käse überbacken und kleinem ge-  
mischtem 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<sup>1,2</sup>

**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 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 17,50**  
Römersalat mit Hähnchenbrustwür-  
fel, geriebenem Parmesan und Knob-  
lauchcroutons

1/2 Portion 11,50

**Tennessee House-Salad 10,80**  
1/2 Portion 6,80

Handgezapfte, regionale Blattsalate mit  
Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, roten  
Zwiebeln und 1/2 Port.

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

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

## SIDE ORDERS

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

## DIPS + SAUCEN

- HOMEMADE -


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

## DRINKS

### APERITIFS


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

### DRAFT BEER

	
<b>Pils, Alster,</b>	
<b>Tango, Krefelder</b>	<b>0,31 3,90</b>
	<b>0,51 5,80</b>
	<b>Pitcher, 1,61 17,70</b>
<b>Krombacher Kellerbier</b>	<b>0,31 4,00</b>
	<b>0,51 6,20</b>
	<b>Pitcher, 1,61 19,50</b>

	
<b>Helles</b>	<b>0,31 3,70</b>
	<b>0,51 5,50</b>

	
	<b>0,31 4,00</b>
	<b>0,51 6,20</b>
	<b>Pitcher, 1,61 19,50</b>

	
<b>Irish Red Ale</b>	<b>0,31 4,40</b>
	<b>0,51 6,70</b>
	<b>Pitcher, 1,61 20,40</b>

## BOTTLED BEER

### US-BEER:

<b>Miller Genuine Draft</b>	<b>0,33 l 5,00</b>
<b>Samuel Adams</b>	<b>0,355 l 5,60</b>
<b>BREWDOG</b>	
<b>Punk IPA</b>	<b>0,33 l 4,30</b>
<b>Hazy Jane</b>	<b>0,33 l 4,30</b>
<b>Desperados</b>	<b>0,33 l 4,30</b>
<b>Corona</b>	<b>0,33 l 4,40</b>
<b>Diebels Alt</b>	<b>0,33 l 3,10</b>
<b>Erdinger Kristall</b>	<b>0,5 l 5,00</b>
<b>Krombacher Weizen Dunkel</b>	<b>0,5 l 5,00</b>
<b>Hefeweizen</b>	<b>0,5 l 5,00</b>
<b>Köstritzer</b>	<b>0,33 l 3,50</b>
<b>Krombacher Pils Alkoholfrei</b>	<b>0,33 l 3,50</b>
<b>Hefeweizen Alkoholfrei</b>	<b>0,5 l 5,00</b>
<b>Maisel &amp; Friends Pale Ale, alkoholfrei</b>	<b>0,33 l 4,10</b>

### SOFT DRINKS

	
	
<b>Fanta</b>	<b>0,2 l 2,90</b>
<b>Sprite</b>	<b>0,3 l 3,60</b>
<b>Coca-Cola Zero</b>	<b>0,5 l 5,30</b>
<b>San Pellegrino</b>	<b>0,25 l 3,20</b>
	<b>0,5 l 5,40</b>
	<b>0,75 l 6,20</b>
<b>San Pellegrino Acqua Panna still</b>	<b>0,25 l 3,20</b>
	<b>0,75 l 6,50</b>
<b>Dr. Pepper<sup>5</sup></b>	<b>0,33 l Dose 3,80</b>
<b>Orangina</b>	<b>0,25 l 3,10</b>
<b>Root Beer</b>	<b>Dose 0,33 l 4,80</b>
<b>Australian Ginger Brew</b>	<b>0,33 l 4,80</b>
<b>Tennessee Limos</b>	
wechselnde Sorten	
	<b>0,4 l 5,90</b>
<b>Arizona Iced tea</b>	
<b>Peach</b>	<b>0,5 l 4,40</b>
<b>Lemon</b>	<b>0,5 l 4,40</b>
<b>Mucho Mango</b>	<b>0,5 l 4,40</b>
<b>Blueberry</b>	<b>0,5 l 4,40</b>
<b>Fruit Punch</b>	<b>0,5 l 4,40</b>
<b>Pomegranate</b>	<b>0,5 l 4,40</b>
<b>Green Tea</b>	<b>0,5 l 4,40</b>
<b>Watermelon</b>	<b>0,5 l 4,40</b>

## Schweppes

<b>Bitter Lemon<sup>4</sup></b>	<b>0,2 l 3,40</b>
<b>Ginger Ale</b>	<b>0,2 l 3,40</b>
<b>Tonic Water</b>	<b>0,2 l 3,40</b>
<b>Krombacher Faßbrause</b>	
Zitrone, Holunder, Rhabarber und schwarze Johannisbeere	
	<b>0,33 l 3,80</b>
<b>Malzbier</b>	<b>0,33 l 3,40</b>
<b>Apfelsaft</b>	<b>0,2 l 3,40</b>
<b>Apfelschorle</b>	<b>0,3 l 3,40</b>
<b>Orangensaft</b>	<b>0,2 l 3,40</b>
<b>Maracujanektar</b>	<b>0,2 l 3,40</b>
<b>Bananennektar</b>	<b>0,2 l 3,40</b>
<b>Kirschnektar</b>	<b>0,2 l 3,40</b>
<b>Traubensaft rot</b>	<b>0,2 l 3,40</b>
<b>Ananassaft</b>	<b>0,2 l 3,40</b>
<b>Grapefruitsaft</b>	<b>0,2 l 3,40</b>

### SPIRITS

<b>Korn</b>	<b>2 cl 2,10</b>
<b>Roter, Saurer</b>	<b>2 cl 2,10</b>
<b>Steinhäger</b>	<b>2 cl 2,20</b>
<b>Wacholder</b>	<b>2 cl 2,30</b>
<b>Malteser</b>	<b>2 cl 3,50</b>
<b>Linie Aquavit</b>	<b>2 cl 3,80</b>
<b>Jubiläums Aquavit</b>	<b>2 cl 3,60</b>
<b>Finlandia Vodka</b>	<b>2 cl 3,50</b>
<b>Bacardi</b>	<b>2 cl 3,50</b>
<b>Myer's Jamaica Rum</b>	<b>2 cl 3,50</b>
<b>Havana Club Silver</b>	<b>2 cl 3,50</b>
<b>Remy Martin</b>	<b>2 cl 6,80</b>
<b>Osborne Veterano</b>	<b>2 cl 4,30</b>
<b>Gordon's Gin</b>	<b>2 cl 3,50</b>
<b>Ford's Gin</b>	<b>2 cl 4,00</b>
<b>Grappa Chardonnay NONINO</b>	
	<b>2 cl 4,00</b>
<b>Calvados</b>	<b>2 cl 4,00</b>
<b>SCHEIBEL:</b>	
<b>Himbeergeist</b>	<b>2 cl 5,30</b>
<b>Williamsbirne</b>	<b>2 cl 5,30</b>
<b>Kirschwasser</b>	<b>2 cl 5,30</b>
<b>Mirabellengeist</b>	<b>2 cl 5,30</b>
<b>Pflaume</b>	<b>2 cl 5,30</b>
<b>Tequila</b>	
<b>El Jimador Blanco</b>	<b>2 cl 3,80</b>
<b>El Jimador Reposado</b>	<b>2 cl 4,00</b>
<b>Herradura Plata</b>	<b>2 cl 5,70</b>
<b>Herradura Reposado</b>	<b>2 cl 6,00</b>

## 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. 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
Mitcher's Bourbon	2 cl	6,40
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, Zitrone, Zucker, Rotwein	
Vodka Sour	7,80
Finlandia Vodka, Zitrone, Zucker	
Whisky Sour	7,80
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	7,80
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
-----------	------

## WINES



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

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 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

Zusatzstoffe: 1 = Konservierungsstoff, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Chininhalig, 5 = Koffeinhalig

