

“Home Cooking“ Speisen & Getränke

(Ask for the English version if you need one!)

NEU
800° Beef
Bavette d'Aloyau
(Flapsteak)

Kleine
Karte



Tagessuppe mit Baguette a, b

€

4

✓

Argentinisches Entrecote Rib Eye getreidegefüttert ca. 300 – 330 g
mit Baguettebrot und max. 4 Soßen nach Wunsch a, b, c, d, e, f, g, m, 2, 16

24.5

Argentinisches Entrecote incl. Ofenkartoffel und ½ Salatmix a, b, c, d, e, f, g, m, 2, 16

31.5

Argentinisches Bavette d'Aloyau getreidegefüttert mit Pfeffersoße, Baby-Erbsen /
Möhren mit Wedges oder Ofenkartoffel Grösse je nach Verfügbarkeit a, b, c, d, e, f, g, m, 2, 16

ca. 160 g = 25 € ca. 200 g = 27 € ca. 250 g = 30 € ca. 300 g = 33 €

Duroc Schwein Tomahawk ca. 450 – 500 g

22.5

mit Baguettebrot und max. 4 Soßen nach Wunsch a, b, c, d, e, f, g, m, 2, 16

Duroc Schwein Tomahawk incl. Ofenkartoffel und ½ Salatmix a, b, c, d, e, f, g, m, 2, 16

29.5

*Das Duroc Schwein Tomahawk wird „Sous Vide“ für den 800° Grillvorgang vorbereitet und
braucht deshalb eine Vorbereitungszeit von ca. 1 Stunde.*

*(Rufen Sie an, e-mailen Sie, bestellen beim Check-In oder Sie genießen einen guten Wein
während wir kochen!)*

SBAR Burger mit Black Angus Rindfleisch (ca. 280 g !!) und hausgem. Coleslaw 16.5

mit Schinken, Käse, Gurken, Salat, Burgersoße und max. 3 Soßen nach Wunsch a, b, c, d, e, f, g, l, m, s, 1, 2, 3, 16

Wir braten den Burger durch, gerne auf Ihren Wunsch auch „medium“!

Optional anstatt Coleslaw mit Kartoffelwedges (+2.5 €)

Chäsbrägel: Brot, Raclettekäse überbacken, Gurkengarnitur a, e, g, k, 1, 2, 3, 16

8

✓

Raclette mit kl. Pellkartoffeln, Schinkenwürfeln und Gurkengarnitur c, e, g, 1, 2, 3, 16

15

Käse – Fondue mit Schinkenwürfeln, Gurkenensemble, Oliven und Würfelbrot

15

a, g, k, o, p, q, 2, 3, 16

Tortellini mit hausgemachter Soße u. Käse überbacken, Pizzabrötchen a, c, d, f, g

13

Flammkuchen mit Schwarzwald-Schinkenstreifen, Rahm und Mozzarella a, c, h, 1, 2

11

✓

Flammkuchen mit Kochschinken, Ananas, Rahm und Mozzarella a, c, h, e, l, 1, 2, 3

13

✓

Flammkuchen mit Birne, Walnuss, Rahm und Gorgonzola a, c, e, f, h, l, m, n, 6

13

✓

Flammkuchen mit Lachs, Lauch, Rahm und Mozzarella a, c, e, f, h, 16

13

✓

Flammkuchen Veggie mit Möhren, Lauch, Paprika, Mais, Rahm, Mozzarella a, c, e, f, h, 1


13

✓



NEU

NEU

	Retro: Toast Hawaii / doppelt <small>a, d, e, f, g, 1, 2, 3, 16</small>	6/10	
	Retro: Toast Hawaii / doppelt mit Spiegelei <small>a, c, d, e, f, g, 1, 2, 3, 16</small>	7/12	
	Curry Wurst mit Rosenbrötchen / doppelt <small>a, b, d, e, m, f, g, 2, 3, 16</small>	5.5/9	✓
	2 Frankfurter Würstchen mit Butter und Brot <small>a, e, f, g, k, 2, 3, 16</small>	4.5	✓
	Vesperbrett: Schinken – Salami - Käse - Brot – Butter <small>a, b, d, e, m, f, g, 2, 3, 16</small>	9	✓
	Super Food Salat mit Superfood Brötchen (<i>Verfügbarkeit bitte erfragen</i>) Mit Biospinat / Wintersalatmix, Radicchio, Kopfsalat (saisonal), Quinoa, Cashew, Granatapfelkerne, Avocado, Orangenfilets, Apfelscheiben und Super Food Dressing <small>a, b, c, d, n, e, f, g, m, 3, 12, 16</small>	17.5	
	Frischer Salatmix mit „weißem“ Hausdressing oder Honig-Senf Dressing und Baguettebrot / klein <small>a, b, c, g, h, t</small>	8 / 5	
	Caesar Salat mit Hähnchenbruststreifen, CS-Dressing und Baguette <small>a, b, c, d, e, 16</small>	11	
	Wurstsalat mit Käse und Bauernbrot <small>a, e, f, g, 1, 3, 16, 18</small>	10	✓
	Ofenkartoffel und Sour Cream <small>c, d, e, f, g, m</small>	5	✓
	Ofenkartoffel, Sour Cream mit Maiskolben und Kräuterbutter <small>c, d, e, f, g, l, m</small>	8	
	Kartoffelwedges mit Knoblauchsoße <small>c, d, e, f, g, m</small>	5	
	Olivenauswahl mit Parmesanstücken und Baguettebrot <small>a, b, c, e, 2, 6, 8</small>	7	✓
	Baguette Käse / Schinken / Salami <small>a, e, f, g, l, n, 1, 2, 3, 15, 16</small>	6.5	✓
	Fingerfood (bei Verfügbarkeit auf der Theke) pro Stk <small>Unseren Allergen- und Zusatzstoffe-Ordner können Sie jederzeit bei Bedarf für die Fingerfoodlebensmittel einsehen.</small>	2	

Tipp



	Apfel - Flammkuchen mit Rahm, Apfelscheiben, Zucker, Zimt und Vanilleeis <small>a, c, e, h, j, 1, 16</small>	11	
	Apfel - Flammkuchen wie zuvor jedoch 4 x ¼ <small>a, c, e, h, j</small>	16	
	Banoffee Torte hausgemacht <small>a, c, d, e, l, 16</small> Probierportion / Geniesserportion	3/5.5	
	Tageskuchen Probierportion / Geniesserportion <small>a, c, e, h, j, 1, 16</small>	2/3.5	
	Ben & Jerry's Eiscreme (Cookie Dough, Fudge Brownie, Strawberry Cheesecake) <small>a, b, c, d, e, j, r, s, t, u, v, w</small>	3.5	✓

Getränke

	€
Kaffee / heiße Schokolade / Tee	
Espresso / doppelt ⁹	1.9/3.2
Lungo / doppelt ⁹	2.2/3.5
Cappuccino / Milchkaffee ^{e,1,9}	2.9
Latte Macchiato ^{e,1,9}	3,5
Heiße belgische Schokolade ^{e,1}	2.6
Tee Althaus	2.6
Darjeeling Castelton, Earl Grey, Assam Meleng, Früchtetee Wild Fruits, Lung Ching grün, Matinee grün, Fancy Chamomile, Verweine Kräuter, Milde Minze, Toffee Rooibush	
Ingwertee mit frischem Ingwer	2,6
Softdrinks	
Coca Cola 0,2 l Mehrweg - Glasflasche ^{1,3,7,9}	2.5
Cola Zero 0,2 l Mehrweg - Glasflasche ^{1,9,11,12}	2.5
Fanta Orange 0,2 l Mehrweg - Glasflasche ^{1,3}	2.5
Sprite 0,2 l Mehrweg - Glasflasche ³	2.5
Schweppes Bitter Lemon 0,2 l Mehrweg - Glasflasche ^{10,3}	2.5
Schweppes Ginger Ale 0,2 l Mehrweg - Glasflasche ^{1,3}	2.5
O-Saft 0,25 l Karaffe	2.5
RedBull 0,25 l Pfand - Dose ^{1,3,9,11}	2.5
ViO Schorlen und Limos 0,3 l Mehrweg - Glasflasche	
ViO Schorle Apfel	3.3
ViO Schorle Johannisbeere	3.3
ViO Schorle Limette – Gurke BiO	3.3
ViO Limo Orange BiO	3.3
ViO Limo Rhabarber	3.3
ViO Limo Zitrone – Limette BiO	3.3
Honest Tea 0,33 l Mehrweg - Glasflasche	
Himbeere – Basilikum BiO	3.5
Pfirsich – Rosmarin BiO	3.5
Zitrone - Honig BiO	3.5
Wasser	
Lieler Mineralwasser Natur (ohne Gas) / Vital (wenig Gas) / Classic (mit Gas) 0,33 l Mehrweg - Glasflasche	2,8
Lieler Mineralwasser Classic (mit Gas) 0,7 l Mehrweg - Glasflasche	4,8

Bier

Becks 0,3 l / 0,5 l frisch gezapft b	2.9 / 3.9
Becks 0,3 l / 0,5 l Radler frisch gezapft b, 1, 3, 7, 9, 11, 12	2.9 / 3.9
Becks 0,3 l / 0,5 l Cola frisch gezapft b, 1, 3, 7, 9, 11, 12	2.9 / 3.9
Lefte Blond, belgisches Abtei Bier, 0,33 l frisch gezapft b	3,9
Franziskaner Weizen 0,3 l / 0,5 l frisch gezapft a, b, c, 1, 3, 7, 9	3.5 / 3.9
Franziskaner Weizen 0,5 l frisch gezapft, mit Banane a, b, c, 1, 3, 7, 9	3.9
Franziskaner Weizen 0,5 l frisch gezapft, mit Cola a, b, c, 1, 3, 7, 9	3.9
Franziskaner Weizen (Russ) 0,5 l frisch gezapft, mit Sprite a, b, c, 1, 3, 7, 9	3.9
Franziskaner Kristallweizen 0,5 l a, b, c, 1, 3, 7, 9	3.9
Rothaus Tannenzäpfle 0,33 l b	2.9
Rothaus Tannenzäpfle alkoholfrei 0,33 l b	2.9
Paulaner Hefe Weißbier alkoholfrei 0,5 l a, b	3.9

Sekt

Hausmarke 0,1 l Glas s, x	3
Hausmarke 0,25 l Flasche s, x	5.5
Hausmarke 0,75 l Flasche s, x	15

Weinschorle

Rot / weiß in sauer oder süß 0,25 l s, x	4
Neuer Wein (saisonales Produkt)	4
Rot / weiß 0,25 l s, x	

Wein

Schweigler Gutedel ^{5,x} trocken - Karaffe 0,25 l / Flasche 0,75 l € 7.5/19

Lokaler Qualitätsweißwein aus dem Markgräflerland.

Der Gutedel ist eine der ältesten Rebsorten der Welt und sein Vorkommen fast ausschließlich auf das Markgräflerland und die Schweiz beschränkt. Im Weingut Schweigler ist er die Hauptrebsorte, ein Garant für unkomplizierte frische Weine.

Chasselas trocken ^{5,x} - Karaffe 0,25 l / Flasche 0,75 l 7.5/19

Lokaler Qualitätsweißwein aus dem Markgräflerland.

Feines Barrique-Aroma begleitet von reifen gelben Früchten und Anflügen von Honig. Kräftig am Gaumen mit nussigen Aromen. Geschmeidig und vielschichtig im Abgang. Süd-West-Hanglage. Kalk-Mergel-Boden mit Lössauflage. Dieser Wein ist nicht typisch Gutedel, sondern Chasselas. Im Barrique ausgebaut erhält er seinen Geschmack, der ihm seinen ganz besonderen Reiz verleiht.

Pfaffenweiler Weinhaus ^{5,x} Karaffe 0,25 l / Flasche 0,75 l 7.5/19

„Hieber Edition“ Sauvignon Blanc, lokaler Qualitätswein aus dem Markgräflerland.

Frisch und fruchtig angenehme Säure von Zitrus bis fein Aprikose.

Mauchener Sonnenstück ^{5,x} Karaffe 0,25 l / Flasche 0,75 l 7.5/19

Lokaler „Weißer Burgunder“ Qualitätswein aus dem Markgräflerland.

Wunderbar, das Spiel von Süße und Säure, das diesen Wein auszeichnet. Beides schön balanciert und ergänzt mit einem edlen, nussigen Ton.

Gruss Vin d`Alsace aus Eguisheim ^{5,x} Flasche 0,5 l 58

Pinot Gris. Lokaler Grauburgunder / Sélection de Grains Nobles 2011

Aus der Parzelle "Frohenberg": Kalkstein-Konglomerat, einschließlich Muschelkalk und Jura-Stein. Ein nordöstlicher Hang: Diese kühlere Lage ist ein ideales Territorium für diese frühreifende Rebsorte.

Die langsame Reifung an einem gut belüfteten Hang ermöglicht es der Edelfäule, sich perfekt zu entwickeln.

Im Jahrgang 2011 war der Oktober sehr warm und die Edelfäule wurde mit Passerillage (50/50) gemischt. Die Ernte fand am 22. Oktober statt. Durchschnittlich sind nur alle 10 Jahre die Wetterbedingungen vorhanden, um so einen Wein zu kreieren.

Gegärt und gereift in Edelstahltanks.

Alk. 12,9% Vol. / Restzucker 139,0 g / l / Säure 6,4 g / H2T

100% selektive Handernte.

Gruss Vin d`Alsace aus Eguisheim ^{5, x} Karaffe 0,25 l / Flasche 0,75 l 8.7/22

Riesling 2018 / Vieilles Vignes 2018

Stammt aus den 2 ältesten Parzellen Riesling in Eguisheim. Die Reben wachsen auf Ortel-Kalkstein und Lehm, Mergel; nach Südosten ausgerichtet.

Gegärt und gereift in Edelstahltanks und in klassischen Eichenfässern.

Alk. 13,1% Vol. / Restzucker 3,5 g / l / Säure 7,1 g / H2T

100% selektive Handernte

Gruss Vin d`Alsace aus Eguisheim ^{5, x} Karaffe 0,25 l / Flasche 0,75 l 8.7/22

Gewürztraminer 2017

Brilliant hellgoldene Farbe. Typische Note nach frischen exotischen Früchten wie Litschi und Melone oder florale Noten von Jasmin und Rosen. Weich und schonend am Gaumen, bezaubernde Süße reifer Trauben und knusprige Frische. Als Aperitif oder einfach zum Essen genießen. Passt zu ausgeprägten Nahrungsmittelcharakteren mit Gewürzen oder starkem Geschmack.

Gegärt und gereift in Edelstahltanks.

Alk. 13,6% Vol. / Restzucker 15,0 g / l / Säure 4,5 g / H2T

100% selektive Handernte.

Gruss Vin d`Alsace aus Eguisheim ^{5, x} Flasche 0,75 l 52

Gewürztraminer / Vendages Tardives 2015

Von der Parzelle „Feldsacker“, das bedeutet „Steinfeld“: Kalksteinkies auf Kalkgestein, Ostlage.

Der Jahrgang 2015 war aufgrund eines schönen Herbstes mit warmen Temperaturen ideal um eine Mischung aus Passerillage (Austrocknen) und Edelfäule zu so einem Wein zu gestalten.

Gegärt und gereift in Edelstahltanks.

Alk. 13,8% Vol. / Restzucker 73,0 g / l / Säure 5,0 g / H2T

100% selektive Handernte.

Weissburgunder ^{5, x} Karaffe 0,25 l / Flasche 0,75 l 11.5/ 27

Südtirol. Gump Hof.

Grünlich bis hellgelb in der Farbe, elegantes Parfum von Zitrusfrüchten und Apfel. Ein fruchtiger trockener Weißwein.

Ein ausgezeichnete trockener Aperitivwein, passt gut zu leichten Vorspeisen!

Ihringer Spätburgunder Weißherbst ^{5,x} Karaffe 0,25 l / Flasche 0,75 l 7.5/19
„Hieber Edition“ . Lokaler Roséqualitätswein vom Kaiserstuhl.

Beerenduft, weich, erfrischend.

Mauchener Sonnenstück ^{5,x} Karaffe 0,25 l / Flasche 0,75 l 7.5/19

„Hieber Edition“ lokaler Qualitätsrotwein aus dem Markgräflerland.
Samtiger Spätburgunder mit fruchtig-würzigem Geschmack.

Sonnenstück-Weine stehen für unkomplizierten Weingenuss.
Ihr Name leitet sich aus der gleichnamigen Weinlage im Markgräflerland ab. Im Stil betont weich und saftig sind sie als Begleiter für vielerlei Anlässe komponiert. Ihre geschmeidige Art empfiehlt sie zur leichten Küche. Ihre Bekömmlichkeit und ihre milde Säure macht sie auch zu idealen Begleitern geselliger Runden.

Alma Cersius Rouge ^{5,x} trocken - Karaffe 0,25 l / Flasche 0,75 l 7.5/19

Qualitätsrotwein aus Südfrankreich. Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon.

Intensives Bukett nach reifen, süßen Früchten und Gewürzen, kraftvoll, Vanille und Mokka im Geschmack, Holzfassausbau.

Die Weinmacher von Alma Cersius besitzen Weingärten in drei Dörfern des Languedoc bei Béziers: Cers, Portivagnes & Villeneuve les Béziers. Man sagt, sie seien vom „Wind des Cers“ geküsst. Cersius – der Gott des Windes- wurde schon von den alten Römern verehrt für seine Gabe, die Früchte reifen zu lassen und so für eine reiche Ernte zu sorgen. Auf den bewirtschafteten 1.200 ha der Alma Cersius wachsen Mosaiken verschiedenster Rebsorten in IGP Pays d’Oc und IGP –Côteaux du Libron, die vom mediterranen Mikroklima und den milden Winden des Cers profitieren.

Dom Brial L'étreinte Côtes du Roussillon ^{5,x} 8.7/22

trocken - Karaffe 0,25 l / Flasche 0,75 l

Qualitätsrotwein aus Südfrankreich. 2017.

Eine schöne Mischung aus schwarzen Johannisbeeren, Veilchen, grauem Pfeffer und Gewürzen. Der runde, reichliche und starke Akzent zeigt einen ausgewogenen Wein. Typizität, Frische und Fruchtigkeit sind übliche und behauptete Eigenschaften, die wir den Weinen verleihen können. Ausbau im Edeltahltank.

Die Weine werden auf 3 verschiedenen Terroirs angebaut: die obere Terrasse besteht aus gerollten Steinterrassen mit Lehmböden. In mittlerer Höhe finden wir Ton und Kalkstein vor und ganz unten wächst der Wein auf Kalkstein und Sandterrassen.

Trauben: Syrah 40% - Grenache 30% - Mouvèdre 15% - Carignan 15%.

Osborne Solaz Rot 5, x trocken - Karaffe 0,25 l / Flasche 0,75 l

Osborne SOLAZ heissen die preisgekrönten Bestseller der Familie Osborne. Sie stammen von den Weinbergen der Familie in der Tierra de Castilla, dem sonnigen Herzen Spaniens.

7.5/19

Reiche Lehmböden, ein für den Weinbau ideales Mikroklima und reichlich Sonne sorgen dafür, dass hier Jahrgang für Jahrgang reifes Rebgut geerntet und von Hand verlesen wird. In der modernen Vorzeigekellerei der Familie Osborne entstehen daraus nach traditionellen Methoden wunderbar harmonische und fruchtbetonte Weine.

Osborne SOLAZ ist eines der ambitioniertesten Weinbauprojekte Europas. Bereits der erste Jahrgang wurde von Weinpapst Robert M. Parker als "Super Value!" bezeichnet. Das Fachmagazin Weinwirtschaft wählte Osborne SOLAZ zweimal zum Verkaufshit des Jahres und zählt ihn zu den Top 100 Weinen des Jahres 2007.

Der Osborne Solaz Tempranillo - Cabernet Sauvignon strahlt violett im Glas. Harmonische, fruchtbetonte Aromen finden sich in der Nase wieder. Am Gaumen schmeckt die im Fass gereifte Cuvée nach Waldbeeren, Gewürzen und Vanille. Der Abgang weich aber betont.

Primitivo Di Manduria 5, x Karaffe 0,25 l / Flasche 0,75 l

8.7/ 22

Cantina Cantolio - Italien / Apulien

Der Primitivo di Manduria 14 der Cantina Cantolio wurde im Barrique ausgebaut. Er zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Kirschen, Pflaumen, Brombeergelee, Vanille, Schokolade, Kaffee, Lakritz, Pfeffer und Veilchen. Am Gaumen druckvoll, dichte Frucht, feinwürzig, viel samtene Tannin, weiche Säure, verführerische Art und ein langer Nachhall.

Vernatsch 5, x Karaffe 0,25 l / Flasche 0,75 l

11.5/ 27

Südtirol. Gump Hof.

Ein exzellenter trockener Qualitätsrotwein und idealer Begleiter für leichte Gerichte oder pur an einem schönen Sommerabend. Er beeindruckt durch seine zarten Kirscharomen. Gut gekühlt genießen!

Lagrein 5, x Karaffe 0,25 l / Flasche 0,75 l

13 / 31

Südtirol. Gump Hof.

Ein edler, trockener und rarer Qualitätsrotwein.

Lagrein ist eine natürliche Kreuzung von Vernatsch und Teroldego aus Italien. Lagrein bringt sehr dichte, dunkle, tanninreiche Weine mit markanter Gerbstoffstruktur. Hochwertige Weine werden vor allem auf Reben mit mäßigem Wachstum erzielt. Der Wein ist gut geeignet für den Ausbau im Holzfass.

Das Besondere am Gump Lagreiner ist, dass es ein Cuvée aus einem spitzen Lagreiner aus der klassischen Lagreiner Weingegend rund um Bozen und dem Berg – Lagreiner vom Gump Hof ist.

Spirituosen

	€
Aalborg Aquavit 4 cl	3.5
Amarula 4 cl <small>d, e, l, n, t, 1</small>	4.5
Baileys 4 cl <small>e, l, x, 1, 3</small>	4.5
Cognac Hennessy 4 cl <small>1</small>	7
Cognac Remy Martin 4 cl <small>5, x</small>	7
Calvados 4 cl	6
Campari 4 cl <small>1</small>	4
Grappa Rohner, Südtirol 2 cl	5
Jägermeister 2 cl	3
Kirschwasser von Lörch aus dem Schwarzwald 4 cl	3
Korn Doppel aus Westfalen 4 cl	3
Limoncello hausgemacht, aus heimischen Zitronen 4 cl	3.5
Magenputzer von Schweigler aus Binzen 4 cl	3,5
Martini Bianco 7 cl <small>5, x</small>	4
Martini Rosso 7 cl <small>5, x</small>	4
Portwein Osborne 0,1 l <small>1</small>	3.5
Raki 4 cl	3.5
Rum Bacardi 4 cl <small>1, 9</small>	5
Rum Bacardi 4 cl <small>1, 9</small> Original Bacardi Gran Reserva Diez aus Puerto Rico	12
Rum double wood aus Wolfenweiler 4 cl	8
Rum Carron aus Wolfenweiler mit Caramel 4 cl	6.5
Sambuca 4 cl	4.5
Sherry Osborne 4 cl <small>1</small>	3.5

Slivovitz 4 cl	3
Tequila Shot 4 cl	4
Vodka Absolut Shot 4 cl	4
Walnusslikör, hausgemacht, aus heimischen Walnüssen 4 cl n	3.5
Whiskey Badischer von Roser 18 Jahre 4 cl s,k	12.5
Whiskey Glenfiddich 12 years 4 cl s,k	6
Whiskey Helene aus Wolfenweiler 4 cl b	11
Whiskey Highland Park 18 years 4 / 8 cl s,k	18/30
Williams – Birne Schladerer Schwarzwald 4 cl	4.5

Longdrinks

	€
Aperol Spritz ^{1,10}	5
Campari Orange ¹	5
Campari Soda ¹	5
Campari Spritz ¹	5
Cuba Libre mit Original Bacardi Gran Reserva Diez aus Puerto Rico ^{1,9}	12
Cuba Libre ^{1,9}	7
Gin Tonic Gordons Londons Dry ^{10,11}	7
Gin Tonic Libellis ^{10,11}	9.5
Gin Tonic Mare ^{10,11}	8.5
Gin Tonic Monkey 47 (SBAR Style) ^{10,11}	9.5
Gin Tonic Schwarzwald (SBAR Style) (Geheimtipp!!!) ^{10,11}	8
Gin Tonic Stubbe ^{10,11}	9
Gin Tonic Tanqueray ^{10,11}	6
Gin Tonic Ungava ^{10,11}	7.5
Gin Tonic Woodland aus dem waldig geprägtem Mittelgebirge des Sauerlands ^{10,11}	9
Jägermeister 2 cl und RedBull 0,2 l ^{1,3,9,11}	5.5
Licor 43 pur oder auf Eis ¹	3
Licor 43 (Muttermilch) Eis, Milch ^{e,1}	4.5
Licor 43 Eis, Maracujasaft, Milch ^{e,1,3}	5
Martini Bianco Sprite 7 + x cl ^{5,x}	5.5
Screwdriver mit Absolut Vodka und Orangensaft	7
Vodka Lemon ¹⁰	7

Cocktails

	€
Banana Flip (Bananen, Gin, Zuckersirup, Sahne, Eigelb)	9
Caipirinha (Cachaca, Rohrzucker, Lime, Limette)	10
Gin Fizz (Gin, Zucker, Zitrone, Soda, Limette)	10
Ipanema alkoholfrei (Limette, Rohrzucker, Lime, Ginger Ale)	7
Mojito (Bacardi, Carta Blanca, Zucker, frische Minzen, Lime, Soda)	10
Moskito alkoholfrei (Limette, frische Minze, Zucker, Ginger Ale)	7
Piña Colada (weißer Rum, Kokos, Ananas, Sahne)	10
Rainbow alkoholfrei (Orangensaft, Mineralwasser, blaue Lebensmittelfarbe, Grenadine bzw. Granatapfelsirup)	7
Sex on the Beach (Wodka, Peach Li, Cranberry, Zitrone, Ananas)	10
Swimming Pool (weißer Rum, Kokos, Ananas, Sahne, Wodka, Blue Curaçao)	10
Tequila Sunrise (Agavenbrand, Orange, Zitrone, Grenadine)	9
Whiskey Sour (Glennfiddich, Zitronensaft, karamellierter Zucker)	9

SBAR und Coffee2Go, wie passt das zusammen???

Haben Sie als Hotelgast incl. Businesspauschale gebucht, erhalten Sie eine Auswahl an Getränken im Coffee2Go Bereich während der „Happy-Hour“ kostenlos. „Happy-Hour“ = Rollladen ist geöffnet. Sobald die SBAR geöffnet ist (i.d.R. Mo. – Do ab ca. 18.00 Uhr) wird der Rollladen geschlossen und wir bedienen Sie in der SBAR mit ausgesuchten Speisen und Getränken. Wenn die SBAR schließt, öffnet der Coffee2Go wieder. Unsere Speisen halten wir bis ca. 21 Uhr für Sie bereit.

Allergene:

- a) Weizen
- b) Gerste
- c) Eier
- d) Soja
- e) Milch
- f) Sellerie
- g) Senf
- h) Sauerrahm
- i) Feta
- j) Kokosfett
- k) Gluten
- l) Laktose
- m) Sesamsamen
- n) Schalenfrüchte
- o) Apfelsaft
- p) Muskat
- q) Alkohol
- r) Kakao
- s) Lecithine
- t) Sahne
- u) Honig
- v) Frischkäse
- w) Erdbeer
- x) Sulfite

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoffen
- 3) mit Antioxidationsmitteln
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt/ Schwefeldioxid
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmittel
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle
- 13) gewachst
- 14) mit Taurin
- 15) mit Nitritpökelsalz
- 16) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 17) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 18) mit Nitrat
- 19) gentechnisch veränderter Rohstoff
- 20) Säuerungsmittel