

Moin, moin und herzlich willkommen in der Hamburger Altstadt.

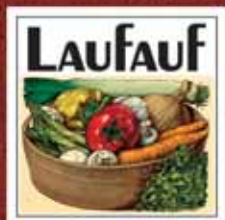
Bis zum frühen 20. Jahrhundert befand sich an dieser Stelle eines der vier Hamburger Gängeviertel. Die mittelalterliche Bebauung bot seinen Bewohnern elendige Wohnverhältnisse, Gaunern und Ganoven Unterschlupf und der letzten Choleraepidemie 1892 beste Voraussetzung. So wurde dieses Quartier abgebrochen und das jetzige Kontorhausviertel entstand.

1924 bis 1926 erbaut, beherbergt das Kontorhaus Montanhof seit 1927 eine Gaststätte. Das Restaurant Laufauf ist seit 1994 in diesen altherwürdigen Räumen erst das zweite Lokal, weshalb die Einrichtung weitgehend original erhalten ist.

In diesem traditionsreichen hanseatischen Umfeld bieten wir Ihnen auch entsprechende Gerichte, wie Hamburger Pannfisch, Rundstück warm oder Labskaus. Das klassische Seefahrergericht aus gepökeltem Rindfleisch und Kartoffeln wird fein abgeschmeckt und mit Spiegelei, Rollmops, Senfgurke sowie Rote-Bete-Salat serviert. Manch Quiddje* schaudert es beim Anblick dieses sehr leckeren Gerichts, was gänzlich unbegründet ist.

Wer sich trotzdem unser Labskaus nicht traut, dem stehen auf den folgenden Seiten eine große Auswahl weiterer Gerichte zur Auswahl. Guten Appetit!

*Nicht-Hamburger, Zugereister



**Das Restaurant für regionale Küche
und Aufläufe** im Kontorhausviertel,
Kattrepel 2, 20095 Hamburg, Tel.: 040-32 66 26,
Montag-Samstag 11:30-23:00 Uhr www.laufauf.de





APPETITANREGER

Knoblauchbrot ^{A 51,52,55,57,58}	€ 3,00
mit Knoblauch-, Chili- und Currydipp ^{1, 3, 4, A 51,52, 54,58,61}	€ 3,90
mit Tomate & Mozzarella überbacken ^{1, 3, A 52,58}	€ 4,50
mit Käse überbacken und Sour Creme ^{* 1, 3, 4, A 51,52,54,58,61}	€ 4,50
Bunter Salatteller – reich garniert mit Dressing* nach Wahl <small>*Dressing siehe Salate</small>	€ 5,20
Tagessuppe ^{Allergene bitte erfragen}	€ 4,20
Tomatensuppe mit Sahnehaube und Gin ^{* A 52,58}	€ 4,20

HAMBURGER & NORDDEUTSCHE KÜCHE

Selbst eingelegte Bratheringe mit Bratkartoffeln ^{A 51,52,55,58,61, 63}	€ 11,50
Sahnehering mit Äpfeln, Gewürzgurken, Zwiebeln und Bratkartoffeln ^{A 51, 52, 54, 55, 58, 60, 61}	€ 10,50
Hausgemachtes Labskaus mit Spiegelei, Rollmops, Rote Beete und Senfgurken ^{1, 3, 4, A 55, 61}	€ 15,90
Hamburger Pannfisch mit Lachs, Zander und Rotbarsch, pikanter Senfsauce und Bratkartoffeln ^{1, 3, A 51,52,55,57,58,61}	€ 15,90
Fischteller Neptun mit Lachs, Zander und Rotbarsch aus der Pfanne, dazu Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gemischter Salat ^{A 51, 52, 55, 57, 58, 61}	€ 15,90
Sauerfleisch mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln ^{1, 3, A 52, 54, 58, 61}	€ 10,50
Rundstück warm Schweinebraten auf Rundstück mit Bratensauce, Gewürzgurke und Salatgarnitur ^{A 51, 52, 58, 61}	€ 10,90
Forellenfilet aus der Pfanne mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat ^{A 51, 52, 55, 58, 61}	€ 15,90
Matjesfilet Hausfrauen Art mit Sahnesauce (Zwiebeln, Äpfeln, Gewürzgurken) und Bratkartoffeln ^{3, 4, A 51, 52, 54, 55, 58, 61}	€ 13,50
Matjesfilet Hamburger Art mit Sahnesauce (Zwiebeln, Äpfeln, Gewürzgurken, Rote Beete) und Bratkartoffeln ^{3, 4, A 51, 52, 54, 55, 58, 61}	€ 13,50
Matjesfilet Honig-Senf mit Honig-Senfsauce und Bratkartoffeln ^{1, 3, 4}	€ 13,50

*mit Alkohol, 1 Farbstoffe, 2 Koffein, 3 Konservierungsstoffe, 4 Antioxidationsmittel
Eine ausführliche Liste der Allergene finden Sie auf der Seite mit Desserts



STEAKS, SCHNITZEL UND ROASTBEEF

Putensteak ca. 220 g mit Salatgarnitur, Bratkartoffeln und Kräuterbutter ^{A 52,54,58,61}	€14,80
Rumpsteak ca. 220 g mit Salatgarnitur, Bratkartoffeln und Kräuterbutter ^{A 52, 54, 58, 61}	€ 19,80
Original Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Salatgarnitur und Bratkartoffeln ^{A 51, 54, 58, 61}	€ 17,80
Roastbeef mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln ^{A 51, 54, 58, 61}	€ 15,80

OFENKARTOFFELN

Ofenkartoffel vegetarisch gefüllt mit Broccoli, Karotte, Mais, Sour Creme & Käse überbacken* ^{1, 3, A 52, 58, 61}	€ 9,90
Ofenkartoffel mit Putenstreifen und Sour Creme* ^{3, A 52, 54, 58, 61}	€ 11,90
Ofenkartoffel Mexikanischer Art mit Chili-Knobi-Gambas, Mais, Frühlingszwiebel aus der Pfanne und Sour Creme* ^{3, A 52, 53, 54, 58, 61}	€ 11,10

SALATE

Wir servieren alle Salate mit frischem, warmen Knoblauchbrot

Laufauf Spezial Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Lauch, Radieschen, Spargel, Käsestreifen, frisch gebratene Putenstreifen und Sonnenblumenkerne ^{1, 3, A 58}	€ 10,50
Nizzasalat Eisbergsalat, Tomate, rote Zwiebel, Lauch, Mais, Gurke, Bonito-Thunfisch und Oliven ^{3, A 55}	€ 10,50
Bauernsalat Eisbergsalat, Lollo Rosso, rote Zwiebel, Tomate, Gurke, Radieschen, Weißkohl, Karotte, gekochter Schinken und eingelegter Schafskäse ^{1, 3, A 52,58}	€ 10,50

DRESSINGS AUS EIGENER HERSTELLUNG ^{A 52,54,58,61,63}

French Dressing* ^{3, 4} · Italian Dressing · American Dressing^{3, 4}
Knoblauch Joghurt Dressing³ · Curry Joghurt Dressing^{3, 4}
Chili Dressing* ^{3, 4} · Balsamicoessig und Olivenöl · Joghurt Dressing³

*mit Alkohol, 1 Farbstoffe, 2 Koffein, 3 Konservierungsstoffe, 4 Antioxidationsmittel
Eine ausführliche Liste der Allergene finden Sie auf der Seite mit Desserts



AUFGELAUFENES

Bitte wählen Sie zu ihrem gewünschtem Auflauf eine Größe:
KLEIN oder NORMAL

Bitte wählen Sie EINE Grundzutat:
KARTOFFELN · REIS NUDELN^{A 51}

Auflauf: Ansammlung von Menschen; in einer Form gebackene Speise

Zusätzlich bieten wir Ihnen auf Wunsch:

	klein	normal
Gekochten Schinken	€ 1,20	€ 2,00
Fetakäse ^{1, 3, A 52, 58}	€ 1,20	€ 2,00
Mozzarella ^{1, 3, A 52, 58}	€ 1,20	€ 2,00
Gouda ^{1, 3, A 52, 58}	€ 1,00	€ 1,50

Die Zubereitungszeit für Ihren Auflauf beträgt ca. 25 Minuten.

GEMÜSEAUFLÄUFE

	klein	normal
Spinatauflauf CREMON ^{1, 3, A 52, 54, 58} mit Knoblauch, Crème Fraîche, Ei und Käse überbacken	€ 7,90	€ 10,50
Spinatauflauf GROSSE BLEICHEN ^{1, 3, 4, A 52, 58} mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Crème Fraîche und Gorgonzola überbacken (Auf Wunsch auch ohne Tomaten)	€ 9,50	€ 12,50
Broccoliauflauf DOMSTRASSE ^{1, 3, A 51, 52, 54, 58, 73} mit Sahnesauce, Ei, Mandeln und Käse überbacken	€ 9,50	€ 12,50
Gemüseauflauf VORSETZEN ^{1, 3, A 52, 54, 58} mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Kräutern, Tomatensauce, Ei, Oliven und Käse überbacken	€ 9,50	€ 12,50
Champignonaufauf MESSBERG ^{* 1, 3, 4, A 48, 51, 52, 54} mit Lauch, Tomate, Sahnesauce, Ei und Käse überbacken (Auf Wunsch auch ohne Tomate)	€ 9,50	€ 12,50

FLEISCH- UND GEFLÜGELAUFLÄUFE

	klein	normal
Schinkenaufauf DEPENAU ^{1, 3, A 51, 52, 54, 58} mit Tomate, Sahnesauce, Ei und Käse überbacken (Auf Wunsch auch ohne Tomate)	€ 10,50	€ 13,50
Hackaufauf STEINSTRASSE ^{1, 3, A 52, 54, 58} mit Paprika, Lauch, Tomate, Knoblauch, Ei und Parmesan überbacken (Auf Wunsch mit Gouda)	€ 10,50	€ 13,50

*mit Alkohol, 1 Farbstoffe, 2 Koffein, 3 Konservierungsstoffe, 4 Antioxidationsmittel
 Eine ausführliche Liste der Allergene finden Sie auf der Seite mit Desserts



	klein	normal
Spinat-Hackauflauf SPITALERSTRASSE ^{1, 3, A 52, 54, 58} mit Knoblauch, Paprika, Lauch, Tomate, Ei und Käse überbacken	€ 10,50	€ 13,50
Hackauflauf STECKELHÖRN ^{1, 3, A 52, 54, 58} mit Paprika, Lauch, Tomate, Knoblauch, Ei und Fetakäse überbacken	€ 10,90	€ 13,90
Putenaufauf JUNGFERNSTIEG ^{1, 3, A 51, 52, 54, 58} in Currysauce mit Früchten, Mangochutney, Ei und Käse überbacken	€ 11,50	€ 14,50
Hähnchenbrustauflauf BALLINDAMM ^{1, 3, A 58} in würziger Knoblauch-Tomatensauce mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomate, Zwiebel, Kräutern und Käse überbacken	€ 11,50	€ 14,50
Hähnchenbrustauflauf GROSSER BURSTAH ^{1, 3, A 52, 58} mit Sahnespinat, Knoblauch, Crème Fraîche und Mozzarella überbacken	€ 11,50	€ 14,50
Schweinefiletaufauf SCHOPENSTEHL ^{* 1, 3, 4, A 51, 52, 58} mit Champignons, Lauch, Sahnesauce und Käse überbacken	€ 12,80	€ 16,80

MEERESAUFLÄUFE

	klein	normal
Rotbarschauflauf RÖDINGSMARKT ^{* 1, 3, 4, A 51, 52, 55, 58} in Dillsauce, mit Lauch, Champignons und Käse überbacken	€ 11,50	€ 15,50
Fischaufauf KAJEN ^{* 4, A 51, 55, 58, 61} mit Zanderfilet, Spargel, Frühlingszwiebel und Tomate in Dijon-Senfsauce (Auf Wunsch auch ohne Tomate)	€ 12,50	€ 16,50
Gambasauflauf ALTER FISCHMARKT ^{1, 3, A 53, 54, 58} mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebel, Ei, würziger Knoblauch-Tomatensauce, und Käse überbacken	€ 12,50	€ 16,50
Lachsaufauf BRÖERS TREPPE ^{* 1, 3, A 52, 55, 58} mit Sahnespinat, Knoblauch, Crème Fraîche und Mozzarella überbacken	€ 12,50	€ 16,50

*mit Alkohol, 1 Farbstoffe, 2 Koffein, 3 Konservierungsstoffe, 4 Antioxidationsmittel
Eine ausführliche Liste der Allergene finden Sie auf der Seite mit Desserts



KINDERGERICHTE

Nudeln ^{A 51}	
mit Butter	€ 3,00
mit Tomatensauce ³	€ 3,50
Schinkenauflauf KRACHMACHERSTRASSE	
mit Nudeln, Sahnesauce und Käse überbacken ^{1, 3, A 51, 52, 58}	€ 4,90
Hackauflauf SESAMSTRASSE	
mit Nudeln und Käse überbacken ^{1, 3, A 51, 52, 58}	€ 4,90

DESSERTS

Paj FRUCHTALLEE	
mit gemischten Früchten und Vanilleeis ^{1, 3, 3 A 51, 52, 58}	€ 6,50
Paj REEPERBAHN	
mit Blaubeeren und Vanilleeis ^{1, 3, A 51, 52, 58}	€ 6,50
Quarkauflauf ALTES LAND	
mit Äpfeln, Zimt & Zucker* ^{1, 3, A 51, 54}	€ 6,50
Quarkauflauf KEHRWIEDER	
mit Äpfeln, Zimt & Zucker und Vanilleeis* ^{1, 3, A 51, 52, 54, 58}	€ 7,50

Die Zubereitungszeit für Ihren Paj und den Quarkauflauf beträgt ca. 15 Minuten.

Apfelstrudel ^{1, 3, A 52, 58}	
mit Vanilleeis	€ 4,50
mit Schlagsahne	€ 3,80
mit Schlagsahne und Vanilleeis	€ 4,90
Eis & Heiß	
Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen* ^{1, 3, A 52, 58}	€ 6,50
1 Portion Schlagsahne ^{A 52, 58}	€ 0,90
1 Kugel Vanilleeis ^{1, 3, A 52, 58}	€ 1,50

Andere Eissorten und Desserts auf Nachfrage

Liste der Allergene

51 Glutenhaltige Getreide · 52 Laktose · 53 Krebstiere · 54 Eier · 55 Fisch (unser Fisch kann Gräten enthalten) · 56 Erdnüsse · 57 Soja · 58 Milch · 59 Schalenfrüchte · 60 Sellerie · 61 Senf · 62 Sesam · 63 Schwefeloxid und Sulfide · 64 Lupine und -erzeugnisse · 65 Weichtiere und -erzeugnisse · 66 Weizen und -erzeugnisse · 67 Dinkel und -erzeugnisse · 68 Kamut und -erzeugnisse · 69 Roggen und -erzeugnisse · 70 Gerste und -erzeugnisse · 71 Hafer und -erzeugnisse · 72 Hybridstämme und -erzeugnisse · 73 Mandeln und -erzeugnisse · 74 Haselnüsse und -erzeugnisse · 75 Walnüsse und -erzeugnisse · 76 Cashewnüsse und -erzeugnisse · 77 Pecannüsse und -erzeugnisse · 78 Pistazien und -erzeugnisse · 79 Paranüsse und -erzeugnisse · 80 Macadamia oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse · 97 enthält keine weiteren deklarationspflichtigen Zusatzstoffe

*mit Alkohol, 1 Farbstoffe, 2 Koffein, 3 Konservierungsstoffe, 4 Antioxidationsmittel



BIERE

VOM FASS

Jever Pils	0,25 l	€ 2,50
	0,4 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 4,30

Radeberger Pils	0,25 l	€ 2,50
	0,4 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 4,30

Hövels Dunkel	0,3 l	€ 2,95
	0,4 l	€ 3,80

Schöffelhofer	0,3 l	€ 3,00
Hefeweizen	0,5 l	€ 4,50

Alsterwasser ^{2, 12, 21}	0,25 l	€ 2,50
	0,4 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 4,30

Lemon Radler ^{2, 12, 16, 21}	0,4 l	€ 3,70
Jever mit Bitter Lemon		

AUS DER FLASCHE

Berliner Weiße	0,33 l	€ 3,80
mit Waldmeister- oder Himbeersirup		

Schöffelhofer Weizen		
Grapefruit	0,33 l	€ 3,90

ALKOHOLFREIE BIERE

Jever Fun	0,33 l	€ 3,00
-----------	--------	--------

Schöffelhofer Weizen		
alkoholfrei	0,5 l	€ 4,50

Vita Malz	0,33 l	€ 2,80
-----------	--------	--------

Alsterwasser		
alkoholfrei	0,5 l	€ 4,30

HERRENRUNDE € 17,50

Teilen Sie sich einen 1,5 l Krug, gefüllt mit Bier Ihrer Wahl und 2 Portionen Knobibrot mit Dipp

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER

Magnus classic	0,25 l	€ 2,10
	0,75 l	€ 5,40
Magnus still	0,25 l	€ 2,10
	0,75 l	€ 5,40

GRANINI

Saft: Apfel · Orange	0,2 l	€ 2,20
Grapefruit	0,2 l	€ 2,50
Nektar: Kirsche · Banane · Rhabarber · Cranberry	0,2 l	€ 2,60
Nektar: Kiba	0,2 l	€ 2,50
	0,4 l	€ 4,50

SAFTSCHORLEN

Apfelsaftschorle	0,2 l	€ 2,40
	0,4 l	€ 3,90
Schorle		
aus anderen Säften	0,2 l	€ 2,20
	0,4 l	€ 3,70

Coca Cola

light ^{5, 15, 19} /zero ^{5, 15, 19, 20}	0,2 l	€ 2,20
	0,4 l	€ 3,70

Fanta ^{5, 15}	0,2 l	€ 2,20
	0,4 l	€ 3,70

Sprite ^{2, 12, 21}	0,2 l	€ 2,20
	0,4 l	€ 3,70

Spezi ^{5, 15, 19}	0,2 l	€ 2,20
	0,4 l	€ 3,70

Bionade	0,33 l	€ 3,50
Holunder		

Fassbrause	0,33 l	€ 3,20
Holunder		

Schweppes	0,2 l	€ 2,50
Bitter Lemon ¹⁶ · Ginger Ale		
Indian Tonic Water		

Lemonsquash	0,4 l	€ 3,70
Bitter Lemon mit Mineralwasser ¹⁶		

Distel	0,4 l	€ 3,70
Grapefruitsaft mit Tonic Water		

Eistee	0,2 l	€ 2,20
	0,4 l	€ 3,70

² Säuerungsmittel E 330, ⁵ Antioxidationsmittel, ¹² Zitronensäure, ¹⁵ Farbstoffe, ¹⁶ Chininhaltig, ¹⁷ Aromastoffe, ¹⁸ Säureregulator, ¹⁹ Koffeinhaltig, ²⁰ Phenylalaninquelle, ²¹ natürliches Zitronen-Limetten-Aroma
Eine ausführliche Liste der Allergene finden Sie auf der Seite mit Desserts



SCHAUMWEINE

Prosecco ^{A63}		
Piccolo	0,2 l	€ 5,80
Sekt ^{A63}		
Piccolo	0,2 l	€ 5,80

APERITIF

Aperol Spritz		€ 6,80
Sandemann Sherry ^{A63}		
dry · medium	5 cl	€ 3,30
Campari ^{Z12}	5 cl	€ 2,80
Martini ^{Z12}		
Bianco · Rosso	5 cl	€ 3,30

WEINE

WEISSWEINE

Mosel/Deutschland
ZELTINGER HIMMELREICH
Riesling „halbtrocken“
Feinfruchtig Aromen von Äpfeln
und Zitrusfrüchten

Glas	0,2 l	€ 4,30
Viertel	0,25 l	€ 5,10
Karaffe	0,5 l	€ 9,70

Franken/Deutschland
VOLKACHER KIRCHBERG
Silvaner „trocken“
Frisch und feinduftig mit saftigen Aromen
von Stachelbeeren, Äpfeln und Birnen

Glas	0,2 l	€ 4,50
Viertel	0,25 l	€ 5,40
Karaffe	0,5 l	€ 10,30

Venetien/Italien
LINEA 071
Pinot Grigio „trocken“
Aromatisch und frisch mit Aromen von Äpfeln,
Birnen, Ananas und exotischen Früchten

Glas	0,2 l	€ 4,50
Viertel	0,25 l	€ 5,40
Karaffe	0,5 l	€ 10,30

WEINSCHORLE	0,2 l	€ 3,50
--------------------	-------	--------

ROSÉWEIN

Pfalz/Deutschland
WEINGUT HEINRICH VOLLMER
Portugieser Weißherbst „Halbtrocken“
Saftig und süffig mit den Aromen von
reifen roten Beeren

Glas	0,2 l	€ 4,50
Viertel	0,25 l	€ 5,40
Karaffe	0,5 l	€ 10,30

ROTWEINE

La Mancha/Spanien
FLOR DEL MONTGÒ
Tempranillo „trocken“
Reich und saftig mit den Aromen von
Erdbeeren, Brombeeren und Backpflaumen
in weichem Tannin

Glas	0,2 l	€ 5,10
Viertel	0,25 l	€ 6,20
Karaffe	0,5 l	€ 11,90

Italien
VINO DA ITALIA
Merlot „trocken“
Samtig und vollmundig mit den saftigen Aro-
men von Erdbeere, Brombeere und Kirsche

Glas	0,2 l	€ 5,20
Viertel	0,25 l	€ 6,30
Karaffe	0,5 l	€ 12,10

**Bordeaux Supérieur/
Hamburger Rotspon**
**CUVÉE VERSCHIEDENER WEINE
DER APPELLATION**
Bordeaux Contrôlée „trocken“
Ein fruchtiger, eleganter Wein mit
erstaunlicher Tiefe und zartem Nachklang

Glas	0,2 l	€ 5,50
Viertel	0,25 l	€ 6,70
Karaffe	0,5 l	€ 12,90

Pfalz/Deutschland
ELLERSTÄDTER SONNENBERG
Blauer Portugieser „lieblich“
Komplexe Aromen roter Waldbeeren und
ein leichter Veilchenduft paart sich mit
süßlichen Tanninen

Glas	0,2 l	€ 4,40
Viertel	0,25 l	€ 5,30
Karaffe	0,5 l	€ 10,10

2 Säuerungsmittel E 330, 5 Antioxidationsmittel, 12 Zitronensäure, 15 Farbstoffe, 16 Chininhaltig, 17 Aromastoffe,
18 Säureregulator, 19 Koffeinhaltig, 20 Phenylalaninquelle, 21 natürliches Zitronen-Limetten-Aroma
Eine ausführliche Liste der Allergene finden Sie auf der Seite mit Desserts



GEISTIGE GETRÄNKE

Korn	2 cl	€ 2,00
Helbing Kümmel	2 cl	€ 2,00
Aalborg		
Jubilaeums Akvavit	2 cl	€ 2,80
Malteserkreuz		
Akvavit	2 cl	€ 2,80
Linie Akvavit	2 cl	€ 2,90
Ouzo	2 cl	€ 2,30
Jägermeister	2 cl	€ 2,50
Tequila Silver	2 cl	€ 2,60
Karlsbader Becher		
Becherowka	2 cl	€ 2,50
Moskowskaya		
Wodka	2 cl	€ 2,50
Sambuca	2 cl	€ 2,20
Grappa	2 cl	€ 2,60
Obstwasser	2 cl	€ 2,40
Gammel Dansk	2 cl	€ 2,50
Fernet		
Branca/Menta	2 cl	€ 2,30
Ramazzotti	2 cl	€ 2,40
Amaretto	2 cl	€ 2,30
Baileys	2 cl	€ 2,40
Hansen Rum	2 cl	€ 2,20
Hennessy Cognac	2 cl	€ 2,90
Osborne Veterano	2 cl	€ 2,20
Gordon`s		
Dry London Gin	2 cl	€ 2,30
Bacardi		
Premium Black	2 cl	€ 2,70
Premium White	2 cl	€ 2,70
Ballantine`s Finest	2 cl	€ 2,80
Jack Daniel`s	2 cl	€ 3,20
Jameson	2 cl	€ 3,20
Chivas Regal	2 cl	€ 3,60
Eierlikör	2 cl	€ 2,50

LONGDRINKS

Havana Club Cola	€ 6,80
Whisky Cola	€ 6,80
Wodka Lemon	€ 6,80
Wodka Orange	€ 6,80
Gin Tonic	€ 6,80
Campari Orange	€ 6,80

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee	€ 2,20
Kaffee Creme	€ 2,50
Milchkaffee ^{A58}	€ 3,20
Latte Macchiato ^{A58}	€ 3,20
Espresso	€ 2,20
Doppelter Espresso	€ 3,80
Cappuccino ^{A58}	€ 3,00
Choco-Macchiato ^{A58}	€ 3,80
Köstlicher Latte Macchiato mit einem Hauch von Schokolade	
Chococcino ^{A58}	€ 3,80
Heiße Schokolade mit einem Espresso verfeinert	
Heiße Schokolade ^{A58}	€ 3,50
mit Sahne	€ 3,75
Glühwein ^{A63}	€ 3,00
Grog	€ 4,80
Eisbrecher ^{A58}	€ 4,20
Glühwein mit Rum	

TEE

serviert im Jumbobecher	€ 3,20
Darjeeling · Earl Grey	
Grüner Tee „Gun Powder“	
Kräutertee · Pfefferminztee	
Rotbusch-Vanille-Zitrone	
Früchtetee „Beerenzauber“	
Gewürztee „Energy Shot“	

2 Säuerungsmittel E 330, 5 Antioxidationsmittel, 12 Zitronensäure, 15 Farbstoffe, 16 Chininhaltig, 17 Aromastoffe,
18 Säureregulator, 19 Koffeinhaltig, 20 Phenylalaninquelle, 21 natürliches Zitronen-Limetten-Aroma
Eine ausführliche Liste der Allergene finden Sie auf der Seite mit Desserts