

VEREHRTE GÄSTE,

wir freuen uns, Sie im Restaurant AQUAMARIN begrüßen zu können. Genießen Sie unsere mediterrane Küche sowie eine reiche Auswahl an erfrischenden Getränken, köstlichen Cocktails und Longdrinks. Gepflegte Biere und eine erlesene Weinkarte ergänzen das kulinarische Angebot an kalten und warmen Vorspeisen, herzhaften Salaten, Fisch- und Fleischgerichten. Leckereien für unsere kleinen Gäste, verschiedenste Pizza- und Pasta-Variationen sowie feine Desserts runden das Geschmackserlebnis ab.

Erleben Sie Ihren Aufenthalt auch auf unserer Sonnenterrasse mit Blick auf das sommerliche Treiben im Prinzregentenbad. Das winterliche Eislaufvergnügen verfolgen Sie durch unsere Panoramafenster im Restaurant.

Das AQUAMARIN ist auch der ideale Ort, um geschlossene Veranstaltungen wie Firmen- und Geburtstagsfeiern, Geschäftsessen, Jubiläen, Events oder Weihnachtsfeiern zu veranstalten. Dazu bieten wir Ihnen eine perfekte Speisenauswahl, reichhaltiges Buffet sowie auch „a la carte“ in bewährter Qualität.

Legendär auch unser jährliches Sylvester-Menü. Für Reservierungen und Vorschläge sprechen Sie uns einfach an.

Beachten Sie auch unsere reichhaltige Mittagskarte mit günstigen Gerichten und Getränken – Montag bis Freitag jeweils von 11:00 bis 15:00 Uhr, ausgenommen Feiertage.

Das AQUAMARIN-Team freut sich, mit Ihnen eine kulinarische Reise zu erleben.

Hier werden auch Sie fündig!
Unser AQUAMARIN-BASAR für
Weinliebhaber und Feinschmecker.



Alle Gerichte auch zum Mitnehmen! **10 % Rabatt**

TÄGLICH VON 11:00 – 0:00 UHR • KEIN RUHETAG!

Unsere Speisen und Getränke enthalten teilweise folgende Inhaltsstoffe:

- 1 Koffeinhaltig
- 2 Farbstoff
- 3 Süßstoffe Cyclamat, Acesulfam und Aspartam (enthält Phenylalanin)
- 4 Konservierungsstoff
- 5 Brennwert 100 ml=1,1 KJ (0.26 kcal)
- 6 Süßstoffe Cyclamat, Aspartam (enthält Phenylalanin) und Saccharin
- 7 gefärbt mit Beta-Carotin
- 8 Chininhaltig
- 9 Taurin
- 10 Phosphat
- 11 geschwefelt
- 12 Antioxidationsmittel
- 13 Geschmacksverstärker

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

- 15 Eier und Eierzeugnisse
- 16 Sesamsamen
- 17 Milch und Laktose
- 18 Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
- 19 Schwefeldioxid und Sulfite
- 20 Senf und Senferzeugnisse
- 21 Weichtiere
- 22 Lupine
- 23 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 24 Glutenhaltige Getreideprodukte
- 25 Krebstiere
- 26 Erdnüsse
- 27 Schalenfrüchte
- 28 Fisch

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

SPEISEN

SUPPEN

FISCHSUPPE ²⁸	5,90
GEMÜSESUPPE ¹⁹	5,00

VORSPEISEN

GEMISCHTE VORSPEISE mit gebackenen Auberginen und Zucchini auf Salat, dazu scharfe Schafskäsepaste, Tzatziki, Tamaras und Parmesan ^{4, 15, 17, 28}	9,90
FLADENBROT gefüllt mit Lachsfilet vom Grill und Fischrogencreme ^{2,12, 15, 17, 28}	9,50
GEBRATENE GARNELEN mit Zitronen-Knoblauchsauce (pikant) ^{16, 17, 20}	12,90

KALT GEMISCHTER VORSPEISENTELLER – Variationen ^{2, 4, 12, 17, 23, 25}	11,90
TZATZIKI – Joghurt mit Knoblauch, Gurken und Dill ¹⁷	4,50
FAWA – gelbes Erbsenpüree mit Olivenöl und Frühlingszwiebeln	4,50
TARAMAS – Creme aus Kabeljaurogen ^{2,12, 25}	4,80
TYROSALATA – pikante Schafskäsecreme ¹⁷	5,50
OLIVEN und PEPERONI aus Griechenland ^{4, 25}	5,00
FETA – Schafskäse garniert mit griechischen Oliven und Peperoni ^{4, 17}	6,50
DIPS-MIX	6,90

WARM GEMISCHTER VORSPEISENTELLER – Variationen ^{4, 16, 17, 20, 24}	12,50
ZUCCHINI und AUBERGINEN – gebacken mit Tzatziki ¹⁷	7,50
SAGANAKI FETA – Schafskäse (Feta) gebacken mit Oregano ^{17, 24}	7,50
SAGANAKI KEFALOGRAVIERA – geschmolzener Schafs-Ziegenkäse ¹⁷	8,50
FLORINIS – gegrillter Paprika gefüllt mit Fetakäse ^{4, 17}	7,50
DOLMADAKIA – Weinblätter mit Reis gefüllt dazu Tzatziki ^{4, 17}	7,90
GIGANTES – dicke Riesenbohnen mit Zwiebeln in Tomatensauce ⁴	6,50
ARTISCHOCKENHERZEN – mit Stiel vom Grill ⁴	6,90
HALLOUMI – zypriotischer Käse auf gegrillten Tomatenscheiben ¹⁷	8,20
PITA-BROT ²⁴ – vom Grill	ohne Knoblauch 2,20 mit Knoblauch 2,50

GENIESSEN SIE UNSERE GEMISCHTEN KALTEN UND WARMEN VORSPEISEN		
für 2 Personen 21,80	für 3 Personen 31,90	für 4 Personen 40,00

SALATE & VEGETARISCH

AQUAMARIN-SALAT mit Rucola, Parmesanscheiben, getrocknete Tomaten und Walnüsse in Vinaigrette-Balsamico-Marinade ^{4, 17, 20, 24}	9,30
SALAT MARE – Salatvariation mit gegrillten Baby-Calamari und Garnelenspieße mit Zitronen-Dill-Dressing ^{19, 20, 21, 25, 28}	13,90
BERG SALAT mit gegrillten Halloumi (zypriotischer Käse), gebackenem Fetakäse, Artischockenherzen, Tomaten, Gurken und Mais auf Blattsalat ^{4, 16, 17, 20}	12,70
CAESAR SALAT knackiger Eisberg-Salat mit Hähnchenbrust-Streifen, krossen Croutons, Gurken, raffiniertem Joghurt-Dressing und Parmesanscheiben ^{4, 15, 16, 17, 18, 20, 21}	10,90
CHORIATIKI – Original Griechischer Salat mit Fetakäse, Tomate, Gurke, Paprika, Olive und Zwiebeln mit Olivenöl, Essig und Oregano ^{4, 17}	8,90
HÄHNCHENBRUST-STREIFEN vom Grill auf gemischtem Salat ²⁰	9,90
SPITZ-PAPRIKA gefüllt mit Feta und Artischockenherzen auf Salat ^{4, 17, 20, 23}	11,50
GEMÜSETELLER verschiedene frische Gemüsesorten mit Fetakäse ^{17, 19}	11,90
GEBRATENE ZUCCHINI und AUBERGINEN in Tomatensoße mit Feta ^{4, 17}	11,50

SPEISEN

PIZZA XXL

MARGHARITA – Hefeteig, Tomatensauce, Käse und Oregano ^{4, 16, 17, 22, 24}	8,90
BAUERNPIZZA – Hefeteig, Tomatensauce, Käse, Speck, Lauch, Knoblauch, Champignons, Tomatenwürfel und Oregano ^{4, 16, 17, 22, 23, 24}	9,90
HAUSPIZZA – Hefeteig, Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Champignons, Pefferoni, Paprika und Oregano ^{4, 16, 17, 22, 24}	9,90
DIAVOLO – Hefeteig, Tomatensauce, Käse, Salami, Pfefferoni und Oregano ^{4, 16, 17, 22, 23, 24}	9,90
HAWAII – Hefeteig, Tomatensauce, Käse, Schinken und Ananasstücke ^{4, 16, 17, 22, 24}	9,90

ELLSÄSSER FLAMMKUCHEN – KNUSPRIG FRISCH

SPECK / ZWIEBEL – Hauchdünner Hefeteig, Creme fraiche, Räucherspeck und Zwiebel ^{16, 17, 22, 24}	9,50
VEGETARISCH – Hauchdünner Hefeteig, Creme fraiche, Hirtenkäse und Peperoni ^{4, 16, 17, 22, 24}	9,50
LACHS / SHRIMPS – Hauchdünner Hefeteig, Creme fraiche, Lachs und Shrimps ^{4, 16, 17, 22, 24, 25}	9,50

FÜR UNSERE KLEINEN FREUNDE

Kinder-Hähnchenschnitzel mit Pommes ^{15, 24, 26}	7,50
Kinder-Schweineschnitzel mit Pommes ^{15, 24, 26}	7,50
Chicken Nuggets (6 Stück) mit Pommes ^{15, 24, 26}	8,00
Hamburger mit Pommes ^{15, 23, 24, 26}	7,00
Cheeseburger mit Pommes ^{15, 17, 23, 24, 26}	7,50
Spaghetti mit Tomatensoße ^{4, 24}	5,50
Spaghetti Bolognese ^{4, 6, 13, 23, 24} mit Hackfleisch-Tomatensauce	6,50

PFLICHTPROGRAMM

Currywurst ^{4,10,12, 13, 26}	4,50
Currywurst ^{4,10,12, 13, 26} - mit Pommes	7,80
Schnitzel Wiener Art von der Schweinelende mit Pommes und Salat ^{15, 24, 26}	12,50
Hähnchenschnitzel Wiener Art mit Pommes und Salat ^{15, 24, 26}	12,50
Pommes ²⁶	3,80

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Mousse au chocolat ^{15, 17}	5,00
Orangen-Tiramisu ^{15, 17}	5,00
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne ^{15, 17}	6,00
Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen ^{17, 26, 27}	5,00
Baklavas Blätterteig gefüllt mit Nüssen und Honig-Sirup, dazu Vanilleeis ^{15, 17, 26, 27}	6,50

GETRÄNKE

BIERE ²⁴

SPATEN vom Fass

Helles Original	0,33 l	2,80	0,5 l	3,50	Mass 1,0 l	6,50
Radler	0,33 l	2,80	0,5 l	3,50	Mass 1,0 l	6,50

LÖWENBRÄU aus der Flasche

Dunkel			0,5 l	3,50		
Alkoholfrei			0,5 l	3,50		

IMPORTIERTE BIERE aus der Flasche

Corona Extra			Alk 4,5 % vol.	0,355 l	3,80	
Beck's Pils			Alk 4,9 % vol.	0,33 l	3,50	
Beck's Green Lemon			Alk 2,5 % vol.	0,33 l	3,50	
Beck's Summer Holunder			Alk 2,5 % vol.	0,33 l	3,50	
Beck's Blue – alkoholfrei			Alk 0,05 % vol.	0,33 l	3,50	

FRANZISKANER WEISSBIER

vom Fass	0,33 l	3,00	0,5 l	3,80	Mass 1,0 l	7,00
----------	--------	------	-------	------	------------	------

FRANZISKANER BIERE aus der Flasche

Kellerbier			Alk 5,2 % vol.	0,5 l	3,80	
Weissbiere						
Dunkel				0,5 l	3,80	
Leicht				0,5 l	3,80	
Alkoholfrei				0,5 l	3,80	
Alkoholfrei Zitrone			Alk 0,05 % vol.	0,33 l	3,50	
Alkoholfrei Holunderblüten			Alk 0,05 % vol.	0,33 l	3,50	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser vom Fass			0,2 l	2,00	0,4 l	2,80
Gerolsteiner Sprudel			0,25 l	2,60	0,75 l	5,20
Gerolsteiner Still			0,25 l	2,60	0,75 l	5,20
Afri-Cola / Leicht ^{1,2,3,4,5,6}			0,2 l	2,50	0,4 l	3,50
Spezi ^{1,2,4,7}			0,2 l	2,50	0,4 l	3,50
Zitronenlimonade ^{1,2,4,7}			0,2 l	2,50	0,4 l	3,50
Orangenlimonade ^{1,2,4,7}			0,2 l	2,50	0,4 l	3,50
Bitter Lemon ⁸			0,2 l	2,80		
Tonic Water ⁸			0,2 l	2,80		
Red Bull ^{1,9}			0,25 l	3,70		

GETRÄNKE

SÄFTE & NEKTARE

Säfte	0,2 l	Nektare	0,2 l
Apfel	2,70	Johannisbeer	2,70
Orange	2,70	Maracuja	2,70
Ananas	2,70	Mango	2,70
Rhabarber	2,70		

Saftschorle nach Wahl 0,4 l 3,50

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee, 100 % Arabica		2,80
Cappuccino ¹⁷		3,00
Cappuccino groß ¹⁷		3,50
Espresso		2,30
Espresso doppelt		3,50
Espresso Macchiato ¹⁷		2,50
Milchkaffee, 100 % Arabica ¹⁷		3,20
Latte Macchiato ¹⁷		3,50
Irish Coffee ¹⁷	4 cl	6,00
Ellinikos – Griechischer Mokka		2,80

Heiße Schokolade		3,00
mit Milch und Sahne ¹⁷		3,50
mit Amaretto ¹⁷	2cl	5,00
mit Baileys ¹⁷	2cl	5,00

Heiße Milch/Honig ¹⁷		3,00
Heiße Zitrone natur		2,80

Haferl Tee – verschiedene Sorten		2,80
Haferl Tee – Honig		3,30

KALTE GETRÄNKE

Frape		3,50
Frape mit Vanille-Eis ¹⁷		5,00
Frape mit Baileys ¹⁷		5,00

Fredo Espresso		3,50
Fredo Espresso mit Vanille-Eis ¹⁷		5,00
Fredo Cappuccino ¹⁷		4,00

Schokolade ¹⁷		3,50
Schokolade mit Sahne u. Vanille-Eis ¹⁷		5,00



DIE WEINE

GRIECHISCHER HAUSWEIN ¹⁹

Junger Wein – trocken

KLEONI – weiss	0,2 l	4,30	0,5 l	9,30
KLEONI – rot	0,2 l	4,50	0,5 l	9,70
TSANTALI – rosé	0,2 l	5,20	0,5 l	11,10
WEINSCHORLE – weiss, rot oder rosé	0,2 l	4,00	0,5 l	8,70
KLEONI RETSINA	0,2 l	4,30	0,5 l	9,30
MALAMATINA RETSINA			Fl. 0,5 l	9,80

Imiglikos – lieblich, edelsüß

KLEONI – weiss oder rot	0,2 l	4,80	0,5 l	10,30
-------------------------	-------	------	-------	-------

WEISSWEINE ¹⁹

Biblia Chora

40% Assyrtiko, 60% Sauvignon Blanc 0,2 l **10,40** Fl. 0,75 l **35,00**

Eine sanfte, gelb-grüne Farbe von außergewöhnlicher Klarheit. Die Ehe von der kosmopolitischen und duftenden Sauvignon mit der griechischen Assyrtiko ergibt einen Wein mit einem kraftvollen Aroma, erinnert an exotische Früchte, Pfirsich und Zitrusfrüchten. Ein reichhaltiger, cool und wunderschön ausgewogener Geschmack, angenehmer Säure und einem anhaltenden, duftenden Nachgeschmack.

Evxes Assyrtiko/Chardonnay/Malagousia 0,2 l **9,40** Fl. 0,75 l **32,00**

Herkunft: Pieria, Olympos. Außergewöhnliche Klarheit und Harmonie, präzise Aromatik, Cremigkeit und Fülle ohne beschwerlich zu wirken.

Tselepos MOSCHOFILERO 0,2 l **7,50** Fl. 0,75 l **26,00**

Herkunft: Mantinia, Peloponnes. Strahlender Silberton und ein sehr eleganter Duft nach Rosen und Zitronen. Die blumigen und fruchtigen Aromen sind sehr lebendig, die Frucht füllt den Mund mit Frische und Eleganz.

Gerovassiliou 0,2 l **11,40** Fl. 0,75 l **38,00**

Hellblond in der Farbe mit grünlichen Reflexen. Ein unverwechselbarer Duft von exotischen Früchten und Noten von grünem Pfeffer, Jasmin, Orange, Melone und Zitrone. Am Gaumen hinterlässt dieser Wein einen vollen, runden Eindruck, der Abgang ist von einer Zitronennote bestimmt.

Papagiannakos - Kalogeri Malagousia 0,2 l **7,50** Fl. 0,75 l **26,00**

Helles Gold und klar in der Farbe. Feines Bouquet, Aromen von Zitrusfrüchten, mittlere Säure. Langer und angenehmer Abgang. Passend zu mediterranen Gerichten, Meeresfrüchten, Fisch und weißem Fleisch

Kanenas Tsantali 0,2 l **7,50** Fl. 0,75 l **26,00**

Lebhaftes Gelb in der Farbe, Aromen von frischen Früchten mit leichten Zitrus- und Muskatnoten. Elegant, frisch und gehaltvoll im Geschmack.

DIE WEINE

Maragakis VIDIANO (8Art)

0,2 l | **7,20** | Fl. 0,75 l | **25,00**

Herkunft: Heraklion, Kreta. Herrliche ausdrucksvolle Frucht aus Pfirsichen und Aprikosen. Würzige Noten. Enorm saftiger Geschmack mit weicher Fülle und zarter Säure.

Grauer Burgunder/Hasenberg Q.B.A

0,2 l | **7,20** | Fl. 0,75 l | **25,00**

Königsschaffhausen, Baden. Klassischer Grauer Burgunder mit feinen Pfirsich-Birnennoten und feiner Säure

Grüner Veltliner SCHMID

0,2 l | **7,20** | Fl. 0,75 l | **25,00**

Grüner Veltliner Pfarrweingarten Kremstal DAC 2015

Weingut Josef Schmid – Kremstal Niederösterreich. Ausgesuchte Veltliner Lagen. Frischer Duft nach grünen Äpfeln, fruchtiges sortentypisches Pfefferl.

2015 Riesling Haus Klosterberg

0,2 l | **7,20** | Fl. 0,75 l | **25,00**

Weingut Markus Molitor – Mosel

Mit schönem goldenem Farbton glänzt er im Glas und verströmt einen Strauß von Düften, die an Pfirsich, aromatische Äpfel, an Aprikosen, Orangenblüten und rosa Grapefruit erinnern. Saftige elegante Säure.

Lugana DOC

0,2 l | **8,50** | Fl. 0,75 l | **29,00**

Herkunft: Ottella Veneto. Saftig, harmonisch und süffig. Gardasee-Feeling im Glas.

Chardonnay Trentino DOC Endrizzi Italy

0,2 l | **5,80** | Fl. 0,75 l | **19,50**

Volles und reiches Bukett, trocken, delikates und harmonisches im Geschmack. Milde Säure.

Pinot Grigio Trentino DOC Endrizzi Italy

0,2 l | **6,30** | Fl. 0,75 l | **21,50**

Frischer fruchtiger Weißwein mit milder Säure.

ROSÉWEINE ¹⁹

Driopi AGIORITIKO (St.Georg)

0,2 l | **7,20** | Fl. 0,75 l | **25,00**

Herkunft: Nemea, Peloponnes. Blassrosa Farbe, Ausdruck eines jungen und frischen Weines. Dezent elegante Nase mit Noten von roten Beeren. Im Mund harmonisch mit einer großen Frische.

Spätburgunder rosé

0,2 l | **6,80** | Fl. 0,75 l | **23,00**

Kabinett trocken, Königsschaffhausen, Baden. Frischer spritziger Rose mit jugendlicher Fitness.

Carnuntum Rosé

0,2 l | **6,80** | Fl. 0,75 l | **23,00**

Weingut Gerhard Markowitsch – Carnuntum Niederösterreich

70% Zweigelt, 20% Blaufränkisch, 10% Cabernet. Zartes Rosa, frischer Duft nach Erdbeeren und reifen Kirschen, viel Frucht am Gaumen, vermittelt sehr viel Harmonie und Trinkspaß!

DIE WEINE

ROTWEINE ¹⁹

Eratines Efches

0,2 l **10,40** Fl. 0,75 l **35,00**

60% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 20% Xinómavro. Herkunft: Pieria, Olympos. Kirschen, Pflaumen, rote Beeren, pikante Gewürze und der Duft von Eichenwäldern ... ein ausgeglichener Charakter und ein voller Körper zeichnen diesen Wein aus, Seele und Tiefgang, welche die Zeit überdauern

Gerovassiliou

0,2 l **11,40** Fl. 0,75 l **38,00**

Der Wein ist rubinrot und kräftig, elegant, mit einem ausgeprägten Bouquet von schwarzen Früchten (Aromen von reifen Pflaumen und Kirschen) und Gewürzen. Am Gaumen ist der Wein aufgrund des Zusammenspiels sanfter Tannine und einer großen Fruchtintensität rund und harmonisch. Der Abgang ist würzig und langanhaltend.

Driopi Classic AGIORITIKO

0,2 l **7,80** Fl. 0,75 l **26,50**

(St.Georg) Herkunft: Nemea, Peloponnes. Fein gezeichnete Nase mit einladenden Noten nach Maulbeeren, etwas Erdbeere, dann schöne Kirsche am Gaumen-kompakt, saftig und geschliffen im Verlauf, feinkörniges Tannin mit weichem, süßem Kern.

Tselepos Dilofos Cabernet/Sauvignon/Merlot

0,2 l **8,90** Fl. 0,75 l **30,00**

Herkunft: Tegea Peloponnes. Intensiv aromatische Eindrücke von roten,reifen Waldfrüchten und ein Hauch Vanille. Feine Nase, komplex, rund und elegant. Sehr kompakt mit Tanninen, schön ausgewogen. Lang anhaltender Abgang.

Tsantali – Rapsani Reserve

0,2 l **7,80** Fl. 0,75 l **26,50**

Reift 12 Monate in französischen Barriques und anschließend mindestens 12 Monate in liegenden Flaschen. Purpurrot in der Farbe, duftet würzig, mit leichten Vanille-Tönen auf einem Hintergrund von dunklen Wald- und Brombeeren.

Carnutum Cuvee Zweigelt & Pinot Noir

0,2 l **7,80** Fl. 0,75 l **26,50**

Weingut Gerhard Markowitsch – Carnuntum Niederösterreich. 80% Zweigelt, 10% Blaufränkisch, 10% Pinot Noir. Rubinrot mit violetterm Rand; im Duft erinnernd an Kirschen und Gewürzen, leichte Röstnote, weich und elegant am Gaumen.

Rioja Alcorta Crianza Espana DOC

0,2 l **6,80** Fl. 0,75 l **23,00**

Leuchtend rote Farbe, Aroma nach reifen roten Beeren und Gewürzen, weich und körperreich, mit weichen Tanninen und langem Abgang.

Chianti Classico DOCG SAN LEONINO

0,2 l **6,80** Fl. 0,75 l **23,00**

Herkunft: Castellina in Chianti-Toskana Italia. Feste und kraftvolle Struktur, saubere Brillanz zwischen Tannin, Säure und Frucht.

Cabernet Sauvignon Le Petit Noir Pays d'Oc

0,2 l **5,80** Fl. 0,75 l **19,50**

Herkunft: France, Alc. 13%, Elegantly Fruity-Unoaked
Runder, weicher Cabernet mit dem typischen Aroma schwarzer Johannisbeeren.

GETRÄNKE

CHAMPAGNER ¹⁹

Glas	MOËT & CHANDON / Veuve Clicquot-Ponsardin Brut	0,2 l	25,00
Flasche	MOËT & CHANDON / Veuve Clicquot-Ponsardin Brut	0,75 l	80,00
Flasche	MOËT & CHANDON / Rose Brut	0,75 l	85,00

PROSECCO ¹⁹

Glas	Prosecco	0,1 l	3,30
Glas	Prosecco mit Rhabarbersaft	0,3 l	6,00
Flasche	Prosecco	0,75 l	18,00
Flasche	Prosecco Valdo	0,75 l	22,00
Flasche	Prosecco Valdo Rosé	0,75 l	23,00
	Prosecco Aperol ²	0,3 l	5,50
	Aperol Spritz (Weißwein, Aperol ² , Soda, Orangenscheibe)	0,3 l	5,00
	Hugo`s	0,3 l	5,50

SOURS – Orangensaft / Zitronensaft mit

Ramazotti / Amaretto / Brandy / Wodka / Whisky / Aperol ²	je 0,3 l	6,80
--	----------	------

SPIRITUOSEN

LIKÖRE – 4 CL

Sambuca	4,00
Drambuie	6,00
Malibu	5,00
Amaretto	4,00
Grand Marnier	4,50
Cointreau	4,50
Southern Comfort	5,50
Baileys Irish Cream	5,50
Kahlua	5,50

LIKÖRE – 2 CL

Mastixa	3,00
Jägermeister	2,90
Tsipouro	3,00
Oyzo	2,50
Oyzo ploumari	200 ml 12,00
Racomelo	3,00
Crappe	2,90

AMARI – 3 CL

Fernet branca	2,90
Averna / Cynar	2,90
Ramazotti	2,90

BRANDY/COGNAC – 4 CL

Remy Martin 40%	6,00
Metaxa 38% ★★★★★	4,00
Metaxa 40% ★★★★★★	4,50
Hennessy 40%	6,00

WHISKY – 4 CL

Johnny Walker Red Label	5,00
Johnny Walker Black Label	6,50
Jack Daniels Tennessee	6,50
Balantine`s	5,00
Jim Beam	5,50
Chivas Regal	6,50
Dimble	6,50
Glenfiddich	7,00

FLASCHEN – 0,7 L *

Wodka Absolut	45,00
Wodka Belvedere	75,00
Gin Gordons	45,00
Rum	45,00
Whisky	45,00
Oyzo	30,00

* Zu jeder 0,7-l-Flasche erhalten Sie zusätzlich 2 Red Bull^{1,9} sowie 2 weitere Softdrinks nach Wahl!!!

GETRÄNKE

SPIRITUOSEN

WODKA – 4 CL

Smirnoff / Absolut	5,00
Belveder	7,00

GIN / RUM – 4 CL

Gordon's	5,00
Beefeater	5,00
Bombay	5,00
Bacardi dry	5,00
Bacardi black	5,50
Havana	5,00
Havana black	5,50
Captain Morgan black	5,50

TEQUILA – 4 CL

Cuervo silber	5,00
Cuervo Especial gold	5,50
Sierre silber / gold	5,00

LONG-DRINKS

Gin Tonic ²	6,50
Bacardi Cola	6,50
Cuba Libre ^{1,2}	
Rum, Cola, Zitronensaft	6,50
Malibu Ananas	6,50
Wodka Red Bull ^{1,9}	8,50
Wodka Lemon	6,50
Campari ² Soda oder Orange	6,50

COCKTAILS – ALLE JUMBO 0,5 L 8,50

Caipirinha	Cachaça · Limette · Brauner Zucker	7,00
Mojito	Havana Club · Limette · Brauner Zucker	7,00
Coco Loco	Cachaça · Malibu · Ananassaft	7,00
Mai Tai	Brauner Rum · Weißer Rum · Mandelsirup · Apricot Brandy · Hochprozentiger Jamaika Rum · Zitrone · Ananas · Limette	7,50
Pina Colada	Weißer Rum · Creme of Coconut · Ananassaft · Sahne ⁷	7,00
Margaritta	Tequila · Triple Sec · Zitronensaft oder Erdbeer	7,00
Caipiroska	Wodka · Limette · Brauner Zucker	7,00
Sex on the Beach	Wodka · Grenadine · Peachtree Cranberry · Zitronensaft	7,00
Swimming-Pool	Wodka · Weißer Rum · Curacao blue · Creme of Coconut · Ananassaft · Sahne ⁷	7,00
AQUAMARIN	Weißer Rum · Batida de coco · Malibu · Creme of Coconut · Bananasaft · Curacao blue	7,50

HAPPY HOUR – täglich von 17 bis 21 Uhr
alle Cocktails 5,80

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

– ALLE JUMBO 0,5 L 7,00

Coconut Kiss	Ananassaft · Orangensaft · Kokosirup · Sahne ⁷	5,80
El Nino	Ananassaft · Maracuja-Nektar · Mandelsirup · Lime juice	5,80
Fruit Punch	Maracuja-Nektar · Mango-Nektar · Ananassaft · Orangensaft · Grenadine und Sahne ⁷	5,80
Strawberry Colada	Orangensaft · Ananassaft · Kokoscreme · Sahne · Erdbeermark	5,80
Virgin Caipirinha	Limette · Brauner Zucker · Lime Juice · Bitter Lemon	5,80
AQUAMARIN	Frische Minze · Limette · Brauner Zucker · Orangensaft · Mango-Nektar · Maracujasaft	6,00