

The Tennessee Mountain *Al*lenue

GERMAN EDITION

GERMANY'S EXCITING AMERICAN RESTAURANT
www.tennessee-mountain.de

APPETIZERS

Oysters 14,50
6 frische Austern auf Eis mit Zitronen
(Nur auf Vorbestellung, ab 12 Stück)

Spinach Dip 8,30
Blattspinat und Artischocken in Sahne-
Käse-Dip und Tortilla-Chips

Fried Shrimp Remoulade 9,30
8 panierte Shrimps mit Remoulade

Carpaccio vom Rinderfilet 11,00
Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet auf
Balsamico-Himbeer-Marinade mit Pesto
und Parmesan

**Baked Potato with
Broccoli & Cheese 5,80**
Gebackene Kartoffel mit Broccoli und
geschmolzenem Cheddarkäse¹

Shrimps Cocktail Louisiana 9,50
Shrimps auf regionalen Blattsalaten, mit
Mais, Cocktailsauce und Toast

Bruschetta 4,80
Geröstetes Ciabatta-Brot mit pikantem
Tomatensalat und Parmesan

Nachos 7,30
Knusprige Mais-Chips mit Gehacktem,
Tomaten, Chilis und mit Käse über-
backen

Blooming Onion 6,90
Geschnittene und in Teig gebackene
Zwiebel mit Kräuterdip

Tennessee Wings 7,10
Frittierte Hähnchenflügel, serviert mit
Staudensellerie und Blue-Cheese-Dip

Hot Onions 7,00
in Teig gebackene Zwiebelringe mit
Jalapeno-Chilis

Mozzarella Sticks 7,90
Frittierte Mozzarella-Käsestangen

Cheddar-Cheese-Poppers 8,00
Mit Cheddarkäse gefüllte Chilischoten

Tennessee Sampler 16,20
Vorspeisenteller für 2 Personen mit
Wings, Mozzarella Sticks, Poppers,
Onion Rings, Bruschetta und Tuna
Salad

SOUPS

Bayou Soup 5,90
Cremesuppe mit Shrimps und Alligator

Gumbo 5,90
Pikante Gemüsesuppe mit Chicken,
Seafood und Andouille-Wurst^{1/2}. Dazu
reichen wir Reis

Manhattan Clam Chowder 5,90
Muschelsuppe mit Gemüse, Kartoffeln
und Cream

Tomato Soup 5,80
Tomatencremesuppe

Tennessee Pot 5,80
Kräftige Gemüsesuppe mit Speck¹ und
Rindfleisch

BURGER

Wählen Sie Ihr Bun:

ohne Aufpreis:

- Ciabatta
- Malted Grain
(Gerstenmalz-Bun mit Haferflocken)
- Brioche
- Quinoa + 0,50

(Als Standard servieren wir das Ciabatta-Bun)

Classic Mountain Burger 8,10
Saftiger Homestyle-Burger (200 g
Fleisch) mit Salat aus regionaler Pro-
duktion, Tomaten, Gurke, Zwiebeln,
Gewürzgurke und Cole Slaw

mit 400 g Fleisch 13,60

mit 600 g Fleisch 18,90

mit 800 g Fleisch 24,00

Dry Aged Burger 12,50
Burger aus Dry-Aged-Beef mit ge-
trockneten Tomaten, Zwiebeln, Salat,
Tomaten und Gurken. Dazu Cole Slaw

Alaskan Salmon Burger 10,30
Wildlachs-Burger aus Alaska mit Le-
moncreme, frischen Mangospalten, Sa-
lat, Tomaten u. Gurken. Dazu 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!

Und immer wieder Sonntags:

Unser großes amerikanisches Breakfast-Buffer.

Crispy Chicken Burger 8,10
Knuspriger Chicken-Burger mit Salat,
Tomate, Gurke aus der Region, Ananas-
Chili-Chutney und Cole Slaw

Pulled Pork Burger 13,50
Hausgemachter 200 gr. Pulled Pork Burger
mit Barbecue-Soße u. geschmorten
Zwiebeln, dazu reichen wir Cole Slaw

Pulled Beef Burger 16,00
Hausgemachter 200 gr. Pulled Beef
Burger mit geschmorten Worchester-
Zwiebeln und Cole Slaw

Tatonka-Bison-Burger 13,20
mit regionalem Salat, Tomaten, Zwie-
beln und Gurke, überbacken mit Gua-
camole² und Käse

Cajun Vegetable Burger 8,40
vegetarischer Burger aus Paprika, Kid-
neybohnen, Mais u. Mozzarella. Mit To-
maten, Zwiebeln, Gurken und Cole Slaw

Sweet Potato Burger 8,70
vegetarischer Burger aus gestampften
Süßkartoffeln und roten Kidney-
bohnen. Mit Sweet-Chili-Dip, Zwiebeln
und Cole Slaw

Italian Style Veggie Burger 8,50
vegetarischer Burger aus Mozzarella,
Zwiebeln, Lauch, getrockneten Toma-
ten, roten Paprika u. schwarzen Oliven.
Mit Worcester-Zwiebeln u. Cole Slaw

Old Fashioned Burger
Frisches US-Black-Angus-Beef,
200 g, je weitere 50 g Beef zzgl.

handmade & delicious 2,70

No. 1 13,00
mit Salat, Tomaten, Zwiebeln,
Gewürzgurke, Cole Slaw, Cheese
& Bacon.

No. 2 12,40
mit Tomaten, Mozzarella, Römer-
salat, Serrano-Schinken und Zwie-
beln. Dazu Cole Slaw.

No. 3 12,00
mit roten Chilis, Salat, Tomate,
Gurke, Gewürzgurke und Zwiebeln.
Mit Käse überbacken. Dazu Cole Slaw.

Toppings zur Auswahl
- Homemade -

Cheese • Bacon • Chilis
Burgersauce • Tomatenrelish 1,20

Worcester-Zwiebeln 0,80

Ananas-Chili-Chutney 1,80

Jack Daniel's-Zwiebel-Chutney
Apfel-Bacon-Chutney

Wählen Sie dazu aus den
Side Orders von Seite 3
Ihre Kartoffelbeilage!



= vegetarisch

Informationen für Allergiker an der Theke einsehbar!

STEAKS

alle Steaks ca. 200 g,
serviert mit knusprigem Baguette

- ARGENTINIEN -

New York Strip Rumpsteak	17,50
Rib Eye Steak	18,40
Tenderloin Steak Filet	21,40

- AUS DEM TECKLEN- BURGER LAND -

T-Bone Steak 450 g	24,70
Porterhouse Steak 450 g	25,20

- DRY AGED BEEF -

Rumpsteak	23,50
Rib Eye	23,90
Filet	30,30
Tomahawk Steak 750 g	65,00

- BLACK ANGUS -

Rumpsteak	23,60
Rib Eye 300 g	41,80
Filet	32,50
T-Bone-Steak	31,70

- BISON -

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

Rumpsteak	29,50
Rib Eye	31,50
Filet	47,60

- WAGYU BEEF -

Rumpsteak	61,40
Rib Eye	63,30
Filet	93,00



SPECIALS + SANDWICHES

New York Tuna Sandwich 8,50	8,50
Thunfisch nach New Yorker Art, zwischen Toast und Tomate, Gewürzgurke und Zwiebeln, serviert mit Fries und Cole Slaw	
Chicken Breast 10,60	10,60
Gegrillte Hähnchenbrust in einem knusprigen Baguette mit Mustard-Sauce, Fries und Cole Slaw	

Steak Sandwich 14,90	14,90
Gegrilltes Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln in einem knusprigen Baguette, serviert mit Kräuterdip, Fries und Cole Slaw	

Vegetable Barbeque 9,50	9,50
Zucchini, Tomaten, Paprika, Mais, Staudensellerie und Champignons auf Paprikacream, mit Twister	

Enchilada	
Weizentortilla mit einer scharfen Füllung aus Fleisch und frischen Gemüsen, mit Käse überbacken und einer Salatgarnitur	

Chicken 11,80	11,80
Beef 12,80	12,80
Mixed 12,30	12,30
Veggie 9,50	9,50

And we proudly present:
THE NEW YORK GIANTS
Das Riesenhufsteak
Für alle, die sich trauen!
Special Price for one
30,00*

Und für die, die etwas mehr Hunger haben:
The MONSTER GIANTS Size XXL
Special Price for one:
58,00*
Wer es alleine schafft, zahlt nicht!!!
Spielregeln: Mitessen gilt nicht. Zeitlimit: 60 Minuten. Beilagen zählen auch.
Ach ja: Wir wiegen Sie vorher und nachher!
Eltern haften für Ihre Kinder, wir haften für nichts!
*Möchten Sie sich die Giants-Steaks mit mehreren Personen teilen, gilt der Regular Price:
Giants small **36,00**
Giants XXL **75,50**

Vegetable Quesadilla 9,50	9,50
Gebratene Weizentortilla, gefüllt mit pikanten Gemüsen, Käse, Salatgarnitur und Guacamole ²	

Chicken Quesadilla 11,80	11,80
Gebratene Weizentortilla, gefüllt mit Huhn, Champignons, Käse und Zwiebeln a la Mexico, Salatgarnitur und Guacamole ²	

Grilled Ranch Chicken 11,90	11,90
Gegrillte Hähnchenbrust auf Montanagemüse mit Cream, Mozzarella und Cheddar-Käse überbacken	

Philli Cheese Steak 15,90	15,90
Geschnetzeltes Rindersteak im Baguette, mit Zwiebeln, Paprika und Champignons, mit Cheddar-Cheese überbacken, dazu reichen wir Fries und Cole Slaw	

Mac & Cheese 12,60	12,60
Makkaroni mit Hackfleisch in Cheddar-Käse-Sahnesoße, mit Käse überbacken und kleinem gemischtem Salat	

Veggie Mac & Cheese 12,60	12,60
Makkaroni mit getrockneten Tomaten und Oliven in Cheddar-Käse-Sahnesoße, mit Käse überbacken und kleinem gemischtem Salat	

Chuckwaggon Beans 10,30	10,30
Bohnen nach Cowboy-Art in der Pfanne serviert, mit gegrilltem Bauchfleisch und Baguette	

Country Captain 15,60	15,60
Schweinefilet vom Grill auf Zuchingemüse mit Tomatensauce, mit Cheddar-Käse überbacken, serviert mit frischem Baguette	

RIBS + WINGS

Spare-Ribs	
Schweinerippchen pikant mariniert, serviert mit Fries, Cole Slaw und Barbequesauce	

small	12,20
large	15,40
endless	21,90

(endless für eine Person, mitessen lassen gilt nicht!)

Tennessee Wings	
14 frittierte Hähnchenflügel, serviert mit Staudensellerie, Cole Slaw, Blue-Cheese-Dip und Fries	

large	14,60
endless	20,90

(endless für eine Person, mitessen lassen gilt nicht!)

John Wayne Pfanne 16,00	16,00
Herzhaftes Pfannengericht mit Schweinefiletspitzen und pikantem Gemüse in Tomatenrahmsauce, überbacken mit Cheddar-Käse. Dazu reichen wir Reis	

Wyatt Earp 18,70	18,70
Grillteller mit einem Rumpsteak, Schweinemedaillon und einer Poulardenbrust, serviert mit einer Ofenkartoffel und Kräuterquark, gerösteten Zwiebeln, Maistaler, Cole Slaw, sowie Kräuter- und Pfefferbutter	

Schweinefilet 15,20	15,20
ca. 300 g, serviert mit knusprigem Baguette	

Surf & Turf Cajun-Style 19,20	19,20
Rumpsteak, Mahi Mahi-Filet und Alligator-Medaillon auf Crevetten-Sauce. Dazu reichen wir Jambalaya ^{1,2}	

Steak & Scampis 22,20	22,20
Argent. Rumpsteak (160g), mit in Knoblauchbutter gebratenen Scampis, Steakhouse-Fries und kleiner gemischter Salat	

Steak & Lobster 32,80	32,80
Halber, kanadischer Hummer, überbacken mit Basilikumcreme, Rumpsteak und Fries (Nur auf Vorbestellung)	

One for Two 35,80	35,80
Grillplatte für 2 Personen mit einer Poulardenbrust, Beef Enchilada, Schweinefilet und Spare Ribs, serviert mit Cole Slaw, Criss Cuts, Fries, gerösteten Zwiebeln, Grilltomate, Kräuter- und Pfefferbutter	

SALADS

Caesar Salad 7,20	7,20
Römersalat mit geriebenem Parmesan und Knoblauchcroutons	
1/2 Portion	5,10

Caesar Salad with Chicken 10,50	10,50
Römersalat mit Hähnchenbrustwürfel, geriebenem Parmesan und Knoblauchcroutons	
1/2 Portion	7,20

Tennessee House-Salad	
Handgezupfte, regionale Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Mais, Paprika und	
1/2 Port.	13,00
argent Rotgamelen	8,50
Champignons & Oliven	10,50
Gegrillte Poulardenbrust	11,20
	7,50

Mixed Salad 7,00	7,00
Handgezupfte, regionale Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Mais und Paprika	
1/2 Portion	5,00

Bitte wählen Sie Ihr Dressing:

- Hausdressing
- Caesardressing
- Buttermilch-Ranch
- Balsamico-Himbeer

SEAFOOD

Mahi-Mahi	14,30
Gebratenes Fischfilet auf einer cremigen Shrimpsauce. Dazu reichen wir mashed Potatoes	
Lachs in Weißwein	13,20
Filet vom Lachs, mit Weißwein und Gemüse in Folie gebacken, Ofenkartoffel mit Kräuterquark	
Lobster	38,50
Frischer, kanadischer Hummer, überbacken mit Basilikumcreme, Fries und Salatbeilage. (Nur auf Vorbestellung)	
1/2 Portion	24,50

SIDE ORDERS

Mountain Fries	2,70
Hausgemachte Kartoffelspalten	
Pommes Frites	3,40
Steakhouse Fries	3,50
Twister Spiralpommes	3,50
Criss Cuts Gitterkartoffeln	3,50
aMAIZEing Fries	3,80
Knusprige Pommes im Maismehlmantel	
Baked Potato	3,40
mit Kräuterquark	
Mashed Potatoes	3,40
Kartoffelpüree	
Sweet Baked Potato	4,00
Süßkartoffel mit Butter	
Sweet Potato Pommes Frites	4,50
Sweet Potato Criss Cuts	4,50
Gittersüßkartoffeln	
Jambalaya	4,20
Mushrooms	3,70
Frische Champignons aus der Pfanne	
Zucchini-Tomatengemüse	3,20
Western Beans	3,50
Versch. Bohnen mit Bauchfleisch	
Mountain Corn	3,20
Mais in Butter geschwenkt	
Maiskolben	3,60
Zwiebeln aus der Pfanne	2,20
Baguette	1,70
Kräuterbutter	1,50
Pfefferbutter	1,50
Chili-Limonenbutter	1,50
Pfeffersauce mit Cranberries	3,30

DIPS + SAUCEN

- HOMEMADE -

Sour Cream	1,00
Kräuter-Dip	1,00
Blue-Cheese-Dip	1,00
Knoblauch-Dip	1,00
BBQ-Sauce	1,20
Sweet-Chili-Dip	1,20



DRINKS

APERITIFS

Americano	4,90
Campari, Martini Rosso, Soda	
Tomate	4,00
Pernod, Grenadine	
Campari	2 cl 3,00
Sherry	
Dry, Medium, Cream	5 cl 3,30
Porto White, Tawny	5 cl 3,60
Martini Bianco, Dry, Rosso	5 cl 3,30
Tio Pepe	5 cl 3,60

DRAFT BEER

Krombacher

Pils, Alster,	
Tango, Krefelder	0,3 l 3,00
	0,5 l 4,50
	Pitcher 14,80
Hefeweizen	0,3 l 3,00
	0,5 l 4,50
Krombacher	0,3 l 3,20
Kellerbier	0,5 l 5,00
	Pitcher 16,80
FOSTER'S	0,3 l 3,40
	0,5 l 5,20
	Pitcher 17,60
KILKENNY	0,3 l 3,40
	0,5 l 5,60
	Pitcher 17,60

BOTTLED BEER

US-BEER:

Bud, Coors Light, Chili Beer,	
Brooklyn Lager, Miller Genuine	
Draft, Moosehead (Lager, Light,	
Alpine)	je 0,33 l 4,50
Bud Light, Samuel Adams,	
Anchor (Steam, Porter & Liberty Ale),	
Michelob Ultra, Longboard Lager	
(Hawaii)	je 0,33 l 5,50
Desperados	0,33 l 4,30
Grosch	0,45 l 4,30
Corona	0,33 l 4,30
Diebels Alt	0,33 l 2,90
Erdinger	
Kristall	0,5 l 3,90
Köstritzer	0,33 l 3,20
Krombacher	
Pils Alkoholfrei	0,33 l 2,90
Hefeweizen Alkoholfrei	
+ Weizen Dunkel	0,5 l 3,90

SOFT DRINKS

Coca-Cola	
Coca-Cola light	
Fanta	0,2 l 2,30
Sprite	0,3 l 3,00
Coca-Cola Zero	0,5 l 4,50
San Pellegrino	0,25 l 2,90
	0,5 l 5,10
	1,0 l 7,40
San Pellegrino	
Acqua Panna still	0,25 l 2,90
	0,75 l 6,20
Apollinaris Selection	0,25 l 2,90
Vio stilles Wasser	0,25 l 2,90
Dr. Pepper	0,3 l 3,20
	0,5 l 4,60
Mountain Dew	0,3 l 3,20
	0,5 l 4,60
Orangina	0,25 l 2,80
Root Beer	Dose 0,33 l 4,50
Snapple	
Fruit Punch	0,473 l 4,50
Mango Madness	0,473 l 4,50
Peach Iced Tea	0,473 l 4,50
Lemon Iced Tea	0,473 l 4,50
Peach Mangosteen	0,473 l 4,50
Green Tea	0,473 l 4,50
Kiwi Strawberry	0,473 l 4,50
Raspberry Tea	0,473 l 4,50

Schlingens

Bitter Lemon	0,2 l	2,90
Ginger Ale	0,2 l	2,90
Tonic Water	0,2 l	2,90

Krombacher Faßbrause

Zitrone, Holunder, Apfel, Rhabarber und schwarze Johannisbeere	0,33 l	3,20
Malzbier	0,33 l	2,90
Apfelsaft	0,2 l	2,90
Apfelschorle	0,3 l	2,90
Orangensaft	0,2 l	2,90
Maracujanektar	0,2 l	2,90
Bananennektar	0,2 l	2,90
Kirschnektar	0,2 l	2,90
Traubensaft rot	0,2 l	2,90
Ananassaft	0,2 l	2,90
Grapefruitsaft	0,2 l	2,90
Multivitaminsaft	0,2 l	2,90
Tomatensaft	0,2 l	2,90

SPIRITS

Korn	2 cl	1,60
Roter, Saurer	2 cl	1,60
Steinhäger	2 cl	1,70
Wacholder	2 cl	1,80
Malteser	2 cl	3,00
Linie Aquavit	2 cl	3,30
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,10
Finlandia	2 cl	3,00
Bacardi	2 cl	3,00
Myer's Jamaica Rum	2 cl	3,00
Cachaca Rum	2 cl	3,00
Havanna Club Silver	2 cl	3,00
Remy Martin	2 cl	4,10
Osborne Veterano	2 cl	3,80
Mariacron	2 cl	2,70
Asbach Uralt	2 cl	3,00
Gin	2 cl	3,00
Grappa	2 cl	3,00
Calvados	2 cl	3,50
Gusano Rojo Mezcal	2 cl	4,30
SCHEIBEL:		
Himbeergeist	2 cl	4,80
Williamsbirne	2 cl	4,80
Kirschwasser	2 cl	4,80
Mirabellengeist	2 cl	4,80
Pflaume	2 cl	4,80
Woodka	2 cl	8,80
Tequila		
El Jimador Blanco	2 cl	3,30
El Jimador Reposado	2 cl	3,50
Herradura Plata	2 cl	5,20
Herradura Reposado	2 cl	5,50

WHISKEY

TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel's Old No.7	2 cl	3,90
J. D. Gentleman Jack	2 cl	4,80
J. D. Single Barrel	2 cl	5,70
J. D. Silver Select	2 cl	6,20
J. D. Tennessee Honey	2 cl	4,30
J. D. Winter Jack	2 cl	3,40
J. D. Tennessee Fire	2 cl	4,30
J. D. Green Label	2 cl	8,80
J. D. 1907 Brand	2 cl	7,80
J. D. Rested Tennessee Rye	2 cl	9,70

J. D. No. 27 Gold	2 cl	11,00
J. D. Single Barrel Proof	2 cl	13,20
J. D. Sinatra Select	2 cl	15,70
J. D. Sinatra Century	2 cl	52,00
George Dickel No.8	2 cl	5,90
George Dickel No.12	2 cl	5,90
G. D. Cascade Hollow	2 cl	7,70
G. D. White Corn	2 cl	5,90
G. D. Rye	2 cl	6,70
G. D. Barrel Select	2 cl	8,90

Prichard's		
Tennessee Whiskey	2 cl	6,20
Double Barreled	2 cl	7,70

AMERICAN BOURBON

Four Roses	2 cl	3,20
Four Roses Single B.	2 cl	7,10
Old Grand Dad	2 cl	3,60
Southern Comfort	2 cl	3,90
Southern Comfort Lime	2 cl	3,90
Wild Turkey	2 cl	3,90
Wild Turkey rare Breed	2 cl	5,10
Rittenhouse	2 cl	4,20
Elijah Craig	2 cl	4,70
Basil Hayden's	2 cl	5,50
Makers Mark	2 cl	5,70
Bulleit	2 cl	5,70
Woodford Reserve	2 cl	6,60
Woodford Select Rye	2 cl	7,20
Blanton Single Barrel	2 cl	6,60

Hancocks Presidents Reserve	2 cl	6,60
Jefferson's Rye	2 cl	7,10
Evan Williams Single Barrel	2 cl	7,20
Knob Creek	2 cl	7,20
Roughstock Montana	2 cl	8,00

Bookers True Barrel	2 cl	9,60
Bernheim Original		
Wheat Whiskey	2 cl	9,70

SCOTCH

Black & White	2 cl	3,20
Teachers	2 cl	3,20
Ballantines	2 cl	3,40
Johnnie Walker Red	2 cl	3,40
Johnnie Walker Black	2 cl	4,40
Dimple	2 cl	4,40
Chivas Regal	2 cl	4,70
Whisky Dungeon Münster		
Edition	2 cl	6,20
Monasteria Vol. 1, Westport 16 Jahre		

MALT

Glen Grant	2 cl	3,90
Glenfiddich	2 cl	4,20
Glenmorangie	2 cl	5,40
Bowmore	2 cl	5,70

IRISH

Tullamore Dew	2 cl	3,60
Paddy Old Irish	2 cl	3,60
Jameson's	2 cl	3,90

CANADIAN

Canadian Club	2 cl	3,20
Black Velvet	2 cl	3,20

LIQUORS

Fernet Branca	2 cl	3,10
Fernet Menta	2 cl	3,10
Ramazzotti	2 cl	3,10
Jägermeister	2 cl	2,80
Underberg	2 cl	2,80
Kümmerling	2 cl	2,80
Sambucca	2 cl	2,80
	4 cl	4,70
Galliano	2 cl	3,60
Amaretto	2 cl	3,20
Cointreau	2 cl	3,40
Chambord	2 cl	4,20
Grand Marnier	2 cl	4,20
Batida de Coco	2 cl	2,80
Malibu	2 cl	2,80
Blue Curacao	2 cl	2,80
Maraschino	2 cl	2,80
Pernod	2 cl	3,10
Kahlua	2 cl	3,10

ALK.FR. COCKTAILS

Cinderella	6,00
Grenadine, Kokossirup, Sahne, Orangensaft, Ananassaft	
Speedy Gonzales	6,00
Blue Curacao-Sirup, Maracujasaft, Grapefruitsaft und Bananensaft	
Caribbean Fruitpunch	6,00
Blue Curacao-Sirup, Maracujasaft, Lime Juice, Zitronensaft, Ananassaft	



Pussy Cat	6,00
Grenadine, Orangensaft, Ananassaft, Cantor	

ALK. COCKTAILS

Golden Dream	7,30
Galliano, Cointreau, Orangensaft, Sahne	
French „75“	7,10
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Sekt	
Gringo	7,30
Jack Daniel's, Zitronensaft, Mangosirup, Maracujasaft	

Sex on the Beach	7,10
Tequila, Ananassaft, Orangensaft, Maracujasaft, Grenadine	

Kentucky Continental	8,60
Woodford, Zitrone, Zucker, Rotwein	

Vodka Sour	7,30
Finlandia Vodka, Zitrone, Zucker	

Lynchburg Lemonade	7,70
Jack Daniel's, Triple Sec, Limejuice, Zitronensaft, Limonade	

Tennessee Sunset	8,10
Orangen- u. Ananassaft, Jack Daniel's, Southern Comfort, Grenadine	

Frozen Margarita	8,10
Classic: El Jimador, Cointreau, Lime Juice	

Strawberry	7,10
El Jimador, Cointreau, Strawberry Juice	

Tequila Sunrise	7,10
El Jimador, Orangensaft, Grenadine	

Pina Colada	7,10
Kokossirup, Ananassaft, Sahne, weißer Rum	

Woody Woodpecker	7,10
Cachaca, Orangensaft, Galliano	

Caipirinha	7,10
Limone, Cachaca, Rohrzucker, Lime Juice	

Long Island Iced Tea	8,10
Wodka, El Jimador, Gin, Rum, Cola, Lime Juice	

LONGDRINKS

Jack Daniel's Coke	5,90
Jack Daniel's Ginger Ale	5,90
Jack Daniel's Honey Ginger	6,80
Jack Daniel's Honey Tonic	6,80
Southern Comfort Lemon	5,90

Southern Comfort Ginger Ale	5,90
-----------------------------	------

Jacky Kennedy	
---------------	--

Chambord, Jack Daniel's, Sprite	7,60
---------------------------------	------

Bacardi Coke	5,00
--------------	------

Finlandia Vodka, Lemon	5,00
------------------------	------

Gin Tonic	5,00
-----------	------

WINES

WEISSWEIN	Karaffe
-----------	---------

Schloßböckelheimer	
Burgweg	5,50

Riesling Qualitätswein, lieblich, fruchtig, saftig	
----------------------------------------------------	--

Kreuznacher	
-------------	--

Hinkelstein	5,50
-------------	------

Riesling Qualitätswein, lieblich, mild	
----------------------------------------	--

Pine Creek	6,40
------------	------

Chardonnay, Central Valley, California, halbtrocken	
-----------------------------------------------------	--

Kreuznacher Vogelsang	5,50
-----------------------	------

Silvaner Qualitätswein, trocken	
---------------------------------	--

ROSEWEIN	
----------	--

Eagle Creek	6,40
-------------	------

Zinfandel rosé, halbtrocken	
-----------------------------	--

Spätburgunder	
---------------	--

Weißherbst	5,50
------------	------

Badischer Winzerkeller, Breisach, Qualitätswein, mild	
-------------------------------------------------------	--

Alde Gott	5,80
-----------	------

Spätburgunder Weißherbst, trocken	
-----------------------------------	--

ROTWEIN	
---------	--

Pine Creek	6,40
------------	------

Cabernet Sauvignon, Central Valley, California, halbtrocken	
-------------------------------------------------------------	--

Alde Gott	5,80
-----------	------

Spätburgunder Qualitätswein, trocken	
--------------------------------------	--

SEKT + CHAMPAGNER	
-------------------	--

Fürst von Metternich	
----------------------	--

dry 0,20 l	5,70
------------	------

La Vita	
---------	--

halbtrocken 0,75 l	16,00
--------------------	-------

Piper-Heidsieck	
-----------------	--

Champagne, Cuvée Brut 0,75 l	39,00
------------------------------	-------

