

The Tennessee Mountain *Al*lenue

GERMAN EDITION

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

APPETIZERS

- 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 Cheddarkäse
- Bruschetta 4,80**
Geröstetes Ciabatta-Brot mit pikantem Tomatensalat und Parmesan
- Nachos 7,30**
Knusprige Mais-Chips mit Gehacktem, Tomaten, Chilis und mit Käse überbacken
- 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

= vegetarisch

Informationen für Allergiker an der Theke einsehbar!

SOUPS

- Bayou Soup 5,90**
Cremesuppe mit Shrimps und Alligator
- Manhattan Clam Chowder 5,90**
Muschelsuppe mit Gemüse, Kartoffeln und Cream
- Tomato Soup 5,80**
Tomatencremesuppe

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 Produktion, 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 getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Salat, Tomaten und Gurken. Dazu Cole Slaw
- Alaskan Salmon Burger 10,30**
Wildlachs-Burger aus Alaska mit Lemoncreme, frischen Mangospalten, Salat, Tomaten u. Gurken. Dazu Cole Slaw

- 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, Zwiebeln und Gurke, überbacken mit Guacamole² und Käse

- Cajun Vegetable Burger 8,40**
vegetarischer Burger aus Paprika, Kidneybohnen, Mais u. Mozzarella. Mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Cole Slaw

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

- Italian Style Veggie Burger 8,50**
vegetarischer Burger aus Mozzarella, Zwiebeln, Lauch, getrockneten Tomaten, roten Paprika u. schwarzen Oliven. Mit Worchester-Zwiebeln u. 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.

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, Römersalat, Serrano-Schinken und Zwiebeln. 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**
- Worchester-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!



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

- STEAK SPECIALS -

Dry Aged Filet	30,30
Black Angus Rumpsteak	23,60
Bison Rumpsteak	29,50



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

SPECIALS + SANDWICHES

New York Tuna Sandwich 8,50

Thunfisch nach New Yorker Art, zwischen
Toast und Tomate, Gewürzgurke und
Zwiebeln, serviert mit Fries und Cole
Slaw

Chicken Breast 10,60

Gegrillte Hähnchenbrust in einem knus-
prigen Baguette mit Mustard-Sauce,
Fries und Cole Slaw

Steak Sandwich 14,90

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

Vegetable Barbeque 9,50

Zucchini, Tomaten, Paprika, Mais,
Staudensellerie und Champignons auf
Paprikacream, mit Twister

Enchilada

Weizentortilla mit einer scharfen Fül-
lung aus Fleisch und frischen Gemü-
sen, mit Käse überbacken und einer
Salatgarnitur

Chicken 11,80

Beef 12,80

Mixed 12,30

Veggie 9,50

Vegetable Quesadilla 9,50

Gebatene Weizentortilla, gefüllt mit
pikanten Gemüsen, Käse, Salatgarnitur
und Guacamole²

Chicken Quesadilla 11,80

Gebatene Weizentortilla, gefüllt mit
Huhn, Champignons, Paprika, Käse und
Zwiebeln a la Mexico, Salatgarnitur und
Guacamole²

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 fritierte 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!)

Grilled Ranch Chicken 11,90

Gegrillte Hähnchenbrust auf Montana-
gemüse mit Cream, Mozzarella und
Cheddarkäse überbacken

Philli Cheese Steak 15,90

Geschnetzeltes Rindersteak im Ba-
guette, mit Zwiebeln, Paprika und
Champignons, mit Cheddar-Cheese
überbacken, dazu reichen wir Fries
und Cole Slaw

Mac & Cheese 12,60

Makkaroni mit Hackfleisch in Cheddar-
käse-Sahnesoße, mit Käse überbacken
und kleinem gemischtem Salat

Veggie Mac & Cheese 12,60

Makkaroni mit getrockneten Tomaten
und Oliven in Cheddarkäse-Sahnesoße,
mit Käse überbacken und kleinem ge-
mischtem Salat

Chuckwaggon Beans 10,30

Bohnen nach Cowboy-Art in der Pfanne
serviert, mit gegrilltem Bauchfleisch
und Baguette

Country Captain 15,60

Schweinefilet vom Grill auf Zucchini-
gemüse mit Tomatensauce, mit Cheddar-
käse überbacken, serviert mit frischem
Baguette

John Wayne Pfanne 16,00

Herzhaftes Pfannengericht mit Schwe-
nefiletspitzen und pikantem Gemüse
in Tomatenrahmsauce, überbacken mit
Cheddar-Käse. Dazu reichen wir Reis

Wyatt Earp 18,70

Grillteller mit einem Rumpsteak,
Schweinemedaillon und einer Poular-
denbrust, serviert mit einer Ofenkar-
toffel und Kräuterquark, gerösteten
Zwiebeln, Maistaler, Cole Slaw, sowie
Kräuter- und Pfefferbutter

Schweinefilet 15,20

ca. 300 g, serviert mit knusprigem Baguette

NUR AUF VORBESTELLUNG

Oysters 14,50

6 frische Austern auf Eis mit Zitrone
(ab 12 Stück)

Lobster 38,50

Frischer, kanadischer Hummer, über-
backen mit Basilikumcreme, Fries und
Salatbeilage.

1/2 Portion 24,50

Steak & Lobster 32,80

Halber, kanadischer Hummer, überbacken
mit Basilikumcreme, Rumpsteak und Fries

Wir ordern die Ware stets frisch
für Sie, deshalb geben Sie uns
bitte rechtzeitig Bescheid!

Surf & Turf Cajun-Style 19,20

Rumpsteak, Mahi Mahi-Filet und Alli-
gator-Medaillon auf Crevetten-Sauce.
Dazu reichen wir Jambalaya¹⁻²

Steak & Scampis 22,20

Argent. Rumpsteak (160g), mit in Knob-
lauchbutter gebratenen Scampis, Steak-
house-Fries und kleiner gemischter Salat

One for Two 35,80

Grillplatte für 2 Personen mit einer Pou-
lardenbrust, Beef Enchilada, Schweine-
filet und Spare Ribs, serviert mit Cole
Slaw, Criss Cuts, Fries, gerösteten
Zwiebeln, Grilltomate, Kräuter- und
Pfefferbutter

SEAFOOD

Mahi-Mahi 14,30

Gebatenes Fischfilet auf einer cremigen
Shrimpsauce. Dazu reichen wir mashed
Potatoes

Filet vom Lachs 13,20

auf der Hautseite gebraten, mit Spinat,
einer leichten Riesling-Sauce und einer
gebackenen Kartoffel

SALADS

Caesar Salad 7,20

Römersalat mit geriebenem Parmesan
und Knoblauchcroustons

1/2 Portion 5,10

Caesar Salad with Chicken 10,50

Römersalat mit Hähnchenbrustwür-
fel, geriebenem Parmesan und Knob-
lauchcroustons

1/2 Portion 7,20

Tennessee House-Salad 10,90

Salat nach Art des Hauses mit gegrillter
Poulardenbrust, Feta-Käse und American
Dressing

1/2 Portion 7,30

Mixed Salad 7,00

Handgezapfte, regionale Blattsalate mit
Tomaten, Gurken, Mais und Paprika

1/2 Port. 5,00

mit argent. Rotgamelen 13,00 8,50

Champignons & Oliven 10,50 7,00

Bitte wählen Sie Ihr Dressing:

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

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

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

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
FOSTERS	0,3 l 3,40
<small>THE ORIGINAL PILSENER BEER</small>	0,5 l 5,20
	Pitcher 17,60
KILKENNY	0,3 l 3,40
<small>IRISH BEER</small>	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	Sprite	0,2 l 2,30
		0,3 l 3,00
		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	

Schlingener

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	

Malts

Blendeds

Bourbons

zahlreiche
Einzelfass-Abfüllungen
namhafter Privatabfüller

Rum

Biere

Bücher

Dekoration



Der Shop für Whisky & More in Münster und online

**Ausgesuchte Spezialitäten
für den exklusiven Genuss**

Inh.: Sandra & Michel Reick
Verspoel 13 · 48143 Münster · Tel. 0251 / 48 41 839
info@WhiskyDungeon.com · www.WhiskyDungeon.com

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: 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, Cuvee Brut	0,75 l	39,00

