

Herzlich willkommen im Faustus, am Fuße der Krämerbrücke.

Hier servieren wir Ihnen eine schmackhafte Auswahl saftiger Steaks und Fleischgerichte, knackig frischer Salate sowie saisonale und regionale Spezialitäten. Hierbei legen wir großen Wert auf eine hohe Qualität und Frische unserer Produkte.

Das Faustus ist nicht nur ein Restaurant sondern auch ein beliebter Ort für Barabende bei Jung und Alt. Von Frühjahr bis Herbst lädt unsere Sonnenterrasse am Fuße der Krämerbrücke zum Verweilen ein.

Die Krämerbrücke entstand neben einer Furt durch die Gera und war Teil des west-östlichen Handelsweges Via Regia. Ursprünglich als Holzbrücke über die Gera errichtet, wurde sie im Jahr 1117 nach der Zerstörung durch einen der vielen Brände erstmals erwähnt. Die erste urkundliche Bezeichnung der Brücke mit „pons rerum venalium“ ist für das Jahr 1156 nachweisbar. Schon auf der Holzbrücke hatten Händler links und rechts Krambuden aufgestellt.

Nach einem Stadtbrand im Jahre 1472, der die Hälfte der Stadt und die Häuser auf der Brücke zerstörte, wurde die Krämerbrücke in ihrer heutigen Form, allerdings mit 62 Fachwerkgebäuden, wieder aufgebaut. Die 1486 fertiggestellte Brücke ist spätestens seit 1510 unter dem Namen Krämerbrücke bekannt.

Die Krämerbrücke ist das älteste profane Bauwerk Erfurts und zählt zu den bekanntesten Wahrzeichen der Stadt mit einer beidseitigen, geschlossenen Brückenbebauung mit Fachwerkhäusern. Die Fußgängerbrücke überspannt die hier Breitstrom genannte Gera und verbindet den Benediktsplatz im Altstadtzentrum mit dem Wenigemarkt in der östlichen Altstadterweiterung.

Ronnefeldt Tee

Aromatisierter Schwarzer Tee

- Earl Grey
- English Breakfast

Ayurveda Tee

- Herbs & Ginger

Aromatisierter Grüner Tee

- Morgentau

Aromatisierter Kräutertee

- Rooibos Cream Orange
- Pfefferminzblätter frisch
- Kamille
- Bergkräuter

Aromatisierter Früchtetee

- Sweet Berries

alle Sorten - Glas

3,80



Kaffee & Co



Tasse Kaffee ¹¹

Klein 2,40
groß 4,20



Espresso ¹¹

einfach 2,40
doppelt 4,20

Espresso Macchiato ^{11, G}

einfach 2,60
doppelt 4,40

Café au Lait in der Schale ^{11, G} 4,40

Cappuccino ^{11, G} 4,20

Latte Macchiato ^{11, G} 4,40

Baileys Latte Macchiato ^{1,11, G} 5,70

Baileys Kaffee mit Sahne ^{1, 11, G} 5,70

Irish Coffee mit Sahne ^G 5,70

Heiße Schokolade mit Sahne ^G 4,00

Heiße Schokolade ohne Sahne ^G 3,40

Russische Schokolade mit Sahne ^G 5,70

Baileys Schokolade mit Sahne ^{1, G} 5,70

Heiße Milch mit Honig ^G 2,80

Heiße Zitrone ¹⁴ 3,50

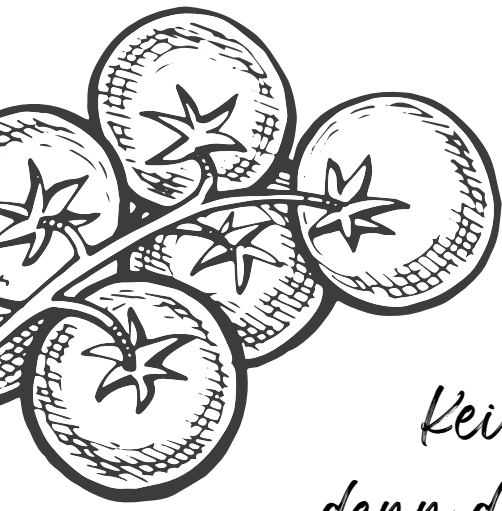
Grog 3,90

Alle Preise in EUR, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, ohne Trinkgeld (Tipp). Bitte beachten Sie, dass wir bei Änderungswünschen an Speisen einen Aufpreis von 1,00 € berechnen.

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 Zucker oder Süßungsmittel, 9 Aspartam-Phenylalaninquelle, 10 mit Phosphat, 11 koffeinhaltig, 12 chininhaltig, 13 taurinhaltig, 14 Ascorbinsäure

Allergene: A Gluten, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch, H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupine, N Weichtiere

www.markenkombinat.com



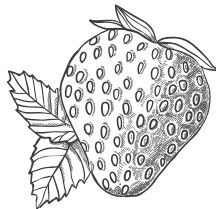
*Kein Genuss ist vorübergehend;
denn der Eindruck, den er zurücklässt,
ist bleibend!*

Johann Wolfgang von Goethe



Die Aromen roter Früchte wie Himbeere oder Erdbeere kennzeichnen einen lieblichen Roséwein. Charakteristisch ist seine erfrischende, zuweilen spritzige Art. Ein toller Sommerwein finden wir. Saftig, mit Noten von gereiften Himbeeren und Erdbeeren, leichtfüßig und frisch. Wir lieben ihn ♥

0,2l	8,00
0,75l	28,00



Vorsuppen

Faustus Tagessüppchen 7,80

Vorspeisen

Aioli und Tomatenbutter ^{1,G} 7,80
dazu Baguette ^A

Würzfleisch im Näpfchen ^{A,G,I} 8,90
fein geschnittenes Schweinefleisch in würziger Sauce, mit Käse überbacken

Gebratenes Hähnchenbrustfilet ^G 14,50
mit Folienkartoffel und Kräuterquark

Rindercarpaccio ^{1,G,I} 16,40
rohes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola, Parmesan-
käse

Salate



kleiner Gurkensalat 6,80

Salatteller „Natur“ 12,00
verschiedene marktfrische Blattsalate,
Tomaten, Gurken, Paprika,
Hausdressing
(nach Angebot und Saison)

mit Ziegenkäse, Hausdressing ^G 18,80

mit gebratener Hähnchenbrust,
Hausdressing 18,20

mit gebratenen Rinderfiletspitzen,
Hausdressing 20,40

Für unser Himbeerdressing berechnen wir
1,- € mehr, bei Wunsch sprechen Sie uns an.

zu allen Salaten reichen wir frisches Baguette ^A

Hauptgerichte

Thüringer Rostbratwurst ^{3, J, G} 13,30
mit Bornsenf, Kartoffelstampf und
hausgemachtem Sauerkraut

Thüringer Rostbrätel ^{J, L, G} 18,90
deftig eingelegtes Nackensteak vom
Schwein, serviert mit gebratenen
Zwiebeln und Kartoffelstampf

Thüringer Rinderroulade ^{2, 3, A, C, G, J} 22,30
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

Schweinesteak au four ^{1, A, G, I} 22,30
mit Würzfleisch und Käse überbacken
dazu Pommes frites und Salatbeilage

Pasta Faustus ^{G, L, 10} 19,90
mit Hähnchenbruststreifen, Rucola
und Cherrytomaten

Schnitzel ^{A, C, G}
mit Dill-Gurken-Rahmsalat oder
Rotkraut und Kartoffelstampf
Schweineschnitzel 22,30
Kalbsschnitzel 28,90

Schnitzel Faustus ^{A, G, I,}
mit Würzfleisch und Käse überbacken
dazu Pommes frites und Salatbeilage
Schweineschnitzel 25,00
Kalbsschnitzel 32,00

Kalbsleber "Venezianische Art" 22,90
mit Kartoffelstampf, geschmorten
Zwiebeln und Salatbeilage ^{A, G, I}

Zanderfilet „Grenobler Art“ ^{A, G, L} 25,60
auf der Haut gebraten mit Kräuter-
Kartoffelstampf und Salatbeilage

Steaks

Argentinisches Filetsteak vom Angus Rind

Das edelste und zarteste aller Steaks. Ein völlig fettfreies Stück aus der Lende. Die zarte und gleichmäßige Marmorierung gibt dem Fleisch seinen Geschmack.

ca. 200g 30,30

ca. 300g 42,60

Argentinisches Rumpsteak vom Angus Rind

Das Rumpsteak, auch Roastbeef genannt, wird aus dem Zwischenrippenstück geschnitten und schmeckt wegen des kleinen knusprigen Fettran-des saftig. Die Marmorierung macht das Rump-steak saftig und kräftig im Geschmack.

ca. 200g 24,10

ca. 300g 33,10

Australisches Entrecôte vom Angus Rind

Auch Rib-Eye-Steak genannt. Ein aromatisches Steak aus dem vorderen Rippenstück. Dem Fett-kern und der Marmorierung verdankt das Entrecôte seine Geschmacksstärke und Saftigkeit.

ca. 250g 30,30

ca. 350g 41,50

Garstufen

English - Blutig im Inneren und noch fast roh.

Medium - Roter Fleischkern, dunkelbraune Kruste.

Well done - Komplett durchgebratenes Steak.

Beilagen

Kartoffelkroketten ^A 5,80

Kartoffelstampf ^A 6,30

Folienkartoffel mit Kräuterquark ^{A, G} 8,80

Pommes frites ^A 5,80

Süßkartoffel-Pommes ^A 7,50

Beilagensalat 6,30

Gurkensalat ^G 7,20

gebratene Champignons, natur 7,60



Speckbohnen ^G 5,80

Pfefferrahmsauce ^{I, J, G} 4,40

Rotwein-Balsamico-Sauce ^{I, L} 5,50

Kräuterbutter ^G 2,80

Portion Mayonnaise oder Ketchup 0,40

Burger

Chicken-Burger ^{A, C, F, G, I, J, 2, 8, 14} 16,70

im Bun

135g gegrilltes Hähnchenfilet, Salatbett, Tomaten, geschmorte Zwie-beln, Ketchup und Burgersauce



Cheeseburger ^{A, C, F, G, I, J, 2, 8, 14} 17,80

im Bun

200g Black Angus Beef, Cheddarkäse, Salatbett, Tomaten, geschmorte Zwiebeln, Ketchup und Burgersauce

BBQ-Bacon-Burger ^{A, C, F, G, I, J, 2, 8, 14} 20,10

im Bun

200g Black Angus Beef, Cheddarkäse, Bacon, Rucola, Tomaten, geschmorte Zwiebeln und BBQ-Sauce

Faustus Burger ^{A, C, F, G, I, J, 2, 8, 14} 20,10

im Bun

200g Black Angus Beef, Ziegenkäse, Birnenchutney, Salatbett, geschmorte Zwiebeln

Veggie Burger ^{A, C, F, G, I, J, 2, 8, 14} 17,80

im Bun

Falafelpatty, Tomaten, geschmorte Zwiebeln, Salatbett und Guacamole

Alle Burger werden mit unseren leckeren Pommes frites serviert. Für unsere Süßkartoffel-Pommes berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €.

Bitte beachten Sie, dass wir bei Änderungswünschen an Speisen einen Aufpreis von 1,- € berechnen.

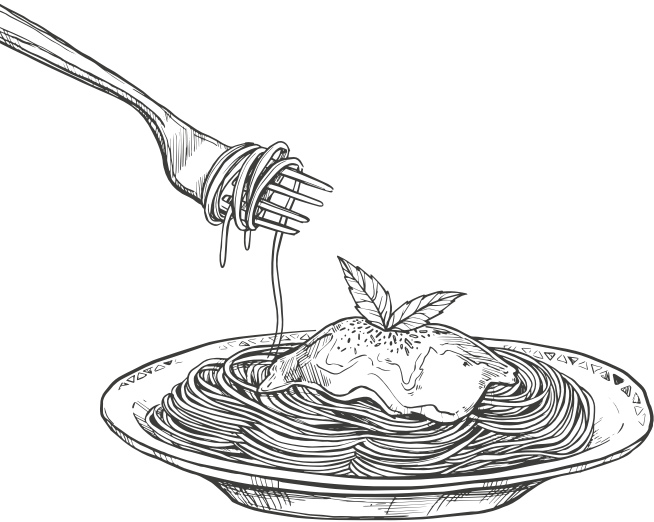


Kindergerichte

Kloß mit Soße ^{2, 3, C, I} 5,40

Fischstäbchen mit Kartoffelstampf ^{A, G} 8,90

Nudeln mit Feuerwehrsauce ^{A, 8,} 8,40



Kuchen und Dessert

Kuchen nach Angebot 5,40

Portion Sahne 1,50

"Heiße Liebe" ^{2, 3, A, C, E, G} 8,40

Lauwarmes Schokotörtchen
mit heißen Waldfrüchten und
Sahnetupfer

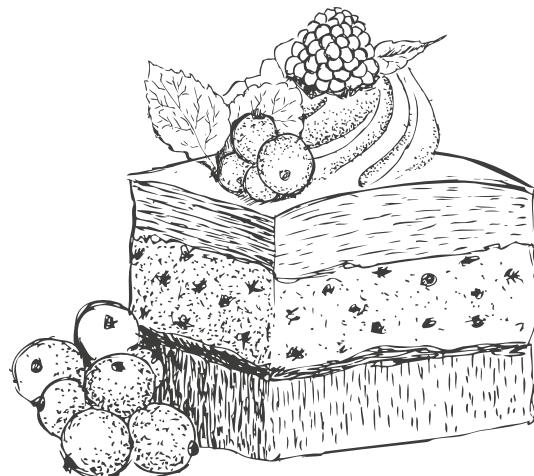
Apfelstrudel ^{A, C, E, G} 8,40
mit Vanilleeis und Sahnetupfer

Crème brûlée ^{1, A, C, G} 7,60

Schwedeneisbecher ^{3, C, E, G} 7,90
2 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus,
und Eierlikör, Sahne

Eiskaffee ^{11, G} 6,50
mit Sahne

Eisschokolade ^G 6,50
mit Sahne



Bier

Bitburger Pils ^L	0,25l 0,5l	2,90 5,30
Radler/Diesel ^{L, 8, 11, 14}	0,25l 0,5l	2,90 5,30
Köstritzer Edelpils ^L	0,25l 0,5l	2,90 5,30
Köstritzer Kellerbier ^L	0,3l 0,5l	3,70 5,70
Paulaner Hefeweizen ^L	0,5l	5,30
Weizen-Radler ^{L, 8, 14}	0,5l	5,30
Banane-, Pfirsich-, Cola-Weizen ^{L, 8, 11, 14}	0,5l	5,30
Bitburger 0,0% ^L alkoholfrei	0,33l	3,50
Bitburger Radler 0,0% ^L alkoholfrei	0,33l	3,50
Corona ^L	0,33l	4,00
Paulaner Hefeweizen Kristall	0,5l	5,30
Paulaner Hefeweizen/ ^{L, 8, 14} Weißbier Zitrone alkoholfrei	0,5l	5,30

Mineralwasser

Gerolsteiner still, Sprudel	0,25l	2,80
Gerolsteiner still, Sprudel	0,75l	6,90
Tafelwasser	0,2l 1,0l	2,00 6,00

Aperitif

Martini Bianco, Rosso <i>Dry, D'oro</i>	5cl	4,50
Campari Orange/Soda ^{1, 14}		6,50
Pernod	4cl	4,50
LBV Portwein <i>Südafrika/Cape, Weingut Sommerbosch, lieblich</i>	5cl	5,00

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi ^{1, 8, 11, 14}	0,2l 0,5l	2,90 5,80
Thomas Henry Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water ^{1, 8, 12}	0,2l 0,5l	2,90 5,80
Red Bull ^{8, 11, 13}	0,25l	4,00
Fahner Apfel-Minz-Schorle	0,33l	4,00

Säfte

Orange, Apfel, Banane, Erdbeer, Johannisbeere, Kirsch, Cranberry, Rhabarber, Kirsch-Banane, Mango, Maracuja, Pfirsich, Ananas, Tomate ^{1, 8, 14}	0,2l 0,5l	2,90 5,80
Grapefruit ^{1, 8, 14}	0,2l	2,50
Saftschorle ^{1, 8, 14}	0,2l 0,5l	2,90 5,80

offene Weißweine 0,2l

Weißweinschorle 6,20

Gingerschorle ^{1, 8} 6,20
Weißwein mit Ginger Ale und Eis

Sommerspritzer 6,20
Weißweinschorle mit Orangescheiben und Eis

Blanc de Blanc 8,00
Naumburger Wein- und Sektmanufaktur, Saale Unstrut
ein fruchtig, erfrischender und ausgewogener Wein mit Aromen von Ananas und Birne

Riesling „Fruit de Mer“ QW 7,20
Weingut Lergenmüller, Pfalz
trocken, sehr frisch am Gaumen und anregend. Seine Stärke liegt in den feinen Tönen

Bacchus QW 7,20
Weingut Carl Adelseck, Nahe
lieblich, kräftig, gehaltvoll, fruchtig, edle Süße

Chardonnay „Vigne Verdi“ IGT 7,20
Vinicola Serena, Venetien, Italien
trocken, vollmundig, harmonisch

**„White Dry“ Sauvignon Blanc/
Semillon** 7,40
Weingut Somerbosch, Südafrika
trocken, Stachelbeer-Aromen, ansprechende Fruchtsäure, frisch



Enthält Sulfite

offene Rotweine 0,2l

Regent 7,80
Naumburger Wein- und Sektmanufaktur, Saale Unstrut
trocken, kraftvoll, kernig und würzig mit harmonischer Säure

Teufels cuvée Tafelwein 7,20
Weingut Lergenmüller, Pfalz
mild, fruchtig, vollmundig und harmonisch

Montepulciano D´Abruzzo DOC 7,20
Casalina di Sizzano, Abruzzen, Italien
trocken, vollmundig, fruchtig, harmonisch

Merlot „Vigne Verdi“ IGT 7,20
Vinicola Serena, Veneto, Italien
trocken, vollfruchtig, weich

Primitivo IGT 7,20
Cantina Sampietrana, Apulien, Italien
trocken, vollfruchtig, kraftvoll, gute Säure

„Red Dry“ Shiraz/Merlot 7,40
Weingut Somerbosch, Südafrika
trocken, aromatisch und frisch, reife Beerenaromen von Merlot und Shiraz

offene Roséweine 0,2l

Roséweinschorle 6,20

Somerbosch Rosé 7,20
Weingut Somerbosch, Südafrika
halbtrocken, feinfruchtig, frisch, feinwürzige Süße

Saigner Rosé 8,00
Weingut Lergenmüller, Pfalz
Spätburgunder
trocken, fruchtig, weich

Weißweine 0,75l



Riesling „Schiefer“ QW

Weingut Carl Adelseck, Nahe
trocken, leicht, frisch und fruchtig

28,00



Weißburgunder QW

Weingut Lergenmüller, Pfalz
trocken, frische Frucht, kernige Säure,
ausgeglichen

28,00



Grauburgunder QW

Weingut Schloss Reinhartshausen,
Rheingau
trocken, milde Säure, gereifte Früchte
mit einem Hauch gerösteter Mandeln

28,00



Bacchus QW

Naumburg, Saale Unstrut
lieblich, fruchtig, blumig, mit einer
milden Säure

28,00



Grüner Veltliner - Saurüssel QW

Weingut Hugl, Österreich
trocken, lebendiger, frischer Veltliner aus
der Einzellage „Saurüssel“

26,00



Pfefferer - Goldmuskateller DOC

Kellerei Schreckbichl, Südtirol, Italien
trocken, delikater, edler Charakter, exotisch
91 Punkte Belvini.de

29,00



Lugana dei Frati DOC

Cà dei Frati, Sirmione, Lombardei, Italien
trocken, feine Säure, saftige Frische und
harmonische Textur
92 Punkte Falstaff

34,00



„Petit Chablis“ Chardonnay

La Chablisienne, Burgund, Frankreich
trocken, gute Balance von Frucht und
Säure, saftig, edel

34,00



Sauvignon Blanc

Somerbosch Wines, Südafrika
trocken, Stachelbeeraromen mit anspre-
chender Fruchtsäure, erfrischend

28,00



Blanc de Blanc

Naumburger Wein- und Sektmanufaktur,
Saale Unstrut
erfrischend und ausgewogen, Aromen
von Ananas und Birne

28,00

Roséweine 0,75l



Spätburgunder „Saigner“ Rosé QW

Weingut Lergenmüller, Pfalz
trocken, fruchtig, weich

28,00



Rosa dei Frati DOC

Cà dei Frati, Sirmione, Lombardei, Italien
sehr frisch, saftig am Gaumen mit einer
zarten Frucht
93 Punkte Falstaff

34,00



AIX Rosé AOP

Maison Aix, Provence, Frankreich
trocken, feine Balance von knackiger
Säure und reifen Sommerfrüchten
88 Punkte Falstaff

35,00



Minuty Cuvée M Rosé

Chateau Minuty, Provence, Frankreich
am Gaumen trocken, fruchtig-elegant,
Balance von lebendiger Säure, zarter Bee-
renfrucht, Kräuter- und Gewürzaromen

39,00



Miraval Côtes de Provence Rosé

Château Miraval, Provence, Frankreich
mineralisch & trocken, kraftvoll-elegant,
Beerenaromen, Frische im Zitrusgewand

50,00

Enthält Sulfite

Rotweine 0,75l



Zweigelt Classic QW

Weingut Hugl, Weinviertel, Österreich
Aromen von Kirschen und Weichsel,
klar und prägnant

28,00



Barolo „Serralunga“ DOCG

Az. Agr. Negro Angelo, Piemont, Italien
saftige Aromen von schwarzer Kirsche,
Heidelbeere und Himbeeren

70,00



B 52 Rosso Riserva Barrique DOC

Cantina Sampietrana, Apulien, Italien
trocken, intensives Rubinrot, holzige
Aromen und ein Hauch von Waldbeeren

34,00



St. Emilion Grand Cru AOC

Ch. Bernateau, Bordeaux, Frankreich
gut ausbalanciert, reife Früchte und
Tannine

56,00



Primitivo di Manduria „Carlone“ DOC

Cantina Sampietrana, Apulien, Italien
trocken, vollmundig, intensiv rote Farbe,
fruchtig würziges Aroma

34,00



Vina Pomal „Centenario“ Crianza - Tempranillo DOCa

Bodega Bilbainas, Rioja, Spanien
starke Aromen von Lakritz, Maulbeeren
und Vanille, samtig und rund

30,00



Vigna delle Monache Salice Salentino Riserva Barrique DOC

Cantina Sampietrana, Apulien, Italien
trocken, intensives Bouquet von reifen
roten Früchten, Vanille und Röstnoten

40,00



Merlot

Somerbosch Wines, Südafrika
trocken, gehaltvolle Frucht, kräftige
Struktur

26,00



Zenato Ripassa Valpolicella Superiore

Zenato Azienda Vitivinicola, Venetien,
Italien
kräftige aromatische Intensität, Anklänge
von dunklen Beerenfrüchten, angenehm
würziges Finale

36,00



„Kylix“ Cuvée

Somerbosch Wines, Südafrika
Cabernet, Merlot und Shiraz
18 Monate gereift, kräftig und ausdrucks-
stark

38,00



Amarone Valpolicella DOC

Zenato, Venetien, Italien
außergewöhnlich elegant, samtig und
harmonisch, kräftig und komplex

69,00



Gran Appasso Rosso Appassite IGP

Komposition von Sauerkirschen, Pflau-
men und Cranberrys in dunkler Schokola-
de, elegant, mit einem schmeichelnd-wei-
chem Tannin

34,00

Enthält Sulfite

Sekt, Prosecco & Co

Geldermann ^L <i>Grand Carte Blanche trocken</i>	0,1l	4,00
auf Eis	0,2l	8,00
Flasche	0,75l	28,00
P Prosecco DOC Spumante ^L <i>Prosecco trocken</i>	0,1l	3,50
auf Eis	0,2l	7,00
Flasche	0,75l	25,00
Geldermann Grand Rosé ^L	0,75l	32,00

Champagner

Moët & Chandon Brut Impérial	0,75l	70,00
Moët & Chandon Brut Impérial Rosé	0,75l	105,00
Moët & Chandon Ice	0,75l	130,00
Moët & Chandon Rosé Ice	0,75l	140,00
Veuve Clicquot Vintage Brut	0,75l	80,00
Veuve Clicquot Vintage Rosé	0,75l	110,00

Liköre 4cl

Sambucca Molinari	4,80
Amaretto Disaronno	
Baileys	
Batida de Coco	
Cointreau	5,20
Grand Marnier	5,60
Benedictine D.O.M.	
Southern Comfort	6,00

Weinbrände 4cl

Feiner Alter Wilthener Asbach Uralt	4,80
Remy Martin VSOP Hennessy VSOP	7,60
Osborne Veterano	7,20
Otard VSOP	10,00

Klares & Co 4cl

Sierra Tequila gold/silber Jubiläums Aquavit Malteser Kreuz	5,00
Linie Aquavit	5,00
Grappa Gialla di Moscato Grappa di Chardonnay	8,00
Grappa Gialla di Barolo	8,40
Nordhäuser Doppelkorn	4,80

Vodka 4cl

Russian Standard	6,00
Belvedere	8,00

Bitters

	2cl	4cl
Fernet Branca, Underberg	2,50	
Jägermeister, Averna, Ramazzotti, Unicum, Aromatique <i>Echte Thüringer Spezialität aus Neudietendorf/Erfurt</i>	2,50	5,00
Becherovka		5,00

Obstler 2cl

Rouyer Framboise Réserve		4,80
Faustus Honig Willi		2,50
Lantenhammer		4,80
Williams-Birne, Waldhimbeere, Marille, Haselnuss		

Rum 4cl

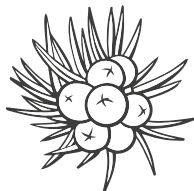
Havana Club	3 J.	5,00
	7 J.	6,80
Havanna Verde		6,80
Especial		6,20
Seleccion		12,00
Ron Barceló Imperial		7,60
Ron Zacapa	23 J.	12,00
Captain Morgan, Myers's Rum		6,40
Bacardi Rum superior		
Bacardi	8 J.	6,80
Coca Cola ^{1, 8, 11} in der Flasche 0,2l als Filler		3,00

Whiskey 4cl

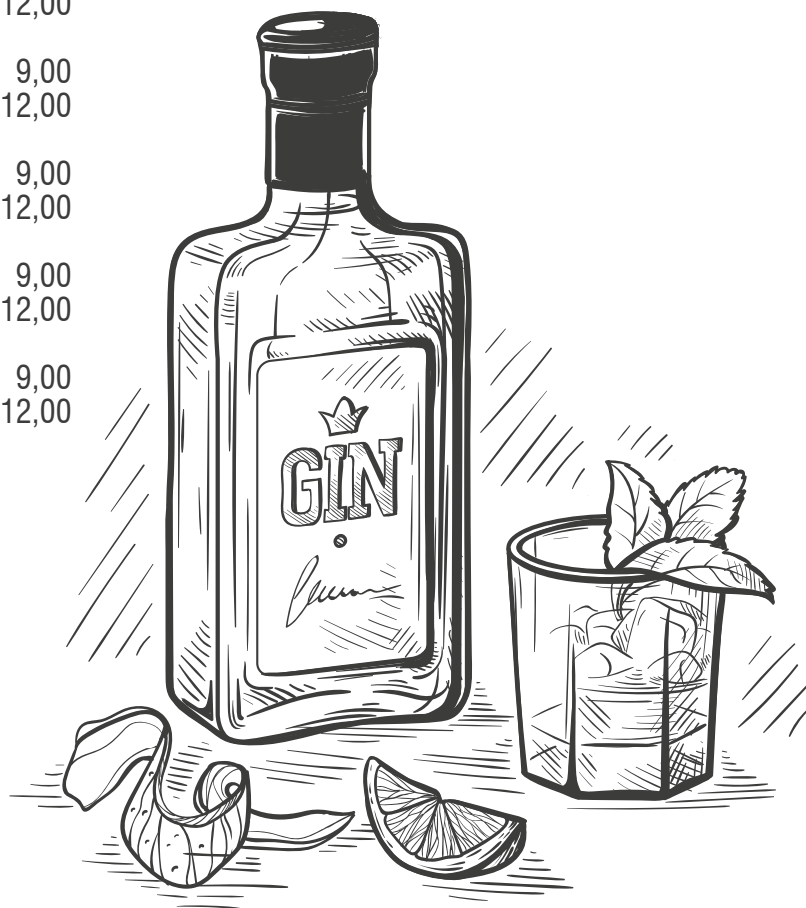
Jameson		6,50
Paddy		
Johnnie Walker Red Label		
Canadian Club		
Jim Beam		
Jack Daniels		7,00
Ballantines		
Johnnie Walker Black Label		9,00
Tullamore Dew		
Dimple	12 J.	
Chivas Regal		
Glen Grant		
Glenfiddich Pure Malt	12 J.	
Bushmills Malt	10 J.	
Wild Turkey		
Glenfiddich Pure Malt	15 J.	11,00
Balvanie Single Malt	12 J.	
Glenlivet	15 J.	15,00
	18 J.	18,00
Glenfiddich Pure Malt	18 J.	16,00
Lagavulin	16 J.	



Gin 4cl



Tanqueray Gin	7,00	Sipsmith Gin	9,00
+ Thomas Henry Tonic ^{1, 12, 14} 0,2l	10,00	+ Thomas Henry Tonic ^{1, 12, 14} 0,2l	12,00
Bombay Sapphire Gin	7,00	Roku Gin	10,00
+ Thomas Henry Tonic ^{1, 12, 14} 0,2l	10,00	+ Thomas Henry Tonic ^{1, 12, 14} 0,2l	13,00
Beefeater 24 Gin	7,00	Lyonel Gin	9,00
+ Thomas Henry Tonic ^{1, 12, 14} 0,2l	10,00	+ Thomas Henry Tonic ^{1, 12, 14} 0,2l	12,00
Hendrick's	9,00	Jinzu Gin	9,00
+ Thomas Henry Tonic ^{1, 12, 14} 0,2l	12,00	+ Thomas Henry Tonic ^{1, 12, 14} 0,2l	12,00
Monkey 47	10,00	The Botanist 22 Gin	9,00
+ Thomas Henry Tonic ^{1, 12, 14} 0,2l	13,00	+ Thomas Henry Tonic ^{1, 12, 14} 0,2l	12,00
Tanqueray Ten	8,00	Brockmans Gin	9,00
+ Thomas Henry Tonic ^{1, 12, 14} 0,2l	11,00	+ Thomas Henry Tonic ^{1, 12, 14} 0,2l	12,00
Gin Mare	10,00		
+ Thomas Henry Tonic ^{1, 12, 14} 0,2l	13,00	(Wahlweise mit Zitrone, Gurke, Grapefruit oder Rosmarin)	
Nordes Gin	9,00		
+ Thomas Henry Tonic ^{1, 12, 14} 0,2l	12,00		
Hayman's Gin	9,00		
+ Thomas Henry Tonic ^{1, 12, 14} 0,2l	12,00		
Malfy Originale Gin	9,00		
+ Thomas Henry Tonic ^{1, 12, 14} 0,2l	12,00		
Malfy con Arancia Gin	9,00		
+ Thomas Henry Tonic ^{1, 12, 14} 0,2l	12,00		
Malfy Gin Rosa	9,00		
+ Thomas Henry Tonic ^{1, 12, 14} 0,2l	12,00		
The Illusionist Dry Gin	9,00		
+ Thomas Henry Tonic ^{1, 12, 14} 0,2l	12,00		



Longdrinks 4cl

Hugo ^{1, 5, 8, 14}	7,40
Prosecco, Holunderblütensirup, Wasser, Limetten, Minze	
Lillet ^{1, 8}	7,40
Lillet Rosé, Schweppes „Wild Berries“, Gurke mit Himbeeren	7,40
Aperol „Spritz“ ^{1, 5, 8, 14}	7,40
Prosecco, Aperol, Wasser, Orange	
Campari Orange/Soda ^{1, 8, 14}	7,00
Vodka Lemon/Orange ^{1, 8, 14}	9,00
Batida Kirsch ^{1, 8, 14}	7,50
Pernod Cola/Orangensaft ^{1, 8, 11, 14}	7,50
Southern Comfort ^{1, 8, 11}	7,50
Ginger Ale/Cola	
Bacardi Razz ^{1, 8}	7,50
Bacardi, Sprite mit Himbeeren	
Vodka Red Bull ^{1, 8, 11, 13}	9,50
Cuba Libre mit Havana Club	3 J. 8,00 7 J. 9,80
Havana Verde mit Tonic	9,80

alkoholfreie Cocktails

Coconut Kiss	
Rumsirup, Kokossirup, Ananassaft, Grenadine, Sahne	
French	
Maracujasaft, Ginger Ale, Limette, Orangen- saft, Rohrzucker	
Virgin Mojito	
Limette, Minze, Rohrzucker, Soda, Ginger Ale	
alle Sorten	6,50

Cocktails

Sex on the Beach	
Wodka, Pfirsichlikör, Ananassaft, Sauerkirch- saft und Orangensaft	
Ladykiller	
Gin, Orangenlikör, Ananassaft und Maracuja- saft	
El Presidente	
Brauner Rum, Ananassaft, Limettensaft, Grenadine und Sauerkirchschaft	
Boston	
Gin, Orangensaft, Zitronensaft und Grenadine	
Moscow Mule	
Wodka, Limettensaft, Zuckersirup, Ingwer und Gurke	
Mint Passion	
Wodka, Passionsfruchtlikör, Maracujasaft, Zitronensaft, Limettensaft und frische Minze	
Mojito	
Limetten-Minz-Likör, weißer Rum, Wasser, Zitronensaft, Limettensaft, Minze	
Pina Colada	
Weißer Rum, Ananassaft, Cream of Coconut, Sahne	
Caipirinha	
Cachaça, Limettensaft, Rohrzucker, Limette	
alle Sorten	9,80

Shots

B 52	6,50
Small Beer 4cl	4,50
Apfelstrudel 4cl	4,50