

# 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 <sup>11</sup>

klein

groß



2,60

4,40

## Espresso <sup>11</sup>

einfach

doppelt

2,60

4,40

## Espresso Macchiato <sup>11, G</sup>

einfach

doppelt

2,80

4,60

## Café au Lait in der Schale <sup>11, G</sup>

4,60

## Cappuccino <sup>11, G</sup>

4,60

## Latte Macchiato <sup>11, G</sup>

4,60

## Baileys Latte Macchiato <sup>1,11, G</sup>

5,90

## Baileys Kaffee mit Sahne <sup>1, 11, G</sup>

5,90

## Irish Coffee mit Sahne <sup>G</sup>

5,90

## Heiße Schokolade mit Sahne <sup>G</sup>

4,00

## Heiße Schokolade ohne Sahne <sup>G</sup>

3,40

## Russische Schokolade mit Sahne <sup>G</sup>

5,90

## Baileys Schokolade mit Sahne <sup>1, G</sup>

5,90

## Heiße Milch mit Honig <sup>G</sup>

2,80

## Heiße Zitrone <sup>14</sup>

3,50

## Grog

4,20

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](http://www.markenkombinat.com)

# Aperitif

leicht herb oder eher fruchtig

## Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Wasser, Orange

**7,80**

## Campari Spritz

Campari, Prosecco, Orange, Sodawasser

**7,80**

## Lillet Wild Berry

Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry, Früchte-Mix

**7,80**

## Campari Soda/Orange

Campari, Sodawasser oder Orangensaft

**7,00**

## Lillet Gurke

Lillet Rosé, Schweppes, Gurke

**7,80**



## Pomello Spritz

Pomello-Aperitif, Prosecco, Mineralwasser, Grapefruit oder Pomelo, Minze

**7,80**

## Limoncello Spritz

italienische Zitronenlikör Limoncello und Prosecco

**7,80**

## Martini Bianco

Martini Bianco 5cl

**4,50**

## Sarti Lemon Spritz

Sarti Rosa, Schweppes Original Bitter Lemon, Grapefruitspalte

**7,80**

## Martini Rosso

Martini Rosso 5cl

**4,50**

## Sarti Spritz

Sarti Rosa, Prosecco, Mineralwasser, Grapefruit-spalte

**7,80**



## Vorsuppen

**Faustus Tagessüppchen** 7,80

## Vorspeisen

**Aioli und Tomatenbutter** <sup>1,G</sup> 7,80  
dazu Baguette <sup>A</sup>

**Würzfleisch im Näpfchen** <sup>A,G,I</sup> 8,90  
fein geschnittenes Schweinefleisch in würziger Sauce, mit Käse überbacken

## Kleiner Hunger

**Burrata an Cherrytomaten** <sup>G</sup> 14,90  
und Erdbeer-Balsamico-Dressing

**Reibekuchen** <sup>2,3,A,C</sup> 16,40  
mit Räucherlachs

**Rindercarpaccio** <sup>1,2,3,4,A,C,G</sup> 16,80  
rohes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola, Parmesan-  
käse und weißer Trüffelcreme

## Salate

**kleiner Gurkensalat** <sup>G</sup> 7,20

**Salatteller „Natur“** 13,00  
verschiedene marktfrische Blattsalate,  
Tomaten, Gurken, Paprika,  
Hausdressing  
(nach Angebot und Saison)

mit Ziegenkäse, Hausdressing <sup>G</sup> 18,80

mit gebratener Hähnchenbrust, 18,80  
Hausdressing

mit gebratenen Rinderfiletspitzen, 20,40  
Hausdressing

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

zu allen Salaten reichen wir frisches Baguette <sup>A</sup>

## Hauptgerichte

**Thüringer Rostbratwurst** <sup>3,J,G</sup> 13,90  
mit Bornsenf, Kartoffelstampf und  
hausgemachtem Sauerkraut

**Gebratenes Hähnchenbrustfilet** <sup>G</sup> 15,90  
mit Folienkartoffel und Kräuterquark

**Thüringer Rostbrätel** <sup>J,L,G</sup> 18,90  
deftig eingelegtes Nackensteak vom  
Schwein, serviert mit gebratenen  
Zwiebeln und Kartoffelstampf

**Thüringer Rinderroulade** <sup>2,3,A,C,G,J</sup> 22,90  
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

**Schweinesteak au four** <sup>1,A,G</sup> 22,90  
mit Würzfleisch und Käse überbacken  
dazu Pommes frites und Salatbeilage

**Spaghetti** <sup>A,B,D</sup> 24,90  
mit Black-Tiger-Garnelen, Kirsch-  
tomaten und Rucola

**Schweineschnitzel** <sup>A,C,G</sup> 21,90  
mit Gurken-Rahmsalat und  
Kartoffelstampf **ODER**  
mit Rotkraut und Kartoffel-  
stampf

**Kalbsschnitzel** <sup>A,G</sup> 27,90  
mit Gurken-Rahmsalat und Kartof-  
felstampf **ODER** mit Rotkraut und  
Kartoffelstampf

**Schnitzel Faustus** <sup>A,G</sup>  
mit Würzfleisch und Käse überbacken  
dazu Pommes frites und Salatbeilage

Schweineschnitzel 24,90

Kalbsschnitzel 30,00

**Zanderfilet „Grenobler Art“** <sup>A,G,L,D</sup> 25,60  
auf der Haut gebraten mit Kräuter-  
Kartoffelstampf und Salatbeilage

### Küchenzeiten:

Sonntag - Donnerstag von 11.30 - 21.00 Uhr  
Freitag und Samstag von 11.30 - 21.30 Uhr



# 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 29,00

ca. 300g 39,00

## Argentinisches Rumpsteak vom Angus Rind

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

ca. 200g 22,00

ca. 300g 32,00

## Argentinisches Entrecôte vom Angus Rind

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

ca. 250g 28,00

ca. 350g 38,00

# Beilagen

Kartoffelstampf <sup>A</sup> 5,80

Folienkartoffel mit Kräuterquark <sup>G</sup> 7,90

Pommes frites <sup>A</sup> 5,50

Süßkartoffel-Pommes <sup>A</sup> 7,00

Beilagensalat 6,90

Gurkensalat <sup>G</sup> 7,20

gebratene Champignons, natur 6,80

Speckbohnen 5,80

Pfefferrahmsauce <sup>I, J, G</sup> 3,90

Rotwein-Balsamico-Sauce <sup>I, L</sup> 4,90

Kräuterbutter <sup>G</sup> 2,50

Portion Mayonnaise oder Ketchup 0,40

# Burger

**Chicken-Burger** <sup>A, C, F, G, I, J, 2, 8, 14</sup> 16,70

135g gegrilltes Hähnchenfilet, Salatbett, Tomaten, geschmorte rote Zwiebeln, Ketchup, Burgersauce und Pommes

**Cheeseburger** <sup>A, C, F, G, I, J, 2, 8, 14</sup> 18,90

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

**BBQ-Bacon-Burger** <sup>A, C, F, G, I, J, 2, 8, 14</sup> 19,90

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

**Faustus Burger** <sup>A, C, F, G, I, J, 2, 8, 14</sup> 19,90

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

**Veggie Burger** <sup>A, C, F, G, I, J, 2, 8, 14</sup> 18,90

Veggiepatty, Tomaten, geschmorte rote 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.



## Garstufen

**English** - Blutig im Inneren und noch fast roh.

**Medium** - Roter Fleischkern, dunkelbraune Kruste.

**Well done** - Komplett durchgebratenes Steak.

## Kindergerichte

**Kloß** mit Soße <sup>2, 3, C, I</sup> 5,40

**Fischstäbchen** mit Kartoffelstampf <sup>A, G</sup> 8,90

**Nudeln** mit Feuerwehersoße <sup>A, 8,</sup> 8,40



## Kuchen und Dessert

**Kuchen nach Angebot** 5,80

**Portion Sahne** 1,50

**Lauwarmes Schokotörtchen** <sup>2, 3,</sup> 8,40  
<sup>A, C, E, G</sup>  
mit heißen Waldfrüchten und  
Sahnetupfer

**Apfelstrudel** <sup>A, C, E, G</sup> 8,40  
mit Vanilleeis und Sahnetupfer

**Crème brûlée** <sup>1, A, C, G</sup> 7,60

**Schwedeneisbecher** <sup>3, C, E, G</sup> 7,90  
2 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus,  
und Eierlikör, Sahne

**Erdbeereisbecher** <sup>8, G</sup> 7,90  
Saisonal

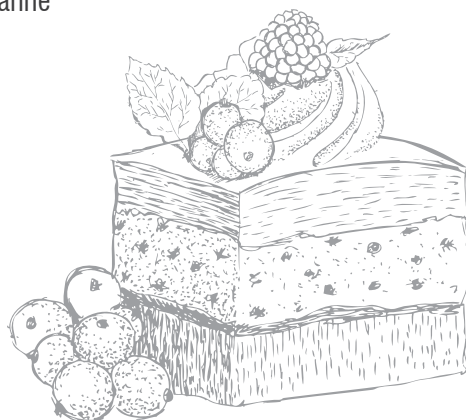
**Amarenaeisbecher** <sup>8, G</sup> 7,80

**Bananeneisbecher** <sup>8, G</sup> 7,80

**"Heiße Liebe"** <sup>8, G</sup> 7,90  
3 Kugeln Vanilleeis mit heißem  
Früchtemix und Sahne

**Eiskaffee** <sup>11, G</sup> 6,50  
mit Sahne

**Eisschokolade** <sup>G</sup> 6,50  
mit Sahne



## Bier

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

## Alkoholfreie Getränke

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

## Säfte

Orange, Apfel, Banane, Erdbeer, Johannisbeere,	0,2l 0,5l	2,90 5,80
Kirsch, Cranberry, Rhabarber, Kirsch-Banane, Mango, Maracuja, Pfirsich, Ananas, Tomate <sup>1, 8, 14</sup>		
Grapefruit <sup>1, 8, 14</sup>	0,2l	2,50
Saftschorle <sup>1, 8, 14</sup>	0,2l 0,5l	2,90 5,80



## offene Weißweine 0,2l

<b>Weißweinschorle</b>	6,20
<b>Gingerschorle</b> <sup>1, 8</sup> Weißwein mit Ginger Ale und Eis	6,20
<b>Sommerspritzer</b> Weißweinschorle mit Orangenscheiben und Eis	6,20
<b>Blanc de Blanc</b> Naumburger Wein- und Sektmanufaktur, Saale Unstrut ein fruchtig, erfrischender und ausgewogener Wein mit Aromen von Ananas und Birne	8,00
<b>Riesling „Fruit de Mer“ QW</b> Weingut Lergenmüller, Pfalz trocken, sehr frisch am Gaumen und anregend. Seine Stärke liegt in den feinen Tönen	7,20
<b>Bacchus QW</b> Weingut Carl Adelseck, Nahe lieblich, kräftig, gehaltvoll, fruchtig, edle Süße	7,20
<b>Chardonnay „Vigne Verdi“ IGT</b> Vinicola Serena, Venetien, Italien trocken, vollmundig, harmonisch	7,20
<b>„White Dry“ Sauvignon Blanc/ Semillon</b> Weingut Somerbosch, Südafrika trocken, Stachelbeer-Aromen, ansprechende Fruchtsäure, frisch	7,40

## offene Rotweine 0,2l

<b>Regent</b> Naumburger Wein- und Sektmanufaktur, Saale Unstrut trocken, kraftvoll, kernig und würzig mit harmonischer Säure	7,80
<b>Spätburgunder</b> Weinkontor Edenkoben, Pfalz lieblich, fruchtig, zarte Noten von Brombeere und Erdbeere	7,20
<b>Montepulciano D´Abruzzo DOC</b> Casalina di Sizzano, Abruzzen, Italien trocken, vollmundig, fruchtig, harmonisch	7,20
<b>Merlot „Vigne Verdi“ IGT</b> Vinicola Serena, Veneto, Italien trocken, vollfruchtig, weich	7,20
<b>Primitivo IGT</b> Cantina Sampietrana, Apulien, Italien trocken, vollfruchtig, kraftvoll, gute Säure	7,20
<b>„Red Dry“ Shiraz/Merlot</b> Weingut Somerbosch, Südafrika trocken, aromatisch und frisch, reife Beerenaromen von Merlot und Shiraz	7,40

## offene Roséweine 0,2l

<b>Roséweinschorle</b>	6,20
<b>Somerbosch Rosé</b> Weingut Somerbosch, Südafrika halbtrocken, feinfruchtig, frisch, feinwürzige Süße	7,80
<b>Saigner Rosé</b> Weingut Lergenmüller, Pfalz Spätburgunder trocken, fruchtig, weich	8,00
<b>Pink Pony</b> Weingut Born, Saale-Unstrut feinherb, Aromen roter Früchte wie Himbeere oder Erdbeere	8,00

Enthält Sulfite



## Weißweine 0,75l



**Riesling „Schiefer“ QW** 28,00  
Weingut Carl Adelseck, Nahe  
trocken, leicht, frisch und fruchtig



**Weißburgunder QW** 28,00  
Weingut Lergenmüller, Pfalz  
trocken, frische Frucht, kernige Säure,  
ausgeglichen



**Grauburgunder QW** 28,00  
Weingut Schloss Reinhartshausen,  
Rheingau  
trocken, milde Säure, gereifte Früchte  
mit einem Hauch gerösteter Mandeln



**Bacchus QW** 28,00  
Naumburg, Saale Unstrut  
lieblich, fruchtig, blumig, mit einer  
milden Säure



**Grüner Veltliner - Saurüssel QW** 26,00  
Weingut Hugl, Österreich  
trocken, lebendiger, frischer Veltliner aus  
der Einzellage „Saurüssel“



**Pfefferer - Goldmuskateller DOC** 29,00  
Kellerei Schreckbichl, Südtirol, Italien  
trocken, delikater, edler Charakter, exotisch



**Lugana dei Frati DOC** 34,00  
Cà dei Frati, Sirmione, Lombardei, Italien  
trocken, feine Säure, saftige Frische und  
harmonische Textur  
**92 Punkte Falstaff**



**„Petit Chablis“ Chardonnay** 34,00  
La Chablisienne, Burgund, Frankreich  
trocken, gute Balance von Frucht  
und Säure, saftig, edel



**Sauvignon Blanc** 28,00  
Somerbosch Wines, Südafrika  
trocken, Stachelbeeraromen mit anspre-  
chender Fruchtsäure, erfrischend



**Blanc de Blanc** 28,00  
Naumburger Wein- und Sektmanufaktur,  
Saale Unstrut  
erfrischend und ausgewogen, Aromen  
von Ananas und Birne

## Roséweine 0,75l



**Spätburgunder „Saigner“ Rosé QW** 28,00  
Weingut Lergenmüller, Pfalz  
trocken, fruchtig, weich



**Pink Pony** 28,00  
Weingut Born, Saale-Unstrut  
feinherb, Aromen roter Früchte wie  
Himbeere oder Erdbeere



**Rosa dei Frati DOC** 34,00  
Cà dei Frati, Sirmione, Lombardei, Italien  
sehr frisch, saftig am Gaumen mit einer  
zarten Frucht  
**93 Punkte Falstaff**



**AIX Rosé AOP** 35,00  
Maison Aix, Provence, Frankreich  
trocken, feine Balance von knackiger  
Säure und reifen Sommerfrüchten  
**88 Punkte Falstaff**















**Minuty Cuvée M Rosé** 39,00  
Chateau Minuty, Provence, Frankreich  
am Gaumen trocken, fruchtig-elegant,  
Balance von lebendiger Säure, zarter Bee-  
renfrucht, Kräuter- und Gewürzaromen



**Somerbosch Rosé** 30,00  
Somerbosch, Südafrika, Stellenbosch  
Sauvignon Blanc, Semillion, mittlere  
Säure.

Enthält Sulfite

# Rotweine 0,75l

	<b>Zweigelt Classic QW</b> Weingut Hugl, Weinviertel, Österreich Aromen von Kirschen und Weichsel, klar und prägnant	28,00		<b>Barolo „Serralunga“ DOCG</b> Az. Agr. Negro Angelo, Piemont, Italien saftige Aromen von schwarzer Kirsche, Heidelbeere und Himbeeren	70,00
	<b>B 52 Rosso Riserva Barrique DOC</b> Cantina Sampietrana, Apulien, Italien trocken, intensives Rubinrot, holzige Aromen und ein Hauch von Waldbeeren	34,00		<b>St. Emilion Grand Cru AOC</b> Ch. Bernateau, Bordeaux, Frankreich gut ausbalanciert, reife Früchte und Tannine	56,00
	<b>Primitivo di Manduria „Carlone“ DOC</b> Cantina Sampietrana, Apulien, Italien trocken, vollmundig, intensiv rote Farbe, fruchtig würziges Aroma	34,00		<b>Vina Pomal „Centenario“ Crianza - Tempranillo DOCa</b> Bodega Bilbainas, Rioja, Spanien starke Aromen von Lakritz, Maulbeeren und Vanille, samtig und rund	30,00
	<b>Vigna delle Monache Salice Salentino Riserva Barrique DOC</b> Cantina Sampietrana, Apulien, Italien trocken, intensives Bouquet von reifen roten Früchten, Vanille und Röstnoten	40,00		<b>Merlot</b> Somerebosch Wines, Südafrika trocken, gehaltvolle Frucht, kräftige Struktur	26,00
	<b>Zenato Ripassa Valpolicella Superiore</b> Zenato Azienda Vitivinicola, Venetien, Italien kräftige aromatische Intensität, Anklänge von dunklen Beerenfrüchten, angenehm würziges Finale	36,00		<b>„Kylix“ Cuvée</b> Somerebosch Wines, Südafrika Cabernet, Merlot und Shiraz 18 Monate gereift, kräftig und ausdrucks- stark	38,00
	<b>Amarone Valpolicella DOC</b> Zenato, Venetien, Italien außergewöhnlich elegant, samtig und harmonisch, kräftig und komplex	69,00			
	<b>Gran Appasso Rosso Appassite IGP</b> 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 Grand Brut <sup>L</sup>	0,75l	30,00
Geldermann Grand Rosé <sup>L</sup>	0,75l	32,00
P Prosecco DOC Spumante <sup>L</sup>	0,1l	3,50
<i>Prosecco trocken</i>		
auf Eis	0,2l	7,00
Flasche	0,75l	25,00

## Champagner

Moët & Chandon Brut Impérial	0,75l	80,00
Moët & Chandon Brut Impérial Rosé	0,75l	105,00
Moët & Chandon Ice	0,75l	130,00
Moët & Chandon Rosé Ice	0,75l	140,00

## Portwein

LBV Portwein	5cl	5,00
<i>Südafrika/Cape, Weingut Sommerbosch, lieblich</i>		

## 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
Pernod	4cl	4,50

## Weinbrände 4cl

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

## Klares & Co 4cl

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

## Vodka 4cl

Absolut		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

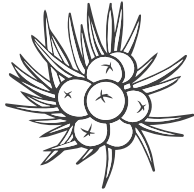
Havana Club	3 J. 7 J.	5,00 6,80
Havanna Verde		6,80
Especial		6,20
Seleccion		12,00
Ron Barceló Imperial		7,60
Ron Zacapa	23 J.	12,00
Captain Morgan, Myers's Rum Bacardi Rum superior		6,40
Bacardi	8 J.	6,80
<b>Coca Cola</b> <sup>1, 8, 11</sup> <b>in der Flasche 0,2l als Filler</b>		<b>3,00</b>

## 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. 18 J.	15,00 18,00
Glenfiddich Pure Malt	18 J.	16,00
Lagavulin	16 J.	



# Gin 4cl



Tanqueray Gin	7,00
+ Thomas Henry Tonic <sup>1, 12, 14</sup> 0,2l	10,00
Bombay Sapphire Gin	7,00
+ Thomas Henry Tonic <sup>1, 12, 14</sup> 0,2l	10,00
Beefeater 24 Gin	7,00
+ Thomas Henry Tonic <sup>1, 12, 14</sup> 0,2l	10,00
Hendrick's	9,00
+ Thomas Henry Tonic <sup>1, 12, 14</sup> 0,2l	12,00
Monkey 47	10,00
+ Thomas Henry Tonic <sup>1, 12, 14</sup> 0,2l	13,00
Tanqueray Ten	8,00
+ Thomas Henry Tonic <sup>1, 12, 14</sup> 0,2l	11,00
Gin Mare	10,00
+ Thomas Henry Tonic <sup>1, 12, 14</sup> 0,2l	13,00
Nordes Gin	9,00
+ Thomas Henry Tonic <sup>1, 12, 14</sup> 0,2l	12,00
Hayman's Gin	9,00
+ Thomas Henry Tonic <sup>1, 12, 14</sup> 0,2l	12,00
Malfy Originale Gin	9,00
+ Thomas Henry Tonic <sup>1, 12, 14</sup> 0,2l	12,00
Malfy con Arancia Gin	9,00
+ Thomas Henry Tonic <sup>1, 12, 14</sup> 0,2l	12,00
Malfy Gin Rosa	9,00
+ Thomas Henry Tonic <sup>1, 12, 14</sup> 0,2l	12,00
The Illusionist Dry Gin	9,00
+ Thomas Henry Tonic <sup>1, 12, 14</sup> 0,2l	12,00

Sipsmith Gin	9,00
+ Thomas Henry Tonic <sup>1, 12, 14</sup> 0,2l	12,00
Roku Gin	10,00
+ Thomas Henry Tonic <sup>1, 12, 14</sup> 0,2l	13,00
Lyonel Gin	9,00
+ Thomas Henry Tonic <sup>1, 12, 14</sup> 0,2l	12,00
Jinzu Gin	9,00
+ Thomas Henry Tonic <sup>1, 12, 14</sup> 0,2l	12,00
The Botanist 22 Gin	9,00
+ Thomas Henry Tonic <sup>1, 12, 14</sup> 0,2l	12,00
Brockmans Gin	9,00
+ Thomas Henry Tonic <sup>1, 12, 14</sup> 0,2l	12,00

(Wahlweise mit Zitrone, Gurke, Grapefruit oder Rosmarin)





## Longdrinks 4cl

<b>Vodka Red Bull</b> <sup>1, 8, 11, 13</sup>		9,50
<b>Vodka Lemon/Orange</b> <sup>1, 8, 14</sup>		9,00
<b>Vodka Cola</b> <sup>1, 8, 14</sup>		9,00
<b>Batida Kirsch</b> <sup>1, 8, 14</sup>		7,50
<b>Pernod Cola/Orangensaft</b> <sup>1, 8, 11, 14</sup>		7,50
<b>Southern Comfort</b> <sup>1, 8, 11</sup> Ginger Ale/Cola		7,50
<b>Bacardi Razz</b> <sup>1, 8</sup> Bacardi, Sprite mit Himbeeren		7,50
<b>Cuba Libre</b> mit Havana Club	3 J. 8,00 7 J. 9,80	
<b>Havana Cola</b>	3 J. 8,00 7 J. 9,80	
<b>Havana Verde</b> mit Tonic		9,80

<i>Faustus-Special</i>	
<b>Pornstar Martini</b>	9,80
Vanille-Vodka, Passoa, Maracujasaft und Prosecco	
<b>Espresso Martini</b>	9,80
Espresso, Vodka, Kahlúa, Zuckersirup	

## alkoholfreie Cocktails

<b>Coconut Kiss</b> Rumsirup, Kokossirup, Ananassaft, Grenadine, Sahne	
<b>French</b> Maracujasaft, Ginger Ale, Limette, Orangensaft, Rohrzucker	
<b>Virgin Mojito</b> Limette, Minze, Rohrzucker, Soda, Ginger Ale	
<b>alle Sorten</b>	7,40

## Cocktails ab 17 Uhr

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

## Shots

<b>B 52</b>	6,50
<b>Small Beer 4cl</b>	4,50
<b>Apfelstrudel 4cl</b>	4,50
<b>Pornstar Shot 4cl</b> (ab 4 Shots)	6,00
<b>Pfeffi 4cl</b>	4,00