

## MITTAGSTISCH 1

7,9

MO - FR, AUSSER FEIERTAGE VON 11-16 UHR

### Klassik Burger

- Anthony's House Burger
- Chicken Burger
- Halloumi Burger

+ Goldgelbe Knusper-Fritten oder Salat

+ Hausgemachter Anthony's Famous Eistee  
(Coca-Cola, Fanta, Sprite, Mineralwasser + 1)

## MITTAGSTISCH 2

9,9

MO - FR, AUSSER FEIERTAGE VON 11-16 UHR

### Suppe nach Wahl oder Salat

- Orientalische Linsensuppe aus roten Linsen
- Rote Hühnersuppe mit Gemüse und Suppennudeln
- Kleiner gemischter Salat der Saison

+ Flammkuchen nach Wahl

+ Hausgemachter Anthony's Famous Eistee  
(Coca-Cola, Fanta, Sprite, Mineralwasser + 1)

## DAS LANDEI VON 11-16 UHR

### Spiegeleier

4,9

2 Spiegeleier Natur mit Salatbouquet, Butter und Brot

### Kräuterrührei

5,9

3 Rührei mit Champignons, Tomaten, frischen  
Kräutern, Salatbouquet, Butter und Brot

### Rührei Sucuk

5,9

Rührei aus 3 Eiern mit Knoblauchwurst,  
Salatbouquet, Butter und Brot

### Mediterranes Bauernomelette

6,9

Omelette aus 3 Eiern mit Ziegenkäse, Paprika, Zucchini,  
frischen Kräutern, Salatbouquet, Butter und Brot

## DESSERT

### New York Cheesecake

3,8

American Pancakes mit Ahornsirup

4,8

Kaiserschmarrn mit Mandelsplittern

4,8

Warme Küche 11-23 Uhr (Sa & So 14-23 Uhr)

## SUPPEN

- Orientalische Linsensuppe VEGAN** 4,5  
aus roten Linsen
- Rote Hühnersuppe** 4,5  
mit Gemüse und Suppennudeln

## SALATE

- Anthony's Salat** 6,9  
Knackig frischer Blattsalat mit Baby-Mozzarella-Bällchen, Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Karotten und Balsamico-Olivenöl-Dressing
- Rucola-Halloumi Salat** 7,5  
Frischer Rucolasalat mit gebratenem Halloumi, Basilikum-Pesto, Tomaten und Walnüssen mit einer Granatapfel-Vinaigrette
- Mediterraner Salat** 7,9  
Knackiger Blattsalat mit mildem Ziegenkäse, getrockneten Tomaten, Cherrytomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Paprikaschoten und Zitronen-Olivenöl-Dressing
- Tuna Salad** 8,5  
Frischer Blattsalat mit saftigem Thunfisch, Ei, Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Croutons und French Dressing
- Caesar's Salat** 8,5  
Knackiger Römersalat mit Cherrytomaten, Croutons, frischem Parmesan und hausgemachtem Caesar's Dressing  
(mit Hähnchenbrustfiletstreifen + 2)
- Lachssalat** 10,9  
Gegrilltes Lachsfilet serviert auf Rucolasalat, mit Cherrytomaten, Orangen und Pinienkernen, überzogen mit einer Balsamico-Vinaigrette

## BEGLEITER

- Käseplatte** 9,5  
Mit frischem Parmesan, mildem Ziegenkäse, Gorgonzola, Basilikumpesto, Balsamicocreme und frischem Baguette
- Dipperlei** 6,5  
Hausgemachte Hummuscreme, Honig-Senf-Dip, Basilikumpesto, Trüffelpilz-Dip, Curry-Mayonnaise-Dip, Tartar-Dip und frisches Baguette
- Hummus** 5,5  
Hausgemachte Hummuscreme mit Olivenöl und frischem Baguette

## FLAMMKUCHEN ITALIAN STYLE

AUS 100% DINKELMEHL, IM STEINOFEN GEBACKEN,  
MIT TOMATENSAUCE UND MOZZARELLA

<b>Anthony's Flame</b>	8
Mit Mozzarella, Cherrytomaten, Oliven <sup>8,9</sup> und Basilikumpesto	
<b>Popeye in Love</b>	8,5
Mit frischem Baby-Spinat, Gorgonzola und frischem Knoblauch	
<b>Hasta La Mista</b>	8,5
Mit Salami, frischen Champignons, Peperonistreifen und roten Zwiebeln	
<b>El Tonno</b>	9
Mit saftigem Thunfisch, herzhaften roten Zwiebeln und Kapern	
<b>Toni Picante</b>	9,5
Mit scharfer Salami, frischen Paprikastreifen, Cherrytomaten, Rucola und frischem Parmesan,	
<b>Cheesus Christ</b>	9,5
Mit Mozzarella, Gorgonzola, mildem Ziegenkäse und frischem Parmesan	

## FLAMMKUCHEN ELSÄSSER STYLE

AUS 100% DINKELMEHL, IM STEINOFEN GEBACKEN,  
MIT ELSÄSSER FLAMMKUCHENCREME

<b>Caligula</b>	8
Mit Salami, roten Zwiebeln und Cherrytomaten	
<b>Paulus von Tarsus</b>	8,5
Mit Gorgonzola, getrockneten Tomaten und Basilikumpesto	
<b>Petrus</b>	9
Mit saftigem Thunfisch, mildem Ziegenkäse und herzhaften roten Zwiebeln	
<b>Maria Magdalena</b>	9
Mit mildem Ziegenkäse, roten Zwiebeln, Rosmarin, Walnüssen und Honig	
<b>Herodias</b>	9,5
Mit frischem Lachs, frischem Lauch und Crème Fraîche	
<b>Pontius Pilatus</b>	9,5
Mit Hähnchenbrustfiletstreifen, frischen Paprikastreifen, frischem Lauch und feiner Currycreme	

WÄHLE DEIN BROT

MIT OLIVENÖL

MIT DINKEL

WÄHLE DEINEN BURGER



WÄHLE DEINE BEILAGE

SALAT

CHILI CHEESE  
POMMES +2

SÜBKARTOFFEL  
POMMES +2

GOLDGELBE  
KNUSPER-FRITTEN

## BURGER

- Anthony's House Burger** 200 G. Homemade Beef Burger **8,9**  
mit 2x Cheddarkäse<sup>1</sup>, Blattsalat, Tomate, Gewürzgurken,  
roten Zwiebeln und hausgemachter Trüffelpilzsauce
- Royal Burger** 200 Gramm Homemade Beef Burger **8,5**  
mit 2x Cheddarkäse<sup>1</sup>, Gewürzgurken, roten Zwiebeln,  
Ketchup und Senf
- Beef Bacon Burger** 200 Gramm Homemade Beef Burger **10,9**  
mit luftgetrocknetem Rinderschinken, Spiegelei,  
2x Cheddarkäse<sup>1</sup>, Blattsalat, Tomate, Gewürzgurken  
und hausgemachter Trüffelpilzsauce
- Chili Cheese Burger** 200 Gramm Homemade Beef Burger **9,2**  
mit Chili Cheese Sauce, Tomate, Jalapeños,  
Ketchup und Senf
- Blue Cheese Burger** 200 Gramm Homemade Beef Burger **10,9**  
mit Blauschimmelkäse, geschmorten Balsamico-  
Zwiebeln, Blattsalat, Tomate, Gewürzgurken und  
hausgemachter Trüffelpilzsauce
- Mozza Burger** 200 Gramm Homemade Beef Burger **9,5**  
mit 2x Mozzarella, Tomate, Gewürzgurken, Rucola  
und hausgemachtem Basilikumpesto
- Drunken Burger** 200 Gramm Homemade Beef Burger **10,9**  
mit Parmesankäse, geschmorten Whisky-Zwiebeln,  
Blattsalat, Tomate, Gewürzgurken und  
hausgemachter Trüffelpilzsauce
- Ottoman Burger** **8,5**  
Gegrillte original türk. Sucuk mit mildem Ziegenkäse,  
Tomaten, Gewürzgurken, Rucola, roten Zwiebeln  
und hausgemachter Cornichons-Mayonnaise-Creme
- Chicken Burger** **8,9**  
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Blattsalat,  
Tomate, Gewürzgurken, roten Zwiebeln  
und hausgemachter Curry-Mayonnaise
- Caesar's Chicken Burger** **9,9**  
Zartes Hähnchenbrustfilet vom Grill mit knackigem  
Römersalat, Tomate, Zwiebeln, frischem Parmesan  
und hausgemachter Caesar-Sauce
- Salmon Burger** **13,5**  
Lachsfilet vom Grill mit Rucola, Tomate, Gewürzgurken,  
roten Zwiebeln und hausgemachter Tartarsauce
- Patli Burger** **8,5**  
Gegrillte Aubergine mit mildem Ziegenkäse, Rucola, Tomate,  
Gewürzgurken, roten Zwiebeln und Honig-Senf-Sauce
- Halloumi Burger** **8,9**  
Gegrillter Halloumi mit Rucola, Tomate, Gewürzgurken,  
roten Zwiebeln und hausgemachter Hummuscreme

## TEE-SPEZIALITÄTEN VON EILLES

<b>DARJEELING ROYAL SECOND FLUSH BLATT</b>	<b>3</b>
Zartblumige Sommerpflückung aus den besten Teegärten Nordindiens am Fuße des Himalayas mit typisch nussiger Geschmacksnote und gelbgoldener Tassenfarbe. Ziehzeit: 2 bis 4 Minuten	
<b>GRÜNTEE ASIA SUPERIOR BLATT</b>	<b>3</b>
Unfermentierter Spitzentee aus dem fruchtbaren Mittelasien mit sympathisch weicher, zartsüßer, angenehm herber Geschmacksnote und leuchtend hellgelber Tassenfarbe. Ziehzeit: 2 bis 4 Minuten	
<b>SOMMERBEEREN*</b>	<b>3</b>
Eine Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen und Holunderbeeren, die mit lieblichem Erdbeer-Himbeer-Sahne-Aroma verfeinert wurde. Sehr erfrischend! Ziehzeit: 5 bis 10 Minuten	
<b>KRÄUTERGARTEN</b>	<b>3</b>
Naturbelassene Kräutermischung aus Lemongras, südafrikanischem Rooibos, Nanaminze, Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt, Heidelbeeren und Kamille. Ziehzeit: 5 bis 10 Minuten	
<b>PFEFFERMINZBLÄTTER</b>	<b>3</b>
Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter. Ziehzeit: 5 bis 8 Minuten	
<b>BIO KAMILLE</b>	<b>3</b>
Ganze getrocknete Kamillenblüten, mild und beruhigend mit aromatisch-weichem, honigartigen Geschmack. Ziehzeit: 5 bis 10 Minuten	

\*Enthält Aroma

## TEE

<b>Glas heiße Zitrone</b>	<b>2,5</b>
<b>Glas frischer Minztee</b>	<b>3,2</b>
<b>Glas frischer Ingwer Tee</b>	<b>3,2</b>
<b>Glas frischer Minze-Ingwer-Mix</b>	<b>3,5</b>
Mit Zitrone und Honig	

## WARME GETRÄNKE

<b>CHAIPUR Chai Latte</b>	<b>3</b>
<b>CHAIPUR Matcha Green Chai Latte</b>	<b>3</b>
<b>CHAIPUR Vanilla Chai Latte</b>	<b>3</b>
<b>Heiße Milch mit Honig</b>	<b>2,5</b>

## SCHOKOLADE

<b>COCAYA Heiße Schokolade</b>	<b>3</b>
<b>COCAYA Heiße Zartbitter Schokolade</b>	<b>3</b>
<b>COCAYA Heiße Weiße Schokolade</b>	<b>3</b>

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

Italienischer <b>Café Crema</b>	2,2
Italienischer <b>koffeinfreier Café Crema</b>	2,2
<b>Espresso / Espresso Macchiato</b>	2
<b>Doppelter Espresso</b>	3
<b>Cappuccino</b>	2,4
<b>Milchkaffee</b>	2,6
<b>Latte Macchiato</b>	2,8

Auf Wunsch:

**Mit laktosefreier Milch**

## WASSER

	Fl. 0,25 L	Fl. 0,75 L
<b>Vöslauer Mineralwasser Prickelnd</b>	2,5	5,5
<b>Vöslauer Mineralwasser Ohne</b>	2,5	5,5
<b>Tafelwasser mit Zitrone</b>	Gl. 0,4 l	3

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

<b>Coca-Cola<sup>1,2</sup></b>	Fl. 0,2 l	2,5
<b>Cola-Cola Zero<sup>1,2,6,13</sup></b>	Fl. 0,2 l	2,5
<b>Coca-Cola Light<sup>1,2,6,13</sup></b>	Fl. 0,2 l	2,5
<b>Mezzo-Mix<sup>1,2,5</sup> / Spezi<sup>1,2,5</sup></b>	Fl. 0,2 l	2,5
<b>Sprite</b>	Fl. 0,2 l	2,5
<b>Fanta<sup>1,5</sup></b>	Fl. 0,2 l	2,5
<b>Anthony's Famous Eistee</b>	Gl. 0,4 l	3,8
<b>Alle Softgetränke auch in</b>	Gl. 0,4 l	3,8
<b>Goldberg Tonic Water<sup>3</sup></b>	Fl. 0,2 l	2,8
<b>Goldberg Bitter Lemon<sup>3,5</sup></b>	Fl. 0,2 l	2,8
<b>Goldberg Ginger Ale<sup>1</sup></b>	Fl. 0,2 l	2,8
<b>Goldberg Ginger Beer</b>	Fl. 0,2 l	2,8
<b>Veltins Malztrunk</b>	Fl. 0,33 l	3

## FRUCHTSÄFTE / NEKTARE

VON NIEHOFFS VAHINGER

<b>Apfelsaft naturtrüb</b>	0,2 l	2,5
<b>Orangensaft</b>	0,2 l	2,5
<b>Ananassaft</b>	0,2 l	2,5
<b>Maracujanektar</b>	0,2 l	2,5
<b>Rhabarbernektar</b>	0,2 l	2,5
<b>Saft- oder Nektarschorle</b>	0,2 l	2,4
<b>Alle Säfte und Nektare auch in</b>	0,4 l	3,8
<b>Frisch gepresster Orangensaft</b>	0,2 l	3,5

<b>BIER VOM FASS</b>	0,3 L	0,5 L
<b>Veltins Pilsener</b>	3	4
<b>Grevensteiner</b> Original naturtrübes Landbier	3	4
<b>Maisel's Weisse</b> Original Hefe-Weissbier	3	4
<b>Radler</b> – mit Sprite	2,8	3,8
<b>Alster</b> – mit Fanta <sup>1,5</sup>	2,8	3,8
<b>Diesel</b> – mit Cola <sup>1,2</sup>	2,8	3,8

Alle Bier-Mixgetränke auch mit Grevensteiner Landbier oder Maisel's Weisse Hefe-Weissbier

## FLASCHENBIERE

<b>Bayreuther Brauhaus Hell</b>	0,5 l	3,8
<b>Maisel's Weisse Dunkel</b>	0,5 l	3,8
<b>Maisel's Weisse Kristall</b>	0,5 l	3,8
<b>Salitos</b> Tequila Flavoured Beer	0,33 l	3,8
<b>Berliner Weisse</b> mit Himbeer-/Waldmeister <sup>1</sup> -/Holunderblütensirup <sup>1,11</sup>	0,33 l	3,2

## ALKOHOLFREIE FLASCHENBIERE

<b>Maisel's Weisse</b> Alkoholfrei	0,5 l	3,8
<b>Veltins</b> Alkoholfrei	0,33 l	3

## CRAFT BEER

<b>Maisel's &amp; Friends Pale Ale</b>	0,33 l	3,8
<b>Maisel's &amp; Friends IPA</b>	0,33 l	3,8

## PRICKLER

	Gl. 0,1 L	Fl. 0,75 L
<b>Prosecco Frizzante „Collevento 921“</b> Veneto, Italien	3,8	19

Präzise Birnenfrucht und anhaltendes charmantes Prickeln stehen für launenübergreifende Qualität. Bringt einfach Spaß!

<b>Cava Brut Rosé „Nu allongé“</b> Masia Puigmoltó, Penedès, Spanien	-	29
---	---	----

Der reinsortige Pinot Noir lebt von seinen gestochen scharfen Erdbeeraromen, den feinen Perlen und der knackigen und wunderbar trockenen Frucht.

<b>Prosecco auf Eis</b>	Gl. 0,2 l	4,5
-------------------------	-----------	-----



## OFFENE WEINE

Gl. 0,2 L

### ROSÉ

Portugieser Rosé **VEGAN** 4,8

Neiss, Pfalz, Deutschland

Frischer, junger Wein mit einem zarten Himbeernäschen.  
Am Gaumen geben sich Himbeere und Erdbeere ein Stelldichein.

### WEISS

Grauburgunder „Edenbusch“ 4,8

Hauck, Rheinhessen, Deutschland

Der Duft ist einfach zu verführerisch: Banane, weiße Blüten  
und ein Hauch Nuss. Sehr fruchtig, rund und anschmiegsam.

Riesling „Lukas“ **BIO / VEGAN** 5,2

Lukas Kesselring, Pfalz, Deutschland

Saftiger Apfel mischt sich mit einem Hauch Lindenblüte.  
Macht frisch. Macht froh. Hinterlässt glückliche Mienen.

Sauvignon Blanc „Old Coach Road“ **VEGAN** 6,5

Seifried Estate, Nelson, Neuseeland

Schon der Duft ist eine Offenbarung: Stachelbeere,  
Holunderblüte. Im Mund die gleiche unbändige Vitalität -  
schlicht begeistert!

### ROT

Merlot „Selva Volpina“ 4,8

Alibrianza, Umbrien, Italien

Köstlicher Duft nach Kirsche und etwas Pflaume.  
Charmant und unbeschwert, weich und ausgewogen  
mit seidigem Nachklang.

Shiraz „Growling Frog“ 5,5

Scotts Creek, South Australia

Duft nach hellroten Kirschen, die typische Shiraz-Pfeffrigkeit,  
aber so weich eingebettet, dass er sanft und schokoladig  
die Kehle hinuntergleitet.

Rioja Ecológica „Lar de Sotomayor“ **BIO** 5,8

Domeco de Jarauta, Rioja, Spanien

Kräftig-verführerisch mit einer wunderbar  
weichen Frucht: Satte Pflaume und Waldfrüchte  
begleitet von einem Tupfer Amarenakirsche.

### WEINSCHORLEN

Rot / Weiß / Rosé 4,5

### FLASCHENWEINE AUF ANFRAGE

## COCKTAILS

<b>Aperol Sour</b>	6
Aperol <sup>1</sup> , Zuckersirup, Zitronensaft	
<b>Margarita</b>	6
Tequila Silver, Triple Sec, Zitronensaft, mit Salzrand	
<b>Whiskey Sour</b>	7
Bulleit Bourbon Whiskey, Zuckersirup, Zitronensaft (auf Wunsch mit frischem Eiweiß)	
<b>Piña Colada</b>	7
Havana Club 3 Rum, Kokossirup <sup>1,11</sup> , Sahne, Ananassaft	
<b>Caipirinha</b>	7
Pitú Cachaça (Zuckerrohrschnaps), Limetten, brauner Zucker	
<b>Caipiroska</b>	7
Smirnoff Vodka, Limetten, brauner Zucker	
<b>Mojito</b>	7,5
Havana Club 3 Rum, frische Minze, brauner Zucker, Limetten, Soda	
<b>Gin Fizz</b>	7,5
Gordon's Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
<b>Planter's Punch</b>	7,5
Myers's Rum, Orangensaft, Grenadine <sup>1,4</sup> , Zitronensaft	
<b>Gin Tai</b>	8
Gordon's Gin, Apricot Brandy, Triple Sec, Lime Juice <sup>4</sup> , Mandelsirup <sup>1,11</sup> , Ananassaft, Zitronensaft	
<b>Mai Tai</b>	8,5
Myers's Rum, Havana Club 3 Rum, Apricot Brandy, Triple Sec, Lime Juice <sup>4</sup> , Mandelsirup <sup>1,11</sup> , Ananassaft, Zitronensaft	
<b>Long Island Ice Tea</b>	8,5
Gordon's Gin, Havana Club 3 Rum, Triple sec, Tequila Silver, Smirnoff Vodka, Limetten, Lime Juice <sup>4</sup> , Coca-Cola <sup>1,2</sup>	

## COCKTAILS

### NON ALCOHOLIC

<b>Anthony's Special</b>	5
Maracujasaft, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Mandelsirup <sup>1,11</sup> , Grenadine <sup>1,4</sup>	
<b>Colada Kiss</b>	5
Ananassaft, Kokossirup <sup>1,11</sup> , Sahne, Grenadine <sup>1,4</sup>	
<b>Sunshine</b>	5,5
Zitronensaft, Mandelsirup <sup>1,11</sup> , Bitter Lemon <sup>3,5</sup>	
<b>Ipanema</b>	5,5
Brauner Zucker, Limetten, Ginger Ale <sup>1</sup>	
<b>Moskito</b>	6
FrISCHE Minze, brauner Zucker, Limetten, Tonic Water <sup>3</sup>	

## LONGDRINKS

<b>Campari Orange</b>		5,5
4cl Campari <sup>1</sup> mit Orangensaft		
<b>Aperol Spritz</b>		6
4cl Aperol <sup>1</sup> mit Prosecco und Orangenscheibe		
<b>Hugo</b>		6
Prosecco, Holunderblütensirup <sup>1,11</sup> und frische Minze		
<b>Wodka Lemon</b>		6
4cl Smirnoff Vodka mit 0,2 l Goldberg Bitter Lemon <sup>3,5</sup>		
<b>Cuba Libre</b>		7
4cl Havana Club 3 Rum, Limetten und 0,2 l Coca-Cola <sup>1,2</sup>		
<b>Pimm's cup</b>		7
4cl Pimm's No.1 <sup>1</sup> , 0,2 l Goldberg Ginger Ale <sup>1</sup> , Gurkenscheibe, fr. Minze, Zitronen- und Orangenscheibe		
<b>Gin Tonic</b>		7
4cl Gordon's Gin mit 0,2 l Goldberg Tonic Water <sup>3</sup> (4cl Hendrick's Gin und Gurkenscheibe +2) (4cl Gin Mare mit frischem Rosmarin +2)		
<b>Moscow Mule</b>		7,5
Smirnoff Vodka, Lime Juice <sup>4</sup> , Ginger Beer, Gurkenscheiben		
<b>Horse's Neck</b>		7,5
4cl Bulleit Bourbon, 0,2 l Goldberg Ginger Ale <sup>1</sup> , Angostura Dash und Zitronenscheibe		
<b>Jameson Spicy</b>		8,5
4cl Jameson <sup>1</sup> , 0,2 l Goldberg Ginger Beer		

## APERITIFS

Aperol <sup>1</sup>	4cl	4
Campari <sup>1</sup>	4cl	4
Martini	5cl	4
Punt e Mes	5cl	4
Pastis 51	5cl	4

## WHISK(E)Y 4CL

Bulleit		5
Jameson <sup>1</sup>		6
Tullamore Dew <sup>1</sup>		6
Glenfiddich <sup>1</sup> 12		7
Oban <sup>1</sup> 14		8

## GIN 4CL

Gordon's		4
Tanqueray		5
Bombay Sapphire		5
Hendrick's		6
Gin Mare		6

## KRÄUTER 4CL

Averna	4
Ramazzotti <sup>1</sup>	4
Cynar <sup>3</sup>	4
Fernet Branca	4

## GRAPPA 4CL

Grappa Sensea Chardonnay	4
Grappa Sensea Prosecco	4
Grappa di Tignanello Antinori	6

## RUM 4CL

Myers's Rum	4
Havana Club weiß, 3 Jahre	4
Havana Club braun <sup>1</sup> , 7 Jahre	5

## COGNAC 4CL

Hennessy <sup>1</sup>	5
Remy Martin <sup>6</sup> v.s.o.p	5
Martell	6

## LIKÖRE 4CL

Baileys <sup>1</sup>	4
Cointreau	4
Sambuca Il Santo	4
Amaretto Disaronno <sup>1</sup>	4
Pimm's No.1 Liqueur <sup>1</sup>	4

## TEQUILA 4CL

José Cuervo Especial Tequila Silver	4
José Cuervo Especial Tequila Gold <sup>1</sup>	4
Don Julio-Tequila	5

## WODKA 4CL

Smirnoff	4
Stolichnaya	4
Grasovka	5

1) mit Farbstoff, 2) koffeinhaltig, 3) chininhaltig, 4) mit Konservierungsstoffen, 5) mit Antioxidationsmittel,

6) mit Süßungsmittel, 7) taurinhaltig, 8) geschwärzt, 9) geschwefelt, 11) mit Geschmacksverstärker,

12) hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch, 13) enthält eine Phenylalaninquelle, \*\*) Frischfleischgewicht

Alle Preise in Euro inkl. MwSt und Service. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten!