



Speisen
und
Getränke

Weine
finden Sie in unserer
Weinkarte



Seit 1864
Mehr als 150 Jahre Gastlichkeit in Körle

Deklaration allergener Zusatzstoffe
 (A) glutenhaltiges Getreide
 (C) Eier
 (D) Fisch
 (G) Milch



Deklaration der Zusatzstoffe
 1 koffeinhaltig
 2 mit Konservierungsstoffen
 3 mit Antioxidationsmitteln

Suppen

1	Tomatensuppe (G)	5,10	
2	Hühnersuppe	5,10	
3	Hühnersuppe indisch	5,10	
4	Gemüsesuppe	5,10	
5	Gemüsesuppe indisch	5,10	
6	Dal Soup gelbe Linsen nach indischer Art	5,10	
7	Jhinga Soup (D) Garnelen mit Knoblauch und indischen Gewürzen	7,90	
8	Zwiebelsuppe	5,10	
9	Gulaschsuppe	6,90	

Vorspeisen

11	Frische Champignons (G) mit Knoblauch und Gewürzen gebraten, dazu Naan Brot	7,90	
12	Frischer Brokkoli gebraten und mit Käse überbacken, dazu Naan Brot	8,90	
13	Papadam (A) Linsen-Fladenbrot mit Dip	4,00	
14	Samosas vegetarische Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und indischen Gewürzen	7,40	
16	Jhinga Pakora Garnelen mit verschiedenen Gewürzen	12,00	
17	Chicken Pakora Hähnchenfilet in Kichererbsenmehl gebacken, mit verschiedenen Gewürzen	9,90	
18	Paneer Pakora indischer Käse in Kirchererbsenmehl gebacken, mit verschiedenen Gewürzen	9,20	
19	Zwiebel Pakora Zwiebelringe in Kichererbsenmehl gebacken, mit verschiedenen Gewürzen	7,50	
20	Gobi Pakora Blumenkohl in Kichererbsenmehl gebacken, mit verschiedenen Gewürzen	8,90	
21	Aubergine Pakora Auberginenscheiben in Kichererbsenmehl gebacken, mit indischen Gewürzen	8,90	
22	Kartoffel Pakora Kartoffelscheiben Kichererbsenmehl gebacken, mit indischen Gewürzen	7,50	

Deklaration allergener Zusatzstoffe
 (A) glutenhaltiges Getreide
 (C) Eier
 (D) Fisch
 (G) Milch



Deklaration der Zusatzstoffe
 1 koffeinhaltig
 2 mit Konservierungsstoffen
 3 mit Antioxidationsmitteln

Salate Zu allen Salaten reichen wir Naan, im Tandoor gebackenes Fladenbrot (A)

	klein	groß	
30 Gemischter Beilagensalat mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln	4,20		
31 Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln	6,90	7,90	
32 Gemischter Salat (A) (C) 2 mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Ei, Schinken, Käse und Zwiebeln	9,50	10,50	
33 Thunfisch Salat (A) (C) 2 mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Ei, Schinken, Käse und Thunfisch	9,50	11,50	
34 Gemischter Salat mit Hühnchen „Tandoori Murgh“ (G) 2 Gurken, Tomaten, Zwiebeln, marinierte Hühnchenfilets aus dem Tandoor	10,50	12,50	
35 Gemischter Salat mit Ananas (G), gebratener indischer Käse, Gurken, Tomaten	8,00	9,50	
36 Vegetarischer Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Möhren, Artischocken, Zwiebeln, Oliven	8,50	9,50	
37 Punjabi Salat (G) mit Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Peperoni und indischem Käse	8,90	9,90	
38 Krone Salat (G) mit Hühnchen, indischem Käse, Tomaten, Gurken und Zwiebeln	10,50	12,50	
39 Paneer Salat (G) mit indischem Käse, Tomaten und Gurken		10,00	
40 Chef Salat mit gebratenem Lachs, indischem Käse, Ananas, Gurken und Tomaten		17,90	
41 Körle Salat , gemischter Salat, Schinken, Käse, Thunfisch, Artischocken, Oliven, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Ei		11,20	
42 Mediterraner Salat , gemischter Salat, Schafskäse, Oliven, Gurken, Tomaten, Schinken, Ei und Zwiebeln		11,20	
43 Schnitzel Salat , mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Schnitzel-Streifen		12,50	

Salat-Dressings: Essig/Öl oder Joghurt (G) 2

Alle Schnitzel auf Wunsch
mit Salzkartoffeln, Kartoffelplätzchen,
Bratkartoffeln, Kroketten oder Reis



Omelettes

47	Omelette mit Pilzen, Pommes	10,00
48	Omelette mit Schinken, Pommes	10,00
49	Omelette mit Käse, Pommes	10,00
50	Omelette mit Zwiebeln, Pommes	10,00

Fleischgerichte

51	Schweinenackensteak „American Style“ mit Röstzwiebeln, Twister Fries und Knobi	15,90
52	Schweinenackensteak mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	14,50
53	Schweinenackensteak mit Zwiebeln, Pilzen und Bratkartoffeln	14,00
54	Weckewerk mit Salzkartoffeln und saurer Gurke	13,50
55	Currywurst Hausmacher Bratwurst*, Pommes <small>*Bratwurst enthält Phosphat</small>	9,00

Schnitzel

		Normale Portion	Senioren- Portion
57	Schnitzel Wiener Art (A) (C) Schweineschnitzel paniert, kleiner Salat und Pommes	14,50	12,50
58	Jägerschnitzel (A) (C) mit frischen Champignons, kleinem Salat und Pommes	15,50	13,50
59	Hessisches Schmandschnitzel (A) (C) Schmandsauce mit Speck und Zwiebeln, kleiner Salat und Pommes	15,50	13,50
60	Hawaii Schnitzel (A) (C) (G) mit Kochschinken, Ananas und Käse überbacken, dazu ein kleiner Salat und Pommes	15,50	13,50
61	Sahneschnitzel (A) (C) (G) Champignons, Schinken-Sahnesauce, mit Käse überbacken, kleiner Salat und Pomme	15,50	13,50

Alle Schnitzel auf Wunsch
mit Salzkartoffeln, Kartoffelplätzchen,
Bratkartoffeln, Kroketten oder Reis.



Schnitzel

	Normale Portion	Senioren- Portion
62 Bauernschnitzel (A) (C) (G) mit Fetakäse und Knoblauch gefüllt, kleiner Salat und Pommes	16,50	
63 Cordon Bleu (A) (C) (G) mit Käse und Schinken gefüllt, kleiner Salat und Pommes	16,50	
64 Pfefferschnitzel (A) (C) (G) mit Pfeffersauce, kleinem Salat und Pommes	15,50	13,50
65 Körler Berg (A) (C) (G) Schweinerückensteak mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und Speck, Bratkartoffeln und Spiegelei, dazu ein kleiner Salat	19,50	
66 Balkanschnitzel (A) (C) (G) mit Paprika-Zwiebel-Gewürzsauce, kleiner Salat und Pommes	15,50	13,50
67 Zwiebelschnitzel (A) (C) (G) mit gebratenen Zwiebeln, kleinem Salat und Pommes	15,50	13,50
68 Hühnchenschnitzel (A) (C) (G) mit Zitrone und Kräuterbutter, kleinem Salat und Pommes	15,50	13,50

Saftige Steaks vom Black Angus Rind

71 Rumpsteak 200g mit kleinem Salat und Pommes oder Bratkartoffeln	26,50
72 Rumpsteak 300g mit kleinem Salat und Pommes oder Bratkartoffeln	29,50
73 Rumpsteak 200g mit gebratenen Champignons, gebratenen Zwiebeln, kleinem Salat und Pommes oder Bratkartoffeln	28,50
75 Rumpsteak 300g mit gebratenen Champignons, gebratenen Zwiebeln, kleinem Salat und Pommes oder Bratkartoffeln	31,50
77 Pfeffersteak 200g mit kleinem Salat und Pommes oder Bratkartoffeln	27,50
78 Pfeffersteak 300g mit kleinem Salat und Pommes oder Bratkartoffeln	30,50
79 Rumpsteak indisch 200g mit kleinem Salat und Pommes oder Bratkartoffeln	28,50
80 Rumpsteak indisch 300g mit kleinem Salat und Pommes oder Bratkartoffeln	31,50

Unser original Tandoor Ofen ist ein traditioneller, runder, indischer Lehmbackofen, der von oben bedient wird.



Probieren Sie den einmaligen Geschmack! Fleischspieße, Gemüse oder Brote werden frisch im Ofen zubereitet.

Aus dem Tandoor Ofen

Zu den Tandoori-Gerichten servieren wir Reis oder Naan sowie leckere Dips.

81| Tandoori Hühnchen Murgh Tikka Masala (A)(G) **17,90**
Spieß aus Hähnchenbrust-Filet mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch

82| Tandoori Lamm Lamb Tikka (A)(G) **28,50**
Spieß aus Lammhüfte mit indischen Gewürzen

83| Tandoori Platte (A)(B)(G) **27,50**
Gemischte Grillplatte mit verschiedenen Tandoori Spezialitäten (Hühnchen, Lamm und Rind)

84| Angus Tandoori Spieß (A)(G) **29,50**
Marinierte Rumpsteak-Stücke am Spieß, im Tandoor Ofen gegrillt

85| Krone-Mix Tandoori (A)(G) 2 **26,90**
Hähnchenkeule, Lamm Tikka, Rumpsteak Tikka, Schwein Tikka, mariniert in indischer Joghurtsauce, im Tandoor gegrillt

86| Chicken Tandoori (A)(G) 2 **18,90**
Hähnchenkeule, mariniert in indischer Joghurtsauce, im Tandoor gegrillt

87| Schikar Tikka (A)(G) **16,90**
Schweinefleisch in Gewürzmischung mariniert und im Tandoor gegrillt

88| Bombay Tandoori Tikka (A)(G) 2 **19,90**
Hähnchen- und Lammfleisch, mariniert in indischer Joghurtsauce, im Tandoor gegrillt

89| Goa Tandoori (A)(G) 2 **18,90**
Hähnchenbrust und Schwein, in indischer Joghurtsauce mariniert, im Tandoor gegrillt

Extras:

Butter Naan oder Knoblauch Naan (A)(G) **4,00**

Punjabi Raita Joghurt (G) mit Gurken und Tomaten **4,00**

Extra Portion Sauce **2,50**

Indische Dips nach Tagesangebot (A)(G)
z. B. Koriander Chutney, Mango Chutney, Minze **je 2,00**

Im Joghurt befinden sich Konservierungsstoffe 2

Aromatisch, farbenfroh, würzig (auf Wunsch auch scharf) und vielfältig – so lassen sich die Currys am besten beschreiben.



Die Rezepte haben so unterschiedliche Zutaten, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist.

Indische Curry-Gerichte

Alle Currys mit Naan-Brot oder Reis und Beilagensalat

Huhn

- | | |
|---|-------|
| 91 Curry Huhn (G) Hähnchenbrustfilet mit Currysauce | 15,90 |
| 92 Murgh Korma (G) Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Cashewkernen, Mandeln, Kokos, süß | 16,90 |
| 93 Murgh Vindaloo Hähnchenbrustfilet mit Kartoffel, rotem Chilli, Zwiebeln, Tomaten und Kardamom, <i>scharf</i> | 16,90 |
| 94 Murgh Tikka Masala Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Paprika | 16,90 |
| 95 Murgh Jalfresi Hähnchenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in Kokosmilch-Currysauce | 16,90 |
| 96 Chili Chicken mit Tomaten und roter Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch | 16,90 |
| 97 Mango Murgh Hähnchenbrustfilet in milder Currysauce mit Mango | 16,90 |
| 98 Butter Chicken Hähnchenspieß aus dem Tandoor, Tomaten-Sahnesauce, mit indischen Gewürzen | 16,90 |
| 99 Palak Chicken Hähnchencurry mit Spinat und leichten Gewürzen | 16,90 |
| 121 Chicken Tandoori Masala Hähnchenkeule mit Mintsauce nach Punjabi Art und Paprika | 16,90 |

Schwein

- | | |
|---|-------|
| 120 Schikar Tikka Masala Schweinerücken mit Tomaten Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Gewürzen | 18,90 |
|---|-------|

Rind

- | | |
|--|-------|
| 122 Rinder Curry Rindfleisch in Currysauce | 18,90 |
| 123 Rinder Korma (G) Rindfleisch mit Zwiebeln, Cashewkernen, Mandeln, Kokos, süß | 18,90 |
| 124 Chili Rind mit Tomaten und roter Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch | 18,90 |
| 125 Rind Tikka Masala Rindfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Paprika | 18,90 |

Aromatisch, farbenfroh, würzig (auf Wunsch auch scharf) und vielfältig – so lassen sich die Currys am besten beschreiben.








Die Rezepte haben so unterschiedliche Zutaten, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist.

Indische Curry-Gerichte Alle Currys mit Naan-Brot oder Reis und Beilagensalat

Lamm

- | | |
|---|-------|
| 111 Lamb Korma (G) Lammfleisch mit Zwiebeln, Cashewkernen, Mandeln und Kokos | 19,50 |
| 112 Lamb Vindaloo Lammfleisch mit Kartoffeln, rotem Chili, Zwiebeln, Tomaten und Kardamom, <i>scharf</i> | 19,50 |
| 113 Palak Gosht (G) Lammfleisch nordindisch, mit Spinat | 19,50 |
| 114 Lamb Curry gebratenes Lammfleisch in Currysauce | 19,50 |
| 116 Lamm Mango gebratenes Lammfleisch in Mango-Currysauce | 19,50 |
| 117 Lamb Jalfrezi gebratenes Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsen, Kokosmilch und Currysauce | 19,50 |
| 118 Lamb Chili gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Peperoni, <i>scharf</i> | 19,50 |
| 119 Lamb Tikka Masala gebratenes Lammfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Gewürzen | 19,50 |








Vegetarisch Alle vegetarischen Gerichte werden mit einem Beilagensalat serviert

- | | |
|---|---|
| 131 Dal Machni schwarze Linsen mit Tomaten und indischen Gewürzen | 14,50  |
| 132 Chana Masala Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen gekocht | 14,50  |
| 133 Aloo Gobi Blumenkohl und Kartoffeln mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen gekocht | 15,50  |
| 134 Palak Paneer Spinat mit hausgemachtem Käse und Gewürzen | 15,90  |
| 135 Matter Paneer hausgemachter Käse mit Erbsen, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen | 15,90  |

Paneer ist ein selbstgemachter indischer Frischkäse aus Milch mit krümeliger bis schnittfester Konsistenz. Er ähnelt gepresstem Ricotta-Käse, ist allerdings nicht gesalzen. In gekochten Gerichten hat er die Konsistenz von Tofu. Man kann ihn roh oder gebraten genießen.



Vegetarisch

- | | |
|--|---|
| 136 Punjabi Bengen Bartha Auberginen im Tandoor geröstet, mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen | 15,50  |
| 137 Rajma Kidneybohnen mit Butter, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Tomaten | 13,90  |
| 138 Khumb Chili gebratene, panierte Champignons mit Knoblauch, Röstpaprika, Weißkohl, scharfer Currymischung und Peperoni, <i>scharf</i> | 15,90  |
| 139 Vegetarisches Korma indischer Käse in Sahnesauce mit Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Mandeln, Rosinen, Ananas, Mango und Cashewkernen | 15,90  |
| 140 Gemüse Karahi gebratenes Gemüse mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer | 14,90  |
| 141 Gemüse Vandaloo Gemischtes Gemüse und Kartoffeln <i>scharf</i> | 14,90  |
| 142 Karahi Paneer gebratener indischer Käse mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, mit indischen Gewürzen | 14,90  |



Fisch

mit Beilagensalat und Salzkartoffeln oder Reis
Saucenauswahl: Zitrone, Weißwein, Knoblauch

- | | |
|---|-------|
| 151 Lachsfilet klassisch (D) gebraten | 18,90 |
| 152 Lachsfilet mit Spinat und Käse überbacken (D) | 18,90 |
| 153 Zander klassisch (D) auf der Haut gebraten | 18,90 |

- | | |
|--|-------|
| 154 Macchi Masala (D)
Lachsfilet mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch | 18,90 |
|--|-------|

- | | |
|--|-------|
| 155 Calamari Fritti (D) gebackene Tintenfischringe mit Cocktailsauce, Pommes und Salat | 16,90 |
|--|-------|

- | | |
|--|-------|
| 156 Calamari vom Grill* (D) mit pikanter Sauce, Reis und Salat | 16,90 |
|--|-------|


- | | |
|---|-------|
| 157 Calamari vom Grill* (D) mit Weißweinsauce, Reis und Salat | 16,90 |
|---|-------|

*Ganzer Calamari-Tubus

Indische Reisgerichte Alle Reisgerichte mit frischer Joghurtsauce oder pikant scharfer Currysauce
--

- | | |
|--|-------|
| 161 Murgh Biryani Reis mit Hühnchen und Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen | 15,90 |
|--|-------|

- | | |
|---|-------|
| 162 Lamb Biryani
Reis mit Lamm, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen | 18,90 |
|---|-------|




- | | |
|--|---|
| 163 Sabzie Biryani Reis mit verschiedenen frischen Gemüsen, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen | 14,90  |
|--|---|

- | | |
|---|-------|
| 164 Jhinga Biryani gebratene Scampi ohne Kopf und Schale mit Basmatireis und Gewürzen | 20,90 |
|---|-------|




www.krone-koerle.de
1864 - 2014 150 Jahre Gastlichkeit in Körle

Nudelgerichte

173 Makkaroni mit Tomatensauce	10,00 
174 Makkaroni Bolognese mit Fleischsauce	10,00
175 Makkaroni indisch mit gebratenem Hühnchenfleisch, Zwiebeln, Tomaten und Currysauce	13,90
176 Makkaroni indisch vegetarisch mit Erbsen, Möhren, Brokkoli, Knoblauch und Currysauce	11,00 
178 Makkaroni Krone Erbsen, Möhren, Brokkoli, Knoblauch und Tomatensauce	11,00 

Für die Kleinen

181 Kinderschnitzel mit Pommes (A) (C)	9,00
182 Chicken Nuggets mit Pommes (A) (C)	8,50
183 Pommes „Rot-Weiß“ mit Ketchup und Mayonnaise	5,00 
187 Makkaroni mit Tomaten- oder Fleischsauce	6,50
188 Käpt´n Sukha Fischstäbchen mit Pommes	8,50

In Ketchup und Mayonnaise befinden sich Konservierungs- und Farbstoffe.





Desserts

- | | |
|--|-------------|
| 191 Gulab Jmoon mit Vanilleeis (G)
Flambierte, goldbraune Teigbällchen mit Vanilleeis | 6,90 |
| 192 Mango Creme (G) | 5,50 |
| 193 Mango Creme mit Vanilleeis (G) | 6,90 |
| 194 Eisbecher (G)
Vanille-, Erdbeer-, und Schokoladeneis mit Sahne | 6,90 |
| 195 Rote Grütze (G)
mit Vanilleeis und Sahne | 6,90 |

Indische Getränke

- | | |
|--|-------------|
| Lassi (indischer Joghurt-Mix)
salzig, süß oder natur | 0,31 |
| Maracuja Lassi | 5,00 |
| Kokos Lassi | 5,00 |
| Mango Lassi | 5,00 |
| Mango Shake | 5,00 |
| Kokos Shake | 5,00 |
| Roohafza Shake süßer Blütenblatt-Sirup | 5,00 |
| Indischer Tee mit Milch und Zucker | 5,00 |

Ob süß, salzig oder natur: In Indien gehört ein Lassi zu jedem Essen dazu.
Bei uns in der Krone frisch zubereitet und kalt serviert –
mindert auch die Schärfe bei unseren Chilis.



Aperitif



Aperol Sprizz Aperol mit Prosecco und Soda	0,25 l	6,00
Hugo Holunderlikör mit Prosecco und Soda	0,25 l	6,00
Campari Soda	0,25 l	6,00
Campari Orange	0,25 l	6,00



**... probieren Sie unsere Kaffee-Spezialitäten
aus der neuen Profi-Maschine!**

Kaffee und Tee

Kaffee ...beste Bohnen, frisch gemahlen	2,30
Milchkaffee ...große Tasse Kaffee mit 50% heißer Milch	3,90
Mocca ...Kaffee mit herrlicher Kakao-Note und Milchschaum	4,00
Cappuccino ...bester Kaffee, Milch und Milchschaum	3,30
Latte Macchiato ...klassisch in 3 Schichten	3,90
Tee verschiedene Sorten (Minze, Grüner Tee, Schwarztee, Kräuter, Früchte, Kamille)	2,50
Tee mit Rum / Grog	3,20
Espresso ... klein, stark, schwarz	2,50
Doppelter Espresso ... doppelter Genuss	4,00
Heiße Schokolade	4,20

Kaffee ist koffeinhaltig, Liköre enthalten Farbstoffe



Biere  **vegan**

	0,3 l	0,4 l	0,5 l
Hessisches Löwenbier frisch vom Fass	2,70	3,50	4,30
Alkoholfreies Bier Hütt		Flasche 0,33 l	3,20
Hefeweizen hell Hütt		Flasche 0,5 l	4,00
Hefeweizen alkoholfrei Hütt		Flasche 0,5 l	4,00
Malzbier		Flasche 0,33 l	3,20

Apfelweine

		0,25 l	0,5 l
Apfelwein pur		2,50	4,20
Apfelwein süß oder sauer gespritzt		0,25 l	2,50
Apfelwein Cola		0,25 l	2,50

Softgetränke, alkoholfrei

Probieren Sie Winade, voller Bio-Genuss, null Alkohol und mit Liebe gemacht!

Winade: <u>alkoholfreie</u> Biowein-Erfrischung, weiß und spritzig			4,50
Mineralwasser		Flasche 0,25 l	2,50
Mineralwasser		Flasche 0,75 l	5,20
Fante, Cola, Cola light, Sprite,	2,50	3,50	4,20
Orangensaft, Apfelschorle,	0,3 l	0,4 l	0,5 l
Bitterlemon			
Tonic Water		0,25 l	1,90

Cola ist koffeinhaltig, Limonaden enthalten Farbstoffe



Feine Digestifs

Prinz Alte Marille Im Holzfass gereift, schmeckt fantastisch fruchtig und ist auch im Abgang herrlich mild	2cl	3,50
Prinz Alte Birne Im Holzfass gereift, doppelt destilliert, unverwechselbar fruchtiger Geschmack	2cl	3,50
Prinz Alte Haselnuss Im Holzfass gereift, intensives Haselnussaroma, milde, angenehme Süße	2cl	3,50

Liköre

Ladderhans Körler Kräuterlikör Original-Flaschen im Rathaus Körle erhältlich	2cl	2,50
Ramazzotti Kräuterlikör, auf Wunsch mit Eis und Zitrone	2cl	3,00
Baileys Irish Cream Whisky-Sahne-Likör, auf Wunsch auf Eis	2cl	2,60
Sambuca Anislikör mit Kaffeebohne	2cl	2,60

Klassiker

Kümmerling Kräuter	2cl	2,60
Jägermeister Kräuter	2cl	2,60
Malteser Aquavit	2cl	2,60
Linie Aquavit	2cl	2,60
Fernet Branca Bitter	2cl	2,60
Underberg Bitter	2cl	2,60

Rum · Whisky · Tequila · Gin

Indischer Rum	4cl	3,50
Jack Daniels Tennessee Whisky	4cl	4,50
Jim Beam-Cola	4cl Whisky + Cola	4,00
Havana Club	4cl	3,50
Bacardi	4cl	3,50
Tequila Silver/Gold	2cl	2,60
Gin Tonic	4cl Gin + Tonic	4,00

Wodka

Wodka	2cl	2,50
Wodka mit Energy Drink oder Orangensaft	4cl + Saft	4,00

Spirituosen und Liköre können Farbstoffe enthalten

Restaurant · Dorfgasthaus · Vereinslokal · Familienfeiern

