

# Herzlich WILLKOMMEN im Hotel – Restaurant Hohes Haus

Die ideale Lage und die Ausstattung machen das Hohe Haus für viele Reisenden sehr attraktiv. Seit etwa 150 Jahren dient es als Gasthof. Unser gemütlich eingerichtetes Restaurant „Upkammer“ bietet für jeden Geschmack etwas. Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie unsere Spezialitäten des Hauses. Unsere Küchenphilosophie: Alles frisch zubereitet, gute bodenständige Küche nach traditioneller Art.

## Unsere Empfehlung

„Aperol Spritz“ (trockener Sekt mit Aperol und einem Spritzer Mineralwasser) 0,2 l 7,90

RedBitter mit Orangensaft (alkoholfreie Variante eines Campari-Orange) 0,2 l 6,40

sahniges **Kartoffel-Gemüsesüppchen,**

Granatfleisch

9,50

\*\*\*

ostfriesisches „Surf´nTurf“,

Lammfilet mit Knurrhahnfilet,

mit Safran-Senf-Rahm und Sauce Provencale,

auf dicken Bohnen, Petersilienkartoffeln

28,90

\*\*\*

**Wiener-Mandel-Eiscreme**

mit heißen Kirschen und Sahne

9,50

als Menü 42,90

## Als Wein empfehlen wir:

### Riesling, Qualitätswein trocken

Erz.-Abf. Weingut Schloss Vollrads

erfrischender und spritziger Riesling

In der Nase Noten von Zitrusfrüchten

und Pfirsich

0,10 l 4,00

0,20 l 7,10

# Aperitif

## Aperol –Spritz

Aperol aufgefüllt mit trockenem Sekt, Spritzer Mineralwasser und Orangenscheibe 0,2 l 7,50

## Hugo

trockener Sekt mit Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze 0,2 l 6,50

## Rhabarber-Hugo

Rhabarbersaft mit trockenem Sekt aufgegossen, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze 0,2 l 6,50

## Cranberry-Hugo

Cranberrysaft mit trockenem Sekt aufgegossen, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze 0,2 l 6,50

Sekt Hausmarke 0,1 l 3,70

## Ostfriesen Kir

(trockener Sekt mit Sanddornlikör) 0,1 l 5,60

## Martini

Dry, Bianco, Rosso 5cl 4,70

## Sherry

medium dry oder dry 5cl 4,70

Campari Orange 8,50

Campari Soda 8,50

Tanqueray´s Gin Tonic\* 9,50

Absolut Wodka Lemon\* 9,50

Campari on the rocks 6,90

Pernod on the rocks 6,90

\* Serviert mit 4cl Spirituose und 0,2l Softgetränk.

## Alkoholfreie Aperitifs

RedBitter (alkoholfrei) mit Orangensaft oder Mineralwasser 6,40

Tomatensaft 0,2l 3,50

Schweppes, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale 0,2l 3,30

## Piccolos

Prosecco – Piccolo il Fresco Prosecco Spumante Brut 0,2l 11,90

## Als Weine empfehlen wir:

### Hohes Haus „Grau“

Weingut Friedrich Kiefer, Baden

Ein Allroundtalent!

Trocken, typischer Duft nach hellem Obst; fruchtig; frisch

### Hohes Haus „Pink“

Weingut Scherr, Pfalz

Feinherb, fruchtig, süffig und mild

Schmeckt auch

Nachmittags auf der Terrasse

### Hohes Haus „Rot“

Rotweincuvée aus Portugal

Trocken, Nuancen aus Beerefrüchten, mild im Gerbstoff

Flasche 0,75l 23,90

Glas 0,20l 7,00

Glas 0,10l 4,00

## Aperitif

*Stimmen Sie sich ein!!!!*

<b>„Ostfriesen Kir“</b> Sanddornlikör aufgefüllt mit einem trockenen Sekt,	0,1 l	5,60
<b>Red Bitter mit Orangensaft</b> (alkoholfrei)	0,2 l	6,40

### Kalte Vorspeisen

Steinofen-Knoblauchbaguette mit Bärlauch-Dip	6,90
wahlweise mit:	
Tomatenwürfel	10,90
Krabben	15,50
Lachsstreifen	13,50
Rustikaler <b>Pilsener Bauernsalat</b> mit ostfrischem Schafs Feta, Gemüsezwiebeln und Knoblauchbaguette	13,90
<b>Salat mit Greetsieler Krabben (50 gr.)</b> an Balsamico Dressing und Senf-Dill-Dip	19,50
<b>Salat mit Rauchlachs</b> an Balsamico Dressing und Senf-Dill-Dip	19,50
<b>„Kleines Krabbenbrot“</b> 70gr. Nordseekrabbenfleisch auf gebuttertem Schwarzbrot mit Zwiebelstreifen und Salatbukett	16,90
Echte <b>Emder Matjesfilets</b> auf Butterschwarzbrot, rote Zwiebelstreifen und Salatbukett	13,50

### Suppen

Sahniges Kartoffel-Gemüsesüppchen mit Streifen vom Deichlammfilet	9,50
Greetsieler Krabbencremesuppe Granatfleisch (10 gr.), Cognac und Sahne	9,50

### Vegetarisch

Strauchtomatencremesuppe mit einer Sahnehaube	7,50
Sahnige Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen	7,50

## Rezepturen aus Oma Janssen`s guten alten Zeit Kräftig-Deftig-Lecker

„Ostfriesen Kir“ (trockener Sekt mit Sanddornlikör) 0,1l 5,60

### „Kleines Krabbenbrot“

70 gr. Nordseekrabbenfleisch auf gebuttertem ostfriesischen Schwarzbrot  
und Salatbukett 16,50

Hauseingelegte Bratheringsfilets  
-süß-sauer- mit Zwiebelgemüse  
und deftige Bratkartoffeln 18,90

Auf der Haut gebratenes Knurrhahnfilet  
mit Blattspinat an Riesling – Dillsauce  
und Salzkartoffeln 19,90

### „Kutterfischer Moses Frühstück“

*(Moses ist der Schiffsjunge im ersten Jahr  
an Bord, der besonders hungrig war.)*

Matjes, geräuchertes vom Lachs,  
Brathering, Krabben (50 gr.) und  
Bratkartoffeln, Salatbukett  
27,90

Seemannslabskaus aus besten Zutaten  
bereitet, mit Spiegelei, Gewürzgurke,  
Rote Bete, Matjes und Zwiebeln  
18,50  
*Dazu ein herbes Jever und einen Korn vom  
Fass* 5,50

\*Kross gebratene Skantjes\*\*  
mit Oma Janssen`s Kartoffelsalat...mh.  
Lecker-Lecker 20,50

*(\*\* Plattdeutscher Name für die Nordsee –  
Scharbe. Gehört zur Familie der Schollen  
und ist bei uns ein sehr beliebter  
Speisefisch)*

Die mit \* gekennzeichneten Gerichte  
bieten wir auch als  
kleinere Portion an.  
Preisreduzierung pro Gericht € 4,00

## Land und Meer

Schweineschnitzel „Greetsiel“  
mit kleinem Krabbenrührei (50 gr.),  
Bratkartoffeln und Salat 24,50

Küchenchefs bester Grillteller:  
Steaks vom Schwein, Rind und Lamm,  
serviert mit Röstspeck, Kräuterbutter,  
Rahmchampignons, Bratkartoffeln und  
Salat 27,90

## und hinterher

Klütje (Mehlpütt) an Vanillesauce und  
Birnenkompott 8,50

## Leckere Krabben

Im Ostfriesischen sagt man nicht Krabben, sondern „Granat“. Granat sind kleine Garnelenkrebse, die in den Küstengewässern (Wattenmeer) der Nordsee mit Schleppnetzen gefangen werden. Schon an Bord der kleinen Krabbenkutter werden sie in Nordseewasser gekocht und schon fast verzehrfertig angelandet. An Land werden die Tierchen meist von Hand gepult. Mit Schwarzbrot und Spiegelei sind sie eine Delikatesse für jeden Genießer!

<b><u>Greetsieler Krabben</u></b> auf gebuttertem Schwarzbrot, rote Zwiebelstreifen und Salatbukett	
70 gr.	16,90
100 gr.	23,90
130 gr.	28,50
- mit Spiegelei Aufpreis	1,70
- mit Bratkartoffeln Aufpreis	1,70

<b><u>Blattsalate mit Krabbenfleisch</u></b> an Balsamicodressing und Senf-Dill-Dip	
Als Vorspeise (50gr.)	19,50
Als Hauptgang (100 gr.)	28,50

<b><u>Dazu empfehlen wir eine</u></b> <i>Oberbergerer Baßgeige</i> <i>Weißburgunder, Qualitätswein trocken</i> <i>Erz.-Abf. WG Oberbergen</i> <i>Aromen von Zitrus, Apfel &amp; Akazienhonig</i> <i>feiner Säurespiegel mit einem kräftigen Körper</i>		
	0,2l	6,70

Greetsieler <b><u>Krabbenrührei</u></b> (70 gr.) mit frischen Dillspitzen, Bratkartoffeln und Salat	21,90
---	-------

<b><u>Ofenkartoffel</u></b> mit Bärlauchcreme, Greetsieler Krabben (70 gr.) und Salatgarnitur	21,90
---	-------

## Zarte Matjes

### Was ist eigentlich ein Matjes?

Matjes sind in der Nord- oder Ostsee gefangene Heringe, die noch nicht die Geschlechtsreife erreicht haben (jungfräulicher Hering). Sie haben deshalb noch keinen Rogen oder Milcher gebildet. Nach dem Fang und Säubern werden die Heringe ca. 5 Tage in Salzlake eingelegt. Durch Eigenenzyme werden sie reif und bekommen so ihren unvergleichlichen Geschmack und ihre Zartheit.

Der Name „Matjes“ kommt aus dem Niederländischen: Maatjesharing = Maagdenharin = Mädchenhering

<b><u>Matjesbrot</u></b> , echte Emdener Matjesfilets mit ostfriesischem Schwarzbrot, rote Zwiebeljulienne und Salatbukett	
Als Vorspeise	13,50
Als Hauptgang	18,90

dazu ein 0,3l Greetsieler Pils (3,50) und einen 2cl Korn vom Fass (2,70)	
<b><u>Gedeck</u></b>	<b>5,50</b>

<b><u>Matjesfilets „Hausfrauen Art“</u></b> mit Apfel-Zwiebel-Sahne-Sauce, Salatbukett und Salzkartoffeln	19,50
---	-------

## Gegrilltes und gebratenes aus Smutjes Reich

rosa gebratene **Lammfilets** mit  
ostfriesischen dicken Bohnen in Rahm,  
Sauce Provencale und  
Petersilienkartoffeln 29,50

### passend dazu :

#### 2016er Syrah Calmel & Joseph

*Villa Blanche, trocken,  
intensive Violette farbe, reife Früchte wie  
Pflaume, Feige und Brombeere mit etwas  
Vanille.*

27,50

Zartes **Schweinefilet vom deutschen  
Strohschwein,\*** im Schinkenmantel mit  
Steinpilzrahm, Kartoffelspalten und  
Salat 23,90

\*Das Strohschwein wird artgerecht auf Stroh gehalten,  
mit min 40% mehr Liegefläche als gesetzlich  
vorgeschrieben.

Paniertes **Oberschalenschnitzel**  
„Chasseur“ mit Sahnechampignons,  
Bratkartoffeln und Salat 20,90  
*dazu empfehlen wir ein friesisch herbes  
Jever vom Fass 3,50*

Küchenchefs bester **Grillteller:**  
Steaks vom Schwein, Rind und Lamm,  
serviert mit Röstspeck, Kräuterbutter,  
Rahmchampignons, Bratkartoffeln und  
Salat 27,90

**Deutsches Färsen-Rumpsteak\***  
(ca. 200gr) „Maitre de hotel“ mit  
Haushofmeisterbutter, Bratkartoffeln  
und Schinkenböhnchen 29,90

\*Unter einer Färse versteht man ein geschlechtsreifes  
weibliches Rind. Färsenfleisch hat eine kräftige rote  
Farbe. Die feine Marmorierung macht das Fleisch  
besonders aromatisch

**Färsen-Rumpsteak „Krummhörn“** (ca.  
200gr)  
rosa gebraten mit Tomatenconcasseé,  
Sc. Hollandaise und  
Krabbenfleisch (ca. 50 gr.),  
Kartoffelplätzchen und Salat 34,50

passend dazu:  
**50 gr. Krabben extra 9,90**

**Färsen-Filetsteak „Maitre de hotel“**  
(ca. 200gr)  
mit Haushofmeisterbutter,  
Bratkartoffeln und Schinkenböhnchen 37,50

**Färsen-Filetsteak „Krummhörn“** (ca.  
200gr)  
Tomatenfleisch, Sc. Hollandaise und  
Krabbenfleisch (ca. 50 gr.),  
Kartoffelplätzchen und Salat 42,50

passend dazu:  
**50 gr. Krabben extra 9,90**

### Wählen Sie Ihre Zubereitungsart vom Lamm, Rumpsteak und Rinderfilets:

**rare:** Im Kern noch roh  
**englisch:** Im Kern noch blutig  
**medium:** rosa gebraten  
**well done:** durchgebraten

**Eine Leckerei zum Abschluss:**  
*Pfannkuchlein mit feiner Füllung vom  
Boskopapfel und Wiener – Mandel –  
Eiscreme 9,50*

## Leckerer Fisch aus der Nordsee

Die lästigen Randgräten an allen Plattfischen (Seezunge, Scholle und Scharbe) haben wir für Sie großzügig entfernt. So können Sie die Filets einfach von der Hauptgräte abschieben und den Fisch wie ein Filet genießen.

\*Zarte Medaillons vom Seelachs  
„Käptn`Claasen“ in Safran- Senfsahne,  
Bratkartoffeln und Salat 20,50

\*Kross gebratene „Skantjes“ (ein bei  
Ostfriesen beliebter Plattfisch)  
mit Oma Janssen`s Kartoffelsalat...mh.  
Lecker-Lecker 20,50

Filets von der Kutterscholle in Eihülle  
gebraten, zerl. Butter, bunter  
Gartensalat, Salzkartoffeln 21,50

\*In Eihülle gebratenes Steinbeißerfilet  
auf Elsässer Sahnkraut und  
Bratkartoffeln 21,90

Kutterschollen „Klassisch“ in Butter  
gebraten, Petersilienkartoffeln, zerl.  
Butter, Salate des Tages 20,90

Nordseescholle „Colbert“, feine Füllung  
von Knoblauch-Kräuterbutter  
Bratkartoffeln und Salatauswahl 22,50

Nordseescholle „Finkenwerder Art“  
mit feiner Auflage von Zwiebel-  
Röstspeck, Bratkartoffeln, Salat 22,50

Edelfischvariation „Hein Lück“  
Filets vom Köhlerfisch, Scholle und  
Rotbarsch auf Granatsauce, nappiert mit  
Sc. Hollandaise und Krabbenfleisch,  
Petersilienkartoffeln, Salatauswahl 26,90

\*Rotbarschfilet gebraten auf Riesling-  
Dill-Rahm-Sauce mit Salzkartoffeln und  
rotem Linsengemüse 23,90

Zarte Schollenfilets in Sesamkruste  
an Blattspinatsockel, Bandnudeln und  
Riesling-Dill-Rahm 22,50

Fangfrische Seezungen „Müllerin Art“  
(500g Frischgewicht) mit zerlassener  
Butter, Petersilienkartoffeln und Salat 37,90

### **ab 2 Personen**

Fischplatte „Hohes Haus“  
Köhlerfisch, Steinbeißer, Rotbarsch,  
Skantje und Seezunge aus der  
Butterpfanne,  
mit reichlich Granatfleisch (70 gr.),  
Krabbensauce  
Salz- und Bratkartoffeln, Salate nach  
Art des Hauses

**pro Person 36,90**

Ragout von Greetsieler Nordseefischen  
Krabben-Wurzelsud (30 gr.),  
Bandnudeln und Salat der Saison 20,90

**Passend zu allen Fischgerichten:  
50 gr. Krabben extra 9,90**

Die mit \* gekennzeichneten Gerichte  
bieten wir auch als  
kleinere Portion an.  
Preisreduzierung pro Gericht € 4,00

## Fleischlos aber nicht reizlos

### Vegetarisches Geschnetzeltes nach

#### „Züricher Art“

mit Salzkartoffeln und gartenfrischem Salat 19,50

Große Ofenkartoffel mit feiner Füllung von Bärlauch-Sauerrahm, belegt mit sautierten Mais, Champignons und Paprika, Salatbukett 15,90

### Schafskäse-Tomatenomelett

mit geröstetem Knoblauchbaguette und Salat 18,90

Vegetarisches Steak mit buntem Gemüse mit Choronsauce überbacken, dazu Röstitaler 19,50

### Knusprige Bratlinge aus roten Linsen und bunten Gemüsestreifen

mit hausgemachtem Bärlauchschmand und Salatbukett 15,90

Geschmorte Zucchini mit würziger Blattspinat-Schafsfetafüllung, überbacken mit Mozzarella auf Spaghetti und hausgemachter Tomatenpaprikacreme 18,90

### Vegan

Vegane Currygeschnetzeltes mit Pfannengemüse und Basmati – Wildreis 20,90

Gefüllte Paprikaschote mit veganem Chili con Quiona, Tomatensauce und Gemüse-Wildreis 19,90

## Extras, Änderungen und Beilagen

**Krabben** Extra 50 gr. 9,90  
passend zu allen Fischgerichten

Salat oder Gemüse anstelle von Kartoffeln 2,50

Bratkartoffeln oder Pommes anstelle von Brot oder Petersilienkartoffeln 2,50

1 Spiegelei extra 1,70

Extra Portion Gemüse 2,90

Extra Portion Bratkartoffeln 2,90

Extra Portion Pommes Frites 3,50

Extra Portion Salzkartoffeln 2,00

Ofenkartoffel mit Bärlauchquark anstelle von Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln 3,50

Portion Bärlauchquark 1,50

Kräuterbutter 1,50

Mayonnaise / Ketchup 1,00



## **Der krönende Abschluss**

**Rote Grütze** nach Art des Hauses  
mit Vanille-Bourbon-Eiscreme und  
Sahne 7,50

**Gemischtes Eis**  
Vanille, Erdbeer, Schoko und Sahne 7,50

**Variation von hausgemachten Parfaits** an  
Saucenspiegel (Fragen Sie bitte unser  
Servicepersonal) 10,50

**„Ostfriesland Becher“** Vanille-  
Bourboneiscreme mit original  
Bohnjezoop (Branntwein und Rosinen)  
und Sahne 8,90

**„Bohnjezoop“** wird in Ostfriesland  
immer dann gereicht, wenn ein neuer  
Erdenbürger begrüßt wird.  
Es ist ein leckeres aber auch gehaltvolles  
Getränk aus Rosinen, Branntwein und  
aufgelösten Kluntje (Kandis). Bis er  
verzehrfertig ist, muss er ca. 5 bis 6 Wochen  
ziehen. 5cl 7,50

**Cappuccino-Eiscreme** an  
Amarenakirschen, Sahne und  
Amarettinis 8,50

**Pfannkuchlein** mit feiner Füllung vom  
Boskopapfel und Wiener – Mandel –  
Eiscreme 9,50

**Klütje\*** (Mehlpütt) an Vanillesauce und  
Birnenkompott 8,50

**Bailey´s – Schoko Becher**  
Vanille- und Schokoladeneis  
mit warmer Schokoladensauce,  
Bailey´s und Sahne 8,90

Ein Klütje ist ein leckerer Hefeteigkloß,  
der nicht gebacken wird, sondern unter  
Wasserdampf gegart wird. Diese Art von  
Hefekloß angerichtet mit Vanillesauce  
und Birnenkompott gibt es nur in  
Ostfriesland!

### **Kaffee oder Espresso zum Abschluss mit einem leckeren Brand**

<b>Café Crema</b> frisch gemahlen	2,80
<b>Café Crema</b> de luxe	5,60
leckeren <b>Espresso</b>	2,80
<b>Espresso</b> de luxe*	5,60
<b>doppelten Espresso</b>	5,20
<b>doppelten Espresso</b> de luxe	7,80
<b>Espresso Macchiato*</b>	3,00
<b>Cappuccino*</b>	3,50
<b>Cappuccino</b> de luxe	6,30
<b>Milchkaffee*</b>	3,90
<b>Milchkaffee</b> de luxe	6,70
<b>Latte Macchiato*</b>	3,90
<b>Latte Macchiato</b> de luxe	6,70

\*mit Hafer- oder Sojamilch +0,30

### **Grappa**

<b>Grappa di Prosecco</b>	2cl	4,90
<b>Chardonnay Nonino</b>	2cl	6,50
<b>Grappa Graffe`</b>	2cl	4,70

### **Obstler**

<b>Hödl Hof Honig-Pflaume</b>	2 cl	5,00
<b>Hödl Hof Marille</b>	2 cl	5,00
<b>Hödl Hof Haselnuss</b>	2 cl	5,00
<b>Hödl Hof Apfel-Birne</b>	2 cl	5,00
<b>Scheibel Kirschwasser</b>	2 cl	5,50
<b>Scheibel Williams</b>	2 cl	5,50
<b>Scheibel Himbeergeist</b>	2 cl	5,50
<b>Scheibel Pflümli</b>	2 cl	5,50

## **Alkoholfreie Getränke**

Gerolsteiner Mineralwasser Naturell und Medium	0,25l	2,70	Fanta	0,20l	2,80
			Fanta	0,50l	5,90
			Sprite	0,20 l	2,80
Gerolsteiner Mineralwasser Naturell und Medium	0,50l	4,80	Spezi	0,20 l	2,80
			Spezi	0,50 l	5,90
			Apfelschorle	0,20 l	2,90
Gerolsteiner Mineralwasser Naturell und Medium	0,75l	6,50	Apfelschorle	0,50 l	5,90
			Apfelsaft	0,20 l	3,00
			Orangensaft	0,20 l	3,00
Purezza Premium Tafelwasser in Flaschen (Käuflich zu erwerben, - auf Anfrage)			Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	3,10
“Still” und “Laut”	0,35l	3,00	Schweppes Ginger Ale	0,20 l	3,10
	0,75l	5,00	Schweppes Tonic Water	0,20 l	3,10
			Vita Malz Malzbier	0,33 l	3,20
Coca Cola	0,20l	2,80	Rhabarbersaftschorle	0,20 l	2,90
Coca Cola	0,50l	5,90	Rhabarbersaftschorle	0,50 l	5,90
Coca Cola Zero	0,20 l	2,80	Cranberryschorle	0,20 l	2,90
Coca Cola Zero	0,50 l	5,90	Cranberryschorle	0,50 l	5,90

## **Biere vom Fass**

Jever Pils vom Fass	0,30l	3,50	Köstritzer Schwarzbier		
Jever Pils vom Fass	0,50l	5,50	vom Fass	0,30 l	3,50
			Köstritzer Schwarzbier		
Greetsieler vom Fass	0,30l	3,50	vom Fass	0,50 l	5,50
Greetsieler vom Fass	0,50l	5,50			
			Alsterwasser	0,30 l	3,50
			Alsterwasser	0,50 l	5,50
Greetsieler Saisonbier vom Fass (im Sommer Weizenbier; gebraut von der Engel-Brauerei)	0,30 l	3,50			
	0,50 l	5,50			

## **Flaschenbiere**

Jever Fun alkoholfrei	0,33l	3,50			
Jever Fun Zitrone alkoholfrei	0,33 l	3,50			
Erdinger Hefeweizen	0,50l	5,50	Erdinger Hefeweizen		
Erdinger alkoholfrei	0,50l	5,50	dunkel	0,50l	5,50

# Spirituosen

## Aquavit

Malteser Aquavit	40%		2 cl	2,80
Jubiläums Aquavit	42%		2 cl	3,30
Linie Aquavit	41,50%		2 cl	3,30
Bommerlunder	38%		2 cl	2,80

## Sonstige

Korn vom Fass	35%		2 cl	2,70
Bessen Genever	20%		2 cl	2,50
Tequilla Gold/Silber	38%		2 cl	2,80
Küstennebel	21,8%		2 cl	2,60
Absolut Wodka	40 %		2 cl	2,80
Doornkaat	38%		2 cl	2,80
Friesengeist	56%		2 cl	3,70
Fürst Bismark	38%		2 cl	2,80
Oude Bokma	38%		2 cl	2,80

## Rum

Rum Don Papa	40%		2 cl	6,00
--------------	-----	--	------	------

## Bitters

Kruiden Kräuterbitter			2 cl	2,70	
Jägermeister		2 cl	2,90	4 cl	5,50
Ramazotti auf Eis mit Zitrone		2 cl	3,50	4 cl	6,50
Averna auf Eis mit Zitrone		2 cl	3,50	4 cl	6,50
Alter Schwede Magenbitter			2 cl	2,70	
Fernet Branca			2 cl	2,90	
Grootheider Bitter			2 cl	3,30	

## Liköre

Amaretto Disaronno			4 cl	5,00
Bailey's Cream auf Eis			4 cl	6,00
Sambuca mit Kaffeebohnen			2 cl	3,50
Cointreau			2 cl	4,00
Grand Marnier			2 cl	5,80

## Whisky

Jim Beam			4 cl	5,80
Ballantines			4 cl	5,80
Tullamore Dew			4 cl	6,50
Chivas Reagal			4 cl	8,50

## **Calvados**

Pâpidoux fine	2 cl	5,50
Originel pays d'auge	2 cl	7,00

## **Cognac & Weinbrand**

Asbach Uralt	2 cl	3,70
Rémy Martin V.S.O.P	2 cl	6,50
Chantré	2 cl	3,50

## **Grappa**

### Di Prosecco

Zart, mit einer leichte Note nach Honig, warm und aromatisch	2 cl	5,00
--	------	------

### Chardonney Nonino

Eichelholznote, zartrauchiger Duft von Vanille und Nüssen, weinig, vollmundig, anhaltender würziger Abgang	2 cl	6,50
--	------	------

## **Obstler**

<b>Hödl Hof</b>	Honig-Pflaume	2 cl	5,00
	Hof Marille	2 cl	5,00
	Hof Haselnuss	2 cl	5,00
	Hof Apfel-Birne	2 cl	5,00
<b>Scheibel</b>	Kirschwasser	2 cl	5,00
	Williams Birne	2 cl	5,00
	Himbeergeist	2 cl	5,00
	Pflümli	2 cl	5,00
<b>Sasse</b>	Lagerkorn	2 cl	4,50
	Kakao mit Nuss	2 cl	4,50
	Naturlikör	2 cl	4,50
	Cigar Special	2 cl	5,90
	Atlantic Finish	2 cl	9,50