



LÜNEBURG

EL PASO

BAR & FUSION KITCHEN

MENÜ

Salate, Suppen, Tapas

SALADS, SOUPS & TAPAS

Salate

Ensalada Mixta (J)	8,90
Bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Oliven <i>Mixed salad with tomatoes, cucumber, peppers, onions & olives</i>	
Ensalada El Paso (G,J)	17,90
Pflücksalat, Parmaschinken, Melone, überbackener Ziegenkäse, Walnüsse und mediterranes Dressing <i>Leaf salad, Parma ham, melon, baked goat cheese, walnuts & Mediterranean dressing</i>	
Ensalada de Scampi (B)	18,50
Scampi, Pflücksalat, Avocado, Tomaten, Gurken und Dressing <i>Scampi, leaf salad, avocado, tomatoes, cucumber & dressing</i>	
Ensalada Caesar (A,C,D,G,J)	17,90
Römersalat, Caesar-Dressing, Croutons, Grana Padano, Hähnchen und Kirschtomaten <i>Romaine lettuce, Caesar dressing, croutons, Grana Padano, chicken & cherry tomatoes</i>	

Suppen

Zuppa di Pomodoro (G)	7,90
Tomatensuppe mit Sahne und Basilikum <i>Creamy tomato soup with basil</i>	

Tapas

Boquerones en Vinagre (D,A,O)	8,90
Marinierte Sardellenfilets in Essig, Olivenöl, Knoblauch und Petersilie <i>Anchovy fillets marinated in vinegar, finished with olive oil, garlic & parsley</i>	
Oliven	7,90
Kalamata-Oliven und grüne Oliven <i>Kalamata olives & green olives</i>	
Brot mit Dip (A,G)	6,90
Frisches Brot mit hausgemachter Aioli und Guacamole <i>Fresh bread with homemade aioli & guacamole</i>	
Bruschetta (A)	7,90
Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Balsamico-Creme <i>Tomatoes, garlic, olive oil & balsamic glaze</i>	
Bruschetta Speciale (A)	9,90
Bruschetta nach Empfehlung des Küchenchefs <i>Bruschetta according to the chef's recommendation</i>	
El Paso Bruschetta (A,D)	10,90
Geröstetes Baguette, Olivenpaste, getrocknete Tomaten, Sardellen und Kalamata-Oliven <i>Toasted baguette, olive paste, dried tomatoes, anchovies & Kalamata olives</i>	
Carpaccio di Manzo (G,H)	15,90
Rinderfilet, Rucola, Pinienkerne und Grana Padano <i>Beef carpaccio, rocket, pine nuts & Grana Padano</i>	
Patatas al Horno (G,H)	6,90
Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen, Aioli <i>Potatoes, rosemary, aioli</i>	

Tapas

PARA COMPARTIR

Käsevariation (G,J)	16,90
La Mancha Käse, Brie, Grana Padano, Feigensenf und Preiselbeermarmelade <i>La Mancha cheese, brie, Grana Padano, fig mustard & cranberry jam</i>	
Caprese El Paso (G)	13,90
Burrata, Tomatencarpaccio, Rucola und Balsamico-Creme <i>Burrata, tomato carpaccio, arugula & balsamic cream</i>	
Gemüsevariation (G)	14,90
Kalte gegrillte Aubergine, Zucchini, Paprika, Oliven, getrocknete Tomaten und Champignons; Burrata +5 € <i>Grilled eggplant, zucchini, peppers, olives, dried tomatoes & mushrooms; burrata + € 5</i>	
Albondigas de la Casa (G)	12,90
Rinderhackbällchen in Tomatensauce mit Schafskäse und Paprika <i>Beef meatballs in tomato sauce with cheese & peppers</i>	
Dátiles Envueltos	9,90
Knusprig frittierte Datteln im Speckmantel <i>Crispy fried bacon-wrapped dates</i>	
Chorizo El Paso	13,50
Chorizo in hausgemachter Paprikasauce <i>Chorizo in homemade paprika sauce</i>	
Formaggio di Capra Gratinato (G,H)	14,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen <i>Baked goat cheese with honey & walnuts</i>	
Pimientos de Padrón	9,50
Frische Paprikaschoten in Olivenöl gebraten <i>Fresh padron peppers fried in olive oil</i>	
Schinken- und Wurstvariation (H)	16,90
Serrano, Parmaschinken, Pistazien-Mortadella und Spianata Romana <i>Serrano, Parma ham, pistachio mortadella & Spianata Romana</i>	
Calamari Fritti (A,C,N)	11,90
Frittierte Tintenfischringe mit Aioli und Zitrone <i>Fried calamari rings with aioli & lemon</i>	
Nachos al Horno (G)	8,50
Nachos mit Käse, Salsa, Guacamole oder Paprika-Dip <i>Nachos with cheese, salsa, guacamole or pepper dip</i>	
Gambas al Ajillo (B,L)	16,90
Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch, Chili und Weißwein <i>Shrimps in olive oil with garlic, chili & white wine</i>	
Champiñones Empanados (A,C)	8,90
Knusprig frittierte Champignons mit hausgemachter Aioli <i>Crispy fried mushrooms with aioli</i>	
Pollo al Ajillo (A)	18,90
Hähnchen, Knoblauch, Chili, Weißwein und hausgemachtes Brot <i>Chicken, garlic, chili, white wine & homemade bread</i>	
Fritura de Mar (A,B,C,D,N)	29,90
Frittierte Calamari, Lachs und Garnelen mit Zitrone und hausgemachter Aioli <i>Fried selection of fish and seafood with lemon & aioli</i>	

Tapas-Platte für 2 (A,B,C,D,G,H,N)**43,90**

Auswahl unserer beliebtesten Tapas zum Teilen, alternativ vegetarisch erhältlich
Selection of our favourite tapas to share; vegetarian option available

Brot & Dips extra**ab 2,00**

Brot extra 3,00 € - Aioli extra 2,00 €
Extra bread € 3.00 - extra aioli € 2.00

Pasta

FOREVER CLASSICS

Spaghetti Aglio e Olio (A)**12,90**

Knoblauch, Olivenöl und frischer Chili; optional mit Scampi (8 Stück) +6,00 €
Garlic, olive oil & fresh chili; optional with scampi (8 pieces) + € 6.00

Spaghetti Pomodoro (A)**12,90**

Tomatensauce, Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl
Tomato sauce, cherry tomatoes, garlic, basil & olive oil

Carbonara all'Italiana (A,C,G)**15,90**

Ei-Parmesan-Sauce, Speck und schwarzer Pfeffer
Egg parmesan sauce, bacon & black pepper

Penne Gorgonzola (A,G)**14,50**

Gorgonzola-Sahnesauce und Kräuter
Creamy gorgonzola sauce & herbs

Penne Burrata (A,G)**16,90**

Penne, Tomatensauce, Burrata, Kirschtomaten und Basilikum
Penne, tomato sauce, burrata, cherry tomatoes & basil

Penne al Salmone (A,D,G)**18,90**

Lachs, Spinat, Knoblauch, Sahne und Zitrone
Salmon, spinach, garlic, cream & lemon

Tagliatelle Mare e Verde (A,B)**18,90**

Scampi, Zucchini, Tomaten, Knoblauch und Kräuter
Scampi, zucchini, tomatoes, garlic & herbs

Spaghetti Mare Caliente (A,B,D,N)**20,90**

Meeresfrüchte, Tomaten-Chili-Sugo, Knoblauch
Seafood, tomato chili sugo, garlic

Tagliatelle al Filetto (A,G)**20,90**

Rinderfiletspitzen, Champignons und Pfeffersauce
Beef fillet tips, mushrooms & pepper sauce

Pizza

PIZZA

Pizza Pane (A)	7,90
Pizzabrot <i>Pizza bread</i>	
Pizza Margherita (A,G)	11,90
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella und Basilikum <i>Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella & basil</i>	
Pizza Salami (A,G)	14,50
Fior di Latte Mozzarella, Tomatensauce und Salami <i>Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella & salami</i>	
Pizza al Tonno (A,D,G)	14,90
Thunfischfilet, rote Zwiebeln, Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella und Oregano <i>Tuna fillet, red onions, tomato sauce, Fior di Latte mozzarella & oregano</i>	
Pizza El Diablo (A,G)	16,50
Pikante Salami, Fior di Latte Mozzarella und Tomatensauce <i>Spicy salami, Fior di Latte mozzarella & tomato sauce</i>	
Pizza Serrano (A,G)	18,90
Serrano-Schinken, Rucola, Fior di Latte Mozzarella, Tomatensauce, Parmesan und Olivenöl <i>Serrano, arugula, Fior di Latte mozzarella, tomato sauce, Parmesan & olive oil</i>	
Pizza alle Verdure (A,G)	16,90
Grillgemuese, Knoblauchöl, Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella und Oregano <i>Grilled vegetables, garlic oil, tomato sauce, Fior di Latte mozzarella & oregano</i>	
Pizza Funghi (A,G)	13,50
Champignons, Fior di Latte Mozzarella, Tomatensauce, Knoblauch und Olivenöl <i>Mushrooms, Fior di Latte mozzarella, tomato sauce, garlic & olive oil</i>	
Pizza Ionia (A,G)	17,90
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikum, Burrata und Rucola <i>Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, cherry tomatoes, basil, burrata & arugula</i>	
Pizza Frutti di Mare (A,B,D,G,N)	20,90
Meeresfrüchte, Fior di Latte Mozzarella, Tomatensauce, Knoblauch und Kräuter <i>Seafood, Fior di Latte mozzarella, tomato sauce, garlic & herbs</i>	
Pizza El Paso (A,C,D,G,J)	16,90
Hähnchen, Römersalat, Caesar-Dressing, Parmesanraspeln und Kirschtomaten <i>Chicken, romaine lettuce, Caesar dressing, Parmesan shavings & cherry tomatoes</i>	
Pizza Quattro Formaggi (A,G)	15,90
Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Edamer und Kirschtomaten <i>Fior di Latte mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Edam & cherry tomatoes</i>	
Pizza Scampi Zucchini (A,B,G)	17,90
Fior di Latte Mozzarella, Tomatensauce, Scampi, Zucchini, Knoblauch <i>Fior di Latte mozzarella, tomato sauce, scampi, zucchini, garlic</i>	

Extras für Pizzen

PIZZA TOPPINGS

Pizza Desiderio

Stellen Sie Ihre Pizza selbst zusammen. Pizzaboden 7,90 €. Alle weiteren Zutaten nach Wahl gegen Aufpreis erhältlich.

Build your own pizza with toppings of your choice; base price € 7.90 plus selected extras.

Verdure / Gemüse

ab 3,00

Paprika, Tomaten, Spinat, Champignons, Rucola, Kirschtomaten, Oliven je 3,00 € - Grillgemuese +5,00 € - Zwiebeln 1,00 € - Knoblauch 1,00 € - Basilikum 1,00 €

Formaggi / Käse

ab 3,00

Fior di Latte 3,00 € - Gorgonzola 3,00 € - Parmesan 3,00 € - Burrata 5,00 €

Salumi / Salami & Schinken

ab 3,00

Salame Milano 3,00 € - Serrano 4,00 € - Spianata Romana 4,00 € - Mortadella 3,00 €

Carne & Pesce / Fleisch & Fisch

ab 3,00

Hähnchen 5,00 € - Scampi 6,00 € - Thunfisch 3,00 € - Meeresfrüchte 6,00 €

Secondi / Hauptgänge

MAINS

Filetto di Manzo (G)	30,90
Rinderfilet, Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln <i>Beef fillet with herb butter & rosemary potatoes</i>	
Entrecote (G)	27,90
Entrecote vom Rind mit Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln <i>Beef entrecote with herb butter & rosemary potatoes</i>	
Filete de Salmon (D)	24,90
Lachsfilet mit Rosmarinkartoffeln und Aioli <i>Salmon fillet with rosemary potatoes & aioli</i>	
Pollo alla Griglia	20,90
Gegrilltes Hähnchenfilet mit Rosmarinkartoffeln und Aioli <i>Grilled chicken fillet with rosemary potatoes & aioli</i>	

Beilagen / Extras (A,G)

ab 5,00 - auch einzeln bestellbar

Rosmarinkartoffeln 6,00 € - Bohnen im Speckmantel 9,00 € - Champignons 7,00 € - Kroketten 5,00 € - Wedges 6,00 € - Pommes 6,00 € - Salat 6,00 € - Grillgemuese 7,00 € - Brot extra 3,00 € - Dips extra 2,00 €

Saucen (G)

ab 4,00

Grüne Pfeffersauce 5,00 € - Champignon-Rahmsauce 4,00 € - Gorgonzola-Sauce 4,50 €

Kinderkarte

FOR KIDS

Kinder Margherita (A,G)	5,90
Kleine Pizza mit Tomatensauce und Fior di Latte Mozzarella <i>Small pizza with tomato sauce & Fior di Latte mozzarella</i>	
Kinder Salami (A,G)	6,50
Kleine Pizza mit Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella und Salami <i>Small pizza with tomato sauce, Fior di Latte mozzarella & salami</i>	
Kinder Napoli (A)	5,90
Spaghetti mit Tomatensauce <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	
Kinder Penne mit Butter (A,G)	5,90
Penne mit Butter <i>Penne with butter</i>	
Kinder Pommes	4,50
Pommes frites <i>French fries</i>	

Dolci

DESSERTS

Vanilleeis (G)	3,50
Eine Kugel Vanilleeis <i>One scoop of vanilla ice cream</i>	
Tiramisu (A,C,G)	8,90
Mascarpone, Espresso, Löffelbiskuit, Amaretto und Kakao <i>Mascarpone, espresso, ladyfingers, amaretto & cocoa</i>	
Tres Leches (A,C,G)	9,90
Hausgemachter Biskuit in drei Milchsorten mit Karamellcreme <i>Homemade sponge cake soaked in three milks with creme caramel</i>	
Schoko-Soufflé (A,C,G)	10,50
Schokoladensouffle mit Vanilleeis <i>Chocolate souffle with vanilla ice cream</i>	

Kaffee, Softdrinks & Bier

COFFEE, SOFT DRINKS & BEER

Heißgetränke

Espresso	2,80
Espresso Doppio	4,50
Espresso Macchiato (G)	3,00
Cappuccino (G)	3,50
Milchkaffee (G)	4,50
Latte Macchiato (G)	4,50
Ingwer-Orangen-Tee	4,50
Minze-Limetten-Tee	4,50
Heiße Schokolade (G)	4,50

Softgetraenke

Coca-Cola 0,33 (1,3)	4,20
Coca-Cola Zero 0,3 (1,3,5,6)	4,20
Fanta 0,33 (1)	4,20
Sprite 0,33	4,20
San Pellegrino 0,75	7,50
San Pellegrino 0,2	3,50
Acqua Panna 0,75	7,50
Acqua Panna 0,2	3,50
Alle Säfte 0,3	4,20
Alle Schorlen 0,3	3,50
Tonic 0,2	3,50
Ginger Ale 0,2	3,50
Grapefruitlimo 0,2	3,50
Bitter Lemon 0,2	3,50

Biere

El Paso Hell 0,4 (A)	4,90
El Paso Dunkel 0,4 (A)	4,90
Alsterwasser 0,4 (A)	4,90
Weizenbier 0,5 (A)	5,90
Lüneburger Pilsener 0,5 / 0,3 (A)	5,90 / 4,20
Corona Extra 0,33 (A)	4,90
San Miguel 0,33	3,90
Weizen alkoholfrei 0,5 (A)	5,50
Pilsener alkoholfrei 0,33 (A)	4,20

Aperitif & Classic Cocktails

BAR SELECTION

Aperitif

Italicus Spritz (L)	7,90
Limoncello Spritz (L)	7,90
Aperol Spritz (1,L)	7,90
Campari Soda (1)	7,90
Hugo (L)	8,50
Lillet Vive (L)	7,90
Martini Bianco oder Rosso (L)	7,90
Lillet Wild Berry	7,90
Sarti Spritz	7,90

Classic Cocktails

Martini Classic	9,50
Tanqueray Gin, Noilly Prat, Zitronenzeste	
Paloma (1,L)	8,50
Tequila, Limette, Grapefruitlimonade, Grapefruitscheibe	
<i>Tequila, lime, grapefruit soda & grapefruit slice</i>	
Mojito	9,50
Havana 3, Minze, Limette, brauner Zucker	
<i>Havana 3, mint, lime & brown sugar</i>	
Caipirinha	8,90
Cachaca, Limette, brauner Zucker	
<i>Cachaca, lime & brown sugar</i>	
Old Fashioned (1,L)	9,50
Four Roses, Antica Formula, Angostura-Bitter und Orangenze	
<i>Four Roses, Antica Formula, Angostura bitter & orange zest</i>	
Negroni (1,L)	9,50
Tanqueray Gin, Campari und Vermouth	
<i>Tanqueray gin, Campari & vermouth</i>	
Margarita	9,90
Tequila, Cointreau, Limette und Agave	
<i>Tequila, Cointreau, lime & agave</i>	
Moscow Mule	8,50
Vodka, Limette, Spicy Ginger und Gurke	
<i>Vodka, lime, spicy ginger & cucumber</i>	
Sours (1,L)	9,50
Spirituosenauswahl: Four Roses, Absolut Vodka, Aperol, Pisco Control, Italicus, Havana 3, Tanqueray Gin; frischer Zitronensaft, Simple Syrup, Angostura-Bitter, Eiweiß und Zitronenzeste / alternativ vegan	

Signature Drinks

HOUSE CREATIONS

Victoria's	12,90
Vodka, St-Germain, Grapefruit, Chili, Agave und Limette <i>Vodka, St-Germain, grapefruit, chili, agave & lime</i>	
Lilly's (L)	11,90
Hendrick's Gin, Crème de Violette, Lillet Rosé und Zitrone <i>Hendrick's gin, creme de violette, Lillet Rosé & lemon</i>	
Suad's (1)	13,50
Whiskey, Schokoladenlikör, Angostura und Rosmarinrauch <i>Whiskey, chocolate liqueur, Angostura & rosemary smoke</i>	
Frankie's	13,90
Bumbu Rum, Safranhonig, Zitrone, Ingwer und Aquafaba <i>Bumbu rum, saffron honey, lemon, ginger & aquafaba</i>	
Diana's	11,90
Malfy Grapefruit Gin, Agave, Rosmarin, Grapefruit und Limette <i>Malfy grapefruit gin, agave, rosemary, grapefruit & lime</i>	
Anna's	12,50
Italicus, Vodka, Ananas, Zitrone und Vanille <i>Italicus, vodka, pineapple, lemon & vanilla</i>	

Alkoholfreie Cocktails

MOCKTAILS

Virgin Mojito (4)	6,90
Minze, Rohrzucker, Limette und Tonic <i>Mint, raw sugar, lime & tonic</i>	
Virgin Piña Colada	7,50
Kokossirup, Ananassaft, Limette und Sahne <i>Coconut syrup, pineapple juice, lime & cream</i>	
Ginger Lemon Fizz (4)	6,50
Ingwer, Zitrone, Spicy Ginger und Ingwersirup <i>Ginger, lemon, spicy ginger & ginger syrup</i>	
Garden Margarita alkoholfrei (4)	7,90
Gurke, Basilikum, Holunder, Limette und Tonic <i>Cucumber, basil, elderflower, lime & tonic</i>	
Virgin Raspberry Smash (4)	6,50
Himbeerpüree, frische Zitrone, Tonic, Simple Syrup und Thymian <i>Raspberry, tonic, lemon, simple syrup & thyme</i>	
Virgin Basil Smash (4)	7,90
Basilikum, frische Zitrone, Tonic und Simple Syrup <i>Basil, tonic, lemon & simple syrup</i>	

Specials

COCKTAILS

Pornstar Martini

10,90

Absolut Vanille, Passoã, Passionsfrucht und Limette
Vanilla vodka, Passoã, passion fruit & lime

Espresso Martini (3)

9,50

Vodka, Kahlúa und heißer Espresso
Vodka, Kahlúa & hot espresso

Cashmere

9,50

Vanillevodka, Zitrone, Rhabarber und Salbei
Vanilla vodka, lemon, rhubarb & sage

Gin Basil Smash

10,90

Gin, Basilikum, Zitrone und Sirup
Gin, basil, lemon & syrup

Mai Tai (H)

11,50

Havana, Bacardi Black, Cointreau, Orgeat, Ananas und Limette
Bacardi Black, Havana, Cointreau, orgeat, pineapple & lime

Frisch gemixt an unserer Bar - fresh from the bar

Weinkarte

WINE SELECTION

Vino Rosso

	Glas Vol. / Preis		Flasche 0,75 l
Malbec trocken (L) Mendoza, Argentinien - Bodega Séptima	0,2 l	8,00	27,00
Gran Reserva trocken (Malbec) (L) Mendoza, Argentinien - Bodega Séptima	-	-	39,00
Primitivo Salento (L) Apulien, Italien - Conti Zecca	0,2 l	7,00	26,00
Rioja Crianza (L) Rioja (rot), Spanien - Ramón Bilbao	0,2 l	8,00	27,00
WHY NOT? Riserva DOC (L) Apulien, Italien - Contri Spumanti	0,2 l	8,00	27,00

Weißweine, Rosato & Prosecco

	Glas Vol. / Preis		Flasche 0,75 l
Grauer Burgunder (L) Rheinhessen - Becker Landgraf	0,2 l	6,90	23,00
Blauschiefer Riesling (L) Mosel - Weingut Lorenz	0,2 l	6,90	23,00
Edulis Blanco DOC (L) Rioja (weiß) Alta - Bodegas Altanza	0,2 l	7,00	25,00
Lugana DOC (L) Lombardei - Cantina Bulgarini	-	-	34,00
Prosecco (L) Italien, leichter Perlwein mit feiner Perlage <i>Italy, light sparkling wine with fine perlage</i>	0,1 l	3,50	27,00
Rosé (L) Toskana - Frescobaldi <i>Tuscany - Frescobaldi</i>	0,2 l	7,00	26,00

Alle Preise in EUR inkl. Mehrwertsteuer.

Spirituosen & After Dinner

RUM, GIN - LIKÖRE & BRANDY

Rum

Havana Club 3 Años (4 cl)	6,00
Havana Club 7 Años (4 cl)	7,00
Bumbu Rum Original (4 cl)	9,00

Gin

Tanqueray (4 cl)	6,00
Bombay Sapphire (4 cl)	6,50
Hendrick's Gin (4 cl)	7,00
Gin Mare (4 cl)	7,50
Monkey 47 - Gin (4 cl)	9,50
Knut Hansen - Gin (4 cl)	8,50
Malfy Gin (4 cl)	6,50
The Illusionist (4 cl)	9,00
London No. 1 (4 cl)	10,00
Brockmans (4 cl)	10,00
Roku (4 cl)	8,50
Siegfried (4 cl)	8,00

Likör & Brandy

Baileys (4 cl)	4,00
Disaronno Amaretto (H) (4 cl)	5,00
Licor 43 (4 cl)	5,00
Cointreau (4 cl)	5,50
Kahlúa (3) (4 cl)	5,00
Italicus (4 cl)	4,00
Aperol / Campari (1) (4 cl)	4,00
Carlos I Brandy (4 cl)	7,00
Cardenal Mendoza (4 cl)	8,00
Pisco Control (4 cl)	6,00
Berliner Luft (2 cl)	3,00
Jägermeister (2 cl)	3,00
Frangelico (2 cl)	3,00
Limoncello (4 cl)	4,50
Ramazzotti (4 cl)	4,50

Whisky & Grappa

AFTER DINNER

Whisky

Jack Daniel's (4 cl)	6,00
Four Roses - Bourbon (4 cl)	6,50
Maker's Mark - Bourbon (4 cl)	7,50
Lagavulin 16 - Single Malt (2 cl)	11,50
Laphroaig (2 cl)	10,50
The Glenlivet (2 cl)	9,50
Bulleit Bourbon (4 cl)	10,50
Chivas Regal 12 Jahre (4 cl)	9,50
Knob Creek 9 Jahre (4 cl)	11,50

Grappa

Chardonnay (4 cl)	5,00
Marzadro 18 Lune (4 cl)	7,00
Marzadro Barrique (4 cl)	7,00
Marzadro Amarone (4 cl)	9,00

Allergene & Zusatzstoffe

KENNZEICHNUNG NACH DEUTSCHER GASTRONOMIEPRAXIS

Allergene

- A** Glutenhaltiges Getreide
- B** Krebstiere
- C** Eier
- D** Fisch
- E** Erdnüsse
- F** Soja
- G** Milch / Laktose
- H** Schalenfrüchte
- I** Sellerie
- J** Senf
- K** Sesam
- L** Schwefeldioxid / Sulfite
- M** Lupinen
- N** Weichtiere
- O** Schwefeldioxid / Sulfite

Zusatzstoffe

- 1** mit Farbstoff
- 2** mit Konservierungsstoff
- 3** koffeinhaltig
- 4** chininhaltig
- 5** mit Süßungsmittel
- 6** enthält eine Phenylalaninquelle

Hinweis: Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Spuren anderer Allergene können trotz sorgfältiger Zubereitung nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Alle Preise sind in EUR inkl. Mehrwertsteuer.