

KELTIC



ALE

ALE ^{A3}

This fantastic tasting British ale brewed from a traditional old recipe offers a full-bodied and fruity taste perfectly balanced with hops and malt, which will not only excite your taste buds but also quench your thirst. Enjoyed with a good traditional Pub meal there is no other way to satisfy your palate as with this delicious amber ale.

2,90 € TAKE AWAY
0,33 l (incl. 0,08 € Pfand)

KELTIC



PALE ALE

PALE ALE ^{A3}

At the beginning of the 1700s, instead of wood or peat, coke started to be used to roast the malts and in doing so the malt was paler in comparison to the darker, smoked malts used in Ale at that time.

This traditional recipe derived from an original in the 1780's allows you to savour the refreshing hoppy taste without the additional artificial sugars and fruit supplements that you find in many modern Pale Ales to date.

3,20 € TAKE AWAY
0,33 l (incl. 0,08 € Pfand)

KELTIC



STRONG
LAGER

STRONG LAGER ^{A3}

The Keltic Lager compares to a Pilsner first brewed in the mid 1800's with cool fermenting yeasts which was stored in caves. Due to the bottom fermenting rather than top fermenting as with Ales a clear golden beer was introduced and quickly became very popular. This traditional strong lager with no artificial additives is best served cold with a high foaminess to appreciate its perfect flavour.

2,90 € TAKE AWAY
0,33 l (incl. 0,08 € Pfand)

The Fox and Hound

ENGLISH PUB & LOUNGE

HOW IT ALL BEGAN.....

One day in the 15th century somewhere in the countryside of Batshire a clever fox had managed to escape Lord Anthony and his hunting hound. During the fox chase he had sneaked into the cellar of Squire Perry's inn, where he spent his time sipping away from a barrel of good Black Fox Bitter. From then on Squire Perry granted the fox sanctuary every time the fox hunt was to begin.

While the outwitted hound searched in vain for his quarry, the fox relished in the company of the Innkeeper lapping up the odd pint. The fox even outlived Lord Anthony who succumbed to his injuries after a riding accident. Word has it, that it was a drunken fox that startled the horse !

WIE ALLES ANFING.....

Es war einmal im 15. Jahrhundert in Batshire, als ein schlauer Fuchs den Grafen Anthony und seinen Jagdhund bei einer Fuchsjagd abschüttelte. Der Fuchs schlich sich in den Keller von Gastwirt Perry's Kneipe, wo er sich, gutes Black Fox Bitter vom Faße schlürfend, die Zeit vertrieb. Von diesem Tag an gewährte ihm Gastwirt Perry jedesmal Zuflucht, wenn eine Fuchsjagd stattfand. Während der überlistete Hund jeden Tag vergebens im Unterholz nach seinem Opfer suchte, entspannte sich der Fuchs biertrinkend in Gesellschaft des Wirtes. Der Fuchs überlebte sogar Graf Anthony, welcher nach einem Reitunfall seinen Verletzungen erlag.

Man sagt, dass ein betrunkenener Fuchs das Pferd erschreckt habe !

© FOX PUB FFM



WWW.FOX PUB.DE

BREAKFAST MENU

served Saturday and Sunday

otherwise upon request

Full English Breakfast 16,00

3 Bacon, 2 eggs, 2 sausages, mushrooms, grilled tomato,
baked beans, butter and toast

3 Speck¹⁰, 2 Spiegeleier, 2 englische Würstchen^{4,8}, Champignons,
gegrillte Tomate, Baked Beans in Tomatensoße, Butter und Toast^{A1,C,M}

Half English Breakfast 12,50

2 Bacon, 1 egg, 1 sausage, baked beans, butter and toast

1 Speck¹⁰, 1 englische Würstchen^{4,8}, 1 Spiegelei, Baked Beans,
Butter und Toast^{A1}

„Veggie“ Breakfast 10,00

Scrambled eggs, baked beans, mushrooms, tomato, toast and butter

Rührei, Baked Beans, Champignons, Tomate, Toast^{A1,C,G,M} und Butter

American Breakfast 12,50

2 Fried eggs, streaky bacon and hash browns, toast and butter

2 Spiegeleier, Frühstückspeck und Rösti, Toast^{A1,C,M} und Butter

Kiddies Breakfast 6,00

1 Scrambled egg, ham^{9,10,12} or cheese^{2,10}, butter,

2 slices of toast, 1 tea or hot chocolate

1 Rührei, Schinken^{9,10,12} oder Käse^{2,10}, Butter,

2 Scheiben Toast^{A1,C,G,M}, 1 Tee oder Kakao

2 Pancakes 8,50

with maple syrup or lemon and sugar

mit Ahornsirup oder Zitrone und Zucker

SOUPS | SUPPEN

Tomato soup Tomatensuppe	5,50
Lentil Soup Linsensuppe ^{A1,M}	6,00

STARTERS & SNACKS

Peanuts / Pringles	2,00
Garlic bread Knoblauchbrot ^{A1,G}	3,50
Garlic bread with cheese Knoblauchbrot ^{A1} mit Käse ^{2,10,G}	4,00
Nachos with salsa Nachos mit Salsa ^{F,G}	5,50

POTATO SKINS | GEFÜLLTE KARTOFFELN

Served with salad Serviert mit Salat	
Sour cream and chives Saure Sahne ^G und Schnittlauch	8,50
Chilli con Carne	8,50
Cheese and bacon Käse ^{G,2,10} und Speck ¹⁰	8,50
Baked beans Baked Beans in Tomatensoße	8,50
Fourskins: One of each Eins von jedem	16,00

FINGERFOOD

Served with salad and baguette Serviert mit Salat und Baguette ^{A1}	
6 Cheese sticks, tomatoes, salsa sauce 6 Käsestangen ^{2,10} , Tomaten-Salsa-Soße ^{A1,C,G}	9,50
4 Jalapeño peppers with cocktail sauce 4 Jalapeño-Peppers mit Cocktailsoße ^{A1,C,G}	9,50
8 Crispy onion rings with sour cream 8 Zwiebelringe mit saurer Sahne ^{A1,C,G}	9,50
8 Breaded mushrooms with sour cream 8 panierte Champignons mit saurer Sahne ^{A1,C,G}	9,50
5 Chicken wings BBQ, hot 5 Hähnchenflügel mit BBQ-Soße, scharf ^{A1,C}	9,50
6 Chicken fingers with honey mustard 6 Hähnchenfinger mit Honig-Senf-Soße ^{A1,C,J}	9,50
6 Fish fingers with remoulade sauce 6 Fischfinger ² mit Remouladensoße ^{A1,C,D}	9,50
2 portions of your choice with dip 2 Portionen nach Ihrer Wahl mit Dip ^{A1,C}	18,00
3 portions of your choice with dip 3 Portionen nach Ihrer Wahl mit Dip ^{A1,C}	26,50
4 portions of your choice with dip 4 Portionen nach Ihrer Wahl mit Dip ^{A1,C}	35,00

BASKET OF CHIPS

Basket of Chips Hausgemachte Kartoffelecken	7,00
---	------

SANDWICHES

Served with salad & crisps

Serviert mit Salat & Kartoffelchips

Egg Mayonnaise Ei Mayonnaise ^{A1,C}	8,50
Chicken Hähnchen ^{A1}	8,50
Cheese Käse ^{2,10,A1,G}	8,50
Tuna Thunfisch ^{2,A1,D}	8,50
Ham Schinken ^{9,10,12,A1}	8,50
Baked beans on toast Baked Beans auf Toast ^{A1}	8,50



SANDWICHES DE LUXE

Served with salad and crisps

Serviert mit Salat und Kartoffelchips

Tuna melt on baguette	11,50
Thunfisch ^{2,D} auf Baguette ^{A1} mit Käse ^{2,10} überbacken	
Sausage and grilled tomato sandwich	11,50
Englische Würstchen ^L und gegrillte Tomate ^{A1}	
Egg and bacon served on toast	11,50
Spiegelei ^C und englischer Speck ^{10,L} auf Toast ^{A1}	
Foxy Club Sandwich „chicken and bacon“	15,50
Foxy Club Sandwich „Hähnchen und Speck ^{10\A1} “	
Cajun chicken with bacon ^L and gratinated cheese on baguette	14,50
Cajun-Hähnchen mit überbackenem Käse ^{2,10,G} und Speck ¹⁰ auf Baguette ^{A1}	
Peppered steak with sauted onions on baguette	17,50
Pfeffersteak mit gebratenen Zwiebeln auf Baguette ^{A1}	



TOPPINGS 1,00

Cheddar cheese, mushrooms, crispy bacon, chilli con carne, blue cheese, sauted onions-mayonnaise 0,50 €

Cheddar-Käse^{2,10,D}, Champignons, Speck^{10,L}, Chili con Carne, Blauschimmelkäse^{2,10,G}, Röstzwiebeln, Mayonnaise^C 0,50 €

BURGERS & HOTDOG

Served with hand cut chips and coleslaw

Serviert mit hausgemachten Kartoffelecken, Krautsalat und Mayonnaise^C

Sausage in curry sauce with chips	9,50
Currywurst ^{A1} mit Pommes frites	
Hotdog with cheese and sauted onions	12,50
Hotdog ^{A1} mit Käse ^{2,10,G} und Röstzwiebeln	
Prime beef Rindfleisch-Burger ^{A,J}	14,50
Chicken breast Hähnchen-Burger ^{A1}	14,50
Veggie Gemüse-Burger ^{A1}	12,50
Fish Fisch ^{2,D} -Burger ^{A1}	14,50

HOMEMADE PIES | HAUSGEMACHTE AUFLÄUFE

Steak and kidney pie, chips, mushy peas and gravy	18,50
Rindfleisch und Nieren im Teigmantel, Kartoffelecken, Erbsenpüree und Soße ^{A1,G}	
Chicken and mushroom pie, chips, mushy peas and gravy	18,50
Hähnchen und Champignons im Teigmantel, Kartoffelecken, Erbsenpüree und Soße ^{A1,G}	
Beef and onion pie, chips, mushy peas and gravy	18,50
Rindfleisch und Zwiebeln im Teigmantel, Kartoffelecken, Erbsenpüree und Soße ^{A1,G}	
Cornish pasty with chips and baked beans	18,50
Teigtasche gefüllt mit Rinderhack und Gemüse serviert mit Kartoffelecken und Baked Beans ^{A1,G}	
Cottage Pie	15,00
Rinderhack und Gemüse, Kartoffelpüree mit Käse ^{2,10} überbacken ^{A1,G}	
Bangers 3 thick pork sausages and mash with onion gravy	15,50
3 Würstchen mit Püree und Zwiebelsoße ^{A1,G}	
Chilli con Carne	13,00
Nachos with chilli con carne and gratinated with cheddar cheese	14,50
Nachos ^{F,G} mit Chili con Carne und Cheddar-Käse ^{2,10} überbacken ^{A1,G}	
Chips, Chilli and Cheese	10,50
Chili con Carne auf einer kleinen Portion Pommes mit Käse ^{2,10} überbacken ^{A1,G}	

SALADS | SALATE

Side salad Beilagensalat	6,00
Caesar salad	16,50
Lettuce, cucumber, tomatoes, chicken, croutons, parmesan and garlic dressing	
Salat, Gurken, Tomaten, Hähnchenbrust, Croutons ^{A1} , Parmesan und Knoblauch-Dressing ^G	
Foxy salad	16,50
Lettuce, cucumber, tomato, breaded chicken, sweetcorn and thousand island dressing	
Salat, Gurken, Tomaten, panierte Hähnchenbrust, Mais und Thousand Island Dressing	
Italian salad	16,50
Lettuce, cucumber, tomato, tuna, ham, egg, cheese and vinaigrette	
Salat, Gurken, Tomaten, Thunfisch ^{2,D} , Schinken ^{9,10,12} , Ei ^C , Käse ^{2,10,G} und Vinaigrette	
Fishermans salad	16,50
Lettuce, cucumber, tomato, sweetcorn, breaded fish and shrimps with yoghurt dressing	
Salat, Gurken, Tomaten, Mais, panierte Shrimps ^{2,B} , Fisch ^D und Joghurtdressing ^G	
Steak salad	19,00
Lettuce, cucumber, tomato, sweetcorn, steak stripes and vinaigrette	
Salat, Gurken, Tomaten, Mais, Steakstreifen und Vinaigrette ^{A1}	



MAIN MENU | HAUPTGERICHTE

Served from 05:00 p.m. - 10:00 p.m. | Serviert von 17:00 - 22:00 Uhr

Fish & Chips	18,50
Kabeljau ^{C,D} in Bierteig ^{A1,A3} , mit hausgemachten Kartoffelecken	
Grilled Chicken Leg	14,00
Grilled chicken leg, mashed potatoe and gravy	
Gegrillte Hähnchenkeule, Kartoffelpüree und Sauce	
„Chicken Pasta Blue“	17,00
Grilled chicken breast on noodles in a blue cheese sauce	
Gegrillte Hähnchenbrust auf Nudeln ^{G,I} in einer Blauschimmelsoße	
Original American spare ribs with BBQ sauce and baguette	18,00
Original amerikanische Kotelettleiterchen vom Schwein mit BBQ Sauce ^L und Baguette ^{A1}	
BBQ combi: Chicken Wings, Spare Ribs, BBQ sauce and baguette	19,00
BBQ Kombination: Hähnchenflügel und Kotelettleiterchen mit BBQ Sauce und Baguette ^{A1}	
Curry Combo: Chicken tikka masala, chicken korma, palak paneer and spicy chickpeas served with rice, naan bread and mango chutney	19,00
Zwei verschiedene Hähnchen-Curry ^{F,G,I} , Spinat mit Fetakäse und scharfen Kichererbsen, serviert mit Reis, Naan-Brot ^{A1} und Mango-Chutney	
Escalope Schnitzel	17,00
All breaded escalopes are served with hand cut chips and salad	
Alle panierten Schnitzel werden mit hausgemachten Pommes frites und Salatbeilage serviert ^{A1}	
Cordon Bleu	19,00
stuffed with smoked ham and feta served with hand cut chips and salad	
Cordon Bleu gefüllt mit rohem Schinken ^{9,10,12} und Fetakäse, dazu hausgemachte Pommes frites und Salat ^{A1,G}	

STEAKS

All steaks served with, baked potato, mash or chips and a salad or mixed vegetables and a choice of Sauce

Sirloin steak 250g Sirloin Hüftsteak 250g	27,00
Entrecote 250g Entrecote Steak 250g	32,00

MIXED GRILL

Sirloin steak 150g, chicken breast, Irish pork sausage, breaded mushrooms, onion rings, grilled tomato, salad and bread	39,00
---	-------

Hüftsteak 150g, Hähnchenbrust, frische Würstchen^{L,C}, panierte Champignons, Zwiebelringe, gegrillte Tomate, Salatteller und Brot^{A1}

SAUCES | SAUCEN

Pepper, mushrooms, bell pepper, , blue cheese 2,00
Pfeffer, Champignons, Paprika, , Blauschimmel

SIDE DISHES | BEILAGEN

Baked potato with sour cream | Folienkartoffel mit saurer Sahne 5,50
Chips side plate | Kartoffelecken (kleine Portion) 4,50
3x Hash Browns | 3x Rösti-Ecken 4,00
Baked Beans | Baked Beans in Tomatensoße 4,50
Mushy Peas | Erbsenpüree 4,50
Seasonal Vegetables | Saisongemüse 5,50

FOR VEGETARIANS | FÜR VEGETARIER

Cheese potato and onion pasty with chips, baked beans and cheese sauce 15,50
Käse^{2,10}-Kartoffel- und Zwiebel-Auflauf mit Pommes frites,
Baked Beans und Käsesoße^{2,10,A1,G}
Nachos gratinated with cheddar cheese, salsa & sour cream dip 11,00
Nachos mit Cheddar-Käse^{2,10,F,G} überbacken, dazu Salsa & Sour Cream Dip
Pasta in a blue cheese sauce 11,00
Pasta mit Blauschimmelsoße^{A1,G,I,J}
Palak Paneer and spicy chickpeas served with rice, naan bread and mango chutney 13,50
Spinat mit Fetakäse^G und scharfen Kichererbsen, serviert mit Reis,
Naan-Brot^{A1} und Mango-Chutney
Vegan Pie „Marsala“, Chips, Baked Beans & Tomato Sauce 17,00
Veganer Kuchen „Marsala“, Pommes frites, gebackene Bohnen & Tomatensoße

DESSERT

Apple Strudel served with Custard 8,00
Apfelstrudel^{A1,G} mit warmer Vanillesoße
Chocolate Souffle served with home-made Baileys ice cream 9,50
Schokoladen-Souffle^{A1,G} mit hausgemachtem Baileys-Eis
Homemade Baileys & brittle ice cream 3,00
Hausgemachtes Baileys-Eis^G mit Krokant^E (1 Kugel)
1 scoop vanilla or chocolate ice cream with whipped cream 2,50
1 Kugel Vanille- oder Schoko-Eis^G mit Schlagsahne
Strawberry Cheesecake with whipped cream 7,00
Erdbeer-Käsekuchen^{A1,G} mit Schlagsahne

ON DRAUGHT

	0,3 l	0,5 l	Pitcher 1,5 l		0,3 l	0,5 l	Pitcher 1,5 l
Keltic Ale (Black Fox) 5,1%	5,00	7,50	21,50	Keltic Pale Ale 5,4%	5,50	8,00	23,00
Keltic Strong Lager 5,3 %	5,00	7,50	21,50	Carlsberg alcohol free	4,50	6,50	18,50



Holsten Pilsner
0,3 l 5,00
0,5 l 7,50
Pitcher 21,50



Brooklyn Stonewall
India Pale Ale 4,6%
0,3 l 5,50
0,5 l 9,00
Pitcher 26,00



Brooklyn Lager
5,2%
0,3 l 5,50
0,5 l 9,00
Pitcher 26,00



Angelo Poretti 4
0,3 l 5,00
0,5 l 7,50
Pitcher 21,50



Heineken
Extra cold
0,3 l 4,50
0,5 l 7,00
Pitcher 20,00



Königspilsener
0,3 l 4,50
0,5 l 7,00
Pitcher 20,00



Weihenstephan
Hefeweißbier
0,3 l 4,50
0,5 l 7,00
Pitcher 20,00



Newcastle
Brown Ale
0,3 l 5,00
0,5 l 7,50
Pitcher 21,50



Murphys
Irish Stout
0,3 l 5,00
0,5 l 7,50
Pitcher 21,50

KELTIC BREWERY
CRAFT BEER TASTING



€ 9,00
3X 0,25L

BOTTLED BEER | FLASCHENBIER^{A3}

Keltic Ale Black Fox Bitter 5,1%	0,33 l	5,00	Weihenstephan	0,5 l	6,50
Keltic Strong Lager 5,3 %	0,33 l	5,00	Hefeweißbier Alkoholfrei		
Keltic Pale Ale 5,4%	0,33 l	5,50	 Heineken	0,33 l	4,50
Weihenstephan	0,5 l	7,00	Bucket of Heineken 6 bottles		22,50
Hefeweißbier Dunkel			Benediktiner HELL	0,5 l	6,50
Weihenstephan Kristallweißbier	0,5 l	7,00	Ask about our Guest Ales		

AN APPLE A DAY...

Rapp's APFELWEIN

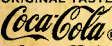
	0,25 l	0,5 l
Speyerling No. 1	4,00	7,00

 STRONGBOW on tap	0,3 l	0,5 l	Pitcher 1,5 l
	4,50	7,00	20,00

 BULMERS	0,5 l	7,50
Apple, Pear or Crushed Red Berry Cider		

WATER, SODAS & SOFTDRINKS

	0,25 l	0,5 l	1,0 l
 Pur Mineral Water	3,00	5,50	9,00
Medium Mineral Water	3,00	5,50	9,00

	0,2 l	0,5 l
ORIGINAL TASTE 1,2  Coca-Cola	3,00	6,00
 light taste ^{1,2,8,11}	3,00	6,00
 ZERO® SUGAR ^{1,2,8}	3,00	6,00
 FANTA Orange 2	3,00	6,00
 Sprite	3,00	6,00
Red Bull ^{2,4,14}	0,25 l	5,00

COLEMAN Tonic Water ³	0,2 l	3,50
COLEMAN Bitter Lemon ³	0,2 l	3,50
COLEMAN Ginger Ale ^{2,9}	0,2 l	3,50

Rapp's FRUIT JUICES

	0,2 l	0,5 l
Apple Juice / - Schorle	3,00	6,00
Banana Juice	3,00	6,00
Cherry Juice	3,00	6,00
Cranberry Juice	3,00	6,00
Maracuja Juice	3,00	6,00
Kiba	3,00	6,00
Orange Juice	3,00	6,00
Pineapple Juice	3,00	6,00

HOMEMADE ICE TEA

Peach	0,5 l	5,50
Blueberry	0,5 l	5,50
Lime & Mint Ice Tea homemade	0,5 l	5,50

HOT DRINKS

Tea		
A pot of Tea		
Chai latte		
Milk Coffee / Latte		
Cappuccino		
Coffee / Espresso		
Hot Chocolate with cream		
Irish Coffee with 2cl Paddy Irish Whiskey ²		
Baileys Coffee with 2cl Baileys ²		
Baileys Chocolate with 2cl Baileys ²		



LIQUEURS

Amaretto Disaronno ²	4cl 5,50
Baileys Original ²	5,50
Batida de Côco	5,50
Cointreau	5,50
Grand Marnier ²	5,50
Kahlua ¹	5,50
Licor 43 ²	5,50
Malibu	5,50
Peachtree	5,50
Sambuca	2 cl 2,50
Southern Comfort ²	5,50

APERITIFS & DIGESTIFS

Limoncé	4 cl 2,50
Aperol ^{2,3}	2 cl 5,50
Averna	5,50
Fernet Branca	2 cl 2,50
Jägermeister / Orange	2 cl 2,50
Martini Bianco	5,50
Pastis 51	5,00
Ramazzotti	5,50

BRANDY & COGNAC

Hennessy V.S.O.P.	4cl 10,00
Rémy Martin V.S.O.P.	9,00
Vecchia Romagna	8,00

PORTWINE

Delaforce Dry Ruby Red	4cl 5,00
------------------------	----------

CALVADOS & GRAPPA

Calvados Père Magloire	4cl 5,50
Grappa Bianco Cellini	5,50

RUM

Old Pascas White	2cl 3,50
Old Pascas Dark	3,50
Old Pascas Jamaica 73%	4,00
Captain Morgan Spiced Gold	3,00

GIN

FINSBURY GIN	2cl 3,50
Bombay Sapphire	4,50
Hendrick's	4,50
Monkey '47'	5,00
Gin Sul	5,00
Tanqueray London Dry Gin	4,50
Tanqueray Sevilla	4,50
Tanqueray Royale	4,50

TEQUILA

SIERRA  Tequila Gold	2cl 3,50
SIERRA  Tequila Silver	3,50
Sierra Tropical Chilli 18% Mango & Passionsfrucht, Chilli	2,50

VODKA

ŻOLĄDKOWA 	2cl 4,00
Kinetic Single Estate	4,50

SATURDAYS

JÄGERMEISTER, FIREBALL,
CAMEL VODKA, ERDBEERLIMES,
JÄGER ORANGE,
TEQUILA TROPICAL, LIMONCELLO
2 CL 1,50 €

COCKTAILS

Orange Caipi Jäger Orange, Vanilla Syrup, Lime Juice; Maracuja Juice	11,00
Touch Down Zoladkowa, Apricot Brandy ² Mandelsirup, Grenadine ² , Maracuja, Ananas	11,50
Caipirinha Canario Cachaça, Fresh Limes, brown sugar, Lime Juice; also available with Vodka, Sauza Tequila or Rum	12,00
Flying Fox Zoladkowa, Licor 43, Lemon ^{3,9} , Coconut Cream, Orange Juice	12,00
Long Island Ice Tea Zoladkowa, Gin, Sierra Tequila, Rum, Triple Sec, Fresh Lime, Lemon Juice, Cola ²	13,50
Fox's Fresh Up Zoladkowa, Rum, Triple Sec, Lime Juice, Lemon, Mango, Orangina	11,50
Margarita Classic / Frozen Sierra Tequila, Triple Sec, Lemon or Strawberry Juice	11,00
Piña / Strawberry Colada Light & Dark Rum, Coconut Syrup, Cream, Pineapple Juice	11,00
Pushover Zoladkowa, Baileys ² , Pineapple Juice, Banana Juice, Coconut Syrup	11,50
Sex on the Beach Zoladkowa, Peachtree, Pineapple Juice, Cranberry Juice, Grenadine ²	11,50
Whiskey Sour Evan Williams, Lemon Juice, Sugar Syrup	11,00
Zombie Light & Dark Rum, Cherry Liqueur, Orange Juice, Grenadine ²	13,00

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

6-Fruit Cocktail Cherry Juice, Orange Juice, Lemon Juice, Pineapple Juice, Cranberry Juice, Banana Juice	8,00
Sportsman Lemon Juice, Lime Juice, Orange Juice, Pineapple Juice, Grenadine ²	8,00
Hot Shot Naked Lime Juice, Lemon Juice, Strawberry Juice, Mango Juice, Pineapple Juice	8,00
Virgin Piña Colada Pineapple Juice, Coconut Syrup, Cream	8,00

Wir mixen mit **DE KUYPER** Likören.

Wir mixen mit Sirupen von **GIFFARD**
DEPUIS 1885

FRIDAYS
ALL COCKTAILS
& LONGDRINKS
9,50 €



SHOTS & SHOOTERS 4CL



Fireball	2 cl 2,50
Jägermeister / Jäger Orange	2 cl 2,50
Caramel Vodka	2 cl 2,50
Tequila Tropical	2 cl 2,50
Limoncello	2 cl 2,50
Strawberry Limers Zoladkowa, Strawberries	2 cl 2,50
Twisted Firestarter ² Geheim-Rezept »Very Strong«	2 cl 3,50
Fox Shot Sierra Tequila, Strawberry Limer,	4,00
Baby Guinness Kahlua ¹ , Baileys ²	4,00
000ooorgasm Sambuca, Baileys ²	4,00 ⁴
B52 Kahlua ¹ , Baileys ² , Cointreau	4,00
Sexy Bitch Zoladkowa, Peachtree, Cranberry, Pineapple Juice	4,00
Irish Car Bomb Murphy's, Whiskey ² , Baileys ²	7,00
Jäger Bomb	7,00
Jägermeister und Red Bull ^{2,4,1}	
Mispelchen mit Calvados	6,50

LONGDRINKS 4cl Spirits / Doubles

Evan Williams Bourbon & Coke ^{1,2}	12,00
Campari ² Orange	10,50
Finsbury Gin Tonic ³	11,00
Cuba Libre ^{1,2}	11,00
Screwdriver Vodka-Orange	11,00
Southern ² & Ginger ²	11,00
Sierra Tequila Sunrise ^{2,15} Orange + Grenadine	11,00
Vodka Lemon ^{3,9}	11,00
Vodka Red Bull ^{2,4,14}	12,00
Paddy Whiskey & Cola ^{1,2}	11,00
Jack Daniel's & Cola ^{1,2}	13,50
Jim Beam Cola ^{1,2}	11,50
Captain Spiced Gold & Cola ^{1,2}	11,50
Aperol Spritz ^{2,3}	9,00
Limoncello Spritz ²	9,00
Hugo	9,00
Lillet Wild Berry	12,00
Pimm's & Sprite	7,00

SATURDAYS

JÄGERMEISTER,
FIREBALL,
CARAMEL VODKA,
ERDBEERLIMES,
JÄGER ORANGE,
TEQUILA TROPICAL,
LIMONCELLO

2 CL 1,50 €

MONDAYS

ALL WHISKIES 1/2 PRICE

WHISK(E)Y^{all 4cl}

SCOTCH

Aberlour 12 years ² sweet, dry	11,00
Caol Ila 12 years ² Single Malt	12,00
Cragganmore 12 years ² Single Malt, Dry and light smoky	11,00
Dalwhinnie 15 years ² mellow, honey flavour	11,00
Glengoyne 10 years ² Single Malt	11,00
Glendronach 12 years sherry flavour	11,00
Glenfiddich 12 years ² Single Malt	11,00
Highland Park 12 years	11,00
Glenkinchie 12 years ² Lowland Malt	11,00
Glenmorangie 18 years ² extremely rare	26,00
Knockando 12 years ²	11,00
Lagavulin 16 years ² peaty, smoky flavour	14,00
Laphroaig 10 years ²	11,00
Macallan Triple Cask fine oak single malt	20,00
Oban 14 years ² smokey, smooth finish	12,00
Talisker 10 years ² full peaty flavour	11,00
The Balvenie Doublewood 12 years ²	12,00
The Singleton 12 years ²	12,00
Speyside Single Malt a bit sweet and fruity	

IRISH

Paddy Old Irish Whiskey ² mild, light	9,00
Black Bush ²	10,00
Bushmill's Malt 10 years ²	11,00
John Jameson ²	9,00
Powers Gold ²	9,00
3 Swallows ²	11,00

BLENDED

Ballantine's Finest ²	9,00
J & B Rare ²	9,00
Johnnie Walker Red ²	9,00
Johnnie Walker Black ²	11,00

BOURBON

 Evan Williams Bourbon	10,00
Jack Daniel's	11,00
Jim Beam White	10,00

Zusatzstoffe: ¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵geschwefelt (enthält Sulfite), ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³gewachst, ¹⁴erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)



WINE

WHITE WINE / WEISSWEIN

Cellier des Vincomtes Chardonnay⁵ 0,2 l 6,50 1,0 l 29,00

IGP Vignerons Catalans ; Perpignan

Dry, light sunny yellow; fresh but soft acid structure, aromas of nut, mango, exotic fruits; light nut-vanilla aroma

Trocken, helles Sonnengelb; frische, aber weiche Säurestruktur, Aromen von Nuss, Mango, exotischen Früchten; leichtes Nuss-Vanillearoma

Vier Jahreszeiten - Pinot Grigio⁵ 0,2 l 7,00 1,0 l 32,00

Dry; strong sunny yellow; light in acidity; fresh, fruity style; varietal.

Aromas of meadow flowers, almond, some honey; refreshing, tangy, drinkable trendy wine.

Trocken; kräftiges Sonnengelb; leicht in der Säure; frische, fruchtige Art; sortentyp. Aromen von Wiesenblumen, Mandel, etwas Honig; erfrischender, spritziger, süffiger Trend-Wein

Trenz - Grauburgunder D.Q.⁵ 0,75 l 29,00

Dry; light golden yellow colour; discreet, soft acidity structure; Elegant wine with fine notes of quince, pear, touch of honey fine melting with mineral notes on the palate, elegant and flattering; extract-rich, aromatic white wine

Trocken; helle goldgelbe Farbe; dezente, weiche Säurestruktur; Eleganter Wein mit feiner Note von Quitte, Birne, Anflug von Honig feiner Schmelz mit mineralischem Anklang am Gaumen, elegant und schmeichelnd; extraktreicher, aromatischer Weißwein

Kloster Eberbach - Riesling D.Q.⁵ 0,75 l 30,00

Dry; bright sunny yellow; elegant, soft acid structure; varietal aromas of ripe peach, nectarine and apricot; elegant, finely fruity Riesling from the Rheingau.

Trocken; helles Sonnengelb; elegante, weiche Säurestruktur; sortentypische Aromen von reifem Pfirsich, Nektarine und Aprikose; eleganter, feinfruchtiger Riesling aus dem Rheingau

ROSE WINE / ROSÉWEIN

VIÑA SAN JUAN Rosado⁵ 0,2 l 6,50 0,75 l 22,00

Tempranillo - DO La Mancha

Dry, strong, intense rosé colour; fresh, pleasant acidity; expressive aromas of red berries and plums; strong, aromatic rosé wine from central Spain

Trocken, kräftige, intensive Roséfarbe; frische, angenehme Säure; ausdrucksvolle Aromen von roten Beeren und Pflaumen; kräftiger, aromatischer Roséwein aus Zentralspanien

LADY NANCY ASTOR:

*„SIR, IF I WERE YOUR WIFE,
I WOULD POISON YOUR WINE.“*

SIR WINSTON CHURCHILL:

*„MADAME, IF I WERE YOUR
HUSBAND, I WOULD DRINK IT.“*

RED WINE / ROTWEIN

Cellier des Vincomtes - Merlot IGP⁵ 0,2 l 6,50 1,0 l 29,00

Dry; dark sour cherry red; soft, flattering tannin; elegant aromas of blackberry, cassis, plum, some pepper; elegant, fruit-driven, flattering wine; pleasantly soft and charming

Trocken; dunkles Sauerkirschrot; weiches, schmeichelndes Tannin; elegante Aromen von Brombeere, Cassis, Pflaume, etwas Paprika; eleganter, fruchtbetonter, schmeichelnder Wein; angenehm weich und charmant

Boland Cellars „Five Climates“ 0,2 l 7,50 0,75 l 25,00

Cabernet Sauvignon⁵ / Paarl - South Africa

Dry; Dark cherry red; Pleasant acidity with round tannin; Powerful aromas of blackberry, black cherry, prune; Hints of spice, black pepper, some nutmeg; Powerful aromatic wine - a classic Cabernet Sauvignon of the new world.

Trocken; dunkles Kirschrot; angenehme Säure mit rundem Tannin; Kräftige Aromen von Brombeere, Schwarzkirsche, Backpflaume; Anklänge von Gewürzen, schwarzem Pfeffer, etwas Muskatnuss; Kraftvoller aromenreicher Wein – ein klassischer Cabernet Sauvignon der neuen Welt

Borgo Sanleo - Primitivo IGT⁵ 0,75 l 26,00

Vier Jahreszeiten - Pfalz - trocken

Dry; dark cherry red; soft, mild acidity with elegant soft tannin; fine aroma play of cassis, blackberry, cherry, a bit of black pepper and nutmeg; aromatic, round red wine from Apulia

Trocken; dunkles Kirschrot; weiche, milde Säure mit elegant-weichem Tannin; feines Aromenspiel von Cassis, Brombeere, Kirsche, etwas schwarzer Pfeffer und Muskatnuss; Aromatischer, runder Rotwein aus Apulien

Nero D'Avola⁵ - Sicilien 0,75 l 25,00

Dry, dark cherry red; soft, harmonious tannic acid; typical aromas of black cherry, pepper, plum; full-bodied, fresh, lively red wine, elegant and fruity - simply delicious

Trocken, dunkles Kirschrot; weiche, harmonische Gerbsäure; typische Aromen von Schwarzkirsche, Pfeffer, Pflaume; vollmundiger, frischer, lebhafter Rotwein, elegant und fruchtbetont - einfach lecker

Boland Cellar Pinotage⁵ 1,0 l 28,00

CappuPinoCchinoTage Paarl, South Africa

Dry; strong dark red with blue-violet shimmer; soft, fine tannin; expressive, seductive aromas of mocha, coffee, cocoa, dark chocolate and dark fruits; a wine composed by ageing in special wooden barrels that makes you want to have another glass

Trocken; kräftiges dunkles Rot mit blauvioletttem Schimmer; Weiches, feines Tannin; ausdrucksstarke, verführerische Aromen von Mokka, Kaffee, Kakao, dunkler Schokolade und dunklen Früchten; ein durch Ausbau in speziellen Holzfässern komponierter Wein, der Lust auf ein weiteres Glas macht

Thomson Estate 0,75 l 29,00

„Old Pumphouse“ - Shiraz⁵

Dry; strong blue-red; soft, supple tannin; elegant aromas of ripe red berries, mainly blackberry and blueberry, gentle spice aromas, hints of dark chocolate; voluminous, yet uncomplicated, very typical Australian red wine.

Trocken; kräftiges Blaurot; weiches, geschmeidiges Tannin; elegante Aromen von reifen roten Beeren, vornehmlich Brombeere und Heidelbeere, sanfte Gewürzaromen, Anklänge von dunkler Schokolade; voluminöser, aber dennoch unkomplizierter, sehr typischer australischer Rotwein

SEKT & CHAMPAGNE

Schloss Biebrich 0,2 l 7,00 0,75 l 23,50

Prosecco 0,1 l 3,00 0,75 l 20,00