

# The Tennessee Mountain Times

GERMAN EDITION GERMANY'S EXCITING AMERICAN RESTAURANT  
www.tennessee-mountain.de

## The Tennessee Mountain Breakfast Buffet

...Immer wieder Sonntags...Immer wieder Sonntags...Immer wieder Sonntags...Immer wieder Sonntags

Wer schon einmal die Vereinigten Staaten besucht hat, weiß, daß das Frühstück von allen Mahlzeiten am Tag häufig am üppigsten ausfällt. Ist man privat zum Breakfast eingeladen, biegt sich der Tisch und auch in den Restaurants findet man am Morgen eine gewaltige Auswahl an Speisen. Wenn Sie das Tennessee Mountain bisher nur von abendlichen Besuchen kennen, aber auch gerne einmal richtig frühstücken möchten, sind Sie auch Sonntag morgens bei uns zwischen 10.00 und 14.30 Uhr an der richtigen Adresse.

Was wird angeboten? Nun, zunächst natürlich auch das, was Sie von einem deutschen Frühstück gewohnt sind: Brötchen und Brot, Käse, Aufschnitt, Schinken, Marmelade und Honig. Der amerikanische Teil ist ganz überwiegend warm zubereitet: Verschiedene Rühreisorten,

Hashed Browns (Kartoffelpuffer), Pancakes mit Ahornsirup, Bacon, Sausages und diverse frisch zubereitete Omelettes. Darüber hinaus bieten wir Bagel mit Lachs oder Butter, French Toast, ein Kartoffelgericht mit Süßkartoffeln, Spinat und, wöchentlich wechselnd, einen Salat an. Nicht zu vergessen Müsli und verschiedene Cereals. Zuguter Letzt backen Sie sich ihre eigene Waffel, mit frischem Obstsalat oder Süßquark. Und dazu gibt es einen exquisiten Davidoff Cafe, Tee, Kakao und drei Säfte. Dies alles natürlich soviel Sie möchten ... oder können.

Bitte vorher reservieren, erst recht bei größeren Gruppen. Schon mal daran gedacht, daß man so auch den nächsten Geburtstag feiern könnte? Wir freuen uns auf Sie!

Enjoy your meal



### SOUPS

<b>Bayou Soup</b>	<b>6,30</b>
Cremesuppe mit Shrimps und Alligator	
<b>Gumbo</b>	<b>5,90</b>
Pikante Gemüsesuppe mit Chicken, Seafood und Andouille-Wurst <sup>1-2</sup> . Dazu reichen wir Reis	
<b>Manhattan Clam Chowder</b>	<b>5,80</b>
Muschelsuppe mit Gemüse, Kartoffeln und Cream	
<b>Tomato Soup</b>	<b>5,50</b>
Tomatencremesuppe	
<b>Tennessee Pot</b>	<b>5,60</b>
Kräftige Gemüsesuppe mit Speck <sup>1</sup> und Rindfleisch	

### APPETIZERS

<b>Oysters</b>	<b>12,40</b>
6 frische Austern auf Eis mit Zitrone	
<b>Oysters Rockefeller</b>	<b>12,70</b>
6 frische Austern im Spinatbett, mit Parmesan gratiniert	
<b>Spinach Dip</b>	<b>8,10</b>
Blattspinat und Artischocken in Sahne-Käse-Dip + Tortilla-Chips	
<b>Fried Shrimp Remoulade</b>	<b>9,10</b>
8 panierte Shrimps auf Cajun-Remoulade	
<b>Carpaccio vom Bison</b>	<b>11,00</b>
Hauchdünn geschnittenes Bisonfleisch auf Balsamico-Himbeer-Marinade mit Basilikumöl und Parmesan	

<b>Green Shell Mussels</b>	<b>7,50</b>
Grüne Pfahlmuscheln, überbacken mit einer Estragon - Schnittlauch - Creme	
<b>Baked Potato with Broccoli &amp; Cheese</b>	<b>5,50</b>
Gebackene Kartoffel mit Broccoli und geschmolzenem Cheddarkäse <sup>2</sup>	
<b>Shrimps Cocktail Louisiana</b>	<b>9,20</b>
XXL Shrimps mit Orange, Mais und Southern Comfort-Cream	
<b>Bruschetta</b>	<b>4,80</b>
Geröstetes Ciabatta-Brot mit pikantem Tomatensalat und Parmesan	
<b>Crab Cakes</b>	<b>7,00</b>
Kleine Krabbenpannkuchen mit Gurke und Kräutercreme	
<b>Nachos</b>	<b>7,10</b>
Knusprige Mais-Chips mit Bison-Gehacktem, Tomaten, Chilis und mit Käse überbacken	
<b>New York Tuna-Salad</b>	<b>6,30</b>
Thunfisch New Yorker Art mit Toast	
<b>Blooming Onion</b>	<b>6,90</b>
Geschnittene und in Teig gebackene Zwiebel mit Kräuterdip	
<b>Tennessee Wings</b>	<b>7,10</b>
Frittierte Hähnchenflügel, serviert mit Staudensellerie und Blue-Cheese-Dip	
<b>Hot Onions</b>	<b>7,00</b>
in Teig gebackene Zwiebelringe mit Jalapeno-Chilis	
<b>Onion Rings</b>	<b>6,70</b>
Zwiebelringe, im Bierteig, frittiert	
<b>Mozzarella Sticks</b>	<b>7,90</b>
Frittierte Mozzarella-Käsestangen	
<b>Cheddar-Cheese-Poppers</b>	<b>8,00</b>
Mit Cheddarkäse gefüllte Chilischoten	

<b>Tennessee Sampler</b>	<b>15,20</b>
Vorspeisenteller für 2 Personen mit Wings, Mozzarella Sticks, Poppers, Onion Rings, Bruschetta und Tuna Salad.	

### SALADS

<b>California Dream Salad</b>	<b>8,90</b>
Knackiger Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken und frischem Obst in einem fruchtigen Orangen-Joghurt-Dressing	
<b>1/2 Portion</b>	<b>6,70</b>
<b>Caesar Salad</b>	<b>7,20</b>
Römersalat mit geriebenem Parmesan und Knoblauchcroutons	
<b>1/2 Portion</b>	<b>5,10</b>
<b>Caesar Salad with Chicken</b>	<b>10,50</b>
Römersalat mit Hähnchenbrustwürfel, geriebenem Parmesan und Knoblauchcroutons	
<b>1/2 Portion</b>	<b>7,20</b>
<b>Tennessee House-Salad</b>	<b>10,90</b>
Salat nach Art des Hauses mit gegrillter Poulardenbrust, Feta-Käse und American Dressing	
<b>1/2 Portion</b>	<b>7,30</b>
<b>Mixed Salad</b>	<b>6,80</b>
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Paprika und American Dressing	
<b>1/2 Portion</b>	<b>4,90</b>
<b>VEGETARIAN</b>	
<b>Veggie Burger</b>	<b>9,20</b>
Tofu-Burger mit Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurke, Fries und Cole Slaw	

<b>Vegetable Enchilada</b>	<b>9,20</b>
Weizentortilla mit einer vegetarischen Füllung aus verschiedenen Gemüsen, mit Käse überbacken	

<b>Vegetable Barbeque</b>	<b>9,10</b>
Zucchini, Kirschtomaten, Paprika, Mais, Champignons und Möhren auf Paprikacream, mit gerösteten Kartoffeln	

<b>Vegetable Lasagna</b>	<b>9,90</b>
Nudelgericht mit verschiedenen frischen Gemüsen, mit Tomaten-Sahne-Sauce und Käse überbacken	

<b>Vegetable Quesadilla</b>	<b>9,20</b>
Gebratene Weizentortilla, gefüllt mit pikanten Gemüsen, Käse, Salatgarnitur u. Guacamole	

<b>NEW Vegetable Nacho-Auflauf</b>	<b>11,80</b>
mit Kidneybohnen, Chilis und Mais, überbacken mit Cheddar-Mozzarella-Cheese, dazu ein kleiner gemischter Salat	

<b>NEW Cajun Vegetable Burger</b>	<b>12,00</b>
vegetarischer Burger aus Paprika, Kidneybohnen, Mais und Mozzarella. Mit Tomaten, Zwiebeln und Gurken, dazu Cole Slaw und aMAIZEing Fries	

### SANDWICHES

<b>New York Tuna Sandwich</b>	<b>8,10</b>
Thunfisch nach New Yorker Art, zwischen Toast und Tomate, Gewürzgurke und Zwiebeln, serviert mit Fries und Cole Slaw	
<b>Chicken Breast</b>	<b>10,20</b>
Gegrillte Hähnchenbrust in einem knusprigen Baguette mit Mustard-Sauce, Fries und Cole Slaw	
<b>Steak Sandwich</b>	<b>14,90</b>
Gegrilltes Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln in einem knusprigen Baguette, serviert mit Kräuterdip, Fries und Cole Slaw	



# HARLAMMERT



Osnabrücker Straße 60 · 49205 Hasbergen · Telefon 0 54 05-61 91 80  
**JEEP - LANCIA - CHRYSLER - DODGE - KIA**  
 www.jeep-osnabrueck.de

## TENNESSEE MOUNTAIN SPECIALS

**Tennessee Wings large 14,60**  
 14 fritierte Hähnchenflügel, serviert mit Staudensellerie, Cole Slaw, Blue-Cheese-Dip und Fries

**Tennessee Wings endless 20,90**  
 (Für eine Person, mitessen lassen gilt nicht!!) Endlos-Portion fritierte Hähnchenflügel, serviert mit Staudensellerie, Cole Slaw, Blue-Cheese-Dip und Fries

**Mountain Burger 10,00**  
 Burger mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurke, Fries und Cole Slaw

**Mountain Burger Special 12,50**  
 Burger mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurke, Fries und Cole Slaw, Cheese und Bacon<sup>1,2</sup>

**Mountain Burger XL 15,40**  
 Mega-Burger (360g Fleisch) mit Salat, Tomaten, Gurke, Kraut, Zwiebeln, Cheese, Fries und Cole Slaw

**Mountain Burger XXL 22,20**  
 Giga-Burger (720g Fleisch) mit Salat, Tomaten, Gurke, Kraut, Zwiebeln, Cheese, Fries und Cole Slaw

**NEW Dry Aged Burger 16,00**  
 Burger aus Dry-Aged-Beef mit getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Salat, Tomaten und Gurken. Dazu aMAIZEing Fries und Cole Slaw

**Old Fashioned Burger**  
 Frisches US-Black-Angus-Beef, 200 g, je weitere 50 g Beef zzgl.  
*handmade and delicious* **2,70**

**No. 1 15,40**  
 mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurke, Fries, Cole Slaw, Cheese & Bacon

**No. 2 15,70**  
 mit Tomaten, Mozzarella, Römmeralat, Serrano-Schinken und Zwiebeln im knusprigen Brötchen. Dazu Cole Slaw und Steakhouse Fries

**NEW No. 3 15,60**  
 mit roten Chilis, Salat, Tomate, Gurke, Gewürzgurke und Zwiebeln. Mit Käse überbacken. Dazu Cole Slaw und aMAIZEing Fries

**NEW Alaskan Salmon Burger 14,10**  
 Wildlachs-Burger aus Alaska mit Lemoncreme, frischen Mangospalten, Salat, Tomaten u. Gurken. Dazu aMAIZEing Fries und Cole Slaw

**Crispy Chicken Burger 10,60**  
 Knuspriger Chicken-Burger mit Salat, Zwiebeln, Sweet-Sour-Dip, Cole Slaw und Pommes Frites

**Philli Cheese Steak 15,70**  
 Geschnetzeltes Rindersteak im Baguette, mit Zwiebeln, Paprika und Champignons, mit Cheddar-Cheese überbacken, dazu reichen wir Fries und Cole Slaw

**Enchilada**  
 Weizentortilla mit einer scharfen Füllung aus Fleisch und frischen Gemüsen, mit Käse überbacken und einer Salatgarnitur

**Chicken 11,60**  
**Beef 12,60**  
**Mixed 12,10**

**Chicken Quesadilla 11,60**  
 Gebratene Weizentortilla, gefüllt mit Huhn, Champignons, Käse und Zwiebeln a la Mexico, Salatgarnitur und Guacamole<sup>2</sup>

**Grilled Ranch Chicken 11,70**  
 Gegrillte Hähnchenbrust auf Montanagemüse mit Cream, Mozzarella und Cheddarkäse überbacken

**Chuckwaggon Beans 10,10**  
 Bohnen nach Cowboy-Art in der Pfanne serviert, mit gegrilltem Bauchfleisch und Baguette

**Jambalaya 15,20**  
 Pikantes Reisgericht mit Gemüse, Crawfish, Shrimps, Chicken und Andouille-Wurst<sup>1,2</sup>

**John Wayne Pfanne 15,80**  
 Herzhaftes Pfannengericht mit Schweinefiletspitzen und pikantem Gemüse in Tomatenrahmsauce, überbacken mit Cheddar-Käse. Dazu reichen wir Reis

**Wyatt Earp 18,40**  
 Grillteller mit einem Rumpsteak, Schweinemedallion und einer Poulardenbrust, serviert mit einer Ofenkartoffel und Kräutergarnitur, gerösteten Zwiebeln, Maistalern, Cole Slaw, sowie Kräuter- und Pfefferbutter

**Country Captain 15,30**  
 Schweinefilet vom Grill auf Zucchini-gemüse mit Tomatensauce, mit Cheddarkäse überbacken, serviert mit frischem Baguette

**Schweinefilet 14,90**  
 ca. 200 g serviert mit knusprigem Baguette

**Hot Yankee Barbeque 17,90**  
 Spieß mit kleinen Rindersteaks, Zwiebeln und Paprika auf Devil Rice, am Tisch flambiert

**Surf & Turf Cajun-Style 18,90**  
 Rumpsteak, Mahi Mahi-Filet und Alligator-Medaillon auf Crevetten-Sauce. Dazu reichen wir Jambalaya<sup>1,2</sup>

**Steak & Scampis 21,80**  
 Argent. Rumpsteak (160g), mit in Knoblauchbutter gebratenen Scampis, Steakhouse-Fries und kleiner gemischter Salat

**Steak u. Lobster 32,50**  
 Halber kanadischer Hummer, überbacken mit Basilikumcreme, Rumpsteak und Fries

**Swamp Gator Barbeque 21,80**  
 Alligator, Okra, Sellerie und Paprika am Spieß an Crevetten-Sauce. Dazu reichen wir Reis

**One for Two 34,60**  
 Grillplatte für 2 Personen mit einer Poulardenbrust, Beef Enchilada, Schweinefilet und Spare Ribs, serviert mit Cole Slaw, Criss Cuts, Fries, gerösteten Zwiebeln, Grilltomate, Kräuter- und Pfefferbutter

## STEAKS

alle Steaks ca. 200 g, serviert mit knusprigem Baguette

### - ARGENTINIEN -

**New York Strip Rumpsteak 17,10**  
**Rib Eye Steak 18,00**  
**Tenderloin Steak Filet 21,00**  
**Porterhouse Steak 450 g 24,30**  
**T-Bone Steak 450 g 24,80**

And we proudly present:

## THE NEW YORK GIANTS

Das Riesenhufsteak  
 Für alle, die sich trauen!  
 Special Price for one  
**25,00\***

### - DRY AGED BEEF -

**Rumpsteak 22,10**  
**Rib Eye 23,00**  
**Filet 30,30**

## NEW AUSTRALIAN BLACK ANGUS

**Rumpsteak 23,00**  
**Filet 31,00**  
**Rib Eye 300 g 35,00**

### - US - BLACK ANGUS -

**Rumpsteak 23,40**  
**Rib Eye 300 g 31,00**  
**Filet 31,40**  
**T-Bone-Steak 31,40**

### - BISON -

Jedes Steak ca. 200 g serviert mit Chili-Limonen-Butter und knusprigem Baguette  
**Rumpsteak 28,90**  
**Rib Eye 30,00**  
**Filet 35,00**

www.kroog.de

Wir nehmen Ihnen den Druck gerne ab ...



Digitaldruck  
 Offsetdruck  
 Buchbinderei  
 Lettershop

**KROOG**  
 PRINTSERVICE

## - WAGYU BEEF -

**Rumpsteak 61,40**  
**Rib Eye 63,30**  
**Filet 93,00**

## - AMERICAN BUFFALO -

**Tatanka-Bison-Burger 16,20**  
 mit Salat, Tomaten, Zwiebeln und Gurke, überbacken mit Guacamole<sup>2</sup> und Käse, Roasted Potatoes

**Bison Chilli hot & red 15,20**  
 Herzhafter Eintopf mit saftigem Bisonfleisch. Mit verschiedenen Gemüsen, herzhaft gewürzt und knusprigem Baguette

## RIBS

**Spare-Ribs**  
 Schweinerippchen pikant mariniert, serviert mit Fries, Cole Slaw und Barbequesauce

**small 11,40**  
**large 14,60**  
**endless 20,90**  
 endless für eine Person, mitessen lassen gilt nicht!

Und für die, die etwas mehr Hunger haben:

## The MONSTER GIANTS Size XXL

Special Price for one:  
**52,50\***

Wer es alleine schafft, zahlt nicht!!!

Spielregeln: Mitessen gilt nicht  
 Zeitlimit: 60 Minuten  
 Beilagen zählen auch  
 Ach ja: Wir wiegen Sie vorher und nachher!

**Eltern haften für Ihre Kinder, wir haften für nichts!**

\*Möchten Sie sich die Giants-Steaks mit mehreren Personen teilen, gilt der Regular Price:  
 Giants small **30,50**  
 Giants XXL **69,50**

Blumen + Floristik

# Menkhaus

Inh. B. Hörnschemeyer  
49134 Wallenhorst-Hollage  
Fürstenaauer Weg 29 · Telefon 0 54 07/46 40

## SEAFOOD

<b>Mahi-Mahi</b>	<b>13,80</b>
Gebratenes Fischfilet auf einer cremigen Shrimpsauce. Dazu reichen wir stuffed Potatoes	
<b>Lachs in Weißwein</b>	<b>12,90</b>
Filet vom Lachs, mit Weißwein und Gemüse in Folie gebacken, Ofenkartoffel mit Kräuterquark	
<b>Amerik. Hummertopf</b>	<b>13,90</b>
Rotzunge, Lachs und Schwertfisch mit verschiedenen Gemüsen im Hummersud gegart. Dazu reichen wir Kräuter-Knoblauch-Baguette	
<b>Lobster</b>	<b>38,50</b>
Frischer, kanadischer Hummer, überbacken mit Basilikumcreme, Fries und Salatbeilage	
<b>1/2 Portion</b>	<b>24,50</b>

## SIDE ORDERS

<b>Kräuterbutter</b>	<b>1,50</b>
<b>Pfefferbutter</b>	<b>1,50</b>
<b>Chili-Limonenbutter</b>	<b>1,50</b>
<b>Pfeffersauce mit Cranberries</b>	<b>3,30</b>
<b>Sauce Bernaise</b>	<b>3,30</b>
frisch aufgeschlagen	
<b>Mountain Fries</b>	<b>2,70</b>
<b>Ofenkartoffel</b>	<b>3,40</b>
mit Kräuterquark	
<b>Stuffed Potatoes</b>	<b>3,40</b>
Gefüllte Kartoffel mit Parmesan überbacken	
<b>Süßkartoffelgratin</b>	<b>3,70</b>
<b>Süßkartoffel Pommes Frites</b>	<b>4,50</b>
<b>Kartoffelchips fritiert</b>	<b>3,50</b>
<b>Pommes Frites</b>	<b>3,40</b>
<b>Steakhouse Fries</b>	<b>3,50</b>
<b>Twister</b> Spiralpommes	<b>3,50</b>
<b>Criss Cuts</b> Gitterkartoffeln	<b>3,50</b>
<b>aMAIZEing Fries</b>	<b>3,80</b>
Knusprige Pommes im Maismehlmantel	
<b>Roasted Potatoes</b>	<b>3,50</b>
<b>Jambalaya</b>	<b>4,20</b>
<b>Tomatenreis</b>	<b>2,50</b>

Reisebroschüren kostenlos bei:  
Tennessee Tourism  
Verkehrsbüro des Staates Tennessee  
Tel. 0 5 21 / 9 86 04 15  
[www.tennessee.de](http://www.tennessee.de)

<b>Frische Champignons</b>	<b>3,70</b>
aus der Pfanne	
<b>Zucchini Tomatengemüse</b>	<b>3,20</b>
<b>Western Beans</b>	<b>3,50</b>
Versch. Bohnen mit Bauchfleisch	
<b>Mountain Corn</b>	<b>3,20</b>
Mais in Butter geschwenkt	
<b>Maiskolben</b>	<b>3,60</b>
<b>Zwiebeln</b> aus der Pfanne	<b>2,50</b>
<b>Grilltomate</b>	<b>2,20</b>
<b>Baguette</b>	<b>1,70</b>

## APERITIFS

<b>Americano</b>	<b>4,70</b>
Campari, Martini Rosso, Soda	
<b>Tomate</b>	<b>3,80</b>
Pernod, Grenadine	
<b>Campari</b>	<b>2,80</b>
2 cl	
<b>Sherry</b>	<b>3,10</b>
Dry, Medium, Cream 5 cl	
<b>Porto White, Tawny</b>	<b>3,40</b>
5 cl	
<b>Martini Bianco, Dry, Rosso</b>	<b>3,10</b>
5 cl	
<b>Tio Pepe</b>	<b>3,40</b>
5 cl	

## DRAFT BEER

<b>Krombacher</b>		
<small>EINE PERLE DER NATUR</small>		
<b>Pils, Alster,</b>		
<b>Tango, Krefelder</b>	0,3 l	<b>2,80</b>
	0,5 l	<b>4,30</b>
	Pitcher	<b>13,10</b>
<b>Hefeweizen</b>	0,3 l	<b>2,80</b>
	0,5 l	<b>4,30</b>
<b>Krombacher Kellerbier</b>	0,3 l	<b>3,00</b>
	0,5 l	<b>4,80</b>
	Pitcher	<b>14,10</b>
<b>FOSTERS</b>	0,3 l	<b>3,20</b>
<small>AUSTRALIA'S FAMOUS BEER GEBRAUT IN DEUTSCHLAND</small>		
	0,5 l	<b>5,00</b>
	Pitcher	<b>14,40</b>
<b>KILKENNY</b>	0,3 l	<b>3,20</b>
<small>IRISH BEER</small>		
	0,5 l	<b>5,00</b>
	Pitcher	<b>14,40</b>



## BOTTLED BEER

### US-BEER:

<b>Bud, Bud Light, Coors Light,</b>	
<b>Anchor</b> (Steam, Porter & Liberty Ale),	
<b>Chili Beer, Samuel Adams, Miller</b>	
<b>Genuine Draft, Michelob Ultra,</b>	
<b>Longboard Lager (Hawaii),</b>	
<b>Moosehead</b> (Lager, Light, Alpine)	

<b>Desperados</b>	0,33 l	<b>4,10</b>
<b>Grosch</b>	0,45 l	<b>4,10</b>
<b>Corona</b>	0,33 l	<b>4,10</b>
<b>Diebels Alt</b>	0,33 l	<b>2,70</b>
<b>Paulaner</b>		
<small>Kristall</small>		
	0,5 l	<b>3,70</b>
<b>Köstritzer</b>	0,33 l	<b>3,00</b>
<b>Krombacher</b>		
<small>Pils Alkoholfrei</small>		
	0,33 l	<b>2,70</b>
<small>Hefeweizen Alkoholfrei</small>		
<b>+ Weizen Dunkel</b>	0,5 l	<b>3,70</b>

## SOFT DRINKS

<b>Fanta</b>	<b>Sprite</b>	0,2 l	<b>2,10</b>
		0,3 l	<b>2,80</b>
		0,5 l	<b>4,30</b>
		0,33 l	<b>3,00</b>
<b>San Pellegrino</b>	0,25 l	<b>2,70</b>	
	0,5 l	<b>4,90</b>	
	1,0 l	<b>7,20</b>	
<b>San Pellegrino</b>			
<small>Acqua Panna still</small>			
	0,25 l	<b>2,70</b>	
	0,75 l	<b>6,00</b>	
<b>Apollinaris Selection</b>	0,25 l	<b>2,70</b>	
<b>Vio stilles Wasser</b>	0,25 l	<b>2,70</b>	
<b>Dr. Pepper</b>	0,3 l	<b>2,90</b>	
	0,5 l	<b>4,40</b>	
<b>Mountain Dew</b>	0,3 l	<b>2,90</b>	
	0,5 l	<b>4,40</b>	
<b>Orangina</b>	0,25 l	<b>2,60</b>	
<b>IBC Root Beer</b>	0,3 l	<b>4,10</b>	
<b>Fruit Punch</b>	0,473 l	<b>4,30</b>	
<b>Mango Madness</b>	0,473 l	<b>4,30</b>	
<b>Peach Iced Tea</b>	0,473 l	<b>4,30</b>	
<b>Lemon Iced Tea</b>	0,473 l	<b>4,30</b>	

### Schweppes

<b>Bitter Lemon</b>	0,2 l	<b>2,70</b>
<b>Ginger Ale</b>	0,2 l	<b>2,70</b>
<b>Tonic Water</b>	0,2 l	<b>2,70</b>



<b>Blueberry</b>	473 ml	<b>4,30</b>
<b>Raspberry</b>	473 ml	<b>4,30</b>
<b>Pomegranate</b>	473 ml	<b>4,30</b>

<b>Krombacher Faßbrause</b>		
<small>Zitrone, Holunder, Apfel, Rhabarber u. schwarze Johannisbeere</small>		
	0,33 l	<b>3,00</b>
<b>Malzbier</b>	0,33 l	<b>2,70</b>
<b>Apfelsaft</b>	0,2 l	<b>2,70</b>
<b>Apfelschorle</b>	0,3 l	<b>2,70</b>
<b>Orangensaft</b>	0,2 l	<b>2,70</b>
<b>Maracujanektar</b>	0,2 l	<b>2,70</b>
<b>Bananennektar</b>	0,2 l	<b>2,70</b>
<b>Kirschnektar</b>	0,2 l	<b>2,70</b>
<b>Traubensaft rot</b>	0,2 l	<b>2,70</b>
<b>Ananassaft</b>	0,2 l	<b>2,70</b>
<b>Grapefruitsaft</b>	0,2 l	<b>2,70</b>
<b>Multivitaminsaft</b>	0,2 l	<b>2,70</b>
<b>Tomatensaft</b>	0,2 l	<b>2,70</b>

## SPIRITS

<b>Korn</b>	2 cl	<b>1,60</b>
<b>Roter, Saurer</b>	2 cl	<b>1,60</b>
<b>Steinhäger</b>	2 cl	<b>1,70</b>
<b>Wacholder</b>	2 cl	<b>1,80</b>
<b>Malteser</b>	2 cl	<b>2,80</b>
<b>Linie Aquavit</b>	2 cl	<b>3,10</b>
<b>Jubiläums Aquavit</b>	2 cl	<b>2,90</b>
<b>Finlandia</b>	2 cl	<b>2,80</b>
<b>Bacardi</b>	2 cl	<b>2,80</b>
<b>Myer's Jamaica Rum</b>	2 cl	<b>2,80</b>
<b>Cachaca Rum</b>	2 cl	<b>2,80</b>
<b>Havanna Club Silver</b>	2 cl	<b>2,80</b>
<b>Remy Martin</b>	2 cl	<b>3,90</b>
<b>Osborne Veterano</b>	2 cl	<b>3,60</b>
<b>Mariacron</b>	2 cl	<b>2,50</b>
<b>Asbach Uralt</b>	2 cl	<b>2,80</b>
<b>Gin</b>	2 cl	<b>2,80</b>
<b>Grappa</b>	2 cl	<b>2,80</b>
<b>Calvados</b>	2 cl	<b>3,30</b>
<b>Gusano Rojo Mezcal</b>	2 cl	<b>4,10</b>

### SCHEIBEL:

<b>Himbeergeist</b>	2 cl	<b>4,60</b>
<b>Williamsbirne</b>	2 cl	<b>4,60</b>
<b>Kirschwasser</b>	2 cl	<b>4,60</b>
<b>Mirabellengeist</b>	2 cl	<b>4,60</b>
<b>Pflaume</b>	2 cl	<b>4,60</b>
<b>Woodka</b>	2 cl	<b>8,60</b>

### Tequila

<b>El Jimador Blanco</b>	2 cl	<b>3,10</b>
<b>El Jimador Reposado</b>	2 cl	<b>3,30</b>
<b>Herradura Plata</b>	2 cl	<b>5,00</b>
<b>Herradura Reposado</b>	2 cl	<b>5,30</b>

# WHISKEY

## TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel's Old No.7	2 cl	3,70
J. D. Gentleman Jack	2 cl	4,60
J. D. Single Barrel	2 cl	5,50
J. D. Silver Select	2 cl	6,00
J. D. Tennessee Honey	2 cl	4,60
J. D. Winter Jack	2 cl	3,20
<b>NEW</b> J. D. Tennessee Fire	2 cl	6,50
J. D. Green Label	2 cl	8,60
J. D. 1907 Brand	2 cl	7,60
<b>NEW</b> J. D. Rested Tennessee Rye	2 cl	9,50
<b>NEW</b> J. D. No. 27 Gold	2 cl	10,80
<b>NEW</b> J. D. Single Barrel Proof	2 cl	13,00
<b>NEW</b> J. D. Sinatra Select	2 cl	15,50
<b>NEW</b> J. D. Sinatra Century	2 cl	52,00
George Dickel No.8	2 cl	5,70
George Dickel No.12	2 cl	5,70
G. D. Cascade Hollow	2 cl	7,50
<b>NEW</b> G. D. White Corn	2 cl	5,70
G. D. Rye	2 cl	6,50
G. D. Barrel Select	2 cl	8,70
<b>NEW</b> Prichard's Tennessee Whiskey	2 cl	6,00
Double Barreled	2 cl	7,50

## AMERICAN BOURBON

Four Roses	2 cl	3,00
Four Roses Single B.	2 cl	6,90
Old Grand Dad	2 cl	3,40
Southern Comfort	2 cl	3,70
Southern Comfort Lime	2 cl	3,70
Wild Turkey	2 cl	3,70
Wild Turkey rare Breed	2 cl	4,90
Rittenhouse	2 cl	4,00
Elijah Craig	2 cl	4,50
Basil Hayden's	2 cl	5,30
Makers Mark	2 cl	5,50
Bulleit	2 cl	5,50
Woodford Reserve	2 cl	6,40
<b>NEW</b> Woodford Select Rye	2 cl	7,00
Blanton Single Barrel	2 cl	6,40
Hancocks Presidents Reserve	2 cl	6,40
Jefferson's Rye	2 cl	6,90
Evan Williams Single Barrel	2 cl	7,00
Knob Creek	2 cl	7,00
Roughstock Montana	2 cl	7,80

Bookers True Barrel 2 cl 9,40

**NEW** Bernheim Original Wheat Whiskey 2 cl 9,50

## SCOTCH

Black & White	2 cl	3,00
Teachers	2 cl	3,00
Ballantines	2 cl	3,20
Johnnie Walker Red	2 cl	3,20
Johnnie Walker Black	2 cl	4,20
Dimple	2 cl	4,20
Chivas Regal	2 cl	4,50
Whisky Dungeon Münster Edition	2 cl	6,00
Monasteria Vol. 1, Westport 16 Jahre		

## MALT

Glen Grant	2 cl	3,70
Glenfiddich	2 cl	4,00
Glenmorangie	2 cl	5,20
Bowmore	2 cl	5,50

## IRISH

Tullamore Dew	2 cl	3,40
Paddy Old Irish	2 cl	3,40
Jameson's	2 cl	3,70

## CANADIAN

Canadian Club	2 cl	3,00
Black Velvet	2 cl	3,00

## LIQUORS

Fernet Branca	2 cl	2,90
Fernet Menta	2 cl	2,90
Ramazzotti	2 cl	2,90
Jägermeister	2 cl	2,60
Underberg	2 cl	2,60
Kümmerling	2 cl	2,60
Sambucca	2 cl	2,60
<b>BAILEYS</b>		
Galliano	4 cl	4,50
Amaretto	2 cl	3,40
Cointreau	2 cl	3,00
Chambord	2 cl	3,20
Grand Marnier	2 cl	4,00
Batida de Coco	2 cl	4,00
Malibu	2 cl	2,60
Blue Curacao	2 cl	2,60
Maraschino	2 cl	2,60
Pernod	2 cl	2,90
Kahlua	2 cl	2,90

## ALK.FR. COCKTAILS

Cinderella	5,80
Grenadine, Kokossirup, Sahne, Orangensaft, Ananassaft	
Speedy Gonzales	5,80
Blue Curacao-Sirup, Maracujasaft, Grapefruitsaft und Bananensaft	
Caribbean Fruitpunch	5,80
Blue Curacao-Sirup, Maracujasaft, Lime Juice, Zitronensaft, Ananassaft	



Pussy Cat 5,80  
Grenadine, Orangensaft, Ananassaft, Cantor

## ALK. COCKTAILS

Golden Dream	7,10
Galliano, Cointreau, Orangensaft, Sahne	
French „75“	6,90
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Sekt	
Gringo	7,10
Jack Daniel's, Zitronensaft, Mangosirup, Maracujasaft	
Sex on the Beach	6,50
Tequila, Ananassaft, Orangensaft, Maracujasaft, Grenadine	
Kentucky Continental	8,40
Woodford, Zitrone, Zucker, Rotwein	
Vodka Sour	7,10
Finlandia Vodka, Zitrone, Zucker	
Lynchburg Lemonade	7,50
Jack Daniel's, Triple Sec, Limejuice, Zitronensaft, Limonade	
Tennessee Sunset	7,90
Orangen- u. Ananassaft, Jack Daniel's, Southern Comfort, Grenadine	
Frozen Margarita	7,90
Classic: El Jimador, Cointreau, Lime Juice	
Strawberry: El Jimador, Cointreau, Strawberry Juice	
Tequila Sunrise	6,70
El Jimador, Orangensaft, Grenadine	
Pina Colada	6,70
Kokossirup, Ananassaft, Sahne, weißer Rum	
Woody Woodpecker	6,70
Cachaca, Orangensaft, Galliano	
Caipirinha	6,90
Limone, Cachaca, Rohrzucker, Lime Juice	
Long Island Iced Tea	7,90
Wodka, El Jimador, Gin, Rum, Cola, Lime Juice	

## LONGDRINKS

Jack Daniel's Coke	5,70
Jack Daniel's Ginger Ale	5,70
Jack Daniel's Honey Ginger	6,60
Jack Daniel's Honey Tonic	6,60
Southern Comfort Lemon	5,70

Southern Comfort Ginger Ale 5,70

Jacky Kennedy	
Chambord, Jack Daniel's, Sprite	7,40
Bacardi Coke	4,80
Finlandia Vodka, Lemon	4,80
Gin Tonic	4,80

## WINES

WEISSWEIN	Karaffe
Schloßböckelheimer	
Burgweg	5,50
Riesling Qualitätswein, lieblich, fruchtig, saftig	
Kreuznacher	
Hinkelstein	5,50
Riesling Qualitätswein, lieblich, mild	
Pine Creek	6,40
Chardonnay, Central Valley, California, halbtrocken	
Kreuznacher Vogelsang	5,50
Silvaner Qualitätswein, trocken	
ROSEWEIN	
Eagle Creek	6,40
Zinfandel rosé, halbtrocken	
Spätburgunder	
Weißherbst	5,50
Badischer Winzerkeller, Breisach, Qualitätswein, mild	
Alde Gott	5,80
Spätburgunder Weißherbst, trocken	
ROTWEIN	
Pine Creek	6,40
Cabernet Sauvignon, Central Valley, California, halbtrocken	
Alde Gott	5,80
Spätburgunder Qualitätswein, trocken	

## SEKT + CHAMPAGNER

Fürst von Metternich	
dry	0,20 l 5,70
La Vita	
halbtrocken	0,75 l 16,00
Piper-Heidsieck	
Champagne, Cuvee Brut	0,75 l 39,00

