

UNTER DEN LINDEN



EINSTEIN

DIE KATHOLISCHE SCHULE

Ein paar Jahre nach dem Schulabschluss überredete ich Arbus, wieder ins Fitnessstudio zu gehen, einfach so, "um in Form zu bleiben". Nach anfänglichem Zögern willigte er ein. Seine hagere Statur war im Begriff, noch krummer zu werden, und obwohl er erst zwanzig und spindeldürr war, hatte Arbus unglaublicherweise bereits einen leichten Bauchansatz. Er hatte die Haltungsgymnastik, die ihm zu einem geraden Rücken hätte verhelfen sollen, komplett an den Nagel gehängt. Der Entschluss, uns in einem Fitnessclub anzumelden, war wohl unsere letzte gemeinsame Unternehmung; das Letzte, was ich mit meinem Freund tat, ehe ich ihn aus den Augen verlor. Wir entschieden uns für das Studio direkt bei mir gegenüber, das war praktisch. Gabriele Ontani, der Inhaber, der die Männer trainierte, war ein Fanatiker, der alles auf zwei fundamentale Wahrheiten eindampfte: "Der Mann ist ein Tier" und "Die Frau ist ein Kunstwerk". Folglich setzte er alles daran, uns noch animalischer zu machen. Denn Tier und Kunstwerk waren dazu bestimmt, zusammenzukommen und sich zu paaren, doch musste man angemessen darauf vorbereitet und dessen würdig sein. Wenn man sein Leben lang nichts anderes getan hat, als Körper zu gestalten, Rücken, Arme, Brüste und Beine zu formen, ist klar, dass man den sexuellen Aspekt nicht außer Acht lassen kann. Also feuerte Ontani uns mit jeder Art von Beschimpfungen an (die allesamt auf der Tatsache fußten, dass wir Tiere waren, schließlich war der Mann ja "ein Tier"), um uns für die Frau zu wappnen, wenn der Moment gekommen war; jede Anstrengung, jeder Liegestütz, aller Schweiß und die ständige Wiederholung der immer gleichen Bewegungen (die von Ontanis Flüchen und seiner typischen Art, den Takt vorzugeben, begleitet wurden: "Los-los-los-auf-geht's-komm-komm-komm...auf-geht's-komm-komm-komm-los-los...der Mann ist ein Tier") waren nur dazu da uns für den Beischlaf fit zu machen. Ontani ist also der vierte Sportlehrer, der in diesem Buch auftaucht.

Dennoch war es seinetwegen, dass wir bei Ontani aufhörten, und ausgerechnet wegen seines berühmten Slogans. Während wir uns mit der dritten oder vierten Zehnerserie Liegestütze abmühten, stellte sich Ontani vor uns hin. Meine Arme zitterten bei jedem Stütz, Arbus hingegen wippte geschmeidig auf und ab und war mit der Runde fast fertig, als Ontani sich zu uns hinunterbeugte, als wollte er sichergehen, dass wir ihn hörten, und sein Zählen mit dem üblichen "Der Mann ist ein Tier!" unterbrach.

Arbus hörte auf zu stemmen und setzte sich hin. Brillenlos blickte er Ontani an, der noch immer gebückt vor uns stand, die Hände auf die Knie gestützt und nah genug, damit Arbus sein grimmig amüsiertes Gesicht klar erkennen konnte, und sagte leise: "Hören Sie! Nur um das klarzustellen: Ich bin kein Tier!" Ontanis Lächeln wurde starr. "Hören Sie also endlich auf, mir das ins Ohr zu brüllen", schob Arbus nach und stand auf. Ontani richtete sich ebenfalls auf. Er lächelte noch immer, weil er glaubte, mein Freund mache einen Scherz: In seiner jahrelangen Laufbahn als verdienter Fitnesstrainer war es offenbar noch nie passiert, dass sich jemand gegen seine anthropologische Theorie verwahrte oder sie gar beim Wort nahm wie Arbus. Vielleicht zum ersten Mal verlor Ontani seine sprichwörtliche Überheblichkeit. Sprachlos stand er da, die Hände in die Hüften gestemmt, während Arbus ihn mit seinen Maulwurfsaugen aufrecht, reglos und gelassen anstarrte.

Da verpasste Ontani ihm eine Ohrfeige.

Eduardo Albinati, Verena von Koskull

„Die katholische Schule“

Erschienen im Berlin Verlag

Ausgesucht von Claudius Seidl

KAFFEE Coffee

Espresso	3,20
Kleiner Brauner, Noisette	3,20
Espresso Macchiato	3,50
Doppelter Espresso	4,20
Großer Brauner	4,60
Doppelter Espresso mit Kännchen warmer Milch Double espresso and warm milk separately	
Mélange / Cappuccino	4,60
Caffè Latte	5,20
Caffè Marocchino	3,50
Caffè Genovese	4,60
Café au lait	6,90
Kaffee und Milch getrennt im Kännchen We serve coffee and milk separately	
Verlängerter / Americano	3,50
Einspänner	4,60
Verlängerter mit Schlag im Glas Coffee with whipped cream	
Fiaker	7,50
Verlängerter mit Schlag und Meyer's Rum Coffee with whipped cream and rum	
Irish coffee	7,50
Verlängerter mit Schlag und Whisky Coffee with whipped cream and whisky	
Überstürzter Neumann	5,50
Schlagoberst mit doppeltem Espresso Whipped cream with double espresso	
Caffè Aktiv	7,20
Verlängerter mit 2cl Spirituose Ihrer Wahl Add 2cl of your preferred spirit to your coffee	
Schokolade mit Sahne	5,20
Hot chocolate with whipped cream	
Schokolade aktiv	8,20
mit 2cl Spirituose Ihrer Wahl add 2cl of your preferred spirit	

TEE IM KÄNNCHEN Tea

Darjeeling F.T.G.F.O.P. (First Flush)	5,50
Assam G.F.B.O.P. Margherita	4,90
Ostfriesischer Sonntagstee	4,90
mit Bourbon-Vanille with Bourbon vanilla	
Ceylon	4,90
Earl Grey	4,90
English Breakfast Tea	4,90
Grüner Tee - Japan Sencha	5,50
Marokkanische Nana-Minze	4,90
Thé Marocaine	4,90
Schwarzer Tee mit frischer Minze black tea with fresh mint leaves	
Roibosch	4,90
Jasmin Tee	4,90
Früchtetea	4,90
Verveine	4,90
Kamille	4,90
Frischer Ingwer und Limette	5,50
FrISCHE Minze	5,50
Weißer Bio Tee China 'Pai Mu Tan'	5,50
Organic white tea China	

AFTERNOON TEA

Auswahl von Sandwiches, Mini Gugelhupf, gefüllte Windbeutel, Mini Muffin, Scones mit Marmelade und Fruchtbrot. Dazu Tee Ihrer Wahl à discretion.
Selection of sandwiches, mini Gugelhupf, stuffed profiteroles, mini muffin, scones with jam and fruitcake. Served with tea of your choice.

Pro Person per person	15,00
<i>inkl. ein Glas Champagner</i>	25,00

HAUSGEMACHTE KUCHEN & TORTEN

Homemade Cakes

Käsekuchen	5,00
German cheese cake	
Mohnkuchen	4,50
Poppy seed cake	
Obsttarts	4,50
Fruit tarts	
Sachertorte	5,50
Viennese chocolate cake	
Portion Schlagsahne	1,50
Whipped cream	
Einstein Apfelstrudel	8,00
mit Vanillesauce, Vanilleeis oder Sahne	
Apple strudle "Einstein" – choose vanilla sauce, vanilla ice cream or whipped cream	

EIS Ice Cream

Milcheis Ice Cream	
Bio Vanille, Haselnuss, Schokolade, Stracciatella	
vanilla, hazelnut, chocolate, stracciatella	
Sorbet Sorbet	
Zitrone, Erdbeere	
lemon, strawberry	
pro Kugel per scoop	1,80
mit Sahne with whipped cream	1,50
mit frischen Früchten with fresh fruits	5,00
Caffè Vaniglia / Affogato	6,50
Doppelter Espresso mit Vanille-Eis	
Double Espresso with vanilla ice cream	
Eiskaffee Ice Coffee	6,50
Vanilleeis, Sahne	
Vanilla ice, whipped cream	
Eisschokolade Iced chocolate	6,50
Vanilleeis, Sahne	
Vanilla ice, whipped cream	

ÖSTERREICHISCHE SPEZIALITÄTEN

mit Natursauerteigbrot auf dem Holzbrett

Austrian specialties

with natural sour dough bread served on a wooden board

Hausgemachter Leberkäse Homemade meatloaf mit Kartoffelsalat with potatoe salad	9,50
Original saftiger Wiener Beinschinken	14,00
von der Schinkenmanufactur Thum aus Wien	
mit eingelegtem Rettich und Sauerteigbrot	
Original tender ham from manufactum Thum Vienna with pickeld roots and organic bread	
Auswahl von Alpenschinken	16,00
Mocetta, Bauchspeck, Alpenschinken, Rindwurz mit Liptauer und eingelegtem Rettich	
Selection of Austrian cold cuts with Austrian cream cheese and pickled radish	
Auswahl von Alpenkäse	16,00
mit Liptauer und eingelegtem Rettich	
Selection of Alpine cheese with Austrian cream cheese and pickled radish	
BROTZEIT <small>Sandwich</small>	
mit Natursauerteigbrot getoastet with toasted natural sourdough bread	
Liptauer Austrian cream cheese	6,50
Frischkäse mit frischem Schnittlauch cream cheese with chives	
Avocado Avocado	7,50
mit marinierten Ofentomaten with marinated oven tomatoes	
Alpenschinken Alpine ham	7,50
mit frischem Kren und eingelegtem Rettich with fresh horseraddish and pickled radish	
Lachstatar Salmon tartare	8,50
von geräuchertem und mariniertem Lachs smoked and marinated salmon	
Classic Club Sandwich Classic Club Sandwich	14,50
Hähnchenbrust, gebratener Speck, Tomaten, Eisbergsalat und Mayonnaise	
Chicken, bacon, tomatoes, iceberg lettuce and mayonnaise	
mit Pommes frites	4,00
add french fries	
mit kleinem Salat	4,50
add green side salad	

GETRÄNKE Drinks

Rheinsberger Preussenquelle	Fl. 0,275l	3,30
Still & medium	Fl. 0,75l	6,20
San Souci	Fl. 0,75l	7,00
Sprudelnd sparkling water		
Hausgemachter Eistee	Glas 0,3l	4,00
Homemade ice tea		
Naturtrüber Apfelsaft	Glas 0,3l	3,50
Organic apple juice		
Rhabarbersaft	Glas 0,3l	4,00
Rhubarb juice		
Schorle	Glas 0,3l	3,50
Van Nahmen Säfte	Fl. 0,25l	6,50
Williams Birnensaft pear		
Dornfelder Traubensaft grape		
Weisser Pfirsichsaft peach		
Frisch gepresster Orangensaft	Glas 0,15l	4,00
Freshly squeezed orange juice	Glas 0,3l	7,50
Hausgemachte Ingwer Limettenlimonade	Glas 0,3l	4,00
Homemade ginger lime lemonade		
Soda Citron	Glas 0,3l	3,50
mit frischer Zitrone		
with fresh lemon		
Coca Cola/ light/ zero	Fl. 0,2l	3,50
Orangina	Fl. 0,25l	3,50
Schweppes Tonic Water	Fl. 0,2l	3,50
Schweppes Ginger Ale	Fl. 0,2l	3,50
Schweppes Bitter Lemon	Fl. 0,2l	3,50

BIER Beer

Krombacher Pils vom Fass	0,2l	3,00
Fass draft	0,4l	5,50
Diebels Alt	Fl. 0,3l	4,00
Alt Bier Dark beer		
Unertl	Fl. 0,5l	
Hefeweizen		5,50
Hefeweizen Dinkel spelt		5,50
Hefeweizen Alkoholfrei non-alcoholic		5,50
Krombacher Pils alkoholfrei	Fl. 0,3l	4,00
Pils non-alcoholic		
Radler	Fass 0,4l	5,00
Shandy		

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNG

We recommend

Mimosa

Frischer Orangensaft, Winzersekt

9,00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

We recommend

2016 Weißburgunder Pulverbuck

Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl

Flasche 48,00

bottle 0,75l

VORSPEISEN

Starters

Rindkraftbrühe mit original Wiener Grießnockerl oder gebackenen Leberknödel 9,00
Beef consommé with original Viennese semolina dumplings or baked liver dumplings

Pastinaken-Rollgerstlsuppe mit Lauch 10,00
Parsnip and pearl barley soup with leeks

Hühnersuppentopf mit hausgemachten Eiersuppenudeln und Wurzeln 11,00
Chicken soup with homemade egg noodles and root vegetables

Steinofenfladen mit Topinamburcreme und Pecorino 13,00
Stone oven flatbread with Jerusalem artichoke cream and pecorino

Vogersalat mit roter Bete und Apfelbalsam 14,00
Lamb's lettuce with beetroot and apple balsamic vinegar

Roastbeef mit Remouladen Sauce 16,00
Roastbeef with remoulade sauce
mit Braterdäpfeln / add roasted potatoes 3,50

Endivien-Erdäpfelsalat mit gebackenem Kaninchen 18,00
Endive potatoe salad with fried rabbit

Marinierter Tafelspitz mit steirischen Käferbohnen und Kürbiskernöl 18,00
Marinated beef salad with Styrian beetle beans and pumpkin seed oil

Ochsenfilet Tatar Spezial auf geröstetem Sauerteigbrot 18,00
Ox fillet tartar on roasted sourdough bread

Geröstete Garnelen mit marinierten Coco Bohnen und geröstetem Blumenkohl 18,00
Roasted prawns with marinated coco beans and roasted cauliflower

HAUPTGÄNGE Main Courses

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Blattspinat und Kopfsalat in Buttermilchdressing	17,00
South Tyrolean ravioli with spinach and lettuce in buttermilk dressing	
Erdäpfel-Gnocchi mit Wiener Cremespinat, Belper Knolle und Kerbelsauce	17,00
Potato gnocchi with Viennese cream spinach, Belper Knolle (Swiss cheese) and chervil sauce	
Piemonteser Venere Reis mit Oktopus	18,00
Piedmontese Venere rice with octopus	
Blut-Leberwurst Gröstl mit frischem Majoran und Kren	18,00
Black puddig and liverwurst Gröstl with fresh marjoram and horseradish	
Filet vom Seesaibling mit Meerrettichcreme, Wurzeln und Schnittlauchsauce	24,00
Filet of char with horseradish creme, roots and chive sauce	
Kalbskotelette mit Erdäpfelpüree und Rahmkohlrabi	29,00
Veal chop with mashed potatoes and cream cabbage	
Original Wiener Saftgulasch vom Wadschunken mit Serviettenknödeln	19,50
Goulash Vienne Style with dumplings	
Wiener Backhendl mit Erdäpfelsalat	22,00
Traditional fried chicken with potato salad	
Tafelspitz mit Apfelkren , Schnittlauchsauce und Braterdäpfeln	23,00
Tafelspitz with apple horseradish , chive sauce and fried potatoes	
Wiener Schnitzel Wiener Schnitzel	25,00
Kleines Wiener Schnitzel Small Wiener Schnitzel	19,50
Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Gurkensalat/parsley potatoes, cranberries and cucumber salad	

DESSERT Dessert

Einstein Apfelstrudel mit Vanillesauce	8,00
Homemade apple strudel with vanilla sauce	
Somlauer Nockerl mit Vanille-Eierlikörsauce	10,00
Somlauer dumpling with vanilla egg liqueur sauce	
K & K Topfenknödel mit Briochebrösel und Himbeersauce	10,00
Curd cheese dumplings with brioche crumbs and raspbeery sauce	
Palatschinken a la Crêpe Suzette	11,00
Palatschinken a la Crêpe Suzette (Austrian crêpe)	
Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster	9,50
Kaiserschmarrn with plum compote	16,00
	2 Personen / for two
Auswahl von Alpenkäse mit Liptauer und eingelegtem Rettich	16,00
Selection of Alpine cheese with Austrian cream cheese and pickled radish	

APERITIF UND COCKTAILS

Aperol Spritz	9,00
Aperol, Frizante, Orange	
Bellini	9,00
Pfirsich, Winzersekt	
Mimosa	9,00
Frischer Orangensaft, Winzersekt	
Bloody Mary	10,00
Wodka, Tomatensaft, Pfeffer, Worcestershire, Sellerie	
Americano	9,00
Campari, Antica Formula, Soda	
Sbagliato	11,00
Campari, Antica Formula, Winzersekt	
Gin Martini	10,00
London Dry Gin, Noilly Prat, Olive	
Espresso Martini	10,00
Wodka, Espresso, Kaffeelikör, Irish Cream	
Moscow Mule	9,00
Wodka, Limette, Ginger Beer	
Mojito	10,00
Weißer Rum, Limette, Zucker, Minze, Soda	
Caipirinha	10,00
Cachaca, Limette, Zucker	
Shirley's New Temple (alkoholfrei)	6,00
Frische Minze, frischer Orangensaft, Zitrone, Soda	
Cucumber Coool (alkoholfrei)	6,00
Gurke, Apfel, Ingwer, Zitrone, Zucker, Soda	

OFFENE WEINE 0,1l IM GLAS

2017 Weißburgunder	4,50
Judith Beck, Burgenland	
2017 Grüner Veltliner "Am Berg"	5,00
Bernard Ott, Feuersbrunn, Wagram	
2017 Diel de Diel	5,00
Schlossgut Diel, Nahe	
2016 Riesling Schieferterrassen	7,00
Heymann-Löwenstein, Mosel	
2017 Rosé Clarette	5,50
Knipser, Pfalz	
2017 Blaufränkisch	5,00
Reinhold Krutzler, Burgenland	
2015 Zweigelt	5,00
Weinlaubenhof Kracher, Burgenland	
2016 Côte du Rhône	5,00
Château St. Cosme, Rhône	
2016 Baßgeige Spätburgunder	6,50
Franz Keller, Kaiserstuhl	

CHAMPAGNER 0,1l IM GLAS

Altenkirch Riesling brut, Winzersekt	7,00
Cordon Bleu Brut, De Venoge	13,00

CHAMPAGNER FLASCHEN

Altenkirch Riesling brut	36,00
Cordon Bleu Brut, De Venoge	80,00
Jacquesson 740	100,00
Ruinart Rosé	120,00
Krug Grande Cuveé	225,00

WEISSWEINE

ÖSTERREICH

2017 Weißburgunder	30,00
Weingut Judith Beck, Burgenland	
2017 Gelber Muskateller	42,00
Weingut Neumeister, Steiermark	
2016 Hausmarke "Super Naturel"	45,00
Weingut Moric, Großhöflein, Burgenland	
2015 Chardonnay Leithaberg DAC	45,00
Weingut Gernot Heinrich, Neusiedlersee	
2017 Ried STEINSETZ Grüner Veltliner	48,00
Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal	
2017 Grüner Veltliner Federspiel	48,00
Weingut Emmerich Knoll, Wachau	
2016 Sauvignon Blanc Steirische Klassik	48,00
Weingut Albert Neumeister, Südsteiermark	
2015 AXPOINT Grüner Veltliner Smaragd	95,00
Weingut Hirtzberger, Wachau	
2013 Chardonnay Gloria	115,00
Weingut Kollwentz, Neusiedlersee-Hügelland	

DEUTSCHLAND

2017 Diel de Diel	32,00
Schlossgut Diel, Nahe	
2017 DÖNNHOFF Weißburgunder	38,00
Weingut Hermann Dönnhoff, Nahe	
2017 Grauburgunder	48,00
Weingut Knipser, Pfalz	
2016 Weißburgunder Pulverbuck	48,00
Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl	
2016 Riesling Schieferterrassen	48,00
Weingut Heymann-Löwenstein, Mosel	
2016 Riesling "Terra Montosa"	58,00
Weingut Georg Breuer, Rheingau	
2016 Riesling Aulerde GG	85,00
Weingut Philipp Wittmann, Rheinhessen	

FRANKREICH

2017 Sancerre	42,00
Gérard Boulay, Loire	
2016 Bourgogne Chardonnay	45,00
Bachelet-Monnot, Burgund	
2015 Chassagne Montrachet	95,00
Bernard Moreau, Burgund	

ROTWEINE

ÖSTERREICH

2017 Blaufränkisch	32,00
Weingut Reinhold Krutzler, Südburgenland	
2016 Blauer Zweigelt	35,00
Weingut Gernot Heinrich, Neusiedlersee	
2016 Blaufränkisch	42,00
Weingut Moric, Großhöflein, Burgenland	
2016 Heideboden (Zweigelt/Blaufr.St.Laurent)	45,00
Weingut Judith Beck, Neusiedlersee	
2016 Sankt Laurent- Schafleiten	60,00
Weingut Judith Beck, Neusiedlersee	
2016 Blaufränkisch Leithaberg DAC BIO	65,00
Weingut Heinrich, Burgenland	
2014 Moric Reserve Blaufränkisch	78,00
Weingut Moric, Großhöflein, Burgenland	
2014 Eichkogel (Blaufränkisch/Zweigelt)	78,00
Weingut Kollwentz, Burgenland	
2014 Schwarz ROT (Zweigelt)	115,00
Weingut Johann Schwarz, Burgenland	

DEUTSCHLAND

2017 Spätburgunder trocken	45,00
Weingut Meyer-Näkel, Ahr	
2015 Frühburgunder Pauline	45,00
Weingut Manz, Rheinhessen	
2016 Spätburgunder trocken	48,00
Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl	
2013 Spätburgunder Kalkmergel	60,00
Weingut Gebrüder Knipser, Pfalz	
2016 Spätburgunder Blauschiefer	62,00
Weingut Meyer-Näkel, Ahr	
2014 Holy Moly (Syrah) trocken	80,00
Weingut Markus Schneider, Pfalz	
2014 Cuvée X (Cabernet S./Merlot/Cabernet F.)	115,00
Weingut Gebrüder Knipser, Pfalz	

FRANKREICH

2017 Côte du Rhône	35,00
Château St. Cosme, Rhône	
2015 Bourgogne Pinot Noir	45,00
Bernard Moreau, Burgund	
2014 Chambolle-Musigny	100,00
Domaine Arlaud, Burgund	

SPIRITUOSEN

GIN

Bombay Sapphire 40%	4cl	9,00
Hendrick's Gin 44%	4cl	10,00
Monkey 47 Dry Gin 47%	4cl	12,00
Tanqueray London Dry Gin 47,3%	4cl	8,00

WODKA

Grey Goose Vodka 40%	4cl	10,00
Stolichnaya 40%	4cl	6,50
Wybrowa 40%	4cl	7,00

WHISKYS

Chivas Regal 12 years 40%	4cl	7,00
Jameson 40%	4cl	7,00
Mortlach 1996, Single Malt 46%	4cl	17,00
Oban 14 years 43%	4cl	13,00
Lagavulin 16 years 43%	4cl	14,00

RUM

Havana Club 7 years 40%	4cl	9,00
Ron Zacapa Centenario 23 40%	4cl	12,00
Meyer's Rum 40%	4cl	7,00

COGNAC

Hennessy Fine 40%	4cl	9,00
Hennessy "XO" 40%	4cl	24,00
Cognac "XO" Daniel Bouju 40%	4cl	18,00

ARMAGNAC

Baron de Cognac VSOP 40%	4cl	9,00
---------------------------------	-----	-------------

GRAPPA

Grappa Nonino Vuisinar 43%	4cl	8,00
Grappa di Amarone Capitel M. Olmi 45%	4cl	9,00

OBSTBRÄNDE

Marquis de Saint-Loup Réserve 40%	4cl	10,00
Williams-Christ-Birne, Dirker 45%	4cl	12,00
Feldzweitschgenwasser, Dirker 40%	4cl	10,00
Haselnussgeist, Dirker 40%	4cl	12,00
Waldhimbeergeist, Dirker 40%	4cl	12,00
Marillenbrand, Hans Reisetbauer 42%	4cl	18,00
Quitte, Hans Reisetbauer 41,5%	4cl	22,00
Vogelbeere, Hans Reisetbauer 41,5%	4cl	28,00

TEQUILA

Tequila Gran Dovejo blanco 40%	4cl	10,00
---------------------------------------	-----	--------------

VERMOUTH

Carpano Antica Formula 16,5%	4cl	6,00
Martini Bianco 14,4%	4cl	5,00
Noilly Prat 18%	4cl	5,00

LIKÖR

Amaretto Disaronno Original 28%	4cl	6,00
Bailey's Original 17%	4cl	6,00
Cointreau 40%	4cl	6,00
Grand Marnier Cordon Rouge 40%	4cl	6,00
Sambuca	4cl	6,00

PORT - SHERRY

10 Years Old Tawny Port 20%	5cl	7,00
2004 Vintage Port, Warre's 20%	5cl	9,00
Fino dry, Gutierrez Colosia 15%	5cl	6,00
Pedro Ximenez, Gutierrez Colosia 15%	5cl	7,00

DIGESTIF

Averna Amaro Siciliano 29%	4cl	6,00
Fernet Branca 39%	4cl	6,00
Ramazotti 30%	4cl	5,00
Pernod 40%	4cl	5,00
Campari Bitter 25%	4cl	6,00

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

Bitte beachten sie das unsere Speisen Allergene und Zusatzstoffe enthalten können. Für weitere Informationen kontaktieren sie bitte unser Service Team.

Please be informed that our dishes may contain allergen and preservatives. For further information please contact the service team.