

## Willkommen im Hamilton

KARTEN-  
ZAHLUNG  
ab 25,00 €



**Liebe Gäste,**

wir, das sind Nina Ramic und Gury Singh, möchten an dieser Stelle unsere Idee eines „anderen Cafés“ vorstellen.

Seit Jahren sind wir innerhalb der Gastronomie in unterschiedlichen Bereichen tätig. Einkauf, Service, Küche und Organisation sind uns bestens vertraut.

Wir haben viele unterschiedliche Konzepte mitgetragen und mit eigenen Ideen gewürzt. Deswegen suchten wir nach einer Möglichkeit unser eigenes Konzept zu verwirklichen – Nichts Kompliziertes, eigentlich ein einfaches Konzept: Frische Rohstoffe, mit Liebe zubereitete Speisen und abwechslungsreiche Angebote in einer angenehmen Umgebung sollen unsere Gäste überzeugen.

Im Hamilton fanden wir die nötigen Voraussetzungen unsere Ideen zu verwirklichen. In Jochen, dem bisherigen Betreiber, haben wir einen Freund gefunden der unsere Ideen unterstützt und sich auch künftig um Events aller Art kümmern wird.

Das Hamilton wird also auch weiterhin nicht nur Café, Bistro oder Bar sein sondern auch ein Raum für Kultur. Der historische Keller bietet hierfür ein hervorragendes Ambiente für jede Art von Musik auch für Hochzeiten und Familienfeiern.

In unserer Speisekarte werden Sie ein reichhaltiges Angebot an leckeren Gerichten für jeden Geschmack finden.

Teilen Sie mit uns Lob und Kritik. Ihre Kritik nehmen wir auf, als Herausforderung es besser zu machen, Ihr Lob bestätigt unsere Arbeit und motiviert uns.

In diesem Sinn wünschen wir Ihnen eine schöne Zeit bei uns!

Ihr Hamilton-Team

Liebe Gäste, wenn Sie auf Allergene achten müssen, stellen wir Ihnen gerne eine Allergenliste unserer Speisen und Getränke zur Verfügung. Eine Liste der möglichen Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Karte.

## Frühstück (Samstag, Sonntag & Feiertage 10:00 - 13:00 Uhr)



- ★ **Kleines Frühstück** – perfekter Start in den Tag  
1 Croissant, Butter, Marmelade, Milchkaffee 6,80 €
- ★ **Schinkenteller**  
Butter und Brotkorb 12,80 €
- ★ **Käseteller mit Tessiner Senfsauce**  
Butter und Brotkorb 13,80 €
- ★ **Lachsteller mit Sahnemeerrettich**  
Butter und Brotkorb 13,80 €
- ★ **Weinheimer Frühstück** – reichhaltiges Frühstück mit regionaler Note  
2 Spiegeleier mit Bacon, frische Kräuter, Butter, Marmelade, Brie,  
Kirschtomaten und Mozzarella im Glas, gemischter Brotkorb,  
1 Heißgetränk nach Wahl, 1 Glas frisch gepresster Orangensaft 15,80 €
- ★ **Griechisches Frühstück** – Vorsicht, weckt Urlaubswünsche  
Omelette mit Schafskäse, Oliven, Kirschtomaten, Peperoni,  
frischen Kräutern, Joghurt mit Honig und Walnüssen, Butter,  
gemischter Brotkorb, 1 Heißgetränk nach Wahl 17,80 €
- ★ **Sylter Frühstück** – deftig mit Lebensart und Ambiente  
Räucherlachs auf pikantem Pumpernickel, geräuchertes Forellen-Tartar,  
Sahnemeerrettich, Butter, Marmelade, gemischter Brotkorb,  
1 Heißgetränk nach Wahl, 1 Glas Prosecco 17,80 €
- ★ **Hamilton Frühstück** – besser kann der Tag nicht beginnen  
Seranoschinken auf Melone, Rühreier mit Mozzarella, Kirschtomaten,  
gehobelter Parmesan, Camembert, Joghurt mit Früchten,  
gemischter Brotkorb, Butter, Marmelade, 1 Heißgetränk nach Wahl,  
1 Glas Prosecco, 1 Glas frisch gepresster Orangensaft 21,80 €

### Auswahl der Heißgetränke:

Café Crema, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, heiße Schokolade, Tee.

\*Bitte beachten Sie, dass Änderungen und Extras bei dem Frühstück einen Aufpreis beinhalten.

## ★ Frühstück nach Wahl

Portion Butter, Marmelade oder Honig	1,50 €
1 gemischter Brotkorb	3,00 €
1 Croissant	2,50 €
2 Spiegeleier natur, Butter und Baguette	6,50 €
2 Spiegeleier mit Bacon, Butter und Baguette	7,50 €

## ★ Omelette oder Rühreier von 3 Eiern

Baguette und Butter	
mit frischen Kräutern	7,80 €
mit Champignons und Tomate	9,80 €
mit Gemüse	9,80 €
mit Bacon	9,80 €

## ★ Joghurt

mit Honig und Walnüssen	4,80 €
mit Früchten	4,80 €
mit Granola	4,80 €
mit Granola und frischen Früchten	7,80 €

## Gerichte für den kleinen Hunger

---

- ★ **Geröstete Knoblauch-Baguette Scheibe** 6,50 €
- ★ **Wedges spicy / Twister-Kartoffeln** 6,50 €
- ★ **Süßkartoffel-Pommes frites** 7,80 €
- ★ **Gegrillte Peperoni**  
mit Knoblauch und Baguette 7,80 €
- ★ **Dreierlei Dips (hausgemacht):**  
Agljo Olio-Dip, Minz-Dip, Rucola-Dip mit Baguette 7,80 €
- ★ **Schafskäse**  
im Ofen gebacken, mit Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten,  
Oliven, Peperoni, Zwiebel, Baguette 13,80 €
- ★ **Antipasti Platte zum Wein**  
mit Oliven, Aglio Olio-Dip, Peperoni und Serrano Schinken,  
gehobelter Parmesan, Brie, Melone, Knoblauchbaguette 17,80 €

## Ofenkartoffel



Alle Ofenkartoffeln werden mit Quark und Mozzarella überbacken.  
Hierzu reichen wir einen kleinen Beilagensalat aus Krautsalat, Gurken und Karotten.

- ★ **Elsässer Art**  
mit Elsässer Käse, Champignons, Speck, und Zwiebeln 17,80 €
- ★ **Griechische Art**  
mit Schafkäse, Oliven, Peperoni, Kräuterquark,  
Knoblauch, Zwiebeln 17,80 €
- ★ **Mediterrane Art**  
mit Räucherlachs, Tomate,  
Kräuterquark und Basilikum 17,80 €
- ★ **Provenzalische Art**  
mit Hähnchenbruststreifen, Kräuterquark  
und gegrilltem Gemüse 17,80 €

## Burger



Das Fleisch für unsere Burger beziehen wir von einem regionalen Metzger.

- ★ **Veggie Burger** – ein Genuss, nicht nur für Vegetarier  
Mozzarella paniert mit Haselnüssen, gegrilltes Gemüse,  
Mango Chutney und Gurkenscheiben, nussig fruchtig 14,80 €
- ★ **Chicken Burger** – voller Geschmack mit wenig Kalorien  
Gegrillte Hähnchenbrust, Mango-Chutney, Tomaten, Gurken,  
frischer Salat, Zwiebeln 14,80 €
- ★ **Hamilton Burger** – der Klassiker  
Hackfleisch von 100 % Rindfleisch mit Bacon, Cheddarkäse, **XXL**  
Spiegelei, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Barbequesauce 15,80 € 21,80 €
- ★ **Italian Burger** – Gruß aus der Emilia-Romagna  
Hackfleisch von 100 % Rindfleisch mit Parmaschinken,  
gehobeltem Parmesan, Pinienkernen, Rucolapesto, **XXL**  
Tomaten und Gurken 15,80 € 21,80 €
- ★ **Spare Ribs**  
in einer leckeren Honigmarinade, Süßkartoffel-Pommes Frites  
und Barbequesauce 21,80 €

### Beilagen:

Kartoffel-Wedges oder Twisterkartoffel oder Süßkartoffelpommes 4,80 €

### Dips:

Barbequesauce oder Aglio Olio oder Sour Creme 1,00 €

## Flammkuchen



- ★ **Klassiker** – deftig, einfach aber manchmal genau richtig  
Speck, Zwiebeln und Creme fraiche 12,80 €
- ★ **Vegetarisch** – ohne Fleisch aber mit Genuss  
Gegrilltes Gemüse, Kirschtomaten, frische Kräuter, Creme fraiche 17,80 €
- ★ **Griechisch** – pikant, würzig und fruchtig, fast wie Urlaub  
Peperoni, Schafskäse, Oliven, Zwiebeln, Kirschtomaten, Creme fraiche, frische Kräuter 17,80 €
- ★ **Mediterran** – darf's auch Meer sein?  
Räucherlachs, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, frische Kräuter, Creme fraiche 17,80 €
- ★ **Hamilton** – interessante Kombination aus Würze und fruchtiger Süße  
Ziegenkäse, frische Birne, Kirschtomaten, Rucola, Creme fraiche, frische Kräuter, Honig 17,80 €
- ★ **Straßburger** – Genuss aus dem Elsass  
frische Champignons, Zwiebel, Speck, Münsterkäse und Creme fraiche 17,80 €

## FrISCHE Salate (mit hausgemachtem Dressing und Baguette)



- ★ **Kleiner gemischter Salat**, nach Saison 5,80 €
- ★ **Griechischer Salat**  
Gemischter Salat, Schafskäse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Gurken und Tzatziki, Karotten, Kraut, Tomaten 17,80 €
- ★ **Salat Rucola**  
Rucola Salat mit Parma-Schinken, Oliven, Kirschtomaten, Melone, Peperoni, Gurken, Balsamicocreame und gehobelter Parmesan 17,80 €
- ★ **Salat Thunfisch**  
Gemischter Salat, Karotten, Gurken, Tomaten, Oliven, Zwiebel, Peperoni 17,80 €
- ★ **Salat Hamilton**  
Gemischter Salat, Ziegenfrischkäse und Birnenschnitten mit Honig überbacken 19,80 €
- ★ **Salat mit Hühnerbruststreifen**  
Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen, gegrilltem Gemüse, Melone, Gurken, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan 19,80 €

## Pasta



### ★ Spaghetti aglio olio

Pinienkerne, Knoblauch, Oliven, Rucola, Parmesan, frische Kräuter, Peperoni

15,80 €

### ★ Spaghetti Aubergine

Aubergine, Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Parmesan

15,80 €

### ★ Frische Tagliatelle

Gegrilltes Gemüse, Zwiebel, Knoblauch, Cherrytomaten, Rucola, Parmesan, Kräuter-Rahmsauce

17,80 €

### ★ Tortelacci gefüllt mit Räucherlachs

Kirschtomaten, Knoblauch, Champignons, Zwiebeln, Basilikum in Riesling-Sahnesauce mit Mozzarella überbacken

19,80 €

### ★ Spaghetti Garnele, aglio olio

Garnelen, Pinienkerne, Knoblauch, Oliven, Rucola, Parmesan, frische Kräuter, Chili, Peperoni

21,80 €

## Panini



Zu allen Panini reichen wir einen kleinen Beilagensalat aus Krautsalat, Gurken und Karotten.

### ★ Hähnchen-Curry

Hähnchen, Rucola, Tomaten, Mozzarella, Mango-Curry-Sauce

14,80 €

### ★ Italienische Art

Parmaschinken, Parmesan, Rucola-Pesto, Tomaten, frische Kräuter

14,80 €

### ★ Sylter Art

Räucherlachs, Rucola, Mozzarella, Tomaten, frischer Kräuterquark

14,80 €

## Desserts



### ★ Täglich frischer Kuchen und Obstsalat

5,80 €

### ★ Schokoladen-Fondant mit Vanilleiscreme und Obstsalat

9,80 €

## Heißgetränke



★ Espresso	2,50 €
★ Espresso Macchiato	2,80 €
★ Tasse Cafe Creme	2,80 €
★ Cappuccino	3,80 €
★ Milchkaffee	3,80 €
★ Heiße Schokolade	3,80 €
★ Latte Macchiato	3,80 €
★ Große Tasse Cafe Creme	4,20 €
★ Doppelter Espresso	4,80 €
★ Moccacino	5,80 €
★ Baileys Cafe Latte	5,80 €
★ Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	6,80 €
★ Eisschokolade mit Schokoeis und Sahne	6,80 €

## Tee (Bio) Tasse



★ Darjeeling Tee	3,80 €
★ Earl Grey	3,80 €
★ Grüner Tee	3,80 €
★ Ingwer-Zitronengras-Kräutertee	3,80 €
★ Kräutertee	3,80 €
★ Früchtetee	3,80 €
★ Minztee	3,80 €
★ Rooibus Tee Vanilla	3,80 €

## Chai Latte



★ Elephant Vanilla	4,80 €
★ Tiger Spicy	4,80 €



## Alkoholische Getränke

★ <b>Schöffelhofer Weizen vom Fass</b>	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	5,50 €
★ <b>Jever Pils vom Fass</b>	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	5,50 €
<b>Radler aus Fassbier</b>	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	5,50 €
★ <b>Jever Pils alkoholfrei</b>	0,33 l Flasche	3,70 €
★ <b>Schöffelhofer</b>		
Grapefruit	0,33 l Flasche	3,80 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l Flasche	5,50 €
Kristallweizen	0,5 l Flasche	5,50 €
Dunkles Weizen	0,5 l Flasche	5,50 €



## Weißweine

★ <b>Hauswein</b> (weiß)	0,1 l	2,80 €
Riesling Deidesheim, Pfalz	0,2 l	4,80 €
★ <b>Weißwein Schorle</b>	0,2 l	3,50 €
Riesling Deidesheim, Pfalz	0,4 l	6,50 €
★ <b>Riesling</b> , trocken	0,1 l	3,90 €
Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen, Pfalz	0,2 l	7,50 €
★ <b>Chardonnay Q.b.A.</b> , trocken Gutswein	0,1 l	3,90 €
Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen, Pfalz	0,2 l	7,50 €
★ <b>Grauer Burgunder Q.b.A.</b> , trocken Gutswein	0,1 l	3,90 €
Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen, Pfalz	0,2 l	7,50 €
★ <b>Knipser</b>	0,1 l	4,30 €
Chardonnay & Weißburgunder	0,2 l	7,90 €

## Rosèweine



★ <b>Rosé Schorle</b>	0,2 l	3,50 €
Portugieser Weißherbst	0,4 l	6,50 €
★ <b>Merlot rosé, trocken</b>	0,1 l	3,50 €
Weingut Metzger, Grünstadt, Pfalz	0,2 l	6,50 €
★ <b>Windrosé, Cuvee</b>	0,1 l	3,90 €
Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen, Pfalz	0,2 l	7,50 €

## Rotweine



★ <b>Hauswein</b> – Cabernet Sauvignon	0,1 l	3,80 €
Vin de Pays d'oc, trocken	0,2 l	5,80 €
Caves de Lineran, Frankreich		
★ <b>Nero d'Avola Sicilia, trocken</b>	0,1 l	3,90 €
Barone Montalto, Italien	0,2 l	7,50 €
★ <b>No Name</b> – Goldkapsel trocken	0,1 l	4,30 €
Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen, Pfalz	0,2 l	7,90 €

## Prosecco / Sekt



★ <b>Blanc de Blancs Brut</b>	0,1 l	3,80 €
	0,75 l	19,50 €
★ <b>Crémant d'Alsace</b>	0,1 l	5,00 €
Trottmeister Prestige Brut	0,75 l	28,00 €



## Cocktails

---

- ★ **Portofino** – die schönste Art einen Campari zu veredeln  
Campari (2 cl), Sekt, Zitrone 5,80 €
- ★ **Caiprinha alkoholfrei**  
Caipi rosso, Rohrzucker, Limettensirup, Sanbitter 9,80 €
- ★ **Gin Basil Smash** – erst 2009 erfunden, aber schon ein Klassiker  
Gin, Zitronensaft, Basilikumblätter, Rohrzuckersirup 9,80 €
- ★ **Mojito** – in manchen Übersetzungen „kleiner Zauber“ genannt  
Weißer Rum, frische Minzblätter, Limettensaft, brauner Rohrzucker 9,80 €
- ★ **Mai Tai** – der berühmteste aller Tiki-Cocktails  
Brauner Rum, weißer Rum, Mandel-Sirup, O-Saft, Ananassaft 9,80 €
- ★ **Planters Punch** – one of sour, two of sweet, three of strong, four of weak  
Brauner Rum, weißer Rum, Grenadine, O-Saft, Zitronensaft 9,80 €
- ★ **Caipirinha** – vor 150 Jahren als Medizin erfunden  
Cahaca, Limette, brauner Zucker 9,80 €
- ★ **Erdbeer Margarita** – Gänseblümchen aus Tijuana  
Tequila, Erdbeeren 9,80 €
- ★ **Tequila Sunrise** – der einzige Sonnenaufgang, den man trinken kann  
Tequila, O-Saft, Grenadine 9,80 €
- ★ **Whiskey Sour**  
Whiskey, Zitronensaft, brauner Zucker 9,80 €

## Longdrinks



★ <b>Campari Soda</b>		5,80 €
★ <b>Campari Orange</b>		7,50 €
★ <b>Rosato Mio</b>		
Ramazotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Basilikumblätter		6,50 €
★ <b>Cuba Libre</b>		
Rum, Limette, Cola		6,50 €
★ <b>Hugo</b>		
Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze, Sodawasser, Limettenscheibe		7,50 €
★ <b>Aperol Spritz</b>		
Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe		7,50 €
★ <b>Lillet</b>		
Lillet, Russian Wild Berry		7,50 €
★ <b>Jacky Cola</b>		
Jack Daniels, Cola		7,80 €
★ <b>Gin Tonic</b>		
Bombay Sapphire, Tonic		9,80 €

## Whisky



★ <b>Scotch</b>			
Johnnie Walker Red Label	4 cl		4,50 €
Black Label	4 cl		6,50 €
★ <b>Irish</b>			
Jameson	4 cl		5,50 €
Jameson 12 Years	4 cl		7,50 €
★ <b>Bourbon</b>			
Jack Daniels	4 cl		5,50 €
★ <b>Single Malt</b>			
Knockando 12 Year	2 cl		7,00 €
Glenmorangie	2 cl		7,00 €



## Alkoholfreie Getränke

### ★ Selters Mineralwasser

Classic, Medium oder Naturelle

0,25 l 2,80 €

0,75 l 6,50 €

### ★ Coca Cola

0,33 l 3,80 €

0,4 l 4,80 €

### ★ Cola Light

0,33 l 3,80 €

### ★ Cola Zero

0,33 l 3,80 €

### ★ Fanta

0,33 l 3,80 €

0,4 l 4,80 €

### ★ Mezzo Mix

0,33 l 3,80 €

0,4 l 4,80 €

### ★ Sprite

0,33 l 3,80 €

0,4 l 4,80 €

### ★ Sanbitter

Sanbitter Soda

0,1 l 3,20 €

0,3 l 4,80 €

Sanbitter Orange

0,3 l 5,80 €

### ★ Säfte als Schorle

0,2 l 2,80 €

0,4 l 5,50 €

### ★ Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Johannisbeersaft, Maracujasaft, Rhabarbersaft, Ananassaft

0,2 l 3,80 €

0,4 l 6,50 €

### ★ Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale

0,2 l 3,50 €

### ★ Orangina

rot oder gelb

0,25 l 3,80 €

### ★ VIO: Bio Limo

Orange

0,3 l 3,80 €

Zitrone Limette

0,3 l 3,80 €

### ★ Frisch gepresster Orangensaft

0,2 l 4,80 €

<b>Zusatzstoffe</b>	mit Konservierungsstoff	mit Farbstoff	mit Antioxidationsmittel	mit Süßungsmittel	mit Phosphat	geschwefelt	chininhaltig	koffeinhaltig	mit Geschmacksverstärkern	geschwärzt	<b>Allergene</b>	glutenhaltiges Getreide*	Weizen	Gerste	Fisch	Krebstiere	Schwefeldioxid und Sulfite	Sellerie	Milch und Laktose	Sesam	Nüsse**	Pinienkerne	Haselnüsse	Walnüsse	Eier	Lupinen	Senf	Soja	Weichtiere
---------------------	-------------------------	---------------	--------------------------	-------------------	--------------	-------------	--------------	---------------	---------------------------	------------	------------------	--------------------------	--------	--------	-------	------------	----------------------------	----------	-------------------	-------	---------	-------------	------------	----------	------	---------	------	------	------------

### Frühstück

Kleines Frühstück	★									
Käseteller mit Tessiner Senfsauce od. Schinken	★									
Lachsteller mit Sahnemeerettich	★									
Weinheimer Frühstück	★									
Griechisches Frühstück	★									★
Sylter Frühstück	★					★				★
Hamilton Frühstück	★		★							
Brotkorb	★									

★	★										★														★				
★											★						★											★	
★												★					★											★	
★													★				★				★			★	★				
★												★					★					★							
★	★	★										★					★			★	★					★			

### Omelette oder Rühreier

Baguette und Butter	★									
mit frischen Kräutern										
mit Champignons und Tomate	★									
mit Gemüse										
mit Bacon	★		★							

	★	★																											
																			★										
																			★										
																			★										
																			★										

### Gerichte für den kleinen Hunger

Wedges spicy oder Twister-Kartoffeln	★									
Süßkartoffel-Pommes frites	★									
Gegrillte Peperoni										
Schafskäse	★									
Antipasti Platte zum Wein	★									

★																													

### Ofenkartoffel

Elsässer Art	★							★		
Griechische Art	★							★		
Mediterrane Art	★							★		
Provenzalische Art	★							★		

	★																												
	★																												
	★																												
	★																												

### Burger

Veggie Burger	★		★	★						
Chicken Burger	★		★	★						★
Hamilton Burger	★		★	★						★
Italian Burger	★		★	★						★
Spare Ribs	★		★	★						

★	★	★									★	★	★																
★	★	★										★	★																
★	★	★										★																	
★	★	★										★	★	★															

### Flammkuchen

Klassiker	★		★							
Griechisch	★		★							★
Vegetarisch	★									
Mediterran	★		★					★		★
Hamilton	★		★							

★	★																												
★	★																												
★	★																												
★	★																												

### Frische Salate

Kleiner gemischter Salat, nach Saison										
Griechischer Salat	★									★
Salat Rucola										
Salat Hamilton	★		★							
Salat mit Hühnerbruststreifen										


### Pasta

Spaghetti aglio olio	★									
Spaghetti Aubergine	★									
Tortelacci mit Räucherlachs	★									
Spaghetti Garnele	★									

★	★																												
★	★																												
★	★																												
★	★																												

### Panini

Hähnchen-Curry	★		★							
Italienisch	★		★							★
Sylter Art	★		★							

★	★																												
★	★																												
★	★																												

### Desserts

Kuchen und Obstsalat	★	★								
Schokoladen-Fondant und Obstsalat	★	★								
Zitronen-Sorbet								★		

★	★																												
★	★																												
★																													

#### \* Getreide:

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse, also Stärke, Baguette, Nudeln, Panaden, Wurstwaren, Desserts etc.. Ausgenommen sind Glukosesirup auf Weizen- und Gerstenbasis.

#### \*\* Nüsse:

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse / Cashewnüsse, Pekan Nüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- / Queenslandnüsse sowie sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten.

<b>Zusatzstoffe</b>	mit Konservierungsstoff	mit Farbstoff	mit Antioxidationsmittel	mit Süßungsmittel	mit Phosphat	geschwefelt	chiminhaltig	koffeinhaltig	mit Geschmacksverstärkern	<b>Allergene</b>	glutenhaltiges Getreide*	Schwefeldioxid und Sulfite	Milch und Laktose	Mandeln	Weizen Malz	Gerste	Hopfen	Hefe
---------------------	-------------------------	---------------	--------------------------	-------------------	--------------	-------------	--------------	---------------	---------------------------	------------------	--------------------------	----------------------------	-------------------	---------	-------------	--------	--------	------

### Heißgetränke

Espresso, Cafe Creme									*									
Espresso Macchiato, Cappuccino									*									
Milchkaffee, Latte Macchiato									*									
Heiße Schokolade																		
Moccacino									*									
Baileys Cafe Latte									*									
Eiskaffee mit Vanilleis und Sahne									*									
Eisschokolade mit Schokoeis und Sahne																		

										*								
										*								
										*								
										*								
										*								
										*								

### Tee (Bio)

Darjeeling-, Earl Grey- und Grüner Tee									*									
Ingwer-Zitronengras-Kräutertee																		
Früchtetee, Minztee, Kräutertee																		
Rooibos Tee Vanilla																		*


### Chai-Latte

Elephant Vanilla	*																	
Tiger Spicy	*																	

										*								
										*								

### Alkoholische Getränke

Weizen vom Fass, Hefeweizen alkoholfrei																		
Kristallweizen, Dunkles Weizen																		
Jever Pils vom Fass																		
Radler aus Fassbier						*												
Jever Pils alkoholfrei																		
Schöfferhofer Grapefruit				*														
Weißweine, Prosecco, Sekt								*										
Rotweine								*										

*										*	*	*	*					
*										*	*	*	*					
*										*	*	*	*					
*										*	*	*	*					
*										*	*	*	*					
	*																	
	*																	

### Cocktails

Rosato Mio		*																
Gin Basil Smash		*																
Mojito		*																
Mai Tai		*																
Planters Punch		*	*															
Pina Colada	*	*	*															
Caipirinha		*																
Caipirinha alkoholfrei		*																
Portofino		*																
Erdbeer Margerita	*	*																
Tequila Sunrise		*																

										*								

### Longdrinks

Hugo		*					*											
Aperol Spritz		*					*	*	*									
Cuba Libre		*																
Gin Tonic		*	*					*										
Jacky Cola		*							*									
Lillet	*	*	*															
Campari Soda	*	*																
Campari Orange	*	*																
Whisky		*																

	*																	
	*																	
*																		

### Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Mezzo Mix		*	*	*	*				*									
Cola Light		*		*					*									
Fanta, Sprite		*	*	*														
Sanbitter		*	*															
Apfel-, Orangen-, Johannisbeersaft		*	*															
Maracuja-, Rhabarber-, Ananassaft		*	*															
Orangina		*	*	*														
Bitter Lemon, Ginger Ale		*	*					*										
Tonic Water								*										
VIO: Bio Limo			*	*														


### \* Getreide:

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse, also Stärke, Baguette, Nudeln, Panaden, Wurstwaren, Desserts etc.. Ausgenommen sind Glukosesirup auf Weizen- und Gerstenbasis.