

Bankettmappe

Ob gesetztes Menü oder eines unserer Buffets: Auf den folgenden Seiten findet sich jeder Geschmack in unserem vielfältigen Angebot zur kulinarischen Gestaltung Ihrer Feier wieder. Dabei möchten wir Sie auf eine ganz besondere „Zutat“ hinweisen: Unsere Küche verwendet zum großen Teil Bioprodukte vom Gut Eichethof, also aus eigener Erzeugung.

Unser professionelles Team unterstützt Sie nach Kräften und wünscht Ihnen ein unvergessliches Erlebnis, an das Sie noch lange mit Freuden zurückdenken!



Zum Aperitif – Fingerfood
Seite 2



Menübaukasten
Seiten 3–7
Buffets
Seiten 8–11



Für unsere kleinen Gäste
Seite 12



Mitternachtssnack
Brunch-Bufferet
Seite 13



Getränke
Seiten 14–15





Zum Aperitif

Wrap / Kalbsrücken /
Olive / Halbgetrocknete Tomate /
Fetakäse / Rucola /
Remouladensoße

Garnele / Misocreme /
Kimchi / Korianderkresse
(gluten- und laktosefrei)

jeweils 6,00 pro Stück

Fingerfood

Schwarzer Mürbeteig /
Geflügelcocktail vom Eichethof-
Biohuhn / Mango / Erbse
(laktosefrei)

Tramezzini / Räucherlachs /
Lachs-Frischkäse / Frühlingslauch

Focaccia / Parmaschinken /
Oliventapenade / Rucola /
Parmesan

Gefüllte Ofenkartoffel /
Ratatouillesalat / Pinienkerne /
Gremolata
(vegan, gluten- und laktosefrei)

jeweils 4,50 pro Stück

Mindestbestellmenge
15 Stück je Sorte

Laugengebäck / Obazda /
Schnittlauchröllchen
(vegetarisch)

Fleischpflanzerl / Kartoffelsalat /
Senf / Schnittlauch

Kerndlbrot, geröstet /
Avocadocreme / Tomatensalsa /
Rote Shisokresse
(vegan, keine Allergene)

jeweils 4,00 pro Stück





Menübaukasten

Frühling (April–Juni)

Vorspeisen

Ceviche von der Gelbflossen-
makrele, Süßkartoffelpüree,
gerösteter Mais, rote Zwiebeln
und Koriander

«»«»«»

Backhendl vom Eichethof,
Kartoffelsalat, Romana-Salatherzen,
gepickelte Radieschen, Speckchip,
Kürbiskern-Mayonnaise

«»«»«»

Tomaten-Mousse mit
Focaccia-Brotsalat, Burrata
und Rucola

Suppen

Cremesuppe vom Spargel,
gebackene Garnelenbällchen
und frischer Kerbel

«»«»«»

Cappuccino vom Bärlauch
mit Tomaten-Crostini

Hauptgerichte

Maibock im Haselnussmantel,
Wildjus, Selleriepüree,
wilder Brokkoli, Kräuterseitling
und Preiselbeeren

«»«»«»

Rosa gebratenes Kalbsfilet,
Sauce béarnaise, Spargelgemüse
und Pommes Dauphine

«»«»«»

Spanferkelrücken mit
Balsamicojus, grünem Spargel,
Perlzwiebeln und Kartoffelgratin

«»«»«»

Gebratener Zander, weißer
Tomatenschaum, Babyspinat
und Tomatenrisotto

«»«»«»

Seesaibling, Spargel à la Crème,
Kartoffel-Mousseline und
Bärlauchschaum

«»«»«»

Frischer Stangenspargel im
Crêpemantel gebacken mit
Gorgonzola auf Tomatenkompott,
Babyspinat und Süßkartoffelpüree

Desserts

Erdbeerkaltschale, weißes
Schokoladeneis, Browniebrösel
und Buttermilchschaum

«»«»«»

Pralinenparfait, Pistaziencreme,
Himbeeren und Knusperhippe

«»«»«»

Variation von Rhabarber,
Grieß, Mascarpone und
Erdbeere





Menübaukasten

Sommer (Juli–September)

Vorspeisen

Roh mariniertes Lachs in
Buttermilch-Gin-Sud, Dill,
Romana-Salatherzen,
Senfkaviar, Gurke und
zweierlei von der Süßkartoffel

«»«»«»

Rosa gebratenes Roastbeef,
Paprikasalsa, zweierlei Mais
und Focaccia

«»«»«»

Ziegenkäse-Mousse,
Balsamico-Kirschen, Senfkaviar,
frisches Basilikum und
Walnussbrot

Suppen

Gazpacho „pikant“ mit
Tortilla-Chips, Guacamole

«»«»«»

Cappuccino vom Kohlrabi,
Erbsenschaum, Flusskrebse
und Minzöl

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Rinderfilet,
Pilzrahm, grüner Spargel,
Kartoffelpüree und Ofentomaten

«»«»«»

Entenbrust „asiatisch“,
gebratener wilder Brokkoli in
Teriyaki-Soße, gegrillte Paprika
und Süßkartoffelpüree

«»«»«»

Lammrücken unter der
Kräuterkruste, Jus,
Keniabohnen-Tomaten-Gemüse
und Kartoffel-Schalotten-Gratin

«»«»«»

Loup de Mer, Chorizo-Sud,
mediterranes Gemüse und
Fregola Sarda

«»«»«»

Zanderfilet unter der
Kartoffelkruste, Senfschaum,
sautierter Wirsing
und Rote-Bete-Püree

«»«»«»

Roh marinierte Tomate, Hummus,
Taboulé, Balsamico-Rosinen,
gegrillte Aubergine, Falafel,
Joghurtdip und Kräutersalat

Desserts

Cheesecake mit Kirschragout
und Minzsorbet

«»«»«»

Schokoladentarte mit frischen
Beeren, salzigem Karamelleis
und Beerencreme

«»«»«»

Kokos-Panna-Cotta,
Ananassorbet, karamellierte
Banane und Erdnusschip





Menübaukasten

Herbst (Oktober–Dezember)

Vorspeisen

Zweierlei von der Garnele mit Gurke, Mango, Kimchi und Wasabischaum

«»«»«»

Gebratene Romana-Salatherzen, Rote Bete, Karotte, Rote Johannisbeere, schwarzer Sesam und Kräuter-Buttermilch-Emulsion

«»«»«»

Roastbeef vom Hirsch, gepickelte Schwarzwurzel, Rosenkohlblätter, Blaubeersalsa und Kürbispüree

Suppen

Cappuccino vom Hokkaidokürbis mit Kürbiskernpesto

«»«»«»

Kartoffelcremesuppe, Lauchschaum und Salsiccia von der Hofmetzgerei Geisenhofer

Hauptgerichte

Rosa gebratener Hirschrücken unter der Walnusskruste, Preiselbeerjus, Rahmwirsing und Kartoffelrösti

«»«»«»

Rosa gebratene Entenbrust, Entenjus, geschmorter Hokkaidokürbis und Kartoffel-Lauch-Püree

«»«»«»

Zwiebelrostbraten vom Kalbsrücken, Portweinjus, Speckbohnen und Käsespätzle

«»«»«»

Gebratenes Rotbarschfilet, Trüffelschaum, sautierter Spitzkohl und Kürbispüree

«»«»«»

Kabeljau auf der Haut gebraten, Blumenkohlpüree, wilder Brokkoli, Tomate und Zitronen-Couscous

«»«»«»

Gebackener Sellerie mit Maronen-Rosenkohl-Gemüse, Kürbispüree und Wildpreiselbeeren

Desserts

Apfeltarte, weiße Schokoladencreme und Glühwein-Butter-Eis

«»«»«»

Buttermilchtörtchen, Sauerkirschen, Mandarinensorbet und karamellierte Rosmarinhippe

«»«»«»

Schokokuchen mit flüssigem Kern, Haselnusscreme und Beerensorbet





Menübaukasten

Winter (Januar–März)

Vorspeisen

Carpaccio von der geräucherten
Entenbrust, Avocado-Orangen-
Ragout, Feldsalat und Cranberry-
Vinaigrette

«»«»«»

Duett vom Lachs

Tatar vom frischen Lachs und
gebeizter Lachs im Meerrettichsud
mit Gurke und Kaviar

«»«»«»

Karamellisierter Ziegenkäse
auf Rucola mit
Feige und Pinienkernen

Suppen

Schaumsuppe von der Steckerübe
mit gerösteter Chorizo und
Erbsen-Koriander-Schaum

«»«»«»

Cremesuppe vom Topinambur
mit gebratenen Champignons
„Spicy“ und Pistazienpesto

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Rinderfilet-
Medaillon, Röstzwiebelkruste,
Portweinjus, Speckwirsing
und Sellerie-Kartoffel-Püree

«»«»«»

Gebratene Hähnchenbrust
mit Kräuter-Velouté, Kürbisgemüse
und Kartoffelgnocchi

«»«»«»

Kalbsbackerl im eigenen Saft
geschmort, wilder Brokkoli,
Ofentomate und gebratene Polenta

«»«»«»

Gebratener Skrei, Senfsoße,
Spitzkohlgemüse, eingelegte
Trauben und Petersilienkartoffeln

«»«»«»

Lackiertes Lachsfilet mit
Teriyaki und Sesam, Pak Choi
und Süßkartoffelpüree

«»«»«»

Kartoffelgnocchi in Kräuter-Velouté
mit Kürbisgemüse, Egerlingen,
Babyspinat und Granatapfel

Desserts

Schokoladentarte,
Feige, Rotwein-Butter-Eis,
Pistaziencreme

«»«»«»

Mango-Pavlova
Mango-Ragout, Vanillecreme,
Mangosorbet und Baiser

«»«»«»

Variation von Banane,
Schokolade und Eierlikör





Menübaukasten

Preise pro Person

ab 30 Personen

3-Gänge-Menü mit
Suppe / Hauptgang / Dessert
56,00

3-Gänge-Menü mit
Vorspeise / Hauptgang / Dessert
64,00

4-Gänge-Menü mit
Vorspeise / Suppe / Hauptgang /
Dessert
72,00

4-Gänge-Menü mit
Suppe / Zwischengericht /
Hauptgang / Dessert
78,00

4-Gänge-Menü mit
Vorspeise / Zwischengericht /
Hauptgang / Dessert
81,00

5-Gänge-Menü mit
Vorspeise / Suppe /
Zwischengericht / Hauptgang /
Dessert
89,00





Galabuffet I

64,00 pro Person

ab 45 Personen

Vorspeisen

Rosa gebratenes Kalb mit Teriyaki-Marinade, Shiitake, Paprika und frischem Koriander

«»«»«»

Gebratene Garnele mit Tomatensalsa und Currydip

«»«»«»

Caponata mit Büffelmozzarella und Basilikumcreme

«»«»«»

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Essigen und Ölen

Suppe

Rinderbrühe mit zweierlei Einlagen und Wurzelgemüse

Hauptgerichte

Gebratene Hähnchenbrust, Rosmarinjus, Keniabohnen und Kartoffelgratin

«»«»«»

Gebratenes Lachsfilet, Peperonata und gratinierte Salbeipolenta

«»«»«»

Grünkohl-Hanf-Bällchen auf saisonalem Gemüse und Kräuterquark

Desserts

Dunkles Tonkabohnenmousse

«»«»«»

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanillesoße

«»«»«»

Frischer Obstsalat

«»«»«»

Hausgemachtes Eis und Sorbets

Galabuffet II

73,00 pro Person

ab 45 Personen

Vorspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef, Kichererbsensalat, Fetakäse und Minzjoghurt

«»«»«»

Gebeizter Lachs, Gurken-Senf-Spread, Kartoffelchip und Erbsenkresse

«»«»«»

Tomatenmousse mit sizilianischem Gemüsesalat und Grissini

«»«»«»

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Essigen und Ölen

Suppe

Karotten-Ingwer-Suppe mit Koriander und schwarzem Sesam

Hauptgerichte

Rosa gebratener Kalbsrücken im Kräutermantel live am Buffet tranchiert, Pfefferrahmsoße, grüner Spargel und getrüffeltes Kartoffelpüree

«»«»«»

Seesaibling, Krustentiersoße, Artischockengröstl mit Spinat, halbtrockneten Tomaten und orientalischen Belugalinsen

«»«»«»

Gelbes Gemüse-Thai-Curry mit Erdnüssen und Kokos-Rosinen-Reis

Desserts

Passionsfruchtmousse

«»«»«»

Käsekuchen-Kaiserschmarrn-Auflauf mit Beerenkompott

«»«»«»

Frischer Obstsalat

«»«»«»

Hausgemachtes Eis und Sorbets





Bayerisches Buffet

63,00 pro Person

ab 45 Personen

Vorspeisen

Marinierter Rindertafelspitz,
gepickeltes Gemüse und
Kürbiskernöl

«»«»«»

Brezenknödelcarpaccio mit
Schwammerlsalat, Tomaten und
Salatspitzen

«»«»«»

Griebenschmalz, Obazda,
Leberwurst und
Schweizer Wurstsalat
Brezen, Brot

«»«»«»

Buntes Salatbuffet mit
zwei verschiedenen Dressings,
Essigen und Ölen, angemachte
Salate

Suppe

Rinderkraftbrühe mit
Leberspätzle

Hauptgerichte

Schweinekrustenbraten,
Kümmeljus, Bayrischkraut
und zweierlei Knödel

«»«»«»

Zanderfilet mit Weißweinsauce,
saisonaem Gemüse
und Petersilienkartoffeln

«»«»«»

Spinatknödel mit Röstzwiebeln,
Bergkäse und brauner Butter

Desserts

Weißbirtiramisu

«»«»«»

Topfenstrudel mit Kirschröster
und Vanillesoße

«»«»«»

Frischer Obstsalat

Mediterranes Buffet

66,00 pro Person

ab 45 Personen

Vorspeisen

Vitello Tomato
Kalbsfleischscheiben,
Büffelmozzarella, Tomaten,
Rucola und Pinienkerne

«»«»«»

Gegrilltes Gemüse
(Artischocken, Oliven, Pilze,
Aubergine, Zucchini, Paprika)

«»«»«»

Buntes Salatbuffet mit
zwei verschiedenen Dressings,
Essigen und Ölen

Suppe

Zwiebelsuppe mit
Parmesan-Tramezzini

Hauptgerichte

Piccata von der Hähnchenbrust,
Tomatensugo und Gemüsetortellini

«»«»«»

Wolfsbarschfilet, Mojo Rojo,
Artischocken und
mediterranes Couscous

«»«»«»

Tomaten-Mozzarella-Arancini,
Rucolabeet mit Oliven,
halbgetrockneten Tomaten
und Parmesanspänen

Desserts

Tiramisu

«»«»«»

Crème brûlée

«»«»«»

Frischer Obstsalat

«»«»«»

Käseauswahl mit
Trauben und Walnüssen





Grillbuffet

52,00 pro Person

ab 45 Personen

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Essigen und Ölen sowie klassischen Salaten für ein Grillbuffet wie z. B. Coleslaw, Kartoffel-Gurken-Salat, Nudelsalat mit getrockneten Tomaten

«»«»«»

Vegetarische Antipasti-Auswahl

Grillgut

Schweinenackensteaks
Bratwürste
Rinderhüftsteaks

Beilagen

Ofenkartoffeln
Glasierte Maiskolben
Grillgemüse

Verschiede Dips zur Wahl

Grillsoßenauswahl
Kräuterquark
Kräuterbutter
Zitronenecken

Desserts

Schokomousse

«»«»«»

Donuts

«»«»«»

Frischer Obstsalat

Route 66-Bufferet

76,00 pro Person

ab 45 Personen

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Essigen und Ölen

«»«»«»

Kartoffelsalat, Coleslaw, Tomate-Mozzarella-Salat, Nudelsalat

«»«»«»

Roastbeef mariniert mit Paprikasalsa

«»«»«»

Gebratene Garnelen mit Aioli

Suppe

Leicht pikante Gazpacho

Grillgut

Chili-Käse-Knacker
Rinderlendensteaks
Schweinefiletspieße
Hähnchenspieße
Garnelenspieße
Marinierter Grillkäse

Beilagen

Ofenkartoffeln
Glasierte Maiskolben
Gefüllte Tomaten
Grillgemüse
Kräuterbaguette

Verschiede Dips zur Wahl

Grillsoßenauswahl
Sour Cream
Kräuterbutter
Zitronenecken

Desserts

Cheesecake-Creme im Glas mit Beeren

«»«»«»

Cookie Auswahl

«»«»«»

Ben & Jerry's Eisauswahl

«»«»«»

Karamellisierte Marshmallows

«»«»«»

Frischer Obstsalat





Burgerbuffet

49,00 pro Person

ab 45 Personen

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet mit
zwei verschiedenen Dressings,
Essigen und Ölen

Burger

Rinderpatty
Falafel
Halloumi
Gebackener Heilbutt
Pulled Pork
Grillgemüse

Zum selbst Belegen der Burger

Burgerbrötchen
Speck
Tomaten, Gurke, Salat, Essiggurke
Geschmorte Bierzwiebeln
Röstzwiebeln
frische Zwiebeln
Cheddar
Grillsoßenauswahl

Beilagen

Wedges
Süßkartoffel Pommes frites
Ofenkartoffeln

Desserts

Donuts
«»«»«»
Ben & Jerry's Eisauswahl
«»«»«»
Frischer Obstsalat





Für unsere kleinen Gäste

Menüvorschlag

Pfannkuchensuppe
«»«»«»
Kleines Wiener Schnitzel
mit Pommes frites rot/weiß
oder
Käsespätzle mit Röstzwiebeln
«»«»«»
Eis
21,00 pro Kind

Einzelgerichte (max. 3 pro VA)

Pfannkuchensuppe 4,50
Kleines Wiener Schnitzel
mit Pommes frites rot/weiß 11,00
Fischstäbchen mit
Pommes frites rot/weiß 11,00
Pommes frites rot/weiß 4,50
Hausgemachte Spätzle
mit Soße 8,00
Nudeln mit Tomatensoße
und Parmesan 7,00
Grießbrei mit Zimt und Zucker 4,00

Buffet

Ihre Kinder können auch zu der
unten stehende Staffelnung an
dem von Ihnen gewählten Buffet
teilnehmen.

Kinder von 0 bis 2 Jahren	kostenlos
Kinder von 3 bis 6 Jahren	20 %
Kinder von 7 bis 14 Jahren	50 %
Kinder von 15 bis 17 Jahren	80 %

Kinderfestmahl

ab 8 Kinder

19,00 pro Kind

Den Kindern werden direkt am Tisch
Platten mit dem Kinderfestmahl Ihrer
Wahl serviert.

Chicken Nuggets
Fischstäbchen
Bolognese
Pommes frites rot/weiß
Kartoffelpüree
Karottengemüse
Nudeln
Ketchup & Mayo
Süß-Sauer-Soße
Parmesan

Dessert

Eis





Mitternachtssnack

Chili con Carne mit Crème fraîche und Bauernbrot	10,00	Schmankerlbrettl mit allerlei Spezialitäten vom Gut Eichethof	16,00	Hotdog Station ab 20 Personen
Chili sin Carne mit Soja-Joghurt und Bauernbrot	10,00	Käseauswahl mit Trauben, Nüssen, Feigensenf und Walnussbrot	17,00	Zum selbst Zusammenbauen
Gulaschsuppe und Bauernbrot	8,00	Pulled Pork im Glas, dazu Coleslaw, Essiggurken, rote Zwiebeln, BBQ-Soße und Baguette	13,00	Hotdog-Brötchen, zweierlei Würstl und klassische Toppings
Currywurst im Weckglas mit Kaisersemmel	10,00			9,00 pro Person

Brunch-Buffet

51,00 pro Person

ab 45 Personen

Frühstück

Wurst- und Schinkenaufschnitt
Käseauswahl
Räucherlachs im Glas
Frischkäseauswahl
Rührei, Spiegelei und gekochte Eier
Krosser Speck
Wiener und Weißwürste mit zweierlei Senf
Birchermüsli
Naturjoghurt
Obstsalat
Tomaten, Gurken und Paprika
Marmeladen und Honig
Croissants, Brötchen, Brezen, Brotauswahl
Orangensaft, Kaffee und Tee

Salate

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Essigen und Ölen

Suppe

Tomatencremesuppe mit Minimozzarella und Basilikumpesto

Hauptgänge

Kalbsrahmbraten, Spätzle und Marktgemüse der Saison

«»«»«»

Duett von Lachs und Garnele, rahmiger Blattspinat und Kartoffelgratin

«»«»«»

Kartoffelgnocchi mit Parmesansoße, Zucchini und Kirschtomaten

Desserts

Buchtel mit Vanillesoße und schwarzem Johannisbeerragout

«»«»«»

Zweierlei vom Schokomousse mit Mangosalat





Getränke

Hausmarke			Erfrischungsgetränke			Heißgetränke		
Camers Brut	0,75l	35,00	Schlosswasser	0,75l	5,30	Tasse Kaffee		3,20
Schaumweine			Adelholzener Gourmet	0,25l	2,60	Cappuccino		3,60
Geldermann Sekt Rosé	0,75l	45,00	<i>Classic oder Naturell</i>	0,75l	6,30	Espresso		2,90
Alkoholfreier Sekt			Coca Cola,	0,2l	2,80	Espresso Macchiato		3,10
Flick Sparkling	0,75l	35,00	Coca Cola light, Cola Mix	0,4l	4,00	Espresso doppelt		3,90
Mischgetränke			oder Zitronenlimonade			Espresso doppelt Macchiato		4,10
Schlossdrink	0,2l	7,50	Fruchtschorlen von Wolfra	0,2l	2,90	Latte Macchiato		3,90
<i>Saisonale Schlosskreation</i>			<i>Apfel, Johannisbeer,</i>	0,4l	4,30	Milchkaffee		3,90
Aperol Spritz	0,2l	7,50	<i>Rhabarber oder Maracuja</i>			Heiße Schokolade		3,50
<i>Aperol, Camers Brut, Soda</i>			Biere			Haferl Turm Tee		3,50
Lillet Basil	0,2l	7,50	Kapplerbräu hell	0,5l	4,10	Kanne Kaffee oder Tee		22,00
<i>Lillet, Balis Basil, Limette</i>			Kapplerbräu dunkel	0,5l	4,10			
HIM Spritz	0,2l	7,50	Pater Simon	0,33l	3,80			
<i>Himbeeressenz, Ramazzotti</i>			Huber Weißbier	0,5l	4,30			
<i>Rosato, Camers Brut, Soda</i>			Huber Weißbier leicht	0,5l	4,30			
Mango Spritz	0,2l	7,50	Huber Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,30			
<i>Lillet, Mangosirup,</i>			Radler	0,5l	4,10			
<i>Camers Brut</i>			<i>Bier mit Zitronenlimo</i>					
Rosato Mio	0,2l	7,50	Russ	0,5l	4,30			
<i>Ramazzotti Rosato,</i>			<i>Weißbier mit Zitronenlimo</i>					
<i>Camers Brut</i>			Cola-Weizen	0,5l	4,30			
Mischgetränke alkoholfrei			Obstbrände			Schlossbrände von unserem		
Cosmo Spritz	0,2l	5,50	Schlossbrände von unserem			Gut Eichethof:		
<i>Flick Sparkling, Balis Cosmo</i>			Apfel			2cl		4,90
Fruit Spritz	0,2l	5,50	Birne, Traube, Zwetschge			2cl		5,00
<i>Monin (Pfirsich, Rhabarber,</i>			Quitte			2cl		5,90
<i>Birne, Rote Früchte oder</i>			Bitter					
<i>Passionsfrucht), Flick Sparkling</i>			Amaro Ramazzotti			2cl		3,50
Crodino	0,2l	5,50	Amaro Averna			2cl		3,50
			Grappa					
			Grappa Nonino			2cl		5,90





Getränke

Cocktails und Longdrinks von der mobilen Bar

Caipirinha <i>Cachaça</i> <i>Rohrzucker, Limetten</i>	10,00	Horse's Neck <i>Bourbon Whiskey</i> <i>Ginger Ale, Bitters</i>	9,50
Mojito <i>Rum</i> <i>Rohrzucker, Minze,</i> <i>Limettensaft, Soda</i>	10,00	Sea Breeze <i>Wodka</i> <i>Cranberrynektar, Grapefruitsaft</i>	9,50
Himbeer-Mojito <i>Rum</i> <i>Rohrzucker, Himbeeren,</i> <i>Minze, Limettensaft, Soda</i>	10,00	Lynchburg Lemonade <i>Tennessee Whiskey</i> <i>Curaçao, Limettensaft,</i> <i>Zitronenlimonade</i>	10,50
Mule <i>Wodka</i> <i>Ginger Beer, Limettensaft</i>	9,50	Dark & Stormy <i>Goslings Black Seal Rum</i> <i>Ginger Beer, Limettensaft</i>	9,50
Munich Mule <i>Dry Gin</i> <i>Ginger Beer, Limettensaft</i>	9,50	Paloma <i>Tequila Blanco 100 % Agave</i> <i>Pink Grapefruit, Limettensaft</i>	9,50
Mexican Mule <i>Tequila Blanco 100 % Agave</i> <i>Ginger Beer, Limettensaft</i>	9,50	Ipanema <i>Ginger Ale</i> <i>Rohrzucker, Limetten</i>	7,50
Gin Tonic <i>London Dry Gin</i> <i>Tonic Water</i>	9,50	Mosquito <i>Ginger Ale</i> <i>Rohrzucker, Minze, Limettensaft</i>	7,50
Cuba Libre <i>Rum</i> <i>Coca Cola, Limetten</i>	9,50		

