



Geschichte

Golfanlage Schloss Lüdersburg

Die Hotel- und Golfanlage Schloss Lüdersburg befindet sich im Herzen des Biosphärenreservats Niedersächsische Elbtalaue, zwischen Elbe und Lüneburger Heide, in der Gemeinde Lüdersburg (Niedersachsen). Das 4-Sterne-Golfhotel mit angeschlossenem Spa in einer idyllischen, ländlichen Umgebung verfügt über zwei individuell gestaltete 18-Löcher-Meisterschaftsgolfplätze sowie einen Trainingsplatz mit 4-Löchern.

Neben einer eleganten Unterkunft in einem restaurierten Herrenhaus können sich die Gäste in den gemütlich eingerichteten Zimmern im nahegelegenen Hotel entspannen. Dort erwartet die Gäste eine Sauna und Dampfbad sowie eine große Auswahl an Massagen und Kosmetikanwendungen. In den einladenden Restaurants des Hotels werden den Gästen exzellente Küche, herzhafte Spezialitäten der Region und erlesene Weine geboten.

Gut Lüdersburg

Sowohl die historische Entwicklung der Gemeinde Lüdersburg als auch die Entstehungsgeschichte des einstigen Gut Lüdersburg reichen weit zurück. Lüdersburg gehörte vormals zum Herzogtum Sachsen-Lauenburg. Erst nach dem Wiener Kongress, der vom 18. September 1814 bis zum 9. Juni 1815 stattfand, wurde Sachsen-Lauenburg größtenteils an die Dänische Krone abgetreten.

Lüdersburg wurde unter ausdrücklicher Gewährleistung seiner Rechte und Freistellungen den linkselbischen Landesteilen zugesprochen, die der Hannoverschen Landeshoheit unterstanden.

Der Ursprung des Ortsnamens Lüdersburg kommt vermutlich von Lothars Burg. Dabei handelte es sich wohl um einen vorgeschobenen Posten, der gegen die Angriffe der Wenden errichtet worden war. Der ehemalige Standort der Burg ist heute nur noch an einem zu ihrem Schutz gebauten Grabensystem zu erkennen.



Menü

Schaumsüppchen
vom roten Curry und Kokos mit Pilzen und Hähnchen-Saté

Schweinefilet
im Speckmantel mit Kohlrabi-Würfeln
und getrüffeltem Kartoffelpüree

Gegrillte Ananas
mit Kokos-Panna-Cotta und Mango-Espuma

Ab 20 Personen 50,50 € pro Person



Vorspeisen

Linsen-Suppe	7,90 €
Möhren, Kartoffeln, Zwiebeln	
Kansas-Steak-Suppe	8,90 €
Gulaschfleisch mit Kartoffeln, Karotten, Mais, Zwiebeln, Erbsen, Knoblauch, Sellerie und herzhafter Sriracha-Soße	
Tomatensuppe	7,90 €
Bruschetta	8,90 €
Ciabatta, marinierte Tomaten, Schnittlauch, Basilikum, Balsamico	
Kartoffelspalten	6,90 €
mit Bacon, Cheddar-Käse, Sour Cream und mexikanischer Pico de Gallo	
Mexikanische Pommes	7,90 €
mit hausgemachter scharfer Mayo, Bacon, Jalapeño-Pfeffer, Cheddar-Käse, Petersilie	

Salate

Ceasar Salat	14,90 €
Romanasalat mit Caesar-Dressing, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Croûtons und Parmesan	
– mit gegrillter Hähnchenbrust (100 g).....	19,90 €
– mit gebratenen Garnelen	21,90 €
Griechischer Salat mit Hirtenkäse	14,90 €
Oliven, Gurke, Kirschtomaten, Petersilie, rote Zwiebeln, Oregano und Kräuterdressing	
Gemischter Grüner Salat	12,90 €
mit Tomaten, Mais, Gurke	
Ziegenkäse-Salat	14,90 €
ausgewählte Blattsalate mit Kirschtomaten, Trauben, Walnüssen, Granatapfelkernen, karamellisiertem Ziegenkäse und Soja-Sesam-Dressing	
Mozzarella-Caprese-Salat	17,90 €
Grüner Salat-Mix mit Gartentomaten, Mozzarella, Kalamata-Oliven, frischen Basilikumblättern. Beilage: Knoblauchbaguette mit Pesto-Sauce	



Bowls

Falafel Tahini Bowl	17,90 €
Salatmix mit Falafel, Tahini, Humus, Roter Bete, Gurke, Avocado, Quinoa, Bulgur, Cherrytomaten, roten Zwiebeln an Joghurt-Lemon-Dressing	
Good Life Bowl	17,90 €
Feldsalat, Süßkartoffeln, Edamame, rote Zwiebel, Rettich, Karotten, Mais, Gurke, Soja-Dressing mit Tabasco Chipotle	

Pinsa

Pinsa Di Avola	15,90 €
Mozzarella, Chorizo, Zwiebel, Chilli und Rucola	
Pinsa Margarita	11,90 €
Mozzarella, Tomate, Oregano	
Pinsa Grillgemüse	15,90 €
Mozzarella, gemischtes Gemüse, schwarze Oliven, Schafskäse, Rucola, Pesto-Sauce	
Pinsa Di Mare	18,90 €
Mozzarella, Garnelen, Thunfisch, Kalamari, Muscheln, rote Zwiebeln, Basilikum	
Pinsa Al Salmone	15,90 €
Mozzarella, Räucherlachs, rote Zwiebeln, Avocado, Rucola an Meerrettich-Dressing	
Pinsa Hawaii	17,90 €
Mozzarella, Hähnchenbrust, Ananas, Thymian	
Pinsa Serrano	18,90 €
Mozzarella, Serrano-Schinken, bunte Baby-Tomaten, Parmigiano Reggiano, Rucola, schwarzer Pfeffer, Olivenöl	

Flammkuchen

Flammkuchen Elsässer Art	14,90 €
traditionell mit roten und grünen Zwiebeln, Speck	
Flammkuchen Räucherlachs	17,90 €
Räucherlachs, rote Zwiebel, Gurke, Dill	
Flammkuchen Bruschetta	12,90 €
Tomaten, Rucola	
Flammkuchen Garnelen	20,90 €
Kirschtomaten, Chili, rote Zwiebeln, Knoblauchöl, Garnelen, Rucola, Parmigiano Reggiano	



Pasta

Spaghetti Alla Bolognese.....	14,90 €
Spaghetti Aglio e, Olio e Peperoncino	13,90 €
mit Kirschtomaten, Chili, Knoblauch, Petersilie	
Pappardelle mit Räucherlachs.....	17,90 €
Räucherlachs, Erbsen mit Sahnesoße	
Fettucine Alfredo mit Hühnchenbrust.....	17,90 €
Bandnudeln mit Kohlrabi-Parmesan-Soße	

Schnitzel

Schnitzel Wiener Art	16,90 €
hausgemachtes Schnitzel mit Pommes und Salat	
Hühnerschnitzel.....	16,90 €
hausgemachtes Schnitzel mit Pommes und Salat	
Currywurst Pommes	11,90 €
Extras:	
– Champignon-Soße.....	+ 1,00 €
– zwei Spiegeleier	+ 2,00 €

Burger & Sandwiches & Dürüm

Cheeseburger mit hausgemachtem Burger-Patty.....	19,50 €
Extra-Portion Fleisch	+ 4,00 €
Ziegenkäseburger.....	15,90 €
Veganer Burger	13,90 €
Wagyu Burger	23,90 €
Crunchy Chicken Burger.....	14,90 €
Clubsandwich	14,90 €
Steak Avocado Sandwich.....	16,90 €
Avocado, Bacon, karamellisierte Zwiebeln, Rocola, Halloumikäse	
Cesar Dürüm.....	14,90 €
Hähnchenbrust, Eisberg-Salat, Cesar-Soße, Parmesan	
Hähnchen Tantuni	15,90 €
Hähnchenbrust, Zwiebeln, Tomaten, Petersilie, Essig-Pfeffer mit Knoblauch-Mayo	



Steaks

Rib-Eye Steak 250 g	29,90 €
mit Rosmarin-Kartoffeln	
Rumpsteak 200 g	27,90 €
mit Rosmarin Kartoffeln	
T-Bone Steak 450-500 g	45,90 €
mit gegrilltem Broccoli, Möhren, Blumenkohl	
BBQ-Spareribs	21,90 €
karamellierte Möhren, Apfelspalten, Pommes, Coleslaw-Salat	
Huhn-Saltimbocca Alla Romana	18,90 €
Gebratenes Hühnchen mit Schinken und Salbei	

Fischgerichte

Zanderfilet	21,90 €
Baby-Gemüse mit Senf-Sauce	
Norwegisches Premium-Lachsfilet	27,90 €
Lachs in Zitronen-Teryakisauce und Butterkartoffeln mit frischen Kräutern und Orangen-Fenchel	
Jumbo Garnelen Pfanne	28,90 €
Knoblauch, Butter, Chilipfeffer	

Beilagen

Pommes	4,90 €
Rosmarin-Kartoffeln	4,90 €
Süßkartoffel Pommes	5,90 €

Desserts

Schoko-Soufflé mit Sahne	7,90 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesauce	8,90 €
Eiskaffee oder Eisschokolade mit Sahne	7,90 €
Schokobecher	8,90 €
(Schokoeis, Vanilleeis, Stracciatella-Eis, Sahne und Schokosauce)	
Früchtebecher	9,90 €
(Erdbeereis, Vanilleeis, Zitroneneis, Erdbeersauce, Früchte und Sahne)	
Baileys Becher	10,90 €
(Haselnusseis, Vanilleeis, Schokoeis, Caramel-Sauce, Nuss Krokant und Sahne)	
Zitronensorbet mit Prosecco	9,90 €



Blick in die Vergangenheit: So fing alles an. Unser „Gourmet-Team“ von Schloss Lüdersburg im Jahre 1951. Das Foto entstand vor den Stallungen, wo heute unsere Gäste residieren.



Getränke

Offene Weine

*** Weiß ***

Riesling (Vier Jahreszeiten, Pfalz, trocken)	0,2l	6,30 €
Fruchtig frisch, harmonisch in Säure und Süße		
Grauer Burgunder (Scheu, Pfalz, trocken)	0,2l	6,30 €
Gehaltvoll und säurebetont		
Chardonnay (Grand Sud, Frankreich, trocken)	0,2l	6,30 €
Fruchtiges Bouquet, reiche Aromen von Äpfeln, ein Hauch Mango und Honigmelone		
Sauvignon Blanc (Grand Sud, Frankreich, trocken)	0,2l	6,50 €
Erfrischender Wein mit wundervollen tropischen Aromen		

*** Rosé ***

Portugieser Rosé (Weinhaus Flick, Rheinhessen, Deutschland, halbtrocken)	0,2l	6,30 €
Dezenter Weißherbst mit verhaltener Säure, sortentypische Fruchtaromen nach Himbeeren, Kirschen und Brombeeren		

*** Rot ***

Primitivo (Paololeo, Apulien, Italien)	0,2l	6,50 €
Sehr intensives und duftendes Bouquet, mit Noten von Kirschen und wilden Beeren		
Cabernet Sauvignon (Campo Largo, Chile)	0,2l	6,30 €
Aromen von roten Früchten und Pflaume		
Merlot (Grand Sud, Frankreich, trocken)	0,2l	6,30 €
Dunkle Früchte, wie Kirschen, Pflaumen, Himbeeren und ein Hauch von Vanille veredeln diesen Franzosen		
Shiraz/Tempranillo (Osborne Solaz, Bodegas, Spanien)	0,2l	6,50 €
Geschmack nach saftigen Beeren und Pflaumen, acht Monate im Holzfass gereift		



Flaschenweine

*** Weiß ***

Grauburgunder

(Weingut Becker, Landgraf, Rheinhessen) 0,75l 38,00 €

Mango, grüne Walnüsse, dazu ein stoffiger Körper, der durch die Säure nicht zu massiv wird, schöner Schmelz mit feiner Würze

Weissburgunder/Chardonnay

(Weingut Becker, Landgraf, Rheinhessen) 0,75l 35,00 €

Feine gelbe Früchte und etwas Mandel. Elegant. Dezent salzige Mineralität mit einer sanften, leicht cremigen Säure, bei Fülle und Harmonie

Riesling (Unplugged Tesch, Nahe, Deutschland) 0,75l 38,50 €

Duft nach weißfleischigen Pfirsichen, Kiwi, Limette, Zitronengras. Einfach Riesling pur. Angenehm spritzig und zugleich trocken und direkt

Blanc de Noir QBA (Tobias Rickers, Bad Kreuznach,

Nahe, Deutschland) 0,75l 40,50 €

Aus den roten Trauben von Merlot und Cabernet Sauvignon wurde dieser Weißwein gekeltert. Ein fruchtig-frischer Sommerwein.

Begeistert mit toller Saftigkeit von Kirsch-Aromen und weißen Blüten

Sauvignon Blanc

(Weingut Knipser, Pfalz, Deutschland) 0,75l 42,00 €

Kraftvolle, typische Sauvignon-Aromen mit viel Stachelbeeren, Holunder, gemäßigtem Gras und mineralischen Aromen

Gorgorito Verdejo Rueda D.O.

(Bodegas Copaboca, Rueda, Spanien) 0,75l 37,90 €

Delikate, frische Aromen mit Anklängen von Kräutern und Stachelbeeren. Frisch am Gaumen mit Fruchtnoten und einer erfrischenden, knackigen Säure – im Abgang erneut Stachelbeeren

Gavi di Gavi (Vite Colte/Piemont) 0,75l 42,50 €

Vollmundig, harmonisch, frisch, fruchtig, blumig und ausgewogen

Lugana (Villalta Lugana DOC, Venetien, Italien) 0,75l 37,50 €

Von den Südhängen des Gardasees, hellgelb mit grünlichen Reflexen, Aromen von Zitrusfrüchten und Pfirsich, spritzig und gut ausgewogen mit feiner Säure und fruchtigem Bouquet

Grillo (Principi di Butera, Sizilien, Italien) 0,75l 38,50 €

Helles leuchtendes strohgelb, mit leichten grünlichen Reflexen, reich und überraschend frisch, mit Nuancen von Zitrusfrüchten, Ananas und einem leicht minzigen Hauch, vielschichtig, harmonisch, mit starken würzigen und mineralischen Noten



*** Rosé ***

- Spätburgunder (Bone Dry, Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz, Deutschland)** 0,75l € 34,50 €
Duft nach Walderdbeeren, roten Johannisbeeren und Waldrosen
frisch, knackig und animierend, macht Lust auf mehr
- Shiraz Rosé (Two Oceans Vineyard, Western Cape, Südafrika)** 0,75l € 36,60 €
Hell schimmernder Rosé, Geruch nach Himbeeren und Erdbeeren,
schlank im Geschmack nach Früchten, wie Pfirsich, Melone,
Johannisbeere, Himbeere, frisch und leicht
- Rosa dei Frati „Cà dei Frati“ (Venetien, Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera)** 0,75l € 42,00 €
Brillantes Lachsrosé mit zart erfrischendem Duft nach Weißdorn und
Waldfrüchten. Feinfruchtig und mineralisch im Geschmack, mit gut
eingebundener, erfrischender Säure

*** Rot ***

- Trollinger mit Lemberger (Winzer vom Weinsberger Tal, Württemberg, Deutschland)** 0,75l € 34,50 €
Trockener, kräftiger Rotwein mit intensiver Farbe. Vereint die
Vorzüge beider Trauben und besticht mit einer schönen Frucht nach
Kirsche und Waldfrüchten, samtig im Abgang
- Bordeaux (Château Lafitte Côtes de Bordeaux AC, Frankreich, trocken)** 0,75l € 54,20 €
Prachtvolles Aroma, gute Komplexität, schöne Fülle, viel Kraft und
großartige Länge
- Tempranillo (Edulis Crianza DOC, Rioja, Spanien)** 0,75l € 36,00 €
Fruchtige Aromen, würzige Noten, abgerundet und langanhaltender
Geschmack
- Pinotage (Nederburg Wines, Cape Town, Südafrika)** ... 0,75l € 38,50 €
Intensive Aromen von dunklen Früchten, wie Brombeere,
Johannisbeere und Kirsche, am Gaumen fruchtig mit kräftiger
Würze, weiche Tannine und etwas Schokolade
- Chianti Classico (Rocca delle Macie Toscana, Italien, trocken)** 0,75l € 38,90 €
Unkompliziert, charakteristisch und vielseitig
- Sangiovese/Cabernet Sauvignon (Castello Banfi IGT Montalcino Toscana, Italien, trocken)** 0,75l € 35,00 €
Enthält Sulfite, fruchtig und leicht im Abgang
- Primitivo (Salento Donna Marzia IGT Conti Zecca, Apulien, Italien)** 0,75l € 36,90 €
Süße Brombeerfrucht, dazu dezente Schokoladen- und Gewürznoten,
ein vollmundiger Tropfen, der dem Gaumen schmeichelt,
unkompliziert und trinkfreundlich



Malbec (Bodega Septima, Argentinien)	0,75l	36,90 €
Duftnote von kandierten Früchten, reifen Pflaumen und Brombeeren, sehr weiche Aromen von Vanille und etwas Lakritz		
Syrah (Swartland Bush Vine, South Africa)	0,75l	39,20 €
Reichhaltig, harmonisch, aromatische Holzaromen, reife Tannine und ein langer Abgang		
Riserva DOC-Salice Salentino Cantalupi (Salento Donna Marcia IGT Conti Zecca, Apulien, Italien)	0,75l	49,90 €
Eine Riserva wie eine Riserva sein soll, wunderschön zugänglich, weich und schokoladig		
Brunello (Brunello di Montalcino DOCG Caparzo Toskana, Italien, trocken)	0,75l	79,90 €
Starkes Bouquet, sehr gehaltvoll und vielschichtig, erinnert an Waldbeeren, trocken im Geschmack, aber harmonisch, mild und gleichzeitig herb		

Champagner * Sekt * Prosecco

Prosecco La Ronca	0,1l	5,90 €	0,75l	33,50 €
Frizzante, trocken, ein leichter, erfrischender und weicher Prosecco				
Geldermann Superb, trocken	0,1l	6,30 €	0,75l	37,80 €
Sektellerei Breisach am Rhein				
Geldermann Grand Brut, trocken			0,75l	49,00 €
Geldermann Privatkellerei am Rhein				
Von Buhl Sekt Rosé Brut			0,75l	59,50 €
Frisch und fruchtig, erinnert an exotische Früchte				
Pierre Moncuit Blanc de Blancs	0,1l	14,50 €	0,75l	89,00 €
Champagne, Frankreich, trocken				
Moët & Chandon Brut Impérial			0,75l	108,00 €
Champagne, Frankreich, trocken				
Lanson Brut			0,75l	79,00 €
Champagne, Frankreich, trocken				
Piper-Heidsieck Brut			0,75l	79,00 €
Champagne, Frankreich, trocken				
Sherry Sandeman dry, medium dry oder sweet	5cl	5,10 €		
Martini extra dry, bianco oder rosso	5cl	5,10 €		
Portwein	5cl	6,90 €		
Pâpidoux Calvados fine	4cl	6,80 €		



Longdrinks

Campari Orange, Campari Soda.....	0,4l	8,50 €
Peach Sprizz – Prosecco mit Pfirsichlikör	0,1l	6,30 €
Kir-Sekt mit Cassis	0,1l	6,90 €
Hugo.....	0,2l	8,50 €
Aperol Sprizz	0,2l	8,50 €
Lillet Wildberry	0,2l	7,40 €
Pimm's Royale – mit Ginger Ale.....	0,2l	7,40 €
Ramazzotti Rosato.....	0,2l	7,40 €
Gin Tonic (Gordon's Gin).....	0,2l	8,00 €
Gin de Lux (Monkey, Hendrick's, Bombay, Tanqueray).....	0,2l	11,90 €
Southern Comfort – mit Ginger Ale.....	0,2l	8,30 €
Wodka Lemon.....	0,2l	7,70 €
Bacardi – mit Cola.....	0,2l	7,90 €
Havana Club 3 Años – mit Cola.....	0,2l	8,70 €
Havana Club 7 Años – mit Cola.....	0,2l	11,70 €
Whiskey – mit Cola.....	0,2l	11,70 €

Cocktails

Mojito	0,2l	11,70 €
Havana 3 Años, Soda-Wasser, Limettensaft, Zucker, Minze		
Caipirinha.....	0,2l	11,70 €
Cachaca, brauner Zucker, Limetten		
Tequila Sunrise.....	0,2l	11,70 €
Tequila, Cointreau, Lime Juice, Grenadine Sirup, Orangensaft		
Piña Colada.....	0,2l	13,70 €
Bacardi, Batida de Coco, Coconut Cream, Ananassaft		
Negroni.....	0,2l	13,50 €
Gin, Campari, Martini Rosso		
Long Island Ice Tea.....	0,2l	15,00 €
Rum, Wodka, Tequila, Cointreau, Gin, Cola		
Cosmopolitan	0,2l	13,00 €
Wodka, Cointreau, Cranberrysaft		
Margarita.....	0,2l	13,00 €
Tequila, Cointreau, Limettensaft		



Alkoholfreie Cocktails

Lucky Driver.....	0,2l	10,50 €
Orangensaft, Ananassaft, Grapefruitsaft, Zitronensaft, Coconut Cream		
Ipanema.....	0,2l	10,50 €
Maracujasaft, Ginger Ale, Limette, Zucker		
Cherry Lady.....	0,2l	10,50 €
Grapefruitsaft, Zitronensaft, Kirschsaf, Cranberry Sirup		

Bier

Alkoholfreies Alster.....	0,3l	4,10 €	0,5l	6,50 €
Spezial, Alkoholfreies Bier,				
Bitter Lemon.....	0,3l	4,90 €	0,5l	6,50 €
Einbecker Brauherren	0,3l	4,90 €	0,5l	6,50 €
Pils vom Fass				
Einbecker Dunkel vom Fass.....	0,3l	4,90 €	0,5l	6,70 €
Bitburger Pils vom Fass.....	0,3l	4,90 €	0,5l	6,70 €
Paulaner Weißbier vom Fass.....	0,3l	4,90 €	0,5l	6,70 €
Alsterwasser/Radler.....	0,3l	4,90 €	0,5l	6,50 €
Paulaner Kristallweizen.....			0,5l	6,70 €
Paulaner Weißbier, alkoholfrei.....			0,5l	6,70 €
Einbecker Brauherren Pils, alkoholfrei.....	0,33l			5,10 €

Obstbrände (Destillerie Lantenhammer)

Williams Brand.....	2cl	6,40 €
Mirabellen Brand	2cl	6,40 €
Marillen Brand.....	2cl	6,40 €
Schlehen Geist.....	2cl	6,40 €
Waldhimbeer Geist.....	2cl	6,40 €
Wildkirsch Brand.....	2cl	6,40 €

Grappa (Nonino Grappa)

Merlot oder Chardonnay.....	2cl	6,10 €
Marzadro Affina Riserva 10 Años	2cl	14,90 €



Klare

Fürst Bismarck Korn	2cl	3,30 €	4cl	5,90 €
Helbing Kümmel	2cl	3,40 €	4cl	6,00 €
Malteser Aquavit	2cl	3,50 €	4cl	6,10 €
Aalborg Jubiläums Aquavit	2cl	3,50 €	4cl	6,10 €
Linie Aquavit	2cl	3,50 €	4cl	6,10 €
Sambuca	2cl	3,50 €	4cl	6,10 €

Kräuter

Jägermeister	2cl	3,50 €	4cl	6,10 €
Averna	2cl	3,50 €	4cl	6,10 €
Ramazzotti	2cl	3,50 €	4cl	6,10 €
Fernet Branca, Fernet Menta	2cl	3,50 €	4cl	6,10 €

Liköre

Baileys Irish Cream	4cl	5,80 €
Cointreau	4cl	6,10 €
Grand Marnier	4cl	6,30 €
Drambuie	4cl	8,30 €

Brandy | Cognac

Osborne 103	2cl	3,50 €	4cl	6,10 €
Asbach Uralt	2cl	3,60 €	4cl	6,20 €
Pâpidoux Calvados fine	2cl	4,30 €	4cl	6,80 €
Carlos Primero	2cl	4,80 €	4cl	8,30 €
Cardenal Mendoza	2cl	4,90 €	4cl	8,40 €
Rémy Martin	2cl	5,90 €	4cl	10,50 €

Whiskey

Whiskey	4cl	5,70 €
Tullamore DEW	4cl	5,90 €
Jack Daniel's	4cl	6,40 €
Glenfiddich, Single Malt, 12 Years	4cl	10,00 €



Talisker, Single Malt, 10 Years.....	4cl	9,00 €
Cragganmore, Single Malt, 12 Years.....	4cl	8,50 €
Dalwhinnie, Single Highland Malt, 15 Years.....	4cl	9,20 €
Oban, Single Malt, 14 Years.....	4cl	12,50 €
Lagavulin, Single Islay Malt, 16 Years.....	4cl	15,60 €

Rum

Bacardi White.....	4cl	6,10 €
Hansen Rum.....	4cl	5,90 €
Havana 3 Años.....	4cl	6,20 €
Havana 7 Años.....	4cl	8,30 €
Don Papa Rum 7 Años.....	4cl	10,50 €
Botucal 12 Años.....	4cl	10,50 €
El Dorado 12 Años.....	4cl	10,50 €
Spytail Black Ginger Rum.....	4cl	10,50 €
Torcedor Rum Elixir – Punch au Rhum.....	4cl	10,50 €
Ron Zacapa 23 Años.....	4cl	16,90 €
Atlántico Gran Reserva Rum.....	4cl	14,00 €
Damoiseau Rhum XO.....	4cl	14,00 €
Ron Quorhum 23 Años.....	4cl	18,00 €

Wodka

Absolut.....	2cl	6,40 €
Moskovskaya.....	2cl	6,20 €
Belvedere.....	2cl	7,20 €
Wint & Lila Pure Grain Vodka.....	2cl	7,20 €
Nordés Atlantic Galician Vodka.....	2cl	7,20 €
Pravda pure Vodka Super Premium.....	2cl	7,90 €
Pravda Raspberry Vodka Super Premium.....	2cl	8,10 €
Pravda Espresso Vodka Super Premium.....	2cl	8,10 €

Softdrinks

Apollinaris Selection Sprudel.....	0,25l	3,30 €	0,75l	6,80 €
Wasser still.....	0,25l	3,30 €	0,75l	6,80 €
Apfelsaft.....	0,2l	3,50 €	0,4l	5,20 €



Orangensaft.....	0,2l	3,50 €	0,4l	5,20 €
Bananensaft.....	0,2l	3,50 €	0,4l	5,20 €
Kirschsaft.....	0,2l	3,50 €	0,4l	5,20 €
Johannisbeersaft.....	0,2l	3,50 €	0,4l	5,20 €
Cranberrysaft.....	0,2l	3,50 €	0,4l	5,20 €
Grapefruitsaft.....	0,2l	3,50 €	0,4l	5,20 €
Rhabarbersaft.....	0,2l	3,50 €	0,4l	5,20 €
Tomatensaft.....	0,2l	3,50 €	0,4l	5,20 €
Maracujasaft.....	0,2l	3,50 €	0,4l	5,20 €
Coca Cola, Coca Cola light.....	0,2l	3,50 €	0,4l	5,10 €
Fanta, Sprite.....	0,2l	3,50 €	0,4l	5,10 €
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale.....	0,2l	3,50 €	0,4l	5,10 €
Golfer (Bitter Lemon mit Grapefruitsaft).....	0,2l	3,50 €	0,4l	5,30 €
JoTo – Johannisbeersaft/Tonic.....	0,2l	3,50 €	0,4l	5,30 €

Warme Getränke

Tasse Café Crema.....	4,00 €
Kännchen Café Crema.....	4,90 €
Milchkaffee.....	4,90 €
Cappuccino.....	4,20 €
Latte Macchiato.....	4,90 €
Doppelter Latte Macchiato.....	5,70 €
Espresso.....	3,30 €
Espresso Macchiato.....	3,60 €
Doppelter Espresso.....	4,80 €
Doppelter Espresso Macchiato.....	4,90 €
Heiße Schokolade.....	4,20 €
Heiße Schokolade mit Sahne.....	4,50 €
Kännchen Eilles Tee.....	4,50 €
(Grün, Kamille, Kräuter, Pfefferminz, Rooibos/Vanille, Sommerbeere, Assam, Darjeeling, Earl Grey)	
Rumgrog.....	6,10 €
Lumumba.....	7,50 €
Kaffee Bailey's.....	8,10 €
Irish Coffee (Jameson Whiskey).....	10,70 €