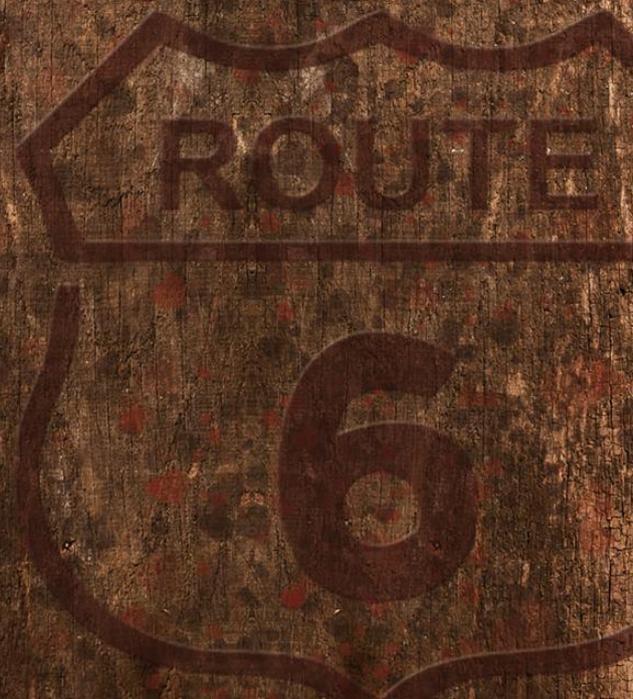




Roadhouse

SPEISEN & GETRÄNKE



Liebe Gäste,



herzlich willkommen im Roadhouse Route 6.

Für alle Liebhaber von Steaks & Burgern haben wir uns in den vergangenen Jahren auch über die Grenzen von Weyhe und Stuhr einen sehr guten Namen erarbeitet.

Ob mit unseren Specials, Steaks oder unseren Burgern, bei uns kommt jeder auf seinen Geschmack!

Kochen ist Liebe und Leidenschaft und das schmeckt man in unserem Speisenangebot.

Viele unserer Produkte sind hausgemacht und dadurch auch Gluten – und laktosefrei.

Auch bei der Auswahl der Produkte, legen wir sehr viel Wert auf Qualität, Regionalität und Frische.

Das gesamte Team, angefangen von der Küche bis zum Service, ist immer gewillt und bemüht, ihnen den Aufenthalt im Roadhouse Route 6, so angenehm wie möglich zu gestalten.

Alles im allen möchten wir Sie, bei ihrem Besuch im Roadhouse Route 6, natürlich zufriedenstellend bewirten und würden uns freuen, wenn sie uns weiterempfehlen.

Wir würden uns auch, über eine faire und auch konstruktive Bewertung bei Google, sehr freuen.

Ein Besuch unseres Sommergartens steht für pure Entspannung aber auch für Live-Events,

BBQ-Abende oder Ihre privaten Feiern, zur Verfügung.

STARTERS

Warm

- Big Starter (Vorspeisenplatte für Zwei)** 18,90
 Ein Mix aus unseren Startern, Onion Rings, Chicken Wings, Nachos, Cream Cheese Peppers, Crispy Chicken Fingers und Mozzarella Sticks. Dazu servieren wir eine Salsa, hausgemachte Sour Cream und geschnittene Jalapenos.
- Flank-Steak Streifen im Roadhouse Style** 14,90
 Marinierte Flank-Steak Streifen auf Grillgemüse, mit Käse überbackene Kartoffelscheiben und Aioli.
- Chicken Wings „Gourmet Style“ / „BBQ“ / „Hot-Spicy“** 7,90
 Knusprige, würzig marinierte Hähnchenflügel mit einem Sweet-Chili oder BBQ-Dip.
- Homestyle Crispy Chicken Fingers** 8,90
 Saftig-zarte Hähncheninnenfilets in hausgemachter Knusperpanade mit einem Sweet-Chili oder BBQ-Dip.
- Onion Rings** 6,90
 Saftige Zwiebelringe aus frischen Zwiebeln, in einem knusprigen, gold-braunem Bierteig mit hausgemachter Sour Cream.
- Mozzarella Sticks „Provençal“ / „Knoblauch“ / „Beer“** 7,90
 Leckere Mozzarella-Käsestangen in würziger Knusperpanade mit feinen Kräutern, Butter-Knoblauch oder gold-braunem Bierteig.

Cold

- Carpaccio vom Rind** 14,90
 Feinstes U.S. Beef auf frischem Wildkräutersalat, Cherrytomaten mit gerösteten Pinienkernen und gehobelten Grana Padano.
- Burrata alla Chef** 12,90
 Der Klassiker im edlen Gewand auf einem Bett von Tomaten, Wildkräutersalat, frischem Basilikum und gerösteten Pinienkernen.
- Bruscheta im Mexican-Style** 7,90
 Geröstetes Weißbrot belegt mit hausgemachter Salsa aus Tomaten, Zwiebeln, Paprikas, Chilischoten, Avocados und Koriander.
- Beef Tatar im Roadhouse Style** 12,90
 Fein gewürfeltes Rindfleisch mit Sesam, Chili, Koriander, geröstetes Vollkornbrot und Eidotter als Topping.

Soups

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Homestyle Chili con Carne | 7,90 |
| Hausgemachtes Chili con Carne mit Jalapenos und hausgemachter Sour Cream als Topping. | |
| Tomatensuppe mit Kräuterklößchen | 6,90 |
| Cremige Tomatensuppe mit Kräuterklößchen aus Mozzarella und Kräutern. | |

Salads

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Roadhouse Salad | 23,90 |
| Gemischter Salat mit Blattsalaten der Saison, Rinderfiletstreifen, geschmorten Champions und Dressing Ihrer Wahl. | |
| Seaside Salad | 22,90 |
| Gemischter Salat mit Blattsalaten der Saison, gebratenen Garnelen und Dressing Ihrer Wahl. | |
| Chicken Garden Salad | 18,90 |
| Gemischter Salat mit Blattsalaten der Saison, gegrillte Hähnchenbrust und Dressing Ihrer Wahl. | |
| Hawaii Salad with Chicken | 18,90 |
| Eisbergsalat, Ananas, Mais, Tomaten, Gurke, Paprika, gegrillte Hähnchenbrust, geriebener Käse (Cheddar & Mozzarella) und Currysauce. | |
| Caesar's Salad with Chicken | 18,90 |
| Knackig - frischer Römersalat mit gegrillter Hähnchenbrust, Croutons, Cherrytomaten, gehobeltem Parmesan und Caesar`s Dressing. | |
| Tuna Garden Salad | 18,90 |
| Gemischter Salat mit Blattsalaten der Saison, Thunfisch, Ei, Zwiebeln und Dressing Ihrer Wahl. | |

Bowl

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Good Life Falafel Bowl (Veggie oder Vegan) | 15,90 |
| Römersalat, Wildkräutersalat, Tomaten, Gurken, Karottensalat, Zitronen-Wildreis, Rotkrautsalat, Grillgemüse, rote Zwiebel, Falafeln und Tahin-Joghurt als Topping. | |

Sie können zwischen folgenden Dressings wählen:

American Dressing - French Dressing - Honig-Senf Dressing - Balsamico - Öl & Essig
Zu unseren Salaten reichen wir frisches Baguette

Steaks aus Argentinien

Argentinisches Rinderfilet

Das edelste vom argentinischen Rind.

200 g	29,90
300 g	41,90

Argentinisches Rumpsteak

Aus dem Roastbeef geschnitten mit typischen Fettrand und kräftigem Geschmack.

250 g	29,90
-------	-------

Argentinisches Rib-Eye Steak

Das saftige Stück aus der Hochrippe mit kernigem Fettsaure und dem typisch nussigen Geschmack.
(Wir empfehlen mindestens Medium)

300 g	33,90
-------	-------

Argentinisches Hüftsteak

Fein marmoriert und herzhaft im Geschmack.

200 g	21,90
300 g	28,90

Unsere klassischen Grillgrade



Rare

Kerntemperatur 48 – 50 °C

Medium Rare

Kerntemperatur 51 - 54 °C

Medium

Kerntemperatur 55 - 57 °C

Well Done

Kerntemperatur 60 - 65 °C

Steaks aus der Region



Dry Aged Flank Steak

14 Reifetage am Knochen gereift, aus dem Bauchlappen des Rindes geschnitten, ist recht langfaserig und kräftig im Biss. Sehr geschmacksintensiv und saftig.

300 g 28,90

Dry Aged Rib-Eye Steak

21 Tage am Knochen gereift und erhält dadurch einen besonders intensiven nussigen Geschmack.

300 g 36,90

Dry Aged T-Bone Steak

21 Tage am Knochen gereift. Ein Zusammenspiel von Roastbeef und Filet, werden durch einen Knochen voneinander getrennt. Eine absolute Geschmacksexplosion.

600 g 46,90

Ihr Steak als Surf & Turf +

Kombinieren Sie Ihr Steak mit 5 Garnelen und einer Hummer-Sauce mit Cognac

9,90

Alle Steaks servieren wir mit Kräuterbutter, Roadhouse Steaksauce, Kräuterbaguette und einem Beilagensalat.

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.

Unsere Weinempfehlung zum Steak

Zu einem Rindersteak und seinen Verwandten gibt es kaum etwas feineres als tanninreiche Weine, wie ein Cabernet Sauvignon, z.B. unser Cabernet Sauvignon aus dem Hause „Dark Horse“, aus Kalifornien.

Aber auch ein Shiraz / Syrah Rotwein findet seine Liebhaber genau wie ein Chianti oder Lemberger.

Der Shiraz / Syrah passt hervorragend zum Rib-Eye Steak, wegen seiner Schwere und Robustheit um einen Kontaktpunkt zum Reichtum des fetten, marmorierten Fleisches zu setzen.

Hierbei handelt es sich nur um eine kleine Empfehlung unsererseits, natürlich ist das Geschmacksempfinden bei jedem Gast anders und darum finden Sie weitere Weine aus der ganzen Welt in unserer Weinkarte, sprechen Sie uns bitte an.

Pork

Roadhouse Pfanne

Gegrillte Schweinefiletmedaillons, dazu unsere Bratkartoffeln, Green Beans, hausgemachte Waldpilzsauce und einem Beilagensalat.

22,90

Holzfüllersteak ca. 650g

Saftig gegrilltes Schweinefleisch am Knochen, aus der Schulter vom Schwein mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und einem Beilagensalat.

24,90

Schnitzel „Roadhouse Style“

Schweineschnitzel in Knusperpanade mit geschmorten Zwiebeln & Champignons, Sauce Bernaise, Steakhouse Fries und einem Beilagensalat.

19,90

Schnitzel „Hawaii“

Schweineschnitzel in Knusperpanade mit gegrillter Ananas und Käse (Cheddar & Mozzarella) überbacken, Steakhouse Fries und einem Beilagensalat.

19,90

New Mountain Pepper Schnitzel

Schweineschnitzel in Knusperpanade mit einer hausgemachten rosa Pfeffersauce Bratkartoffel und einem Beilagensalat.

19,90

Sunny Side Schnitzel

Schweineschnitzel in Knusperpanade, getoppt mit Spiegeleiern, serviert mit einer Grilltomate, Potato Wedges, Sour Cream und einem Beilagensalat.

19,90

Spareribs

Marinierte Schweinerippchen mit BBQ-Sauce, Potato Wedges mit Sour Cream, Coleslaw und Kräuterbaguette.

Small ca. 500 g 18,90

Medium ca. 700 g 23,90

Large ca. 900 g 27,90

Mixed

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <p>Filetteller Route 6
Argentinischen Rinderfilet, Schweinefiletmedaillons und Hähnchenbrustfilet, Green Beans, Steakhouse Fries, Coleslaw und Sweet Chili und BBQ Sauce.</p> | 33,90 |
| <p>Garnelenpfanne
12 gegrillte und geschälte Garnelen auf mediterranem Grillgemüse, Baguette, Aioli und Beilagensalat.</p> | 25,90 |
| <p>BBQ Teller Route 6
Argentinisches Rumpsteak, Spareribs, Pulled Pork, Bacon, Buttermaiskolben, Potato Wedges, BBQ Sauce, Coleslaw und Sour Cream.</p> | 27,90 |
| <p>Beef Skewer – Rinderfilet am Spieß
Gegrillte Stücke vom argentinischen Rinderfilet am Spieß auf mediterranem Grillgemüse, Baked Potato mit Sour Cream und Paprika-Aioli.</p> | 25,90 |

Chicken

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <p>Chicken Steaks
Zwei gegrillte Hähnchenbrustfilets auf mediterranem Grillgemüse, Baked Potato mit hausgemachter Sour Cream einer Sweet-Chili und BBQ-Sauce.</p> | 24,90 |
| <p>Park Slope grilled Chicken
Zwei gegrillte Hähnchenbrustfilets auf einer Red Hot Pepper Jam, serviert mit Twister Fries, Sour Cream und gegrillter Limette.</p> | 19,90 |
| <p>Chicken Steaks „Hawaii“
Zwei gegrillte Hähnchenbrustfilets mit gegrillter Ananas und Cheddar-Käse überbacken, auf Zitronen-Wildreis mit hausgemachter Currysauce und einem Beilagensalat.</p> | 21,90 |



Burger

Cheeseburger

180 g gegrilltes Rindfleisch in allerbesten Qualität in einem Gourmet Bun, hausgemachte Burger Mayonnaise, Salat, Tomate, Gurke, geschmorte Zwiebeln, geschmolzenem Cheddar & Mozzarella Käse und hausgemachter Burger Sauce.

15,90

Steakburger im Roadhouse Style

Saftig gegrilltes Hüftsteak in allerbesten Qualität in einem Gourmet Bun, Rucola geschmorte Zwiebeln, hausgemachte rauchige Whiskysauce und Onion Rings als Topping.

21,90

Hot Jalapeño Burger

180g gegrilltes Rindfleisch in allerbesten Qualität in einem Gourmet Bun, hausgemachte Burger Mayonnaise, Salat, Tomate, Gurke, geschmorten Zwiebeln, gegrillter Bacon, geschmorte grüne Jalapeños, geschmolzenem Cheddar & Mozzarella Käse und hausgemachte Burger Sauce.

16,90

Bacon Bomb Burger

180g gegrilltes Rindfleisch in allerbesten Qualität in einem Gourmet Bun, hausgemachte Burger Mayonnaise, Salat, Tomate, Gurke, geschmorte Zwiebeln, reichlich gegrillter Bacon, geschmolzenem Cheddar & Mozzarella Käse, hausgemachte BBQ-Sauce und Röstzwiebeln.

16,90

Black Angus Burger

200g gegrilltes irisches Rindfleisch in Premium Qualität in einem Gourmet Bun, hausgemachte Burger Mayonnaise, Salat, Tomate, Gurke, geschmorten Zwiebeln, geschmolzenem Cheddar & Mozzarella Käse und hausgemachte Burger Sauce.

17,90

Roadhouse Burger

2x180g gegrilltes Rindfleisch in allerbesten Qualität in einem Gourmet Bun, hausgemachte Burger Mayonnaise, Salat, Tomate, Gurke, geschmorte Zwiebeln, gegrillter Bacon, Nachos, geschmolzenem Cheddar & Mozzarella Käse und hausgemachte Burger Sauce.

22,90

Pulled Pork Burger im Roadhouse Style (Beef meets Pork)

180g gegrilltes Rindfleisch in allerbesten Qualität, trifft auf saftiges Pulled Pork in einem Brioche Bun, Salat, rote karamellierte Zwiebeln, grüne Jalapeños, Coleslaw und hausgemachte BBQ-Sauce.

18,90

Roadhouse Crispy Chicken Burger

Hähnchenbrustfilet in hausgemachter Knusperpanade, in einem Gourmet Bun, hausgemachte Burger Mayonnaise, Salat, frische gegrillte Ananas, Paprika, Zucchini, geschmorte Zwiebeln und Sweet-Chili-Sauce.

16,90

Ziegenkäse Burger im Roadhouse Style

Saftig gegrilltes Rindfleisch in allerbesten Qualität auf einem Bio Burger Bun, hausgemachte Joghurtcreme mit Oregano & Basilikum, mit Honig gratiniertem Ziegenkäse, eingelegte Paprika und rote karamellierte Zwiebeln.

16,90

Burger

Chimichurri Burger

180 g gegrilltes Rindfleisch in allerbesten Qualität in einem Gourmet Bun, hausgemachter Burger Mayonnaise, Salat, Tomate, Gurke, gegrillter Bacon, geschmorten Zwiebeln, geschmolzenem Cheddar & Mozzarella Käse und Chimichurri Sauce als Topping.

16,90



ADD-ons

- + Extra Käse 1,50
- + Jalapeños 1,00
- + Portion Bacon 1,80
- + 3 Onion Rings 2,90
- + Portion Rinder Bacon 2,50
- + Extra Patty (Rind) 5,50
- + gegrillte Hähnchenbrust 6,00
- + Veganes Patty 5,50

Veggie - Burger

Grilled Cheese Burger

Gegrillter Halloumi Käse auf Wildkräutersalat im Kürbis Bun, gegrillte Zucchini, gegrillte Paprika, frische Tomate, Gurke, rote Zwiebeln und Joghurtcreme mit Oregano & Basilikum als Topping.

15,90

Vegane - Burger

Chicken-Style Burger

Zwei vegane, knusprige Pattys mit hähnchenfleischähnlichem Geschmack auf Eisbergsalat im Gourmet Bun, Kräutercreme, Tomate, Gurke, geschmorte Zwiebeln und hausgemachte Salsa als Topping.

15,90

Der Veganer im Roadhouse Style

Patty aus Erbsenprotein auf Kräutercreme und Wildkräutersalat im Mehrkorn Bun, Tomate, Gurke, geschmolzener veganer Cheddar Käse, karamellierte Zwiebeln und hausgemachte vegane Burgersauce als Topping.

16,90



Side Orders

Mixed Greens	Kleiner gemischter Blattsalat	5,50
Bean Salad	Bohnensalat im Mexican style	4,90
Tomato Salad	Tomaten-Gurkensalat	4,90
Coleslaw	Amerikanischer Krautsalat	3,50
Grilled Vegetables	Gegrilltes Gemüse der Saison	5,50
Fried Champignon	Gebratene Champignons mit Schalotten und Kräutern	4,50
Braised caramelized Onions	Geschmorte, karamellierte Zwiebeln	3,50
Corn on the cob	Gegrillter Maiskolben mit Butter	5,50
Green Beans	Grüne Bohnen mit Speck & Zwiebeln	5,50
Fried Potatos	Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	5,50
Potato Wedges	Gewürzte Kartoffelspalten	4,50
Steakhouse Fries	Pommes Frites	4,50
Twister Fries	Gewürzte Pommes in Spiralform	5,00
Sweet Potato Fries	Süßkartoffel Pommes Frites	5,50
Baked Potato	Ofenkartoffel mit Sour Cream	6,50
Baked Potato with	Ofenkartoffel mit Sour Cream	
	+ Rinderfiletstreifen und geschmorten Champignons	10,00
	+ gebratenen Garnelen 7 Stk.	9,50
	+ gegrillter Hähnchenbrustfilet	6,00

Saucen / Dips

Green Pepper Sauce	Pfeffer Sauce	3,50
Forest Mushroom Sauce	Waldpilzsauce	3,50
Sauce Béarnaise		3,50
Sauce Hollandaise		3,50
BBQ - Sauce		2,50
Sweet Chili Sauce		2,50
Salsa Dip		2,50
Sour Cream		2,50
Knoblauchsauce		2,50
Ketchup		0,70
Mayonnaise		0,70
Herb Butter	Kräuterbutter	2,50

Pasta

Filetspitzen in Pilz-Rahm-Sauce	22,90
Zarte Rinderfiletspitzen in hausgemachter Rahmsauce auf Bandnudeln und Beilagensalat.	
Mac and Cheese	14,90
Maccaroni mit Bacon in einer hausgemachten Käsesahnesauce und Käse überbacken.	
Mac and Cheese mit Pulled Pork	16,90
Unser Mac and Cheese trifft auf zartes Pulled Pork und Käse überbacken.	
Veggie Nudeln im Roadhouse Style	16,90
Maccaroni mit frischen Tomaten, Zucchini, Paprika, Champignons in einer hausgemachten Tomatensahnesauce.	

Kids Corner

Für unseren kleinen Gäste bis 12 Jahre.

Kids Burger	8,90
Kleiner Hamburger mit Pommes frites, Ketchup oder Mayo.	
Chicken Nuggets	7,90
Saftig-zarte Hähncheninnenfilets in Knusperpanade mit Pommes frites und Ketchup oder Mayo.	
Nudeln in Tomatensauce mit Meatballs	7,90
Bandnudeln in hausgemachter Tomatensauce mit Fleischbällchen und geriebenen Käse.	
Little-Cowboy	8,90
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites, Ketchup oder Mayo.	

Sweets



Brownie im N.Y. Style	8,50
Klassischer, mit cremiger Butter-Karamell überzogener Brownie mit gerösteten Pecannüssen bedeckt und mit einer Karamell-Ganache dekoriert, sowie eine Kugel Vanilleeis serviert.	
American Pancakes	7,50
4 Pancakes serviert mit Ahornsirup, frischen Beeren und Sahne.	
Dunkles Soufflé	7,50
Dunkles Schokoladen Soufflé mit flüssigen Schokoladenkern, serviert mit einer Kugel Vanilleeis und Fruchtmix.	
New York Cheesecake	7,90
Ein Erlebnis für Zunge und Gaumen, cremig zarter Käsekuchen mit einer Erdbeersauce und Sahne serviert.	
Roadhouse Apple Pie	6,90
Warmer Apfelkuchen mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne serviert.	
Kugel Roadhouse's Premium Ice Cream	1,60
Creme Vanille, Chocolate Chips, Strawberry Creme, Maple Walnuts, Salted Caramel.	
Mit Sahne	+ 0,60

Cocktails



Alkohohaltige Cocktails 7,50€ oder XL 10,90€

Piña Colada

Karibisch, cremig, süß, mit Jamaika Rum, Kokos und Ananas.

Swimming Pool

Urlaub zum Trinken, fruchtig-frisch mit Blue Curaçao, Vodka, Jamaika Rum, Coconut Cream und Ananas. ²

Planter's Punch

Klassischer Rum-Cocktail mit kraftvollem Aroma durch Jamaika Rum, vollmundig und fruchtig mit Grenadine, Angostura, Zitrone und Orange. ¹

Zombie

Voodoo-Zauber im Glas, kräftig-aromatisch mit Jamaika Rum, Apricot Brandy, Limette und Ananas.

Tequila Sunrise

Charaktervoller Klassiker mit Tequila, Orange Zitrone und Grenadine. ¹

Sex on the Beach

Verführerisch mit Pfirsichlikör, Vodka, Zitrone, Orange und einem Hauch von Grenadine. ¹

Mojito

Die Frische der Minze und das fruchtige Aroma von Limetten, abgerundet mit feinem Rum, prickelnd mit Soda. ^{2,3}

Long Island Iced Tea

Temperamentvoller Mix aus Vodka, Gin, Triple Sec, Rum und Tequila, fein ausbalanciert mit dem Saft der Zitrone, prickelnd frisch mit Cola.

Caipirinha

Die Sonne Brasiliens - Cachaça aus frischem Zuckerrohrsaft, mit Lime Juice und Rohrzucker. ^{2,3}

Mai Tai

Fein abgestimmter Mix aus Jamaika Rum, Apricot Brandy und Zitrusfrüchten, abgerundet mit dem typischen Mandelaroma

Alkoholfreie Cocktails 5,90€ oder XL 7,90€

Tropical Mystery

Fruchtiger Cocktail mit Pfirsich, Banane, Kiwi, Ananas, Maracuja und einem Hauch Kakao. ^{1,4}

Virgin Colada

Ein karibischer Traum, cremig süß mit Ananas und Kokos. ⁴

Big Apple

Erfrischender Cocktail mit dem fruchtigen Aroma von Granny- Smith - Äpfeln und Orangen. ^{2,4}

Red Berry

Fruchtig-frisch aus roten Beeren, abgerundet mit Orange und Zitrone und einem Hauch von Minze. ^{1,4}



1= mit Farbstoff E 120 2= mit Farbstoff E 131
3= mit Farbstoff E 104 4= mit Konservierungsstoff E211

SHOTS	2 cl	4 cl
Mackenstedter Korn	2,00	3,50
Mackenstedter Roter Hengst	2,80	

AQUAVIT	2 cl	4 cl
Linie Aquavit	2,70	4,50
Malteserkreuz	2,40	4,00
Aalborg Jubi	2,70	4,50

LIQUEURS	2 cl	4 cl
Averna	2,60	4,30
Baileys	2,50	4,20
Dos Mas Zimtlükör	2,50	4,20
Fernet Branca	2,60	4,30
Fernet Menta	2,60	4,30
Jägermeister	2,50	4,20
Licor 43	2,60	4,30
Ramazotti	2,60	4,30
Sambuca Molinari	2,60	4,30
Southern Comfort	2,60	4,30

GIN	2 cl	4 cl
Gordon's Dry Gin	2,50	4,20
Bombay Sapphire Gin	2,90	4,80

VODKA	2 cl	4 cl
Absolut Vodka	2,60	4,30
Three Sixty Vodka	2,60	4,30
Smirnoff Red Vodka	2,50	4,20
Crystal Head Vodka	3,90	6,80
Finlandia Vodka	2,60	4,30

TEQUILA	2 cl	4 cl
Sierra Tequila Silver	2,60	4,30
Sierra Tequila Gold	2,60	4,30
El Jimador Blanco	2,90	4,60
El Jimador Gold	2,90	4,60

BRANDY	2 cl	4 cl
Asbach Uralt	2,50	4,20
Osborne Veterano	2,60	4,30
Springer Urvater	2,10	3,50
Remy Martin (Cognac)	3,50	5,80

RUM	2 cl	4 cl
Bacardi Superior	2,60	4,30
Bacardi Black	2,90	4,80
Bacardi Razz	2,60	4,30
Havana Club 3 Años	2,60	4,30
Havana Club 7 Años	2,90	4,80
Captain Morgan	2,60	4,30

WHISKY	2 cl	4 cl
Jack Daniels Old No.7	2,60	4,30
Jack Daniels Gentleman	2,90	4,80
Jack Daniels Single Barrel	3,90	6,80
Jack Daniels Tennessee Fire	2,60	4,30
Jack Daniels Tennessee Honey	2,60	4,30
Ballantines	2,30	3,90
Jim Beam	2,50	4,20
Tallisker 12 Years	3,50	5,80
Johnnie Walker Red	2,60	4,30
Johnnie Walker Black	3,50	5,80
Chicas Regal	3,50	5,80
Tullamore Dew 12 Years	2,90	4,80
Glenlivet 12 Years	3,50	5,80

OTHER	2 cl	4 cl
Ouzo	2,00	3,40

Longdrink Aufschlag	Softdrink	1,70
	Energy	2,50

HOT DRINKS	
Big Bikers Cup	2,70
Caffe Crema	2,50
Cappuccino	2,90
Latte Macchiato	3,40
Milchkaffee	3,40
Espresso Single	2,30
Espresso Double	3,50

HOT CHOCOLATE	
Hot Chocolate	2,70
Hot Chocolate with Cream	3,30

TEE IM GLAS	
Diverse Sorten	3,00

BEER ON TAP 0,3 l 0,5 l

Haake Beck	3,70	5,50
Haake Beck Kräusen	3,70	5,50
Herrnbräu Weizen Natur	3,70	5,50
Köstritzer Schwarzbier	3,70	5,50

MIXES BEER ON TAP 0,3 l 0,5 l

Alster (Pils & Sprite)	3,70	5,50
Radler (Pils & Fanta)	3,70	5,50
Pils mit Cola	3,70	5,50

BEER PITCHER 1,5 l

Pitcher XL	15,50
------------	-------

BEER IN BOTTLES

Beck's	0,33 l	3,80
Beck's Blue	0,33 l	3,80
Heineken	0,33 l	3,80
Heineken 0%	0,33 l	3,80
Salitos Tequila	0,33 l	4,90
Corona Extra	0,33 l	4,90
Herrnbräu dunkel	0,50 l	5,50
Herrnbräu alkoholfrei	0,50 l	5,50
Vitalmalz	0,33 l	3,80

SOFTDRINKS 0,2 l 0,4 l

Coca-Cola	Fl.	2,60	4,40
Coca-Cola Light	Fl.	2,60	4,40
Coca-Cola Zero	Fl.	2,60	4,40
Fanta	Fl.	2,60	4,40
Sprite	Fl.	2,60	4,40
Mezzo Mix	Fl.	2,60	4,40
Orangensaft		2,60	4,60
Apfelsaft		2,60	4,60
Kirschnektar		2,60	4,60
Bananensaft		2,60	4,60
Maracujasaft		2,60	4,60
Traubensaft		2,60	4,60
Rhabarbersaft		2,60	4,60
Apfelschorle		2,60	4,60
Schweppes Bitter Lemon	Fl.	3,00	5,50
Schweppes Ginger Ale	Fl.	3,00	5,50
Schweppes Tonic Water	Fl.	3,00	5,50

ENERGY

Energy Effect (Dose)	0,25 l	3,90
----------------------	--------	------

MINERAL WATER

Vilsa Gourmet Medium	0,25 l	2,50
Vilsa Gourmet Medium	0,75 l	6,70
Vilsa Gourmet Naturelle	0,25 l	2,50
Vilsa Gourmet Naturelle	0,75 l	6,70
Auburg Quelle Feinperlig	0,25 l	2,50
Auburg Quelle Feinperlig	0,75 l	6,70
Tafelwasser	0,33 l	2,00

OPEN WINES / WHITE 0,2 l

Kerner Thomas Rath trocken	6,50
Silvaner Thomas Rath halbtrocken	6,50
Chardonnay Dark Horse	7,50
Moscato Barefoot lieblich	6,70

OPEN WINES / Red 0,2 l

Trollinger mit Lemberger trocken	6,90
Trollinger halbtrocken	6,90
Carbernet Sauvignon Dark Horse	7,50
Primotivo Illivia	7,50
Chianti Reserva	7,50
Zinfandel Carnivor	8,50
Shiraz Golden Kaan	7,50
Malbec Trapiche	7,50
Portugiesischer Weißherbst, Rose	6,50

APERITIV

Aperol Spritz	0,2 l	6,90
Lillet Wild Berry	0,2 l	6,90
Lillet Vive	0,2 l	6,90
Hugo	0,2 l	6,90
Campari M.Soda/Orange	4 cl	6,50

