

## öffnungszeiten ab september 2018

**montag**            **bei sonne geöffnet** / besichtigungen möglich  
bei strahlendem sonnenschein öffnen wir 12:00 - 21:00 uhr  
bis 20:00 uhr lecker suppe, flammkuchen, waffeln & kuchen

### dienstag, mittwoch & donnerstag

12:00 bis 23:00 uhr geöffnet \*  
12:00 bis 22:00 uhr küche

### freitage & samstage

10:00 bis 23:00 uhr geöffnet \*  
10:00 bis 22:00 uhr küche

### sonntage sind brunchtage - bitte reservieren !

10:00 bis 21:00 uhr geöffnet \*  
10:00 bis 15:00 uhr brunchbuffet  
ab 14:00 uhr flammkuchen  
ab 15:00 bis 20:00 uhr gilt die speisekarte

### feiertags bieten wir frühstück oder brunch . . .

bitte anrufen & reservieren . . .  
10:00 bis 21:00 uhr geöffnet \*  
durchgehend kaffee, kuchen & frische waffeln !

je nach nachfrage!    abhängig von anzahl der reservierungen ( minimum 60 )  
frühstück a la carte oder feiertagsbrunch 21,50 euro p.p.  
10:00 bis 15:00 uhr frühstück bzw. brunchbuffet  
ab 14:00 uhr flammkuchen  
ab 15:00 bis 20:00 uhr gilt die speisekarte

**\* bei regen, sturm & hochwasser ändern sich öffnungszeiten  
für terasse / aussendeck sind keine reservierungen möglich !  
parkplatz für kinderwagen ist unser kaminbereich / innendeck**

freitag & samstag 10:00 - 15:00 uhr  
sonntags ist brunchtag! 10:00 - 15:00 uhr

bei größeren gruppen & vorabbuchung ab 6 personen  
bieten wir ein mediteranes frühstück an tafeln im innendeck . . .  
das folgende anbot gilt freitag & samstag !

## freitag & samstag frühstücken

<b>Strammer Max</b>	Kochschinken, 3 Spiegeleiern, roten Zwiebelringen Cornichons & Salatbouquet auf Vollkorntoast	7,50 Euro
<b>Strammer Lachs</b>	Räucherlachs, 3 Spiegeleiern, roten Zwiebelringen Cornichons & Salatbouquet auf Vollkorntoast	9,50 Euro
<b>Kleines Frühstück</b>	2 Brötchen, Schwarzbrot, Nutella, Honig, Marmelade, Butter, gek. Schinken, Gouda & 1 gekochtes Ei	6,50 Euro
<b>Veggie Frühstück</b>	2 Brötchen, Schwarzbrot, Nutella, Honig, Marmelade, Butter, Feta & Oliven, Gouda & 1 gekochtes Ei	6,50 Euro
<b>Großes Frühstück</b>	Brotkorb, Nutella, Honig, Marmelade, Fruchtjoghurt, Butter, gek. Schinken, Gouda, Camembert, Salami und dazu wahlweise . . . 2 Spiegeleier +/- Speck oder Rührei +/- Speck	9,50 Euro
<b>Sportler Frühstück</b>	Brotkorb, Butter, Marmeladesorten, Obstsalat, Köln Knusper Müsli mit Naturjoghurt, 1 gekochtes Ei und dazu wahlweise . . . 0,2 Ltr. Granini oder 0,1 Ltr. frischen O-saft	9,50 Euro
<b><u>Ab 6 Personen</u></b>	bieten wir <u>Mediteranes Frühstück</u> auf Platten! Basis ist das „Große Frühstück“ mit buntem Aufschnitt auf Platte mit Brotkorb, Rührei oder gekochten Eiern zuzüglich Oliven & Fetakäse	p.P. 9,50 Euro
<b><u>dazu Extra . . .</u></b>	Weizenbrötchen 1 Stk. Mehrkornbrötchen / Roggenbrötchen 1 Stk. Rührei mit Weizenbrötchen Spiegelei aus 3 Eiern mit Weizenbrötchen & Butter Croissant - wird frisch aufgebacken... Schafskäse mit Olivenöl Räucherlachs Nürnberger Rostbratwürstchen Joghurt mit frischen Früchten Cornflakes mit Milch Köln Müsli Knusper Klassik oder Vollkorn Früchte  Frischer Obstsalat Frischer Minztee Frisch gepresster Orangensaft 0,2 Ltr. Prosecco Scavi & Ray 0,1 Ltr.	0,60 Euro 0,90 Euro 2,50 Euro 3,50 Euro 2,40 Euro 3,80 Euro 3,60 Euro 2,80 Euro 2,80 Euro 2,40 Euro 3,40 Euro  3,80 Euro 2,80 Euro 3,20 Euro 3,80 Euro

öffnungszeiten	10:00 - 21:00 uhr
sonntagsbrunch	10:00 - 15:00 uhr
flammkuchen	14:00 - 20:00 uhr
gesamte speisekarte	15:00 - 20:00 uhr

Bei Gruppen ab 10 Personen bitten wir um Akontierung  
Tafeln **NUR** im Innendeck - Sonnendeck **KEINE** Reservierungen

## sonntagsbrunch\* im canoö

Alle Reservierungen gelten **BIS** 11:00 Uhr & verfallen danach . . .

### ab 10:00 Uhr

Brot- & Brötchensorten  
Aufschnittvariationen  
Konfitüren, Nutella, Honig  
Müslisorten & Cornflakes  
  
Obstsalat oder frisches Obst  
Salate & Blattsalate mit verschiedenen Dressing's  
Tomaten mit Mozzarella  
Schinken mit Melone  
  
Gekochte Eier & Rührei  
Ganzer Lachs aus dem Ofen  
Nürnberger Rostbratwürstchen & Speck

### ab 12:00 Uhr

Vegetarisches Pastagericht  
Fischfilets vom Zander, Rotbarsch oder Lachs \*  
Fleischgericht vom Rind, Pute oder Hühnchen \*  
  
Rosmarinkartoffeln  
Basmati-Wildreismischung  
Gedünstetes Marktgemüse

### ab 13:00 Uhr

Wechselnde Dessert oder Kuchenvariation \*

## 18,50 Euro / p.P.

21,50 Euro p.P. an **allen** Feiertagen !

### \* Wichtig . . .

- Getränke werden **separat** berechnet
- Speisenangebot **ändern sich** wöchentlich & saisonal
- Wir bitten um Altersnachweise bei Nachfrage
- **Kinder von 2 bis 14 Jahren** sind mit 1,00 Euro pro Jahr dabei
- **Ab 15 Jahren** berechnen wir den regulären Preis

Das Mitbringen & Verzehr von eigenen Speisen & Getränke ist nicht erlaubt!  
Wir berechnen nach Absprache ein Teller- bzw. Korkgeld . . .

## suppen & knuspriges . . .

Mediterrane Tomatensuppe mit Basilikum	4,80
Kokos Currysuppe mit Putenbruststreifen - leicht scharf	6,80
4 Bruschetta mit Tomaten, Zwiebeln & Knoblauch an Salatbouquet	5,80
4 warme Crostini mit Thunfischpaste, Aubergine, Zucchini & Kichererbsen	5,80

## canoö flammkuchen . . .

- Klassisch mit Speck & Zwiebeln	9,80
- Pikante Knoblauchwurst / Sucuk & getrockneten Tomaten	9,80
- Fetakäse, Oliven & Kirschtomaten	9,80
- Paprika, Aubergine & Zucchini	9,80
- Ziegenkäse, Birnenscheiben, Walnüssen & Honig	11,80
- Serranoschinken, Rucola, Kirschtomaten & Parmesan	11,80
- Räucherlachs mit Wasabi-Soße & Rucola	13,80

## bunte knackige marktsalate \* dazu gurke, paprika, tomaten . . .

- Gratiniertes Ziegenkäse auf Apfel Crostini, Honig & Walnüsse	12,80
- Gebratener Schafskäse paniert im Honig-Sesam-Mantel	12,80
- Putenbruststreifen in Sweet Chilli Sauce & Champignons	12,80
- Gebratene Lachswürfel, Wasabi-Soße & rote Zwiebeln	14,80
- Gebratene Roastbeefstreifen & Champignons	14,80
- Garnelen in Knoblauchbutter & Kirschtomaten	14,80

\* standardmäßig mit Honig-Dijonsenf Dressing & Brotkörbchen

## vegetarisch ? vegan ? - bitte bei ihrer bestellung angeben . . .

Aubergine - gefüllt mit Ratatouille & Salatbouquet	8,50
Paprikaschote - gefüllt mit Couscous & Tomaten-Oliven-Kräuter Mix	9,50

## für unsere kleinen . . .

Rosmarin-Drillinge / Pasta mit Gemüse & Tomatensoße	4,50
Mini Putenschnitzel mit Drillinge & Tomatenketchup	8,50

## pasta, fisch & fleisch . . .

	euro
<b>feine frische pasta . . .</b>	
<b>Ravioli</b> Brasato gefüllt mit Rinderschmorbraten & getrockneten Tomaten	11,50
<b>Ravioli</b> gefüllt mit Spinat-Ricotta dazu Kirschtomaten & Salbeibutter	11,50
<b>Ravioli</b> gefüllt mit Steinpilzpüree dazu Gemüsewürfel & Tomatensauce	12,50
<b>Ravioli</b> gefüllt mit Trüffelcreme, Ricotta & Kartoffelflocken in Basilikumbutter	14,50
Schwarze <b>Ravioli</b> mit Lachsfüllung & gerösteten Kürbiskernen	14,50
<b>Tagliatelle</b> mit Zucchini, Paprika & Auberginenwürfeln & Tomatensauce	10,50
<b>Tagliatelle</b> mit Roastbeefstreifen, buntem Paprika & Kirschtomaten	14,50
<b>Tagliatelle</b> mit Riesengarnelen, Lauchzwiebeln & getrockneten Tomaten	16,50
<b>Lachsfilet</b>	
auf Kräuter Risotto dazu Rucolasalat, Kirschtomaten & Pesto	15,50
<b>Zanderfilet</b>	
auf buntem Gemüse & Kräuter Drillingen	16,50
<b>cano</b> <b>Senfrostbraten</b>	
vom argentinischen Roastbeef mit mittelscharfem Löwensenf, grünen Bohnen, Rosmarin Drillingen & Salatbouquet	18,50
<b>cano</b> <b>Steak Burger</b>	
medium - mit Büffelmozzarella, Lattugasalat, Tomaten, roten Zwiebelringen, Pesto & Rosmarin Drillinge	18,50
<b>Argentinisches Rumpsteak</b>	
medium gebraten, mit Pfeffer Jus, Rosmarin Drillingen & Salatbouquet	17,50
<b>cano</b> <b>Putenschnitzel</b>	
mit Kräuter Drillingen & Pfefferrahmsauce & Salatbouquet	14,50
<b>cano</b> <b>Kalbsschnitzel</b>	
mit Kräuter Drillingen & Champignon Rahmsauce & Salatbouquet	18,50

## süßes ...

Schnell	<b>Crème Brûlée mit knusprigen Karamellüberzug &amp; Früchten</b>	5,80
Schneller	<b>Dunkles Schokoladenmousse auf Himbeersoße &amp; Früchte</b>	5,80
Dauert	<b>Warmer Schokokuchen an Mango Maracuja Sorbet &amp; Früchten</b>	5,80

## canoö waffeln - bis 20:00 uhr !

- mit Puderzucker

**4,80**



dazu Extra ...

- mit heißen Kirschen	+ 1,50
- mit heißen Zimtpflaumen	+ 1,50
- mit Bourbon Vanilleeis	+ 1,50
- mit dunkler Schokosoße	+ 1,00
- mit Sahne	+ 0,50



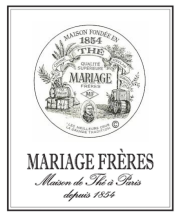
**eisbecher**

**á 3,80**

- Peanut Butter
- Cookie Dough
- Caramel Chew Chew
- Strawberry Cheesecake
- Chocolate Fudge Brownie

thé - mariage frères

**canoö**  
loungebar restaurant



Das Teehaus Mariage Frère hat eine lange Geschichte...

Um **1850** spezialisierten sich die **Brüder Henri und Edouard Mariage** auf den Tee-Import. Von Anfang an setzten sie auf **Qualitätsgüte und beste Verarbeitung**. So sind Mariage-Tees bis heute **handverlesen**, was arbeitsintensiv und teuer ist, jedoch den Ansinnen der Eigentümer-Familie entspricht, Tischkultur, gehobene Gastlichkeit und Exklusivität zu pflegen.

Das historische Ambiente des **Teehauses in der Rue du Bourg-Tibourg** - mit einem kleinen Museum im oberen Stockwerk - zieht neben Teeliebhabern aus aller Welt auch Prominente wie Elton John, Madonna oder Hugh Grant an. **400 Teesorten** werden angeboten, allein vom **Earl Grey gibt es bei Mariage Frère über 60 verschiedene Sorten**.

Die Wahl fiel schwer ;-)) hier eine aussergewöhnliche Auswahl für unsere Gäste . . .

CASABLANCA CHANDERNAGOR	süßer <b>minztee</b> mit bergamotte <b>schwarzer chai tee</b> mit nelken, zimt, ingwer, kardamom & pfeffer
ROUGE MÉTIS ROUGE PROVENCE ROUGE RUSCHKA NIL ROUGE MARCO POLO ROUGE ROUGE SAHARA	teinfreier <b>rooibos tee</b> / blumig mit roten & schwarzen fruchten teinfreier <b>rooibos tee</b> / fruchtig & blumig teinfreier <b>rooibos tee</b> / zitrus aromen teinfreier <b>rooibos tee</b> / fruchtig & mit zitrus aromen teinfreier <b>rooibos tee</b> / mild, fruchtig & blumig teinfreier <b>rooibos tee</b> / üppig & lecker minzig
ENGLISH BREAKFAST ALEXANDRA DAVID NÉELE PLEINE LUNE BOLÉRO ÈROS BLACK ORCHID NIL NOIR DARJEELING HIMALAYA ROSE D'HIMALAYA ORIENTAL YUNNAN IMPERIAL WEDDING IMPERIAL THÉ AU TIBET EARL GREY FRENCH BLUE SHANGHAI BREAKFAST TEA	malzig kräftiger <b>schwarzer tee</b> <b>schwarzer tee</b> mit pfeffer, zimt, kardamom, ingwer & gewürznelke <b>schwarzer tee</b> mit vanille & mandelaromen <b>schwarzer tee</b> mischung mit fruchten der französischen riviera blumiger <b>schwarzer abend tee</b> für liebende seidig vanilliger <b>schwarzer tee</b> <b>schwarzer tee</b> mit zitrusfruchten, hervorgehoben mit zitronell-öl <b>darjeeling tee</b> mit exklusiver duftnote <b>darjeeling tee</b> mit exklusiver duftnote milder <b>schwarzer tee</b> mit duft nach rosen, jasmin & mandarinen <b>„könig der schwarzen china tees“</b> <b>assam tee</b> für besondere momente / schokoladig & caramelig <b>assam tee</b> mit vanille, jasmin, mandarine, rosenduft & bergamott <b>schwarzer tee mit</b> duft von bergamotte & blauen kornblumen blumig holziger <b>oolong</b> mit ingwer, anis, jasmine & chrysantheme
DE-STRESS TEA LUNE ROUGE MONTAGNE DE JADE JASMINE MANDARIN SWEET SHANGHAI YUZU TEMPLE RUSSIAN STAR SAKURA 2000 BUDDHA BLEU MARCO POLO THÉ À L'OPÉRA THÉ DES LEGENDES THÉ SUR LE NIL VERT PROVENCE NOCTURNE ORIENTAL	grüner tee mit eisenkraut, orange, lavendel, kamille, kornblume & tilia milder <b>grüner tee</b> / rose, ingwer & honig milder <b>grüner tee</b> mit ringelblume, rose & färberdiestel <b>chinesischer grüntee</b> mit jasminblüten mild fruchtiger <b>grüner tee</b> für tagsüber heller <b>grüner tee</b> mit japanischer yuzu-citrusfrucht <b>grüner tee</b> / fruchtig frisch <b>grüner tee</b> mit kirschblüten & rosenblättern <b>grüner tee</b> / nach reifen fruchten duftend <b>grüner tee</b> mit duft chinesischer & tibetischer blumen & fruchten blumiger <b>grüner tee</b> mit vanille & roten fruchten blumiger <b>grüner tee</b> mit <b>grüner tee</b> mit fruchten und gewürzen aus der nil-region <b>grüner tee</b> / mild, fruchtig & blumig <b>grüner tee</b> / sinnlich blumig / zitrus fruchte & süße gewürze

**große glastasse 3,40 oder kännchen 5,80 euro**


sorry wenn einige **zeitweise ausverkauft** sind . . . !

## heisses \*

euro


	<b>Esspresso</b>	Crema Classico - erlesener Arabica & indischer Robusta	2,30
		Lungo	2,30
		Doppio	2,80
		Macchiatto	2,40
	<b>Cappuccino</b>		2,60
	<b>Latte Macchiato</b>	/wahlweise mit Caramel, Nuss oder Vanille	2,80 / 3,30
	<b>Kaffee</b>	Café Expert Spezial - reiner Urkaffee aus Brasilien	2,50
		<b>Grosse Tasse</b>	<b>4,20</b>
		koffeinfrei	2,50
	<b>Milchkaffee</b>	/ wahlweise mit Caramel, Nuss oder Vanille	2,90 / 3,40
		<b>Meinl Tee</b> - Feinste Bio & Organic Sorten im großen Glas	3,40
		<b>Schokolade</b> „Dark Hot Chocolate“	2,80
	<b>Frische Minze</b>	Pur / mit frischem Ingwer & Orangenscheibe	2,80 / 3,40
	<b>* Extra</b>	Sahne, Laktosefreie Milch oder Soja	0,50 / 0,40 / 0,60

## alkoholfreies Itr. / euro

<b>Gerolsteiner</b>	prickelnd	0,25 / 0,75	2,40 / 6,20
	naturell	0,25 / 0,75	2,40 / 6,20
	<b>Fritz</b>	Kola 1,3,9	0,33 2,80
		Kola Light 1,3,9,13	0,33 2,80
		Orangenlimonade 1,3	0,33 2,80
		Zitronenlimonade 1,3	0,33 2,80
		Melonenlimonade 1,3	0,33 2,80
		Kola-Orangenlimonade 1,3	0,33 2,80
		Apfel Kirsch Holunderlimonade 1,3	0,33 2,80
<b>Bionade</b>	Holunder oder Ingwer-Orange	0,33	3,20
	Litschi, Kräuter oder Streuobst	0,33	3,20
<b>Schweppes</b>	Bitter Lemon 10, Ginger Ale 1, Tonic 2	0,20	2,60
<b>Eistee</b> 3	Zitrone oder Pfirsich	0,35	2,80

## **ECKES granini** fruchtsäfte \* Itr. / euro

the best of fruit

Apfel, Orangensaft, Maracuja oder Rhababer	0,35	3,80
Ananas, Kirsch oder Banane	0,35	3,80
Schorle <b>alle Sorten</b>	0,35	3,80
Orange frisch gepresst	0,20	3,40
 Erdbeer-Limette-Minzschorle mit frischer Limette & Minze	0,35	4,50

\* Enthaltene Zusatzstoffe Nr. 1 – 13 siehe letzte Seite der Speisekarte...



## **fassbiere**

euro

Schumacher Alt	0,25 ltr.	2,60
Bitburger Premium Pils	0,30 ltr.	2,60

## **flaschen**

Bitburger Premium Pils	0,33 ltr.	2,80
Benediktiner Weizen / Alkoholfrei	0,50 ltr.	3,90
Bitburger 0,0 %	0,33 ltr.	2,80
Bitburger 0,0 % Radler	0,33 ltr.	2,80
Bitburger 0,0 % Grapefruit	0,33 ltr.	2,80

## **limonaden in flaschen**

Fassbrause Zitrone	0,33 ltr.	2,80
Fassbrause Rhabarber	0,33 ltr.	2,80
Fassbrause Waldmeister	0,33 ltr.	2,80
Granini LIMO Orange Lemongras	0,25 ltr.	2,60
Granini LIMO Dark Berries	0,25 ltr.	2,60
Bionade Holunder	0,33 ltr.	3,20
Bionade Orange-Ingwer	0,33 ltr.	3,20
Bionade Kräuter	0,33 ltr.	3,20
Bionade Streuobst	0,33 ltr.	3,20
Ginger Brew Bundaberg alkoholfrei !	0,375 ltr.	3,80

<b><u>weiss *</u></b> - ltr. / euro	<b><u>0,20</u></b>	<b><u>0,75</u></b>	<b><u>1,0</u></b>
<b>Grüner Veltliner</b> Heuriger	5,20	-----	22,50
Weinschorle	5,20	-----	-----
<b>Chardonnay</b> Selva Volpina / Umbria	5,80	18,50	-----
<b>Grauburgunder</b> Manz / Rheinhessen	5,80	-----	26,50
<b>Weissburgunder</b> Geil / Bechtheim	6,80	24,50	-----
<b>Lugana</b> Citari Sorgente	6,20	21,50	-----
Citari Torre	-----	32,50	-----
<b>Riesling</b> Alois Kiefer / Pfalz	6,20	-----	26,50
Robert Weil / Rheingau	6,80	-----	32,50

<b><u>rosé *</u></b> - ltr. / euro	<b><u>0,20</u></b>	<b><u>0,75</u></b>	
Rosé Citari 18 e Quarantacinque	6,20	21,50	-----

<b><u>rot *</u></b> - ltr. / euro	<b><u>0,20</u></b>	<b><u>0,75</u></b>	<b><u>1,0</u></b>
<b>Merlot</b> - Fortant de France	5,80	18,50	-----
<b>Rioja</b> - Crianza / Ramon Bilbao	5,80	21,50	-----
<b>Ursprung</b> - Schneider / QbA	6,40	23,50	-----
<b>Chianti</b> - San Jacopo / DOCG	5,80	21,50	-----
<b>Nero d'Avola</b> - Forriero / IGT	5,80	21,50	-----
<b>Shiraz Cabernet</b> - Koonunga Hill	7,80	28,50	-----

<b><u>prosecco **</u></b>	<b><u>0,10</u></b>	<b><u>0,20</u></b>	<b><u>0,75</u></b>
Pur oder gemixt . . .			
Scavi & Ray	3,80	-----	24,50 **
Aperol Spritz	-----	6,20	-----
Hugo, Campari Tocco Rosso	-----	6,20	-----
Crodino Spritz - ohne Alkohol !	-----	5,80	-----

## **crémant & champagner**

<b>Crémant</b> Brut Rosé Cave de Lugny	-----	-----	33,50
<b>Champagner</b> Pommery	-----	-----	75,00
Weitere auf Bestellung . . .			

\* Bei fehlenden Beständen bieten wir einen gleichwertigen Ersatz . . .

\*\* Bei Bestellung einer Flasche Scavi & Ray ist **Aperol Mix** inklusive. . .

	<b><u>cocktail's</u></b>	Euro
Caipirinha	5 cl Cachaca Limette , Rohrzucker & Crushed Ice	7,50
Caipiroska	5 cl Vodka Limette, Rohrzucker & Crushed Ice	7,50
Mojito	5 cl Rum frische Minze, Limette, Rohrzucker Crushed Ice & Sodawasser	7,50
Ipanema ohne Alkohol!	frische Minze, Rohrzucker Limette, Maracuja Saft, Crushed Ice & Soda	5,50

## **longdrink's & gespritztes ...**

Russian Standard & Lemon	6,50
Campari Tocco Rosso	6,20
Campari & Orange	5,80
Campari & Tonic	5,80
Campari & Maracuja	5,80
Aperol Spritz / Crodino Spritz	6,20
Crodino auf Eis	3,80
Hugo	6,20
Licor 43 & Milch	5,80
Bombay Tonic	6,50
Brugal Rum Cola	6,50
Jack Daniels Cola	6,50

Weitere Longdrink's auf Anfrage ... !

## Zusatzstoffe ...

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker  
 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß  
 09) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) gewachst 12) mit Taurin  
 13) enthält ein Phenylalaninquelle

## spirituosen

2 c l / euro

Bacardi Rum	2,50
Wodka Gorbatschow	2,50
Russian Standard Vodka	3,50
Gordon´s Dry Gin	2,50
Bombay Sapphire Gin	3,50

Jägermeister	2,50
Killepitsch	2,50
Fernet Branca / Fernet Menta	2,50
Averna	2,50
Ramazotti	2,50
Sambuca	2,50
Tequila Weiss	2,50
Tequila braun	2,50
Aquavit	2,50
Malteserkreuz	2,50
Licor 43	2,50

Jack Daniels	3,00
Jim Beam	2,50
Four Roses	3,00
Ballantines	2,50
Johnny Walker Red	2,50
Kilbeggan Irish Whiskey	3,50
Glengannon Malt Whiskey 5 Years	4,00

Remy Martin	4,50
Hennesy	4,50
103 Osborne	2,50

4 c l / euro

Aperol 1	3,50
Campari 1	3,50
Martini	3,50