

# THE PUBLIC

pub & bar

## SALATE SALADS

Alle Salate werden mit frischem Baguette serviert.  
All salads are served with fresh baguette.

Dressings: Balsamico <sup>C1-9, I/</sup> French <sup>A, B, H, I /</sup> Caesar <sup>A, B, I, J</sup>  
Essig- und Öl Vinegar and oil.

- Kleiner Garten Salat** **VEGGIE** **6,00**  
Regionaler Salat, Tomaten, Gurken, Paprika
- Small Garden Salad**  
Regional salad, tomatoes, cucumbers, bell pepper
- Caesar's Salad** **VEGGIE** **11,50**  
Romanasalat, Tomaten, Gurken, Grana Padano, Croûtons  
Romaine salad, tomatoes, cucumbers, grana padano cheese, croûtons
- mit 180 g Hähnchenbrustfilet **16,50**  
– with 180 g chicken breast fillet

## SNACKS

- Tortilla-Chips** <sup>c</sup> **VEGGIE** **6,50**  
mit Chili Cheese Dip 🍴🍴 with Chili Cheese Dip 🍴🍴
- Mini Camembert** <sup>1, c</sup> **8,50**  
in knuspriger Panade gebacken, dazu Preiselbeeren, frisches Baguette und Butter  
beaked in crispy breading served with cranberries, fresh baguette and butter
- Hähnchenfilet-Nuggets** <sup>5, A, B, C, E</sup> **8,50**  
9 Stück in knuspriger Panade, dazu zwei Dips
- Chicken Nuggets**  
9 nuggets in crunchy breading with two dips
- Chicken Wings** <sup>5, 7, c</sup> **10,50**  
9 Stück mit zwei Dips 9 wings and two dips
- Currywurst mit Pommes** <sup>3, 5, c</sup> **9,50**  
Wahlweise mild oder scharf
- Curry Sausage with Fries**  
Choose between mild or spicy

## OFENKARTOFFEL BAKED POTATO

- Ofenkartoffel Veggie** <sup>2, A, B</sup> **VEGGIE** **11,50**  
mit Sour Cream, gegrilltem Gemüse und Hirtenkäse
- Baked Potato Veggie**  
with sour cream, grilled vegetables and feta cheese
- Ofenkartoffel Vital** <sup>2, A, B</sup> **14,50**  
mit Sour Cream, 180 g Hähnchenbrustfilet
- Baked Potato Energy**  
with sour cream, 180 g chicken breast fillet

Vegane Gerichte bleiben in Kombination mit Dips nicht immer vegan. Alle Preise sind in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Service.  
Vegan dishes do not always remain vegan in combination with dips. Prices in euro, include service and value added tax.

SALATE SALADS | OFENKARTOFFEL BAKED POTATO | SNACKS



Bitte oberhalb der gestrichelten Linie mit einem Hand-Hebelschneider abschneiden.

Beim drucken darauf achten, dass die **Skalierung 100%** beträgt und die Speisekarte nicht an den Druckbereich angepasst wird, da sonst die Navigations-Reiter nicht passen.

## HAUPTGERICHTE MAIN DISHES

**Pasta al Pesto** <sup>C, D</sup> **VEGGIE** **12,50**  
mit hausgemachtem Basilikumpesto und Kirschtomaten  
with homemade basil pesto and cherry tomatoes

– mit 180 g Hähnchenbrustfiletstreifen **16,50**  
– with 180 g chicken breast fillet strips

**Hamburger Seemanns-Labskaus** <sup>1, 10, A, J, I</sup> **16,50**  
mit Spiegelei, Rollmops, Rote Beete und Gewürzgurke  
with fried egg, rollmops (rolled pickled herring),  
beetroot and pickled cucumber

**Schnitzel „Wiener Art“** <sup>10, A, C</sup> **18,50**  
160 g saftiges Schweinefleisch in knuspriger Panade,  
mit Steakhouse Pommes, Preiselbeeren und  
Beilagensalat

**Schnitzel Viennese Style**  
160 g juicy pork with a crunchy breadcrumb coating,  
served with steakhouse fries, cranberries and side salad

**Hamburger Pannfisch** <sup>C, I, J</sup> **24,50**  
drei gebratene Fischfilets auf Bratkartoffeln  
mit Speck und Zwiebeln, dazu eine körnige Senf-Soße  
und Beilagensalat

**Hamburg Panfish**  
three fried fish fillets on fried potatoes  
with bacon and onions, served with  
a grainy mustard sauce and side salad

**Rumpsteak** <sup>7, A, B</sup> **220 g 34,50**  
dazu eine Ofenkartoffel mit Sour Cream,  
Beilagensalat und Kräuterbutter

served with a baked potato, sour cream,  
side salad and herb butter

Garstufe Degree of doneness: rare, medium rare, medium

## BEILAGEN SIDE DISHES

Beilagen inkl. einem Dip Side dish incl. one dip:  
BBQ, Curry, Sweet Chili 🌶️, Chili Cheese 🧀

Jeder weiterer Dip +0,70. Each additional dip +0.70.

**Steakhouse Pommes** **VEGAN** **4,50**  
**Steakhouse Fries**

**Süßkartoffel-Pommes** **VEGAN** **4,90**  
**Sweet Potato Fries**

**Kartoffel-Dippers** **VEGAN** **4,50**  
**Potato Dippers**

**Steakhouse Zwiebelringe im Bierteig** <sup>1, C</sup> **6,50**  
**Onion Rings in Beer Batter**

**Saisonales Grillgemüse** **VEGAN** **4,90**  
**Seasonal Grilled Vegetables**

Vegane Gerichte bleiben in Kombination mit Dips nicht immer vegan. Alle Preise sind in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Service.

Vegan dishes do not always remain vegan in combination with dips. Prices in euro, include service and value added tax.

HAUPTGERICHTE MAIN DISHES | BEILAGEN SIDE DISHES



Bitte oberhalb der gestrichelten Linie mit einem Hand-Hebelschneider abschneiden.

# BURGER

## 1. Welches Burger-Patty möchtest du? Choose your burger patty.

frisches Rinderhack-Patty fresh minced beef patty / vegetarisches Patty <sup>A, C1-9</sup> **VEGGIE** vegetarian patty

## 2. Mit doppeltem Patty With double patty +5,50

## 3. Wie möchtest du dein Rinderhack-Patty? How would you like your minced beef patty?

rare / medium rare / medium / well done

### Premium Burger <sup>1, 2, 10 A, C</sup> 12,50

180 g frisches Rinderhack, Tomaten, rote Zwiebeln, Gurken, Salat, Ketchup, Sour Cream

180 g fresh minced beef, tomatoes, red onions, cucumbers, salad, ketchup, sour cream

### Premium Cheeseburger <sup>1, 2, 10 A, C</sup> 13,50

180 g frisches Rinderhack, Chesterkäse, Tomaten, rote Zwiebeln, Gurken, Salat, Ketchup, Sour Cream

180 g fresh minced beef, chester cheese, tomatoes, red onions, cucumbers, salad, ketchup, sour cream

### Chili-Cheeseburger <sup>1, 2, 10 A, C</sup> 14,50

180 g frisches Rinderhack, Chesterkäse, Tomaten, Essiggurke, Jalapeños, Eisbergsalat

180 g fresh minced beef, chester cheese, tomatoes, pickled cucumbers, jalapeños, salad

### Apfel-Whiskey Burger <sup>1, 2, 10 A, C</sup> 15,50

180 g frisches Rinderhack, Chesterkäse, Tomaten, glasierter Apfel, Bacon, geschmorte Zwiebeln, Salat und hausgemachte Whiskey-Mayonnaise

180 g fresh minced beef, chester cheese, tomatoes, glazed apple, bacon, braised onions, salad, homemade whiskey mayonnaise

### Crispy Chicken Burger <sup>1, 2, 10 A, C</sup> 14,50

180 g Hähnchenbrustfilet in knuspriger Panade, Tomaten, rote Zwiebeln, Rucola, Honigsenf, Sour Cream

180 g chicken breast fillet with crunchy coating, tomatoes, red onions, rocket salad, honey mustard, sour cream

## KINDERKARTE KIDS MENU

Jedes Gericht inkl. Pommes oder Salat.

Each dish incl. fries or salad.

**Nürnberger Würstchen** <sup>3, 5, 7</sup> 5 Stk pcs **6,50**  
**Nuremberg Sausages**

**Hähnchenfilet-Nuggets** <sup>5, A, C</sup> 6 Stk pcs **6,50**  
**Chicken Nuggets**

**Kleines Schnitzel „Wiener Art“** <sup>A, C</sup> **8,50**  
**Small Schnitzel Viennese Style**

**Eine Kugel Eis** <sup>2, 4, A, B</sup> **2,00**

Vanille oder Schokolade

**One Scoop Ice Cream**

Vanilla or Chocolate

## DESSERT

**Rote Grütze mit Vanillesoße** <sup>A, B</sup> **5,50**  
**Red fruit jelly with vanilla sauce**

**Apfel-Pancake** <sup>A, B, C</sup> **7,50**  
mit einer Kugel Schokoladeneis und Ahornsirup

**Apple pancake**  
with one scoop of chocolate ice cream and maple syrup

Vegane Gerichte bleiben in Kombination mit Dips nicht immer vegan. Alle Preise sind in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Service.

Vegan dishes do not always remain vegan in combination with dips. Prices in euro, include service and value added tax.

BURGER | KINDERKARTE KIDS MENU | DESSERTS



Bitte oberhalb der gestrichelten Linie mit einem Hand-Hebelschneider abschneiden.

## HEISSGETRÄNKE HOT DRINKS

<b>Kaffee Crème</b> <sup>13</sup> Black Coffee	3,50	<b>Espresso</b> <sup>13</sup>	2,90
<b>Kaffee entkoffeiniert</b> Decaffeinated Coffee	3,50	<b>Doppelter Espresso</b> <sup>13</sup> Double Espresso	4,20
<b>Cappuccino</b> <sup>13, B</sup>	4,20	<b>Espresso Macchiato</b> <sup>13, B</sup>	3,20
<b>Milchkaffee</b> <sup>13, B</sup> Milk Coffee	4,50	<b>Glas Tee</b> A Cup of Tea	3,20
<b>Latte Macchiato</b> <sup>13, B</sup>	4,50	<b>Heiße Schokolade</b> <sup>B</sup> Hot Chocolate	3,20

## SOFTDRINKS, SÄFTE JUICES & CO

<b>Mineralwasser</b> Naturell, Sprudel	0,5l	4,50	<b>Richard's Sun Iced Tea</b> <sup>3, 10, 13</sup> Lemon, Peach, Pomegranate	0,33l	3,90
<b>Mineral Water</b> Still or sparkling			<b>Säfte &amp; Schorlen</b>	0,2l	3,50
<b>Coca-Cola Softdrinks</b>	0,33l	3,90	Ananassaft <sup>3</sup> , Apfelsaft naturtrüb <sup>3</sup> ,	0,4l	4,50
Coca Cola <sup>2, 13</sup> , Fanta <sup>2, 3</sup> , Mezzo Mix <sup>2, 13</sup> , Sprite, Coca Cola zero sugar <sup>2, 4, 11, 13</sup>			Bananen-Nektar <sup>3</sup> , Cranberry-Nektar, Maracujanektar <sup>3</sup> , Orangensaft, Pfirsich-Nektar <sup>3</sup> , Rhabarber-Nektar, Sauerkirsch-Nektar, Schwarzer Johannisbeernektar		
<b>Thomas Henry Softdrinks</b>	0,2l	3,50	<b>Juices &amp; Spritzer</b>		
Bitter Lemon <sup>3, 14</sup> , Dry Tonic Water <sup>14</sup> , Ginger Ale <sup>2</sup> , Wild Berry <sup>2, 4</sup> , Spicy Ginger Beer, Botanical Tonic <sup>14</sup>			Banana nectar <sup>3</sup> , blackcurrant nectar, cranberry nectar, orange juice, passion fruit nectar <sup>3</sup> , peach nectar <sup>3</sup> , pineapple juice <sup>3</sup> , rhubarb nectar, unfiltered apple juice <sup>3</sup> , sour cherry nectar		

## WEIN WINE

<b>Muli Grauburgunder</b> <sup>N</sup> Deutschland, weiß, trocken	0,2l	6,50	<b>Muli Cuveé Rot</b> <sup>N</sup> Tenuta Orsumella – Italien, rot, trocken	0,2l	6,50
Germany, white, dry	0,75l	24,00	Tenuta Orsumella – Italy, red, dry	0,75l	24,00
<b>Sauvignon Blanc</b> <sup>N</sup> Santiano – Chile, weiß, trocken	0,2l	7,80	<b>Cabernet Sauvignon</b> <sup>N</sup> Sol de Oro – Chile, rot, trocken	0,2l	7,50
Santiano – Chile, white, dry	0,75l	26,00	Sol de Oro – Chile, red, dry	0,75l	24,00
<b>Chardonnay</b> <sup>N</sup> Leuwenkop – Südafrika, weiß, trocken	0,2l	7,80	<b>Tempranillo Vendimia Seleccionada</b> <sup>N</sup> Rioja – Spanien, rot, trocken	0,2l	8,20
Leuwenkop – South Africa, white, dry	0,75l	26,00	Rioja – Spain, red, dry	0,75l	28,00
<b>Muli Cuveé Rosé</b> <sup>N</sup> Deutschland, rosé, trocken	0,2l	6,50			
Germany, rosé, dry	0,75l	24,00			

Alle Preise sind in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Service. Prices in euro, include service and value added tax.

HEISSGETRÄNKE HOT DRINKS | SOFTDRINKS, SÄFTE JUICES & CO | WEIN WINE



Bitte oberhalb der gestrichelten Linie mit einem Hand-Hebelschneider abschneiden.

## FASSBIERE DRAFT BEER

**Ratsherren Pils** <sup>c</sup> 0,3l 4,10  
Spritzig, frisch, hopfig 0,5l 5,50

**Pilsner**  
Sparkling, fresh, hoppy

**Radeberger Pils** <sup>c</sup> 0,3l 4,10  
angenehmer Hopfengeschmack, leicht bitter 0,5l 5,50

**Pilsner**  
Pleasant hop flavor, slightly bitter

**Paulaner Hell** <sup>c</sup> 0,3l 4,10  
süffig, mild, elegant – malzig 0,5l 5,50

**Pale Lager Beer**  
quaffable, mild, elegant – malty

**Alsterwasser** <sup>c</sup> 0,2l 3,90  
Frisch gezapftes Pils mit Sprite 0,4l 5,20

**Shandy**  
Fresh draft pilsner with Sprite

**Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb** <sup>c</sup> 0,3l 4,10  
Feines Hefearoma, spritzig mild 0,5l 5,50

**Wheat Beer**  
Fine yeast aroma, tangy mild

## ALKOHOLFREIE BIERE NON-ALCOHOLIC BEER

**Jever Fun** <sup>c</sup> 0,33l 3,90  
alkoholfrei, erfrischend, herb

**Pilsner**  
Non-alcoholic, fresh, tart

**Paulaner Hefe-Weißbier 0,0 %** <sup>c</sup> 0,5l 5,50  
Alkoholfrei, erfrischend-fruchtig, leichte Süße

**Wheat Beer 0.0 %**  
Non-alcoholic, refreshingly fruity, mild sweetness

## FLASCHENBIERE BOTTLED BEER

**Astra Urtyp 4,9 %** <sup>c</sup> 0,33l 3,90  
Mild, feinwürzig

**Pilsner 4.9 %**  
Mild, finely spicy

**Ratsherrn Zwickel** <sup>c</sup> 0,33l 4,40  
naturtrüb, frisch, hopfig

**Zwickel**  
naturally cloudy, fresh, hoppy

**Heineken Original** <sup>c</sup> 0,33l 4,20  
Reichhaltig, fein fruchtig

**Pilsner**  
Rich flavor, subtle fruity

**Ratsherren Pale Ale** <sup>c</sup> 0,33l 4,60  
malzig, hopfig, fruchtig

**Pale Ale**  
malty, hoppy, fruity

**Chiemseer Hell** <sup>c</sup> 0,5l 5,50  
frisch, süffig, mild

**Pale Lager Beer**  
fresh, quaffable, mild

**Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel** <sup>c</sup> 0,5l 5,50  
Naturtrüb, kräftig, kernig

**Wheat Beer Dark**  
Unfiltered, strong, full-bodied

## BARMBEKER DECK

Ratsherrn Pils <sup>c</sup> 0,33l + hausgemachter Mexikaner <sup>N</sup> 2 cl

Pilsner <sup>c</sup> 0,33l + homemade mexican <sup>N</sup> 2 cl

5,20

Alle Preise sind in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Service. Prices in euro, include service and value added tax.

BIER BEER



Bitte oberhalb der gestrichelten Linie mit einem Hand-Hebelschneider abschneiden.

# APERITIF, DIGESTIF & COGNAC

**Jara Prosecco Frizzante** <sup>N</sup> 0,1l 5,20  
Venetien – Italien, trocken 0,7l 33,00

Veneto – Italy, dry

**Lillet Vive** <sup>3, 14</sup> 8,80  
Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke, Minzsirup, Erdbeersirup  
Lillet blanc, tonic water, cucumber, mint syrup, strawberry syrup

**Rosato Mio** <sup>2</sup> 8,80  
Ramazotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Basilikumsirup  
Ramazotti Aperitivo Rosato, prosecco, basil syrup

**Aperol Spritz** <sup>2</sup> 8,80  
Prosecco, Aperol, Soda

**Hugo** 8,80  
Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Limette, Minzsirup  
Prosecco, soda, elder flowers syrup, lime, mint syrup

**Martini Extra Dry** <sup>N</sup> 5 cl 4,20  
Extra Dry, Bianco, Rosso

**Hausgemachter Mexikaner** <sup>N</sup> 2 cl 2,50  
Korn, Tomatensaft, Sangrita Picante, Salz, Pfeffer, Tabasco

**Homemade mexican**  
Korn, tomato juice, sangrita picante, salt, pepper, tabasco

**Pastis 51** 5 cl 5,20

**Baileys** <sup>2, 13</sup> 4 cl 4,20

**Fernet Branca** 2 cl 3,20

**Fernet Menta** 2 cl 3,20

**Ramazotti** 2 cl 3,20

**Linie Aquavit** 2 cl 3,20

**Helbing Hamburgs feiner Kümmel** 2 cl 3,20

**Muli 68 Kräuterlikör** 2 cl 3,50

**Küstennebel** 2 cl 3,20

**Sambuca** 2 cl 3,20

**Fürst Bismarck Korn** 2 cl 3,20

**Rooster Tequila Blanco** 2 cl 3,90

**Rooster Tequila Reposado** 2 cl 3,90

**Hennessy Cognac V.S** 2 cl 6,20

**Beccaris Grappa Moscato** 2 cl 6,50

**Beccaris Grappa Nebbiolo** 2 cl 6,50

**Lo Chardonnay di Nonino Grappa Monovitigno** 2 cl 5,50

Sour & Longdrink + 5,00

## LONGDRINKS

Alle Gin Tonics mit Thomas Henry Dry Tonic Water.  
Longdrinks auch mit einem Filler Ihrer Wahl erhältlich.

All Gin Tonics with Thomas Henry Dry Tonic Water.  
Longdrinks are also available with a filler of your choice.

**Campari Orange / Soda** <sup>2</sup> 4 cl 9,20

**Havana Club (3 Años) Cola** <sup>2, 13</sup> 4 cl 9,20

**Jack Daniel's Cola** <sup>2, 13</sup> 4 cl 9,20

**Jim Beam Cola** <sup>2, 13</sup> 4 cl 9,00

**Johnnie Walker Red Cola** <sup>2, 13</sup> 4 cl 9,00

**Vodka Lemon** <sup>3, 14</sup> 4 cl 9,00

**Aperol Sour** <sup>2, N</sup> 4 cl 9,00

**Luv & Lee Sloe Gin Tonic** <sup>14</sup> 4 cl 9,50

**Luv & Lee Hanseatic Gin Tonic** <sup>14</sup> 4 cl 9,50

**5 Continents Hamburg Gin Tonic** <sup>14</sup> 4 cl 9,50

**Hamburg Zanzibar Gin Tonic** 4 cl 10,50

## SCHNAPS

**Williams Birne** 2 cl 3,50  
Williams Pear

**Wald Himbeergeist** 2 cl 3,50  
Wild Raspberry

**Schlehengeist** 2 cl 3,50  
Sloe

**Kirschwasser** 2 cl 3,50  
Cherry Brandy

**Alte Zwetschge** 2 cl 3,50  
Damson Plum

**Mirabel** 2 cl 3,50  
Mirabelle

Alle Preise sind in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Service. Prices in euro, include service and value added tax.

# COCKTAILS

<b>Caipirinha</b> Pitú, Limetten, Rohrzucker Pitú, lime, cane sugar	<b>9,50</b>
<b>Sex on the Beach</b> <sup>2</sup> Absolut Vodka, Orangensaft, Cranberry-Nektar, Pfirsichlikör Absolut Vodka, orange juice, cranberry nectar, peach liquor	<b>9,70</b>
<b>Piña Colada</b> <sup>2,3,B</sup> Havana Añejo 3 Años, Sahne, Kokosnusssirup, Ananassaft Havana Añejo 3 Años, cream, coconut syrup, pineapple juice	<b>9,30</b>
<b>Moscow Mule</b> <sup>2</sup> Absolut Vodka, Lime Juice, Ginger Beer, Limette Absolut Vodka, lime juice, ginger beer, lime	<b>9,20</b>

# FROZEN COCKTAILS

<b>Frozen Strawberry Margarita</b> <sup>1,2</sup> Téquila, Crème de Fraise, Erdbeeren, Rohrzuckersirup, Lime Juice Cordial Téquila, Crème de Fraise, strawberries, sugar cane syrup, Lime Juice Cordial	0,2l <b>9,50</b> 1,0l <b>32,00</b>
<b>Frozen Mango Raspberry Daiquiri</b> <sup>1</sup> Rum, Le Fruit de Mango, Apfelsaft, Himbeeren, Agavensirup Rum, Le Fruit de Mango, apple juice, raspberries, agave syrup	0,2l <b>9,50</b> 1,0l <b>32,00</b>

# VIRGIN COCKTAILS

<b>Virgin Caipirinha</b> <sup>2</sup> Limette, Rohrzucker, Ginger Ale Lime, cane sugar, ginger ale	<b>9,00 €</b>
<b>Virgin Florida</b> <sup>3</sup> Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft Pineapple juice, lemon juice, grenadine, orange juice	<b>8,50 €</b>
<b>Virgin Colada</b> <sup>3,B</sup> Kokosnusssirup, Sahne, Ananassaft Coconut syrup, cream, pineapple juice	<b>8,50 €</b>

<b>Mojito</b> Havana Añejo 3 Años, Soda, Limette, Minze, Rohrzucker Havana Añejo 3 Años, soda, lime, mint, cane sugar	<b>9,50</b>
<b>Mai Tai</b> <sup>2,3</sup> Havana Añejo 3 Años, Havana Añejo 7 Años, Triple Sec, Limettensirup, Mandelsirup, Orangen- und Ananassaft Havana Añejo 3 Años, Havana Añejo 7 Años, Triple Sec, lime syrup, almond syrup, orange and pineapple juice	<b>10,90</b>
<b>Tequila Sunrise</b> <sup>2</sup> Rooster Tequila, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft Rooster Tequila, orange juice, grenadine, lemon juice	<b>9,50</b>
<b>Long Island Iced Tea</b> <sup>2</sup> Havana Rum, Absolut Vodka, Tanqueray Gin, Rooster Tequila, Triple sec, Coca Cola, Limette Havana Rum, absolut vodka, tanqueray gin, rooster tequila, triple sec, coca cola, lime	<b>13,90</b>

# WHISK(E)Y

<b>Chivas Regal 12 Years</b> <sup>2</sup> Scotch – Blended	2 cl <b>3,80</b>
<b>Johnnie Walker Black Label</b> <sup>2</sup> Scotch – Blended	2 cl <b>4,80</b>
<b>Tullamore Dew 12 Years</b> <sup>2</sup> Irish	2 cl <b>5,80</b>
<b>Glenmorangie Original</b> <sup>2</sup> Highland North	2 cl <b>7,80</b>
<b>Glenfiddich 15 Years Solera</b> <sup>2</sup> Speyside	2 cl <b>5,80</b>
<b>Lagavulin 16 Years</b> <sup>2</sup> Islay	2 cl <b>7,80</b>

**Vermisst du einen Whisk(e)y? Sprich uns an!**  
Are you missing a Whisk(e)y? Just ask us!

Alle Preise sind in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Service. Prices in euro, include service and value added tax.

# ALLERGENE ALLERGENS

- A Ei: Eier von Geflügel Egg: Poultry Eggs
- B Milch: Milch von Säugetieren wie Kühe, Schafe, Ziegen, Pferde, Esel  
Milk: Milk from Mammals like Cows, Sheep, Goats, Horses, Donkeys
- C Gluten: Glutenhaltiges Getreide<sup>1</sup>, Weizen<sup>2</sup>, Roggen<sup>3</sup>, Gerste<sup>4</sup>, Hafer (oder Hybridstämme davon)<sup>5</sup>, Dinkel<sup>6</sup>, Kamut<sup>7</sup>, Khorasan-Weizen<sup>8</sup>, Emmer<sup>9</sup>, Einkorn<sup>10</sup>, Grünkern<sup>11</sup>  
Gluten: Grain containing Gluten<sup>1</sup>, Wheat<sup>2</sup>, Rye<sup>3</sup>, Barley<sup>4</sup>, Oat (or Hybrid Strains)<sup>5</sup>, Spelt<sup>6</sup>, Kamut<sup>7</sup>, Khorasan Wheat<sup>8</sup>, Emmer<sup>9</sup>, Einkorn Wheat<sup>10</sup>, Green Spelt<sup>11</sup>
- D Erdnüsse: Alle Erdnusssorten Peanuts: All Sorts of Peanuts
- E Schalenfrüchte: Mandeln<sup>1</sup>, Haselnüsse<sup>2</sup>, Walnüsse<sup>3</sup>, Pistazien<sup>4</sup>, Paranüsse<sup>5</sup>, Pekannüsse<sup>6</sup>, Macadamianüsse<sup>7</sup>, Queenslandnüsse<sup>8</sup>, Cashewkerne<sup>9</sup>  
Nuts: Almonds<sup>1</sup>, Hazelnuts<sup>2</sup>, Walnuts<sup>3</sup>, Pistachios<sup>4</sup>, Brazil Nuts<sup>5</sup>, Pecans<sup>6</sup>, Macadamia Nuts<sup>7</sup>, Queensland Nuts<sup>8</sup>, Cashew Nuts<sup>9</sup>
- F Sesam Sesame
- G Soja: Alle Sorten von Sojabohnen Soy: All Sorts of Soy Beans
- H Sellerie: Alle Sorten Sellerie All Sorts of Celery
- I Senf Mustard
- J Fisch: Alle Fischarten, Kaviar Fish: All Sorts of Fish, Caviar
- K Krebstiere: Alle Arten von Krebstieren wie Garnelen, Krabben, Hummer, Scampi  
Crustaceans: All Sorts of Crustaceans like Prawns, Crabs, Lobsters, Scampi
- L Weichtiere: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern  
Molluscs: Snails, Abalones, Octopus, Squids, Calamari, all Sorts of Clams, Oysters
- M Lupinen: Achtung: Lupinen werden als Ersatz für Soja eingesetzt, häufig in diätetischen Nahrungsmitteln (z. B. glutenfreies Brot) enthalten  
Lupines: Attention: Lupines are used as a substitute for soy and are often contained in dietary food (e.g. glutenfree bread)
- N Schwefeldioxid/Sulfite: E 220–E 228, Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/g  
Sulphur Dioxide/Sulphites: E 220–E 228, Sulphite in a concentration of more than 10mg/g

# ZUSATZSTOFFE ADDITIVES

- 1 mit Konservierungsstoff with conservant
- 2 mit Farbstoff with colorant
- 3 mit Antioxidationsmittel with antioxidant
- 4 mit Süßungsmittel with sweetener
- 5 mit Phosphat with phosphate
- 6 geschwefelt with sulfites
- 7 mit Geschmacksverstärker with flavor enhancer
- 8 geschwärzt blackened
- 9 gewachst waxed
- 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel with sugar and sweetener
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle contains a source of phenylalanine
- 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken high consumption may have laxative effects
- 13 mit Koffein with caffeine
- 14 mit Chinin with quinine