



### ***Tradition trifft Moderne***

Unsere Räumlichkeiten in der Preußerstraße 4-6 sind bereits seit über 100 Jahre die erste Adresse für Gastlichkeit in Kiel. Im Jahr 1980 haben wir das ehemalige Restaurant „Patzenhofer“ übernommen und aus den massiven Eichenholzbohlen einer mehr als 100 Jahre alten Scheune mit Räucherhake das Steak-House Nr. 1 konstruiert und im Mai 1981 neu eröffnet. Im Sommer 2012 haben wir erneut grundlegend saniert und sind seitdem in zweiter Generation zu unserer großen Freude täglich für Sie da. Mit dem Umbau 2020 erweitern wir die Räumlichkeiten, um ein großzügigeres, moderneres und helleres Ambiente zu erhalten.

Qualität steht bei uns im Steak-House Nr. 1 an oberster Stelle. Darum verwenden wir für unsere Gerichte nur ausgesuchte Zutaten: frisches Gemüse, knackige Salate, hausgemachte Soßen und hochwertiges Fleisch. Unsere hervorragenden Steaks bilden das Zentrum unserer Küche. Dabei verwenden wir ausschließlich ausgesuchtes Rindfleisch von den besten Weidegründen der Welt und ein wechselndes Steaksortiment zum Experimentieren – wir sind ständig auf der Suche nach etwas Besonderem für unsere Gäste.

Seit 2020 rundet eine Auswahl an südamerikanischen Tapas unser Angebot ab. Ob als Vorspeise, Hauptgericht oder für den kleinen Hunger zu einem Glas Wein, wir freuen uns unseren Gästen jetzt auch außerhalb unseres klassischen Steaksortiments leckere Gerichte anbieten zu können. Ebenfalls neu ist unser erweitertes Angebot an Longdrinks und ausgesuchten Gins.

Eine Karte mit ausgewiesenen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie sehr gerne auf Anfrage von unserem Servicepersonal.

## ***Etwas Kleines vorweg***

<b>Gebackener Schafskäse</b>	<b>7,30 €</b>
mit hausgemachtem Pesto auf gebratenem Marktgemüse mit Tomaten und frischen Kräutern, serviert mit unserem Steak-House Brot	
<b>„Scampi a la Plancha“</b>	<b>8,70 €</b>
4 leckere Riesengarnelen gegrillt mit frischem Knoblauch-Pesto, serviert mit unserem Steak-House Brot	
<b>Überbackene Champignons</b>	<b>5,40 €</b>
Frische Champignons mit Kräuter-Hollandaise und Käse überbacken, serviert mit unserem Steak-House Brot	

## ***Suppen***

<b>Tomatencremesuppe</b>	<b>5,10 €</b>
aus aromatischen Tomaten mit frischen Kräutern und leichtem Sauerrahm, serviert mit unserem Steak-House Brot	
<b>Gulaschsuppe</b>	<b>5,40 €</b>
würzig zubereitet aus unserem Rindfleisch mit Zwiebeln und Paprika, serviert mit unserem Steak-House Brot	

## ***Unsere Ofenkartoffeln***

<b>Ofenkartoffel auf Salat</b>	<b>7,50 €</b>
Ofenkartoffel mit Kräuterquark auf einem Salatbett	
<b>Ofenkartoffel mit Gemüse</b>	<b>7,50 €</b>
Ofenkartoffel mit knackigem Pfannengemüse, frischen Tomaten und Kräuterquark	
<b>Alle Ofenkartoffeln auf Wunsch auch gerne mit:</b>	
würzigen Hähnchenbruststreifen	<b>3,90 €</b>
Riesengarnelen vom Grill (3 Stück)	<b>5,90 €</b>
Rindfleischstreifen vom Grill	<b>5,90 €</b>

## ***Knackige Salate***

<b>Mediterraner Tomatensalat</b>	<b>5,50 €</b>
aus sonnengereiften Tomaten mit Petersilie, frischem Knoblauch und roten Zwiebeln, mariniert mit Olivenöl und Balsamico-Essig	
<b>Kleiner bunter Steak-House Salat</b>	<b>3,80 €</b>
Salatkomposition aus bunten Blattsalaten, roten Zwiebeln, Gurken, aromatischen Tomaten, Karotten und Mais	
<b>Großer bunter Steak-House Salat</b>	<b>6,20 €</b>
Salatkomposition aus bunten Blattsalaten, roten Zwiebeln, Gurken, aromatischen Tomaten, Karotten und Mais	
<b>Auf Wunsch auch gerne zusätzlich mit:</b>	
würzigen Hähnchenbruststreifen	<b>3,90 €</b>
Riesengarnelen vom Grill (3 Stück)	<b>5,90 €</b>
Rindfleischstreifen vom Grill	<b>5,90 €</b>

Bitte suchen Sie sich zu Ihrem Salat eines unserer hausgemachten Dressings aus:  
American-Dressing, Italian-Dressing, French-Dressing, Honig-Senf-Dressing

## ***Für unsere kleinen Gäste***

<b>Heizelmännchen</b>	<b>6,50 €</b>
Putensteaks mit Baked Potato, Kräuterquark und Steak-House Brot	
<b>Zwergensteaks</b>	<b>7,50 €</b>
2 kleine Steaks von Rind und Schwein mit Rahmsoße und Pommes frites	
<b>Chicken Crossis</b>	<b>5,50 €</b>
Knusprig panierte Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites	
<b>Mobby Dick</b>	<b>5,50 €</b>
4 Fischstäbchen mit Pommes frites und Gurkenscheiben	
<b>Kids Burger „Batman“</b>	<b>7,90 €</b>
Saftig gegrillter Burger aus Rindfleisch mit Salat, Tomate, Gurke, Ketchup, Mayo und Pommes frites	

## **Beilagen**

Probieren Sie gegen einen kleinen Aufpreis zu Ihrem Steak auch unsere leckeren Gemüsebeilagen und hausgemachten Soßen:

### **Kartoffelbeilagen**

<b>Baked Potato</b> mit Kräuterquark	<b>4,20 €</b>
<b>Bratkartoffeln</b> mit Speck und Zwiebeln	<b>4,40 €</b>
<b>Pommes frites</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Süßkartoffel Pommes frites</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Twister</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Kartoffelkroketten</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Rösti</b> die traditionellen Kartoffelplätzchen	<b>4,10 €</b>
<b>Steak-House Brot</b> geröstetes Weißbrot mit Knoblauch-Kräuter-Creme	<b>2,50 €</b>

### **Gemüsebeilagen**

<b>Frische Champignons</b> mit Zwiebeln gebraten	<b>4,30 €</b>
<b>Buntes Pfannengemüse</b> saisonal abgestimmtes frisches Marktgemüse	<b>4,70 €</b>
<b>Grüne Bohnen mit Kräutern</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Hausgemachte Soßen</b>	
Pfeffersoße	<b>3,20 €</b>
Rahmsoße	<b>3,20 €</b>
Sauce Bernaise	<b>3,20 €</b>
Cognacsoße	<b>3,20 €</b>

Kräuterquark\* **1,80 €**

*\*Kräuterquark wird zu jeder Baked Potato  
einmal kostenlos nachgereicht*

**FRISCH vom  
LAVASTEINGRILL**

## **Steak-House Steaks**

Qualität steht bei uns im Steak-House Nr. 1 an oberster Stelle.

Darum suchen wir für Sie nur das beste High Quality Beef. Unser Fleisch kommt aus ausgewählten Weidegebieten, wo die Kühe artgerecht und freilebend gehalten werden. Diese Lebensweise der Rinder macht die Steaks besonders schmackhaft und sehr feinfaserig.

**Bei allen Gramangaben handelt es sich um Rohgewicht vor der Wahl der Garstufe.**

### **Huftsteak**

mit seinem typischen Geschmack, fettfrei  
und aromatisch aus der Keule

200 g	<b>16,90 €</b>
270 g	<b>21,90 €</b>

### **Rumpsteak**

kräftig im Geschmack, mit dem charakteristischen  
kleinen Fettrand

200 g	<b>19,50 €</b>
270 g	<b>24,50 €</b>

### **Ribeye-Steak**

aus der Hochrippe geschnitten, besonders zart  
und saftig mit dem markanten Fettauge

250 g	<b>23,90 €</b>
350 g	<b>28,90 €</b>
500 g	<b>39,50 €</b>

### **Filetsteak**

aus der Lende geschnitten, das zarteste Stück vom Rind

200 g	<b>25,90 €</b>
270 g	<b>31,50 €</b>

### **T-Bone Steak**

Mastercut von der Färsen – für den großen Hunger

550 g – 600 g	<b>36,80 €</b>
---------------	----------------

### **Putenmedaillons**

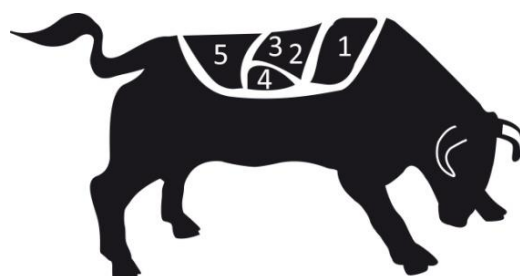
2 kleine Putenmedaillons mit Sauce Bernaise, gebratenen  
Champignons, einer Kartoffelbeilage nach Wahl und unserem  
Steak-House Brot

200 g	<b>14,50 €</b>
-------	----------------

*Zu allen Steaks servieren wir einen Beilagensalat, unser knuspriges Steak-House Brot und eine Baked Potato oder Pommes frites (auf Wunsch auch eine andere Kartoffelbeilage). Grundsätzlich würzen wir unser Fleisch mit unserer hausgemachten Steak House-Würzmischung. Falls Sie Ihr Steak ohne diese wünschen, geben Sie bitte dem Service bei der Bestellung Bescheid.*

*Alle Steaks auch als „Surf & Turf“ mit 2 gegrillten Riesengarnelen für*

**3,80 €**



**1: Ribeye Steak**  
**2: T-Bone Steak**  
**3: Rumpsteak**  
**4: Filetsteak**  
**5: Huftsteak**

## Spezialitäten vom Grill

### American Spare Ribs

gegrillt mit Tomaten-Chili-Honigsoße, serviert mit unserem Steak-House Brot

500g

14,50 €

800g

18,50 €

### Kleiner Grillteller

2 kleine Steaks von Rind und Schwein mit Pfeffersoße, Bratkartoffeln und unserem Steak-House Brot

14,90 €

### Gemüse-Fleischpfanne

mit knackigem bunten Pfannengemüse und Rindfleischstreifen, serviert mit Bratkartoffeln und Steak-House Brot

15,50 €

### Steak-Nascherei

saftiges kleines Rinder- und Schweinefiletsteak (200g) mit Pfefferrahmsoße, serviert mit frisch gebratenen Champignonköpfen, Pommes frites und unserem Steak-House Brot

15,90 €

### Mixed Grill

Leckere Steaks von Rind, Schwein und Lamm (240g ges.) mit Pfeffersoße, Bratkartoffeln und unserem Steak-House Brot

19,50 €

### Rumpsteak Madagaskar

200g saftiges Rumpsteak mit Pfeffersoße, Pommes frites, grünen Bohnen und unserem Steak-House Brot

24,50 €

Auf Wunsch  
auch gerne als  
270g Rumpsteak

### Rumpsteak Berner Art

200g saftiges Rumpsteak mit Sauce Bernaise, Kartoffel-Rösti, grünen Bohnen, frisch gebratenen Champignons und unserem Steak-House Brot

25,50 €

### Steak-House Platte

Die große Platte für 2 Personen

39,90 €

2 kleine Rindersteaks (160g), 2 kleine Schweinefilets (160g), 2 Lammspieße (120g), Pfeffersoße und Sauce Bernaise. Dazu servieren wir Pommes frites, grüne Bohnen mit Kräutern, gebratene Champignons und unser Steak-House Brot

Unsere Steak-House Platte erhalten Sie auf Wunsch auch gerne für mehrere Personen

### „Scampi a la Plancha“

8 leckere Riesengarnelen vom Lavasteingrill mit frischem Knoblauch-Pesto, dazu frisches Röstbrot und einen bunten Steak-House Salat

16,90 €

## Unsere Steak-House Spezialität: „Die Heiße Pfanne“

**Die Heiße Pfanne** – mit einem Steak nach Wahl und knackig frischem, kurz angebratenem Marktgemüse, in der heißen Eisenpfanne serviert und direkt am Tisch mit Cognac- oder Pfefferrahmsoße übergossen, dazu eine Kartoffelbeilage nach Wahl:

vegetarisch mit Paprika, Zucchini, Champignons, grünen Bohnen, Zwiebeln und Karotten	<b>11,50 €</b>
mit Putensteak (200g)	<b>16,90 €</b>
mit Rumpsteak (200g)	<b>25,90 €</b>
mit Rinderfiletsteak (200g)	<b>31,50 €</b>
Mixed Grill (Rumpsteak, Schweinefilet, Lammsteak, 200g)	<b>22,90 €</b>
Argentinische Fleischpfanne (mit Rindfleischstreifen, 200g)	<b>18,50 €</b>

## Steak-House Burger

**Hausgemachter Premium Cheeseburger** saftig gegrillter hausgemachter Burger aus erstklassigem 100%en Rindfleisch (200g), serviert im Brioche-Brötchen mit Käse, Tomate, Salat, Gurke, Bacon und Honig-Chilisoße, dazu Twister oder Pommes frites **14,30 €**

**Hausgemachter Double Cheeseburger** saftig gegrillter hausgemachter Burger aus erstklassigem 100%en Rindfleisch (400g), serviert im Brioche-Brötchen mit Käse, Tomate, Salat, Gurke, Bacon und Honig-Chilisoße, dazu Twister oder Pommes frites **20,90 €**

**Moving Mountain Burger (vegan)** **14,50 €**  
Der aus England stammende Burger mit echtem Fleischgeschmack aus rein pflanzlichen Inhaltsstoffen, im Vollkornbrötchen mit Tomate, Salat, Gurke und Texicana-Salsasoße, mit Twister oder Pommes frites serviert

**Unsere Steak-House Aktionstage:**

Jeden Montag ab 15:00 Uhr

### **American Spare-Ribs satt**

mit Tomaten-Chili-Honigsoße frisch von unserem Lavasteingrill und mit Pommes frites serviert – Essen Sie so viel Sie mögen

**18,50 €**

Jeden 1<sup>ten</sup> & 3<sup>ten</sup> Donnerstag im Monat ab 18:00 Uhr

(Aufgrund der Corona-Pandemie bieten wir das Barbecue leider aktuell nicht an)

### **Steak-House Barbecue satt**

Schlemmen Sie so viel Sie mögen und genießen Sie ein großes Buffet mit verschiedenen Fleisch-Spezialitäten direkt vom Lavasteingrill, einer Auswahl vom Salatbuffet, Gemüsebeilagen, Kartoffelbeilagen und vielem mehr

**24,90 €**

# Getränke

## Aperitif

**Secco Orange** (0,1 l) **2,70 €**

Secco mit einem Schuss Orangensaft

**Aperol Spritz** (0,2 l) **5,70 €**

Aperol mit Secco und einem Schuss Soda

**Aperol Orange** (0,2 l) **5,70 €**

Aperol mit Orangensaft

**Campari<sup>1</sup> Orange** (0,2 l) **5,70 €**

Campari mit Orangensaft

## Secco

**0,1l**

**0,75l**

**Secco Pur Frizante**

**3,20 €**

**17,50 €**

Ein fruchtiger und spritziger Secco  
aus italienischer Herkunft

## Säfte & Nektare

**0,25l**

**0,4l**

**Apfelsaft** (naturtrüb)

**3,00 €**

**4,90 €**

**Orangensaft**

**3,00 €**

**4,90 €**

**Kirsche**

**3,00 €**

**4,90 €**

**Banane**

**3,00 €**

**4,90 €**

**Rhabarber**

**3,00 €**

**4,90 €**

**Traubensaft**

**3,00 €**

**4,90 €**

**Maracuja**

**3,00 €**

**4,90 €**

**Kirsch-Banane**

**3,00 €**

**4,90 €**

Alle Säfte auch als **Saftschorle**

(0,2l) **2,40 €**

**4,50 €**



## ***Frisch vom Fass***

	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
<b>König Pilsener</b>	<b>3,40 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Benediktiner Weißbier</b> (naturtrüb)	<b>3,40 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Alsterwasser</b>	<b>3,40 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Bananenweizen</b>	<b>3,40 €</b>	<b>4,90 €</b>

## ***Bier***

<b>Köstritzer</b> (0,33 l)	<b>3,40 €</b>
<b>König Pilsener</b> alkoholfrei (0,33 l)	<b>3,40 €</b>
<b>Benediktiner Weißbier</b> alkoholfrei (0,5 l)	<b>4,90 €</b>
<b>Malzbier</b> alkoholfrei (0,33 l)	<b>3,30 €</b>

## ***Softdrinks***

	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
<b>Coca Cola</b> <sup>1,2,3</sup>	<b>3,20 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Coca Cola Zero</b> <sup>1,2,3,5</sup>	<b>3,20 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Fanta</b> <sup>1,2,6</sup>	<b>3,20 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Sprite</b> <sup>2,6</sup>	<b>3,20 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Spezi</b> <sup>1,2,3,6</sup>	<b>3,20 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Squash Wasser</b>		<b>4,90 €</b>
<b>Bitter Lemon</b> <sup>4</sup> (0,2l)	<b>3,30 €</b>	
<b>Ginger Ale</b> <sup>1</sup> (0,2l)	<b>3,30 €</b>	

## ***Mineralwasser***

	<b>0,2l</b>	<b>0,5l</b>	<b>0,75l</b>
<b>St. Michaelis</b> medium	<b>2,70 €</b>		<b>6,40 €</b>
<b>St. Michaelis</b> naturell (ohne Kohlensäure)	<b>2,70 €</b>		<b>6,40 €</b>
<b>Tafelwasser</b> (mit Kohlensäure)		<b>3,20 €</b>	

## Weine

Alle Haus- und Flaschenweine erhalten Sie auch als offene Weine

### Weißwein

	0,25l	0,5l	
<b>Unsere Hausweine:</b>			
<b>Della Casa Bianco</b> (trocken) Aus Italien, frisch und leicht	5,90 €	11,70 €	
<b>Grauer Burgunder</b> (trocken) <i>Graf von Kageneck (Deutschland, Baden-Kaiserstuhl)</i> <i>Leicht, frisch, fruchtig, Aromen von Honig und reifen gelben Früchten</i>	7,50 €	14,90 €	
<b>Flaschenweine:</b>	0,25l	0,5l	0,75l
<b>Riesling Glimmerschiefer</b> (halbtrocken) <i>Loersch (Mosel QbA)</i> leichter Riesling mit angenehm kräftig fruchtiger Note	9,30 €	17,90 €	25,90 €
<b>Zenzela Charming White</b> <i>Simonsvlei Winery (Südafrika)</i> verführerisch fruchtbetonte Note	7,20 €	14,20 €	20,90 €

Unsere Empfehlung

### Roséwein

	0,25l	0,5l
<b>Unser Hauswein:</b>		
<b>Sven Klundt Spätburgunder Weißherbst</b> Im Bouquet fruchtige süße Aromen der Erdbeere und Himbeere, Balance von Restsüße und Frische	6,30 €	12,50 €

## Rotwein

	0,25l	0,5l	0,75l
<b>Unsere Hausweine:</b>			
<b>Della Casa Tinto (trocken)</b> <i>Weingut Campagnola (Veneto/ Italien)</i> Angenehm leicht und beerig	5,90 €	11,70 €	
<b>Los Cardos Malbec (trocken)</b> <i>Hazienda Doña Paula (Mendoza / Argentinien)</i> Intensiv mit der vollen Frucht von Kirsche und Backpflaume und einem Hauch Kräutern im Finale, samtig mit sehr feinen Tanninen	6,90 €	13,50 €	18,90 €
<b>Flaschenweine:</b>	0,25l	0,5l	0,75l
<b>Flor Natural Tempranillo (trocken)</b> <i>La Mancha (Spanien)</i> Funkelndes Violett-rot im Glas, großzügige Frucht nach dunklen Beeren. Einladend vollmundig mit guter Struktur und dezenter Kräuternote.	7,20 €	13,90 €	20,90 €
<b>Cabernet Sauvignon (trocken)</b> <i>Carrina Colli Vicentini (Italien)</i> Würziges Bouquet nach Cassis, Vanille und Waldbeeren, kräftig mit weichen Tanninen, delikat cremige Kakaonote, beeindruckend elegant	7,20 €	13,90 €	20,90 €
<b>Man Vinters Shiraz (trocken)</b> <i>Südafrika</i> Aromen von Pflaumen und Gewürzen, süßlicher Duft nach roten Beeren, kräftige Tanninstruktur, zarterherber Nachklang	8,50 €	16,90 €	24,90 €

Unsere Empfehlung

## Weinschorlen

(aus unseren Hausweinen)

	0,2l
<b>Weißweinschorle</b>	4,50 €
<b>Roséweinschorle</b>	4,50 €

## Gin

<b>Gin Mare (Spanien)</b>	4cl 8,20 €
Mit mediterranem Aroma und einem Geschmack nach frischem Basilikum, Rosmarin, Thymian sowie Oliven	
<b>Gin Illusionist</b>	8,50 €
Beim Einfüllen des Tonics färbt sich der Gin von Blau auf Rosa. Geschmacklich zeigt sich der Lavendel deutlich, gepaart von Kräuteraromen. Im Abgang zeigt sich leicht der Pfeffer sowie die generell würzige Note des Gins	
<b>Mombasa Club London Dry Gin</b>	7,50 €
Im Mund ist der Gin überwiegend mild mit kräftigen Aromen. Zu Beginn erscheint der Geschmack etwas süß, gefolgt von Wacholder, Zitrusfrüchten, Angelikawurzel, Koriander, Anis und Nelke	
<b>Tanqueray Gin London</b>	6,30 €
Er verkörpert den einzigartigen, typischen und so geliebten Gin-Geschmack. Wacholderbeeren, Koriander, Angelikawurzel und Zitrusfrüchte verleihen ihm sein Aroma	
<b>Bombay Sapphire London</b>	5,90 €
Ein klassischer „London Dry“ Gin, der durch seine frische Wachholdernote, leichten Zitrusgeschmack und ein insgesamt ausgewogenes Aroma besticht	
<b>Dazu empfehlen wir unser Tonic Water</b>	0,2l
Thomas Henry	2,90 €
Fever Tree	3,30 €

## Rum

<b>Havana 3 Jahre (Kuba)</b>	4cl 6,20 €
Im Glas besticht er durch seine strohhelle, klare Färbung, die auf sein Alter von drei Jahren verweist sowie die Fassreifung, die ihn aromatischer und reichhaltig macht	
<b>Ron Botucal Reserva Exclusiva (Venezuela)</b>	9,50 €
Mit sehr intensiven und süßen Noten von Vanille, Karamell und Honig. Begleitend sind Nuancen fruchtiger Orange und feiner Bitterschokolade zu erkennen. Süß und äußerst mild ist der Geschmack des nicht sonderlich schweren Rums	
<b>Don Papa (Philippinen)</b>	9,50 €
Ein dunkler Blendend Rum von der Zucker-Insel Negros, der eine hohe Qualität mit einem Wiedererkennungswert verbindet und im Small Batch hergestellt wird.	

## Whisky

	<b>4cl</b>	
<b>Ballentine's</b> Scotch Whisky		<b>5,80 €</b>
<b>Glenfiddich</b> Scotch Whisky		<b>7,50 €</b>
<b>Jack Daniels</b> Tennessee		<b>6,50 €</b>

## Spirituosen

<b>Jubiläums Aquavit</b>	2cl	<b>3,20 €</b>	<b>Ramazotti</b>	4cl	<b>4,90 €</b>
<b>Linie-Aquavit</b>	2cl	<b>3,20 €</b>	<b>Averna</b>	4cl	<b>4,90 €</b>
<b>Fürst Bismarck</b> Korn	2cl	<b>2,80 €</b>	<b>Sambuca</b>	2cl	<b>2,80 €</b>
<b>Schladerer</b> Williams Chr.	2cl	<b>2,90 €</b>	<b>Hennessy Cognac</b>	4cl	<b>7,50 €</b>
<b>Grappa Cellini</b>	2cl	<b>2,90 €</b>	<b>Bacardi</b>	2cl	<b>2,80 €</b>
<b>Grappa Barricata</b>	2cl	<b>3,80 €</b>	<b>Pernod auf Eis</b>	4cl	<b>4,90 €</b>
<b>Helbing Kümmel</b>	2cl	<b>2,80 €</b>	<b>Baileys auf Eis</b>	4cl	<b>5,50 €</b>
<b>Underberg</b>	2cl	<b>2,80 €</b>	<b>Amaretto</b>	2cl	<b>2,50 €</b>
<b>Jägermeister</b>	2cl	<b>2,80 €</b>	<b>Amaretto mit Sahne</b>	2cl	<b>3,10 €</b>
<b>Calvados</b>	2cl	<b>2,80 €</b>	<b>Wodka</b>	2cl	<b>2,80 €</b>
<b>Tequila</b>	2cl	<b>2,80 €</b>			

## Warme Getränke

<b>Espresso</b>	<b>2,10 €</b>	<b>Heiße Schokolade</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>2,30 €</b>	Feinste Premiumschokolade	
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>2,90 €</b>	mit Sahne zzgl.	<b>0,50 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2,90 €</b>	<b>Schokolade mit Baileys und Sahne</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Doppelter Cappuccino</b>	<b>3,70 €</b>	<b>Teespezialitäten</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>2,90 €</b>	(Earl Grey, 7 Kostbarkeiten Grüntee,	
<b>Tasse Filterkaffee</b>	<b>2,30 €</b>	Vanille Roiboos, Dschungelblüte Früchtetee,	
<b>Kinder Macchiato</b>	<b>1,00 €</b>	Hamburger Kräutergarten, Pfefferminz)	
geschäumte Milch mit Kakaopulver		<b>mit Schuss zzgl.</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Extra Flavour</b>	<b>0,50 €</b>		
(Karamell, Vanille)			