

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im Restaurant Rienäcker.

Ich freue mich, Sie in unserem neuen Restaurant Rienäcker und in unserer neuen Botho-Lounge begrüßen zu dürfen.

Umfangreiche Renovierungs- und Umbauarbeiten sind dieser Neueröffnung vorausgegangen. Ich bin sicher, das Ergebnis kann sich sehen lassen.

Sie werden sich die Frage stellen, woher kommt der Name Rienäcker und Botho. Für die Namensgebung stand uns die Romanfigur Baron Botho von Rienäcker aus dem Werk „Irrungen und Wirrungen“ von Theodor Fontane hilfreich zur Seite. Baron und Offizier von Rienäcker wohnte nach seiner Hochzeit mit Käthe in der Landgrafenstraße.

Seine große Liebe mit der bürgerlichen Lene musste er aus Standesgründen beenden. Dieser Roman stellt dar, wie zwei Menschen, die sich lieben, auf Grund ihrer Herkunft ihr Leben nicht zusammen verbringen können und auf ihr gemeinsames Glück verzichten müssen.

Diese Geschichte ist vielleicht eine gute Anregung wieder einmal in den Büchern bei Theodor Fontane nachzulesen.

Für uns war die Verbundenheit des Barons zur Landgrafenstraße und seine Speisenvorliebe für die Berlin-Brandenburgische Küche der Anlass seinen Namen mit der Namensgebung für unser neues Restaurant und unsere Lounge zu verknüpfen. Genießen Sie Ihren Aufenthalt in unserem Restaurant Rienäcker mit seiner kulinarischen Speisenvielfalt. Für Anregungen und Vorschläge zu unserem neuen Restaurantkonzept sind wir jederzeit dankbar.

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit und verbleibe

mit freundlichen Grüßen

Ihre

Evelyn Schönherr-Knaak

*Dear guests,*

*I am pleased to welcome you in our newly opened restaurant Rienäcker and the new Botho – Lounge.*

*Extensive renovation work has preceded this opening and the result is impressive.*

*You will probably ask yourself where does the name Rienäcker or Botho come from?*

*For the naming process we focused on the fictional character “Baron Botho von Rienäcker” from the novel “trials and tribulations” by Theodor Fontane. Baron von Rienäcker preferred to have breakfast every morning in the Landgrafenstraße with his wife Käthe.*

*This novel shows, how two people who love each other, have to give up their love and common future due to their different social status.*

*Enjoy your stay. For any comments or further suggestion to our new concept we are very grateful.*

*Yours sincerely*

*Evelyn Schönherr-Knaak*

## Vorspeisen | *Starters*

EUR

### Honig-Thymian gratinierter Ziegenkäse

auf Schwarzbrot mit Wildkräutersalat und Trauben-Chutney

*Honey thyme roasted goat's cheese  
on brown bread with wild herbs salad and grape chutney*

10,50

### Mango-Ruccolasalat

mit kross gebackenem Fetakäse und geschmorten Putenbruststreifen

*Mango-rocket salad,  
with crispy fried Feta cheese and braised turkeys breast stripes*

11,00

### Frische Gartensalate

mit Serano Schinken und Gemüsechips,  
marinierte Oliven, Baby Mozzarella,  
geschmorte Tomaten und mini Paprikaschoten

*Fresh garden salads  
with Serano ham, vegetable chips, marinated olives,  
mozzarella cheese, braised cherry tomatoes and small bell peppers*

8,50

als Hauptgang  
*as main course*

12,50

Ihr Dressing zur Wahl:

*Dressing for your choice:*

Balsamicodressing | *Balsamic dressing*

Frenchdressing | *French Dressing*

Kräutervinaigrette | *Herb vinaigrette*

Joghurtdressing | *Yoghurt Dressing*

### Dreierlei geräucherte Lachspralinen

an einem buntem Linsensalat und Limonen-Senf-Emulsion

*Trilogy of smoked salmon  
with an colored lens salad and lime mustard emulsion*

13,00

### Tranchen vom Brandenburgischen Weiderind

an Radieschen-Kartoffeltatar und Balsamico-Zwiebeln

*Slices of Brandenburg pasture beef  
with bicycle broods-potato Tatar and balsamic-onions*

14,50

## Suppen | *Soups*

EUR

### **Sellerie-Avocadosuppe**

mit geräucherter Forelle und geröstetem Pumpernickel

6,00

*Celery-avocado soup*

*with smoked trout and roasted pumpernickel bread*

### **Suppe von roten Linsen**

mit Minz-Pesto und aromatisierter Zitronengras-Gamba

6,00

*Soup of red lentils*

*with mint-pesto and aromatic lemongrass prawn*

### **Karotten-Ingwersuppe**

mit karamellisierter Kirschtomate und Serrano-Chip

6,00

*Carrots-ginger soup*

*with caramelized cherry tomato and Serrano chip*

### **Klare Kartoffelsuppe „Berliner Art“**

mit Speck-Knacker

6,00

*Clear potato soup "Berlin kind "*

*with bacon sausage*

## Vegetarisch | *Vegetarian*

EUR

### **Spinat-Tagliatelle**

mit geröstetem Gemüse  
und hausgetrockneten Kirschtomaten

*Spinach tagliatelle*

*with roasted vegetables and dried cherry tomatoes*

10,50

### **Artischocken-Kartoffelragout**

mit Kräuterseitlingen und Weißweinschaum

*Artichokes-potato ragout*

*with mushrooms and white wine foam*

11,00

### **Gebackene Champignons**

mit Ziegenkäse gratiniert auf Apfel-Walnuss-Risotto

*Baked champignons*

*Flours with goat's cheese on apple nut risotto*

12,00

## Kindergerichte | *Kids dishes*

Für unsere Kleinen Gäste | *For our small guests*

### **Kleines Schnitzel vom Schwein mit Kartoffeln**

*Small escallop of pork with potatoes*

5,50

### **Spaghetti in fruchtiger Tomatensauce**

*Spaghetti noodles with fruity tomato sauce*

5,50

### **Piraten Beute**

Saftige Fisch-Sticks in einer knusprigen Panade  
mit Pommes Frites

*Pirates prey*

*Juicy Fish-Sticks in a crunchy breadcrumb coating with French fries*

5,00

Kinder bis 4 Jahre sind von uns eingeladen

Kinder Gerichte bis 12. Lebensjahr

*Children till 4 years are invited by us.*

*Children courts to 12-th year.*

## Hauptgerichte | *Main Courts*

EUR

### Fisch | *Fish*

#### **Aromatisierte Riesengarnelen**

auf Anti-Pasti-Pilzgemüse mit Kräuterbaguette

*Flavoured king prawns*

*on Anti Pasti-mushroom vegetables with herb baguette*

12,90

#### **Gebratenes Seeteufelmedaillon**

mit Safrantomaten auf gegrillter Zucchini und Aubergine

*Roasted monkfish medallion*

*with saffron tomatoes on grilled courgette and aubergine*

15,50

#### **Butterfischfilet mit Pinienkernkruste**

mit gebuttertem Krebstierfond, Babylauch  
und Blumenkohl-Kartoffelpüree

*Butter fish fillet with pines core crust,*

*buttered crustacean ground, baby leek and cauliflower mashed potatoes*

18,90

#### **Müritzer Barschfilet auf Fenchelgemüse**

mit Mandel-Duft-Reis und Spreewälder Gurken-Chutney

*Müritzer perch fillet on fennel vegetables*

*with almond basmati rice and Spreewälder cucumber chutney*

19,00

#### **Kross gebratener Havelzander**

auf Kartoffel-Garnelenragout mit getrockneten Tomaten  
und geschmortem Gemüse

*Crisp roasted Havel pikeperch*

*on potato-shrimp ragout with dry tomatoes and braised vegetables*

20,50

## Hauptgerichte | *Main Courts*

EUR

### Fleisch | *Meat*

#### **Maishähnchenbrust im Schinkenmantel**

mit Steckrübenmus und  
sautierten Kartoffelscheiben in Salbei-Butter

*Chicken breast in the ham coat  
with swede and sautéed potato slices in sage butter*

17,00

#### **Rosa gebratener Lammrücken „Café de Paris“**

an marktfrischem Gemüse und Kartoffelgratin

*Roasted lamb backs “café de Paris“  
with fresh vegetables and potato gratin*

18,50

#### **Rücken und Filet vom Havelländer Apfelschwein**

an Champagnerkraut und feinen Erbsen, kleine Ofentomaten  
und Speck-Serviettenknödel

*Backs and fillet of the Havelländer Apfelschwein  
in champagne herb and fine peas, small stove tomatoes  
and bacon-potato dumplings*

19,20

#### **Steak von der Rinderhüfte**

an Portwein-Charlottenmarmelade, glasierten Zuckerschoten  
und Süsskartoffelpüree

*Steak of the cattle hip in port-shallots marmelade,  
glazed sugar pods and sweet potato puree*

22,50

## Grillgerichte | *Grill courts*

EUR

**6 Riesengarnelen**

*6 prawns*

8,50

**Butterfischfilet mit Kräutersauce**

*Butter fish fillet with herbal sauce*

13,00

**Hähnchenbrust Asia Style**

*Chicken breast Asia style*

11,00

**Schweinefilet mit Pfefferjus**

*Fillet of pork with pepper jus*

13,50

**Tournedos vom Rind mit Sauce Bernaise**

*Tournedos of beef with sauce Bernaise*

14,90

**Beilagen zu den Grillgerichten:**

*Additions to the grill courts:*

je | *each*

3,00

**Kräuterkartoffeln**

*Herb Potatos*

**Spghettini**

*spghettini noddles*

**Röstkartoffeln**

*Roasted potatos*

**Parpadelle**

*parpadelle noddles*

**Kartoffelgratin**

*Potato gratin*

**Gnocchis**

*Gnocchis*

**Kartoffel-Pesto-Püree**

*Potato-pesto-puree*

**Pommes Frites**

*French fries*

**Basmati-Reis**

*Basmati rice*

**Marktfrisches Gemüse**

*Fresh vegetables*

**Kleiner gemischter Salat**

*Small mixed salad*

**Asiatisches Wokgemüse**

*Asian vegetables*

**Schmand-Gurkensalat**

*Cucumber salad with sour cream*

## Klassiker | *Classics*

EUR

### **Canapés „4 Arten“**

belegt mit Roastbeef, rohem Schinken, Räucherlachs und Käse

*Canapés "4 sorts"*

*with roast beef, smoked ham, smoked salmon and cheese*

10,50

### **Eisbergsalat mit Cesar Dressing**

gegrillte Hähnchenbrust, Ei, Strauchtomaten  
Parmesan und Vinaigrette

*Iceberg lettuce with ceasar dressing*

*Fried chicken breast, egg, shrub tomatoes, parmesan cheese and vinegar*

12,00

### **Club Sandwich**

Gegrillte Hähnchenbrust, Speck, Ei, Tomate, Gurke,  
Salat und Pommes Frites

*Club sandwich*

*Roasted chicken breast, bacon, egg, tomato, cucumber, salad  
and French fries*

13,50

### **Kalbsschnitzel**

Einmal klassisch und einmal mit Cornflakes paniert  
und mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat

*Scallop of veal*

*coated classic and with cornflakes, and warm potato-cucumber salad*

17,50

### **Kalbsleber „Berliner Art“**

mit gebratenen Apfelspalten, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree

*Calf liver "Berlin kind"*

*Sliced Calf liver with red onion-pea's sauce, glazed apple  
fissures and potato puree*

19,00

Alle Gerichte können auch als halbe Portion von uns zubereitet werden.

Gerne kochen wir für Sie auch Glutenfrei und Laktosefrei.

Bitte sprechen Sie mit unserem Service.

*All courts can be also prepared as half portion by us.*

*With pleasure we cook for you also gluten free and lactose freely.*

*Please, speak with our service.*

## Dessert | *Dessert*

EUR

### „Berliner Luft“

Zweierlei Berliner Weiße Mousse  
auf Nuss-Bisquit, marinierte Beerenfrüchte und Vanillesauce

*“Berlin air“ Two kinds of “Berlin Weisse mousse”  
on nut-Bisquit, marinated berries and vanilla sauce*

7,00

### Zitronen-Grießflammerie

mit Champagner-Holunderblütensauce  
und Mandelkrokant

*“Lemon-Grießflammerie”  
with champagne-elder flower sauce and almond cracknel*

7,50

### Tonkabohnen Crémé Brûlée

mit Balsamico Kirschen und Schokoladeneis

*Crémé Brûlée of Toncabeana  
with Balsamico cherries and chocolate ice cream*

8,50

### 1 Kugel Eis, verschiedene Sorten

*1 scoop of ice cream, different Sorts varieties*

Vanille | *Vanilla*

Schokolade | *Chocolate*

Stracciatella | *Stracciatella*

Maple Walnuss | *Maple walnut*

Erdbeer | *Strawberrie*

Pistazie | *Pistachio*

Birnensorbet | *Pear sorbet*

Passionsfruchtsorbet | *Passion fruit sorbet*

1,50

### Extras | *Extra*

Portion Sahne | *Portion of cream*

Früchte | *Fruits*

Erdbeeren | *Strawberries*

Kirschen | *Cherries*

Waldfrüchte | *Red berries*

Himbeeren | *Raspberries*

0,50

2,50

2,50

1,50

1,50

1,50

## Käse | *Cheese*

### Rohmilchkäse

mit Weintrauben, Birnensenf und Baguette

*Raw milk cheese,  
with grape, pear mustard and baguette bread*

9,50

## Offene Weine | *Wine by the glass*

### WEISSWEIN | *WHITE WINE*

			EUR
<b>DEUTSCHLAND   <i>GERMANY</i></b>			
2008	Riesling Kabinett	0,2 l	5,10
	Eltviller Langenstück	0,75 l	17,80
	Weingut C. Belz, Familie Ries		
2008	Golden Tulip	0,2 l	5,20
	Riesling Hausmarke	1,0 l	26,00
2009	Kallfelz Riesling Hochgewächs	0,2 l	6,20
	Mosel Saar Ruwer	0,75 l	23,20
2007	Gewürztraminer Gutsabfüllung	0,2 l	5,20
	Karl Heinz Frey   Rheinhessen	0,75 l	18,20
<b>ITALIEN   <i>ITALY</i></b>			
2009	Pinot Grigio DOC		
	Azienda Agricola Pittaro,	0,2 l	6,00
	Grave del Friuli	0,75 l	21,00
<b>FRANKREICH   <i>FRANCE</i></b>			
2009	Chardonnay Les Vigneaux	0,2 l	5,60
	Vin de Pays d'Occ	0,75 l	19,60

### ROSÉWEIN | *ROSÉ WINE*

<b>ITALIEN   <i>ITALY</i></b>			
2009	Rosé di Pinot Nero IGT	0,2 l	5,60
	Marca Revigiana Villa Sandi	0,75 l	19,60

## Offene Weine | *Wine by the glass*

### ROTWEIN | *REDWINE*

				EUR
<b>DEUTSCHLAND   <i>GERMANY</i></b>				
2008	Dornfelder			
	Rheinhessen	0,2 l		5,60
	Weingut Frey	0,75 l	Fl.   <i>Bottle</i>	19,60
2008	Kallfelz Rotwein			
	Maximilian K.	0,2 l		6,70
	St. Laurent und Spätburgunder	0,75 l	Fl.   <i>Bottle</i>	23,20
2004	Golden Tulip			
	Schwarzriesling Hausmarke	0,2 l		5,20
	Rheinhessen	1,5 l	Fl.   <i>Bottle</i>	39,00
<b>FRANKREICH   <i>FRANCE</i></b>				
2008	Merlot	0,2 l		5,60
	Vin de Pays d'Oc	0,75 l	Fl.   <i>Bottle</i>	19,60
	Pierre & Remy Gauthier			
<b>SÜDAFRIKA   <i>SOUTH AFRICA</i></b>				
2008	Ruby Cabernet	0,2 l		5,80
	W.O. Mc Gregor	0,75 l	Fl.   <i>Bottle</i>	20,30
	Mc Gregor Winery			

## Flaschenweine | *Wine in bottles*

### WEISSWEIN | *WHITE WINE*

		Fl.   <i>Bottle</i>	EUR
<b>DEUTSCHLAND   <i>GERMANY</i></b>			
2008	Riesling Kabinett Eltviller Langenstück Weingut C. Belz, Familie Ries	0,75 l	17,80
2009	Würzburger Stein Silvaner trocken Staatlicher Hofkeller Würzburg	0,75 l	25,50
2009	Kallfelz Riesling Hochgewächs Mosel Saar Ruwer	0,75 l	23,20
<b>FRANKREICH   <i>FRANCE</i></b>			
2008	Chablis Domaine Long Depaquit	0,75 l	34,00
2009	Chardonnay Les Vigneaux Vin de Pays d'Occ	0,75 l	19,60
2007	Pouilly Fumé La Renardière Bernard Bouchié, Saint-Andelain	0,75 l	34,00
<b>ITALIEN   <i>ITALY</i></b>			
2009	Pinot Grigio DOC Azienda Agricola Pittaro, Grave del Friuli	0,75 l	21,00
2007	Soave Classico Casa Vinicola Sartori	0,75 l	19,60
2008	Gavi (di Gavi) DOCG La Toledana	0,75 l	26,80

## Flaschenweine | *Wine in bottles*

### WEISSWEIN | *WHITE WINE*

		Fl.   <i>Bottle</i>	EUR
<b>SÜDAFRIKA   <i>SOUTH AFRICA</i></b>			
2008	Sauvignon Blanc W.O. Constantia Buitenverwachting	0,75 l	29,00
<b>AUSTRALIEN   <i>AUSTRALIA</i></b>			
2007	Chardonnay Koonunga Hill Penfolds	0,75 l	22,80

### ROTWEIN | *RED WINE*

<b>DEUTSCHLAND   <i>GERMANY</i></b>			
2008	Dornfelder Rheinhessen Weingut Frey	0,75 l	19,60
2004	Golden Tulip Hausmarke-Schwarzriesling	1,5 l	39,00
2008	Kallfelz Maximilian K. St. Laurent und Spätburgunder	0,75 l	23,20
<b>FRANKREICH   <i>FRANCE</i></b>			
2008	Merlot Vin de Pays d'Occ Pierre & Remy Gauthier	0,75 l	19,60
2005	Château Méaume Bordeaux Supérieur Bordeaux	0,75 l	28,00
2007	Bourgogne Pinot Noir Labaume Aîné & Fils, Beaune	0,75 l	24,80

## Flaschenweine | *Wine in bottles*

### ROTWEIN | *RED WINE*

		Fl.   <i>Bottle</i>	EUR
<b>SPANIEN   <i>SPAIN</i></b>			
2008	Rioja Monte Clavijo D.O.C. Tempranillo tinto Criadores de Rioja	0,75 l	20,50
<b>SÜDAFRIKA   <i>SOUTH AFRICA</i></b>			
2008	Ruby Cabernet Mc Gregor W.O. Mc Gregor Mc Gregor Winery	0,75 l	20,50
<b>AUSTRALIEN   <i>AUSTRALIA</i></b>			
2006	Shiraz Carbernet Koonunga Hill Penfolds	0,75 l	28,50

## Schaumweine | *Sparkling wines*

### DEUTSCHLAND | *GERMANY*

Schloss Rheinberg Trocken	0,1 l Fl.   <i>Bottle</i>	3,50
	0,75 l	24,50
Golden Tulip Hausmarke-Magnum Flasche	1,5 l	60,00

### ITALIEN | *ITALY*

Prosecco Casa Gheller Frizzante DOC, Brut di Valdobbiadene	0,1 l Fl.   <i>Bottle</i>	4,10
	0,75 l	28,70

## Champagner | *Champaign*

		EUR
<b>FRANKREICH   <i>FRANCE</i></b>		
Pommery Brut Royal	0,1 l Fl.   <i>Bottle</i>	8,00
	0,75 l	52,00
Tsarine Brut	0,1 l	9,00
	0,375 l	31,00
	Fl.   <i>Bottle</i>	
Tsarine Brut	0,75 l	62,00
Tsarine Brut Rosè	0,75 l	68,00
Veuve Cliquot	0,375 l	47,00
	0,75 l	90,00

## Dessertwein | *Dessert wine*

<b>DEUTSCHLAND   <i>GERMANY</i></b>			
2006	Schloss Proschwitz Traminer Auslese Weingut Prinz zur Lippe Meissen	0,375 l 5 cl	28,50 3,90
1989	Ehrenfelser Eiswein Uelversheimer Aulenberg K. H. Frey	0,375 l 5cl	28,50 3,90

## Getränke | Beverage

### BIER VOM FASS | DRAFT BEER EUR

Berliner Pilsner	0,3l	2,90
Berliner Pilsner	0,5l	4,20
Paulaner Hefeweizen	0,3l	2,90
Paulaner Hefeweizen	0,5l	4,20

### FLASCHENBIER | BEER IN BOTTLES

Berliner Weiße Rot <sup>1</sup>   Grün <sup>1,4</sup>	0,33l	3,30
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	3,30
Clausthaler alkoholfrei	0,33l	3,30
Paulaner Kristall	0,5l	4,20
Paulaner alkoholfrei	0,5l	4,20

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | SOFTDRINKS

Gerolsteiner Sprudel	0,25l	2,80
Gerolsteiner Medium	0,25l	2,80
Gerolsteiner Naturell	0,25l	2,80
Staatl. Fachingen	0,25l	2,80
Gerolsteiner Sprudel	0,75l	6,60
Gerolsteiner Medium	0,75l	6,60
Gerolsteiner Naturell	0,75l	6,60

Fassbrause	0,3l	2,80
Coca Cola <sup>1, 2, 4</sup>	0,2l	2,80
Coca Cola light <sup>1, 2, 4, 13, 14</sup>	0,2l	2,80
Fanta <sup>1, 4, 5, 15</sup>	0,2l	2,80
Sprite <sup>1</sup>	0,2l	2,80
Apfelsaftschorle	0,2l	2,80
Red Bull <sup>1, 2, 12, 14</sup>	0,25l	3,80
Schweppes Tonic Water <sup>1, 3</sup>	0,2l	2,80
Schweppes Ginger Ale <sup>4</sup>	0,2l	2,80
Schweppes Bitter Lemon <sup>3, 5</sup>	0,2l	2,80
Schweppes Soda Water	0,2l	2,80

### SÄFTE & NEKTARE | JUICES AND NECTARS

Granini Apfelsaft   <i>Apple juice</i>	0,2l	2,80
Granini Orangensaft   <i>Orange juice</i>	0,2l	2,80
Granini Tomatensaft   <i>Tomato Juice</i>	0,2l	2,80
Granini Ananassaft <sup>5, 15</sup>   <i>Pineapple juice</i> <sup>5, 15</sup>	0,2l	2,80
Granini Maracujasaft <sup>15</sup>   <i>Passion fruit juice</i> <sup>15</sup>	0,2l	2,80
Granini Kirsch-Nektar   <i>Cherry Nectar</i>	0,2l	2,80
Granini Bananen-Nektar <sup>1, 15</sup>   <i>Banana nectar</i> <sup>1, 15</sup>	0,2l	2,80
Granini roter Traubensaft   <i>Red Grape juice</i>	0,2l	2,80
Granini schwarzer Johannisbeersaft   <i>Black currant juice</i>	0,2l	2,80
Frisch gepresster Orangensaft   <i>Fresh orange Juice</i>	0,2l	4,30

#### Premium Wasser

Unser Sortiment bietet Ihnen hochwertigen Wassersorten aus verschiedenen Ländern. Bitte fragen Sie unser Service Team.

#### Premium water

We offer special kinds of water from different countries. Please ask our service team.

## Getränke | Beverage

SPIRITUOSEN   <i>SPIRITS</i>		EUR
Grappa Chardonnay	4cl	8,40
Grappa Nonino	4cl	8,40
Grappa Barbera	4cl	8,40
Morand Williamine	4cl	8,40
Schladerer Kirschwasser	4cl	8,40
Schladerer Himbeergeist	4cl	8,40
Schladerer Williamsbirne	4cl	8,40
Asbach Uralt	4cl	5,40
Freys Alter Weinbrand	4cl	5,80
Fürst Bismarck	4cl	5,40
Malteser Kreuz	4cl	5,40
Linie Aquavit	4cl	5,40
Aalborg Jubiläums Aquavit	4cl	5,40

Weitere Spirituosen finden Sie auf unserer Barkarte. Unser Service Team berät Sie gerne.

*You find other spirits on our bar card. Please ask our Service Team.*

### WARME GETRÄNKE | *HOT DRINKS*

Tasse Kaffee <sup>2</sup>   <i>Cup of Coffee</i> <sup>2</sup>	2,30
Cappuccino <sup>2</sup>	2,50
Espresso <sup>2</sup>	2,20
Doppelter Espresso <sup>2</sup>   <i>Double Espresso</i> <sup>2</sup>	4,30
Milchkaffee <sup>2</sup>   <i>Milk Coffee</i> <sup>2</sup>	3,30
Latte Macchiato <sup>2</sup>	3,20
Glas Tee <sup>2</sup>   <i>Glass Tea</i> <sup>2</sup>   Diverse Sorten	3,10
Glühwein   <i>Mulled wine</i>	4,60
Grog „Pott Rum“	4,80
Irish Coffee <sup>2</sup>	7,50

#### Inhaltstoffe

- 1 Konserviert mit Benzoesäure
- 2 Koffeinhaltiges Getränk
- 3 Chininhaltiges Getränk
- 4 Farbstoff zugesetzt
- 5 Enthält Antioxidationsmittel
- 6 Enthält Geschmacksverstärker
- 7 Enthält Schwefeldioxid
- 8 Enthält Schwärzungsmittel
- 9 Enthält Phosphat
- 10 Enthält Milcheiweiß
- 11 Gewachst
- 12 Enthält Taurin
- 13 Enthält Phenylalaninquelle
- 14 Enthält Süßungsmittel
- 15 Enthält Stabilisator

#### Contents materials

1. Conservation with benzoic acid
2. Caffeine based drink
3. Quinine includes
4. Dye added
5. Contains antioxidants
6. Taste amplifier includes
7. Sulfur dioxide includes
8. Means includes
9. Phosphate includes
10. Lactoprotein includes
11. Waxed
12. Taurine includes
13. Phenylalanine streams containing
14. Includes sweeteners
15. Stabilizer includes

Alle Preise inklusive Bedienung und 19% Mehrwertsteuer.  
*Service and 19% tax is including*