



GLÜCKUNDESELIGKEIT  
RESTAURANT\_BISTRO\_LOUNGE

# HERZLICH WILLKOMMEN

Sie sind am Ort vieler Träume angelangt. Ein Refugium jenseits von alltäglichem Stress und mannigfaltiger Unruhe. Sinnlich, paradiesisch, geistreich. Ein Ort, der sich trotzdem noch ein bisschen von seinem alten Geheimnis bewahrt hat. Erleben Sie Glück und Seligkeit in der ehemaligen Martini-Kirche.

## **GENIESEN SIE BEI UNS:**

- \_ Frühstück: Montag-Freitag 9.00-12.00 Uhr
- \_ Frühstücksbuffet Samstag 9.00-13.00 Uhr
- \_ Familienbrunch Sonntag und Feiertag 10.00-14.30 Uhr
- \_ Wechselnde Wochengerichte täglich 12.00-22.00 Uhr

## **WENN SIE DEN BESONDEREN GENUSS LIEBEN ...**

... dann sind Sie in unserem Restaurant Glückskind im oberen Seitenschiff genau an der richtigen Adresse. Unser Küchenchef Jörg Krölls bereitet Ihnen dort Dienstag-Samstag von 18.00 bis 22.00 Uhr saisonal wechselnde Spezialitäten und Food-Kreationen auf höchstem Niveau zu.

## **TEILEN SIE DIE SCHÖNSTEN MOMENTE ...**

... mit Ihrer Familie, Ihren Freunden, Kollegen oder Geschäftspartnern. Das GLÜCKUNDESELIGKEIT steht Ihnen auch für Familienfeiern, Tagungen und Firmenevents zur Verfügung. Wir bieten modernste Tagungstechnik, exzellente Versorgung und besten Service für bis zu 500 Personen.

## **MÖCHTEN SIE JEMANDEN GLÜCKLICH MACHEN?**

Dann schenken Sie doch GLÜCKUNDESELIGKEIT mit unseren Gutscheinen zu 10, 20 und 50 Euro, einem kleinen Frühstücks-gutschein, Frühstücksbuffet- oder einem Brunchgutschein.

## **DER SOUND DES GLÜCKUNDESELIGKEIT.**

DJ LEON EL RAY bannt die ganz besondere Stimmung des GLÜCKUNDESELIGKEIT auf CD. CHURCH LOUNGE Volume I und II sind ein höchst delikates, unvergleichliches Klangerlebnis, das alle Sinne berührt. Schließen Sie die Augen und öffnen Sie Ihren Geist. Hier erhältlich.



# VON DER KUNST, DEN TAG PERFECT ZU BEGINNEN

## MORGENGLÜCK

### Das Kleine

Käse, Putenbrust, Waldorfsalat, Kräuterrührei, frischer Obstsalat, Kirschtomaten mit Mini-Mozzarella, Honig, Nutella und Erdbeerkonfitüre. Diverse Minibrötchen, Microcroissant, Plundergebäck, Butter und Becel \_9,50 €

### Das Süße

Kleine Crêpes gefüllt mit Himbeer-Panna-Cotta, frischer Obstsalat, Kirsch-Vanillequark, ein gekochtes Ei, Schnitt- und Weichkäse, Nutella, Honig, Erdbeerkonfitüre und Orangenmarmelade. Diverse Minibrötchen, Microcroissant, Plundergebäck, Streuselbrot, Butter und Becel \_10,50 €

### Das Britische

Spiegelei mit Bacon auf Toast, Grilltomate, gebratene Champignons, Baked Beans, Kartoffelrösti, Lachs mit Senf-Dillsauce, Rostbratwürstchen, Orangenmarmelade. Diverse Minibrötchen, Microcroissant, Plundergebäck, Butter und Becel \_11,50 €

### Das Mediterrane

Kirschtomaten mit Mini-Mozzarella, Parmaschinken mit Melone, Salami Felino, Lachs mit Senf-Dillsauce, Parmesan, gekochtes Ei, frischer Obstsalat, Kirsch-Vanillequark, Honig, Nutella, Erdbeerkonfitüre. Diverse Minibrötchen, Microcroissant, Plundergebäck, Butter und Becel \_12,50 €

### Das Kinderfrühstück

Fruchtzweig, Überraschungsei, Käse, Honig, Nutella. Minibrötchen, Microcroissant und Butter \_4,90 €

.....  
**Rührei mit Landschinken**, Champignons, Tomaten, Zwiebeln und Kräutern auf Toast \_4,50 €

**Rührei mit Kirschtomaten** und Mozzarella auf Toast \_4,50 €

**Zwei Spiegeleier** mit Bacon und Toast \_4,50 €

## KLEINE KÖSTLICHKEITEN

### **Wedges<sup>1)</sup>**

knusprige Kartoffelspalten mit einem Wasabi-Dip und einer Sweet-Chilisauce \_4,90 €

### **Pizzabrotecken<sup>2)</sup>**

aus unserem kanadischen Steinofen mit Sour Cream, frischem Rosmarin und Thymian \_3,90 €  
wahlweise mit Mozzarella überbacken \_4,90 €

### **Drei kleine Rindfleisch-Burger**

mit unserer hausgemachten Sauce im Sesambun \_8,50 €

### **Türmchen von Büffel-Mozzarella**

mit Strauchtomaten, herzhaftem Pancake und Basilikum-Quark \_7,50 €

### **Satay-Spieße**

Sechs kleine Hähnchenspieße im Glas mit einem Chutney von Mango-Cranberries und gerösteten Walnüssen \_6,90 €

### **Gebackener Lachs**

im krossen Pankomantel auf kleinem Romanasalat mit Gurken, Karotten, roten Zwiebeln, Frühlingslauch, Sojasprossen und Paprika \_8,90 €

### **Das Beste zum Anfang**

vorweg oder einfach nur als Snack: Burger, gebackener Lachs, Pizzabrotecken, Satay-Spieße und Wedges mit verschiedenen Dips. **Ab 2 Personen**  
Unsere Glücksplatte pro Person \_8,90 €

 vegetarisch

WIR  
MÖCHTEN,  
DASS SIE  
GLÜCKLICH  
SIND!

## SUPPEN

### Pho-Suppe

Ein Zusammenspiel von zartem Rindfleisch und Hackfleischbällchen mit Frühlingslauch, Sojasprossen und Reismudeln. Würzen Sie selbst mit frischem Thai-Basilikum, Chilis, Hoisin-Paste und Limonen.

Als Vorspeise

\_7,50 €

Als Hauptgericht

\_10,50 €

### Tom Kha Gai

Eine leicht scharfe Hühnersuppe mit Kokosmilch und Bambussprossen, abgestimmt mit Galgant und auf Wunsch mit frischem Koriander. Diese thailändische Suppe hat die Welt erobert.

Als Vorspeise

\_6,90 €

Als Hauptgericht

\_9,50 €

## SALATE

### Caesar Salad mit Hähnchenbrust

knackiger Romanasalat mit dem berühmten Caesar-Dressing und frischem Parmesan. Dazu gebratene Hähnchenbrust umhüllt von Haferflocken und Cornflakes

\_12,50 €

### Kleiner Caesar Salad

knackiger Romanasalat mit dem berühmten Caesar-Dressing und frischem Parmesan

\_7,90 €

### Spinatsalat

mit verschiedenen Blattsalaten in einem Apfel-Walnuß-Dressing, Rinderfiletspitzen und Linsen

\_13,90 €

### Rucolasalat

in einem Passionsfrucht-Vanille-Dressing mit gebratenen Riesengarnelen, getrockneten Cranberrys und Trauben

\_13,90 €

### Gemischter Blattsalat

mit Ziegenfrischkäse, zweierlei Birnen und gerösteten Walnüssen

\_11,80 €

### Thai Salad

aromatischer Römersalat mit Rinderfiletspitzen, Kirschtomaten, Staudensellerie, Gurken, Karotten und roten Zwiebeln, abgestimmt mit asiatischem Dressing

\_12,90 €

### Beilagensalat

gemischte Blattsalate der Saison

\_3,90 €

## DIE DÜFTE ASIENS

### **Kartoffel-Karotten-Curry** ☉

mit Strauchtomaten, Kichererbsen, indischem Schmand, gerösteten Mandeln und Koriander

\_10,90 €

### **Rotes Kokos-Curry** ✱

mit Hähnchenbruststreifen, Zuckerschoten, Paprika, Bambusgemüse und frischem Thai-Basilikum, dazu Jasminreis

\_12,90 €

### **Hähnchenbruststreifen und Garnelen**

süß-sauer mit Ananas, Paprika, Kaiserschoten, Karotten und Bambussprossen, dazu Jasminreis

\_13,90 €

### **Chili-Rindfleisch** ✱

in einer feinen Pflaumensauce mit roten Zwiebeln, Chili, frischer roter Paprika, abgeschmeckt mit einem Hauch von Knoblauch, dazu Jasminreis

\_13,90 €

### **Gebratene Mee-Nudeln** ☉ ✱

mit Ei, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Karotten

vegetarisch \_9,90 €

mit Hühnchen

\_11,90 €

mit Garnelen

\_13,90 €

Gern servieren wir Ihnen alle asiatischen Gerichte auch vegetarisch.

## PASTA

### **Rigatoni in Tomatensauce** ☉

mit Ziegenfrischkäse, frischem Basilikum, Pinienkernen und Cognac-Rosinen

vegetarisch \_9,50 €

mit gebratenen Riesengarnelen

\_15,90 €

### **Garganelli** ☉

mit Kirschtomaten, Rucola, Knoblauch und Büffel-Mozzarella

\_11,90 €

### **Frische Papardelle an Kalbsragout**

mit Artischocken, Champignons und Mais aromatisiert mit frischen Kräutern und Zitrone

\_16,50 €

### **Tagliolini in Salbeibutter**

mit Streifen vom Parmaschinken und Saltimbocca vom Kalbsrücken

\_16,90 €

☉ vegetarisch ✱ leicht scharf

# PIZZA

- Isla Margherita** Ⓞ ⊕  
mit Mozzarella, Kirschtomaten  
und frischem Basilikum \_7,90 €
- Margherita Classico** Ⓞ  
mit Büffel-Mozzarella, frischem Basilikum  
und Rucola \_13,90 €
- Palermo** Ⓞ ⊕  
mit Tomatensauce, Mozzarella, eingelegten  
Zucchini, Auberginen, Champignons, Paprika  
und frischem Basilikum \_10,90 €
- India**  
mit Currycreme, Garnelen, Hähnchenbruststreifen  
und frischer Sweet-Ananas \_13,50 €
- Sicilia** ⊕  
mit Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Scheiben  
vom Kalbsrücken und Thunfischcreme, Rucola \_13,50 €
- Italia** ⊕  
mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken,  
Rucola, Kirschtomaten und Parmesan \_12,90 €
- Bozen**  
mit Hirsch-Bolognese, karamellisierten Äpfeln,  
Walnüssen, Thymian und Mozzarella \_14,40 €
- Ruhrpott**  
mit Bratwurst und Pommes auf pikantem  
Curryketchup und Gouda \_10,90 €
- Florenz**  
mit leichtem Sauerrahm, geräuchertem Lachs  
und frischem Blattspinat \_13,50 €
- Milano**<sup>214</sup> ⊕  
mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfer  
Peperoni und Mailänder Salami \_11,90 €
- Tirol**  
mit Tomatensauce, Mozzarella, aromatischen  
Steinpilzen, Chili, Rucola und gekochtem Schinken \_11,90 €
- Elsass**  
mit leichtem Sauerrahm, Zwiebeln und Speck \_9,50 €

Ⓞ vegetarisch ⊕ wahlweise mit Käserand + 1,00 €

# TAFELFREUDEN

- Kanadischer Lachs**<sup>41</sup>  
auf Kräutern, mit kleinen Kartoffeln und mediterranem  
Gemüse geschmort. Serviert in der heißen Gusspfanne,  
dazu Sour Cream.  
230g \_17,90 €  
400g \_22,90 €
- Kross gebratener Zander**  
auf einem Kartoffel-Linsen-Gemüse,  
mit einer leichten Weißweinsauce \_17,90 €
- Mediterranes Gemüse**<sup>41</sup> Ⓞ  
mit Artischocken, geschmorten Strauchtomaten,  
Pilzen, Zwiebeln, Zucchini, Paprika und Kartoffeln  
in der Gusspfanne geschmort. Serviert mit frischen  
Kräutern, Olivenöl und Sour Cream \_12,80 €
- Maispouardenbrust**  
mit Thymian aromatisiert und serviert  
auf einem Risotto der Saison \_17,50 €
- Halbe Ente**<sup>41</sup> ✖  
ausgelöst und in der Gusspfanne knusprig  
gebraten, mit knackigem Wokgemüse und  
aromatischem Jasminreis \_18,90 €
- Rinderhüftsteak**<sup>31</sup>  
in der Gusspfanne mit kleinen Kartoffeln  
und mediterranem Gemüse geschmort.  
Dazu Sour Cream und Paprika-Thymian-Butter  
200g \_18,90 €  
400g \_24,90 €
- Rinderfilet**  
auf gebratenem Gemüse mit Kräuter-Knoblauch-  
Kartoffeln und Paprika-Thymian-Butter  
180g \_26,00 €  
300g \_34,50 €
- T-Bone Steak**  
mit warmer Paprika-Salsa und Paprika-Thymian-  
Butter, Wedges mit Stoke Ketchup und frischen  
Blattsalaten der Saison  
500g \_39,00 €

Ⓞ vegetarisch ✖ leicht scharf

SÜSS. LECKER.  
IMMER EINE  
SÜNDE WERT

## DESSERT

**Zweierlei Mousse au Chocolat**  
mit eingelegten Kirschen \_6,50 €

**Warme Tarte von belgischer Schokolade**  
an eingelegten Rotwein-Brombeeren und Joghurteis \_9,60 €  
Gut Ding will Weile haben – wir backen frisch,  
das braucht seine Zeit!

**Fünf Sorbets**  
süß, fruchtig und leicht - unsere frostigen Klassiker \_8,90 €

**Crème Brûlée von der Tonkabohne und Vanille**  
mit einem fruchtigem Himbeersorbet \_7,90 €

**Vanilleeisbecher**  
mit Bananen, Mandeln, Sahne und Eierlikör \_6,50 €

## DESSERTWEINE

**1999 Optima Beerenauslese**  
Bechtheimer Stein  
Weingut Buscher, Rheinhessen  
süß, fruchtig, keine Säure,  
sehr gut zu Süßspeisen geeignet  
Glas 0,15 l \_7,30 €  
Flasche 0,5 l \_23,00 €

**2005 Monastrell Dulce**  
Yecla DOC  
Bódegas Castano  
süß, fruchtig, keine Säure  
perfekt zu dunkleren Süßspeisen  
Glas 0,15 l \_8,80 €  
Flasche 0,5 l \_29,50 €

## KAFFEE

**Tasse Filterkaffee** \_2,10 €

**Große Tasse Filterkaffee** \_3,30 €

**Koffeinfreie Tasse Filterkaffee** \_2,10 €

**Café Creme** \_2,30 €

**Espresso** \_2,10 €

**Espresso Macchiato** \_2,30 €

**Doppelter Espresso** \_3,30 €

**Cappuccino** \_2,50 €

**Milchkaffee** \_3,50 €

**Latte Macchiato** \_3,50 €

**Latte Macchiato bianco**  
mit weißer Schokolade \_3,90 €

**Chai Latte** \_3,50 €

## FÜR IHREN KAFFEE

**Flavours**  
Haselnuss, Karamell, Mandel, Vanille, Tiramisu \_0,40 €

**Schuss**  
Baileys, Amaretto \_1,00 €

## SCHOKOLADEN

**Heiße Schokolade**  
mit Milchschaum \_3,00 €  
mit Sahne \_3,30 €

**Heiße weiße Schokolade**  
mit Milchschaum \_3,50 €  
mit Sahne \_3,80 €

# TEEZEREMONIE

MIT RONNEFELDT

\_BECHER 0,25 l \_3,50 €

\_KANNE 0,6 l \_5,80 €

\_KANNE 1,5 l \_9,80 €

## CLASSIC

### Summer Gold ☞☞

Schwarzer Darjeeling-Tee  
fein & blumig duftend

### Earl Grey ☞☞

Eleganter Darjeeling-Tee  
mit dezentem Aroma der  
Bergamotte

### English Breakfast ☞☞

Dunkler, typischer Ceylon  
von feinerherber Note und  
prickelndem Flavour

## MIT AROMA

### Winter Herbs ☞

Kräutertee mit Zimtstück-  
chen, Orangenschalen,  
Lemongras, Kamillenblüten,  
Gewürznelken, Apfelstück-  
chen, Brombeerblättern,  
Sternanis

### Classic Chai Tea ☞

Berühmter indischer  
Gewürztee aus malzigem  
Assam – mit Milch und  
Zucker ein Genuss

### Vanille ☞

Aromatisierter Schwarzer  
Indientee – mit dem süßen  
Aroma von Vanillestückchen

## GRÜNER TEE

### Green Dragon ☞☞

Grüner Chinatee – zarte  
Blattknospen, handgepflückt,  
für einen seltenen, leicht  
herben, erfrischenden Tee.

### Morgentau ☞☞

Aromatisierter zarter grüner  
Chinatee – fein-fruchtiger  
Mango-Citrusgeschmack

## ROOIBOS TEE

### Cream Orange ☞

Vollmundiger Rooibos aus  
Südafrika – cremig sanftes  
Vanillearoma mit dem Duft  
reifer Orangen

### Strawberry & Cream ☞

Grüner Rooibos – mit  
fruchtigen Erdbeerstückchen,  
umhüllt von zarter Sahne

## WELLNESSTEE

### Herbs & Ginger ☞

Außergewöhnlicher Tee auf  
Ayurveda-Basis mit Ingwer,  
Süßholz, Lemongras, Kamille,  
schwarzem Pfeffer, Rosen-  
blüten, Verbena und Zimt

### Life & Beauty ☞

Kräutertee mit Mango-  
Maracujageschmack,  
Verbena, Papayastückchen,  
Silberlindenblüten, Aroma,  
Joghurt-Crispy, Aloe Vera,  
Sonnenblumen-, Malven-,  
und Rosenblüten

### Equilibrium ☞

Kräutertee mit Honig-  
geschmack – Rooibos,  
Zitronenmelisse, Honey-  
bush, Kamillenblüten,  
Fenchel, Anis, Brombeer-  
blätter, Ginseng, Honig

### Get The Power ☞

Früchtetee mit Johannis-  
beergeschmack – Hibiskus,  
Apfel, Brombeerblätter,  
Kolanuss, Holunderbeere,  
Orangenschale, roter  
Johannisbeersaft

## KRÄUTER- UND FRÜCHTETEE

### Fruity Camomile ☞☞

Wohltuender Tee mit  
Kamillenblüten und  
einer leichten Süße  
von Orangenblüten

### Sweet Berries ☞

Hibiskus, Apfel, Hagebutte,  
süße Brombeerblätter,  
Himbeere, Orangenschale

### Mint & Fresh ☞☞

Frischer Minzgeschmack  
mit einem exotischen  
Hauch von Lemongras

☞ Becher

☞ Kanne

## SOFTDRINKS

### Apollinaris Selection

0,25 l Fl \_2,70 €  
0,75 l Fl \_5,50 €

### Apollinaris Vio – still

0,25 l Fl \_2,70 €  
0,75 l Fl \_5,50 €

### San Pellegrino

0,75 l Fl \_6,50 €

### Aqua Panna

0,75 l Fl \_6,50 €

### Hausgemachte Limonade

0,4 l  
Erdbeere, Himbeere,  
Mango, Maracuja, Melone  
oder Waldmeister \_3,50 €  
Lemon-Frische Minze \_3,90 €

### Schweppes Bitter Lemon<sup>7)</sup>, Ginger Ale, Tonic Water

0,2 l Fl \_2,80 €

### Coca Cola<sup>5)</sup>

0,2 l Fl \_2,70 €  
0,4 l \_3,90 €

### Coca Cola Light<sup>3)5)</sup>

0,2 l Fl \_2,70 €  
0,4 l \_3,90 €

### Coca Cola Zero<sup>3)5)</sup>

0,2 l Fl \_2,70 €

### Fanta<sup>1)</sup>

0,2 l Fl \_2,70 €  
0,4 l \_3,90 €

### Sprite

0,2 l Fl \_2,70 €  
0,4 l \_3,90 €

### Red Bull

0,25 l \_4,00 €

### Malzbier

0,33 l Fl \_3,30 €

## SNAPPLE

„Made from the Best Stuff on Earth®“! Um es einfach auszudrücken: der „Stoff“, aus dem Snapple hergestellt wird, kommt von Mutter Erde – nur Früchte und echter Tee, keine Konservierungsmittel.

### Lucky Lemon, Peach Iced Tea, Mango Madness und Fruit Punch

0,5 l Fl \_4,50 €

## BIONADE

Mit viel Calcium und Magnesium, feinherb, fruchtig und mit natürlichen Essenzen aus Früchten und Kräutern

### Holunder, Ingwer/Orange, Litschi

0,33 l Fl \_3,30 €

## SÄFTE

### Apfel

0,25 l \_2,70 €  
0,4 l \_3,90 €

### Orange

0,25 l \_2,70 €  
0,4 l \_3,90 €

### Maracuja

0,25 l \_2,70 €  
0,4 l \_3,90 €

### Sauerkirsche

0,25 l \_2,70 €  
0,4 l \_3,90 €

### Rhabarber

0,25 l \_2,70 €  
0,4 l \_3,90 €

FRISCH GEPRESST

### Orange

0,2 l \_3,90 €

### Banane<sup>\*\*</sup>

0,25 l \_2,70 €  
0,4 l \_3,90 €

### Mango

0,2 l Fl \_3,00 €

### Tomate

0,2 l Fl \_3,00 €

### Gern servieren wir Ihnen unsere Säfte auch als Schorlen

0,25 l \_2,70 €  
0,4 l \_3,90 €

0,2 l Flaschen sind nur als  
0,4 l Schorlen erhältlich

## SHAKES

JOGHURTSHAKES

mit zwei Kugeln Vanilleeis

### Banane

0,4 l \_4,90 €

### Blaubeer-Ingwer

0,4 l \_4,90 €

### Himbeer

0,4 l \_4,90 €

### Vanille

0,4 l \_4,90 €

### Maracuja

0,4 l \_4,90 €

### Schokolade

0,4 l \_4,90 €

## BIERE

<b>Beck's</b> 0,25 l	_2,70 €
0,4 l	_3,90 €
<b>Beck's</b> Flasche 0,33 l	_3,30 €
<b>Beck's Gold</b> Flasche 0,33 l	_3,30 €
<b>Beck's Green Lemon</b> Flasche 0,33 l	_3,30 €
<b>Beck's Lime</b> Flasche 0,33 l	_3,30 €
<b>Beck's Alkoholfrei</b> Flasche 0,33 l	_3,30 €
<b>Diebels Alt</b> 0,25 l	_2,70 €
0,4 l	_3,90 €
<b>Franziskaner Hefe Hell</b> 0,3 l	_3,30 €
0,5 l	_4,30 €
<b>Franziskaner Hefe Dunkel</b> Flasche 0,5 l	_4,30 €
<b>Franziskaner Kristall</b> Flasche 0,5 l	_4,30 €
<b>Franziskaner Hefe Alkoholfrei</b> Flasche 0,5 l	_4,30 €

## PRICKELNDES

<b>scavi &amp; ray Prosecco Spumante</b> Glas 0,1 l	_3,90 €
auf Eis	_4,40 €
Flasche 0,75 l	_27,00 €
Magnum 1,5 l	_49,00 €
<b>scavi &amp; ray Prosecco Rosato</b> Flasche 0,75 l	_27,00 €
<b>Bellini</b> Moët & Chandon, Pfirsichmark Glas 0,1 l	_11,00 €
wahlweise auch mit Prosecco Glas 0,1 l	_6,00 €
<b>Pretty Woman</b> Moët & Chandon, Erdbeerpüree Glas 0,1 l	_11,00 €
wahlweise auch mit Prosecco Glas 0,1 l	_6,00 €
<b>Moët &amp; Chandon Brut Impérial</b> Glas 0,1 l	_11,00 €
Piccolo 0,2 l	_19,50 €
Flasche 0,75 l	_72,00 €
<b>Moët &amp; Chandon Rosé Impérial</b> Flasche 0,75 l	_79,00 €
<b>Dom Pérignon</b> Flasche 0,75 l	_195,00 €

# WEISSWEIN

## DEUTSCHLAND

### 2010 Cuvée „S“

Silvaner, Sauvignon Blanc  
Weingut Gunderloch, Rheinhessen  
frisch, leicht, säurearm, dezente Frucht

Glas 0,15 l 4,20 €  
Flasche 0,75 l 19,00 €

### 2010 Weißburgunder

Weingut Bühler, Pfalz  
leicht, dezente Säure, frischer Zitrusduft

Glas 0,15 l 4,70 €  
Flasche 0,75 l 22,00 €  
Magnum 1,5 l 42,00 €

### 2010 Deidesheimer Drache

Riesling  
Weingut von Winning, Pfalz  
würzig, mild, fruchtiger typischer Riesling,  
säurehaltig, mineralisch

Glas 0,15 l 5,20 €  
Flasche 0,75 l 24,00 €

### 2010 Riesling

Weingut Robert Weil, Rheingau  
typischer Riesling, trocken, säurehaltig, gehaltvoll

Glas 0,15 l 5,30 €  
Flasche 0,75 l 24,00 €  
Magnum 1,5 l 46,00 €

### 2010 Chardonnay

Maikammer Kirchenstück  
Weingut Ullrichshof, Pfalz  
früchtereich, leicht, säurearm, trockene Spätlese

Glas 0,15 l 5,90 €  
Flasche 0,75 l 27,00 €

### 2010 Riesling Quant

Weingut Carl Loewen, Mosel  
Wein beim Gärungsprozess abgebrochen,  
daher mehr Restsüße, frischer Aprikosenduft

Flasche 0,75 l 23,00 €

### 2009 Blanc de Noir

Weingut Bühler, Pfalz  
„Weißer aus schwarzen“, weiß gekelterter  
Spätburgunder, mineralisch spritzig und gehaltvoll

Flasche 0,75 l 23,00 €

### 2010 Sauvignon Blanc

Weingut Bassermann-Jordan, Pfalz  
frisch, leicht mit grasigen Noten,  
geringe Säure, Beerendaroma

Flasche 0,75 l 25,00 €

### 1999 Optima Beereauslese

Bechtheimer Stein  
Weingut Buscher, Rheinhessen  
süß, fruchtig, keine Säure,  
sehr gut zu Süßspeisen geeignet

Glas 0,15 l 7,30 €  
Flasche 0,5 l 23,00 €

## ÖSTERREICH

### 2010 Hugo

Grüner Veltliner  
Markus Huber, Tralsental  
exotisches Fruchtbouquet, geringe Säure,  
spritzig

Glas 0,15 l 4,30 €  
Flasche 0,75 l 19,50 €

### 2010 Steinfeder

Grüner Veltliner  
Emmerich Knoll, Wacchau  
feinwürzig, feine Säure, Fenchelgeschmack

Flasche 0,75 l 29,00 €

## FRANKREICH

### 2010 Puligny Montrachet

Domaine Leflaive  
großartiger Schmelz und tolle Länge

Flasche 0,75 l 83,00 €

## ITALIEN

### 2010 "Trastella"

Bianco di Toscana  
Tenuta Villa Trasqua, Toskana  
exotische Fruchtnote, leicht, dezente Säure

Glas 0,15 l 4,90 €  
Flasche 0,75 l 22,00 €

**2010 Lugana D.O.C**

Trebbiano, Cantina di Custoza  
trockene Spätlese, leicht, fruchtig,  
wenig Säure, leichte Holznote  
Glas 0,15 l  
Flasche 0,75 l

\_5,10 €  
\_23,00 €

**2010 San Vincenzo Cuvée Lisa**

Garganega, Chardonnay, Sauvignon Blanc  
Anselmi, Venetien  
Zitrusfruchtroma, spritzig, geringe Säure, leicht  
Flasche 0,75 l

\_26,00 €

## NEUSEELAND

**2009 Villa Maria**

Sauvignon Blanc  
Marlborough  
spritzig, erfrischende Säure, frisch und leicht  
Glas 0,15 l  
Flasche 0,75 l

\_5,40 €  
\_25,00 €

**2008 Cloudy Bay**

Sauvignon Blanc, Marlborough  
Zitrusfrucht, komplex, mineralisch, fruchtig,  
wenig Säure  
Flasche 0,75 l

\_39,00 €

## KALIFORNIEN

**2005 Newton Red Label**

Chardonnay  
12 Monate Barrigue, frisch, fruchtig,  
karamellig, leichte Holznote  
Flasche 0,75 l

\_37,00 €

## CHILE

**2009 Sauvignon Blanc**

Single Vineyard Errazuriz  
leicht, fruchtig, geringe Säure, sonnenverwöhnte  
Trauben, Kräuterwürze  
Glas 0,15 l  
Flasche 0,75 l

\_5,80 €  
\_27,00 €

## ROSEWEIN

## DEUTSCHLAND

**2010 Sagnier Rosé**

Cuvée Rosé  
Schneider, Pfalz  
Erdbeeren, Kraft und Tiefe  
Glas 0,15 l  
Flasche 0,75 l

\_6,90 €  
\_32,00 €

## SPANIEN

**2010 Enate Rosado**

Weingut Enate, Somontano  
spritzig, fruchtig, beerig, kräftig  
Glas 0,15 l  
Flasche 0,75 l

\_5,30 €  
\_24,00 €

Änderungen der Jahrgänge möglich.

# ROTWEIN

## DEUTSCHLAND

### 2009 Ursprung Cuvée

Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser

Weingut Schneider, Pfalz

feinwürzig, kräftig, gehaltvoll, fruchtereich

Glas 0,15 l

\_5,20 €

Flasche 0,75 l

\_23,00 €

### 2008 Spätburgunder

Weingut Heger, Baden

unkompliziert, weich, feinwürzig, Beerenfrucht

Glas 0,15 l

\_5,80 €

Flasche 0,75 l

\_26,00 €

### 2008 Black Print

St. Laurent, Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon

Weingut Schneider, Pfalz

würzig, charaktervoll, leichter Barriquegeschmack

Glas 0,15 l

\_5,80 €

Flasche 0,75 l

\_26,00 €

## ITALIEN

### 2009 Merlot Sicilia

Feudo Arancio, Sizilien

typischer Merlot, weich, leicht pflaumig, reife Kirschfrucht

Glas 0,15 l

\_4,30 €

Flasche 0,75 l

\_21,00 €

### 2007 „A Mano“

Primitivo di Puglia

Azienda Fusione, Puglia

leicht, fruchtig, wenig Säure, würzig, Kernobstaroma

Glas 0,15 l

\_4,30 €

Flasche 0,75 l

\_21,00 €

### 2009 Traluna

Tenuta Villa Trasqua, Toskana

Sangiovese, Alicante Bouschet

reife dunkle Trauben, Nelken und Zimtaroma,

gehaltvoll

Glas 0,15 l

\_4,90 €

Flasche 0,75 l

\_24,00 €

Magnum 1,5 l

\_46,00 €

### 2008 Barbera d'Asti DOC

Cossetti & Figli, Piemont

fruchtig, beerig, reiches Fruchtbouquet

Glas 0,15 l

\_4,90 €

Flasche 0,75 l

\_22,00 €

### 2008 Primitivo di Manduria SUD DOC

Feudi di San Marzano, Apulien

Apfelmus und dunkle Kirschen, vollmundig,

weich und fruchtig

Flasche 0,75 l

\_25,00 €

Magnum 1,5 l

\_47,00 €

### 2007 Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Poliziano, Toskana, Barrique 16 Monate

gehaltvoll, kräftig, reichhaltiges Fruchtaroma,

Holznote

Flasche 0,75 l

\_31,50 €

### 2008 Ripasso

Valpolicella Superiore, Azienda Ca Rugate

leicht Barrique, 2tes Mal aus dem Trester des

Amarone gekellert, rosinenartig, gehaltvoll, kräftig

Flasche 0,75 l

\_34,00 €

### 2008 Sito Moresco

Langhe, Gaja

kräftig, der kleine Bruder vom Barbaresco,

feine Fruchtnote

Flasche 0,75 l

\_49,00 €

### 2006 Brunello Montalcino,

DOCG, Castelgiocondo

Tenuta di Castelgiocondo

reich an Frucht, kräftige Tannine, Barrique,

dunkles Beerenaroma

Flasche 0,375 l

\_37,00 €

Flasche 0,75 l

\_56,00 €

Magnum 1,5 l

\_105,00 €

### 2005 Amarone Valpolicella

Auslesetrauben

im Barrique ausgebaut, intensives Bouquet,

fruchtig, gehaltvoll, kräftig, reife Tannine

Flasche 0,75 l

\_98,00 €

## SPANIEN

### 2006 Don Sebastian

Tempranillo, Garnacha, Graciano, Rioja  
sanfte Tannine, fruchtereich, schokoladig  
Glas 0,15 l \_5,50 €  
Flasche 0,75 l \_25,00 €  
Magnum 1,5 l \_47,00 €

### 2005 Baron de Ley

Tempranillo, Rioja  
20 Monate Barrique, fruchtig, gehaltvoll, rauchig,  
„kein typischer Rioja“  
Glas 0,15 l \_5,90 €  
Flasche 0,75 l \_27,00 €  
Magnum 1,5 l \_52,00 €

### 2008 AN2

Callet, Manto Negro - Fogoneu, Syrah  
Falanis Mallorca  
12 Monate Barrique, tanninhaltig, fruchtig,  
sehr würzig, finale Würznoten  
Glas 0,15 l \_6,50 €  
Flasche 0,75 l \_29,00 €

### 2004 Parador

Tempranillo und Cabernet Sauvignon  
Navarra Reserva  
12 Monate Barrique, gehaltvoll, kräftig  
Flasche 0,75 l \_25,00 €

### 2006 Celeste Crianza

Tempranillo  
Miguel Torres, Ribera del Duero  
Barrique, würzig, fruchtig, üppige Fruchtnoten,  
frische Holznuancen  
Flasche 0,75 l \_29,50 €

### Pesquera

Tempranillo  
Alejandro Fernandez, Ribera Del Duero  
Barrique, gehaltvoll, wuchtig,  
tanninkräftig, dunkle reife Beeren  
Flasche 0,75 l \_34,00 €

### 2008 Lucente la Vite

Merlot und Sangiovese  
Weingut Luce, Toskana  
beerig, kräftig, gehaltvoll  
Flasche 0,75 l \_38,00 €

### 2005 Monastrell Dulce

Yecla DOC  
Bódegas Castano  
süß, fruchtig, keine Säure  
perfekt zu dunkleren Süßspeisen geeignet  
Glas 0,15 l \_8,80 €  
Flasche 0,5 l \_29,00 €

## FRANKREICH

### 2005 Château Lestage AC

Cru Bourgeois Superieur  
Listrac-Médoc, Bordeaux  
leichte Holznote, leichter Bordeaux,  
kräftig, reichhaltig  
Flasche 0,75 l \_31,00 €

### 2003 Chateau Chasse Spleen

Cru Bourgeois Médoc, Bordeaux  
vollmundig, reichhaltige Aromavielfalt,  
kräftige Tannine  
Flasche 0,75 l \_75,00 €

## SÜDAFRIKA

### 2004 Four

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot  
und Cabernet Franc  
Laibach Winery, Stellenbosch  
intensive Kirsche, reiches Fruchtaroma, wenig Säure  
Glas 0,15 l \_6,90 €  
Flasche 0,75 l \_32,00 €

## CHILE

### 2008 Isla Negra

Cabernet Sauvignon, Central Valley  
Röstaromen, beerig, leicht rauchig,  
frische Kernobstaromen  
Glas 0,15 l \_5,30 €  
Flasche 0,75 l \_24,50 €

## AUSTRALIEN/NEUSEELAND

### 2006 Shingleback

Shiraz, McLaren Vale  
tanninhaltig, viel Frucht, kräftig, charaktervoll  
Glas 0,15 l \_5,30 €  
Flasche 0,75 l \_24,50 €

Änderungen der Jahrgänge möglich.

## PRE DINNER COCKTAILS

### Aperol Sour

Aperol (Aroma von Rhabarber & Bitterorangen), Zitronensaft, Orangensaft  
(alle gängigen Sours erhältlich) \_6,00 €

### Bombay Crushed

Bombay Sapphire Gin, Kumquats, brauner Rohrzucker, Limettensaft \_7,50 €

### Cosmopolitan

Smirnoff Wodka Red Label, Triple Sec, Limettensaft, Cranberrysaft \_7,50 €

## SHOOTS

### B52

Kahlúa, Baileys, Sambuca \_5,40 €

### Black Blood

Wodka, Kirschlikör, Blue Curaçao \_5,40 €

### Hot Shot

Sahne, Kaffee, Galliano \_5,40 €

## FANCY COCKTAILS

### Cocktail des Monats

Fragen Sie unsere Service- oder Thekenmitarbeiter nach dem Cocktail des Monats \_5,80 €

### Smokin Fire

Bombay Sapphire Gin, Ananassaft, Mangosirup, Maracujasirup, Erdbeerpüree \_7,50 €

### Glückundseligkeit

Smirnoff Wodka Red Label, Malibu, Apricot Brandy, Maracujasaft, Erdbeerpüree, Sahne \_7,50 €

### Caipirinha

Sagatiba, Limejuice, frische Limette, brauner Rohrzucker  
wahlweise auch als Caipiroshka (mit Wodka), Caipesecco (mit Prosecco), Blue Caipirinha (mit Blue Curaçao und weißem Rum), Caipirol (mit Aperol) \_7,00 €

### Mojito<sup>14)</sup>

Havana Club 3 añõs, frische Limette, frische Minzeblätter, brauner Rohrzucker, Sodawasser \_7,50 €

### Caribbean Orange

Smirnoff Wodka Red Label, Passoã, Maracujasaft, Orangensaft, Maracuja- und Mangosirup, Zitronensaft, frische Orange, brauner Rohrzucker \_7,50 €

### Long Island Ice Tea<sup>14)</sup>

Smirnoff Wodka Red Label, Bacardi Superior, Jose Cuervo Classico, Bombay Sapphire Gin, Zitronensaft, Coca Cola \_8,50 €

### Alaska Ice Tea

Bombay Sapphire Gin, Bacardi Superior, Smirnoff Red Label, Triple Sec, Blue Curaçao, Zitronensaft, Sprite \_8,50 €

### Razz Mojito

Bacardi Razz, frische Limette, frische Minze, brauner Rohrzucker, Himbeeren, Sprite \_7,50 €

### Mai Tai

Myer's Rum, Lemon Heart, Apricot Brandy, Triple Sec, Ananassaft, Mandelsirup, Limettensaft \_8,50 €

### Exotic Feeling

Smirnoff Wodka Red Label, Lycheeliqueur, Maracujasirup, Vanillesirup, Ananassaft, Maracujasaft \_7,50 €

### Bloody Mary

Smirnoff Wodka Red Label, Tomatensaft, Tabasco, Zitrone, Salz, Pfeffer \_7,50 €

### Cucumber Fizz

Bombay Sapphire Gin, Noilly Prat, Zitronensaft, Gurkensirup und Soda Wasser \_7,00 €

### Bahama Mama

Havana Club 3 añõs, Malibu, Banane, Milch, Grenadinensirup, Ananassaft \_7,50 €

### Summer Cooler

Malibu, Midori, Apricot Brandy, Ananassaft, Orangensaft \_7,50 €

### Planter's Punch

Myer's Rum, Orangensaft, Grenadine, Limettensaft, Angostura, Muskat \_7,50 €

### Sex on the Beach<sup>14)</sup>

Smirnoff Wodka Red Label, Peach Tree, Orangensaft, Cranberrysaft, Zitrone \_7,50 €

### Swimming Pool

Smirnoff Wodka Red Label, Blue Curaçao, Bacardi Superior, Cream of Coconut, Ananassaft, Sahne \_7,50 €

### Piña Colada <sup>1)2)4)</sup>

Havana Club 3 años, Ananassaft, Kokossirup, Sahne, wahlweise auch mit Erdbeer-, Himbeer-, Kirsch-, Mango-, Maracuja-, Preiselbeer-, Schokoladen-, Vanille-, weißem Schokoladensirup \_7,50 €

### Amaretto Kiss

Amaretto, Wodka, Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Mandelsirup, Sahne \_7,00 €

### Strawberry Daiquiri <sup>1)4)</sup>

Bacardi Superior, Triple Sec, Erdbeersirup, Erdbeerpüree, Zitrone – shaken or frozen wahlweise auch mit Bananen-, Himbeer-, Kirsch-, Mango-, Maracuja-, Wassermelonensirup \_7,50 €

### Strawberry Margarita <sup>1)4)</sup>

Jose Cuervo Classico, Triple Sec, Erdbeersirup, Erdbeerpüree, Zitrone – shaken or frozen wahlweise auch mit Bananen-, Himbeer-, Kirsch-, Mango-, Maracuja-, Wassermelonensirup \_7,50 €

### Death by chocolate

Baileys, Malibu, Frangelico, Creme de Cacao, Haselnussirup, Schokoladeneis, Vanilleeis, Schokoladenpulver \_7,50 €

### Death by Passion

Smirnoff Wodka Red Label, Bacardi Superior, Passoã, Maracuja- und Mangosirup, Vanilleeis \_7,50 €

---

#### XAVIER-SPECIAL

**Was Sie alleine nicht schaffen, das schaffen Sie dann zusammen! Für nur 7,00 € Aufpreis bekommen Sie unsere Cocktails auch als 1,4 Liter XXL-Version für den gemeinsamen Genuss.**

---

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

### Cocktail des Monats

Fragen Sie unsere Service- oder Thekenmitarbeiter nach dem Cocktail des Monats \_4,80 €

### Adam + Eve

Maracujasaft, Tonic Water, Pfirsichpüree, Mangosirup, Zitronensaft, Erdbeerpüree, gemischte Früchte \_6,50 €

### Bananen Flip

Bananensirup, Orangensaft, Ananassaft und Sahne \_6,00 €

### Glückundseligkeit pur

Maracujasaft, Erdbeersirup, Sahne \_6,00 €

### Humphrey

Waldmeistersirup, Maracujasaft, Ginger Ale \_5,50 €

### Ipanema

Maracujasaft, Ginger Ale, Limettensaft, frische Limette, brauner Rohrzucker \_5,50 €

### Sweet Orange

Maracujasaft, Orangensaft, Maracujasirup, Mangosirup, Zitronensaft, frische Orange, brauner Rohrzucker \_6,00 €

### Virgin Colada

Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne, wahlweise auch mit Erdbeer-, Himbeer-, Kirsch-, Mango-, Maracuja-, weißem oder braunem Schokoladen-, Vanillesirup \_6,00 €

### Kiwi Smash

frische Kiwi, brauner Rohrzucker, Kiwisirup, Maracujasirup, Ananassaft, Bananensaft \_6,00 €

---

#### XAVIER-SPECIAL

**Was Sie alleine nicht schaffen, das schaffen Sie dann zusammen! Für nur 5,00 € Aufpreis bekommen Sie unsere Cocktails auch als 1,4 Liter XXL-Version für den gemeinsamen Genuss.**

---

1) mit Farbstoffen, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Süßstoffen  
Cyclamat Acesulfam, Aspartam (enthält Phenylalanin), 4) mit Geschmacksverstärker, 5) koffeinhaltig, 6) geschwärzt, 7) chininhaltig,  
8) mit Phosphat, \* Nektar, \*\* Fruchtsaftgetränk

## BITTER/ANIS

Ramazotti 2 cl	_2,80 €
Averna 2 cl	_2,80 €
Campari 2 cl	_2,50 €
Aperol 2 cl	_2,50 €
Jägermeister 2 cl	_2,80 €
Fernet Branca 2 cl	_2,80 €
Pernod 2cl	_2,50 €
Ouzo 2cl	_2,60 €

## AQUAVIT

Malteser Aquavit 2cl	_2,60 €
Linie Aquavit 2 cl	_2,80 €

## LIKÖRE

Baileys 4cl	_4,50 €
Sambucca 2cl	_2,80 €
Amaretto 2cl	_2,80 €
Southern Comfort 2cl	_2,60 €
Likör 43 2cl	_2,60 €
Grand Marnier 2cl	_2,70 €
Galliano 2cl	_2,60 €
Drambuie 2cl	_2,60 €
Cointreau 2 cl	_2,70 €
Passoa 2cl	_2,60 €

## VERMOUTH

Martini dry 5 cl	_4,50 €
Martini bianco 5 cl	_4,50 €
Martini rosso 5 cl	_4,50 €
Martini d'oro 5 cl	_4,50 €
Noilly Prat 5 cl	_4,50 €

## GIN

Gordon's Dry Gin 2 cl	_2,50 €
Bombay Sapphire 2 cl	_3,10 €
Tanqueray 2 cl	_3,00 €
Hendricks Gin 2 cl	_3,10 €

## GRAPPA

Jacopo Poli -	
Moscato di Poli 2 cl	_3,80 €
Nonino -	
Grappa di Picolit 2 cl	_5,50 €
Nonino Antiqua 2cl	_4,80 €
Nonino Amaro 2cl	_3,50 €
Nonino Uvabianca 2cl	_4,80 €

## WODKA

Absolut 2 cl	_2,80 €
Absolut Pepper 2cl	_3,10 €
Smirnoff	
Red Label 2 cl	_2,80 €
Smirnoff	
Black Label 2 cl	_3,30 €
Grey Goose 2 cl	_3,90 €

## RUM

Bacardi Superior 2 cl	_2,80 €
Bacardi	
Premium Black 2 cl	_3,10 €
Bacardi Razz 2 cl	_2,80 €
Havana Club	
3 Años 2 cl	_2,80 €
7 Años 2 cl	_3,50 €
Myers's 2 cl	_2,80 €
Lemon Heart	
73 % 2 cl	_3,50 €
Inner Circle 2 cl	_3,90 €
Pampero	
Anniversario 2 cl	_4,60 €
Appleton Estate	
21 years 2 cl	_7,50 €

## BRANDY

Cardenal Mendoza	
Gran Reserva 2 cl	_2,90 €
Carlos I 2 cl	_3,50 €
Metaxa 7 Jahre 2 cl	_3,20 €

## SHERRY

Sandeman Medium	
5 cl	_4,50 €
Sandeman Dry 5 cl	_4,50 €

## PORT

Sandeman White 5 cl	_4,50 €
Sandeman Tawny 5 cl	_4,50 €

## TEQUILA

Cuervo Especial	_2,60 €
Cuervo White	_2,60 €
Cuervo 1800 reserve	_3,30 €

## OBSTBRÄNDE

Clüsener Mirabellenwasser	
2 cl	_4,30 €
Clüsener Apfel Brand	
2 cl	_4,30 €
Clüsener Marille	
2 cl	_4,30 €
Clüsener Quittengeist	
2 cl	_4,30 €
Clüsener Williams- Christ-Birnen-Brand	
2 cl	_4,30 €
Ziegler Wildkirsche No.1	
2 cl	_8,50 €
Ziegler Waldhimbeere	
2 cl	_5,10 €
Ziegler Alte Zwetschge	
2 cl	_4,30 €

## WHISK(E)Y

### SINGLE MALT SCOTCH

Macallan Fine Oak 12 years	
4 cl	_7,80 €
Glenmorangie 10 years	
4 cl	_6,30 €
Lagavulin 16 years	
4 cl	_8,90 €
Highland Park 18 years	
4 cl	_8,90 €
Glenfiddich 12 years	
4 cl	_5,50 €
Glenfiddich 21 years (HavanaReserve)	
4 cl	_11,80 €
Springbreak 10 years	
4 cl	_9,10 €
Dalmore Gran	
Reserva 15 years	
4 cl	_7,50 €
Talisker 10 years	
4 cl	_6,80 €

### BLENDED SCOTCH

Chivas Regal 12 years	
4 cl	_5,50 €
Johnnie Walker Red Lable	
4 cl	_4,80 €
Johnnie Walker Black Lable	
4 cl	_5,60 €
Johnnie Walker Green Lable	
4 cl	_6,50 €

### IRISH WHISKEY

Tullamore Dew	
4 cl	_6,00 €
Jameson 1780	
4 cl	_6,50 €
Red Breast	
4 cl	_7,20 €
Powers Gold Lable	
4 cl	_10,20 €

### AMERICAN WHISKEY

Jim Beam 4 cl	_4,80 €
Knob Creek 9 years	
4 cl	_5,80 €
Jack Daniel's 4 cl	_4,80 €
Jack Daniel's Single Barrel	
4 cl	_6,50 €

### CANADIAN WHISKEY

Canadian Club 4 cl	_4,80 €
Crown Royal 4 cl	_5,50 €

### JAPANESE WHISKEY

Suntory Hibiki 4 cl	_15,50 €
---------------------	----------

## COGNAC

Remy Martin VSOP	
2 cl	_4,50 €
Hennessy Fine de Cognac	
2 cl	_4,50 €
Hennessy Paradis	
2 cl	_12,50 €

\_LONGDRINKS bitte wählen Sie selbst...

Preis = 4 cl Spirituose plus 1,50 €

Red Bull plus 2,00 €

Artur-Ladebeck-Straße 57\_33617 Bielefeld\_Telefon 0521-5576500  
[www.glueckundseligkeit.de](http://www.glueckundseligkeit.de) [info@glueckundseligkeit.de](mailto:info@glueckundseligkeit.de)

Montag - Donnerstag 9.00-1.00 Uhr  
Freitag + Samstag 9.00-2.00 Uhr  
Sonntag + Feiertag 10.00-1.00 Uhr