

# SPEISEN & GETRÄNKE

## *Lieber Gast!*

**H**erzlich willkommen in unserem Café-Restaurant  
im historischen Bahnhof Lügde.

Mit dem Einzug unseres Cafés-Restaurants in das  
Stadtbild prägende Bahnhofsgebäude der Gründerzeit erstrahlt das  
wertvolle Kleinod  
der Lügder Stadtgeschichte in neuem Glanz.  
Genießen Sie ihn bei einem Besuch!

Hier können Sie entspannt auf die Bahn warten,  
eine ausgesprochen gute Küche genießen,  
unter Freunden in lockerer Atmosphäre  
einen Drink nehmen,  
mit Freundinnen bei leckerem Cappuccino  
und Kuchen plaudern,  
Familien- und Betriebsfeste feiern,  
...oder einfach nur sein und entspannen!

***Das Café Tender-Team wünscht Ihnen einen  
genussvollen Aufenthalt!***

## FRÜHSTÜCK

**„Mini“** 9, A, C, G

1 Brötchen, Butter, 2 Scheiben Wurst oder Käse, Nutella, 1 Tasse Kaffee oder Tee\*

**5,80 €**

**„Early Bird“** 9, A, C, G, K

2 Brötchen & Vollkornbrot, Butter, Wurst & Käse, 1 gekochtes Ei, Nutella & Marmelade, 1 Tasse Kaffee oder Tee\*

**9,50 €**

**„Fitness“** 9, A, C, G, K

1 Scheibe Vollkornbrot, 1 Vollkornbrötchen, Butter, Frischkäsecreme der Saison, Wurst und Käse, Obstsalat, O-Saft oder Multivitaminsaft, 1 Tasse Kaffee oder Tee\*

**10,40 €**

**„Tender“** 9, A, C, D, G, K

2 Brötchen & Vollkornbrot, Butter, Lachs, gebratener Speck, Rührei, Käse, Wurst, Honig, Nutella, Obstsalat, O-Saft, Kaffee oder Tee satt\*

**14,50 €**

*\*Alle anderen warmen Getränke werden verrechnet.*

# FRÜHSTÜCKSBUFFET

*Sonntag, auf Anfrage auch Samstag oder an Wochentagen*

**Leckere Morgenköstlichkeiten** <sup>9, A, C, D, G</sup>

von herzhaft bis süß, inkl. Kaffee-Flat **pro Person 16,50 €**

*Amerikanisches Frühstücksbuffet nach Vorankündigung*

**Amerikanisches Frühstücksbuffet** <sup>9, A, C, D, G</sup>

von herzhaft bis süß, inkl. Kaffee-Flat **pro Person 18,50 €**

## EXTRAS

**Ei, gekocht** <sup>C</sup> 1,20 €

**Rührei** <sup>C, G</sup> kl. Portion / gr. Portion 2,50 € / 3,50 €

**Bacon** 3,50 €

**Lachs** <sup>D</sup> 3,80 €

**Obstsalat** 3,50 €

**Müsli** <sup>A, G</sup> mit Milch oder Joghurt 3,50 €

## EIN BELEGTES BRÖTCHEN

*Normal oder Vollkorn* <sup>A, G, K</sup>, garniert, wahlweise mit

**Lachs** <sup>D</sup> 4,80 €

**Rührei** <sup>C, G</sup> /gekochtes Ei <sup>C</sup> 3,90 €

**Wurst- oder Käse-Aufschnitt** <sup>G</sup> 2,50 €

**Süßes Brötchen** <sup>A, G</sup> mit Nutella, Marmelade oder Honig 2,50 €

## VORSPEISEN

<b>Bruschetta</b>	4,50 €
<b>Tomate-Mozzarella</b> <sup>G</sup>	4,50 €
<b>Tomatensuppe mit Sahne Haube</b> <sup>G</sup>	4,50 €
<b>„Tom-Ka-Gai“-Suppe</b>	4,50 €

## SUPPEN

<b>Tomatensuppe mit Baguette</b>	5,80 €
<b>„Tom-Ka-Gai“-Suppe</b>	
Kokos-Ingwer-Suppe mit Baguette	6,80 €

## SALATE

<b>Kleiner Beilagensalat</b>	4,50 €
<b>Gemischter Salat</b> mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Zwiebeln, Kräuterdressing und Baguette	7,20 €
<b>Salat „Hähnchenstreifen“</b> mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, Kräuterdressing und Baguette	10,80 €
<b>Bauernsalat</b> mit Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Schafskäse, Oliven, Peperoni und Baguette	9,60 €

## PASTA

- Bandnudeln** <sup>A</sup>  
mit Tomaten-Basilikum-Soße **8,80 €**
- Bandnudeln „Pilz“** <sup>A, G</sup>  
mit Pilzrahmsauce **8,80 €**
- Bandnudeln „Lachs“** <sup>A, G, D</sup>  
in Sahnesauce mit Lachs **10,80 €**
- Penne „arrabiata“** <sup>A</sup>  
mit frischen Tomaten und Basilikum **9,80 €**

## GEFLÜGEL

- Hähnchenbrustfilet „Curry“** <sup>G</sup>  
natur gebraten, auf fruchtiger Currysoße  
mit buntem Salat und Beilagen nach Wahl\* **14,80 €**
- Hähnchenbrustfilet „Milanese“** <sup>G</sup>  
im Parmesanmantel auf Tomaten-Basilikum-  
Soße mit buntem Salat und Beilagen nach Wahl\* **14,80 €**
- Hähnchenbrustfilet „Tomate & Mozzarella“** <sup>G</sup>  
natur gebraten, mit Tomate & Mozzarella  
überbacken, dazu bunter Salat und Beilagen  
nach Wahl\* **14,80 €**

## SCHWEIN

**Schnitzel „Pilz“** <sup>A, G, C, K</sup>  
 auf frischer Champignonsauce  
 mit buntem Salat und Beilagen nach Wahl\* **13,90 €**

**Schnitzel „Budapester“** <sup>A, C, K</sup>  
 auf Paprikasauce mit buntem Salat  
 und Beilagen nach Wahl\* **13,90 €**

**Schnitzel „Mozzarella“** <sup>A, G, C, K</sup>  
 mit Tomate, Mozzarella überbacken  
 mit buntem Salat und Beilagen nach Wahl\* **13,90 €**

**Schnitzel „Tiroler“** <sup>A, C, K</sup>  
 mit gedünsteten Zwiebeln und Speck  
 mit buntem Salat und Beilagen nach Wahl\* **14,90 €**

**BEILAGEN** *\*nach Wahl:*  
 Bratkartoffeln, Reis, Pommes Frites,  
 Kroketten oder Potato Wedges

### EXTRAS

Ketchup <sup>l</sup>, Mayonnaise <sup>C, G</sup>, Sour-Cream <sup>G</sup> **0,50 €**



## RIND

**Rumpsteak „Kräuter“**<sup>G</sup>, ca. 250 g  
 mit hausgemachter Kräuterbutter  
 mit buntem Salat und Beilagen nach Wahl\* **21,50 €**

**Rumpsteak „Zwiebeln“**, ca. 250 g  
 mit frisch gedünsteten Zwiebeln  
 mit buntem Salat und Beilagen nach Wahl\* **21,50 €**

**Rumpsteak „Pfeffer“**, ca. 250 g  
 mit grüner Pfeffersauce, buntem Salat und  
 Beilagen nach Wahl\* **21,50 €**

**„Tender-Teller“**  
 Rumpsteak, Hähnchenbrust, Schweineschnitzel  
 und zwei kleine Würste  
 mit Speckbohnen und Potato Wedges **22,50 €**

**BEILAGEN** \*nach Wahl: L, A

**Bratkartoffeln, Reis, Pommes Frites ,  
 Krokette**n oder Potato Wedges

### EXTRAS

**Ketchup**<sup>L</sup> , **Mayonnaise**<sup>C, G</sup> , **Sour-Cream**<sup>G</sup> **0,50 €**

## BURGER

**Tender-Happen** <sup>A, K, G</sup>

Der kleine Tender-Burger mit Käse 6,10 €

**Tender-Happen** <sup>A, K, G</sup>

Der kleine Tender-Burger mit Käse  
und Pommes Frites 7,30 €

**Tender-Burger** <sup>A, K, G</sup>

Der große Tender-Burger mit Käse  
und Potato Wedges oder Pommes Frites 12,80 €

**Chicken-Burger** <sup>A, K, G</sup>

Hähnchen-Burger mit Käse  
und Potato Wedges oder Pommes Frites 12,80 €

**Veggie-Burger** <sup>A, K, G</sup>

Vegetarischer Burger mit Käse  
und Potato Wedges oder Pommes Frites 10,50 €





## KLEINE SPEISEN



<b>Pommes Frites</b>	2,80 €
<b>Riesencurry</b> <sup>A</sup> mit halbem Brötchen	4,20 €
<b>Dream-Team</b> Riesencurry mit Pommes Frites	6,10 €
<b>Bratkartoffeln</b> <sup>C</sup> mit Spiegelei und Speck	5,90 €
<b>Backkartoffel</b> <sup>G</sup> mit Sour-Cream und Salatbeilage	8,30 €
<b>Backkartoffel "Lachs"</b> <sup>G, D</sup> mit Sour-Cream, Salatbeilage und Lachs	11,40 €
<b>Pfannkuchen</b> <sup>A, C, G</sup> mit Frucht und Eis	7,50 €
<b>Chicken Nuggets</b> <sup>A, C</sup> mit Pommes Frites	6,50 €

## DESSERT

**Kleiner Pfannkuchen** <sup>A, C, G</sup>

mit Karamellsoße, Sahne & Kugel Eis nach Wahl **4,10 €**

**Warmer Brownie** <sup>A, C, G</sup>

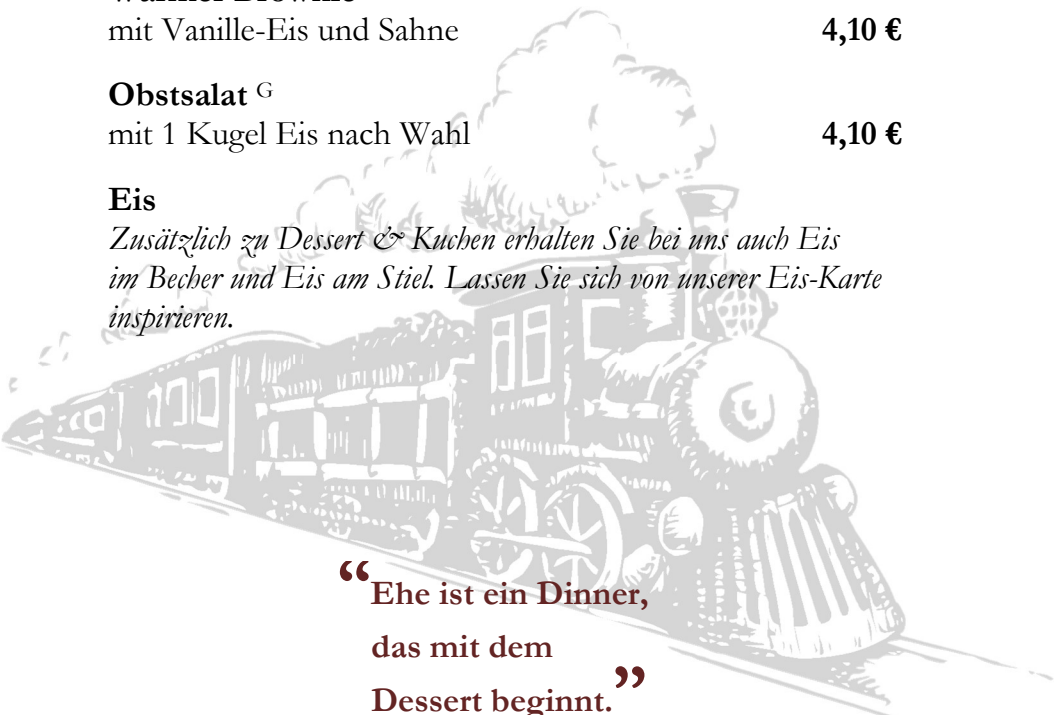
mit Vanille-Eis und Sahne **4,10 €**

**Obstsalat** <sup>G</sup>

mit 1 Kugel Eis nach Wahl **4,10 €**

**Eis**

*Zusätzlich zu Dessert & Kuchen erhalten Sie bei uns auch Eis im Becher und Eis am Stiel. Lassen Sie sich von unserer Eis-Karte inspirieren.*



“ Ehe ist ein Dinner,  
das mit dem  
Dessert beginnt. ”

**Curt Goetz**

*Schriftsteller*



## BIERE VOM FASS

<b>Detmolder Herb, hell</b> <sup>A, 2, L</sup> /	0,20 l	<b>2,00 €</b>
<b>Detmolder Landbier</b> <sup>A, 2, 1, L</sup>	0,30 l	<b>2,80 €</b>
	Krug	0,40 l <b>3,60 €</b>
<b>Detmolder Weizenbier</b> <sup>A, 2, L</sup>	0,30 l	<b>2,80 €</b>
		0,50 l <b>4,10 €</b>
<b>Simon-Bier</b> <sup>A, 2, L</sup>	0,25 l	<b>2,30 €</b>
	Krug	0,50 l <b>4,20 €</b>
	Krug	1,00 l <b>7,80 €</b>
<b>Guinness</b> <sup>A, 2, L</sup>	0,30 l	<b>3,30 €</b>
		0,50 l <b>4,80 €</b>

## FLASCHENBIER

<b>Detmolder Weizen Alk.frei</b> <sup>A, 2, L</sup>	Flasche	0,50 l	<b>4,10 €</b>
<b>Detmolder Alkoholfrei</b> <sup>A, 2, L</sup>	Flasche	0,33 l	<b>2,80 €</b>
<b>Detmolder Thusnelda</b> <sup>A, 2, L</sup>	Flasche	0,33 l	<b>2,80 €</b>
<b>Schöffelhofer Weizen Kristall</b> <sup>A, 2, L</sup>	Flasche	0,50 l	<b>4,10 €</b>
<b>Schöffelhofer Weizen dunkel</b> <sup>A, 2, L</sup>	Flasche	0,50 l	<b>4,10 €</b>
<b>Schöffelhofer Weizen naturtrüb</b> <sup>A, 2, L</sup>	Flasche	0,50 l	<b>4,10 €</b>
<b>Berliner Kindl Himbeere</b> <sup>A, 2</sup>	Flasche	0,33 l	<b>4,10 €</b>
<b>Berliner Kindl Waldmeister</b> <sup>A, 2</sup>	Flasche	0,33 l	<b>4,10 €</b>
<b>Simon Spezial</b> <sup>A, 2, L</sup> (nach Verfügbarkeit)	Flasche	0,50 l	<b>4,10 €</b>
<b>Simon Weißbier</b> <sup>A, 2, L</sup> (nach Verfügbarkeit)	Flasche	0,50 l	<b>4,10 €</b>

## WHISKEY

<b>Jura Origin</b> <sup>1,11,A</sup>	2 cl	<b>4,60 €</b>
<b>Connemara</b> <sup>11,A</sup>	2 cl	<b>3,90 €</b>
<b>Glenmorangie</b> <sup>11,A</sup>	2 cl	<b>4,80 €</b>
<b>Bowmore 12 Jahre</b> <sup>A</sup>	2 cl	<b>4,60 €</b>
<b>Dalmore 12 Jahre</b> <sup>11,A</sup>	2 cl	<b>5,10 €</b>
<b>The Glenlivet</b> <sup>A</sup>	2 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Glenfiddich 12</b> <sup>1,11,A</sup>	2 cl	<b>3,90 €</b>
<b>Jack Daniels Nr. 7</b> <sup>A</sup>	2 cl	<b>3,10 €</b>
<b>Chivas Regal 12 Jahre</b> <sup>1,11,A</sup>	2 cl	<b>3,40 €</b>
<b>Johnnie Walker Red Label</b> <sup>1,11,A</sup>	2 cl	<b>3,10 €</b>
<b>Johnnie Walker Black Label</b> <sup>1,11,A</sup>	2 cl	<b>3,60 €</b>
<b>Ballentines</b> <sup>1,11,A</sup>	2 cl	<b>3,10 €</b>
<b>Jim Beam Bourbon</b> <sup>A</sup>	2 cl	<b>3,10 €</b>
<b>Kilbeggan Traditional Irish</b> <sup>A</sup>	2 cl	<b>3,10 €</b>
<b>Tullamore Dew</b> <sup>A</sup>	2 cl	<b>3,10 €</b>
<b>Slyrs</b> <sup>A</sup>	2 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Laphroaig</b> <sup>A</sup>	2 cl	<b>3,10 €</b>
<b>Suntory Yamazaki 12 Jahre</b> <sup>A</sup>	2 cl	<b>13,90 €</b>
<b>Talisker</b> <sup>A</sup>	2 cl	<b>5,80 €</b>

## SPIRITUOSEN

Ouzo <sup>L</sup>	2 cl	2,10 €
Wacholder <sup>L, A</sup>	2 cl	2,10 €
Berliner Luft <sup>L</sup>	2 cl	1,90 €
Dirty Harry <sup>1, L, 11, A</sup>	2 cl	1,90 €
Eierlikör <sup>1, C, L</sup>	2 cl	2,10 €
Fürst Bismarck <sup>1, L, 11, A</sup>	2 cl	2,10 €
Jägermeister <sup>L</sup>	2 cl	2,10 €
Sambuca <sup>L, 9</sup>	2 cl	2,30 €
Sambuca Caffè <sup>L, 9, 1</sup>	2 cl	2,60 €
Baileys <sup>L, 1, 11, G</sup>	2 cl	2,60 €
Sierra Tequila Silver <sup>L</sup>	2 cl	2,60 €
Sierra Tequila Gold <sup>L, 1</sup>	2 cl	2,60 €
Ramazotti <sup>L</sup>	2 cl	2,60 €
Averna <sup>L</sup>	2 cl	2,60 €
Kümmerling <sup>L</sup>	2 cl	2,10 €
Lügder Kornbrand <sup>L, A</sup>	2 cl	2,10 €
Wippermann Wacholder <sup>L</sup>	2 cl	2,10 €
Würgengel <sup>L</sup>	2 cl	2,60 €
Fernet Branca <sup>L</sup>	2 cl	3,10 €
Berghof Williams Christ Brand <sup>L</sup>	2 cl	3,10 €
Grappa <sup>L</sup>	2 cl	3,10 €
Obstler <sup>L</sup>	2 cl	3,10 €

<b>Becherovka</b> <sup>L</sup>	2 cl	<b>3,10 €</b>
<b>Licor 43</b> <sup>L, 1, 9</sup>	2 cl	<b>3,10 €</b>
<i>auf Milch</i> <sup>1, G</sup>	0,2 l	<b>3,80 €</b>
<b>Malteserkreuz Aquavit</b> <sup>L</sup>	2 cl	<b>3,10 €</b>
<b>Cordial Medoc</b> <sup>L</sup>	2 cl	<b>3,10 €</b>
<b>Pernod</b> <sup>1, L</sup>	2 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Linie Aquavit</b> <sup>L, A</sup>	2 cl	<b>3,80 €</b>
<b>Friesengeist</b> <sup>L</sup>	2 cl	<b>3,80 €</b>
<b>Martini</b> <sup>L</sup>	2 cl	<b>3,80 €</b>

## WODKA

<b>Grasovka Büffelgras</b> <sup>L</sup>	2 cl	<b>3,10 €</b>
<b>Three Sixty Vodka</b> <sup>L</sup>	2 cl	<b>3,10 €</b>
<b>Absolut Vodka</b> <sup>L</sup>	2 cl	<b>3,10 €</b>
<b>Fuck Off White</b> <sup>L</sup>	2 cl	<b>3,10 €</b>
<b>Fuck Off Black</b> <sup>L, 1</sup>	2 cl	<b>3,10 €</b>

## WEINBRAND

<b>Mariacron</b> <sup>1, L</sup>	2 cl	<b>2,90 €</b>
<b>Chantré</b> <sup>1, L</sup>	2 cl	<b>2,90 €</b>

## BRANDY

Osborne 103 <sup>1, L</sup>	2 cl	2,90 €
Vecchia Romagna <sup>1</sup>	2 cl	3,20 €
Macieira Royal Brandy <sup>L</sup>	2 cl	3,20 €

## RUM

Havana Club 3 Jahre <sup>1, L</sup>	2 cl	2,80 €
Havana Club 7 Jahre <sup>1, L</sup>	2 cl	3,90 €
Havana Club Especial <sup>1, L</sup>	2 cl	3,90 €
Bacardi Carta Blanca <sup>L</sup>	2 cl	2,90 €
Bacardi Oakheart <sup>1, L</sup>	2 cl	2,90 €
Bacardi Black <sup>1, L</sup>	2 cl	2,90 €
Captain Morgan Spiced Gold <sup>1, L</sup>	2 cl	3,90 €
El Ron Prohibido <sup>1, L</sup>	2 cl	4,50 €
Atlantico <sup>1, L</sup>	2 cl	6,90 €
Don Papa <sup>1, L</sup>	2 cl	5,10 €
Kraken <sup>1, L</sup>	2 cl	3,50 €
Botucal planas <sup>1, L</sup>	2 cl	3,90 €
Botucal reserve <sup>1, L</sup>	2 cl	4,90 €
Smith & Cross <sup>1, L</sup>	2 cl	3,50 €

## GIN

Hendrick's Gin <sup>1, L</sup>	2 cl	4,60 €
Finsbury London Dry Gin <sup>1, L</sup>	2 cl	2,90 €
Tanqueray Gin <sup>1, L</sup>	2 cl	2,90 €
<i>mit Tonic Water</i>	zzgl.	2,50 €



## WEINE

**JAKOB GERHARDT** - Vorsprung durch Qualität!

Im Dienste des guten Weines kann Jakob Gerhardt Nierstein nicht nur auf 260 Jahre Weinbautradition zurückblicken, aber auch eine umfangreiche Produktvielfalt anbieten aus hochwertigen Importweinen ausgesuchter Weinbau-Länder.

### WEIßWEIN

#### **Gerhardt's Riesling trocken** <sup>L</sup>

feine Säure, fruchtig, harmonisch  
passend zu Salaten, Geflügel, Fisch

0,2 l 4,80 €

#### **Wonnegauer Bacchus** <sup>L</sup>

Die Gute Erde lieblich  
fruchtig, süß  
passend zu Gebäck und Dessert

0,2 l 4,80 €

#### **Dienheimer Tafelstein Kerner Spätlese** <sup>L</sup>

Alte Rebe Herrgottströpfchen Gold Lack lieblich  
vollmundig, fruchtig  
passend zu Currygerichten

0,2 l 6,90 €

#### **La Mer Cotes de Gascogne IGP** <sup>L</sup>

trocken

erfrischend, leicht, fruchtig  
passend zu Salaten, Geflügel und Fisch

0,2 l 7,50 €

## ROTWEIN

### Essenheimer Domherr <sup>L</sup>

Regent feinherb/lieblich

fruchtig, kräftig

passend zu Suppen und Vorspeisen

0,2 l 4,80 €

### Chevalier Gerard Rouge Sec Vin de <sup>L</sup>

Pays de L'Herault IGP trocken

kraftvoll, würzig, harmonisch, fruchtig

passend zu Suppen, Vorspeisen und Braten

0,2 l 4,80 €

### Fleur de Vigne Vin de Pays <sup>L</sup>

de L'Herault rouge IGP lieblich

leicht, fruchtig, harmonisch, samtig

passend zu Suppen

0,2 l 4,70 €

### ANBAUGEBIET:

### LANGUEDOC, SÜD-FRANKREICH

Die Region Languedoc-Roussillon, Frankreichs südwestlichster Anlieger am Mittelmeer, bildet das flächengrößte Weinanbaugebiet des Landes. Als Weinlandschaft Heimat der Weine des Midi, aus der die große Masse der französischen Tafel- und Landweine (vin de pays) stammt. Statistisch gesehen steht jeder dritte französische Rebstock in den drei Départements Hérault, Aude, und Gard mit insgesamt rund 228.000 ha Anbaufläche, die ein Viertel bis ein Drittel der französischen Weinernte hervorbringen.

## ROSÉWEIN

### Wonnegauer Blauer Portugieser <sup>L</sup>

Weissherbst Herrgottströpfchen lieblich

fruchtbetont, frisch, harmonisch, leicht

passend zu Salate und Currygerichte

0,2l **4,80 €**

### ANBAUGEBIET: RHEINHESSEN

Eines der traditionsreichsten Anbaugebiete in dem bereits seit 20 v. Chr. Wein angebaut wird. In Nierstein befindet sich die älteste (J. 742) urkundlich belegte Weinlage Deutschlands.

**Alkoholfreier Wein**

0,2l **4,50 €**

**Alkoholfreier Sekt**

0,1l **2,70 €**

**Weißweinschorle <sup>L</sup>**

0,2l **3,70 €**

**Sekt <sup>L</sup>**

0,1l **2,70 €**

**Hugo <sup>L</sup>**

0,2l **5,70 €**

**Lillet Wild Berry <sup>L, 4, 7, 11</sup>**

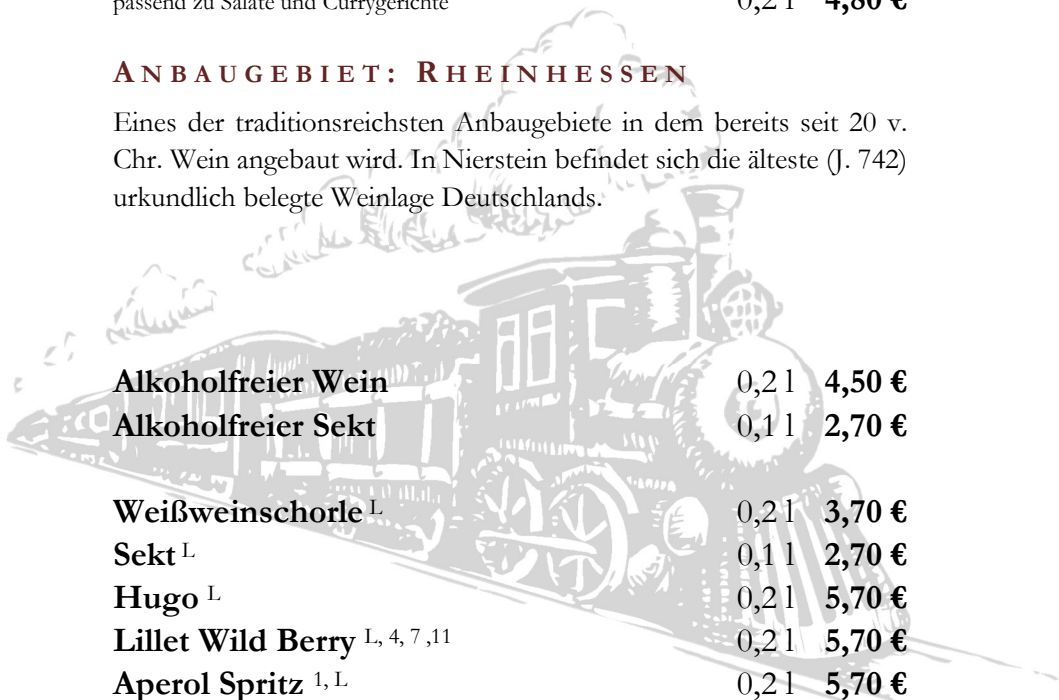
0,2l **5,70 €**

**Aperol Spritz <sup>1, L</sup>**

0,2l **5,70 €**

**Hausekt <sup>L</sup>**

0,75l **18,50 €**



## COCKTAILS

### Caipirinha <sup>10, 1</sup>

Cachaça Pitu, Ginger Ale, Limette und brauner Rohrzucker

6,80 €

### Sex on the Beach <sup>1, 3, L</sup>

Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine und Zitronensaft

7,80 €

### Pina Colada <sup>G, 1, 3, L</sup>

Havana, Ananassaft, Cream of Coconut, Kokossirup und Sahne

7,80 €

### Tequila Sunrise <sup>3, L</sup>

Tequila, Orangensaft und Zitronensaft

7,80 €

### Planter's Punch <sup>L, 3, 1</sup>

Rum, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine und Zitronensaft

7,80 €

### Cherry Coco Kiss <sup>G, L, 3</sup>

Rum, Kirschsaf, Kokossirup und Sahne

7,80 €

### Long Island Iced Tea <sup>G, L, 3</sup>

Gin, Havana, Wodka, Tequila, Zitronensaft und Cola

9,30 €

### **kukki Cocktail**

mit natürlichen Zutaten und Eis aus der Flasche  
 versch. Sorten je nach Verfügbarkeit:

5,50 €

Caipi, Mojito, El Presidente, Sex on the Beach, Wild Passion Fruit, Pink Grapefruit, Red Berry, Colada

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

### **Frischer Frühling** <sup>G, 3</sup>

Ananassaft, Kirschsaf, Zitronensaft,  
 Kokossirup und Sahne

**6,50 €**

### **Lollipop** <sup>G, 1, 3</sup>

Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup,  
 Erdbeersirup, Grenadine und Sahne

**6,50 €**

### **Icy Tonic** <sup>10, 3</sup>

Tonic Water, Limetten, Rohrzucker  
 und Rohrzucker-Sirup

**6,50 €**

### **Timmy Rocks** <sup>G, 1, 3</sup>

Ananassaft, Milch, Kokossirup, Blue Curacao

**6,50 €**

## LONGDRINKS

**Jim Beam – Cola** <sup>1, 9, L</sup>

**Bacardi – Cola** <sup>1, 9, L</sup>

0,2l **4,50 €**

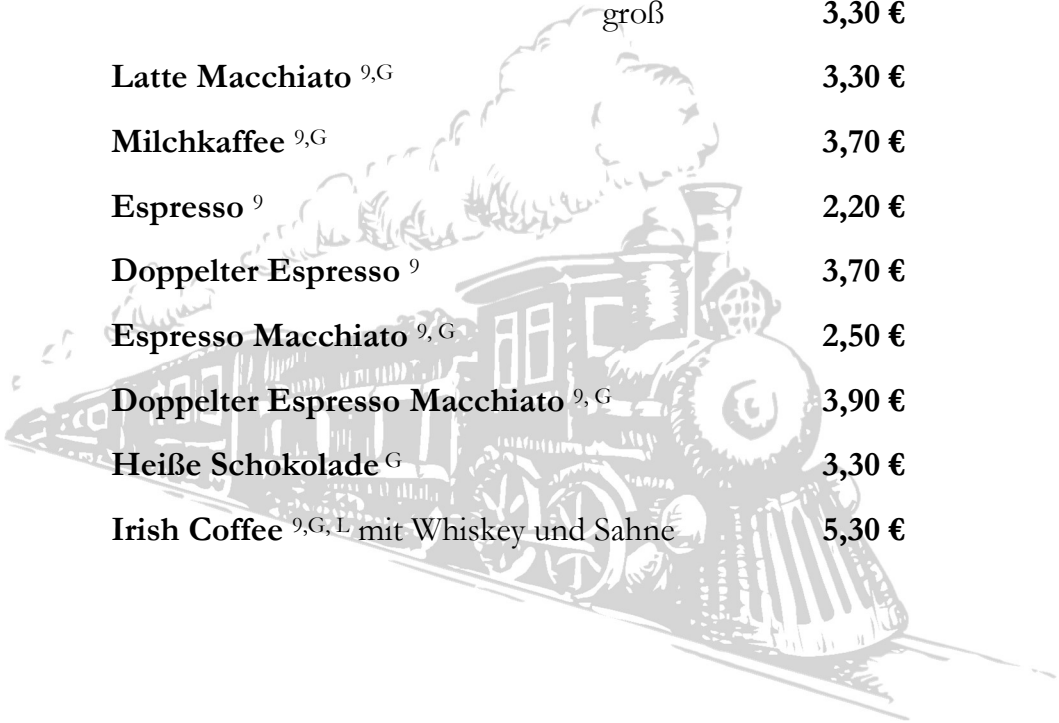
**Wodka – Lemon** <sup>10, 3, L</sup>

0,1l **3,00 €**

**Weinbrand – Cola** <sup>1, 9, L</sup>

## WARME GETRÄNKE

Filterkaffee <sup>9</sup>	Tasse	2,10 €
	Pott	2,80 €
Café Crema <sup>9</sup>	Tasse	2,30 €
	Pott	2,90 €
Cappuccino <sup>9,G</sup>	klein	2,60 €
	groß	3,30 €
Latte Macchiato <sup>9,G</sup>		3,30 €
Milchkaffee <sup>9,G</sup>		3,70 €
Espresso <sup>9</sup>		2,20 €
Doppelter Espresso <sup>9</sup>		3,70 €
Espresso Macchiato <sup>9,G</sup>		2,50 €
Doppelter Espresso Macchiato <sup>9,G</sup>		3,90 €
Heiße Schokolade <sup>G</sup>		3,30 €
Irish Coffee <sup>9,G,L</sup> mit Whiskey und Sahne		5,30 €



## Tee Gschwendner

# UNSERE TEESORTEN

<b>Assam Tonga Bio</b> <sup>9</sup> <i>Schwarzer Tee</i>	Glas	2,60 €
<i>Ein kräftiger schwarzer Tee mit voller Assamwürze.</i>		
<b>Earl Grey</b> <sup>9</sup> <i>Schwarzer Tee aromatisiert</i>	Glas	2,60 €
<i>Schwarztee Mischung verfeinert mit edlem Bergamotte-Aroma.</i>		
<b>China Wuyuan Jasmin Bio</b> <sup>9</sup>	Glas	2,60 €
<i>Grüner Tee – Feiner, wunderbar weicher und duftiger Jasmin-Tee.</i>		
<b>Darjeeling Bio</b> <i>Schwarzer Tee</i>	Glas	2,60 €
<i>Aromatische First Flush Pflückung. Frisch-duftige, helle Tasse.</i>		
<b>Heiß &amp; Innig</b> <i>Früchtetee aromatisiert</i>	Glas	2,60 €
<i>Fruchtig-spritziger Mix aus Himbeeren und Erdbeeren abgerundet mit einem Hauch Vanille.</i>		
<b>Pfefferminze Bio</b> <i>Kräutertee</i>	Glas	2,60 €
<i>Der duftige, erfrischende Kräuterklassiker.</i>		
<b>Green Manjulai Bio &amp; Fairtrade</b>	Glas	2,60 €
<i>Grüner Tee – Duftig frischer Grüntee vom südlichsten Zipfel Indiens.</i>		
<b>Gourmet Kräutertee Bio</b> <i>Kräutertee</i>	Glas	2,60 €
<i>Süßlich-vanillig mit einem Hauch von Zitrusfrische.</i>		
<b>Ingwer</b>	Glas	2,60 €
<i>Helle Tasse, im Geschmack angenehm süß mit leichter Schärfe.</i>		
<b>Rooibos Sahne Caramel</b> <sup>G, F</sup> <i>Rooibos</i>	Glas	2,60 €
<i>Köstlich, sabnig-süßer Caramelgeschmack.</i>		

## SCHLÜRF TEESORTEN

<b>Frau Folkert's Green Tea</b> <sup>9</sup>	Glas	<b>2,60 €</b>
<i>Kräftig intensiver Grüntee.</i>		
<b>Frau Lühr's Jasmin Tea</b> <sup>9</sup>	Glas	<b>2,60 €</b>
<i>Blumig frischer Grüntee.</i>		
<b>Herr Dirk's Chamomile</b>	Glas	<b>2,60 €</b>
<i>Besonders milder Kamillentee</i>		
<b>Herr Conrad's Darjeeling</b> <sup>9</sup>	Glas	<b>2,60 €</b>
<i>Mild aromatischer Schwarztee</i>		
<b>Herr Ohm's Red Apple</b>	Glas	<b>2,60 €</b>
<i>Leichter roter Apfeltee</i>		
<b>Frau Harm's Edelflower</b>	Glas	<b>2,60 €</b>
<i>Früchtetee mit Holunderblüten und Apfel</i>		
<b>Frau Carsten's Lemon Ginger</b>	Glas	<b>2,60 €</b>
<i>Kräutertee mit Ingwer und Zitrone</i>		
<b>Herr Petersen's Breakfast Tea</b> <sup>9</sup>	Glas	<b>2,60 €</b>
<i>Fein würziger Schwarztee</i>		
<b>Fräulein Wilken's Fresh Berry</b>	Glas	<b>2,60 €</b>
<i>Zwei Beeren mit Kräuterfrische</i>		
<b>Herr Brun's Hearty Herbs</b>	Glas	<b>2,60 €</b>
<i>10-Kräuter Mix für Regentage</i>		

### Allergene und Zusatzstoffe:

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 Chinin, 11 Süßungsmittel, 12 gewachst  
**A** glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere, **C** Eier, **D** Fisch, **E** Erdnüsse, **F** Soja, **G** Milch und Milchprodukte, **H** Schalenfrüchte, **I** Sellerie, **J** Senf, **K** Sesamsamen, **L** Schwefeldioxid und Sulfit, **M** Lupinen, **N** Weichtiere