

Willkommen im Hamilton

Liebe Gäste,

wir, das sind Nina Ramic und Gury Singh, möchten an dieser Stelle unsere Idee eines „anderen Cafés“ vorstellen.

Seit Jahren sind wir innerhalb der Gastronomie in unterschiedlichen Bereichen tätig. Einkauf, Service, Küche und Organisation sind uns bestens vertraut.

Wir haben viele unterschiedliche Konzepte mitgetragen und mit eigenen Ideen gewürzt. Deswegen suchten wir nach einer Möglichkeit unser eigenes Konzept zu verwirklichen – Nichts Kompliziertes, eigentlich ein einfaches Konzept: Frische Rohstoffe, mit Liebe zubereitete Speisen und abwechslungsreiche Angebote in einer angenehmen Umgebung sollen unsere Gäste überzeugen.

Im Hamilton fanden wir die nötigen Voraussetzungen unsere Ideen zu verwirklichen. In Jochen, dem bisherigen Betreiber, haben wir einen Freund gefunden der unsere Ideen unterstützt und sich auch künftig um Events aller Art kümmern wird.

Das Hamilton wird also auch weiterhin nicht nur Café, Bistro oder Bar sein sondern auch ein Raum für Kultur. Der historische Keller bietet hierfür ein hervorragendes Ambiente für jede Art von Musik auch für Hochzeiten und Familienfeiern.

In unserer Speisekarte werden Sie ein reichhaltiges Angebot an leckeren Gerichten für jeden Geschmack finden.

Teilen Sie mit uns Lob und Kritik. Ihre Kritik nehmen wir auf, als Herausforderung es besser zu machen, Ihr Lob bestätigt unsere Arbeit und motiviert uns.

In diesem Sinn wünschen wir Ihnen eine schöne Zeit bei uns!

Ihr Hamilton-Team



Liebe Gäste, wenn Sie auf Allergene achten müssen, stellen wir Ihnen gerne eine Allergenliste unserer Speisen und Getränke zur Verfügung. Eine Liste der möglichen Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Karte.

Frühstück (Samstag, Sonntag & Feiertage 10:00 - 13:00 Uhr)



- ★ **Kleines Frühstück** – perfekter Start in den Tag
1 Croissant, Butter, Marmelade, Milchkaffee 5,80 €
- ★ **Käseteller mit Tessiner Senfsauce**
Butter und Brotkorb 10,80 €
- ★ **Schinkenteller**
Butter und Brotkorb 10,80 €
- ★ **Lachsteller mit Sahnemeerrettich**
Butter und Brotkorb 11,80 €
- ★ **Weinheimer Frühstück** – reichhaltiges Frühstück mit regionaler Note
2 Spiegeleier mit Bacon, frische Kräuter, Butter, Marmelade, Brie, Kirschtomaten und Mozzarella im Glas, gemischter Brotkorb, 1 Heißgetränk nach Wahl, 1 Glas frisch gepresster Orangensaft 12,80 €
- ★ **Griechisches Frühstück** – Vorsicht, weckt Urlaubswünsche
Omelette mit Schafskäse, Oliven, Kirschtomaten, Peperoni, frischen Kräutern, Joghurt mit Honig und Walnüssen, Butter, gemischter Brotkorb, 1 Heißgetränk nach Wahl 15,80 €
- ★ **Sylter Frühstück** – deftig mit Lebensart und Ambiente
Räucherlachs auf pikantem Pumpernickel, geräuchertes Forellen-Tartar, Sahnemeerrettich, Butter, Marmelade, gemischter Brotkorb, 1 Heißgetränk nach Wahl, 1 Glas Prosecco 15,80 €
- ★ **Hamilton Frühstück** – besser kann der Tag nicht beginnen
Seranoschinken auf Melone, Rühreier mit Mozzarella, Kirschtomaten, gehobelter Parmesan, Camembert, Joghurt mit Früchten, gemischter Brotkorb, Butter, Marmelade, 1 Heißgetränk nach Wahl, 1 Glas Prosecco, 1 Glas frisch gepresster Orangensaft 17,80 €

☞ Auswahl der Heißgetränke:

Café Crema, Cappucino, Milchkaffee, Latte Macchiato, heiße Schokolade, Tee.

Hamilton

CAFÉ ★ BAR ★ RESTAURANT

★ Frühstück nach Wahl

Portion Butter, Marmelade oder Honig	1,00 €
1 gemischter Brotkorb	2,00 €
1 Croissant	2,00 €
2 Spiegeleier natur, Butter und Baguette	5,50 €
2 Spiegeleier mit Bacon, Butter und Baguette	6,50 €

★ Omelette oder Rühreier von 3 Eiern

Baguette und Butter	
mit frischen Kräutern	7,80 €
mit Champignons und Tomate	9,80 €
mit Gemüse	9,80 €
mit Bacon	9,80 €

★ Joghurt

mit Honig und Walnüssen	4,80 €
mit Früchten	4,80 €
mit Granola	4,80 €
mit Granola und frischen Früchten	7,80 €

Gerichte für den kleinen Hunger

- ★ **Wedges spicy oder Twister-Kartoffeln** 4,90 €
- ★ **Süßkartoffel-Pommes frites** 6,80 €
- ★ **Gegrillte Peperoni**
mit Knoblauch und Baguette 6,80 €
- ★ **Dreierlei Dips (hausgemacht):**
Aglio Olio-Dip, Minz-Dip, Rucola-Dip mit Baguette 6,80 €
- ★ **Schafskäse**
im Ofen gebacken, mit Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten,
Peperoni, Zwiebel, Baguette 9,80 €
- ★ **Antipasti Platte zum Wein**
mit Oliven, Aglio Olio-Dip, Peperoni und Serrano Schinken,
gehobelter Parmesan, Brie, Melone, Knoblauchbaguette 14,80 €

Ofenkartoffel



Alle Ofenkartoffeln werden mit Quark und Mozzarella überbacken.
Hierzu reichen wir einen kleinen Beilagensalat aus Krautsalat, Gurken und Karotten.

- ★ **Elsässer Art**
mit Elsässer Käse, Champignons, Speck, und Zwiebeln 12,80 €
- ★ **Griechische Art**
mit Schafkäse, Oliven, Peperoni, Kräuterquark,
Knoblauch, Zwiebeln 12,80 €
- ★ **Mediterrane Art**
mit Räucherlachs, Tomate,
Kräuterquark und Basilikum 12,80 €
- ★ **Provenzalische Art**
mit Hähnchenbruststreifen, Kräuterquark
und gegrilltem Gemüse 12,80 €

Burger



Das Fleisch für unsere Burger beziehen wir von einem regionalen Metzger.

- ★ **Veggie Burger** – ein Genuss, nicht nur für Vegetarier
Mozzarella paniert mit Haselnüssen, gegrilltes Gemüse,
Mango Chutney und Gurkenscheiben, nussig fruchtig 10,80 €
- ★ **Chicken Burger** – voller Geschmack mit wenig Kalorien
Gegrillte Hähnchenbrust, Mango-Chutney, Tomaten, Gurken,
frischer Salat, Zwiebeln 10,80 €
- ★ **Hamilton Burger** – der Klassiker
Hackfleisch von 100 % Rindfleisch mit Bacon, Cheddarkäse,
Spiegelei, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Barbequesauce 12,80 € **XXL** 16,80 €
- ★ **Italian Burger** – Gruß aus der Emilia-Romagna
Hackfleisch von 100 % Rindfleisch mit Parmaschinken,
gehobeltem Parmesan, Pinienkernen, Rucolapesto,
Tomaten und Gurken 12,80 € **XXL** 16,80 €
- ★ **Spare Ribs**
in einer leckeren Honigmarinade, Süßkartoffel-Pommes Frites
und Barbequesauce 17,80 €

- Beilagen:**
Kartoffel-Wedges oder Twisterkartoffel oder Süßkartoffelpommes 3,80 €

- Dips:**
Barbequesauce oder Aglio Olio oder Sour Creme 1,00 €

Flammkuchen



- ★ **Klassiker** – deftig, einfach aber manchmal genau richtig
Speck, Zwiebeln und Creme fraiche 9,80 €
- ★ **Griechisch** – pikant, würzig und fruchtig, fast wie Urlaub
Peperoni, Schafskäse, Oliven, Zwiebeln, Kirschtomaten, Creme fraiche,
frische Kräuter 12,80 €
- ★ **Vegetarisch** – ohne Fleisch aber mit Genuss
Gegrilltes Gemüse, Kirschtomaten, frische Kräuter, Creme fraiche 12,80 €
- ★ **Mediterran** – darf's auch Meer sein?
Räucherlachs, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, frische Kräuter, Creme fraiche 13,80 €
- ★ **Hamilton** – interessante Kombination aus Würze und fruchtiger Süße
Ziegenkäse, frische Birne, Kirschtomaten, Rucola und Creme fraiche,
frische Kräuter, Honig 13,80 €

FrISCHE Salate (mit hausgemachtem Dressing und Baguette)



- ★ **Kleiner gemischter Salat**, nach Saison 4,80 €
- ★ **Griechischer Salat**
Gemischter Salat, Schafskäse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Gurken und Tzatziki,
Karotten, Kraut, Tomaten 12,80 €
- ★ **Salat Rucola**
Rucola Salat mit Parma-Schinken, Oliven, Kirschtomaten, Melone, Peperoni, Gurken,
Balsamicocreme und gehobelter Parmesan 13,80 €
- ★ **Salat Thunfisch**
Gemischter Salat, Karotten, Gurken, Tomaten, Oliven, Zwiebel, Peperoni 13,80 €
- ★ **Salat Hamilton**
Gemischter Salat, Ziegenfrischkäse und Birnenschnitten mit Honig überbacken 15,80 €
- ★ **Salat mit Hühnerbruststreifen**
Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen, gegrilltem Gemüse, Melone,
Gurken, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan 15,80 €

Pasta



- ★ **Spaghetti aglio olio**
Pinienkerne, Knoblauch, Oliven, Rucola, Parmesan, frische Kräuter, Peperoni 10,80 €
- ★ **Spaghetti Aubergine**
Aubergine, Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Parmesan 12,80 €
- ★ **Frische Tagliatelle**
Gegrilltes Gemüse, Zwiebel, Knoblauch, Cherrytomaten, Rucola, Parmesan, Kräuter-Rahmsauce 14,80 €
- ★ **Tortelacci gefüllt mit Räucherlachs**
Kirschtomaten, Knoblauch, Champignons, Zwiebeln, Basilikum in Riesling-Sahnesauce mit Mozzarella überbacken 15,80 €
- ★ **Spaghetti Garnele, aglio olio**
Garnelen, Pinienkerne, Knoblauch, Oliven, Rucola, Parmesan, frische Kräuter, Chili, Peperoni 17,80 €

Panini



Zu allen Panini reichen wir einen kleinen Beilagensalat aus Krautsalat, Gurken und Karotten.

- ★ **Hähnchen-Curry**
Hähnchen, Rucola, Tomaten, Mozzarella, Mango-Curry-Sauce 9,80 €
- ★ **Italienische Art**
Parmaschinken, Parmesan, Rucola-Pesto, Tomaten, frische Kräuter 9,80 €
- ★ **Sylter Art**
Räucherlachs, Rucola, Mozzarella, Tomaten, frischer Kräuterquark 9,80 €

Desserts



- ★ **Täglich frischer Kuchen und Obstsalat** 4,80 €
- ★ **Schokoladen-Fondant mit Vanilleeiscreme und Obstsalat** 7,80 €

Heißgetränke



★ Espresso	2,20 €
★ Espresso Macchiato	2,50 €
★ Tasse Cafe Creme	2,80 €
★ Cappuccino	3,50 €
★ Milchkaffee	3,50 €
★ Heiße Schokolade	3,50 €
★ Latte Macchiato	3,50 €
★ Große Tasse Cafe Creme	3,80 €
★ Doppelter Espresso	4,20 €
★ Moccacino	4,80 €
★ Baileys Cafe Latte	4,80 €
★ Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	5,80 €
★ Eisschokolade mit Schokoeis und Sahne	5,80 €

Tee (Bio) Tasse



★ Darjeeling Tee	3,40 €
★ Earl Grey	3,40 €
★ Grüner Tee	3,40 €
★ Ingwer-Zitronengras-Kräutertee	3,40 €
★ Kräutertee	3,40 €
★ Früchtetee	3,40 €
★ Minztee	3,40 €
★ Rooibus Tee Vanilla	3,40 €

Chai Latte



★ Elephant Vanilla	3,80 €
★ Tiger Spicy	3,80 €



Alkoholische Getränke

★ Schöfferhofer Weizen vom Fass	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,80 €
★ Jever Pils vom Fass	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,80 €
Radler aus Fassbier	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,80 €
★ Jever Pils alkoholfrei	0,33 l Flasche	3,20 €
★ Schöfferhofer		
Grapefruit	0,33 l Flasche	3,20 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l Flasche	4,80 €
Kristallweizen	0,5 l Flasche	4,80 €
Dunkles Weizen	0,5 l Flasche	4,80 €



Weißweine

★ Hauswein (weiß)	0,1 l	2,80 €
Riesling Deidesheim, Pfalz	0,2 l	4,80 €
★ Weißwein Schorle	0,2 l	3,20 €
Riesling Deidesheim, Pfalz	0,4 l	5,80 €
★ Riesling, trocken	0,1 l	3,50 €
Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen, Pfalz	0,2 l	6,50 €
★ Chardonnay Q.b.A., trocken Gutswein	0,1 l	3,50 €
Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen, Pfalz	0,2 l	6,50 €
★ Grauer Burgunder Q.b.A., trocken Gutswein	0,1 l	3,50 €
Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen, Pfalz	0,2 l	6,50 €
★ Knipser	0,1 l	4,30 €
Chardonnay & Weißburgunder	0,2 l	7,90 €

Rosèweine



★ Rosé Schorle	0,2 l	3,20 €
Portugieser Weißherbst	0,4 l	5,80 €
★ Merlot rosé, trocken	0,1 l	3,50 €
Weingut Metzger, Grünstadt, Pfalz	0,2 l	6,50 €
★ Windrosé, Cuvee	0,1 l	3,50 €
Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen, Pfalz	0,2 l	6,50 €

Rotweine



★ Hauswein – Cabernet Sauvignon	0,1 l	2,80 €
Vin de Pays d'oc, trocken	0,2 l	4,80 €
Caves de Lineran, Frankreich		
★ Nero d'Avola Sicilia, trocken	0,1 l	3,50 €
Barone Montalto, Italien	0,2 l	6,50 €
★ No Name – Goldkapsel trocken	0,1 l	4,30 €
Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen, Pfalz	0,2 l	7,90 €

Prosecco / Sekt



★ Blanc de Blancs Brut	0,1 l	3,80 €
	0,75 l	19,50 €
★ Crémant d'Alsace	0,1 l	5,00 €
Trottmeister Prestige Brut	0,75 l	28,00 €



Cocktails

- ★ **Portofino** – die schönste Art einen Campari zu veredeln
Campari (2 cl), Sekt, Zitrone 5,80 €
- ★ **Caiprinha alkoholfrei**
Caipi rosso, Rohrzucker, Limettensirup, Sanbitter 7,80 €
- ★ **Gin Basil Smash** – erst 2009 erfunden, aber schon ein Klassiker
Gin, Zitronensaft, Basilikumblätter, Rohrzuckersirup 8,80 €
- ★ **Mojito** – in manchen Übersetzungen „kleiner Zauber“ genannt
Weißer Rum, frische Minzblätter, Limettensaft, brauner Rohrzucker 8,80 €
- ★ **Mai Tai** – der berühmteste aller Tiki-Cocktails
Brauner Rum, weißer Rum, Mandel-Sirup, O-Saft, Ananassaft 8,80 €
- ★ **Planters Punch** – one of sour, two of sweet, three of strong, four of weak
Brauner Rum, weißer Rum, Grenadine, O-Saft, Zitronensaft 8,80 €
- ★ **Caipirinha** – vor 150 Jahren als Medizin erfunden
Cahaca, Limette, brauner Zucker 8,80 €
- ★ **Erdbeer Margarita** – Gänseblümchen aus Tijuana
Tequila, Erdbeeren 8,80 €
- ★ **Tequila Sunrise** – der einzige Sonnenaufgang, den man trinken kann
Tequila, O-Saft, Grenadine 8,80 €
- ★ **Whiskey Sour**
Whiskey, Zitronensaft, brauner Zucker 8,80 €

Longdrinks



★ Campari Soda		4,80 €
★ Campari Orange		5,80 €
★ Rosato Mio		
Ramazotti Aperetivo Rosato, Prescco, Basilikumblätter		6,50 €
★ Cuba Libre		
Rum, Limette, Cola		6,50 €
★ Hugo		
Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze, Sodawasser, Limettenscheibe		7,50 €
★ Aperol Spritz		
Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe		7,50 €
★ Lillet		
Lillet, Russian Wild Berry		7,50 €
★ Jacky Cola		
Jack Daniels, Cola		7,80 €
★ Gin Tonic		
Bombay Sapphire, Tonic		9,80 €

Whisky



★ Scotch			
Johnnie Walker Red Label	4 cl		4,20 €
Black Label	4 cl		5,40 €
★ Irish			
Jameson	4 cl		4,20 €
Jameson 12 Years	4 cl		6,50 €
★ Bourbon			
Jack Daniels	4 cl		4,50 €
★ Single Malt			
Knockando 12 Year	2 cl		5,40 €
Glenmorangie	2 cl		5,40 €



Alkoholfreie Getränke

★ Selters Mineralwasser

Classic, Medium oder Naturelle

0,25 l 2,50 €
0,75 l 5,80 €

★ Coca Cola

0,33 l 3,80 €
0,4 l 4,50 €

★ Cola Light

0,33 l 3,80€

★ Cola Zero

0,33 l 3,80€

★ Fanta

0,33 l 3,80 €
0,4 l 4,50 €

★ Mezzo Mix

0,33 l 3,80 €
0,4 l 4,50 €

★ Sprite

0,33 l 3,80 €
0,4 l 4,50 €

★ Sanbitter

Sanbitter Soda

0,1 l 3,20 €

Sanbitter Orange

0,3 l 4,80 €

0,3 l 5,80 €

★ Säfte als Schorle

0,2 l 2,50 €
0,4 l 4,80 €

★ Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Johannisbeersaft, Maracujasaft, Rhabarbersaft, Ananassaft

0,2 l 3,20 €
0,4 l 5,80 €

★ Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale

0,2 l 3,40 €

★ Orangina

rot oder gelb

0,25 l 3,50 €

★ VIO: Bio Limo

Orange

0,3 l 3,80 €

Zitrone Limette

0,3 l 3,80 €

★ Frisch gepresster Orangensaft

0,2 l 4,50 €

Zusatzstoffe	mit Konservierungsstoff	mit Farbstoff	mit Antioxidationsmittel	mit Süßungsmittel	mit Phosphat	geschwefelt	chininhaltig	koffeinhaltig	mit Geschmacksverstärkern	geschwärzt	Allergene	glutenhaltiges Getreide*	Weizen	Gerste	Fisch	Krebstiere	Schwefeldioxid und Sulfite	Sellerie	Milch und Laktose	Sesam	Nüsse**	Pinienkerne	Haselnüsse	Walnüsse	Eier	Lupinen	Senf	Soja	Weichtiere
---------------------	-------------------------	---------------	--------------------------	-------------------	--------------	-------------	--------------	---------------	---------------------------	------------	------------------	--------------------------	--------	--------	-------	------------	----------------------------	----------	-------------------	-------	---------	-------------	------------	----------	------	---------	------	------	------------

Frühstück

Kleines Frühstück	*									
Käseteller mit Tessiner Senssauce od. Schinken	*									
Lachsteller mit Sahnemeerettich	*									
Weinheimer Frühstück	*									
Griechisches Frühstück	*								*	
Sylter Frühstück	*				*				*	
Hamilton Frühstück	*	*								
Brotkorb	*									

*	*						*	*		
*				*			*			*
*		*					*			*
*				*			*		*	
*		*					*		*	
*		*					*		*	
*	*	*					*	*	*	

Omelette oder Rührei

Baguette und Butter	*									
mit frischen Kräutern										
mit Champignons und Tomate	*									
mit Gemüse										
mit Bacon	*	*								

	*	*					*			
							*			
							*			
							*			
						*	*		*	

Gerichte für den kleinen Hunger

Wedges spicy oder Twister-Kartoffeln	*									
Süßkartoffel-Pommes frites	*									
Gegrillte Peperoni										
Schafskäse	*									
Antipasti Platte zum Wein	*									

				*						
				*						
							*			
*						*	*	*	*	*

Ofenkartoffel

Elsässer Art	*					*				
Griechische Art	*					*				
Mediterrane Art	*					*				
Provenzalische Art	*					*				

*	*			*		*				*
*	*			*		*				*
*	*	*		*		*				*
*	*	*		*		*				*

Burger

Veggie Burger	*	*	*							
Chicken Burger	*	*	*					*		
Hamilton Burger	*	*	*					*		
Italian Burger	*	*	*					*		
Spare Ribs	*	*	*							

*	*	*				*	*	*	*	*
*	*	*				*	*			*
*	*	*		*		*	*		*	*
*	*	*		*		*	*	*	*	*
*	*	*		*		*	*	*		*

Flammkuchen

Klassiker	*	*								
Griechisch	*	*							*	
Vegetarisch	*									
Mediterran	*	*				*			*	
Hamilton	*	*	*							

*	*			*		*			*	
*	*			*		*			*	
*	*			*		*			*	
*	*	*		*		*			*	
*	*	*	*	*		*			*	

Frische Salate

Kleiner gemischter Salat, nach Saison										*
Griechischer Salat	*								*	
Salat Rucola									*	
Salat Hamilton	*	*							*	
Salat mit Hühnerbruststreifen									*	

									*	
						*			*	
				*		*			*	
*						*	*		*	
						*			*	

Pasta

Spaghetti aglio olio	*									
Spaghetti Aubergine	*									
Tortelacci mit Räucherlachs	*									
Spaghetti Garnele	*									

*	*			*		*	*		*	
*	*			*		*	*		*	
*	*	*		*		*	*		*	
*	*	*	*	*		*	*		*	

Panini

Hähnchen-Curry	*	*								*
Italienisch	*	*							*	
Sylter Art	*	*							*	

*	*			*		*	*		*	
*	*	*		*		*	*	*	*	
*	*	*	*	*		*	*		*	

Desserts

Kuchen und Obstsalat	*	*								
Schokoladen-Fondant und Obstsalat	*	*								
Zitronen-Sorbet					*					

*	*			*		*	*	*	*	
*	*			*		*	*	*	*	
*	*			*		*	*	*	*	

* Getreide:

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse, also Stärke, Baguette, Nudeln, Panaden, Wurstwaren, Desserts etc.. Ausgenommen sind Glukosesirup auf Weizen- und Gerstenbasis.

** Nüsse:

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse / Cashewnüsse, Pekan Nüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- / Queenslandnüsse sowie sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten.

Zusatzstoffe	mit Konservierungsstoff	mit Farbstoff	mit Antioxidationsmittel	mit Süßungsmittel	mit Phosphat	geschwefelt	chininhaltig	koffeinhaltig	mit Geschmacksverstärkern	Allergene	glutenhaltiges Getreide*	Schwefeldioxid und Sulfite	Milch und Laktose	Mandeln	Weizen Malz	Gerste	Hopfen	Hefe
---------------------	-------------------------	---------------	--------------------------	-------------------	--------------	-------------	--------------	---------------	---------------------------	------------------	--------------------------	----------------------------	-------------------	---------	-------------	--------	--------	------

Heißgetränke

Espresso, Cafe Creme									*									
Espresso Macchiato, Cappuccino									*									
Milchkaffee, Latte Macchiato									*									
Heiße Schokolade																		
Moccacino									*									
Baileys Cafe Latte									*									
Eiskaffee mit Vanilleis und Sahne									*									
Eisschokolade mit Schokoeis und Sahne																		

		*																
		*																
		*																
		*																
		*																
		*																

Tee (Bio)

Darjeeling-, Earl Grey- und Grüner Tee									*									
Ingwer-Zitronengras-Kräutertee																		
Früchtetee, Minztee, Kräutertee																		
Rooibos Tee Vanilla																		*

Chai-Latte

Elephant Vanilla	*																	
Tiger Spicy	*																	

		*																
		*																

Alkoholische Getränke

Weizen vom Fass, Hefeweizen alkoholfrei																		
Kristallweizen, Dunkles Weizen																		
Jever Pils vom Fass																		
Radler aus Fassbier				*														
Jever Pils alkoholfrei																		
Schöffelhofer Grapefruit			*															
Weißweine, Prosecco, Sekt								*										
Rotweine								*										

*						*	*	*	*									
*						*	*	*	*									
*						*	*	*	*									
*						*	*	*	*									
*						*	*	*	*									
	*																	
*																		

Cocktails

Rosato Mio		*																
Gin Basil Smash		*																
Mojito		*																
Mai Tai		*																
Planters Punch		*	*															
Pina Colada	*	*	*															
Caipirinha		*																
Caipirinha alkoholfrei		*																
Portofino		*																
Erdbeer Margerita	*	*																
Tequila Sunrise		*																

Longdrinks

Hugo		*					*											
Aperol Spritz		*					*	*	*									
Cuba Libre		*																
Gin Tonic		*	*				*											
Jacky Cola		*							*									
Lillet	*	*	*															
Campari Soda	*	*																
Campari Orange	*	*																
Whisky		*																

	*																	
	*																	
*																		

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Mezzo Mix		*	*	*	*					*								
Cola Light		*		*						*								
Fanta, Sprite		*	*	*														
Sanbitter		*	*															
Apfel-, Orangen-, Johannisbeersaft		*	*															
Maracuja-, Rhabarber-, Ananassaft		*	*															
Orangina		*	*	*														
Bitter Lemon, Ginger Ale		*	*						*									
Tonic Water									*									
VIO: Bio Limo			*	*														

* Getreide:

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse, also Stärke, Baguette, Nudeln, Panaden, Wurstwaren, Desserts etc.. Ausgenommen sind Glukosesirup auf Weizen- und Gerstenbasis.