



Herzlich willkommen im Casino Zollverein

Wir freuen uns, Sie auf einer der schönsten und beeindruckendsten Zechen der Welt begrüßen zu dürfen. Das Weltkulturerbe Zeche Zollverein, auch „Eiffelturm des Ruhrgebietes“ genannt, war ein von 1851 bis 1986 aktives Steinkohlebergwerk in Essen.

Sie befinden sich in der ehemaligen Kompressorenhalle von Zollverein. Von hier aus wurde, mit Hilfe von drei Druckluftkesseln, Frischluft für die Kumpel in bis 1.200 m Tiefe gepumpt. Von diesen Kesseln steht noch immer einer hier bei uns im Restaurant und läßt die Geschichte lebendig werden. Er ist eines der Herzstücke des bis 1996 erfolgten Umbaus der Halle zu einer weltweit einzigartigen Restaurant- und Eventlocation.

Das Credo der hier beheimateten Gastronomie ist dem Gebäude entsprechend: Rauher Industrie - Charme trifft auf Ruhrpott - Kulinarik. So wie der Ruhrpott ist auch unsere Speisekarte ein Schmelztiegel der Kulturen, die sich hier rund um den Bergbau angesiedelt haben. Sie bietet Ihnen neben regionalen Gerichten auch manchen Einfluss aus den zugewanderten Küchen. Typisch für die Region geht es bei unseren Speisen nicht um Firlefanz auf dem Teller, sondern um die Qualität und den sorgfältigen Umgang mit ausgewählten Produkten.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und genussreichen Aufenthalt.

Ihr **Casino Team**



BRILL ROOM
BISTECCA

Edola
RESTAURANT · CAFE · EVENTS



RISTORANTE
LUCENTE
WINE & CULINARY





Casino Candle light Dinner

Ein Abend voller Genuss für zwei Personen

Bei unserem Casino Überraschungsmenü in 3 Gänge haben Sie die Wahl:

Vegetarisch | Fleisch | Fisch im Hauptgang

Inklusive:

- 1 Flasche Mineralwasser leise oder laut
- 1 Flasche korrespondierender Wein
- 2 Heißgetränke Ihrer Wahl

für 2 Personen **129 €**





Sollten Sie dazu noch einen Aperitif, Digestif oder ähnliches wünschen, unser Serviceteam berät Sie gerne.

UNSERE GUTSCHEINKARTE – DAS IDEALE GESCHENK FÜR IHRE LIEBSTEN



Weitere Informationen unter: www.the-g-group.de

APERITIF

Casino Red  ²	8.5
Wodka schwarzer Tee Himbeersirup Prosecco	
Lillet Wild Berries  ²	8.5
Lillet Blanc Wild Berries	
Lillet Vive ^{2,10}	8.5
Lillet Blanc Gurke Fever Tree Tonic Water	
Campari-Orange ²	8.5
Sanbitter-Orange (alkoholfrei)	6.5
Port & Tonic ¹⁰	8.5
Extra Dry White Port Tonic Water	
Aperol Spritz  ²	8.5
Bellini 	8.5
Pürierter Pfirsich Prosecco	
Virgin Bellini (alkoholfrei)	8.5
Pürierter Pfirsich Fruchtsecco	

PROSECCO

Prosecco	0.1 l	8
Naonis DOC Glera extra dry	0.75 l	34
Frucht Secco Apfelsinfonie	0.1 l	7
Alkoholfrei aus der Premium-Manufaktur Jörg Geiger	0.75 l	32

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind	18.9
Marinierter Rucola confierte Tomaten Trüffelcreme Parmesan <i>Carpaccio of beef arugula confit tomatoes truffle mayonnaise Parmesan</i>	
Burrata	15.9
Avocadocreme confierte Tomaten Wildkräutersalat <i>burrata guacamole confit tomatoes wild herb - salad</i>	
„Dem Bergmann seine Tapas“	21.9
Kalbsfrikadelle auf Kartoffel-Gurkensalat Casinos Currywurst Geräucherter Lachs auf Kartoffel-Rösti Blutwurstpraline auf Apfel-Calvados Confit Curry-Stampf mit Tempura-Garnele <i>veal patty on potatoe-cucumber salad currywurst sausage curry sauce smokes salmon fried grated potatoes black pudding apple-calvados confit mashing curry with temura-shrimp</i>	
„Der Förderturm“ Etagéré für 2 Pax	36.9
Gereifter Karamelisierter Ziegenkäse auf Ananas Zwiebelmarmelade <i>Aged Caramelized Goat Cheese on Pineapple Onion Marmalade</i> Burrata Avocadocreme confierte Tomaten Wildkräutersalat <i>burrata guacamole confit tomatoes wild herb - salad</i> Carpaccio vom Rind Marinierter Rucola Trüffelcreme Parmesan <i>Carpaccio of beef arugula confit tomatoes truffle mayonnaise Parmesan</i>	
Caesar Salad	14.9
Romanasalat Parmesan Croutons Speck Caesar-Dressing <i>Caesar Salad romaine lettuce parmesan croutons bacon caesar-dressing</i>	
Gegrillter Oktopus Tentakel	21.9
Curry - Stampf Sojareduktion <i>grilled octopus tentacle curry-mash soy reduction</i>	
Himmel und Äd	16.9
Blutwurst vom Bio-Landschwein Calvados- Apfelconfit Kartoffelstampf Röst-Zwiebeln Jus <i>Bio Black Pudding Confit made of apple & calvados potatoe mash onions jus</i>	
SUPPEN	
Getrüffelte Kartoffel-Lauch-Suppe	10.9
<i>Creamsoup of leek & potato & truffle</i>	
Möhren-Orangensuppe mit Kokosschaum	10.9
<i>Orange & carrot soup coconut espuma</i>	

HAUPTGÄNGE FLEISCH

Australian Black Angus Rinderfilet 200g oder 300g Rib Eye **42.9**

Ofen - Sommergemüse | Kartoffelgratin | Sauce Béarnaise 160g

Australian tender loin 200g or Rib Eye 300g | summer vegetables | potato gratin | sauce Béarnaise

„Dat Gockel aus Frankreich“ **25.9**

Französische Maispoularde Supreme

Maisplätzchen und Ratatouille | Kräuterjus

French corn fed supreme poularde | ratatouille | rosemary potatoes | herb-jus

„Arm und Reich“ **27.9**

Filet vom Landschwein | Blutwurst vom Bio-Landschwein | Trüffelsoße |

Grüner Spargel | Kartoffelspeck Stampf

Pork Tenderloin | bio black pudding | green asparagus | potatoe-bacon mash | truffle jus

Himmel und Äd **22.9**

Blutwurst vom Bio-Landschwein | Apfel-Calvados Confit |

Kartoffelstampf und Röstzwiebeln | Jus

Bio Black Pudding | Confit made of apple & calvados | potatoe mash | onions | jus

Wiener Schnitzel vom Tiroler Milchkalb **28.9**

Schmörkes | Kirschtomaten Salat | Zitrone

„Wiener Schnitzel“ made of tyrolian milk-veal | potatoes | cherrytomatoe-salad | lemon

HAUPTGÄNGE FISCH

Thunfischsteak **34.9**

Mini Pak Choi | pikanter Currystampf | Wasabi-Schaum

Tuna loin | tiny pak choi | spicy mashed potatoes with curry wasabi-foam

Lachs im Sesammantel **29.9**

Krustentiersauce | Gegrillter grüner Spargel | Drillinge

Salmon fillet | grilled green asparagus | potatoes | crustacean sauce

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH & VEGAN

Knödlkes **22.9**

Gnocchi mit Steinpilzfüllung | Trüffelrahm | frischer Trüffel

Gnocchi with porcini filling | truffle cream | truffle

Gefüllte Zucchini **23.9**

Ratatouille-Gemüse | Schafskäse | Schmörkes (vegan ohne Schafskäse)

Stuffed Zucchini | Ratatouille vegetables | small potatoes | sheeps' s milk Cheese

(vegan without the cheese)

Geräucherter Tofu im Tempura Teig **22.9**

Vegane Hollandaise | Ratatouille | Rosmarin Kartoffeln

Smoked tofu in tempura dough | Vegan Hollandaise | Ratatouille | Rosemary Potatoes

DESSERT

Kohlenappel Apfelstrudel mit Tahiti-Vanille-Sauce Salzkaramell Eis <i>Apple strudle Tahiti vanilla sauce salted caramel ice cream</i>	12.9
Steigers Käsekuchen Karamellierter Cheesecake Aprikosen Mango Sorbet <i>Caramelised cheesecake apricot mango sorbet</i>	12.9
Dat schwarze Gold Schokoladensoufflee Dunkles Schokoladenmousse von der Valrhona-Schokolade Eis von der Valrhona Schokolade <i>Chocolate Souffle Dark Chocolate Mousse from Valrhona Chocolate Valrhona chocolate ice cream</i>	12.9
Eiskalt inne Jahreszeit Dreierlei Sorbets der Saison mit frischen Beeren <i>Three kinds of seasonal sorbets with fresh berries</i>	12.9

KINDERKARTE

Bitte beachten Sie, dass unsere Kinder Gerichte ausschließlich für Kinder und Jugendliche zur Verfügung stehen.

Portion Zechenfritten Ketchup Majo	5
Kalbs-Schnitzel mit Zechenfritten	15
Casino Currywurst und Pommes	15
Den Frederico seine Bolognese Pasta	15
Pinocchio Eis Schoko Vanille Erdbeere Waffel und Smarties	8

MINERALWASSER | SOFTGETRÄNKE | SÄFTE

San Benedetto frizzante...	0.33 l	3.6
feinperlend und erfrischend ganz ohne Kohlensäure	0.65 l	7
Coca Cola Cola Zero Fanta Sprite	0.33 l	4.2
Fever Tree	0.2 l	4.2
Tonic Water ¹⁰ Lemon Ginger Ale		
Orangensaft / Apfelsaft Beckers Bester	0.3 l	4.2
Fruchtsaftschorle Beckers Bester	0.33 l	4.5
Apfel Maracuja Rhabarber		

HEIßGETRÄNKE

Café Crème ¹¹		3.2
Milchkaffee ¹¹		4.5
Latte Macchiato ¹¹		4.5
Cappuccino ¹¹		4.2
Espresso ¹¹		2.9
Espresso Macchiato ¹¹		3.2
Espresso Doppio ¹¹		4.5
Eilles- Tee		3.9
Darjeeling Earl Grey Rooibos-Vanille Kräuter Grüntee Sommerbeeren		

UNSERE HEIßGETRÄNKE SIND EBENFALLS ALS ENTKOFFEINIERT VERFÜGBAR UND MIT HAFERMILCH

BIERE

Stauder Pils	0.3 l	3.9
	0.5 l	5.2
Stauder alkoholfrei	0.33 l	3.9
Benediktiner Weissbier	0.5 l	5.5
Trüb Alkoholfrei		
Tut Gut Malzbier	0.33 l	3.8

COCKTAILS | LONGDRINKS

Caipirinha		9.5
Cachaca Rohrzucker Limette		
Gin und Fever Tree Tonic ¹⁰		10.9
Hendricks & Gurke Bombay & Limette		
Ipanema (alkoholfrei)		7.5
Limette Rohrzucker Ginger Ale Maracujasaft		

Weinkarte

OFFENE WEINE

Weiss

Grauburgunder QbA

Weingut Emil Bauer | Pfalz | Deutschland

Bestechender, kräftiger Grauburgunder mit nussig - fruchtigen Aromen, der ohne viel Säure auskommt.

0.2 l 9

Riesling QbA

Weingut Emil Bauer | Pfalz | Deutschland

Feinfruchtiger, klassischer Riesling mit markanter Säure und Aromen von Pfirsich und Apfel.

0.2 l 9

Sauvignon Blanc QbA

Weingut Emil Bauer | Pfalz | Deutschland

Jugendlicher, unkomplizierter Sauvignon Blanc mit Noten von Stachel- und Johannisbeeren.

0.2 l 9

Weißburgunder QbA

Weingut Emil Bauer | Pfalz | Deutschland

Eleganter, fruchtig-frischer Weißburgunder, der als vielfältiger Menübegleiter glänzt.

0.2 l 9

Lugana DOC

Delai | Trebbiano | Italien

Sortentypischer Trebbiano vom Gardasee mit fruchtigem Geschmack, welcher an Birne, Sternfrucht und Steinobst erinnert.

0.2 l 9

Weißweinschorle

0.2 l 6.5

Rosé

Chiaretto „Notte Rosa“ IGP

Delai | Friaul | Italien

Feinfruchtiger Rosé aus Gropello Gentile und Sangiovese mit floralen Noten.

0.2 l

9

Rot

Garnacha Old Wines Zestos DO

Bodegas Vinos Jeromin | Madrid | Spanien

Gefälliger Grenache aus der Region Madrid, mit Noten von Brombeeren und Kirschen. Dazu kommt ein Hauch Pfeffer und eine ansprechende Mineralität.

0.2 l

10

Primitivo „I 4 Conti“ DOC

Azienda Agricola Conti Zecca | Apulien | Italien

Dieser Primitivo di Maduria ist samtig weich mit einer ausgewogenen Balance zwischen Fruchtsüße und Säure. Das Aromenbild wird mit Schokoladennoten abgerundet.

0.2 l

9

Montepulciano d'Abruzzo „Quercianera“ DOC

Fontamara | Abruzzen | Italien

Das Aromenprofil dieses Weines ist würzig und enthält Anspielungen an Beeren, Kirschen, Pflaumen sowie Tabak.

0.2 l

8

Champagner | Schaumwein

Champagne Béatrice Baron Prestige Brut

Chardonnay-Pinot Noir-Pinot Meunier | Baron Albert | Frankreich

0.75 l

84

Crémant de Loire Blanc Brut

trocken | Legendré | Duc de Bellerivé | Frankreich

0.75 l

52

FLASCHENWEINE

Weiss

Puiatti Sauvignon Blanc

Cantina Puiatti | DOP | Friaul | Italien

0.75 l 39.9

Das Bouquet ist richtig knackig, grasig und frisch, genauso, wie es sich für Sauvignon Blanc gehört. Reife Frucht wie Stachelbeere, rote Johannisbeeren und Aprikosen, die von einer leicht rauchigen Note ergänzt werden.

Puiatti Chardonnay

Cantina Puiatti | DOP | Friaul | Italien

0.75 l 39.9

Das exotische Bouquet aus Mango, Ananas und Banane in Kombination mit gelbem Apfel, Birne und Orangenschale gefällt mir ausgesprochen gut. Am Gaumen schmeckt man förmlich die glasklare Vinifizierung: schlank und geschmeidig, leicht salzig, da ist kein Gramm Speck zu viel und die saftige Frucht wird schön mit zarten Noten von gerösteten Mandeln unterlegt. Ich mag die puristische Interpretation dieser noblen Rebsorte. Mit seiner weichen Struktur ist der Puiatti-Chardonnay ein vielseitiger Alltagswein, der z.B. wunderbar zu sommerlichen Gerichten mit Fisch und Geflügel passt.

Puiatti Pinot Grigio

Cantina Puiatti | DOP | Friaul | Italien

0.75 l 39.9

Handgelesene und Vollreife Trauben sind die Basis für diesen eleganten und frischen Pinot Grigio aus dem Hause Puiatti. Er kommt goldgelb ins Glas und beeindruckt mit einer Sensorik von reifen und saftigen Früchten, die an Birne, Apfel, gelbes Steinobst und Zitronenschale erinnern. Am Gaumen sehr harmonisch mit frischer Frucht, milder Säure und einem langen Abgang. Ein besonders passender Wein zu Krustentieren oder Pasta.

„Bundschuh“ Weisser Burgunder 13%

Emil Bauer | Pfalz | Deutschland

0.75 l 31.9

Dieser Wein bringt Frucht und Frische ins Glas. Unmittelbar nach dem Einschenken zeigt sich ein angenehmer Duft nach knackigen Äpfeln, verschiedenen, Zitrusfrüchten und Ananas. Am Gaumen präsentiert er sich schlank, zart und mit sehr unaufdringlichen Aromen. Der Nachhall bringt ein schönes, rebsortentypisches Mandelaroma hervor.

„Bundschuh“ Grauer Burgunder 13%

Emil Bauer | Pfalz | Deutschland

0.75 l 31.9

Eine sehr schöne Nase mit Aromen von Birne, Ananas, Mandarinen, Mandeln, Haselnüsse, etwas Brioche und floralen Akzenten. Am Gaumen ist dieser Wein füllig, saftig, feinfuchtig, finessenreich, zarter Schmelz, feines Spiel, elegant und lange anhaltend.

„Bundschuh“ Sauvignon Blanc 12,5%

Emil Bauer | Pfalz | Deutschland

0.75 l 31.9

Ein schöner Gutswein für echte Genießer. Hell leuchtend legt er sich ins Glas und versprüht typische, grüne Sauvignon-Aromen. Ein Hauch von frischen Stachelbeeren und etwas Paprika liegt in der Luft, wenn Sie das Glas schwenken. Am Gaumen offenbart sich ein schönes Zusammenspiel aus Frucht und mineralischen Anklängen.

Riesling trocken 12,5%

Emil Bauer | Pfalz | Deutschland

0.75 l 31.9

Dieser "typische" Riesling zeigt eine blassgelbe, ins grünlich-gelbe tendierende Farbe, im Duft dominieren Pfirsich oder Apfel, im Mund spürt man eine rassige Säure.

„Haus Klosterberg“ Pinot Blanc 12% 

Markus Molitor | Mosel | Deutschland

0.75 l 42

Er glänzt im Glas in hellem Gold mit grünen Reflexen. Ein feiner Duft von Quitte, frischem Stroh und gehackten Walnüssen vereint sich mit Anflügen von Bourbon-Vanille und blühender Kamille. Am Gaumen ist erelegant, cremig und komplex mit saftigem Schmelz. Ein sehr animierender und süffiger Weißwein vom Vorzeigewinzer Molitor.

Lugana DOC 

Delai | Trebbiano | Italien

0.75 l 34.9

Sortentypischer Trebbiano vom Gardasee mit fruchtigem Geschmack, welcher an Birne, Sternfrucht und Steinobst erinnert.

Gavi di Gavi DOCG 13,5% 

Moncherio Carbone | Piemont | Italien

0.75 l 45

Von hellgelber Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. Der Wein duftet sehr frisch nach gelbem Apfel und frischen Blumen. Am Gaumen ist er harmonisch, leicht und elegant. Im Geschmack sind Noten von Zitrone und Grapefruit zu schmecken.

Sancerre AC 13,5% 

Le Chant du Merle | Loire | Frankreich

0.75 l 39

Ein Sancerre mit leuchtendem Gelb und grünen Reflexen. Seine intensiven Aromen von Grapefruit, Zitronen und Gras werden von mineralischen Nuancen bekräftigt. Eine lebendige Fruchtsäure, Feinwürzigkeit und ein ausgewogener Abgang prägen das Gefühl im Mund.

Rosé







„Notte Rosa“ Garda Bresciano Chiaretto DOP 13% 

Delai | Venetien | Italien

0.75 l 31.9

„Der Wein einer Nacht“, so genannt, da er aus einer Vielzahl regionaler Trauben wenige Stunden nach der Entnahme aus der Maische gekeltert wird, inmitten einer Nacht, - daher der Name „Notte Rosa“.

Rot

„Quercianera“ Montepulciano d`Abruzzo DOC 13,5% 	0.75 l	32
Fontamara Abruzzo Italien Das Aromenprofil dieses Weines ist würzig und enthält Anspielungen an Beeren, Kirschen, Pflaumen sowie Tabak.		
Amarone della Valpolicella „Classico“ DOCG 16,5% 	0.75 l	104.9
Zenato Venetien Italien Im Bouquet dieses Weines zeigen sich Aromen von Kirsche. So integrieren sich Aromen wie Marzipan und Veilchen ins Geschmacksbild. Die 36-monatige Lagerung im Holzfass hat ihn geschmeidig gemacht.		
„Capato“ Maremma di Toscana Rosso DOC 13 % 	0.75 l	34.9
La Fattoria di Magliano Toscana Italien Die Cuvée aus Sangiovese, Merlot & Cabernet Sauvignon ist herrlich saftig am Gaumen. In der Nase intensiv und ausdrucksstark nach roter Pflaume, Schwarzkirsche, Brombeere, Himbeere und Vanille. Seine moderne Stilistik und der etwas höhere Restzuckeranteil vermitteln eine animierende Fruchtfülle und machen den Capato äußerst zugänglich. Macht Lust auf den nächsten Schluck.		
Primo Primitivo di Manduria DOC 14,5% R	0.75 l	45
Masseria La Volpe Apulien Italien Am Gaumen zart, gut ausbalanciert und harmonisch Bouquet aus reifen Früchten und würzige Noten		
„15,0“ Primitivo di Manduria DOP 15% 	0.75 l	45.5
Di Mare Cantolio Apulien Italien Intensives rubinrot zeigt sich im Weinglas. Die Nase nimmt ein komplexes und intensives Bouquet mit Düften von Heidelbeeren, Cassis, Schwarzkirschen, Schokolade, Lakritze und Zimt wahr, dazu Nuancen und Anleihen von Toffee, Süßholz, Vanille, Kaffee, Leder und Kräutern. Am Gaumen präsentiert sich der Wein ungemein vollmundig, trocken, aber nicht herb, dennoch samtig und fruchtig.		
Primitivo „I 4 Conti“ DOC 13,5 % 	0.75 l	31.9
Azienda Agricola Conti Zecca Apulien Italien Intensiv rot, Aromen von reifen Früchten und Kräutern in der Nase. Am Gaumen samtig und voll mit guter Struktur und wärmenden Tanninen. Die Besitzungen der Conti verfügen gemeinsam über eine große Rebfläche, wobei deren Ertrag ausschließlich in der familieneigenen Kellerei in Leverano verarbeitet wird.		
„Cuvée Fiona“ IGP Pays Herault 13% 	0.75 l	39.9
La Tour de Capion Languedoc Roussillon Frankreich Die Cuvée Fiona wurde nach der Tochter des Hauses benannt. Dieser Wein ist eine Mischung aus 3 Rebsorten, die Shiraz / Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot sind. Am Gaumen ist dieser Rotwein ein kraftvoller Wein mit einer guten Balance zwischen Säure und Tanninen.		
„Zestos“ Garnacha old vines DO 14,5% 	0.75 l	31.9
Bodegas Vinos Jeromin Madrid Spanien Lebendiges Rubin. Lebhaftes rote und dunkle Beerenaromen zeigen eine gute Klarheit und einen Hauch kandierter Blüten. Geschmeidig und nahtlos in der Textur, bietet saftige Aromen von schwarzer Himbeere und Kirsche, die durch eine sanfte mineralische Nuance scheinen. Abgang fruchtig und breit, mit einem Hauch von weißem Pfeffer, der Schwung und Schnitt verleiht.		

Spirituosen

GIN

Bombay Sapphire | 47% 2 cl **4.5**

Hendrick's Gin | 44 % 2 cl **6.5**

Monkey 47 - Schwarzwald Dry Gin 2 cl **6.5**

WODKA

Absolut Wodka 2 cl **5**

LIKÖR

Chocolat Crû Likör 2 cl **7**

Schokoladenlikör aus der Edelbrennerei Habbel

TEQUILA

Sierra Silver Tequila | 38 % 2 cl **4,5**

RUM

Ron Varadero Anejo 15 Jahre | 38 % 4 cl **12**

MARTINI

Martini Bianco 4 cl **6**

Martini D'Oro 4 cl **6**

OBSTBRAND

Mirabelle | 43 % 2 cl **5**

Morand | Switzerland

Framboise | 43 % 2 cl **5**

Morand | Switzerland

Holunder | 42 % 2 cl **7**

Hämmerle | Lustenau

Eau de Vie de Kirsch | 40 % 2 cl **7**

Jean Paul Metté | Elsass

Williams | 42 % 2 cl **8**

Morand

SHERRY

Sherry Amoroso Medium Sweet 0.1 l **8**
Jose Miguel | Spanien

Lustau Deluxe Cream 0.1 l **6**
Capataz Andrés | Jerez-Xérès-Sherry

Sherry Solera Nr.16 0.1 l **10**
Pedro Ximenez | Spanien

GRAPPA

Grappa di Nebbiolo da Barolo | 40 %  2 cl **6.5**

Grappa di Chardonnay | 40 %  2 cl **6.5**

KRÄUTER & KORN

Averna Amaro Siciliano | 32 % 2 cl **5**

Ramazzotti Amaro | 30 % 2 cl **5**

Letzte Schicht Korn 2 cl **5**

Linie Aquavit 2 cl **5**

COGNAC

Château Montifaud Napoleon | 40 % | 18 Jahre 4 cl **12**

Bowen XO Cognac | 40 % 4 cl **18**

BRANDY

XO Samalens | Reserve Imperiale | 40 % 4 cl **16**

CALVADOS

Roger Groult 15 Jahre | 41 % 4 cl **14**

WHISKY | WHISKEY

USA | BOURBON

Jim Beam 4 cl **6**
Kentucky Straight Bourbon Whiskey

Jack Daniels 4 cl **8**
Kentucky Straight Bourbon Whiskey

SCOTLAND | SCOTCH & SINGLE MALT

Lagavulin 12 Jahre | 56 % 4 cl **12**

Lagavulin 16 Jahre | 43 % 4 cl **15**