



## Herzlich willkommen im Casino Zollverein

Wir freuen uns, Sie auf der schönsten Zeche 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 zu 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.

Genüssliche Momente können Gäste auf vielfältige Weise erleben, wie bei einem Kaffee auf der Terrasse mit Blick auf den Doppelbock oder ein paar "Dönekes" auf den Sofas. Unsere moderne Gastronomie mit anspruchsvoller Ruhrpott-Kulinarik und ausgefallener Gourmetküche. Dabei legen wir Wert auf eine authentische Zubereitungs- und Anrichteweise mit hohem regionalem Faktor.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und genussreichen Aufenthalt.

Ihr **Casino Team**

Follow us on  



DRILL ROOM  
**BISTECCA**

*edda*  
RESTAURANT · CAFE · EVENTS



RISTORANTE  
**LUCENTE**  
VINO & PIZZERIA





## Casino Candle light Dinner

Ein Abend voller Genuss für zwei Personen

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

Vegetarischen | Fleisch | Fisch im Hauptgang

Im Menü inkludiert:

- 1 Flasche Mineralwasser leise oder laut
- 1 Flasche korrespondierender Wein nach Wahl der Restaurantleitung

- 2 Heißgetränke Ihrer Wahl

für 2 Personen **129 €**

Sollten Sie dazu noch einen Aperitif, Digestif oder ähnliches wünschen, beraten wir Sie gerne.

---

### UNSERE GUTSCHEINKARTE – DAS IDEALE GESCHENK FÜR IHRE LIEBSTEN



Weitere Informationen unter: [www.the-g-group.de](http://www.the-g-group.de)

## APERITIF

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

---

## PROSECCO

<b>Prosecco</b>	0.1 l	<b>8</b>
Naonis DOC   Glera   extra dry	0.75 l	<b>34</b>
<b>Frucht Secco   Prisecco</b>	0.1 l	<b>8</b>
Alkoholfrei   aus der Premium-Manufaktur Jörg Geiger	0.75 l	<b>32</b>

## VORSPEISEN | STARTER

<b>Carpaccio vom Rind</b>	<b>18.9</b>
Marinierter Rucola   confierte Tomaten   Trüffelcreme   Parmesan <i>carpaccio of beef   arugula   confit tomatoes   truffle mayonnaise   Parmesan</i>	
<b>Tataki vom US Beef</b>	<b>18.9</b>
Frühlingslauch Tempura   Sesam   Thai Sauce <i>US beef tataki   spring leek tempura   sesame   thai-sauce</i>	
<b>Süßkartoffelsalat</b>	<b>15.9</b>
Parmaschinken   Melone   geräucherte Mandeln   Balsamicoglace <i>sweet potato salad   Parma ham   melon   smoked almonds   balsamic-glace</i>	
<b>„Dem Bergmann seine Tapas“</b>	<b>21.9</b>
Kalbsfrikadelle auf Kartoffel-Gurkensalat   Casinos Currywurst   geräucherter Lachs auf Kartoffel-Rösti   Blutwurstspraline 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>	
<b>„Der Förderturm“</b> Etageré für 2 Pax	<b>36.9</b>
Gereifter karamelisierter Ziegenkäse auf Mango Zwiebelmarmelade Burrata   Avocado-creme   confierte Tomaten   Wildkräutersalat Carpaccio vom Rind Marinierter Rucola   Trüffelcreme   Parmesan <i>Aged Caramelized Goat Cheese on mango Onion Marmalade burrata   guacamole   confit tomatoes   wild herb - salad carpaccio of beef   arugula   confit tomatoes   truffle mayonnaise   Parmesan</i>	
<b>Caesar Salad</b>	<b>14.9</b>
Romanasalat   Parmesan   Croutons   Speck   Caesar-Dressing <i>Caesar Salad   romaine lettuce   parmesan   croutons   bacon   caesar-dressing</i>	
<b>Gegrillter Oktopus Tentakel</b>	<b>21.9</b>
Curry - Stampf   Sojareduktion <i>grilled octopus tentacle   curry-mash   soy reduction</i>	
<b>Himmel und Äd</b>	<b>19.9</b>
Blutwurst vom Bio-Landschwein   Calvados- Apfelconfit   Kartoffelstampf   Röst-Zwiebeln   Jus <i>Bio Black Pudding   confit made of apple &amp; calvados   potatoe mash   onions   jus</i>	
<b>SUPPEN</b>	
<b>Getrüffelte Topinambursuppe (vegan)</b>	<b>10.9</b>
<i>truffled topinambur soup</i>	
<b>Kürbisschaumsuppe</b>	<b>10.9</b>
Kürbis Öl   Kürbiskerne   (vegan) <i>pumpkin foam soup   pumpkin oil   pumpkin seeds</i>	

## HAUPTGÄNGE FLEISCH | MAIN COURSE MEAT

### **Australian Black Angus Rinderfilet 200g** **44.9**

Ofengemüse | Kartoffelgratin | Sauce béarnaise

*Australian tender loin 200g | oven- vegetables | potato gratin | sauce béarnaise*

### **Dat Gockel aus Frankreich** **26.9**

Maishähnchen | Rahmwirsing | gebratene Würfelpotato | Rosmarinjus

*corn chicken | creamed savoy cabbage | fried potato cubes | rosemary jus*

### **Den Steiger seine Frau Ihre Rinderroulade** **26.9**

Rinderroulade | Apfelrotkraut | Süßkartoffelpüree

*beef roulade | red apple cabbage | sweet potato mash*

### **Wiener Schnitzel vom Tiroler Milchkalb** **28.9**

Endivien Kartoffelstampf | Kohlrabi Rahm | Zitrone

*"Wiener Schnitzel" from tyrolean milk calf*

*endive mashed potatoes | kohlrabi cream | lemon*

### **Himmel und Äd** **25.9**

Blutwurst vom Bio-Landschwein | Apfel-Calvados Confit |

Kartoffelstampf und Röstzwiebeln | Jus

*bio black pudding | confit made of apple & calvados | potatoe mash | onions | jus*

### **„Arm und Reich“** **28.9**

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

grüner Spargel | Kartoffelspeck Stampf

*pork tenderloin | bio black pudding | green asparagus | potatoe-bacon mash | truffle jus*

## HAUPTGÄNGE FISCH | MAIN COURSE FISH

### **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 | MAIN COURSE VEGETARIAN & VEGAN

### **Knödlkes** **23.9**

Gnocchi mit Steinpilzfüllung | Trüffelrahm | frischer Trüffel

*gnocchi with porcini filling | truffle cream | truffle*

### **Gefüllte Zucchini** **23.9**

Bulgur-Kurkuma-Gemüse | Schafskäse | Mandelschaum

*stuffed zucchini | bulgur turmeric vegetables | sheep's cheese (vegan without Cheese | vegetarian)*

### **Blumenkohl-Steaks** **23.9**

Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry (Vegan)

*cauliflower steaks | sweet potato chickpea curry (vegan)*

## DESSERT

- Kohlenappel** **12.9**  
Apfelstrudel mit Tahiti-Vanille-Sauce | Salzkaramell Eis  
*apple strudel | tahiti vanilla sauce | salted caramel ice cream*
- Der tropische Kumpel** **12.9**  
Mango Mousse | Knusprige Cookies | Meringe | Limonen creme | Mango-Quark Eis  
*mango mousse | crispy cookies | meringue | lime cream | mango quark ice cream*
- Karamalisierte Ananas** **12.9**  
mit Cheese Cake | Orangen-Sauce | Meringe | Thai- Vanille Eis  
*caramelized pineapple | cheese cake | orange sauce | meringue | thai vanilla ice cream*
- Dat schwarze Gold** **12.9**  
Schokoladensoufflé | Dunkles Schokoladenmousse von der Valrhona-Schokolade |  
Eis von der Valrhona-Schokolade  
*chocolate soufflé | dark chocolate mousse from Valrhona-Chocolate | Valrhona-Chocolate ice cream*
- Eiskalt inne Jahreszeit** **12.9**  
Dreierlei Sorbets der Saison mit frischen Beeren  
*three kinds of seasonal sorbets with fresh berries*

## KINDERKARTE | CHILDREN'S DISH

*Bitte beachten Sie, dass unsere Kinder Gerichte  
ausschließlich für Kinder und Jugendliche zur Verfügung stehen.  
please note that our children's dishes  
are only available for children and young people*

- Portion Zehenfritten** **5**  
Ketchup | Majo  
*portion of fries  
ketchup | mayo*
- Kalbs-Schnitzel mit Zehenfritten** **15**  
*"Wiener Schnitzel" with fries*
- Casino Currywurst und Zehenfritten** **15**  
*Casino currywurst and fries*
- Den Frederico seine Pasta Bolognese** **15**
- Pinnocchio** **8**  
Schoko | Vanille | Erdbeere  
Waffel und Smarties  
*chocolate | vanilla | strawberry  
waffle and smarties*

## MINERALWASSER | SOFTGETRÄNKE | SÄFTE

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

## HEIßGETRÄNKE

<b>Café Crème</b> <sup>11</sup>		<b>3.5</b>
<b>Milchkaffee</b> <sup>11</sup>		<b>4.5</b>
<b>Latte Macchiato</b> <sup>11</sup>		<b>4.5</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>11</sup>		<b>4.5</b>
<b>Espresso</b> <sup>11</sup>		<b>3</b>
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>11</sup>		<b>3.5</b>
<b>Espresso Doppio</b> <sup>11</sup>		<b>4.5</b>
<b>Eilles-Tee</b>		<b>4</b>
Darjeeling   Earl Grey   Rooibos-Vanille   Kräuter   Grüntee   Sommerbeeren		

UNSERE HEIßGETRÄNKE ERHALTEN SIE EBENFALLS ALS ENTKOFFEINIERT ODER MIT HAFERMILCH

---

## BIERE

<b>Stauder Pils</b>	<b>0.3 l</b>	<b>4</b>
	<b>0.5 l</b>	<b>5.5</b>
<b>Stauder alkoholfrei</b>	<b>0.33 l</b>	<b>4</b>
<b>Benediktiner Weissbier</b>	<b>0.5 l</b>	<b>5.5</b>
Trüb   Alkoholfrei		
<b>Tut Gut Malzbier</b>	<b>0.33 l</b>	<b>4</b>

---

## COCKTAILS | LONGDRINKS

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

# Weinkarte

**Weißweinschorle**  **0.2 l** **6.5**

## Weissweine

**Puiatti Sauvignon Blanc** **0.2 l** **10**  
**Cantina Puiatti | DOP | Friaul | Italien** **0.75 l** **40**

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** **0.2 l** **10**  
**Cantina Puiatti | DOP | Friaul | Italien** **0.75 l** **40**

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** **0.2 l** **10**  
**Cantina Puiatti | DOP | Friaul | Italien** **0.75 l** **40**

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%**  **0.2 l** **9**  
**Emil Bauer | Pfalz | Deutschland** **0.75 l** **32**

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%**  **0.2 l** **9**  
**Emil Bauer | Pfalz | Deutschland** **0.75 l** **32**

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

**„Bundschuh“ Sauvignon Blanc 12,5%**  **0.2 l** **9**  
**Emil Bauer | Pfalz | Deutschland** **0.75 l** **32**

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.

## Weissweine

<b>Riesling trocken</b> 12,5%	<b>0.2 l</b>	<b>9</b>
Emil Bauer   Pfalz   Deutschland	<b>0.75 l</b>	<b>32</b>
Dieser "typische" Riesling zeigt eine blassgelbe, ins grünlich-gelbe tendierende Farbe, im Duft dominieren Pfirsich oder Apfel, im Mund spürt man eine rassige Säure.		
<b>Lugana</b> DOC R	<b>0.2 l</b>	<b>9</b>
Delai   Trebbiano   Italien	<b>0.75 l</b>	<b>32</b>
Sortentypischer Trebbiano vom Gardasee mit fruchtigem Geschmack, welcher an Birne, Sternfrucht und Steinobst erinnert.		
<b>Sauvignon Blanc Fumé</b>	<b>0.2 l</b>	<b>12</b>
Oliver Zeter   Pfalz   Deutschland	<b>0.75 l</b>	<b>41</b>
Ausdrucksstark und vielschichtig, mit einer üppigen Sauvignon-Frucht, eleganten Holznoten und mineralischer Würze schon im Bukett. Am Gaumen dicht und saftig, der kräftige, in zarten Schmelz gehüllte Körper getragen von einer perfekt eingebundenen Säure. Langer, fruchtig-mineralischer Nachhall.		
<b>Naturjuwel Bio Weißwein Cuvee</b>	<b>0.2 l</b>	<b>8</b>
QbA trocken   Pfalz/Württemberg	<b>0.75 l</b>	<b>29</b>
Ein erlesener frischer Wein, prägnant und doch dezent. Die leichte Säure überzeugt mit leichten Zitrusnoten und einem Hauch Stachelbeere.		

---

## Rosé

<b>„Notte Rosa“ Garda Bresciano Chiaretto DOP</b> 13%	<b>0.2 l</b>	<b>9</b>
Delai   Venetien   Italien	<b>0.75 l</b>	<b>32</b>
„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“.		

---

## Champagner | Schaumwein

<b>Champagne Béatrice Baron Prestige Brut R</b>		
Chardonnay-Pinot Noir-Pinot Meunier   Baron Albert   Frankreich	<b>0.75 l</b>	<b>99</b>
<b>Crémant de Loire Blanc Brut R</b>		
trocken   Legendré   Duc de Bellerivé   Frankreich	<b>0.75 l</b>	<b>52</b>

## Rot

<b>WildWux Rotweincuveé DAC Leithaberg</b>	<b>0.2 l</b>	<b>10</b>
Birgit Braunstein   Österreich	<b>0.75 l</b>	<b>40</b>
Zweigelt, St. Laurent, Merlot, Blaufränkisch		
Die WildWux Cuvee hat eine dichte, rubinrote Farbe mit zarten Violetreflexen. Rote Früchte, würzige Noten und ein Hauch von Mineralität dominieren die Aromen. Im Gaumen ist die Süße und Dichte schmeckbar. Seine Holzfassreife verleiht ihm einen runden, samtigen Abgang.		
<i>Birgit Braunstein und Projektpartnerin Ilse Maier: "Im Rahmen von "wildwux" leisten wir durch gezielte Artenschutzmaßnahmen auf unseren Flächen einen Beitrag zum Erhalt wertvoller Lebensräume gefährdeter Tier- und Pflanzenarten."</i>		
<b>Côtes du Rhône Villages Saint Gervais AOP "Syrius"</b>	<b>0.2 l</b>	<b>9</b>
GRENACHE/SYRAH/CARIGNAN	<b>0.75 l</b>	<b>34</b>
Etwas Barriqueausbau · Sehr feine Nase mit viel Eleganz · Aromen von schwarzen Beeren, Blumen und Vanille · Seidige Struktur · Mit gutem Lagerungspotenzia		
<b>Muskatrollinger</b>	<b>0.2 l</b>	<b>8</b>
QbA. Weingut Dr. Baumann   Württemberg   Deutschland	<b>0.75 l</b>	<b>29</b>
Rubinrot mit violetten Reflexen. Der feinduftige Muskatton mit Aromen von Johannisbeere, Brombeere und Heidelbeere überzeugt mit seiner eleganten Süße und der angenehmen Säure-/Tanninstruktur.		
<b>„Quercianera“ Montepulciano d`Abruzzo DOC 13,5%</b> 	<b>0.2 l</b>	<b>9</b>
Fontamara   Abruzzen   Italien	<b>0.75 l</b>	<b>32</b>
Das Aromenprofil dieses Weines ist würzig und enthält Anspielungen an Beeren, Kirschen, Pflaumen sowie Tabak.		
<b>Amarone della Valpolicella „Classico“ DOCG 16,5%</b> 	<b>0.75 l</b>	<b>105</b>
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.		
<b>„Capato“ Maremma di Toscana Rosso DOC 13 %</b> 	<b>0.2 l</b>	<b>9</b>
La Fattoria di Magliano   Toscana   Italien	<b>0.75 l</b>	<b>35</b>
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.		
<b>Primo Primitivo di Manduria DOC 14,5% R</b>	<b>0.2 l</b>	<b>10</b>
Masseria La Volpe   Apulien   Italien	<b>0.75 l</b>	<b>45</b>
Am Gaumen zart, gut ausbalanciert und harmonisch Bouquet aus reifen Früchten und würzige Noten		
<b>„15,0“ Primitivo di Manduria DOP 15%</b> 	<b>0.2 l</b>	<b>10</b>
Di Mare Cantolio   Apulien   Italien	<b>0.75 l</b>	<b>45</b>
Intensives rubinrot zeigt sich im Weinglas. Am Gaumen präsentiert sich der Wein ungeniebig vollmundig, trocken, aber nicht herb, dennoch samtig und fruchtig.		
<b>Primitivo „I 4 Conti“ DOC 13,5 %</b> 	<b>0.2 l</b>	<b>9</b>
Azienda Agricola Conti Zecca   Apulien   Italien	<b>0.75 l</b>	<b>32</b>
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.		

# Spirituosen

## GIN

<b>Bombay Sapphire   47%</b>	<b>2 cl</b>	<b>4.5</b>
<b>Hendrick's Gin   44 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>6.5</b>
<b>Monkey 47 - Schwarzwald Dry Gin</b>	<b>2 cl</b>	<b>6.5</b>

## WODKA

<b>Absolut Wodka</b>	<b>2 cl</b>	<b>5</b>
----------------------	-------------	----------

## LIKÖR

<b>Chocolat Crû Likör</b>	<b>2 cl</b>	<b>7</b>
Schokoladenlikör aus der Edelbrennerei Habbel		

## TEQUILA

<b>Sierra Silver Tequila   38 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>4.5</b>
-------------------------------------	-------------	------------

## RUM

<b>Ron Varadero Anejo 15 Jahre   38 %</b>	<b>4 cl</b>	<b>12</b>
---	-------------	-----------

## MARTINI

<b>Martini Bianco</b>	<b>4 cl</b>	<b>6</b>
-----------------------	-------------	----------

## Martini D'Oro

**4 cl**      **6**

## OBSTBRAND

<b>Mirabelle   43 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>5</b>
Morand   Switzerland		

<b>Framboise   43 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>5</b>
Morand   Switzerland		

<b>Holunder   42 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>7</b>
Hämmerle   Lustenau		

<b>Eau de Vie de Kirsch   40 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>7</b>
Jean Paul Metté   Elsass		

<b>Williams   42 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>8</b>
Morand		

## SHERRY

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

**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

**Jägermeister | 35 %** 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