

RESTAURANT JONATHAN BY

Eliza



Speisekarte



# Elizas Herbst-Menü

## **Vorspeise:**

Cremige Kürbisrahmsuppe

## **Hauptgang:**

Herzhafte Roulade aus  
Kalbs- & Rinderfleisch mit  
Rotkohl & Kartoffelklößchen

## **Dessert:**

Warmer Pflaumenkuchen  
mit Madagaskar-Vanilleeis

**€ 29,50**

(Allergene: Ei, Gluten, Laktose, Sellerie, Zitrusfrüchte)

# Unsere Herbstküche

- Cremige Kürbisrahmsuppe** € 7,00  
mit Anis & Ingwer  
(Allergene: Laktose, Sellerie)
- Herzhafte Wildkraftbrühe** € 7,50  
vollendet mit Sherry  
(Allergene: Alkohol, Ei, Gluten, Laktose, Sellerie)
- Deftiger Grünkohl nach Bauernart** € 17,50  
mit Bauchspeck<sup>11</sup>, Kohlwurst<sup>11</sup>, Kasseler<sup>11</sup> & Bratkartoffeln<sup>11</sup>
- Großmutter's Rindersauerbraten** € 19,50  
mit Gewürzrotkohl & Kartoffelklößen  
(Allergene: Ei, Gluten, Laktose, Sellerie)
- Edles Wildragout vom Wildschwein & Reh** € 21,50  
in Thymian-Rotweinsoße mit Gewürzrotkohl & Kartoffelklößen  
(Allergene: Alkohol, Ei, Gluten, Laktose, Sellerie, Zimt)
- Medaillons vom Regio-Schweinefilet** € 24,50  
in Cognac-Pfeffersoße mit Speckbohnen<sup>11</sup> & Röstinchen  
(Allergene: Alkohol, Ei, Gluten, Laktose)

## Hausgemachte Suppen

**Klassische Tomatensuppe** mit Sahnehaube € 5,50

(Allergene: Laktose, Sellerie)

**Klare Rinderkraftbrühe** mit Butterklößchen & Gemüse € 6,00

(Allergene: Ei, Gluten, Laktose, Sellerie)

**Elizas kräftige Gulaschsuppe** aus saftigem Rind- und Schweinefleisch mit € 6,50

Kartoffeln, Kidneybohnen, Knoblauch, Kümmel, Mais, Paprika & Tomaten

(Allergene: Chili, Laktose)

## Unsere Steaks

*Zu allen Steaks reichen wir Ihnen Pommes frites, Kräuterbutter sowie Marktsalat!*

(Allergene: Gluten, Laktose, Senf)

**Kalbsrückensteak** ca. 200 g € 24,50

**Kalbsrückensteak** ca. 250 g € 27,50

**Rumpsteak vom Angus-Rind** ca. 200 g € 24,50

**Rumpsteak vom Angus-Rind** ca. 250 g € 27,50

*Die Steaks vom Kalb und vom Rind bereiten wir Ihnen standardmäßig medium zu.*

*Falls Sie eine andere Garstufe bevorzugen, lassen Sie es uns bitte wissen!*

**Hähnchenbruststeak** ca. 220 g € 18,50

**Holzfällersteak** ca. 250 g € 24,50

Mit Meerrettich bestrichenes Schweinerückensteak<sup>11</sup>, dazu Bacon<sup>11</sup> & Schmorzwiebeln

**Elizas Steakteller mit Steaks vom Rind, Schwein & Hähnchen** € 28,50

mit Bacon<sup>11</sup>, Würstchen & Sour Cream

(Allergene: Chili, Laktose, Zitrusfrüchte)

*Empfehlung des Hauses: Probieren Sie das Steak mit unserer würzigen Cognac-Pfeffersoße!*

## Fischgerichte

*Zu allen Fischgerichten reichen wir Ihnen Blattspinat, Kräuterbutter,*

*Rosmarinkartoffeln & Zitronenscheiben!* (Allergene: Chili, Gluten, Laktose, Krustentiere, Zitrusfrüchte)

**Gebratenes Forellenfilet** ca. 200 g € 24,50

**Gebratenes Lachsfilet** ca. 200 g € 25,50

**Gebratenes Zanderfilet** ca. 200 g € 28,50

**Elizas Fischteller mit Garnelen, Forelle, Lachs & Zander** € 29,50

*Empfehlung des Hauses: Probieren Sie den Fisch mit unserer persischen Safransoße!*



## Unsere Klassiker

**Pasta mit Rinderfleischbolognese, Parmesan & Marktsalat** € 16,50

(Allergene: Chili, Gluten, Laktose, Sellerie)

**Deftige Kartoffelpfanne mit Schweinefleisch & saisonalem Gemüse** € 16,50

(Allergene: Laktose, Sellerie)

**Hähnchenbrustfilet mit persischem Safranreis in Curry-Paprikasoße** € 18,50

(Allergene: Chili, Laktose, Sellerie)

*Zu den nachfolgenden Klassikern reichen wir Ihnen Pommes frites sowie Marktsalat!*

(Allergene: Gluten, Senf)

**Elizas Rindfleisch-Burger** belegt mit Käse<sup>1</sup>, Salat, € 18,50

Tomaten, Bacon<sup>11</sup>, Essiggurken, roten Zwiebeln & Burger Sauce

(Allergene: Chili, Ei, Gluten, Laktose, Senf)

**Hähnchenbrustfilet im knusprigen Cornflakes-Mantel** € 19,50

mit wahlweise Mango-Dip, Mexican Salsa oder Süß-Sauer-Dip

(Allergene: Chili, Ei, Gluten, Laktose, Zitrusfrüchte)

**Westfälisches Krüstchen vom Schweinerücken mit Spiegelei** € 19,50

(Allergene: Ei, Gluten, Laktose)

**Originales Wiener Schnitzel vom Kalb** € 24,50

(Allergene: Ei, Gluten, Laktose)

**Klassisches Cordon bleu<sup>11</sup> vom Kalb** € 25,50

(Allergene: Ei, Gluten, Laktose)

## Vegane & vegetarische Gerichte

**Vegane Kichererbsen-Falafel-Bällchen auf knackigem Marktsalat** € 13,50

**Veganer Muskatkürbis-Chiasamen-Burger** belegt mit Salat, Tomaten, € 18,50

Essiggurken, roten Zwiebeln & Burger Sauce, dazu Pommes frites & Marktsalat

**Pasta mit saisonalem Gemüse in leichter Käse-Sahnesoße** € 12,50

(Allergene: Gluten, Laktose)

**Gemüsemautaschen-Pfanne mit Tomatensoße & Marktsalat** € 14,50

(Allergene: Chili, Ei, Gluten, Laktose, Sellerie)

**Schwäbische Käsespätzle-Pfanne mit Röstzwiebeln & Marktsalat** € 14,50

(Allergene: Ei, Gluten, Laktose)

**Spinat-Käse-Semmelbällchen in Tomaten-Gusto-Soße** € 15,50

mit glazierter Chicorée & gebackenem Rucola

(Allergene: Chili, Ei, Gluten, Laktose, Sellerie)

**Delikate Kürbis-Gemüsebällchen auf Kartoffel-Zucchini-ragout** € 16,50

(Allergene: Chili, Ei, Gluten, Laktose, Sellerie)



## Beilagen & Soßen

<b>Ketchup, Mayonnaise</b> (Allergene: Laktose), <b>Senf</b> (Allergene: Senf), <b>Mango-Dip, Mexican Salsa</b> (Allergene: Chili, Sellerie), <b>Sour Cream</b> (Allergene: Laktose), <b>Süß-Sauer-Dip</b>	€ 0,50
<b>Cognac-Pfefferrahmsoße</b> (Allergene: Alkohol, Chili, Laktose, Sellerie)	€ 2,50
<b>Persische Safransoße</b> (Allergene: Laktose)	€ 3,50
<b>Portion Pommes frites, Kroketten, Rosmarinkartoffeln, Röstinchen</b>	€ 3,00
<b>Portion persischer Safranreis</b>	€ 5,00
<b>Marktsalat</b>	€ 5,00

## Kinder-Menüs (bis 12 Jahre)

*Zu allen Kinder-Menüs gibt es eine Kugel Eis nach Wahl sowie eine kleine Überraschung!*

<b>„Pikachu“: Nudelsuppe</b>	€ 5,50
<b>„Super Mario“: Spaghetti mit Tomatensoße</b>	€ 6,50
<b>„Donald Duck“: Chicken Nuggets mit Pommes frites</b>	€ 7,50
<b>„Peppa Wutz“: Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites</b>	€ 8,50

## Desserts

<b>Warmer Pflaumenkuchen mit einer Kugel Vanilleeis</b> (Allergene: Ei, Gluten, Laktose, Nüsse)	€ 6,50
<b>French Toast mit saisonalen Früchten &amp; einer Kugel Erdbeereis</b> (Allergene: Ei, Gluten, Laktose, ggf. Nüsse)	€ 6,50
<b>Pancakes mit Ahornsirup &amp; einer Kugel Schokoladeneis</b> (Allergene: Ei, Gluten, Laktose, ggf. Nüsse)	€ 7,50
<b>Pfannkuchen mit Apfelmus oder Nutella &amp; einer Kugel Eis nach Wahl</b> (Allergene: Ei, Gluten, Laktose, ggf. Nüsse)	€ 7,50
<b>Schokoladen-Traum</b> Schokoladeneis, Vanilleeis, Sahne, Schokoladenraspeln, Schokoladensoße (Allergene: Laktose, Nüsse)	€ 6,50
<b>Speiseeis nach Wahl, je Kugel</b> Sorten: Vanille, Schokolade, Amarena, Erdbeere (vegan), Mango (vegan) (Allergene: ggf. Laktose, ggf. Nüsse)	€ 2,00
<b>Extra Dessertsoße</b> Sorten: Schokolade, Erdbeere (Allergene: Zitrusfrüchte), Himbeere (Allergene: Zitrusfrüchte)	€ 0,50
<b>Extra Sahne</b> (Allergene: Laktose)	€ 0,70

*Alle Preise sind an die aktuell gültige Mehrwertsteuer angepasst.  
I: Mit Farbstoff, II: Mit Nitritpökelsalz*



## Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner naturell	0,25 l Fl.	€ 2,90
Gerolsteiner naturell	0,75 l Fl.	€ 6,90
Gerolsteiner medium	0,25 l Fl.	€ 2,90
Gerolsteiner medium	0,75 l Fl.	€ 6,90
Coca-Cola (koffeinhaltig)	0,30 l	€ 3,00
Coca-Cola (koffeinhaltig)	0,50 l	€ 4,80
Coca-Cola Zero (koffeinhaltig)	0,30 l	€ 3,00
Coca-Cola Zero (koffeinhaltig)	0,50 l	€ 4,80
Spezi (koffeinhaltig)	0,30 l	€ 3,00
Spezi (koffeinhaltig)	0,50 l	€ 4,80
Afri-Cola (koffeinhaltig)	0,30 l	€ 3,00
Afri-Cola (koffeinhaltig)	0,50 l	€ 4,80
Bluna Orangenlimonade <sup>1</sup>	0,30 l	€ 3,00
Bluna Orangenlimonade <sup>1</sup>	0,50 l	€ 4,80
Bluna Zitronenlimonade	0,30 l	€ 3,00
Bluna Zitronenlimonade	0,50 l	€ 4,80
Eistee Limette-Minze	0,33 l Fl.	€ 4,20
Eistee Pfirsich	0,33 l Fl.	€ 4,20
Eistee Zitrone	0,33 l Fl.	€ 4,20
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	€ 3,50
Schweppes Ginger Ale	0,20 l	€ 3,50
Schweppes Tonic Water	0,20 l	€ 3,50

## Fruchtsäfte & Bio-Fruchtschorlen aus dem Hause „Franz Josef Rauch“

Apfelsaft	0,20 l Fl.	€ 3,80
Bananennektar	0,20 l Fl.	€ 3,80
Orangensaft	0,20 l Fl.	€ 3,80
Sauerkirschnektar	0,20 l Fl.	€ 3,80
Tomatensaft	0,20 l Fl.	€ 3,80
Traubensaft	0,20 l Fl.	€ 3,80
Apfelschorle	0,33 l Fl.	€ 4,20
Johannisbeerschorle	0,33 l Fl.	€ 4,20
Rharbarberschorle	0,33 l Fl.	€ 4,20

## Heiße Getränke

Café Crema	€ 2,90
Cappuccino (Allergene: Laktose)	€ 3,80
Latte Macchiato (Allergene: Laktose)	€ 3,90
Solo Espresso	€ 2,40
Solo Espresso Macchiato (Allergene: Laktose)	€ 2,50
Doppio Espresso	€ 3,50
Doppio Espresso Macchiato (Allergene: Laktose)	€ 3,60
Chococino (Allergene: Laktose, Nüsse)	€ 4,20
Heiße Schokolade (Allergene: Laktose, Nüsse)	€ 3,50
Früchtetee	€ 2,90
Grüner Tee	€ 2,90
Kamillentee	€ 2,90
Pfefferminztee	€ 2,90
Rooibos-Vanille-Tee	€ 2,90
Schwarzer Tee „Earl Grey“	€ 2,90

## Biere vom Fass

König Pilsener (Allergene: Gluten)	0,30 l	€ 4,00
	0,50 l	€ 5,80
Th. König Zwickl Kellerbier (Allergene: Gluten)	0,30 l	€ 4,20
	0,50 l	€ 6,30
Benediktiner Hell (Allergene: Gluten)	0,30 l	€ 4,20
	0,50 l	€ 6,30
Benediktiner Weißbier (Allergene: Gluten)	0,30 l	€ 4,20
	0,50 l	€ 6,30
Bitburger Pils, alkoholfrei (Allergene: Gluten)	0,30 l	€ 4,00

## Flaschenbiere

Benediktiner Weißbier, alkoholfrei (Allergene: Gluten)	0,50 l	€ 5,90
CREW Republic Drunken Sailor (Allergene: Gluten)	0,33 l	€ 4,50
CREW Republic Local Hero (Allergene: Gluten)	0,33 l	€ 4,50
Köstritzer Schwarzbier (Allergene: Gluten)	0,33 l	€ 4,50
Isenbeck Malzbier (Allergene: Gluten)	0,33 l	€ 3,60



## Ausschank-Rotweine

- Palmberger, Dornfelder, halbtrocken** 0,2 l € 6,00  
*Verblüfft mit einer samtigen, milden Art. Völlig harmonisch gleitet der Wein über die Zunge und bleibt lange haften, was durch den hohen Extraktgehalt bedingt ist. Ausdrucksvoll und samtig weich mit einer feinfruchtigen Restsüße.*
- Château Roc de Levraut, Bordeaux AOC, trocken** 0,2 l € 6,50  
*Der Duft von Schattenmorellen, roten und schwarzen Waldbeeren ist unterlegt mit einem Hauch von Vanille und erdiger Würze. Er präsentierte sich am Gaumen rund und ausgewogen mit schöner Balance von Kraft und fruchtiger Frische, guter Länge und herrlich schmelzigen Noten von dunkler Schokolade im Finale.*
- Hex vom Dasenstein, Spätburgunder, trocken** 0,2 l € 6,50  
*In der Nase ein feiner Geruch erinnernd an Leder, vereint mit fruchtigen Komponenten von Waldfrüchten und Schwarzkirsche. Im Geschmack gerbstoffbetont mit fruchtiger Melonensüße, dazu sehr nachhaltig am Gaumen.*
- MAN, Bosstok Pinotage, trocken** 0,2 l € 6,50  
*Präsentiert am Gaumen eine saftige Beerenfrucht, Aromen nach dunkler Schokolade und gerösteten Kaffeebohnen sowie Noten von Muskat und Vanille im Abgang.*
- MAN, Skaapveld Syrah, trocken** 0,2 l € 6,50  
*In der Nase kommen Aromen von Lakritz zur Geltung. Am Gaumen ist er vollmundig, mit Noten von schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen sowie fein integrierten Tanninen. Der Wein ist herrlich saftig, bietet eine süßliche Würze und Aromen getrockneter Früchte.*
- The Pavillion, Shiraz Cabernet Sauvignon, trocken** 0,2 l € 6,50  
*Besticht durch sein intensives Aroma von reifen dunklen Beeren. Begeistert mit einer angenehmen Tanninstruktur und beim Abgang mit einem unvergesslichen Nachhall.*
- Tormaresca Nèprica, Negroamaro Puglia, trocken** 0,2 l € 6,50  
*In der Nase drückt er sich mit Anklängen von Kirsche, Granatapfel, Veilchen und Heckenrose aus. Am Gaumen ist er weich, frisch und mineralisch, mit eleganten Tanninen.*
- Tormaresca Nèprica, Primitivo Puglia, trocken** 0,2 l € 6,50  
*Fruchtiges Bukett nach Pflaume, Kirsche und Himbeere, Nuancen von kandierten Früchten und Sandelholz. Am Gaumen rund und geschmeidig, mit zurückhaltender Säure und vorzüglich eingebundenen Tanninen.*
- Volkacher Kirchberg, Domina, trocken** 0,2 l € 6,50  
*überzeugt durch seine angenehme, milde Säure und seine fruchtigen Aromen, die an Brombeere und Kirsche erinnern.*

## Ausschank-Weißweine

**Apfelbacher »Berg«, Silvaner, trocken** 0,2 l € 6,00

*Reife, frische Aromen von Apfel und Birne. Runder, vollmundiger und harmonischer Geschmack. Kräftiger Körper, der von einer angenehmen Säure getragen wird.*

**Hex vom Dasenstein, Grauburgunder, trocken** 0,2 l € 6,50

*Klarer, goldgelber Wein mit feinem Bukett von Birne, Apfel und grünen Nüssen. Am Gaumen fruchtig und feinwürzig, untermalt von einer milden, harmonischen Säure. Stilvoller und eleganter Typ, expressiv und eben typisch.*

**Hex vom Dasenstein, Müller-Thurgau, halbtrocken** 0,2 l € 6,50

*In der Nase zeigt sich viel klare, filigrane Frucht nach Apfel und Birne gepaart, dazu feine Töne von Holunderblüten. Im Geschmack präsent Gaumenfrucht, schöne Fruchtsüße zusammen einer gut eingebundenen, milden Säure. Fein fruchtig und unkompliziert.*

**MAN, Padstal Chardonnay, trocken** 0,2 l € 6,50

*Ein eleganter Chardonnay, der dank kurzer Reife im Barrique feine cremige Noten nach Butterscotch zeigt. Delikate Fruchtnoten nach Zitrus, Limone, Ananas und Pfirsich runden diesen Wein perfekt ab.*

**MAN, Warrelwind Sauvignon Blanc, trocken** 0,2 l € 6,50

*Hat eine blasse Strohfarbe mit grünen Schattierungen. In der Nase reichhaltige Aromen tropischer Früchte mit Noten von grünem Apfel und grünem Pfeffer. Am Gaumen der Geschmack tropischer Früchte wie Passionsfrucht und Ananas, wunderbar harmonierend mit einer knackigen Säure.*

**Volkacher Kirchberg, Riesling, trocken** 0,2 l € 6,50

*Gelbfruchtig in der Ouvertüre, auch florale Noten. Die präsent und feine Säure sorgt für Schwung und unterstützt Frucht, Würze und mineralische Tönung.*

## Ausschank-Roséweine

**Hex vom Dasenstein, Spätburgunder Weißherbst, trocken** 0,2 l € 6,50

*In der Nase ein aromatisches Bukett von Erdbeeren und Kirschen; im Mund saftig und geschmeidig mit viel Frucht und einer angenehmen Säure; hat Schmelz, aber auch saftige Eleganz; finessenreich, expressiv und eben typisch.*

**Martin Schmidt, Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken** 0,2 l € 6,50

*Diese Cuvée aus Dornfelder, Merlot und Cabernet Sauvignon besticht durch seine leuchtende Farbe und die Kombination von Rotwein- sowie Weißweintypischen Aromen, wie Himbeere, Johannisbeere und gleichzeitig Weinbergspfirsich, Zitrusnoten und hellen Blüten.*

Alle Preise sind an die aktuell gültige Mehrwertsteuer angepasst.  
Unsere Ausschank- und Flaschenweine enthalten Sulfite.



## Aperitifs

Glas Sekt	0,1 l	€ 3,50
Glas Sekt, alkoholfrei	0,1 l	€ 3,50
Aperol Spritz	0,1 l	€ 7,50
Lillet Blanc	0,1 l	€ 7,50
Lillet Rosé	0,1 l	€ 7,50
Lillet Rouge	0,1 l	€ 7,50
Marquès Campoalto Sherry Fino Dry	5 cl	€ 4,50
Marquès Campoalto Sherry Medium Dry	5 cl	€ 4,50
Marquès Campoalto Sherry Medium Sweet	5 cl	€ 4,50
Martini Bianco	5 cl	€ 4,50
Martini Extra Dry	5 cl	€ 4,50
Martini Rosato	5 cl	€ 4,50
Martini Rosso	5 cl	€ 4,50
Royal Oporto Tawny Portwein	5 cl	€ 4,50
Royal Oporto White Portwein	5 cl	€ 4,50

## Champagner- & Sektflaschen

Moët & Chandon, Imperial Brut Champagner	0,75 l Fl.	€199,00
Geldermann, Grand Brut	0,75 l Fl.	€ 38,00
Geldermann, Grand Rosé	0,75 l Fl.	€ 38,00
Hugo, Käfer (alkoholfrei)	1,00 l Fl.	€ 23,00
Mumm & Co., Dry (alkoholfrei)	1,00 l Fl.	€ 27,00

## Cocktails & Longdrinks

Baccardi Cola	4 cl	€ 7,50
Caipirinha*	4 cl	€ 7,50
Gin-Tonic	4 cl	€ 7,50
Mojito*	4 cl	€ 7,50
Piña Colada*	4 cl	€ 7,50
Sex on the Beach*	4 cl	€ 7,50
Tequila Sunrise*	4 cl	€ 7,50
Whiskey Cola	4 cl	€ 7,50
Wodka-Energy	4 cl	€ 7,50
Wodka-Lemon	4 cl	€ 7,50
Wodka-Orange	4 cl	€ 7,50

*\*Bald erhältlich!*



## Aus den lokalen Brennereien in Oelde „Schwarze und Schlichte“ & „Druffel“

Schwarze Frühstückskorn	34 %	2 cl	€ 2,80
Bachmann Kräuterlikör	36 %	2 cl	€ 3,30
Ganz Alter Schneider	38 %	2 cl	€ 3,50
Jan Torf Aquavit	40 %	2 cl	€ 3,80
Jan Torf Bittere Tropfen	40 %	2 cl	€ 3,80
Druffel Mandel-Kirsche	18 %	2 cl	€ 3,80
Druffel Holunderblüte	22 %	2 cl	€ 3,80
Druffel Stromberger Pflaume	25 %	2 cl	€ 3,80
Druffel Wildbeere	25 %	2 cl	€ 3,80
Druffel Walnuss	30 %	2 cl	€ 5,50
Druffel Milde Mirabelle	36 %	2 cl	€ 5,50

## Aus dem Hause „Schladerer“

Schladerer Obstwasser	38 %	2 cl	€ 3,80
Schladerer Williams Birne	40 %	2 cl	€ 4,20
Schalderer Schwarzwälder Kirschwasser	42 %	2 cl	€ 4,20
Schladerer Wald Himbeergeist	42 %	2 cl	€ 4,20

## Liköre

Kisker Vanelli Grandioso	15 %	2 cl	€ 2,80
Amarula Cream Marula	17 %	2 cl	€ 3,80
Baileys Irish Cream	17 %	2 cl	€ 3,50
Eierlikör Gold-Advocaat	20 %	2 cl	€ 3,50
Nobella Amaretto	20 %	2 cl	€ 2,00
Angel d'Or Orangenlikör	28 %	2 cl	€ 2,80
Fernet Branca	35 %	2 cl	€ 3,80
Jägermeister	35 %	2 cl	€ 3,00
Southern Comfort Original	35 %	2 cl	€ 4,00
Lippstädter Josephstropfen	40 %	2 cl	€ 3,80

## Schnäpse

Ramazotti Amaro Milano	30 %	2 cl	€ 3,50
Wippermann Wacholder	32 %	2 cl	€ 2,80
Absolut Vodka	40 %	2 cl	€ 3,80
Molinari Sambuca extra	40 %	2 cl	€ 3,80
Ouzo of Plomari	40 %	2 cl	€ 3,50
Grappa Vuisinar Riserva	41 %	2 cl	€ 5,80
Prinz Alte Marille	41 %	2 cl	€ 5,50
Grappa Barrique	41,5 %	2 cl	€ 4,80
Linie-Aquavit	41,5 %	2 cl	€ 3,80

## Brandys & Cognacs

Vecchia Romagna Etichetta Nera	38 %	4 cl	€ 5,50
Baron Otard VSOP Cognac	40 %	4 cl	€ 10,50
Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva	40 %	4 cl	€ 7,50
Carlos I	40 %	4 cl	€ 7,80
Hennessy Very Special Cognac	40 %	4 cl	€ 9,50
Pâpidoux Calvados Fine	40 %	4 cl	€ 5,50
Pâpidoux Calvados V.S.O.P.	40 %	4 cl	€ 5,50
Conde de Osborne	40,5 %	4 cl	€ 8,50

## Whiskeys

Dimple Golden Selection	40 %	2 cl	€ 5,00
Cardhu 12	40 %	2 cl	€ 5,00
Chivas Regal 12	40 %	2 cl	€ 5,00
Glenfiddich	40 %	2 cl	€ 5,00
Glenmorangie	40 %	2 cl	€ 7,00
Johnnie Walker Black Label	40 %	2 cl	€ 4,00
Mc Guinness Old Canada	40 %	2 cl	€ 4,00
Jack Daniel's Gentleman Jack	45 %	2 cl	€ 5,50
Thousand Mountains Mc Raven Single Malt Whisky	46,2 %	2 cl	€ 8,50