

## **UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:**

Dienstag – Donnerstag & Sonntag 11:00 Uhr - 23:00 Uhr

Freitag & Samstag 11:00 Uhr - 01:00 Uhr

**Wir suchen ab sofort einen  
Koch und eine Küchenkraft**

m/w/d

**Vollzeit/Teilzeit/Minijob**

## **SPARGEL-KARTE**

**Spargelcremesuppe**

mit Baguette

**4,90 €**

**Spargel**

dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

**12,90 €**

**Spargel mit rohem oder gekochtem Schinken**

dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

**15,90 €**

**Spargel Flammkuchen**

Crème fraîche, frischer Lauch, gekochter Schinken und Sauce Hollandaise

**15,90 €**

**Spargel Salat**

Blattsalate, Kirschtomaten, Mozzarella,

hausgemachte Balsamico-Vinaigrette und Baguette

**15,90 €**

**Spargel mit Weckewerk**

dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

**18,90 €**

**Spargel mit Schnitzel**

dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

**18,90 €**

**Spargel mit gegrilltem Lachs**

dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

**22,90 €**

**Durchgehend warme Küche 11:00 - 21:00 Uhr**

## **BUNTE SALATE**

<b>Tomaten Mozzarella Salat</b> mit Balsamico-Vinaigrette und Baguette <sup>1,3,6,D,F,G</sup>	<b>8,70 €</b>
<b>Griechischer Bauernsalat</b> Blattsalate, Schafskäse, Paprikastreifen, Tomaten, Oliven, Peperoni, Zwiebelringe, Balsamico-Olivenöl-Pesto Dressing und Baguette <sup>1,3,6, D,F,G,K</sup>	<b>10,90 €</b>
<b>Salat "News Cafe"</b> Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Schinken- und Käsestreifen, Mais, gebratener Speck, Brotcroûtons, Schmand-Dressing und Baguette <sup>3, 6, D, E, F</sup>	<b>10,70 €</b>
<b>Salat mit Putenbrust</b> Blattsalate, Sonnenblumenkerne, Gurke, Cherrytomaten, French Dressing und Baguette <sup>1,3,6,D,F,G,K</sup>	<b>10,70 €</b>
<b>Caesar Salat</b> mit panierten Hähnchenbruststreifen, Römersalat, Kirschtomaten, Caesar Dressing, Parmesan und Baguette <sup>1,3,6,D,F,G,K</sup>	<b>10,90 €</b>
<b>Salat mit Hähnchenbrust</b> Blattsalate, Balsamico-Olivenöl-Pesto Dressing, Spiegeleier, Paprika und Baguette <sup>1,3,6,A,,F,G,K</sup>	<b>10,90 €</b>
<b>Thunfischsalat "Nizza"</b> Blattsalate, Thunfisch, Tomaten, Paprika, Oliven, Zwiebelringe, Balsamico-Olivenöl-Pesto Dressing und Baguette <sup>1,3,6,F,G,H,K</sup>	<b>10,90 €</b>
<b>Salat Lachsstreifen</b> Blattsalate, Honig-Senf-Dressing und Baguette <sup>3,D,F,G</sup>	<b>13,90 €</b>

## **VEGETARISCHE GERICHTE**

<b>Bratkartoffeln</b> mit Spiegelei und Beilagensalat <sup>A</sup>	<b>6,90 €</b>
<b>Salzkartoffeln</b> mit grüner Soße, gekochtem Ei und Beilagensalat	<b>7,50 €</b>
<b>Blumenkohl-Käse-Medaillons</b> mit Choron-Sauce und Salat <sup>D</sup>	<b>7,90 €</b>
<b>Reibekuchen</b> mit Apfelkompott oder Schmand <sup>6, D</sup>	<b>4,50 €</b>
<b>Kartoffel-Gemüse-Puffer</b> mit Tomatenquark oder Kräuterschmand und Salat <sup>F, A</sup>	<b>6,90 €</b>
<b>Gebackener Camembert</b> an Salatbouquet, Preiselbeeren und Toast <sup>2, D, F</sup>	<b>7,90 €</b>
<b>Kartoffelecken</b> mit Sour Creme oder Kräuterschmand <sup>D</sup> mit Cheese (leicht scharf) <sup>2, 4, 7, D, F</sup>	<b>4,50 €</b> <b>5,00 €</b>
<b>Süßkartoffel-Pommes</b>	<b>4,00 €</b>
Schmand-Senf-Honig-Dip	<b>1,50 €</b>
Cajun-Hot Chili-Mayonnaise-Dip	<b>1,50 €</b>
Joghurt-Sweet-Chili-Dip	<b>1,50 €</b>
Kräuter-Schmand-Dip	<b>1,50 €</b>

## **OFENFRISCHE CIABATTA**

<b>Schinken-Ciabatta</b> mit Käse, Tomaten, Gurken <sup>D, E, F</sup>	<b>5,50 €</b>
<b>Salami-Ciabatta</b> mit Käse, Tomaten, Gurken <sup>2, 4, 5, 6, 7, E, D, F</sup>	<b>5,50 €</b>
<b>Puten-Ciabatta</b> mit Käse, Tomaten, Gurken <sup>2, 6, D, E, F, G</sup>	<b>5,50 €</b>
<b>Thunfisch-Ciabatta</b> mit Käse, Tomaten, Gurken <sup>D, F, H</sup>	<b>5,50 €</b>
<b>Tomaten-Mozzarella-Ciabatta</b> <sup>D, F</sup>	<b>5,50 €</b>

## **SUPPEN**

<b>Rinderkraftbrühe</b>	4,90 €
mit Rindfleisch, Eierstich, Gemüsestreifen und Baguette <sup>A, E</sup>	
<b>Tomatencremesuppe</b>	4,50 €
mit grünem Pfeffer und Baguette <sup>2, 5, D, J</sup>	
<b>Hausgemachte Chili con Carne</b>	5,70 €
mit Baguette <sup>3, D, E, F</sup>	

## **HAUPTGERICHTE**

<b>Gebratener Leberkäse</b>	11,90 €
mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Beilagensalat <sup>A, D, G</sup>	
<b>Käsespätzle</b>	12,50 €
mit Käse überbacken und Hähnchenbruststreifen <sup>2, A, D</sup>	
<b>Putengeschnetzeltes „Züricher Art“</b>	12,50 €
mit Spätzle und Beilagensalat <sup>A, D, G</sup>	
<b>Weckewerk</b> (Metzgerei Jillek)	12,90 €
mit Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln, Gewürzgurke und Salat <sup>A</sup>	
<b>Putenbrustfilet</b>	13,90 €
mit Champignon-Sahne-Sauce, Kroketten und Beilagensalat <sup>G, D, F</sup>	
<b>Tafelspitz vom Rind</b>	15,90 €
mit Meerrettich Soße, dazu Salzkartoffeln und Beilagensalat <sup>D, A, C, G, 3</sup>	
<b>Cordon Bleu</b>	15,90 €
mit Rustic Fries und Beilagensalat <sup>F, A, D</sup>	

## **NUDELN**

<b>Spaghetti "News Cafe"</b>	11,90 €
mit Weckewerk, Chili-Sahnesauce oder Tomatensoße <sup>A, D, H</sup>	
<b>Spaghetti</b>	13,90 €
mit Black Tiger Garnelen, Chili-Sahnesauce oder Tomatensoße <sup>A, D, H</sup>	

## **FISCH**

<b>Gegrillter Lachs</b>	17,90 €
mit Dijonsensauce, dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat <sup>D, G, H</sup>	

## **SCHNITZEL-KARTE**

(alle Variationen auch als Putenschnitzel + 2,00 €)

<b>Schnitzel "Wiener Art"</b> <sup>A,F</sup> *	12,90 €
<b>Zwiebelschnitzel</b> mit geschmorten Zwiebeln <sup>A,F</sup> *	14,40 €
<b>Sahneschnitzel</b> mit Sahne-Soße <sup>A,D,F</sup> *	14,40 €
<b>Rahmschnitzel</b> mit Rahm-Soße <sup>A,D,F</sup> *	14,40 €
<b>Schnitzel "Jäger Art"</b> mit Jäger-Soße (Speck) <sup>A,D,F</sup> *	14,40 €
<b>Schnitzel "Holsteiner Art"</b> mit Spiegelei <sup>A,D,F</sup> *	14,40 €
<b>Champignon Schnitzel</b> mit Champignon-Sahne-Soße <sup>A,D,F</sup> *	14,40 €
<b>Paprika-Rahm Schnitzel</b> mit Paprika-Rahm-Soße <sup>A,D,F</sup> *	14,40 €
<b>Pfeffer Schnitzel</b> mit Pfeffer-Soße <sup>A,D,F</sup> *	14,40 €
<b>Schnitzel "News Cafe"</b> mit Champignon-Lauch-Soße <sup>A,D,F</sup> *	14,90 €
<b>Schmandschnitzel</b> mit Schmand-Soße (Speck) <sup>A,D,F</sup> *	14,90 €
<b>Käse-Sahne Schnitzel</b> mit Käse-Sahne-Soße <sup>A,D,F</sup> *	14,90 €
<b>Frankfurter Schnitzel</b> mit grüner Soße <sup>A,D,F</sup> *	14,90 €
<b>Schnitzel "Hawaii"</b> mit Ananas und Käse überbacken <sup>A,D,F</sup> *	14,90 €
<b>Schnitzel "Hollandaise"</b> mit Blumenkohl <sup>A,D,F,E</sup>	14,90 €
<b>Chili Schnitzel</b> mit Chili-Cheese-Sauce <sup>A,D,F</sup> *	14,90 €

### **BEILAGEN ZUR AUSWAHL**

Pommes Frites, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Schweizer Rösti, <sup>A,F</sup>  
Spätzle, <sup>A</sup> Krokette(n), <sup>4,D</sup> Kartoffelecken oder Rustic Fries

dazu einen Beilagensalat \*

# BURGER

RIND 100 %

## Classic Burger

10,90 €

saftiges Rindfleisch, überbacken mit Cheddarkäse, mit hausgemachter Burgersauce, Blattsalat, Tomate, Gewürzgurke und roten Zwiebeln, dazu Pommes Frites oder Rustic Fries <sup>2,4,A,D,F,G</sup>

## Bacon BBQ Burger

10,90 €

saftiges Rindfleisch, überbacken mit Cheddarkäse, mit Bacon, BBQ-Sauce, Blattsalat, Tomate, Gewürzgurke und roten Zwiebeln, dazu Pommes Frites oder Rustic Fries <sup>2,4,D,F,G,A</sup>

## Mozzarella Pesto Burger

10,90 €

saftiges Rindfleisch, überbacken mit Mozzarella und Basilikumpesto, mit Rucola und Tomate, dazu Pommes Frites oder Rustic Fries <sup>D,F,G,K,A</sup>

## Honey Burger

10,90 €

saftiges Rindfleisch, überbacken mit Cheddarkäse, mit Senf-Honig-Sauce, Blattsalat, Tomate und roten Zwiebeln, dazu Pommes Frites oder Rustic Fries <sup>2,4,D,F,G,A</sup>

## Burger „News Cafe“

10,90 €

saftiges Rindfleisch, hausgemachte Preiselbeer-Senf-Sauce, Cheddarkäse, Schmorzwiebeln und Rucola, dazu Pommes Frites oder Rustic Fries <sup>2,4,C,D,K,F,G</sup>

## Hot Chili Burger

10,90 €

saftiges Rindfleisch, überbacken mit Cheddarkäse, mit Hot-Chili-Sauce, Jalapenos, Blattsalat, Tomate, Gewürzgurke und roten Zwiebeln, dazu Pommes Frites oder Rustic Fries <sup>2,4,A,D,F,G</sup>

## GEFLÜGEL

## Chicken Burger

10,90 €

Hähnchenbrustfilet, überbacken mit Cheddarkäse, mit hausgemachter Burgersauce, Blattsalat, Tomate, Salatgurke und roten Zwiebeln, dazu Pommes Frites oder Rustic Fries <sup>4,D,F,G</sup>

## VEGETARISCH

## Veggie Burger

9,70 €

Gemüsebratling, überbacken mit Cheddarkäse, mit hausgemachter Burgersauce, Blattsalat, Gewürzgurke und roten Zwiebeln, dazu Pommes Frites oder Rustic Fries <sup>4,D,F,G,A</sup>

## **FLAMMKUCHEN - AUSWAHL**

<b>Tomaten – Mozzarella</b>	<b>7,90 €</b>
Crème fraîche, Tomaten, Mozzarella, Pesto <sup>D,F,K</sup>	
<b>Der Klassiker</b>	<b>8,50 €</b>
Crème fraîche, frischer Lauch, Speck <sup>2,D,F</sup>	
<b>Champignons</b>	<b>8,50 €</b>
Crème fraîche, Champignons, Lauch, geriebener Gouda <sup>2,D,F</sup>	
<b>Spinat</b>	<b>8,50 €</b>
Crème fraîche, Spinat, Knoblauch, Parmesan <sup>D,F</sup>	
<b>Gemüse</b>	<b>8,50 €</b>
Crème fraîche, Paprika, Tomaten, Zucchini, Mais, Zwiebeln, geriebener Gouda <sup>2,D,F</sup>	
<b>Tonno</b>	<b>8,90 €</b>
Crème fraîche, Thunfisch, Lauch, Oliven, geriebener Gouda <sup>2,D,F,H</sup>	
<b>Peperoni</b>	<b>8,90 €</b>
Crème fraîche, Peperoniwurst, Speck, Paprika, Peperoni, geriebener Gouda <sup>2,4,6,D,F</sup>	
<b>Schafskäse</b>	<b>9,70 €</b>
Crème fraîche, Schafskäse, Peperoni, Oliven, Lauch <sup>D,F</sup>	
<b>News Cafe</b>	<b>9,70 €</b>
Crème fraîche, Hähnchenbruststreifen, Tomaten, Lauch, geriebener Gouda <sup>2,D,F</sup>	
<b>Weckewerk</b>	<b>9,70 €</b>
Crème fraîche, Weckewerk, Lauch, geriebener Gouda <sup>2,D,F</sup>	

## **PIZZA - FLAMMKUCHEN**

<b>Margherita</b>	<b>7,90 €</b>
Tomatensauce, Mozzarella und Balsilikum <sup>D,F</sup>	
<b>Salami</b>	<b>8,50 €</b>
Tomatensauce, Salami und Käse <sup>D,F,6</sup>	
<b>Schinken</b>	<b>8,50 €</b>
Tomatensauce, Schinken und Käse <sup>D,E,F,6</sup>	
<b>Tonno</b>	<b>8,70 €</b>
Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln und Käse <sup>D,F,H</sup>	
<b>Speziale</b>	<b>9,70 €</b>
Tomatensauce, Salami, Schinken, Paprika, Champignons und Käse <sup>D,F,E,6</sup>	
<b>Rucola</b>	<b>9,90 €</b>
Tomatensauce, italienischer Landschinken, Rucola, Parmesan und Käse <sup>D,F,6</sup>	

## DESSERTS

**Ofenfrischer Apfelstrudel** 6,70 €  
mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne <sup>C, D, E, K, A</sup>

**Eier-Pfannkuchen** 6,10 €  
mit Blaubeer-Füllung, Vanilleeis und Sahne <sup>D, F, A</sup>

## FRISCHE WAFFELN

**Waffel** 2,40 €  
mit Sahne <sup>D, F, A</sup> 3,10 €  
mit heißen Kirschen oder heißen Himbeeren und Sahne <sup>D, F, A</sup> 5,60 €  
mit Banane und Schokosauce <sup>D, F, A, C</sup> 4,30 €  
mit Vanilleeis und Schokosauce <sup>D, F, A, C</sup> 4,60 €  
mit Vanilleeis und Erdbeersauce <sup>D, F, A</sup> 4,60 €  
mit Vanilleeis und Himbeersauce <sup>D, F, A, C, K, 4</sup> 4,60 €  
mit Schokoeis und Vanillesauce <sup>D, F, A, C, K</sup> 4,60 €



## KAISERSCHMARRN

**Kaiserschmarrn** 4,20 €  
mit Sahne <sup>C, D, F, A</sup> 4,90 €  
mit Schokosauce <sup>C, D, F, A</sup> 4,70 €  
mit Pflaumenmus <sup>C, D, F, A</sup> 4,90 €  
mit Apfelmus <sup>C, D, F, A</sup> 4,90 €

## EISZEIT

(Vanille, Schokolade, Erdbeer, Haselnuss)

**Gemischtes Eis** 4,20 €

**Gemischtes Eis mit Sahne** <sup>D</sup> 4,90 €

**Eisschokolade** <sup>D</sup> 3,90 €

**Eiskaffee** <sup>D</sup> 3,90 €



## **WARME GETRÄNKE**

### **KAFFEE & CO**

Tasse Kaffee	2,20 €
Pott Kaffee	2,80 €
Tasse Kaffee entkoffeiniert	2,20 €
Tasse Creme-Kaffee	2,20 €
Milchkaffee <sup>D</sup>	2,90 €
Milchkaffee entkoffeiniert <sup>D</sup>	2,90 €
Cappuccino <sup>D</sup>	2,60 €
Tasse Espresso	2,20 €
Tasse Espresso doppelt	3,80 €
Latte Macchiato <sup>D</sup>	3,20 €
Pott COCAYA (40% Kakaoanteil) <sup>D</sup>	2,60 €
Pott COCAYA (40% Kakaoanteil) mit Sahne <sup>D</sup>	2,90 €
Chaipur <sup>3, 4, D</sup>	3,40 €
Glas Milch heiß oder kalt <sup>D</sup>	2,00 €
Glas Milch mit Honig <sup>D</sup>	2,50 €
Glas Zitrone heiß oder kalt	2,00 €
Glas Glühwein	2,70 €
Glas Tee mit Rum	3,90 €

## **SPEZIALITÄTEN**

<b>Irish Coffee</b>	4,90 €
Kaffee mit irischem Whiskey, Rohrzucker und Sahnehaube <sup>D</sup>	
<b>Russische Schokolade</b>	4,40 €
heiße Schokolade mit Rum <sup>D</sup>	
<b>Kaffee mit Bailey´s</b>	4,50 €
Kaffee mit Bailey´s und Sahnehaube <sup>D</sup>	
<b>Lumumba</b>	4,20 €
mit spanischem Brandy <sup>D</sup>	
<b>Grog – einfach</b>	4,20 €
mit Rum 73%	

## **EILLES - TEE (IM GLAS)**

### **TEE DIAMOND**

#### **SCHWARZER TEE**

**ZIEHZEIT 3-4 MINUTEN**

<b>Assam Special</b> - kräftig, gehaltvoll und malzig	2,30 €
<b>Darjeeling Royal</b> – zartblumig, mit nussiger Geschmacksnote	2,30 €
<b>Earl Grey Premium</b> – mit dem Duft der Bergamotte, pikant <sup>1</sup>	2,30 €

#### **GRÜNTEE**

**ZIEHZEIT 2-3 MINUTEN**

<b>Bio China Jasmin</b> – fein aromatisiert	2,30 €
<b>Grüner Tee mit Minze</b> – erfrischend, ein Orientalischer Genuss <sup>1</sup>	2,30 €

#### **KRÄUTERMISCHUNGEN**

**ZIEHZEIT 5-8 MINUTEN**

<b>Kamillenblüten</b> – angenehm mild	2,30 €
<b>Kräutergarten</b> – wohltuend und erfrischend	2,30 €
<b>Pfefferminze</b> – aromatisch und erfrischend	2,30 €
<b>Rooibos Vanilla</b> – liebliches Vanillearoma <sup>1</sup>	2,30 €

#### **FRÜCHTEMISCHUNGEN**

**ZIEHZEIT 5-8 MINUTEN**

<b>Bio Früchte Natur</b> – angenehm vollmundig	2,30 €
<b>Ingwer - Orangenpassion</b> – fruchtig und feurig entfaltend	2,30 €
<b>Sommerbeeren</b> – harmonisch <sup>1</sup>	2,30 €

<sup>1</sup> aromatisiert


## **BIER vom FASS**

Binding Römer Pils <sup>F</sup>	0,3 l	2,80 €	0,5 l	4,20 €
Krusovice <sup>F</sup>	0,3 l	2,90 €	0,5 l	4,40 €
Kölsch Sion <sup>F</sup>	0,3 l	2,80 €	0,5 l	4,20 €
Hersfelder Festspielbier <sup>F</sup>	0,3 l	2,80 €	0,5 l	4,20 €
Schöfferhofer Hefeweizen <sup>F</sup>	0,3 l	2,80 €	0,5 l	4,20 €
Guinness <sup>F</sup>	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,90 €
Schlösser Alt <sup>F</sup>	0,3 l	2,80 €	0,5 l	4,20 €

## **STOWFORD CIDER vom FASS**

Stowford Cider <sup>2,3</sup>	0,3 l	3,60 €	0,5 l	5,60 €
-------------------------------	-------	--------	-------	--------

## **FLASCHENBIERE**

Jever Pilsener <sup>F</sup>	0,33 l	2,90 €		
Radeberger <sup>F</sup>	0,33 l	2,90 €		
Oberdorfer Helles 	Fl. 0,5 l	4,20 €		
Schöfferhofer Hefeweizen-Mix Grapefruit <sup>6,4,F</sup>	0,33 l	3,20 €		
Schöfferhofer Hefeweizen dunkel <sup>F</sup>	0,5 l	4,20 €		
Schöfferhofer Kristallweizen <sup>F</sup>	0,5 l	4,20 €		
Schöfferhofer Hefeweizen 0,0% alkoholfrei <sup>F</sup>	0,5 l	4,20 €		
Clausthaler Radler Naturtrüb <sup>F</sup>	0,33 l	2,80 €		
Clausthaler Original <sup>F</sup>	0,33 l	2,80 €		
Clausthaler extra herb <sup>F</sup>	0,33 l	2,80 €		
Malzbier <sup>F</sup>	0,33 l	2,80 €		
Altbierbowle <sup>F</sup>	0,3 l	3,40 €		
Apfelwein <sup>6</sup>	0,25 l	2,50 €	0,5 l	4,50 €

## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

<b>Pepsi Cola</b> <sup>8,4</sup>	Fl. 0,33 l	<b>3,50 €</b>
<b>Pepsi Max</b> <sup>4,8,11</sup>	Fl. 0,33 l	<b>3,50 €</b>
<b>Pepsi Cola light</b> <sup>4,8,11</sup>	Fl. 0,33 l	<b>3,50 €</b>
<b>Schwip Schwap</b> <sup>4,8,11</sup>	Fl. 0,33 l	<b>3,50 €</b>
<b>Fanta</b> <sup>4,6</sup>	Fl. 0,33 l	<b>3,50 €</b>
<b>Sprite</b> <sup>8,4</sup>	Fl. 0,33 l	<b>3,50 €</b>
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>9,6</sup>	Fl. 0,2 l	<b>2,40 €</b>
<b>Schweppes Ginger Ale</b> <sup>4</sup>	Fl. 0,2 l	<b>2,40 €</b>
<b>Schweppes Tonic Water</b> <sup>9</sup>	Fl. 0,2 l	<b>2,40 €</b>
<b>Schweppes Russian Wild Berry</b>	Fl. 0,2 l	<b>2,40 €</b>
<b>Selters Classic</b>	Fl. 0,25 l	<b>2,20 €</b>
<b>Selters Naturell</b>	Fl. 0,25 l	<b>2,20 €</b>
<b>Selters Classic</b>	Fl. 0,75 l	<b>5,90 €</b>
<b>Selters Naturell</b>	Fl. 0,75 l	<b>5,90 €</b>
<b>Bionade Holunder</b> <sup>F</sup>	Fl. 0,33 l	<b>3,50 €</b>
<b>Bionade Johannisbeere-Rosmarin</b> <sup>F</sup>	Fl. 0,33 l	<b>3,50 €</b>
<b>Bionade Litschi</b> <sup>F</sup>	Fl. 0,33 l	<b>3,50 €</b>
<b>Bionade Zitrone-Bergamotte</b> <sup>F</sup>	Fl. 0,33 l	<b>3,50 €</b>
<b>Energy</b> <sup>10,4,8</sup>	0,2 l <b>2,20 €</b> 0,4 l <b>3,80 €</b>	
<b>Eistee Pfirsich</b>	0,2 l <b>2,20 €</b> 0,4 l <b>4,00 €</b>	
<b>Eistee Zitrone</b>	0,2 l <b>2,20 €</b> 0,4 l <b>4,00 €</b>	
<b>Tafelwasser</b>	0,2 l <b>2,00 €</b> 0,4 l <b>3,40 €</b>	

## **VAIHINGER SÄFTE & NEKTARE**

<b>Orangensaft</b>	0,2 l <b>2,40 €</b> 0,4 l <b>4,40 €</b>
<b>Apfelsaft</b>	0,2 l <b>2,40 €</b> 0,4 l <b>4,40 €</b>
<b>Tomatensaft</b>	0,2 l <b>2,40 €</b> 0,4 l <b>4,40 €</b>
<b>Ananassaft</b>	0,2 l <b>2,40 €</b> 0,4 l <b>4,40 €</b>
<b>Bananennektar</b>	0,2 l <b>2,40 €</b> 0,4 l <b>4,40 €</b>
<b>Kirschnektar</b>	0,2 l <b>2,40 €</b> 0,4 l <b>4,40 €</b>
<b>Grapefruitsaft</b>	0,2 l <b>2,40 €</b> 0,4 l <b>4,40 €</b>
<b>Traubensaft</b>	0,2 l <b>2,40 €</b> 0,4 l <b>4,40 €</b>
<b>Maracujanektar</b>	0,2 l <b>2,40 €</b> 0,4 l <b>4,40 €</b>
<b>Johannisbeersaft</b>	0,2 l <b>2,40 €</b> 0,4 l <b>4,40 €</b>
<b>Rhabarbersaft</b> <sup>naturtrüb</sup>	0,2 l <b>2,40 €</b> 0,4 l <b>4,40 €</b>
<b>Saftschorle</b>	0,2 l <b>2,30 €</b> 0,4 l <b>4,20 €</b>

<sup>4</sup> Farbstoff    <sup>6</sup> Antioxidationsmittel    <sup>8</sup> koffeinhaltig    <sup>9</sup> chininhaltig

<sup>10</sup> taurinhaltig    <sup>11</sup> enthält Phenylalaninquelle    <sup>F</sup> Getreide

# **WEISSWEINE**

## **RHEINHESSEN**

### **Framersheimer Hornberg**

Weingut Ernst Dr. Hinkel  
Müller-Thurgau QbA, mild, lieblich

0,2l 3,70 €  
Fl. 1,0l 17,50 €

## **FRANKEN**

### **Volkacher Ratsherr**

Weingut Rommert  
Müller-Thurgau QbA, halbtrocken

0,2l 4,00 €  
Fl. 1,0l 19,00 €

### **Hammelburger Trautlestal**

Winzergen. Hammelburg  
Müller-Thurgau QbA, trocken, würzig

0,2l 3,90 €  
Fl. 1,0l 18,50 €

## **ITALIEN**

### **Pinot Grigio del Veneto IGT**

Cantina di Custoza, trocken, kräftig, jung

0,2l 4,10 €  
Fl. 1,0l 19,50 €

## **RHEINGAU**

### **Hessische Staatsweinkellerei Eberbach**

Riesling QbA, trocken  
klar und kühl, feinsaftig, lebendig, tolle Balance,  
frisch, guter Abgang

0,2l 5,70 €  
Fl. 1,0l 27,00 €

## **PFALZ**

### **Weißburgunder**

Gutsabf. Weingut Reinhardt, 2011  
eleganter Weißburgunder mit dezentem Aroma von Birne,  
Quitte, Aprikose und frischer Melone, trocken

0,2l 3,90 €  
Fl. 1,0l 18,50 €

## **ROSÈ – WEINE**

### **RHEINPFALZ**

#### **Herxheimer Kobnert**

Weingut Bohnenstiel

Portugieser Weißherbst QbA, lieblich, zart

0,2 l 3,70 €

Fl. 1,0 l 17,50 €

## **ROTWEINE**

### **WÜRTTEMBERG**

#### **Trollinger mit Lemberger**

Weingut im Klee

Rote Beerenaromen, harmonische Frucht, halbtrocken

0,2 l 4,00 €

Fl. 1,0 l 19,00 €

### **FRANKREICH**

#### **Ventoux Rotwein Provence**

Kellerei Balma Venita / Rhone

Reichhaltiger, aromatischer Wein, weich, säurearm

0,2 l 4,20 €

Fl. 0,75 l 15,00 €

### **SÜDTIROL D.O.C.**

#### **Vernatsch**

Kellereigen. Nais, trocken, leicht

0,2 l 4,10 €

Fl. 1,0 l 19,00 €

### **ITALIEN**

#### **Chianti D.O.C.G.**

Montellori

Johannisbeertöne, trocken, fruchtig, sauber ausgewogen

0,2 l 5,20 €

Fl. 1,0 l 25,00 €

### **SPANIEN**

#### **Castillo de Almansa Reserva**

Bodegas Plqueras S.A., Almansa D.O.C.

Fein ausbalanciert, komplexer Duft nach Himbeeren, Pflaumen und Vanille. Barriqueausbau, am Gaumen reich und zart mit großer Tiefe, trocken.

0,2 l 4,90 €

Fl. 0,75 l 17,00 €

## **ROTWEINE**

### **SÜDAFRIKA**

#### **Hagelsberg**

Stellenbosch

Merlot und Shiraz, wuchtig, voll, trocken

0,2 l 4,90 €

Fl. 0,75 l 17,50 €

### **CHILE**

#### **Santa Digna**

Carmenère, Reserve, Miguel Torres, Valle Central, Chile

Elegante Frucht, feinwürzige Aromen, sanft, mit zarten Toastnoten und einen frischen Hauch von Vanille.

0,2 l 6,50 €

Fl. 0,75 l 23,00 €

### **ARGENTINIEN**

#### **Kaiken Malbec**

Vina Kaiken, Mendoza, Argentinien

Reife, rote Früchte und dunkle Schokolade in der Nase sinnlich, intensiv, samtweich, langer Nachhalt. Trocken

0,2 l 6,40 €

Fl. 0,75 l 23,00 €

### **ITALIEN**

#### **Primitivo "La Torre"**

Salento Italien

Weicher süditalienischer Rotwein mit einer intensiven rubinroten Farbe.

In der Nase harmonisch mit Noten von reifen roten Früchten und leicht würzig.

Am Gaumen ist er elegant und weich mit niedrigem Säuregehalt und feinen Tanninen.

0,2 l 5,90 €

Fl. 0,75 l 21,00 €

## **SEKT & PROSECCO**

### **MONTINARO Prosecco**

#### **Vino Frizzante**

Elegante Frucht am Gaumen, erfrischende und animierende Perlage

0,1 l 3,30 € Fl. 0,75 l 21,00 €

#### **Hausmarke News Cafe**

halbtrocken

0,1 l 3,00 € Fl. 0,75 l 19,00 €

#### **Hausmarke News Cafe**

trocken

0,1 l 3,00 € Fl. 0,75 l 19,00 €

+

## **ALLDAY SPECIALS**

### **Aperol-Spritz** <sup>4</sup>

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

0,2 l **6,50 €**

### **Limoncello-Spritz** <sup>4</sup>

Limoncello, Prosecco, Soda, Minze

0,2 l **6,90 €**

### **Hugo**

Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze

0,2 l **5,90 €**

### **Moscow Mule**

Ginger Beer, Wodka, Limettensaft, Gurke, Limette, Minze

0,2 l **7,50 €**

### **Lillet Wild Berry**

Johannisbeeren

0,2 l **6,70 €**



## **LONGDRINKS**

### **Wodka Wild Berry**

**3,40 €**

### **Wodka Lemon** <sup>9,6</sup>

**3,40 €**

### **Wodka Energy** <sup>10,4,8</sup>

**3,20 €**

### **Jack Daniel's Cola** <sup>8,4</sup>

**4,00 €**

### **Bombay Gin Tonic** <sup>9</sup>

**4,20 €**

### **Havana Club Cola** <sup>8,4</sup>

**3,30 €**

### **Capt. Morgan Spiced Cola** <sup>8,4</sup>

**3,30 €**

### **Southern Comfort Ginger Ale** <sup>4</sup>

**3,40 €**

### **Campari Orange** <sup>4</sup>

**5,80 €**

### **Bacardi Cola** <sup>8,4</sup>

**3,20 €**

### **Licor 43 Milch** <sup>D</sup>

**3,00 €**

## **SHOOTERS**

### **B52**

Kahlua, Baily's, Rum 73

4 cl **5,50 €**

### **Orgasmus**

Sambuca, Baily's

2 cl **2,60 €**



## **FANCY COCKTAILS**

*AB 17° UHR*

<b>LEMON TREE</b>	7,30 €
Havanna, Lime Juice, Limetten, Rohrzucker, Maracujanektar	
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b>	9,20 €
Bacardi, Wodka, Gin, Tequila Silver, Triple Sec, Orangensaft, Zitronensaft, Cola 4,8	
<b>MAI TAI</b>	9,20 €
Havanna, Myers´s Rum, Old Pascas 73% Apricot Brandy, Lime Juice, Mandelsirup, Ananassaft <sup>K,M</sup>	
<b>ZOMBIE</b>	10,70 €
Havana, Havana Especial, Bacardi, Myers´s Rum, Old Pascas 73%, Lime Juice, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft <sup>4,M</sup>	
<b>HIGHFLY</b>	8,90 €
Gin, Triple Sec, Lime Juice, Grenadine. Limetten, Ginger Ale <sup>4,M</sup>	
<b>HURRICANE</b>	8,90 €
Havana, Havana Especial, Maracujasirup, Orangensaft, Ananassaft <sup>4</sup>	

## **BATIDAS & COLADAS**

*AB 17° UHR*

<b>PINA COLADA</b>	7,10 €
Havana, Kokossirup, Sahne; Ananassaft <sup>D,K</sup>	
<b>STRAWBERRY COLADA</b>	7,50 €
Havana, Kokossirup, Erdbeersirup, Sahne, Ananassaft <sup>4,D,K</sup>	
<b>SWIMMING POOL</b>	7,50 €
Havana, Wodka, Blue Curacao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft <sup>D,K</sup>	

## **CAIPIS & LONGDRINKS**

*AB 17° UHR*

<b>CAIPIRINHA</b>	6,50 €
Cachaca, Lime Juice, Limetten, Rohrzucker <sup>M</sup>	
<b>STRAWBERRY CAIPIRINHA</b>	6,80 €
Cachaca, Erbeersirup, Lime Juice, Limetten, Rohrzucker <sup>M</sup>	
<b>MOJITO</b>	6,50 €
Havana, Soda, Lime Juice, Limetten, Minze, Rohrzucker <sup>M</sup>	
<b>CUBA LIBRE</b>	7,20 €
Havana Especial, Cola Limetten <sup>4,8</sup>	
<b>GIN FIZZ</b>	5,90 €
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	

## **TROPICAL COCKTAILS**

**AB 17<sup>00</sup> UHR**

<b>BAHAMA MAMA</b>	<b>6,50 €</b>
Havana, Malibu, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft <sup>D,K</sup>	
<b>COSMOPOLITAN</b>	<b>6,30 €</b>
Wodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberrysirup, Cranberrysaft <sup>4</sup>	
<b>MALIBU SUNRISE</b>	<b>6,50 €</b>
Malibu, Grenadine, Orangensaft, Maracujasaft <sup>4</sup>	
<b>SEX ON THE BEACH</b>	<b>6,90 €</b>
Wodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Lime Juice, Orangensaft, Cranberrysaft <sup>4,M</sup>	
<b>SUMMER</b>	<b>6,90 €</b>
Malibu, Wodka, Grenadine, Lime Juice, Cranberrysaft, Maracujasaft <sup>4,M</sup>	
<b>TEQUILA SUNRISE</b>	<b>6,90 €</b>
Tequila Silver, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft <sup>4</sup>	
<b>TOUCH DOWN</b>	<b>6,70 €</b>
Wodka, Grenadine, Zitronensaft, Maracujasaft, Orangensaft <sup>4</sup>	

## **ALKOHOLFREIE COCKTAILS**

**AB 17<sup>00</sup> UHR**

<b>IPANEMA</b>	<b>5,30 €</b>
Lime Juice, Limetten Rohrzucker, Ginger Ale <sup>4,M</sup>	
<b>MOSKITO</b>	<b>5,60 €</b>
Lime Juice, Limetten, Rohrzucker, Minze, Bitter Lemon <sup>4,6,M</sup>	
<b>COCONUT KISS</b>	<b>5,10 €</b>
Kokossirup, Sahne, Ananassaft <sup>D,K</sup>	
<b>STRAWBERRY KISS</b>	<b>5,60 €</b>
Kokossirup, Erdbeersirup, Sahne, Ananassaft <sup>4,D,K</sup>	
<b>SOLERO</b>	<b>5,90 €</b>
Mangosirup, Maracujasirup, Mandelsirup, Sahne, Orangensaft, Ananassaft <sup>4,D,K</sup>	
<b>TUTTI FRUTTI</b>	<b>5,60 €</b>
Grenadine, Zitronensaft, Banane, Orangensaft, Ananassaft <sup>4</sup>	
<b>BORA BORA</b>	<b>5,30 €</b>
Lime Juice, Grenadine, Ananassaft, Maracujasaft <sup>4,M</sup>	
<b>SAFER SEX ON THE BEACH</b>	<b>5,90 €</b>
Pfirsichsirup, Triple Sec Sirup, Lime Juice, Grenadine, Orangensaft, Cranberrysaft <sup>4,M</sup>	


# **SPIRITUOSEN**

Alpenschnaps Haselnuss	2 cl	2,40 €
Amaretto	2 cl	2,20 €
Asbach Uralt	2 cl	2,30 €
Averna	2 cl	2,20 €
Bacardi light	2 cl	2,20 €
Bailey´s Irish Cream	2 cl	2,20 €
Batida de Coco	2 cl	2,10 €
Calvados	2 cl	2,30 €
Campari <sup>4</sup>	4 cl	4,60 €
Cointreau	2 cl	2,50 €
Fernet Branca	2 cl	2,20 €
Fernet Branca Menta	2 cl	2,20 €
Ficken Liqueur	2 cl	2,20 €
Grappa Barrique	2 cl	3,00 €
Hennesy V.S.O.P.	2 cl	4,10 €
Jägermeister	2 cl	2,20 €
Kümmel	2 cl	2,20 €
Likor 43	2 cl	2,30 €
Linie Aquavit	2 cl	2,50 €
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,40 €
Malibu	2 cl	2,30 €
Martini Bianco	5 cl	2,80 €
Martini Extra Dry	5 cl	2,80 €
Metaxa <sup>*****</sup>	2 cl	2,40 €
Obstler	2 cl	2,20 €
Osborne Veterano	2 cl	2,20 €
Ouzo No. 12	2 cl	2,30 €
Pernod <sup>4</sup>	2 cl	2,00 €
Pfeffi Minzig & Frisch 	2 cl	1,70 €
Ramazotti	2 cl	2,30 €
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	4,90 €
Sambucca Molinari	2 cl	2,40 €
Sierra Tequila Gold	2 cl	2,50 €
Sierra Tequila Silver	2 cl	2,50 €
Schlitzer Korn	2 cl	2,20 €
Southern Comfort <sup>4</sup>	2 cl	2,40 €
Williams Christ Birne	2 cl	3,00 €
Wodka Absolut	2 cl	2,40 €
Wodka Smirnoff	2 cl	2,50 €
Wodka Gorbatschow	2 cl	2,20 €

## **GIN**

Gordon´s Dry Gin	2 cl	2,20 €
Bombay Sapphire Dry Gin	2 cl	3,00 €
Tanqueray Dry Gin	2 cl	3,00 €

## **RUM**

Captain Morgen 40%	2 cl	2,30 €
Captain Morgen Spiced Gold 35% <sup>4</sup>	2 cl	2,30 €
Havana Club 37,5%	2 cl	2,30 €
Havana Club Especial 40%	2 cl	2,60 €
Havana Club 7 Jahre 40%	2 cl	3,50 €
Myer´s Rum 40% <sup>4</sup>	2 cl	2,30 €
Legendario Rum-Likör 7 Jahre 34% <sup>4</sup> 	2 cl	2,90 €

## **WHISKEY**

Ballantines	2 cl	2,50 €
Canadian Club	2 cl	2,60 €
Chivas Regal	2 cl	3,60 €
Dimple	2 cl	3,50 €
Jack Daniels	2 cl	3,00 €
Jim Beam	2 cl	2,50 €
John Jameson	2 cl	2,60 €
Johnnie Walker Red Label	2 cl	2,40 €

## **MALT WHISKEY**

Ardbeg 40%	2 cl	5,60 €
Cragganmore 40%	2 cl	4,90 €
Glenfiddich 43%	2 cl	3,90 €
Glenmorangie 40%	2 cl	5,10 €
Talisker 45,8%	2 cl	5,70 €