



Herzlich Willkommen im BelsenPark Düsseldorf-Oberkassel



Wenn Sie nun sagen „Chuzo, das kommt mir aber spanisch vor“, haben Sie völlig recht. Chuzo heißt auf Spanisch „Spieß“. Die Mehrzahl unserer Speisen wird an solchen gegrillt und serviert. Doch damit hat es sich auch mit unserer Spießigkeit.

Uns ist wichtig, alles selbst zu kochen und Ihnen die Möglichkeit zu geben, daran teilzuhaben. Wir benutzen frische Zutaten, bereiten alle Speisen, Dips und Saucen hier in der offenen Küche zu und verwenden natürlich keine Fertigprodukte oder Geschmacksverstärker. Sie können bei der Zubereitung Ihres Essens zuschauen, sich frischen Fisch aus den Vitrinen oder frische Kräuter und Gewürze aus unserem Zimmergarten aussuchen.




Fühlen Sie sich wie zu Hause und genießen Sie Ihre Zeit hier im Chuzo.


Liebe Gäste, gerne halten wir für Sie die Zusammenfassung der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe sowie der Allergene bereit. Gerne akzeptieren wir für Ihre EC-cash Karte, Master Card, VISA Card oder American Express. Die Zahlung per Kreditkarte kann ab einem Rechnungsbetrag von 30,00 € vorgenommen werden.

Salate

- 09 Kleiner gemischter Salat¹  4,50 €
À la saison
- 10 Spanischer Tomatensalat¹   4,90 €
Dazu Brotchips
- 11 Minz-Cous Cous   5,90 €
mit Granatapfelkernen
- 12 Salat "Chuzo"²  3,90 €
mit Tomate, Gurke und Zwiebel
- 13 Salat "Chuzo" mit Pulpo² 5,90 €
Pulpo, Tomate, Gurke und Zwiebel

Suppen

- 20 Suppe der Saison 4,50 €
Bitte fragen Sie unseren Service nach der aktuellen
saisonalen Suppe
- 21 Garnelensuppe²  5,50 €
mit Safran
- 22 Geröstete
Paprika-Tomaten-Suppe   4,90 €

 vegetarisch

 vegan

 enthält Gluten

 enthält Lactose

Hauptgerichte

- | | | |
|----|--|---------|
| 30 | "Chuzo" Burger ^{2G} | 15,90 € |
| | 180g Nebraska-Rind, dazu servieren wir spanische Kartoffeln mit Salsa Brava und Salat | |
| 31 | Lammcarré 6 Stück | 24,90 € |
| | Dazu servieren wir frisches Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln und Pfeffersauce | |
| 32 | Lammteller Filet • Rücken • Carré | 24,90 € |
| | Mit karamellisierten Datteln und Minz-Cous Cous mit Granatapfelkernen | |
| 33 | Rumpsteak 200g | 22,90 € |
| 34 | Rumpsteak 300g | 32,90 € |
| 35 | Rinderfilet 200g | 25,90 € |
| 36 | Rinderfilet 300g | 36,90 € |
| | <i>Zu unseren Steaks servieren wir Ihnen gerne unser frisches Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln & unsere hausgemachte Pfeffersauce</i> | |
| 37 | Fischteller | 26,00 € |
| | Bitte fragen Sie den Service nach dem tagesfrischen Angebot | |

Vegetarisch & Vegan

- | | | |
|-----|--|---------|
| 300 | Zucchini-Türmchen ^V ^L | 9,90 € |
| | Gefüllt mit Schafskäse, Paprika und Zwiebeln, dazu Pfannengemüse und Salat | |
| 301 | Kräuterküchlein ^V | 9,90 € |
| | Omelette mit Ei, Kartoffeln und Kräutern, dazu Salat Chuzo & All i oli | |
| 302 | Gefüllte Paprikaschote ¹ ^V | 9,90 € |
| | Mit mediterranem Gemüse und Kartoffeln mit Salzkruste | |
| 303 | Gemüselasagne ^V ^L | 13,90 € |
| | Mit Salat | |

Tagesangebote

Ständig wechselnde Angebote und fangfrischer Fisch. Fragen Sie unseren Service oder schauen Sie auf die Tafel.

Chuzos

Eine spanische Spezialität im Chuzo sind Spieße vom Lavasteingrill, die wir in folgenden Varianten anbieten:

70	Gemischtes saisonales Gemüse 🌿	3,90 €	79	Meeresfrüchte ^G	9,90 €
71	Chicken Wings ² 200 g in Safranmarinade	5,90 €		Jakobsmuschel, Garnele, Pulpo, Grünschalmuschel	
72	Hähnchenbrustfilet ² 120 g in Safranmarinade	7,50 €	80	Norwegisches Lachsfilet ^G 120 g	9,90 €
73	Original spanische Chorizo ² 120 g	6,90 €	81	CHUZO Pulpo ² 120 g	7,90 €
74	Barbarie Entenbrust ² 120 g	8,90 €	82	Riesengarnele	15,90 €
75	Neuseel. Lammrücken ¹ 120 g	11,90 €			
76	Ibérisches Schweinefilet 120 g	9,90 €			
77	Irishes Rinderfilet ² 120 g	14,90 €			
			83	Chuzo España^{1G}	16,90 €
				Ein Spieß mit gegrilltem Rinderfilet, Lamm & Ibérico-Schweinefilet, dazu Garnele, Lachs & Jakobsmuschel	

Kalte Tapas

89	Portion Brot ³ 	2,90 €	100	Eingelegte Paprika 	3,90 €
90	All i oli ² 	1,50 €	101	Crostinis  ^{GL}	4,00 €
91	Salsa Brava 	1,20 €		Geröstetes Knoblauchbaguette mit Ziegenfrischkäse, gegrillter Zucchini und Aubergine	
92	Mojo Rojo ¹ 	1,20 €	103	Marinierte Sardellen ²	3,90 €
93	Mojo Verde ¹ 	1,20 €	104	Spanischer Käse ^{1,2}	6,90 €
94	Gefüllte Oliven ^{2,3}  ^G	3,50 €		Manchego- und gereifter Ziegenschnittkäse	
	Grüne: Mandel, Paprika, Knoblauch Schwarze: ungefüllt, mit Kern		105	Jamón Serrano ^{1,2,3}	6,90 €
95	Gestampfte Kichererbsen 	5,90 €			
	Kichererbsenpüree mit Tahin & Knoblauch				
96	Minz-Cous Cous  ^G	5,90 €			
	Mit Granatapfelkernen				
97	Auberginenmousse 	5,90 €			

Warme Tapas

200	Spanische Kartoffeltortilla 	4,50 €
201	Spanische Kartoffeln ¹  Mit Mojo Rojo und Salsa Brava	3,90 €
202	Kartoffeln mit Salzkruste ¹  Mit Mojo Verde	3,80 €
203	Datteln im Speckmantel ²	4,90 €
204	Gebackener Schafskäse ^{1 G}	4,50 €
205	Pfannengemüse 	4,20 €
206	Überbackene Paprika ^L Mit Mozzarella und Chorizo ²	4,50 €
207	Hackfleischbällchen ^G In Tomatensauce	5,20 €

220 **Tapas-Variation „Chuzo“^{1,2,3} pro Person 15,90 €**

Unser Küchenteam stellt Ihnen eine Variation mit diesen Tapas zusammen:

Kalt: Oliven, eingelegte Paprika, Serrano, Manchego

Warm: Tintenfischringe, Hackfleischbällchen in Salsa, Chorizo in Rotwein, Datteln im Speckmantel, Gemüse

Warme Tapas

208	Chorizo in Rotwein	5,20 €
209	Pimientos 🌿 Kleine gebackene Paprika	5,90 €
210	Hähnchen in Sherry	5,20 €
211	Champignons 🌿 mit Knoblauch und Kräutern in Olivenöl	4,20 €
212	Gebackener Tintenfisch ^G	4,50 €
213	Frittierte Sardellen ^G	4,50 €
215	Garnelen im Speckmantel ^{2,16}	7,50 €
216	Gambas al all i oli mit Weißwein	8,90 €
217	Gambas à la plancha	9,90 €

Feliz cumpleaños

An Ihrem Geburtstag laden wir Sie und Ihre Gäste zu 1 Glas Sekt und das "Geburtstagskind" noch zu unserem Dessert des Monats ein.

(Gegen Vorlage des Personalausweises)

Kids

400 „Pollo“¹ 6,90 €
Gegrillte Hähnchenbrust mit Butterreis
und frischem Salat

401 „Pescador“ 7,90 €
Gebratenes Fischfilet an Tomatensauce mit Gemüse
und Kartoffelecken

402 „Cochino“ 7,90 €
Schweinefilet an Rahmsauce mit Möhrengemüse
und Kartoffelecken



Kinder sind herzlich willkommen!

Wir haben für euch Malvorlagen, Stifte, Kinderhochstühle und Kinderbesteck.
Für Fragen oder Wünsche stehen wir jederzeit zur Verfügung!



Desserts

Spanischer Flan ^{2 G} Mit frischen Früchten	4,90 €	Gebackenes Vanilleeis ^{1,2 G} Im Mandelmantel mit Veterano-Trauben	6,90 €
Crema Catalana ^G	5,50 €	Variationen von Käsespezialitäten ^{1,2} Manchego- und gereifter Ziegenkäse, dazu hausgemachtes Chutney, Trauben und Oliven-Ciabatta	9,90 €
Churros ^G Mit Chili-Schokosauce	4,50 €		
Reispudding Mit Zimtucker	5,40 €	Kugel Eis ^{1,2} Vanille, Erdbeere oder Schokolade	0,80 €
Pastel de Nata ^G Süße Blätterteigpastete gefüllt mit Puddingcreme	4,90 €		

Dessert des Monats

Immer wieder neue, köstliche Kreationen der Saison.
Fragen Sie uns oder schauen Sie auf die Tafeln.

Aperitifs

Sangria à la „Chuzo“ ^{1,2}	0,2 l	5,40 €
Rotwein, Orangensaft, Soda,	0,5 l	12,90 €
Havana Club Añejo 3 Años,	1,0 l	24,90 €
Myers's Rum, Triple sec, Zucker, Zimt		
Martini	5 cl	3,90 €
Bianco, Rosato, D'Oro, Rosso		
Sandeman Sherry	5 cl	3,90 €
Dry, Medium		
Hugo	0,2 l	6,90 €
Sekt, Holunderblütensirup, Sodawasser, Minze, Limettensaft, Limette (auch alkoholfrei erhältlich)		
Aperol Spritz	0,2 l	6,90 €
Sekt, Aperol ^{1,8} , Sodawasser (auch alkoholfrei erhältlich)		

Sekt & Champagner

Sekt Hausmarke

Ein fruchtbetonter Schaumwein, spritzig und trotzdem eine moderate Säurestruktur, intensive langanhaltende Perlung

Glas 0,1 l	3,90 €	Fl. 0,75 l	25,00 €
------------	--------	------------	---------

Glas Champagner	0,1 l	8,50 €
-----------------	-------	--------

Vranken Grand Réserve Brut Champagner aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier

Pommery Brut Royal	0,75 l	69,00 €
--------------------	--------	---------

Ein frischer, belebt duftender Champagner, der rund und zart ist. Fruchtige und zitronige Noten vereinen sich zu einem vollen Geschmackserlebnis mit weicher, anhaltenden Frische

Pommery Brut Rosé	0,75 l	79,00 €
-------------------	--------	---------

Die zartrosa Farbe und der fruchtige Charakter entstehen aus der Vermählung einer kleinen vinifizierten Menge Pinot Noir mit klassisch verarbeiteten Crus aus Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay

Weißweine

Verdejo Vegaval Plata DO

Valdepanas, Bodegas M. Calatayud, Spanien
Hellgelbe Farbe, grasige Aromen, verführerische Fruchtigkeit
Glas 0,2 l 4,90 € Fl. 0,75 l 17,90 €

Pinot Grigio Veneto IGP

Casa Defra, Veneto, Italien, trocken
Glasklare Frucht, Duft nach Honig und Mandeln
Glas 0,2 l 5,90 € Fl. 0,75 l 21,50 €

Grauburgunder QW Nußdorfer Bischofskreuz

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz, Deutschland, trocken
Aprikose und Honigmelone, blumig, nussig
Glas 0,2 l 6,90 € Fl. 0,75 l 24,90 €

Miolo Seleção Chardonnay Viognier

Miolo Family Vineyards, Brasilien, trocken
Strohgelb, florale Düfte, Klänge von Ananas und Aprikose
Glas 0,2 l 6,90 € Fl. 0,75 l 24,90 €

Agora Lagrima Semi-Sec

Kastilien, Bodegas Arúspide, Spanien, halbtrocken
Dezente Süße, saftige Frucht, sehr süffig, frischer Charakter
Glas 0,2 l 6,90 € Fl. 0,75 l 24,90 €

Lugana DOC Superiore "San Biagio"

Azienda Agricola Cattani, Italien, Lombardei
Frische strohgelbe Farbe. Im Duft vereinen sich Aromen von grünen Äpfeln, ein Hauch Birne und kräutrige Nuancen
Glas 0,2 l 7,90 € Fl. 0,75 l 28,90 €

Weißweine

Riesling Johannisberg Weißlack, Rheingau

Schloss Johannisberg, Deutschland, QbA, trocken
Vollmundig und extrem fruchtig, Aprikose und Zitrus
dominieren in der Nase

Glas 0,2 l 8,90 € Fl. 0,75 l 32,90 €

Sauvignon Blanc, Hunters, Neuseeland

Klassischer Marlborough - Sauvignon Blanc, trocken
In der Nase ein Mix aus tropischen Früchten, Zitrusfrüchten
und Mineralität

Glas 0,2 l 9,90 € Fl. 0,75 l 36,50 €

Weißburgunder Oktav

VdP-Weingut Dr. Heger, Ihringen, Baden, Deutschland
Kristallklar, Duft von hellen Birnen und kandierten Limetten

Glas 0,2 l 9,90 € Fl. 0,75 l 36,50 €

Riesling, Dr. Loosen, Graacher Himmelreich, Mosel, Großes Gewächs

Er ist von sehr heller Farbe, sehr klar und frisch, mit blumigen
Aromen. Am Gaumen zeigt er eine hohe Komplexität, Länge
und einen angenehmen Spannungsreichtum.

Ihn zeichnen seine Saftigkeit und Intensität aus, die auch den
finalen Geschmack ausmacht

Glas 0,2 l 12,90 € Fl. 0,75 l 47,90 €

Roséwein

Señorio de Sarria Garnacha Rosado Navarra DO

Bodega de Sarria, Puenta la Reine, Spanien

Glänzendes Himbeerrot, fruchtig, Aromen von Waldbeeren

Glas 0,2 l 6,50 € Fl. 0,75 l 23,50 €

Weinschorle

Weißwein mit Soda

0,2 l 3,90 €

Rotweine

Garnacha Vegaval Plata DO

Valdepanas, Bodegas M. Calatayud, Spanien

Frucht von schwarzen und roten Beeren, reife Tannine

Glas 0,2 l 4,90 € Fl. 0,75 l 17,90 €

Merlot Colli Euganei DOC

Villa Campiello, Venezien, Italien

Johannis- und dunkle Waldbeere, Schwarzkirsche, Brombeere

Glas 0,2 l 5,90 € Fl. 0,75 l 21,50 €

Spätburgunder QbA

Vier Jahreszeiten Winzer, Pfalz, Deutschland, halbtrocken

Samtig, mild, harmonisch lange haftend

Glas 0,2 l 5,90 € Fl. 0,75 l 21,50 €

Rioja DOC Crianza

Marques de Tiron, La Rioja, Spanien

Kirsche und Brombeere, feines Holz, Vanille

Glas 0,2 l 6,90 € Fl. 0,75 l 24,90 €

Rotweine

Brazilwood Shiraz

Miolo Family Vineyards, Brasilien

Aromen von Frucht und Eiche, Backpflaumen, Schokolade

Glas 0,2 l 6,90 € Fl. 0,75 l 24,90 €

Rotwein-Cuvée „Schwarzer Bulle“

Uli Metzger, Deutschland, Pfalz

Dieser trockene Cuvée ist sehr fruchtbetont und enthüllt seine Fülle an hellen Waldbeeren im Mund. Er ist ein hervorragender Begleiter zu gegrilltem Lamm oder Rindersteak

Glas 0,2 l 9,90 € Fl. 0,75 l 36,50 €

Baron de Ley Rioja Reserva DOCa

Baron de Lay, Rioja, Spanien, trocken

Intensives Rubinrot, Waldbeeren, Veilchen, Gewürznelken

Glas 0,2 l 11,90 € Fl. 0,75 l 43,90 €

Pinot Noir, Hunters, Neuseeland, Marlborough

Ein weicher, körpervoller Pinot Noir im Burgunderstil.

Sehr elegant eingebautes Barrique verleiht Würze und Länge

Glas 0,2 l 12,90 € Fl. 0,75 l 47,50 €

Camins del Priorat, DOCa Priorat

Palacios Remondo, Spanien

Ein schöner beerenbetonter Wein der mit seiner äußerst feinen Eleganz überzeugt. Beeindruckend ist seine Qualität und sein Aroma von Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren. Die schön eingebundenen Tannine und die enorme Fruchtfülle erscheinen seidig am Gaumen. Im Finish überzeugt der lange, beeindruckende Nachhall. Rebsorten: Samsó, Garnacha, Cabernet Sauvignon u. Syrah

Glas 0,2 l 13,90 € Fl. 0,75 l 49,90 €

Alkoholfreie Getränke

Pepsi light ^{1,2,5,6,7}	0,2 l Fl.	2,40 €	Selters Apfelschorle	0,2 l	2,40 €
Pepsi ^{1,7}	0,2 l Fl.	2,40 €	Spezi	0,2 l	2,40 €
Mirinda ^{1,2,3}	0,2 l Fl.	2,40 €	Chuzo Limo	0,4 l	4,50 €
Seven Up ²	0,2 l Fl.	2,40 €	Maracuja, Mango, Limette, Minze oder Erdbeere		
Thomas Henry	0,2 l Fl.	2,90 €	Selters Leicht	0,25 l	2,90 €
Bitter Lemon ^{3,8} , Tonic Water ⁸ , Ginger Ale ¹				0,75 l	5,90 €
			Selters Naturell	0,25 l	2,90 €
				0,75 l	5,90 €

Säfte & Schorlen

von Niehoff's Vaihinger

	0,3 l	0,4 l
Apfelsaft	3,20 €	4,20 €
Apfelsaft trüb	3,20 €	4,20 €
Orangensaft	3,20 €	4,20 €
Kirschnektar	3,20 €	4,20 €
Bananennektar	3,20 €	4,20 €
Ananassaft	3,20 €	4,20 €
Maracujanektar	3,20 €	4,20 €
Rhabarbernektar	3,20 €	4,20 €
Alle Säfte auch als Schorle	2,90 €	3,90 €

Heiße Getränke

Café Crema	2,40 €
Cappuccino	2,60 €
Milchkaffee	3,10 €
Latte Macchiato	3,40 €
Flavour: Vanille, Karamell oder Haselnuss	+ 0,30 €
Espresso	1,90 €
Espresso doppelt	3,30 €
Espresso Macchiato	2,20 €
Kakao	2,50 €
Mit Sahne	+ 0,30 €

Tee

Unsere frischen
„Chuzo Teekännchen“ je 5,90 €

Assam Schwarztee

Eine aromatische Mischung mit vielen Tips [Blattspitzen],
kraftvoll und würzig im Geschmack

Rose des Orients

Grüner Tee mit gelben Rosenknospen, Ringelblüten,
Kornblüten, Jasmintee, China Sencha, Gunpowder und
Cystuskraut

Knuspertraum

Früchtetee mit gerösteten Mandeln, Apfelstücken,
Cassiarinde, Ananasstücken, Papayastücken, Korinthen,
Rote Beete und Popcorn

Kamillentee

Aus frischen Kamillenblüten

O-M-I Tee

Frisch aufgebrühter Tee mit Orange, Minze und Ingwer.
Gerne können Sie die Sorten auch einzeln bestellen

Fassbiere

	0,25 l	0,4 l
Radeberger Pilsener	2,60 €	3,90 €
Schlösser Alt	2,40 €	3,60 €
Alster	2,60 €	3,90 €
Radler	2,60 €	3,90 €
Krefelder	2,40 €	3,60 €

Hövels	0,3 l	3,50 €
Rotgolden in der Farbe. Feinherb und malzig im Geschmack. Hövels die Hausbrauerei seit 1893.		

Flaschenbiere

Schöfferhofer Weizen	0,5 l	4,90 €
Hell, Alkoholfrei		
Schöfferhofer Grapefruit ³	0,33 l	2,90 €
Sol, mexikan. Bier seit 1899	0,33 l	4,50 €
Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	2,90 €
Braumeister Kraftmalz ¹	0,33 l	2,70 €
Estrella Damm	0,33 l	3,50 €

Longdrinks

Gin Tonic

Serviert mit Thomas Henry Tonic Water³

Bombay Sapphire Gin	7,90 €
Tanqueray Dry Gin	8,50 €
Friedrichs Dry Gin	10,90 €

Campari¹

mit Orangensaft 6,50 €

mit Sodawasser 6,50 €

Vodka Lemon

Serviert mit Thomas Henry Bitter Lemon^{3,6}

Smirnoff Vodka Red Label 7,90 €

Absolut Vodka 100 Black (50% vol.) 8,50 €

Cuba Libre

serviert mit Pepsi Cola^{1,2}, frischer Limette, braunem Zucker

Havana Club Añejo 3 Años	6,90 €
Havana Club Especial ¹	7,90 €
Havana Club Añejo 7 Años ¹	8,90 €

43er¹

serviert mit frischer Passionsfrucht

mit Milch 7,20 €

mit Maracujanektar 7,50 €

Cocktails

Mojito 6,90 €

Havana Club Añejo 3 Años, Sodawasser, frische Minzblätter, brauner Zucker, Lime Juice², Limette

Caipirinha 6,90 €

Limetten, Limettensirup², brauner Zucker, Cachaça

Planter's Punch 7,90 €

Havana Club Añejo 3 & 7 Años, Zitronen-, Orangen-, Ananassaft, Grenadine^{1,2}, Zuckersirup

Frozen Daiquiri Erdbeere 7,90 €

Erdbeerpüree, Havana Club Añejo 3 Años, Zitronensaft, Zuckersirup

El Poco Loco 7,90 €

Havana Club Añejo 3 Años, Amaretto, Mandelsirup², Maracujanektar, Zitronensaft

Mucho 7,90 €

Smirnoff Red Label Vodka, Galliano¹, Orangensaft

Mai Tai 7,90 €

Brauner und weißer Rum, Triple Sec, Limettensirup², Mandelsirup², Limetten-, Ananas-, Orangensaft

Rey 7,90 €

Havana Club Añejo 3 Años, Licor 43¹, Sahne, Kokoscreme, Maracujanektar

Chuzo's Ice Tea 8,90 €

Smirnoff Red Label Vodka, Tanqueray Gin, Havana Club Añejo 3 Años, Cointreau, José Cuervo Clasico, Zitronensaft, Cola^{1,7}

Alkoholfreie Cocktails

Fresa Tonic 5,90 €
Erdbeersirup, Tonic Water^{5,6,8}, Zitronensaft

Chuzo Flip 5,90 €
Vanillesirup², Sahne, Maracujanektar

El Sol 5,90 €
Ginger Ale^{5,6}, Grenadine^{1,2}, Mandelsirup, Maracujanektar,
Zitronensaft

Pantera Rosa 5,90 €
Bitter Lemon^{5,6,8}, Grenadine^{1,2}, Kokossirup, Orangen-,
Zitronensaft

Ipanema 5,90 €
Ginger Ale^{5,6}, Maracujanektar, brauner Zucker,
Limettensirup², Limette

Spirituosen

	2 cl	4 cl		2 cl	4 cl
Túnel de Mallorca ¹	2,90 €	5,40 €	Conde de Osborne	4,90 €	9,50 €
Killepitsch Kräuterlikör	2,90 €	5,40 €	Gran Reserva		
Ramazotti Amaro	2,90 €	5,40 €	Amaretto di Saronno	2,90 €	5,40 €
Averna Amaro	2,90 €	5,40 €	Baileys Irish Cream ¹	2,90 €	5,40 €
Fernet Branca	2,90 €	5,40 €	Licor 43 ¹	2,90 €	5,40 €
Sambuca Molinari	2,90 €	5,40 €	Carlos I ¹	3,00 €	5,80 €
Ouzo	2,90 €	5,40 €	Cardenal Mendoza	3,90 €	7,40 €
Lattenhammer (unfiltriert)	3,90 €	7,40 €	Remy Martin VSOP	4,90 €	9,40 €
Williams Birne, Framboise Himbeere			Remy Martin	6,40 €	12,90 €
Grappa Nonino	4,10 €	7,80 €	Cœur de Cognac		
Chardonnay, Merlot			Havana Club Añejo 3 Años	2,60 €	4,80 €
Grappa Nonino Vuisinâr	4,90 €	9,50 €	Havana Club Especial ¹	2,90 €	5,40 €
Osborne Veterano ¹	2,90 €	5,40 €	Havana Club Añejo 7 Años ¹	3,20 €	6,00 €
Osborne 103 ¹	2,90 €	5,40 €			

Spirituosen

	2 cl	4 cl		2 cl	4 cl
Jim Beam	2,90 €	5,40 €	The Macallan Amber	9,90 €	19,50 €
Jack Daniel's	2,90 €	5,40 €	Linie Aquavit	2,90 €	5,40 €
Jack Daniel's Single Barrel	5,40 €	10,90 €	Jägermeister	2,70 €	5,00 €
Johnnie Walker Red Label ¹	2,90 €	5,40 €	Tequila José Clasico	2,90 €	5,40 €
Johnnie Walker Bl. Label ¹	3,90 €	7,40 €	Tequila José Especial	2,90 €	5,40 €
Chivas Regal 18 years ¹	6,90 €	13,40 €	Smirnoff Red Label Vodka	2,70 €	5,00 €
Lagavulin 16 years	7,90 €	15,40 €	Absolut Vodka 100	3,60 €	6,80 €

Wir sind stets offen für Ihre Bewerbung zur Verstärkung unseres Teams. Bitte sprechen Sie uns an.

1 mit Farbstoff · 2 mit Konservierungsmittel · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 geschwefelt · 5 mit Süßungsmittel(n) · 6 enthält eine Phenylalaninquelle
7 koffeinhaltig · 8 chininhaltig · 9 kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen · 10 mit Phosphat · 12 geschwärzt · 13 gewachst · 14 mit Milcheiweiß
16 Nitritpökelsalz

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt. und inklusive Service.