



## 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 Salat<sup>1</sup>  4,50 €  
À la saison
- 10 Spanischer Tomatensalat<sup>1</sup>   G 4,90 €  
Dazu Brotchips
- 11 Grüner Taboulé<sup>2</sup>   G 5,90 €  
Couscous-Salat mit Tomate, Gurke, Lauchzwiebel,  
Petersilie und Minze
- 12 Salat "Chuzo"<sup>2</sup>  3,90 €  
mit Tomate, Gurke und Zwiebel
- 13 Salat "Chuzo" mit Pulpo<sup>2</sup> 5,90 €  
Pulpo, Tomate, Gurke und Zwiebel

# Suppen

- 20 Gazpacho<sup>2</sup>   G 4,50 €  
Kalte, ungekochte Suppe mit Gurke, Knoblauch  
und Brot
- 21 Garnelensuppe<sup>2</sup>  G 5,90 €
- 22 Geröstete  
Paprika-Tomaten-Suppe   G 4,90 €

 vegetarisch

 vegan

 enthält Gluten

# Hauptgerichte

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 30 | "Chuzo" Burger <sup>2G</sup><br>180g Nebraska-Rind, dazu servieren wir spanische Kartoffel mit Salsa | 15,90 € |
| 31 | Neuseeländische Lammkrone<br>4 Lammkoteletts am Stück  | 20,90 € |
|    | Australisches Angus Rumpsteak  |         |
| 32 | 180 Gramm  | 19,90 € |
| 33 | 250 Gramm  | 27,90 € |
|    | Irishes Rinderfilet  |         |
| 34 | 180 Gramm  | 29,90 € |
| 35 | 250 Gramm  | 37,90 € |
|    | U.S. Bison Entrecôte   |         |
| 36 | 180 Gramm  | 37,90 € |
| 37 | 250 Gramm  | 49,90 € |

*Zur Lammkrone und zu allen Steak Gerichten servieren wir Ihnen als Beilage Kartoffeln in Salzkruste mit Mojo Verde, Pfannengemüse und Kräuterbutter*

# Vegetarisch & Vegan

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 300 | Tomatensteaks <sup>1V</sup><br>Mit Kartoffeltortilla und Salat                           | 6,50 € |
| 301 | Gefüllte Zucchini <sup>V</sup><br>Mit eigener Mousse, Schafskäse und Salsa Brava gefüllt | 7,50 € |
| 302 | Gefüllte Paprika <sup>1V</sup><br>Mit mediterranem Gemüse und Kartoffel-Rosmarin-Spieß   | 7,90 € |
| 303 | Gemüselasagne <sup>V<sup>G</sup></sup><br>Mit Käse gratiniert und kleiner Salatvariation | 9,90 € |

## 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 <sup>G</sup>	9,90 €
71	Chicken Wings <sup>2</sup> 200 g in Safranmarinade	5,90 €		Jakobsmuschel, Garnele, Pulpo, Grünschalmuschel	
72	Hähnchenbrustfilet <sup>2</sup> 120 g in Safranmarinade	7,50 €	80	Norwegisches Lachsfilet <sup>G</sup> 120 g	9,90 €
73	Original spanische Chorizo <sup>2</sup> 120 g	6,90 €	81	Pulpo <sup>2</sup> 200 g	7,90 €
74	Barbarie Entenbrust <sup>2</sup> 120 g	8,90 €	82	Riesengarnele	15,90 €
75	Neuseel. Lammrücken <sup>1</sup> 120 g	11,90 €			
76	Ibérisches Schweinefilet 120 g	9,90 €			
77	Irisches Rinderfilet <sup>2</sup> 120 g	14,90 €			
78	U.S. Bison Entrecôte 120 g	19,90 €			

83	<b>Chuzo España<sup>1G</sup></b>	<b>16,90 €</b>
	Ein Spieß mit gegrilltem Rinderfilet, Lamm & Ibérico-Schweinefilet, dazu Garnele, Lachs & Jakobsmuschel	

# Kalte Tapas

89	Portion Brot <sup>3</sup> 	2,90 €	100	Eingelegte Paprika 	3,90 €
90	All i oli <sup>2</sup> 	1,50 €	101	Anchovis <sup>1,2</sup>  mit Tomaten auf rustikalem Weißbrot	5,90 €
91	Salsa Brava 	1,20 €	102	Eingelegte Feigen <sup>1,2</sup>  mit Blauschimmelkäse und Akazienhonig	6,90 €
92	Mojo Rojo <sup>1</sup> 	1,20 €	103	Marinierte Sardellen <sup>2</sup>	3,90 €
93	Mojo Verde <sup>1</sup> 	1,20 €	104	Spanischer Käse <sup>1,2</sup> Manchego- und gereifter Ziegenschnittkäse	6,90 €
94	Grüne und schwarze Oliven <sup>2,3</sup>    Mariniert	3,50 €	105	Jamón Serrano <sup>1,2,3</sup>	6,90 €
95	Artischockenherzen  	3,50 €	106	Jamón Pata Negra <sup>1,2,3</sup>	13,50 €
96	Süß eingelegte Schalotten 	3,50 €			

# Warme Tapas

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 200 | Spanische Kartoffeltortilla   | 4,50 € |
| 201 | Spanische Kartoffeln <sup>1</sup> <br>Mit Mojo Rojo und Salsa Brava | 3,90 € |
| 202 | Kartoffeln mit Salzkruste <sup>1</sup> <br>Mit Mojo Verde           | 3,80 € |
| 203 | Datteln im Speckmantel <sup>2</sup>  | 4,90 € |
| 204 | Gebackener Schafskäse <sup>1 G</sup>   | 4,50 € |
| 205 | Pfannengemüse   | 4,20 € |
| 206 | Iberischer Bohneneintopf <sup>1,2</sup><br>Weiße Bohnen und Chorizo in Salsa Brava   | 5,20 € |
| 207 | Hackfleischbällchen <sup>G</sup><br>In Tomatensauce  | 5,20 € |

220 **Tapas-Variation „Chuzo“<sup>1,2,3</sup> 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 <sup>G</sup>	4,50 €
213	Frittierte Sardellen <sup>G</sup>	4,50 €
214	Gegrillte Auberginenmousse	5,90 €
215	Garnelen im Speckmantel <sup>1,16</sup>	7,50 €
216	Gambas al all i oli mit Weißwein	8,90 €
217	Gambas à la plancha	9,90 €
218	Gegrillte Riesengarnelen mit Rucola und Aioli	20,90 €

## 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“<sup>1</sup> 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<sup>2 G</sup> 4,90 €  
Mit frischen Früchten

Crema Catalana<sup>G</sup> 5,50 €

Churros<sup>G</sup> 4,50 €  
Mit Chili-Schokosauce

Reispudding 5,40 €  
Mit Zimtucker

Pastel de Nata<sup>G</sup> 4,90 €  
Süße Blätterteigpastete gefüllt mit Puddingcreme

Gebackenes Vanilleeis<sup>1,2 G</sup> 6,90 €  
Im Mandelmantel mit Veterano-Trauben

Variationen von Käsespezialitäten<sup>1,2</sup> 9,90 €  
Manchego- und gereifter Ziegenkäse, dazu hausgemachtes  
Chutney, Trauben und Oliven-Ciabatta

Kugel Eis<sup>1,2</sup> 0,80 €  
Vanille, Erdbeere oder Schokolade

## Dessert des Monats

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

# Aperitifs

Sangria à la „Chuzo“ <sup>1,2</sup>	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 <sup>1,8</sup> , 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 <sup>1,2,5,6,7</sup>	0,2 l Fl.	2,40 €	Selters Apfelschorle	0,2 l	2,40 €
Pepsi <sup>1,7</sup>	0,2 l Fl.	2,40 €	Spezi	0,2 l	2,40 €
Mirinda <sup>1,2,3</sup>	0,2 l Fl.	2,40 €	Chuzo Limo	0,4 l	4,50 €
Seven Up <sup>2</sup>	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 <sup>3,8</sup> , Tonic Water <sup>8</sup> , Ginger Ale <sup>1</sup>				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 „Lebensbaum“ in Bio-Demeter-Qualität	2,40 €
Darjeeling, Rooibos, Sencha Grüntee, Kamillentee, Früchtetee	



## 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

Schöffelhofer Weizen	0,5 l	4,90 €
Hell, Alkoholfrei		
Schöffelhofer Grapefruit <sup>3</sup>	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 <sup>1</sup>	0,33 l	2,70 €
Estrella Damm	0,33 l	3,50 €

# Longdrinks

## Gin Tonic

Serviert mit Thomas Henry Tonic Water<sup>3</sup>

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

## Campari<sup>1</sup>

mit Orangensaft	6,50 €
mit Sodawasser	6,50 €

## Vodka Lemon

Serviert mit Thomas Henry Bitter Lemon<sup>3,6</sup>

Smirnoff Vodka Red Label	7,90 €
Absolut Vodka 100 Black (50% vol.)	8,50 €

## Cuba Libre

serviert mit Pepsi Cola<sup>1,2</sup>, frischer Limette, braunem Zucker

Havana Club Añejo 3 Años	6,90 €
Havana Club Especial <sup>1</sup>	7,90 €
Havana Club Añejo 7 Años <sup>1</sup>	8,90 €

## 43er<sup>1</sup>

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 Juice<sup>2</sup>, Limette

Caipirinha 6,90 €

Limetten, Limettensirup<sup>2</sup>, brauner Zucker, Cachaça

Planter's Punch 7,90 €

Havana Club Añejo 3 & 7 Años, Zitronen-, Orangen-, Ananassaft, Grenadine<sup>1,2</sup>, 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, Mandelsirup<sup>2</sup>, Maracujanektar, Zitronensaft

Mucho 7,90 €

Smirnoff Red Label Vodka, Galliano<sup>1</sup>, Orangensaft

Mai Tai 7,90 €

Brauner und weißer Rum, Triple Sec, Limettensirup<sup>2</sup>, Mandelsirup<sup>2</sup>, Limetten-, Ananas-, Orangensaft

Rey 7,90 €

Havana Club Añejo 3 Años, Licor 43<sup>1</sup>, 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<sup>1,7</sup>

# Alkoholfreie Cocktails

<b>Fresa Tonic</b>	5,90 €
Erdbeersirup, Tonic Water <sup>5,6,8</sup> , Zitronensaft	
<b>Chuzo Flip</b>	5,90 €
Vanillesirup <sup>2</sup> , Sahne, Maracujanektar	
<b>El Sol</b>	5,90 €
Ginger Ale <sup>5,6</sup> , Grenadine <sup>1,2</sup> , Mandelsirup, Maracujanektar, Zitronensaft	

<b>Pantera Rosa</b>	5,90 €
Bitter Lemon <sup>5,6,8</sup> , Grenadine <sup>1,2</sup> , Kokossirup, Orangen-, Zitronensaft	
<b>Ipanema</b>	5,90 €
Ginger Ale <sup>5,6</sup> , Maracujanektar, brauner Zucker, Limettensirup <sup>2</sup> , Limette	

# Spirituosen

	2 cl	4 cl		2 cl	4 cl
Túnel de Mallorca <sup>1</sup>	2,90 €	5,40 €	Conde de Osborne	4,90 €	9,50 €
Killepitsch Kräuterlikör	2,90 €	5,40 €	Gran Reserva		
Ramazzotti Amaro	2,90 €	5,40 €	Amaretto di Saronno	2,90 €	5,40 €
Averna Amaro	2,90 €	5,40 €	Baileys Irish Cream <sup>1</sup>	2,90 €	5,40 €
Fernet Branca	2,90 €	5,40 €	Licor 43 <sup>1</sup>	2,90 €	5,40 €
Sambuca Molinari	2,90 €	5,40 €	Carlos I <sup>1</sup>	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 <sup>1</sup>	2,90 €	5,40 €
Osborne Veterano <sup>1</sup>	2,90 €	5,40 €	Havana Club Añejo 7 Años <sup>1</sup>	3,20 €	6,00 €
Osborne 103 <sup>1</sup>	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 <sup>1</sup>	2,90 €	5,40 €	Tequila José Clasico	2,90 €	5,40 €
Johnnie Walker Bl. Label <sup>1</sup>	3,90 €	7,40 €	Tequila José Especial	2,90 €	5,40 €
Chivas Regal 18 years <sup>1</sup>	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.