

Wagrien

Unser Restaurant heißt „Wagrien“, benannt nach der Region zwischen der Trave und der Kieler Förde.

Also dem Landstrich, in dessen ungefährender Mitte die Stadt Eutin liegt.



Wagrien, auch Wagerland oder Waierland genannt, hat seinen Namen von den Wagriern, einem Teilstamm des westslawischen Stammesverbandes der Abodriten. Wahrscheinlich ist der Name altnordischer Herkunft und kann mit Buchtanwohner übersetzt werden.

Ab dem Ende des 7. Jahrhunderts siedelten in Wagrien die slawischen Stämme, nachdem die ursprünglich ansässigen germanischen Stämme das Gebiet teilweise im Zuge der

Völkerwanderung verlassen hatten. Die slawischen Einwanderer siedelten meist in abgegrenzten, von dichtem Wald umgebenen Gebieten. Erst später wurden die Siedlungsverbände zu Kleinstämmen und Teil- und Großstämmen. Die Wagrier kannten kein persönliches Eigentum und versuchten, dort wo sie siedelten im Einklang mit der Umgebung zu leben.

Im 12. Jahrhundert ist Wagrien schließlich nach einigen kämpferischen Auseinandersetzungen in Holstein aufgegangen.

Warum aber ein Restaurant so nennen?

Das Restaurant in der Alten Straßenmeisterei hat allein durch die Räumlichkeiten historischen Bezug. In der Alten Straßenmeisterei waren einst diejenigen zu Hause, die für die Instandhaltung der Straßen und Wege verantwortlich waren. Ein Ort also, der wichtig ist für alle, die sich bewegen bzw. reisen wollen.

Die Alte Straßenmeisterei in Eutin ist damit schon immer ein Ort gewesen, wo Wege für den Gebrauch hergerichtet und geebnet wurden. Wagrien symbolisiert für uns ebenso einen Aufbruch und einen Neuanfang in ein Leben auf fruchtbarem Land unter Vermischung der verschiedensten völkischen Gruppen wie auch eine Rückbesinnung auf unsere Wurzeln.

Wagrien ist ein Schmelztiegel der Kulturen: Im Rahmen der sogenannten Christianisierung kamen Holländer, Friesen und Westfalen hierher, seitdem haben viele weitere Personen aus unterschiedlichsten Kulturen hier ihre Heimat gefunden.

Willkommen im Restaurant „Wagrien“!

Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen und stärken, um Ihren persönlichen Weg weiter zu verfolgen.

Wagrien



Alte Straßenmeisterei

Restaurant *Wagrien*

Regionale und internationale Speisen

„Warme à-la-carte-Küche“ Di - So 17 bis 21 Uhr
Mit Veranstaltungen & Catering

Büfets + Menüs nach Absprache auf Vorbestellung

Montag ist in *Wagrien* Ruhetag

Wagrien

Vorspeisen

Kalte Kleinigkeiten

Brot

1 Honig-Aioli mit Brot	V	4,50 €
2 Tzatziki mit Brot	V	4,50 €
3 Oliven mit Brot	V	4,50 €
4 Fetakäse mit Brot	V	6,50 €

Gemüse

5 Grillgemüse (kalt)	V	8,50 €
6 Kalter Vorspeisenteller mit einer vegetarischen Auswahl (Grillgemüse, Honig-Aioli, Tzatziki, Oliven, Fetakäse und Brot)		15,90 €

Warme Kleinigkeiten

Gebackenes Brot

11 Hausgebackenes Knoblauchbrot (vier Stück) V		3,90 €
--	--	--------

Suppe

12 Saisonale Tagessuppe		8,50 €
-------------------------	--	--------

Appetizer

13 Bruschetta V Hausgebackenes Brot, belegt mit Tomaten, Rucola, Zwiebeln Kräuter, Aioli + Hartkäse		7,50 €
14 Gebackener Feta V Schafkäse mit Ziegenkäseanteil (ca. 100g), im Teig gebacken		8,50 €
15 Ziegenkäse im Ofen gebacken V Käsetaler mit Honig, Beeren		9,50 €
16 Hausgemachte Falafel VE Vier Bällchen an Sesam-Aioli-Creme		9,50 €

Wagrien

Große Salate

110 Großer gemischter Salat nach Balkan-Art V	9,90 €
Blattsalate, Möhren, Weißkraut, Bohnen, Mais, Paprika, Tomaten, Gurke, Zwiebeln + Oliven Sahne-Kräuter-Dressing und Balsamico-Dressing	
111 mit Fetakäse (ca. 50g) V	13,90 €
112 mit gegrillter Hähnchenbrust (ca. 160g)	18,50 €
113 mit gebackenem Fetakäse (ca. 50g Feta) und 2 Falafel V	18,50 €
114 mit zwei in Knoblauch gebratenen Riesengarnelen	21,50 €
115 mit gebackenem Fetakäse (ca. 75g Feta) V	17,50 €
120 Großer Wildkräutersalat VE	
Saisonale Blattsalate mit Wildkräutern, roten Zwiebeln und Kirschtomaten, Kerne und Balsamico Dressing	
	10,90 €
121 mit Grana Padano V	12,90 €
121 mit Fetakäse (ca. 50g) V	14,90 €
122 mit gebackenem Ziegenkäse mit Honig und Beeren V	16,50 €
123 mit hausgemachten Falafel - vier Bällchen) VE	16,50 €

Zu allen großen Salaten reichen wir
unser hausgebackenes Knoblauch-Brot.

Kleine Salate

130 Kleiner Pflücksalat mit Balsamico-Dressing VE	4,50 €
131 Bowl gemischter Salat nach Balkan-Art V	6,90 €
132 Bowl Wildkräutersalat VE	7,50 €

Wagrien

Balkanspezialitäten

40 Cevapcici Hackröllchen aus Kalbfleisch (8 Stück) nach altem Familienrezept	19,50 €
41 Pleskavica Hacksteaks aus Kalbfleisch gefüllt mit Feta (ca. 310g)	22,50 €
43 Rinderleber Vom Grill mit gebratenen Zwiebeln	19,50 €
42 Grillteller Rumpsteak, Cevapcici, Kalbshacksteak, Schweinesteak und Speck	29,50 €
44 Lustiger Bosniak Rumpsteak gefüllt mit Schinken und Käse	33,50 €
45 Balkanteller Rumpsteak, Cevapcici, Kalbshacksteak und Rinderleber	29,50 €
46 Gourmet-Platte Lammfilet, Rumpsteak, Cevapcici, Kalbshacksteak und Rinderleber Schweinesteak und durchwachsener Speck	
	ab 2 Personen: pro Pers. 36,50 €

Alle Balkanspezialitäten servieren wir mit Djuvec-Reis und Pommes-Frites, Balkan-Salatbeilage, Tzatziki und pikantem Ajvar.

Wagrien

Grill-Gerichte

Zu unseren Grill-Gerichten reichen wir vorweg einen kleinen Pflücksalat mit Balsamico-Dressing.

74 Rinderhacksteak (ca. 220g) mit Jägersauce Rosmarinkartoffeln	19,50 €
70 Hähnchenbrustfilet (ca. 160g) Rucola, Koriander-Pesto, Balsamico-Glacee dazu Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln	24,50 €
73 Lammfilets Knoblauch und Kräuter dazu Speckbohnen und Holsteiner Bratkartoffeln	31,00 €
71 Rumpsteak mit Speckbohnen Kräuterbutter und Holsteiner Bratkartoffeln	32,50 €
72 Rumpsteak Jäger Art Frische Champignons, Zwiebeln und Rosmarinkartoffeln	32,50 €
75 Entrecôte aus der Holsteiner Färs Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	32,50 €

In der Pfanne serviert

76 Gemüsepfanne V Saisonales Garten-Grillgemüse und Champignons mit Sauce Hollandaise und Rosmarinkartoffeln	17,50 €
77 Riesengarnelen-Pfanne 3 Riesengarnelen mit Zwiebeln, Knoblauch + Kirschtomaten gebraten Salatbeilage und Aioli dazu: Hausgebackenes Knoblauch-Brot	32,50 €
78 Steakpfanne Mit Rumpsteak, Schweinesteak und Hähnchenbrust Mischgemüse mit Sauce Hollandaise und Holsteiner Bratkartoffeln	33,50 €

Wagrien

Burger

Alle unsere Burger sind hausgemacht und mit selbstgebackenen Brioche-Kurkuma-Buns mit Sesam zubereitet.

80 Real Beef	Hausgemachtes Rinderhack-Patty (160 g)	14,90 €
Barbecue + Real-Burger-Sauce		
81. Big Dutch	Hausgemachtes Rinderhack-Patty (160 g)	15,90 €
Cheddar + Salsa + Honig-Aioli		
82 Bonanza	Hausgemachtes Rinderhack-Patty (220 g)	17,90 €
Bacon + Coleslaw + Barbecue + Honig-Aioli		
83 Viva Zapata	Hausgemachtes Rinderhack-Patty (220 g)	18,90 €
Cheddar + Jalapenos + Avocado-Crème + Honig-Aioli		
84 Waikiki Beach	Hausgemachtes Rinderhack-Patty (300 g)	20,90 €
Bacon + Mango-Sauce + Honig-Aioli		
85 Queenstown	Hausgemachtes Rinderhack-Patty (300 g)	21,90 €
Spiegelei + Real-Burger-Sauce		
87 Mr. Lavaman	Gegrillte Hähnchenbrust (160 g)	19,00 €
Salsa + Honig-Aioli		
88 Mucko Mango	Crispy Chicken (250 g)	20,00 €
Koriander + Mango-Sauce + Honig-Aioli		
89 Cheese Power	Gebackener Schafskäse, Feta	V 17,50 €
Strawberry-BBQ + Honig-Aioli		
90 Veggie Phoenicia	Falafel vier Bällchen	V 14,50 €
Sesamcreme + Salsa + Honig-Aioli		
92 Bokseer Burger	Ziegenkäse-Taler	V 17,00 €
Preiselbeeren + Honig-Aioli		

Für den großen Appetit bereiten wir unsere Burger als Double zu.

Extra Beef-Patty	Aufpreis
991 Patty 160g	6,00 €
992 Patty 220g	8,00 €
993 Patty 300g	10,00 €

Alle unsere Burger sind mit gemischten Blattsalaten, Tomaten, eigens eingelegten Gurken, Röstzwiebeln und roten Zwiebeln belegt und ohne weitere Beilagen.

Wagrien

Klassiker

36 Riesen-Rindercurrywurst (180 g) Hausgemachte Currysauce	15,50 €
31 Schnitzel Wiener Art vom Schwein, paniert	17,50 €
32 Kalbsschnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren	27,50 €
33 Cordon Bleu vom Schwein, paniert Gefüllt mit Käse und Schinken	23,00 €
34 Balkan-Schnitzel vom Schwein, paniert Gefüllt mit Feta und frischen Kräutern	22,00 €
30 Hähnchenschnitzel Hähnchenbrust, paniert	19,50 €
35 Crispy Chicken, Schnitzel Hähnchenbrust in Spezialpanade	20,50 €

Unsere Klassiker werden mit Pommes Frites serviert und mit hausgemachtem Coleslaw dekoriert.

Beilagen, extra serviert

Pommes-Frites	4,50 €	Saucenauswahl:	
		Salsasauce	1,00 €
Steak-Fries	5,50 €	Barbecuesauce	1,00 €
		Ketchup	1,00 €
Süßkartoffel-Pommes	7,50 €	Majonaise	1,00 €
Trüffel-Pommes	8,50 €	Haus-Spezialitäten:	
		Jägersauce	4,00 €
Holsteiner Bratkartoffeln	7,90 €	Pusztasauce	3,00 €
		Ajvar	3,00 €
Rosmarin-Kartoffeln	5,90 €	Trüffelmajo	3,50 €
Djuvec-Reis	4,50 €		
		Beilagensalat	6,90 €
Speckbohnen	5,50 €		
Rahmchampignons	6,50 €	Extra Spiegelei	2,00 €
Grillgemüse	7,50 €	Extra Bacon	2,00 €

Wagrien

Kinder-Gerichte

20 Hähnchen-Nuggets (hausgemacht aus Hähnchenbrust) Kleiner Pommes-Frites, Krautsalat und Ketchup oder Mayo	12,00 €
22 Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes-Frites Kleiner Pommes-Frites, Krautsalat und Ketchup oder Mayo	11,00 €
23 Räuberteller eigenes Besteck und eigener Teller mit der Erlaubnis bei den Eltern zu räubern	0,00 €

Bei „großen Kindern“ erlauben wir uns drei Euro extra zu berechnen 😊

Dessert

60 Crème Brûlée mit Früchten Dazu eine Kugel Eis oder Sorbet +2,00 €	8,50 €
61 Walnussbecher mit 3 Kugeln Eis und Sahne	8,50 €
62 Amarena Kirsch Becher mit 3 Kugeln Eis und Sahne	8,50 €
63 Warmer Schoko-Kuchen mit flüssigem Kern Dazu eine Kugel Eis +2,00 €	10,50 €
64 Eisvariationen nach Wahl: Vanille, Schoko, Erdbeer, Nuss, Pistazie, Walnuss, Waldfrucht je Kugel	2,00 €

Kaffee und Tee

Café Crema	3,20 €
Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Schwarzer Tee, grüner Tee Pfefferminz, Rooibus Tee ...	3,00 €

Wagrien

Softdrinks

Classics

Coca Cola, Cola Zero, Mezzo Mix, ^(1,3,4) Fanta, Sprite	0,2l	3,00 €
Bitter Lemon, Wild Berry, Indian Tonic Water Ginger Ale, Ginger Beer	0,2l	3,50 €
Apfelsaft, O-Saft, Kirschsafte Bananennektar	0,2l	3,50 €
Pepsi Cola, Pepsi zero Zucker	0,33l	3,90 €

Limonaden & Spezialitäten

Waterkant

Rhabarberschorle, Apfelschorle, Maracujaschorle	0,33l	3,90 €
--	-------	--------

Flensburger

Küstenlimo, Küstenmix	0,33l	3,90 €
-----------------------	-------	--------

Proviant

Bio Limonade, verschiedene Sorten	0,33l	3,90 €
-----------------------------------	-------	--------

Rauch

Bio Schorle, verschiedene Sorten	0,33l	3,90 €
----------------------------------	-------	--------

Kiba	0,4l	6,00 €
------	------	--------

Mineralwasser

Waterkant Flut (sprudel) / Ebbe (still)	0,33l / 0,75l	3,90 / 8,50 €
---	---------------	---------------

Wagrien

Biere

Bier vom Fass

Krombacher Pilsener	0,25l	3,50 €
	0,4l	5,20 €
Krombacher Alster	0,25l	3,50 €
	0,4l	5,20 €
Hövels	0,3l	4,00 €

Flaschenbier

Maisel´s Hefeweizen	0,5l	6,00 €
Maisel´s Weizen alkoholfrei	0,5l	6,00 €
Krombacher alkoholfrei	0,33l	4,00 €
Flensburger		
Strandlager	0,33l	4,00 €
Hell	0,33l	4,00 €
Dunkel	0,33l	4,00 €
Frei	0,33l	4,00 €

Wagrien

Weißweine

- 21 **Vino Verde** – aus dem Süden Portugals
Prickelnd erfrischend und leicht mit wenig Alkohol „Grüner Wein“ vom Fass aus der Region Minho (PT)
0,2 l 4,95 € Karaffe 0,5l 9,90 € Karaffe 1 l 19,60 €
- 22 **Grauburgunder** - Aus dem Hause BROGSITTER
Tocken, frisch und belebend mit feiner Frucht. Ein Grauburgunder aus dem Terra Blanc in Rheinhessen (D) 12,5%Vol.
0,2 l 5,90 € Flasche 0,75 l 19,90 €
- 23 **Weißburgunder** - Aus dem Hause BROGSITTER
Frisch belebender Wein mit zarten Aromen Ein Weißburgunder aus dem Terra Blanc in Rheinhessen (D) 12,5%Vol.
0,2 l 5,90 € Flasche 0,75 l 19,90 €
- 24 **Riesling feinherb** - Aus dem Hause BROGSITTER
Feiner fast lieblicher Wein mit herben Noten Ein Qualitätswein aus dem Terra Blanc in Rheinhessen (D) 12,5%Vol.
0,2 l 5,90 € Flasche 0,75 l 19,90 €
- 25 **Pinot Grigio**
Ein italienischer Grauburgunder, trocken, frisch und belebend mit feiner Frucht
Weingut Torresella von der berühmten Santa Margherita, Venezia DOC (I)
0,2 l 8,50 € Flasche 0,75 l 24,00 €
- 26 **Dütsch Riesling**
Mineralisch frische typische Fruchtaromen, ein Riesling, der Spaß macht. Holger Dütsch, Gutsriesling tr.
Baden/Ortenau (D) 12,5%Vol.
0,2 l 10,50 € Flasche 0,75 l 29,90 €

Rosé

- 31 **Dütsch Rosé trocken**
Der leichte erfrischende Spaßmacher! Holger Dütsch, Rosé tr. Baden/Ortenau (D) 12,5%Vol.
0,2 l 10,50 € Flasche 0,75 l 29,90 €

Rotweine

- 41 **Candidato Tinto Joven**
Belebender Tempranillo von Cosecheros y Criadores, Vinos de la Tierra de Castilla IGP (SP)
0,2 l 4,95 € Flasche 0,75 l 16,90 €
- 42 **Montepulciano d'Abruzzo**
Feine Mineralien, vollmundig, ausdrucksstark Weingut Di Camillo, DOC Colli di Poggiofiorito aus Apulien (I)
0,2 l 5,70 € Flasche 0,75 l 18,90 €
- 43 **Primitivo Rocca Antika**
Vollmundige rote Frucht, beliebter Speisenbegleiter im Trend. Weingut Di Camillo, Puglia IGT aus Apulien (I)
0,2 l 6,50 € Flasche 0,75 l 21,50 €
- 45 **Cabernet Merlot** - Aus dem Hause BROGSITTER
Abgerundete deutsche rote Cuvée! Ein Qualitätswein aus dem „Terra Noir“ in Rheinhessen (D) 12,5%Vol.
0,2 l 6,50 € Flasche 0,75 l 21,50 €
- 45 **Württembergischer Trollinger**
Weich, frisch, geringe Säure und Gerbstoffe. Weingut Knauß. Schwäbischer Klassiker. (D)
0,2 l 7,50 € Flasche 0,75 l 22,00 €
- 46 **Rioja „LZ“** - Bodega Lanzaga
Kirschen + Himbeeren, würzig, reife Tannine. Der Kleine vom Superstar: Telmo Rodriguez. (SP) 13,5 % Vol.
0,2 l 10,50 € Flasche 0,75 l 29,90 €

Wagrien

Wein-Empfehlungen - Auf den Weltmeeren zuhause:

Weißwein

2023 Baron Philippe de Rothschild La Bélière Blanc

Ein eleganter, weißer Bordeaux mit Frische und Frucht, der als perfekter Essensbegleiter zu Fisch und Krustentieren passt. Aus dem berühmten Hause Rothschild zum exzellenten Preis-Genuss-Verhältnis!

Bordeaux AC. Baron de Rothschild. Sauvignon Blanc, Semillon und Muscadelle aus den Hauptappellationen des Bordeaux. (F)

2901

Flasche 0,75 l 25,90 €

2024 Wurzeln & Flügel "Himmel auf Erden"

Die Eigenschaften von drei Rebsorten kommen im „Wurzeln & Flügel“ Weiß zusammen und bilden ein perfektes Team: Der Weißburgunder, der für seine Leichtigkeit bekannt ist, sorgt für einen perfekten Trinkfluss. Der Chardonnay bringt eine gewisse Dichte und weiche Konsistenz mit ins Spiel und zu guter Letzt glänzt der Sauvignon Blanc mit der nötigen Frische im Glas. Der Gaumen verwöhnt von saftigem Steinobst, intensiv und frisch zugleich. Das Aroma breitet sich langsam und langanhaltend im Mund aus, wer möchte, kann sich regelrecht darin verlieren. Schön gekühlt ist das der perfekte Wein, er passt aber auch wunderbar zu leichten Gerichten mit Fisch oder Geflügel.

Drei der beliebtesten Rebsorten vereint in einer Cuvée, so stellt man sich den Himmel auf Erden vor: Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc

Qualitätswein trocken, Brogssitter Rheinhessen (D)

2902

Flasche 0,75 l 31,50 €

2024 Grüner Veltliner

Ein feiner zierlicher Sortenvertreter, in der Nase Birne, Apfel, gelbe Pflaume und etwas kandierte Ananas, dazu eine winzige Spur getrocknete Kräuter, sehr ausgewogen. Am Gaumen mit einer charmanten mürben Textur, leicht säuerliche Apfelnote, Birnenschale, ein Hauch Grapefruitzeste, das sortentypische Pfefferl hier eher zurückhaltend, aber dafür eine charmant zarte Rauchigkeit. Der Grüne Veltliner bleibt unaufgeregt und gediegen auch im Abgang, kann bei so wenig Alkohol aber mit einer guten Struktur punkten. Ein trockener Landwein von Willi und Edwige

Bründlmayer, Kamptal (A)

2903

Flasche 0,75 l 30,10 €

2024 Pino.B - Cuvée vom Weißburgunder+Chardonnay

Der weiße Pino-B ist die perfekte Ergänzung zweier edler Rebsorten aus der weißen Burgunderfamilie:

Weißburgunder (Pinot Blanc) und Chardonnay. Zarter Fassausbau und die Rebsorten-Kombination verleihen ihm einen betörenden Duft und Bukett. Fruchtig, mineralisch, finessenreich und mit einem Hauch von Vanillearomen.

Spitzenweißwein aus den Weinbergen im rheinhessischen Hügelland. Qualitätswein, trocken. Meiningers Deutscher Pinot-Preis. Brogssitter, Rheinhessen (D)

2904

Flasche 0,75 l 31,50 €

Rosé

2024 Rosé de Syrah

Frischer Rosé mit Noten von Zitrusfrüchten, Erdbeeren, Kirschen, Melone und Pfirsich, trocken ausgebaut. Domaine von Paul Mas, La Forge Estate, Languedoc, Pay d'Oc IGP (F)

3901

Flasche 0,75 l 31,50

Rotwein

2022 Baron Philippe de Rothschild La Bélière Rouge

Gut strukturiertes markantes Fruchtbukett, harmonische Tannine, körperreich und geschmeidig. Gelungene

Vermählung aus den traditionellen Bordeaux-Reben Merlot und Cabernet Sauvignon. Ein außergewöhnlicher Tropfen aus dem berühmten Hause Rothschild zum exzellenten Preis-Genuss-Verhältnis!

Baron de Rothschild - Bordeaux AC (F)

4901

Flasche 0,75 l 25,90 €

2024 Wurzeln & Flügel „Grenzenlose Freiheit“

Ein tiefdunkler Rotwein, der vor unbändiger Kraft zu strotzen scheint. Sein Anblick lässt einen echten Muskelprotz vermuten, im Glas stellt sich dann heraus, dass es sich um einen sanften Riesen handelt. In der Nase drängen sich intensive Aromen auf engstem Raum. Brombeeren, Sauerkirschen und Johannisbeeren breiten ihren wohlthuenden Duft aus und fordern einen zum Augenschließen und Entspannen auf. Eine wohlthuende Würze verleiht den dunklen Früchten das gewisse Etwas. Jeder Schluck fühlt sich an, wie eine nicht enden wollende Geschmacksexplosion, die man immer wieder erleben möchte. Der „Wurzeln & Flügel“ Rot legt eine dichte, intensive Welt der Aromen frei, innerhalb der man sich völlig frei bewegen und auf Entdeckungsreise gehen kann. Das ist grenzenlose Freiheit im kulinarischen Sinne. Cuvée von Cabernet Sauvignon, Regent und Pinot Noir. Qualitätswein, trocken. Brogssitter, Rheinhessen (D)

4902

Flasche 0,75 l 31,50 €

2024 Pino.B - Cuvée: Pinot Noir, Cabernet Sauvignon+ Regent

Intensive Aromen von reifen Kirschen und Brombeeren, Anklänge von Karamell und eine besondere Samtigkeit am Gaumen durch den zarten Fassausbau zeichnen die Cuvée aus. Der rote Pino-B ist aus edlem Pinot Noir und Cabernet Sauvignon sowie aus feurigem, fast mediterranem Regent komponiert. Gut eingebundene, sanfte Tanninstruktur endet im langen Finish. Qualitätswein, trocken. Brogssitter, Rheinhessen (D)

4903

Flasche 0,75 l 31,50 €

Wagrien

Spirituosen

Sambuca, Jägermeister, Baileys Ouzo, Averna, Julischka, Slivovic Aquavit ...	2cl 3,50 €
--	------------

Longdrinks

Bacardi Cola ^(1,4)	8,00 €
Havana Cola ^(1,4)	8,00 €
Cuba Libre	9,00 €
Tullamore Irish Cola ^(1,4)	8,00 €
Vodka Red Bull ⁽⁴⁾	9,00 €

Empfehlungen

Hugo
Lillet Wild Berry
Campari O-Soft
Aperol Spritz
Limoncello Spritz
Martini Spritz
Andalö Spritz
Sarti Rosa Spritz
Ramazotti Rosato

8,50 €