



**Unser Team der Harry's Lounge heißt Sie herzlich willkommen  
in einer einzigartigen Bar.**

*The team of Harry's Lounge is welcoming you very warmly  
in a characteristically bar.*

**Das 140 Jahre alte Mauerwerk und das einstige Pumpenhaus  
bilden die Grundlage für eine ganz eigene Atmosphäre.**

*The 140 years old brickwork and a former pump house  
form the basis for a breathtaking atmosphere.*

**Auf der Terrasse oder in unserer Bar servieren wir klassische Cocktails  
und gerne auch Eigenkreationen nach Ihren Wünschen.**

*On the terrace, alternatively in our bar we offering classic cocktails.  
Of course, it is our singular pleasure to follow your individual requests.*

**Auch bei unserem erstklassigen Sortiment an Bränden, Whisky, Vodka,  
Rum und vielem mehr, beraten wir Sie gerne.**

*If you have further questions concerning our selected assortment of spirits,  
please do not hesitate to ask our bar staff directly.*

**Ihr Ehsan Kasem**  
*At your service, Ehsan Kasem*

Barsnacks   Bar snacks	3
Schaumweine & Offene Weißweine   Sparkling wines & Open white wines	4
Offene Rotweine, Offene Roséweine, Bier   Open red wines, open rose wines, beer <b>Fehler! Textmarke nicht definiert.</b>	
Wermut, Sherry, Portwein   Vermouth, Sherry, Port wine	6
Pre Dinner Cocktails   Pre dinner cocktails	7
After Dinner- und alkoholfreie Cocktails   After dinner and non-alcoholic cocktails	8
Cocktailklassiker   Cocktail classics	9
Kräutercocktails   Herb cocktails	10
Gin   Gin	11
Vodka & Rum   Vodka & Rum	12
Tequila, Brandy, Weinbrand   Tequila, Brandy, German brandy	13
Cognac   Armagnac   Calvados	14
Scottisch Single Malt Whisky	15
Blended Whisky   Irish Whiskey	16
American Whiskey	17
Grappa, Marc, Obstbrände, Obstgeiste   Grappa, Marc, Fruit brandies	18
Bitters & Liköre   Bitters & Liqueurs	19
Alkoholfreie Getränke   Non-alcoholic beverages	20
Kaffeespezialitäten & Althaus Teeauswahl   Coffee specialities & Althaus tea selection	21

## BARSNACKS

---

		€
<b>Currywurst</b> Curry Sausage	<b>Hausgemachte Sauce   Pommes Frites</b> Homemade Sauce   French fries	11
<b>Caesar Salat</b> Caesar Salad	<b>Putenstreifen</b> Stripes of turkey	9
<b>Wiener Schnitzel</b> Escalope "Viennese Style"	<b>Pommes Frites   Blattsalat</b> French fries   Lettuce	19
<b>Penne</b> Pasta	<b>Tomatensugo   Basilikum   Parmesan</b> Tomato Sugo   Basil   Parmesan	12
<b>Cheeseburger</b>  Cheeseburger	<b>US Beef   Cheddar Käse   Gewürzgurke</b> <b>Tomate   Cocktailsauce   Pommes Frites</b> US Beef   Cheddar cheese   Gherkins Tomato   Cockatil sauce   French fries	19
<b>Club-Sandwich</b>  Club Sandwich	<b>Putenbrust   Speck   Tomate</b> <b>Eisbergsalat   Ei   Pommes Frites</b> Breast of turkey   Bacon   Tomato Salad   Egg   French fries	16
<b>Wasserturm-Sandwich</b>  Wasserturm Sandwich	<b>Thunfisch   Tomate</b> <b>Gurke   Pommes Frites</b> Tuna   Tomato Cucumber   French fries	15
<b>Crème brûlée</b> Crème brûlée	<b>Vanille   Schokoladeneis</b> Vanilla   Chocolate ice-cream	8
<b>Hausgemachte Kuchen</b> Homemade Cake		5

Liebe Gäste, gerne servieren wir Ihnen bis 23:00 Uhr unsere Barsnacks.  
Dear guests, you can enjoy our bar snacks until 11 pm.

## SCHAUMWEINE | OFFENE WEISSWEINE

---

### SCHAUMWEINE

		€
<b>Schloss Vaux Riesling Sekt, Brut</b>	0,1l 0,75l	7,5 50
<b>Deutz, Brut</b>	0,1l 0,75l	15 85
<b>Deutz Rosé, Brut</b>	0,1l 0,75l	20 120
<b>Jacquesson, Brut</b>	0,75l	95
<b>Ruinart R, Brut</b>	0,75l	125
<b>Ruinart Rosé, Brut</b>	0,75l	130

### OFFENE WEISSWEINE

	0,2l	€
<b>2016 Weißburgunder, trocken</b> Weingut Dönnhoff Nahe		12
<b>2016 Grauburgunder, trocken</b> Weingut Ellermann-Spiegel Pfalz		11
<b>2016 Viura, trocken</b> Weingut La Emperatriz Rioja   Spanien		8
<b>2016 Riesling, trocken</b> Weingut Trenz Rheingau		10
<b>2014 Riesling, trocken</b> Weingut Franz J. Eifel Mosel		12

OFFENE ROTWEINE

	0,2l	€
<b>2015</b>		
<b>Merlot, trocken</b>		10
Weingut Schnaitmann		
Württemberg		
<b>2014</b>		
<b>„No Name“ Cuvée, trocken</b>		10
Weingut Ellermann-Spiegel		
Pfalz		
<b>2013</b>		
<b>La Emperatriz, trocken</b>		9
Bodegas la Emperatriz		
Rioja   Spanien		

OFFENER ROSÉWEIN

	0,2l	€
<b>2015</b>		
<b>Blanc de Noir, trocken</b>		11
Weingut Pflüger		
Pfalz		

BIER

		€
<b>Gaffel Kölsch vom Fass</b>	0,2l	1,9
<b>Gaffel Kölsch vom Fass</b>	0,4l	3,5
<b>König Pilsener</b>	0,33l	4
<b>König Pilsener, alkoholfrei</b>	0,33l	4
<b>Benediktiner Weissbier</b>	0,5l	6
<b>Benediktiner Weissbier, alkoholfrei</b>	0,5l	6

## WERMUT

Als Wermut bezeichnet man mit Alkohol angereicherten Wein, der mit Kräutern und Gewürzen aromatisiert wird.

	5cl	€
<b>Martini Extra Dry   Bianco   D'oro   Rosso</b>		6,5
<b>Punt e mes</b>		6,5
<b>Lillet Blanc   Rouge</b>		7

## SHERRY

Durch einen speziellen Reifeprozess verstärkt sich ein aus dem spanischen Andalusien stammender Weißwein und wird zum Sherry. Charakteristisch sind seine Aromen von Mandel, Hefe, Hasel- und Walnuss.

	4cl	€
<b>Sandemann Rich</b>		6
<b>Sandemann Medium</b>		6
<b>Tio Pepe</b>		6
<b>El Candado Pedro Ximenez</b>		9
<b>Lustau Fino, trocken</b>		6
<b>Lustau Pedro Ximénez, süß</b>		9

## PORTWEIN

Der aus dem portugiesischen Douro-Tal stammende Portwein zählt zu den Klassikern seiner Art. Er lagert zunächst für mindestens zwei Jahre in einem großen Fass. Dort atmet er ein wenig und reift langsam bis zu seiner Vollendung.

	4cl	€
<b>Port Sandemann, weiß</b>		6
<b>Taylor's Port 10 Jahre</b>		7
<b>Taylor's Port 20 Jahre</b>		14
<b>Taylor's Port LBV</b>		17

## PRE DINNER COCKTAILS

---

	€
<b>Kir Royal</b> Champagner, Crème de Cassis	16
<b>French 75</b> Champagner, Tanqueray, Zitronensaft, Zucker	18
<b>Manhattan</b> Jim Beam Rye, Martini Rosso, Angostura Bitter	10
<b>Negroni</b> Tanqueray, Campari, Martini Rosso	10
<b>American</b> Martini Rosso, Campari, Soda	10
<b>Hugo</b> Prosecco Borgo Molino, Holunderblütensirup, Sodawasser, Minze, Limette	9
<b>Aperol Spritz</b> Prosecco Borgo Molino, Aperol, Sodawasser, Orange	9
<b>Ramazzotti Rosato</b> Prosecco Borgo Molino, Ramazzotti Rosato Mio, Basilikum	9

## AFTER DINNER COCKTAILS | ALKOHOLFREIE COCKTAILS

---

	€
<b>White Russian</b>	9
Absolut Vodka, Kahlúa, Sahne	
<b>Black Russian</b>	9
Absolut Vodka, Kahlúa	
<b>Brandy Alexander</b>	9
Carlos Primero, Crème de Cacao, Sahne, Muskat	
<b>Espresso Martini</b>	9
Absolut Vodka, Kahlúa, Espresso	
<b>ALKOHOLFREIE COCKTAILS</b>	
<b>Ipanema</b>	8
Maracujasaft, Ginger Ale, Limette, Rohrzucker	
<b>Virgin Mojito</b>	8
Soda, Ginger Beer, Minze, Limette, Rohrzucker	
<b>Virgin Colada</b>	8
Ananassaft, Kokos, Sahne	
<b>Virgin Mary</b>	8
Tomatensaft, Zitronensaft, Gewürze, Selleriestange	



## COCKTAILKLASSIKER

---

	€
<b>Classic Margarita</b> José Cuervo, Cointreau, Limettensaft	9
<b>Mojito</b> Havana club 3 años, Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda	9
<b>Caipirinha</b> Nega Fulo Cachaça, Limette, Rohrzucker	9
<b>Bloody Mary</b> Absolut Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Gewürze, Selleriestange	9
<b>Moscow Mule</b> Absolut Vodka, Spicy Ginger, Gurke, Limette	9
<b>Gin Fizz</b> Tanqueray, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	9
<b>Mai Tai</b> Drei verschiedene Rumsorten, Apricot Brandy, Limettensaft, Orangensaft, Ananassaft, Mandelsirup	11
<b>Sex on the Beach</b> Absolut Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Erdbeersirup, Grenadine	9
<b>White Lady</b> Tanqueray, Cointreau, Zitronensaft	9
<b>Gimlet</b> Tanqueray, Limettensaft	9
<b>Cosmopolitan</b> Absolut Vodka, Cranberrysaft, Limettensaft, Cointreau	9

## KRÄUTERCOCKTAILS

---

	€
<b>Gin Basil Smash</b> Gin, Limettensaft, Basilikum	12
<b>Fallen Leaves</b> Ramazzotti Rosato Mio, Apfelsaft, Limette, Basilikum, Zucker	12
<b>Ginger LIQ Thymian</b> Marx Ginger LIQ, Soda, Zitrone, Thymian	16

## GIN

Mit seinem Ursprung im Vereinten Königreich galt die durch Gewürze aromatisierte Spirituose, anfangs als Getränk der unteren sozialen Schichten. Mittlerweile kommen bei der Gin-Herstellung bis zu 120 unterschiedliche Aromen und Wirkstoffe zum Einsatz und er dient als Basis für viele moderne Cocktails. Aus den heutigen Bars ist der Longdrink Gin & Tonic ebenfalls nicht mehr wegzudenken, dieser galt übrigens als Lieblingsgetränk der Queen Mum.

	4cl	€
<b>Bombay Sapphire London Dry</b>	Großbritannien	7
<b>Tanqueray London Dry</b>	Großbritannien	9
<b>Tanqueray No. 10</b>	Großbritannien	9
<b>G´Vine Florason</b>	Frankreich	9
<b>Hendrick´s</b>	Schottland	11
<b>Sünner Dry Gin No 260</b>	Deutschland	11
<b>Monkey 47</b>	Deutschland	11
<b>Monkey 47 Sloe Gin</b>	Deutschland	11
<b>Reisetbauer Blue Gin</b>	Österreich	11
<b>Mare Gin</b>	Spanien	11
<b>Marx Gin</b>	Deutschland	15
<b>Billy Bones London dry</b>	Deutschland	15
<b>Momentum</b>	Deutschland	15

Für die Herstellung eines Gin Tonic verwenden wir Thomas Henry oder Fever Tree Tonic Water.

## VODKA

Erst seit dem 19. Jahrhundert werden Kartoffeln für die Destillation von Vodka verwendet. Allerdings können alle kohlenhydrathaltigen Ausgangsstoffe für die Herstellung von Vodka verwendet werden. In unserem Angebot finden Sie Wintergerste sowie Roggen. Erkennen Sie den Unterschied?

		4cl	€
<b>Russian Standard</b>	Russland		7
<b>Absolut</b>	Schweden		7
<b>Belvedere</b>	Polen		9
<b>Ciroc</b>	Frankreich		9
<b>Ketel One</b>	Niederlande		9
<b>Grey Goose</b>	Frankreich		11
<b>Snow Queen</b>	Kasachstan		11

## RUM

Ein guter Rum zeichnet sich, ähnlich wie bei Whisky oder Cognac, durch eine lange Reifung in Holzfässern aus. Basierend auf frischem Zuckerrohrsaft hat der Rum seinen Ursprung in der Karibik, sowie Mittel- und Südamerika.

		4cl	€
<b>Myers' s Rum</b>	Jamaica		7
<b>Havana Club 3 Jahre</b>	Kuba		7
<b>Havana Club 7 Jahre</b>	Kuba		9
<b>Bacardi Superior</b>	Puerto Rico		7
<b>Bacardi 8 Jahre</b>	Bahamas		9
<b>Ron Metusalem Solera 15</b>	Dom. Republik		11
<b>Pampero Anniversario</b>	Venezuela		11
<b>Pyrat XO Reserva</b>	Guyana		11
<b>Ron Zacapa 23 Jahre</b>	Guatemala		14
<b>Angostura 1919</b>	Trinidad & Tobago		14

## TEQUILA

Guter Tequila wird mindestens aus 51% blauen Agavensaft destilliert. Eine kaktusartige Pflanze die ihren Ursprung in Mexiko hat und mindestens 7 Jahre bis zur Ernte benötigt. Tequila die zu 100% aus Blauer Agave gewonnen werden, eignen sich aufgrund ihres intensiven Aromas besonders zum reinen Verzehr.

		4cl	€
<b>José Cuervo Especial</b>	Gold		7
<b>José Cuervo Especial</b>	Silver		7
<b>Sauza</b>	Blanco		7
<b>Don Julio</b>	Blanco		9
<b>Patron</b>	Blanco		11
<b>Corralejo</b>	Anjeo		11

## SPANISCHER BRANDY

Spanischer Brandy kommt überwiegend aus der Gegend um 'Jerez de la Frontera' in Süd Andalusien. Unsere Solera Gran Reserva Brandys werden auf Basis von trockenen, aromatischen Weinen hergestellt und erlangen durch die Lagerung in verschiedenen Sherry Fässern ihr ganz eigenes Aroma.

		4cl	€
<b>Carlos I</b>	Amontillado Fässer		7
<b>Gran Duque d'Alba</b>	Oloroso Fässer		9
<b>Cardenal Mendoza</b>	Pedro Ximénez Fässer		11
<b>Lepanto</b>	Fino Tio Pepe Fässer		11

## DEUTSCHER WEINBRAND | GRIECHISCHER BRANDY

Seit 1892 wird in Rudesheim unter dem Namen Asbach deutscher Weinbrand nach französischem Vorbild hergestellt. Seit 1888 werden in Griechenland Weine mit Weinbränden verschnitten, um den Metaxa zu destillieren. Bei beiden Bränden werden Limousin Eichenfässer zur Lagerung verwendet. Dies verleiht ihnen je nach Länge der Lagerung ganz eigene Aromen.

		4cl	€
<b>Asbach Uralt</b>	2 Jahre		7
<b>Asbach Private</b>	8 Jahre		11
<b>Asbach Selection</b>	21 Jahre		18
<b>Metaxa</b>	5 Jahre		7

## COGNAC

Ein Cognac unterliegt strengen Regeln bei der Herstellung, um den hohen Qualitätsstandard sicherzustellen. Ein Cognac darf nur aus Weinen der Region der Charente, nördlich von Bordeaux, gewonnen werden und muss in einem 'Pot Charentaise' zweifach destilliert werden. Die Lagerung wird ebenfalls strengstens überwacht und wird anschließend mit den Qualitätsmerkmalen VS, VSOP, XO ausgezeichnet.

		4cl	€
<b>Remy Martin</b>	VSOP		11
<b>Remy Martin</b>	XO		24
<b>Hennessy</b>	Fine de Cognac		11
<b>Hennessy</b>	XO		24
<b>Leopold Gourmel</b>	Age de Fruit		16

## ARMAGNAC

Ein Armagnac ist ebenfalls, wie auch der Cognac, seit 1936 durch eine Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) geschützt. Er kommt aus der Gascogne genauer aus den Gebieten der Haut-Armagnac, Ténarèze und Bas-Armagnac. Armagnac wird gerne als der kleine Bruder des Cognacs bezeichnet, blickt aber tatsächlich auf eine noch längere Geschichte zurück, denn schon um 1311 wurde die Weinbrand Produktion der Region des Armagnac erwähnt.

		4cl	€
<b>Samalens Armagnac</b>	VSOP		9

## CALVADOS

Ein Calvados kommt immer aus der Normandie und wird aus 30 unterschiedlichen Cidre-Äpfeln gewonnen, den sogenannten Pommeau de Normandie. Ein Calvados muss mindestens drei Jahre in Eichenfässern ausgebaut werden.

		4cl	€
<b>Père Magloire Calvados</b>	VSOP		9

## SINGLE MALT WHISKY

---

### SINGLE MALT WHISKY

		4cl	€
<b>Macallan Amber</b>	Speyside		12
<b>Ardmore Quarter Cask</b>	Speyside		11
<b>Balvenie 12 years, Double Wood</b>	Speyside		12
<b>Glenfiddich 12 years</b>	Highlands		13
<b>Oban 14 years</b>	Highlands		14
<b>Talisker 10 years</b>	Isle of Skye		12
<b>Laphroaig 10 years</b>	Isle of Islay		12
<b>Lagavulin 16 years</b>	Isle of Islay		14
<b>Tomintoul</b>	Speyside		16
<b>Tomintoul Tlath</b>	Speyside		16
<b>Paul John</b>	Indian		16
<b>Akashi</b>	Japan		16

## BLENDDED WHISKY AUS SCHOTTLAND

Blended Whisky ist ein Verschnitt aus verschiedenen Malt Whiskys, welche aus unterschiedlichen Destillieren stammen. Blended Whisky wird ebenfalls ausschließlich aus gemälzter Gerste hergestellt und ist mindestens zweifach destilliert. Die Kunst der Blended Whiskys ist mit größtmöglicher Kontinuität den Geschmack und die Qualität der Whiskys zu wiederholen.

	4cl	€
<b>Johnny Walker Black Label</b>		9
<b>Black Bottle</b>		10
<b>Ballantines Special Reserve 12 years</b>		10
<b>Chivas Regal 12 years</b>		12
<b>Monkey Shoulder</b>		12
<b>Douglas Laing's</b>		15
<b>The Epicurean</b>		15
<b>Timorous Beastie</b>		15
<b>Sallywag</b>		15
<b>Rock Oyster</b>		15
<b>Big Peat</b>		15

## IRISH WHISKEY

Irish Whiskey wird aus gemälzter und ungemälzter Gerste nach dem Pot Still oder Patent Still Verfahren hergestellt. Sanfte, reine, runde und leichte Süße sind die charakteristischen Attribute der Irish Whiskeys.

	4cl	€
<b>Jameson</b>		10
<b>Red Breast 12 years Pure Pot Still</b>		12
<b>Writer's tears</b>		12



## AMERICAN WHISKEY

Bourbon ist ein Whiskey, der aus mindestens 51 % Mais hergestellt werden muss. Darüber hinaus gibt es eine gesetzlich vorgeschriebene Lagerzeit von zwei Jahren, die in neuen, innen angekohlten Weißbeichenfässern absolviert werden muss. Durch die Verwendung von frischen Eichenfässern, erhält der Bourbon einen großen Teil seines Geschmacks.

Rye Whiskey oder einfach nur Rye ist der von vielen Kennern als intensiver und würziger beschriebene Bruder des Bourbon, dessen Maische mindestens 51 % Roggen enthalten muss. Er war der ursprüngliche Whiskey in ganz Nordamerika.

Tennessee Whiskey stammt zu mindestens 51 % aus Mais und zu mindestens 20 % aus Roggen, Weizen oder Gerste. Er wird vor der Fasslagerung über Holzkohle gefiltert, was ihn sehr mild macht.

	4 cl	€
<b>Four Roses</b>		8
<b>Wild Turkey 101 Proof</b>		10
<b>Bulleit Bourbon</b>		12
<b>Maker's Mark</b>		10
<b>Woodford Reserve</b>		12
<b>Booker's Barrel</b>		10
<b>Elijah Craig</b>		12
<b>Jack Daniels</b>		8
<b>Jim Beam Rye</b>		10

Gerne bereiten wir Ihnen auf Wunsch einen Whiskey Sour zu.

## GRAPPA | MARC

Grappa wird heute in ganz Italien erzeugt. Für die Herstellung des Tresterbrandes dürfen nur die festen Bestandteile der in Italien gelesenen Trauben verwendet werden. Zur Grappa-Erzeugung sind weiterhin nur Trester der ersten Pressung zugelassen.

	4cl	€
<b>Sarpa di Poli</b>		10
<b>Uva di Poli</b>		10
<b>Grappa di Sassicaia</b>		18
<b>Nonino Picolit</b>		20
<b>Deutzerhof Marc vom Spätburgunder</b>		14

## OBSTBRÄNDE | OBSTGEISTE

Bei der Obstler Produktion wurde überreifes Fallobst eingemaischt. Mittlerweile verwenden die Brenner handgepflühtes Obst aus eigenem Anbau und maischen jede Obstsorte einzeln ein.

	4cl	€
<b>Ziegler Waldhimbeer</b>		15
<b>Ziegler Williams Christ</b>		15
<b>Ziegler Wildkirsch No. 1</b>		24
<b>Etter Himbeer</b>		12
<b>Etter Kirsch</b>		12
<b>Etter Williams</b>		12
<b>Reisetbauer Vogelbeere</b>		25
<b>Reisetbauer Holunder</b>		25
<b>Vallendar Hefebrand</b>		20
<b>Vallendar La Donna Roter Weinbergpfirsich</b>		34
<b>Vallendar La Donna Waldhimbeere</b>		36
<b>Marx Himbeermark</b>		15
<b>Marx Ginger No. 1</b>		15
<b>Fürst Fränkische Wildkirsche</b>		22

## BITTERS

	4cl	€
Ramazotti		6
Averna		6
Jägermeister		6
Cynar		6
Fernet Branca		6
Fernet Mentha		6

## LIKÖRE

	4cl	€
Amaretto Disaronno		6
Baileys		6
Malibu		6
Kahlua		6
Frangelico		6
Southern Comfort		6
Sambuca		6
Marx GingerLIQ		15
Marx Hierbas		15
Marx Genziano D`oro		15

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

	0,25l	€
Gerolsteiner Medium   Natur		3
	0,75l	
Gerolsteiner Medium   Natur		7,5
	0,2l	
Fritz Kola   Fritz Kola zuckerfrei		3,5
Fritz Orange   Zitrone		3,5
Fritz Bio Apfelschorle   Rhabarber		3,5
Thomas Henry Bitter Lemon		4
Thomas Henry Ginger Ale		4
Thomas Henry Tonic Water		4
Thomas Henry Spice Ginger		4
Fever Tree Tonic Water		4,5
	0,25l	
Gerolsteiner Orange   Zitrone   Apfelschorle		3,5
Red Bull		6
	0,2l	
Apfelsaft		4
Ananassaft		4
Orangensaft		4
Cranberrysaft		4
Tomatensaft		4
Kirschsft		4
Bananensaft		4
Frisch gepresster Orangensaft		7

### KAFFEESPEZIALITÄTEN

Unseren Kaffee beziehen wir aus der Kölner Privat Rösterei Moxxa. Biologisch angebaut, fair gehandelt und in Köln traditionell geröstet.

	€
<b>Esspresso</b>	3
<b>Esspresso Doppio</b>	4
<b>Kaffee Crème</b>	3
<b>Cappuccino</b>	4,5
<b>Milchkaffee</b>	4,5
<b>Latte Macchiato</b>	4,5
<b>Heiße Schokolade</b>	4,5
<b>Tasse Heiße Milch</b>	1,5
<b>Irish Coffee</b>	9
Kaffee   Irish Whiskey   Zucker   Sahne	
<b>Caffé Corretto</b>	10
Espresso   Grappa	
<b>Carajillo</b>	10
Espresso   Spanischer Brandy	

### ALTHAUS TEEAUSWAHL

Wählen Sie aus unserer Auswahl an losem Tee.

<b>Tee Kännchen</b>	5
Assam Melange	
English Breakfast St. Andrews	
Darjeeling Castelton	
Imperial Earl Grey	
Sencha Senpai	
Grüne Matinee	
Red Fruit Flush	
Herbal Temptation	