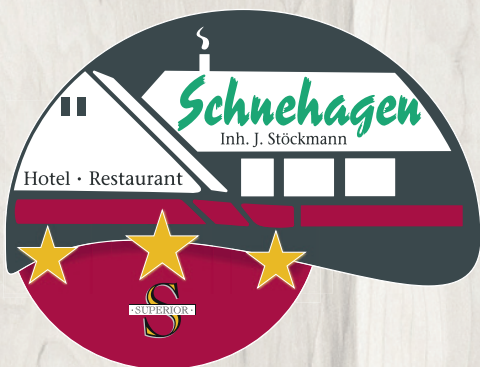




Speisen & Getränke



Liebe Gäste,



wir freuen uns Sie im Kurort Bad Fallingbostal begrüßen zu dürfen. Es ist unser Bestreben, Ihnen einen angenehmen und erholsamen Aufenthalt in unserem traditionsreichen Hause zu bieten.

Zunächst möchten wir Ihnen einen kurzen Abriss über die Historie und Generationen des Hotel „Schneehagen“ geben.

V. + VI. Generation: Familie Schneehagen, Familie Stöckmann

Bereits im Jahre 1890 wurde der Gast- und Übernachtungsbetrieb „Schneehagen“ von dem Urgroßvater unseres Vorgängers Heinrich Schneehagen (bis 1993) ins Leben gerufen.

An seine Nachfolger übergab er nicht nur seinen Vornamen „Heinrich“, sondern auch den unternehmerischen Ehrgeiz zugunsten der Gastronomie und des Beherbergungsgewerbes, den landwirtschaftlichen Nebenerwerb in den Hintergrund treten zu lassen.

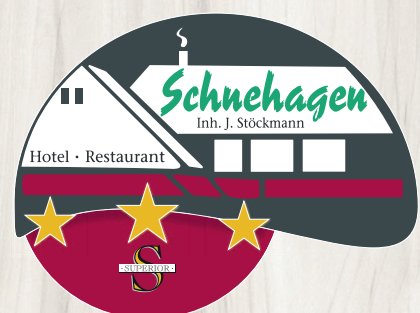
Heinrich Schneehagen, der IV., hat den Betrieb 1970 übernommen und ihn gemeinsam mit seiner Schwester Waltraut erheblich erweitert und modernisiert.

Am 1. Juni 1993 übergab Heinrich Schneehagen der IV. den Betrieb an Jürgen Stöckmann, seinen Großneffen und beendete so nach über einem Jahrhundert die Geschäftsführung der Familie Schneehagen; die Tradition des Hauses und das Bestreben, alle Wünsche zur vollsten Zufriedenheit im Sinne unserer Gäste zu erfüllen, wird somit weitergeführt.

In den letzten Jahrzehnten hat Jürgen Stöckmann, mit Unterstützung seiner Frau Annett, den Hotelbetrieb nicht nur mit seinen Traditionen bewahrt, sondern auch die ersten Schritte in Richtung Digitalisierung vorgenommen und somit einen internationalen Kundenstamm aufgebaut.

Seit 2018 erfreuen sich die jetzigen Betreiber der fachmännischen Unterstützung ihres Sohnes Tobias Stöckmann, der nicht nur eine fundamental technische Ausbildung mit sich bringt, sondern auch seine Erfahrungen und überbetrieblichen Weiterbildungen in der Gastronomie/Hotellerie mit vollem Engagement in die elterlichen Betriebe einbringt.

Unser Hotel wird laufend modernisiert und den neuesten, technischen Entwicklungen angepasst – zum Wohle unserer Gäste und natürlich unter Berücksichtigung möglichst aller nachhaltigen und ressourcenschonenden Aspekte, unter Bewahrung der Tradition eines heidetypischen Landhotels.



Kinderkarte



für Kinder bis zum 13. Lebensjahr	Euro
Drei Nürnberger Rostbratwürstchen mit Pommes Frites und Ketchup oder Majo (16, 26, 27, A, B, C, D, H)	6,40
Drei Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Ketchup oder Majo (16, 26, 27, A, B, C, D)	6,80
Nudeln mit Tomatensoße und Schinkenstreifen (2, 16, 26, B, C, D)	6,80
Sechs Chicken Nuggets vom Hähnchenfilet, mit Pommes Frites und Ketchup oder Majo (16, 26, 27, A, B, C, D)	8,90
Kleines, paniertes Schweineschnitzel mit Kroketten und Gemüse und Ketchup oder Majo (2, 12, 16, 26, 27, A, C, D)	9,90
Eisbecher „Hugo“ (1, 12, 15, 16, 17, A, D)	3,50
„Goofy’s“ Wackelpudding mit Vanillesoße (1, 12, 15, 16, 17, A, C, D)	3,50
Ein warmer Brownie mit einer Kugel Vanilleeis und Vanillesoße (1, 12, 15, 16, 17, A, D)	5,50





Suppen

	Euro
Tagessuppe (1, 16, D, H)	4,90
Jägersuppe (2, 16, 26, D, H)	6,20
Tomatensuppe mit Gin-Sahne (40 % Vol.) (2, 16, 26, B, D, H)	6,20
Niedersächsische Hochzeitssuppe Kraftbrühe mit Spargel, Eierstich und Fleischklößchen (2, 12, 26, D)	6,50
Kartoffelsuppe mit Speckchips (2, 16, 26, B, D, H)	6,50
Zwiebelsuppe mit Blätterteig und Parmesan überbacken (2, 16, 26, B, D, H)	7,20

Warme Vorspeisen

	Euro
Sechs Chili-Cheese-Nuggets auf Blattsalat (2, 12, 16, A, D, H)	6,40
Sechs Mozzarella-Sticks mit Knoblauchdip (2, 12, 16, A, D, H)	6,80
Hausgemachtes Frikassee vom Landhuhn in Blätterteigpastete, Salatanlage (2, 16, B, D, H)	9,20

Salate

	Euro
Gemischter Blattsalat mit Dressing (16, B, C, D, H)	5,60
Gemischter Salat mit Dressing (16, B, C, D, H)	6,20
Bauernsalat mit Zwiebeln, Oliven, Blattsalat, Gurke, Tomate und Dressing (2, 12, 16, B, C, D, H)	12,80
– Original Feta-Käse (26, C, D)	+ 5,00
– Streifen vom Hähnchenbrustfilet (26, C, D)	+ 8,50
– Streifen vom Rindfleisch (26, C, D)	+ 12,80
Thunfischsalat mit Ei, Zwiebeln, Hüttenkäse und Weißbrot (2, 13, 16, A, B, C, D, H)	17,40
Gemischte Salatplatte mit Mozzarella-Sticks (2, 12, 16, A, D, H) mit 8 Mozzarella-Sticks und Knoblauchdip	17,40
Gemischte Salatplatte mit Hähnchenbruststreifen (2, 16, H) mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Weißbrot und Dressing	18,50



Brot-Variationen

Euro

Brot mit Gutsleberwurst und Garnitur (2, 3, 16, 27, B, D, H)	8,50
Brot mit Käse und Garnitur (2, 3, 16, A, B, D, H)	8,50
Brot mit Heidemettwurst und Garnitur (2, 3, 16, B, C, D, H)	8,90
Brot (2, 3, 16) mit rohem (B, C, D) oder gekochtem Schinken (B, C, D, G) und Garnitur	9,80
Strammer Max	14,50
Brot mit geräuchertem Schinken, drei Spiegeleiern und Gewürzgurke (2, 3, 12, A, B, D)	

Kleine Speisen · Senioren-Teller

Euro

Riesen-Currybockwurst	8,90
in hauseigener Currysauce mit Pommes Frites (16, A, B, C, D, G, H)	
Eieromelette mit Kräutern, Pilzen und Weißbrot (2, 12, 16, A, H)	9,90
Ofenkartoffel gefüllt mit Sour Cream und Salatanlage (16, B, H)	10,50
– Hähnchenbrust (140 g) (26, C, D)	+ 8,50
– Räucherlachsscheiben (140 g) (13, B, D)	+ 13,90
– Kleines Filetsteak (130 g) (26, C, D)	+ 18,50
Bauernfrühstück	12,50
mit Gewürzgurken, Bratkartoffeln, Rührei und Schinken (12, 16, A, B, D, H)	
Heidjer-Pfanne	12,80
Zwei Spiegeleier mit Schinken und Bratkartoffeln gebacken (12, 16, A, B, D, H)	
Heidesülze mit Bratkartoffeln, Remoulade und Gurke (16, 27, B, C, D, H)	13,40
Toast „Hawaii“ – Kochschinken auf Buttertoast	14,80
mit Ananas und Käse überbacken, Salatanlage (2, 16, A, B, C, D, G, H)	
Hausgemachtes Frikassee vom Landhuhn mit Reistimbale (16, B, D, H)	15,80
Fallingbosteler Rinderwurst	16,80
mit Bratkartoffeln und Gewürzgurken (26, 27, B, C, D)	
Toast „Waidmann's Heil“ (2, 12, 16, B, C, D, H)	17,80
Kleines, paniertes Schweineschnitzel auf Toast, Wildrahm mit Pilzen	



Hauptgerichte

Euro

Schweineschnitzel (aus der Oberschale, paniert)

Beilagen nach Wahl (2, 12, 16, A, H)

9,80

Putenschnitzel (paniert) Beilagen nach Wahl (2, 12, 16, A, H)

10,80

– Ketchup (26, A, C, D, H)

+ 0,40

– Majonäse (27, A, D, H)

+ 0,40

– Zwei Spiegeleier (12, 16, A, H)

+ 3,60

– Paprika-Zwiebel-Soße (16, 26, A, B, C, D, K)

+ 3,60

– „Försterinnen Art“ (Wildrahmsoße mit Waldpilzen) (16, B, C, D, H)

+ 3,80

– Champignonrahmsoße (16, B, C, D, H)

+ 3,80

– Frisch aufgeschlagene, holländische Soße (12, 16, A, H)

+ 4,80

Bandnudeln mit Geflügelstreifen

17,80

in pikanter Champignonrahmsoße (2, 16, 26, B, C, D, H)

Schweineschnitzel (aus der Oberschale, natur)

15,60

mit Williams-Birnenhälfte und Gorgonzolasoße überbacken,
Beilagen nach Wahl (16, A, B, C, D, H)

Putenschnitzel „Mailänder Art“ (paniert)

16,90

mit Tomate und Mozzarella überbacken,
Beilagen nach Wahl (2, 16, A, B, C, D, H)

Filetplatte

23,50

auf Bratkartoffeln, mit Champignonrahmsoße und Käse überbacken,
dazu ein kleiner Blattsalat (16, B, C, D, H)

Zwei Hähnchenbrustfilets

20,40

mit gebackener Ananasscheibe, holländischer Soße,
Beilagen nach Wahl (12, 16, A, B, C, D, H)

Filetplatte „Schnehagen“

26,80

Drei Medaillons vom Rind, Schwein und Pute auf Bratkartoffeln,
Buttergemüse und Pfefferrahmsoße (16, A, B, C, D, H)



Putensteak – 200 g – mit Kräuterbutter oder Gorgonzolasoße und Beilagen nach Wahl (16, A, D, H)	18,00
Rumpsteak – 200 g – mit Kräuterbutter und Beilagen nach Wahl (16, A, D, H)	23,20
Pfeffersteak – 200 g – vom Roastbeef mit Haus-Pfeffersoße und Beilagen nach Wahl (16, 26, 27, D, H)	25,20
Rinderfiletsteak – 130 g – mit Kräuterbutter und Beilagen nach Wahl (16, A, D, H)	20,50
Rinderfiletsteak – 180 g – mit Kräuterbutter und Beilagen nach Wahl (16, A, D, H)	27,50
Holzfällersteak – 280 g – Rumpsteak mit Kräuterbutter, geschmorten Zwiebeln, Champignons und Beilagen nach Wahl (16, A, B, D, H)	33,20

Beilagen (zu den Hauptgerichten)

	Euro
Salzkartoffeln	+ 2,40
Reis	+ 2,40
Pommes Frites (26, B, D)	+ 3,20
Kartoffelkroketten (2, 12, 16, H)	+ 3,90
Serviettenknödel (2, 12, 16, H)	+ 3,90
Kartoffel-Wedges (2, B, C)	+ 4,20
Ofenkartoffel (16, B, H)	+ 5,40
Bratkartoffeln (B, C, D)	+ 4,90
Kleiner Blattsalat (16, B, C, D, H)	+ 3,20
Kleiner, gemischter Salatteller (16, B, C, D, H)	+ 3,40
Buttergemüse (16, A, H)	+ 3,90
Apfel-Rotkohl (B, D)	+ 4,90
Rosenkohl (17)	+ 4,90
Frische, gebratene Champignons mit Zwiebeln (16, A, H)	+ 4,20
Mediterranes Gemüse (A, B, D)	+ 4,90
Speckbohnen (B, C, D)	+ 4,90



Braten- und Wildspezialitäten (inkl. Beilagen)

Euro

Krustenschinken

18,90

in pikanter Paprika-Zwiebel-Soße,
Bratkartoffeln und kleiner Salatteller (16, A, B, C, D, H, K)

Geschmorter Röstzwiebelbraten

19,80

vom Rind mit Bratkartoffeln und kleinem Salatteller (16, B, C, D, H)

Hirschkalbsbraten

27,50

in Wacholderrahmsoße mit Champignons, Apfel-Rotkohl, Serviettenknödel
und gefüllter Williams-Birnenhälfte mit Wildpreiselbeeren (2, 12, 16, B, C, D, H)

Wildschweinbraten

29,50

in Pfefferrahmsoße mit Speckpilzen, Rosenkohl, Kartoffelkroketten
und gefüllter Pfirsichhälfte mit Wildpreiselbeeren (2, 12, 16, B, C, D, H)

Heidschnuckenkeule

31,90

in Knoblauch-Sahnesoße mit Kartoffelkroketten, Butterbohnen und
gefüllter Pfirsichhälfte mit Wildpreiselbeeren (2, 12, 16, B, C, D, H)

Meeresspezialitäten

Euro

Cremiger Lachs

18,60

auf Bandnudeln mit Dillsahne und Zitrone abgeschmeckt (2, 13, 26, 27, B, C, D)

Schollenfilets

24,80

in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Gurkensalat mit Dill (13, 16, A, H)

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste

28,40

mit Honig-Senf-Soße und mediterranem Gemüse (13, 26, 27, B, C, D)

Gegrilltes Lachsfilet

29,80

mit holländischer Soße, Reis und kleinem gemischtem Salat (13, 16, A, H)



Ein Auflistung aller Zusatzstoffe
und Allergene finden Sie auf
Seite 10 dieser Speisekarte.

Vegetarische Kost (inkl. Beilagen)

Euro

Gemüsepfanne

13,50

Mediterranes Gemüse mit Kartoffel-Wedges und Sour Cream (16, A, B, D, H)

Gebackener Camembert

14,80

mit Preiselbeeren, frittiertes Petersilie, Weißbrot und Butter (2, 12, 16, A, B, C, D, H)

Pasta-Pfanne

15,60

mit mediterranem Gemüse und Knoblauchöl (A, B, D)

Pilzragout

17,50

mit Serviettenknödel und kleinem gemischtem Salat (16, A, B, D, H)

Blumenkohl-Käse-Medaillons

18,90

mit Buttergemüse, Champignonrahmsoße und Salzkartoffeln (2, 12, 16, A, B, C, D, H)

Extras

Euro

Ketchup oder Majonäse (16, 26, 27, A, C, D, H)

0,40

Kräuterbutter (16, A, D, H)

2,00

Sour Cream (16, A, B, D, H)

2,80

Knoblauchsoße (16, A, H)

2,80

Preiselbeeren (B, D)

2,80

Geschmorte Zwiebeln (16, A, H)

3,90

Frische, gebratene Champignons (16, A, H)

4,20

Pfeffersauce (16, 26, 27, D, H)

3,50

Sherryrahmsauce (1, 16, A, H)

3,50

Honig-Senf-Soße (26, 27, B, C, D)

4,50

Gorgonzola-Soße (16, B)

4,80

Frisch aufgeschlagene holländische Soße (12, 16, A, H)

4,80





Desserts

Euro

Gemischtes Eis

4,50

Drei Kugeln – Vanille, Erdbeere und Schokolade (1, 12, 15, 16, 17, A, D)

Eiskaffee mit Sahne (1, 12, 15, 16, 17, A, D, H, I)

5,50

Eisschokolade mit Sahne (1, 12, 15, 16, 17, A, D, H)

5,80

Sanfter Engel

6,20

Orangensaft mit Vanilleeis (1, 12, 15, 16, 17, A, B, D, H)

Heißer Brownie

6,80

mit einer Kugel Vanilleeis, Vanillesoße und Sahne (1, 12, 15, 16, 17, A, D, H)

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen (1, 12, 15, 16, 17, A, D, H)

7,40

Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße (1, 12, 15, 16, 17, A, D, H)

7,80

Heißer Apfelstrudel

8,40

mit einer Kugel Vanilleeis, Vanillesoße und Sahne (1, 12, 15, 16, 17, 29, A, D, H)

Bananen-Split

8,90

Vanilleeis, Banane mit Eierlikör, Röstmandeln,
heißer Schokoladensoße und Sahne (1, 12, 15, 16, 17, 18, A, D, H)

Portion Schlagsahne (gesüßt) (16, H, K)

0,50

Eierlikör / Rum

1,80

Amaretto

2,20

Zusatzstoffe & Allergene

- 1 = Gluten
- 2 = Gluten/ Weizen
- 3 = Gluten/ Roggen
- 4 = Gluten/ Gerste
- 5 = Gluten/ Hafer
- 6 = Gluten/ Dinkel
- 7 = Gluten/ Kamut
- 8 = Gluten/ Emmer
- 9 = Gluten/ Einkorn
- 10 = Gluten/ Grünkern
- 11 = Krebstiere
- 12 = Eier
- 13 = Fisch
- 14 = Erdnuss
- 15 = Soja
- 16 = Milch / Laktose

- 17 = Schalenfrüchte
- 18 = Schalenfrüchte / Mandeln
- 19 = Schalenfrüchte / Haselnuss
- 20 = Schalenfrüchte / Walnuss
- 21 = Schalenfrüchte / Cashewnuss
- 22 = Schalenfrüchte / Pecanuss
- 23 = Schalenfrüchte / Paranuss
- 24 = Schalenfrüchte / Pistazie
- 25 = Schalenfrüchte / Macadamia- / Queenslandnuss
- 26 = Sellerie
- 27 = Senf
- 28 = Weichtiere
- 29 = Zimt
- 30 = Lupine
- 31 = Schwefeldioxide und Sulfit
- 32 = Sesamsamen

- A = mit Farbstoff
- B = mit Konservierungsstoff
- C = mit Antioxydationsmittel
- D = mit Geschmacksverstärker
- E = geschwefelt
- F = geschwärzt
- G = mit Phosphat
- H = mit Milcheiweiß
- I = koffeinhaltig
- J = chininhaltig
- K = mit Süßungsmittel(n)
- L = enthält eine Phenylalaninquelle
- M = gewachst

Bei weiteren Unverträglichkeiten, bitten wir Sie um Hinweis und Nachfrage an unsere Geschäftsführung.

Getränkekarte



Biere

		Euro
Einbecker Brauherren Pils	0,3 l	3,50
– frisch vom Fass ⁽⁴⁾	0,4 l	4,60
	0,5 l	5,60
Altbier ⁽⁴⁾	0,33 l Flasche	3,80
Krombacher alkoholfrei ⁽⁴⁾	0,33 l Flasche	3,80
Vitamalz Malzbier ^(4, A)	0,33 l Flasche	3,80
Weizenbier – kristallklar, hefetrüb, dunkel ^(2, 4)	0,5 l Flasche	5,80

Apéritifs

	5 cl	Euro
Martini bianco oder rosso ^(31, E)	15 % vol.	3,00
Sherry Gonzales Byass Cream ⁽³¹⁾	15 % vol.	3,20
Sherry Gonzales Byass med. ⁽³¹⁾	15 % vol.	3,20
Sherry Gonzales Byass Fino ⁽³¹⁾	15 % vol.	3,20
Campari ^(A, J, M) mit Orangensaft	25 % vol.	6,50
Lillet	17 % vol.	7,50
mit Schweppes Wild Berry ^(A, C)		
Aperol Spritz ^(31, A, B, E, J)	11 % vol.	7,80

Digèstifs

	2 cl	Euro
Malteserkreuz Aquavit	40 % vol.	3,00
Grappa	40 % vol.	3,20
Aalborg Jubilæums Akvavit	42 % vol.	3,20
Linie Aquavit	41,5 % vol.	3,40
Cognac V.S.O.P.	40 % vol.	6,50

Bittere

	2 cl	Euro
Kümmerling ^(A)	35 % vol.	2,40
Jägermeister ^(29, A)	35 % vol.	2,80
Fernet-Branca ^(A)	42 % vol.	2,80
Ramazotti ^(A, M)	30 % vol.	3,30
Underberg ^(A)	44 % vol.	3,30

Liköre

	2 cl	Euro
Berliner Luft	18 % vol.	2,40
Verpoorten Eierlikör ^(12, A)	20 % vol.	2,40
Baileys ^(16, A, C, I)	17 % vol.	3,30
Amaretto ^(A)	28 % vol.	3,30
Southern Comfort	40 % vol.	3,30
Sangrita – alkoholfreier Würztrunk ^(C)		2,00

Whisky

	4 cl	Euro
Ballantines	40 % vol.	5,20
Johnnie Walker Red Label	40 % vol.	5,20
Jim Beam	40 % vol.	5,50
Jack Daniel's	40 % vol.	6,50
Tullamore Dew		
Irish Whiskey	40 % vol.	6,50

Mixgetränke & Longdrinks

	4 cl/0,2 l	Euro
Strothmann Korn-Cola ^(A, G, I, K)	32 % vol.	4,50
Bacardi-Cola ^(A, B, I, K)	37 % vol.	5,20
Wodka-Orange ^(B)	36,5 % vol.	5,20
Wodka-Lemon ^(A, C, I, J, K)	36,5 % vol.	5,20
Havana-Cola ^(A, B, I, K)	40 % vol.	5,50
Jim Beam-Cola ^(A, B, I, K)	40 % vol.	5,50
Bombay-Tonic ^(J)	40 % vol.	6,50
Bombay-Orange ^(B)	40 % vol.	6,50
Southern Comfort-Ginger Ale ^(A, J)	35 % vol.	6,50

Spirituosen

	2 cl	Euro
Strothmann Weizenkorn	32 % vol.	2,20
Korn mit Frucht ^(A)	18 % vol.	2,20
Schinkenhäger	38 % vol.	2,40
Hansen Westindien-Rum	40 % vol.	2,40
Mariacron Weinbrand	36 % vol.	2,40
Asbach Uralt	38 % vol.	2,80
Ouzo ^(17, 29)	40 % vol.	2,80
Bacardi – weißer Rum	38 % vol.	2,80
Pernod ^(A)	40 % vol.	3,00
Wodka	40 % vol.	3,00
Sierra Tequila	40 % vol.	3,00
Sambuca Molinari	40 % vol.	3,00
Obstler	40 % vol.	3,00
Bombay Sapphire Gin	40 % vol.	3,50
Heidegeist	50 % vol.	3,50
Ratzeputz ^(A)	58 % vol.	3,50
Kirschwasser	42 % vol.	3,80
Zwetschgenwasser	42 % vol.	3,80
Himbeergeist	42 % vol.	3,90
Birnengeist	40 % vol.	3,90

Qualitätsschaumweine

		Euro
Sekt – Hausmarke ^(31, E)	0,75 l Flasche	23,50
MUMM ^(31, E)	0,75 l Flasche	28,50
Pikkolo ^(31, E)	0,2 l Flasche	7,80

Fruchtsäfte

		Euro
Apfelsaft, klar ^(B)	0,2 l	2,60
Orangensaft ^(B)	0,2 l	2,80
Traubensaft, rot ^(C)	0,2 l	2,80
Johannisbeersaft, schwarz ^(C)	0,2 l	2,80
KIBA ^(C, K)	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,90
Apfelsaftschorle ^(B)	0,2 l	2,60
	0,4 l	4,50
Fruchtsaftschorlen ^(C)	0,2 l	2,70
	0,4 l	4,70

Mineralwasser & Limonaden

		Euro
Vilsa Mineralwasser medium	0,2 l	2,60
	0,7 l	5,60
Vilsa Mineralwasser still	0,2 l	2,60
	0,7 l	5,60
Schweppes Tonic Water ^(J)	0,2 l	3,20
	0,4 l	5,20
Schweppes Ginger Ale ^(A)	0,2 l	3,20
	0,4 l	5,20
Schweppes Bitter Lemon ^(C, J)	0,2 l	3,20
	0,4 l	5,20
Schweppes Wild Berry ^(A, C)	0,2 l	3,20
	0,4 l	5,20
Coca-Cola ^(A, B, I)	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,90
Coca-Cola zero ^(A, B, C, I, K, L)	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,90
Sprite ^(C)	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,90
Fanta Orange ^(A, B, C, K)	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,90

Heiße Getränke

		Euro
Tee – diverse Sorten ^(I)	Glas	2,60
Jacobs Kaffee ^(I)	Tasse	2,60
Jacobs Kaffee ^(I)	Kännchen	4,80
Heißer Kakao mit Sahne ^(H)	Pott	4,50
Glühwein ⁽³¹⁾	Glas	3,80
Irish Coffee ^(H, I)	Glas	5,20
Grog	von 4 cl Rum, 40 % vol., Glas	5,20

Kaffeespezialitäten

	Euro
Espresso ^(I)	2,20
Americano ^(16, I)	2,60
Milchkaffee groß ^(16, H, I)	3,50
Cappuccino groß ^(16, H, I)	4,20
Latte Macchiato ^(16, H, I)	4,80

Ein Auflistung aller Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 10 dieser Speisekarte.

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung.

