

Lieblingsgerichte unserer Gäste

Schafskäse „Dalmatinische Art“ ^{A1,F}
mit Zwiebeln, Oliven, dazu Brot und Butter 10,⁵⁰

Shrimpscocktail ^{A1,B}
mit Toast und Butter 9,⁹⁰

Argentinisches Rumpsteak „Spezial“ ^{FE,2,3}
mit gebratenen Champignons und Speck, Kräuterbutter,
serviert mit mediterranem Gemüse, Bratkartoffel und Beilagen Salat 32,⁹⁰



Merlot Dubrovnik 2020
Samtig weicher Rotwein, Mit
feiner
Frucht und dezenter Würze
0.2l 5,⁹⁰

Grill-Teller ^{FE}
Raznjici, 2 Cevapcici, Hacksteak, Schweinesteak,
dazu Djuvedreis, Pommes frites und
Beilagen Salat 20,⁹⁰

Frisches Lachssteak ^{B,FE}
Serviert mit Folienkartoffel, Blattspinat und
Beilagen Salat 25,⁹⁰

Spezialitäten des Hauses

Frische Champignons ^{A1,FE}
in Kräuterknoblauchsauce, dazu Toast und Butter 9,⁹⁰

Pljeskavica Schafskäse ^{FE}
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuvedreis,
Pommes frites und Beilagen Salat 18,⁹⁰

Marko-Polo-Teller ^{E,FI}
Rumpsteak, Schweinefilet, Putensteak, mit Sauce Hollandaise und Käse
überbacken, dazu Gemüse, Bratkartoffeln und Beilagen Salat 21,⁹⁰

Lamm-Karre ^{FE,2,3}
gegrilltes Lamm-Karre serviert mit Bratkartoffeln,
Speckböhnchen und Beilagen Salat 29,⁹⁰

Jägerschnitzel ^{A1,I,FG,E,K,L}
mit Bratkartoffeln und Beilagen Salat 17,⁹⁰

Unser Tipp

„König-Tomislav-Säbel“ (flambiert) Ab 2 Per. ^{FE}
Rumpsteak, Lendchen, Putensteak, überzogen mit geröstete Zwiebeln
und Paprika, dazu Djuvedreis, Bratkartoffeln und Salat p.P. 23,⁹⁰



Hausgemachte Suppen

Rindfleischsuppe 5,⁹⁰

Gulaschsuppe ^{A1,E}
mit Brot 6,⁹⁰

Französische Zwiebelsuppe ^{F,A1}
mit Toast und Käse überbacken 6,⁹⁰

Mexikobohnensuppe ^{A1,E}
mit Brot (scharf) 5,⁹⁰

Warme Vorspeisen

Gebackener Camembert ^{A1,I,E,E,G}
mit Preiselbeeren, dazu Toast
und Butter 9,⁹⁰

Gebackener Schafskäse ^{A1,I,F,G}
mit Preiselbeeren, dazu Toast und Butter 10,⁹⁰

Frische Champignons ^{A1,F,E}
in Kräuterknoblauchsauce, dazu Toast und Butter 9,⁹⁰

Kalte Vorspeise

Shrimpscocktail ^{B,A1,I,E,K}
mit Toast und Butter 9,⁹⁰

Schafskäse „Dalmatinische Art“ ^{F,A1}
mit Zwiebeln, Oliven, dazu Brot und Butter 10,⁵⁰

Unser Tipp

Mozzarella mit Tomaten ^{F,A1}
mit Balsamico, Olivenöl, dazu Brot und Butter 9,⁹⁰

Beilagen

Beilagensalat ^F 3,⁰⁰
Speckböhnchen ^{2,3} 3,⁰⁰
Butterreis 3,⁰⁰
Folienkartoffel ^F 3,⁰⁰

Blattspinat 3,⁰⁰
Bratkartoffeln 3,⁰⁰
Gemüse 3,⁰⁰
mediterranes Gemüse 3,⁰⁰

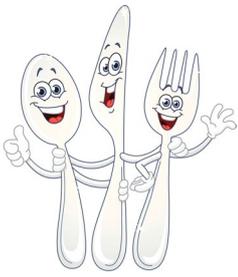
Djuvedreis 3,⁰⁰
Pommes frites 3,⁰⁰
Kroketten ^{A1,I} 3,⁰⁰
Salzkartoffeln 3,⁰⁰

Saucen

Jägersauce ^{A1,E,F,I,K,L} 3,⁰⁰
Rahmsauce ^{A1,E,F,I,K,L} 3,⁰⁰
Pfeffersauce ^{A1,E,F,I,K,L} 3,⁰⁰

Zigeunersauce ^{A1,2} 3,⁰⁰
Paprikasauce ^{A1,E,F,K,L} 3,⁰⁰
Hollandaisesauce ^{E,F,I} 3,⁰⁰

Kräuterbutter ^F 2,⁵⁰
Ajvar 2,⁵⁰



Kroatische Spezialitäten

Gourmet-Teller F,E,2,3

Raznjici, Pljeskavica, Cevapcici, Leber, Kasseler, Bauchspeck,
mit Djuvedreis, Pommes frites und Salat 21,⁹⁰

Unser Tipp

Grill-Teller F,E

Raznjici, 2 Cevapcici, Hacksteak, Schweinesteak,
dazu Djuvedreis, Pommes frites und Salat 20,⁹⁰

Piraten-Teller F,E,2,3

Rindersteak, Schweinelendchen, Kassler, Speckstreifen,
dazu Djuvedreis, Pommes frites und Salat 20,⁹⁰

Pljeskavica Schafskäse F,E

Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuvedreis, Pommes frites und Salat 18,⁹⁰

Räuber-Teller F,E

Rumpsteak, Schweinesteak, Hacksteak
mit Djuvedreis, Pommes frites und Salat 20,⁹⁰

Hajducki Spieß F,E,2,3

Schweinefilet, Speck, Paprika, Zwiebel, überzogen mit pikanter Zigeunersauce,
dazu Djuvedreis Pommes frites und Salat 21,⁹⁰

Veganes Hacksteak F,L

mit Pommes frites, Djuvedreis und Salat 17,⁹⁰



Pola-Pola F,E

Raznjici, 4 Cevapcici mit Djuvedreis, Pommes frites und Salat 17,⁹⁰

Kotelett „Kroatia“ (Hanjersch) F,E

gefüllt mit Schafskäse dazu Djuvedreis, Pommes frites und Salat 18,⁹⁰



Zlatan Plavac D

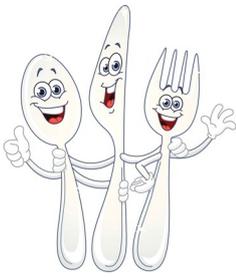
Trockener Rotwein von der Insel Hvar 0,75l
35,⁹⁰

Cevapcici F,E

Hackfleischröllchen mit Djuvedreis, Pommes frites und Salat 15,⁹⁰

Raznjici F,E

2 Fleischspieße mit Djuvedreis, Pommes frites und Salat 15,⁹⁰



Schnitzel-Gerichte

Zwiebelschnitzel ^{A1,FE,I,G}
mit Pommes frites und Salat 17,⁹⁰

Jägerschnitzel ^{A1,I,G,E,FK,L}
mit Bratkartoffeln und Salat 17,⁹⁰

Zigeunerschnitzel ^{A1,I,G,E,FK,L}
In pikanter Sauce mit Pommes frites und Salat 17,⁹⁰

Schnitzel „Wiener Art“ ^{A1,E,I,G}
mit Gemüse, Pommes frites und Salat 16,⁹⁰

Unser Tipp

Rahmschnitzel ^{A1,I,G,E}
mit Kroketten und Salat 17,⁹⁰

Pfefferschnitzel ^{A1,I,G,E,FK,L}
mit Pommes frites und Salat 17,⁹⁰

Paprikaschnitzel ^{A1,E,FG,I,K,L}
in frischer, pikanter Paprikasauce, dazu Kroketten und Salat 17,⁹⁰

Westerwälder Krüstchen ^{A1,I,G,E}
mit Spiegelei überzogen, dazu Pommes frites und Salat 17,⁹⁰

Pragerschnitzel ^{A1,I,FG,E}
mit Schinken und Käse überbacken, dazu Kroketten und Salat 17,⁹⁰

Veganes Schnitzel „Wiener Art“ ^{A1}
mit mediterranem Gemüse und Salzkartoffel 17,⁹⁰



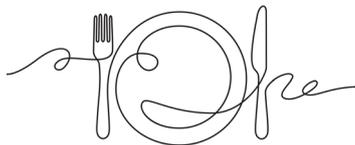
Puten Spezialitäten

Putensteak Hawaii ^{FE}
mit Ananas und Käse überbacken, dazu
Kroketten und Salat 18,⁹⁰

Putenmedaillon ^{FE}
in Champignonsweinsauce, serviert mit
Kroketten und Salat 17,⁹⁰

Putenschnitzel ^{E,FI}
überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Gemüse,
Butterreis und Salat 17,⁹⁰

Putensteak ^{FE}
mit Kräuterbutter, serviert mit mediterranem Gemüse,
Kroketten und Salat 17,⁹⁰



Argentinische Steaks

Unser Tipp

„Lustiger Bosniak“ F,E

Rumpsteak gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu Djuvedreis, Pommes frites und Salat 30,⁹⁰

Rumpsteak „Altdeutsch“ F,E

mit ged. Zwiebeln, serviert mit Bratkartoffeln
und Salat 30,⁹⁰

Rumpsteak „Spezial“ F,E,2,3

mit gebratenen Champignons und Speck,
serviert mit mediterranem Gemüse, Bratkartoffeln
und Salat 32,⁹⁰

Pfeffersteak „Diokletian“ A1,I,G,E,F,K,L2,3

Rumpsteak in pikanter Pfeffersauce, serviert mit
Bratkartoffeln, Speckböhnchen und Salat 31,⁹⁰

Rumpsteak „Natur“ F,E

mit Kräuterbutter, dazu Gemüse, Pommes frites und Salat 27,⁹⁰

Fisch Spezialitäten

Rotbarschfilet A1,B,I,F,E

Serviert mit Blattspinat, Salzkartoffeln,
dazu Remouladensoße und Salat 18,⁹⁰

Frisches Lachssteak B,F,E

serviert mit Folienkartoffel, Blattspinat und Salat 25,⁹⁰

Unser Tipp

Frische Calamari F,E,M1

serviert mit Blattspinat, Bratkartoffeln und Salat,
dazu Knoblauch in Olivenöl 25,⁹⁰

Zanderfilet A1,B,F,E

in Weißweinsauce, serviert mit Gemüse,
Butterreis und Salat 26,⁹⁰



Malvazija Medea D

Seine Farbe ist strohgelb mit grünlichen Reflexen, im Gaumen haben wir Holunder- und Vanillenoten mit einem langen Abgang. Er passt hervorragend zu Fisch, Muscheln, Scampi und andren leichten Gerichten. 0,75l 24,⁹⁰

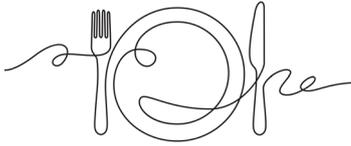
Lamm

Lammkotelett F,E,2,3

serviert mit Butterböhnchen, Folienkartoffel und Salat 26,⁹⁰

Lamm-Karre F,E,2,3

gegrilltes Lamm-Karre serviert mit Bratkartoffeln, Speckböhnchen und Salat 29,⁹⁰



Besonderes zu empfehlen

Leber „Art des Hauses“ ^{FE}
mit ged. Zwiebeln, dazu Djuvedreis und Salat 15,⁹⁰

Soldatenheim-Topf ^{A1,I,G,E,F,K,L}
Rumpsteak, Schweinefilet, Pljeskavica,
überzogen mit Jägersauce
dazu Bratkartoffeln, Gemüse und Salat 20,⁹⁰

Marko-Polo-Teller ^{I,FE}
Rumpsteak, Schweinefilet, Putensteak, mit Sauce Hollandais und Käse
überbacken, dazu Gemüse, Bratkartoffeln und Salat 21,⁹⁰

Grashüpfer ^{A1,I,FE} 
panierter Pfannkuchen gefüllt mit Schafskäse, Paprika,
Käse, Zwiebeln, fr. Petersilie, Champignons in
Kräutersauce, dazu Butterreis 16,⁹⁰

Veganes Filet ^{A1} 
Überzogen mit Gemüsesoße,
serviert mit Btterreis, Gemüse und Salat 17,⁹⁰

Salate

Salat „Schafskäse“ ^{A1,FI}
Blattsalate, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Mais, Bohnen, Oliven,
gek. Ei, Schafskäse mit Öl & Essig, dazu Toast und Butter 13,⁹⁰

Unser Tipp

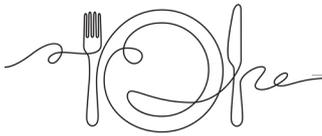
Salat „Luka“ ^{A1,FE}
mit Rumpsteak Streifen, gemischter grüner Salat, Paprika,
hausgemachte Croutons, Pinienkerne, geriebener Parmesankäse mit
Balsamico Dressing, dazu Baguette 20,⁹⁰

Salat „Thunfisch“ ^{A1,F}
Blattsalate, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Mais, Bohnen, Oliven,
gek. Ei, Thunfisch & Käse mit Jogurt Dressing, dazu Toast und Butter 13,⁹⁰

Salat „Alsberg“ ^{A1,E}
Blattsalate, Paprika, Gurken, Cherrytomaten, Oliven,
geb. Putenbrust, geb. Champignons mit Öl & Essig, dazu Toast und Butter 15,⁹⁰

Abend-Salat ^{A1,F}
Blattsalate, Cerrytomaten, Oliven, Pinienkerne
Parmesankäse mit Balsamico Dressing, dazu Toast und Butter 10,⁹⁰

Gemüseplatte ^{I,E,F} 
mediterranes Gemüse, Salzkartoffeln
geb. Champignons und überzogen mit Sauce Hollandaise 15,⁹⁰



Spezialitäten vom Alsborg

Cordon Bleu A1,I,E,E

paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Gemüse, Pommes frites und Salat 18,⁹⁰

Steak „Caribic“ FE

Schweinesteak mit Ananas und Käseüberbacken, dazu Kroketten und Salat 17,⁹⁰

Medaillons „Florida“ I,E,F

mit Pfirsich und Sauce Hollandaise überzogen, dazu Butterreis und Salat 20,⁹⁰

Unser Tipp

Schweinelendchen „Champignons“ A1,I,E,F
bedeckt mit Champignons und Sauce Hollandaise
serviert mit Kroketten, Gemüse und Salat 21,⁹⁰

Pfefferlendchen A1,E,FI,K,L

in pikanter Pfeffersauce serviert mit Kroketten, Butterreis und Salat 21,⁹⁰

Holsteiner Steak I,E,E

Schweinelendchen mit Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und Salat 21,⁹⁰

Laubenpieper FE

frische Tomaten gefüllt mit Champignons, Zwiebeln, Paprika, Schafskäse
Kräuter mit Käse überbacken, dazu Butterreis und Gemüse 15,⁹⁰



Platten ab 2 Personen

Kroatische-Platte p.P. FE

Rumpsteak, Schweinesteak, Pljeskavica gefüllt
mit Schafskäse, Pommes frites, Djuvedreis und Salat
20,⁹⁰

Mediterrane Platte p.P. FE

Raznjici, 2 Cevapcici, Kotelett, Schnitzel
mit Djuvedreis, Pommes frites und Salat 22,⁹⁰

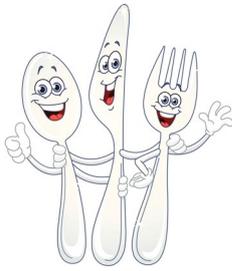


Chardonnay Dika D

Der Wein ist komplex mit viel Frische und fruchtigen Aromen und würzigen Nuancen. Lebendige strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Zuerst diskretes Bouquet in der Nase dann entwickelt sich ein Duft nach Honigmelone und Vanille. 0,75l 23,⁹⁰

„König-Tomislav-Säbel“ (flambiert) p.P. FE

Rumpsteak, Lendchen, Putensteak, geröstete Zwiebeln und Paprika,
dazu Djuvedreis, Bratkartoffeln und Salat 23,⁹⁰



Senioren Teller

Kleines Jägerschnitzel A1,I,G,E,F,K,L
mit Bratkartoffeln und Salat 13,⁹⁰

Kleines Lendchen I,E,F
bedeckt mit Champignons und Sauce Hollandaise
serviert mit Kroketten, Gemüse und Salat 17,⁹⁰

Kleines Putensteak A1,F,I,E
mit Kräuterbutter, serviert mit mediterranem Gemüse,
Kroketten und Salat 15,⁹⁰

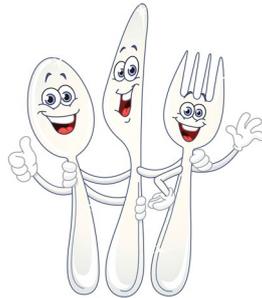
Für unsere kleinen Gäste

Unser Tipp

Hähnchenbrustfilet A1,I,E
mit Spätzle und Rahmsauce 8,⁹⁰

Chicken Nuggets A1,I
mit Pommes Frites 7,⁹⁰

„Mickey Maus“ A1,I,E
kleines Schnitzel mit Jägersauce und
Pommes frites 7,⁹⁰



„Tarzan Spieß“ E
kleiner Fleischspieß mit Pommes 7,⁹⁰

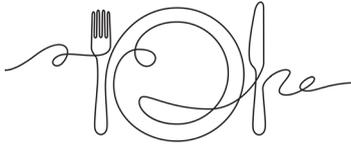
„Piratenröllchen“ E
3 Cevapcici mit Pommes frites 7,⁹⁰

Toast

Damentoast A1,I,E,F
2 Schweinelendchen belegt mit Pfirsich und Sauce
Hollandaise überbacken, dazu Beilagen Salat 15,⁹⁰

Herrentoast A1,F,E
2 Schweinelendchen belegt mit Ananas und Käse
überbacken, dazu Beilagen Salat 15,⁹⁰

Toast „Imperial“ A1,I,E,F
2 Schweinelendchen mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise
und Käse überbacken, dazu Beilagen Salat 16,⁹⁰



Desserts

Palacinken A1,F,I,H
mit Vanilleeis, Schokoladen Sauce und Sahne 6,⁹⁰

Heisse Himbeere F,I,H
auf Vanilleeis mit Sahne 5,⁹⁰

Heiße Schokolade F,I,H
auf Vanilleeis mit Sahne 5,⁹⁰

Gemischtes Eis mit Sahne F,I,H
Vanille, Schokolade und Erdbeere 5,⁵⁰

Unser Tipp

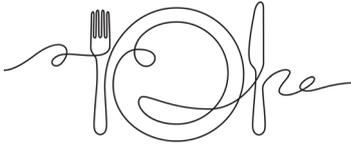
Schokoladensuffle A1,F,I,H,L
mit flüssigem Schokokern dazu Vanilleeis und Sahne 6,⁹⁰

Apfel-Törtchen A1,F,I,H
mit Zimt dazu Vanilleeis und Sahne 6,⁹⁰

Tartuffo F,I,A1,L,H,N
Schokoladen & Vanilletartuffo mit Haselnuss
und Kakao bestreut 6,⁰⁰

Kindereis

Kaktus 4 Friends F,I,H 4,⁵⁰



Aperitifs

- Aperol-Spritz 1 20cl 5,⁹⁰
Lillet Rose White Peach D,1 15cl 5,⁹⁰
Lillet Rose Wild Berry D,1 15cl 5,⁹⁰
Martini Bianco 5cl 4,⁵⁰
Campari Orange 1 5cl 4,⁵⁰
Gin Tonic 9 20cl 5,⁹⁰

Warme Getränke

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| Tasse Kaffee 9 3, ⁰⁰ | Latte Machiatto 8,F 3, ⁵⁰ |
| Espresso 9 2, ⁸⁰ | Milchkaffee 8,F 3, ⁵⁰ |
| Doppelter Espresso 9 3, ⁹⁰ | Heiße Schokolade F 3, ⁵⁰ |
| Cappuccino 8,F 3, ⁵⁰ | Tee mit Zitrone 2, ⁸⁰ |

Offene Rotweine

- | | |
|---|---|
| <p>Peljesac D
Ein halbtrockener Rotwein, Rubinrote Farbe, mit ausgeprägtem Sortenaroma und einem leichten und angenehmen herbsüßen Geschmack.
0,2l 5,⁶⁰</p> | <p>Merlot D
dunkelrote Farbe, tolles Aroma von Pflaumen und Kirschen. Die weichen Tannine bringen außerdem Noten von Brombeeren und Heidelbeeren mit ein.
0,2l 5,⁸⁰</p> |
| <p>Dalmatiner D
In der Farbe rubinrot, sortentypisch weicher Geschmack, harmonisch und ausgewogen, dominiert von einer angenehmen Süsse.
0,2l 5,⁶⁰</p> | <p>Dornfelder D
dunkelrote Farbe mit deutlich bläulichen Nuancen, mit intensiven würzigen Geschmack. ein geschmeidiger und harmonischer Wein.
0,2L 5,⁸⁰</p> |
| <p>Plavac D
Am Gaumen kraftvoll, opulent und würzig mit saftigen Aromen von Pflaumen und dunklen Beeren.
0,2l 5,⁶⁰</p> | <p>Dornfelder D
Fruchtig-belebendes Bukett, volles Kirscharoma und Würzeim Geschmack, angenehm süffig.
0,2L 5,⁸⁰</p> |



Offene Weißweine

Zilavka D

Ein feinfruchtig milder Wein, der sehr aromatisch nach Birnen und Zitronengras duftet. Am Gaumen ist er würzig und leicht mineralisch.

0,2l 5,⁶⁰

Malvazija D

Seine Farbe ist strohgelb mit grünlichen Reflexen, im Gaumen haben wir Holunder- und Vanillenoten mit einem langen Abgang.

0,2l 5,⁸⁰

Grasevina D

In der Farbe blasses Goldgelb, in der Nase fruchtig im Gaumen frisch, mineralisch mit leichter Melone im Abgang.

0,2l 5,⁸⁰

Laski Riesling D

In der Farbe blassgelb, in der Nase ein Strauss von raffinierten Aromen, feinherb und mild im Abgang.

0,2l 5,⁶⁰

Grau-Burgunder D

Tiefgelbe, goldene Farbe, zeigt Aromen von Honig, Mandel und verschiedenen Früchten. Wenig Säure mit einem reichen Körper.

0,2l 5,⁸⁰

Steimecher Riesling D

Frisch und kräftig, ein typischer Riesling mit schön eingebundener Säure und einem langen Nachhall.

0,2l 5,⁸⁰

Flaschen Weine

Chardonnay Dika D

Der Wein ist komplex mit viel Frische und fruchtigen Aromen und würzigen Nuancen. Lebendige strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Zuerst diskretes Bouquet in der Nase dann entwickelt sich ein Duft nach Honigmelone und Vanille. Am Gaumen mineralische Töne mit einer Spur von Zitrusfrüchten mit Anklängen von grüner Banane. Im Abgang erweist er sich als sehr lebhaft mit milder Säure, cremig und schön abgerundet, warm kombiniert mit soliden Körper und fruchtigem Abgang und sehr langem Nachhall.

0,75l 23,⁹⁰

Malvazija Medea D

Die Malvazija Traube gedeiht auf der Istrischen Halbinsel besonders gut. Seine Farbe ist strohgelb mit grünlichen Reflexen, im Gaumen haben wir Holunder- und Vanillenoten mit einem langen Abgang. Er passt hervorragend zu Fisch, Muscheln, Scampi und andren leichten Gerichten.

0,75l 24,⁹⁰

Zlatan Plavac D

Dieser Rotwein wird vom Spitzenwinzer Zlatan Plenkovic auf der Insel Hvar aus der Rebsorte Plavac mali gekeltert. Er ist sehr gehaltvoll und trocken im Geschmack, er hat ein lebendig harmonisches Bukett, und sein typischer Geschmack, den man nur auf der Südseite der Insel Hvar findet, erinnert an Schwarzkirschen und Efeu.

0,75l 35,⁹⁰

Terra Rossa D

Der Terra Rossa hat eine schöne rote Farbe, mit würzig, pfeffrigen Aroma und einem Bukett nach roten Waldfrüchten. Eine schöne Frische und einen samtigen Abgang.

0,75l 25,⁹⁰



Spiritucosen

Slivovic 2cl 3,00
Juliska 2cl 3,00
Malteser Kreuz 2cl 3,00
Williamsbirne 2cl 3,00
Grappa 2cl 3,00
Sambuca 2cl 3,00
Ouzo 2cl 3,00
Vodka 2cl 3,00

Obstler 2c 3,00
Alte Himbeere 2cl 3,50
Alte Williamsbirne 2cl 3,50
Alte Marille 2cl 3,50
Alte Haselnuss 2cl 3,50
Alte Himbeere 2cl 3,50
Alte Kirsche 2cl 3,50

Whisky

Jim Beam 2cl 4,50
Jack Daniels 2cl 4,50

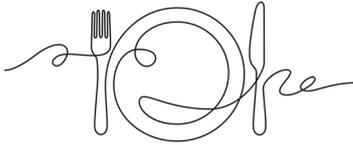
Magen- und Kräuterbitter

Fernet Branca 2cl 3,00
Underberg 2cl 3,00
Pelinkovac 2cl 3,00
Kümmel 2cl 3,00
Ramazzotti 2cl 3,00
Jägermeister 2cl 3,00

Biere von Fass

Krombacher A3 0,3l 3,30
Radler A3 0,3l 3,30
Colabier A3,1,9 0,3l 3,30
Schußbier A3 0,3l 3,30

Krombacher Hefe A1,A3 0,5l 5,50
Colaweizen A1,A3,1,9 0,5l 5,50
Russ A1,A3 0,5l 5,50
Guinness A3 0,5l 5,90



Biere aus der Flasche

Paulaner Kristall A1,A3 0,5l 5,00
Krombacher Hefe dunkel A1,A3 0,5l 5,00
Krombacher Hefe Alkoholfrei A1,A3 0,5l 5,00
Malzbier A3 0,3l 3,00
Krombacher Alkoholfrei A3 0,33l 3,00

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <small>1,9</small> 0,3l 3,30	Tonic Water 0,3l 3,30
Coca Cola <small>1,9</small> 0,4l 4,20	Tonic Water 0,4l 4,20
Coca Cola Zero <small>1,9</small> 0,3l 3,30	Bitter Lemon <small>3,9</small> 0,3l 3,30
Coca Cola Zero <small>1,9</small> 0,4l 4,20	Bitter Lemon <small>3,9</small> 0,4l 4,20
Fanta <small>1,3,9</small> 0,3l 3,30	Mineralwasser 0,25l 2,80
Fanta <small>1,3,9</small> 0,4l 4,20	Ice Tea Lemon 0,33l 3,90
Apfelsaftschorle 0,3l 3,30	Ice Tea Pfirsich 0,33l 3,90
Apfelsaftschorle 0,4l 4,20	Ice Tea Wassermelone 0,33l 3,90
Orangensaft 0,3l 3,30	Ice Tea Granatapfel 0,33l 3,90
Orangensaft 0,4l 4,20	

Alergene und Zusatzstoffe

A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Khorasan-Weizen,

B Fische,

C Krebstiere wie Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer etc.

D Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder l)

E Sellerie

F Milch (einschließlich Laktose)

G Sesamsamen

H Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse,

I Eier

J Süßlupinen

K Senf

L Soja

M Weichtiere (zum Beispiel Schnecken, Muscheln, Tintenfisch etc.)

M1 Weichtier mit 10% Wasser

N Erdnüsse,

1 Farbstoffe,

2 Konservierungsstoffe,

3 Antioxidationsmittel,

4 Geschmacksverstärker,

5 Sulfite,

6 Süßstoffe,

7 Phosphate,

8 Coffein,

9 Chinin,

10 Taurin,

11 Zutaten gen. verän. Organismen,

12 Gentechnisch veränderte Organismen