

HOTEL RESTAURANT

Doppeladler**Aperitifs**

Fisch-Vorspeisenteller



Carpaccio (garniert)

1. Cocktail „Willkommen“	5,00	8. Kir Royal	6,00
2. Martini weiß, rosé, rot	2,50	9. Prosecco Azzuro Piccolo	0,2 l 3,90
3. Sherry Sandeman trocken, medium, cream	2,50	14. Asti Cinzano Piccolo	0,2 l 3,90
4. Campari mit Orange ¹ oder Soda	3,20	11. Henkell trovk. Piccolo	0,2 l 3,90
5. Portwein, rot Sandeman	2,90	10. Fürst von Metternich Piccolo	0,2 l 4,90
6. Portwein, weiß Sandeman	2,90	13. Moët & Chandon Champagner Piccolo	0,2 l 23,00
7. VW Cocktail Vermouth, Williams	4,90	12. Veuve Clicquot Champagner Piccolo	0,2 l 26,00
15. Prosecco Di Valdobriade Valdo DOC			0,75 l 16,90
20. Asti Cinzano			0,75 l 16,90
17. Henkell Trocken			0,75 l 17,90
16. Fürst von Metternich			0,75 l 18,90
19. Moët & Chandon Champagner			0,75 l 78,00
18. Veuve Clicquot Ponsardin Champagner			0,75 l 88,00

Kalte Vorspeisen

31. Shrimps-Cocktail mit Honigmelonen und Ananas	7,50
32. Hausgebeizter Lachs mit Zwiebelringen, Sahnemeerrettich	8,50
33. Parmaschinken mit Honigmelonen	8,50
34. Carpaccio (garniert) luftgetrocknetes argentinisches Rinderfilet	8,50
35. Fisch-Vorspeisenteller nach Art des Hauses - Lachs, Forellenfilet ¹² , Shrimps, Meeresfrüchte, Knoblauch, Olivenöl mit Zitrone	9,50
36. Geräuchertes Forellen-Filet ¹² mit Zwiebelringen, Sahnemeerrettich	6,50
37. Varietee Vorspeise für 2 Personen Lachs, Shrimps, Forellenfilet ¹² , Spargelschinken und Parmaschinken auf Melone	21,00

Warme Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|-------|
| 41. | Scampi „Provence“
in Wein, Tomaten, Knoblauchsauce
dazu Toast | 8,50 |
| 42. | Gemüseteller „Al Forno“
Champignons, Broccoli, Spinat, mit Käse ¹ überbacken | 6,00 |
| 43. | Gebackener Camembert
mit Birnen und Preiselbeeren dazu Toast | 5,50 |
| 44. | Weinbergsschnecken
nach Art des Küchenchefs | 7,50 |
| 45. | Champignon „Köpfe“
mit Krabben gefüllt und Käse ¹ überbacken, dazu Toast | 8,50 |
| 47. | Gegrillte Garnelen
mit Knoblauchbutter überbacken, dazu Toast | 16,00 |



Gegrillte Garnelen

Suppen - müssen Sie selbst auslöffeln

- | | | |
|-----|---|------|
| 51. | Brocolisuppe
mit Weißbrot-Croutons | 3,50 |
| 52. | Tomatencremesuppe
mit Sahne | 3,00 |
| 53. | Hühnersuppe
nach Art des Hauses | 3,00 |
| 56. | Gulaschsuppe | 3,80 |
| 54. | Franz. Zwiebelsuppe
mit Käse ¹ überbacken | 4,00 |
| 55. | Frische Fischsuppe | 4,50 |



Franz. Zwiebelsuppe

HOTEL RESTAURANT

Doppeladler**T**äglich frischer Fisch

Fisch & Steak

Fischplatte
„Grillada“

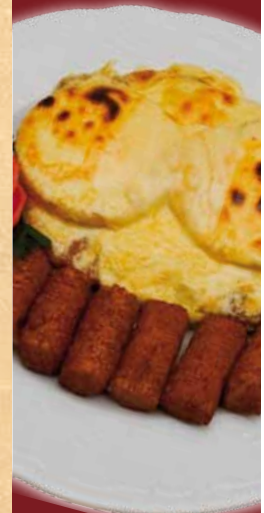
- | | | |
|-----|--|-------|
| 61. | FrISChe Calamari vom Grill
mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat (mit frischem Knoblauch) | 13,50 |
| 62. | Kabeljaufilet, gegrillt
dazu Kartoffeltaschen und Broccoli,
Knoblauch in Olivenöl | 11,50 |
| 63. | Kabeljaufilet in Dillsauce
dazu Butterreis und Broccoli | 13,00 |
| 64. | FrISChe Forelle vom Grill oder „Blau“
wird am Tisch filetiert
mit Petersilienkartoffeln und Spinat, dazu zerlassene Butter oder
Knoblauch in Olivenöl | 10,50 |
| 65. | Schollenfilet (paniert)
dazu Bratkartoffeln und Broccoli sowie Remouladesauce | 9,50 |
| 66. | Rotbarschfilet (paniert)
dazu Bratkartoffeln und Broccoli sowie Remouladesauce | 12,50 |
| 67. | Lachsfilet „Montreal“
gegrillter frischer Lachs, dazu Champagner-Sahnesauce
mit Krabben, dazu Petersilienkartoffeln und Spinat | 17,00 |
| 68. | Scampi „Admiral“
aus der Pfanne, mit Schinken* und Champignons in
Weißweinsahnesauce, dazu Petersilienkartoffeln und Spinat | 19,00 |
| 69. | Seeteufel
auf rosa Pfeffer- Wodkasauce und frischen Krabben,
dazu Petersilienkartoffeln und Spinat | 22,00 |
| 71. | Dorade Royal (Meerbrasse)
gegrillt, mit Beilage mediterraner Art, Knoblauch in Olivenöl,
am Tisch filetiert | 15,90 |
| 72. | Fischteller „Neptun“
Lachs, Seeteufel, Calamaris und Riesengarnele, Weißweinsauce
mit frischen Krabben, dazu Petersilienkartoffeln und Spinat | 22,90 |
| 77. | Fisch & Steak
Filetsteak mit Seeteufel, Calamaris, Lachs und Gambas, Weißweinsauce
mit frischen Krabben, dazu Petersilienkartoffeln und Spinat | 25,90 |
| 73. | Loup de Meer (Seewolf)
gegrillt, mit Beilage mediterraner Art, Knoblauch in Olivenöl,
am Tisch filetiert | 17,90 |
| 74. | Seezunge, gegrillt Tagespreis
dazu Petersilienkartoffeln und Spinat,
am Tisch filetiert | |
| 75. | Baby Steinbutt Tagespreis
gegrillt, mit Beilage mediterraner Art,
am Tisch filetiert | |
| 76. | Gambas Tagespreis
mit Knoblauch in Olivenöl dazu Beilage mediterraner Art. | |
| 88. | Fischplatte „Grillada“ 49,90
für 2 Personen am Tisch filetiert
verschiedene Sorten gegrillter Fisch,
dazu zwei passende Saucen,
mit Beilage mediterraner Art,
Knoblauch in Olivenöl | |

Schnitzel - Spezialitäten

- | | |
|--|-------|
| 81. Schnitzel „Wiener-Art“ Pommes frites und Salat | 8,50 |
| 82. Jägerschnitzel Pommes frites und Salat | 9,50 |
| 83. Zigeuner-Schnitzel Pommes frites und Salat | 9,50 |
| 84. Zwiebel-Schnitzel
mit gerösteten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat | 9,50 |
| 85. Puten-Schnitzel
mit Champignons, Sahneseuce, Kräutern, Butterreis und Salat | 10,50 |
| 86. Hawai-Schnitzel
mit Ananas, Schinken ^{1,2,3} , Käse ¹ überbacken, Kroketten und Salat | 10,50 |

Grill - Spezialitäten

- | | |
|--|-------|
| 91. Cevapcici
Hackfleischröllchen mit Pommes frites, Djuvecreis und Krautsalat | 9,00 |
| 92. Raznjici
2 Fleischspieße mit Pommes frites, Djuvecreis und Krautsalat | 9,50 |
| 93. Halb und Halb
4 Röllchen Cevapcici, 1 Fleischspieß, dazu Pommes frites, Djuvecreis und Krautsalat | 9,50 |
| 94. Grill-Teller
Hacksteak, Kotelett, Fleischspieß, Hüftsteak, Speck, Pommes frites, Djuvecreis und Krautsalat | 11,50 |
| 95. Lustiger „Bosnier“
Argentinisches Rumpsteak gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Pommes frites, Djuvecreis und Krautsalat | 15,50 |
| 96. Trio-Spieß
3 versch. Medaillons mit Champignons, Bratkartoffeln und frischem Gemüse | 14,50 |
| 97. Westfalen-Spieß
Schweinefilet mit Champignons, Spargel, Sauce Bearnaise und Bratkartoffeln | 14,50 |
| 98. Pfefferspieß
mit Pfefferrahmsauce ¹ , Butterreis, Pommes frites und Krautsalat | 13,50 |
| 99. Hacksteak „Baden Baden“
gefüllt mit Schafskäse, Pommes frites, Djuvecreis und Krautsalat | 10,50 |
| 100. Holzfäller-Steak
mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Djuvecreis und Krautsalat | 9,50 |
| 101. Kalbsleber
mit Bratkartoffeln und Champignons | 15,50 |



Hawai-Schnitzel



Lustiger „Bosnier“

Westfalen
Spieß

Argentinische Super Steaks vom Grill

Wie sollen wir Ihr Steak braten?

„**english**“ = blutig gebraten; „**medium**“ = rosa gebraten; „**well done**“ = durchgebraten.

Wenn Sie keine besonderen Wünsche äußern,
wird Ihr Steak „**medium**“ = rosa gebraten.



Filetsteak



Rumpsteak



Hüftsteak

121. Filetsteak	200 gr.	18,50
122. Filetsteak	300 gr.	23,50
123. Rumpsteak	200 gr.	15,00
124. Rumpsteak	300 gr.	20,00
125. Hüftsteak	200 gr.	13,50
126. Hüftsteak	300 gr.	17,50
127. Putensteak	250 gr.	10,00

Dazu servieren wir Ihnen „Baked-Potatoe“ mit Sauerrahm

200. Gemischter Salatteller mit Cocktaildressing	3,00
--	------

Frische Beilagen und Saucen

131. Kartoffelecken <small>mit Sauerrahm</small>	2,20	144. Butterbohnen	2,20
132. Pommes frites	2,00	145. Champignons	3,50
133. Baked Potatoe <small>mit Sauerrahm</small>	2,20	147. Pfifferlinge <small>m. Speck u. Zwiebeln</small>	6,50
134. Bratkartoffeln	2,20	148. Röstzwiebeln	2,20
135. Djuvecreis	2,00	149. Pfeffersauce ¹	2,00
136. Butterreis	2,00	150. Sauce Bearnaise	2,00
137. Salzkartoffeln	2,00	151. Sauce Hollandaise	2,00
139. Kroketten	2,20	152. Knoblauchsauce	2,00
140. Rösti	2,20	153. Sauerrahm	1,60
141. Broccoli	3,00	154. Brötchen und Butter	2,00
142. Maisgemüse	2,20	155. Majonäse ²	0,30
146. Maiskolben	2,20	156. Ketchup ²	0,30
143. Blattspinat	3,00		

HOTEL RESTAURANT
Doppeladler

Argentinische Steaks - mit allem drum und dran

- | | |
|---|-------|
| 161. Filetsteak „Nach Art des Chefkochs“
mit Champignons, Krabben und Käse ¹ überbacken | 23,50 |
| 162. Champignon-Steak
Rumpsteak mit frischen Champignons in Rahmsauce | 19,00 |
| 163. Lady-Teller
Filetsteak mit Champignons u. Zwiebeln | 20,50 |
| 165. Pfeffersteak
Rinderfilet mit grünem Pfeffer | 21,00 |
| 166. Steakteller ca. 300 g
Rumpsteak, Filetsteak, Hüftsteak mit Champignons | 21,50 |
| 167. Rumpsteak „Tirol“
mit Röstzwiebeln | 19,00 |
| 168. Rumpsteak „Spezial“
dazu Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln | 21,00 |
| 169. Rumpsteak „Doppeladler“
mit Tomaten und Krabben-Weißwein-Knoblauchsauce | 19,50 |
| 170. Hüftsteak „Haldern“
mit Krabben in Knoblauchsauce | 16,50 |
| 171. Rumpsteak „Westfalen“
mit Spargel und Sauce Bearnaise | 19,00 |

Dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln und Broccoli

- | | |
|--|-------|
| 172. Putensteak „Hawaii“
mit frischer Curry- Obstsauce, dazu Kroketten und Broccoli | 16,00 |
| 173. Rumpsteak „Maitre d' Hotel“
dazu Kartoffelecken mit Sauerrahm und gemischtem Salat | 17,00 |

Lamm - etwas Besonderes

- | | |
|---|-------|
| 111. Lammspieß
Prinzessbohnen u. Bratkartoffeln | 14,50 |
| 112. Lammhüftsteak
Prinzessbohnen und Bratkartoffeln | 14,50 |

- | | |
|--|------|
| 200. Gemischter Salatteller mit Cocktaildressing | 3,00 |
|--|------|



Steakteller
ca. 300g



Hüftsteak
„Haldern“



Lammspieß

Platten für zwei oder mehrere Personen

- | | | |
|---|------------|-------|
| 191. Steakplatte „Doppeladler“ | 2 Personen | 40,00 |
| Filetsteak, Rumpsteak, Hüftsteak mit Champignons, Prinzessbohnen, Folienkartoffel mit Sauerrahm | | |
| 192. Gourmand-Platte | 2 Personen | 28,00 |
| Steak, Hacksteak, Fleischspieß, Cevapcici, Kotelett, Pommes frites, Djuvecreis und Kaisergemüse | | |
| 193. Haus-Platte „Haldern“ | 2 Personen | 35,00 |
| Rindersteak, Hacksteak, Schweinemedallions, Cordon Bleu, mit Bratkartoffeln, Champignons, Broccoli und Kaisergemüse | | |
| 194. Châteaubriand
(reichhaltig garniert) | 2 Personen | 48,00 |

Spezialitäten aus der Pfanne

- | | |
|--|-------|
| 201. Cordon Bleu
mit Pommes frites und Gemüse | 12,50 |
| 202. Ungarische Pfanne
mit Butterreis | 13,50 |
| 203. Züricher Geschnnetztes
mit Butterreis und Rösti | 13,00 |
| 205. Geschnnetztes „Bombay“
Putenstreifen, frisches Obst, Currysauce,
Wildreis u. Kroketten | 12,50 |
| 206. Boeuf „Stroganoff“
mit Butterreis | 16,50 |
| 207. Filettopf (Rinderfilet) „Doppeladler“
mit Bratkartoffeln und Pfifferlinge | 17,90 |
| 208. „Muckalica“ pikant
nach Art des Hauses, mit Butterreis | 12,50 |
| 209. Schweinemedallions „Gorgonzola“
mit Kroketten und Broccoli | 13,50 |
| 210. Pfanne „San Diego“
Schweinemedallions mit Rahmsauce, Spiegelei,
Bratkartoffeln und Kaisergemüse | 12,50 |



Steakplatte
„Doppeladler“



Pfanne „San Diego“

Vegetarisches

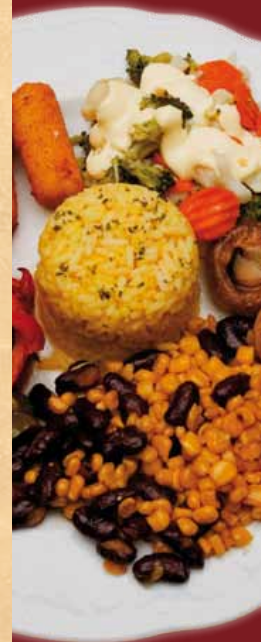
- | | |
|-------------------------|------|
| 113. Mexico Teller | 7,50 |
| 114. Niederrhein Teller | 8,50 |

Knackige Salate

- | | |
|--|-------|
| 212. Bauernsalat
mit Schafskäse | 7,50 |
| 213. Putensalat
mit gegrillten Putenfleischstreifen, Cocktaildressing | 8,00 |
| 214. „Doppeladler“ Salat
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Cocktaildressing | 8,00 |
| 215. Salat „Mozzarella“ | 6,50 |
| 216. Salatteller „Nizza“
mit Thunfisch, mit Cocktaildressing oder Öl und Essig | 7,50 |
| 217. Salatteller „Norge“
mit Lachs, Krabben, Cocktaildressing oder Öl und Essig | 9,50 |
| 219. Salatteller „a la Chef“
Hummerkrabben, Thunfisch, Öl und Essig | 16,90 |

Toast

- | | |
|---|------|
| 221. Toast „Hawaii“
Ananas, Schinken, Käse ¹ überbacken | 5,50 |
| 222. Toast „Doppeladler“
kleines Rinderfilet mit Spargel und Sauce Hollandaise | 9,00 |
| 223. Lady Toast
Schweinefilet, Pfirsiche mit Käse ¹ überbacken | 8,00 |
| 224. Herrentoast
kleines Rumpsteak, Röstzwiebeln | 8,50 |



Mexico Teller

Toast
„Doppeladler“


Für den kleinen Hunger

- | | |
|---|------|
| 181. Putenmedaillons „Diana“
mit Spinat und Käse ¹ überbacken, dazu Kroketten | 9,50 |
| 182. Schweinemedallions „Leticia“
mit Paprikarahmsauce, Butterreis und Kaisergemüse | 9,50 |
| 183. Bauernomelett
mit Bratkartoffeln | 6,50 |
| 184. Putengeschnetzeltes
mit Champignonrahmsauce, Salzkartoffeln und Erbsen | 8,50 |
| 185. Gegrillter Lachs
auf mediterraner Beilage | 9,50 |

Nudelecke

- | | |
|--|------|
| 231. Bandnudeln - Spinat
mit Käse ¹ überbacken | 6,00 |
| 232. Bandnudeln
mit Gorgonzola-Sauce | 5,50 |
| 233. Bandnudeln mit Lachs
in Sahnesauce | 7,50 |

...und für unseren kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

- | | | |
|--|---|------|
| 241. Donald Duck
paniertes Schnitzel, mit Pommes und Gemüse |  | 5,50 |
| 242. Asterix
Hacksteak mit Pommes und Gemüse |  | 5,50 |
| 243. Pinocchio
Rumpsteak mit Pommes und Gemüse |  | 8,00 |
| 244. Miraculix
Spaghetti Bolognese |  | 4,50 |
| 245. Obelix
Cevapcici mit Pommes und Gemüse |  | 5,50 |
| 246. Mickey Maus
Chicken Nuggets mit Pommes und Gemüse |  | 5,50 |

Bandnudeln
mit Lachs

Micky Maus

Empfehlung des Hauses Bei Vorbestellung ab 10 Personen

Menü 1

Rindfleischsuppe mit Einlage
(in der Terrine serviert)

Rumpsteak mit Kräuterbutter,
Putenmedaillons in Rahmsauce mit Paprika ver-
feinert, Schweinemedallions in Champignon-Rahm-
Sauce,
dazu Bratkartoffeln, Kroketten, Brokkoli und
Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise
(auf Platten serviert)

Herrencreme
Unser Top-Hausangebot **22,00 €/Person**

Menü 2

Champignoncremesuppe

Gemischter Salat mit Cocktaildressing

verschiedene Spezialitäten vom Grill,
dazu Pommes frites und Djuvekreis,
Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise

Herrencreme

16,50 €/Person

Menü 3

Tomatensuppe

Lachsfilet vom Grill mit
Krabben-Wein-Sauce und Tomaten,
Petersilienkartoffeln und Spinat

Vanilleeis mit heißen Kirschen¹¹

21,00 €/Person

Menü 4

Hühnersuppe

Rinder- und Schweinebraten
dazu Petersilienkartoffeln, Blumenkohl und Brok-
koli
mit Sauce Hollandaise

Herrencreme **14,00 €/Person**

Menü 5

Carpaccio

Fischsuppe

gegrillter frischer Fisch mit argentinischem Rump-
steak,
Beilage nach mediterraner Art

Palatschinken mit Vanilleeis und Schokosauce

32,00 €/Person

Menü 6

hausgebeizter Lachs und
geräuchertes Forellenfilet¹²

Rinderkraftbrühe mit Einlage

argentinisches Rump-, Hüft- und Filetsteak mit
Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln, frische Cham-
pignons und Prinzessbohnen im Speckmantel

Früchtebecher mit Vanilleeis und Maraschino

28,50 €/Person

Menü 7

Parmaschinken auf Honigmelone

Gulaschsuppe

gegrilltes Nackenkassler mit Bratensauce,
Sauerkraut und Bratkartoffeln

Schokoladencreme

18,50 €/Person

Menü 8

Hühnersuppe

Krustenbraten und Zwiebelrollbraten
mit Kartoffelgratin und Kaisergemüse

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

14,50 €/Person

Menü 9

Brokkolisuppe mit Croutons

Rindfleisch in Meerrettichsauce

argentinisches Rinderfilet und Rumpsteak mit
Pfefflingen in pikanter Sherrysauce, Prinzessboh-
nen
im Speckmantel, dazu Bratkartoffeln

Eisbombe

29,00 €/Person

Menü 10

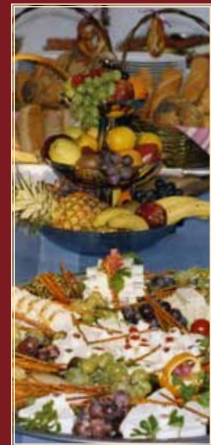
Fisch-Vorspeisenteller „nach Art des Hauses“
Lachs, Forellenfilet¹², Shrimps, Meeresfrüchte,
Knoblauch, Olivenöl mit Zitrone

Tomatensuppe mit Sahnehaube

Rinder- und Schweinefilet mit Sherry-Pfeffersauce
und Champignonsauce, dazu Pommes frites und
Brokkoli

gemischtes Eis mit Sahne

Unser Top-Hausangebot **27,50 €/Person**



Gerne
organisieren wir Ihre
Feste und
Feierlichkeiten,
sprechen Sie
uns an.
Wir beraten Sie gerne.



Fragen Sie
nach unserem
All-Inklusiv-
Angebot!



Frisch vom Faß



Frisch vom Faß



Frisch vom Faß

HOTEL RESTAURANT

Doppeladler

Alkoholfreie Getränke

251. Brohler Wasser	0,25 l	1,80		
252. STAATL. FACHINGEN STILL	0,25 l	1,90	NIEHOFFS Vaihinger	
253. Coca-Cola ^{1,5}	0,3 l	1,80		
254. Coca-Cola light. ^{1,2,5,6,9}	0,3 l	1,80		
255. Fanta ^{1,2,3}	0,3 l	1,80		
256. Sprite ²	0,3 l	1,80		
257. Spezi ^{1,2,3,5}	0,3 l	1,80		
258. Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	2,00		
259. Tonic-Water ¹⁰	0,2 l	2,00		
260. Orangensaft	0,2 l	2,00		
261. Apfelsaft	0,2 l	2,00		
262. Niehoffs Johannis	0,2 l	2,00		
263. Ginger-Ale	0,2 l	2,00		
264. Kirschsaff	0,2 l	2,00		
265. Ki-Ba	0,2 l	2,20		
266. Apfelschorle	0,3 l	2,10		
267. Red Bull (Dose) ^{5,6,8}	0,25 l	4,00		
268. Ananassaft	0,2 l	2,00		
269. Bananensaft	0,2 l	2,00		
270. Mangosaft	0,2 l	2,20		
271. Fl.Brohler Wasser	0,7 l	4,00		
272. Fl.Fachinger	0,7 l	4,30		

Biere

281. König Pilsener	0,3 l	2,00	293. ERDINGER Weißbier	
282. Diebels ¹⁰	0,5 l	3,30	vom Faß	0,3 l
283. Diebels	0,3 l	2,00	294. ERDINGER Weißbier	
284. Diebels	0,5 l	3,30	vom Faß	0,5 l
285. Pils Schuss	0,3 l	2,00	295. ERDINGER Weißbier	
286. Pils Schuss	0,5 l	3,30	dunkel	0,5 l
287. Radler ¹	0,3 l	2,00	297. Krombacher	
288. Radler ¹	0,5 l	3,30	alkoholfrei	0,33 l
289. Krefelder	0,3 l	2,00	298. ERDINGER ¹⁰	
290. Krefelder	0,5 l	3,30	ALKOHOLFREI „neu“	0,5 l
291. Alt mit Cola ^{1,5}	0,3 l	2,00	299. Feldschlößchen Malz	0,3 l
292. Alt mit Cola ^{1,5}	0,5 l	3,30	300. Feldschlößchen Malz	0,5 l

Longdrinks

301. Bacardi-Cola ^{1,5}	3,30	309. Amaretto-A-Saft	2,90
302. Pernod-Cola ^{1,5}	3,50	310. Southern Comfort-Ginger Ale	3,50
303. Mariacron-Cola ^{1,5}	2,50	311. Batida-Kirsch	2,90
304. Asbach-Cola ^{1,5}	2,50	312. Campari ¹ -Orange oder Soda	3,50
305. Gin-Tonic ¹⁰	3,00	313. Korn-Cola ^{1,5}	1,80
306. Wodka-Lemon ^{1,5}	3,00	314. Red Bull ¹ -Wodka ^{5,6,8}	4,80
307. Chivas Regal mit Cola ^{1,5}	5,00	315. 43-er mit Milch oder O-Saft	3,50
308. Jim Beam mit Cola ^{1,5}	3,50		

Spirituosen

347. Asbach	0,02 l	2,00	357. Remy Martin	0,02 l	3,00
348. Mariacron	0,02 l	1,80	358. Jim Beam	0,02 l	3,00
349. Amaretto	0,02 l	1,80	359. Dimple	0,02 l	3,50
350. Vanilleken	0,02 l	1,20	360. Chivas Regal	0,02 l	4,00
351. Kleiner Feigling, Grafs Pflaume, Babalou, Rumpelstilzchen, Rübezahl, Dirty Harry		1,80	361. Jack Daniels	0,02 l	3,50
352. Grand Marnier	0,02 l	2,00	362. Johnnie Walker	0,02 l	3,00
353. Baileys	0,02 l	2,00	363. Ballantines	0,02 l	3,50
354. Grappa Ital.	0,02 l	2,00	364. Martell Cognac	0,02 l	3,00
355. Grappa Cro.	0,02 l	2,00	365. Hennessy	0,02 l	3,00
356. Calvados	0,02 l	3,50	366. Metaxa *****	0,02 l	3,00
			367. Metaxa *****	0,02 l	3,50

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 koffeinhaltig

6 mit Süßungsmittel
7 geschwefelt
9 enthält eine Phenylalaninquelle
10 chininhaltig
11 Steinobst könnte Reststeine enthalten

12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein
13 Pantothenensäure
14 geschwärzt
20 Teller ist heiß
35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr

HOTEL RESTAURANT

Doppeladler

Spirituosen

321. Bessen Genever	0,02 l	1,20	337. Williamsbirne	0,02 l	4,00
322. Korn	0,02 l	1,20	Bon Péré		
323. Wacholder	0,02 l	1,20	338. Williamsbirne	0,02 l	2,20
324. Jägermeister	0,02 l	2,00	Pircher		
325. Malteser Aquavit	0,02 l	2,00	339. Kirschwasser	0,02 l	2,20
326. Aalborg Jubiläums	0,02 l	2,20	340. Kirschwasser	0,02 l	4,00
327. Linie Aquavit	0,02 l	2,20	Dettling Reserve		
328. Tequilla silver	0,02 l	2,00	341. Himbeergeist	0,02 l	2,20
329. Tequilla gold	0,02 l	2,20	342. Himbeergeist	0,02 l	4,00
330. Wodka Moskovskaya	0,02 l	2,00	Deluxe		
331. Ouzo	0,02 l	2,00	343. Kümmerling	0,02 l	1,80
332. Slivovitz	0,04 l	3,00	344. Junderberg	0,02 l	2,00
333. Julitschka	0,04 l	3,00	345. Ramazzotti	0,04 l	3,30
334. Pelinkovac	0,04 l	3,00	346. Fernet Branca	0,02 l	2,00
335. Sambuca	0,02 l	2,00			
336. Barack Palinka	0,04 l	3,00			

Fragen Sie nach
unserer Wein- und Dessertkarte

Cocktails mit Alkohol

371. Caipirinha	4,80
Cachaca, brauner Zucker, Limette	
372. Caipirovka	4,80
Wodka, brauner Zucker, Limette	
373. Swimmingpool	6,50
Rum, Wodka, Ananas, Kokos, Blue Curacao	
374. Pina Colada	6,90
weißer Rum, brauner Rum, Ananassaft, Kokos	
375. Planters Punch	7,80
weißer Rum, brauner Rum, Zitrone, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine	
376. Zombie	8,80
weißer Rum, brauner Rum, Apricot, Brandy, Mango, Kirschnektar, usw.	
377. Tequila Sunrise	7,50
Tequila, Orangensaft, Grenadine	
378. Long Island Iced Tea „special“	9,90
max. 2 Cocktails pro Person	

Cocktails ohne Alkohol

379. Caribbean Sunrise (mild)	3,50
verschiedene Fruchtsäfte mit Grenadine	
380. Blue Coral Sea (süß)	4,00
Kokos, Ananassaft, Curacao Blue alkoholfrei	
381. Shirly Tempel (anregend)	3,00
Sevenup, Ginger Ale, Grenadine	

