



# Speisekarte

## Vorspeisen

- Tomatensuppe** acfgij  **5,90 €**  
mit frischen Tomaten, Crème fraîche und frisch geröstetem Toast
- Gulaschsuppe** RSaij2 **6,50 €**  
mit frischen Kräutern und frisch geröstetem Toast
- Bruschetta** a  **5,50 €**  
mit frischen Tomaten und Knoblauch auf frisch geröstetem Ciabatta

## Kleine Speisen

- Camembert** ag **6,90 €**  
mit Preiselbeeren, kleiner Salatbeilage und frisch geröstetem Toast
- Frikadelle** SRijc48 **4,00 €**  
mit Senf oder Ketchup, dazu Brot
- Wiener Würstchen** Scij234710 **3,80 €**  
ein Paar Wiener mit Senf oder Ketchup, dazu Brot
- Reibekuchen** ca3  
drei Reibekuchen, wahlweise
- mit Apfelmus** 2 **4,20 €**
- mit geräuchertem Lachs und Kräutercreme** dg **6,50 €**




# Hauptgerichte

## Unsere Klassiker

<b>Currywurst</b> <small>Saij13912</small> 	<b>9,90 €</b>
mit unserer fruchtigen Currysoße, dazu Pommes	
<b>Casino-Currywurst</b> <small>Saij1235912</small> 	<b>10,50 €</b>
die „Scharfe“, mit Zwiebeln, sauren Gurken und Chili, dazu Pommes	
<b>Hamburger</b> <small>Racgkij1312</small> 	<b>11,00 €</b>
der Rindfleisch-Klassiker im Brioche Bun, dazu Pommes	
<b>Cheeseburger</b> <small>Racgkij1312</small> 	<b>11,50 €</b>
der Hamburger mit würzigem Cheddar, dazu Pommes	
<b>Casino-Burger</b> <small>Racgkij1312</small> 	<b>13,90 €</b>
Mit Cheddar, Mozzarella, Bacon, Zwiebeln und Ahornsirup, dazu Pommes	

## Ofenkartoffel kann vielseitig sein!

mit einer hausgemachten Kräutercreme und einer Salatbeilage

<b>mit hausgemachter Kräutercreme</b> <small>gi</small> 	<b>6,00 €</b>
<b>mit gebratenen Champignons und Zwiebeln</b> <small>gi</small> 	<b>7,50 €</b>
<b>mit blanchiertem Blattspinat und Cherry Tomaten</b> <small>gi</small> 	<b>7,50 €</b>
<b>mit gebratenen Hähnchenbruststreifen</b> <small>Ggi</small>	<b>8,50 €</b>
<b>mit Räucherlachs</b> <small>Fdgi</small>	<b>10,50 €</b>
<b>mit gebratenen Garnelen</b> <small>Fbgi</small>	<b>11,50 €</b>

## Hausmannskost

**Bauernfrühstück** Scg238 **9,90 €**

frisch gebratene Bratkartoffeln mit Eiern, Gurke und Schinken

**Gulasch** Rcfgikl **17,90 €**

hausgemachtes Rindergulasch mit frischen Champignons, dazu Spätzle

## Pasta muss sein!

Wählen Sie Spaghetti oder Penne

**Pasta Verde** agh  **9,50 €**

mit würzigem Basilikum-Pesto und Kirschtomaten und Walnusskernen

**Pasta Rosso** aghj  **9,90 €**

mit fruchtigem Tomaten-Pesto, Kirschtomaten und Feta

**Pasta Bolognese** Sagi **12,00 €**

mit hausgemachter Tomaten-Hackfleisch-Soße

**Pasta Rucola** ah  **9,90 €**

mit Rucola, Kirschtomaten, Wallnusskernen, Knoblauch, Chili

**Pasta a la Casino** Fabfghj **12,90 €**

mit gebratenen Garnelen, Babyspinat, Kirschtomaten, Knoblauch, Chili

## Pizza schmeckt immer!

**Pizza Margherita** afgj  **9,90 €**

mit Mozzarella und Basilikum

**Pizza Salami** Saghj23 **11,00 €**

mit würziger Salami und Zwiebeln

**Pizza Diavolo** Sabghj23 **11,50 €**

mit scharfer Salami, roten Zwiebeln, Oliven, grünen Peperoni

**Pizza Scampi** Fabghj **13,90 €**

mit Garnelen, Kirschtomaten, Babyspinat, Knoblauch, Chili

**Pizza Casino** Gacghij23 **12,90 €**

mit Hähnchenbruststreifen, Oliven, Brokkoli, Kirschtomaten, frischen Champignons, Sauce Hollandaise

## Schnitzeljagd!

frisch zubereitet und mit Pommes und Salatbeilage serviert

**Wiener Art** Sacfgi5 **13,90 €**

die „Mutter“ aller Schnitzel, paniert, mit einer Zitronenscheibe

**Jägerschnitzel** Sacfgi25 **15,40 €**

paniert, mit einer kräftigen Jägerrahmsoße und frischen Champignons

**Paprikaschnitzel** Sacj125 **15,40 €**

paniert, mit einer fruchtigen Paprikasoße

**Pfefferrahmschnitzel** Sacghj125 **15,40 €**

paniert, mit einer leicht scharfen Pfefferrahmsoße

**Schnitzel Hawaii** Sacgj125 **16,00 €**

paniert, mit Ananas, Kochschinken und Cheddar überbacken

**Schlemmer-Schnitzel** Sacijg125 **15,40 €**

paniert, mit frischer Tomate und Sauce Hollandaise

**Casino-Schnitzel** Sc **16,90 €**

naturbelassen, mit frischen Pilzen und Zwiebeln, dazu ein Spiegelei

**Hähnchenschnitzel** Gc **12,50 €**

naturbelassen, die etwas leichtere Variante aus Hähnchenbrustfilet

**Gemüseschnitzel** Gc  **13,90 €**

die schmackhafte vegane Alternative, mit Soße nach Wahl

## Steak & More!

### Rumpsteak

Circa 250g bestes Rindfleisch, serviert mit einer Ofenkartoffel, hausgemachter Kräutercreme und einer Salatbeilage

**„einfach nur so“** Rg3 **24,50 €**  
purer Genuss, dazu Kräuterbutter

**„elegant“** Rcg hj125 **25,50 €**  
mit einer leicht scharfen Pfefferrahmsoße

**„rustikal“** Rg3 **26,50 €**  
mit frischen Champignons und Zwiebeln, dazu Kräuterbutter

**Spareribs** Rg3 **17,90 €**  
mariniert nach Art des Hauses, butterzart, mit Wedges und Coleslaw, dazu ein Barbecue Dip

## An der Küste muss es Fisch geben!

**Backfisch** Fabcdjg **12,90 €**  
panierter Seelachs, mit Bratkartoffeln, Salatbeilage und Remoulade

**Schollenfilet** Fabcdjgh3 **13,90 €**  
paniert, mit Bratkartoffeln, Salatbeilage und Remoulade

**Matjes** Fd2 **11,00 €**  
Hering mit Bratkartoffeln und Salatbeilage

**Matjes „Hausfrauenart“** Fdg2 **12,50 €**  
Hering in hausgemachter Sahnesoße mit Bratkartoffeln und Salatbeilage

**Calamares** Fadg13 **12,50 €**  
mit Knoblauchdip, dazu Pommes und Salatbeilage

## Unsere Salat-Variationen

Mit Brot agdu, Dressing nach Wahl: Vinaigrette, French gj, American gj, Joghurt g

**Gemischter Salat**  **9,50 €**

grüner Salat, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, roten Zwiebeln und Radieschen

**Hirtensalat** g6  **11,90 €**

mit schwarzen und grünen Oliven, Fetakäse, grünen Peperoni

**Casino-Salat** gcg23 **13,90 €**

mit Krautsalat, geraspelten Karotten, getrockneten Datteln, Mozzarella, Avocado, Ei, Granatapfel, Hähnchenbruststreifen

## Für unsere Kleinen haben wir natürlich auch was!

**Fischstäbchen** gacj139 **6,00 €**

5 Fischstäbchen mit Pommes, Mayonnaise und Ketchup

**Chicken Crossies** gacj139 **6,00 €**

mit Pommes, Mayonnaise und Ketchup

**Spaghetti Napoli** a **5,00 €**

mit milder Tomatensoße

**Minipizza** a **4,00 €**

5 kleine Minipizzen, wahlweise

Margherita

Salami sa

## Ein kleines Dessert geht doch noch!

<b>„Roode Grütt“</b> <sup>g</sup>	<b>3,90 €</b>
typisch norddeutsche rote Grütze mit Vanillesoße	
<b>Pfannkuchen</b> <sup>a c g</sup>	
zwei kleine Pfannkuchen, wahlweise	
<b>mit Zimt und Zucker</b> <sup>2</sup>	<b>4,00 €</b>
<b>mit Apfelmus</b> <sup>2</sup>	<b>4,40 €</b>
<b>mit heißen Kirschen und Sahne</b> <sup>g</sup>	<b>5,00 €</b>
<b>mit Nutella</b> <sup>f a 1</sup>	<b>4,80 €</b>
<b>Crème Brûlée</b> <sup>c g</sup>	<b>5,90 €</b>
die französische Spezialität mit knusprigem Karamell	
<b>Gemischtes Eis</b> <sup>g 1 f a</sup>	
Drei Kugeln Speiseeis: Schoko, Erdbeere, Vanille	<b>4,50 €</b>
mit Sahne <sup>g</sup> und Soße nach Wahl	<b>4,90 €</b>
<b>Banana-Split</b> <sup>g 1 f a</sup>	<b>7,50 €</b>
Der Klassiker mit drei Kugeln Eis, Sahne <sup>g</sup> und Topping	

## Beilagen

Bratkartoffeln	4,50 €
Pommes	4,00 €
Wedges	4,20 €
Kroketten	4,20 €
Kartoffelsalat <small>c g j</small>	3,60 €
Krautsalat	3,60 €
Spaghetti, Penne	6,00 €
Spätzle	6,00 €
Ofenkartoffel	6,00 €

## Soßen und Dips

Ketchup <small>a j i 3</small>	0,40 €
Mayonnaise <small>c j k 3</small>	0,40 €
Remoulade <small>c j g</small>	0,40 €
Kräuterdip <small>g</small>	0,40 €
Barbecue Soße	0,50 €
Jägersoße <small>g</small>	1,50 €
Paprikasoße <small>g</small>	1,50 €
Pfefferrahmsoße <small>g</small>	1,50 €
Sauce Hollandaise <small>g</small>	1,50 €

## Kleine Snacks

Ritter Sport Schokolade <small>g e</small>	2,80 €
Nic Nac's	3,20 €
Erdnüsse <small>e h</small>	2,50 €
Chips	2,20 €
Salzbretzel	2,00 €
Kaugummis	1,80 €

# Getränkekarte

## Alkoholfreie Getränke

### Softdrinks

<b>Mineralwasser</b>	0,2 l <b>2,00 €</b>	0,4 l <b>4,00 €</b>
medium oder still, mit Zitronenscheibe		
<b>Coca-Cola</b> <small>2 4 6 7 8 11</small>	0,2 l <b>2,40 €</b>	0,4 l <b>4,80 €</b>
<b>Coca-Cola Zero</b> <small>2 4 6 7 8 11</small>	0,2 l <b>2,40 €</b>	0,4 l <b>4,80 €</b>
<b>Fanta</b> <small>2 3</small>	0,2 l <b>2,40 €</b>	0,4 l <b>4,80 €</b>
<b>Sprite</b> <small>2 4 8 11</small>	0,2 l <b>2,40 €</b>	0,4 l <b>4,80 €</b>
<b>Mezzo Mix</b> <small>2 3 4 6 7 8 11 11</small>	0,2 l <b>2,40 €</b>	0,4 l <b>4,80 €</b>

### Säfte, Nektare und Schorlen

<b>Apfelsaft</b>	0,2 l <b>2,50 €</b>	0,4 l <b>5,00 €</b>
<b>Apfelschorle</b>	0,2 l <b>2,30 €</b>	0,4 l <b>4,60 €</b>
<b>Orangensaft</b>	0,2 l <b>2,50 €</b>	0,4 l <b>5,00 €</b>
<b>Bananennektar</b>	0,2 l <b>2,60 €</b>	0,4 l <b>5,20 €</b>
<b>Kirschnektar</b>	0,2 l <b>2,60 €</b>	0,4 l <b>5,20 €</b>
<b>KiBa</b>		0,4 l <b>5,20 €</b>
<b>Rhabarberschorle</b>	0,33 l <b>3,20 €</b>	
<b>Sangrita</b>	5 cl <b>2,00 €</b>	
pikant oder classic, Gemüsesaft		

## Sonstige alkoholfreie Erfrischungsgetränke

<b>Red Bull</b> <small>a181</small>	0,25 l	<b>3,00 €</b>	
koffeinhaltiger Energydrink, Dose			
<b>Bitter Lemon</b> <small>4812</small>	0,2 l	<b>3,00 €</b>	0,4 l <b>6,00 €</b>
Bitterlimonade mit Zitronengeschmack			
<b>Wildberry</b> <small>4812</small>	0,2 l	<b>3,00 €</b>	0,4 l <b>6,00 €</b>
Bitterlimonade mit Waldbeergeschmack			
<b>Tonic Water</b> <small>4812</small>	0,2 l	<b>3,00 €</b>	0,4 l <b>6,00 €</b>
Bitterlimonade mit Chiningeschmack			
<b>Ginger Ale</b> <small>4812</small>	0,2 l	<b>3,00 €</b>	0,4 l <b>6,00 €</b>
Bitterlimonade mit Ingwergeschmack			

## Aperitifs

<b>Aperol Spritz</b> <small>148</small>	0,3 l	<b>6,50 €</b>	
italienischer Bitter-Aperitif mit Prosecco und Soda			
<b>Lillet Wildberry</b> <small>148</small>	0,3 l	<b>6,50 €</b>	
französischer Wein-Aperitif mit Bitter-Limonade			
<b>Limoncello Spritz</b> <small>148</small>	0,3 l	<b>6,50 €</b>	
italienischer Zitronenlikör mit Prosecco			
<b>Campari-O</b> <small>148</small>	0,3 l	<b>6,50 €</b>	
italienischer Bitter-Likör mit Orangensaft			
<b>Rhabarber Spritz</b> <small>148</small>	0,3 l	<b>4,50 €</b>	
Rhabarberschorle mit Prosecco			
<b>Sandemann Sherry</b> <small>148</small>	5 cl	<b>4,50 €</b>	
fine, medium oder sweet			

## **Biere**

**Frisch gezapft immer noch am besten!**

<b>Flensburger Pilsener</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,20 €</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Flensburger Alster</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,20 €</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Flensburger Strand-Lager</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,20 €</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,20 €</b>

## **Flaschenbiere**

<b>Flensburger Frei</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Flensburger Strand-Lager 0,0 Alk</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Flensburger Malz</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Schneider Weizenbier, hell</b>	<b>0,5 l</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Schneider Weizenbier, dunkel</b>	<b>0,5 l</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Erdinger Weizenbier, alkoholfrei</b>	<b>0,5 l</b>	<b>5,00 €</b>

## Sekt & Prosecco

<b>Sekt, Hausmarke, halbtrocken</b>	Glas	0,15 l	<b>3,60 €</b>
	Flasche	0,75 l	<b>17,00 €</b>
<b>Sekt, Hausmarke, trocken</b>	Glas	0,15 l	<b>3,60 €</b>
	Flasche	0,75 l	<b>17,00 €</b>
<b>Prosecco</b>	Glas	0,15 l	<b>3,80 €</b>
	Flasche	0,75 l	<b>18,50 €</b>
<b>Piccolo</b>	Flasche	0,2 l	<b>4,20 €</b>

## Offene Weine und Weinschorlen

<b>Sasbacher Grauer Burgunder</b>	0,25 l	<b>5,50 €</b>
Weißwein, trocken, Qualitätswein, Deutschland		
<b>Sasbacher Spätburgunder Weißherbst</b>	0,25 l	<b>6,00 €</b>
Roséwein, trocken, Qualitätswein, Deutschland		
<b>Sasbacher Spätburgunder</b>	0,25 l	<b>5,50 €</b>
Rotwein, trocken, Qualitätswein, Deutschland		
<b>Weinschorle</b>	0,3 l	<b>5,00 €</b>
Sasbacher Grauer Burgunder mit Mineralwasser		

Sehr geehrte Gäste,  
neben unseren offenen Weinen können wir Ihnen noch weitere hervorragende Weine anbieten. Für jeden Geschmack ist etwas dabei. Fragen Sie einfach unser Servicepersonal nach der Weinkarte.

## Longdrinks

Wir servieren unsere Longdrinks mit 4 cl Alkohol

<b>Cuba Libre</b> <small>1811</small>	0,3 l	<b>7,00 €</b>
Havana Club mit Coca-Cola und Limette		
<b>Bacardi Cola</b> <small>1811</small>	0,3 l	<b>6,50 €</b>
weißer Rum mit Coca-Cola und Zitrone		
<b>Captain Morgan Cola</b> <small>1811</small>	0,3 l	<b>6,00 €</b>
Jamaica Rum mit Coca-Cola		
<b>Sterni Cola</b> <small>1811</small>	0,3 l	<b>5,50 €</b>
der „kultige“ Weinbrand mit Coca-Cola		
<b>Whiskey Cola</b> <small>1811</small>	0,3 l	<b>7,00 €</b>
Grant's Scotch Whisky mit Coca-Cola		
<b>Jacky Cola</b>	0,3 l	<b>7,50 €</b>
Jack Daniel's Tennessee Whiskey mit Coca-Cola		
<b>Southern Comfort Sprite</b> <small>1811</small>	0,3 l	<b>6,50 €</b>
Whiskey-Likör mit Sprite		
<b>Gin Tonic</b> <small>4812</small>	0,3 l	<b>7,00 €</b>
Bombay Sapphire London Dry Gin mit Tonic Water		
<b>Wodka Cola</b> <small>18</small>	0,3 l	<b>6,00 €</b>
Smirnoff Wodka mit Coca-Cola		
<b>Wodka-O</b> <small>18</small>	0,3 l	<b>6,00 €</b>
Smirnoff Wodka mit Orangensaft		
<b>Wodka-E</b> <small>a1811</small>	0,3 l	<b>8,00 €</b>
Smirnoff Wodka mit Red Bull		
<b>Pernod Cola</b> <small>1811</small>	0,3 l	<b>6,00 €</b>
französischer Anis-Likör		
<b>CoKo</b> <small>1811</small>	0,3 l	<b>5,50 €</b>
Oldesloer Weizenkorn mit Coca-Cola		

## Shots und Liköre

<b>Ouzo</b> griechischer Anisschnaps	2 cl	<b>2,20 €</b>
<b>Ouzo Gold</b> der „Sanfte“	2 cl	<b>2,40 €</b>
<b>Berliner Luft</b> der originale Berliner Pfefferminzlikör	2 cl	<b>2,20 €</b>
<b>Kleiner Feigling</b> Wodka mit Feigenaroma, Portionsflasche	2 cl	<b>2,20 €</b>
<b>Tequila</b> mexikanischer Agavenschnaps	2 cl	<b>2,40 €</b>
<b>Sambuca</b> italienischer Anislikör	2 cl	<b>2,20 €</b>

## Aquavite und Klare

<b>Aalborger Jubiläums Aquavit</b> der goldene Aquavit aus Dänemark	2 cl	<b>3,00 €</b>
<b>Malteser</b> traditioneller dänischer Aquavit	2 cl	<b>2,60 €</b>
<b>Linie Aquavit</b> auf See gereifter norwegischer Premium Aquavit	2 cl	<b>3,20 €</b>
<b>Nr. 6</b> der Flensburger Aquavit aus der Marienstraße 6	2 cl	<b>2,40 €</b>
<b>Oldesloer Weizenkorn</b> die kultige Kornmarke aus Schleswig-Holstein	2 cl	<b>2,00 €</b>
<b>Bommerlunder</b> der Kümmelbranntwein aus unserer Grenzregion	2 cl	<b>2,20 €</b>
<b>Helbing</b> traditioneller Hamburger Kümmelschnaps	2 cl	<b>2,20 €</b>

## Obstliköre und Obstbrände

<b>Apfelkorn</b> Fruchtlikör aus Weizenkorn und Apfelsaft	2 cl	<b>2,00 €</b>
<b>Himbeergeist</b> Obstgeist aus frischen Himbeeren	2 cl	<b>2,40 €</b>
<b>Grappa</b> italienischer Traubenbrand	2 cl	<b>2,80 €</b>
<b>Sliwowitz</b> traditioneller Zwetschgenbrand aus dem Balkan	2 cl	<b>2,40 €</b>
<b>Marillenschnaps</b> traditioneller Aprikosenbrand aus Österreich	2 cl	<b>2,40 €</b>
<b>Persico</b> 70'er Jahre Kult-Likör aus Sauerkirschsafft	2 cl	<b>2,20 €</b>

## Kräuterliköre und Kräuterschnäpse

<b>Ramazotti</b> italienischer Kräuterlikör	4 cl	<b>4,80 €</b>
<b>Escorial grün</b> der grüne hochprozentige Kräuterlikör	2 cl	<b>2,20 €</b>
<b>Gammeldansk</b> der dänische Kräuterschnaps	2 cl	<b>2,40 €</b>
<b>Jägermeister</b> der beliebte deutsche Likör aus 56 Kräutern	2 cl	<b>2,40 €</b>
<b>Underberg</b> der kultige Magenbitter in der Portionsflasche	2 cl	<b>2,40 €</b>
<b>Becherovka</b> tschechischer Kräuterlikör	2 cl	<b>2,20 €</b>
<b>Pernod</b> französischer Anislikör, auf Wunsch mit einem Glas Wasser	2 cl	<b>2,20 €</b>

## Sahneliköre

<b>Ramazotti Crema</b> <small>G18</small>	4 cl	<b>4,40 €</b>
italienischer Sahnelikör mit Cappuccino-Note		
<b>Dooley's</b> <small>g18</small>	4 cl	<b>4,40 €</b>
Sahnelikör aus Wodka und Toffee		
<b>Baileys</b> <small>g18</small>	4 cl	<b>4,40 €</b>
Sahnelikör mit irischem Whiskey und Schokolade		
<b>Amarula</b>	4 cl	<b>4,40 €</b>
der südafrikanische Wildfrucht-Sahnelikör		

## Whisky & Whiskey

<b>Jim Beam</b> <small>a8</small>	2 cl	<b>2,60 €</b>
der typisch amerikanische Bourbon-Whiskey		
<b>Grant's</b> <small>a8</small>	2 cl	<b>2,40 €</b>
milder Blended Scotch Whisky		
<b>Ballantines</b> <small>a8</small>	2 cl	<b>2,40 €</b>
einer der ältesten Blended Scotch Whiskys		
<b>Tullamore Dew</b> <small>a8</small>	2 cl	<b>2,80 €</b>
dreifach gebrannter Irischer Whiskey		
<b>Jameson</b> <small>a8</small>	2 cl	<b>3,00 €</b>
der „Milde“, irischer Whiskey		
<b>Jack Daniel's</b>	2 cl	<b>3,00 €</b>
der amerikanische Tennessee Bourbon-Whiskey		
<b>Johnny Walker Red Label</b> <small>a8</small>	2 cl	<b>2,40 €</b>
der meistverkaufte Scotch Whisky der Welt		
<b>Southern Comfort</b> <small>a8</small>	2 cl	<b>2,40 €</b>
amerikanischer Whiskey-Likör aus New Orleans		
<b>Laphroaig</b>	2 cl	<b>5,50 €</b>
der Single-Malt Spitzenwhisky aus dem Norden Schottlands		

## Rum

<b>Havana Club Añejo 3 Años</b> der beliebte weiße Rum aus Kuba	2 cl	<b>2,40 €</b>
<b>Havana Club Especial</b> zweifachgereifter goldener Rum aus Kuba	2 cl	<b>2,60 €</b>
<b>Bacardi</b> der weltweit meistverkaufte weiße Rum	2 cl	<b>2,40 €</b>
<b>Johannsen Rum</b> der traditionelle Flensburger braune Rum	2 cl	<b>2,60 €</b>
<b>Captain Morgan</b> der bekannte Jamaika-Rum	2 cl	<b>2,20 €</b>
<b>Übersee Rum</b> der richtige Rum für den Grog, Portionsflasche	4 cl	<b>4,40 €</b>

## Wodka

<b>Smirnoff Wodka</b> der weiche russische Wodka	2 cl	<b>2,20 €</b>
<b>Three-Sixty</b> der milde deutsche Wodka, vierfach destilliert	2 cl	<b>2,60 €</b>

## Gin

<b>Bombay Sapphire London Dry Gin</b> der Klassiker unter den guten Gin Sorten	2 cl	<b>2,80 €</b>
<b>Gordon's London Dry Gin</b> der traditionelle Gin mit der besonderen Wacholder-Note	2 cl	<b>2,40 €</b>
<b>Wismarian Dry Gin</b> der deutsche Gin aus Wismar	2 cl	<b>2,80 €</b>
<b>Hendrick's Gin</b> der hochwertige Gin aus Schottland	2 cl	<b>3,20 €</b>

## Brandy und Cognac

<b>Hennessy Cognac</b> der milde französische Cognac	4 cl	<b>8,00 €</b>
<b>Osborne No.103</b> der milde und fruchtige spanische Brandy	4 cl	<b>4,00 €</b>
<b>Osborne Veterano</b> der kräftige, intensive spanische Brandy	4 cl	<b>4,00 €</b>
<b>Sternmarke</b> das norddeutsche „Nationalgetränk“	4 cl	<b>3,20 €</b>

## Heiße Getränke

<b>Café Crema Tasse</b> <small>G 11</small>		<b>2,40 €</b>
<b>Café Crema Becher</b> <small>G 11</small>		<b>3,40 €</b>
<b>Cappuccino</b> <small>G 11</small>		<b>3,20 €</b>
<b>Espresso</b> <small>11</small>		<b>2,00 €</b>
<b>Espresso Doppio</b>		<b>4,40 €</b>
<b>Milchkaffee</b> <small>g 11</small>		<b>3,20 €</b>
<b>Latte Macchiato</b> <small>g 11</small>		<b>3,50 €</b>
<b>Tee</b> alle Sorten		<b>2,40 €</b>
<b>Heißer Kakao</b> <small>g</small>		<b>3,00 €</b>
<b>Heißer Kakao mit Milchschaum</b>		<b>3,20 €</b>
<b>Mit Alkohol:</b>		
<b>Grog</b> mit Rum (4 cl), heißem Wasser und Zucker		<b>3,80 €</b>
<b>Irish Coffee</b> <small>a g 8</small> Kaffee mit irischem Whisky (4 cl) und Sahnehaube		<b>7,00 €</b>
<b>Pharisäer</b> <small>g 8</small> Kaffee mit Flensburger Rum (4 cl) und Sahnehaube		<b>6,50 €</b>
<b>Lumumba</b> <small>g 8</small> Heißer Kakao mit Flensburger Rum (4 cl) und Sahnehaube		<b>6,50 €</b>