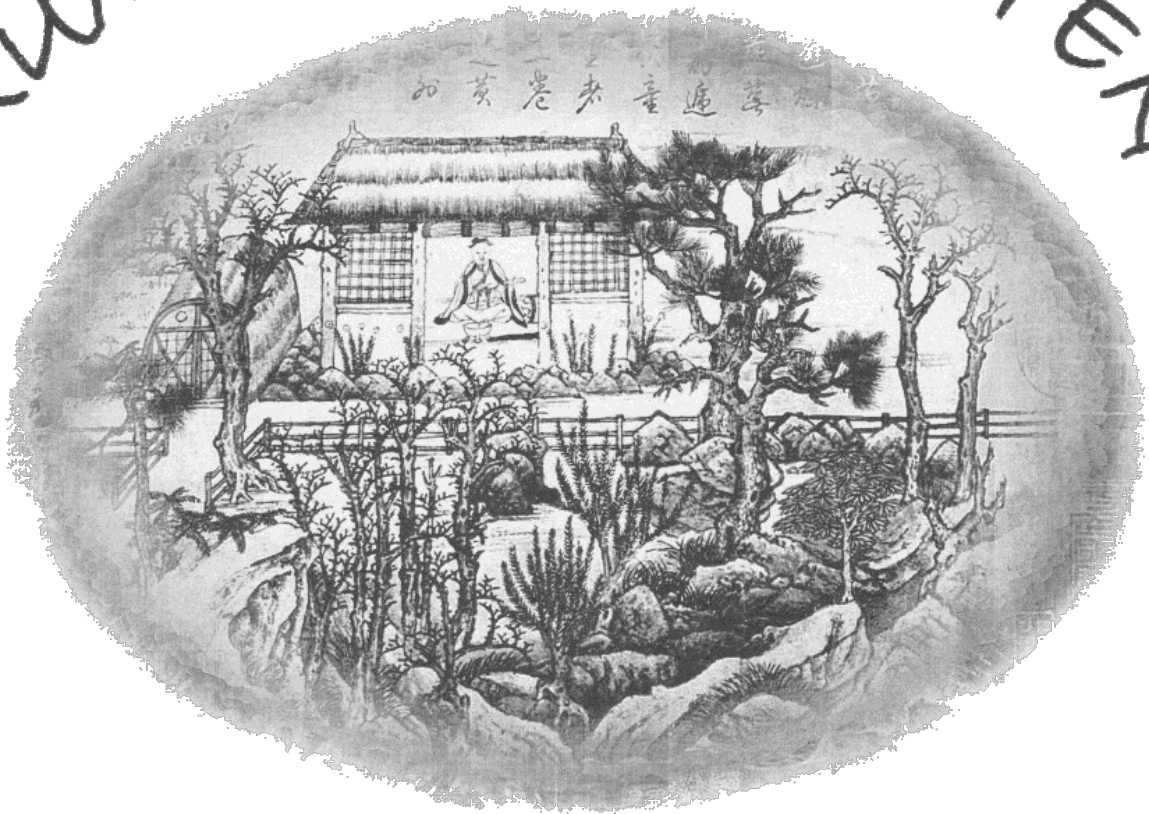


富城大飯店

CHINA-
RESTAURANT

AUMUNDER GARTEN



Inhaber: Nhan
Meinert – Löffler – Str. 97
28755 Bremen-Aumund
Tel. 0421 / 667110

www.aumunder-garten.de

Eiskarte



331 Coupe Dänemark

Zartes Vanille¹-Eis, garniert
mit Sahne und Schokosauce

4,50



332 Früchtegarten

Ein herrlicher Genuss mit Erdbeer-
und Vanille¹-Eis, vielen Früchten
Sahne und Fruchtsauce

4,50



333 Bananen-Split

Vanille¹-Eis auf halbierten Bananen
mit Schokosauce, Sahne und
Mandelsplittern verziert

4,50



334 Gemischtes Eis

3 Kugeln Eis oder Fruchteis
nach Wahl mit oder ohne Sahne

4,00



335 Eisschokolade

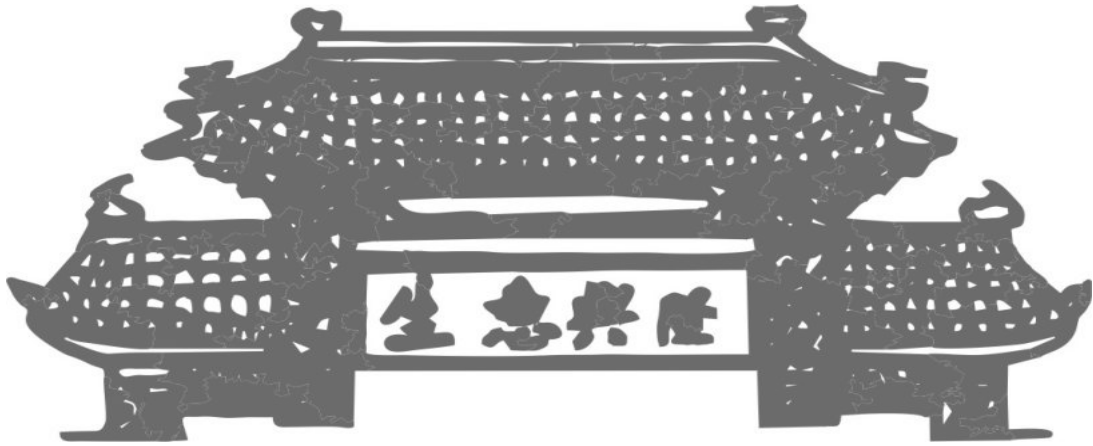
Köstliches Schokoladengetränk
mit Vanille¹-Eis und Sahnehaube

3,50

336 Eiskaffee

Aromatischer Kaffee

mit Vanille¹-Eis und Sahnehaube **3,50**



Mittagstisch

Dienstags bis Samstags von 12.00 - 15.00 Uhr

(Mittagstisch nicht an Feiertagen – warme Küche bis 14.30 Uhr)

Zu den folgenden Gerichten werden Pekingsuppe
oder Frühlingsrolle als Vorspeise gereicht

M1	Gebratener Reis mit Rindfleisch ⁶	7,50
M2	Gebratener Reis mit Hühnerbrustfilet ⁶	7,50
M3	Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch (hausgemachte Nudeln) ^{A1}	8,00
M4	Gebratene Nudeln mit Rindfleisch (hausgemachte Nudeln) ^{A1}	8,00
M5	Chop Suey mit Hühnerbrustfilet ^F	8,00
M7	Gebratenes Hühnerbrustfilet in Currysoße (scharf)	8,00
M8	Gebratenes Hähnchenfilet "Gun Bo Art" (scharf) ^{H4}	8,50
M9	Zweimal gebratenes Schweinefleisch mit Chinakohl ^{F,6}	8,00
M10	Gebratenes Rindfleisch mit chin. Morcheln, Paprika und Bambus (scharf) ^F	8,50
M11	Panierte Hühnerbrust in süß-saurer Soße ^{A1}	8,50
M12	Gebackenes Huhn "Szechuan Soße" ^F	8,50
M13	Gebackene Ente in süß-saurer Soße	9,80
M14	Gebackene Ente in "Szechuan Soße" ^{N,F,A1,2,6}	9,80
M15	Gebackenes Fischfilet in süß-saurer Soße ^{A1}	8,00
M16	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch (hausgemachte Nudeln)	8,00
M17	Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch (normal Eiernudeln)	7,50
M18	Gebratene Nudeln mit Rindfleisch (normal Eiernudeln)	7,50
M19	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch (normal Eiernudeln)	7,50
M20	Gebratenes Gemüse ^F	8,00

Vorspeisen

Salate

1.	Sojasprossensalat ^F	4,00
2.	Pikanter Kohlsalat	4,00
3.	Tomatensalat	3,50
4.	Gurkensalat	3,50
5.	Gemischter Gemüsesalat ^F	4,00
6.	Hühnerfleischsalat	5,50
7.	Krabbensalat ^{B,F}	8,00
8.	Sam-Sien Salat mit Hühnerfleisch, Krabben und Schinken ^B	8,50

Suppen

9.	Eierblumensuppe mit Hühnerfleisch	3,50
10.	Pekingsuppe, leicht säuerlich, pikant, mit Fleisch, Pilzen und Gemüse ^{F,A1,7,C}	3,50
11.	Wan Tan Suppe ^{A1}	4,50
12.	Wan Tan Spezial nach "Art des Hauses" ⁶	4,50
14.	Tomatensuppe mit Rindfleisch	4,50
15.	Fleischklößchensuppe mit Glasnudeln und Champignons ⁶	4,50
16.	Currysuppe mit Rindfleisch	4,50
17.	Hühnersuppe mit chin. Pilzen ⁶	4,50
18.	Maissuppe mit Krebsfleisch ⁶	4,50
20.	Tom Yum Suppe mit Krabben, Fischbällchen, Bambussprossen und Sellerie (scharf) ⁶	4,90

Warme Vorspeisen

21.	Frühlingsrolle ^{F,A1}	3,50
22.	Kleine knusprige Herbstrollen ^{F,K,6,A1}	3,00
23.	Kroepoek (Krabbenships) ^B	3,00
24.	Wan Tan gebacken mit süß-saurer Soße ^{A1}	5,50
27.	Gebackene Schweinerippchen	5,50
30.	Zarter Hähnchenfleischspieß mit Erdnußsoße	5,50
31.	Platte für 2 Personen nach "Art des Hauses" (gebackene Wan Tan, Herbstrollen und Sate)	9,80

Fleischgerichte

Gerichte mit Schweinefleisch⁶

32.	Chop Suey mit Schweinefleisch ^F	9,80
34.	Gebackenes Schweinefleisch nach "Hongkong Art", leicht pikant mit süß-saurer Soße	10,50
35.	Schweinefleisch mit chin. Pilzen und Bambus ^F	10,50
36.	Schweinefleisch mit Spargel und Champignons ^F	10,50
37.	Schweinefleischstreifen mit Sojasprossen	9,80
38.	Schweinefleischstreifen mit Senfgemüse und Bambussprossen (scharf)	10,50
39.	Schweinefleisch mit Paprika, Bambus und chin. Morcheln ^{F,1} (scharf)	10,50
40.	Schweinefleisch mit Curry, Zwiebeln, Champignons und Bambus (scharf)	10,50
41.	Gehacktes Schweinefleisch mit Tofu und Erbsen (scharf) ^{F,1}	10,50
42.	Zweimal gebratenes Schweinefleisch mit Chinakohl, chin. Morcheln, Bambus, rotem Paprika und Knoblauch (scharf) ^{F,1}	10,50

Gerichte mit Rindfleisch⁶

43.	Chop Suey mit Rindfleisch ^{F,1}	10,50
44.	Rindfleisch mit Tunku-Pilzen und Bambus ^{F,1}	10,50
45.	Rindfleisch mit Tomaten ^{F,1}	10,50
46.	Rindfleischstreifen mit Sojasprossen und Bambus ^{F,1}	9,80
47.	Rindfleischstreifen mit Zwiebeln ^{F,1}	10,50
48.	Rindfleisch Brokkoli ^{F,1}	10,50
49.	Rindfleisch mit Paprika, Bambus und chin. Morcheln ^{F,1} (scharf)	10,50
50.	Rindfleisch mit Curry, Zwiebeln und Champignons (scharf) ^{F,1}	10,50
51.	Gebratene Rindfleischstreifen mit Sellerie, Karotten und Bambus (scharf)	10,50

Geflügel

Gerichte mit Hühnerfleisch⁶

52.	Chop Suey mit Hähnchenbrustfilet ^{11,A1,N,2}	10,50
53.	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, Champignons in Currysoße	10,50
54.	Gewürfeltes Hähnchenfilet mit Tunku-Pilzen und Bambus ^F	10,50
55.	Gewürfeltes Hähnchenfilet mit Spargel und Champignons ^F	10,50
56.	Gewürfeltes Hähnchenfilet "acht Kostbarkeiten" mit verschiedenen Gemüsesorten (scharf) ^{A1,N,2}	10,50
57.	Gewürfeltes Hähnchenfilet "Gung-Bo Art" mit Knoblauch, Bambus, Paprika, Champignons und Cashew-Kernen (scharf) ^{F,A2,2,H4}	10,50
58.	Geröstetes Hähnchen, wahlweise mit süß-saurer Soße, "Szechuan Soße"(scharf) oder Erdnußsoße ^F	11,50
59.	Panierte Hähnchenbrust, wahlweise mit süß-saurer Soße, "Szechuan Soße" (scharf) oder Erdnußsoße ^F	10,50
60.	Gebackene Hähnchenfleischbällchen mit süß-saurer Soße ^{A1}	10,50

Gerichte mit Entenfleisch⁶

61.	Geschmorte Ente mit Tunku-Pilzen und Bambus ^{F,2}	12,90
62.	Geschmorte Ente mit Ananas	12,90
63.	Geschmorte Ente im Topf nach "Art des Hauses" mit Bambus, Zwiebeln und roten Paprika (pikant) ^{A1,N}	13,50
64.	Knusprige Ente "Szechuan Soße" mit scharfer Soße ^F	14,50
65.	Knusprige Ente süß-saurer Soße	14,50
66.	Knusprige Ente mit Erdnusssoße	14,50
67.	Knusprige Ente mit Currysoße	14,50
68.	Knusprige Ente mit Orangensoße ²	14,50
69.	Peking Ente für 4 Personen	90,00

(Bitte 24 Stunden vorher bestellen)

a. Peking Suppe

b. Kleine knusprige Herbstrollen^{F,K,6,A1}

c. Knusprige Entenhaut mit Porree, Spezial Soße und Mehlteig^{F,1}

d. Entenfleisch mit verschiedenen Gemüsesorten

e. gebackene Banane mit Honig^{F,1}

Fischgerichte

Rotbarschfilet

70.	Gebackenes Rotbarschfilet mit Tunku-Pilzen und Bambus ^{D,6,N,A1,2}	10,50
71.	Gebackenes Rotbarschfilet mit süß-saurer Soße ^D	10,50
72.	Gebackenes Rotbarschfilet "Szechuan Art" (scharf) ^{D,F}	10,50
73.	Gebackenes Rotbarschfilet mit Currysoße (scharf) ^D	10,50

Garnelen und Krabben

Krabben^B

76.	Chop Suey mit Krabben ^F	12,50
77.	Krabben mit Tomaten und Erbsen ^F	12,50
78.	Krabben mit Bambus und Tunku-Pilzen ^F	13,00
79.	Krabben mit Bambus, rotem Paprika und Cashew-Kernen (scharf) ^{N,A1,2}	12,50
80.	Krabben mit Tofu und Erbsen ^F	12,50
81.	Krabben mit Bambus, Zwiebeln, Champignons und Curry ^F	12,50

Riesengarnelen^B

82.	Chop Suey mit Garnelen ^F	16,90
83.	Garnelen mit Bambus und Tunku-Pilzen ^F	16,90
84.	Gebratene Garnelen mit Bambus, schwarzen Bohnen, chin. Morchel und Paprika (scharf) ^F	16,90
85.	Garnelen mit Zwiebeln, Champignons und Curry	16,90
86.	Gebackene Garnelen in Eierteig süß-saurer Soße ^{A1}	16,90
87.	Garnelen nach "Canton Art", gehackte Zwiebeln in leicht süß-saurer Soße, pikant ^F	16,90

Eierspeisen

88.	Omelette mit Schweinefleisch, Sojabohnen, Erbsen, Zwiebeln, Bambus und Champignons ^F	11,00
89.	Omelette mit Rindfleisch, Sojabohnen, Erbsen, Zwiebeln, Bambus und Champignons ^F	11,00
90.	Omelette mit Krabben, Sojabohnen, süßen Zwiebeln, Bambus und Champignons ^B	12,50
91.	Omelette mit Hühnerbrustfilet, Sojabohnen, Erbsen, Zwiebeln, Bambus und Champignons	11,00

Die Vegetarische Küche

92.	Gebratene Sojabohnenkeime	7,00
93.	Gebratene Tunku-Pilze und Bambus ^F	9,80
94.	Gebratener Tofu mit Chinakohl ^F	9,80
95.	Leicht gebratenes Saisongemüse nach "Art des Hauses" ^F	10,50

Gebratener Reis

96.	Gebratener Reis mit Schweinefleisch, Ei und Sojasprossen	8,80
97.	Gebratener Reis mit Rindfleisch, Ei und Sojasprossen	8,80
98.	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Ei und Sojasprossen	8,80
99.	Gebratener Reis mit Krabben, Ei und Sojasprossen ^B	10,50
100.	Gebratener Reis mit Garnelen, Ei und Sojasprossen ^B	12,90
101.	"Nasi Goreng", gebratener Curry-Reis mit Hühnerfleisch, Krabben und Schinken	10,50
125.	Gebratener Reis mit Gemüse	8,00

Hausgemachte Nudeln

102.	Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch und Gemüse ^{A1,F}	9,20
103.	Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse ^{A1,F}	9,20
104.	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse ^{A1,F}	9,20
105.	Gebratene Nudeln mit Krabben und Gemüse ^{A1,F,B}	11,00
106.	Gebratene Nudeln mit Garnelen und Gemüse ^{A1,F,B}	13,50
107.	Bami Goreng, gebratene Nudeln mit Curry, Hühnerfleisch, Krabben, Schinken und Ei ^{A1,F}	10,50
128.	Gebratene Nudeln mit Gemüse	8,00

Normale Eiernudeln

162.	Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch und Gemüse	8,00
163.	Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse	8,00
164.	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse	8,00
165.	Gebratene Nudeln mit Krabben und Gemüse	10,50
166.	Gebratene Nudeln mit Garnelen und Gemüse	12,50
167.	Bami Goreng, gebratene Nudeln mit Curry, Hühnerfleisch, Krabben, Schinken und Ei ^{A1,F}	9,50
168.	Gebratene Nudeln mit Gemüse	7,50

Spezialitäten des Hauses

Die folgenden Gerichte werden alle auf einer heißen Gusseisenplatte (Ti Pan) serviert.

108.	Gegrilltes Schweinefleisch mit Gemüse und Knoblauch ^F	12,00
109.	Rindfleisch nach "Canton Art" mit schwarzen Bohnen, Paprika und Knoblauch (scharf) ^F	12,00
110.	"Acht Kostbarkeiten" mit Garnelen, Ente, Rindfleisch, Hühnerfleisch, Maiskölbchen, Bambus, Brokkoli und Champignons ^{2,K,B,F,A1}	14,00
111.	Geröstete Ente "Szechuan Art" (scharf) ^F	14,80
112.	Geröstetes Huhn mit Champignons in Sojasoße ^F	12,50
113.	Garnelen mit Bambus, Paprika in Knoblauchsoße ^{B,F,K}	17,90
114.	Rotbarschfilet mit süß-saurer Soße ^D	11,50

Unser Küchenchef empfiehlt:

115.	Sam Sien Topf mit verschiedenen Fleisch- und Fischbällchen Gemüsesorten ^{F,D}	12,50
116.	Entenfleisch mit Käse und Knoblauch im Topf	14,50
117.	Geröstete Ente mit Mangosoße ^{2,7}	14,50
118.	Gebackener Reis mit verschiedenen Fleisch- und Gemüsesorten im Topf ^F	12,50
119.	Geschmorte Ente und Garnelen mit Paprika, chin. Morcheln und Bambus im Topf (scharf) ^{B,F}	16,50
120.	Fung Me Ha knusprig in Teig gebackene Garnelen mit süß-saurer Soße ^{A1,B}	18,00
121.	Knusprige Ente "Acht Kostbarkeiten" (für 2 Personen)	30,00
122.	Knusprige Ente und knuspriges Hähnchen (für 2 Personen) mit verschiedenen Fleisch- und Gemüsesorten	29,00
123.	Chinesische Platte (für 2 Personen) Enten- und Schweinefleisch und Garnelen in Teig gebacken mit "Szechuan-Soße" und süß-saurer Soße ^{A1,B}	31,00



Dessert

140.	Gebackene Banane mit Honig ^{A1}	3,50
141.	Gebackene Ananasscheiben mit Honig ^{A1}	3,50
142.	Gebackene Apfelscheiben mit Honig ^{A1}	3,50
143.	Flammbierte Banane mit Honig ^{A1}	5,00
144.	Flammbierte Ananasscheiben mit Honig ^{A1}	5,00
145.	Flammbierte Apfelscheiben mit Honig ^{A1}	5,00
146.	Lychee	3,00
148.	Mangos	3,50
149.	Chinesischer Fruchtcocktail	4,50

Für Eisbestellungen schauen Sie bitte in unsere Eiskarte

150.	Gebratener Reis ^{F,C,6}	2,50
151.	Gebratene Nudeln ^{A1,6} (hausgemachte Nudeln)	3,00
152.	Erdnuss-Soße	2,00
153.	Süß-saure Soße	2,00
154.	Curry Soße ⁶	2,00
155.	Scharfe Soße ^{F,6}	2,00
156.	Gebratene Nudeln (Normale Eiernudeln)	2,50

Allergene:

A1: Glutenhaltiger Weizen,
 B: Krebstiere und Krebsprodukte,
 C: Eier und Eiprodukte,
 D: Fisch und Fischprodukte,
 F: Soja und Sojaprodukte,
 H4: Cashew-Nüsse,
 H8: Macadamia- oder Queenslandnüsse,
 K: Sesam und Sesamprodukte
 N: Weichtiere und Weichtierprodukte

Liste der Zusatzstoffe:

2 chininhaltig
 6 mit Geschmacksverstärker
 7 mit Süßungsmittel
 11 mit Milcheiweiß

Menüs

für 2 Personen

130. „Frühlingserwachen“

Vorspeise:

Peking Suppe^{C,F,A1,7}

Knusprige Herbstrolle^{B,A1}

Hauptgerichte:

Gebratenes Hähnchenbrustfilet „Gung Bo Art“
mit Cashew Kernen (pikant)^{H8}

Gebackenes Hühnerfleisch in süß-saurer-Soße

Dessert:

Fruchtcocktail mit Vanilleeis

– 31,00 –



131. „Drachen von Szechuan“

Vorspeise:

Peking Suppe^{C,F,A1,7}

Knusprige Herbstrolle^{B,A1}

Hauptgerichte:

Gebackenes Hühnerfleisch in süß-saurer-Soße^{F,1,A1}

Rindfleisch „Szechuan Art“ (scharf)^F

Hähnchenbrustfilet mit Champignons^F

Knusprige Ente mit Szechuan-Soße (scharf)^F

Dessert:

Gebackene Banane mit Honig^{A1}

– 33,00 –

Menüs

für 3 Personen

132. „Lotusblüte“

Vorspeise:

Peking Suppe^{C,F,A1,7}

Knusprige Herbstrolche^{B,A1}

Hauptgerichte:

Gebratenes Schweine-, und Rindfleisch und
Hähnchenbrustfilet mit Krabben und Gemüse^{F,D}

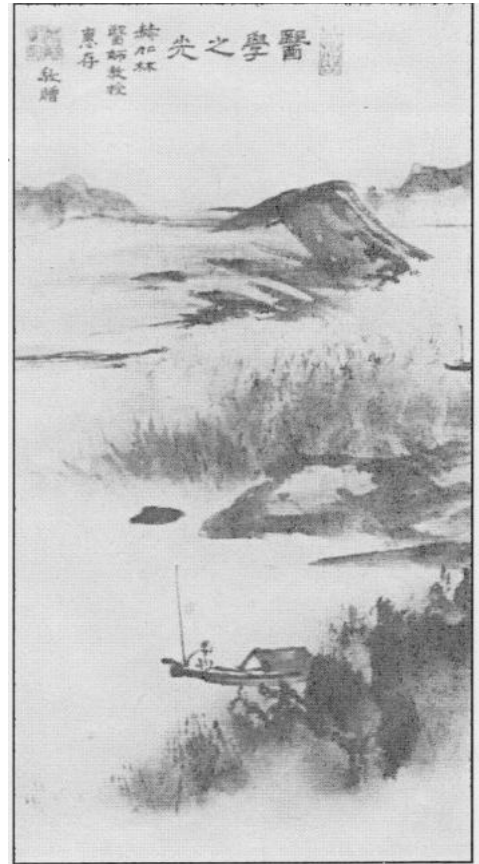
Rindfleisch mit Paprika und schwarzen Bohnen (scharf)^F

Knusprige Ente mit süß-saurer-Soße

Dessert:

Gebackene Banane mit Honig^{A1}

– 49,50 –



133. „Drei Königreiche“

Vorspeise:

Peking Suppe^{C,F,A1,7}

Knusprige Herbstrolche^{B,A1}

Hauptgerichte:

Hähnchenbrustfilet mit Champignons,
Zwiebeln, Bambus und Lauch^{F,6}

Knusprige Ente mit Szechuan-Soße (scharf)^F

Schweinefleisch „Canton Art“
pikant und leicht süß-sauer

Dessert:

Fruchtcocktail mit Vanilleeis

– 49,50 –

Menüs

für 4 Personen

134. „Vier Jahreszeiten“⁶

Vorspeise:

Peking Suppe^{C,F,A1,7}

Knusprige Herbstrolle^{B,A1}

Hauptgerichte:

Gebratenes Schweine-, Rindfleisch und
Hähnchenbrustfilet mit Krabben und Gemüse^{F,B}

Gebackenes Hühnerfleisch in süß-saurer-Soße^{A1}

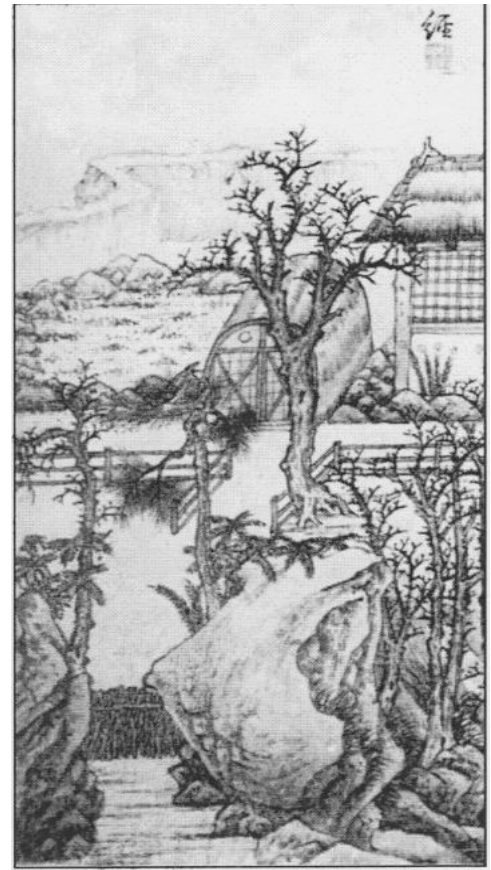
Knusprige Ente nach „Szechuan Art“^F

Gebratene Krabben mit Tofu und Erbsen^{B,F}

Dessert:

Gebackene Banane mit Honig^{A1}

– 64,00 –



135. „Kaiserliche Mahlzeit“

Vorspeise:

Peking Suppe^{C,F,A1,7}

Knusprige Herbstrolle^{B,A1}

Hauptgerichte:

Rindfleisch mit Champignons in Austernsoße^{A1,N,6,2}

Garnelen mit schwarzen Bohnen
und Paprika (pikant)^{B,F}

Paniertes Hähnchenbrustfilet mit süß-saurer-
Soße^{A1}

Knusprige Ente mit Erdnuss-Soße

Dessert:

Fruchtcocktail mit Vanilleeis^C

– 68,00 –

Menüs

für 6 Personen

136. „Familienglück“

Vorspeise:

Peking Suppe^{C,F,A1,7}

Knusprige Herbstrolle^{B,A1}

Hauptgerichte:

Gebackenes Fischfilet mit süß-saurer-Soße

Rindfleisch mit Brokkoli^F

Hähnchenbrustfilet mit Spargel und Champignons

Knusprige Ente mit Erdnuss-Soße

Zweimal gebratenes Schweinefleisch nach „Szechuan Art“
mit Chinakohl, chin. Morcheln, Bambus,
rotem Paprika und Knoblauch (scharf)^F

Omelett mit Krabben, Sojabohnen, Erbsen, Zwiebeln und Bambus^{B,C}

Dessert:

Fruchtcocktail mit Vanilleeis^C

– 99,00 –



Getränke

Chinesische Spezialitäten

Kao Liang, Reisschnaps	62,0%	2 cl	3,20
Chu Yen Ching, Bambuslikör	45,0%	2 cl	3,20
Mei Kwei Lu, Rosenblätterlikör	54,0%	2 cl	3,20
Mao Tei, Hirsebranntwein	53,0%	2 cl	3,50

Aperitif

Schale Sake, Reiswein (heiß)	16,5%	5 cl	3,00
Fläschchen Sake, Reiswein (heiß)	16,5%	10 cl	5,00
Lycheewein	13,5%	5 cl	3,00
Pflaumenwein	14,0%	5 cl	3,00
Martini, Rosso/Bianco	16,0%	5 cl	3,00
Sherry, Medium/Dry	17,0%	5 cl	3,00
Campari	25,0%	5 cl	3,50
La Paloma	38,0%	5 cl	3,00
Longdrink		0,2 l	4,50

offene Weine

Rheinhessen, Weißwein (lieblich)		0,2 l	4,90
Pinot Grigio, Weißwein (trocken)		0,2 l	4,90
Chardonnay, Weißwein (trocken)		0,2 l	4,90
Weißer Burgunder, Weißwein (trocken)		0,2 l	4,90
Kallfels Riesling, Weißwein (halbtrocken)		0,2 l	4,90
Rosé d'Anjo, Rosé (trocken)		0,2 l	4,90
Portugiesischer Weißherbst, Rosé (lieblich)		0,2 l	4,90
Beaujolais, Rotwein (trocken)		0,2 l	4,90
Bordeaux, Rotwein (trocken)		0,2 l	4,90
Weißweinschorle		0,2 l	4,00

Spirituosen

Weizenkorn	38,0%	2 cl	2,00
Bommerlunder	38,0%	2 cl	2,50
Underberg	44,0%	2 cl	2,50
Asbach uralt	38,0%	2 cl	2,50
Jubiläums Aquavit	42,0%	2 cl	2,50
Malteser Kreuz	40,0%	2 cl	2,50
Jägermeister	35,0%	2 cl	2,50
Fernet Branca	42,0%	2 cl	2,50
Rum	40,0%	2 cl	2,50
Bacardi	37,5%	2 cl	2,50
Johnnie Walker	40,0%	2 cl	3,50
Moskowskaja Wodka	40,0%	2 cl	2,50

Cognac

Remy Martin	40,0%	2 cl	4,50
Hennesy	40,0%	2 cl	4,50
Ramazzotti	30,0%	2 cl	3,00

Getränke

Biere vom Fass

		€		€
Veltins Pilsener	Gl. 0,3 l	2,70	0,4 l	3,50
Alsterwasser	Gl. 0,3 l	2,70	0,4 l	3,50

Flaschenbiere

Veltins, alkoholfrei	Fl. 0,33 l	2,70		
Hefe Weizen, Dunkel/Alkoholfrei	Fl. 0,50 l	3,90		
Vitamalz	Fl. 0,33 l	2,60		
Chinesisches Tsingtao Bier	Fl. 0,33 l	3,20		

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,3}	Gl. 0,2 l	1,90	0,4 l	3,50
Coca Cola light ^{1,3}	Gl. 0,2 l	1,90	0,4 l	3,50
Fanta ^{3,4,5}	Gl. 0,2 l	1,90	0,4 l	3,50
Zitronenlimonade	Gl. 0,2 l	1,90	0,4 l	3,50
Spezi	Gl. 0,2 l	1,90	0,4 l	3,50
Apfelschorle	Gl. 0,2 l	2,20	0,4 l	3,50
Ginger Ale ³	Fl. 0,2 l	2,50		
Bitter Lemon ²	Fl. 0,2 l	2,50		
Tonic Water ²	Fl. 0,2 l	2,50		

Mineralbrunnen

Vilsa	Fl. 0,2 l	2,20	0,4 l	3,50
Wasser Mineral/Still	Fl. 0,75 l	5,50		

Säfte

Orangensaft	Gl. 0,2 l	2,50		
Apfelsaft	Gl. 0,2 l	2,50		
Traubensaft	Fl. 0,2 l	2,50		

Nektare

Guaven-Nektar	Gl. 0,2 l	2,50		
Kirsch-Nektar	Fl. 0,2 l	2,50		
Schwarzer Johannisbeere-Nektar	Fl. 0,2 l	2,50		
Fruchtschorle	Gl. 0,4 l	4,00		

Warme Getränke

Tasse Kaffee		2,20		
Kännchen Kaffee		4,50		
Espresso oder Cappuccino		2,20		
Glas Schwarzer Tee		2,20		
Kännchen Jasmin oder Grüner Tee		3,20		
Glühwein	Gl. 0,2 l	3,00		
Grog	Gl. 0,2 l	3,00		

¹coffeinhaltig, ²chininhaltig, ³mit Farbstoff, ⁴Ascorbinsäure, ⁵Antioxidationsmittel