



## ***Tradition trifft Moderne***

Unsere Räumlichkeiten in der Preußerstraße 4-6 sind bereits seit über 100 Jahren die erste Adresse für Gastlichkeit in Kiel. Im Jahr 1980 haben wir das ehemalige Restaurant „Patzenhofer“ übernommen und aus den massiven Eichenholzbohlen einer mehr als 100 Jahre alten Scheune mit Räucherhake das Steak-House Nr. 1 konstruiert und im Mai 1981 neu eröffnet. Im Sommer 2012 haben wir erneut grundlegend saniert und sind seitdem in zweiter Generation zu unserer großen Freude täglich für Sie da. Mit dem Umbau 2020 haben wir die Räumlichkeiten durch einen neuen Bereich mit modernem Ambiente erweitert.

Qualität steht bei uns im Steak-House Nr. 1 an oberster Stelle. Darum verwenden wir für unsere Gerichte nur ausgesuchte Zutaten: hochwertiges Fleisch, frisches Gemüse, knackige Salate und hausgemachte Soßen. Unsere hervorragenden Steaks bilden das Zentrum unserer Küche. Dabei verwenden wir ausschließlich ausgesuchtes Rindfleisch von den besten Weidegründen der Welt und ein wechselndes Steaksortiment zum Experimentieren – wir sind ständig auf der Suche nach etwas Besonderem für unsere Gäste.

Seit 2020 rundet eine feine Auswahl an traditionellen und südamerikanischen Tapas unser Angebot ab. Ob als Vorspeise, Hauptgericht oder für den kleinen Hunger zu einem Glas Wein, wir freuen uns unseren Gästen auch außerhalb unseres klassischen Steaksortiments eine Auswahl an besonderen Tapas anbieten zu können. Ebenfalls neu ist unser erweitertes Angebot an ausgesuchten Gins.

## ***Etwas Kleines vorweg***

<b>Gebackener Schafskäse</b>	<b>8,90 €</b>
mit hausgemachtem Pesto auf gebratenem Marktgemüse mit Tomaten und frischen Kräutern, serviert mit unserem Steak-House Brot	
<b>„Scampi a la Plancha“</b>	<b>9,90 €</b>
4 leckere Riesengarnelen gegrillt mit frischem Knoblauch-Pesto, serviert mit unserem Steak-House Brot	
<b>Überbackene Champignons</b>	<b>7,90 €</b>
frische Champignons mit Kräuter-Hollandaise und Käse überbacken, serviert mit unserem Steak-House Brot	

## ***Suppen***

<b>Tomatencremesuppe</b>	<b>4,90 €</b>
aus aromatischen Tomaten mit frischen Kräutern und leichtem Sauerrahm, serviert mit unserem Steak-House Brot	
<b>Gulaschsuppe</b>	<b>5,50 €</b>
würzig zubereitet aus unserem Rindfleisch mit Zwiebeln und Paprika, serviert mit unserem Steak-House Brot	

## ***Unsere Ofenkartoffeln***

<b>Ofenkartoffel auf Salat</b>	<b>7,50 €</b>
Ofenkartoffel mit Kräuterquark auf einem Salatbett	
mit würzigen Hähnchenbruststreifen	<b>11,40 €</b>
mit 3 Riesengarnelen vom Grill	<b>13,40 €</b>
mit Rindfleischstreifen vom Grill	<b>13,40 €</b>
<b>Ofenkartoffel mit Gemüse und Basilikumpesto</b>	<b>8,50 €</b>
Ofenkartoffel mit knackigem Pfannengemüse, frischen Tomaten und Kräuterquark	

## ***Knackige Salate***

**Mediterraner Tomatensalat** **5,50 €**

aus sonnengereiften Tomaten mit Petersilie, frischem Knoblauch und roten Zwiebeln, mariniert mit Olivenöl und Balsamico-Essig

**Kleiner bunter Steak-House Salat** **3,80 €**

Salatkomposition aus bunten Blattsalaten, roten Zwiebeln, Gurken, aromatischen Tomaten, Karotten und Mais

**Großer bunter Steak-House Salat** **6,20 €**

Salatkomposition aus bunten Blattsalaten, roten Zwiebeln, Gurken, aromatischen Tomaten, Karotten und Mais

mit würzigen Hähnchenbruststreifen **10,20 €**

mit 3 Riesengarnelen vom Grill **12,20 €**

mit Rindfleischstreifen vom Grill **12,20 €**

**Caesar Salat** **9,80 €**

knackiger Römersalat mit Cherrytomaten, knusprigen Croutons, frisch gehobeltem Parmesan und Caesar Dressing

mit würzigen Hähnchenbruststreifen **10,20 €**

mit 3 Riesengarnelen vom Grill **12,20 €**

mit Rindfleischstreifen vom Grill **12,20 €**

Zu unserem Salat können Sie eines unserer hausgemachten Dressings aussuchen:

American Dressing, Italien Dressing, French Dressing, Honig-Senf Dressing, Caesar Dressing

**FRISCH vom  
LAVASTEINGRILL**

## **Steak-House Steaks**

Qualität steht bei uns im Steak-House Nr. 1 an oberster Stelle. Darum suchen wir für Sie nur das beste High Quality Beef. Unser Fleisch kommt aus ausgewählten Weidegebieten, wo die Kühe artgerecht und freilebend gehalten werden. Diese Lebensweise der Rinder macht die Steaks besonders schmackhaft und sehr feinfaserig.

*(Bei allen Grammangaben handelt es sich um Rohgewichte vor der Wahl der Garstufe)*

### **Huftsteak**

mit seinem typischen Geschmack,  
fettfrei und aromatisch aus der Keule

200 g **18,90 €**

### **Flanksteak**

vom maisgefütterten US Black Angus Rind  
Das zarteste Stück aus der Flanke, unter  
Feinschmeckern auch bekannt als „Bavette“ oder „Flap  
Meat“

250 g **27,50 €**

### **Sirloin Steak**

US Premium Sirloin Steak vom Black Angus Rind,  
180 Tage maisgefüttert, besonders zart und intensiv im  
Geschmack

220 g **23,50 €**

### **Rumpsteak**

kräftig im Geschmack, mit dem charakteristischen  
kleinen Fettrand

250 g **23,90 €**

### **Ribeye-Steak**

aus der Hochrippe geschnitten, besonders zart  
und saftig mit dem markanten Fettauge

300 g **28,50 €**  
500 g **44,50 €**

### **Filetsteak**

aus der Lende geschnitten, das zarteste Stück vom Rind

200 g **28,50 €**

### **Putenfiletsteak**

mit Sauce Bernaise und frisch gebratenen Champignons

200 g **16,90 €**

Alle Steaks auch als „Surf & Turf“ mit 2 gegrillten Riesengarnelen  
für zusätzlich

**5,50 €**

*Zu allen Steaks servieren wir einen Beilagensalat, unser knuspriges Steak-House Brot und eine Kartoffelbeilage Ihrer Wahl. Grundsätzlich würzen wir unser Fleisch mit unserer hausgemachten Steak House-Würzmischung. Falls Sie Ihr Steak ohne diese wünschen, geben Sie bitte dem Service bei der Bestellung Bescheid.*

## Spezialitäten vom Grill

### American Spare Ribs

gegrillt mit Tomaten-Chili-Honigsoße, serviert mit unserem Steak-House Brot

500 g

15,90 €

800 g

19,90 €

### Kleiner Grillteller

2 kleine Steaks von Rind und Schwein mit Pfeffersoße, Bratkartoffeln und unserem Steak-House Brot

15,90 €

### Gemüse-Fleischpfanne

mit knackigem bunten Pfannengemüse und Rindfleischstreifen, serviert mit Bratkartoffeln und Steak-House Brot

16,50 €

### Steak-Nascherei

saftiges kleines Rinder- und Schweinefiletsteak (200 g) mit Pfefferrahmsoße, serviert mit frisch gebratenen Champignons, Pommes und unserem Steak-House Brot

16,90 €

### Rumpsteak Madagaskar

250 g saftiges Rumpsteak mit Pfeffersoße, Pommes, grünen Bohnen und unserem Steak-House Brot

27,90 €

### Rumpsteak Berner Art

250 g saftiges Rumpsteak mit Sauce Bernaise, Kartoffel-Rösti, grünen Bohnen, frisch gebratenen Champignons und unserem Steak-House Brot

28,90 €

### Mixed Grill

Leckere Steaks von Rind, Schwein, Pute und Chorizo (240g ges.) mit Pfeffersoße, Bratkartoffeln und unserem Steak-House Brot

19,90 €

### Argentinischer Gaucho-Spieß

mit Chorizo, saftigem Rinderfilet, gegrillter Paprika und Zwiebeln, dazu servieren wir unseren hausgemachten Chimichurri-Dip und Pommes

22,50 €

### Norwegisches Lachs Filet

auf der Haut gegrillt mit Basilikumpesto, einer Kartoffelbeilage nach Wahl und einem Steak-House Salat

18,90 €

### Scampi a la Plancha

8 leckere Riesengarnelen vom Lavasteingrill mit frischem Knoblauch-Pesto, dazu frisches Röstbrot und einen bunten Steak-House Salat

18,50 €

### Steak-House Platte

2 kleine Rindersteaks (160g), 2 kleine Schweinefilets (160g), 2 Putensteaks (120g), Chorizo, Pfeffersoße und Sauce Bernaise. Dazu servieren wir Pommes, grüne Bohnen mit Kräutern, gebratene Champignons und unser Steak-House Brot (für 2 Personen – auf Wunsch auf gerne für mehr Personen)

42,50 €

### Die Heiße Pfanne

ein Steak nach Wahl mit knackig frischem, kurz angebratenem Gemüse in der heißen Eisenpfanne serviert und direkt am Tisch mit Cognac- oder Pfefferrahmsoße übergossen, dazu eine Kartoffelbeilage nach Wahl:

vegetarisch mit knackig frischem Gemüse	<b>13,50 €</b>
mit 250 g Rumpsteak	<b>27,50 €</b>
mit 200 g Rinderfiletsteak	<b>31,90 €</b>
Argentinische Fleischpfanne mit 220 g Rindfleischstreifen	<b>19,50 €</b>

### Premium Cheeseburger

saftig gegrillter Burger aus erstklassigem 100%igen Rindfleisch aus der Region, serviert im Brioche-Brötchen mit Käse, Tomate, Salat, Gurke, Bacon und Honig-Chilisoße, dazu Twister oder Pommes

mit 200 g Rindfleisch	<b>14,50 €</b>
mit 400 g Rindfleisch	<b>20,90 €</b>

### veganer Steak-House Burger

der Burger mit echtem Fleischgeschmack aus rein pflanzlichen Inhaltsstoffen (auf Sojabasis), im Vollkornbrötchen mit Tomate, Salat, Gurke und Texicana-Salsasoße, dazu Twister oder Pommes

**14,50 €**

**Unsere Steak-House Aktionstage**

### American Spare-Ribs satt

Jeden Montag ab 17:00 Uhr

mit Tomaten-Chili-Honigsoße frisch von unserem Lavasteingrill und mit Pommes serviert – Essen Sie so viel Sie mögen

**19,90 €**

### Tapas Abend

Jeden 1<sup>ten</sup> & 3<sup>ten</sup> Donnerstag im Monat ab 17:00 Uhr

Lassen Sie sich in regelmäßigen Abständen (alle 15-20 Min.) von einer unserer Tapaskreationen überraschen und genießen Sie so viele Runden wie Sie mögen

**19,90 €**

## ***Beilagen***

### ***Kartoffelbeilagen***

<b>Baked Potato</b> mit Kräuterquark	<b>4,20 €</b>
<b>Bratkartoffeln</b> mit Speck und Zwiebeln	<b>4,50 €</b>
<b>Kartoffelgratin</b> hausgemacht	<b>4,80 €</b>
<b>Pommes</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Süßkartoffel Pommes</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Twister</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Kartoffelkroketten</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Rösti</b>	<b>4,10 €</b>

### ***Gemüsebeilagen***

<b>Frische Champignons</b> mit Zwiebeln gebraten	<b>4,30 €</b>
<b>Buntes Pfannengemüse</b> saisonales, frisches Marktgemüse	<b>4,70 €</b>
<b>Grüne Bohnen mit Kräutern</b>	<b>4,50 €</b>

### ***Hausgemachte Soßen***

Pfeffersoße	<b>3,50 €</b>
Rahmsoße	<b>3,50 €</b>
Sauce Bernaise	<b>3,50 €</b>
Cognacsoße	<b>3,50 €</b>
Portweinsoße	<b>3,50 €</b>

<b>Steak-House Brot</b> geröstetes Knoblauchbrot	<b>1,90 €</b>
---	---------------

<b>Kräuterquark extra</b>	<b>2,50 €</b>
---------------------------	---------------

## ***Für unsere kleinen Gäste***

<b>Zwergensteaks</b>	<b>9,50 €</b>
2 kleine Steaks von Rind und Schwein mit Rahmsauce und Pommes	
<b>Chicken Crossis</b>	<b>7,50 €</b>
knusprig panierte Hähnchen-Nuggets mit Pommes	
<b>Mobby Dick</b>	<b>7,50 €</b>
4 Fischstäbchen mit Pommes und Gurkenscheiben	
<b>Kids Burger „Batman“</b>	<b>8,90 €</b>
saftig gegrillter Burger aus Rindfleisch mit Salat, Tomate, Gurke, Ketchup, Mayo und Pommes	

## ***Dessert***

<b>Crème Brûlée</b>	<b>5,50 €</b>
samtige Creme mit Vanille verfeinert und einer knackigen Karamelkruste	
mit hausgemachtem Himbeersorbet	<b>6,70 €</b>
<b>hausgemachtes Tiramisu</b>	<b>6,50 €</b>
nach original italienischer Art	
<b>Eisauswahl gemäß unserer Eiskarte</b>	



# Getränke

## Aperitif

<b>RhaSecco</b> Prosecco, Rhabarbersaft	6,50 €
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Soda, Orange	7,50 €
<b>Lillet Wildberry</b> Lillet, Schweppes Wildberry, Waldbeeren, Minze	7,50 €
<b>Aperitivo Rosato</b> der süße Spritz mit Ramazzotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Minze	7,50 €
<b>Martini Bianco Wildberry</b> Martini Bianco, Schweppes Wildberry, Zitrone	7,50 €

## Secco

	0,1l	0,75l
<b>Secco Frizzante</b> ein fruchtiger und spritziger Secco aus italienischer Herkunft	3,20 €	17,50 €

## Säfte & Nektare

	0,25l	0,4l
<b>Apfelsaft</b> (naturtrüb)	3,00 €	4,90 €
<b>Orangensaft</b>	3,00 €	4,90 €
<b>Kirsche</b>	3,00 €	4,90 €
<b>Banane</b>	3,00 €	4,90 €
<b>Rhabarber</b>	3,00 €	4,90 €
<b>Traubensaft</b>	3,00 €	4,90 €
<b>Maracuja</b>	3,00 €	4,90 €
<b>Kirsch-Banane</b>	3,00 €	4,90 €
Alle Säfte auch als <b>Saftschorle</b>	2,40 €	4,50 €

## ***Frisch vom Fass***

	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
<b>König Pilsener</b>	<b>3,50 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Benediktiner Weißbier</b> (naturtrüb)	<b>3,50 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Lager von Craftwerk</b>	<b>3,90 €</b>	-
Mad Callista Lager – mild fruchtiger Geschmack mit Nuancen von tropischen Früchten wie Maracuja		
<b>Alsterwasser</b>	<b>3,50 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Bananenweizen</b>	<b>3,50 €</b>	<b>4,90 €</b>

## ***Bier***

<b>Köstritzer</b> (0,33 l)	<b>3,50 €</b>
<b>König Pilsener</b> alkoholfrei (0,33 l)	<b>3,50 €</b>
<b>Benediktiner Weißbier</b> alkoholfrei (0,5 l)	<b>4,90 €</b>
<b>Malzbier</b> alkoholfrei (0,33 l)	<b>3,30 €</b>

## ***Softdrinks***

	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
<b>Coca Cola</b>	<b>3,30 €</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Coca Cola Zero</b>	<b>3,30 €</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Fanta</b>	<b>3,30 €</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Sprite</b>	<b>3,30 €</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Spezi</b>	<b>3,30 €</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Squash Wasser</b>		<b>4,80 €</b>
<b>Bitter Lemon</b> (0,2l)	<b>3,30 €</b>	
<b>Ginger Ale</b> (0,2l)	<b>3,30 €</b>	

## ***Mineralwasser***

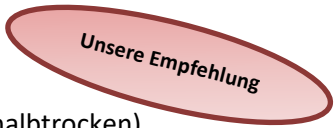
	<b>0,2l</b>	<b>0,5l</b>	<b>0,75l</b>
<b>St. Michaelis</b> medium	<b>2,80 €</b>		<b>6,50 €</b>
<b>St. Michaelis</b> naturell (ohne Kohlensäure)	<b>2,80 €</b>		<b>6,50 €</b>
<b>Tafelwasser</b> (mit Kohlensäure)		<b>3,30 €</b>	

## Weine

Alle Haus- und Flaschenweine erhalten Sie auch als offene Weine

### Weißwein

	0,25l	0,5l	
<b>Unsere Hausweine</b>			
<b>Della Casa Bianco</b> (trocken) Aus Italien, frisch und leicht	6,90 €	13,50 €	
<b>Grauburgunder</b> (trocken) <i>Graf von Kageneck (Deutschland, Baden-Kaiserstuhl)</i> <i>Leicht, frisch, fruchtig, Aromen von Honig und reifen gelben Früchten</i>	7,50 €	14,50 €	
<b>Flaschenweine</b>	0,25l	0,5l	0,75l
<b>Riesling Glimmerschiefer</b> (halbtrocken) <i>Loersch (Mosel)</i> leichter Riesling mit angenehm süßer, fruchtiger Note	9,50 €	18,50 €	26,50 €
<b>Chenin Blanc</b> (halbtrocken) <i>Zenzela Charming White, Simonsvlei Winery (Südafrika)</i> verführerisch fruchtbetonte Note	7,50 €	14,50 €	21,50 €



### Roséwein

	0,25l	0,5l
<b>Spätburgunder Weißherbst</b> (halbtrocken) Weingut Sven Klundt (Deutschland) im Bouquet fruchtige süße Aromen der Erdbeere und Himbeere, Balance von Restsüße und Frische	7,50 €	14,50 €

## Rotwein

	0,25l	0,5l	0,75l
<b>Unsere Hausweine</b>			
<b>Della Casa Tinto</b> (trocken) <i>Weingut Campagnola (Veneto, Italien)</i> angenehm leicht und beerig	6,90 €	13,50 €	
<b>Malbec</b> (trocken) <i>Los Cardos, Hazienda Doña Paula (Mendoza, Argentinien)</i> intensiv mit der vollen Frucht von Kirsche und Backpflaume und einem Hauch Kräutern, samtig mit sehr feinen Tanninen	7,50 €	14,50 €	20,90 €
<b>Flaschenweine</b>	0,25l	0,5l	0,75l
<b>Doppio Passo Primitivo</b> (halbtrocken) fruchtig und weich mit einer feinen Restsüße aus der Region Apulien in Italien	7,90 €	15,50 €	23,50 €
<b>Merlot</b> (trocken) <i>Torre dei Vescovi, Colli Vicentini (Veneto, Italien)</i> angenehme Intensität mit feinem Duft nach roten Beeren	7,50 €	14,50 €	20,90 €
<b>Shiraz</b> (trocken) <i>M.A.N Vintners (Südafrika)</i> Aromen von Pflaumen und Gewürzen, süßlicher Duft nach roten Beeren, kräftige Tanninstruktur, zarterherber Nachklang	8,50 €	16,90 €	24,90 €

Unsere Empfehlung

## Weinschorlen

(aus unseren Hausweinen)

	0,2l
<b>Weißweinschorle</b>	4,50 €
<b>Roséweinschorle</b>	4,50 €

## **Gin**

	<b>4cl</b>
<b>Gin Mare (Spanien)</b> Mit mediterranem Aroma und einem Geschmack nach frischem Basilikum, Rosmarin, Thymian sowie Oliven	<b>7,70 €</b>
<b>Gin Illusionist</b> Beim Einfüllen des Tonics färbt sich der Gin von Blau auf Rosa. Geschmacklich zeigt sich der Lavendel deutlich, gepaart von Kräuteraromen. Im Abgang zeigt sich leicht der Pfeffer sowie die generell würzige Note des Gins	<b>7,90 €</b>
<b>Mombasa Club London Dry Gin</b> Im Mund ist der Gin überwiegend mild mit kräftigen Aromen. Zu Beginn erscheint der Geschmack etwas süß, gefolgt von Wacholder, Zitrusfrüchten, Angelikawurzel, Koriander, Anis und Nelke	<b>7,20 €</b>
<b>Tanqueray Gin London</b> Er verkörpert den einzigartigen, typischen und so geliebten Gin-Geschmack. Wacholderbeeren, Koriander, Angelikawurzel und Zitrusfrüchte verleihen ihm sein Aroma	<b>6,30 €</b>
<b>Bombay Sapphire London</b> Ein klassischer „London Dry“ Gin, der durch seine frische Wacholdernote, leichten Zitrusgeschmack und ein insgesamt ausgewogenes Aroma besticht	<b>5,90 €</b>
<b>Tonic Water</b> Thomas Henry Fever Tree	<b>0,2l</b> <b>2,90 €</b> <b>3,30 €</b>
<b>dazu empfehlen wir unsere Gin Botanicals</b> Wacholderbeeren, Zimtstange & echter Sternanis (als Mix oder separat)	

## **Rum**

	<b>4cl</b>
<b>Havana 3 Jahre (Kuba)</b> Im Glas besticht er durch seine strohhelle, klare Färbung, die auf sein Alter von drei Jahren verweist sowie die Fassreifung, die ihn aromatischer und reichhaltig macht	<b>6,20 €</b>
<b>Ron Botucal Reserva Exclusiva (Venezuela)</b> Mit sehr intensiven und süßen Noten von Vanille, Karamell und Honig. Begleitend sind Nuancen fruchtiger Orange und feiner Bitterschokolade zu erkennen. Süß und äußerst mild ist der Geschmack des nicht sonderlich schweren Rums	<b>9,50 €</b>
<b>Don Papa (Philippinen)</b> Ein dunkler Blendend Rum von der Zucker-Insel Negros, der eine hohe Qualität mit einem Wiedererkennungswert verbindet und im Small Batch hergestellt wird.	<b>9,50 €</b>

## Whisky

<b>Ballentine's</b> Scotch Whisky	4cl	<b>5,80 €</b>
<b>Glenfiddich</b> Scotch Whisky		<b>7,50 €</b>
<b>Jack Daniels</b> Tennessee		<b>6,50 €</b>

## Spirituosen

<b>Jubiläums Aquavit</b>	2cl	<b>3,20 €</b>	<b>Ramazotti</b>	4cl	<b>4,90 €</b>
<b>Linie-Aquavit</b>	2cl	<b>3,20 €</b>	<b>Averna</b>	4cl	<b>4,90 €</b>
<b>Fürst Bismarck</b> Korn	2cl	<b>2,80 €</b>	<b>Sambuca</b>	2cl	<b>2,80 €</b>
<b>Schladerer</b> Williams Chr.	2cl	<b>2,90 €</b>	<b>Hennessy Cognac</b>	4cl	<b>7,50 €</b>
<b>Grappa</b> Cellini	2cl	<b>2,90 €</b>	<b>Bacardi</b>	2cl	<b>2,80 €</b>
<b>Grappa</b> Barricata	2cl	<b>3,80 €</b>	<b>Pernod auf Eis</b>	4cl	<b>4,90 €</b>
<b>Helbing Kümmel</b>	2cl	<b>2,80 €</b>	<b>Baileys auf Eis</b>	4cl	<b>5,50 €</b>
<b>Underberg</b>	2cl	<b>2,80 €</b>	<b>Amaretto</b>	2cl	<b>2,50 €</b>
<b>Jägermeister</b>	2cl	<b>2,80 €</b>	<b>Amaretto mit Sahne</b>	2cl	<b>3,10 €</b>
<b>Calvados</b>	2cl	<b>2,80 €</b>	<b>Wodka</b>	2cl	<b>2,80 €</b>
<b>Tequila</b>	2cl	<b>2,80 €</b>			

## Heißgetränke

<b>Espresso</b>	<b>2,10 €</b>	<b>Heiße Schokolade</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>2,30 €</b>	mit Baileys	<b>4,50 €</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>2,90 €</b>	mit Sahne zzgl. 0,30 €	
<b>Cappuccino</b>	<b>2,90 €</b>		
<b>Doppelter Cappuccino</b>	<b>3,70 €</b>	<b>Tee</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>2,90 €</b>	(Earl Grey, 7 Kostbarkeiten Grüntee,	
<b>Tasse Filterkaffee</b>	<b>2,30 €</b>	Vanille Roiboos, Dschungelblüte Früchtetee,	
		Hamburger Kräutergarten, Pfefferminz)	
<b>Extra Flavour</b>	<b>0,50 €</b>		
(Karamell, Vanille)			