

Liebe Gäste,

wer anderen etwas Gutes tut, ist nachweislich glücklicher!
Ihr seid zu Gast beim Team Gastro Urban, Euren öffentlichen Wohnzimmern der Stadt. Wir wollen unseren Beitrag dafür leisten, daß sich unsere Goslarer und unsere Touristen in unserem schönen Goslar wohler fühlen.

Wertschätzung ist darum bei uns das zentrale Thema. Nicht nur im Umgang mit Euch, unseren lieben Gästen, sondern auch untereinander und miteinander. Hierzu haben wir uns verpflichtet.

Habt eine gute Zeit bei uns!
Euer Team Gastro Urban

www.ilovegoslar.de



Das „**Schiefer**“, unserem Steakhaus mit dryaged Steaks, mega Spareribs, coolen Pizzen, tollen Veranstaltungsräumen und dem kleinen Hotel direkt am Marktplatz

www.schiefer-erleben.de

Das „**Wildfang**“, unserem Bier- und Wirtshaus mit klassischen deutschen Gerichten mitten in der Fussgängerzone. Täglich frisch gekocht!

www.wildfang-erleben.de

Das „**mycoffee**“, unserem liebevollen kleinen Coffeeshop in der KaiserPassage mit unseren saftigen selbstgemachten Rührkuchen.

www.mycoffee-erleben.de

Das „**Tim´s**“, unsere Ganztagesbrasserie in der KaiserPassage mit tollen Schnitzeln, Burgern und der! Currywurst. Aber aufgepasst!

Das Tim´s kann auch gesund! Achtet auf den Green Deal!

www.tims-erleben.de

VORSPEISEN

Antipasti

In Kräutern eingelegtes Gemüse, Baguette 7,90€

Caprese

Tomate, Büffelmozzarella, Rucola, Basilikum, Pesto, Baguette 8,90€

Rindercarpaccio

Rucola, Parmesanhobel, Pinienkerne, Balsamico-Creme 9,90€

Beef Tatar

klassisch handgschnitten und mit Zwiebeln, rohem Ei, Sardelle, Pfeffer, Worcestershire Sauce, Salz, Kapern, Gewürzgurke, Tabasco und Schwarzbrot

als Vorspeise 9,90€

als Hauptgang 16,90€

GREEN DEAL IM TIM'S

Gesundheit liegt im Trend. Hier möchten wir allen Gästen, die ein Interesse an gesunden, nachhaltigen, vegetarischen oder veganen Speisen haben, eine Plattform geben. Wie immer frisch und mit Liebe für Euch zubereitet:



SALATE

Großer gemischter Salat  8,90€

Großer gemischter Salat „Chicken“ 12,90€
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

Großer gemischter Salat „Beef“ 16,90€
mit gebratenen Rinderfiletwürfeln

wahlweise mit Joghurtdressing, Balsamicodressing oder Caesardressing

Caesar's Salad Römersalat, Kirschtomaten, Parmesanhobel, Croûtons




„Natur“  8,90€

„Chicken“ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 12,90€

„Beef“ mit gebratenen Rinderfiletwürfeln 16,90€

PIZZEN

Selbstgemacht - auf klassischem Schamott gebacken

Mozzarella 	Tomate, Mozzarella	7,90€
Salami	Tomate, Mozzarella, Salami	8,90€
Peperoni	Tomate, Mozzarella, italienische Peperonisalami	8,90€
Schinken	Tomate, Mozzarella, Kochschinken	8,90€
Hawaii	Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Ananas	9,90€
Tuna	Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	8,90€
Ziegenkäse 	Tomate, Mozzarella, Ziegenkäse, Honig und Walnüsse	9,90€
Serrano	Tomate, Mozzarella, Rucola, Serranoschinken, Parmesanhobel	9,90€
Spinat 	Tomate, Mozzarella, Spinat, Knoblauch	9,90€

**Hausgemachte deutsche Küche, Omas
Frikadellen und tolle Flammkuchen findet Ihr im**

Wildfang!

www.wildfang-erleben.de



PASTA

Penne Ziegenkäse

Sahne, Sonnentomaten, gebratene Hähnchenbruststreifen, Ziegenkäse, Rucola, Pinienkerne 13,90€

Penne Tomate Thunfisch

Tomatensauce, schwarze Oliven, Zwiebeln, Thunfisch, Chili 11,90€

Spaghetti Rucola

Cocktailtomaten, Parmesan-Crunch, Pinienkerne, Rucola 9,90€

Spaghetti Carbonara

Landschinken, Eigelb, Kräuter, Sahne, Parmesan 9,90€

Gerne auch mit frisch gehobeltem Parmesan 1,00€



Eine enge, persönliche Zusammenarbeit mit unseren Züchtern vor Ort sichert die hohe Qualität von Rodeo Ranch Quality. In jedem Land gibt es immer nur einen und immer persönlich bekannten Partner. Es werden nur hochwertige Fleischrassen, wie z.B. Hereford- & Angus-Rinder genutzt. Die Tiere leben unter natürlichen und artgerechten Bedingungen, indem Sie nur Gras und Kräuter fressen, welche sie auf ihren endlosen Wegen auf den Weiden der Ranch finden. Unsere Farmer stellen wir gerne vor:



Argentinien ist das Mutterland der Marke Rodeo und deren Ranch Quality. Die Viehzucht hat in Argentinien eine lange Tradition. Schon die ersten spanischen Einwanderer hielten Rinder und ließen sie auf den Weiden der fruchtbaren argentinischen Pampa weiden. Seniorchef Omar Solassi und seine Tochter Roxana betreiben diese Form der Viehwirtschaft in der 4. Generation.



Grün, grüner, Irland: In kaum einer anderen Region dieser Welt erstreckt sich so viel Weideland wie auf der Insel im Nordatlantik. Perfekte Voraussetzungen für die Rinderzucht- und Haltung nach den Rodeo Kriterien. Nördlich der Hauptstadt Dublin liegt der Hauptsitz unseres irischen Rodeo-Partners Frank Mallon.

Mehr Informationen zu unserem Fleisch gerne unter:

www.rodeo-steak.de



Achtet bitte auf die besonderen Angebote, die wir mit viel Liebe und Geduld in unserem DryAger reifen lassen. Im DryAger wird dem Fleisch in einem reinen Milieu durch Salzsteine Feuchtigkeit entzogen. Hierdurch wird das Fleisch von Woche zu Woche zarter und der traumhafte Geschmack intensiver. Diese wechselnden Angebote findet Ihr auf unserer Tafel!



RODEO STEAKS

Hähnchenbrust	250g	Dänemark	14,90€
Extrem zartes Muskelfleisch rechts und links des Brustbeins.			
Hüftsteak	250g	Argentinien	17,90€
Die Steaks werden aus dem Herzstück der Hüfte geschnitten. Tipp: Hüftsteaks medium oder englisch bestellen - dann sind die Steaks am zartesten.			
Rib Eye	300g	Argentinien	21,90€
Die Steaks werden aus der Hochrippe geschnitten. Mit dem typischen Fettsäuregehalt für saftigen, kernigen Genuss. Besonders aromatisch im Geschmack.			
Rumpsteak	250g	Argentinien	19,90€
Die Steaks werden aus dem Rücken geschnitten. Wir servieren sie mit dem so typischen Fettrand für ein besseres Geschmackserlebnis.			

Rinderfilet	250g	Argentinien	23,90€
Rinderfilet, in den USA Tenderloin genannt, ist das zarteste Stück aus der Lenden-Innenmuskulatur. Die Medaillons werden aus dem schmalen Filetstück geschnitten			

Wechselnde DRY-AGED Spezialitäten

findet Ihr auf unserer Tafel immer nur solange der Vorrat reicht!



Spareribs	Zwei krosse, saftige Rippchen mit Ofenkartoffel, Sour Cream und BBQ Sauce		18,90€
Spareribs „Ladys Cut“	Ein krosses, saftiges Rippchen mit Ofenkartoffel, Sour Cream und BBQ Sauce		14,90€

BEILAGEN

Aglio Olio - mit Knoblauch & Zwiebeln scharf angebraten und unserem rustikalen Baguette serviert (Dies ist unsere liebste Beilage!)	3,90€
Kleiner Salat mit Dressing nach Wahl	4,90€
Kräuter-Knoblauch-Baguette	2,90€
Pommes Frites	2,90€
Knusprige Bratkartoffeln	3,90€
Ofenkartoffel Sour Cream	3,90€
Wokgemüse mit Sesam	3,90€
Blattspinat	3,90€
Gebratene Champignons	2,90€
Kräuterbutter	0,90€
BBQ-Sauce	1,90€
Pfeffersauce	2,90€

KIDS

Pommes mit Ketchup & Mayonnaise	4,90€
Chicken Nuggets mit Pommes Ketchup & Mayonnaise	6,90€
Fischstäbchen mit Pommes Ketchup & Mayonnaise	7,90€

DESSERT

Frisch gebackener Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Bourbon-Vanilleeis (ca. 15 min)	6,90€
Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeis, echter Sahne und Puderzucker	4,90€

EIS



Fürst Pückler Style Je 1 Kugel Bourbon-Vanille ¹ , Schokoladen- und Erdbeereis und echter Sahne	4,90€
Coppa Bella Stracciatella 9 2 Kugeln Stracciatella-Sahne und 1 Kugel Schokoladeneis, mit Sahne, Schokosauce und Eierlikör ²	5,90€
Schweizer Schokoladenbecher 9 2 Kugeln Schokoladen- und 1 Kugel Bourbon-Vanille ¹ Eis, mit echter Sahne und Schokosauce	5,90€
Eisschokolade/Eiskaffee 9 köstliches Schokoladengetränk oder aromatischer Kaffee mit 2 Kugeln Bourbon-Vanille ¹ Eis und echter Sahne	4,90€
Milchshake 9 kalte Milch gemixt mit 3 Kugeln einer Sorte Eis nach Wahl	5,90€
Eisclown ^{1,9} eine Kugel Bourbon-Vanille ¹ Eis, mit einem Gesicht aus Schokolinsen und einem Waffelhut	1,90€

Unsere Eissorten

Bourbon-Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella-Sahne und Walnuss
pro Kugel 1,50€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ^{1,2} Coca Cola light ^{1,2,7} Coca Cola Zero ^{1,2,7}		0,33l Fl.	3,90€
Sprite ³ , Mezzo Mix ^{1,2} oder Fanta ¹			
Gerolsteiner		0,25l Fl.	2,70€
sprudel, medium oder still		0,5l Fl.	4,90€
		0,75l Fl.	6,90€
Fuze Eistee			
Pfirsich oder Zitrone		0,4l	3,90€
Bitter Lemon ⁴ , Tonic Water ⁴ , Ginger Ale ⁵		0,2l Fl.	2,90€
effect Energy Drink ^{1,7,14}		0,2l Fl.	2,90€
Red Bull Energy Drink / sugarfree	0.25l DS		3.90€
Red Bull Yellow Edition (tropical)	0.25l DS		3.90€
Bitburger Fassbrause ^{1,11}		0,33l Fl.	3,50€
Rhabarber, Waldmeister			
Soft		0,2l	2,90€
Orange, Ananas, Apfel, Cranberry, Grapefruit, Tomate		0,4l	4,90€
Nektar		0,2l	2,90€
Erdbeere, Maracuja, Kirsche, Mango oder Banane		0,4l	4,90€
Alle Säfte & Nektare als Schorle		0,2l	2,50€
		0,4l	4,50€

BIER

Bitburger Pils		0,3l	3,50€
auch als Alster oder Diesel		0,5l	4,90€
König Pilsener		0,3l	3,50€
		0,5l	4,90€
Köstritzer Schwarzbier		0,3l	3,50€
		0,5l	4,90€
Erdinger Weißbier vom Fass		0,3l	3,50€
		0,5l	4,90€
Erdinger dunkel, kristall oder alkoholfrei		0,5l Fl.	4,50€
Erdinger alkoholfrei Grapefruit		0,3 Fl.	2,90€
Erdinger alkoholfrei Zitrone		0,3 Fl.	2,90€
Bitburger 0,0% alkoholfrei		0,33l Fl.	2,90€
Berliner Weisse Waldmeister ¹ oder Himbeere ¹		0,33l Fl.	3,90€
Malzbier		0,33l Fl.	2,90€
Salitos		0,33l Fl.	3,90€

KAFFEE & ESPRESSO

Tasse Schümli Kaffee - gepresst mit feiner Crema	2,50€
Becher Schümli Kaffee - gepresst mit feiner Crema	2,90€
Kleiner Cappuccino	2,90€
Großer Cappuccino	3,50€
Großer Milchkaffee	3,90€
Espresso	2,20€
Espresso Macchiato	2,50€
Großer Latte Macchiato	3,90€
Großer Iced Latte Macchiato - eiskalt genießen	3,90€

Flavour's

Karamell, Vanille, Kokosnuss, Mandel, Haselnuss, Macadamia oder Amaretto
0,60€ pro Shot

HEISSE SCHOKOLADEN

Vollmilchschokolade mit Milchschaum mit echter Sahne	  	2,90€ 3,40€
Dunkle Schokolade mit Milchschaum mit echter Sahne		2,90€ 3,40€
Weißer Schokolade mit Milchschaum mit echter Sahne		2,90€ 3,40€

Flavour's

Karamell, Vanille, Kokosnuss, Mandel, Haselnuss, Macadamia oder Amaretto
0,60€ pro Shot

Hot Cherry

Vollmilchschokolade mit Kirschsirup und Sahne 3,50€

Mint-Heart

Vollmilchschokolade mit Minze-Schokolade-Sirup und Sahne 3,50€

Coconut Kiss

Vollmilchschokolade mit Kokosnusssirup und Sahne 3,50€

Azteka

Vollmilchschokolade mit Chili, Ingwer, Zimt und Sahne 3,50€

Mexico

Vollmilchschokolade mit Zimt, Ingwer und Sahne 3,50€

Lumumba

Vollmilchschokolade mit Rum und Sahne 4,90€

TEE

Darjeeling First Flush – BIO/Fairtrade

Zart-blumiger Schwarztee mit fein-mildem Geschmack 2,90€

Earl Grey – BIO/Fairtrade

Aromatisierter Schwarztee mit Bergamotte-Öl 2,90€

Chai Tee

Fein-würziger Assam-Tee mit indischen Gewürzen 2,90€

Grüner Tee – BIO/Fairtrade

Unfermentierte traditionelle Teespezialität aus China mit herb-frischem Geschmack 2,90€

Pfefferminz – BIO

Erfrischender Kräutertee, kühlende Leichtigkeit, belebende Wirkung 2,90€

Kamille – BIO

Wohltuender Kräutertee mit angenehm mildem Geschmack 2,90€

Tulsi Harmonie – BIO

Würziger Kräutertee aus dem Tulsikraut mit grünem Rooibos, Kamille und Rosenknospen 2,90€

Terra Vital

mit belebendem Grapefruit-Aroma und wertvollen Vitaminen und Wellnessfaktor 2,90€

Moringa

Seine zarten Blätter stammen vom „Wunderbaum“ Moringa Oleifera, der vitalisierenden und heilenden Kräfte zugeschrieben werden. 2,90€

Rooibos Vanille – BIO

Südafrikanischer Rooibos mit feinem Vanille-Aroma 2,90€

Sanddorn - Cranberry

Beide sind ursprünglich echte „Nordlichter“ und daher von Natur aus ein wenig herb, aber mit Charme. 2,90€

Waldbeere

Früchtetee mit Aprikose-Pfirsich-Aroma aus Hibiskus, Apfel, Hagebutte, Zitrone und Sonnenblumenblüten 2,90€

Chai Tee Latte mit Honig und Milchschaum

3,90€

Unser Kaffee & Kuchenangebot:

**Ein Stück warmer Apfelstreuselkuchen
mit echter Sahne und einer Tasse
Schümli-Kaffee**

4,90€

WEIN

WEISSWEIN 0,2l

2018 Silvaner, trocken

Franken, Deutschland, ein Klassiker, mineralisch und elegant

3,90€

0,75l Flasche 18,90€

2018 Chardonnay delle Venezie, trocken

Venetien, Italien, im Duft Apfel und Zitrusfrüchte, frisch am Gaumen mit feinem Schmelz

3,90€

1,0l Flasche 18,90€

2018 Riesling, trocken

Pfalz, Deutschland, frisch und lebendig

3,90€

1,0l Flasche 18,90€

2018 Weißburgunder halbtrocken

Endingen, Baden, Deutschland, leicht, elegant mit feiner Restsüße

4,90€

0,75l Flasche 17,90€

2018 Grauer Burgunder, trocken

Weingut Gerhard Karle, Baden, Deutschland

typischer Burgunder vom Kaiserstuhl, fruchtbetont mit milder Säure

5,90€

1,0l Flasche 28,90€

2018 Borelli delle Venezie, trocken

Cantine Danese, Venetien, Italien, im Duft Apfel und Zitrusfrüchte, saftig am Gaumen, feiner Schmelz

6,90€

0,75l Flasche 24,90€

Weißweinschorle (trocken)

3,90€

ROSÉWEIN 0,2l

2018 White Zinfandel, lieblich

Kalifornien, USA, frisch, im Duft nach roten Beeren, sehr harmonisch

5,90€

0,75l Flasche 21,90€

ROTWEIN 0,2l

2018 Merlot delle Venezie, trocken

Venetien, Italien, feine Aromen von roten Beeren, am Gaumen weich und samtig

4,90€

1,0l Flasche 23,90€

2017 Monte Llano Tempranillo, trocken

Rioja, Spanien, frischer Duft nach Schwarzkirschen, elegant und saftig am Gaumen

5,90€

0,75l Flasche 21,90€

2018 Spätburgunder, halbtrocken

Baden, Deutschland, samtiger Burgunder mit feiner Restsüße

5,90€

0,75l Flasche 21,90€

2017 Shiraz Wakefield, trocken

Promised, Australien, trocken, saftiger Rotwein voller Frucht und Aromen roter Früchte. Mit zarten Gerbstoffen und einer feiner Würze

6,90€

0,75l Flasche 24,90€

2017 Primitivo, trocken

Apulien, Italien, vollmundig, sanfte Tannine, sehr langes Finale

6,90€

0,75l Flasche 24,90€

Wir behalten uns Wechsel der Jahrgänge vor. Auf Wunsch teilen wir Ihnen gerne die aktuell ausgedienten Jahrgänge mit.



PROSECCO

Prosecco Scavi & Ray Frizzante	0,1l	3,90€
Prosecco Scavi & Ray Frizzante auf Eis	0,15l	4,90€
Prosecco Scavi & Ray Frizzante	0,75l Fl.	23,90€
Hugo - selbstverständlich selbstgemacht	0,2l	5,90€
Aperol Spritz - selbstverständlich selbstgemacht	0,2l	5,90€

LONG-DRINKS

4cl Shot		
Bacardi mit Coca Cola		6,90€
Bacardi Razz mit Sprite		6,90€
Grey Goose mit Bitter Lemon		8,90€
Grey Goose mit effect energy		9,90€
9 Mile mit Bitter Lemon		6,90€
9 Mile mit effect energy		7,90€
Vodka Bazic mit Bitter Lemon		6,90€
43er mit Milch		6,90€
Southern Comfort mit Ginger Ale		6,90€
Campari mit Orangensaft		6,90€
Jägermeister mit Orangensaft		6,90€
Jägermeister mit effect energy		7,90€

Gin Bar - 4cl Shot

Beefeater	47%	5,90€
Tanqueray	47,3%	5,90€
Bombay Dry Gin	40%	5,90€
Sears Gin	44%	5,90€
Hendricks	40%	5,90€
Gin Sul	43%	8,90€
The Monkey 47	47%	6,90€
The London No. 1	47%	7,90€
Gin Mare	42,7%	7,90€

Special Gin Filler

Goldberg Tonic		2,50€
Goldberg Spicy Ginger		2,90€
Thomas Henry Tonic		2,90€
Fever Tree Mediterranean		2,90€



COCKTAILS

immer freitags und samstags ab 17:00 Uhr

MOCKTAILS (alkoholfrei)

Fruity Loop

Ananas-, Cranberry- und Orangensaft, Zitrone und Grenadine 5,90€

Safer Sex On The Beach

Orangensaft, Maracujanektar, Lime und Grenadine 5,90€

Ipanema

Ginger Ale, frische Limetten, Rohrzucker und Lime 5,90€

Virgin Colada

Ananassaft, Coconut Cream und frische Ananas 6,90€

BEFORE DINNER

Negroni

Gin, Martini Rosso, Campari 6,90€

Cosmopolitan

Wodka, Cointreau, Cranberrysaft und Limette (frisch gepresst) 5,90€

Pimm´s No 1

Pimm´s, Ginger Ale, Gurke, Orange 6,90€

AFTER DINNER

Espresso Martini

Wodka, frischer Espresso, Kahlúa, Zuckersirup 6,90€

Alexander

Brandy, Crème de Cacao braun, Sahne 5,90€

Whiskey Sour

Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup 6,90€

CAIPIIS & MOJITOS

Caipirinha

Canario Cachaca, frische Limetten, Lime und Rohrzucker 6,90€

Mojito

Bacardi Gold, Limette, Rohrzucker, frische Minze und Soda 7,90€

Razz Mojito

Bacardi Razz, Limette, Rohrzucker, frische Minze, Himbeerpüree und Soda 7,90€

COLADAS

Pina Colada / Fruit Colada (Strawberry oder Raspberry)

Bacardi White & Gold, frische Ananas, Coconut Cream und Ananassaft 8,90€

Flying Kangaroo

Weißer Rum, Wodka, Galliano, Ananas- & Orangensaft, Coconut Cream und Sahne 8,90€

Sueno 43

Likör 43, Apricot Brandy, Maracuja-, Erdbeernektar und Coconut Cream 8,90€

TEQUILA

Tequila Sunrise

Tequila, Zitrone, Orangensaft & Grenadine 7,90€

Spirit of Spain

Tequila Gold, Likör 43, Orangensaft, Erdbeersirup und Lime 7,90€

WODKA

Sex on the beach

Wodka, Triple sec., Ananas-, Orangensaft und Grenadine 7,90€

Schieferstündchen

Wodka, Pfirsichlikör, Cranberry-, Orangensaft und Erdbeersirup 7,90€

Moscow Mule

Wodka, frischer Limettensaft, Spicy Ginger und Gurke 8,90€

RUM

Cuba Libre

Bacardi Black, Lime, frische Limette und Coca Cola 7,90€

Long Island Icetea (strong)

Bacardi, Tequila, Wodka, Triple sec., Lime, Zitronensaft und Coca Cola 9,90€

Mai Tai (strong)

Bacardi Black, 73%iger Rum, Triple sec., Mandelsirup und Ananassaft 9,90€

GIN

Gin Fizz

Bombay Dry Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda 7,90€

Gingolo

Bombay Dry Gin, Pfirsichlikör, Orangen- & Zitronensaft, Grenadine 7,90€

SPIRITUOSEN

LIKÖRE (4cl)

	VOL.%	
43er	31%	3,50€
Pernod	40%	3,50€
Campari	25%	3,50€
Amaretto	21%	3,50€
Southern Comfort	35%	3,50€

LIKÖRE (2cl)

	VOL.%	
Galliano	30%	2,90€
Bailey's	17%	2,50€
Sambuca "il Santo"	40%	2,00€
Cointreau	40%	2,50€
Grand Marnier	40%	2,90€

WERMUT (5cl)

	VOL.%	
Martini Bianco	18%	3,50€
Martini Extra Dry	18%	3,50€
Martini Rosso	18%	3,50€

KRÄUTER (2cl)	VOL.%	
Averna	32%	2,10€
Fernet Branca	40%	2,10€
Jägermeister	35%	2,10€
Ramazzotti	30%	2,10€
Schierker Feuerstein	35%	2,10€
RUM (4cl)	VOL.%	
Bacardi	37,5%	3,90€
Bacardi Gold	37,5%	3,90€
Bacardi Black	37,5%	3,90€
Bacardi 8 Jahre	40%	4,90€
Bacardi Oakheart	35%	3,90€
Bacardi Razz	32%	3,90€
Old Pascas 73	73%	4,90€
WHISKEYS (4cl)	VOL.%	
Jack Daniels, Tennessee	40%	4,90€
Jim Beam, Bourbon	40%	4,90€
Johnnie Walker	40%	4,90€
Jameson Irish Whiskey	40%	4,90€
Ballantines Scotch	40%	4,90€
Glenfiddich 12 Jahre	40%	5,90€
Macallan Fine Oak 12 Jahre	43%	6,90€
BRÄNDE (4cl)	VOL.%	
9 Mile	37,5%	3,90€
Grey Goose	40%	6,90€
Vodka Bazic	40%	4,90€
Vodka Bazic Barrique	40%	5,90€
Osborne Veterano	36%	3,90€
BRÄNDE (2cl)	VOL.%	
Grappa Po' di Poli Elegante	40%	3,90€
Grappa Sarpa Barrique di Poli	40%	4,90€
Fürst Bismarck	38%	2,20€
Linie Aquavit	41,5%	2,20€
Obstler	38%	2,90€
Williams Birne	40%	2,90€
Himbeergeist	42%	2,90€
Remy Martin VSOP	40%	3,90€
Hennessey	40%	3,90€

Legende:

1 Farbstoff / 2 Konservierungsstoff / 3 Geschmacksverstärker / 4 geschwefelt / 5 geschwärzt / 6 gewachst
 7 Süßungsmitteln Aspartam enthält eine Phenylaninquelle / 8 Phosphat / 9 gentechnisch verändert
 10 enthält Sojaöl / 11 mit Antioxidationsmittel / 12 coffeinhaltig / 13 cheninhaltig / 14 taurinhaltig

Für weitere Inhaltsstoffe und zur Einsicht der möglichen Allergene stehen wir Euch gerne zur Verfügung.
 Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung (Wir bezahlen über Mindestlohn!) und der gesetzlichen MwSt.!

Reservierungen gerne unter: 05321 382 2700 oder
 per Mail an: info@gastrourban.de