

ENTRADAS

unsere Vorspeisen

1	Puchero a la Mexicana Extra scharfe Fleischsuppe mit Hähnchen und Gemüwestreifen	5,80 €
2	Puebla Sopa Klare Fleischbrühe mit Tortillastreifen & Gemüse	5,20 €
3	Chili con Carne - Klassisch mexikanisch mit Hackfleisch vom Rind	8,50 €
4	Dr. Schmidt's "Medizinmann Topf" (hot) Scharfer Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch und Kartoffeln - Das Leibgericht eines lieben Stammgastes	8,50 €
5	kleiner gemischter Salat	5,50 €
6	Nachos Chick'n Cheese (Susi's Lieblingsessen) Hähnchenbruststreifen, Tomaten, Jalapenos auf knusprigen Nachos mit Käse überbacken, dazu Knoblauchdip	9,80 €
7	Ensalada con Pollo großer gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen	12,90 €
8	Plato de Entradas - Der Gemischte Vorspeiseteller ^{14,6,7} Eine Zusammenstellung verschiedener Kleinigkeiten aus unserem Fingerfood-Angebot und 2 Dips	12,90 €
9	Elote Rancho Grande Gegrillter Maiskolben	3,90 €
10	Onionrings - Gebackene Zwiebelringe dazu Chili-Salsa und Koblauchdip	7,50 €
12	Nachos Beef'n Cheese Hackfleisch vom Rind, Salsa, Bohnen & Mais auf knusprigen Nachos mit Käse überbacken	9,80 €
13	Gurkensalat	4,10 €

FINGERFOOD

Chickenwing	Stk.	1,60 €
Chilipoppers	Stk.	1,50 €
Cheddarpoppers	Stk.	1,50 €
Cheesesticks	Stk.	1,50 €

NACHOS MIT DIP

15 Chili-Salsa	3,90 €
16 Guacamole	5,90 €
17 Käsedip ^{13,7}	4,20 €
18 Knoblauchdip ¹⁴	3,90 €



APERITIVO

Pimp's NO.1 Cup	7,50 €	Prosecco Glas	2,80 €	Martini bianco	3,50 €
Aperol Spritz	6,50 €	Aperol Lemon	6,50 €	Martini Fiero	6,50 €

STEAKS

frisch vom Desperado Grill

Für unsere Rindersteaks verwenden wir ausschließlich hochwertiges Fleisch vom Angus-Rind. Diese Rinder werden auf großen Freilandarealen gehalten und dienen ausschließlich der Fleischgewinnung. Sie ernähren sich ausnahmslos von Gräsern und Pflanzen, welche sie auf den PAMPAS Südamerikas vorfinden und leben absolut stressfrei. Sie erhalten dadurch ihre erstklassige Fleischqualität.

Um Ihnen ständig ein hochwertiges Produkt bei gleichbleibender hoher Qualität und vernünftigen Preisen zu garantieren, wechseln wir zwischen den Herkunftsländern Argentinien, Uruguay und Paraguay.

Ihr Desperado Küchenteam

<u>Roastbeef vom Angus-Rind</u>	47	180g	16,90 €
	48	250g	18,90 €
	49	300g	22,90 €

<u>Filetsteak vom Angus-Rind</u>	800	200g	24,50 €
	802	250g	27,50 €

<u>Schweinerücken Steak</u>	45	250g	9,50 €
	46	300g	12,00 €

BEILAGEN

299	Kräuterbutter	1,90 €
300	kleiner Salat	5,50 €
301	Twister Pommes ^{6,7}	3,20 €
302	American Wedges ^{6,7}	3,20 €
303	Knoblauch-Baguette	2,90 €
304	Ofenkartoffel mit Knoblauchdip ¹⁴	3,90 €
337	Tomatenreis	3,00 €
332	buntes Pfannengemüse	4,90 €

DIP-SAUCCEN

309	Chili-Salsa	1,50 €
310	Knoblauchdip* ^{13,14}	1,50 €
311	Cheddar-Kasedip ^{7,13,14}	1,70 €
312	B-B-Q-Sauce ^{7,13}	1,50 €
313	Guacamole (Avocado-Creme)	2,20 €

* hausgemachter Sauerrahm



SAUCEN

305	Tomaten - Chili- Ragout	3,50 €	307	Bohnen- Zwiebel- Sauce ¹³	3,20 €
306	Portwein- Pfeffer- Sauce	3,20 €	308	Jalapeno-Sauce EXTRA HOT ¹³	3,20 €
306	Cognac- Pfeffer- Rahm	3,20 €			

Für danach einen unserer edlen Obstbrände (2cl)

Pflümli	4,00 €	Vielle Pomme (Apfel)	4,20 €
Himbeergeist	4,00 €	Vielle Framboise (Himbeer)	4,20 €
Williams Birne	4,00 €	Vielle Prune (Pflaume)	4,20 €

RIBS & WINGS

herzhaft würzig mariniert

- 36 **Puebla Style Ribs** ^{7,13} 16,90 €
Kotelettrippchen vom Schwein mit Chilisalsa bestrichen & Knoblauchbrot
- 37 **B-B-Q Baby Back Ribs** ^{7,13} 16,90 €
Kotelettrippchen vom Schwein mit B-B-Q-Sauce bestrichen & Ofenkartoffel mit Knoblauchdip
- 38 **DESPERADO - Wings** ^{6,7} 14,90 €
Gebackene Hühnerflügel im Sesammantel mit Chili-Salsa und Knoblauchbrot
- 39 **Acapulco- Wings** ^{6,7} 14,90 €
Gebratene Hühnerflügel (scharf) mit Chili-Salsa und Knoblauchbrot

FÜR ZWEI PERSONEN

- 40 **Ribs & Wings Platte** ^{6,7} 35,90 €
zweierlei Rippchen, verschiedene Hühnerflügel, Ofenkartoffel mit Knoblauchdip, Knoblauchbrot und Maiskolben

Nach einem deftigen Essen empfehlen wir einen guten Rum (Ron Malecon)

Wir schreiben das Jahr 1502 als Christopher Columbus ausrief, er sei geblendet von der Schönheit der Küste Panamas. Hier beginnt die Legende des Rum Malecon. Christopher Columbus brachte das Zuckerrohr in die Karibik und legte damit den Grundstock für den heutigen Rum. Einst brachte der Rum den Abenteurern auf See die Kraft und den Mut auf Ihren Schlachten, Abenteuern und Schatzsuchen. Und auch heute ist die Erkundung eines feinen, gereiften Malecon Rum wie eine spannende Schatzsuche in den Reifekellern der Destillerie auf Panama. Rum Malecon wird nach alter traditioneller kubanischer Methode produziert und bietet eine aussergewöhnliche Breite an Aromen und Impressionen. Begleiten Sie Rum Malecon durch seinen Reifeprozess. Entdecken Sie die Frische eines Malecon 12 Jahre und die intensive Süße und Aromenvielfalt eines Malecon 25 Jahre. Malecon Rum Gran Reserva 8 Jahre ist der jüngste Spross der tollen Malecon Gran Reserva Serie. Er besticht durch seine hochwertigen Zutaten und die ebenfalls genauso hochwertige und edle Herstellung wie bei allen anderen Malecon Rum Jahrgangs Sorten. Malecon 21 Jahre wurde beim ISW 2012 mit einer Goldmedaille und sogar als „Rum des Jahres 2012“ ausgezeichnet. Genießen Sie diesen Rum im Cognac-Schwenker.

Malecon	Rum Gran Reserva (2cl)	8 Jahre	2,90 €
Malecon	Rum Reserva Imperial (2cl)	12 Jahre	3,40 €
		15 Jahre	3,80 €
		18 Jahre	4,20 €
		21 Jahre	4,60 €
		25 Jahre	5,30 €

FAJITAS

texanisch - mexikanisch

FAJITAS

Erleben Sie die mexikanische Küche so wie es schon die Ureinwohner Mexikos taten. Wir servieren Ihnen verschiedene Fleischsorten immer mit buntem Gemüse in einer Pfanne, reichen Mais-oder Weizen-Tortillas, Chilli-Salsa und Knoblauchdip dazu. Die Tortillas füllen Sie sich nach eigenem Belieben.

221	Känguru	16,80 €
222	vegetarisch	14,90 €
223	Hähnchenfleisch u. Ananas	15,90 €
224	Schweinefleisch	15,50 €
225	Argentinischem Rind	17,80 €

Die Klassiker der texanisch - mexikanischen Küche

20	Enchiladas- Pikante ¹³ Maistortillas gefüllt mit Hackfleisch vom Rind, Bohnen, Mais, Tomaten und Chilli, mit Käse überbacken, dazu Tomatenreis	14,60 €
21	Tacos Combinadas ^{13,3} Kombination dreier Mais-Tortillas, gefüllt mit Hähnchen, Hackfleisch vom Rind, und buntem Gemüse, auf Salat mit Chili-Salsa und geriebenem Käse bestreut	14,60 €
23	Pimiento con Chili geschmorte Paprika auf Blattsalaten, gefüllt mit Hackfleisch vom Rind, Bohnen und Mais, mit Käse überbacken, dazu Tomatenreis	14,90 €
24	Quesadilla-Rolls ¹⁴ Drei in Öl gebackene Weizentortillas, gefüllt mit hausgemachtem Bohnenmus, Chili und Käse, auf einem Salatbett, dazu Knoblauchdip	12,50 €

Die Speisen kommen alle frisch, gut zubereitet auf den Tisch.
Drum bittet, zwecks Zufriedenheit, der Koch den Gast um etwas Zeit.
Danke!!

BURRITOS & WRAPS

texanisch - mexikanisch

BURRITOS

Große gefüllte Weizen-Tortilla mit Käse überbacken dazu Knoblauchdip

- | | | |
|----|---|---------|
| 26 | Burrito Vegetario ¹⁴
gefüllt mit Tomaten, Lauch, Mais, Paprika, Bohnen und Sahne | 13,50 € |
| 27 | Burrito Sonora ¹⁴
gefüllt mit Hähnchenfleisch, Ananas, Paprika, Lauch, Tomaten und Sahne | 14,90 € |
| 28 | Burrito con Chilli ¹⁴
gefüllt mit Hackfleisch vom Rind, Bohnen, Mais, Chilis | 14,90 € |

PAPAS

Gefüllte Ofenkartoffel mit Käse überbacken und mit Blattsalaten umlegt

- | | | |
|----|--|---------|
| 29 | Papa con Chilli ⁷
gefüllt mit Hackfleisch vom Rind, Bohnen, Mais | 14,90 € |
| 30 | Papa vegetariano
gefüllt mit buntem mexikanischen Gemüse, Sahne | 13,50 € |
| 31 | Papa con Pollo
gefüllt mit Hähnchen, Paprika, Ananas, Tomaten, Lauch und Sahne | 14,90 € |



WRAPS

Eine große gedämpfte Weizentortilla mit frischem Salaten, Käse, dazu Knoblauchdip und gefüllt mit:

- | | | |
|----|---|---------|
| 32 | vom Roastbeef ¹⁴ | 15,80 € |
| 33 | vom australischen Känguru ¹⁴ | 15,90 € |
| 34 | mit Hähnchenstreifen ¹⁴ | 14,90 € |
| 43 | mit Schweinefleisch ¹⁴ | 14,50 € |
| 35 | ein Mix aus allen Fleischsorten ¹⁴ | 16,90 € |

NO MEXICANS

für nicht Mexikaner

60	Spaghetti "Aglio Olio" in Knoblauchöl, leicht scharf	11,50 €
61	Camarones a la Mexicana (Riesengarnelen mexikanisch) im heißen Olivenöl mit Koriander, Limetten und Chilis dazu gemischter Salat, Ajoli und Baguette	18,90 €
54	Argentinisches Hüftsteak 200g ¹³ mit Bohnen - Zwiebel-Soße und Ofenkartoffel mit Knoblauchdip	18,90 €
403	Schweinefilet "Mediterran" in Öl gebratenes Filet vom Schwein auf Ragout von frischen Strauchtomaten, schwarzen Oliven und Rucola, dazu Knoblauchbrot	15,90 €
404	Medaillons vom Schweinefilet "Madagaskar" auf Cognac- Pfeffer-Rahm dazu Kroketten	15,90 €

POSTRES — DESSERT

325	Burrito Dulce ^{1,3,7,13,14} mit Früchten gefüllte Weizen-Tortilla, Vanilleeis, Sahne & Zimt	6,50 €
326	Schokoküchlein ¹⁴ mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis	6,50 €
328	Manzana Asada ^{3,9,14} gebackene Apfelringe mit Vanille Sauce, Zimt und Sahne	7,20 €

BEERS

vom Fass oder aus der Flasche

<u>Pilsener vom Fass</u>		0,3l 3,10 €	0,5l 4,60 €	1,5l 11,90 €
Stammwürze: 11,3%, Alkoholgehalt: 4,8% vol) hell-goldfarben, mit einhaltigem Schaum, vorherrschender Hopfengeschmack mit angenehmer, fein ausgeprägter Hopfenbitter				
<u>Alsterwasser (Radler)</u>		3,10 €	4,60 €	11,90 €
Das klassische Pilsener mit Sprite - erfrischend spritzig				
<u>Rostocker Dunkel vom Fass</u>		3,10€	4,60 €	11,90 €
Brauweise: untergärig, Optik: bernsteinfarben, Geschmack: kräftig-kernig, vollmundig mit leichter Hopfennote, Stammwürze: 11,5% Alkoholgehalt: 4,9% Vol. Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfenextrakt, Hopfe				
<u>Schöffelhofer Hefe Hell vom Fass</u>		3,10 €	4,60 €	11,90 €
Das klassische Prickeln! Schöffelhofer Hefeweizen Naturtrüb ist die beliebteste Variante im klassischen Schöffelhofer-Sortiment sehr frisch und fruchtig-würzig. Doch auch visuell hat das naturtrübe Hefeweizen einiges zu bieten. Es schimmert bernsteinfarben und ist somit auch optisch ein Genuss. Genießen Sie das Prickeln mit Schöffelhofer Hefeweizen Naturtrüb! Stammwürzegehalt 11,6 %, 5,0% Alkoholgehalt				

LA CERVEZA EN BOTELLA - FLASCHENBIERE

Sol Beer (das beliebteste Bier in Mexiko)	0,33l	3,80 €
M & O (das Rostocker Original)	0,33l	3,00 €
Desperados (Tequilla flavoured)	0,33l	3,80 €
Heineken	0,33l	3,50 €
Schöffelhofer Grape	0,33l	3,00 €
Schöffelhofer Grape alkoholfrei	0,33l	3,00 €
Schöffelhofer Hefe Dunkel	0,50l	4,60 €
Schöffelhofer Hefe alkoholfrei	0,50l	4,60 €
Jever fun alkoholfrei	0,33l	2,80 €



DRINKS

spritzig, saftig, aromatisch

BEBIDAS SIN ALCOHOL - ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser Classic / Still	0,25l	2,60 €
	0,75l	6,90 €
Bitter Lemon ^{1,1} , Tonic ^{1,1} , Ginger Ale	0,20l	2,90 €
BIONADE Litschi oder Holunder / Vita Malz	0,33l	3,40 €
Coca Cola / Coke Zero / Fanta / Sprite ^{1,3}	0,20l	2,60 €
	0,40l	4,90 €
Apfelschorle ^{1,9}	0,20l	2,20 €
	0,40l	3,90 €
Säfte	0,20l	2,80 €
Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Ananas, Tomate, Marauja	0,40l	4,90 €

KAFFEE- & TEESPEZIALITÄTEN

240 Tasse Kaffee creme	2,50 €	250 Glas schwarzer Tee	1,90 €
241 Pott Kaffee creme	4,10 €	251 frischer Pfefferminztee	2,10 €
242 Capuccino	3,10 €	252 Früchtetee/ Kamille/ Kräutertee	1,90 €
243 Espresso	2,20 €	253 Heiße Schokolade (Vollmilch)	3,10 €
254 Espresso doppio	4,00 €	259 Heiße Schokolade (Weiß)	3,10 €
244 Espresso-Macchiato	2,40 €	260 Schokochino (Weiße Schoko mit Espresso)	3,90 €
245 Café-Latte (Milchkaffee)	3,10 €	258 Irish Coffee	5,50 €
246 Latte Macchiato	3,10 €	257 Carajillo (Espresso mit 2cl Brandy)	4,50 €
247 Latte Macchiato mit Sirup	3,50 €	256 Glas Glühwein 0,20l	2,80 €
		255 Glas Grog mit 4cl Rum	4,50 €



Alle unsere Kaffeespezialitäten können Sie bei uns auch koffeinfrei bestellen

COCKTAILS

Purple Heart	8,50 €
Weißer Rum, Badita de Coco, Sahne, Kirschsaf	
Boomerang	8,00 €
Tequila, weißer Rum, Zitrone, Limejuice, Zucker, Maracujasaft	
Sex on the Beach	8,00 €
Wodka, Peach, Zitrone, Limejuice, Grenadine, Orangensaft	
Planters Punch	8,00 €
Brauner Rum, Triple Sec, Zitrone, Grenadine, O-Saft	
Long Island Ice Tea	10,50 €
Tequila, weißer Rum, Wodka, Triple Sec, Gin, Limejuice, Coca Cola	
Tequila Sunrise	8,00 €
Tequila, Grenadine, Zitrone, O-Saft	
Caipirinha	6,50 €
Cachaca, Limette, brauner Rohr-Zucker	
Mojito	7,00 €
Bacardi Rum Carta Blanca, Minze, Limette, brauner Rohrzucker	
Caipiroi	6,50 €
Aperol, Limette, brauner Rohrzucker	
Cuba Libre	7,00 €
Bacardi Rum Carta Oro, Limette, Coca Cola	
Latin Lover	7,50 €
Cachaca, Tequila, Zitrone, Lime-juice, Ananassaft	
Pina Colada	8,00 €
Weißer Rum, Cocos, Sahne, Ananassaft	
Swimmingpool	8,50 €
Wodka, Weißer Rum, Blue Curacao, Cocos, Sahne, Ananassaft	
Mai Tai (Klassisch, stark alkoholisch)	8,50 €
Weißer Rum, brauner Rum, Triple Sec, Jamaika Rum 73%, Mandelsirup, Zitrone, Lime Juice	
Martini Fiero	6,50 €
Martini Fiero (Rose), Tonic, Orangenscheibe	
PIMM'S Nr.1 CUP	,50 €
4 cl Pimm's, Ginger Ale, Orange, Zitrone, Gurke, Limette & Minze	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Virgin Colada	6,00 €
Limejuice, Cocossirup, Sahne, Ananassaft	
Princess	6,00 €
Vanillesirup, Cocossirup, Sahne, Maracujasaft	
Pistolero	6,00 €
Blue Curacao alkoholfri., Sahne, Ananassaft	
Wake Up	6,00 €
Mandelsirup, Zitrone, Limejuice, O-Saft, Maracujasaft	
Ipanema	6,00 €
Limette, Rohrzucker, Limejuice, Ginger Ale	

REDWINE

Rotwein

	0,20 l	Flasche (0,75 l)
Santa Cecilia Tinto (Baja California/ Mexiko) leuchtendes Rot, feuriges Bukett, leichte ausgeglichene Säure ein unkomplizierter Wein für jeden Anlaß, trocken. Alk.: 12,5%	5,50 €	19,50 €
L.A. CETTO Cabernet Sauvignon (Baja California/ Mexiko) Farbe von dunklem Rot mit Granat-Reflexen, vollmundiges Bukett mit Noten von Vanille, reifen dunklen Früchten, Pfeffer u. Gewürzen, raffinierte Holznote Alk.: 13,5%	5,90 €	21,00 €
L.A. CETTO Zinfandel (Baja California/ Mexiko) Burgunderrot, Sortentypisch, Aroma nach roten Früchten, speziell Himbeeren. Ausgeglichene Säure, reife Tannine gute Struktur u. langer Abgang. Alk.: 13,5%	6,10 €	21,50 €
Hereford Angus (Bodegas La Rosa/Argentinien) Am Gaumen Noten dunkler Waldfrüchte und Pflaumen. die feine Fruchtfülle vermengt sich mit würzigen Noten. Ein perfekter Steakwein! Alk.: 13,0%	5,50 €	19,50 €
Scavi & Ray il Rosso (Italien) Aussehen Purpurrot mit violetten Reflexen und fast schwarzem Kern. Duft Reife Aromen von Beerenfrucht, etwas Brombeere, dezente Aromen von Kirschen, typisch, etwas Pflaumen und dezent Schokolade im Hintergrund. Geschmack Am Gaumen sauber, Tannine perfekt eingebunden, verhaltene Säure, dezente Frucht und Würze. Alk.: 12,5%	5,50 €	19,50 €
DILEMA DAY - Malbec - Mild (Mendoza-Argentinien) halbtrocken, Violett Rot schimmernd. Fruchtige Aromen von Waldfrüchten. Ein Wein mit großem Volumen, weichen Tanninen und langem Anhalt. Mild Alk.: 13%	5,90 €	21,00 €
L.A. CETTO Privat Reserve Petit Sirah (Baja California/ Mexiko) Tief Rubinrote Farbe mit Granatroten Highlights. Schwarzen Früchten und Pflaumen, würzig. Abgang langanhaltend mit ausgewogenen Tanninen. Alk.: 14,5 %	/	43,00 €

SANGRIA

mit frischen Früchten und Eis

0,25 l	3,20 €
1,50 l	15,00 €



WHITE WINE

Weißwein

	0,20 l	Flasche (0,75 l)
Santa Cecilia Blanco (Baja California/ Mexiko) trocken - ein frischer Weißwein, gelb/grün glänzend, blumig leicht, ausgeglichene Säure, ein unkomplizierter Wein zu jedem Anlaß fruchtig Alk.:12,5%	5,50 €	19,50 €
L.A. CETTO Chardonay (Baja California/ Mexiko) fruchtiges Aroma, leichter Körper, gute Struktur, exzellente Balance Alk.:12,5%	5,90 €	21,00 €
L.A. CETTO Chenin Blanc (Baja California/ Mexiko) frisches Aroma nach tropischen Früchten und Zitrusfrüchten, ausgeglichene Säure, klare Struktur Alk.:13,5%	6,10 €	21,50 €
DILEMA DAY - Chardonay - Mild (Mendoza-Argentinien) halbtrocken, hell glänzende Farbe, frisches Aroma nach tropischen Früchten wie Mango, Bananen, langer feiner Abgang. Alk.:13%	5,90 €	21,00 €
Scavi & Ray il Bianco Aussehen hellgelb mit edlen grünen Reflexen, fruchtiges Bukett, feine Aromen von Birne, Apfel, Zitrusfrucht, dezente Anklänge von Ananas, etwas frische Haselnuss im Hintergrund, minimale Röstaromen. Geschmack am Gaumen sauber, saftig, feine Extraktzüsse, dezente Frucht, feine Säure, mittlere Dichte und gute mittlere Länge. Alk.:12% VOL	5,50 €	19,50 €

Roséwein

MORADOR Rosado (Bodegas Principe de Viana, Navarra, Spanien) Trocken, Pinkfarbener Rosé, am Gaumen der Geschmack nach frischen Erdbeeren. Alk.:13,0%	5,50 €	19,90 €
L.A. CETTO Rosè Cabernet (Baja California/ Mexiko) trocken, intensiv roséfarben besticht durch seine frisch-fruchtige Art mit Aromen von roten Beerenfrüchten Alk.:13,0%	5,90 €	21,00 €
DILEMA DAY - PINK- Rose - Mild (Estancia Mendoza-Argentinien) halbtrocken, hell rosa lachsfarbig, Aromen von Kirschen, Sauerkirschen sowie Birnen und Mango, weich und rund mit langem Abgang . Alk.:13,0%	5,90 €	21,00 €



SHOTS

TEQUILA

Tequila "Marca de la Casa" Silver / Gold	2 cl	2,50 €
Jose Cuervo Withe	2 cl	2,80 €
Jose Cuervo Reposato	2 cl	3,00 €
Sierra Tequila Blanco / Gold	2 cl	2,80 €
Fire God (mit chilli)	2 cl	3,10 €
CORRALEJO Reposado	2 cl	3,80 €
CORRALEJO Anejo	2 cl	4,20 €
Don Julio Anejo	2 cl	5,90 €
Extra-Anejo unser bester Tequila - 100% blaue Agave		
Tequila ROSÈ	2 cl	3,30 €
mexikanischer Tequila-Sahnelikör mit Erdbeergeschmack		
sowie weitere diverse Sorten nach Angebot		

SPIRITUOSEN (2 CL)

Sanddornlikör	2,50 €
Sierra Café	2,50 €
Baileys (4 cl)	4,80 €
Amaretto	2,50 €
Underberg	2,50 €
Kümmerling	2,50 €
Rostocker Doppelkümmel	2,70 €
Rostocker Aquavit "Mann un Fru"	3,10 €
Jägermeister	2,60 €
Ramazotti (4cl)	4,50 €
Fernet Branca	2,50 €
Three Sixty Vodka	2,60 €
Nordhäuser Doppelkorn	2,20 €
Hennessy Cognac	3,20 €
OSBORNE 103	2,80 €
OSBORNE Veterano	2,90 €