

- Anno -

*Bei dem jetzigen Speiserestaurant "Landfrieden",
früher auch Zollhaus, Grashaus und Chausseehaus genannt,
handelt es sich wohl um eine der ältesten Gaststätten
des Jeverlandes. So geht die Entstehungsgeschichte
bis in das 17. Jahrhundert zurück.*

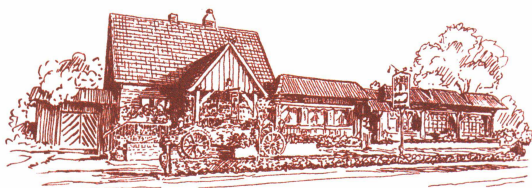
*Hier befand sich auch längere Zeit eine Zollstation
mit einem Schlagbaum über die damals noch unbefestigte Straße
und es wurde von Kutschen, Pferdefuhrwerken und Handkarren
je nach Größe und Beschaffenheit von dem damaligen
Landesfürsten Zoll erhoben.*

*Als dann 1880 die erste feste Straße gebaut wurde,
war diese eine bedeutende Zufahrtsstraße zum Hooksier Sielhafen,
der zu dieser Zeit für den hiesigen Raum eine große
wirtschaftliche Bedeutung hatte.*

*Im Laufe der Zeit wurde das Haus mehrere Male völlig zerstört
und 1948 wieder aufgebaut.*

*1962 erwarb Familie Gensmer das traditionsreiche Haus
und baute es zu dem aus, was es heute ist:
Ein weit über die Grenzen des Jeverlandes hinaus
bekanntes Speiserestaurant.*

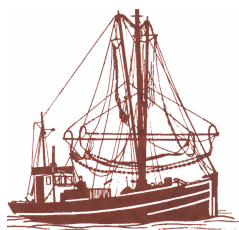
*Nach altem Brauch "hier smoort dat Flesch up ole Art" werden
am offenen Holzkohlegrill Gerichte für verwöhnte Gaumen zubereitet!
Neben unseren Steakspezialitäten bieten wir Ihnen eine Auswahl an
Fleisch-, Geflügel-, Lamm-, Wild-, Fisch-
und vegetarischen Gerichten.*



Wir freuen uns über Ihren Besuch

*Stephanie Janßen
Steffen Gensmer
und Team*

Kalte Vorspeisen



- 1 **Nordsekrabbencocktail** ^{2,3,8}
Krabben in Cocktailsoße, mit Toast
und Butter Euro 15,30
- 7 **Gemischter Salatteller** ^{1,3,8} Euro 5,00

Suppen



- 10 **Tomatencremesuppe "Provencale"** ^{3,8}
mit Basilikumsahnehaube Euro 6,00
- 1010 Als halbe Portion Euro 3,10
- 13 **Klare Ochsenschwanzsuppe** ^{1,3,4,5,7,8}
mit Rindfleischeinlage und Käsestange Euro 6,20
- 14 **Zwiebelsuppe** ^{1,2,3,7,8}
mit Käse überbacken, Toastcroutons
und Käsestange Euro 6,80
- 16 **Krabbensuppe "Waterkant"** ^{1,3,8}
mit Krabbeneinlage und Sahnehaube Euro 7,50
- 1016 Als halbe Portion Euro 3,80

Warme Vorspeisen



20 **6 Black Tiger Garnelen**
(Größe: 8-12, ca. 40g/Stk.)

im Pfännchen serviert, geschält, in würziger
Kräuterbutter und Baguettebrot

Euro 20,80

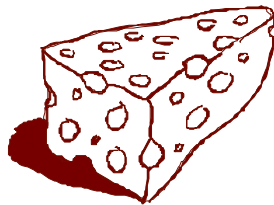
2000 3 Garnelen

Euro 13,50

22 **Ein halbes Dutzend Weinbergschnecken**
"Küchenmeister Art" ^s

im Pfännchen serviert, ohne Haus, in würziger
Knoblauch-Kräuterbutter und Baguettebrot

Euro 9,30



91 **Korsischer Schafskäse** ^{2,4,8}
gebacken, mit glasierten Zwiebelringen,
Oliven, Toast und Butter

Euro 9,50

92 **Camembert gebacken** ^{2,3,8}
mit gebackener Petersilie, Toast, Butter
und Preiselbeeren

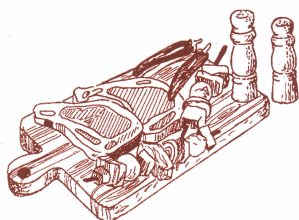
Euro 9,20

Unsere Schnitzelvariationen

26 **Schweineschnitzel "Wiener Art"** ^{1,3,4,8}
mit Pommes frites und Salatteller Euro 14,20

29 **Schweineschnitzel "Jäger Art"** ^{1,3,4,8}
mit frischen Champignons in Rahmsoße,
Pommes frites und Salatteller Euro 18,20

30 **Schweineschnitzel "Zigeuner Art"** ^{1,3,4,8}
mit gedünsteten Zwiebeln, frischen Champignons,
Gurkenstückchen in pikanter Tomatenpaprika-
soße, Pommes frites und Salatteller Euro 18,20



31 **Schweineschnitzel "Mailänder Art"** ^{1,2,3,4,8}
mit Kochschinken, Tomaten und Käse überbacken,
Sauce Hollandaise, Krokette, Salatteller Euro 18,20

32 **Schweineschnitzel "Onion"** ^{1,3,4,8}
mit frischen angeschwenkten Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Salatteller Euro 18,20

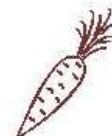
800 **Schweineschnitzel "Chili con Carne"** ^{1,3,4,8}
mit roten Kidneybohnen, gebratenem Hackfleisch
in pikanter mittelscharfer Chilisahnesoße,
Bratkartoffeln und Salatteller Euro 19,80

801 **Schweineschnitzel "Holsteiner Art"** ^{1,3,4,8}
mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salatteller Euro 17,20

802 **Putenschnitzel** ^{1,2,3,4,8}
natur, Kaisergemüse, Sauce Hollandaise,
Folienkartoffel mit Kräuterquark und Salatteller Euro 20,90



Genuss ohne Fleisch



803 **Gemüsefrikadellen** ^{1,2,3,8}
mit Sauce Hollandaise, Pommes frites
und Salatteller

Euro 13,90

804 **Gebackener Schafskäse** ⁸
mit Kaisergemüse, Folienkartoffel
und Kräuterquark

Euro 17,70

Sättigungsbeilagen können zu jedem Gericht ohne Aufpreis geändert werden!

Herzhaft & Rustikal vom Holzkohlegrill

33 **Schweinemedallions "Vom Holzkohlegrill"** ^{1,2,3,4,8}
Kräuterbutter, Sauce Hollandaise, gebackene und
gefüllte Ananas mit Sahnehaube, Kroketten,
Salatteller 200 g Euro 21,90

34 **Schweinemedallions "Holzfäller Art"** ^{1,3,4,8}
Kräuterbutter, Folienkartoffel mit
Kräuterquark und Salatteller 200 g Euro 20,60

36 **Schweinemedallions "Mark Twain"** ^{1,3,4,8}
mit Kräuterbutter, Buttermais, frischen
Champignons in Rahmsoße und Bratkartoffeln 200 g Euro 21,90

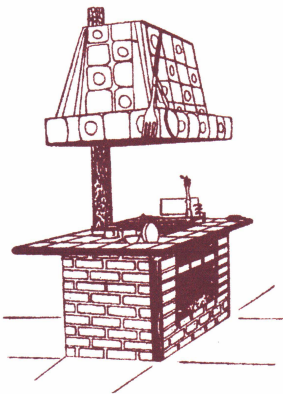
60 **Schweinemedallions "Grillfeuer"** ^{1,3,4,8}
mit Kräuterbutter, Pommes frites
und Salatteller 200 g Euro 18,90

61 300 g Euro 23,40

69 **Schweinemedallions "Hawaii"** ^{1,2,3,4,8}
mit Kochschinken, Ananas und Käse
überbacken, Sauce Hollandaise,
Kroketten, Salatteller 200 g Euro 21,90

850 **Schweinemedallions "Chili con Carne"** ^{3,4,8}
mit Kräuterbutter, roten Kidneybohnen,
gebratenem Hackfleisch in pikanter mittel-
scharfer Chilisahnesoße und Bratkartoffeln 200 g Euro 22,60

851 300 g Euro 27,10



64 **Ostfriesischer Riese** ^{1,2,3,4,8}
Schweinemedallions im Speckmantel,
Kräuterbutter, Sauce Hollandaise mit
grünem Pfeffer, Folienkartoffel und
Kräuterquark, Salatteller 200 g Euro 26,80

65 400 g Euro 35,80

Besonders zu empfehlen

37 **Rinderfiletspitzen** 1,2,3,4,8

*mit Kräuterbutter, frischen Champignons
in Rahmsoße, gefülltem Pfirsich mit
Sahnehaube, Kroketten
und Salatteller*

200 g Euro 33,80

39 **Schweinefiletspitzen** 1,2,3,4,8

*mit Kräuterbutter, frischen Champignons
in Rahmsoße, gefüllter Ananas mit
Sahnehaube, Kroketten
und Salatteller*

200 g Euro 25,20



Mal was anderes ?

Rindermedaillons 1,2,3,4,8

gegrillt, Kräuterbutter, Bandnudeln
mit frischen Champignons in Rahmsoße,
Bohnen im Speckmantel und Salatteller

88

200 g Euro 41,90

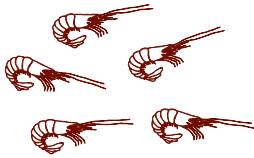
89

300 g Euro 50,40

5000

Reef meets Beef 1,3,4,8

3 Garnelen (ca. 40g/Stk.),
gegrilltes 300g Rumpsteak,
mit Kräuterbutter, Folienkartoffel
und Kräuterquark, Salatteller



Euro 44,70

Oder lieber etwas "Deftiges" ?

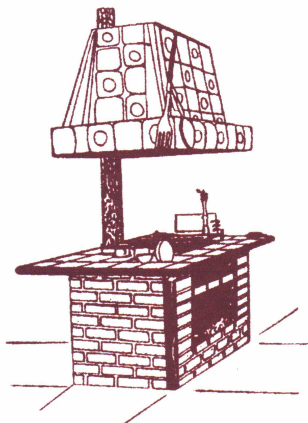
50

Rumpsteak "Magnum" 1,3,4,8

knusprig gegrillt, mit Kräuterbutter,
Pfeffersoße, Bratkartoffeln
und Salatteller

ca. 450 g Euro 47,20

Vom Holzkohle- grill



Rumpsteak "Grillfeuer" ^{1,3,4,8}

mit Kräuterbutter, Pommes frites
und Salatteller

40 200 g Euro 30,60
41 300 g Euro 38,10

Rumpsteak "Madagaskar" ^{1,3,4,8}

mit Kräuterbutter, frischem
grünen Pfeffer, Pfeffersoße,
Pommes frites und Salatteller

42 200 g Euro 33,40
43 300 g Euro 40,90

Rumpsteak "Onion" ^{1,3,4,8}

mit Kräuterbutter, frischen
angeschwenkten Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Salatteller

44 200 g Euro 33,40
45 300 g Euro 40,90

Rumpsteak "Bacon" ^{1,3,4,8}

Kräuterbutter, gegrillter
Magerspeck, Folienkartoffel
mit Kräuterquark und Salatteller

46 200 g Euro 35,30
47 300 g Euro 42,80

Rumpsteak "Chopska" ^{2,4,8}

mit Kräuterbutter, Pommes frites,
Chopskasalat - geriebener Schafs-
käse auf Gurke und Tomate

48 200 g Euro 34,00
49 300 g Euro 41,50

Rumpsteak "Chili con Carne" ^{3,4,8}

mit Kräuterbutter, pikantem
mittelscharfem Chili con Carne
und Bratkartoffeln

900 200 g Euro 33,40
901 300 g Euro 40,90

Für den Feinschmecker

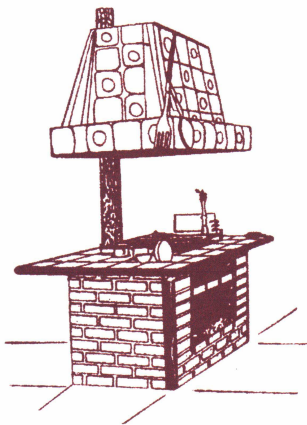
Herrensteak "Haus Landfrieden" ^{1,3,4,8}

herzhaftes Rumpsteak mit Kräuterbutter, gegrilltem
Magerspeck, angeschwenkten Zwiebeln, frischen
Champignons in Rahmsoße, Bratkartoffeln und Salatteller



27 200 g Euro 38,80
28 300 g Euro 46,30

Vom Holzkohle- grill



Rinderfilet "Grillfeuer" ^{1,3,4,8}

mit Kräuterbutter, Pommes frites
und Salatteller

54 200 g Euro 36,40
55 300 g Euro 44,90

Rinderfilet "Chili con Carne" ^{2,3,8}

mit Kräuterbutter, pikantem
mittelscharfem Chili con Carne
und Bratkartoffeln

56 200 g Euro 40,90
57 300 g Euro 49,40

Pariser Pfeffersteak ^{1,3,4,8}

Flambiertes Rinderfilet mit Kräuter-
butter, frischem grünen Pfeffer,
Pfeffersoße, Pommes frites
und Salatteller

58 200 g Euro 41,10
59 300 g Euro 49,60

Rinderfilet "Chopska" ^{2,4,8}

mit Kräuterbutter, Pommes frites,
Chopskasalat - geriebener Schafs-
käse auf Gurke und Tomate

62 200 g Euro 38,90
63 300 g Euro 47,40

Rinderfilet "Onion" ^{1,3,4,8}

mit Kräuterbutter, frischen
angeschwenkten Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Salatteller

440 200 g Euro 38,20
450 300 g Euro 46,70

Für den Fleischgourmet

Rinderfilet "Haus Landfrieden" ^{1,3,4,8}
mit Kräuterbutter, gegrilltem Magerspeck,
angeschwenkten Zwiebeln, frischen Champignons
in Rahmsoße, Bratkartoffeln und Salatteller

270 200 g Euro 44,20
280 300 g Euro 52,70



Für unsere kleinen Gäste

35 **Westernsteak "Lucky Luke"**^{1,3,4,8}
gegrilltes Schweinemedailon mit Kräuter-
butter, Erbsen und Möhren, Pommes frites

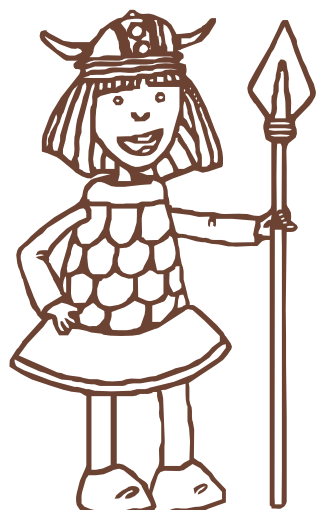
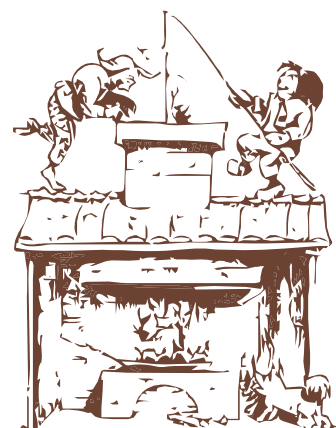
Euro 10,90

38 **Miss Piggy**^{3,4}
kleines Schweineschnitzel mit Erbsen
und Möhren, Pommes frites

Euro 8,90

78 **Fischteller "Arielle"**³
Schollenfilet mit Erbsen und Möhren,
Pommes frites

Euro 9,60



79 **Captain Hook**
6 Fischstäbchen mit Pommes frites

Euro 7,90

80 **Donald Duck**¹
6 Chicken Nuggets mit Süß-Saurer
oder Currysoße und Pommes frites

Euro 8,50

81 **Räuber Hotzenplotz**^{2,3}
2 Bockwürste mit Pommes frites

Euro 6,90

93 **Biene Maja**
Teller Pommes frites

Euro 3,50

94 mit Mayonnaise oder Ketchup

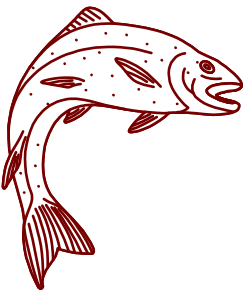
Euro 4,20

Speisen aus Neptuns Reich

Als Suppe empfehlen wir:

- 16 **Krabbensuppe "Waterkant"** ^{1,3,4,8}
mit Krabbeneinlage und Sahnehaube

Euro 7,50



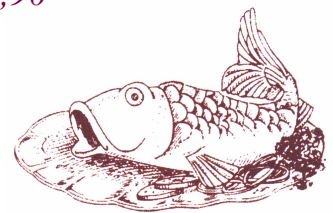
- 68 **Lachs-Steak** ^{1,2,3,8}
gegrillt, Nordseekrabben,
Dillsoße, Folienkartoffel mit
Kräuterquark und Salatteller

250 g Euro 29,90

- 73 **Nordseeschollenfilets "Greetsieler Art"** ^{1,2,3,8}
gebraten, mit Nordseekrabben in Rührei,
Bratkartoffeln und Salatteller

300 g Euro 26,90

- 75 **Limandesfilets** ^{1,3,8}
gebraten, mit Dillsoße,
Bratkartoffeln und Salatteller



200 g Euro 24,80

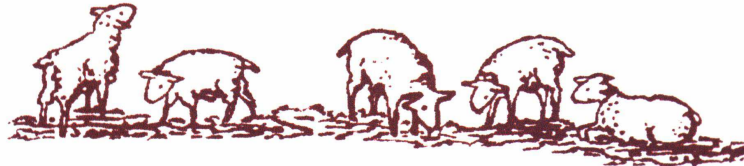
Für den Fischgourmet

- 77 **Dreierlei Fischgenuß** ^{1,3,8}
gebratenes Schollen- und Limandesfilet,
gegrilltes Lachs-Steak, Dillsoße,
Bratkartoffeln und Salatteller

300 g Euro 29,90



Lamm ist Natur



Als Suppe empfehlen wir:

- 10 **Tomatencremesuppe "Provencale"** ^{3,8}
mit Basilikumsahnehaube Euro 6,00

Vom Holzkohlegrill

- 123 **Lammrückensteak "Provencale"** ^{1,3,8}
mit Kräuterbutter, Grilltomate,
geschwenkten grünen Speckbohnen,
Kroketten und Salatteller 200 g Euro 35,20
124 300 g Euro 43,20
- 125 **Filet vom Lamm** ^{1,3,8}
mit Kräuterbutter, Grilltomate, Kiwi-
scheiben, frischen Champignons in
Rahmsoße, Kroketten und Salatteller 200 g Euro 34,50
- 1030 **Lammkoteletts "Aioli"** ^{1,3,8}
Knoblauch-Kräuterbutter, Grilltomate,
grünen Bohnen im Speckmantel und
Folienkartoffel mit Kräuterquark ca. 300 g Euro 26,70



Hausgemachte Wildvariationen



Als Suppe empfehlen wir:

- 18 **Wildrahmsuppe** ^{3,5,8}
*mit Wildbret- und Pilzeinlage,
Madeira-Sahnehaube* *Euro 6,70*
- 99 **Rehgoulasch** ^{2,3,5,8}
*in Wachholderrahmsöße, Pfifferlingen,
Stockschwämmchen, gefüllter Rotweinbirne
mit Sahnehaube, Rotkohl und Krokette* *250 g Euro 34,90*
- 100 **Wildgoulasch** ^{2,3,5,8}
*in Calvadosrahmsöße, Pfifferlingen,
Stockschwämmchen, gefülltem Pfirsich
mit Sahnehaube, Rotkohl und Krokette* *250 g Euro 27,90*
- 101 **Hirschrückensteak** ^{2,3,5,8}
*mit Kräuterbutter, Pfifferlingen, Stock-
schwämmchen, gefüllter Rotweinbirne mit
Sahnehaube, Preiselbeeren, Rotkohl und Krokette* *250 g Euro 33,90*

*Ein Jäger, der nicht raucht und trinkt,
nicht liest und frohe Lieder singt,
und niemals spricht ein Wort Latein,
das kann kein rechter Jäger sein.*

Nicht Ganzjährig verfügbar!

Zu Besonderen Anlässen

*Lieber Gast,
sollte bei Ihnen ein besonderer Anlaß oder
eine andere Feierlichkeit anstehen, bieten wir auch
gerne ein individuelles Menüessen an.*

Die Geschenkidee



Fragen Sie unser Servicepersonal

Frische Weine aus der Karaffe

*Wein und Weiber sind auf Erden aller Weisen Hochgenuß,
denn sie lassen seelig werden, ohne daß man sterben muß.*

Hainfelder Ordensgut ^s
Deutscher Qualitäts-Rotwein
Pfalz -lieblich-
Borell Diehl

0,25 l Euro 6,00

Regent ^s
Qualitäts-Rotwein b. A.
Pfalz -feinherb-
Borell Diehl

0,25 l Euro 6,90

Dornfelder ^s
Deutscher Qualitäts-Rotwein
Pfalz -trocken-
Borell Diehl

0,25 l Euro 6,60



St. Laurent Rosé ^s
Deutscher Qualitätswein
Pfalz -trocken-
Borell Diehl

0,25 l Euro 6,60

Scheurebe ^s
Deutscher Qualitäts-Weißwein
Pfalz -lieblich-
Borell Diehl

0,25 l Euro 6,60

Riesling ^s
Deutscher Qualitäts-Weißwein
Pfalz -feinherb-
Borell Diehl

0,25 l Euro 6,60

Grauer Burgunder ^s
Deutscher Qualitäts-Weißwein
Pfalz -trocken-
Borell Diehl

0,25 l Euro 6,90

Internationale Flaschenweine finden Sie in unserer separaten Weinkarte

Sekt

Glas Sekt ^s
- trocken -

0,1 l Euro 3,80

Flasche Sekt ^s
- trocken -

0,2 l Euro 6,90

Prosecco

Cantico Vino Spumante ^s
trocken - spritzig

0,2 l Euro 8,90



Getränkekarte

Aperitifs

<i>Pecher Mignon Royal</i> (15 % vol.) mit Sekt und Fruchtspieß ^{1,3,5}	8 cl	€ 5,90
<i>Kir</i> (16 % vol.) mit Wein ⁵	8 cl	€ 4,80
<i>Kir Royal</i> (16 % vol.) mit Sekt ⁵	8 cl	€ 5,30
<i>Aperol Sprizz</i> (15 % vol.) ^{1,5,10}	20 cl	€ 6,80
<i>Campari</i> (25 % vol.) mit Wasser / O-Saft ¹	20 cl	€ 5,80

Vermouth

<i>Martini Bianco</i> (14,4 % vol.) ⁵	5 cl	€ 3,80
--	------	--------

Portwein

<i>Full Ruby Port</i> (19 % vol.) ⁵	5 cl	€ 3,80
--	------	--------

Sherry

<i>Medium Dry</i> (15 % vol.) ⁵	5 cl	€ 3,80
--	------	--------

Whisky / Rum

<i>Ballantines 12 years</i> (40 % vol.) ¹	4 cl	€ 6,70
<i>Glenfiddich Pure Malt</i> <i>12 years</i> (40 % vol.) ¹	4 cl	€ 7,20
<i>Jim Beam</i> (40 % vol.)	4 cl	€ 5,30
<i>Jack Daniel's</i> (40 % vol.)	4 cl	€ 6,00
<i>Rum - Spezialitäten</i> (40 % vol.) ¹	2 cl	€ 5,50

Ostfriesische Spezialitäten

MOORGEIST

(brennend serviert, 56 % vol.)	2 cl	€ 4,00
--------------------------------	------	--------

Weizenkorn

"Alter Friese" (32 % vol.)	2 cl	€ 2,50
----------------------------	------	--------

Biere vom Faß

VELTINS <i>Grevensteiner Landbier</i>	0,30 l	€ 3,80
Jever PILSENER	0,30 l	€ 3,50
Alsterwasser	0,30 l	€ 3,50
Bier mit Cola ^{1,9}	0,30 l	€ 3,50

Flaschenbiere

<i>Alkoholfreies Bier</i>	0,33 l	€ 3,90
<i>Alkoholfreies Radler</i>	0,33 l	€ 3,90
<i>Alkoholfreies Weizenbier</i> ¹	0,50 l	€ 5,50
<i>Maisel's Weizen hell/dunkel</i>	0,50 l	€ 5,50

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola</i> ^{1,9}	0,30 l	€ 3,60
<i>Coca Cola Zero</i> ^{1,9,13,14}	0,30 l	€ 3,60
<i>Vilsa Orange</i>	0,30 l	€ 3,60
<i>Vilsa Zitrone</i>	0,30 l	€ 3,60
<i>Vilsa Apfelsaftschorle</i>	0,30 l	€ 3,60
<i>Spezi</i> ^{1,9}	0,30 l	€ 3,60
<i>Malzbier</i> ¹	0,33 l	€ 3,90
<i>Bitter Lemon</i> ^{3,10}	0,20 l	€ 3,70
<i>Ginger Ale</i> ¹	0,20 l	€ 3,70
<i>Carolinen -Naturelle-</i>	0,25 l	€ 3,10
<i>Carolinen -Feinperlig-</i>	0,25 l	€ 3,10
<i>Carolinen -Feinperlig-</i>	0,75 l	€ 8,40

Fruchtsäfte und Nektare

<i>Apfelsaft</i>	0,20 l	€ 3,50
<i>Orangensaft</i>	0,20 l	€ 3,50
<i>Traubensaft rot</i>	0,20 l	€ 3,70
<i>Kirschnektar</i>	0,20 l	€ 3,70
<i>Schw. Johannesbeernektar</i>	0,20 l	€ 3,70

Und zu guter Letzt...

<i>Weinbrand / Cognac</i>	2 cl	<i>Bittere / Halbbittere</i>	2 cl
<i>Asbach Uralt</i> (38 % vol.)	€ 3,10	<i>Underberg</i> (44 % vol.)	€ 3,90
<i>Remi Martin V.S.O.P.</i> (40 % vol.) ¹	€ 4,70	<i>Fernet Branca</i> (39 % vol.)	€ 3,20
<i>Hennessy V.S.</i> (40 % vol.)	€ 4,70	<i>Jägermeister</i> (35 % vol.)	€ 3,20
		<i>Ramazotti</i> (30 % vol.)	€ 3,20
		<i>Becherovka</i> (38 % vol.)	€ 3,20
<i>Grappa</i>	2 cl	<i>Calvados</i>	2 cl
<i>Andrea da Ponte</i> (42 % vol.) ⁵	€ 4,30	<i>Pâpidoux V.S.O.P.</i> (40 % vol.)	€ 4,10
<i>Edle Brände</i>	2 cl	<i>Anisette</i>	2 cl
<i>Haselnuss</i> (30 % vol.)	€ 3,90	<i>Sambuca</i> (40 % vol.)	€ 3,20
<i>Mirabelle</i> (35 % vol.)	€ 3,90	<i>Ouzo</i> (38 % vol.)	€ 3,20
<i>Kirschwasser</i> (45 % vol.)	€ 3,90		
<i>Himbeergeist</i> (42 % vol.)	€ 3,90	<i>Heißgetränke</i>	4 cl
<i>Williams Birne</i> (40 % vol.)	€ 3,90	<i>Tasse Kaffee</i> ⁹	€ 2,70
<i>Aquavit</i>	2 cl	<i>Espresso</i> ⁹	€ 2,90
<i>Malteserkreuz Aquavit</i> (40 % vol.)	€ 3,50	<i>Espresso Macchiato</i> ^{8,9}	€ 3,10
<i>Jubiläums Aquavit</i> (40 % vol.)	€ 3,50	<i>Cappuccino</i> ^{8,9}	€ 3,60
<i>Linie Aquavit</i> (41,5 % vol.)	€ 3,50	<i>Latte Macchiato</i> ^{8,9}	€ 4,50
		<i>Milchkaffee</i> ^{8,9}	€ 4,30
<i>Liqueur</i>	2 cl	<i>Heiße Schokolade</i> (versch. Sorten) ^{7,8}	€ 3,80
<i>Amaretto mit Sahne</i> (21,5 % vol.) ⁸	€ 3,30	<i>Glas Tee</i> (versch. Sorten)	€ 3,30
<i>Dooley's Toffee</i> (17 % vol.) ⁸	€ 3,40	<i>Glas Hüttentee</i> (50 % vol.)	€ 6,30
<i>Drambuie Whisky</i> (40 % vol.) ¹	€ 4,40	<i>Glas Grog</i> (40 % vol.)	€ 4,90
<i>Hauschnaps</i> (25 % vol.) ¹	€ 2,80	<i>Irish Coffee</i> (38 % vol.) ^{1,8}	€ 6,30
		<i>Jever Digestif</i> (40 % vol.)	2 cl
		<i>Die Spirituosenspezialität, die aus frisch gebrautem Jever Pilsener gewonnen wird. Ein kompromissloser Genuss für außergewöhnliche Momente.</i>	€ 4,20

Longdrinks

<i>Wodka-Lemon</i> (37,5 % vol.) ^{3,10}		<i>Bourbon-Cola</i> (40 % vol.) ^{1,9}	
4 cl Wodka mit Bitter Lemon	€ 7,50	4 cl Jim Beam mit Cola	€ 6,80
<i>Scotch-Cola</i> (40 % vol.) ^{1,9}		<i>Cuba Libre</i> (40 % vol.) ^{1,9}	
4 cl Ballentines mit Cola	€ 7,50	4 cl Havana Club mit Cola	€ 6,80
<i>Weinbrand-Cola</i> (38 % vol.) ^{1,9}		<i>Gin Tonic</i> (37,5 % vol.) ^{3,10}	
4 cl Osborne mit Cola	€ 6,80	4 cl Gin-Spezialität mit Tonic Water	€ 8,50