Pfifferlinge

11-22 Uhr

790	**Pfifferlingrahmsuppe** G,L,O	8.9
791	**Bunter Salat Pfifferlinge** mit gebratenen Kräuterpfifferlingen und Vinaigrette	17.9
792	**Rahmpfifferlinge** A,C,G,L,O mit Serviettenknödel	18.9
795	**Rahmpfifferlinge Schnitzel** A,C,G,L,O mit Schnitzel Wiener Art und Salzkartoffeln	27.9
796	**wahlweise mit Kalbsschnitzel** A,C,G,L,O	+9.9
000	**Rib Eye (ca. 250g)** G,L,O mit Rahmpfifferlingen und Bratkartoffeln	37.9
1001	**Kräuterbutter** G	3.5

Weinempfehlung

Weissburgunder 5 Ebringen, Baden, Deutschland	514	0,2l	6.9
mittelkräftig, fruchtig mit leichter Säure	515	0,5l	16.9
Rosé Summertime La Gordonne, Provence	422	0,2l	7.9
reife Erdbeeren, Grapefruit, saftiger Pfirsich, florale Noten	424	0,5l	18.9
Spätburgunder QbA 5 Crass, Rheingau, Deutschland	522	0,1l	5.9
trocken, Kirsche und Pflaume, leicht und Säurearm	468	0,75l	35

A=Gluten	D=Fisch	G=Milch	M=Senf	P=Lupine
B=Krebstiere	E=Erdnüsse	H=Schalenfrüchte	N=Sesam	R=Weichtiere
C=Eier	F=Soja	L=Sellerie	O=Schwefeloxid & Sulfite	

GESCHMACK AUS TRADITION

Änderungen werden mit 2.50 € berechnet
Alle Speisen können auch Spuren von anderen Allergenen enthalten. Akzeptierte Zahlarten: Cash, Girocard, Visa, Mastercard, Apple Pay

Vorspeisen

11-22 Uhr

650 **Berliner Kartoffelsuppe** G,L — 8.9
mit Wiener Würstchen

651 **Tagessuppe** — 8.9

653 **Eine Tasse Suppe vorweg** — 6.9

681 **Kleiner Salat** M — 7.9
Baby Leaf Salat, Kirschtomaten, Gurke, Paprika, Sprossen,
Honig-Senf-Dressing

686 **Burratini** G — 10.9
Burratini vom Büffel mit geeister Tomate, Olivenöl, Kapern,
Basilikum und altem Balsamico

667 **Beef Tatar** A,C,D,F,M — 16.9
handgehacktes Rindfleisch, serviert mit Schnittlauch, Senf, Schalotten,
Sardellen, Kapern, Cornichons, Tabasco, Worcestersauce und Bio-Eigelb,
dazu ein Brotkorb

Salate

11-22 Uhr

683 **Luise Salat mit Ziege** G,M — 17.9
geflammter Ziegenkäse (gereift) mit Honig, Wildkräutersalat,
karamellisierten Feigen, Kirschtomaten, Gurke, Paprika, karamellisierten Walnüssen,
Sprossen, rote Bete, serviert mit Himbeerdressing

682 **Caesar Salat mit Hähnchen** A,C,D,G,M — 18.9
Römersalat, gebratene Hähnchenbrust, Kirschtomaten, Croutons,
serviert mit Caesar Dressing

A=Gluten	D=Fisch	G=Milch	M=Senf	P=Lupine
B=Krebstiere	E=Erdnüsse	H=Schalenfrüchte	N=Sesam	R=Weichtiere
C=Eier	F=Soja	L=Sellerie	O=Schwefeloxid & Sulfite	

GESCHMACK AUS TRADITION

Änderungen werden mit 2.50 € berechnet
Alle Speisen können auch Spuren von anderen Allergenen enthalten. Akzeptierte Zahlarten: Cash, Girocard, Visa, Mastercard, Apple Pay

Burger

11-22 Uhr

800 **Veganer Burger** A,F,L — 18.9
veganes Patty aus Gemüse und Tofu,
Kopfsalat, Tomate, Cashew-Creme, Pommes

804 **Crunchy Chicken Burger** A,C,G — 19.9
Butter Brioche, Hähnchenpatty in Knusperpanade, Kopfsalat,
Tomate, Sweet Chili Sauce, Pommes

806 **Steak House Burger** A,G,F — 20.9
Sauerteig Bun, Rinderpatty, Kopfsalat, Tomate, Gewürzgurke,
Bacon, Cheddar, BBQ Sauce, Pommes

805 **wahlweise mit Süßkartoffelpommes** +2.5
807 **Jalapeños** +1.9
1008 **extra Ketchup** +0.5
1009 **extra Mayo** +0.5
1039 **extra vegane Mayo** +0.5

Schnitzel

11-22 Uhr

741 **Schnitzel Pommes** A,C,M — 19.9
Schnitzel Wiener Art vom Schwein, Pommes, kleiner Salat

743 **Schnitzel Braumeister** A,C,L,O — 24.9
Schnitzel Wiener Art vom Schwein, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,
Jus, Röstzwiebeln, Bio-Spiegelei

744 **Wiener Schnitzel** A,C,D,M — 29.9
Wiener Schnitzel vom Kalb, Kartoffel-Gurken-Salat,
serviert mit Zitrone, Sardellen, Kapern

745 **Preiselbeeren** +2.5

A=Gluten	D=Fisch	G=Milch	M=Senf	P=Lupine
B=Krebstiere	E=Erdnüsse	H=Schalenfrüchte	N=Sesam	R=Weichtiere
C=Eier	F=Soja	L=Sellerie	O=Schwefeloxid & Sulfite	

GESCHMACK AUS TRADITION

Änderungen werden mit 2.50 € berechnet
Alle Speisen können auch Spuren von anderen Allergenen enthalten. Akzeptierte Zahlarten: Cash, Girocard, Visa, Mastercard, Apple Pay

Fleisch

11-22 Uhr

760 **Original Berliner Currywurst** A,F,G — 14.9
2 Currywürste ohne Darm, Pommes

770 **Eisbeinsülze** C,D,G,M — 17.9
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und selbstgemachte Remoulade

764 **Original Königsberger Klopse vom Kalb** A,C,D,G,L,M,O — 18.9
mit Rote Bete und Kartoffelstampf

779 **Zwiebelrostbraten** A,C,G,L,O — 25.9
serviert mit Zwiebeljus, Röstzwiebeln und Spätzle

781 **Rib Eye (ca. 250g)** L,M,O — 28.9
mit Portweinjus, kleinem Salat und Pommes

1001 **Kräuterbutter** G — 3.5

Fisch

11-22 Uhr

786 **Kräutermatjes Hausfrauenart** D,G,M — 16.9
3 Matjesfilets, Hausfrauensauce, rote Zwiebeln, Petersilienkartoffeln

725 **Forelle Müllerin (ohne Mittelgräte)** A,D,G,L — 21.9
dazu Gurkensalat, Zitrone und Petersilienkartoffeln

A=Gluten	D=Fisch	G=Milch	M=Senf	P=Lupine
B=Krebstiere	E=Erdnüsse	H=Schalenfrüchte	N=Sesam	R=Weichtiere
C=Eier	F=Soja	L=Sellerie	O=Schwefeloxid & Sulfite	

GESCHMACK AUS TRADITION

Änderungen werden mit 2.50 € berechnet
Alle Speisen können auch Spuren von anderen Allergenen enthalten. Akzeptierte Zahlarten: Cash, Girocard, Visa, Mastercard, Apple Pay

Vegetarisch / Vegan

11-22 Uhr

701 **Gemüserösti** C,G,L — 15.9
Kräuterquark und Salatbouquet

704 **Rote Bete Knödel** A,C,G — 17.9
Meerrettich-Apfel-Sauce, karamellisierte Walnüsse

703 **Käsespätzle** A,C,G,L — 18.9
Röstzwiebeln, kleiner Salat

800 **Veganer Burger** A,F,L — 18.9
veganes Patty aus Gemüse und Tofu,
Kopfsalat, Tomate, Cashew-Creme, Pommes

Flammkuchen

11-23 Uhr

840 **Elsässer Flammkuchen** A,G — 14.9
Schmand, Speck, Zwiebeln

841 **Flammkuchen Ziege** A,G — 15.9
Schmand, Ziegenkäse, Zwiebeln, Walnüsse, Honig

842 **Flammkuchen Luise** A,G — 15.9
Schmand, pikante Salami, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Zwiebeln

A=Gluten	D=Fisch	G=Milch	M=Senf	P=Lupine
B=Krebstiere	E=Erdnüsse	H=Schalenfrüchte	N=Sesam	R=Weichtiere
C=Eier	F=Soja	L=Sellerie	O=Schwefeloxid & Sulfite	

GESCHMACK AUS TRADITION

Änderungen werden mit 2.50 € berechnet
Alle Speisen können auch Spuren von anderen Allergenen enthalten. Akzeptierte Zahlarten: Cash, Girocard, Visa, Mastercard, Apple Pay

Pizza 11-23 Uhr

1201	**Margherita** A,G Tomatensauce, Mozzarella		11.9
1205	**Funghi** A,G Tomatensauce, Mozzarella, Champignons		12.9
1217	**Salami** A,G Tomatensauce, Mozzarella, Salami		13.9
1206	**Tonno & Cipolla** A,D,G Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln		13.9
1203	**Romana** A,D,G Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern		13.9
1204	**Prosciutto & Funghi** A,G Tomatensauce, Mozzarella, gek. Schinken, Champignons		13.9
1226	**Capricciosa** A,G Tomatensauce, Mozzarella, gek. Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven		14.9
1213	**Rucola** A,G Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmesan		13.9
1219	**Vegetariana** A,G Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, Champignons, Oliven, Artischocken		13.9
1227	**Mista** A,G Tomatensauce, Mozzarella, gek. Schinken, Champignons, Salami, Pepperoni		15.9
1212	**Formaggi** A,G Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Mascarpone		14.9
1240	**Napoletana** A,G Tomatensauce, Büffelmozzarella, Parmesan, Basilikum, Olivenöl		14.9
1210	**Piccante** A,G Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Jalapenos		14.9
1216	**Scampi** A,B,G Tomatensauce, Mozzarella, Scampi, Knoblauch		16.9
1214	**Rucola & Parma** A,G Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesan		16.9
1207	**Livornese** A,G Tomatensauce, Büffelmozzarella, Champignons, pikante Salami		16.9
1225	**Burrata** A,G Tomatensauce, Mozzarella, Büffelburrata, Rucola		18.9

A=Gluten	D=Fisch	G=Milch	M=Senf	P=Lupine
B=Krebstiere	E=Erdnüsse	H=Schalenfrüchte	N=Sesam	R=Weichtiere
C=Eier	F=Soja	L=Sellerie	O=Schwefeloxid & Sulfite	

GESCHMACK AUS TRADITION

Änderungen werden mit 2.50 € berechnet
Alle Speisen können auch Spuren von anderen Allergenen enthalten. Akzeptierte Zahlarten: Cash, Girocard, Visa, Mastercard, Apple Pay

Kinder bis 12 Jahre

11-22 Uhr

816 **6 Chicken Nuggets** A,C,G — 9.9
mit Pommes

814 **Wiener Schnitzel** A,C — 14.9
kleines Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes

817 **Nudeln** A,C,L — 8.9
Spirelli mit Tomatensauce

1045 mit Parmesan — +1.5

Alle Pizzen sind auch als Kinderpizza erhältlich -2.0

Dessert

11-22 Uhr

822 **Kartoffelpuffer** C,G — 10.9
4 Kartoffelpuffer, Apfelmus, Zimt & Zucker, Sahne

821 **Schokomousse** C,G — 8.9
mit Himbeertopping

598 **Gestrudelter Apfelkuchen** A,C,G — 8.9
mit Vanillesauce

825 **Veganes Kokos Panna Cotta** — 8.9
mit Waldbeerenmousse und Karamellchip

Eis saisonal
verschiedene Sorten aus eigener Produktion
890 Kugel 2.4
889 Sahne 1.0

Kuchen
wechselnde Kuchen und Torten aus der Manufaktur Wunderkuchen
920 Stück 6.2
1017 Sahne 1.0

A=Gluten	D=Fisch	G=Milch	M=Senf	P=Lupine
B=Krebstiere	E=Erdnüsse	H=Schalenfrüchte	N=Sesam	R=Weichtiere
C=Eier	F=Soja	L=Sellerie	O=Schwefeloxid & Sulfite	

GESCHMACK AUS TRADITION

Änderungen werden mit 2.50 € berechnet
Alle Speisen können auch Spuren von anderen Allergenen enthalten. Akzeptierte Zahlarten: Cash, Girocard, Visa, Mastercard, Apple Pay

Luise
RESTAURANT · BAR · BIERGARTEN

Bier vom Fass

	König Pilsener		
50	klein	0,25l	3.8
51	groß	0,4l	5.4
52	Pitcher	1,5l	18.9
	Jever		
53	klein	0,25l	3.8
54	groß	0,4l	5.4
55	Pitcher	1,5l	18.9
	Veltins		
56	klein	0,25l	3.8
57	groß	0,4l	5.4
58	Pitcher	1,5l	18.9
	Bayreuther hell		
178	klein	0,25l	3.5
177	groß	0,5l	5.8
176	Pitcher	1,5l	16.9
	Maisel's Hefeweizen hell		
61	klein	0,3l	4.1
62	groß	0,5l	5.8
	Maisel's Kristallweizen		
63	klein	0,3l	4.1
64	groß	0,5l	5.8
79	**Köstritzer Schwarzbier**	0,3l	4.9

Alkoholfreies Flaschenbier

49	**König Pilsener**	0,33l	4.9
108	**Maisel's Hefeweizen**	0,5l	5.8

Mixbiere

66	**Radler** [2]	0,4l	5.4
	Zitronenlimonade		
81	**Gespritztes** [1,2,3]		5.8
	Fassbrause 0,33l + Bier 0,25		
68	**Alster** [1,2,3]	0,4l	5.4
	Orangenlimonade		
72	**Diesel** [1',2,9]	0,4l	5.4
	Tirola Kola		
76	**Berliner Weiße** [1,2]	0,33l	4.9
	rot		
77	**Berliner Weiße** [1,2]	0,33l	4.9
	grün		

Flaschenbier

59	**Maisel´s Hefeweizen**	0,5l	5.8
	dunkel		

Wasser

	Tafelwasser		
111	Glas	0,3l	2.9
189	Karaffe	1,0l	5.9
	Selters Classic		
90	Flasche klein	0,25l	3.7
91	Flasche groß	0,75l	7.9
	Selters Naturell		
105	Flasche klein	0,25l	3.7
106	Flasche groß	0,75l	7.9

1=Farbstoffe
2=Konservierungsstoffe
3=Antioxidationsmittel
4=Geschmacksverstärker
5=geschwefelt
6=geschwärzt
7=Phosphat
8=Milcheiweiß
9=koffeinhaltig
10=chininhaltig
11=Süßungsmittel
12=enthält Phenylalalinquelle (Aspartam)

GESCHMACK AUS TRADITION

Änderungen werden mit 2.50 € berechnet
Alle Speisen können auch Spuren von anderen Allergenen enthalten. Akzeptierte Zahlarten: Cash, Girocard, Visa, Mastercard, Apple Pay

Luise
RESTAURANT · BAR · BIERGARTEN

Aperitif

291	**Pommery Brut Royal** [5]	0,1l	9.9
305	**Pommery POP** Rosé [5]	0,2l	29.9
	Die Flasche für 2		
294	**Kir Royal** [1,5]	0,1l	9.9
	mit Champagner		
293	**Kir Royal** [1,5]	0,1l	6.9
	mit Prosecco Spumante		
292	**Kir** [1,5]	0,2l	6.9
	mit Weißwein		
394	**Prosecco Spumante** [5]	0,1l	6.9
	»COSTAROSS«		
410	**Weinschorle** [5]	0,2l	6.9
1617	**Campari Soda** [1]	5cl	5.2
1616	**Campari Orange** [1]	5cl	6.9
104	**Lillet Wildberry** [5,10]	0,2l	8.9
535	**Aperol Spritz** [1,10]	0,2l	8.5
536	**Hugo**	0,2l	8.5
537	**Aperol Spritz ALKOHOLFREI** [5]		
	Freikopf Sunpéro, Tonic	0,2l	7.9

Weißwein offen

Grüner Veltliner [5] Gruber, Österreich
fruchtig, naturnah ausgebaut,

413	Glas	0,2l	6.9
441	Karaffe	0,5l	16.9

Grauburgunder [5] Rheinhessen
Zarter Schmelz mit Anklängen von Nüssen und Mandeln, säurearm

414	Glas	0,2l	6.9
442	Karaffe	0,5l	16.9

Weissburgunder [5] Ebringen, Baden
mittelkräftig, fruchtig mit leichter Säure

514	Glas	0,2l	6.9
515	Karaffe	0,5l	16.9

Riesling [5] »halbtrocken« Ludwig, Mosel
feine Säure, grüner Apfel und Limette

407	Glas	0,2l	6.9
408	Karaffe	0,5l	16.9

Grauburgunder Deutschland
ALKOHOLFREI, leicht und frisch

405	Flasche	0,25l	7.9

Roséwein offen

Rosé [5] Langenwalter, Pfalz
milder, süffiger Rosé mit Frucht nach Himbeere & Erdbeere

420	Glas	0,2l	6.9
448	Karaffe	0,5l	16.9

Summertime [5] Gordonne, Provence
Noten von reifen Erdbeeren, Grapefruit, saftigem Pfirsich, typisch florale Noten

422	Glas	0,2l	7.9
424	Karaffe	0,5l	18.9

Rotwein offen

Montepulciano [5] La Reggia, Abruzzen
Kirsche, Pflaume, sanfte Tannine

423	Glas	0,2l	6.9
446	Karaffe	0,5l	16.9

Merlot [5] La Reggia, Veneto
angenehm weich & samtig,

509	Glas	0,2l	6.9
447	Karaffe	0,5l	16.9

Cab. Sauvignon [5] B&G, Languedoc
Noten von Vanille, sanfte Tannine,

417	Glas	0,2l	7.9
421	Karaffe	0,5l	18.9

1=Farbstoffe
2=Konservierungsstoffe
3=Antioxidationsmittel
4=Geschmacksverstärker
5=geschwefelt
6=geschwärzt
7=Phosphat
8=Milcheiweiß
9=koffeinhaltig
10=chininhaltig
11=Süßungsmittel
12=enthält Phenylalalinquelle (Aspartam)

GESCHMACK AUS TRADITION

Änderungen werden mit 2.50 € berechnet
Alle Speisen können auch Spuren von anderen Allergenen enthalten. Akzeptierte Zahlarten: Cash, Girocard, Visa, Mastercard, Apple Pay

Weißwein

472 **2023 Bianco di Toscana IGT** [5] 25
Renzo Masi, Toskana, Italien
trocken, fruchtig, Birne, Zitrus, Kräuternoten

460 **2023 Bordeaux Blanc AOC** [5] 27
Barton & Guestier, Bordeaux, Frankreich
trocken, Noten von Pfirsich, weißen Blüten und Aprikose, mit Anklängen von Zitrone

473 **2023 Riesling Hochheim Königin Viktoriaberg Erste Lage** [5] 37
Flick, Rheingau, Deutschland
trocken, Zitrusaromen, fruchtig, saftig, lebendige Säure

521 **2023 Lugana DOC** [5] 45
Bulgarini, Lombardei, Italien
trocken, Duft nach Birne und Aprikose, fruchtig frisch am Gaumen

Schaumwein

393 **Costaross Prosecco Spumante** [5] 0,75l 39.9

290 **Pommery Brut Royal** 0,75l 75

96 **Pommery Brut Royal Rosé** 0,75l 85

295 **Pommery Blue Sky** 0,75l 99

450 **Erdbeerschälchen** saisonal 6.9
frische Erdbeeren auf Eis serviert
nur in Verbindung mit Prosecco oder Champagner

Rotwein

471 **2023 Cabernet Sauvignon** [5] 27
»Réserve«
B & G, Languedoc, Frankreich
trocken, fruchtiges Bouquet, Noten von Vanille, vollmundig, sanfte Tannine

478 **2022 Chianti DOCG** [5] 29
Barone Ricasoli, Toskana, Italien
trocken, zart fruchtig, leicht florales Bouquet, am Gaumen saftige Aromen von Wildkirsche mit Anklängen von Schokolade, harmonisches und würziges Finale

479 **2021 Rioja Crianza DOCa** [5] 33
Ortega Ezquerra, Rioja, Spain
trocken, temperamentvoller Rioja mit intensivem Bukett von Schwarzkirsche, Pflaume und Cassis, Anklänge von Vanille

524 **2021 Montepulciano d'Abbruzzo Amaranta** [5] 50
Ulisse, Abbruzzen, Italien
trocken, reiche Fruchtaromen, ausgeprägte aber weiche Tannine, feine Aromen von Vanille und Holz durch Barriqueausbau

Roséwein

475 **2022 Summertime AOC** [5] 29
»Vegan«
La Gordonne, Provence, Frankreich
Noten von reifen Erdbeeren, Grapefruit, saftigem Pfirsich, typisch florale und mineralische Noten

1=Farbstoffe
2=Konservierungsstoffe
3=Antioxidationsmittel
4=Geschmacksverstärker
5=geschwefelt
6=geschwärzt
7=Phosphat
8=Milcheiweiß
9=koffeinhaltig
10=chininhaltig
11=Süßungsmittel
12=enthält Phenylalalinquelle (Aspartam)

GESCHMACK AUS TRADITION

Änderungen werden mit 2.50 € berechnet
Alle Speisen können auch Spuren von anderen Allergenen enthalten. Akzeptierte Zahlarten: Cash, Girocard, Visa, Mastercard, Apple Pay

Luise
RESTAURANT · BAR · BIERGARTEN

Kaffee

10	**Ristretto** [9]	2.9
04	**Espresso** [9]	2.9
05	**Doppelter Espresso** [9]	4.1
06	**Espresso Macchiato** [8,9]	2.9
12	**Doppelter Macchiato** [8,9]	4.1
07	**Café Crème** [9]	3.9
08	**Cappuccino** [8,9]	4.2
09	**Milchkaffee** [8,9]	4.5
24	**Latte Macchiato** [8,9]	4.2

Alle Kaffeespezialitäten können auch entkoffeiniert zubereitet werden

Schokolade

19	**Heiße Schokolade** [8]	4.5
15	**Heiße Schokolade** mit Rum [8]	5.9
16	**Heiße Schokolade** mit Baileys [8]	5.9
17	**Heiße Schokolade** mit Amaretto [8]	5.9
1079	**Portion Sahne**	1.0

Eilles Tee

980	**Earl Grey** aromatisiert mit Bergamotte	3.9
983	**Assam**	3.9
986	**Grüner Tee Asia Superior**	3.9
988	**Friesische Mischung**	3.9
981	**Darjeeling**	3.9
989	**Hot Spicy Black Chai** mit Milch [8]	3.9
990	**Rooibos Vanille**	3.9
982	**Kamillenblüten**	3.9
984	**Pfefferminze**	3.9
985	**Kräutergarten**	3.9
987	**Bio Vervenia**	3.9
991	**Bio Früchte**	3.9
993	**Bio Grüntee Jasmin**	3.9

Frischer Tee

38	**Frischer Ingwer**	4.3
37	**Frische Pfefferminze**	4.3
36	**Frische Pfefferminze & Ingwer**	4.5

1=Farbstoffe
2=Konservierungsstoffe
3=Antioxidationsmittel
4=Geschmacksverstärker
5=geschwefelt
6=geschwärzt
7=Phosphat
8=Milcheiweiß
9=koffeinhaltig
10=chininhaltig
11=Süßungsmittel
12=enthält Phenylalalinquelle (Aspartam)

GESCHMACK AUS TRADITION

Änderungen werden mit 2.50 € berechnet
Alle Speisen können auch Spuren von anderen Allergenen enthalten. Akzeptierte Zahlarten: Cash, Girocard, Visa, Mastercard, Apple Pay

Luise
RESTAURANT · BAR · BIERGARTEN

Gin & Tonic

Alle Gin & Tonic werden mit 4 cl Gin, Thomas Henry Tonic Water und Limette zubereitet

319	**Tanqueray** alkoholfrei	8.9
320	**Tanqueray** London Dry, Schottland	9.9
325	**Jinzu** Dry, Schottland	11.9
321	**London No. 1** Dry, England	12.9
322	**Oxley** London Dry, England	13.9
326	**Plymouth** Dry, England	11.9
327	**Plymouth** Navy Strength, England	11.9
328	**Haymans** Old Tom, England	11.9
323	**Needle** Dry Rosé, Deutschland	9.9
329	**Needle** Dry, Deutschland	12.9
330	**Schrödingers Katzen** London Dry, Deutschland	14.9
331	**Tonka Gin** Dry, Deutschland	14.9
324	**Nordés** Dry, Spanien	12.9

Brandy & Cognac

238	**Asbach Uralt**	4cl	5.9
239	**Carlos Primeros** Gran Reserva	4cl	8.9
240	**Hennessy** VSOP	4cl	12.9

Vodka, Rum & Klare

273	**Vodka Absolut Blue**	2cl	3.3
288	**Nordhäuser Doppelkorn**	2cl	3.3
284	**Havana Club 3 Años**	2cl	3.3
285	**Havana Club 7 Años**	2cl	4.2
261	**Linie Aquavit**	2cl	3.6
262	**Jubiläums Aquavit**	2cl	3.6
298	**Tequila Patron El Cielo**	2cl	9.9
274	**Tequila Sierra Reposado**	2cl	3.3

Whiskey

208	**Jameson Irish Whiskey** [1]	4cl	6.3
198	**Jack Daniels** [1]	4cl	6.9
206	**Chivas Regal** 12 Jahre [1]	4cl	8.9
207	**Talisker** 10 Jahre	4cl	10.9
203	**Glenmorangie** 10 Jahre [1]	4cl	10.9
217	**Highland Park** 12 Jahre	4cl	10.9
219	**Caol Ila Moch**	4cl	12.9
237	**Nikka Yoichi Single Malt**	4cl	14.9

Obstbrand

277	**Kirsche** Schladerer	2cl	3.8
278	**Mirabelle** Schladerer	2cl	3.8
279	**Obstwasser** Schladerer	2cl	3.8
280	**Zwetschge** Schladerer	2cl	3.8
281	**Williams-Birne** Schladerer	2cl	3.8
283	**Haselnussgeist** Vallendar	2cl	4.9

Bitter & Liköre

190	**Berliner Luft**	4cl	3.9
160	**Ramazzotti** [1]	4cl	4.5
161	**Averna** [1]	4cl	4.5
163	**Fernet Branca** [1]	4cl	4.8
168	**Jägermeister** [1]	4cl	4.9
235	**Sambuca Molinari**	4cl	4.9
223	**Amaretto Di Saronno** [1]	4cl	4.8
224	**Baileys** [9]	4cl	4.8

Grappa

253	**Chardonnay** Nonino [1]	2cl	4.9
254	**Barbera** "Roccanivo" Berta [1]	2cl	7.9

1=Farbstoffe
2=Konservierungsstoffe
3=Antioxidationsmittel
4=Geschmacksverstärker
5=geschwefelt
6=geschwärzt
7=Phosphat
8=Milcheiweiß
9=koffeinhaltig
10=chininhaltig
11=Süßungsmittel
12=enthält Phenylalalinquelle (Aspartam)

GESCHMACK AUS TRADITION

Änderungen werden mit 2.50 € berechnet
Alle Speisen können auch Spuren von anderen Allergenen enthalten. Akzeptierte Zahlarten: Cash, Girocard, Visa, Mastercard, Apple Pay

Luise
RESTAURANT · BAR · BIERGARTEN

NEU

445	**Erdbeer Spritz** [5] saisonal mit frischen Erdbeeren aus Deutschland	0,2l	8.9
110	**Slushy für Kinder**	0,3l	4.9
	Frozen Strawberry Margarita [2]		
	Tequila, Erdbeersirup, Triple Sec	102 0,2l 114 0,5l	7.9 16.9
537	**Aperol Spritz ALKOHOLFREI** [5] Freikopf Sunpéro, Tonic	0,2l	7.9
323	**Rosé Gin & Tonic** Needle Rosé Gin, Tonic, Limette und Beeren		9.9
241	**Negroni** [1,5] Tanqueray, Campari, Antica Formula		9.9
242	**Nogroni** alkoholfrei [1,2,5] Tanqueray, Monin Bitter, Martini Vibrante		9.9

Säfte

124	**Apfelsaft**	0,3l	4.4
126	**Orangensaft** [3] Vaihinger	0,3l	4.4
119	**Orangensaft** frisch gepresst bis 15 Uhr	0,2l	4.6
137	**Tomatensaft** [3] Vaihinger	0,2l	4.2

Vaihinger Nektare

alle Säfte und Nektare auch als Schorle

134	**Rhabarber** [3]	0,3l	4.4
136	**Banane** [3]	0,3l	4.4
130	**Maracuja** [3]	0,3l	4.4
138	**Sauerkirsche** [3]	0,3l	4.4
132	**Schw. Johannisbeere** [3]	0,3l	4.4
122	**KiBa** [3]	0,3l	4.4
139	**Cranberry** [3]	0,3l	4.4

Softs

192	**Eistee** hausgemacht Darjeeling, grüner Tee, frische Minze, frischer Saft von Zitrone, Limette, Orange	0,3l	4.4
194	**Früchte-Eistee** hausgemacht Früchtetee, Apfelsaft, Johannisbeernektar, Holundersirup, Kirschsirup	0,3l	4.4
32	**Fassbrause** Rixdorfer, Flasche	0,33l	4.4
93	**Tirola Kola** [1,2,9] Silberquelle	0,3l	4.4
101	**Spezi** [1,2,9] Silberquelle	0,3l	4.4
95	**Coca Cola Zero** [1,2,9,12] Flasche	0,33l	4.4
99	**Zitronenlimonade** [2] Silberquelle	0,3l	4.4
97	**Orangenlimonade** [1,2,3] Silberquelle	0,3l	4.4
29	**Himbeerlimonade** [1,2] Silberquelle	0,3l	4.4
28	**Holunderschorle** [1,2] Silberquelle	0,3l	4.4
73	**Almdudler** Vegan, Flasche	0,35l	4.4
80	**Almdudler** zuckerfrei Vegan, Flasche	0,35l	4.4
75	**Malztrunk** [1] Vitamalz, Flasche	0,33l	4.4
	Thomas Henry	0,3l	4.4
85	Tonic Water [10]		
87	Ginger Ale [1]		
89	Bitter Lemon [1]		
107	Wildberry Tonic		

1=Farbstoffe
2=Konservierungsstoffe
3=Antioxidationsmittel
4=Geschmacksverstärker
5=geschwefelt
6=geschwärzt
7=Phosphat
8=Milcheiweiß
9=koffeinhaltig
10=chininhaltig
11=Süßungsmittel
12=enthält Phenylalalinquelle (Aspartam)

GESCHMACK AUS TRADITION

Änderungen werden mit 2.50 € berechnet
Alle Speisen können auch Spuren von anderen Allergenen enthalten. Akzeptierte Zahlarten: Cash, Girocard, Visa, Mastercard, Apple Pay