

# Herzlich Willkommen

## im Restaurant **ARENA**

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen. Seit 1994 bieten wir Ihnen eine Vielzahl von Gerichten, um sie mit diesen Gaumenfreuden zu verwöhnen. Neben Zutaten von ausgesuchter Qualität ist uns unsere offene Küche besonders wichtig. So haben Sie die Möglichkeit, unsere Arbeitsweise und die stets frische Zubereitung Ihrer Speisen kennen zu lernen.

Wir bieten eine große Anzahl an Speisen wie zum Beispiel saftige Steaks, köstliche Salate, saisonale Gerichte, leckere Flammkuchen, verschiedene Pizzen und schmackhafte Pasta.

Auch und vegetarische Gerichte finden Sie in unserer Speisekarte. Bitte beachten Sie, dass wir, um eventuelle Wartezeiten für Sie zu verkürzen, selten aber manchmal eine etwas verkleinerte Speisekarte anbieten.

Lassen Sie sich von uns im angenehmen Ambiente verwöhnen. Unser Service-Team ist jederzeit für Sie da.

## Familie Tokgöz

### Unsere Öffnungszeiten:

Täglich von 11:30 bis 14:30 Uhr und 17:30 bis 23:00 Uhr geöffnet.

Küchenzeiten: 11.30 bis 14.00 Uhr und 17.30 bis 21.00 Uhr.

Dienstags Ruhetag.

#### **Allergene**

A- Glutenhaltiges Getreide (1 =Weizen, 2 =Roggen, 3 =Gerste, 4 =Hafer, 5 =Dinkel, 6 =Kamut und Hybridstämme davon)  
B- Eier  
C- Erdnüsse  
D- Milch/Laktose  
E- Sellerie  
F- Sesam  
G- Lupinen  
H- Krebstiere  
I- Fisch  
J- Soja  
K- Schalenfrüchte namentlich s.u.  
L- Senf  
M- Schwefeldioxid, Sulfate  
N- Weichtiere  
K- Schalenfrüchte (1=Mandeln, 2=Haselnüsse, 3=Walnüsse, 4=Cashew-Kerne, 5=Pecannüsse, 6= Paranüsse,7=Pistazien, 8=Macadamianüsse

#### **Zusatzstoffe**

1- Farbstoffe  
2- koffeinhaltig  
3- Süßungsmittel Aspartam  
4- Süßungsmittel  
5- gewachst  
6- chininhaltig  
7- Geschmacksverstärker  
8- Konservierungsstoffe  
9- geschwärzt  
10- Antioxidationsmittel  
11- geschwefelt  
12- Phosphat  
13- Nektar

# Arena



## Unsere kleinen Köstlichkeiten

<b>Schrimps-Cocktail in Cognac-Sauce</b> <sup>A1,B,D,E,J,L,1</sup> Shrimps auf knackigem Blattsalat mit Ei dazu Baguette und Butter	<b>9.90 €</b>
<b>Weinbergschnecken</b> <sup>A1,B,D,E,J,L,N,1,11</sup> halbes Dutzend in würziger Kräuterbutter mit Baguette	<b>10.90 €</b>
<b>Geröstetes Kräuterbaguette dazu Sauerrahm</b> <sup>A1,B,D,E,F,10</sup>	<b>4.90 €</b>

## Suppen

<b>Tomatensuppe</b> <sup>D,10</sup> mit Mozzarella-Würfeln	<b>4.90 €</b>
<b>Knoblauchsuppe</b> <sup>A1,D</sup> mit frischen Kräutern	<b>4.90 €</b>
<b>Ochsen-Bouillonsuppe</b> <sup>A1,D,E,J</sup> mit Fleischeinlage	<b>4.90 €</b>

## Unsere Kindergerichte

<b>Nudeln</b> <sup>A,B</sup> mit Tomatensauce	<b>4.90 €</b>
<b>Gebackene Hähnchen-Nuggets</b> <sup>A1,B</sup> mit Pommes	<b>6.90 €</b>
<b>Putensteak ca.120g</b> mit Pommes Frites und Kräuterbutter <sup>A1,B,D,E,J,L,1,11</sup>	<b>9.90 €</b>
<b>Hüftsteak ca.120g</b> mit Pommes Frites und Kräuterbutter <sup>A1,B,D,E,J,L,1,11</sup>	<b>10.90 €</b>

Für unsere kleinen Gäste gibt es eine Kugel Eis gratis.



## Was Sie über vollendeten Steak-Genuss wissen sollten

Auf den endlosen Weiden der argentinischen Pampa, welche absolut naturbelassen sind, wachsen kerngesunde Qualitätsrinder heran.

Sie ernähren sich ausschließlich von Kräutern und saftigen Gräsern und legen beim Weiden lange Strecken zurück.

Aus diesem Grund zählt das argentinische Rind zu den fettärmsten Fleischsorten der Welt.

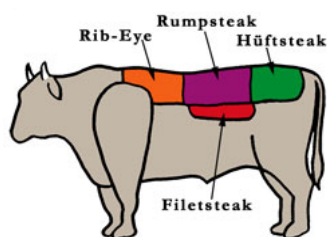
Das schlachtfrische Steakfleisch wird frisch vakuumiert und in gekühltem Zustand auf modernen Containerschiffen in ca. vier Wochen nach Deutschland transportiert.

In dieser Zeit kann das frische Fleisch in Ruhe heranreifen und erhält dadurch seine Zartheit und den herzhaften Biss.

---

### Hüftsteak

Das Fleisch aus dem „Herzen der Hüfte“ – fein gemasert, kräftig-würziger Geschmack



### Rumpsteak

Wird aus dem Roastbeef geschnitten – der typische Fettrand gibt ihm seinen herzhaften Geschmack

### Rib-Eye

Das Zwischenrippsteak (Entrecôte) – saftig würziger Geschmack durch ein kleines Fettauge

### Filetsteak

Das zarteste Fleisch – ohne Fettrand, fein im Geschmack

---

## Wie sollen wir Ihr Steak servieren?

*Rot / english*

innen noch etwas roh, außen gebräunt

*Rosa / medium*

innen rosa, außen kräftig gebräunt

*Durch / well done*

innen durchgegrillt, außen stark gebräunt

# Arena





## Arena Steaks

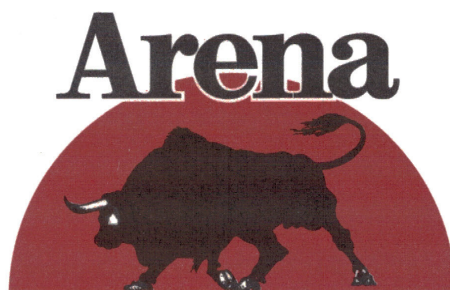
Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen geröstetes Kräuterbaguette <sup>A1</sup>,  
*hausgemachte Kräuterbutter* <sup>A1,B,D,E,J,L,1,11</sup> und einen Beilagensalat vom Buffet

<b>Putensteak 200g</b> leicht und bekömmlich	<b>13.90 €</b>
<b>Hüftsteak 200g</b> zartes Stück aus der Rinderkeule	<b>14.90 €</b>
<b>Spieß „Arena“ ca. 250g</b> <sup>8,10</sup> Hüftsteak am Spieß gegrillt mit Paprika, Speck und Zwiebeln	<b>17.90 €</b>
<b>Junior Rumpsteak 200g</b> ohne Fettrand, herzhaft im Geschmack	<b>16.90 €</b>
<b>Big Rumpsteak 250g</b> saftiges Steak, das sich durch den typischen Fettrand auszeichnet	<b>18.90 €</b>
<b>Lammrücken 200g</b> saftig und rosa gegrillt	<b>20.90 €</b>
<b>Rib-Eye-Steak 300g</b> der typische Fettkern verleiht dem Entrecote seinen besonderen Geschmack	<b>20.90 €</b>
<b>Filetsteak 200g</b> zartes Stück von der Rinderleude	<b>22.90 €</b>

Die jeweiligen Gramm - Angaben entsprechen dem Rohgewicht.

### Als Beilagen bieten wir an:

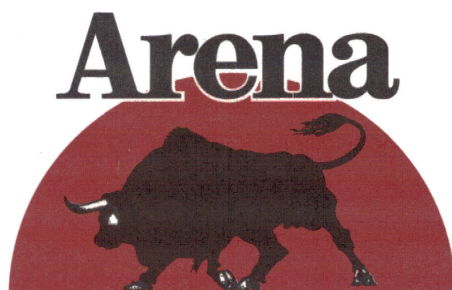
<b>Hausgemachte Kräuterbutter</b> (extra) <sup>A1,D,E,J,L</sup>	<b>1.50 €</b>
<b>Frisch geröstetes Kräuterbaguette</b> (extra) <sup>A1</sup>	<b>1.50 €</b>
<b>Frischer Sauerrahm</b> <sup>A1,D,E</sup>	<b>2.00 €</b>
<b>Saucen:</b> Salsa-Mexicana <sup>A1,D,10</sup> , Champignon- <sup>A1,D,8,10</sup> , Pfeffer- <sup>A1,B,D,E,10</sup> oder Kräutersteak-Sauce <sup>A1,B,D,E,L,8,10</sup>	<b>2.50 €</b>
<b>Pommes frites, Rösti oder Kroketten</b>	<b>3.00 €</b>
<b>Ofenkartoffel - mit frischem Sauerrahm</b> <sup>A1,D</sup>	<b>3.90 €</b>
<b>Maiskolben - gegrillt mit Kräuterbutter</b> <sup>A1,D,E,J,L</sup>	<b>3.90 €</b>
<b>Spätzle</b> <sup>A1,B</sup> oder Bratkartoffeln mit Speck <sup>8,10</sup>	<b>3.90 €</b>



## Unsere Spezialitäten

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen geröstetes Kräuterbaguette <sup>A1</sup>,  
und wahlweise eine der folgenden Beilagen:  
Pommes frites, Kroketten, Rösti, Spätzle <sup>A1,B</sup> oder  
Ofenkartoffel mit Sauerrahm <sup>A1,B,D,E,10</sup>

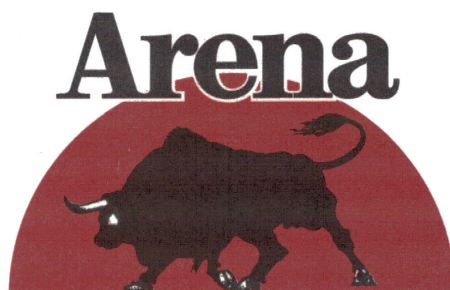
<b>Schweinerückensteak</b> mit Champignonrahmsauce <sup>A1,D,8,10</sup> , Pfeffer <sup>A1,B,D,E,10</sup> oder Mexicosauce <sup>A1</sup>	<b>13.90 €</b>
<b>Schweinefilet</b> <sup>A1,B,D,E,10</sup> in Pfefferrahm	<b>14.90 €</b>
<b>Schweinefilet</b> <sup>A1,D,8,10</sup> in Champignonrahm	<b>14.90 €</b>
<b>Pepper 's</b> <sup>A1,B,D,E,10,11</sup> zartes Hüftsteak in feuriger Sauce mit Madagaskarpfeffer	<b>15.90 €</b>
<b>Champignonsteak</b> <sup>A1,D,8,10</sup> zartes Hüftsteak in Champignonrahmsauce	<b>15.90 €</b>
<b>Steak Mexico</b> <sup>A1,D,10</sup> zartes Hüftsteak in rassiger Salsa-Mexikanasauce	<b>15.90 €</b>
<b>Steak Arena</b> <sup>A1,B,D,E,L,8,10</sup> saftiges Rumpsteak in Kräutersteak-Sauce	<b>17.90 €</b>



## FrISChe Salate

Zu allen großen Salaten servieren wir ein geröstetes Kräuterbaguette <sup>A1</sup>

<b>kleiner Salat vom Salatbuffet</b>	<b>3.90 €</b>
stellen Sie sich Ihren Salat an unserem reichhaltigen Salatbuffet zusammen	
<b>Vegetarischer Salat</b>	<b>8.90 €</b>
großer Salatteller mit Sonnenblumenkernen, Tomaten, Gurken, Karotten und Mais	
<b>Chef-Salat</b> <sup>B,D,8,10</sup>	<b>9.90 €</b>
frische Blattsalate mit Ei, Vorderschinken und Käsestreifen	
<b>Griechischer Salat</b> <sup>D</sup>	<b>12.90 €</b>
frische Blattsalate mit Hirtenkäse und gebratenen Gyrosstreifen	
<b>Arena-Salat</b> <sup>H,8,10</sup>	<b>13.90 €</b>
gegrillte Putenbruststreifen auf knackigen Blattsalaten mit Tomaten, Gurken, krossem Speck und Schrimps	
<b>Französischer Salat</b> <sup>I,H,N</sup>	<b>14.90 €</b>
großer Salatteller mit Meeresfrüchten und Lachsstückchen	
<b>Norwegischer Salat</b>	<b>15.90 €</b>
großer Salatteller mit Knoblauchgarnelen und Schrimps	
<b>Salatdressing – Auswahl</b>	
French-Dijon-Dressing <sup>A1,B,D,E,L,10</sup>	
Joghurt-Dressing <sup>A1,B,D,E,10</sup>	
Thousand-Island-Dressing <sup>A1,B,D,E,10</sup>	
Balsamico-Essig <sup>10,11</sup> und Öl	





## Unsere Empfehlung

**Spare-Ribs ca. 450g-500g** <sup>A1,C,L,10</sup> **14.90 €**  
Schweinerippchen knusprig gegrillt,  
mit pikanter Spare-Ribs-Sauce,  
im Ofen überbacken und dazu geröstetes Kräuterbaguette

## Gerichte in der Stahlpfanne

**Gemüse-Kartoffelpfanne** <sup>B,D,E,8</sup> **9.90 €**  
Kartoffelscheiben mit Gemüse in  
Sauce-Hollandaisesauce und Käse überbacken

**Nudelpfanne** <sup>A1,B,D,10</sup> **9.90 €**  
verschiedene Nudeln mit Gemüse in Tomatensahnesauce  
und Käse überbacken

**Bauernbratpfanne** <sup>B,D,1,8,10</sup> **10.90 €**  
Bratkartoffeln, Zwiebeln, Salami,  
Schinken, Speck, Champignons  
und Paprika, mit Spiegelei oder Käse überbacken

**Filetpfanne** <sup>A1,B,D</sup> **13.90 €**  
Schweinefiletstreifen  
in Champignonsauce und Spätzle

**Geflügelpfanne** <sup>A1,B,D</sup> **13.90 €**  
Gegrillte Putenbrust auf Bandnudeln  
mit Gemüse in Sahnesauce und Käse überbacken

**Lachspfanne** <sup>A1,B,D,I</sup> **13.90 €**  
gebratene Lachsscheiben  
auf Bandnudeln mit Gemüse in  
Sahnesauce und Käse überbacken

# Arena

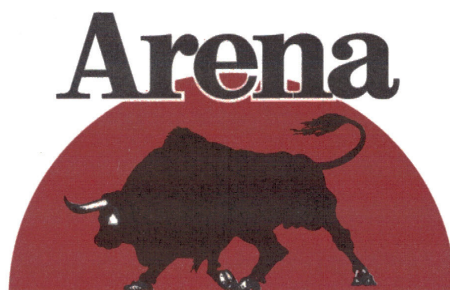


## Pasta – Teigwaren

<b>Spaghetti oder Rigatoni</b> <sup>A1,B,D,10</sup> in Tomatensahnesauce	<b>6.90 €</b>
<b>Spaghetti Carbonara</b> <sup>A1,B,D,8,10</sup> Sahnesauce, Vorderschinken und Eigelb	<b>8.90 €</b>
<b>Rigatoni alla Chef</b> <sup>A1,B,D,L</sup> Sahnesauce, Curry, Champignons und Käse	<b>8.90 €</b>
<b>Tagliatelle Alfredo di Roma</b> <sup>A1,B,D,8,10</sup> Tomatensahnesauce, Vorderschinken, Champignons, Käse und Knoblauch	<b>8.90 €</b>
<b>Spaghetti alla Diavola</b> <sup>A1,B,D,10</sup> Tomatensahnesauce, Zwiebeln, Champignons, Paprika und Chili	<b>8.90 €</b>
<b>Rigatoni Arrabiata</b> <sup>A1,B,D,8,10</sup> Tomatensahnesauce, Speck, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Chili	<b>8.90 €</b>
<b>Spaghetti Marinara</b> <sup>A1,B,D,H,N,10</sup> Tomatensahnesauce, Meeresfrüchte, Champignons, Paprika und Knoblauch	<b>10.90 €</b>

## Überbackenes

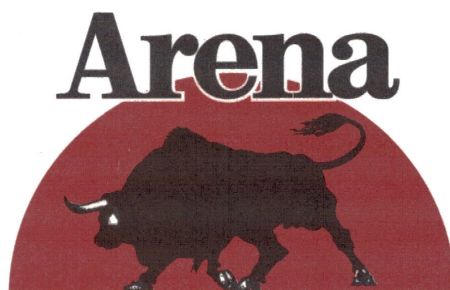
<b>Rigatoni al Forno</b> <sup>A1,B,D,10</sup>	<b>8.90 €</b>
<b>Combinazione</b> <sup>8,A1,B,D,10</sup> verschiedene Nudeln, Tomatensahnesauce und Käse überbacken	<b>8.90 €</b>
<b>Cannelloni alla Panna</b> <sup>A1,B,D,8,10</sup> mit Hackfleisch gefüllte Teigrollen in Sahnesauce und Käse überbacken	<b>8.90 €</b>
<b>Cannelloni al Forno</b> <sup>A1,B,D,8,10</sup> mit Hackfleisch gefüllte Teigrollen in Tomatensahnesauce und Käse überbacken	<b>8.90 €</b>





## Pizza

<b>Margherita</b> <sup>A1,D,10</sup> Tomatensauce und Käse	6.50 €
<b>Contadina</b> <sup>A1,D,1,8,10</sup> Vorderschinken, Champignons und Salami	7.50 €
<b>Vier Jahreszeiten</b> <sup>A1,D,1,8,10</sup> Vorderschinken, Champignons, Paprika und Salami	8.50 €
<b>Capricciosa</b> <sup>A1,D,8,10</sup> Vorderschinken, Champignons, Paprika und Peperoni	8.50 €
<b>Siciliana</b> <sup>A1,D,1,8,10</sup> Vorderschinken, Paprika, Salami und Peperoniwurst	8.50 €
<b>Italia</b> <sup>A1,B,D,1,8,10</sup> Vorderschinken, Champignons, Salami und Ei	8.50 €
<b>Arena Special</b> <sup>A1,B,D,I,H,N,8,9,10</sup> mit allem	9.50 €
<b>Für jeden zusätzlichen Belag berechnen wir</b>	1.00 €
<b>Frisch gebackene Panini dazu Sauerrahm</b> <sup>A1,D</sup> dazu Sauerrahm	4.90 €



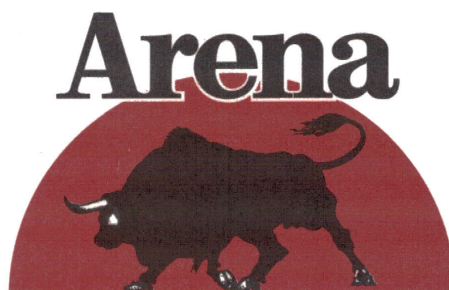
## Flammkuchen

<b>Flammkuchen</b> <sup>A1,D,8,10</sup> Sauerrahm, Käse, Vorderschinken, Champignons	8.50 €
<b>Flammkuchen</b> <sup>A1,D,8,10</sup> Sauerrahm, Käse, Salami, Paprika	8.50 €
<b>Flammkuchen</b> <sup>A1,D,8,10</sup> Sauerrahm, Käse, Spinat, Hirtenkäse <sup>D</sup>	8.50 €
<b>Flammkuchen</b> <sup>A1,D,8,10</sup> Sauerrahm, Käse, Speck, Zwiebeln	8.50 €
<b>Flammkuchen</b> <sup>A1,D,8,10</sup> Sauerrahm, Käse, Hirtenkäse, Peperoni, Zwiebeln, Oliven	8.50 €
<b>Flammkuchen</b> <sup>A1,D,8,10</sup> Sauerrahm, Käse, Lachsscheiben, Dill, Lauch	9.50 €

## Desserts

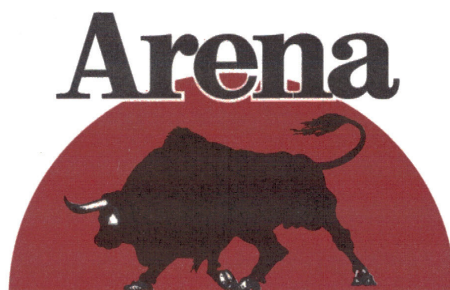
<b>Affogato al Caffè</b> <sup>B,D,2,10</sup> heißer Espresso mit Vanille-Eis	3,50 €
<b>Gemischtes Eis</b> <sup>B,D,10</sup> mit Sahne	4.20 €
<b>Rote Grütze</b> <sup>B,D,10</sup> mit Vanille-Eis und Sahne	4.20 €
<b>Mousse au Chocolat</b> <sup>D,J,1</sup>	4.90 €
<b>Apfelstrudel</b> <sup>B,D,8,10</sup> mit Vanille-Eis und Sahne	5.50 €

Weitere Desserts auf Anfrage



## Alkoholfreie Getränke

<b>Mineralwasser Tafelwasser</b>	(0,20l)	1.60 €
	(0,40l)	2.60 €
<b>Franken Brunnen Exquisit classic</b>	(0,25l)	2.20 €
Medium & Naturell		
<b>Franken Brunnen Exquisit classic</b>	(0,75l)	4.50 €
Medium & Naturell		
<b>Coca Cola</b> <sup>1,2</sup> , <b>Coca Cola light</b> <sup>1,2,3</sup> , <b>Cola-Mix</b> <sup>1,2,3,10</sup>	(0,20l)	1.90 €
	(0,40l)	2.90 €
<b>Fanta</b> <sup>1,10</sup>	(0,20l)	1.90 €
	(0,40l)	2.90 €
<b>Sprite</b> <sup>8</sup>	(0,20l)	1.90 €
	(0,40l)	2.90 €
<b>Bitter Lemon</b> <sup>6,10</sup>	(0,20l)	2.20 €
	(0,40l)	3.20 €
<b>Ginger Ale</b> <sup>1,10</sup>	(0,20l)	2.20 €
	(0,40l)	3.20 €
<b>Trade Islands the Superpremium Iced Tea</b> <sup>8,10</sup>	(0,33l)	3,00 €
Sunny Peach & Lemon Lime		
<b>Tauberhase / Traubenhasi</b>	(0,33l)	3,00 €
Traubensaftschorle aus Becksteiner Tauberklänge Dornfelder		
<b>Säfte von Vaihinger</b>	(0,20l)	2.20 €
Apfel, Orange, Maracuja, Schwarze Johanesbeere, Cranberry	(0,40l)	3.20 €
<b>Saftschorle</b>	(0,20l)	1.90 €
	(0,40l)	2.90 €





## Bier vom Fass

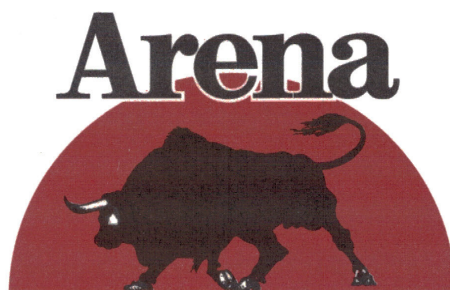
<b>Distelhäuser Pils</b> <sup>A3</sup>	(0,30l)	<b>2.60 €</b>
	(0,40l)	<b>3.00 €</b>
<b>Distelhäuser Radler</b> <sup>A3,8</sup>	(0,30l)	<b>2.60 €</b>
	(0,40l)	<b>3.00 €</b>
<b>Distelhäuser Hefe</b> <sup>A1,A3</sup>	(0,50l)	<b>3.50 €</b>

## Flaschenbiere

<b>Distelhäuser Malzbier</b> <sup>A3</sup>	(0,33l)	<b>2.60 €</b>
<b>Distelhäuser Landbier</b> <sup>A3</sup>	(0,50l)	<b>3.50 €</b>
<b>Dunkles Weizenbier</b> <sup>A1,A3</sup>	(0,50l)	<b>3.50 €</b>
<b>Kristall Weizenbier</b> <sup>A1,A3</sup>	(0,50l)	<b>3.50 €</b>
<b>Distelhäuser Pils alkoholfrei</b> <sup>A3</sup>	(0,50l)	<b>3.50 €</b>
<b>Distelhäuser Hefeweizen alkoholfrei</b> <sup>A1,A3</sup>	(0,50l)	<b>3.50 €</b>

## Heiße Getränke

<b>Tasse Kaffee</b> <sup>2</sup>	<b>2.20 €</b>
<b>Espresso</b> <sup>2</sup>	<b>2.20 €</b>
<b>Glas Tee</b> - (verschiedene Sorten)	<b>2.20 €</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>D,2</sup>	<b>2.80 €</b>
<b>Milchkaffee</b> <sup>D,2</sup>	<b>2.80 €</b>
<b>Latte macchiato</b> <sup>D,2</sup>	<b>2.90 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b> <sup>D</sup>	<b>2.90 €</b>



## Unsere Weine im offenen Ausschank

### Weißweine

<b>Becksteiner Winzer QBA</b> <sup>11</sup> Riesling, trocken	(0,25l)	<b>3.90 €</b>
<b>Tauberbischofsheimer Edelberg QBA</b> <sup>11</sup> Müller-Thurgau, trocken	(0,25l)	<b>3.90 €</b>
<b>Kilian QBA</b> <sup>11</sup> Bacchus, halbtrocken	(0,25l)	<b>3.90 €</b>
<b>Frascati D.O.C.</b> <sup>11</sup> trocken	(0,25l)	<b>3.90 €</b>

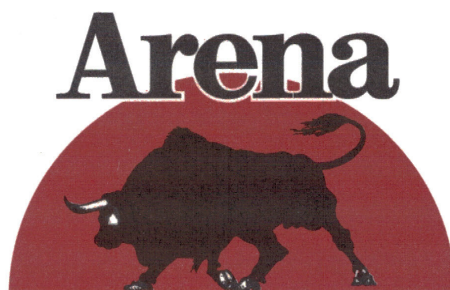
### Roséwein

<b>Becksteiner Winzer QBA</b> <sup>11</sup> Schwarzriesling rosé feinherb	(0,25l)	<b>3.90 €</b>
--	---------	---------------

### Rotweine

<b>Tauberbischofsheimer Edelberg QBA</b> <sup>11</sup> Schwarzriesling, trocken	(0,25l)	<b>4.10 €</b>
<b>Becksteiner Winzer QBA</b> <sup>11</sup> Spätburgunder, halbtrocken	(0,25l)	<b>4.10 €</b>
<b>Kilian</b> <sup>11</sup> Schwarzriesling halbtrocken	(0,25l)	<b>4.10 €</b>
<b>Becksteiner Winzer</b> <sup>11</sup> Tauberschwarz, trocke	(0,25l)	<b>4.30 €</b>
<b>Chianti D.O.C.</b> trocken	(0,25l)	<b>4.10 €</b>
<b>Lambrusco</b> <sup>11</sup> Perlwein	(0,25l)	<b>4.10 €</b>
<b>Weinschorle</b> <sup>11</sup> rot oder weiß Aus Weinem vom „Bischemer Edelberg“	(0,25l)	<b>2.80 €</b>

Weitere erlesene Weine finden Sie in unserer Weinkarte



## Aperitif, Sekt und Liköre

<b>Martini</b> <sup>11</sup> bianco extra dry/rosso	(5cl)	<b>3.80 €</b>
<b>Sherry</b> <sup>11</sup>	(5cl)	<b>3.80 €</b>
<b>Campari</b> <sup>1</sup> Soda oder Orange	(0.25l)	<b>4.90 €</b>
<b>Becksteiner Winzer - Secco Bianco Perlwein</b> <sup>11</sup>	(0,10l)	<b>2.70 €</b>
<b>Becksteiner Winzer – Kerner Sekt b.A. trocken</b> <sup>11</sup>	(0,10l)	<b>3.50 €</b>
<b>Aperol Spritz</b> <sup>1,6,11</sup> aus Becksteiner Winzer Sekt, Aperol, Soda	(0.25l)	<b>4.90 €</b>
<b>Hugo</b> <sup>10,11</sup> aus Becksteiner Winzer Sekt, Holunderblüte, Soda	(0.25l)	<b>4.90 €</b>
<b>Amaretto</b> <sup>K8,1,11</sup>	(4cl)	<b>3.00 €</b>
<b>Baileys</b> <sup>D,1,2</sup>	(4cl)	<b>3.00 €</b>
<b>Edelliköre von der Brennerei Braun aus Beckstein</b>	(2cl)	<b>3.40 €</b>
Sauerkirsch, Himbeere, roter Apfel, Apfel-Zimt, Blutwurz		

## Spirituosen

<b>Ramazotti</b>	(2cl)	<b>2.80 €</b>
<b>Grappa</b>	(2cl)	<b>2.80 €</b>
<b>Wodka</b>	(2cl)	<b>2.80 €</b>
<b>Edelbrände von der Brennerei Braun aus Beckstein</b>	(2cl)	<b>3.60 €</b>
Williams-Birne, Schehe, Himbeergeist, Zwetschgenwasser		

## Cognac

<b>Hennessy V.S.O.P.</b>	(4cl)	<b>5.90 €</b>
<b>Remy Martin V.S.O.P.</b>	(4cl)	<b>5.50 €</b>

## Whisky

<b>Jack Daniel`s Old No.7</b>	(4cl)	<b>4.90 €</b>
<b>Jack Daniel`s Gentleman Jack</b>	(4cl)	<b>5.90 €</b>
<b>Jack Daniel`s Single Barrel</b>	(4cl)	<b>6.90 €</b>
<b>Tullamore Dew</b>	(4cl)	<b>4.90 €</b>
<b>Jameson</b>	(4cl)	<b>4.90 €</b>
<b>Chivas Regal 12 Jahre</b>	(4cl)	<b>5.90 €</b>
<b>Dimple 15 Jahre</b>	(4cl)	<b>6.90 €</b>
<b>Laphroaig 10 Jahre</b>	(4cl)	<b>6.90 €</b>
<b>Glenmorangie Nectar D`or 12 Jahre</b>	(4cl)	<b>7.90 €</b>
<b>Mix - Getränke Aufpreis</b>	(4cl)	<b>1.00 €</b>

# Arena

