

## Bar Karte täglich ab 18:00 Uhr | Bar Menu daily from 6:00 p.m.

In der Gastronomie rund um das Fort Malakoff steht das Entspannen bei einem Cocktail oder Drink im Fokus. Dass Hyatt-Barkeeper am Puls der Zeit mixen, erkennen Sie an der Vielfalt der Cocktails und Zubereitungsarten: Freunde der klassischen Barkultur werden unter „Macht- & Kraftvoll“ und „Mild & Entspannt“ Originalrezepte bis in die Entstehungszeit unseres Forts finden. Experimentierfreudige können moderne, variantenreiche Eigenkreationen aus den Rubriken „Bartender's Favorites“ und „Grünes Rheingold“ wählen. Wir sind uns sicher, unser junges Gemüse wird Sie begeistern! Ob klassische Drinks passend zur historischen Umgebung oder moderne Cocktails von einem jungen, passionierten Team – bei uns lässt es sich ganz individuell genießen.

Fort Malakoff's gastronomy focuses on allowing guests to relax together with a cocktail or a drink. You will soon be aware that our bartenders have their fingers on the pulse of the times by the diversity of their cocktails and the varieties of their preparations. Friends of classic bar culture will find original recipes which go back to the Fort's date of origin under the rubrics „Mighty & Powerful“ and „Mild & Relaxed“. Those of you who like experimenting are invited to choose from modern and self-made creations that can be found under „Bartender's Favorites“ and „Green Rhinegold“. We are sure that our drinks will inspire you, especially our vegetable cocktails! Whether it's a classic beverage to suit the historical setting or a modern cocktail mixed by a young and talented team of bartenders – we are sure that every guest will receive a really enjoyable drink.

### Macht- & Kraftvoll | Mighty & Powerful

<b>Old Fashioned</b> Jerry Thomas anno 1806 Four Roses Bourbon, Angostura, Zucker, Orangenbitter Four Roses Bourbon, angostura, sugar, orange bitter	9,50
<b>Manhattan</b> Dr. Lan Marshall anno 1870 Canadian Club, Antica Formula, Angostura Canadian Club, Antica Formula, angostura	10,50
<b>Americano Deluxe</b> Tanqueray Gin, Antica Formula, Campari, Champagner Tanqueray Gin, Antica Formula, Campari, Champagne	14,00
<b>Sazerac</b> John Schiller anno 1908 Rye Whiskey, Peychauds Bitter, Absinth Rye Whiskey, peychauds bitter, absinth	11,00
<b>Negroni</b> Caffé Casoni anno 1919 Tanqueray Gin, Antica Formula, Campari Tanqueray Gin, Antica Formula, Campari	11,00
<b>Blood and Sand</b> Harry Craddocks anno 1922 Chivas 12 Jahre, Antica Formula, Kirschlikör, Orangensaft Chivas 12 years, Antica Formula, cherry liqueur, orange juice	11,00
<b>Last Word</b> Tanqueray Gin, Chartreuse Verte, Maraschino Likör, Limettensaft Tanqueray Gin, Chartreuse Verte, Maraschino liqueur, lime juice	11,00

#### Martini Variationen | Variations

10,50

Anistatia Miller & Jared Brown anno 1950  
Bitte wählen Sie Ihre Lieblingsvariante. | Please choose your favorite.  
*Gin/ Vodka, Olive/ Twist, dirty/ perfect*

<b>Bombay Crushed</b> Bombay Sapphire, Kumquats, Limettensaft, Rohrzucker Bombay Sapphire, kumquats, lime juice, cane sugar	10,50
<b>Old Cuban</b> Audrey Sanders anno 2002 Minze, Havana Club 7 Jahre, Limettensaft, Champagner Mint, Havana Club 7 years, lime juice, champagne	15,50

### Mild & Entspannt | Mild & Relaxed

#### Whiskey Sour Elliot Stubb anno 1872

10,50

Four Roses Bourbon, Zitronensaft, Zucker, Eiweiß  
Four Roses Bourbon, lemon juice, sugar, egg white  
*Gerne servieren wir Ihre Lieblingsspirituose als Sour. | We are pleased to serve you your favorite liquor as a Sour.*

<b>Pimm's Cup</b> James Pimm anno 1859 Pimm's No.1, Ginger Ale, Minze, Gurke, Limette Pimm's No.1, ginger ale, mint, cucumber, lime	10,50
<b>Gran Canarian Sprizz</b> Cranberrysaft, Grenadine, Limettensaft, Sekt Cranberry juice, grenadine, lime juice, sparkling wine	9,50
<b>Singapore Sling</b> Ngram Tong Boon anno 1915 Tanqueray Gin, Kirschlikör, Limettensaft, Grenadine, Angostura, Ananassaft, Cointreau, DOM Bénédictine Tanqueray Gin, cherry liqueur, lime juice, grenadine, angostura, pineapple juice, cointreau, DOM Bénédictine	11,50
<b>French 75</b> Harry MacElhone anno 1922 Champagner, Gin, Zitronensaft, Zuckersirup Champange, gin, lemon juice, sugar syrup	15,00
<b>Moskow Mule</b> John A & Rudolp Kunett anno 1940 Absolut Vodka, Spicy Ginger, Limette, Gurke Absolut Vodka, spicy ginger, lime, cucumber	10,50
<b>London Buck</b> anno 1940 Tanqueray Gin, Zitronensaft, Spicy Ginger Tanqueray Gin, lemon juice, spicy ginger	10,50
<b>Bellini</b> Giuseppe Cipriani anno 1948 Pfirsichmark, Prosecco, Peachtree Peach pulp, prosecco, peachtree	12,00
<b>Dark'n Stormy</b> Gosling Brothers anno 1970 Gosling's Black Seal Rum, Spicy Ginger, Limette Gosling's Black Seal Rum, spicy ginger, lime	10,50
<b>Cosmopolitan</b> Cheryl Cook anno 1985 Vodka Citron, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft Vodka Citron, cointreau, lime juice, cranberry juice	9,50
<b>Richmond Gimlet</b> Daniel Richmond anno 2001 Tanqueray Rangpur, Minze, Limettensaft, Zuckersirup Tanqueray Rangpur, mint, lime juice, sugar syrup	11,00
<b>Gin Basil Smash</b> Jörg Meyer anno 2008 Tanqueray Gin, Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup Tanqueray Gin, basil, lemon juice, sugar syrup	11,00

Die Preise verstehen sich in € inklusive Mehrwertsteuer und Service.  
All prices are in € and include VAT and service charge.

## Bartender's Favorites

### Gutenberg Cocktail 11,00

Creme de Cassis, Riesling-Likör, Traubensaft, Riesling-Sekt  
Creme de Cassis, Riesling liqueur, grape juice, sparkling wine

*Hommage an den Mainzer Johannes Gutenberg, den Erfinder des modernen Buchdrucks mit beweglichen Lettern. Dabei verbinden wir regionale Riesling-Trauben in verschiedenen Varianten zu einem frischen Mix. An homage to Johannes Gutenberg, inventor of the movable-type printing press, who lived and operated in Mainz. With this cocktail, we combine regional riesling grapes in different flavors to create a fresh blend.*

### Malakoff Mojito 11,00

Havana Club 3 Jahre, Limettensaft, Minzsirup, Soda Water  
Havana Club 3 years old, lime juice, mint syrup, soda water

*Eine Legende, die bei uns nicht fehlen darf. Todd, unser erster Barkeeper, kreierte den Mojito komplett neu und gab dem Cocktail seinen eigenen Charakter. Das klassische kubanische Getränk wird durch den hauseigenen Minzsirup auf einen anderen Level gehoben. A cocktail not to be missed. Our first barkeeper, Todd, interpreted the mojito in a new way and gave it a special character. With our homemade mint syrup, this classic Cuban drink is taken to a higher level.*

### Don Fernando 14,00

El Dorado 15 Jahre Rum, Schokoladen Bitter, Luxardo Maraschino Likör,  
Schokoladenpraline  
El Dorado Rum 15 years, chocolate bitters, Luxardo Maraschino liqueur,  
chocolate praline

*„Der alte Don Fernando“ – das beschreibt unseren Barkeeper sehr treffend. Seine kubanische Mentalität werden Sie in diesem Getränk herauschmecken. Ein alter Rum gemixt mit kakaohaltiger Schokolade ist für Fernando „Kuba pur“. Gönnen Sie sich danach eine Zigarre.*

*Sometimes called the "old Don Fernando", this cocktail reflects the character of our barkeeper, embodying his Cuban mentality. To him, an old rum combined with dark chocolate offers a pure taste of Cuba. Afterward, enjoy a nice cigar.*

### Jul-Kir-An 11,00

Infusion Gin, Limettensaft, Zuckersirup  
Infusion Gin, lime juice, sugar syrup

*Julie Thirault, Kirsty Ross und Ana Mendez, die drei legendären Tänzerinnen des ruhmreichen Mainzer Ballett-Ensembles zeigt die Statue „Rheintöchter“ auf unserer Terrasse vor dem alten Fort Malakoff. Das Mainzer Hyatt steht für die Symbiose von Historie und Moderne. Der Cocktail bringt diese Kombination ins Glas.*

*Julie Thirault, Kirsty Ross and Ana Mendez were three legendary dancers of Mainz's glorious ballet, who are represented with the "Rheintöchter" statues on the terrace in front of Fort Malakoff. Just like Hyatt Regency Mainz, this cocktail embodies a harmony of history and modern spirit.*

### Brockmans Cocktail 17,00

Brockmans Gin, Himbeeren, Limettensaft, Himbeersirup, Rosé Champagner  
Brockmans Gin, raspberries, lime juice, raspberry syrup, rosé champagne

*Der Lieblings-Gin der Frauen ergibt mit prickelndem Champagner und roten Himbeeren eine gefällige Cocktailkreation. Fruchtig-süß und dennoch leicht herb.*

*Combining a favorite gin of the ladies with sparkling champagne and raspberry, this pleasant cocktail is fruity, sweet and slightly tart.*

---

## „Grünes Rheingold“

### Görken 10,50

Hendricks Gin, Gurke, Minze, Limettensaft, Zuckersirup, Bitter Lemon  
Hendricks Gin, cucumber, mint, lime juice, sugar syrup, bitter lemon

*Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich erfrischen: Dieser Cocktail ist voller Lebendigkeit. Der klassische Gin Tonic in einem neuen grünen Gewand.*

*Lean back and enjoy the refreshment of this vivid cocktail: a classic gin and tonic with a new green robe.*

### Hyatt's Celery Sour 10,50

Hendricks Gin, Zitronensaft, Sellerie Bitter, frischer Sellerie  
Hendricks Gin, lemon juice, celery bitter, celery

*Junges Gemüse macht einen herzhaften Cocktail. Hyatt's Barkeeper kreieren mit Sellerie mehr als bloßen Bloody Mary. | Our barkeepers make more than a Bloody Mary out of celery.*

### Bellpepper Smash 11,00

Infusion Vodka, Limettensaft, Zuckersirup, rote Paprika  
Infusion Vodka, lime juice, sugar syrup, red pepper

*Der amerikanische Bartender Dale De Groff machte mit seinem Buch „The Essential Cocktail“ (2008) einen möglichst hohen Anteil frisch-gepresster Zutaten in Cocktails weltweit populär. Ein Sour mit roter Paprika als Hommage an die frisch-kreative Küche unseres Restaurants „Bellpepper“. With his book "The Essential Cocktail" (2008), American bartender Dale De Groff brought the use of freshly squeezed cocktail ingredients into worldwide popularity. This sour with red bell pepper is an homage to the fresh and creative kitchen of our Bellpepper restaurant.*

### Shanghai Smash 11,00

Infusion Gin, Lime leaves, Zucker, Spicy Ginger  
Infusion Gin, lime leaves, sugar, spicy ginger

*Mit selbst angesetztem Kräuter-Gin kreieren wir einen ermunternden Drink für Sie, der durch leichte Schärfe und herben Geruch an die ostasiatische Küche erinnert. Jetzt wird's würzig!*

*With a base of house-made herbal gin, this encouraging cocktail has a light sharpness, a bitter aroma and a touch of spice that are reminiscent of East Asian cuisine.*

<b>Margaritas / Tequila</b>	9,50
-----------------------------	------

<b>Daiquiris / Rum</b>	9,50
------------------------	------

Bitte wählen Sie Ihre Lieblingsvariante. | Please choose your favorite.

*Klassisch / On the rocks / Frozen / Erdbeere / Himbeere / Pfirsich / Mango*

*Classic / on the rocks / frozen / strawberry / raspberry / peach / mango*

## Mocktails

### Ipanema 8,50

Limette, Rohrzucker, Orange, Ginger Ale  
Lime, cane sugar, orange, ginger ale

### Sanbitter Cup 8,50

Orangensaft, Maracujasaft, Erdbeersirup, San Bitter  
Orange juice, passionfruit juice, strawberry syrup, San Bitter

### San Francisco 8,50

Maracujanektar, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine  
Passion fruit nectar, pineapple juice, orange juice, lemon juice, grenadine

### Raspberry Spice 8,50

Himbeerpüree, Himbeersirup, Spicy Ginger, Zitronensaft  
Raspberry purée, raspberry syrup, spicy ginger, lemon juice

### Berry Berry 8,50

Cranberrysaft, Zitronensaft, Grenadine, Himbeere, Blaubeere, Brombeere, Soda Wasser  
Cranberry juice, lemon juice, grenadine, raspberry, blueberry, blackberry, soda water

### Blueberry Mojito 8,50

Blaubeeren, Zucker, Minze, Ginger Ale, Limettensaft  
Blueberries, sugar, mint, ginger ale, lime juice

---



# Classic & Modern Lounge Food

taglich von 12:00 bis 23:00 Uhr | daily from 12:00 noon to 11:00 p.m.

## Vorspeisen & Salate | Starters & Salads

<b>Buffelmozzarella</b> <i>veggie</i> Getrocknete Roma Tomaten, Rucola, Pesto, Pinienkerne, Brotchip Buffalo mozzarella, dried roma tomatoes, rocket salad, pesto, pine nuts, bread chip	15,00
<b>Caesar Salat</b> Romana Salatherzen, Caesar Dressing, Croûton, Speck Caesar salad, romaine lettuce hearts, Caesar dressing, crouton, bacon	12,00
<b>Knackige Blattsalate</b> <i>veggie</i> Balsamico Hausdressing, getrocknete Tomaten, eingelegte Gurke, Pinienkerne, Brotchip Crispy leaf salad, balsamic dressing, dried tomatoes, pickled cucumber, pine nuts, bread crisp	12,00
Verfeinern Sie Ihren Salat Upgrade your salad	<b>mit gebratener Maispouardenbrust with roasted corn-fed chicken breast</b> 19,00
	<b>mit 4 gegrillten Riesengarnelen with 4 grilled prawns</b> 19,00
	<b>mit Lachsfilet, Krauterbutter with salmon fillet, herb butter</b> 24,00

## Kleine Gerichte | Sacks

<b>Rheintochter Steak Burger</b> Rindersteak, Paprikasauce, Salatherzen, Tomate, Zwiebelmarmelade, kleiner Blatt- oder Caesar Salat Rheintoechter steak burger, beef steak, paprika sauce, lettuce hearts, tomato, onion jam, small leaf or Caesar salad	16,00
<b>Rheintochter Chicken Burger</b> Gegrillte Pouardenbrustscheiben, Avocadocreme, Salatherzen, Tomate, kleiner Blatt- oder Caesar Salat Rheintoechter chicken burger, grilled poulard breast slices, avocado cream, lettuce hearts, tomato, small leaf or Caesar salad	15,00
<b>Mjidoris® Burger</b> <i>veggie</i> mariniertes Mjidoris®, Kase, Zucchini, Salatherzen, Tomaten, kleiner Blatt- oder Caesarsalat Mjidoris® burger, marinated Mjidoris®, cheese, zucchini, lettuce hearts, tomatoes, small leaf or Caesar salad	14,00
<b>Tapas</b> gebrochener Hartkase, Oliven, luftgetrockneter Schinken, gerostetes Ciabatta Tapas, broken hard cheese, olives, air-dried ham, roasted ciabatta	12,00
<b>Bruschetta</b> gerostetes Ciabatta, marinierte Tomate, eingelegter Pulpo, luftgetrockneter Schinken Bruschetta, roasted ciabatta, marinated tomato, pickled pulpo, air-dried ham	12,00

## Tagesgerichte | Daily Specials

Regional, saisonal, taglich wechselnd – gerne informieren wir Sie!  
Regional, seasonal, changing daily – we will be happy to inform you!

## Hauptgerichte | Main courses

Bei schonem Wetter, ab 17:30 Uhr frisch vom Grill aus unserer Rheintochter-Hutte:  
When the weather is nice, from 5.30 pm on fresh from the grill:

<b>Zwei Malakoff Bratwurste der Landmetzgerei Harth, Senf</b> Two Malakoff sausages, mustard	15,00
<b>Zwei herzhaft Rinderbratwurste der Landmetzgerei Harth, Senf</b> Two hearty beef sausages, mustard	17,00
<b>250g Rumpsteak vom argentinischen Black Angus, Krauter- &amp; Pfefferbutter</b> 250g rump steak of Argentinian Black Angus beef, herb and pepper butter	32,00
<b>250g norwegisches Lachsfilet auf der Haut gegrillt, Krauterbutter</b> 250g Norwegian salmon fillet grilled on the skin, herb butter	28,00

Alle Gerichte werden mit geschmorten jungen Kartoffeln und kleinem Blatt- oder Caesar Salat serviert. All dishes are served with braised young potatoes and small leaf or Caesar salad

## Kuchen des Tages | Cake of the Day

Probieren Sie unsere taglich wechselnden, hausgemachten Kuchen!  
Try our daily changing, homemade cakes!

## Dessert | Dessert

<b>Eiskaffee / Eisschokolade</b> Eisgekuhlter Kaffee oder Trinkschokolade, Vanilleiscreme, Sahne Iced coffee / iced chocolate, vanilla ice cream, whipped cream	6,00
<b>Schokoladendom</b> Schokoladenmousse, Brownie, Schokoladensauce, Sahne Chocolate dome, chocolate mousse, brownie, chocolate sauce, whipped cream	10,00
<b>Beerendom</b> marinierte Beeren, Vanillecreme, weie Schokolade, Sahne Berry dome, marinated berries, vanilla cream, white chocolate, whipped cream	10,00

## Kaffee | Coffee

Kaffee Creme	3,50
Espresso	3,50
Espresso Macchiato *	3,80
Doppelter Espresso	4,60
Doppelter Espresso Macchiato *	5,10
Cappuccino *	4,00
Cafe au Lait *	4,60
Latte Macchiato *	4,60
Chai Latte *	5,20

## Milch | Milk

Heie Schokolade *	4,60
Hot Chocolate *	

\* Laktose/lactose

## Schwarzer Tee | Black Tea

Darjeeling Springtime, Golden Assam, Splendid Earl Grey, English Breakfast	4,90
--	------

## Sekt | Spumante Sparkling Wine

Edition „X“ Brut, Stefan Breuer, Rheingau	7,00	42,00
This, vino spumante extra dry	8,00	49,00

## Weiweine | White Wine

2016 Riesling trocken, Weingut Wagner-Stempel, Rheinhessen	5,00	9,00	
2017 S3B3 Sauvignon Blanc, Weingut Breuer, Rheingau	6,50	11,00	35,00
2017 Malakoff Cuvee wei, Weingut Braunewell, Rheinhessen	5,00	9,00	30,00
2017 Weinolsheimer Weier Burgunder, Weingut Grohl, Rheinhessen	5,50	10,00	30,00

## Roseweine | Ros Wine

2016 Cuvee Rose, Weingut Eppelmann, Rheinhessen	5,50	10,00	32,00
--	------	-------	-------

## Rotweine | Red Wine

2016 Merlot, trocken, im Holzfass geraft, Weingut Schnabel, Rheinhessen	6,50	12,00	38,00
2015 Malakoff Cuvee rot, Braunewell, Rheinhessen	6,00	11,00	35,00
2016 Blackprint, Weingut Schneider, Pfalz	9,00	17,00	56,00
2015 Lagone IGT	6,50	12,00	40,00

## Weine des Monats | Wines of the Month

Gerne informieren wir Sie ber die monatlich wechselnden Winzer und deren Weine.  
Certainly we will inform you about the monthly changing wine makers and their wines.

## Bier vom Fass | Draft Beer

Radeberger Pilsner	0,30l / 3,90	0,50l / 4,90
Malakoffbrau	0,30l / 4,50	0,50l / 5,50

## Flaschenbier | Bottled Beer

Schofflerhofer Weizenbier (Hell/Dunkel/Kristall)	0,50l / 5,00
Kruovice, Tschechien	0,50l / 5,00
Heineken, Holland	0,33l / 6,00

## Alkoholfreies Bier | Non Alcoholic Beer

Clausthaler	0,33l / 3,90
Schofflerhofer Hefeweizen	0,50l / 5,00

## Wasser | Water

Staatlich Fachingen (medium/naturell)	0,25l	0,75l
San Pellegrino sparkling	3,90	9,00
Aqua Panna naturell	3,90	9,00

## Granini Safte | Granini Juices

Apfel, Tomaten, Orangen, Ananas, Grapefruit, Mango, Johannisbeere, Kirsche, Banane, Maracuja	0,20l / 3,90
Apple, tomato, orange, pineapple, grapefruit, mango, black current, cherry, banana, passion-fruit	

## Frische Safte | Fresh Juices

Orange, Grapefruit, Apfel	0,20l / 5,20
---------------------------	--------------

## Hausgemacht | Homemade

<b>Ice Tea Classic</b> Schwarzer Tee, Zitronensaft, Zuckersirup Black tea, lemon juice, sugar syrup
---

<b>Ice Tea Big Apple</b> Gruner Tee, Zitronensaft, Zuckersirup, Apfelsaft Green tea, lemon juice, sugar syrup, apple juice
---

## Gruner Tee | Green Tea

Fancy Sencha	4,90
Superior Gyokuro	8,40
Jasmine Pearls	8,40

## Krauter- & Fruchtetees | Herbal Infusion & Fruit Tea

Original Rooibos, Vanilla Rooibos, Strawberry & Cream, Lemon Gras, Camomile, Peppermint	4,90
---	------

## Weier Tee | White Tea

White Yin Long	8,40
----------------	------

## Wellness Tee Collection

Life & Beauty, Get the Power, Equilibrium, Chill out with Herbs, Herbs & Ginger	5,60
---	------

## Champagner | Champagne

De Saint Gall Premier Cru, Brut	13,00	79,00
De Saint Gall Rose	16,00	95,00
Laurent Perrier Brut		95,00
Mot & Chandon Brut Imperial		120,00

## Champagner | Champagne

0,1l	0,2l	0,75l
De Saint Gall Premier Cru, Brut	13,00	79,00
De Saint Gall Rose	16,00	95,00
Laurent Perrier Brut		95,00
Mot & Chandon Brut Imperial		120,00

## Champagner | Champagne

0,1l	0,2l	0,75l	
2016 Cuvee Rose, Weingut Eppelmann, Rheinhessen	5,50	10,00	32,00

## Champagner | Champagne

2016 Merlot, trocken, im Holzfass geraft, Weingut Schnabel, Rheinhessen	6,50	12,00	38,00
2015 Malakoff Cuvee rot, Braunewell, Rheinhessen	6,00	11,00	35,00
2016 Blackprint, Weingut Schneider, Pfalz	9,00	17,00	56,00
2015 Lagone IGT	6,50	12,00	40,00

## Champagner | Champagne

Gerne informieren wir Sie ber die monatlich wechselnden Winzer und deren Weine.  
Certainly we will inform you about the monthly changing wine makers and their wines.

## Champagner | Champagne

Radeberger Pilsner	0,30l / 3,90	0,50l / 4,90
Malakoffbrau	0,30l / 4,50	0,50l / 5,50

## Champagner | Champagne

Schofflerhofer Weizenbier (Hell/Dunkel/Kristall)	0,50l / 5,00
Kruovice, Tschechien	0,50l / 5,00
Heineken, Holland	0,33l / 6,00

## Champagner | Champagne

Clausthaler	0,33l / 3,90
Schofflerhofer Hefeweizen	0,50l / 5,00

## Champagner | Champagne

Staatlich Fachingen (medium/naturell)	0,25l	0,75l
San Pellegrino sparkling	3,90	9,00
Aqua Panna naturell	3,90	9,00

## Champagner | Champagne

Apfel, Tomaten, Orangen, Ananas, Grapefruit, Mango, Johannisbeere, Kirsche, Banane, Maracuja	0,20l / 3,90
Apple, tomato, orange, pineapple, grapefruit, mango, black current, cherry, banana, passion-fruit	

## Champagner | Champagne

Orange, Grapefruit, Apfel	0,20l / 5,20
---------------------------	--------------

## Champagner | Champagne

<b>Ice Tea Classic</b> Schwarzer Tee, Zitronensaft, Zuckersirup Black tea, lemon juice, sugar syrup
---

<b>Ice Tea Big Apple</b> Gruner Tee, Zitronensaft, Zuckersirup, Apfelsaft Green tea, lemon juice, sugar syrup, apple juice
---

## Champagner | Champagne

Alle Preise verstehen sich in  inklusive Mehrwertsteuer und Service.  
All prices are in  and include VAT and service charge.