



## **HERZLICH WILLKOMMEN IM BOOTSHAUS BEEF BY LOGAN'S**

Wir freuen uns, euch als unsere Gäste begrüßen zu dürfen, lasst euch von unseren neuen Speisekreationen verwöhnen und genießt dazu eine passende Erfrischung eurer Wahl aus unserer umfangreichen Getränkekarte.

Unser Team freut sich schon darauf, euch gleich zu bedienen.  
Also lasst euch von uns verwöhnen.

## SALATE

Wahlweise mit Hausdressing oder Essig-Öl.

<b>10. Gemischter Salat</b>	7,20
<b>11. Bauernsalat</b> <i>Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Weichkäse</i> <i>Serviert mit gerösteter Brotscheibe</i>	8,90
<b>12. Thunfisch-Salat</b> <i>Gegrillter Thunfisch, Kirschtomaten</i> <i>Serviert mit gerösteter Brotscheibe</i>	11,90
<b>13. Mozzarella Salat</b> <i>Büffelmozzarella von Büffel Bill, Oliven, Kirschtomaten, Pesto-Sauce</i>	13,90

## VORSPEISEN (KALT)

<b>20. Büffel-Burrata</b> <i>Burrata von Büffel Bill, Kirschtomaten, Pesto-Sauce</i>	10,90
<b>21. Rindertatar</b> <i>Klein geschnittenes Rinderfilet, Senf, Kapern, Zwiebeln</i>	17,90
<b>22. Thunfischtatar</b> <i>Klein geschnittener Thunfisch, Knoblauch, Senf, Honig, Zitronen- und Orangensaft, Koriander, Petersilie</i>	17,90
<b>23. Rohschinken</b> <i>Rohschinken serviert mit schwarzen und grünen Oliven sowie Kirschtomaten</i>	14,90
<b>24. Käse-Teller</b> <i>Vier Käsesorten, Feigenmarmelade, Oliven</i>	13,90

## SUPPEN

<b>30. Fleischsuppe</b> <i>Kalbfleisch, Zwiebeln, Karotten, Knoblauch, Sellerie</i>	7,90
<b>31. Gemüsesuppe</b> <i>Zwiebeln, Knoblauch, Zucchini, Paprika</i>	6,90

## VORSPEISEN (WARM)

<b>40. Gnocchi mit Rinderfilet</b> <i>Rinderfilet, handgemachte Gnocchi mit Champignons, Tomaten-Sauce, Rotwein</i>	9,90
<b>41. Gnocchi mit Meeresfrüchten</b> <i>Garnelen, handgemachte Gnocchi, Räucherlachs, Tomaten-Sauce, Weißwein, Zucchini</i>	9,90
<b>42. Gnocchi vegetarisch</b> <i>Handgemachte Gnocchi, Tomaten-Sauce, Gemüse</i>	8,20
<b>43. Golden Chicken Ball</b> <i>Hähnchenfleisch, gekochte Kartoffeln, Käse, paniert, serviert mit Dip</i>	8,90
<b>44. Frittierter Tintenfisch</b> <i>Ringförmiger Tintenfisch, paniert Serviert mit Tatar-Sauce</i>	10,90
<b>45. Lammleber</b> <i>Gebatene Lammleber und Kartoffeln, serviert mit Zwiebel-Sumach-Salat</i>	11,90
<b>46. Garnelen in Gusspfanne</b> <i>Garnelen, Butter, Knoblauch, Paprika, Champignons</i>	11,90
<b>47. Champignons in Gusspfanne</b> <i>Champignons, Butter, Knoblauch, Zwiebeln und Käse</i>	8,20

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Allergen – Tabelle

## FISCH

<b>60. Wolfsbarsch am Stück</b>	25,90
<i>Serviert mit Grillkartoffeln, Grillgemüse und einer Sauce nach Wahl</i>	
<b>61. Dorade am Stück</b>	25,90
<i>Serviert mit Grillkartoffeln, Grillgemüse und einer Sauce nach Wahl</i>	
<b>62. Thunfischsteak</b>	26,90
<i>Serviert mit Grillkartoffeln, Grillgemüse und einer Sauce nach Wahl</i>	
<b>63. Lachsfilet</b>	19,90
<i>Serviert mit Grillkartoffeln, Grillgemüse und einer Sauce nach Wahl</i>	

## FLEISCH

<b>80. T-Bone Steak ca. 500g</b>	34,90
<i>Serviert mit Grillkartoffel und Grillgemüse Dazu cremige Champignon-Sauce oder Demi-Glace-Sauce</i>	
<b>81. Roastbeef</b>	25,90
<i>Serviert mit Grillkartoffel und Grillgemüse Dazu cremige Champignon-Sauce oder Demi-Glace-Sauce</i>	
<b>82. Dallas Steak vom Kalb (Kotelett)</b>	26,90
<i>Serviert mit Grillkartoffel und Grillgemüse Dazu cremige Champignon-Sauce oder Demi-Glace-Sauce</i>	
<b>83. Rib Eye Steak</b>	27,50
<i>Serviert mit Grillkartoffel und Grillgemüse Dazu cremige Champignon-Sauce oder Demi-Glace-Sauce</i>	
<b>84. Kalbsfilet</b>	27,00
<i>Serviert mit Grillkartoffel und Grillgemüse Dazu cremige Champignon-Sauce oder Demi-Glace-Sauce</i>	
<b>85. Lammkotelett</b>	25,90
<i>Serviert mit Grillkartoffel und Grillgemüse Dazu cremige Champignon-Sauce oder Demi-Glace-Sauce</i>	
<b>86. Lammrückenfilet (Küsneme)</b>	28,90
<i>Serviert mit Grillkartoffel und Grillgemüse Dazu cremige Champignon-Sauce oder Demi-Glace-Sauce</i>	
<b>87. Lammkeule (Kuzu Incik)</b>	26,90
<i>Serviert mit Grillkartoffel und Grillgemüse Dazu cremige Champignon-Sauce oder Demi-Glace-Sauce</i>	
<b>88. Ge grillte Fleischbällchen</b>	19,90
<i>Hackfleisch vom Kalb und Lamm gemischt. Serviert mit Grillkartoffeln und Grillgemüse. Dazu cremige Champignon-Sauce oder Demi-Glace-Sauce.</i>	
<b>89. Spare Ribs</b>	18,90
<i>Serviert mit Grillkartoffel und Grillgemüse Dazu BBQ-Sauce</i>	
<b>90. Hähnchen Cordon Bleu</b>	19,90
<i>Hähnchenbrust, Kalbs-Jambon, Cheddar, Ei, Semmelbrösel. Serviert mit Grillkartoffel und Grillgemüse Dazu cremige Champignon-Sauce oder Demi-Glace-Sauce</i>	
<b>91. Piliç Kievski</b>	19,90
<i>Frittierte Hähnchenbrust, gefüllt mit frischer Minze, Knoblauch, Butter und Petersilie</i>	
<b>92. Grillteller für 1 Person</b>	28,90
<i>Roastbeef, Lammkotelett, Köfte, Spare Ribs, Hähnchenbrust Dazu Grillkartoffeln und Grillgemüse</i>	
<b>93. Grillteller für ab 2 Person - je Teller</b>	26,00
<i>Roastbeef, Lammkotelett, Köfte, Spare Ribs, Hähnchenbrust Dazu Grillkartoffeln und Grillgemüse</i>	

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Allergen – Tabelle

## BURGER

Unsere Burger werden mit Cheddar-Käse, Mayonnaise, Ketchup, Salat, Tomate, Zwiebeln sowie Pommes und Salat serviert.

110. Hamburger classic	14,90
111. Cheeseburger	15,50
112. Steak-Burger	17,70
113. Chickenburger	14,70

## EXTRAS

130. Grillgemüse	4,50
131. Pommes	4,50
132. Zucchini-Rösti	6,00

## SAUCEN

150. Demi-Glace-Sauce	3,00
151. Tomaten-Sauce	2,50
152. Kapern-Sauce	3,00
153. Champignon-Sauce	3,00
154. Honig-Senf-Sauce	3,00
155. Pesto-Sauce	3,00
156. Golden-Sauce (Zitrusfrüchte)	3,00
157. Café de Paris	3,00

## DESSERT

170. Soufflé mit Vanilleeis <i>ca. 10 Minuten Wartezeit</i>	7,90
171. Cheesecake mit Früchten der Saison	5,90
172. Milchreis mit Zimt und Zucker	4,90

## 173. EIS

(von Anelu Eishandwerk aus Konstanz)

Vanille

Schokolade

Haselnuss

Joghurt

Sesam

Amarena-Kirsch

Ananas (laktosefrei)

Mango (laktosefrei)

Erdbeere (laktosefrei)

Jede Kugel kostet 2,30 und jede Portion Sahne 1,50.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Allergen – Tabelle

## IRISCHES FASSBIER

Guinness	0,3L/0,5L	3,90 / 5,70
Kilkenny	0,3L/0,5L	3,90 / 5,70
Stowford Cider	0,3L/0,5L	3,90 / 5,70
Hop House 13	0,3L/0,5L	3,90 / 5,70
Black Velvet (Cider mit Guinness)	0,3L/0,5L	3,90 / 5,70
Snake Bite (Cider mit Export)	0,3L/0,5L	3,90 / 5,70
Snake Bite Black (Export mit Cider und schwarzer Holundersirup)	0,3L/0,5L	4,10 / 5,90
Black & Tan (Kilkenny mit Guinness)	0,3L/0,5L	3,90 / 5,70

## DEUTSCHES FASSBIER

Hirsch Pils	0,3L/0,5L	3,40 / 4,50
Hirsch Export	0,3L/0,5L	3,40 / 4,50
Hirsch Weizen	0,3L/0,5L	3,40 / 4,50
Hirsch Cola-Weizen	0,3L/0,5L	3,40 / 4,50
Hirsch Radler	0,3L/0,5L	3,40 / 4,50
Hirsch Weizen-Radler	0,3L/0,5L	3,40 / 4,50

## FLASCHENBIER

Donau Radler alkoholfrei (0,0%vol)	0,33L	3,40
Donau Radler	0,33L	3,40
Desperados	0,33L	4,00
Beck's alkoholfrei (0,0%vol)	0,33L	3,60
Hirsch „Zwuckl“	0,33L	3,60
Hirsch „Goldstoff“	0,33L	3,60
Hirsch Heller Bock (7,2%vol)	0,33L	3,90
Hirsch Helles	0,5L	4,20
Hirsch Kristallweizen	0,5L	4,20
Hirsch Hefeweizen dunkel	0,5L	4,20
Hirsch Hefeweizen alkoholfrei (0,0%vol)	0,5L	4,20

## PITCHER

Guinness, Kilkenny, Stowford, Snake Bite, Hop House 13	1,5L	16,60
Snake Bite Black	1,5L	16,60
Pils, Export, Weizen, Radler	1,5L	12,50

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser	0,3L/0,5L	2,30 / 3,40
Mineralwasser Still	0,3L/0,5L	2,30 / 3,40
Mineralwasser Flasche <i>Still/Medium</i>	0,5L	4,00
Coca Cola	0,3L/0,5L	3,30 / 4,80
Coca Zero	0,3L/0,5L	3,30 / 4,80
Spezi	0,3L/0,5L	3,30 / 4,80
Orangenlimonade	0,3L/0,5L	3,30 / 4,80
Zitronenlimonade	0,3L/0,5L	3,30 / 4,80
Eistee Lemon <i>Glasflasche</i>	0,33L	4,20
Eistee Peach <i>Glasflasche</i>	0,33L	4,20
Eistee Blueberry <i>Glasflasche</i>	0,33L	4,20
Schweppes Bitter Lemon	0,3L/0,5L	3,50 / 4,90
Schweppes Ginger Ale	0,3L/0,5L	3,50 / 4,90
Schweppes Tonic Water	0,3L/0,5L	3,50 / 4,90
Schweppes Russian Wild Berry	0,3L/0,5L	3,50 / 4,90
Apfelsaft	0,3L/0,5L	3,60 / 5,20
Orangensaft	0,3L/0,5L	3,60 / 5,20
Sauerkirschsaft	0,3L/0,5L	3,60 / 5,20
Maracujanektar	0,3L/0,5L	3,60 / 5,20
Ananassaft	0,3L/0,5L	3,60 / 5,20
Cranberrynektar	0,3L/0,5L	3,60 / 5,20
Johannisbeernektar	0,3L/0,5L	3,60 / 5,20
Bananennektar	0,3L/0,5L	3,60 / 5,20
KiBa ( <i>Sauerkirschnektar und Bananennektar</i> )	0,3L/0,5L	3,60 / 5,20
<b>alle Säfte als Schorle</b>	0,3L/0,5L	3,40 / 4,90
Red Bull	0,25L	5,00

## WARME GETRÄNKE

Baileys Coffee	6,00
Baileys Schoki	6,00
Hot Irish Whiskey	5,50
Irish Coffee	6,00
Tasse Glühwein ( <i>nur im Winter</i> )	4,50
Kaffee	3,20
Espresso	2,90
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	4,50
Milchkaffee	4,50
Heiße Schokolade	4,50
Heiße Zitrone	4,00
Tee - verschiedene Sorten <i>Fragen Sie gerne nach unserer Teekarte</i>	3,00

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Hugo Zero <i>(Ginger Ale, Holunderblütensirup, Minze, Limetten)</i>	7,00
Caipirinha/Mojito Zero <i>(Ginger Ale, Minze, Brauner/weißer Zucker, Limetten)</i>	8,00
Paradise Dream <i>(Maracujasaft, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine)</i>	8,00
Coconut King <i>(Kokossirup, Ananassaft, Sahne)</i>	8,00
Gin Tonic Zero <i>(Tanqueray Gin 0,0%vol, Schweppes Tonic Water)</i>	8,00

## APERITIFS UND LIKÖRE

Averna	4 cl	4,50
Ramazotti	4 cl	5,50
Ramazotti Fresco	4 cl	5,50
Campari	4 cl	5,10
Martini Bianco	4 cl	5,10
Martini Rosso	4 cl	5,10
Baileys Irish Cream	4 cl	5,50
Amaretto	4 cl	5,50
Irish Mist	4 cl	5,10

## COCKTAILS

Cuba Libre (Rum weiß, Cola, Limetten)	9,10
Caipirinha (Cachaca, brauner Zucker, Limetten)	9,10
Mojito (Rum weiß, Puderzucker, Minze, Limetten)	9,10
Sex on the Beach (Wodka, Peachlikör, Cranberrysaft, Orangensaft)	9,10
Pina Colada (Rum weiß, Kokossirup, Sahne, Ananassaft)	9,10
Whiskey Sour (Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup)	8,10
Caucasian (Wodka, Kahlua, Sahne)	8,50
Black Magic (Wodka, Kahlua)	8,00
Aperol Sour (Aperol, Wasser, Zitronensaft, Orangensaft, Puderzucker)	9,10
Blanco 43 Maracuja (Licor 43, Milch, Maracujasaft)	9,10
Long Island Iced Tea (Brauner Rum, Tequila, Wodka, Cointreau, Zitronensaft, Cola)	10,80
Old Fashioned (Bourbon Whiskey, Angostura, Zucker)	8,50
Irish Gold (Paddys Irish Whisky, Peachlikör, O-Saft, Ginger Ale)	9,30

## APERITIFE MIT PROSECCO

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Wasser, Orangen)	6,40	
Hugo (Prosecco, Wasser, Holunderblütensirup, Limetten, Minze)	6,40	
Lillet Wild Berry (Lillet Blanc, Schweppes Original Wild Berry)	6,40	
Glas Prosecco	0,1L	4,00

## OFFENE WEINE

Müller Thurgau	0,2 L	4,50
Deutschland, Josef Ambs, Kaiserstuhl, trocken	0,1 L	2,80
Grauburgunder	0,2 L	4,50
Deutschland, Baden - Bodensee, Meersburg, trocken	0,1 L	2,80
Chardonnay & Pinot Grigio Cuvée	0,2 L	4,50
Italien, Terre Siciliane IGT, trocken	0,1 L	2,80
Rosé feinherb	0,2 L	4,50
Deutschland, Baden - Bodensee, Meersburg, feinherb	0,1 L	2,80
Primitivo	0,2 L	4,50
Italien, Salento IGT, halbtrocken	0,1 L	2,80
Tempranillo	0,2 L	4,50
Spanien, Vino de la Tierra De Castilla, trocken	0,1 L	2,80
Cabernet Sauvignon	0,2 L	4,50
Frankreich, Vin de Pays d'oc, trocken	0,1 L	2,80
Domaine Des Carabiniers Cuvée	0,2 L	4,50
Frankreich, Côtes Du Rhône, trocken	0,1 L	2,80
Weinschorle - rot / weiß	0,2 L	4,20

## FLASCHENWEIN KARTE

Unsere Auswahl an Flaschenweinen erfahren Sie von unserem Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



## LONGDRINKS

Bacardi Cola	7,50
Havana Cola	7,50
Batida Kirsch	7,50
Batida Orange	7,50
Campari Orange	7,50
Campari Soda	7,50
Captain Morgan Cola	7,50
Jameson Ginger Ale	7,90
Jameson Cranberry	7,90
Gin Tonic <i>(Gordon's Dry Gin +0,00, Bombay Sapphire +1,50, Hendrick's Gin +2,50, Senft Gin 21 / 42 +2,50)</i>	7,50
Gin Lemon <i>(Gordon's Dry Gin +0,00, Bombay Sapphire +1,50, Hendrick's Gin +2,50, Senft Gin 21 / 42 +2,50)</i>	7,50
Malibu Cola	7,50
Malibu Kirsch	7,50
Malibu Orange	7,50
Passoa Orange	7,50
Passoa Maracuja	7,50
Wodka Lemon <i>(Wodka Gorbatschow +0,00, Belvedere +2,50, BELVEDERE 10 + 12,50)</i>	7,50
Wodka Orange <i>(Wodka Gorbatschow +0,00, Belvedere +2,50€, BELVEDERE 10 +12,50)</i>	7,50
Wodka Red Bull <i>(Wodka Gorbatschow +0,00, Belvedere +2,50, BELVEDERE 10 + 12,50)</i>	9,50
Whiskey Cola <i>(Jack Daniel's, Jim Beam, Tullamore)</i>	7,90
Prosecco 43 <i>(Licor 43, Prosecco)</i>	7,80
Classico 43 <i>(Licor 43, Milch)</i>	7,80

## SHOTS / SPIRITUOSEN

Baby Guinness ( <i>Kahlua, Baileys</i> )	2 cl	3,20
Bartender's Surprise	2 cl	3,20
Erdbeerlimes	2 cl	3,20
Pfeffi	2 cl	3,20
Kahlua	2 cl	3,20
Jägermeister	2 cl	3,20
Obstler	2 cl	3,20
Honigschnaps	2 cl	3,30
Orgasmus ( <i>Sambuca, Baileys</i> )	2 cl	3,30
Licor 43	2 cl	3,30
Passoa	2 cl	3,20
Peach Likör	2 cl	3,20
Sambuca	2 cl	3,20
Grappa*	2 cl	3,90
Gin ( <i>Tanqueray London Dry Gin / Bombay +1,50* / Hendricks +2,50*</i> )	2 cl	3,70
Tequila Gold/Silver/Zimt/Minze	2 cl	3,20
Remy Martin Cognac V.S.O.P*	2 cl	6,70
Appenzeller	2 cl	3,20
William's Birne	2 cl	3,20
Mexikaner	2 cl	3,00
Pascas	2 cl	3,20
Wodka	2 cl	3,20
B52* ( <i>Baileys, Kahlua, Rum</i> )	4 cl	5,60

## HAPPY HOUR TÄGLICH AB 22:00 UHR

*Ausgenommen sind alle Spirituosen die mit einem \* versehen sind, so wie alle 4cl Shots.*

## IRISH WHISKY

Paddy's Irish	2 cl	3,80
Jameson Irish	2 cl	3,80
Tullamore Dew Irish	2 cl	3,80
Bushmills <i>Single Malt Irish 10 Jahre</i>	2 cl	4,90
Redbreast 12 yrs, single pott still <i>Pfeffer, würzig, Eiche, süß mit Vanillearoma</i>	2 cl	5,80

## AMERICAN WHISKY

Jack Daniel's Tennessee Whisky	2 cl	3,80
Jim Beam Bourbon	2 cl	3,80

## CANADIAN WHISKY

Canadian Club <i>blended Canadian Whisky</i>	2 cl	4,50
---	------	------

## INDIAN SINGLE MALT WHISKY

Amrut Indian <i>Blasses Stroh, sehr kraftvoll, mit Eichenholz, Milkschokolade, Aprikosen und Gewürzen.</i>	2 cl	4,80
---	------	------

## BLENDED SCOTTISH WHISKY

Johnnie Walker Red Label	2 cl	3,40
Johnnie Walker Black Label <i>12 Jahre alt</i>	2 cl	4,60

## WHISKY OF THE WEEK

Frage bei unserem Personal nach	2cl	3,50
	4cl	6,00

## WHISKY OF THE MONTH

Frage bei unserem Personal nach	2cl	6,00
	4cl	11,00

## SCOTTISH SINGLE MALT - SPEYSIDE

<b>The Balvenie Double</b> 12 Jahre	2 cl	5,30
<i>Aroma: Süße Früchte und Oloroso Sherry Noten, mit Honig und Vanille. Geschmack: Weich und mild. Gefolgt von nussiger Süße, Zimt und feiner Sherry-schicht. Abgang: Lang und wärmend.</i>		
<b>Cragganmore</b> 12 Jahre	2 cl	5,30
<i>Aroma: Gehaltvoll und trocken mit Honig und Toffee. Geschmack: Malzig und abgerundet mit leicht rauchigen Noten. Abgang: Lang und etwas rauchig</i>		
<b>Glen Elgin</b> 12 Jahre	2 cl	5,30
<i>Aroma: Süß mit Mandeln, Marzipan und Früchten. Geschmack: Angenehm süß und trocken mit einem Hauch reifer Pflaumen. Wunderbar ausbalanciert. Abgang: Trocken und ausgeglichen.</i>		
<b>Glenfiddich</b> 12 Jahre - Der meistverkaufte Whisky der Welt!	2 cl	5,30
<i>Aroma: Fruchtig und frisch dabei trotzdem leicht und zart. Geschmack: Malzig und süß. Karamell- und Malzsüße verbinden sich harmo- nisch. Abgang: Aromatisch mit einem winzigen Hauch an Torfrauch. Reifung: Bourbon- und Sherryfässer</i>		
<b>The Glenlivet</b> 12 Jahre	2 cl	5,30
<i>Aroma: Kräftig grasig mit tropischen Früchten, vor allem Ananas. Geschmack: Floral und weich mit süßen Früchten, wie frischen Pfirsichen und Birnen, sowie Vanille. Abgang: Mittellang nach Marzipan und frischen Haselnüssen. Reifung: europäische und amerikanische Eichenfässer.</i>		
<b>Glenrothes</b> select reserve	2 cl	5,30
<i>Aroma : Eiche, Vanille und Kokosnuss. Hintergründig sind Pflaumenaromen zu spüren. Geschmack: Sehr malzig, angenehm süß. Die Vanillearomen harmonieren wun- derbar mit den zarten Orangen. Abgang: Mittellang und trocken.</i>		

## SCOTTISH SINGLE MALT - ISLAND

<b>Highland Park</b> 18 Jahre	2 cl	9,90
<i>Aroma: Reichhaltig, Sherry-Note, Anklänge von Eiche, aromatischer Rauch. Geschmack: Reichhaltig, vollmundiger Geschmack, honig- und torfrauchig. Abgang: Weich, komplex, lang.</i>		
<b>Springbank</b> 15 Jahre	2 cl	5,80
<i>Aroma: Groß und kräftig mit Noten von gepökeltem Fleisch, gegrilltem Trocken- fleisch vom Rind, Nelken, Minze, Jod, Oxo-Würfel und eingemachten Pflaumen, die alle aus der Reifung im Oloroso-Fass hervorgehen, charakteristischer maritimer Einfluss. Geschmack: Der torfige Charakter wird jetzt durch rußigen Ofenrauch und Tabak- blätter deutlich, die in diesem zähflüssigen Getränk neben Pflaumen, Walnüssen, Feigen, Demerara-Zucker, Kakaopulver und geräuchertem Fleisch hervorstechen. Abgang: Lang mit Noten von Ruß, Leder und Walnüssen.</i>		
<b>Talisker</b> 10 Jahre	2 cl	6,20
<i>Aroma: Salzig, rauchig und kräftig mit Meerwasser und einer zitronigen Süße. Geschmack: Süß und rauchig mit Gerstenmalz und Trockenfrüchten. Eine intensive Pfeffernote. Abgang: Warmend, intensiv und anhaltend mit Pfeffer.</i>		

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## SCOTTISH SINGLE MALT - HIGHLANDS

<b>Balblair</b> 12 Jahre	2 cl	5,30
<i>Aroma: Zitronenschale mit cremiger Vanille und grünem Apfel. Geschmack: Würzig mit getrockneter Orange und intensiver Honigsüße. Abgang: Mittellang und cremig mit Noten von Leder und süßer Vanille. Reifung: Ex-Bourbonfässer und doppelt ausgebrannte amerikanische Weißbichenfässer.</i>		
<b>Dalmore</b> 15 Jahre	2 cl	5,30
<i>Aroma: Muskat mit Zimt und Orangenmarmelade. Geschmack: Voll, süß und würzig mit Ingwer, Mandarine und Vanille. Abgang: Eichennoten mit weihnachtlichen Gewürzen. Reifung: Bourbonfässer und Finish in Sherryfässern</i>		
<b>Glenfarclas</b> 15 Jahre	2 cl	9,80
<i>Aroma: Süß, Sherry, Malz und einen Hauch von Rauch. Im Hintergrund finden sich Gebäck und Früchte. Geschmack: Komplexer Körper. Wunderbar ausbalanciert zwischen Sherry, Malz und Rauch. Abgang: Lang, warm und weich mit Sherry.</i>		
<b>Glengoyne</b> 15 Jahre	2 cl	6,80
<i>Aroma: Facetten von Malzmehl treffen auf frisches Heu, Trockenfrüchte, Zitrusfrüchte und Hagebutte. Geschmack: Süße Noten von tropischen Früchten verbinden sich mit Anklängen von kandierter Zitrone, Zimt, Vanille und Apfelkuchen. Abgang: Angenehm trocken, geprägt von eichenartigen Gewürzen und Vanille. Reifung: Ist Fill Bourbon- und Sherryfässer.</i>		
<b>Glenmorangie</b> 10 Jahre - Meistverkaufter Whisky in Schottland!	2 cl	6,10
<i>Aroma: Delikat und rein. Geranien und wilde Minze umrahmt von Fruchtaromen wie Mandarinen, Zitronen, Äpfeln, Birnen und Pfirsichen. Über allem liegt feine Vanille. Geschmack: Mildes, süßes Malz verbunden mit Vanille, Früchten, sanften Gewürzen wie Muskatnuss, Kokos und Mandeln. Abgang: Delikate Frucht und Süße verbleiben. Reifung: First und Refill Bourbonfässer</i>		
<b>Oban</b> 14 Jahre	2 cl	5,80
<i>Aroma: Zart torfig-rauchig mit Früchten und einer Spur Salz. Geschmack: Anhaltend sanft, salzig. Abgang: Trocken, rauchig, delikat.</i>		

## SCOTTISH SINGLE MALT - LOWLANDS

<b>Auchentoshan</b> 12 Jahre	2 cl	8,80
<i>Aroma: Getreidenoten, Mandeln und Limette. Geschmack: Süß mit Karamell und Toffee sowie einem Hauch getrockneter Orange und Grapefruit. Abgang: Lang und trocken mit einer anhaltenden Nussigkeit. Reifung: Bourbon- und Sherryfässer.</i>		
<b>Glenkinchie</b> 12 Jahre	2 cl	5,40
<i>Aroma: Kräftiges Malz, Zitrusfrüchte und Blumen bilden ein harmonisches Gesamtbild. Geschmack: Reife Früchte kombiniert mit würzigen Malznoten. Hintergründig eine Spur Heidekraut. Abgang: Mittellang und frisch.</i>		

## SCOTTISH SINGLE MALT - ISLAY

<b>Ardbeg</b> 10 Jahre	2 cl	5,80
<i>Aroma: Ausgewogen und tief, Torfrauch.</i>		
<i>Geschmack: Erst süß, dann sehr intensive Rauchnoten, würzig und vollmundig.</i>		
<i>Abgang: Lang und rauchig. Leicht süß mit einem Hauch Malz.</i>		
<b>Lagavulin</b> 16 Jahre	2 cl	7,20
<i>Aroma: Intensiver Torfrauch mit Noten von Jod und Seetang und reicher tiefer Süße.</i>		
<i>Geschmack: Trockener Torfrauch füllt den Gaumen mit einer sanften und kraftvollen Süße, um dann Noten von Meer und Salz mit Anflügen von Holz zu weichen.</i>		
<i>Abgang: Langes, elegantes, von Rauchigkeit erfülltes Finish mit viel Salz und Meeresalgen.</i>		
<i>Reifung: Bourbon- und Sherryfässer.</i>		
<b>Laphroig</b> 10 Jahre	2 cl	5,30
<i>Aroma: Medizinisch - Rauchig, mit einem Hauch von Seetang.</i>		
<i>Geschmack: Rauchig, süßlich-medizinisch-phenolisch, salzig.</i>		
<i>Abgang: Lange anhaltend und ausgeprägt.</i>		

