



# Garbo

## Kinocafé im Cinema-Arthouse

**Öffnungszeiten:**

**Montag bis Freitag ab 17:00 Uhr**

Küche von 17:30 - 22:30 Uhr / Freitag bis 24:00 Uhr

**Samstag ab 15:00 Uhr**

Küche von 17:00 - 24:00 Uhr

**Sonntag ab 10:00 Uhr**

Frühstück von 10:00-12:00 Uhr - Warme Küche von 12:00 -22:30 Uhr

Tischreservierungen unter 0541 - 600 65 25

# TAPAS

-  **BROT MIT AIOLI** 3,90 €
-  **PAN CON TOMATE** 4,30 €  
Geröstetes Baguette mit Tomate und Knoblauchöl
-  **GESALZENE MANDELN** 2,90 €
- OLIVEN** <sup>3,9,10</sup> 3,30 €  
Verschiedene Olivensorten, schwarze, grüne & mit Sardellenfüllung, dazu Baguette
-  **MARINIERTES GEMÜSE** 4,30 €  
dazu Baguette
- BOQUERONES EN VINAGRE** 4,30 €  
Kleine Sardinenfilets mit Essig mariniert, dazu Baguette
-  **PORTION KÄSE** 6,20 €  
2 spanische Hartkäsesorten, dazu Baguette
- PORTION SERRANOSCHINKEN** <sup>1,3</sup> 5,60 €  
spanischer, luftgetrockneter Schinken, dazu Baguette
- PORTION EMBUTIDOS** <sup>1,3</sup> 6,80 €  
Käse, Serranoschinken & Chorizo, dazu Baguette
- PINCHOS MORUNOS** 7,80 €  
Pikante Fleischspießchen maurischer Art vom Schwein mit Aioli & Baguette
- TAPAS VARIATION** <sup>1,3,9,10</sup> 9,20 €  
Serranoschinken, Käse, versch. Oliven, mariniertes Gemüse, Mandeln, Aioli & Baguette

# SALATE

-  **GROSSER BUNT GEMISCHTER SALAT** 7,50 €  
...mit Poulardenbruststreifen + 3,90 €
-  ...mit Schafkäse + 3,90 €
-  ...mit mariniertem Gemüse + 3,90 €
- ...mit Shrimps und Garnelen + 4,20 €
- ...mit Rindersteakstreifen + 4,80 €



*dazu wahlweise  
Joghurt-Dressing, Vinaigrette <sup>2</sup> oder Essig-Öl*

-  **BEILAGENSALAT** 4,10 €  
in Verbindung mit einem Hauptgericht
-  **CAPRESE** 7,70 €  
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum, dazu Baguette

# SNACKS

- MONTADITOS** 2,80 €  
Spanische Häppchen mit  
 ...Käse und Tomate  
...Olivenpaté <sup>3,9,10</sup>  
...Sardellenpaté  
...Serranoschinken <sup>1,3</sup> und Tomate
- BOCADILLOS** 4,90 €  
Baguette belegt mit  
...Serranoschinken <sup>1,3</sup> & spanischem Hartkäse  
...Chorizo & Brie <sup>1,3</sup>  
 ...Mozzarella & Tomate  
...Spanischem Hartkäse, Sardellen & Tomate  
...mit Lomo (Minutensteaks vom Schweinerücken) und Tomate 6,50 €



 = vegetarisch  = vegan

# PIZZA

- V** MARGHERITA 5,70 €  
Tomate, Käse, Oregano
- V** FUNGHI 6,70 €  
Champignons, Tomate, Käse, Oregano
- V** SPINACI 6,70 €  
Blattspinat, Tomate, Käse, Oregano
- SALAMI 6,70 €  
Luftgetrocknete Salami, Tomate, Käse, Oregano
- PROSCIUTTO <sup>1,3,5,9</sup> 6,70 €  
Kochschinken, Tomate, Käse, Oregano
- NAPOLI 7,20 €  
Sardellen, Kapern, Tomate, Käse, Oregano
- TONNO 8,80 €  
Thunfisch, Zwiebeln, Tomate, Käse, Oregano
- GAMBERETTI 9,20 €  
Garnelen, Knoblauch, Tomate, Käse, Oregano
- V** VEGETARIA 8,80 €  
Paprika, Champignons, Blattspinat, Tomate, Käse, Oregano
- V** RUCOLA 8,80 €  
Rucola, frische Tomaten, Mozzarella
- GARBO <sup>1,3</sup> 9,20 €  
Frischer Parmesan, Serranoschinken, Rucola, Tomate, Käse

# PASTA & Co.

- V** SPAGHETTI AGLIO OLIO 7,80 €  
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern, dazu frischer Parmesan
- SPAGHETTI BOLOGNESE 8,50 €  
dazu frischer Parmesan
- SPAGHETTI DELLA CASA 9,50 €  
Spaghetti in Weißweinsauce mit Garnelen, Shrimps und Gemüse
- V** PENNE GORGONZOLA 8,20 €  
Penne in Gorgonzolarahmsauce mit Blattspinat
- V** GNOCCHI 9,20 €  
...mit Safransauce  
...mit Tomaten-Mozzarella sauce
- PENNE IN RAHMSAUCE <sup>1,3,5,9</sup> 9,50 €  
Penne mit Schinken, Champignons & Bolognesesauce, mit Käse überbacken
- V** KARTOFFEL-SPINAT-AUFLAUF 9,20 €  
mit Tomatensauce und Schafkäse überbacken

## Kleine Pizzen 1,20 € günstiger

### EXTRAS:

Kapern, Zwiebeln, Pepperoni, Spinat, Paprika, Champignons, Tomaten, Oliven, Käse, Salami, Kochschinken, Sardellen je 1,50 €

Mozzarella, Gorgonzola je 2,20 €

Serranoschinken, Schafkäse, Shrimps, Thunfisch, Poulardenbruststreifen, Garnelen je 3,90 €



**V** = vegetarisch

# VOM GRILL

**LAMMKOTELETTS** 13,50 €  
mit gemischtem Salat mit Joghurtdressing & Baguette

**SCHMETTERLINGSSTEAK** 14,50 €  
vom Schweinerücken, dazu eine Ofenkartoffel & Champignons in Rahmsauce

**RINDER-HÜFTSTEAK** 16,90 €  
vom argentinischen Rind, dazu Kräuterbutter und eine Ofenkartoffel

**RUCOLA-BURGER** 13,50 €  
180g Rindfleischburger mit Rucola, getrockneten Tomaten & Parmesan, dazu Röstkartoffeln & Aioli

**THUNFISCHSTEAK** 12,90 €  
mit Kapernbutter, dazu gemischter Salat mit Joghurtdressing & Baguette

**GEGRILLTE SARDINEN** 11,50 €  
dazu gemischter Salat mit Joghurtdressing & Baguette

# EXTRAS

**CARPACCIO VOM RIND** 11,90 €  
mit Rucola, Champignons und Parmesan, mit Vinaigrette <sup>2</sup> & Baguette

**HAUSGEMACHTE TOMATENSUPPE** 5,20 €  
Deftige Tomatensuppe mit Schafkäse abgeschmeckt

**OFENKARTOFFEL**  
...mit Kräuterrahm 4,30 €  
...mit Kräuterrahm, Shrimps & Garnele 6,90 €  
...mit Kräuterrahm & Poulardenbruststreifen 6,90 €  
...mit Rahmchampignons 6,50 €

# DESSERT

**TIRAMISU** <sup>8</sup> 4,90 €  
Der Klassiker mit Biskuit, Zabaionecrème & Kaffee

**CRÈME BRÛLÉE** <sup>2</sup> 4,20 €  
Vanillecrème mit Karamellkruste

**WALNUSSEIS** 4,90 €  
mit Eierlikör, Krokant & Sahne

**SCHOKO- & VANILLEEIS** 4,90 €  
mit Schokosoße & Sahne

**SCHOKO-MUFFIN** 2,90 €

**TARTUFO** <sup>2</sup> 3,90 €  
Halbgefrorenes aus Zabaione- und Schokoladeneis, bedeckt mit Kakao und kleinen Haselnusstückchen

**Frühstück á la carte**  
**jeden Sonntag**  
**von 10:00 - 12:00 Uhr**

Zusatzstoffe

1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmitteln, 4) mit Süßungsmittel, 5) mit Phosphat, 6) geschwefelt, 7) chininhaltig, 8) coffeinhaltig, 9) mit Geschmacksverstärkern, 10) geschwärzt, 11) gewachst, 12) genetisch verändert  
Ein Hinweisblatt zu Allergenen erhalten Sie bei unserem Personal



**V** = vegetarisch

## WASSER

### SELTERS

Classic	0,2l	2,10 €
	0,4l	3,20 €
Naturell	0,25l	2,10 €
Medium oder Naturell	0,75l	5,90 €

## SOFTDRINKS

### COCA COLA

Coca Cola <sup>2,8</sup> , Cola Light <sup>2,4,8</sup>	0,2l	2,40 €
Fanta <sup>2,3</sup> , Sprite, Spezi <sup>2,3,8</sup>	0,4l	4,10 €

### SCHWEPPE

Bitter Lemon <sup>3,7</sup> , Ginger Ale <sup>2</sup> , Ginger B., Indian Tonic Water <sup>7</sup> , Russian Wild Berry	0,2l	2,60 €
	0,4l	4,30 €

### BIONADE

Holunder oder Ingwer-Orange	0,33l	3,10 €
-----------------------------	-------	--------

## SÄFTE

### NIEHOFFS VAHINGER

Ananas-, Apfel-, Grapefruit-, Orangensaft	0,2l	2,40 €
Bananen-, Kirsch-, Maracuja-, Pfirsich-, Rhabarber-Nektar	0,4l	4,10 €

## SAFTSCHORLEN

Alle Säfte zum gleichen Preis  
auch als Schorle erhältlich.

## BIERE VOM FASS

BRINKHOFF'S No.1	0,3l	2,90 €
	0,5l	4,30 €
ERDINGER WEISSBIER	0,3l	3,00 €
	0,5l	4,40 €
GREVENSTEINER Original	0,3l	3,00 €
	0,5l	4,40 €
GUINNESS Draught	0,2l	2,90 €
	0,4l	4,30 €
PINKUS <i>naturtrübes</i> Bio-Pils 	0,3l	3,00 €
	0,5l	4,40 €

Zusätzlich regelmäßig wechselnde Aktionsbiere.  
Bitte beachten Sie unsere Aushänge.

## FLASCHENBIERE & SPEZIALITÄTEN

SCHLÖSSER ALT	0,33l	2,90 €
Alt-Schuss, Altbier-Bowle mit Pfirsichen	0,4l	3,50 €
BECKS Pils oder Green Lemon	0,33l	2,90 €
JEVER FUN alkoholfrei	0,33l	2,90 €
VITAMALZ alkoholfrei	0,33l	2,90 €
DUCKSTEIN	0,5l	4,40 €
ERDINGER		
Alkoholfrei, Dunkel oder Kristallklar	je 0,5l	4,40 €
Alkoholfrei Grapefruit oder Zitrone	je 0,33l	3,10 €
PINKUS Bio-Weizen 	0,5l	4,50 €



# KAFFEE & CO.

TASSE KAFFEE	2,30 €
BECHER KAFFEE	3,30 €
ESPRESSO	2,00 €
DOPPELTER ESPRESSO	2,60 €
ESPRESSO MACCHIATO	2,30 €
LATTE MACCHIATO	3,10 €
CAPPUCCINO	2,70 €
CAFÉ AU LAIT	3,30 €
CHAI LATTE	3,50 €
(Tiger Spice oder Elephant Vanilla)	

...mit laktosefreier Milch + 0,50 €  
...mit Sojamilch + 0,50 €



# HEISSGETRÄNKE

HEISSE MILCH	2,60 €
...mit Honig	2,90 €
HEISSE ZITRONE	2,60 €
...mit Honig	2,90 €
HEISSE SCHOKOLADE	3,00 €
...mit Sahne	3,30 €
SCHOCK MOCK	3,40 €
(Heiße Schokolade mit Espresso)	
...mit Schuss	+1,30 €
(Amaretto, Cointreau, Baileys oder Rum)	

# TEE

Glas jeweils 2,30 €

## ASSAM

Ein charakteristischer Assam der Sommerpflückung: kräftig, malzig, würzig und hocharomatisch.

## CLASSIC GREEN

Grüntee der Spitzenklasse von frischer, feiner Süße und einem Hauch Bitterkeit.

## DARJEELING

Aus den Hochlagen des Himalaya.

## EARL GREY

Wertvoller Darjeeling komponiert mit frischem Bergamotte (Citrus-)Aroma, kräftig und intensiv.

## JASMIN TEE

Zarte Jasminblüten verteilen ihr Aroma über einen chinesischen Sommertee.

## KAMILLE

Kamillentee wirkt wohltuend und beruhigend, schmeckt typisch herb-aromatisch.

## LEMON SKY

Die Frischeexplosion: spritzig, erfrischend und zitronig.

## PFEFFERMINZE

Pfefferminztee erfrischt und entspannt durch seinen natürlichen Mentholgehalt.

## RED BERRIES

Süße Aromen reifer Beeren schenken diesem Tee den wertvollen Fruchtgenuss des Sommers.

## ROOIBOS VANILLA

Zarte Vanille unterstützt den vollmundigen Geschmack dieses wohltuenden, südafrikanischen Kräutertees.

## VERBENA

Ein ungewöhnlicher Kräutertee mit hohem Gehalt an ätherischen Ölen und feinem Zitronengeschmack.



# COCKTAILS

## CLASSICS 7,30 €

### BLUE RUSSIAN

Smirnoff Vodka, Blue Curaçao, Zitronensaft, Schweppes Russian Wild Berry

### CAIPIRINHA

Pitú Cachaça, Limetten, brauner Zucker

### CUBA LIBRE

Havana Club 3 años, Limette, Coca Cola

### GIN FIZZ

Gordon's Dry Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

### HURRICANE

Havana Club 3 años, Myers's Rum, Orangensaft, Ananassaft, Maracujanektar, Zitronensaft

### MOSCOW MULE

Smirnoff Vodka, Schweppes Ginger B., Limette

### PIMM'S CUP

Pimms No. 1, Schweppes Ginger Ale, Orangen-, Zitronen- & Gurkenscheibe, Minze

### SEX ON THE BEACH

Smirnoff Vodka, Apricot Brandy, Kirschnektar, Orangen-, Ananas- & Zitronensaft

### TEQUILA SUNRISE

José Cuervo Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

### WHISKEY SOUR

Bushmills Malt 10Y Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup

### WHITE RUSSIAN

Smirnoff Vodka, Kahlua, Sahne, Milch

## SPECIALS 8,30 €

### LONG ISLAND ICE-TEA

Bacardi Rum, José Cuervo Tequila, Gordon's Dry Gin, Smirnoff Vodka, Cointreau, Zitronensaft, Cola

### MAI TAI

Myers's Rum, 73%-iger Rum, Apricot Brandy, Zitronensaft, Mandelsirup, Limejuice

### PIÑA COLADA

Havana Club 3 años, Myers's Rum, Ananassaft, Kokos-Sirup, Sahne

### PLANTERS PUNCH

Myers's Rum, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft

### ZOMBIE

Myers's Rum, Havana Club 3 años, 73%-iger Rum, Cointreau, Grenadine, Maracujasirup, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft

## ALKOHOLFREI 6,30 €

### IPANEMA

Limette, brauner Zucker, Ginger Ale

### COCONUT KISS

Orangen-, Ananas-, Kirschnektar, Sahne, Kokos-Sirup

### SPRING FEVER

Ananas- & Orangensaft, Maracuja- & Kirschnektar, Mangosirup, Zitronensaft

### VIRGIN TAI

Orangensaft, Maracujanektar, Zitronensaft, Mandelsirup



# ROTWEIN

## SPANIEN

### ATANCE BOBAL

D.O. Valencia | Bodega Risky Grapes

Ein fruchtig frischer Jahrgangsw Wein mit kräftigem Aroma und Noten von wilden Beeren & kräuterigen Anklängen.

0,2l 5,60 € 0,75l 18,90 €



### GALCIBAR TINTO CRIANZA

D.O. Navarra | Bodega San Salvador | Tempranillo

Ein weicher, geschmackvoller Wein mit würzigen Spitzen, wenig Säure & sanftem Vanille-Bouquet.

0,2l 5,00 € 0,75l 16,50 €

### LAN CRIANZA RIOJA

D.O.C. | Bodegas LAN | Tempranillo

Fruchtiges Bouquet mit einer feinen Holznote. Harmonisch & ausgewogen mit süßen & eleganten Tanninen.

0,2l 6,20 € 0,75l 19,80 €

## FRANKREICH

### CÔTES DU RHÔNE CLASSIC 2017

Le Plan-Vermeersch | Rhônetal | Frankreich

Geschmeidiger, vollfruchtiger Wein mit feinem Bukett. Dichte Struktur, voller Geschmack im Mund. Ein Wein, der Freude macht: "Easy to drink" mit Tiefe..

0,2l 4,90 € 0,75l 15,90 €

### NATURA SELON BERGERAC

La Jaubertie | Bergerac aus biologischem Anbau

Eine trockene Cuvée aus Cabernet Sauvignon & Merlot. Dunkles Kirschrot im Glas, vollmundig & saftig im Geschmack.

0,2l 4,90 € 0,75l 15,90 €



## DEUTSCHLAND

### URSPRUNG

QbA | Pfalz | Weingut Markus Schneider

Der Ursprung ist eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot & Portugieser. Er begeistert mit rundem Geschmack, milden Aromen & einer violetten Farbe

0,2l 6,20 € 0,75l 19,80 €

### SPÄTBURGUNDER

QbA | Baden | Oberrotweil | Weingut Gleichenstein

Üppiger Kirschduft mit Nuancen von Bitterschokolade, Zedernholz und Marzipan. Am Gaumen dominiert schließlich die Kirsche, in einem herrlichen Säure-Süße-Arrangement.

0,2l 4,70 € 0,75l 15,50 €



### ZERO S

Gau Heppenheim | Rheinhessen | Weingut Gustavshof

Ungeschwefelter, histaminarmer Demeter-Wein

Fruchtige Nuancen von Schattenmorellen & Waldbeeren, weiche Tannine, anschiemig & elegant.

0,2l 5,20 € 0,75l 16,50 €

## ITALIEN

### BARDOLINO

DOC | Venetien | Weingut Tinazzi

Rubinrot im Glas, weicher Duft nach Waldfrüchten, sanft & harmonisch im Geschmack.

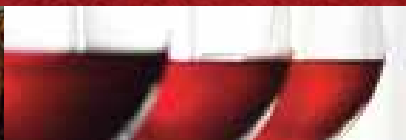
0,2l 4,90 € 0,75l 15,90 €

### CHIANTI CLASSICO

DOCG | Toskana | Fattoria le Corti | Sangiovese

Besonders reiche & fruchtige Struktur, Aromen von Johannisbeeren & Veilchen, seidige kaum spürbare Tannine.

0,2l 6,60 € 0,75l 23,50 €





# WEISSWEIN

## DEUTSCHLAND

### BLANC DE NOIR

QbA | Rheinhessen | Weingut Axel Schmitt

aus biologischem Anbau

Weißwein gekellert aus roten Spätburgundertrauben.

Aromen von Veilchen, Zwetschen & Waldbeeren.

0,2l 4,90 € 0,75l 15,50 €

### GRAUBURGUNDER

QbA | Kaiserstuhl | Baden | Weingut Salwey

Rassiges, feines Sortenbouquet, welches an Blüten & Honig erinnert. Anregende Frische mit einem feinen Abgang.

0,2l 4,50 € 1,0l 19,90 €

### RIESLING

QbA | Pfalz | Weingut Ellermann-Spiegel

Dieser trockene Riesling ist ein saftiger Alltagswein & klassischer Pfälzer mit Aromen von Pfirsich und Zitrone, unkompliziert & erfrischend

0,2l 4,90 € 1,0l 21,90 €

## ÖSTERREICH

### GRÜNER VELTLINER

Wagram | Weingut Soellner **aus biologischem Anbau**

Frisch, duftig & harmonisch. Ein angenehmer Trinkveltliner mit schöner Frucht.

0,2l 4,20 € 1,0l 18,90 €



## NEUSEELAND

### SAUVIGNON BLANC

Marlborough | Sileni Estates

Vielfach prämiert, bietet er ein Aromenspektrum von Stachelbeeren und tropischen Früchten über Gras, Heu und Paprika bis hin zu weißen Johannisbeeren und Zitrusnoten.

Stilvoll, elegant, fein und schlicht gut.

0,2l 6,20 € 0,75l 19,80 €

## ITALIEN

### CHARDONNAY

DOC | Venetien | Cantina Dogarina

Feiner schlanker Wein mit viel Aroma und zarter ausgewogener Säure. Im Duft frische Frucht, am Gaumen charmant, mild und geschmeidig. Florale Noten und feine Mineralität. Typisch norditalienisch.

0,2l 4,90 € 0,75l 15,90 €

### PINOT GRIGIO

DOC | Venetien | Cantina Dogarina

Der Pinot Grigio hat eine feine Mineralität mit Noten nach Akazienblüten, Quitte und Grünem Apfel, ist erfrischend und hat dabei wenig Säure.

0,2l 4,90 € 0,75l 15,90 €

## PORTUGAL

### VINHO VERDE

Braga | Bodega Campelo

Im Geschmack leicht, trocken & spritzig mit einer fruchtigen Zitrusnote. Sehr erfrischend & leicht moussierend.

0,2l 4,20 € 0,75l 13,90 €

**Zusätzlich regelmäßig  
wechselnde Aktionsweine.  
Beachten Sie unsere Aushänge!**



# ROSÉ

## DEUTSCHLAND

### BLAUER PORTUGIESER

Walsheim | Pfalz | Weingut Pfaffmann

Herrlich funkelnde rosarote Farbe im Glas.

Er verzückt mit einem fruchtbetonten Duft nach Erdbeeren und Himbeeren, verfeinert mit etwas Hagebutte. Feinsaftig mit einer verspielten Fruchtsüße.

0,2l 4,30 € 1,0l 18,40 €

## SPANIEN

### GALCIBAR ROSADO

D.O. Navarra | Bodega San Salvador

Die Garnacha-Traube wird in Navarra speziell zur Erzeugung von Rosados kultiviert. Herrlich leichter, ungemein süffiger Rosé, saftig fruchtig, verspielt und sehr gefällig.

0,2l 4,30 € 0,75l 14,40 €

## PROSECCO & CO

### BIANCO FRIZZANTE

Venetien | Casa Gheller

Leicht & zart mit dezenten Aromen von Äpfeln und Birnen.

0,7l 13,90 €

### CAVA TORRE ORIA

D.O. Cava | Bodega Torre Oria | Macabeo

Aromen von tropischen Früchten & weißem Obst.

Frisch & fruchtig. 18-monatige Flaschengärung.

0,7l 14,90 €

### PROSECCO PICCOLO

0,2l 4,40 €

### MINI MUMM

0,2l 5,40 €

# LONGDRINKS

## STANDARDS

### APEROL-SPRITZ

Aperol mit Prosecco & Orange

6,40 €

### GIN & TONIC

Gordon's Dry Gin

5,40 €

Bombay Sapphire | Bulldog |

Tanqueray | Saffron

6,40 €

Tanqueray No. 10 | O49 Organic Gin

7,40 €

### JOHNNIE & GINGER

5,40 €

Johnnie Walker & Schweppes Ginger Ale

### RUM & COCA-COLA

Bacardi | Havana Club 3 años | Myers's Rum

5,40 €

Havana Club 7 años

6,40 €

### VODKA & LEMON

Smirnoff Vodka

5,40 €

Absolut Vodka

6,40 €

### WHISKY & COCA-COLA

Jim Beam

5,40 €

Jack Daniels | Johnny Walker Red Label

6,40 €

### CAMPARI & ORANGE

5,40 €

### 43er & MILCH

5,40 €

### SOUTHERN COMFORT & GINGER ALE

5,40 €



# TEQUILA & CO.

## TEQUILA

2 cl je 2,70 €

José Cuervo Especial Silver	38 Vol.%
José Cuervo Especial Gold	38 Vol.%

## LIKÖRE

2 cl je 2,70 €

Bailey's Cream Likör	17 Vol.%
Cointreau	40 Vol.%
Sambuca	40 Vol.%
Kahlua Coffee Likör	40 Vol.%
Cuarenta y tres (43er)	31 Vol.%
Amaretto	28 Vol.%

## APERITIF

5 cl je 3,20 €

Martini Bianco	15 Vol.%
Campari	25 Vol.%

## DIGESTIF

2 cl je 2,70 €

Fernet Branca	40 Vol.%
Grappa Prosecco	40 Vol.%
Jägermeister	35 Vol.%
Linie Aquavit	41 Vol.%
Malteser Aquavit	40 Vol.%
Pernod	40 Vol.%
Ramazzotti	30 Vol.%
Ouzo 12	38 Vol.%

## RUM

Havana 3 años	40 Vol.%	2,70 €
Havana 7 años	40 Vol.%	3,20 €
Myers's Rum	40 Vol.%	2,70 €
Bacardi Carta Blanca	37,5 Vol.%	2,70 €

# WHISKY & CO.

## WHISKY & WHISKEY

2 cl

### SCOTCH WHISKY

Glenmorangie Single Malt 10 Y	40 Vol.%	3,70 €
Johnnie Walker Red Label	40 Vol.%	2,70 €
Talisker Single Malt 10 Y	45 Vol.%	3,20 €
The MacAllan Amber	40 Vol.%	3,70 €

### IRISH WHISKEY

Bushmills Single Malt 10 Y	40 Vol.%	2,70 €
Jameson Blended Malt	40 Vol.%	2,70 €
Tullamore Dew Blended Malt	40 Vol.%	2,70 €

### US WHISKEY

Jim Beam Bourbon	40 Vol.%	2,70 €
Jack Daniels Bourbon	40 Vol.%	3,20 €

### WHISKEYLIKÖR

Slyrs Vanilla & Honey	30 Vol.%	3,70 €
Southern Comfort	35,0 Vol.%	2,70 €

## BRANDY & COGNAC

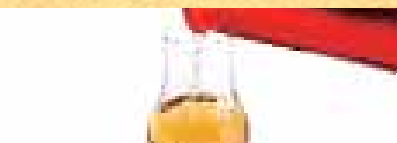
2 cl

Asbach Uralt	38 Vol.%	2,70 €
Calvados Papidoux	40 Vol.%	3,20 €
Cardenal Mendoza	42 Vol.%	3,80 €
Osborne Veterano	36 Vol.%	2,70 €

## VODKA

2 cl

Absolut	40 Vol.%	3,20 €
Smirnoff Red	37,5 Vol.%	2,70 €



KINO ESSEN FEIERN TRINKEN  
3D LESUNG MOTOWN BAR  
JAZZ POP CORN COCKTAILS  
BLUES BLUENOTE IMPRO THEATER  
IM CINEMA-ARTHOUSE



Kinocafé Garbo im Cinema-Arthouse | E.-M.-Remarque Ring 16 | 49074 Osnabrück | 0541 - 600 65 25  
[www.cinema-arthouse.de](http://www.cinema-arthouse.de)