

ALTE SCHULE

MINT JULEP

DER KLASSIKER DER SÜDSTAATEN.

X,XX 

SAZERAC

ANTOINE PEYCHAUD'S COQUETIER.

peychaud und angostura bitters sowie etwas süsse verschmelzen mit erlesenem roggen-whiskey, um dann in einem absinth-benetzten, eisgekühlten glas mit zitronenschale abgespritzt zu werden.
ursprünglich auf cognacbasis.

X,XX€ 

OLD FASHIONED

ein in angostura getränkter zuckerwürfel wird mit whiskey in einer homöopathisch anmutenden prozedur zur gänze aufgelöst; die öle der orangenschale als finish.

X,XX € 

MANHATTAN

SEIT 1874. DANK AN LADY RANDOLPH CURCHILL.

kentucky straight rye in bester gesellschaft
von süssem vermouth und angostura bitters.

X,XX € 

MARTINEZ

DER VORGÄNGER DES MARTINI WIRD 1887 ERSTMALS ERWÄHNT.

gin wird mit maraschino und rotem vermouth verrührt sowie mit angostura bzw. orangenbitters und dem öl der zitronenschale verfeinert.

X,XX € 

VESPER


JAMES BOND IN IAN FLEMINGS ‚CASINO ROYAL‘ (1953):

„three measures of gordon's, one of vodka, half a measure of kina lillet.
shake it very well until it's ice-cold, then add a large thin slice of lemon-peel.“

X,XX € 

AVIATION

gin und original luxardo maraschino ergeben mit frischer zitrone diese preziose.
obligatorisch mit zitruschale und einem hauch veilchen.

X,XX € 

ALTE SCHULE

NEGRONI

DIESER DRINK DATIERT IN DEN 20ER JAHREN, ALS GRAF NEGRONI IN DER CASONI BAR, FLORENZ, SEINEM ‚AMERICANO‘ GIN HINZUFÜGEN LIESS UND SOMIT DIESER KREATION SEINEN NAMEN VERLIEH.

zu gleichen teilen london dry gin, süsser vermouthe und campari bitter.

bei uns ‚on the rocks‘ - das erübrigt den optionalen schuss soda.

X,XX € 


LAST WORD

eine herausfordernde mischung aus dalmatiens maraschino, französischem klosterliqueur, london dry gin und frischer limette.

X,XX € 

SINGAPORE SLING

londoner gin verfeinert durch orangen-, kirsch- als auch kräuterliqueur, und abgeschmeckt mit granatapfelsirup, zitrusaft und ananas.

X,XX € 

DAIQUIRI

kubanischer rum mit frisch gepresstem limettensaft und rohrzuckersirup.

X,XX € 

PAPA DOBLE

AUCH BEKANNT ALS ‚HEMMINGWAY DAIQUIRI‘, IST DIES EINE HOMMAGE DER ‚FLORIDITA BAR‘ IN HAVANA, KUBA, AN IHREN BERÜHMTE STAMMGAST.

kubanischer rum angereichert mit maraschino und grapefruit.

natürlich noch frische limette und etwas läuterzucker.

X,XX € 

MAI TAI

„MAI TAI ROA AE“ IST TAHITISCH UND BEDEUTET „NICHT VON DIESER WELT“ - EINES VON TRADER VIC'S MEISTERWERKEN.


jamaikanischer rum verfeinert mit liqueur aus bitterorangen in einem überirdischen traum von mandelaromen und frischer limette.

X,XX € 

ZOMBIE

DON THE BEACHCOMBER (1934). DAS ORIGINAL.

„only two per customer!“

a. A. 

MODERNE KLASSIK

SEA BREEZE


DIESER LONGDRINK GILT ALS WEGBEREITER DES COSMOPOLITAN.
eine erquickliche menge vodka in cranberry und grapefruit.

X,XX € 

COSMOPOLITAN

AUCH WENN ER NICHT DER ERFINDER DIESES KLASSIKERS IST,
SO HALTEN WIR ES MIT DER REZEPTUR VON DALE DEGROFF.

zitronenvodka und orangenliqueur zum einen,
limettensaft und cranberry zum anderen,
vereinen sich unter dem feuer der orangenschale.

X,- € 

SEX ON THE BEACH

DIE BESTE UNZÄHLIGER VERSIONEN.
unser hausvodka in liaison mit peachliqueur
trifft auf erfrischende ananas und cranberry.

X,XX € 

HURRICANE

ein tropischer mix aus limette, ananas und passionsfrucht
aufgestockt mit zweierlei rum.

X,XX 

SCORPION

eine interessante mischung aus dunklem rum, brandy,
orange und limette sowie mandelzucker.

X,XX € 

WHISKEY SOUR

AUCH MIT ANDEREN SPIRITUOSEN, z.B. ALS PISCO SOUR.
die gewählte spirituose in einem ausgewogenem mix von säure und süsse
mit ein paar tropfen angostura und feiner schaumkrone.

X,XX € 

MELON SOUR

NATÜRLICH AUCH MIT ANDEREN LIQUEUREN, z.B. ALS APEROL SOUR.
der gewählte liqueur in einem ausgewogenem mix von säure und süsse,
abgelöscht mit einem schuss orangensaft und feiner schaumkrone.

X,XX € 

DES KAISERS NEUE KLEIDER

LOLA

MAINHATTAN-DAIQUIRI.

brasilianischer rum agricole und tamarinde, unterstützt durch frische limette und etwas süsse; abgerundet durch pfeffer aus der mühle.

X,XX € 

NUCLEAR DAIQUIRI

LABOR-RETORTE.

overproof rum, velvet falernum und giftgrüner kräuterliqueur aus französischen klosterkellern mit der säure der limette.

X,XX € 

TOMMY'S MARGARITA

SAN FRAN-MARGARITA.

frisch gepresste zitrussäfte und agavensirup zur akzentuierung sonnen sich unter reinstem agavenbrand.

X,XX € 

BRAMBLE

LONDON-STYLE-PIMPED-GIN SOUR

ordentlich london dry gin komplementiert mit zuckersirup und zitrone, gekrönt mit crème de mûre, einem brombeerliqueur.

X,XX € 

JAMAICAN MULE

PATOIS-MOSCOW MULE.

jamaikanischer gewürzrum abgeschmeckt mit ingwer, vanille und limette. serviert als longdrink mit ingwerlimonade.

X,XX € 

WOMANIZER

COELLN-CAIPIRINHA.

das fruchtfleisch von orange und limette nebst dem aroma von maracuja, abgelöscht mit dry gin und getoppt mit italienischem aperitif auf crushed ice.

X,XX € 

ERSTE SAHNE

BRANDY ALEXANDER

brandy mit weissem cacaoliqueur und ordentlich sahne. obenauf muskat.

X,XX € 

FLYING KANGAROO / SWIMMING POOL

BEIDES CHARLES SCHUMANN (1979).

jeweils rum, vodka, sahne und ananas, ggf. orange, abgerundet mit liqueur.


X,XX € 

PIÑA 'EJA' COLADA

TELEFONAT ZWISCHEN DETECTIVE KEITH FRAZIER (DENZEL WASHINGTON) UND BANKRÄUBER DALTON RUSSEL (CLIVE OWEN) IN ‚INSIDE MAN‘ (2006):

Russel: „this time next week I’ll be sucking down Piña Coladas in a hot tub with six girls named Amber and Tiffany.“

Frazier: „more like taking a shower with two guys named Jamal and Jesús, if you know what I mean, and here’s the bad news – the thing you sucking on is not a Piña Colada!“

X,XX € 

SCOTTISH SAFARI

ANDREAS PLUCINSKY (2006)

cremiger fruchtliqueur aus südafrika trifft auf schottische whiskyspezialitäten; angenehm abgeschmeckt mit milch und weisser schokolade. obenauf muskat.

X,XX € 

WHITE RUSSIAN

JEFFREY ‚THE DUDE‘ LEBOWSKI (1998).

eine trilogie aus vodka, kaffeeliqueur und milch. serviert auf eis.

X,XX € 

GUAJAMARA SPLITT


BURKHARDT DÜSING (2000).

der spanische klassiker licor 43 mit milch; aufgemotzt mit aperol und maracuja.

X,XX € 

PRINZ VON EHRENFELD

im eichenfass gereifter rum trifft auf spanischen liqueur, cocos und maracuja. eine süsse versuchung *ohne* sahne!

X,XX € 

RESPEKT

GO SANTIAGO

MIRKO GARDELLIANO, KÖLN.

die nationalspirituose perus/chiles verfeinert mit maraska-kirschliqueur,
etwas moosbeere, zitronensaft und rohrzuckersirup.

X,XX € 

THE GHERKIN

RICARDO ALBRECHT, KÖLN

original plymouth gin, salatgurke und frische zitrone
gewürzt mit himalayasalz und pfeffer aus der mühle.

X,XX € 

WOLLMILCHSAU

STEFFEN LOHR, FRANKFURT.

weisser rum und weisse schokolade verfeinert mit meerrettich,
etwas vanillezucker und frischer limette.

X,XX € 

Mc PHONK

SEBASTIAN BORDTHÄUSER, DORTMUND.

ein trocken-fruchtiges vergnügen aus vodka, pfirsichliqueur, maracujazucker
sowie preiselbeermuttersaft, zitrone und einem schuss orange.

X,XX € 

RAUCH

LAILA DARWICHE, BERLIN.


torfiger single malt im spannenden zusammenspiel
von liqueur aus dunkler schokolade und süss-saurer tamarinde.

X,XX € 

MAN IN FIRE


GREGOR DE GRUYTHER, LONDON

rauchiger malt whisky von der schottischen insel islay und
nicht minder rauchiger mezcal aus oaxaca, mexico,
ausbalanciert mit agavensirup, honig und frischester limette.

X,XX € 

GIGOLO

rumpunsch von martinique, italienischer zitronenliqueur und
aperitif mit dezenter rhabarbernote perfektioniert mit frischer limette.

X,XX € 

KÖLSCHE KLÜNGEL

SUMATRA BREEZER

ROSEBUD

vodka und italienischer aperitifliqueur aufgebaut über zitrone und maracuja.

X,XX € 

OCEAN DRIVE

LIVINGSTON


über den fluten von vodka und blauem curaçao spritzt die gischt aus mandel;
limette und grapefruit sorgen für erfrischung.

X,XX € 

MISSISSIPPI BURNING

VIC BAR

bourbon und fruchtliqueur aus den südstaaten konföderieren mit
säften aus zitrone, orange und passionsfrucht zu orgeater einheit.

X,XX € 

AL PACINO

MYER-LANSKY


eine ausgewogene mixtur aus pfirsichliqueur, southern comfort,
maracujanektar und zitronensaft. serviert mit zuckerkruste.

X,XX € 

RUBINROT

RUBINROT

eine kaskade himbeervodka, französischer liqueur aus him- und brombeeren,
ein wenig limette und cranberry; darüber etwas bourbonvanille.

X,XX € 

NATASCHA

SPIRITS

vodka und aprikosenliqueur zum einen, frische zitrone, maracuja und orange
zum anderen, abgeschmeckt mit pistaziensirup und tonic.

X,XX € 

SEA OF LOVE

SHEPHEARD

ein single malt aus schottlands speyside und liqueur aus aprikosen
sowie zitrone mit etwas vanillezucker geschüttelt und auf eis serviert.


X,XX € 

LONDON CALLING

ASIA TO CUBA

LONSDALE


gereifter rum aus kuba mit asiatischem zitronengras und cocoszucker, säften von ananas und biologischem apfel; aufgefüllt mit ingwerlimonade.

X,XX € 

ELDER STATESMAN

OXO BAR

frische salatgurke, ein liqueur aus aprikosenkernen, das beste vom apfel und holunderblüte treffen auf gin und dezente citrusnote.

X,XX € 

COLERAINE COOLER

LAB BAR

frische minze und hausgemachter vanillezucker, die spritzigkeit der limette und der geschmack grüner äpfel abgerundet mit grasovka – ein polnischer vodka mit herbalen nuancen – gekrönt mit zimtliqueur.

X,XX € 

APPLE BLOSSOM

SKETCH


zitronengras, ingwer, cocos, orangenessenz und naturbelassener apfelsaft ergeben zusammen mit bestem gin dieses gesamtwerk.

X,XX € 

GREEN DESTINY

LING-LING@HAKKASAN

frische kiwi, naturtrüber apfelsaft, maracujanektar sowie passionsfruchtzucker und die allseits beliebte salatgurke in bisongras-vodka.

X,XX € 

THAI BREAKER

ANNEX 3

frische zutaten wie ingwer, koriander und limette, leicht gesüsst durch cocos mit einem schuss maracuja und cachaça, brasiliens zuckerrohrspezialität.

X,XX € 

08/15

CAIPIRINHA con limão

BRASILIEN

limão, açúcar refinado, pinga, cubos de gelo.

X,XX € 

MOJITO

KUBA

frische limette, minze, läuterzucker, kubanischer rum.

X,XX € 

CUBA LIBRE

EBENFALLS KUBA

nordamerikanische cola, gereifter kubanischer rum, limettenachtel.

X,XX € 

TEQUILA SUNRISE

MEXIKO

granatapfelsirup, orangensaft, frische zitrone, mixto tequila.

X,XX € 

BLOODY MARY

TRANSSYLVANIEN

tomatensaft, etwas zitrone, gewürzsaucen, vodka.

X,XX € 

GIMLET

LONDON


limetten-limonadenkonzentrat, gin.

X,XX € 

LONG ISLAND ICED TEA

VEREINIGTE STAATEN

cola, ein schuss zitrone, fünf spirituososen – generös bemessen.

X,XX € 

„ZOMBIE“

MÜNCHEN

die in deutschland übliche version. ein plagiat.

X,XX € 

HALL OF SHAME

ALKOHOLFREI

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE.

*mit sahn*e oder lieber *ohne*?

X,XX €

SONSTIGE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE, 0.2l/0.33l*

Coca Cola.....	1,70 €
Coca Cola Light.....	1,70 €
Sprite.....	1,70 €
Fanta.....	1,70 €
Wasser.....	1,50 €
Wasser, still.....	1,70 €
Apfelschorle.....	1,70 €
Saftschorle, sonstige.....	2,00 €
Apfelsaft.....	2,00 €
Orangensaft.....	2,00 €
Tomatensaft.....	2,20 €
Fuco Tamarinde*.....	3,00 €
Looza Grapefruit.....	2,20 €
Looza Ananas.....	2,20 €
Looza Maracuja.....	2,20 €
Looza Apfel, naturtrüb.....	2,20 €
Caraibos Cranberry.....	2,20 €
Bionade Holunder*.....	2,00 €
Bionade Litschi*.....	2,00 €
Bionade Orange-Ingwer*.....	2,00 €
Bionade Kräuter*.....	2,00 €
Schweppes Bitter Lemon.....	2,00 €
Schweppes Tonic Water.....	2,00 €
Schweppes Ginger Ale.....	2,00 €
Ginger Beer.....	2,20 €
Red Bull, 0.25l.....	3,00 €

BIERE, 0.2l/0.33l*

Gaffel Kölsch.....	1,50 €
Radler, Alster, Drecksack, Schuss.....	1,50 €
Gaffel Alkoholfrei*.....	2,50 €
Malz.....	1,40 €
Becks*.....	2,50 €
Becks Gold*.....	2,50 €
Becks Green Lemon*.....	2,50 €
Hefeweizen, hell, 0.5l.....	3,30 €

WEINE, 0.2l/0.1l*

Merlot, rot, trocken.....	3,90 €
Valdepeñas, rot, trocken.....	4,30 €
Grauburgunder, weiss, trocken.....	3,90 €
Weinschorle.....	3,50 €
Sekt*, Flasche 0.7l.....	3,00/18,00 €
Prosecco, frizzante*.....	2,50 €

Longdrinks, 0.3l

4cl Spirituose.....	ab 5,50 €
---------------------	-----------

SPIRITUOSEN

Vodka, 2cl

Wyborowa, 40%.....	2,00 €
Wyborowa Exquisite, 40%, Polen.....	4,00 €
Wyborowa Peach, 38%.....	2,20 €
Wyborowa Pineapple, 38%.....	2,20 €
Smirnoff Black, 40%, Russland.....	3,00 €
Smirnoff Vanilla, 35%.....	2,20 €
Smirnoff Citrus, 37.5%.....	2,20 €
Smirnoff Raspberry, 35%.....	2,20 €
Absolut Ruby Red, 40%.....	2,70 €
Absolut Pears, 40%.....	2,70 €
Danzka Grapefruit, 40%.....	2,20 €
Van Gogh Chocolate, 35%.....	2,60 €
Grasovka, 40%.....	2,10 €
Belvedere, 40%, Polen.....	4,30 €
Grey Goose, 40%, Frankreich.....	4,40 €
Cîroc, 40%, Frankreich.....	4,20 €

Gin, 2cl

Beefeater, 40%.....	2,20 €
Beefeater Crown Jewel, 50%.....	3,50 €
Gordon's Distillers Cut, 40%.....	4,00 €
Gordon's Sloe, 26%.....	4,00 €
Bombay Sapphire, 40%/47%.....	2,20 €/2,50 €
Tanqueray, 47.3%.....	3,00 €
Tanqueray Ten, 47.3%.....	3,50 €
Miller's, 40%.....	3,30 €
Plymouth, 41.2%.....	2,30 €
Hendrick's, 41.4%.....	3,50 €
Whitley Neill, 42%.....	3,00 €
Zuidam, 44.5%.....	2,50 €
Boudier Saffron, 40%.....	3,00 €
Hayman's 1820, 40%.....	4,50 €
Bols Zeer Oude Genever, 35%.....	2,20 €

Whisk(e)y, 2cl

Four Roses, Straight Bourbon, 40%, Kentucky/USA.....	2,20 €
Buffalo Trace, Straight Bourbon, 45%, Kentucky/USA.....	3,00 €
Woodford Reserve, Straight Bourbon, 45.2%, Kentucky/USA.....	5,00 €
Wild Turkey Rye, Straight Rye, 50.5%, Kentucky/USA.....	4,00 €
Jim Beam Yellow, Straight Rye, 40%, Kentucky/USA.....	3,00 €
Jim Beam White, Straight Bourbon, 40%, Kentucky/USA.....	2,00 €
Jack Daniel's Black, Sour Mash, 43%, Tennessee/USA.....	3,00 €
Johnnie Walker Red, 40%, Schottland.....	2,20 €
Monkey Shoulder, 40%, Triple Malt, Speyside/Schottland.....	5,00 €
Glenfiddich, 12 Jahre, 43%, Single Malt, Speyside/Schottland.....	4,00 €
Glenfiddich Caoran/Solera Reserve, 12/15 Jahre, 40%.....	5,00 €
Laphroaig, 10 Jahre, 40%, Single Malt, Islay/Schottland.....	4,50 €
Drambuie, 40%, Schottland.....	3,50 €

SPIRITUOSEN

Tequila, 2cl

Tequila *cien por ciento de agave* wird traditionell aus einem *caballito* getrunken, welches der Form eines Bullenhorns nachempfunden ist.

Man trinkt ihn bei Zimmertemperatur ohne Salz und Limette – diese Zeremonie wurde in den 40er Jahren von der Filmindustrie als *machismo* propagiert, zudem hatte der Tequila damals noch nicht die hohe Qualität wie heute – gereifter Tequila wird gerne von einer *sangrita* begleitet, nicht von Orange mit Zimt.

Casco Viejo Blanco, 70% Agave, 38%, Jalisco.....	2,30 €
Casco Viejo Reposado, 100% Agave, 38%, Arandas/Jalisco.....	2,50 €
Herradura Blanco, 100% Agave, 40%, Amatitán/Jalisco.....	3,50 €
Herradura Reposado, 100% Agave, 40%.....	4,20 €
Herradura Antiguo, 100% Agave, 38%.....	4,30 €
Herradura Añejo, 100% Agave, 40%.....	5,00 €
Oro Azul Blanco, 100% Agave, 40%, Jesús María/Jalisco.....	3,50 €
Oro Azul Reposado, 100% Agave, 40%.....	4,50 €
Oro Azul Añejo, 100% Agave, 40%.....	5,50 €
Agavero, 100% Agave, 32%, La Laja/Jalisco.....	5,00 €
Copil Cactus Pear, 20%, Guanajuato.....	4,00 €

Rum/Rhum/Cachaça, 2cl

Havana Club, Añejo Blanco, 40%, Kuba.....	2,20 €
Havana Club Especial, 40%, Kuba.....	2,80 €
Pampero Selección, 5 Jahre, 40%, Venezuela.....	3,20 €
Pampero Aniversario, 6 Jahre, 40%, Venezuela.....	4,20 €
Cartavio Antiguo de Solera, 7 Jahre, 40%, Peru.....	4,00 €
Cartavio Antiguo de Solera, 12 Jahre, 40%, Peru.....	5,00 €
Appleton White, 40%, Jamaika.....	2,00 €
Appleton Special Gold, 40%, Jamaika.....	2,10 €
Appleton Dark, 40%, Jamaika.....	2,20 €
Appleton V/X, 5 Jahre, 40%, Jamaika.....	2,40 €
Appleton Extra, 12 Jahre, 43%, Jamaika.....	3,40 €
Wray & Nephew, 62.8%, Jamaika.....	3,00 €
Matusalem Gran Reserva, 15 Jahre, 40%, Dom. Republik.....	4,70 €
Pyrat XO Reserve, 15 Jahre, 40%, Anguilla.....	8,50 €
Sailor Jerry Caribbean Spiced Rum, 40%.....	3,30 €
Captain Morgan Original Spiced Gold, 35%.....	2,70 €
Clément Creole Orange, 40%, Martinique.....	3,80 €
Clément Canne Bleue 2002, 50%, Martinique.....	4,40 €
Clément Vieux, 3 Jahre, 44%, Martinique.....	4,40 €
Berro d'Agua, 40%, Brasilien.....	2,10 €
Velho Barreiro Gold, 39%, Brasilien.....	2,50 €
Sagatiba Velha, 38%, Brasilien.....	2,50 €

Brandy/Cognac/Pisco, 2cl

Soberano, 38%, Spanien.....	2,40 €
Asbach Uralt, 38%, Deutschland.....	2,80 €
Lepanto Solera Gran Reserva, 36%, Spanien.....	3,10 €
Carlos 1° Solera Gran Reserva, 40%, Spanien.....	2,90 €
Martell, 40%, Frankreich.....	3,10 €
Control Gran Pisco, 43%, Chile.....	2,20 €

SPIRITUOSEN

Vermouth, 2cl/5cl*

Dubonnet, 14.8%.....	2,30 €
Picon Club, 18%.....	2,60 €
Picon Bière, 18%.....	2,60 €
Carpano Punt e Mes, 16%.....	2,30 €
Carpano Antica Formula, 16.5%.....	5,00 €
Lillet Blanc, 17%.....	3,80 €
Lillet Rouge, 17%.....	3,80 €
Noilly Prat Blanc, 18%.....	2,70 €
Noilly Prat Rouge, 16%.....	2,70 €
Noilly Prat Ambre, 16%.....	5,00 €
Martini Extra Dry*, 18%.....	2,20 €
Martini Bianco*, 16%.....	2,20 €
Martini d'Oro*, 9%.....	2,20 €
Martini Rosso*, 16%.....	2,20 €

Kräuter-/Fruchtliqueur, 2cl/5cl*

Ramazotti, 30%.....	2,20 €
Averna, 32%.....	2,20 €
Fernet Branca, 42%.....	2,00 €
Cynar, 16.5%.....	2,00 €
Jägermeister, 35%.....	2,00 €
Ehrenfelder Halbbitter, 32%.....	2,00 €
Aperol, 11%.....	2,00 €
Campari, 25%.....	2,00 €
Sambuca Molinari, 40%.....	2,00 €
Pernod, 40%*.....	4,50 €
Absinthe, 73%.....	4,00 €
Chartreuse Verte, 55%.....	3,00 €
Benedictine D.O.M., 40%.....	2,30 €
Zuidam Inspiration.....	2,40 €
Licor 43, 31%.....	2,00 €
Galliano, 30%.....	2,20 €
Goldschläger, 40%.....	4,50 €
Amaretto di Saronno, 28%.....	2,00 €
Southern Comfort, 35%.....	2,00 €
St.Germain Elderflower, 20%.....	3,50 €
Chambord Royale, 16.5%.....	2,50 €
Luxardo Maraschino, 32%.....	2,50 €
Luxardo Limoncello, 27%.....	2,60 €
Cherry Heering, 25%.....	2,00 €
Pama Pomegranate, 17%.....	2,80 €
Grand Marnier, 40%.....	2,60 €
Cointreau, 40%.....	2,30 €
Xanté, 38%.....	3,00 €
Mozart, dunkel, 17%.....	2,10 €
Baileys, 17%.....	2,00 €
Batida de Coco, 16%.....	2,00 €
Amarula, 17%.....	2,00 €