Surf & Turf
Steakhouse

„Aber kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“

Johann Wolfgang von Goethe

Einfach gutes Fleisch geniessen ...

... können Sie hier.
Herzlich willkommen im Surf & Turf – Steakhouse.
Wir möchten Sie mit erstklassigem Premiumfleisch und ausgesuchtem Seafood begeistern.
Vom klassischen Steak über raffinierte Beilagen und feinste Desserts
finden Sie hier Speisen für einen rundum gelungenen Abend.

Wir versprechen beste Qualität und fachmännische Zubereitung,
die jeden Fleischkenner überzeugen können.
Sie entscheiden dabei, welche Garstufe Ihnen zusagt:

rare – außen braun, innen rot, in der Mitte roh
medium rare – außen braun, innen rot
medium – außen braun, innen ein breiter rosa Streifen
medium well – außen braun, innen ein leichter rosa Streifen
well done – außen braun, innen durchgebraten

Lehnen Sie sich zurück.
Genießen Sie den intensiven Geschmack und das feine Aroma von einfach gutem Fleisch.

Alle nachfolgenden Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor der Zubereitung.

Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind vegetarisch.

Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind vegan.

Ganz schön Gesund

GANZ SCHÖN GESUND ist unsere Wohlfühlidee für einen gesunden und genussvollen Urlaub auf dem Meer. Im Bereich Ernährung steht es für abwechslungsreiche Zutaten, schonende Garverfahren und die optimale Zusammenstellung von Speisen. Achten Sie in der Speisekarte einfach auf den „GANZ SCHÖN GESUND“-Hinweis.

Kleine Salzkunde –
ganz nach Ihrem Geschmack

Inka-Sonnensalz

Inka-Sonnensalz ist ein natürliches Salz, das aus den unberührten Salzminen der peruanischen Anden stammt. Es wird traditionell durch die Verdunstung von Salzwasser aus unterirdischen Quellen gewonnen, die von den intensiven Sonnenstrahlen der Region getrocknet werden. Das Salz hat eine weiße bis leicht rosafarbene Färbung und einen feinen, mineralischen Geschmack. Es enthält eine Vielzahl von Mineralien, die ihm zusätzliche gesundheitliche Vorteile verleihen. Inka-Sonnensalz wird sowohl in der Küche geschätzt und ist bekannt für seine Reinheit und hohe Qualität.

Dänisches Rauchsalz

Dänisches Rauchsalz ist ein aromatisiertes Salz, das durch das Räuchern von hochwertigem Meersalz über Buchenholzfeuer entsteht. Es hat eine intensive, rauchige Note und verleiht Gerichten einen einzigartigen, holzigen Geschmack. Besonders beliebt ist es in der Grill- und Barbecue-Küche, aber auch zum Verfeinern von Fleisch, Fisch, Gemüse und sogar Suppen oder Eierspeisen. Das Salz behält seine natürliche mineralische Frische bei, während es gleichzeitig den unverwechselbaren rauchigen Duft und Geschmack bietet. Es ist ein hervorragendes Würzmittel für alle, die eine tiefere, komplexere Geschmacksnote suchen.

Persisches Blausalz

Persisches Blausalz, auch als Persian Blue Salt bekannt, ist ein seltenes, handgeerntetes Salz aus den Wüstenregionen im Iran, insbesondere aus den Salzbergen von Semnan. Es zeichnet sich durch seine markante blaue Farbe aus, die auf das Vorhandensein von Mineralien wie Kalium und Eisen zurückzuführen ist. Dieses Salz ist bekannt für seinen milden, aber intensiven Geschmack und wird in der gehobenen Küche verwendet, um Gerichte zu würzen und optisch zu bereichern. Aufgrund seiner hohen Mineralstoffdichte gilt es als eine gesündere und geschmacklich raffinierte Alternative zu herkömmlichem Salz.

Himalaya-Salz

Rosa Himalaya-Salz ist ein mineralreiches, handgeschöpftes Salz, das aus den salzhaltigen Lagerstätten des Himalaya-Gebirges stammt. Es hat eine charakteristische rosafarbene bis rötliche Farbe, die durch die hohe Konzentration an Mineralien, insbesondere Eisenoxid, verursacht wird. Diese Salze entstehen aus den alten Meeren, die vor Millionen von Jahren das Gebiet bedeckten, und sind heute in den Ausläufern des Himalayas in Pakistan zu finden. Es hat einen milden Geschmack.

Tipp für Steakliebhaber: Ein gutes Steak verdient ein gutes Salz.
Unsere hochwertigen Salze für Zuhause finden Sie in unserem Onlineshop.
QR-Code scannen und entdecken.

Kleine Fleischkunde – einfach gut

Pommernrind

Das Pommernrind ist eine alte Rinderrasse, die ursprünglich aus der Region Pommern stammt. Diese Rasse ist seit dem 16. Jahrhundert bekannt und zeichnet sich durch ihre Robustheit und Anpassungsfähigkeit an das raue Klima der Region aus. Das Fleisch des Pommernrindes gilt als besonders hochwertig, da es durch die traditionelle, langsame Aufzucht und naturnahe Haltung eine hervorragende Marmorierung und einen intensiven Geschmack entwickelt. Wenn das Pommernrind-Fleisch durch Dry-Aging gereift wird, verstärkt sich der Geschmack noch weiter. Dry-Aging ist ein Verfahren, bei dem das Fleisch über einen längeren Zeitraum unter kontrollierten Bedingungen an Luft getrocknet wird. Dies führt zu einer intensiveren Zartheit und einem volleren Aroma.

Bison

Bisons wachsen in ihrer natürlichen Umgebung in Kanada auf und ernähren sich von hochwertigen Gräsern. Das edle Bisonfleisch ist frisch-würzig im Geschmack und dabei mager, reich an Eiweiß, Eisen, Zink und Selen. Durch diesen Nährstoffreichtum zählt es zu den gesündesten Fleischsorten.

Fläminger Kleeschwein

Das Fläminger Kleeschwein wird exklusiv für die *Mein Schiff*® Flotte von Kleinbauern gezüchtet. Der Fläming ist ein 30 bis 50 Kilometer breiter Höhenrücken im östlichen Sachsen-Anhalt. Die hohe Fleischqualität dieses Schweins beruht auf der ruhigen Aufzucht ohne Zeitdruck und überwiegend im Freiland und auf der Zufütterung von Kleegras.

Chianina-Rind

Chianina-Rinder werden nur in einigen Provinzen Italiens gezüchtet. Der Name Chianina leitet sich vom Chiana-Tal in der Toskana ab. Die weißen Tiere gehören zu den ältesten Fleischrinderrassen und wurden bereits in der Antike von den Etruskern und den Römern geschätzt – vor allem wegen der besonders guten Qualität des Fleisches. Das fein marmorierte Chianina-Fleisch zeichnet sich vor allem durch wenig Cholesterin und einen hohen Proteingehalt aus. Dass es besonders zart und saftig ist, versteht sich beinahe von selbst. In der heimischen Küche wird das Fleisch nicht nur für das berühmte Chianina-Steak, sondern auch für alle Arten von Schmorgerichten, Ragouts und vieles mehr verwendet.

Tipp für Steakliebhaber: Ein gutes Steak verdient ein gutes Messer.
Hochwertige Steakmesser für Zuhause finden Sie in unserem Onlineshop.
QR-Code scannen und entdecken.

TATAR

Ein absoluter Klassiker

		Große Portion
Tatar* vom Pommernrind mit Wildkräutersalat	**14,00€**	**18,90€**
Mit Riesengarnele und scharfer Mayonnaise	**21,00€**	**25,90€**
Mit Gänseleber und Trüffelbutter à la Rossini.	**24,00€**	**28,90€**
Mit Kartoffelrösti und Kaviar vom Stör*	**29,00€**	**33,90€**
Tatar von Avocado und Tomate	**9,80€**	**11,80€**
Mit Vollkornbrot		

VORWEG

Macht Lust auf mehr

Ceviche vom Saibling* **14,50€**
Mit Orange, Koriander und Chili

Mexikanische Tacos in drei Geschmacksrichtungen **12,60€**
Gegrilltes Barbecue-Hähnchen mit Bohnen
Rindersteak mit geräuchertem Mais*
Gegrillter Lachs mit Avocado und Chili

½ Dutzend Weinbergschnecken **10,80€**
Mit Salbeibutter gratiniert, dazu Baguette

Geröstete Karotten und Rote Bete **7,60€**
Mit eingelegten Zitronen und Basilikumcreme

GRÜNES

Knackig und frisch

Pflücksalat **7,60€**
Mit eingelegtem Gemüse, gepopptem Quinoa
und karamellisiertem Fetakäse

Caesar Salad	**6,70€**	**9,50€**
Mit Hühnerbrust	**14,20€**	**17,00€**
Mit gebratenen Garnelen	**13,70€**	**16,50€**

ZUM AUSLÖFFELN

Löffel für Löffel

Kürbis-Curry-Süppchen **6,30€**

Mit kaltgeräuchertem Lachs und Jalapeños* **7,80€**

Französische Zwiebelsuppe **6,50€**
Mit Gruyère-Fleuron

Erdnuss-Chili-Süppchen **6,50€**
Mit Rindfleisch-Spieß*

AUS DEM OFEN

Bei niedriger Temperatur geschmort

Fajitas nach Ihrem Geschmack ..... **18,90€**
Bereiten Sie sich Ihre eigene Fajita aus folgenden Zutaten zu:
geschmorte Backe vom Kräuterkalb, Tomatensalsa, Avocado,
Koriander, Chili, eingelegte rote Zwiebeln

Spare Ribs vom Fläminger Kleeschwein ..... **17,50€**
Mit Barbecuesauce im Ofen geschmort und auf dem Grill vollendet,
dazu Süßkartoffel-Pommes und zwei Dips Ihrer Wahl

Hochrippe vom Rind ..... **27,50€**
- bei niedriger Temperatur geschmort - mit Portweinsauce, geräuchertem
Kartoffelpüree, mariniertem Zupfsalat und einem Dip nach Wahl

AUS DEM MEER

Und auf den Teller

Gegrillter Hummer*- oder Langustenschwanz* (je nach Fahrtgebiet) ..... **49,00€**
Mit Kräuterbutter, Grillgemüse, mariniertem Pflücksalat und Knoblauchfladen

Gebratener St. Petersfisch ..... **23,90€**
An Beurre blanc mit sautiertem Blattspinat und getrüffeltem Kartoffelpüree

VEGAN & VEGETARISCH

Es geht auch ohne

Gebackene Avocado ..... **15,90€**
Auf Kraut und Rüben mit eingelegtem Gemüse und Dip nach Wahl

Geräuchertes Kürbisgulasch ..... **13,70€**
Mit Petersilienöl und Kartoffelrisotto

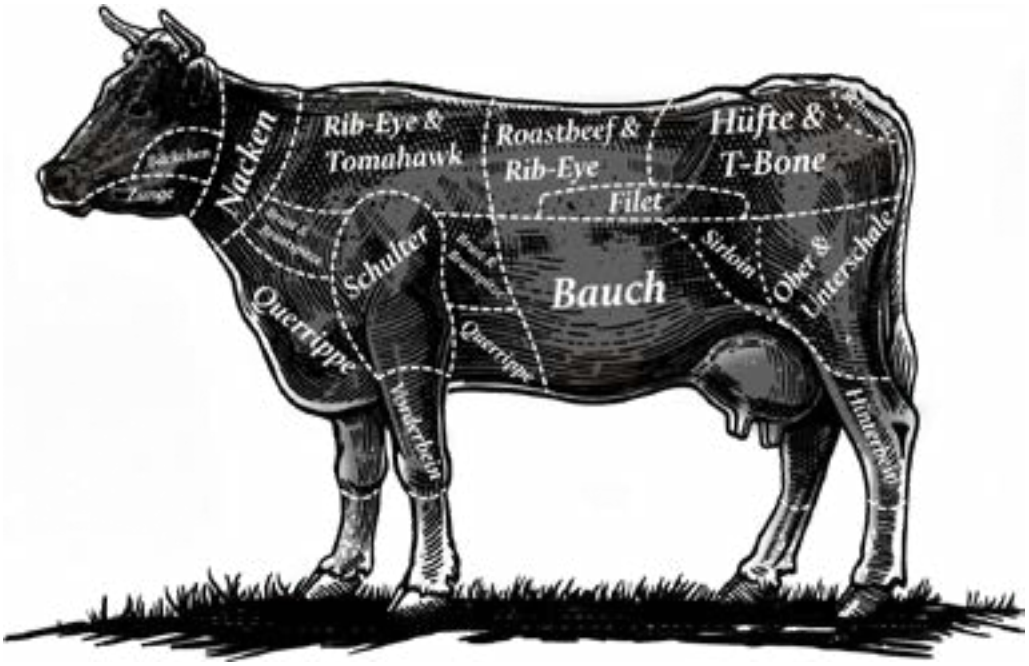
BURGER

Dürfen nicht fehlen

DELUXE ..... **24,90€**
Kartoffel-Sesam-Bun mit Wagyū-Rind, Spargel,
Wachtel-Spiegelei und frischem Trüffel*

EL CABRONCITO ..... **24,90€**
Kartoffel-Bun mit Wagyū-Rind, Chili con Carne,
Cheddarkäse und Sour Cream

LOW CARB RIDER ..... **24,90€**
Champignon-Bun mit Wagyū-Rind, Trüffel-Mayonnaise,
Tomatensalsa, Cheddarkäse, Römersalat



ZEITLOSE KLASSIKER

Vom Dry-Aged-Pommernrind

Wählen Sie zudem zwei Beilagen Ihrer Wahl aus.

Tomahawk-Steak* – Director's Cut ..... *ca. 900 g* ..... **59,90€**
35 Tage am Knochen gereift | Für 2 Personen | Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Schonend gegartes Flanksteak* ..... *ca. 600–650 g* ..... **44,80€**
Für 2 Personen | Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

T-Bone-Steak* ..... *ca. 550–600 g* ..... **42,90€**

	150 g	*250 g*	*400 g*
Filetsteak*	**22,50€**	**37,50€**	**60,00€**

	250 g	*400 g*
Sirloin-Steak*	**32,50€**	**52,00€**

	250 g	*400 g*
Rib-Eye-Steak*	**32,50€**	**52,00€**

Zusätzlich zu Ihrem Steak:
Gebratene Garnelen ..... **+7,00€**
½ Langusten- oder Hummerschwanz (je nach Fahrtgebiet)* ..... **+24,50€**

Mein Schiff*® Signatur: Filetsteak ..... *180 g* ..... **47,00€**
Mit ½ Langusten- oder Hummerschwanz**
(je nach Fahrtgebiet)

** Diese Speisen können je nach Wunsch zubereitet werden. Wir weisen darauf hin, dass Gerichte von tierischen Produkten wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten oder Eiern, die roh oder nicht ganz gegart sind, unter bestimmten medizinischen Bedingungen Krankheiten hervorrufen können. These foods can be cooked to order. Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, sea-food, shellfish or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.*

GRILLKLASSIKER

Wählen Sie zudem zwei Beilagen Ihrer Wahl aus.

	250 g	400 g
Entrecôte* vom kanadischen Bison	**40,00€**	**64,00€**
Filetsteak* vom Chianina-Rind	**45,00€**	**72,00€**
Kotelett vom Fläminger Kleeschwein	*ca. 300 g*	**24,00€**
Grillteller – das Beste aus dem Surf & Turf	*400 g*	**39,00€**

mit Pommern-Rinderfilet, Entrecôte vom kanadischem Bison*, Kotelett vom Kleeschwein, Lammkotelett* und Filet vom Chianina-Rind**

Gegrillte Lammkoteletts* *ca. 200 g* **32,00€**

Schonend gegart und am Grill veredelt

Perlhuhnbrust **18,90€**

BEILAGEN

Je 5,00€

Süßkartoffel-Pommes *mit Dip nach Wahl*
Steakhouse-Fritten *mit Dip nach Wahl*
Kartoffel-Trüffel-Püree
Hasselback-Kartoffel
Gegrilltes Gemüse der Saison
Schnippelbohnen
Gebackene Zwiebelringe
Pflücksalat
Sautierter Blattspinat
Knoblauchfladen
Apfel-Fenchel-Gemüse
Maisrippchen

BUTTER

Inklusive

Kräuterbutter · **Knoblauchbutter** · **Chilibutter** · **Trüffelbutter**

SAUCEN

Je 5,00€

Cognac und dreierlei Pfeffer · **Béarnaise** · **Chili-Käsesauce**

DIPS

Inklusive

Knoblauch *(geröstet)* · **Mango-Chili** · **Guacamole** · **Birne-Sanddorn-Chili** · **Barbecue-Dip** · **Sour Cream** · **Tomatensalsa**

EINGELEGTES

Je 5,00€

Waldpilze · **Rote Zwiebeln** · **Karotten** · **Mixed Pickles**

NACHTISCH

Geht doch immer

***Mein Schiff*® Signature: Pecannuss-Brownie** ..... **9,50€**
Saftiger und lauwarmer Brownie an Karamellsauce mit Meersalz,
dazu Popcorn und Brownie-Eiscreme

New York Cheesecake ..... **9,50€**
Cheesecake, karamellisiert und als Frosting-Creme,
dazu Himbeerschaum und gebrochene Butterkekse

Rich Apple Crumble ..... **9,50€**
Apfel-Streusel-Auflauf mit Sanddorneis

Hausgemachtes Sorbet ..... **1,80€ pro Kugel**

„Versuchungen sollte man nachgeben.
Wer weiß, ob sie wiederkommen.“

Oscar Wilde

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Gerne servieren wir Ihnen alle Kaffeespezialitäten wahlweise auch mit laktosefreier Milch, Hafer- oder Sojadrink.

Caffè Crema ..... **2,10€**
Entkoffeinierter Kaffee ..... **2,10€**
Espresso ..... **2,10€**
Doppelter Espresso ..... **3,50€**
Espresso macchiato ..... **2,20€**
Cappuccino ..... **3,60€**
Latte macchiato ..... **3,60€**

TEESORTEN VON FERNWEH HEIMWEH

Bio Schwarzer Tee Earl Grey[1,2] ..... **2,90€**
Mild-blumiger Schwarztee, versetzt mit natürlichem Bergamottöl.

Bio Schwarzer Tee Assam Breakfast[1,2] ..... **2,90€**
Kraftvoll im Geschmack und lieblich kastanienrot in der Tasse.

Bio Weißer Tee Pfirsich & Aprikose[1, 2] ..... **2,90€**
Zarte Aprikosen und frische Pfirsiche sorgen für ein liebliches Genusserlebnis.

Bio Grüner Tee China Original[1,2] ..... **2,90€**
Feinherbe und frische Noten des klassischen Grüntees vitalisieren und überzeugen.

Bio Grüner Tee Tropische Früchte[1,2] ..... **2,90€**
Spritzig-süße Noten von Südsee-Früchten treffen auf feinen Grüntee.

Bio Kräutertee Kamille & Verbene[1,2] ..... **2,90€**
Kamillenknospen treffen auf frische Verbene und erzeugen einen leichten Zitrusgeschmack.

Bio Kräutertee Minze[1,2] ..... **2,90€**
Angenehm milder und frischer Geschmack nach Pfefferminze.

Bio Kräutertee Verbene & Melisse[1, 2] ..... **2,90€**
Verbene und Melisse sorgen für ein Gefühl der Ruhe und Geborgenheit.

Bio Gewürztee Kurkuma & Ingwer[1,2] ..... **2,90€**
Ingwer und Kurkuma vereinen sich zu einem würzigen Geschmackserlebnis.

Bio Rooibostee Bourbonvanille[1, 2] ..... **2,90€**
Vollmundiger Rooibostee, gekrönt mit feinen Noten echter Bourbonvanille.

Bio Früchtetee Blaubeere & Holunder[1,2] ..... **2,90€**
Herrlich fruchtiges Aroma aus der Kombination von Blaubeere und Holunder.

Empfehlung

Bio Grüner Tee Sanddorn & Rose[1, 2] ..... **2,90€**
Hier treffen ursprüngliche Hagebutte und kräftiger Sanddorn auf zarte Rosenblätter und einen Hauch Orange.

[1] BIO-zertifiziert | [2] Rainforest-Alliance-zertifiziert

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fruchtsäfte und Fruchtnektare (RAUCH) ..... 0,2l ..... 2,50€
Apfel, Ananas, Banane, Cranberry, Erdbeere, Grapefruit, Kirsche,
Mango, Maracuja, Orange, Pfirsich, Schwarze Johannisbeere, Tomate

Alle Fruchtsaftschorlen ..... 0,2l ..... 2,50€
Eistee (Zitrone) ..... 0,2l ..... 2,50€
Waterkant Kola ..... 0,33l ..... 4,50€
Waterkant Kola ohne Zucker ..... 0,33l ..... 4,50€
Waterkant Orange ..... 0,33l ..... 4,50€
Waterkant Zitrone ..... 0,33l ..... 4,50€
Waterkant Apfelschorle trüb ..... 0,33l ..... 4,50€
Waterkant Rhabarber ..... 0,33l ..... 4,50€
Waterkant Holunderblüte ..... 0,33l ..... 4,50€
Coca-Cola ..... 0,2l ..... 2,50€
Coca-Cola Zero ..... 0,2l ..... 2,50€
Sprite ..... 0,2l ..... 2,50€
Fanta ..... 0,2l ..... 2,50€
Thomas Henry Tonic Water ..... 0,2l ..... 4,50€
Thomas Henry Bitter Lemon ..... 0,2l ..... 4,50€
Thomas Henry Ginger Ale ..... 0,2l ..... 4,50€

MINERALWASSER

Waterkant Flut ..... 0,33l ..... 2,10€
Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt ..... 0,75l ..... 5,60€
Waterkant Ebbe ..... 0,33l ..... 2,10€
Natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure ..... 0,75l ..... 5,60€

TAU Spring Water still ..... 0,75l ..... 7,90€
TAU Spring Water sparkling ..... 0,75l ..... 7,90€

BIERE

Bitburger Premium Pils vom Fass	0,3l	3,70€
Bitburger 0,0% Pils Alkoholfrei	0,33l	3,00€
Bitburger Radler	0,33l	3,70€
Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb	0,5l	4,60€
Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei	0,5l	4,10€
Paulaner Weizen-Radler Alkoholfrei	0,33l	3,00€

SEKT

Mein Schiff® Sekt Sonder-Cuvée, trocken	0,1l	4,00€
	0,75l	29,00€

CHAMPAGNER

Pommery Brut Royal	0,1l	10,00€
	0,75l	70,00€
Pommery Brut Rosé	0,1l	10,00€
	0,75l	70,00€
Moët & Chandon Impérial Brut	0!,l	10,70€
	0.75l	75,00€
Moët & Chandon Rosé Impérial	0.1l	10,70€
	0.75l	75,00€

WEISSWEINE

Sauvignon Blanc & Chardonnay ..... 0,1l ..... 5,60€
Homenaje, Navarra, Spanien

Weißburgunder Mosaik ..... 0,1l ..... 5,50€
Dr. Köhler, Rheinhessen, Deutschland

Silvaner ..... 0,1l ..... 6,80€
Hans Wirsching, Franken, Deutschland

Chablis ..... 0,1l ..... 8,50€
Chardonnay
Christian Moreau, Burgund, Frankreich

ROTWEINE

Uggiano Chianti Seratina Colli Fiorentini DOCG ..... 0,1l ..... 4,60€
Sangiovese & Cabernet Sauvignon
Azienda Uggiano, Toskana, Italien

ValSotillo Crianza ..... 0,1l ..... 6,30€
Tinta del Pais
Bodegas Ismael Arroyo, Ribera del Duero, Spanien

Ursprung ..... 0,1l ..... 6,50€
Cabernet Sauvignon, Portugieser und Merlot
Markus Schneider, Rheinland-Pfalz, Deutschland

Hill 1 ..... 0,75l ..... 69,00€
Merlot, Blaufränkisch und Zweigelt
Leo Hillinger, Burgenland, Österreich

ROSÉWEINE

Vinyes Roses Dins del Cor ..... 0,1l ..... 6,80€
Sumoll, Tempranillo und Red Grenache
Jané Ventura, Penedès, Spanien

Pinot & Co Rosé Cuvée ..... 0,1l ..... 6,80€
Dreissigacker, Rheinhessen, Deutschland

AQUAVIT

Malteserkreuz Aquavit	4cl	4,80€
Aalborg Jubiläums Akvavit	4cl	4,80€
Lysholm Linie Aquavit	4cl	4,80€

BRANDY

Vecchia Romagna Etichetta Nera	4cl	4,50€
Metaxa*****	4cl	4,50€
Carlos Primero	4cl	4,80€
Cardenal Mendoza Gran Reserva	4cl	5,60€

COGNAC & ARMAGNAC

Armagnac Janneau V.S.O.P.	4cl	5,60€
Larsen Cognac V.S.	4cl	6,40€
Bache-Gabrielsen Thomas XO Prestige, Réserve Edition	4cl	10,00€

GRAPPA

Il Merlot di Nonino	4cl	6,30€
Il Moscato di Nonino	4cl	6,30€
In Barriques Lo Chardonnay di Nonino	4cl	6,30€

OBSTBRÄNDE

Kostenzer Alter Apfel (40%)	4cl	6,40€
Kostenzer Zigarrenbrand vom Bockbier (45%)	4cl	5,60€
Kostenzer Dr. Guyot Birne (40%)	4cl	8,50€
Kostenzer Alte Mirabelle, Kastanienfass (40%)	4cl	8,50€
Kostenzer Alte Zwetschge (40%)	4cl	8,50€

SHERRY & PORTWEIN

Tio Pepe Extra Dry Fino	5cl	4,40€
Dry Sack Medium Dry	5cl	4,40€
Sandeman White Porto	5cl	4,40€
Sandeman Ruby Porto	5cl	4,40€

WERMUT

Martini Extra Dry	5cl	4,40€
Martini Bianco	5cl	4,10€
Martini Rosso	5cl	4,10€
Noilly Prat	5cl	4,40€

KRÄUTER, BITTER & ANISÉE

Aperol	4cl	4,30€
Campari Bitter.	4cl	4,30€
Averna Amaro	4cl	4,70€
Ramazzotti Amaro	4cl	4,70€
Fernet-Branca	4cl	4,30€
Jägermeister	4cl	4,70€
Sambuca Molinari	4cl	4,70€
Pernod	4cl	5,00€