



TAPAS



Alle Preisangaben in Euro.

- | | |
|---|---|
|  Pan con Ajo ¹ 5,40 Geröstetes Knoblauch-Ciabatta | Chorizo 9,20 Gebratene span. Salami mit Paprika |
|  Acceitunas 6,20 Gemischte Oliven | ^{1,8} Pio Pio 9,30 Knusprige Hähnchenfiletstreifen mit Mango Dip |
|  Nachos Brasil ¹ 6,70 Hausgemachte Tortilla-Chips mit Dip nach Wahl | ^{1,2,3,4,8} Pescado frito 9,50 Seelachs im Backteig mit Aioli Dip |
|  Pan y Pico de gallo ¹ 8,50 Geröstetes Ciabatta dazu Salsa von Tomate, Zwiebel und Koriander | ^{1,2,3,4,8} Calamar empanizado frito 10,20 Frittierte Tintenfischringe mit Limette |
|  Yuca frita 6,80 Manjok frittiert mit Knoblauchöl | Jamón Serrano 10,70 Luftgetrockneter Schinken mit Cantaloupe-Melone |
|  Puré de frijoles rojos 6,90 Rotes Bohnenmus mit Knoblauch & Koriander |  Queso de Cabra 10,70 Gebackener Ziegenkäse auf Tomatenconfit |
|  ^{1,2,3,8} Frituras de maíz 7,80 Maiskroketten mit Zitronen-Knoblauch Dip | Gambas al Ajillo ⁶ 14,20 Garnelen in heißem Knoblauchöl |
|  ^{1,2,3,8} Fituritas de Yuca 7,80 Manjokkroketten mit Aioli Dip | Gemischte Tapas-Teller für 2 Personen |
| ^{1,4} Pan con Atún 7,80 Geröstetes Ciabatta dazu Thunfischsalat | ^{1,3} Tapas Mixtas 29,50 Grüne und schwarze Oliven, milde Peperoni, Manchego-Schafskäse, luftgetrockneter Schinken, Ciabatta |
|  ^{1,3,8} Espinacas gratinadas 8,50 Blattspinat mit Artischocke und Gauda Käse überbacken |  ^{1,2,3,8} Tapas Vegetarianas 37,20 Gratinierter Spinat, Frituras de maiz, Frituritas de yuca, Patacones con Queso, Oliven, milde Peperoni, Ciabatta |
|  Patacones con crema de Queso ³ 8,50 Gebackene Kochbanane mit Cheesecreme & Gauda überbacken, dazu Avocado Dip | ^{1,2,3,8} Tapas de la Casa 39,20 Warme Tapas-Variation mit Albondigas, Frituritas de Yuca, gebackenem Ziegenkäse und gebratener Chorizzo dazu 3 Dips, milde Peperonis und Ciabatta |
| ^{1,2} Albòndigas 9,30 Hausgemachte Hackbällchen in Mojo Picòn | ^{1,3,4,6,7,8} Tapas del Mar 43,50 Tapas Platte „Meer“ mit frittierten Tintenfischringen, Black Tiger Garnelen in Knoböl, Seelachs im Backteig dazu Oliven, milde Peperoni, Aioli, Guacamole, Salsa und Ciabatta |
|  Queso 9,20 3 Jahre gereifter Manchego Schafskäse mit gefächertem Apfel | |







Alle Preisangaben in Euro.

SOPAS

SUPPEN



Sopa de Maiz^{1,3,8}

Klein 6,70 Groß 9,80

Kubanische Maiscremesuppe mit gerösteten Pancitos



Sopa de Frioles negros / Potaje^{1,8}

Klein 6,50 Groß 9,70

Kubanische schwarze Bohnensuppe

Sopa de Pollo^{1,3,8}

Klein 7,80 Groß 11,60

Hähnchen-Kokossuppe mit gerösteten Pancitos



Chili con carne^{1,8}

Klein 8,60 Groß 12,80

+ EXTRA: mit Käse überbacken³

+ 1,50 + 2,50



Chili con carne^{1,8}

14,80

mit Basmatireis und Bananenchips



ENSALADAS

SALATE



Ensalada Mixta^{1,8}

Klein 6,80 Groß 11,40

Gemischter Salat & Brotchips



Ensalada Don Qijote^{1,3,8}

14,90

*Gemischter Salat mit frischer Minze
und gehobeltem Manchegokäse & Brotchips*

Ensalada Atun^{1,4,8}

14,90

Thunfischsalat auf Tomatencarpaccio & Brotchips

Ensalada Campesina^{1,8}

16,20

*Gemischter Salat mit frisch gebratenen
Hähnchenbruststreifen & Brotchips*

Ensalada Caribena^{1,4,6}


25,60

*Bunt gemischter Salat mit Früchten und Melone,
gegrillten Wildlachsstreifen und Garnelen & Brotchips*



Alle Salate servieren wir mit fruchtigem Balsamicodressing.





Wenn sich einem auf Kuba die Gelegenheit bietet in so genannten „paladares“ (private Restaurants) zu essen – nur zu! Die Gastwirte kaufen Frisches zu Pesopreisen auf den Märkten und zaubern auf Wunsch für meist zivile Dollarpreise die wunderbarsten kubanischen Gerichte, wie man sie selten in den Lokalen bekommt. Übrigens: Wenn man Ihnen als Gast in einer „casa particular“ die Zubereitung von Hauptmahlzeiten anbietet, ist das mehr als eine Höflichkeitsfloskel. Die Gastwirte zahlen für das Recht der Beköstigung hohe Steuern. Wenn Sie annehmen, ist also sowohl Ihrem Hunger als auch Ihren Gastgebern geholfen. Melden Sie Ihre Wünsche aber mindestens zwei Stunden im Voraus oder beim Frühstück an, denn so manche Zutat muss erst besorgt werden.



Alle Preisangaben in Euro.

COMIDAS

TRADITIONALES LA CUBA

TYPISCH KUBANISCH



Plato vegetariano⁸ **16,20**

Basmatireis mit Potaje (schwarze Bohnen) und Kochbanane serviert



Arroz con Pollo⁸ **18,20**

Reispfanne mit Hähnchenfleisch, Paprika, Mais, Chili und frischem Lauch

Bistek a la Cubana⁸ **19,20**

Schweinesteak nach Kubanischer Art mit Limettenzwiebeln,
Arroz congri und Tostones
(Reis mit schwarzen Bohnen und knusprige Kochbanane)

Pollo Cubano⁸ **19,20**

Hähnchensteak mit Limettenzwiebeln, Maisreis und Tostones
(knusprige Kochbanane)

Masa Frita⁸ **19,80**

Gebratenes Schweinefleisch mit Zwiebel & Limette,
Arroz Congri und gebackener Yuca

Ropa Vieja^{2,8} **19,80**

Rindfleisch pulled beef Style, Basmatireis und Frituras de maiz

Costillas al horno^{1,8} **22,80**

Hausgebeizte Spareribs mit Maisreis, Knoblauchbrot und Salsa Dip

Chilindron^{2,8} **23,40**

Lammfleisch im Topf geschmort nach kreolischer Art,
serviert mit Arroz Congri und Frituritas de maiz
(Reis mit schwarzen Bohnen und Maiskroketten)

Parrillada de Carne^{3,8} **27,40**

Gegrillte Steaks vom Schwein und Hähnchen mit Knoblauch
und Limettenzwiebeln serviert mit Kartoffelecken & Sourcream

Grillè Havana- Grillplatte für 2 Personen^{3,8} **58,20**

2 Hähnchensteaks, 2 kleine Rindersteaks, Spareribs,
Maiskroketten serviert mit Kartoffelecken & Sourcream







Alle Preisangaben in Euro.

ESPECIALIDADES

DE LA CASA

SPEZIALITÄTEN NACH ART DES HAUSES



Tamales y Verduras^{3,8} **17,80**

Maispüree mit frischem Pfannengemüse und Mojo Picon



Arroz frito con vegetales⁸ **18,30**

Gebratener Reis mit Gemüse dazu Tostones (Kochbanane)

Pollo Picon^{1, 2, 8} **19,20**

Knusprig gebackene Hähnchenbruststreifen mit Maisreis, Fituritas de Yuca (Manjokkrokette), serviert mit Mango- und Salsa Dip



Scharfes Schwein – nach Cajun Art^{3,8} **19,80**

Geschnetzeltes vom Schwein mit Kokossahne, Chili und Ananas dazu Maisreis

Fajitas Tropicana⁸ **19,60**

Marinierte Hähnchenbruststreifen mit Schinkenwürfeln, Paprika, Zucchini und Zwiebel, Mangosauce und Maisreis



Rollo Vegetariano^{1, 3, 8} **19,60**

Dünnes Weizenbrot mit Gauda überbacken, gefüllt mit Zucchini, frischen Tomaten, Paprika, Brokkoli, Knoblauch, Zwiebeln und Lauch mit Salsa, serviert mit Guacamole-Dip

Pollo Caribeño^{3,8} **19,80**

Hähnchensteak nach karibischer Art in Kokossauce, Paprika & Lauch serviert mit Maisreis und Tostones (knusprige Bananentaler)

Conejo a la Criolla^{3,8} **21,20**

Kaninchenkeule kreolische Art serviert mit Tamales encasuela und Bananenchips

Fajitas Argentina⁸ **23,20**

Gebratene Rindersteakstreifen mit Paprika, Zwiebel und Knoblauch-Tomatensalsa serviert mit Arroz Congri

Bistec Campesino^{3,8} **24,80**

Gebratenes Rindersteak (200g) mit Limettenzwiebeln und Tamales encasuela (Maispüree)





✦
Kuba ist die größte Antilleninsel in der Karibik. Mehr als 200 Buchten, 300 Strände und eine durchschnittliche Wassertemperatur von 26,5°C laden an 330 Sonnentagen zum Baden ein. Die Distanz zu den Bahamas beträgt 140 km, zu Jamaika 146 km und zu Florida 180 km. Das kubanische Archipel besteht mit den Hauptinseln „Kuba“ und der vorgelagerten „Isla de la Juventud“ aus 4.195 Inseln und Inselchen. Malerische Städte und üppig bewachsene Landschaften gilt es zu entdecken.
✦



Alle Preisangaben in Euro.

COSITAS DEL MAR

MEERESSPEZIALITÄTEN

Camarones Enchilados^{6,8} **23,40**

Black Tiger Garnelen in Knoblauch-/ Tomatensalsa und Maisreis

Camarones a la Kiki^{1,6,8} **23,80**

Black Tiger Garnelen in Sufrito Salsa, Knusper Tortillas, Bananen-Chip und Basmatireis

Paella Cubana^{4,6,7} **25,20**

Reispfanne nach Art des Hauses mit Hähnchenfleisch, Meeresfrüchten und Garnelen

Merluza con camarones^{4,6,8} **24,80**

Seehechtfilet auf der Haut gebraten mit Black Tiger Garnelen und Limettenzwiebeln & Basmatireis

Jambalaya^{3,6,8} **25,60**

Karibisches Reisgericht mit Hähnchenfiletstreifen und Garnelen, Kokosmilch und Chili

Paella con Verduras^{4,6,7} **26,80**

Gemüsepfanne mit Wildlachs, Garnelen und Meeresfrüchten

Salmon a la Mantequilla^{4,8} **24,80**

Lachsfilet auf der Haut gebraten, mit Kräuterbutter, Basmatireis und Salatbeilage

Moqueca del Mar^{3,4,6} **26,80**

Lachsstreifen & Garnelen in Cocos-Limonensalsa serviert in der Terrakottaschale dazu Basmatireis





Aus Kuba kommen die wohl bekanntesten und besten Zigarren der Welt. Bei der Herstellung der Zigarren ist Qualität das oberste Gebot. Deshalb sind die echten Habanos (Havanna's), unter Ihnen die bekannten Marken: Cohiba, Montecristo, Partagás, H.Upmann oder Romeo y Julieta mit dem Qualitätssiegel „Hecho en Cuba totalmente a mano“ auch in Kuba nicht ganz billig. Tabakfelder und Trockenschuppen prägen das Landschaftsbild entlang der Flüsse bei Pinar del Rio, in den Provinzen Villa Clara, Ciego de Avila, Holguin und Bayamo. Der Besuch einer Tabakfabrik ist auch für Nichtraucher ein Genuss.



Alle Preisangaben in Euro.

QUESADILLAS

KÄSETORTILLAS

$\frac{1}{2}$ Portion



1, 3, 8

Quesadilla de Tomate

Gebackene Weizen-Tortilla, gefüllt mit Salsa de Tomate/Paprika, Gauda Käse und extra Jalapeños

9,80

14,20



1, 3, 8

Quesadilla de Espinacas

Gebackene Weizen-Tortilla, gefüllt mit Spinat, Artischocke, Gauda und Salsa-Dip

11,20

15,80

1, 3, 8

Quesadilla de Pollo

Gebackene Weizen-Tortilla, gefüllt mit Hähnchenfleisch, Paprika, Mais, Zwiebeln, Gauda und Salsa-Dip

11,60

16,20

1, 3, 4, 8

Quesadilla de Atún

Gebackene Weizen-Tortilla, gefüllt mit Thunfisch, Oliven, Zwiebel, Mais, Gauda und Salsa-Dip

11,40

16,00

EXTRA-BEILAGEN

Pan¹

2,40

Frisches Ciabatta



Papas Fritas

5,80

Kartoffelecken



Arroz Amarillo⁸

4,60

Maisreis

Arroz congri

4,60

Reis mit schwarzen Bohnen



Yuca

6,80

Manjok gekocht oder frittiert mit Knobli-Öl



Tostones

6,20

Gebackene Kochbanane



Tamales en casuela^{3, 8}

4,60

Maispüree



Verduras asado^{3, 8}

7,80

Pfannengemüse







Alle Preisangaben in Euro.

POSTRES

DESSERTS

Flan cubano^{2,3} **7,20**

Lieblingsdessert der Kubaner mit Karamell Topping

Helado mixto³ **8,70**

*Gemischtes Eis mit 2 Kugel Vanille, 1 Kugel Schokolade,
Ananas, Melone, Trauben und Schlagsahne*

Churros^{1,3} **8,90**

Knuspriges heißes Spritzgebäck, Vanilleeis und Schokoladen Dip

Banana Borracha^{1,3} **9,50**

*Crepes gefüllt mit karamellisierter Rumbanane
serviert mit Schoko-Eis und Schlagsahne*



HOSPITAL



Unser Tipp:

RON LEGENDARIO ELIXIR DE CUBA 9,20
7 Jahre alter kubanischer Rum,
mit süß/fruchtigem Aroma
4 cl



CERVEZA

BIER VOM FASS UND FLASCHENBIER



| | LITER | EURO | | LITER | EURO |
|--|-------|-------------|--|------------|----------------------------|
| Palma Cristal <i>de Cuba</i> | 0,35 | 4,70 | Franziskaner Hefe <i>hell, kristall, dunkel, alkoholfrei</i> | 0,5 | 5,50 |
| Cubano Fuerte <i>de Cuba</i> | 0,35 | 4,70 | Bananen Weizen | 0,5 | 5,90 |
| San Miguel <i>Spanisches Lagerbier</i> | 0,33 | 4,50 | Grapefruit Weizen | 0,5 | 5,90 |
| Corona extra <i>Mexikanisches Bier mit Tequila</i> | 0,33 | 4,70 | Maracuja Weizen | 0,5 | 5,90 |
| Krombacher <i>alkoholfrei</i> | 0,33 | 4,30 | Krombacher Pils <i>vom Fass</i> | 0,3 0,4 | 3,90 4,60 |
| Kellerbier <i>von Franziskaner</i> | 0,5 | 5,60 | Radler, Diesel oder Fantabier | 0,3 0,4 | 3,90 4,60 |

auch alkoholfrei



HOPTAILS

BIERCOCKTAILS MIT FRISCHEM PILSNER

SERVIERT MIT LIMETTE AUF EIS

| | LITER | EURO | | LITER | EURO |
|-------------------|-------|-------------|----------------|-------|-------------|
| Watermelon | 0,3 | 4,80 | Litschi | 0,3 | 4,80 |
| Orange | 0,3 | 4,80 | Guave | 0,3 | 4,80 |
| Raspberry | 0,3 | 4,80 | | | |



REFRESCOS & ZUMOS

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE & SÄFTE VON GRANINI

| | LITER | EURO | | LITER | EURO |
|--|------------|----------------------------|--|--------------|----------------------------|
| Guaraná Tropical <i>Limonade mit Coffein aus Brasilien</i> | 0,2 0,4 | 3,00 4,50 | Tafelwasser | 0,2 0,4 | 2,90 4,20 |
| Bitter Lemon <i>Schweppes</i> | 0,2 | 3,70 | Mineralwasser <i>Bad Brambacher</i> <i>Still oder Sprudel</i> | 0,25 0,75 | 3,40 7,90 |
| Ginger Ale <i>Schweppes</i> | 0,2 | 3,70 | Saft & Nektar <i>von Granini in den Sorten:</i> <i>Orange, Apfel, Ananas,</i> <i>Banane, Kirsche, Erdbeer, Mango,</i> <i>Grapefruit, Maracuja</i> | 0,2 0,4 | 3,40 5,40 |
| Tonic <i>Schweppes</i> | 0,2 | 3,70 | KiBa | 0,2 | 3,40 |
| Cola <i>koffeinhaltige Limonade</i> | 0,2 0,4 | 3,00 4,30 | Saftschorle | 0,2 0,4 | 3,10 4,60 |
| Coca Cola Zero <i>koffeinhaltige Limonade</i> | 0,2 0,4 | 3,00 4,30 | Spezi | 0,2 0,4 | 3,00 4,30 |
| Orangen- od. Zitronenlimo | 0,2 0,4 | 3,00 4,30 | | | |





BEBIDAS CALIENTES

HEISSGETRÄNKE

| | |
|---|-------------|
| Café Crema | 3,60 |
| <i>doble</i> | 4,50 |
| Café cubita | 3,80 |
| <i>Kubanischer Kaffee</i> | |
| <i>doble</i> | 4,80 |
| Espresso | 3,60 |
| <i>doble</i> | 4,50 |
| Cappuccino ³ | 4,90 |
| Latte macchiato ^{3,9} | 5,10 |
| <i>flavoured...^{3,9}</i> | 5,30 |
| <i>Macadamia / Karamel / Vanille</i> | |
| Hafer Latte | 5,40 |
| <i>Latte macchiato</i> | |
| <i>aus Haferdrink & Espresso</i> | |
| <i>flavoured...^{3,9}</i> | 5,60 |
| <i>Macadamia / Karamel / Vanille</i> | |
| Café con leche grande ³ | 5,10 |
| <i>Großer Milchkaffee</i> | |
| Café Cubano ³ | 8,20 |
| <i>Café Cubita, Havana Club 7 Jahre,</i> | |
| <i>Kahlua, brauner Zucker, Sahnehaube</i> | |

BATIDOS DE LECHE

MILCHGETRÄNKE

| | |
|--|-------------|
| Milchshake ³ | 5,80 |
| <i>0,4 Liter</i> | |
| <i>Vanille & Himbeer Banane & Schokolade</i> | |
| <i>Guave & Erdbeer Mango & Maracuja</i> | |
| Heiße Schoki ³ | 4,40 |
| Heiße Schoki ³ | 5,80 |
| <i>mit Schlagsahne</i> | |
| Heiße Coco Schoki ³ | 6,20 |
| <i>mit Schlagsahne</i> | |
| Kaffee Frappé ^{3,9} | 6,40 |
| <i>flavoured...⁹</i> | |
| <i>Vanille / Macadamia /</i> | |
| <i>Karamel mit Schlagsahne</i> | |
| Masala Latte ³ | 5,60 |

LIMONADAS

HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,35 L

| | |
|--|-------------|
| Cuba Limo | 4,60 |
| <i>frisch gepresste Limetten, Rohrzucker,</i> | |
| <i>Limejuice, Soda, Crushed-Ice</i> | |
| Cuba Orange | 4,90 |
| <i>Orangenzstücke, Rohrzucker, Zitronensaft,</i> | |
| <i>Giffard Orange, Crushed-Ice, Soda</i> | |
| Mojito Limo | 4,90 |
| <i>Minze, Rohrzucker, Limetten,</i> | |
| <i>Giffard Minze, Crushed-Ice, Soda</i> | |
| Strawberry Limo | 4,90 |
| <i>Limettensaft, Rohrzucker,</i> | |
| <i>Giffard Erdbeere, Crushed-Ice, Soda</i> | |
| Coco-Mango Limo | 4,90 |
| <i>Limette, Rohrzucker, Giffard Kokos</i> | |
| <i>und Giffard Mango, Crushed-Ice, Soda</i> | |
| Raspberry Limo | 4,90 |
| <i>Limettensaft, Rohrzucker,</i> | |
| <i>Giffard Himbeere, Crushed-Ice, Soda</i> | |
| Hugo Limo | 4,90 |
| <i>Limette, Rohrzucker, Giffard Holunder-</i> | |
| <i>blüte, frische Minze, Crushed-Ice, Soda</i> | |
| Guaven Limo | 4,90 |
| <i>Limette, Rohrzucker, Giffard Guave,</i> | |
| <i>Crushed-Ice, Soda</i> | |
| Watermelon Limo | 4,90 |
| <i>Limette, Rohrzucker,</i> | |
| <i>Giffard Wassermelone, Crushed-Ice, Soda</i> | |
| Mango-Maracuja Limo | 4,90 |
| <i>Limette, Rohrzucker, Giffard</i> | |
| <i>Mango-Maracuja, Crushed-Ice, Soda</i> | |

TÈ

FEINE TEESORTEN VON PURE

| | |
|-------------------------|-------------|
| Pfefferminz | 4,60 |
| Grüner Tee | 4,60 |
| <i>Lemonmyrte</i> | |
| Masala Chai | 4,60 |
| Rooibos | 4,60 |
| <i>Orange Karamell</i> | |
| Darjeeling | 4,60 |
| Früchtetee | 4,60 |
| <i>Himbeer Hibiskus</i> | |





VINO BLANCO

WEISSWEIN

| | LITER | EURO |
|---|-------|--------------|
| Hauswein | 0,2 | 6,50 |
| Chardonnay 071 | 0,5 | 16,00 |
| <i>fruchtbetont, Aromen von Ananas, Äpfeln, Aprikosen und tropischen Früchten Italien</i> | | |
| Chenin Blanc | 0,2 | 7,00 |
| trocken, Aromen von Zitrusfrüchten | 0,5 | 17,50 |
| <i>Südafrika</i> | | |
| Sauvignon Blanc | 0,2 | 7,50 |
| trocken, schöne Frucht, dezente Säure, belebend | 0,5 | 18,50 |
| <i>Chile</i> | | |
| Weißweinschorle | 0,2 | 6,00 |

VINO ESPUMOSA

SEKT

| | LITER | EURO |
|---|-------|--------------|
| Rotkäppchen Sekt | 0,1 | 4,50 |
| trocken | 0,75 | 24,50 |
| Aperol Sprizz | 0,3 | 8,40 |
| <i>Rotkäppchen Sekt mit Aperol auf Eis</i> | | |
| Hugo | 0,3 | 8,40 |
| <i>Rotkäppchen Sekt & Giffard Holunderblüte, Minze, Limette auf Eis</i> | | |

VINO ROSADO

ROSÉWEIN

| | LITER | EURO |
|---|-------|--------------|
| Chiaretto | 0,2 | 7,50 |
| Monferato D.O.C. | 0,5 | 18,50 |
| <i>trocken, blumig, fruchtbetont nach Himbeere, Erdbeere und Kirsche, Italien</i> | | |

Unser Tipp:
Ron Legendario Elixir de Cuba 9,20
 7 Jahre alter kubanischer Rum,
 mit süß-fruchtigem Aroma
 4 cl

VINO TINTO

ROTWEIN

| | LITER | EURO |
|--|-------|--------------|
| Hauswein | 0,2 | 6,50 |
| Montepulciano d'abruzzo | 0,5 | 16,00 |
| <i>fruchtig, zart, Kirscharomen Italien</i> | | |
| Cabernet Sauvignon | 0,2 | 7,00 |
| trocken, kräftige Aromen von Kirschen und Brombeeren mit feinen Holznoten, | 0,5 | 17,50 |
| <i>Chile</i> | | |
| Malbec „Mendoza“ | 0,2 | 7,50 |
| trocken, Fruchtaromen von Johannisbeeren, Himbeere und roten Waldbeeren, | 0,5 | 18,50 |
| <i>Argentinien</i> | | |

Der Sommerhit aus Kuba:



Tinto de Verano 6,80
 Hauswein gemixt
 mit Zitronenlimonade auf Eis
 0,3l

RON

| | | |
|--------------------------------|------|--------------|
| Havana Club | 4 cl | 6,50 |
| <i>3 Jahre</i> | | |
| Havana Club | 4 cl | 8,90 |
| <i>7 Jahre</i> | | |
| Ron Caney | 4 cl | 8,90 |
| <i>7 Jahre</i> | | |
| Ron Cubay anejo | 4 cl | 8,90 |
| Havana Club especial | 4 cl | 8,90 |
| Ron Legendario | 4 cl | 9,20 |
| <i>Rum-Likör</i> | | |
| Ron Pampero Aniversario | 4 cl | 12,00 |
| <i>12 Jahre</i> | | |
| Ron Matusalem | 4 cl | 12,00 |
| <i>15 Jahre</i> | | |
| Ron Zacappa solera | 2 cl | 8,20 |
| <i>23 Jahre</i> | | |





TAXI

CUBA
HSG 852
3