



# Lokalität Aguila

## Bistro Karte (11:30 bis 13:45 Uhr und 17:00 bis 22:00 Uhr)

Eine verhältnismäßig populäre, wenngleich angezweifelte, Herkunftsgeschichte des Begriffs Bistro ist, dass er sich vom russischen Wort für „schnell“, бы́стро (bystro), ableitet. Dieses Wort gelangte im Zuge der Befreiungskriege gegen Napoleon im Zeitraum 1816 bis 1818 nach Paris, das zu der Zeit von russischen Soldaten besetzt war. In Gaststätten sollen sie mit dem Ruf bystro, bystro ihren Wunsch nach möglichst schneller Bedienung ausgedrückt haben

## Hauptgerichte

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat [GL,EI,SF,SJ]	16,90 €
Couscous mit Lamm und einer feinen Schalotten-Rosinensoße [GL,SJ,SO,SE,SL]	20,90 €
Lammragout mit Pflaumen und Mandeln in Honig-Zimtsoße, Reis + Salat [SO,SC,SE,GL,SL,SF]	21,90 €
Argentinisches Rinderhüftsteak mit Salatgarnitur und Kräuterbutter [MI,SL,SF]	20,90 €

## Salatkarte [Alle Salate: SL,SF,EI,GL]

Grüner Salat	6,90 €
Kleiner gemischter Salat (veg.)	8,90 €
Elsässer Wurstsalat (1,2,3,4,5,6)[MI]	11,90 €
Salatplatte (veg.)	11,90 €
„Salade au thon“	14,50 €
mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Tomaten und Gurken (7)[FI,SO]	
Spanischer Bauernsalat (veg.)	16,50 €
mit Oliven, Peperoni, Zwiebelringen und Schafskäse (7)[MI]	
Unsere Aguila Salatteller:	
- mit Putenschnitzel und Knoblauchdip	16,50 €
- mit gebratenem Hühnchenbruststreifen und Palmenherzen <sup>(3)</sup> 😊	16,50 €
- mit geräuchertem Lachs [FI]😊	16,50 €
- mit gebratenem Lachsfilet und Knoblauchdip [FI,MI]	18,50 €
- mit gebratenen Rinderhüftstreifen 😊	19,50 €
😊 = auch als kleine Portion erhältlich	14,50 €

## Kleine Gerichte

Tagessuppe [MI,SF,SJ,GL]	5,50 €
Pan con Ajo (Knoblauchbaguette) (7)[GL]	4,50 €
Eingelegte Oliven mit Baguette (7)[GL]	6,50 €
Portion Schafskäse mit Oliven und Baguette (7)[MI,GL]	8,90 €
Snack Teller	8,90 €
Chorizo, Knoblauchwurst, Käse, Oliven, Peperoni und Baguette (2,4,5,6,7) [MI,GL]	
Käse Teller, verschiedene Käsesorten, Oliven, Peperoni, Baguette (7,11) [MI,GL]	8,90 €
Extra Portion frisches Baguette [GL]	2,50 €

## Bocadillos im Aguila:

- mit Käse oder Schinken, Tomaten und Gurken (2,4,5,6)[GL]	6,90 €
- mit Thunfisch, Mayonnaise, Tomaten und Gurken [GL,FI,MI,EI,SF]	6,90 €
- mit geräuchertem Lachs, Tomaten und Gurken [GL,FI]	7,90 €

# Lokalität Aguila

Abendkarte Montag bis Sonntag von 17:00 bis 22:00

## Vorspeisen

Tagessuppe [MI,SF,SJ,GL]	5,50 €
Pan con Ajo (Knoblauchbaguette aus dem Ofen) <sup>(7)</sup> [GL]	4,50 €
Eingelegte Oliven mit Baguette <sup>(7)</sup> [GL]	6,50 €
Portion Schafskäse mit Oliven und Baguette <sup>(7,11)</sup> [MI,GL]	8,90 €
Gambas al ajillo (Garnelen in Knoblauch-Olivenölsud) [KR,GL]	13,90 €
Antipastiteller (Mozzarella, Putenstreifen, Räucherlachs, Chorizo, Butter, Baguette) (1,2,4,5,6) [GL,MI,FI]	16,90 €

## Salatkarte [Alle Salate: SL,SF,EI,GL]

Unsere saisonalen Salate sind frische Rohkost- und Blattsalate überwiegend aus regionalem Anbau an französischem Kräuterdressing. Zu jedem Salat servieren wir frisches Baguette:

Grüner Salat	6,90 €
Kleiner gemischter Salat (veg.)	8,90 €
Elsässer Wurstsalat <sup>(1,2,3,4,5,6)</sup> [MI]	11,90 €
Salatplatte (veg.)	11,90 €
„Salade au thon“ [FI,SO]	14,50 €
mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Tomaten, Gurken und Ei <sup>(7)</sup>	
Spanischer Bauernsalat (veg.)	16,50 €
mit Oliven, Peperoni, Zwiebelringen und Schafskäse <sup>(7)</sup> [MI]	

Unsere Aguila Salatteller:

- mit Putenschnitzel und Knoblauchdip	16,50 €
- mit Calamares a la Plancha und Safran Allioli [KR,WE]	19,50 €
- mit gebratenen Putenstreifen und Sonnenblumenkernen [SC]	16,50 €
- mit gebratenem Hühnchenbruststreifen und Palmenherzen 😊	16,50 €
- mit geräuchertem Lachs und Zwiebelringen [FI] 😊	16,50 €
- mit gebratenem Lachsfilet und Knoblauchdip [FI]	18,50 €
- mit gebratenen Rinderhüftstreifen 😊	19,50 €
😊 = auch als kleine Portion erhältlich	14,50 €

# Lokalität Aguila

## Hauptgerichte

Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und Salat <sup>[EI,GL,MI]</sup>	14,90 €
Elsässer Wurstsalat mit „Brägele“ (Bratkartoffeln) <sup>(1,2,4,5,6)</sup> [MI, SL,SF,EI,GL]	14,90 €
Paniertes Schweineschnitzel * mit Pommes frites und Salat <sup>[GL,EI,SF,SJ]</sup>	16,90 €
Schweinesteak "Sauce Café de Paris" mit Pommes frites und Salat <sup>(1,5,6)</sup> [MI,GL,SF,SJ,SL]	17,90 €
Cordon bleu wahlweise von der Pute oder Schwein * mit frittierten Kartoffeln und Salat <sup>(2,4,5,6)</sup> [GL,EI,SF,SJ,SL]	19,90 €
Argentinisches Rinderhüftsteak mit Salatgarnitur und Kräuterbutter <sup>[MI]</sup>	20,90 €
Argentinisches Rinderhüftsteak <sup>[MI,GL,SJ,SF]</sup> mit hausgemachter Pfefferrahmsoße, Pommes frites und Salat	23,90 €
* auf Wunsch mit hausgemachter Bratensoße <sup>[MI,GL]</sup>	

## Kinderteller

Portion Pommes frites mit Ketschup <sup>(3)</sup> [SJ]	4,50 €
Spätzle mit hausgemachter Rahmsoße <sup>[MI,GL,EI,SJ,SF]</sup>	6,90 €
Schnitzel mit Pommes frites <sup>[GL,EI,SF,SJ]</sup>	8,90 €
Fischstäbchen mit Pommes frites <sup>[GL,EI,SF,SJ]</sup>	7,90 €

## Kleine Gerichte

Pommes frites mit Ketchup, Majo oder Safran-allioli <sup>(3)</sup> [SJ,EI]	5,90 €
Bratkartoffeln mit Knoblauchdip <sup>[MI]</sup>	5,90 €
Käse Teller * verschiedene Käsesorten, Oliven, Peperoni <sup>(7)</sup> [MI]	8,90 €
Snack Teller * Chorizo, Knoblauchwurst, Käse, Oliven, Peperoni <sup>(1,2,4,5,6)</sup> [MI,SJ,SF]	8,90 €
* = zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen frisches Baguette <sup>[GL]</sup>	
Extra Portion frisches Baguette <sup>[GL]</sup>	2,50 €

# Lokalität Aguila

## *Bocadillos im Aguila:*

- mit Käse oder Schinken, Tomaten und Gurken <sup>(2,4,5,6)</sup>[GL,MI,SF] 6,90 €
- mit Thunfisch, Mayonnaise, Tomaten und Gurken <sup>[GL,EI,FI,SF]</sup> 6,90 €
- mit geräuchertem Lachs, Tomaten und Gurken <sup>[GL,FI]</sup> 7,90 €

## *Desserts & Co.*

### *Dessertträume:*

- Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis und Sahne <sup>[GL,MI]</sup> 6,90 €
- Hausgemachte geeiste Mousse au Chocolat mit Bananeneiskern <sup>[MI]</sup> 7,90 €
- Eisteller mit frischen Früchten und Sahne garniert <sup>[MI]</sup> 6,90 €
- Vanilleeis mit heißen Feigen, Zimt und Sahne <sup>[MI,SO]</sup> 7,90 €
- Kleine Auswahl von verschiedenen Käsesorten, Oliven, Peperoni <sup>(7)</sup>[MI] 8,90 €

## *Liebe Gäste,*

*unsere Speisen werden stets frisch und individuell für Sie zubereitet. In der Biergartensaison kann es gelegentlich zu längeren Wartezeiten kommen.*

*Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.*

## *Ihr Aguila-Team*

Sie planen eine Familienfeier, Gartenparty oder Firmenveranstaltung? Dann sprechen und planen Sie mit uns. Unser Caterringservice beliefert Sie gerne, von Fingerfood bis hin zum großen Menü oder Buffet, direkt zu Ihnen nach Hause oder in Ihre Firma.

# Lokalität Aguila

**Eiskarte:** [ Alle Eissorten:MI,GL]

**Gemischtes Eis** 5,90 €

Drei Kugeln Eis oder Fruchteis Ihrer Wahl

**Eis mit heißen Himbeeren** 6,90 €

Eiskrem Vanille mit heißen Himbeeren  
oder Sauerkirschen in Sauce

**Schwarzwald-Becher** 6,90 €

Zwei Kugeln Eiskrem Vanille und eine Kugel Eiskrem  
Schokolade, garniert mit Kirschen, Sahnetupfen und  
Kirschwasser

**Coupe Danmark** 6,90 €

Eiskrem Vanille mit Schokoladensauce garniert mit Sahne und  
Schokostreuseln

Je eine Kugel: 2,50 €

Zitronensorbet, Vanille,- Schoko,- Wallnuss <sup>[SC]</sup>,- oder  
Erdbeereis

Portion Sahne 1,50 €

## **Eisdrinks:**

Eistee – 0,4 l – 4,50 €

Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis <sup>[MI,GL]</sup> 5,90 €

Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne <sup>[MI,GL]</sup> 6,90 €

Eisschokolade mit 2 Kugeln Vanilleeis <sup>[MI,GL]</sup> 5,90 €

Eisschokolade mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne <sup>[MI,GL]</sup> 6,90 €

Lemon on Ice 6,90 €

Erfrischend, herber Eisdrink mit Zitronensorbet  
Grapefruitsaft und einem Schuss Sekt <sup>[SO]</sup>

# Aguila

## Marokkanische Spezialitäten

Oussamah Harraki wurde mit seinem Lokal „Le Marrakech“ von  
der Redaktion

DER  
FEINSCHMECKER

F

unter die deutschlandweit 200 besten ausländischen  
Spezialitätenrestaurants gewählt.

Lassen Sie sich einen Abend von ihm durch die Welt der köstlichen  
maghrebinischen Küche führen.

# Aguila

## Marokkanische Spezialitäten

Abendkarte Montag bis Samstag von 17:00 bis 22:00 Uhr

### Vorspeisen und Kleine Gerichte

Harira (marokkanische Suppe) [SL,GL,LU] 7,90 €

Nach Sonnenuntergang, wenn im Fastenmonat Ramadan die Gläubigen wieder Speisen und Getränke zu sich nehmen dürfen, ist Harira typischerweise ein Bestandteil des Mahls, oft sogar das erste Essen seit dem Morgen. Die Hauptzutaten sind Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln und Rindfleisch, zudem frische Kräuter, vor allem Koriandergrün und Petersilie.

Marokkanischer Salat 8,90 €  
Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln und frische Minze [GL,SL,SF]

Taboulé (Couscoussalat) [GL,SL,SF,EI] 8,90 €

**Taboulé** (arabisch **التبولة**) ist ein Salat aus Petersilie und Bulgur (oder Kuskus) sowie Tomaten, Zwiebeln oder Schalotten, Olivenöl, etwas Wasser und Zitronensaft. Gewürzt wird Taboulé mit Pfefferminze sowie Salz und Pfeffer.

### Briouat – Malsoukateigtaschen mit verschiedener Füllung

**Malsouka** (nordafrikanisch), **Fyllo** (griechisch φύλλο, auch „Fillo“ oder „Filo“) oder **Yufka** (türkisch), ist ein an Blätterteig und Strudelteig erinnernder Teig der türkischen, griechischen und arabischen Küche. Er wird für die Herstellung verschiedener salziger und süßer Backwaren wie Börek, Gözleme, Spanakopita, Galaktobourek oder Brik (frittierte Teigtaschen) verwendet. Der geschmeidige Teig wird nach kurzem Ruhen ausgerollt, mit Öl bepinselt und wie Blätterteig mehrmals zusammengefaltet (touriert) und noch einmal sehr dünn ausgerollt.

Briouat mit Schafskäse [GL,MI] 10,50 €

Briouat mit Kefta (Hackfleisch vom Rind) [GL,SL,SF,EI] 10,50 €

Briouat mit Krabben [GL,KR] 10,50 €

Merguez vom Lavagrill dazu Harissa und Pommes frites (1,2,5,6)[SF] 11,90 €

Die Merguez (/mer'gez/, von arabisch **مرقاز** mirqaz ‚Wurst‘) ist eine scharf gewürzte Bratwurst aus Nordafrika. Sie ist eine rohe Bratwurst aus Lamm- und Rindfleisch mit max. 20 % Fettgehalt. Die Masse wird zuvor stark gewürzt. Typisch sind Gewürze wie Kreuzkümmel, Paprika, Knoblauch, Harissa und Pfeffer.

Bastela (auch „Pastilla“) [GL,EI,SC,SE,SL,SF] 13,90 €

Die Bastela ist ein ganz besonderes Gericht, für manche die Krönung der marokkanischen Küche. Sie ist sowohl süß als auch scharf, gleichermaßen knusprig wie weich. Umhüllt mit hauchdünnen Teigblättern, besteht die Füllung teilweise aus Geflügel und Eiern, teilweise aus einer marzipanartigen Mischung von Mandeln, Honig und „Eau de Fleurs“.

# Aguila

## Marokkanische Spezialitäten

### Hauptgerichte

#### Vom Lavagrill - Brochettes (Fleischspieße):

- vom Huhn mit frittierten Kartoffeln und Tomaten-Paprika-Dip 18,90 €
- vom Lamm mit frittierten Kartoffeln und Tomaten-Paprika-Dip 19,90 €

**Poulet au citron** [GL,SL,SF] 18,90 €  
Maishühnchenbrust in Zitronen-Safran-Soße mit frittierten Kartoffeln

#### Unsere Tajines:

Die (auch der) **Tajine** oder **Tagine** (arabisch طاجين, DMG tāǧīn, pl. طواجن / ṭawāǧīn, „Kasserolle“) ist in der nordafrikanischen Küche ein rundes, aus gebranntem Lehm bestehendes Schmorgefäß. Die Tajine wird zur Zubereitung von Schmorgerichten klassischerweise auf ein Holzkohlefeuer gestellt.

**Tajine Kefta** 14,90 €

Rinderhackbällchen mit Spiegelei und frittierten Kartoffeln [EI,SL,SF,GL]

**Tajine Aars, Lamm mit Pflaumen und Mandeln in Honig-Zimtsoße,** 20,90 €  
dazu Basmatireis [Se,SO,SC,GL,SL,SF]

**Tajine Lamm** 20,90 €

mit Aprikosen, Mandeln und Sesam dazu Basmatireis [SE,SO,SC, GL,SL,SF]

**Tajine Dalaa, Lammcarree am Knochen, in Knoblauch-Safran-Soße, dazu** 30,90 €  
frittierte Kartoffeln [SC, GL,SL,SF]

**Tajine Hout, Lachsfilet aus dem Ofen mit frittierten Kartoffeln** [F] 20,90 €

#### Unsere Couscousvariationen [Alle:GL,SL,SF]

**Kuskus, Couscous** oder **Cous Cous** (von *Suksu* bei den Berbern und *Kuskusi*, كسكسي, bei den Arabern) ist ein Grundnahrungsmittel der nordafrikanischen Küche. Er wird aus befeuchtetem und zu Kügelchen zerriebenem Grieß von Weizen (Hartweizengrieß), Gerste oder Hirse hergestellt. Kuskus wird zum Garen nicht gekocht, sondern über kochendem Wasser oder einem kochenden Gericht gedämpft.

**Couscous vegetarisch mit verschiedenen Gemüsen, Schalotten und** 12,90 €  
Rosinenschälchen

**Couscous mit Lamm und einer feinen Schalotten-Rosinensoße** 20,90 €  
[SO,SJ,SE,LU]

**Couscous mit Lamm und verschiedenen Gemüsen** [SE,LU] 20,90 €

**Couscous mit 2 Fleischsorten (zur Wahl: Huhn, Lamm oder** 23,90 €  
Merguez) und verschiedenen Gemüsen (1,2,5,6) [SE,LU]

**Couscous „Royal“ - mit Lamm, Merguez, Huhn und verschiedenen** 26,90 €  
Gemüsen, (1,2,5,6) [SE,LU]

*Nach dem Essen empfehlen wir einen original „Thé à la menthe“*

Grosse Kanne € 7,80 kleine Kanne € 5,80

# Aguila

## Marokkanische Spezialitäten

### Menu „AGADIR“

Harira oder marokkanischer Salat

\*\*\*

Couscous mit zwei Fleischsorten Ihrer Wahl: Huhn, Lamm oder Merguez  
und verschiedenen Gemüsen

\*\*\*

Zitronensorbet mit Sekt und Orangenblütenwasser

€ 31,90

### Menu „Essaouira“

Gemischte Briouat (Schafskäse, Kefta, Krabben)

\*\*\*

Marokkanischer Salat

\*\*\*

Lachsfilet aus dem Ofen mit frittierten Kartoffeln

\*\*\*

Hausgemachte geeiste Mousse au chocolat mit Bananeneiskern

€ 36,90

### Menu „Marrakech“

Gemischte Briouat (Schafskäse, Kefta, Krabben) oder Pastilla

\*\*\*

Marokkanischer Salat

\*\*\*

Lammcarree am Knochen in Knoblauch – Safran Soße dazu frittierte Kartoffeln

\*\*\*

Zitronensorbet auf Orangen – Zimtbett

€ 46,90

[Allergenkennzeichnung siehe Hauptkarte!]

# Lokalität Aguila

## Alkoholfreie Getränke

	0,3 l	0,4 l
Tafelwasser	3,00 €	3,50 €
Afri Cola <sup>(1,11)</sup>	4,10 €	4,90 €
Afri Cola-Light <sup>(1,3,10,11)</sup>	4,10 €	4,90 €
Bluna orange <sup>(1,2,5)</sup>	4,10 €	4,90 €
Spezi <sup>(1,2,11)</sup>	4,10 €	4,90 €
Zitronenlimonade <sup>(2)</sup>	4,10 €	4,90 €
Apfelsaft	4,50 €	5,20 €
Apfelsaftschorle	4,10 €	4,90 €
Orangensaft	4,50 €	5,20 €
Orangensaftschorle	4,10 €	4,90 €
Johannisbeersaftschorle	4,10 €	4,90 €
Granini Bananensaft	4,50 €	5,20 €
Ki-Ba (Kirsch-Bananensaft)	4,50 €	5,20 €
Dürrheimer	0,20 l	3,50 €
Tomatensaft*	0,20 l	3,50 €
Traubensaft*	0,20 l	3,50 €
Grapefruitnektar*	0,20 l	3,50 €
Sauerkirschschaft*	0,20 l	3,50 €
Multivitamin-Saft*	0,20 l	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon* <sup>(12)</sup>	0,20 l	3,70 €
Schweppes Ginger Ale* <sup>(1)</sup>	0,20 l	3,70 €
Schweppes Tonic Water* <sup>(12)</sup>	0,20 l	3,70 €
*= auch als Schorle erhältlich	0,40 l	4,90 €

## Alkoholfreie Flaschenbiere <sup>[Alle Biere: GL]</sup>

Ganter Formel 1 <sup>(13, 14)</sup>	0,33 l	4,10 €
Badisch-Weizen, hefehell <sup>(13, 14)</sup>	0,50 l	5,20 €

# Lokalität Aguila

## **Biere vom Fass** [Alle Biere: GL]

	<b>0,3 l</b>	<b>0,4 l</b>
Ganter Privat Pils vom Fass <sup>(13)</sup>	4,10 €	4,90 €
Ganter Urtrunk, naturtrüb <sup>(13)</sup>	4,10 €	4,90 €
Guinness, irisches Dunkelbier <sup>(13, 14)</sup>	4,80 €	5,70 €
Amer Bier <sup>(1, 13)</sup>	4,80 €	5,70 €

	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
Radler <sup>(2, 13)</sup>	4,10 €	5,20 €
Badisch-Weizen, hefetrüb <sup>(13, 14)</sup>	4,30 €	5,20 €
Russenmaß <sup>(2, 13, 14)</sup>	4,30 €	5,20 €
Bananenweizen <sup>(13, 14)</sup>	4,30 €	5,20 €
Cola-Weizen <sup>(1,11, 13, 14)</sup>	4,30 €	5,20 €

## **Flaschenbiere** [Alle Biere: GL]

	<b>0,33 l</b>	<b>0,5 l</b>
Badisch-Weizen, hefetrüb/kristallklar/dunkel <sup>(13, 14)</sup>		5,20 €
Ganter Pils <sup>(13)</sup>		5,20 €
Ganter Export <sup>(13)</sup>		5,20 €
Ganter Helles Lager <sup>(13)</sup>		5,20 €

## **Offene Weine** [Alle Weine:SO]

Spanischer Rioja, Rotwein, trocken	0,25 l	6,90 €
Französischer Landwein, trocken	0,25 l	6,90 €
Marokkanischer Boulaouane Rosewein	0,25 l	7,50 €
Marokkanischer Boulaouane Rotwein	0,25 l	7,50 €

## **Offene Badische Qualitätsweine:** [Alle Weine:SO]

Müller-Thurgau	0,25 l	6,90 €
Müller-Thurgau, trocken	0,25 l	6,90 €
Gutedel – trocken	0,25 l	6,90 €
Weißer Burgunder – trocken	0,25 l	6,90 €
Grauburgunder Kabinett, trocken	0,25 l	7,50 €
Spätburgunder-Weißherbst	0,25 l	6,90 €
Spätburgunder Rotwein	0,25 l	6,90 €
Spätburgunder Rotwein, trocken	0,25 l	7,50 €
Weinschorle vom Gutedel weiß oder vom Rioja rot	0,25 l	3,90 €

**Auf Wunsch - servieren wir Ihnen alle Weine in einer 0,5 l Karaffe**

# Lokalität Aguila

## Aperitifs

Aperol Spritz <sup>(1,12)</sup> [SO]		7,90 €
Hugo <sup>[SO]</sup>		7,90 €
Kir (Crème de Cassis, trockener Gutedel) <sup>[SO]</sup>		4,90 €
Kir Royal (Crème de Cassis, Sekt) <sup>[SO]</sup>		5,90 €
Campari <sup>(1)</sup>	5 cl	4,50 €
Martini bianco / rosso / dry / d'oro <sup>[SO]</sup>	5 cl	4,50 €
Sherry cream <sup>[MI]</sup> / dry / medium dry <sup>[SO]</sup>	5 cl	4,50 €
Portwein weiß oder rot <sup>[SO]</sup>	5 cl	4,50 €
Ricard	4 cl	4,50 €

## Liköre

Amaretto <sup>[SC]</sup>	2 cl	3,50 €
Bailey's <sup>(1,11)</sup> [MI]	4 cl	4,90 €

## Longdrinks

Campari Soda <sup>(1)</sup>		6,90 €
Campari Orange <sup>(1)</sup>		7,90 €
Gin Tonic / Gin Lemon <sup>(12)</sup>		7,90 €
Wodka Lemon <sup>(12)</sup>		7,90 €
Bacardi Cola <sup>(1,11)</sup>		7,90 €
Whisky Cola <sup>(1,11)</sup> [GL]		7,90 €
Badida de Coco mit Kirschsafft <sup>[SC,MI]</sup>		7,90 €
Cuba Libre <sup>(1,11)</sup>		7,90 €

# Lokalität

# Aguila

## Digestif:

Grappa	2 cl	3,50 €
Marc d'Alsace (Edelbrand)	2 cl	4,50 €
Clavados	2 cl	3,50 €
Quzo	2 cl	3,50 €
Osborne Veterano	2 cl	3,50 €
Metaxa***** <sup>(1)</sup>	2 cl	3,50 €
Cognac Rémy Martin <sup>(1)</sup>	2 cl	5,50 €
Ballantine's <sup>(1)</sup> [GL]	2 cl	4,50 €
Tullamore Dew <sup>(1)</sup> [GL]	2 cl	4,50 €
Tequila weiß oder Braun	2 cl	3,00 €
Wodka	2 cl	3,00 €
Gin	2 cl	3,50 €
Fernet Branca <sup>[SO]</sup>	2 cl	3,50 €
Mezcal	2 cl	3,50 €
Kirschwasser	2 cl	3,50 €
Obstler	2 cl	3,50 €
Asbach	2 cl	3,50 €
Ramazotti	4 cl	4,90 €

*Bitte fragen Sie auch, nach unseren Edelbränden.*

## Sekt

Glas Cuvée Maison, brut <sup>[SO]</sup>	3,90 €
1 Piccolo Cuvée Maison, brut <sup>[SO]</sup>	5,90 €
1 Flasche Cuvée Maison, brut <sup>[SO]</sup>	19,50 €
1 Flasche Crémant d'Alsace <sup>[SO]</sup>	27,00 €

## Champagner

1 Flasche Veuve Clicquot <sup>[SO]</sup>	98,00 €
--	---------

# Lokalität Aguila

## Warme Getränke

Tasse Kaffee <sup>(9)</sup>	3,00 €
Tasse koffeinfreier Kaffee	3,00 €
Espresso <sup>(9)</sup>	2,50 €
Espresso mit Milchschaum <sup>(9)</sup> [MI]	2,50 €
Milchkaffee mit Milchschaum <sup>(9)</sup> [MI]	3,50 €
Cortado <sup>(9)</sup> [MI]	3,50 €
Latte macchiato <sup>(9)</sup> [MI]	3,90 €
Carajillo <sup>(9)</sup>	4,90 €
Schale Milchkaffee <sup>(9)</sup> [MI]	4,50 €
Schale heiße Schokolade [MI]	4,90 €
Schale heiße Schokolade mit Sahne [MI]	5,90 €
Cappuccino mit Milchschaum <sup>(9)</sup> [MI]	3,50 €
Cappuccino mit Sahne <sup>(9)</sup> [MI]	3,50 €
Schokoccino <sup>(9)</sup> [MI]	3,50 €
Heiße Schokolade [MI]	3,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne [MI]	4,50 €
Heiße Zitrone	3,50 €

## Teekarte:

Tasse Schwarztee	3,00 €
Tasse Pfefferminztee	3,00 €
Tasse Kamillentee	3,00 €
Tasse Hagebuttentee	3,00 €
Tasse Früchtetee	3,00 €
Tasse Grüner Tee	3,00 €
Tasse Schwarztee mit Rum	5,50 €
<i>Thé à la menthe</i> Marokkanischer Tee aus frischer Pfefferminze	
Kleine Kanne	5,80 €
Große Kanne	7,80 €