

alter  
markt



café // lounge

# SPEISEN



## FRÜHSTÜCK //

### „all you can eat“

16,90 €

*Brot, Brötchen, Croissants, Marmelade, Käse, Wurst, gekochte Eier und Rühreier, Speck, Wurst, Fisch, Salat, Müsli, Natur- und Früchtejoghurt, frischer Obstsalat und vieles mehr ... (inkl. Kaffee, Tee und Saft)*

*bread, rolls, croissants, jam, cheese, cold cuts, boiled and scrambled eggs, bacon, sausages, fish, salad, cereals, natural and fruit yoghurt, fresh fruit salad and much more... (including coffee, tea and juice)*

*Alle Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen zu unserem Frühstücksangebot finden Sie am Buffet.*

*All information about allergens and additives of our breakfast offer can be found at the buffet.*

### Kleines Frühstück

8,40 €

*2 Brötchen, Butter, Käse, Schinken, Marmelade (ohne Getränke) <sup>c/1/2/3</sup>*

*2 bread rolls, butter, cheese, ham, jam (without drinks) <sup>c/1/2/3</sup>*

### Altstadt Frühstück

10,40 €

*2 Brötchen, Brot, Butter, Käse, Schinken, Salami, Marmelade, Honig, 1 gekochtes Ei (ohne Getränke) <sup>c/d/1/2/3</sup>*

*2 bread rolls, brown bread, butter, cheese, ham, salami, jam, honey, 1 boiled egg (without drinks) <sup>c/d/1/2/3</sup>*

### Zwei Rühr- oder Spiegeleier mit einem Brötchen <sup>c/h</sup>

4,90 €

*2 scrambled or fried eggs with a bread roll <sup>c/h</sup>*

### Zwei Rühr- oder Spiegeleier mit Speck und Brötchen/Brot <sup>c/h/2/3/5</sup>

5,90 €

*2 scrambled or fried eggs with a bread roll and bacon <sup>c/h/2/3/5</sup>*

**Frühstück täglich 06:30 - 11:00 Uhr**

# SPEISEN

---



## SUPPE //

### **Kartoffelsuppe**

4,50 €

*a/b/c/d/e/h/i/j/m/n/1/2/3/5*

*mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch und würzigem Speck  
potatoe soup with carrots, celery, leeks and spicy bacon*

### **Tomatencremesuppe**

5,50 €

*a/b/c/d/e/f/h/i/j/k/l/m/n/1/2/3/5*

*mit Mozzarella und Basilikum  
tomato soup with mozzarella and basil*

### **Gulaschsuppe**

6,50 €

*a/b/c/d/e/f/g/h/j/k/l/m/1/2/3/5*

*mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln  
soup with beef, peppers and potatoes*



Täglich 12:00 - 22:00 Uhr

# SPEISEN



## BAGUETTES //

### Tomate-Mozzarella

*Basilikum-Pesto, Tomate, Mozzarella* <sup>c/h/d/2</sup>  
*basil-pesto, tomato, mozzarella* <sup>c/h/d/2</sup>

### Chorizo

*Milde Salsa Sauce, Blattsalat, Paprika, Chorizo Salmi* <sup>c/j/d/n/a/2/3</sup>  
*mild salsa sauce, lettuce, peppers, chorizo salami* <sup>c/j/d/n/a/2/3</sup>

### Schinken-Käse

*Remoulade, Blattsalat, Tomate, Gurke, Schinken, Käse* <sup>a/c/d/n/1/2/8</sup>  
*remoulade, lettuce, tomato, cucumber, ham, cheese* <sup>a/c/d/n/1/2/8</sup>

### Thunfisch

*Thunfischcreme, Blattsalat, Tomate, Mais, Zwiebeln, Ei* <sup>c/h/l/i/n</sup>  
*tuna cream, lettuce, tomato, corn, onions, eggs* <sup>c/h/l/i/n</sup>

### Chicken

*Milde Salsa Sauce oder Honig-Senf-Sauce, Blattsalat, Tomate, Gurke, Hähnchenbrust* <sup>c/d/a/n</sup>  
*mild salsa sauce or honey-mustard-sauce, lettuce, tomato, cucumber, chicken breast* <sup>c/d/a/n</sup>



5,90 €

6,50 €

6,50 €

6,90 €

6,90 €

Täglich 12:00 - 22:00 Uhr

# SPEISEN



## SALATE //

### Insalata Mista

*Gemischte Blattsalate, Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln* <sup>c/n</sup>  
*mixed lettuce, tomato, cucumber, corn, onions* <sup>c/n</sup>

### Insalata Capricciosa

*Gemischte Blattsalate, Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln, Schinken, Käse, Ei, Oliven* <sup>c/d/h/n/1/2</sup>  
*mixed lettuce, tomato, cucumber, corn, onions, ham, cheese, eggs, olives* <sup>c/d/h/n/1/2</sup>

### Insalata di Tonno

*Gemischte Blattsalate, Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln, Thunfisch, Ei, Käse* <sup>c/d/h/l/i/n/1/2</sup>  
*mixed lettuce, tomato, cucumber, corn, onions, tuna, eggs, cheese* <sup>c/d/h/l/i/n/1/2</sup>

### Insalata di Pollo

*Gemischte Blattsalate, Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln, Hähnchenbruststreifen* <sup>c/n</sup>  
*mixed lettuce, tomato, cucumber, corn, onions, chicken breast* <sup>c/n</sup>



7,00 €

11,50 €

12,50 €

12,50 €

**Sie können zwischen folgenden Salat Dressings wählen:**  
*You can choose between the following salad dressings*

**Joghurt Dressing** <sup>c/h/d/a</sup>  
*Yoghurt dressing* <sup>c/h/d/a</sup>

**Balsamico Dressing** <sup>c/h/d</sup>  
*Balsamic dressing* <sup>c/h/d</sup>

**Italian Dressing** <sup>c/h/d/n/a</sup>  
*Italian dressing* <sup>c/h/d/n/a</sup>

**Täglich 12:00 - 22:00 Uhr**

# SPEISEN



## FLAMMKUCHEN //

### Elsässer Art

*Sauerrahm, Speck, Zwiebeln* <sup>c/d/2/3</sup>  
*sour cream, bacon, onions* <sup>c/d/2/3</sup>

**Klein**  
small

**6,90 €**

**Groß**  
large

**7,90 €**

### Griechische Art

*Sauerrahm, Hirtenkäse, Peperoni* <sup>c/d/2/3</sup>  
*sour cream, herder cheese, chili peppers* <sup>c/d/2/3</sup>

**6,90 €**

**7,90 €**

### Apfel & Zimt

*Rahm, Apfel, Rosinen, Zimt, Zucker* <sup>c/d/2/3</sup>  
*cream, apple, raisins, cinnamon, sugar* <sup>c/d/2/3</sup>

**6,90 €**

**7,90 €**

### Apfel & Zimt und eine Kugel Vanilleeis

*Rahm, Apfel, Rosinen, Zimt, Zucker und eine Kugel Vanilleeis* <sup>c/d/1/2/3</sup>  
*cream, apple, raisins, cinnamon, sugar and one scoop vanilla ice cream* <sup>c/d/1/2/3</sup>

**7,90 €**

**8,90 €**

**Täglich 12:00 - 22:00 Uhr**

# SPEISEN



## PIZZA //

### Margherita

*Tomatensauce, Olivenöl, Mozzarella* <sup>c/d</sup>

*tomato sauce, olive oil, mozzarella cheese* <sup>c/d</sup>

7,00 €

### Buffalo

*Tomatensauce, Olivenöl, Büffelmozzarella, Kirschtomaten* <sup>c/d</sup>

*tomato sauce, olive oil, buffalo mozzarella, cherry tomatoes* <sup>c/d</sup>

8,90 €

### Tonno

*Tomatensauce, Olivenöl, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln* <sup>c/d</sup>

*tomato sauce, olive oil, mozzarella cheese, tuna, onions* <sup>c/d</sup>

10,00 €

### Mediterrano

*Tomatensauce, Olivenöl, Mozzarella, Emmentaler, Grillgemüse (Aubergine, Zucchini, Peperoni)* <sup>c/d</sup>

*tomato sauce, olive oil, mozzarella cheese, emmental cheese, grilled vegetables (eggplant, zucchini, chili peppers)* <sup>c/d</sup>

10,90 €

### Speciale

*Tomatensauce, Olivenöl, Mozzarella, Schinken, Peperoni, Paprika, Peperonisalami, Champignons* <sup>c/d/2/3</sup>

*tomato sauce, olive oil, mozzarella cheese, ham, chili peppers, peppers, salami, mushrooms* <sup>c/d/2/3</sup>

11,90 €



Täglich 12:00 - 22:00 Uhr

# SPEISEN



## ORIGINAL RUSTIKAL //

### „Himmel un Äd“

10,80 €

*Gebratene Blutwurst mit Zwiebeln auf Kartoffelpüree und Apfelkompott* <sup>c/d/n/5</sup>  
*black pudding (fried red sausage) with onions on mashed potato and apple compote* <sup>c/d/n/5</sup>

### Bratwurst

10,40 €

*mit hausgemachtem Kartoffelsalat* <sup>c/a/5</sup>  
*fried sausage with potato salad* <sup>c/a/5</sup>

### Bratwurst

12,60 €

*mit Wirsing und Speck-Bratkartoffeln* <sup>c/d/a/5</sup>  
*fried sausage with savoy cabbage and fried potatoes with bacon* <sup>c/d/a/5</sup>

### Brauhaus-Teller

15,60 €

*2 kleine Schnitzel „Wiener Art“ mit Speck-Bratkartoffeln und Salat* <sup>c/h/d/a</sup>  
*2 small pork Schnitzel, fried potatoes with bacon and salad* <sup>c/h/d/a</sup>

### Brauhaus-Pfanne

16,90 €

*Haxenfleisch in Malzbiersauce mit Champignons, Speck-Bratkartoffeln und Salat* <sup>c/n/a/f</sup>  
*baked leg of pork, beer sauce, fried potatoes with bacon and salad* <sup>c/n/a/f</sup>

### Brauhaus-Topf

20,90 €

*3 Schweinemedallions mit Champignons, Gemüse, Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten* <sup>c/h/d/n/a</sup>  
*3 medallions of pork, mushrooms, vegetables, potato croquettes and hollandaise sauce* <sup>c/h/d/n/a</sup>

**Täglich 12:00 - 22:00 Uhr**

*Diese Speisen servieren wir Ihnen aus dem Peters Brauhaus*



# GETRÄNKE



## WEISSWEINE //

<b>Weissburgunder, Weingut Spiess<sup>f</sup></b> <i>trocken, Rheinhessen // Filigran und federleicht verführt dieser Leisetreter mit Zitrone, Melisse und leichten Spuren von Ananas... und dem Wunsch nach dem nächsten Glas!</i>	<b>0,2l</b>	<b>6,90 €</b>	<b>0,75l</b>	<b>25,50 €</b>
<b>Chardonnay, Weingut Spiess<sup>f</sup></b> <i>trocken, Rheinhessen // Mit dem Chardonnay erleben Sie Leichtigkeit und genießen in langen Zügen das Aroma von Macadamianüssen, Bananen und saftigen Marillen.</i>	<b>0,2l</b>	<b>7,40 €</b>	<b>0,75l</b>	<b>27,50 €</b>
<b>Sauvignon Blanc, Weingut Thorsten Krieger<sup>f</sup></b> <i>trocken, Pfalz // In der Nase intensive Noten von Mandarine, Grapefruit, grünem Apfel und frisch geschnittenem Zitronengras. Fruchtig-verspielt, würzig und rassig. Lebhaftes Finish.</i>	<b>0,2l</b>	<b>6,90 €</b>	<b>0,75l</b>	<b>25,50 €</b>
<b>Riesling “Blitz“, Weingut Dr. Pauly-Bergweiler<sup>f</sup></b> <i>feinherb, Mosel // Dieser Blitz schlägt auf Ihrer Zunge ein – Dieser Moselaner zeigt Stärke mit seinen Honigaromen im Bukett mit süßen Aprikosen, Äpfeln und Weinbergpfirsichen.</i>	<b>0,2l</b>	<b>6,40 €</b>	<b>0,75l</b>	<b>23,90 €</b>
<b>Grauburgunder, Weingut F.E. Schott<sup>f</sup></b> <i>trocken, Nahe // Unser deutscher Pinot Grigio! Ein Gaumenschmeichler mit reichhaltiger Frucht aus reifer Melone, süßen Äpfeln und Quitten. Säurearm und frisch bleibt's nicht bei einem Glas.</i>	<b>0,2l</b>	<b>6,40 €</b>	<b>0,75l</b>	<b>23,90 €</b>

# GETRÄNKE



## ROTWEINE //

<b>Schwarzriesling, Weingut Krughof<sup>f</sup></b> <i>trocken, Rheinhessen // Entspannt will dieser Rheinhesse den Tag mit Ihnen ausklingen lassen. Weiche, unaufdringliche Aromen von fruchtiger Pflaume, Vanille und einer frischen Säure.</i>	<b>0,2l</b>	<b>5,90 €</b>	<b>0,75l</b>	<b>21,90 €</b>
<b>Blauer Zweigelt, Weingut Zahn<sup>f</sup></b> <i>trocken, Saale-Unstrut // Selbstbewusst tritt dieser Wein mit einem intensiven Duft von Zimtblüten und einem kräftigen Geschmack von saftigen Schwarzkirschen und Feigen auf.</i>	<b>0,2l</b>	<b>7,40 €</b>	<b>0,75l</b>	<b>25,50 €</b>
<b>Merlot S, Weingut Spiess<sup>f</sup></b> <i>trocken, Rheinhessen // Ein echter Kerl will an Ihren Tisch: Karminrot saftige Schattenmorellen und Cassisbeeren, etwas Rauch und markante Tannine verlangen Ihre ganze Aufmerksamkeit.</i>	<b>0,2l</b>	<b>7,40 €</b>	<b>0,75l</b>	<b>25,50 €</b>
<b>Lemberger, Weinkonvent Dürrenzimmern<sup>f</sup></b> <i>trocken, Württemberg // Ob zur Pasta oder zum Chorizo Baguette, sein Aroma von roten Beeren und seine Würze von einem Touch Lakritz sowie Pfeffer begleiten jede gemütliche Runde.</i>	<b>0,2l</b>	<b>6,90 €</b>	<b>0,75l</b>	<b>23,90 €</b>
<b>Dornfelder "Im Holzfass gereift", Weingut Krieger<sup>f</sup></b> <i>trocken, Pfalz // Dem Treiben am Alten Markt entspannt zuschauen – Ein Glas voll dunkler Schokolade, Waldbeeren und duftenden Eichenaromen.</i>	<b>0,2l</b>	<b>5,90 €</b>	<b>0,75l</b>	<b>21,90 €</b>

# GETRÄNKE



## ROSÉWEINE //

### Rosé, Weingut Thorsten Krieger<sup>f</sup>

0,2l 5,90 €      0,75l 25,50 €

*trocken, Pfalz // After Work oder After Sightseeing – lassen Sie sich fallen.*

*Dieser Rosé holt Sie ab und massiert Ihre Seele mit reifen Erdbeeren, einem Hauch Vanille und herrlich frischem Säurespiel.*

### Rotling “pinkfein, Fünf Freunde“, Weingut Schwane<sup>f</sup>

0,2l 6,40 €      0,75l 27,50 €

*halbtrocken, Franken // Rosé mit Power – Feurig Rosa im Glas strömt Ihnen wildes*

*Cassis und Kirsche der Rebsorte Domina entgegen, verfeinert durch den hocharomatischen Bacchus – Achtung Suchtgefahr.*

## SEKT //

Sekt Hausmarke Flasche<sup>f</sup> 0,75l 24,50 €

Sekt Hausmarke Piccolo<sup>f</sup> 0,2l 6,50 €

## PROSECCO //

Scavi & Ray Prosecco Frizzante<sup>f</sup> 0,75l 28,50 €

Scavi & Ray Prosecco Frizzante<sup>f</sup> 0,2l 7,90 €

Rhabarber Bruno Secco<sup>f</sup> 0,2l 4,90 €

Grünschnabel Secco (alkoholfrei) 0,2l 3,90 €

## CHAMPAGNER //

Moët & Chandon Brût Imperial<sup>f</sup>

0,75l 89,00 €

Moët & Chandon Rosé Imperial<sup>f</sup>

0,75l 89,00 €

# GETRÄNKE



## GIN //

Bombay London Dry Gin //	<i>Empfehlung: Mit Indian Tonic Water</i>	4cl	5,90 €
Bombay Sapphire London Dry Gin //	<i>Empfehlung: Mit Mediterranean oder Indian Tonic Water</i>	4cl	6,90 €
Tanqueray N° TEN //	<i>Empfehlung: Mit Indian Tonic Water</i>	4cl	7,50 €
G'Vine Floraison Gin //	<i>Empfehlung: Mit Elderflower oder Indian Tonic Water</i>	4cl	8,80 €
Hendrick's Gin //	<i>Empfehlung: Mit Mediterranean oder Indian Tonic Water</i>	4cl	8,50 €
The Duke Munich Dry Gin //	<i>Empfehlung: Mit Indian Tonic Water</i>	4cl	7,50 €
Monkey 47 <sup>1</sup> //	<i>Empfehlung: Mit Indian Tonic Water</i>	4cl	8,80 €
Gin Mare //	<i>Empfehlung: Mit Elderflower oder Mediterranean Tonic Water</i>	4cl	8,80 €



Fever Tree <i>Indian Tonic Water</i> <sup>10</sup>	0,2l	3,80 €
Fever Tree <i>Mediterranean Tonic Water</i> <sup>10</sup>	0,2l	3,80 €
Fever Tree <i>Elderflower Tonic Water</i> <sup>10</sup>	0,2l	3,80 €
Fever Tree <i>Sicilian Bitter Lemon</i> <sup>10</sup>	0,2l	3,80 €
Fever Tree <i>Ginger Ale</i>	0,2l	3,80 €
Fever Tree <i>Ginger Beer</i> <sup>c/3</sup>	0,2l	3,80 €

Kombinieren Sie Ihren Longdrink mit unseren Fever Tree Tonics

# GETRÄNKE



## SPIRITUOSEN //

Linie Aquavit	2cl	3,90 €	Smirnoff Vodka	4cl	5,90 €
Grappa di Julia	2cl	3,90 €	Absolut Vodka	4cl	6,90 €
Averna	4cl	5,60 €	Belvedere Vodka	4cl	8,90 €
Campari	4cl	5,60 €	Bacardi Rum	4cl	5,90 €
Pernod	4cl	5,60 €	Havana Club Rum <sup>1</sup>	4cl	6,90 €
Ramazzotti	4cl	5,60 €	Sierra Tequila	4cl	5,90 €
Jägermeister	4cl	5,60 €	Cognac Hennessy	4cl	7,90 €
Baileys Irish Cream <sup>d</sup>	4cl	5,60 €	Sherry medium <sup>f</sup>	5cl	5,90 €
Amaretto	4cl	5,60 €	Martini Bianco <sup>f</sup>	5cl	4,90 €
			Obstbrände	5cl	5,50 €
			<i>(Williams Christ, Himbeer, Zwetschge und Kirsch)</i>		

## WHISK(E)Y //

Johnnie Walker Red Label Scotch <sup>1</sup>	4cl	6,50 €	Tullamore Dew 6 Years Irish Whiskey <sup>1</sup>	4cl	6,50 €
Chivas Regal Scotch 12 Years <sup>1</sup>	4cl	8,50 €	Jameson 4 Years Irish Whiskey	4cl	7,50 €
Jim Beam Bourbon	4cl	6,50 €	Glenfiddich 12 Years Single Malt <sup>1</sup>	4cl	7,50 €
Jack Daniels Tennessee Whiskey	4cl	7,50 €	Laphroaig 10 Years Single Malt	4cl	8,50 €

# GETRÄNKE



## LONGDRINKS //

Campari – 1 Fl. Granini Orangensaft	8,70 €
Smirnoff Vodka – 1 Fl. Bitter Lemon <sup>10</sup>	9,70 €
Belvedere Vodka – 1 Fl. Bitter Lemon <sup>10</sup>	12,70 €
Bacardi – 1 Fl. CocaCola <sup>1/9</sup>	9,50 €
Havana – 1 Fl. CocaCola <sup>1/9</sup>	10,50 €
Jim Beam – 1 Fl. CocaCola <sup>1/9</sup>	9,10 €
Jack Daniels – 1 Fl. CocaCola <sup>1/9</sup>	10,10 €
Bombay London Dry Gin - 1 Fl. Tonic Water <sup>10</sup>	9,70 €
Hendrick's Gin - 1 Fl. Tonic Water <sup>10</sup>	12,30 €

Alle unsere Longdrinks setzen sich aus  
4cl Spirituose und einer 0,2l Softdrink  
Flasche zusammen.



## SPRITZ //

Hugo <sup>t/2</sup>	6,90 €
<i>4cl Sekt, Holunderblütensirup, Minze, Limetten</i>	
Aperol Spritz <sup>1/10</sup>	6,90 €
<i>2cl Aperol, Sekt</i>	
Campari Spritz <sup>t</sup>	8,90 €
<i>4cl Campari, Sekt</i>	
Lillet Vive <sup>t/10</sup>	8,50 €
<i>5cl Lillet Blanc, Tonic Water, Sekt, Gurkenscheibe, verschiedene Früchte, Minze</i>	
Lillet Berry <sup>t</sup>	8,50 €
<i>5cl Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Sekt, verschiedene Früchte</i>	
Lillet Buck <sup>t</sup>	8,50 €
<i>5cl Lillet Blanc, Ginger Ale, Limettensaft, Limetten</i>	
Moscow Mule <sup>c/3</sup>	9,50 €
<i>4cl Smirnoff Vodka, Fever Tree Ginger Beer, Gurke, Limetten</i>	

# GETRÄNKE



## BIERE //

Gaffel Kölsch vom Fass <sup>c</sup>		0,3l	2,90 €
Gaffel Kölsch vom Fass <sup>c</sup>		0,4l	3,90 €
Gaffel Kölsch-Cola <sup>1/3/9/c</sup>		0,3l	2,90 €
Gaffel Kölsch-Schuss <sup>1/c</sup>		0,3l	2,90 €
Gaffel Alster <sup>1/3</sup>		0,3l	2,90 €
Gaffel Radler <sup>c</sup>		0,3l	2,90 €
Erdinger Weißbier <sup>c</sup>		0,33l	3,50 €

## BIERE ALKOHOLFREI //

Gaffel Kölsch alkoholfrei <sup>9</sup>	0,33l	2,90 €
Gaffel Fassbrause Zitrone <sup>c</sup>	0,33l	2,90 €
Vitamalz <sup>1/c</sup>	0,33l	2,90 €
Erdinger Weißbier Alkoholfrei <sup>c</sup>	0,33l	3,50 €
Erdinger Weißbier Grapefruit <sup>c</sup>	0,33l	3,50 €

**sky**  
sports bar



# GETRÄNKE



## SOFTDRINKS //

Coca Cola <sup>1/3/9</sup> , Coca Cola Zero <sup>1/2/8/9/12</sup>	0,2l	2,60 €
Fanta <sup>1/3</sup> , Sprite <sup>1</sup>	0,2l	2,60 €
Rheinfels Mineralwasser	0,25l	2,60 €
Rheinfels Mineralwasser	0,75l	7,20 €
Schweppes Russian Wild Berry	0,2l	2,80 €
Fever Tree Indian Tonic Water <sup>10</sup>	0,2l	3,80 €
Fever Tree Mediterranean Tonic Water <sup>10</sup>	0,2l	3,80 €
Fever Tree Elderflower <sup>10</sup>	0,2l	3,80 €
Fever Tree Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,2l	3,80 €
Fever Tree Ginger Ale	0,2l	3,80 €
Fever Tree Ginger Beer <sup>c/3</sup>	0,2l	3,80 €
Apfelsaft naturtrüb	0,2l	2,80 €
Granini Orangensaft	0,2l	2,80 €
Granini Ananassaft	0,2l	2,80 €
Tomatensaft	0,2l	2,80 €

## SAFTSCHORLEN //

Flasche 0,33l

Schwarze Johannisbeer Schorle	3,50 €
Rhabarbersaft Schorle	3,50 €
Apfelsaftschorle naturtrüb	3,50 €
Holunderblüten Schorle <sup>4</sup>	3,50 €
Rote Früchte Schorle	3,50 €

*(Apfel, Sauerkirsche, Traube)*



Lütts  
**Landlust**  
volle Pulle Heimat!



# GETRÄNKE



## HEISSGETRÄNKE //

Cafe Creme <sup>9</sup>	2,50 €
Kaffee Hag	2,50 €
Cappuccino <sup>d/9</sup>	2,90 €
Espresso <sup>9</sup>	2,50 €
Doppelter Espresso <sup>9</sup>	3,90 €
Milchkaffee <sup>d/9</sup>	2,90 €
Latte Macchiato <sup>d/9</sup>	3,50 €
Cafe „Corretto“ <sup>9</sup> mit 2cl Grappa	5,90 €
Glas Milch <sup>d</sup>	1,50 €
Heiße Schokolade <sup>d</sup>	2,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>d/8</sup>	3,20 €
Heiße Zitrone (mit frischer Zitrone)	2,80 €



## MILCHSHAKES //

Banane <sup>d/1</sup>	0,31	4,90 €
Vanille <sup>d/1</sup>	0,31	4,90 €
Schoko <sup>d/i</sup>	0,31	4,90 €
Erdbeere <sup>d/h/j</sup>	0,31	4,90 €
Eiscafé <sup>d/9/1</sup>	0,31	4,90 €
Eisschokolade <sup>d/1/8</sup>	0,31	4,90 €



# GETRÄNKE



## TEE //

### Earl Grey „Blue“

2,80 €

*Ausgewählte Schwarztees aus Darjeeling und Assam mit dem Aroma der Bergamotte veredelt. Die blauen Kornblumenblüten setzen exklusive optische Akzente.*

### Superior Assam

2,80 €

*Eine hochwertige Auslese aus feinsten Blättern mit hellen, leuchtenden Blattspitzen, die ein besonders feines Aroma mit vielen Geschmacksnuancen in die Tasse bringen.*

### Grüntee „Jasmin“

2,80 €

*Die Teeblätter werden mit ausgesuchten feinen Jasminblüten vermischt, die dem Tee sein zartes, edles Aroma und den erlesenen blumigen Duft verleihen.*

### Sencha „Zitrone-Malve“

2,80 €

*Frischer Grüntee: Seine leichte Herbe und überraschend zarte Süße werden durch die spritzige Zitrone, das exotische Lemongras und die Malvenblüten meisterlich verfeinert.*

### Kamillo

2,80 €

*Eine moderne Inszenierung aus Kamille, Minze, Orange und Lemon-gras. Eine besondere Auslese in der sich die aromatische Kamille mit der Fruchtigkeit der Orange verbindet.*

### Nana Minze – Pfefferminze

2,80 €

*Die mentholige Frische der Pfefferminze und die feine Süße der afrikanischen Nana Minze verleihen diesem Tee ein unvergleichliches Aroma.*

### Rooibos „Vanille-Sahne“

2,80 €

*Südafrikanischer Rooibostee mit unverkennbarer weicher Note und typisch kupferroter Tassenfarbe, abgerundet mit edler Vanille und vollmundigem Sahnearoma.*

### Hibiskus–Cranberry

2,80 €

*Kraftvolle Komposition aus Früchten wie Cranberries, Apfelstückchen, Orange und Hibiskus, harmonisch abgestimmt zu einem weichen, gehaltvollen Bouquet.*

SÜSSES

---



GENIESSEN SIE UNSERE  
**HAUSGEMACHTEN**

TORTEN  
KUCHEN  
WAFFELN  
STRUDEL

ab 3,00 €  
Portion Sahne<sup>d</sup> 0,70 €



*homemade cakes & pies*

**Frisch von unserem Konditor**

# alter <sup>55</sup>markt

**Allergene:**

- a) Senf/-erzeugnisse
- b) Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse
- c) glutenhaltige(s) Getreide/-erzeugnisse
- d) Milch/-erzeugnisse einschließlich Laktose
- e) Krebstier(e)/-erzeugnisse
- f) Schwefeldioxid / Sulfit
- g) Lupinen/-erzeugnisse
- h) Eier/-erzeugnisse
- i) Soja/-erzeugnisse
- j) Schalenfrüchte (Nüsse)/ Schalenfruchterzeugnisse
- k) Sesam/-erzeugnisse
- l) Fisch/-erzeugnisse
- m) Weichtier(e)/-erzeugnisse
- n) Sellerie/-erzeugnisse

**Zusatzstoffe:**

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) mit Phosphat
- 6) geschwärzt
- 7) geschwefelt
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) gewachst
- 12) Phenylalaninquelle

**sky**  
sportsbar

im CityClass Hotel Residence am Dom  
Alter Markt 55, 50667 Köln  
Telefon: 0221 920198 - 0  
residence@cityclass.de  
www.cityclass.de



**FREE Wi-Fi**

Password: cityclass

Für Zimmerservice berechnen wir eine Servicepauschale von 3,-€uro.  
*Room service will be charged with 3,-€uro extra.*