



# Pier House

Restaurant & Bar

**Menu & Drinks**

**[www.pierhouse.de](http://www.pierhouse.de)**

## Sitting on the Dock of the Bay ...

**Ständige Sehnsucht Hafen - egal ob am Ufer in Münster oder den Havanna Docks in Key West, Florida. Hier am südlichsten Punkt der USA steht das original „Pier House“ - hier endet die Neue Welt in der Begegnung von Atlantik und dem Golf von Mexiko.**

**Anheuern, einchecken und auslaufen, sich dem Wasser anvertrauen, die Fremde ist das Ziel. Ein Tag am Meer, barfuß im Sand, der Blick wird weit auf die fesselnde Kraft der See.**

**Hier kommen sie her, die zahllosen Seemannsgarn-Geschichten von riesigen Ungeheuern und blutrünstigen Piraten, aber auch die Berichte von sagenumwobenen Küsten voller Gold, Inseln unter dem Wind, wo immer Sommer ist, mit Nächten voller Sterne, die man in der alten Welt nicht kennt.**

**Erzählt werden sie in den Bars der Häfen und den Bodegas am Strand, an den endlosen Küsten, die vor uns liegen.**

**Das Meer in Münster ist weit weg. Aber hier im „Pier House“ können wir es spüren, das Salz auf unserer Haut. Und ist es nicht vom Meer, dann wenigstens von den Fantasien über die Nächte auf den Inseln unterm Wind, wo immer Sommer ist.**

**Pier House**

48155 Münster

Hafenweg 22

Reservierungen unter:

0251 - 899 79 99

**Für Bestellungen  
drücken Sie  
bitte hier ►**

**Unser Service kommt  
dann in Kürze!**



## APPETIZER

205	<b>Original Nachos</b> Tortilla-Chips mit Red Salsa und Sour Cream	4,90	211	<b>Tapita de queso</b> Portion Manchego (Schafskäse) und Brot	5,50
206	<b>Salsa Chips</b> Tortilla-Chips mit Käse und Jalapeños Salsa überbacken, dazu Sour Cream und Red Salsa	6,90	212	<b>Tapita de jamón</b> Portion Serrano (spanischer Schinken) und Brot	5,50
207	<b>Mixed Chips &amp; Dips für Zwei</b> Tortilla-Chips mit vier Saucen (Red Salsa, Guacamole, Sour Cream und Jalapeños Salsa)	7,20	213	<b>Aceitunas y queso</b> Portion Oliven mit Schafskäse und Brot	6,50
208	<b>Copa de camarones</b> Schale Shrimps mit Guacamole und Cocktailsauce, dazu Brot	8,40	214	<b>Mixed mexican</b> Mozzarella-Sticks, Poppers, Tortillitas, Zwiebelringe, Guacamole, Sour Cream, Red Salsa und Salat-Garnitur	10,20
209	<b>Guacamoles</b> Avocadopüree mit Zwiebeln und Gewürzen, mit Nachos und Salat	7,50	215	<b>Tapas mixtas</b> luftgetrockneter Serrano (spanischer Schinken), Ziegenkäse, Manchego (Schafskäse), Chorizo (mexik. Paprikawurst), Oliven, Nachos, Brot und Dips, Salat-Garnitur	15,50
210	<b>Tapita de aceitunas</b> Portion eingelegte Oliven und Brot	5,50	216	<b>Picada mediterranea</b> Oliven, Champignons, Paprika, Gambas, dazu Brot und Dips	15,50



## SOPAS

201	<b>Sopa de chorizo</b> kräftige Suppe mit pikanter mexikanischer Wurst, Tomaten, Erbsen, Möhren und Bohnen, dazu Brot	6,20
202	<b>Sopa de pollo</b> Brühe vom Huhn mit zarten Hähnchenbruststreifen und Gemüse, dazu Brot	6,20
203	<b>Sopa de tomate con jalapeños</b> pikante Tomatencremesuppe mit Sahne, dazu Brot	6,20



# ENSALADAS

Alle Salate werden mit frischem Baguette serviert

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 230 | <b>Ensalada de salmon (Lachs-Salat)</b><br>zartes gegrilltes Lachsfilet auf buntem Salat mit Cherry-Tomaten, Oliven, Paprikastreifen, pikanten Jalapeños, Gurken, Zwiebeln, Mais, Bohnen und Dressing nach Wahl* | 15,50 |
| 231 | <b>Ensalada mexicana</b><br>saftiger Thunfisch auf buntem Salat mit Cherry-Tomaten, Gurken, Oliven, Paprikastreifen, Zwiebeln, Mais, Bohnen, pikanten Jalapeños und Dressing nach Wahl*                          | 14,50 |
| 232 | <b>Ensalada de camarones (Shrimps-Salat)</b><br>frische Shrimps mit Queso fresco (Schafskäse), auf buntem Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Bohnen, Zwiebeln, Oliven, Paprikastreifen und Dressing nach Wahl*     | 14,50 |
| 233 | <b>Ensalada jitomato</b><br>frische Tomaten, bunter Salat, milder Mozzarella, Zwiebeln und Schafskäse, dazu Essig-Öl-Dressing  | 14,50 |
| 234 | <b>Ensalada mediterranea</b><br>Hähnchenbruststreifen auf buntem Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Paprikastreifen, Zwiebeln, Mais, Bohnen und Dressing nach Wahl*  | 15,50 |

\* Dressing nach Wahl: Joghurt / Hausdressing / Cocktail

# EMPANADITAS

kleine hausgemachte gefüllte Teigtaschen mit gemischtem Salat, Fried Potatoes, Red Salsa und Sour Cream

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 290 | <b>Atún</b><br>mit Thunfisch (4 Stück)              | 10,80 |
| 291 | <b>Ranchera</b><br>mit Rinderhack (4 Stück)         | 10,80 |
| 292 | <b>Pollo</b><br>mit Hähnchenfleisch (4 Stück)       | 10,80 |
| 293 | <b>Espinaca</b><br>mit Spinat (4 Stück)             | 10,80 |
| 294 | <b>Queso</b><br>mit Mozzarella und Tomate (4 Stück) | 10,80 |
| 295 | <b>Combinadas</b><br>von jedem etwas (5 Stück)      | 11,80 |

# PIER HOUSE MEXICAN SPECIALS

## FAJITAS

Drei große, gegrillte Weizentortillas zum Selberfüllen, jeweils mit geschmortem Gemüse, gebratenen Zwiebeln und Käsesauce serviert. Dazu gibt es Guacamole, Red Salsa, Sour Cream und frischen Salat. In der heißen Eisenpfanne serviert!

- |     |   |              |     |  |              |
|-----|---|--------------|-----|--|--------------|
| 270 | <b>Fajita pollo</b>   | <b>15,90</b> | 273 | <b>Fajita Pier House</b>   | <b>17,90</b> |
|     | mit zarten Hähnchenbruststreifen, geschmortem Gemüse, braunen Champignons und frischer süßer Ananas |              |     | mit Streifen vom Hüftsteak, Zwiebeln, geschmortem Gemüse und Pilzen                |              |
| 271 | <b>Fajita vegetariana</b>   | <b>15,90</b> | 274 | <b>Fajita gambas</b>   | <b>17,90</b> |
|     | mit frischen braunen Champignons und geschmortem Gemüse   |              |     | mit gebratenen Gambas, geschmortem Gemüse, braunen Champignons und etwas Knoblauch |              |
| 272 | <b>Fajita chorizo</b>   | <b>15,90</b> |     |  |              |
|     | mit mexikanischen Paprikawurstchen, Erbsen, Möhren und gebratenen Zwiebeln                          |              |     |  |              |

## QUESADILLAS

Zwei gefüllte Weizentortillas mit der Füllung in der Pfanne gebraten und mit pikanter Käsesauce überbacken

- |     |  |              |
|-----|--|--------------|
| 250 | <b>Quesadillas con pollo</b>   | <b>14,50</b> |
|     | Streifen von Hähnchenbrust und geschmortes Gemüse, braunen Champignons, dazu Red Salsa, Sour Cream und gemischter Salat                    |              |
| 251 | <b>Quesadillas vegetarianas</b>  | <b>14,50</b> |
|     | frisches Gemüse: geschmorte Champignons, Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Möhren, dazu Red Salsa, Sour Cream und gemischter Salat              |              |
| 252 | <b>Quesadillas con carne</b>   | <b>14,50</b> |
|     | pikantes Chili con Carne mit Jalapeños, Bohnen, dazu Red Salsa, Sour Cream und gemischter Salat  |              |
| 253 | <b>Quesadillas de chorizo</b>  | <b>14,50</b> |
|     | gefüllt mit feuriger mexikanischer Paprikawurst, mit Zwiebeln, Erbsen und Möhren gebraten, dazu Red Salsa, Sour Cream und gemischter Salat |              |
| 254 | <b>Quesadillas Pier House</b>  | <b>14,50</b> |
|     | gefüllt mit Spinat und Gambas, dazu Red Salsa, Sour Cream und gemischter Salat   |              |

## TEXICANAS ESPECIALES

- |     |   |              |
|-----|---|--------------|
| 281 | <b>Chili con carne</b>  | <b>11,90</b> |
|     | mit Tortilla-Chips und pikanter Käsesauce serviert, dazu Red Salsa, Sour Cream und Salat-Garnitur     |              |
| 282 | <b>Spare Ribs XXL</b>   | <b>16,90</b> |
|     | zart und knusprig, mit BBQ-Sauce überbacken, Fried Potatoes, Coleslaw (Krautsalat) und Salat-Garnitur |              |
| 283 | <b>Spare Ribs (small)</b>   | <b>13,90</b> |
|     | zart und knusprig, mit BBQ-Sauce überbacken, Fried Potatoes, Coleslaw (Krautsalat) und Salat-Garnitur |              |
| 284 | <b>Wings XXL</b>  | <b>14,90</b> |
|     | 12 mit BBQ-Sauce marinierte Hähnchenflügel, Fried Potatoes, Coleslaw (Krautsalat) und Salat-Garnitur  |              |
| 285 | <b>Wings - kleine Portion</b>   | <b>11,90</b> |
|     | 6 mit BBQ-Sauce marinierte Hähnchenflügel, Fried Potatoes, Coleslaw (Krautsalat) und Salat-Garnitur   |              |

# PIER HOUSE

## AMERICAN SANDWICH

- 373 **Sandwich Kansas** 12,80  
Toasties mit zartem Rindersteak, Tomate, Guacamole, mit Käse überbacken, dazu Fried Sweet Potatoes, Sour Cream und Red Salsa
- 374 **Sandwich Arizona** 12,80  
Toasties mit zartem Schweinesteak, Tomate, Guacamole, mit Käse überbacken, dazu Fried Sweet Potatoes, Sour Cream und Red Salsa
- 375 **Sandwich New Mexico** 12,80  
Toasties mit zartem Hähnchenbrustfilet, Tomate, Guacamole, mit Käse überbacken, dazu Fried Sweet Potatoes, Sour Cream und Red Salsa

## VEGETALES ESPECIALES

- 363 **Espinacas mexicanas** 12,80  
pikantes Spinat-Gratin mit Mozzarella-Käse überbacken, dazu Brot, gemischter Salat, Sour Cream und Red Salsa
- 364 **Pier House Röstis** 11,90  
aus frischen Kartoffeln, dazu gemischter Salat, Sour Cream und Red Salsa
- 365 **Planchita de vegetales grillados** 12,90  
Pfanne mit gegrillten Champignons, Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln und Tomate in Knoblauch-Kräuter-Olivenöl, dazu Brot

## PAPAS ASADAS

Große Backkartoffel mit Füllungen nach Ihrer Wahl, dazu gemischter Salat, Sour Cream und Red Salsa

- 380 **Patata vegetariana** 10,90  
mit frischem Gemüse, Champignons und Jalapeños-Käsesauce
- 381 **Patata clasica** 10,90  
mit Chili con Carne und Jalapeños-Käsesauce
- 382 **Patata con chorizo** 10,90  
mit mexikanischer Paprikawurst, Erbsen, Möhren, geschmorten Zwiebeln und Jalapeños-Käsesauce
- 383 **Patata con pollo** 10,90  
mit Hähnchen, frischem Gemüse, Champignons

# PIER HOUSE OCEAN SPECIALS



- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 240 | <b>Gambas al ajillo</b><br>in Knoblauchsauce gebratene Gambas, dazu Brot, Red Salsa, Sour Cream und gemischter Salat  | 14,50 |
| 241 | <b>Riesengambas „à la plancha“</b><br>mit Schale, in Kräuter-Knoblauchbutter gegrillt, dazu Brot, Red Salsa, Sour Cream, Cocktailsauce und gemischter Salat       | 20,90 |
| 242 | <b>Salmon canadiense</b> (Kanadischer Lachs)<br>Wildlachs mit scharf gebratenem Gemüse in der heißen Pfanne serviert, dazu ein gemischter Salat                   | 17,90 |
| 243 | <b>Atún grillado</b> (Gegrilltes Thunfischsteak)<br>frisches Thunfischfilet mit scharf gebratenem Gemüse in der heißen Pfanne serviert, dazu ein gemischter Salat | 21,90 |

---

## CHICKEN SPECIALS

Unsere Hähnchenbrust besteht aus Qualitätsfleisch von zertifizierten Landwirten, die auf den Einsatz von Antibiotika verzichten.

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 326 | <b>Chicken Natural</b><br>zartes, gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Reis und gemischtem Salat, dazu Sour Cream und Red Salsa  | 15,50 |
| 327 | <b>Chicken à la Riojana</b><br>zartes, gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce und Käse überbacken, mit Reis und gemischtem Salat, dazu Sour Cream und Red Salsa     | 16,20 |
| 328 | <b>Chicken California</b><br>zartes, gegrilltes Hähnchenbrustfilet und frische Ananas vom Grill mit BBQ-Sauce, mit Reis und gemischtem Salat, dazu Sour Cream und Red Salsa | 16,30 |
| 329 | <b>Chicken Chicano</b><br>zartes, gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Pfeffersauce, mit Reis und gemischtem Salat, dazu Sour Cream und Red Salsa                              | 16,20 |

# CARNES AL ASADOR

400	<b>Hüftsteak</b> kräftig und würzig,	180 g	<b>16,50</b>
401	mit Fried Potatoes und gemischtem Salat, dazu Sour Cream und Red Salsa	250 g	<b>19,50</b>
402	<b>Rumpsteak</b> mit Fettrand, innen zart & mager	180 g	<b>17,60</b>
403	mit Fried Potatoes und gemischtem Salat, dazu Sour Cream und Red Salsa	250 g	<b>20,80</b>
404	<b>Entrecôte</b> Zwischenrippenstück mit Fettauge	180 g	<b>18,70</b>
405	mit Fried Potatoes und gemischtem Salat, dazu Sour Cream und Red Salsa	250 g	<b>21,50</b>
406	<b>Filetsteak</b> zart und geschmackvoll	180 g	<b>22,00</b>
407	mit Fried Potatoes und gemischtem Salat, dazu Sour Cream und Red Salsa	250 g	<b>25,50</b>
408	<b>Schweinesteak</b>	200 g	<b>15,50</b>
	mit Fried Potatoes und gemischtem Salat, dazu Sour Cream und Red Salsa		
409	<b>Lammsteak</b>	200 g	<b>20,50</b>
	mit Fried Potatoes und gemischtem Salat, dazu Sour Cream und Red Salsa		
410	<b>Pier House Steakteller</b>	300 g	<b>20,50</b>
	Rinder-Hüftsteak, Schweine- und Lammsteaks mit Fried Potatoes und gemischtem Salat, dazu Sour Cream und Red Salsa		

**Unsere Steaks kommen von argentinischen, frei lebenden Rindern, die noch nie einen Stall oder Masthof gesehen haben.**

**Sie leben ganzjährig auf der immergrünen Pampa Argentinien.**

**Wir schneiden unmittelbar nach Bestellung Ihr Steak aus einem großen Stück frisch heraus.**

**So können Sie beste Qualität genießen.**

# PIER HOUSE ESPECIALES

411	<b>Black Angus Entrecôte</b>	<b>21,90</b>	415	<b>Medallones a la española</b>	<b>18,50</b>
	mit Ananas und BBQ-Sauce, Röstis, Red Salsa, Sour Cream und dazu ein gemischter Salat			saftige Schweinerücken-Steaks in Salsa Brava mit Käse überbacken, dazu Röstis, Red Salsa, Sour Cream und ein gemischter Salat	
412	<b>Mariniertes Rumpsteak vom Grill</b>	<b>22,40</b>	416	<b>„Steak and Lobster“</b>	<b>27,50</b>
	mit Queso fresco (Schafskäse) gefüllt, dazu Maiskolben, Röstis, Red Salsa, Sour Cream und ein gemischter Salat			zartes Filetsteak mit gegrillten Riesen- gambas, dazu Röstis, Red Salsa, Sour Cream und ein gemischter Salat	
413	<b>Pfeffersteak</b>	<b>20,70</b>	418	<b>Filetsteak Blue Cheese</b>	<b>24,90</b>
	Rumpsteak mit Bourgogne-Pfeffersauce, dazu Röstis, Red Salsa, Sour Cream und ein gemischter Salat			argentinisches Rinderfilet mit Gorgonzola, dazu Röstis, Red Salsa, Sour Cream und ein gemischter Salat	
414	<b>Peppercrust Steak</b>	<b>17,50</b>			
	saftiges, mariniertes Schweinerücken-Steak in Pfefferkruste, dazu Röstis, Red Salsa, Sour Cream und ein gemischter Salat				

# PIER HOUSE BURGER SPECIAL

- |     |  |       |     |  |       |
|-----|--|-------|-----|--|-------|
| 333 | <b>Klassiker</b> 200 g   | 14,30 | 339 | <b>Green Burger</b> 200 g  | 16,30 |
|     | mit Fried Potatoes, French Fries oder Fried Sweet Potatoes, Sour Cream, Red Salsa und Coleslaw (Krautsalat)  |       |     | mit Cheddar Cheese und Guacamole, Fried Potatoes, French Fries oder Fried Sweet Potatoes, Sour Cream, Red Salsa und Coleslaw (Krautsalat)  |       |
| 334 | <b>Cheeseburger</b> 200 g  | 15,30 | 340 | <b>Italian Burger</b> 200 g  | 16,30 |
|     | mit Cheddar Cheese, French Fries, Fried Potatoes oder Fried Sweet Potatoes, Sour Cream, Red Salsa und Coleslaw (Krautsalat)  |       |     | mit Mozzarella und Parmaschinken, mit Fried Potatoes, French Fries oder Fried Sweet Potatoes, Sour Cream, Red Salsa und Coleslaw (Krautsalat)  |       |
| 335 | <b>Bacon Burger</b> 200 g  | 15,30 | 341 | <b>Salmon Burger</b> 200 g   | 16,30 |
|     | mit Fried Potatoes, French Fries oder Fried Sweet Potatoes, Sour Cream, Red Salsa und Coleslaw (Krautsalat)  |       |     | mit Cheddar Cheese und Guacamole, mit Fried Potatoes, French Fries oder Fried Sweet Potatoes, Sour Cream, Red Salsa und Coleslaw (Krautsalat)  |       |
| 336 | <b>Pier House Chili Burger</b> 200 g   | 15,30 | 342 | <b>Veggie Burger</b> 200 g   | 15,30 |
|     | mit Cheddar Cheese, scharfe Sauce, mit Fried Potatoes, French Fries oder Fried Sweet Potatoes, Sour Cream, Red Salsa und Coleslaw (Krautsalat)                         |       |     | Patty aus Karotten, Mais, Paprika, Blumenkohl und Zwiebeln, dazu Cheddar Cheese und Guacamole, mit Fried Potatoes, French Fries oder Fried Sweet Potatoes, Sour Cream, Red Salsa und Coleslaw (Krautsalat) |       |
| 337 | <b>Pier House Burger</b> 200 g   | 15,60 | 343 | <b>Blue Cheese Burger</b> 200 g  | 16,30 |
|     | mit Cheddar Cheese und Bacon, mit Fried Potatoes, French Fries oder Fried Sweet Potatoes, Sour Cream, Red Salsa und Coleslaw (Krautsalat)                              |       |     | mit Blauschimmelkäse, Fried Potatoes, French Fries oder Fried Sweet Potatoes, Sour Cream, Red Salsa und Coleslaw (Krautsalat)  |       |
| 338 | <b>Chicken Burger</b> 200 g  | 15,30 |     |  |       |
|     | mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Cheddar Cheese, Ananas, mit Fried Potatoes, French Fries oder Fried Sweet Potatoes, Sour Cream, Red Salsa und Coleslaw (Krautsalat) |       |     |  |       |

**Unsere Burger werden ausschließlich aus ausgesuchtem, magerem Rindfleisch gegrillt. Die Burger werden nach US-Art in offenen Buns (selbstgemachte Brioche-Brötchen) mit Salat, saurer Gurke, Tomate und Zwiebeln serviert.**

## EXTRAS

350	<b>Portion Baguette</b> mit Sour Cream serviert	3,50	357	<b>Coleslaw</b> sahnig-süßer Krautsalat	4,50
351	<b>Mexikanischer Reis</b> mit Mais, Bohnen und Jalapeños	4,50	358	<b>Choclo</b> Maiskolben	3,90
352	<b>French Fries</b> Pommes mit Sour Cream serviert	5,60	359	<b>Special Dips - Extra</b> Red Salsa, Sour Cream, Guacamole, Jalapeños-Sauce, BBQ-Sauce, Cocktail-Sauce, Chili-Sauce, Mayonnaise	1,20
353	<b>Fried Potatoes</b> Kartoffelspalten mit Sour Cream	5,60	360	<b>Cheddar French Fries</b> Pommes mit Cheddar und Speck	6,80
354	<b>Fried Sweet Potatoes</b> Süßkartoffelspalten mit Sour Cream serviert	6,20	361	<b>Cheddar Sweet Fries</b> Süßkartoffel-Pommes mit Cheddar, Speck und Sour Cream	7,40
355	<b>Baked Potato</b> mit Sour Cream und Salat serviert	6,60	362	<b>Cheddar Fried Potatoes</b> Kartoffelspalten mit Cheddar, Speck und Sour Cream	6,80

## LIEBE GÄSTE,

bitte haben Sie Verständnis dafür,  
dass nicht alle Gerichte geändert werden können.  
Bei gewissen Sonderwünschen berechnen wir einen Aufpreis.

Da das Essen für Sie frisch zubereitet wird, kann es manchmal zu kurzen  
Wartezeiten kommen.

Wir freuen uns, dass Sie das Pier House gewählt haben, und wünschen Ihnen  
einen angenehmen Aufenthalt in unseren Räumlichkeiten.

*Ihr Pier House Team*

## COPAS HELADAS (ICECREAM)

4005	<b>Mexico Split</b> Vanille-, Walnuss- und Schokoladeneis mit Schokosauce, Kahlua (Coffee Licor), Waffelröllchen, Krokant und Sahne	6,80
4006	<b>Sunrise</b> Erdbeereis, Fruchteis der Saison, Vanilleeis, Licor 43, Waffelröllchen, Krokant, Sahne	6,80
4007	<b>Chocolate Express</b> Schokolade-, Vanilleeis, Bailey's, Waffelröllchen, Krokant, Sahne	6,80



Auf der Terrasse servieren wir nur „Große“

## BIERE VOM FASS

1/2	<b>Beck's</b>	0,3l	3,30	0,4l	4,20
3/4	<b>Spaten Pils</b>	0,3l	3,30	0,4l	4,20
18	<b>Corona Extra</b>	0,3l	4,20		
11/12	<b>Diebels Alt</b>	0,3l	3,30	0,4l	4,20
19/20	<b>Franziskaner Weizen dunkel o. hell</b>			0,5l	4,90
21	<b>Franziskaner Weizen alkoholfrei</b>			0,5l	4,90
26	<b>Franziskaner Kellerbier</b>			0,5l	4,90
5/6	<b>Beck's Diesel mit Cola</b>	0,3l	3,30	0,4l	4,20
7/8	<b>Beck's Alster mit Fanta</b>	0,3l	3,30	0,4l	4,20
9/10	<b>Beck's Radler mit Sprite</b>	0,3l	3,30	0,4l	4,20
13/14	<b>Diebels Krefelder</b>	0,3l	3,30	0,4l	4,20
15/16	<b>Alt Schuss mit Himbeersirup</b>	0,3l	3,50	0,4l	4,50
22/23	<b>Altbier-Bowle mit Erdbeeren</b>	0,3l	3,60	0,4l	4,80
24/25	<b>Beck's alkoholfrei</b>	0,3l	3,30	0,4l	4,20

## FLASCHENBIERE

300	<b>Beck's</b>	0,33l	3,50
301	<b>Beck's Green Lemon</b>	0,33l	3,50
302	<b>Beck's Unfiltered</b>	0,33l	3,90
303	<b>Corona Extra</b>	0,33l	3,90
304	<b>Desperados Tequila flavoured beer</b>	0,33l	3,90
305	<b>Vita Malz</b>	0,33l	3,20
306	<b>Schöfferhofer Grapefruit</b>	0,33l	3,50
307	<b>Franziskaner alkoholfrei Holunder</b>	0,33l	3,50
308	<b>Franziskaner alkoholfrei Zitrone</b>	0,33l	3,50
309	<b>Leffe hell</b>	0,33l	4,20
310	<b>Leffe dunkel</b>	0,33l	4,20

# CERVENZAS

# SOFTDRINKS

Auf der Terrasse servieren wir nur „Große“

40 / 4000	<b>Coca Cola</b>	0,3l	<b>2,90</b>	0,4l	<b>3,80</b>
41 / 4100	<b>Coke light</b>	0,3l	<b>2,90</b>	0,4l	<b>3,80</b>
42 / 4200	<b>Coca Cola Zero</b>	0,3l	<b>2,90</b>	0,4l	<b>3,80</b>
43 / 4300	<b>Fanta</b>	0,3l	<b>2,90</b>	0,4l	<b>3,80</b>
44 / 4400	<b>Sprite</b>	0,3l	<b>2,90</b>	0,4l	<b>3,80</b>
45 / 4500	<b>Spezi</b>	0,3l	<b>2,90</b>	0,4l	<b>3,80</b>
46 / 4600	<b>Tafelwasser</b>	0,3l	<b>2,90</b>	0,4l	<b>3,80</b>
47 / 4700	<b>Pellegrino Fl.</b>	0,25l	<b>2,40</b>	0,75l	<b>7,60</b>
48 / 4800	<b>Vio</b>	0,25l	<b>2,20</b>	0,75l	<b>6,60</b>
49 / 4900	<b>Apollinaris</b> Selection	0,25l	<b>2,20</b>	0,75l	<b>6,60</b>
50	<b>Red Bull</b>			0,2l	<b>3,30</b>
51 / 5100	<b>Fuze Tea Peach</b>	0,3l	<b>2,90</b>	0,4l	<b>3,80</b>
52	<b>Bionade</b> Holunder, Ingwer-Orange Litschi, naturtrüb Zitrone, naturtrüb Orange, Schwarze Johannisbeere Rosmarin			0,33l	<b>3,30</b>

## Schweppes

53 / 5300	<b>Tonic Water</b>	0,3l	<b>3,00</b>	0,4l	<b>4,00</b>
54 / 5400	<b>Bitter Lemon</b>	0,3l	<b>3,00</b>	0,4l	<b>4,00</b>
55 / 5500	<b>Ginger Ale</b>	0,3l	<b>3,00</b>	0,4l	<b>4,00</b>

## Fever-Tree Special

56	<b>Mediterranean Tonic</b>	0,2l	<b>3,50</b>
	<b>Indian Tonic</b>	0,2l	<b>3,50</b>
	<b>Lemon</b>	0,2l	<b>3,50</b>
	<b>Ginger Ale</b>	0,2l	<b>3,50</b>
	<b>Ginger Beer</b>	0,2l	<b>3,50</b>

## JUICE

Auf der Terrasse servieren wir nur „Große“

		0,3l	0,4l
60 / 6000	<b>Orange</b>	<b>3,10</b>	<b>4,10</b>
61 / 6100	<b>Apfel</b>	<b>3,10</b>	<b>4,10</b>
62 / 6200	<b>Kirsch</b>	<b>3,10</b>	<b>4,10</b>
63 / 6300	<b>Pfirsich</b>	<b>3,10</b>	<b>4,10</b>
64 / 6400	<b>Ananas</b>	<b>3,10</b>	<b>4,10</b>
65 / 6500	<b>Maracuja</b>	<b>3,10</b>	<b>4,10</b>
66 / 6600	<b>Banane</b>	<b>3,10</b>	<b>4,10</b>
67 / 6700	<b>Grapefruit</b>	<b>3,10</b>	<b>4,10</b>
68 / 6800	<b>Mango</b>	<b>3,10</b>	<b>4,10</b>
69 / 6900	<b>Rote Traube</b>	<b>3,10</b>	<b>4,10</b>
70 / 7000	<b>Tomatensaft</b>	<b>3,10</b>	<b>4,10</b>
71 / 7100	<b>Kiba</b>	<b>3,10</b>	<b>4,10</b>
72 / 7200	<b>Cranberry</b>	<b>3,10</b>	<b>4,10</b>
74 / 7400	<b>Rhabarber</b>	<b>3,10</b>	<b>4,10</b>

## SAFTSCHORLEN

Auf der Terrasse servieren wir nur „Große“

		0,3l	0,4l
150 / 1500	<b>Apfel</b>	<b>2,90</b>	<b>3,80</b>
151 / 1510	<b>Orange</b>	<b>2,90</b>	<b>3,80</b>
152 / 1520	<b>Grapefruit</b>	<b>2,90</b>	<b>3,80</b>
153 / 1530	<b>Mango</b>	<b>2,90</b>	<b>3,80</b>
154 / 1540	<b>Kirsch</b>	<b>2,90</b>	<b>3,80</b>
155 / 1550	<b>Ananas</b>	<b>2,90</b>	<b>3,80</b>
156 / 1560	<b>Pfirsich</b>	<b>2,90</b>	<b>3,80</b>
157 / 1570	<b>Maracuja</b>	<b>2,90</b>	<b>3,80</b>
158 / 1580	<b>Rote Traube</b>	<b>2,90</b>	<b>3,80</b>
159 / 1590	<b>Cranberry</b>	<b>2,90</b>	<b>3,80</b>
161 / 1610	<b>Rhabarber</b>	<b>2,90</b>	<b>3,80</b>

## SPECIAL DRINKS

### NON ALCOHOLICS

		0,4l
870	<b>Creamy Colada</b> Cream of Coconut, Pineapple, Cream	<b>6,60</b>
871	<b>Coconut Kiss</b> Cream of Coconut, Pineapple, Cherry Juice, Cream, Grenadine	<b>6,60</b>
872	<b>La Salma Divina</b> Cream of Coconut, Orange, Maracuja, Strawberry, Lime, Cream	<b>6,60</b>
873	<b>Ipanema Divina</b> Lemon, Mint, Brown Sugar, Maracuja, Ginger Ale	<b>6,60</b>
874	<b>Biker</b> Pineapple, Grenadine, Orange, Maracuja, Lime, Lemon	<b>6,60</b>
875	<b>Summer Cooler</b> Lemon, Lime, Orange, Ginger Ale	<b>6,60</b>
876	<b>Virgin Strawberry Margarita</b> Frozen Strawberries, Lime, Lemon	<b>6,60</b>
877	<b>Jogger</b> Orange, Banana, Lemon, Mandelsirup, Cream, Minze	<b>6,60</b>

# OFFENE WEINE

## VINO BLANCO

- 100 **Pinot Grigio** *Italien* 0,2l 5,50  
ein kräftiges, dabei frisches und fruchtiges Bouquet mit einer angenehmen herben Säure, trocken
- 101 **Chardonnay** *Argentinien* 0,2l 5,80  
typischer Chardonnay, spritziges, intensives Aroma, trocken
- 102 **Sauvignon Blanc** *Arg.* 0,2l 6,20  
ein frischer, fruchtiger Sauvignon mit Pfirsichtton, trocken
- 103 **Riesling** 0,2l 6,50  
prickelnde Frucht und leichter Säure, trocken (Cisterzienser Weingut Michel)
- 104 **Weißburgunder** 0,2l 6,50  
Rivaner; wunderbarer Sommerwein mit fruchtiger Frische, trocken (Cisterzienser Weingut Michel)

## VINO TINTO

- 105 **Malbec** *Argentinien* 0,2l 5,90  
rote Früchte, zimtig, weich und samtig, dezente Restsüße, trocken
- 106 **Cabernet Sauvignon** *Arg.* 0,2l 5,90  
typischer Südamerikaner, vollmundig, würzig, erdig, trocken
- 107 **Rioja** *Spanien* 0,2l 5,90  
saftige Himbeerfrucht, dezenter Holz- und Vanilleton, trocken
- 108 **Merlot** *Argentinien* 0,2l 5,90  
Rebsortenrein, mit typischem weichen Aroma, trocken

## VINO ROSADO

- 109 **Rosado** 0,2l 5,50  
*Argentinien*  
ausgewogener Roséwein, erfrischend fruchtiges Aroma, leicht würziger Abgang, trocken

- 110 **Schorle** 0,2l 5,10

# CHAMPAGNE

- 140 **Piccolo Prosecco** Scavi & Ray Fl. 0,2l 5,90
- 141 **Prosecco** Scavi & Ray Fl. 0,75l 21,50
- 142 **Piccolo Sekt** Schloss Wachenheim Fl. 0,2l 5,90
- 143 **Sekt** Schloss Wachenheim Fl. 0,75l 21,50
- 144 **Champagner** Veuve Cliquot Fl. 0,75l 57,00

# FLASCHENWEINE

## VINO BLANCO

120 **Chardonnay** Fl. 0,75l **21,50**  
brillante goldgelbe Farbe - Aroma nach Zitrus- und tropischen Früchten: Ananas, Banane, Melone - ausgeglichen, mit langem Abgang, trocken (Weingut Trapiche)

121 **Sauvignon Blanc** Fl. 0,75l **21,50**  
hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen - leicht, frisches Aroma - elegant und lang anhaltend am Gaumen, trocken (Weingut Trapiche)

122 **Portillo Chardonnay** Fl. 0,75l **26,50**  
Bouquet tropischer Früchte, geschmeidig mit mineralischen Noten und feiner Säure, trocken (Weingut Bodegas Salentein)

123 **Portillo Sauvignon Blanc** Fl. 0,75l **27,50**  
frisch und spritzig mit feiner Säure, unkompliziert und zugänglich, trocken (Weingut Bodegas Salentein)

124 **Riesling** Fl. 1l **29,50**  
prickelnde Frucht und leichter Säure, trocken (Cisterzienser Weingut Michel)

125 **Weißburgunder** Fl. 1l **29,50**  
Rivaner; wunderbarer Sommerwein mit fruchtiger Frische, trocken (Cisterzienser Weingut Michel)

126 **Grauburgunder** Fl. 0,75l **28,50**  
trocken, mineralstoffreich und konzentriert, kristallklare Frische und aromatische Kraft (Cisterzienser Weingut Michel, Rheinhessen)

## VINO ROSADO

133 **Rosé** Fl. 0,75l **21,50**  
ausgewogener Roséwein, erfrischend fruchtiges Aroma, leicht würziger Abgang, trocken (Weingut Trapiche)

134 **Portillo Rosé Arg.** Fl. 0,75l **27,50**  
kräftiger Rosé mit Duft von Rosen, Kirsche und Himbeere, komplex mit zartem Tannin, ideal als Aperitif, trocken (Weingut Bodegas Salentein)

## VINO TINTO

127 **Cabernet Sauvignon** Fl. 0,75l **21,50**  
in Barriques gereift - rubinrot mit Granat-Reflexen - kraftvoll mit raffinierter Holznote und vollmundigem Bukett - Aroma nach Pfeffer, Vanille, getrockneten Pflaumen und Zimt - rund, ausgeglichen, mit leichten gereiften Tanninen, trocken (Weingut Trapiche)

128 **Malbec** Fl. 0,75l **21,50**  
in Barriques gereift - rubinrote Farbe - zartwürziger Duft - verführerisches Aroma nach Himbeeren und roten Früchten - ausgewogene, reife Tannine - samtiger, langer Abgang - ein besonderer Gaumenschmeichler, trocken (Weingut Trapiche)

129 **Merlot** Fl. 0,75l **21,50**  
Aromen von Pflaumen und Kirschen; ein vollrunder Geschmack mit Noten von Trüffel und Vanille, trocken (Weingut Trapiche)

130 **Portillo Merlot** Fl. 0,75l **26,50**  
Bouquet von schwarzen und roten Früchten, ergänzt von Paprikanoten; sanft und ausbalanciert mit viel Frucht und langem Finale, trocken (Weingut Bodegas Salentein)

131 **Portillo Cabernet Sauvignon** Fl. 0,75l **27,50**  
frischer und moderner Argentinier, der rote und dunkle Früchte verbindet mit kräftigem Charakter, trocken (Weingut Bodegas Salentein)

132 **Portillo Malbec** Fl. 0,75l **31,50**  
Waldbeeren und würzige Aromen, kräftig am Gaumen, mit weichem Tannin und warmen Charakter, üppig und opulent, trocken (Weingut Bodegas Salentein)

## HOT STUFF



80	<b>Kaffee</b>	Tasse	3,10
81	<b>Milchkaffee</b>	Tasse	3,90
82	<b>Espresso</b>	Tasse	3,10
83	<b>Cappuccino</b>	Tasse	3,50
84	<b>Latte Macchiato</b>	Tasse	3,90
85	<b>Espresso Macchiato</b>	Tasse	3,20
86	<b>Kakao mit Sahne</b>	Tasse	3,50
87	<b>Carajillo</b> Espresso & Brandy	Tasse	4,50
89	<b>Heiße Zitrone</b> mit frischer Zitrone zubereitet	Tasse	4,50
90	<b>Grog</b>	Tasse	4,80

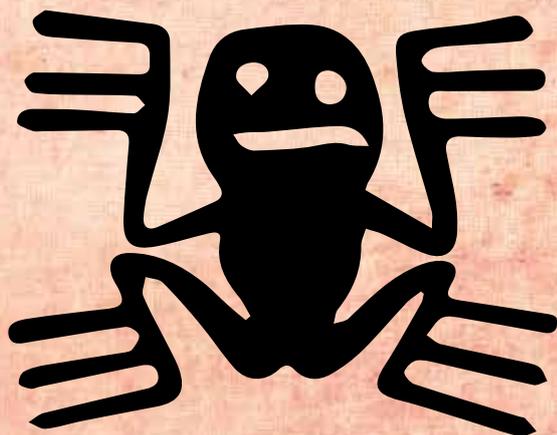
## SPECIAL BRODIES TEE



777	<b>Earl Grey</b>	Tasse	3,50
	<b>Darjeeling</b>	Tasse	3,50
	<b>Peppermint</b>	Tasse	3,50
	<b>Green Tea</b>	Tasse	3,50
	<b>Lemon &amp; Ginger</b>	Tasse	3,50
	<b>Raspberry &amp; Peach</b>	Tasse	3,50
	<b>Apple &amp; Rooibos</b>	Tasse	3,50
	<b>Camomile</b>	Tasse	3,50
	<b>Red Berry Crush</b>	Tasse	3,50

## FLAVOURED COFFEE

92	<b>Caramel</b> Latte Macchiato und Caramelsirup	4,20
93	<b>Chocolate</b> Latte Macchiato und Schokoladensirup	4,20
94	<b>Banana</b> Latte Macchiato und Bananensirup	4,20
95	<b>Vanilla</b> Latte Macchiato und Vanillesirup	4,20
96	<b>Hazelnut</b> Latte Macchiato und Haselnussirup	4,20



# COCKTAILS

## Woher kommt der Name Cocktail?

Es gibt einige Deutungen, die schönste scheint unserer Meinung nach folgende zu sein:

Zur Zeit der ersten Einwanderer Amerikas waren Hahnenkämpfe ein beliebtes Unterhaltungsspiel. Dem unterlegenen Hahn wurden kurzerhand die Schwanzfedern ausgerissen und die nächste Kneipe gestürmt, um zu feiern. „Let's have a drink on the cock's tail“ war die Devise.

Damit nun die feiernde Meute sich nicht an den Flaschen im Regal vergreifen konnte, zimmerte der Wirt eine Barriere (kurz Bar) davor. Das waren die Anfänge gehobener Trinkkultur.

**Alkoholfreie Cocktails  
finden Sie auf Seite 13!**

## MARGARITAS

- 800 **Shaken Margarita** 8,60  
Tequila, Triple Sec, Lime, Lemon, Salt
- 801 **Shaken Blue Margarita** 8,60  
Tequila, Blue Curacao, Triple Sec, Lime, Lemon, Salt
- 802 **Frozen Margarita** 8,60  
Tequila, Triple Sec, Lime, Lemon
- 803 **Frozen Strawberry Margarita** 8,60  
Tequila, Triple Sec, Lime, Lemon, Strawberries
- 805 **Frozen Mango Margarita** 8,60  
Tequila, Triple Sec, Lime, Lemon, Mangos
- 806 **Spanische Margarita** 8,60  
Licor 43, Tequila, Lime Juice

## RUM COCKTAILS

- 810 **Shaken Daiquiri** 8,60  
Bacardi Carta Blanca, Lime, Lemon
- 811 **Frozen Strawberry Daiquiri** 8,60  
Bacardi Carta Blanca, Lime, Lemon, Strawberries
- 812 **Frozen Mango Daiquiri** 8,60  
Bacardi Carta Blanca, Lime, Lemon, Mangos
- 813 **Mai Tai** 10,60  
Meyer's Rum, Bacardi Carta Oro, Apricot Brandy, Almond, Orange, Pineapple, Lime, Lemon
- 814 **Mojito** 8,60  
Bacardi Carta Blanca, Lemon, Brown Sugar, Mint, Soda
- 815 **Planter's Punch** 9,90  
Bacardi Carta Blanca, Bacardi Carta Oro, Cherry Brandy, Apricot Brandy, Pineapple, Orange, Lime
- 816 **Melon Tropic** 9,20  
Midori, Lemon, Lime, Pineapple, Bacardi Carta Blanca, Vodka
- 817 **Pusser's Painkiller No. 2** 9,20  
Pusser's Rum, Pineapple, Orange, Coconut, Muscat
- 818 **Zombie** 11,60  
Bacardi Carta Blanca, Bacardi Carta Oro, Jamaican Rum (75 %), Cherry Brandy, Pineapple, Orange, Lime, Lemon
- 819 **Cuba Libre** 8,20  
Havana Club 3 años, Lime, Coke
- 820 **Cuba Libre Cuatro** 9,20  
Bacardi Cuatro, Lime, Coke
- 821 **Pier House Slammer** 8,30  
Bacardi Carta Oro, Blue Curaçao, Maracuja, Lemon, Red Bull

## HIGHBALLS

880	<b>Aperol Spritz</b>	6,70
	Aperol, Prosecco	
881	<b>Pier House Spritz</b>	6,70
	Martini Fierro, Tonic	
882	<b>Sasse Amérie</b>	7,20
883	<b>Hugo</b>	6,70
	Prosecco, Holunder, Minze, Limette	
884	<b>Pimm's No. 1</b>	7,20
	Pimm's, Sprite, Pickles	
885	<b>Moscow Mule</b>	7,80
	Vodka, Lime Juice, Fever Tree Ginger Beer	
886	<b>Moscow Libre</b>	8,20
	Moskovskaya Vodka, Lime, Lemon, Coke	
887	<b>Tom Collins</b>	8,20
	Hayman's Old Tom Gin, Lemon, Sirup, Soda	
888	<b>Jamaican Mule</b>	8,20
	Rum Bullion!, Lime Juice, Sugar Sirup, Fever Tree Ginger Beer	
889	<b>Negroni</b>	7,80
	Bathtub Gin, Martini Rosso, Campari	

## SOURS

**Wir bieten alle Sours auch als Fizzes (mit Prosecco) an.**

861	<b>Licor 43 Sour</b>	7,60
	Licor 43, Lemon, Sugar	
862	<b>Vodka Sour</b>	7,60
	Absolut Vodka, Lemon, Sugar	
863	<b>Gin Sour</b>	7,60
	Bombay Sapphire Gin, Lemon, Sugar	
864	<b>New York Sour</b>	7,60
	Jim Beam Whiskey, Lemon, Sugar	
865	<b>Aperol Sour</b>	7,60
	Aperol, Lemon, Orange, Sugar	
866	<b>Daiquiri</b>	7,60
	Aperol, Bacardi Carta Blanca, Lime, Lemon, Maracuja, Orange	

## FANCY COCKTAILS

827	<b>Long Island Ice Tea</b>	9,90
	Vodka, Bacardi Carta Blanca, Tequila, Gin, Vodka, Triple Sec, Lemon, Coke	
828	<b>Bloody Mary</b>	8,30
	Vodka, Tomato Juice, Salt, Pepper, Tabasco, Lemon	
829	<b>Caipirinha</b>	8,20
	Cachaça, Brown Sugar, Limetten	
830	<b>Caipivodka</b>	8,20
	Vodka, Brown Sugar, Limetten	
831	<b>Sex on the Beach</b>	8,50
	Vodka, Gin, Peachtree, Orange, Lemon, Grenadine	
832	<b>Manhattan</b>	8,20
	Canadian Club Whisky, Vermouth, Angustora Bitter	
833	<b>Harvey Wallbanger</b>	8,60
	Vodka, Tequila, Galliano, Orange, Lemon	
834	<b>Tequila Sunrise</b>	8,60
	Tequila, Lime Lemon, Orange, Grenadine	
835	<b>Cosmopolitan</b>	8,60
	Vodka, Orange Licor, Cranberry Juice, Lime Juice	

## BACARDI RAZZ SPECIAL

890	<b>Razz Frozen</b>	8,40
	Bacardi Razz, Himbeer, Lime, Lemon	
891	<b>Razz Punch</b>	9,90
	Bacardi Razz, Aperol, Peach Tree, Orange, Maracuja, Lime, Lemon	
892	<b>Razz Mojito</b>	8,60
	Bacardi Razz, Minze, Brown Sugar, Himbeerstückchen, Lime	

## SPECIAL PINA COLADAS

- 848 **Piña Colada** 8,20  
Bacardi Carta Blanca, Pineapple, Coconut, Cream
- 849 **Pier House Colada** 8,30  
Bacardi Carta Blanca, Pineapple, Coconut, Strawberry, Cream
- 850 **Drambui Colada** Vinicius Spezial 9,30  
Bacardi Carta Blanca, Drambuie Whisky, Pineapple, Coconut, Cream
- 851 **Swimmingpool** 8,90  
Bacardi Carta Blanca, Vodka, Blue Curaçao, Pineapple, Cocos Sirup, Cream
- 852 **Chi Chi** 8,30  
Vodka, Pineapple, Coconut, Cream

## SWEETS

- 853 **Flying Kangaroo** 9,30  
Vodka, Bacardi Carta Blanca, Galliano, Coconut, Orange, Pineapple, Cream
- 854 **Bounty** 7,60  
Amaretto, Dark Crème de Cacao, Coconut, Cream
- 855 **Golden Cadillac** 8,90  
Galliano, Crème de Cacao white, Orange Juice, Cream
- 856 **Grasshopper** 7,60  
Menthe Licor, Creme de Cacao white, Cream
- 857 **Long Beach** 10,30  
Vodka, Bacardi Carta Blanca, Peachtree, Red Orange, Pineapple, Maracuja, Coconut, Cream
- 858 **White Russian** 7,60  
Vodka, Kahlua Coffee, Cream
- 859 **Screaming Orgasm** 8,30  
Vodka, Bailey's, Amaretto, Kahlua Coffee, Cream

## SHOOTERS

- 840 **B 52** 4cl 4,70
- 841 **Black Russian** 4cl 4,70
- 842 **Mexikaner** 4cl 4,70  
Tomatensaft, Sangrita Picante, Vodka, Pfeffer, Salz, Tabasco

## FUEGO DE ESPAÑA

- 1000 **Charly's Traum** 8,90  
Licor 43, Coconut, Strawberry, Cream, Pineapple
- 1001 **Spanish Temptation** 8,90  
Licor 43, Vanille, Cream, Maracuja, Orange, Cherry
- 1002 **Spain** 8,90  
Licor 43, Vodka, Cream, Maracuja, Grenadine
- 1003 **Sun 43** 8,20  
Milk, Licor 43, Orange



# SCHNÄPSE

## EDELBRAND-SPEZIALITÄTEN AUS DEM MÜNSTERLAND

		2cl	
490	<b>Sasse Lagerkorn</b>	<b>3,50</b>	
491	<b>Sasse Williams Edelbrand</b>	<b>3,50</b>	
492	<b>Sasse Himbeergeist</b>	<b>3,50</b>	
493	<b>Sasse Kakao mit Nuss</b>	<b>3,50</b>	

## TEQUILA

		2cl	
501	<b>Jose Cuervo Especial</b>	<b>2,80</b>	
502	<b>Jose Cuervo 1800</b>	<b>3,60</b>	
503	<b>Sauza Silver</b>	<b>2,30</b>	
504	<b>Sauza Gold</b>	<b>2,30</b>	
505	<b>Olmecca Tequila</b>	<b>2,60</b>	
506	<b>Mezcal</b>	<b>2,40</b>	

## VODKA

		4cl	
507	<b>Finlandia</b> Finnland	<b>4,40</b>	
508	<b>Moskovskaya Osobaya</b> Russland	<b>4,40</b>	
509	<b>Absolut</b> Schweden	<b>4,40</b>	
510	<b>Absolut Raspberry</b>	<b>5,30</b>	
511	<b>Nemiroff</b> Ukraine	<b>4,40</b>	
512	<b>Danzka</b> Dänemark	<b>4,40</b>	

## BRANDY

		2cl	
583	<b>Carlos I.</b>	<b>3,70</b>	
584	<b>Cardenal Mendoza</b>	<b>3,50</b>	
586	<b>Osborne Veterano</b>	<b>2,70</b>	
587	<b>Osborne 103</b>	<b>3,00</b>	
588	<b>Metaxa 7 Sterne</b>	<b>3,20</b>	
589	<b>Vecchia Romagna</b>	<b>2,60</b>	
590	<b>Asbach Uralt</b>	<b>2,60</b>	

## GIN

		4cl	
630	<b>Bombay Sapphire</b>	<b>5,70</b>	
631	<b>Star of Bombay</b>	<b>7,40</b>	
632	<b>Tanqueray No. 10</b>	<b>7,40</b>	
633	<b>Tanqueray</b>	<b>5,30</b>	
634	<b>Hayman's Old Tom Gin</b>	<b>6,50</b>	
635	<b>Pimm's No. 1</b> - dark	<b>4,90</b>	
636	<b>Beefeater</b>	<b>5,70</b>	
637	<b>Hendricks</b>	<b>7,40</b>	
638	<b>Monkey 47</b>	<b>8,20</b>	
639	<b>Berliner Brandstifter</b>	<b>7,40</b>	
640	<b>Tobermory Gin</b>	<b>8,20</b>	
641	<b>Bathtub Gin</b>	<b>7,40</b>	

## COGNAC

		2cl	
591	<b>Remy Martin XO Special</b>	<b>8,70</b>	
592	<b>Remy Martin V.S.O.P.</b>	<b>4,90</b>	
593	<b>Hennessy V.S.O.P.</b>	<b>3,40</b>	
594	<b>Otard XO</b>	<b>3,90</b>	

## TRADITION VERPFLICHTET

		2cl	
619	<b>Jägermeister</b>	<b>2,40</b>	
620	<b>Korn</b>	<b>2,40</b>	
621	<b>Aquavit</b>	<b>2,40</b>	
622	<b>Berliner Luft</b>	<b>2,40</b>	

## OBSTBRÄNDE

		2cl	
548	<b>Grappa Fratina</b>	<b>2,30</b>	
549	<b>Williamsbirne</b> Selection 40 %	<b>2,50</b>	
550	<b>Obstler Bodensee Brand</b>	<b>2,50</b>	
551	<b>Calvados Papidou X</b>	<b>2,50</b>	
552	<b>Pisco Control</b>	<b>2,30</b>	

## ANISÉES & BITTERS

	2cl
553 <b>Campari</b>	2,40
554 <b>Aperol</b>	2,40
555 <b>Pernod</b>	2,40
556 <b>Pastis 51</b>	2,40
557 <b>Ricard</b>	2,40
558 <b>Sambuca Molinari</b>	2,40
559 <b>Caffé Sambuca Molinari</b>	2,40
560 <b>Ramazzotti</b>	2,40
561 <b>Averna</b>	2,40
562 <b>Cynar</b>	2,40
563 <b>Ouzo 12</b>	2,40
564 <b>Fernet Branca</b>	2,40
565 <b>Fernet Menta</b>	2,40

## WERMUT

	5cl
566 <b>Martini Extra Dry</b>	2,80
567 <b>Martini Bianco</b>	2,80
568 <b>Martini Rosso</b>	2,80
569 <b>Martini Fierro</b>	2,80

## SHERRY

	5cl
570 <b>Osborne Fino</b>	2,70
571 <b>Osborne Medium Dry</b>	2,70
572 <b>Osborne Medium Sweet</b>	2,70

## LIKÖRE

	4cl
573 <b>Licor 43</b>	4,60
574 <b>Cointreau</b>	4,60
575 <b>Grand Marnier</b>	4,60
576 <b>Galliano</b>	4,60
577 <b>Amaretto</b>	4,60
578 <b>Midori</b> Japanischer Melonenlikör	5,20
579 <b>D.O.M. Bénédictine</b>	5,20
580 <b>Batida de Coco</b>	4,30
581 <b>Malibu</b> Brasilianischer Kokoslikör	4,30

## RUM

	4cl
595 <b>Bacardi Carta Blanca</b>	4,30
596 <b>Bacardi Carta Oro</b>	4,30
597 <b>Bacardi Carta Negra</b>	4,70
598 <b>Bacardi 4 años</b>	5,00
599 <b>Bacardi 8 años</b>	5,40
600 <b>Myer's Rum</b> - dark & mellow	4,30
601 <b>Havana tres años</b>	4,30
602 <b>Havana 7 años</b>	5,40
603 <b>Appleton Estate Dark</b>	5,30
604 <b>Pusser's British Navy</b>	4,60
605 <b>Rumbullion!</b>	5,30

## CACHAÇA

	4cl
609 <b>Berro d'Agua Cachaça</b>	4,90
610 <b>Nêga Fulo</b> - Nova Friburgo	4,30
611 <b>Mangaroça Aguardente de Cana</b>	4,30
612 <b>Cachaça Pirassununga 51</b>	4,30
613 <b>Pitu Elaborado Engarrafamento</b>	4,30

## LONGDRINK-AUFPREISE

615 <b>Cola, Fanta, Sprite</b>	2,00
616 <b>Schweppes</b>	2,50
617 <b>Säfte</b>	2,10
618 <b>Fever Tree</b> (siehe Seite 12)	3,50

„Trink, was klar ist, iss, was gar ist, sprich, was wahr ist!“

Martin Luther



# WHISKEY

„Man sollte immer eine kleine Flasche Whisky dabei haben, für den Fall eines Schlangensbisses – und außerdem sollte man immer eine kleine Schlange dabei haben.“ W. C. Fields

## BLENDEN SCOTCH WHISKY

522	<b>Johnnie Walker Red Label</b> - malzig & kräftig	4cl	4,50
523	<b>Johnnie Walker Black Label</b> - 12 years	4cl	6,80
524	<b>Ballantine's</b> - süß & rauchig	4cl	4,50
525	<b>Chivas Regal</b> 12 years - ein Klassiker	4cl	6,30
526	<b>Famouse Grouse</b> - harmonisch	4cl	5,30

## SINGLE MALT WHISKY

527	<b>Glenfiddich</b> 12 years - würzig	4cl	7,30
528	<b>Knockando</b> 12 years - weich & leicht	4cl	7,30
529	<b>Cragganmore</b> 12 years - trocken & rauchig	4cl	8,50
530	<b>Macallan</b> 12 years - "Rolls Royce" unter den Malts	4cl	9,50
531	<b>Laphroaig</b> 10 years - torfig mit salzigem Abgang	4cl	8,50
532	<b>Lagavulin</b> 16 years - rauchig & vollmundig	4cl	9,30
533	<b>Glenlivet</b> 12 years - süß & fruchtig	4cl	9,30

## BOURBON WHISKY

534	<b>Jim Beam Kentucky</b> 4 years	4cl	4,50
535	<b>Wild Turkey Kentucky Straight</b>	4cl	6,50
536	<b>Bulleit Bourbon Frontier Whiskey</b>	4cl	5,50
537	<b>Jack Daniel's Tennessee Black Label</b>	4cl	5,30
538	<b>Jack Daniel's Gentleman Jack</b>	4cl	6,50
539	<b>Jack Daniel's Single Barrel</b>	4cl	7,30
540	<b>Canadian Club</b>	4cl	5,30
541	<b>Crown Royal</b>	4cl	6,50

## IRISH WHISKY

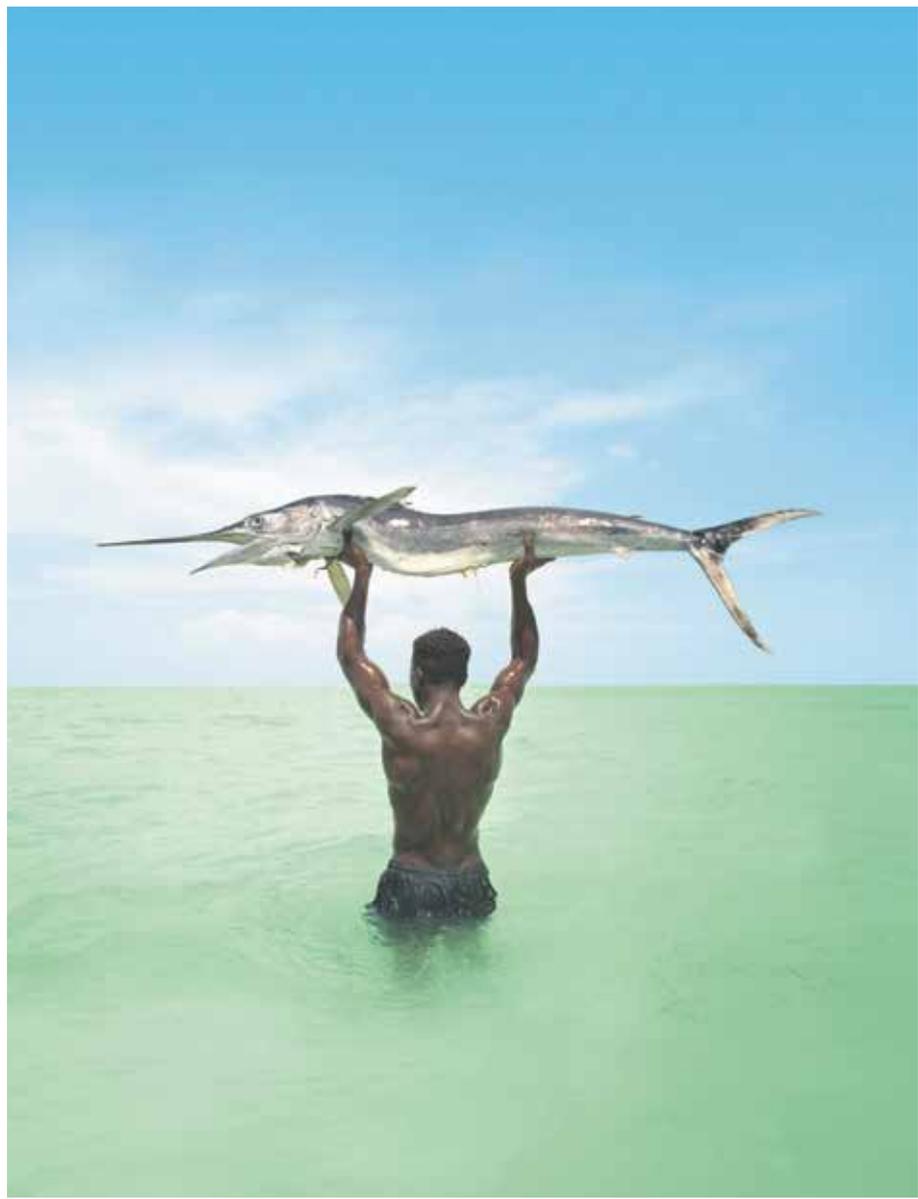
542	<b>Paddy's</b>	4cl	4,50
543	<b>Jameson</b> 12 years	4cl	5,50
544	<b>Tullamore Dew</b>	4cl	6,50

## WHISKEY LIKÖRE

545	<b>Drambuie</b>	4cl	4,40
546	<b>Bailey's</b>	4cl	3,70
547	<b>Southern Comfort</b>	4cl	4,40



# BACARDÍ®



## **BACARDI TOP BAR**

**Wir freuen uns, dass wir als einzige in Münster  
und als eine der wenigen in Europa, zur  
Bacardi Top Bar gewählt wurden.**

**Wir werden auch weiterhin bestrebt sein,  
Ihnen die besten Cocktails zu servieren.**



**Regelmäßig Party: PIER DANCE!**  
Termine siehe Internet.

**Feiern Sie IHR FEST bei uns!**  
Wir arrangieren nach Ihren Wünschen.

**Wir organisieren IHRE BARBECUE-PARTY!**  
Sie sagen wo, wir kommen und bringen alles mit.

Hafenweg 22 48155 Münster Tel.: 0251 - 899 79 99  
Reservierungen über unsere Internetseite:  
**[www.pierhouse.de](http://www.pierhouse.de)**