

# Surf & Turf

Steakhouse

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

Johann Wolfgang von Goethe



## EINFACH GUTES FLEISCH GENIESSEN ...

... können Sie hier.

Herzlich willkommen im Surf & Turf – Steakhouse.

Wir möchten Sie mit erstklassigem Premiumfleisch und ausgesuchtem Seafood begeistern.  
Vom klassischen Steak über raffinierte Beilagen und feinste Desserts  
finden Sie hier Speisen für einen rundum gelungenen Abend.

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

*rare* – außen braun, innen rot, in der Mitte roh

*medium rare* – außen braun, innen rot

*medium* – außen braun, innen ein breiter rosa Streifen

*medium well* – außen braun, innen ein leichter rosa Streifen

*well done* – außen braun, innen durchgebraten

Lehnen Sie sich zurück.

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

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



Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind vegetarisch.



Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind vegan.

### GANZ SCHÖN GESUND



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

## **KLEINE SALZKUNDE – GANZ NACH IHREM GESCHMACK**

### **INKA-SONNENSALZ**

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

### **DÄNISCHES RAUCHSALZ**

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

### **PERSISCHES BLAUSALZ**

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

### **HIMALAYA-SALZ**

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

## KLEINE FLEISCHKUNDE – EINFACH GUT

### POMMERNRIND

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

### BISON

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

### FLÄMINGER KLEESCHWEIN

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

### CHIANINA-RIND

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

## TATAR

Ein absoluter Klassiker

Große  
Portion

<b>Tatar* vom Pommernrind mit Wildkräutersalat</b> 🍷	12,00€	16,90€
Mit Riesengarnele und scharfer Mayonnaise	16,90€	21,90€
Mit Gänseleber und Trüffelbutter à la Rossini	19,90€	23,90€
Mit Kartoffelrösti und Kaviar* vom Stör	19,90€	23,90€
<b>Tatar von Avocado und Tomate</b> 🍷 🍷	7,90€	9,90€
Mit Vollkornbrot		

## VORWEG

Macht Lust auf mehr

<b>Ceviche vom Saibling*</b> 🍷	12,90€
Mit Orange, Koriander und Chili	
<b>Mexikanische Tacos in drei Geschmacksrichtungen</b>	11,50€
Gegrilltes Barbecue-Hähnchen mit Bohnen	
Rindersteak* mit geräuchertem Mais	
Gegrillter Lachs mit Avocado und Chili	
<b>½ Dutzend Weinbergschnecken</b>	9,90€
Mit Salbeibutter gratiniert, dazu Baguette	
<b>Geröstete Karotten und Rote Bete</b> 🍷 🍷	6,40€
Mit eingelegten Zitronen und Basilikumcreme	

## GRÜNES

Knackig und frisch

<b>Pflücksalat</b> 🍷 🍷	6,90€
Mit eingelegtem Gemüse, gepopptem Quinoa und karamellisiertem Fetakäse	
<b>Caesar Salad</b>	5,40€ 8,90€
Mit Hühnerbrust	6,90€ 10,90€
Mit gebratenen Garnelen	7,30€ 11,90€

## ZUM AUSLÖFFELN

Löffel für Löffel

<b>Kürbis-Curry-Süppchen</b> 🍷 🍷	5,90€
Mit kaltgeräuchertem Lachs* und Jalapeños	6,90€
<b>Französische Zwiebelsuppe</b>	5,90€
Mit Gruyère-Fleurbaey	
<b>Erdnuss-Chili-Süppchen</b>	5,90€
Mit Rindfleisch*-Spieß	

## AUS DEM OFEN

Bei niedriger Temperatur geschmort

**Fajitas nach Ihrem Geschmack** ..... 18,90€

Bereiten Sie sich Ihre eigene Fajita aus folgenden Zutaten zu:  
geschmorte Backe vom Kräuterkalb, Tomatensalsa, Avocado,  
Koriander, Chili, eingelegte rote Zwiebeln

**Schweinerippchen vom Fläminger Kleeschwein** ..... 15,90€

Mit Barbecuesauce im Ofen geschmort und auf dem Grill vollendet,  
dazu Süßkartoffel-Pommes und zwei Dips Ihrer Wahl

## AUS DEM MEER

Und auf den Teller

**Gegrillter Hummer\*- oder Langustenschwanz\* (je nach Fahrtgebiet)** ..... 39,90€

Mit Kräuterbutter, Grillgemüse, mariniertem Pflücksalat und Knoblauchfladen

**Zanderfilet** ..... 21,90€

Mit Kraut und Rüben im Kartoffelsud, dazu Petersilienöl

## VEGAN & VEGETARISCH

Es geht auch ohne

**Gebackene Avocado** ..... 10,50€

Auf Kraut und Rüben mit eingelegtem Gemüse und Dip nach Wahl

**Geräuchertes Kürbisgulasch** ..... 9,90€

Mit Petersilienöl und Kartoffelrisotto

## BURGER

Dürfen nicht fehlen

**DELUXE** ..... 19,90€

Kartoffel-Sesam-Bun mit Wagyū-Rind, Spargel,  
Wachtel-Spiegelei\* und frischem Trüffel

**EL CABRONCITO** ..... 19,90€

Kartoffel-Bun mit Wagyū-Rind, Chili con Carne,  
Cheddarkäse und Sour Cream

**LOW CARB RIDER** ..... 19,90€

Champignon-Bun mit Wagyū-Rind, Trüffel-Mayonnaise,  
Tomatensalsa, Cheddarkäse, Römersalat





# GRILLKLASSIKER

Wählen Sie zudem zwei Beilagen Ihrer Wahl aus.

Entrecôte* vom kanadischen Bison .....	250 g .....	34,90€
Filetsteak* vom Chianina-Rind .....	250 g .....	38,90€
Kotelett vom Fläminger Kleeschwein .....	ca. 300 g .....	18,90€
Pincho de Carne .....	400 g .....	29,90€
<i>Gegrillter Spieß mit Filet* vom Pommernrind, Entrecôte* vom kanadischen Bison, Rückenstück vom Fläminger Kleeschwein, Filet* vom Chianina-Rind</i>		
Krone vom Lamm* .....		24,90€
<i>Sous-vide gegart und am Grill veredelt</i>		
Perlhuhnbrust 🍷 .....		18,90€

## BEILAGEN

Je 3,20€

Süßkartoffel-Pommes 🍷 mit Dip nach Wahl  
Steakhouse-Fritten 🍷 mit Dip nach Wahl  
Kartoffel-Trüffel-Püree 🍷  
Ofenkartoffel 🍷 mit Sour Cream  
Gegrilltes Gemüse der Saison 🍷  
Schnippelbohnen 🍷

Gegrillte Avocado mit Speck und Passionsfrucht  
Gebackene Zwiebelringe 🍷  
Kraut und Rübe 🍷  
Pflücksalat 🍷  
Sautierter Blattspinat 🍷  
Knoblauchfladen 🍷

## BUTTER

Inklusive

Kräuterbutter 🍷 · Knoblauchbutter 🍷 · Chilibutter 🍷

## SAUCEN

Je 2,90€

Cognac und dreierlei Pfeffer · Béarnaise 🍷 · Trüffel

## DIPS

Je 1,90€

Knoblauch 🍷 (geröstet) · Mango-Chili 🍷 · Guacamole 🍷  
Barbecue-Dip 🍷 · Sour Cream 🍷 · Tomatensalsa 🍷 · Trüffelbutter 🍷

## EINGELEGTES

Je 3,20€

Waldpilze 🍷 · Rote Zwiebeln 🍷 · Karotten 🍷 · Mais 🍷  
Artischocken 🍷 · Mixed Pickles 🍷

## NACHTISCH

*Geht doch immer*

**Mein Schiff® Signature: Pecannuss-Brownie** ..... 7,90€  
*Saftiger und lauwarmer Brownie an Karamellsauce mit Meersalz,  
dazu Popcorn und Brownie-Eiscreme*

**New York Cheesecake** ..... 7,90€  
*Cheesecake, karamellisiert und als Frosting-Creme,  
dazu Himbeerschaum und gebrochene Butterkekse*

**Pavlova** ..... 7,90€  
*Geflämmte Baisertörtchen mit karamellisierter Banane,  
Mango-Passionsfrucht-Salsa und Bruno Gelatos Baunty-Eis*

**Dessertvariation für zwei** ..... 14,90€  
*Eine Kreation aus allen drei Desserts*

**Hausgemachtes Sorbet** ..... 1,20€ pro Kugel

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

Oscar Wilde

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

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

Caffè Crema <sup>1,2</sup>	1,80€
Entkoffeinierter Kaffee	1,80€
Espresso <sup>1,2</sup>	1,80€
Doppelter Espresso <sup>1,2</sup>	2,40€
Espresso macchiato <sup>1,2</sup>	1,90€
Cappuccino <sup>1,2</sup>	2,20€
Latte macchiato <sup>1,2</sup>	2,20€

## TEESORTEN VON FERNWEH HEIMWEH

Bio Schwarzer Tee Earl Grey <sup>1,2</sup>	2,90€
<i>Mild-blumiger Schwarztee, versetzt mit natürlichem Bergamottöl.</i>	

Bio Schwarzer Tee Assam Breakfast <sup>1,2</sup>	2,90€
<i>Kraftvoll im Geschmack und lieblich kastanienrot in der Tasse.</i>	

Bio Weißer Tee Pfirsich & Aprikose <sup>1,2</sup>	2,90€
<i>Zarte Aprikosen und frische Pfirsiche sorgen für ein liebliches Genussserlebnis.</i>	

Bio Grüner Tee China Original <sup>1,2</sup>	2,90€
<i>Feinherbe und frische Noten des klassischen Grüntees vitalisieren und überzeugen.</i>	

Bio Grüner Tee Tropische Früchte <sup>1,2</sup>	2,90€
<i>Spritzig-süße Noten von Südsee-Früchten treffen auf feinen Grüntee.</i>	

Bio Kräutertee Kamille & Verbene <sup>1,2</sup>	2,90€
<i>Kamillenknospen treffen auf frische Verbene und erzeugen einen leichten Zitrusgeschmack.</i>	

Bio Kräutertee Minze <sup>1,2</sup>	2,90€
<i>Angenehm milder und frischer Geschmack nach Pfefferminze.</i>	

Bio Kräutertee Verbene & Melisse <sup>1,2</sup>	2,90€
<i>Verbene und Melisse sorgen für ein Gefühl der Ruhe und Geborgenheit.</i>	

Bio Gewürztee Kurkuma & Ingwer <sup>1,2</sup>	2,90€
<i>Ingwer und Kurkuma vereinen sich zu einem würzigen Geschmackserlebnis.</i>	


Bio Rooibostee Bourbonvanille <sup>1,2</sup>	2,90€
<i>Vollmundiger Rooibostee, gekrönt mit feinen Noten echter Bourbonvanille.</i>	

Bio Fruchtetee Blaubeere & Holunder <sup>1,2</sup>	2,90€
<i>Herrlich fruchtiges Aroma aus der Kombination von Blaubeere und Holunder.</i>	

### Empfehlung

Bio Grüner Tee Sanddorn & Rose <sup>1,2</sup>	2,90€
<i>Hier treffen ursprüngliche Hagebutte und kräftiger Sanddorn auf zarte Rosenblätter und einen Hauch Orange.</i>	

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

**Fruchtsäfte und Fruchtnektare**  ..... 0,2l ..... 2,20€  
*Apfel, Ananas, Banane, Cranberry, Erdbeere, Grapefruit, Kirsche,  
 Mango, Maracuja, Orange, Pfirsich, Schwarze Johannisbeere, Tomate*

**Alle Fruchtsaftschorlen** ..... 0,2l ..... 2,20€

**Eistee (Zitrone)** ..... 0,2l ..... 2,20€

**Waterkant Kola** ..... 0,33l ..... 4,50€

**Waterkant Kola ohne Zucker...** ..... 0,33l ..... 4,50€

**Waterkant Orange** ..... 0,33l ..... 4,50€

**Waterkant Zitrone** ..... 0,33l ..... 4,50€

**Waterkant Apfelschorle trüb.** ..... 0,33l ..... 4,50€

**Waterkant Rhabarber** ..... 0,33l ..... 4,50€

**Waterkant Holunderblüte** ..... 0,33l ..... 4,50€

**Coca-Cola** ..... 0,2l ..... 2,20€

**Coca-Cola Zero** ..... 0,2l ..... 2,20€

**Sprite** ..... 0,2l ..... 2,20€

**Fanta** ..... 0,2l ..... 2,20€

**Thomas Henry Tonic Water** ..... 0,2l ..... 4,50€

**Thomas Henry Bitter Lemon** ..... 0,2l ..... 4,50€

**Thomas Henry Ginger Ale** ..... 0,2l ..... 4,50€

## MINERALWASSER

**Waterkant Flut** ..... 0,33l ..... 1,70€

*Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt* ..... 0,75l ..... 4,40€

**Waterkant Ebbe** ..... 0,33l ..... 1,70€

*Natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure* ..... 0,75l ..... 4,40€

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

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

## BIERE

Bitburger Premium Pils vom Fass .....	0,3l .....	3,20€
Bitburger 0,0% Pils Alkoholfrei .....	0,33l .....	2,60€
Bitburger Radler .....	0,33l .....	3,20€
Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb .....	0,5l .....	4,10€
Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei .....	0,5l .....	3,60€
Paulaner Weizen-Radler Alkoholfrei .....	0,33l .....	2,60€
Ratsherrn Pale Ale .....	0,33l .....	2,90€
Ratsherrn IPA .....	0,33l .....	2,90€
Ratsherrn Oat White IPA .....	0,33l .....	2,90€

## SEKT

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

## PROSECCO

Prosecco Villa Perini DOC .....	0,1l .....	5,00€
Perini San Giovanni, Valdobbiadene, Italien .....	0,75l .....	34,00€
Prosecco Superiore DOCG Millesimato Extra Dry .....	0,1l .....	6,00€
Perini San Giovanni, Valdobbiadene, Italien .....	0,75l .....	45,00€

## CHAMPAGNER

Pommery Brut Royal .....	0,1l .....	8,50€
.....	0,75l .....	55,00€
Pommery Brut Rosé .....	0,1l .....	10,00€
.....	0,75l .....	65,00€
Moët & Chandon Impérial Brut .....	0,75l .....	65,00€

## WEISSWEINE

**Sauvignon Blanc & Chardonnay** ..... 0,1l ..... 5,50€  
*Homenaje, Navarra, Spanien*

**Weißburgunder Mosaik** ..... 0,1l ..... 4,00€  
*Dr. Köhler, Rheinhessen, Deutschland*

**Silvaner** ..... 0,1l ..... 6,00€  
*Hans Wirsching, Franken, Deutschland*

**Chablis** ..... 0,1l ..... 8,00€  
*Chardonnay*  
*Christian Moreau, Burgund, Frankreich*

## ROTWEINE

**Uggiano Chianti Seratina Colli Fiorentini DOCG** ..... 0,1l ..... 4,50€  
*Sangiovese & Cabernet Sauvignon*  
*Azienda Uggiano, Toskana, Italien*

**ValSotillo Crianza** ..... 0,1l ..... 6,00€  
*Tinta del Pais*  
*Bodegas Ismael Arroyo, Ribera del Duero, Spanien*

**Ursprung** ..... 0,1l ..... 5,50€  
*Cabernet Sauvignon, Portugieser und Merlot*  
*Markus Schneider, Rheinland-Pfalz, Deutschland*

**Hill 1** ..... 0,75l ..... 64,00€  
*Merlot, Blaufränkisch und Zweigelt*  
*Leo Hillinger, Burgenland, Österreich*

## ROSÉWEIN

**Vinyes Roses Dins del Cor** ..... 0,1l ..... 6,50€  
*Sumoll, Tempranillo und Red Grenache*  
*Jané Ventura, Penedès, Spanien*

**Pinot & Co Rosé Cuvée** ..... 0,1l ..... 6,50€  
*Dreissigacker, Rheinhessen, Deutschland*

## AQUAVIT

Malteserkreuz Aquavit .....	4cl.....	3,90€
Aalborg Jubiläums Akvavit .....	4cl.....	3,90€
Lysholm Linie Aquavit .....	4cl.....	4,20€

## BRANDY

Vecchia Romagna Etichetta Nera .....	4cl.....	4,00€
Metaxa***** .....	4cl.....	4,00€
Carlos Primero .....	4cl.....	4,50€
Cardenal Mendoza Gran Reserva .....	4cl.....	4,20€

## COGNAC & ARMAGNAC

Armagnac Janneau V.S. O. P. ....	4cl.....	4,20€
Larsen Cognac V. S. ....	4cl.....	6,00€
Bache-Gabrielsen Thomas XO Prestige, Réserve Edition .....	4cl.....	8,60€

## GRAPPA

Il Merlot di Nonino .....	4cl.....	5,00€
Il Moscato di Nonino .....	4cl.....	5,00€
In Barriques Lo Chardonnay di Nonino .....	4cl.....	5,00€

## OBSTBRÄNDE

Kostenzer Alter Apfel (40%).....	4cl.....	4,50€
Kostenzer Zigarrenbrand vom Bockbier (45%) .....	4cl.....	6,00€
Kostenzer Dr. Guyot Birne (40%) .....	4cl.....	6,00€
Kostenzer Alte Mirabelle, Kastanienfass (40%).....	4cl.....	6,00€
Kostenzer Alte Zwetschge (40%) .....	4cl.....	6,00€

## SHERRY & PORTWEIN

Tio Pepe Extra Dry Fino .....	5cl.....	3,50€
Dry Sack Medium Dry .....	5cl.....	3,50€
Sandeman White Porto .....	5cl.....	3,50€
Sandeman Ruby Porto .....	5cl.....	3,50€

## WERMUT

Martini Extra Dry.....	5cl.....	3,50€
Martini Bianco .....	5cl.....	3,20€
Martini Rosso .....	5cl.....	3,20€
Noilly Prat .....	5cl.....	3,50€

## KRÄUTER, BITTER & ANISÉE

Aperol .....	4cl.....	3,80€
Campari Bitter.....	4cl.....	3,80€
Averna Amaro .....	4cl.....	3,80€
Ramazzotti Amaro .....	4cl.....	3,80€
Fernet-Branca .....	4cl.....	3,80€
Jägermeister .....	4cl.....	3,80€
Sambuca Molinari .....	4cl.....	3,80€
Pernod .....	4cl.....	4,00€