

STUDIO 14

rbb DACHLOUNGE

GETRÄNKEKARTE

Cocktails *cocktails*

RBB SIGNATURE COCKTAIL 14,00

**Bryk Gin, Zitronensaft, Zuckersirup,
Brombeerlikör**

Bryk Gin, lemon juice, sugar syrup, blackberry liqueur

Negroni 14,00

**Beefeater London Dry Gin,
Vermouth, Campari**

Beefeater London Dry Gin, Vermouth, Campari

Old Fashioned 14,00

**Four Roses Single Barrel Bourbon Whisky,
Zuckersirup, Angostura Bitter**

Four Roses Single Barrel Bourbon whisky,
sugar syrup, Angostura bitters

Cosmopolitan - on the rocks 14,00

**Absolut Vodka, Cointreau,
Limettensaft, Cranberry Nektar**

Absolut Vodka, Cointreau,
lime juice, cranberry juice

Espresso Martini - on the rocks 14,00

Absolut Vodka, Kahlúa, Espresso

Absolut Vodka, Kahlúa, Espresso

Spritz *spritz*

| | |
|--|------|
| Lillet Berry | 8,50 |
| Lillet Blanc, Wild Berry Soda | |
| Rosato Spritz | 8,50 |
| Aperitivo Rosato, Tonic Water, Limette | |
| Aperol Spritz | 8,50 |
| Aperol, Prosecco | |
| Rhabarber Spritz | 8,50 |
| rhubarb spritz | |
| Maracuja Spritz | 8,50 |
| passion fruit spritz | |

Prosecco *prosecco*

| | |
|---|-----------|
| Mionetto Prosecco | 0,1l 6,50 |
| Mionetto Prosecco „on the rocks“ | 0,2l 9,50 |

Kaffee *coffee*

| | |
|-----------------|------|
| Caffee Crema | 3,50 |
| Cappuccino | 3,90 |
| Espresso | 2,50 |
| Doppio Espresso | 3,90 |
| Latte Macchiato | 4,50 |

| | |
|--|------|
| Heiße Schokolade mit Sahne hot chocolate with cream | 4,50 |
|--|------|

Tee aus dem Hause Dallmayr tea from the house of Dallmayr

| | |
|---------------|------|
| Glas glass | 3,90 |
|---------------|------|

Earl Grey, Darjeeling, Grüner Tee, Kamille,
Waldbeere, Pfefferminze
earl grey, darjeeling, green tea
chamomile, wild berry, peppermint

Softdrinks *soft drinks*

| | | |
|---------------------------------------|--------|------|
| San Pellegrino | 0,25 l | 3,50 |
| | 0,75 l | 7,50 |
| Acqua Panna | 0,25 l | 3,50 |
| | 0,75 l | 7,50 |
| Säfte von Bauer | 0,2 l | 3,50 |
| Saftschorlen von Bauer | 0,3 l | 3,90 |
| Coca-Cola classic / zero | 0,2 l | 3,50 |
| Fanta / Sprite | 0,2 l | 3,50 |
| Thomas Henry | 0,2 l | 3,50 |
| Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water | | |
| Hausgemachte Limonade | 0,4 l | 4,90 |
| Hausgemachter Eistee | 0,4 l | 4,90 |

Bier *beer*

| | | |
|---------------------------------|--------|------|
| Berliner Pilsener | 0,3 l | 4,00 |
| | 0,5 l | 5,00 |
| Radler - vom Fass | 0,3 l | 4,00 |
| | 0,5 l | 5,00 |
| Schöfferhofer Weizen - vom Fass | 0,5 l | 5,50 |
| Schöfferhofer Grapefruit Fl. | 0,33 l | 4,00 |
| Schöfferhofer alkoholfrei Fl. | 0,5 l | 5,50 |
| BraufactuM Progusta Fl. | 0,33 l | 6,00 |
| Radeberger alkoholfrei | 0,33 l | 4,00 |

Offene Wein *open wines*

Weißwein *white wine*

Weißburgunder “24/7” 0,2l 8,50
Rheinhessen, Deutschland 0,75l 29,00

Riesling “by the Glass” 0,2l 8,50
Mosel, Deutschland 0,75l 29,00

Rotwein *red wine*

Cuvée Rot (Merlot, Dornfelder) 0,2l 8,50
Rheinhessen, Deutschland 0,75l 29,00

Rioja Vega 0,2l 8,50
Tempranillo, Spanien 0,75l 29,00

Merlot El Campo 0,2l 8,50
Vallee Central, Reserva, Chile 0,75l 29,00

Roséwein *rose wine*

Pinot Noir Rosé “24/7” 0,2l 8,50
Rhein, Deutschland 0,75l 29,00

Weine *wines*

Weißwein *white wine*

Dreissigacker Riesling 40,00

Rheinhessen, Deutschland

Fontenille Pouilly Fume 57,00

Loire, Frankreich

Gavi di Gavi “ Sarotto Aurora” 35,00

Azienda Agricola, Robert Sarotto, Piemont,
Italien

Oliver Grauburgunder 45,00

Oliver Zeter, Pfalz, Deutschland

Thomas Sancerre Blanc A.O.P. 55,00

Loire, Frankreich

Weine *wines*

Rotwein *red wine*

Barolo Riserva, D.O.C.G. 82,00

Weingut Cantine San Silvestro, Piemont, Italien

Branciforti Nero Ó Avola, I.G.T. 35,00

Nero d'Ávola, Sizilien, Italien

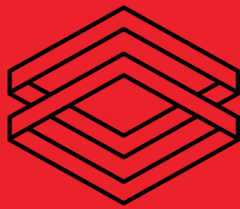
Peppoli Chianti Classico 49,00

Merlot, Toscana, Italien

Roséwein *rose wine*

Rosé "Colombelle" 37,00

Merlot & Cabernet Sauvignon,
Côtes de Gascogne, Frankreich



STUDIO 14

rbb DACHLOUNGE