



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*

<b>Lillet Berry</b>	8,50
Lillet Blanc, Wild Berry Soda	
<b>Rosato Spritz</b>	8,50
Aperitivo Rosato, Tonic Water, Limette	
<b>Aperol Spritz</b>	8,50
Aperol, Prosecco	
<b>Rhabarber Spritz</b>	8,50
rhubarb spritz	
<b>Maracuja Spritz</b>	8,50
passion fruit spritz	

## Prosecco *prosecco*

<b>Mionetto Prosecco</b>	0,1l 6,50
<b>Mionetto Prosecco „on the rocks“</b>	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 d'Avola, I.G.T.** 35,00

Nero d'Avola, Sizilien, Italien

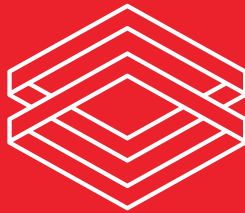
**Peppoli Chianti Classico** 49,00

Merlot, Toscana, Italien

## Roséwein *rose wine*

**Rosé "Colombelle"** 37,00

Merlot & Cabernet Sauvignon,  
Côtes de Gascogne, Frankreich



# STUDIO 14

**rbb** DACHLOUNGE