



# NORDDEUTSCHE STEAKKULTUR

IN GOOD OLD OSNABRÜCK

---

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER  
STEAKMEISTEREI

---

Moin!

sagt der Norddeutsche. Morgens, mittags, abends. Immer. Kurz und bündig. Und trotzdem kein bisschen weniger herzlich. Für uns bedeutet dieses Wort mehr als nur ein universaler friesischer Gruß. Für uns ist er Ausdruck unserer Lebenseinstellung und Werte, die vermeintlich friesischen Tugenden sehr nah sind:

- Wir begegnen Mensch und Tier mit **Wertschätzung und Respekt**.
- Wir lieben unsere Produkte und verwenden nur natürliche und beste Qualitäten.
- Wir tragen stets ein Lächeln im Herzen.
- Wir treffen Entscheidungen und stehen dazu.
- Wir sind stets Vorbild für unser gesamtes Umfeld.
- Wir sind stets ehrlich und sagen was wir denken!
- Wir stehen zu unserem Wort.

„Moin“ signalisiert Respekt und Nähe ohne aufdringlich zu sein.

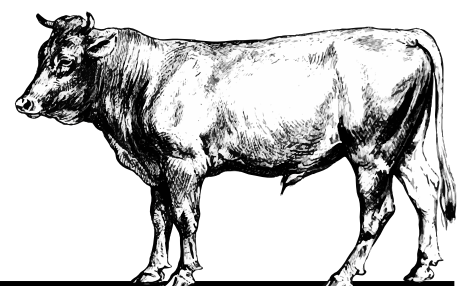
Übrigens: Wir verwenden hier das „Du“ als Ansprache. Das ist keineswegs respektlos gemeint. Im Gegenteil: Wir fühlen uns unseren Mitmenschen einfach nah. Und als norddeutsche Interpretation eines amerikanischen Steakhouses ist es schlicht die wörtliche Übersetzung vom englischen „you“.

Genießt die Zeit bei uns.

Euer Tobias Neumann aka ProfiTobi  
& seine Steakmeister

**#steakmeisterei**  
**#profitobi**

---





# APERITIF.

## PIMM'S CUP

PIMM'S NO.1 / Ginger Ale / Orange / Limette / Gurke / Kräuter

8,90

## FIERO & TONIC

MARTINI FIERO / FEVER TREE TONIC WATER

6,90

## FRIESENLIMONADE

HELBING Kümmel, Vanillesirup und Bitter Lemon

6,50

## ROSA MÄDCHEN

Secco / Walderdbeerlikör / Schweppes Wild Berry

7,50

## BELSAZAR SPRIZZ

Belsazar Rosé Wermuth & „PERLIG“ von Stefan Breuer

7,50

## WHITE PORT TONIC

Herb. Männlich. Sexy. Und der Drink ist auch ganz lecker.

6,50

## „PERLIG“ Secco

Weinmanufaktur Stefan Breuer / Rheinhessen

0,10 l

4,50

0,75 l

24,50

## „GIVE RIESLING A CHANCE!“ Riesling Sekt

STEAKMEISTEREI EDITION by Weinmanufaktur Stefan Breuer / Rheinhessen

0,10 l

5,60

0,75 l

34,50

# GINVOLL.

## PERFECT MATCH:



## NOSE'N'TAIL GIN

& FEVERTREE MEDITERRANIAN TONIC / ORANGE /  
ROSMARIN / GURKE

12,90 EUR

## OLD BUT GOLD:

## NEGRONI

NOSE'N'TAIL GIN / CAMPARI /  
MARTINI ROSSO

9,50 EUR

*nose'n'tail Gin* für euch zu Hause?

**NATÜRLICH IN UNSEREM SHOP ERHÄLTlich!**





# STARTER.



## TATARATAAAA!

Tatar von der norddeutschen Färsen / Steakmeisterei Style  
Kräuteremulsion / Zwiebelstroh / Gebeiztes Eigelb

18,90

## GEBEIZTES FLANKSTEAK

Mit bestem Meersalz aromatisch gebeizt / Gewürz-Zwiebelchutney /  
Misomayonnaise

13,90

## GEGRILLTES ROMANA-SALATHERZ

Parmesancreme / Tomaten-Kapern-Vinaigrette / Geröstetes Brot

13,50

## KALTES GURKEN-MELONEN-SÜPPCHEN

Intensiv würzig fruchtig.

+ Riesengarnele

6,50

+ 6,50

ALLES IN DIE MITTE / ZUM TEILEN

## STEAKMEISTEREI TAPAS

Hausgemachtes Hase-Q-Pastrami / Hase-Land-Schinken / Hausgemachte Wagyu-Leberwurst /  
Sardinen / Brot / Gesalzene Butter

29,90

# GRÜNZEUG.



## SOMMERSALAT

Grünzeug / halbtrocknete Kirschtomaten / Rohkost / Balsamicozwiebeln /  
Kerne / Croutons / Steakmeisterdressing

11,50

+ STEAKSTREIFEN ON TOP

+ 7,50

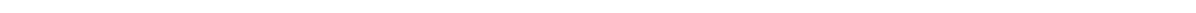
+ GEBRATENE RIESENGARNELEN

+ 6,50

## GRILLGEMÜSESALAT & BURRATA

Buntes Marktgemüse gegrillt & mariniert / Geröstetes Brot / Confierte Oliven

14,50





PREMIUM BEEF AUS DER REGION  
BY STEAKMEISTEREI

# Steaks.

**DAS BESTE AUS DER HASE-REGION:** PREMIUM FLEISCH AUS BESTER HERKUNFT!  
**RESPEKT VORM LEBEWESEN:** MUTTERTIERHALTUNG UND PERFEKTE LEBENSBEDINGUNGEN FÜR AUSSERGEWÖHNLICHE FLEISCHQUALITÄT. **KEIN BULLSHIT.** NUR GUTE LEBENSMITTEL.



Selektierte Qualität aus der HASE-REGION: Kurze Wege, enger Kontakt zum Bauern und nachvollziehbare Aufzucht. Zur Perfektion geaged in unserer Carnothek.



Wagyu made in Bissendorf. Bauer Karl Ostendarp sorgt für beste Haltungsbedingungen und erzeugt perfekte Fleischqualitäten mit unserem Anspruch an Ethik und Nachhaltigkeit.



Aktivstallhaltung in der HASE-REGION: Mit viel Liebe und Engagement für allerbeste Lebensmittel. Schweinefleisch wie es auch sein kann: Intensiver Fleischgeschmack nach Reifung in unserer Carnothek.

## DRY AGED. WAS LANGE REIFT... UNSER GANZER STOLZ. AUS DER CARNOTHEK.

€ je 50 g ab..

### RIB-EYE STEAK

(Zwei Finger dick geschnitten)

Besonders intensiv aromatisch durch das namensgebende Fettauge

ab 6,50

### BONE-IN RUMPSTEAK (ca. 400 - 700 g)

Das klassische Rumpsteak am typischen L-Knochen.

ab 4,50

### BONE-IN RIB-EYE (Sog. „CÔTE DE BOEUF“, ca. 800 - 1200 g)

Volle Kanne Steak: Aromatisches Fleisch mit typischem Fettauge am kurzen Rippenknochen gegrillt.

ab 4,90

### T-BONE (ca. 700 g)

Warum entscheiden? Rumpsteak & Filet, getrennt durch den typischen T-Knochen!

ab 5,90

### PORTERHOUSE (ca. 900 g)

Wie ein T-Bone. Nur mit viel mehr Filet.

ab 6,50

#### HINWEIS ZUR VERFÜGBARKEIT

Bedingt durch das aufwendige und langwierige Reifeverfahren und unseren Anspruch möglichst viel von einem Tier zu verwenden, sind die o.g. Cuts nach individuellem Stadium der Reife und tagesaktueller Verfügbarkeit vorhanden. Wir bitten da um Euer Verständnis. Das ist Teil der Gesamtidee und stellt sicher, dass wir euch stets nur allerbeste Qualität bieten.

\*\*) Warum ein „ab“-Preis? Verschiedene Rassen sorgen für unterschiedliche kg-Preise!



# KLASSIKER.

## RINDERFILET

von der HASE-Q / Butterzart & mager

ca. 200 g

37,00

ca. 300 g

49,50

## CHATEAUBRIAND

Der Klassiker unter den Rinderfiletsteaks von der HASE-Q  
das ganze Mittelteil des Filets im Ganzen gegrillt und tranchiert serviert.

ca. 500 g

93,00

## RUMPSTEAK

Kräftiges Fleisch von der HASE-Q mit kleinem Fettrand

ca. 300 g

32,00

## RIB-EYE STEAK

Besonders intensiv aromatisch durch das namensgebende Fettagewebe  
von der HASE-Q

ca. 300 g

32,00

# NOSE TO TAIL.

WEIL EIN RIND AUS MEHR  
ALS FILET UND RÜCKEN  
BESTEHT.

## FLANKSTEAK

von der HASE-Q: Kräftig aromatisch, mager, tranchiert serviert

ca. 250 g

23,90

## HANGING TENDER

von der HASE-Q: Intensives Aroma, fein marmoriert, grobe Faserstruktur, tranchiert serviert

ca. 250 g

23,90

## FLAT IRON

Das „bessere Filet“ von der HASE-Q schätzen viele Steakfans. Wir finden: Recht haben sie!  
Cut aus der Schulter, etwas langfaseriger, schön marmoriert und unfassbar aromatisch.

ca. 250 g

23,90

# CHEF'S CHOICE

## STEAK TASTING

IN DIE MITTE - ZUM TEILEN FÜR ALLE  
IHR KÖNNT EUCH NICHT ENTSCHIEDEN? UNSERE KÖCHE  
KREDENZEN EUCH EINE BUNTE AUSWAHL VOM BEEFER.  
DAZU: DIE BELIEBTESTEN SIDES & SAUCEN

PRO PERSON: 55,00 €

AB 6 PERSONEN. NUR TISCHWEISE BUCHBAR.  
FLEISCHGEWICHT JE PORTION: MIND. 350 G





# BURGER.

**BURGERMEISTER** DER STEAKHAUS-KLASSIKER 16,90  
180 g Smashed Beef von der HASE-Q / Käse / Zwiebel-Gurken-Relish / Tomate /  
Grünzeug / knuspriger Gewürz-Crunch / würzige Burgercreme /  
Kartoffel-Gewürz-Bun

**PURE BEAST** 21,90  
Pur. Fokussiert. Sexy.  
180 g Smashed Beef vom HASE-WAGYU /Trüffelbutter / Kartoffel-Gewürz-Bun

# SAUSAGES.

**SAUSAGE PARTY** 16,90  
Würstchen sind langweilig? Wir beweisen das Gegenteil! Perfekt abgestimmte Würzungen  
in 3 unterschiedlichen Würstchen im Steakmeisterei Style. Von der HASE-Q & HASE-WAGYU  
Natürlich dazu: Senf & Senf

**OFF.** OHNE  
FLEISCH  
& FISCH



Unsere Devise: „Iss' weniger Fleisch - und wenn, dann was Gutes!“  
Seid euch sicher: Wir haben immer ein paar schmackofatige fleischlose  
Gerichte für euch parat. Wir sind schließlich Fleischliebhaber und keine Gemüehasser.  
Also: Nicht so schüchtern! Immer man raus damit!



## **SIDES.** NOCH WAT LECKER MIT DABEI?

Kartoffelpü	4,90
Kartoffelgratin mit Bergkäse	5,50
Mac & Cheese Kroketten	5,50
Steakmeister-Fritten	4,50
Trüffelritten mit Parmesanmayonnaise	8,50
Gegrillter Frühlingslauch mit Tomaten-Kapern-Vinaigrette und Parmesan	5,90
Gebratener Brokkoli mit Mandeln und Feta	5,00
Gegrillter Maiskolben mit Chili-Honig-Senf-Butter	5,50
Wald- & Wiesenpilze à la crème	5,90
Teriaki-Aubergine mit Sesam	5,90
Knackiger Blattsalat	4,50
Special-Sides (Tagesaktuell)	Tagespreis

## **BUTTERMACHTALLESBESSER. SAUCEAUCH.**

Steakmeisterbutter	2,00
Honig-Chili-Senf-Butter	2,00
Ochsenschwanz-Jus	3,00
Frisch geriebener Meerrettich	1,50
Parmesan-Mayonnaise	2,50
Bacon-Jam	3,00
Pflaumatenketchup	2,00
Apfel-Zwiebel-Chutney mit Landbier	2,00

---







## **BIER/HAHN.**

<b>#1 VELTINS PILSENER</b>	0,3l	3,80
<b>#2 KÖNIG LUDWIG DUNKEL</b>	0,3l	3,90
<b>#3 MAISELS WEISSE</b>	0,5l	4,90
<b>#4 MAISEL &amp; FRIENDS PALE ALE</b>	0,3l	5,70
<b>#5 GREVENSTEINER HELL</b>	0,3l	4,30

## **BIER/BUDDEL.**

<b>LANDHAUS BRAUEREI BORCHERT, LÜNNE</b> OSNABRÜCKER HELL & DUNKEL	0,5 l	6,90
<b>BRAUHAUS RIEGELE, AUGSBURG</b> BRAUKUNSTSELEKTION - AUGUSTUS 8 (8% Vol. Alk, fruchtig würzig) - AURIS 19 (19° Plato Stammwürze, historischer Malz) - ATOR 20 (Röstaromatisch mit karamellnoten, 19° Plato)	0,33 l	6,90

## **ALKOHOLFREIER STOFF.**

<b>VELTINS MALZ</b>	0,33 l	2,90
<b>VELTINS ALKOHOLFREI</b>	0,33 l	3,00
<b>MAISEL'S WEISSE ALKOHOLFREI</b>	0,5 l	4,70

---



# WEIN/WEISS.



## GOLDBURGUNDER BY STEAKMEISTEREI

*trocken, mineralisch, fett. Goldstatus.*

Grauburgunder (ObA)

aus unserer fantastischen Lieblings-Weinmanufaktur Stefan Breuer / Rheinhessen

0,2 l 7,00  
0,75 l 24,00

## PRACHTSTÜCK

*trocken, fruchtig frisches Cuvée von Chardonnay & Weißburgunder*

Weingut Metzger, Pfalz

0,2 l 8,50  
0,75 l 27,00

## RIESLING

*klar, Rebsortentypisch und präzise. Sehr erfrischend und exzellent auch als Schorle!*

Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz

0,2 l 6,90  
1,0 l 29,00

## SCHÄFERSTÜNDCHEN

*Cuvée aus Silvaner, Scheurebe und Riesling mit allen Vorteilen der 3 Sorten :*

*saftige Textur, Exotische Frucht und erfrischende Mineralität.*

Weingut Johann Baptist Schäfer, Nahe

0,2 l 8,50  
0,75 l 27,00

## WEISSBURGUNDER

*feine cremige Textur, sanft und elegant. Birne, reifer Apfel, Mineralität.*

Weingut am Nil, Pfalz

0,2 l 7,50  
1,0 l 31,00

# WEIN/WEISS/KRACHER.

## „KUNG FU GIRL“ RIESLING

*Exotisch und feinfruchtig, lang und saftig. Hochwertig und ungezwungen!*

Weingenuss „in die Freie!“

Charles Smith Wines, Washington, USA

0,75 l 46,00

## STONEBURN SAUVIGNON BLANC

*Auf Stein gewachsen: Mineralisch-Stachelbeere-Trocken*

Hunter's Estate, Marlborough, Neuseeland

0,75 l 34,00

## KALLSTADTER CHARDONNAY

*Fülle und Konzentration gepaart mit feinsten Pfirsich und Mango Frucht.*

*Leichte Röstaromen. Ideal zu gebratenem und gegrilltem Fleisch.*

Weingut am Nil, Pfalz

0,75 l 42,00

# WEIN/ROSÉ.

## STEAKMEISTERS BESTER

*Merlot Blanc de Noirs*

Weingut Metzger, Pfalz

0,2 l 7,00  
0,75 l 24,00



# WEIN/ROT.



## FILETSTÜCK BY STEAKMEISTEREI

*trocken, mineralisch, fett. Goldstatus.*

Ein Cuvee mit Früh- und Spätburgunder aus dem Barrique  
aus unserer fantastischen Lieblings-Weinmanufaktur Stefan Breuer / Rheinhessen

0,2 l 9,50  
0,75 l 29,00

## DER KLEINE SCHWARZE

*Merlot & Dornfelder „Der kleine Schwarze“, trocken*  
Weingut Metzger, Pfalz

0,2 l 9,50  
0,75 l 29,00

## CABERNET SAUVIGNON

*Ausgewogen, mit feiner Cassisnote, Würze und leicht rauchigen Akzenten.*  
„Ellerstädter Kirchenstück“ 2017, Weingut Braun, Pfalz

0,2 l 8,50  
0,75 l 27,00

## MALBEC OLD VINE

*Kräftige, reife Frucht nach Pflaumen und Cassis, Röstaromen, Tabak und Pfeffer.*  
*Ein komplexer Begleiter kräftigeren Steaks!*  
Belasco de Baquedano, Mendoza, Argentinien

0,2 l 9,50  
0,75 l 29,00

## PRIMITIVO DI MANDURIA „MANDUS“

*Schwarzkirsche, getrocknete Pflaumen und Cassisaromen.*  
*Am Gaumen der absolute Schmeichler. Füllig und weich. Fruchtiges Finale.*  
Pietra Pura, Apulien, Italien

0,2 l 10,00  
0,75 l 34,00

# WEIN/ROT/KRACHER.

## MOTHER'S MILK

*Eleganter Wein mit opulenter fruchtiger Note. weiche Gerbstoffe, harmonischer Körper - Oder wie unser Chef sagt: „Der haut dir in die Fresse!“*  
2015 Barossa Shiraz, First Drop Winery, Australien

0,75 l 49,00

## CUVÉE DU CHÂTEAU 2017

*Charakterkopf! Reiner Malbec aus seinem Ursprungsgebiet.*  
*Tiefste Farbe, kompromisslose klare Kanten aber mit viel Charme.*  
Château de Combel-la-Serre, Cahors, Frankreich

0,75 l 43,00

## GABRIELE MERLOT 2013

*Stilistisch zwischen Bordelaiser Eleganz und toskanischem Charme. Tief, fein, sehr aromatisch nach Brombeeren, Cassis und Kakao. Präzise und feine Tanninstruktur.*  
*Ein Klassiker in perfekter Harmonie.*  
Tenuta le Calcinaie, Toskana, Italien

0,75 l 49,00

# WEIN/ROSÉ/KRACHER.

## AIX ROSÉ 2020

*Grenache, cinsault und Syrah. Zart, fein, elegant mit milder Säure.*  
*Blüten und Weinbergpfirsich. Langes mineralisches Finale.*  
Maison Saint-Aix, Coteaux d'Aix-en-Provence, Frankreich

0,75 l 44,00



# DRINKS/OHNE/BUMS.

<b>KALTES.KLARES.WASSER</b> (LAUT & LEISE) Aus den Tiefen des Osnabrücker Landes, gefiltert und aufbereitet.	0,30 l 0,75 l	2,50 6,00
<b>FRITZ KOLA &amp; LIMO &amp; SCHORLE</b> fritz-kola, fritz-kola zuckerfrei, fritz-limo Orange, fritz-limo Zitrone, fritz-limo Apfel-Kirsch-Holunder, fritz-mischmasch, fritz-spritz bio Traube, fritz-spritz bio Rhabarber, fritz-spritz bio Apfel	0,33l	3,70
<b>ANJOLA</b> Ananas-Limette <sup>BIO.FAIR&amp;VEGAN</sup>	0,33 l	4,00
<b>FEVER TREE</b> Tonic Water / Mediterreanean Tonic Water / Ginger Ale / Bitter Lemon	0,2 l	3,00
<b>LAUWERTH BIRNENSAFT</b> Vollkommen unterschätztes norddeutsches Obst.	0,3 l	3,90
<b>HAUSGEMACHTE LIMONADE</b> UNSERE HAUSGEMACHTE KRÄUTERLIMONADE	0,3 l	5,50

## Longdrinks ohne Bums?!

GUTER GESCHMACK UND HOCHWERTIGER GENUSS STEHEN SCHON LANGE NICHT MEHR MIT DEM REINEN KONSUM VON ALKOHOL IN VERBINDUNG. INNOVATIVE DESTILLATEURE HABEN ES GESCHAFFT PREMIUM „SPIRITUOSEN“ GANZ OHNE ALKOHOL ZU PRODUZIEREN. WORAUF AUCH IMMER IHR BOCK HABT: WIR ZAUBERN EUCH EUREN LONGDRINK. **MIT UND OHNE ALKOHOL.**

## HEISS.

<b>HOT GRILLED ESPRESSO</b> (DIE RÖSTUNG IM SHOP AUCH FÜR EUCH ZU HAUSE)	2,60
<b>ESPRESSO DOPPIO</b>	4,50
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	3,20
<b>CAFE AMERICANO</b>	2,60
<b>CAPPUCCINO</b>	3,50
<b>SCHWARZER TEE FRIESENMISCHUNG</b>	3,50
<b>FRISCHER MINZTEE</b>	4,50

---



# WHISKEY.

## **THEO SASSE CIGAR SPECIAL**

Münsterland / 6 Jahre

Auszeichnung als bester Whisky Kontinentaleuropas

4 cl

8,80

## **SLYERS SINGLE MALT CLASSIC**

Schliersee, Bayern / 6 Jahre

4 cl

10,80

## **LAGAVULIN SINGLE MALT**

Schottland / 16 Jahre

4 cl

11,50

## **CONNEMARA SINGLE MALT**

Irland / 12 Jahre

4 cl

10,50

## **GLENLIVET SINGLE MALT**

Schottland / 12 Jahre

4 cl

8,50

## **TALISKER SINGLE MALT SCOTCH**

Schottland / 10 Jahre

4 cl

8,50

## **LAPHROAIG SINGLE MALT**

Schottland / 10 Jahre

4 cl

8,50

## **OBAN SINGLE MALT SCOTCH**

Schottland / 14 Jahre

4 cl

11,50

## **MARKERS MARK BOURBON**

Kentucky

4 cl

5,50

## **JACK DANIELS**

Tennessee

4 cl

5,50

## **JIM BEAM BOURBON**

Kentucky

4 cl

5,50

# COGNAC.

## **REMY MARTIN COGNAC VSOP**

4 cl

7,90



# GIN.



*Longdrinks ohne Bums?!*  
ALKOLFREIER GENUSS OHNE SCHLECHTES GEWISSEN.



## nose'n'tail GIN BY STEAKMEISTEREI

4 cl

9,90

Unser exklusiver Gin aus einer kleinen & feinen Manufaktur im Landkreis:  
Botanicals wie frischer Aromahopfen, unser Steakpfeffer und fruchtige Holunder-  
blüten machen diesen Gin zu einer Geschmacksexplosion!

*(HIER IM SHOP AUCH FÜR DEN GENUSS ZU HAUSE ERHÄLTlich!)*

---

## MONKEY 47

4 cl

11,50

Black Forrest Distillers

## HENDRICK'S

4 cl

11,50

Prämierter Gin von Weltruhm aus Schottland

## BOMBAY SAPPHIRE

4 cl

7,00

London Distilled Dry Gin

## SIEGFRIED

4 cl

10,90

Rheinland Dry Gin

## BERLINER BRANDSTIFTER

4 cl

10,90

Dry Gin

## NIEMAND GIN

4 cl

10,90

Gin-Manufaktur aus Hannover

## GIN SUL

4 cl

12,50

Der Klassiker aus Hamburg

# RUM.

## BACARDI CARTA BLANCA

4 cl

5,90

## BACARDI 8 ANOS RESERVA SUPERIOR

4 cl

8,90

## RON ZACAPA 23 SOLERA GRAN RESERVE

4 cl

13,50

## DON PAPA<sup>7 YEARS</sup> - SMALL BATCH RUM

4 cl

9,50



# DIGESTIF&SHOTS.

---

VON DER FEINBRENNEREI SASSE AUS DEM MÜNSTERLAND:

<b>MÜNSTERLÄNDER LAGERKORN</b> Wie ein Grappa, nur von hier! Vier Jahre Barrique gereift und V.S.O.P-Prämiert / milder Charakter / leichte Fruchtnote	4 cl	7,90
<b>MÜNSTERLÄNDER HIMBEERGEIST</b> Aus handverlesenen münsterl. Himbeeren / vollfruchtig-blumiges Aroma / Goldmedaille 2012 World Spirits Award	4 cl	7,90
<b>WILLIAMS EDELBRAND</b> 2 Jahre Reifung / kräftiges lang anhaltendes Bouquet	4 cl	7,90
<b>AMERIE MÜNSTERLÄNDER APERITIF</b> Der fruchtige Klassiker mit den zarten Walderdbeeren	4 cl	5,90

---



<b>KLÖTENKÖM</b> EIERLIKÖR BY STEAKMEISTEREI Die besten Eier (Gütekategorie 1!), eine hochwertiger Weizenbrand aus dem Osnabrücker Land, beste Bourbon-Vanille und ein Handwerkskünstler seines Fachs, der aus diesen Zutaten was feines bastelt. <b>Viel Spaß im Glas!</b>	4 cl	4,90
<b>KR/23 KRÄUTERLIKÖR</b> 23 verschiedene Kräuter aromatisieren diesen Likör, die entweder frisch oder getrocknet verarbeitet werden. Jägermeister für Erwachsene.	4 cl	6,50
<b>HELBING KÜMMEL</b> Das Hamburger Original	4 cl	5,50
<b>HELBING AQUAVIT</b> Das Hamburger Original	4 cl	6,90
<b>GREY GOOSE VODKA</b>	4 cl	6,90
<b>FRANGELICO</b> TIP: ALS SOUR	4 cl	6,00
<b>DRAMBUIE</b> WHISKEYLIKÖR	4 cl	6,00

---