

[www.cafejournal-mannheim.de](http://www.cafejournal-mannheim.de)

## Die Karte



# J.J.DARBOVEN



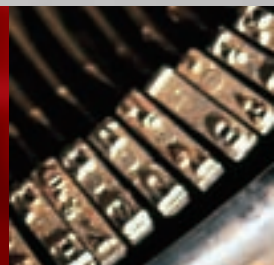
## **SPECIALTIES**

Kaffee • Tee • Kakao



## Kaffee & Tee

<i>Kaffee</i>	€		€
Kaffee	1,90	<b>Earl Grey</b>	
Großer Kaffee	3,20	Schwarzer Tee, Aroma	2,40
Kaffee koffeinfrei	1,90	<b>Vanille</b>	
Café Latte	2,50	Schwarzer Tee, Vanilleschoten	2,40
Cappuccino	2,40	<b>Grüntee</b>	
Latte macchiato	2,20	<b>Chun Mee</b>	
Große Latte macchiato	3,30	Herber Geschmack	2,40
Latte macchiato nougat	3,70	<b>Love Story</b>	
Espresso	1,70	Grüner Tee, Ananas, Papaya, Sonnenblume, Malve	2,40
Doppelter Espresso	3,00	<b>Morning Star</b>	
Espresso macchiato	1,90	Grüner Tee, Sonnenblume, Kornblume	2,40
Heiße Schokolade mit Sahne	2,90	<b>Rooibusstee</b>	
Weißer Schokolade	3,20	<b>Rooibush Massai</b>	
Heiße Milch mit Honig	2,50	Kräutertee aus Südafrika	2,40
Baileys Coffee mit Sahne	3,50	<b>Rooibush Kalahari</b>	
Baileys Latte	3,70	Rooibush-Tee, Hibiscus, Orange, Lemongras	2,40
Baileys Chocolate Kiss mit Sahne	3,70	<b>Früchtetee</b>	
<b>Offene Tees</b>		<b>Märchenprinz</b>	
Schwarztee		Hibiscus, Hagebutte, Apfelstücke, Orangenschalen, Brombeerblätter	2,40
Darjeeling Würziger Blatt-Tee	2,40	<b>Stadtmischung</b>	
Assam Würziger, kräftiger Tee	2,40	Holunderbeeren, Hibiscus, Korinthen, Hagebuttenschalen	2,40
		<b>Kräutertee</b>	
		<b>Pfefferminze</b>	2,40
		<b>Kamille</b>	2,40



# Frühstück

## Frühstück nach Wahl

	€
<b>Säfte, Prosecco</b>	
Orangensaft, frisch gepresst 0,2 l	3,50
Grapefruitsaft, frisch gepresst 0,2 l	3,50
Joghurt-Drink Pfirsich-Maracuja 0,2 l	2,50
Joghurt-Drink Apfel-Karotte 0,2 l	2,50
Tomatensaft 0,2 l	2,50

Glas Prosecco Spumante brut 0,1 l	3,90
Glas Prosecco auf Eis 0,2 l	5,50
Champ. Veuve Cliquot Piccolo 0,2 l	24,00

## Ei-Variationen

Gekochtes Landei	0,80
Spiegel- oder Rühreier natur, Baguette	3,00
Spiegel- oder Rühreier mit Speck oder Schinken, Baguette	3,30
Kräuterrührei mit frischen Champignons und Schafskäse, Baguette	3,60
Rührei mit Tomate und Mozzarella, Baguette	3,60
Rührei mit pikanter Tomatensauce, Baguette	3,60
Spiegeleier mit Bratkartoffeln	4,50
Spiegeleier mit Bacon, Grilltomate, weißen Bohnen und Rostbratwürstchen, Baguette	6,40

## Wurst und Fisch

Portion gebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce	5,50
Portion italienischer Landschinken	4,50
Portion roher oder gekochter Schinken	4,80
Portion Frühstücksaufschnitt	4,00
Ein Paar Bayerische Weißwürste mit süßem Senf und Laugengebäck	4,80

## Käse

	€
Kleine Käsevariation	4,00
Portion hausgemachter Kräuterquark	2,00
Portion Hüttenkäse	2,00
Portion Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto	4,20

## Müsli & Co.

Cornflakes mit Milch	2,00
Bircher Müsli mit Waldbeeren und Sahne	4,00
Knuspermüsli mit frischem Obst und Joghurt	4,30
2 Pancakes mit Ahornsirup und Butter	3,40
Frischer Obstsalat	4,30
Joghurt mit Waldbeeren	2,80
Apfelquark	2,80
Quark mit frischen Früchten	2,80

## Aufstrich

Portion Butter	0,60
Portion Becel	0,60
Portion Konfitüre, Honig, Nußcreme	0,80

## Brot, Brötchen, Gebäck

Brotkorb mit frischem Steinofenbaguette	1,20
Brotkorb mit frischem Laugengebäck	1,20
Brotkorb mit frischen Körnerbrötchen	1,20
Buttercroissant	1,20
Schokomuffin	1,20

Frühstück täglich durchgehend bis 15.00 Uhr

*Verschenken Sie einen guten Start in den Tag mit einem Frühstück  
im Café Journal!*

Individuelle Frühstück-Gutscheine erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.

# Frühstück

## Mannheimer Frühstück

Kaffee, Tee oder Milch, Brotkorb mit Baguette, Brötchen und Kaffeegebäck, dazu Butter, Marmelade und Nutella

- mit einem gekochten Landei
- mit Waldbeeryoghurt und Landei
- mit Spiegel- oder Rührei mit Schinken oder Speck
- mit gemischter Wurst- und Käseplatte

€  
4,50  
5,30  
7,50  
7,80  
7,80

## Bayerisches Frühstück

Ein Paar Bayerische Weißwürste in der Terrine serviert mit süßem Senf, hausgemachtem Obazda, frischem Radi und Laugengebäck, dazu ein Hefeweizen 0,3l oder ein Heißgetränk

8,80

## Pariser Frühstück

Café au lait, Brotkorb mit Buttercroissant, dazu Butter, Marmelade und Nutella, feine Wurst- und Käsevariation, ein gekochtes Landei, Joghurt mit Waldbeeren und ein frisch gepresster Orangensaft

9,20

## Genfer Frühstück

Café au lait, eine Kiwi, Bircher Müsli mit Sahnehäubchen, zwei Scheiben Vollkorntoast mit Tomaten und Mozzarella überbacken an einer Salatbeilage, ein frisch gepresster Orangensaft oder ein Glas Pfirsich-Maracuja-Joghurt-Drink

9,20

## Washingtoner Frühstück

Große Tasse Kaffee, Brotkorb mit Muffin, dazu Butter und Marmelade, zwei Spiegeleier mit Bacon oder wahlweise Pancakes mit Ahornsirup, eine Käsevariation, Cornflakes und ein frisch gepresster Orangensaft

9,20

## Wellness Frühstück

Tasse Grüner Tee, Brotkorb mit Körnerbrötchen, Lachsschinken, geräucherte Putenbrust, Tomaten-Frischkäse, Früchtequark und ein Glas Apfel-Karotten-Joghurt-Drink

9,40

## Mailänder Frühstück

Milchespresso im Glas, Brotkorb, dazu Butter und Marmelade, zwei Spiegeleier an delikater Tomatensauce, italienischer Landschinken, Salami, Tomaten und Mozzarella mit Pesto, ein frisch gepresster Orangensaft und ein Glas Prosecco

11,20

## Café Journal Frühstück

Milchespresso im Glas, Brotkorb, dazu Butter und Marmelade, Kräuter-Rührei mit Champignons und Schafskäse, Variation von rohem und gekochtem Schinken, hausgemachter Kräuterquark, ein frisch gepresster Orangensaft und ein Glas Prosecco

11,20

## Englisches Frühstück

Milchespresso im Glas, zwei Spiegeleier mit Bacon und weißen Bohnen, Grilltomate und Rostbratwürstchen. Brotkorb mit Baguette, Brötchen und Toast, sowie Marmelade und Butter, Cornflakes mit Milch und ein frisch gepresster Orangensaft

11,20

## Gourmet Frühstück

Der Frühstücksgenuss für zwei Personen: Zwei heiße Getränke nach Wahl, Brot- und Brötchenkorb mit Croissants, hausgebeizter Lachs, Scampi, italienischer Landschinken und Salami, geräucherte Putenbrust, Frischkäse, Brie, Tête de Moine, Butter und Marmelade, zwei Gläser Prosecco und zwei Gläser frisch gepresster Orangensaft

28,80

## Zwengerl-Frühstück

Glas Milch, Mini-Früchtequark mit frischen Früchten, je ein halbes Mini-Laugenbrötchen mit Nutella und Banane, ein Mini-Plunder und ein lustiges Überraschungsei

4,50

Mannheimer Frühstück € 0,60 Aufpreis für Café au lait, € 1,30 Aufpreis für großen Kaffee





## Speisen

### Suppen

#### Tomatencremesuppe

mit Kräutercroutons

€  
4,30

#### Französische Zwiebelsuppe

mit überbackenem Käsetoast

€  
4,30

### Sandwiches und Burger

#### Hausgemachte Quiche Lorraine

an bunten Blattsalaten

€  
5,50

#### California Sandwich

Vollkorntoast mit geräucherter Putenbrust, Orangenfilets und Creme fraiche auf Blattsalat

€  
7,40

#### Clubsandwich

mit Hähnchensteak und geräucherter Putenbrust in feiner Sandwichsauce

€  
7,80

#### Caesar Sandwich

mit gegrillter Hähnchenbrust, Romanasalat in milder Knoblauchcreme

€  
7,80

#### Steak Sandwich

mit Rinderhüftsteak an Tomatensalsa, Paprika und Zwiebeln

€  
8,20

#### Pita Brot

gefüllt mit Lammstreifen, knackigem Salat, roten Zwiebeln und erfrischendem Gurken-Joghurt

€  
8,40

#### Ciabatta Vitello tonnato

mit pochiertem Kalbfleisch und pikanter Thunfischcreme

€  
8,60

#### Sandwich Saltimbocca

mit Kalbssteak, italienischem Landschinken, frischem Ruccola und Tomaten-Mascarpone

€  
8,70

#### Gigantischer Beefburger (300 gr.)

mit Zwiebeln und Gurken an Chilisauce,

€  
8,00

Alle Sandwiches und Burger können Sie auch mit Pommes frites für 1,50 € Aufpreis bestellen.

### Salate

#### „Café Journal“

mit Gemüsemais, Paprika, Tomaten und Ei

€  
6,60

#### „Mesclin“

mit gebratenem Speck und Champignons

€  
8,30

#### „Rhodos“

mit gebackenem Ziegenkäse im Speckmantel

€  
8,90

#### „Florida“

mit gebratenen Putenbruststreifen und Mandarinenfilets

€  
8,90

#### „Caesar Salat“

mit Romanasalat, Knoblauchcroutons und geriebenem Parmesan

€  
8,20

mit gegrillten Hähnchenbruststreifen

€  
9,20

#### „Papaya-Steak-Salat“

mit argentinischen Rinderstreifen in Cajun-Gewürzen und frischer Papaya

€  
9,60

#### „Provence“

mit Lammstreifen, geschmolzener Tomate und Knoblauch

€  
9,60

Dressing nach Wahl:

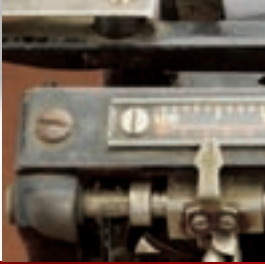
Essig und Öl, Weißer oder brauner Balsamico, Joghurt, Anchovie



# Speisen

<i>Vegetarisches</i>	€	<i>Fleisch</i>	€
<b>Tomaten-Mozzarella-Omelette</b> mit bunten Blattsalaten	6,90	<b>Tournedos vom Rind</b> mit gedünsteten Zwiebeln und Balsamicojus dazu Steinofenbaguette	9,80
<b>Hausgemachte Zucchini-puffer</b> mit Ziegenkäsemousse und knackigen Blattsalaten	7.80	<b>Hähnchenbrustfilet</b> gegrillt im italienischen Landschinkenmantel auf mediterranem Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln	12,80
<b>Pasta</b>	groß / klein	<b>Wiener Schnitzel</b> mit hausgemachten Bratkartoffeln und frischen Blattsalaten	14,50
<b>Spaghetti</b> mit Spinat-Ricotta-Sauce und und gerösteten Pinienkernen	8,20 / 4,80	<b>Züricher Kalbsgeschnetzeltes</b> mit Champignons an Weißweinsauce, dazu Rösti und einen Salatteller	14,70
<b>Papardelle</b> mit Speck in Oliven-Basilikum-Sauce und geriebenem Parmesan	8,40 / 4,90	<b>Surf and Turf</b> argentinisches Rumpsteak und Scampi vom Grill mit Kräuterbutter und Steakpfeffer, dazu Pommes Frites und amerikanischer Krautsalat	17,80
<b>Tagliatelle</b> mit gegrillten Putenbrusttranchen in Orangen-Chilisauce	8,60 / 5.10		
<b>Spaghetti</b> mit Garnelen und Rucola an Tomatensauce	8,90 / 5,40		





## *Speisen*

### *Flammkuchen* €

#### **„Klassisch“**

mit Speck, gekochtem Schinken, Zwiebeln und Käse 7,20

#### **„Mediterran“**

mit Tomaten, Spinat, Mozzarella und Pinienkernen 7,20

#### **„Mexikanisch“**

mit Pepperoni, Zwiebeln, Mais, Chilisaucе, und Sauerrahm 7,50

#### **„Italienisch“**

mit italienischem Landschinken, Ruccola und frischem Parmesan 8,20

### *Kindergerichte*

#### **Pommes frites**

mit Ketchup oder Mayonnaise 2,50

#### **Spaghetti**

mit Tomatensauce 4,20

#### **„Winnie Puh“**

Hähnchenschnitzel paniert, mit Pommes Frites 5,80

### *Desserts*

#### **Warmer Schokokuchen**

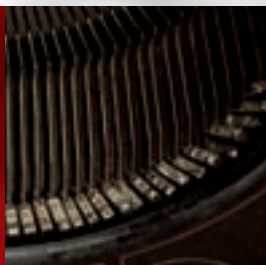
mit Vanilleeis 4,50

#### **Apfelstrudel**

mit Vanillesauce und frischen Früchten 5,50

#### **Kaiserschmarrn**

mit Apfelmus 6,20



# Treffpunkt Eichbaum!

... wir treffen uns  
im Café Journal



Kurpfälzer Braukunst seit 1679.

# Weinkarte

## Weine im Ausschank weiß – 0,20 l

€

### Riesling Kabinett trocken „Dürkheimer Rittergarten“

3,00

Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim

*Höchstprämiertes Weingut der DLG – 21-mal Bundesehrenpreis in GOLD*

Feinfruchtiger, aromatischer Riesling mit Aromen nach Apfel und Grapefruit. Der Rittergarten gilt als eine der besten Rieslinglagen in Bad Dürkheim. Durch späte Lese erhalten die Reben die wohl entscheidenden zusätzlichen Sonnenstunden.

### Riesling trocken „Bassermann-Jordan“

4,50

Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim

*Mitgliedsbetrieb im Verband der Prädikatsweingüter - VDP*

Der „Gutsriesling“ des Hauses Bassermann-Jordan ist eine Cuvée aus verschiedenen Lagen. Am Gaumen intensive Frucht und Mineralität wie sie typisch ist für die Deidesheimer Gemarkung. Schon dieser „Basiswein“ ein Genuss – das Weingut zählt zur Pfälzer Elite!

### Weißer Burgunder Spätlese halbtrocken „Dürkheimer Schenkenböhl“

4,50

Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim

*Höchstprämiertes Weingut der DLG – 21-mal Bundesehrenpreis in GOLD*

Ein delikater Weißwein mit harmonischer, voller Frucht. In der Nase weiße Blüten und gelbe Früchte, am Gaumen elegant und spritzig. Ein angenehmer Begleiter der leichten Salat- und Gemüseküche aber auch ein echter Spaßwein für den puren Genuss.

### Grauer Burgunder trocken „Reichsrat von Buhl“

4,90

QbA., Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim

*Mitgliedsbetrieb im Verband der Prädikatsweingüter - VDP*

Unter den weißen Burgunder-Rebsorten hat der graue Burgunder wohl unbestritten den ersten Platz der Verbrauchergunst erklommen. Dieser überzeugt durch die ansprechende Kombination von Frucht und Frische, Kraft und Eleganz. Ein Wein, der als Begleiter eleganter Speisenkombinationen genauso besteht wie zum puren Genuss.

### Weißer Cuvée trocken „Le Veilleur de Nuit – der Nachtwächter“

3,90

AOC., Cave de Turckheim, Elsass, Frankreich

Diese unglaublich aromatische Weißwein-Cuvée müssen Sie probiert haben! In dem mittelalterlichen Städtchen Turckheim geht in den Sommermonaten auch heute noch um 22 Uhr singend der Nachtwächter durch den Ort. Sozusagen als Schlummertrunk ist dieser Weißwein der runde, harmonische Zechwein den man zu dieser Uhrzeit in geselliger Runde trinkt, bevor der Nachtwächter zum heimgehen auffordert. Cuvée aus den Elsass-typischen Rebsorten Pinot Gris, Gewürztraminer und Riesling von harmonisch-ausgewogenem Charakter.

### Pinot Grigio „Le Anfore“

3,70

IGT., Casa Vinicola Zonin, Gambellara, Veneto, Italien

Aus dem Nordosten Italiens stammt dieser delikat-fruchtige Grauburgunder, wie der Pinot Grigio in Deutschland genannt wird. Strohgelb in der Farbe, mit grünlichen Reflexen. Anklänge an Mandelblüte und Pfirsich in der Nase, am Gaumen weich und elegant, mit beachtlicher Frische und nachhaltigem Finale.

### Chardonnay trocken „Aimery“

3,40

Vin de Pays d’Oc, Aimery – Sieur d’Arques, Languedoc, Frankreich

Aus Südfrankreich stammt dieser charaktvolle Weißwein. Durch den Einfluss von Atlantik und den Pyrenäen herrscht in der Anbau-region ein gemäßigttes Mittelmeerklima, das ideale Voraussetzungen für den Anbau der Chardonnay-Traube bietet. Ein kräftiger, strohgelber Weißwein mit grünen Reflexen. Aromen nach Akazie, Banane und Grapefruit. Von kräftigem Charakter und dennoch sehr fruchtig.

# Weinkarte

€

**Sauvignon Blanc trocken „Boland Cellar“** 4,50  
Paarl Wine of Origin, Boland Cellar, Paarl, Südafrika  
„Erzeuger des Jahres aus Übersee“ bei Mundus Vini 2005 Ein Sauvignon Blanc der Spitzenklasse aus selektiv und nur von Hand gelesenen Trauben der Appellation Paardeberg, einem der kühleren Anbauggebiete rund um Paarl. Ein unglaublich frischer Weißwein mit einem Bouquet nach tropischen Früchten. Am Gaumen knackig, frisch, geprägt von einer vollmundigen aber nicht spitzen Säure.

## Weine im Ausschank rosé – 0,20 l

**Dornfelder Weißherbst halbtrocken „Wachenheimer Mandelgarten“** 3,00  
QbA., Wachtenburg Winzer eG, Wachenheim  
Intensiv beerenfruchtiger Weißherbst aus der Dornfelder-Traube. Das Bouquet erinnert an eine frisch angesetzte Bowle mit den ersten vollreifen Erdbeeren des Frühlings. Am Gaumen nicht zu süß ist dies der perfekte Sommer-Sonnen-Terrassen-Wein!

**Shiraz Rosé trocken „Paarl Hills“** 3,50  
Paarl Wine of Origin, Boland Cellar, Paarl, Südafrika  
*Bester Erzeuger aus Übersee bei Mundus Vini 2005!*  
Der Rosé aus der beliebten Shiraz-Traube findet in Paarl ideale Bedingungen. Ausgesprochen fruchtig im Aroma, mit einem Bouquet nach reifen Himbeeren. Am Gaumen frisch und saftig. Ideal als Aperitif, zu Vorspeisen und Salatkreationen – oder einfach „nur so“!

## Weine im Ausschank rot – 0,20 l

**Dornfelder trocken „Vier Jahreszeiten“** 3,50  
QbA., Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim  
*Höchstprämiertes Weingut der DLG – 21-mal Bundesehrenpreis in GOLD*  
Dieser tiefdunkle Dornfelder mit blauen Reflexen ist eine Cuvée aus besten Dürkheimer Lagen. Das Bouquet erinnert an vollreife Schwarzkirschen. Am Gaumen kraftvoll und zugleich sehr Fruchtbetont und sehr geschmeidig. Der nachhaltige Abgang beweist das Potenzial der Rebsorte.

**Bordeaux Supérieur trocken „Château Ducla“** 4,50  
A.O.C., Château Ducla – Yvon Mau, Gironde Sur Dropt, Bordeaux  
Mit dem Begriff „Bordeaux Supérieur“ sind hohe gesetzliche Anforderungen verbunden. So musste dieser elegante Rotwein Auflagen zu Ertragsreduktion, Alkoholgehalt und Güte der gelesenen Trauben erfüllen. Die Cuvée besteht zu 50% aus Merlot, 25% Cabernet Sauvignon und 25% Cabernet Franc. Funkelnd rubinroter Wein mit violetten Reflexen. In der Nase ein Reigen reifer roter Früchte, gefolgt von Röst- und Gewürznoten. Am Gaumen füllig, mit kräftigen, aber reifen Tanninen. Das präsenze Holz ist harmonisch eingebunden. Im Nachhall Anklänge an Kirsche, Johannisbeere und Vanille.

**Chianti dei Colli Senesi trocken „Nottola“** 4,20  
DOCG., Rotwein trocken, Azienda Agricola Nottola, Montepulciano (Si), Toskana, Italien  
Trockener Rotwein aus den regional typischen Rebsorten Sangiovese, Canaiolo Nero und Malvasia del Chianti. Von ausgeprägt weinigem Bouquet mit Anklängen an Himbeeren. Dichte und elegante Struktur. Die Chiantis mit dem Zusatz Colli Senesi entstammen einer eng begrenzten Anbauregion bei Sienna, dieser im Speziellen aus dem Ort Montepulciano, Herkunft des berühmten „Vino Nobile“, einem der ganz großen Weine der Toskana.



## Weinkarte

	€
<b>Nero D`Avola trocken „Torre Solaria“</b>	3,60
I.G.T., Casa Vinicola Zonin, Butera, Sizilien, Italien	
Tief rubinroter Wein aus 100% Nero d`Avola, der wohl typischsten roten Rebe Siziliens, als deren wahre Heimat eigentlich aber Griechenland vermutet wird. Im breit gefächerten Bouquet Anklänge an Mandelblüten und intensive gewürztönige Wahrnehmungen. Am Gaumen komplexe Fruchtigkeit, mit Erinnerungen an eingelegte Kirschen.	
<b>Tempranillo trocken „Al Sur“</b>	3,20
V.C.P.R.D., Vinícola de Tomelloso, Tomelloso, La Mancha	
Goldmedaille bei Mundus Vini – dem großen deutschen Weinwettbewerb!	
Ein junger aber überzeugender Wein von purpurroter Farbe mit intensiven und leuchtenden Violetttönen. Fruchtige Primäraromen von Cencibel, dem regionalen Klon der Tempranillo-Rebe. Diese ist die bedeutendste Rotweinrebe Spaniens – weltbekannt auch durch den Rioja. Am Gaumen komplex, aber ausgeglichen und harmonisch.	
<b>Merlot trocken „Doña Consuelo“</b>	3,90
Viña Segú, San José de Caliboro, Melozal, Maule-Region	
Dieser Merlot des sympathischen Familienweingutes Segú wurde mit einem kleinen Anteil Carménère vermählt, einer ursprünglich französischen Rebsorte, die sich mehr und mehr zu „der“ roten chilenischen Leitrebe entwickelt. Die Beschreibung dieses Weines auf den Punkt gebracht: Würziges Aroma, satte Frucht, zarter Schmelz. Anklänge an Zimt und Vanille.	
<b>Shiraz trocken „Boland Cellar“</b>	4,50
Paarl Wine of Origin, Boland Cellars, Paarl, Südafrika	
<i>Bester Erzeuger aus Übersee bei Mundus Vini 2005!</i>	
Aus der Appellation Paardeberg stammen die nur von Hand gelesenen Trauben für diesen vielfach prämierten Shiraz, der hier ideale Anbaubedingungen findet. Intensiv purpurrot in der Farbe. In der Nase Aromen nach Pflaumen, Himbeeren, Gewürzen und etwas Eukalyptus. Voller, kräftiger Körper, gefolgt von einem unglaublich langen Abgang.	

## Prosecco & Champagner

	€	€
<b>Prosecco</b>		
Glas Prosecco Brut	0,1 l	3,90
Glas Prosecco auf Eis	0,2 l	5,50
Glas Prosecco-Orange	0,1l	4,20
Flasche Prosecco Brut	0,75 l	25,00
<b>Champagner</b>		
Veuve Cliquot	0,2l	24,00
Veuve Cliquot	0,75 l	75,00



## *Biere*

### *Fassbiere*

		€
Eichbaum Ureich Premium Pils	0,3 l	2,40
Eichbaum Hefeweizen hell	0,3 l	2,40
	0,5 l	3,60
Dom Kölsch	0,2 l	1,80

### *Flaschenbiere*

Eichbaum Kristallweizen	0,5 l	3,60
Beck's Pils	0,33 l	2,50
Beck's Alkoholfrei	0,33 l	2,50
Beck's Gold	0,33 l	2,50
Hannen Alt	0,33 l	2,50

### *Bier-Mix-Getränke*

Radler	0,3 l	2,20
Cola-Bier	0,3 l	2,20
Hefe-Radler	0,5 l	3,40
Bananenweizen	0,5 l	4,00





## Softdrinks

<i>Mineralwasser</i>		€	<i>Wellnessgetränke</i>	€
Selters Mineralwasser	0,25 l	2,10	Bionade	0,33 l 2,40
Selters Mineralwasser	0,5 l	3,90	- Holunder,	
Selters „La Culinaria“	0,75 l	4,50	- Ingwer-Orange,	
San Pellegrino	0,25 l	2,30	- Kräuter,	
San Pellegrino	0,5 l	4,00	- Litschi	
Vittel ohne Kohlensäure	0,25 l	2,30		
Acqua Panna kohlenstofffrei	0,5 l	4,00		
			<i>Säfte und Nektare</i>	
<i>Erfrischungsgetränke</i>	0,2 l	0,4 l	Apfelsaft	0,2 l 2,40
Seven Up	1,90	3,30	Apfelsaftschorle	0,2 l 2,20
Coca Cola	2,10	3,70	Apfelsaftschorle	0,4 l 3,70
Coca Cola Light	2,10	3,70	Orangensaft	0,2 l 2,40
Fanta	2,10	3,70	Pfirsichnektar	0,2 l 2,50
Schweppes Bitter Lemon **	0,2 l	2,30	Grapefruitsaft	0,2 l 2,50
Schweppes Tonic Water **	0,2 l	2,30	Kirschnektar	0,2 l 2,50
Schweppes Ginger Ale **	0,2 l	2,30	Ananassaft	0,2 l 2,50
Orangina	0,25 l	2,40	Bananennektar	0,2 l 2,50
Afri Cola	0,2 l	2,30	Maracujanektar	0,2 l 2,50
			Tomatensaft	0,2 l 2,50
<i>Frisch gepresste Säfte</i>			Erdbeerfruchtsaft	0,2 l 2,50
Orangensaft	0,2 l	3,70	Mangosaft	0,2 l 2,50
„Kalte Zitrone“	0,3 l	3,00	Kirsch-Bananen-Nektar	0,2 l 2,50

(\*\* chininhaltige Limonade)



RENAISSANCE EINER LEGENDE



SELTERS. EIN REINES WASSER  
MUSS DURCH EINEN TIEFEN STEIN.



## Spirituosen

### Apéritifs

Martini Vermouth Bianco	5 cl	3,20
Martini Vermouth Rosso	5 cl	3,20
Martini Vermouth Extra Dry	5 cl	3,20
Campari *	5 cl	3,20
Aperol *	5 cl	3,20
Pernod *	4 cl	3,90
Ricard	4 cl	3,90
Pastis 51 *	4 cl	3,90
Absinthe Pernod	2 cl	3,30
Aperol * mit Prosecco	0,1 l	4,80

### Bitters

Amaro Averna	4 cl	3,00
Ramazotti	4 cl	3,00

### Liqueurs

Sambuca Molinari	2 cl	2,80
Cointreau	2 cl	2,80
Amaretto di Saronno	2 cl	2,80
Baileys on Ice	4 cl	3,50
Southern Comfort	4 cl	3,50

### Cognac, Brandy

Hennessy V.S.O.P.	2 cl	2,80
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	2,80
Osborne Veterano	2 cl	2,50

### Grappa, Tequila

Grappa Gran Moscato	2 cl	3,20
Grappa di Prosecco ADP	2 cl	3,30
Sierra Tequila weiß	2 cl	3,00
Sierra Tequila braun	2 cl	3,30

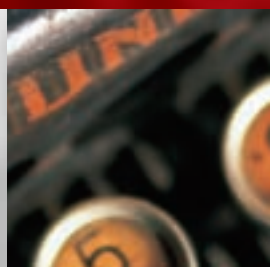
### Edelbrände

Nusbaumer Poire Williams	2 cl	3,20
Nusbaumer Quetsch d'Alsace	2 cl	3,20
Nusbaumer Mirabelle d'Alsace	2 cl	3,20

### Gin, Wodka

Bombay Gin 47% Vol.	2 cl	3,30
Gordon's London Dry Gin	2 cl	2,80
Smirnoff Imported Vodka	2 cl	2,80

(\* = mit Farbstoff, \*\* = chininhaltig)







# Whiskey

## Scotch

Johnnie Walker  
Red Label 4 cl € 5,00

Johnnie Walker  
Black Label 12 4 cl € 5,50

Ballentine's Scotch 4 cl € 4,50

Chivas Regal 4 cl € 5,50

## Bourbon

Jack Daniel's Tennessee Whiskey  
Black Label 4 cl € 5,50

Jack Daniel's Tennessee Whiskey  
Single Barrel 4 cl € 5,50

Gentleman Jack Rare  
Tennessee Whiskey 4 cl € 5,50

## Malt

Ardbeg Single Islay  
Malt Scotch Whiskey 10 4 cl € 5,50

Cragganmore Malt 4 cl € 5,00

Dalwhinnie 15 4 cl € 5,00

Glenkinchie 10 4 cl € 5,00

Glenmorangie Single Highland  
Malt Scotch 10 4 cl € 5,00

Lagavulin Malt 4 cl € 5,50

Oban 14 4 cl € 5,50

Talisker 10 4 cl € 5,00

## Longdrinks

Appleton-Cola € 5,20

Bacardi-Cola € 5,20

Jack Daniel's-Cola € 6,20

Jack Daniel's-Ginger Ale € 6,20

Smirnoff Wodka-Lemon € 5,20

Gordon's Dry Gin-Tonic € 5,20

Bombay Tonic € 5,20

Southern Comfort-Ginger Ale € 5,20

Campari-Soda € 4,50

Campari-Orange € 4,80

Tequila-Sunrise € 5,20

Batida-Kirsch € 5,20

Alle Longdrinks mit 4 cl Alkohol





PIERRE SMIRNOFF

**SMIRNOFF**



*Triple Distilled*  
FOR PURITY  
**PREMIUM VODKA**

CONTINUING THE TRADITIONS OF PIERRE SMIRNOFF  
PREMIUM VODKA PURVEYOR TO THE IMPERIAL COURT

**NO 21**

**SMIRNOFF**



... News, Leute, Meinungen

H1, 15 (am Marktplatz)  
68159 Mannheim  
Tel. 0621 - 2 71 02  
[www.cafejournal-mannheim.de](http://www.cafejournal-mannheim.de)

Montag - Donnerstag:	8.30 - 24.00
Freitag - Samstag:	8.30 - 01.00
Sonntag:	9.30 - 24.00