

## Aperitifs

*Appetiser*

<i>Campari Orange oder Soda</i>	<i>4cl</i>
<i>Martini (Dry/Bianco/Rosso)</i>	<i>5cl</i>
<i>Pernaud mit Eiswasser</i>	<i>3cl</i>
<i>Aperol Spritzer</i>	<i>0,25l</i>
<i>Kir Royal</i>	<i>0,1l</i>
<i>Glas Prosecco</i>	<i>0,1l</i>
<i>Glas Sekt</i>	<i>0,1l</i>
<i>Glas Sekt Orange</i>	<i>0,1l</i>

## Sektflaschen

*Sparkling wine bottles*

<i>Prosecco</i>	<i>0,75l</i>
<i>Schlumberger Trocken (dry)</i>	<i>0,75l</i>
<i>Henkell Trocken</i>	<i>0,375l</i>

## Champagnerflaschen

*Champagne bottles*

<i>Pommery</i>	<i>0,75l</i>
<i>Moët &amp; Chandon</i>	<i>0,75l</i>
<i>Veuve Clicquot</i>	<i>0,75l</i>

## Digestifs

*After-dinner drink*

<i>Courvoisier Cognac</i>	<i>2cl</i>
<i>Napoléon Cognac</i>	<i>2cl</i>
<i>Hennessy Cognac</i>	<i>2cl</i>
<i>Galvados Gilbert</i>	<i>2cl</i>
<i>Armagnac Comtal</i>	<i>2cl</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>
<i>Grappa Piave</i>	<i>2cl</i>