

Gondel
Bremer Filmkunsttheater
Kino, Café & Bar

Getränke & Speisen

*Pour savoir qu'un verre était de trop,
encore faut-il l'avoir bu.
Um zu wissen, dass das eine Glas zu viel war,
muss man es getrunken haben.*

*Georges Courteline
(französischer Romancier 1858-1929)*

*Inhaber:
Manfred Brocki
Schauburg Kino GmbH
Vor dem Steintor 114
28203 Bremen*

Öffnungszeiten :
täglich 11.00 Uhr bis 24.00 Uhr

Kinokartenreservierung:
0421/62012333

allg. Informationen:
0421/792550

Kleine Speisen

<i>Französisches Frühstück</i>	6,00 €
<i>Baguette, Croissant, Butter, Konfitüre & Café au lait</i>	
<i>Baguette</i>	1,50 €
<i>Croissant</i>	1,60 €
<i>Butter</i>	0,70 €
<i>Konfitüre (gelb oder rot)</i>	0,70 €
<i>Hart gekochtes Ei (Bio)</i>	1,00 €

Täglich wechselndes Kuchenangebot (siehe Vitrine)

<i>Blätterteigtasche mit Schinken und Käse *</i>	3,50 €
<i>Blätterteigtasche mit Spinat und Ziegenkäse *</i>	3,50 €
<i>Tomaten-Mozzarellaörtchen</i>	3,50 €
<i>Quiche Lorraine (mit Speck)</i>	4,00 €
<i>Quiche mit Lauch</i>	4,00 €

*Täglich wechselnde Tagessuppen (siehe Tafeln),
mit Baguette* 4,50 €

*Französische Zwiebelsuppe, überbacken mit Käse,
mit Baguette* 5,00 €

* Konservierungsmittel E624, 250, 252, 316

* Stabilisatoren E450, 451, 452

Heiße Getränke mit «Westhoff Kaffee» aus Bremen

<i>Café Crème – Café Suisse Classic aus dem Hause Westhoff</i>	2,20 €
<i>Espresso – Il Mio Gourmet 100% Arabica aus dem Hause Westhoff</i>	1,90 €
<i>Doppelter Espresso – mit Il Mio</i>	2,80 €
<i>Cappuccino – mit Il Mio</i>	2,70 €
<i>Café au lait in der Schale - mit Café Suisse</i>	3,50 €
<i>Latte macchiato – mit Il Mio</i>	3,50 €
<i>Café con leche – mit Il Mio</i>	2,70 €
<i>Caro Café</i>	2,20 €
<i>Caro Café au lait in der Schale</i>	3,50 €
<i>Heißer Kakao in der Schale</i>	3,20 €
<i>Heißer Kakao mit Sahne in der Schale</i>	3,70 €
<i>Grog (4 cl Rum)</i>	4,50 €
<i>Glühwein</i>	0,2 l 4,00 €
<i>Eisbrecher Glühwein (4 cl Rum)</i>	0,2 l 5,50 €



Bereits seit 1868 fühlt sich das Bremer Familienunternehmen Westhoff dem Kaffeegenuss verpflichtet. Damals wie heute ist Kaffee Teil unserer Kultur, so war es dem Unternehmen stets eine Herzensangelegenheit, unvergessliche Momente voller Genuss zu schaffen. Früher machten sie Freunde im Kreise der Modersohns und Rilke, heute zaubern sie Kaffeearomen vor oder nach dem Kinobesuch...

«Kusmi Tee» aus Paris

<i>Glas</i>	<i>Kännchen</i>
2,50 €	3,90 €

Grüner Tee/Wellness

«Thé vert Gunpowder» aus China, zu kleinen Kugeln gerollt

«Rooibos vert - bio» unfermentierter Bio-Rooibos aus Südafrika

«Thé vert au jasmin» Grüntee aus China, aromatisiert mit Jasminblüten

«Thé vert gingembre-citron» Grüntee aus China, mit Ingwer & Zitrone

«Expure Addict» Grüntee, Mate, Rooibos, Guarana & Grapefruit

Schwarzer Tee

«Darjeeling No.37 - bio» Schwarztee aus dem Himalaya

«Anastasia» Earl Grey mit Bergamotte, Zitrone & Orangenblüten

«Ceylan OP» Schwarztee aus Ceylon Orange Pekoe, Sri Lanka

«St. Petersbourg» Earl Grey mit Karamell, Vanille und roten Früchten

«Kashmir Tchai» Schwarzteemischung aus China mit 6 Gewürzen

«Prince Wladimir» Earl Grey mit Zitrusfrüchten, Vanille & Gewürzen

«English Breakfast» Indische Schwarzteemischung aus Ceylon & Assam

«Bouquet des Fleurs N°108» Earl Grey mit Orange und Mandarine

Kräutertee

«Verveine» Zitronenverbene (Eisenkrautgewächs)

«Verveine Menthe Poivrée» Zitronenverbene & Pfefferminze

«Be Cool» Eisenkraut, Pfefferminze, Hagebutte und Apfel

«Kamille» Kräutertee

«Aqua Rosa» Früchtetee mit Hibiskus, schw, Beeren und Brombeerblättern

Biere

Fassbier

	0,3 l	0,5 l
<i>Störtebeker Pilsener</i>	3,00 €	4,60 €
<i>Störtebeker Schwarzbier</i>	3,00 €	4,60 €
<i>Störtebeker Bernstein-Weizen (Bio)</i>	3,00 €	4,60 €
<i>Alster</i>	3,00 €	4,60 €

0,25 l

<i>Leffe – blonde</i>	3,00 €
-----------------------	--------

Flaschenbier

<i>Beck's</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	3,00 €
<i>Störtebeker Freibier alkoholfrei</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	3,00 €
<i>Störtebeker Roggen-Weizen (Bio)</i>	<i>Fl. 0,50 l</i>	4,50 €
<i>Störtebeker Bernstein-Weizen (Bio)</i>	<i>Fl. 0,50 l</i>	4,50 €
<i>alkoholfrei</i>		
<i>Alkoholfreies Alster</i>	<i>Gl. 0,50 l</i>	4,50 €



Störtebeker

BRAUMANUFAKTUR

Alkoholfreie Getränke

<i>Viva Con Agua - laut oder leise (klein)</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Viva Con Agua - laut oder leise (groß)</i>	<i>Fl. 0,75 l</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Fritz-Kola, viel Koffein</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Coca Cola¹/Coca Cola light¹</i>	<i>Fl. 0,20 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Spezi, original Cola-Orange Mixgetränk</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Vitamalz alkoholfrei</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Orangina classic</i>	<i>Fl. 0,25 l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Limonade «La Mortuacienne»²</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>– in den Sorten Pampelmuse oder Zitrone -</i>		
<i>LemonAid Limette o. Maracuja</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>CharTea Rooibos/Passionsfrucht o. Mate</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Anjola (Ananas/Limette o. Zitrone/Ingwer)</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Bionade Holunder o. Ingwer/Orange</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Schwepes Ginger Ale</i>	<i>Fl. 0,20 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Schwepes Bitter Lemon³</i>	<i>Fl. 0,20 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Schwepes Tonic Water</i>	<i>Fl. 0,20 l</i>	<i>2,70 €</i>

Säfte & Schorlen

<i>Vaihinger Apfel, Banane (Nektar),</i>		
<i>Kirsche (Nektar) oder Orange</i>	<i>Fl. 0,2 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Vaihinger Tomatensaft</i>	<i>Fl. 0,2 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Fritz Apfelsaftschorle</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Lütauer Rhabarberschorle</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	<i>3,00 €</i>

Hauswein

«Les Vignerons de la Vicomté»

Eines wussten wir sicher: Unsere Vins de Pays sollten keine Allerweltsweine sein. Sie sollten weder durchschnittlich schmecken, noch so aussehen. Wir wollten etwas Besonderes. Weine mit einer persönlichen, typisch südfranzösischen Note. Nach einer ganzen Reihe von Proben haben wir uns für diesen wunderbaren Landwein entschieden. Kellermeister Jean Meilhac lag ganz auf unserer Wellenlänge. Und, was wichtiger war, er hatte eine Serie von Rebsortenweinen im Keller, die sich auf erstaunlich präzise Weise mit unseren Vorstellungen deckte.

«Le Cochonnet» – Très français

„In Südfrankreich lieben wir das Leben. Wir genießen es, in den Tag hinein zu träumen, ihn mit netten Leuten zu verbringen und uns an dem zu erfreuen, was das Land uns schenkt“, schwärmte Jean von seiner Heimat und erklärt, dass er die Weine, die das kleine Schweinchen (wer Boule spielt weiß, dass dies auch der Name der hölzernen Zielkugel ist) auf dem Etikett tragen, als die geschmackliche Quintessenz dieses Lebensgefühls empfindet.

Weißwein: Sauvignon Blanc (12,5% Vol.)

Rotwein: Cabernet Sauvignon (13,5% Vol.)

Roséwein: Cinsault Rosé Reserve (12,5% Vol.)

	Glas	Karaffe	Flasche	Außer Haus
	0,15 l	0,25 l	0,75 l	0,75 l
Hauswein	3,90 €	5,90 €	17,50 €	12,50 €

Weinschorle

4,50 €

weiß, rot, rosé

Offene Rotweine

«Gérard Bertrand» Vin de Pays DOC

100% Syrah (13,5% Vol.)

<i>Glas</i>	<i>Karaffe</i>	<i>Flasche</i>	<i>Außer Haus</i>
<i>0,15 l</i>	<i>0,25 l</i>	<i>0,75 l</i>	<i>0,75 l</i>
<i>4,50 €</i>	<i>6,90 €</i>	<i>19,50 €</i>	<i>14,50 €</i>

Syrah liebt die langen Sommermonate im Süden Frankreichs, in denen die Trauben ganz gemächlich ausreifen und dabei die dichte, tiefdunkle Farbe entwickeln. Dabei werden zudem das feine Aroma von Wildblüten und schwarzen Beeren, die warme, oft pfeffrige Würze und feine Mineralität entfaltet, die diese ausdrucksvolle Rebsorte so unwiderstehlich machen.

«Petit Clos, Jean-Luc Baldes» Cahors

80% Malbec, 20% Merlot (13% Vol.)

<i>Glas</i>	<i>Karaffe</i>	<i>Flasche</i>	<i>Außer Haus</i>
<i>0,15 l</i>	<i>0,25 l</i>	<i>0,75 l</i>	<i>0,75 l</i>
<i>4,90 €</i>	<i>7,50 €</i>	<i>21,50 €</i>	<i>16,50 €</i>

Ein Cahor wie wir ihn lieben! Die einzigartige Frucht der Malbec-Traube gepaart mit der Milde des Merlot. Leichte Anklänge von Holz. Ein Traditionalist!



Offene Rotweine

«La Rocaille» Côtes du Rhône AOC

Grenache, Mourvèdre, Syrah (13,5% Vol.)

Glas	Karaffe	Flasche	Außer Haus
0,15 l	0,25 l	0,75 l	0,75 l
4,50 €	6,90 €	19,50 €	14,50 €

Fruchtbeladen, aber nicht aufdringlich. Kraftvoll, aber geschmeidig. Fröhlich im Charakter, erfrischend im Mund. An den Rebstöcken zerpte und rüttelte unablässig der kühle Mistral. Schützenhilfe erhalten die Reben von den charakteristischen, steinigen Böden (franz.: *La Rocaille*), deren Kiesel tagsüber von der Sonne aufgeheizt werden, um die Wärme nachts gleichmäßig abzugeben. Das lässt die Trauben sanft reifen und sorgt für Intensität und saftige Fülle. Der Wein ist aromatisch vielschichtig, ohne kompliziert zu sein.

«Saint Chinian» Château Boissezon-Guiraud

35% Grenache, 30% Carignan, 5% Mourvèdre, 30% Syrah (13,5% Vol.)

Glas	Karaffe	Flasche	Außer Haus
0,15 l	0,25 l	0,75 l	0,75 l
4,40 €	6,90 €	19,50 €	14,50 €

Der Wein besticht in seinem intensiven und tiefem Farbkleid mit auberginefarbenen Reflexen. Seine umfangreichen Aromen von roten Früchten (schwarze Johannisbeere, Brombeere), Veilchen, Lakritze und Garrigue-Kräutern (Thymian, Rosmarin) gehen füllig und seidig über den Gaumen.

Kräftige, aber samtige Tannine garantieren einen feinen Abgang mit würziger Note.

Offene Weißweine

«Fleur de D'Artagnan» Gascogne

70% Colombar, 20% Ugni Blanc, 10% Listán (11% Vol.)

Glas	Karaffe	Flasche	Außer Haus
0,15 l	0,25 l	0,75 l	0,75 l
3,90 €	5,90 €	17,50 €	12,50 €

Dieser feine Fleur de D'Artagnan besitzt einen eleganten Blütenduft und eine frische Säurestruktur mit Aromen von Zitronen. Die feine, natürliche Restsüße macht den Wein charmant und lecker.

«Bonnet-Huteau» Muscadet Sèvre et Maine

100% Melon de Bourgogne (Vieille Vigne) (12% Vol.)

Glas	Karaffe	Flasche	Außer Haus
0,15 l	0,25 l	0,75 l	0,75 l
4,50 €	6,90 €	19,50 €	14,50 €

Nach traditioneller Art „sur lie“ (auf der Hefe) werden hier die Weine gekeltert. Elegante Blumenaromen, lebhaft und frisch am Gaumen.

«Sancerre» AOC

100% Sauvignon (12,5% Vol.)

Glas	Karaffe	Flasche	Außer Haus
0,15 l	0,25 l	0,75 l	0,75 l
5,90 €	9,90 €	27,50 €	22,50 €

«Blue Mare» Picpoul de Pinet AOP

100% Picpoul Blanc (12,5% Vol.)

Glas	Karaffe	Flasche	Außer Haus
0,15 l	0,25 l	0,75 l	0,75 l
4,50 €	6,90 €	19,50 €	14,50 €

Crémant Brut & Rosé Brut

«Crémant Jülg»

	<i>Glas</i>	<i>Flasche</i>	<i>Außer Haus</i>
	0,1 l	0,75 l	0,75 l
<i>Brut (13% vol.)</i>	4,50 €	27,50 €	22,50 €
<i>Rosé brut (12% vol.)</i>	4,90 €	29,50 €	24,50 €

In Schweigen, unmittelbar an der deutsch-französischen Grenze der Südpfalz, liegt das Familienweingut Jülg.

Ein Kuriosum: 40% der Weinberge des Weinguts liegen auf französischem Staatsgebiet in Wissembourg. Vor Schengen musste man stets seinen Reisepass bei der Arbeit im Weinberg mit sich führen.

Die Lese per Hand ist Standard, das Traubenmaterial wird schonend gepresst und bei der Reifung wird in einem Mix aus Edelstahl sowie großen und kleinen Holzfässern den Weinen und Schaumweinen viel Zeit gelassen.

Crémant brut – Weißburgunder/Chardonnay

Crémant Brut Rosé – Spätburgunder/Pinot Meunier

Cidre

«Cidre Bouché - Brut» Normandie (5% Vol.)

	<i>Karaffe</i>	<i>Flasche</i>	<i>Außer Haus</i>
	0,25 l	0,75 l	0,75 l
	4,90 €	13,50 €	8,50 €

Eleganter, gut ausgewogener, reicher Cidre mit natürlicher Perlung, sowie typischen, reifen Noten und feinen Aromen. Dieser trockene Cidre mit Sektkorken wurde aus 100% reinem Apfelsaft von Äpfeln aus der Normandie hergestellt.

Champagner Taittinger – 0,375l

21,50 €

Liqueurs, Apéritifs, Digestifs

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
<i>Cointreau (Angers) (40% Vol.)</i>	2,50 €	4,00 €
<i>Grand Manier (Neauphile-le-Château) (40% Vol.)</i>	2,50 €	4,00 €
<i>Baileys (Dublin) (17% Vol.)</i>	2,50 €	4,00 €
<i>Sambuca (Roma) (40% Vol.)</i>	2,50 €	4,00 €
<i>Amaretto Disaronno (Istva-Saronno) (28% Vol.)</i>	2,50 €	4,00 €
<i>Campari (Milano) (25% Vol.)</i>	2,50 €	4,00 €
<i>Aperol (Padova) (15% Vol.)</i>	2,50 €	4,00 €

Vermouths

	<i>5 cl</i>
<i>Lillet blanc/rouge/rosé (Podensac) (17% Vol.)</i>	4,00 €
<i>Martini bianco (Torino) (15% Vol.)</i>	3,00 €
<i>Martini rosso (Torino) (15% Vol.)</i>	3,00 €
<i>Martini extra dry (Torino) (15% Vol.)</i>	3,50 €
<i>Noilly Prat (Marseillan) (18% Vol.)</i>	3,50 €

Sherry

	<i>5 cl</i>
<i>Tio Pepe Extra Dry (Jerez de la Frontera) (15% Vol.)</i>	3,50 €

Rum

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
<i>Havanna Club 3 años (Cárdenas) (40% Vol.)</i>		4,00 €
<i>Havanna Club 7 años (Cárdenas) (40% Vol.)</i>		4,50 €
<i>Hansen Rum (Jamaica) (40% Vol.)</i>		4,00 €
<i>Schuss Hansen</i>	2,00 €	

Aperitifs

<i>Aperol Spritz</i>	5,90 €
<i>Campari Vino Bianco</i>	5,90 €
<i>Rinquinquin Spritz</i>	5,90 €
<i>Negroni</i>	6,50 €
<i>Lillet Spritz</i>	5,90 €

Obstbrände

Calvados	2 cl	4 cl
Chateau du Breuil (Le Breuil en Auge)		
V.S.O.P. (40% Vol.)	3,50 €	6,00 €
8 ans d'âge (40% Vol.)	4,00 €	7,00 €
12 ans d'âge (40% Vol.)	4,50 €	8,00 €
15 ans d'âge (40% Vol.)	5,00 €	9,00 €

La Pommière (Pays d'Auge)		
V.S.O.P. (40% Vol.)	3,50 €	6,00 €

Eaux-de-vie blanches Wolfberger (Colmar)	2 cl	4 cl
Himbeere (45% Vol.)	3,00 €	5,00 €

Trimbach (Eau de Vie, Frankreich, Elsass)	2 cl	4 cl
Williamsbirne	3,50 €	6,00 €
Kirsche	3,50 €	6,00 €
Walddhimbeere	3,50 €	6,00 €
Mirabelle, réserve	3,50 €	6,00 €

Weitere Digestifs		
Grappa Nardini (Bassano) (50% Vol.)	3,00 €	5,00 €
Amaro Ramazotti (Milano) (30% Vol.)	2,50 €	4,00 €
Amaro Averna (Caltanissetta) (32% Vol.)	2,50 €	4,00 €
Amaro Fernet Branca (Milano) (40% Vol.)	2,50 €	4,00 €
Partisan Vodka (40% Vol.)	3,00 €	5,00 €
Ciroc Vodka (40% Vol.)	4,00 €	7,00 €
Grey Goose Vodka (40% Vol.)	4,00 €	7,00 €

Weinbrände

	2 cl	4 cl
Armagnac		
<i>Chateau de Millet (Eauze)</i>		
<i>Bas Armagnac 5 ans (42% Vol.)</i>	3,50 €	6,00 €
<i>Bas Armagnac 1988 (42% Vol.)</i>	4,00 €	7,00 €
<i>Bas Armagnac 1981 (42% Vol.)</i>	4,50 €	8,00 €
<i>Bas Armagnac 1979 (42% Vol.)</i>	5,00 €	9,00 €
<i>Bas Armagnac 1976 (42% Vol.)</i>	5,50 €	10,00 €
<i>Bas Armagnac 1974 (42% Vol.)</i>	7,00 €	13,00 €

Cognac

<i>Rémy Martin V.S.O.P. (40% Vol.)</i>	3,50 €	6,00 €
<i>Otard V.S.O.P. (40% Vol.)</i>	3,50 €	6,00 €
<i>Cognac Frapin V.S.Gr. Champagne (40% Vol.)</i>	3,50 €	6,00 €
<i>Cognac Frapin VSOP Gr. Champagne (40% Vol.)</i>	5,00 €	7,50 €
<i>V.I.P. XO Cognac Frapin (40% Vol.)</i>	7,00 €	11,50 €
<i>Gd Champ. XO Cognac Ch. Frontpinot (41% Vol.)</i>	5,50 €	9,50 €

Jerez de la Frontera

<i>Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva (42% Vol.)</i>	4,50 €	7,50 €
<i>Osborne Veterano Solera (36% Vol.)</i>	3,00 €	5,00 €
<i>Osborne 103 Solera (36% Vol.)</i>	3,00 €	5,00 €

*** jüngster Anteil wenigstens 2 Jahre alt

V.S.O.P. jüngster Anteil wenigstens 4 Jahre alt

XO jüngster Anteil wenigstens 6 Jahre alt

Solera wenigstens 1 Jahr alt, in Sherry-Eichenfässern gereift

Solera Gran Reserva wenigstens 10 Jahre alt, in Sherry-Eichenfässern gereift

Cardenal Mendoza

BRANDY DE JEREZ - SOLERA GRAN RESERVA

Whisky

American Whiskey

	4 cl
<i>Tennessee Jack Daniel's (Lynchburg) (40% Vol.)</i>	4,50 €

Irish Whiskey

<i>Tullamore Dew (County Offaly) (40% Vol.)</i>	4,50 €
<i>Old Bushmills 10 Jahre (County Antrim) (40% Vol.)</i>	5,50 €

Scotch Whisky

<i>Johnnie Walker Black Label (Kilmarnock) (40% Vol.)</i>	5,00 €
<i>The Glenlivet 12 Jahre (Speyside) (40% Vol.)</i>	5,50 €

Gin

4 cl

London Dry

<i>Hendrick's Gin (44%)</i>	6,00 €
<i>Tanqueray Gin (47,3%)</i>	4,50 €
<i>Mombasa Club London Dry Gin (41,5%)</i>	4,50 €

Französischer Gin

<i>Boudier Saffron Gin (40%)</i>	5,00 €
<i>G'Vine Gin Floraison (40%)</i>	5,00 €

Spanischer Gin

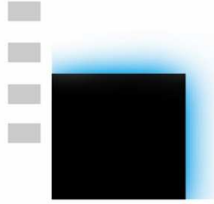
<i>Gin Mare</i>	6,00 €
-----------------	--------

<i>Pastis & Absinthes</i>	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>	<i>Flasche</i>
<i>Henri Bardouin</i>	3,00 €	5,50 €	28,50 € (0,7 l)
<i>Pernod</i>	3,00 €	5,50 €	
<i>Ricard</i>	3,00 €	5,50 €	
<i>Jean Boyer de Campagne</i>	4,00 €	6,50 €	31,50 € (0,7 l)
<i>Auqualanea</i>	4,00 €	6,50 €	
<i>Casanis de Marseilles</i>	3,00 €	5,50 €	
<i>Jean Boyer Emeraude</i>	4,00 €	6,50 €	31,50 (0,7 l)
<i>Jean Boyer Opale</i>	4,00 €	6,50 €	33,50 (1,0 l)
<i>Jean Boyer Restanques</i>	4,00 €	6,50 €	31,50 € (0,7 l)
<i>Jean Boyer Reglisse</i>	4,00 €	6,50 €	31,50 € (0,7 l)
<i>Lousou de Marseille</i>	4,00 €	6,50 €	31,50 € (0,7 l)
<i>Lousou de Gascogne</i>	4,00 €	6,50 €	32,50 € (1,0 l)
<i>Janot Aubagne</i>	3,50 €	6,00 €	31,50 € (1,0 l)
<i>Janot Tradition</i>	3,50 €	6,00 €	
<i>Janot Bio</i>	3,50 €	6,00 €	
<i>Janot Blue</i>	3,50 €	6,00 €	
<i>Pernod Absinth</i>	4,00 €	6,50 €	
<i>Jean Boyer Absinthine</i>	4,00 €	6,50 €	34,50 € (0,7 l)



Aperitifs

<i>Aperol Sprizz</i>	5,90 €
<i>Aperol, Crémant, Mineralwasser, Eis, Orange/Zitrone</i>	
<i>Campari Vino Bianco</i>	5,90 €
<i>Campari, Weißwein, Orange, Eis</i>	
<i>Campari Sprizz</i>	5,90 €
<i>Campari, Crémant, Mineralwasser, Eis, Orange/Zitrone</i>	
<i>Rinquinquin Sprizz</i>	5,90 €
<i>Rinquinquin, Crémant, Mineralwasser, Eis, Orange/Zitrone</i>	
<i>Negroni</i>	6,50 €
<i>Campari, Tanqueray Gin, roter Wermuth, Eis, Orange/Zitrone</i>	
<i>Lillet Sprizz</i>	5,90 €
<i>Lillet, Crémant, Mineralwasser, Eis, Orange/Zitrone</i>	
<i>St-Germain Cocktail</i>	5,90 €
<i>St-Germain Holunderblütenlikör, Crémant, Mineralwasser, Eis, Orange/Zitrone</i>	
<i>Campari Soda</i>	5,00 €
<i>Campari, Mineralwasser, Eis, Orange</i>	



BREMER FILMKUNST THEATER



(„Außer Atem“, 1960, von J.-L. Godard)

Zutatenliste

¹ mit Koffein, Farbstoff

² mit Farbstoff

³ mit Chinin