

Unsere Empfehlung

Glühwein

	<u>lieblich</u>		<u>halbtrockenen</u>		<u>trocken</u>
rot	Original Glögg	0,2 l	Winzer Glühwein	0,2 l	Glüh Elch 0,2 l
weiß	Original Appelglögg	0,2 l	Winzer Glühwein	0,2 l	Bio Glühwein 0,2 l

Die „Äppler“

Heißer Apfelwein (pur)	0,2 l
Apfelweinpunsch (Apfelwein mit weihnachtlichen Gewürzen)	0,2 l

Glühbier

Flöff (siehe Rückseite)	0,2 l
-------------------------	-------

Die „Autofahrer“

„Kinder“punsch (siehe Rückseite)	0,2 l
Kakao (mit oder ohne Sahne)	0,2 l
Tee (verschiedene Sorten)	0,2 l

Die „Schokoliehaber mit Schwips“

Schneeflocke (Kakao mit Batida de Coco und Sahne)	0,2 l
Lumumba (Kakao mit Amaretto und Sahne)	0,2 l

Die Klassiker

Tee mit Rum	0,2 l
Jagertee (klassisch)	0,2 l
Grog (Strohrum mit heißem Aufguss)	0,2 l
(Für die „Süßen“ auch gerne mit Zucker)	

Die Exoten

Heißer Hugo (Holunderblütensirup, weißer Glühwein, Minze)	0,2 l
Hot Aperol (Aperol, weißer Glühwein)	0,2 l
Blauer Engel (Blue curacao, weißer Glühwein)	0,2 l
Heißer Caipirinha (Limette, Cachaca 51, Rohrzucker, heißer Aufguss)	0,2 l
Warmer Waldi (Waldmeisterlikör, weißer Glühwein)	0,2 l

Die Shots

Zimtfee	2 cl
Holla die Waldfee (Granatapfel-Zimt)	2 cl
Jack Fire	2 cl
Glüh-Ficken (warm mit Gewürzen)	2 cl
Amaretto	2 cl
Rum	2 cl

