Herzlich Willkommen in einem der ältesten Restaurants von Vilnius. Dieses Haus wurde im XV Jahrhundert erbaut. Auf Einladung der Großfürsten Litauen kamen viele Kaufleute und Handwerker hierher. Im Laufe der Zeit entstand ein Stadtviertel mit Geschäften, Werkstätten, Restaurants und Kneipen.
In den Kellergewölben dieses Hauses wurde ein Geschäft eröffnet. Die Familie des Kaufmanns wohnte im ersten Stock. Im Laufe der Jahrhunderte wechselten die Hausbesitzer, bis im Jahre 1972 das "Restaurant Lokys" eröffnet wurde.
Heute können Sie hier beliebte uralte Gerichte unserer Ahnen probieren. Zu diesen leckeren Speisen finden Sie ein Zeichen der alten Traditionen „Tiefe Traditionen“:

Wir wünschen Ihnen dazu einen "Guten Appetit" !

SALATE UND VORSPEISEN

Frischer Gemüsesalat mit Ziegenkäse Dazu passt Torres Santa Digna Sauvignon Blanc Wein (89Lt/ eine Flasche)	19,- € 5,50
Salat mit gebratenen warmen Lacksstückchen, Tomaten, Gurken, Paprika, Ananas und rosa Sauce, verfeinert mit Brandy Dazu passt Casillero del Diablo Chardonnay Wein (89Lt/ eine Flasche)	20,- € 5,79
Capri-Salat mit Mozzarella, Anchovis, Kapern und Oliven Dazu passt Bersano Piemonte Cortese D.O.C. Wein (69Lt/ eine Flasche)	18,- € 5,21
Hühnerfleischsalat mit Traubentomaten und sonnengetrockneten Tomaten, Avokado und Hartkäsechips Dazu passt Montes Reserva Sauvignon Blanc Casablanca Curico Valley Wein (69Lt/ eine Flasche)	19,- € 5,50
Salat mit warmem Wildfleisch, getrockneten Tomaten, Kapern und Radieschen Dazu passt Chivite Gran Feudo Rose Garnacha Wein (59Lt/ eine Flasche)	25,- € 7,24
Gilios Tradicijos Steinpilz-Salat Dazu passt J.Drouhin Chablis A.C. Wein (150Lt/ eine Flasche)	29,- € 8,40
Gilios Tradicijos Hering mit Steinpilzen (marinierte Gurken, Zwiebeln, gekochte Kartoffeln)	16,- € 4,63
Lachs-Carpaccio mit Oliven, Butter, Croutons und Zitronendressing Dazu passt Zonin Prosecco Special Cuvee Wein (90Lt/ eine Flasche)	22,- € 6,37
Carpaccio aus Rehfleisch mit Hartkäsespänen und Mandeln in Pestosauße Dazu passt J.Drouhin Maranges Premier CRU Pinot Noir, Bourgogne A.C. Wein (150Lt/ eine Flasche)	29,- € 8,40
Gilios Tradicijos Snacks zum Wein (Luftgetrocknete Wildwurst, kalt geräuchertes Rinderfilet, Oliven, Paprika)	22,- € 6,37

Litauische Käseplatte (Vier Sorten Käse, Honig, Haselnüsse)	19,- € 5,50
Bier-Imbiss (Käsekuchen, Bierwürstchen, Knusprig frittierte Zwiebelringe, Toastbrot)	19,- € 5,50
Roter Kaviar (90g) mit Butter und Croutons Dazu passt Laurent-Perrier Brut Shoppen Wein (250Lt/ eine Flasche)	69,- € 19,98

SUPPEN

Gehaltvolle Jäger-Fleischsuppe	15,- € 4,34
Litauische Rote-Beete Suppe (kalt) mit Kartoffeln	9,- € 2,61
Steinpilz-Cremesuppe mit Sahnespritzer	16,- € 4,63

Bis ins 18. Jahrhundert galt die Gabel als Merkwürdigkeit beim Essen, obwohl viele schon Messer und Löffel besaßen. Gewöhnlich hatte nur bei den Reichen jeder seinen eigenen Teller, Tasse und Besteck. Die Leute niederer Schichten teilten sich zu zweit das Essgeschirr. Früher war es üblich aus nicht saurem Brot sogenannte Teller zu formen, die dann entweder mit der anderen Nahrung mitgegessen wurden oder aber den Armen oder den Hunden überlassen wurden. Im Verlauf der Zeit wurden diese "Brotteller" durch quadratische Holzplatten mit einer Vertiefung in der Mitte ersetzt.

FISCH UND GEFLÜGEL

Gebratenes Lachsstück mit rotem Kaviar Serviert mit gebratenen Auberginen, Zucchini und Paprikascheiben, Dill-Sahne-Sauce und Couscous Dazu passt Gaja Rossj-Bass Langhe D.O.C.Wein (250Lt/ eine Flasche)	39,- € 11,39
Gebratenes Huhn gefüllt mit sonnengetrockneten Tomaten, Sazu gebackene Zucchinischeiben, Couscous, Pfifferlinge und Estragon-Sauce Dazu passt Bodega Catena Zapata Catena Malbec Wein (150Lt/ eine Flasche)	27,- € 7,82

FLEISCHGERICHTE

Im Januar 1429 fand auf der Burg Luck des litauischen Fürsten Vytautas eine Versammlung europäischer Herrscher statt. Vytautas unterhielt alle bei ausgiebigen Mahlzeiten. Unter anderem ist aufgezeichnet, dass an jedem dieser Tage täglich sieben Ochsen, eintausendvierhundert Hammel, hundert Auerochsen, Hirsche und andere Tiere geschlachtet wurden. Abgesehen von anderen Getränken wurden je siebenhundert Fässer Met ausgetrunken. Als Beispiel einige Gerichte des Fürsten aus der damaligen Zeit.

Rinderfilet und Hirschragout mit marinierten Gurken und Champignons Gereicht mit marinierten Paprikaschoten und Kartoffelpüree Dazu passt Frescobaldi Pater Sangiovese Toscana I.G.T Wein (70Lt/ eine Flasche)	39,- € 11,30
	200g / 350g
Mit Pfeffer gegrillter Rindfleischbraten Gegrilltes Rinderfilet mit Pfeffer, serviert mit gebratenen Auberginen-, Zucchini- und Paprikascheiben, Wein-Honig-Sauce und Pellkartoffeln Dazu passt E. Guigal Saint-Joseph Wein (160Lt/ eine Flasche)	59,- / 79,- € 17,09/ € 22,88
Rinderbraten mit Blauschimmelkäse Gegrilltes Rinderfilet mit Pfeffer, serviert mit gebratenen Auberginen-, Zucchini- und Paprikascheiben, Wein-Honig-Sauce und Pellkartoffeln Dazu passt Torres Gran Coronas Wein (100Lt/ eine Flasche)	59,- / 79,- € 17,09/ € 22,88
Rindfleischbraten mit Leber Gegrilltes Rinderfilet mit Pfeffer, serviert mit gebratenen Auberginen-, Zucchini- und Paprikascheiben, Wein-Honig-Sauce und Pellkartoffeln Dazu passt Frescobaldi Nipozzano Chianti Rufina Riserva D.O.C.G. Wein (150Lt/ eine Flasche)	59,- / 79,- € 17,09/ € 22,88
Gebratenes Schweinefilet, serviert mit Sesam-Kartoffeln und gebratenen Zucchini, dazu mit Estragon und Oregano gewürzte Tomaten Dazu passt Woodhaven Zinfandel Wein (80Lt/ eine Flasche)	29,- € 8,40

JAGD BEUTE

Im Mittelater war Jagd ein sehr wichtiger Teil im Leben des Adels, sondern auch riesiges spaßfaktor. Jagen durften nur die Adligen. Wenn die Bauern oder einfache Stadtbewohner beim Jagen erwischt wurden drohte denen sogar die Todestrafe. Nichts desto frotz, während die Reichen die königliche Fasane und gebratene Hirschschenkel kosteten, trauten sich auch die Bauern verschiedene Wildköstlichkeiten auszuprobieren..

Gegrilltes Wildschweinfilet mit Preiselbeeren, süßer Birne und Kartoffelkroketten, beliebt beim Fürsten Gediminas, *Dazu passt Gerard Bertrand L'Hospitalitas La Clape Wein (300Lt/ eine Flasche)*	*55,-* *€ 15,93*
Gegrilltes Rehfilet in Honig- Weinsoße mit Ingwer-Moorbeeren Konfitür, *Dazu Kartoffelkroketten mit Käse gefüllt, Karotten und Zuchinistreifen* *Dazu passt J.Drouhin Maranges Premier CRU Pinot Noir, Bourgogne A.C. Wein (150Lt/ eine Flasche)*	*65,-* *€ 18,83*
Gegrilltes Rehfilet mit gebratenen Steinpilzen und Pfifferlingen, *Dazu gedünstete Gemüsestreifen und frittierten Kartoffeln mit Schale* *Dazu passt Gaja Sito Moresco Langhe D.O.C. Wein (400Lt/ eine Flasche)*	*65,-* *€ 18,83*
Hirsch braten mit Leber *Serviert mit gedünstetem Julienne-Gemüse und Pellkartoffelscheiben* *Dazu passt Torres Sangre de Toro Catalunya D.O. Wein (59Lt/ eine Flasche)*	*59,-* *€ 14,19*
Gebratene Wachtel mit Preiselbeeren und süßer Birne, beliebt bei den Litauerinnen *Dazu passt Torres Santa Digna Sauvignon Blanc Wein (89Lt/ eine Flasche)*	*39,-* *€ 11,30*
Biber - Schmorbraten mit Champignons, marinierten Paprikaschoten und Kartoffelpüree *Dazu passt Sendero Carmenere Wein (69Lt/ eine Flasche)*	*29,-* *€ 8,40*
Von den Bauern bevorzugten Wildbrat - Würstchen mitSauerkraut, Kartoffelpüree *Dazu passt Bersano Piemonte Barbera D.O.C. Wein (69Lt/ eine Flasche)*	*19,-* *€ 5,50*
„Lokys – Festmahl" *(Kleiner Rehbraten, Hirschroulade, Wildbret-Würstchen, mit gebratenen Zucchini, dazu mit Estragon und Oregano gewürzte Tomaten und frittierten Kartoffeln mit Schale)* *Dazu passt Thomas Bart Saint Emilion Reserve AOC vynu Wein (150Lt/ eine Flasche)*	*59,-* *€ 17,09*

FÜR VEGETARIER

Gebratene Aubergine, Tomaten und Mozzarella in Scheiben, dazu Hartkäse und Pesto Dazu passt Sendero Carmenere Wein (69Lt/ eine Flasche)	22,- € 6,37
Couscous mit buntem Gemüse und Kräutern Dazu passt Torres Santa Digna Sauvignon Blanc Wein (89Lt/ eine Flasche)	19,- € 5,50

MEHL UND KARTOFFELN

Wenn man schon satt ist von den Köstlichkeiten vom Tisch der Fürsten und Adligen, fordern wir Sie auf zu dem täglichen Essen der Bauern in unseren Dörfern:

	Teller eines Bauern	Schüssel für 4 Personen
Kartoffel-Hörnchen mit Pfifferlinge und Estragon-Sauce Noch ein Gericht, das sich auf dem bäuerlichen Tisch zusammen mit Kartoffeln eingefunden hat - Kartoffel-Hörnchen gefüllt mit Fleisch	17,- € 4,92	62,- € 17,96
Šaltanosiai Mehlkloß mit einer Blaubeerfüllung, gewürzt mit saurer Sahne. Der einzige Kloß, der ausschließlich in Litauen gekocht wird und den Namen "šaltanosis" (der, der die kalte Nase hat) hat, weil die Blaubeeren, die nach außen durch den Teig hindurchsickern an die erkältete Nase erinnern	15,- € 4,34	54,- € 15,64

SÜßIGKEITEN

Kokos-Pannacotta	9,- € 2,61
Schichtkuchen mit gekochter Creme	12,- € 3,48
Heiße Schokolade mit Brandy oder Eis mit Mandeln	9,- € 2,61
Frisches Sorbet aus Moorbeeren	9,- € 2,61
In Wein gekochte warme Kirschen mit Vanille-Eis	11,- € 3,19
Delikatess-Roggenbrot mit Haselnüssen, Moosbeeren-Kompott und Schlagsahne	11,- € 3,19

SÜßIGKEITEN MIT DESSERTWEIN

Kokos-Pannacotta Montes Late Harvest Gewurztraminer Curico Valley 10cl	25,- € 7,24
Schichtkuchen mit gekochter Creme Casablanca Late Harvest Valle de Casablanca 10cl	24,- € 6,95
Heiße Schokolade mit Eis Warre's Kings Tawny Port 10cl	20,- € 5,79
In Wein gekochte warme Kirschen mit Vanille-Eis Torres Moscatel Oro 10cl	24,- € 6,95
Delikatess-Roggenbrot mit Haselnüssen, Moosbeeren-Kompott und Schlagsahne Casablanca Late Harvest Valle de Casablanca 10cl	22,- € 6,37

GETRÄNKE DES RESTAURANTS

Eichelkaffee mit Milch	7,- € 2,03	
Traditioneller Kümmelkwass	Glas 20cl 5,- € 1,45	Krug 100cl 21,- € 6,08
Altertümlicher Wein mit Gewürzen Süßwein mit Zimt, Nelken, Ingwer.....Im Altertum wurde geglaubt, dass er heilkräftig ist	Glas 10cl 7,- € 2,03	Krug 100cl 70,- € 20,27
Lebenswasser mit Gewürzen aus Fernem Osten Starkes, süßes Getränk mit Gewürzen, die im Mittelalter aus unbekannten östlichen Ländern kamen und als Symbol des Reichtums galten	Zug 4cl 9,- € 2,61	Krug 25cl 56,25 € 16,29
Aufgewärmter starker Wein des Restaurants (10cl)	8,- € 2,32	

KALTE GETRÄNKE

Saft (20cl)	5,- € 1,45
Frisch gepresster Saft Orangen oder Grapefruit (20cl)	9,- € 2,61
Mineralwasser mit Kohlensäure (33cl)	6,- € 1,74
Mineralwasser (33cl)	6,- € 1,74
Acqua Panna Mineralwasser (75cl)	12,- € 3,48
San Pellegrino Mineralwasser mit Kohlensäure (75cl)	12,- € 3,48

TEE

Tee: Schwarz-, Grün- und Fruchttee; Kräutertee: Thymian-, Kamillen-, Nessel-, Lindenblüten-, Pfefferminztee	5,- € 1,45

KAFFEE

Espresso, Kaffee schwarz	5,- € 1,45
Cappuccino, Latte	6,- € 1,74
Shakerato Kalter Kaffee von feinem Geschmack	6,- € 1,74
Ice Cappuccino Kalter Capuccino mit Amaretto- Sirup	7,- € 2,03
Irischer	20,- € 5,79

KRÄUTERLIKÖR

	Zug 4cl	Krug 25cl
Starka	6,- € 1,74	37,50 € 10,86
Trejos devynerios	6,- € 1,74	37,50 € 10,86
Žalios devynerios	7,- € 2,03	43,75 € 12,67
Suktinis (litauischer Met)	8,- € 2,32	50,- € 14,48
Žalgiris (besonders stark…)	19,- € 5,50	118,75 € 34,39

WODKA

	Zug 4cl	Krug 25cl
Branntwein "Sobieski"	6,- € 1,74	37,50 € 10,86
Branntwein "Gediminas"	9,- € 2,61	56,25 € 16,29
Zelionaja Marka	8,- € 2,32	50,- € 14,48
Finlandia (üblich, aus Moorbeeren,aus schwarze Johanisbeeren), Absolut (pfefferig)	9,- € 2,61	56,25 € 16,29
Sambuca „Molinari Extra" (Anislikör)	12,- € 3,48	75,- € 21,72

BIER

Helles Fassbier„Švyturio Extra" 0,3l / 0,5l	7,- € 2,03	9,- € 2,61
Helles naturtrübes Fassbier„ Kanapinis" 0,3l / 0,5l	7,- € 2,03	9,- € 2,61
„Švyturio Baltas" (eine Flasche)		9,- € 2,61
Dunkles „Švyturio Baltijos" (eine Flasche)		9,- € 2,61
Traditionelles naturtrübes Dunkles Bier„Butautų dvaro" 1l		16,- € 4,63
Alkoholfreies Bier (eine Flasche)		9,- € 2,61

WHISKY (4CL)

Teacher's	9,- € 2,61
Grant's	9,- € 2,61
Tullamore Dew	11,- € 3,19
Johnnie Walker red label	10,- € 2,90
Johnnie Walker black label	20,- € 5,79
Jack Daniel's	12,- € 3,48
Macallan Fine Oak 12 Y.O. (Single Malt)	29,- € 8,40

LIKÖR (4CL)

Krupnikas (Honiglikör)	6,- € 1,74
Amaretto (Mandellikör)	7,- € 2,03
Jägermeister	10,- € 2,90
Carolan's	9,- € 2,61
Keglevich	7,- € 2,03

VERMUT

Campari (4cl)	9,- € 2,61
Martini 10cl (weiss, rot, besonders trocken)	7,- € 2,03

ANDERE GETRÄNKE (4CL)

Branntwein „Torres 5 Y.O."	7,- € 2,03
Branntwein „Torres 10 Y.O."	9,- € 2,61
Grappa „Nonino"	12,- € 3,48
Calvados „Boulard Grand Solage V.S.O.P"	19,- € 5,50
Calvados „Boulard Grand Solage X.O."	29,- € 8,40
Armagnac „Janneau Grand V.S.O.P."	19,- € 5,50

Cognac „Otard V.S.O.P. ”	25,- € 7,24
Cognac „Courvoisier V.S.”	19,- € 5,50
Cognac „Courvoisier V.S.O.P.”	29,- € 8,40
Cognac „Courvoisier X.O.”	80,- € 23,17
Gin „ Bombay Sapphire”	11,- € 3,19
Rum „Captain Morgan Spiced ”	9,- € 2,61
Tequila „Sauza” silber oder golden	12,- € 3,48

SHOPPENWEIN, SEKT

Shoppenwein „Grand Cavalier ” (brutt) 15cl / eine Flasche	10,- / 49,- €2,90 / € 14,19
Putojantis vynas „Grand Cavalier ” (halbtrocken oder süß) eine Flasche	49,- € 14,19
Zonin Prosecco Special Cuvee (Italien), eine Flasche	90,- € 26,07
Laurent-Perrier Brut, Champagne eine Flasche	250,- € 72,41

DESSERTWEIN

Torres Moscatel Oro 10cl / eine Flasche Hersteller: Miguel Torres S.A. (Spanien)	16,- / 80,- € 4,63 / € 23,17
Harveys Sherries Bristol Cream Sherry 10cl / eine Flasche Hersteller: Harveys (Spanien)	17,- / 160,- € 4,92 / € 46,34

Montes Late Harvest Gewurztraminer Curico Valley 10cl/ eine Flasche 375ml Hersteller: Montes (Chille)	20,-/ 75,- € 5,79 / € 21,72
Casablanca Late Harvest Valle de Casablanca , Sauvignon Blanc, Riesling ir Gewurztraminer 10cl/ eine Flasche 50cl Hersteller: Casablanca (Chille)	15,- / 75,- € 4,34 / € 21,72
Warre's Kings Tawny Port 10cl / eine Flasche Hersteller: Warre's (Portugal)	14,- / 100,- € 4,05 / € 28,96

WEIßWEIN

Intis Chardonnay-Chenin 10cl / eine Flasche Hersteller: Finca Las Moras (Argentinien)	7,- / 49,- € 2,03 / € 14,19
Frontera Chardonnay 10cl / eine Flasche Hersteller: Conchay y Toro (Chille)	8,- / 49,- € 2,32 / € 14,19
Casillero del Diablo Chardonnay eine Flasche Hersteller: Vina Concha y Toro S.A. (Chille)	89,- € 25,78
Montes Reserva Sauvignon Blanc Casablanca Curico Valley 10cl / eine Flasche Hersteller: Montes (Chille)	9,- / 69,- € 2,61 / € 19,98
Torres Santa Digna Sauvignon Blanc eine Flasche Hersteller: Miguel Torres (Chille)	89,- € 25,78
Lindemans Bin 65 Chardonnay D.O. eine Flasche Hersteller: Southcorp Wines (Australien)	90,- € 26,07
Bolla Pinot Grigio, Dellie Venezie IGT eine Flasche Hersteller: Fratelli Bolla (Italien)	70,- € 20,27
Bersano Piemonte Cortese D.O.C. eine Flasche Hersteller: Bersano S.P.A. (Italien)	69,- € 19,98
Lungarotti Torre di Giano Bianco di Torgiano D.O.C. 70% Trebbiano 30% Grechetto eine Flasche Hersteller: Cantine Giorgio Lungarotti (Italien)	250,- € 72,41
Gaja Rossj-Bass Langhe D.O.C. 100% Chardonnay eine Flasche Hersteller: Gaja Societa Semplice (Italien)	400,- € 115,85

Fernand Engel Gewurztraminer Reserve Alsace A.C. eine Flasche Hersteller: Domaine Fernand Engel (Frankreich)	89,- € 25,78
J.Drouhin Chablis A.C. 100% Chardonnay eine Flasche Hersteller: Joseph Drouhin S.A. (Frankreich)	150,- € 43,44
Torres Vina Sol Catalunya D.O. 100% Patellada eine Flasche Hersteller: Miguel Torres S.A. (Spanien)	60,- € 17,38
Dr. Loosen Riesling Qalitatswein 10cl / eine Flasche Hersteller: Dr. Loosen Mosel, (Deutschland)	8,- / 59,- € 2,32 / € 17,09

ROSEWEIN

Torres Santa Digna Cabernet Sauvignon Rose eine Flasche Hersteller: Miguel Torres S.A. (Chille)	80,- € 23,17
Chivite Gran Feudo Rose Garnacha, Navarra D.O. eine Flasche Hersteller: Bodegas Julian Chivite (Spanien)	59,- € 17,09

ROTWEIN

Intis Merlot-Malbec 10cl / eine Flasche Hersteller: Finca Las Moras (Argentinien)	7,- / 49,- € 2,03 / € 14,19
Bodega Catena Zapata Catena Malbec eine Flasche Hersteller: Bodega Catena Zapata (Argentinien)	150,- € 43,44
Frontera Cabernet Sauvignon 10cl / eine Flasche Hersteller: Concha y Toro (Chille)	8,- / 49,- € 2,32 / € 14,19
Sendero Carmenere eine Flasche Hersteller: Concha y Toro S.A. (Chille)	69,- € 19,98
Casillero del Diablo Merlot, Concha y Toro eine Flasche Hersteller: Vina Concha y Toro S.A. (Chille)	89,- € 25,78
Woodhaven Zinfandel eine Flasche Hersteller: Delicato Family Vineyards (USA)	80,- € 23,17
KWV Cabernet Sauvignon eine Flasche Hersteller: KWV International (Südafrika)	70,- € 20,27
Lindemans Bin 50 Shiraz eine Flasche Hersteller: South Corp.S.A. (Australien)	80,- € 23,17

Penfolds Koonunga Hill, Shiraz–Cabernet Sauvignon eine Flasche; Hersteller: Southcorp Wines (Australien)	90,- € 26,07
Bersano Piemonte Barbera D.O.C. 10cl / eine Flasche Hersteller: Bersano S.P.A. (Italien)	10,- / 69,- € 2,90 / € 19,98
Bersano Mantico Barbaresco D.O.C.G. 100% Nebbiolo eine Flasche; Hersteller: Bersano S.P.A. (Italien)	250,- € 72,41
Frescobaldi Pater Sangiovese Toscana I.G.T. eine Flasche Hersteller: Marchesi De Frescobaldi (Italien)	70,- € 20,27
Frescobaldi Nipozzano Chianti Rufina Riserva D.O.C.G. 100% Sangiovese eine Flasche Hersteller: Marchesi De Frescobaldi (Italien)	150,- € 43,44
Lungarotti Rubesco Rosso di Torgiano D.O.C. 70% Sangiovese 30% Canaiolo eine Flasche; Hersteller: Cantine Giorgio Lungarotti (Italien)	300,- € 86,89
Gaja Sito Moresco Langhe D.O.C. 85% Nebbiolo 10% Merlot 5% Barbera eine Flasche; Hersteller: Gaja Societa Semplice (Italien)	400,- € 115,85
Castel Merlot Vin de Pays d'Oc 10cl / eine Flasche Hersteller: Castel Freres (Frankreich)	8,- / 59,- € 2,32 / € 17,09
Robert Skalli Cabernet Sauvignon Reserve Vin de Pays d'Oc eine Flasche; Hersteller: Les Vins Skalli (Frankreich)	69,- € 19,98
J.Drouhin Maranges Premier CRU Pinot Noir, Bourgogne A.C. eine Flasche; Hersteller: Joseph Drouhin S..A. (Frankreich)	150,- € 43,44
Thomas Bart Saint Emillion Reserve AOC Merlot, Cabernet Franc, eine Flasche; Hersteller: Thomas Bart (Frankreich)	150,- € 43,44
E. Guigal Saint-Joseph 100% Syrah, eine Flasche Hersteller: Etienne Guigal (Frankreich)	160,- €46,34
Gerard Bertrand L'Hospitalitas La Clape 50% Syrah 40% Mourvèdre 10% Grenache eine Flasche; Hersteller: Gerard Bertrand (Frankreich)	300,- € 86,89
Bouchard Pere&Fils Le Corton Grand Cru 2006 100% Pinot Noir, eine Flasche; Hersteller: Bouchard Pere&Fils (Frankreich)	600,- € 173,77

Paul Jaboulet Hermitage La Chapelle A.C. 100% Syrah, eine Flasche; Hersteller: Paul Jaboulet (Frankreich)	800,- € 231,70
Gran Feudo Reserva Tempranillo Navarra D.O.C 80%, Cabernet Sauvignon-Merlot 20%,. eine Flasche Hersteller: Bodegas Julian Chivite (Spanien)	80,- € 23,17
Torres Sangre de Toro Catalunya D.O. eine Flasche Hersteller: Miguel Torres S.A. (Spanien)	59,- € 17,09
Torres Gran Coronas Penedes D.O. Cabernet Sauvignon 85% Tempranillo 15%, eine Flasche 37,5cl / 75cl Hersteller: Miguel Torres S.A. (Spanien)	60,- / 100,- € 17,28 / € 28,96

COCKTAILS

Daiquiri „Captain Morgan Spiced" , Zitronensaft, Zucker Sirup	16,- € 4,63
Margarita Tekila, Zitronensaft, Orangen-Likör	19,- € 5,50
Cuba Libre „Captain Morgan Spiced", "Coca Cola"	13,- € 3,77
Gin Fizz Gin, Zitronensaft, Zucker Sirup, Sodawasser	15,- € 4,34
Bellini Shoppenwein (brutt), Pfirsich Sirup	11,- € 3,19
Tekila Sunrise Tekila, Orangensaft, Grenadine Sirup	17,- € 4,92
Weißer Russe Wodka, Kaffe Likör "Kahlua", Milch	15,- € 4,34
Schwarzer Russe Wodka, Kaffe Likör "Kahlua"	17,- € 4,92
Campari Orange „Campari", Apfelsinensaft	13,- € 3,77
Camparito „Campari", Orangen-Likör, Apfelsinensaft, Zucker, grüne Zitrone	14,- € 4,05
Jazzu „Campari", „Schweppes Tonic", Weintraubensaft, Zitronen- bzw. Apfelsinenscheibe	14,- € 4,05

DIE REGELN ZUR ETIKETTE

Früher war es üblich mit den Händen aus gemeinsamen Schüsseln zu essen. Dazu war es Sitte, dass man sich in Anwesenheit aller Gäste die Hände wusch, damit sich jeder überzeugen konnte, dass die Hände des Nachbarn sauber waren.

Die Regel war, dass auch während der gemeinsamen Mahlzeit die Hände sauber bleiben mussten. In den mittelalterlichen Lehrbüchern wird es wie folgt empfohlen:

- *mit den Fingern nicht in den Ohren bohren*
- *die Haare nicht berühren*
- *nicht die Nase mit den Händen schnauzen*
- *und speziell an die Männer: sich nicht zu "kratzen"*

Menschen, die sich am Tisch mit der Serviette den Schweiß von der Stirn wischten, die mit den Fingern in der Schüssel herumsuchten, die, die abgenagten Knochen wieder in die gemeinsame Schüssel zurücklegten, wurden verurteilt. Der beste Platz für abgenagte Knochen war - sie über die Schulter auf die Erde zu werfen.