

## The Snack Bar

### The LIR Toast

Toasted buttered bread <sup>a,c,f</sup> filled with tomatoes, onions and <i>Warmes Fladenbrot<sup>a,c,f</sup> (mit Butter) gefüllt mit Tomaten, Zwiebeln und</i> Ham <sup>2</sup> & Cheese <sup>1,2,c</sup> / <i>Schinken<sup>2</sup> &amp; Käse<sup>1,2,c</sup></i>	6.00 €
Mozzarella <sup>c</sup> - Pesto <sup>c,h</sup>	6.00 €
Sheep's Cheese <sup>c</sup> / <i>Schafskäse<sup>c</sup></i>	6.00 €
Sheep's Cheese <sup>c</sup> & Chorizo <sup>2</sup> / <i>Schafskäse<sup>c</sup> &amp; Chorizo<sup>2</sup></i>	7.50 €
Serrano <sup>2</sup> , Manchego <sup>c</sup>	7.50 €
with Chips or Wedges / <i>mit Pommes oder Kartoffelspalten</i>	+2.00 €
with garlic butter <sup>c</sup> / <i>mit Knoblauchbutter<sup>c</sup></i>	+1.00 €

### Finger Food

Potato Wedges / <i>Kartoffelspalten</i>	4.50 €
Classic Chips	4.50 €
Chips & Curry Sauce	5.50 €
Cheesy Chips <sup>1,2,c</sup> / Cheesy Wedges <sup>1,2,c</sup>	6.00 €
Cheesy Chips <sup>1,2,c</sup> / Cheesy Wedges <sup>1,2,c</sup> with/mit Curry Sauce	6.50 €
Calamari <sup>a,c,d,n</sup>	6.50 €
Olives <sup>6</sup> & Garlic Bread <sup>a,c,f</sup> / <i>Oliven<sup>6</sup> &amp; Knoblauchbrot<sup>a,c,f</sup></i>	5.00 €
Coleslaw <sup>3,d</sup> with/mit Chips or/oder Wedges	6.50 €
Coleslaw <sup>3,d</sup>	4.50 €
Olives <sup>6</sup> / <i>Oliven<sup>6</sup></i>	3.50 €
Garlic Bread <sup>a,c,f</sup> / <i>Knoblauchbrot<sup>a,c,f</sup></i>	2.70 €
Buttered Bread <sup>a,c,f</sup> / <i>Butterbrot<sup>a,c,f</sup></i>	1.00 €
<b>Dips: Lir Sauce<sup>3,d,j</sup>, BBQ<sup>1,2,3,4,6,11,e</sup>, Garlicmayo<sup>3,d</sup> / <i>Knoblauchmayo<sup>3,d</sup></i></b>	+0.50 €
<b>Tartar sauce<sup>3,d</sup> / <i>Remoulade<sup>3,d</sup>, Sour cream<sup>c</sup>, Guacamole (€1.00)</i></b>	

### Nachos

with cheese <sup>a,1,2,c</sup> / <i>mit Käse<sup>a,1,2,c</sup> &amp; Sour cream<sup>c</sup></i>	6.50 €
+ Guacamole (€2.00), + Jalapenos (€1.00), + Chilli con Carne (2.00 €) or	
complete <sup>a,1,2,c</sup> / <i>komplett<sup>a,1,2,c</sup></i>	10.50 €

**Soup of the week (Seasonal) / Suppe der Woche (Saisonal)**

with bread<sup>a,f</sup> / mit Brot<sup>a,f</sup> 5.50 €  
with garlic bread<sup>a,c,f</sup> / mit Knoblauchbrot<sup>a,c,f</sup> 6.50 €

**Baked Potato / Ofenkartoffel**

with sour cream<sup>c</sup> & side salad<sup>j</sup> / mit sour cream<sup>c</sup> & Beilagensalat<sup>j</sup> 5.50 €  
with chilli con carne, sour cream<sup>c</sup> & side salad<sup>j</sup> / mit Chilli con Carne  
sour cream<sup>c</sup> & Beilagensalat<sup>j</sup> 7.50 €

**Salads / Salate**

**Chef's Salad** 9.00 €

Leaf salad with cucumbers, red cabbage, tomatoes, red onions,  
red peppers, carrots, sundried dried tomatoes<sup>3</sup> & olives<sup>6</sup>;  
garnished with spring onions served with bread<sup>a,f</sup>

*Blattsalat mit Gurken, Rotkohl, Tomaten, roten Zwiebeln,*

*Frühlingszwiebeln, roter Paprika, Karotten, getrockneten Tomaten<sup>3</sup> &  
Oliven<sup>6</sup>, dazu Brot<sup>a,f</sup>*

\* Sheep's cheese<sup>2</sup> / Schafskäse<sup>2</sup> +2.00 €

\* Serrano<sup>2</sup> & Manchego<sup>c</sup> +3.50 €

\* Lemon-thyme chicken breast / Zitronen-Thymian Hähnchenbrust +3.00 €

\* Sheep's cheese<sup>2</sup> & lemon-thyme chicken breast / Schafskäse<sup>2</sup> &  
Zitronen-Thymian Hähnchenbrust +4.00 €

**Dressing: Housedressing<sup>j</sup> or Aceto Balsamico & Olive oil / Hausdressing<sup>j</sup>  
oder Aceto Balsamico & Olivenöl**

**Side salad / Beilagensalat**

4.50 €

Leaf salad with cucumbers, red cabbage, tomatoes, red onions,  
red peppers & carrots/ *Blattsalat mit Gurken, Rotkohl, Tomaten,  
roten Zwiebeln, roter Paprika & Karotten*

**Dressing: Housedressing<sup>j</sup> or Aceto Balsamico & Olive oil / Hausdressing<sup>j</sup>  
oder Aceto Balsamico & Olivenöl**

## LiR Tapas

**Small Tapas Platter / Kleiner Tapas Teller** 12.50 €

**Large Tapas Platter / Großer Tapas Teller** 20.00 €

Seranno<sup>2</sup>, Manchego<sup>2,c</sup>, Chorizo<sup>2</sup>, Cheddar<sup>1,2,c</sup>, Sheep's cheese<sup>c</sup>, Calamari<sup>a,n</sup>, Wedges, sundried tomatoes<sup>3</sup> & a side salad<sup>j</sup> with garlic bread<sup>a,c,f</sup> & olives<sup>6</sup>

*Seranno<sup>2</sup>, Manchego<sup>2,c</sup>, Chorizo<sup>2</sup>, Cheddar<sup>1,2,c</sup>, Schafskäse<sup>c</sup>, Calamari<sup>a,n</sup>, Wedges, getrocknete Tomaten<sup>3</sup> Beilagensalat<sup>j</sup> & Oliven<sup>6</sup>; dazu Knoblauchbrot<sup>a,c,f</sup>*

**Dip: Lir Sauce<sup>3,d,j</sup>, Tartar sauce<sup>3,d</sup> / Remoulade<sup>3,d</sup>**

**Vegetarian option also available / Vegetarische Option auch möglich**

## Sandwiches

**Steak Sandwich** 11.00 €

Beef steak in toasted bread<sup>a,c,f</sup> with caramelised onions, tomatoes, lettuce, sweet chilli sauce<sup>3</sup> with a choice of side salad<sup>j</sup>, chips or wedges  
*Saftiges Rindersteak im getoasteten Fladenbrot<sup>a,c,f</sup> mit karamellisierten Zwiebeln, Tomaten, Kopfsalat & Sweet Chilli Sauce<sup>3</sup> mit Auswahl an Beilagensalat, Pommes oder Wedges*  
**with Cheddar<sup>1,2,c</sup> / mit Cheddar<sup>1,2,c</sup>** +0.50 €

## Chicken Sandwich

Lemon-Thyme chicken with onions, tomatoes & sweet chilli sauce<sup>3</sup> in toasted bread<sup>a,c,f</sup>; served with chips or wedges 9.50 €

*Zitronen-Thymian Hähnchenbrust mit Zwiebeln, Tomaten & Sweet Chilli Sauce<sup>3</sup> in getoastetem Fladenbrot<sup>a,c,f</sup>; dazu Pommes oder Wedges*

**Bacon / Speck** +1.00 €

**BLT Sandwich** 8.00 €

Bacon<sup>2</sup> in toasted bread<sup>a,c,f</sup> with lettuce & tomatoes; served with chips or wedges

Bacon<sup>2</sup> in getoastetem Fladenbrot<sup>a,c,f</sup> mit Blattsalat & Tomaten; dazu Pommes oder Wedges

**with Cheddar<sup>1,2,c</sup> / mit Cheddar<sup>1,2,c</sup>** +0.50 €

<b>Bacon &amp; Egg Sandwich</b>	8.00 €
Bacon <sup>2</sup> in toasted bread <sup>a,c,f</sup> with egg (fried egg of choice), served with chips or wedges	
<i>Bacon<sup>2</sup> in getoastetem Fladenbrot<sup>a,c,f</sup> mit Ei (nach Wunsch gebraten), dazu Pommes oder Wedges</i>	
<b>Irish Specials &amp; Steaks</b>	
<b>The Classic Fish 'n' Chips</b>	13.50 €
Deep-fried pollock coated in homemade ale <sup>a</sup> batter with chips, tartar sauce <sup>3,d</sup> & a side salad <sup>j</sup> or mushy peas <sup>c</sup>	
<i>Atlantisches Seelachsfilet in Red-Ale-Bierteig<sup>a</sup>, goldbraun frittiert; dazu Pommes, Remoulade<sup>3,d</sup>; Auswahl an Beilagensalat<sup>j</sup> oder Erbsenpüree<sup>c</sup></i>	
<b>Small portion / kleine Portion</b>	10.50 €
<b>Seafood Stew</b>	12.00 €
Atlantic seafood mix <sup>l,m,n</sup> in a spiced tomato & vegetable stew; served with bread <sup>a,f</sup>	
<i>Atlantik-Meeresfrüchte-Mix<sup>l,m,n</sup> in einem gewürzten Tomaten - Gemüse - Eintopf; dazu Brot<sup>a,f</sup></i>	
<b>Shepherd's Pie</b>	12.00 €
Beef and lamb minced meat, carrots & peas topped with garlic mashed potatoes <sup>c</sup>	
<i>Rind- und Lammhackfleisch, Karotten &amp; Erbsen, überbacken mit Knoblauch-Kartoffelpüree<sup>c</sup></i>	
<b>Sirloin Steak</b>	
250 g fresh Sirloin beef with garlic butter <sup>c</sup> , a side salad <sup>j</sup> ;	21.50 €
served with chips or wedges	
<i>250 g Steak vom Rind mit hausgemachtem Kräuterbutter<sup>c</sup>; dazu ein Beilagensalat &amp; Pommes oder Wedges</i>	
Pepper corn sauce <sup>c</sup> / Pfeffersauce <sup>c</sup>	+2.00 €

## Homemade Burgers

with tomatoes, caramelised onions, pickles<sup>9,j</sup> & lettuce, in a sesame bun<sup>a,f</sup>; served with chips or wedges

*vom Grill mit Tomaten, karamellisierten Zwiebeln, Pickles<sup>9,j</sup> & Blattsalat in Sesambrötchen<sup>a,f</sup>; dazu Pommes oder Wedges*

**Flensburger**, Beef patty<sup>a,d,f</sup> / Rindfleisch-Patty<sup>a,d,f</sup> & Cheddar<sup>1,2,c</sup> 10.50 €

**LIR Burger**, Beef patty<sup>a,d,f</sup> / Rindfleisch-Patty<sup>a,d,f</sup>, Serrano<sup>2</sup> & Cheddar<sup>1,2,c</sup> 11.50 €

**BBC**, Beef patty<sup>a,d,f</sup> / Rindfleisch-Patty<sup>a,d,f</sup> & Blue Cheese<sup>c</sup> 11.00 €

**Bad Boy**, Beef patty<sup>a,d,f</sup> / Rindfleisch-Patty<sup>a,d,f</sup>, Bacon<sup>2</sup>, BBQ sauce<sup>1,2,3,4,6,11,e</sup> & Cheddar<sup>1,2,c</sup> 12.00 €

**Chicken Burger**, chicken breast<sup>a,c,f</sup> / Hähnchenbrust<sup>a,c,f</sup> & Cheddar<sup>1,2,c</sup> 10.50 €

**Triple "C"**, chicken breast<sup>a,c,f</sup> / Hähnchenbrust<sup>a,c,f</sup> - Chorizo<sup>2</sup> - Cheddar<sup>1,2,c</sup> & sweet chilli sauce<sup>3</sup> 11.50 €

**Bad Bird**, chicken breast<sup>a,c,f</sup> / Hähnchenbrust<sup>a,c,f</sup>, Bacon<sup>2</sup>, BBQ sauce<sup>1,2,3,4,6,11,e</sup> & Cheddar<sup>1,2,c</sup> 12.00 €

**\* chicken breast in a buttermilk marinade / \* Hähnchenbrust in einer Buttermilchmarinade**

## Homemade Burger Specials

with chips or wedges / mit Pommes oder Wedges

**Vegan Burger**, Chickpeas - corn-patty<sup>a</sup> with beetroot & guacamole in a sourdough bun<sup>a</sup> 10.50 €

*Kichererbsen & Mais-Patty<sup>a</sup> mit Rote Bete & Guacamole in einem Sauerteig Brötchen<sup>a</sup>*

**Veggie Burger**, Chickpeas - corn-patty<sup>a</sup> in a brioche bun<sup>a,c,d</sup> with beetroot, Cheddar<sup>1,2,c</sup> guacamole, caramelised onions & garlic mayo<sup>3,d</sup> / 10.50 €

*Kichererbsen & Mais-Patty<sup>a</sup> mit Rote Bete, Guacamole, karamellisierten Zwiebeln & Knoblauchmayo<sup>3,d</sup> in einem Brioche Brötchen<sup>a,c,d</sup>*

**Fish Burger**, Deep-fried pollack coated in homemade ale<sup>a</sup> batter with rocket salad & tartar sauce<sup>3,d</sup> served in a brioche bun<sup>a,c,d</sup> / 10.00 €

*Atlantisches Seelachsfilet in Red-Ale-Bierteig<sup>a</sup> mit Rucola & Remoulade<sup>3,d</sup> in einem Brioche Brötchen<sup>a,c,d</sup>*

**LFC Burger**, Lir Fried Chicken<sup>a,c,f</sup> in a Brioche bun<sup>a,c,d</sup> with rocket salad<sup>a,d</sup> & garlic mayo<sup>3,d</sup> / frittierte Hähnchenbrustfilet<sup>a,c,f</sup> nach Lir-Rezept 13.50 €

*im Brioche-Brötchen<sup>a,c,d</sup>, Rucola & Knoblauchmayo<sup>3,d</sup>*

## LiR Curry Specials

All Currys are served mild unless otherwise requested and with basmati rice or chips / wedges

*Alle Currys werden, sofern nicht anders gewünscht, mild serviert und mit Basmati Reis oder Pommes / Wedges*

**Yellow Vegan Curry**, carrots, potatoes, zucchini & spring onions / mit Karotten, Kartoffeln, Zucchini & Frühlingszwiebeln 9.50 €

**Yellow Chicken Curry**, with chicken, carrots, potatoes, zucchini & spring onions / mit Hähnchenbrust, Karotten, Zucchini & Frühlingszwiebeln 12.50 €

**Schnitzel "Vienna Style"** 12.50 €

Escalope of breaded pork<sup>a,d</sup> with chips / wedges or homemade potato cucumber salad in house dressing<sup>j</sup>

*saftiges Schweineschnitzel<sup>a,d</sup> mit Pommes / Wedges oder hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat in Hausdressing<sup>j</sup>*

**Jägerschnitzel** 14.00 €

Escalope of breaded pork<sup>a,d</sup> in jäger sauce & served with chips or wedges

*Paniertes Schweineschnitzel<sup>a,d</sup> mit Champignonsauce & Pommes oder Wedges*

**Cordon Bleu** 14.00 €

deep fried escalope of pork<sup>a,d</sup> stuffed with ham<sup>2</sup> & cheese<sup>1,2,c</sup>; served with chips or wedges

*Paniertes Schweineschnitzel<sup>a,d</sup> gefüllt mit Käse<sup>1,2,c</sup>, & Schinken<sup>2</sup>; dazu Pommes oder Wedges*

**Homemade Spare Ribs** 15.00 €

Spice rubbed BBQ Ribs with a dark chocolate & Guinness BBQ Sauce<sup>a,1,2,3,4,6,11,e</sup> served with a side of chips, wedges, salad<sup>j</sup> or coleslaw<sup>3,d</sup>

*gewürzte BBQ Ribs mit dunkler Schokolade & Guinness BBQ Sauce<sup>a,1,2,3,4,6,11,e</sup> Auswahl an Pommes, Wedges, Beilagensalat<sup>j</sup> oder Coleslaw<sup>3,d</sup>*

**Chicken Wings** 12.00 €

Spicy BBQ Chicken wings<sup>1,2,3,4,6,11,e</sup> with chips or wedges

*würzige BBQ Chicken wings<sup>1,2,3,4,6,11,e</sup> mit Pommes oder Wedges*

### **Kids Menu / Kindermenü**

#### **Mini Schnitzel "Vienna Style"**

7.00 €

small Escalope of breaded pork<sup>a,c,d</sup> with chips

*kleines Schnitzel<sup>a,c,d</sup> vom Schwein mit Pommes*

#### **Mini Fish 'n' Chips**

7.00 €

small Deep-fried pollock<sup>a</sup> coated in homemade batter with chips

*kleines Seelachsfilet<sup>a</sup> im Teig mit Pommes*

### **Dessert**

**Baileys Chocolate Mousse<sup>1,c,d</sup> / Baileys Schokoladenmousse<sup>1,c,d</sup>**

5.50 €

**Vanilla Ice-cream<sup>1,c</sup> with chocolate or caramel sauce /**

3.00 €

*Vanilleeis<sup>1,c</sup> mit Schoko- oder Karamellsauce*

### **Crisps**

Salt & Vinegar

2.00 €

Cheese & Onion

2.00 €

### **Peanuts / Erdüsse**

1.00 €

## Beer & Cider

### *Draught / vom Fass*

Guinness Stout <sup>a</sup>	0.50 l	5.30 €
	0.30 l	3.90 €
House Red Ale <sup>a</sup>	0.50 l	5.30 €
	0.30 l	3.90 €
Bayreuther Hell <sup>a</sup>	0.50 l	4.20 €
	0.30 l	2.90 €
Veltins Pilsner <sup>a</sup>	0.50 l	4.20 €
	0.30 l	2.90 €

### *Bottled / in der Flasche*

Weihenstephaner Kristall-Weizen <sup>a</sup>	0.50 l	4.20 €
Weihenstephaner Hefeweizen <sup>a</sup>	0.50 l	4.20 €
Schneider Original Hefeweizen <sup>a</sup>	0.50 l	4.20 €
Weihenstephaner Hefeweizen <sup>a</sup> non-alcoholic / <i>alkoholfrei</i>	0.50 l	4.20 €
Beck's Pils <sup>a</sup>	0.33 l	2.90 €
Beck's Pils <sup>a</sup> non-alcoholic / <i>alkoholfrei</i>	0.33 l	2.90 €
Strongbow Cider <sup>k</sup>	0.33 l	4.00 €
Magners Original Cider <sup>k</sup>	0.568 l	5.90 €
Magners Pear Cider <sup>k</sup>	0.568 l	5.90 €

### *Craft Beers (Bottled /in der Flasche)*

Berliner Berg Pale Ale <sup>a</sup>	0.33 l	4.60 €
Brewdog Punk IPA <sup>a</sup>	0.33 l	4.60 €



**Beer Mixes / Biermix**

<b>Shandy / Alster</b>	0.5 l	4.20 €
Pils <sup>a</sup> & Sprite	0.3 l	2.90 €
<b>Diesel</b>	0.5 l	4.20 €
Pils <sup>a</sup> & Coca-Cola <sup>1,11</sup>	0.3 l	2.90 €
<b>Lager &amp; Lime</b>	0.5 l	4.20 €
Pils <sup>a</sup> & Rose's Lime juice <sup>2</sup>	0.3 l	2.90 €
<b>The Rising</b>	0.5 l	5.30 €
Guinness <sup>a</sup> & Pils <sup>a</sup>	0.3 l	3.90 €
<b>Midnight</b>	0.5 l	6.50 €
Guinness <sup>a</sup> & Port <sup>k</sup> (4cl)	0.3 l	5.50 €
<b>Poor Man's Black Velvet</b>	0.5 l	5.90 €
Guinness <sup>a</sup> & Cider <sup>k</sup>	0.3 l	4.90 €
<b>Guinness Black Currant</b>	0.5 l	5.50 €
Guinness <sup>a</sup> & Black Currant <sup>2</sup> / <i>schwarzer Johannisbeersirup</i> <sup>2</sup>	0.3 l	4.20 €
<b>Snake Bite</b>	0.5 l	5.90 €
Cider <sup>k</sup> & Pils <sup>a</sup> (with / without Black Currant <sup>2</sup> )	0.3 l	4.90 €
<i>Cider<sup>k</sup> &amp; Pils<sup>a</sup> (mit / ohne Johannisbeersirup<sup>2</sup>)</i>		

## White wines / Weiß Weine

<b>Regnery Riesling<sup>k</sup></b>	0.10 l	3.80 €
Mosel - Germany / <i>Mosel - Deutschland</i>	0.20 l	5.30 €
peach note with crisp taste /	0.50 l	12.50 €
<i>Pfirsichnote mit angenehmer Frucht</i>	1.00 l Btl.	22.00 €
<b>JÜLG Weissburgunder (Pinot blanc)<sup>k</sup></b>	0.10 l	3.80 €
Pfalz - Germany / <i>Pfalz - Deutschland</i>	0.20 l	5.30 €
slightly acidic with a fruity & nutty aroma /	0.50 l	12.50 €
<i>saftig und fruchtig, salzige Note</i>	1.00 l Btl.	22.00 €
<b>Chardonnay LAVISIO<sup>k</sup></b>	0.10 l	3.80 €
Trento - Italy / <i>Trento - Italien</i>	0.20 l	5.30 €
light body with noticeable acidity /	0.50 l	12.50 €
<i>Ausgewogene Säure, leicht mineralisch</i>	1.00 l Btl.	22.00 €
<b>Dolle Grüner Veltliner<sup>k</sup></b>	0.10 l	3.80 €
Strassetal - Austria / <i>Strassetal - Österreich</i>	0.20 l	5.30 €
fruity with noticeable spice & white pepper note /	0.50 l	12.50 €
<i>Fruchtig, spritzig, pfeffrige Note</i>	1.00 l Btl.	22.00 €

### **Red wines / Rotweine**

<b>El Abuelo Crianza<sup>k</sup></b>	0.10 l	3.80 €
Almansa, Spain / <i>Almansa, Spanien</i>	0.20 l	5.30 €
light, delicate fruit from Tempranillo / <i>leichte, zarte Frucht aus Tempranillo</i>	0.50 l	12.50 €
	0.75 l Btl.	17.50 €

<b>Herdade Paço do Conde<sup>k</sup></b>	0.10 l	3.80 €
Alentejo -Portugal / <i>Alentejano -Portugal</i>	0.20 l	5.30 €
Garnet colour, complex aroma with notes of blackberry & cherry / <i>Rubinrote Farbe, weicher Abgang</i>	0.50 l	12.50 €
	0.75 l Btl.	17.50 €

<b>Rioja Sierra Cantabria<sup>k</sup></b>	0.10 l	3.80 €
Bodegas Sierra Cantabria - Spain / <i>Bodegas Sierra Cantabrien</i>	0.20 l	5.30 €
fruity with the notes of oak, vanilla and light toast / <i>Geschmeidig, kraftvolles Aroma aus Tempranillo</i>	0.50 l	12.50 €
	0.75 l Btl.	17.50 €

### **Rosé**

<b>Casal MIRANDINHO<sup>k</sup></b>	0.10 l	3.80 €
Vinho Verde - Portugal	0.20 l	5.30 €
light, fruity character / <i>Rubinrote Farbe, weicher Abgang</i>	0.50 l	12.50 €
	0.75 l Btl.	17.50 €

### **Prosecco**

<b>Scavi &amp; Ray<sup>k</sup></b>	0.20 l Btl.	7.00 €
dry, Italy / <i>trocken, Italien</i>	0.75 l Btl.	19.00 €

<b>Spritzer<sup>k</sup> / Schorle<sup>k</sup></b>	0.20 l	4.20 €
white, red or rosé / <i>Weiß, Rot oder Rosé</i>	0.50 l	8.20 €

## Long drinks

### Gin

Gordon's Dry & Tonic <sup>8</sup>	7.00 €
Gordon's Pink & Tonic <sup>8</sup>	8.00 €
Bombay Sapphire & Tonic <sup>8</sup>	8.00 €
Tanqueray & Tonic	8.50 €
Hendrick's & Tonic <sup>8</sup>	9.50 €
Tanqueray No. 10 & Tonic <sup>8</sup>	9.80 €
Monkey 47 & Tonic <sup>8</sup>	9.90 €

### Vodka Ginger / Lemon / Tonic

Smirnoff & Ginger Ale <sup>1</sup> / Bitter Lemon <sup>3,8</sup> / Tonic Water <sup>8</sup>	7.50 €
---------------------------------------------------------------------------------------------	--------

### Vodka & Mixer

Smirnoff & Softdrinks / Juices	7.00 €
<i>Smirnoff &amp; Softgetränke / Säfte</i>	

### Rum & Mixer

Havana Club 3 Anos & Softdrinks or Juices / <i>Softgetränke oder Säfte</i>	7.00 €
Captain Morgan <sup>1</sup> & Softdrinks or juices / <i>Softgetränke oder Säfte</i>	

### Vodka Red Bull

Smirnoff & Red Bull <sup>1,11,12</sup>	8.00 €
----------------------------------------	--------

### Whiskey Cola

Tullamore Dew <sup>1</sup> & Coca -Cola <sup>1,11</sup>	7.00 €
---------------------------------------------------------	--------

### Bourbon Cola

Jack Daniels & Coca - Cola <sup>1,11</sup>	7.00 €
--------------------------------------------	--------

### Jameson & Ginger

John Jameson <sup>1</sup> & Ginger Ale <sup>1</sup>	7.50 €
-----------------------------------------------------	--------

### Tequila Sunrise

Sierra Tequila, Orange Juice / <i>Orangensaft</i> & Grenadine <sup>1</sup>	7.00 €
----------------------------------------------------------------------------	--------

<b>Cuba Libre</b>	7.50 €
Havana Club 3 Anos, Coca - Cola <sup>1,11</sup> & Lime / <i>Limette</i>	
<b>Aperol Spritz</b>	8.00 €
Aperol <sup>1</sup> , Prosecco <sup>k</sup> & Soda Water	
<b>Campari Soda / Orange</b>	7.00 €
Campari <sup>1</sup> & Soda / Orange Juice <i>Campari<sup>1</sup> &amp; Soda / Orangensaft</i>	
<b>Pimm's Cup</b>	7.50 €
Pimm's No. 1 <sup>1</sup> & Ginger Ale <sup>1</sup>	
<b>Southern &amp; Ginger</b>	7.50 €
Southern Comfort <sup>1</sup> & Ginger Ale <sup>1</sup>	
<b>Gin Cocktails</b>	
<b>Hemingway Sour</b>	8.00 €
Gordon's Gin, orange juice, lime juice & Grenadine <sup>1</sup> <i>Gordon's Gin, Orangensaft, Limettensaft &amp; Grenadine<sup>1</sup></i>	
<b>Gin Bramble</b>	8.00 €
Gordon's Gin, lemon juice & Blackberry syrup <sup>2</sup> on crushed ice <i>Gordon's Gin, Zitronensaft &amp; Brombeerensirup<sup>2</sup></i>	
<b>Gin Fizz</b>	8.00 €
Gordon's Gin, sugar syrup, lemon juice & Soda <i>Gordon's Gin, Zuckersirup, Zitronensaft &amp; Soda</i>	
<b>Ginmade Lemonade</b>	8.00 €
Gordon's Gin, Lir lemo mix, Sprite, Soda, mint & cucumber <i>Gordon's Gin, Lir lemo mix, Sprite, Soda, Minze &amp; Gurke</i>	

## **Vodka Cocktails**

### **Vodkamade Lemonade**

8.00 €

Smirnoff Vodka, Lir lemo mix, sprite, Soda & mint  
*Smirnoff Vodka, Lir lemo mix, sprite, Soda & Minze*

### **Vodka Sherbet**

8.00 €

Absolut Vanilla Vodka, Triple Sec, lemon, apple & cherry juice  
*Absolut Vanilla Vodka, Triple Sec, Zitronen-, Apfel- & Kirschsafft*

### **White Russian**

8.00 €

Smirnoff Vodka, Kahlua<sup>1,2</sup> & milk<sup>c</sup> / *Milch<sup>c</sup>*

### **Irish Russian**

8.00 €

Smirnoff Vodka, Kahlua<sup>1,2</sup>, Coca - Cola<sup>1,11</sup> topped with a Guinness<sup>a</sup> head  
*Smirnoff Vodka, Kahlua<sup>1,2</sup> Coca - Cola<sup>1,11</sup> mit Guinness<sup>a</sup> Schaumkrone*

### **Bloody Mary**

8.50 €

Smirnoff Vodka, tomato juice, Lir secret spice mix  
*Smirnoff Vodka, Tomatensaft & Lir secret spice mix*

### **Moscow Mule**

8.00 €

Smirnoff Vodka, fresh lime / *frischer Limettensaft* & Ginger beer

### **White Chocolate Espresso Martini**

8.50 €

Smirnoff Vodka, Kahlua<sup>1,2</sup>, Espresso, White chocolate syrup /  
*Weißer Schokoladensirup*

## **Whiskey Cocktails**

**Black Cherry Fizz** 8.00 €

Red Stag Black Cherry infused Bourbon, lemon juice, sugar syrup  
& Ginger Ale<sup>1</sup>

*Red Stag Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup & Ginger Ale<sup>1</sup>*

**Whiskey Sour** 8.50 €

Tullamore Dew<sup>1</sup>, sugar syrup, lemon juice & egg white<sup>7</sup>

*Tullamore Dew<sup>1</sup>, Zuckersirup, Zitronensaft & Eiklar<sup>7</sup>*

**Amaretto Sour** 8.50 €

Amaretto, sugar syrup, lemon juice & egg white<sup>7</sup>

*Amaretto, Zuckersirup, Zitronensaft & Eiklar<sup>7</sup>*

## **Cachaça, Rum & Tequila Cocktails**

**Caipirinha** 7.50 €

Canario Cachaça, muddled lime & powdered sugar with crushed ice

*Canario Cachaca, Limetten & Puderzucker mit Crushed Ice*

**Long Island Ice Tea** 9.00 €

Havana Club 3 Anos, Smirnoff Vodka, Sierra Tequila silver, Gordon's Gin,  
Triple Sec, orange & lemon juice shaken with Coca-Cola<sup>1,11</sup> /

*Havana Club 3 Anos, Smirnoff Vodka, Sierra Tequila silver,*

*Gordon's Gin, Triple Sec, Orangen- & Zitronensaft, dazu Coca-Cola<sup>1,11</sup>*

## **Mojito**

Havana Club 3 Anos, muddled lime, powdered sugar & fresh mint 8.00 €

with crushed ice & topped with soda water

*Havana Club 3 Anos, Limetten, Puderzucker, frischer Minze*

*mit Crushed Ice & Mineral Wasser*

## **Mai Tai**

Havana Club 3, Myer's Rum<sup>1</sup>, pineapple juice, fresh lime & almond syrup 8.50 €

*Havana Club 3 Anos, Havana Club 7 Anos<sup>1</sup>, Old Pascas Dark 73%<sup>1</sup>,*

*Orangen-, Ananas- & frischer Limettensaft & Mandelsirup*

## **Non-alcoholic Cocktails**

**Homemade Lemonade** 5.50 €

freshly squeezed lemon & apple juice over crushed ice  
with fresh mint & soda

*Frisch gepresster Zitronensaft & Apfelsaft in Crushed Ice  
mit frischer Minze & Mineral Wasser*

**Virgin Caipirinha** 5.50 €

muddled lime, powdered sugar & ginger ale<sup>1</sup> filled with crushed ice

*Limetten, Puderzucker & Ginger Ale<sup>1</sup> auf Crushed Ice*

**Jogger** 5.50 €

banana, orange & lemon juice shaken with almond syrup

*Bananen-, Orangen-, Zitronensaft & Mandelsirup*

## **Shooters (2 cl)**

**Irish Flag -Green, White & Gold** 3.20 €

Creme de Menthe<sup>1</sup>, Baileys<sup>1</sup> &

Old Pascas Dark 73%<sup>1</sup>

**B52** 3.20 €

Kahlua<sup>1,2</sup>, Baileys<sup>1</sup> & Old Pascas Dark 73%<sup>1</sup>

**Orgasm** 3.20 €

Sambuca & Baileys<sup>1</sup>

**Mexikaner** 3.20 €

Korn, Tomato juice / Tomatensaft, Lir's Sangrita Picante

**Rusty Nail** 3.20 €

Tullamore Dew<sup>1</sup>, Drambuie<sup>1</sup> & Lemon juice / Zitronensaft

**Slippery Nipple** 3.20 €

Sambuca, Baileys<sup>1</sup> & Grenadine<sup>2</sup>

**Mini Irish Coffee** 3.20 €

Jameson<sup>1</sup> & Kahlua<sup>1,2</sup> topped with beer froth / *mit Bierschaumkrone*



**Baby Guinness** 3.20 €  
Kahlua<sup>1,2</sup> & Baileys<sup>1</sup>

**Pickleback** 3.80 €  
Kilbeggan chased by a shot of pickle juice  
*Kilbeggan & Gewürzgurken-Wasser*

<b>Irish Whiskey</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
<b><i>Blended</i></b>		
John Powers	3.50 €	5.70 €
Kilbeggan	3.10 €	5.10 €
John Jameson <sup>1</sup>	3.50 €	5.70 €
John Jameson Black Barrel <sup>1</sup>	4.20 €	7.20 €
Paddy	3.50 €	5.70 €
Tullamore Dew <sup>1</sup>	3.50 €	5.70 €
Bushmills Original <sup>1</sup>	3.50 €	5.70 €
Bushmills Black Bush <sup>1</sup>	4.20 €	7.20 €

<b><i>Single Malt</i></b>		
Bushmills Malt <sup>1</sup> 10 yrs.	4.20 €	7.20 €
Connemara	3.50 €	5.70 €
The Tyrconnell	3.50 €	5.70 €

<b>American Whiskey</b>		
Jim Beam	3.10 €	5.10 €
Red Stag	3.50 €	6.00 €
Maker's Mark	3.50 €	6.00 €
Jack Daniel's	3.50 €	6.00 €

<b>Scottish Blended Whisky</b>		
Famous Grouse <sup>1</sup>	3.10 €	5.10 €
Johnnie Walker Black Label <sup>1</sup> 12 yrs.	3.50 €	6.00 €

<b>Scottish Single Malt Whisky</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
<b><i>Lowland</i></b>		
Auchentoshan 12 yrs.	4.20 €	7.20 €
Glenkinchie <sup>1</sup> 12 yrs.	4.20 €	7.20 €

**Islands**

Talisker <sup>1</sup> - Isle of Skye 10 yrs.	4.20 €	7.20 €
Highland Park - Orkney 12 yrs.	4.80 €	8.00 €
Scapa - Orkney <sup>1</sup> 16 yrs.	4.80 €	8.00 €

**Islay**

Bowmore <sup>1</sup> 12 yrs.	4.20 €	7.50 €
Caol Ila 12 yrs.	5.10 €	8.50 €
Ardberg 10 yrs.	4.20 €	7.50 €
Lagavulin <sup>1</sup> 16 yrs.	5.50 €	9.90 €
Laphroaig <sup>1</sup> 10 yrs.	4.20 €	7.50 €

**Highland**

Dalwhinnie <sup>1</sup> 15 yrs.	5.00 €	8.20 €
Glenmorangie <sup>1</sup> 10 yrs.	4.20 €	7.50 €
Oban <sup>1</sup> 14 yrs.	4.80 €	8.00 €

**Speyside**

Balvenie Portwood 21 yrs.	8.60 €	14.00 €
Cardhu <sup>1</sup> 12 yrs.	4.20 €	7.20 €
Cragganmore <sup>1</sup> 12 yrs.	4.20 €	7.20 €
Glendronach <sup>1</sup> 12 yrs.	4.20 €	7.20 €
Glenfarclas 12 yrs.	4.20 €	7.20 €
Glenfiddich <sup>1</sup> 12 yrs.	4.20 €	7.20 €
Glenlivet <sup>1</sup> 12 yrs.	4.20 €	7.20 €
Glenlivet <sup>1</sup> 18 yrs.	7.00 €	11.50 €
Knockando 12 yrs.	4.20 €	7.20 €
Macallan Fine Oak 12 yrs.	4.50 €	7.80 €
Royal Lochnagar <sup>1</sup> 12 yrs.	4.20 €	7.20 €

<b>Semi - bitter / Bitter / Kräuter</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Jägermeister	2.90 €	4.70 €
Underberg	2.90 €	-
Aperol <sup>1</sup>	2.90 €	4.70 €
Campari <sup>1</sup>	2.90 €	4.70 €
Cynar <sup>1</sup>	2.90 €	4.70 €
Averna	2.90 €	4.70 €
Fernet Branca	2.90 €	4.70 €
Ramazzotti	2.90 €	4.70 €
Pimm's No. 1 <sup>1</sup>	2.90 €	4.70 €

<b>Liqueur</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Irish Mist	2.90 €	4.70 €
Drambuie <sup>1</sup>	2.90 €	4.70 €
Baileys <sup>1</sup>	2.90 €	4.70 €
Southern Comfort <sup>1</sup>	2.90 €	4.70 €
Amaretto Disaronno	2.90 €	4.70 €
Kahlua <sup>1,2</sup>	2.90 €	4.70 €
Tia Maria <sup>1,2</sup>	2.90 €	4.70 €
Peachtree	2.90 €	4.70 €
Cointreau	2.90 €	4.70 €
De Kuyper Triple Sec	2.90 €	4.70 €
Bols Peppermint Green	2.90 €	4.70 €
Berliner Luft Peppermintliqueur	2.90 €	4.70 €

<b>Rum / Cachaça</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Havana Club 3 Anos	2.90 €	4.70 €
Havana Club Cuba 7 Anos <sup>1</sup>	3.50 €	5.70 €
Old Pascas Dark 73% <sup>1</sup>	2.90 €	4.70 €
Captain Morgan Spiced Gold <sup>1</sup>	2.90 €	4.70 €
Myer's Rum <sup>1</sup>	2.90 €	4.70 €
Canario Cachaça	2.90 €	4.70 €
Bacardi	2.90 €	4.70 €

<b>Weinbrand / Brandy / Cognac</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Asbach Uralt	2.90 €	4.70 €
Osborne Veterano <sup>1</sup>	2.90 €	4.70 €
Carlos I <sup>1</sup>	3.50 €	5.70 €
Hennessy Fine	3.50 €	5.70 €
Rémy Martin V.S.O.P	4.00 €	6.80 €
Grand Marnier	2.90 €	4.70 €

<b>Edelbrand / Grappa</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Pascall La Vieille Prûne	3.20 €	5.50 €
Pascall Framboise	3.20 €	5.50 €
Pascall Poire William	3.20 €	5.50 €
Pascall Kirsch	3.20 €	5.50 €
Calvados Papidoux Fine	3.20 €	5.50 €
Grappa	3.20 €	5.50 €

<b>Vermouth / Sherry / Port</b>	<b>5 cl</b>
Martini Bianco / Extra Dry / Rosso	3.80 €
Noilly Prat	3.80 €
Marqués Campoalto Fine Dry Sherry	3.80 €
Royal Oporto Tawny	3.80 €

<b>Anis</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Pernod <sup>1</sup>	2.90 €	4.70 €
Ricard <sup>1</sup>	2.90 €	4.70 €
Sambuca Molinari	2.90 €	4.70 €
Ouzo Plomari	2.90 €	4.70 €

<b>Vodka</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Smirnoff Red	2.90 €	4.70 €
Absolut	2.90 €	4.70 €
Absolut Citron	2.90 €	4.70 €
Absolut Vanilia	2.90 €	4.70 €
Absolut Raspberri	2.90 €	4.70 €
Moskovskaya	3.50 €	5.70 €
Grey Goose	4.20 €	7.50 €

<b>Korn / Aquavit</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Echter Nordhäuser Korn	2.90 €	4.70 €
Malteserkreuz Aquavit	2.90 €	4.70 €
Aalborg Jubilæums Akvavit	3.20 €	5.50 €

<b>Gin</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Gordon's	2.90 €	4.70 €
Gordon's Premium Pink	3.50 €	5.70 €
Bombay Sapphire	3.50 €	5.70 €
Tanqueray	3.50 €	5.70 €
Monkey 47	4.50 €	7.50 €
Tanqueray No. 10	4.00 €	7.00 €
Hendrick's	4.10 €	7.20 €

<b>Tequila</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Sierra Tequila Silver	2.90 €	4.70 €
Sierra Tequila Gold	2.90 €	4.70 €
Tequila Jose Cuervo 1800	3.50 €	5.70 €

## **Mineral water / Mineralwasser**

Gerolsteiner	0.25 l Btl.	2.30 €
	0.75 l Btl.	5.50 €

Gerolsteiner Naturell	0.25 l Btl.	2.30 €
	0.75 l Btl.	5.50 €

## **Soft / Sodas**

Coca-Cola <sup>1,11</sup>	0.30 l	2.80 €
	0.50 l	4.00 €

Coca - Cola light <sup>1,9,10,11,13</sup>	0.30 l	2.80 €
	0.50 l	4.00 €

Fanta <sup>1</sup>	0.30 l	2.80 €
	0.50 l	4.00 €

Spezi <sup>1,11</sup>	0.30 l	2.80 €
	0.50 l	4.00 €

Sprite	0.30 l	2.80 €
	0.50 l	4.00 €

Bitter Lemon <sup>3,8</sup>	0.20 l Btl.	3.20 €
-----------------------------	-------------	--------

Tonic Water <sup>8</sup>	0.20 l Btl.	3.20 €
--------------------------	-------------	--------

Ginger Ale <sup>1</sup>	0.20 l Btl.	3.20 €
-------------------------	-------------	--------

Red Bull <sup>1,11,12</sup>	0.25 l Can	3.50 €
-----------------------------	------------	--------

## **Juices / Säfte**

Orange juice / <i>Orangensaft</i>	0.30 l	2.70 €
	0.50 l	4.00 €
Apple juice / <i>Apfelsaft</i>	0.30 l	2.70 €
	0.50 l	4.00 €
Banana juice / <i>Bananensaft</i>	0.30 l	2.70 €
	0.50 l	4.00 €
Cherry juice / <i>Kirschsaft</i>	0.30 l	2.70 €
	0.50 l	4.00 €
Cherry & Banana juice / <i>KiBa</i>	0.30 l	2.70 €
	0.50 l	4.00 €
Pineapple juice / <i>Ananassaft</i>	0.30 l	2.70 €
	0.50 l	4.00 €
Tomato juice / <i>Tomatensaft</i>	0.20 l Fl.	2.70 €
Juice Spritzer / <i>Saftschorle</i>	0.30 l	2.70 €
	0.50 l	4.00 €

### **Hot Drinks / Heiße Getränke**

Coffee <sup>11</sup> / Kaffee <sup>11</sup>	2.00 €
Cappuccino <sup>11</sup>	2.50 €
Espresso <sup>11</sup>	1.80 €
Double Espresso <sup>11</sup> / <i>doppelter Espresso</i> <sup>11</sup>	3.00 €

### **Hot Drinks with alcohol / Heiße Getränke mit Alkohol**

<b>Carajillo</b> <sup>1,11</sup>	3.80 €
Espresso & Grappa or / <i>oder</i> Brandy <sup>1</sup>	

### **Grog**<sup>1</sup>

4 cl Myer's Rum <sup>1</sup> with lemon & cloves	4.80 €
<i>4 cl Myer's Rum<sup>1</sup> mit Zitrone &amp; Nelken</i>	

### **Hot Whiskey**<sup>1</sup>

4 cl Tullamore Dew <sup>1</sup> with lemon & cloves	5.80 €
<i>4 cl Tullamore Dew<sup>1</sup> mit Zitrone &amp; Nelken</i>	

### **Irish Coffee**<sup>1,11,c</sup>

4 cl Tullamore Dew <sup>1</sup> with cream <sup>c</sup> / <i>mit Sahne</i> <sup>c</sup>	6.80 €
-----------------------------------------------------------------------------------------	--------

### **Baileys Coffee**<sup>1,3,g</sup>

4 cl Baileys <sup>3</sup> with cream <sup>c</sup> / <i>mit Sahne</i> <sup>c</sup>	6.80 €
-----------------------------------------------------------------------------------	--------

### **Seasonal Hot Drinks (October - March) / Saisonale Heiße Getränke (Oktober - März)**

Mulled wine <sup>k</sup> (0.25 L) / <i>Glühwein</i> <sup>k</sup> (0.25 L)	4.50 €
Hot Cider <sup>k</sup> (0.2 L) / <i>Hot Cider</i> <sup>k</sup> (0.2 L)	5.50 €



## **Allergy and Sensitivity Information**

a: Cereals containing Gluten

b: Lupin

c: Milk / Lactose

d: Eggs

e: Soya

f: Sesame seeds

g: Peanuts

h: Nuts

i: Celery

j: Mustard

k: Sulphur dioxide

l: Fish

m: Crustaceans

n: Molluscs

**As a number of our dishes contain some of the above mentioned products we cannot guarantee that any food prepared in our restaurant will not contain traces (a - n) of those foodstuff.**

## **Ingredients Declaration**

1 Dyes

2 Preservatives

3 Antioxidants

4 Flavour enhancer such as MSG

5 Sulphurdioxide

6 Blackened

7 Phosphate, Egg white

8 Quinine

9 Sweetner

10 Aspartame (Phenylalanine)

11 Caffeine

12 Taurine

13 Vegetable extracts

### ***Deklaration Allergene***

*a: Glutenthaltige Getreide*

*b: Lupinen*

*c: Milch / Laktose*

*d: Eier*

*e: Soya*

*f: Sesam*

*g: Erdnuss*

*h: Schalenfrüchte*

*i: Sellerie*

*j: Senf*

*k: Schwefeldioxid und Sulfite*

*l: Fisch*

*m: Krebstiere*

*n: Weichtiere*

***Vorsorglich weisen wir darauf hin, dass in unserer Küche oben aufgeführte Lebensmittel verwendet werden und daher in unseren Getränken und Speisen auch Spuren der Lebensmittel (a - n) enthalten sein können.***

### ***Deklaration Inhaltsstoffe***

*1 Farbstoff*

*2 Konservierungsstoffe*

*3 Antioxidationsmittel*

*4 Geschmacksverstärker*

*5 Schwefeldioxid*

*6 Eisen-II-gluconat (geschwärzt)*

*7 Phosphat, Milcheiweiß oder Eiklar*

*8 Chinin*

*9 Süßstoff*

*10 Aspartam*

*11 Koffein*

*12 Taurin*

*13 Pflanzenextrakte*