

Verehrte Gäste!

Wir heißen Sie im



herzlich willkommen!

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.
Bitte sagen Sie uns gern Ihre Wünsche;
wir werden uns bemühen,
diese so weit wie es uns möglich ist,
zu erfüllen.**

Das Team vom Forum Sasel.

Allergien und Unverträglichkeiten

Verehrte Gäste!

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, so sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Gern informieren wir Sie über allergene Inhaltsstoffe.

Alle Preise in dieser Karte sind in Euro angegeben und beinhalten MwSt. und Service.

Was löscht

Fassbiere

**Alkohol
in Vol.-%** **0,3 l** **0,5 l**



Bitburger Premium Pils ist mit seinem fassfrischen Geschmack das meistgezapfte Bier Deutschlands.

4,8 % 3,50 4,50



Wernesgrüner ist frischer Pilsgenuss nach allen Regeln der Braukunst. Mit einer hellen, goldgelben Farbe.

4,9 % 3,50 4,50



Beste Rohstoffe wie ein besonderes Röstmalz verleihen dieser Bierspezialität den vollmundigen Geschmack.

5,4 % 3,50 4,50



Erdinger Weißbier gilt mit feiner Hefe unbestritten als der Klassiker – als das Weißbier schlechthin.

5,3 % 3,50 4,50

Alsterwasser

ca. 2,5 % 3,30 4,40

Flaschenbiere



Der leicht bitter-malzige Geschmack entsteht durch die Verwendung von zwei Hopfenarten.

5,0 % 0,455 l 4,00



Der hochwertige Saazer Doldenhopfen macht aus dem Budvar Bier eine wahre Besonderheit.

5,0 % 0,33 l 3,90



Ein Lagerbier mit Tequila-Aroma. Alkoholgehalt: 5,9 % Vol. Serviert mit einer Limettenspalte.

5,9 % 0,33 l 4,20



Das Bier mit dem Limettenschnitt weckt Sehnsüchte nach Sommer, Sonne, Strand und mehr ...

4,5 % 0,33 l 4,20



Bitburger Alkoholfrei 0,0 % wird erst nach der Reifung der Alkohol entzogen. Wenig Kalorien, viel Genuss!

0,0 % 0,33 l 3,10



Durch feinen Aromahopfen und dunkles Malz erhält das Erdinger Dunkel seinen vollmundigen Geschmack.

5,3 % 0,5 l 4,20



Den „kristall Charakter“ erhält diese Weißbierspezialität durch seinen langanhaltenden Filtrationsprozess.

5,3 % 0,5 l 4,20



ERDINGER Alkoholfrei – der isotonische Durstlöscher. Eine echte Alternative zu den anderen Weißbieren.

0,5 l 4,20

Was erquickt

Offene Weißweine

		Alkohol in Vol.-%		
Pinot Grigio – IGT, trocken		11,5 %	0,2 l	5,50
<i>Weingut Garganega, Veneto/Italien</i>				
Ein leichter, fruchtbetont-aromatischer Wein mit anregendem Geschmack. Ein perfekter Durstlöscher an warmen Sommertagen.				
Grauburgunder – QbA, trocken		12,0 %	0,2 l	5,50
<i>Weingut Langenbach, Baden/Deutschland</i>				
Neben seiner feinduftigen Art überzeugt dieser Grauburgunder durch frische Fruchtaromen. Exzellent zu Fisch und Geflügel.				
Riesling – QbA, trocken		12,5 %	0,2 l	5,50
<i>Cisterzienser Weingut Michel, Rheinhessen/Deutschland</i>				
Ein frischer, vitaler Riesling, kräftig im Charakter - aus einem Weinbau mit über 800-jähriger Tradition.				
Chardonnay – Vin de Pays, trocken		11,5 %	0,2 l	5,50
<i>Weingut Justin Monmousseau, Loire/Frankreich</i>				
Die typischen Fruchtaromen der Chardonnay-Traube haben Anklänge von Südfrüchten, Ananas und Bananen. Macht Lust auf „mehr“...				

Offener Rosé

Campo Largo, fruchtig		12,0 %	0,2 l	5,50
<i>Weingut Concha y Toro, Central Valley/Chile</i>				
Idealer Begleiter zu Salaten, Geflügel und Fisch. Lachsrosa Farbe. Herrlich fruchtiges Aroma von roten Beeren.				

Offene Rotweine

Mainzer Domherr – Dornfelder QbA, halbtrocken		11,0 %	0,2 l	5,50
<i>Weingut Langenbach, Baden/Deutschland</i>				
Ein sehr angenehmer „Roter“, harmonisch und gut ausbalanciert. Ein idealer Begleiter zu saftigen Steaks vom Grill.				
Villa Antica, Primitivo, trocken		13,5 %	0,2 l	5,50
<i>Puglia IGT, Italien</i>				
In der Farbe wirkt dieser Wein sehr dunkel, kräftig, mit violetten Nuancen. Das Bukett ist geprägt von dunkelbeerigen Früchten und im Geschmack präsentiert er sich weich und angenehm.				
Tempranillo – trocken		13,0 %	0,2 l	5,50
<i>D.O. Cariñena, Spanien</i>				
Intensive Frucht – kräftiges Rot. Ein „Muss“ zu Rindfleisch und allem Gegrillten.				
Merlot IGT – trocken		12,0 %	0,2 l	5,50
<i>Veneto, Italien</i>				
Harmonische Frucht, dezentes Bukett, trocken und Rebsortentypisch, abgerundet und von weicher Art. Ideal zu Pasta und dunklem Fleisch.				


Weinschorle (weiß oder rot)		ca. 5,5 - 6,5 %	0,25 l	4,60
------------------------------------	--	-----------------	--------	------

Was stilvolles




Flaschenweine Weiß

- Binger St. Rochuskapelle – Müller-Thurgau QbA**  0,75 l 15,90
Weingut Langenbach, Rheinhessen/Deutschland
 Süffiger, fruchtiger Wein mit würzigem, blumigem Duft, milder Säure und dezenter Süße. Ein unkomplizierter Wein zum täglichen Genuss.
- Touraine Sauvignon Blanc – A.C. trocken**  0,75 l 17,90
Weingut Justin Monmousseau, Loire/Frankreich
 Ein fruchtiges Bukett mit Aromen von Stachelbeere und Pfirsich. Ein frischer und fruchtiger Weißwein mit fein-herbem Abgang.
- Riesling Classic – trocken**  0,75 l 18,90
Weingut Heinz Spohr, Rheinhessen/Deutschland
 Dieser Wein zeichnet sich durch ein perfektes Süße-Säure-Spiel aus. Er ist fruchtbetont, spritzig, fein und elegant.

Flaschenwein Rosé

- Château Bellevue la Forêt, trocken**  0,75 l 17,90
Weingut Château Bellevue la Forêt, Fronton/Frankreich
 Intensiv leuchtender Rosé mit duftigem Bukett nach roten Früchten, Himbeeren, Erdbeeren und Zitrusfrüchten.

Flaschenweine Rot

- Viña Maipo – Gran Devoción Cabernet Sauvignon / Syrah, trocken**  0,75 l 23,50
Valle Maule, Chile
 Ein konzentrierter, eleganter und sehr harmonischer Wein mit tieferer Farbe. Die Basis für den Premium Wein bilden die Verbindung der zwei Rebsorten, Cabernet Sauvignon und Syrah, deren Charaktermerkmale sich optimal zu einem würzigen, dichten Rotwein mit großer Komplexität vereinen. 14,5 % Alkohol!
- Trio – Cuvée, trocken**  0,75 l 24,90
Weingut Concha y Toro, Chile
 Ein Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Shiraz und Cabernet Franc. Für die Reife dieses Weines kommen 40 % der Trauben in neue Fässer, die übrigen 60 % reifen in 1-2 Jahre alten Holzfässern. Das Resultat: Ein Wein mit intensivem Geschmack nach Schokolade und Pfeffer mit purpurroter Farbe.
- Château Fontesteanu Cru Bourgeois, trocken**  0,75 l 29,90
Weingut Château Fontesteanu Cru Bourgeois, Frankreich
 Ein wahrer Spitzenwein mit jugendlichen Fruchtnoten und einem Hauch Vanille. Sehr konzentriert in Frucht und Aroma, reife, dichte Tannine. Genug der schönen Worte, die diesen Wein nicht annähernd beschreiben können. Man muss ihn probieren!

Goldmedaille
Mundus vini
Deutschland 2015

90 Parker-Punkte
Jahrgang 2008

Höchstwertung Concours
Général Agricole de Paris,
2007

Was cooles

ViO Bio Gurke-Limette	   	0,3 l	3,90
ViO Bio Orange		0,3 l	3,90
ViO Bio Zitrone-Limette		0,3 l	3,90
ViO Bio Apfelschorle		0,3 l	3,90



	0,2 l	0,4 l
Pepsi Cola ^{1,3}	2,70	3,80
Pepsi Cola light ^{1,3,11}	2,70	3,80
Mirinda ^{1,5}	2,70	3,80
7up ^{1,5}	2,70	3,80
Spezi ^{1,3,5}	2,70	3,80



	0,25 l	0,7 l
mit Kohlensäure	2,50	5,80
still	2,50	5,80
Soda-Wasser	0,2 l	1,90
	0,4 l	3,10



Ginger Ale ¹	Fl. 0,2 l	2,90
Bitter Lemon ^{4,5}	Fl. 0,2 l	2,90
Tonic Water ⁴	Fl. 0,2 l	2,90
Red Bull ^{1,2,6,15}	Dose 0,25 l	3,90
Vitamalz	Fl. 0,33 l	2,90



	0,2 l	0,4 l
Ananas, Apfel, Banane, KiBa, Cranberry, Erdbeere, Grapefruit, Johannisbeere, Kirsch, Maracuja, Orange, Pfirsich, Rhabarber, Traube	2,80	3,90
Saftschorlen (alle Sorten möglich)	2,70	3,80



Was stimulierendes

Aperitiv

Aperol-Sprizz (Prosecco mit Aperol) ^{1,4}	4 cl Spirituose / 0,2 l	6,50
Hugo ¹	0,2 l	6,50
Campari-Orange ^{4,5}	4 cl Spirituose / 0,2 l	6,50
Martini (bianco, dry, rosso)	5 cl	4,50
Sherry medium	5 cl	4,50
Kir (Prosecco mit Cassis-Likör) ¹	4 cl Spirituose / 0,2 l	6,50

Was prickelndes

Prosecco

Prosecco „Il Portale“ – Vino Frizzante del Veneto	Glas 0,1 l	3,10
	Flasche 0,75 l	14,90

Prosecco – Piccolo

CharSecco	Piccolo 0,2 l	5,50
-----------	---------------	------

Sekt

Langenbach, trocken	Piccolo 0,2 l	6,90
	Flasche 0,75 l	18,90

Crémant (Méthode champenoise)

Monmousseau Crémant de Loire – brut	Flasche 0,75 l	24,90
-------------------------------------	----------------	-------

Champagner

„Champagne Joseph Perrier“ – Cuvée Royale, Brut	Piccolo 0,2 l	19,50
	Flasche 0,75 l	69,00

18 von 20 Pkt.

92 Pkt.

Was eröffnet

Bruschetta	5,90
Röstbrot mit Tomatenstückchen, Kräutern, Knoblauch und frisch gehobeltem Grana Padano	
Bruschetta für 2 Personen zum Teilen	7,90
Der gemeinsame Knusper-Spaß – schon auf zwei Teller verteilt!	
Datteln im Speckmantel^{2,5}	6,90
serviert im Rucola-Nest	
Serrano-Schinken	8,90
und grüne, entsteinte Oliven, dazu servieren wir warmes Ciabatta-Brot	
Pimientos	8,90
mit Meersalz und gegrillter Chorizo-Wurst ^{2,5}	
Garnelen-Spieß	10,50
in kaltgepresstem Olivenöl gebraten, angerichtet auf Salaten der Saison, dazu hausgemachter Knoblauch-Dip	
Vorspeisen-Platte (ab 2 Personen)	pro Person 12,00
Garnelen-Spieß, Bruschetta, Datteln im Speckmantel ^{2,5} , Serrano-Schinken, Pimientos und Chorizo-Wurst ^{2,5}	

Was flüssiges

Tomatencremesuppe	5,50
mit Speck ^{2,5} und Crème fraîche	
Karotten-Ingwersuppe	5,50
mit Croûtons und etwas Chiliöl	
Fischsuppe nach Thai-Art	6,90
mit Kokosmilch	



Was grünes

Kleiner gemischter Salat aus Blattsalaten der Saison	3,90
Salat mit Feta-Käse im Schwarzkümmel-Sesammantel mit karamellisierten Walnüssen und Limonen-Honigvinaigrette	10,50
Ceasar's Salad mit Tomate, Sardellenfilets, Weißbrotdcroûtons und Parmesan, dazu Ceasar-Dressing	10,50
Ceasar's Salad & Putenbrust Ceasar's Salad, gekrönt mit Streifen von der Putenbrust	13,50
Warmer Ziegenkäse auf verschiedenen Blattsalaten mit Birnenspalten, Feigensenf, Walnuss-Stückchen und Balsamico-Dressing	12,50
Frische Blattsalate mit gegrillter Hähnchenbrust und leicht angebratener Banane, Ananas und Mango, dazu Curry-Dressing	13,50
South Western-Salad Salat-Mix mit gebratenen Steifen vom Ribeye-Steak, Mais, Kidneybohnen, Bacon ^{2,5} und Cranberry-Vinaigrette	16,50

Was nudeliges

Spaghetti mit Pilz-Carbonara (auf Wunsch Veggie)	11,50
Gnocchi „Mediterran“ mit gerösteten Pinienkernen, Kirschtomaten und jungem Lauch in Parmesansauce	11,50
Gnocchi „Mediterran“ & Putenbrust Gnocchi „Mediterran“, gekrönt mit gedünsteten Streifen von der Putenbrust	13,50
Tagliatelle in Tomaten-Riesling-Creme geschwenkt mit Lachsstückchen und Blattspinat	13,90

Was leichtes

Die Seite für Figurbewusste und Abspeckwillige, kalorienarm – kohlenhydratarm:

Es gibt viele Gründe, sich bewusst zu ernähren:

- Achten Sie auf eine ausgewogene Ernährung?
- Versuchen Sie Kohlenhydrate zu reduzieren?
 - Betreiben Sie aktiv Fitness oder Sport?
 - Beobachten Sie Ihren Kalorienhaushalt?
 - Möchten Sie ein paar Pfunde loswerden?

Die Gerichte auf dieser Seite

haben wir im Sinne einer leichten Küche für Sie zusammengestellt:

Pikant marinierte Putenspieße auf tomatisiertem Paprika-Zucchini Gemüse, verfeinert mit einer Currynote	12,90
Hähnchenbrust-Saltimbocca mit magerem Serrano-Schinken und frischem Salbei, dazu sautierte Champignons und mediterraner Salat	16,50
Rucola & Hüfte Rosa gebratene Streifen vom Argentinischen Huftsteak auf Rucolasalat, mit Grana Padano bestreut, garniert mit Cherrytomaten, angerichtet mit hausgemachtem Creme-Dressing	16,50
Lachsfilet schonend in wenig Sesamöl gebraten, mit buntem Grillgemüse serviert	17,50
Gegrillter Garnelen-Spieß auf einem orientalisch angehauchtem Salat mit geröstetem Sesam und Limonen-Honigvinaigrette	18,90

Was erlesenes

Biologisch & hochwertig!

Für die Gerichte auf dieser Seite kaufen wir biologisch erzeugte und besonders erlesene Zutaten ein. Alles, was mit dem Zusatz „Bio“ versehen ist, stammt aus rein biologischer Erzeugung.

Da diese Zutaten aus besonderer Herkunft im Einkauf um einiges teurer sind, müssen wir dafür leider den einen oder anderen Euro mehr verlangen. Aber es lohnt sich. Schmecken Sie selbst!

Bio-Omelett aus Bio-Eiern, mit Cherrytomaten, frischen Champignons, jungem Lauch und einem Salatbukett	11,50
Bauernfrühstück Bratkartoffeln mit Bio-Rührei, gewürfeltem Schinken und Gewürzgurke	13,50
Bio-Schweinenackensteak auf Jus mit einer Zwiebel-Senfkruste, dazu grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln	16,90
Zürcher Geschnetzeltes mit hausgemachten Röstis	19,50
Original Wiener Schnitzel (vom Kalb) Paniertes Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Dillsalat	20,90

Da wir bei den Bio-Gerichte sehr auf die Lieferfähigkeit unserer Lieferanten angewiesen sind, kann es schon mal sein, dass das eine oder andere Gericht gerade ausverkauft ist. Wir bitten um Ihr Verständnis und werden uns bemühen, Ihnen in diesem Fall vergleichbare Alternativen anzubieten.

Was schwimmt

Frisch-Fisch

Unsere Küche ist bemüht, Ihnen ganzjährig frische Fische anzubieten. Unser Angebot richtet sich danach, was wir in bester Qualität zu vernünftigen Preisen bekommen können. Denn nur die frischesten Fische schaffen es im Forum Sasel auf Ihren Teller.

Natürlich achten wir darauf, dass der Fisch nicht aus bedrohten, überfischten Beständen stammt und bei Zuchtfischen möglichst artgerecht gezüchtet wurde.

Pochiertes Lachsfilet auf Zucchini-Tomatengemüse, dazu Petersilienkartoffeln	17,50
Hamburger Pannfisch Filets von Zander, Lachs und Rotbarsch, mit einer Pommery-Senfsauce und hausgemachten Bratkartoffeln	17,50
Dorade „Royal“ im Ganzen gebraten, dazu Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	18,50
Garnelen „aglio e olio“ Garnelen mit Knoblauch in Olivenöl gebraten, mit Cherrytomaten, zweierlei Oliven ^{2,5,12} und Zwiebeln, dazu servieren wir Röstbrot	19,90
Gegrillter Fisch-Mix Verschiedene Sorten Fisch und eine Garnele vom Grill, mit Kräuteröl, Rosmarinkartoffeln und ein mediterraner Salat	18,50

Wir möchten, dass Sie gesund bleiben.

Deshalb haben wir viel Wert auf die Deklaration von Stoffen gelegt, die unter Umständen Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

1: mit Farbstoff
2: mit Konservierungsstoff(en)
3: koffeinhaltig
4: chininhaltig
5: mit Antioxidationsmittel

6: mit Phosphat
7: mit Milcheiweiß
8: aus Mandeln hergestellt
9: mit Geschmacksverstärker
10: mit Sahne hergestellt

11: enthält eine Phenylalaninquelle
12: geschwärzt
13: enthält Verdickungsmittel
14: enthält Stabilisatoren
15: enthält Taurin

Was läuft

Wir verwenden immer nur die besten Fleischsorten für unsere Steaks. Das Fleisch muss nicht immer aus Argentinien stammen – manchmal gibt es bessere Qualitäten aus anderer Herkunft. Die kaufen wir dann für Sie ein.

Alle Steaks werden auf dem Lavastein gegrillt und mit einer Baked Potato mit Sour Cream, Kräuterbutter⁹ sowie einem Stück Röstbrot serviert.

Sollten Sie lieber eine der anderen unten stehenden Beilagen oder einen kleinen Salat wünschen, so sagen Sie dies bitte unserem Service-Personal.

Putensteak – 200 g	zart und fettfrei	13,90
Huftsteak – 180 g	aromatisch, sehr fettarm	15,90
Huftsteak – 250 g		17,90
Rumpsteak – 200 g	zart und saftig durch einen kleinen Fettrand	18,90
Rumpsteak – 300 g		23,50
Ribeye-Steak – 250 g	besonders saftig durch das markante Fettauge	19,90
Ribeye-Steak – 350 g		24,90
„FORUM“-Grill-Mix	Drei verschiedene Steak-Medaillons und ein Chorizo-Würstchen ^{2,5}	17,50



Empfehlung der Küche:

Dazu passt hervorragend ein

kleiner gemischter Salat 4,40

aus Blattsalaten der Saison

Extra-Beilagen

Bratkartoffeln	4,40
Pommes frites	4,40
Country-Potatoes⁹	4,40
Rosmarinkartoffeln	4,40
Baked Potato mit Sour Cream⁹	4,40
Süßkartoffel-Pommes	4,40
Buntes Grill-Gemüse	4,40
Grüne Bohnen mit Speck^{2,5}	4,40
Sautierte Champignons	4,40

Was rustikales

Cheesy Nachos⁹	8,50
Tortilla-Chips mit Beef und zweierlei Käse ¹ überbacken, dazu Eisbergsalat, Crème fraîche, Salsa und feurige Jalapeños ^{2,5}	
„Forums“-Cheeseburger (wahlweise Beef oder Hähnchen)	9,90
mit Eisbergsalat, Zwiebeln, Gewürzgurke, Tomate, Käse ¹ und original Sauce des Hauses, dazu eine schöne Portion Pommes frites	
„Pimp up“ your Burger:	
mit doppelt Käse ¹	
mit Bacon ^{2,5}	
mit gerösteten Champignons	
mit einem Spiegelei	
doppelt Beef oder Hähnchen	
	jeweils + 1,50
	+ 3,50
Riesen-Currywurst	9,90
mit hausgemachter Currysauce, einer Salatbeilage und Pommes frites	
Spareribs	14,90
gewürzt mit Marinade des Hauses, knusprig gegrillt, dazu Barbecue-Sauce, eine Baked Potato mit Sour Cream ⁹ und Röstbrot	
Roastbeef (kalt)	18,70
beste Argentinische Qualität, dazu deftige Bratkartoffeln und Remouladensauce	



Was für die kids

für alle Gäste bis 12 Jahre.

Wer aufgegessen hat, bekommt hinterher ein kleines Eis!

Spaghetti mit Tomatensauce	5,90
Kids-Burger	7,50
mit Eisbergsalat, Tomate und Gurkenscheiben, dazu Pommes frites	
Hähnchenbrust-Streifen	7,50
mit einer Kartoffel-Beilage nach Wahl	
Kleines paniertes Schnitzel	7,50
mit Gemüse und Pommes frites	
„Räuber-Teller“	0,00
zum Mitgenießen bei den Großen	

Gegen 2,50 € Aufpreis servieren wir die Kinder-Gerichte auch unseren erwachsenen Gästen. Das gilt nicht für den „Räuber-Teller“.



Was süßes

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	5,50
Hausgemachtes Tiramisu klassisch auf Vanillesauce	5,90
Hausgemachte Schoko-Granola auf Kardamom-Mascarponecreme, mit Blaubeeren	5,50

Was eisiges

Eis & Heiß Vanilleeis ¹ mit heißen Sauerkirschen	5,50
Eis & Schoko Vanilleeis ¹ mit warmer Schokoladensauce	5,50
Krokant-Becher 3 Kugeln Eis: weiße Schokolade mit Himbeere, Wiener Mandel und Pistazie, mit Krokant und Sahne	5,90
Solo-Kugel Vanille ¹ , Schokolade, Erdbeere, weiße Schokolade mit Himbeere, Wiener Mandel oder Pistazie	pro Kugel 2,00
Hausgemachte Schoko-Granola als Topping schmeckt zu jeder Kugel Eis	3,00

Unser Eis-Lieferant ist:

FLORENZ
GELATERIA

(Vielen Eis-Liebhabern ein Begriff – aus dem AEZ
weit über Hamburgs Grenzen hinaus bekannt!)

Was wärmendes

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ³	Hier genießen Sie	2,60
Espresso ³		2,60
Doppelter Espresso ³		3,30
Espresso Macchiato ^{3,10}		2,80
Cappuccino ^{3,10}		2,90
Latte Macchiato ^{3,10}	Julius Meinl	3,50
Milchkaffee ^{3,10}		3,40

Sirup

(Haselnuss, Karamell, Mandel⁸, Vanille) 0,50

Heiße Schokolade	2,80
Heiße Schokolade mit Sahne	3,00
Heiße Milch mit Honig	2,80

Kännchen Bio-Tee

Assam Jamguri	(schwarzer Tee)	
Earl Grey Blue Blossom	(schwarzer Tee)	
Darjeeling Happy Valley Windsor	(schwarzer Tee)	
Roiboos-Vanille Cederberg Mountains	(Roiboos Tee)	
White Tea Fujian Peach	(weißer Tee)	
Klostergarten Kamille	(Kräutertee)	
Mountain Herbs Bergkräuter	(Kräutertee)	
Erfrischende Minze	(Kräutertee)	
China Green Pure Chun Mee	(grüner Tee)	
Apfel-Holunderblüte	(Früchteteetee)	
Rosen-Marille	(Früchteteetee)	
Früchtereigen	(Früchteteetee)	alle 3,80



Heiße Zitrone	2,90
Rum-Grog	3,90
Glühwein	3,70

Was kurzes

Klarer	Alkohol in Vol.-%			Whisk(e)y	Alkohol in Vol.-%		
Fürst Bismarck Doppelkorn	38	2 cl	2,00	Scotch			
Helbing Kümmel	35	2 cl	2,20	Johnny Walker Red Label ¹	40	4 cl	4,50
Agavita Platinum				Ballantine's ¹	40	4 cl	4,50
Tequila Blanco	40	2 cl	2,90	Irish			
Agavita Tequila Gold	40	2 cl	2,90	Tullamore Dew ¹	40	4 cl	5,50
Ouzo 12	38	2 cl	2,90	Malt			
Jubiläums-Akvavit	40	2 cl	2,90	Glenfiddich ¹	40	4 cl	6,50
Malteserkreuz	40	2 cl	2,90	Laphroaig ¹	40	4 cl	8,50
Linie Aquavit	41,5	2 cl	2,90	Macallan ¹ 12 years	40	4 cl	8,50
Vodka				Bourbon			
Absolut	40	2 cl	2,50	Jim Beam ¹	40	4 cl	4,80
Russian Standard	40	2 cl	2,50	Tennessee			
Gin				Jack Daniel's ¹	40	4 cl	5,50
Gordon's Dry Gin	37,5	2 cl	2,50	Canadian			
Bombay Sapphire	40	2 cl	2,90	Canadian Club ¹	40	4 cl	4,80
Hendrick's	44	2 cl	3,50	Bitter			
Obstbrand				Jägermeister	35	2 cl	2,50
Arthur Metz Mirabelle	43	2 cl	2,90	Fernet Branca	39	2 cl	2,50
Arthur Metz Williams Christ	42	2 cl	2,90	Branca Menta	32	2 cl	2,50
Grappa Cellini	38	2 cl	2,50	Ramazzotti	30	2 cl	2,50
Grappa Nonino	41	2 cl	3,70	Ramazzotti Menta	32	2 cl	2,50
Brandy & Cognac				Likör			
Asbach Uralt	38	4 cl	4,50	Amaretto ⁸	28	2 cl	2,50
Osborne 103	36	4 cl	4,90	Baileys ^{1,3,7}	17	2 cl	2,50
Carlos I.	40	4 cl	5,70	Cointreau	40	2 cl	2,50
Hennessy VSOP	40	4 cl	6,50	Drambuie ¹	40	2 cl	2,50
Remy Martin VSOP	40	4 cl	6,50	Galliano ¹	30	2 cl	2,50
Rum				Licor 43 ¹	31	2 cl	2,50
Bacardi 8 años	40	4 cl	5,50	Sambuca	40	2 cl	2,50
Havana Club 7 años	40	4 cl	5,50	Southern Comfort ¹	35	2 cl	2,50
Myers's	40	4 cl	5,50				

Was langes

**Alle Longdrinks beinhalten 4 cl Spirituosen
und werden auf 0,2 l aufgefüllt**

Standard

Whisky - Cola ^{1,3} (Johnny Walker Red Label, Ballantine's, Jack Daniel's, Jim Beam)	7,90
Bacardi - Cola ^{1,3}	7,90
Havana Club 3 años - Cola ^{1,3}	7,90
Southern Comfort - Ginger Ale ¹	7,90
Absolut Vodka - Bitter Lemon ^{4,5}	7,90
Absolut Vodka - Red Bull ^{1,2,6,15}	7,90
Gordon's Dry Gin - Tonic ⁴	7,90
Licor 43 - Milch ¹	7,90
Jägermeister - Mirinda ^{1,5}	7,90
Campari - Orangensaft ^{1,4}	7,90

Premium

Havanna Club 7 años - Cola ^{1,3}	8,90
Bacardi 8 años - Cola ^{1,3}	8,90
Bombay Sapphire - Tonic ⁴	8,90
Hendrick's Gin - Tonic ⁴	8,90
Roku Gin - Tonic ⁴	8,90

Happy Hours

Täglich von 17 bis 19 Uhr

und

von 22 Uhr bis „open end“:

jeder Standard-Longdrink nur **6,50 €**



Was nettes

Verehrte Gäste!

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch im

Forum Sasel,

über den wir uns sehr gefreut haben.

*Ein Forum ist keine einseitige Angelegenheit,
es ist vielmehr der Ort des Austausches.*

*Wenn Sie Anregungen haben, was Sie gern einmal essen möchten,
reichen Sie uns gern Ihre Wünsche auf einem kleinen Zettel herein.*

*Wenn Sie Getränke wünschen, die nicht in unserer Karte stehen,
scheuen Sie sich nicht, uns diese zu nennen.*

Nur im Austausch mit Ihnen können wir besser werden.

Und das ist unser tägliches Bestreben.

Schon heute freuen wir uns auf Ihren nächsten Besuch.

Das Team vom Forum Sasel