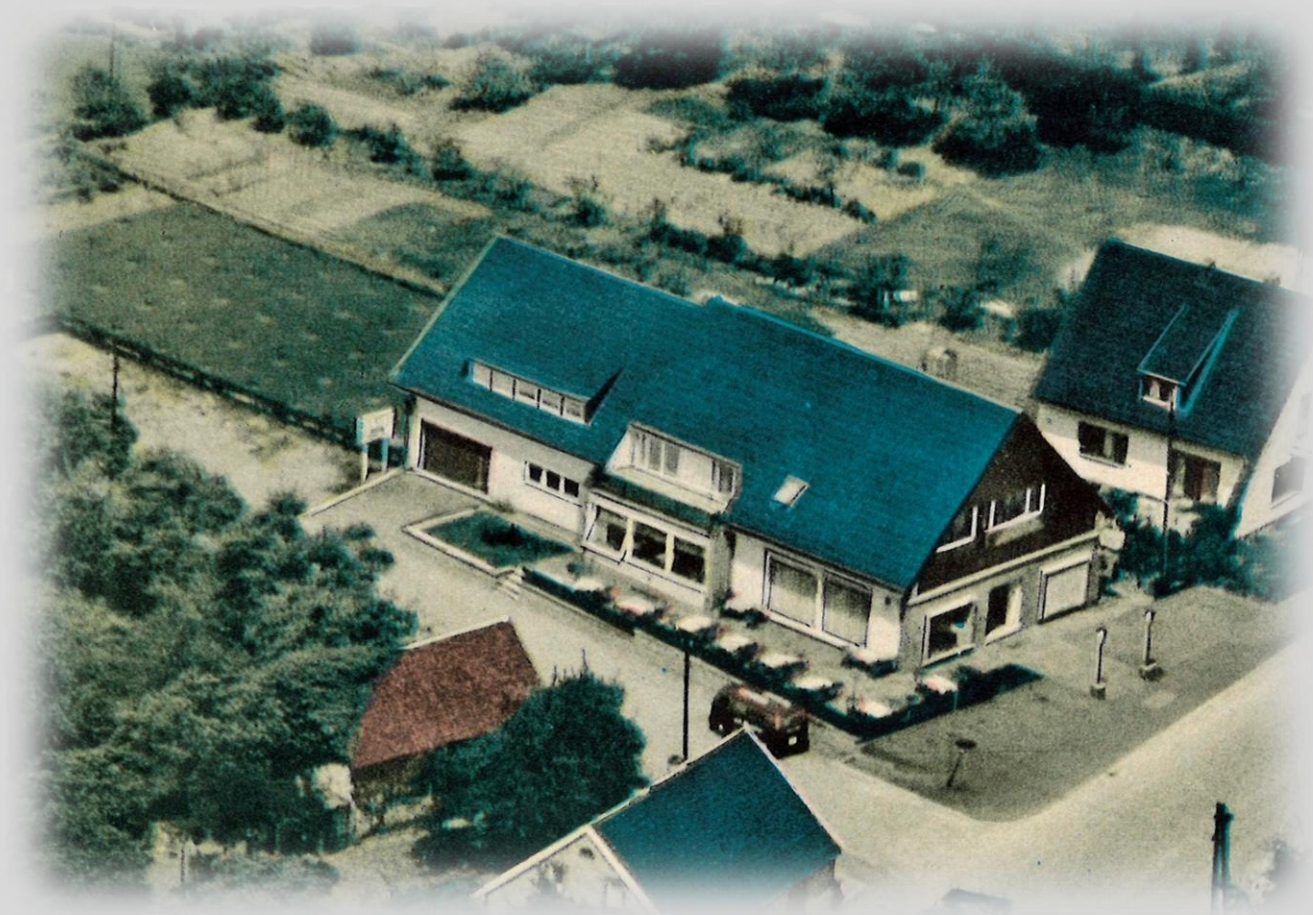
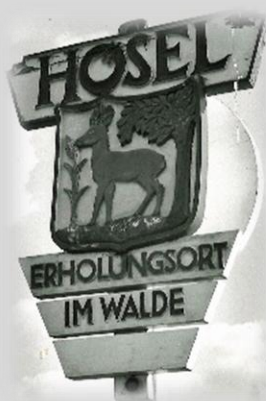




DROSTE **LIFESTYLE** CATERING | CAFÉ & CONDITOREI | SEIT 1954



STAMMHAUS HÖSEL 1960/61



MONTAG, DIENSTAG, DONNERSTAG & FREITAG 06.30 – 18.00 UHR
SAMSTAG: 07.00 – 18.00 UHR | SONN- & FEIERTAG: 08.00 – 18.00 UHR
MITTWOCH IST UNSER RUHETAG

UNSERE RÄUMLICHKEITEN KÖNNEN FÜR VERANSTALTUNGEN
AUCH ÜBER DIE ÖFFNUNGSZEITEN GEBUCHT WERDEN!

HAUS DROSTE · EGGERSCHIEDTER STRASSE 60 · 40883 RATINGEN ·
TEL.: 02102 – 60335 · INFO@DROSTE-EVENT.DE · WWW.DROSTE-EVENT.DE

WIR HEIßEN SIE IM HAUSE DROSTE HERZLICH WILLKOMMEN

Ich möchte Ihnen gerne einen kurzen Einblick in unser Haus und unsere Geschichte geben.

Am 16.10.1954 wurde unser Betrieb in Düsseldorf - Kaiserswerth, durch meinen Onkel, den Bäckermeister, Albert Droste und meinen Vater, den Konditormeister, Wilhelm Droste gegründet.

Bereits 1960 erfolgte der Umzug nach Ratingen-Hösel, in unser heutiges Stammhaus.

Dort kümmerte sich meine Großmutter, Theresa Droste, um den Brötchenverkauf in den Morgenstunden und mein Großvater Wilhelm Droste um die Logistik in und ums Haus.

Meine Mutter, Rosa-Maria Droste, sorgte sich liebevoll um den Laden und das Café.

Nach meiner Ausbildung zum Konditor im Café Schuster - Düsseldorf und Weiterbildung in die feine Küche im Schloss Hugenpoet - Essen, kam ich 1990, nach absolvierter Meisterprüfung bei der Handwerkskammer Köln, in den Elterlichen Betrieb.

Heute kümmern sich meine Frau Andrea Droste und ich um Ihr Wohl und Ihre Wünsche.

Doch auch die nächste Generation ist mittlerweile im Betrieb beschäftigt.

Meine Tochter, Anna-Theresa Gantner - Droste, ist nach absolvierter Ausbildung zur Hotelfachfrau in unseren Betrieb zurückgekehrt. Doch die Bedürfnisse unserer Kundschaft, gerade im Bereich Catering, sind enorm gestiegen. So hat sie noch ein erfolgreiches Studium zur Eventmanagement Ökonomin (VWA) absolviert.

Heute sind rund 40 Mitarbeiter in 3 Filialen, sowie im Catering, Küche und in der Backstube darum bemüht Ihre Wünsche zu erfüllen und den wandelnden Kundengeschmack zu berücksichtigen.

Dabei legen wir besonderen Wert auf Qualität und Frische.

In unserer Backstube wird noch traditionell gearbeitet. Die handwerkliche Kunst, beste Rohstoffe und frische Zutaten, sowie die Liebe zum Beruf sind die Merkmale unserer Produkte. Brot, Brötchen, Kuchen, Torten, Feingebäcke, Pralinen u.v.m. wird in unserer Backstube täglich frisch hergestellt. Torten und Gebäcke für besondere Anlässe, wie Hochzeiten, Jubiläen etc. fertigen wir genau nach Kundenwunsch. Für viele Firmen entwickeln wir ausgefallene Präsente.

In unseren Betrieben bieten wir Ihnen neben unseren Kuchen und Torten, eine reichhaltige Auswahl an Tee- und Kaffeespezialitäten. Eine große Auswahl an Frühstück wird Ihnen den Start in den Tag erleichtern. Neben diesen Köstlichkeiten bieten wir Ihnen durchgehend warme und kalte Küche. Immer wieder spezielle Angebote sollen Ihnen den Besuch bei uns so angenehm wie möglich gestalten.

Zu unserem Unternehmen gehört auch Droste LifeStyle Catering.

Dieser wird Sie und Ihre Gäste mit Köstlichkeiten verwöhnen und Ihre Feier zu einem rauschenden Fest machen. Ob das „Champagnerfrühstück“ für zwei Personen, das große Hochzeitsbankett, die Tagung in Ihrer Firma, der Stehempfang zur Vernissage, oder der Geburtstag im Kreis der Familie, wir liefern alles, was für diese Anlässe benötigt wird.

Natürlich stehen unsere Räumlichkeiten auch für Ihre persönliche Veranstaltung zur Verfügung. Sollten Sie eine Veranstaltung planen, so rufen sie uns einfach an (02102-60335) oder schicken uns eine E-Mail (catering@droste-event.de) und wir beraten Sie gerne unverbindlich!

Dies ist unsere kleine Geschichte. Unser Ziel ist es, dass Sie zufrieden sind. Wenn dabei einmal nicht alles so sein sollte, wie Sie es sich wünschen, dann zögern Sie bitte nicht uns dies mitzuteilen. Für ein persönliches Gespräch stehe ich Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen



Michael Droste & Familie



Anna -Theresa Gantner-Droste • Andrea & Michael Droste



ALLE PREISE VERSTEHEN SICH FÜR DEN VERZEHR IM HAUS, INCL. BEDienungSGELD UND DER GESETZLICHEN MWST.!

BILDER SIND BEISPIELE UND KÖNNEN VOM ORIGINAL ABWEICHEN!

WLAN FÜR UNSERE GÄSTE: DROSTE GASTZUGANG - KENNWORT: CAFEDROSTEHÖESEL



Hier sollten Sie unsere
aktuellen
Angebote finden:

Eventuell hat ein geschätzter
Kunde sich eine unser
beliebten Karten
mitgenommen, um später
noch darin zu schwelgen.

Bitte wenden Sie sich an
unser Serviceteam,
die geben Ihnen gerne
eine neue Karte.

Wenn Sie möchten,
auch zum mit nach
Hause nehmen.

Gerne können Sie aber auch auf unserer
Internetseite www.droste-event.de,
unter News, die aktuelle Karte einsehen.

Wir wünschen Ihnen
noch einen angenehmen Aufenthalt
im Hause Droste.



ALLE PREISE VERSTEHEN SICH FÜR DEN VERZEHHR IM HAUS, INCL. BEDienungSGELD UND DER GESETZLICHEN MWST.!

BILDER SIND BEISPIELE UND KÖNNEN VOM ORIGINAL ABWEICHEN!

WLAN FÜR UNSERE GÄSTE: DROSTE GASTZUGANG - KENNWORT: CAFEDROSTEOESEL



FRÜHSTÜCKEN WIE DIE KÖNIGE...

Unsere Frühstücke können Sie bei uns den ganzen Tag genießen.

Für besondere Anlässe stellen wir Ihnen gerne auch ein Brunch Buffet zusammen.

City Frühstück € 4,8

1 Brötchen | Butter | mit wahlweiser Konfitüre-
Honig · Nutella | 2 Scheiben Wurst oder Käse

Käse Frühstück € 7,8

1 Brötchen | 1 Mehrkornbrötchen | Butter |
verschiedene Käsesorten (4 Scheiben)

„Bonjour Paris“ € 7,2

1 Croissant | 1 Brötchen | Butter | 2 Scheiben |
Geramont | mit wahlweise Konfitüre | Honig | Nutella

Das Süße Frühstück € 7,2

1 Mürbchen | 1 Croissant | 1 Scheibe Stuten |
Butter | Konfitüre | Honig | Nutella

Starter Frühstück € 7,2

2 Spiegel- oder Rührei | 1 Brötchen | Butter |
mit Fetakäse & Tomate € 9
mit gebratenem Speckwürfel € 9
mit Speckstreifen oder gekochtem Schinken € 12,2

Fitness „Guten Morgen“ Frühstück € 11

Hausgemachtes Müsli | Portion Joghurt, Quark oder Milch |
Früchte | 1 Körnerbrötchen | 2 Scheiben Gouda | Butter |
1 Glas Orangensaft

Bauernfrühstück € 13,5

Rührei untereinander mit Bratkartoffeln |
Speck | Zwiebeln | 1 Brötchen & Portion Butter

„Grüß Gott“ Frühstück auf Bayrisch € 10,5

1 Paar Weißwürste mit süßem Senf |
Laugengebäck | Butter

Das Kleine Frühstück ^{1,2,3,4,5} € 8,4

2 Brötchen | Butter | je 2 Scheiben Käse und Wurst |
mit wahlweiser Konfitüre · Honig · Nutella 

Das Große Frühstück ^{1,2,3,4,5}

2 Brötchen | 1 Mehrkornbrötchen | Butter | 1 Scheibe Käse & Wurst
je 2 Scheiben roher oder gekochter Schinken |
mit wahlweiser Konfitüre · Honig · Nutella

„Very British“ ^{1,2,3,} € 17

Brötchen | gebratener Speck | Würstchen | Spiegelei |
Butter | Bratkartoffeln | weiße Bohnen in Tomatensauce

mit 1 gekochtem Ei € 12,5

mit Rühr- oder Spiegelei

€ 15

Beim Austausch von normalen Brötchen in Körnerbrötchen etc. berechnen wir einen Zuschlag von € 0,6

„DAS HABEN SIE SICH VERDIENT“ Unser exklusives Sektfrühstück für 2 Personen

2 Brötchen | 2 Mehrkornbrötchen | 1 Mürbchen | 1 Croissant | Butter | 2 Scheiben roher oder gekochten Schinken |
2 Scheiben Käse | 2 Scheiben Wurst | 2 Scheiben geräucherter Lachs | wahlweise Marmelade | Honig oder Nutella.

Wählen sie weiter dazu entweder 2 gekochte Eier | 2 Portionen Spiegeleier oder 2 Portionen Rührei. ^{1,2,3,4,5} 

Dazu servieren wir Ihnen 2 Gläser Orangensaft & 2 Gläser Sekt € 39,9

ERGÄNZUNGEN · EXTRAS

1 Brötchen oder 1 Scheibe Brot € 1,2

1 Croissant oder Schokocroissant € 3

1 Mehrkornbrötchen € 1,8

1 Mürbchen oder Laugengebäck € 2,75

2 Scheiben Käse² oder Wurst ^{1,2,3,4,5} € 2,1

2 Scheiben Lachs mit Meerrettich € 5

Portion Butter | Quark oder Joghurt € 1,8

Portion gemischtes Obst € 5

2 Scheiben roher¹ / gekochter Schinken ^{1,3,4,5} € 3,6

1 Portion diverse Marmelade € 1,2

1 Portion Honig oder Nutella € 1,25

1 Portion Müsli € 3,5

1 frisch gekochtes Ei € 1,5

1 Portion Spiegelei (2 Eier) € 4,8

1 Portion Rührei (2 Eier) € 4,8

1 Portion gebratener Speck (5 Scheiben) € 5

1 Portion Beilagen Pommes Frites € 3,5

1 Portion Beilagen Bratkartoffeln € 3,5

mit Speck & Zwiebeln

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT

1 GLAS 0,25L NUR € 5,5



ALLE PREISE VERSTEHEN SICH FÜR DEN VERZehr IM HAUS, INCL. BEDienungSGELD UND DER GESETZLICHEN MWST.!

BILDER SIND BEISPIELE UND KÖNNEN VOM ORIGINAL ABWEICHEN!

WLAN FÜR UNSERE GÄSTE: DROSTE GASTZUGANG - KENNWORT: CAFEDROSTEHOESEL



ERST EINMAL EINE BROTZEIT...

„Bergisches Schnittchen“ € 8,5
3 Scheiben Landbrot (100% Roggen) | Zwiebelmett | Kalbsleberwurst | Gewürzgürkchen | Zwiebeln | Butter

„Good Morning -Burger“ € 9
Burgerbrötchen | gebratener Speck | Spiegelei | Schmand | Salat | Tomate | Gurke

„Mexico Bruscetta“ € 12,5
Avocado | geröstete Bratscheiben | geräucherter Lachs

„Das Avotei“ 1,2,3, € 9,5
2 Scheiben „Unser Korn Brot“ | Salat | Frischkäse | frische Avocado | Tomaten | Spiegelei

„Strammer Max“ 1,3,4,5 € 12,5
Graubrot | Spiegelei | gekochter Schinken | kleiner gemischter Salat

„Toast Hawaii“ 1,3,4,5 € 12,5
Scheiben Toastbrot mit gekochtem Schinken | Früchte | Käse überbacken

1 belegtes Brötchen
· diverser Aufschnitt € 3,6
· mit geräuchertem Lachs € 6,6

1 belegtes Körnerbrötchen
· diverser Aufschnitt € 4,2
· mit geräuchertem Lachs € 7,2

2 belegte Scheiben Graubrot
· diverser Aufschnitt € 4,8
· mit geräuchertem Lachs € 7,8

2/2 belegte Brötchen
· diverser Aufschnitt € 4,8
· mit geräuchertem Lachs € 7,8

2/2 belegte Körnerbrötchen
· diverser Aufschnitt € 5,4
· mit geräuchertem Lachs € 8,4

1 belegtes Laugengebäck
· diverser Aufschnitt € 4,8
· mit geräuchertem Lachs € 7,8

DIE BERGISCHE KAFFEETAFEL! „Kaffee trinken mit allem dröm on dran“

Zu dieser Bergischen Tradition gehören:

1 Stck. Rosinenplatz | 1 x Laugenbrezel | 1 x Waffel | 1 Scheibe Roggenbrot | 1 Scheibe Schwarzbrot | Käse & Plock-wurst | 1 Portion Apfelkraut | Honig | Konfitüre | Quark | Butter | Milchreis mit Zimt & Zucker | geschlagene Sahne | heiße Kirschen.

Der Kaffee (2 Tassen p.P.) wird in einer Dröppelminna serviert und zum krönenden Abschluss reichen wir jedem Gast noch 1 Glas Roter Genever(2cl)!

Wir servieren Ihnen (auf Vorbestellung) die Bergische Kaffeetafel,
pro Person zum Preis von € 33



Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüssen, Paranüsse, Pekannüsse, Pistazien, Macadamianüsse & Erzeugnisse daraus
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als C>10mg/kg bzw. 10mg/ltr
Lupine und Erzeugnisse daraus
Weichtiere und Erzeugnisse daraus
Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen (wie Dinkel und Chorasaneizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus
Eier und Erzeugnisse daraus
Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
Soja und Erzeugnisse daraus
Milch einschließlich Laktose und Erzeugnisse daraus
Sellerie und Erzeugnisse daraus
Senf und Erzeugnisse daraus
Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
Krebstiere und Erzeugnisse daraus
Fische und Erzeugnisse daraus | 1. Konservierungsstoff; 2. Farbstoff; 3. Stabilisator; 4. Antioxidationsmittel; 5. Süßungsmittel



ALLE PREISE VERSTEHEN SICH FÜR DEN VERZEHR IM HAUS, INCL. BEDienungSGELD UND DER GESETZLICHEN MWST.!

BILDER SIND BEISPIELE UND KÖNNEN VOM ORIGINAL ABWEICHEN!

WLAN FÜR UNSERE GÄSTE: DROSTE GASTZUGANG - KENNWORT: CAFEDROSTEHOESEL



TERRINE SUPPEN & EINTÖPFE...

Kartoffelcremesuppe 	€ 8	Tomatensuppe 	€ 8
Linseneintopf	€ 8	Gulaschsuppe	€ 9,5

FRISCHE SALATE...

mit Sylter-Dressing 

Kleiner Salatbowl	€ 6,5	Salatteller „Nizza“	€ 14
gemischte Gartensalate		mit Thunfisch  Ei  Oliven	
Salatteller „Avocado“	€ 14	Salatteller „De Luxe“	€ 14,5
mit Avocados Himbeeren Himbeerdressing		mit Hähnchenbrust „Asia Style“	
„Muttis-Salat“	€ 14,5		
mit Bratkartoffeln Spiegelei			

FLAMMKUCHEN...⁴ ALLE MIT SCHMAND

„Elsässer Art“	€ 12,5	„Frankreich“	€ 15
mit Speck ¹ Frühlingszwiebeln Zwiebeln		mit Thunfisch Oliven Salat Tomaten	

PFANNKUCHEN...

„Klassiker“	€ 10	„Süßes Früchtchen“ ⁵	€ 13
mit Zucker		wahlweise mit Äpfeln oder Kirschen	
„Mettti“ ^{1,4} 	€ 16	„Specki“ ^{1,4}	€ 16
mit Mettwurstscheiben kleinem Salat		mit Speckwürfel oder roher Schinken kleinem Salat	

FRISCHES AUS DER „KNOLLE“^{1,4}

3 Reibekuchen „Klassisch“	€ 10	Kartoffelröstinchen 	€ 18,5
mit Apfelmus „Unser Kornbrot“		mit geräuchertem Lachs Dill-Senf-Sauce kleiner Salat	
3 Reibekuchen „Nordsee“ 	€ 15,5		
mit geräuchertem Lachs Kräuter Schmand			

FREITAGS IST UNSER REIBEKUCHENTAG! € 14,5

Reibekuchen so viel der Bauch verträgt - all you can eat - mit Apfelmus & „Unser Kornbrot“
(Dies Angebot gilt nicht an Feiertagen, nur für eine Person und ausschließlich zum Verzehr in unserem Haus)

UNSERE KLASSIKER

Hausgemachte Currywurst	€ 10,5	„Portion Pommes Schranke“	€ 6
mit Pommes Frites Mayonnaise & Ketchup		mit Mayonnaise & Ketchup	

FÜR UNSERE KLEINEN HELDEN

Chicken-Nuggets	€ 10,5	Kleiner Nutella-Pfannkuchen	€ 7,5
mit Pommes Frites Mayonnaise & Ketchup		  	

BURGER - MEISTER...

alle mit Burgerbrötchen | Rindfleisch-Parry (ca.170g) Salat | Tomate | Gurke

Classic - Burger	€ 9,5	Cheese - Burger + Gouda Käse	€ 11
Bacon - Burger + Speckstreifen	€ 12,5	Portion Beilagen Pommes	€ 3,5

„SCHNITZEL-JAGD“...



Wählen Sie Hähnchen- oder Schweinefleisch. Als Beilagen servieren wir Ihnen einen kleinen Salat und wahlweise Pommes Frites, Kroketten oder Bratkartoffeln ^{1,4}.

„Die Wiener Art“ € 14,5
mit Zitronenscheibe

„Pusztá“ € 17
mit Paprikastreifen ⁵

„Zwiebelchen“ € 17
mit frischen gebratenen Zwiebeln

„Sunshine“ € 17,5
roher Schinken | Pfirsich | Thymian-Käse überbacken

„Pfefferchen“ € 17
mit Pfefferrahmsauce ²

„Spinaci“ € 17,5
mit Spinat | Käse überbacken

„Jägerlatein“ € 18
mit Pilzrahmsauce

„Hawaii“ € 17,5
gek. Schinken | Ananas | Käse überbacken | Chili-Flocken

JETZT GIBT'S WAS AUF DIE HEIßE WAFFEL...



Mit Puderzucker € 5

Mit Sahne ³ € 6,5

Mit Kirschen ^{2,5} € 7

Mit Vanille Eis ³ € 7,5

Mit Sahne ³ & Kirschen ^{2,5} € 8,5

Mit Sahne ³ | Vanille Eis & Kirschen ^{2,5} € 10,5

SÜßE VERFÜHRER...

Eiskaffee € 6,5
Kalter Kaffee | 1Kugel Vanille Eis | Sahne

Sanfter Engel € 6,5
1 Kugel Vanille Eis | Orangensaft

Eisschokolade € 6,5
kalter Kakao | 1Kugel Vanille Eis | Portion Sahne

Eis Kugel nach Wahl € 2
Vanille, Erdbeer, Schokolade

Portion Schlagsahne € 1,5



Germknödel
Pflaumenmus | Vanillesauce
Warmer Apfelstrudel
Vanillesauce



€ 8,5



Schokoladenkuchen
flüssiger Schokoladenkern | 1 Kugel Vanille Eis
Portion Vanillesauce

€ 8,5



€ 2

ERFRISCHEND ANDERS:

ICE MEETS COFFEE & CHOCOLATE...



Glas Latte Macchiato • Schokolade • Chococcino € 5

ist eine eisgekühlte Komposition aus frischem Kaffee & Kakao

SOFTGETRÄNKE...

Flasche Wasser 0,25l = € 3 | 0,75l = € 7,5 Flasche Softgetränk 0,2l = € 3
„laut“ oder „still“ Coca-Cola | Cola Light | Cola Zero | Fanta

Flasche Vio Schorle 0,25l = € 4 Flasche Orangensaft 0,2l = € 3,5
Apfel- | Rhabarber- | Johannisbeere-

Glas Milch € 2,5

KAFFEEESPEZIALITÄTEN ...

Tasse Kaffee € 3,5

Becher Kaffee € 4,5

Espresso € 3

Cappuccino € 4,5

Latte Macchiato € 4,5

Heiße Schokolade € 4,5

Tasse entkoffeiniert Kaffee € 3

Becher entkoffeiniert Kaffee € 4,5

Espresso Macchiato € 4

Café au lait € 4,5

Heiße Zitrone € 5

Chococcino (Kaffee meets Kakao) € 5



ALLE PREISE VERSTEHEN SICH FÜR DEN VERZEH R IM HAUS, INCL. BEDIENTUNGSGELD UND DER GESETZLICHEN MWST.!

BILDER SIND BEISPIELE UND KÖNNEN VOM ORIGINAL ABWEICHEN!

WLAN FÜR UNSERE GÄSTE: DROSTE GASTZUGANG - KENNWORT: CAFEDROSTEHOESEL



TEESPEZIALITÄTEN ...

Nr.1 Darjeeling Imperial	Bio Fairtrade Schwarzer Tee mit zartnussiger Note
Nr.2 Assam	Kräftiger Edeltee aus Indien würzig, malzige Geschmacksnote
Nr.3 Earl Grey Premium,	Blattteemischung aus Darjeeling und Assam, benetzt mit dem pikanten Aromaöl der feinsten Bergamott Früchten
Nr.4 Grüntee Asia Superior	Feiner Grüntee aus Mittelasien mit zart-süßer Note
Nr.5 Vita Orange	Aromatisierter Früchtemischung mit Orangengeschmack & 7 Vitaminen
Nr.6 Sommerbeeren	Früchtetee mit Apfelstücken, Hibiskus, Hagebuttenschalen, Holunderbeeren, Himbeer- und Erdbeeraroma
Nr.7 Rooibos Winterpunsch	mit feinem Winteraroma aus Rotbusch, Ingwer, Apfel, Zimtrinde, Kardamon, Kokosnussraspeln, Schwarzenpfeffer und Mandelstücken
Nr.8 Bio Teespa MAGICA	Kräuterkombination, aromatisiert mit dem Geschmack von Mango, Orangenblüten, verfeinert mit dem magischen Aroma der Tonkabohne, Heidelbeeren, Kamille
Nr.9 Ingwer Orangenpassion	Früchte Gewürzteemischung, Duftige Orangenblüten mit Ingwer
Nr.10 Pfefferminz	mit ätherischen Ölen grob geschnittener Pfefferminzblätter
Nr.11 Kaminfeuer	Mandel, Zimt, Rooibos, Hibiskus, Hagebuttenschalen, Apfel
Nr.12 Rooibos Vanille	Südafrikanischer Rotbusch mit Vanille Stücken & feinem Vanillearoma

Wir reichen zu jeder Portion Tee · Milch 🍵 · Zitrone · Kandis € 4

BIERE, WEIN & PROSECCO...

Metzger Blanc de Noir	0,25l = € 7,5		0,75l = € 22,5
Metzger Pink Rosé	0,25l = € 7,5		0,75l = € 22,5
Metzger Kleiner Schwarzer	0,25l = € 7,5		0,75l = € 22,5
Weinschorle	0,25l = € 7,5		
Prosecco	0,1l = € 6		0,75l = € 28,5
Flasche Stauder Premium Pils			0,33l = € 3,7
Flasche Stauder Natur Radler			0,33l = € 3,7
Flasche Schlüssel Alt			0,33l = € 3,7
Flasche Erdinger Weißbier			0,33l = € 3,7

BIERE, WEIN & PROSECCO... OHNE ALKOHOL

Flasche Stauder Alkoholfrei	0,33l = € 3,7	Flasche tut gut Malzbier	0,33l = € 3,7
Flasche Stauder FassBRAUSE	0,33l = € 3,7	Flasche Erdinger	0,33l = € 3,7
Piccolo alkoholfrei	0,25l = € 8		

SPIRITUOSEN - LIKÖRE

Williams Birne	2cl = € 4,5	„Ramazotti“	4cl = € 4,5
Averna	4cl = € 4,5	“Helbing”	4cl = € 4,5

COCKTAIL...

Lillet wild berry	€ 8	Aperol Spritz	€ 8
-------------------	-----	---------------	-----

● Farbstoff ● Süßungsmittel ● Milch & Milcherzeugnisse ● Schalenfrüchte & Schalenfrüchterzeugnisse ●
 Glutenhaltiges Getreide & glutenhaltige Getreideerzeugnisse ● Eier & Eierzeugnisse ● Stabilisator Die
 Inhaltsstoffe der Schokoladensauce, Fruchtsauce, Eierlikör und den Marsalawein reichen wir gerne an! 1.
 Konservierungsstoff, 2. Farbstoff, 3. Stabilisator, 4. Antioxidationsmittel, 5. Süßungsmittel, A. Glutenhaltiges
 Getreide, B. Krebstiere, C. Eier, D. Fische, E. Erdnüsse, F. Soja, G. Milch einschließlich Laktose, H.
 Schalenfrüchte, I. Sellerie, J. Senf, K. Sesamsamen, L. Schwefeldioxid und Sulfite in einer C>10mg/kg, M.
 Lupine, N. Weichtiere. Trotz größter Vorsicht können Spuren von Allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen
 werden. Über weitere Zutaten und Zusatzstoffe liegt eine separate Liste aus, die wir Ihnen gerne vorlegen.



ALLE PREISE VERSTEHEN SICH FÜR DEN VERZEHRE IM HAUS, INCL. BEDienungSGELD UND DER GESETZLICHEN MWST.!

BILDER SIND BEISPIELE UND KÖNNEN VOM ORIGINAL ABWEICHEN!

WLAN FÜR UNSERE GÄSTE: DROSTE GASTZUGANG - KENNWORT: CAFEDROSTEHOESEL

