



TIFFANY'S

Willkommen in unserer Lounge

Welcome to our Lounge

Neben den Speisen aus unserem Restaurant bieten wir hier auch einige weitere Speisen und unsere beliebten Burger an.

*In addition to the dishes from our restaurant
we also offer some smaller dishes and our popular burgers*

Unsere Cocktails (Wochenends und auf Anfrage) werden ausschließlich mit hochwertigen Alkoholika und überwiegend mit frisch gepressten Säften gemixt

*Our cocktails (weekends and on request) are mixed exclusively with
high quality alcohol and mostly with fresh squeezed juices*

Snacks

Knoblauchbrot	7,90
geröstetes Baguette mit Kräuter/Knoblauch-Butter und Grilltomate	
<i>Garlic bread</i>	
<i>roasted baguette with herb-garlic butter and grilled tomato</i>	
Carpaccio klein^{a/g} small	17,00
Rinderfilet traditionell handgeklopft! in Olivenöl und Balsamico mit Rucola und gehobeltem Parmesan	
<i>beef fillet pounded manually! in olive oil and balsamico with rucola and parmesan</i>	
Garnelen in Knoblauchbutter überbacken	19,80
<i>Baked prawns in homemade garlic butter</i>	
½ Dutzend Weinbergschnecken überbacken	16,80
<i>Half a dozen baked escargot</i>	
Champignons überbacken	9,20
mit einer durch Kräuter verfeinerten Hollandaise überbacken	
<i>Baked mushrooms</i>	
<i>with hollandaise sauce au gratin</i>	
Ofenkäse	13,00
mit Preiselbeeren und Feigensenf	
<i>Baked cheese</i>	
<i>with cranberries and fig mustard</i>	
Hackfleischbällchen „Polpette“	14,00
vom Rind, verfeinert mit Parmesan, Knoblauch und Petersilie und scharfe Salsa	
<i>Italian Meatballs</i>	
<i>ground beef, in combination with parmesan, garlic, parsley and hot salsa</i>	
Maiskolben	7,90
geschwenkt in hausgemachter Kräuterbutter	
<i>Corn cob</i>	
<i>with homemade herb butter</i>	
Potato Wedges frittierte Kartoffelecken	7,80
Grüne Bohnen im Speckmantel^a	9,20
<i>Green beans wrapped in bacon^a</i>	
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	9,00
<i>Baked potato with sour cream</i>	

Plate meals

Tellergerichte

Boef Stroganoff	32,80
Filetgulasch von zarten Rinderspitzen, rosa gebraten, in einer rahmigen Sauce mit Essiggurken, Champignons und Zwiebeln, verfeinert mit Hollandaise, dazu Kroketten <i>Tender beef, roasted pink, in a creamy sauce with pickles, champignons and onions, refined with hollandaise sauce, in addition croquettes</i>	
Scaloppine	27,40
fein geschnittene Rinderfiletscheiben auf Rucola mit gehobeltem Parmesan <i>thin slices of beef fillet on rucola with shaved parmesan-cheese</i>	
Tiffany's Grill Collection	37,50
Rindsmedaillon, Lammkotelettes und Medaillon vom Schwein, gegrillt mit Kräuterbutter, gebratenem Speck ^a , Grilltomate und Rösti <i>Beef medallion, lamb chops and pork medallion, grilled with herb butter, roasted bacon^a, grilled tomato and swiss fried potato cakes</i>	
Mexikanischer Spieß vom Grill	31,90
Zarte Rindfleischstücke mit einer scharf gewürzten Sauce und Wedges <i>Mexican kabobs</i> <i>Tender cuts of beef with a spicy mexican sauce and country potatoes</i>	
Putengeschnetzeltes	25,90
mit Champignon-Rahmsauce, dazu Kroketten <i>Turkey hen chop</i> <i>with champignon cream sauce, served with croquettes</i>	
Zwiebelrostbraten	36,40
Vom besten Rindfleisch, mit ausgebackenen Zwiebeln und Kässpätzle <i>Roastbeef with roasted onions</i> <i>Tender beef, fried onions and swabian cheese noodles</i>	
Buffalo Salat	25,50
mit gegrillten Rinderstreifen und italienischem Dressing ^{a/g} <i>Buffalo Salad</i> <i>with grilled beef slices and italian dressing</i>	
Feinschmeckersalat	22,90
mit gegrillten Putenstreifen und French Dressing ^{a/f} <i>Gourmet Salad</i> <i>with grilled turkey hen-slices and french dressing</i>	
Gemüseplatte	24,80
gemischtes Gemüse mit Sauce Hollandaise, Mandeldekor und Rösti <i>Vegetable platter</i> <i>mixed vegetables with hollandaise sauce, almond and Swiss potato cakes</i>	

Burger XL

Bestes südamerikanisches Rindfleisch im selbst gebackenen Burgerbrot.
Dazu reichen wir eine Krautsalatgarnitur und Potato Dippers

*The best South American beef in a home baked burger bread.
Additionally a coleslaw garnish and potato dippers*

Veggie Burger 25,80

Gemüsebratling auf Bohnenbasis, Essiggurke^{a/f}, Tomate, Eisbergsalat,
Zwiebel und hausgemachter Dip^g
*vegetable patty on a bean base, pickles, tomato, iceberg lettuce,
onion and homemade dip*

Veggie Cheeseburger 26,80

Gemüsebratling auf Bohnenbasis, Cheddar, Essiggurke^{a/f}, Tomate,
Eisbergsalat, Zwiebel und hausgemachter Dip^g
*vegetable patty on a bean base, cheddar, pickles, tomato,
iceberg lettuce, onion and homemade dip*

Hamburger 28,80

mit Essiggurke^{a/f}, Tomate, Eisbergsalat, Zwiebel und hausgemachtem Dip
with pickles, tomato, iceberg lettuce, onion and homemade dip^g

Cheeseburger 29,80

Cheddar, Essiggurke^{a/f}, Tomate, Eisbergsalat, Zwiebel und hausgemachter Dip
cheddar, pickles, tomato, iceberg lettuce, onion and homemade dip^g

Italy Burger 30,80

mit Parmesan, Knoblauch und Petersilie verfeinerter Bratling,
Rucola, Parmesan, Tomate, Zwiebel und scharfer Salsa
*ground beef patty in combination with parmesan, garlic and parsley,
rucola, parmesan, tomato, onion and hot salsa*

Big T 31,80

Cheddar, Essiggurke^{a/f}, Tomate, Eisbergsalat, geschmelzte Zwiebel, Speck^a
und hausgemachter BBQ-Dip
*cheddar, pickles, tomatoe, iceberg lettuce, roasted onion, bacon^a
and homemade bbq-dip^{a/f/g}*

Aperitif

Aperol Spritz ^f mit Sekt		8,40
Lillet Berry		8,40
Hugo ^a Holunderblüten Sirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette		8,40
Aperol Lemon ^{f/a/c}		8,40
Martini Bianco ^g mit Zitrone	5cl	6,00
Martini Rosso ^g mit Orange	5cl	6,00
Martini Extra Dry ^g mit Olive	5cl	6,00
Porto	4cl	7,20
Sherry medium	4cl	6,40
Sherry dry	4cl	6,40

alkoholfrei *non-alcoholic*

San Bitter Spritz ^f		6,80
San Bitter ^f „Kinder-Campari“		5,70
San Bitter Lemon ^{f/a/c}		6,80
Crodino ^f „sonnig“ bitter		5,70
Crodino Berry ^f		6,80

Cocktails

Wochenends und auf Anfrage
Weekends and on request

Wir verwenden hochwertige Alkoholika und überwiegend frisch gepresste Säfte
We use high quality alcohol and mostly fresh squeezed juices

Piña Colada	12,00
Havana Rum, Ananassaft, Coconut Cream, Sahne <i>Das Nationalgetränk Puerto Ricos.</i>	
Caipirinha	12,00
Nêga Fulô Cachaça Rum, Limetten, weißer Rohrzucker	
Cuba Libre Exclusivo	12,80
Bacardi 8J. Rum, Coca-Cola ^{f/kf} , Limette	
Sex on the Beach	11,50
Absolut Wodka, Apricot Brandy, Ananassaft, Cranberrynektar, Granatapfel-Sirup ^f	
Moscow Mule	11,80
Absolut Wodka, Ingwer, Limette, Spicy Ginger Limonade <i>würzig mit leichter schärfe, serviert im Kupferbecher</i>	
Touch Down	11,80
Absolut Wodka, Apricot Brandy, Maracujasaft, frisch gepresster Zitronensaft, Granatapfel-Sirup ^f	
Mojito	12,00
Havana Rum, frische Minze, Limetten, weißer Rohrzucker <i>ein guter Mojito muss ziehen wie ein Tee! Zubereitungszeit 20 min</i>	
Long Island Iced Tea	15,80
Absolut Wodka, Tequila, Havana Rum, Bombay Sapphire Gin, Cointreau, frisch gepresster Limettensaft, Coca-Cola ^{f/kf}	
Zombie	17,50
Jamaica Rum, Havana Rum, Cointreau, Stroh 80 Rum, frisch gepresster Zitronensaft, frisch gepresster Orangensaft, Granatapfel-Sirup ^f <i>Säure und Sirup neutralisieren den Alkoholgeschmack, jedoch nicht die Wirkung!</i>	

Short Cocktails

Wochenends und auf Anfrage
Weekends and on request

Short Cocktails oder Shortdrinks sind klassische hochprozentige
Cocktails mit relativ geringer Füllmenge
*Short Cocktails or Short Drinks are classic cocktails
with high percentage and a relatively small amount of liquid*

Mai Tai	11,80
Jamaica Rum, Apricot Brandy, Limejuice, Mandel-Sirup, Limette <i>von der Südsee inspiriert, im Tiki-Tumbler serviert</i>	
Gimlet	9,80
Bombay Sapphire Gin, frisch gepresster Limettensaft, Zucker <i>Ernest Hemingways Lieblingscocktail</i>	
Old Fashioned	11,00
Whiskey, Angostura Bitters, zwei Würfel Zucker, Cocktailkirsche ^f <i>ein echter Klassiker, sozusagen der Ur-Cocktail</i>	
White Russian	11,50
Kahlúa Kaffee-Likör ^f , Absolut Wodka, Sahne <i>das Lebenselixier des Dude (Big Lebowski)</i>	
Wodka Martini	11,50
Absolut Wodka, Vermouth, Olive oder wahlweise Zitronenzeste <i>der unvergessliche Klassiker - geschüttelt nicht gerührt!</i>	
Espresso Martini	11,80
Absolut Wodka, Kahlúa Kaffee-Likör ^f , Espresso, Zucker <i>für die langen Nächte</i>	
Cosmopolitan	10,80
Absolut Wodka, Cointreau, Cranberrynektar, frisch gepresster Limettensaft <i>durch die Fernsehserie „Sex and the City“ in aller Munde</i>	
Negroni	12,80
Antica Formula ^g Vermouth, Campari ^f , Gin <i>eignet sich hervorragend als Aperitif</i>	

Sours

Whiskey Sour 13,00

Makers Mark, frisch gepresster Zitronensaft,
Zucker
der Macho unter den Sours

Amaretto Sour 12,00

Amaretto Disaronno, frisch gepresster Zitronensaft, Zucker
der Süße unter den Sours

Aperol Sour 12,00

Aperol, frisch gepresster Zitronensaft, Zucker
der sonnig Herbe unter den Sours

Non alcoholic cocktails

Cocktails alkoholfrei

Wochenends und auf Anfrage
Weekends and on request

Shirley Temple 9,80

Ginger Ale^f, frisch gepresster Zitronensaft, Granatapfel-Sirup^f
erfrischend sommerlich

Caipirinha Zero 10,50

Ginger Ale^f, Limetten, weißer Rohrzucker

Coconut Kiss 10,80

Kirschsaft, Ananassaft, Coconut Cream, Sahne
süß und cremig

Rising San 9,80

San Bitter^f, Marakujanektar^a, Limejuice
Bitter und Süßfruchtig vereint

Tiffy Temple 9,50

Russian Wild Berry, Holunderblüten-Sirup, Granatapfel-Sirup^f

Gin & Tonic

Tonic Water^c by Thomas Henry inclusive

Bombay Sapphire	9,80
Bombay Sapphire Premier Cru Murcian Lemon	13,00
Brockmans	12,00
Tanqueray No. 10	12,00
Portobello Road No. 171	12,00
Gin Mare	12,00
Gin Mare Capri	13,00
Hendrick's	12,50
Hendrick's Orbium	15,00
Hendrick's Neptunia	15,00
Hendrick's Lunar	15,00
Granit Bavarian	13,50
Monkey 47	15,00
Ferdinand Saar Dry	15,50
Boar	15,50
Windspiel	16,00
Neeka Classic	14,50
Neeka Princess	14,50
Neeka Distillers Cut Special Edition	16,50
...	

Whisky

4 cl

Johnnie Walker Red Label	Blended Scotch	8,00
Jameson	Irish Whiskey	8,50
Chivas Regal	Speyside Blended Scotch	9,80
Dimple Golden Selection	Blended Scotch	9,80
Bushmills 10J.	Irish Single Malt	9,80
Johnnie Walker Black Label	Blended Scotch	9,80
Jack Daniels	Tennessee Whiskey	9,80
Jack Daniels Single Barrel	Tennessee Whiskey	10,80

2 cl

Glenmorangie 10J.	Highland Single Malt Scotch	7,00
Angehende Whiskey Liebhaber sollten hiermit beginnen. sehr ausgewogen und ganz ohne den gewöhnungsbedürftigen Torf.		
Glenmorangie 14J. Quinta Ruban	Highland Single Malt	8,00
anfangs würzig, dann schokoladig-nussig		
Glenmorangie 18J.	Highland Single Malt Scotch	11,00
harmonisch würzig mit leichter Torfnote		
Talisker 10J.	Single Malt Scotch	7,00
pfeffrige Note mit kräftigem Torf		
Auchentoshan „Three Wood“	Lowland Single Malt Scotch	7,50
Empfehlung des Hauses! Von der Nase bis zum Finish eine Runde Sache.		
Glenfiddich 15J.	Single Malt Scotch	7,50
prägung von Torf und Schokolade		
Glenfiddich 18J.	Single Malt Scotch	9,50
Sherrycharakter mit würziger Süße		
Bowmore 15J.	Islay Single Malt Scotch	9,00
nussig, dunkle Schokolade, Rosinen und feine Würze.		
Dalmore 15J.	Highland Single Malt Scotch	9,50
komplex mit Noten von Vanille, Zitrus und Zimt		

Hibiki Japanese Harmony Japan Blended Whisky	9,50
weich und rund	
Oban 14J. Highland Single Malt Scotch	9,50
intensive Süße, rauchige Trockenheit und leichte Salzigkeit	
Oban Little Bay Highland Single Malt Scotch	9,50
üppig, fruchtig mit maritimer Note	
Oban Distillers Edition Islay Single Malt Scotch	10,50
cremig-milder Anfang mit süßen und malzigen Aromen und sanfter Würze	
Lagavulin Classic Malt 16J. Highland Single Malt Scotch	10,00
würziger Highland Malt mit außergewöhnlich starker Rauchnote	
Lagavulin Distillers Edition Islay Single Malt Scotch	13,50
vollmundig und rauchig süß	
Macallan 12J. Triple Cask Highland Single Malt Scotch	11,00
ausbalanciert mit Zitrone, Vanille, geröstete Eiche und Muskatnuss	
Macallan 18J. Double Cask Highland Single Malt Scotch	27,00
komplex, reichhaltig und tief mit Noten von Orange, Ingwer, Karamell und Eiche	
Blanton's Single Barrel Gold Kentucky Straight Bourbon	13,50
wuchtiger Bourbon mit elegantem Körper	
Johnnie Walker Blue Label Blended Scotch	16,00
die Krönung der Blended Scotch Whiskys von Johnnie Walker	
Balvenie Port Wood 21J. Single Malt Scotch	19,80
malzig, honigsüßer Charakter verstärkt durch die Reifung in Portwein-Fässern	

...

Rum

2 cl

Havana 7J.	5,00
Bacardi 8J.	5,50
Botucal	6,00
Don Papa	6,00
Senft Bodensee Rum	6,50
Zacapa 23J.	7,00
Botucal Vintage	12,50
Zacapa XO	12,50

...

This is only a part of our menu

Dies ist nur ein Teil unserer Karte