



## UNSER MENÜ

## OUR MENU



# KOLONJA

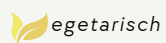
ALBANISCHES RESTAURANT

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten

Dear guests, if you have any allergies, please let us know. Our separate allergy menu will provide you with information about the allergenic ingredients contained in our dishes



egan



egetarisch





# WILLKOMMEN IM KOLONJA

## WELCOME TO KOLONJA



### *Liebe Gäste,*

die albanische Küche ist eine faszinierende Mischung aus orientalischen, balkanischen und mediterranen Einflüssen. Doch sie ist weit mehr als nur eine Ansammlung von Rezepten. Sie spiegelt die reiche Geschichte, die kulturelle Vielfalt und die herzliche Gastfreundschaft des Landes wider. Über Jahrhunderte hinweg hat Albanien zahlreiche kulturelle Einflüsse erlebt und absorbiert, von den Illyrern in der Antike bis hin zu den Osmanen im Mittelalter. Diese vielfältigen historischen Einflüsse prägen bis heute die albanische Küche und machen sie zu einem einzigartigen kulinarischen Erlebnis.

In Albanien sind Mahlzeiten nicht bloß eine Gelegenheit, um den Hunger zu stillen, sondern sie nehmen eine tiefere Bedeutung an. Sie sind Momente der Gemeinschaft, in denen Familie und Freunde zusammenkommen, um nicht nur Nahrung zu teilen, sondern auch Geschichten, Erinnerungen und die Freuden des Lebens zu zelebrieren. Es ist eine Zeit des Genusses, der Verbundenheit und der Wertschätzung für die kulinarischen Traditionen, die von Generation zu Generation weitergegeben werden.

### *Dear guests,*

the Albanian cuisine is a fascinating blend of Oriental, Balkan, and Mediterranean influences. However, it is much more than just a collection of recipes. It reflects the rich history, cultural diversity, and warm hospitality of the country. Over centuries,

Albania has experienced and absorbed numerous cultural influences, from the Illyrians in antiquity to the Ottomans in the Middle Ages. These diverse historical influences continue to shape Albanian cuisine today, making it a unique culinary experience.

In Albania, meals are not just an opportunity to satisfy hunger; they take on a deeper significance. They are moments of community, where family and friends come together to share not only food but also stories, memories, and the joys of life. It is a time of enjoyment, connection, and appreciation for the culinary traditions passed down from generation to generation.



*Helm des Skanderbeg  
Gjergj Kastrioti (Skanderbeg) ist  
ein albanischer Nationalheld*

The helmet of Skanderbeg  
Gjergj Kastrioti (Skanderbeg) is  
an Albanian national hero

*Ju bëftë mirë!*



*Wir wünschen euch einen Guten Appetit und einen schönen Aufenthalt in unserem Restaurant*

*We wish you a good appetite and a pleasant stay in our restaurant*



## VORSPEISEN / STARTERS

3 VORSPEISEN

10,50€

6 VORSPEISEN

15,50€

8 VORSPEISEN

19,50€

### SALCË KOSI

JOGHURT SPEZIALITÄT / YOGHURT SPECIALITY

### TURSHI

EINGELEGTES GEMÜSE / PICKLED VEGETABLES

*mit Paprika, Tomaten, Weißkohl, Essig, Zucker,  
Knoblauch & Petersilie  
with peppers, tomatoes, white cabbage, vinegar,  
sugar & garlic*

### KAÇKAVALL

GEBACKENER KÄSE / BAKED CHEESE

*Kaçkavall Käse  
Kaçkavall Cheese*

### DJATH I BARDHË

FETAKÄSE / FETA CHEESE

*mit Oregano & Olivenöl  
with oregano & olive oil*

### PEJA SUCUK

RINDSWURST / BEEF SAUSAGE

### LAKROR

ALBANISCHER BLÄTTERTEIGKUCHEN /  
ALBANIAN LAYERED PIE

*mit regelmäßig wechselnder Füllung  
with regulary changed fillings*

### PETULLA TË FSHIRA KORÇE

GEFÜLLTE TEIGPASTETE / FILLED PASTERIES

*mit Mehl, Milch, Butter, Käse, Knoblauch  
& Nüssen  
with flour, milk, butter, cheese, garlic & nuts*

### ULLINJ

OLIVEN / OLIVES

*mit Zwiebeln, Zitrone & Olivenöl  
with onions, lemon & olive oil*





## SUPPEN / SOUPS

### SUPË ME PERIME

GEMÜSESUPPE / VEGETABLE SOUP

mit Kartoffeln, Karotten, Kürbis, Erbsen, Sellerie & Zwiebeln  
with potatoes, carrots, pumpkin, green peas, celery & onions

5,50€

### SUPË PULE

HÜHNERSUPPE / CHICKEN SOUP

mit Huhn, Karotten, Dill, Petersilie, Lauch, Ei, Zitrone & Reis  
with chicken, carrots, dill, parsley, leeks, egg, lemon & rice

6,50€

### SUPA E MIKUT

SUPPE FÜR FREUNDE / SOUP FOR FRIENDS

mit Reis, Rindfleisch, Joghurt, Ei, Minze & Butter  
with rice, beef, yogurt, egg, mint & butter

7,50€



## SALATE / SALADS

### SALLATË E FSHATIT

DORFSALAT / VILLAGE SALAD

mit Tomaten, Gurken, bunter Paprika, rote Zwiebeln, Oliven, Käse, Essig & Öl  
with tomatoes, cucumbers, bell peppers, red onions, olives, cheese, vinegar & oil

13,90€

### SALLATË JESHILE

GRÜNER SALAT / GREEN SALAD

mit gemischtem Salat, Gurken, Zitrone, Zwiebeln & Olivenöl  
with mixed salad, cucumbers, lemon, onions & olive oil

10,50€

### SALLATË MIKS

GEMISCHTER SALAT / MIXED SALAD

mit Blattsalat der Saison, saisonales Gemüse, Orange, Zitrone & Essig  
with seasonal salad greens, seasonal vegetables, orange, lemon & vinegar

10,50€

ZITRONEN-AVOCADO-SAUCE.. 1,50€  
LEMON-AVOCADO-SAUCE

HONIG-SENF-SAUCE..... 1,50€  
HONEY MUSTARD SAUCE

### EXTRAS

HÄHNCHENBRUSTFILET..... 3,00€  
CHICKEN

THUNFISCH..... 3,50€  
TUNA

GARNELEN..... 6,50€  
SHRIMP

OKTOPUS..... 5,50€  
OCTOPUS

AVOCADO..... 5,50€



**KOLONJA**  
ALBANISCHES RESTAURANT



# ALBANISCHE SPEZIALITÄTEN

## ALBANIAN SPECIALTIES



### FËRGESE

FRISCHKÄSEPEISE AUS TIRANA /  
CREAM CHEESE DISH FROM TIRANA

*mit grüner und roter Paprika, Tomaten, Frischkäse  
& Eiern, dazu aromatisiertes Brot  
with green and red peppers, tomatoes, cream  
cheese & Eggs, served with flavoured bread*

11,90€

### TAVË BALTE

TONTOPFGERICHT / CLAY POT DISH

*mit frischem Kalbfleisch, Zwiebeln, Käse,  
Tomaten, Essig, Knoblauch & Petersilie  
with fresh veal, onions, cheese, tomatoes,  
vinegar, garlic & parsley*

16,50€

### TË BRËNDSHME TIGANI

ALBANISCHE PFANNE / ALBANIAN PAN DISH

*mit Leber vom Lamm, Lorbeerblättern, Wein &  
buntem Pfeffer, dazu Salat  
with lamb liver, bay leaf, wine & colourful pepper,  
served with salad*

12,90€

### TAVË ME FASULE PLLAQI

BOHNENAUF LAUF / BEAN CASSEROLE

*mit Riesenbohnen, Paprika, Knoblauch,  
Tomatensauce & buntem Pfeffer  
with jack bean, peppers, garlic, tomato sauce &  
colourful pepper*

10,90€

*Benannt ist Tavë Kosi nach der Stadt, aus der es  
stammt - Elbasani. Eines der bekanntesten und  
beliebtesten traditionellen Gerichte der  
albanischen Küche. Es besteht hauptsächlich aus  
Lammfleisch, das in einer Mischung aus Reis,  
Joghurt und Eiern gebacken wird. Diese  
Kombination verleiht dem Gericht eine  
einzigartige Textur und Geschmack.*

*Tavë Kosi is named after the city it originates  
from -Elbasani. It's a traditional Albanian dish,  
one of the most well-known and beloved dishes  
of Albanian cuisine. It primarily consists of lamb  
meat baked in a mixture of rice, yogurt and eggs.  
This combination gives the dish a unique texture  
and flavor.*

### TAVË KOSI (ELBASANI)

LAMMGERICHT / LAMB DISH

*mit Lammfleisch, Joghurt, Eiern, Reis, Butter  
& Mehl  
with lamb, yogurt, eggs, rice, butter & flour*

17,50€

*Alle Speisen werden mit einem Beilagensalat &  
unserer Joghurt Spezialität serviert  
All dishes are served with a side salad & our  
yoghurt speciality*





# ALBANISCHE SPEZIALITÄTEN ALBANIAN SPECIALTIES



## LAKROR

FÜR 3-4 PERSONEN / FOR 3-4 PEOPLE

*Lakror ist ein traditionelles albanisches Blätterteigkuchen-Gericht, zubereitet mit verschiedenen Füllungen aus Gemüse  
Lakror is a traditional Albanian puff pastry dish, prepared with various fillings made from vegetables.*

23,90€



## TRADITIONELLER BLÄTTERTEIGKUCHEN TRADITIONAL ALBANIAN PASTRY PIE



## PATËLLXHAN TË MBUSHUR

GEFÜLLTE AUBERGINE / STUFFED EGGPLANT

*gefüllt mit Tomaten, Zwiebeln und Fetakäse oder Hackfleisch, in Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln  
stuffed with tomatoes, onions, and feta cheese or minced meat, in tomato sauce, served with baked potatoes*

12,90€ / 14,90€

## KËRNACKA KORÇE

GEGRILLTE RÖLLCHEN AUS RINDERHACK / GRILLED ROLLS MADE FROM MINCED BEEF

*mit Zwiebeln, Oregano, Eiern & Petersilie.  
Serviert mit Ofenkartoffeln  
with onions, oregano, eggs & parsley. Served with baked potatoes*

12,90€

## ÇOMLEK

KANINCHENKEULE AUS DEM OFEN / OVEN-BAKED RABBIT LEG

*mit Zwiebeln, Tomatensauce, Wein, rotem und schwarzen Pfeffer, Karotten, bedeckt mit Teig  
with onions, tomato sauce, wine, red and black pepper, carrots, covered with dough*

15,90€

## SPECA TË MBUSHURA

GEFÜLLTE PAPRIKA / STUFFED PEPPERS

*gefüllt mit Reis oder Hackfleisch & Reis, in Tomatensauce  
stuffed with rice or minced meat & rice, in tomato sauce*

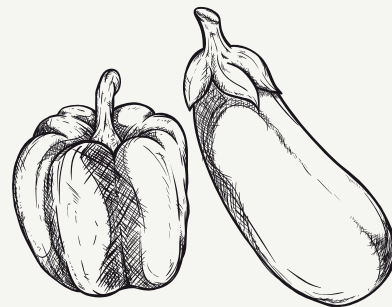
12,90€ / 14,90€

## KËMBË PULE NË FURRË

HÄHNCHENSCHENKEL AUS DEM OFEN MIT SENF MARINIERT / OVEN-BAKED CHICKEN DRUMSTICKS MARINATED WITH MUSTARDS

*mit Reis  
with rice*

14,90€





## FLEISCH / MEAT

### FILETO PULE ZGARE

GEGRILLTES HÄHNCHENBRUSTFILETS /  
GRILLED CHICKEN FILET

*mit gegrilltem Gemüse & Joghurt Spezialität  
with grilled vegetables & yoghurt speciality*

15,90€

### PLESKAVICA E SHARRIT

BULETTE GEFÜLLT MIT KÄSE /  
MEATBALL STUFFED WITH CHEESE

*Rinderhackfleisch gefüllt mit Fetakäse, dazu Salat  
minced beef stuffed with feta cheese, served  
with salad*

19,90€

### RUMPSTEAK

RUMPSTEAK 250G / RUMP STEAK=9OZ

*mit grünen Bohnen & Ofenkartoffeln  
with green beans & oven-roasted potatoes*

23,90€

### MIX MISHI

GEMISCHTE FLEISCHPLATTE FÜR 1 ODER 2 /  
MIXED MEAT PLATE FOR 1 OR 2

*mit Hähnchenspießen, Sucuk, gegrillte  
Hackfleischröllchen, Lamm aus dem Ofen,  
Lammkotelett & Salat  
with chicken skewer, sucuk, Grilled minced meat  
rolls, oven-baked lamb, lamb chop & salad*

👤 24,90€ / 48,90€ 👤👤

### SHISHQEBAP PULE

2 HÄHNCHENSPIESSE / 2 CHICKEN SKEWERS

*mit süßer Chillisauce & Salat  
with Sweet Chillisauce & salad*

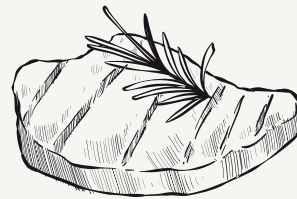
14,90€

### QINGJ NË FURRË

LAMM AUS DEM OFEN / OVEN-BAKED LAMB

*niedrig gegartes Lammfleisch, gegrilltes Gemüse  
& Joghurt Spezialität  
Low-cooked lamb meat, grilled vegetables  
& yoghurt speciality*

24,90€



### KOTLETË QINGJI

LAMMKOTELETT / LAMB CHOP

*mit grünen Bohnen & Ofenkartoffeln  
with green beans & oven-roasted potatoes*

21,90€

### EXTRAS

KRÄUTERBUTTER.....	1,50€
HERB BUTTER	
PFEFFERSAUCE.....	2,00€
PEPPERSAUCE	
CHAMPIGNONSAUCE.....	2,50€
MUSHROOM SAUCE	

*An der Küste dominieren Fischgerichte, während  
im bergigen Landesinneren Fleischspezialitäten wie  
Lammgerichte vorherrschen*

*On the coast, fish dishes dominate, while in the  
mountainous hinterlands, meat specialties such as  
lamb dishes prevail*





## FISCH/ FISH

### KOCË

FILETIERTE DORADE /  
FILLETED SEA BREAM

*mit Butter- oder Dillsauce, Reis & Salat  
with butter or dill sauce, rice & salad*

19,90€

### KALAMARË TË VEGJËL

GEGRILLTE BABYCALAMARI /  
GRILLED BABY CALAMARI

*mit Zitronensauce & Salat  
with lemon sauce & salad*

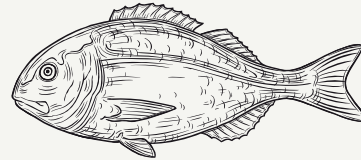
16,90€

### OKTAPOD

GEGRILLTER OKTOPUS / GRILLED OCTOPUS

*mit Zitronensauce & Salat  
with lemon sauce & salad*

15,90€



## KINDERGERICHTE / KIDS MENU

### FILETO PULE ZGARE

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUSTFILETS /  
GRILLED CHICKEN FILET

*mit Pommes  
with french fries*

9,90€

### BIFTEK

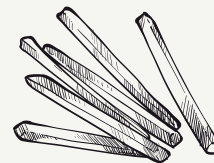
BULETTE / MEATBALL

*Bulette aus Rinderhackfleisch, dazu Reis  
Minced beef, served with rice*

9,90€

*Das Holzgeschirr in unserem Restaurant wurde von  
Verwandten aus Albanien selbst gemacht*

*The wooden tableware in our restaurant is  
handcrafted by relatives from Albania*



**KOLONJA**  
ALBANISCHES RESTAURANT





## BEILAGEN/ SIDE DISHES

**PETULLA TË FSHIRA KORÇE...** 3,90€  
GEFÜLLTE TEIGPASTETE AUS KORÇE /  
STUFFED PASTRIES KORÇE-STYLE

**LAKROR.....** 4,90€  
BLÄTTERTEIGKUCHEN /  
PUFF PASTRY CAKE

**TURSHI.....** 3,50€  
EINGELEGTES GEMÜSE /  
PICKLED VEGETABLES

**PERIME ZGARE.....** 4,50€  
GEGRILLTES GEMÜSE /  
GRILLED VEGETABLES

**PERIME TË ZIERA.....** 3,50€  
GEDÄMPFTEST GEMÜSE /  
STEAMED VEGETABLES

**SALCË KOSI ME SPECA.....** 4,50€  
PAPRIKA IN JOGHURT SPEZIALSAUCE /  
PEPPERS IN YOGURT SPECIAL SAUCE

**SPINAQ.....** 4,90€  
BLATTSPINAT / LEAF SPINACH

**ULLINJ.....** 3,90€  
OLIVEN / OLIVES

**FASULE TË GJELBRA.....** 3,90€  
GRÜNE BOHNEN / GREEN BEANS

**QOFTE VEGJETARJANE.....** 4,90€  
ZUCCHINI PUFFER MIT JOGHURTSAUCE/  
ZUCCHINI FRITTERS WITH YOGURT SAUCE

**PATATE TË VEGJËL.....** 4,90€  
BABY KARTOFFELN / BABY POTATOES

**PATATE FURRE.....** 3,90€  
OFENKARTOFFEL / BAKED POTATO

**PATATE TIGANI.....** 3,90€  
BRATKARTOFFELN / FRIED POTATOES

**PATATE TË SKUQURA.....** 3,90€  
POMMES / FRENCH FRIES

**PILAF.....** 3,90€  
REIS / RICE

**PEJA SUCUK.....** 4,50€  
RINDSWURST / BEEF SAUSAGE

**DJATH I BARDHE.....** 6,90€  
FËTAKÄSE / FETA CHEESE

**KAÇKAVALL.....** 3,90€  
GEBACKENER KÄSE / BAKED CHEESE

**BEILAGENSALAT.....** 4,90€  
MIT HONIG-SENF SAUCE  
SIDE SALAD WITH HONEY-MUSTARD SAUCE

**KÄSEPLATTE.....** 9,90€  
MIT TRAUBEN & FEIGENSENF  
CHEESE PLATE WITH GRAPES & FIG MUSTARD





## DESSERT



### SHEQER PARE

WEICHER KEKS / SOFT COOKIE

*weicher Keks, getaucht in dickem Zuckersirup  
soft cookie dipped in thick sugar syrup*

4,90€

### BAKLAVA

BLÄTTERTEIGGEBÄCK / PUFF PASTRIES

*Walnuss-Baklava & Vanilleeis  
walnut-baklava & vanilla ice cream*

5,90€

### BANANE E NDARË

BANANENSPLIT / BANANA SPLIT

*mit Banane, Vanilleeis, Sahne, Schokosauce &  
Mandelsplitter  
with banana, vanilla ice cream, whipped cream,  
chocolate sauce & almond slivers*

8,90€

### SUFFLE ME ÇOKOLLATË

SCHOKOLADENKÜCHLEIN /  
CHOCOLATE LAVA CAKE

*Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern &  
Vanilleeis  
chocolate lava cake & vanilla ice cream*

5,90€

### EXTRAS

KUGEL VANILLEEIS..... 1,50€  
SCOOP OF VANILLA ICE CREAM

SCHLAGSAHNE..... 0,60€  
WHIPPED CREAM

### KEKË DHE TORTA TË NDRYSHME

VERSCHIEDENE KUCHEN & TORTEN /  
VARIOUS CAKES & PIES

ab 4,50€



Baklava besteht aus Blätterteigschichten,  
die mit gehackten Nüssen gefüllt und in  
Honig oder Sirup getränkt sind

Baklava consists of layers of filo pastry filled  
with chopped nuts and soaked in honey or syrup





# HEISSGETRÄNKE / HOT DRINKS

## KAFFEE COFFEE

Espresso.....	2,40€
Doppelter Espresso.....	4,00€
Espresso Macchiato.....	2,90€
Cappuccino.....	3,30€
Latte Macchiato.....	4,00€
Kaffee.....	3,10€
Milchkaffee.....	4,50€
Iced Coffee.....	5,90€
Irish Coffee.....	6,50€
Fredo Espresso.....	4,00€
+ Extra Espresso.....	1,50€

Auch mit Soja-, Hafer-  
oder laktosefreier Milch  
& koffeinfrei

Also available with soy,  
oat, or lactose-free milk  
& caffeine-free



## TEE TEA

Frischer Ingwer-Orange Tee....	4,80€
Fresh Ginger-Orange Tea	
Frischer Minze-Zitrone Tee....	4,80€
Fresh Mint-Lemon Tea	
Çaj Mali (frisch/fresh).....	4,00€
Beuteltee / Bagged Tea.....	3,70€
Kamille/Schwarz/Grün/Pfefferminz	
Camomile/Black/Green/Peppermint	

## MILCH & SCHOKOLADEN MILK & HOT CHOCOLATE

Heiße Milch mit Honig.....	2,90€
Hot Milk With Honey	
Kalte Milch.....	2,50€
Cold Milk	
Heiße Schokolade.....	3,90€
Hot Chocolate	
Heiße Schokolade mit Sahne....	4,50€
Hot Chocolate with Milk	

# ERFRISCHUNGSGETRÄNKE SOFT DRINKS

Vöslauer.....	0,25l	2,90€	Coca Cola.....	0,2l	2,90€
Still or Sparkling	0,75l	6,90€	Zero/Fanta/Sprite/Spezi	0,4l	4,50€





Schweppes..... 0,2l 3,20€  
Tonic Water/Ginger Ale/  
Bitter Lemon

Vaihinger Saft..... 0,2l 2,90€  
Apfel/Orange 0,4l 4,90€

Frisch gepresster..... 0,2l 4,50€  
Orangensaft 0,4l 7,50€

Dhallë..... 0,2l 3,10€  
Ayrán

Vaihinger Nektar..... 0,2l 2,90€  
Banane/Cranberry/Mango/ 0,4l 4,90€  
Maracuja/Pfirsich/  
Rhabarber/Sauerkirsch

Hausgemachte Limo..... 0,4l 4,90€  
Orange-Minze/Ingwer-  
Zitrone/Beeren-Mix

Alle Säfte auch als Schorlen erhältlich

All juices also available as spritzers

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE ALCOHOLIC DRINKS



### FASSBIER

DRAFT BEER

	0,3l	0,5l
Carlsberg.....	3,90€	5,20€
Duckstein Weizen.....	3,90€	5,20€
Lübzer Pils.....	3,90€	5,20€
Radler/Alster.....	3,90€	5,20€
Carlsberg unfiltered...	3,90€	5,20€
Astra.....	3,90€	5,20€

### FLASCHENBIER

BOTTLED BEER

Berliner Weisse.....	0,33l	3,90€
Grün oder Rot		
Erdinger.....	0,5l	4,90€
Kristallweizen		
Dunkles Weizen		
Weizen Alkoholfrei		
Lübzer Pils Alkoholfrei	0,33l	3,90€

### ROTWEIN

RED WINE

	0,2l	0,5l
Primitivo (trocken).....	5,00€	11,50€
Apulien, Monte Pietroso		
Montepulciano		
D'Abruzzo (trocken)....	5,00€	11,50€
Abruzzen-Terra Nostra		
Spätburgunder (Rosé)..	5,90€	12,50€
Pfalz, Claus Jacob		

### WEISSWEIN

WHITE WINE

	0,2l	0,5l
Riesling (trocken).....	5,00€	11,50€
Rheinhessen		
Weissburgunder.....	5,00€	11,50€
Rheinhessen, Thomas Rath		
Albanischer Hauswein..	5,00€	11,50€
Albanian house wine		
Weissweinschorle.....	5,00€	11,50€
white wine spritzer		



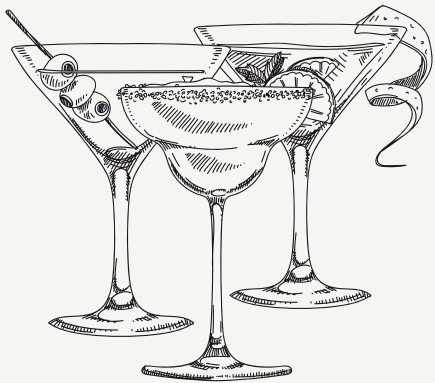


## LONGDRINKS

Wodka.....	7,50€
Lemon/Tonic/Orange	
Whiskey Cola.....	7,50€
Cuba Libre.....	7,50€
Gin Tonic.....	7,50€

## APERITIFS

Campari.....	7,50€
Aperol Spritz.....	7,50€
Hugo.....	7,50€
Kir Royal.....	6,90€
Mimosa.....	6,50€
Prosecco.....	5,50€
Moët & Chandon.....	129,00€
Nur als Flasche	



## WHISKEY

Jack Daniels.....	4cl	6,30€
Chivas Regal.....	4cl	7,90€
Jim Beam.....	4cl	5,90€



## COCKTAILS

Piña Colada.....	7,90€
Mojito.....	7,90€
Tequila Sunrise.....	7,90€
Caipirinha.....	7,90€
Erdbeer Daiquiri.....	7,90€

## MOCKTAILS

NON ALCOHOLIC

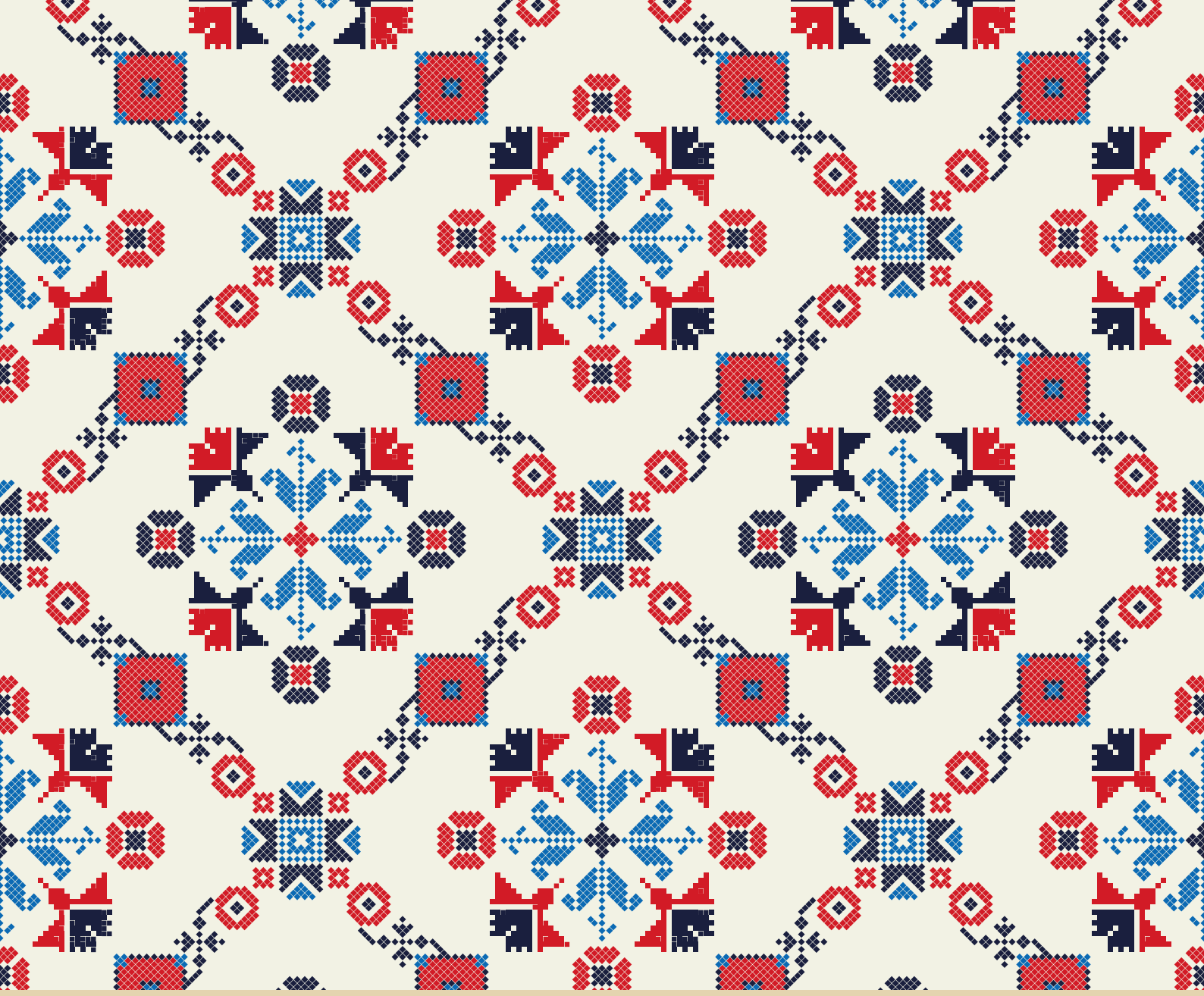
Kolonja Kiss.....	5,90€
Grenadine Sirup, Maracujá- , Ananas- & Orangensaft	
Mosquito.....	5,90€
Virgin Colada/Sunrise.....	5,90€
Ipanema (Caipirinha).....	5,90€

## SHOTS

Absolut.....	2cl	3,20€
Belvedere.....	2cl	4,90€
Bombay Sapphire Gin.....	2cl	3,50€
Tanqueray Gin.....	2cl	3,70€
Sierra Silver.....	2cl	2,70€
Sierra Gold.....	2cl	2,80€
Havana Club 3 Jahre.....	2cl	2,90€
Bacardi.....	2cl	3,10€
Molinari Sambuca.....	2cl	2,80€
Grappa.....	2cl	3,50€
Ramazotti.....	2cl	3,70€
Jägermeister.....	2cl	2,70€
Baileys Irish Cream.....	2cl	2,80€
Kahlua.....	2cl	2,90€
Berliner Luft.....	2cl	3,10€
Averna.....	2cl	2,80€

Alle Preise sind in Euro inc. gesetzlicher Mehrwertsteuer  
All prices are in Euro incl. statutory value-added tax





**K**  **LONJA**  
ALBANISCHES RESTAURANT

