



GETRÄNKEKARTE

Herzlich Willkommen im Schulz

Wir wünschen Ihnen in dieser einzigartigen Location eine angenehme und genussvolle Zeit.

Das Team vom Schulz steht Ihnen bei Fragen jederzeit zur Seite.
Sprechen Sie uns an!

HEISSGETRÄNKE

Becher Kaffee Crema ⁹		3,10
Espresso ⁹		2,80
Espresso, doppio ⁹		4,20
Cappuccino ^{9-g}		3,50
Latte Macchiato ^{9-g}		3,90
Milchkaffee ^{9-g}		3,90
Tee		3,10
- Pfefferminze – Healthy Soul		
- Friesenmischung – Blue Breeze		
- Zitrone-Limette – Sunny Spirit		
- Rooibos Vanille – African Lights		
- Kamille – Herbal Balance		
- Earl Grey – Noble Choice		
- Früchtetee – Soft Soul		
- Pfirsich-Birne – Peach Pear Harmony		
Heiße Schokolade ^g		3,60
Heiße Schokolade mit Sahne ^g		4,20
Flavoursirup Karamell ¹		0,80
Flavoursirup Haselnuss ^{1-2-h}		0,80

MINERALWASSER

Vilsa Gourmet medium	0,25	3,10
Vilsa Gourmet naturelle	0,25	3,10
Vilsa Gourmet medium	0,75	6,50
Vilsa Gourmet naturelle	0,75	6,50

EISTEE

Elephant Bay Lemon ³⁻¹³	0,33	3,90
Elephant Bay Mango Pineapple ³⁻¹³	0,33	3,90
Elephant Bay Peach ³⁻¹³	0,33	3,90
Elephant Bay Melon ³⁻¹³	0,33	3,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ¹⁻³⁻⁷⁻⁹	0,3	3,60
	0,5	4,90
Cola Zero ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹¹	0,3	3,60
	0,5	4,90
Fanta ¹⁻³⁻¹³	0,3	3,60
	0,5	4,90
Sprite ³⁻¹³	0,3	3,60
	0,5	4,90
Spezi ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹¹⁻¹³	0,3	3,60
	0,5	4,90
Vitamalz	0,33	3,70
Schweppes American Ginger Ale ¹	0,2	3,40
Schweppes Original Bitter lemon ³⁻¹⁰	0,2	3,40
Schweppes Indian Tonic Water ¹⁰	0,2	3,40
Schweppes Russian Wild Berry	0,2	3,40
Red Bull ⁹	0,25	4,30
Red Bull zuckerfrei ¹⁻⁹⁻¹¹⁻¹⁴	0,25	4,30

SÄFTE

Apfelsaft	0,2	3,40
	0,4	6,20
Orangensaft	0,2	3,40
	0,4	6,20
Maracujanektar ³	0,2	3,40
	0,4	6,20
Bananennektar ³⁻¹³	0,2	3,40
	0,4	6,20
Kirschnektar ³	0,2	3,40
	0,4	6,20
Cranberrynektar	0,2	3,40
	0,4	6,20
Kiba ³⁻¹³	0,2	3,40
	0,4	6,20
Saftschorle ³⁻¹³	0,2	3,10
	0,4	4,90

BIER VOM FASS

Krombacher ^a	0,3	3,80
	0,5	5,20
	1,5	12,50
Kellerbier ^a	0,3	3,80
	0,5	5,20
	1,5	12,50
Jever	0,3	3,80
	0,5	5,20
	1,5	12,50
Radler ^{3-13-a}	0,3	3,80
	0,5	5,20
	1,5	12,50
Erdinger Hefeweizen ^a	0,3	3,80
	0,5	5,20
	1,5	12,50

FLASCHENBIERE

Krombacher alkoholfrei ^a	0,33	3,80
Jever Fun Zitrone ^a	0,33	3,80
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei ^a	0,5	5,20

PROSECCO & WEINE

Prosecco Serena Piu Frizzante ^l Italien, feinherb 10,5%	0,1	4,50
Rocca Bastia Pinot Grigio ^l (Norditalien, Weißwein)	0,2	6,50
Rocca Bastia Primitivo ^l (Italien, Rotwein)	0,2	6,50
Weinschorle	0,2	5,90

SPIRITUOSEN

Bailey's Irish Cream ^{1-2-3-g-l}	17%	2cl	2,90
Berliner Luft	18%	2cl	2,90
Cointreau ^l	20%	2cl	2,40
Tequila Blanco	38%	2cl	2,90
Jägermeister ^{l-g}	35%	2cl	2,90
Linie Aquavit ^{c-g-l}	42%	2cl	2,90
Prinz Williams Birne ^h	41%	2cl	3,60
Ramazotti ^l	30%	2cl	2,80
Sambuca	40%	2cl	3,20
Absolut Vodka ^a	40%	2cl	3,10
Shot, Beere	38%	2cl	2,90

RUM

Bacardi ¹	38%	2cl	2,60
Havana Club 3 Anos	40%	2cl	3,30
Havana Club 7 Anos	40%	2cl	3,60

WHISKEY

Jack Daniels Old No. 7 Tennessee	40%	2cl	3,50
Johnnie Walker Black Label 12 J. ^a	40%	2cl	3,60
Glenmorangie 10 Years Single Malt ¹	40%	2cl	4,30

ALS LONGDRINK

Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite +3,00 Aufschlag
Schweppes Indian Tonic Water / American Ginger Ale /
Original Bitter lemon / Russian Wild Berry
Säfte
Energy

GIN

No.3 London Dry Gin **46%** **5cl** 9,50

Herkunft: England, London

Ohne viel Chi-Chi setzen die Destillateure mit Wacholderbeeren auf sechs Botanicals. Neben Orangenschalen, Grapefruitschalen, Angelikawurzel und Kardamomhülsen wird auch marokkanischer Koriander mazeriert. Bester Alkohol auf Getreidebasis bietet die Grundlage für diesen klassischen London Dry Gin.

Gin Maré **43%** **5cl** 9,50

Herkunft: Spanien, Vilanova I la Geltrú

Der würzige Charakter dieses Gins resultiert aus dem verwendeten Rosmarin. Der Wacholder ist deutlich dezenter. Die einzelnen Botanicalsergeben in der Kombination ein süßliches Aroma.

Illusionist **45%** **5cl** 10,50

Herkunft: Deutschland, München

Mit diesem Gin erleben Sie Ihr blaues Wunder!
The Illusionist Dry Gin wird bei der Herstellung mit besonderen Blüten versetzt, die ihm seine blaue Farbe geben. Sobald man ihn jedoch mit Tonic mixt, kommt es zu einer Verfärbung in ein helles Rosa. Geschmacklich besticht er durch Wacholder sowie Kardamom, Lavendel, Süßholz, Angelika, Rosmarin, Muskatblüte und Zitrusfrüchte als Botanicals.

APERITIFS

EBBE Aperitif (alkoholfrei) ^{1,2,3,13} 8,50

Dr. Jaglas Herber Hibiscus San Aperitivo /
Grapefruit Tonic Water

Herb-fruchtiger Geschmack garantiert mit Lifestyle-Charakter.

Aperol Spritz ^{1,10,1} 6,80

Aperol / Prosecco Serena Piu Frizzante / Soda / Orange

Dieser Drink ist nicht nur ein beliebter Aperitif, er sieht auch
noch aus wie ein Sonnenuntergang im Glas und weckt
Erinnerung an den letzten Urlaub.

Lillet Wild Berry ^{10,1} 6,80

Lillet Blanc / Schweppes Russian Wild Berry / Beeren

Fruchtig und frisch überzeugt der Cocktail vor allem mit
seiner Leichtigkeit an warmen Sonnentagen.

COCKTAILS

Solero ^{1,2,4,g} 9,00

Absolut Wodka / Vanillesirup / Sahne / Maracujanektar

Dieser fruchtige Cocktail weckt Sommergefühle.

MOSKOW MULE ^{1,2,l} 9,00

Absolut Vodka / Ginger Beer / Limette / Gurke

Aromatisch und erfrischend überzeugt der Moskow Mule mit seiner angenehmen Ingwernote.

WATTENMEERLIEBE ^{1,2,3,13,l} 10,00

Absolut Vodka / Orangenlikör / Pfirsichlikör / Zitrone / Cranberrysaft

Unsere Liebe am Strand ist für die raue Nordsee konzipiert und fällt somit kräftiger aus. Für diesen Drink führen wir schwedische Wodkakompetenz, edle französische Pfirsich und Orangenliköre, Zitronen- und herben Cranberrysaft liebevoll zusammen.

KAIS TIEFSEETAUCHER ^{1,2,l} 10,00

Gin Mare / Brombeerlikör / Veilchenlikör / Orangensirup / Zitrone

Taucht ein in die wilde, tiefblaue Nordsee. Aber zieht Euren Neoprenanzug an. Dieser fruchtige Drink ist nämlich nix für Südseeschnorchler und mit seiner Mischung aus gleich drei Spirituosen ein echter Tiefseetaucher.

Long Island Ice Tea ^{1,2,9,a} 13,00

Absolut Vodka / Gin / weißer Rum / Tequila blanco / Triplesec / Zitrone / Zuckersirup / Coca Cola

Ein Klassiker wie er im Buche steht. Spritzig, belebend und süßlich schmeckt dieser Drink einfach nach mehr.

Für Informationen zu Allergenen oder Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal und fragen Sie nach unserem Allergene Ordner. Die Gerichte werden nicht separat zubereitet und können dadurch in Kontakt mit anderen Gerichten bzw. allergieauslösenden Stoffen gekommen sein. Eine Kreuzkontamination ist daher nicht auszuschließen.

Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfit
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

- 1 Mit Farbstoff
- 2 Mit Konservierungsstoff
- 3 Mit Antioxidationsmittel
- 4 Mit Geschmacksverstärkern
- 5 Geschwefelt
- 6 Geschwärzt
- 7 Mit Phosphat
- 8 Mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 Koffeinhaltig
- 10 Chininhaltig
- 11 Mit Süßungsmitteln
- 12 Gewachst
- 13 Säuerungsmittel
- 14 Phenylalaninquelle

EVENTS FOOD MORE

SCHULZ

BOWLING EVENTS FOOD MORE