



# CAESAR

BAR - RESTAURANT - LOUNGE

*Schön, dass Sie bei uns einkehren!*

*Sei es zum*

*Essen - Trinken - Lachen - Reden - Feiern*

*Sie sind herzlich willkommen!*

*Die italienische Küche ist sehr vielfältig und zählt zu den beliebtesten weltweit. Neben Pasta und Pizza gibt es noch viele weitere Köstlichkeiten, die entdeckt werden wollen. Besonders beliebte italienische Rezepte sind natürlich Pizzateig, Tiramisu und natürlich unsere klassische Lasagne.*

*Einen angenehmen und genussvollen Aufenthalt im „Caesar“ wünscht Ihnen  
Ihr Caesar Team.*

*Wir sind für Sie da: Täglich ab 11:00 Uhr.*

*Das Speisenangebot aus dieser Karte bieten wir Ihnen  
von 11:00 - 23:00 Uhr.*

Der Name Caesar lebt fort...

Der Name Caesars ist seit der Kaiserzeit unwiderruflich mit der Alleinherrschaft verbunden: da sich die späteren Kaiser "Caesares" nannten, ist das deutsche Wort Kaiser direkt - wie auch die russische Bezeichnung "Zar" - vom Namen C. Iulius Caesars abgeleitet.

# CAESAR

BAR - RESTAURANT - LOUNGE

*Schön, dass Sie bei uns einkehren!  
Sei es zum  
Essen - Trinken - Lachen - Reden - Feiern  
Sie sind herzlich willkommen!*

*Die italienische Küche ist sehr vielfältig und zählt zu den beliebtesten weltweit. Neben Pasta und Pizza gibt es noch viele weitere Köstlichkeiten, die entdeckt werden wollen. Besonders beliebte italienische Rezepte sind natürlich Pizzateig, Tiramisu und natürlich unsere klassische Lasagne.*

*Einen angenehmen und genussvollen Aufenthalt im  
„Caesar“ wünscht Ihnen  
Ihr Caesar Team.*

*Wir sind für Sie da: Täglich ab 11:00 Uhr.*

*Das Speisenangebot aus dieser Karte bieten wir Ihnen  
von 11:00 - 23:00 Uhr.*

Der Name Caesar lebt fort...

Der Name Caesars ist seit der Kaiserzeit unwiderruflich mit der Alleinherrschaft verbunden: da sich die späteren Kaiser "Caesares" nannten, ist das deutsche Wort Kaiser direkt - wie auch die russische Bezeichnung "Zar" - vom Namen C. Iulius Caesars abgeleitet.

~ Menu del Giorno ~

Zuppe - Suppe

Skandinavischen-Krabben Suppe

4,50 €

Tomatencremesuppe mit hausgemachten Croutons

4,20 €

Antipasti - Vorspeisen

**Vitello Tonnato**

Kalbsfilet in Thunfischcremesauce

9,90 €

Rinderfilet auf Rucolasalat und Parmesankäse

9,90 €

Pasta - Nudel

Rigattoni mit Rucola und Parmesankäse

8,90 €

**Trennette alle Vongole**

Dünne Bandnudeln mit Venusmuscheln

8,90 €

Carne - Fleisch

*Alle Hauptgerichte werden  
mit frischen Tagesbeilagen serviert.*

**Fileto di Manzo al Gorgonzola e Noci**

Rinderfilet in Gorgonzola-Nusssauce

19,90 €

**Fegato di Vitello Burro Salvia**

Kalbsleber in Butter und Salbeisauce

16,90 €

Pesce - Fisch

**Scampi alla Griglia**

Riesen Scampi vom Grill

19,90 €

**Pangasiusfiletröllchen mit Räucherlachs gefüllt**

Riesen Scampi vom Grill

14,90 €

Dolci - Dessert

**Traiteur de Paris mit Saison Früchten**

Käse Torte

4,90 €

## **Gourmets Pizza**

### **Pizza Carpaccio di Manzo**

Mit Rindercarpaccio, Rucola und Parmesan

Klein 9,50 €

Groß 13,50 €

### **Pangasiusfilet-Gourmets Pizza**

Marinierte Pangasiusfilet, Knoblauch, Kirschtomaten, frische Petersilie

Klein 10,90 €

Groß 14,90 €

### **Pizza mit Auberginen, Bresaola (Rind) und Rucola**

Gegrillte Aubergine, Bresaola, Rucola und gehobelte Parmesan

Klein 9,90 €

Groß 13,90 €

### **Polentapizza mit Gemüse**

Zucchini, Auberginen, Paprika, Tomaten, Knoblauch, Gorgonzola, frischer Basilikum

Klein 8,90 €

Groß 12,90 €

### **Feurige Tex-Mex-Pizza**

Kirschtomaten, Chillischoten, Cheddar, Jalapenos

Klein 7,90 €

Groß 11,90 €

### **Bärlauch Pizza mit Pecorino**

Kirschtomaten, Bärlauch, Schmand, Pecorino

Klein 7,50 €

Groß 11,50 €

### **Pizza mit Rucolapesto und Ricotta**

Kirschtomaten, Rucolapesto, Ricotta

Klein 7,50 €

Groß 11,50 €

### **Lachs-Pizza mit Basilikum**

Lachsfilet, Creme fraiche, Kirschtomaten, Basilikum

Klein 9,90 €

Groß 13,90 €

### **Pizza mit Rinderfilet und Salat**

Rinderfilet, Salat, Rucolapesto

Klein 10,90 €

Groß 14,90 €

## Pizza – original italienisch

(wahlweise dünner, dicker Teig oder Calzone)

	Single Ø26cm	Jumbo Ø32cm
<b>Margherita</b> (Tomatensauce, Käse, Basilikum)	4,90 €	7,90 €
<b>Funghi</b> (& frische Champignons)	5,80 €	9,10 €
<b>Prosciutto</b> (& Schinken)	6,10 €	9,60 €
<b>Salami</b> (& Salami)	6,10 €	9,60 €
<b>Aglio</b> (& Knoblauch)	6,10 €	9,60 €
<b>Romana</b> (& frische Champignons, Schinken, Pepperoni)	7,10 €	10,90 €
<b>Tonno</b> (& Thunfisch, Zwiebeln)	6,80 €	10,70 €
<b>Hawaii</b> (& Schinken, Ananas)	6,80 €	10,70 €
<b>Shrimps</b> (& Shrimps, frische Champignons)	6,80 €	10,70 €
<b>Sardellen</b> (& Sardellen, Salami)	6,80 €	10,70 €
<b>Regina</b> (& Schinken, frische Champignons)	6,60 €	10,40 €
<b>Speck</b> (& Speck, Zwiebeln)	6,60 €	10,40 €
<b>Capricciosa</b> (& Schinken, Champignons, Paprika, Oliven, Kapern)	7,80 €	11,70 €
<b>Mimosa</b> (& Schinken, Artischocken)	7,80 €	10,70 €
<b>O Sole Mio</b> (& Schinken, Salami, Eier)	7,10 €	10,90 €
<b>Carolina</b> (& Schafskäse, Hackfleisch, frische Zwiebeln)	7,80 €	11,70 €
<b>Americana</b> (& Zwiebeln, Salami, Mais)	7,30 €	11,20 €
<b>Mexicana</b> (& Hackfleisch, Chilli-Sauce, scharfe Pepperoni)	7,80 €	11,70 €
<b>Quattro Stagioni</b> (& Muscheln, Sardellen, Zwiebeln, Pepperoni)	7,80 €	11,70 €
<b>Quattro Formaggio</b> (& Gorgonzola, Mozzarella, Schafskäse, Parmesan)	8,30 €	11,20 €
<b>California Chicken</b> (& Hähnchenfleisch, Tomatenscheiben, Paprikastreifen)	7,80 €	11,70 €
<b>Frutti di Mare</b> (& Shrimps, Thunfisch, Tintenfisch, Muscheln)	8,10 €	11,90 €
<b>Monte Christo</b> (& Shrimps, Knoblauch, Artischocken, Kapern Schinken, Pepperoni)	8,10 €	11,90 €
<b>Vegetarisch</b> (& Zwiebeln, Broccoli, Spinat, Zucchini)	7,60 €	11,40 €
<b>Gemüse</b> (& Zucchini, Auberginen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenscheiben)	7,60 €	11,40 €
<b>Spinaci-Mozzarella</b> (& Spinat, Mozzarella, Shrimps)	7,80 €	11,70 €
<b>Marco Polo</b> (& Spinat, Knoblauch, Spiegelei, Salami)	8,10 €	11,90 €
<b>Greco</b> (& Schafskäse, Paprikastreifen, Oliven)	7,60 €	11,40 €
<b>CAESAR</b> (& Hackfleisch, Gorgonzola, scharfe Pepperoni, Knoblauch, Champignons)	8,30 €	12,20 €
<b>CAESAR CHEF</b> (Parmaschinken, Mascarpone) nur als Calzone	8,60 €	12,40 €
<b>Orientale</b> (Sucuk, Knoblauch, Pepperoni)	7,80 €	11,70 €
<b>Lachs</b> (Lachs, Knoblauch, Shrimps)	8,30 €	12,20 €
<b>Mit Allem</b> (Schinken, Champignons, Pepperoni, Knoblauch, Oliven, Kapern, Artischocken)	8,80 €	12,70 €
<b>Rucola di Parma</b> (Rucola, Tomaten, Knoblauch, Mozzarella, Parmaschinken) NEU!	9,10 €	13,30 €

## Pasta - italienische Nudelgerichte

Wählen Sie zu Spaghetti, Tagliatelle, Penne, Tortellini, Panzerotti (mit Ricotta & Spinaci) Ihre Lieblingssauce:

<b>Napoli</b> (mit Tomatensahnesauce und Parmesan)	6,50 €
<b>Bolognese</b> (mit Hackfleisch in Tomatensahnesauce und Parmesan)	7,50 €
<b>Lachs</b> (mit Sahnesauce, Lachs, Ei, Käse) <b>NEU!</b>	7,80 €
<b>All' Arrabiata</b> (mit scharfer Sauce, Kapern, Zwiebeln, Pepperoni, Oliven, Knoblauch)	7,90 €
<b>Quattro Formaggio</b> (mit vier verschiedenen Käsesorten)	7,90 €
<b>Aglione</b> (mit Knoblauch, scharfe Peperoncini, Olivenöl) <b>NEU!</b>	7,50 €
<b>Alla Venezia</b> (mit Tomatensahnesauce, Auberginen, Zucchini und Mozzarella überbacken)	7,90 €
<b>Lasagne al Forno</b> (mit Hackfleisch und Käse überbacken)	7,80 €
<b>Gemüse Lasagne</b> (mit Käse überbacken)	7,80 €

## Insalate - Knackige Salate

..... mit Kräuter-Sahne-Sauce, Balsamico-Olivenöl-Dressing oder Zitronen-Sauce

<b>Gemischter Salat</b> (Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Zwiebeln)	4,20 €
<b>Tomatensalat</b> (Tomaten, Zwiebeln & Basilikum)	3,90 €
<b>Greco</b> (Gemischter Salat, Schafskäse, Oliven, Pepperoni)	6,30 €
<b>American</b> (Gemischter Salat, Mais, Käse, Schinken)	6,60 €
<b>Mozzarella &amp; Tomaten</b> (mit frischem Basilikum)	6,30 €
<b>Frutti di Mare</b> (Shrimps, Tintenfische, Muscheln, Oliven, Zitrone)	7,80 €
<b>Tonno</b> (Gemischter Salat, Thunfisch, Ei)	6,30 €
<b>CAESAR Salat</b> (Rucola, Tomaten, gebratene Putenstreifen, Paprika, Parmesan, Croutons)	7,90 €
<b>Putensalat</b> (Gemischter Salat, gebratene Putenstreifen, Champignons)	7,30 €

## CAESAR - Spezialitäten

<b>Taquitos</b> (6 knusprige Tortillas gefüllt mit mariniertem Hähnchenbrustfilet, dazu Cheddar-Cheese-Dip u. Country Potatoes) <b>NEU!</b>	8,90 €
<b>Texas Tubes</b> (6 knusprige Tortillas gefüllt mit Käse und Jalapenos, dazu Asia-Sauce und Country Potatoes)	8,50 €
<b>Calamari Fritti</b> (mit Country Pommes, Salat, Mayo, Zitrone)	9,10 €
<b>CAESAR-Schnitzel</b> (paniertes Schweineschnitzel mit Country Pommes, Salat, Ketchup, Zitrone)	9,50 €
<b>Putenschnitzel</b> (paniert, mit Country Pommes, Salat, Ketchup, Zitrone)	9,10 €

## Dessert

<b>Tiramisu</b> (Hausgemachte)	4,40 €
<b>Mousse au Chocolat</b> (Hausgemachte)	3,90 €
<b>Gemischtes Eis</b> (5 Kugel Eis - „Mövenpick“)	4,90 €

## Vini bianchi - Weißweine

**Le Vele Verdicchio Classico dei Castelli die Jesi DOC 2008** (Italien) 0,20l **4,60 €**

Strahlendes helles Strohgelb mit grünen Reflexen; frischer ausgeprägter Duft 0,75l **15,90 €**

Weißes Fruchten, wie Apfel und Birne, Zitrus und floralen Noten; am Gaumen cremige Textur

Saftig-frische, Guteingebundene Säure, volle Frucht und wiederumfloralen Noten;

Fruchtig-frischer Abgang mit guten Längen.

**Vina Cantosàn Verdejo DO** (Spanien ) 0,20l **6,60 €**

Leuchtendes, brillantes Strohgelb; ausgeprägtes Bukett von Zitrus u. Grapefruit mit deutlichen 0,75l **22,90 €**

Vegetabilen Noten von Gras und Gewürzkräutern; zusätzlich florale Aromatik bei intensiver

Frucht und feiner, frischer Säure; harmonisch mit deutlicher Länge.

**Perfum de vi Blanc DO** (Spanien) 0,20l **6,90 €**

Helles klares Strohgelb mit goldenen Reflexen; intensiver Duft von weißen Blüten, 0,75l **25,90 €**

Wie Orange und Holunder, von frischen Trauben und etwa Pfirsich; am Gaumen sehr frisch,

feine Restsüße, weiße und balancierte Säure, wieder florale und fruchtige Aromen

frischer feinwürziger Abgang.

**Greco di Tufo DOCG "Vesevo" 2006** (Italien)

Leuchtende satte strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen, einladender Duft von weissen 0,75l **29,00 €**

Früchten, wie Apfel, und Birne, etwas Vanille, Rauch und Honig, feine Mineralik,

am Gaumen cremige Textur, mit saftiger gut eingebundener Säure, viel Frucht

und würze, schöne Länge im Finale.

**Lugana Superiore DOC "Vigna di Catullo" 2006** (Italien)

Intensives, leuchtendes Strohgelb, ausgeprägte Aromen von Limone, weißem Pfirsich 0,75l **32,90 €**

und Aprikose sowie zartem Akazienblütenduft, intensive Frucht mit frisch eingebundener

Säure und Länge im Finish.

## Vini rossi - Rotweine

**Malvasia Nera del Salento "Vini del Sole" 2007** (Italien) 0,20l **4,90 €**

Kräftiges dichtes Rubinrot mit schwarzen Kern; in der Nase ausgeprägter Duft von dunklen 0,75l **15,90 €**

Vollreifen Früchten, Herzkirsche und Pflaume, auch feine Würznoten; am Gaumen druckvoll, mit satter, süßlicher Frucht, sehr gut eingebundene Säure und weiche, strukturgebende Gerbstoffe, Fruchtbetontes Finish, mit Länge.

**Shiraz la Muelta VdT de Castilla 2006** (Spanien) 0,20l **5,10 €**

Sattes Purpurrot mit schwarzem Kern; sehr komplexer Duft nach Gewürzen, Nelken und 0,75l **17,90 €**

Dunklen Beeren, intensiv fruchtig und sehr vielschichtig, wobei die süßliche Frucht überwiegt, am Gaumen trocken mit weichen gut eingebundenen Tanninen, mittlere Säure und Körper, wiederum sehr würzig und fruchtig im Geschmack; mittlere Länge im Abgang, weich und balanciert.

**Chianti Superiore DOCG „Tentura di Burchino“ 2007** (Italien)

Brillante, rubinrote Farbe, sortentypisches, weiniges Bukett von Waldbeeren, dunklen Kirschen 0,75l **23,90 €**

Veilchen und Pfeffer, am Gaumen feine Würze und harmonisches Säure- Tanninpiel, ausgewogen mit Länge.

**Savuto Rosso DC 2004** (Italien/Kalabrien)

Leuchtendes, brillantes, sattes Rubinrot; im Duft reife rote und dunkle Frucht, 0,75l **28,90 €**

Schwarze Kirschen und Brombeeren, feine Würze, helles Karamell und Gewürzkräuter, am Gaumen frisch und elegant mit viel Fruchtdruck und Würze, feinkörnige, strukturgebende Gerbstoffe und saftige sehr gut eingebundene Säure; fruchtbetontes, beständiges Finish.

**Cape Mentelle - Cabernet Sauvignon 1999** (Australien)

Ausgewogener, vielfältiger, sinnlicher und vollkommener Wein, zeigt alle Merkmale eines 0,75l **76,00 €**

Margaret River Cabernets mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Leder und Zigarrenkiste sowie etwas Zedernholz, Kaffee und Brombeeren.

**Afincado Malbec 2004** (Argentinien)

Er zeichnet sich aus durch seine tiefröte Farbe mit Purpurreflexen sowie sein intensives 0,75l **84,00 €**

und komplexes Aroma mit Noten von schwarzen Früchten, Pflaumen, Rosinen, Vanille und Karamell, unterstrichen von feinen Holztönen, überzeugt durch einen vollen Körper, komplexe Strukturen und eine enorme Fruchtintensität. Die weichen Tannine geben ihm Volumen und einen besonders langen Abgang.

## Rosati - Roseweine

### **Südtiroler Lagrein Kretzer Rosato DOC 2006** (Südtirol)

Leuchtendes, helles Kirschrot; fein duftige Nase nach frischen Himbeeren und einem Hauch Hefe; anregend, frisch und saftig am Gaumen; feine Himbeerfrucht mit gut eingebundener Säure; im Nachhall Frucht und feiner Mandelton.

0,75l **25,90 €**

### **Modolet Rose Spumante Brut** (Italien)

Leuchtendes, klares, sattes Kirschrot; feine und beständige Perlage, leicht hefige Nase Mit roten Früchten, wie Kirsche und Walderdbeere und Zitrus-Aromen; am Gaumen cremig Frisch und animierend; fruchtbetontes, beständiges Finish.

0,75l **35,90 €**

## Champagner

### **Dom Perignon Jahrgang 1998**

0,75l **199,00 €**

### **Moet et Chandon Brut Imperial**

0,10l **9,90 €**

0,75l **79,00 €**

### **Moet et Chandon Nectar Imperial**

0,75l **89,00 €**

### **Moet et Chandon Rosè Brut**

0,75l **89,00 €**

### **Moet et Chandon Magnum Brut Imperial**

1,50l **149,00 €**

### **Veuve Clicquot Champagner brut**

0,75l **79,00 €**

### **Veuve Clicquot Champagner Demi-Sec**

0,75l **89,00 €**

### **Veuve Clicquot Champagner brut Vintage Res. Jahrg. 1999**

0,75l **99,00 €**

### **Veuve Clicquot Champagner Rich Reserve Jahrgang 1998**

0,75l **95,00 €**

### **Veuve Clicquot Rose Jahrgang 2000**

0,75l **109,00 €**

### **Veuve Clicquot Champagner brut Magnum**

1,50l **159,00 €**

## Prosecco

### **Prosecco Bertoldi Vino Spumante DOC**

0,10l **3,90 €**

0,75l **21,00 €**

### **Prosecco Valdo Marca Oro Rose Vino Spumante DOC**

0,10l **4,00 €**

0,75l **23,00 €**

## BEFORE DINNER DRINK'S

<b>AMERICAN GIN GIMLET</b> GIN ODER VODKA, LIME JUICE, LIMETTEN	8,50 €
<b>AMERICANO</b> CAMPARI, MARTINI ROSSO, SODA	8,50 €
<b>APEROL SPRITZ</b> WEISS WEIN, SODA, APEROL, ZITRONENSPIRALE	5,50 €
<b>CHAMPAGNE COCKTAIL</b> MOET, ANGOSTURA, ZUCKERWURFEL, ZITRONENSCHALE	11,00 €
<b>COSMOPOLITAN</b> ABSOLUT, COINTREAU, LIME JUICE, CRANBERRY JUICE	8,50 €
<b>FRENCH 76</b> MOET, WODKA, GRENADINE, ZITRONENSAFT	11,00 €
<b>HARVEY WALLBANGER</b> WODKA, GALLIANO, ORANGENSAFT	8,50 €
<b>KIR ROYAL</b> CREME DE CASSIS, MOET	11,00 €
<b>MANHATTAN</b> CANADIAN CLUB, MARTINI ROSSO, ANGOSTURA	8,50 €
<b>MARTINI COCKTAIL</b> GIN ODER VODKA, NOILLY PRATT, OLIVEN	8,50 €
<b>NEGRONI</b> CAMPARI, MARTINI ROSSO, GIN, SODA	8,50 €
<b>PIMM'S</b> PIMM'S, GINGERALE, FRÜCHTE	8,50 €
<b>PISCO SOUR</b> PISCO, ZUCKER, ZITRONENSAFT, EIWEIß	8,50 €
<b>PROSECCO APEROL</b> PROSECCO, APEROL	5,50 €
<b>TROPICAL CHAMPAGNE</b> ZITRONEN-, MARACUJASAFT, MARACUJA SIRUP, RUM BRAUN, MOET	11,00 €

## CAESAR'S DRINKS

<b>BLOODY MARY</b> VODKA, ZITRONEN-, TOMATENSAFT, GEWÜRZE	7,50 €
<b>CAIPIRINHA</b> CACHACA, LIME JUICE, LIMETTEN, ROHRZUCKER	8,50 €
<b>CAIPIROSVKA</b> VODKA, LIME JUICE, LIMETTEN, ROHRZUCKER	8,50 €
<b>CLASSIC SHAKEN MARGARITA</b> TEQUILA GOLD, TRIPLE SEC, ZITRONENSAFT, LIME JUICE	8,50 €
<b>CUBA LIBRE</b> 3JR CUBANISCHE RUM, LIMETTEN, COLA, ROHRZUCKER	8,50 €
<b>DAIQUIRI</b> 3JR CUBANISCHE RUM, ZITRONENSAFT, ZUCKER	8,50 €
<b>GIN FIZZ</b> GIN, ZITRONENSAFT, ZUCKER, SODA	8,50 €
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b> VODKA, GIN, RUM, TRIPLE SEC, TEQUILA, ZITRONENSAFT, COLA, ROHRZUCKER	9,50 €
<b>MAI TAI</b> VERSCHIEDENE RUM SORTEN, APRICOT BRANDY, ZITRONEN-, ANANASSAFT, ORZATA	9,50 €
<b>MOJITO</b> CUBANISCHE RUM, LIMETTENSAFT, FRISCHE MINZE, ZUCKER, SODA	8,50 €
<b>PINA COLADA</b> DUNKLER RUM, KOKOS SAHNE, ANANASSAFT	8,50 €
<b>PLANTER´S PUNCH</b> DUNKLES RUM, ZITRONEN-, ORANGENSAFT, GRENADINE	8,50 €
<b>SINGAPORE SLING</b> "ORIGINALE REZEPT VON HOTEL RAFFLE'S 1913" GIN, CHERRY BRANDY, COINTREAU, BENEDICTINE, LIME JUICE, ANANASSAFT, GRENADINE, ANGOSTURA	8,50 €
<b>TOUCHDOWN</b> VODKA, APRICOT BRANDY, ZITRONEN-, MARACUJASAF, GRENADINE	8,50 €
<b>WHITE RUSSIAN</b> VODKA, KAHLUA, SAHNE	8,50 €

## DRIVER DRINK'S

"ALKOHOL FREI"

### **COCONUT KISS**

KOKOS SAHNE, ANANASSAFT

5,50 €

### **HAWAIN PUNCH**

ZITRONEN-, ORANGEN ,ANANAS, MARACUJASAFT, LIME JUICE, KOKOS SIRUP, GRENEADINE

5,50 €

### **IPANEMA**

GINGERALE, LIMETTEN, LIME JUICE, ROHRZUCKER

5,50 €

### **ORANGE GARDEN**

GINGERALE, ORANGEN VIERTEL, ORANGENSAFT, LIMETTEN, LIME JUICE, ROHRZUCKER

5,50 €

## LONG DRINKS

### **GIN TONIC**

7,50 €

### **VODKA LEMON**

7,50 €

### **VODKA CRANBERRY**

7,50 €

### **SCREWDRIVER**

7,50 €

### **GREYHOUND**

7,50 €

### **RUM COLA**

7,50 €

### **JACK DANIEL'S COLA**

8,50 €

### **VODKA BULL**

8,50 €

### **CAMPARI ORANGE**

7,50 €

### **CAMPARI SODA**

7,50 €

### **SOUTHERN COMFORT GINGERALE**

8,50 €

### Anis (0,04 cl)

Absinth	6,50 €
Pernod oder Pastis 51	5,00 €
Sambuca Molinari	5,00 €

### Bourbon & Irish & Scotch (0,04 cl)

Jack Daniel`s	5,50 €
Jim Beam	5,50 €
Wild Turkey	5,00 €
Jameson Irish	6,00 €
Ballantine`s	5,50 €
Chivas Regal	7,50 €
Dimple Old	5,50 €
J & B Rare	5,50 €
J.W. Black Label	7,50 €
J.W. Red Label	6,00 €

### Gin (0,04 cl)

Bombay Gin Sapphire	6,00 €
Gordon`s Dry	5,50 €
Hendrick`s	6,50 €
Tanqueray	6,00 €

### Liköre (0,04 cl)

Bailey`s Irish Cream	5,00 €
Cointreau	5,00 €
Crème de Cassis	5,00 €
Kahlua	5,00 €
Malibu	5,00 €
Triple sec Le Favori	5,00 €

### Sherry (0,04 cl)

Sandemann Medium dry	4,50 €
Tio Pepe	4,50 €

### Bitter's & Kräuter (0,04 cl)

Aperol	5,00 €
Averna	5,00 €
Campari farbstoffhaltig	5,00 €
DOM Benedictine	5,00 €
Jägermeister	5,00 €
Punt e Mes	5,00 €
Ramazzotti	5,00 €

### Brandy & Cognac & Calvados (0,04 cl)

Asbach Uralt	5,50 €
Carlos I	6,50 €
Dauphin VSOP(Calvados)	5,50 €
Hennessy VS	6,00 €
Hennessy Fine de Cognac	7,00 €
Hennessy X.O	19,00 €
Remy Martin VSOP	7,00 €

### Rum (0,04 cl)

Bacardi Oro Rum	5,50 €
Bacardi Rum	5,50 €
Captain Morgan	5,50 €
Havana Club Anejo 3 Anos	6,00 €
Havana Club Anejo Especial	6,00 €
Havana Club Anejo 7 Annos	6,50 €
Jamaica Rum 73 %	6,50 €
Myers`s	5,50 €
Matusalem 15 Anno's	7,50 €

### Tequila (0,04 cl)

Sierra Tequila Riposato	5,50 €
Sierra Tequila Silver	5,50 €
Sierra Tequila Antigua	6,00 €

### Vermouth (0,04 cl)

Antica Formula	4,50 €
Martini bianco	4,50 €
Martini d' Oro	4,50 €
Martini extra dry	4,50 €
Martini rosso	4,50 €
Noilly Prat	4,50 €

### Wodka (0,04 cl)

Absolut	5,50 €
Absolut Vanillia	5,50 €
Russian Standard	5,50 €
Grey Goose	8,00 €
Oval 42 - Strong	8,00 €
Oval 24 - Light	7,50 €
Oval 42 - With Rowan Berry	8,00 €
Xellent Swiss	8,00 €

### Bottels

Brandy-Carlos I	0,70 Ltr	79,00 €
Cognac-Hennessy Fine de Cognac	0,70 Ltr	99,00 €
Cognac-Hennessy VS	0,70 Ltr	89,00 €
Cognac-Hennessy X.O	0,70 Ltr	299,00 €
Gin-Bombay Sapphire	1,0 Ltr	79,00 €
Gin-Gordon`s Dry	1,0 Ltr	69,00 €
Gin-Hendrick`s	0,70 Ltr	79,00 €
Gin-Tanqueray	0,70 Ltr	75,00 €
Kräuter-Jägermeister	1,0 Ltr	59,00 €
Kräuter-Ramazzotti	1,0 Ltr	69,00 €
Rum-Havana C. Anejo Especial	0,70 Ltr	69,00 €
Rum-Havana C. Anejo 7 Annos	0,70 Ltr	85,00 €
Rum-Matusalem 15 Anno's	0,70 Ltr	109,00 €
Rum-Bacardi Rum	1,0 Ltr	69,00 €
Rum-Bacardi Oro Rum	1,0 Ltr	69,00 €
Rum-Havana C. Anejo 3 Annos	1,0 Ltr	69,00 €
Rum-Jamaica Rum 73 %	1,0 Ltr	89,00 €
Rum-Myers`s	1,0 Ltr	69,00 €

Tequila- Sierra Antigua	0,70 Ltr	79,00 €
Tequila- Sierra Riposato	1,0 Ltr	69,00 €
Tequila- Sierra Silver	1,0 Ltr	69,00 €
Vodka-Absolut Vanillia	1,0 Ltr	59,00 €
Vodka-Absolut	1,0 Ltr	69,00 €
Vodka-Grey Goose	1,0 Ltr	119,00 €
Vodka-Oval 24 - Light	0,70 Ltr	99,00 €
Vodka-Oval 42 - Strong	0,70 Ltr	119,00 €
Vodka-Oval 42 - With Rowan Berry	0,70 Ltr	109,00 €
Vodka-Russian Standard	1,0 Ltr	64,00 €
Vodka-Xellent Swiss	0,70 l	119,00 €
Whiskey-Jameson Irish	0,70 Ltr	69,00 €
Whiskey-Wild Turkey	0,70 Ltr	79,00 €
Whisky-Chivas Regal	0,70 Ltr	119,00 €
Whisky-Dimple Old	0,70 Ltr	79,00 €
Whisky-J & B Rare	0,70 Ltr	69,00 €
Whisky-J.W. Black Label	0,70 Ltr	99,00 €
Whisky-Ballantine`s	1,0 Ltr	69,00 €
Whisky-J.W. Red Label	1,0 Ltr	79,00 €
Whiskey-Jack Daniel`s	1,0 Ltr	89,00 €
Whiskey-Jim Beam	1,0 Ltr	89,00 €

## Birra - Bier

Beck`s	0,33l	3,00 €
Beck`s Gold	0,33l	3,00 €
Beck`s Lemon Green	0,33l	3,00 €
Beck`s Alkoholfreies	0,33l	3,00 €
Augustinerbräu - Lagerbier hell	0,5l	3,50 €
Hefe Weißbier Naturtrüb	0,5l	3,50 €
Radler	0,5l	3,50 €

## Bevande analcoliche - Erfrischungsgetränke

San Pellegrino	0,25l	2,50 €
San Pellegrino	1,0l	5,00 €
Aqua Panna San Pellegrino Still	0,25l	2,50 €
Aqua Panna San Pellegrino Still	1,0l	5,00 €
Coca Cola koffein & pflanzenextrakthaltig	0,20l	2,50 €
Coca Cola Light koffein, süßungsmittel & pflanzenextrakthaltig	0,20l	2,50 €
Mezzo Mix koffein & pflanzenextrakthaltig	0,33l	3,50 €
Orangina	0,25l	2,50 €
Red Bull koffein, farbstoff & taurinhaltig	0,25l	4,00 €
Schweppes Bitter Lemon chininhaltig	0,20l	2,50 €
Schweppes Ginger Ale farbstoffhaltig	0,20l	2,50 €
Schweppes Tonic chininhaltig	0,20l	2,50 €
Zitrone Limonade	0,20l	2,50 €

## Succhi di frutta - Säfte

Ananassaft	0,20l	2,50 €
Apfelsaft	0,20l	2,50 €
Cranberrysaft	0,20l	2,50 €
Johannisbeersaft	0,20l	2,50 €
Mangosaft	0,20l	2,50 €
Maracujasaft	0,20l	2,50 €
Orangensaft	0,20l	2,50 €
Saftschorle	0,20l	2,50 €

## Bevande calde - Heißgetränke „Illy Caffè“

Illy Caffè	2,30 €
Illy Cappuccino	2,60 €
Illy Espresso Corretto mit Amaretto, Sambuca, Rum, Grappa etc.	3,50 €
Illy Espresso Doppio	3,30 €
Illy Espresso Macchiato	2,10 €
Illy Espresso	2,00 €
Illy Latte Macchiato Corretto mit Amaretto, Sambuca, Rum, Grappa etc.	3,90 €
Illy Latte Macchiato	2,80 €
Heiße Schokolade	2,90 €
Tee (Diverse Sorten)	2,20 €

Alle Preise sind in € und verstehen sich inklusive MwSt.

Inhaber: Haris Kovac

### **Liebe Gäste,**

alle angebotenen Speisen sowie Flaschenweine und Champagner bieten wir auch zum Mitnehmen zu Vorzugspreisen an.

Für Ihre Privat- und Firmenevents organisieren wir gerne einen unvergesslichen Abend in unserem exklusiven Lokal.

Für weitere Informationen steht Ihnen unser Personal jederzeit zur Verfügung.

**Herzlichen Dank für Ihren Besuch!**

Ihr Caesar Bar Team

„Caesar“ • Bar • Restaurant • Lounge •  
Schwanthaler Straße 148 • D-80339 München  
Telefon: 089/50073205 • Telefax: 089/5026662 • Email: [bar\\_caesar@yahoo.de](mailto:bar_caesar@yahoo.de)