

ZENTRAL

essen & trinken

LIEBE GÄSTE!

FRISCHE KÜCHE: REGIONAL UND SAISONAL

Wir bieten unseren Gästen eine kreative, saisonale und marktfrische Küche. Es ist unser Bestreben, auf das aktuelle, einheimische und ökologisch sinnvolle Marktangebot einzugehen. So ändert sich unser Speisenangebot im Wechsel der Jahreszeiten. Bitte beachten Sie dazu unsere Tages- und Saisonkarte mit wechselnden Gerichten. Bei unserer Kinderkarte haben wir auf eine Mischung zwischen „gesund“ und „was Kinder wirklich essen“ geachtet. Unsere Kuchen und Torten können Sie aus der Vitrine an der Theke wählen. Eine Allergenauflistung führen wir an der Theke, Zusatzstoffe entnehmen Sie den Fußnoten.

WURST- UND FLEISCHWAREN VOM NACHBARN

Alle Wurst- und Fleischwaren beziehen wir von unserem Nachbarn, der Metzgerei Hottner (www.metzgerei-hottner.de), die wiederum von Bauern aus der Region beliefert wird. Unsere Soßen- und Suppengrundstücke sind aus eigener Produktion. Auf Zugabe von Geschmacksverstärkern und industriell hergestellten Gewürzmischungen verzichten wir.

KAFFEE AUS DER RÖSTEREI, BIERE AUS DER STADT

Auch bei der Auswahl unseres Getränkeangebots achten wir auf Herkunft und Herstellung. Unsere Kaffeebohnen beziehen wir von der Amberger Rösterei Baroco, unsere Biere überwiegend von regionalen Brauereien. Das Bier der Brauerei Sudhang schenken wir ganz exklusiv in der Stadt aus – nur so lange der Vorrat reicht! Für Weinliebhaber bieten wir ein individuell und persönlich zusammengestelltes Sortiment ausgezeichneter Weine. Unsere neuen Teesorten sind Bio-Qualität und kommen frisch von der Küste. Der Name ist Programm: „Trink Meer Tee!“

BEWERTEN SIE UNS AUCH ONLINE

Wir freuen uns über Ihr Feedback und positive Bewertungen, gerne auch online z.B. auf Facebook, Google, Tripadvisor oder Yelp. Wir sind stets bemüht, Ihnen den Aufenthalt im Zentral so angenehm wie möglich zu gestalten. Sollte einmal dennoch irgendetwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, sprechen Sie uns bitte an. Wir freuen uns auf viele gemeinsame Stunden!

IHR TEAM VOM CAFÉ ZENTRAL www.zentral-amberg.de



FRÜHSTÜCK

€

Französisches Frühstück

3,90

Zwei ofenfrische Croissants mit Butter und Marmelade⁶

Amerikanisches Frühstück

6,30

Drei Rühr- oder Spiegeleier mit knusprigem Bacon⁹,
Toast, Butter und ein Glas Orangen-Saft 0,1 l

Italienisches Frühstück

7,50

Mortadella⁷, Südtiroler Bauernspeck, Mailänder Salami,
Tomate mit Mozzarella, Butter, Marmelade⁶, frisches Obst, Rohkost,
dazu ein Mehrkorn- und ein italienisches Brötchen

Herzhaftes Frühstück

5,80

Wurst, Schinken⁷, Käse, Butter, dazu ein Mehrkorn- und ein Baguettebrötchen

Käsefrühstück

4,90

Verschiedene Käsesorten, Rucolacreme und Butter,
dazu ein Mehrkorn- und ein Baguettebrötchen

Zentralfrühstück

7,80

Wurst, Schinken⁷, Käse, ein Ei, Marmelade⁶ und Butter,
dazu ein Mehrkorn- und ein Baguettebrötchen

„Zentral Genial“ ^{3,7} GENIESSER-FRÜHSTÜCK FÜR ZWEI

24,90

Mit Räucherlachs, Schinken, Salami, Käse, Butter, Marmelade,
Honig, Nutella, Rührei, Tomate mit Mozzarella, Rohkost, Obst,
Naturjoghurt mit frischen Früchten und Brotkorb,
2 x Heißgetränk, 2 x Orangensaft 0,1 l, 2 x Prosecco 0,1 l

Bauernfrühstück

6,80

Bratkartoffeln mit Bacon und zwei Spiegeleiern

Fitness Frühstück⁶

4,30

Müsli mit Joghurt, frischen Früchten der Saison und Fruchtsoße

Weißwurstfrühstück⁷

4,90

1 Paar mit süßem Senf⁶ und Breze

Sesambagel

3,80

mit Frischkäse und Rohkost

Orangensaft frisch gepresst, 0,2l VITAMINE ZUM FRÜHSTÜCK!

3,30

EXTRAS

Zwei Rühr- oder Spiegeleier

2,20

Drei Rühr- oder Spiegeleier

2,90

Zwei Rühreier mit Schinken⁷

3,20

Ein weich gekochtes Ei

1,00

Vollmilchjoghurt mit frischen Früchten⁶

3,80

Portion Marmelade⁶, Honig⁶, Butter o. Nutella^{6,8} je

0,90

Croissant⁹

1,10

Baguettebrötchen

1,00

Mehrkornbrötchen

1,00

Zwei Scheiben amerikanisches Toastbrot

0,90

Portion Baguette

0,90

Zwei Scheiben Bauernbrot

0,90

Laugenstange mit Butter

1,70

Breze

0,80

Laugenstange

1,00

KLASSIKER

€

4 Gebratene Bratwürste⁷

5,90

Mit hausgemachtem Sauerkraut und Holzofenbrot
(2 Stück 4,50; 3 Stück 5,30)

4 Saure Bratwürste⁷

5,50

In Zwiebelsud, dazu Holzofenbrot
(2 Stück 4,30; 3 Stück 4,90)

Currywurst^{3,7}

6,50

Mit Pommes frites

Schweineschnitzel „Wiener Art“

8,70

Mit Pommes frites und Salat

Zentral-Burger⁷

9,40

Hausgemachtes Rinderhacksteak mit Salat, Gurke, Tomate, Ketchup, Majo, Bacon⁹, Zwiebeln und Käse in der großen Burger-Semmel, dazu Pommes frites

Zentral-Wrap

6,90

Wrap mit Putenstreifen im Knuspermantel, Salat, Gurke und Tomate in Joghurtdressing

Bauernfrühstück

6,90

Bratkartoffeln mit Bacon und Spiegeleiern

KLEINER HUNGER

Belegte Laugenstange oder belegtes Schwarzbrot

3,40

Mit Salami, Käse oder gekochtem Schinken^{3,7}

Belegtes Brötchen

2,90

Mit Salami, Käse oder gekochtem Schinken^{3,7}

Truthahnbaguette

4,90

Mit Truthahnschinken, Ananas und Curry-Frischkäse, warm, mit Mozzarella überbacken

Salamibaguette

4,90

Mit Salami³, Tomaten, Oliven, warm, mit Mozzarella überbacken

Potato wedges

4,50

Knusprige Kartoffelachtel in würziger Kruste, dazu Kräuter-Sauerrahm- und Tomatendip⁶

Süßkartoffelpommes

4,80

Rot / Weiß

Bratkartoffeln³

4,90

Mit zwei Spiegeleiern

Apfelstrudel

4,30

Mit Vanilleeis und Sahne (Zubereitungszeit ca. 15min.)

PASTA

€

Lasagne „al forno“

7,90

Mit Hackfleisch und Bechamelseße,
mit Käse knusprig überbacken

Spaghetti „Bolognese“

7,40

Mit Hackfleischsoße und frisch geriebenem Parmesan

Spaghetti „Siziliana“

7,30

Mit Tomatenachteln und Olivenscheiben,
in Olivenöl geschwenkt, mit Chili und Parmesan verfeinert

SALATE

Salat „Zentral“

8,90

Blattsalate der Saison, Gurken, Tomaten,
darauf gebratene Putenbruststreifen
mit Curry und Orangenscheiben

Salat „Santorin“

8,70

Blattsalate der Saison, Gurken, Tomaten,
mit gebackenen Tintenfischringen

Salat „Hemingway“

9,40

Blattsalate der Saison, Gurken, Tomaten,
darauf knusprige Garnelen im Teigmantel,
mit süß-scharfem Curry-Mango-Dip⁶

Salat „Milano“

8,90

Blattsalate der Saison, darauf in Olivenöl
gebratene Zucchini- und Auberginenstreifen,
Schafskäse und geröstete Sonnenblumenkerne,

Bunter Salat

6,90

Blattsalate der Saison, Gurken, Tomaten,
Karotten und Paprika

Beilagensalat **ZUM BEISPIEL ZUR PASTA**

2,50

mit hausgemachtem Senfdressing⁶

Zu allen Salaten gibt es frisches Baguette und unser hausgemachtes
Senfdressing⁶. Auf Wunsch servieren wir Ihnen Ihren Salat auch gerne
mit Joghurt- oder Olivenöl/Balsamicodressing.

VEGETARISCH

Backkartoffel

5,90

Mit sahnigem Kräuterquarkdip, dazu Salat

Gebackener Feta-Käse

6,40

Mit Preiselbeeren^{6,8}, dazu Vollkorntoast und Salat

Zwei gebackene Camemberts

6,40

Mit Preiselbeeren^{6,8}, dazu Vollkorntoast und Salat

**BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSERE
AKTUELLE TAGES- UND SAISONKARTE!**



KINDER KARTE

HALLO KINDER!

Wenn Ihr noch nicht über 12 seid, könnt Ihr gerne aus unserer Kinderkarte bestellen. Während unsere Köche Euer Lieblingsgericht zubereiten, könnt Ihr Eurer Kreativität auf unseren Malblättern freien Lauf lassen: Blätter und Stifte bekommt Ihr von der Bedienung!

KINDERKARTE	€
„Pommes rot-weiß“ Pommes frites mit Ketchup und Majo	2,90
„Kleines Räuberessen“ Mageres Schnitzelchen mit Pommes frites und Ketchup	4,90
„Kleiner Bayer“⁷ 1 Bratwürstchen mit Semmel 2 Bratwürstchen mit Semmel	1,90 2,90
„Kleiner Italiener“ Spaghetti mit hausgemachter Hackfleischsoße	3,90
„Kleiner Nudelfreund“ Spaghetti mit Butter	2,50
„Vitamini“ Kleiner Teller mit Gurkenscheiben und Tomatenstücken, ohne Dressing	1,40
„Schmeckt-immer-Eis“ 1 Kugel Vanilleeis mit Erdbeersoße	1,50
„Schleckermäulchen“ Cornflakes mit Milch	1,90

DANACH EIN LECKERES BEN & JERRY'S EIS?

EISCREME

€

BEN & JERRY'S (je 150 ml im Becher)

Chocolate Fudge Schokoladeneiscreme mit Schokogebackstücken	3,50
Chunky Monkey Banane mit Walnüssen	3,50
Strawberry Cheesecake Erdbeer- und Käsekucheneiscreme	3,50
Cookie Dough Vanilleis mit Plätzchenteigstücken und Knusperstückchen	3,50
Cinnamon Buns Karamell-Eiscreme mit Zimtgebäcksstückchen	3,50
Peanut Butter Cup Erdnussbutter-Eiscreme, voll gespickt mit Drops aus Erdnusscreme	3,50
Caramel Chew Chew Karamell-Eiscreme verstrudelt mit Karamellsauce und Karamellstückchen	3,50



KAFFEE

€

RÖSTEREI BAROCO

Espresso ⁴	1,90
Espresso doppio ⁴	2,90
Tasse Kaffee ⁴	2,10
Große Tasse Kaffee ⁴	3,30
Cappuccino ⁴	2,90
Milchkaffee ⁴	3,10
Latte macchiato ⁴ (Warmgetränk)	3,10
Irish Coffee ⁴	3,90
Iced Latte ⁴	3,10

Alle Kaffee-Getränke sind auch mit einem Schuss Espresso (+ 1 €) oder koffeinfrei erhältlich. Für lactosefreie Getränke erlauben wir uns 0,50 € aufzuschlagen.

FRAGEN SIE UNSERE BEDIENTUNGEN GERNE AUCH NACH UNSEREN KUCHEN!

MILCHGETRÄNKE

Heiße Schokolade ⁵ mit Sahne	2,90
Schoko ⁵ -Latte	2,90
Frappé ⁴	2,80
Glas Heiße Milch	1,80

ZOTTER Trinkschokoladen

Cashew-Caramel	2,90
Vollmilchschokolade mit Cashewnougat und knackigen Cashewkrokantstückchen	
Edel-Mandel	2,90
Vollmilchschokolade mit feinem Mandelnougat	
Bourbon-Vanille	2,90
mit süßen Mandeln, echter Bourbon-Vanille und unraffiniertem Rohrohrzucker	

CHAI LATTE

Spiced, Vanilla oder Mango	2,90
Indischer Schwarztee mit Gewürzen und geschäumter Milch	

TEE (0,3 l)

ALTHAUS - TEE MIT CHARAKTER NEU

„Milde Minze“ Kräutertee / Pfefferminze	2,90
„Fancy Chamomile“ Kräutertee / Kamille	2,90
„Toffee Rooibush“ Aromatisierter Kräutertee / Rooibusch	2,90

TRINK MEER TEE! NEU UND BIO

„Auf Tauchstation“	2,90
Aromatisierter Früchtetee / Sanddorn, Orange-Quitte	
„Reizklima“	2,90
Aromatisierter Kräutertee / Ingwer, Kräuter, Gewürze & ein Hauch von Salz	
„Rückenwind“	2,90
Aromatisierter Früchtetee / Beerengeschmack	
„Denn Man Tau“	2,90
Schwarzer Tee / Kräftiger English Breakfast	
„Watt denn hier los“	2,90
Aromatisierter Schwarzer Tee / Earl Grey mit Bergamotte	
„Anker lichten“	2,90
Grüner Tee / Fein, herb, süßlich	
„Punkt fünf am Hafen“	2,90
Schwarzer Tee / First Flush Darjeeling	
„Wogen glätten“	2,90
Aromatisierter Grüner Tee / Zart und fruchtig	
„Heiße Zitrone“ frisch gepresst	(0,3 l) 2,80

SÄFTE

€

Apfelsaft naturtrüb	(0,2 l)	2,30
Orangensaft	(0,2 l)	2,30
Orangensaft frisch gepresst	(0,2 l)	3,30
Traubensaft	(0,2 l)	2,30
Grapefruitnektar	(0,2 l)	2,30
Bananennektar	(0,2 l)	2,30
Kirschnektar	(0,2 l)	2,30
Tomatensaft	(0,2 l)	2,30
Maracujanektar	(0,2 l)	2,30
Johannisbeernektar	(0,2 l)	2,30
Rhabarbernektar	(0,2 l)	2,30
Kiba	(0,2 l)	2,30
Ananassaft	(0,2 l)	2,30
Pfirsichnektar	(0,2 l)	2,30
Mangonektar	(0,2 l)	2,30
Erdbeernektar	(0,2 l)	2,30
Cranberrynektar	(0,2 l)	2,30
Fruchtsaft pur (bitte Sorte wählen)	(0,4 l)	4,60
Fruchtsaftschorle klein (bitte Sorte wählen)	(0,2 l)	2,10
Fruchtsaftschorle groß (bitte Sorte wählen)	(0,4 l)	3,30

SOFTDRINKS

Tafelwasser	(0,2 l)	1,90
Tafelwasser groß	(0,4 l)	2,80
San Pellegrino	(0,25 l)	2,40
San Pellegrino	(0,5 l)	3,60
San Pellegrino	(1,0 l)	6,50
Acqua Panna still, von San Pellegrino	(0,25 l)	2,40
Acqua Panna still, von San Pellegrino	(0,5 l)	3,60
Acqua Panna still, von San Pellegrino	(1,0 l)	6,50
Pepsi-Cola ^{1,4}	(0,2 l)	2,10
Coca-Cola light ^{1,4,6}	(0,2 l)	2,10
Mirinda ^{1,2,3}	(0,2 l)	2,10
7up ³	(0,2 l)	2,10
Cola-Mix ^{1,2,3,4}	(0,2 l)	2,10
Cola-Mix/7up/Mirinda/Pepsi-Cola ^{1,2,3,4}	(0,4 l)	2,90
Orangina orange	(0,25 l)	2,50
Schweppes Bitter Lemon ⁵	(0,2 l)	2,50
Schweppes Tonic Water ⁵	(0,2 l)	2,50
Schweppes Ginger Ale	(0,2 l)	2,50
Schweppes Russian Wild Berry	(0,2 l)	2,50
Thomas Henry Tonic Water NEU	(0,2 l)	2,50
Thomas Henry Spicy Ginger NEU	(0,2 l)	2,50
Sanbitter ¹ pur	(0,1 l)	2,10
Sanbitter ¹ -Wasser-Schorle	(0,2 l)	2,90
Red Bull ⁴	(0,25 l)	3,00
Almdudler	(0,33 l)	2,90
Bionade Holunder	(0,33 l)	2,90
Bionade Ingwer-Orange	(0,33 l)	2,90

EISTEES

Trade Islands		
Peach Iced Tea	(0,33 l)	2,90
Lemon-Lime Iced Tea	(0,33 l)	2,90
Pommegranate	(0,33 l)	2,90
Mint 'N' Lime	(0,33 l)	2,90

BIERE

€

BRAUEREI WINKLER AMBERG

Winkler UrHell (vom Fass)	AKTIONSPREIS (0,5 l)	2,70
Hefeweizen	(0,5 l)	3,40
Leichtes Hefe-Weizen	(0,5 l)	3,40
Pils „Schießl Granate“	(0,33 l)	2,90
Natur-Radler	(0,33 l)	2,90

SUDHANG HAUSBRAUEREI

Aus der kleinsten Hausbrauerei in Amberg

Sudhang Bier (solange der Vorrat reicht)	(0,5 l)	3,10
--	---------	-------------

NEUMARKTER LAMMSBRÄU **BIO**

Bierspezialitäten aus ökologischem Anbau

Alkoholfreies Bier	(0,33 l)	2,90
Dunkles Bier (im Steinkrug)	(0,5 l)	3,40
Dunkles alkoholfreies Weizen	(0,5 l)	3,40

WEIZENBIERBRAUEREI HANS FALK, AMBERG

Eine Amberger Spezialität!

Dunkles Falk	(0,5 l)	3,40
--------------	---------	-------------

AUGUSTINER BRAUEREI MÜNCHEN

Edelstoff	(0,5 l)	3,40
Helles Bier (vom Fass)	(0,5 l)	3,40
Radler (vom Fass)	(0,5 l)	3,20
Kleines Bier	(0,25 l)	2,30

BRAUEREI GEBR. MAISEL BAYREUTH

Kristallweizen	(0,5 l)	3,40
Alkoholfreies Weizen	(0,5 l)	3,20

HERZOGLICH BAYERISCHES BRAUHAUS TEGERNSEE

Tegernseer Hell	(0,5 l)	3,40
-----------------	---------	-------------

WEINE



WEISSWEIN

FRANKEN

Bacchus Zur Schwane

Aromen wie Litschi, Apfel und Grapefruit, gepaart mit süffiger Restsüße und milder Fruchtsäure – lecker!

(0,2 l) **3,90**

(0,75 l) **14,50**

PFALZ

GRAUBURGUNDER TROCKEN Jesuitenhof

Ein Deutscher „Pinot Grigio“, Klassiker, frisch mit intensiver Frucht – Easy Drink!

(0,2 l) **3,90**

(0,75 l) **14,50**

ITALIEN Verona

CHARDONNAY IGT Villa Mura

Frisch mit milder Säure, leichte Fülle, fruchtiges Bouquet, Aromen wie reife Birne und Honigmelone.

(0,2 l) **4,20**

(0,75 l) **15,50**

FRANKREICH Montagnac

SAUVIGNON BLANC IGP Les Tannes en Occitanie

Frischer Duft nach gelben Früchten, mineralisch unterlegt, leicht herbale Note, kernig mit schönem Biss.

(0,2 l) **4,20**

(0,75 l) **15,50**

PORTUGAL

VINHO VERDE Dom Diogo

Intensiver Duft und Geschmack von gelben Früchten. Erfrischender Sommerwein für's ganze Jahr!

(0,2 l) **4,00**

(0,75 l) **14,90**

ROTWEIN

PFALZ

SPÄTBURGUNDER TROCKEN Jesuitenhof

Elegant mit mittlerem Körper, seidiges Tannin sehr ausgewogen, nicht zu schwer.

(0,2 l) **4,00**

(0,75 l) **14,90**

ITALIEN Apulien

PRIMITIVO IGT Mannara

Hier zeigen sich reife Pflaumen und Schwarzkirschen, dazu leichte Röstnoten, vielschichtig und ausgewogen.

(0,2 l) **4,20**

(0,75 l) **15,50**

FRANKREICH Montagnac

MERLOT IGP Les Tannes Occitanie

Saftiger, beeriger Merlot, Holunder und Brombeere. Kräftig mit sehr weichem Tannin, voller Harmonie.

(0,2 l) **4,20**

(0,75 l) **15,50**

SPANIEN Rioja

RIVALLANA TINTO DOCA Bodegas Ondarra

Moderner unkomplizierter Rioja, vollfruchtig, saftig, weich und rund.

(0,2 l) **3,90**

(0,75 l) **14,50**

WEINE

€

ROSÉWEIN

PFALZ

PORTUGIESER WEISSHERBST Reinhardt

Duft und Geschmack nach roten reifen Beeren

(0,2 l)

3,70

Unterlegt mit feiner Früchtsüße – sehr süffig!

ITALIEN Veneto

PINOT GRIGIO BLUSH IGT (ROSÉ) Mannara

Aromen von Maulbeeren und Himbeeren

(0,2 l)

4,20

Jugendlich frisch mit angenehmem Frucht-/Säurespiel!

(0,75 l)

15,50

WEINSCHORLEN

Weinschorle mit Weißwein

(0,2 l)

3,10

Sanbitter¹-Weinschorle

(0,2 l)

3,70

SCHAUMWEIN

Prosecco (Italien)

(0,1 l)

3,00

(0,75 l)

19,50

Prosecco-Aperol

(0,1 l)

4,00

Sanbitter-Prosecco

(0,2 l)

4,00

CHAMPAGNER

Veuve Clicquot

(0,75 l)

67,00

Moët

(0,75 l)

67,00

SPRITZ

Lillet Spritz

Lillet (Weinlikör), Prosecco, Soda

5,00

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda

5,00

Aperol Lemon Spritz

Aperol, Bitter Lemon

5,00

Inge Spritz

Prosecco, Soda, Ingwersirup, Limette, Basilikum

5,00

Hugo

Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze

5,00

LONGDRINKS

€

MIT ALKOHOL

Campari ¹ Soda ⁵ / Lemon / Orange / Maracuja	5,90
Aperol ¹ Soda ⁵ / Orange	5,90
Absolut Vodka Lemon ³ / Orange / Maracuja	5,90
Absolut Vodka Red Bull ⁴ / Almdudler	5,90
Absolut Vodka Eistee (Eistee nach Wahl)	6,50
Jim Beam Cola ^{1,4}	5,90
Jack Daniels Cola ^{1,4}	5,90

Bombay Gin Tonic ⁵	5,90
Tanqueray Gin Tonic ⁵	5,90
Hendricks Gin Tonic ⁵	6,90
Monkey 47 Gin Tonic ⁵	8,20
(alle Gin Tonic nach Wahl mit Schweppes oder Thomas Henry Tonic Water)	

Tequila Sunrise ¹	
El Jimador Tequila, O-saft, Grenadine, Crushed Ice	5,90

Cuba Libre ^{1,4}	
Havana Club Rum, Limette, Cola	5,90

Caipirinha	
Cachaça, Limette, Zucker, Crushed Ice	5,90

Erdbeerninha	
Cachaça, Limette, Erdbeersaft, Crushed Ice	5,90

Caipiroi ¹	
Aperol, Limette, Zucker, Crushed Ice	5,90

Mojito	
Havana Club Rum, Minze, Rohrzucker, Limettensaft, Soda, Crushed Ice	6,50

Himbeermojito	
Absolut Wodka, Minze, Limettensaft, Himbeersirup, Soda, Crushed Ice	6,50

Moscow Mule NEU	
Absolut Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger, Limettensaft, Gurke, serviert im edlen Kupferbecher!	6,50

Piña Colada	
Havana Club Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	6,50

White Russian	
Absolut Wodka, Kahlúa, Sahne	5,50

B52 (4 cl)	
Baileys, Kahlúa, Rum 73%	4,50

OHNE ALKOHOL

Virgin Caipirinha (alkoholfrei)	
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Crushed Ice	4,50

Sundown (alkoholfrei)	
Zitronensaft, Limettensaft, O-Saft, Maracujasaft, Ananassaft	4,50

Coconut Kiss (alkoholfrei)	
Sahne, Kokossirup, Grenadine, Ananassaft, O-Saft	4,50

APERITIF (4 cl)

€

Martini bianco / rosso / extra dry / d'oro	2,50
Pernod ¹ mit Eiswasser	3,50
Campari ¹	3,50
Aperol ¹	3,50
Ouzo 12 <small>(2 cl)</small>	2,40

SPIRITS (2 cl)

OSTERMANN EDELOBSTBRÄNDE

Williams Christ Birne	2,50
Zwetschgen Brandy	2,50
Zwetschgen Wasser	2,50
Himbeergeist	2,50
Schlehengeist	2,50

GRAPPA

Grappa di Chardonnay	2,50
Grappa di Prosecco	2,50
Grappa di Barolo	3,90

TEQUILA

Sauza silver	2,40
Sauza gold	2,40

AQUAVIT

Linie Aquavit	2,40
---------------	------

WODKA

Absolut (Schweden)	2,40
Grey Goose (Frankreich)	2,50

GIN

Bombay Sapphire London dry Gin	2,50
Tanqueray London dry Gin	2,50
Hendrick's Gin	3,00
Monkey 47 dry Gin	3,50

RUM

Havana Club 3 Years	2,40
Havana Club 7 Years	2,90
Captain Morgan	2,40
Captain Django (73%)	3,00

LIKÖRE

Cointreau	2,40
Frangelico (Haselnusslikör) UNSER EMPFEHLUNG	2,40
Amaretto DiSaronno	2,40
Sambuca Molinari	2,40
Bailey's	2,40
Kahlúa	2,40
Xuxu (Erdbeerlimes)	2,50
Licor 43 <small>(4 cl)</small>	4,00

SHERRY (4 cl)

Sandeman dry	2,50
Sandeman medium	2,50

NicNacs / Erdnüsse KNABBERSPASS ZUM DRINK	1,50
--	------

PORT

Sandeman Porto Tawny (4 cl) **2,90**

KRÄUTER

Jägermeister **2,40**

Ramazzotti **2,40**

Ramazzotti Sour **2,90**

COGNAC

Remy Martin V.S.O.P **3,00**

WHISKEY

Jim Beam (Bourbon) **2,50**

Jack Daniels (Tennessee) **2,50**

Jameson (Irish) **2,80**

Bushmills (Irish) **2,80**

Chivas Regal (Scotch Single Malt) **2,80**

Green Spot (Irish) **UNSERE EMPFEHLUNG** **3,50**

Glenfiddich 12 Years (Scotch Single Malt) **2,80**

Glenfiddich 14 Years (Scotch Single Malt) **3,30**

Glenfiddich 15 Years (Scotch Single Malt) **3,80**

Glenfiddich 18 Years (Scotch Single Malt) **4,30**

CLASSIC MALTS OF SCOTLAND

Glenkinchie (43 %) **3,90**

10 Jahre, Lowland Malt, leicht und sanft

Talisker (45,8 %) **3,90**

10 Jahre, Skye Malt, kräftiges Bukett

Craggamore (40 %) **3,90**

12 Jahre, Speyside Malt, malzig-rauchig

Oban (43 %) **4,50**

14 Jahre, West Highland Malt, zartes Torfaroma

Dalwhinnie (43 %) **4,50**

15 Jahre, Highland Malt, fruchtiges Aroma

Lagavulin (40 %) **4,50**

16 Jahre, Isley Malt, kraftvolles Aroma

ALLE PREISE SIND IN EURO UND BEINHALTEN DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER UND DIE BEDIENUNG.

AUF WUNSCH ZEIGEN WIR IHNEN GERNE UNSERE ALLERGENLISTE. FRAGEN SIE UNSERE BEDIENUNG.

ZUSATZSTOFFE:

1 MIT FARBSTOFF

2 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL

3 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL

o. NITRITPOKELSALZ

4 KOFFEINHALTIG

5 CHININHALTIG

6 MIT SÜßUNGSMITTEL

7 PHOSPHAT

8 MODIFIZIERTE STÄRKE

ZENTRAL
essen & trinken

Marktplatz 6 · 92224 Amberg · Tel.: 09621 22117
www.cafezentral.de

Öffnungszeiten:

Mo – Mi: 9 – 23 Uhr

Do: 9 – 24 Uhr

Fr – Sa: 9 – 01 Uhr

So: 10 – 23 Uhr

Feiertage:

10 – 23 Uhr oder nach Aushang

Bei Außenbetrieb:

innen So – Mi bis 24 Uhr