

BAR - RESTAURANT - CAFÉ



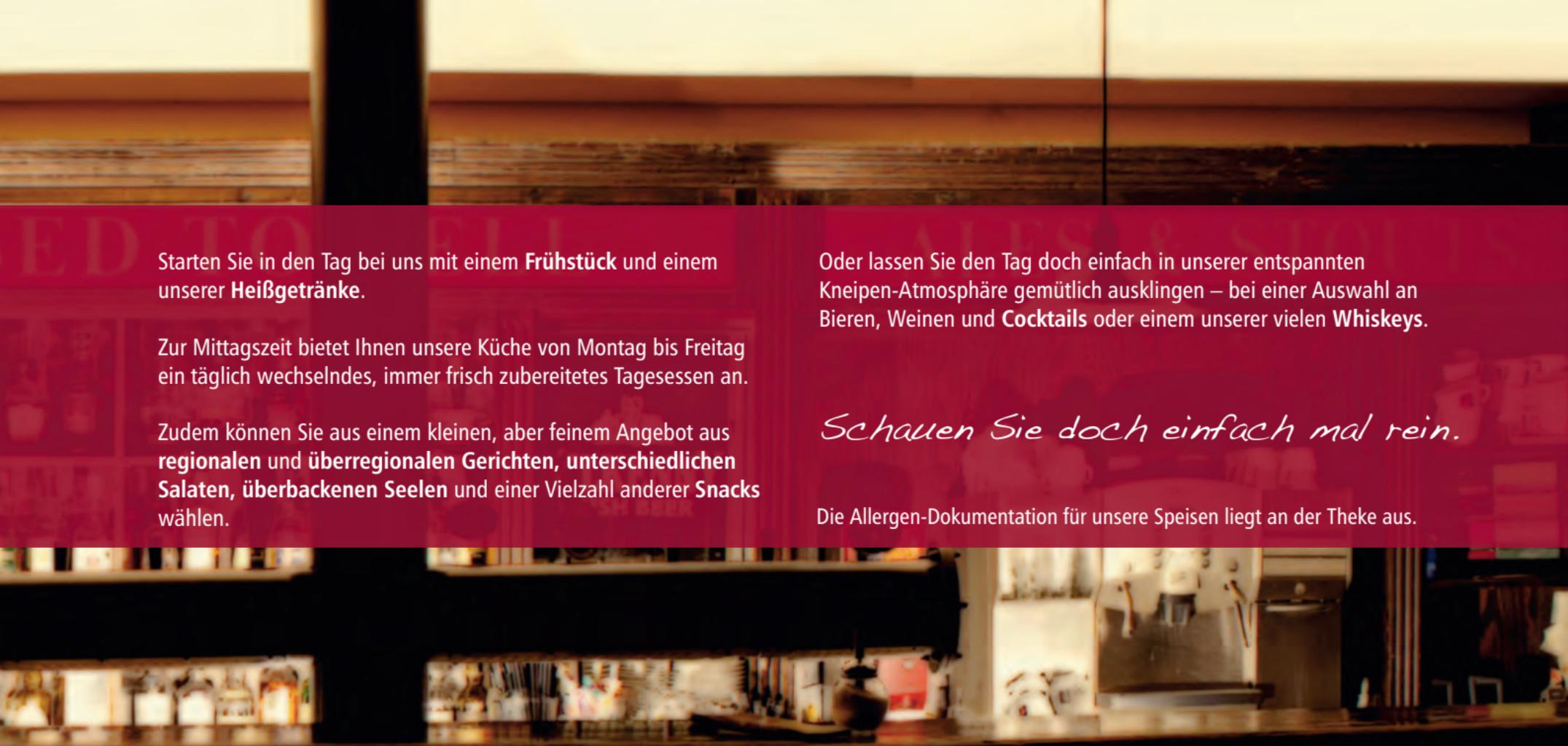
WINES & SPIRITS

LICENSE

Herzlich willkommen im

Saints & Scholars





Starten Sie in den Tag bei uns mit einem **Frühstück** und einem unserer **Heißgetränke**.

Zur Mittagszeit bietet Ihnen unsere Küche von Montag bis Freitag ein täglich wechselndes, immer frisch zubereitetes Tagesessen an.

Zudem können Sie aus einem kleinen, aber feinem Angebot aus **regionalen und überregionalen Gerichten, unterschiedlichen Salaten, überbackenen Seelen** und einer Vielzahl anderer **Snacks** wählen.

Oder lassen Sie den Tag doch einfach in unserer entspannten Kneipen-Atmosphäre gemütlich ausklingen – bei einer Auswahl an Bieren, Weinen und **Cocktails** oder einem unserer vielen **Whiskeys**.

Schauen Sie doch einfach mal rein.

Die Allergen-Dokumentation für unsere Speisen liegt an der Theke aus.

Breakfast

Mo bis Fr: 10.00-11.30 Uhr

Sa, So und Feiertage: 10.00-13.00 Uhr

€

Basic-Frühstück

Ofenfrisches Baguette und Butter

4,00

Zwei Rühr- oder Spiegeleier

dazu Butter und Toast

6,40

Zwei Rühr- oder Spiegeleier mit Speck⁴

dazu Butter und Toast

7,50

Baked Beans

mit Spiegelei, Speck⁴ und gebratener Tomate,

8,50

dazu Butter und Toast

Extras – nur in Verbindung mit einem Frühstück:

Ofenfrisches Baguette

€

2,20

Ofenfrisches Körner-Brötchen

2,40

Kochschinken⁴

2,20

Schwarzwalder Schinken⁴

2,60

Emmentaler

2,60

Ei, weich gekocht

2,60

Frischkäse

1,80

Marmelade

1,90

Erdnussbutter

1,90

Nutella

1,90

Sweets

Hausgemachter Muffin

€

wechselnde Sorten

3,50

Natur-Joghurt mit gerösteten Nüssen und Honig

6,50

Local & International Dishes

Tomaten-Mozzarella-Panini

gegrilltes Brot mit hausgemachtem Basilikumpesto, Tomate und Mozzarella

€

10,40

Käsespätzle aus der Pfanne

mit Champignons, Frühlingslauch und Röstzwiebeln, dazu ein gemischter Salat. Wahlweise mit Speck⁴ + 1,00 €

16,40

Paniertes Schnitzel

mit Pommes frites und Ketchup, dazu ein gemischter Salat

18,70

Paniertes Schnitzel

mit hausgemachten Spätzle und Sauce, dazu ein gemischter Salat

21,00

Rahmschnitzel

mit Kroketten oder hausgemachten Spätzle, dazu ein gemischter Salat

21,40

€

22,20

Jägerschnitzel mit Champignons und Speck⁴

mit Kroketten oder hausgemachten Spätzle, dazu ein gemischter Salat

14,20

Schweinerückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter

dazu Kroketten

16,40

dazu gemischter Salat und Baguette

14,20

Gebratene Hähnchenbruststreifen

mit hausgemachtem Hummus, Blattsalat und Pommes frites

15,70

Falafeln

mit hausgemachtem Hummus, Blattsalat und Pommes frites

15,70

Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce

9,40

Extra Sauce

Unsere hausgemachten Saucen sind frei von Zusatzstoffen und Geschmacksverstärkern

2,50

Rührei mit Salatgarnitur	€ 9,80
mit Champignons und Frühlingslauch, dazu Baguette, wahlweise mit Speck ⁴ + 1,00 €	
Gebackener Camembert mit Salatgarnitur	13,00
dazu Preiselbeeren und Baguette	
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	9,50
Kartoffelpuffer mit gemischem Salat	10,70
Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung	11,20
dazu Chilidip und Blattsalat	

Hot Snacks

Käse-Seele	€ 8,90
überbacken mit Käse, Röstzwiebeln und Tomaten	
Schinken-Seele	8,90
überbacken mit Käse, Schinken ⁴ und Tomaten	
Salami-Seele	8,90
überbacken mit Käse, Salami ⁴ und Tomaten	

Salads

Salate wahlweise mit Joghurt-Dressing, Essig-Öl-Dressing oder Balsamico-Olivenöl zum selbst würzen.
Zu allen Salaten, Beilagensalat ausgenommen, wird Brot gereicht.

€

Beilagensalat

nur in Verbindung mit einem Hauptgericht

Kleiner gemischter Salat

Großer Salatteller

mit Ei, Rohkost- und Blattsalaten

Großer Salatteller mit Schinken⁴- und Käsestreifen

mit Ei, Rohkost- und Blattsalaten

5,50

8,70

13,70

14,50

€

Salat mit Schafskäse

mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven⁹, Peperoni und Blattsalaten

Salat mit Thunfisch

mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven⁹, Peperoni, Ei und Blattsalaten

Salat mit Hähnchenbrust und Champignons

mit Kräutern der Provence und Frühlingslauch gebraten,
Rohkost- und Blattsalaten

16,50

16,50

18,00

Burger

im getoasteten Sesambrötchen mit Salat belegt, dazu Pommes frites, Wilde Kartoffeln oder Salatbeilage und ein Dip nach Wahl

€

Hähnchen-Burger mit gebratener Hähnchenbrust, gebratenen Zwiebeln, Paprika, Gurke und hausgemachter Honig-Senf-Sauce	13,40
Veggi-Burger mit hausgemachtem Grünkern-Gemüse-Bratling, gebratenen Zwiebeln, Tomate, Paprika und Gurke und hausgemachter Sauce	13,30
Veganer Burger mit hausgemachtem Bratling, Tomaten, Gurken, Salat und hausgemachter Sauce	13,00
Falafel-Burger belegt mit Falafel, Schafskäse, Gurken, Tomaten, schwarzen Oliven, roten Zwiebeln und hausgemachter Knoblauch-Joghurt-Sauce	13,00
Hamburger mit gebratenem Rinderhack, gebratenen Zwiebeln, Tomate und Gurke und hausgemachter Sauce	11,70
Cheeseburger mit gebratenem Rinderhack, gebratenen Zwiebeln, Käse, Tomate und Gurke und hausgemachter Sauce	11,90
BBQ-Burger mit gebratenem Rinderhack, gebratenen Zwiebeln, Bacon ⁴ , Tomate, Paprika und BBQ-Sauce	12,30

€

Chili-Cheese-Burger

mit gebratenem Rinderhack, doppelt Käse, Tomate, roten Zwiebeln, Jalapeños⁹ und hausgemachter Joghurt-Chili-Sauce

12,90

Alpen-Burger mit gebratenem Rinderhack, Emmentaler, Bacon⁴, Tomate, gebratenen Zwiebeln, Röstzwiebeln und hausgemachter Sauerrahmsauce

12,90

Alpen-Burger DELUXE

Alpen-Burger zusätzlich mit Kartoffelpuffer und Gewürzgurken

13,90

Greek-Burger mit gebratenem Rinderhack, Schafskäse, Gurken, Tomaten, schwarzen Oliven⁹, roten Zwiebeln und hausgemachter Knoblauch-Joghurtsauce

12,90

Triple Burger mit 195 g Rinderhackfleisch, doppelt Käse, Bacon⁴, Gewürzgurken, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Tomate und hausgemachter Spezialsauce

14,70

Chili-Chicken-Burger, belegt mit paniertem Hähnchenschnitzel, Tomate, roten Zwiebeln, Jalapenos und hausgemachter Honig-Senf-Soße

12,70

extra: Chesterkäse 1,50 €, Bacon⁴ 1,70 €, Jalapeños⁹ 1,70 €, Oliven⁹ 1,70 €, Gewürzgurken 1,00 €, Fleisch 3,10 €, Emmentaler 1,70 €, Schafskäse 2,80 €, Kartoffelpuffer 1,70 €. Jeder Burger anstatt Rinderhack auch mit hausgemachtem Veggie-Patty oder Vegan-Patty möglich. Aufpreis 2,00 €

Pub Grub

Club Sandwich

Doppeltes Sandwich mit Putenbrust, Mayonnaise, Bacon⁴, Tomate und knackigem Salat, garniert mit Crisps und Chilidip^{3,4}

Club Sandwich

mit Pommes frites oder Wilden Kartoffeln

Vegetarian Club Sandwich

Doppeltes Sandwich mit Coleslaw, Käse, Tomate und knackigem Salat, garniert mit Crisps und Chilidip^{3,4}

Vegetarian Club Sandwich

mit Pommes frites oder Wilden Kartoffeln

Portion Pommes frites, Kroketten oder Wilde Kartoffeln

Wilde Kartoffeln, hausgemacht aus frischen Kartoffeln mit Knoblauchdip

Portion Süßkartoffelpommes

(Aufpreis als Beilage 2,50)

€

12,20

13,50

11,70

13,00

6,70

8,50

€

15,20

15,20

18,00

15,70

Chickenwings & Chips

Marinierte Hähnchenflügel mit Pommes frites, Coleslaw und Chilidip^{3,4}

Crispy Chicken Chunks & Chips

Knusprig panierte Hähnchenbruststücke mit Pommes frites, Coleslaw und Chilidip^{3,4}

Fish & Chips

Seelachsfilet im Backteig mit Pommes frites, Coleslaw und Sauce Tartar

Calamares & Chips

Gebackene Tintenfischringe mit Pommes frites, Coleslaw und Knoblauchdip
Dips: BBQ-Sauce, Ketchup, Mayonnaise, Knoblauch- oder Chilidip^{3,4}.
Extra-Dip 0,80 €.

Softdrinks

		€	€
Tafelwasser	0,2l	2,90	0,4l 3,90
Tafelwasser	0,5l	4,20	
Stilles Wasser	0,2l	2,90	0,4l 3,90
Stilles Wasser	0,5l	4,20	
Coca-Cola ^{1,2,4,8,16}	0,2l	3,50	0,4l 4,50
Coca-Cola Zero ^{1,2,3,4,8,16}	0,2l	3,50	0,4l 4,50
Fritz-Kola ^{1,2,4,8,16}	0,33l	3,90	
Spezi ^{1,2,4,8,16}	0,2l	3,50	0,4l 4,50
Fanta ^{1,2,4,8,16}	0,2l	3,50	0,4l 4,50
Sprite ^{1,2,4,8,16}	0,2l	3,50	0,4l 4,50
Bitter Lemon ^{2,3,4,8,11,16}	0,2l	3,70	0,4l 5,00
Tonic Water ^{3,4,8,11,16}	0,2l	3,70	0,4l 5,00
Ginger Ale ^{3,4,8,16}	0,2l	3,70	0,4l 5,00
Apfelsaft	0,2l	3,70	0,4l 5,00
Orangensaft	0,2l	3,70	0,4l 5,00
Grapefruitsaft	0,2l	3,70	0,4l 5,00
Tomatensaft ⁶	0,2l	3,70	0,4l 5,00

		€	€
Maracuja-Nektar	0,2l	3,70	0,4l 5,00
Sauerkirsch-Nektar	0,2l	3,70	0,4l 5,00
Johannisbeer-Nektar	0,2l	3,70	0,4l 5,00
Bananen-Nektar ⁴	0,2l	3,70	0,4l 5,00
Kiba Nektar ⁴	0,2l	3,70	0,4l 5,00
Holunderblütenschorle	0,2l	3,70	0,4l 5,00
Holunderblütenschorle mit Ingwer	0,2l	3,70	0,4l 5,00
Saftschorle	0,2l	3,50	0,4l 4,50
Orangina ^{2,3,4,8,16}	0,25l	3,90	
Bionade Holunder	0,33l	3,90	
Bionade Ingwer-Orange	0,33l	3,90	
Tradewind Iced Tea ^{2,3,4,8,16}	0,33l	3,90	
Pfirsich oder Lemon Lime			
Red Bull ENERGY DRINK ^{1,2,3,4,7,8,16}	0,25l	4,90	



Draught Beer

		€
Fürstenberg Export/Radler ^{4,8,13}	0,3l	3,70
Fürstenberg Export/Radler ^{4,8,13}	0,5l	4,80
Fürstenberg Pils ¹³	0,3l	4,00
Fürstenberg Pils ¹³	0,5l	5,20
Paulaner Hefe-Weißbier, hell ¹²	0,3l	3,70
Paulaner Hefe-Weißbier, hell ¹²	0,5l	4,80
Hacker Pschorr Kellerbier ¹³	0,3l	3,70
Hacker Pschorr Kellerbier ¹³	0,5l	4,80
Chiemseer Hell ¹³	0,3l	3,70
Chiemseer Hell ¹³	0,5l	4,80
Diesel (Cola-Bier) ^{1,2,4,8,13,16}	0,3l	3,70
Diesel (Cola-Bier) ^{1,2,4,8,13,16}	0,5l	4,80

Irish Beer & Cider

	€
Guinness Stout ¹³	0,3l 4,60
Guinness Stout ¹³	0,5l 6,20
Kilkenny ¹³	0,3l 4,60
Kilkenny ¹³	0,5l 6,20
Strongbow Dry Cider, fruchtig	0,3l 4,60
Strongbow Dry Cider, fruchtig	0,5l 6,20
Stowford Dry Cider, trocken	0,3l 4,60
Stowford Dry Cider, trocken	0,5l 6,20

€

Bulmers Original Cider

	€
0,5l	6,20

Bottled Beer

	€
0,5l	4,80

Paulaner Weißbier, kristallklar¹²

0,5l	4,80
------	------

Paulaner Hefe-Weißbier, dunkel¹²

0,5l	4,80
------	------

Paulaner Hefe-Weißbier leicht¹²

0,5l	4,80
------	------

40% weniger Alkohol und Kalorien

Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei¹²

0,5l	4,80
------	------

Schönbuch Jäger Spezial¹³

0,5l	4,90
------	------

Schönbuch Lucky Experience¹³

0,5l	4,90
------	------

Sommerbier aus der Schönbuch Braumanufaktur, unfiltriertes
Helles frische Zitrusnote durch Kalthopfung mit Citrahopfen

Augustiner Weiss Gold¹³

0,5l	4,90
------	------

Budweiser¹³

0,33l	4,20
-------	------

Pilsner Urquell¹³

0,33l	4,20
-------	------

Colaweizen^{1,2,4,8,12,16}

0,5l	4,80
------	------

Weizen mit Fruchtsaft^{6,12}

0,5l	5,40
------	------

Fürstenberg alkoholfrei¹³

0,33l	3,90
-------	------

Desperados^{2,4,8,13}

0,33l	5,20
-------	------

Spirits & Liqueurs

		€
Smirnoff Vodka	2 cl	4,30
Bombay Sapphire Gin	2 cl	4,70
Cuervo Tequila Silber	2 cl	4,30
Cuervo Tequila Gold	2 cl	4,30
Ouzo	2 cl	4,30
Sambuca	2 cl	4,30
Schladerer Williams	2 cl	4,70
Kirschwasser	2 cl	4,00
Bacardi	2 cl	4,20
Hennessy Cognac	2 cl	5,20
Jägermeister ice cold ²	2 cl	3,90

	€
Ramazzotti ²	2 cl 4,20
Fernet Branca ²	2 cl 4,20
Southern Comfort ²	2 cl 4,70
Martini weiß/rot ²	4 cl 4,20
Pernod ²	4 cl 5,00
Malibu ^{2,10,14}	4 cl 5,30
Baileys on Ice ^{1,2,10,14}	4 cl 5,80
Botucal Rum Reserva Exklusiva Venezuela	2 cl 7,70
Padre Azul Tequila Blanco Super-Premium 100% Agave	2 cl 8,20

Cocktails

			€
Caipirinha mit Pitú	0,3l	7,80	
Frozen Strawberry Daiquiri ³	0,3l	5,20	
Long Island Icetea ^{1,2,4,8,16}	0,3l	6,20	
Mojito mit frischer Minze und Havana Club	0,3l	6,20	
Ipanema (Alkoholfrei) ½ Limette auf Rohrzucker zerdrückt, 8 cl Maracujasaft, Ginger Ale ¹¹	0,3l	6,20	
Himbeer-Limetten Limo (Alkoholfrei) mit frischer Minze	0,3l 0,5l	3,90 5,90	

Longdrinks

		€
Cuba Libre mit 5 cl Captain Morgan Rum und frisch gepresstem Zitronensaft	0,3l	7,90
Aperol Sprizz ^{2,15} Weisswein mit 4 cl Aperol und Mineralwasser	0,3l	6,00
Aperol Prosecco Sprizz ^{2,15} 0,15 l Sekt mit 4 cl Aperol und Mineralwasser	0,3l	6,30

Lillet Wild Berry

^{2,15}
Lillet Blanc, Schweppes Original Wild Berry, Wilde Beeren, Eiswürfel, im großen Weinglas serviert

Bombay Sapphire Gin^{1,2,3,4,8,11,16}
mit Tonic, Orange oder Lemon

Bacardi Cola^{1,2}
4 cl **7,30**

Jack Daniel's Cola^{1,2,3,4,8,16}
4 cl **7,90**

Campari^{2,15}
mit Soda oder Orange
4 cl **7,30**

Smirnoff Vodka^{3,4,8,11,16}
mit Lemon, Tonic oder Orange
4 cl **7,30**

Southern Comfort^{1,2,3,4,8,11,16}
mit Maracuja, Kirsch, Apfel, Ginger Ale oder Coca-Cola
4 cl **7,30**

Red Bull^{1,2,3,4,7,8,16}
mit Vodka oder Jägermeister
4 cl **7,70**

Wine

weiss

Lehrensteinsfelder Salzberg¹⁵

Riesling Qba, Württemberg, Deutschland
feinfruchtig, leichte Säure

€

0,2l 5,90

Blanc, Frankreich¹⁵

Vin de Pays de Coteaux de l' Ardéche
frisch, sauber, unkompliziert

0,2l 5,70

Sauvignon Blanc, Frankreich¹⁵

Vin de Pays de Coteaux de l' Ardéche
klare Frucht, rassige Säure

0,2l 5,70

Chardonnay, Frankreich¹⁵

IGP Coteaux de Béziers, Domaine de Preignes le Neuf
Subtile Frucht, gehaltvoll, moderate Säure

0,2l 5,70

rosé

€

Rosé, Frankreich¹⁵

Vin de Pays de Coteaux de l' Ardéche
fruchtig, mild

0,2l 5,70

rot

€

Rouge, Frankreich¹⁵

Vin de Pays de Coteaux de l' Ardéche
angenehme Säure, unkompliziert

0,2l 5,70

rot

Merlot, Frankreich¹⁵

Vin de Pays de Coteaux de l'Ardéche, weich, fruchtig

€

0,2l 5,70

Côtes du Rhône, Frankreich¹⁵

AOC Cave du Bourg-St-Andéol, gehaltvoll, würzig

0,2l 5,70

JP Azeitao Tinto Portugal¹⁵

Rubinroter, sanfter, weicher, reifer, fruchtiger Rotwein mit traditionellen
Trauben der Halbinsel Setúbal, Bacalhoa Vinhos

0,2l 5,90

Marqués de Castilla¹⁵

Barrica, Kastilien - La Mancha, Merlot - Cabernet Sauvignon, samtig und
weich, schöne Fruchtaromen mit leichten Tönen von Minze und Pfeffer

0,2l 6,80

Primitivo Puglia Poderj Di Camillo¹⁵

Würzig, fruchtiger Rotwein mit weichen Tanninen. 13,5%

0,2l 6,20

Weinschorle¹⁵

Korea^{1,2,4,8,15,16}

0,2l 4,50 0,4l 7,30

0,2l 4,60 0,4l 7,50

Sekt

€

Henkell Trocken¹⁵

Deutscher Qualitätsschaumwein, trocken

0,1l 4,70

Sekt Aperol^{2,15}

Sekt mit 1 cl Aperol

0,1l 4,80

Blended Whiskeys sind Verschnitte aus Single Malts oder Whiskeys unterschiedlicher Getreidesorten, die aus verschiedenen Destillerien stammen. Das Verschneiden ist eine sehr komplexe und wohlkalkulierte Kunst der Blendmeister. Sein wichtigstes Handwerkszeug hierbei ist seine Nase. Ein geblenderter Whiskey muß exakt seinem Vorgänger entsprechen, obwohl die einzelnen Bestandteile sich je nach Verlauf von deren Faßreife unterscheiden. Single bedeutet, daß der Whiskey ausschließlich aus einer Destillerie stammt und nicht mit den Erzeugnissen anderer Brennereien verschnitten wird. Malt weist auf den Rohstoff hin: Nicht irgendein Getreide, sondern nur Gerstenmalz, mit Wasser versetzt, mit Hefe vergoren und in einer Brennerei destilliert.

Irish Whiskey

€

Paddy 2 cl 4,80
in Sherry, Bourbon und Rumfässern gelagert

Kilbeggan 2 cl 4,80
ausgewogen, harmonisch, Eiche, Honig

Jameson 2 cl 5,00
sehr mild, weich, süßlich, Holztonen, Sherry

€

Clontarf

Single Malt, sehr mild mit einer malzigen Süße und Anklängen von Holzkohle

2 cl 5,00

Tullamore Dew

leicht, ölig, Kräuter

2 cl 5,00

Black Bush

vollmundig, Weihnachtsgewürze

2 cl 5,80

Bushmills

leicht, sanft, Honigaromen

2 cl 5,80

Bushmills Malt

Single Malt, sanft, süßlich, Honigaromen

2 cl 5,80

Connemara

Irish Single Malt, seidig sanft mit süßem Honig, später tiefe Malz- und Fruchttöne, vollmundiges und intensives Torf, Vanille und Eichenholz

2 cl 5,80

The Tyrconnel

Irish Single Malt, voll, fruchtig, Zitrone

2 cl 5,80

American Whiskey

Jim Beam

Rund und lieblich, klar, Hauch von Holz

€
2 cl 4,80

Jack Daniel's

Aromen aus Holzkohle des Zuckerahorns

2 cl 5,00

Scotch Whisky

Aberlour

10 years, Single Speyside Malt, malzige Süsse, Muskat, Minze

€
2 cl 6,70

Cragganmore

12 years, Single Speyside Malt, leicht, malzig, Rosinen, Blumen

2 cl 5,90

Speyburn

Speyside Single Malt 10 years, sehr blumig, Heidekraut

2 cl 5,70

Glen Grant

Speyside Single Malt 10 years, kräuterartig, nussig, süßlich, trocken

2 cl 5,90

The Glenlivet

Speyside Single Malt 12 years, saftig, Malz, Gewürze, Früchte, Vanille

2 cl 5,90

Talisker

10 years, Single Skye Malt, kräftig, rauchig, malzig, leicht süß

2 cl 5,90

Talisker

18 years, Single Skye Malt, kräftig, pfeffrig, rauchig

2 cl 12,70

Talisker Destillers Edition

Single Skye Malt, Toffee, Toast, See, Pfeffer

€
2 cl 9,20

Oban

14 years, Single West-Highland Malt, zart, torfig, Seetang

2 cl 6,40

Glengoyne

10 years, Single West-Highland Malt klar, weich, starke Fruchtigkeit, feine Apfelnoten, leichte Grasigkeit

2 cl 5,30

Glenfarclas 105

Single Highland Malt, orig. cask strength 60% Vol., schwer, süsser Nektar

2 cl 7,70

Macallan 12years

Single Highland Malt, kräftig, Korinthen

2 cl 8,70

Dalwhinnie

15 years, Single Highland Malt, leicht, fruchtig, torfig, Honig

2 cl 6,30

Scapa

16 years, Single Highland-Orkney Malt, Vanille, Ingwer, Ananas, tiefe Eichenholztöne

2 cl 7,80

Highland Park

Orkney Highland 12 years, single Malt, herrlich süß, vollmundiges Malz, Honig, Hauch Sherry, Rauch, Heidekraut

2 cl 6,50

Aberfeldy Single

Highlands Malt 12 years, charaktervoll, kräftig, fruchtig und im Abgang rauchig-torfig

2 cl 6,30

	€			€
Old Pulteney Single Highland Malt 12 years, Früchte und Nüsse, zarter Anflug von Sherry	2 cl 6,20		Auchentoshan 12 years, Single Lowland Malt , leicht, süß, Zitrone	2 cl 6,20
Royal Lochnagar Single Highland Malt 12 years, malzig, fruchtig, leicht würzig, rauchige Note	2 cl 5,80		Loch Lomond Western Lowlands fruchtig mit einer leichten Minznote	2 cl 5,50
Caol Ila 12 years, Single Islay Malt, leicht, torfig, pfeffrig, Oliven	2 cl 6,20		Johnnie Walker Red Label Blended Scotch malzig, süß, etwas scharf	2 cl 5,50
Ardbeg 10 years, Islay Single Malt, Karamell und Schokolade, Torftöne, Tabak und Rauch	2 cl 6,40		Johnnie Walker Black Label Blended 12 years old whiskeys, rauchig, malzig, torfig, Vanille, Rosinen	2 cl 5,50
Laphroaig 10 years, Single Islay Malt, mittelschwer, Seetang, salzig, ölig	2 cl 6,70		Johnnie Walker Green Label Blended 15 years old malt whiskeys, weich, intensiv malzig, leichte Islay-Töne	2 cl 6,50
Lagavulin 16 years, Single Islay Malt, kraftvoll, mächtig, Leder, Torf, Sherry	2 cl 7,50		Glenfiddich Malt, 12 years 12 years, leicht rauchig, malzig	2 cl 6,50
Bowmore Single Islay Malt, leicht, torfig-erdig, süß	2 cl 5,90		Glenfiddich Malt, 18 years 18 years, nussig, torfig, süß, Rosinen	2 cl 8,20
Glenkinchie 12 years, Single Lowland Malt, weich, würzig, Zimt	2 cl 6,20		Glenmorangie Malt 10 years, würzig, blumig, malzig-süß	2 cl 7,40

Hot Beverages

	€	€	
Kaffee klein ¹	3,30	Cappuccino mit Flavour ^{1,10,14}	4,30
Kaffee, groß ¹	4,20	Haselnuss, Karamell, Vanille oder Amaretto	
Espresso ¹	3,10	Baileys Coffee mit 4 cl Baileys ^{1,2,10,14}	6,30
Doppelter Espresso ¹	4,20	Baileys Cappuccino mit 4 cl Baileys ^{1,2,10,14}	6,90
Espresso Macchiato ^{1,10,14}	3,50	Baileys Milchkaffee mit 4 cl Baileys ^{1,2,10,14}	7,30
Doppelter Espresso Macchiato ^{1,10,14}	4,50	Irish Coffee ^{1,10,14}	6,50
Cappuccino ^{1,10,14}	3,90	Café frappé ^{1,10,14}	4,40
Milchkaffee ^{1,10,14}	4,30	Speedmilk ^{1,10,14}	4,70
Latte Macchiato ^{1,10,14}	4,30	Kalte Milch im Glas, doppelter Espresso und Eiswürfel	
Milchkaffee mit Flavour ^{1,10,14}	4,70	Tee: Schwarz ¹ , Pfefferminz, Kamille, Früchte, Grüner, Kräuter.	3,30
Haselnuss, Karamell, Vanille oder Amaretto		Feine Blatt-Tee-Sorten auf der nächsten Seite	
Latte Macchiato mit Flavour ^{1,10,14}	4,70	Chai-Latte Milch, Chai-Latte-Pulver (Chai Tiger Spice) ^{1,10,14}	4,20
Haselnuss, Karamell, Vanille oder Amaretto		Tee mit Rum ¹	4,50
Heißes Holunderwunder	3,70	Grog mit 4 cl Rum	4,50
Heiße Zitrone frisch gepresst	4,30	Glühwein ^{*15}	0,25l 4,70
mit einer ganzen gepressten Zitrone in der großen Tasse		Eiskaffee ^{*1,10,14}	6,20
Alle Milchgetränke außer Vollmilchschorle und weißer Schokolade auch mit laktosefreier Milch erhältlich.		Eisschokolade ^{*10,14}	6,20
		*nach Saison	

Hot Chocolates

Weisse Schokolade mit Milchschaum ^{10,14}	4,20
Weisse Schokolade mit 4cl Baileys ^{1,2,10,14} in der großen Tasse, mit extra viel Milchschaum	7,20
Schokolade mit Sahne ^{10,14} der Klassiker aus Vollmilchschokolade	4,20
Schokolade mit Schoko-Mint Flavour ^{10,14}	4,70
Schokolade mit 4cl Baileys ^{1,2,10,14} in der großen Tasse mit Sahne	7,20
Schokolade mit Rum ^{10,14} in der großen Tasse mit Sahne	6,20



€

Feine Blatt-Tee-Sorten

im Teenetz von Westhoff:	€
Mountain Top	4,10
Darjeeling, blumiger Charakter	
Noble Choice	4,10
Darjeeling, Earl Grey, Bergamotte-Aroma	
Four Secrets	4,10
Grüner Tee aus China, leichter feiner Charakter	
Pure Relief	4,10
Weißer Tee, besonderer Grüntee. Edelster Pai Mu Tan	
African Lights	4,10
Rooibos Vanille, süßliches Aroma mit Vanille	
Feel Well	4,10
erlesene Kräuter wie Kamille, harmonisch kombiniert	
Soft Soul	4,10
sanfte Früchte mischung abgerundet mit Hibiskus	
Sunny Spirit	4,10
Zitrone und Limette, frisches Zitrusaroma	

SAINTS & SCHOLARS

Inhaber:

Peter Wolf

Wilhelmstraße 44 · 72074 Tübingen

Fon 0 70 71-25 64 08

e-mail: saintsscholars2001@gmail.com

www.saints-and-scholars.de

WLAN:

Netzwerk: Saints & Scholars

Passwort: aschii01795870



Menu Food and Drinks (engl.)



Speisekarte



Instagram



Facebook

1. Koffeinhaltig
 2. mit Farbstoffen
 3. mit künstlichen Süßstoffen Cyclamat, Acesulfam und Aspartam (enthält Phenylalanin) und Saccharin
 4. Konservierungsstoffe
 5. Brennwert 100 ml=1,1kj (=0,26 kcal)
 6. gefärbt mit Beta-Carotin
 7. Taurin
 8. Antioxidationsmittel
 9. geschwärzt
 10. Laktose
 11. chininhaltig
 12. Weizen-Gluten
 13. Gersten-Gluten
 14. Milch
 15. Sulfit
 16. Säuerungsmittel/Säureregulatoren
- Unsere Allergen-Dokumentation liegt an Theke aus

BAR - RESTAURANT - CAFÉ

