

Bene

STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

VORSPEISEN

Starters

Carpaccio von der Roten Bete 9,80 €
mit Trüffelvinaigrette
dazu Rucola, Pinienkerne und Parmesan ^{a1,g,h10,j}
*beetroot carpaccio with truffle vinaigrette,
rocket, pine nuts and parmesan*

Carpaccio vom Hirsch 14,20 €
mit Preiselbeerdressing
dazu Rucola und schwarze Nüsse ^{h,j}
*carpaccio of venison with cranberry dressing,
rocket and black nuts*

Gratinierter Ziegenkäse kl. 9,80 €
mit Thymianhonig dazu Salatbouquet ^{a1,g,h,j,j,h11} gr. 14,50 €
*gratinated goat cheese with thyme honey
and salad bouquet*

Lachstatar 11,90 €
mit Gurke, Apfel und Crème Fraîche ^{d,g,i}
salmon tartare with cucumber, apple and crème fraîche

SUPPEN

Soups

Currycrèmesuppe 7,20 €
pikant fruchtig mit Parmaschinkenchip ^{g,h,i,o}
piquant creamy curry soup with parma-ham chip

Tomatencrèmesuppe 7,20 €
mit frischen Kräutern und Steinpilz Ravioli ^{a1,c,g,i,o}
creamy tomato soup with fresh herbs and porcino ravioli

Bene-Bouillabaisse gr. 16,50 €
tomatisiert mit verschiedenen Fischfilets ^{b,d,i,n,o} kl. 9,20 €
bene bouillabaisse with varying fish fillets

Bene

STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

SALATE

Salads

Caesar-Salat „klassisch“	10,90 €
knackiger Römersalat mit Parmesan und Croûtons ^{a1,c,d,e,g,h2,h11,k} <i>caesar-salad "classic"</i> <i>crisp romaine lettuce with parmesan and croûtons</i>	
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	15,20 €
<i>with chicken breast strips</i>	
mit gebratenen Garnelen ^b	17,80 €
<i>with shrimps</i>	
Salatvariation „Bene“	16,50 €
mit mediterranem Gemüse und Avocado ^{a1,e,h10,i,j,h11} <i>variation of salad „Bene“</i> <i>with mediterranean vegetables & avocado</i>	
Beilagensalat ^{i,g}	3,50 €
<i>small mixed salad</i>	

VEGAN

Vegan

Gebackene Zucchinihälften	15,90 €
gefüllt mit Ratatouille-Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln und Salatbouquet ^{a1,i,j,h11} <i>baked zucchini filled with ratatouille vegetables, salad and rosemary potatoes</i>	
Veganer Burger	15,90 €
mit Süßkartoffel-Pommes und Dip ^{a1,e,f,g,h,i,h11} <i>vegan burger with sweet potato fries and dip</i>	



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

FISCH

Fish

Dorschfilet	20,20 €
mit Oliven-Haselnusskruste an Meerrettichschaum dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln ^{a1,d,e,g,h2,i,o} <i>cod fillet with olive-hazelnut crust and horseradish cream, mediterranean vegetables and rosemary potatoes</i>	
Zanderfilet	20,80 €
im Parmaschinken-Mantel auf Dijon Senf-Gurkengemüse und Petersilienkartoffeln ^{a1,d,g,i,j,l,o} <i>pikeperch wrapped in parma-ham with Dijon- mustard cucumber vegetables and parsley potatoes</i>	
Scholle „Finkenwerder Art“	21,30 €
dazu Gurkensalat & Bratkartoffeln ^{a1,d,g,i,j,l} <i>fried plaice with bacon, cucumber salad and fried potatoes</i>	
Bene`s Fischvariation ^{a1,c,d,g,l}	21,90 €
3 verschiedene Fischfilets dazu hausgemachte Remouladensauce, Gurkensalat und Bratkartoffeln <i>three different fish filets with remoulade sauce, cucumber salad and fried potatoes</i>	
Filet vom Lachs	22,90 €
an Safranschaum auf cremigem Blattspinat mit Kartoffelpüree ^{a1,d,g,i,o} <i>salmon fillet with saffron foam, creamy spinach and potato purée</i>	
Gegrillte Dorade	23,20 €
mit mediterranem Öl dazu Rosmarinkartoffeln und Salat ^{a1,d,i,j} <i>grilled sea bream with mediterranean oil, rosemary potatoes and salad</i>	

Bene

STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

FLEISCH

Meat

Hähnchenbrust mit Kräuter-Feta Füllung auf Cherrytomaten und Süßkartoffel-Pommes ^{f,g,i,o} <i>chicken breast filled with herb-feta cheese, cherry tomatoes and sweet potato fries</i>	19,50 €
Schweinemedallions auf Waldpilzrahm mit Rosmarinkartoffeln und Salat ^{g,i,o} <i>pork fillet with creamy mushrooms, rosemary potatoes and salad</i>	19,90 €
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Blattsalat ^{a,c,g,i} <i>veal escalope with french fries and lettuce</i>	20,90 €
Rumpsteak (220g) mit Kräuterbutter dazu Country-Pommes, Salsa Dip und Salat ^{g,i} <i>rumpsteak (220g) with herb butter, fresh fries, salsa dip and salad</i>	25,90 €
Filet vom Rind (200g) mit Schmelzzwiebeln und Pilzen, Kartoffel-Trüffel Püree und Speckbohnen ^{g,i} <i>beef fillet (200g) with melting onions, mushrooms, potato-truffle purée and green beans with bacon</i>	34,50 €

Bene

STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

NUDELGERICHTE

Pasta

Bandnudeln mit
tagliatelle with

cremiger Waldpilz-Kräuter Sauce ^{a1,c,g,l,o}
(vegetarisch)
creamy mushroom - herb sauce

15,20 €

Tomatensauce, frischem Gemüse und Feta ^{a1,c,g,i,o}
(vegetarisch)
tomato sauce, fresh vegetables and feta

15,20 €

hausgemachtem Pesto und Garnelen ^{a1,b,c,g,h10,l,s,o}
homemade pesto and shrimps

18,90 €

Trüffel-Sahne Sauce und Rindfleischstreifen ^{a1,c,g,i,l,o}
truffle - cream sauce and beef strips

18,90 €

KINDERGERICHTE

Children's Menu

Chicken Nuggets 6,80 €
mit Pommes Frites und kleinem Salatbouquet ^{a1,c,f,i,j,9}
chicken nuggets with french fries
and a small salad bouquet

Nudelspiel 6,80 €
mit Tomatensauce und Parmesan ^{a1,c,g,i}
pasta with tomato sauce

Wiener Schnitzel 8,80 €
mit frischem Gemüse und Pommes ^{a,c,g,j}
veal escalope
with fresh vegetables and french fries

Bene

STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

DESSERTS

Desserts

Tonkabohnen Panna Cotta 7,30 €
mit Waldbeerenkompott ^{g,h,o}
tonka beans panna cotta with wildberry compote

Sorbet-Trilogie 7,50 €
auf Fruchtsalaten ^{a1,g,h}
sorbet trilogy with fruit salads

Schokoladendelice 7,50 €
dreierlei geeiste Schokoladenmousse
mit Knusper topping auf Karamellsauce
und Vanilleeis ^{a1,c,e,g,h2}
*chocolate delice with crunchy topping,
caramel sauce and vanilla ice cream*

Vanille-Crème Brûlée 7,80 €
dazu fruchtiges Sorbet ^{g,c}
vanilla crème brûlée with fruity sorbet

Schokoladenküchlein 7,80 €
mit flüssigem Kern dazu Pistazieneis ^{g,c,h}
(Zubereitung ca. 15 Minuten)
*small chocolate cake with liquid core
pistachio ice cream
(preparation time 15 minutes)*

Lust auf Eis? Weitere Eisspezialitäten finden Sie in unserer Eiskarte.

Käseteller 12,90 €

Cheese

Internationale Käseauswahl
mit Feigensenf, Früchten und Nüssen ^{a2,e,f,g,h3}
*mixed selection of cheese
with fig mustard, fruits and nuts*

Bene

STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

BIER²

Bitburger Pils vom Fass	0,3l	3,10 €
Bitburger Pils vom Fass	0,5l	5,00 €
Alsterwasser	0,3l	3,00 €
Alsterwasser	0,5l	4,90 €
Duckstein dunkel vom Fass	0,3l	3,30 €
Duckstein dunkel vom Fass	0,5l	5,20 €
Erdinger Hefeweizen	0,5l	4,90 €
Erdinger alkoholfrei	0,5l	4,90 €
Bitburger alkoholfrei	0,33l	3,50 €
Vitamalz	0,33l	3,90 €

SÄFTE & NEKTARE

von Klindworth

Ananas ⁶		
Apfel ⁶		
Banane ⁶		
Cranberry		
Johannisbeere		
Kiba ⁶		
Kirsch		
Mango		
Maracuja ⁶		
Orange		
Pfirsich ⁶		
Rhabarber		
Traube		
Tomate		
	0,2l	3,00 €
	0,4l	5,20 €
Alle Säfte sind auch als	0,2l	2,60 €
Schorlen erhältlich	0,4l	4,90 €

SOFTDRINKS

Coca-Cola ^{1.3.7}	0,33l	3,90 €
Coca-Cola light ^{1.3.7.9}	0,33l	3,90 €
Fanta ^{1.3.7}	0,33l	3,90 €
Sprite ^{1.3.7}	0,33l	3,90 €
Mezzo Mix ^{1.3.7}	0,33l	3,90 €
Schweppes Ginger Ale ^{1.3.7}	0,2l	3,20 €
Schweppes Bitter Lemon ^{1.3.7}	0,2l	3,20 €
Thomas Henry Tonic Water ^{1.3.7}	0,2l	3,20 €
Magnus Feinperlig	0,25l	2,80 €
Magnus Feinperlig	0,75l	6,80 €
Magnus Still	0,25l	2,80 €
Magnus Still	0,75l	6,80 €



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

HEIßGETRÄNKE

Kaffee Crème ¹⁰	Tasse	2,60 €
	Kännchen	4,80 €
Cappuccino ^{10.g}	Tasse	3,30 €
Milchkaffee ^{10.g}	Tasse	3,50 €
Latte Macchiato ^{10.g}	Glas	3,70 €
Espresso ¹⁰	Tasse	2,50 €
Espresso Macchiato ^{10.g}	Tasse	2,90 €
Doppelter Espresso ¹⁰	Tasse	3,50 €
Doppelter Espresso Macchiato ^{10.g}	Tasse	3,90 €
Heiße Schokolade ⁷		
Vollmilch / Weiße Schokolade ^{7.g}	Tasse	2,60 €
	Kännchen	4,40 €
Heiße Schokolade mit Sahne ^{7.g}	Tasse	3,10 €
Chai Latte ^{7.g}	Glas	3,70 €
White Chocolate Mocca ^{10.g}	Glas	4,20 €
Iced Caramel Macchiato ^{10.g}	Glas	5,50 €
Flavours ⁹ (Karamell, Vanille,...)	2cl	0,50 €
Tee mit frischer Minze	0,25l	3,50 €

EILLES TEE

(lose)

Darjeeling Royal Second Flush (Schwarzer Tee, Ziehzeit: 2-5 Minuten)

Hocharomatische, zartblumige Sommerpflückung aus dem Hochland Nordindiens

Friesische Mischung (Schwarzer Tee, Ziehzeit: 2-5 Minuten)

Nicht nur die Friesen lieben diese kräftige, würzige Blattmischung mit kupferner Tassenfarbe

Grüntee China (Grüner Tee, Ziehzeit 2-3 Minuten)

Zarter Grüntee mit angenehm herber Note und leuchtend-gelber Tassenfarbe

Detox Broken (Grüner Tee - Kräutermischung mit Mate, Ziehzeit 2-3 Minuten)

Frische Grüntee – Mate – Brennesselmischung mit delikatem Akzent durch Ingwer, als ausgleichende Balance und Wohltat für Körper und Geist

Kräutergarten (Kräutermischung, Ziehzeit: 5-10 Minuten)

Eine erfrischend – reine Kräutermischung mit süß – würzigem Geschmack

Rooibos Sanddorn (Kräutermischung aromatisiert, Ziehzeit: 5-10 Minuten)

Südafrikanischer Rotbusch mit Sanddornbeeren und Safforblüten

Kamillenblüten (Kräutertee, Ziehzeit: 5-10 Minuten)

Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack und sind angenehm wohltuend und ausgleichend

Rote Grütze (Früchtemischung, Ziehzeit: 5-10 Minuten)

Mischung ausgesuchter Früchte mit Himbeer – Kirsch – Aroma versetzt

0,25l

3,80 €

Bene

STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

APERITIFE²

Riesling Sekt	0,1l	4,50 €
	0,75l	18,00 €
Bene Secco blanc	0,1l	5,60 €
	0,75l	28,00 €
Bene Secco rosé	0,1l	5,60 €
	0,75l	28,00 €
Scavi & Ray rosé alkoholfrei	0,1l	4,50 €
	0,75l	18,00 €
Sandeman Sherry <i>Fino, Medium Dry, Sweet</i>	5cl	7,00 €
Campari auf Eis	4cl	6,00 €
Campari Orangensaft	0,2l	8,00 €
Campari Soda	0,2l	8,00 €
Martini <i>Dry, Bianco, Rosso</i>	4cl	6,00 €

SPRITZ²

0,2l

Andalö Splish		
Hugo		
Aperol Spritz		
Lillet goes Wild		
Rosato Spritz		
		5,90€

AKVAVIT²

2cl

Jubiläums Akvavit		
Malteser		
Linie		
		3,50 €

LIKÖRE & BITTER²

2cl

Sambuca		
Ouzo		
Fischergeist		
Helbing – Kümmel		
Amaretto		
Jägermeister		
		3,50 €
	4cl	
Kahlúa		5,00 €
Bailey's		5,00 €
Ramazotti		5,00 €
Fernet Branca		5,00 €
Averna		5,00 €
Pernod		6,00 €

Bene

STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

OBSTBRÄNDE & GRAPPA ²

2cl

Luzet Obstbrand <i>Williams Birne, Kirsche, Himbeere</i>	4,00 €
Ziegler Obstbrand	5,50 €
Ziegler Williams Birne	8,50 €
Ziegler Wildkirsche Nr. 1	12,50 €
Grappa Nonino	
<i>Chardonnay, Merlot, Muscato</i>	6,00 €
Calvados	3,50 €

WHISKEY ²

4cl

Jim Beam	6,00 €
Jack Daniels	7,00 €
Johnnie Walker	6,00 €
Ballantine´s	6,00 €
Tullamore Dew	6,50 €
Cragganmore Speyside Malt 12 Years	10,50 €
Lagavulin Islay Malt 16 Years	10,50 €
Oban Highland 14 Years	10,50 €
Talisker Skye Malt 10 Years	10,50 €
Dalwhinnie Highland Malt 15 Years	10,50 €
Glenkinchie Lowland Malt 12 Years	10,50 €

COGNAC ²

4cl

Baron Otard VSOP	11,50 €
Hennessy Fine de Cognac	10,50 €

BRANDY ²

4cl

Osborne Veterano	6,00 €
Cardenal Mendoza	10,00 €

Bene

STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

RUM²

4cl

Havana Club 3 Jahre	6,00 €
Havana Club 7 Jahre	8,00 €
Matusalem 15 Jahre	11,00 €
Plantation Barbados XO	14,00 €

GIN²

4cl

Gordon's	5,00 €
Bombay Sapphire	6,00 €
Hendrick's	7,00 €
Spitzmund (Schleswig-Holstein)	7,50 €
Monkey 47 (Schwarzwald)	9,50 €

WODKA & KORN & TEQUILA²

2cl

Fürst Bismarck Doppelkorn	3,50 €
The Ostholsteiner Doppelkorn	4,50 €
Absolut Vodka	3,50 €
Sierra Silver	3,50 €



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

WEIßWEINE²⁴

PFALZ

Weingut Jens Bühler, Kallstadt

Weißburgunder, trocken

Feinfruchtige Noten von exotischen Früchten wie Papaya, Passionsfrucht und Kiwi.

0,75l 25,80 €
0,2l 8,20 €

Weingut Hammel & Cie, Kirchheim

Sophie Helene Petit Blanc QbA, trocken

Eine duftig, lebendige Cuvée aus Kerner, Rivaner, Scheurebe und Weißburgunder. Mit Aromen wie Apfel, Mirabellen, Cassis und Honigmelone.

0,75l 25,40 €
0,2l 7,80 €

Weingut Anselmann

Sauvignon Blanc, trocken

Dieser Wein hat ein ausdrucksvolles Bouquet nach tropischen Früchten und Stachelbeeren, vollmundig mit angenehmer Frische.

0,75l 21,90 €
0,2l 7,20 €

Weingut Anselmann

Riesling, trocken

Eleganter und fruchtiger Weißwein mit einem feinen Bouquet nach Zitrone, Aprikose und Apfel. Er ist ein erfrischender und ausdrucksvoller Wein für laue Sommerabende sowie zu Fisch, Meeresfrüchten oder Geflügel.

0,75l 22,80 €
0,2l 7,30 €

Weingut Anselmann

Pinot blanc, trocken

Der Pinot ist ein charaktvoller und harmonischer Weißburgunder mit einer fruchtigen Frische und Würze. Der passende Wein zu (fast) jeder Speise und jedem Anlass.

0,75l 21,20 €
0,2l 6,80 €



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

BADEN

Weingut Kiefer, Eichstetten

Scheurebe, halbtrocken

Mit Aromen von der Grapefruit und der Passionsfrucht.

0,75l 25,50 €
0,2l 7,90 €

Weingut Kiefer, Eichstetten

Grauburgunder Kabinett, trocken

Die Bandbreite des Grauburgunders reicht von frisch, dezent fruchtig bis stoffig und geradlinig.

0,75l 25,40 €
0,2l 7,80 €

ITALIEN

Weingut Guiseppa Campagnola, Veneto

Pinot Grigio, trocken

Frisch, bekömmlich, fruchtig und unkompliziert ist dieser Pinot Grigio.

1,0l 28,50 €
0,2l 6,90 €

SPANIEN

Weingut Bodegas Alconde, Navarra

Vina Sardasol Blanco

Chardonnay, trocken

Sehr aromatisch und wohlriechend.

0,75l 23,20 €
0,2l 7,40 €

SÜDAFRIKA

Phinda Mountain

Chardonnay (2016), Winemakers Selection

Einladendes Aroma frischer Äpfel mit einem trockenen Abgang. Dieser Wein ist perfekt zu Fisch und Geflügel.

0,75l 21,50 €
0,2l 6,00 €



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

ROSÉWEINE²¹

PFALZ

Weingut Hammel & Cie, Kichheim
Sophie Helene Petit Rosé QbA, trocken

Dieser Rose ist harmonisch, trocken, aromatisch und fruchtig-duftend mit einer anregenden Frische.

0,75l 25,40 €
0,2l 7,80 €

Weingut Anselmann
Cabernet Sauvignon Rosé, trocken

Ein angenehmer kräftiger Rosé mit fruchtigen Noten von Stachelbeeren, Erdbeeren und Kirschen. Trockener, harmonischer, ausgewogener Wein mit einem angenehmen Abgang.

1,0l 28,10 €
0,2l 6,80 €

SPANIEN

Weingut Bodegas Alconde, Navarra
Vina Sardasol Rosado
Garnacha, trocken

Feines Aroma von Erdbeeren und anderen roten Früchten.

0,75l 23,40 €
0,2l 7,50 €



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

ROTWEINE ^{2,1}

PFALZ

Weingut Anselmann

Dornfelder, trocken

Eine angenehm, fruchtbetonte Nase von tiefdunkelroten Früchten, wie reife Kirschen, Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren.

0,75l 27,20 €
0,2l 8,70 €

WÜRTTEMBERG

Weingut Sonnenhof

Lemberger QbA, halbtrocken

Feiner Duft nach Kirschen und Brombeeren im Geschmack fruchtig und nachhaltig.

0,75l 25,80 €
0,2l 8,20 €

FRANKREICH

Weingut Chateau Anniche, Bordeaux

1éres Cotes des Bordeaux, trocken

Dieser Bordeaux hat ein ausdrucksvolles, reifes Fruchtbouquet mit Aromen von roten und schwarzen Kirschen.

0,75l 29,20 €
0,2l 8,90 €

SPANIEN

Weingut Bodegas Alconde, Navarra

„Selección“ Tinto Roble

Merlot, Garnacha, trocken

Rote Früchte, insbesondere Pflaume und Erdbeere dominieren den Geschmack dieses Merlot.

0,75l 23,40 €
0,2l 7,50 €

SÜDAFRIKA

Phinda Mountain

Cabernet Sauvignon (2015), Winemakers Selection

Ein Bouquet weicher, reifer Cassis und schwarzen Johannisbeeren mit einem leichten tannigen Abgang. Dieser Wein ist perfekt zu rotem Fleisch oder Käse.

0,75l 21,50 €



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

0,2l 6,00 €

FLASCHENWEINE „ROT“ 2,1

SPANIEN

**Weingut Marqués de Ariza, Rioja
Tempranillo, Mazuelo und Graciano, trocken**

Intensive rubinrote Farbe, kräftige
Aromen von dunklen Früchten
und Vanille.

0,75l 38,50 €

SÜDAFRIKA

**Kleine Zalze
Vineyard Selection Shiraz Barrel**

Tiefrot mit würzigen Aromen, süße
schwarze Beerenfrüchte und Schokolade.
Sortentypisch mit Spuren von Lakritze und
Maulbeeren welche wunderschön mit den
Rauch- und Holznoten harmonieren.

0,75l 36,80 €

CHILE

**Hussonet
Weingut Haras de Pirque, Maipo Valley
Cabernet Sauvignon, Gran Reserva**

14 Monate lang reift dieser tief
purpurfarbene Cabernet Sauvignon in
Fässern aus französischer Eiche. Er zeigt
Anklänge von Tabak, gepaart mit erdigen,
mineralischen Noten, Eleganz und
Komplexität sowie ein langer Nachhall
zeichnen diesen „Hussonet“ aus.

0,75l 58,80 €

Bene

STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

COCKTAILS

CLASSICS ²

CAIPIRINHA Cachaça / Rohrzucker / Limette	7,20 €
MOJITO Rum / Rohrzucker / Minze / Limette	7,20 €
COSMOPOLITAN Wodka / Cointreau / Limette / Cranberry	7,80 €
PIÑA COLADA ⁸ Rum / Kokos / Sahne / Ananas	8,50 €
SEX ON THE BEACH ² Wodka / Pfirsichlikör / Orange / Cranberry	8,80 €
LONG ISLAND ICED TEA ^{1,3,7} Weißer Rum / Wodka / Gin / Tequila / Cointreau / Limette / Cola	10,90 €
MAI TAI Weißer & Brauner Rum / Cointreau / Ananas / Limette / Mandel	9,90 €

SPRITZIGES ²

APEROL Aperol / Prosecco / Soda / Orange	5,90 €
HUGO Holunderblüte / Prosecco / Soda / Minze / Limette	5,90 €
LILLET GOES WILD Lillet / Wildberry / Beeren / Prosecco	5,90 €
ANDALÖ SPLISH Andalö / Prosecco / Soda	5,90 €
ROSATO SPRITZ Rommazzoti Rosato / Rhabarbar / Sekt	5,90 €



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

IPANEMA ^{1,3,7}	6,50 €
Limette / Rohrzucker / Ginger Ale	
VIRGIN COLADA ^{6,8}	6,50 €
Kokos / Sahne / Ananas	
FRUITY ISLAND ⁶	6,50 €
Maracuja / Orange / Pfirsich / Cranberry	

BENE SPECIALS ²

BELLA BENE ^{10,8}	8,80 €
Bailey's / Brauner Rum / Kaffee / Sahne / Banane	
MEERESRAUSCHEN ¹	8,80 €
Rum / Vanille / Maracuja / Pfirsich / Orange / Blue Curacao	
MANGO FIZZ ^{1,3,7}	8,80 €
Gin / Limette / Rohrzucker / Minze / Ginger Ale / Mango	
ELEA	8,80 €
Likör 43 / Malibu / Passoã / Maracuja	
BLACK MOJITO	9,10 €
Black Wodka / Wodka / Beerenpüree / Limette / Minze / Soda	
COOL MELONE	8,80 €
Gin / Wassermelone / Limette / Tonic	

Zusatzstoffe:

- ¹ mit Farbstoff
- ² mit Alkohol
- ³ mit Süßungsmitteln
- ⁴ enthält eine Phenylalaninquelle
- ⁵ mit geschwefelten Zutaten
- ⁶ mit Antioxidationsmitteln
- ⁷ mit Konservierungsstoffen
- ⁸ mit Geschmacksverstärker
- ⁹ mit Süßstoffen
- ¹⁰ mit Koffein
- ¹¹ mit Stabilisatoren

Allergene:

- ^a enthält glutenhaltiges Getreide
- ^{a1} enthält Weizen
- ^{a2} enthält Roggen
- ^{a3} enthält Gerste
- ^{a4} enthält Hafer
- ^{a5} enthält Dinkel
- ^{a6} enthält Kamut
- ^b enthält Krebstiere
- ^c enthält Eier
- ^d enthält Fische
- ^e enthält Erdnüsse
- ^f enthält Sojabohnen
- ^g enthält Milchprodukte
- ^h enthält Schalenfrüchte
- ^{h1} enthält Mandeln
- ^{h2} enthält Haselnüsse
- ^{h3} enthält Walnüsse
- ^{h4} enthält Cashewnüsse
- ^{h5} enthält Pecannüsse
- ^{h6} enthält Paranüsse
- ^{h7} enthält Pistazien
- ^{h8} enthält Macadamiannüsse
- ^{h9} enthält Queenslandnüsse
- ^{h10} enthält Pinienkerne
- ^{h11} enthält Sesamsamen
- ⁱ enthält Sellerie
- ^j enthält Senf
- ^k enthält Senfsamen
- ^l enthält SO₂
- ^m enthält Lupine
- ⁿ enthält Weichtiere
- ^o enthält Alkohol

Bene

STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE