



PORFYRA

DESSERT & DIGESTIFS

GOURMET

dessert MENÜ

0 km **BIRNE (v) | 12**

dunkle Schokolade, Vanille, Minze

0 km **JOGHURT (v) | 12**

Vanille, Walnüsse, Honig, Zitrone

SCHOKOLADE (v) | 11

'Manouri' Weichkäse, weiße Schokolade, Karamell

0 km **FRISCHER OBSTTELLER DER SAISON (v, VN) | 10**

EISCREME NACH WAHL (v) | 7

3 Kugeln geriebener Keks, Waldfrüchte

APERITIFS

OUZO | 4,5

MARTINI BIANCO / DRY / ROSSO | 8,0

CAMPARI | 8,0

PORTO | 9,5

APEROL | 9,5

0 km: Hergestellt aus lokalen Zutaten mit minimalen CO2-Transportemissionen.

V: Vegetarisch Vn: Vegan Gf: Glutenfrei

COCKTAILS

HUGO | 12,0

CAIR Sekt, Holunderblütenlikör, Sodawasser, Limette

APEROL SPRITZ | 12,0

CAIR Sekt, Aperol, Sodawasser, Orange

BELLINI | 12,0

CAIR Sekt, Pfirsichlikör, Pfirsichsaft

ROFFIGNAC | 12,0

CAIR Sekt, Metaxa 7*, Himbeerlikör, Soda

MOJITO | 11,0

Rum, Limette, brauner Zucker, Minze, Sodawasser

DRY MARTINI | 11,0

Gin, Martini Dry, grüne Olive

im Glas

DESSERTWEINE

VINSANTO | 0,125 L | 19,0 (*)

MALVASIA ROSETTA | 0,125 L | 10,0

FLORALIS MOSCATEL ORO | 0,125 L | 9,0

MASKAT VON RHODOS | 0,187 L | 9,0

DIGESTIFS

MASTIHA-LIKÖR | 10.0

LIMONCELLO | 8,0

RAMAZZOTTI | 9.5

FERNET BRANCA | 8.0

JÄGERMEISTER | 8.0

BAILEYS | 10,0

GRAPPA | 8,0

TSIPOURO | 4.5

KAFFEE | BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICETEAM

SPIRITUOSEN

ABSOLUT WODKA | 9.0

GREY GOOSE WODKA | 20,0

CAPTAIN MORGAN RUM | 10,0

WEIßER BACARDI-RUM | 9,0

BOMBAY SAPPHIRE GIN | 10.0

HENDRICKS GIN | 14,0

BRANDY

METAXA 5* | 9.0

METAXA 7* | 10.0

METAXA 12* | 12.0

METAXA PRIVATE RESERVE | 15.0

COGNAC

HENNESSY V.S.O.P. | 13,0

COURVOISIER VS.S.O.P. | 13.0

MARTELL V.S.O.P. | 13,0

WHISKEY

GLENFIDDICH 18 JAHRE | 30 (*)

LAGAVULIN | 18.0

LAPHROAIG | 17,0

OBAN | 17,0

BUSHMILLS | 13.0

KAFFEE

GRIECHISCHER KAFFEE | 4,0

DOPPELTER GRIECHISCHER KAFFEE | 5,0

ESPRESSO | 4,0

DOPPELTER ESPRESSO | 5,0

CAPPUCCINO | 5,5

IRISCHER KAFFEE | 8,0

BAILEYS KAFFEE | 8,0

GRIECHISCHER EISFRAPPE | 5,0

LATTE | 5,5

TEE | 4,0
