



KAFFEESPEZIALITÄTEN

KUCHEN

SMOOTHIE

GETRÄNKE

APERITIF

BIER UND WEIN



HEISSE GETRÄNKE

<i>Kännchen Bohnenkaffee</i> 10	5.50
<i>Tasse Kaffee Creme</i> 10	4.00
<i>Original ital. Espresso</i> 10	3.00
<i>Doppelter Espresso</i> 10	4.90
<i>Espresso Macchiato</i> 10,15,L	3.50
Espresso mit warmer geschäumter Milch	
<i>Doppelter Espresso Macchiato</i> 10,13,15,L	5.30
<i>Affogato al Caffè</i> 10,13,15,A,H,K,L	5.10
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Löffel Biscuit	
<i>Latte Macchiato</i> 10,15,L	4.70
warme geschäumte Milch mit Espresso	
<i>Milchkaffee</i> 10,15,L	4.20
Bohnenkaffee und Milch	
<i>Cappuccino</i> 10,15,L {Milchschaum oder Sahne}	4.20
<i>Cappuccino Italiano</i> 10,15,L	4.40
klassischer Ital. Espresso mit Milchschaum im Thermoglas	

Alle Kaffeegetränke auch entkoffeiniert erhältlich

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

<i>Russische Schokolade</i> 15,L	6.50
Trinkschokolade mit 2 cl Rum und Sahne	
<i>Peppermint Love</i> 1,15,L	6.50
Trinkschokolade mit 2 cl Peppermintlikör, Sahne	
<i>Irish Coffee</i> 1,15,L	6.50
Bohnenkaffee 10 mit 2 cl Irish Whisky, Sahne	
<i>Baileys Spezial</i> 1,3,10,15,L	6.50
Bohnenkaffee mit 2 cl Baileys und Sahne	



HEISSE GETRÄNKE

<i>Chococcino</i> 10,15,L	6.60
Warme Trinkschokolade mit Milchschaum, getoppt mit Espresso	
<i>Hot & Cold</i> 15,L	5.30
Warme Trinkschokolade, kalte Milchschaumhaube	
<i>Tasse Schokolade</i> 15,L {mit Milch oder Sahne}	4.50
<i>Kännchen Schokolade</i> 15,L {mit Milch oder Sahne}	5.70
<i>Glas Tee</i>	3.80
<i>Kännchen Tee</i>	4.60
Unsere Teesorten von Eilles: Schwarz, Pfefferminz, Kamille, Summerberries Fruit, Rooibos, Grüner, Apfel Früchte, Schwarztee mit Pfirsichgeschmack	
<i>Kännchen Jasmin Tee</i>	5.30
<i>Glas Tee mit 2cl Rum</i>	6.30
<i>Glas heiße Zitrone</i>	3.90
<i>Glas kalte Milch</i> 15,L 0.2l	3.00
<i>Glas warme Milch</i> 15,L 0.2l	3.40
<i>Glas warme Milch mit Honig</i> 15,L 0.2l	4.00
<i>Glühwein</i> x	4.90
Weinhaltiges Getränk 9.7 vol% – nur im Winter	

KALTER TIP AN WARMEN TAGEN

<i>Cold Mango Latte</i> 15,L	4.80
Mango Püree, kalter Milchschaum	



UNSERE KUCHEN AUS EIGENER KONDITOREI



Birnen-Mandelkuchen 4.80
1,2,13,A,H,K,L,M,XX

Käsekuchen 4.80
1,2,13,15,A,H,K,L,XX

Apfelkuchen 4.80
1,2,13,A,H,K,L,XX



Cappuccinotorte..... 5.00
1,2,10,13,15,A,H,K,L,M,XX / mit Alkohol

Ananas-Eierlikörtorte 5.00
1,2,13,15,A,H,K,L,XX / mit Alkohol



Himbeertorte 5.10
1,2,13,15,A,H,K,L,XX

Mandarinen-Quarktorte.... 5.00
1,2,13,15,A,H,K,L,XX



UNSERE KUCHEN AUS EIGENER KONDITOREI



Schokokuchen 4.50
1,3,15,A,H,K,L,M,XX

Zitronen-Mohnkuchen..... 4.50
15,A,H,L,XX



IM SAISONALEN WECHSEL FÜR SIE IM ANGEBOT

Buttermilch-Erdbeertorte 5.00
1,2,13,15,A,H,K,L,XX

Mangotorte..... 5.00
1,2,13,15,A,H,K,L,XX

Joghurt-Waldbeertorte 5.00
1,2,13,15,A,H,K,L,XX

Pfirsich-Maracujatorte..... 5.00
1,2,13,15,A,H,K,L,XX

SMOOTHIE



Caribbean Feeling 0,41... 7.20
Ananas, Erdbeere, Kokosmilch, Apfelsaft naturtrüb



Acai Berry & Co 0,41... 7.20
Acai Beere, Erdbeere, Blaubeere, Mango, Apfelsaft naturtrüb



Sunshine 0,41... 7.20
Pfirsich, Passionsfrucht, Mango, Apfelsaft naturtrüb



frisch gemixt
100 % natürlich
100 % Frucht



ALKOHOLFREIES

	0,2l	0,4l
<i>Traubensaft</i> {100% Fruchtsaft}.....	3.00	4.90
<i>Johannisbeer-Nektar</i> {30% Fruchtgehalt}	3.10	5.00
<i>Apfelsaft</i> {100% Fruchtsaft aus Konzentrat}	3.00	
<i>Orangensaft</i> {100% Fruchtsaft aus Konzentrat} ³	3.10	5.00
<i>Traubenschorle</i>	2.90	4.60
<i>Johannisbeersaftschorle</i> {aus Johannisbeer-Nektar}	2.90	4.70
<i>Apfelsaftschorle</i> ²	2.80	4.60
aus Apfelsaft und Konzentrat – 55% Fruchtgehalt		
<i>Orangensaftschorle</i> ³ {aus Orangensaftkonzentrat}	3.00	4.70
<i>Bitter Lemon</i> ^{3,11}	3.00	4.70
<i>Libella Cola mix</i> ^{1,2,9,10}	2.70	4.30
<i>Libella Zitronen-Limonade</i>	2.40	3.20
<i>Tafelwasser</i> , {spitzig oder still}	2.30	3.90
<i>Vio Rhabarbersaftschorle</i>	0,3l	4.10
<i>Coca-Cola</i> ^{1,9,10}	0,33l	3.90
<i>Coca-Cola light</i> ^{1,8,9,10,17}	0,33l	3.90
<i>Wild Berry Schweppes</i> ³	3.20	4.80
<i>Tonicwater Schweppes</i> ^{3,11}	3.20	
<i>Mineralwasser Frankenbrunnen exquisit</i>	0,25l	2.80
{spritzig oder still - Flasche}	0,75l	6.80
<i>Leitungswasser</i>	0,4l	1.00



ERFRISCHEND UND TRENDIG

LEMONAID⁺

Ingwer, Limette, Maracuja, Blutorange



..... 0,33l 4.50

ChariTea[•]

Mate Bio Eistee 10 aus Fairtradehandel



..... 0,33l 4.50

SPRITZIG

Bamberger Spritz Royal 1,x 0,25l 7.30

Der fruchtig-herbe Klassiker neu interpretiert mit unserem regionalen Weyerol

Hugo sprizz 4,x 0,2l 6.80

Weinhaltiges Getränk mit 6,5%vol – mit Aromen von Holunderblüte und Minze

Lillet Wild Berry 3,x 0,25l 7.50

Lillet mit Schweppes Wild Berry u. Beeren

Fruchtsecco der Alkoholfreie – Granatapfel 2,16,x 0,2l 5.80

Campari 1 25%vol 5cl 4.80

Campari Soda 1 0,2l 6.80

Campari Orange 1,3 0,2l 6.80

PRICKELND

Mionetto Prosecco „Doc Trevisio“ x 11%vol 0,2l 7.60

Mionetto Prosecco „Doc Trevisio“ x 11%vol 0,75l 19.80



BIERGENUSS AUS DER WELTKULTURSTADT BAMBERG

Aecht Schlenkerla Rauchbier – Märzen c 5,1%vol 0,5l 4.50

Spezial Rauchbier Lagerbier c 4,9%vol 0,5l 4.50

Mönchsambacher Lagerbier c,xx 5,5%vol..... 0,5l 4.30

Brauerei Zehendner

Bamberger Herren Pils c 5,5%vol 0,3l 3.80 ... 0,5l 4.30

Brauerei Keesmann

BIERFREUDE VOM BAMBERGER UMLAND

Pils St. Georgenbräu Buttenheim c 4,9%vol 0,5l 4.20

Keller ungespundet St. Georgenbräu Buttenheim c 4,9%vol .. 0,5l 4.20

Radler naturtrüb St. Georgenbräu Buttenheim c,8 2,3%vol..... 0,5l 4.20

WEIZENBIER - KOLLEKTION

Mönchsambacher Hefeweizen A,C 5,5%vol 0,5l 4.60

Original Schneider Weisse A,C 5,4%vol..... 0,5l 4.60

St. Georgenbräu Weissbier A,C 4,6%vol..... 0,5l 4.60

GENUSS OHNE REUE - ALKOHOLFREIE BIERE

IPA ZERO von Weyermann A,C < 0,5%vol 0,33l 4.60

Alkoholfreies obergäriges IPA, Malz - u. Hopfenbetont. Fruchtig erfrischende Zitrusnote der ideale Begleiter zu unseren Curry's oder einer Mandarinentorte!

St. Georgenbräu alkoholfrei A,C < 0,5%vol 0,5l 4.30

St. Georgenbräu Weissbier alkoholfrei A,C < 0,5%vol 0,5l 4.50



BIERKREATIONEN

BRAUMANUFAKTUR WEYERMANN AUS BAMBERG

Nr. 4 Crazy Coriander A,C 3,5% vol **0,33l** 5.10

Alkoholhaltiges Malzgetränk – erfrischende Noten von Orangenschalen u. würzigen Koriandersamen, der perfekte Begleiter für sommerliche Tage

Nr. 26 Sissis Wiener Lager c 5,2% vol **0,33l** 5.00

Vollbier – fein milde Karamellsüße, Aromen von Toffee, Biskuit u. kräutrigen Hopfennoten

Nr. 62 Bayernkönig Weisse A,C 5,5% vol **0,33l** 5.40

Obergäriges Vollbier – samtig cremige Textur, feine Malzigkeit u. ein balanciertes Bouquet von Nelken-u. Bananenaromen



BUNTE BIERVERSALT

BAMBERGER HOFBRÄU BY WEYERMANN

Rotbier c 5,0% vol **0,33l** 4.90

Untergäriges Bier, rötlich - bernsteinfarbig mit weißen Schaum, brotiges u. würziges Aroma

Exquisitor c 7,2% vol **0,33l** 5.50

Traditionelles Doppelbockrezept – die starke Bierspezialität kombiniert Noten von Karamell, Malz, gerösteten Nüssen und kräuterartigen Hopfenaromen. Kastanienbraun mit beiger Schaumkrone

Bamberger Hofbräu – Helles c 5,0% vol **0,33l** 4.90

Untergäriges Vollbier – sanftes Bouquet aus feinen Malz- u. kräutrigen Hopfenaromen

TRIO DER AROMAVIELFALTEN

Blutorangenbrand / 42%vol **2cl** 4.80

Reife Blutorangenaromatik, leicht herb und fruchtig

Bamberger Reiter ROGGENBOCKBIERBRAND / 42%vol . **2cl** 3.80

Kerniger würziger Charakter nach Roggen u. feiner Malzaromatik

Kräuterlikör / 35%vol **2cl** 3.80

Ein Potpourri verschiedenster Kräuter, Gewürze und Wurzeln, gepaart mit einem Hauch Weyermann Caraaroma und intensiver, wohlduftender Orange



FRANKENWEIN

<i>Bacchus</i> x Weißwein / 11,5%vol	0,25l	 6.00
<i>Müller Thurgau</i> x Weißwein halbtrocken / 10,5%vol.....	0,25l	 6.00
<i>Silvaner</i> x Weißwein trocken / 11,5%vol	0,25l	 6.20
<i>Domina</i> x Rotwein trocken / 12,5%vol	0,25l	 7.40
<i>Portugieser</i> x Rotwein trocken / 12,0%vol	0,25l	 7.40

BADISCHER ROTWEIN

<i>Schwarzriesling Reichholzheimer First</i> x 12,5%vol	0,25l	 7.40
---	-------	-----------

FRANKREICH

<i>J.P. Colombard-Sauvignon</i> x Weißwein / 11,0%vol	0,25l	 6.30
<i>J.P. Chenet Merlot</i> x Rotwein / 13,0%vol	0,25l	 6.30
<i>J.P. Cheney Cinsault-Grenache</i> x Rose / 12,0%vol	0,25l	 6.30

WEINSCHORLE

<i>Weinschorle</i> x {aus Frankenwein}	0,25l	... 4.50/	... 0,5l	 7.90
<i>Weinschorle</i> x {aus ital. Tafelwein 10%vol}	0,25l	.. 3.50/	... 0,5l	 6.50



FERNÖSTLICHE BRÄNDE

<i>Sura Thai Mekhong</i> Thai Whisky / 35%vol	2cl	3.70
<i>Bambus Schnaps</i> c China / 45%vol	2cl	3.80
<i>Rosenblütenschnaps</i> c China / 54%vol	2cl	3.80
<i>Choy Plum Japanischer Pflaumenwein</i> ^{1,X} 10%vol	5cl	3.30

SPIRITUOSEN

<i>Himbeergeist, Kirschwasser, Obstler, Williams,</i>		
<i>Zwetschgenwasser</i>	2cl	3.10
<i>Jägermeister, Marillenbrand, Wodka, Ramazzotti</i>	2cl	3.20
<i>Sambuca, Grappa</i>	2cl	3.40
<i>Amaretto, Baileys</i> ^{1,3,10,13,15,L}	2cl	3.40

UNSERE EMPFEHLUNG

<i>Blutorangenbrand</i> / 42%vol	2cl	4.80
Reife Blutorangenaromatik, leicht herb und fruchtig		
<i>Bamberger Reiter ROGGENBOCKBIERBRAND</i> / 42%vol	2cl	3.80
Kerniger würziger Charakter nach Roggen u. feiner Malzaromatik		
<i>Kräuterlikör</i> / 35%vol	2cl	3.80
Ein Potpourri verschiedenster Kräuter, Gewürze und Wurzeln, gepaart mit einem Hauch Weyermann Caraaroma und intensiver, wohlduftender Orange		



Liebe Gäste, zum Sonntagsmittagstisch empfehlen wir Ihnen
eine telefonische Reservierung!



Regionale Küche



*Frisches aus dem Wok
Spezialitäten aus Thailand*



Die Preise verstehen sich inkl. Bedienungsgeld und MwSt.
Wir akzeptieren keine 200 € und 500 € Banknoten.

Zusatzstoffe:

1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Schwefeldioxid/Sulfite, 6. Eisensalze, 7. Stoffe zur Oberflächenbehandlung, 8. Süßstoffe und andere Süßungsmittel, 9. Phosphate, 10. Koffein, 11. Chinin/Chininsalze, 12. Taurin, 13. Verdickungsmittel, 14. Schwärzungsmittel, 15. Milcheiweiß, 16. Süßungsmittel, 17. Phenylalaninquelle – vor allem mit Aspartam gesüßt

Allergene:

A = Weizen, B = Roggen, C = Gerste, D = Hafer, E = Dinkel, F = Khorasan - Weizen, G = Krebstiere, H = Eier, I = Fische J = Erdnüsse, K = Sojabohnen, L = Milch, M = Mandeln N = Haselnüsse O = Walnüsse P = Kaschunüsse, Q = Pecannüsse, R = Paranüsse, S = Pistazien, T = Macadamia- oder Queenslandnüsse, U = Sellerie, V = Senf, W = Sesamsamen, X = Schwefeldioxid und Sulphite, Y = Lupinen, Z = Weichtiere, XX = Glutenhaltiges Getreide



LIEB

HOTEL
RESTAURANT
CAFÉ

Am Regnitzufer 23 | 96049 Bamberg-Bug | Phone 0951 / 560 78
info@hotel-lieb.de | hotel-lieb.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mi-Sa: ab 12:00 durchgehend

Nur So+Feiertag: 11:30-18:00 / Mo: Ruhetag

Di: Nov-März geschl. / Di: März-Okt. ab 12.00 durchgehend

Warme Küche

Di-Sa: 12:00-13:45 / 17:30-20:30 // Nur So+Feiertag: 11:30-14:00