

GETRÄNKEKARTE

Aperitif

	<u>2 cl./4 cl.</u>
Averna	3,20/5,20 €
Fernet Branca.....	3,00/5,00 €
Lillet.....	2,80/4,80 €
Vodka.....	3,00/5,20 €
Unicum.....	3,00/5,20 €
	<u>4 cl</u>
Martini Bianco.....	4,80 €
Martini Rosso.....	5,00 €
Sherry halbtrocken.....	4,90 €
Sherry trocken.....	4,90 €

Aperitif Cocktails

	<u>0.20 l.</u>
Aperitif mit Gin.....	5,90 €
Aperol Sour.....	6,50 €
Aperol Spritz	6,50 €
Bellini.....	6,00 €
Campari Orange	5,90 €
Campari Soda.....	5,90 €
Cuba Libre	6,90 €
Daiquiri.....	6,90 €
Gin Tonic.....	5,90 €
Kir Royal.....	6,90 €
Negroni Spritz.....	6,50 €
Underberg.....	5,90 €

Digestif

	<u>2 cl./4 cl.</u>
Amaretto (Pircher Edelbrände aus Südtirol)	3,00/4,80 €
Calvados.....	3,60/5,50 €
Campari (4 cl.).....	4,60 €
Grappa (Pircher Edelbrände aus Südtirol)	3,00/4,80 €
Jägermeister.....	2,80/4,60 €
Kirschegeist (Pircher Edelbrände aus Südtirol)	2,90/4,70 €
Himbeergeist (Pircher Edelbrände aus Südtirol)	2,90/4,70 €
Line Aquavit.....	2,80/4,60 €
Limoncello.....	2,80/4,60 €
Malteserkreuz Aquavit.....	2,80/4,60 €
Obstler (Pircher Edelbrände aus Südtirol)	2,90/4,70 €
Ramazotti.....	2,80/4,60 €
Sambuca	2,80/4,60 €
Williamsbirne (Pircher Edelbrände aus Südtirol)	2,90/4,70 €

Heißgetränke

Kaffee (Segafredo)

Tasse Kaffee ⁷	2,80 €
Kaffee Vanille ⁷	3,60 €
Kaffee Karamell ⁷	3,60 €
Kaffee Haselnuss ⁷	3,60 €
Entkoffeiniert Kaffee ⁷	3,00 €
Espresso ⁷	2,80 €
Doppelter Espresso ⁷	3,60 €
Espresso Macchiato ⁷	3,80 €
Cappuccino ^{7, G}	3,20 €
Pott Kaffee	3,20 €
Milchkaffee ^{7, G}	3,60 €
Latte Macchiato ^{7, G}	3,80 €
Irish Coffee (auch kalt) ^{1,2}	5,50 €
Baileys Latte (auch kalt) ^{1,2}	5,50 €
Eiskaffee ^{1,2}	4,90 €
Eiskaffee Karamell ^{1,2}	4,90 €

Süße Versuchungen heißer Schokolade (mit echter Schokolade)

Heiße Schokolade (Dunkel, Weiß, Klassisch) ^{4, G}	3,80 €
Eisschokolade ^{1,2}	4,90 €
Lumumba, 4cl. Rum, auch kalt ^P	5,90 €

Tee - Brodies

Frühstückstee	2,60 €
Earl Grey ⁷	2,60 €
Darjeeling ⁷	2,60 €
Grüner Tee ⁷	2,60 €
Grüner Tee mit Zitrone ⁷	2,60 €
Pfefferminze	2,60 €
Kamillentee	2,60 €
Ingwer & Zitrone	2,60 €
Apfeltee	2,60 €
Raspberry & (Peach Himbeere & Pfirsich)	2,60 €
Red Berry Crush (Rote Beeren)	2,60 €
Rooibos & Apfel	2,60 €
Chai Masala	2,60 €
Entkoffeiniert	2,60 €

Weinkarte

Weißwein/Prosecco

	<u>0,20 l</u>	<u>0,50 l</u>
Chardonnay	4,90 €	11,60 €
Pinot Grigio	4,90 €	11,60 €
Grauburgunder	5,50 €	12,90 €
Riesling	5,50 €	13,90 €
Prosecco	4,40 €	12,90 €
Weinschorle	4,20 €	

Flaschenweine-Weißwein 0,75 L

Weiß 1 - Siegrist Chardonnay 2016er aus Deutschland.....21,50 EUR

Aroma: lebendig und fruchtig mit Mandel-, Birnen- und Ananasaroma

Empfehlung: zu Gemüsegerichten, asiatischer Küche oder Kalbfleisch. Qualität: VDP, Gutswein, Q.b.A.

Weiß 2 - Kallstadter Steinacker Riesling aus Deutschland.....22,50 EUR

Aroma: schöner Pfirsich-Geschmack, mit kräftiger und fruchtiger Säure und geringem Alkoholgehalt

Empfehlung: zu hellem Fleisch, Geflügel, Käse, Salate. Qualität: Kabinett

Weiß 3 - Diehl Sauvignon Blanc aus Deutschland.....21,50 EUR

Aroma: trocken; schmeckt sehr fruchtig nach Citrus, Mango und Melone, verfeinert mit einem Hauch von schwarzer Johannisbeere

Empfehlung: Spargel mit Vinaigrette, Gemüselasagne und Rohkost. Qualität: Q.b.A.

Weiß 4 - Oberbergener Baßgeige Grauer Burguner aus Baden, Kaiserstuhl.....23,50 EUR

Aroma: trocken; fruchtiger Frühlingsblütenduft, typischer Kaiserstühler Burguner-Geschmack nach Citrus, Apfel und Honig

Empfehlung: zu allen Gerichten, besonders zu Steaks und Braten. Qualität: Q.b.A

Weiß 5 - Lauffener „Schwarz/Weiß“ 2017er aus Württemberg.....21,50 EUR

Aroma: trocken; weißgekelterter Schwarzriesling (blanc de noirs), fruchtig

Empfehlung: zu Salaten, Meeresfrüchten und leichter Kost. Qualität: Q.b.A.

Weiß 6 - Helfrich Alsace 2017er Cuvée aus Frankreich.....22,50 EUR

Aroma: fruchtig, mit Pfirsich und Aprikose; duftet nach exotischen Früchten Empfehlung: als Aperitif, zu Salaten oder asiatischer Küche

Weiß 7 - Margherita Bidoli Sauvignon aus Italien (Friuli Grave).....21,50 EUR

Aroma: fruchtig und frisch, mit einer schönen, natürlichen Säure; duftet nach Passionsfrucht, Grapefruit und Holunder

Empfehlung: zu Vorspeisen, Hummer und Lachs. Qualität: DOC, 100% Sauvignon blanc

Rotwein

	<u>0,20 l</u>	<u>0,50 l</u>
Merlot	4,90 €	11,90 €
Cabernet Sauvignon	4,90 €	11,90 €
Chianti	4,90 €	11,90 €

Flaschenweine 0,75 L

Rot 1 - Chile Valle Central, Vina Maipo, Cabernet Sauvignon/ Merlot..... 21,50 €
(Valle Central, konzentrierte rote Früchte und Pflaumen, harmonisch und rund)

Rot 2 - Puglia, Passo del Sud Appassimento IGP 22,50 €
(Beeindruckend würziger Duft mit satter Frucht von Pflaumen. Schwarzen Johannisbeeren und Süßkirschen, vollmundig und doch elegant)

Rot 3 - Cantina Di Montalcino Chianti DOCG 22,50 €
(ein trockener Roter aus der Toscana mit Aromen von Kirsche und gepflückten Pflaumen, mit leichter Pfeffernote und abgerundeten Tanninen)

Rot 4 - Vina Maipo – Syrah..... 23,50 €
(Feine Fruchtaromen mit Gewürzen und süßlichen Duftnoten von Minze und Brombeeren prägen diesen Syrah)

Rot 5 - Gran Passione Rosso Veneto I.G.T Italien 21,50 €
(Duft von süßen Weichseln mit Crème de Cassis und einem Hauch Mokka)

Rot 6 - Vinho regional Tejo, António Lopes Reserva Dom Dinis..... 21,50 €
(intensiver Rotwein mit kräftigem Bukett von roten Früchten, am Gaumen samtig mit gut ausbalanciertem Tannine)

Rotwein 7 - Siegrist Merlot 2016er aus Deutschland.....22,50 EUR
Aroma: trocken; Schwarzbeerconfit, fruchtiger Geschmack nach Johannisbeeren und Schattenmorellen, süße Gewürze, ausgewogene, weiche Tannine
Empfehlung: für jeden Anlass. Qualität: VDP, Q.b.A., ausgebaut in Barriquefässern

Rotwein 8 - Fritz Waßmer Spätburgunder aus Deutschland (Baden, Markgräflerland)... 22,50 EUR
Aroma: schmeckt nach typischem Burgunder; duftet nach reifen Kirschen
Empfehlung: zu Rind- und Lammfleisch, Wildgerichten sowie zu Käse. Qualität: IGT

Rotwein 9 - Euforia Primitivo aus Italien (Apulien).....23,50 EUR
Aroma: intensiver Geschmack nach Sauerkirschen und dunklen Brombeeren, vollmundige und ausgewogene Kaffeefnoten
Empfehlung: zu rotem Fleisch, gereiftem Käse und italienischem Schinken. Qualität: IGT

Rot 10 - Côtes-du-Rhône Réserve de la Couronne..... 21,50 €
(trocken, tiefes rubinrot mit Aromen von dunklen Früchten und Gewürzen, sanfte Säure und ausgeprägte Tannine)

Rotwein 11 - Teruzzi Peperino aus Italien (Toskana).....21,50 EUR
Aroma: sehr intensives, vollmundiges Bouquet mit gut eingebundenen Tanninen & feiner Holznote
Empfehlung: zu gebratenem, geschmortem & gegrilltem Fleisch und gereiftem Käse. Qualität: IGT Toskana

Rotwein 12 - Farnese Merlot aus Italien (Sambuca di Sicilia).....21,50

EUR

*Aroma: duftet nach Blaubeere und Johannisbeere; gut strukturiert mit würzigem und langem Abgang
Empfehlung: zu rotem und weißem Fleisch, Vorspeisen, Wildgerichten und Käse. Qualität: IGT*

Rotwein 13 - Ricossa Barbera Appassimento aus Italien (Piemonte).....24,50 EUR

*Aroma: Bouquet von Beerenfrüchten, Lilie, Vanille und Feige mit leicht rauchigen Noten
Empfehlung: zu gereiftem Käse, Gorgonzola sowie zu edelbitterer Schokolade. Qualität: DOC*

Rosé

Rosé

0,20l

4,90 €

0,50l

11,90 €

Flaschenweine-Rosé 0,75 L

Rosé 1 - Leitz Pinot Noir Rosé 2017er aus Deutschland.....21,50 EUR

*Aroma: duftet nach Himbeere & roter Johannisbeere, sowie Hagebutte & Walderdbeere; fruchtig im Geschmack
Empfehlung: als Aperitif, zu leichter Pasta und Tomaten-Rucola-Sauce oder zu frischen Sommersalaten.
Qualität: VDP Gutswein*

Rosé 2 - Juliusspital Rotling 2017er aus Deutschland (Würzburg).....23,50 EUR

*Aroma: halbtrocken; saftig, rund & intensiv; Aromen von Erdbeeren, Himbeeren & Kirschen. Qualität: VDP
Gutswein*

Rosé 3 - Fleurs de Prairie Côtes de Provence 2018er aus Frankreich.....22,50 EUR

*Aroma: angenehm, intensiv; säuerlich, fruchtig; duftet nach Schwarzen Johannisbeeren und Zitrone
Empfehlung: als Aperitif, zu Muscheln, Meeresfrüchten, Fisch in Soße, frischen Salaten, aber auch schokoladigen
Köstlichkeiten*

Rosé 4 - Château Bellevue la Forêt Rosé.....21,50 €

(leuchtender Rosé mit Himbeer- und Erdbeerbouquet sowie Zitrusfrüchten, frisch und animierend)

Rosé 5 - Loire, Rose D'anjou - Justin Monmousseau22,50 €

*(Rosé aus der Loire mit Himbeer und Erdbeeraromen, am Gaumen fruchtige Kirsche und erfrischende Säure mit
mittlerem Abgang)*

Rosé 6 - Reserve La Grand Rosé – Cotes de Provence21,90 €

(traditionelle Machart, fruchtig-frisch, herzhaft und saftig)

Rosé 7 - Parlemont Les Mariés – Cinsault-Grenache – Pays D'Oc22,50 €

(vielfältige Aromen von Erdbeeren, Litchi, grünen Äpfeln, delikat, animierend)

Cocktails

BaHaMa MaMa ²	8,00 €
<i>(Bacardi braun/weiss ,Malibu, Limettensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine)</i>	
Caipirinha ²	8,00 €
<i>(Cachaça, frische Limetten, brauner Zucker)</i>	
Frenche 75 ²	8,00 €
<i>(Champagner, Gin, Zitronensaft, Zuckersirup)</i>	
Gin-Basilikum-Zitronen Cocktail ²	8,00 €
<i>(Gin, Basilikum , Zitrone und zerstoßenem Eis)</i>	
Grasshopper Cocktail ²	8,00 €
<i>(Minzlikör, Sahne , Eiswürfel)</i>	
Hugo ²	8,00 €
<i>(frische Minze, Limette, Holundersirup, Prosecco)</i>	
Long Island ²	8,00 €
<i>(Rum, Gin, Tequila, Vodka, Triple Sec, Limettensaft, Coca Cola)</i>	
Margarita ²	8,00 €
<i>(Tequila, Cointreau, Zitronensaft)</i>	
Mint Julep ²	8,00 €
<i>(Bourbon Whiskey, frische Minze, Zuckersirup)</i>	
Mojito ²	8,00 €
<i>(Havana Club, Limette, frische Minze, Zitronensaft, Soda)</i>	
Mon Cherie ²	8,00 €
<i>(Orangensaft , Kirschsafft, Whisky , Brucheis)</i>	
Moscow Mule ²	8,00 €
<i>(Wodka, Ginger Ale, Gurke, Limette)</i>	
Sex on the Beach ²	8,00 €
<i>(Wodka, Peach Tree, Limettensaft, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft)</i>	
Tequila Sunrise ²	8,00 €
<i>(Tequila, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft)</i>	
Tiramisu Coffee Cocktail ²	8,00 €
<i>(Whisky, Kaffee , Amaretto, Baileys, Eiswürfel)</i>	

Likör

	<u>4 cl.</u>
Baileys ²	4,50 €
Kümmerling Kräuterlikör	4,50 €
Kahlua ²	4,50 €
Malibou ²	4,50 €
Cointreau Orangenlikör	4,50 €

COGNAC

	<u>4 cl.</u>
Hennessy.....	4,50 €
Courvoisier.....	4,50 €

WODKA

	<u>4 cl.</u>
Gorbatschow.....	4,50 €

GIN

	<u>4 cl.</u>
Gordon's Dry.....	4,50 €
Lubuski.....	4,50 €

TEQUILA

	<u>4 cl.</u>
Sierra Reposado.....	4,50 €
Sierra Silver.....	4,50 €

WHISKY

	<u>4 cl.</u>
Jack Daniel's ²	4,50 €
Johnnie Walker Red Label ²	4,50 €
Chivas Regal ²	4,50 €

RUM

	<u>4 cl.</u>
Bacardi Superior ²	4,50 €
Bacardi Gold.....	4,50 €
Havana Club.....	4,50 €

Zusatzstoffe

*Alle Rot- und Weissweine enthalten Sulfite.
Weinhaltige Mischgetränke können Farbstoffe enthalten.*

*Alkoholische Getränke und Spirituosen können Farbstoffe enthalten.
Weinhaltige Aperitifs und Mischgetränke können Sulfite und Farbstoffe enthalten.
Alle Getränke auf dieser Seite enthalten Alkohol.*

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel,
4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig,
9=geschwärzt

Enthält folgende Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)
B= Krebstiere
C= Eier
D= Fisch
E= Erdnüsse
F= Soja
G= Milch und Milchprodukte (einschließlich laktosehaltige Produkte)
H= Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia)
I= Sellerie
J= Senf
K= Sesamsamen
L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
M= Lupinen
N= Weichtiere
O= Nitrate
P= Alkohol

***Säfte und Schorlen können Farbstoffe und andere Komponenten enthalten.*

Unsere Küche bemüht sich weitgehend ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe zu kochen. Wir verwenden frische Lebensmittel.