

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 €

4 cl

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.....	5,50 €
Aperol Spritz	5,50 €
Bellini.....	6,00 €
Campari Orange	5,90 €
Campari Soda.....	5,90 €
Cuba Libre	6,90 €
Gin Tonic.....	5,90 €

Digestif

	<u>2 cl./4 cl.</u>
Amaretto (Pircher Edelbrände aus Südtirol)	3,00/4,80 €
Campari (4 cl.)	4,60 €
Grappa (Pircher Edelbrände aus Südtirol)	3,00/4,80 €
Jägermeister.....	2,80/4,60 €
Kirschgeist (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 €
Ramazzotti.....	2,80/4,60 €
Sambuca	2,80/4,60 €
Williamsbirne (Pircher Edelbrände aus Südtirol)	2,90/4,70 €

Heißgetränke

Kaffee (Segafredo)

Tasse Kaffee ⁷	2,40 €
Kaffee Vanille ⁷	3,60 €
Kaffee Karamell ⁷	3,60 €
Kaffee Haselnuss ⁷	3,60 €
Entkoffeiniert Kaffee ⁷	2,40 €
Espresso ⁷	2,40 €
Doppelter Espresso ⁷	3,60 €
Espresso Macchiato ⁷	3,80 €
Cappuccino ^{7, G}	2,80 €
Pott Kaffee	3,50 €
Milchkaffee ^{7, G}	3,60 €
Latte Macchiato ^{7, G}	2,80 €
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	2,20 €
Earl Grey ⁷	2,20 €
Darjeeling ⁷	2,20 €
Grüner Tee ⁷	2,20 €
Grüner Tee mit Zitrone ⁷	2,20 €
Pfefferminze	2,20 €
Kamillentee	2,20 €
Ingwer & Zitrone	2,20 €
Apfeltee	2,20 €
Raspberry & (Peach Himbeere & Pfirsich)	2,20 €
Red Berry Crush (Rote Beeren)	2,20 €
Rooibos & Apfel	2,20 €
Chai Masala	2,20 €
Entkoffeiniert	2,20 €

Kaltgetränke

	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>
<i>Selters (Still)</i>	2,70 €	6,50 €
<i>Selters (Sprudel)</i>	2,70 €	6,50 €
<i>Coca Cola</i> ^{1,4,6,7}	<u>0,20 l</u>	<u>0,40 l</u>
<i>Coca Cola Light</i> ^{1,4,6,7}	2,70 €	4,20 €
<i>Fanta</i> ^{1,4,6}	2,70 €	4,20 €
<i>Sprite</i> ^{1,4,6}	2,70 €	4,20 €
<i>Schweppes Ginger Ale</i> ^{1,6,7,8}	<u>0,20 l</u>	<u>0,40 l</u>
<i>Schweppes Tonic Water</i> ^{1,8}	2,70 €	4,20 €
<i>Schweppes Bitter Lemon</i> ^{1,8}	2,70 €	4,20 €
<i>Säfte (Apfel, Kirsch, Banane, KiBa, Orangen, Rhabarber)</i> **	<u>0,20 l</u>	<u>0,40 l</u>
<i>Saftschorle</i> **	2,90 €	4,40 €
	2,70 €	4,20 €

Bier

Bier Vom Fass

	<u>0,30 l</u>	<u>0,50 l</u>	<u>1,00 l</u>
<i>Kölsch</i> ^A	2,90 €	4,20 €	7,40 €
<i>Radeberger Pilsner</i> ^A	2,90 €	4,20 €	7,40 €
<i>Radler, Alster, Diesel</i> ^A	2,90 €	4,20 €	7,40 €

Bier Aus Der Flasche

	<u>0,33 l</u>	<u>0,50 l</u>
<i>Büble Alkoholfrei</i> ^A	4,20 €	
<i>Schöfferhofer Kristal</i>	4,20 €	
<i>Schöfferhofer Dunkel</i>	4,20 €	
<i>Büble Alkoholfrei</i> ^A	4,20 €	
<i>Jever Alkoholfrei</i> ^A	4,20 €	

Weinkarte

Weißwein/Prosecco

	<u>0,20 l</u>	<u>0,50 l</u>
<i>Chardonnay</i>	4,90 €	11,60 €
<i>Pinot Grigio</i>	4,90 €	11,60 €
<i>Grauburgunder</i>	5,50 €	12,90 €
<i>Riesling</i>	5,50 €	13,90 €
<i>Prosecco</i>	4,40 €	12,90 €
<i>Weinschorle</i>	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 - Kallstädter 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 Burgunder aus Baden, Kaiserstuhl.....23,50 EUR

Aroma: trocken; fruchtiger Frühlingsblütenduft, typischer Kaiserstühler Burgunder-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

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

Flaschenweine 0,75 L

Rotwein 1 - 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 2 - 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 3 - Euforia Primitivo aus Italien (Apulien).....23,50 EUR

Aroma: intensiver Geschmack nach Sauerkirschen und dunklen Brombeeren, vollmundige und ausgewogene Kaffeenothen

Empfehlung: zu rotem Fleisch, gereiftem Käse und italienischem Schinken. Qualität: IGT

Rotwein 4 - 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 5 - 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 6 - 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

<i>Rosé</i>	<u>0,20 l</u>	<u>0,50 l</u>
	4,90 €	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 Praire 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

Cocktails

BaHaMa MaMa ² 8,00 €
(Bacardi braun/weiss ,Malibu, Limettensaft,Orangensaft, Ananassaft, Grenadine)

Caipirinha ² 8,00 €
(Cachaça, frische Limetten, brauner Zucker)

Frenche 75 ² 8,00 €
(Champagner, Gin, Zitronensaft, Zuckersirup)

Gin-Basilikum-Zitronen Cocktail ² 8,00 €
(Gin, Basilikum , Zitrone und zerstoßenem Eis)

Grasshopper Cocktail ² 8,00 €
(Minzlikör, Sahne , Eiswürfel)

Hugo ² 8,00 €
(frische Minze, Limette, Holundersirup, Prosecco)

Long Island ² 8,00 €
(Rum, Gin, Tequila, Vodka, Triple Sec, Limettensaft, Coca Cola)

Margarita ² 8,00 €
(Tequila, Cointreau, Zitronensaft)

Mint Julep ² 8,00 €
(Bourbon Whiskey, frische Minze, Zuckersirup)

Mojito ² 8,00 €
(Havana Club, Limette, frische Minze, Zitronensaft, Soda)

Mon Cherie ² 8,00 €
(Orangensaft, Kirschsaft, Whisky , Bruchveis)

Moscow Mule ² 8,00 €
(Wodka, Ginger Ale, Gurke, Limette)

Sex on the Beach ² 8,00 €
(Wodka, Peach Tree, Limettensaft, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft)

Tequila Sunrise ² 8,00 €
(Tequila, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft)

Tiramisu Coffee Cocktail ² 8,00 €
(Whisky, Kaffee , Amaretto, Baileys, Eiswürfel)

Likör

4 cl.

Baileys ²	3,80 €
Kümmerling Kräuterlikör	4,50 €
Kahlua ²	4,50 €
Malibou ²	4,50 €
Cointreau Orangenlikör	4,50 €

COGNAC

4 cl.

Hennessy	4,50 €
Courvoisier	4,50 €

WODKA

4 cl.

Gorbatschow	4,50 €
-------------------	--------

GIN

4 cl.

Gordon's Dry	4,50 €
Lubuski	4,50 €

TEQUILA

4 cl.

Sierra Reposado	4,50 €
Sierra Silver	4,50 €

WHISKY

4 cl.

Jack Daniel's ²	4,50 €
Johnnie Walker Red Label ²	4,50 €
Chivas Regal ²	4,50 €

RUM

4 cl.

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= Nitratre

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.