

# Speise KARTE

## VORSPEISE

**KÜRBISCREMESUPPE** // 7 €

*mit Curry und Kokosmilch und  
kleinem Hähnchenspieß*

**ZIEGENKÄSE TALER** // 10 €

*leicht karamellisiert, Feldsalat,  
Kürbis-Apfelchutney,  
Walnussmuß*

**KÜRBISSPALTEN** // 10 €

*im Ofen gebacken, orientalisch  
gewürzt, mit Rucolasalat und  
Zitronenschmand*

## SALATE

**GROSSE BOWL** // 17 €

*mit Linsensalat, Rohkost, Blattsalat,  
Äpfel und Nüssen und unserem Hausdressing*

UND WAHLWEISE FOLGENDE ERGÄNZUNGEN:

*Falafel Bällchen*

*Gebackener Ziegenkäse*

*Putenstreifen*

*Paniertes Schweineschnitzel*

*Rotbarschfilet*

*Kleines Rumpsteak (150 g)*

**BEILAGENSALAT** // 5 €

*Blattsalat, Rohkost, Hausdressing*

## VORSPEISEN

**GEBEIZTES** // 14 €

**SAIBLINGSFILET**  
*mit Orange-Mango Chutney und  
Kresse*

**GARNELEN MIT** // 14 €

**KNOBLAUCH GEBRATEN**  
*Tomatensugo und Salatgarnitur*

**ROASTBEEF ROSA** // 14 €

*mit marinierten Pilzen und  
Tomaten aus dem Ofen*

**KLEINER ANTIPASTI** // 12 €

**TELLER**

*Italienischer Landschinken,  
Fenchelsalami, Oliven,  
Getrocknete Tomaten, Pflaume im  
Speckmantel*

## EMPFEHLUNG

**FELDSALAT** // 8 €

*mit Kartoffeldressing, Speck und  
Krutons*

**ZANDERFILET** // 20 €

*auf Rahmwirsing mit  
Salzkartoffeln*

**APFELCRUMBLE** // 7 €

*mit Vanilleeis*

# Speise KARTE

## VEGETARISCHES

**GEFÜLLTE PILZKAPPEN** // 17 €

*mit Gemüsewürfel, Krutoons und Käse, auf würziger Chilipolenta*

**GEBACKENER ZIEGENKÄSE** // 17 €

*mit Rataouille und Rosmarinkartoffeln*

**KARTOFFELSTRUDEL** // 17 €

*Blätterteig gefüllt mit Kartoffeln, Lauch, Camembert und Backpflaumen auf Rahmwirsing mit Salat Topping*

## FISCH

**ARKTISCHES SAIBLINGS-FILET** // 22 €

*mit Kartoffeln, Möhrengemüse und Mandelbutter*

**ROTBARSCHFILET WILDFANG - ISLAND** // 23 €

*in Olivenöl gebraten, mit Zitronen-Knoblauchbutter und Chilipolenta, dazu Pfannengemüse*

**GARNELEN MIT KNOBLAUCH UND CHILI** // 22 €

*in Weißweinsahne mit breiten Nudeln*

## FLEISCH-GERICHTE

**HIRSCHRÜCKEN MIT GEWÜRZKRUSTE** // 26 €

*Portwein-Schalottensoße, Wirsinggemüse und Klößchen*

**REHRAGOUT** // 22 €

*mit Holunderbeeren, Rotkohl, und Klößchen*

**WILDSCHWEINFILET** // 20 €

*mit frischen Pilzen, Broccoli und Kroketten*

**PANIERTES LENDENSCHNITZEL** // 18 €

*mit Bratkartoffeln, Spiegelei und kleinem Salatteller*

**RUMPSTEAK** // 25 €

*mit Pfeffersoße, Bohnen und Pommes Frites*

**MAISHÄHNCHNEBRUST** // 22 €

*auf Pfannengemüse mit Parmesan, breite Nudeln und Tomatensoße*

**ENTENBRUST** // 23 €

*rosa gebraten, mit Apfel-Brandy Soße, Broccoli und Klößchen*

# Speise KARTE

## VESPER

**PANIERTES  
SCHWEINESCHNITZEL** // 12 €

*auf Brot mit Spiegelei und  
Salatgarnitur*

**VESPERTELLER** // 12 €

*Schinken, Salami, Wurst, Käse,  
Brot und Butter*

**KÄSETELLER** // 14 €

*Kleine Auswahl mit Feigensenf,  
Brot und Butter*

## DESSERT

**SPEKULATIUS  
CREME BRULÉ** // 7 €

*mit Maronen Eiscreme*

**KLEINES  
SCHOKOKÜCHLEIN** // 7 €

*mit Bananen Eiscreme*

**APFELCRUMBLE** // 7 €

*mit Vanilleeis*

## EISBECHER

**WINTERTRAUM** // 8 €

*Eiscreme Marone, Schokolade und Haselnuss  
mit Schokoladensoße, Bailey und Sahne*

**FRUCHTBOMBE** // 8 €

*Eiscreme Banane, Mango und Erdbeere mit  
Fruchtsoße, frischen Früchten und Sahne*

**WACHMACHER** // 8 €

*Kaffeeeiscreme mit kaltem Kaffee,  
Kaffeelikör und Moccabohnen,  
Schlagsahne*

**MILCHMÄDCHEN** // 8 €

*Eiscreme Vanille mit Dulce de  
Leche und Milchlikör*

**DARK BOWL** // 8 €

*Eiscreme Dunkle Schokolade,  
Schokoladensoße, Borkenschokolade  
und keine Sahne*

**NUSS-GENUSS** // 8 €

*Eiscreme Walnuss und Haselnuss  
mit gerösteten Nüssen, Nusslikör  
und Sahne*

**GEMISCHTE EIS** // 7 €

*Drei Kugel Eis nach Wahl:  
Schokolade, Vanille, Erdbeere,  
Mango, Banane, Marone,  
Walnuss, Haselnuss, Kaffee*

# Getränke KARTE

## APERITIF

<b>ENEZIANO</b>	// 7,50 €
<i>Weinhaltiges Mixgetränk mit Prosecco und Aperol</i>	
<b>LILLET VIVE</b>	// 7,50 €
<i>Mixgetränk aus Lillet mit Tonic und Gurke</i>	
<b>LILLET WILD BERRY</b>	// 7,50 €
<i>Mixgetränk aus Lillet mit Schweppes Russian Wild berry und Früchten</i>	
<b>HUGO</b>	// 7,50 €
<i>Weinhaltiges Mixgetränk mit Prosecco und Holundersirup</i>	
<b>GINGERINO</b>	// 7,50 €
<i>Weißwein und Ginger Ale</i>	
<b>ROSATO MIO</b>	// 7,50 €
<i>Ramazotti Aperitivo Rosato und Prosecco</i>	
<b>CAMPARI ORANGE</b>	// 7,50 €
<i>Campari und Orangensaft</i>	
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	// 7,50 €
<i>Limoncello Likör mit Prosecco</i>	
<b>GIN TONIC</b>	// 7,50 €
<i>Tanquary London Dry Gin Koriander, Wacholder, Zitrus Klassischer London dry Gin</i>	

## SEKT

<b>SCHNAUFER KABINETT</b>	// 4 €
<b>SCHNAUFER SCHLOSSBERGKELLEREI WÜRTTEMBERG</b> <i>Jahrgangssekt trocken 0,10 l</i>	
<b>SCHNAUFER GOLD</b>	// 4 €
<b>SCHNAUFER SCHLOSSBERGKELLEREI WÜRTTEMBERG</b> <i>Jahrgangssekt halbtrocken 0,10 l</i>	
<b>ALKOHOLFREIER SEKT</b>	// 4 €
<b>SCHNAUFER SCHLOSSBERGKELLEREI WÜRTTEMBERG</b> <i>alkoholfreier Sekt trocken 0,10 l</i>	
<b>SCHNAUFER KABINETT</b>	// 25 €
<b>SCHNAUFER SCHLOSSBERGKELLEREI WÜRTTEMBERG</b> <i>alkoholfreier Sekt trocken 0,75 l</i>	
<b>SCHNAUFER GOLD</b>	// 25 €
<b>SCHNAUFER SCHLOSSBERGKELLEREI WÜRTTEMBERG</b> <i>alkoholfreier Sekt halbtrocken 0,75 l</i>	
<b>PRÖSTLER SECCO PINK</b>	// 25 €
<b>*VEGAN</b> <b>DEUTSCHLAND / FRANKEN / WEINGUT CHRISTINE PRÖSTLER</b> <i>Regent, Handlese, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure. Pfiffig, prickelnd, lecker! Mit seinen fruchtigen Aromen von Erdbeeren und Johannisbeeren macht er sofort Lust mehr.</i> <b>EASY DRINKING!</b>	

# Getränke KARTE

## BIER

### BIER VOM FASS

*Sternquell Pils*

0,25 l 2,50 €                      0,40 l 4,00 €

*Kapuziner Weizen*

0,30 l 3,00 €                      0,50 l 5,00 €

*Mönchshof Kellerbier*

0,30 l 3,00 €                      0,50 l 5,00 €

### FLASCHENBIER

*Jever Fun*

0,33 l 3,30 €

*Hefeweizen alkoholfrei*

0,50 l 4,00 €

*Sternquell Schwarzbier*

0,50 L 4,00 €

### BIER-MIX

*Sternquell Bierbrause*

0,50 l 4,00 €

*Radler / Diesel*

0,25 l 2,50 €                      0,40 l 4,00 €

*Cola Weizen*

0,50 l 4,00 €

*Bananen Weizen*

0,50 l 4,00 €

## ALKOHOLFREIE

### PEPSI

*7 Up*

0,20 l 2,50 €                      0,40 l 4,00 €

*Mirinda*

0,20 l 2,50 €                      0,40 l 4,00 €

*Cola*

0,20 l 2,50 €                      0,40 l 4,00 €

*Cola-Mix*

0,20 l 2,50 €                      0,40 l 4,00 €

### THOMAS HENRY

*Bitter Lemon*

0,20 l 2,50 €

*Tonic Water*

0,20 l 2,50 €

*Ginger Ale*

0,20 l 2,50 €

### GRANINI SAFT

*Apfel, Orange, Pfirsich, Kirsch, Banane,*

*Maracuja, Schwarze Johannisbeere*

0,20 l 2,50 €                      0,40 l 4,00 €

*Saftschorle 0,40 l 3,50 €*

### SELTERS MINERALWASSER

*Mineralwasser*

0,25 l 2,50 €.

0,75 l 6,50 €

(medium, spritzig, still)

# Wein KARTE

## WEISSWEIN

0,25 L = 6,90 €

### **RIESLING & MÜLLER-THURGAU**

*Deutschland / Sachsen / Wackerbarth*

*QbA, trocken, fruchtige Aromen von Birne und spritzigen Zitrusfrüchten, im Geschmack feine Noten von Grapefruit und weißer Johannisbeere.*

*Zu leichter deutscher Küche und als vielseitiger Essensbegleiter*

### **RIESLING**

*Deutschland / Mosel / Weingut Lex-Ambré*

*QbA trocken, feines fruchtiges Bukett, ausdrucksvoll, feine Säure*

*unser Tipp: zu Lachs und Geflügel*

### **CHARDONNAY D`OC**

*Frankreich /Languedoc/ Cave du Lineran – Robert Skalli*

*trocken, Gut gekühlt ideal als Aperitif, zu Fisch, Meeresfrüchten, hellem Fleisch, Geflügel und zu Pastagerichten*

### **LITERWEISE GLÜCK - MÜLLER-THURGAU**

*Deutschland /Rheinhessen/ Weinhaus Flick*

*halbtrocken, QbA,*

*zu Fischgerichten, Gemüsegerichten, hellem Fleisch und einfach so*

## ROSÉWEIN

0,25 L = 6,90 €

### **LITERWEISE GLÜCK - PORTUGIESEER WEISSHERBST**

*Deutschland /Rheinhessen/ Weinhaus Flick*

*halbtrocken. QbA, zu Gehaltvollen Speisen wie Meeresfrüchten, Schweinebraten und milden Käsesorten*

### **BARDOLINO CLASSIC**

*Italien/Veneto/Cantina di Custoza*

*Chiaretto DOC „Val dei Molini“, trocken Bestens zu Wurstwaren, Kalbfleisch und Käsehäppchen.*

### **ZEITLOS CUVÉE ROSÉ**

*Deutschland / Sachsen/ Weingut Jan Ulrich*

*Seußlitzer Schlossweinberg,*

*Qualitätswein, trocken*

*Frisch und fruchtig, im Geschmack nach Waldbeeren. Guter Begleiter zu Gerichten der asiatischen Küche, zu Salaten, Fisch & Meeresfrüchten.*

# Wein KARTE

## ROTWEIN

0,25 L = 6,90 €

### HABERSCHLACHTER HEUCHELBERG

*Deutschland / Württemberg / Schloßbergkellerei  
Schnauffer*

*Trollinger mit Lemberger,  
halbtrocken, QbA, Ein Alltagswein der zu allem  
passt*

### CABERNET

*Italien / Veneto / Azienda Agricola Cavazza  
Urcabernet. typische Cabernetfrucht, gehaltvoll  
und weich. Glänzende rubinrote Farbe.  
Charakteristischer Duft mit Noten von reifen  
roten Früchten. Weicher, eleganter und  
ausgeglichener Geschmack.*

### KALTERERSEE VERNATSCH

*Italien / Alto Adige / Weinkellerei Castelfeder  
DOC trocken*

*Bestens geeignet zu leichten Vorspeisen und  
Gerichten aus hellem Fleisch sowie zu milden  
Käsesorten*

### TEMPRANILLO BARRIQUE

*Spanien / La Mancha*

*DOc trocken, passt ideal zu kräftigen  
Fleischgerichten wie unseren Rinderbäckchen,  
mediterranen Speisen und Käse*

### LITERWEISE GLÜCK - DORNFELDER

*Deutschland / Rheinhessen / Weinhaus Flick  
QbA lieblich, Gehaltvoll, voller Geschmack,  
angenehme Süße, bekömmlich, ideal zu dunklem  
Fleisch und gehaltvollem Käse*

## WEISSWEIN

0,75 L = 25,00 €

### KERNER

*Deutschland / Sachsen / Weinbaugesellschaft  
Meissen*

*QbA, trocken*

*Hellgelbe Farbe, frisch, fruchtig und knackig  
mit Noten von grünem Apfel und  
Zitrusfrüchten. Bestens zur deftigen Brotzeit  
und zu herzhaften Salaten.*

### WEISSER BURGUNDER

*Deutschland / Saale-Unstrut / Weingut Herzer  
Naumburger Steinmeister, Kabinett, trocken  
feinfruchtige Nase nach Aprikosen- und  
Apfelnoten, ausgewogener Körper mit  
erfrischender Säure und angenehm frischem  
Finale Passt zu gebratenem Fisch und  
Meeresfrüchten, deftigen Speisen und  
Käsevariationen*

### SAUVIGNON BLANC BIO

*Deutschland / Baden / Weingut Schmidt*

*Eichstetter Herrenbuck, QbA, trocken*

*Der klare, fast perlmutfarbene Wein entwickelt  
einen Duft von Stachelbeeren mit Anklängen  
von frisch gemähtem Gras und  
Brennnesselblättern. Der Gaumen erlebt ein  
wahres Feuerwerk von saftiger Fruchtigkeit  
und erfrischender Mineralität.*

*Zu vielfältigen, leichten Menüvariationen wie  
Fisch, Spargel und Ziegenkäse*

# Wein

# KARTE

## WEISSWEIN

0,75 L = 25,00 €

### **CHARDONNAY "MONT MÈS"**

*Italien/ Alto Adige- Südtirol / Castelfeder  
Vigneti delle Dolomiti IGT, trocken  
Hellgelb, fruchtig, frisch & anregend im Trunk  
mit saftigem und fruchtigem Abgang.  
Unkompliziert und erfrischend.  
Zu leichten Vorspeisen, Spargel- &  
Fischgerichten.*

### **GRAUER BURGUNDER „LÖSS“**

*Deutschland / Pfalz / Weingut Villa  
Hochdörffer  
QbA, halbtrocken  
Ein Wein der mit seiner Fülle überzeugt. In der  
Nase Apfel und leichte Holunderblüte, im Mund  
ein echter Gaumenschmeichler, so cremig zart.  
Im Abgang entwickelt er Aromen von süßer  
Birne oder gar Honigmelone. Ein echter Gewinn  
zu allen Spargelgerichten, aber auch zu  
Gemüseauflauf, Sommersalaten oder Weichkäse  
kann dieser Wein punkten.*

### **GUTSWEIN BACCHUS**

*Deutschland / Franken / Weingut Christine  
Pröstler  
halbtrocken  
100 % Bacchus, QbA, halbtrocken  
Frucht-Aromatik pur - von Mandarine,  
Grapefruit bis hin zu Litschi - ein  
Sommergenuss vom Feinsten!  
Zu scharfen Wok-Gerichten, Hähnchen süß-  
sauer & Antipasti.*

## ROSÉWEIN

0,75 L = 25,00 €

### **GUTSWEIN ROTLING \*VEGAN**

*Deutschland / Franken / Weingut Christine  
Pröstler  
Rotwein Domina & Müller-Thurgau, QbA,  
halbtrocken  
Zarte Himbeer-, Erdbeer- & Kirscharomen  
vereint mit Früchtedrops & Beerengelee, freche  
& ansprechende Fruchtsüße,  
unkompliziert lecker! Zu Ge grilltem, zu Salaten  
oder einfach so in geselliger Runde*

### **BARDOLINO CLASSIC**

*Italien/Veneto/Cantina di Custoza  
Chiaretto DOC „Val dei Molini“, trocken  
Bestens zu Wurstwaren, Kalbfleisch und  
Käsehäppchen.*



# Wein

## KARTE

### ROTWEIN

0,75 L = 25,00 €

#### ROTWEIN CUVÉE FRÄNK

*Deutschland / Franken / Weingut Christine Pröstler*

*Domina, Regent & Schwarzriesling, QbA, trocken. Intensive Brombeer- & Kirscharomen, Mokka & zarte Tabaknuancen, am Gaumen beerig, kräftig, rund & harmonisch.*

*Perfekt zu Pizza, Pasta, an Grillabenden, zu Schokolade oder einfach so.*

#### BD MERLOT

*Deutschland / Pfalz / Weingut Borell Diehl*

*Qualitätswein, im Holzfass gereift, trocken Aromen von dunklen Beeren, Cassis & schwarzem Pfeffer, dichter, straffer Körper Perfekter Speisebegleiter zu Gegrilltem, Pasta und mildem Käse.*

#### CUVÉE ROSSO "MONT MÈS"

*Italien/ Alto Adige- Südtirol / Castelfeder*

*trocken*

*Cuvée aus Lagrein, Merlot, Cabernet & Pinot Noir. Intensive granatrote Farbe mit violetten Nuancen (Lagrein), komplexes*

*Bukett nach Trockenfrüchten, Kirsche und Lakritze (Merlot und Cabernet).*

*Am Gaumen angenehm, kraftvoll und vor allem elegant im Abgang (Pinot Noir).*

### ROTWEIN

0,75 L = 25,00 €

#### "COLECCIÓN" ÓPTIMO

*Spanien/ Navarra / Bodegas Alconde*

*Cabernet, Tempranillo & Merlot, semi-dulce / feinherb*

*Mit 15-monatiger Fassreife zeigt sich hier ein vollmundiger, geschmeidiger, harmonischer Rotwein in Perfektion mit vollen Cassisaromen, harmonischer Frucht und einer ausgewogenen, dezenten Holznote.*

*Passt bestens zu Tapas, dunklen*

*Fleischgerichten und zu gegrillten Spezialitäten.*

#### ALAMOS MALBEC

*Argentinien/ Mendoza/ Bodega Cantena*

*Zapata*

*100 % Malbec, trocken, 6-9 Monate im Fass gereift, an der Nase duftende Aromen dunkler Kirsche mit floralen Noten und einem Hauch Toast, am Gaumen ist der Wein voll und dicht mit ausgereiften Cassis- und Himbeernoten, ein Hauch Schokolade und süßliche Holznoten finalisieren mit seidigen Tanninen*

# Spirituosen KARTE

## **JUBILÄUMSAQUAVIT** 2 CL 2,00 €

*Der "goldene" Jubi verzaubert mit seiner milden Dillnote nicht nur den Gaumen, sondern verleiht auch jedem Anlass einen besonderen Glanz.*

## **MALTESER** 2 CL 2,00 €

*Malteserkreuz Aquavit steht seit 1924 für einzigartigen, deutschen Aquavitgenuss.*

## **SEGNI GRAPPA RISERVA** 2 CL 4,50 €

*5 Jahre immer wieder in 6 unterschiedliche Fässer umgefüllt  
Im Geschmack Noten von Vanille, Sauerkirsche, Brombeere & Kräutern*

## **GRAPPA AMARONE** 2 CL 2,50 €

*Aus reifen Trauben der Rebsorten Corvina, Rondinella & Molinara. Direktes, intensives Bukett mit Aromen von Blumen und Erde.  
Trocken, sanft & angenehm fein im Geschmack*

## **JÄGERMEISTER** 2 CL 2,00 €

*Trinkgeld ist nicht nur ein Zeichen der Wertschätzung, sondern sorgt für positive Vibes*

## **RAMAZZOTTI** 4 CL 3,50 €

*In der Nase zeigt sich der Ramazzotti Amaro mild, süß und herbal. Während angenehme Noten von Karamell und Vanille die Süße liefern, sorgen diverse Kräuter und Gewürze für die Würze und auch einen leichten Bitterton*

## **UNDERBERG** 2 CL 1,50 €

*Das Geheimnis der Kräuter aus 43 Ländern und der „aufregend“ bittere Geschmack ergibt zusammen ein charakteristisches Kräuter-Erlebnis mit einer wohltuenden Geschmacks-Explosion*

## **LAUTERBACHER BITTER** 2 CL 1,50 €

*Der giftgrüne Lauterbacher Tropfen ist ein hundertprozentiger Bitter. Kein Zucker aber viel Kräuter*

## **SCHEIBEL WILLIAMSBRAND** 2 CL 4,00 €

*frisch, blumig, intensiv birnig, ein dezentes Vanille-Aroma in der Nase und leichte Rieslingnoten, schöne süße Noten nach Karamell, Vanille und Limette, im Verlauf gesellen sich zartbittere, quittige Noten dazu*

## **SCHEIBEL HIMBEERGEIST** 2 CL 4,00 €

*frische Himbeerfrucht mit typischem Waldfruchtroma und leichten Südfrucht-Nuancen, vielschichtiges elegantes Bukett, Himbeere in reinsten Form in einer wundervollen Kombination mit blumigen Noten*

## **SCHEIBEL GOLD MARILLE** 2 CL 4,00 €

*ausgeprägter Geruch von reifen Aprikosen wechselt mit Nuancen von Marzipan, Honig und Holunderblüten, süßlich mit leicht herbem Fruchtkörper*

# Spirituosen KARTE

**SCHEIBEL HASELNUSS**  
2 CL 4,00 €

*ausgeprägte Röstnoten sowie Nuancen von dunkler Schokolade und Vanille, Röstaromen stehen in perfekter Harmonie mit Vanille und dunkler Schokolade sowie einer leichten Fassnote*

**SCHEIBEL BADISCHER  
OBSTBRAND**  
2 CL 2,00 €

*in der Nase frischer, fruchtiger Apfel mit leichter Williamsbirne, weich und klar*

**CINECANE POPCORN RUM**  
2 CL 5,60 €

*Popcorn, Karamell, Vanille, Butter  
he Taste of Cinema - schmeckt wie Kino!  
Der erste und einzige Popcorn Rum der Welt,  
Basiert auf bis zu 12 Jahre altem Barbados Rum,  
Destilliert mit gebuttertem Popcorn*

**EMINENTE RESERVA**  
2 CL 5,60 €

*Vanille, Pflaume & dezente Rauch- und Pfeffernoten  
Min. 7 Jahre in ehemaligen Whiskyfässern gereift*

**HENNESSY VERY SPECIAL X  
LES TWINS**  
2 CL 4,20 €

*Rosinen, Nuss, Reifes Obst, Trauben  
Seidig, Harmonisch, Mild, warm & angenehm  
süß*

**MARRY WHITE VODKA**  
2 CL 4,60 €

*Weizen, Vanille, Schwarzer Pfeffer,  
Zitrusfrüchte  
Vodka aus Belgien, Mit artesischem Quellwasser  
Vanille Aroma*

**MERMAID SALT VODKA**  
2 CL 4,60 €

*Salz, Frische Meeresbrise  
Der sanfte Kuss einer Meerjungfrau  
Taste the Ocean mit angenehmer Salznote*

**THREE SIXTY**  
2 CL 2,50 €

*Ausgewogener Wodka  
aus deutschem Lande, rund im Geschmack und  
mild im Abgang.  
Aus biologisch angebautem, deutschen Weizen*

# Spirituosen KARTE

**CLYNELISH 14 YEARS**  
2 CL 5,00 €

*leicht fruchtige Zitrusnoten, malzig-aromatisch,  
süße blumige Aromen, Spuren von Vanille und  
Honig.*

*Angenehmes, cremiges Mundgefühl, maritime  
Geschmacksnoten, zartes Seegras und leichter  
Salzgeschmack.*

**THE ARDMORE**  
**PORT WOOD FINISH 12 YEARS**  
2 CL 4,20 €

*Erdbeeren und Sommerfrüchte mit einem Hauch  
Pfeffer.*

*Noten von gerösteter Orange und Zimt.  
rubinrot mit etwas Rauchigkeit*

**TALISKER 10 YEARS**  
2 CL 3,20 €

*Kräftiger Torfrauch mit einem Hauch von  
Meersalz, frische Austern, Räucherfisch &  
Seetang sowie Zitrus süße.*

**DALWHINNIE 15 YEARS**  
2 CL 3,50 €

*Vanille, Heidekraut, Röstaromen, Honig  
Der perfekte Einsteiger Whisky*

**TANQUAREY LONDON DRY GIN**  
2 CL 2,50 €

*Koriander, Wacholder, Zitrus  
Klassischer London dry Gin*

**MALFY ORIGINALE**  
2 CL 2,80 €

*Zitrone, Wacholder, Limette  
Italienischer Gin mit Quellwasser vom Monte  
Viso*

**MALFY ROSA**  
2 CL 2,80 €

*Grapefruit, Wacholder, Rhabarber  
Den Sommer auf der Zunge  
Mit sizilianischer Pink Grapefruit*

**MALFY ARANCIA**  
2 CL 2,80 €

*Blutorange, Wacholder,  
Sonne im Glas.  
Mit sizilianischen Blutorangen und 8  
verschiedene Botanicals*

**MALFY CON LIMONE**  
2 CL 2,80 €

*Amalfi Zitrone, Grapefruit, Rosa Pfeffer  
Der moderne Limoncello  
Ausbalancierte Zitrusnoten*

# Heißgetränke

## KARTE

Tasse Kaffee

2,20 €

Espresso

2,20 €

Espresso Doppio

4,40 €

Espresso Coretto mit Grappa

4,20 €

Latte Macchiato

3,90 €

Cappuccino

3,90 €

Milchkaffee

3,50 €

Heiße Schokolade

3,00 €

Tee:

English Breakfast

3,00 €

Earl Grey

3,00 €

Mountain Herb

3,00 €

Lemon Sky

3,00 €

Classic Green

3,00 €

Peppermint

3,00 €

Red Berries

3,00 €

Camomile

3,00 €