

Unsere saisonale Apéritifempfehlung

€

Frühjahr

„Erdbeer-Rhabarber-Spritz“

*Aperol, Sekt, Rhabarbersaft,
Mineralwasser, Orangenscheibe*

7,00

„Erdbeer-Rhabarber-Spritz alkoholfrei“

*San Bitter, alkoholfreier Sekt, Rhabarbersaft,
Mineralwasser, Orangenscheibe*

7,00

Spätsommer / Herbst

„Genuss-Cocktail“

Sekt, Rhabarber, Mirabelle, Aperol

8,50

„Genuss-Cocktail alkoholfrei“

Rhabarber, Mirabelle, alkoholfreier Sekt

7,00

„Red-Hugo“

*Holunderblütensirup, Campari, Erdbeeren,
Limettenscheibe, Sekt*

7,00

„Red-Hugo alkoholfrei“

*Holunderblütensirup, San Bitter, Erdbeeren,
Limettenscheibe, alkoholfreier Sekt*

7,00

Herbst / Winter

„Granatapfel-Spritz“

*Sekt, Wasser, Granatapfelsirup, Orangen,
Granatapfelkerne, Zimtrinde, Rosmarinzweig*

7,50

„Granatapfel-Spritz alkoholfrei“

*alkoholfreier Sekt, Granatapfelsirup, Orangen,
Granatapfelkerne, Zimtrinde, Rosmarinzweig*

7,50

Apéritifs

		€
„Lillet-Wild Berry“		7,00
<i>Apéritif aus Wein und Fruchtlikör mit Schweppes Wild Berry serviert</i>		
Aperol Spritz“		7,00
<i>Prosecco auf Eiswürfel, Aperol, Spritzer Soda, Orangenscheibe</i>		
„Hugo“		7,00
<i>Holunderblütensirup auf Eiswürfel, aufgefüllt mit Prosecco und Limettensaft, Spritzer Soda, Minze</i>		
„Martini“ dry, bianco, rosso	5 cl	5,00
„Campari“ ¹ Soda, Orange	4 cl	5,50
„Sherry“ , Tio Pepe“, „Sandemann“ fino, medium, Golden Cream	5 cl	5,00
„Pernod“ ¹	5 cl	5,00
<i>Anisspezialität aus Frankreich</i>		
„Cynar“ Artischockenbitter	5 cl	5,00
Sekt Hausmarke „ARAMIS“ Schnaufer, Schloss Lichtenstein	0,1 l	5,50
Alkoholfreier Sekt Schnaufer, Schloss Lichtenstein	0,1 l	5,50
Sekt Orange	0,1 l	5,00
„Kir“	0,1 l	6,00
<i>trockener Weißwein und Cassis</i>		
Kir „Royal“	0,1 l	6,50
<i>Sekt Hausmarke und Cassis</i>		
Prosecco Spumante extra dry Vinicola Tombacco	0,1 l	6,50
Champagner , „Perrier Jouët“	0,1 l	15,00

* Die Erklärung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite
Alle Weine, sowie Sekt und Prosecco enthalten Sulfite.

Offene Weißweine

€

Württemberg

Weinmanufaktur Untertürkheim

Riesling	0,2 l	7,50
Untertürkheimer Mönchberg, QbA	1,0 l	34,00

feine Säure, belebende Frische, trocken

Wein- & Sektgut Hirschmüller, Lauffen am Neckar

Chardonnay	0,2 l	8,00
	0,75 l	30,00

duftet fruchtig intensiv nach Passionsfrucht, Mango, Ananas, Kiwi, trocken

Weinkeller Flein-Talheim

Riesling, Fleiner Eselsberg, QbA	0,2 l	6,50
	1,0 l	30,00

*zart und frisch mit Fruchtaromatik
harmonisches Süße- und Säurespiel, lieblich*

Lembergerland Kellerei Rosswag eG

Riesling, Roßwager Halde	0,2 l	7,00
	1,0 l	32,00

*rassig und charmant, elegante Säure
frische und aromatische Aromen, trocken*

Weißburgunder, QbA	0,2 l	8,00
	0,75 l	30,00

*zarter Duft nach Birne und Mandel
weicher Charakter, trocken*

Baden

Winzergenossenschaft Jechtingen-Amoltern am

Kaiserstuhl eG

Grauer Burgunder	0,2 l	7,50
Jechtinger Vulkanfelsen, QbA	1,0 l	35,00

*kräftig im Geschmack mit fruchtiger Weinsäure
Duft nach reifen Früchten, trocken*

Offene Weißweine

€

Caves Lineran Vin de Pays D´OC, Südfrankreich

Chardonnay 0,2 l 6,50

*feiner Duft nach exotischen Früchten,
zeigt Fülle mit dezenter Säure, trocken* 1,0 l 30,00

Pierre Chainier, Loire-Frankreich

Sauvignon Blanc, Heritage, Touraine 0,2 l 8,50

*grüner Apfel, Pfirsich, Stachelbeere,
schöne Fruchtsäure, trocken* 0,75 l 30,00

Riva d'Oro, Italien

Pinot Grigio, Delle Venezie 0,2 l 7,00

*Gaumen frisch, weich und harmonisch,
Bukett fruchtig und elegant, trocken* 0,75 l 28,00

Bodegas Navarro Lopez, Spanien

Macabeo Blanco 0,2 l 7,00

Castillo de Robles 0,75 l 28,00

frisches Bukett, saftig und weich, trocken

Weinschorle weiß, süß oder sauer 0,2 l 5,00

Weinschorle rosé oder rot 0,2 l 5,00

Weinschorle mit offenen Weinen nach Wunsch

Preis auf Nachfrage

Besonderheiten

Wein- & Sektgut Hirschmüller, Lauffen am Neckar

Chardonnay Auslese 5cl 6,50

Edelsüß 0,375 l 40,00

*duftet nach reifer Ananas, Honigmelone, Maracuja, Rosinen und
Rosenblüten, klare fruchtige Aromen*

Muskateller 0,2 l 8,00

-trocken- 0,75 l 38,00

*fein duftende Holunderblüten, Melone, Grapefruit,
frische Wiesenkräuter, elegant und saftig, leicht mineralisch*

Weißwein 0,75 Itr.

€

Württemberg

Wein- & Sektgut Hirschmüller, Lauffen am Neckar

Riesling 30,00

fruchtig-würziger Duft, Aromen von Aprikose, Grapefruit und Zitrone, elegante Mineralität, anregender Abgang, trocken

Weinkeller Flein-Talheim

Riesling, Kabinett 30,00

feine Aromen von Apfel, Birne und Honig, charaktervoll, feinfruchtig und elegant, trocken

Weingut Amalienhof

Riesling „Beilsteiner Steinberg“, Kabinett 30,00

frisch, lebendig und elegant feine Fruchtnote, trocken

Weingärtner Rotenberg und Uhlbach eG

Riesling Collegium Wirtemberg, QbA 49,00

„Monarchie Katharina“

viel Extrakt und Länge, komplex und vollmundig, trocken

Grauburgunder Collegium Wirtemberg, QbA 40,00

am Gaumen nussig und saftig, rassige und kräutige Aromen in der Nase, trocken

Baden

Weingut Dr. Heger, Ihringen

Weißburgunder „Oktav“, Kabinett 39,00

pikanter Butterduft, säurebetont und ungemein spritzig, trocken

Weingut Abril, Kaiserstuhl

Grauburgunder „Edition Anna“, Kabinett 34,00

eleganter, typischer Grauburgunder mit einem angeregten Dialog zwischen fruchtigen und nussigen Aromen, Biowein, trocken

Weißwein 0,75 Itr.

€

Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz

Rieslaner 39,00

vervollständigt alles an Intensität, Aroma, Dichte, Filigranität und seine Süße verbinden sich zusammen, edelsüß

Weingut Spiess, Pfalz

Weißburgunder, „Der Weiße“, QbA 30,00

*duftet blumig, auch Kernobst und Nüsse
fruchtige Aromen von Apfel, Birnen und Mandeln, trocken*

Weingut Schloss Gobelsburg, Österreich

Grüner Veltliner „Steinsetz“ 40,00

würziges Bukett, herzhafte und belebend, sowie kompakt und ausdrucksstark, trocken

Cantina Tramin Kellerei, Italien

Sauvignon Blanc, Südtirol 48,00

Bukett von Holunder und Brennnessel, Gaumen mit Aroma von grüner Paprika und Stachelbeere, trocken

Terredavino, Piemont, Italien

Gavi del Comune di Gavi "Sassi del Cardinale" 35,00

intensives und fruchtiges Bukett frisch und vollmundig, trocken

Wente, Kalifornien-USA

Chardonnay, Morning Fog 38,00

frisch, exotische Fruchtaromen, dezente Barrique-Noten, trocken

Pierre Chainier, Frankreich

Sauvignon Blanc, Heritage, Touraine 30,00

ausdrucksstarker Wein, perfekte Balance zwischen fruchtigen und blumigen Aromen, trocken

Domaine Gérade Fiou, Frankreich

Sauvignon Blanc, „Pouilly Fumé“ AOC 48,00

aromatische, blumige und mineralisch elegante Frucht mit feiner Textur, in der Nase reife Stachelbeeren, saftig, trocken

Sauvignon Blanc „Sancerre“ Blanc AOC 56,00

rauchig, mit durchdringendem Mandarinenduft, am Gaumen hochmineralisch mit viel Schmelz, trocken

Ramon Bilbao, Spanien

Verdejo, El viaje de Ramón, Rueda 28,00

frisches Bukett, feine Aromen frischer Früchte, trocken

Offene Rotweine

€

Württemberg

Lembergerland Kellerei Rosswag eG

Lemberger, Roßwager Halde, QbA	0,2 l	7,00
<i>intensive fruchtige Aromen</i>	1,0 l	32,00
<i>feurig-würziger Charakter, trocken</i>		

Weingut Amalienhof

Lemberger Wild „R“, QbA	0,2 l	8,50
<i>satte Fruchtfülle, tiefer und cremiger Schmelz</i>	0,75 l	30,00
<i>prägnanter Duft nach Wildrosen, halbtrocken</i>		

Wein- & Sektgut Hirschmüller, Lauffen am Neckar

Lemberger	0,2 l	8,50
<i>würziges Aroma, beerig, trocken</i>	0,75 l	30,00

Weinkeller Flein-Talheim

Schwarzriesling mit Samtrot,	0,2 l	7,00
Fleiner Kirchenweinberg	1,0 l	32,00
<i>samtig und fruchtiger Charakter, zarter Schmelz, lieblich</i>		

Weingärtner Rotenberg und Uhlbach eG

Trollinger mit Lemberger	0,2 l	7,50
Collegium Wirtemberg, QbA	1,0 l	35,00
<i>mild und süffig, leichte Süße, halbtrocken</i>		

Baden

Winzergenossenschaft Durbach

Spätburgunder, QbA	0,2 l	8,00
<i>feinbeerige Frucht, samtig und zart, trocken</i>	1,0 l	36,00

Offene Rotweine

€

Chateau Lamothe Belair, Frankreich

Bergerac

<i>Aromen roter Früchte</i>	0,2 l	8,00
<i>dezentere Holzton, nicht schwer, trocken</i>	0,75 l	30,00

Marques de Tirón, Spanien

Tinto DOC, Rioja	0,2 l	8,50
<i>fruchtig-voller Tinto, fein eingebundenes Holz, trocken</i>	0,75 l	32,00

Bodegas Navarro Lopez, Spanien

Castillo de Robles, Garnacha Tinto	0,2 l	7,00
<i>dunkles Rubinrot, Waldfrüchte, Zimt, trocken</i>	0,75 l	28,00

Chianti Colli Senesi, DOCG Castellani

Toscana, Italien

Sangiovese, Cannaiolo	0,2 l	7,00
<i>saftige Säure, kräftiges Tannin, Duft nach Kirsche, trocken</i>	0,75 l	28,00

Rotwein 0,75 Itr.

€

Württemberg

Weingärtner Stromberg-Zabergäu

Lemberger/Trollinger 25,00

Neipperger Steingrube, QbA

rund, harmonisch mit dezentem Gerbstoff, trocken

Wein- & Sektgut Hirschmüller, Lauffen am Neckar

Dreizehn Rotweincuvée 38,00

Spätburgunder/Lemberger u. Pinot Meunier

*Brombeere, Heidelbeere, reife Sauerkirsche, kräftige-beerige Struktur
würzige Frucht, vollmundig, trocken*

Cabernet Cuvée, Franc 38,00

duftet nach schwarzer Johannisbeere, Wachholder, trocken

Lembergerland Kellerei Rosswag eG

Lemberger „401“, QbA 30,00

würziger Duft, reife Tanninstruktur, vollmundig, trocken

Winzergenossenschaft Durbach, Baden

Spätburgunder, QbA 30,00

*samtiger Rotwein in leuchtendem Rubinrot,
kräftig, fruchtig, trocken*

Weingut Markus Pfaffmann, Pfalz

Spätburgunder 33,00

*klar und feinsaftig, rauchig, viel Würze
elegant und fein, trocken*

Griwaldi, Italien

Merlot, Garda DOC 25,00

*Aroma mit Kirschnoten und Waldbeeren, dezente Würznote,
fruchtbetonte Länge im Abgang, trocken*

Rotwein 0,75 Itr.

	€
Cantina Tramin, Alto Adige, Italien	
Lagrein <i>angenehme Fülle, tanninkräftige Struktur, trocken</i>	38,00
Paolo Conterno DOC, Italien	
Barbera d'Asti, Bricco <i>tiefrot, intensiver Duft nach dunklen Früchten, Kräuter, langer Nachhall, trocken</i>	39,00
Vigneti del Salento Zolla, Italien	
Primitivo Di Manduria DOP <i>dunkelrote Farbe, Aromen nach Pflaumen, Kirschen, schwarzen Beeren, trocken</i>	39,50
Filicheto, DOCG, Italien	
Vino Nobile di Montepulciano <i>rubinrot, Waldbeeren, dunkle Kirschen, Pfeffer, etwas Mandel, feine Würze, trocken</i>	40,00
Val di Suga, DOCG, Italien	
Brunello di Montalcino <i>Cassis und Sauerkirschen, feiner Holzton begleitet von Vanille und Holunderbeeren, trocken</i>	70,00
Silvio Nardi, DOCG, Italien	
Brunello di Montalcino <i>rubinrot, reife Kirschen und Waldfrüchte, ausdrucksvoll, elegant und sinnlich, trocken</i>	90,00
Lamole di Lamole, DOCG, Italien	
Chianti Classico, Riserva <i>Aromen vollreifer Früchte, trocken</i>	58,00
Caparzo, IGT, Italien	
Sangiovese, Toscana <i>fruchtig, würzig, herzhaft, weich, trocken</i>	28,00

Rotwein 0,75 Itr.

	€
Ravenswood, Kalifornien	
Zinfandel, Napa Valley <i>saftige Pflaume, schwarze Kirsche, Aromen von Kakao, trocken</i>	42,50
Saint-Emilion Grand Cru, Frankreich	
Château La Croix Chantecaille <i>rubinrot, bezaubernde Würzigkeit, die durch die Noten nach Gartenkräutern intensiviert wird, trocken</i>	70,00
Pierre Amadiou, Frankreich	
Gigondas, Romane Machotte <i>Cuvée aus Grenache und Syrah, Geschmack nach Vanille und schwarzer Johannisbeere, trocken</i>	64,00
Antonin Rodet, Frankreich	
Savigny-les-Beaune Côte de Beaune <i>rote Fruchtaromen, leicht rauchige Note, frischer Fruchtgeschmack, trocken</i>	85,00
Bodegas Berceo, DOC, Spanien	
Gonzalo de Berceo, Reserva <i>Körperreich, gute Struktur, Aromen von Kräuter und Vanille, trocken</i>	45,00
Finca Enguera Crianza, Spanien	
<i>reiner Biowein, dezente Würze, viel reife Frucht, elegante Reife, trocken</i>	25,00
Casas del Bosque, Chile	
Cabernet Sauvignon, Reserva <i>elegante Tannine, rote Früchte, sinnliche Röstaromen, trocken</i>	35,00

Offene Roséweine

€

Lembergerland Roßwag, Württemberg

Lemberger Weißherbst, QbA	0,2 l	6,00
<i>beerige, fruchtige Aromen in der Nase, leicht würziger Charakter, halbtrocken</i>	1,0 l	28,00

Staatsweingut Meersburg, Baden

Spätburgunder Weißherbst, QbA	0,2 l	8,50
<i>Vielzahl an Aromen, herzhaft Würze, feinherb</i>	0,75 l	32,00

Winzergenossenschaft Durbach, Baden

Spätburgunder Weißherbst, QbA	0,2 l	6,50
<i>rund, gefällig, saftig, halbtrocken</i>	1,0 l	30,00

Cave du Lineran d´OC, Frankreich

Grenache Rosé	0,2 l	6,50
<i>fruchtiger Sommerwein, frisch, trocken</i>	0,75 l	30,00

Bodegas Navarro Lopez, Spanien

Castillo de Robles	0,2 l	7,00
Tempranillo Rosado	0,75 l	28,00
<i>Schillerndes rosa, saftige rote Beeren, fruchtiger Sommerwein, trocken</i>		

Roséwein 0,75 Itr.

€

Wein- & Sektgut Hirschmüller, Lauffen am Neckar

Rosé 30,00
duftet, zarte Frucht, unkompliziertes Trinkvergnügen, trocken

Weingärtner Cleebrohn & Güglingen eG

Weißherbst 28,00
in der Nase frisches Obst, Erdbeere, rote Johannisbeeren, Sauerkirschen am Gaumen, vitale Fruchtsäure, trocken

Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz

„Pink“ 34,00
St. Laurent Rosé
Geschmack blumig, fruchtig, trocken

Weingut Schloss Gobelsburg, Österreich

Rosé „Cisterciën“ 38,00
helle Farbe, Geschmack von Nougat und türkischem Honig, trocken

Weingut Juli-Pitt-Perrin, Frankreich

Miraval Rosé „Cotes de Provence AOC“ 36,00
elegante Aromen von Blüten, volle Frucht, Mineralität und Komplexität, trocken

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer
Erklärung der Zusatzstoffe

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1 mit Farbstoff | 8 mit Milcheiweiß |
| 2 mit Konservierungsstoffen | 9 koffeinhaltig |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 10 chininhaltig |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 11 mit Süßungsmittel |
| 5 mit Schwefeldioxid | 12 mit Süßungsmittel Aspartam
enth. Phenylalaninquelle |
| 6 geschwärzt | 13 gewachst |
| 7 mit Phosphat | 14 mit Tannin |
| | 15 Weine enthalten Sulfite |

Sekt

		€
ARAMIS Hausmarke „trocken“	0,75 l	30,00
Riesling, Flaschengärung Schnauffer, Schloss Lichtenstein		
Sekt „alkoholfrei“	0,75 l	30,00
Schnauffer, Schloss Lichtenstein		
Geldermann – Brut -	0,75 l	42,00
Kessler Jägergrün	0,75 l	39,00
Riesling –Brut-		
Fürst von Metternich	0,75 l	36,00
Riesling-Sekt extra trocken		
Freixenet Secco, trocken	0,75 l	35,00

Prosecco

Prosecco Spumante extra dry	0,75 l	34,00
Vinicola Tombacco		

Champagner

Ayala	0,75 l	75,00
„Brut Majeur“		
Moët et Chandon –Brut Imperial-	0,75 l	90,00
Perrier Jouët	0,75 l	90,00

Crémant

Crémant de Loire	0,75 l	38,00
Blanc		
Crémant de Loire	0,75 l	38,00
Rosé		

Alkoholfreie Getränke

	€	€
	<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>
Coca Cola ^{2,11}	2,70	4,80
Coca Cola Light ^{1,2,6,11}	2,70	4,80
Cola Zero ^{1,2,6,11}	2,70	4,80
Fanta ²	2,70	4,80
Spezi ^{1,2,3,9}	2,70	4,80
Zitronenlimonade ¹¹	2,50	4,50
Apfelsaft-Schorle	2,50	4,50
Apfelsaft	2,80	4,50
Orangensaft-Schorle	2,50	4,50
Orangensaft	3,00	6,00
Saft-Schorle	3,00	6,00
Saft verschiedener	3,00	6,00

Geschmacksrichtungen

Traubensaft, Multivitaminensaft, Sauerkirschnektar, Ananassaft, Maracujanektar, Johannisnektar, Mangonektar, Cranberrynektar, Rhabarbernektar, Bananennektar, naturtrüber Apfelsaft, Grapefruitsaft

Schweppes	0,2 l	3,50
Bitter Lemon ¹⁰ , Tonic Water ¹⁰		
Ginger B ¹⁰ , Ginger Ale ¹⁰ , Wild berry ¹⁰		

Thomas Henry Tonic Water¹⁰	0,2 l.	3,80
--	--------	------

Teinacher Genusslimonaden	0,33 l	3,80
Maracuja-Orange, Johannisbeer-Holunder, Zitrone, Rhabarber-Mirabelle, Orange-Mandarine, Genuss-Apfelschorle		

Mineralwasser

aus dem Hause Mineralbrunnen Teinach

Mineralwasser Gourmet classic/medium/still	0,25 l	2,70
	0,50 l	4,00
	0,75 l	6,00

Hirschquelle Natürliches Heilwasser	0,75 l	6,00
-------------------------------------	--------	------

Bier frisch vom Fass

		€
Hochdorfer Pils -Krone	0,3 l	3,60
Hochdorfer Hefeweizen hell	0,3 l	3,60
Hochdorfer Hefeweizen hell	0,5 l	4,80
Hochdorfer Gold-Krone Export	0,3 l	3,60
Hochdorfer Gold-Krone Export	0,5 l	4,80
Radler mit Gold-Krone	0,3 l	3,60
Radler mit Gold-Krone	0,5 l	4,80
Hochdorfer Sportweizen	0,3 l	3,60
-alkoholfrei-	0,5 l	4,80

Flaschenbiere

Hochdorfer Pils Krone	0,33 l	3,60
Hochdorfer Freibier	0,33 l	3,50
-alkoholfrei-		
Hochdorfer Helle	0,33 l	3,60
Hochdorfer Naturradler	0,33 l	3,60
Hochdorfer Naturradler	0,33 l	3,50
-alkoholfrei-		
Hochdorfer Hefeweizen hell	0,5 l	4,80
Hochdorfer Kristallweizen	0,5 l	4,80
Hochdorfer Hefeweizen dunkel	0,5 l	4,80
Sport Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,80
Schwarzwald Cider ,	0,25l	3,50
Cassis oder Apfel		



Edelbrandweine aus dem Hause Steinhauser

		€
Alter Williams	2 cl	10,00
<i>– Im Maulbeerfass gereift –</i>		
Williams No.1	2 cl	5,00
Marille, Mirabelle	2 cl	4,50
Cöxle-Cox Orange	2 cl	4,50
Haselnuss	2 cl	4,50
Kirsch	2 cl	4,50
Alte Zwetschge	2 cl	4,50
<i>- Im Holzfass gereift –</i>		

Weinbrände / Cognac

Asbach Uralt	2 cl	3,50
Asbach 8 Jahre	2 cl	7,50
Asbach 15 Jahre	2 cl	12,50
Cognac Hennessy V.S.	2 cl	4,50
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,00
Armagnac CLÈS des DUCS	2 cl	6,00

Obstbrandweine

Obstler	2 cl	2,50
Kirschwasser	2 cl	3,20
Williams Christ Birne	2 cl	3,50
Himbeergeist	2 cl	3,20
Zwetschgenwasser	2 cl	3,20
Grappa		
Nonino Chardonnay	2 cl	4,50
Nonino Merlot	2 cl	4,00

Kümmelbrandweine

Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,40
Aalborg Jubiläumsaquavit	2 cl	3,40
Linie Aquavit	2 cl	3,40

Magenbitter

Jägermeister	2 cl	3,00
Fernet Branca	2 cl	3,00
Ramazotti	2 cl	3,00
Underberg	2 cl	3,00

Whiskey & Whiskys

Scotch Whisky

BALLANTINE'S	4 cl	5,00
Johnnie Walker Red Label	4 cl	7,00
Johnnie Walker Gold Label	4 cl	16,00
Johnnie Walker Blue Label	4 cl	30,00
Dimple 15 years old	4 cl	12,00

Single Malt Whisky

Glennfiddich		
12 years old	4 cl	8,50
15 years old	4 cl	10,50
Lagavulin 16 years old	4 cl	16,00
Glenmorangie 18 years old	4 cl	17,00
Glenmorangie Lasanta	4 cl	12,50
Macallan 12 years old	4 cl	12,50
Amber	4 cl	16,00

Bourbon

Jack Daniels, Tennessee	4 cl	6,00
Maker's Mark, Kentucky	4 cl	6,00
Bulleit Bourbon	4 cl	6,00

Liköre

Bailey's	2 cl	3,50
Amaretto di Saronno	2 cl	2,40
Grand Marnier "Cordon rouge"	2 cl	3,00

Liköre „Steinhäuser“

Brombeer, Heidelbeer	2 cl	3,00
Erdbeer-Rhabarber		
Bratapfel, Walnuss		

Heiße Getränke

	€
Tasse Kaffee Crème	3,00
Portion Kaffee Crème	5,00
Milchkaffee Enthält: g	3,30
Latte Macchiato Enthält: g	3,70
Espresso	2,60
Doppelter Espresso	4,50
Caffè "Ristretto"	2,50
der italienische kleine Schwarze	
Espresso Macchiato Enthält: g	2,80
Cappuccino Enthält: g	3,20
Chociatto Enthält: g	3,50
Heiße Schokolade mit Milchschaum zubereitet	3,30
Enthält: g	
Portion heiße Schokolade	4,80
mit Milchschaum zubereitet	
Enthält: g	
Mokka	5,00
doppelt starker Kaffee	
Glas Tee	2,90
Eine Auswahl finden Sie in unserer Teekarte	
Portion Tee	5,00
Glas Tee mit Rum	5,60

Alle Kaffeespezialitäten bereiten wir auf Wunsch auch mit entkoffeinierten Bohnen zu

Für die Zubereitung mit laktosefreier Milch buchen wir zusätzlich 0,40 € pro Tasse.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer

Erklärung der Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffen
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Schwefeldioxid
- 6 geschwärzt
- 7 Phosphat
- 8 Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 Süßungsmittel
- 12 Süßungsmittel Aspartam enth. Phenylalaninquelle
- 13 gewachst
- 14 Tannin