

# 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

		€
<b>„Lillet-Wild Berry“</b>		7,00
<i>Apéritif aus Wein und Fruchtlikör mit Schweppes Wild Berry serviert</i>		
<b>Aperol Spritz“</b>		7,00
<i>Prosecco auf Eiswürfel, Aperol, Spritzer Soda, Orangenscheibe</i>		
<b>„Hugo“</b>		7,00
<i>Holunderblütensirup auf Eiswürfel, aufgefüllt mit Prosecco und Limettensaft, Spritzer Soda, Minze</i>		
<b>„Martini“</b> dry, bianco, rosso	5 cl	5,00
<b>„Campari“</b> <sup>1</sup> Soda, Orange	4 cl	5,50
<b>„Sherry“</b> , Tio Pepe“, „Sandemann“ fino, medium, Golden Cream	5 cl	5,00
<b>„Pernod“</b> <sup>1</sup>	5 cl	5,00
<i>Anisspezialität aus Frankreich</i>		
<b>„Cynar“</b> Artischockenbitter	5 cl	5,00
<b>Sekt Hausmarke „ARAMIS“</b> Schnauffer, Schloss Lichtenstein	0,1 l	5,50
<b>Alkoholfreier Sekt</b> Schnauffer, Schloss Lichtenstein	0,1 l	5,50
<b>Sekt Orange</b>	0,1 l	5,00
<b>„Kir“</b>	0,1 l	6,00
<i>trockener Weißwein und Cassis</i>		
<b>Kir „Royal“</b>	0,1 l	6,50
<i>Sekt Hausmarke und Cassis</i>		
<b>Prosecco Spumante</b> extra dry Vinicola Tombacco	0,1 l	6,50
<b>Champagner</b> , „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 Cleeborn & Göglingen 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<br>enth. Phenylalaninquelle |
| 6 geschwärzt                | 13 gewachst   |
| 7 mit Phosphat              | 14 mit Tannin   |
|                             | 15 Weine enthalten Sulfite                                |

# Sekt

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

# Prosecco

<b>Prosecco Spumante extra dry</b>	0,75 l	34,00
Vinicola Tombacco		

# Champagner

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

# Crémant

<b>Crémant de Loire</b>	0,75 l	38,00
Blanc		
<b>Crémant de Loire</b>	0,75 l	38,00
Rosé		

# Alkoholfreie Getränke

	€	€
	<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>
Coca Cola <sup>2,11</sup>	2,70	4,80
Coca Cola Light <sup>1,2,6,11</sup>	2,70	4,80
Cola Zero <sup>1,2,6,11</sup>	2,70	4,80
Fanta <sup>2</sup>	2,70	4,80
Spezi <sup>1,2,3,9</sup>	2,70	4,80
Zitronenlimonade <sup>11</sup>	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*

<b>Schweppes</b>	0,2 l	3,50
Bitter Lemon <sup>10</sup> , Tonic Water <sup>10</sup>		
Ginger B <sup>10</sup> , Ginger Ale <sup>10</sup> , Wild berry <sup>10</sup>		

<b>Thomas Henry Tonic Water<sup>10</sup></b>	0,2 l.	3,80
--	--------	------

<b>Teinacher Genusslimonaden</b>	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 <b>Pils</b> -Krone	0,3 l	3,60
Hochdorfer <b>Hefeweizen</b> hell	0,3 l	3,60
Hochdorfer <b>Hefeweizen</b> hell	0,5 l	4,80
Hochdorfer Gold-Krone <b>Export</b>	0,3 l	3,60
Hochdorfer Gold-Krone <b>Export</b>	0,5 l	4,80
<b>Radler</b> mit Gold-Krone	0,3 l	3,60
<b>Radler</b> mit Gold-Krone	0,5 l	4,80
Hochdorfer <b>Sportweizen</b>	0,3 l	3,60
-alkoholfrei-	0,5 l	4,80

## Flaschenbiere

Hochdorfer <b>Pils</b> Krone	0,33 l	3,60
Hochdorfer <b>Freibier</b>	0,33 l	3,50
-alkoholfrei-		
Hochdorfer <b>Helle</b>	0,33 l	3,60
Hochdorfer <b>Naturradler</b>	0,33 l	3,60
Hochdorfer <b>Naturradler</b>	0,33 l	3,50
-alkoholfrei-		
Hochdorfer <b>Hefeweizen</b> hell	0,5 l	4,80
Hochdorfer <b>Kristallweizen</b>	0,5 l	4,80
Hochdorfer <b>Hefeweizen</b> dunkel	0,5 l	4,80
Sport <b>Hefeweizen</b> alkoholfrei	0,5 l	4,80
<b>Schwarzwald Cider</b> ,	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

Maltaserkreuz 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