

# Offene Weine

## Weiß

<b>Riesling</b>	<b>Vier Jahreszeiten, Pfalz, trocken</b> <i>Fruchtig und frisch, wenig Alkohol, harmonisch in Säure und Süße</i>	0,2l / 6,30
<b>Grauer Burgunder</b>	<b>Scheu, Pfalz - trocken</b> <i>Gehaltvoll und säurebetont</i>	0,2l / 6,30
<b>Chardonnay</b>	<b>Grand Sud - Frankreich, trocken</b> <i>Fruchtiges Bukett, reiche Aromen von Äpfeln, etwas Mango und Honigmelone</i>	0,2l / 6,30
<b>Sauvignon Blanc</b>	<b>Grand Sud - Frankreich, trocken</b> <i>Wunderbar erfrischend, ein Wein mit wundervollen tropischen Aromen</i>	0,2l / 6,50

## Rosé

<b>Portugieser Rose</b>	<b>Weinhaus Flick GmbH - Rheinhessen – Deutschland, halbtrocken</b> <i>Halbtrockener, dezenter Weißherbst mit verhaltener Säure. Sortentypische Fruchtaromen Nach Himbeeren, Kirschen und Brombeeren</i>	0,2 / 6,30
-------------------------	---	------------

# Rot

<i>Primitivo</i>	<i>Paololeo – Apulien - Italien</i> <i>Sehr intensives und duftendes Bukett, mit Noten von Kirsche und wilden Beeren.</i>	0,2l / 6,50
<i>Cabernet Sauvignon/ Campo Largo - Chile</i> <i>Merlot</i>	<i>Aromen von roten Früchten und Pflaume</i>	0,2l / 6,30
<i>Merlot</i>	<i>Swartland Winery / Südafrika</i> <i>Dunkle Früchte, Kirsche, Pflaume, Himbeere und ein Hauch von Vanille</i>	0,2l / 6,30
<i>Shiraz /</i> <i>Tempranillo</i>	<i>Osborne Solaz - Bodegas - Spanien</i> <i>Geschmack nach saftigen Beeren und Pflaumen 8 Monate im Holzfass gereift</i>	0,2l / 6,50

# Flaschenweine

## Weiß

<b>Grauburgunder</b>	<b>Weingut Becker - Landgraf - Rheinhessen</b> <i>Mango, grüne Wallnüsse, dazu ein stoffiger Körper, der durch die Säure nicht zu massiv wird. Schöner Schmelz mit einer feinen Würze.</i>	0,75l / 34,00
<b>Weissburgunder / Chardonnay</b>	<b>Weingut Becker - Landgraf - Rheinhessen</b> <i>Feine gelbe Früchte und etwas Mandel. Elegant, fein salzige Mineralität mit einer sanften, leicht cremige Säure. Fülle, Saft und Harmonie</i>	0,75l / 33,00
<b>Riesling</b>	<b>“Unplugged” - Tesch - Nahe - Deutschland</b> <i>Duft nach weißfleischigen Pfirsichen, Kiwi, Limette, Zitronengras und einfach Riesling pur. Im Mund ist er angenehm spritzig, trocken, gerade und trinkfest.</i>	0,75l / 35,50
<b>Blanc de Noir QBA</b>	<b>Tobias Rickers – Bad Kreuznach - Nahe - Deutschland</b> <i>Aus den roten Trauben Merlot und Cabernet Sauvignon wurde dieser Weißwein gekeltert. Ein fruchtig frischer Sommerwein, der mit toller Saftigkeit und Aromen von Kirschen und weißen Blüten begeistert</i>	0,75l / 37,60
<b>Sauvignon Blanc</b>	<b>Weingut Knipser - Pfalz - Deutschland</b> <i>Kraftvolle, typische Sauvignonaromen mit viel Stachelbeeren, Holunder, gemähem Gras und mineralischen Aromen am Gaumen.</i>	0,75l / 39,20
<b>Gorgorito Verdejo Rueda D.O.</b>	<b>Bodegas Copaboca - Rueda – Spanien</b> <i>Die aromatische Nase offenbart delikate, frische Aromen mit Anklängen von Kräutern und Stachelbeeren. Frisch am Gaumen mit Fruchtnoten und einer erfrischenden, knackigen Säure. Im Abgang erneut Stachelbeeren</i>	0,75l / 34,90
<b>Gavi di Gavi</b>	<b>Vite Colte / Piemont</b> <i>Vollmundig, harmonisch, frisch und fruchtig, blumig und ausgewogen</i>	0,75l / 39,50

Auf alle unsere Speisen und Getränke wird eine Service-Pauschale von 7% erhoben.

**Lugana** **Villalta Lugana DOC - Venetien, Italien** 0,75l / 35,50  
*Von den Südhängen des Gardasees. Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Aromen von Zitrusfrüchten und Pfirsich. Spritzig und gut ausgewogen mit feiner Säure und fruchtigem Bukett.*

**Grillo** **Principi di Butera - Sizilien, Italien** 0,75l / 36,50  
*Hell und leuchtend Strohgelb, mit leichten grünlichen Reflexen. Reich und überraschend frisch, mit Nuancen von Zitrusfrüchten, Ananas und einem leicht minzigem Hauch. Vielschichtig, harmonisch, mit starken würzigen und mineralischen Noten.*

## Rosé

**Spätburgunder** **Bone Dry, Weingut Reichrat von Buhl - Pfalz - Deutschland** 0,75l / 34,50  
*Duft nach Walderdbeeren, roten Johannisbeeren und Waldrosen frisch, knackig und animierend, macht Lust auf mehr*

**Shiraz Rose** **Two Oceans Vineyard – Western Cape - Südafrika** 0,75l / 36,60  
*Hell schimmender Rose, Geruch nach Himbeeren und Erdbeeren. Schlank im Geschmack Nach hellen Früchten, Pfirsich, Melone, Johannisbeere, Himbeere frisch und leicht*

**Rosa dei Frati** **Venetien, Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera** 0,75l / 42,00  
**“Ca dei Frati”**  
*Im Glas entfalten sich ein brillantes Lachsrosé und ein zarter und erfrischender Duft nach Weißdorn und Waldfrüchten. Der Geschmack ist feinfruchtig, mineralisch, mit gut eingebundener, erfrischender Säure.*

# Rot

<b>Trollinger mit Lemberger</b>	<b>Winzer vom Weinsberger Tal – Württemberg - Deutschland</b> <i>Trockener, kräftiger Rotwein mit intensiver Farbe. Dieser Wein vereint die Vorzüge beider Trauben und besetzt mit einer schönen Frucht nach Kirsche und Waldfrüchten, samtig im Abgang.</i>	0,75l / 34,50
<b>Bordeaux</b>	<b>Château Lafitte Côtes de Bordeaux AC- Frankreich -trocken</b> <i>Vielleicht eine der letzten Regionen des Bordeaux, in der man noch Überraschungen erleben kann, sind mit Sicherheit die Ières Côtes de Bordeaux. Prachtvolles Aroma, gute Komplexität, schöne Fülle, viel Kraft und großartige Länge.</i>	0,75l / 54,20
<b>Tempranillo</b>	<b>Edulis Crianza DOC, Rioja - Spanien</b> <i>fruchtige Aromen, würzige Noten, abgerundet und lang anhaltender Geschmack</i>	0,75l / 36,00
<b>Pinotage</b>	<b>Nederburg Wines – Cape Town - Südafrika</b> <i>Intensive Aromen von dunklen Früchten, wie Brombeere, Johannisbeere und Kirsche. Am Gaumen fruchtig mit kräftiger Würze, weiche Tannine und etwas Schokolade.</i>	0,75l / 38,50
<b>Chianti Classico</b>	<b>Rocca delle Macie Toscana - Italien -trocken-</b> <i>unkompliziert, charakteristisch und vielseitig</i>	0,75l / 38,90
<b>Sangiovese/ Cabernet Sauvignon</b>	<b>Castello Banfi IGT Montalcino Toscana - Italien - trocken-</b> <i>enthält Sulfite, fruchtig und leicht im Abgang</i>	0,75l / 35,00
<b>Primitivo</b>	<b>Salento Donna Marzia IGT Conti Zecca - Apulien - Italien</b> <i>Süsse Brombeerfrucht, dazu dezente Schokoladen- und Gewürznoten. Ein vollmundiger Tropfen, der dem Gaumen schmeichelt, unkompliziert und trinkfreundlich.</i>	0,75l / 36,90

Auf alle unsere Speisen und Getränke wird eine Service-Pauschale von 7% erhoben.

<b>Malbec</b>	<b>Bodega Septima - Argentinien</b> <i>Duftnote von kandierten Früchten, reifen Pflaumen und Brombeeren. Sehr weiche Aromen von Vanille und etwas Lakritz.</i>	0,75l / 36,90
<b>Syrah</b>	<b>Swartland Bush Vine – South Africa</b> <i>Reichhaltig, harmonisch, aromatische Holzaromen, reife Tannine und ein langer Abgang</i>	0,75l / 39,20
<b>Riserva DOC-Salice Salentino Cantalupi</b>	<b>Salento Donna Marcia IGT Conti Zecca - Apulien – Italien</b> <i>Eine Riserva sowie eine Riserva sein soll, wunderschön zugänglich, weich und schokoladig.</i>	0,75l / 48,30
<b>Brunello</b>	<b>Brunello di Montalcino DOCG Caparzo Toskana - Italien -trocken-</b> <i>penetrantes Bukett, sehr gehaltvoll und vielschichtig, erinnert an Waldbeeren trocken im Geschmack, aber harmonisch, mild und gleichzeitig herb</i>	0,75l / 79,90
<b>Barolo</b>	<b>Vite Colte – Piemont - Italien -trocken-</b> <i>Es zeichnet sich durch eine intensive rubinrote Farbe aus, die in Richtung Granat tendiert. Die Nase öffnet sich mit komplexen und intensiven Aromen mit Noten von Violett, Goudron und Vanille. Am Gaumen ist es ausgewogen, breit, ich falle, angenehm trocken und mit einem anhaltenden Abgang.</i>	0,75l / 96,80

**Wir servieren Ihnen die jeweils aktuellen Jahrgänge**

Auf alle unsere Speisen und Getränke wird eine Service-Pauschale von 7% erhoben.

# *Schaumweine*

## *Champagner / Sekt / Prosecco*

<b><i>Prosecco La Ronca – Frizzante, trocken</i></b> <i>ein leichter, erfrischender und weicher Prosecco</i>	<i>0,1l / 5,90</i>	<i>0,75l / 33,50</i>
<b><i>Geldermann Superb ,trocken</i></b> <i>Sektkellerei Breisach am Rhein</i>	<i>0,1l / 6,30</i>	<i>0,75l / 37,80</i>
<b><i>Geldermann Grand Brut, trocken</i></b> <i>Geldermann Privatkellerei am Rhein</i>		<i>0,75l / 49,00</i>
<b><i>Von Buhl Sekt Rosé Brut</i></b> <i>frisch und fruchtig, erinnert an exotische Früchte</i>		<i>0,75l / 59,50</i>
<b><i>Pierre Moncuit Blanc de Blanc</i></b> <i>Champagne – Frankreich -trocken-</i>	<i>0,1l / 14,50</i>	<i>0,75l / 89,00</i>
<b><i>Moët &amp; Chandon Brut Imperial</i></b> <i>Champagne – Frankreich -trocken-</i>		<i>0,75l / 108,00</i>

Auf alle unsere Speisen und Getränke wird eine Service-Pauschale von 7% erhoben.

# Aperitif

<i>Sherry Sandemann dry, medium dry oder sweet</i>	<i>5cl / 5,10</i>
<i>Martini extra dry, bianco oder rosso</i>	<i>5cl / 5,10</i>
<i>Portwein</i>	<i>5cl / 5,30</i>
<i>Papidoux Calvados fine</i>	<i>4cl / 6,80</i>
<i>Campari<sup>1</sup> Orange, Campari<sup>1</sup> Soda</i>	<i>0,2l / 6,30</i>
<i>Peach Sprizz – Prosecco mit Pfirsichlikör</i>	<i>0,1l / 6,30</i>
<i>Kir- Sekt mit Cassis</i>	<i>0,1l / 6,90</i>
<i>Hugo</i>	<i>0,2l / 7,40</i>
<i>Aperol Sprizz</i>	<i>0,2l / 7,40</i>
<i>Lillet Wildberry</i>	<i>0,2l / 7,40</i>
<i>Pimm´s Royale / Ginger Ale</i>	<i>0,2l / 7,40</i>
<i>Ramazotti Rosato</i>	<i>0,2l / 7,40</i>

# Longdrinks

<i>Gin Tonic ( Gordon´s Gin)</i>	<i>0,2l / 8,00</i>
<i>Gin de Lux (Monkey, Hendrick´s, Bombay, Tanqueray)</i>	<i>0,2l / 11,70</i>
<i>Southern Comfort / Ginger Ale</i>	<i>0,2l / 8,30</i>
<i>Wodka Lemon</i>	<i>0,2l / 7,70</i>
<i>Bacardi / Cola<sup>1,3,9</sup></i>	<i>0,2l / 7,90</i>
<i>Havanna Club 3 Jahre / Cola<sup>1,3,9</sup></i>	<i>0,2l / 8,70</i>
<i>Havanna Club 7 Jahre / Cola<sup>1,3,9</sup></i>	<i>0,2l / 11,70</i>
<i>Whiskey / Cola<sup>1,3,9</sup></i>	<i>0,2l / 8,70</i>

Auf alle unsere Speisen und Getränke wird eine Service-Pauschale von 7% erhoben.



# Alkoholfreie Getränke

<i>Vio Still</i>	0,25l / 3,30	0,75l / 6,80
<i>Apollinaris Selection Sprudel</i>	0,25l / 3,30	0,75l / 6,80
<i>Apfelsaft</i>	0,2l / 3,20	0,4l / 5,20
<i>Orangensaft</i>	0,2l / 3,20	0,4l / 5,20
<i>Bananennektar</i>	0,2l / 3,20	0,4l / 5,20
<i>Kirschnektar</i>	0,2l / 3,20	0,4l / 5,20
<i>Johannisbeernektar</i>	0,2l / 3,20	0,4l / 5,20
<i>Cranberrynektar</i>	0,2l / 3,20	0,4l / 5,20
<i>Grapefruitsaft</i>	0,2l / 3,20	0,4l / 5,20
<i>Rhabarbernektar</i>	0,2l / 3,20	0,4l / 5,20
<i>Tomatensaft</i>	0,2l / 3,20	0,4l / 5,20
<i>Maracujanektar</i>	0,2l / 3,20	0,4l / 5,20

*Alle Säfte bieten wir Ihnen auch als Schorle an.*

<i>Coca Cola<sup>1,3,9</sup> / Coca Cola light<sup>1,3,9,12</sup></i>	0,2l / 3,10	0,4l / 5,10
<i>Fanta<sup>1,3</sup>, Sprite<sup>11</sup></i>	0,2l / 3,10	0,4l / 5,10
<i>Bitter Lemon<sup>10</sup> / Tonic Water, Ginger Ale</i>	0,2l / 3,10	0,4l / 5,10
<i>Diestel - Bitter Lemon<sup>10</sup> / Grapefruitsaft</i>	0,2l / 3,30	0,4l / 5,30
<i>JoTo – Johannisbeernektar / Tonic</i>	0,2l / 3,30	0,4l / 5,30
<i>Alkoholfreies Alster<sup>11</sup></i>	0,3l / 3,80	0,5l / 5,40
<i>Spezial – Alkoholfreies Bier / Bitter Lemon<sup>10</sup></i>	0,3l / 4,10	0,5l / 5,50

Auf alle unsere Speisen und Getränke wird eine Service-Pauschale von 7% erhoben.

# *Biere*

<i>Einbecker Brauherren Pils vom Fass</i>	<i>0,3l / 3,90</i>	<i>0,5l / 5,50</i>
<i>Einbecker Dunkel vom Fass</i>	<i>0,3l / 3,90</i>	<i>0,5l / 5,50</i>
<i>Bitburger Pils vom Fass</i>	<i>0,3l / 4,10</i>	<i>0,5l / 5,70</i>
<i>Paulaner Weißbier vom Fass</i>	<i>0,3l / 4,10</i>	<i>0,5l / 5,70</i>
<i>Alsterwasser / Radler</i>	<i>0,3l / 3,80</i>	<i>0,5l / 5,40</i>
<i>Paulaner Kristallweizen</i>		<i>0,5l / 5,60</i>
<i>Paulaner Weißbier, alkoholfrei</i>		<i>0,5l / 5,60</i>
<i>Einbecker Brauherren Pils, alkoholfrei</i>	<i>0,33l / 3,90</i>	

Auf alle unsere Speisen und Getränke wird eine Service-Pauschale von 7% erhoben.

# Spirituosen

## Obstbrände

*Destillerie Lantenhammer*

<i>Williams Brand</i>	<i>2cl / 6,40</i>
<i>Mirabellen Brand</i>	<i>2cl / 6,40</i>
<i>Marillen Brand</i>	<i>2cl / 6,40</i>
<i>Schlehen Geist</i>	<i>2cl / 6,40</i>
<i>Waldhimbeer Geist</i>	<i>2cl / 6,40</i>
<i>Wildkirsch Brand</i>	<i>2cl / 6,40</i>

## Grappa

*Nonino Grappa*

<i>Merlot oder Chardonnay</i>	<i>2cl / 6,10</i>
-------------------------------	-------------------

*Marzadro Affina Riserva 10 Jahre*

*2cl / 14,90*

## Klare

<i>Fürst Bismarck Korn</i>	<i>2cl / 3,30</i>	<i>4cl / 5,90</i>
<i>Helbing Kümmel</i>	<i>2cl / 3,40</i>	<i>4cl / 6,00</i>
<i>Malterer Aquavit</i>	<i>2cl / 3,50</i>	<i>4cl / 6,10</i>
<i>Aalborg Jubiläums Aquavit</i>	<i>2cl / 3,50</i>	<i>4cl / 6,10</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>2cl / 3,50</i>	<i>4cl / 6,10</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2cl / 3,50</i>	<i>4cl / 6,10</i>

# Kräuter

<i>Jägermeister</i>	<i>2cl / 3,50</i>	<i>4cl / 6,10</i>
<i>Averna</i>	<i>2cl / 3,50</i>	<i>4cl / 6,10</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl / 3,50</i>	<i>4cl / 6,10</i>
<i>Fernet Branca, Fernet Menta</i>	<i>2cl / 3,50</i>	<i>4cl / 6,10</i>

# Liköre

<i>Bailey's Irish Cream</i>		<i>4cl / 5,80</i>
<i>Cointreau</i>		<i>4cl / 6,10</i>
<i>Grand Marnier</i>		<i>4cl / 6,30</i>
<i>Drambuie</i>		<i>4cl / 8,30</i>

# Brandy / Cognac

<i>Osborne 103</i>	<i>2cl / 3,50</i>	<i>4cl / 6,10</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2cl / 3,60</i>	<i>4cl / 6,20</i>
<i>Papidoux Calvados fine</i>	<i>2cl / 4,30</i>	<i>4cl / 6,80</i>
<i>Carlos Primeros</i>	<i>2cl / 4,80</i>	<i>4cl / 8,30</i>
<i>Cardenal Mendoza</i>	<i>2cl / 4,90</i>	<i>4cl / 8,40</i>
<i>Remy Martin</i>	<i>2cl / 5,90</i>	<i>4cl / 10,50</i>

# Whiskey

<i>Ballantines Scotch</i>		<i>4cl / 5,70</i>
<i>Tullamore Dew</i>		<i>4cl / 5,90</i>
<i>Jack Daniel's</i>		<i>4cl / 6,40</i>
<i>Glenfiddich, Single Malt, 12 years</i>		<i>4cl / 8,30</i>
<i>Talisker, Single Malt, 10 years</i>		<i>4cl / 8,50</i>
<i>Cragganmore, Single Malt, 12 years</i>		<i>4cl / 8,50</i>
<i>Dalwhinie, Single Highland Malt, 15 years</i>		<i>4cl / 9,20</i>
<i>Oban, Single Malt, 14 years</i>		<i>4cl / 12,50</i>
<i>Lagavulin, Single Islay Malt, 16 years</i>		<i>4cl / 15,60</i>

Auf alle unsere Speisen und Getränke wird eine Service-Pauschale von 7% erhoben.

# Rum

<i>Bacardi white</i>	<i>4cl / 6,10</i>
<i>Hansen Rum</i>	<i>4cl / 5,90</i>
<i>Havana 3 years</i>	<i>4cl / 6,20</i>
<i>Havana 7 years</i>	<i>4cl / 8,30</i>
<i>Don Papa Rum 7 years</i>	<i>4cl / 10,50</i>
<i>Botucal 12 years</i>	<i>4cl / 10,50</i>
<i>El Dorado 12 years</i>	<i>4cl / 10,50</i>
<i>Spytail Black Ginger Rum</i>	<i>4cl / 10,50</i>
<i>Torcedor Rum Elixir – Punch au Rhum</i>	<i>4cl / 10,50</i>
<i>Ron Zacapa 23 years</i>	<i>4cl / 13,50</i>
<i>Atlantico Gran Reserva Rum</i>	<i>4cl / 14,00</i>
<i>Damoiseau Rhum XO</i>	<i>4cl / 14,00</i>
<i>Ron Quorhum 23 years</i>	<i>4cl / 18,00</i>

# Wodka

<i>Absolut</i>	<i>2cl / 6,40</i>
<i>Moskovskaya</i>	<i>2cl / 6,20</i>
<i>Belvedere</i>	<i>2cl / 7,20</i>
<i>Wint &amp; Lint Pure Grain Vodka</i>	<i>2cl / 7,20</i>
<i>Nordés Atlantic Galician Vodka</i>	<i>2cl / 7,20</i>
<i>Pradva pure Vodka Super Premium</i>	<i>2cl / 7,90</i>
<i>Pradva Raspberry Vodka Super Premium</i>	<i>2cl / 8,10</i>
<i>Pradva Espresso Vodka Super Premium</i>	<i>2cl / 8,10</i>

Auf alle unsere Speisen und Getränke wird eine Service-Pauschale von 7% erhoben.

# Heißgetränke

<i>Tasse Café crème</i>	3,70
<i>Kännchen Café crème</i>	4,90
<i>Milchkaffee</i>	4,70
<i>Cappuccino</i>	4,00
<i>Latte Macchiato</i>	4,50
<i>Doppelter Latte Macchiato</i>	5,70
<i>Espresso</i>	3,30
<i>Espresso Macchiato</i>	3,60
<i>Doppelter Espresso</i>	4,80
<i>Doppelter Espresso Macchiato</i>	4,90
<i>Heiße Schokolade</i>	4,20
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	4,50
<i>Kännchen Eilles Tee</i>	4,50
<i>(Grün, Kamille, Kräuter, Pfefferminz, Rooibos/Vanille, Sommerbeere, Assam, Darjeeling, Earl Grey)</i>	
<i>Rumgrog</i>	6,10
<i>Lumumba</i>	7,50
<i>Kaffee Bailey´s</i>	8,10
<i>Irish Coffee</i>	10,70

1)mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3)mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6)geschwärtzt, 8) mit Milcheiweiß

Auf alle unsere Speisen und Getränke wird eine Service-Pauschale von 7% erhoben.