



„Abwechslung ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Genüsse!“

Werner Mitsch



**Liebe Gäste,** schön, dass Sie da sind!

**Essen ist Vertrauenssache.** Für andere Menschen Essen zu kochen, bedeutet Verantwortung zu übernehmen, jeden Tag. In Görlitz als waschechter Schlesier geboren, bin ich mit meiner Heimat tief verbunden. Die Liebe zum Kochen habe ich schon sehr früh entdeckt. Somit stand für mich fest: Ich werde Koch!

In den vergangenen Jahren habe ich gelernt, dass es nicht um Sterne und Hauben geht, sondern immer um den Gast. Unsere Gäste sind unsere größten Kritiker. Immer gemeinsam mit den Gästen weitergehen und gemeinsam Dinge verändern. Ich bin ein Fan davon, Neues mit Altem zu kombinieren. Hiesige Spezialitäten gewürzt mit einer Prise pffiger Originalität, das erfordert Fantasie und Mut beim Kochen.

Gemeinsam mit meinem Team mache ich täglich einen Brückenschlag zwischen sächsischer Tradition und moderner Gastronomie. Jeder bei uns hat seinen Platz, trägt Verantwortung und bringt sich mit ein, das fängt schon beim Azubi an. Lachen und Spaß bei der Arbeit - bei uns nicht wegzudenken. Das Serviceteam unter der Leitung von Stephanie Beyer und Mario Gorks wird sich professionell, persönlich und herzlich Ihren Wünschen annehmen und diese umsetzen.

Uns täglich immer wieder neu erfinden, das ist es, was uns ausmacht. Wir lieben und leben diese einzigartige, harte, geniale, besondere, ein bisschen verrückte und doch immer wieder spannende Berufung! Begleiten Sie mich ein Stück des Weges – Ich freue mich auf Sie!

Ihr Gastgeber Raik Kleinert





## Radeberger

frisch gezapft

Die Radeberger Exportbierbrauerei gehört zu den modernsten Brauereien Europas. Seit über einhundert Jahren wird dort ausschließlich das gebraut, was sie am besten können: Radeberger Pilsner. Helles Malz, Aroma- und Bitterhopfen, weiches Wasser und feinste Hefe – die sorgfältig ausgewählten Zutaten sorgen seit jeher dafür, dass Radeberger Pilsner ein ganz besonderer Genuss ist.

### Radeberger Pilsner vom Fass <sup>E</sup>

0,25l 2,90

Das hellgoldfarbene, wohltuend hopfenbetonte Pilsner mit dem feinsahnigen Schaum. Vorherrschender Hopfengeschmack mit angenehmer, fein ausgeprägter Hopfenbittere.

0,40l 3,90

Zutaten: Wasser (aus eigenem Brunnen), Gerstenmalz, Hopfen alc. 4,8% vol.

## Augustiner

frisch gezapft

ORIGINAL AUGUSTINER BRÄU MÜNCHEN...

... gegründet 1328, ist die älteste Brauerei Münchens im Herzen der Stadt. Unser Anspruch ist bis heute Biere von höchster Qualität nach den Vorgaben des Münchner Reinheitsgebots von 1487 zu brauen.

### Augustiner Hell <sup>E</sup>

Schnitt ca. 0,30l 3,00

Ein besonders mildes, spritziges, lang gelagertes und vor allem erfrischendes Bier. Einmalig in seinem Geschmack, ein Genuss für jeden Bierkenner.

0,30l 3,30

0,50l 4,90

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen alc. 5,2% vol.

### Augustiner Dunkel <sup>E</sup>

Schnitt ca. 0,30l 3,00

Das Altmünchner Bier mit dem malzaromatischen, würzigen Geschmack. Für den Liebhaber dunkler Biere ein herzhafter Genuss.

0,30l 3,30

0,50l 4,90

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen alc. 5,6% vol.

## Allgäuer Büble Bier

Als Traditionsgut ist das Allgäuer Büble Bier mit dem Allgäuer Büble seit den 1950er Jahren fester Bestandteil der Allgäuer Bierkultur. Seine vielen Freunde sorgen dafür, dass diese Tradition auch für weitere Generationen erhalten bleibt.

### Edelweissbier <sup>E</sup>

0,50l 4,90

Die naturtrüb belassene Spezialität aus dem Allgäuer Alpen. Fruchtig im Auftakt mit frisch-würziger Note und angenehm spritzig im Abgang.

Zutaten: Wasser, Weizenmalz, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe alc. 5,3 % vol.





Vermouth 5cl

---

**La Quintinye Vermouth Royal**

La Quintinye ist ein Tribut an den visionären französischen Botaniker Jean-Baptiste de La Quintinye. Im Auftrag des „Sonnenkönigs“ Ludwig XIV legte dieser den berühmten Küchengarten des Schlosses Versailles an. La Quintinye Vermouth Royal stammt direkt aus dem Herzen des königlichen Weinbaugebiets Charente. Zur Herstellung seines Wermuts vereint der Önologe und Master-Distiller Jean-Sébastien Robicquet die Botanicals mit edlen Weinen der Region und dem lokalen Likörwein Pineau des Charentes.

**La Quintinye Vermouth Blanc** 4,90

Frisch und lebendig mit blumigen und zitronigen Aromen, welche die saftigen Noten des Pineau hervorheben.

**La Quintinye Vermouth Royal Rouge** 4,90

Vollmundig und intensiv mit Karamell, gerösteter Vanille und wärmender Würzigkeit mit langem Abgang.

**La Quintinye Extra Dry** 4,90

Elegant und rund, mit Aromen von reifen gelben Früchten, Brioche, die nahtlos in eine langsam entstehende Bitterkeit und Würze übergehen.

Sherry 5cl

---

**Don Zoilo W&H Collection**

Don Zoilo Sherry Williams & Humbert Collection Jerez Weine. Die Bodegas Williams & Humbert zeigen was Sherry ist: Dry Sherry, Cream Sherry, Fino und Amontillado. Erlesener Jerez Likörwein-Genuss. Er wird aus Palomino Trauben gewonnen und reift acht Jahre unter Flor, danach weitere vier Jahre, unter oxydativem Einfluss. Das vollmundige Trauben-Aroma wird von einem nussigen Geschmack abgerundet.

**Don Zoilo Sherry Medium Dry Amontillado 12 Years** 4,90

**Don Zoilo Dry Fino Sherry** 4,90

**Don Zoilo Sweet Pedro Ximénez Sherry 12 Years** 4,90

Modern

---

<b>Aperol Sprizz</b> <sup>1,10</sup>	Aperol <sup>1,10</sup> , Prosecco, Soda	6,90
<b>Hugo</b> <sup>1,3</sup>	Holundersirup <sup>1,3</sup> , Prosecco, Limette, Minze, Soda	6,90
<b>Barbara</b>	Rhabarbersaft, Prosecco, Waldbeeren, Soda	6,90
<b>Lilly</b> <sup>1,3</sup>	Weinaperitif „Lillet“ <sup>1</sup> , Schweppes – Wild Berry <sup>3</sup> , Waldbeeren	6,90
<b>Ingo</b> <sup>3</sup>	Hausgemachter Ingwer-Honig, Prosecco, Soda <sup>3</sup> , Gurke	6,90
<b>Bella</b> <sup>1</sup>	Ramazzotti „Aperitivo“ <sup>1</sup> , Prosecco, Soda, Basilikum	6,90
<b>French</b> <sup>3,10</sup>	La Quintinye Vermouth Blanc , Goldberg Tonic <sup>3,10</sup> , Zitrone	6,90
<b>Falernum Tonic</b> <sup>3,10</sup>	Falernum, Goldberg Tonic <sup>3,10</sup>	7,50
<b>Moscow Mule</b> <sup>2,3</sup>	Smirnoff Black Vodka, Limettensaft <sup>2,3</sup> , Ginger Intense <sup>3</sup>	7,90
<b>Pimm's Cup</b> <sup>1,3</sup>	Pimm's No. 1 <sup>1</sup> , Ginger Ale <sup>1,3</sup> , Gurke, Zitrone, Orange, Minze	7,90





## Kulinarischer Kalender „Lust auf Genuss“

---

### „Jetzt wird ´s Wild“

10.10.2017 – 10.11.2017

Die Jagdsaison ist eröffnet: Immer mehr Feinschmecker begeistern sich für das zarte und aromatische Wildfleisch. So etwas Edles wie Reh oder Hirsch muss nicht nur den festlichen Gelegenheiten vorbehalten sein. Denn jetzt ist genau die richtige Zeit, um sich diese unvergleichliche Gaumenfreunde zu gönnen - klassisch oder auf moderne Art. Neben Reh und Hirsch haben jetzt auch Wildgeflügel und Wildschwein Hochsaison. Leichte Vorspeisen, saftige Steaks, feine Medaillons, köstliche Braten, würzige Ragouts - die kulinarischen Möglichkeiten sind unglaublich vielseitig. Wir bringen Ihnen Wildgerichte klassisch und manchmal auch überraschend zubereitet – auf den Tisch.

Unsere besondere Empfehlung für Sie.

3-Gang-Menü	29,90
4-Gang-Menü	34,90

### Vorspeisen

---

<b>Würzfleisch*<sup>1,2</sup></b>	7,50
Gouda <sup>1,2</sup> , Toast	
<b>Lachs-Brokkoli-Quiche*</b>	8,50
Schnittlauch-Crème Fraîche, Kräutersalat	
<b>Bunter Wildkräutersalat</b>	8,70
Balsamicovinaigrette, Wildhasenrücken, karamellisierte Apfelspalten, geröstetes Pumpernickel, Kirschtomaten, Shiso-Kresse	
<b>Gefüllte Pfannkuchenröllchen</b>	8,90
Knuspriger Wildschweinschinken, Parmesan, Rucola	
<b>Fenchel – Paprika Salat</b>	8,90
Garnelenspieß, gebratene Avocado, Rucola, Cashewnüsse, Senfvinaigrette	
<b>Salat nach Art des Chefs</b>	9,50
Salatherzen in Senfvinaigrette, Wildschweinschinken, Blauschimmelkäse, Walnüsse, Feigen	
<b>Carpaccio vom Damhirsch<sup>2</sup></b>	10,50
Karamellisierte Äpfel, Ziegenkäsecrumble, Kresse	

Unsere Salate servieren wir Ihnen auf Wunsch auch als Hauptspeise. Zu jedem Gericht können Sie sich einen kleinen Beilagensalat extra dazu bestellen.

Die mit \* gekennzeichneten Speisen servieren wir Ihnen nur bis 18:00 Uhr.





## Suppen

---

<b>Schaumsuppe vom Hokaidokürbis</b>	Kernöl, geröstete Pinienkerne	6,10
<b>Pikanter Rinderherzeintopf*</b>	Kartoffel, Gemüseeinlage	6,50
<b>Consommé vom Steinpilz</b>	Wachtelbrust, Röstzwiebeln	6,90

## Vegetarisch & Vegan

---

<b>Waldpilzstrudel „a la Stefan“*</b>		12,50
Herbstgemüse, Schnittlauch-Crème Fraîche		
<b>Mezzalune</b>		12,90
Walnuss-Feigenfüllung, Blauschimmelkäse, Kürbis, Sojaschaum		
<b>Veganes Gemüsecurry</b>		13,90
Soja-Polenta-Schnitte, Seitan, Cashewnüsse		

## Fisch

---

<b>Gebackenes Karpfenfilet aus den Moritzburger Teichen*</b>		14,90
Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat, Remouladensauce		
<b>Schleie im Ganzen gebraten aus den Moritzburger Teichen</b>		15,90
Petersilienkartoffeln, kleiner Beilagensalat		
<b>Zanderfilet auf der Haut knusprig gebraten</b>		17,50
Kartoffelpüree, Wirsinggemüse, Rieslingschaum		
<b>Filet vom Norwegerlachs aus Aquakultur</b>		18,50
Graupen-Pilzrisotto, Kirschtomaten, Rucola		

Die mit \* gekennzeichneten Speisen servieren wir Ihnen nur bis 18:00 Uhr.





## Fleisch

---

**Toast Hawaii mal anders\*** 10,90

Foccacia, Serranoschinken, Ananas, Kräuter-Crème-Fraiche  
Parmesanchip, Süßkartoffelpommes

**Schnitzel vom Schweinerücken\*** 13,50

Pommes Frites, kleiner Blattsalat

**Ragout vom heimischen Wild** 15,90

Walnuss-Schupfnudeln, Herbstgemüse, Preiselbeeren

**Brust vom Paderborner Landhuhn** 16,10

Graupen-Pilzrisotto, Kirschtomaten, Rucola

**Sauerbraten vom Weiderind** 16,50

Waldpilzstrudel „a la Stefan“, Herbstgemüse

**Schulter vom Müritzer Weidelamm** 17,20

Kartoffelpüree, dreierlei Bohne, Lammjus

**Hirschrückensteak** 19,80

Rote Bete-Kürbisschnitte, Wirsinggemüse, Quittenchutney

**Gebratenes Roastbeef** 22,90

Bratkartoffeln, Wildkräutersalat, Apfel-Chilisalsa

## Desserts

---

**Schwarzwälder Kirschdessert** 6,50

Schokoladenmousse, Kirschragout, Kirschwasser, Sahne

**Mandel-Schoko-Traum** 7,10

Amaretto-Parfait, Zwetschgenröster und Schokoladenkuchen

**Karamellisierte Birnen-Mandeltarte** 7,90

Pistazieneis, Vanillesauce

**Käsevariation<sup>2,3</sup>** 9,50

Französischer Rohmilchkäse, herzhaftes Marmelade<sup>2</sup>, Trauben

Die mit \* gekennzeichneten Speisen servieren wir Ihnen nur bis 18:00 Uhr.





Mineralwasser			0,25l	0,75l
---------------	--	--	-------	-------

---

Original Selters - Der Ursprung des guten Geschmacks

“Saltarissa” nannten die Kelten vor mehr als tausend Jahren den berühmten Quellort an der Lahn, wo kostbares Wasser, besonders reich an wertvollen Mineralien und Salzen, aus der Erde sprudelte. Aus dem keltischen Saltarissa entwickelte sich im Laufe der Jahrhunderte der Name SELTERS. Die legendäre Marke steht heute für das einzigartige und köstliche Wasser, das als Tafelgetränk für Kaiser und Könige einst zum Mythos wurde und das heute allen Menschen zur Verfügung steht, die Freude an einer gesunden und dennoch genussvollen Lebensführung haben.

Gönnen Sie sich mit SELTERS täglich ein kostbares Stück Lebensqualität!

<b>Original SELTERS Classic</b> dezent mineralisch, prickelnd frisch			2,80	6,90
<b>Original SELTERS Naturell</b> kohlenstofffrei, sanft nuanciert			2,80	6,90
<b>Original SELTERS Leicht</b> ausgewogen mineralisch, filigran feinperlend				6,90

Tafelwasser	0,20l	0,40l	0,50l	1,00l
-------------	-------	-------	-------	-------

---

Tafelwasser	2,00	3,50	4,00	6,00
Tafelwasser still	1,90	3,00	3,50	5,00

Prickelnd & Spritzig			0,20l	0,40l
----------------------	--	--	-------	-------

---

<b>Coca Cola</b> <sup>1,6</sup>			2,80	4,90
<b>Cola - light</b> <sup>1,6,11,13</sup>			2,80	4,90
<b>Fanta</b> <sup>1,3</sup> oder <b>Sprite</b> <sup>3</sup>			2,80	4,90
<b>Redbull</b> <sup>1,3,6,12</sup>			0,25l	4,50

Goldberg - Taste the Difference.			0,20l	0,40l
----------------------------------	--	--	-------	-------

---

<b>Goldberg Tonic</b> <sup>3,10</sup>			2,80	4,90
<b>Goldberg Bitter Lemon</b> <sup>1,3,10</sup>			2,80	4,90
<b>Goldberg Ginger Ale</b> <sup>1,3</sup>			2,80	4,90
<b>Goldberg Ginger Intense</b> <sup>3</sup>			2,80	4,90

BIONADE. Anders erfrischt besser.				0,33l
-----------------------------------	--	--	--	-------

---

<b>Bionade - Holunder</b>				3,90
<b>Bionade - Ingwer-Orange</b>				3,90





Pur oder gemixt: Qualität, die man schmecken kann.	0,20l	0,40l
<hr/>		
Fruchtsäfte von Niehoffs Vaihinger (100%) <b>Apfelsaft, Ananassaft<sup>3</sup>, Orangensaft, Tomatensaft</b>	2,90	4,90
Nektare von Niehoffs Vaihinger (25-55%) <b>Kirsche, Banane<sup>3</sup>, Maracuja<sup>3</sup>, Johannisbeere, Mango, Rhabarber</b>	2,90	4,90
<b>Fruchtsaftschorle</b>	2,60	4,50

<b>Hausgemachte Limonaden</b>		0,40l
-------------------------------	--	-------

Für die Herstellung aller unserer Fruchtpürees wählen wir die Lieferanten aller unserer Rohstoffe 100% sorgfältig aus, um den erheblichen Qualitätsanforderungen gerecht zu werden. Jede Orange, Gurke, Ingwer oder andere Zutat, die wir für unseren Sirup benötigen, werden sorgfältig vorbereitet und geprüft bevor sie verarbeitet werden.

<b>Gurke, Ingwer, Pink Grapefruit, Schwarze Johannisbeere, Orange-Nelke, Holunder</b>		4,90
---	--	------

<b>Flaschenbiere</b>		0,33l
----------------------	--	-------

<b>Berliner Weisse</b> Himbeere & Waldmeister <sup>1,11,13</sup>		3,90
--	--	------

<b>Schöffelhofer Grape<sup>1,3</sup></b>		3,90
--	--	------

<b>Jever fun</b> alkoholfrei		3,90
------------------------------	--	------

<b>Craft Biere</b>		0,33l
--------------------	--	-------

<b>Vier Vogel Pils</b>		4,50
------------------------	--	------

Entstanden in Südamerika, wurde aus einer Schnapsidee durstiger Studenten der wohl beste legale Exportschlager Kolumbiens. Ein Craftbeer von Freunden für Freunde. Ob auch du zum Freund wirst, wird sich zeigen. Fakt ist: Ein Vogel geht um in Deutschland. Im goldgelben Gewand und mit weißem Häubchen lenkt dieser Tropfen Hoffnung vollhopfig frischperlend von der Tristesse der Postmoderne ab und fokussiert auf das, was ewig hält und bindet.

<b>Zwönitzer India Pale Ale</b>		4,50
---------------------------------	--	------

Dieses India Pale Ale der Brauerei Zwönitz wird durch ein traditionelles Kalthopfungverfahren hergestellt, dass das Hopfenaroma noch einmal stärker hervortreten lässt. Im Glas brilliert das India Pale Ale durch seine appetitliche honigartige Farbe. Der Geruch des Bieres erinnert an getrocknete Früchte und eine Spur von Orangen und Banane. Im Mund präsentiert sich das India Pale Ale sehr lebhaft mit Aromen von Aprikose und einer kaum spürbaren Caramel-Süße.





## Biere vom Fass

Radeberger Pilsner. Schon immer besonders.

### Radeberger Pilsner vom Fass

0,25l 2,90

Das hellgoldfarbene, wohltuend hopfenbetonte Pilsner mit dem feinsahnigen Schaum.

0,40l 3,90

Zutaten: Wasser (aus eigenem Brunnen), Gerstenmalz, Hopfen alc. 4,8% vol.

### Augustiner Hell

Schnitt ca. 0,30l 3,00

Ein besonders mildes, spritziges, lang gelagertes und vor allem erfrischendes Bier.

0,30l 3,30

Einmalig in seinem Geschmack, ein Genuss für jeden Bierkenner.

0,50l 4,90

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen alc. 5,2% vol.

### Augustiner Dunkel

Schnitt ca. 0,30l 3,00

Das Altmünchner Bier mit dem malzaromatischen, würzigen Geschmack.

0,30l 3,30

Für den Liebhaber dunkler Biere ein herzhafter Genuss.

0,50l 4,90

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen alc. 5,6% vol.

## Hefeweizen - Allgäuer Büble Bier

0,50l

### Edelweissbier<sup>E</sup>

4,90

Die naturtrüb belassene Spezialität aus dem Allgäuer Alpen. Fruchtig im Auftakt mit frisch-würziger Note und angenehm spritzig im Abgang.

Zutaten: Wasser, Weizenmalz, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe alc. 5,3 % vol.

### Edelweissbier alkoholfrei<sup>E</sup>

4,90

Das naturtrüb belassene Allgäuer Büble EdelWEISSbier alkoholfrei überzeugt mit einzigartigem Geschmack: mild-süßlich und süffig auf den ersten Schluck, dabei spritzig-frisch im Charakter, abgerundet von einer aromatisch feinherben Hopfennote.

Zutaten: Wasser, Weizenmalz, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe alc. 0,5 % vol.





## Frisch gebrühter Bohnenkaffee „Café Verde“

Tasse Kaffee <sup>6</sup>		2,80
Pott Kaffee <sup>6</sup>		3,90
Kännchen Kaffee <sup>6</sup>		4,90
Tasse koffeinfreier Kaffee <sup>6</sup>		2,80
Kännchen koffeinfreier Kaffee <sup>6</sup>		4,90

## Espresso & Café Creme Verde

Espresso <sup>6</sup>	einfach	2,60
Espresso <sup>6</sup>	doppelt	3,90
Cappuccino <sup>6</sup>		3,30
Milchkaffee <sup>6</sup>		3,60
Latte Macchiato <sup>6</sup>		3,90

alle Spezialitäten mit: Caramel, Vanille, Kokos, Mandel, Haselnuss 0,70

Kaffee „Wien“ <sup>6</sup>	Kaffee <sup>6</sup> , Schlagsahne	3,90
Kaffee „Dooleys“ <sup>6</sup>	Kaffee <sup>6</sup> , Dooleys, Sahne	4,90
Kaffee „Baileys“ <sup>6</sup>	Kaffee <sup>6</sup> , Baileys, Sahne	4,90
Kaffee „Italia“ <sup>6</sup>	Kaffee <sup>6</sup> , Grappa, Sahne	4,90
Kaffee „Amaretto“ <sup>6</sup>	Kaffee <sup>6</sup> , Amaretto, Sahne	4,90
Kaffee „Irish“ <sup>6</sup>	Kaffee <sup>6</sup> , Whiskey, Sahne	4,90

## Schokolade & Spezialitäten

Heiße Schokolade		3,50
	Schlagsahne	3,90
	Espresso <sup>6</sup> , Milchschaum	4,90
	Dooleys <sup>1,6</sup> , Schlagsahne	4,90
	Baileys <sup>1,6</sup> , Schlagsahne	4,90
	Amaretto, Schlagsahne	4,90
	Brandy <sup>1,2</sup> , Schlagsahne	4,90
	Wodka, Schlagsahne	4,90

## ... weitere Heißgetränke

Chaipur <sup>1</sup>	heiße Milch, Schwarztee, Gewürze	Pott	3,90
Heiße Milch <sup>1</sup>		Glas	3,00
Heiße Zitrone		Glas	3,90
Grog <sup>1</sup>	4 cl Rum	Glas	4,50
Honig Grog <sup>1</sup>	4 cl Rum, Honig	Glas	4,90





## Tee-Spezialitäten

ALTHAUS, A Tee with Character

### Schwarzer Tee

Kännchen 4,90

#### **English Superior**

aromatisch und kräftig im Geschmack mit einer kupferroten Tassenfarbe

#### **Darjeeling Castelton**

Aus den berühmtesten Teegärten Darjeelings mit unverwechselbar nussigem Aroma.

#### **Earl Grey Classic** - aromatisiert

Veredelt mit feinem Bergamotte-Öl und ergibt den Geschmack eines schwarzen Tees mit erfrischender Zitrusnote.

### Grüner Tee

Kännchen 4,90

#### **Sencha Supreme**

zarterherber Geschmack und eine hellgrüne Tassenfarbe

#### **Jasmine Deluxe**

mit Jasminblüten aromatisiert

#### **Wogen Glätten** - aromatisiert

Komposition aus Sencha und süßer Mango, Aromen von Zitrone und Ringelblumenblüten

### Kräutertee

Kännchen 4,90

#### **Fancy Chamomile**

Der Geschmack der Kamille, verfeinert mit Verbena und Zimt

#### **Milde Minze**

Geschmack von fein ausgeprägter Spearmint. Herrlich erfrischend.

#### **Land in Sicht**

aromatisiert. Fruchtiger Kräutertee aus Sanddornbeeren, Fenchel, Brennnessel und Melisse. Verfeinert mit vanilligem Orangen-Quitten Geschmack.

#### **Reizklima** - aromatisiert

Teemischung mit einem Hauch Salz, Ingwer und weiteren Kräutern und Gewürzen.

### Früchtetee

Kännchen 4,90

#### **Fruit Berry**

Komposition aus roten Früchten. Erinnert an hausgemachte Konfitüre.

#### **Persischer Apfel**<sup>3</sup> - aromatisiert

Fruchtige und frische Äpfel, kombiniert mit dem Aroma von Zitrone.

#### **Nichtschwimmer** - aromatisiert

Sanfter Früchtetee mit einem lieblich-fruchtigen Geschmack nach Holunder und Quitte.

#### **Auf Tauchstation** - aromatisiert

Spritziger Früchtetee mit Sanddornbeere und einem cremigen Orangen-Quitten Geschmack





Weißwein	0,20l	0,50l	0,75l	1,00l
----------	-------	-------	-------	-------

Italien

<b>Chardonnay</b>	5,50	13,00	24,90
-------------------	------	-------	-------

Veneto IGT, trocken, Vinicola Serena, Venetien

Ein Wein mit zart strohgelber Farbe, feinem einladendem, fruchtigem Bukett, trockener, würziger Geschmack mit angenehm anhaltendem Abgang.

<b>2015 Sauvignon Blanc</b>	7,80	26,90
-----------------------------	------	-------

DOC trocken, Weingut Collavini, Friaul

Dieser reinsortige Weißwein, weist das für die Rebsorte charakteristische Bouquet eines Sauvignon Blanc auf. Der Sauvignon IGT Venezia Giulia von Eugenio Collavini besitzt eine feine Struktur und erinnert im Geruch an Tomate, Holunder und Salbei. Er ist ein großartiger Begleiter zu frischen Vorspeisen, als Apéritif oder zu gegrilltem Fisch.

Deutschland

<b>2015 Riesling by the Glass</b>	5,60	19,10
-----------------------------------	------	-------

ObA trocken, Weingut Huesgen, Mosel

Dieser ausgewählte Riesling kombiniert saftige Frucht und eleganten Geschmack mit ausgewogenem Charakter und einem frischen Abgang. Harmonisch zu Speisen, unkompliziert bei vielen Gelegenheiten.

<b>2015 Goldriesling</b>	29,90
--------------------------	-------

ObA trocken, Weingut Tim Strasser, Sachsen, Rothes Gut Meissen

Der Goldriesling trocken von Rothes Gut Meissen ist eine Hommage von Tim Strasser an die regionale Rebsorte Goldriesling. Dieser charmante Sachsen-Wein leuchtet mit hellem Goldgelb im Glas und duftet herrlich nach reifen Äpfeln, Bananen und Birnen. Am Gaumen ist der Goldriesling ausgesprochen fruchtig, elegant und von einer feinen und zurückhaltenden Säure geprägt.

<b>2015 Scheurebe</b>	6,90	22,90
-----------------------	------	-------

ObA trocken, Weingut Lergenmüller, Pfalz

Die Verbindung von anregendem Säurespiel und feinfruchtiger Süße macht die Scheurebe auch zum idealen Frühlings- und Sommerwein. Eine Einladung zum Genuss der besonders feinen Art. Die frühe Füllung im Februar erhält das typische Bukett nach schwarzen Johannisbeeren und ermöglicht genussvolle Kombinationen mit aromatisch würzigen Gerichten.





Weißwein	0,20l	0,75l
----------	-------	-------

<b>2016 Edition Carolaschlösschen<sup>K</sup></b>	8,60	29,10
---	------	-------

ObA trocken, Weingut Frédéric Fourrè, Sachsen  
 Eine Cuvée aus Grüner Veltliner, Kerner, Weißburgunder und Riesling. Dieser sächsische Wein leuchtet hellgrün mit grünen Reflexen im Glas und duftet herrlich nach Kräutern, Minze, Stein, Limette, Zitronengras und grünem Apfel. Diese Cuvée gibt sich im Mund sehr frisch und fruchtig dank seines Geschmacks von Limetten und grünem Apfel, sowie Gewürzen wie Anis und weißem Pfeffer. Eine kräftige langanhaltende Mineralität mit einem Finale aus weißen Blüten und Zitrusfrüchten.

<b>2015 Twentysix</b>	7,10	24,10
-----------------------	------	-------

ObA trocken, Weingut Bickel-Stumpf, Franken  
 Diese Cuvée (Silvaner, Scheurebe, Riesling, Traminer) von Bickel-Stumpf zeigt eine kühle Nase mit einer sehr animierenden Birnenfrucht und mit feiner Mineralität. Der glasklare Weißwein gibt sich im Mund sehr ansprechend und offenbart eine animierende, feinsaftige Birnenfrucht mit etwas Ananas. Der Twentysix ist schlank, erscheint ganz zart und filigran, weist jedoch eine feste Struktur auf, die etwas Kräuterigkeit zeigt. Eine Spur Fruchtsüße ist dem gut ausbalancierten Wein zudem eigen. Lebendig-frisch mündet er in einen charmanten Abgang. Ein aromatischer, eleganter und nicht ganz trockener Blend.

<b>2016 Grauburgunder</b>	5,60	19,10
---------------------------	------	-------

ObA trocken, Weingut Markus Pfaffman, Pfalz  
 Der Grauburgunder MP von Markus Pfaffmann besitzt ein direktes, intensives Aroma nach grünem, knackigem Obst wie Williamsbirne, Apfel und Mirabelle. Am Gaumen des Pfaffmann Grauburgunder MP ist ein Anklang von Exotik spürbar. Eine gute Harmonie mit eingebundener Säure und schöner Länge wirkt beeindruckend. Die Kombination von Cremigkeit, Schmelz und Eleganz ist himmlisch bei diesem Wein.

<b>2015 Leib &amp; Seele</b>	5,60	19,10
------------------------------	------	-------

ObA halbtrocken, Weingut Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz  
 Die weiße Cuvée Leib & Seele wurde aus den Rebsorten Gewürztraminer, Rivaner und Kerner erzeugt. Ausgebaut wurde der Wein temperaturkontrolliert im Edelstahltank. Die konzentrierte Nase zeigt Aromen von Birnen, Apfel, Litschi, Grapefruit, Mango, Muskat, Rosenblätter und ein Hauch Mandeln. Am Gaumen betörender Schmelz, aromatisch, tiefe Frucht, feinwürzig, saftig, frisch, tolles Spiel, süffig, finessenreich, elegant und lange anhaltend.





Weißwein	0,20l	0,75l
----------	-------	-------

---

Südafrika

<b>2015 Kleine Rust<sup>k</sup></b>	5,60	19,10
-------------------------------------	------	-------

Trocken, Weingut Stellenrust, Südafrika

Der Kleine Rust Chenin Blanc / Sauvignon Blanc von Stellenrust gehört zur fruchtigen und atemberaubend charmanten Kleine Rust Weinserie des Weingutes, das nach dem Fairtrade Standard zertifiziert ist. Kräftige Noten von Guave, Orange und Pear drop (britische Süßigkeit) offenbaren sich in der Nase. Am Gaumen sind saftige, reife tropische Früchte mit einem Hauch von Gras und einem anhaltenden Nachhall von Grapefruit und pikanter Säure zu schmecken.

<b>2015 Chenin-Blanc</b>	5,80	19,90
--------------------------	------	-------

Trocken, Weingut Simonsig, Südafrika

Der Chenin Blanc von Simonsig erscheint in einem klaren Strohgelb mit grünlichen Reflexen im Glas. Sein Aroma ist geprägt vom kräftigen Duft vollreifer Aprikosen, Maracujas, Wassermelonen, Guaven und Birnen. Am Gaumen zeigt er sich mit schönem Schmelz und einer delikaten und gut eingebundenen Säure sowie einer schönen Harmonie zwischen Zucker und Alkohol.





Roséwein	0,20l	0,75l
----------	-------	-------

Deutschland

<b>2015 Doktorspiele</b>	7,10	23,60
--------------------------	------	-------

ObA trocken, Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen  
 Rebsorten Cabernet Sauvignon, Frühburgunder, Merlot, Spätburgunder  
 Dr. Koehler Doktorspiele Rosé trocken - O lala, was für eine rotbeerige Nase und wie (oder völlig) verspielt! Und es geht im Mund auch so weiter, wie Hasen hüpfen die verschiedenen roten Beerenfrüchte von einer Seite des Mundes zur anderen und wieder zurück; dazwischen eine kühle Frische; sehr lebendig; schlanker Körper, voll vibrierender Lust; aber vorsichtig erst am Gaumen tritt (oder trifft) die wahre Diva ins Spiel hinein: die Fruchtsüße mit betörender, rotbeeriger Begleitung und dann... Auf jeden Fall den Doktor rufen!

Frankreich

<b>2015 Gris Blanc Pays d'OC</b>	7,50	25,60
----------------------------------	------	-------

Trocken, Weingut Gérard Bertrant, Frankreich  
 Der Gris Blanc Vin de Pays d'OC von Gérard Bertrand zeigt sich in einem sehr blassen Rosa mit weißgrauen Reflexen im Glas. Das duftig-fruchtige Bouquet offenbart herrliche Aromen von roten Beeren wie Erdbeeren, fein untermalt von einer Spur Kräuterwürze. Ein leichtes Prickeln am Gaumen verleiht ihm Frische und hebt die Frucht in vollem Umfang hervor. Kirsch-, Feigen und Kakaoaromen sowie fruchtige Rosennoten und abgerundete Eindrücke prägen den Geschmack ehe er in den eleganten, angenehm frischen und mineralischen Abgang mündet. Insgesamt ein Rosé mit Leichtigkeit, Rasse und Geschmeidigkeit. Wir empfehlen ihn als Aperitif und zu mediterranen Salaten, Meeresfrüchten, asiatischen und würzig kräftigen Gerichten.

Südafrika

<b>2015 Pinotage Rose</b>	6,30	21,40
---------------------------	------	-------

Trocken, Weingut Obikwa, Südafrika  
 Der Pinotage Rosé Western Cape von OBIKWA Winery in Südafrika wird aus 100% Pinotage-Trauben angebaut, die in den Weingärten rund um Stellenbosch reifen. Ein Wein mit jungem, dynamischem Image, für Menschen, die das Abenteuer Leben lieben. Der daraus gekelterte Roséwein zeigt sich fruchtig und lebhaft mit einem leuchtenden Malventon im Glas, Anklängen von feinen Erdbeeraromen an der Nase, die sich auch am Gaumen wiederfinden. Ein leckerer Sommerwein, perfekt zum Sonnenuntergang, dazu kleine Snacks, zum BBQ mit Freunden, beim Grillabend und als Aperitif.





Rotwein	0,20l	0,50l	0,75l	1,00l
---------	-------	-------	-------	-------

Italien

Merlot	5,50	13,00	24,90
--------	------	-------	-------

Veneto IGT, trocken, Vinicola Serena, Venetien.

Ein Wein mit rubinroter Farbe, intensiv weinigem Bukett, charakteristischem, leicht grasigem Geschmack und angenehmem Duft. Trockener, weicher und angenehm taninhaltiger Geschmack.

**2013 Chianti Classico "Peppoli"**

43,90

DOC trocken, Weingut Antinori Tenuta di Péppoli, Toskana

90% Sangiovese, 10% Merlot und Syrah. Ein intensiver Duft von roten Beeren, besonders von Heidelbeere und Himbeere, leichte Noten von Vanille und Kaffee verstärken dies noch; der Wein verfügt über Körper mit weichen Tanninen die angenehm lange anhalten; er kann schon als junger Wein genossen werden, wenn seine Frucht voll zum Ausdruck kommt

Deutschland

**2014 Black Print**

38,50

ObA trocken, Weingut Markus Schneider, Pfalz

Die Rebsorten des Markus Schneider Black Print sind St. Laurent, Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon. Wie der Name schon verrät, ist die Farbe tief dunkel, wie schwarze Tinte. Die Nase des Markus Schneider Black Print ist total abgefahren mit komplexen Aromen von Cassis, Kirschen, Stachelbeere, Himbeere, Thymian und Wacholder. Am Gaumen konzentriert und vielschichtig wie kaum ein anderer. Der Markus Schneider Black Print ist ein ganz großer Wein aus der Pfalz.

**2015 Spätburgunder**

6,80

20,40

ObA trocken, Weingut Markus Pfaffman, Pfalz

Der Spätburgunder MP von Markus Pfaffmann zeigt sich mit einer kühlen und würzigen Nase samt Anklängen von eingelegten Kirschen, Rauch und Röstnoten. Er ist sehr fest im Mund, mit einer klaren und kräftigen Struktur. Die lebendige und rassige Würze mit Rauch, Röstnoten und pfeffrigen Schattenmorellen bietet eine gute Balance und mündet in ein würziges Finish.

**2012 Dornfelder**

7,10

22,90

ObA halbtrocken, Weingut Pfandturn Dr. Köhler, Rheinhessen

Dieser sortenreine Dornfelder duftet herrlich nach Orangenhaut, frischem Wildleder sowie würziger Beerenfrucht mit Kirschen. Der Dornfelder Pfandturn Qualitätswein halbtrocken von Dr. Koehler offenbart eine kompakte und dichte Saftigkeit im Mund. Er besitzt einen vordergründigen, warmen Körper mit einer gewissen Kraft sowie einer deutlichen Beeren- und Kirschenfrucht.





Rotwein	0,20l	0,75l
---------	-------	-------

---

Chile

<b>2014 Montes Reserva Cabernet Sauvignon</b>	7,30	24,90
---	------	-------

Trocken, Montes, Chile

Die dichte rote Farbe des Montes Reserva Cabernet Sauvignon von Montes Weine erinnert an einen Rubin mit dunklen Schattierungen. Ein kräftiger Duft nach Früchten wie Walderdbeeren und Cassis, in Verbindung mit Noten von Schokolade und schwarzen Kirschen beflügelt die Nase. Der Geschmack ist primär von dunklen Beeren geprägt, die von einer sanften Eichennote untermalt und von reifen, soliden Tanninen abgerundet werden. Ein sanfter, raffinierter Abgang komplettiert diesen Tropfen. Während der Merlot Fruchtigkeit verleiht, sorgt der Cabernet für Kraft. Genießen Sie ihn zu Wildgeflügel wie Rebhuhn oder Fasan, zu Wild und zu würzig-aromatischen, geschmorten, kurz gebratenen oder gegrillten Fleischgerichten.

Spanien

<b>2013 Altos Ibericos Crianza</b>	7,90	26,90
------------------------------------	------	-------

DOCa trocken, Miguel Torres, Spanien

Der Altos Ibéricos Crianza ist ein sortenreiner, würziger Tempranillo, der wundervolle Brombeer-Aromen versprüht. Er bringt auch zartblumige Nuancen von Rosen und Veilchen mit. Für seinen Charakter zeigen sich Zedernholz und Röstaromen verantwortlich. Ein Altos Ibéricos Crianza zeigt sich am Gaumen seidig, sanft und fruchtig. Seine Tannine wirken recht zurücknehmend. Farblich liefert dieser Rotwein aus dem Hause Miguel Torres ein sattes Kirschrot mit leicht violetter Glanz.

Frankreich

<b>2013 Languedoc Grand Terroir</b>	8,50	28,90
-------------------------------------	------	-------

Trocken, Weingut Bertrand, Frankreich

Im Bouquet und am Gaumen des Languedoc Grand Terroir von Gérard Bertrand sind üppige Aromen von Schwarzkirschen und Brombeeren, unterlegt mit würzigen Noten von Lakritz, zu spüren. Im Abgang zeigt er sich weich und mollig mit seidigem Tannin. Trinken Sie den Gérard Bertrand Grand Terroir Languedoc vorzugsweise zu hellem Fleisch, z.B. einer saftig gebratenen Poularde mit Tomaten, Oliven und Lavendel, passend auch zu pikanten Pastagerichten mit Tomaten, geschmorten Auberginen und zu gereiftem Käse.





Prosecco	0,10l	0,75l
----------	-------	-------

<b>Prosecco DOC Frizzante „Sartori“</b>	3,20	21,00
---	------	-------

Trocken, Treviso, Venetien - Schöne strohgelbe Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. Das Bukett ist zart und fruchtig nach Pfirsich, Birne, Bananen und grünen Äpfeln. Der Frizzante ist ausgewogen und rund mit feinem Perlage.

<b>Prosecco Spumante Brut DOC „Sartori“</b>		25,80
---	--	-------

Extra trocken, Treviso, Venetien - Schönes mattes Gelb mit leicht grünlichen Reflexen. Das Bukett ist zart und fruchtig nach wilden Äpfeln und Akazienblüten.

Sekt	0,20l	0,75l
------	-------	-------

<b>Cantor</b>	6,90	23,90
---------------	------	-------

Alkoholfrei, trocken, Henkell & Co Sektkellerei - „Cantor Alkoholfrei Sparkling“ wird aus ausgesuchten, bukettreichen Weinen hergestellt. Nach dem Reifelager wird schonend im Vakuum bei niedrigen Temperaturen der Alkohol entzogen.

<b>Bernard Massard</b>	6,90	23,90
------------------------	------	-------

Trocken oder halbtrocken, Trier - Tradition Jahrgangssekt - Ein frischer und spritziger Sekt mit fein-nerviger Note.

<b>Bernard Massard Rosé – Cabinet</b>		26,30
---------------------------------------	--	-------

Trocken, Trier - Jahrgangssekt, Portugieser Weißherbst, intensive Fruchtnoten gepaart mit einer sehr harmonischen Säure.

Champagne Lanson	0,20l	0,375l	0,75l
------------------	-------	--------	-------

<b>Champagne Lanson Black Label Brut</b>	24,00	39,00	59,00
--	-------	-------	-------

Die Cuvée von Lanson Black Label Brut setzt sich aus 35% Chardonnay, 50% Pinot Noir und 15% Pinot Meunier zusammen. Diese Cuvée verleiht dem Black Label seine brillante und klare, blassgoldene Farbe, die mit bernsteinfarbenen Reflexen unterlegt ist. Lanson Black Label Brut kann zu jeder Gelegenheit genossen werden. Er eignet sich hervorragend zur Begleitung von Vorspeisen und Fischgerichten.

<b>Champagne Lanson White Label Sec</b>		79,00
---	--	-------

Lanson White Label besteht aus 38% Chardonnay, 37% Pinot Noir und 25% Pinot Meunier-Trauben. Die Chardonnay-Trauben verleihen dem Champagner seine Eleganz, die Pinot Noir-Trauben sein kräftiges Aroma. Die Farbe schimmert strohgelblich und wird von einer feinen Perlage durchzogen.

<b>Champagne Lanson Pink Label Edition</b>		79,00
--	--	-------

Lanson Pink Label ist eine limitierte Sonderedition des klassischen Lanson Brut Rosé. Lanson Rosé Label zeigt im Glas eine delikate Lachsfarbe und eine zarte und durchgehende Perlage. Das Bouquet ist überaus fruchtig. Prägend sind hier ganz klar die Noten von roten Beeren und Früchten. Hier entwickelt sich der Champagner weiter zu einem langen Finale. Die Charakteristik ist klar auf Frische und Fruchtigkeit ausgerichtet.





Whiskey´s			2cl	4cl
<b>Scotch Whiskey</b>				
<b>Johnny Walker Red Label<sup>1</sup></b>	40 %	Schottland	3,70	6,80
<b>Ballantines Finest<sup>1</sup></b>	40 %	Schottland	3,80	7,00
<b>Chivas Regal<sup>1</sup> 18 years</b>	40 %	Schottland	5,20	9,50
<b>Malt Whiskey</b>				
<b>Glenlivet Single Malt<sup>1</sup> "Founder´s Reserve"</b>	40 %	Schottland	3,80	7,00
<b>Glenlivet Single Malt<sup>1</sup> 15 years</b>	40 %	Schottland	5,20	9,90
<b>Lagavulin Single Malt<sup>1</sup> 16 years</b>	43 %	Schottland	8,20	15,50
<b>Bourbon Whiskey</b>				
<b>Bulleit Bourbon Frontier Whiskey</b>	45 %	USA	3,80	7,00
<b>Irish Whiskey</b>				
<b>Paddy<sup>1</sup></b>	40 %	Irland	3,70	6,90
<b>Jameson Standard<sup>1</sup></b>	40 %	Irland	3,80	7,20
<b>Cognac &amp; Weinbrände</b>			2cl	4cl
<b>Osborne Veterano<sup>1,3</sup></b>	30 %	Spanien	2,60	4,50
<b>Martell VSOP<sup>1</sup></b>	40 %	Frankreich	5,80	10,50
<b>Rum</b>			2cl	4cl
<b>Havana Club 3 Jahre</b>	40 %	Cuba	3,20	5,90
<b>Havana Club 7 Jahre<sup>1</sup></b>	40 %	Cuba	4,20	6,90
<b>Don Papa<sup>1</sup></b>	40 %	Philippines	4,50	7,50
<b>Ron ZACAPA 23<sup>1</sup></b>	40 %	Guatemala	5,00	8,00
<b>Gin</b>			2cl	4cl
<b>Genever &amp; Gin</b>				
<b>Bols Genever<sup>1</sup></b>	35 %	Amsterdam	3,00	5,90
<b>Tanqueray London Dry Gin</b>	43,1 %	London	3,50	5,90
<b>Beefeater Gin</b>	40 %	London	3,90	6,50
<b>Tanqueray Ten Gin</b>	47,3 %	London	4,20	7,50

Longdrink mit Ihrer 4cl Wahlsprituose & 0,2l Füller zuzüglich 2,00 Euro.





Wodka & Tequila			2cl	4cl
<b>Wodka</b>				
<b>Smirnoff Black Vodka</b>	40 %	Großbritannien	4,00	6,00
<b>Absolut Vodka</b>	40 %	Schweden	3,00	5,50
<b>Tequila</b>				
<b>Sierra Tequila Silver</b>	38 %	Mexiko	3,00	5,50
<b>Sierra Tequila Reposado<sup>1</sup></b>	38 %	Mexiko	3,10	5,60

Grappa & Tresterbrände			2cl	4cl
------------------------	--	--	-----	-----

<b>Grappa „di Gavi“</b>			3,00	5,40
-------------------------	--	--	------	------

Reinsortiger und milder Grappa aus der DOC Gavi. Glanzklar, charakteristisch und delikater Duft, am Gaumen angenehm frisch, weich, voll und harmonisch.

<b>Grappa Marzadro</b>			4,20	7,50
------------------------	--	--	------	------

Große Geschmacks- und Aromenvielfalt.

<b>Grappa Stravecchia le Dic` Otto Lune</b>			4,20	7,50
---	--	--	------	------

Uralter Grappa von hoher Qualität, stammt aus einer Auswahl der besten Trester.

Edle Obstbrände aus der ältesten Schweizer Traditionsdestillerie Fassbind			2cl	4cl
---	--	--	-----	-----

<b>Fassbind Vieille Prune Barrique</b>			3,90	5,90
--	--	--	------	------

Der gepflegte Edelbrand aus vornehmlich Löhrpflaumen wurde 2001 vom derzeitigen Brennmeister als erstes der Vieille-Barrique-Produkte entwickelt. Das Pflümlidestillat wird nach dem fachkundigen Brennen während eines Jahres in Eichenholzfässern eingelagert und nach Abschluss der Reifung mit einem hausgemachten Bonificateur veredelt. Die feine Dosage verleiht dem Obstbrand seine dezente Süße.

Sensorik: Intensive Fruchtnote, dezente Mandel- und Holznote, am Gaumen ist er süßlich, harmonisch, mild und fruchtig, vollmundig, elegant.

<b>Fassbind Vieille Poire Barrique</b>			3,90	5,90
--	--	--	------	------

Der Williamsbrand wird nach der Destillation in Eichenfässern eingelagert und reift dort 12 bis 18 Monate. Nach Abschluss der Reifung wird das Destillat weiterveredelt, indem naturreine Auszüge von getrockneten Williamsbirnen als Dosage zugegeben werden. Diese Dosage verleiht dem goldprämiierten Fruchtbrand seine feine Süße und Geschmeidigkeit.

Sensorik: Intensiv-fruchtig, Holznote, angenehm aufdringlich, am Gaumen ist er süßlich, mit intensiver Williamsnote, füllig und elegant.

<b>Fassbind Vieille Cerise Barrique</b>			3,90	5,90
---	--	--	------	------

Diese neuere Kreation der Barrique-Brände, aus besten Kirschen gebrannt, wird nach der Destillation in Eichenfässern eingelagert und reift dort 12 bis 18 Monate. Nach Abschluss der Reifung wird das Destillat mit einem hausgemachten Bonificateur veredelt. Diese Dosage verleiht dem Fruchtbrand seine feine Süße und Geschmeidigkeit.

Sensorik: fruchtige Kirsche mit raffinierter Holz- und Mandelnote, mild, harmonisch, vollmundig, ausgeglichen.





## Aquavit & Korn

		2cl	4cl
Aquavit			
	<b>Aalborg Aquavit Linie</b>	41,5 % Norwegen	3,20 5,80
Korn			
	<b>Nordhäuser Doppelkorn</b>	40 % Deutschland	2,20 3,90

## Bitter & Kräuterhalbbitter

		2cl	4cl
	<b>Averna</b>	29 % Italien	2,50 4,40
	<b>Fernet Branca</b>	39 % Italien	3,00 5,40
	<b>Ramazotti</b>	30 % Italien	3,00 5,40
	<b>Aperol<sup>1,10</sup></b>	17 % Italien	3,00 5,40
	<b>Campari<sup>1,10</sup></b>	25 % Italien	3,00 5,40
	<b>Becherovka</b>	38 % Tschechien	2,80 4,90
	<b>Elbsandsteiner</b>	33 % Deutschland	2,60 4,80
	<b>Jägermeister</b>	35 % Deutschland	2,60 4,80

## Liköre

		2cl	4cl
	<b>Baileys<sup>1,6</sup></b>	17 % Irland	3,00 5,40
	<b>Amaretto Romanza<sup>1,2</sup></b>	20 % Deutschland	2,80 4,90
	<b>Dooley's<sup>1,6</sup></b>	17 % Deutschland	2,60 4,80
	<b>Smirnoff Peppermint Twist<sup>4</sup></b>	20 % England	3,00 5,50
	<b>Frangelico Haselnuss Likör<sup>1,6</sup></b>	20 % Italien	3,00 5,50
	<b>Sambuca Molinari<sup>1,6</sup></b>	40 % Italien	3,50 6,30

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer. Stand 08/2017 - Änderungen vorbehalten.

### Zusatzstoffe

<sup>1</sup> mit Farbstoff | <sup>2</sup> mit Konservierungsstoffen | <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel | <sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker | <sup>5</sup> mit Milcheiweiß | <sup>6</sup> koffeinhaltig  
<sup>7</sup> mit Schwefeldioxid | <sup>8</sup> mit Schwärzungsmittel | <sup>9</sup> mit Phosphat | <sup>10</sup> chininhaltig | <sup>11</sup> mit Süßungsmittel | <sup>12</sup> Taurin |  
<sup>13</sup> enthält eine Phenylalaninquelle (Süßungsmittel Aspartam) / <sup>14</sup> gewachst | <sup>15</sup> Nitritpökelsalz

### Allergene

<sup>A</sup> Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse | <sup>B</sup> Eier & Eierzeugnisse | <sup>C</sup> Weich- und Krustentiere & Erzeugnisse Weich- und Krustentiere & Erzeugnisse  
<sup>D</sup> Sellerie & Sellerieerzeugnisse | <sup>E</sup> Glutenhaltige Getreide- & Getreideerzeugnisse | <sup>F</sup> Schalenfrüchte (Nüsse) & Nusserzeugnisse |  
<sup>G</sup> Lupinen & ihre Produkte | <sup>H</sup> Fische & Fischerzeugnisse | <sup>I</sup> Senf & Senferzeugnisse | <sup>J</sup> Milchprodukte (Laktose) | <sup>K</sup> Schwefelerzeugnisse &  
 Sulphite | <sup>L</sup> Sesam & Sesamerzeugnisse | <sup>M</sup> Soja & Sojaprodukte