



# Getränke

## Aperitifs

<b>Glass Sekt</b> Riesling Brut	0,1 l	<b>4,80</b>
<b>Glass Prosecco</b> Villa Sandi il Fresco Spumante Brut	0,1 l	<b>5,50</b>
<b>Aperol Sprizz</b> Aperol <sup>2,13</sup> , Prosecco, Soda	0,2 l	<b>5,50</b>
<b>Campari<sup>2</sup> Soda • Campari<sup>2</sup> Orange • Campari<sup>2</sup> Mango</b>	0,2 l	<b>6,00</b>
<b>Glass Champagner</b> , Brut	0,1 l	<b>8,50</b>
<b>Kir Royal<sup>2</sup></b>	0,1 l	<b>8,50</b>
<b>Peach Velvet</b> Pécher Mignon, Grenadine <sup>22</sup> , Orangensaft, Sekt	0,1 l	<b>6,50</b>
<b>Martini</b> Bianco, Dry, Rosso oder D' Óro	5 cl	<b>4,50</b>
<b>Sherry</b> Emilio Lustau Medium oder Dry	5 cl	<b>4,50</b>
<b>Port</b> Royal Oporto	5 cl	<b>4,50</b>
<b>Pflaumen Aperitif</b>	5 cl	<b>4,50</b>
<b>Pernod<sup>2</sup> • Ricard<sup>2</sup> • Pastis<sup>2</sup></b>	2 cl	<b>4,00</b>

## Alkoholfreie Cocktails

<b>Coconut Dream</b>	0,4 l	<b>6,80</b>
Coconut cream (Milch), Orangensaft, Ananassaft		
<b>Indian Summer</b>	0,4 l	<b>6,80</b>
Maracucuja, Ananas-, Mango-, Orangensaft, Grenadine <sup>22</sup>		

## Cocktails

<b>Martini Dry Coctail</b>	0,4 l	<b>6,50</b>
Vermouth Dry, Gin		
<b>Margarita</b>	0,4 l	<b>7,00</b>
Tequila, Cointreau, Lemon		
<b>Caipirinha</b>	0,4 l	<b>7,50</b>
Limetten, Rum		
<b>Maharaja</b>	0,4 l	<b>7,50</b>
Gin, Grenadine <sup>22</sup> , Zitronensaft, Cherry, Brandy, Soda		
<b>Tequila Sunrise</b>	0,4 l	<b>7,00</b>
Tequila, Orangensaft, Grenadine <sup>22</sup>		
<b>Piña Colada</b>	0,4 l	<b>7,00</b>
Rum, Coconut Cream (Milch), Ananassaft, Sahne (Milch)		
<b>Mango Colada</b>	0,4 l	<b>7,00</b>
Rum, Mangosaft		

## Alkoholfreie Getränke

Lassie süß (Milch)	0,4 l	<b>3,50</b>
Lassie sauer (Milch)	0,4 l	<b>3,50</b>
Mango Lassie (Milch)	0,4 l	<b>4,40</b>
Coca-Cola <sup>1,2,3,4,5</sup> • Coca-Cola Light <sup>1,2,3,4,5,6,13</sup>	0,20 l	<b>2,60</b>
Coca-Cola <sup>1,2,3,4,5</sup> • Coca-Cola Light <sup>1,2,3,4,5,6,13</sup>	0,40 l	<b>3,50</b>
Fanta Orange <sup>1,3,9,10,11</sup> • Mezzo Mix <sup>1,2,5,7,8</sup> • Sprite <sup>1,8,12</sup>	0,20 l	<b>2,60</b>
Fanta Orange <sup>1,3,9,10,11</sup> • Mezzo Mix <sup>1,2,5,7,8</sup> • Sprite <sup>1,8,12</sup>	0,40 l	<b>3,50</b>
Gerolsteiner Mineralwasser Medium <sup>1</sup> • Naturell • Sprudel <sup>1</sup>	0,25 l Flasche	<b>2,60</b>
Gerolsteiner Mineralwasser Medium <sup>1</sup> • Naturell • Sprudel <sup>1</sup>	0,75 l Flasche	<b>5,20</b>
Schweppes Bitter Lemon <sup>3,15</sup>	0,25 l Flasche	<b>3,00</b>
Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	0,25 l Flasche	<b>3,00</b>
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	0,25 l Flasche	<b>3,00</b>
Apfelsaftschorle	0,20 l	<b>2,20</b>
Apfelsaftschorle	0,40 l	<b>3,40</b>
Apfelsaft	0,20 l	<b>2,60</b>
Apfelsaft	0,40 l	<b>4,20</b>
Orangensaft • Ananassaft • Mangosaft • Maracujasaft	0,20 l	<b>3,50</b>
Orangensaft • Ananassaft • Mangosaft • Maracujasaft	0,40 l	<b>4,90</b>

<sup>1</sup> Kohlensäure

<sup>2</sup> Farbstoff

<sup>3</sup> Säuerungsmittel

<sup>4</sup> Phosphorsäure

<sup>5</sup> Koffeinhaltig

<sup>6</sup> Citronensäure

<sup>7</sup> Stabilisator: E412

<sup>8</sup> Säuerungsmittel: Citronensäure

<sup>9</sup> Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure

<sup>10</sup> Stabilisator: Johannisbrotkernmehl

<sup>11</sup> Farbstoff: Carotine

<sup>12</sup> Säureregulator: Natriumcitrate

<sup>13</sup> Süsstoffe: Natriumcyclamat, Acesufam-K, Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)

<sup>14</sup> Taurinhaltig

<sup>15</sup> Chinin

<sup>16</sup> Inosit

<sup>17</sup> Glucuronolacton

<sup>18</sup> Niacin

<sup>19</sup> Pantothensäure

<sup>20</sup> Natriumbenzoat + Kaliumsorbat

<sup>21</sup> Calcium + Magnesiumcarbonat

<sup>22</sup> Farbstoffe: E102, E122, E124, E163

## Biere

<b>Bittburger Pils vom Fass</b> (Gluten)	0,3 l	<b>3,50</b>
<b>Indisches Bier Flasche</b> (Gluten)	0,3 l	<b>3,50</b>
<b>Weizen Kristall • Hefe • Dunkel</b> (Gluten)	0,5 l	<b>3,80</b>
<b>Alkoholfreies Bier</b> (Gluten)	0,33 l	<b>3,20</b>

## Prosecco • Champagner 0,75 l Flasche

<b>Prosecco Spumante Brut</b>	<b>28,00</b>
<b>Cà del Bosco</b> Cuvee Prestige Francia Corta Spumante	<b>58,00</b>
<b>Sergio Rosé</b> Spumante Mionetto	<b>45,00</b>
<b>Moët &amp; Chandon Brut</b>	<b>89,00</b>
<b>Veuve Cliquot Brut</b>	<b>95,00</b>
<b>Veuve Cliquot Rosé</b>	<b>120,00</b>

## Weißweine offen 0,2 l

**Riesling QbA, trocken • Nick Köwerich** 5,50  
Mosel - leicht mit den typischen Citrus und Grapefruit Aromen  
etwas blumig , eine schöne eingebundene Säure.

**Grauburgunder QbA, trocken, Bergdolt • Reif & Nett** 5,50  
Pfalz - frisch, fast prickelnd, Aromen von Citrus, leichte Note  
von Pfeffer, die perfekte deutsche Antwort auf Pinot Grigio.

**Chardonnay Viognier Laurent Miquel • Vins du Midi** 5,80  
Frankreich - der Wein bietet eine elegante Kombination zwischen  
Aromen von Citrus und weißen Pfirsichen, die Cuvée unterstreicht  
die einzigartigen Aromen von der Viognier und das Crémige der  
Chardonnay Traube.

**Weißweinschorle** 3,80

## Roséweine offen 0,2 l

**Côtes de Provence rosé trocken AOC** 5,80  
Frankreich - Vigerons de Ramatuelles  
Knackiger Rosé mit angenehmer Frische und ausbalancierter Säure.

## Rotweine offen 0,2 l

**Merlot Frédéric Corpel • Vins du Midi** 5,50  
Frankreich - der Wein ist sehr geschmeidig , die Tannine schön rund,  
Aromen von Cassis und Himbeeren.

**Cabernet Sauvignon Paso del sol • Terra Mater** 5,90  
Chile - die Nase erinnert an reife, rote Früchte wie Pflaumen und  
Kirschen, der Wein ist fruchtig mit mittlerem Säuregehalt sehr  
fein mit einem guten Abgang.

**Rioja „El Coto“ tinto Crianza • Spanien** 6,50  
Trocken, geschmeidig und angenehm im Geschmack, körperreich  
ausdrucksvoll und samtig.

## Weißweine 0,75 l Flasche

<b>Grüner Veltliner</b> Qualitätswein trocken • Wg. Jurtitsch Österreich - mit heller Fruchtigkeit, schlanker Struktur und der typisch österreichischen Frische, ein Klassiker seines Jahrgabgs großartige Aromatik und besonders feine Würze.	<b>24,00</b>
<b>Lugana „Roveglia“</b> <b>Lombardei DOC</b> • Italien Einer der ältesten Traditionsbetriebe in der Region, Duft von Blüten Aromen von grünen Äpfeln, der Wein ist kraftvoll erfrischend und finessenreich, man spürt die frische Brise vom Gardasee.	<b>28,00</b>
<b>Gavi di Gavi</b> • Cà da Bosio DOC • Terre da Vino • Piemont seiner reinsortigen Art, Der für die Cortese-Traube klassische Duft nach Zitrusfrüchten dominiert schon nach wenigen Momenten im Glass, dazu kommen Anklänge von Apfel.	<b>28,00</b>
<b>Weißburgunder QbA</b> • Wg. Reichsrat von Buhl Pfalz - das Weingut Reichsrat von Buhl ist seit über 150 Jahren in Familienbesitz und zählt zum Kreis der renomiertesten Weingüter Deutschlands, zarte florale und leicht nussige Note, elegant und rassig.	<b>29,50</b>
<b>Chardonnay Elena Walch</b> • Castel Ringberg • Südtirol Der Chardonnay Cardellino wird teilweise im Barrique ausgebaut. Wein von leuchtendem Hellgelb mit konzentrierten Aromen reifer gelber Früchte, Reintönige Brillanz und komplexe Struktur im Gaumen. Angenehme Säure welche die samtene Weichheit im Abgang harmonisch abrundet.	<b>38,00</b>
<b>Riesling Kabinett trocken</b> • Wg. Robert Weil Rheingau - Gutriesling aus den benachbarten Spitzenlagen des Kiedrich Gräfenberg, filigraner Riesling mit viel Spiel und belebender feiner Säure, viel Stoff und langer Abgang.	<b>38,00</b>
<b>Pinot Grigio IGT, Jermann</b> • Friaul Italien - Silvio Jermann ist sicherlich der berühmteste Weißweinproduzent Italiens, stets ein Garant für großartige Weine, der Wein besticht durch feine blütendüfte, zurückhaltende Säure und crémière Art.	<b>39,00</b>

## Roséweine 0,75 l Flasche

<b>Gipsy Rosé-Château Grès Saint Paul</b> • Vin de Pays d'Oc Frankreich - 100% Syrah, er bietet eine schöne Nase von roten Beeren und blumigen Noten. Vollmundig, saftig, elegant.	<b>19,50</b>
<b>Sancere Rosé, Le Rabault Joseph Mellot</b> • Vin de la Loire Frankreich - trocken, fein und elegant, eine schöne Farbe aus der Pinot Noir Rebsorte, im Gaumen frisch und lebhaft, wunderbar fruchtige Aromen von Erdbeeren und Himbeeren im Abgang mineralische Noten.	<b>38,00</b>

## Rotweine 0,75 l Flasche

<b>Zinfandel Terra Mater reserva</b>	<b>19,50</b>
Chile - Maipo Valley, Cuvée mit 85% Zinfandel, 15% Chiraz dicht und konzentriert. Aromen von Bitterschokolade und reifen, getrockneten Früchten wie Rosinen, Feigen, und Trockenpflaumen, langer Ausklang mit Vanille.	
<b>Shiraz Man Vitner's • Stellenbosch</b>	<b>22,00</b>
Südafrika - der Wein bietet reife Pflaumenaromen und Gewürze, der vollmundige Geschmack süßer, roter Beeren und sanfter Tannine zeichnen diesen Wein aus, leichte Vanilletöne von Amerikanischen Eichenfässern.	
<b>Finca Sopenia Reserve • Malbec • Mendoza</b>	<b>28,50</b>
Argentinien - das rosige Bukett zeigt Aromen von Kirschen, Pflaumen Aprikosengelee, Vanille, Kakao, Kardamom, Toast, Minze, Unterholz und Veilchen, komplex samtig, mineralisch mit viel Frucht, fitnessreich, 10 Monate im Eichenfass.	
<b>Estibals Ostal Cazes Minervois AOC • Frankreich</b>	<b>28,50</b>
Eine Cuvée aus Syrah, Grenache, Carignan, kräftig, süffig, elegant. Aroma von Barrique, Sauerkirschen, und Brombeeren, feinstrukturierte Tannine, leichter Holzton, 12 Monate in frz. Eiche gereift.	
<b>Phyllit Pinot Noir • Wg. Johanninger</b>	<b>29,00</b>
Rheingau - kompromissloser Burgunder mit unverwechselbarem Charakter aus dem Phyllit-Schiefer und der sanften Rauchigkeit. Aromen von roten Beeren, würzig komplex und geschmeidig.	
<b>Hess Cabernet Suvignon • California Mendocino • Lake County</b>	<b>34,00</b>
Fruchtbetont, schwarze Kirschen, Schokolade und Karamell, gefolgt von subtilen Gewürz- und Toast Aromen der Eiche. Im Gaumen ist er vollmundig, mit Nuancen von Kirschen und Korinthen. Reichlich Körper, weiche und reife Gerbstoffe, samtig weich und anhaltend.	
<b>Montecillo Reserva Rioja DOC • Spanien</b>	<b>48,00</b>
Die erste Adresse der Rioja Alta, klare kirschrote Farbe, die Aromen sind fruchtig mit schönen Noten von Vanille und Leder, im Gaumen würzige Noten, gut strukturiert mit angenehmen Tanninen, langer Abgang.	
<b>Chianti Classico Brancaia • Toscana</b>	<b>48,00</b>
Italien - Tief ausdrucksvolles, nuanciertes Bouquet mit betörenden Anklängen an Waldbeeren, Kirschen, Marzipan und Schokolade. Konzentrierter feiner Geschmack mit dezentem Säurespiel.	



## Cognac 2cl

Hennessy VSOP	5,00
Martell VSOP Medailon	5,00
Martell Cordon Bleu	9,00
Remy Martin Club	6,00

## Edelbrände 2cl

Ziegler Williams	5,00
Ziegler Alte Zwetschge	5,00
Ziegler Gravensteiner Apfelbrand	5,00
Ziegler Riesling - Tresterbrand	5,00
Ziegler Quitte	7,00
Mango	5,00

## Grappa 2cl

Nonino di Chardonnay	6,00
Boccino di Barolo Nebiolo	7,00

## Whisky 4cl

<b>Chivas Regal</b>	<b>7,00</b>
<b>Johnnie Walker Black Lable</b>	<b>7,00</b>
<b>Jack Daniel's</b> single barrel	<b>8,00</b>
<b>Lagavulin</b> (16 years)	<b>8,00</b>
<b>Oban</b> (14 years) Single Highland Malt	<b>8,00</b>

## Wodka 2cl

<b>Gorbatschow Platinum 44</b> Germany	<b>4,00</b>
<b>Wybrowa Single Estate</b> Poland	<b>4,00</b>
<b>Grey Goose</b> France	<b>6,00</b>
<b>Belvedere</b> Poland	<b>6,00</b>
<b>Absolut Level</b> Sweden	<b>7,00</b>

## Liköre 2cl

Amaretto	4,00
Baileys	4,00
Cointreau	4,50
Grand Marnier	4,50

## Rum 2cl

El Dorado Rum	7,00
Havanna Club	6,00
Old Monk Gold Reserve Indian Ru.	6,00

## Spirituosen 2cl

Sambuca	3,50
Averna	3,50
Ramazotti	3,50
Fernet Branca	3,50
Tequila	3,50
Calvados Château du Breuil	6,00

## Tee und Kaffée

401	<b>Kahwa</b> , Grüner Tee mit Kardamom <i>Green tea with cardamom</i>	<b>4,00</b>
402	<b>Chai</b> , schwarzer Tee mit Kardamom mit Milch (Milch) <i>Black Tea with cardamom and milk</i>	<b>4,00</b>
403	<b>Kashmiri Chai</b> - Originalrezept aus Kashmir: Schwarzer Tee mit Kardamom, Nelken, Zimt und Fenchel <i>Black tea with cardamon, cloves, cinnamon and fennel</i> <i>This recipe has its origins from Kashmir</i>	<b>4,00</b>
411	<b>Kaffée / coffee</b>	<b>2,00</b>
412	<b>Cappucino / cappuccino</b> (Milch)	<b>2,50</b>
413	<b>Latte Macchiato</b> (Milch)	<b>3,00</b>
414	<b>Espresso</b>	<b>2,20</b>
415	<b>Espresso doppelt / espresso double</b>	<b>3,00</b>

## Nachspeisen • Desserts

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 121 | <b>Gulab Jamun</b><br>Flambierte goldbraune Teigbällchen (Milch / Gluten) in Honigsirup<br><i>Flambé golden brown dough balls in honey syrup</i>            | 5,50 |
| 122 | <b>Fruit Salad</b><br>Exotischer Fruchtsalat aus frischen Früchten und Vanilleeis (Milch)<br><i>Exotic fruit salad of fresh fruit and vanilla ice cream</i> | 7,50 |
| 123 | <b>Mango Kulfi</b><br>Vanilleeis (Milch) glaciert mit Mangopüree<br><i>Vanilla ice cream glazed with mango puree</i>  | 5,50 |
| 124 | <b>Kheer</b> Milchreis (Milch) Rosinen Cashewkerne (Schalenfrüchte)<br><i>rice pudding with raisins and Cashew nuts</i>                                     | 5,50 |



## TÄGLICH GEÖFFNET

---

11:30 UHR BIS 14:30 UHR  
17:30 UHR BIS 23:00 UHR