

ME NU

GETRÄNKE



– brut –

HEISSE-GETRÄNKE

Frischer Ingwer Tee	3,00€
Twinings Tee/ Diverse Tee	2,50€

NICHT-ALKOHOLISCHE-GETRÄNKE

Viva Con Agua	0,25l	–	2,00€
leise/laut	Fl/0,75l		5,50€
fritz-limo ²	0,33l	–	2,50€
Zitrone, Orange, Apfelschorle Rhabarberschorle			
fritz-kola	0,33l	–	2,50€
koffeinhaltig/zuckerfrei ^{1,2,4}			
fritz-mate ¹	0,33l	–	2,50€
Thomas Henry ^{2,3}	0,20l	–	2,00€
Tonic, Ginger Ale/Beer, Bitter Lemon, Soda, Edelflower tonic			

S Ä F T E

Vaihinger - Fruchtsaft	0,20l	–	2,00€
Orangensaft, Apfelsaft, Kirschnektar, Tomatensaft, Pfirsichnektar, Cranberrynektar, Bananennektar			

B I E R E

Störtebeker BioPils	0,33l	–	3,00€
Pilsner Urquell Pils	0,33l	–	3,00€
Störtebeker Schwarzbier	0,33l	–	3,00€
Störtebeker Radler	0,33l	–	3,00€
Andechs Spezial Helles	0,50l	–	3,50€
Franziskaner Kristallweizen	0,50l	–	3,50€
Andechs Hefe Weizen	0,50l	–	4,00€
Clausthaler Alkoholfreies Pils	0,33l	–	2,50€

C I D R E

Aspall	0,33l	–	3,50€
Suffolk cider			

A P E R I T I F

Ricard Pastis de Marseille	4cl	–	4,00€
Pernod Anisée	4cl	–	4,00€
Averna Kräuterlikör	4cl	–	3,50€
Amaro Ramazzotti Kräuterlikör	4cl	–	3,50€
Vermouth – dry/rosso/bianco ²	4cl	–	4,50€
Campari ²	4cl	–	3,50€
Cynar ² Kräuterlikör	4cl	–	4,00€

1 Koffein - 2 Farbstoff - 3 Chinin - 4 Süßstoff

C O C K T A I L S & L O N G D R I N K S

Spirituose & Filler ^{1,2,3,4}	6,00€ bis 10,00€
Classic cocktail - ask your barman	8,00€ bis 12,00€

S P I R I T U O S E N

Abyrne Wodka	2cl	–	2,00€
Jose Cuervo Tequila – silver/gold	2cl	–	2,50€
Bulleit Bourbon Whiskey ²	4cl	–	4,50€
Bulleit Rye Bourbon Whiskey ²	4cl	–	5,00€
Jameson Whisky ²	4cl	–	4,00€
Talisker Whisky – 10years ²	4cl	–	6,00€
Caol Ila Whisky – 12years ²	4cl	–	7,00€
The Glenlivet Whisky – 12years ²	4cl	–	6,00€
Lagavulin Whisky – 16years ²	4cl	–	8,00€
Tanqueray Gin	4cl	–	4,50€
Edinburgh Gin	4cl	–	6,00€
Hendrick's Gin ²	4cl	–	6,00€
Monkey 47 Schwarzwald Gin	4cl	–	8,00€
Havana Club Rum – 3years	4cl	–	4,50€
Ron Pampero especial Rum	4cl	–	4,00€
Myers's Rum Dark Rum	4cl	–	5,00€
Barbancourt Haiti Rum - 8years	4cl	–	6,00€
Hennessy vs Cognac	4cl	–	6,50€
Grappa Nardini	4cl	–	5,00€
Molinari Sambuca	2cl	–	2,50€
Borgmann ² Kräuterlikör	2cl	–	2,50€
Obstbrände/Brandenburg	2cl	–	3,00€
nach Angebot			

C R E M A N T / S E K T

Sekt	0,10l	–	3,50€
	Fl/0,75l	–	25,00€
Sekt auf Eis	0,20l	–	6,00€
Sekt Aperol ^{2,3}	0,10l	–	4,50€
Kir Crème de Cassis	0,10l	–	4,50€
Spritz Aperol/ Cynar	0,20l	–	6,00€
Gin Spritz Gin Likör/ Sekt	0,20l	–	7,00€
Edinburgh Gin Liqueur: Edelflower, Rhubarb&Ginger, Raspberry			

Crémant de Loire - brut Fl/0,75l – **40,00€**
Zarte Noten von Honig und
Brioche, mit schöner Perlage.

Crémant de Loire - rosé sec Fl/0,75l – **40,00€**
Ausgeprägte Aromen von Himbeeren
und Kirsche, trotzdem sehr erfrischend
und spritzig.

1 Koffein - 2 Farbstoff - 3 Chinin - 4 Süßstoff

W E I S S W E I N E

Cuvee - 2014 0,10l – 3,00€
Frank Meyer/ Pfalz Fl/0,75l 20,00€
 Leichter und sehr fruchtiger Charakterwein. Er zeichnet sich aus durch eine erfrischende Säure und Aromen von exotischen Früchten, wie gepaart mit der leichten Würze des Bacchus. **Schorle** 4,00€

Blanc Colombard - 2015 0,10l – 3,00€
Domaine La Hitaire/ Languedoc Fl/0,75l 20,00€
 Saftige Aromen von Ananas, frischen Aprikosen und reifen Zitronen, süffig, dabei sehr elegant.

Riesling - 2014 0,10l – 3,50€
Blees-Ferber/ Mosel Fl/1,0l 30,00€
 Frische Noten von Pfirsich, grünem Apfel und Zitrus. Animierende Mineralik, rassige, geschmeidige Säure. Der Nachhall ist erfrischend. **Schorle** 4,50€

Weissburgunder - 2014 0,10l – 3,50€
Gies-Düppel/ Pfalz Fl/1,0l 30,00€
 Vollmundige Aromen von Quitte, Apfel und Birne im Zusammenspiel mit einer erfrischenden Säure. **Schorle** 4,50€

Bacchus - 2014 0,10l – 3,50€
Jürgen Hofmann/ Franken Fl/0,75l 25,00€
 Der aromatische Bacchus begeistert mit seinen exotischen Fruchtaromen, dezenter Restsüsse und milden Säure.

Chardonnay - 2014 0,10l – 3,50€
Ellermann-Spiegel/ Pfalz Fl/0,75l 25,00€
 Ein charmanter und eleganter trockener Chardonnay. Warme Noten von reifen Birnen und Mandel sowie ein Hauch exotische Früchte wie Maracuja bringen Spiel und Spass ins Glas.

Entre deux Mers - 2015 0,10l – 3,50€
Domaine Thienpont/ Bordeaux Fl/0,75l 25,00€
 Cuvée aus 60% Sémillon und 40% Sauvignon, leicht, fruchtig, spritzig und trocken mit feinem Blütenaroma.

Grauburgunder Calcit - 2014 Fl/0,75l 30,00€
Gies-Düppel/ Pfalz
 Ein Wein für alle Jahreszeiten. Reife Äpfel, Mandeln und eine klar definierte Grauburgunderfrucht prägen diesen hervorragenden Allrounder.

Sauvignon Blanc - 2015 Fl/0,75l – 30,00€
Alphonse Dolly/ Loire
 Klassisch, aromatisch, zitronig-frisch, mit einem Hauch exotischer Frucht, schöne Mineralität, gut ausbalanciert.

“Illusion” Spätburgunder Fl/0,75l – 30,00€
Blanc de Noir - 2014
Gies-Düppel/ Pfalz
 Saftig, fruchtig und frische Aromen von Erdbeere, Himbeere und dunkler Kirsche. Schöne Farbe.

Silvaner Kabinett - 2014 Fl/0,75l – 30,00€
Jürgen Hofmann/ Franken
 Frischer und spritziger Wein - Zitrone und ein Hauch Limettenschale, abgerundet mit leichten Honignoten.

P E R L W E I N
Flying Pig rosé & blanc 0,10l – 3,50€
Weingut Metzger/ Pfalz Fl/0,75l 25,00€
 Es erinnert an einen schönen Spaziergang im Spätsommer. Im Geschmack hält der Wein, was er im Geruch versprochen hat: Birne, Pfirsich und ein Hauch von Apfel.

R O S E W E I N
Fleur d’Eglantine 0,10l – 3,50€
Mourgues du Grès/ Costières de Nimes Fl/0,75l 25,00€
 Ein delikater Rosé, frisch und fruchtig mit einem außergewöhnlichen Bouquet von Birne und Beeren

R O T W E I N E

Rouge AOC - 2014 0,10l – 3,00€
Devois de Perret/ Languedoc Fl/0,75l 20,00€
 Cuvée Syrah und Grénache, vollmundig. Getrocknete Früchte und leichter Schokoladenton.

Spätburgunder - 2013 0,10l – 3,50€
Weingut Metzger/ Pfalz Fl/1,0l 30,00€
 Kirsche und reife rote Johannisbeere, saftig, vollmundig, leichtes Tannin.

Merlot Bergerac - 2011/2012 0,10l – 3,50€
Château Laulerie/ Bergerac AOC Fl/0,75l 25,00€
 Im Glas ein schönes Kirschrot, am Gaumen feine Aromen von Reife Brombeeren und Johannisbeeren mit würzigen Kräutern. Harmonie von Frucht und Tannin.

Ju de Vie - 2015 (biodynamisch) 0,10l – 3,50€
Domaine de la Graveirette Fl/0,75l 25,00€
Côtes du Rhône
 Cuvée aus Syrah, Grenache, Merlot und Marselan. Dunkle Beerenfrucht, reife Tannine, kräutiger Nachhall.

St. Jacques rouge - 2014 0,10l – 4,50€
Château Saint-Jacques d’Albas Fl/0,75l 30,00€
Languedoc Roussillon
 Cuvée aus Grenache, Syrah und Carignan. Harmonisch, körperreich, trocken, intensive Aromen von dunklen Waldfrüchten, feines Tannin.

Pinot Noir „Terres Froides“ - 2014 Fl/0,75l 30,00€
Louis Max/ Languedoc Roussillon
 Die Reben wachsen in 600 Metern Höhe in einer geschützten Lage auf sehr kalkhaltigen Böden. Rote Früchte, schwarze Johannisbeere, leichte Pfeffernote und schöne Mineralik.

Côtes du Rhône - Vigne du Prieuré Fl/0,75l 30,00€
2015
Château Gigognan
 Cuvée aus Grenache, Syrah und Mourvèdre. Reife Kirschen, Pflaumen, mit einem Hauch Zimt, getrockneten Kräutern. Schön eingebundenes Tannin.. Ein kleiner Châteauneuf!

Bordeaux Supérieur AOC - 2012 Fl/0,75l 30,00€
Château Pessan - St.Hilaire
Bordeaux
 Würzige Pflaumen, schwarze Johannisbeeren, Süßholz und zarte Röstaromen, samtiges Tannin und weiche Säure, sehr intensiv und nachhaltig.

Zweigold - 2012/2013 Fl/0,75l 30,00€
Weingut Goldenits/ Neusiedlersee
 Handgelesene Lagencuvée aus Zweigelt, reife Kirsche, fruchtig-würzig, feines Tannin.

Les Garrigues - 2013 Fl/0,75l 35,00€
Domaine Pierre Clavel/Languedoc
 Hier schmeckt man die Erde: teerig, ausgeprägte Struktur, aufregende Würze, Aromen von dunklen Beeren, aber auch Kräuteraromen und rauchige Noten. Gute Struktur.