STADTHOTEL WALDHORN

KIRCHHEIM UNTER TECK

Speisekarte

ERLESEN | STILVOLL | BESONDERS

Herzlich willkommen in unserem neu errichteten Fachwerkhaus. Elemente der Spitzengastronomie wie unser Holzofen oder der Holzkohlegrill treffen auf Eichenböden und restaurierte Werkbanktische, die für Gemütlichkeit sorgen.

Kennen Sie bereits unseren Veranstaltungssaal mit Terrasse und Blick auf den Marktplatz?

Unser Restaurant steht für eine saisonale und traditionell verwurzelte Regionalküche mit modernen und kulinarischen Einflüssen aus aller Welt. Dazu bieten wir passende und besonders erlesene Weine an. Unser Raritätenkeller kann exklusiv gebucht werden.

Wir legen größten Wert auf eine enge Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern und Lieferanten. Die gute Qualität unserer Produkte spiegelt sich in fair kalkulierten Preisen wider.

Vegetarische und vegane Gerichte sind für alle Gäste, die sich bewusst fleischlos ernähren, entsprechend gekennzeichnet.

An sieben Tagen in der Woche sind wir durchgehend für Sie da.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und guten Appetit!

Der einfache und berührungsfreie Weg zur Speisekarte und zu aktuellen Empfehlungen: Diesen QR-Code einfach mit dem Smartphone scannen (Kamera oder QR-Scan-App).
Please scan the QR code for the English menu.

Aperitif

PRISECCO ALKOHOLFREI	BOLLINGER CHAMPAGNER MAISON FOND É E E N 1829	C R É MANT DANIEL RUFF (ELSASS)
verschiedene Sorten Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen 0,2l auf Eis 8,90€	0,1L | 17,90€ 0,375L | 64,00€ 0,75L | 120,00€ 1,5L | 249,00€	**0,1L Blanc 7,50€** **0,1L Rosé 7,90€** **0,75L Blanc 39,90€** **0,75L Rosé 44,90€**

mit Alkohol

HUGO 0,2 L **8,90 €**
Minze I Soda I Bio Holundersirup I Belstar/Crémant Elsass

APEROL SPRIZZ 0,2 L **8,90 €**
Aperol I Soda I Orange I Belstar/Crémant Elsass

RHABARBER SPRIZZ 0,2 L **8,90 €**
Rhabarbernektar I Soda I Belstar/Crémant Elsass

MARACUJA SPRIZZ 0,2 L **8,90 €**
Maracujanektar I Soda I Belstar/Crémant Elsass

JOHANNISBEER SPRIZZ 0,2 L 8.90 €
Johannisbeernektar I Soda I Belstar/Crémant Elsass

LAVENDEL SPRIZZ 0,2 L **8,90 €**
Lavendel I Johannisbeere I Belstar/Crémant Elsass

LILLET WILD BERRY 0,2 L **8,90 €**
Lillet blanc I Schweppes Wildberry I Beeren

LILLET CITROS É 0,2 L **8,90 €**
Lillet blanc I Zitronenlimonade I Minze I Beeren

LIMONCELLO SPRIZZ 0,2 L **8,90 €**
Limoncello I Soda I Belstar/Crémant Elsass

alkoholfrei

FREI JOHANNISBEER SPRIZZ 0,2 L **7,90 €**
Johannisbeere I Ginger Ale I Soda

FREI APÉRO SPRIZZ - 95 FALSTAFF PUNKTE BESTER ALKOHOLFREIER APERITIF 0,2 L **7,90 €**
Apéro I Orange I Soda

FREI HUGO 0,2 L **7,90 €**
Minze I Bio Holundersirup I Ginger Ale I Soda

FREI LAVENDEL SPRIZZ 0,2 L **7,90 €**
Lavendel I Ginger Ale I Johannisbeere

Vorspeisen

DIE HOLZ & FEUER PIZZA

auch zum Teilen eine tolle Idee - eine Auswahl finden Sie auf Seite 5

BROT & OLIVENÖL 1a

Holz&Feuer Panini **4,90 €**

frisch gebackenes & lauwarmes Pizzabrot am Stück, **5,90 €**
direkt aus unserem Holzofen mit kaltgepresstem Olivenöl,
Thymian & Knoblauch

ZARTER FELDSALAT MIT 1a, 10,12
SAMTIGEM KARTOFFELDRESSING

goldbraun gerösteten Croûtons **12,90 €**

wahlweise knusprig gebratenem Speck **14,90 €**

JUNGER FELDSALAT 1a,6,7,8c,10,12 **14,90 €**

mit gebratenen Speckwürfeln, Croûtons & Joghurtdressing

CARPACCIO VON DER ROTEN BEETE 1a,7,8c,9,10,12 **14,90 €**

mit Walnussmarinade, karamellisiertem Ziegenkäse & jungem Ackersalat
dazu servieren wir Panini

OKTOPUSSALAT 1a,9,14 **19,90 €**

Staudensellerie, Tomaten, Zitrone, Petersilie & Knoblauch
und Holzofenbrot

BRUSCHETTA 1a, 7,12 **13,90 €**
VOM SELBSTGEBACKENEN HOLZOFENBROT

mit aromatischen Waldpilzen, Kalamata-Oliven, einem Hauch Knoblauch
und Chili, feinem Meersalz und frisch gehobeltem Parmesan

BRUSCHETTA 1a, 7,10,12 **13,90 €**
VOM SELBSTGEBACKENEN HOLZOFENBROT

mit cremiger Avocado, Kalamata-Oliven, Rauchmandeln,
einem Hauch Chili, feinem Meersalz und frisch gehobeltem Parmesan

HOLZ & FEUER TRÜFFEL - FRIES 1a,7,8,9,10 **12,90 €**

mit geriebenem Parmesan & schwarzer Trüffel

Suppen

CREMIGE KÜRBISSUPPE 1a,7,11 **8,90 €**

vom Hokkaidokürbis, mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl, dazu
frisches Holzofenbrot

WALDPILZCREMESUPPE 1a,3,6,7,9 **13,90 €**

mit handgemachten Steinpilzravioli, Steinpilzpulver (gesammelt in heimischen Wäldern),
dazu frisches Holzofenbrot

Salate vom Keltenhof

GEMISCHTE BLATT - U N D BABYLEAFSALATE 1a,9,10,11,12

vom Keltenhof — VORSPEISE 9,8 0 €

mit marinierter Rohkost & Senf-Vinaigrette — HAUPTGANG 1 6,9 0 €

Hauptgangsalate

M I T ZWEI MAULTASCHEN 1,3,6,7,9,10,12,I,II,III **1 9,9 0 €**

mit Holz&Feuer Senf-Vinaigrette

DREI FRISCHE WILDFANGGARNELEN 1a, 2,3,6,8a, 9,10,11,12 **2 7,9 0 €**

KNUSPRIG I N PANKO GEBACKEN

auf cremiger Avocado, begleitet von frischem Keltenhofsalat, aromatischem Miso-Dip
und Rauchmandeln

FRANZÖSISCHER SCHAFSKÄSE 1a, 7,9,10,11,127 **2 4,9 0 €**

A U F MEDITERRANEM GRILLGEMÜSE

mit roten Zwiebeln und Kalamata-Oliven, begleitet von einer frischen Keltenhofsalat-Komposition
mit feinem Kräuterdressing

PREMIUM - MAISPOULARDE A U S FRANKREICH 1a, 7,9,10,11,12 **2 4,9 0 €**

mit feinem Dijon-Senf verfeinert
dazu mediterranes Grillgemüse, frischer Keltenhofsalat und aromatische Nussbutter

ALLE SALATE SERVIEREN W I R
M I T FRISCHEM HOLZOFENBROT

BROT & OLIVENÖL

Holz&Feuer Panini 1a, **4,9 0 €**

frisch gebackenes & lauwarmes Pizzabrot am Stück, **5,9 0 €**
direkt aus unserem Holzofen mit kaltgepresstem Olivenöl,
Thymian & Knoblauch

Küchenchef Chris Zumpe empfiehlt

ORIGINALE MOLISIANE RIGATONI I N ZITRONEN - PARMESANSAUCE

mit wildem Brokkoli vom Keltenhof 1a, 7 **1 9,9 0 €**

mit einer auf der Haut, glasig angegrillten Tranche vom Lachs 120G 1a,4,7 **2 4,9 0 €**

Butterzarte US-Rinderfiletstreifen 120G 1a, 7 **2 8,9 0 €**
mit schwarzem fermentiertem Kampot-Pfeffer, knuspriger Parmesanhippe
und frischen Kräutern

GANZER GEBRATENER WOLFSBARSCH **3 1,9 0 €**
an Zitronen-Nuss-Butter
mit lauwarmem Pizzabrot und Salat

ZARTES KURZ GEBRATENES SPANFERKELFILET 1a, 3,7 **2 8,9 0 €**
auf aromatischer grüner Sauce, begleitet von Spinatknödelscheiben,
sautierten Pilzen und frisch gehobeltem Parmesan

Vegetarische & vegane Empfehlungen

HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDELSCHEIBEN 1a,3,7,9 **2 3,9 0 €**
gebratene Waldpilze, frische Kräuter, “grüne Sauce” & gereifter Parmesan

SCHONEND GEGRILLTER BLUMENKOHL 6,8a, 9,10,11 **2 2,9 0 €**
mit feinen Röstaromen auf cremigem Süßkartoffelpüree,
begleitet von einer exotisch-würzigen Tom-Kha-Gai-Sauce
und aromatischen Rauchmandeln

FEINE STEINPILZRAVIOLI A U S D E R MANUFAKTUR 1a, 3,7,9 **2 4,9 0 €**
mit einer Auswahl aromatischer, in Butter sautierter Pilze,
umhüllt von einer cremigen Pilzrahmsauce,
abgerundet mit frischen Gartenkräutern und frisch gehobelten Parmesanflocken

Holz&Feuer Pizzen

Die Pizza wird bei über 400 °C in unserem Holzofen gebacken.
Durch eine Teigruhe von bis zu 72 Stunden und die Zugabe von wenig Hefe entwickelt sich das typische Aroma. Hochwertige Zutaten aus der Region machen unsere Pizza zu einem Unikat. Da unsere Teiglinge frisch belegt und ausgebacken werden, können nicht alle Hauptgänge gleichzeitig mit der Pizza serviert werden. Wir bitten dies zu entschuldigen.
Auch als Vorspeise zum Teilen ist unsere Holz&Feuer Pizza eine gute Idee!

WILDFANGGARNELEN 1a, 2,7 — **2 4,9 0 €**
auf aromatischer Tomatensauce mit zart schmelzendem Fior di Latte, verfeinert mit frischer Limette, Koriander, einem Hauch Knoblauch und Chili sowie nativem Olivenöl extra

MARGHERITA 1a,7 — **1 4,9 0 €**
Tomaten, Fior di Latte, frischer Basilikum

B I O SPECK 1a,7 — **1 6,9 0 €**
Schmand, rote Zwiebeln

MAILÄNDER SALAMI “ ODER SCHARFE SALAMI 1a,7 — **1 7,9 0 €**
Tomaten, Fior di Latte

AVOCADO 1a,8 — **2 1,9 0 €**
Schmand, Avocado Creme mit Paprika und Zwiebeln, Kartoffelscheiben, Rauchmandeln

MARGHERITA BUFALA 1a,7 — **1 8,9 0 €**
Tomaten, Büffelmozzarella, rote Zwiebeln, frischer Basilikum

MARINARA 1a,7 — **2 2,9 0 €**
Tomaten, Knoblauchöl, Nardín-Sardellen
übrigens: die Sardellen aus dem Kantabrischen Meer gehören mit zu den erlesensten Sardellen der Welt.

PARMASCHINKEN 1a,7 — **1 9,9 0 €**
Tomaten, Rucola, Fior di Latte, Parmesan, Parmaschinken

PIEMONTE 1a,7 — **2 1,9 0 €**
Tomaten, getrüffelter Piemont-Schinken, Büffelmozzarella

AUBERGINE 1a,7 — 1 8 . 9 0 €
Tomaten, Fior di Latte, gebackener Aubergine
wahlweise mit “Höhlentaleggio” Grand Reserva aus Italien — 2 1 . 9 0 €

A L S ERGÄNZUNG

hausgemachtes Knoblauchöl — **1,00€**
hausgemachtes Chiliöl — **1,00€**

Wohlfühlgerichte an kühlen Tagen

BOEUF À L A MODE 1 a , 3,6,7,9,1 0 , **2 6,9 0 €**

langsam geschmorter, butterzarter Rinderbug
in kräftiger Burgundersauce, begleitet von schwäbischen Spätzle
und feinem, in Butter glasiertem Wurzelgemüse

D A S LIEBLINGSGERICHT V O N KÜCHENCHEF CHRIS ZUMPE :

ZART GESOTTENER KALBSTAFELSPITZ 7 **2 7,9 0 €**

in kräftig-würziger Meerrettichrahmsauce mit frisch geriebenem Meerrettich
und glasiertem Wurzelgemüse
dazu unsere legendären, goldbraun und knusprig gebratenen Bratkartoffeln –
die besten im Ländle!

ZART GESCHMORTES HIRSCHGULASCH 6,7,9,10 **2 9,9 0 €**

in kräftiger Wacholder-Rotweinsauce auf cremigem Kartoffelpüree,
begleitet von gebratenen Kürbisspalten und fruchtigen Preiselbeeren

CREMIGE KÜRBISKÄSESPÄTZLE 1a,3,7 **1 8,9 0 €**

kräftiger Bergkäse, Kürbiskerne, Kürbiskernöl & glasierte Zwiebeln

HOLZ & FEUER MAULTASCHEN 1,3,6,7,9,10,12,I,II,III **1 8,9 0 €**

nach Hausrezept hergestellt,
Zwiebelschmelze, Bratensoße, Kartoffelsalat, saisonale Blattsalate

Besondere Hauptgerichte zum selbst zusammenstellen

ZWIEBELROSTBRATEN 200G 1a,6,9,10,12 — **29,90 €**

Roastbeef, gereift
kräftige Bratensauce, Röstzwiebeln

HOLZ & FEUER SCHNITZEL VOM KALB 1a,3,7,10,12 — **29,90 €**
mit Dijonsenf, Kapern, Sardellen, braune Butter, Meerrettich, Wildpreiselbeeren

AUSGEBACKENES & PANIERTES SCHNITZEL — **27,90 €**
vom Kalb dazu Wildpreiselbeeren

BUTTERZARTES US-RINDERFILET 180G 6,7,9,10
medium gebraten
mit in feinem Knoblauchöl geschwenkten Kräuterseitlingen
und einer vollmundigen Balsamico-Rahmsauce
dazu servieren wir wahlweise unsere legendären, knusprigen Bratkartoffeln,
Trüffel-Frites oder mediterranes Grillgemüse.

Für 1 Person — **44,90 €**
Für 2 Personen — **79,00 €**

Beilagen

PORTION SPÄTZLE 1a,3,7 — **4,90 €**

PORTION BRATKARTOFFELN — **5,90 €**

TRÜFFELPOMMES 1a,7,8,9 — **9,90 €**

POMMES FRITES 1a — **4,90 €**

KARTOFFEL-GURKENSALAT 9,10,11,12 — **3,90 €**

KLEINER BEILAGENSALAT 1a,9,10,11 — **5,90 €**

GRILLGEMÜSE 9 — **5,90 €**

FRISCH GEBACKENES & LAUWARMES PIZZABROT AM STÜCK AUS DEM HOLZOFEN — **5,90 €**

Dessert

HOLZ & FEUER CRÈME BRÛLÉE 3,7,8 **11,90 €**

von der Tonkabohne

in Holunderblütensirup und Minze marinierte Früchte

WINTER EMPFEHLUNG

OMA`S APFELCRUMBLE 1a, 3,7,8c **9,90 €**

mit goldbraunen Butterstreuseln und gerösteten Walnüssen
dazu unser hausgemachtes Vanilleeis mit echter Bourbon-Vanille

ZUM TEILEN 2 - 4 PERSONEN

PIZZA NUTELLA 1a,6,7,8 **16,90 €**

gehackte Nüsse, Pistazien & Puderzucker

CAFÉ GOURMAND 3,6,7,8,VIII **6,90 €**

ein Espresso mit zwei Macarons

KUCHENAUSWAHL 1a,3,7 **5,90 €**

täglich, solange der Vorrat reicht **TORTE 6,90 €**

KAFFEE UND KUCHENANGEBOT 1a,3,7

eine Tasse Kaffee und ein Stück Kuchen **8,90 €**

MIT TORTE 9,90 €

Softeis Patisserie

HAUSGEMACHTES BOURBON - VANILLEEIS 1a, 3,6,7,8,12 **8,90 €**

cremiges Vanilleeis mit echter Bourbon-Vanille,
begleitet von luftig geschlagener Sahne, fruchtiger Erdbeersauce
und knusprigem Haferflocken-Crunch

BLACK & WHITE 1a, 3,6,7,8,12 **8,90 €**

hausgemachtes Eis aus edler dunkler Schokolade und echter Bourbon-Vanille,
kunstvoll als Spirale angerichtet, mit karamellisierten Walnüssen
und luftig geschlagener Sahne

SCHWARZWÄLDER SCHOKOLADENTRAUM 1a, 3,6,7,8,12 **12,90 €**

hausgemachtes Eis aus edler dunkler Schokolade und echter Bourbon-Vanille,
verfeinert mit original italienischen Fabbri-Amarenakirschen
und ihrem aromatischen Kirschsirup
dazu luftig geschlagene Sahne
Auf Wunsch mit einem Schuss feinem Kirschwasser

MINI - DESSERT 1a, 3,6,7,8,12 **4,90 €**

KLEINER GENUSS FÜR GROSS & KLEIN

hausgemachtes Eis aus edler dunkler Schokolade oder echter Bourbon-Vanille,
wahlweise auch gemischt, verfeinert mit knusprigem Haferflocken-Crumble

Bier
frisch gezapft vom Fass

AUGUSTINER HELL im tiefgekühlten Steinkrug, bei minus 20°C		0,5 5 L	**6,4 0 €**
im Original Glas		0,4 L 0,3 L	**5,4 0 €** **4,6 0 €**
AUGUSTINER ALKOHOLFREI im tiefgekühlten Steinkrug, bei minus 20°C		0,5 5 L	**6,4 0 €**
im Original Glas		0,5 L	**5,8 0 €**
RADLER süß / sauer		0,4 L 0,3 L	**5,4 0 €** **4,6 0 €**
PAULANER HEFEWEIZEN	II,IV,V	0,5 L 0,3 L	**6,4 0 €** **4,6 0 €**
HEFERADLER süß / sauer	II,IV,V	0,5 L 0,3 L	**6,4 0 €** **4,6 0 €**

Spezialitäten

eingeschenkt, aus der Flasche

PAULANER KRISTALL	XI	0,5 L	**6,4 0 €**
PAULANER HEFE dunkel	XI	0,5 L	**6,4 0 €**
PAULANER HEFE alkoholfrei	XI	0,5 L	**6,4 0 €**

Crémant & Champagner

CRÉMANT D´ALSACE CUVÉE GUILLAUME Blanc brut Domaine Daniel Ruff, Heiligenstein (Elsass – Frankreich)	0,75FL .	**39,90 €**
CRÉMANT D´ALSACE CUVÉE Rosé brut Domaine Daniel Ruff, Heiligenstein (Elsass – Frankreich)	0,75FL .	**44,90 €**
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE Brut Champagne Bollinger, Ay (Champagne – Frankreich)	0,375FL . 0,75FL . 1,5 L MAGNUM	**64,00 €** **120,00 €** **249,00 €**
RUINART ROSÉ Maison Ruinart, Reims (Champagne – Frankreich)	0,75FL .	**129,00 €**
KRUG CHAMPAGNE GRANDE CUVÉE Maison Krug, Reims (Champagne – Frankreich)	0,75FL . 1,5 L MAGNUM	**259,00 €** **799,00 €**
DOM PÉRIGNON Moët Chandon Champagne, Épernay (Champagne – Frankreich)	0,75FL . 1,5 L MAGNUM	**259,00 €** **799,00 €**
ULYSSE COLLIN CHAMPAGNER **LES MAILLONS BLANC DE BLANC**	0,75FL .	**289,00 €**
ULYSSE COLLIN CHAMPAGNER **LES PIERRIERES**	0,75FL .	**289,00 €**

Sekt

KESSLER HOCHGEWÄCHS Chardonnay brut	0,75FL .	**39,90 €**
KESSLER HOCHGEWÄCHS Rosé brut	0,75FL .	**44,90 €**

Manufaktur Jörg Geiger

alkoholfrei&prickelnd

PRISECCO ROSE Apfel, Rose, Minze	0,2 L 0,75FL .	**8,90 €** **28,00 €**
PRISECCO WEISS Wiesenobst, Holunderblüte, Kräuter	0,2 L 0,75FL .	**8,90 €** **28,00 €**
PRISECCO ROT Wiesenobst, schwarze Johannisbeere, Sauerkirsche	0,2 L 0,75FL .	**8,90 €** **28,00 €**
WIESEN OBST CIDER alkoholfrei	0,33FL	**5,20 €**

Alkoholfreie Getränke

TAFELWASSER prickelnd / still	0,2 L 0,4 L 0,7 5 L	**2,9 0 €** **3,9 0 €** **7,9 0 €**
TEINACHER GOURMET medium / naturell	0,2 0 F L . 0,7 5 F L .	**3,9 0 €** **8,9 0 €**
HOLUNDERWUNDER	0,4 L 0,2 L	**5,2 0 €** **3,9 0 €**
SÄFTE Johannisbeere Kirsche Rhabarber Zwetschge Orange Maracujanektar Apfelsaft von Kirchheimer Wiesen	0,2 L	**4,4 0 €**
SAFTSCHORLE	0,4 L 0,2 L	**5,2 0 €** **3,9 0 €**
SOFTDRINKS I,II,IV,V,VIII,IX Sprite, Coca Cola, Fanta Orange, Spezi	0,4 L 0,2 L	**4,9 0 €** **4,1 0 €**
COCA COLA ZERO I,II,IV,V,VIII	0,3 3 L	**4,8 0 €**
SCHWEPPES Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale	0,2 F L .	**4,6 0 €**

Spritzig

WEINSCHORLE aus ausgewählten Hausweinen	0,2 L	**5,8 0 €**
WIESEN OBST CIDER alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen demi-sec, reife Apfel-Birnenfrucht mit herb-kräutrigen Noten, angenehm feines Prickeln	0,33FL	**5,2 0 €**

Offene Weine Weiß

C U V É E WEISS FEINHERB RIVANER & SILVANER	1 / 8 L	**5,9 0 €**
Weingut Hammel & Cie. , Kirchheim (Pfalz), 11,5 % vol., aromatisch	1 / 4 L	**8,4 0 €**
WEISSBURGUNDER	1 / 8 L	**5,9 0 €**
Staatsweinkeller Meersburg, 12,5 % vol., harmonische Säure mit Aromen von Äpfeln und Zitrusfrüchten	1 / 4 L	**8,9 0 €**
GRAUBURGUNDER TROCKEN	1 / 8 L	**5,9 0 €**
Weingut Isele, Ettenheim-Münchweier Baden	1 / 4 L	**9,9 0 €**
11,5 % vol., fast verspielt, aber trotzdem präsent	0,75FL .	**2 9,9 0 €**
RIESLING MAXIMIN TROCKEN	1 / 8 L	**5,9 0 €**
Weingut Schubert - Maximin Grünhaus, Mosel, 11,5 % vol., fruchtig frisch mit feiner Säure	0,75FL .	**3 3,9 0 €**
„ E I N T A G A M MEER “ SAUVIGNON BLANC	1 / 8 L	**5,9 0 €**
Weingut Hammel & Cie., Kirchheim (Pfalz)	0,75FL .	**3 3,9 0 €**
12,5 % vol., Aromen von Grapefruit, frischen Kräutern, Eleganz im Glas		
„ HERZ A U S GOLD “ CHARDONNAY	1 / 8 L	**5,9 0 €**
Weingut Hammel & Cie., Kirchheim (Pfalz)	0,75FL .	**3 3,9 0 €**
13,0 % vol., ein Chardonnay ohne Schwere, sondern mit feiner Balance aus Frucht und Schmelz		
MALTERDINGER CHARDONNAY	1 / 8 L	**8,9 0 €**
Weingut Bernhard Huber Malterdingen (Baden), 13,0% vol.,	0,75FL .	**4 7,0 0 €**
animierend, mit wunderbar harmonischer aber zupackender Säure		
BOGLE CHARDONNAY	1 / 8 L	**7,9 0 €**
Bogle Vineyards, Clarksburg (California)	0,75FL .	**4 3,9 0 €**
14,5 % vol., bernsteinfarben, leichte Fassnote, Aromen von Ananas und Vanille		

Offene Weine Rosé

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST	1 / 8 L	**5,9 0 €**
Staatsweinkeller Meersburg, (Baden)	1 / 4 L	**8,9 0 €**
12,5 % vol.,feinherb, Aromen von Rhabarber und Himbeere	1,00FL .	**3 3,9 0 €**
R O S É C U V É E FEINHERB	1 / 8 L	**5,9 0 €**
DORNFELDER & SPÄTBURGUNDER	1 / 4 L	**8,9 0 €**
Weingut Hammel & Cie. , Kirchheim (Pfalz) , 11,0 % vol. ,	0,75FL .	**2 9,9 0 €**
aromatisch fruchtig harmonisch		
PINOT NOIR R O S É	1 / 8 L	**5,9 0 €**
Weingut Daniel Ruff, Elsass, 13 % vol., starker Ausdruck, Klassiker	0,75FL .	**2 9,9 0 €**

W E R D E N BESONDEREN WEIN SUCHT , WIRD I N UNSEREM RARITÄTENSCHRANK FÜNDIG

Offene Weine Rot

NEGROAMARO PRIMITIVO HALBTROCKEN 1 / 8 L **5,9 0 €**

Luna Argenta, Apulien – Italien, 14,0 % vol., Aromen von Himbeeren, Erdbeeren & Vanille 0,75FL . **3 4,9 0 €**

V I Ñ A R E A RESERVA 2018 RIOJA 1 / 8 L **7,8 0 €**

Vina Real, Rioja, Spanien 0,75FL . **3 8,0 0 €**

14 % vol., fassgereift, Aromen von schwarzen Kirschen und Blaubeeren

MALTERDINGER SPÄTBURGUNDER 1 / 8 L **8,9 0 €**

Weingut Huber, Malterdingen (Baden) 0,75FL . **4 8,9 0 €**

13,5 % vol., Aromen roter & schwarzer Johannisbeere, Pfeffer, Wachholder

C Ô T E S D U R H Ô N E ROUGE 1 / 8 L **7,6 0 €**

E.Guigal, Château d`Ampuis (Côtes du Rhône – Frankreich) 0,75FL . **3 9,9 0 €**

14,5 % vol., Aromen von schwarzen Früchten, trocken, kräftig, edel

Robert empfiehlt

Weiß

MALTERDINGER - 2021 - (CHARDONNAY) 0,75FL . **4 7,0 0 €**

Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden)

13,0 % vol., animierend, mit wunderbar harmonischer, aber zupackender Säure

BOURGOGNE CHARDONNAY - 2016 - 0,75FL . **5 8,0 0 €**

LATE RELEASE

Domaine Marc Colin (Burgund, Frankreich)

12,5% vol., perfekt gereifter Chardonnay aus dem Keller vom Weingut

GRAACHER RIESLING KABINETT 0,75FL . **3 8,0 0 €**

Weingut Willi Schäfer

12,0% vol., fein strukturiert, mineralisch, reife Frucht, ausgewogene Säure

Rot

MALTERDINGER SPÄTBURGUNDER 0,75FL . **4 8,9 0 €**

Weingut Huber, Malterdingen (Baden)

13,5 % vol., Aromen roter & schwarzer Johannisbeeren, Pfeffer, Wachholder

Weiß - Deutschland

Riesling

RIESLING MAXIMIN Weingut der Familie von Schubert - Maximin Grünhaus, Mosel 11,5 % vol., fruchtig frisch mit feiner Säure	0,75FL .	**3 3,9 0 €**
KELLER RIESLING Weingut Keller, Flörsheim-Dahlsheim (Reinhessen) 11,0 % vol., Zitrusnoten , elegant, leichte Mineralik	0,75FL .	**3 5,0 0 €**
SAAR RIESLING - 2022 - Weingut Nik Weis St. Urbanstoff, Leimen (Mosel) 9,5 % vol., feinfruchtiger, eleganter, mineralischer Riesling aus hervorragenden Schieferlagen	0,75FL .	**3 6,0 0 €**
SCHIEFER RIESLING - 2021 - Weingut Nik Weis 12,0 % vol., im Mund wunderbar frisch und mit sehr rein wirkenden, mineralischen Tönen	0,75FL .	**3 6,0 0 €**
WITTINGER ALTE REBE , FEINHERB - 2022 - Weingut Nik Weis St. Urbanstoff, Leimen (Mosel) 11,5 % vol., schlanke Säure, erinnert an Aprikosen	0,75FL .	**5 9,0 0 €**
LIMESTONE RIESLING KABINETT Weingut Keller, Flörsheim-Dahlsheim (Reinhessen) 9,0 % vol., ausgeprägte Zitrusnote sommerleichte „Limonade“	0,75FL .	**3 8,0 0 €**
BRUDERBERG KABINETT Weingut der Familie von Schubert - Maximin Grünhaus, Mertesdorf (Mosel) 7,5 % vol., feingliedrig und elegante Fruchtsüße	0,75FL .	**3 8,0 0 €**
RIESLING - V O N D E R FELS - **TROCKEN** Weingut Keller, Flörsheim-Dahlsheim (Reinhessen) 12,5 % vol., das Bouquet ist klar und frisch mit feinen Kalknoten, der kleine G-Max	0,75FL .	**5 9,0 0 €**
BERG ROTTLAND RIESLING **TROCKEN - 2018 -** Weingut der Familie Georg Breuer (Rheingau) 11,5% vol. ausdrucksstark, mineralisch	0,75FL .	**6 9,0 0 €**
SCHIEFER RIESLING - 2020 - **FEINHERB** Nik Weis St.Urbans-Hof, Leiwen (Mosel) 10,5 % vol., mit saftiger Frucht, frischer Säure und mineralisch-kühlem Nachhall	0,75FL .	**3 9,0 0 €**

Weiß - Deutschland
Riesling GG - Große Gewächse

FELSENECK RIESLING - 2019 - 0,75FL . **5 9,0 0 €**
Weingut Schäfer-Fröhlich
12,5% vol., Eleganz im Glas Aromen von Apfel, Birne und weißem Pfirsich

KASTANIENBUSCH G G RIESLING 0,75FL . **7 8,0 0 €**
TROCKEN B I O - 2016 -
Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen (Pfalz)
13,0 % vol., reife Quitte, hedonistische Aprikose und etwas Stroh sowie Birne

KELLER - 2021 - ABTS E **0,75FL . 1 9 8,0 0 €**
Weingut Keller, Rheinhessen
12,5 % vol., Floral, feine Zitrusnote

Unsere halben Flaschen

RIESLING , TROCKEN - 2023 - 0,375FL . **1 9,9 0 €**
Weingut Robert Weil, Rheingau
12,0% vol., fein strukturiert, mineralisch, reife Frucht, ausgewogene Säure

HOCHHEIMER HÖLLE RIESLING G G - 2017 - 0,375FL . **3 0,0 0 €**
Weingut Künstler, Rheingau
12,5% vol., Eleganz im Glas Aromen von Apfel, Birne und weißem Pfirsich

Chardonnay

MALTERDINGER - 2021 - 0,75FL . **4 7,0 0 €**
Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden)
13,0 % vol., animierend, mit wunderbar harmonischer, aber zupackender Säure

CHARDONNAY ALTE REBEN - 2017 - 0,75FL . **6 9,0 0 €**
Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden)
13,0 % vol., Aromen von weißer Melone, Grapefruit und Apfel, minimales Holz

CHARDONNAY BIENENBERG - 2017 - **0,75FL . 1 4 9,0 0 €**
Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden)
13,0 % vol., Aromen von Fenchel, etwas Eukalyptus, Stachelbeere, dazu eine straffe Säure

SCHWEIGEN CHARDONNAY - 2023 - 0,75FL . **4 7,0 0 €**
Weingut Jülg
12,5 % vol., Aromen von Fenchel, etwas Eukalyptus, Stachelbeere, dazu eine straffe Säure

Weiß - Deutschland

Weiß- und Grauburgunder

GRAUBURGUNDER TROCKEN Weingut Isele, Ettenheim-Münchweier (Baden) 13,5 % vol.;fast verspielt, aber trotzdem präsent	0,75FL .	**3 3,9 0 €**
„ STEINWIEGE “ GRAUBURGUNDER Weingut Schnaitmann, Fellbach (Remstal – Württemberg) 12,5 % vol., würzige und kräutrige Nuancen, die an Anis, Ingwer und Holunderblüten erinnern	0,75FL .	**3 8,0 0 €**
GRAU WEISS (WEISS - U N D GRAUBURGUNDER M I T CHARDONNAY) Weingut Schnaitmann, Fellbach (Remstal - Württemberg) 12,5 % vol., frische Obstnoten von Birnen, Pfirsich, Aprikose, Limette, frischer Säure, leicht!	0,75FL .	**3 8,0 0 €**
WEISSBURGUNDER TROCKEN - 2023 - Weingut Jülg, Schweigen-Rechtenbach (Pfalz) 13,0 % vol., Aromen von Quitte, Honigmelone und etwas Mandel	0,75FL .	**3 6,0 0 €**
BREISGAU GRAU - WEISSBURGUNDER - 2022 - Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden) 12,5 % vol., fruchtig mineralisch	0,75FL .	**3 7,5 0 €**

Sauvignon Blanc

„ E I N T A G A M MEER “ SAUVIGNON BLANC Weingut Hammel & Cie., Kirchheim (Pfalz) 12,5 % vol., Aromen von Grapefruit, frischen Kräutern, Eleganz im Glas	0,75FL .	**3 3,9 0 €**
SAUVIGNON BLANC Weingut Oliver Zeter Neustadt Haardt (Pfalz) 12,5 % vol., Aromen von grünen Früchten, Kiwi und Melisse	0,75FL .	**3 6,0 0 €**
STEINWIEGE SAUVIGNON BLANC Weingut Schnaitmann, Fellbach (Remstal - Württemberg) 12,0 % vol., Aromen von Johannisbeere, Minze und lebhafte Säure	0,75FL .	**3 8,0 0 €**

Weiß - Frankreich

RULLY „ L E S CAILLOUX “ - 2021 - Domaine Rois Mages, Anne-Sophie Debavelaere (Burgund) 13% vol., Noten von Haselnuss, Apfel, Akazienblüten, geprägt von Holz	0,75FL .	**5 9,0 0 €**
BOURGOGNE CHARDONNAY - 2016 - Domaine Marc Colin (Burgund, Frankreich) 12,5 % vol.,perfekt gereifter Chardonnay aus dem Keller vom Weingut	0,75FL .	**5 8,0 0 €**
„ L E S CLOUS PERRONS “ - 2020 - Boisson-Vadot: Anne Boisson Bourgogne Blanc (Burgund) 13% vol., der perfekte Chardonnay von der Avantgarde der Winzer in Meursault	0,75FL .	**6 9,0 0 €**
„ L E S BELLES C Ô T E S “ - 2020 - Boisson-Vadot: Pierre Boisson Bourgogne Blanc 13,0% vol., Salzigkeit, Frische und eine fast einzigartige Reduktion und physiologisch perfekt ausgereift	0,75FL .	**8 9,0 0 €**
MEURSAULT BLANC - 2021 - Boisson-Vadot: Pierre Boisson 13% vol., toller Chardonnay für kundige Genießer, „mit einer beeindruckenden Länge für einen Village-Wein“		**0,75FL . 1 2 9,0 0 €**
„ L E S CHEVALI È R E S “ - 2018 - Boissen-Vadot: Meursault 13,0% vol., Beginnt rassig und fast salzig auf der Zunge, und klingt dann in Frucht, Würze und Mineralien am Gaumen		**0,75FL . 1 8 9,0 0 €**

Weiß -Italien

„ I FRATI “ LUGANA Azienda agricola Cà dei Frati, Lugana di Sirmione (Lombardei) 13,0% vol., der Stolz Italiens, Noten von Blüten, Aprikosen und Mandel	0,75FL . 1,5 F L . 3,0 F L . 6,0 F L .	**3 8,9 0 €** **7 5,9 0 €** **1 6 9,0 0 €** **4 4 9,0 0 €**
LUGANA BROLETTINO - 2022 - Azienda agricola Cà dei Frati, Lugana di Sirmione (Lombardei) 13,5 % vol., fruchtbetont nach reifen Pfirsichen, Aprikosen und Rosenblüten	0,75FL .	**4 9,0 0 €**

Weiß -Spanien

VERDEJO - 2021 - Ramon Bilbao (Rueda – Spanien) 13,0 % vol., der Stolz Spaniens, Noten von Blüten, Aprikosen und Mandel	0,75FL .	**4 2,0 0 €**

Weiß -Übersee

CHARDONNAY Bogle Vineyards, Clarksburg (California) 14,5 % vol., bernsteinfarben, leichte Fassnote, Aromen von Ananas und Vanille	0,75FL .	**4 3,9 0 €**

Weiß -Österreich

WEISSBURGUNDER TROCKEN - 2022 - Weingut Sattlerhof, Gamlitz (Südsteiermark – Österreich) 12,5 % vol., spritzige Säure und ausgeprägte Süße	0,75FL .	**3 9,0 0 €**
GRÜNER VELTLINER „ 8000 “ - 2023 - Weingut Setzer, Hohenwarth Österreich 14,0 % vol., Aromen von Pfirsich, Marille und Birne, dabei sehr mineralisch	0,75FL .	**6 9,0 0 €**
MORILLON - 2022 - Weingut Sattlerhof, Gamlitz (Südsteiermark – Österreich) 12,5 % vol., ein Hauch von Blütenhonig, unterlegt von Birne und Pfirsich	0,75FL .	**4 9,0 0 €**

Rosé

national& international

SPÄTBURGUNDER R O S É Weingut Helmut Dolde, Linsenhofen-Frickenhausen 11,5 % vol., frischer und zugleich fruchtig würziger Rosé	0,75FL .	**2 9,0 0 €**
PINOT NOIR R O S É Weingut Daniel Ruff, Elsass 13 % vol. starker Ausdruck, leichte Fassnote	0,75FL .	**2 9,9 0 €**
WHISPERING ANGEL R O S É (GRENACHE) Château d‘Ésclans, La Motte en Provence (Provence – Frankreich) 13,0 % vol., der Rosé unter den großen Weinen, voll und üppig mit einem weichen Abgang	0,75FL . 1,5 F L . 6,0 F L .	**5 4,0 0 €** **9 9,0 0 €** **4 4 9,0 0 €**

Rot - Deutschland

SIMONROTH MERLOT TROCKEN 0,75FL . **3 9,0 0 €**

UNFILTRIERT - 2019 -

Weingut Schnaitmann, Fellbach (Remstal - Württemberg) | 13 % vol.;1,5 g RZ, 5,5g S

Gewürznoten mit Cassis, Backpflaume und Blaubeeren, reife Tannine, vollmundig

TROLLINGER TROCKEN 0,75FL . **3 2,9 0 €**

Weingut Schnaitmann, Fellbach (Remstal - Württemberg)

12,0 % vol., voller Fruchtkörper, animierende Säure und seidige Tannine

„ ALTE REBE “ SPÄTBURGUNDER 0,75FL . **3 4,9 0 €**

Weingut Isele, Ettenheim-Münchweier (Baden)

14,0 % vol., Aromen von Sauerkirsche, Heidelbeere und Cassis

MALTERDINGER SPÄTBURGUNDER 0,75FL . **4 8,9 0 €**

Weingut Huber, Malterdingen (Baden)

13,5 % vol., Aromen roter & schwarzer Johannisbeeren, Pfeffer, Wachholder

SPÄTBURGUNDER „ ALTE REBEN “ - 2018 - 0,75FL . **6 9,0 0 €**

Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden)

12,5 % vol., viel Würze, blaufruchtig, auch etwas Eukalyptus, sehr elegant in der Säure

SPÄTBURGUNDER BÜRGEL - 2016 - 0,75FL . **1 8 9,0 0 €**

Weingut Keller, Flörsheim-Dahlsheim (Reinhessen)

13,5 % vol., fruchtige Aromen von Nelken, Lorbeer und Kirsche, unvergleichliche Leichtigkeit

PINOT NOIX ARDOIS - 2015 - 0,75FL . **9 5,0 0 €**

Weingut Pinot Noix Daniel Twardowski, Neumagen-Dhron (Mosel)

12,5 % vol., tiefe Frucht, gute, aber natürliche Säure, ein wenig neues Holz und Walnuss

OBERBERGENER BASSGEIGE , 0,75FL . **5 9,9 0 €**

SPÄTBURGUNDER , ERSTE LAGE

Weingut Franz Keller, Oberbergen, Baden

12,5 % vol., mineralisch, würzig, Duft nach Kirschen, Cassis und weißen Blumen

Rot - Frankreich

CÔTES DU RHÔNE ROUGE E.Guigal, Château d`Ampuis (Côtes du Rhône – Frankreich) 14,5 % vol., Aromen von schwarzen Früchten, trocken, kräftig, edel	0,75FL .	**36,90 €**
CHATEAU MONTUS - GEREIFT - Alain Brumont, Gascogne 14,5 % vol., Aromen von Beerenobst, subtile Note von Pfeffer und Vanilleholz	0,75FL .	**49,00 €**
CHATEAU PONTENSAC - 2009 - Domaines Delon, Leoville Bordeaux Frankreich 14,0 % vol., elegant und komplex, mit dunklen Früchten und Brombeeren	0,75FL .	**74,00 €**
BOURGOGNE ROUGE - 2021 - Sylvain Pataille, Bourgogne 12,5% vol., kraftvolle Kirsche und Blaubeeren, Hauch von Nelken und Rauch	0,75FL .	**76,00 €**
CLOS LOUIE - 2016 - Domaines Pacal Lucin-Douteau, Gironde Bordeaux Frankreich 15,0 %vol., ungeheure Dichte butterweiche Tannin, Samt, marmeladig, kaum vom Holz geküsst	0,75FL .	**49,00 €**
CHATEAU PHÉLAN SÉGUR - 2019 - Chateau Phélan Ségur, Bordeaux 13,0 % vol., intensive, sehr volle Schwarzfruchtnase, Brombeere, Schwarzkirsche, Cassis	0,75FL .	**84,00 €**
CHÂTEAU LA LAGUNE 3EME CRU - GRAND CRU		
CLASSÉ - 2009 - Château La Lagune (Haut-Médoc – Bordeaux – Frankreich) 14,0 % vol., sattes Volumen im Mund, üppige schwarze Kirsche, Creme de Cassis und Bitterschokolade	0,75FL .	**120,00 €**
CHATEAU PICHON - LONGUEVILLE - 2008 - Château Pichon Pauillac – Bordeaux – Frankreich) 13,5 % vol., Aromen von Creme de Cassis, Brombeeren, Holzkohle, Kaffee, Lakritz, vollmundig mit sanften Tanninen 95 Parker Punkte		**0,75FL . 199,00 €**

Rot - Italien

NEGROAMARO PRIMITIVO HALBTROCKEN Luna Argenta, (Apulien) 14,0 % vol., Aromen nach Himbeeren und Erdbeeren sowie Vanille	0,75FL .	**3 4,9 0 €**
„ CASARET “ BARERA - 2022 - Marziano Abbona, (Langhe) 13,5 % vol. konzentrierte Frucht von Brombeere und starke Struktur	0,75FL .	**4 4,0 0 €**
RONCHEDONE VINO ROSSO Azienda agricola Cà dei Frati, Lugana di Sirmione (Lombardei) 14,5 % vol., feine Würze, Röstnoten und Vanille sowie etwas Schokolade	0,75FL .	**4 8,0 0 €**
P È PPOLI CHIANTI CLASSICO - 2022 - Morchesi Antinori (Toscana) 13,5% vol. reife Kirschen, Brombeeren und eine elegante Note von Vanille	0,75FL .	**4 6,0 0 €**
INSOGLIO D E L CINGHIALE - 2021 - 14% vol. wirkt frisch, lebendig mit Aromen von saftigen Kirschen, Pflaumen und Johannisbeeren	0,75FL .	**6 9,0 0 €**
NEBBIOLO Silvio Grasso, (Langhe)14,0 % vol., trocken, tanninhaltig, Waldbeeren, Kräuterwürze etwas Tabak und Minze	0,75FL .	**6 9,0 0 €**
PAOLO SCAVINO BAROLO - 2016 - Silvio Grasso, (Langhe) 15,0 % vol., trocken, tanninhaltig. Beeindruckende Frucht nach Waldbeeren, vollmundig.		**0,75FL . 1 4 9,0 0 €**
NEBBIOLO 2023 Paolo Scovino, (Langhe) 14% vol. Kirsche, Rote Früchte, Tanninhaltig und Lakritze	0,75FL .	**4 9,0 0 €**
GRAMMATICA ROSSO TOSCANA - 2023 - Cerbaiono, Toscana 14%vol. Kirsche schwarze Früchte, Note von mediterranen Kräutern	0,75FL .	**4 9,0 0 €**

Rot - Spanien

RIOJA GRAN RESERVA - 2016 - Baron de Ley, Mendavia/ Spanien 13,5 % vol., komplexe Aromen nach Brombeere, Kirsche und Schokolade. Körperreich, vollmundig und weich	0,75FL .	**5 9,0 0 €**
V I Ñ A R E A RESERVA 2018 RIOJA Bodegas Ramón Bilbao, Spanien 14 % vol., fassgereift, Aromen von schwarzen Kirschen und Blaubeeren	0,75FL .	**3 8,0 0 €**

Rot - Übersee

KOONUNGA HILL SHIRAZ CABERNET - 2020 - Weingut Penfolds, Nuriootpa (South Eastern Australia – Australien) 14,5 % vol., harmonische Würze, weiche Tannine, kraftvoller Abgang	0,75FL .	**3 8,0 0 €**
SALENTEIN BARREL SELECTION MALBEC - 2023 - Bodega Salentein, Valle de Uco (Mendoza – Argentinien) 14,0 % vol, ein Korb aus Pflaumen, schwarzen Beeren, eingehüllt in cremige Vanille und Schokolade	0,75FL .	**3 8,0 0 €**

Kaffee & Teespezialitäten

TASSE KAFFEE VIII **3,80 €**

ESPRESSO VIII **3,10 €**

DOPPELTER ESPRESSO VIII **4,40 €**

CAPPUCCINO VIII,XII **4,60 €**

LATTE MACCHIATO VIII,XII **4,80 €**

MILCHKAFFEE VIII,XII **4,80 €**

HAFER - ODER MANDELMILCH + 1,00 €

HEISSE SCHOKOLADE XII **5,40 €**

HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE XII **5,90 €**

HEISSE SCHOKOLADE MIT BAILEYS I,XII **8,90 €**

HEISSES HOLUNDERWUNDER **4,80 €**

HEISSE ZITRONE **4,80 €**

FRISCHER PFEFFERMINZTEE **4,80 €**

FRISCHER INGWERTEE **4,80 €**

SCHWARZ - ALTHAUS **4,80 €**
Breakfast St Andrews, Earl Grey Royal, Darjeeling Summer Leaves, Assam Malty Cup

GRÜN - ALTHAUS **4,80 €**
Sencha Senpal, Grün Matinee

FRÜCHTE - ALTHAUS **4,80 €**
Red Fruit Flash Früchtetee , Persischer Apfel

KRÄUTER - ALTHAUS **4,80 €**
Lemon Mint, Smooth Mint, Classic Herbs, Toffee Rooibush

ESPRESSO MARTINI **12,90 €**
Vodka, Kaffeelikör, Espresso, Zuckersirup

Destillate

JÖRG GEIGER SCHLAT B. GÖPPINGEN

OBSTBRÄNDE 2CL

Nägeles Birne	7,00 €
Stuttgarter Gaishirtle's – Birne	8,50 €
Schlater Zwetschge	7,00 €

WEINGUT DOLDE, FRICKENHAUSEN

OBSTBRÄNDE 2CL

Williams Christ	4,40 €
Quitte	4,40 €
Alte Pflaume	5,80 €
Bohnapfel	5,80 €

sowie weitere Sorten. Sprechen Sie uns an

DR. DR. HANS OTTO FREY

OBSTBRÄNDE 2CL

Waldhimbeergeist Spirituose des Jahres 2025 im "Gault Millau"	7,80 €
Quittenbrand	4,80 €
Wolfschlüger Nussliqueur	4,80 €
Zwetschgengeist 2 Jahre im Holzfass	4,80 €
Unsere Kreation Holz&Feuer Fruchtauszug	4,00 €

MEHR HOCHPROZENTIGES

AUSGESCHENKT IN 2CL

Ramazzotti/ Averna	3,50 €
Jägermeister	3,50 €
Malteser Aquavit	3,50 €
Absolut Vodka 4cl	8,00 €
Sambuca Molinari	4,50 €
Martini Bianco/ Rosso	5,50 €

Destillate

GIN

AUSGESCHENKT IN 4CL AUF EIS

Applaus Dry Gin Original 43% Vol Suedmarie	9,50 €
Hendricks 44% vol	9,50 €
Bombay Sapphire 40% vol	7,50 €
Monkey 47 47% vol	9,50 €
Gordons 43% vol	7,50 €
Tanqueray Sevilla 41% vol	7,50 €

DAZU EINEN FILLER 0,2 FL.

Schweppes Indian Tonic	3,60 €
Fever Tree Mediterranean Tonic	4,60 €

WHISKY

AUSGESCHENKT IN 4CL

Glennfiddich	
Single Malt 12 years 40% vol	12,00 €
Connemara	
Irish Single Malt 40% vol	9,00 €
Maker´s Mark	
Kentucky Straight Bourbon 47% vol	9,00 €

Allergene – Speisen

1. Glutenhaltiges Getreide: Weizen a, Roggen b, Gerste c, Hafer d,
Dinkel e, Kamut oder Hybridstämme davon f,
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
(einschließlich Laktose).
8. Schalenfrüchte; Mandeln a, Haselnüsse b, Walnüsse c,
Cashewnüsse d, Pecannüsse e, Paranüsse f, Pistazien g, Macadamia-
oder Queenslandnüsse h,
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
12. Schwefeldioxid und Sulfid.
(in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
als insgesamt vorhandenes SO2)
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Zusatzstoffe & Allergene

Kennzeichnung Getränke

I mit Farbstoff
II Konservierungsstoffe
III Geschmacksverstärker
IV Antioxidationsmittel
V Süßungsmittel
VI Nitritpökelsalz
VII Enthält Sulfite
VIII Koffeinhaltig
IX Chininhaltig
X enthält eine Phenylanalinequelle
XI Glutenhaltig
XII Milch