

## **INHALTSVERZEICHNIS**

### ***Raritäten aus unserem Weinkeller***

<b><i>Aperitif</i></b>	<b><i>1</i></b>
<b><i>Offene deutsche Weißweine</i></b>	<b><i>2</i></b>
<b><i>Offene französische Weißweine</i></b>	<b><i>2</i></b>
<b><i>Offene deutsche Weißherbste/Rosé</i></b>	<b><i>2</i></b>
<b><i>Offene deutsche Rotweine</i></b>	<b><i>3</i></b>
<b><i>Offene italienische Rotweine</i></b>	<b><i>3</i></b>
<b><i>Offene französische Rotweine</i></b>	<b><i>3</i></b>
<b><i>Weißweine aus Deutschland</i></b>	<b><i>4, 5</i></b>
<b><i>Weißherbste/Rosé aus Deutschland</i></b>	<b><i>5</i></b>
<b><i>Rotweine aus Deutschland</i></b>	<b><i>6, 7</i></b>
<b><i>Weißweine aus Frankreich</i></b>	<b><i>7</i></b>
<b><i>Rotweine aus Frankreich</i></b>	<b><i>8</i></b>
<b><i>Rotweine aus Italien</i></b>	<b><i>8</i></b>
<b><i>Rotweine aus Spanien</i></b>	<b><i>9</i></b>
<b><i>Sekt und Champagner</i></b>	<b><i>10</i></b>
<b><i>Pils und Hefeweizen</i></b>	<b><i>10</i></b>
<b><i>Alkoholfreie Getränke</i></b>	<b><i>11</i></b>
<b><i>Warme Getränke</i></b>	<b><i>11</i></b>
<b><i>Digestif (bitte beachten Sie auch unsere Digestifkarte)</i></b>	<b><i>12</i></b>
<b><i>Unsere Allergenliste (auf Anfrage)</i></b>	

# Raritäten aus unserem Weinkeller

## Weißwein

2011	Grauburgunder Qualitätswein, trocken <sup>b</sup> <i>Weingut Markus Pfaffmann, Pfalz</i>	18,00
2009/ 2010	Blanc de Noirs Qualitätswein, trocken <sup>b</sup> <i>Pirates of the Palatinum Weingut Lergenmüller, Pfalz</i>	29,00

## Rosé

2013	Rosé Kabinett, trocken <sup>b</sup> <i>Weingut Schloss Ortenberg, Ortenau</i>	24,00
2011	Mouton Cadet Bordeaux Rose <sup>b</sup> <i>Baron Philippe de Rothschild</i>	28,00

## Rotwein

2009	Spätburgunder Rotwein Spätlese, trocken <sup>b</sup> (Barrique) <i>Durbacher Winzergenossenschaft eG, Ortenau</i>	33,00
2009	Spätburgunder Rotwein Qualitätswein, trocken <sup>b</sup> (Barrique) <i>Hex vom Dasenstein, Kappelrodeck/Ortenau</i>	46,00
1989	Spätburgunder Rotwein Spätlese, trocken <sup>b</sup> <i>Winzergenossenschaft Affentaler, Bühl/Ortenau</i>	0,375l 18,00
2002	Fleurie „La Madone“ <sup>cb</sup> <i>Saint Didier sur Beaujeau, Louis Tête</i>	28,00
2002	Morgon, Chateaux des Lumière <sup>b</sup> <i>Louis Jadot, Beaujolais</i>	40,00
2007	Cuvée „Black-Beard“ Qualitätswein, trocken <sup>b</sup> <i>Pirates of the Palatinum Weingut Lergenmüller, Pfalz</i>	33,00
2012	Bourgogne Pinot Noir Couvent des Jacobins <sup>b</sup> <i>Louis Jadot, Beaujolais</i>	30,00


**Nur solange der Vorrat reicht!**

## **Alkoholfreier Aperitif**

PriSecco – rotfruchtig <sup>b</sup> <i>(auf Basis von Äpfeln und Birnen mit schwarzer Johannisbeere, Sauerkirsche, Holunder, Quitten- und Limettenkonzentrat)</i>		4,50
PriSecco – ApfelSinfonie <sup>b</sup> <i>(auf Basis von Bittenfelder Sämlingsapfel mit Rhabarbersaft, Kräutern, rotem Senf, Wasserkresse und Gewürzen)</i>	0,2l	9,00

## **Alkoholischer Aperitif**


Riesling Sekt Brut, Schloss Eberstein <sup>b</sup>		6,00
Cuvée Royal Brut 2012 Pinot Noir & Chardonnay <sup>b</sup> Oberkircher Winzer eG		7,00
Apérol Spritz <sup>1,7,b</sup>		5,00
„Hugo“ <sup>b</sup>		5,00
Taittinger Champagner Brut Réserve <sup>b</sup> <i>auch mit Cassis „Kir Royal, Pfirsichlikör, „Apérol Royal“</i>		13,50
Trockener Weißwein mit Cassislikör „Kir“ <sup>b</sup>		4,00
Sherry <sup>b</sup>		4,00
Portwein <sup>b</sup>		4,00
Martini <sup>b</sup>		4,00
Pernod <sup>1,b</sup>		4,00
Campari <sup>1,b</sup> Soda		4,00
Orangensaft		4,50
Cynar <sup>b</sup>		4,00
Picon Bière <sup>1,b</sup> mit Rothauspils		2,80

<b>Offene badische Weißweine</b>		<b>0,11</b>	<b>0,251</b>
2015	Müller-Thurgau Qualitätswein <sup>b</sup> <i>Winzergenossenschaft Waldulm</i>	2,20	4,40
2014	Gutedel Qualitätswein, trocken <sup>b</sup> <i>Weingut Martin Wassmer, Markgräflerland</i>	2,40	4,80
2015	Riesling Qualitätswein, trocken <sup>b</sup> <i>Weingut Tobias Königer, Kappelrodeck</i>	2,60	5,20
2015	Grauburgunder Qualitätswein, trocken <sup>b</sup> <i>Weingut Andreas Männle, Durbach</i>	3,00	6,00
2015	Weißer Burgunder  Qualitätswein, trocken <sup>b</sup> <i>Weingut Schloss Eberstein, Gernsbach</i>	3,20	6,40
	Weißweinschorle <sup>b</sup>		4,00

### Offener französischer Weißwein

2015	Riesling Réserve <sup>b</sup> <i>Domaine Jacques Maetz, Alsace</i>	3,50	7,00
2014	Sauvignon Blanc <sup>b</sup> <i>Côtes du Tarn</i>	3,00	6,00

### Offene badische Weißherbste/Rosé

2014	Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein <sup>b</sup> <i>Oberkircher Winzer e.G.</i>	2,50	5,00
2014	Rosé  Qualitätswein, trocken <sup>b</sup> <i>Weingut Schloss Eberstein, Gernsbach</i>	3,00	6,00
2015	Rosé Kabinett, trocken <sup>b</sup> <i>Weingut Tobias Königer, Kappelrodeck</i>	3,00	6,00

**Bitte beachten Sie, dass unser Weinangebot kurzfristige Jahrgangsänderungen beinhalten kann.**

**Wir danken für Ihr Verständnis.**

<b>Offene badische Rotweine</b>		<b>0,1l</b>	<b>0,25l</b>
2014	Spätburgunder Qualitätswein <sup>b</sup> <i>Alde Gott Winzer eG, Sasbachwalden</i>	2,50	5,00
2015	Spätburgunder Qualitätswein <sup>b</sup> <i>Weingut Andreas Männle, Durbach</i>	3,00	6,00
2015	Spätburgunder „Edition Klauskirchl“ Qualitätswein, trocken ( <i>Barrique</i> ) <sup>b</sup> <i>Weingut Tobias Königer, Kappelrodeck</i>	3,50	7,00
2013	Spätburgunder Qualitätswein, trocken <sup>b</sup> <i>Winzergenossenschaft Waldulm</i>	3,00	6,00
2013	Spätburgunder  Qualitätswein, trocken <sup>b</sup> <i>Weingut Schloss Eberstein, Gernsbach</i>	3,50	7,00
2012/	Cabernet-Sauvignon, V.N.	5,00	9,90
2013	Qualitätswein, trocken ( <i>Barrique</i> ) <sup>b</sup> <i>Oberkircher Winzer e.G.</i>		
	Rotweinschorle <sup>b</sup>		5,00

### **Offener italienischer Rotwein**

2015	Montepulciano d'Noruzzo <sup>b</sup> <i>Fantini</i>	3,00	6,00
------	--	------	------

### **Offener französischer Rotwein**


2011	Cabernet-Merlot „Cuvée- Germain“ <sup>a b</sup> <i>Côtes du Tarn</i>	3,70	7,40
------	---	------	------

## Weißweine aus Baden

### Riesling

2011/	Riesling „Sur Vie“ Qualitätswein, trocken <sup>b</sup>	25,00
2015	<i>Gut Nägelsförst, Varnhalt/Ortenau</i>	
2014/	Klingelberger (Riesling) Kabinett, trocken <sup>b</sup>	28,00
2015	<i>Weingut Andreas Männle, Durbach/Ortenau</i>	
2015	Riesling  Alte Reben Qualitätswein, trocken <sup>b</sup>	33,00
	<i>Weingut Alexander Laible, Durbach/Ortenau</i>	
2014	Riesling  Qualitätswein, trocken <sup>b</sup>	25,00
	<i>Weingut Schloss Eberstein, Gernsbach/Ortenau</i>	
2011	Riesling Kabinett, trocken <sup>b</sup>	26,00
	<i>Winzerkeller Hex vom Dasenstein, Kappelrodeck/Ortenau</i>	

### Weißburgunder/Chardonnay

2015	Weißer Burgunder  Qualitätswein, trocken <sup>b</sup>	20,00
	<i>Weingut Schloss Eberstein, Gernsbach/Ortenau</i>	
2014	Weißburgunder & Chardonnay Qualitätswein, trocken <sup>b</sup>	34,00
	<i>Weingut Salwey, Oberrotweil/Kaiserstuhl</i>	
2009/	Chardonnay Qualitätswein, trocken <sup>b</sup>	29,00
2011	<i>Weingut Villa Heynburg, Kappelrodeck/Ortenau</i>	

## **Grauburgunder**

2014/	Grauer Burgunder V.N. Qualitätswein, trocken <sup>b</sup>	22,00
2015	<i>Oberkircher Winzer e.G., Ortenau</i>	
2011	Grauer Burgunder Kabinett, trocken <sup>b</sup>	25,00
	<i>Alde Gott Winzer eG, Sasbachwalden/Ortenau</i>	
2014/	Grauer Burgunder „vom Granit“ Qualitätswein, trocken <sup>b</sup>	27,00
2016	<i>Weingut Tobias Königer, Kappelrodeck/Ortenau</i>	
2014	Grauburgunder Kabinett, trocken <sup>b</sup>	34,00
	<i>Weingut Salwey, Oberrotweil/Kaiserstuhl</i>	
2012	Grauer Burgunder „SW“ Qualitätswein, trocken <sup>b</sup>	36,00
	<i>Weingut Martin Wassmer, Bad-Krozingen/Markgräflerland</i>	

## **Sauvignon Blanc/Rivaner**

2014	Sauvignon Blanc Kabinett, trocken <sup>b</sup>	25,00
	<i>Weingut Schloss Ortenberg, Ortenau</i>	
2015	Rivaner Qualitätswein, trocken <sup>b</sup>	19,00
	<i>Weingut Andreas Männle, Durbach/Ortenau</i>	

## **Rosé aus Baden**

2013	Spätburgunder Rosé „O“ Qualitätswein, feinherb <sup>b</sup>	17,00
	<i>Oberkircher Winzer e.G., Ortenau</i>	
2014	St. Andreas Rosé Qualitätswein, trocken <sup>b</sup>	18,00
	<i>Weingut Schloss Ortenberg, Ortenau</i>	
2015	Rosé Kabinett, trocken <sup>b</sup>	19,00
	<i>Weingut Tobias Königer, Kappelrodeck/Ortenau</i>	

## Rotwein aus Baden

### Spätburgunder Rotwein

2013	Spätburgunder  Qualitätswein, trocken <sup>b</sup> <i>Weingut Schloss Eberstein, Gernsbach/Ortenau</i>	20,00
2013/ 2014	Spätburgunder „Alte Rebe“ Qualitätswein, trocken <sup>b</sup> <i>Winzerkeller Hex vom Dasenstein, Kappelrodeck/Ortenau</i>	25,00
2011	Spätburgunder Rotwein Kabinett <sup>b</sup>	24,00
2012	Spätburgunder Rotwein Kabinett, trocken <sup>b</sup> <i>Winzerkeller Hex vom Dasenstein, Kappelrodeck/Ortenau</i>	
2008	Spätburgunder Qualitätswein, trocken <sup>b</sup> <i>Weingut Villa Heynburg, Kappelrodeck/Ortenau</i>	25,00
2014	Pinot Noir „vom Granit“ Qualitätswein, trocken <sup>b</sup> <i>Weingut Tobias Königer, Kappelrodeck/Ortenau</i>	27,00
2014	Spätburgunder Kabinett, trocken <sup>b</sup> <i>Alde Gott Winzer eG, Sasbachwalden/Ortenau</i>	22,00
2012	Spätburgunder Spätlese, trocken <sup>b</sup> <i>Alde Gott Winzer eG, Sasbachwalden/Ortenau</i>	28,00
2012	Markgräfler Spätburgunder Qualitätswein, trocken <sup>b</sup> <i>Weingut Martin Wassmer, Bad-Krozingen/Märkgräflerland</i>	24,00
2008/ 2009	Spätburgunder „RS“, Qualitätswein, trocken <sup>b</sup> <i>Weingut Salwey, Oberrotweil/Kaiserstuhl</i>	39,00

### Cabernet-Sauvignon

2012/ 2013	Cabernet-Sauvignon V.N. Qualitätswein, trocken ( <i>Barrique</i> ) <sup>b</sup> <i>Oberkircher Winzer e.G., Ortenau</i>	30,00
---------------	--	-------

### Merlot

2011/ 2012	„Edition Unique“ Merlot Qualitätswein, trocken <sup>b</sup> <i>Winzerkeller Hex vom Dasenstein, Kappelrodeck/Ortenau</i>	30,00
---------------	---	-------



## **Cuvée Rot**

2012	„Duett rot“ Blauer Spätburgunder & Cabernet-Sauvignon Qualitätswein, trocken <sup>b</sup> <i>Weingut Schloss Ortenberg, Ortenau</i>	39,00
2014	„OK51“ Spätburgunder-Merlot Qualitätswein, trocken <sup>b</sup> <i>Oberkircher Winzer e.G., Ortenau</i>	24,00
2011	„Freistil“ Pinot Noir, Merlot, Cabernet-Sauvignon & St. Laurent Qualitätswein, trocken <sup>b</sup> <i>Weingut Villa Heynburg, Kappelrodeck/Ortenau</i>	23,00

## **Weißweine aus Frankreich**

2010	Bourgogne Blanc Chardonnay Couvent des Jacobins <sup>b</sup> Louis Jadot, Beaujolais <i>Beinahe ein kleiner Meursault. Der sortenreine Chardonnay wurde zu einem Teil in Barriques vergoren, wodurch ihm diese wundervolle Balance aus zarter Cremigkeit und aromatischer Frische gelingt.</i>	29,00
2014	Pouilly Fuisse AOC <sup>b</sup> Louis Jadot, Beaujolais <i>Er stammt aus dem Süden Burgunds und ist ein reinsortiger Chardonnay. Zu einem Teil in Barriques vergoren, präsentiert er sich elegant, mineralisch, mit zartem Schmelz und reicht so mühelos an die großen Weine der Côtes de Beaune heran.</i>	46,00
2015	Pouilly Fumé AOC <sup>b</sup> Pascal Jolivet, Loire <i>Der sortenreine Sauvignon Blanc begeistert mit saftiger Frucht und kraftvoll konzentrierter Mineralität. Die einzigartige Balance der Aromen erreicht Jolivet, indem er Trauben von drei verschiedenen Terroirs vermählt. Separat vinifiziert bewahrt jede Partie ihren besonderen Charakter und verleiht der Cuvée aromatische Fülle.</i>	33,00

## Rotweine aus Frankreich

- 2012 L'Orangerie de Carignan<sup>b</sup> 27,00  
*Château Carignan, Premières Côtes de Bordeaux*  
*Mit seinem fruchtigen, zugänglichen Stil, sticht der erfrischende, unkomplizierte Wein sehr hervor. Er besteht aus 60% Merlottrauben, 20% Cabernet Sauvignon und 20% Cabernet Franc.*
- 2003/ Côte de Nuits Villages „le Vaucrain“<sup>b</sup> 45,00  
2007 *Louis Jadot, Beaujolais*  
*Côtes de Nuits-Villages ist eine Cuvée von Weinen aus Fixin, Brochon, Prémieux-Prissey, Comblanchien und Corgoloin, die knapp ein Jahr in französischer Eiche reiften.*
- 2008 Château des Jacques Moulin-à-Vent AOC<sup>b</sup> 47,00  
*Louis Jadot, Beaujolais*  
*12 Monate ausgebaut in französischer Eiche. Der „Moulin à vent“ präsentiert sich mit viel Frucht, einen konzentrierten Gaumen, leicht mineralischen Tönen und festem Rückgrat, der Abgang ist fein ausgewogen mit zarter Fruchtsüße*
- 2013 Châteauneuf du Pape AOC Télégramme, Rhône<sup>b</sup> 59,00  
*Nach einer zweijährigen Reife in Beton, Holz und auf der Flasche öffnet sich das Zweitgewächs des Vieux Télégraphe mit fruchtigen Noten von roten Johannisbeeren und Kirschen. Frisches Tannin verleiht dem Wein Struktur und begleitet ein kraftvolles Finale mit sanft integrierter Säure.*

## Rotweine aus Italien

- 2014 Barbera d'Asti "Fiulot"<sup>b</sup> 22,00  
*Prunotto, Piemont*  
*Präsentiert sich klar und rein mit nachhaltigen Brombeer- und schwarzen Kirscharomen.*
- 2014 Insoglio del Cinghiale IGT<sup>b</sup> 44,00  
*Tenuta di Biserno Toscana*  
*Junge Rebstöcke liefern die Trauben für diesen 8 Monate im Fass gereiften Rotwein und verleihen ihm trotz ihrer Jugend eine starke, ausdrucksvolle Persönlichkeit. Der „Insoglio“ ist wunderbar ausgewogen, rund und verführerisch. 50% Merlot, 15% Cabernet Franc, 31% Syrah und 4% Petit Verdot*
- 2013 Chiamonte Rosso IGT<sup>b</sup> 24,00  
*Firriato Sicilia*  
*Dieser Rosso gilt als der typische Vertreter Siziliens wichtigster Autochthoner Rebsorte, des Nero d'Avola. Ausgeprägt sind seine Duftnoten nach roten Beeren und Gewürzen. 6 Monate im Barrique ausgebaut, findet er eine faszinierende Balance zwischen Säure, Tannin und Vollmundigkeit.*

## Rotweine aus Spanien

2009/	Atrium Merlot DO Penedes <sup>b</sup>	24,00
2010	<i>Atrium, ein 100%iger Merlot, ausgesuchter Trauben, reife 6 Monate in kleinen Eichenfässern. Er offenbart bereits in jungen Jahren sein schönes fruchtiges Element.</i>	
2009/	Crianza Principe de Viana <sup>b</sup>	18,00
2011	<i>Navarra Gekeltert aus Tempranillo, Cabernet- Sauvignon und Merlot bringt dieser Rotwein eine fruchtige und beerige Note hervor. seine lebhaft Säure und weiche Tannine runden den Geschmack ab.</i>	
2013	„Las Altillas“ Rioja <sup>b</sup> <i>Baron de Ley, Mendavia Aus der Einzellage „Las Altillas“ stammt dieser aus 85% Tempranillo und 15% Cabernet Sauvignon vinifizierte Rotwein. Eine 8-monatige Reife in neuen Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche verschafft ihm eine dichte Struktur und einen konzentrierten Fruchtkörper mit weichen, harmonischen Aromen, die an Schokolade, Vanille und Rauch erinnern.</i>	28,00
2012	Finca Monasterio <sup>b</sup> <i>Baron de Ley, Mendavia 80% Tempranillo und 20% Cabernet Sauvignon Trauben verleihen dem Finca Monasterio seine tiefe, intensiv-kirschrote Farbe. Bereits bevor das Glas geschwenkt wird, lässt er Anklänge von geröstetem Kaffee, von Zimt und Nelken erkennen, die später um Zedern- und Muskatmussaromen ergänzt werden. Ein ausdrucksvoller Roter, samtig, mit einem langen Finale.</i>	49,00
2011	Museum Crianza DO <sup>b</sup> <i>Bodega Museum, Cigales 50-60 Jahre alte Tempranillo-Rebstöcke liefern die Trauben für diesen 20 Monate in Eichenfässern und weitere 12 Monate in der Flasche gereiften Crianza. Mit einem komplexen Duft nach Waldbeeren, Balsamico und Nelken ist dieser konzentrierte Crianza- dank seines sanften und ausgewogenen Tannins ein vollends gelungener Rotwein!</i>	24,00
2009	Macia Batle Tinto Anada DO Binissalem <sup>b</sup> <i>Mallorca Saftiger und beeriger Rotwein, der mit seiner jugendlichen Struktur und mittelkräftigem Tannin auch mit fein integrierten Restaromen besticht. Der zweimonatige Holzfassausbau rundet ihn perfekt ab.</i>	19,00

## Sekt und Champagner

Riesling Sekt Brut <sup>b</sup> <i>Weingut Schloss Eberstein, Gernsbach</i>	30,00
Pinot Sek Brut <sup>b</sup> <i>Weingut Andreas Männle, Durbach</i>	35,00
Cuvée Royal Brut 2012 Pinot Noir & Chardonnay <sup>b</sup> <i>Oberkircher Winzer e.G.</i>	39,00
Taittinger Champagner Brut Réserve <sup>b</sup> <i>Reims</i>	85,00
PriSecco – rotfruchtig, alkoholfrei <sup>b</sup> <i>auf Basis von Äpfeln und Birnen mit schwarzer Johannisbeere, Sauerkirsche, Holunder, Quitten- und Limettenkonzentrat</i>	25,00
PriSecco – ApfelSinfonie, alkoholfrei <sup>b</sup> <i>auf Basis von Bittenfelder Sämlingsapfel mit Rhabarbersaft, Kräutern, rotem Senf, Wasserkresse und Gewürzen</i>	0,2l 9,00

## Pils und Hefeweizen

Rothaus Pils vom Fass 0,2l <sup>b</sup>	2,30
Rothaus Pils vom Fass 0,3l <sup>b</sup>	2,70
Rothaus Pils vom Fass 0,4l <sup>b</sup>	2,90
Radler <sup>4,5</sup> 0,2l <sup>b</sup>	2,30
Radler <sup>4,5</sup> 0,3l <sup>b</sup>	2,70
Radler <sup>4,5</sup> 0,4l <sup>b</sup>	2,90
Rothaus Pils alkoholfrei 0,33l <sup>b</sup>	2,70
Rothaus Hefeweizen vom Fass 0,3l <sup>b</sup>	2,70
Rothaus Hefeweizen vom Fass 0,5l <sup>b</sup>	3,10
Colaweizen <sup>1,3,6</sup> 0,3l <sup>b</sup>	3,10
Colaweizen <sup>1,3,6</sup> 0,5l <sup>b</sup>	3,40
Alpirsbacher Hefeweizen dunkel 0,5l <sup>b</sup>	3,10
Alpirsbacher Hefeweizen hell alkoholfrei 0,5l <sup>b</sup>	3,10

## **Alkoholfreie Getränke**

Peterstaler Gourmet 0,25l <i>still/classic</i>	2,00
Peterstaler Gourmet 0,5l <i>still/medium/classic</i>	3,80
Petertaler Gourmet 0,75l <i>still/medium/classic</i>	5,00

### **Säfte in 0,2l Flaschen**

Orangensaft	2,40
Apfelsaft	
Johannisbeernektar	
Kirschnektar	
Traubensaft	
Tomatensaft 0,25l	3,50
Cola <sup>1,3,6</sup> /Cola Light <sup>1,3,4,5,6</sup> 0,2l	2,40
Fanta <sup>1,2,3</sup> 0,2l	2,40
Mezzo Mix <sup>1,2,3,6</sup> 0,33l	2,60
Schweppes 0,2l	2,40
Bitter Lemon <sup>2,7</sup>	
Indian Tonic Water <sup>7</sup>	
Apfelsaftschorle 0,25l	2,20
Apfelsaftschorle 0,5l	3,90

### **Warme Getränke**

Tasse Kaffee <sup>6</sup>	2,30
Kännchen Kaffee <sup>6</sup>	4,00
Tasse Kaffee Hag	2,20
Espresso <sup>6</sup>	2,00
Doppelter Espresso <sup>6</sup>	3,40
Espresso Macchiato <sup>6a</sup>	2,30
Latte Macchiato <sup>6a</sup>	3,10
Cappuccino <sup>6a</sup> Milchschaum/Sahne	3,10
Glas Tee	2,30
Kännchen Tee	4,00
Tasse heiße Schokolade <sup>a</sup>	3,10
Kännchen heiße Schokolade <sup>a</sup>	4,90

## **Digestif**

(bitte fragen Sie nach unseren Spezialitäten vom Wagen)

2cl

### ***Unsere „Klaren“***

Schwarzwälder Williams-Christ-Birne	3,00
Schwarzwälder Topinambur	3,00
Schwarzwälder Himbeergeist	3,00
Schwarzwälder Gebirgskirschwasser	3,00
Schwarzwälder Mirabellenwasser	3,00
Schwarzwälder Blutwurz	3,00
Schwarzwälder Schlehe	3,00
Schwarzwälder Zwetschgenwasser	3,00
Schwarzwälder Quittenbrand	3,00
Schwarzwälder Zibärtele	3,00

Fürst Bismarck	3,00
Malteserkreuz Aquavit	3,00
Jubiläumsaquavit	3,00

### ***Bourbon / Shots***

Wodka Gorbatschow	4,00
Bacardi	4,00
Asbach Uralt	4,00
Gordon's Dry Gin	4,00
Jim Beam Bourbon	4,00
Jack Daniels Bourbon	4,00
- als Longdrink mit Softgetränk 0,2 L	<b>6,40</b>

### ***„Verdauerle“***

Fernet Branca	3,00
Underberg	3,00
Jägermeister	3,00
Ramazzotti Halbbitter	3,00

### ***Klassiker***

Cointreau	3,50
Grand Marnier <sup>1</sup>	3,50
Amaretto	3,50
Sambuca	3,50
Bailey's <sup>1,6</sup> auf Eis	4,20
Calvados	4,20

**Sehr geehrte Damen und Herren,**

**wir weisen Sie darauf hin, dass in den von uns verwendeten Grundprodukten folgende ausweisungspflichtige Zusatzstoffe enthalten sind:**

**Zusatzstoffe:**

- <sup>1</sup> Farbstoff**
- <sup>2</sup> Antioxidationsmittel**
- <sup>3</sup> Geschmacksverstärker**
- <sup>4</sup> Süßungsmittel**
- <sup>5</sup> Penylalaninquelle**
- <sup>6</sup> coffeinhaltig**
- <sup>7</sup> chininhaltig**

**Unsere Getränke können folgende Allergene enthalten:**

- a Milch**
- b Schwefeldioxid und Sulfite**

***Für die Allergenliste unserer Speisen, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.***