



GETRÄNKEKARTE

Drinks Menu

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Non-Alcoholic Drinks

Kompot	0,2 l	4,50
Hausgemachtes Fruchtgetränk, serviert kalt	1 l	18,00

Säfte – Juices

Apfel – Apple Orange – Orange	0,2 l	3.80
---------------------------------	-------	------

Nektar – Nectar

Maracuja – Passion Fruit	0,2 l	3.80
--------------------------	-------	------

SOFTDRINKS

Coca-Cola	0,2 l	3.80
Coca-Cola Zero	0,2 l	3.80
Fanta	0,2 l	3.80
Sprite	0,2 l	3.80

WASSER – WATER

Vio Naturell	0,25 l	3.20
Apollinaris Sprudel	0,75 l	7.90

APERITIFS – DIGESTIVE

Aperol Spritz l	0,3 l	12.50
Lillet Wild Berry l	0,3 l	12.50
Rum-Cola	0,3 l	12.50
Gin & Tonic	0,3 l	12.50
Martini Bianco l	0,1 l	5.00
Grappa Nonino Riserva	2 cl	4.00
Killepitsch	2 cl	3.00
Ramazzotti Amaro l	2 cl	3.00
Limoncello	2 cl	3.00
Kräuterlikör	2 cl	3.00
Kirschlikör	2 cl	3.00

BIERE – BEER

Schumacher Alt A	0,33 l	5.00
Pilsner Urquell A	0,33 l	4.50
Flötzingen Weizen	0,5 l	5.50
Flötzingen Weizen Alkoholfrei A	0,5 l	5.50

SPIRITUOSEN – SPIRITS

Tequila José Cuervo	2 cl	3.50
Bacardi Carta Oro	2 cl	3.50
Hennessy Cognac VS	2 cl	4.50
Glenfiddich 12 Jahre Single Malt Scotch Whisky	2 cl	6.00
Grey Goose Vodka	2 cl	4.50
Absolut Vodka	2 cl	3.00

KAFFEE & TEE

Coffee & Tea

KAFFEE – COFFEE

Espresso	4.00
Espresso Macchiato G	4.50
Espresso Affogato G	4.50
Cappuccino G	6.50
Latte G	6.50
Cacao G	6.00

TEE – TEA

Tee (Cup)	4.50
Teapot	8.00

Schwarzer · Grüner · Jasmin ·
Orange · Ingwer · Minze

ALLERGENE

A Gluten	B Krebstiere	C Ei	D Fisch	E Erdnüsse	F Soja	G Milch (einschließlich Laktose)
H Schalenfrüchte	I Sellerie	J Senf	K Sesam	L Sulfite	M Lupinen	N Weichtiere



WEINKARTE

Wine Selection

CHAMPAGNER & SEKT

Sparkling wines

	0,11 l	0,75 l
Prosecco Ca' Ernesto Valdobbiadene DOCG	6,50	36,00
Vivency Crémant Rosé, Loire AOC	—	44,00
Sekt Schloss Vaux, Rheingau	—	45,00
Veuve Clicquot, Champagne AOC	—	100,00

WEISSWEIN

White wines

	0,11 l	0,75 l
Riesling, Vereinigte Hospitien, Mosel QbA	6,00	28,00
Gelber Muskateller, Scheiblhofer, lieblich	6,50	30,00
Chardonnay, Diehl (alkoholfrei)	6,50	30,00
Chardonnay, Domaine de Tholomies	7,00	32,00
Weissburgunder, Schneider	7,50	36,00
Grauburgunder, III Freunde	7,50	36,00
Sauvignon Blanc, Brancott Estate	8,00	36,00
Ottella Lugana, Venetien DOC	8,50	40,00
Riesling, Robert Weil, Rheingau QbA	11,00	52,50

ROSÉWEIN

Rosé wines

	0,11 l	0,75 l
III Freunde Rosé, Rheinhessen QbA	7,00	35,00
Miraval, Côtes de Provence AOC	11,50	55,00

ROTWEIN

Red wines

	0,11 l	0,75 l
Marmellata Merlot, Della Puglia, lieblich	6,00	28,00
Spätburgunder, Kloster Eberbach, Rheingau QbA	7,00	35,00
Ursprung, Schneider	8,00	38,00
Malbec Argentino, Bodegas Caro, Mendoza	8,50	40,00
Villa Antinori	11,00	52,50
Barolo Medaina, Marchesi di Barolo, Piemont DOCG	12,00	56,00

Alle Weine, Sekte, Crémants, Prosecco und Champagner enthalten Sulfite (L).

ALLERGENE



A Gluten



B Krebstiere



C Ei



D Fisch



E Erdnüsse



F Soja



G Milch (einschließlich Laktose)



H Schalenfrüchte



I Sellerie



J Senf



K Sesam



L Sulfite



M Lupinen



N Weichtiere