

die Linse



KUNSTVOLL ESSEN & TRINKEN



**RESTAURANT
& GALERIE**

TAPAS

internationale Appetizer

Knoblauchbrot	2,50 €
Hausgemachte Aioli mit Baguette	3,00 €
Albóndigas – pikante Hackfleischbällchen in Tomatensoße	4,50 €
Gambas al ajillo – mit Knoblauch, Zitronengras und Chilis	7,50 €
Serranoschinken ⁽¹⁵⁾ mit Oliven ⁽⁶⁾	4,50 €
Papas arrugadas – Kartoffelchen in Salzkruste mit grünem Mojo	4,50 €
Antipasti (Aubergine, Paprika, Zucchini)	3,50 €
Bruschetta – mit Tomaten, Mozzarella und Knoblauch überbackenes Weißbrot	4,50 €
Caprese – Cocktailtomaten-Mozzarellakugel-Spießchen	4,50 €
Indische Linsenbällchen auf Joghurt-Minze-Dip	4,50 €
Karotten-Koriander-Ingwersalat	3,70 €
Marinierter Schafskäse mit Paprika, Rosmarin und Knoblauch	5,00 €

SALATE

frisch, knackig, bio

Kleiner Beilagensalat - Blattsalate und Rohkost	3,50 €
Großer Gemischter Salat: Blattsalate und Rohkost – mit Dressing nach Wahl: Honig-Senf, Joghurt, Mango	6,50 €
Salat „Linse“ Blattsalate, Schafskäse, Shrimps, Artischocken, Oliven und Obst in Mangodressing	10,50 €
Salat „New Delhi“ Marinierte Tandoori Hühnchenbrust auf Blattsalaten in Curry-Joghurt-Dressing	10,50 €
Salat „Wellington“ Lammkotelettes auf Blattsalaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing	13,50 €

VEGETARISCH

ökologisch dynamisch

Pikante indische Linsensuppe mit Koriander und Joghurt Dip	5,50 €
Frankfurter Grüne Soße mit halben Eiern und Pellkartoffeln (nur im Sommer)	9,50 €
Hausgemachte Serviettenknödel auf Waldpilzrahm mit kleinem Salat (nur im Winter)	11,00 €

FISCH

frisch aus dem Meer

Matjes „Hausfrauenart“ – Sauerrahm, Zwiebeln, Äpfel und Gurken – mit Pellkartoffeln	9,00 €
---	--------

FLEISCH

frisch von der Weide

200 Gramm – Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Pfeffersoße, Bratkartoffeln und Salat	19,80 €
350 Gramm – Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Pfeffersoße, Bratkartoffeln und Salat	24,80 €
Gegrillte Lammkotelettes mit frischen Kräutern und Knoblauch mariniert, an Bohnen und Ofenkartoffeln	16,50 €
Gefülltes Hühnerbrüstchen (Blattspinat und Mozzarella) mit Tomatensoße, Reis und Salat	15,50 €
Lammkarrée unter der Kräuter-Senfkruste mit Bohnen und Kartoffelgratin	23,50 €

DESSERT

fruchtig, süß, heiß oder eiskalt

Crêpes Suzette mit Orangensoße und Vanilleeis	7,00 €
Nougat-Marzipan-Eisrolle mit Früchten	7,50 €
Käseteller mit Baguette	7,50 €
Kugel Eis ⁽¹⁾ - Vanille, Schokolade, Erdbeer und „Eis der Saison“	1,60 €

APERITIFS

dry, medium and cream

Sherry „Fino“ ⁽³⁾	Dry	5 cl	2,90 €
Sherry „Amontillado“ ⁽³⁾	Medium	5 cl	2,90 €
Sherry „Olorosso“ ⁽³⁾	Cream	5 cl	2,90 €
Martini Extra Dry ⁽³⁾ – Bianco ⁽³⁾ – D'Oro ⁽³⁾ – Rosso ⁽³⁾		5 cl	4,00 €
Aperol Prosecco	(Aperol ⁽¹⁾ , Prosecco)	Gl. 0,1 l	4,50 €
Aperol Royal	(Aperol ⁽¹⁾ , Orangensaft, Sekt)	Gl. 0,1 l	4,50 €
Kir Royal	(Sekt, Crème de Cassis)	Gl. 0,1 l	4,90 €
Kir Nuss	(Prosecco, grüner Walnusslikör)	Gl. 0,1 l	4,90 €
Kir Pfirsich	(Prosecco, Weinbergpfirsich-Likör)	Gl. 0,1 l	4,50 €
Spritz	(Aperol ⁽¹⁾ , Weißwein, Wasser, Orangen, Eis)	Gl. 0,2 l	6,50 €
Sanbittèr ⁽¹⁾ – alkoholfreier Aperitif		Fl. 0,1 l	2,00 €

SEKT, PROSECCO, CHAMPAGNER

einfach prickelnd

Glas Winzersekt, trocken – Weingut Kühn, Oestrich-Winkel	Gl. 0,1 l	4,20 €
Glas Prosecco, Hausmarke	Gl. 0,1 l	3,70 €
Glas Rosé Sekt, trocken – Brut Rosé Royal, Montresor	Gl. 0,1 l	4,20 €
Flasche Winzersekt, trocken – Weingut Kühn, Oestrich-Winkel	Fl. 0,75 l	25,00 €
Flasche Prosecco, Hausmarke	Fl. 0,75 l	22,00 €
Flasche Rosé Sekt, trocken – Brut Rosé Royal, Montresor	Fl. 0,75 l	25,00 €
Flasche Champagner „José Michel & Fils“, Brut Rosé	Fl. 0,37 l	24,50 €
Flasche Champagner „José Michel & Fils“, Brut Rosé	Fl. 0,75 l	44,50 €

LONGDRINKS

je länger je lieber

Campari ⁽¹⁾ Orange	4 cl	5,00 €
Campari ⁽¹⁾ Soda	4 cl	4,50 €
Gin Tonic ⁽¹⁰⁾	4 cl	5,00 €
Bacardi Cola ^(1; 9) oder Jacky Cola ^(1; 9)	4 cl	5,50 €
Wodka Lemon	4 cl	6,50 €

		WEISSWEIN	
		trocken und blumig	
		0,2 l	0,75 l
OESTRICHER LENCHEN, RIESLING, KABINETT, TROCKEN – RHEINGAU	3,70 €		12,00 €
Früher unter der Bezeichnung Sommerwind ausgeschenkt. Ein trocken ausgebauter Riesling mit einer ausgeprägten, mineralischen Struktur. Ein typischer Vertreter seiner Region und idealer Begleiter zu leichten Speisen.			
SCHÖNHALS, „ÖKO“- RIESLING, KABINETT TROCKEN – RHEINHESSEN	5,20 €		15,80 €
Mitte der 80er Jahre stellte Eugen Schönhals das elterliche Weingut auf eine rein ökologische Wirtschaftsweise um. Durch den mittlerweile fast 20-jährigen ökologischen Weinbau sind die Weinbergsböden sehr vital und mit einem hohen Humusgehalt ausgestattet. Dies ist die Grundlage für diesen lebhaften und fruchtigen Riesling mit Zitrus- und Mangoaromen.			
REICHSRAT VON BUHL, RIESLING, TROCKEN – PFALZ	4,80 €		
Reinheit und Natürlichkeit; diese Attribute werden hier bestens erfüllt. Auf Buntsandsteinböden gewachsen, präsentiert sich dieser Wein mit einem kühlen, zitrusfrischen Duft. Klar und feinfruchtig, mit harmonischer Säure und einer mineralischen Würze im Abgang.			
GRAUER BURGUNDER, TROCKEN – BADEN	4,80 €		14,50 €
Im Duft feinfruchtige Aromen nach frisch gereiften Äpfeln, gelbfleischigen Früchten, Zitrus, die von leicht süßlichen Ananasnoten begleitet werden. Markant hervortretende fruchtige Säure, ausgeglichene und trockene Art.			
JOHANNINGER 223, PINOT BLANC & CHARDONNAY, TROCKEN – NAHE	5,20 €		15,80 €
Toniger Lehm mit hohem Kalkgehalt im unteren Nahetal geben diesem Wein seine frische Frucht mit einer typischen dezenten Nussigkeit des Weißburgunders. Harmonische Säure mit einem Hauch typischem Zitrus vom Chardonnay.			
BACCHUS, LIEBLICH, HALBTROCKEN – RHEINHESSEN	3,70 €		
Für die Liebhaber eines nicht trockenen Weines ergeht hier eine wahre Flut würzig fruchtiger Aromen über die Zunge. Er sollte nicht nur solo getrunken werden, sondern durchaus auch zu Speisen die eine gewisse Exotik in sich tragen.			

WEISSWEIN trocken und blumig

	0,2 l	0,75 l
PICPOUL DE PINET, AOC, TROCKEN – FRANKREICH	4,80 €	14,50 €

Strohgelb, grünlich schimmernd, aus dem Languedoc, ist er ein spritziger, leichter Weißwein, der ganz jung getrunken noch leicht „bitzelt“. Sein fruchtiger Geschmack mit dem harmonischen Säureanteil passt hervorragend zu Meeresfrüchten, Fisch und hellem Fleisch.

PINOT GRIGIO, LA GIOSA, MARCA TREVIGIANA, TROCKEN – ITALIEN	4,00 €	13,00 €
--	--------	---------

Strohgelbe Farbe, voller Körper. In der Nase Anklänge von Aprikosen, Vanille und Zitrusfrüchten. Am Gaumen trocken und fruchtig mit feinen Aromen von grünen Äpfeln. Elegant und lang im Abgang.

SAUVIGNON, MAISON BRULÉES, TROCKEN – FRANKREICH	5,20 €	15,80 €
--	--------	---------

Sauvignon von der Loire, ausbalancierte mineralische Frucht, typisch die leichte Stachelbeer- und Johannisbeerfrucht. Frische Säure gepaart mit fast exotischen Fruchtaromen. Passt herrlich zu Fisch oder auch zu einem fruchtbetonten Linsensalat.

ROSÉ kühl und erfrischend

	0,2 l	0,75 l
BARDOLINO CHIARETTO, TROCKEN – ÖKOLOGISCHER ANBAU, ITALIEN	5,00 €	15,00 €

Satte rosige Farbe. Hochfeines, frisches und zartes Bouquet mit eleganter Struktur. Herb, leicht, angenehm und würzig im Geschmack. Sehr charaktervoll.

LES JAMELLES, RÉSERVE CINSAULT ROSÉ, TROCKEN – FRANKREICH	4,80 €	14,50 €
--	--------	---------

Sattes Himbeerrosa, reife Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Grenadine. Die saftige Fruchtfülle und die feinherbe Säure zeichnen diesen idealen Sommerwein aus. Ein idealer Begleiter zu Salaten, Pasta oder Käse.

ROTWEIN

beerig und barrique

0,2 l 0,75 l

CANFORRALES, TEMPRANILLO, LA MANCHA, TROCKEN – SPANIEN 4,80 € 14,50 €

Dichte kirschrote Farbe mit violetten Nuancen. Ein dichtes, sauberes an Kirsche und Feigen erinnerndes Bouquet aus 100% Tempranillo. Er weist eine gute Struktur auf, auch durch die dreimonatige Barriquelagerung. Dennoch ist er weich und rund.

RIOJA, TEMPRANILLO, ALDEANUEVA DE EBRO, TROCKEN – SPANIEN 4,50 € 13,50 €

Kirschrot mit rubinrotem Schimmer. 100% Tempranillo zeichnet er sich durch seine Vollmundigkeit und einen schönen Abgang aus. Am Gaumen entfalten sich Aromen von Waldbeeren und der von seiner typischen Barriquelagerung zeugenden Vanillenote.

INURRIETA SUR „S“, NAVARRA, TROCKEN – SPANIEN 5,00 € 15,50 €

Brillantes, intensives Rot. Komplexe Aromen, angenehmer Veilchen- und Sauerkirschduft. Ein wenig Vanille und Kakao. Im Mund gibt sich der Wein verspielt: einerseits weich und tiefgründig, andererseits lebendig und leicht. Diese Ausgewogenheit entstammt der sorgfältigen Vergärung und der 4 monatigen Lagerung in amerikanischen (60%) und französischen (40%) Barriques. Rebsorten: Garnacha (45%), Graciano (30%), Tempranillo (25%).

ROTWEIN

öko und neu in unserem Sortiment

0,2 l 0,75 l

SPÄTBURGUNDER, QBA, HALBTROCKEN – RHEINHESSEN 5,00 € 15,50 €

Aus Rheinhessen vom Weingut Schmitt sehr harmonischer, gehaltvoller Spätburgunder, mit der typischen intensiven Farbe. Vollmundig, schmelzig, fruchtbetont, 24 Monate im großen Holzfass gereift, eine samtige Säure, dank der feinen Restsüße ergeben einen gehaltvollen Wein.

MIRAJCAMPO, TEMPRANILLO Y SYRAH, TROCKEN – SPANIEN 4,50 € 14,00 €

Kräftiges Rot, junge, volle Frucht, weich, Aromen von roten Früchten und Pfeffer. Warmfleischig im Gaumen passt er sehr gut zu kräftig gewürzten Speisen.

MERLOT, VIN DE PAYS D'OC, TROCKEN – FRANKREICH 4,90 € 15,50 €

Ein kräftiger Merlot Grundwein wunderbar in Barriquefässern gereift, harmonisch und mit viel Tiefe. Der Klassiker unter den französischen Weinen zu einem herzhaften Steak oder Wild.

RASULA, NERO D'AVOLA, TROCKEN – ITALIEN 5,20 € 16,00 €

Der Rotwein aus der Traube Nero d'Avola aus dem südlichen Sizilien, rubinrot in der Farbe, intensive Nase, im Geschmack samtig, fast erinnernd an Vanille und Zimt. Schöner Begleiter zu würzigen Nudelgerichten, auch dunklem Braten.

ROTWEIN

CHÂTEAU CAP SAINT MARTIN

19,00 €

Premières Côtes de Blaye SCEA des Vignobles Ardoin, Saint Martin Lacaussade, Frankreich

Der Wein wird 18 Monate im Barrique aus französischer Eiche ausgebaut. Es ist ein mittelkräftiger, eleganter Rotwein mit feiner Holznote und runden Tanninen. Gekeltert aus Merlot (90%) und Cabernet Sauvignon (10%).

BARBERA D'ALBA D.O.C.

19,00 €

Angelo Negro, Piemont, Italien

Dieser Wein besticht durch seine schöne rubinrote Farbe und offenbart ein intensives Aroma mit Duftnuancen nach Brombeeren, Pflaumen und Maraschino-Kirschen. Der Geschmack zeigt sich voll, mit gut eingebundenen Tanninen. Er passt hervorragend zu Fleisch-, Wild-, Pilz- und Pasta-Gerichten.

GRAND MARRENON – CÔTES DU LUBERON A.O.C.

22,00 €

Frankreich

Tiefdunkelrot mit violetten Reflexen. Feine und elegante Aromen von Waldfrüchten, Erdbeeren und schwarzen Johannisbeeren lassen sich herausschmecken. Abgerundet wird das Bouquet von leichten Zimt- und Vanillenuancen. Am Gaumen gibt sich der Rotwein sehr ausgeglichen und konzentriert – feine Noten erinnern an Lakritze und Veilchen, vermischt mit einer feinen Holznote und langen, seidigen Tanninen. Gekeltert aus Syrah (80%) und Grenache noir (20%).

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE D.O.C. RIPASSO „VIGNETI DI TORBE“

30,00 €

Italien

Valpolicella Ripasso ist das Ergebnis eines exzellenten Jahrgangs gepaart mit traditioneller Handwerkskunst. Der Wein entsteht auf besondere Weise: Der Trester des Vorjahres-Amarone wird zugegeben und mitvergoren. Dann wird der Valpolicella in Fässern aus slowenischer Eiche ausgebaut. Dies verleiht ihm ein kraftvolles Aroma nach Rosinen, Dörrobst und einer Nelken-Zimt Komponente. Rebsorten: Veronese 65%, Corvinone 15%, Rondinella 20%.

TEROLDEGO RISERVA D.O.C., TRENINO

30,00 €

Fratelli Endrizzi, San Michele all' Adige, Trentino, Italien

In Barriques gereift entwickelt dieser schwere, aber weiche Wein seine tief rubinrote Farbe und seinen fruchtig intensiven Geschmack. Sein harmonisches, an Himbeeren und Pflaumen erinnerndes Bukett mit einem Hauch Schokolade verleihen ihm eine trentiner Noblesse. Er passt gut zu allen Fleisch- und Wildsorten, sowie zu würzigem Käse.

ROTWEIN

VILLA ANTINORI, ROSSO DI TOSCANA I.G.T.
Italien

33,00 €

Antinoris bekanntester und weltweit geliebter Rotwein! Der Eleganz des Sangiovese steht die Struktur von Cabernet Sauvignon zur Seite, für den samtigen, vollen Charakter sorgt Merlot und zur Abrundung kommt ein würziger Hauch Syrah hinzu. Tief rubinrot, ausdrucksstark mit reifer Beerenfrucht und Anklängen an Eichenholz, komplex, extraktreich und herrlich zu trinken. Ein toskanischer Wein von Meisterhand!

VINA HERMINIA RIOJA D.O.C., RESERVA, TROCKEN – ALDEANUEVA EBRO
Spanien

35,00 €

Tief rubinrot mit Ziegelschimmer, 18 Monate in Eichenfässern gereift. Das Bukett eine Synthese aus Gewürzen, Trockenobst, Vanille, Leder, Schokolade und Tabak. Leichte Nuancen von nussigen Aromen auf milchigem Grund. Villa Herminia hat das Prestige Weingut der Caballero-Familie, welche bereits um 1830 ihre ersten Weinkeller in Spanien gründeten. Vina Herminia hat den Anspruch, Rioja-Weine höchster Klasse zu erschaffen.

WEISSWEIN

JOHANNINGER 205, GRÜNER SILVANER, TROCKEN – RHEINHESSEN

19,00 €

Die Reben des grünen Silvaners wachsen auf Lößgrund am Hang des Kieselbergs, durchsetzt mit Kieselsteinen aus der Erdgeschichte der Meere. Der ultimative Ausdruck mit seinen grünen Reflexen im Glas und einer herben, klaren Art, ist ein Spiegel des echten, klassischen Weißweins aus Rheinhessen.

TERUZZI & PUTHOD, VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO, TROCKEN – ITALIEN

23,00 €

Strohgelb mit einem Duft nach reifen Ananas und Zitrus, am Gaumen dominiert die belebende Frische und der mandelgetönte Geschmack. Ein Wein, harmonisch und stimmig, dabei leicht und italienisch beschwingt.

JOHANNINGER 226, PINOT GRIS „SUR LIE“, TROCKEN – NAHE

25,00 €

Toniger Lehm mit hohem Kalkgehalt im unteren Nahetal und „weiße“ Burgunderlagen mit alten Reben sind die Grundlagen für diesen ausdrucksstarken grauen Burgunder. Die Vergärung erfolgt in großen Holzfässern mit anschließender Reifung auf der ersten Hefe (sur lie) im kühlen Gewölbekeller. Nach zehn Monaten der Reife wird er von der Hefe direkt zur Flaschenfüllung abgezogen.

LES CAIOTTES, SANCERRE AOC, TROCKEN – FRANKREICH

26,00 €

Ein frischer, mineralischer Sancerre aus wie üblich reinem Sauvignon gekeltert, gewachsen auf kalkhaltigen Böden. Herrliche Balance von Frucht und Säure, Aromen von Grapefruit, Orange, Limette und Lychiss begleiten diesen Wein. Markant mit einem sehr langen Geschmackserlebnis bleibt Ihnen dieser Wein auch während eines reichhaltigen Menüs am Gaumen erhalten.

BIER

naturtrüb oder kristallklar

Original Wäldches Bräu – Naturtrüb Hell		Gl. 0,3 l	2,50 €
		Gl. 0,4 l	3,00 €
		Gl. 0,5 l	3,50 €
Original Wäldches Bräu – Radler (Sprite) oder Diesel (Cola ^(1; 9))		Gl. 0,3 l	2,50 €
		Gl. 0,4 l	3,00 €
		Gl. 0,5 l	3,50 €
Original Wäldches Bräu – Kirsch + Bier		Gl. 0,3 l	2,80 €
Schöffelhofer Weizenbier	Kristall	Fl. 0,5 l	3,50 €
Schöffelhofer Weizenbier	Hefe Hell	Fl. 0,5 l	3,50 €
Schöffelhofer Weizenbier	Hefe Dunkel	Fl. 0,5 l	3,50 €
Schöffelhofer Weizenbier	alkoholfrei	Fl. 0,5 l	3,50 €
Beck's Alkoholfrei		Fl. 0,33 l	2,20 €

APFELWEIN

pur oder gespritzt, süß oder sauer

Rapp's No. 1 - Kelterei Heil ⁽⁵⁾	pur, sauer oder süß ^(1; 3) gespritzt	Gl. 0,25 l	1,60 €
		Gl. 0,5 l	3,00 €
Bembel – 4er		1,0 l	5,80 €
Bembel – 6er		1,5 l	8,40 €
Bembel – 8er		2,0 l	10,40 €
Bembel – 12er		3,0 l	15,00 €
Alkoholfreier Apfelwein von der Kelterei Heil ⁽³⁾		Gl. 0,25 l	1,50 €
Alkoholfreier Apfelwein von der Kelterei Heil ⁽³⁾		Gl. 0,5 l	2,80 €
Heißer Apfelwein ⁽⁵⁾ mit Zitrone, Zimt und Nelken		Gl. 0,25 l	2,00 €

ALKOHOLFREI und trotzdem berauschend

	0,25 l	0,75 l
Selters „La Culinaria“ – Mineralwasser	1,90 €	4,90 €
Elisabethen Quelle Pur – natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure	1,90 €	4,90 €

SÄFTE & SOFTDRINKS

	0,2 l	0,4 l
Demeter Apfelsaft, naturtrüb	2,00 €	3,70 €
Rapp's Ananassaft	2,20 €	4,00 €
Rapp's Bananensaft	2,20 €	4,00 €
Rapp's Grapefruitnektar ^(1; 11)	2,20 €	4,00 €
Rapp's Sauerkirschnektar	2,20 €	4,00 €
Rapp's Maracujasaft	2,20 €	4,00 €
Rapp's Orangensaft	2,20 €	4,00 €
Alle Säfte von Rapp's	2,20 €	4,00 €
Cola ^(1; 9)	2,00 €	3,70 €
Cola light ^(1; 9; 11; 12)	2,00 €	3,70 €
Fanta ^(1; 3)	2,00 €	3,70 €
Sprite	2,00 €	3,70 €
Spezi ^(1; 3; 9)	2,00 €	3,70 €
Schweppes – Bitter Lemon ^(3; 10)	2,40 €	
Schweppes – Ginger Ale ⁽¹⁾	2,40 €	
Schweppes – Tonic Water ⁽¹⁰⁾	2,40 €	

KAFFEESPEZIALITÄTEN

alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei erhältlich

Tasse Kaffee		2,20 €
Kännchen Kaffee		3,70 €
Milchkaffee		2,70 €
Cappuccino mit geschäumter Milch		2,70 €
Cappuccino mit Schlagsahne		2,70 €
Latte Macchiato		2,70 €
Espresso		2,20 €
Espresso doppio	doppelter Espresso	3,70 €
Espresso Macchiato	mit Milchschaum	2,40 €
Italienischer Mokka	Espresso, heiße Schokolade, Sahne, Zimt	4,40 €
Iced Espresso Vanilla	einfacher Espresso auf Vanilleeis ⁽¹⁾	3,70 €
Iced Espresso Choco	einfacher Espresso auf Schokoadeneis	3,70 €
Carajillo	Espresso mit Veterano (2 cl)	4,70 €
Coretto	Espresso mit Grappa (2 cl)	4,70 €

Unser Bio-Kaffee wird aus wertvollen Hochlandbohnen von einer zusammenhängenden Plantage in Indien gewonnen. Diese werden handverlesen und perfekt veredelt. Die Arabica- und Robustabohnen sind sehr säuerarm, weich und mild im Geschmack.

HEISSGETRÄNKE

draußen gibt's nicht nur Kännchen

Heiße Schokolade mit geschäumter Milch	2,30 €
Heiße Schokolade mit geschäumter Milch und Schlagsahne	2,50 €
Heiße Milch mit Honig	2,30 €
Heiße Zitrone	1,50 €
Glas Tee – verschiedene Sorten	2,00 €
Grog – heißes Wasser, Rum (4 cl)	4,50 €

MIT ALKOHOL
 dry, medium and cream

„Caipirinha“ Cachaça, Limetten, brauner Zucker	6,00 €
„Caribic Cassis“ Crème de Cassis, weißer Rum, Orangen- und Zitronensaft	6,50 €
„Coco Colada“ Weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	6,50 €
„Feel Like Holiday“ Wodka, Himbeergeist, Sekt	6,50 €
„Flying Dutchman“ (1; 2) Pisang Ambon, Wodka, Malibu, Lime Juice, Sekt	7,50 €
„Freefall“ Whisky, Malibu, Maracujasirup, Ananas- und Zitronensaft	7,00 €
„Jungle Juice“ (1) Pisang Ambon, Apricot Brandy, Gin, Orangen- und Zitronensaft	7,00 €
„Long Island Ice Tea“ (2; 9) Tequila, Triple Sec, Bacardi, Gin, Wodka, Lime Juice, Cola	9,50 €
„Melodie“ Apricot Brandy, Gin, Triple Sec, Sekt	6,50 €
„Mojito“ (2) (nur im Sommer) Havana Club, Minze, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice, Soda	6,50 €

OHNE ALKOHOL
 genauso lecker

„Ferrari“ (1; 2; 11) Grapefruitnektar, Maracujasaft, Lime Juice, Erdbeersirup	4,50 €
„Kiba“ Kirsch- und Bananensaft	4,00 €
„Targa 911“ (rot oder grün) (1; 2) Orangen-, Maracuja, Ananas- und Zitronensaft, Grenadine (rot) oder Blue Curaçao Sirup (grün)	4,50 €
„Titanic“ (1; 2) Mandelsirup, Blue Curaçao Sirup, Orangen- und Zitronensaft, Soda	3,50 €

LIKÖRE

verführerisch süß

Amaretto di Saronno – italienischer Mandellikör – 28%	2 cl	2,90 €
Bailey's Irish Cream ⁽¹⁾ – irischer Whisky-Sahnelikör – 17%	2 cl	2,90 €
Cointreau – französischer Orangenlikör – 40%	2 cl	2,90 €
Cassis – französischer Likör aus schwarzen Johannisbeeren – 16%	2 cl	2,90 €
Cuaranta Y Tres (43) ⁽¹⁾ – spanischer Kräuter-Vanillelikör – 31%	2 cl	2,90 €
Heering Cherry – dänischer Kirschlikör – 25%	2 cl	2,90 €
Southern Comfort ⁽¹⁾ – amerikanischer Whiskeylikör – 35%	2 cl	2,90 €
Pisang Ambon ⁽¹⁾ – indonesischer Bananenlikör – 21%	2 cl	2,90 €

OBSTBRÄNDE – DESTILLATE – TRESTER

fruchtige Versuchung

Riesling Brand mit Weinbergpfirsich-Likör – Rheingau – 22%	2 cl	3,50 €
Eau de Vie des Vosges - La Vieille Prune – 40%	2 cl	3,50 €
Calvados Père Magloire Fine – Frankreich – 40%	2 cl	3,50 €
Vecchia Grappa Di Prosecco - 8 Jahre – Italien – 42%	2 cl	3,50 €
Marc vom Pinot Noir – Tresterbrand – Rheingau – 40%	2 cl	4,40 €

BRANDY – COGNAC – WEINBRAND

je älter je lieber

Alter Riesling-Weinbrand V.S.O.P. – Rheingau – 38%	2 cl	4,40 €
Carlos I - Solera Gran Reserva ⁽¹⁾ – Spanien – 40%	2 cl	4,40 €
Gran Duque d'Alba - Solera Gran Reserva ⁽¹⁾ – Spanien – 40%	2 cl	4,40 €
Osborne Veterano ⁽¹⁾ – Spanien – 36%	2 cl	3,90 €
Pisco Control – Chile – 43%	2 cl	4,40 €
Remy Martin V.S.O.P. – Frankreich – 40%	2 cl	4,40 €
Vecchia Romagna Nera – Italien – 38%	2 cl	3,90 €

BITTERS – KRÄUTERLIKÖRE – ANISEES

würzige 15 bis 40 %

Aperol (1) – Italien – 15%	2 cl	2,90 €
Averna Amaro Siciliano – Italien – 32%	2 cl	2,90 €
Campari (1) – Italien – 25%	4 cl	4,00 €
Cynar Leggermente Amaro – Italien – 16,5%	2 cl	2,90 €
Fernet-Branca – Italien – 42%	2 cl	2,90 €
Pernod – Frankreich – 40%	2 cl	3,50 €
Ramazzotti Amaro – Italien – 30%	2 cl	2,90 €
Sambuca Molinari – Italien – 40%	2 cl	2,90 €

GETREIDE – ZUCKERROHR – AGAVE

kernig kernig

Aquavit – Linie – Norwegen – 41,5%	2 cl	3,50 €
Aquavit – Malteser Kreuz – Deutschland – 40%	2 cl	3,20 €
Cachaça – Nega Fulo – Brasilien – 41,5%	2 cl	3,50 €
Rum – Bacardi Black – Puerto Rico – 37,5%	2 cl	3,20 €
Rum – Havana Club – Cuba – 40%	2 cl	3,50 €
Tequila – Jose Cuervo Especial Silver – Mexiko – 38%	2 cl	2,90 €
Tequila – Jose Cuervo Especial Gold – Mexiko – 38%	2 cl	2,90 €
Wodka – Moskovskaya – Russland – 40%	2 cl	2,90 €

ARNO DIRKER AUS MÖMBRIS

Spezialitäten der Edelbrennerei

Haselnussgeist	40 Vol. %	2 cl	4,50 €
Waldhimbeergeist	40 Vol. %	2 cl	4,50 €
Grüner Walnusslikör	25 Vol. %	2 cl	3,50 €
Mirabellenwasser	40 Vol. %	2 cl	4,50 €
Williams Christ Birnen-Brand	45 Vol. %	2 cl	4,50 €
Feldzwetschgenwasser	40 Vol. %	2 cl	4,50 €

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. enthält eine Phenylaminquelle (ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
13. gewachst (wenn Oberflächen von frischen Früchten derart behandelt wurden)
14. Taurin
15. mit Nitritpökelsalz