

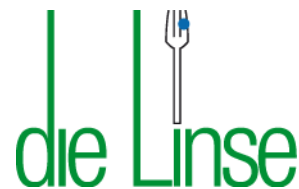
## Tapas

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

## Salate

Kleiner Beilagensalat <sup>(k,n)</sup> – Blattsalate und Rohkost	3,50 €
Großer, gemischter Salat: Blattsalate und Rohkost – mit Dressing nach Wahl: Honig-Senf <sup>(k,n)</sup> , Joghurt <sup>(g,n)</sup> , Mango	6,50 €
Salat „Linse“ <sup>(b,k,n)</sup> Blattsalate, Schafskäse, Shrimps, Artischocken, Oliven, frisches Obst und Mangodressing	10,50 €
Salat „New Delhi“ <sup>(g,k,n)</sup> Marinierte Tandoori Hühnchenbrust auf Blattsalaten in Curry-Joghurt-Dressing	10,50 €
Salat „Wellington“ <sup>(k,n)</sup> Lammkotelettes auf Blattsalaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing	15,50 €

# SPEISEKARTE



Vegetarisch

Pikante indische Linsensuppe mit Koriander und Joghurt <sup>(g)</sup> -Dip	5,50 €
Hausgemachte Serviettenknödel <sup>(a,c,g)</sup> auf Waldpilzrahm mit kleinem Salat <sup>(k,n)</sup>	11,50 €

## Fisch

Matjes „Hausfrauenart“ <sup>(d,g,k)</sup> – Sauerrahm, Zwiebeln, Äpfel und Gurken – mit Pellkartoffeln	10,50 €
Weitere Fischgerichte finden Sie auf der aktuellen Wochenkarte!	

## Fleisch

200 Gramm – Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter <sup>(g)</sup> oder Pfeffersoße <sup>(g)</sup> , Bratkartoffeln und Salat <sup>(k,n)</sup>	21,50 €
350 Gramm – Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter <sup>(g)</sup> oder Pfeffersoße <sup>(g)</sup> , Bratkartoffeln und Salat <sup>(k,n)</sup>	26,00 €
Gegrillte Lammkoteletts mit frischen Kräutern und Knoblauch mariniert, an Bohnen <sup>(g)</sup> und Ofenkartoffeln	19,50 €
Gefülltes Hühnerbrüstchen <sup>(a)</sup> mit Blattspinat und Mozzarella <sup>(g)</sup> - dazu Tomatensoße, Reis und Salat <sup>(k,n)</sup>	15,50 €
Lammkarrée unter der Kräuter-Senfkruste <sup>(k)</sup> mit Bohnen <sup>(g)</sup> und Kartoffelgratin <sup>(g,n)</sup>	29,50 €

## Dessert

Crêpes Suzette <sup>(a,c,g)</sup> mit Orangensoße <sup>(g)</sup> und Vanilleeis <sup>(a,c,g,h)</sup>	7,00 €
Nougat-Marzipan-Eisrolle <sup>(a,f,g,n)</sup> mit Früchten	7,50 €
Käseteller <sup>(g)</sup> mit Baguette <sup>(a)</sup>	8,50 €
Kugel Eis <sup>(1)</sup> – Vanille <sup>(a,c,g,h)</sup> , Schokolade <sup>(a,c,f,g,n)</sup> , Erdbeere <sup>(a,c,f,g,n)</sup> oder „Eis der Saison“	1,60 €

# APERITIF



## Klassisch

Sherry „Fino“ <sup>(3)</sup>	Dry	5 cl	3,50 €
Sherry „Amontillado“ <sup>(3)</sup>	Medium	5 cl	3,50 €
Sherry „Olorosso“	Cream	5 cl	3,50 €
Martini	Extra Dry <sup>(3)</sup> – Bianco <sup>(3)</sup> – D’Oro <sup>(3)</sup> – Rosso <sup>(3)</sup>	10 cl	5,00 €
Aperol Prosecco	(Aperol <sup>(1)</sup> , Prosecco)	0,1 l	4,50 €
Aperol Royal	(Aperol <sup>(1)</sup> , Orangensaft, Sekt)	0,1 l	4,50 €
Kir Royal	(Sekt, Crème de cassis)	0,1 l	4,90 €
Kir	(Prosecco mit Likören von Arno Dirker)	0,1 l	4,90 €
Aperol Sprizz	(Aperol <sup>(1)</sup> , Weißwein, Wasser, Orange, Eis)	0,2 l	6,50 €
Sanbitter <sup>(1)</sup>	alkoholfreier Aperitif	0,1 l	2,00 €

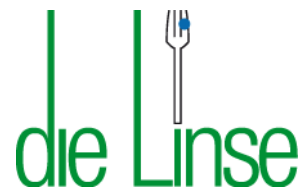
## Sekt - Prosecco - Champagner

Winzersekt, trocken – Weingut Kühn, Oestrich-Winkel	0,1 l	4,50 €
Prosecco, Hausmarke	0,1 l	4,00 €
Rosé Sekt, trocken	0,1 l	4,50 €
Winzersekt, trocken – Weingut Kühn, Oestrich-Winkel	0,75 l	27,00 €
Prosecco, Hausmarke	0,75 l	24,50 €
Rosé Sekt, trocken	0,75 l	27,00 €
Champagner „José Michel & Fils“, Brut Rosé	0,375 l	29,50 €
Champagner „José Michel & Fils“, Brut Rosé	0,75 l	49,50 €

## Longdrinks

Campari <sup>(1)</sup> - Orange oder Soda	4 cl	6,00 €
Gin Tonic <sup>(10)</sup>	4 cl	6,00 €
Bacardi Cola <sup>(1,9)</sup> oder Jacky Cola <sup>(1,9)</sup>	4 cl	6,50 €
Wodka Lemon <sup>(3,10)</sup>	4 cl	7,00 €

# GETRÄNKE



## Alkoholfrei

	0,25 l	0,50 l	0,75 l
<b>Selters „La Culinaria“</b> Mineralwasser mit Kohlensäure	1,90 €	3,40 €	4,90 €
<b>Elisabethen Quelle Pur</b> natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure	1,90 €	3,40 €	4,90 €
		0,2 l	0,4 l
<b>Rapp's Fruchtsäfte</b> Apfel, Ananas, Banane, Grapefruit, Maracuja, Orange, Kirsche		2,20 €	4,00 €
<b>Alle Säfte auch als Schorle</b>		2,20 €	4,00 €
<b>Softdrinks</b> Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite, Spezi		2,00 €	3,70 €
<b>Schweppes</b> Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water		2,40 €	4,20 €
<b>Bionade</b> Litschi, Kräuter, Holunder, Ingwer-Orange		0,33 l	2,80 €
<b>Karamalz – Malzbier</b>		0,33 l	2,20 €

## Bier & Apfelwein

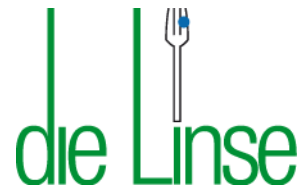
	0,30 l	0,40 l	0,50 l
<b>Original Wäldches Bräu</b> Naturtrüb, Hell	2,50 €	3,00 €	3,50 €
<b>Schöffelhofer Weizenbier</b> Hefe, Kristall, Dunkel oder alkoholfrei			3,50 €
<b>Original Wäldches Bräu</b> Kirsch + Bier		0,33 l	2,80 €
<b>Beck's Alkoholfrei</b>		0,33 l	2,80 €
		0,25 l	0,50 l
<b>Rapp's No.1 Apfelwein - Kelterei Heil</b> pur, sauer oder süß		1,60 €	3,00 €
<b>Alkoholfreier Apfelwein - Kelterei Heil</b> pur, sauer oder süß		1,60 €	3,00 €
<b>Apfelwein im Bembel</b>	4er	1,0 l	5,80 €
	6er	1,5 l	8,40 €
	8er	2,0 l	10,40 €
	12er	3,0 l	15,00 €

		0,2 l	0,75 l
<b>Bacchus, halbtrocken</b>	<b>Rheinhessen</b>	<b>4,00 €</b>	
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.			
<b>Reichsrat von Buhl, Riesling, trocken</b>	<b>Pfalz</b>	<b>4,80 €</b>	
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.			
<b>J.O. „Winkeler Guttenberg“, Riesling, Kabinett trocken</b>	<b>Rheingau</b>	<b>4,90 €</b>	<b>15,50 €</b>
Ein lebendiger Wein aus dem Hause Johannes Ohlig. Frische Zitrusaromatik, nicht zu schwer, gepaart mit einer filigranen, mineralischen Art.			
<b>Grauer Burgunder, trocken</b>	<b>Baden</b>	<b>4,80 €</b>	<b>14,50 €</b>
Im Duft feinfruchtige Aromen nach frisch gereiften Äpfeln, gelbfleischigen Früchten, die von leicht süßlichen Ananasnoten begleitet werden. Markant hervortretende fruchtige Säure, ausgeglichene und trockene Art.			
<b>Johanninger 223, Pinot Blanc &amp; Chardonnay, trocken</b>	<b>Nahe</b>	<b>5,20 €</b>	<b>15,80 €</b>
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 von Chardonnay			
<b>Picpoul de Pinet, AOC, trocken</b>	<b>Frankreich</b>	<b>4,80 €</b>	<b>14,50 €</b>
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.			

Das Linse-Team steht Ihnen bei der Auswahl Ihres Weines mit Rat und Tat zur Seite - außerdem nennen wir Ihnen gern unseren aktuellen „Wein des Monats“.

# AUSSCHANKWEINE

Aus ökologischem Anbau



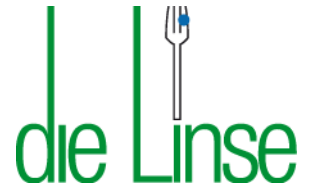
## Weißwein

		0,2 l	0,75 l
<b>Schönhals „Öko-Riesling“ Kabinett, trocken</b>	<b>Rheinhessen</b>	<b>5,20 €</b>	<b>15,80 €</b>
<p>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 Weinbergböden sehr vital und mit einem hohen Humusgehalt ausgestattet. Dies ist die Grundlage für diesen lebhaften und fruchtigen Riesling mit Zitrus- und Mangoaromen.</p>			
<b>Vin de Pays de la Loire, Sauvignon, trocken</b>	<b>Frankreich</b>	<b>5,20 €</b>	<b>15,80 €</b>
<p>Rassiger; feinduftiger Sauvignon. Klare Farbe, ausdrucksstark, mineralisch, mit Noten von Johannisbeere und Minze. Idealer Begleiter zu allen Meeresfrüchten und Fischgerichten, aber auch zur asiatischen Küche.</p>			
<b>Piave DOC, Pinot Grigio, trocken</b>	<b>Italien</b>	<b>4,50 €</b>	<b>14,50 €</b>
<p>Italiens Weißweinenner, sehr schöne Balance von Frucht und Säure. Das Weingut Pizzolato liegt im Herzen der Prosecco-Anbau-Region.</p>			
<b>Menade Verdejo, Sitios de Bodega, Rueda DO, trocken</b>	<b>Spanien</b>	<b>5,20 €</b>	<b>15,80 €</b>
<p>Aromareicher, floraler Duft nach reifen Früchten mit intensiver, mineralischer Frische. 100 % Verdejo.</p>			
<b>Les Cailottes, Sancerre AOC</b>	<b>Frankreich</b>	<b>Fl. 0,75 l</b>	<b>31,00 €</b>
<p>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 Lychees begleiten diesen Wein. Markant mit einem langen Geschmackserlebnis bleibt Ihnen dieser Wein auch während eines reichhaltigen Menüs am Gaumen erhalten</p>			

## Rosé

		0,2 l	0,75 l
<b>Bardolino Chiaretto, trocken</b>	<b>Italien</b>	<b>5,00 €</b>	<b>15,00 €</b>
<p>Satte rosige Farbe. Hochfeines, frisches und zartes Bouquet mit eleganter Struktur. Herb, leicht, angenehm und würzig im Geschmack. Sehr charaktervoll.</p>			
<b>Domaine Turenne, Vin de Pays Obregades</b>	<b>Frankreich</b>	<b>5,20 €</b>	<b>15,80 €</b>
<p>Reiner Grenache mit brilliantem Roséreflex, aromatischer Nase, schmelzigem Bouquet, zarter Lakritznote.</p>			

# AUSSCHANKWEINE



			Rotwein	
			Barrique	
			0,2 l	0,75 l
<b>Canforrales, Tempranillo, La Mancha, trocken</b>	<b>Spanien</b>	<b>4,80 €</b>	<b>14,50 €</b>	
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.				

<b>Inurrieta sur „S“, Navarra, Trocken</b>	<b>Spanien</b>	<b>5,00 €</b>	<b>15,50 €</b>
Brillantes, intensives Rot. Komplexe Aromen, angenehmer Veilchen- und Sauerkirschduft. Rebsorten: 45 % Grenache, 30% Graciano, 25% Tempranillo			

			Rotwein	
			0,2 l	0,75 l
<b>Spätburgunder, QbA, halbtrocken</b>	<b>Rheinhessen</b>	<b>5,00 €</b>	<b>15,50 €</b>	
Aus Rheinhessen vom Weingut Schmitt sehr harmonischer, gehaltvoller Spätburgunder, mit der typisch intensiven Farbe. Vollmundig, schmelzig, fruchtbetont, 24 Monate im großen Holzfass gereift, eine samtige Säure und feine Restsüße ergeben einen gehaltvollen Wein.				

<b>Peña Aldera, Rioja DO, trocken</b>	<b>Spanien</b>	<b>4,50 €</b>	<b>13,50 €</b>
Die Bodega Jalon ist eine kleine Familienkellerei mit 10 ha eigener Anbaufläche. Seit 2005 biozertifiziert besteht dieser Rioja aus 85% Tempranillo, 5% Mazuela und 10% Graciano. Fruchtbetonter, charmanter Rioja Typ, frische Note mit dem typisch beerig, schmelzigen Aroma.			

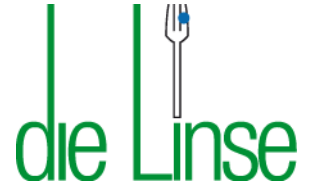
<b>Mira Y Campo, Tempranillo Y Syrah, trocken</b>	<b>Spanien</b>	<b>4,50 €</b>	<b>14,00 €</b>
Kräftiges Rot, junge, volle Frucht, weiche Aromen von roten Früchten und Pfeffer. Warmfleischig im Gaumen passt er sehr gut zu kräftig gewürzten Speisen.			

<b>Merlot, Vin de Pays AOC, trocken</b>	<b>Frankreich</b>	<b>4,90 €</b>	<b>15,50 €</b>
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.			

<b>Rasula, Nero d'Avola, trocken</b>	<b>Italien</b>	<b>5,20 €</b>	<b>16,00 €</b>
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.			

# FLASCHENWEINE

Die aktuellen Jahrgänge nennt Ihnen gern unser Servicepersonal



## Rotwein

<b>Van Loveren, Kapstadt</b> Eine harmonische Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Syrah. Leuchtend rubinrot in der Farbe zeigt er feine Noten von Pflaumen und reifen Beerenfrüchten gefolgt von einem weichen, runden Abgang.	<b>Südafrika</b>	<b>0,75 l</b>	<b>23,00 €</b>
<b>Grand Marrenon, Côtes du Luberon AOC</b> Tiefdunkelrot mit violetten Reflexen. Feine und elegante Aromen von Waldfrüchten, Erdbeeren und schwarzen Johannisbeeren lassen sich herauschmecken. 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 Holznote und langen, seidigen Tanninen. Rebsorten: Syrah (80%) und Grenache noir (20%)	<b>Frankreich</b>	<b>0,75 l</b>	<b>27,00 €</b>
<b>Cinco Denarios, Rioja DO</b> Das Weingut liegt im Herzen des Rioja-Gebietes unweit der Stadt Logroño. Der Wein reift für kurze Zeit in französischen Barriquefässern. Im Glas purpurfarben, in der Nase fruchtintensiv mit Karamellnoten und komplexem Duftspektrum. Am Gaumen fruchtig, kraftvoll und markante Holznote. Elegante und reife Tannine, geschmeidig. Der Wein ist geprägt von balsamischen und mineralischen Noten. Rebsorten: Tempranillo (60%), Garnacha (20%), Graciano (20%)	<b>Spanien</b>	<b>0,75 l</b>	<b>33,00 €</b>
<b>Hesaurum, Tenimanti Associati, Veneto</b> Wunderschöner, lecker lockender Duft, im Gaumen paaren sich Struktur und schokoladig-rosinige Anklänge mit sauberer Tanninstruktur, elegant eingewobener, dezenter Holznote und einem langen, animierenden Ausklang. Rebsorten: Corvina und Cabernet Sauvignon	<b>Italien</b>	<b>0,75 l</b>	<b>22,00 €</b>
<b>Valpolicella Classico Superiore DOC Ripasso</b> Valpolicella Ripasso „Vigneti di Torbe“ ist das Ergebnis eines exzellenten Jahrgangs gepaart mit traditioneller Handwerkskunst. Der Wein entsteht auf besondere Weise: Der Trester des Vorjahres-Amarone wird zugegeben und mit vergoren. 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%) und Rondinella (20%)	<b>Italien</b>	<b>0,75 l</b>	<b>33,00 €</b>
<b>Villa Antinori, Rosso di Toscana I.G.T.</b> 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, extrareich und herrlich zu trinken	<b>Italien</b>	<b>0,75 l</b>	<b>35,00 €</b>

# SPIRITUOSEN



**Arno Dirker**

**Spezialitäten der Edelbrennerei aus Mömbris**

<b>Obstbrände</b>	2 cl	4,50 €
Haselnussgeist (40%), Waldhimbeergeist (40%), Mirabellenwasser (40%), Williams Christ Birnenbrand (45%) Feldzwetschgenwasser (40%)		
<b>Liköre</b>	2cl	3,50 €
Grüne Walnuss (25%), Schlehe (20%), Holunderblüte (20%), Feldzwetschge (20%)		

## Bitter - Kräuter - Anis

<b>Averna Amaro Siciliano</b> – Italien – 32%	4 cl	4,50 €
<b>Campari</b> <sup>(1)</sup> – Italien – 25%	4 cl	4,50 €
<b>Cynar Leggermente Amaro</b> – Italien – 16,5%	4 cl	4,50 €
<b>Fernet Branca</b> – Italien – 42%	2 cl	3,50 €
<b>Pernod</b> – Frankreich – 40%	4 cl	5,00 €
<b>Ramazzotti Amaro</b> – Italien – 30%	4 cl	4,50 €
<b>Sambuca Molinari</b> – Italien – 40%	2 cl	3,50 €

## Getreide - Zuckerrohr - Agave

<b>Aquavit</b> – Linie – Norwegen – 41,5%	2 cl	3,50 €
<b>Aquavit</b> – Malteser Kreuz – Deutschland – 40%	2 cl	3,50 €
<b>Rum</b> – Bacardi Black – Puerto Rico – 37,5%	2 cl	3,50 €
<b>Rum</b> – Havana Club – Cuba – 40%	2 cl	3,50 €
<b>Tequila</b> – José Cuervo Especial Silver oder Gold – Mexiko – 38%	2 cl	3,50 €
<b>Wodka</b> – Moskovskaya – Russland – 40%	2 cl	3,50 €

## Liköre

<b>Amaretto di Saronno</b> – italienischer Mandellikör – 28%	2 cl	3,50 €
<b>Bailey's Irish Cream</b> <sup>(1)</sup> – irischer Whisky-Sahnelikör – 17%	2 cl	3,50 €
<b>Cuarenta y Tres (43)</b> <sup>(1)</sup> –spanischer Kräuter-Vanillelikör – 31%	2 cl	3,50 €
<b>Southern Comfort</b> <sup>(1)</sup> – amerikanischer Whiskeylikör – 35%	2 cl	3,50 €

## Obstbrände - Destillate - Trester

<b>Eau de Vie des Vosges</b> – La Vieille Prune – 40%	2 cl	4,00 €
<b>Calvados Péré Magloire Fine</b> –Frankreich– 40%	2 cl	4,00 €
<b>Vecchia Grappa di Prosecco</b> – Italien – 42%	2 cl	4,00 €
<b>Marc vom Pinot Noir</b> –Tresterbrand – Rheingau – 40%	2 cl	4,50 €

## Brandy - Cognac - Weinbrand

<b>Pisco Control</b> - ökologischer Weinbrand– Peru– 43%	2 cl	5,50 €
<b>Alter Riesling-Weinbrand V.S.O.P.</b> – Rheingau – 38%	2 cl	4,50 €
<b>Carlos I</b> – Solera Gran Reserva <sup>(1)</sup> – Spanien – 40%	2 cl	4,50 €
<b>Gran Duque d'Alba</b> – Solera Gran Reserva <sup>(1)</sup> – Spanien – 40%	2 cl	5,50 €
<b>Osborne Veterano</b> <sup>(1)</sup> – Spanien – 36%	2 cl	4,50 €
<b>Remy Martin V.S.O.P.</b> –Frankreich – 40%	4 cl	5,50 €
<b>Vecchia Romagna Nera</b> – Italien – 38%	2 cl	4,50 €

## Mit Alkohol

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

## Ohne Alkohol

<b>„Ferrari“<sup>(1;2;11)</sup></b> Grapefruitnektar, Maracujasaft, Lime Juice, Erdbeersirup	5,50 €
<b>„Kiba“</b> Kirsch- und Bananensaft	5,50 €
<b>„Targa 911“ (rot oder grün)<sup>(1,2)</sup></b> Orangen-, Maracuja-, Ananas- und Zitronensaft mit Grenadine (rot) oder Blue Curaçao Sirup (grün)	5,50 €
<b>„Titanic“<sup>(1,2)</sup></b> Mandelsirup, Blue Curaçao Sirup, Orangen- und Zitronensaft, Soda	5,50 €

# HEIßGETRÄNKE

Der verwendete Kaffee stammt aus kontrolliert biologischem Anbau.



## Kaffee - Kreationen

Tasse Kaffee	2,20 €
Kännchen Kaffee	4,00 €
Milchkaffee	2,70 €
Cappuccino	2,70 €
Latte Macchiato	2,70 €
Espresso	2,20 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Italienischer Mokka - Espresso, heiße Schokolade, Sahne, Zimt	4,50 €
Iced Espresso Vanilla - Espresso auf Vanilleeis <sup>(1)</sup>	4,00 €
Iced Espresso Choco - Espresso auf Schokoladeneis	4,00 €
Carajillo - Espresso mit Veterano (2 cl)	5,50 €
Coretto - Espresso mit Grappa (2 cl)	5,50 €

## Heißgetränke

Heiße Schokolade	2,30 €
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	2,50 €
Heiße Milch mit Honig	2,30 €
Heiße Zitrone	2,30 €
Glas Tee – verschiedene Sorten	2,00 €
Heiße Apfelwein	0,25 l 2,50 €
mit Zitrone, Zimt und Nelken	0,50 l 4,00 €

## **Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:**

1. Farbstoffe
2. Konservierungsstoffe
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Geschwefelt
6. Geschwärzt
7. Phosphat
8. Milcheiweiß
9. Koffein
10. Chinin
11. Süßungsmittel
12. Enthält eine Phenylalaninquelle (ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
13. Gewachst (wenn Oberflächen von frischen Früchten derart behandelt wurden)
14. Taurin
15. Nitritpökelsalz

## **Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie:**

- a) glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel oder Kamut)
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Soja
- g) Laktose
- h) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse)
- i) Sellerie
- k) Senf
- m) Sesamsamen
- n) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder Liter)
- o) Süßlupinen
- p) Mollusken (Weichtiere wie Schnecken)