



SALATE

- 1 – KÜRBISSALAT**
mit Käferbohnen Kernöl und Knäckebrot
7,50
- 2 – HAUSGEMACHTER KIMCHI**
mit Erdnuss-Koriander-Dressing Salat
8,50
- 3 – FENCHEL-AVOCADO-SALAT**
mit Chili Garnelentatar und Reispapier
11,50

APERITIVOS

VERSTEHEN SICH INKLUSIVE
EINES HAUSDRINKS

- 4 – APERITIVO PASQUALINI**
Fenchelsalami, luftgetrockneter
Schinken, Bergkäse, bunte Oliven,
Tomatenpesto, Foccacia
14,50
- 5 – APERITIVO RATINGER**
Schweinemet, mittelalter Gouda, Blutwurst,
Zwiebeltempura, Senfei, Essiggemüse
14,50
- 6 – APERITIVO BONAPARTE**
Gemüsetempura, Frittata Spinat, Käsebruch,
Tomate-Mozzarella, bunte Oliven
14,50

KLEINIGKEITEN

- 7 – MANGO CHILI SÜPPCHEN**
mit Gemüse Tempura
6,50
- 8 – PULLED LACHS RÖSTBROT**
mit Curry Skyr und Salat
13,00

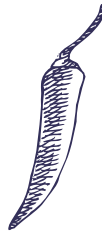
- 9 – TOMATEN-KICHERERBSEN-RAGOUT**
mit Onsenei, Kressesalat und Brot
13,50
- 10 – FETA IM PERGAMENT**
mit Oliventapenade, Basilikum
und Blackcherry Salat
13,00

HAUPTGERICHTE

- 11 – SPINAT RISOTTO**
mit Edamame, Parmesan
und Wildkräutersalat
14,00
- 12 – STEAK SANDWICH**
mit Schalotten, Bergkäse
und Süßkartoffel-Pommes
16,50
- 13 – TANDOORI MAISHÄHNCHENBRUST**
mit Peperonata Karotte
17,50

BEILAGEN

- SÜSSKARTOFFEL-POMMES
 - BRATKARTOFFELN
 - DUFTREIS
 - KLEINER SALAT
 - KLEINER TOMATENSALAT
 - ROTE BETE KAROTTENSALAT
- je 4,00



WEISSWEIN OFFEN

1 – SAUVIGNON BLANC

Domaine La Hitare, Gascogne Frankreich

Rebsortentypischer, mediterraner Wein mit Aromen von weißen Früchten und frischen Stachelbeeren.

6,50 / 29,00

2 – CHARDONNAY RESERVE

Gérard Bertrand, Südfrankreich

Kräftiger, typisch südfranzösischer Chardonnay. Aromen von Steinobst, Zitrus und einem Hauch von Exotik verschmelzen.

7,00 / 32,00

3 – RIESLING „NO.1“

Weingut Eser, Rheingau

Unkomplizierter trockener Riesling mit klarer Frucht. Ein Schmeichler für den Gaumen und eine echt fruchtige Angelegenheit.

7,00 / 32,00

4 – WEISSBURGUNDER

Weingut Hohreiter, Pfalz

Feiner und eleganter Wein mit Aromen von reifer Birne und Melone. Das Weingut ist Bio-zertifiziert.

7,00 / 32,00

5 – MÜLLER THURGAU

Weingut Markgraf von Baden, Bodensee

Leichter frischer Wein mit Aromen von heimischen Kernobst. Tolle Frucht und Mineralik.

7,50 / 35,00

6 – GRAUBURGUNDER

Weingut Dreissigacker, Rheinhessen

Kräftiger Wein mit Aromen von Apfel, Kernobst und Kräutern. Inzwischen schon „ein Klassiker“. Ein Wein mit viel Power.

7,50 / 35,00



ROSÉWEIN OFFEN

7 – ROSÉ PINOT & CO

Weingut Dreissigacker, Rheinhessen

Fruchtiger Rosé mit Aromen von roten Beeren gepaart mit feinen Kräuternoten. Trinkfluss im Glas.

7,50 / 35,00

ROTWEIN OFFEN

8 – CÔTES DU RHÔNE

Maison Plantevin, Frankreich

Cuvée aus Grenache, Syrah, Carignan und Cincault. Aromen von roten Früchten, Cassis und Pflaume. Harmonisch und geschmeidig.

7,00 / 32,00

9 – PRIMITIVO „TANK 32“

Cantina Camivini, Sizilien-Apulien IGT

Apassimento - Kräftig und dicht. Aromen von getrockneten Früchten und reifen Kirschen. Mit feiner Restsüße.

7,50 / 35,00

10 – RIOJA CRIANZA „MONTECILLO“

Bodegas Montecillo, Rioja Alta Spanien

Kraftvoller und harmonischer Wein mit weichen Tanninen und Aromen von Brombeeren. Von der ältesten Kellerei der Region (seit 1874).

7,50 / 35,00

11 – HENSEL UND GRETEL

Weingüter Hensel und Schneider, Pfalz

Wundervolle Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Blaufränkisch. Würzig und fein abgestimmt mit Aromen von dunklen Beeren.

8,50 / 39,00

**Fragen Sie bei Interesse
auch nach unserer
umfangreichen Weinkarte.**



BIER

1 – FÜCHSCHEN ALT 0,25l	3,00
2 – STAUDER	
PILS 0,33l	3,50
PILS 0,5l	4,50
PILS ALKOHOLFREI 0,33l	3,50
3 – KÖNIG LUDWIG 0,5l	
WEISSBIER	4,50
WEISSBIER HELL	4,50
WEISSBIER ALKOHOLFREI	3,50
4 – ROTHHAUS TANNENZÄPFLE PILS 0,33l	3,50

SOFTDRINKS

5 – VÖSLAUER 0,25l	
STILL	3,00
SPRUDEL	3,00
6 – VÖSLAUER 0,75l	
STILL	7,00
SPRUDEL	7,00
7 – COCA COLA 0,2l	
ORIGINAL TASTE	3,50
ZERO SUGAR	3,50
8 – SPRITE 0,2l	3,50
9 – VAHINGER 0,2l	
ORANGENSAFT	4,00
MARACUJANEKTAR	4,00
APFELSAFT NATUR	4,00
CRANBERRYNEKTAR	4,00
10 – SCHWEPPE 0,2l	
GINGER ALE	3,50
DRY TONIC	3,50
INDIAN TONIC	3,50
BITTER LEMON	3,50
11 – FEVER TREE MEDITERANEAN 0,2l	4,00
12 – RED BULL ENERGY 0,25l	5,00

CHAMPAGNER & SPAKLING

13 – GELDERMANN CARTE BLANCHE	
GLAS 0,1l	7,00
FLASCHE 0,75l	45,00
14 – VEUVE CLICQUOT RESERVE CUVÉE	
GLAS 0,1l	13,00
FLASCHE 0,75l	90,00
15 – RUINART ROSE 0,75l	140,00
16 – DOM PERIGNON	
VINTAGE 2009 0,75l	290,00
17 – DOM PERIGNON	
LUMINOUS LABEL 0,75l	340,00

KAFFEE & TEE

18 – CAFÈ AMERICANO	3,50
19 – ESPRESSO	3,50
20 – ESPRESSO DOPPIO	4,50
21 – ESPRESSO MACCHIATO	3,50
22 – CAPPUCCINO	4,00
23 – LATTE MACCHIATO	4,50
24 – MILCHKAFFEE	4,50
25 – CAFFÈ CORRETTO	6,50
26 – KÄNNCHEN TEE, DIVERSE SORTEN	6,50



HIGHBALLS & CLASSIC COCKTAILS

27 – GIN TONIC ^{10,16}	9,50
28 – MOSCOW MULE ^{1,17}	9,50
29 – SCREWDRIVER ¹⁶	9,50
30 – CUBA LIBRE ^{2,11}	9,50
31 – CAMPARI ORANGE ^{2,10}	9,50
32 – GIN FIZZ	12,00
33 – BLOODY MARY ^{2,3,12}	11,00
34 – WONDERLEAF GARDEN AND TONIC ^{1,2,4,10} – Alkoholfrei	9,50

SANGAREES

35 – CUCUMBER BATCH	9,50
36 – MATCHA PUNCH ^{2,10,12}	9,50
37 – APEROL SPRITZ ^{2,10}	9,50
38 – HUGO ¹²	9,50
39 – PEACH SPRITZ ²	9,50
40 – LILLET WILDBERRY ^{2,3}	9,50

GIN

41 – TANQUERAY	6,00
42 – TANQUERAY TEN	7,00
43 – HENDRICKS	8,00

VODKA

44 – ABSOLUT	6,00
45 – GREY GOOSE	8,00

WEINBRAND

46 – REMY 1748	10,00
47 – HENNESSY VSOP	10,00
48 – HENNESSY XO	35,00

DIGESTIF

49 – AVERNA	7,00
50 – SAMBUCA	6,00
51 – BUBENSTOLZ	6,00
52 – FERNET BRANCA	6,00
53 – RAMAZOTTI	7,00
54 – NONINO GRAPPA MERLOT	11,00
55 – NONINO GRAPPA DI CHARDONNAY	11,00

RUM

56 – BACARDI CARTA BLANCA	6,00
57 – BACARDI 4	6,00
58 – ZACAPA 23	10,00
59 – ZACAPA XO	16,00



WHISK(E)Y

LOWLANDS

60 – AUCHENTOSHAN THREEWOOD 12,00

61 – GLENKINCHIE 12 10,00

HIGHLANDS

62 – OBAN 10 10,00

63 – DALWHINIE 15 12,00

REGION SPEYSIDE

64 – GLENFIDDICH 15 10,00

65 – BALVENIE DOUBLE WOOD 12 8,00

66 – BALVENIE DOUBLE WOOD 17 17,00

CAMPLETOWN

67 – SPRINGBANK 10 12,00

68 – SPRINGBANK 15 17,00

ISLE OF ARRAN

69 – THE ARRAN MALT 12,00

ISLANDS

70 – LAPHROAIG 10 10,00

71 – LAGAVULIN 16 17,00

IRISH

72 – JAMESON 6,00

73 – BUSHMILLS 7,00

SCOTTISH

74 – JOHNNIE WALKER BLACK LABEL
BLENDED SCOTCH 12,00

BOURBON

75 – MAKER'S MARK BOURBON 9,00

76 – JACK DANIELS SINGLE BARREL 10,00

GERMAN

77 – SLYRS BAVARIAN SINGLE MALT 12,00

JAPANESE

78 – NIKKA FROM THE BARREL 12,00



ZUSÄTZE

- 1 – MIT KONSERVIERUNGSMITTEL
- 2 – MIT FARBSTOFF
- 3 – MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4 – MIT SÜSSUNGSMITTEL SACCHARIN
- 5 – MIT SÜSSUNGSMITTEL CYCLAMAT
- 6 – MIT SÜSSUNGSMITTEL ASPARTAM,
ENTH. PHENYLALANINQUELLE
- 7 – MIT SÜSSUNGSMITTEL ACESULFAM
- 8 – MIT PHOSPHAT
- 9 – GESCHWEFELT
- 10 – CHININHALTIG
- 11 – KOFFEINHALTIG
- 12 – MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 13 – GESCHWÄRZT
- 14 – GEWACHST
- 15 – GENTECHNISCH VERÄNDERT
- 16 – GLUTEN
- 17 – KALIUMSORBAT
- 18 – SCHWEFELDIOXID

