

## APERITIFS

<i>Glas Prosecco Il Concerto Spumante</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Glas Crémant "Aimery Grant Cuvée" brut /rosé</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,00</i>
<i>Testarossa ( Himbeermark+) -mit Prosecco aufgefüllt</i>	<i>0,1 l</i>	<i>5,50</i>
<i>Kir "Cassis (1,9) mit Wein"</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Kir Royal "Cassis (1)(9) mit Sekt aufgefüllt</i>	<i>0,1 l</i>	<i>5,50</i>
<i>Martini dry / bianco / rosso (1)</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Sandemann Sherry dry / medium / cream</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Campari (1)</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,00</i>
<i>Campari (1)-Soda oder Orange</i>	<i>4 cl + 0,2 l</i>	<i>7,50</i>
<i>Aperol Sprizz</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,00</i>
<i>Alkoholfreier Hauscocktail (14,1)</i>	<i>0,15 l</i>	<i>3,50</i>

## BIER

<i>Veltins Pilsener vom Fass</i>	<i>0.3 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Veltins Pilsener vom Fass</i>	<i>0,4 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Alsterwasser(1,9)</i>	<i>0.3 l</i>	<i>3,20</i>
<i>Alsterwasser(1,9)</i>	<i>0.4 l</i>	<i>4,20</i>
<i>Maisel's Weizen hell naturtrüb</i>	<i>0.5 l</i>	<i>4,50</i>

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<i>Veltins alkoholfrei</i>	<i>0.33 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Maisels Weizen –alkoholfrei</i>	<i>0.5 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Flensburger Malzbier</i>	<i>0.33 l</i>	<i>3,50</i>
<u><i>Tafelwasser (in der Karaffe)</i></u>	<i>0,25 l</i>	<i>2,00</i>
<i>~mit <u>oder</u> ~ ohne Kohlensäure</i>	<i>1,0 l</i>	<i>4,50</i>

### VIVA CON AQUA :

<i>~ laut <u>oder</u> ~ leise</i>	<i>0.33 l</i>	<i>3,50</i>
<i>~ laut <u>oder</u> ~ leise</i>	<i>0.75 l</i>	<i>6,50</i>

### SÄFTE (Vaihinger)

<i>Orange, Johannisbeer , Mango-Maracuja</i>	<i>0.2 l</i>	<i>3,00</i>
<u><i>Apfelsaft naturtrüb (Lüthauer)</i></u>	<i>0.2 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Apfelsaft – Schorle (Lüthauer)</i>	<i>0.2 l</i>	<i>3,20</i>
<i>Rhabarbersaft-Schorle (Lüthauer)</i>	<i>0.2 l</i>	<i>3,20</i>

<i>Limonade Orange oder Zitrone (1,3)</i>	<i>0.2 l</i>	<i>2,70</i>
<i>Coca Cola (1,10,13) Cola Light (1,9,13) Spezi (1,10,13)</i>	<i>0.2 l</i>	<i>3,00</i>
<i>Fritz Cola (1,10,13)</i>	<i>0.33l</i>	<i>3,50</i>
<i>Schweppes in den Sorten:</i>		
<i>Tonic Water(14), Bitter Lemon(14), Ginger Ale</i>	<i>0.2 l</i>	<i>3,00</i>

## PRICKELNDES

<i>Prosecco Spumante "Il Concerto"</i>	<i>0,75l</i>	<i>26,50</i>
<i>Aimery Grand Cuvée 1531, Crémant de Limoux, brut</i>	<i>0,75l</i>	<i>35,50</i>

## OFFENE WEINE ( im Glas oder in der Karaffe ):

### WEISSWEINE

2016 Österreich	GRÜNER VELTLINER Winzer Krems – Sandgrube	0,2 Flasche	5,80 1,0	0,5 1,0	14,00 27,50
2015 Baden	GRAUBURGUNDER –trocken- Oberbergener Vulkanfesen	0,2 Flasche	6,50 1,0	0,5 1,0	16,00 29,50
2015 Rheingau	Schloß Volratz 1573 Riesling- trocken-, QbA	0,2 Flasche	7,00 1,0	0,5 1,0	17,00 32,50

### ROSÉWEIN

2015 Frankreich	DOMAINE DE MONTREDON Côtes de Thau	0,2 Flasche	5,50 1,0	0,5 1,0	13,50 26,00
--------------------	---------------------------------------	----------------	-------------	------------	----------------

### ROTWEIN

2015 Österreich	ZWEIGELT Weingut Stiegelmar, Gols Neusiedlersee	0,2 Flasche	6,50 1,0	0,5 1,0	16,00 29,50
2015 Frankreich	L'ESSENCE DU TERROIR Grenache noir, IGP, Rouissillon Côtes Catalanes	0,2 Flasche	7,80 0,75	0,5 1,0	19,00 28,50
2014 Spanien	FINCA BESAYA Crianza, Tempranillo Bodegas Isidro Mialago, Rioja	0,2 Flasche	8,00 0,75	0,5 1,0	19,50 29,50

Die offenen Weine bieten wir Ihnen auch in 0,1 Gläsern an

**WEINSCHORLE** 0,25l 4,50  
weiß oder rot

Alle Weine enthalten Sulfite

## **WEISSWEINE:**

2015 Pfalz	WEISSBURGUNDER -TROCKEN- Tina Pfaffmann Frankweiler Kalkgrube	29,50 €
2015 Rheingau	SCHLOSS VOLLRADS Riesling QbA -trocken-	29,50 €
2015 Baden	GRAUBURGUNDER Sonett- Weingut Heger Ihringen, Kaiserstuhl	33,00 €
2015 Österreich	CHARDONNAY Stiegelmar, Burgenland	28,50 €
2014/15 Österreich	HOCHÄCKER Chardonnay Stiegelmar, Burgenland	33,50 €
2015 Toskana	VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO Teruzzi & Puthod	27,50 €
2015 Korsika	CHARDONNAY L'Essence du Terroir Vin de Pays de L'Ille Beauté	26,50 €
2015 Burgund	CHABLIS Chablis Saint Claire AOC Jean-Marie Brocard	34,50 €
2014/15 Loire	SANCERRE Domaine Gerrard Millét/ Bué AOC	34,50 €

## **ROSÉWEINE**

2015 Spanien	ANANTO -trocken Bobal, Utiel-Requena,	24,50 €
2015 Frankreich	TARRIQUET Rosé de Pressé IGP, Gascogne	26,50 €

## **ROTWEINE**

2013 Württemberg	TROLLINGER Heilbronner Wartberg QW Weingut Drautz-Able	27,50 €
2011 Pfalz	SPÄTBURGUNDER exclusiv QW –trocken- Weingut Tina Pfaffmann, Frankweiler	29,50 €

*Alle Weine enthalten Sulfite*

## ROTWEINE

2015 Österreich	WIEN 2 Zweigelt & Pinot noir RA Pfaffl, Weinviertel, Stetten	28,50 €
2014 Österreich	HEIDEBODEN Blaufränkisch + Zweigelt- 12 Monate im Eichenfass Weingut Stiegelmar, Gols, Neusiedlersee	37,50 €
2014 Spanien	LA VENDEMIA Doc Garnacha & Tempranillo, Rioja	28,50 €
2014 Spanien	FINCA BESAYA Crianza Bodegas Isidro Milagro, Tempranillo, Rioja	29,50 €
2013 Spanien	IZADI, Crianza Tempranillo	32,50 €
2014 Italien	BADIOLA, Poggio alla Badiola Chianti, Sangiovese und Merlot, Toskana	29,50 €
2014 Italien	PRIMITIVO DEL SALENTO Vigneti Reale Apulien	32,50 €
2013 Italien	LE CORTI , Chianti Classico DOCG Fattoria Principe Corsini, Toskana	35,50 €
2015 Frankreich	L'ESSENCE DU TERROIR Grenache noir, Côtes Catalanes	28,50 €
2015 Frankreich	VENTOUX Rouge Côtes du Ventoux AOP	27,50 €
2013/14 Südfrankreich	ROTSPON aus Hamburg, mit Künstleretikett Grenache, 3 Monate im Eichenfass gelagert	28,50 €
2013 Bordeaux	CHÂTEAU LAMOTHE DE HAUX 1 <sup>er</sup> Côtes de Bordeaux	29,50 €
2012 Bordeaux	CHATEAU GRAND LARTIGUE Saint- Emilion, Grand Cru	39,50 €
2014 Australien	VINTAGE SECRET Shiraz, Mc Pherson Winery, South Eastern	29,50 €
2012 Südafrika	KAAPZICHT ESTATE RED Cabernet Sauvignon & Shiraz	32,50 €

*Alle Weine enthalten Sulfite*

## **UNSERE SPIRITUOSEN**

	<u>2cl</u>
<i>Weizen - Korn</i>	2,70
<i>Fürst Bismarck Korn</i>	2,80
<i>Malteser Kreuz Akvavit</i>	3,00
<i>Jubiläums Akvavit</i>	3,00
<i>Kümmel (Helbing)</i>	2,70
<i>Linie Aquavit</i>	3,00
<i>Wodka</i>	3,50
<i>Gordons Gin</i>	4,00
<i>Barcadi</i>	4,00
<i>Scotch Whisky</i>	4,50
<i>Bourbon Whiskey</i>	5,50
<i>Fernet Branca</i>	4,00
<i>Ramazotti</i>	4,00
<i>Averna</i>	4,00
<i>Sambuca Molinari</i>	4,00
<i>Amaretto(1)</i>	3,50
<i>Grand Marnier(1)</i>	5,50
<i>Calvados</i>	5,00
<i>Vieille Prune (Alter Pflaumenbrand)</i>	7,00
<i>Grappa di Chardonnay Villa Isa</i>	6,50
<i>Framboise, Theo Preiss</i>	6,50
<i>Williamine, Theo Preiss</i>	6,50
<i>Cognac Otard</i>	8,00

## **WARME GETRÄNKE**

<i>Tasse Kaffee</i>	2,50
<i>Espresso</i>	2,50
<i>Doppelter Espresso</i>	3,80
<i>Espresso Macchiato</i>	2,70
<i>Cappuccino</i>	3,00
<i>Milchkaffee</i>	3,20
<i>Latte Macchiato</i>	3,50
<i>Tasse Tee</i>	2,50
<i>Schokolade</i>	3,30
<i>Grog</i>	4,50
<i>Glühwein</i>	4,00
<i>Glühpunsch (ohne Alkohol)</i>	3,50

*Unsere Getränke können Zusatzstoffe enthalten. Bitte wenden Sie sich bitte gerne an unsere Serviceleitung . Sie informiert Sie gern über Zutaten und Inhaltsstoffe!*

**Unsere Speisen und Getränke können Zusatzstoffe und Allergene enthalten!**

1. „mit Farbstoff“
2. „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
3. „mit Antioxidationsmittel“
4. „mit Geschmacksverstärker“
5. „geschwefelt“
6. „geschwärzt“
7. „gewachst“
8. „mit Phosphat“
9. „mit Süßungsmittel“ oder „mit Süßungsmitteln“
10. „mit einer Zuckerart und Süßungsmittel“
11. „enthält eine Phenylalaninquelle“
12. „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“
13. „coffeinhaltig“
14. „chininhaltig“
15. „mit Eiweiß“
16. „mit Eigelb“
17. „mit Milcheiweiß“
18. „mit Nitritpökelsalz“

Für Fragen steht Ihnen unsere **Serviceleitung** gerne zur Verfügung