

APERITIFS

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

BIER

<i>Ratsherren Pilsener vom Fass</i>	0.3 l	3,80
<i>Ratsherren Pilsener vom Fass</i>	0,4 l	4,90
<i>Alsterwasser(1,9)</i>	0.3 l	3,60
<i>Alsterwasser(1,9)</i>	0.4 l	4,80
<i>Maisel's Weizen hell naturtrüb</i>	0.5 l	5,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<i>Veltins alkoholfrei</i>	0.33 l	3,50
<i>Maisels Weizen –alkoholfrei</i>	0.5 l	5,50
<u><i>Tafelwasser (in der Karaffe)</i></u>	0,25 l	2,00
<i>~mit <u>oder</u> ~ ohne Kohlensäure</i>	1,0 l	4,50

VIVA CON AQUA :

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

SÄFTE (Vaihinger)

<i>Orange, Johannisbeer , Mango-Maracuja</i>	0.2 l	3,00
<u><i>Apfelsaft naturtrüb (Lüthauer)</i></u>	0.2 l	3,00
<i>Apfelsaft – Schorle (Lüthauer)</i>	0.2 l	2,80
<i>Rhabarbersaft-Schorle (Lüthauer)</i>	0.2 l	2,80

<i>Limonade Orange oder Zitrone (1,3)</i>	0.2 l	2,70
<i>Coca Cola (1,10,13) Cola Light (1,9,13) Spezi (1,10,13)</i>	0.2 l	2,80
<i>Fritz Cola (1,10,13)</i>	0.33l	3,50
<i>Schweppes in den Sorten:</i>		
<i>Tonic Water(14), Bitter Lemon(14), Ginger Ale</i>	0.2 l	3,00

PRICKELNDES

<i>Prosecco Spumante "Il Concerto"</i>	0,75l	26,50
<i>Aimery Grand Cuvée 1531, Crémant de Limoux, brut</i>	0,75l	36,50
<i>Aimery Grand Cuvée 1531, Crémant de Limoux, rosé</i>	0,75l	37,50

WEISSWEINE

2017 Pfalz	WEISSBURGUNDER -TROCKEN- Tina Pfaffmann Frankweiler Kalkgrube	31,00 €
2017 Rheingau	SCHLOSS VOLLRADS Riesling QbA -trocken-	32,00 €
2017 Baden	GRAUBURGUNDER Sonett- Weingut Heger Ihringen, Kaiserstuhl	33,50 €
2017 Toskana	VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO Teruzzi & Puthod	28,50 €
2016 Korsika	CHARDONNAY L'Essence du Terroir Vin de Pays de L'Ille Beauté	26,50 €
2016 Burgund	CHABLIS Chablis Saint Claire AOC Jean-Marie Brocard	35,50 €
2016 Loire	SANCERRE Domaine Gerrard Millét/ Bué AOC	35,50 €

ROSÉWEIN

2017 Frankreich	TARRIQUET Rosé de Pressé IGP, Gascogne	27,50 €
--------------------	---	---------

Alle Weine enthalten Sulfite

ROTWEINE

2016 Pfalz	<i>SPÄTBURGUNDER exclusiv QW –trocken- Weingut Tina Pfaffmann, Frankweiler</i>	29,50 €
2016 Österreich	<i>WIEN 2 Zweigelt & Pinot noir RA Pfaffl, Weinviertel, Stetten</i>	29,50 €
2014/15 Österreich	<i>HEIDEBODEN Blaufränkisch + Zweigelt- 12 Monate im Eichenfass Weingut Stiegelmar, Gols, Neusiedlersee</i>	37,50 €
2015 Italien	<i>BADIOLA, Poggio alla Badiola Chianti, Sangiovese und Merlot, Toskana</i>	29,50 €
2016 Italien	<i>PRIMITIVO DEL SALENTO Vigneti Reale Apulien</i>	33,50 €
2014/15 Italien	<i>LE CORTI, Chianti Classico DOCG Fattoria Principe Corsini, Toskana</i>	36,50 €
2014/15 Südfrankreich	<i>ROTSPON aus Hamburg, mit Künstleretikett Grenache, 3 Monate im Eichenfass gelagert</i>	29,50 €
2016 Bordeaux	<i>CHÂTEAU LAMOTHE DE HAUX 1^{er} Côtes de Bordeaux</i>	29,50 €
2012/13 Bordeaux	<i>CHATEAU GRAND LARTIGUE Saint- Emilion, Grand Cru</i>	39,50 €
2016 Australien	<i>VINTAGE SECRET Shiraz, Mc Pherson Winery, South Eastern</i>	31,00 €
2015 Südafrika	<i>KAAPZICHT ESTATE RED Cabernet Sauvignon & Shiraz</i>	33,50 €

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