



Willkommen

Unser Bemühen ist es, Ihnen die guten Seiten der Gastlichkeit zu zeigen, damit Sie sich für eine Weile entspannen, sowie Speis und Trank genießen können.

Das Team des Restaurant „Das Wirtshaus 1802 im Bültmannshof“ freut sich über Ihren Besuch und wünscht Ihnen in unserem Haus einen schönen Aufenthalt.

Unsere Speisekarte bietet viele Variationsmöglichkeiten. Haben Sie dennoch Wünsche bei der Änderung der Essensbeilagen, so fragen Sie uns einfach.

Bei Lebensmittel-Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte vor Ihrer Bestellung an.

Hochzeiten – Familienfeiern – Partyservice

Für eine gelungene Veranstaltung bedarf es vielerlei Dinge. Und hier kommen wir ins Spiel:

Mit unserem breiten Cateringangebot sorgen wir für das leibliche Wohl Ihrer Gäste.

- Ob Festsaal oder Catering*
- Ob Buffet oder kulinarischer Plattenservice*
- Lassen Sie sich verwöhnen mit unserem Steak vom heißen Stein*

Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite um Ihre Festivität zu einem unvergesslichem Erlebnis zu machen.

Liste der Allergene

- 1 - **Glutenhaltiges Getreide** (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u.a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse*
- 2 - **Krebstiere** und Krebstiererzeugnisse*
- 3 - **Eier** und Eierzeugnisse*
- 4 - **Fisch** und Fischerzeugnisse*
- 5 - **Erdnüsse** und Erdnusserzeugnisse*
- 6 - **Soja** und Sojaerzeugnisse*
- 7 - **Milch** und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)*
- 8 - **Schalenfrüchte**, d.h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoensis*), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queensländnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse*
- 9 - **Sellerie** und Sellerieerzeugnisse*
- 10 - **Senf** und Senferzeugnisse*
- 11 - **Sesamsamen** und Sesamsamenerzeugnisse*
- 12 - **Schwefeldioxid** und **Sulfite** in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als SO₂ angegeben*
- 13 - **Lupine** sowie Erzeugnisse daraus*
- 14 - **Weichtiere** (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus*

Vorspeisen

Suppen

Rinderkraftbrühe 6,90€
mit Gemüse und Eierstich

Süßkartoffel-Broccoli-Cremesuppe 6,50€

Vorspeisenteller

Bruschetta 9,90€
*Tomate, Knoblauch, Basilikum, rote Zwiebeln und Parmesan
auf geröstetem 1802-Brot*

Dipteller 1802 11,90€
*Knoblauch-Dip, Curry-Chilli-Dip, Lauch-Creme,
Paprika-Creme an kleinem Salat mit Kappern, grüne
und schwarze Oliven, getrocknete Tomaten mit
Filoteigchips, dazu 1802-Brot*

Gebratene Garnelen 14,90€
*mit Knoblauch-Dip auf Antipasti, dazu
Filoteig-Chips und 1802-Brot*

Streifen vom Camembert 12,90€
*und gekochtem Schinken im Brickteigmantel an
kleinem Salat mit Ananas*

Salate

Salat „Knackiger“ **12,90€**

Knackige Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurke, Möhren, Hausdressing und 1802-Brot

Salat „Garnele“ **15,90€**

Knackige Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurke, Möhren, Garnelen, schwarzer Sesam, Hausdressing und 1802-Brot

Salat „Hähnchenbrust“ **14,90€**

Knackige Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurke, Möhren, gebratene Hähnchenbruststreifen, geröstete Mandeln, Hausdressing und 1802-Brot

Salat „Ziegenkäse“ **15,90€**

Knackige Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurke, Möhren, karamellisierte Walnüsse, Ziegenkäse mit Honig, Hausdressing und 1802-Brot

Salat „Rumpsteak“ **16,90€**

Knackige Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurke, Möhren, Sesam, 100g Rumpsteak, Hausdressing und 1802-Brot

*Alle Salate auch wählbar mit Waldbeeren-Dressing
oder Honig-Senf-Dressing*

*Steaks voller Saft und Kraft, auf dem heißen Stein
Serviert und gegart.*

<i>Rumpsteak</i>	<i>200g</i>	<i>24,90€</i>
	<i>300g</i>	<i>32,90€</i>
<i>Filetsteak</i>	<i>200g</i>	<i>28,90€</i>
	<i>300g</i>	<i>38,90€</i>
<i>Schweinefilet</i>	<i>200g</i>	<i>19,90€</i>
<i>Hähnchenbrust</i>	<i>200g</i>	<i>17,50€</i>
	<i>300g</i>	<i>22,00€</i>
<i>Feuertopf</i>	<i>200g</i>	<i>25,90€</i>
<i>scharf marinierte Roastbeefstücke</i>	<i>300g</i>	<i>31,90€</i>
<i>Filetspitzentopf</i>	<i>200g</i>	<i>26,90€</i>
<i>marinierte Rinderfiletspitzen</i>	<i>300g</i>	<i>35,90€</i>
<i>Steakplatte „1802“ für 2 Personen</i>		<i>63,90€</i>
<i>Rinderfilet, Rumpsteak, Filetspitzen und Feuertopf mit Früchten und Champignons</i>		

*Zu allen Gerichten vom heißen Stein reichen wir Ihnen
unsere drei hausgemachten Steaksaucen (Chilisaucen,
Knoblauchsauce, Tomatenpesto), Kräuterbutter,
Baguette und einen gemischten Salat.*

Steaks vom heißen Stein, die genialste Art Fleisch zu genießen!

Surf & Turf 33,90€
Filetsteak 200g mit 3 Riesengarnelen

Surf & Turf 38,90€
Filetsteak 300g mit 3 Riesengarnelen

Lust auf Fleisch?

Darf es vielleicht ein bisschen mehr sein?

Hier ist unser Top-Hit:

Rumpsteak 400g 39,90€

Filetsteak 400g 49,90€

Beilagen zum heißen Stein :

Riesengarnele (Stk.) 3,00€

Bratkartoffeln 3,50€

Ofenkartoffel mit Kräuterquark 3,90€

Rosmarinkartoffeln 3,50€

Steakhousepommes 3,50€

Kartoffelwedges 3,50€

Criss Cuts Potato 3,90€

Pfannengemüse 3,90€

Frische Champignons (roh) 3,90€

Süßkartoffelpommes 4,90€

Mayonnaise/ Ketchup 0,70€

Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“ **15,90€**

Schweineschnitzel mit Steakhousepommes, dazu Salat

Schnitzel „Champignon“ **16,90€**

*Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce und
Steakhousepommes, dazu Salat*

Schnitzel „Caprese“ **17,90€**

*Schweineschnitzel mit Tomate-Mozzarella überbacken,
Basilikumpesto, dazu Steakhousepommes und Salat*

Schnitzel „Wiener Original“ **21,90€**

*Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln,
dazu Salat*

Schnitzel „Schmorzwiebeln“ **16,90€**

*Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln und
Bratkartoffeln, dazu Salat*

Leckeres

Strammer Max **12,90€**

*Roggenbrot mit Butter und westfälischem
Knochenschinken, Spiegelei und kalter Beilage*

Hähnchenbrust vom Grill **17,90€**

*auf Curry-Pfirsich-Sauce, dazu Criss Cuts Potato und
Sommergemüse*

Tafelspitz **19,90€**

*in Apfel-Meerrettich-Sauce, dazu Sommergemüse
und Röstinchen*

Rinderroulade **19,90€**

in Rotweinsauce mit Sommergemüse, dazu Salzkartoffeln

Kalbsleber **19,90€**

*mit Schmorzwiebeln und Apfelkompott, dazu
Kartoffelstampf*

Wirtshausplatte 1802 **24,90€**

*Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet, Rumpsteak,
Hähnchenbrust mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter,
Chilibutter und Bratkartoffeln*

*Unser Sommergemüse besteht aus Zwiebeln, Möhren, Zucchini
und Zuckerschoten*

Steak

- Rumpsteak*** **27,90€**
mit Kräuterbutter und Steakhousepommes, dazu Salat
- Rinderfilet „Pfeffer“*** **31,90€**
mit Cognac-Pfeffersauce und Bratkartoffeln, dazu Salat

Pasta

- Spaghetti „Garnele“*** **17,50€**
mit Garnelen, gerösteten Pinienkernen, Basilikumpesto, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan
- Penne „Hähnchen“*** **15,90€**
mit Hähnchenbrust, Champignon-Zwiebel-Zuckerschoten in Pesto-Sahnesauce mit Rucola und Parmesan
- Spaghetti „kleines Rumpsteak“*** **18,50€**
mit kleinem Rumpsteak (100g), Basilikumpesto, Kirschtomaten, Pinienkernen, Rucola und Parmesan

Fisch

Gebratenes Zanderfilet **20,90€**
auf Grillgemüse an Senf-Hollandaise, dazu Kartoffel-Carpaccio

Lachsforellenfilet **19,90€**
gebraten auf Rahmspinat mit Rosmarinkartoffeln

Burger

Hamburger **13,90€**
*Hamburger vom Rind mit Tomate, Gurke,
Wirtshaussaucen 1802, dazu Kartoffelecken und ein
hausgemachter Dip*

Chickensburger **13,90€**
*Knustperhähnchenschnitzel mit Tomate, Gurke,
Wirtshaussaucen 1802, dazu Kartoffelecken und ein
hausgemachter Dip*

Veggieburger **13,90€**
*Bratling vom Gemüse und der Kartoffel, Gurke, Tomate,
Wirtshaussaucen 1802, dazu Kartoffelecken und ein
hausgemachter Dip*

Pizza

<i>Margherita</i>	<i>10,90€</i>
<i>Tomatensauce, frische Tomaten, Basilikum, Käse</i>	
<i>Thunfisch</i>	<i>12,90€</i>
<i>Tomatensauce, Thunfisch, rote Zwiebeln, Champignons, Käse</i>	
<i>Schinken</i>	<i>12,90€</i>
<i>Tomatensauce, gekochter Schinken, Champignons, Käse</i>	
<i>Gemüse</i>	<i>11,90€</i>
<i>Tomatensauce, frisches Gemüse, Käse</i>	
<i>Salami</i>	<i>12,90€</i>
<i>Tomatensauce, Salami, Champignons, Käse</i>	

***Pizza nur montags und
donnerstags!***

Ofenkartoffeln

Ofenkartoffel	11,90€
<i>mit Kräutercreme und Rahmspinat mit Käse überbacken an Salatbukett</i>	
Ofenkartoffel „kleines Rumpsteak“	15,90€
<i>mit Kräutercreme und kleinem Rumpsteak (100g) an Salatbukett</i>	
Ofenkartoffel „Hähnchenbrust“	13,90€
<i>mit Kräutercreme und gebratener Hähnchenbrust, Champignons, Zwiebeln und Kaiserschoten an Salatbukett</i>	

Vegan

Hausgemachte Falafel	12,90€
<i>mit Criss Cuts Potato und gemischtem Salat</i>	
Penne „Vegan“	11,90€
<i>Penne gebraten in Olivenöl mit Pinienkernen und Sommergemüse, dazu Knoblauchchips und Rucola</i>	
Süßkartoffelpommes	5,50€
Criss Cuts Potato	5,90€
<i>mit veganem Dip</i>	
Gebratenes Gemüse	11,90€
<i>an Kartoffel-Carpaccio, dazu Rucola und Kirschtomaten</i>	
Ofenkartoffel vegan	11,90€
<i>mit veganer Kräutercreme, Grillgemüse und kleinem Salatbukett</i>	

Kindermenüs

<i>Pommes rot/weiß</i>	<i>3,10€</i>
<i>Criss Cuts Potato rot/weiß</i>	<i>3,90€</i>
<i>Kinderschnitzel mit Pommes</i>	<i>7,90€</i>
<i>Penne mit Butter</i>	<i>4,90€</i>
<i>Chicken Crossies mit Pommes</i>	<i>8,50€</i>
<i>Fischstäbchen mit Kartoffelbrei</i>	<i>6,50€</i>
<i>Kinderpizza (nur montags und donnerstags)</i>	<i>7,90€</i>

*Für unsere kleinen Gäste gibt es zum Nachtisch
eine Kugel Eis dazu!*

Dessert

<i>Espresso – „Bahn“</i>	<i>7,90€</i>
<i>Espresso, Himbeer-Panna Cotta, Mango-Joghurt-Eis</i>	
<i>Traumball</i>	<i>7,90€</i>
<i>Walnuss-Eis im weißen und braunen Schokomantel auf einem Karamell-Spiegel</i>	
<i>Nuss-Mousse</i>	<i>7,90€</i>
<i>von Erdnuss, Cashew und Pistazie auf Rhabarber-Kompott</i>	
<i>Apfelstrudel</i>	<i>6,90€</i>
<i>mit Vanillesauce, Vanilleeis und Sahne</i>	

Getränke

Bier vom Fass

<i>König Ludwig Hell</i>	0,25l	3,10€
	0,4l	4,40€
	1,0l Maß	9,80€

<i>König Ludwig Dunkel</i>	0,25l	3,10€
	0,4l	4,40€
	1,0l Maß	9,80€

<i>König Ludwig Dunkel Schuß</i>	0,25l	3,10€
	0,4l	4,40€
	1,0l Maß	9,80€

<i>König Ludwig Weizen</i>	0,3l	3,30€
	0,5l	4,60€

<i>Bananenweizen</i>	0,3l	3,80€
<i>auch mit anderen Säften wählbar</i>	0,5l	5,50€

<i>Herforder Pils</i>	0,25l	2,80€
	0,4l	4,00€

<i>Alster</i>	0,25l	2,80€
	0,4l	4,00€

Flaschenbier

<i>König Ludwig Hefeweizen Dunkel</i>	0,5l	4,90€
---------------------------------------	------	-------

<i>König Ludwig Kristallweizen</i>	0,5l	4,90€
------------------------------------	------	-------

Alkoholfreies Flaschenbier

<i>König Ludwig Weizen</i>	0,5l	4,90€
----------------------------	------	-------

<i>Warsteiner Pils / Radler</i>	0,33l	3,10€
---------------------------------	-------	-------

<i>Isenbeck Malzbier</i>	0,33l	3,10€
--------------------------	-------	-------

Softgetränke

<i>Coca Cola</i>	0,33l	3,50€
<i>Coca Cola Light</i>	0,33l	3,50€
<i>Fanta</i>	0,33l	3,50€
<i>Sprite</i>	0,33l	3,50€
<i>Mezzo Mix</i>	0,33l	3,50€
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	0,2l	3,00€
<i>Schweppes Tonic Water</i>	0,2l	3,00€
<i>Schweppes Ginger Ale</i>	0,2l	3,00€
<i>Schweppes Wild Berry</i>	0,2l	3,00€
<i>Christinen Wasser Medium</i>	0,25l	3,00€
	0,75l	6,10€
<i>Christinen Wasser Naturelle</i>	0,25l	3,00€
	0,75l	6,10€

Hausgemachte Limonaden

<i>Lemmy</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,30€</i>
<i>Zitrone, Limette, Soda, Crushed Ice</i>		
<i>Baumtraum</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,30€</i>
<i>Apfel, Kirsche, Zitrone, Soda, Crushed Ice</i>		
<i>Inge</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,30€</i>
<i>Zitrone, Ingwer, Orange, Soda, Crushed Ice</i>		
<i>Freches Früchtchen</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,30€</i>
<i>Maracuja, Limette, Orange, Himbeer, Soda, Crushed Ice</i>		
<i>Bärli</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,30€</i>
<i>Maracuja, Kokos, Johannisbeer, Waldbeeren, Soda, Crushed Ice</i>		
<i>Waldi</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,30€</i>
<i>Waldmeister, Erdbeer, Minze, Soda, Crushed Ice</i>		
<i>Eistee</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,30€</i>
<i>Tee, Limette, Pfirsich (auch in anderen Geschmacksrichtungen wählbar), Crushed Ice</i>		

Säfte

<i>Apfel</i>	0,3l	3,20€
	0,4l	4,10€
<i>Orange</i>	0,3l	3,20€
	0,4l	4,10€
<i>Banane</i>	0,3l	3,20€
	0,4l	4,10€
<i>Kirsche</i>	0,3l	3,20€
	0,4l	4,10€
<i>Ananas</i>	0,3l	3,20€
	0,4l	4,10€
<i>Pfirsich</i>	0,3l	3,20€
	0,4l	4,10€
<i>Maracuja</i>	0,3l	3,20€
	0,4l	4,10€
<i>Cranberry</i>	0,3l	3,20€
	0,4l	4,10€
<i>Rhabarber</i>	0,3l	3,20€
	0,4l	4,10€
<i>Johannisbeer (schwarz)</i>	0,3l	3,20€
	0,4l	4,10€
<i>Traube (rot)</i>	0,3l	3,20€
	0,4l	4,10€
<i>Ki-Ba</i>	0,3l	3,20€
	0,4l	4,10€
<i>Alle Säfte sind auch als Schorlen erhältlich.</i>	0,3l	3,10€
	0,4l	4,00€

Spirituosen

<i>Jose Cuervo Especial</i>	38%	2cl	3,90€
<i>Urkönig</i>	35%	2cl	1,90€
<i>Urbrannt</i>	38%	2cl	1,90€
<i>Alter Kornbrand</i>	38%	2cl	2,30€
<i>Wacholder</i>	38%	2cl	1,90€
<i>Pilavas Ouzo</i>	32%	2cl	2,30€
<i>Campari</i>	40%	2cl	3,00€
<i>Ramazotti auf Eis</i>	30%	2cl	2,50€
<i>Fernet Branca</i>	35%	2cl	2,90€
<i>Jägermeister</i>	35%	2cl	2,50€
<i>Psenner Grappa Selezione</i>	40%	2cl	3,90€
<i>Psenner Grappa Barrique</i>	40%	2cl	4,00€
<i>Prinz Marille</i>	34%	2cl	2,90€
<i>Prinz Birnerla</i>	34%	2cl	2,90€
<i>Prinz Himbeerla</i>	34%	2cl	2,90€
<i>Prinz Alte Marille</i>	41%	2cl	3,70€
<i>Prinz Alte Birne</i>	41%	2cl	3,70€
<i>Prinz Alte Himbeere</i>	41%	2cl	3,70€
<i>Prinz Alte Haselnuss</i>	41%	2cl	3,70€
<i>Obstler</i>	38%	2cl	2,30€
<i>Malteser Aquavit</i>	44%	2cl	2,90€
<i>Aalborg Jubileums Aquavit</i>	44%	2cl	3,10€
<i>Bombay Sapphire Gin</i>	40%	2cl	2,90€

<i>Bacardi Superior</i>	44%	2cl	2,90€
<i>Bacardi Oro</i>	40%	2cl	2,90€
<i>Bacardi Black</i>	44%	2cl	2,90€
<i>Havana Club 3 Jahre</i>	44%	2cl	2,90€
<i>Jack Daniels</i>	40%	2cl	3,30€
<i>Tullamore Dew</i>	40%	2cl	3,40€
<i>Jim Beam</i>	40%	2cl	3,00€
<i>Chantre</i>	36%	2cl	3,30€
<i>Three Sixty Vodka</i>	37,5%	2cl	3,00€
<i>Baileys auf Eis</i>	30%	4cl	4,70€
<i>Frangelico Haselnusslikör</i>	20%	2cl	2,90€
<i>Eierlikör</i>	20%	2cl	2,50€
<i>Martini Bianco</i>	14,4%	5cl	6,00€
<i>Martini Rosso</i>	14,4%	5cl	6,00€

Aperitiv

<i>Campari Orange</i>	<i>0,3l</i>	<i>5,90€</i>
<i>Campari, Orangensaft, Eis</i>		
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,90€</i>
<i>Aperol, Prosecco, Wasser, Eis</i>		
<i>Aperol Maracuja</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,90€</i>
<i>Aperol, Prosecco, Maracujasaft, Eis</i>		
<i>Hugo</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,90€</i>
<i>Holunder, Prosecco, Limette, Minze, Eis</i>		
<i>Lillet Wild Berry</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,00€</i>
<i>Lillet, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren, Eis</i>		
<i>Blueberry Buck</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,00€</i>
<i>Bombay Sapphire Gin, Zitrone, Schweppes Ginger Ale, Blaubeeren, Eis</i>		
<i>Prosecco auf Eis</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,90€</i>
<i>Prosecco</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,30€</i>
	<i>0,75l</i>	<i>19,00€</i>
<i>Weinschorle</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,10€</i>

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema 0,4l 8,10€

Ginger Ale, Frischer Limettensaft, Limette, Rohrzucker, Maracujasaft, Eis

Lemon Dream 0,4l 8,10€

Grenadine, frischer Limettensaft, Sprite, Bitter Lemon, Zitrone, Limette, Eis

Virgin Fiction 0,4l 8,10€

Johannisbeersaft, Limettensaft, Zitronensaft, Mandelsirup, Pfirsichsirup, Eis

Cocktails

Pulp Fiction 0,4l 8,70€

Bombay Sapphire Gin, Three Sixty Vodka, Pepino Peach, Limettensaft, Zitronensaft, Johannisbeersaft, Amaretto, Eis

Zombie 0,4l 9,90€

Bacardi Superior, Bacardi Black, Bacardi Oro, Triple Sec, Limettensaft, Apricot Brandy, Grenadine, Maracujasaft, Ananassaft, Eis

Long Island Ice Tea 0,4l 10,20€

Bacardi Superior, Jose Cuervo Tequila, Three Sixty Vodka, Bombay Sapphire Gin, Triple Sec, Limettensaft, Limette, Orangensaft, Cola, Eis

Mai Tai 0,4l 10,10€

Bacardi Superior, Bacardi Black, Bacardi Oro, Mandelsirup, Limettensaft, Amaretto, Apricot Brandy, Orangensaft, Eis

Mojito 0,4l 8,60€

Bacardi Oro, Limettensaft, Rohrzucker, Soda, Minze, Eis

<i>Sex on the Beach</i>	0,4l	9,90€
<i>Three Sixty Vodka, Pepino Peach, Crème de Cassis, Maracujasaft, Eis</i>		
<i>Tequila Sunrise</i>	0,4l	8,60€
<i>Jose Cuervo Tequila, Orangensaft, Limettensaft, Grenadine, Eis</i>		
<i>Swimming Pool</i>	0,4l	9,80€
<i>Three Sixty Vodka, Bacardi Superior, Blue Curacao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft</i>		

Täglich ab 20 Uhr Cocktail-Happy Hour

Alkoholfreie Cocktails für 5,10€

Alkohohlhaltige Cocktails für 7,10€

Longdrinks

<i>Gin-Tonic</i>	0,3l	7,90€
<i>Jack Daniels Cola</i>	0,3l	8,20€
<i>Vodka Lemon</i>	0,3l	7,90€
<i>Cuba Libre</i>	0,3l	8,90€

Andere Longdrinks bereiten wir Ihnen

gerne auf Nachfrage zu

Rotwein

Dornfelder halbtrocken	0,2l	6,00€
<i>Meiser, Deutschland, Rheinhessen, vollmundig</i>	1,0l	23,90€
Primitivo trocken	0,2l	6,00€
<i>Terre Avare, Italien, Apulien, fleischig, weiche attraktive Frucht</i>	0,75l	21,20€
Es Vermadors trocken	0,2l	6,00€
<i>Can Novell, Spanien, Mallorca, mild mit angenehmen Tanninen</i>	0,75l	21,20€
Merlot	0,2l	6,00€
<i>Celliers du Colombier, Frankreich, Béziers, kräftig, samtig und würzig, mit schönen Fruchtaromen</i>	1,0l	23,90€

Rosé

Arco de la Vega Rosado trocken	0,2l	5,60€
<i>Avelino Vegas, Spanien, VdT de Castilla y León, Intensive Aromen von frischer, saftiger Himbeere</i>	0,75l	18,90€
Portugieser Rosé QbA lieblich	0,2l	5,30€
<i>Meiser, Deutschland, Rheinhessen, saftig-frisch, mild, sommerlich, beschwingter fruchtiger Roséwein</i>	0,75l	17,90€

Weißwein

Riesling QbA trocken	0,2l	5,60€
<i>Jakob Jung – VDP, Deutschland, Rheingau, mineralisch, intensive Frucht, harmonisch</i>	1,0l	20,90€
Bacchus Ewig Leben halbtrocken	0,2l	5,40€
<i>Arnold - VDP, Deutschland, Franken, blumig frisch, harmonisch</i>	1,0l	20,80€
Grauer Burgunder Kabinett trocken	0,2l	6,40€
<i>Weingut Tina Pfaffmann, Deutschland, Pfalz, erdig, voluminös, cremig</i>	0,75l	25,90€
Gutedel QbA trocken	0,2l	4,80€
<i>Winzergenossenschaft Britzingen, Deutschland, Baden, weich, frisch und rund</i>	1,0l	17,80€
Weißer Burgunder QbA trocken	0,2l	6,10€
<i>Biowein, vegan, Kesselring, Deutschland, Pfalz, fruchtig, spritzig mit Aromen von Apfel, Zitrone, Melone und zarter Ingwernote</i>	0,75l	21,80€
Grauer Burgunder QbA trocken	0,2l	5,70€
<i>Winzergenossenschaft Britzingen, Deutschland, Baden, saftig mit feinem Säurespiel</i>	0,75l	20,60€
Chardonnay DO trocken	0,2l	5,20€
<i>Vina Paquita, Spanien, Carinena, Blumiger Duft mit Aromen von Apfel und einem Hauch von tropischen Früchten</i>	0,75l	15,60€
Müller Thurgau QbA lieblich	0,2l	5,40€
<i>Arnold – VDP, Deutschland, Franken, mineralisch, klar gegliedert, sehr ansprechend und süffig</i>	1,0l	20,80€

Kaffee

<i>Kaffee Creme</i>	2,70€
<i>Cup Kaffee Creme</i>	3,40€
<i>Cappuccino</i>	3,10€
<i>Milchkaffee</i>	3,70€
<i>Latte Macchiato</i>	3,80€
<i>Espresso</i>	2,40€
<i>Doppelter Espresso</i>	3,70€
<i>Espresso Macchiato</i>	2,90€
<i>Doppelter Espresso Macchiato</i>	4,10€
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	3,10€
<i>Heiße Schokolade mit Schuß</i>	4,10€
<i>Heiße Schokolade</i>	2,90€

Tee

<i>Darjeeling Pussimbing Bio</i>	3,10€
<i>China Wuyuan Jasmin Bio</i>	3,10€
<i>Rooitea Sahne-Caramel</i>	3,10€
<i>Multifruucht</i>	3,10€
<i>Minze Bio</i>	3,10€
<i>Gourmet Kräutertee</i>	3,10€
<i>Lemon-Vanille</i>	3,10€
<i>Frischer Tee</i>	3,80€
<i>wahlweise heiße Zitrone, grüne Minze oder Ingwer</i>	