



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 Queenslandnuss (*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-Kokos-Currysuppe (Vegan) 6,90€

Broccoli-Erbсен-Cremesuppe 6,50€
mit Minz-Croutons

Vorspeisenteller

Bruschetta 9,90€
Tomate-Zwiebel-Salat auf geröstetem 1802-Brot mit Rucola und Parmesan

Dipteller 1802 13,90€
Knoblauch-Dip, Curry-Chilli-Dip, Lauch-Creme, Tomatenpesto an kleinem Salat mit Kapern, grüne und schwarze Oliven, getrocknete Tomaten mit Filoteigchips, dazu 1802-Brot

Gebratene Garnelen 15,90€
auf Gurken-Feta-Minzcreme mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesan, Filoteig-Chips und 1802-Brot

Hähnchensalat 13,90€
an Rucola, dazu Tomate-Mozzarella, geröstete Pinienkerne und 1802-Brot

Honig-Ziegenkäse-Nocken 10,90€
an mariniertem Baby-Mangold mit Feldsalat, Parmaschinken und karamellisierten Walnüssen

Salate

Salat „Knackiger“ 12,90€

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

Salat „Garnele“ 17,90€

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

Salat „Hähnchenbrust“ 15,90€

Knackige Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurke, Möhren, gebratene Hähnchenbruststreifen mit Vollkornpanade, Hausdressing und 1802-Brot

Salat „Ziegenkäse“ 16,90€

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

Salat „Rumpsteak“ 18,90€

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

***Alle Salate auch wählbar mit Himbeer-Dressing
oder Balsamico-Dressing***

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

<i>Rumpsteak</i>	<i>200g</i>	<i>27,90€</i>
	<i>300g</i>	<i>35,90€</i>
<i>Filetsteak</i>	<i>200g</i>	<i>31,90€</i>
	<i>300g</i>	<i>41,90€</i>
<i>Schweinefilet</i>	<i>200g</i>	<i>20,90€</i>
	<i>300g</i>	<i>28,90€</i>
<i>Hähnchenbrust</i>	<i>200g</i>	<i>19,50€</i>
	<i>300g</i>	<i>24,90€</i>
<i>Feuertopf</i>	<i>200g</i>	<i>28,90€</i>
<i>scharf marinierte Roastbeefstücke</i>	<i>300g</i>	<i>34,90€</i>
<i>Filetspitzentopf</i>	<i>200g</i>	<i>29,90€</i>
<i>marinierte Rinderfiletspitzen</i>	<i>300g</i>	<i>38,90€</i>
<i>Steakplatte „1802“ für 2 Personen</i>		<i>67,90€</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 (Chilisaucе,
Knoblauchsauce, Tomatenpesto), Kräuterbutter,
Baguette und einen gemischten Salat.*

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

<i>Surf & Turf</i>	37,90€
<i>Filetsteak 200g mit 3 Riesengarnelen</i>	

<i>Surf & Turf</i>	42,90€
<i>Filetsteak 300g mit 3 Riesengarnelen</i>	

Lust auf Fleisch?

Darf es vielleicht ein bisschen mehr sein?

Hier ist unser Top-Hit:

<i>Rumpsteak</i>	<i>400g</i>	<i>44,90€</i>
<i>Filetsteak</i>	<i>400g</i>	<i>53,90€</i>

Beilagen zum heißen Stein :

<i>Riesengarnele (Stk.)</i>	<i>3,00€</i>
-----------------------------	--------------

<i>Bratkartoffeln</i>	<i>3,50€</i>
-----------------------	--------------

<i>Ofenkartoffel mit Kräuterquark</i>	<i>4,20€</i>
---------------------------------------	--------------

<i>Rosmarinkartoffeln</i>	<i>3,50€</i>
---------------------------	--------------

<i>Steakhousepommes</i>	<i>3,50€</i>
-------------------------	--------------

<i>Kartoffelwedges</i>	<i>3,50€</i>
------------------------	--------------

<i>Criss Cuts Potato</i>	<i>3,90€</i>
--------------------------	--------------

<i>Pfannengemüse</i>	<i>3,90€</i>
----------------------	--------------

<i>Frische Champignons (roh)</i>	<i>3,90€</i>
----------------------------------	--------------

<i>Süßkartoffelpommes</i>	<i>4,90€</i>
---------------------------	--------------

<i>Mayonnaise/ Ketchup</i>	<i>0,80€</i>
----------------------------	--------------

Schnitzel

***Schnitzel „Wiener Art“** 15,90€*

Schweineschnitzel mit Steakhousepommes, dazu Salat

***Schnitzel „Champignon“** 17,90€*

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce und Steakhousepommes, dazu Salat

***Schnitzel „Bruschetta“** 18,90€*

Tomate-Zwiebel-Salat auf Schweineschnitzel in Vollkornpanade, dazu Bratkartoffeln und Salat

***Schnitzel „Wiener Original“** 22,90€*

Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln, dazu Salat

***Schnitzel „Schmorzwiebeln“** 17,90€*

Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln und Steakhousepommes, dazu Salat

Leckeres

Hähnchenbrust vom Grill **17,90€**

auf Curry-Mango-Sauce, dazu Criss Cuts Potato und Pfannengemüse

Tafelspitz **20,90€**

in Apfel-Meerrettich-Sauce, dazu Pfannengemüse und Kartoffelstampf

Rinderroulade **21,90€**

in Rotweinsauce mit Pfannengemüse, dazu Salzkartoffeln

Kalbsleber **20,90€**

mit Schmorzwiebeln und Apfelkompott, dazu Kartoffelstampf

Wirtshausplatte 1802 **26,90€**

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

***Unser Pfannengemüse besteht aus Zwiebeln, Möhren,
Zucchini und Kaiserschoten***

Steak

Rumpsteak **28,90€**
mit Kräuterbutter und Steakhousepommes, dazu Salat

Rinderfilet „Bernaise“ **33,90€**
mit Sauce Bernaise und Bratkartoffeln, dazu Salat

Pasta

Spaghetti „Garnele“ **18,50€**
mit Garnelen, gerösteten Pinienkernen, Basilikumpesto, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

Penne „Hähnchen“ **16,90€**
mit Hähnchenbrust, Champignon-Zwiebel-Zuckerschoten in Pesto-Sahnesauce mit Rucola und Parmesan

Spaghetti „kleines Rumpsteak“ **19,50€**
mit kleinem Rumpsteak (100g), Basilikumpesto, Kirschtomaten, Pinienkernen, Rucola und Parmesan

Fisch

Gebratenes Zanderfilet **22,90€**

*auf Pfannengemüse an Sauce Bernaise, dazu
Rosmarinkartoffeln*

Gebratenes Lachssteak **22,90€**

*auf Spaghetti mit Pesto-Sahnesauce, Pinienkernen,
Rucola, Kirschtomaten und Parmesan*

Burger

Hamburger **13,90€**

*Hamburger vom Rind mit Tomate, Gurke,
Wirtshaussaucen 1802, dazu Steakhousepommes
und ein hausgemachter Dip*

Chickenburger **13,90€**

*Knustperhähnchenschnitzel mit Tomate, Gurke,
Wirtshaussaucen 1802, dazu Steakhousepommes
und ein hausgemachter Dip*

Veggieburger **13,90€**

*Bratling vom Gemüse und der Kartoffel, Gurke, Tomate,
Wirtshaussaucen 1802, dazu Steakhousepommes
und ein hausgemachter Dip*

Pizza

Margherita

11,90€

Tomatensauce, frische Tomaten, Basilikum, Käse

Thunfisch

13,90€

*Tomatensauce, Thunfisch, rote Zwiebeln, Champignons,
Käse*

Schinken

13,90€

Tomatensauce, gekochter Schinken, Champignons, Käse

Gemüse

12,90€

Tomatensauce, frisches Gemüse, Käse

Salami

13,90€

Tomatensauce, Salami, Champignons, Käse

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

Ofenkartoffeln

Ofenkartoffel „kleines Rumpsteak“ **16,90€**

mit Kräutercreme und kleinem Rumpsteak (100g) an Salatbukett

Ofenkartoffel „Hähnchenbrust“ **14,90€**

mit Kräutercreme und gebratener Hähnchenbrust, Champignons, Zwiebeln und Kaiserschoten an Salatbukett

Vegan

Hausgemachte Falafel **12,90€**

mit Criss Cuts Potato und gemischtem Salat

Penne „Vegan“ **12,90€**

Penne gebraten in Olivenöl mit Pinienkernen und Wintergemüse, dazu Knoblauchchips und Rucola

Süßkartoffelpommes **5,50€**

Criss Cuts Potato **5,90€**

mit veganem Dip

Gebratenes Gemüse **12,90€**

mit Rosmarinkartoffeln, dazu Rucola und Kirschtomaten

Ofenkartoffel vegan **12,90€**

mit veganer Kräutercreme, Grillgemüse und kleinem Salatbukett

Kindermenü

<i>Pommes rot/weiß</i>	<i>3,90€</i>
<i>Criss Cuts Potato rot/weiß</i>	<i>4,20€</i>
<i>Kinderschnitzel mit Pommes</i>	<i>8,90€</i>
<i>Penne mit Butter</i>	<i>5,90€</i>
<i>Chicken Crossies mit Pommes</i>	<i>8,50€</i>
<i>Fischstäbchen mit Kartoffelbrei</i>	<i>7,50€</i>
<i>Kinderpizza Margherita</i>	<i>7,50€</i>
<i>nur montags und donnerstags</i>	

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

Dessert

<i>Espresso – „Bahn“</i>	<i>8,10€</i>
<i>Espresso, Schoko-Panna Cotta, Cherry-Cookie-Vanille-Eis</i>	
<i>Sommerball</i>	<i>8,10€</i>
<i>Stracciatella-Eis in einem Kokos-Mantel auf Himbeeren</i>	
<i>Weißer Mousse</i>	<i>8,10€</i>
<i>auf einem Blaubeerspiegel</i>	
<i>Apfelstrudel</i>	<i>7,50€</i>
<i>mit Vanillesauce, Vanille-Eis und Sahne</i>	

Getränke

Bier vom Fass

<i>König Ludwig Hell</i>	0,25l	3,30€
	0,4l	4,70€
	1,0l Maß	10,00€

<i>König Ludwig Dunkel</i>	0,25l	3,30€
	0,4l	4,70€
	1,0l Maß	10,00€

<i>König Ludwig Dunkel Schuß</i>	0,25l	3,30€
	0,4l	4,70€
	1,0l Maß	10,00€

<i>König Ludwig Weizen</i>	0,3l	3,50€
	0,5l	4,80€

<i>Bananenweizen</i>	0,3l	3,90€
<i>auch mit anderen Säften wählbar</i>	0,5l	5,60€

<i>Herforder Pils</i>	0,25l	3,00€
	0,4l	4,20€

<i>Alster</i>	0,25l	3,00€
	0,4l	4,20€

Flaschenbier

<i>König Ludwig Hefeweizen Dunkel</i>	0,5l	5,10€
---------------------------------------	------	-------

<i>König Ludwig Kristallweizen</i>	0,5l	5,10€
------------------------------------	------	-------

Alkoholfreies Flaschenbier

<i>König Ludwig Weizen</i>	0,5l	5,10€
----------------------------	------	-------

<i>Warsteiner Pils / Radler</i>	0,33l	3,20€
---------------------------------	-------	-------

<i>Isenbeck Malzbier</i>	0,33l	3,20€
--------------------------	-------	-------

Softgetränke

<i>Coca Cola</i>	0,33l	3,70€
<i>Coca Cola Light</i>	0,33l	3,70€
<i>Coca Cola Zero</i>	0,33l	3,70€
<i>Fanta</i>	0,33l	3,70€
<i>Sprite</i>	0,33l	3,70€
<i>Mezzo Mix</i>	0,33l	3,70€
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	0,2l	3,20€
<i>Schweppes Tonic Water</i>	0,2l	3,20€
<i>Schweppes Ginger Ale</i>	0,2l	3,20€
<i>Schweppes Wild Berry</i>	0,2l	3,20€
<i>Schweppes White Peach</i>	0,2l	3,20€
<i>Christinen Wasser Medium</i>	0,25l	3,20€
	0,75l	6,30€
<i>Christinen Wasser Naturelle</i>	0,25l	3,20€
	0,75l	6,30€

Hausgemachte Limonaden

<i>Lemmy</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Zitrone, Limette, Soda, Crushed Ice</i>		
<i>Baumtraum</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Apfel, Kirsche, Zitrone, Soda, Crushed Ice</i>		
<i>Inge</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Zitrone, Ingwer, Orange, Soda, Crushed Ice</i>		
<i>Freches Fröchtchen</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Maracuja, Limette, Orange, Himbeer, Soda, Crushed Ice</i>		
<i>Bärli</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Maracuja, Kokos, Johannisbeer, Waldbeeren, Soda, Crushed Ice</i>		
<i>Kimberly</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Kiwi, Erdbeer, Waldbeeren, Soda, Crushed Ice</i>		
<i>Annalie</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Ananas, Limette, Cranberry, Soda, Crushed Ice</i>		
<i>Eistee</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Grüner Tee, Limette, Pfirsich (auch in anderen Geschmacksrichtungen wählbar), Crushed Ice</i>		

Säfte

<i>Apfel</i>	0,3l	3,40€
	0,4l	4,30€
<i>Orange</i>	0,3l	3,40€
	0,4l	4,30€
<i>Banane</i>	0,3l	3,40€
	0,4l	4,30€
<i>Kirsche</i>	0,3l	3,40€
	0,4l	4,30€
<i>Ananas</i>	0,3l	3,40€
	0,4l	4,30€
<i>Pfirsich</i>	0,3l	3,40€
	0,4l	4,30€
<i>Maracuja</i>	0,3l	3,40€
	0,4l	4,30€
<i>Cranberry</i>	0,3l	3,40€
	0,4l	4,30€
<i>Rhabarber</i>	0,3l	3,40€
	0,4l	4,30€
<i>Johannisbeer (schwarz)</i>	0,3l	3,40€
	0,4l	4,30€
<i>Traube (rot)</i>	0,3l	3,40€
	0,4l	4,30€
<i>Ki-Ba</i>	0,3l	3,40€
	0,4l	4,30€
<i>Alle Säfte sind auch als Schorlen erhältlich.</i>	0,3l	3,30€
	0,4l	4,20€

Spirituosen

<i>Jose Cuervo Especial</i>	38%	2cl	4,10€
<i>Urkönig</i>	35%	2cl	2,10€
<i>Urbrannt</i>	38%	2cl	2,10€
<i>Alter Kornbrand</i>	38%	2cl	2,50€
<i>Wacholder</i>	38%	2cl	2,10€
<i>Pilavas Ouzo</i>	32%	2cl	2,50€
<i>Campari</i>	40%	2cl	3,20€
<i>Ramazotti auf Eis</i>	30%	2cl	2,70€
<i>Fernet Branca</i>	35%	2cl	3,10€
<i>Jägermeister</i>	35%	2cl	2,70€
<i>Psenner Grappa Selezione</i>	40%	2cl	4,10€
<i>Psenner Grappa Barrique</i>	40%	2cl	4,20€
<i>Prinz Marille</i>	34%	2cl	3,10€
<i>Prinz Birnerla</i>	34%	2cl	3,10€
<i>Prinz Himbeerla</i>	34%	2cl	3,10€
<i>Prinz Alte Marille</i>	41%	2cl	3,90€
<i>Prinz Alte Birne</i>	41%	2cl	3,90€
<i>Prinz Alte Himbeere</i>	41%	2cl	3,90€
<i>Prinz Alte Haselnuss</i>	41%	2cl	3,90€
<i>Obstler</i>	38%	2cl	2,50€
<i>Malteser Aquavit</i>	44%	2cl	3,10€
<i>Aalborg Jubileums Aquavit</i>	44%	2cl	3,30€
<i>Bombay Sapphire Gin</i>	40%	2cl	3,10€

<i>Bacardi Superior</i>	44%	2cl	3,10€
<i>Bacardi Oro</i>	40%	2cl	3,10€
<i>Bacardi Black</i>	44%	2cl	3,10€
<i>Havana Club 3 Jahre</i>	44%	2cl	3,10€
<i>Jack Daniels</i>	40%	2cl	3,50€
<i>Tullamore Dew</i>	40%	2cl	3,60€
<i>Jim Beam</i>	40%	2cl	3,20€
<i>Chantre</i>	36%	2cl	3,50€
<i>Three Sixty Vodka</i>	37,5%	2cl	3,20€
<i>Baileys auf Eis</i>	30%	4cl	4,90€
<i>Frangelico Haselnusslikör</i>	20%	2cl	3,10€
<i>Eierlikör</i>	20%	2cl	2,70€
<i>Martini Bianco</i>	14,4%	5cl	6,30€
<i>Martini Rosso</i>	14,4%	5cl	6,30€

Aperitiv

<i>Campari Orange</i>	0,3l	6,10€
<i>Campari, Orangensaft, Eis</i>		
<i>Aperol Spritz</i>	0,2l	6,10€
<i>Aperol, Prosecco, Wasser, Eis</i>		
<i>Aperol Maracuja</i>	0,2l	6,20€
<i>Aperol, Prosecco, Maracujasaft, Eis</i>		
<i>Hugo</i>	0,2l	6,20€
<i>Holunder, Prosecco, Limette, Minze, Eis</i>		
<i>Lillet Wild Berry</i>	0,2l	6,30€
<i>Lillet, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren, Eis</i>		
<i>Lillet White Peach</i>	0,2l	6,30€
<i>Lillet, Schweppes White Peach, Limette, Eis</i>		
<i>Blueberry Buck</i>	0,2l	6,30€
<i>Bombay Sapphire Gin, Zitrone, Schweppes Ginger Ale, Blaubeeren, Eis</i>		
<i>Prosecco auf Eis</i>	0,2l	6,00€
<i>Prosecco</i>	0,1l	3,50€
	0,75l	20,00€
<i>Weinschorle</i>	0,2l	5,30€

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema 0,4l 8,50€

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

Lemon Dream 0,4l 8,50€

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

Virgin Fiction 0,4l 8,50€

Johannisbeersaft, Limettensaft, Zitronensaft, Mandelsirup, Pfirsichsirup, Eis

Cocktails

Pulp Fiction 0,4l 9,20€

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

Zombie 0,4l 10,20€

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

Long Island Ice Tea 0,4l 10,50€

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

Mai Tai 0,4l 10,40€

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

Mojito 0,4l 9,00€

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

<i>Sex on the Beach</i>	0,4l	10,20€
<i>Three Sixty Vodka, Pepino Peach, Crème de Cassis, Maracujasaft, Eis</i>		
<i>Tequila Sunrise</i>	0,4l	8,90€
<i>Jose Cuervo Tequila, Orangensaft, Limettensaft, Grenadine, Eis</i>		
<i>Swimming Pool</i>	0,4l	10,10€
<i>Three Sixty Vodka, Bacardi Superior, Blue Curacao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft</i>		

Täglich ab 20 Uhr Cocktail-Happy Hour

Alkoholfreie Cocktails für 5,40€

Alkoholhaltige Cocktails für 7,40€

Longdrinks

<i>Gin-Tonic</i>	0,3l	8,20€
<i>Jack Daniels Cola</i>	0,3l	8,50€
<i>Vodka Lemon</i>	0,3l	8,20€
<i>Cuba Libre</i>	0,3l	9,20€

Andere Longdrinks bereiten wir Ihnen

gerne auf Nachfrage zu für 9,20€

Rotwein

Dornfelder halbtrocken	0,2l	6,20€
<i>Meiser, Deutschland, Rheinhessen, vollmundig</i>	1,0l	24,70€
Primitivo trocken	0,2l	6,20€
<i>Terre Avare, Italien, Apulien, fleischig, weiche attraktive Frucht</i>	0,75l	22,10€
Es Vermadors trocken	0,2l	6,20€
<i>Can Novell, Spanien, Mallorca, mild mit angenehmen Tanninen</i>	0,75l	22,10€
Merlot	0,2l	6,20€
<i>Celliers du Colombier, Frankreich, Béziers, kräftig, samtig und würzig, mit schönen Fruchtaromen</i>	1,0l	24,70€

Rosé

Arco de la Vega Rosado trocken	0,2l	5,90€
<i>Avelino Vegas, Spanien, VdT de Castilla y León, Intensive Aromen von frischer, saftiger Himbeere</i>	0,75l	19,90€
Portugieser Rosé QbA lieblich	0,2l	5,60€
<i>Meiser, Deutschland, Rheinhessen, saftig-frisch, mild, sommerlich, beschwingter fruchtiger Roséwein</i>	0,75l	18,90€

Weißwein

Riesling QbA trocken	0,2l	5,90€
<i>Jakob Jung – VDP, Deutschland, Rheingau, mineralisch, intensive Frucht, harmonisch</i>	1,0l	21,90€
Bacchus Ewig Leben halbtrocken	0,2l	5,90€
<i>Arnold - VDP, Deutschland, Franken, blumig frisch, harmonisch</i>	1,0l	21,80€
Grauer Burgunder Kabinett trocken	0,2l	6,70€
<i>Weingut Tina Pfaffmann, Deutschland, Pfalz, erdig, voluminös, cremig</i>	0,75l	26,90€
Gutedel QbA trocken	0,2l	5,20€
<i>Winzergenossenschaft Britzingen, Deutschland, Baden, weich, frisch und rund</i>	1,0l	18,80€
Weißer Burgunder QbA trocken	0,2l	6,40€
<i>Biowein, vegan, Kesselring, Deutschland, Pfalz, fruchtig, spritzig mit Aromen von Apfel, Zitrone, Melone und zarter Ingwernote</i>	0,75l	22,80€
Grauer Burgunder QbA trocken	0,2l	6,00€
<i>Winzergenossenschaft Britzingen, Deutschland, Baden, saftig mit feinem Säurespiel</i>	0,75l	21,60€
Chardonnay DO trocken	0,2l	5,60€
<i>Vina Paquita, Spanien, Carinena, Blumiger Duft mit Aromen von Apfel und einem Hauch von tropischen Früchten</i>	0,75l	16,60€
Müller Thurgau QbA lieblich	0,2l	5,70€
<i>Arnold – VDP, Deutschland, Franken, mineralisch, klar gegliedert, sehr ansprechend und süffig</i>	1,0l	21,80€

Kaffee

<i>Kaffee Creme</i>	2,90€
<i>Cup Kaffee Creme</i>	3,70€
<i>Cappuccino</i>	3,30€
<i>Milchkaffee</i>	3,90€
<i>Latte Macchiato</i>	4,00€
<i>Espresso</i>	2,60€
<i>Doppelter Espresso</i>	3,90€
<i>Espresso Macchiato</i>	3,10€
<i>Doppelter Espresso Macchiato</i>	4,30€
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	3,30€
<i>Heiße Schokolade mit Schuß</i>	4,30€
<i>Heiße Schokolade</i>	3,10€
<i>Schokochino</i>	4,30€

Tee

<i>Darjeeling Pussimbing Bio</i>	3,30€
<i>China Wuyuan Jasmin Bio</i>	3,30€
<i>Rooitea Sahne-Caramel</i>	3,30€
<i>Multifruit</i>	3,30€
<i>Minze Bio</i>	3,30€
<i>Gourmet Kräutertee</i>	3,30€
<i>Frischer Tee</i>	4,00€

wahlweise heiße Zitrone, grüne Minze oder Ingwer