



## *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 SO<sub>2</sub> angegeben*
- 13 - **Lupine** sowie Erzeugnisse daraus*
- 14 - **Weichtiere** (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus*

## *Vorspeisen*

### *Suppen*

***Rinderkraftbrühe*** **6,90€**  
*mit Gemüse und Eierstich*

***Süßkartoffel-Wirsing-Cremesuppe*** **6,90€**

***Möhren-Steckrübensuppe (Vegan)*** **6,50€**

### *Vorspeisenteller*

***Winter-Bruschetta*** **9,90€**  
*Ziegenfrischkäse, Birne, geröstete Walnüsse und Honig  
auf geröstetem 1802-Brot*

***Dipteller 1802*** **12,90€**  
*Knoblauch-Dip, Curry-Chilli-Dip, Lauch-Creme,  
rote Beete-Creme an kleinem Salat mit Kappern,  
grüne und schwarze Oliven, getrocknete Tomaten  
mit Filoteigchips, dazu 1802-Brot*

***Gebratene Garnelen*** **14,90€**  
*auf Tomaten-Carpaccio mit Knoblauchsauce, Rucola,  
Parmesan, dazu Filoteig-Chips und 1802-Brot*

***Rote Beete-Apfel-Zwiebelsalat*** **10,90€**  
*auf Granatapfelsauce, Feldsalat mit gerösteten  
Pinienkernen und 1802-Brot*

## *Salate*

***Salat „Knackiger“*** **12,90€**

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

***Salat „Garnele“*** **16,90€**

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

***Salat „Hähnchenbrust“*** **15,90€**

*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“*** **17,90€**

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

*Alle Salate auch wählbar mit Granatapfel-Dressing  
oder Mango-Orangen-Dressing*

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

<i>Rumpsteak</i>	<i>200g</i>	<i>26,90€</i>
	<i>300g</i>	<i>34,90€</i>
<i>Filetsteak</i>	<i>200g</i>	<i>30,90€</i>
	<i>300g</i>	<i>40,90€</i>
<i>Schweinefilet</i>	<i>200g</i>	<i>19,90€</i>
	<i>300g</i>	<i>27,90€</i>
<i>Hähnchenbrust</i>	<i>200g</i>	<i>18,50€</i>
	<i>300g</i>	<i>23,90€</i>
<i>Feuertopf</i>	<i>200g</i>	<i>27,90€</i>
<i>scharf marinierte Roastbeefstücke</i>	<i>300g</i>	<i>33,90€</i>
<i>Filetspitzentopf</i>	<i>200g</i>	<i>28,90€</i>
<i>marinierte Rinderfiletspitzen</i>	<i>300g</i>	<i>37,90€</i>
<i>Steakplatte „1802“ für 2 Personen</i>		<i>65,90€</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 ( Chilisauce,  
Knoblauchsauce, Tomatenpesto), Kräuterbutter,  
Baguette und einen gemischten Salat.*

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

*Surf & Turf* 36,90€  
*Filetsteak 200g mit 3 Riesengarnelen*

*Surf & Turf* 41,90€  
*Filetsteak 300g mit 3 Riesengarnelen*

*Lust auf Fleisch?*

*Darf es vielleicht ein bisschen mehr sein?*

*Hier ist unser Top-Hit:*

*Rumpsteak* 400g 43,90€

*Filetsteak* 400g 52,90€

*Beilagen zum heißen Stein :*

*Riesengarnele (Stk.)* 3,00€

*Bratkartoffeln* 3,50€

*Ofenkartoffel mit Kräuterquark* 4,20€

*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* 0,80€

## *Schnitzel*

*Schnitzel „Wiener Art“ 15,90€*

*Schweineschnitzel mit Steakhousepommes, dazu Salat*

*Schnitzel „Champignon“ 17,90€*

*Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce und  
Steakhousepommes, dazu Salat*

*Schnitzel „Pfeffer“ 17,90€*

*Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsauce, 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-Pfirsich-Sauce, dazu Criss Cuts Potato und Wintergemüse*

***Tafelspitz*** **20,90€**  
*in Apfel- Meerrettich-Sauce, dazu Wintergemüse und Kartoffelstampf*

***Rinderroulade*** **20,90€**  
*in Rotweinsauce mit Rotkohl, dazu Salzkartoffeln*

***Kalbsleber*** **19,90€**  
*mit Schmorzwiebeln und Apfelkompott, dazu Kartoffelstampf*

***Wirtshausplatte 1802*** **26,90€**  
*Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet, Rumpsteak, Hähnchenbrust mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter, Chillibutter und Bratkartoffeln*

*Unser Wintergemüse besteht aus Zwiebeln, Möhren, Bohnen, Blumenkohl und Broccoli*



## *Steak*

<b><i>Rumpsteak</i></b>	<b><i>28,90€</i></b>
<i>mit Kräuterbutter und Steakhousepommes, dazu Salat</i>	
<b><i>Rinderfilet „Pfeffer“</i></b>	<b><i>32,90€</i></b>
<i>mit Pfefferrahmsauce und Bratkartoffeln, dazu Salat</i>	

## *Pasta*

<b><i>Spaghetti „Garnele“</i></b>	<b><i>18,50€</i></b>
<i>mit Garnelen, gerösteten Pinienkernen, Basilikumpesto, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan</i>	
<b><i>Penne „Hähnchen“</i></b>	<b><i>16,90€</i></b>
<i>mit Hähnchenbrust, Champignon-Zwiebel-Zuckerschoten in Pesto-Sahnesauce mit Rucola und Parmesan</i>	
<b><i>Spaghetti „kleines Rumpsteak“</i></b>	<b><i>19,50€</i></b>
<i>mit kleinem Rumpsteak (100g), Basilikumpesto, Kirschtomaten, Pinienkernen, Rucola und Parmesan</i>	

## ***Fisch***

***Gebratenes Zanderfilet** 21,90€*  
*auf Grillgemüse an Senf-Hollandaise, dazu  
Rosmarinkartoffeln*

***Dorade** 21,90€*  
*gebraten auf Rahmspinat mit Kartoffelstampf*

## ***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*

***Wildburger** 13,90€*  
*Hamburger vom Wild mit Tomate, Gurke,  
Wirtshaussaucen 1802, dazu Steakhousepommes  
und ein hausgemachter Dip*

## 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>

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

## *Dessert*

<i>Espresso – „Bahn“</i>	<i>8,10€</i>
<i>Espresso, Mandel-Panna Cotta, Apple-Crumble-Eis</i>	
<i>Schneeball</i>	<i>8,10€</i>
<i>Choco-Chips-Eis in einem Kokos-Mantel auf Glühwein-Himbeeren</i>	
<i>Zimt-Mousse</i>	<i>8,10€</i>
<i>auf Pflaumen-Orangen-Kompott</i>	
<i>Apfelstrudel</i>	<i>7,10€</i>
<i>mit Vanillesauce, Walnuss-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>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 Früchtchen</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>Waldi</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Waldmeister, Erdbeer, Minze, Soda, Crushed Ice</i>		
<i>Eistee</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Tee, Limette, Pfirsich (auch in anderen Geschmacksrichtungen wählbar), Crushed Ice</i>		

## *Säfte*

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



## *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€*

*Alkohohlhaltige 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**

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

## **Rosé**

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

## **Weißwein**

<b>Riesling QbA trocken</b>	0,2l	5,90€
<i>Jakob Jung – VDP, Deutschland, Rheingau, mineralisch, intensive Frucht, harmonisch</i>	1,0l	21,90€
<b>Bacchus Ewig Leben halbtrocken</b>	0,2l	5,90€
<i>Arnold - VDP, Deutschland, Franken, blumig frisch, harmonisch</i>	1,0l	21,80€
<b>Grauer Burgunder Kabinett trocken</b>	0,2l	6,70€
<i>Weingut Tina Pfaffmann, Deutschland, Pfalz, erdig, voluminös, cremig</i>	0,75l	26,90€
<b>Gutedel QbA trocken</b>	0,2l	5,20€
<i>Winzergenossenschaft Britzingen, Deutschland, Baden, weich, frisch und rund</i>	1,0l	18,80€
<b>Weißer Burgunder QbA trocken</b>	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€
<b>Grauer Burgunder QbA trocken</b>	0,2l	6,00€
<i>Winzergenossenschaft Britzingen, Deutschland, Baden, saftig mit feinem Säurespiel</i>	0,75l	21,60€
<b>Chardonnay DO trocken</b>	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€
<b>Müller Thurgau QbA lieblich</b>	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€
 <i>Tee</i>	
<i>Darjeeling Pussimbing Bio</i>	3,30€
<i>China Wuyuan Jasmin Bio</i>	3,30€
<i>Rooitea Sahne-Caramel</i>	3,30€
<i>Multifruucht</i>	3,30€
<i>Minze Bio</i>	3,30€
<i>Gourmet Kräutertee</i>	3,30€
<i>Lemon-Ingwer</i>	3,30€
<i>Frischer Tee</i>	4,00€
<i>wahlweise heiße Zitrone, grüne Minze oder Ingwer</i>	