

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.

Vorspeisen

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe</i>	4,90€
<i>mit Gemüse und Eierstich</i>	
<i>Curry-Kokos-Suppe</i>	5,20€

Vorspeisenteller

<i>Bruschetta</i>	6,90€
<i>Antipasti</i>	13,90€
<i>auf Knoblauchsauce mit Filoteigchips und gebratenem Garnelenspieß</i>	
<i>Gebratene Garnelen</i>	11,90€
<i>in Knoblauch-Cilli-Olivenöl mit hausgemachtem Baguette</i>	
<i>Tomate-Mozzarella</i>	10,90€
<i>auf Rucola mit Basilikumpesto und hausgemachtem Baguette</i>	
<i>Dip Teller</i>	9,90€
<i>Zaziki, Humus, Auberginencreme, Chillidip, dazu ein Salatbukett mit hausgemachtem Baguette</i>	
<i>Gemischter Vorspeisenteller für 1 Person</i>	14,90€
<i>Zusammenstellung unserer Vorspeisenteller</i>	

Salate

Salat „Knackiger“ **11,50€**

Knackige Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurke, Möhren, Hausdressing und hausgemachtem Baguette

Salat „Garnele“ **14,90€**

Knackige Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurke, Möhren, Garnelen, geröstete Mandeln, Hausdressing und hausgemachtem Baguette

Salat „Hähnchenbrust“ **13,90€**

Knackige Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurke, Möhren, gebratene Hähnchenbruststreifen, Hausdressing und hausgemachtem Baguette

Salat „Ziegenkäse“ **13,90€**

Knackige Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurke, Möhren, karamellisierte Walnüsse, Ziegenkäse im westfälischem Speckmantel, Hausdressing und hausgemachtem Baguette

Alle Salate auch wählbar mit Joghurtdressing oder Himbeerdressing

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

<i>Rumpsteak</i>	<i>200g</i>	<i>21,90€</i>
	<i>300g</i>	<i>28,00€</i>
<i>Filetsteak</i>	<i>200g</i>	<i>24,50€</i>
	<i>300g</i>	<i>33,00€</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>22,50€</i>
<i>scharf marinierte Roastbeefstücke</i>	<i>300g</i>	<i>28,00€</i>
<i>Filetspitzentopf</i>	<i>200g</i>	<i>24,50€</i>
<i>marinierte Rinderfiletspitzen</i>	<i>300g</i>	<i>33,00€</i>
<i>Steakplatte „1802“ für 2 Personen</i>		<i>58,90€</i>
<i>Rinderfilet, Rumpsteak, Filetspitzen und Feuertopf mit Früchten und Champignons</i>		
<i>Traumplatten selbst zusammenstellen !</i>		
<i>Grundpreis</i>		<i>7,90€</i>
<i>Rumpsteak</i>	<i>je 100g</i>	<i>+9,90€</i>
<i>Filetsteak</i>	<i>je 100g</i>	<i>+11,90€</i>
<i>Schweinefilet</i>	<i>je 100g</i>	<i>+8,90€</i>
<i>Hähnchenbrust</i>	<i>je 100g</i>	<i>+8,00€</i>
<i>Feuertopf</i>	<i>je 100g</i>	<i>+10,90€</i>
<i>Filetspitzentopf</i>	<i>je 100g</i>	<i>+11,90€</i>
<i>Riesengarnele</i>	<i>je Stk.</i>	<i>+2,00€</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!

<i>Surf & Turf</i>	<i>30,50€</i>
<i>Filetsteak 200g mit 3 Riesengarnelen</i>	
<i>Surf & Turf</i>	<i>33,50€</i>
<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>36,50€</i>
<i>Filetsteak</i>	<i>400g</i>	<i>46,50€</i>

Beilagen:

<i>Bratkartoffeln</i>	<i>3,20€</i>
<i>Ofenkartoffel mit Kräuterquark</i>	<i>3,50€</i>
<i>Rosmarinkartoffeln</i>	<i>3,20€</i>
<i>Steakhousepommes</i>	<i>3,20€</i>
<i>Kartoffelwedges</i>	<i>3,20€</i>
<i>Pfannengemüse</i>	<i>3,40€</i>
<i>Frische Champignons</i>	<i>3,40€</i>
<i>Süßkartoffelpommes</i>	<i>3,90€</i>
<i>Mayonnaise/ Ketchup</i>	<i>0,50€</i>

Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“ *13,90€*
Schweineschnitzel mit Steakhousepommes, dazu Salat

Schnitzel „Champignon“ *14,90€*
*Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce und
Steakhousepommes, dazu Salat*

Schnitzel „Pfeffer“ *14,90€*
*Schweineschnitzel mit Cognac-Pfeffersauce und
Bratkartoffeln, dazu Salat*

Schnitzel „Wiener Original“ *19,90€*
*Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln,
dazu Salat*

Schnitzel „Schmorzwiebeln“ *14,90€*
*Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln und
Bratkartoffeln, dazu Salat*

Leckeres

Hähnchenbrust vom Grill **15,90€**
auf gerahmtem Gemüse, dazu Kartoffelecken

Tafelspitz **17,90€**
*in Apfel- Meerrettich-Sauce, dazu Grillgemüse
und Kartoffelstampf*

Rinderroulade **16,50€**
mit Rotkohl, dazu Salzkartoffeln

Gefülltes Schweinefilet **19,50€**
*mit Rucola und Tomatenpesto im Speckmantel auf
Pfeffersauce, dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln*

Kalbsleber **16,90€**
*mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu
Kartoffelstampf*

Steak

Rumpsteak **25,90€**
mit Kräuterbutter und Steakhousepommes, dazu Salat

Rumpsteak „Schmorzwiebeln“ **26,90€**
*mit Schmorzwiebeln und Kräuterbutter, dazu
Rosmarinkartoffeln und Salat*

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

Pasta

Spaghetti „Garnele“ **15,50€**
*mit gerösteten Pinienkernen, Basilikumpesto,
Kirschtomaten, Rucola und Parmesan*

Penne „Hähnchen“ **13,90€**
*mit Champignon-Zwiebel-Kaiserschoten in
Käse-Sahnesauce mit Rucola*

Spaghetti „kleines Rumpsteak“ **17,90€**
*mit Knoblauchchips und Kirschtomaten in Olivenöl
gebraten, dazu Rucola und Parmesan*

Fisch

Zanderfilet **18,90€**
*auf Senf-Hollandaisesauce mit Grillgemüse,
dazu Rosmarinkartoffeln*

Wolfsbarschfilet **18,90€**
*auf Weißweinsauce mit Mandelbrokkoli und
Kartoffelstampf*

Burger

Hamburger **11,90€**
*Hamburger vom Rind mit Tomate, Gurke,
Wirtshaussaucen 1802, dazu Steakhousepommes und ein
hausgemachter Dip*

Chickenburger **11,90€**
*Knustperhähnchenschnitzel mit Tomate, Gurke,
Wirtshaussaucen 1802, dazu Steakhousepommes und ein
hausgemachter Dip*

Veggieburger **11,90€**
*Bratling vom Gemüse und der Kartoffel, Gurke, Tomate,
Wirtshaussaucen 1802, dazu Steakhousepommes und ein
hausgemachter Dip*

Pizza

<i>Margherita</i>	<i>8,50€</i>
<i>Tomatensauce, frische Tomaten, Basilikum, Käse</i>	
<i>Thunfisch</i>	<i>10,90€</i>
<i>Tomatensauce, Thunfisch, rote Zwiebeln, Champignons, Käse</i>	
<i>Hawaii</i>	<i>10,90€</i>
<i>Tomatensauce, gekochter Schinken, Ananas, Käse</i>	
<i>Gemüse</i>	<i>9,90€</i>
<i>Tomatensauce, frisches Gemüse, Käse</i>	
<i>Salami</i>	<i>10,90€</i>
<i>Tomatensauce, Salami, Champignons, Käse</i>	

Ofenkartoffeln

Ofenkartoffel *9,90€*

mit Kräutercreme, gebratenen Champignons, Kaiserschoten-Zwiebelgemüse an Salatbukett

Ofenkartoffel „kleines Rumpsteak“ *14,90€*

mit Kräutercreme und kleinem Rumpsteak an Salatbukett

Ofenkartoffel „Hähnchenbrust“ *11,90€*

mit Kräutercreme und gebratener Hähnchenbrust an Salatbukett

Vegan

Möhren-Ingwer-Suppe *4,90€*

Hausgemachte Falafel *11,90€*

mit Süßkartoffelpommes und gemischtem Salat

Penne „Vegan“ *10,90€*

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

Süßkartoffelpommes *5,50€*

Kindermenü

<i>Pommes rot/weiß</i>	<i>2,90€</i>
<i>Kinderschnitzel mit Pommes</i>	<i>6,90€</i>
<i>Penne mit Butter</i>	<i>3,90€</i>
<i>Chicken Crossies mit Pommes</i>	<i>7,50€</i>
<i>Fischstäbchen mit Kartoffelbrei</i>	<i>5,50€</i>
<i>Kinderpizza Margherita</i>	<i>5,90€</i>

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

Dessert

<i>Espresso – „Bahn“</i>	<i>6,90€</i>
<i>Espresso, Schoko-Panna Cotta, Vanilleeis, Waffel</i>	
<i>Mangomousse an Kiwi-Kokossalat</i>	<i>6,90€</i>
<i>Apfelstrudel mit Vanillesauce, Schokoeis und Sahne</i>	<i>6,90€</i>

Getränke

Bier vom Fass

<i>König Ludwig Hell</i>	0,25l	2,90€
	0,4l	4,10€
	1,0l Maß	9,50€

<i>König Ludwig Dunkel</i>	0,25l	2,90€
	0,4l	4,10€
	1,0l Maß	9,50€

<i>König Ludwig Dunkel Schuß</i>	0,25l	2,90€
	0,4l	4,10€
	1,0l Maß	9,50€

<i>König Ludwig Weizen</i>	0,3l	3,10€
	0,5l	4,30€

<i>Bananenweizen</i>	0,3l	3,60€
<i>auch mit anderen Säften wählbar</i>	0,5l	5,20€

<i>Herforder Pils</i>	0,25l	2,60€
	0,4l	3,80€

<i>Alster</i>	0,25l	2,60€
	0,4l	3,80€

Flaschenbier

<i>König Ludwig Hefeweizen Dunkel</i>	0,5l	4,70€
---------------------------------------	------	-------

<i>König Ludwig Kristallweizen</i>	0,5l	4,70€
------------------------------------	------	-------

Alkoholfreies Flaschenbier

<i>König Ludwig Weizen</i>	0,5l	4,70€
----------------------------	------	-------

<i>Warsteiner Pils / Radler</i>	0,33l	2,90€
---------------------------------	-------	-------

<i>Isenbeck Malzbier</i>	0,33l	2,90€
--------------------------	-------	-------

Softgetränke

<i>Coca Cola</i>	0,33l	3,30€
<i>Coca Cola Light</i>	0,33l	3,30€
<i>Fanta</i>	0,33l	3,30€
<i>Sprite</i>	0,33l	3,30€
<i>Mezzo Mix</i>	0,33l	3,30€
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	0,2l	2,80€
<i>Schweppes Tonic Water</i>	0,2l	2,80€
<i>Schweppes Ginger Ale</i>	0,2l	2,80€
<i>Schweppes Wild Berry</i>	0,2l	2,80€
<i>Carolinen Wasser Feinperlig</i>	0,25l	2,90€
	0,75l	5,90€
<i>Carolinen Wasser Naturell</i>	0,25l	2,90€
	0,75l	5,90€

Hausgemachte Limonaden

<i>Lemmy</i>	0,4l	4,00€
<i>Zitrone, Limette, Soda, Crushed Ice</i>		
<i>Baumtraum</i>	0,4l	4,00€
<i>Apfel, Kirsche, Limette, Zitrone, Soda, Crushed Ice</i>		
<i>Inge</i>	0,4l	4,00€
<i>Zitrone, Ingwer, Orange, Soda, Crushed Ice</i>		
<i>Freches Früchtchen</i>	0,4l	4,00€
<i>Maracuja, Limette, Orange, Himbeer, Soda, Crushed Ice</i>		
<i>Bärli</i>	0,4l	4,00€
<i>Limette, Maracuja, Kokos, Waldbeeren, Soda, Crushed Ice</i>		

Hausgemachte Limonaden

Waldi 0,4l 4,00€

Waldmeister, Erdbeer, Minze, Soda, Crushed Ice

Eistee 0,4l 4,00€

Tee, Limette, Pfirsich (auch in anderen Geschmacksrichtungen wählbar), Crushed Ice

Säfte

Apfel 0,3l 3,00€

0,4l 3,90€

Orange 0,3l 3,00€

0,4l 3,90€

Banane 0,3l 3,00€

0,4l 3,90€

Kirsche 0,3l 3,00€

0,4l 3,90€

Ananas 0,3l 3,00€

0,4l 3,90€

Pfirsich 0,3l 3,00€

0,4l 3,90€

Maracuja 0,3l 3,00€

0,4l 3,90€

Cranberry 0,3l 3,00€

0,4l 3,90€

Rhabarber 0,3l 3,00€

0,4l 3,90€

Johannisbeer (schwarz) 0,3l 3,00€

0,4l 3,90€

Säfte

<i>Traube (rot)</i>		0,3l	3,00€
		0,4l	3,90€
<i>Ki-Ba</i>		0,3l	3,00€
		0,4l	3,90€
<i>Alle Säfte sind auch als Schorlen erhältlich.</i>		0,3l	2,90€
		0,4l	3,80€

Spirituosen

<i>Jose Cuervo Especial</i>	38%	2cl	3,80€
<i>Urkönig</i>	35%	2cl	1,80€
<i>Urbrannt</i>	38%	2cl	1,80€
<i>Alter Kornbrand</i>	38%	2cl	2,20€
<i>Wacholder</i>	38%	2cl	1,80€
<i>Pilavas Ouzo</i>	32%	2cl	2,20€
<i>Campari</i>	40%	2cl	2,80€
<i>Ramazotti auf Eis</i>	30%	2cl	2,40€
<i>Fernet Branca</i>	35%	2cl	2,80€
<i>Jägermeister</i>	35%	2cl	2,40€
<i>Psenner Grappa Selezione</i>	40%	2cl	3,80€
<i>Psenner Grappa Barrique</i>	40%	2cl	3,90€
<i>Prinz Marille</i>	34%	2cl	2,80€
<i>Prinz Birnerla</i>	34%	2cl	2,80€
<i>Prinz Himbeerla</i>	34%	2cl	2,80€
<i>Prinz Alte Marille</i>	41%	2cl	3,50€

Spirituosen

<i>Prinz Alte Birne</i>	41%	2cl	3,50€
<i>Prinz Alte Himbeere</i>	41%	2cl	3,50€
<i>Prinz Alte Haselnuss</i>	41%	2cl	3,50€
<i>Obstler</i>	38%	2cl	2,20€
<i>Malteser Aquavit</i>	44%	2cl	2,80€
<i>Aalborg Jubileums Aquavit</i>	44%	2cl	2,90€
<i>Bombay Sapphire Gin</i>	40%	2cl	2,80€
<i>Bacardi Superior</i>	44%	2cl	2,80€
<i>Bacardi Oro</i>	40%	2cl	2,80€
<i>Bacardi Black</i>	44%	2cl	2,80€
<i>Havana Club 3 Jahre</i>	44%	2cl	2,80€
<i>Jack Daniels</i>	40%	2cl	3,20€
<i>Tullamore Dew</i>	40%	2cl	3,20€
<i>Jim Beam</i>	40%	2cl	2,90€
<i>Chantre</i>	36%	2cl	3,20€
<i>Three Sixty Vodka</i>	37,5%	2cl	2,90€
<i>Baileys auf Eis</i>	30%	4cl	4,60€
<i>Frangelico Haselnusslikör</i>	20%	2cl	2,80€
<i>Eierlikör</i>	20%	2cl	2,40€
<i>Martini Bianco</i>	14,4%	5cl	5,80€
<i>Martini Rosso</i>	14,4%	5cl	5,80€

Aperitiv

<i>Campari Orange</i>	0,3l	5,70€
<i>Campari, Orangensaft, Eis</i>		
<i>Aperol Spritz</i>	0,2l	5,70€
<i>Aperol, Prosecco, Wasser, Eis</i>		
<i>Aperol Maracuja</i>	0,2l	5,70€
<i>Aperol, Prosecco, Maracujasaft, Eis</i>		
<i>Hugo</i>	0,2l	5,70€
<i>Holunder, Prosecco, Limette, Minze, Eis</i>		
<i>Lillet Wild Berry</i>	0,2l	5,70€
<i>Lillet, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren, Eis</i>		
<i>Blueberry Buck</i>	0,2l	5,70€
<i>Bombay Sapphire Gin, Zitrone, Schweppes Ginger Ale, Blaubeeren, Eis</i>		
<i>Prosecco auf Eis</i>	0,2l	5,70€
<i>Prosecco</i>	0,1l	3,30€
	0,75l	17,00€
<i>Weinschorle</i>	0,2l	4,90€
<i>Alkoholfreie Cocktails</i>		
<i>Ipanema</i>	0,4l	7,90€
<i>Ginger Ale, Frischer Limettensaft, Limette, Rohrzucker, Maracujasaft, Eis</i>		
<i>Lemon Dream</i>	0,4l	7,90€
<i>Grenadine, frischer Limettensaft, Sprite, Bitter Lemon, Zitrone, Limette, Eis</i>		
<i>Iced Joghurt</i>	0,4l	7,90€
<i>Joghurt, Eis und Ihr Lieblingsgeschmack</i>		

Cocktails

Pulp Fiction	0,4l	8,40€
<i>Bombay Sapphire Gin, Three Sixty Vodka, Pepino Peach, Limettensaft, Zitronensaft, Johannisbeersaft, Amaretto, Eis</i>		
Planters Punch	0,4l	8,40€
<i>Bacardi Oro, Bacardi Superior, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft, Eis</i>		
Pina Colada	0,4l	8,40€
<i>Bacardi Black, Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Eis</i>		
Zombie	0,4l	9,60€
<i>Bacardi Superior, Bacardi Black, Bacardi Oro, Triple Sec, Limettensaft, Apricot Brandy, Grenadine, Maracujasaft, Ananassaft, Eis</i>		
Long Island Ice Tea	0,4l	9,90€
<i>Bacardi Superior, Jose Cuervo Tequila, Three Sixty Vodka, Bombay Sapphire Gin, Triple Sec, Limettensaft, Limette, Orangensaft, Cola, Eis</i>		
Mai Tai	0,4l	9,90€
<i>Bacardi Superior, Bacardi Black, Bacardi Oro, Mandelsirup, Limettensaft, Amaretto, Apricot Brandy, Orangensaft, Eis</i>		
Caipirinha	0,4l	7,90€
<i>Cachaca, Limettensaft, Limette, Rohrzucker, Eis</i>		
Mojito	0,4l	8,40€
<i>Bacardi Oro, Limettensaft, Rohrzucker, Soda, Minze, Eis</i>		
Sex on the Beach	0,4l	9,60€
<i>Three Sixty Vodka, Bacardi Superior, Blue Curacao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Eis</i>		

Cocktails

<i>Tequila Sunrise</i>	<i>0,4l</i>	<i>8,40€</i>
<i>Jose Cuervo Tequila, Orangensaft, Limettensaft, Grenadine, Eis</i>		
<i>Swimming Pool</i>	<i>0,4l</i>	<i>9,60€</i>
<i>Three Sixty Vodka, Bacardi Superior, Blue Curacao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft</i>		

Taglich ab 20 Uhr Cocktail-Happy Hour

Alkoholfreie Cocktails fur 4,90€ / Cocktails fur 6,90€

Longdrinks

<i>Gin-Tonic</i>	<i>0,3l</i>	<i>7,60€</i>
<i>Jack Daniels Cola</i>	<i>0,3l</i>	<i>7,90€</i>
<i>Vodka Lemon</i>	<i>0,3l</i>	<i>7,60€</i>
<i>Cuba Libre</i>	<i>0,3l</i>	<i>8,60€</i>

Andere Longdrinks bereiten wir Ihnen gerne auf Nachfrage zu

Rotwein

Dornfelder halbtrocken	0,2l	5,80€
<i>Meiser, Deutschland, Rheinhessen, vollmundig</i>	1,0l	22,90€
Primitivo trocken	0,2l	5,80€
<i>Terre Avare, Italien, Apulien, fleischig, weiche attraktive Frucht</i>	0,75l	20,20€
Es Vermadors trocken	0,2l	5,80€
<i>Can Novell, Spanien, Mallorca, mild mit angenehmen Tanninen</i>	0,75l	20,20€
Merlot	0,2l	5,80€
<i>Celliers du Colombier, Frankreich, Béziers, kräftig, samtig und würzig, mit schönen Fruchtaromen</i>	1,0l	22,90€

Rosé

Arco de la Vega Rosado trocken	0,2l	5,40€
<i>Avelino Vegas, Spanien, VdT de Castilla y León, Intensive Aromen von frischer, saftiger Himbeere</i>	0,75l	17,90€
Portugieser Rosé QbA lieblich	0,2l	5,10€
<i>Meiser, Deutschland, Rheinhessen, saftig-frisch, mild, sommerlich, beschwingter fruchtiger Roséwein</i>	0,75l	16,90€

Weißwein

Riesling QbA trocken	0,2l	5,40€
<i>Jakob Jung – VDP, Deutschland, Rheingau, mineralisch, intensive Frucht, harmonisch</i>	1,0l	19,90€
Bacchus Ewig Leben halbtrocken	0,2l	5,20€
<i>Arnold - VDP, Deutschland, Franken, blumig frisch, harmonisch</i>	1,0l	19,80€
Grauer Burgunder Kabinett trocken	0,2l	6,20€
<i>Weingut Tina Pfaffmann, Deutschland, Pfalz, erdig, voluminös, cremig</i>	0,75l	24,90€
Gutedel QbA trocken	0,2l	4,60€
<i>Winzergenossenschaft Britzingen, Deutschland, Baden, weich, frisch und rund</i>	1,0l	16,80€
Weißer Burgunder QbA trocken	0,2l	5,90€
<i>Biowein, vegan, Caspari-Kappel, Deutschland Mosel, fruchtig, spritzig, Mirabellenduft</i>	0,75l	20,80€
Grauer Burgunder QbA trocken	0,2l	5,50€
<i>Winzergenossenschaft Britzingen, Deutschland, Baden, saftig mit feinem Säurespiel</i>	0,75l	19,60€
Chardonnay DO trocken	0,2l	5,00€
<i>Vina Paquita, Spanien, Carinena, Blumiger Duft mit Aromen von Apfel und einem Hauch von tropischen Früchten</i>	0,75l	14,60€
Müller Thurgau QbA lieblich	0,2l	5,20€
<i>Arnold – VDP, Deutschland, Franken, mineralisch, klar gegliedert, sehr ansprechend und süffig</i>	1,0l	19,80€

Kaffee

<i>Kaffee Creme</i>	2,50€
<i>Cup Kaffee Creme</i>	3,10€
<i>Cappuccino</i>	2,90€
<i>Milchkaffee</i>	3,50€
<i>Latte Macchiato</i>	3,60€
<i>Espresso</i>	2,30€
<i>Doppelter Espresso</i>	3,50€
<i>Espresso Macchiato</i>	2,80€
<i>Doppelter Espresso Macchiato</i>	3,90€
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	2,90€
<i>Heiße Schokolade mit Schuß</i>	3,90€
<i>Heiße Schokolade</i>	2,70€

Tee

<i>Darjeeling Pussimbing Bio</i>	2,90€
<i>China Wuyuan Jasmin Bio</i>	2,90€
<i>Rooitea Sahne-Caramel</i>	2,90€
<i>Multifruucht</i>	2,90€
<i>Minze Bio</i>	2,90€
<i>Gourmet Kräutertee</i>	2,90€
<i>Lemon-Vanille</i>	2,90€
<i>Frischer Tee</i>	3,50€
<i>wahlweise heiße Zitrone, grüne Minze oder Ingwer</i>	