

## ***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

<b>Rinderkraftbrühe</b>	4,90€
<i>mit Gemüse und Eierstich</i>	
<b>Apfel-Lauchcremesuppe</b>	4,90€
<b>Tomaten-Currysuppe</b>	5,20€
<i>mit Garnelen</i>	

### Vorspeisenteller

<b>Gebratener Ziegenkäse</b>	10,90€
<i>im westfälischem Schinkenmantel mit geröstetem Knoblauchbaguette an Cranberrysauce</i>	
<b>Garnelenspieß</b>	12,90€
<i>auf Knoblauchsauce mit Filoteigchips und Salatbukett</i>	
<b>Mariniertes Grillgemüse</b>	10,90€
<i>auf Joghurt-Kräutercreme, dazu gebratene Hähnchenbrust mit Sesamsauce</i>	
<b>Tafelspitz</b>	10,90€
<i>auf mariniertem Zwiebel-Feldsalat mit frischem Meerrettich und hausgemachtem Baguette</i>	
<b>Gemischter Vorspeisenteller für 1 Person</b>	13,90€
<i>Zusammenstellung unserer Vorspeisenteller</i>	

## *Salate*

***Salat „Knackiger“*** **10,50€**

*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 „Entenbrust“*** **13,90€**

*Knackige Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurke, Möhren, geräucherte Entenbrustscheiben, Hausdressing und hausgemachtem Baguette*

***Salat „Hähnchenbrust“*** **12,90€**

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

***Salat „Ziegenkäse“*** **12,90€**

*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 &amp; Turf</i>	<i>30,50€</i>
<i>Filetsteak 200g mit 3 Riesengarnelen</i>	
<i>Surf &amp; 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*

***Penne „Wolfsbarschfilet“*** **17,90€**  
*in Knoblauch-Buttersauce gebraten mit Kirschtomaten*

***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*

***Lachsforellenfilet*** **17,90€**  
*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*

## *Ofenkartoffeln*

*Ofenkartoffel* **9,90€**  
*mit Kräutercreme, gebratenen Champignons, Kaiserschoten-  
Zwiebelgemüse an Salatbukett*

*Ofenkartoffel „kleines Rumpsteak“* **13,90€**  
*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*

*Hausgemachtes Knoblauchbrot* **11,90€**  
*mit kaltem Grillgemüse, veganer Creme und Salatbukett*

*Penne „Vegan“* **10,90€**  
*Penne gebraten in Olivenöl mit Pinienkernen und Kirschtomaten, dazu  
Knoblauchchips und Rucola*

*Süßkartoffelpommes* **5,50€**

## *Kindermenüs*

<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>

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

## *Hausgemachte Limonaden*

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

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

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

## **Rosé**

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

## *Weißwein*

<b>Riesling QbA trocken</b>	0,2l	5,40€
<i>Jakob Jung – VDP, Deutschland, Rheingau, mineralisch, intensive Frucht, harmonisch</i>	1,0l	19,90€
<b>Bacchus Ewig Leben halbtrocken</b>	0,2l	5,20€
<i>Arnold - VDP, Deutschland, Franken, blumig frisch, harmonisch</i>	1,0l	19,80€
<b>Grauer Burgunder Kabinett trocken</b>	0,2l	6,20€
<i>Weingut Tina Pfaffmann, Deutschland, Pfalz, erdig, voluminös, cremig</i>	0,75l	24,90€
<b>Gutedel QbA trocken</b>	0,2l	4,60€
<i>Winzergenossenschaft Britzingen, Deutschland, Baden, weich, frisch und rund</i>	1,0l	16,80€
<b>Weißer Burgunder QbA trocken</b>	0,2l	5,90€
<i>Biowein, vegan, Caspari-Kappel, Deutschland Mosel, fruchtig, spritzig, Mirabellenduft</i>	0,75l	20,80€
<b>Grauer Burgunder QbA trocken</b>	0,2l	5,50€
<i>Winzergenossenschaft Britzingen, Deutschland, Baden, saftig mit feinem Säurespiel</i>	0,75l	19,60€
<b>Chardonnay DO trocken</b>	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€
<b>Müller Thurgau QbA lieblich</b>	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>	