

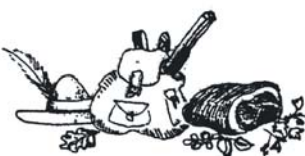
Hausgemachte Suppen

<i>Wirtshausbrühe</i>	4,40
<i>klare Rinderbrühe mit Markklößchen und Flädle</i>	
<i>Andalusische Gemüsesuppe</i>	4,70
<i>Tomaten, Paprika, Zucchini und Zwiebeln</i>	
<i>Leberknödelsuppe</i>	4,50
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons</i>	4,80
<i>Kartoffelsuppe mit Speckstreifen</i>	4,50



Wirtshaus - Schmankerl

<i>Brezen</i>	1,30
<i>Hausgemachte Frikadelle mit Senf und Bauernbrot</i>	2,90
<i>Käseteller – Bergkäse, Brie, Parmesan & Blauschimmel mit Feigensenf, Butter und Bauernbrot</i>	9,50
<i>2 Münchner Weißwürste mit süßem Senf und Brezen</i>	5,70
<i>6 Nürnberger Rostbratwürste auf Sauerkraut mit Senf und Bauernbrot</i>	7,50
<i>Fischteller (kalt) mit Forellenfilet, Lachs und Shrimps bunt garniert dazu Reibekuchen</i>	12,50
<i>- Als Vorspeise -</i>	8,20
<i>Wirtshaus Schinkenvesper mit 2 Scheiben Bauernbrot, roher Schinken aus dem Schwarzwald, Oliven und Gurken</i>	7,80
<i>Spare Ribs mit würzigen Kartoffelschnitze und Sauerrahm dazu eine Salatgarnitur</i>	11,50



Frisch aus dem Gemüsegarten

		<i>Vorspeise / Hauptg</i>
<i>Salat Caprese..... Tomaten und Mozzarellascheiben mit Balsamicoessig und Basilikum</i>	4,80	7,30
<i>Schloß Salat..... Knackige Blattsalate mit gebratenen Hähnchenstreifen, Babytomaten und Pinienkernen</i>	6,50	9,60
<i>Italienischer Salat..... Grüne Salate mit Schinkenstreifen, Tomaten Mozzarellawürfel, Ei, Zwiebel und Oliven</i>	5,20	8,20
<i>Feinschmecker Salat..... Bunter Blattsalat mit Rindfleisch- Streifen, gebratene Zucchini-scheiben und Croutons</i>	7,20	11,50
<i>Salat Mallorca..... Bunter Blattsalat mit Knoblauch- Garnelen, gegrilltem Lachs, Paprikastreifen und Kürbiskernen</i>	9,20	14,50
<i>Griechischer Salat..... Bunter Blattsalat mit Schafskäse, Peperoni, Oliven und Zwiebeln</i>	6,50	9,60

Zu allen Salaten servieren wir geröstetes Baguette.

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MWSt

Leckerer mit der Knolle

Ofenkartoffel mit Sauerrahm
6,50

Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Räucherlachs
11,50

Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Shrimps pikant
11,50

Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Rinderfiletstreifen
13,00

Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Putenbruststreifen
10,20

Die Ofenkartoffeln werden mit einer großen Salatgarnitur serviert!

Rösti's - Aus rohen Kartoffeln frisch hergestellt!

„Schweizer Art“: mit Zwiebeln, Schinken und Tomaten, 10,50
überbacken mit Käse, dazu ein kleiner Salat

„Italiano“: mit Tomaten, Zwiebel und Champignons, 12,50
überbacken mit Mozzarella, dazu ein kleiner Salat

„Friesen Art“: mit Shrimps, Lauch und Zucchini 14,50
überbacken mit Käse, dazu ein kleiner Salat

Die Zubereitung dauert etwas länger!



Wie wär's mit Fondues

- ab 2 Personen -



Walliser Käsefondue mit Weißbrotwürfeln pro Pers. 14,00
und frischen Früchten (nur auf Vorbestellung)

Fondue Bourguignonne (Rotwein-Sud «lecker – lecker») pro Pers. 18,00
Rinder-, Schweine- & Putenfleisch mit verschiedenen
Soßen und Baguette

Fondue Chinoise (Fleischbrühe) pro Pers. 16,50
Rinder-, Schweine- & Putenfleisch mit verschiedenen
Soßen und Baguette

Auf Wunsch dazu eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm pro Pers. 4,50

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MWSt

Unsere Schnitzel Ecke

Schnitzel „Wiener Art“



10,40

Schnitzel „Jäger Art“ mit einer Pilz-Zwiebel Soße

11,40

Allgäuer Alm Schnitzel mit Schinkenscheibe und Käse überbacken

13,00

Römer Schnitzel mit Schinkenscheibe in Weinsauce mit Salbei

14,30



Vom Kälbchen

Schnitzel „Holsteiner Art“ mit Spiegelei und Kapern

16,50

Schnitzel „Friesen Art“ mit Shrimps und Schinkenstreifen

18,00

*Zu allen Schnitzeln reichen wir Pommes frites oder Bratkartoffeln
und einen kleinen Beilagensalat,
wahlweise für Kalorienbewusste nur einen großen Salatteller.*



Die Hackordnung!



Hacksteak natur

10,00

Hacksteak mit Jägersauce

11,00

Hacksteak mit Pfeffersauce

11,00

Hacksteak mit Schafskäse gefüllt

12,00

*Zu allen Hacksteaks reichen wir Pommes frites
und einen kleinen Beilagensalat,
wahlweise für Kalorienbewusste nur einen großen Salatteller.*

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MWSt

Argentinische Rindersteaks “Best Beef“

**Frisches fettfreies Fleisch von argentinischen Rindern*

<i>Hüftsteak natur</i>	<i>13,80</i>
<i>Hüftsteak mit einer grünen Pfeffersoße</i>	<i>14,80</i>
<i>Hüftsteak mit Zwiebeln und Kräuterbutter</i>	<i>15,30</i>
<i>Hüftsteak mit gebratenen frischen Champignons und Knoblauch</i>	<i>15,80</i>
<i>Rumpsteak natur</i>	
<i>15,80</i>	
<i>Rumpsteak mit einer grünen Pfeffersoße</i>	<i>16,80</i>
<i>Rumpsteak mit Zwiebeln und Kräuterbutter</i>	<i>17,30</i>
<i>Rumpsteak mit gebratenen frischen Champignons und Knoblauch</i>	<i>17,80</i>
<i>Rumpsteak mit Schafskäse überbacken</i>	<i>18,30</i>
<i>Filetsteak natur</i>	<i>26,80</i>
<i>Filetsteak mit einer grünen Pfeffersoße</i>	<i>27,80</i>
<i>Filetsteak mit gebratenen frischen Champignons und Knoblauch</i>	<i>28,80</i>



*Zu allen Steaks reichen wir Pommes frites, Bratkartoffeln oder
Ofenkartoffeln und einen kleinen Beilagensalat,
wahlweise für Kalorienbewusste nur einen großen Salatteller.*



Wirtshaus – Spezial



<i>Nassauer Lendenpfanne - Schweine und Rinderlendchen mit würzigen Kartoffelschnitzen dazu grünen Speckbohnen</i>	<i>18,50</i>
<i>Schweinelendchen - in Orangen-Pfeffersoße mit Kartoffelplätzchen und überbackenem Broccoli</i>	<i>15,80</i>
<i>Putensteak Milano - mit Tomaten und Mozzarella überbacken dazu Spaghetti und Salat</i>	<i>13,80</i>
<i>Lammrücken Provencial - mit Rösti-Ecken und Speckbohnen</i>	<i>19,50</i>

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MWSt



Fischgerichte



<i>Zanderfilet „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln und Salat</i>	<i>15,30</i>
<i>Kabeljaufilet natur gebraten mit Spinatkartoffeln in Olivenöl</i>	<i>14,90</i>
<i>King Prawns mit Spargel in Olivenöl mit Knoblauch gebraten</i>	
<i>dazu Baguette</i>	<i>4 Stück - als Vorspeise 10,50</i>
	<i>8 Stück - als Hauptgericht 17,50</i>

Platte für zwei Personen

<i>Wirtshausplatte: Paniertes Schnitzel mit Jägersauce, Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, Schweinelendchen in Pfeffersauce, dazu Pommes frites, Pommes macaire, Broccoli, Bohnen und bunter Salatteller</i>	<i>34,50</i>
---	--------------

Pasta – Basta

(Zum Schluss – Nudeln ham mer ach!)

<i>Breite Bandnudeln mit gebratenen Hähnchenstreifen, Tomatenwürfel und Spinat in Sahnesauce</i>	<i>9,50</i>
<i>Nudeln Andalusisch mit Räucherlachs, Zucchini, Lauch und Pinienkernen in einer Käse-Sahnesoße</i>	<i>10,90</i>
<i>Spaghetti a la Chef, frische Champignons, Broccoli Röschen und grünem Pfeffer in Sahnesauce</i>	<i>9,50</i>
<i>Rigatoni in Tomatensoße mit frischem Blattspinat und Basilikum</i>	<i>9,00</i>



<i>Donald Duck</i>	<i>5,90</i>
<i>Paniertes Schnitzel mit Pommes, Ketchup und Salat</i>	
<i>Kapitän Blaubär</i>	<i>4,80</i>
<i>Fischstäbchen mit Kroketten und Spinat</i>	
<i>Goofy</i>	<i>4,90</i>
<i>Panierte Hähnchenteile mit Pommes und Ketchup</i>	
<i>Onkel Mario</i>	<i>4,20</i>
<i>Spaghetti mit Tomatensoße</i>	

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MWSt



Nachspeisen / was Süßes?



<i>Heißer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Vanilleeis</i>	<i>5,60</i>
<i>Crêpe mit Nüssen</i>	<i>5,20</i>
<i>Crêpe mit Schokoladesoße und Vanilleeis</i>	<i>6,20</i>
<i>Rote Grütze mit Eierlikörsoße</i>	<i>4,90</i>

Frostige Grüße aus der Eiskammer

<i>Huber - Becher</i>	<i>4,90</i>
<i>Kalter Kaffee mit zwei Kugeln rahmigen Vanilleeis und einem Sahnehäubchen</i>	
<i>Liesl - Becher</i>	<i>4,90</i>
<i>Eiskalter Kakao mit zwei Kugeln rahmigen Vanilleeis, einem Sahnehäubchen und ein paar Schokostreusel</i>	
<i>Wilder Waldbär</i>	<i>6,20</i>
<i>Drei Kugeln rahmiges Vanilleeis unter einer Sahnehaube, dazu gibt's heiße Waldbeeren</i>	
<i>Weißer Lotte</i>	<i>6,20</i>
<i>Drei Kugeln rahmiges Vanilleeis mit einer Sahnehaube und einem ordentlichen Schuss Eierlikör</i>	
<i>Pfundsbecher</i>	<i>6,90</i>
<i>Eine Kugel Vanille-, Schoko-, Walnuss-, Erdbeereis mit Schlag, Mandelsplitter und Krokant, dazu eine dicke Schokosoße</i>	
<i>Biene Maya – was für unsere Spatzen</i>	<i>3,40</i>
<i>Je eine Kugel fruchtiges Erdbeereis und rahmiges Vanilleeis, dazu zwei Flügel aus Waffeln, bunte Smarties und ein Klecks Schokosoße</i>	
<i>Und das sind unsere Eissorten:</i>	
<i>Vanille, Schoko, Walnuss, Erdbeere, Joghurt-Waldfrucht und Latte Macchiato</i>	<i>pro Kugel</i> <i>1,50</i>
<i>Schlagsahne</i>	<i>Portion</i> <i>1,00</i>

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MWSt

Kaffee Spezialitäten

<i>Espresso - Originale</i>	1,90
<i>Doppelter Espresso</i>	3,20
<i>Kaffee Creme Aromatischer Kaffee mit einer feinen Creme-Schicht</i>	1,90
<i>Espresso - Macchiato mit etwas Milch und Milchschaum</i>	2,00
<i>Espresso - Coretto mit einem Schuss Grappa oder Amaretto</i>	2,90
<i>Latte Macchiato Espresso mit Milch und Milchschaum</i>	3,30
<i>Milchkaffee</i>	3,10
<i>Cappuccino - Italiano mit aufgeschäumter Milch</i>	2,30
<i>Cappuccino - Panna mit Sahnehäubchen</i>	2,50
<i>Tasse Filterkaffee</i>	1,90
<i>Kännchen Filterkaffee</i>	3,50
<i>Tasse Filterkaffee entkoffeiniert</i>	1,90
<i>Kännchen Filterkaffee entkoffeiniert</i>	3,50

J.ay – J.ay's

Ein Kaffee-Genuss wird aufregend!

Aromatisierte Kaffee-Spezialität ohne Alkohol in diversen Geschmacksrichtungen:

Haselnut - Vanilla - Cinnamon - Amaretto - Pina Colada

Serviert im großen Glas mit heißer Milch, Espresso & Milchschaum 3,80

Heiße Getränke

Eilles Tee:

<i>Darjeeling Royal Schwarzer Tee - zart blumig</i>		<i>Pott 0,3l</i>	2,30
<i>Summer Berry Liebliche Früchtemischung</i>		<i>Pott 0,3l</i>	2,30
<i>Pfefferminzblätter Aromatisch & erfrischend</i>		<i>Pott 0,3l</i>	2,30
<i>Kräutergarten Wohltuende Kräutermischung</i>		<i>Pott 0,3l</i>	2,30
<i>Grüntee Asia Zart und angenehm herb</i>		<i>Pott 0,3l</i>	2,30
<i>Rooibos Vanille Kräutertee aromatisiert</i>		<i>Pott 0,3l</i>	2,30
<i>Grog mit 4 cl Rum</i>		<i>Glas</i>	4,50
<i>Heißer Apfelwein</i>		<i>0,25l</i>	2,50
<i>Glühwein</i>		<i>Glas</i>	2,80
<i>Heiße Schokolade mit Milch und Sahnehaube</i>			3,40

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MWSt

Biere vom Fass



Krug-Bräu Kellerbier „naturtrüb - 5,3% Vol.“ 0,30l 2,40
 Krug-Bräu Kellerbier „naturtrüb - 5,3% Vol.“ 0,50l 3,60



Krug-Bräu Pils hell „nach fränkischer Brauart“ 0,30l 2,40
 Krug-Bräu Pils hell „nach fränkischer Brauart“ 0,50l 3,60



Krug-Bräu Lager dunkel „süffig feinherb“ 0,30l 2,40
 Krug-Bräu Lager dunkel „süffig feinherb“ 0,50l 3,60

Radeberger Pils 0,25l 2,10
 Radeberger Pils 0,40l 3,20

Paulaner Hefeweizen hell 0,30l 2,60
 Paulaner Hefeweizen hell 0,50l 3,80

Colabier / Radler 0,25l 2,10
 Colabier / Radler 0,40l 3,20

Biere aus der Flasche

Paulaner Kristallweizen 0,50l 3,60
 Paulaner Hefeweizen dunkel 0,50l 3,60

Paulaner Hefeweizen alkoholfrei 0,50l 3,60
 Paulaner Hefeweizen alkoholfrei mit natürlicher Zitrone 0,50l 3,60



Unser Spezialbier im Steinkrug serviert

Thurn & Taxis Roggen naturtrüb 0,5l 3,80



Wirtshaus Rarität:



Clausthaler extra herb alkoholfrei 0,33l 2,70
 Clausthaler Radler alkoholfrei 0,33l 2,70
 Vitamalz alkoholfrei 0,33l 2,70

Stöfche vom Fass

Apfelwein Eschenbacher naturtrüb 0,25l 1,70
 natur, süß - oder sauergespritzt 0,50l 3,20

Bembel 4 er 6,20
 6 er 9,40
 8 er 12,40



Fl. Wasser oder Sprite (nur zum Bembel) 1,00l 4,50
 Apfelwein Alkoholfrei Kelterei Heil 0,33l 2,70

Dem Brunnen entsprungen

<i>Selters La Culinaria Mineralwasser</i>	0,25l	2,10
<i>Selters La Culinaria naturell – ohne Kohlensäure –</i>	0,25l	2,10
<i>Selters La Culinaria Mineralwasser</i>	0,75l	4,90
<i>Selters La Culinaria naturell – ohne Kohlensäure –</i>	0,75l	4,90
<i>Selters La Culinaria Medium – wenig Kohlensäure –</i>	0,75l	4,90

Alkoholfreie Getränke

<i>Apfelschorle</i>	0,2l	2,00	<i>Bitter Lemon° Fl.</i>	0,2l	2,90
<i>Apfelschorle</i>	0,4l	3,30	<i>Tonic Water° Fl.</i>	0,2l	2,90
<i>Cola*, Fanta</i> }	0,2l	2,00	<i>Ginger Ale Fl.</i>	0,2l	2,90
<i>Sprite, Spezi*</i> }	0,4l	3,30			
			*Koffeinhaltig °Chininhaltig		
<i>Bionade - Holunder, Ingwer-Orange</i>			0,33l	3,00	

Frische Vitamine von:



<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	0,2l	2,30	<i>Orangensaft</i>	0,2l	2,50
<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	0,4l	3,40	<i>Orangensaft</i>	0,4l	3,70
<i>Ananas</i>	0,2l	2,60	<i>Banane</i>	0,2l	2,60
<i>Maracuja</i>	0,2l	2,60	<i>Johannisbeer</i>	0,2l	2,70
<i>Tomatensaft</i>	0,2l	2,60	<i>Roter Traubensaft</i>	0,2l	2,70
<i>Kiba</i>	0,2l	2,60			

Aperitif

<u>Martini:</u>			<u>Sandemann:</u>		
<i>Bianco</i>	5 cl	3,70	<i>Portwein Tawny</i>	5 cl	3,70
<i>Rosso</i>	5 cl	3,70	<i>Portwein White</i>	5 cl	3,70
<i>Extra Dry</i>	5 cl	3,70			
<i>Campari Orange</i>	4 cl	4,80	<i>Sherry Medium Dry</i>	5 cl	3,70
<i>Campari Soda</i>	4 cl	4,00	<i>Sherry Tio Pepe</i>	5 cl	3,70
<i>Aperol Soda</i>	4 cl	4,00			

Liköre

<i>Baileys auf Eis</i>	4 cl	4,40	<i>Grand Manier</i>	2 cl	2,80
<i>Sambuca Molinari</i>	2 cl	2,30	<i>Amaretto</i>	2 cl	2,30
<i>Cointreau</i>	2 cl	2,30	<i>Drambuie</i>	2 cl	2,60

Bitter Liköre

<i>Ramazotti</i>	2 cl	2,00	<i>Jägermeister</i>	2 cl	2,20
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	2,30	<i>Fernet Menta</i>	2 cl	2,30
<i>Radeberger Bitter</i>	2 cl	2,00	<i>Underberg</i>	2 cl	2,30
<i>Krabbeldiewandanuff</i>	2cl	2,00	<i>Averna</i>	2 cl	2,00

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MWSt

Hütchen

<i>Asbach-Cola</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50</i>	<i>Bacardi-Cola</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50</i>
<i>Wodka-Lemon</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50</i>	<i>Wodka-Orange</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50</i>
<i>Jacky-Cola</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80</i>	<i>Flügel-Hütchen</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00</i>

Longdrinks

<i>Wodka-Lemon/Orange</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,00</i>	<i>Gin-Tonic (Bombay)</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,50</i>
<i>Asbach-Cola</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,50</i>	<i>Bacardi-Cola</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,00</i>
<i>Batida de Coco-Kirsch</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,50</i>	<i>Jim Beam-Cola</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,00</i>
<i>Jack Daniels Cola</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,50</i>	<i>Flügel</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,00</i>

Shooter

<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00</i>	<i>Heuschnaps</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00</i>
<i>Uerdinger Wachholder</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00</i>	<i>Ouzo 12</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00</i>
<i>Tequila Cuervo White</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,40</i>	<i>Bärwurz</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00</i>
<i>Tequila Cuervo Braun</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,40</i>	<i>Finlandia Wodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20</i>
<i>Linie Aquavit Norway</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30</i>	<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00</i>

Grappa/Calvados

<i>Grappa Piero Massi - Terre Antiche</i>					
<i>di Moscato Riserva</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80</i>	<i>di Nebbiolo</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80</i>
<i>di Gavi</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80</i>	<i>di Chardonnay</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80</i>
<i>Calvados Gilbert</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00</i>			

Cognac / Weinbrand

<i>Vecchia Romagna</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30</i>	<i>Carlos I Pedro Domecp</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50</i>
<i>Metaxa *****</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50</i>	<i>Remy Martin VSOP</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,60</i>
<i>Hine Cognac</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00</i>	<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50</i>

Whisky

<i>Paddy Irish Whiskey</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,60</i>
<i>Jim Beam Kentucky Bourbon</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,60</i>
<i>Jack Daniel's Bourbon Whiskey</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,00</i>
<i>Chivas Regal Scotch Whisky</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,50</i>

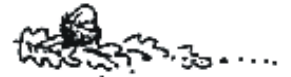
Weitere diverse Whiskey Spezialitäten finden Sie auf der letzten Seite!

Ausgesuchte Edelbrände

<i>Nusbaumer Framboise</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,30</i>
<i>Nusbaumer Poire Williams</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,30</i>
<i>Nusbaumer Mirabelle</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,30</i>
<i>Nusbaumer Vieux Kirsch</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Nusbaumer Quetsch d'Alsace</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,30</i>
<i>Dirker Haselnussbrand „Europäische Goldmedaille“</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,60</i>



Unsere Wirthausbrände aus der Amphora



<i>Obstler „einfach (aber) gut!“ vom Schnurrenhof / Schwarzwald</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00</i>
<i>Himbeer vom Schnurrenhof / Schwarzwald</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,40</i>
<i>Williams vom Schnurrenhof / Schwarzwald</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,40</i>
<i>Marille „Freihof aus Österreich eingeflogen“</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,40</i>
<i>Schloßgeist „der brennt“</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80</i>
<i>Traubenlikör „ganz was Besonderes“</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80</i>

Was Spritzig's.....

<i>Schloss Rheinberg Cuvée</i>			
<i>Sektkellerei Henkel</i>	<i>Glas</i>	<i>0,1l</i>	<i>2,60</i>
	<i>auf Eis</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,50</i>
	<i>1/1 Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>15,80</i>
<i>Christian Faust „Tradition“ Riesling Sekt Brut</i>			
<i>Klassische Flaschengärung</i>	<i>Glas</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,40</i>
<i>Jahrgangs-Sekt der Spitzenklasse!</i>	<i>auf Eis</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,50</i>
	<i>1/1 Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>21,50</i>
<i>MILLE FIMATOS Prosecco D.O.C.</i>			
<i>Perlae Naonis Brut</i>	<i>Glas</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,60</i>
	<i>auf Eis</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,90</i>
	<i>1/1 Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>23,50</i>
<i>Fürst von Metternich Riesling Trocken</i>	<i>1/1 Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>27,50</i>
<i>Aperol Spritz (Sekt oder Prosecco)</i>	<i><u>Süffig und sehr erfrischend!!</u></i>	<i>0,2l</i>	<i>6,60</i>
<i>Aperol Weißwein Spritz</i>		<i>0,2l</i>	<i>5,40</i>
<i>Hugo (Sekt, Holundersirup, Minze, Limette, Soda)</i>	<i><u>Echt gut!</u></i>	<i>0,2l</i>	<i>6,40</i>

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MWSt

Weißweine

	<i>Weinschorle: weiß, trocken - mild</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,90</i>
		<i>0,4l</i>	<i>4,50</i>
	<i>rot, trocken - mild</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,20</i>
<i>2014er</i> <u><i>Rheingau</i></u>	<i>Rauenthaler Steinmächer, trocken</i> <i>Riesling Kabinett</i> <i>Weingut Christian Faust, Martinsthal</i> <i>sehr fruchtig, verhaltene Säure</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,20</i>
<i>2014er</i> <u><i>Rheingau</i></u>	<i>Rauenthaler Steinmächer, feinherb</i> <i>Riesling Qualitätswein</i> <i>Weingut Christian Faust, Martinsthal</i> <i>elegant, süffig</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,20</i>
<i>2013er</i> <u><i>Rheingau</i></u>	<i>Martinsthaler Wildsau</i> <i>Riesling Qualitätswein, feinherb</i> <i>Weingut Christian Faust, Martinsthal</i> <i>sehr viel Frucht, süffig</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,40</i>
<i>2014er</i> <u><i>Baden</i></u>	<i>Bickensohler - Grauer Burgunder</i> <i>Qualitätswein, trocken</i> <i>Winzergenossenschaft Bickensohl im Kaiserstuhl</i> <i>herzhaft, würzig, saftig</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,80</i>
<i>2014er</i> <u><i>Baden</i></u>	<i>Bickensohler - Weisser Burgunder</i> <i>Qualitätswein, trocken</i> <i>Winzergenossenschaft Bickensohl im Kaiserstuhl</i> <i>wenig Säure, frisch & leicht</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,80</i>
<i>2014er</i> <u><i>Pfalz</i></u>	<i>VOLL MILD</i> <i>Deutscher Qualitätswein, lieblich</i> <i>Weinhaus Zahn</i> <i>schöne Frucht, dezentes Muskatbukett mit viel Extrakt, mild</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,30</i>
<i>2014er</i> <u><i>Italien</i></u>	<i>Chardonnay Vallagarnia</i> <i>IGT, trocken</i> <i>Brentino Belluno, Trentino</i> <i>typisch, frisch, gefällige Fruchttöne, anhaltend</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,70</i>
<i>2014er</i> <u><i>Baden</i></u>	<i>Sauvignon Blanc</i> <i>Ortenau, trocken</i> <i>Weingut Schloss Ortenberg</i> <i>exotisch, frisch, sehr fruchtig</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,30</i>

Wir bitten um Ihr Verständnis
das es Abweichungen in den Jahrgängen geben kann!

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MWSt

Roséweine & Weißherbst

2014er
Rheingau *Kiedricher Sandgrub* 0,2l 3,40
Rotberger, Qualitätswein, feinherb
Weingut Wilhelm Nikolai, Erbach
leicht würzig & angenehm fruchtig

2014er
Baden *Bickensohler Spätburgunder Weißherbst* 0,2l 4,10
Qualitätswein, trocken
Winzergenossenschaft Bickensohl im Kaiserstuhl
voll „Saft & Kraft“, vollmundig 0,2l 4,10

Rotweine

2014er
Rheinhessen *VOLL MILD* 0,2l 3,50
Dornfelder Qualitätswein lieblich
Weinhaus Zahn
Kräftiges Bukett
Aromen: Brombeere, Bittermandeln & Schwarze Johannisbeere

2014er
Rheingau *Wallufer Langenstück* 0,2l 4,30
Spätburgunder, Qualitätswein, trocken
Weingut Christian Faust, Martinthal
vollmundig, würzig, wenig Tannin

2014er
Italien *Merlot della Venezie* 0,2l 3,90
IGT Weingut Gino Brisotto
Porcia Italien
saftig, jugendliche Fruchttöne, leicht, unkompliziert

2013er
Chile *Viu Manent Classico* 0,2l 4,90
Cabernet Sauvignon
Valle de Colchagua
gehaltvoll, kräftig, sanfte Holznote

2013er
Frankreich *Vin de Pays du Gard* 0,2l 3,50
Syrah, Grenache & Merlot
Bouillarges
vollmundig, fruchtig

2013er
Italien *NERO D'AVOLA* 0,2l 5,60
IGT Weingut Cusumano
Sizilien
fleischig, brillante, intensive Frucht – sehr einladend

2009er
Spanien *Piedemonte „Crianza“* 0,2l 5,60
Carbernet Sauvignon DO Navarra
Bodega Piedemonte
100% Cabernet Sauvignon, schwarze Beeren mit würzigem Ton
feines Tannin, langer Abgang

***Für spezielle Flaschenweine fragen Sie bitte nach der
Flaschenwein-Karte***

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MWSt



Cocktails

Rumalbern - Rumkugeln - Rum trinken

<u>Caipirinha</u> - „schööön sauer“ Cachaça, Limone, Brauner Rohrzucker	7,20
<u>Mojito</u> - „Lieblings Cocktail vom Hemingway“ Weißer Rum, Limettensaft, Minze Blätter, Brauner Rohrzucker	7,60
<u>Caipiroska</u> - „Brüderchen Vodka“ Wodka, Limone, Brauner Rohrzucker	7,20
<u>Mai Tai</u> - „Der Klassiger“ brauner & weißer Rum, Apricot Brandy, Zitronen, Limetten, Orangensaft, Mandelsirup	8,40
<u>Piña Colada</u> - „lecker, lecker“ Rum, Ananassaft, Kokosnuss	7,80
<u>Long Island Ice Tea</u> - „der hat´s in sich“ Gin, weißer Rum, Wodka, Tequila, Triple Sec Zitronensaft, Cola	8,80
<u>Tequila Sunrise</u> - „da wird´s Dir warm ums Herz“ Tequila, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft	7,20
<u>Honolulu Juicer</u> - „Du meinst, Du bist dort“ Brauner Rum, Southern Comfort Zitronen-, Limetten-, Ananassaft	7,90
<u>Cococabana</u> - „wie am Zuckerhut“ Batida de Coco, weißer Rum, Limone, Ananassaft	7,90
<u>Zombie</u> - „Danach bist Du vielleicht auch einer“ Brauner Rum, weißer Rum, Apricot Brandy, Ananassaft Limettensaft, Captain Morgen	8,80



Alkoholfreie Cocktails

<u>Piña Kokos</u> Kokosnuß,	4,60
<u>Fruit Cup</u> Orange, Maracuja, Ananassaft, Mandelsirup, Grenadine	5,80

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

DALWHINNIE 15-year-old, 43%vol
Stilrichtung Leicht torfig. Aperitif.



Farbe Goldenfarben.

Duft Sehr aromatisch; trocken, schwach phenolisch, leicht torfig.

Körper Fest, leicht ölig.

Geschmack Sehr weich, langanhaltende Entwicklung. Aromatische Heidehonig-Noten, gefolgt von frischem Gras und malziger Süße, die sich noch steigert bis die Torf-Note dominiert.

Abgang Sehr lang. **4cl. 8.90 Euro**

TALISKER 10 -year-old, 45,8%vol
Stilrichtung »Vulkanisch«. Eine Wärmflasche für die kühle Jahreszeit.



Farbe Bernsteinrot, strahlend.

Duft Stechend, rauchbetont, abgerundet.

Körper Vollmundig, etwas sirupartig.

Geschmack Rauchig malzig-süß, mit Säuerlichkeit und einer sehr starken pfeffrigen Entwicklung.

Abgang Sehr pfeffrig, gewaltig, lang.
4cl. 9,40 Euro

CRAGGANMORE 12 -year-old, 40%vol
Stilrichtung Herb, sehr trocken, aromatisch. Digestif.



Farbe Goldfarben.

Duft Das komplexeste Malt-Aroma überhaupt. Sein Bukett ist erstaunlich duftig und delikatt, mit süßlichen Noten von frisch geschnittenem Gras und Kräutern (Thymian?).

Körper Leicht bis mittelschwer, aber sehr fest und geschmeidig.

Geschmack Delikat, rein, zurückhaltend, mit einer enormen Bandbreite blumiger Kräuter.

Abgang Lang. **4cl. 8.40 Euro**

OBAN 14 -year-old, 43%vol
Stilrichtung Mittelschwer, mit frischer Torfnote und einer Brise Seeluft. Zu Meeresfrüchten und Wild, oder als Digestif.



Farbe Bernsteinfarben.

Duft Insgesamt betonter, speziell der torfige Rauchton.

Körper Ziemlich üppig, geschmeidig, leicht viskos.

Geschmack Trocken, rauchig, mit malzigen und fruchtigen Untertönen.

Abgang Aromatisch, weich. **4cl. 8.80**

LAGAVULIN 16 -year-old, 43%vol
Stilrichtung Trocken, rauchig, komplex. Zur Stärkung oder vor dem Zubettgehen.



Farbe Tiefer Bernstein.

Duft Deutlichere Sherrynote.

Körper Vollmundig, geschmeidig.

Geschmack Die Trockenheit dieses Whiskys wird zunächst von der Süße seines Sherrycharakters ab gepuffert. Während sich der Geschmack entfaltet, treten insbesondere salzige Noten hervor.

Abgang Gewaltig, kraftvoll, torfig, salzig, einnehmend. **4cl. 9.40 Euro**

GLENKINCHIE 10 -year-old, 43%vol
Stilrichtung Blumiger Start, komplexe Aromen. Erfrischend nach einer Wanderung.



Farbe Goldfarben.

Duft Zart, süßlich-aromatisch, grasige Süße

Körper Leicht bis mittelschwer, etwas zähflüssig.

Geschmack Eine sehr reine, grasige Süße; weich klar definiert, breite Geschmacksentfaltung.

Abgang Nimmt einen Gewürzton an: Zimt, Ingwer? Angenehm, wärmer werdend, recht trocken. **4cl. 8.40 Euro**