

Apéritifs 5cl

Aperol ^{1, 11}	€ 4,90
Campari ¹	€ 4,90
Martini bianco, extra dry, rosso ^L	€ 4,40
Lillet blanc ^L	€ 4,90
Pernod Pastis ¹ 4cl	€ 4,90
Ricard Pastis ¹ 4cl	€ 4,90

Klassische Apéritif Cocktails

Martini Cocktail (gerührt nicht geschüttelt) Gin, Vermouth extra dry ^L	€ 7,50
Negroni Campari Bitter, Vermouth Rosso, Gin ^{1, L}	€ 7,50
Manhattan Canadian Whisky, Vermouth Rosso, Angostura ^{1, L}	€ 7,50
Aperol Sprizz Aperol, Prosecco, Soda ^{1, 11, L}	€ 6,50
Hugo Holunderblütensirup, Minze, Limette, Prosecco, Soda ^{1, L}	€ 7,00

Medium Cocktails

Cosmopolitan Vodka, Cointreau, Cranberrysaft, frischer Limettensaft	€ 7,90
Daiquiri (auch frozen) Heller Rum, frischer Limettensaft, Zuckersirup	€ 7,90
Margarita (auch frozen) Tequila, Cointreau, frischer Limettensaft	€ 7,90
Russian Mule Russian Standard Vodka, Limette, Gurke, Spicy Ginger ¹	€ 7,50

Champagner Cocktails

Mimosa Frisch gepresster Orangensaft, Champagner ^L	€ 12,90
Kir Royal (königlich) Crème de Cassis, Champagner ^L	€ 12,90
Bolero 43-er Liqueur, Cognac, Champagner ^{1, L}	€ 12,90

Sekt, Champagner & Prosecco

Lutter & Wegner Rieslingsekt ^L	0,1l	€ 4,50
	0,75l	€ 29,70
Scavi & Ray Prosecco Spumante ^L	0,1l	€ 4,50
	0,75l	€ 29,70
Taittinger Brut Réserve ^L	0,1l	€ 11,50
	0,375l	€ 39,50
	0,75l	€ 79,00
Moët & Chandon Brut ^L	0,75l	€ 88,00
Moët & Chandon Rosé Brut ^L	0,75l	€ 93,00
Veuve Clicquot Ponsardin Brut ^L	0,75l	€ 95,00
2002er Dom Pérignon Vintage ^L	0,75l	€ 245,00

Weissweine offen/ white wine

Riesling trocken Weingut Studier/ Q.b.A. Pfalz^L

Das Terroir dieses Rieslings ist geprägt von zwei Weinbergs-Böden, zum einen durch sandigen, steinigen Boden, der für sehr viele Fruchtkomponenten verantwortlich ist und zum anderen durch kalkhaltigen, lehmigen Boden, der dezente mineralische Noten aufweist. Fruchtaromen von grünem Apfel, Pfirsich und Zitrusfrüchten. Lebendigkeit und saftige Fülle machen diesen Wein schnell zu einem Lieblingstropfen für „easy drinking“ Momente.

0,1l	0,25l	0,5l
€ 4,00	€ 9,00	€ 17,00

Cuvée Magdalena feinherb Weingut Porzelt/ Q.b.A. Pfalz^L

Cuvée aus Huxelrebe und Scheurebe.

Verspielte, feinschmeckende Nase, leicht pflanzlicher Duft nach Kiwi und Waldmeister.

0,1l	0,25l	0,5l
€ 3,50	€ 7,90	€ 14,50

Grauburgunder Vinedition Qualitätswein trocken / Rheinhessen^L

Ein harmonischer Wein, der wunderbar zum Essen passt. Gut zu hellem Fleisch, Fisch und zu Käse. Man findet die Frucht von Pfirsich und reifer Birne neben dem Aroma von Blütenhonig.

0,1l	0,25l	0,5l
€ 4,50	€ 10,50	€ 19,00

Les Dauphines / Côtes du Rhône / Réserve Blanc^L

65 % Grenache blanc, 15 % Marsanne, 10 % Clairette 10 % Viognier

Alte Reben und kühle Weinbereitung verleihen dem Weißwein seine elegante Balance von aromatischer Tiefe und lebhafter Frische.

0,1l	0,25l	0,5l
€ 4,50	€ 10,50	€ 19,00

Roséwein offen/ rosé wine

Rotling feinherb Weingut Marcus Stein/ Q.b.A. Mosel-Saar-Ruwer^L

Das leuchtende Rosé lässt im Auge schon erahnen, was ein Genießer in Nase und Gaumen erwartet, ein sommerlicher Duft nach Himbeeren, Walderdbeeren und Holunder werden von einer fruchtigen Süße unterstützt und stehen im Einklang mit einer frechen Säure. Ein herrlich unkomplizierter Wein.

0,1l	0,25l	0,5l
€ 4,50	€ 10,50	€ 19,00

Rotweine offen/ red wine

Dornfelder QbA – Holzfass – Weingut Thorsten Krieger / Pfalz trocken^L

Dunkle Schokolade, Sauerkirsche und florale Ansätze. Eine reichhaltige, saftige Frucht und anheimelnde Kräuterwürze

0,1l	0,25l	0,5l
€ 4,50	€ 10,50	€ 19,00

Vinedition Montepulciano d`Abruzzo / Denominazione di Origine controllata / Italien trocken^L

Fruchtig mit Andeutungen von reifen roten Früchten, Sternanis und Tabak, weich am Gaumen mit einem angenehm anhaltenden Abklang. Zart und ausgewogen mit wunderbarer Struktur.

0,1l	0,25l	0,5l
€ 3,50	€ 7,90	€ 14,50

Vinedition Tempranillo / Denominacion de origen Valencia / Spanien trocken^L

Ein toller Begleiter zu Tapas, gebratenem roten Fleisch und Lamm. Man findet fruchtige Noten von Waldbeeren, außerdem Vanille und Nuancen von Tabak.

0,1l	0,25l	0,5l
€ 4,00	€ 9,00	€ 17,00

Les Dauphines / Côtes du Rhône Réserve Rouge^L

70 % Grenache, 25 % Syrah, 5 % Mourvèdre

Samtweich und fruchtbetont ist die rote Réserve ein perfekter Begleiter zu Essen.

0,1l	0,25l	0,5l
€ 4,50	€ 10,50	€ 19,00

