



## Unsere Empfehlungen für den Aperitif

	Glas
Crémant de Loire A.O.C., Gratien & Meyer (Loire) <sup>n</sup> 0,1l	6,50
Berlin Spritz (Berliner Weisse from Berliner Berg <sup>a</sup> , 4 cl Aperol <sup>3</sup> )	7,50
Cherry Cherry Daddy (3 cl Luxardo Maraschino <sup>2</sup> , 4 cl Tequila Blanco, Limettensaft, Grapefruitsaft, Rohrzuckersirup)	11,90
Port Tonic (5 cl Taylor`s Port Chip Dry White <sup>n</sup> , 10 cl Tonic Water <sup>3,10</sup> , Zitrone)	7,90
Rosi (10 cl Rosé Wein <sup>n</sup> , 3 cl Brugal Rum <sup>n</sup> , Rosmarinsirup, Zitrone, Thomas Henry Pink Grapefruit)	10,90
Gaygarita (Tequila el Jimador Reposado, Agaven-Dicksaft, Limettensaft, Pfirsich, Salzrim)	10,90
Hibiskus Smash (5 cl Irish Whiskey <sup>2</sup> , Limette, hausgemachter Hibiskus Sirup, Thomas Henry Pink Grapefruit, Minze)	10,90
Hibiskus Skinny Bitch (4cl Zytia Vodka, hausgemachter Hibiskus Sirup, Limettensaft, Zitronensaft, Soda)	8,50
Bellini (Ponthier Pêche Blanche - weißes Pfirsichpüree, Pepino Peach, Prosecco <sup>n</sup> )	9,90
Basilikum Spritz (Prosecco <sup>n</sup> , Balis Basilikum Ingwer Drink <sup>2</sup> , Limette, Basilikum)	7,50
Bloody Mary (6 cl Zytia Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Worcester Sauce <sup>2f</sup> )	10,90
Korsakow Spritz (2 cl Campari, 2 cl Belsazar Rosé, Pink Grapefruit <sup>3</sup> , Prosecco <sup>n</sup> , Rosmarin)	7,90
Lillet Wild Berry (5 cl Lillet Blanc <sup>n</sup> , Thomas Henry Wild Berry, eiskalte Beeren)	7,90
Volée Tonic alkoholfrei (5 cl Volée Naturel, Dry Tonic <sup>3,10</sup> , Zitrone)	7,90



## Mineralwasser

	Fl. 0,25l	Fl. 0,75
Bad Liebenwerda naturell	2,50	6,90
Bad Liebenwerda classic	2,50	6,90

## Saft / Nektar

	0,2l	0,4l
Orangensaft	3,30	5,50
Apfelsaft	3,30	5,50
Grapefruitsaft	3,30	5,50
Johannisbeer Nektar	3,30	5,50
Maracuja Nektar	3,30	5,50
Pfirsich Nektar	3,30	5,50
Mango Nektar	3,30	5,50
Tomatensaft	3,30	5,50
Sanddorn Nektar	3,30	5,50
Saftschorle	3,30	5,50

## Soft-Getränke

	0,2l	0,4l
Coca-Cola <sup>2,11</sup> / Coca-Cola Zero <sup>2,11,5,6,7</sup>	3,00	5,00
Zitronenlimonade <sup>3</sup>	3,00	5,00
Orangenlimonade <sup>2,3</sup>	3,00	5,00
Balis - Basilikum Ingwer Drink <sup>2</sup>		4,00
Frisches Aroma von Basilikum, ein Hauch Ingwer, abgerundet durch Limette		
Balis - Tiki Ananas Minze <sup>2</sup>		4,00
Exotische Frucht der Ananas, die Frische der Minze und einem Hauch Kokosnusswasser		
Thomas Henry Dry Tonic <sup>3,10</sup>		3,30
Thomas Henry Botanical Tonic <sup>3,10</sup>		3,30
Thomas Henry Tonic Water <sup>3,10</sup>		3,30
Thomas Henry Ginger Ale <sup>2</sup>		3,30
Thomas Henry Pink Grapefruit <sup>3</sup>		3,30
Thomas Henry Wild Berry		3,30



## Bier vom Fass

Veltins Pilsener <sup>a</sup> alc. 4,8 % vol. Erfrischend, schlank und hinterlässt neben einer gut ausgewogenen Hopfenaromatik nach Zitrone, Limette, Kräutern und Gras auch eine anhaltende, sehr angenehme Bitterkeit.	Gl. 0,3l 3,70	0,4l 4,80
Starnberger Hell <sup>a</sup> alc. 4,8 % vol. Ein süffiges und vollmundiges Helles.	Gl. 0,3l 3,80	0,5l 5,80
Maisel's Hefeweizen hell <sup>a</sup> alc. 5,2 % vol. Feine Hefe und angenehme Fruchtnoten verbinden sich mit Aromen vom Malz zu einem typischen, leichten Weißbiergeschmack aus Bayern.	Gl. 0,3l 3,80	0,5l 5,80
AKTIEN Zwick`l Kellerbier <sup>a</sup> alc. 5,3 % vol. Die naturbelassene, hefetrübe, unfiltrierte Bierspezialität aus Bayreuth schmeckt süß auf der Zunge und leicht bitter im Abgang. Ein sehr süffiges Bier, nicht nur im Sommer. Serviert im Tonkrug.		0,5l 5,90

## Bier aus der Flasche

Maisel's Hefeweizen Kristall <sup>a</sup>		Fl. 0,5l 5,80
Berliner Weisse von Berliner Berg <sup>a</sup> Erfrischender Craftbeer Sauerbier-Klassiker aus Neukölln pur (empfehlenswert) mit Himbeer- oder Waldmeistersirup <sup>2</sup>		Fl. 0,33l 4,70 4,90
Berlin Spritz (Berliner Weisse from Berliner Berg <sup>a</sup> , 4 cl Aperol <sup>2</sup> )		7,50

## Alkoholfreies Bier

Veltins Pilsener alkoholfrei 0,0 % vol. <sup>a</sup>		Fl. 0,33l 3,90
Maisel's Hefeweizen alkoholfrei <sup>a</sup>		Gl. 0,5l 5,80



## Offener Schaumwein

Crémant de Loire A.O.C., Gratién & Meyer (Loire)<sup>n</sup>

Elegant, fruchtig, zarte Perlage, traditionelle Flaschengärung. Bouquet: grüner Apfel, frische Birne, reife Mandarine  
Ein herrlicher Aperitiv, aber auch zu leichten Gerichten

Gl. 0,1l

6,50

## Offene Weißweine

„Bärentatze“ Cuvée Blanc, Weingut Oliver Zeter (Pfalz)<sup>n</sup> **VEGAN**

Weißburgunder, Chardonnay, Muskateller, Sauvignon Blanc

Trocken, fruchtig, mittelkräftig, gut konzentriert, dezente Säure

Bouquet: helle Blüten, grüner Apfel, Zitrusfrüchte. 12,0 % vol. Passt zu: Allrounder

Glas 0,1l/€

Glas 0,2l/€

3,90

7,50

Riesling Q.b.A., Weingut Max Pfannebecker (Rheinhessen)<sup>n</sup> **BIO | VEGAN**

Trocken, mittelkräftig, lebhaft, fruchtig, zitrische Frische

Bouquet: Pfirsich, Kräuter, reife Mirabellen 13,0 % vol. Passt zu: Schwein, Geflügel, Fisch, Salat, Geräuchertem

3,50

6,50

Grauer Burgunder Q.b.A., Weingut Schneider-Pfaffmann (Pfalz)<sup>n</sup>

Säurearm, trocken, mittelkräftig, frisch, elegant, cremig.

Bouquet: Apfel, Ananas, Mango. 12,5 % vol. Passt zu: Allrounder.

3,90

7,50

Muskateller Q.b.A., Weingut Florian Geil (Rheinhessen)<sup>n</sup> **BIO**

Trocken, mittelkräftig, duftet herbwürzig extrovertiert und frisch zugleich. Am Gaumen klar,

lebendig und animierend. Feinfruchtige Säure mit typisch intensivem Muskatton. 12 % vol

Passt zu: Schweinefleisch, vegetarischen Gerichten, Geflügel, magerem Fisch, Geräuchertem

4,50

8,50

Gemischter Satz Harmonie QW, Weingut Pfaffl (Niederösterreich)<sup>n</sup> **BIO**

Gemischter Satz: verschiedene Weißwein-Rebsorten werden zusammen vergoren und ausgebaut.

Trocken, mittelkräftig, frisch, spritzig, würzig-cremig, Stein, Champignons

Bouquet: Apfel, Birne, Zitrone 12,0 % vol.

Passt zu: Spargel mit Sauce Hollandaise oder geschmolzener Butter, Schwein, Geflügel

4,50

8,50



## Offener Rosé

„Bärentatze“ Cuvée Rosé Q.b.A., Weingut Oliver Zeter (Pfalz) <sup>n</sup> **VEGAN**

Syrah, Merlot, St. Laurent. Fruchtig, frisch, leicht

Bouquet: rote Preiselbeere, Pfirsich, Veilchen, würzig-mineralisch 12,5 % vol.

Passt zu: Allrounder, Vorspeisen, Snacks, Geblügel

Glas 0,1l/€

3,90

Glas 0,2l/€

7,50

## Offene Rote

„Bärentatze“ Cuvée Rot Q.b.A., Weingut Oliver Zeter (Pfalz) <sup>n</sup> **VEGAN**

Merlot, St. Laurent. facettenreich, klar strukturiert, rund und samtig

Bouquet: Kirsche, Waldbeere, würzig-mineralisch 13 % vol.

Passt zu: Rind, Schwein, Wild, Geflügel, Pilze



3,90

7,50

Spätburgunder Q.b.A., Weingut Thomas Harteneck (Baden) <sup>n</sup> **BIODYNAMISCH | VEGAN**

Kühlfruchtig, frisch und elegant. Die rebsortentypische, lebendige Aromatik erinnert an die von

feinen Gewürzen, Weichselkirsche und subtil vegetabilen Nuancen. Am Gaumen saftig, intensiv aber frisch und komplex.

Perfekt balanciert und von noblen Gerbstoffen getragen. 12,5 % vol. Passt zu: Geflügel, Rind-, und Schmorgerichte, Kalb, Wild

5,90

10,50

Côtes du Rhône „Les Rabassieres“ A.O.P., Maison Bouachon (Rhône, Frankreich) <sup>n</sup>

Rebsorten: Grenache, Syrah, Mourvedre. Kräftig mit anständigen Tanninen. Kräftiger Abgang.

Bouquet: Brombeere, Pflaume, Eiche, schwarzer Olive, Zeder und einem Hauch von Oregano 14 % vol.

Passt zu: Lamm, Rind, Wild

5,50

9,50

## Offener Süßwein

Riesling Auslese Trittenheimer Apotheke, Weingut Loersch (Mosel) <sup>n</sup>

Edelsüß, terroirgeprägt, sanft, elegant, opulent, filigrane Mineralität, viel Schmelz und Kraft, langer Abgang

Bouquet: Honig, Stein, Ananas, Mango, Aprikose 8,5 % vol.

Passt zu: Desserts auf Teigbasis und würzigem Käse

Glas 0,05l/€

4,90

Glas 0,1l/€

8,50



## Schaumwein

	Gl. 0,1l	Fl. 0,75/€
<b>Crémant de Loire A.O.C., Gratién &amp; Meyer (Loire)<sup>n</sup></b> Elegant, fruchtig, zarte Perlage, traditionelle Flaschengärung. Bouquet: grüner Apfel, frische Birne, reife Mandarine Ein herrlicher Aperitiv, aber auch zu leichten Gerichten	6,50	32,00
<b>Brut Rosé Shiki Miki - Weingut Strehn (Burgenland)<sup>n</sup> BIO</b> 70 % Cabernet Sauvignon, 30 % Syrah Geschmeidig trocken, klar, cremige Textur. Bouquet: Himbeer- und Erdeerfrucht Ein herrlicher Aperitiv, aber auch eine gute Begleitung zu Desserts		34,00
<b>Riesling Sekt - Sektmanufaktur Strauch (Rheinhessen) BIO I VEGAN</b> Ein eleganter Riesling-Sekt mit tollem Mousseux, traditioneller Flaschengärung, der durch seine feine Frucht, die ausgeprägte Mineralität und seine elegante Säure beeindruckt. Spritzigkeit, frische, Rasse und Harmonie zeigen sich im Geschmack, der an weiße Pfirsiche und Äpfel erinnert. Ein herrlicher Aperitiv, aber auch eine gute Begleitung zu Desserts.		34,00
<b>Dr. LO Riesling Sekt alkoholfrei 0,00 % - Weingut Dr. Loosen (Mosel) BIO I ALKOHLFREI</b> Der Gaumen ist schaumig, voll von tropischen Fruchtaromen und ein Abbild von spritziger Leichtigkeit. Bouquet: saftige Ananas und Mango, begleitet von etwas Limettenfrische.		24,00



## Weißwein

### Deutschland



Glas 0,1l/€

Glas 0,2l/€

Flasche/€

#### Riesling Q.b.A., Weingut Markus Molitor (Mosel) "

29,50 (0,75l)

Mineralischer, schlanker, klarer, kühler, feiner, dichter, animierender, säurebetonter Riesling  
Aroma intensiv nach Nektarine, Quitte, 12 % vol. Passt zu: Schwein, Geflügel, Fisch, Salat

#### Leiwener Alte Reben Q.b.A., Weingut Grans-Fassian (Mosel) "

39,00 (0,75l)

Ausgewogen zwischen Frucht und Säure. trocken, aber noch Restzucker, ausdrucksstark, finessenreich, mineralisch.  
Bouquet: Petroleum, Honig, Grapefruit, Zitrone, Apfel, Pfirsich 12,5 % vol. Passt zu: kräftigen Speisen, Fisch, dunkles Fleisch

#### Riesling „Der Sommer war sehr groß“ Q.b.A., Weingut Franzen (Mosel) " **VEGAN**

36,00 (0,75l)

Knochentrocken, eher mit einem Hauch Fruchtsüsse. Die Säure wunderbar. Am Gaumen frisch,  
fruchtig und zugleich vollmundig. Bouquet: Zitrus, Steinobst Apfel 11,5 % vol. Passt zu: Schwein, Geflügel

#### Riesling Q.b.A., Weingut Max Pfannebecker (Rheinhausen) " **BIO I VEGAN**

3,50

6,50

29,00 (1,00l)

Trocken, mittelkräftig, lebhaft, fruchtig, zitrische Frische

Bouquet: Pfirsich, Hauch frischer Kräuter, reife Mirabellen 13 % vol. Passt zu: Schwein, Geflügel, Fisch, Salat, Geräuchertem

#### Muskateller Q.b.A., Weingut Florian Geil (Rheinhausen) " **BIO**

4,50

8,50

27,50 (0,75l)

Trocken, mittelkräftig, duftet herbwürzig extrovertiert und frisch zugleich. Am Gaumen klar,  
lebendig und animierend. Feinfruchtige Säure mit typisch intensivem Muskatton. 12 % vol  
Passt zu: Schweinefleisch, vegetarischen Gerichten, Geflügel, magerem Fisch, Geräuchertem

#### Onkel Doktor Scheurebe und Riesling Q.b.A., Weingut Fogt (Rheinhausen) " **VEGAN**

24,90 (0,75l)

Halbtrocken, fruchtig, mineralisch, würzig, erfrischende Säure

Bouquet: weißer Pfirsich, Ananas, Mandarine, Gras, Mandel 14,50 % vol.

Passt zu: Allrounder, perfekter Terrassenwein

Glas 0,05l/€

Glas 0,1l/€

Flasche/€

#### Riesling Auslese Trittenheimer Apotheke, Weingut Loersch (Mosel) "

4,90

8,50

48,00 (0,75l)

Edelsüß, terroirgeprägt, sanft, elegant, opulent, filigrane Mineralität, viel Schmelz und Kraft, langer Abgang

Bouquet: Honig, Stein, Ananas, Mango, Aprikose 8,5 % vol. Passt zu: Desserts auf Teigbasis und würzigem Käse



## Weißwein

### Deutschland

	Glas 0,1l/€	Glas 0,2l/€	Flasche/€
Müller-Thurgau Q.b.A., Winzervereinigung Freyburg-Unstrut (Saale-Unstrut) <sup>n</sup> Mild, leicht, trocken, elegant, fruchtige Säure. Bouquet: zarte, reife Aromen von Apfel, Aprikose und Walnüssen, leichte Muskatnote 12 % vol. Passt zu: leichte Gerichten und Salate			24,90 (0,75l)
Riesling Erste Lage Hallgarten Hendelberg, Weingut Balthasar Ress (Rheingau) <sup>n</sup> <b>BIO</b> Feinherb - die elegante Säure bildet einen spannenden Gegenpart zu der feinen Fruchtsüße. Wunderbar fruchtig und mineralisch. Aromen von frischem Gras, Kamille und Jasmin. Zitrus- und Apfelaromen, gelbes Steinobst. 12,5 % vol. Passt zu: Schwein, Geflügel, Geräuchertem			36,00 (0,75l)
„Bärenatze“ Cuvée Blanc, Weingut Oliver Zeter (Pfalz) <sup>n</sup> <b>VEGAN</b> Weißburgunder, Chardonnay, Muskateller, Sauvignon Blanc. Trocken, fruchtig, mittelkräftig, gut konzentriert, dezente Säure. Bouquet: helle Blüten, grüner Apfel, Zitrusfrüchte. 12 % vol. Passt zu: Allrounder	3,90	7,50	24,00 (0,75l)
Sauvignon Blanc Q.b.A., Oliver Zeter (Pfalz) <sup>n</sup> <b>VEGAN</b> Helles Strohgelb im Glas. Sehr frisch, lebendig und ausdrucksvoll. Leicht mineralisch und angenehme Säure. Kiwi, Limette und Zitrone. Komplex und sehr trinkfreudig Passt zu: Schalentieren, vegetarischen Gerichten, Ziegenkäse. 12,5 % vol.			29,50 (0,75l)
Grauer Burgunder Q.b.A., Weingut Schneider-Pfaffmann (Pfalz) <sup>n</sup> Säurearm, trocken, mittelkräftig, frisch, elegant, cremig. Bouquet: Apfel, Ananas, Mango. 12,5 % vol. Passt zu: Allrounder.	3,90	7,50	24,00 (0,75l)
Weißburgunder Gutswein, Weingut Dautel (Württemberg) <sup>n</sup> Trocken, mittelkräftig, frisch, fruchtig, ausbalancierte Säure, mineralisch, elegant, cremig. Bouquet: Zitrusaromen, Ananas, Nektarine, weiße Blüten. 12,5 % vol. Passt zu: Allrounder.			28,50 (0,75l)



## Weißwein

### Österreich

	Glas 0,1l/€	Glas 0,2l/€	Flasche/€
<b>Gemischter Satz Harmonie QW, Weingut Pfaffl (Niederösterreich) <sup>n</sup> BIO</b>	4,50	8,50	28,00 <small>(0,75l)</small>
Gemischter Satz: verschiedene Weißwein-Rebsorten werden zusammen vergoren und ausgebaut. Trocken, mittelkräftig, frisch, spritzig, würzig-cremig, Stein, Champignons Bouquet: Apfel, Birne, Zitrone 12,0 % vol. Passt zu: Spargel mit Sauce Hollandaise oder geschmolzener Butter, Schwein, Geflügel			
<b>Grüner Veltliner Strawanzer Q.b.A., Weingut Heiderer-Mayer (Wagram) <sup>n</sup></b>			24,90 <small>(0,75l)</small>
Leicht, trocken, aber fruchtig, mineralische Würze und erfrischende Säure Bouquet: grüner Apfel, Zitrusnoten 13 % vol. Passt zu: Allrounder zu leichten Gerichten, Schnitzel, Gerichte mit Würze und Kräutern			
<b>Grüner Veltliner Smaragd Terrassen Q.b.A., Domäne Wachau (Wachau) <sup>n</sup> BIO</b>			45,50 <small>(0,75l)</small>
Gelbgrün und klar im Glas. In der Nase nach Aprikose, Zitrusfrucht und Honig. Rassige Säure am Gaumen. Exotische Früchte und weißer Pfeffer. Fruchtiger mittlerer Abgang. 13,5 % vol. Passt zu: Schweinefleisch, vegetarischen Gerichten, Geflügel, magerem Fisch, Geräuchertem			
<b>Koreaa, Weingut Judith Beck (Burgenland) <sup>n</sup> BIO   VEGAN   NATURWEIN   ORANGE WEIN</b>			36,00 <small>(0,75l)</small>
Grüner Veltliner, Neuburger, Scheurebe, Weißburgunder, Welschriesling. Leicht, weich, fruchtig, kühle Frische, weiche Tannine. Bouquet: Zitrusaromen, zartherbe Frucht, subtile Würze, florale Nuancen, leichte Hefenoten 12 % vol. Passt zu: Allrounder			
<b>Kalk &amp; Kreide Sauvignon Blanc D.A.C, Weingut Tement (Südsteiermark) <sup>n</sup> BIO</b>			45,00 <small>(0,75l)</small>
Trocken, sehr klar, dezente Säure, frisch. Langer Abgang mit leicht salzig-kreidiger Mineralität. Bouquet: Zitrone, Kreide, Feuerstein, Stachelbeere, Gras 12,5 % vol. Passt zu: Fisch, Salate, Gemüsegerichte			



## Weißwein

Frankreich



Glas 0,05l/€

Glas 0,1l/€

Flasche/€

### Chablis A.O.C. 2020, Jean Durup Père et Fils (Burgund) <sup>n</sup>

49,00 (0,75l)

Chardonnay. Sehr filigranes Bukett mit leichter frischer Nashibirne und Mandel. Auf der Zunge erfrischend und mit schöner knackiger, gut eingebundener Säure. Mittellang und sehr fein. 12,5% vol.  
Passt zu: Schweinefleisch, fetthaltigem Fisch, Schalentieren, milden Käsesorten und Weichkäse

### Chassagne Montrachet A.O.C. 2020, Domaine Faiveley (Burgund) <sup>n</sup>

95,00 (0,75l)

Chardonnay. Eine leichte Mineralität und etwas Eiche. Dick und samtig in der Textur.  
Bouquet: gelber Apfel, Birne, Zitrusfrüchte, nasser Stein, Honig, Butter 13 % vol.  
Passt zu: Pasta, fetthaltigem Fisch, Schalentieren, milden Käsesorten und Weichkäse, Geräuchertem

### Meursault A.O.C 2020., Domaine Faiveley (Burgund) <sup>n</sup>

95,00 (0,75l)

Chardonnay. Üppig, tolle Frucht, ausgeglichene Säure, schöne Textur. Im Mund sehr schmelzig, kräftig und mineralisch, leicht herb und ganz leicht salzig und nussig im Abgang. Bouquet: kraftvoll würzig, leicht buttrige Noten, etwas Holz, Sahne, viel Würze, Mandeln, Brioche und Vanille, Pfirsich, Honig 13 % vol.  
Passt zu: Pasta, fetthaltigem Fisch, Schalentieren, milden Käsesorten und Weichkäse, Geräuchertem

## Rosé

Glas 0,1l/€

Glas 0,2l/€

Flasche/€

### „Bärentatze“ Cuvée Rosé Q.b.A., Weingut Oliver Zeter (Pfalz) <sup>n</sup> **VEGAN**

3,90

7,50

24,00 (0,75l)

Syrah, Merlot, St. Laurent. Fruchtig, frisch, leicht  
Bouquet: rote Preiselbeere, Pfirsich, Veilchen, würzig-mineralisch 12,5 % vol.  
Passt zu: Allrounder, Vorspeisen, Snacks, Geblügel

### Pink Rosé, Weingut Judith Beck (Burgenland/Österreich) <sup>n</sup> **BIO | VEGAN**

29,00 (0,75l)

Cuvée aus Zweigelt und Blaufränkisch. Trocken, knackige Säure, leicht bitter, würzig, frisch  
Bouquet: Himbeere, kräutrig, Erdbeere, Grapefruit, Rose 12,5 % vol.  
Passt zu: vegetarischen Gemüsegerichten



## Rotwein

### Deutschland

	Glas 0,1l/€	Glas 0,2l/€	Flasche/€
Cabernet Sauvignon-Merlot Q.b.A., Lukas Kesselring (Pfalz) <sup>n</sup> <b>BIO I VEGAN</b> Trocken, kräftig, saftig, gerbstoffhaltig, Barrique. Bouquet: Kirsche, Holunder, Paprika, Pfeffer, 13,2 % vol. Passt zu: Geflügel, Lamm, Rind, Wild			27,50 (0,75l)
„Bärentatze“ Cuvée Rot Q.b.A., Weingut Oliver Zeter (Pfalz) <sup>n</sup> <b>VEGAN</b> Merlot, St. Laurent. facettenreich, klar strukturiert, rund und samtig Bouquet: Kirsche, Waldbeere, würzig-mineralisch 13 % vol. Passt zu: Rind, Schwein, Wild, Geflügel, Pilze	3,90	7,50	24,00 (0,75l)
Z-Rotwein Q.b.A., Oliver Zeter (Pfalz) <sup>n</sup> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah. Vollmundig, saftig, kräftig, mittellanger Abgang, Holznoten, feine Säure und einer schönen Tanninstruktur. Bouquet: dunkle Beerenfrüchte, Waldbeeren, Brombeere, Schwarzkirsche, Pflaume, Tabak 13,5 % vol. Passt zu: Schweinefleisch, Schalentieren, scharfen Gerichten, Geflügel, Geräuchertem			46,00 (0,75l)
Spätburgunder Q.b.A., Weingut Thomas Harteneck (Baden) <sup>n</sup> <b>BIODYNAMISCH I VEGAN</b> Kühlfruchtig, frisch und elegant. Die rebsortentypische, lebendige Aromatik erinnert an die von feinen Gewürzen, Weichselkirsche und subtil vegetabilen Nuancen. Am Gaumen saftig, intensiv aber frisch und komplex. Perfekt balanciert und von noblen Gerbstoffen getragen. 12,5 % vol. Passt zu: Rind-, und Schmorgerichte, Kalb, Wild, Geflügel	5,90	10,50	32,00 (0,75l)
Spätburgunder Henkenberg Großes Gewächs 2017, Weingut Salwey (Baden) <sup>n</sup> <b>BIO</b> Mittlerer Körper, viel Frucht, sehr präzise angenehme Säure, schöne Länge. Im Abgang etwas Holz und Erde. Bouquet: rot-schwarze Früchte, Sauerkirsche, Cassis, rauchige Noten, Gewürze, vulkanische Mineralität 13 % vol. Passt zu: Rindergerichten, Schmorgerichten, Kalb,			79,00 (0,75l)
Heiter bis Wolkig, Weingut Weinreich (Rheinhessen) <b>BIODYNAMISCH I VEGAN I NATURWEIN</b> Hier werden rote und weiße Trauben, Dornfelder und Kerner, gemeinsam abgepresst und vergoren und kommen dann, nach einem Jahr im Holzfass, unfiltriert auf die Flasche. Das Resultat ist ein schlanker und extrem vielschichtiger Wein, mit einem nie enden wollenden Feuerwerk der unterschiedlichsten Aromen 11,5 % vol. Passt zu: Allrounder			38,00 (0,75l)



## Rotwein

### Österreich

Glas 0,1l/€

Glas 0,2l/€

Flasche/€

#### Junger Knabe Zweigelt, Weingut Heiderer-Mayer (Wagram, Österreich) <sup>n</sup>

25,90 (0,75l)

Trocken, leicht, fruchtig, unkompliziert, dezente Säure und Tannine

Bouquet: Kirsche, rote Johannisbeere, Erdbeere, Pflaume 12,5 % vol.

Passt zu: Allrounder, Schwein, Geflügel

,

#### BECK INK, Weingut Judith Beck (Burgenland) **BIO I VEGAN I NATURWEIN**

32,00 (0,75l)

Cuvée aus Zweigelt und St. Laurent. Ein frischer, kühlfruchtiger Wein von bezaubernder Einfachheit.

Seine Würze und eine an Süß- und Sauerkirsche erinnernde Aromatik, versprechen jede Menge Trinkfluss 12 % vol.

asst zu: Lamm, Schwein, reifem Käse, Hartkäse und Blauschimmel

#### Cuvée Haideboden 2017, Weingut Umathum (Burgenland) <sup>n</sup>

59,00 (0,75l)

Eine Cuvée aus Zweigelt, Gamay, Blaufränkisch und Cabernet. Intensives Rubinrot mit dunklem Kern, in der Nase

feine Frucht nach dunkler Kirsche und Zwetschge, zarte Noten von Johannisbeeren mit Anklängen von Schokolade.

Am Gaumen ebenso Frucht nach Kirschen, milde Gerbsäure, schwingt lange nach. 13 % vol. Passt zu: Schwein, Lamm, Rind, Wild

### Italien

#### Primitivo, I.G.T., „Piluna“, Castello Monaci (Apulien) <sup>n</sup>

27,50 (0,75l)

Trocken, kräftig, konzentriert-weich. Kirschkonfitüre, Pfeffer, Lakritz; 13 % vol.

Passt zu: Rindfleisch, Lamm, Pasta, Geflügel

#### Barbera Passito Appassimento D.O.C.G., San Silvestro (Piemont) <sup>n</sup>

28,50 (0,75l)

Trocken, leichte Süße, reife weiche Tannine, harmonisch rund, langes Finale. Backpflaume, rote Johannisbeere, Himbeere,

Waldbeere, Kirsche, Eiche, Vanille, Lebkuchengewürz; 14 % vol.

Passt zu: Kalbfleisch, Schweinefleisch, Pasta, Geflügel, Wild



## Rotwein

### Frankreich

	Glas 0,1l/€	Glas 0,2l/€	Flasche/€
<b>Gevrey Chambertin „La Justice“ A.O.C. 2018, Domaine Antonin Guyon (Burgund) <sup>n</sup></b> 100 % Pinot Noir, ausgewogen, geschmeidig, mit guter Struktur. Moderate Säure und Alkohol, runde Tannine. Bouquet: dunkle Kirschen, Sauerkirschen, Dörrpflaume, Waldboden 12 % vol. Passt zu: Kalb, Wild, Rind, Geflügel			95,00 (0,75l)
<b>Côtes du Rhône „Les Rabassieres“ A.O.P., Maison Bouachon (Rhône) <sup>n</sup></b> Grenache, Syrah, Mourvedre. Kräftig mit anständigen Tanninen. Bouquet: Brombeere, Pflaume, Eiche, schwarzer Olive, Zeder, Oregano 14 % vol. Passt zu: Lamm, Rind, Wild	5,50	9,50	32,00 (0,75l)
<b>Le Manse I.G.P., Domaine Lafage (Languedoc-Roussillon) <sup>n</sup></b> Syrah, Grenache, Mourvedre, Carignan, Cabernet Sauvignon. Intensive fruchtige Nase mit Noten von Blumen und Schokolade. Am Gaumen angenehm strukturiert und elegant. 14,5 % vol. Passt zu: Rind, Pasta, Geflügel			26,50 (0,75l)
<b>Tessellae Carignan A.O.P., Domaine Lafage (Languedoc-Roussillon) <sup>n</sup></b> 70 Jahre alte Reben, geringe Erträge und hohe Weinmacherskunst Würzig, kräftig, seidig. Schöne Fülle im Mund. Fruchtig, ölig. Bouquet: Brombeere, getrocknete Kräuter, Leder, Lakritze 14,5 % vol. Passt zu: Rind, Pasta, Kalb			29,50 (0,75l)
<b>Haut-Médoc 5ème Cru Classé 2014, Château Cantemerle (Médoc/Bordeaux) <sup>n</sup></b> 56 % Cabernet Sauvignon, 36 % Merlot, 2 % Cabernet Franc, 6 % Petit Verdot. Am Gaumen elegant, fein zerschnittene, feinkörnige Tanninstruktur, schönen Länge. Bouquet: Cassis, Brombeerpüree, rote Pflaume, Blaubeere 12 % vol. Passt zu: Rind, Lamm, Wild, Geflügel			89,00 (0,75l)
<b>Saint-Émilion Grand Cru 2018, Château Le Loup (St. Émilion/Bordeaux) <sup>n</sup></b> Rebsorten: 50 % Cabernet Franc, 50 % Merlot. Subtiler und weicher, aber reichhaltiger Bordeaux, wunderbar in der Nase und elegant im Mund. Brombeer- und Kirschnoten, Eiche, Schokolade und Vanille, Pfeffer. Nur ein winziger Hauch von Süße, erstaunlich reife Frucht. Weiche Tannine. 14 % vol. Passt zu: Rind, Lamm, Wild, Geflügel			52,00 (0,75l)



## Rotwein

Spanien



Glas 0,1l/€

Glas 0,2l/€

Flasche/€

### Baron de Ley Reserve D.O.C., Baron de Ley (Rioja) <sup>n</sup>

38,50 (0,75l)

Tempranillo, Cabernet Sauvignon. Im Stil eines Bordeaux. Dunkles Rubinrot, Marzipan, Vanille, Schwarzkirsche, Trockenpflaume, leicht alkoholisch, schwarzfruchtig, mürbe Tannine, fleischig, Pata Negra Schinken. Aber auch etwas rote Frucht und dezente Frische mit leichter Säure. 13,5 % vol. Ein toller Speisenbegleiter zu Schwein, Rind, Kalb, Lamm und Geflügel

### Lacrimus 5 D.O.C. (Rioja) <sup>n</sup>

27,50 (0,75l)

100 % Tempranillo. Trocken, fruchtig, konzentrierter extraktreicher Rotwein mit sanfter Barrique-Note. Aromen von Waldfrüchte, Lakritz und Süßgebäck, 13,5 % vol.  
Passt zu: Geflügel, Lamm, Kalb, Rind

## Portwein

5cl

### Taylor`s Port Chip Dry White <sup>n</sup>

6,50

Rebsorten: Malvasia, Rabigato, Esgana Cão, Viosinho 20 % vol  
trocken, saftig mit lebhafter Frucht, überraschend frischer Säure, sehr zarter Restsüße, elegant, leicht nussige Würze  
Pfirsich, Trauben, Nüsse, Dörrobst. Gut gekühlt als eleganter Aperitif oder als erfrischender Port Tonic Longdrink.

### Taylor`s Port Ruby Select <sup>n</sup>

6,00

Rebsorten: Tinta Cao, Tinta Roriz, Touriga Francesa, Touriga Nacional 20 % vol. Süß, wunderbar unterstützt von gut balancierter Säure, saftig-kirschig. Brombeere, schwarze Johannisbeere, Holunder, etwas Lakritz.  
Passt zu: Rindfleisch, Desserts mit Schokolade, Blauschimmelkäse





## Spirituosen

### Wermut/Vermouth

Belsazar Dry <sup>n</sup>		5cl	6,90
Noilly Prat Original Dry <sup>n</sup>			6,00
Belsazar White <sup>n</sup>			6,90
Belsazar Rosé <sup>n</sup>			6,90
Belsazar Red <sup>n</sup>			6,90
Antica Formula - Carpano <sup>n,2</sup>			7,90

### Absinth

Serpis Dry <sup>2</sup>	2cl	4cl	4,90	8,50
-------------------------	-----	-----	------	------

Der rote Absinth, ohne für den Absinth so typischen Anisgeschmack. Mit zwei Stück Würfel Zucker serviert. Dieser wird angezündet, so dass er in den Absinth tropft. Dann mit Eiswasser aufgießen (1 zu 3).

### Tequila

Tequila el Jimador Blanco	3,50	5,90
---------------------------	------	------

Hergestellt aus 100 % blaue Agave, doppelt destilliert. Junger, frischer, natürlicher Tequila. Weich, mit milden Noten gekochter Agave. Samtig, rein, wärmend.

Tequila el Jimador Reposado	3,50	5,90
-----------------------------	------	------

Hergestellt aus 100 % blaue Agave, doppelt destilliert. 2 Monate Fassreife/Amerikanische Weißeiche. Weich, süße Noten von gekochter Agave, Holz, Vanille, braune Gewürze, Nuss. Weiches, süßes Finish mit langer Eichennote.

### Rum

Brugal Anejo Superior 5 Jahre <sup>2</sup>	4,10	6,90
--	------	------



## Spirituosen

### Vodka

2cl

4cl

#### Extra Zytania

4,10

6,90

Geschmacklich handelt es sich um einen recht milden unkomplizierten Wodka auf der Basis von Weizen.

### Korn

#### Malteser Aquavit<sup>n.a.g</sup>

3,50

5,90

Ein deutscher Aquavit, der in Berlin seinen Ursprung hatte. Aromatisch, mit Kümmel und anderen Gewürzen.

#### Jubiläums Aquavit<sup>n.a.g</sup>

4,10

6,90

Der Aalborg Jubileum stammt aus Dänemark und betont mehr den Dill als den Kümmel. Geschmacklich ist er überraschend weich, dennoch markig und kraftvoll, mit satter, kerniger Würze.

### Gin

#### Finsbury

4,10

6,90

Finsbury London Dry Gin ist einer der ältesten Gins, der noch bis heute nach seinem ursprünglichen Rezept hergestellt wird. Seine klar definierten Wacholder- und Zitrusnoten machen diesen Gin zur idealen Basis eines klassischen Gin und Tonic.

#### Tanqueray Gin

4,70

8,00

Die Ideale Ausgewogenheit von vier Botanicals – Wacholder, Koriander, Angelika und Süßholz.

#### Hendrick`s Gin

4,70

8,00

Hergestellt mit Gurken- und Rosenblattessenzen sowie weiterer Botanicals ist er ein angenehmes Antidot gegen die Gewöhnlichkeit.

#### Roku - The Japanese Craft Gin

4,70

8,00

Der japanische Craft-Gin wurde aus 6 einzigartigen japanischen Botanicals hergestellt. Duft von Kirschblüten und Grünem Tee mit Anklängen von blumig-süßen Noten. Ideale Harmonie zwischen klassischem Gin-Geschmack und den speziellen Noten japanischer Botanicals (Sakura-Blume, Sakura-Blätter, Sencha-Tee, Gyokuro-Tee, Sansho-Pfeffer und Yuzu-Schale). Mit Yuzu als Hauptnote. Weich und samtig am Gaumen. Sansho-Pfeffer sorgt für eine leichte Schärfe beim Abgang.

#### Gin Mare Mediterraneoan

5,90

10,00

Aromen des Mittelmeerraumes entfalten sich auf besondere Weise - 45 Botanicals prägen den würzigen und zugleich milden Geschmack des Super Premium Gins, darunter die 4 primären Botanicals: Arbequina-Oliven aus Spanien, Rosmarin aus Griechenland, Basilikum aus Italien und Thymian aus der Türkei



## Spirituosen

### Scotch

	2cl	4c
The BenRiach 10 Jahre - Speyside Single Malt Scotch Whisky	5,30	8,90
10 Jahre Reifung verleihen diesem Single Malt seine Komplexität und Ausgewogenheit. Grüne Apfelschalen, Aprikosen, Pfirsich, Bananen, Anis und Zitronenschale. Langer Abgang mit viel Eiche und Gerstenaromen, angenehm süß.		

### Bourbon

Jim Beam	4,10	6,90
Mais, Roggen, gemälzter Gerste, bestes Quellwasser, mit runden Geschmack mit feinen Eichen- und Vanille-Aromen.		

Woodford Reserve Distiller`s Select	4,70	7,90
Ein sanfter, aromatischer Whiskey mit würzigem, warmem und langem Abgang. Sein Aroma besticht durch starke Vanille mit Fruchtklängen und feiner Eichenholznote. Ein Hauch Karamell, Aprikose und Kakao sorgen für den einzigartigen Geschmack.		

Woodford Reserve Kentucky Straight Rye	4,70	7,90
Rye Whiskey mit ausgeprägter Gewürznote, perfekt ausbalanciert, mit Anklang von Früchten und anhaltendem Abgang.		

### Irish Whiskey

Kilbeggan <sup>2</sup>	4,10	6,90
Besonders mild, mit harmonischen Noten von Pfirsich, Karamell, Vanille und Mandelnugat.		

Slane Irish Whiskey	4,70	7,90
Sein Markenzeichen ist der charakteristische Triple-Casked- Reifungsprozess mit 3 Fassarten: neue Fässer aus amerikanischer Eiche, bereits verwendete Bourbon-Fässer und Sherryfässer. So entsteht ein charaktvollerer und vielfältigerer Geschmack als man es von traditionellen Blended Irish Whiskeys gewohnt ist. Sein Geschmack ist prägnant und vollmundig und in der Nase entfalten sich reichhaltige Aromen.		



---

Spirituosen  
Likör

	2cl	4cl
Averna <sup>2</sup>	3,90	6,90
Aperol <sup>2</sup>	3,90	6,90
Campari <sup>2</sup>	3,90	6,90
Disaronno Amaretto <sup>2</sup>	3,90	6,90
Bailey`s Original Irish Cream <sup>2</sup>	3,90	6,90
Luxardo Maraschino <sup>2</sup>	3,90	6,90
Sambuca Molinari	3,90	6,90
Pernod <sup>2</sup>	3,90	6,90
Obstbrand		
Poire William / Pascall	4,50	7,90
Mirabelle / Schladerer	4,50	7,90



## Spirituosen

### Cognac / Brandy

	2cl	4cl
Remy Martin VSOP <sup>2,n</sup>	5,90	9,90

### Grappa

Grappa Nardini Bianca <sup>n</sup>	3,90	6,90
Nardini Bianca ist besonders für seinen trockenen Abgang und den kraftvollen Geschmack mit leicht fruchtigen Noten bekannt.		

Grappa Nardini Reserva <sup>n</sup>	4,50	7,90
Die aromatische Reifung des Nardini Grappa Reserva wird in Fässern aus slawonischem Eichenholz vollzogen und dauert mindestens drei Jahre. Das Eichenholz fügt dem Destillat feine Geschmacks-Nuancen hinzu. So entsteht der geglättete und trotz des hohen Alkoholgehaltes sehr weiche und elegante Geschmack mit harmonischer Aromenvielfalt, der den Reserva auszeichnet.		

Grappa Nonino Lo Chardonnay in Barriques <sup>n</sup>	4,50	7,90
Fein und elegant mit Aromen von Gebäck, Vanille und Mandeln. Am Gaumen mit Andeutungen zarter Schokolade sowie nussigen Noten frischer Mandeln.		

## Cocktails

	Glas
Cherry Cherry Daddy (3 cl Luxardo Maraschino <sup>2</sup> , 4 cl Tequila Blanco, Limettensaft, Grapefruitsaft, Rohrzuckersirup)	11,90
Gaygarita (Tequila el Jimador Reposado, Agaven-Dicksaft, Limettensaft, Pfirsich, Salzrim mit Oregano)	10,90
Hibiskus Smash (5 cl Irish Whiskey <sup>2</sup> , Limette, hausgemachter Hibiskus Sirup, Thomas Henry Pink Grapefruit, Minze)	10,90
Negroni (3 cl Finsbury Gin, 1 cl Belsazar Vermouth Red <sup>n</sup> , 3 cl Campari <sup>2</sup> )	11,90
Espresso Martini (4cl Zytia Vodka, 3 cl Kaffee-Likör, Espresso) <sup>2,11,g</sup>	10,90
Pink Paloma (4 cl Tequila el Jimador Blanco, Thomas Henry Pink Grapefruit <sup>3</sup> , 1 cl Limettensaft, Salz)	8,90
Bloody Mary (6 cl Zytia Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Worcester Sauce <sup>2f</sup> )	10,90
Virgin Mary (Tomatensaft, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Worcestersauce <sup>2f</sup> )	7,90



## Amabuki tete - Japan Botanicals

Glas

Tete Botanical Tonic <sup>n</sup>	10,90
Ein einzigartiger Likör auf Shochu-Basis, der mit 9 japanischen Botanicals (Ume-Pflaumen, Zitronenschale, Pflaumenblüte, Ingwer, grüner Tee, Lilienblätter, Zimt, Sansho-Pfeffer, getrockneter Bonito) aromatisiert wird. Dazu wird eine Flasche Thomas Henry Botanical Tonic <sup>3,10</sup> und Zitrone gereicht.	

### Longdrinks mit Prosecco

Korsakow Spritz (2 cl Campari, 2 cl Belsazar Rosé, Thomas Henry Pink Grapefruit <sup>3</sup> , Prosecco <sup>n</sup> , Rosmarin)	7,90
Basilikum Spritz (Prosecco <sup>n</sup> , Balis Basilikum Ingwer Drink <sup>2</sup> , Limette)	7,50
Ananas Minz Spritz (Prosecco <sup>n</sup> , Balis Tiki Ananas Minze <sup>2</sup> , Limette, Minze)	7,50
Aperol Spritz (4 cl Aperol <sup>2</sup> , Prosecco <sup>n</sup> , Soda)	7,50
Aperol Maracuja Spritz (4 cl Aperol <sup>2</sup> , 4 cl Maracuja Nektar, Prosecco <sup>n</sup> )	7,50
Campari Spritz (6 cl Campari <sup>2</sup> , Prosecco <sup>n</sup> , Soda)	8,90
Bellini (Ponthier Pêche Blanche - weißes Pfirsichpüree, Pepino Peach, Prosecco <sup>n</sup> )	9,90
Kir Royal (9 cl Crémant de Loire <sup>n</sup> , 1 cl Crème de Cassis <sup>2,n</sup> )	7,00
Volée Spritz (5 cl Volée Naturel, Prosecco <sup>n</sup> )	7,90

### Ohne Vol.%

Volée Bio Aperitif Naturel alkoholfrei	6,90
5 cl Volée Naturel aus unfermentierten Chardonnay Trauben, frischer Verjus und berauschendem Damiana mit Mazeraten aus Grapefruit, Bergpfirsich, Holunderblüte und Pomeranze	
Volée Tonic alkoholfrei (5 cl Volée Nature , Dry Tonic <sup>3,10</sup> )	7,90



## Gin & Tonic

Glas

Finsbury Gin Tonic (4 cl Finsbury Gin, Tonic nach Wahl)	7,90
Tanqueray Gin Tonic (4 cl Tanqueray Gin, Tonic nach Wahl)	10,90
Hendrick`s Gin Tonic (4 cl Hendrick`s Gin, Tonic nach Wahl)	10,90
Roku Gin Tonic (4 cl Roku Gin, Tonic nach Wahl)	10,90
Gin Mare Tonic (4 cl Gin Mare, Tonic nach Wahl)	12,90
Tonics: Thomas Henry Dry Tonic <sup>3,10</sup> , Thomas Henry Botanical Tonic <sup>3,10</sup> oder Thomas Henry Tonic Water <sup>3,10</sup>	

## Weitere Longdrinks

Lillet Wild Berry (5 cl Lillet Blanc <sup>n</sup> , Thomas Henry Wild Berry, eiskalte Beeren)	8,50
Rosi (10 cl Rosé Wein <sup>n</sup> , 3 cl Brugal Rum <sup>n</sup> , Rosmarinsirup, Zitrone, Thomas Henry Pink Grapefruit)	10,90
Campari Orange (5 cl Campari <sup>2</sup> und Orangensaft)	8,90
Skinny Bitch (4cl Zytania Vodka, 2 cl Limettensaft, Limette, Soda)	7,90
Hibiskus Skinny Bitch (4cl Zytania Vodka, hausgemachter Hibiskus Sirup, Limettensaft, Zitronensaft, Soda)	8,50
Belsazar Rosé & Tonic (5 cl Belsazar Rosé <sup>n</sup> , 10 cl Botanical Tonic <sup>3,10</sup> , Orange)	8,90
Belsazar Red & Ginger (5 cl Belsazar Red <sup>n</sup> , 10 cl Ginger Ale <sup>2</sup> , 1 cl Lime Juice <sup>1</sup> , Limette)	8,90

Gerne können Sie sich aus den Spirituosen, Softgetränken und Säften der Karte weitere Longdrinks Ihrer Wahl kreieren.



## Kaffee, el rojito

Solidarisch / Bio / Fair Trade

Kaffee <sup>11,g</sup>	Tasse / Kännchen	3,80	5,90
Cappuccino <sup>11,g</sup>			4,00
Flat White <sup>11,g</sup>			4,20
Latte Macchiato <sup>11,g</sup>	einfach / doppelt	4,20	5,90
Espresso <sup>11</sup>	einfach / doppelt	2,80	5,00
Espresso Macchiato <sup>11,g</sup>	einfach / doppelt	3,20	5,50
Espresso Martini (4cl Zytania Vodka, 3 cl Kaffee-Likör, Espresso) <sup>2,11,g</sup>			11,90

Unsere Alternative zur Kuhmilch: Haferdrink + 0,30

Alle Kaffee-Getränke gibt es auch entkoffeiniert.

## Cold Brew

Cold Brew Eiskaffee mit Milch und auf Wunsch gesüßt <sup>11,g</sup>			5,50
Cold Brew Eiskaffee mit Carte d`Or Bourbon Vanilleeis (c,g)			7,50

## Weitere Heißgetränke

Matcha Latte <sup>g</sup>			4,90
Heiße Schokolade <sup>g</sup>			4,50
Heiße weiße Schokolade <sup>g</sup>			4,90
Schococcino (Heiße Schokolade mit Espresso) <sup>11,g</sup>			6,50
Schococcino weiß (Heiße weiße Schokolade mit Espresso) <sup>11,g</sup>			6,90



## Tees und andere Aufgussgetränke

	Tasse	Kännchen
Tee von frischer Minze oder frischem Ingwer	3,90	
Eilles Kräutergarten Kräutermischung aus Lemongras, Rooibos, Nanaminze, Fenchel, Süßholz, Zimt, Heidelbeeren und Kamille	3,60	5,90
Eilles Bio Pfefferminze Erfrischende, aromatische Pfefferminzblätter	3,60	5,90
Eilles Kamillenblüten Getrocknete Kamillenblüten mit ihrem honigartigen Geschmack	3,60	5,90
Eilles Sommerbeeren Liebliche Früchteteemischung mit der Geschmacksnote Himbeere-Erdbeere	3,60	5,90
Eilles Bio Darjeeling Green <sup>11</sup> Charaktervoller Grüntee aus dem Hochland Darjeelings	3,60	5,90
Eilles Sonne Asiens <sup>11</sup> Zart-herber Grüntee mit Lemongras und exotisch-frischem Zitrusfrucht-Aroma	3,60	5,90
Eilles Bio Darjeeling Imperial Second Flush <sup>11</sup> Sommerpflückung aus kontrolliert biologischem Anbau, goldgelb, mit zart-nussige Note	3,60	5,90
Eilles Bio English Breakfast Tea <sup>11</sup> Traditionsmischung aus den Teegärten Indiens und Ceylons	3,60	5,90
Earl Grey Premium <sup>11</sup> Edle Darjeeling-Assam Mischung benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinster Bergamottfrüchte	3,60	5,90



# KURHAUS KORSAKOW

Alle Preise in EURO inklusive gesetzlicher Umsatzsteuer und Bedienung.

---

Zusatzstoffe:

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin E954
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat E952
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle E951
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam E950
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 coffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst
- Nr. 15 gentechnisch verändert

Allergene:

- a glutenhaltig
- b Krebstiere
- c Eier und Eierzeugnisse
- d Fisch und Fischerzeugnisse
- e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f Soja und Sojaerzeugnisse
- g Milch und Milcherzeugnisse
- h Schalenobst (Nüsse)
- i Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j Senf und Senferzeugnisse
- k Sesamsamen
- l Lupinen
- m Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalamare, Austern)
- n Schwefeldioxid und Sulfide