

Aperitif

Ouzo auf Eis (echt griechisch) 38% 4cl	4,5
Martini bianco 18% 5cl	5,5
Martini Vibrante 5cl (alkoholfrei)	5,5
Martini-Tonic alkoholfrei 0,2l (Martini Vibrante alkoholfrei, Tonic)	7,5
Campari Orange 0,2l	7,5
Aperol Spritz 0,2l	7,5
Erdbeer Spritz 0,2l (Aperol, Prosecco, Erdbeersirup, Soda)	7,5
Malibu Spritz 0,2l (Malibu, Prosecco, Kokosnusssirup, Soda)	7,5
Elderflower 0,2l (Wodka, Tonic, O-Saft, Holunderblütensirup, Gurke)	7,5
Jo-Jo 0,2l (Johannesbeerlikör, Prosecco, Tonic)	7,5
Lillet Wild Berry 0,2l	7,5
Prosecco 0,1l	4,5

Alkoholfreie Getränke

	<u>0,25l</u>	<u>0,75l</u>
Bad Harzburger Mineralwasser (Still oder Classic)	3	6,5
Tafelwasser (1,0 Liter Flasche)		5,5
	<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
Tafelwasser		3,5
Coca-Cola Cola Zero Fanta Sprite	3	5,5
Schweppes Bitter Lemon Ginger Ale	3	
Thomas Henry's Tonic	3	
Proviant: Zitrone (0,33l)	4	
Malzbier (0,33l)	4	
<u>Als Saft oder Schorle:</u>		
Orangensaft Apfelsaft Maracujasaft		
Rhabarbersaft Kirschsaft Bananensaft	3	5,5

Bier

	<u>0,3l</u>	<u>0,4l</u>
Krombacher vom Fass	3,8	4,6
Krombacher Alster	3,8	4,6
Starnberger Hell vom Fass	4,2	5,2
Schwarzes Schaf dunkel	4,2	5,2
Veltins alkoholfrei (0,33l)	3,2	
		<u>0,5l</u>
Krombacher Hefeweizen hell		5,6
Krombacher Hefeweizen dunkel		5,6
Krombacher Hefeweizen alkoholfrei		5,6

Offene Weine

<u>Weißwein</u>	<u>0,2l</u>
Imigliko griechisch lieblich	5,9
Grauburgunder harmonisch trocken	6,8
Sauvignon blanc frisch fruchtig trocken	6,8
Weissburgunder trocken	6,8
Riesling trocken	6,8
<u>Roséwein</u>	
Makedoniko	6,4
<u>Rotwein</u>	
Imigliko griechisch lieblich	5,9
Merlot fruchtig würzig trocken	6,8
Primitivo harmonisch rote Beeren trocken	6,8
Cuvee Noir würzig trocken	7,8
Cabernet Sauvignon fruchtig samtig trocken	6,8

Flaschenweine

Weißwein (0,75l)

Sauvignon Blanc „Bundschuh“ 23

Weingut Emil Bauer Pfalz

Frisch | fruchtig | knackig | Duft nach Stachelbeeren und Johannisbeeren | trocken

Passt zu Fisch und Pasta

Riesling „No Sex, Drugs & Rock´n Roll just Riesling“ 26

Weingut Emil Bauer Pfalz

Frisch | fruchtig | saftig | knackig | Duft nach reifem Apfel und Pfirsich | trocken

Passt zu Fleischgerichten und Meeresfrüchte

Grauburgunder „Bundschuh“ 22

Weingut Emil Bauer Pfalz

Fruchtig | leicht | weich | Aroma von Melone, Zitrusfrüchten | trocken

Passt zu Fleischgerichten, Grillgemüse und Pasta

Weissburgunder Pinot blanc „Happy“ 25

Weingut Emil Bauer Pfalz

Balanciert | harmonisch | mittelkräftig | zarter Schmelz | füllige Frucht | trocken

Passt zu Fleisch- und Fischgerichten und Gemüse

Lugana 26

Weingut Casello Bondoni; Italien; Lomardei

Weich | frisch | harmonisch | mineralisch | Duft nach grünen Äpfeln und Honig | trocken

Passt zu Fisch und hellen Fleischgerichten

Grillo Mandrarossa 25

Weingut Mandrarossa Sizilien Italien

Säurearm | fruchtig | vollmundig | Nuancen von Maracuja, Apfel sowie Pfirsich | trocken

Passt zu Fisch, Geflügel, Meeresfrüchte, Pasta, Schwein und vegetarischen Gerichten

Imigliko griechischer Weißwein, lieblich 16

Alkoholfreier Wein (0,75l)

Eins-Zwei-Zero Riesling

26

Weingut Johannes Leitz Rheingau

Schönen Säurestruktur | Unbeschwert | Frisch | Rhabarber und rote Äpfel | trocken

Passt zu Geflügel, Lachs, hellem Fleisch und Salat

Roséwein (0,75l)

Rosé Groh

26

Weingut Axel Groh

Frisch | spritzig | lebendig | Aromen von roten Beeren und Kirschen | trocken

Passt zu Geflügel, Lachs, hellem Fleisch und Salat

Laborie Impossible Rosé

25

Weingut Laborie, Südafrika

Fruchtig | frisch | wunderbar weich am Gaumen | trocken

Eine perfekte Erfrischung an heißen Tagen | passt zu Pasta, Geflügel, Fisch und Salaten

Rotwein (0,75l)

Primitivo Fantini Puglia IGT

24

Weingut Fantini Abruzzan Italien

Tiefe, rote Farbe | intensives Aroma von roten Fruchtnoten | vollmundig | weich | trocken

Passt zu dunklem Fleisch, Rind oder Wild und zu Gerichten mit Käse

Primitivo Oblío

29

Weingut Vinicola Apulien Italien

Sehr genussvoller 18% Rotwein | sanfte Aromen mit einem Hauch von Vanille | weich |

Fruchtig | angenehm im Abgang

Montepulciano Moda

21

Weingut Talamonti Abruzzan Italien

Fruchtig | intensiv | rubinrot | Duft nach Kirsche, Pflaume, Himbeeren | trocken

Passt zu gegrillten Fleisch und Käse

Nero d'avola „Costdune“ 23

Weingut Settesoli Mandarossa

Rund | samtig | weich | Schwarzkirsch- und Pflaumenaroma | trocken

Passt zu Fleisch, Wild, und Käse

Pinot Noir „Les Crépages“ 26

Weingut Baron Philippe de Rothschild (Bordeaux)

Mittleres Rubinrot | verlockend fruchtig | Walderdbeeren, Wildkirsche, Vanille | trocken

Passt zu Huhn, Lamm, Rind, Schwein und vegetarischen Gerichten

Cabernet Sauvignon „Halbstück“ Gutswein 27

Weingut Emil Bauer Pfalz

Außergewöhnlich | überraschend | reife Brombeeren mit frischen Holunderbeeren |

trinkfreudiger sanfter Rotwein | gehaltvoll, aber nicht schwer | trocken

Passt zu gebratenem Fleisch, Pasta – ein Allrounder

Imigliko griechischer Rotwein lieblich 16

Heiße Getränke

Café Crema 3

Cappuccino 3,5

Latte Macchiato 4

Espresso 3

Espresso doppelt 4

Schwarzer Tee | Grüner Tee | Früchtetee | Kräutertee 2,5

Digestif

2cl

Prinz „Alte Marille“ 41%	4,5
Prinz „Alte Williams Christbirne“ 41%	4,5
Prinz „Alte Waldhimbeere“ 41%	4,5
Prinz „Alte Haus-Zwetschke“ 41%	4,5
Prinz „Alter Bodensee-Apfel“ 41%	4,5
Prinz „Alte Haselnuss“ 41%	4,5
Ouzo 38%	3
Ramazotti 30% pur oder auf Eis mit/ohne Zitrone	3
Averna 32%	3
Schierker Feuerstein 35%	3
Linie Aquavit 42%	3
Grappa Barolo 40%	4
Grappa Rocca Berica (6 Monate im Eichenbarrique) 40%	3,5
Grappa Brunello di Montalcino (12 Monate im Eichenbarrique) 40%	4,5
Havanna Club Rum 40%	4
Baileys 17% pur oder auf Eis	4

Gin Tonic

Gin Tonic

– Tanqueray	8,5
– Hendrick's	9,5

mit Schweppes Tonic Water oder Thomas Henry's

mit Limette | Orange oder mit Gurke