

# Kaffee, Tee & Schokolade

Rösterei Mrs. Brown

Espresso	3,60 €
Doppelter Espresso	5,60 €
Creme Café	4,40 €
Latte macchiato <sup>G</sup>	4,90 €
Café au lait <sup>G</sup>	4,90 €
Cappuccino <sup>G</sup>	4,80 €
Espresso macchiato <sup>G</sup>	3,80 €
Doppelter Espresso macchiato <sup>G</sup>	5,80 €
Rio Caribe dunkle Schokolade <sup>G</sup>	6,00 €
Copacabana weiße Schokolade <sup>G</sup>	6,00 €
Schokochino / Moccachino <sup>G</sup>	6,90 €
Weiße / dunkle Schokolade mit Espresso	
Dunkle Schokolade mit Rum <sup>G</sup>	7,50 €
Glas heiße Zitrone	4,40 €
Spizz Glühwein blanc (saisonbedingt)	

*Unsere verschiedenen Heißgetränke bieten  
wir auch entkoffeiniert und mit Hafermilch an.*

## Althaus Tee

<b>Bowl</b>	4,90 €
<b>Kännchen</b>	6,50 €

empfohlene Ziehzeit

### Schwarztee

Darjeeling	2 – 4 Minuten
------------	---------------

### Grüner Tee

Sencha Senpai	2 – 3 Minuten
---------------	---------------

### Kräutertee

Classic Herbs	5 – 8 Minuten
Smooth Mint	
Rooibos Vanille	

### Früchtetee

Red Fruit Flash	5 – 8 Minuten
-----------------	---------------

# Alkoholfreie Getränke

<b>Coca Cola Coca</b>	0,2 l	3,90 €
<b>Cola zero</b>		
<b>Schweppes</b>		
Tonic / Ginger Ale <sup>1,2</sup>	0,2 l	3,90 €
<b>Lichtenauer</b>		
Zitronenlimonade /	0,2 l	3,50 €
Orangenlimonade / Spezi <sup>1,2,3,9</sup>	0,4 l	5,20 €
<b>Lichtenauer Mineralwasser</b>		
Classic / Medium / Still	0,25 l	3,10 €
	0,75 l	7,50 €
<b>Bionade</b>		
Naturtrübe Limette	0,33 l	5,40 €
Naturtrübe Blutorange		
Pfirsich Eistee		
<b>Säfte &amp; Nektare</b>		
Apfel / Orange / Mango /	0,2 l	3,80 €
Maracuja <sup>3</sup> / Kirsch / Banane <sup>3</sup> /	0,4 l	5,50 €
Rhabarber / Johannisbeere		
<b>Saftschorle</b>	0,2 l	3,40 €
	0,4 l	4,90 €

# Flaschenbier

<b>Paulaner Münchner hell</b>	0,5 l	5,60 €
alkoholfrei <sup>A/Ba</sup>		
<b>Paulaner Hefeweizen</b>	0,5 l	5,60 €
alkoholfrei <sup>A/Ba</sup>		
<b>Paulaner Hefe-Zitrone</b>	0,5 l	5,60 €
alkoholfrei <sup>A/Ba</sup>		
<b>Allgäuer Büble Urbayrisch Dunkel</b>	0,5 l	5,60 €

# Fassbier

<b>Hacker Pschorr</b>	0,3 l	3,90 €
Helles <sup>A/Ba</sup>	0,5 l	5,90 €
Braumeister Pils <sup>A/Ba</sup>		
Kellerbier unfiltriert <sup>A/Ba</sup>		
<b>Paulaner</b>	0,3 l	3,90 €
Hefeweizen naturtrüb <sup>A/Ba/Wh</sup>	0,5 l	5,90 €
<b>Bier-Mix Getränke</b> <sup>A/Ba/Wh</sup>	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	5,80 €

# Aperitifs & Sprizz

<b>Sherry Lustau</b>	5 cl	6,50 €
Manzanilla, Medium Amontillado, Deluxe Cream		
<b>Vermouth</b> <sup>5</sup>	5 cl	7,00 €
<b>Belsazar</b> -Schwarzwaldbrennerei		
White / Red / Rosé		
<b>Belsazar Tonic</b>	0,2 l	9,50 €
Belsazar Rosé / Schweppes Tonic		
<b>Negroni</b> <sup>5</sup>	0,1 l	10,50 €
Belsazar Red / Campari / Gin		
<b>Aperol Spritz</b>	0,2 l	8,90 €
Aperol <sup>1,5,11</sup> / Prosecco <sup>5</sup> / Soda		
<b>Spizz Spezial</b>	0,2 l	9,20 €
Aperol <sup>1,5,11</sup> / Prosecco <sup>5</sup> / Maracujasaft <sup>3</sup>		
<b>Limoncello Spritz</b>	0,2 l	8,90 €
Hausgemachter Limoncello / Prosecco <sup>5</sup> / Soda / Limette		
<b>Hausaperitif „Onkel Phil“</b>	0,2 l	9,50 €
Gin / Johannisbeersaft / Prosecco <sup>5</sup> / Lime Juice / Holundersirup <sup>2,3</sup> / Limette / Minze		

# Schaumweine

## Sekt

<b>Sekt Hausmarke trocken</b> <sup>5</sup>	0,1 l	5,20 €
Sektkellerei Ohlig, Rüdesheim	0,75 l	29,00 €

## Prosecco

<b>Prosecco Frizzante DOC Treviso SV</b> <sup>5</sup>		
Le Contesse, Venetien	0,1 l	4,90 €
auf Eis	0,2 l	7,50 €
	0,75 l	26,50 €

## Crémant

<b>Grande Cuvée 1531 Brut Rosé</b> <sup>5</sup>	0,1 l	7,90 €
Crémant de Limoux AOC <sup>5</sup>	0,75 l	41,00 €

## Champagner

<b>Drappier Carte d`Or Brut, Blanc</b> <sup>5</sup>	0,375 l	39,00 €
	0,75 l	78,00 €

<b>Drappier Carte d`Or Brut, Rosé</b> <sup>5</sup>	0,375 l	39,00 €
	0,75 l	78,00 €

<b>Blanc de Blanc Brut 1 er Cru</b> <sup>5</sup>	0,75 l	98,00 €
<b>Veuve Fourny et Fils, Vertus</b>		

Reinsortiger Chardonnay mit subtiler Hefenote und Noten von Zitrusfrüchten, grünem Apfel, weißem Pfirsich sowie Birne. Ein eleganter Champagner mit klarer Frucht, feine Brioche und einer wunderbaren Perlage aus einem kleinem aber exklusiven Champagnerhaus.

# Weißwein

**Hausmarke Spizz** <sup>5</sup> 0,2l 9,00 €

**Blanc de Noir** 0,5l 22,50 €

**Weingut Ludi Neiss, Pfalz** 0,75l 31,00 €

Aromen von Melone und Birne, frische, kühle gelbe Früchte, anregend und jugendlich, sehr frisch und lebendig mit feiner Restsüße.

**„SPiZZ“ Weißburgunder** <sup>5</sup> 0,2l 9,00 €

**Edition Spizz** 0,5l 22,50 €

**Andreas Bender, Mosel** 0,75l 31,00 €

Herrlich aromatisch mit unglaublichem Schmelz, vollreife Lesung und teils in Barrique ausgebaut.

**Riesling** <sup>5</sup> 0,2l 9,80 €

**David Spies, Rheinhessen** 0,5l 24,50 €

**Genussriesling vom Jungwinzer des Jahres 2020,** 0,75l 34,00 €

David Spies. Mit purem Ausdruck einer aromatischen, reifen Frucht nach Pfirsich und Zitrusfrüchten, frischer Säure und unbeschwertem Charakter.

**Grauburgunder** <sup>5</sup> 0,2l 9,00 €

**Ellermann Spiegel, Pfalz** 0,5l 22,50 €

**Süffig, sauber und klar!** 0,75l 31,00 €

Mit Noten von Birne, Apfel, Pfirsich und Zitrusfrüchten in Duft und Geschmack.

**Sauvignon blanc** <sup>5</sup> 0,2l 9,90 €

**Winzerhof Stahl, Franken** 0,5l 24,80 €

**91 James Suckling** 0,75l 36,00 €

Frischer Duft nach Stachelbeere und Holunderblüte, darüber feine Mineral- und Kräuternoten.

Am Gaumen saftig und aromatisch, mit klarer Stachelbeer-Zitrus-Frucht und animierender Säure.

## Alkoholfreier Wein

**Natureo Free blanco 0,0** 0,2l 9,00 €

**Miguel Torres, Penedes** 0,5l 22,50 €

**Helles Stroh-Gelb mit grünlichem Glanz. Intensiv** 0,75l 31,50 €

duftiges Bukett mit rebsorten-typischen Aromen von Rosenblüten, reifen Birnen, Bananen und einem frischen Hauch von Zitrusfrüchten.

**Weinschorle** <sup>5</sup> 0,2l 6,50 €

0,5l 16,20 €

## Sachsen

**„Der kleine Schwarz“<sup>5</sup>** 0,75 l 39,50 €

### **Weingut Martin Schwarz, Meißen**

Riesling, Weißburgunder, Müller-Thurgau und Scheurebe.  
Alle vier Rebsorten bringen das Beste mit für diese  
frisch-fruchtige Cuvée. Körper, Schmelz, eine feine  
Zitrusfrucht sowie ein lebendiges Säurespiel.

**Scheurebe<sup>5</sup>** 0,75 l 42,00 €

### **Tim Strasser, Rothes Gut, Meißen**

In der Nase schwarze Johannisbeere, exotische Früchte  
und Holunderblüte. Am Gaumen kräftig, fruchtig mit  
einer betörenden und saftigen Säure.

## Pfalz

**Riesling Alte Rebe<sup>5</sup>** 0,75 l 44,00 €

### **Markus Schneider, Ellerstadt**

Animierende Noten nach Zitrusfrüchten, reifer Quitte und  
Papaya, kräuterwürzige Anklänge. Am Gaumen kraftvoll und  
elegant, mit einer knackigen Frucht, belebendem Säurespiel  
und kühlen Mineralnoten.

## Rheinhessen

**Steinschleuder<sup>5</sup>** 0,75 l 39,00 €

### **Chardonnay & Weißburgunder**

#### **David Spies, Dittelsheim-Heßloch**

Im Glas von leuchtendem Zitronengelb mit goldenen Reflexen, finden  
wir im duftigen Bukett mineralische und grünfruchtige Anklänge des  
Weißburgunders, komplettiert durch reife Steinobst-aromen des  
Chardonnays. Verbunden werden diese durch subtile  
Vanillenoten. Am Gaumen sehr schön balanciert zwischen breitschult-  
rigen Holzfasseinflüssen, frischen Aromen nach grünem Apfel und  
Zitrusfrüchten sowie reifen Nuancen von Williams-Christ-Birne und  
tropischen Früchten. Zart schmelzig, mit delikaten Gewürznuancen.

## Baden

**Oberrotweil Grauburgunder<sup>5</sup>** 0,75 l 49,00 €

### **Weingut Salwey, Oberrotweil**

Der Oberrotweiler Grauburgunder hat einen sortentypischen nussigen  
Charakter. Die dezente Birnenfrucht und feine Tannine verleihen  
diesem edlern Weisswein einen langen Nachhall. Die Trauben stammen  
zum überwiegenden Teil aus den Löß-Lehm-Lagen des Käsebergs, zu  
kleinen Teilen aber auch aus den Großen Lagen Henkenberg und  
Eichberg vulkanischen Ursprungs. Ausbau und biologischer  
Säureabbau erfolgen im Großen Holzfass (1200 Liter) aus  
Oberrotweiler Eiche, es schließt sich eine lange Lagerung auf  
der Hefe mit regelmäßiger Batönnage an.

## Österreich

**Grüner Veltliner**<sup>5</sup> 0,75 l 42,00 €

**Steinfeder Mariengarten**

**Josef Jamek, Wachau**

Grüner Veltliner Steinfeder ist typischerweise ein leichter und duftiger Wein. So zeigt sich auch der Grüne Veltliner Steinfeder von Jamek feingliedrig und spritzig. Wir finden Nuancen von Apfel sowie einen Hauch Pfeffer und Salz. Lecker!

## Frankreich

**Bourgogne Chardonnay**<sup>5</sup> 0,75 l 39,00 €

**Alain Geoffroy, Chablis**

Dieser klassische, im Edelstahltank ausgebaute weiße Burgunder gefällt mit klarer, hellgoldener Farbe und einem animierenden Duft nach Ananas, Quitte und hellen Blüten. Am Gaumen geschmeidig und zart buttrig, mit einer delikaten salzigen Nussnote. Passt „spizze“ zu Edelfisch & Krustentier!

## Italien

**Fior di Lago**<sup>5</sup> 0,75 l 38,00 €

**Cantina Bulgarini, Lombardei**

Ein komplexer und außergewöhnlicher Weißwein mit satter strohgelber Farbe, der aus Sauvignon blanc und Trebbiano gewonnen wird. Im Duft frische, animierende Aromen von weißem Pfirsich, Stachelbeeren und ein bisschen Enzian.

## Neuseeland

**Sauvignon Blanc Overtüre**<sup>5</sup> 0,75 l 46,00 €

**Karl Heinz Johner, Wairarapa**

Volle reife Frucht nach Kiwi, Passionsfrucht und Mango. Am Gaumen traditionell Holunder und Stachelbeere. Ein Wein nach Chefs Geschmack!

## Südafrika

**Cape of Good Hope Serruria**<sup>5</sup> 0,75 l 48,00 €

**Chardonnay**

**Anthonij Rupert, Franschhoek Südafrika**

Elegantes Bukett nach Orangenzeste, Limette und hellen Blüten. Am Gaumen anfangs subtil und zurückhaltend, entfaltet sich bald eine facettenreiche gelbe Frucht, saftig und lang, getragen von einer belebenden Säure, deren Aromen schließlich delikate cremigen Eichenholznoten weichen. Elegant, ausgewogen, reichhaltig.

# Roséwein

**PINK by Lea Metzger** <sup>5</sup> 0,2 l 8,50 €

**Uli Metzger, Pfalz** 0,5 l 21,00 €

Cuvée aus Dornfelder & Merlot, feinherb,  
satte Aromen von Erdbeere, Himbeere  
und Johannisbeere.  
Elegant, unaufdringlich & süffig.

**Aimery Cabernet Franc Rosé** <sup>5</sup> 0,2 l 8,50 €

**Sieur d'Arques, Languedoc** 0,5 l 21,00 €

Rassiger Rosé aus dem Süden Frankreichs  
mit fruchtigen Noten von Preiselbeere und  
Litschi, dazu florale Anklänge an Lavendel.

## Italien

**Rosalie Festival** <sup>5</sup> 0,75 l 38,00 €

**Cantina Meran, Südtirol**

Brillantes Antikrosa mit rubinroten Reflexen. Intensives  
Duftspiel mit verführerischen Noten von kleinen roten  
Früchten und aromatischen Kräutern. Das Geschmacksprofil  
ist einnehmend weich aber bestimmt mit angenehm  
harmonischer Säurestruktur und kräftig fruchtigem Finale.

## Frankreich

**Elixir Rosé Pays d'Oc** <sup>5</sup> 0,75 l 41,00 €

**Bruno Andreu, Languedoc**

Reinsortig aus Syrah-Trauben von 35-jährigen Reben  
gewonnen. Fruchtig-frischer Duft nach Walderdbeere,  
Himbeere und Cassis. Am Gaumen voll, frisch und seidig, mit  
feinem Frucht-Säure-Spiel und floralen Akzenten im  
Nachhall.

# Dessertwein

**Beerenauslese** <sup>5</sup> 0,1 l 10,50 €

**Weingut Lehner** 0,375 l 34,00 €

**Weinviertel, Österreich**

Riesling, Welschriesling 8 Monate im Großen Holzfass gereift.  
Aufwendige Weingartenarbeit wurde mit diesem herrlichen  
Tropfen belohnt. Eine Beerenauslese mit Duftvielfalt die bei  
aller Süße (130g) sehr harmonisch und ausgewogen am  
Gaumen endet. Passt hervorragend als Abschluss einer  
Weinrunde oder zu süßen Desserts.

# Rotwein

**Simsalabim Cuvée** <sup>5</sup> 0,2 l 9,00 €

**Ellermann Spiegel, Pfalz** 0,5 l 22,50 €

Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Regent. 0,75 l 31,00 €

„Zauberhaft“ fruchtig mit Aromen nach

Johannisbeere, Blaubeere, Kirsche und Gewürznoten. Samtig und weich am Gaumen mit herrlicher Fruchtfülle.

**Blauer Zweigelt** <sup>5</sup> 0,2 l 8,50 €

**Weingut Paffl, Weinviertel** 0,5 l 21,00 €

Fruchtig und saftig! 0,75 l 29,50 €

Aromen von Weichselkonfit & Kirsche am Gaumen mit einer feinen Würze.

**Zolla Primitivo di Manduria** <sup>5</sup> 0,2 l 10,50 €

**Vigneti del Salento, Apulien** 0,5 l 24,00 €

Intensive, komplexe Aromen nach 0,75 l 36,00 €

Kirsche und Brombeere, Noten von Kräutern und Kakao. Am Gaumen weich und warm, die saftige Frucht nach roten Beeren ergänzt durch Noten von Vanille und Schokolade. Geschmeidige Tannine führen in einen langen, fruchtigen Nachhall.

**Tempranillo Crianza** <sup>5</sup> 0,2 l 8,50 €

**Bodegas Pinord, Penedes** 0,5 l 21,00 €

Üppig, reif, vollmundig mit deutlicher 0,75 l 29,50 €

Cassis-Note, sehr weich und schmeichelnd, mit ein wenig Würze.

## Deutschland

**Blackprint** <sup>5</sup> 0,75 l 44,00 €

**Markus Schneider, Pfalz**

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, St. Laurent. Ausladende dunkle Beerenfrüchte und herrliche Aromen von Schokolade und Kräutern.

## Österreich

**Dornenvogel Zweigelt** <sup>5</sup> 0,75 l 39,00 €

**Walter Glatzer, Carnuntum**

Saftige elegante Textur, intensive Fruchtnoten von dunkler Beere, Kirsche und Zwetschge. Feine Würze mit zartem Karamellton. Mineralisch mit seidig-kernigem Tannin Gerüst und nussigen Tönen aus 12 Monate Barriqueausbau.

# Italien

**Ripassa Valpolicella** 0,75 l 48,00 €

**Superiore DOC** <sup>5</sup>

**Zenato, Venetien**

(Rondinella, Corvina Veronese, Oseleta)

Üppige Schwarzkirscharomen, Nuancen von Schokolade und Mandeln und einen Hauch von Lakritze. Ein weicher, vollmundiger Wein mit etwas geringerem Alkoholgehalt als der schwere Amarone, aber mit ähnlich dichter Aromatik.

**Amarone della Valpolicella DOC** <sup>5</sup> 0,75 l 59,00 €

**Giarola, Veneto**

Intensives Rubinrot, durch sanftes Pressen in der ersten Januarhälfte wird aus den angetrockneten Trauben ein konzentrierter Most gewonnen, der anschließend mit den Schalen ca. 25 Tage in großen Holzfässern gärt und danach 36 Monate im Barrique reift.

# Frankreich

**Château Pérenne** <sup>5</sup> 0,75 l 38,00 €

**Côtes de Blaye, Bordeaux**

(Cabernet Sauvignon & Merlot)

Tiefes und lebhaftes Rubinrot. ein Bukett, das von frischen roten Früchten wie Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren geprägt ist. Sanfte Note von Vanille und einem Hauch von edler Würze. Im Geschmack begeistert der Wein mit einer perfekten Balance zwischen Körper und Frucht, samtigen Tanninen. Eine angenehme Fülle mit einem langen, aromatischen Nachhall und der subtilen Holznote. Ideal für genussvolle Momente!

**Château Guerry** <sup>5</sup> 0,75 l 49,00 €

**Côtes de Bourg, Bordeaux**

(Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot)

Erste & prestigeträchtige Steillage! Tiefes Rot, das an reife Kirschen erinnert. Aromen von saftigen roten Beeren, wie Himbeeren und Erdbeeren, die von einer feinen Würze untermalt werden. Ein Hauch von Vanille und Schokolade, kraftvoll und dennoch geschmeidig. Tanninhaltige Struktur mit fruchtiger Süße, vollmundige harmonische Balance zwischen Säure und Süße, reifen Fruchtaromen und einem langanhaltenden Abgang.

# Spanien

**Cabriola**<sup>5</sup> 0,75 l 38,00 €

## **Bodegas Borsao, Campo de Borja**

Ein echter „Grinsewein“ reinschnuppern und grinsen. Im Duft rote Früchte, Zedernholz und Toast. Rund und füllig am Gaumen mit saftiger Frucht und geschmeidigen Tanninen. Eine herrliche Cuvée aus Syrah, Grenache & Mazuelo.

**Rioja Reserva**<sup>5</sup> 0,75 l 49,00 €

## **Bodegas Ramón Bilbao, Rioja**

Dieser Rioja Reserva aus 90 % Tempranillo mit kleinen Anteilen Mazuelo und Graciano besticht durch eine ausgewogene Balance von jugendlicher Frische und aromatischer Komplexität. Dunkle Beerenfrucht, Vanille, Kakaonoten in der Nase, am Gaumen griffige Tannine und eine harmonische Säurestruktur.

# Argentinien

**Trabajo Malbec**<sup>5</sup> 0,75 l 38,00 €

## **Vinedos Polo Herencia, Argentinien**

Kraftvolle Cuvée aus Grenache und Syrah mit 24 Monate Eichenfassreife, Aromen von Heidelbeere und Kirsche umspielt von Noten nach süßen Gewürzen und Kakao, körperreich und lang.

# Südafrika

**Skraalhans Pinotage** 0,75 l 48,00 €

## **Kaapzicht Estate**

Moderne Interpretation eines südafrikanischen Pinotages, die durch jugendliche Frische und angenehme Frucht-Aromatik sowie durch sanftes, harmonisches Tannin zu gefallen weiß.

Der Skraalhans Pinotage von Kaapzicht zeigt im Glas ein helles Purpurrot mit klarer Randaufhellung. Im Bukett finden wir Aromen nach Him- und Preiselbeere, dazu Nuancen von Lavendel. Am Gaumen erneut fruchtbetont nach Schwarzer Johannisbeere und Kirsche, mit Akzenten von Zimt und Vanille. Das Tannin ist sanft und harmonisch, die Säure frisch und saftig. Ein toller südafrikanischer Pinotage für eine gemütliche Runde mit guten Freunden und Bekannten!

# Cocktails & Longdrinks

**Aperol Sour** 8,50 €

Aperol <sup>1,5,11</sup> / Zuckersirup / Zitronensaft

**Whiskey Sour** 10,50 €

Whiskey / Zuckersirup / Zitronensaft

**Gin Fizz** 9,50 €

Gin / Zuckersirup / Zitronensaft / Soda

**Caipirinha** 9,50 €

Cachaca / Limette / Rohrzucker / Lime Juice

**Gin-Tonic (Schweppes Indian Tonic Water 0,2 l)**

4cl Bombay Original 9,50 €

4cl Müller Drei Gin 11,50 €

4cl Dresdner Gin 12,50 €

4cl Monkey 47 13,50 €

# Mocktails

**Freshmaker** 6,90 €

Limette / Rohrzucker / Lime Juice / Ginger Ale <sup>1,2</sup>

**Mosquito** 6,90 €

Minze / Limette / Rohrzucker / Soda

**Hugo „alkoholfrei“** 8,50 €

Holundersirup / alkoholfreier Sekt / Minze  
/ Limette

**Onkel Phil „alkoholfrei“** 9,50 €

Gin 0,0 / Holundersirup / Lime Juice / Johannisbeere /  
alkoholfreier Sekt / Minze / Limette

**Crodino Spritz** 7,90 €

# Spirituosen

<b>Obstbrand</b>	2cl	4cl
<b>Emil Scheibel, Schwarzwaldbrennerei</b>		
Premium <b>Williamsbirne</b>	6,00 €	11,00 €
Premium <b>Mirabelle</b>		
Premium <b>Altes Pflümle</b>		
Edles Fass <b>350 Nussler</b>	6,50 €	12,00 €

## Grappa

<b>Giare Amarone</b>		
Distilleria Marzadro / Trentino	6,00 €	11,00 €

## Rum

<b>Ron Zacapa Solera Reserva</b>		
23 Jahre Guatemala	6,50 €	13,00 €

## Whiskey

Ardbeg 10 Years	6,00 €	11,00 €
Glenmorangie 18 Years	6,50 €	12,00 €

## Wodka

Belvedere Pure	4,50 €	9,00 €
----------------	--------	--------

## Tequila

<b>VOLCÁN DE MI TIERRA</b>	5,50 €	10,00 €
Reposado, Jalisco, Mexiko		

<b>PADRE AZUL AÑEJO</b>	9,00 €	18,00 €
Premium Tequila aus 100 % Blauer Agave 18 Monate Eichenfasslagerung		

## Gin

Müller Drei Gin	4,00 €	8,00 €
Dresdner Gin	4,50 €	9,00 €
Monkey 47	5,00 €	10,00 €

## Anis

Pernod	3,50 €	7,00 €
--------	--------	--------

## Aquavit

Linie Aquavit	3,50 €	7,00 €
---------------	--------	--------

## Kräuter

Elbsandsteiner Kräuterlikör	4,00 €	8,00 €
Fernet Branca	3,50 €	7,00 €
Ramazotti	3,50 €	7,00 €
Hausgemachter Limoncello	3,50 €	7,00 €



QR-Code scannen  
und Zugang zu  
unserem W-Lan  
erhalten.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer. Stand 03/2026 - Änderungen vorbehalten.

Zusatzstoffe:

**1** Farbstoff | **2** Konservierungsstoff | **2.1** Nitritpökelsalz |  
**2.2** Nitrat | **3** Antioxidationsmittel | **5** Sulfite | **6** Geschwärzt |  
**7** Gewachst | **8** Phosphat | **9** Süßungsmittel | **9.1**. Phenyl-alanin  
| **10** Koffein | **11** Chinin | **13** Säuerungsmittel

Allergene:

**A** Glutenhaltige Getreide/-Erzeugnisse | **Wh** Weizen | **Ry**  
Roggen | **Ba** Gerste | **Oa** Hafer | **Sp** Dinkel |  
**B** Krebstiere/-Erzeugnisse | **C** Ei/-Erzeugnisse | **D** Fisch/-  
Erzeugnisse | **E** Erdnüsse/-Erzeugnisse | **F** Sojabohnen/-  
Erzeugnisse | **G** Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig) |  
**H** Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse | **Al** Mandeln |  
Ha Haselnüsse | **Wa** Walnüsse | **Ca** Cashewnüsse |  
**Pe** Pekannüsse | **Pi** Pistazien | **L** Sellerie/-Erzeugnisse | **M**  
Senf/- Erzeugnisse | **N** Sesamsamen/-Erzeugnisse | **O**  
Schwefeloxid/Sulfite | **P** Lupinen/-Erzeugnisse |  
**R** Weichtiere/-Erzeugnisse