

APERITIF

Auf einen gemeinsamen Abend ...

01	Prosecco Spumante - Brut ^L	0,1 l	€ 4,50
02	Ca` dei Frati Rose Spumante Brut ^L Methode classico – Italien / Lombardei	0,1 l	€ 5,90
03	Sherry Sweet, Fino, Dry	5 cl	€ 3,40
04	Martini Bianco, Rosso, Fiero	5 cl	€ 3,90
05	Aperol Spritz ^{L,5} Prosecco mit einem spritzer Aperol und Soda, verziert mit frischer Orange	0,3 l	€ 6,40
06	Hugo ^L Prosecco, Holunderblüten-Sirup, frischer Minze und Bitterlemon, verziert mit frischer Limette	0,3 l	€ 8,30
07	Don Mario ³ Martini Bianco mit einem Spitzer Belvedere Vodka und Fever Tree Mediterranean Tonic Water	0,3 l	€ 10,90
08	Campari ⁵ mit Orangensaft oder Soda	0,3 l	€ 5,30



HAUSGEMACHTE SUPPEN

Oma hat recht: selbstgemachte Suppen erkennt man am Geschmack und an ihren frischen Zutaten

- | | | |
|----|---|--------|
| 10 | Tomatensuppe ^{G,4}
aus frischen Gemüsetomaten, mit Sahnetupfer und Basilikum | € 6,10 |
| 11 | Zwiebelsuppe „Provence“ ^{G,1}
mit Croutons, Käse überbacken und frischen Kräutern der Provence | € 6,90 |
| 12 | Gulaschsuppe ^{C,G,J}
pikant ungarisch mit viel Rindfleisch | € 6,80 |
| 13 | Bohnensuppe ^{A1}
kräftig, gut gewürzt mit Schinkenspeckstücken | € 6,60 |

SALATE

Unsere Salatkompositionen werden alle mit Knoblauchbaguette ^{A1} und unserem Hausdressing ^{A1, C, I, J} aus: Mayonnaise, Senf, Würz- und Bindemittel serviert

Frische Salatkomposition aus verschiedenen Blattsalaten, gerösteten Pinienkernen, garniert mit Tomaten, Gurken, Paprika und Möhren

dazu reichen wir wahlweise:

- | | | |
|----|--|---------|
| 20 | gegrillte Putenstreifen | € 14,40 |
| 21 | Garnelen ^B (5 Stck.) | € 17,10 |
| 22 | Argent. Rinderfiletstreifen | € 17,90 |
| 23 | kl. gemischter Salat | € 4,90 |

» Wir arbeiten ausschließlich mit frischen Produkten.
Daher kann es sein, dass ein Gericht bereits ausverkauft ist «

VORSPEISEN

Lecker ... Locker ... leicht

- | | | |
|----|--|---------------|
| 30 | Dalmatinischer Schinken
Luftgetrockneter Schinken aus der Region Dalmatien,
auf Honigmelone serviert | € 10,90 |
| 31 | Tatar ^{A1,A5,J}
klein geschnittenes rohes Rinderfilet ca. 100 g
mit Gewürzen serviert, dazu getoastetes Brot | € 15,90 |
| 32 | Französischer Schafskäse ^{A1,G}
in Folie gegrillt mit Paprika, Zwiebeln
und Tomatenstücken, Baguette Brot | € 10,40 |
| 33 | Carpaccio ^{A1,G}
dünn geschnittenes Rinderfilet auf Ruccolasalat,
serviert mit Parmesan und Olivenöl | € 16,10 |
| 34 | Garnelen ^{A1,B}
5 Garnelen in leichter Cognac-Sauce,
dazu servieren wir Baguette Brot | € 14,90 |
| 35 | Bruschetta ^{A1,A5,D,G}
3 verschiedene Bruschetta
klassisch, Parmesankäse und Büffelmozzarella ² | € 6,90 |
| 36 | Black Tiger ^B
Die Black Tiger Gambas ist eine der edelsten Seawater-Garnelen.
Gourmets schätzen sie für ihr festes, saftiges und nussig-mild
schmeckendes Fleisch.

2 große Gambas in Schale gebraten,
serviert mit Olivenöl und frischen Kräutern | € 26,80 |
| 37 | Panierter franz. Schafskäse ^{A1,C,G,J}
angerichtet an erlesenen Weintrauben und Sauce Tartar | € 7,90 |
| 38 | Büffelmozzarella ^{2,A1,G}
mit Cherrytomaten, Basilikum, Olivenöl und Baguette Brot | € 8,90 |
| 39 | Vorspeisenplatte ^{A1,A5,B,D,C,G,J,2}
Dalmatinischer Schinken, Bruschetta, Garnelen,
panierter franz. Schafskäse, Büffelmozzarella
und kroatische Salami | p. P. € 14,90 |

FISCHGERICHTE

aus dem Meer...

- | | | |
|----|--|---------|
| 40 | Lachs Filet ^{A1,D,G,H1}
auf einem Gemüsebett serviert,
dazu reichen wir Mandellauchreis | € 21,90 |
| 41 | Zanderfilet ^{A1,D,G,H1}
gegrilltes Filet auf Spinat mit Mandellauchreis | € 23,40 |
| 42 | Atlantikzungenfilet „Pariser Art“ ^{A1,G,H1}
mit Spinat und Mandellauchreis | € 20,70 |
| 43 | Black Tiger Busara ^{A1,B}
3 gegrillte Gambas auf einer leicht pikanten
dalmatinischen Sauce, dazu reichen wir Ihnen Baguette Brot | € 36,60 |
| 44 | Calamaris ^{A1,D,G}
gegrillt mit frischer Knoblauch-Zitronen-Sauce übergossen,
dazu servieren wir Spinat und Baguette Brot | € 18,40 |
| 45 | Fisch Duette Rovinj ^{A1,D,G,H1}
Lachsfilet und Atlantikzungenfilet ummantelt
von dalmatinischen Schinken,
serviert mit Knoblauch-Sahne-Sauce, Spinat und
Mandellauchreis | € 27,90 |
| 46 | Jadran ^{A1,B,D,G,H1}
ein zarter Mix aus Lachsfilet, Black Tiger Garnele und
gegrilltem Calamaris, dazu servieren wir Spinat und Mandellauchreis | € 32,40 |

» Wir arbeiten ausschließlich mit frischen Produkten.
Daher kann es sein, dass ein Gericht bereits ausverkauft ist «

KALBSFILET

- 50 **Wiener Schnitzel** ^{A1,C,G} € 21,90
vom Kalbsfilet, mit Bratkartoffeln, dazu Preiselbeeren²
- 51 **Cordon bleu** ^{A1,C,G} € 22,70
vom Kalbsfilet gefüllte Schnitzel mit Schinken und Goudakäse,
dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren²
- 52 **Medaillons** ^{A1,G} € 21,40
Medaillons auf einer leichten Gorgonzolasauce,
dazu Bratkartoffeln
- 53 **Trüffel** ^{A1} € 24,90
Medaillons mit feiner Trüffelpasta



NEUSEELÄNDISCHES LAMM

Das Lammfleisch aus Neuseeland setzt weltweit immer wieder Maßstäbe für zartes, natürliches Lamm.

- 54 **Karree** „Es ist ein Genuss“ ^G € 23,80
Das Lammkarree gehört zu den beliebtesten Lammstücken.
Serviert mit Prinzessbohnen und Bratkartoffeln
- 55 **Filet** ^G € 24,10
feinstes gegrilltes Lammfilet 220g,
serviert mit Prinzessbohnen und Bratkartoffeln



IBÉRICO

Ibérico Schweinefleisch zeichnet sich durch einen besonders intensiven Geschmack aus, mit einer unverwechselbaren Note von Korkeicheln, es ist mit herkömmlichem Schweinefleisch kaum zu vergleichen.

- 57 **Karree** ^{A1,C,G} € 23,90
Zwei Scheiben vom Karree, saftig gegrillt auf einer
Pfeffersauce, dazu servieren wir Ihnen gegrillte
Champignons und hausgemachte Schinkenkroten
- 58 **Medaillons** ^{A1,C,G} € 25,70
auf einem Möhrchenbeet garniert, dazu gegrillte Champignons
und hausgemachte Schinkenkroketten

ARGENTINISCHE STEAKS

mit den angegebenen Gewichten legen wir für Sie
die Steaks auf den Lavasteingrill

» Wenn Sie keine besonderen Wünsche äußern, wird Ihr Steak medium - rosa gegrillt «

Filetsteak

das Beste vom Besten, das zarteste
Stück aus der Rinderlende, fettfrei,
dick portioniert

60	230 g	€ 28,50
61	300 g	€ 31,50
62	500 g	€ 46,50

Rib-Eye-Steak (Entrecote)

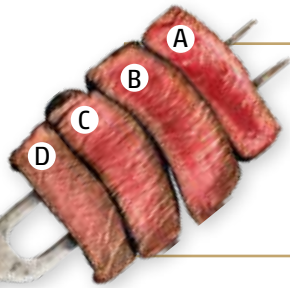
mit etwas Fett marmoriert, deshalb
besonders zart und saftig

63	230 g	€ 25,50
64	300 g	€ 28,30
65	500 g	€ 41,30

Rumpsteak

kräftig im Geschmack, mit kleinem
Fettrand, der den feinen
Eigengeschmack bewahrt

66	230 g	€ 25,50
67	300 g	€ 28,50
68	500 g	€ 41,50



Garstufen

A = english
B = medium
C = medium well
D = well done

- 69 **Loli's Steakteller** € 28,90
Für unsere Steakliebhaber, denen die Steakauswahl
schwer fällt, enthalten sind feinstes Filetsteak,
Kalbsfilet und Rumpsteak mit je 100 g
- 70 **Surf und Turf^B** € 40,90
Argentinisches Filetsteak 230 g mit einer Black-Tiger Garnele

BEILAGEN & SAUCEN

80	Butterreis ^G	€ 3,10	100	Pfeffersauce ^{A1,I}	€ 2,90
81	Schinkenkroketten hausgemacht ^{A1,C,G}	€ 4,60	101	Sauce Tartar (kalt)	€ 3,10
82	Pommes frites	€ 3,10	102	Hollandaisesauce ^{G,C,I}	€ 3,20
83	Bratkartoffeln	€ 3,50	103	Champignonsauce ^{G,C}	€ 3,30
84	Folienkartoffeln ^{G,4}	€ 3,90	104	Gorgonzolasauce ^{G,C}	€ 3,30
85	Djuwetschreis ⁹	€ 3,30	105	Ketchup/ Mayonnaise	€ 1,20
86	geröstete Zwiebeln	€ 3,00	106	Haus Saucen 3 st. ^G (Knoblauch, Kräuterquark, Chimi Churi)	€ 4,60
87	Spinat ^G	€ 4,00	107	Knoblauch-Sahne-Sauce ^G	€ 3,80
88	Brokkoli ^{C,G,I} mit Sauce Hollandaise übergossen	€ 4,60	108	Kräuterbutter ^G hausgemacht	€ 1,90
89	Champignons ^G	€ 4,10			
90	Gemüsepfanne ^G	€ 4,60			
91	Hausbrot (Korb) ^{A1}	€ 1,80			
92	Knoblauch Baguette ^{A1}	€ 2,10			

KROATISCHE SPEZIALITÄTEN

Der Tradition verpflichtet ...

» serviert mit Djuwetschreis⁹ und Pommes «

- | | | |
|-----|---|---------|
| 110 | Ćevapčići ^{G,I}
diese Hackfleischwürstchen sind ein Genuss für Kenner,
mit vielen frischen Gewürzen und einem Hauch von Knoblauch | € 12,90 |
| 111 | Pljeskavica ^{A1,G}
gefülltes Hacksteak mit franz. Schafskäse | € 16,10 |
| 112 | Mješano ^{G,I}
2 Ćevapčići, Nackenspieß, Pute, Leber und Schinkenspeck | € 19,40 |
| 113 | Jetrica
gegrillte Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln
und Apfelstücken | € 14,20 |
| 114 | Pola-pola ^{G,I}
3 Ćevapčići und 1 Ražnjić | € 15,10 |
| 115 | Ruzica
Schweinefiletmedaillons am Spieß,
zart ummantelt mit geräuchertem Schinkenspeck | € 16,40 |
| 116 | Ražnjići
2 saftig gegrillte Spieße vom Nackensteak | € 15,90 |
| 117 | Seljak ^{A1}
gut geschnittene Scheibe vom Iberico in deftiger
Bohnensuppe, dazu reichen wir Ihnen Baguette Brot | € 18,20 |
| 118 | Epigram à la Dubrovnik ^{A1,G,C,I}
Rumpsteak, Schweinemedailon, Putenbrust,
panierter Schafskäse und Spiegelei | € 19,90 |
| 119 | Dalmatinka ^{G,C,I}
gegrilltes Schweinefilet, frische Champignons übergossen
mit Sauce Hollandaise und mit Gouda Käse überbacken | € 17,90 |

» Wir arbeiten ausschließlich mit frischen Produkten,
daher kann es sein, dass ein Gericht bereits ausverkauft ist «

PUTE

etwas zartes von der Brust ...

- | | | |
|-----|---|---------|
| 120 | Pute "Hollandaise" ^{A1,C,G,I}
zarte Putenbrust und Schinkenkroketten, dazu Brokkoli mit Sauce Hollandaise übergossen | € 16,10 |
| 121 | Pute Spinat ^G
gefüllte Putenbrust mit Spinat auf Gorgonzolasauce, dazu Bratkartoffeln | € 17,40 |
| 122 | Medaillons Champignon ^{A1,C,G,C}
Putenmedaillons in Champignonsauce, Butterreis und Schinkenkroketten | € 16,90 |

PASTA

es sollte nicht fehlen ...

- | | | |
|-----|--|---------|
| 130 | Lachs Pasta ^{A1,C,D,G}
Tagliatelle mit Lachsfiletstücken in Spinat-Sahnesauce | € 15,80 |
| 131 | Garnelen Pasta ^{A1,B,G,I}
Tagliatelle mit gegrillten Garnelen in leichter Tomaten-Knoblauch-Sauce | € 17,80 |
| 132 | Schwein Pasta ^{A1,C,G,I}
Tagliatelle mit Schweinefiletstreifen in leichter Gorgonzolasauce | € 16,40 |
| 133 | Filet Pasta ^{A1,C,G,I}
Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen in Cognac-Sahne-Pfeffersauce | € 18,20 |



» Wir arbeiten ausschließlich mit frischen Produkten.
Daher kann es sein, dass ein Gericht bereits ausverkauft ist «

BIERE VOM FASS

220	König Pilsener ^{A3}	0,3 l	€ 3,20
222	Radler ^{A3, 2}	0,3 l	€ 3,00
223	Köstritzer Schwarzbier ^{A3}	0,3 l	€ 3,40
224	Benediktiner Weissbier ^{A1} Naturtrüb	0,5 l	€ 4,70
225	Diesel ^{A1,2,5,6}	0,3 l	€ 3,00

BIERE AUS DER FLASCHE

230	Alkoholfreies Bier ^{A3}	0,33 l	€ 2,90
231	Benediktiner Weissbier ^{A1} Dunkel	0,5 l	€ 4,50
233	Benediktiner Weissbier ^{A1} Alkoholfrei	0,5 l	€ 4,50

Kennzeichnung von Allergenen

A Glutenhaltige Getreide
A1. Weizen **A2.** Roggen **A3.** Gerste **A4.** Hafer,
A5. Dinkel **A6.** Emmer **A7.** Khorasan-Weizen
B Krebstiere **C** Eier
D Fisch **E** Erdnüsse
F Sojabohnen **G** Milch
H Schalenfrüchte
H1. Mandeln **H2.** Haselnuss **H3.** Walnuss,
H4. Kaschunüsse **H5.** Pecanüsse **H6.** Paranüsse
H7. Pistazien **H8.** Makadamianüsse
I Sellerie **J** Senf
K Sesamsamen **L** Schwefeldioxide
M Lupinen und Sulfite
N Weichtiere

Zusatzstoffe

1 gefärbt mit Beta-Carotin
2 mit Konservierungsstoff Benzoesäure
3 chininhaltig
4 mit Süßstoffen; Cyclamat, Acesulfam und Aspartam
(enthält Phenylalanin)
5 mit Farbstoff
6 koffeinhaltig
7 Antioxidationsmittel

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

240	Spezi ^{1,2,5,6}	0,3 l	€ 3,90
241	Coca-Cola ^{5,6}	0,3 l	€ 3,90
242	Coca-Cola light ^{2,4,5,6}	0,3 l	€ 3,90
243	Fanta ^{2,5,7}	0,3 l	€ 3,90
244	Sprite ²	0,3 l	€ 3,90
245	Gerolsteiner Apfelschorle ²	0,3 l	€ 4,10
246	Gerolsteiner Mineralwasser Sprudel	0,25 l	€ 2,40
247	Gerolsteiner Mineralwasser Still	0,25 l	€ 2,40
248	Gerolsteiner Mineralwasser Sprudel	0,75 l	€ 6,60
249	Gerolsteiner Mineralwasser Medium oder Still	0,75 l	€ 6,60
250	Granini Apfelsaft	0,2 l	€ 2,50
251	Granini Johannisbeernektar	0,2 l	€ 3,00
252	Granini Orangensaft	0,2 l	€ 2,70
253	Granini Bananennektar	0,2 l	€ 2,80
254	Granini Kirschnektar	0,2 l	€ 2,80
255	Granini Kirschbananennektar	0,3 l	€ 4,10
256	Granini Mangofruchtsaftgetränk ⁷	0,2 l	€ 3,00
257	Granini Maracujanektar	0,2 l	€ 3,00
258	Granini Tomatensaft	0,2 l	€ 3,00
259	Tonic Water ³	0,2 l	€ 2,50
260	Bitter Lemon ³	0,2 l	€ 2,50
261	Ginger Ale ⁵	0,2 l	€ 2,50
262	Vitamalz Bier ^{A3}	0,33 l	€ 2,50
263	Fever Tree Mediterranean Tonic Water ³	0,2 l	€ 3,90

WEISSWEIN OFFEN ^L

- 400 **Chardonnay QbA trocken** 0,2 l € 6,40
Deutschland, Pfalz, Weingut Leonhard
In der Nase reifes Steinobst und grüne Banane. Ein körperreicher Weißwein, mit viel Schmelz langen Nachhall am Gaumen.
- 401 **Grauburgunder QbA trocken** 0,2 l € 6,20
Deutschland, Baden, Winzergenossenschaft Königschaffhausen
Klassischer Grauburgunder aus Baden mit Aromen von reifer Birne und roten Äpfeln im Glas. Seine cremige & milde Säure machen ihn zum perfekten Speisebegleiter.
- 402 **50/50 Sauvignon blanc & Grüner Veltliner QbA trocken** 0,2 l € 6,30
Deutschland, Pfalz, Weingut Klein
Im Duft exotisch nach Cassis und reifer Stachelbeere. Dazu eine lebendige & gut eingebundene Säurestruktur.
- 403 **Scheurebe QbA feinherb** 0,2 l € 6,10
Deutschland, Nahe, Weingut Tobias Rickes
Im Glas ein intensives Aroma von Schwarzer Johannisbeere & Grapefruit. Im Mund pure Exotik -dazu eine milde Säurestruktur und herzhafter Fruchtsüße.
- 404 **Riesling Sonnengruss QbA feinherb** 0,2 l € 6,30
Deutschland, Rheinhessen, Weingut Schönhals
Im Glas erwarten Sie viel Frucht von Citrus & Mandarine. Die Säurestruktur ist herrlich erfrischend & spritzig- untermalt von zarter Restsüße.
- 405 **Silvaner Muschelkalk QbA trocken** 0,2 l € 6,60
Deutschland, Franken, Weingut am Stein
Aromen von grünem Apfel und Heu, dazu füllig & ausdrucksstark am Gaumen.
- 406 **Sauvignon Blanc** 0,2 l € 5,90
Kroatien
Leicht, frisch und fruchtig aus dem äußersten kroatischen Norden.

ROSÉWEIN OFFEN ^L

- 410 **Cabernet Sauvignon rose QbA trocken** 0,2 l € 6,40
Deutschland, Pfalz, Weingut Klein
Dieser Cabernet rose überzeugt mit seiner umgemeinen Fülle & Präsenz im Mund. Erst reife Himbeere mit einem Schuss Cassis, dann die feine Würze im Nachhall.

ROTWEIN OFFEN ^L

- 420 **Samt & Seide** 0,2 l € 6,10
Dornfelder QbA feinherb / mild
Deutschland, Rheinhessen, Weingut Schönhals
Ein wunderschöner Trinkwein für die Gäste, die es gerne sanft & weich mögen.
Im Glas verströmen dunkle Beerenfrüchte & Nuancen von reifer Erdbeere.
Der Wein hat eine ganze zarte Gerbstoffstruktur, untermalt von einer deutlichen Restsüße am Gaumen.
- 421 **Primitivo di Manduria DOC trocken** 0,2 l € 6,80
Italien, Apulien, Masseria La Volpe
Fruchtiges Aroma von Pflaumen und eingelegter Kirsche. Im Geschmack rund
& körperreich mit leichter süsse im Nachhall.
- 422 **Tempranillo crianza DO trocken** 0,2 l € 6,60
Spanien, Rioja, Bodegas Bilbainas
Im Glas dominieren schwarze Beerenfrüchte & Lakritz.
Ein wahnsinnig eleganter & komplexer Rioja.
- 423 **Malbec DO trocken** 0,2 l € 6,80
Argentinien, Bodegas Septima
In der Nase kandierte Früchte & reife Pflaumen. Am Gaumen Noten von Vanille
& Lakritze, sehr weich und opulent.
- 424 **Penfolds Shiraz & Cabernet** 0,2 l € 8,30
Australien, Penfolds, Winery
Dieser wunderbar ausbalancierte Koonunga Hill Shiraz Cabernet ist saftig,
elegant und zeigt seine ganze Aromen-Vielfalt. Eine dichte dunkle Frucht und süß-pikante
Würze schmeicheln dem Gaumen. Im Nachhall präsentiert sich eine tolle Schokoladennote.
- 425 **Shiraz** 0,2 l € 5,90
Kroatien
Dieser Spitzenwein hat eine tiefe, dunkle, rötlich-violette Farbe und eine kräftige
und reiche Struktur – stark konzentriert und „gewürzt“ mit Aromen reifer Beerenfrüchte,
wie Brombeeren und schwarze Rosinen
- 426 **Merlot, IGP Pays d'oc, Cerf Volant** 0,2 l € 8,10
Frankreich, Languedoc – Roussillon
Rubinrote Farbe. In der Nase ist dieser Merlot blumig und würzig. Am Gaumen kräftig,
fruchtig mit feinen Tanninen, Pfeffer und Vanillenoten.

» Für eine erlesene Auswahl, fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte «



DESSERT

eine zarte Versuchung ...

- | | | |
|-----|--|--------|
| 200 | Eis & Heiß mit Himbeeren ^{G,1}
Eis Vanillegeschmack mit heißen Himbeeren und Sahne | € 5,90 |
| 201 | Coppa Bella Stracciatella ^{G,2}
Stracciatella- und Schokoladeneis, mit Sahne, Schokosauce, und Eierlikör | € 6,10 |
| 202 | Nussknacker ^{G,H3}
Eisbecher mit Schokoladen- und Walnusseis mit gehackten Walnüssen und Sahne | € 6,90 |
| 203 | Gemichtes Eis ^G
Vanille- Schokoladen- und Erdbeereis mit Sahne | € 5,20 |
| 204 | Solokugel nach Wahl ^{G,H3}
<u>Unsere Sorten:</u> Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeere, Walnuss, Joghurt und Vanille laktosefrei | € 1,60 |
| 205 | Kleine Eisprinzessin ^G
Eine besondere Freude für kleine Prinzessinnen: Eine Kugel Erdbeereis auf einem Klecks Sahne mit Prinzessinnen-Deko serviert | € 3,30 |
| 206 | Eisclown ^{A1,G,1}
Kleiner lustiger Wicht aus einer Kugel Eis mit Vanillegeschmack mit einem Gesicht aus Schokoladenlinsen und einem Waffelhut | € 2,80 |
| 207 | Crème brûlée ^{C,G}
Süßspeise aus Eigelb, Sahne und Zucker mit wunderbarem Vanillegeschmack und einer knackigen Schicht aus karamellisiertem Zucker | € 6,40 |
| 208 | Apfelstrudel ^{A1,C,G}
warmer Apfelstudel mit Vanilleeis und Sahne | € 5,60 |
| 209 | Tiramisu ^{A1,C,G,6}
Süßspeise aus Biskuitbodenschichten, gefüllt mit einer Kaffee-Zabaionecrème und mit Kakaopulver bestreut | € 5,20 |



HEISSE GETRÄNKE

270	Tasse Café Crème	€ 2,90
271	Kännchen Kaffee	€ 4,80
272	Espresso	€ 2,90
273	Doppelter Espresso	€ 4,90
274	Cappuccino ^{G,6}	€ 3,30
275	Milchkaffee ^{G,6}	€ 3,20
276	Latte Macchiato ^{G,6}	€ 3,30
277	Heiße Schokolade ^G	€ 3,30

TEE

TeeGschwendner steht für höchsten Genuss,
beste Qualität und geprüfte Sicherheit seiner Teeprodukte

	Schwarzer Tee	Tasse
278	Darjeeling Pussimbing Bio	€ 2,50
279	Earl Grey	€ 2,40
	Grüner Tee	Tasse
280	Marani®	€ 2,90
	Früchtetee	Tasse
281	Heiß & Innig	€ 2,90
	Kräutertee	Tasse
282	Minze Bio	€ 2,30
283	Kamille Bio	€ 2,40



OBSTLER

4 cl

290	Sljivovic	45 %	€ 5,40
291	Williams-Birne	40 %	€ 5,10
292	Grappa	41 %	€ 5,60

Michael Scheibel

2 cl

293	Finesse - Himbeer	40 %	€ 3,20
294	Edles Fass 350 - Nussler	40%	€ 4,30
295	Alte Zeit - Edel Williams	40%	€ 9,80
296	Alte Zeit - Wilder Bergkirsch	44%	€ 9,80
297	Alte Zeit - Nancy Mirabelle	44%	€ 12,00
298	Alte Zeit - Wild Himbeer	41%	€ 13,90

Ziegler

2 cl

299	Obstbrand aus Äpfeln und Birnen	43%	€ 5,70
300	Waldhimbeergeist	43%	€ 11,50
301	Williamsbirnenbrand	43%	€ 12,70
302	NR.1 Wildkirsch Brand	43%	€ 21,90



RUM

4 cl

310	Havanna Club 3 Jahre	40 %	€ 4,70
311	Havanna Club 7 Jahre	40 %	€ 5,90
312	Don Papa Rum 7 Jahre	40 %	€ 6,20

KLARE

2 cl

320	Fürst Bismarck Doppelkorn	38 %	€ 2,50
321	Malteser Kreuz Aquavit	40 %	€ 3,10
322	Aalborg Jubiläums- Aquavit	40 %	€ 3,20
323	Linie Aquavit	41,5 %	€ 3,50
324	Moskovskaya Vodka	40 %	€ 3,00
325	Bombay Sapphire London Dry Gin	40 %	€ 3,10

LIKÖRE · BITTER

4 cl

330	Baileys Irish Cream ⁵	17 %	€ 4,80
331	Pelinkovac	28 %	€ 4,80
332	Jägermeister	35 %	€ 5,30
333	Underberg (Fläschchen)	44 %	€ 3,00
334	Ramazotti	30 %	€ 5,50



COGNAC

2 cl

340	Remy Martin VSOP	40 %	€ 3,30
341	Hennessy V.S.	40 %	€ 3,30

WHISKEY

4 cl

350	Johnnie Walker	40 %	€ 4,70
351	Jim Beam	40 %	€ 4,60
352	Jack Daniels	40 %	€ 5,20
353	Dimple	40 %	€ 6,80
354	Chivas Regal 12 Jahre	40 %	€ 5,80

ETWAS FEINES...

2 cl

360	Belvedere Vodka	40 %	€ 4,60
361	Grey Goose Vodka	40 %	€ 4,60
362	Gin Mare	42.7 %	€ 4,80
363	Chivas Regal 18 Jahre	40 %	€ 8,60
364	Remi Martin X.O.	40 %	€ 14,60
365	Hennessy Cognac X.O.	40 %	€ 14,60



WEISSWEIN FLASCHE ^L

450 **Weissburgunder** 0,75 l € 30,10
Strohlenberg QbA

Deutschland, Pfalz, Weingut Scheu

„Der Grenzgänger“ – Ein außergewöhnlicher Wein. Die Trauben stammen aus Frankreich der Winzer aus Deutschland. Der Weißburgunder ist ein kräftiger Vertreter seiner Zunft, sein Holzausbau ist erkennbar und dennoch perfekt eingebunden. Aromen von Birne und Brioche geben den Wein tiefe und ein spannendes Aromenspiel.

451 **I Frati Lugana DOC** 0,75 l € 29,70
Italien, Venetien, Ca die Frati

Wenn schon Lugana, dann Ca der Frati. Dieser Klassiker aus der Lombardei ist nicht umsonst das Prachtexemplar dieser Weinregion. Das Parfüm dieses Weins ist geprägt von Wildblumen und Kräutern gefolgt von Zitrus und Blut Orangen. Insgesamt ein leichter frischer Weißwein in Perfektion.

ROTWEIN FLASCHE ^L

460 **Penfolds Shiraz Koonunga** 0,75 l € 36,90
Australien, Weingut Penfolds

Am Gaumen schmeckt dieser Penfolds Koonunga Hill Shiraz mittelkräftig. Saftige Aromen von Blaubeeren und frischem Obstkuchen runden die Würze von Pfeffer und Lakritz perfekt ab. Er ist ein dezenter weicher Wein, der eine wunderbare Balance zwischen Frucht und Eiche hat und ein angenehmes langes Finale bereitet.

461 **Salice Salentino Primitivo** 0,75 l € 48,50
Riserva DOC

Italien, Apulien, Nerimatti

Intensive rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Intensives Bouquet von reifen Früchten, insbesondere von Schwarzkirschen und Zwetschgen, mit einer angenehmen würzigen Note von Lakritz und Vanille. Gut strukturiert, voll und harmonisch mit weichen und einhüllenden Tanninen. Anhaltender Abgang von schwarzen Beeren und Gewürzen.

ROSÉWEIN FLASCHE ^L

470 **Cotes de Provence Rose AOP** 0,75 l € 29,80
Frankreich, Provence, Chateau de Roquefort

Der „Corail“ verzaubert bereits beim ersten Anblick mit seinem zartrosa, fast korallfarbenen Kleid. Zart und angenehm gestaltet sich das Bukett aus roten Beeren, Pfirsich und Zitrus die verspielt und lebhaft den Geruchssinn kitzelt. Im Geschmack gibt der Rosé ein schönes Wechselspiel aus Aromatik und Mineralität preis. Als berauschend frischer Rosé eignet sich der „Corail“ ausgezeichnet als Begleitung von Frischkäse, leichtem Aufschnitt und Fischgerichten.



WEISSWEIN SCHATZKARTE ^L

- 480 **Riesling Kiedricher Gräfenberg GG** 0,75 l € 89,90
Deutschland, Rheingau, Weingut Robert Weil
Der Name Robert Weil ist weltweit in der Weinbranche ein Begriff für „Top over the World“. Und hier präsentiert er seinen Grand Cru. Ein Riesling wie ihn die Welt noch nicht gesehen hat. Konzentriert und doch subtil 95 von 100 Punkten räumte dieser Riesling bei Robert Parker ab.
- 481 **Chardonnay Curtefranca DOC** 0,75 l € 114,40
Italien, Lombardei, Ca del Bosco
Dieser Weißwein aus Italien schmeckt eher wie ein großer weißer Burgunder aus Frankreich. Das kommt nicht von ungefähr, denn Winemaker und Inhaber Maurizio Zanella ist zwar Italiener, aber sehr frankophil geprägt, er liebt die Franzosen! Der Chardonnay hat eine leichte kernige pfeffrige Nase, die vom Barrique Ausbau kommt. Seine Blütenaromatik von Maiglöckchen, Birne, Apfel und Pampelmuse machen ihn zu einem unglaublichen Trinkgenuss.

ROTWEIN SCHATZKARTE ^L

- 490 **Amarone della Valpolicella Classico DCGG** 0,75 l € 135,10
Italien, Venetien, Ca die ` Frati
Ein klassischer Amarone der noch in der Pergolaerziehung gewonnen wird. Vielsichtige Nase, Tabak, Kräuter, wunderbare Frucht in Richtung Kirsche und Waldbeeren, dazu seidige Tannine, fast burgundisch.
- 491 **Chateauneuf-du-Pape AOP** 0,75 l € 137,20
Frankreich, Rhone, Chateau de Beaucastel
„Der Wein der Päpste!“ – Damals wie heute immer noch elitär, aber es lohnt sich diesen zu probieren! Teilweise werden 13 verschiedene Rebsorten benutzt, um diesen Wein zu kreieren. Man kann sich vorstellen, wie schwierig es ist die unterschiedlichen Charakter der Trauben so zu begünstigen, dass es einen Großartigen und unvergesslichen Wein ergibt. Zedernholz, Tabak, getrocknete Erbeeren, Pflaumen, Brat Jus, Granatapfel und Röstaromen vom Steak zeigen sich in der Nase“.

CHAMPAGNER ^L

- 500 **Moët & Chandon Brut Imperial** 0,75 l € 89,40
Frankreich » Großzügig, Lebhaft, Verführerisch
- 501 **Moët & Chandon Brut Imperial Rosé** 0,75 l € 100,30
Frankreich » Leidenschaftlich, strahlend, spontan
- 502 **Ruinart `R` de Ruinart** 0,75 l € 98,40
Frankreich » Der ursprüngliche Ausdruck des Goût Ruinart
- 503 **Ruinart Rosé** 0,75 l € 110,30
Frankreich » Die Kombination von Frische und exotischen Noten