

Als Aperitif empfehlen wir:

		€			€
Medium Dry Sherry Amontillado "Los Arcos", Emilio Lustau	5 cl	5,00	Champagne Grand Cru Brut, Francois Secondé	Glas	12,00
Dry Sherry Oloroso "Don Nuno", Emilio Lustau	5 cl	5,50	Spritz - Aperol mit etwas Frizzante und Orange (1)	Glas	6,50



Weißweine:

		€
2020	Albarino, Baixa Sirena, Rias Baixas	0,2l 7,00
2020	Riesling „Wolkentanz“, Schlossgut Liebig, Mosel	0,2l 8,00
2020	Arneis, Az. Agr. Fontanabianca, Piemont	0,2l 8,00

Roséwein:

2020	Rosé, Domaine Croix Belle, Languedoc	0,2l 7,00
------	--------------------------------------	-----------

Rotweine:

2018	„Drei Reben“ Cuvée, Egon Schmitt, Pfalz	0,2l 8,00
2016	Les Rosiers Chateau Les Rosiers, Bordeaux AOC	0,2l 8,00
2020	Barbera d'Alba, Mauro Veglio, Piemont	0,2l 8,00

Dessertwein:

2008	Sauternes de Rayne Vigneau	0,1l 10,00
	Ramos Pinto Port	5 cl 5,50

## Sekt

13002	Chardonnay Brut, Seeger	0,75 l	<u>35,00</u>
13008	2011 Geheimrat „J“ Riesling Sekt brut, Geheimrat Wegeler	0,75	<u>56,00</u>

## Prosecco / Spumante

13013	Prosecco Spumante Brut, De Faveri	0,75 l	<u>26,00</u>
-------	-----------------------------------	--------	--------------

## Crémant

13022	Crémant de Bourgogne Rosé, Brut, Parigot	0,75 l	<u>35,00</u>
13020	Crémant du Jura Rosé Extra-Brut, Domaine Stéphane Tissot	0,75 l	<u>58,00</u>

## Champagne

13032	Champagne Cuvée Eckart Witzigmann, Duval-Leroy	0,75 l	<u>74,00</u>
13039	Champagne Grand Cru Brut, Francois Secondé	0,75 l	<u>76,00</u>
13040	Champagne Brut Tradition, Legras & Haas	0,375 l	<u>39,00</u>
13041	Champagne Brut Rosé, Legras & Haas	0,75 l	<u>79,00</u>
13042	Champagne Blanc de Blancs Chardonnay Brut, Pascal Doquet	1,5 l	<u>130,00</u>
13048	Champagne « R » de Ruinart Brut	0,75 l	<u>89,00</u>
13049	Champagne Ruinart Blanc de Blancs	0,75 l	<u>115,00</u>
13047	Champagne Ruinart Brut Rosé	0,375 l	<u>58,00</u>
13050	Champagne Ruinart Brut Rosé	0,75 l	<u>110,00</u>
13051	2003 Amour de Deutz Brut	0,75 l	<u>170,00</u>
13053	Champagne Bollinger Special Cuvée Brut	0,375 l	<u>58,00</u>
13056	Champagne Les Vignes de Montgueux, Jacques Lassaigne	0,75 l	<u>94,00</u>
13057	2006 Dom Pérignon	0,75 l	<u>280,00</u>
13058	2000 Dom Pérignon Rosé	0,75 l	<u>400,00</u>
13059	Krug Grand Cuvée Brut	0,375 l	<u>140,00</u>
13060	Krug Grand Cuvée Brut	0,75 l	<u>250,00</u>

## Weißwein Deutschland 0,375 l

### Rheingau

12503	2019 Schloss Vollrads Riesling trocken	<u>20,00</u>
-------	--	--------------

## Weißwein Italien 0,375 l

### Veneto

12510	2008 Torcolato Breganze, Maculan (süß)	<u>65,00</u>
-------	--	--------------

### Friaul

12513	2018 Ribolla Gialla, Gradis'cuitta	<u>19,00</u>
-------	------------------------------------	--------------

## Weißwein Frankreich 0,375 l

### Burgund

12525	2018 Montagny 1 <sup>er</sup> Cru, Jean Marc Boillot	<u>33,00</u>
-------	--	--------------

### Sauternes

12530	2004 Château Rieussec 1 <sup>er</sup> Cru Classé (süß)	<u>50,00</u>
-------	--	--------------

## Rotwein Deutschland 0,375 l

### Baden

11701	2014 Cuvée AnnA Rotwein trocken, Weingut Seeger	<u>22,00</u>
11702	2013 Malterdinger Spätburgunder trocken, Bernhard Huber	<u>25,00</u>

## Rotwein Italien 0,375 l

### Toskana

11721	2012 Vino Nobile di Montepulciano, Cantine Salcheto	<u>25,00</u>
11722	2014 Collazzi IGT, I Collazzi	<u>44,00</u>

### Friaul

11731	2016 Cabernet Franc, Gradis'ciutta	<u>24,00</u>
-------	------------------------------------	--------------

### Veneto

11726	2016 Amarone, Tedeschi	<u>46,00</u>
11727	2001 Giovanni Allegrini Recioto della Valpolicella, Allegrini 0,5 l (süß)	<u>60,00</u>

### Piemont

11730	2015 Barolo, Massolino	<u>42,00</u>
-------	------------------------	--------------

## Rotwein Frankreich 0,375 l

### Médoc

11740	2012 Château Grand Village Bordeaux Supérieur	<u>22,00</u>
-------	---	--------------

### Saint-Émilion

11743	2013 Château Petit Val Grand Cru	<u>24,00</u>
11744	2016 Château La Tour Figeac Grand Cru	<u>36,00</u>

### Saint-Julien

11742	2016 Château Lagrange 3em Cru Classé	<u>58,00</u>
-------	--------------------------------------	--------------

### Saint-Estèphe

11745	2016 Château de Pez	<u>48,00</u>
-------	---------------------	--------------

### Burgund

11752	2009 Vosne Romanée AC, Domaine Confuron-Cotetidot	<u>48,00</u>
-------	---	--------------

### Roussillon

11765	2013 Banyuls Rimage « Thérèse Reig », Domaine de la Rectorie 0,5 l (süß)	<u>46,00</u>
-------	--	--------------

### Côtes du Rhône

11750	2015 Châteauneuf du Pape, Château la Nerthe 0,5l	<u>60,00</u>
-------	--	--------------

# Weißwein Deutschland

0,75 l

## Mosel – Saar – Ruwer

12001	2018 Wiltinger Gottesfuß Riesling Kabinett, Reichsgraf von Kesselstatt	<u>34,00</u>
12003	2018 Laurentiuslay Rielsing Spätlese, Schlossgut Liebig	<u>36,00</u>
12004	2016 Wehlener Klosterberg Kabinett trocken, Markus Molitor	<u>38,00</u>
12008	2015 Nies'chen GG Riesling trocken, Reichsgraf von Kesselstatt	<u>60,00</u>

## Pfalz

12013	2018 Weißer Burgunder vom Landschneckenkalk, Weingut Wind	<u>48,00</u>
12009	2017 Sauvignon Blanc I, von Winning	<u>50,00</u>

## Rheingau

12024	2016 Berg Schlossberg Riesling GG, Weingüter Wegeler	<u>44,00</u>
12025	2017 Lorcher Krone Riesling, Weingut Altenkirch	<u>42,00</u>
12026	2017 Hallgarten Rheinschiefer Riesling trocken, Peter Jakob Kühn	<u>43,00</u>
12028	2017 Geheimrat „J“ Riesling trocken, Weingüter Wegeler	<u>60,00</u>
12023	2015 Rüdesheim Berg Rottland Riesling trocken Großes Gewächs, Ress	<u>66,00</u>
12029	2018 Schlossberg GG Riesling, Schloss Vollrads	<u>62,00</u>

# Weißwein Deutschland

0,75 l

## Franken

12031	2020 Randersackerer Silvaner trocken, Schmitt's Kinder	<u>24,00</u>
12032	2021 Rödelseer Küchenmeister Silvaner Kabinett, Weingut Ernst Popp	<u>30,00</u>
12034	2021 Gewürztraminer Alte Reben trocken, Weingut Ernst Popp	<u>35,00</u>
12033	2020 Silvaner „Herbstblut“, Franziska Schömig	<u>38,00</u>
12035	2016 Eschendorfer Lump Silvaner S. trocken, Horst Sauer	<u>45,00</u>
12036	2019 Marsberg Weißer Burgunder trocken, Schmitt's Kinder	<u>28,00</u>

## Baden & Württemberg

12040	2020 Chardonnay Gutswein, Weingut Kopp	<u>26,00</u>
12042	2021 Grauer Burgunder „Heidelberger“, Seeger	<u>29,00</u>
12041	2018 Chasselas „SR“ Alte Reben, Rieger	<u>34,00</u>
12045	2018 Riesling, Weingut Lassak	<u>36,00</u>
12046	2018 Auxerrois AS Heidelberger Herrenberg trocken 1. Lage, Seeger	<u>38,00</u>
12043	2015 Weißer Riesling Oberklamm GG Leimener Herrenberg, Seeger	<u>62,00</u>
12049	2018 Seeger Rosé Gutswein trocken, Seeger	<u>25,00</u>

# Weißwein Frankreich

0,75 l

## Chablis

12110	2018 Chablis Prestige, Domaine Chevallier	<u>47,00</u>
12111	2017 Chablis 1 <sup>er</sup> Cru « Côte de Jouan », Domaine Pattes Loup	<u>64,00</u>
12112	2018 Chablis Grand Cru “Les Clos”, Domainien Christian Moreau	<u>125,00</u>

## Maconnais

12226	2016 Saint Véran « Vieilles Vignes » AC, Domaine Roger Luquet	<u>38,00</u>
-------	---	--------------

## Côte de Beaune/Nuit

12113	2017 Bourgogne Aligoté „Champ Forey“ Vieilles Vignes Domaine Jean Fournier	<u>48,00</u>
12114	2014 Bourgogne Chardonnay, Domaine Confuron-Cotetidot	<u>46,00</u>
12119	2017 Puligny-Montrachet, Jean-Marc Boillot	<u>94,00</u>
12120	2016 Mersault Les Tillets AC, Domaine Jobard-Morey	<u>90,00</u>
12221	2007 Bâtard-Montrachet Grand Cru, Colin-Morey	<u>310,00</u>
12222	2007 Bâtard-Montrachet Grand Cru, Domaine Jean Marc Boillot	<u>320,00</u>

## Côtes du Rhône

12233	2018 Saint Joseph Blanc, Domaine Courbis	<u>58,00</u>
12232	2018 Châteauneuf du Pape Blanc, Galet des Papes	<u>68,00</u>



## Weißwein Frankreich

		<u>0,75 l</u>
	<b><u>Bordeaux – Saint Emilion</u></b>	
12245	2015 Château La Grande Clotte blanc	<u>100,00</u>
	<b><u>Sauternes</u></b>	
12247	2010 Carmes de Rieussec (2. Wein von Cht. Rieussec)	<u>70,00</u>
12249	1999 Châteu D'Yquem Lur-Saluces 1 <sup>er</sup> Cru Classé	<u>340,00</u>
	<b><u>Loire</u></b>	
12251	2019 Sancerre Le Chêne du Roy, Patrick Girault	<u>36,00</u>
12253	2016 Pouilly Fumé « Terres Blanches », Serge Dagueneau & Fils	<u>44,00</u>
12254	2017 Pouilly Fumé, Baron Patrick de Ladoucette	<u>68,00</u>
12256	2012 Baron de « L », Baron Patrick de Ladoucette	<u>125,00</u>
12255	2014 Pouilly Fumé, Baron Patrick de Ladoucette 1,5 l	<u>135,00</u>

## Rosé Frankreich

12271	2017 Tavel Rosé, Château d'Aqueria	<u>35,00</u>
12276	2019 Sancerre Rosé, Pierre Crochet	<u>40,00</u>

## Weißwein Italien

	<b><u>Südtirol</u></b>	
12302	2019 Südtiroler Eisacktaler Sylvaner, Rottensteiner	<u>33,00</u>
	<b><u>Piemont</u></b>	
12310	2017 Roero Arneis, Vietti	<u>38,00</u>
12311	2020 Langhe Chardonnay Brigata, Renato Ratti	<u>36,00</u>
12314	2019 Langhe Sauvignon, Marchesi di Gresy	<u>46,00</u>
12312	2019 Vino Rosato Bricco Lorella, Antoniolo (Rosé)	<u>34,00</u>
	<b><u>Friaul</u></b>	
12316	2020 Chardonnay Collio, Gradis'ciutta	<u>34,00</u>

## Weißwein Österreich

### Wagram

12410 2016 Grüner Veltliner Spiegel, Bernhard Ott 65,00

### Kremstal

12424 2018 Grüner Veltliner Reserve Ried Wachtberg, Salomon Undhof 44,00

## Weißwein Schweiz

### Wallis

12430 2020 Fendant du Valais "Les Terrasses", Germanier 38,00

### Waadt

12431 2018 Dèzaley Grand Cru "Chemin de Fer", Luc Massy 78,00

## Weißwein Spanien

### Rias Baixas

12541 2018 Albarino Sobre Lias « Limited Edition », Anadigna 32,00

## Weißwein Slowakei

### Stúrovo

12565 2016 Riesling Château Belá (Egon Müller) 39,00

## Weißwein Syrien

12560 2014 Chardonnay, Bargylus 64,00

## Rotweine Deutschland

0,75l

### Baden

11055	2016 „Padaperc“ Cabernet Sauvignon/Merlot, Weingut Rieger	<u>48,00</u>
11011	2016 Spätburgunder „Roter Porphy“, Weingut Kopp	<u>50,00</u>
11012	2014 Spätburgunder Rotwein „Alte Reben“ trocken, Bernhard Huber	<u>70,00</u>
11023	2017 Cuvée NaaN Rotwein trocken, Weingut Seeger	<u>55,00</u>
11028	2014 Cuvée NaaN trocken, Seeger 1,5 l Fl.	<u>110,00</u>

### Franken

11030	2019 Domina „Herbstblut“, Franziska Schömig	<u>36,00</u>
11031	2018 Rödelseer Schwanleite Frühburgunder -R-, Weingut Ernst Popp	<u>45,00</u>

### Württemberg

11024	2018 Lemberger, Lassak	<u>45,00</u>
11027	2014 S.E. Merlot, Grafen Neipperg	<u>78,00</u>

### Rheinhessen

11056	?2015? Cabernet Sauvignon Reserve, Weingut Gutzler	<u>58,00</u>
-------	--	--------------

## Rotwein Österreich

### Mittelburgenland

11102	2011 Arachon, T.F.X.T.	<u>54,00</u>
-------	------------------------	--------------

### Burgenland

11112	2018 Zweigelt „Goldberg“, Birgit Braunstein	<u>29,00</u>
11113	2016 Kommende Mailberg Cabernet – Merlot, Malteser Ritterorden	<u>48,00</u>
11115	2015 Mariage Carpe Diem Cuvée, Lenz Moser	<u>62,00</u>

## Rotwein Schweiz

### Wallis

11121	2015 Château Lichten Cuvée rouge, Domaines Rouvinez	<u>63,00</u>
-------	---	--------------

### Genf

11122	“L’Esprit de Genève“, Domaine les Hutins	<u>58,00</u>
-------	--	--------------

## Rotwein Griechenland

### Peloponnes

11370 2014 Gaia Estate Agiorgitiko, Gaia Wines 62,00

## Rotwein Bulgarien

### Thrakien

11375 2016 Merlot - Syrah Winter Mornings, Ivo Varbanov 42,00

## Rotwein Portugal

11253 2011 Lagar, Quinta da Falorca – Dao 70,00

11252 2013 Duas Quintas Reserva, Ramos Pinto – Douro 70,00

11254 2014 Heredade dos Grous Moon Harvest – Alentejano 65,00

## Rotweine Spanien

### Rioja

11206 2016 Rioja Crianza, Bodegas Altun 36,00

11207 2011 Roda Reserva, Bodegas Roda 66,00

11209 2005 Vina Tondonia Reserva, R. Lopez de Heredia Vina Tondonia S.A. 73,00

### Priorato

11214 2013 « +7 », Mas Blanc Pinord 60,00

11212 2006 Cims de Porrera, Agricola de Porrera 105,00

### Ribera del Duero

11220 2013 Condado de Haza Crianza, Alejandro Fernández 40,00

11213 2014 Aalto 83,00

11223 1999 Vega Sicilia “Unico” 420,00

### Toro

11226 2007 Numanthia 95,00

### Andalusien

11227 2018 La Lobera Tempranillo, Garcia de Verdevique 28,00

## **Rotwein Libanon**

11301 2011 Château Musar 85,00

## **Rotwein Israel**

11380 2019 Cabernet Sauvignon Kerem Ben Zimra, ADIR Winery 75,00

11381 2018 Shiraz Kerem Ben Zimra, ADIR Winery 76,00

## **Rotwein Syrien**

11305 2014 Bargylus Rouge 85,00

## **Rotwein Georgien**

11352 2016 Shavkapito Skin Contact, Pheasant's Tears – Kachetien 55,00

11353 2016 Tsikhelishvili Alvani Jgia, Tsikhelishvili Wines – Kachetien 66,00

## **Rotwein Armenien**

11340 2016 Areni Noir „Karasi“, Zorah (Berg Ararat) 47,00

## Rotwein Italien

0,75 l

### Piemont

11401	2020 Dolcetto d'Alba, Mauro Veglio	<u>26,00</u>
11402	2019 Barbera D'Alba Superiore, Fontanabianca	<u>29,00</u>
11418	2016 Villa Pattono, Renato Ratti (Barbera, Merlot)	<u>58,00</u>
11403	2015 Barbera d'Alba "Cerretta", Giacomo Conterno	<u>120,00</u>
11404	2012 Barbaresco, Az. Agr. Fontanabianca	<u>55,00</u>
11405	2008 Barbaresco "Martinenga", Marchesi di Grésy	<u>125,00</u>
11406	2010 Barbaresco, Angelo Gaja	<u>210,00</u>
11410	2016 Barolo, Mauro Veglio	<u>58,00</u>
11411	2015 Barolo "Rocche di Casteletto", Cascina Chicco	<u>70,00</u>
11412	2008 Barolo "La Serra", Giovanni Rosso	<u>89,00</u>
11414	2010 Barolo "Liste", Giacomo Borgogno	<u>110,00</u>
11413	2009 Barolo "Vigna Rionda", Massolino	<u>135,00</u>
11421	2017 Langhe Nebbiolo, Vietti	<u>38,00</u>
11419	2011 Langhe Nebbiolo "Angelo", Mauro Veglio 1,5 l Fl.	<u>66,00</u>
11417	2015 Sito Moresco, Angelo Gaja	<u>105,00</u>
11420	2015 Gattinara Riserva, Antonioli	<u>75,00</u>

### Veneto

11430	2017 Valpolicella Classico, Paolo Cottini	<u>28,00</u>
11431	2015 Brolo di Campofiorin, Masi	<u>38,00</u>
11432	2012 Amarone della Valpolicella, Tedeschi	<u>69,00</u>
11438	2012 Amarone "Acinatico", Stefano Accordini	<u>80,00</u>
11434	2012 Amarone "Case Vecie", Brigaldara	<u>92,00</u>
11433	2008 Pietro dal Cero Amarone, Ca die Frati	<u>115,00</u>

### Friaul

11428	2018 Cabernet Franc Collio, Gradis'ciutta	<u>37,00</u>
11429	2014 Nero Magis (Cuvée aus Merlot & Pignolo)	<u>75,00</u>

### Südtirol

11422	2019 Lagrein, Ansitz Waldgries	<u>35,00</u>
-------	--------------------------------	--------------

## Rotwein Italien

0,75 l

### Umbrien

11441 Sagrantino di Montefalco, Cantina Raina 60,00

### Toskana

11454 2018 Sangiovese, Klaus Gundel 29,00

11457 2013 Collazzi IGT, Collazzi (CS, CF, Petit Verdot, Merlot) 72,00

11458 2016 Ferro IGT, Collazzi (Petit Verdot) 160,00

11455 2016 Chianti Classico Riserva "Misciano", Borgo Scopeto 50,00

11459 2017 In Capo al Mondo, Klaus Gundel (Petit Verdot, CS, Merlo, Sangiovese) 48,00

11460 2016 Rosso di Montalcino, Siro Pacenti 60,00

11472 2012 Brunello di Montalcino "Pelagrilli", Siro Pacenti 80,00

11461 2014 Brunello di Montalcino, Tenuta Capanna 90,00

11462 2012 Brunello di Montalcino, Gaja Pieve S. Restituta 98,00

11463 2011 Brunello di Montalcino Riserva, Tenuta Caparzo 115,00

11464 2009 Brunello di Montalcino Colleoni, Santa Maria 115,00

11465 2016 Vino Nobile di Montepulciano, Salcheto 43,00

11473 2015 Ampelaia 69,00

### Kampanien

11470 2006 „Radici“ Taurasi, Mastroberardino 57,00

11471 2000 „Radici“ Taurasi Riserva, Mastroberardino 65,00

# Rotwein Frankreich

0,75 l

## Côtes de France

11508 2015 Château Le Puy « Emilien » 68,00

## Moulis, Medoc & Haut Medoc

11510 2012 Château Lousteauneuf Cru Bourgeois 40,00

11504 2011 Château Belle-Vue 60,00

11532 2011 Château Poujeaux Cru Bourgeois 70,00

11506 2011 « G » Acte 3, Vignerons Guinaudeau 70,00

11505 2014 Château de Belgrave 5em Cru Classé 85,00

11509 2010 Château Lousteauneuf Cru Bourgeois Médoc 1,5 l Fl. 90,00

11510 2011 Château Poujeaux Cru Bourgeois 1,5 l Fl. 140,00

## Lalande de Pomerol

11512 2016 Château Haut-Musset 54,00

## Pomerol

11514 2008 Château du Domaine de L'Eglise 65,00

11516 2013 Château La Pointe 75,00

11531 2010 Château Bourgneuf 90,00

## Pessac-Léognan – Graves

11518 2014 Château Rahoul 42,00

11520 2011 Château Carbonnieux Grand Cru Classé 80,00



## Rotwein Frankreich

### Saint-Emilion

0,75 l

11522 2011 Carillon d'Angelus Grand Cru, Château Angelus 150,00

### St. Estèphe

11523 2011 Château Ormes de Pez Cru Bourgeois Exceptionnel 70,00

11524 2016 Saint Estèphe de Calon Ségur 70,00

11527 2015 Château Le Bosq Cru Bourgeois 70,00

### Saint-Julien

11526 2011 Saint-Julien du Glana 36,00

11525 2014 Château du Glana Cru Bourgeois 65,00

### Pauillac

11528 2011 Pauillac de Haut Batailley 60,00

11529 2013 Château Haut-Batailley 5em Cru Classé 90,00

11530 2012 Château d'Armailhac 5em Cru Classé 115,00

11555 2014 Pauillac de Latour, Château Latour 180,00

11560 1998 Château Mouton Rothschild 1<sup>er</sup> Cru Classé 650,00

11561 2000 Château Mouton Rothschild 1<sup>er</sup> Cru Classé 1600,00

11562 2004 Château Mouton Rothschild 1<sup>er</sup> Cru Classé 600,00

# Rotwein Frankreich

0,75 l

## Provence

11584 2015 Bandol, Domaine Templier 80,00

## Côtes du Rhône

11589 2015 Châteauneuf du Pape, Domaine de Saint Siffrein 75,00

11592 2012 Cornas « Terres Brulées », Jean-Luc Colombo 95,00

11591 2010 Crozes Hermitage « Les Trois Chênes », Domaine Emmanuel Darnaud 1,5 l 100,00

11597 2010 Châteauneuf du Pape Rouge, Château Mont-Redon 1,5 l 120,00

11596 2015 Hermitage, Domaine Yann Chave 125,00

## Côte-Rôtie

11594 2016 Côte-Rôtie, Pierre Gaillard 90,00

## Süd-Westfrankreich

11580 2015 Château Plaisance « Les Alabets », Marc Penavayre – Fronton 34,00

11581 2017 Malbec « La Roque », Mas Del Périe – Cahors 42,00

## Burgund

11601 2018 Saint Amour Rouge, Pierre Vessigaud 36,00

11602 2017 Beaujolais Morgon Le Clos de Lys, J. Chamonard 43,00

11605 2013 Givry Celliers aux Moines Premier Cru, Domaine Thénard 58,00

11607 2010 Savigny-les-Beaune, Albert Bichot 42,00

11611 2015 Beaune Clos de L'Ermitage rouge, Albert Bichot 48,00

11620 2015 Bourgogne rouge, Jean-Marc Boillot 46,00

11621 2009 Côte de Nuits Villages, Sylvie Esmonin 58,00

11622 2008 Gevrey-Chambertin, Sylvie Esmonin 80,00

11627 2005 Clos Vougeot Grand Cru, Paul Misset 180,00

## Digestifkarte

	<u>2 cl</u>
Obstbrand, Guggenbichler	<u>4,00</u>
Framboise Sauvage, Hagmeyer	<u>4,80</u>
Poire Williams d'Alsace Médaille d'Argent, Hagmeyer	<u>4,80</u>
Williamsbirnenbrand, Guggenbichler	<u>4,50</u>
Apfelbrand im Eichenfass gereift, Guggenbichler	<u>5,00</u>
Aprikosenbrand, Guggenbichler	<u>4,50</u>
Schlehenbrand, Guggenbichler	<u>4,50</u>
Vogelbeerbrand, Guggenbichler	<u>6,50</u>
Haselnussgeist, Guggenbichler	<u>5,00</u>
Pfirsichbrand, Guggenbichler	<u>6,00</u>
Etter Fruchtbaum „Cuvée Jubilée“	<u>6,00</u>
Wilde Wasser Williams, Gutzler	<u>4,50</u>
Wilde Wasser Süsskirsche, Gutzler	<u>4,50</u>
Vieille Prune, Massenez	<u>5,00</u>
Calvados Pays d'Auge X.O., Boulard	<u>5,00</u>
Grappa Vuisinar, Nonino	<u>4,00</u>
Grappa di Barolo, Sibona	<u>4,50</u>
Grappa di Lugana, Ca dei Frati	<u>4,50</u>
Grappa il Prosecco "Monovitigno", Nonino	<u>4,00</u>
Grappa di Brunello, Caparzo	<u>5,50</u>
Grappa di Amarone, Corte Sant'Alda	<u>5,00</u>
Grappa di Amarone "Pietro dal Cero", Ca dei Frati	<u>6,00</u>
Vieux Marc de Bourgogne, J.F. Mugnier	<u>6,00</u>
Single de Samalens 12 years old	<u>5,00</u>
1978 Bas Armagnac, Baron de Sigognac	<u>10,00</u>
Cognac Grande Champagne Elegance, Paul Giraud	<u>5,00</u>
Cognac 7 ans, Château Beaulon	<u>5,00</u>
Delamain Cognac X.O. « Pale & Dry » Grande Champagne	<u>8,00</u>
Hennessy X.O.	<u>15,00</u>
Slyrs Bavarian Single Malt Whisky	<u>4 cl</u> <u>9,00</u>
Benromach Speyside Single Malt Whisky	<u>4 cl</u> <u>8,00</u>
Ardbeg Uigeadail	<u>4 cl</u> <u>13,00</u>
Glenmorangie Nectar d'Or	<u>4 cl</u> <u>14,00</u>
Penderyn Madeira Finished, Wales	<u>4 cl</u> <u>12,00</u>

Vermouth Martini Rosso, oder Bianco	5cl <u>4,00</u>	Fino Sherry Solera Reserva , Emilio Lustau	5cl <u>5,00</u>
Vermouth Martini Dry	5cl <u>4,00</u>		
Vermouth Noilly Prat	5cl <u>4,00</u>		
Campari Soda (1)	8cl <u>5,50</u>	Late Bottled Vintage Port, Ramos Pinto	5cl <u>5,50</u>
Campari Orange (1)	10cl <u>6,00</u>		
Pernod	5cl <u>4,50</u>		
Paulaner Pils vom Fass	0,3l <u>3,60</u>	Alkoholfreies Bier	0,33l <u>3,40</u>
Paulaner Export vom Fass	0,3l <u>3,40</u>	Radler	0,4l <u>4,20</u>
Paulaner Export vom Fass	0,4l <u>4,00</u>	Paulaner Hefe Weizenbier	0,5l <u>4,60</u>
		Paulaner Weizen alkoholfrei	0,5l <u>4,60</u>
Staatlich Fachingen Heilwasser	0,3l <u>3,30</u>	Fl. Spezi (1)	0,3l <u>2,50</u>
Gerolsteiner Sprudel	0,25l <u>2,80</u>	Schwarzer Johannisbeersaft	0,2l <u>3,00</u>
Gerolsteiner Sprudel/Stille Quelle	0,75l <u>5,60</u>	Frischer Orangensaft	0,2l <u>5,00</u>
Gerolsteiner Naturell	0,75l <u>5,60</u>	Traubensaft	0,2l <u>3,00</u>
Fl. Fanta (1,3)	0,2l <u>2,80</u>	Grapefruitsaft	0,2l <u>3,00</u>
Fl. Coca-Cola (1,3,9)	0,2l <u>2,80</u>	Tomatensaft	0,2l <u>3,00</u>
Schweppes Bitter Lemon (10)	0,2l <u>2,80</u>	Apfelsaft	0,2l <u>3,00</u>
Schweppes Ginger Ale (1)	0,2l <u>2,80</u>	Apfelsaftschorle	0,25l <u>3,00</u>
Tasse Jacobs Kaffee	<u>2,80</u>	Tasse Jacobs Kaffee entkoffeiniert	<u>2,80</u>
Espresso	<u>2,40</u>	Cappuccino	<u>3,20</u>
Latte Macchiato	<u>3,80</u>	Glas Tee	<u>2,80</u>
Irish Coffee	<u>10,00</u>		

- 1) mit Farbstoff – 2) mit Konservierungsstoff – 3) mit Antioxidationsmittel – 4) mit Geschmacksverstärker –  
5) geschwefelt 6) geschwärzt – 7) mit Phosphat – 8) mit Milcheiweiß – 9) koffeinhaltig – 10) chininhaltig –  
11) mit Süßungsmittel