

**EAT**  
GRILL & BAR

**SPEISEN UND GETRÄNKE**

**SPARGELZEIT**



**WEISSER SPARGEL 300G**  
*aus Niedersachsen*  
*mit Drillingen und zerlassener Butter*  
*oder Sauce Hollandaise*  
**21,90**

+ Wildkräutersalat	<b>6,50</b>
+ Kalbsschnitzel 100G	<b>11,50</b>
+ Zitronenlachs 160G <i>aus dem Ofen</i>	<b>19,90</b>

**GRÜNER SPARGEL**  
*vom Grill*  
*mit Parmesan, geschmorten Kirschtomaten*  
*und Wildkräutersalat*  
**19,00**

**DESSERT**

**PANNA COTTA**  
*mit frischen Erdbeeren*  
**9,00**

**PÂTISSERIE**

*aus unserer Vitrine*

TARTE AU CITRON

*Mürbeteig gefüllt mit Zitronencreme  
und weichem Baiser*

**5,00**

ELYSÉE TÖRTCHEN

*Törtchen aus sahniger Mousse au  
Chocolat mit Himbeere *glutenfrei**

**6,50**

HIMBEERTÖRTCHEN

*Törtchen aus weißer Mousse au  
Chocolat mit Himbeere*

**6,50**

AVELINE TÖRTCHEN

*Törtchen aus Mandelschaum mit Pistazien-  
marzipan und Kirschen*

**6,50**

KUCHENKLASSIKER

*wechselndes Tagesangebot*

**5,00**

MACARONS

*glutenfrei*

*Pistazie • Zitrone • Kaffee • Himbeere*

*Vanille • Schokolade*

**2,00**

PASTICCINI

*italienisches Mandelgebäck*

**2,50**

## SOUPS & STARTERS

ARTISCHOCKENSUPPE ..... <b>9,50</b> <i>Artischocken, Kräuteröl, Petersilienkresse</i>	TOMATENSUPPE <b>VEGAN</b> ..... <b>7,50</b> <i>Tomate, Sahne vegan, Basilikum</i>
HEAVENLY HUMMUS <b>VEGAN</b> ..... <b>11,00</b> <i>Hausgemachtes Hummus, frittierte Kichererbsen, Granatapfelkerne, Petersilienkresse</i>	LACHS TATAR ..... <b>16,50</b> <i>Lachswürfel in Sesam-Teriyaki-Marinade, Avocado, Amalfi-Mayonnaise, Wildkräuter</i>
ROTE BETE CARPACCIO ..... <b>14,50</b> <i>Rote Bete, Büffelmozzarella, Amalfi-Mayonnaise, Wildkräuter, Granatapfelkerne, Orange</i>	AVOCADO TATAR <b>VEGAN</b> ..... <b>14,50</b> <i>Avocado, Wildkräuter, halbgetrocknete Tomaten, Amalfi-Mayonnaise</i>
BURRATA & POMODORI ..... <b>15,50</b> <i>Bunte Tomaten, Burrata, Pesto-Marinade, Maldon Sea Salt, frittierte Kapern</i>	BEEF CARPACCIO ..... <b>17,50</b> <i>Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch, Rucola, Grana Padano DOP</i>

## SALADS

GEMISCHTER SALAT <b>VEGAN</b> ..... <b>14,00</b> <i>Blattsalate mit Olivenöl nativ und Zitrone, Paprika, Zucchini, Radieschen, Karotten, Tomaten, Oliven, Lauchzwiebeln</i>	ZIEGENKÄSE SALAT ..... <b>16,50</b> <i>Blattsalate mit gebackenem Ziegenkäse, Honig, Granatapfelkerne, Walnusskerne, Tomaten, Honig-Senf-Dressing</i>
ROTE BETE SALAT ..... <b>13,50</b> <i>Quinoa, Fetakäse, Rote Bete, Walnusskerne, einge- legte Zwiebeln, Granatapfelkerne</i>	CAESAR SALAD ..... <b>17,50</b> <i>Romana-Salat mit Caesar Dressing, Kirschtomaten, Hähnchenbrust, Croûtons, Grana Padano DOP</i>

## FÜR KINDER

*bis 12 Jahre*

### PASTA POMODORO **VEGAN**

*Rigatoni mit Tomatensauce*

### KIDS BURGER

*Beef Patty, Cheddar, Classic Fries, Ketchup*

### PIZZA FLITZER

*Pizza in Hasenform, Tomatensauce,*

*Fior di Latte Mozzarella*

*je 8,50*

## PIZZA

*aus dem Steinofen*

MR. VERDURA ..... <b>15,50</b> <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Paprika, Zucchini, Brokkoli, frische Champignons</i>	PROSCIUTTO E FUNGHI ..... <b>16,00</b> <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, italienischer Kochschinken, frische Champignons</i>
SALAMI ..... <b>15,50</b> <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, neapolitanische Salami</i>	TOMATO & BURRATA ..... <b>16,50</b> <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Burrata, Kirschtomaten</i>
CAPRICCIOSA ..... <b>16,50</b> <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, italienischer Kochschinken, frische Champignons, Artischocken, schwarze Oliven</i>	BEET ROOT ..... <b>16,50</b> <i>Fior di Latte Mozzarella, Rote-Bete-Püree, Rote-Bete-Scheiben, Ziegenkäse, Walnüsse, Honig</i>
TOTALLY TONNO ..... <b>16,00</b> <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Kapern</i>	DIAVOLA ..... <b>16,50</b> <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Peperoni-Salami, Jalapeños</i>
FUNGHI ..... <b>14,00</b> <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, frische Champignons</i>	TARTUFO MIO ..... <b>22,50</b> <i>Trüffel-Creme, Fior di Latte Mozzarella, frisch gehobelter Trüffel</i>

*alle Pizzen auf Wunsch mit veganem Schmelzkäse möglich*

## PASTA

TAGLIATELLE BURRATA ..... <b>17,50</b> <i>Pesto-Sahnesauce, Burrata, Kirschtomaten, Pinienkerne</i>	AMALFI ..... <b>18,50</b> <i>Rigatoni, Garnelen, Blattspinat, Basilikum-Pesto, Sahne, Kirschtomaten, Zwiebeln, frittierte Kapern</i>
BOLOGNESE MARIO ..... <b>16,50</b> <i>Ragù alla Bolognese, Parmesan-Chip, Basilikum</i>	TAGLIATELLE AL TARTUFO ..... <b>22,00</b> <i>Trüffel-Creme, Sahne, frisch gehobelter Trüffel</i>

## BURGERS

### DRY AGED PREMIUM BEEF

*regionales Rindfleisch von heimischen Freiland-Rindern, sechs Wochen schonend gereift*

CHEESE ..... <b>14,50</b> <i>Patty, doppelt Cheddar, Tomate, Senf-Mayonnaise, Tomaten-Relish, Romana-Salat</i>	BBQ BEEF ..... <b>16,00</b> <i>Patty, Bacon, Cheddar, Gewürzgurke, Zwiebeln, BBQ-Sauce, Amalfi-Mayonnaise</i>
CHILI CHEESE ..... <b>15,50</b> <i>Patty, Cheddar, Chili-Mayonnaise, Blattspinat, gebratene Jalapeños</i>	EAT SPECIAL ..... <b>17,00</b> <i>Patty, Bacon, Rucola, Tomate, Trüffel-Mayonnaise, Mozzarella, Grana Padano DOP</i>
CRUNCHY CAESAR ..... <b>16,50</b> <i>Knusprig panierte Hähnchenbrust, Tomate, Gewürzgurke, Romana-Salat, Caesar Dressing, Grana Padano DOP</i>	WASABI DELIGHT ..... <b>16,50</b> <i>Patty, Wasabi-Mayonnaise, Cheddar, Rote Bete, Blattspinat, Aioli</i>
CRISPY HARISSA VEGAN ..... <b>14,50</b> <i>Hausgemachtes Rote Bete Bun vegan, Crispy No Chicken Patty, Harissa, Mayonnaise vegan, Ro- mana-Salat, Gewürzgurke</i>	BUTCHER'S DAUGHTER VEGAN ..... <b>14,50</b> <i>Hausgemachtes Rote Bete Bun vegan, Kürbis-Patty, Mayonnaise vegan, Mango-Aioli, Guacamole, Wildkräuter</i>

*mit dem handmade Sesam Bun*

## SIDES

CLASSIC FRIES ..... <b>5,00</b>	DRILLINGE MIT ROSMARIN ..... <b>5,50</b>
SWEET POTATO FRIES ..... <b>6,50</b>	GEDÄMPFTES GEMÜSE ..... <b>7,50</b>
TRÜFFEL FRIES ..... <b>7,50</b> <i>Trüffel-Mayonnaise, Grana Padano DOP, Trüffel</i>	BROKKOLI ..... <b>6,00</b>
KARTOFFELPÜREE ..... <b>5,50</b>	GURKENSALAT MIT ESSIG + ÖL ..... <b>5,00</b>
OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM ..... <b>6,00</b>	WILDKRÄUTER-BEILAGENSALAT ... <b>8,50</b>

## SAUCEN & DIPS

*homemade*

CHILI-MAYONNAISE • WASABI-MAYONNAISE  
TRÜFFEL-MAYONNAISE • AMALFI-MAYONNAISE  
AIOLI • SOUR CREAM • BBQ-SAUCE  
**1,50**

GUACAMOLE • PFEFFERSAUCE  
**2,50**

MAYONNAISE • KETCHUP  
**0,50**

## STEAKS

PREMIUM-CUTS AUS DEN BESTEN HERKUNFTSREGIONEN DER WELT

*mit unserer hausgemachten Kräuterbutter oder Pfeffersauce*

FLAP STEAK 250 G ..... 29,50

*Intensiv im Geschmack, grobe Struktur und kräftige Röstaromen.*

ENTRECÔTE 300 G ..... 32,00

*Saftiges Steak aus dem Zwischenrippenstück, charakteristisch durch sein feines Fettauge.*

RUMPSTEAK 300 G ..... 39,00

*Kräftig aromatisches Steak aus dem Rücken, mit feiner Fettkante für saftigen Geschmack.*

FILET 250 G ..... 35,00

*Das zarteste Stück vom Rind, besonders mager und fein im Geschmack.*

## GRILL

MAISHÄHNCHEN SUPRÊME ..... 27,00

*Gebackene Brust vom Kikok-Maishuhn, Brokkoli, Kartoffelpüree, Pfeffersauce*

KALBSSCHNITZEL ..... 240 G 29,50

*Feinstes Kalbsschnitzel, Kartoffelpüree oder Classic Fries, Gurkensalat*

TERIYAKI LACHS 150 G ..... 29,50

*Gegrilltes Lachsfilet mit Teriyaki-Sauce, Sesam, Kräuter-Kartoffelpüree, Brokkoli, Wildkräuter*

VW CURRYWURST ..... 14,50

*Original VW Curry-Bockwurst mit Currysauce, Classic Fries*

## HOMEMADE DESSERTS

*täglich frisch aus besten Zutaten in unserer Manufaktur hergestellt*

### TIRAMISÙ

*Löffelbiskuit, Mascarpone-Creme,  
Sahne, Espresso, Amaretto*

**5,50**

### PANNA COTTA

*mit Mango-Maracuja-Püree*

**6,50**

*Törtchen, Tartes, Macarons und mehr  
in unserer Pâtisserie-Vitrine.*

## COLD DRINKS

### HOMEMADE LEMONADE

*Himbeer-Granatapfel • Maracuja-Wassermelone • Sauerkirsche*

0,4 l **5,50**

### HOMEMADE ICE TEA

*Erdbeer-Kiwi • Ananas-Mango • Cranberry-Apfel*

0,4 l **5,50**

### WASSER

LONERA FRIZZANTE ..... 0,5 l **4,90** 0,7 l **6,50**  
ALBA NATURALE ..... 0,5 l **4,90** 0,7 l **6,50**

### SOFTDRINKS

COCA-COLA<sup>1</sup>/ZERO<sup>1</sup> ..... 0,2 l **3,50**  
SPRITE ..... 0,2 l **3,50**  
FANTA<sup>2</sup> ..... 0,2 l **3,50**  
MEZZO MIX<sup>1</sup> ..... 0,2 l **3,50**

### SÄFTE

BIO APFELSAFT ..... 0,3 l **4,50** 0,4 l **5,50**  
BIO ORANGENSAFT ..... 0,3 l **4,50** 0,4 l **5,50**  
BIO JOHANNISBEERSAFT 0,3 l **4,50** 0,4 l **5,50**  
MARACUJASAFT ..... 0,3 l **4,50** 0,4 l **5,50**  
RHABARBERNEKTAR .... 0,3 l **4,50** 0,4 l **5,50**  
SAFTSCHORLE ..... 0,3 l **3,90** 0,4 l **4,90**

### FIELD N°7 ICE TEA

PEACH ..... 0,33 l **4,50**  
CHERRY ..... 0,33 l **4,50**

### THOMAS HENRY

GINGER BEER<sup>3</sup> ..... 0,2 l **3,60**  
GINGER ALE<sup>2</sup> ..... 0,2 l **3,60**  
TONIC<sup>3</sup> ..... 0,2 l **3,60**  
BITTER LEMON<sup>3</sup> ..... 0,2 l **3,60**  
PINK GRAPEFRUIT<sup>3</sup> ..... 0,2 l **3,60**

### KROMBACHER BIER

PILS VOM FASS ..... 0,3 l **4,20** 0,5 l **5,90**  
RADLER ..... 0,3 l **4,20** 0,5 l **5,90**  
PILS ALKOHOLFREI ..... 0,3 l **4,20**  
WEIZEN ..... 0,5 l **5,90**  
WEIZEN ALKOHOLFREI ..... 0,5 l **5,90**  
STARNBERGER HELL ... 0,3 l **4,20** 0,5 l **5,90**

## HOT DRINKS

### ILLY COFFEE

ESPRESSO .....	2,50
ESPRESSO <b>MACCHIATO</b> .....	3,00
ESPRESSO <b>DOPPIO</b> .....	3,90
CAPPUCCINO .....	3,90
LATTE MACCHIATO .....	4,70
CAFFÈ CREMA .....	3,20
ICED LATTE .....	4,70
<i>Hafermilch, laktosefreie Milch</i> .....	<i>+Aufpreis</i>
<i>Flavor</i> .....	<i>0,70</i>
<b>VANILLE, POPCORN, KOKOS, WEISSE SCHOKO, KARAMELL, HASELNUSS</b>	

### HEISSES

HEISSE SCHOKOLADE .....	4,50
HEISSE ZITRONE .....	3,90
FRISCHER INGWERTEE .....	3,90
FRISCHER MINZTEE .....	3,90

### TEE GSCHWENDNER

GRANATAPFEL-MINZE <b>AROMATISIERTER FRÜCHTETEE</b> .....	3,50
ANIS-KÜMMEL-FENCHEL <b>BIO-KRÄUTERMISCHUNG</b> .....	3,50
JAPAN GENMAICHA <b>BIO-GRÜNTEE MIT GERÖSTETEM REIS</b> .....	3,50
BRENNESEL <b>BIO-BRENNESELBLÄTTER</b> .....	3,50
AYURVEDA VATA <b>GEWÜRZ-KRÄUTERTEEMISCHUNG MIT ZIMT</b> .....	3,50
SANDDORN-INGWER <b>AROMATISIERTER FRÜCHTETEE</b> .....	3,50
ASSAM ANANDA <b>BIO-ASSAM-SCHWARZTEE</b> .....	3,50
MANGO-ROSMARIN <b>AROMATISIERTER FRÜCHTETEE</b> .....	3,50

## WEISSWEIN

*Offen / Flasche*

### HAUPTSACHE RIESLING QBA

JOSEF ROSCH, MOSEL, DEUTSCHLAND

*Weisse Blüten und kräutrige Noten, ergänzt von einer exotischen Fruchtkomposition.*

SCHORLE 0,2 L **5,00** 0,2 L **7,50** 0,75 L **25,50**

### PINOT GRIGIO VILLA CANLUNGO

COLLAVINI, FRIAUL, ITALIEN

*Zarte Würze und Aromen von Heu, Walnüssen und gerösteten Mandeln. Saftig und intensiv.*

0,2 L **9,50** 0,75 L **32,50**

### GRAUBURGUNDER QBA

PFANNEBECKER, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

*Extraktreich und charmant mit verspielter Frucht, kompakte Mineralik und fester Körper.*

0,2 L **7,90** 0,75 L **27,00**

### MUSKATELLER QBA

LORENZ & SÖHNE, NAHE, DEUTSCHLAND

*Frisch, leicht und zart süß, mit Steinobst und Orange. Dazu Rosenduft und helle Blütennoten.*

0,2 L **8,90** 0,75 L **30,00**

### CHARDONNAY HERITAGE 1130 IGP

GERARD BERTRAND, LANGUEDOC, FRANKREICH

*Reinsortiger Chardonnay mit opulenten Aromen reifer Nektarinen, Kokos- und Haselnuss.*

0,2 L **8,50** 0,75 L **28,50**

### MORIO MUSKAT QBA LIEBLICH

DR. HINKEL, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

*Saftig im Eindruck, mit Aprikose, milden Kräutern sowie Honignoten. Frisch und elegant.*

0,2 L **8,90** 0,75 L **30,00**

### VERMENTINO TOSCANA IGT

SANTA CRISTINA, TOSKANA, ITALIEN

*Intensive Blütennoten von Jasmin mit fruchtigen Anklängen. Ausgewogen und delikat.*

0,2 L **9,90** 0,75 L **34,50**

### SAUVIGNON BLANC SEMI DULCE

BARON DE LEY, RIOJA, SPANIEN

*Frisch und ausgewogen, leichte Süße. Schimmert hell mit Duft nach Maracuja und Minze.*

0,2 L **9,50** 0,75 L **32,50**

## WEISSWEIN

*Flasche*

### GRAUBURGUNDER TONMERGEL BIO

WEINGUT KLUMPP, BADEN, DEUTSCHLAND

*Kraftvoll mit Noten von Steinobst, Melone und Limettenschale, ergänzt von nussigen Nuancen.*

0,75 L **37,00**

### CHARDONNAY BOURGOGNE AOC

LOUIS JADOT, BURGUND, FRANKREICH

*Volles Bouquet von Aprikosen, reifen Birnen und Grapefruit. Harmonisch und zartschmelzend.*

0,75 L **49,00**

### SAUVIGNON BLANC FLOREADO DOC

CANTINA ANDRIAN, SÜDTIROL, ITALIEN

*Bouquet von Holunderblüten, Stachelbeeren und tropischen Früchten. Präzise Mineralität.*

0,75 L **38,00**

### TERLANER DOC

CANTINA TERLAN, SÜDTIROL, ITALIEN

*Blumige Cuvée aus Weissburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Kräftig und harmonisch.*

0,75 L **47,00**

### SAUVIGNON BLANC SANCERRE AOC

DOMAINE REVERDY, LOIRE, FRANKREICH

*Elegant und erfrischend, Aromen saftiger Zitrusfrüchte und ein Hauch Minze.*

0,75 L **49,00**

### RIESLING VINTAGES QBA

JOCHEN DREISSIGACKER, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

*Fünf Jahrgänge, die Frucht, mineralische Frische, Eleganz, Ausgewogenheit und Reife verbinden.*

0,75 L **44,00**

## WEISSWEIN

*Flasche*

NOVA DOMUS TERLANER DOC RISERVA

**CANTINA TERLAN, SÜDTIROL, ITALIEN**

*Kräftige, ausgewogene, leicht mineralische Cuvée  
mit Duft von Aprikosen und Vanille.*

0,75 L **69,00**

WUNDERWERK RIESLING QBA

**JOCHEN DREISSIGACKER, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND**

*Biodynamischer Wein von großer Harmonie  
und Kraft. Trocken und aromatisch.*

0,75 L **119,00**

PÜNDERICH MARIENBURG FALKENLAY  
RIESLING GG

**CLEMENS BUSCH, MOSEL, DEUTSCHLAND**

*Trockener Riesling, fruchtbetont und cremig,  
gleichzeitig fein mineralisch.*

0,75 L **72,00**

HAMILTON RUSSELL CHARDONNAY

**HAMILTON RUSSELL, HEMEL-EN-AARDE, SÜDAFRIKA**

*Ein Spitzen-Chardonnay mit dem Geschmack  
gelber Früchte und Eichenholz, rassig und fesselnd.*

0,75 L **68,00**

## ROSÉ

*Offen/Flasche*

GRIS BLANC PAYS D'OC IGP

**GÉRARD BERTRAND, LANGUEDOC, FRANKREICH**

*Herrlich trocken, griffig und fruchtig-aromatisch.  
Sehr elegant, mit feiner Säure im Finale.*

0,2 L **8,50** 0,75 L **28,50**

CHÂTEAU MINUTY CUVÉE M

**CHÂTEAU MINUTY, PROVENCE, FRANKREICH**

*Elegant und zart mit Beeren-Anklängen, harmonische  
Cuvée aus Grenache, Cinsault und Syrah.*

0,2 L **10,50** 0,75 L **35,00**

## ROTWEIN

*Offen / Flasche*

PASSO ADAGIO MONTEPULCIANO

ABRUZZEN, ITALIEN

*Fruchtig und frisch. Würze und Weichheit kombiniert zum intensiven Geschmackserlebnis.*

0,2 L **7,90** 0,75 L **27,00**

NERO D'AVOLA DOC

BRANCIFORTI, SIZILIEN, ITALIEN

*Noten von Schwarzkirschen und Beeren, Anklänge von orientalischen Gewürzen und Zimt.*

0,2 L **7,50** 0,75 L **25,50**

CABERNET SAUVIGNON BOLLA IGT

BOLLA, VENETIEN, ITALIEN

*Ausdrucksstarke Beeren-Aromen, begeistert durch elegant trockenes Geschmacksbild, fein balanciert.*

0,2 L **7,90** 0,75 L **27,00**

MERLOT LA CORTIGIANA IGT

CANTINA SACCHETTO, VENETIEN, ITALIEN

*Wunderbar weich, abgerundet und saftig. Neben Früchten Noten von Kakao und Vanille.*

0,2 L **8,50** 0,75 L **28,50**

RIOJA TEMPRANILLO CRIANZA

BODEGAS EL MESÓN, RIOJA, SPANIEN

*Feines, weiches Tanningerüst und ein Bouquet von Kirschen und Pfeffer. Vollmundig, weich, reif.*

0,2 L **9,50** 0,75 L **32,50**

PRIMITIVO NEPRICA PUGLIA IGT

TORMARESCA, APULIEN, ITALIEN

*Beeren und Pflaumen in der Nase. Trocken und geschmeidig im Geschmack, lebendige Fruchtigkeit.*

0,2 L **9,50** 0,75 L **32,50**

SPÄTBURGUNDER QBA HALBTROCKEN

LERGENMÜLLER, PFALZ, DEUTSCHLAND

*Halbtrockene Beerenfruchtsüße, kräftig und würzig. Dicht, lebendig, mit langem, fruchtigem Finish.*

0,2 L **8,90** 0,75 L **30,00**

## ROTWEIN

*Flasche*

GRAN RESERVA VIÑA IMAS

GOLD EDITION DOCA

BODEGAS BARON DE LEY, RIOJA, SPANIEN

*Nobler Rioja mit weichem Aroma. Preiselbeere, Leder und Vanille im Duft.*

0,75 L **42,00**

IL BRUCIATO BOLGHERI DOC

GUADO AL TASSO, TOSKANA, ITALIEN

*Cuvée aus Cabernet, Merlot und Syrah mit fruchtigem Bukett. Dunkle Früchte und feine Röstaromen.*

0,75 L **48,00**

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC

BOLLA, VENETIEN, ITALIEN

*Elegant und trocken, fein balancierter Geschmack, seidig und dicht mit Fruchtnoten.*

0,75 L **57,00**

THE CHOCOLATE BLOCK

BOEKENHOUTSKLOOF, SWARTLAND, SÜDAFRIKA

*Dunkel und intensiv, vollmundig und edel komponiert. Noten von Lakritz, Espresso und Schokolade.*

0,75 L **52,00**

WEIHERBERG PINOT NOIR QBA

KLUMPP, BADEN, DEUTSCHLAND

*Dicht, dunkel und tiefgründig. Spiel von Kirsche und Cassis mit Mokka und Kräutern.*

0,75 L **52,00**

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

ARGIANO, TOSKANA, ITALIEN

*Aromen von dunkler Frucht, Rosen, Tabak, Lakritz und Zeder. Generös mit samtigen Tanninen.*

0,75 L **69,00**

## ROTWEIN

*Flasche*

### ALIÓN

**BODEGAS ALIÓN, RIBERA DEL DUERO, SPANIEN**

*Üppig, reif und kraftvoll mit frischer Frucht.  
Vollmundig und samtig im Geschmack.*

0,75 L **126,00**

### BIN 389 CABERNET CHIRAZ

**PENFOLDS, MAGILL ESTATE, SOUTH AUSTRALIA**

*Trocken und fruchtig mit reifen Beerenaromen,  
dazu komplexe Noten von Kakao und Kokos.*

0,75 L **129,00**

### TOR DI LUPO LAGREIN RISERVA DOC

**CANTINA ANDRIAN, SÜDTIROL, ITALIEN**

*Samtig fein und angenehm weich mit einer gut  
ausgeprägten Struktur und schöner Säure.*

0,75 L **74,00**

### PRUNOTTO BAROLO BUSSIA DOGG

**PRUNOTTO, PIEMONTE, ITALIEN**

*Pflaumen, reife Kirschen, blumige Aromen und  
würzige Anklänge in einem intensiven Barolo.*

0,75 L **115,00**

### PROSECCO

GLAS ..... 0,1l **4,40**

GLAS **AUF EIS** ..... 0,2l **7,90**

FLASCHE ..... 0,7l **29,90**

### EAT ROYAL

*Mancino Vermouth Bianco • Prosecco*

*Crème de Cassis*

**9,90**

## CHAMPAGNER & CRÉMANT

*Flasche*

### CHAMPAGNE RUINART ROSÉ

**MAISON RUINART, CHAMPAGNE, FRANKREICH**

0,75 L **120,00**

### CRÉMANT LANGLOIS

**L'EXTRA PAR LANGLOIS, LOIRE, FRANKREICH**

0,75 L **35,00**

◆ COCKTAILS & HIGHBALLS ◆

EAT ESPRESSO MARTINI

*Vodka • Tempus Fugit Cacao  
Double Espresso • Eiweiß*

**12,00**

AMARETTO SOUR

*Amaretto • Averna • Orangensaft  
Zitronensaft • Blütenhonig*

**11,50**

HOLY APEROLY!

*Aperol • Cointreau • Peachtree  
Zitronensaft • Maracujasaft*

**10,50**

PORNSTAR MARTINI

*Vodka • Vanillesirup • Limettensaft  
Passionsfrucht-Püree • Maracujasaft • Prosecco*

**12,00**

KOKO

*Vodka • Lychee • Limettensaft • Kokos*

**11,00**

GIN BASIL SMASH

*Gin • Zitronensaft • Zuckersirup  
Basilikum • Eiweiß*

**11,00**

EAT MULE

*Vodka • Thomas Henry Spicy Ginger  
Gurke • Limette*

**12,00**

APEROL SOUR

*Aperol • Zitronensaft • Zucker • Eiweiß*

**11,50**

GIN SOUR

*Gin • Zitronensaft • Zucker • Eiweiß*

**11,50**

QUEEN BERRY

*Rum • Chambord Royal Himbeerlikör  
Limettensaft • Pink Grapefruit Saft  
Blütenhonig • Eiweiß*

**11,50**

EVERBLOOM

*Gin • Limettensaft • Holunderblütensirup  
Ginger Ale • Limette*

**12,00**

PINK TENDER FIZZ

*Pink Gin • Aperol • Holunderblütensirup  
Pink Grapefruit Saft • Limettensaft • Eiweiß*

**12,00**

◆ CLASSIC COCKTAILS ◆

AMERICAN WHISKEY SOUR

*Whiskey • Zitrone • Zucker*

**11,50**

HOUSE NEGRONI

*Gin • Campari • Sweet Vermouth*

**11,00**

CUBAN MOJITO

*Havana Club 3 Years • Zitrone • Zucker  
frische Minze • Soda Water*

**11,50**

CAIPIRINHA

*Armazem Cachaça • Limette  
Zuckersirup*

**11,50**

◆ REFRESHING HIGHBALLS ◆

GIN & TONIC

*Gin • Thomas Henry Tonic Water*  
*Zitron*  
**10,00**

RUM & KOKA

*Havana Club 7 Years • Coca-Cola*  
*Limette*  
**11,00**

VODKA & SODA

*Vodka • Soda • Limettensaft*  
*Limette*  
**10,00**

◆ SPRIZZ ◆

AMALFI SPRIZZ

*Lillet Rouge • Thomas Henry Bitter Lemon*  
*Grapefruitsaft*  
**9,50**

LILLET WILD BERRY

*Lillet • Thomas Henry Wild Berry*  
*Beeren*  
**8,50**

SARTI SPRIZZ

*Sarti Rosa • Prosecco*  
*Thomas Henry Bitter Lemon*  
**8,50**

APEROL SPRIZZ

*Aperol • Prosecco • Soda Water • Orange*  
**8,00**

YUZU SPRIZZ

*Fiorito Limoncello • Yuzu • Thomas Henry*  
*Tonic Water*  
**10,50**

CHAMBORD SPRIZZ

*Chambord Royal Himbeerlikör • Prosecco*  
*Holunderblütensirup • Waldbeeren*  
**10,00**

◆ ZERO ALCOHOL DRINKS ◆

AGRUMI SPRIZZ

*Sanbittè • Orangensaft*  
*Thomas Henry Pink Grapefruit*  
**9,00**

LEMON SPRIZZ

*Limonzero • Holunderblütensirup*  
*Bitter Lemon • Soda*  
**9,00**

POP ME MULE

*Gin 0,0% • Popcorn-Sirup • Limette*  
*Ginger Beer*  
**9,50**

SOLERO SPRIZZ

*Crodino Aperitivo • Maracuja • Soda Water*  
**8,50**

GENTLE GRAPEFRUIT

*Pink Gin 0,0% • Zitronensaft • Grapefruit • Eiweiß*  
**10,00**

## SPIRITS

### ◆ LIKÖRE & VERMOUTH ◆

SANDEMAN SHERRY	17%	5 CL	7,50
GALLIANO VANILLA	30%	2 CL	3,50
PIMM'S NO. 1	25%	4 CL	5,50
SCAVI & RAY LIMONCELLO	25%	4 CL	7,50
HEERING KIRSCHLIKÖR	24%	2 CL	3,50
BAILEYS IRISH CREAM	17%	4 CL	5,90
DISARONNO AMARETTO	28%	4 CL	5,50
CHARTREUSE GRÜN	55%	2 CL	5,50
CHARTREUSE GELB	43%	2 CL	5,50
MANCINO ROSSO / BIANCO	16%	4 CL	6,90
PERNOD ANISSCHNAPS	40%	4 CL	5,50
OUZO 12	38%	2 CL	3,50
LINIE AQUAVIT	42%	2 CL	3,50
JÄGERMEISTER KRÄUTER	35%	2 CL	3,50
BORGMANN KRÄUTER	39%	2 CL	3,90
AVERNA KRÄUTER	29%	4 CL	4,90
MOLINARI SAMBUCA	40%	2 CL	3,50
NONINO GRAPPA CHARDONNAY	41%	2 CL	4,90
PRINZ HASELNUSSGEIST	41%	2 CL	4,90
PRINZ WILLIAMSBIERNE	41%	2 CL	4,90
CHAMBORD HIMBEERLIKÖR	17%	4 CL	3,90
EAT SHOT HAUMISCHUNG		4 CL	4,90

### ◆ RUM ◆

PLANTATION PINEAPPLE	40%	4 CL	6,50
PLANTATION DARK ARTISANAL	40%	4 CL	4,50
PYRAT XO RESERVE	40%	4 CL	8,50
EMINENTE RON DE CUBA 3Y	40%	4 CL	9,50
RON ZACAPA 23Y	40%	4 CL	11,50
HAVANA CLUB 3Y	37%	4 CL	5,50
HAVANA CLUB 7Y	40%	4 CL	7,50
WRAY & NEPHEW OVERPROOF	63%	4 CL	5,50
DON PAPA BAROKO	40%	4 CL	9,00

### ◆ WHISKEY ◆

MAKER'S MARK	45%	4 CL	6,00
FREUD	42%	4 CL	10,00
STORK CLUB RYE	45%	4 CL	8,00
WOODFORD RESERVE	43%	4 CL	7,00

### ◆ GIN ◆

RUTTE	43%	4 CL	8,50
GERANIUM LONDON	44%	4 CL	9,00
KOVAL DRY	47%	4 CL	10,50
MALFY ARANCIA / LIMONE	41%	4 CL	8,00
FERDINAND'S SAAR DRY	44%	4 CL	11,00
NIKKA COFFEY	47%	4 CL	13,50
G'VINE NOUAISSON	45%	4 CL	10,00
APÓSTOLES	41%	4 CL	9,50
SIEGFRIED	41%	4 CL	8,50
SIEGFRIED ROSÉ ALKOHOLFREI	0,0%	4 CL	8,50
BERLINER BRANDSTIFTER	43%	4 CL	8,50
AMUERTE COCA WHITE	43%	4 CL	13,50
AMUERTE COCA BLACK	43%	4 CL	13,50
ROKU	43%	4 CL	7,50
HENDRICK'S	44%	4 CL	8,50

### ◆ VODKA ◆

BELVEDERE	40%	2 CL	5,00
GREY GOOSE	40%	2 CL	4,50
LION'S	42%	2 CL	3,50
KOSKENKORVA	40%	2 CL	3,50
TITO'S	40%	2 CL	3,50
CRYSTAL HEAD	40%	2 CL	5,00

### ◆ TEQUILA / MEZCAL ◆

PATRÓN XO CAFÉ	40%	2 CL	11,00
PATRÓN SILVER	40%	2 CL	5,00
PATRÓN AÑEJO	40%	2 CL	6,00
DEL MAGUEY VIDA MEZCAL	42%	2 CL	6,50
VOLCÁN DE MI TIERRA BLANCO	40%	2 CL	6,50
VOLCÁN DE MI TIERRA X.A	40%	2 CL	20,00
LOS SIETE MISTERIOS MEZCAL	44%	2 CL	8,50
FORTALEZA AÑEJO	40%	2 CL	6,00
FORTALEZA BLANCO	40%	2 CL	7,50

### ◆ ABSINTH & COGNAC ◆

HAPSBURG X.C ABSINTH	45%	2 CL	5,90
DUPLAIS VERTE ABSINTH	42%	2 CL	9,50
HENNESSY VS COGNAC	45%	4 CL	8,90