



Speisenkarte

Weinhaus Die Fledermaus

Öffnungszeiten Restaurant

Täglich außer Mittwoch ab 17 Uhr geöffnet
Samstag und Sonntag bereits ab 16 Uhr geöffnet
Reservieren Sie bitte online über unsere Homepage

Alle genannten Preise verstehen sich brutto
inklusive 19% Mehrwertsteuer

Tischrechnung : Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir keine Tischrechnungen separieren, wenn im Restaurant gerade viel los ist. Sie helfen uns sehr, wenn Sie dann kurz selbst rechnen.

Zahlungswege : Bitte bezahlen Sie Ihre Rechnung wenn möglich mit EC-Karte und informieren Sie uns vor dem Bezahlvorgang, wenn Sie eine steuerabzugsfähige Rechnung mit Ihrer Adresse benötigen (ab 200 Euro).

Achtung : nachträglich können wir Ihre Rechnung nicht ändern !

Vielen Dank für Ihre Unterstützung

Menü Aktuell



Fledermaus Auswahlmenü

... mit drei Gängen

€ 46,00

... mit vier Gängen

€ 52,00

... mit fünf Gängen

€ 58,00

... mit Veggie-Hauptgang

-€ 10,00

Vorspeisen zur Wahl

Pfifferlingscrèmesüppchen mit Speckcroutöns

Vitello tonnato mit Thunfischcrème und Kapernäpfel

Roastbeef-Carpaccio mit Pfifferlingssalat

Gemüsecouscous gebratener Pfirsich Ziegenfrischkäse

Caesar-Salat mit Kräuter-Brotcroutöns und Sesamhühnchen

Pfifferlingsravioli mit Pfifferlingsrahm

Riesengarnelen mit Kräuter-Knobi-Kirschtomaten

Kartoffelrösti mit Lachstatar und Meerrettich-Schmand

Thunfisch-Sashimi im Sesammantel mit Pfifferlingssalat

Hauptgerichte zur Wahl

Grain-Fed Rinderfilet (URY) Thymiansauce Kartoffelgratin Gemüse

Prime Beef Argentinien (Hüfte) Thymianjus Kräuterkartoffeln Salat

Saltimbocca vom Kikok-Huhn (D) Salbeisauce Kartoffelpüree Gemüse

Kikok-Hähnchengeschnetzeltes (D) Pfifferlingsrahm Kartoffelpüree

Spanferkelfilet (D) Pfifferlingsrahm frische Bandnudeln Salat

Lammcarrée mit Olivenkruste (NZL) Thymianjus Kräuterkartoffeln Blattspinat

Kalbsleberstreifen venezianische Art Schmorzwiebeln Kartoffelpüree Blattspinat

Fischvariation Weißweinsauce Kartoffelpüree Blattspinat

Filets vom Loup de mer Weißweinsauce Kartoffelpüree Gemüse

Zanderfilet Weißweinsauce Kräuterkartoffeln Gemüse

Veggie 1 : Gefüllter Kräutercrepe mit Pfifferlingsrahm und Kartoffelpüree

Veggie 2 : Trüffelravioli mit Parmesanschaum und frittiertem Rucola

Veggie 3 : Frische Bandnudeln mit Pfifferlingsrahm und kleinem Salat

Dessert und/oder Käse zur Wahl

Kleine Menü-Dessertvariation

Kleine Menü-Käseauswahl

Option Weinbegleitung zum Menü

18/24/30 Euro für 3/4/5 passende Weine à 0,1L Glas

Aktuell zu den Vorspeisen : Deutschland Weiß = St. Antony Niersteiner Riesling VdP 1. Lage 2025

Aktuell zu Fleisch : Südafrika Allesverloren Tinta Barocca Barrique 2015

Aktuell zum Fisch : Spanien Rioja = Muga Blanco Viura Garnacha Blanca Malvasia 2024

Aktuell zu Käse und Dessert : Mosel Heinrichshof Sonnenuhr Riesling Auslese edelsüß 2025

Rote Alternative zum Käse : Südfrankreich Rot = Syrah, Carignan, Grenache, Mourvedre 2016

Vorspeisen & Suppe

Geröstetes Knoblauchbrot	€ 5,00
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	€ 7,50
Pfifferlingscrèmesüppchen mit Speckcroûtons	€ 9,50
Gemüsecouscous gebratener Pfirsich Ziegenfrischkäse	€ 14,50
Pfifferlingsravioli mit Pfifferlingsrahm	€ 14,50
Trüffelravioli Parmesanschaum frittiertes Rucola	€ 14,50
Vitello tonnato Thunfischcrème Kapernäpfel	€ 16,50
Roastbeef-Carpaccio mit Pfifferlingsalat	€ 16,50
Riesengarnelen mit Kräuter-Knobli-Kirschtomaten	€ 16,50
Kartoffelrösti mit Lachstatar und Meerrettich-Schmand	€ 18,50
Thunfisch-Sashimi im Sesammantel mit Pfifferlingsalat	€ 18,50

Salate

Kleiner gemischter Beilagensalat	€ 6,50
Kleiner Caesar Salat Kräuter-Brotcroûtons	€ 8,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing	€ 12,50
Großer Caesar Salat Kräuter-Brotcroûtons	€ 14,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Sesamhähnchen (Kikok)	€ 18,50
Großer Caesar Salat Kräuter-Brotcroûtons Sesamhähnchen (Kikok)	€ 20,00
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Rinderstreifen	€ 24,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Kalbsleberstreifen	€ 24,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Riesengarnelen	€ 24,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Fischfilets	€ 24,50

Alle großen Salate auch als kleine Portion / Vorspeise = minus 6 Euro

Pasta

Pfifferlingsravioli mit Pfifferlingsrahm	€ 18,50
Pfifferlingsravioli mit Pfifferlingsrahm und Filetstreifen	€ 24,50
Trüffelravioli mit Parmesanschaum und fritiertem Rucola	€ 18,50
Trüffelravioli mit Parmesanschaum fritiertem Rucola und Filetstreifen	€ 24,50
Bandnudeln mit Olivenöl Chili Gemüse Kräutern getrocknete Tomaten	€ 16,50
Bandnudeln mit Olivenöl Chili Gemüse Kräutern und Riesengarnelen	€ 24,50
Bandnudeln mit Pfifferlingsrahm	€ 18,50
Bandnudeln mit Pfifferlingsrahm und Filetstreifen	€ 24,50

Angaben zu allergenen Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen
finden Sie hier und bekommen Sie beim Servicepersonal



Fleischgerichte

Kikok-Hähnchengeschnetzeltes (Deutschland Regional)

Salbeisauce Kartoffelpüree Gemüse € 28,50

Wir kaufen seit einigen Jahren nur noch Kikok-Hühnchenfleisch aus der Region. Die Tiere haben deutlich mehr Platz im Stall. Es gibt Pellettröhrchen, Picksteine und Schaukeln. Die Tiere bekommen keinerlei Antibiotika und nur Mais und Soja ohne gentechnische Veränderung. Das Fleisch ist saftig, aromatisch und bei uns immer frisch ...

Saltimbocca vom Kikok-Huhn (Deutschland Regional)

Salbeisauce Kartoffelpüree Gemüse € 30,00

Wir kaufen seit einigen Jahren nur noch Kikok-Hühnchenfleisch aus der Region. Die Tiere haben deutlich mehr Platz im Stall. Es gibt Pellettröhrchen, Picksteine und Schaukeln. Die Tiere bekommen keinerlei Antibiotika und nur Mais und Soja ohne gentechnische Veränderung. Das Fleisch ist saftig, aromatisch und bei uns immer frisch ...

Kalbsleberstreifen venezianische Art (Peter's Farm Niederlande)

Schmorzwiebeln Kartoffelpüree Blattspinat € 30,00

Peter's Farm ist ein zertifizierter Betrieb, der wegen seiner tierfreundlichen Haltung der Kälber europaweit bekannt ist. Die Kälber leben in Herden von etwa 40 Tieren, können selbstbestimmt herumlaufen, spielen, schlafen und fressen. Es gibt Sprungbälle zum Spielen und Bürsten zum Kratzen - sowohl im Stall als auch auf der Weide. Es bleibt ein Zuchtbetrieb (das ist klar) aber mit hohem Anspruch bezüglich Tierwohlsein und Qualität.

Lammcarrée mit Olivenkruste (Neuseeland Freiland)

Thymianjus Kräuterkartoffeln Blattspinat € 30,00

Neuseeland hat das beste Lammfleisch der Welt. Die Tiere stehen auf üppigen grünen Weiden, können sich von der Geburt bis zur Schlachtung frei bewegen und werden nur selten zugefüttert. Es sind perfekte Bedingungen im Freien, ohne künstliche Zusatzstoffe und Wachstumshormone. Das Fleisch ist zart und saftig.

Spanferkelfilet Pfifferlingsrahm (Deutschland Regional)

mit frischen Bandnudeln und kleinem Salat € 30,00

Finura Iberico-Fleisch ist von höchster Qualität und das absolute Highlight für Fleischliebhaber. Die Tiere leben in Freiheit und ernähren sich von Eicheln, Gräsern und Kräutern. Das macht Ihr Fleisch besonders zart und aromatisch. Die Tiere haben viel Platz und Zugang zu natürlichen Ressourcen, ohne Wachstumshormone und Antibiotika.

Black-Angus Prime Beef Hüftsteak 250g (Argentinien Freiland)

Urien Loza : wahre Pioniere Argentiniens mit großer Vision. Bereits vor mehr als einem Vierteljahrhundert haben sich die Cousins Ernesto Facundo Urien und Manuel Antonio Loza zusammengetan, um eines Tages das beste Fleisch der Welt anbieten zu können. Mit dem Erlös ihrer ersten Black-Angus Rinder kauften sie sich nach und nach die besten Felder, Weiden und Steppen im Herzen der Pampa Argentiniens zusammen, auf denen ihre Tiere in absoluter Freiheit und ganzjähriger Weidehaltung leben. Während die Farmen um sie herum industrialisiert wurden oder aufgaben, sind sie ihren Grundsetzen stets treu geblieben und haben konsequent auf Hormonzugabe, wachstumsfördernde Substanzen und kostengünstige Sojafütterung verzichtet. Beste Voraussetzung für vollmundiges, zartes und saftiges Weidefleisch. Sie sind zu Recht stolz auf ihr 100% Naturprodukt und den internationalen Erfolg.

... mit Thymianjus Kräuterkartoffeln und Salat € 30,00

... mit Thymianjus Kartoffelgratin und Gemüse € 30,00

Grain-Fed Black-Angus Rinderfilet 250g (Uruguay Freiland)

Maisgefüttertes Rinderfilet stammt von Rindern, die in der Endphase ihrer Haltung überwiegend mit Mais gefüttert wurden. Dies führt zu spezifischen Eigenschaften des Fleisches, die es von grasgefüttertem Rindfleisch unterscheiden: das Fleisch hat ein intensiveres, oft leicht süßliches und nussiges Aroma. Die Maisfütterung fördert die Bildung von feinen Fettäderchen im Muskelgewebe (Marmorierung), was das Fleisch saftiger und geschmacksintensiver macht. Rinderfilet ist generell das zarteste Stück des Rindes. Durch die Maisfütterung wird das Fleisch oft noch weicher und butterzarter. Besonders hochwertige maisgefütterte Rinderfilets kommen Uruguay.

... mit Thymianjus Kräuterkartoffeln und Salat	€ 34,00
... mit Thymianjus Kartoffelgratin und Gemüse	€ 34,00

Fischgerichte

Loup de mer mit Weißweinsauce Kartoffelpüree und Gemüse	€ 30,00
Zanderfilet mit Weißweinsauce Kräuterkartoffeln und Gemüse	€ 30,00
Fischvariation mit Weißweinsauce Kartoffelpüree und Blattspinat	€ 34,00
Thunfischsteak mit Thymianjus Kräuterkartoffeln und Blattspinat	€ 34,00

Vegetarische Gerichte

Bandnudeln Olivenöl Chili Gemüse Kräuter getrocknete Tomaten	€ 16,50
Bandnudeln mit Pfifferlingsrahm	€ 18,50
Gefüllter Kräutercrepe mit Pfifferlingsrahm und Kartoffelpüree	€ 18,50
Trüffelravioli mit Parmesanschaum und frittiertem Rucola	€ 18,50
Pfifferlingsravioli mit Pfifferlingsrahm	€ 18,50
Option kleiner Beilagensalat zu allen vegetarischen Gerichten	€ 6,00



Dessert und Käse

Käseauswahl (4/6 Sorten)	€ 10,00 / € 15,00
Crème brûlée	€ 8,00
Schokoladenmousse	€ 8,00
Klassische Tiramisu	€ 8,00
Schokoladensoufflé mit Vanilleeis	€ 9,00
Fruchtsorbet mit frischen Erdbeeren	€ 10,00
Kleine Dessertvariation	€ 12,00

Kindergerichte

Nudeln mit Butter oder Tomatensauce	€ 6,50
Putenschnitzel mit Nudeln und Gemüse	€ 9,50
Kikok-Hähnchenbrust Natur mit Nudeln und Gemüse	€ 14,50
Gebratenes Lachsfilet mit Nudeln und Gemüse	€ 18,50
Kleines Rindersteak mit Nudeln und Gemüse	€ 18,50

Weitere Angaben zu allergenen Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen
finden Sie hier und bekommen Sie beim Servicepersonal



Allergene: A = Glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnüsse | F = Sojabohnen
G = Milch | H = Schalenfrüchte | I = Sellerie | J = Senf | K = Sesamsamen | L = Lupinen | M = Weichtiere
Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff | 2 = mit Konservierungstoff | 3 = mit Antioxidationsmittel | 4 = mit Geschmacks-
verstärker | 5 = mit Schwefeldioxid/Sulfite | 6 = gewachst | 7 = Süßstoffe | 8 = Koffein | 9 = Chinin | 10 = Säuerungsmitt

Event - Vorschau 2026

Krimilokal • Tapasmenü • Menu Musical • Weihnachten • Silvester



KrimiLokal 22.11. + 06.12. + 13.12. Einlass 17.30 Uhr

Tapas-Wein-Olivenöl 08.11. + 15.11. Einlass 17.30 Uhr

Menu Musical 29.11. Einlass 17.30 Uhr

Weihnachten 25.12. + 26.12. Geöffnet von 12-22 Uhr

Silvester 31.12. Champagnerempfang, 5-Gang-Menü, Einlass 17.30 Uhr

Apéritif-Klassiker Sparkling Glas

GLAS CHAMPAGNER 0,1L

Frankreich Champagne André Fays & Fils Préstige Blanc de Blancs Brut

Glas Champagner pur

€ 12,00

Flasche 0,75L im Restaurant

€ 65,00

Flasche 0,75L außer Haus

€ 35,00

6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus

€ 175,00



Das Dorf Celles-sur-Ource liegt im Süden der Champagne und erstreckt sich über die sonnigen Hänge des Ource-Tals. Der lehmig-kalkige Boden verleiht dem Champagner seine Finesse und sein charakteristisches Bouquet. Der Blanc de Blancs besteht zu 100 % aus Chardonnay. Die Nase zeigt Aromen von Äpfeln, Birnen, Mirabellen, Lindenblüten und etwas Brioche. Im Mund vermählen sich feinste Zitrusfrüchte mit weichen Hefenoten und feinperliger Kohlensäure.

GLAS SEKT 0,1L

Rheingau Ohlig Sektkellerei Chardonnay Blanc de Blancs Brut

Glas Sekt pur

€ 6,00

Glas Sekt mit Crème de Mures

€ 6,50

Flasche Sekt 0,75L

€ 30,00

Flasche 0,75L außer Haus

€ 12,00

6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus

€ 60,00



Unsere Hausmarke kommt aus dem Rheingau - von der Sektkellerei Ohlig in Rüdesheim. Hier werden seit 1919 Grundweine aus Deutschland versektet – sowohl rebsortenrein als auch Cuvées aus unterschiedlichen Rebsorten. Unser Sekt besteht zu 100% aus Chardonnay und präsentiert sich klassisch elegant mit animierender Finesse. Gelbe Früchte und feiner Schmelz sorgen für angenehmen Trinkfluss : ein perfekter Apéritif.

GLAS SPUMANTE ROSE 0,1L

Borgo Molino Motivo Rosé Extra Dry

Glas Spumante Rosé

€ 6,00

Flasche Spumante Rosé 0,75L

€ 30,00

Flasche 0,75L außer Haus

€ 12,00

6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus

€ 60,00



Zarte lachsrosa Farbe und ein feinfruchtiger Duft, der an Erdbeeren, Himbeeren und feine Rosennoten erinnert. Im Geschmack setzen sich die Aromen von roten Beerenfrüchten fort. Elegante und lang anhaltende Perlage. Perfekt für Sommer, Sonne und Dolce Vita

GLAS SPUMANTE ALKOHOLFREI 0,1L

Borgo Molino Glera Spumante entalkoholisiert 0,0%

Glas Spumante 0,0%

€ 6,00

Flasche Spumante 0,0%

€ 30,00

Flasche 0,75L außer Haus

€ 12,00

6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus

€ 60,00



In der Nase entfalten sich fruchtige Noten von grünem Apfel, vermischt mit dem zarten Duft weißer Blüten und delikaten Anklängen von Zitrusfrüchten. Am Gaumen überzeugt er durch seine lebendige Frische. Gut ausbalancierte Säure trifft auf eine harmonische und gut ausgewogene Struktur.

Apéritif-Klassiker Sparkling Flasche

Sparkling in der 0,75L Flasche

Dreissigacker Rheinhessen Riesling Sekt Brut 6, 9	€ 45,00
L'Ormarins Südafrika Brut Classique 6, 9	€ 45,00
Champagner André Fays & Fils Blanc de Blancs Prestige 6, 9	€ 65,00
Champagner André Fays & Fils Rosé Brut 6, 9	€ 65,00
Champagner André Fays & Fils Pinot Blanc Brut Étincelles 6, 9	€ 85,00
Champagner André Fays & Fils Pinot Noir Brut Infinity Solera Reserve 6, 9	€ 95,00
Champagner Le Brun de Neuville Côte Blanc de Blancs Brut 6, 9	€ 75,00
Champagner Le Brun de Neuville Côte Rosé Brut 6, 9	€ 75,00
Champagner Le Brun de Neuville Millésime 2008 Extra Brut 6, 9	€ 95,00
Champagner Taittinger Prélude Grands Crus Brut 6, 9	€ 95,00
Champagner Taittinger Les Folies de la Marquetterie Brut 6, 9	€ 95,00
Champagner Taittinger Comtes Blanc de Blancs Brut 2006 6, 9	€ 225,00
Champagner Lenoble Grands Crus Blanc de Blancs Brut 2008 6, 9	€ 125,00

Apéritif-Cocktails mit Alkohol

Apérol Sprizz 0,25L (Sekt Blanc de Blancs mit Aperol, Soda, Orange, Eiswürfel) 1, 2, 9	€ 8,50
Himbeer Sprizz 0,25L (Himbeer-Secco, Tonic, Ingwer, Limette, Himbeeren, Eiswürfel) 1, 2, 9	€ 8,50
Hugo 0,25L (Blanc de Blancs mit Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze) 1, 2, 9	€ 8,50
Lillet Wildberry 0,25L (Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Limette, Johannisbeere, Eiswürfel) 1, 2, 9	€ 8,50
Campari Soda oder Campari Orange 0,2L 1, 2, 9	€ 8,50
Vermouth de Forcalquier 0,2L (Vermouth mit Absinth, Tonic, Limette, Eiswürfel) 1, 2, 6, 9	€ 8,50
Gin Tonic 0,2L (Hendricks Gin, Tonic, Limette, Eiswürfel)	€ 12,00

Apéritif Klassiker mit Alkohol

Sherry Amontillado 5cl (Lustau Los Arcos Medium Dry)	€ 5,00
Sherry Oloroso 5cl (Lustau Jarana Dry 5cl)	€ 5,00
Portwein Taylors 5cl (10 Year Old Tawny Port)	€ 9,50
Pernod 5cl (Eiswürfel, Wasser)	€ 6,00
Ricard 5cl (Eiswürfel, Wasser)	€ 6,00
Pastis 51 5cl (Eiswürfel, Wasser)	€ 6,00

Apéritif ohne Alkohol

Glas Spumante Alkoholfrei 0,1L (Borgo Molino Glera)	€ 6,00
Flasche Fruchtsecco Apfel-Quitte 0,2L (Van Nahmen)	€ 8,50
Flasche Fruchtsecco Apfel-Heidelbeere-Kirsche 0,2L (Van Nahmen)	€ 8,50
Flasche Fruchtsecco Apfel-Johannisbeere 0,2L (Van Nahmen)	€ 8,50
Apérol Sprizz 0,25L (Spumante, Bitter, Tonic, Soda, Orange, Eiswürfel) 1, 2, 9	€ 8,50
Himbeer Spritz 0,25L (Himbeerschorle, Tonic, Himbeere, Limette, Ingwer, Eiswürfel) 1, 2, 9	€ 8,50
Hugo 0,25L (Holunderblütensirup, Tonic, Soda, Limette, Minze) 1, 2, 9	€ 8,50

Zusatzstoffe : 1=Farbstoff, 2=Chininhaltig, 3=Milcheiweiß, 4=Eier, 5 =Gluten, 6= Schwefeldioxid, 7=Nüsse, 8=Sellerie, 9=Sulfite, 10=Teerin, 11=Koffein, 12=Antioxidationsmittel

Alkoholfreier Spumante und Wein

Deutschland Weiß Mosel

Borgo Molino Glera Spumante 0,0%Alc

Glas Spumante 0,0% € 6,00

Flasche Spumante 0,0% € 30,00

Flasche 0,75L außer Haus € 12,00

6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus € 60,00



In der Nase entfalten sich fruchtige Noten, grüner Apfel vermischt mit dem zarten Duft weißer Blüten und Zitrusfrüchten. Am Gaumen überzeugt er durch seine lebendige Frische. Gut ausbalancierte Säure trifft auf eine harmonische und gut ausgewogene Struktur.

Dom Zero Riesling Bischöfliche Weingüter aus Trier < 0,5%Alc

Aromen von Steinobst, Zitrusfrüchten und Schiefer. Sehr ausgewogen mit einem harmonischem Süße-Säure-Spiel. Terroirgeprägt und erstaunlich lang im Nachhall.

0,15L Glas im Restaurant € 5,80

0,75L Flasche im Restaurant € 28,00

0,75L Flasche außer Haus € 10,00

5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste € 50,00



Chile Weiß

Torres Sauvignon Blanc 0,0%Alc

Frische Noten von Grapefruit, Blutorange und Zitrone im Bouquet, am Gaumen verführt die typische Sauvignon-Blanc-Aromatik, zeigt neben Leichtigkeit und Frische auch Struktur und Länge.

0,15L Glas im Restaurant € 5,80

0,75L Flasche im Restaurant € 28,00

0,75L Flasche außer Haus € 10,00

5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste € 50,00



Alkoholreduzierter Wein (8,5%Alc)

Deutschland Weiß Rheinpfalz 8,5%Alc

HALB SO WILD Weißweincuvée mit weniger Alkohol bei vollem Genuss

HALB SO WILD ist ein Pfälzer Wein, überwiegend bestehend aus Rivaner und Cabernet-Blanc. Die Rebstöcke stehen auf Löss und Lösslehm, der Boden ist von Kalkadern durchzogen, was dem Wein eine feine Struktur mit harmonischer Säure verleiht. In der Nase fruchtig (Orange) und würzig. Im Mund schlank, zusätzlich gelbfruchtig (Birne und Mirabelle) und dezent Kräuterwürzig. Der Alkoholgehalt des Grundweines wurde durch Verschnitt mit einem entalkoholisierten Wein auf 8,5 % vol heruntergeholt. Das Ergebnis ist ein völlig neues Trinkerlebnis, entwickelt und kreiert von HSW Wein & Genuss UG aus Pulheim zusammen mit dem Weingut Kühborth & Sinn. Wir sind überzeugt und freuen uns Ihnen diese „Pulheimer Kreation“ anbieten zu können ..

0,15L Glas im Restaurant € 7,50

0,75L Flasche im Restaurant € 32,00

0,75L Flasche außer Haus € 15,00

5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste € 75,00



Alle Weine enthalten Sulfite

Alkohohlhaltiger Wein

Deutschland Weiß Ahr Weingut Burggarten Drei Brüder Kollektion Grauburgunder & Chardonnay 12%Alc

Grauburgunder und Chardonnay wächst auf Grauwacke und Vulkangestein : das Aromenspektrum hat einen ganz eigenen Charakter. Wunderbare mineralische Noten verbinden sich mit einer dezent, feinen Burgunderfrucht. Frische Birne, Walnuss, getrockneter Apfel und im Abgang ein Hauch von süßer Melone. Ein perfektes Spiel mit einer milden, aber dennoch frischen Säure und einem Hauch Eichenholz.

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 28,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 12,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 60,00



Deutschland Weiß Nahe Bad Sobernheim Merlot Blanc Christian Bamberger 12,5%Alc

Merlot ist weiß - das ist die Devise von Christian Bamberger aus Bad Sobernheim an der Nahe. Und der Erfolg mit diesem Wein gibt ihm recht. Bei uns seit vielen Jahren im Programm und zusammen mit Karles Grauburgunder einer unserer Hausweine : spritzig, saftig, frisch mit feinem Schmelz, dazu Aromen von Zitrusfrüchten, Orangen, Blumen und Kräutern, im Mund feinwürzig und dezent mineralisch mit angenehmem Nachhall.

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 26,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 10,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 50,00



Deutschland Weiß Nahe Bad Sobernheim Sauvignon blanc Christian Bamberger 12,5%Alc

Dieser reinsortige Sauvignon Blanc von Christian Bamberger wurde im Edelstahltank ausgebaut und zeigt eine sehr sortentypische und aromatische Nase mit Aromen von Stachelbeeren, Cassis, Holunder, Mirabellen, Grapefruit, etwas Paprika, Brennessel, Feuerstein und Hibiskus. Am Gaumen ist dieser Wein frisch, rassig, saftig, mit aromatischer Frucht, feinwürzig, mineralisch, finessenreich lange nachhallend. Für uns einer der besten deutschen Sauvignons ...

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 30,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 12,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 60,00



Deutschland Weiß Rheinpfalz Chardonnay Fundament 13%Alc

Die Fundament-Weine bilden die Basis der Wageck-Linie. Schon im Einstiegssegment ist die typische Mineralität der vom Kalk geprägten Böden in jedem Wein schmeckbar. In der Nase mit feinen floralen Noten, kombiniert mit einer frischen Frucht. Im Geschmack überzeugt dieser Wein mit seinem würzig-nussigem Aroma im Zusammenspiel mit einer schönen Saftigkeit, einem zarten Schmelz und im Finale einer animierenden Säure. Absolut gelungen und neu bei uns im Programm.

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,40
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 9,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 45,00



Alle Weine enthalten Sulfite

Alkohohaltiger Wein

Deutschland Weiß Rheinhessen Nierstein am Rhein

St. Antony Weißburgunder VdP 12%Alc

Duftet harmonisch nach Sommeräpfeln, Limonen und Berggräsern. Schmeckt sanft und schwungvoll zugleich, lebendige Frische trifft auf feinnervige Fruchtaromatik. Ein eleganter, vitaler Burgundertypus mit zartem Schmelz, reicher Frucht und erfrischender Saftigkeit.

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 26,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 11,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 55,00



Deutschland Weiß Rheinhessen Nierstein am Rhein

St. Antony Niersteiner Riesling VDP aus ersten Lagen 13%Alc

Im Glas sauber, klar und hell-goldgelb, in der Nase strahlend frisch, mineralisch fruchtig, in wunderbar feinnerviger Konzentration und Harmonie, Limette, Aprikose, Pfirsich, Kräuterwürze, feste Struktur im Mund, gelbfruchtig und konzentriert, finessenreich, saftig, lecker. Alles auf feiner Säure und eleganter Frucht mit kalkig-salziger Mineralität. Wir lieben diesen Wein ...

0,15L Glas im Restaurant	€ 7,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 32,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 15,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 75,00



Deutschland Weiß Baden Ihringen am Kaiserstuhl

Grauburgunder Kabinett Weingut Gerhard Karle 12,5%Alc

Gerhard Karle ist seit fast 40 Jahren Haus- und Hoflieferant der Fledermaus. Sein Grauburgunder ist leuchtend gelb und schmeichelnd mit einem Duft nach Äpfeln, Birnen, Bananen und gelbfleischigen Früchten wie Mango und Papaya wenn der Wein etwas älter wird. Die Säure ist jahgangsabhängig aber eher dezent und verhalten, der Wein insgesamt sehr ausgewogen.

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,40
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 9,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 45,00



Deutschland Weiß Baden-Württemberg Weißburgunder & Chardonnay

Weinhaus Bettina Schumann Walk on Clouds 12%Alc

Zwei Burgundersorten in perfekter Symbiose : 70% Weißburgunder und 30% Chardonnay, gewachsen auf Lößböden, spontan vergoren in 100% Edelstahl. Fruchtige Frische vom Weißburgunder und spritzige Eleganz vom Chardonnay, dazu reife gelbe Frucht und dezente Würze mit viel Schmelz und Power. Das macht viel Spaß und trinkt sich flüssig ...

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 28,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 12,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 60,00



Alle Weine enthalten Sulfite

Alkohohlhaltiger Wein

Italien Weiß Sardinien Vermentino di Sardegna

Cala Reale Sella & Mosca 13,5%Alc

Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen, intensiv fruchtig und duftig mit Aromen gelber Früchte, Pfirsich, Mirabelle und Melone. Die Frucht wird von feinen Blüten- und Kräuterdüften untermalt, was dem Bukett viel Charme verleiht. Kraftvoll, aromatisch und verspielt sind erste Attribute, die einem in den Sinn kommen, dazu viel Schmelz und Saftigkeit. Eine vielfältige Mischung aus Eindrücken von gelben Obstsorten und verschiedenen Zitrusfrüchten ergibt in Kombination mit der frischen Säure, einen köstlichen Geschmack = einfach nur lecker.

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 28,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 12,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 60,00



Italien Weiß Gardasee Trebbiano di Lugana

Lugana Limne Tenuta Rovaglia 13%Alc

Am südlichen Ufer des Gardasees hängen die Trauben für diesen Wein an alten Trebbiano-Rebstöcken. Zart und charmant in der Nase duftet er nach grünen Früchten, Äpfeln und Zitrusfrüchten. Dazu Frühlingsblumen und Kräuter. Im Mund wirkt er lebendig, fruchtig mit ganz weicher Säure. Idealer Weißwein zu Salaten und Fisch.

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 28,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 12,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 60,00



Spanien Weiß Rioja Haro

Muga Blanco 13,5%Alc

In der Nase zeigt sich der Muga Blanco mit markanter Kräuter- und Zitrusnote, dazu ein Hauch von Vanille, alles super ausbalanciert mit Noten von Aprikose und Banane, die Säure schwebt ganz fein im Hintergrund. Sehr dezentes Holz, perfekt integriert. Toller (und großer) weißer Rioja.

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 30,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 15,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 75,00



Frankreich Languedoc-Roussillon Gérard Bertrand La Grande Bleu

Chardonnay, Grenache Blanc, Rolle, Viognier, Sauvignon Blanc 12,5%Alc

La Grande Bleue verkörpert die Zartheit und Lebendigkeit der Mittelmeerküste in jedem Schluck. Dieser bio-zertifizierte Weißwein beeindruckt mit einem facettenreichen Aroma, das Zitrusfrüchte und saftige Birnen verbindet, während subtile Noten von Garrigue und Anis für mediterrane Frische sorgen. Eine dezente mineralische Struktur, etwas weißer Pfeffer und ein Hauch von Akazienhonig zeigen die Eleganz des Weins nachhaltig. Neu bei uns = unbedingt probieren.

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 28,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 12,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 60,00



Alle Weine enthalten Sulfite

Alkohohlhaltiger Wein

Dessertwein / Süßwein

Deutschland Weiß Mosel Zeltingen

Riesling Auslese Sonnenuhr Weingut Heinrichshof 9%Alc

Die Weinberge zählen in der Lagenkarte von 1868 zu den Besten der Mosel. Die hohe Reife, die für die Ernte dieser Trauben nötig ist, wird oft durch die Edelfäule des Botrytis-Pilzes unterstützt. Die Beeren trocknen ähnlich wie Rosinen ein und werden "ausgelesen". Edelsüßer Riesling mit Aromen von Rosinen und hochreifen Früchten. Kombinieren Sie diesen Wein mit Ihren Lieblings-Käsesorten, zum Dessert oder zur asiatischen Küche.

0,15L Glas im Restaurant € 7,50

0,75L Flasche im Restaurant € 35,00

0,75L Flasche außer Haus € 15,00

5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste € 75,00



Alkohohlhaltiger Wein

Rosé / Weißherbst

Frankreich Rosé Languedoc

Cinsaut & Syrah Domaine La Grange Classique 12,5%Alc

Aromen von frischen Walderdbeeren mit etwas rotem Apfel und dezente Pfefferwürze animieren zum ersten Schluck. Der süßliche Auftakt am Gaumen wird durch Noten von frischen, saftigen Erdbeeren ergänzt. Der Nachhall ist fruchtbetont und schmelzig. Süffig-erfrischend, unkompliziert und typisch südfranzösisch.

0,15L Glas im Restaurant € 5,00

0,75L Flasche im Restaurant € 22,50

0,75L Flasche außer Haus € 7,00

5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste € 35,00



Deutschland Rosé Baden Ihringen am Kaiserstuhl

Spätburgunder Weißherbst halbtrocken Weingut Gerhard Karle 12%Alc

Lachsfarben, perfekt ausbalanciert, dezent und fruchtig, Brombeere, Erdbeere und rote Johannisbeere, schönes Säurespiel, easy-süffig

0,15L Glas im Restaurant € 5,00

0,75L Flasche im Restaurant € 22,50

0,75L Flasche außer Haus € 7,00

5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste € 35,00



Alle Weine enthalten Sulfite

NUR BEI UNS : BESTES OLIVENÖL AUS SARDINIEN

ACCADEMIA OLEARIA FRUTTATO MEDIO / SARDINIEN-ALGHERO

Im Nordwesten Sardiniens, genauer gesagt in Alghero, ist die Familie Fois seit vier Generationen tief in der Herstellung von hochwertigem Olivenöl verwurzelt. Die tiefe Verbundenheit mit der Natur und die Leidenschaft für das Handwerk spiegeln sich in jedem Tropfen ihres goldenen Öls wider. In den letzten 40 Jahren haben sie ihre Anbauflächen auf 230 Hektar vergrößert und modernste Technologien zur Verfeinerung und Verbesserung der Olivenölproduktion eingeführt.

In den küstennahen Olivenhainen reifen 25.000 Bäume unter der warmen Sonne und der sanften Meeresbrise, die für diese idyllische Region typisch sind. Jede einzelne Olive wird in der hauseigenen Ölmühle gepresst und verarbeitet, so dass jeder Tropfen Olivenöl von höchster Qualität ist. Die Kombination aus hochwertigen Oliven und dem generationsübergreifenden Know-how der Familie Fois führt zu einer beeindruckenden Auswahl an erstklassigen sardischen Spitzenölen.

Ein besonderes Highlight der Produktpalette ist das Fruttato Medio Giuseppe Fois. Dieses Olivenöl, benannt nach dem Vater, der es mit großer Sorgfalt und nach seinem persönlichen Geschmack kreiert hat, zeichnet sich durch seine außergewöhnliche Fruchtigkeit aus. Die Oliven werden halbreif geerntet, was ihnen ein intensives fruchtiges Aroma und einen relativ milden Abgang verleiht. Die Oliven werden nach alter Tradition kalt gepresst, wodurch ein Öl entsteht, das reich an Olivenaromen ist, ohne scharf zu schmecken.

Flasche Olivenöl 0,5 Liter für 22,90 Euro



Alkohohaltiger Wein

Deutschland Rotwein Baden Ihringen am Kaiserstuhl

Spätburgunder Kabinett trocken Weingut Gerhard Karle 13%Alc

Kräftiges Rubinrot, intensiver Duft nach Schwarzkirschen und Waldfrüchten, dazu feine süßliche Frucht mit Himbeeren, Erdbeeren und Veilchen. Sehr konzentriert. Ein großartiger und absolut sortentypischer Spätburgunder vom Kaiserstuhl.

0,15L Glas im Restaurant € 5,60

0,75L Flasche im Restaurant € 25,00

0,75L Flasche außer Haus € 10,00

5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste € 50,00



Frankreich Rotwein Côte du Rhône

Grenache, Syrah, Cinsault Etienne Guigal 15%Alc

Wunderbarer Duft nach dunklen Früchten wie Sauerkirschen, Brombeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren. Hinzu kommen noch würzige Noten von schwarzem Pfeffer und einem Hauch Leder. Am Gaumen mit einem voluminösen Körper, straffem Tannin, viel Kraft und großer Dichte. Im Abgang unheimlich lang mit schöner Balance aus Frucht und Würze. Passt wunderbar zu Lamm, Steak und Schmorgerichten aller Art.

0,15L Glas im Restaurant € 7,50

0,75L Flasche im Restaurant € 35,00

0,75L Flasche außer Haus € 15,00

10+2 Flasche gratis = 12er-Kiste € 150,00



Frankreich Rotwein Corbières 2016 aus der Magnum

Syrah, Grenache, Cinsault, Mourvèdre Domaines Rotschild 14%Alc

Selbstverständlich wird die gute Bordelaiser Tradition der Zweitweine auch auf Château d'Aussières gepflegt. Der kleine Bruder des Grand Vin empfiehlt sich mit einem ausgefeilten, südfranzösisch geprägten Duftstrauß von mediterranen Kräutern, Gewürzen und reifen Holunderbeeren, kraftvoll geschmeidigem Körper, passendem Tannin und einem angenehmen, elegant-würzigen Ausklang. Wird zu einem Teil in Eichenfässern ausgebaut.

0,15L Glas im Restaurant € 6,00

1,5L Flasche im Restaurant € 50,00

1,5L Flasche außer Haus € 20,00

5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste € 100,00



Alle Weine enthalten Sulfite

Alkohohlhaltiger Wein

Italien Rotwein Apulien

Primitivo Terre di Campo Sasso 14%Alc

Dieser reinsortige Primitivo stammt aus Apulien. Er wurde zum Teil im Barrique ausgebaut. Das Bukett zeigt sich wunderbar fruchtbetont mit Aromen von Heidelbeeren, Brombeeren, Kirschen, Nelken, Vanille, Kaffee, Rauch und Veilchen. Am Gaumen ist der Wein fleischig, ausgewogen, saftig, samtig. Er verfügt über viel Frucht, eine feine Würze, Eleganz und einen langen Nachhall.

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,60
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 10,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 50,00



Italien Rotwein Umbrien Falesco

Vitiano Rosso Umbria IGP Sangiovese-CabSauv-Merlot 13,5%Alc

Dieser Rosso zeigt sich intensiv in Farbe und Bouquet: volles Rubinrot mit explosiven, saftigen Aromen. Er punktet mit einem schönen Spiel von Frische und Säure, begleitet von präsentem Tannin. Ein innovativer und moderner Wein, der von James Suckling mit sensationellen 92 Punkten bewertet wurde. Optimaler Trinkgenuss für wenig Geld.

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,60
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 10,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 50,00



Italien Rotwein Piemont Mauro Molino

Barbera d'Asti Cru „Le Radici“ 16%Alc

Der Barbera d'Asti LeRadici wurde im Edelstahltank ausgebaut. Er zeigt eine sehr schöne Frucht von Kirschen, Pflaumen, Johannisbeeren, Pfeffer, Veilchen und Waldboden. Am Gaumen fleischig, saftig, samtig, sehr schöne Frucht, viel Charme, animierend, feiwürzig und lange anhaltend.

0,15L Glas im Restaurant	€ 7,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 35,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 15,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 75,00



Ungarn Rotwein Szekszárd Heimann

Cuvée Birtokbor (CF 45%, Merlot 33%, Kékfrankos 10%, Syrah 12%) 13%Alc

Der Wein ist wunderbar gereift mit weichen Tanninen ohne Ecken und Kanten. Im Glas granatrot und warm, in der Nase subtil und komplex : würzige und erdigen Noten. getrocknete Früchte, Leder, Tabak, Unterholz, Waldboden, Schokolade, Trüffel, Zedernholz, Zimt sowie reife Pilze.

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 28,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 12,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 60,00



Alle Weine enthalten Sulfite

Alkohohlhaltiger Wein

Spanien Ribera del Duero

Tinto Fino (Tempranillo) Bodegas Protos Roble 14,5%Alc

6 Monate in amerikanischen Eichenfässern und weitere 6 Monate in Flaschen gereift. Das Bouquet ist leicht und frisch und erinnert an rote Früchte. Im Hintergrund Nuancen von Vanille und ein Duft nach frischen Waldbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, angenehm karamellige Töne und Röstaromen vom Holz, sehr ausdrucksstark und intensiv.

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 28,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 12,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 60,00



Australien Rotwein South Australia

Shiraz „Koonunga Hill“ Penfolds 14,5%Alc

Penfolds ist ein Garant für Zuverlässigkeit und hohe Qualität bei den Basisweinen. Koonunga Hill Shiraz hat einen feinen Duft nach Eukalyptus, reifen Pflaumen und dunklen Beeren. Das Tannin ist samtig und gibt trotzdem ausreichend Struktur in den Wein. Im Nachklang bleibt Schokolade und schwarzer Pfeffer. Einfach gut.

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 28,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 12,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 60,00



Südafrika Rotwein Swartland

Allesverloren Tinta Barocca 14%Alc

Die portugiesische Rebsorte Tinta Barocca liebt warme Anbaugebiete und bringt hier feinwürzige, langlebige Rotweine hervor. Tiefdunkle, fast violette Farbe. Kräftige Aromen von schwarzer Johannisbeere und Brombeergelee begleitet von einem Hauch Kakao, Café und Vanille. Gut eingebundene, runde Tannine und ein langer Nachhall runden diesen Wein perfekt ab.

0,15L Glas im Restaurant	€ 7,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 35,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 15,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 75,00



Alle Weine enthalten Sulfite

Sonstige Getränke

Bier aus der Flasche

Sion Kölsch (0,33 l) 5	€ 4,00
Radeberger Pilsner (0,33 l) 5	€ 4,00
Pils alkoholfrei (0,33 l) 5	€ 4,00
Allgäuer Büble Edelweissbier (0,5 l) 5	€ 5,00
Weizenbier alkoholfrei (0,5 l) 5	€ 5,00

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser still oder medium (0,25 l)	€ 3,00
Mineralwasser still oder medium (0,7 l)	€ 7,00
fritz-kola, kola-super-zero, orange, zitrone (0,33 l) 1, 11	€ 4,00
fritz-schorle apfel, traube, rhabarber (0,33 l) 2, 12	€ 4,00
Himbeerschorle vom Obsthof Froitzheim (0,25 l) 2, 12	€ 4,50
Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic (0,2 l) 1, 2, 12	€ 3,00
Fassbrause (0,33 l) 2, 12	€ 4,00

Warme Getränke

Kaffee oder Espresso 11	€ 2,50
Doppelter Espresso 11	€ 4,00
Cappuccino 11	€ 3,50
Milchkaffee oder Latte Macchiato 11	€ 3,50
Tee (diverse Sorten) 10	€ 2,50
Tee Pfefferminze frisch 10	€ 3,50

Schnäpse Spiritus Rex

ehemals Stählemühle

Rubus Ideaeus No. 13, Waldhimbeergeist aus Siebenbürgen 1, 6, 9	2cl 10,00 €
Double B No. 17, Cuvée von Bergamotte und Bourbon Vanille 1, 6, 9	2cl 16,00 €
Ingrid Marie No. 43, Apfelbrand vom Margarethenhof 1, 6, 9	2cl 12,00 €
Tardivo di Ciaculli No. 45, Geist von der sizilianischen Mandarine 1, 6, 9	2cl 12,00 €
Marille Marquess No. 50, Brand von der Wachauer Marille 1, 6, 9	2cl 12,00 €
Hystrix No. 73, Hystrix-Geist von der Kaffirlimette 1, 6, 9	2cl 16,00 €
Ficus Indica No. 75, Brand von der sizilianischen Kaktusfeige 1, 6, 9	2cl 12,00 €
Nööt No. 78, Geist von der Piemonteser Haselnuss 1, 6, 9	2cl 12,00 €
Bonne de Longueval No.82, Brand von der guten Luise 1, 6, 9	2cl 12,00 €
Loomi No. 83, Geist von der mexikanischen Limette 1, 6, 9	2cl 12,00 €

Schnäpse Sonstige Auswahl

Grappa - Obstbrand - Armagnac - Brandy - Whisky

Berta Grappa Giulia 12 Monate Holz Chardonnay & Cortese	1, 6, 9	2cl 5,00 €
Berta Grappa Monpra 12 Monate Holz Barbera & Nebbiolo	1, 6, 9	2cl 5,00 €
Berta Grappa Nibbio ohne Holz Nebbiolo	1, 6, 9	2cl 5,00 €
Berta Grappa Valdavi ohne Holz Moscato 2cl	1, 6, 9	2cl 5,00 €
Berta Grappa Elisi 12 Monate Holz Selektion Elisi	1, 6, 9	2cl 7,00 €
Berta Bric del Gaian Holzfass 5 Jahre Holz Moscato	1, 6, 9	2cl 10,00 €
Berta Grappa Roccanivo 5 Jahre Holz Barbera	1, 6, 9	2cl 10,00 €
Berta Grappa TreSoliTre 5 Jahre Holz Nebbiolo	1, 6, 9	2cl 10,00 €
Berta Grappa Paolo Berta 10 Jahre Holz Selektion Paolo	1, 6, 9	2cl 16,00 €
Gerhard Karle Williams, Kirsch, Marille oder Mirabell	1, 6, 9	2cl 3,50 €
Gerhard Karle Waldhimbeer, Quitte, Zibärtele oder Zwetschge	1, 6, 9	2cl 3,50 €
Gerhard Karle Apfel & Birne aus dem Holzfass oder klar	1, 6, 9	2cl 3,50 €
Gerhard Karle Marc Gewürztraminer oder Spätburgunder	1, 6, 9	2cl 3,50 €
Etter Kirsch, Aprikose, Quitte, Fruchtbaum	1, 6, 9	2cl 6,00 €
Armagnac Baron de Sigognac VSOP	1, 6, 9	2cl 6,00 €
Armagnac Baron de Sigognac 10y	1, 6, 9	2cl 8,00 €
Brandy Carlos I, Cardenal Mendoza, Gran Duque d'Alba	1, 6, 9	2cl 6,00 €
Cognac de Luze VS	1, 6, 9	2cl 6,00 €
Cognac de Luze VSOP	1, 6, 9	2cl 8,00 €
Whisky Jameson (Irish), Chivas Regal (Scotch)	1, 6, 9	4cl 8,00 €
Whisky Scotch Single Malt Glenmorangie, Talisker	1, 6, 9	4cl 10,00 €
Whisky Scotch Single Malt Macallan, Bunnahabhain, Laphoraig	1, 6, 9	4cl 12,00 €
Whisky Scotch Single Malt Benromach 10years	1, 6, 9	4cl 12,00 €
Whisky Scotch Single Malt Benromach 15years	1, 6, 9	4cl 16,00 €
Whisky Scotch Single Malt Benromach 25years	1, 6, 9	4cl 25,00 €

Zusatzstoffe : 1=Farbstoff, 2=Chininhaltig, 3=Milcheiweiß, 4=Eier, 5 =Gluten, 6= Schwefeldioxid, 7=Nüsse, 8=Sellerie, 9=Sulfite, 10=Teein, 11=Koffein, 12=Antioxidationsmittel