DIE FLEDERMAUS
WEINHAUS · RESTAURANT

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 3/4/5 Gängen für 46€/52€/58€

… mit Gänse-Hauptgang + 10,00€

… mit Veggie-Hauptgang - 10,00€

Vorspeisen zur Wahl

Kürbis-Ingwersüppchen geröstete Kürbiskerne

Wildkräutersalat gebratene Birne marinierter Ziegenfrischkäse

Grain Fed Roastbeefcarpaccio mit lauwarmem Pilzsalat

Trüffelravioli Parmesansauce frittierter Rucola

Geräucherte Entenbrust auf buntem Linsensalat

Riesengarnelen Kräuter Knoblauch Kirschtomaten

Gebratene Jakobsmuscheln Safran-Zitronensauce Blattspinat

Thunfisch-Sashimi Sesammantel Chili-Ingwer-Kürbisgemüse

Hauptgerichte zur Wahl

Brasilien Angus Rinderfilet Thymianjus Ratatouillegemüse Kartoffelgratin

Uruguay Grain Fed Prime Beef (Hüfte) Thymianjus Ratatouillegemüse Kartoffelgratin

Spanien Iberico-Steak (Rücken) Thymianjus Speckbohnen Bratkartoffeln

Irland Ochsenbäckchen Rotweinjus Apfel-Rotkohl Kartoffelpüree

Niederlande Kalbsleberstreifen Pilzrahm Äpfel Zwiebeln Rahmwirsing Kartoffelpüree

Polen Gänsebrust oder -keule Maronen Apfel-Rotkohl Preiselbeer-Kartoffelkloß

Neuseeland Hirschgulasch Pilze Rotweinbirne Blattspinat Kartoffelpüree

Fischvariation Safran-Zitronensauce Blattspinat Kartoffelpüree

Veggie 1 : Rote Bete Knödel mit Ziegenkäsekern Blattspinat Parmesansauce

Veggie 2 : Kräutercrèpe Blattspinat Schafskäse Basilikumsauce Kartoffelpüree

Veggie 3 : Trüffelravioli Parmesanschaum frittierter Rucola

Dessert und/oder Käse zur Wahl

Kleine Menü-Dessertvariation mit 3 verschiedenen Desserts

Kleine Menü-Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Nüssen

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 Riesling Erste Lage

Aktuell zu Fleisch : Südafrika Rot = Springfontein Pinotage Terroir Selection

Aktuell zum Fisch : Spanien Weiß = Bodegas Muga Rioja DOCa Blanco

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

Rote Alternative zum Käse : Frankreich Etienne Guigal Côte-du-Rhône

Vorspeisen & Suppe

Geröstetes Knoblauchbrot	€ 4,50
Kürbis-Ingwersüppchen geröstete Kürbiskerne	€ 8,50
Wildkräutersalat Birne marinierter Ziegenkäsefrischkäse	€ 14,50
Trüffelravioli Parmesansauce frittierter Rucola	€ 14,50
Gebratene Riesengarnelen Kirschtomaten Kräuter-Knobi	€ 14,50
Grain Fed Roastbeefcarpaccio mit lauwarmem Pilzsalat	€ 16,50
Geräucherte Entenbrust auf buntem Linsensalat	€ 16,50
Gebratene Jakobsmuscheln Safran-Zitronensauce Blattspinat	€ 18,50
Thunfisch-Sashimi Sesammantel Chili-Ingwer-Kürbis	€ 18,50

Salate

Kleiner gemischter Salat Balsamicodressing	€ 8,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing	€ 14,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Kikok-Hühnchen	€ 19,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Riesengarnelen	€ 24,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Rinderstreifen	€ 24,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Kalbsleberstreifen	€ 24,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Fischfilets	€ 24,50

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

Pasta

Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce	€ 18,50
Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce Filetstreifen	€ 24,50
Trüffelravioli Parmesanschaum frittierter Rucola	€ 18,50
Trüffelravioli Parmesanschaum frittierter Rucola Filetstreifen	€ 24,50
Bandnudeln Olivenöl Chili Gemüse Kräuter getrocknete Tomaten	€ 16,50
Bandnudeln Olivenöl Chili Gemüse Kräuter mit 5 Riesengarnelen	€ 26,50

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

Fleischgerichte

Saltimbocca vom Kikok-Huhn (Deutschland Regional)
Rahmwirsing Kartoffelpüree € 30,00
Wir kaufen seit einigen Jahren nur noch Kikok-Hühnchenfleisch aus der Region. Die Tiere haben deutlich mehr Platz im Stall. Es gibt Pelletröhrchen, 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 …

Marinierte Lammsteaks aus der Hüfte geschnitten (Neuseeland Freiland)
Thymiansauce Speckbohnen Bratkartoffeln € 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.

Hirschgulasch mit Pilzen und Preiselbeeren (Neuseeland Freiland)
Rotweinbirne Blattspinat Kartoffelpüree € 30,00
Die Hirsche wachsen in Neuseeland in natürlicher Umgebung mit viel Weidefläche und ohne Stress auf.
Das Fleisch ist bekannt für seine Zartheit und feine Aromatik ohne penetranten Wildgeschmack.

Gänsebrust oder Gänsekeule (Polen Freiland)
Maronen Maronensauce Apfel-Rotkohl Preiselbeer-Kartoffelkloß € 40,00
Wir bekommen unsere Gänseteile nur von zertifizierten Betrieben aus Polen, die wir bereits seit Jahrzehnten kennen. Diese Gänse werden in der Regel auf Wiesen und Weiden im Freien aufgezogen und erhalten in den letzten Lebenswochen Haferkörner als Zusatzfutter, was ihrem Fleisch einen unverwechselbaren Geschmack verleiht.
Sie werden nicht gestopft und nicht lebend gerupft.

Geschmorte Ochsenbacken (Irland und Deutschland)
Rotweinjus Apfel-Rotkohl Kartoffelpüree € 30,00
Unsere Ochsenbacken kaufen wir nur in Deutschland oder Irland bei zertifizierten Betrieben. Sie sind ein wahres Highlight für alle Liebhaber von zartem und saftigem Fleisch. Wir schmoren langsam, mit viel Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Kräuter) und zum Schluss viel Dampf.

Kalbsleberstreifen venezianische Art (Peter‘s Farm Niederlande)
Pilzrahm Äpfel Zwiebeln Rahmwirsing Kartoffelpüree € 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.

Iberico-Steak Thymianjus (Spanien Freiland)
… mit Speckbohnen und Bratkartoffeln € 32,00
… mit Rahmwirsing und Kartoffelgratin € 32,00
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.

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 = Säurungsmitt

Fleischgerichte Fortsetzung

Grain-Fed Prime Beef Hüftsteak Thymianjus (Uruguay Freiland 250g)

… mit Speckbohnen und Bratkartoffeln € 34,00

… mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin € 34,00

Beim "Grain Fed Beef" wird dem Rind Getreide zugefüttert, wodurch das Fleisch eine stärkere Marmorierung bekommt. Das Fleisch wird dadurch buttriger und weicher. Unser Grain Fed Beef kommt von den saftigen Wiesen Uruguays aus artgerechter und kontrollierter Tierhaltung, ohne Wachstumshormone und Antibiotika.

Grass-Fed Angus-Rinderfilet Thymianjus (Brasilien Freiland 250g)

… mit Speckbohnen und Bratkartoffeln € 38,00

… mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin € 38,00

Das Black Angus Rind ist eine der bekanntesten Rindfleischrassen weltweit und wird aufgrund seines zarten Fleisches und seines unverwechselbaren Geschmacks von Feinschmeckern geschätzt. Es ist „fleischiger“ im Geschmack als Grain Fed Beef, Steaks und Hüfte sind bissfest (und sollen es sein), das Filet immer butterzart.

Fischgerichte

Loup de mer Safran-Zitronensauce
Ratatouillegemüse Kartoffelpüree € 30,00

Lachsfilet Basilikumsauce
Blattspinat Kartoffelpüree € 32,00

Fischvariation Safran-Zitronensauce
Blattspinat Kartoffelpüree € 36,00

Vegetarische Gerichte

Bandnudeln Olivenöl Chili Gemüse Kräuter getrocknete Tomaten € 18,50

Rote Bete Knödel mit Ziegenkäsekern Parmesansauce Blattspinat € 18,50

Gefüllter Kräutercrèpe Blattspinat Schafskäse Kartoffelpüree € 18,50

Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce € 18,50

Trüffelravioli Parmesansauce mit frittiertem Rucola € 18,50

Option kleiner Beilagensalat zu allen vegetarischen Gerichten **€ 6,00**

Dessert und Käse

Käseauswahl (klein/groß)	€ 14,00 / € 18,00
Crème brûlée	€ 8,00
Lebkuchen-Schokoladenmousse	€ 9,00
Klassische Tiramisu	€ 9,00
Schokoladensoufflé mit Vanilleeis	€ 9,00
Walnussparfait mit Amarettokirschen	€ 9,00
Dessertvariation mit 3 verschiedenen Desserts	€ 12,00

Kindergerichte

Nudeln mit Butter oder Tomatensauce	€ 6,50
Putenschnitzel mit Nudeln und Gemüse	€ 9,50
Kikok-Hühnchenbrust Natur mit Nudeln und Gemüse	€ 14,50
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 = Säurungsmitt

E v e n t - V o r s c h a u

Krimilokal ● Tapasmenü ● Menu Musical ● Weihnachten ● Silvester

KrimiLokal 13.12. + 17.01. + 21.02. + 14.03.

Tapas-Wein-Olivenöl AUSVERKAUFT

Menu Musical 29.11. AUSVERKAUFT

Weihnachten 25.12. + 26.12. AUSVERKAUFT

Silvester 31.12. AUSVERKAUFT

Apéritif-Klassiker Sparkling Glas

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 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

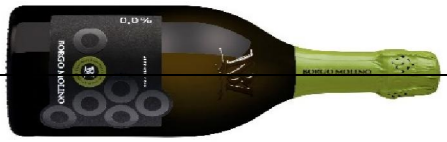


Das Dorf Celles-sur-Ource liegt im Süden der Champagne und erstreckt sich über die sonnigen Hänge des Ource-Tals. Der lehmig-kalkige Boden verleiht dem Champagner seine Finesse und sein charakteristisches Bouquet. Der Blanc de Blancs besteht zu 100 % aus Chardonnay. Die Nase zeigt Aromen von Äpfeln,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

GLAS 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 Préstige **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 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 2013 **6, 9**	€ 225,00

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
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=Teein, 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 Säue 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



Alkoholhaltiger Weißwein

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
0,75L Flasche im Restaurant	€ 26,00
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
0,75L Flasche im Restaurant	€ 30,00
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
0,75L Flasche im Restaurant	€ 25,00
0,75L Flasche außer Haus	€ 9,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 45,00



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
0,75L Flasche im Restaurant	€ 26,00
0,75L Flasche außer Haus	€ 11,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 55,00



Alle Weine enthalten Sulfite

Alkoholhaltiger Weißwein

Deutschland Weiß Rheinhessen Nierstein am Rhein
St. Antony Niersteiner Riesling 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
0,75L Flasche im Restaurant	€ 32,00
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 jahrgangsabhängig aber eher dezent und verhalten, der Wein insgesamt sehr ausgewogen.

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



Italien Weiß Gardasee Trebbiano di Lugana
Lugana Limne Tenuta Roveglia 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
0,75L Flasche im Restaurant	€ 28,00
0,75L Flasche außer Haus	€ 12,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 60,00



Deutschland Weiß Mosel Zeltingen
Riesling Auslese süß 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



Alle Weine enthalten Sulfite

Besondere Weißweine glasweise

Neuseeland Marlborough
Cloudy Bay Sauvignon Blanc 13%Alc

Der Klassiker, der Neuseeland zur Heimat des Sauvignon Blanc gemacht hat : sehr aromatisch, in der Nase Holunderblüte, Kaffirlimette und Passionsfrucht, am Gaumen saftiges Steinobst und tropische Frucht, reife Birne, kristalline Zitrusfrucht, feine grüne Noten, ein Hauch Tomatenblatt und ein feiner Abgang mit weißem Pfeffer und Grapefruit. Das Ganze saftig und trotzdem gut texturiert, ein Maßstab für Marlborough-Sauvignon. Wine Spectator vergab 93 Punkte für den aktuellen Jahrgang … ideal zu Meeresfrüchten, Fisch und Ziegenkäse.

0,15L Glas im Restaurant	€ 12,50
0,75L Flasche im Restaurant	€ 55,00
0,75L Flasche außer Haus	€ 35,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 175,00



Deutschland Pfalz MKQuadrat
Chardonnay Reserve (schmeckt wie ein kleiner Mersault)

Der Chardonnay R aus 2023 wurde in 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche ausgebau und wir haben in einer Blindverkostung allesamt auf Frankreich Burgund Mersault getippt. In jedem Fall für uns einer der besten deutschen Chardonnay's : in der Nase Aromen von reifen Äpfeln und saftigen Birnen, begleitet von zarten Zitrusnoten. Die ausgewogene Holznote ist harmonisch eingebunden und verleiht dem Wein eine feine Würze sowie elegante Tiefe. Am Gaumen zeigt er sich cremig mit einer gut strukturierten, feinen Säure, die für Frische und Balance sorgt. Der langanhaltende Abgang unterstreicht seinen Charakter als großer Burgunder mit Kraft und Eleganz. Unglaublicher Wein zum (noch) sehr günstigen Preis, v.a. im Vergleich zu Mersault.

0,15L Glas im Restaurant	€ 12,50
0,75L Flasche im Restaurant	€ 55,00
0,75L Flasche außer Haus	€ 35,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 175,00



Alle Weine enthalten Sulfite

Alkoholhaltiger Roséwein

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** Guiseppe 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

Akoholhaltiger Rotwein

Deutschland Rotwein Baden Ihringen am Kaiserstuhl 2023
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



Deutschland Rotwein Pfalz MKQuadrat 2018
Hommage 5657 Spätburgunder, Merlot, Acolon 13,5%Alc

Dichtes Rubinrot mit beginnender Reifefärbung am Rand, vollmundig mit Aromen von roten Waldbeeren und Gewürznelke. Die Gerbstoffe sind gut eingebunden, aber noch spürbar und geben Struktur. Der Spätburgunder bringt Frische und Eleganz, Merlot rundet mit weicher, dunkler Frucht ab, Acolon sorgt für Farbe und Fülle. Mit inzwischen einigen Jahren Flaschenreife zeigt sich der 2018er harmonisch und perfekt trinkreif. Past gut zu Hirschgulasch, Lamm, Steinpilzravioli …

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



Frankreich Rotwein Côte du Rhône 2022
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	€ 7,50
1,5L Flasche im Restaurant	€ 60,00
1,5L Flasche außer Haus	€ 30,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 150,00



Alle Weine enthalten Sulfite

Alkoholhaltiger Rotwein

Italien Rotwein Apulien
Primitivo Terre di Campo Sasso 2024 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
0,75L Flasche im Restaurant	€ 25,00
0,75L Flasche außer Haus	€ 10,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 50,00



Spanien Ribera del Duero
Bodegas Protos Roble 2024 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	€ 7,50
0,75L Flasche im Restaurant	€ 35,00
0,75L Flasche außer Haus	€ 15,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 75,00



Spanien Rotwein Rioja El Andén 2022
Bodegas Muga Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano

Diese Cuvée aus Tempranillo, Garnacha, Mazuelo und Graciano wurde in großen Holzfässern vergoren. Das Lesegut stammt von jüngeren Reben, die bis zu 15 Jahre alt sind. In ein paar Jahren wird es für die Reserva verwendet werden, doch eigentlich ist es jetzt schon so gut, dass dieser Wein entstanden ist. Im Glas zeigt er sich in einem kirschrot mit violetten Reflexen. Das Bouquet erinnert an Brombeere, Blaubeere und Erdbeere, untermalt von Kräuternuancen und Vanille sowie Zedernholz. Am Gaumen mit schöner Frische und einem langen Finale.

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



Südafrika Rotwein Walker Bay
Springfontein Pinotage 2022 16%Alc

Tief dunkles rubin- bis purpurrot, in der Nase dezente dunkle Beeren, dazu eine rauchig-würzige Note, die an Speck erinnert, am Gaumen reife Brombeere, eingebettet in Gewürz- und Ledernoten, mit lebendiger schwarzer und roter Beerenfrucht. Voller Körper, im Abgang tief und fruchtig mit würziger Cassis-Note, passt gut zu Lamm, Wild, Rindfleisch und Schmorgerichten

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



Alle Weine enthalten Sulfite

Besondere Rotweine glasweise

Italien Toskana Bolgheri Tenuta Ornellaia
Le Volte 2021 Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Die Rebsorten werden getrennt voneinander im Stahltank vergoren und dann zum Teil im Beton, zum Teil in gebrauchten Ornellaia-Fässern zehn Monate lang ausgebaut. Undurchsichtiges, leuchtendes Rubinrot mit einem Hauch Violett. Saftige Schwarzkirsche, Blaubeeren und Cassis mit würziger, dezent süßer Vanille, braunen Gewürzen und Zedernholz. Verspielt duftende Aromen mischen sich darunter: Lavendel-Bonbon, Lakritz, Rosen, Veilchen, Geranienblüten und etwas Kerzenwachs. Im Mund ist der Le Volte puristisch auf saftiger und dennoch knackig frischer Beerenfrucht laufend. Ein klasse Einstieg in die Weine dieses zu Recht ikonischen Weinguts.

0,15L Glas im Restaurant	€ 11,00
0,75L Flasche im Restaurant	€ 45,00
0,75L Flasche außer Haus	€ 30,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 150,00



Frankreich Burgund Domaine Chanson
Bourgogne Pinot Noir 2022

Die Trauben für diesen Wein kommen von der Côte de Beaune, dem südlichen Teil der Côte d'Or im französischen Burgund. Das Gebiet zeichnet sich durch kalkhaltige Böden und optimale Sonneneinstrahlung aus, die die langsame Reifung der Trauben begünstigen. Dieser Pinot Noir beeindruckt mit einer leuchtend roten Farbe und einem verlockenden Duft von Pfingstrosen. Die knackigen Aromen reifer roter Früchte und ein Hauch von Gewürzen harmonieren perfekt. Im Geschmack präsentiert sich der Wein komplex und geradlinig mit einem sehr reinen Fruchtausdruck. Eine geschmeidige Textur und gut integrierte Tannine verleihen dem Wein Struktur. Der lange Nachgeschmack mit würzigen Nuancen rundet das Erlebnis ab. Empfehlenswert zu gebratenem Geflügel oder mildem Käse.

0,15L Glas im Restaurant	€ 11,00
0,75L Flasche im Restaurant	€ 45,00
0,75L Flasche außer Haus	€ 30,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 150,00



Dieser Wein ist verfügbar ab Do 12. November 2026

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, Zibärtle 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