

avecio®

am Eselsbrunnen

Anno 2008 - **avecio** was born. Der alte Traum von Schöpfung und Schönheit erfüllt sich neu. Das Unternehmen **avecio** produziert seit vielen Jahren Lederwaren für renommierte Modemarken und kreiert nun seine eigenen Taschen. Von der kleinen Produktion in der Garage zum international tätigen Unternehmen mit eigenen Fertigungsstätten. **avecio** mit dem lateinischen Wortstamm „*avere*“ (= begehren) spiegelt die Lust an dem Besonderen wider. Der passende Rahmen ist ein stilvolles Restaurant mit einem Livekonditorbereich und einer eigenen Lederwarenboutique für Menschen mit Stil und Lebenslust. Das angenehme Gefühl beim Kauf einer modischen Tasche, der Genuss unserer kulinarischen Küche und unserer frischen Kuchenkreationen ist Ausdruck eines einzigartigen Lebensgefühls.

Schreiben Sie mit uns die Story von **avecio** weiter – Ihr Stil ist unser Begehren.

Wir freuen uns, Sie im **Avecio Halle** begrüßen zu dürfen!

Apropos... Kulturelle Leckerbissen aus den Bereichen Kabarett oder Musik werden im regelmäßigen Rhythmus im **Avecio Halle** angeboten. Den Veranstaltungskalender finden Sie auf unserer Homepage und natürlich im **avecio**. Eine Reservierung ist von Vorteil.

Sie möchten gerne F(f)este feiern und suchen noch den geeigneten Rahmen für Ihre Veranstaltung? Wir planen und organisieren auf Basis Ihrer Wünsche, damit aus Ihrem Anlass ein Ereignis wird und Sie sich um das Wesentliche kümmern können – Ihre Gäste.

Die zeitintensive Vorbereitung bei der Zusammenstellung eines festlichen Buffets und dessen professionelle Inszenierung nehmen wir Ihnen gerne im Rahmen unseres Catering-Services ab. Hochzeitstorten und Kuchenbuffets aus unserer hauseigenen Konditorei zählen zu unseren besonderen Stärken.

Sonn- und Feiertagsbrunch

(09.00 – 14.00 Uhr)

Reichhaltiges Frühstücksbuffet ab 9.00 Uhr

... lässt jedes Frühstücksherz höherschlagen. Auf unserem avecio – Frühstücksbuffet finden Sie u. a.:

- ✓ Müsli, Cornflakes, Getreidesamen
- ✓ Naturjoghurt und Vollmilchjoghurt, Milch
- ✓ Frisch- und Schnittkäse, verschiedene Wurstsorten
- ✓ Frisches Obst und Gemüse, Konfitüre, Honig, Nutella
- ✓ Frische Waffeln oder Muffins aus der hauseigenen Konditorei
- ✓ Tomate-Mozzarella, mariniert mit Balsamicoglace und Olivenöl, Schinken-Melonenplatte
- ✓ Rostbratwürstchen, Bacon, Rührei, Wiener Würstchen
- ✓ Eierspeisen werden für Sie frisch zubereitet
- ✓ Auswahl an verschiedenem Brot und Brötchen

Wünschen Sie ein gekochtes Ei? (wachsweich 5 min. oder hart 7 min.) Informieren Sie bitte unsere Servicekräfte. Wir bereiten Ihnen Ihr Frühstücksei umgehend zu.

Mittagsbuffet ab 11.00 Uhr

- ✓ Immer drei wöchentlich wechselnde Hauptspeisen mit Geflügel, Fisch oder Fleischgerichten, inkl. einem vegetarischem Gericht
- ✓ Gemüsebeilagen, Kartoffel-, Reis- oder Pastavariationen
- ✓ Frischer Obstsalat und / oder Obstplatten
- ✓ Hausgemachte Dessert-Spezialitäten

Preis / Person

Erwachsene	24,50 €**
Kinder 4-12 Jahre	50% vom Vollzahler-Preis**
Kinder 0-3 Jahre	kostenfrei**

** zzgl. Getränke

*(Abweichende Preise bei Themenbrunch und Feiertagsbrunch an bestimmten Tagen (z. B. Ostern, Weihnachten))

Brunch Angebote sind auch individuell auf Anfrage buchbar (ab 30 Vollzahler)!

Aperitif, Longdrinks & Cocktails

Aperitif

Sandemann Sherry medium	4 cl	4,20 €
Martini Bianco, Rosso	5 cl	4,70 €

Longdrinks (Spirituosenmenge 4 cl)

Campari Orange ¹ oder Soda		6,90 €
Gordon`s Gin Tonic ¹³		6,90 €
Smirnoff Lemon ¹³		7,70 €
Smirnoff Cola ^{1,14}		7,50 €
Smirnoff Orangensaft		7,50 €
Paradiesvogel alkoholfrei (Orangensaft, Apfelsaft, Ginger Ale ¹ , Grenadine ¹)		6,90 €
Jim Beam Cola ^{1,14}		7,50 €
Jack Daniels Cola ^{1,14}		7,50 €

Weitere Longdrinks & Cocktails finden Sie bei unseren Kaltgetränken

Vor dem Hauptgang

Karotten-Ingwer Suppe ^{A, G}
mit gebackenem Ciabatta



6,90 €

Würzige hausgemachte Soljanka ^{A, G}
mit einem Sauerrahmdip und Toastecken

7,20 €

Kleiner gemischter Salat ^{A, J}



Frische Blattsalate & Rohkost, Hausdressing

6,90 €

Knoblauchbaguettes ^{A, J}



3 Scheiben, mit frischem Knoblauch

7,50 €

Bruschetta italiano ^{A, G, J}



Strauchtomaten mit Zwiebeln, Knoblauch, auf drei kross gebackenen Ciabattascheiben

8,50 €

Kleinigkeiten für Zwischendurch

Würzfleisch vom Geflügel ^{A, G, 1, 2, 9}

mit frischen Champignons, Zwiebeln und Käse gratiniert, dazu Toast

8,30 €

Gebackener Camembert ^{A, C, G, J, 1}

mit Preiselbeersahne, gebackener Petersilie und Toast



10,90 €

Graved Lachs mit hausgemachten Kartoffelrösti ^{A, D, G, J}

an einem milden Dill-Sauerrahm-Dip, an kleinem Gartensalat

13,90 €

Herrentoast ^{A, G, J}

2 Schweinemedallions mit Rahmpilzen auf Toast gratiniert, an kleinem Gartensalat

12,90 €

Gebatene Ziegenkäsekissen ^{A, G, J}


mit Bacon und Salbei, kleinem Salatbukett und einer Preiselbeeren-Vinaigrette, dazu Ciabatta

13,90 €

Flammkuchen

Flammkuchen Elsässer Art ^{A, G, 2} 11,90 €
mit Sauerrahm, Rohschinkenwürfel und Zwiebeln

Flammkuchen Schinken & Rucola ^{A, G, 2} 12,50 €
mit Sauerrahm, Rohschinkenwürfel, Tomatenwürfeln, Rucola und frisch geriebenem Hartkäse

Flammkuchen mit Gemüse ^{A, G}  12,90 €
mit Sauerrahm, Paprika, Kirschtomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Champignons und Rosmarin

Flammkuchen mit Ziegenkäse ^{A, G, 2} 14,50 €
mit Sauerrahm, Rohschinkenwürfel, Ziegenkäse, Zwiebel, Preiselbeeren und Rucola

Flammkuchen Bruschetta ^{A, G}  11,90 €
mit Sauerrahm, Tomatenwürfel, Zwiebel, Knoblauch, frisch geriebenem Hartkäse und Basilikum

Flammkuchen Lachs ^{A, D, G} 14,50 €
mit Sauerrahm, Lachsfilet, Blattspinat und frisch geriebenem Hartkäse


Flammkuchen Hähnchenbrust ^{A, G} 12,90 €
mit Sauerrahm, Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebel und geriebenem Goudakäse


TIPP: **Flammkuchen trifft Wein** 17,50 €
Flammkuchen „Schinken & Rucola“ ^{A, G, 2} &
Glas 0,2l „Saale-Unstrut“, Gröster Steinberg Müller-Thurgau Qw^L

Salate & vegetarische Gerichte

Tagliatelle „all'aglio, olio e peperoncino“ ^{A, C, G}  13,50 €
mit gehackten Knoblauchzehen, Chili, kaltgepresstem Olivenöl, Rucola, Grana Padano


Spaghetti mit 4 Stk. Riesengarnelen (180g) ^{A, B, G, J} 18,90 €
mit Knoblauch, Rucola, Cherrytomaten, Chili, Olivenöl und geriebenem Hartkäse

Tagliatelle Spinat-Gorgonzola ^{A, C, G}  14,60 €
mit einer Gorgonzola-Sahnesauce, Blattspinat, Champignon und Kirschtomaten

Panzanella ^{A, J, 2, 5}  13,90 €
Toskanischer Brotsalat mit Rucola, Gurke, Kirschtomaten, Paprika, Knoblauch, schwarzen Oliven und Grana Padano

Gebackener Fetakäse auf Bauernsalat ^{A, C, G, J}  14,50 €
mit Tomaten, Zwiebeln, grüner Gurke und knackige Blattsalate, dazu Ciabatta

Salat mit gebratenen Sesam-Hähnchenstreifen ^{A, J, K} 14,90 €
bunter Salatmix, Himbeer-Vinaigrette, dazu Ciabatta

Warme Brokkoli-Lauch-Quiche ^{A, C, G, J}  15,50 €
mit frischem Lauch, Thymian und Gorgonzola Käse, an einem knackigen Salat

Fleischgerichte

Hähnchenbrustfilet Roquefort A, C, G, J <i>In milder Roquefort-Sauce, glacierte Fingermöhren, geschwenkte Spaghetti</i>	20,50 €
Hähnchensaltimbocca G, J, 2, 9 <i>mit luftgetrocknetem Schinken und frischem Salbei, in Weißweinsauce dazu Rosmarinkartoffeln</i>	20,90 €
Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust G, J, 9 <i>in einer Waldpilzrahmsauce, dazu hausgemachte Berner-Käserösti</i>	19,50 €
Paniertes Schnitzel vom Schwein A, C, G, J <i>mit einer Pilzrahmsauce, kleinem Beilagensalat und Pommes frites</i>	18,50 €
„Steak au four“ A, G, J, 1, 2, 9 <i>Schweinesteak mit Würzfleisch vom Geflügel überbacken, dazu Pommes frites</i>	18,90 €
Kalbsleber „Berliner Art“ A, G, J <i>mit gebratenen Zwiebeln und Apfelscheiben, dazu Kartoffelstampf</i>	18,90 €
Tranchen vom Schweinefilet A, G, J, 1, 2 <i>Im Ganzen rosa gebraten auf Madeira-Sauce, gebutterte Speckbohnen und Krokette</i>	21,50 €
Zwiebelrostbraten (200g) A, C, G, J <i>Roastbeef mit gebackenen Zwiebeln, dazu Butterspätzle</i>	28,90 €
Argentinisches Rumpsteak „Café de Paris“ (200g) A, J, 1, 2 <i>mit Grillgemüse, Bratkartoffeln und Café de Paris- Butter</i>	29,90 €

Fischgerichte

Forelle „Müllerin Art“ A, D, G, J <i>an Broccoliröschen, Mandelbutter und tournierte Petersilienkartoffeln</i>	19,50 €
Gegrilltes Lachsfilet mit einer Zitronen-Kräuterkruste A, D, G, J <i>Limetten-Senfsauce, Kirschtomaten und Thymian-Gnocchi</i>	23,90 €
Gebratenes Doradenfilet A, D, G, J <i>auf einem Lauchgemüse mit einer Zitronen-Dill-Meerrettich-Sauce, dazu Kräutertagiatelle</i>	24,50 €

Kindergerichte

Das doppelte Lottchen ^{A, G, 2} <i>Zwei Kartoffelpuffer mit Zimt-Zucker und Apfelmus</i>	6,90 €
Der süße Brei ^{G, 2} <i>Hausgemachter Grießbrei mit Zimt-Zucker und Apfelmus</i>	6,90 €
Arielle ^{A, D, J, 1, 2, 3} <i>Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup</i>	8,50 €
Käpt`n Balu und seine tollkühne Crew ^{A, C, J, 1, 2, 3} <i>Hähnchenschnitzel paniert, mit Pommes rot/weiß</i>	9,90 €
Dreckspatz ^{A, C, G} <i>Spaghetti mit Tomatensauce und Raspelkäse</i>	7,90 €
Pommes Frites ^{1, 2, 3} <i>mit Ketchup / Mayonnaise</i>	5,50 €
Räuberteller <i>du isst bei Mama und Papa mit</i>	das kostet nix

Dessert

Gebackenes Schokoladenküchlein ^{A, G, 1} <i>Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokoladenkern, Vanilleeis und Sahne</i>	8,90 €
Ofenfrischer Apfelstrudel ^{A, C, G, 1, 3} <i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	8,50 €
Eistorte „Fürst-Pückler“ ^{A, C, G, 1} <i>Hausgemachte Eistorte mit Erdbeer-, Vanille, und Schokoladeneis, frische Früchte und Sahne</i>	7,90 €
Walnussbecher ^{G, H, 1} <i>Cremiges Walnuss-, Vanille- und Stracciatellaeis, Cremelikör, Sahne</i>	7,90 €
Eis mit heißen Himbeeren ^{G, 1} <i>Cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Sahne</i>	8,50 €

- Weitere Eisbecher finden Sie auf unserer separaten Eiskarte -

Kaltgetränke

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{1, 14}, Coca-Cola light ^{1, 11, 12, 14}, Fanta ^{1, 3},
Sprite, Spezi ^{1, 3, 14} 0,2l 3,20 €
0,4l 4,70 €

Gerolsteiner Mineralwasser
Flasche medium, spritzig, still 0,25l 2,70 €
0,75l 6,20 €

Säfte & Nektare

Apfel, Orange, Kirsch, Schwarze Johannisbeere, Banane ³,
KiBa ³ (Kirsch-Bananensaft) 0,2l 3,20 €
0,4l 4,80 €

Fruchtschorlen 0,2l 2,90 €
0,4l 4,50 €

Frisch gepresster Orangensaft 0,2l 5,20 €
0,4l 6,90 €

Longdrinks & Cocktails (Spirituosenmenge 4 cl)

Aperol Spritz ^{1, 13, L} 7,90 €
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Campari Orange ^{1, L} 6,90 €
Orangensaft, Campari

Hugo ^L 7,90 €
Sekt, Soda, Limette, Minze, Holunderblütensirup

Lillet Wild Berry ^{1, L} 8,00 €
Lillet Blanc, Wild Berry, Beerenmix, Eiswürfel

Sekt & Prosecco

Rotkäppchen 0,2l 5,90 € 0,75l 19,50 €
(trocken, halbtrocken, alkoholfrei)

Rotkäppchen Riesling 0,75l 22,50 €
(Flaschengärung, trocken)

Prosecco Frizzante Scavi & Ray 0,2l 6,50 € 0,75l 22,50 €
(Italienischer Perlwein)

Champagner

Moët & Chardon Brut Imperial ^L, trocken 0,375l 39,00 € 0,75l 59,00 €

Bittergetränke 0,25l 3,20 €
Flasche Bitter Lemon ¹³,
Ginger Ale ¹, Tonic Water ¹³

Fassbier

Köstritzer Edelpils 0,3l 3,90 €
0,5l 5,90 €

Radler & Diesel ^{1, 14} 0,3l 3,70 €
0,5l 5,50 €

Flaschenbier

Köstritzer Schwarzbier 0,33l 4,20 €

Erdinger Weißbier 0,5l 5,40 €
Hefe, Dunkel, Alkoholfrei

Bitburger alkoholfrei 0,33l 4,20 €
Alk. 0,0%

Berliner Weiße 0,33l 5,20 €
Himbeere, Waldmeister, Erdbeere, Kirsch

Cuba Libre ^{1, 14} 7,20 €
Rum, Cola, Limette

Smirnoff Lemon ¹³ 7,70 €
Smirnoff Vodka, Bitter Lemon, Zitrone

Gin Tonic ¹³ 6,90 €
Gordon's London Dry Gin, Tonic Water, Limette

Paradiesvogel alkoholfrei ¹ 6,90 €
Orangensaft, Apfelsaft, Ginger Ale, Grenadine

Kaffee & Espresso



Kaffee & Espresso

Wir verwenden für unsere Kaffee- und Esspressospezialitäten ausschließlich Piacetto Bohnen für Liebhaber italienischer Kaffeekultur!

Als Grundlage für ausgezeichneten Espresso dienen ganze Bohnen, die durch die traditionelle Langzeitröstung den typischen Geschmack der ursprünglich aus Mailand stammenden Kaffeespezialität erhalten.

Bei Piacetto-Espresso-Bohnen zählen höchste Qualität und Nachhaltigkeit

Die Robusta- und Arabica-Kaffeebohnen für Piacetto Espresso stammen ausschließlich aus den klassischen Kaffee-Anbaugebieten Asiens und Südamerikas. Nachhaltigkeit ist dabei von höchster Priorität. Die Bohnen stammen alle von durch die Rainforest Alliance zertifizierten Farmen. So ist gewährleistet, dass der Kaffeeanbau im Einklang mit der dortigen Natur und den Kaffeebauern steht. Auf diese Weise achten wir nicht nur auf das bestmögliche Aroma unseres Kaffees, sondern auch auf einen fairen Handel vor Ort.

Piacetto Caffè Crema supremo

Vollmundig, sanft-aromatischer Caffè Crema mit typisch norditalienischem Geschmacksprofil. Schonende Trommelröstung. Aus nachhaltigem Anbau.

Piacetto Espresso supremo

Sanft-aromatischer Espresso mit typisch norditalienischem Geschmacksprofil. Schonende Trommelröstung. Aus nachhaltigem Anbau.

Tasse Café Crema ¹⁴	3,20 €	Cappuccino ^{G, 14}	4,20 €
Kännchen Café Crema ¹⁴	4,50 €	<i>(zubereitet mit 2 <u>Espressi</u>)</i>	
Milchkaffee ^{G, 14}	4,50 €	Latte Macchiato ^{G, 14}	5,20 €
Espresso ¹⁴	2,90 €	<i>(zubereitet mit 2 <u>Espressi</u>)</i>	
Doppelter Espresso ¹⁴	3,90 €	French Kiss ^{G, 14}	5,90 €
Espresso Macchiato ^{G, 14}	3,20 €	<i>(Latte Macchiato mit Karamellsirup und Vanillesirup)</i>	
Doppelter Espresso Macchiato ^{G, 14}	4,30 €	Espresso Marocchino ^{G, 14}	5,70 €
Avecio Spezial ^{G, 14}	5,90 €	<i>(Doppelter Espresso mit Sahne und Kakaopulver)</i>	
<i>(zubereitet mit 2 <u>Espressi</u>, weißer Schokolade, Karamellsirup und Milchschaum)</i>		White Espresso ^{G, 14}	5,90 €
		<i>(zubereitet mit 2 <u>Espressi</u>, weißer Schokolade und Milchschaum)</i>	

Zusätzliche Bar Sirup im Heißgetränk 0,80 €

(Karamell, Vanille, Haselnuss, Macadamia, Weiße Schokolade, Chili)

Kakao & Tee



Kakaogetränke

Wir verwenden für unsere Kakaospezialitäten ausschließlich PURE Fine Selection Finesse, ein feines kakaohaltiges Getränkepulver mit 14% Kakaoanteil.

Before Nine ^G <i>Kakao mit einem feinen Minzgeschmack</i>	4,50 €
Nude ^G <i>Basiskakao mit feinem Vanillegeschmack</i>	4,50 €
White Wedding ^G <i>Weißer Schokolade mit Vanillesirup</i>	4,50 €
Chill Bill ^G <i>Feinste Chilisorten machen diesen Kakao so interessant</i>	4,50 €
Into The Hazel ^G <i>Basiskakao mit feinem Haselnussgeschmack</i>	4,50 €

Weitere Milch- und Kakaogetränke

Trinkschokolade mit Milch ^G	3,90 €
Trinkschokolade mit Milch & Sahne ^G	4,50 €
Milch mit Honig ^G	3,90 €
Zusätzliche Bar Sirup im Heißgetränk	0,80 €
(Karamell, Vanille, Haselnuss, Macadamia, Weiße Schokolade, Chili)	

Tee

PURE – Genuss für Teeliebhaber. Die Pure Tea Selection steht für Premium-Blatt-Tees im hochwertigen Aufgussbeutel aus Nylon. 8 erlesene Sorten in höchster Qualität versprechen dabei genussvolle Vielfalt.

Earl Grey <i>Leichter, feinfruchtiger Earl Grey mit Bergamotte-Aroma, Orangenschalen und Kornblumenblüten veredelt. Der perfekte Begleiter durch den Tag.</i>	Glas	3,90 €
Darjeeling <i>Dieser feine Darjeeling besticht durch sein blumiges Aroma und ist vom Frühstück bis zum Abendessen eine gute Wahl.</i>	Glas	3,90 €
Hibiskus Himbeere <i>Klassischer Früchtetee mit Hibiskus und Himbeer-Geschmack.</i>	Glas	3,90 €
Rooibos Orange Karamell <i>Abgerundet mit feinen Aromen von Karamell und Orange, entführt dieser Rooibostee zu jeder Tageszeit unter die Sonne Südafrikas.</i>	Glas	3,90 €
Kamillenblüte -Bio- <i>Kräutertee aus ganzen, biologisch angebauten Kamillenblüten. Sorgt für ein gutes Kopf- und Bauchgefühl. 100 % Bio-zertifiziert</i>	Glas	3,90 €
Pfefferminze -Bio- <i>Kräuterteemischung aus Bio-Minzteeblättern ausgewählter Kräutergärten. Erfrischt auch an warmen Tagen, mit leichten Menthol-Geschmack. 100 % Bio-zertifiziert.</i>	Glas	3,90 €
Grüner Tee Lemon <i>Dieser Grüntee mit Zitronenmyrte besticht durch seine herbe Frische von morgens bis abends.</i>	Glas	3,90 €
Kräutertee Fenchel-Anis-Bio- <i>BIO-Kräutertee mit Fenchel und Anis mit natürlichen, unbehandelten Wurzeln, Blätter, Blüten und Samen frisch geerntet, sodass die meisten wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben.</i>	Glas	3,90 €

Weinkarte (Offener Ausschank)

Tipp: Unsere Qualitäts- und Prädikatsweine können Sie auch gern zu Hause genießen (Preis Außer Haus-Verkauf)

	Glas 0,2l	Karaffe 0,5l	Flasche 0,75l
<u>Weißwein</u>			
Gröster Steinberg Weißburgunder Qw ^l, halbtrocken Deutschland, Saale-Unstrut, Weingut Thürkind <i>Leicht Grüngelb von besonderer Intensität präsentiert er sich im Glas. Frisch und fruchtig mit den kraftvollen Aromen von Birnen und Äpfeln, mit einem Hauch Zitrus. Ein Wein mit Charakter und Fülle - eine runde Sache.</i>	6,40 €	15,50 €	23,50 € (11,80 €)
Gröster Steinberg Müller-Thurgau Qw ^l, trocken Deutschland, Saale-Unstrut, Weingut Thürkind <i>Eine zarte grün-gelbe Farbe. Ein Wein mit dezenter Säure, feinem Muskat-Bukett und schönen feinfruchtigen Aromen.</i>	6,40 €	15,50 €	23,50 € (11,80 €)
Gröster Steinberg Kerner Qw ^l, lieblich Deutschland, Saale-Unstrut, Weingut Thürkind <i>Grünlich mit gelben Nuancen. Ein fülliger Wein mit saftigen Aromen von exotischen Früchten und einer harmonischen Fruchtsüße. Ein milder Wein mit Stil und Eleganz.</i>	6,20 €	15,20 €	22,50 € (11,50 €)
Chardonnay ^l, trocken USA, Kalifornien, Golden Gate Vintners <i>Gehaltvoller trockener Weißwein, weich und rund im Gaumen. Empfehlung zu Salaten und Meeresfrüchten.</i>	5,70 €	13,50 €	19,50 € (9,50 €)
<u>Rotwein</u>			
Spätburgunder Enselsberg Qw ^l, halbtrocken Deutschland, Baden, Winzergenossenschaft Bischoffingen <i>Dieser Wein ist saftig und erfrischend fruchtig. Sein Duft enthält knackige Kirschen mit einer wundervollen Fruchtsüße. Er ist ein wirklich toller, leichter und halbtrockener Rotwein.</i>	6,00 €	14,50 €	21,50 € (10,50 €)
Dornfelder Qw ^l, trocken Deutschland, Pfalz, Borell-Diehl Hainfeld <i>Vollmundig, dunkel und herzhaft. Die Nase riecht Waldfrüchte und Brombeere Eingebettet in ein Meer von Reben, am Rande des Pfälzer Waldes und an der Südlichen Weinstraße gelegen, befindet sich Hainfeld. 17 Wein- und Sektgüter zählt der Ort.</i>	6,00 €	14,50 €	21,50 € (10,50 €)
<u>Roséwein</u>			
Pinotage Cape of Good Hope ^l, trocken Südafrika, Coastal, Cape Bridge Wines <i>Würziger Wein, weich, vollmundig. Aromen von saftigen, dunklen Beeren, feine Eleganz und gute Länge.</i>	6,00 €	14,50 €	21,50 € (10,50 €)

Tipp: Unsere Qualitäts- und Prädikatsweine können Sie auch gern zu Hause genießen (Preis Außer Haus-Verkauf)

Weinkarte (Flaschenweine)

Tipp: Unsere Qualitäts- und Prädikatsweine können Sie auch gern zu Hause genießen (Preis Außer Haus-Verkauf)

Weißwein

Flasche
0,75l

Breitengrad 51, Gutswein, Müller-Thurgau Qw ^l, trocken

23,50 €

Deutschland, Saale-Unstrut, Weingut Born

(12,50 €)

moderner, aromatischer Wein mit fruchtigen filigranen Aromen von Cassis und würzigem Liebstöckel Kaltmazeration mit Reinzuchtheferen im Edelstahltank vergoren. Ist ideal zum Fisch, als Aperitif im Sommer, zu nicht bitteren, aromatischen Speisen, ein Wein für jeden Tag.

Riesling No.9 Frankweiler Kalkgrube ^l, trocken

23,50 €

Deutschland, Pfalz, Rolf + Tina Pfaffmann

(12,50 €)

Er hat alles was ein Riesling braucht. Frucht, Säure die zusammen mit dem Extrakt ein tolles Aroma wiedergeben. Dieser Riesling zeigt, dass man keine Angst vor Riesling haben muss. Ein leichtes Genießen auf sehr hohem Niveau was einfach Spaß und Lust am trinken macht.

Rotwein

Flasche
0,75l

Bordeaux Supérieur AC ^l, trocken

22,50 €

Frankreich, Bordeaux, Château Martinon

(11,80 €)

Schöne, lebhaft rote Farbe, fruchtig mit dem Duft sonnengereifter Trauben

Terre di Montelusa Primitivo Puglia IGT ^l, trocken

22,50 €

Italien, Sizilien, Casa Vinicola Calatrasi

(11,80 €)

Die aus Apulien stammende Edelrebe Primitivo ist die "Mutter" des in Übersee zu Weltruhm gelangten Zinfandel. Im Süden Italiens bringt sie ausdrucksstarke und harmonische Rotweine hervor. Unser Terre di Montelusa wird zur Erhaltung des vollen Fruchtaromas besonders schonend angebaut und bedankt sich dafür mit einem üppigen Aroma reifer Pflaumen und mit einem verführerischen Hauch von Zimt.

Tipp: Unsere Qualitäts- und Prädikatsweine können Sie auch gern zu Hause genießen (Preis Außer Haus-Verkauf)

Champagner

	Flasche 0,375l	Flasche 0,75l
Moët & Chardon Brut Imperial ♀, trocken Frankreich, Champagne, Moët et Chandon <i>Der Moët & Chardon Brut besticht durch sein delikates Fruchtaroma von gemischten frischen Früchten und Blüten mit Brioche Nuancen. Der Auftakt ist weich, der Übergang frisch und lang anhaltend. Der richtige Begleiter für einen gelungenen Abend.</i>	39,00 €	59,00 €

Spirituosen

(Spirituosenmenge 4 cl)

Rum

Havana Club Anejo 3 Anos	4,90 €
Havana Club Anejo 7 Anos	6,50 €

Weinbrand & Cognac

Feiner Alter Wilthener	3,80 €
Asbach Uralt	4,20 €
Wilthener Goldkrone	3,30 €

Vodka

Smirnoff Vodka Red Label	4,30 €
Absolut Vodka	4,90 €

Gin

Gordon's London Dry Gin	4,20 €
Bombay Sapphire	4,80 €

Obstler

Schladerer Williams Birne	5,80 €
Schladerer Wald Himbeergeist	5,80 €

Liköre / Kräuter / Aquavit / Doppelkorn

Pfeffi ¹	2,90 €
Baileys	4,30 €
Likor 43 ¹	4,30 €
Kahlua ¹	4,30 €
Jägermeister	4,30 €
Ramazotti Amaro	4,30 €
Kümmerling	4,30 €
Echter Nordhäuser Doppelkorn	4,30 €
Linie-Aquavit	4,50 €
Molinari Sambuca	4,30 €

Whiskey

(Spirituosenmenge 4 cl)

Jim Beam	5,80 €	Tullamore Dew	7,30 €
JACK DANIEL'S Tennessee Whiskey	6,20 €	Chivas Regal 12 YEARS OLD	7,30 €
Southern Comfort	6,20 €		

The Famous Grouse

6,30 €

Kennen Sie Schottlands meistverkauften Whisky? Das berühmte Moorhuhn (Grouse) war Vorbild für eines der erfolgreichsten Computerspiele der Welt. Wenn Sie einen guten, mild würzigen Blend suchen, so haben Sie ihn hier gefunden. Ein leichter Whiskey mit feinen Aromen, weicher Eichennote, wenig Torf

Laphroaig Islay Single Malt Scotch Whisky, 10 Jahre

Dieser berühmte Malt hat ein extrem rauchiges Aroma mit einem Hauch von Seetang und Meer. Er ist einer der intensivsten Islay-Malt, Goldmedaille in 2018 International Spirits Challenge

9,00 €

Bowmore Islay Single Malt Scotch Whiskys, 12 Jahre

Bowmore ist die älteste Destillerie auf Islay und einer der beliebtesten 12-jährigen Single Malt Whiskys überhaupt. Aroma: Feine Zitronen- und Honignoten, dunkler Schokolade, Abgang: Lang anhaltend und fein

8,50 €

Lagavulin

Ein kraftvoller rauchiger Whiskey mit angenehmer Sherrysüße. Langer komplexer Abgang

11,50 €

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 = mit Farbstoff (en)
- 2 = mit Konservierungsstoff (en)
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker (n)
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = gewachst
- 8 = mit Phosphat
- 9 = Stärke
- 10 = Taurin
- 11 = mit Süßungsmittel
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 = chininhaltig
- 14 = coffeinhaltig
- 15 = mit Jodsalz
- 16 = Taurin

Allergene:

- A = Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon)
- B = Krebstiere
- C = Eier
- D = Fisch
- E = Erdnüsse
- F = Sojabohnen
- G = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H = Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
- M = Lupinen
- N = Weichtiere
- O = unter Schutzatmosphäre verpackt
- P = Alkohol / Spuren von Alkohol

