

# Sonn- und Feiertagsbrunch

(09.00 – 14.00 Uhr)

## Reichhaltiges Frühstücksbuffet ab 9.00 Uhr

... lässt jedes Frühstücksherz höherschlagen. Auf unserem avocio – 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 Balsamicoglaze 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	26,50 €**
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	5,50 €
Martini Bianco, Rosso	5 cl	5,90 €

### Longdrinks (Spirituosenmenge 4 cl)

Campari Orange <sup>1</sup> oder Soda		7,50 €
Gordon`s Gin Tonic <sup>13</sup>		7,50 €
Smirnoff Lemon <sup>13</sup>		7,90 €
Smirnoff Cola <sup>1,14</sup>		7,90 €
Smirnoff Orangensaft		7,90 €
Paradiesvogel alkoholfrei (Orangensaft, Apfelsaft, Ginger Ale <sup>1</sup> , Grenadine <sup>1</sup> )		7,50 €
Jim Beam Cola <sup>1,14</sup>		7,90 €
Jack Daniels Cola <sup>1,14</sup>		7,90 €

Weitere Longdrinks & Cocktails finden Sie bei unseren Kaltgetränken

## Vor dem Hauptgang

**Karotten-Ingwer Suppe** <sup>A, G</sup>  
mit gebackenem Ciabatta



7,40 €

**Würzige hausgemachte Soljanka** <sup>A, G</sup>  
mit einem Sauerrahmdip und Toastecken

7,50 €

**Kleiner gemischter Salat** <sup>A, J</sup>  
Frische Blattsalate & Rohkost, Hausdressing



7,50 €

**Knoblauchbaguettes** <sup>A, J</sup>  
3 Scheiben, mit frischem Knoblauch



7,90 €

**Bruschetta italiano** <sup>A, G, J</sup>  
Strauchtomaten mit Zwiebeln, Knoblauch,  
auf drei kross gebackenen Ciabattascheiben



9,10 €

## Kleinigkeiten für Zwischendurch

**Würzfleisch vom Geflügel** <sup>A, G, 1, 2, 9</sup>

mit frischen Champignons, Zwiebeln und Käse gratiniert, dazu Toast

8,90 €

**Gebackener Camembert** <sup>A, C, G, J, 1</sup>

mit Preiselbeersahne, gebackener Petersilie und Toast



11,60 €

**Ofen-Bruschetta** <sup>A, G, 2</sup>

Duett vom Ziegenkäse mit Schinkenwürfel, Salbei und Honig & Gorgonzola mit Cherrytomaten und Walnuss  
auf vier kross gebackenen Ciabattascheiben

11,90 €

**Graved Lachs mit hausgemachten Kartoffelrösti** <sup>A, D, G, J</sup>

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

15,90 €

**Herrentoast** <sup>A, G, J</sup>

2 Schweinemedallions mit Rahmpilzen auf Toast gratiniert, an kleinem Gartensalat

13,90 €

**Gebratene Ziegenkäsekissen** <sup>A, G, J</sup>


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

14,90 €

## Flammkuchen

**Flammkuchen Elsässer Art** <sup>A, G, 2</sup> 12,50 €  
mit Sauerrahm, Rohschinkenwürfel und Zwiebeln

**Flammkuchen Schinken & Rucola** <sup>A, G, 2</sup> 13,50 €  
mit Sauerrahm, Rohschinkenwürfel, Tomatenwürfeln, Rucola und frisch geriebenem Hartkäse

**Flammkuchen mit Gemüse** <sup>A, G</sup>  13,90 €  
mit Sauerrahm, Paprika, Kirschtomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Champignons und Rosmarin

**Flammkuchen mit Ziegenkäse** <sup>A, G, 2</sup> 15,50 €  
mit Sauerrahm, Rohschinkenwürfel, Ziegenkäse, Zwiebel, Preiselbeeren und Rucola

**Flammkuchen Bruschetta** <sup>A, G</sup>  12,90 €  
mit Sauerrahm, Tomatenwürfel, Zwiebel, Knoblauch, frisch geriebenem Hartkäse und Basilikum

**Flammkuchen Lachs** <sup>A, D, G</sup> 15,50 €  
mit Sauerrahm, Lachsfilet, Blattspinat und frisch geriebenem Hartkäse


**Flammkuchen Hähnchenbrust** <sup>A, G</sup> 14,50 €  
mit Sauerrahm, Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebel und geriebenem Goudakäse


**TIPP:** Flammkuchen trifft Wein 19,90 €  
Flammkuchen „Schinken & Rucola“ <sup>A, G, 2</sup> &  
Glas 0,2l „Saale-Unstrut“, Gröster Steinberg Müller-Thurgau Qw<sup>L</sup>

## Pasta, Salate & vegetarische Gerichte

**Tagliatelle „all'aglio, olio e peperoncino“** <sup>A, C, G</sup>  14,50 €  
mit gehackten Knoblauchzehen, Chili, kaltgepresstem Olivenöl, Rucola, Grana Padano


**Spaghetti mit 4 Stk. Riesengarnelen (180g)** <sup>A, B, G, J</sup> 20,90 €  
mit Knoblauch, Rucola, Cherrytomaten, Chili, Olivenöl und geriebenem Hartkäse

**Tagliatelle Spinat-Gorgonzola** <sup>A, C, G</sup>  15,90 €  
mit einer Gorgonzola-Sahnesauce, Blattspinat, Champignon und Kirschtomaten

**Panzanella** <sup>A, J, 2, 5</sup>  15,90 €  
Toskanischer Brotsalat mit Rucola, Gurke, Kirschtomaten, Paprika, Knoblauch, schwarzen Oliven und Grana Padano

**Gebackener Fetakäse auf Bauernsalat** <sup>A, C, G, J</sup>  15,50 €  
mit Tomaten, Zwiebeln, grüner Gurke und knackige Blattsalate, dazu Ciabatta

**Salat mit gebratenen Sesam-Hähnchenstreifen** <sup>A, J, K</sup> 16,50 €  
bunter Salatmix, Himbeer-Vinaigrette, dazu Ciabatta

**Warme Brokkoli-Lauch-Quiche** <sup>A, C, G, J</sup>  17,50 €  
mit frischem Lauch, Thymian und Gorgonzola Käse, an einem knackigen Salat

## Fleischgerichte

<b>Hähnchenbrustfilet Roquefort</b> A, C, G, J <i>In milder Roquefort-Sauce, glacierte Fingermöhren, geschwenkte Spaghetti</i>	22,50 €
<b>Hähnchensaltimbocca</b> G, J, 2, 9 <i>mit luftgetrocknetem Schinken und frischem Salbei, in Weißweinsauce dazu Rosmarinkartoffeln</i>	22,90 €
<b>Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust</b> G, J, 9 <i>in einer Waldpilzrahmsauce, dazu hausgemachte Berner-Käserösti</i>	20,90 €
<b>Paniertes Schnitzel vom Schwein</b> A, C, G, J <i>mit einer Pilzrahmsauce, kleinem Beilagensalat und Pommes frites</i>	19,90 €
<b>„Steak au four“</b> A, G, J, 1, 2, 9 <i>Schweinesteak mit Würzfleisch vom Geflügel überbacken, dazu Pommes frites</i>	20,90 €
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> A, G, J <i>mit gebratenen Zwiebeln und Apfelscheiben, dazu Kartoffelstampf</i>	20,90 €
<b>Tranchen vom Schweinefilet</b> A, G, J, 1, 2 <i>Im Ganzen rosa gebraten auf Madeira-Sauce, gebutterte Speckbohnen und Krokette</i>	23,50 €
<b>Zwiebelrostbraten (200g)</b> A, C, G, J <i>Roastbeef mit gebackenen Zwiebeln, dazu Butterspätzle</i>	29,90 €
<b>Argentinisches Rumpsteak „Café de Paris“ (200g)</b> A, J, 1, 2 <i>mit Grillgemüse, Bratkartoffeln und Café de Paris- Butter</i>	31,90 €

## Fischgerichte

<b>Forelle „Müllerin Art“</b> A, D, G, J <i>an Broccoliröschen, Mandelbutter und tournierte Petersilienkartoffeln</i>	22,50 €
<b>Gegrilltes Lachsfilet mit einer Zitronen-Kräuterkruste</b> A, D, G, J <i>Limetten-Senfsauce, Kirschtomaten und Thymian-Gnocchi</i>	25,90 €
<b>Gebratenes Seehechtfilet</b> A, D, G, J <i>auf einem Lauchgemüse mit einer Zitronen-Dill-Meerrettich-Sauce, dazu Kräutertagliatelle</i>	20,50 €

## Kindergerichte

<b>Das doppelte Lottchen</b> <sup>A, G, 2</sup> <i>Zwei Kartoffelpuffer mit Zimt-Zucker und Apfelmus</i>	7,50 €
<b>Der süße Brei</b> <sup>G, 2</sup> <i>Hausgemachter Grießbrei mit Zimt-Zucker und Apfelmus</i>	7,50 €
<b>Arielle</b> <sup>A, D, J, 1, 2, 3</sup> <i>Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup</i>	10,50 €
<b>Käpt`n Balu und seine tollkühne Crew</b> <sup>A, C, J, 1, 2, 3</sup> <i>Hähnchenschnitzel paniert, mit Pommes rot/weiß</i>	11,90 €
<b>Dreckspatz</b> <sup>A, C, G</sup> <i>Spaghetti mit Tomatensauce und Raspelkäse</i>	8,90 €
<b>Pommes Frites</b> <sup>1, 2, 3</sup> <i>mit Ketchup / Mayonnaise</i>	6,50 €
<b>Räuberteller</b> <i>du isst bei Mama und Papa mit</i>	das kostet nix

## Dessert

<b>Gebackenes Schokoladenküchlein</b> <sup>A, G, 1</sup> <i>Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokoladenkern, Vanilleeis und Sahne</i>	10,90 €
<b>Ofenfrischer Apfelstrudel</b> <sup>A, C, G, 1, 3</sup> <i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	10,50 €
<b>Eistorte „Fürst-Pückler“</b> <sup>A, C, G, 1</sup> <i>Hausgemachte Eistorte mit Erdbeer-, Vanille, und Schokoladeneis, frische Früchte und Sahne</i>	9,90 €
<b>Nussknacker</b> <sup>G, H, 1</sup> <i>Cremiges Walnuss-, Vanille- und Schokoeis, Sahne, Karamellsauce, Walnüsse, Haselnüsse, Krokant, Nusslikör</i>	11,90 €
<b>Eis mit heißen Himbeeren</b> <sup>G, 1</sup> <i>Cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Sahne</i>	10,50 €

- Weitere Eisbecher finden Sie auf unserer separaten Eiskarte -

# Kaltgetränke

## Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola <sup>1, 14</sup>, Coca-Cola light <sup>1, 11, 12, 14</sup>, Fanta <sup>1, 3</sup>,  
Sprite, Spezi <sup>1, 3, 14</sup> 0,2l 3,50 €  
0,4l 4,80 €

Gerolsteiner Mineralwasser  
Flasche medium, spritzig, still 0,25l 2,90 €  
0,75l 6,50 €

### Säfte & Nektare

Apfel, Orange, Kirsch, Schwarze Johannisbeere, Banane <sup>3</sup>,  
KiBa <sup>3</sup> (Kirsch-Bananensaft) 0,2l 3,50 €  
0,4l 5,00 €

Fruchtschorlen 0,2l 3,20 €  
0,4l 4,70 €

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

## Longdrinks & Cocktails (Spirituosenmenge 4 cl)

Aperol Spritz <sup>1, 13, L</sup> 7,90 €  
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Campari Orange <sup>1, L</sup> 7,50 €  
Orangensaft, Campari

Hugo <sup>L</sup> 7,90 €  
Sekt, Soda, Limette, Minze, Holunderblütensirup

Lillet Wild Berry <sup>1, L</sup> 8,20 €  
Lillet Blanc, Wild Berry, Beerenmix, Eiswürfel

## Sekt & Prosecco

Rotkäppchen 0,2l 6,90 € 0,75l 21,50 €  
(trocken, halbtrocken, alkoholfrei)

Rotkäppchen Riesling 0,75l 25,50 €  
(Flaschengärung, trocken)

Prosecco Frizzante Scavi & Ray 0,2l 8,90 € 0,75l 26,50 €  
(Italienischer Perlwein)

## Champagner

Moët & Chardonn Brut Imperial <sup>L</sup>, trocken 0,375l 45,00 € 0,75l 79,00 €

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

## Fassbier

Köstritzer Edelpils 0,3l 4,20 €  
0,5l 5,90 €

Radler & Diesel <sup>1, 14</sup> 0,3l 3,90 €  
0,5l 5,80 €

## Flaschenbier

Köstritzer Schwarzbier 0,33l 4,20 €

Erdinger Weißbier 0,5l 5,90 €  
Hefe, Dunkel, Alkoholfrei

Bitburger alkoholfrei 0,33l 4,40 €  
Alk. 0,0%

Berliner Weiße 0,33l 5,60 €  
Himbeere, Waldmeister, Erdbeere, Kirsch

Cuba Libre <sup>1, 14</sup> 7,90 €  
Rum, Cola, Limette

Smirnoff Lemon <sup>13</sup> 7,90 €  
Smirnoff Vodka, Bitter Lemon, Zitrone

Gin Tonic <sup>13</sup> 7,50 €  
Gordon's London Dry Gin, Tonic Water, Limette

Paradiesvogel alkoholfrei <sup>1</sup> 7,50 €  
Orangensaft, Apfelsaft, Ginger Ale, Grenadine

# Kaffee & Espresso



## Kaffee & Espresso

Wir verwenden für unsere Kaffee- und Espressospezialitäten 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.

**\* Wahlweise auch mit Soja- oder Hafermilch erhältlich (+ 0,50 €)**

Tasse Café Crema <sup>14</sup>	3,50 €	Cappuccino <sup>G, 14</sup>	4,90 €* <i>(zubereitet mit <u>2</u> <u>Espressi</u>)</i>
Kännchen Café Crema <sup>14</sup>	4,80 €	Latte Macchiato <sup>G, 14</sup>	5,50 €* <i>(zubereitet mit <u>2</u> <u>Espressi</u>)</i>
Milchkaffee <sup>G, 14</sup>	4,90 €*	French Kiss <sup>G, 14</sup>	6,20 €* <i>(Latte Macchiato mit Karamellsirup und Vanillesirup)</i>
Espresso <sup>14</sup>	2,90 €	Espresso Marocchino <sup>G, 14</sup>	5,90 € <i>(Doppelter Espresso mit Sahne und Kakaopulver)</i>
Doppelter Espresso <sup>14</sup>	3,90 €	White Espresso <sup>G, 14</sup>	6,20 €* <i>(zubereitet mit <u>2</u> <u>Espressi</u>, weißer Schokolade und Milchschaum)</i>
Espresso Macchiato <sup>G, 14</sup>	3,50 €		
Doppelter Espresso Macchiato <sup>G, 14</sup>	4,50 €		
Avecio Spezial <sup>G, 14</sup>	6,20 €* <i>(zubereitet mit <u>2</u> <u>Espressi</u>, weißer Schokolade, Karamellsirup und Milchschaum)</i>		

Zusätzliche Bar Sirup (2cl) 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.

**\* Wahlweise auch mit Soja- oder Hafermilch erhältlich (+ 0,50 €)**

<b>Before Nine</b> <sup>G</sup> <i>Kakao mit einem feinen Minzgeschmack</i>	4,90 €
<b>Nude</b> <sup>G</sup> <i>Basiskakao mit feinem Vanillegeschmack</i>	4,90 €
<b>White Wedding</b> <sup>G</sup> <i>Weißer Schokolade mit Vanillesirup</i>	4,90 €
<b>Chill Bill</b> <sup>G</sup> <i>Feinste Chilisorten machen diesen Kakao so interessant</i>	4,90 €
<b>Into The Hazel</b> <sup>G</sup> <i>Basiskakao mit feinem Haselnussgeschmack</i>	4,90 €

## Weitere Milch- und Kakaogetränke

<b>Trinkschokolade mit Milch</b> <sup>G</sup>	4,70 €
<b>Trinkschokolade mit Milch &amp; Sahne</b> <sup>G</sup>	5,50 €
<b>Milch mit Honig</b> <sup>G</sup>	4,50 €
<b>Zusätzl. Bar Sirup (2cl) im Heißgetränk</b>	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.

<b>Earl Grey</b> <i>Leichter, feinfruchtiger Earl Grey mit Bergamotte-Aroma, Orangenschalen und Kornblumenblüten veredelt. Der perfekte Begleiter durch den Tag.</i>	Glas	4,30 €
<b>Darjeeling</b> <i>Dieser feine Darjeeling besticht durch sein blumiges Aroma.</i>	Glas	4,30 €
<b>Hibiskus Himbeere</b> <i>Klassischer Früchtetee mit Hibiskus und Himbeer-Geschmack.</i>	Glas	4,30 €
<b>Rooibos Orange Karamell</b> <i>Abgerundet mit feinen Aromen von Karamell und Orange, entführt dieser Rooibostee zu jeder Tageszeit unter die Sonne Südafrikas.</i>	Glas	4,30 €
<b>Kamillenblüte -Bio-</b> <i>Kräutertee aus ganzen, biologisch angebauten Kamillenblüten. Sorgt für ein gutes Kopf- und Bauchgefühl. 100 % Bio-zertifiziert</i>	Glas	4,30 €
<b>Pfefferminze -Bio-</b> <i>Kräuterteemischung aus Bio-Minzteeblättern ausgewählter Kräutergärten. Erfrischt auch an warmen Tagen, mit leichten Menthol-Geschmack. 100 % Bio-zertifiziert.</i>	Glas	4,30 €
<b>Grüner Tee Lemon</b> <i>Dieser Grüntee mit Zitronenmyrte besticht durch seine herbe Frische von morgens bis abends.</i>	Glas	4,30 €
<b>Kräutertee Fenchel-Anis-Bio-</b> <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	4,30 €



# 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
<b><u>Weißwein</u></b>			
<b>Gröster Steinberg Weißburgunder Qw <sup>l</sup>, halbtrocken</b> <b>Deutschland, Saale-Unstrut, Weingut Thürkind</b> <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>	7,50 €	17,90 €	25,50 € (12,80 €)
<b>Gröster Steinberg Müller-Thurgau Qw <sup>l</sup>, trocken</b> <b>Deutschland, Saale-Unstrut, Weingut Thürkind</b> <i>Eine zarte grün-gelbe Farbe. Ein Wein mit dezenter Säure, feinem Muskat-Bukett und schönen feinfruchtigen Aromen.</i>	7,20 €	17,80 €	25,00 € (12,50 €)
<b>Gröster Steinberg Kerner Qw <sup>l</sup>, lieblich</b> <b>Deutschland, Saale-Unstrut, Weingut Thürkind</b> <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>	7,20 €	17,80 €	25,00 € (12,50 €)
<b>Chardonnay <sup>l</sup>, trocken</b> <b>USA, Kalifornien, Golden Gate Vintners</b> <i>Gehaltvoller trockener Weißwein, weich und rund im Gaumen. Empfehlung zu Salaten und Meeresfrüchten.</i>	6,00 €	15,00 €	20,90 € (10,50 €)
<b><u>Rotwein</u></b>			
<b>Spätburgunder Enselsberg Qw <sup>l</sup>, halbtrocken</b> <b>Deutschland, Baden, Winzergenossenschaft Bischoffingen</b> <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>	6,90 €	16,50 €	23,00 € (11,50 €)
<b>Dornfelder Qw <sup>l</sup>, trocken</b> <b>Deutschland, Pfalz, Borell-Diehl Hainfeld</b> <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>	6,90 €	16,50 €	23,00 € (11,50 €)
<b><u>Roséwein</u></b>			
<b>Pinotage Cape of Good Hope <sup>l</sup>, trocken</b> <b>Südafrika, Coastal, Cape Bridge Wines</b> <i>Würziger Wein, weich, vollmundig. Aromen von saftigen, dunklen Beeren, feine Eleganz und gute Länge.</i>	6,90 €	16,50 €	23,00 € (11,50 €)

**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 <sup>l</sup>, trocken

25,50 €

**Deutschland, Saale-Unstrut, Weingut Born**

(12,50 €)

*moderner, aromatischer Wein mit fruchtigen filigranen Aromen von Cassis und würzigem Liebstöckel Kaltmazeration mit Reinzuchthefern 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 <sup>l</sup>, trocken

25,00 €

**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 <sup>l</sup>, trocken

24,00 €

**Frankreich, Bordeaux, Château Martinon**

(12,80 €)

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

Terre di Montelusa Primitivo Puglia IGT <sup>l</sup>, trocken

23,50 €

**Italien, Sizilien, Casa Vinicola Calatrasi**

(12,80 €)

*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 <b>Frankreich, Champagne, Moët et Chandon</b> <i>Der Moët &amp; Chandon 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>	45,00 €	79,00 €

## 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 <sup>1</sup>	2,90 €
Baileys	4,30 €
Likor 43 <sup>1</sup>	4,30 €
Kahlua <sup>1</sup>	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