

## COCKTAILS

<b>Spritz der Saison</b> mit Fruchtpüree und Rieslingsekt	6,50
<b>French 75</b> Saar Gin, Zitrone, Rohrzuckersirup und Rieslingsekt	8,50
<b>Heart's Garden (bleifrei)</b> Holunderblütensirup, Selleriebitter, Sprite, Thomas Henry Tonic Water	6,50
<b>Golden Quince</b> Saar Quince Gin, Riesling Quince Bitters, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda	8,90
<b>Moscow Mule</b> Absolut Vodka, Limettensaft, Thomas Henry Spicy Ginger	7,90
<b>Whiskey Sour</b> Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Eiweiß	7,90
<b>Green Garden</b> Gin, Holunderblütenlikör, Limettensaft, Gurkensirup, Soda	7,90
<b>The Strong Men</b> Vodka, frischer Espresso, Kahlua, Zuckersirup	7,90
<b>White Russian</b> Absolut Vodka, Kahlua, Sahne	7,50



## DIGESTIF

<b>Belle de Brillet</b>	2cl 4,80
<b>Averna</b>	2cl 4,80
<b>Carlos Primero</b>	2cl 4,80
<b>Grappa di Prosecco</b>	2cl 5,40
<b>Prinz Waldhimbeere</b>	2cl 4,20
<b>Prinz Williams Birne</b>	2cl 4,20
<b>Prinz Haselnuss</b>	2cl 4,20
<b>Prinz Marille</b>	2cl 4,20
<b>Ziegler Waldhimbeer Geist</b>	2cl 9,50
<b>Botucal Reserva Rum</b>	2cl 5,80
<b>Lagavulin 16 Jahre</b>	2cl 6,50

<b>Kaffee</b>	2,70
<b>Milchkaffee</b> normal / vegan	3,20

<b>Espresso</b>	2,20 / Doppio 4,00
<b>Cappuccino</b> normal / vegan	3,20
<b>Latte Macchiato</b> normal / vegan	3,20

<b>+Schuß</b>	1,90
---------------	------

<b>CharITea</b> versch. Sorten	3,00
<b>blömboom Cacao</b>	3,80
<b>Ingwertee mit Zitrone und Honig</b>	3,50

S

# GETRÄNKE



## BIER

### Moritz Bier

mildes süffiges Lager von mediterranem Charakter  
0,33l/3,50

### Menabrea

untergäriges Lagerbier von makellosem Körper  
und feinem Aromenspie  
0,33l/3,50

### Licorne Black

Note von Kaffee und Karamell, schön und tiefgründig,  
die dunkle Seite der Macht  
0,25l/3,00

### Karlsberg UrPils

Lokalmatador, würzig-herb, gebraut mit Magnum-Hopfen  
und effektiv  
0,25l/2,50 | 0,4l/3,50

### Königsbacher Zischke Kellerbier

Ungefiltert, urig, hefetrüb und naturfrisch  
0,5l/4,00

### Karlsberg Weizen

schmeckt nach Heimat  
0,5l/4,00

**Gründel's / Gründel's Fresh / Gründel's Radler**  
alkoholfrei und erfrischend  
0,33l/3,00

## ALKOHOLFREIES

**GMQ Mineralwasser / Still** 0,25l 2,50  
0,75l 5,70

**Saft / Schorle** 0,20l 2,40  
Apfel/Rhabarber/Maracuja/Cranberry 0,40l 3,90

**Orangina gelb** 0,25l 3,00

**afri cola** 0,2l 3,00  
**afri cola** ohne Zucker 0,2l 3,00  
**bluna mix** cola/orange 0,2l 3,00  
**bluna** orange 0,2l 3,00  
**bluna** zitronen 0,2l 3,00  
**fritz-limo** melonenlimonade 0,2l 3,00  
**fritz-limo** apfel-kirsch-hollunder-limonade 0,2l 3,00



**Piranja** 0,25l 3,00  
Waldmeister-Limette

**Thomas Henry** 0,20l 3,00  
Tonic/Bitter/Spicy Ginger

## APERITIF

**Rosé Prosecco** 0,1l 5,50 | Flasche 35,00

**Peters Riesling Sekt** 0,1l 5,00 | Flasche 27,00

**Louis Buillot Crémant** Flasche 29,00

**Ruinart Rosé** Flasche 85,00

**Aperol Spritz** 0,2l 5,00

**Hugo** 0,2l 6,90

**Martini Bianco / Rosso** 5cl 3,90

**Campari** 4cl 3,90

**Ricard** 2cl 3,90

**Ferdinands Saar Gin od. Quince Gin** 0,4l 8,50  
mit **Thomas Henry Tonic Water**

## WEINE

**2015 Vermentino Solosole** 5,30 / 10,00 / 31,00

Poggio al Tesoro, Italien, Toscana  
Weiße Blüten / Arkazien / Aprikosen

**2015 Bianco Zenato** 2,90 / 5,60 / 20,00

Zenato, Italien, Cortese  
knackig-frisch / Zitrus / Apfel

**2014 Auxerrois** 4,40 / 8,60 / 27,00

Karl Petgen, Deutschland, Saar  
Feien Blume / mineralisch / zart fruchtig

**2015 Weissburgunder Schulthauer** 33,00

Sankt Michael Eppan, Italien, Südtirol  
Apfel / Birne / Zedernholz

**2014 Scivaro Riesling** 33,00

Dr. Siemens, Deutschland, Pfalz  
mineralisch / feinsinnig / elegant

**Goldkind Grauburgunder** 27,00

Mosel, Ananas/Zitrusfrüchte/Rosnen

**2014 Chardonnay Sanct Valentin** 41,00

Sankt Michael Eppan, Italien, Südtirol  
reifes Obst / exotische Früchte / rauchige Aromen



**2015 Fiano di Avellion „Exultet“** 55,00  
Quindodecimo, Italien, Kampanien  
Akazien / Thymian / kandierte Zitrone

**2014 Côtes de Provence** 2,90 / 5,50 / 18,00

Weingut Baille de Provence  
Frankreich, Provence

**2014 Pink Rosé** 4,10 / 7,80 / 27,00

Weingut Tina Pfaffman  
Deutschland, Pfalz

**2015 Saigner Rosé** 5,40 / 10,50 / 35,00

Weingut Markus Schneider  
Deutschland, Pfalz

**2015 Primitivo** 3,60 / 6,90 / 25,00

Orus, Italien, Apulien  
dunkle Kirsche / Brombeere / wilde Kräuter

**2014 Cinco Meses** 4,60 / 8,90 / 30,00

Pino Doncel, Spanien, Jumilla  
Vanille / Röstaromen / dunkle Beeren

**2013 Mediterra** 5,70 / 10,90 / 33,00

I Poggio Al Tesoro, Italien, Toskana  
Dunkle Schokolade / Zedernholz / ein hauch Graphit

**2014 Maremante** 31,00

Poggio Argentiera, Italien, Toskana  
samtig / Heidelbeere / Lakritz

**2013 Aida Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.** 22,00

Marchesi de Cordano, Italien, Abruzzen  
Veilchen / Kirschen / Pflaumen

**2009 Cuvee X** 64,00

Knipser, Deutschland, Pfalz  
tiefgründig / Kaffee / Johannisbeere

**2014 Ursprung** 31,00

Markus Schneider, Deutschland, Pfalz  
dunkelrote Früchte / würzige Kräuter / körperreich

**2012 Gigondas** 39,00

Gabriel Meffere, Frankreich, Rhone  
komplex / reife Früchte / pfeffrige Würze

**2010 Brunello di Montalcino DCG** 46,00

Vasco Sassetti, Italien, Toscana  
Sauerkirschen / animalisch / Kakaobohne

**2014 Nebbiolo „Ginestrino“** 35,00

Conterno Fantino, Italien, Piemont  
wilde Rosen / Pfirsich / rund

**2013 Bolgheri Sassicaia DOC** 140,00

Tenuta San Guido, Italien, Toscana  
kraftvoller Körper/ fleischig/ elegante Balance  
zwischen Fruchtfülle und Tanninen

**2012 McRae Wood** 69,00

Jim Barry, Australien, Clare Valley  
Maraschino Kirsche / Brombeere / kraftvoll

**2010 Barolo Pajana DCG** 83,00

Domenico Clerico, Italien, Piemont  
Chinarinde / Explosiv / präsen Frucht

**2014 Sito Moresco DOC** 59,00

Angelo Gaja, Italien, Piemont  
reintönig / elegant / rote Beeren

