

## BIER

### Moritz Bier

mildes süßiges Lager von mediterranem Charakter  
0,33l / 3,80

### Menabrea

untergäriges Lagerbier von makellosem Körper  
und feinem Aromenspiel  
0,33l / 3,80

### Licorne Black

Note von Kaffee und Karamell, schön und tiefgründig,  
die dunkle Seite der Macht  
0,25l / 3,40

### Karlsberg UrPils

Lokalmatador, würzig-herb, gebraut mit Magnum-Hopfen  
und effektiv  
0,25l / 2,80 | 0,4l / 3,80

### Königsbacher Zischke Kellerbier

Ungefiltert, urig, hefetrüb und naturfrisch  
0,5l/4,40

### Karlsberg Weizen

schmeckt nach Heimat  
0,5l/4,40

### Gründel's / Gründel's Fresh / Gründel's Radler

alkoholfrei und erfrischend  
0,33l/3,30

## ALKOHOLFREIES

**GMQ Mineralwasser / Still** 0,25l 2,70  
0,75l 5,90

**Saft / Schorle** 0,20l 2,70  
Apfel/Rhabarber/Maracuja/Cranberry 0,40l 4,20

**Orangina gelb** 0,25l 3,20

**afri cola** 0,2l 3,20

**afri cola ohne Zucker** 0,2l 3,20

**bluna mix cola/orange** 0,2l 3,20

**bluna orange** 0,2l 3,20

**bluna zitrone** 0,2l 3,20

**Piranja** 0,25l 3,20

Waldmeister-Limette

**Thomas Henry** 0,20l 3,20

Tonic/Bitter/Spicy Ginger

## APERITIF

**Rosé Prosecco** 0,1l 5,90 | Flasche 37,00

**Peters Riesling Sekt** 0,1l 5,50 | Flasche 29,00

**Louis Buillot Crémant** Flasche 31,00

**Ruinart Rosé** Flasche 87,00

**Aperol Spritz** 0,2l 5,40

**Hugo** 0,2l 7,30

**Martini Bianco / Rosso** 5cl 4,20

**Campari** 4cl 4,20

**Ricard** 2cl 4,20

**Ferdinands Saar Gin/Quince Gin** 0,4l 8,70

mit Thomas Henry Tonic Water

## WEINE

**2016 Vermentino Solosole** 5,90 / 11,50 / 38,00

Poggio al Tesoro, Italien, Toscana

Weißer Blüten / Arkazien / Aprikosen

**2016 Bianco Zenato** 3,40 / 6,40 / 22,00

Zenato, Italien, Cortese

knackig-frisch / Zitrus / Apfel

**2016 Auxerrois** 4,90 / 9,40 / 30,00

Schmitt-Weber, Deutschland, Obermosel

blumig / mineralisch / exotisch

**2015 Weissburgunder Schulthauer** 34,00

Sankt Michael Eppan, Italien, Südtirol

Apfel / Birne / Zedernholz

**2015 Schiefersteil Riesling** 35,00

Markus Molitor, Deutschland, Mosel

intensiv / Quitte / vollreifer Apfel

**2016 Grauburgunder** 29,00

Klump, Deutschland, Baden

experimentierend / kandierte Früchte / Zedernholz

**2016 Chardonnay Sanct Valentin** 43,00

Sankt Michael Eppan, Italien, Südtirol

**2015 Fiano di Avellion „Exultet“** 58,00

Quindodecimo, Italien, Kampanien

Akazien / Thymian / kandierte Zitrone

**2016 Magali Signature** 3,40 / 6,40 / 22,00

Saint André de Figuière, Frankreich, Côtes de Provence

Zitrus / Beeren / geschmeidig

**2016 Klumpp Rosé** 4,90 / 9,40 / 30,00

Weingut Klumpp, Deutschland, Pfalz

Erdbeere / Hagebutte / filigran

**2016 Cassiopea Rosato 2016** 35,00

Poggio al Tesoro, Italien, Toskana

Himbeer, Johannisbeer, lebendig

**2016 Primitivo** 3,60 / 6,90 / 25,00

Orus, Italien, Apulien

dunkle Kirsche / Brombeere / wilde Kräuter

**2016 Convento Oreja** 5,30 / 10,00 / 31,00

Roble, Spanien, Ribera Del Duero

Röstaromen / dunkle Beeren

**2014 Mediterra** 6,50 / 12,50 / 40,00

I Poggio Al Tesoro, Italien, Toskana

Dunkle Schokolade / Zedernholz / ein hauch Graphit

**2009 Cuvee X** 66,00

Knipser, Deutschland, Pfalz

tiefgründig / Kaffee / Johannisbeere

**2015 Incognito** 36,00

Philipp Kuhn, Deutschland, Pfalz

dunkelrote Früchte / komplex / wohlrig

**2009 Gro's Nore Bandol** 42,00

Domaine Gros'Noré, Frankreich, Provence

komplex / reife Früchte / elegant

**2011 Brunello di Montalcino DCG** 48,00

Vasco Sassetti, Italien, Toscana

Sauerkirschen / animalisch / Kakaobohne

**2014 Bolgheri Sassicaia DOC** 150,00

Tenuta San Guido, Italien, Toscana

kraftvoller Körper/ fleischig/ elegante Balance

zwischen Fruchtfülle und Tanninen

**2011 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

- mehr Weine auf unseren Empfehlungskarte -

