



APERITIF

Schaumweine

0,1l / 0,75 l

Rheingau

Rieslingsekt, mainhaus, trocken

5,50 € / 24,50 €

Weingut Sektkellerei Ohlig, Rüdesheim

Eine leichte Restsüße, feine Aromen von grünem Apfel, Grapefruit und Maracuja. Der ideale Begleiter zu jeder Speise und für einen gelungenen Auftakt.

Frankreich

Loire

2013er Crémant brut Sélection, blanc de blanc, trocken

27,50 €

Weingut Bouvet-Ladubay, Saumur

Anklänge von Himbeeren, milden Preiselbeeren und einem Hauch von Zitrusfrucht - im Hintergrund ein sehr dezentes Vanillebrioche. Am Gaumen sauber, mit einer satten Himbeerfrucht und feiner Mineralik im Finale.

Frucht-Schaumweine

Franken

Quittensecco, trocken [auch ohne Alkohol, lieblich]

5,80 € / 24,50 €

Mustea, Untereisenheim

Ein aromatisch prickelnder Quittenobstperlwein mit fruchtbetonter Note aus natürlich und kalt vergorenem Quittenwein.

Frankfurt

Apfelschaumwein, trocken

5,80 € / 24,50 €

Kelterei Possmann, Frankfurt am Main

Possmann 1881 ist eine Cuvée ausgesuchter und selbstgekelterter Apfelweine, aufwändig zu Apfelschaumwein zweifach vergoren. Im Geschmack erfrischend fruchtig und trocken.



VERMOUTH auf Eis, Pur oder leicht gekühlt 4 cl

FERDINAND'S Saar, trocken, Bianco 4,80 €

FERDINAND'S Saar Dry Vermouth ist ein Wermut der den Meisten auf Anhieb schmecken dürfte und erfahrungsgemäß sehr beliebt ist.

RISERVA CARLOS ALBERTO, extra trocken, Bianco 5,80 €

Der Vermut Extra Dry wird mit 21 erlesenen Kräutern verfeinert und bei der Produktion nur leicht gefiltert um die Originalität der Aromen und Zutaten bestmöglich zu bewahren. CARLOS ALBERTO Vermut Extra Dry wird auf Basis des trockenen Weißweines „Moscato d'Asti“ hergestellt, welcher eine besondere Weichheit besitzt, die im Wermut Extra Dry beibehalten wird.

CONTRATTO, trocken, Rosso 5,80 €

Die aromatische Basis hierfür bilden Essenzen von Kräutern, Saaten, Gewürzen und Wurzeln aus der ganzen Welt, darunter neben Wermut auch Bitterorangenschale, Zimt, Muskat, Koriander, u.v.m., welche mit Weinbrand sechs Wochen mazeriert, um anschließend mit Weißwein und Zucker zum Vermouth komplettiert zu werden.

COCCHI di Torino, rot 9,80 €

Geschmack von Krokant und gebräuntem Zucker und rundet so den Geschmack wunderbar ab. Außerdem zeichnet sich das Aroma durch vielfältige Nuancen wie Zitrusfrüchte, Chinarinde und den verwendeten Kräutern und Gewürzen, wie Kampfer und Rosmarin, aus. Dazu mischen sich Kakaonoten und Bitterorangen. Der Durchtritt besticht durch Sandelholz, Moschus, Myrthe und Muskatnuss.

SÜDWEINE 4 cl

Sherry

Lustau »Los Arcos« Amontillado, halbtrocken, 90 Parker Punkte 5,50 €

Bemerkenswert gut und tief. Reifes Goldbraun, eleganter Duft von Pflaumen, Mandeln und Karamell; ausgewogen mit zartwürzigem Nachhall.

Fernando de Castilla »Antique« Fino, trocken, 96 Parker Punkte 7,50 €

Die Fino ist sehr trocken, sehr schmackhaft und elegant. Er hat ein unglaublich reiches Aroma, viel Geschmack und ein finessenreiches Finale.

Portwein

Passadouro Tawny Reserve trocken, 6Y., rot 4,80 €

Ziegelrot, attraktiv und komplexe Aromen von Butterbonbon, Feigen und Pflaumen in Kombination mit attraktiven würzigen Noten. ein angenehmes Mundgefühl.

Quinta dos Murças Tawny, trocken, 10Y., rot 6,80 €

Leuchtendes Rotbraun, in der Nase schwarze Beeren, Veilchen, etwas Gewürze und Kräuter, am Gaumen wunderbar sanft, harmonisch und elegant, beeindruckendes Finale.

J H Andresen, 10Y., weiß 5,50 €

Er zeigt die typischen Merkmale des 10 Jahre alten Tawny, aber mit der Zartheit, die mit weißen Porto kommt. Reife Quitte, ein Hauch von Honig und wilde Blumen Aromen schaffen ein Bild des Frühlings.



Bitters

Sanbittèr, alkoholfrei

Charakteristisch sind seine rote Farbe und der Geschmack nach Zitrusfrüchten und Kräutern. Der alkoholfreie „Campari“

pur auf Eis	4,20 €
mit Soda	4,50 €
mit Orangensaft	4,80 €

Crodino, alkoholfrei

Extrakt aus e destillierten Kräutern, Pflanzen und Wurzeln. Süße sowie bittere Orangenfruchtstückchen, welche explizit ausgewählt werden, und das Quellwasser der Lisiel Quelle bilden die aromatische, natürliche Basis für CRODINO.

pur auf Eis mit Orange	4,20 €
mit Tonic	4,80 €
mit Ginger Ale	4,80 €

Campari

Aromatische Kräuter, Pflanzen und Früchte, angesetzt in Alkohol und Wasser, charakterisieren den typischen Geschmack von Campari

mit Soda	4,50 €
mit Orangensaft	4,80 €

Aperol

Der fruchtig herbe Drink, beinhaltet Zutaten wie bittere und süße Orangen sowie viele ausgewählte Kräuter (unter anderem Rhabarber) und Wurzeln.

SPRITZ	5,50 €
BASILICO LEMON	6,50 €
GINGER	6,50 €



Spirituosen

Obstbrände Brennerei Zeiß

2 cl

Was früher in der Kehle feurig brennen durfte oder gar sollte, präsentiert sich heute sanft und weich, geht leise runter wie ein Samtpfötchen. Mit dem Allerweltsschnaps von anno dazumal haben die Nobeldestilate aus dem Hause Zeiss nichts mehr gemein.

Trester	3,50 €
Himbeere	3,80 €
Williams Christ Birne	3,80 €
Quitte	4,50 €
Haselnuss	4,50 €
Schlehe	5,50 €
Holunder	5,50 €
Vogelbeere	6,80 €

Whiskey Irisch

4 cl

The Pogues	6,50 €
Connemara Peated 12J. Single Malt	12,80 €

Whisky Schottisch

4 cl

Aberlour White Oak 2004 Single Malt	8,50 €
AnConc Flaughter Highland Single Malt	12,80 €

Rum hell

4 cl

Ultimate Finest Rum Jamaika	5,50 €
Clement Canne Blue Martinique 50%	6,50 €

Rum dunkel

4 cl

Ron Centenario Conmemorativo Costa Rica	5,80 €
Botran Solera 1893 Guatemala	7,60 €

Grappa POLI

2 cl

Sarpa DI Poli	4,50 €
Cleopatra Moscato di Oro	6,80 €
Sassicaia	10,50 €

GIN

4 cl

Bloom London Dry England, Greenalls 40%	6,50 €
Blackwoods Vintage Scotland 60%	7,20 €
Bavarka Bayern, Kantenthammer 46%	8,50 €

Vodka direkt aus Russland

2 cl

Baikal Ice Vodka	3,90 €
Beluga Noble	4,50 €