

Getränkekarte

Aperitifempfehlung

Tagesaperitif	8,50
Rosalie Sprizz	7,00
Blanc de Blancs Winzersekt, Gut Hermannsberg, Nahe 0,1l	7,00
Extra Brut, Champagne Gosset 0,1l	12,00
Grand Rosé Brut, Champagne Gosset 0,1l	15,00
Gutierrez Colosia Sherry Fino/ Olorosso 5cl	4,00

Alkoholfreie Getränke

Navigare Tafelwasser still/ feinperlig pro Person	6,00
Säfte von Klindworth 0,2l	2,60
Coca Cola/ Fanta/ Sprite 0,2l	2,60
Goldberg Tonic/ Bitter Lemon/ Ginger Ale 0,2l	2,80
JAMU Wellnessdrinks 0,33l	5,00

Bier

König Pilsner, vom Fass 0,3l	3,90
Franziskaner Hefeweizen 0,5l	5,50
Wildwuchs Bio-Craftbeer, verschiedene Sorten 0,33l	6,50

Offene Weine

Rivaner Classic, Weingut Bernhard, Rheinhessen 0,2l	6,00
Auxerrois, Weingut Heitlinger, Baden 0,2l	7,00
Rosé 71/ 95, Weingut Bernhard, Rheinhessen 0,2l	6,00
Rotweincuvée „Entspann Dich“, Weingut Bernhard, Rheinhessen 0,2l	6,00
La Tribuna, Bodega El Angosto, Spanien 0,2l	7,00

Kaffee- und Teespezialitäten

Kaffee Crema	3,10
Espresso	2,30
Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	3,80
Tee aus der Manufaktur Althaus, verschiedene Sorten	3,10
Trinkschokolade der Confiserie Coppeneur, weiß/ dunkel	4,20

Spirituosenempfehlung

BALVADOS 2cl	7,50
Obstbrände aus dem Alten Land, Quitte oder Vogelbeere 2cl	7,00
Maltester Kümmel 2cl	2,80
Gaja „Rossj-Sperr“, Grappa di Chardonnay 2cl	7,00
Gran Duque d'Alba Reserva Brandy 4cl	5,50
Tia Maria Kaffeelikör 4cl	6,00
Baileys 4cl	6,00
Underberg 2cl	4,00

Bitte wenden Sie sich für weitere Getränkewünsche an das Servicepersonal.

Die genannten Angebote sind freibleibend. | Zwischen- und Ausverkauf ist vorbehalten
Es gelten die Getränke- und Speisekarten am jeweiligen Besuchstag.

Weißer Lieblinge

2018 Wolfsheimer Grauburgunder, trocken Weingut Bernhard, Rheinhessen	28,00
2018 Wiesenbronner Wachhügel Silvaner, trocken Weinkellerei Meimberg, Franken	32,00
2018 Weißburgunder/ Chardonnay, trocken Weingut Stefan Meyer, Pfalz	35,00
2017 Pinot Gris Reservé, trocken Weingut Heitlinger, Baden	45,00
2018 Rüdesheimer Bischofsberg Riesling EG, trocken, Weingut August Eser, Rheingau	48,00
2015 Riesling Nonnengarten Birnbaum Reserve „Fass 37“ Weingut Clemens Busch, Mosel	68,00
2018 Sauvignon Blanc, trocken Bodega José Pariente, Rueda/ Spanien	32,00
2018 „Fass 4“ Grüner Veltliner, trocken Weingut Ott, Wagram/ Österreich	42,00
2018 Roero Arneis, trocken Weingut Vietti, Piemont/ Italien	44,00
2017 Bourgogne „Clos de la Perrière“ Monopole, trocken Domaine Clos du Moulin aux Moines, Burgund/ Frankreich	65,00

Rote Lieblinge

2011 Blaufränkisch, trocken Weingut Stefan Vetter, Franken	42,00
2014 Mittelheimer St. Nikolaus Spätburgunder, Barrique, trocken Weingut August Eser, Rheingau	49,00
2017 Blauburgunder, Naturwein, trocken Weingut Meinklang, Burgenland/ Österreich	42,00
2014 Copa Santa, trocken, Syrah, Grenache Domaine Clavel, Languedoc -Roussillon/ Frankreich	56,00
2011 Moulin aux Moines Vieilles Vignes, trocken Clos du Moulin aux Moines, Auxey-Duresses, Burgund/ Frankreich	85,00
2016 La Torre Rosso, trocken Azienda Tiberi, Umbrien/ Italien	55,00
2014 Il Carrubo, Syrah, trocken Vinding Montecarrubo, Sizilien/ Italien	95,00
2013 Es Pujol de Maria, trocken, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Bodegas Galmés i Ferrer, Mallorca/ Spanien	42,00
2017 7 Fuentes, trocken, Listán Negro, Tintilla Suertes del Marqués, Teneriffa/ Spanien	42,00
2013 Carignan Dits del Terra, trocken Terroir al Limit, Priorat, Spanien/ Spanien	120,00

Die genannten Angebote sind freibleibend. | Zwischen- und Ausverkauf ist vorbehalten
 Es gelten die Getränke- und Speisekarten am jeweiligen Besuchstag.