



FESTE KARTE

Aperitif

Aperol Spritz mit Prosecco	0,15l		5,50
Himbeerspritz Himbeergeist Amerie, Prosecco, Minze	0,15l		5,50
Pfälzer Spritz (frischer Traubensaft vom Winzer Georg Forster, Prosecco, Limette)	0,15l		4,80
Cava	0,1l		4,50
Früh Kölsch	0,2l 0,3l	vom Fass vom Fass	1,80 2,70

Moscow Mule	(Vodka, Limone, Gurke, Spicy Ginger)		7,50
Gin Gin Mule	(Bombay Gin, Gurke, Spicy Ginger, Minze)		8,00
Cuba Libre	(Havana Club mit Limette und Afri Cola)		7,00
Gin	Tonic (Bombay Gin)		7,00
	Tonic (Hendrick's Gin)		8,50
	Tonic (Monkey 47 dry Gin)		10,50

Oliven 3,-☐

Aioli 2,50☐

Brot 1,40☐

Orientalischer Linsensalat mit Äpfeln, Möhren, Backpflaumen & Balsamico	5,50
Pikantes Gemüsecurry(vegan)	5,50
Patatas fritas mit Aioli oder pikanter Sauce	3,90
Gebratener Schafskäse im Kräutermantel & Chutney	5,20
Hähnchen andalusische Art mit buntem Gemüse in einer Currysoße mit Couscous	4,50 6,50
Datteln im Speckmantel	4,20
Rindertajine mit Möhren, Kartoffeln & Pflaumen	6,50
Geräucherte Wildlachsrollchen mit Spinat, getrockneten Tomaten & Frischkäse	6,50
Gambas in Olivenöl & Knoblauch	9,00

Dessert:

Pastel de Nata aus Portugal

2,50 / Stück

Crema Catalana

4,90

Weitere Tapas auf unsere Tageskarte

Weißwein offen

	Gl. 0,15l	Fl. 0,75l
Vinho Verde Anjos de Portugal (P) trocken, leicht, angenehm prickelnd, feine Säure	3,80	18,00
Sauvignon Blanc - QbA - Pfalz (D) Markus Pfaffmann trocken, exotische Früchte, frisch, vollmundig	4,20	20,00
Grauer Burgunder QbA - Pfalz (D) Familie Schenk-Siebert trocken, sehr aromatisch, Ananas u. Honigmelone, volles Bukett, extraktreich, mineralisch	4,80	21,00
Riesling vom Kies QbA - Nahe (D) Georg Forster trocken, fruchtig und leicht, Obst, Beerenfrüchte, Gewürze -Gold Internationaler Weinpreis-	4,90	24,00
Weisser Burgunder QbA - Nahe (D) Georg Forster trocken, feinfruchtig, klar, saftig -Gold Internationaler Weinpreis-	4,90	24,00
Pinot Blanc - QbA - Mosel (D) Haus Klosterberg von Markus Molitor trocken, fruchtbetont, wenig Säure, Aromen von Birne u. Aprikose	5,50	26,50

Rosè

Pink Rose QbA - Pfalz (D) Markus Pfaffmann trocken, saftig, lebendig u. Frisch	4,50	21,50
--	------	-------

Weißwein

	Fl. 0,75l
Riesling Klosterberg Markus Molitor - Mosel (D) trocken, reif, ausdrucksvoll, komplex, mineralische Nase, gelbe Früchte, Stachelbeere u. Grapefruit, füllig, ausgewogen	28,00
Lugana Limne, Tenuta Revoglia - Veneto (I) Trebiano grüner Apfel, Limette, wilder Thymian, leichte Säure	26,50
Sancerre Origine - Loire (F) Sauvignon Blanc trocken, elegant, goldgelbe Farbe, prächtige Aromen, langer intensiver Abgang, kalkhaltige Böden	29,50
--	
Champagner Bernard Remy - Champagne (F) Chardonnay mattgolden, Nase von Apfel, Pfirsich, Birne, harmonisch im Geschmack, gehaltvolle fruchtige Aromen, Honig, schmeichelnd, rund u. fein perlend	65,50

Rotwein offen

	Gl.	Fl.
	0,15l	0,75l
Conde Pinel Tempranillo – Kastilien (ES) trocken, wilde Beeren, schöne Balance zwischen Frucht u. Säure	3,80	18,00
Primitivo Lamadoro IGT – Puglia (I) trocken, körperreich, saftig, fruchtbetonte Nase, dezente Würze	3,90	18,50
Passo del Bricco DOC – Piemont (I) Dolcetto, Barbera, Nebbiolo violett-rubinroter Wein, fruchtbetonte Note von Kirschen u. dunkler Beere, weiche Tannine	4,20	20,00
Anciens Temps – Languedoc (FR) Cabernet Sauvignon & Syrah Trocken, vollmundig, sanfte Würze	4,80	23,00
Brandschatz – Cuveé QbA – Pfalz (D) Familie Schenk-Siebert - Portugieser, Dornfelder, Cabernet trocken, Aromen von Pflaumen u. Kirschen, schöne Auftaktsüße, weiche Tannine, großes Holzfass	4,90	24,00
Rioja Izadi Crianza (ES) trocken, schöne Frucht, feine Holz- u. Vanillearomen, Eichenholzfass	5,00	24,50
Barbera d’Asti DOC – Piemont (I) trocken, Noten von Kirschen u. Pflaume, feine Würze, saftig, kraftvoll	5,20	25,50

Rotwein

	Fl.
	0,75l
Spätburgunder Spätlese – Honigsack – Pfalz (D) Familie Schenk Siebert. Trocken, feine Kirscharomen, Barrique Ausbau	27,50
Romanico, D.O. Toro - Zamora (ES) Tinta de Toro (Tempranillo), tief dunkles Rot, leichter Duft nach Kirschen und Holz. Noten von Kirsche u. Brombeere, Johannisbeeren, fruchtig-würzige Aromen	28,50
Mas de Fournel – Pic Saint-Loup – Languedoc (F) Syrah, Grenache, Himbeere, Kirsche, wenig Säure, dezente Tanine	29,50
Domaine de La Janasse - Terre de Bussière (F) Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot, Syrah. Herrlich reif, samtig, und ausgewogen. Frucht, Säure und Tannine verschmelzen förmlich zu einem butterweichen Rotwein. Jung und üppig, weich und saftig, intensiv und einladend	30,50
Châteauneuf-du-Pape Cuvée Tradition (F) Le Clos du Caillou Amarenakirsche, schwarze Kirsche, Brombeere und Backpflaume. Sehr profund, dicht, tolles weiches Volumen zeigend und trotzdem große Eleganz aus dieser frischen Frucht. Seidige, elegante Tannine. Dazu schöne mineralische, leicht pfeffrige Noten.	40,50
Massolino Barbera d'Alba (I) ntensiv violettrot zeigt sich der Barbera d’Alba vom Weingut Massolino. Ein faszinierendes Bouquet, in dem die klassischen Noten von Schattenmorellen und Schlehen auf's Beste zum Ausdruck kommen. Am Gaumen fruchtig, frisch und fest strukturiert.	27,50
Amarone Classico DOCG – Tedeschi – Veneto (I) Corvina, Molinara, Rondinella Schokolade, Waldbeeren, konzentrierte Frucht, samtige Tannine 18 Monate Barrique	59,50

Softdrinks

			Euro			Euro
Mineralwasser	0,2l	(still oder Sprudel)	1,80	Frühsport Zitrone	0,33l Fl.	2,90
Mineralwasser	0,3l	(still oder Sprudel)	2,70	Schorlen	0,2l Apfel, Johannisbeere, Rhabarber Kirsch, Maracuja	2,30
Mineralwasser	0,5l	(still oder Sprudel)	4,20	Schorlen	0,3l Apfel, Johannisbeere, Rhabarber Kirsch, Maracuja	3,20
Bergische Waldquelle	0,75l	(still oder Sprudel)	5,20	Schorlen	0,5l Apfel, Johannisbeere, Rhabarber Kirsch, Maracuja	4,90
Afri Cola ^{1,2,3}	0,2l Fl.		2,50	Traubensaftschorle	0,2l Frisch vom Winzer	2,60
Afri Cola ^{1,2,3}	0,3l		3,30	Traubensaftschorle	0,3l Frisch vom Winzer	3,70
Afri Cola white ^{1,2,3,4}	0,2l Fl.	(ohne Zucker)	2,50	Traubensaftschorle	0,5l Frisch vom Winzer	5,80
Bluna ^{1,2}	0,2l Fl.		2,50	Traubensaft	0,2l Frisch vom Winzer	2,70
Bitter Lemon ^{2,5}	0,2l Fl.	(Thomas Henry)	2,60	Orangensaft	0,2l Granini	2,40
Ginger Ale	0,2l Fl.	(Thomas Henry)	2,60	Maracujasaft	0,2l Granini	2,40
Tonic Water ⁵	0,2l Fl.	(Thomas Henry)	2,60	Kirschsaff	0,2l Granini	2,40
				Bananensaft	0,2l Granini	2,40
				Apfelsaft naturtrüb	0,2l Granini	2,40
				Rhabarbersaft	0,2l Vaihinger	2,40
				Johannisbeersaft	0,2l Vaihinger	2,40

Wir kommen auch zu Ihnen – größere und kleinere Caterings

1) mit Farbstoffen 2) mit Antioxidantien 3) koffeinhaltig 4) enthält eine Phenylalaninquelle 5) Chininhaltig 6) Konservierungsmittel 7) Phosphat

Heißgetränke

	Euro
Espresso	1,90
Doppelter Espresso	3,00
Espresso macchiato	2,10
Espresso cortado (Doppelter Espresso, Milchschaum)	3,20
Kaffee	2,30
Cappuccino	2,60
Latte macchiato	2,90
Heißer Kakao (Kakao und Milch)	2,80
Tee vom Teegarten Kräuter-, Schwarz-, und Grüntee	2,60
Tee mit frischer Minze oder frischem Ingwer	3,20
Frischer Ingwer-Minz-Tee	3,50
Frischer Ingwer-Orange.Minz-Tee	3,90

Heißgetränke mit Alkohol

	Euro
Espresso mit Grappa	3,80
Espresso mit Brandy	3,80
Milchkaffee mit Baileys	4,60
Milchkaffee mit Brandy	4,60
Grog	3,90
Tee mit Rum	3,90
Heißer Kakao mit Amaretto (Kakao, Disaronno)	3,90
--	
+ Shot Amaretto	1,50
+ Shot Rum	1,50

++ Wir verwenden Milch von der Gläserne Molkerei ++

Biere

			Euro
Früh Kölsch	0,2l	vom Fass	1,80
Früh Kölsch	0,3l	vom Fass	2,70
San Miguel	0,33l	Fl.	3,00
Becks	0,33l	Fl.	3,00
Astra	0,33l	Fl.	3,00
Weizen Hefe o. Kristall	0,5l	Weihenstephan	3,90
Weizen hell alkoholfrei	0,5l	Weihenstephan	3,90
Früh Kölsch	0,33l	Alkoholfrei	2,90
Malzbier	0,33l	Sünner	2,90

Longdrinks

		Euro
Vodka	Lemon	7,00
Gin	Tonic (Bombay Gin)	7,00
	Tonic (Hendrick's Gin)	8,50
	Tonic (Monkey 47 dry Gin)	10,50
Campari	Orange	5,50
	Soda	5,00
Whiskey Cola	(Jim Beam, Afri Cola)	6,50
	Cola (Jack Daniels, Afri Cola)	7,00
Rum	Cola (Havana Club 3 Jahre, Afri Cola)	7,00

++ special ++

Moscow Mule	(Vodka, Limone, Gurke, Spicy Ginger)	7,50
Gin Gin Mule	(Bombay Gin, Gurke, Spicy Ginger, Minze)	8,00
Cuba Libre	(Havana Club mit Limette und Afri Cola)	7,00

Cocktails

		Euro
Caipirinha	(Limette, br. Zucker, Lime Juice, Cachaca)	7,50
Mojito	(Limette, br. Zucker, Lime Juice, Minze, Havana Club Rum)	7,50

Alkoholfreie Cocktails

Virgin Mojito	(Limette, br. Zucker, Lime juice, Minze, Maracujasaft, Ginger Ale)	6,00
Ipanema	(Limette, br. Zucker, Lime Juice, Maracujasaft, Ginger Ale)	6,00

Schaumwein

		Euro
Cava	0,1l	4,50
Cava Flasche	0,75l	26,00
Campagner Fleury	0,75l	65,00

Weinmix

Aperol Spritz mit Prosecco	0,15l	5,50
Aperol Spritz mit Weißwein	0,15l	5,50
Himbeerspritz Himbeergeist Amerie, Prosecco, Minze	0,15l	5,50
Meister Spritz Hausgemachte Ingwer-Zitronen- Essenz, Prosecco, Gurke	0,15l	5,20
Weißweinschorle	0,15l	3,70
Pfälzer Spritz (frischer Traubensaft vom Winzer Georg Forster, Prosecco, Limette)	0,15l	4,80

Obstbrände

			Euro
Mirabellenwasser	2 cl		4,00
Williams-Birnen-Brand	2 cl		4,00
Schwarzwälder Kirschwasser	2 cl		4,00
Zwetschgenwasser	2 cl	Limousinholzfass	4,00
Himbeerbrand	2 cl		4,00
Apfelbrand	2 cl	Limousinholzfass	3,50

Spirituosen

			Euro
Sambuca Molinari	2cl		2,50
Averna	2cl		2,50
Ramazotti	2cl		2,50
Fernet Branca	2cl		2,50
Frangelico	2cl		2,50
Amaretto	2cl		2,50
Bailey's	2cl		2,60
Pastis 51	2cl		3,50
Hierbas dulces	2cl		2,50
Hierbas secas	2cl		2,50
Bombay Sapphire	2cl		4,00
Monkey 47 dry Gin	2cl		6,00
Hendrick's dry Gin	2cl		5,00

Vodka	2cl		2,60
Jim Beam	2cl		2,60
Jack Daniels	2cl		3,00
Lagavulin	2cl	(16 years Scottish Islay)	7,00
Talisker Malt	2cl	(10 years)	6,00
Havana Club 3 años	2cl		2,90
Tequila	2cl	(weiß / braun)	2,50
Grappa	2cl		3,80
Martini Bianco	5cl		3,80
Martini Rosso	5cl		3,80
Martini d'Oro	5cl		3,80
Sherry Medium	5cl		3,50
Osborne Veterano	2cl		2,80
Carlos I	2cl		4,00
Cardinal Mendoza	2cl		4,50
Remy Martin V.S.O.P	2cl		3,80
43 Cuarenta y Tres	2cl		3,40
		+ Milch	4,80
Southern Comfort	2cl		3,50