

# Cremant & Champagner

<b>CRÉMANT DE LOIRE</b> <sup>4,D</sup>	0.1l / 0.75l	<b>7.50 / 46.00</b>
<b>RUINART BRUT</b> <sup>4,D</sup>		
BRUT	0.75l	<b>140.00</b>
BLANC DE BLANC	0.75l	<b>150.00</b>
ROSÉ	0.75l / 1.5l	<b>160.00 / 300.00</b>
<b>MÖET &amp; CHANDON</b> <sup>4,D</sup>		
NECTAR IMPÉRIAL ROSÉ	0.75l / 1.5l	<b>180.00 / 340.00</b>
BRUT IMPÉRIAL	0.75l	<b>110.00</b>
ROSÉ	0.75l	<b>130.00</b>
<b>DOM PÉRIGNON</b>		
LUMINOUS VINTAGE MILLESIME BRUT	0.75l	<b>330.00</b>
LUMINOUS VINTAGE MILLESIME ROSÉ	0.75l	<b>610.00</b>

# Säfte

<b>RHABARBER</b>	0.2l	<b>4.00</b>
<b>APFEL</b>	0.2l	<b>4.00</b>
<b>CRANBERRY</b>	0.2l	<b>4.00</b>
<b>MARACUJA</b>	0.2l	<b>4.00</b>
<b>ORANGE</b>	0.2l	<b>4.00</b>

# Kaffee

<b>ESPRESSO</b> <sup>2</sup>	<b>3.00</b>
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b> <sup>2</sup>	<b>4.00</b>
<b>CAFÉ CRÈME</b> <sup>2</sup>	<b>3.00</b>
<b>CAPPUCCINO</b> <sup>2,10</sup>	<b>4.00</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b> <sup>2,10</sup>	<b>4.00</b>

# Softdrinks

<b>COCA COLA</b>	0.2l	<b>3.50</b>
<b>COCA COLA ZERO</b> <sup>2,3,5,8</sup>	0.2l	<b>3.50</b>
<b>THOMAS HENRY</b> <sup>3,5,7</sup>	0.2l	<b>3.50</b>
BITTER LEMON		
SPICY GINGER		
GINGER ALE		
<b>FEVER TREE</b> <sup>3,5,7</sup>	0.2l	<b>4.00</b>
TONIC • MEDITERRANEAN		
<b>RED BULL</b> <sup>2,5,8,14</sup>	0.25l	<b>5.00</b>
NORMAL • ZUCKERFREI		

# Wasser

<b>VÖSLAUER PRICKELND</b>	0.33l	<b>3.50</b>
	0.75l	<b>7.00</b>
<b>VÖSLAUER STILL</b>	0.33l	<b>3.50</b>
	0.75l	<b>7.00</b>

# Cocktails

<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>10.00</b>
APEROL • CRÉMANT SODA • ORANGE	
<b>HUGO</b>	<b>11.00</b>
ST-GERMAIN • MINZE LIMETTE • CRÉMANT	
<b>CHANDON GARDEN SPRITZ</b> <sup>5,7,D</sup>	<b>11.00</b>
<b>ESPRESSO MARTINI</b> <sup>5,F</sup>	<b>12.00</b>
VODKA • KAHLÚA MOZART LIKÖR	
<b>NEGRONI</b> <sup>3,4,5,7</sup>	<b>12.00</b>
GIN • CAMPARI ROTTER WERMUT	
<b>DARK 'N 'STORMY</b>	<b>12.00</b>
GOSLINGS BLACK SEAL RUM LIMETTE • SPICY GINGER	
<b>DEJÀ-VU TONIC</b>	<b>12.00</b>
ORIENTAL DÉJÀ-VU TONIC	
<b>WARSTEINER</b>	0.33l <b>4.00</b>
ALKOHOLFREI	
<b>PILSNER URQUELL</b>	0.33l <b>4.00</b>
<b>SAN MIGUEL</b> <sup>A,3</sup>	0.33l <b>4.00</b>
<b>WEIHENSTEPHAN</b>	0.33l <b>5.00</b>
HELLES BIER HEFEWEIZEN	

# Bier

# Wein

	<b>0.1 / 0.75l</b>
<b>WEISS</b>	
<b>GAMLA RIESLING</b> <sup>D</sup>	<b>7.00 / 42.00</b>
GOLAN HEIGHTS WINERY ISRAEL	
<b>WEISSBURGUNDER</b> <sup>D</sup>	<b>6.50 / 40.00</b>
„RUPPERTSBERG“ GEHEIMER RAT DR. V. BASSERMANN-JORDAN PFALZ, DEUTSCHLAND	
<b>SANCERRE</b> <sup>D</sup>	<b>8.50 / 51.00</b>
SAUVIGNON BLANC DOMAINE DE LA JOLIVE M. TERRIER LOIRE, FRANKREICH	
<b>ROSÉ</b>	
<b>GROH</b> <sup>D</sup>	<b>6.50 / 36.00</b>
WG GROH, RHEINHESSEN GERMANY	
<b>ROT</b>	
<b>MERLOT BEN AMI</b> <sup>D</sup>	<b>6.00 / 35.00</b>
SEGAL WINERY, ISRAEL	
<b>TERRE DE SAFRES</b> <sup>D</sup>	<b>6.00 / 36.50</b>
GRENACHE NOIR SYRAH CINSAULT LUBERON DOMAINE LE NOVI SAFRE, SÜDFRANKREICH	
<b>CRAZY GAUL</b> <sup>D</sup>	<b>8.00 / 48.00</b>
CABERNET, MERLOT TEMPRANILLO MATTHIAS GAUL, PFALZ	

1 mit Konservierungsstoffen, 2 koffeinhaltig, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 geschwefelt, 5 mit Farbstoff, 6 geschwärzt, 7 chininhaltig, 8 mit Aspartam, 9 genetisch verändert, 10 mit Milcheiweiß, 11 mit Eiklar, 12 Eiscreme, 13 Eis mit Panzenfett, 14 mit Süßungsmittel, 15 mit Phosphat, 16 mit Geschmacksverstärker, 17 hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch, 18 Formfleischvorderschinken, aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt, A Getreideprodukte, B Fisch, C Krebstiere, D Schwefeloxide und Sulte, E Sellerie, F Milch & Laktose, G Sesamsamen, H Nüsse, I Eier, J Lupinen, K Senf, L Soja, M Weichtiere, N Erdnüsse