

# DREI HEFEN. PIZZA. BIER. WEIN.

Iss nicht einfach nur Pizza – erlebe ein Stück kulinarisches Weltkulturerbe Neapels. Bei uns genießt du original neapolitanische Pizza aus dem bis zu 500°C heißen, aus Neapel stammenden, Ofen! Dazu besten Stoff aus unseren revolutionären Schankanlagen mit regionalen und internationalen Bier- und Weinspezialitäten.

---

## NEAPOLITANISCHE PIZZA.

Unser Teig bekommt einen Sauerteigzusatz aus einem Mutterteig, den wir seit April 2019 stetig in Gärung halten. Anschließend reifen unsere Teiglinge 72 Stunden zur Perfektion, bevor sie bei bis zu 500° in nur 60 Sekunden ihre Vollendung finden. Dadurch entsteht ein dicker, luftiger Rand, ein schmelziger Teig sowie das typische „Leoparding“ mit den besonderen Brandblasen am Rand der Pizza. In Kombination mit ausschließlich hochwertigen und authentischen Zutaten aus Italien und unserer Region ergibt sich ein leichter und gleichzeitig voller und einzigartiger Geschmack.

---

## BIER.

Weil Fassbier einfach geiler ist, gibt's unsere unfiltrierten, regionalen Bierspezialitäten und internationalen Craftbiere immer zapffrisch ins Glas. Dabei sind wir Vorreiter modernster Schanktechnik und pflegen den direkten Draht zu den Brauern. Mit unserem eigens entwickelten Tastingtray bieten wir die Möglichkeit gleich vier Biere im direkten Vergleich zu kosten. DEIN spontanes und zwangloses Bier-Tasting-Erlebnis.

---

## WEIN.

Aus Liebe zur Geschmacksvielfalt lagern wir unsere Vielfalt an offenen Weinen frei von Sauerstoff in einer Enomatic-Weinausgabe. Und weil man mit Freunden auch gerne mal ein paar Flaschen dreht, warten unsere Weinklimaschränke noch mit jeder Menge regionaler- und internationaler Klassiker und Juwelen auf. Mit unserem Wein-Tastingtray erlebt Ihr Euer persönliches Wein-Tasting auch im kleinen Kreis.

---

## PASTA.

Unsere frische Pasta besticht durch die Verwendung bester italienischer- sowie regionaler Zutaten. Mit einer Mischung aus original italienischen Rezepten sowie spannenden Eigenkreationen, laden wir zu einer kulinarischen Erlebnisreise ein.

---

Alle nachfolgenden Preise verstehen sich in Euro. Bitte fragen Sie nach unserer Karte mit Allergenen und Zusatzstoffen.

# PRICKELNDES ZUM START

## **HEINZ WAGNER SEKT.** DEUTSCHLAND | WALDSHUT

2021 BLANC BRUT NATURE VINTAGE, TROCKEN

..... 0,1 l ..... 5.9

2021 ROSÉ, FEINHERB

..... 0,1 l ..... 5.9

## **LILLET WILD BERRY.**

LILLET BLANC, SCHWEPES RUSSIAN WILD BERRY, BEEREN

..... 0,15 l ..... 7.9

## **APEROL SPRITZ.**

APEROL, PROSECCO, SODA, GETROCKNETE ORANGE

..... 0,15 l ..... 7.9

## **LIMONCELLO SPRITZ.**

LIMUNÍ LIMONCELLO, PROSECCO, SODA, LIMETTE, BASILIKUM.

..... 0,15 l ..... 7.9

## **ORANGE BLOSSOM.**

RAMAZOTTI ROSATO, BITTER LEMON, SODA, ANGOSTURA ORANGE, LIMETTE, ORANGE

..... 0,15 l ..... 8.5

## **SOHO SLING.**

BOMBAY LONDON DRY GIN, GINGER BEER, APFELSAFT, LIMETTE, ROSMARIN

..... 0,15 l ..... 8.2

# MITTAGSMENÜ.

MONTAG BIS FREITAG 12.00 – 15.00 UHR (AUßER FEIERTAGS)

1



Hauptgang wählen aus  
Pizza oder Pasta

2



Wilde Kräuter als  
Beilagensalat \*

3



Kaltgetränk wählen aus  
Softdrink 0,33l, Vulkan Bier 0,33l  
oder Weißwein/ Rotwein 0,15l\*\*

= Preis Hauptgang + 8,00 € = Menüpreis

\* mit Salat vom Felde als Beilage  
Menüpreis plus 2,00 €

\*\* Weißwein/ Rotwein  
CASA VINICOLA BENNATI.  
BIANCO DI CUSTOZA D.O.C, TROCKEN  
REBSORTE: GARGANEGA, TREBBIANO ODER  
PRIMITIVO ROCCA BASTIA IGP PUGLIA, TROCKEN  
REBSORTE: PRIMITIVO

# VORSPEISEN.

## OLIVENSCHALE.

VERDI NOCELLARA – GRÜNE OLIVEN ..... 6

## PIZZABROT.

TOMATE | KNOBLAUCH | BASILIKUMÖL | OREGANO ..... 6

## KNOBLAUCHBROT.

OLIVENÖL | KNOBLAUCH | KAPERN | AMALFIZITRONE ..... 6

## BRUSCHETTA ON PIZZA.

OLIVENÖL | OREGANO | RUCOLA | KIRSCHTOMATEN  
PARMESAN | BALSAMICO CREME ..... 10

## MEAT OLIVIA.

RINDERRAUCHFLEISCH | PARMASCHINKEN | MORTADELLA | GEKOCHTER SCHINKEN |  
VENTRICINA PICCANTE | GRÜNE OLIVEN | BROT ..... 16

## PANDORAS BOX.

2019er KONSERVE JAHRGANGSSARDINEN |  
KNOBLAUCHBROT | KAPERN | AMALFIZITRONE ..... 16

## SMOKED BEEF.

RINDERRAUCHFLEISCH | OLIVENÖL | BROT ..... 14

# PIZZA.

Original neapolitanische Pizzen werden nur 60 Sekunden bei knapp 500°C gebacken. Dadurch erhält der Rand sein „Leoparding“ in Form von kleinen Brandblasen. Die Außenschicht wird kross aber der Teig bleibt weich und schmelzig. Der echte Neapolitaner isst die Pizza mit der Hand, legt dabei jedes Stück auf seinen Daumen und Mittelfinger und faltet es durch Aufdrücken mit seinem Zeigefinger zusammen. Wem das zu kompliziert ist, darf gerne auch Messer und Gabel benutzen, letzteres fand seinen Ursprung übrigens in Italien.

## OPTIONAL: GIB DEINER LIEBLINGSPIZZA DEIN PERSÖNLICHES FEINSCHLIFF-TOPPING.

**+1.5€ je Extrazutat**

AMALFIZITRONENSTÜCKCHEN  
BASILIKUM FRISCH  
BASILIKUMÖL HAUSGEMACHT  
CHILIFLOCKEN  
CHILISAUCE HAUSGEMACHT  
GEBACKENE SCHWARZE OLIVEN  
KAPERN  
KNOBLAUCH  
ROTE ESSIGZWIEBEL  
ROTE ZWIEBEL ROH  
SPITZPAPRIKA GEBRATEN

**+2.5€ je Extrazutat**

BIO-EI  
BÜFFELRICOTTA  
CHAMPIGNONS BRAUN  
EINGELEGT TOMATEN  
GORGONZOLA  
KIRSCHTOMATEN  
PISTAZIENKERNE  
ROTE BEETE  
RUCOLA  
SCAMORZA GERÄUCHERT  
WALNUSS



**+4€ je Extrazutat**

FIOR DI LATTE MOZZARELLA  
GEKOCHTER SCHINKEN  
MORTADELLA MIT PISTAZIEN I.G.P  
NDUJA  
PARMASCHINKEN 18 MONATE D.O.P  
PARMESAN 24 MONATE D.O.P  
PINIENKERNE  
SALAMI MEDITERRAN  
SALAMI VENTRICINA PICCANTE  
SALAMI ESEL  
SUCUK  
TALLEGGIO  
THUNFISCH

**+5€ je Extrazutat**

GERÄUCHERTER LACHS  
BURRATA  
WHITE TIGER GARNELEN

# PIZZA.

## SPRING.

RICOTTA | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | PARMASCHINKEN | AMALFIZITRONE |  
MINZE | TRAUBE | PARMESAN ..... 20

## ITALIAN DONKEY.

TOMATE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | ROTE ZWIEBEL |  
BASILIKUM | ESELSALAMI ..... 18

## FRESH N' CREAMY.

TOMATE | BÜFFELRICOTTA | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | BURRATA |  
MORTADELLA | PISTAZIENPESTO | PISTAZIEN ..... 20

## LA MARINARA.

TOMATE | KNOBLAUCH | OREGANO | KIRSCHTOMATEN | KAPERN ..... 11

## SIMON SAYS SALAMI.

TOMATE | MEDITERRANE SALAMI | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | BASILIKUM ..... 16

## DON BURRATA.

TOMATE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | BURRATA | BASILIKUM |  
BUNTE EINGELEGTE TOMATEN | RUCOLA ..... 20

## MAGIC MUSHROOMS.

BÜFFELRICOTTA | CHAMPIGNONS | THYMIAN |  
FIOR DI LATTE MOZZARELLA | AMALFIZITRONE ..... 16

## MARGHERITA CLASSICA.

TOMATE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | BASILIKUM ..... 13

## MARGHERITA FRANCO PEPE.

FIOR DI LATTE MOZZARELLA | TOMATENSAUCE | BASILIKUMÖL ..... 14



NEW

\*Alle Pizzen auf Wunsch  
auch mit veganem „Mozzarella“ +1€.

Info: Im Gegensatz zur klassischen Margherita wird die Franco Pepe zunächst nur mit Käse gebacken. Tomatensauce und Basilikumöl kommen erst nach dem Backen auf die Pizza. Angelehnt an Herrn Pepe aus Grani/ Kampanien. By the way: Sein Restaurant ist ein absolutes Must-Visit, wenn's das nächste Mal nach Italien geht.

# PIZZA.



NEW

\*Alle Pizzen auf Wunsch  
auch mit veganem „Mozzarella“ +1€.

## FLIPPERS BEST FRIEND.

TOMATE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | BASILIKUM | ROTE ZWIEBELN  
THUNFISCH | SCHWARZE OLIVEN ..... 19

## SAU GOOD.

TOMATE | BÜFFELRICOTTA | FIOR DI LATTE MOZZARELLA |  
GEKOCHTER SCHINKEN | PISTAZIEN ..... 19

## HOLY COW.

TOMATE | 4 KÄSESORTEN:  
TALEGGIO | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | SCAMORZA | GORGONZOLA ..... 18

## PARMA SUPREME.

TOMATE | KIRSCHTOMATEN | FIOR DI LATTE MOZZARELLA |  
RUCOLA MIT HIMBEERDRESSING | PARMESAN | PARMASCHINKEN ..... 20

## HONEY BEET NUTS.

BÜFFELRICOTTA | ZIEGENFRISCHKÄSE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA |  
ROTE BETE | WALNUSSE | ORANGENBLÜTENHONIG | ..... 17

## BELLA BURN.

TOMATE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | NDUJA | SALAMI VENTRICINA PICCANTE |  
HAUSGEMACHTE CHILISAUCE | ESSIGZWIEBELN | BASILIKUM ..... 18

## SUÇUK BABY.

TOMATE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | SUÇUK |  
GEGRILLTE PAPRIKA | BIO-EI | PETERSILIE ..... 19

## LAX.

BÜFFELRICOTTA | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | KIRSCHTOMATEN |  
GERÄUCHERTER LACHS | PINIENKERNE | SCHNITTLAUCH ..... 21

# PASTA.

## BEYOND BORDERS. *Special*

SPAGHETTI | TOMATENSAUCE | KOKUSNUSSCREME | SCHALOTTEN | GARNELEN |  
CHILIFLOCKEN | FRITTIERTE SCHALOTTEN ..... 20

## DRUNKEN TUNA *Special*

SPAGHETTI | THUNFISCH | SCHALOTTEN | KNOBLAUCH | ZIEGENFRISCHKÄSE |  
LIMONCELLO | ZITRONENSAFT | KAPERN | SCHNITTLAUCH ..... 17

## DEEP INTO.

SPAGHETTI | SALSICCIA | KIRSCHTOMATEN | KNOBLAUCH | PARMESAN  
CHILIFLOCKEN | WEIßWEIN | TOMATENSOßE | PETERSILIE ..... 18

## A.O.P. (Hot!)

SPAGHETTI | KNOBLAUCH | OLIVENÖL | CHILI-SAUCE | PARMESAN ..... 14  
MACH'S MEGA: + NDUJA (PIKANTE ITALIENISCHE ROHWURST) ..... 16

## THE GREEN MILE.

SPAGHETTI | HAUSGEMACHTES BASILIKUMÖL | PINIENKERNE,  
KNOBLAUCH | KIRSCHTOMATEN | RUCOLA | PARMESAN | PECORINO ..... 17

## BOLO'S BEST OF.

PAPPARDELLE | GESCHMORTER UND GEZUPFTER RINDERNACKEN IN ROTWEIN-  
TOMATENSOßE MIT MÖHREN | PARMESAN | PETERSILIE ..... 20

## THE REAL CARB O NARA.

SPAGHETTI | EIGELB | PECORINO | PARMESAN | GUANCIALE ..... 17

## PISTACHIO.

GARGANELLI | PISTAZIENPESTO | PARMESAN | PISTAZIEN ..... 18  
+ MIT GUANCIALE ..... 20  
+ MIT GARNELEN ..... 21

# SALAT.

## HIDDEN CHAMPION.

WILDKRÄUTERSALAT | KIRSCHTOMATEN | TAJIN-MANGO | BURRATA MIT  
PARMASCHINKEN UND PISTAZIEN IM TEIGMANTEL | BALSAMICO CREME | OLIVENÖL  
als Hauptgang ..... 19

## WILDE KRÄUTER.

WILDKRÄUTERSALAT | KIRSCHTOMATEN | SALATGURKE |  
GRÜNE OLIVEN | ROTE ZWIEBELN | HIMBEER DRESSING  
als Beilagensalat ..... 7  
als Hauptgang ..... 14

## SALAT VOM FELDE.

FELDSALAT | GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE MIT THYMIAN & HONIG | WALNÜSSE  
| KIRSCHTOMATEN | GRANATAPFEL | PARMESANCHIPS | HONIG SENF DRESSING  
als Beilagensalat ..... 9  
als Hauptgang ..... 17

### SALAT-TOPPINGS:

- FIOR DI LATTE MOZZARELLA ..... 4
- HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN ..... 5
- WHITE TIGER GARNELEN ..... 5

### ALTERNATIVE DRESSING-OPTIONEN:

- BALSAMICO ESSIG ÖL
- HIMBEER DRESSING
- HONIG SENF DRESSING

# DESSERT.

## CHEESECAKE. *Special*

OPTION 1: MIT PISTAZIENCREME & WEIßER SCHOKOLADE.....	8
OPTION 2: MIT BEERENSAUCE.....	7

## TIRAMISU. *Special*

MIT KHALUA UND MARSALA WEIN ZUBEREITET.....	8
---	---

## CHOCOLICIOUS.

SCHOKOKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN   BEERENSÖßE .....	7
+ EIS-BÄLLCHEN .....	8

EIS-BÄLLCHEN - WAHL AUS 2 EISSORTEN:  
BOURBON VANILLE, CHOCOLATE CHIPS

## CHEESE N' CHILL.

KÄSEPLATTE MIT TALEGGIO   SCAMORZA   GORGONZOLA   PARMESAN 24 MONATE   FEIGENSENF   BROT   WALNUSS.....	16
--	----

## PARMESAN 24 DOP.

PARMESAN 24 MONATE   ALTER BALSAMICO .....	6
--	---

# FASSBIERE.

Weil Fassbier einfach geiler ist, gibt's unsere unfiltrierten, regionalen Bierspezialitäten und internationale Craftbiere immer zapffrisch ins Glas. Dabei sind wir Vorreiter modernster Schanktechnik und pflegen den direkten Draht zu den Brauern. Mit unserem eigens entwickelten Tastingtray bieten wir die Möglichkeit, gleich vier Biere im direkten Vergleich zu kosten, quasi ein eigenes Biertasting ganz spontan.

## TASTINGTRAY.

Einfach deine vier Lieblingsbiere auswählen. Anhand der farbigen Punkte bei den Sorten kannst du die Biere im Tray zuordnen. Unser Tipp: Verkoste erstmal blind und schau, ob du die Sorten rausschmeckst.

..... 4 x 0,1 l ..... 10

## VULKAN BRAUEREI. DEUTSCHLAND | EIFEL DE-ÖKÖ-006

### BIO HELL / 4.9%

Unser Liebling für den natürlichen Eifelgeschmack. Die schonend eingebraute Eifelgerste präsentiert sich charakteristisch erfrischend im Trinkgenuss. Schon gewusst? VULKAN wird nur 20km von Koblenz entfernt gebraut.

● ..... 0,3 l ..... 4.2

### BIO PILS / 4.9%

Über 8 Wochen bei 0°C gereift, ganz ohne Filtration mit dem vollen Geschmack der natürlichen Rohstoffe. Viel Zeit zur Perfektion, dieses Pils setzt neue Maßstäbe.

● ..... 0,3 l ..... 4.2

### BIO PALE ALE / 5.6%

Fruchtig und erfrischend, beste Bio-Hopfen aus deutschem Anbau. Potenzial zum Lieblingsbier mit herrlichen Aromen von exotischen Früchten.

● ..... 0,3 l ..... 5.3

### BIO WEIZEN / 5.3%

100% Bio-Hopfen schaffen einen blumigen Charakter von fruchtiger Banane.

● ..... 0,3 l ..... 4.2

### BIO WEIZEN / ALKOHOLFREI <0.5%

100% Bio-Hopfen und grandios spritzig, blumig und charaktervoll.

● ..... 0,3 l ..... 4.2

## **KUEHN KUNZ ROSEN.** DEUTSCHLAND / MAINZ

### **MAMA HILDEGARD – PALE ALE / 5.2%**

Mama Hildegard ist ein Dinkel & Honig Pale Ale. In einer grossen Multi-Kollaboration aller teilnehmenden Brauereien entstanden, ist dieses besondere Bier eine moderne Hommage an die legendäre Hildegard von Bingen. Mama Hildegard wird mit Dinkel für rustikale Tiefe, lokalem Honig und Koriandersamen für einen kräuterigen Twist gebraut. Mit Nelson Sauvin und Hallertau Blanc trocken gehopft, entfaltet es Noten von Weisswein und Steinfrüchten – eine Ode an die stolze Weinbautradition Bingens. Dieses mutige, moderne und in Einheit gebraute Bier feiert den Geist der Gemeinschaft und das reiche Erbe des Rheins. Erheben ein Glas auf Mama Hildegard!

● ..... 0,3 l ..... 7,3

## **KUEHN KUNZ ROSEN.** DEUTSCHLAND / MAINZ

### **SCHRILLE NACHT – WINTER IPA / 6.8%**

Der erste Schluck des "Schwarze Schrilte Nacht IPA" ist ein Fest für den Gaumen. Eine Fülle von Geschmacksnoten entfaltet sich – von saftiger Grapefruit über Mango bis hin zu einem leichten, holzigen Nachklang. Die Balance zwischen der Süße der Früchte und der charakteristischen Bitterkeit des Hopfens ist meisterhaft, was das Bier sowohl herausfordernd als auch unglaublich trinkbar macht.

● ..... 0,3 l ..... 6,9

## **CAMBA.** DEUTSCHLAND / SEEON-SEEBRUCK

### **ACHILLES – EMMERBIER / 5.2%**

Im Geschmack entfaltet sich eine wunderbare Balance aus fruchtigen Aromen von Aprikose, Grapefruit und Zitrusfrüchten, die dem Bier eine erfrischende Leichtigkeit verleihen. Der leicht malzige Körper, unterstützt von einer feinen Weißbierhefe, rundet das Geschmackserlebnis harmonisch ab. Der Einsatz von Emmermalz, einem alten Getreide, sorgt für eine besondere Tiefe und Komplexität, die das Bier von anderen abhebt. Das Camba Achilles Emmerbier wurde mit einer ausgewogenen Mischung aus Pilsner, Weizen- und Emmermalz gebraut und mit dem milden Hopfen Tradition verfeinert. Dies verleiht dem Bier nicht nur seine besondere Farbe und Textur, sondern auch den sanften, aber dennoch charakteristischen Hopfengeschmack.

● ..... 0,3 l ..... 7,3

# FLASCHENBIERE.

## ALKOHOLFREI.

### **BIO HELL / ALKOHOLFREI <0.5%**

Gebraut mit Gerstenmalz und Hopfen aus kontrolliert biologischem Anbau ohne Gentechnik..... 0,33 l ..... 4.9

### **BIO WEIZEN-MIX GRAPEFRUIT / ALKOHOLFREI <0.5%**

Fruchtig-herb und spritzig! Alkoholfreies Weizenbier trifft auf sonnengereifte Grapefruit für einen natürlich erfrischenden Genuss..... 0,33 l ..... 4.9

### **BIO NATUR-RADLER / ALKOHOLFREI <0.5%**

Natur aus der Flasche als Radler ohne Alkohol, dafür mit vollem Genuss und weniger süß.  
..... 0,33 l ..... 4.9

# OFFENE WEINE.

Aus Liebe zur Geschmacksvielfalt nutzen wir für unsere offenen Weine Enomatic und bytheGlass Weinausgabesysteme, in denen unsere Weine bis zum Ausschank ins Glas sauerstofffrei lagern. So können wir 40 offene Weine anbieten: 16 werden von uns im Restaurant „gezapft“ und serviert, weitere 24 davon zum „Selbstzapfen“ in unserem 1st Floor Veranstaltungsraum über unserem Restaurant. In unseren Weinklimaschränken warten darüber hinaus noch eine Menge regionaler- und internationaler Klassiker und Juwelen darauf von Euch geköpft zu werden. Werft dazu einen Blick in unsere Schränke, oder schaut in die digitale Karte.

Remember: It's always wine o' clock!



SCAN MICH ZUR ANSICHT UNSERER FLASCHENWEINKARTE.

---

## **KNEBELBRÜDER.** DEUTSCHLAND | MOSEL

### **2024 RIESLING SCHIEFERSTEIN, TROCKEN**

#### **REBSORTE: RIESLING**

Der trockene Riesling, gewachsen auf Schieferböden in den Hanglagen am Ortsrand, besticht durch knackige Säure gepaart mit klarer Fruchtaromatik. Eine unverkennbare Typizität mit ganz viel Trinkfreude.

..... 0,15 l ..... 7.9  
..... 0,75 l ..... 37

### **2024 RIESLING KABINETT, FRUCHTSÜß**

#### **REBSORTE: RIESLING**

Der Riesling Kabinett für alle, die es etwas fruchtsüßer mögen. Durch zeitige Lese von kerngesunden Trauben und spontaner Gärung mit wilden Hefen im Edelstahltank entsteht klare Frucht und straffe Säure bis ins Glas. Ein hervorragender Mosel-Kabinett!

..... 0,15 l ..... 8.9  
..... 0,75 l ..... 41

## **WEINGUT SPURZEM.** DEUTSCHLAND | MOSEL

**2025 BLANC DE NOIR, HALBTROCKEN**

**REBSORTE: SPÄTBURGUNDER**

Das Zusammenspiel von Frische & Frucht reizt nicht nur die Nase, sondern bleibt auch am Gaumen erhalten. Sehr harmonisch mit zartem Schmelz!

..... 0,15 l ..... 5.9  
..... 0,75 l ..... 28

## **WEINGUT MARKUS MOLITOR.** DEUTSCHLAND | MOSEL

**2023 URGESTEIN WEISSBURGUNDER QBA, TROCKEN**

**REBSORTE: WEISSBURGUNDER**

Sehr opulente Nase nach junger Birne, Apfel und frischem Heu. Durch das typische lange Hefelager wirkt die Frucht sehr sahnig auf der Zunge, die präesente Säure macht ihn aber jung und dynamisch. Letzten Schliff bekommt der Wein durch eine kurze Holzlagerung, welche ihm eine raffinierte Mandelnote verleiht. Ein mineralischer Abgang zur Vollendung.

..... 0,15 l ..... 7.7  
..... 0,75 l ..... 37

## **WEINGUT BÜCHIN.** DEUTSCHLAND | BADEN

**2023 „WOLKE“ TATTOO-EDITION GRAUBURGUNDER QBA, TROCKEN**

**REBSORTE: GRAUBURGUNDER**

Goldgelbe Farbe im Glas. Frischer Birnenduft, begleitet von Aromen der Honigmelone. Kräftig am Gaumen mit milder Säure. Langanhaltend mit geschmeidigem Abgang.

..... 0,15 l ..... 5.9  
..... 0,75 l ..... 27

**2023 „WOLKE“ TATTOO-EDITION WEISSBURGUNDER QBA, TROCKEN**

**REBSORTE: WEISSBURGUNDER**

Sein Bouquet hat Impressionen von zarten Mirabellenaromen, begleitet von einem Kastanienduft. Er ist saftig am Gaumen mit Noten von Mirabellen und reifen Äpfeln.

..... 0,15 l ..... 5.9  
..... 0,75 l ..... 27

**2023 „WOLKE“ TATTOO-EDITION BLANC DE NOIR QBA, TROCKEN**

**REBSORTE: BLANC DE NOIR**

Duft und Geschmack beinhalten köstlich fruchtige Noten von Zitrusfrüchten, Himbeeren und Erdbeeren und werden durch eine angenehme Säure und ein frisches Aroma ergäntzt.

..... 0,15 l ..... 5.9  
..... 0,75 l ..... 27

# WEINGUT BERGDOLT REIF & NETT.

DEUTSCHLAND | PFALZ

**2024 SAUVIGNON BLANC, TROCKEN**

**REBSORTE: SAUVIGNON BLANC**

Klassischer, ausgereifter Sauvignon Blanc. Duft nach Litschi, exotischen Früchten und reifer Stachelbeere, ein Wein mit viel Volumen und Saftigkeit. Angenehme Länge und frische Säure – große Klasse! Perfekt zu edlem Fisch, Meeresfrüchten und Geflügel.

..... 0,15 l ..... 6.5  
..... 0,75 l ..... 30

# BAMBERGER. DEUTSCHLAND | NAHE

**2024 BLANC DE NOIR, TROCKEN**

**REBSORTE: MERLOT**

Einen weissen Merlot trinkt man nicht jeden Tag. Das gut gelungene Experiment von Christian Bamberger schon. Die „Nahe ist rot!“ behauptet er und lasst seinen hochwertigen in der Bestlage Schlossböckelheimer Mühlberg angebauten Merlot weiß kelteren. „Merlot ist weiss!“ Das Ergebnis ist ein hellstrahlender, facettenreicher Wein, der anregend frisch und fruchtig nach Abate-Birne und Aprikose duftet, verschmolzen mit erfrischenden Zitrusnoten und Nuancen von Minze, Kräuter und Flieder, sowie Aromen von Kirschen, weißer Johannisbeere, Kastanienblüten und Orangen. Eine schöne Überraschung.

..... 0,15 l ..... 7.5  
..... 0,75 l ..... 34

# CASA VINICOLA BENNATI. ITALIEN | VENETIEN

**2024 BIANCO DI CUSTOZA D.O.C, TROCKEN**

**REBSORTE: GARGANEGA, TREBBIANO**

Leichter, spritziger Weißwein aus den Rebsorten Trebbiano und Garganega. Aromen, die an Birnen, Äpfel und Kräuter erinnern und die fein eingebundene Säure im Hintergrund geben dem Wein seine unbeschwerte Art.

..... 0,15 l ..... 4.5  
..... 1,50 l ..... 39

# LOUIS LATOUR. FRANKREICH | BURGUND

**2024 BOURGOGNE A.C., TROCKEN**

**REBSORTE: CHARDONNAY**

Wenn Sie den Louis Latour Bourgogne A.C. Chardonnay eingießen, grüßt er sofort mit seiner klaren, frischen Farbe. Das Bouquet schließt an diese strahlende Augenweide an und erfreut die Weinkenner-Nase mit frischen Frucht-Düften von Birnen, Äpfeln und Quitten. Ein herrlich frischer Fruchtkorb, den zu ergünden Sie sich ruhig eine Minute Zeit nehmen sollten. Gehen Sie dann zum Höhepunkt über: dem Schmecken. Hier ist der Louis Latour Bourgogne wieder auf einer neuen Ebene, verwöhnt Sie mit viel Substanz und einer selbstbewussten Struktur. Insgesamt ein echter Klasse-Wein.

..... 0,15 l ..... 11  
..... 0,75 l ..... 52

# ROSÉWEINE.

## WEINGUT BÜCHIN. DEUTSCHLAND | BADEN

**2023 WOLKE 7 TATTOO-EDITION ROSÉ Q.B.A., TROCKEN**

**REBSORTEN: DORNFELDER | SPÄTBURGUNDER**

Frischer Beerenduft, begleitet von betörenden Kirscharomen. Zarte Kräuternoten und eine kühle Frische am Gaumen, gepaart mit einer eleganten Säurestruktur. Langanhaltend und von der Sonne Badens geküsst.

..... 0,15 l ..... 5.9  
..... 0,75 l ..... 27

## FRED KNEBEL. DEUTSCHLAND | MOSEL

**2024 SPÄTBURGUNDER ROSÉ, FEINHERB**

**REBSORTEN: SPÄTBURGUNDER**

Vollreife Früchte in der Nase. Elegant und harmonisch, so wie man sich einen Sommer vorstellt!

..... 0,15 l ..... 7.2  
..... 0,75 l ..... 33

# ROTWEINE.

## **WEINGUT BÜCHIN.** DEUTSCHLAND | BADEN

**2021 „WOLKE“ TATTOO-EDITION PINOT NOIR, TROCKEN**

**REBSORTE: PINOT NOIR**

Typische Burgunderaromen von Brombeeren und feine Kirschnoten am Gaumen. Ausdrucksvoll im Geschmack mit langem Nachhall.

..... 0,15 l ..... 5.9  
..... 0,75 l ..... 27

## **MANZ.** DEUTSCHLAND | RHEINHESSEN

**2023 LOVE CUVÉE, FEINHERB**

**REBSORTEN: DORNFELDER, MERLOT**

Mit seinem phantastischen Brombeer-Aroma sowie seiner Vielschichtigkeit passt er hervorragend zu Pizza, Pasta sowie Gerichten mit Fleisch.

..... 0,15 l ..... 7.3  
..... 0,75 l ..... 35

## **POLIZIANO.** ITALIEN | TOSKANA

**2024 ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C., TROCKEN**

**REBSORTE: SANGIOVESE**

Frisch und jung, dazu mit einem vollen, stoffigen Körper ohne allzu harte Tannine sollte er sein. Man sagt: Das Ziel ist beinahe schon überfüllt. Auf Poliziano versteht man sich besonders darauf, der störrischen Sangiovese-Rebe auch die schmeichlerischen Seiten abzugewinnen.

..... 0,15 l ..... 10.5  
..... 0,75 l ..... 49

## **CASA VINICOLA BENNATI.** ITALIEN | VENETIA

**2023 PRIMITIVO ROCCA BASTIA IGP PUGLIA, TROCKEN**

**REBSORTE: PRIMITIVO**

Bereits an der Nase duftet der Wein intensiv nach Kirschen und reifen Brombeeren. Auch eine leichte Note von Gewürzen schwingt in der vielschichtigen Wahrnehmung mit. Am Gaumen präsentiert sich der Wein kräftig, aber gleichzeitig harmonisch balanciert.

..... 0,15 l ..... 4.5  
..... 1,50 l ..... 39

## **ELENA WALCH.** ITALIEN | ALTO ADIGE

**2024 SELEZIONE MERLOT ALTO ADIGE D.O.C., TROCKEN**

**REBSORTE: MERLOT**

Im Glas breitet sich ein mitteltiefes Purpurrot aus. Der erste Eindruck ist selbstbewusst, verführerisch, jung. Auf der Zunge schmecken Sie eine unvergleichliche Mischung aus fruchtigen Aromen von Pflaume und Johannisbeere, die mit kerniger Textur den Gaumen umhüllt. Elegant, füllig und samtig, es entsteht ein saftig-weicher Trinkgenuss.

..... 0,15 l ..... 11  
..... 0,75 l ..... 52

## **ENOITALIA S.P.A.** ITALIEN | APULIEN

**2024 RED FIRE ZINFANDEL, RESTSÜSS LIEBLICH**

**REBSORTE: ZINFANDEL (PRIMITIVO)**

Der Wein kommt muskulös mit 19g Restzucker daher, was mit guter Säure abgepuffert wurde und somit nicht marmeladig schmeckt. Leicht gekühlt schmeckt diese Pflaumen-Brombeer-Fantasie wirklich jedem.

..... 0,15 l ..... 5.9  
..... 0,75 l ..... 27

**2022 "VINUVA" NERO D'AVOLA D.O.C ORGANIC, TROCKEN**



**DE-ÖKÖ-006**

**REBSORTE: NERO D'AVOLA**

Ein mundfüllender organischer Wein, ein wahrer Ausdruck Siziliens, eine Region, die mit beständigem hellem Sonnenschein gesegnet ist. Dieser Wein präsentiert Aromen von schwarzen und roten Beeren sowie getrockneten Früchten mit Schokolade.

..... 0,15 l ..... 4.9  
..... 0,75 l ..... 24

## **MASSOLINO.** ITALIEN | PIEMONT

**2022 NEBBIOLO LANGHE D.O.C., TROCKEN**

**REBSORTE: NEBBIOLO**

Charakteristisch für einen Nebbiolo hebt sich eine Note von saftigen Kirschen in der Nase hervor. Ein feiner Duft von Veilchen streckt das Aroma auf die florale Ebene aus. Unter das Aromenspiel von Kirsche und Veilchen mischt sich nun ein Hauch von süßlichen Gewürzen und hinterlässt den gewohnt vielschichtigen Eindruck der Rebsorte. Diesen Charakter verdankt der Massolino Nebbiolo Langhe D.O.C. dem Anbau auf kalkhaltigem Boden der Weinberge in Serralunga d'Alba, der zudem für eine mineralische Eleganz sorgt.

..... 0,15 l ..... 12  
..... 0,75 l ..... 58

## **BODEGAS VEREMA.** SPANIEN | RIOJA

**2018 VEREMA RESERVA D.O.C RIOJA, TROCKEN**

**REBSORTE: TEMPRANILLO**

Aromen von roten und schwarzen Beeren, feinen Kräutern, Lakritz und einem Hauch Leder, begleitet von warmem Eichenholz. Am Gaumen feine Frucht und prägnante Röstaromen. Die süßlich wirkenden Tannine und die elegante Säure runden die Reserva ab.

..... 0,15 l ..... 6.9  
..... 0,75 l ..... 32

## **VEGAS.** SPANIEN | TIERRA DE CASTILLA

**2022 VEGAS 3 CUVÉE, TROCKEN**

**REBSORTEN: CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, TEMPRANILLO**

Tiefes Dunkelrot mit granatrotem Rand. Im Bukett rote und schwarze Früchte, Pfeffer harmonisch verbunden mit mineralischen Noten und Röstakzenten. Am Gaumen verhält er sich fleischig, gut strukturiert mit elegantem, weichem Schmelz. Im Abgang deutlich fruchtbetont.

..... 0,15 l ..... 7.3  
..... 0,75 l ..... 35

## **STORY RIDGE VINEYARDS.** USA | KALIFORNIEN

**2022 CABERNET SAUVIGNON PANAMERA, TROCKEN**

**REBSORTE: CABERNET SAUVIGNON**

Extraktreiches Bukett nach reifen Schwarzkirschen, Vanille und geröstetem Brot, sehr mild und fruchtbetont am Gaumen, die Tannine sind weich und harmonisch eingebunden. 12 Monate in amerikanischen Barriquefässern gereift.

..... 0,15 l ..... 7.3  
..... 0,75 l ..... 35

# PRICKELNDES.

## **HEINZ WAGNER SEKT.** DEUTSCHLAND | WALDSHUT

### **2021 BLANC BRUT NATURE VINTAGE, TROCKEN**

#### **REBSORTEN: PINOT NOIR, CHARDONNAY**

Sein frisches und verspieltes Bukett wirkt leicht blumig und begrüßt direkt nach dem Einschenken mit sanfter Zitrone, Limette, und Pfirsich.

.....	0,1 l .....	5.9
.....	0,75 l .....	43

### **2021 ROSÉ, FEINHERB**

Sein tiefgründiges, fruchtbetontes Bukett umfasst reife Erdbeeren, warme Himbeeren und eine leichte Zitrusnote. Feine Vanille, Joghurt und ein Hauch Karamell sorgen für eine sanfte Cremigkeit.

.....	0,1 l .....	5.9
.....	0,75 l .....	43

# & CO.

---

## ALKOHOLFREIE DRINKS.

### HUGO ALKOHOLFREI.

JOHNS HOLUNDERBLÜTENSIRUP, SCHWEPPE'S TONIC WATER, MINZE, LIMETTE

..... 0,15 l ..... 7.9

### POMEGRANATE MARTINI ALKOHOLFREI.

MARTINI FLOREALE, SCHWEPPE'S POMEGRANATE, BEEREN

..... 0,15 l ..... 7.5

## DRINKS.

### HUGO.

JOHNS HOLUNDERBLÜTENSIRUP, PROSECCO, SODA, MINZE, LIMETTE

..... 0,15 l ..... 7.9

### APEROL SPRITZ.

APEROL, PROSECCO, SODA, ORANGE

..... 0,15 l ..... 7.9

### LIMONCELLO SPRITZ.

LIMONÍ LIMONCELLO, PROSECCO, SODA, LIMETTE, BASILIKUM

..... 0,15 l ..... 7.9

### LILLET WILD BERRY.

LILLET BLANC, SCHWEPPE'S RUSSIAN WILD BERRY, BEEREN

..... 0,15 l ..... 7.9

## ORANGE BLOSSOM.

RAMAZOTTI ROSATO, BITTER LEMON, SODA, ANGOSTURA ORANGE, LIMETTE, ORANGE  
..... 0,15 l ..... 8.5

## SOHO SLING.

BOMBAY LONDON DRY GIN, GINGER BEER, APFELSAFT, LIMETTE, ROSMARIN  
..... 0,15 l ..... 8.5

## GIN TONIC.

BOMBAY LONDON DRY GIN, SCHWEPPE'S TONIC WATER, LIMETTE  
..... 0,15 l ..... 7.9

## WHISKEY GINGER ALE.

JAMESON IRISH WHISKEY, SCHWEPPE'S GINGER ALE, LIMETTE  
..... 0,15 l ..... 8.5

## RUM COLA.

HAVANA CLUB ANEJO ESPECIAL, AFRI COLA  
..... 0,15 l ..... 8

## VODKA LEMON.

RUSSIAN STANDARD VODKA, SCHWEPPE'S BITTER LEMON, LIMETTE  
..... 0,15 l ..... 7.9

## POMEGRANATE MARTINI.

MARTINI BIANCO, SCHWEPPE'S POMEGRANATE, BEEREN  
..... 0,15 l ..... 7.5

# DIGESTIF

## **CAFFO.** ITALIEN | KALABRIEN

### **VECCHIO AMARO DEL CAPO / 35%**

#### **KRÄUTERLIKÖR**

Der Kräuterlikör Vecchio Amaro del Capo wird nach einem alten kalabrischen Rezept hergestellt. Das Rezept enthält Kräuter, Blüten, Früchte und Wurzeln aus der Natur Kalabriens, die in reinstem Alkohol eingelegt werden. Unter den 29 verwendeten Heilkräutern sollen einige besonders positive Eigenschaften haben, so wie die in Kalabrien sehr häufig verwendeten Süß- und Bitterorangen, Süßholz, Mandarine, Kamille und Wacholder.

.....2 cl..... 4

### **LIMUNÌ / 28%**

#### **LIMONCELLO**

Der Limunì von Caffo wird nach traditionellem süditalienischem Rezept gemacht. Er ist ein erlesener Zitronenlikör, der aus dem Ansetzen der besten Zitronenschalen von kalabrischen, frisch geernteten Zitronen, hergestellt wird.

.....2 cl..... 3

mit Wajos Absinthlikörkrone .....2 cl..... 4

### **SAMBUCA SECOLARE / 42%**

#### **SAMBUCA**

Für die Herstellung des Holunderlikörs bezieht man sich auf alte Rezepte, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Die Brennerei Caffo darf sich durchaus eines gewissen Ansehens für den Sambuce Secolare rühmen, der ein Aroma vergangener Zeiten hat, da er nur aus natürlichen und unverfälschten Zutaten hergestellt ist.

mit Espressobohnen & flambiert

.....4 cl..... 5

# **WAJOS.** DEUTSCHLAND | DOHR

## **GRAPPA ART DÉCO JULIUS CAESAR / 40%**

Schon mit seiner eleganten Bernsteinfarbe verzaubert er. Aus dem Glas steigt ein sehr feines Bukett empor, welches an Kastanienhonig, getrocknete Pflaumen, Lakritze und Süßholz erinnert. Mit vollem und kräftigem Geschmack der legendären Valpolicella-Traube kommt der Grappa an den Gaumen. Von Beginn an zeigt er sich sehr vielseitig, harmonisch und von außerordentlicher Geschmeidigkeit geprägt.

.....2 cl..... 6

## **GRAPPA DI CHARDONNAY / 40%**

Im Sinne der Nachhaltigkeit wird er aus den Trestern der ausgepressten Trebbiano-Trauben gewonnen und reift ganz schnörkellos im Edelstahltank für 24 Monate heran. Auf diese Art und Weise bleiben die vielen sortentypischen Aromen der Rebsorte bestens erhalten und prägen seine Persönlichkeit durch und durch. Ganz wie es die örtlichen Traditionen vorschreiben, wird das edle Destillat ungesüßt abgefüllt, um seinen zarten Duft und weichen Geschmack nicht zu übertünchen. Die Grappa duftet wunderbar nach feinherbem Lakritz und süßem Honig. Geschmacklich zeigt sich das italienische Nationalgetränk weich und elegant, sortentypisch und saftig.

.....2 cl..... 5.5

## **ALTE HASELNUSS / 40%**

### **SPIRITUOSE**

Der einzigartige Geschmack gerösteter Haselnüsse, ergänzt von einem Hauch Nougat, Karamell und Schokolade. Im Duft ist die Spirituose ebenso vollmundig wie im Geschmack mit einem harmonischen Abgang und vollendeten Nussnuancen.

.....2 cl..... 5.5

## **WILLIAMS CHRIST EDELBRAND/ 40%**

### **SPIRITUOSE**

Ein filigran-fruchtiges Birnenaroma, sauber und reif in Duft und Geschmack. Dieser besonders edle Williams Christ wurde aus den besten Früchten destilliert und zeigt im Abgang eine reife Fruchtsüße und eine dezente Marzipannote.

.....2 cl..... 5.5

## **ABSINTHLIKÖR / 55%**

### **SPIRITUOSE**

Die berühmt-berüchtigte Wermutspirituose als köstlicher Likör: Mit einem süß-frischen Geschmack nach Wermutkraut, Anis und Fenchel schmeckt er eisgekühlt besonders gut.

ON THE ROCKS .....4 cl..... 9

## **BARAO DE VILAR.** PORTUGAL | MAIA

### **20 YEARS OLD TAWNY PORTWEIN / 20%**

Dieser hervorragende alte Tawny-Port reifte 20 Jahre lang geduldig in abgelagerten Eichenfässern und erhielt eine weiche Textur mit einer intensiven, komplexen Nase, welche die ansprechende Rosinenfrucht ergänzt.

.....5 cl..... 9

## **JAMESON.** IRLAND | MIDLETON

### **IRISH WHISKEY / 40%**

Der Jameson Irish Whiskey ist ein ausgereifter Pot Still Whiskey mit frischem Zitrusgeschmack und einem Hauch von süßem Sherry-Wein. Er wird wie alle Irish Whiskeys dreifach destilliert und erhält dadurch einen milden und sanften Charakter mit einer ausbalancierten würzig-nussigen Note.

ON THE ROCKS .....5 cl..... 6.5

## **HAVANA CLUB.** KUBA | HAVANA

### **ANEJO ESPECIAL RUM / 40%**

Feine Anklänge von Zuckerrohr und Kakao vermählen sich mit Honig, Vanille und Zedernholz. Am Gaumen entfaltet sich ein sehr weicher Geschmack mit Schokolade, Gewürzen und Vanillenoten. Das Finish ist vollmundig und langanhaltend. Die spezielle Mischung macht den Anejo Especial mild, leicht süß und fruchtig komplex.

ON THE ROCKS .....5 cl..... 6.5

## **CHIVAS REGAL.** SCHOTTLAND | KEITH

### **12 JAHRE BLENDED SCOTCH WHISKY / 40%**

Der Chivas Regal 12 Years Old ist eine perfekt ausgewogene Mischung aus Grain und Single Malt Whiskys. Er reift zwölf Jahre in Eichenfässern, wodurch er mit viel Charme zu einem Klassiker wird. Für Genießer des schottischen Whiskys ist dieser prämierte und weltweit bekannte Blended Scotch ein Muss. Er besticht durch seinen einzigartigen Geschmack und gehört damit zu den Aushängeschildern der Brennerei. Am besten ist er pur oder auf Eis zu genießen, um alle Geschmacksnoten zu entfalten.

ON THE ROCKS .....5 cl..... 9

# HEIßGETRÄNKE.

## **NERO.** DEUTSCHLAND | KOBLENZ

### **ESPRESSO ITALIANO**

Ein typisch italienischer Espresso mit viel Körper und spärlich Säure. Er schmeckt kräftig und würzig und erfreut das Auge und den Gaumen mit einer dichten, sahnigen, haselnussbraunen Schaumschicht. Die sogenannte Crema trägt wesentlich zum Aroma des Espressos bei. Sie entsteht in erster Linie durch den Anteil an Robusta-Bohnen, die in dieser Zusammensetzung bei 30% liegt, während 70% Arabica Bohnen verarbeitet wurden. Zarte Anklänge an Malz runden den angenehm aromatischen Geschmack ab.

<b>EINFACH</b> .....	2.8
<b>DOPPELT</b> .....	4.5

### **CAFÉ CRÈME SELECTION**

In seiner Stärke mittelkräftig, angenehm tief mit einem geschmackvollen Körper aber trotzdem säurearm. Diese harmonische Espressomischung nimmt den anspruchsvollen Genießer mit in die Welt der unterschiedlichen Kaffeebohnen.

.....	3.2
-------	-----

<b>CAPPUCCINO</b> .....	4.2
-------------------------	-----

<b>LATTE MACCHIATO</b> .....	4.2
------------------------------	-----

# TEE.

## **NEWBY.** ENGLAND | LONDON

Newby hat sich zum Ziel gesetzt, nicht nur den Charakter des Tees selbst, sondern auch seine Geschichte und Kultur zu bewahren, wodurch der kompromisslose Geschmack den Charakter ihrer Quelle widerspiegelt. Nur die ersten und zweiten Flush-Blätter, die in der Hauptsaison von März bis Juli handverlesen gepflückt wurden, werden für Newby-Produkte verwendet. Meistens durch die fein gepflückte Methode, bei der nur die Knospe und die beiden oberen Blätter ausgewählt werden.

### **EARL GREY** ..... 5

Earl Grey Tee ist ein schwarzer Tee mit einer beruhigenden Zitrusnote und Bergamottenöl für ein glattes und perfekt ausbalanciertes Finish.

### **KAN JUNGA** ..... 5

Kan-Junga-Tee aus dem Himalaya. Dieser Schwarztee ist eine einzigartige und komplexe Mischung mit einem süßen und blumigen Geschmack, der an frische Bergluft erinnert.

### **HUNAN GREEN** ..... 5

Ein erfrischender grüner Tee mit spiralförmigen ganzen Blättern und einer subtilen Süße.

### **JASMIN PRINCESS** ..... 5

Dieser frühlingsgeerntete Grüntee wird für eine perfekte Balance und einen blumigen Geschmack von Hand zu Perlen gerollt und mit nachtblühender Jasminblüte übergossen,

### **ROOIBOS ORANGE** ..... 4

Newbys maßgeschneiderte Rooibos-Orangenmischung kombiniert die Süße der Orangenstücke mit dem natürlichen nussigen Geschmack nadelartiger Blätter.

### **STRAWBERRY & MANGO** ..... 4

Diese Mischung ist eine fruchtige Tisane aus Erdbeeren und Mangostücken und einzigartig schmackhaft und erfrischend.

# SOFTDRINKS.

## **RHODIUS.** DEUTSCHLAND | EIFEL

GOURMET MEDIUM / NATURELLE .....	0,25 l .....	3.3
.....	0,75 l .....	7.5
GOURMET APFELSCHORLE .....	0,25 l .....	3.8

## **AFRI COLA.** DEUTSCHLAND | EIFEL

REGULAR .....	0,33 l .....	4.2
ZERO .....	0,33 l .....	4.2
MIX .....	0,33 l .....	4.2

## **BLUNA.** DEUTSCHLAND | EIFEL

ORANGE .....	0,33 l .....	4.2
ZITRONE .....	0,33 l .....	4.2

## **AI: TEA.** DEUTSCHLAND | WESTFAHLEN

BIO EISTEE GRANATAPFEL .....	0,33 l .....	4.8
------------------------------	--------------	-----

## **VAIHINGER.** DEUTSCHLAND | RHEINLAND-PFALZ

APFELSAFT KLAR .....	0,3 l .....	4.8
----------------------	-------------	-----

## **SCHWEPPE.**

BITTER LEMON .....	0,3 l .....	4.2
GINGER ALE .....	0,3 l .....	4.2
TONIC WATER .....	0,3 l .....	4.2