

## Getränke

<u>Bier</u>	<u>0,3L</u>	<u>0,5L</u>
Veltins	2,70€	4,10€
Grevensteiner	2,70€	4,10€
Bit	2,70€	4,10€
Alster, Radler, Tango, Diesel	2,70€	4,10€
Weizen		4,10€
Weizen alkoholfreies		4,10€
Weizen (Bananensaft, Cola)		4,30€
Alkoholfreies Bier 0,33Fl	2,80€	
Malzbier 0,33Fl	2,80€	
Polnisches Bier 0,51Fl		4,20€
Monatsbier/Aktionsbier	3,00€	4,20€
<u>Softdrinks</u>	<u>0,2L</u>	<u>0,4L</u>
Coca-Cola,Fanta,Sprite	2,20€	3,80€
Coca-Cola Light	2,20€	3,80€
Apfelschorle	2,20€	3,80€
Mineralwasser (0,25L Fl.)	2,20€	3,80€
Mineralwasser (0,75L Fl.)		4,80€
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon	2,60€	3,90€
Maracuja	2,60€	3,90€
Ananas, Orangen	2,60€	3,90€
Bananen, Kirsch, KiBa	2,60€	3,90€

<b>Shots</b>	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Grappa	2,20€	4,00€
Ouzo	2,20€	4,00€
Sambuca Romana	2,20€	4,00€
Sambuca Coffee	2,20€	4,00€
Tequila	2,20€	4,00€
Vodka Smirnoff Red Label	1,70€	3,00€
Korn	1,70€	

<b>Rum</b>	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Bacardi	2,10€	3,60€
Havana Club 3Y	2,20€	3,80€

<b>Liköre</b>		<b>4cl</b>
Baileys		3,60€
Amaretto	3,60€	

<b>Gin</b>	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Tanqueray LDG	2,00€	3,70€
Bombay	2,00€	3,70€
Beefeater	2,20€	3,90€
Gin Tonic Longdrink mit 4cl		6,10€

Spezial GIN im Angebot - fragen Sie unser Personal nach.

<u>Aperitifs / Digestifs/ Weinbrand</u>	<u>2cl</u>	<u>4cl</u>
Campari		3,30€
Martini		2,10€
Ramazotti	2,20€	
Fernet	2,20€	
Jägermeister	2,20€	
Osborne 103	2,20€	3,50€

<u>Whisky</u>	<u>2cl</u>	<u>4cl</u>
Johnnie Walker Red Label	2,00€	4,30€
Singleton of Dufftown	2,20€	3,90€
Talisker Isle of Skye 10Y	3,20€	5,90€
Lagavulin 16Y	4,00€	7,50€
Glenkinchie 12Y The Edinburgh Malt	3,20€	5,90€
Bulleit Bourbon Frontier Whiskey	2,20€	3,90€

### Cocktails mit 4cl Alkohol

Tequila Sunrise	5,40€
Caipirinha	5,90€
LiLLET mit Goldberg Tonic, Orange, Rosmarin	5,80€
Vodka MULE (Smirnoff)	6,10€

### Cocktails ohne Alkohol & Schorle 0,5l

Ipanema - frische Limette, brauner Zucker, Ginger Ale	4,50€
Easy Driver- Orangensaft, Ananassaft, Zitrone	4,50€
Johannisbeer - Holunder - LimettenSchorle	4,50€
Rhabarber - Minz Schorle	4,50€
Apfel - Ingwer - Zitronen Schorle	4,50€

### Heiße Getränke

Kaffee	2,20€
Cappuccino	2,60€
Espresso	1,80€
Milchkaffee	2,70€
Latte Macchiato	2,70€
Heiße Schokolade mit Sahne	2,60€
Tee (verschiedene Sorten)	2,20€
Frischer Minz - / Ingwer Tee	2,60€
Heiße Zitrone	2,10€
Schoko Amaretto mit Sahne      Mit Alkohol	3,10€
Schoko Baileys mit Sahne      Mit Alkohol	3,10€

# Rosé & Rotwein

## ***Rosé „Prestige Cuvée“ IGP***

**Fier Comte - Languedoc-Roussillon, Frankreich**

Feinfruchtiger Rosé mit intensiven Noten von Erdbeere am Gaumen und Himbeere im Abgang.  
Rebsorten: Syrah, Grenache & Cinsault.

**Glas 0,20 l 5,60 €      Flasche 0,75 l 18,60 €**

## ***Merlot BIO***

**Bioweingut Sommer - Pfalz, Deutschland**

Intensives Bukett von Kirschen und reifen Feigen.  
Liebstöckel und Sauerampfer; sanftes Tannin, samtiger Körper.

**Glas 0,20 l 5,60 €      Flasche 0,75 l 18,60 €**

## ***Rouge “Prestige Cuvée” IGP***

**Fier Comte – Languedoc-Roussillon, Frankreich**

Elegant und komplex. Am Gaumen schmeckt man  
dunkle Beeren, erdige Noten und etwas Konfitüre.

Rebsorten: Grenache, Cinsault, Syrah & Carignan

**Glas 0,20 l 5,60 €      Flasche 0,75 l 18,60 €**

## ***Embocadero Tempranillo DO trocken***

**Bodega San Pedro, Spanien, Ribera del Duero**

Fruchtnoten von Schlehen, dunklen Beeren, Pflaumen  
etwas Süßholz und Vanille. Feinkörniges Tannin,  
animierende Säure und elegante Struktur.

**Glas 0,20 l 5,90 €      Flasche 0,75 l 19,50 €**

## ***Primitivo Salento IGT***

**San Marzano – Apulien, Italien**

Dunkles Purpurrot, Aromen reifer dunkler Frucht,  
dazu Vanille und feine Röstaromen.

**Glas 0,20 l 5,90 €      Flasche 0,75 l 19,50 €**

## ***Torre de la Pobleja Semidulce***

**Bodegas Lopez & Mercier – Valencia D.O, Spanien**

Feine Fruchtsüsse, dazu viel Kompott aus dunklen Beeren und kaum spürbare, sehr milde Säure.  
Rebsorten: Tempranillo & Garnacha

# Weißweine

## ***Weißburgunder***

**Weingut Keth - Rheinhessen, Deutschland**

Spritziger, rassiger und typischer Sommer- und Terrassenwein. Duft nach Banane und Melone.

**Glas 0,20 l 5,60 €      Flasche 0,75 l 18,60 €**

## ***Riesling -feinherb-***

**Scherner – Rheinhessen, Deutschland**

Früchtekorb reifer Tropenfrüchte wie Papaya, Mango und Ananas. Feine Zitrusnote und Aromen von Aprikose im Abgang.

**Glas 0,20 l 5,60 €      Flasche 0,75 l 18,60 €**

## ***Grauer Burgunder „Edition Münster“***

**Emil Bauer – Pfalz, Deutschland**

Fruchtig animierender Pfälzer mit Noten von reifem grünen Apfel, Williamsbirne und Bergpfirsich.

**Glas 0,20 l 5,90 €      Flasche 0,75 l 19,50 €**

## ***Chardonnay DOC***

**Cavazza - Venetien, Italien**

Intensives Strohgelb, Bukett von Heu und Wiesenblumen.

Im Mund kräftig und präsent; Aromen von reifem Apfel und Birne.

**Glas 0,20 l 4,80 €**

## ***Lugana DOC***

**CieloVini – Veneto, Italien**

Zitrus, Pfirsich und Ananas dazu ein perfekt abgestimmtes

mildes Säurespiel.

**Glas 0,20 l 5,90 €      Flasche 0,75 l 19,50 €**

## ***Blanc “Prestige Cuvée” IGP***

**Fier Comte – Languedoc-Roussillon, Frankreich**

Intensive florale Noten nach frisch geschnittenem Gras und etwas Lemon. Stachelbeere und Grapefruit.

Rebsorten: Marsanne, Grenache Blanc & Sauvignon Blanc

**Glas 0,20 l 5,60 €      Flasche 0,75 l 18,60 €**

# Aperitif

## ***Apérol Spritz***

Apérol, Prosecco & Soda sowie Orangenschale

**Glas 0,20 l | 5,80 €**

## ***P 31AperitivoGreen***

20 aromatische Kräuter sowie Essenzen von Orange, Vanille, Kamille, Ingwer & Zimt.

Auf Eis mit Prosecco und Bitter Lemon und Zitrone & Basilikum

**Glas 0,20 l | 5,80 €**

## ***Milano AperitivoRosato***

mit Aromen von Hibiskus und Orangenblättern

auf Eis und Prosecco, mit Basilikum und Limette

**Glas 0,20 l | 5,80 €**

## ***Black Hugo***

mit Johannisbeersaft, Holunderblütensirup, Prosecco, Sprudelwasser, Eis und Minzblatt

**Glas 0,20 l | 5,50 €**

## ***Sekt Hausmarke***

**Glas 0,10 l | 3,50 €**

**Flasche 0,75 l | 19,50 €**

# Peter's Weinempfehlung

## ***Weiß:Chenin Blanc trocken(Südafrika)***

Frisches und fruchtiges Bukett von Stachelbeeren und reifer Melone

**Glas 0,20 l | 4,80 €**

**Flasche 0,75 l | 15,40 €**

## ***Weiß:Muskateller Semidulce(Spanien)***

Fruchtsüßes Bukett nach reifen gelben Früchten insbesondere Pfirsich und Mango. Sehr säurearm.

**Glas 0,20 l | 4,80 €**

**Flasche 0,75 l | 15,40 €**

## ***Rot: „Dada“ Cuvée trocken (Argentinien)***

Dunkles Granat-Purpur, im Duft eine wunderbar saftige Frucht unterlegt mit feinsten Röstnoten, Vanille und gebrannten Mandeln.

Rebsorten: Malbec & Bonarda

**Glas 0,20 l | 4,50 €**

**Flasche 0,75 l | 15,40 €**

# Digestif

## ***SASSE Sechser - Naturlikör mit echtem Jamaikarum***

2 cl 2,70 €      4 cl 4,40 €

## ***SASSE Kakao mit Nuss – aus Destillaten von Nüssen und Kakaobohnen***

2 cl 2,70 €      4 cl 4,40 €

## ***SASSE Lagerkorn***

2 cl 2,90 €      4 cl 4,60 €

## ***Grappa Scavi & Ray Oro/braun und weich***

2 cl 2,40 €      4 cl 3,80 €

Liebe Weinfreunde, liebe Gäste

gerne möchten wir Ihnen kurz die Auswahl unserer neuen Weine erklären und Ihnen eine Information zu

### **„Peter´s (monatlicher) Weinempfehlung“**

geben.

Zusammen mit unserem Weinpartner und dessen Sommelier suchen wir ganz bewusst die korrespondierenden Weine zu unseren jeweiligen Speisen aus.

Da wir dabei nicht nur sehr grossen Wert auf eine frische Küche legen, sondern Ihnen insbesondere für die jeweilige Jahreszeit typische Gerichte anbieten, erfordert dieses auch eine Anpassung der dazu gereichten Weine – daher die „Besondere Empfehlung“ !

Aber bitte bedenken Sie stets:

**Der Wein ist gut, der Ihnen persönlich schmeckt!**