



## GUTES AUS DEM SUPPENTOPF

- 201** **Tomatensuppe**  
*Tomaten, Basilikum, Oregano, frisches Baguette* **5,90 €**
- 202** **Hummercreme**  
*Sahne, Dill, Hummer, Garnelen, frisches Baguette* **7,90 €**
- 203** **Französische Zwiebelsuppe**  
*Zwiebeln, Croutons, mit Goudakäse überbacken* **7,50 €**

## KLEINE LECKEREIEN

- 204** **Garnelenpfännchen**  
*Garnelen, Kirschtomaten, Zwiebel-Knoblauchbutter, frisches Baguette* **12,50 €**
- 205** **Räucherlachs an Rösti**  
*Räucherlachs, Kartoffelrösti, Salat der Saison, Sahne-Meerrettich  
Honig-Senfsoße, frisches Baguette* **12,50 €**
- 207** **Warmer Ziegenkäse**  
*Ziegenkäse, Blütenhonig, Rosmarin, Thymian, Zwiebelmarmelade  
frisches Baguette* **13,90 €**

## FRISCHES VOM FELD

- 208** **Römersalat**  
*Salat der Saison, gebratene Hühnchenbrust, Walnüsse, Weintrauben  
Joghurt-Dressing, frisches Baguette* **14,50 €**
- 209** **Norweger-Salat**  
*Salat der Saison, gebratener Lachs, Zwiebeln, Italien-Dressing  
frisches Baguette* **15,50 €**
- 210** **Black Angus**  
*Salat der Saison, Angus Steakstreifen, Honig-Senf-Dressing  
frisches Baguette* **16,50 €**

## PASTA E BASTA \*

- 211** **Rigatoni**  
*Lachsfilet, Garnelen, Brokkoli, Zwiebeln, Weißweinsauce* **18,50 €**
- 212** **Penne**  
*Schweinefilet, Blattspinat, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatensauce* **18,50 €**
- 213** **Tagliatelle**  
*Angus Steakfleisch, Champignons, Speck, Zwiebeln, Pfeffersauce* **19,50 €**



## EMPFEHLUNGEN DES HAUSES \*

- 214 Grillteller „Schützenheide“**  
*verschiedene Steaks, Speckbohnen, Kräuterbutter, Pommes frites* 27,90 €
- 215 Argentinische Rinderfiletspitzen**  
*Pilze, Zwiebeln, Kirschtomaten, Wildrahm-Sauce, Rösti, Salat der Saison* 28,50 €

## FÜR 2 PERSONEN

- 217 Fischplatte „Nordsee“**  
*verschiedene gebratene Edelfischfilets, Blattspinat, Zwiebel-Hummersauce  
Kräutersauce Tagliatelle, Basmatireis, Salat der Saison* 49,00 €
- 218 Holzfäller-Platte**  
*verschiedene Steaks mit Pfeffer-Sauce u. Kräuterbutter  
geschm. Champignons, Pommes frites, Bratkartoffeln, Salat der Saison* 59,00 €

## SCHNITZELPARADE vom Schweinerücken oder Hähnchenbrust \*

- 219 „Wiener Art“**  
*Zitrone, Pommes frites, Salat der Saison* 15,50 €
- 220 „Jäger Art“**  
*Champignon-Rahmsauce, Pommes frites, Salat der Saison* 17,50 €
- 221 „Paprika“**  
*pikante Gemüsesauce, Pommes frites, Salat der Saison* 17,50 €
- 222 „Zwiebel“**  
*geschmorte Zwiebeln, Pommes frites, Salat der Saison* 18,50 €
- 223 „Früchte Curry“**  
*süße Früchte-Curryrahmsauce, Basmatireis, Salat der Saison* 18,50 €
- 224 „Madagaskar“**  
*Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln, Salat der Saison* 18,50 €
- 225 „Hawaii“**  
*Kochschinken, Ananas, Gouda überbacken, Kroketten, Salat der Saison* 19,50 €
- 226 „Champignon“**  
*Champignons, Zwiebeln, Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln, Salat der Saison* 19,50 €
- 227 „Braumeister“**  
*Champignons, Altbiersauce, Speck, Zwiebeln, Bratkartoffeln, Salat der Saison* 20,50 €
- 228 „Spinat“**  
*Blattspinat, Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Sauce Hollandaise  
Gouda überbacken, Röstitaler* 20,50 €
- 229 „Schlemmer“**  
*Broccoli, Sauce Béarnaise, Kochschinken, Gouda überbacken, Kroketten* 20,50 €
- 230 „Krüstchen“ auf Toast**  
*Toast, Schinkenomelette, Sauce Hollandaise, Salat der Saison* 20,50 €



## BURGER

mit Brioche Burger-Bun

- 206 Schützenheide Home Style**  
*Schnitzel vom Schweinerücken oder Hähnchenbrust  
Blattsalat, Tomate, Gurke, Sauce Hollandaise, Pommes frites* 16,50 €
- 216 Mac & Cheese**  
*Käse-Makkaroni-Patty, Blattsalat, Tomate, Gurke, Ketchup  
Pommes frites* 16,90 €
- 248 Chicken Burger**  
*Hähnchenbrust, Blattsalat, Tomate, Gurke, Honig-Senfsauce  
Pommes frites* 20,50 €
- 252 Black Angus Roastbeef-Schnitte**  
*Roastbeef-Schnitte, Blattsalat, Zwiebeln, Tomate, Gurke  
BBQ-Sauce oder Trüffelcreme, Pommes frites* 24,90€

## AUS NEPTUNS REICH \*

- 231 Buntbarschfilet**  
*Kräuterbutter, Tagliatelle, Salat der Saison* 22,50 €
- 232 Norwegisches Lachsfilet**  
*Blattspinat, Weißwein-Sauce, Basmatireis* 23,50 €
- 233 Heimisches Zanderfilet**  
*Kräutersauce, Tagliatelle, Salat der Saison* 23,50 €
- 234 Smutjes Fischteller**  
*verschiedene gebratene Fischfilets, Zwiebel-Hummer-Sauce  
Basmatireis, Salat der Saison* 24,50 €

## ARGENTINISCHES RUMPSTEAK VOM RODEO-RIND

ca. 250 g Rohgewicht (auf Wunsch auch ca. 350 g zzgl. 7,00 €)

- 240 „Kräuterbutter“**  
*Kräuterbutter, Pommes frites, Salat der Saison* 28,50 €
- 241 „Madagaskar“**  
*Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln, Salat der Saison* 31,50 €
- 242 „Feurige Art“**  
*Gemüsesauce, Tabasco, Pommes frites, Salat der Saison* 31,50 €
- 243 „Braumeister“**  
*Altbier-Sauce, Champignons, Speck, Zwiebeln, Bratkartoffeln  
Salat der Saison* 32,50 €
- 244 „Art des Hauses“**  
*Garnelen, Zwiebel-Hummersauce, Tagliatelle, Salat der Saison* 33,50 €



## ARGENTINISCHES FILET VOM RODEO-RIND

250 g Rohgewicht (auf Wunsch auch 350 g zzgl. 9,00 €)

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>245</b> | <b>„Kräuterbutter“</b><br><i>Kräuterbutter, Pommes frites, Salat der Saison</i>                                | <b>33,50 €</b> |
| <b>246</b> | <b>„Champignon“</b><br><i>Champignons, Zwiebeln, Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln<br/>Salat der Saison</i>      | <b>36,50 €</b> |
| <b>247</b> | <b>„Braumeister“</b><br><i>Altbier-Sauce, Champignons, Speck, Zwiebeln Bratkartoffeln<br/>Salat der Saison</i> | <b>37,50 €</b> |
| <b>249</b> | <b>„Art des Hauses“</b><br><i>Garnelen, Zwiebel-Hummersauce, Tagliatelle, Salat der Saison</i>                 | <b>38,90 €</b> |

## DAS SCHÖNSTE STÜCK VOM SCHWEIN \*

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>250</b> | <b>Medaillons „Madagaskar Art“</b><br><i>Pfefferrahm-Sauce, Bratkartoffeln, Salat der Saison</i>                  | <b>26,90 €</b> |
| <b>251</b> | <b>Medaillons „Bernaise“</b><br><i>Sauce Bernaise, Goudakäse überbacken, Kroketten, Salat der Saison</i>          | <b>26,90 €</b> |
| <b>253</b> | <b>Medaillons „Champignon“</b><br><i>Champignons, Zwiebeln, Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln, Salat der Saison</i> | <b>27,90 €</b> |
| <b>254</b> | <b>„Schützenpfännchen“</b><br><i>Medaillons, Champignonrahmsauce, Gemüse, Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln</i>     | <b>28,50 €</b> |

## DAS ZARTESTE STÜCK VOM HAHN \*

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>255</b> | <b>Hähnchenbrust „Früchte Curry“</b><br><i>süße Curry-Früchtesauce, Basmatireis, Salat der Saison</i>               | <b>22,50 €</b> |
| <b>256</b> | <b>Hähnchenbrust „a la Chef“</b><br><i>Kräutersauce, Tagliatelle, Kirschtomaten, grüne Bohnen, Salat der Saison</i> | <b>23,50 €</b> |
| <b>257</b> | <b>Hähnchenpfännchen</b><br><i>Rahmsauce, Champignons, Spätzle, Gouda überbacken, Salat der Saison</i>              | <b>24,50 €</b> |



## VEGETARISCH / VEGAN

<b>261</b>	<b>Tomatensuppe</b> <i>vegan</i> <i>Tomaten, Basilikum, Oregano</i>	<b>5,90 €</b>
<b>258</b>	<b>Warmer Ziegenkäse</b> <i>Ziegenkäse, Blütenhonig, Rosmarin, Thymian, Zwiebelmarmelade</i>	<b>13,90 €</b>
<b>259</b>	<b>Tagliatelle</b> <i>vegan</i> <i>Grillgemüse, Knoblauch, Rucola, Tomatensauce</i>	<b>15,90 €</b>
<b>264</b>	<b>Knuspriger Falafel Burger</b> <i>vegan</i> <i>Falafel, Blattsalat, Tomate, Gurke, Honig-Senfsoße, Pommes frites</i>	<b>17,50 €</b>
<b>262</b>	<b>Sellerieschnitzel</b> <i>vegan</i> <i>auf Tomatensauce, Pommes frites, Salat der Saison</i>	<b>17,50 €</b>
<b>260</b>	<b>Champignonpfanne</b> <i>frische Champignons, Zwiebeln, Cherrytomaten, Rahmsauce Goudakäse überbacken, Röstitaler, Salat der Saison</i>	<b>18,90 €</b>
<b>263</b>	<b>Frische gefüllte Zucchini</b> <i>vegan</i> <i>Gemüse, Tomatensauce, Pommes frites, Salat der Saison</i>	<b>22,50 €</b>

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE *bis 11 Jahre*

<b>235</b>	<b>„Was gibt's denn“</b> <i>Pommes mit Mayonnaise oder Ketchup</i>	<b>4,00 €</b>
<b>236</b>	<b>„Ist mir egal“</b> <i>Rigatoni mit Tomaten-Sauce</i>	<b>6,50 €</b>
<b>237</b>	<b>„Hab' keinen Hunger“</b> <i>Chicken-Nuggets mit Pommes frites, Mayonnaise oder Ketchup</i>	<b>7,50 €</b>
<b>238</b>	<b>„Weiß nicht“</b> <i>Schweineschnitzel mit Gemüse, Pommes frites Ketchup oder Mayo</i>	<b>7,50 €</b>
<b>239</b>	<b>„Räuberteller“</b> <i>Früh übt sich, wer ein Räuber werden will! Du bekommst Teller und Besteck und stibitzt Mama und Papa alles, worauf Du Lust hast</i>	<b>0,00 €</b>



## DESSERT

- 266** **Warme Apfelringe**  
*knusprig gebacken, Zimtzucker, Vanillesauce, Sahne* **7,50 €**
- 267** **Gemischtes Eis mit Sahne**  
*drei Sorten Ihrer Wahl: Amarena/Erdbeere/Schokolade  
Stracciatella/Vanille/Walnuss (saisonale Sorten auf Anfrage)* **6,50 €**
- 268** **Fondant au Chocolat**  
*Schokoladenküchlein, flüssiger Kern, frische Beeren, Walnusseis, Sahne* **9,50 €**

## Saisonale Getränke Sommerliche Klassiker

- Eiskaffee-Karamell** **5,00 €**  
*gekühlter Kaffee mit Vanilleeis, Karamell und Sahne*
- Eisschokolade** **5,00 €**  
*gekühlter Kakao-Drink mit Vanilleeis und Sahne*

## BEILAGEN

- |                                   |                                   |                                   |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| <i>Pommes frites 3,50 €</i>       | <i>Kroketten 3,50 €</i>           | <i>Basmatireis 3,00 €</i>         |
| <i>Röstitaler 3,50 €</i>          | <i>Rigatoni 3,00 €</i>            | <i>Butterspätzle 3,00 €</i>       |
| <i>Tagliatelle 3,00 €</i>         | <i>geschm. Champignons 4,50 €</i> | <i>Brokkoli 3,50 €</i>            |
| <i>Schmorzwiebeln 3,50 €</i>      | <i>Speckbohnen 4,00 €</i>         | <i>Gemüse der Saison 4,00 €</i>   |
| <i>Beilagen-Salat 3,00 €</i>      | <i>Bratkartoffeln 4,50 €</i>      |                                   |
| <i>Altbier-Sauce 3,00 €</i>       | <i>Sauce Béarnaise 3,00 €</i>     | <i>Champignonrahmsauce 3,00 €</i> |
| <i>Curry-Früchtesauce 3,00 €</i>  | <i>Sauce Hollandaise 3,00 €</i>   | <i>Kräutersauce 3,00 €</i>        |
| <i>Gemüsesauce 3,00 €</i>         | <i>Rahmsauce 3,00 €</i>           | <i>Tomatensauce 3,00 €</i>        |
| <i>Pfefferrahmsauce 3,00 €</i>    | <i>Kräuterbutter 3,00 €</i>       | <i>Weißweinsauce 3,00 €</i>       |
| <i>Zwiebel-Hummersauce 3,50 €</i> | <i>Mayonnaise 1,00 €</i>          | <i>Ketchup 1,00 €</i>             |

\* Diese Hauptgerichte sind auch als kleinere Portion bestellbar, abzgl. 3,00 €

*Für Informationen über Allergene u.- Zusatzstoffe in unseren Speisen u. Getränken fragen Sie unser Servicepersonal nach der entsprechenden Karte.*



## GETRÄNKEKARTE

### Frisch vom Fass

Brinkhoffs	0,2l	2,50 €		0,4l	4,40 €
Hövels	0,2l	2,70 €		0,4l	4,80 €
Radler/Alster/Krefelder	0,2l	2,50 €		0,4l	4,40 €
Schlösser Alt	0,2l	2,50 €		0,4l	4,40 €
Jever fun alkoholfrei	0,2l	2,50 €		0,4l	4,40 €

### Gutes aus der Flasche

Schöffelhofer Weizen/Weizen alkoholfrei				0,5l	5,00 €
Vita Malz				0,33l	4,00 €

### Softdrinks

Pepsi Cola/Pepsi Cola Zero	0,2l	2,50 €		0,4l	4,00 €
Schwip Schwap Orange	0,2l	2,50 €		0,4l	4,00 €
Seven up Zitrone	0,2l	2,50 €		0,4l	4,00 €
Spezi	0,2l	2,50 €		0,4l	4,00 €
Original Bitter Lemon				0,3l	3,50 €
American Ginger Ale				0,3l	3,50 €
Indian Tonic Water				0,3l	3,50 €

### Mineralwasser

Classic/Still	0,25l	2,50 €		0,7l	5,50 €
---------------	-------	--------	--	------	--------

### Fruchtsäfte/Nektar

Ihre Sorte nach Wahl

Apfel/Orange/Kirsche/Rhabarber/Maracuja/Banane	0,2l	2,50 €		0,4l	4,50 €
Kirsch-Banane (KiBa)				0,4l	4,80 €

### Sangrita classic oder pikante

2 cl 2,00 €

### Saftschorlen

alle Fruchtsäfte/Nektar als Schorle	0,3l	3,90 €		0,5l	5,00 €
-------------------------------------	------	--------	--	------	--------

### Homemade Iced Tea's

Ihre Sorte nach Wahl

Pfirsich/Zitrone/Maracuja/Mango	0,3l	3,90 €		0,5l	5,00 €
---------------------------------	------	--------	--	------	--------

### Homemade Lemonades

Karibische Limonade brauner Zucker, Limette

Ihre Sorte nach Wahl

Ananas/Erdbeere/Kirsche/Mango/Maracuja/Pfirsich

Pink-Grapefruit/Wassermelone/Kokos/Holunder	0,3l	4,50 €		0,5l	5,80 €
---	------	--------	--	------	--------



## Dallmayr Kaffee

Tasse Café	2,90 €
Haferl Café	3,50 €
Kännchen Café	4,90 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Milchkaffee	3,90 €
Espresso	2,60 €
Espresso Doppio	4,00 €
Espresso Macchiato	3,20 €

## Tee

Alpenkräuter	3,00 €
Darjeeling First Flush <i>zart blumiger Schwarztee</i>	3,00 €
Japan Sencha <i>milder grüner Tee</i>	3,00 €
Pfefferminze	3,00 €
Rooibos Vanille	3,00 €
Waldbeere	3,00 €
Trauben Minze <i>teeinfrei vegan</i>	3,00 €

## Kakao

ohne Sahne	3,60 €
mit Sahne	4,20 €
Schokolino (Espresso)	4,50 €

## Aperitif

Aperol Spritz/Aperol Spritz <i>alkoholfrei</i>	6,50 €
Hugo Spritz	6,50 €
Lillet Wild Berry/Lillet Wild Berry <i>alkoholfrei</i>	6,50 €
Mazzoletti Spritz/Mazzoletti Limoncello Spritz	6,50 €

## Sandemann Sherry

Sherry medium dry	2 cl 3,70 €
-------------------	-------------

## Tequila

Sierra Tequila <i>Silver/Gold</i>	2 cl 3,00 €
-----------------------------------	-------------

## Grappa

Grappa	2 cl 3,90 €
--------	-------------

## Fruchtbrände

BRENNEREI LANTENHAMMER

Mirabellenbrand	2 cl 3,50 €
Williams Birne <i>ungefiltert</i>	2 cl 3,50 €
Obstler	2 cl 3,50 €



### **Korn**

Wacholder	2 cl	2,90 €
Fürst Bismarck	2 cl	2,90 €

### **Whiskey**

Johnny Walker Red Label	2 cl	4,00 €
Jim Beam	2 cl	4,50 €
Jack Daniel's	2 cl	4,80 €

### **Gin**

Gordon Dry Gin	2 cl	3,50 €
Hendrick's	2 cl	4,00 €

### **Cognac / Weinbrand**

Hennessy vs	2 cl	4,50 €
-------------	------	--------

### **Liköre**

Bailey's	2 cl	3,50 €
Eierlikör	2 cl	2,50 €
Frangelico Haselnuss	2 cl	3,50 €
Genever	2 cl	2,90 €
Licor 43	2 cl	3,50 €
Ouzo	2 cl	3,30 €
Pistacchio Crema Alpina	2 cl	3,80 €
Sambuca	2 cl	3,30 €

### **Rum**

Bacardi Razz	2 cl	3,50 €
Havana Club	2 cl	3,00 €

### **Kräuter**

Averna	2 cl	3,30 €
Fernet Branca	2 cl	3,30 €
Jägermeister	2 cl	3,30 €
Kreuzkamp's Cappenberger Tröpfchen	2 cl	3,50 €
Kümmerling	2 cl	3,00 €
Ramazotti	2 cl	3,70 €

### **Aquavit**

Linie	2 cl	3,50 €
Malteser	2 cl	3,30 €

### **Wodka**

Absolut Wodka	2 cl	3,20 €
---------------	------	--------

### **Longdrinks** alle offenen Spirituosen mit

Pepsi Cola/Mirinda/Seven up	zzgl.	3,00 €
Bitter Lemon/Ginger Ale/Tonic Water	zzgl.	3,00 €
Fruchtsaft/Nektar Ihrer Wahl	zzgl.	3,00 €



## COCKTAILS

Caipirinha <i>Cachaga, Lime Juice, brauner Zucker, Limettenstücke</i>	6,90 €
Long Island Ice Tea <i>Tequila, Tripel Sec., br. Rum, Wodka, Gin, Limejuice, Lemonjuice, Zitrone, Pepsi</i>	7,90 €
Mojito <i>Weißer Rum, Limette, brauner Zucker, Minze, Sodawasser</i>	6,90 €
Pina Colada <i>Rum, Sahne, Kokos, Ananassaft</i>	6,90 €
Schützenheide <i>Rum, Wodka, Vanille, Limejuice, Maracuja</i>	6,90 €
Sex on the Beach <i>Wodka, Peachlikör, Ananassaft, Maracujasaft, Cranberry Sirup</i>	6,90 €
Tequila Sunrise <i>Wodka, weißer Rum, Sahne, Kokos Ananassaft, blauer Engel</i>	6,90 €
<b>Cocktails alkoholfrei</b>	
Coconut Kiss <i>Sahne, Kokos, Ananassaft, Grenadine</i>	6,00 €
Ipanema <i>Limette, brauner Zucker, Lemon Squash, Soda</i>	6,00 €
Tropical Island <i>Maracuja, Limejuice, Ananas, Grenadine</i>	6,00 €
Virgin Mojito <i>brauner Zucker, Limette, Lime Juice, Minze, Seven up</i>	6,00 €



## WEINKARTE

### Weißweine

„Weggefährten“ Grauburgunder trocken	0,2l	5,50 €
WEINHAUS AM WIBBERG, RHEINHESSEN	0,75l	21,50 €
<i>Dezente Fruchtaromatik, vor allem gelbe Birne und etwas Melone. Im Mund sehr ausgewogen und animierend</i>		
„Weggefährten“ Chardonnay halbtrocken	0,2l	5,50 €
WEINHAUS AM WIBBERG, RHEINHESSEN	0,75l	21,50 €
<i>Fruchtbetont mit vollem Körper und unglaublichem Schmelz. Sehr cremig u. weich auf der Zunge. Wenig Säure gepaart mit langem Nachhall</i>		
„Weggefährten“ Riesling lieblich	0,2l	5,50 €
WEINGUT LERGENMÜLLER, PFALZ	0,75l	21,50 €
<i>Duftet fruchtig mit ansprechenden Aromen von Birnen und Zitrus. Vollmundig und cremig mit langem Finale</i>		
„Halbstark“ Muskatella & Scheurebe lieblich	0,2l	6,50 €
WEINGUT SCHEMBS, RHEINHESSEN	0,75l	25,00 €
<i>Leichte Cuvée mit nur 8% Alkohol. Aromen von schwarzer Johannisbeere, tropischen Früchten und Steinobst. Ausgewogene Säure, dezente Süße</i>		
Sauvignon Blanc trocken	0,2l	7,50 €
WEINGUT SCHEMBS, RHEINHESSEN	0,75l	27,00 €
<i>Zeigt lebendige Noten von Stachelbeere und Grapefruit, begleitet von kräutrigen Nuancen und einer erfrischenden Säure. Eleganter langer Abgang</i>		
„Weiß & Grau“ trocken	0,2l	7,50 €
WEINGUT SCHEMBS, RHEINHESSEN	0,75l	27,00 €
<i>Elegante Cuvée aus Weißburgunder und Grauburgunder mit etwas Riesling Trocken, mineralische, milde Säure, zarter Schmelz</i>		
„Wilder Wonnegauer“ Riesling trocken	0,2l	7,50 €
WEINGUT SCHEMBS, RHEINHESSEN	1,0l	27,00 €
<i>Typischer Riesling mit Aromen von Apfel, Pfirsich und Aprikose, frische Säurestruktur, harmoniert mit Schweinefleisch, Meeresfrüchten u. würzigen Speisen</i>		
Chardonnay „Raw like Sushi“ trocken	0,2l	8,50 €
WEINGUT SCHEMBS, RHEINHESSEN	0,75l	29,00 €
<i>Eleganter feiner Chardonnay mit betonter Frucht und Finesse. Passt hervorragend zu Sushi und reichhaltigem Fisch wie Lachs oder Thunfisch</i>		
Lugana trocken	0,2l	8,90 €
WEINGUT PRATELLO, LOMBARDEI, ITALIEN	0,75l	29,90 €
<i>Zeichnet sich durch frische Zitrusnoten, florale Aromen und mineralische Nuancen aus, mit einer eleganten Säure und feiner Balance</i>		



## Roséweine

„Weggefährten“ halbtrocken	0,2l	5,50 €
WEINGUT HAMMEL & CIE., PFALZ	0,75l	21,00 €
<i>Erfrischend spitzig, herrlicher Duft nach roten Beerenfrüchten</i>		
„Wilde Wonne“ trocken	0,2l	5,90 €
WEINGUT SCHEMBS, RHEINHESSEN	1,0l	26,00 €
<i>Unkomplizierte spritziger Rosé aus St. Laurent. Frische Beerenaromen, lebendige Säure. Ideal zu Meeresfrüchten, Geflügel o. als sommerlicher Aperitif</i>		

## Rotweine

„Weggefährten“ Cuvée feinherb	0,2l	6,50 €
WEINHAUS AM WIRBERG, RHEINHESSEN	0,75l	23,50 €
<i>Dunkle Waldfrüchte, saftige Schattenmorellen. Ausgewogenes Mundgefühl Am Gaumen angenehm langer Nachhall</i>		
Lacrimus Crianza	0,2l	6,50 €
BODEGAS JAVIER RODRIGUEZ, RIOJA, SPANIEN	0,75l	25,00 €
<i>Vereinigt Aromen von reifen Kirschen, Vanille und Gewürzen. Am Gaumen kräftig mit eleganter Struktur und langanhaltendem, harmonischem Abgang</i>		
„Compagno di Strada“ Primitivo trocken	0,2l	6,50 €
CANTINA SAMPIETRANA, APULIEN, ITALIEN	0,75l	25,00 €
<i>Das Lebensgefühl von Freiheit und Leichtigkeit. Ein 100 % Primitivo mit einer rubinroten Farbe, einem fruchtigen und frischen Duft, angenehm trocken und körperreicher Geschmack mit Noten von roten Beerenfrüchten und sanfter Vanille</i>		
Primitivo di Mandura	0,2l	7,50 €
WEINGUT CONTE DI CAMPIANO, APULIEN, ITALIEN	0,75l	27,00 €
<i>Beeindruckt mit vollmundigen Aromen von reifen Beeren, Gewürzen Schokolade und sanften Tanninen</i>		
„Purpel Jam“ Cuvée trocken	0,2l	8,90 €
WEINGUT SCHEMBS, RHEINHESSEN	0,75l	29,00 €
<i>Facettenreiche Cuvée aus Spätburgunder und Blaufränkisch. Reife, rote Beeren, süßliche Noten von Schlehe und Süßholz. Weiche Tannine, geschmeidig</i>		

## Weinschorle

5,00 €

## Alkoholfreier Wein

NOOVI Weißwein alkoholfrei	0,2l	5,90 €
WEINHAUS AM WIRBERG, RHEINHESSEN	0,75l	21,00 €
<i>Überrascht mit frischen Aromen von Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln und floralen Noten. Leicht und spritzig - ideal für genussvolle Momente ohne Alkohol</i>		

## Sekt

VA SEMPRE Vino Frizzante Bianco	0,1l	3,00 €
	0,75l	19,50 €