

GUTES AUS DEM SUPPENTOPF

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 201 | Tomatensuppe
<i>Tomaten, Basilikum, Oregano</i> | 5,90 € |
| 202 | Westfälische Kartoffelsuppe
<i>Kartoffeln, Gemüse, Speck, Zwiebeln, Majoran, Mettwurst</i> | 6,50 € |
| 203 | Französische Zwiebelsuppe
<i>Zwiebeln, Croutons, mit Goudakäse überbacken</i> | 7,50 € |

KLEINE LECKEREIEN

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 204 | Garnelenpfännchen
<i>Garnelen, Kirschtomaten, Zwiebel-Knoblauchbutter, Steinofenbaguette</i> | 12,50 € |
| 205 | Räucherlachs an Rösti
<i>Räucherlachs, Kartoffelrösti, Salat der Saison
Sahne-Meerrettich, Honig-Senf-sauce</i> | 12,50 € |
| 206 | Anti Pasti Mista
<i>Oliven, gefüllte Gemüse, Balsamico-Zwiebeln, getrocknete Tomaten
Steinofenbaguette</i> | 12,50 € |
| 207 | Warmer Ziegenkäse
<i>Ziegenkäse, Blütenhonig, Rosmarin, Thymian, Zwiebelmarmelade</i> | 13,90 € |

FRISCHES VOM FELD

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 208 | Römersalat
<i>Salat der Saison, gebratene Hühnchenbrust, Walnüsse, Weintrauben
Joghurt-Dressing</i> | 14,50 € |
| 209 | Norweger-Salat
<i>Salat der Saison, gebratener Lachs, Zwiebeln, Joghurt-Dressing</i> | 15,50 € |
| 210 | Black Angus
<i>Salat der Saison, Angus Steakstreifen, Honig-Senf-Dressing</i> | 16,50 € |
- Zu allen Salaten reichen wir frisches Baguette*

PASTA E BASTA

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 211 | Rigatoni
<i>Lachsfilet, Garnelen, Brokkoli, Zwiebeln, Weißweinsauce</i> | 18,50 € |
| 212 | Penne
<i>Schweinefilet, Blattspinat, Zwiebeln, Knoblauch, Gorgonzola</i> | 18,50 € |
| 213 | Tagliatelle
<i>Angus Steakfleisch, Champignons, Speck, Zwiebeln, Pfeffersauce</i> | 19,50 € |

EMPFEHLUNGEN DES HAUSES

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 214 | Grillteller „Schützenheide“
<i>verschiedene Steaks, Speckbohnen, Kräuterbutter, Pommes frites</i> | 27,90 € |
| 215 | Argentinische Rinderfiletspitzen
<i>Pilze, Zwiebeln, Kirschtomaten, Wildrahm-Sauce, Rösti, Salat der Saison</i> | 28,50 € |
| 216 | Lammrücken
<i>Speckböhnchen, Estragon-Sauce, Röstitaler</i> | 29,50 € |

FÜR 2 PERSONEN

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

SCHNITZELPARADE vom Schweinerücken oder Hähnchenbrust

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

AUS NEPTUNS REICH

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

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE bis 11 Jahre

235	„Was gibt's denn“ <i>Pommes mit Mayonnaise und Ketchup</i>	4,00 €
236	„Ist mir egal“ <i>Rigatoni mit Tomaten-Sauce</i>	6,50 €
237	„Hab' keinen Hunger“ <i>Chicken-Nuggets mit Pommes frites</i>	7,50 €
238	„Weiß nicht“ <i>Schweineschnitzel mit Gemüse, Pommes frites und Ketchup oder Mayo</i>	7,50 €
239	„Räuberteller“ <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>	0,00 €

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK VOM RODEO-RIND

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

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

ARGENTINISCHES FILET VOM RODEO-RIND

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

245	„Kräuterbutter“ <i>Kräuterbutter, Pommes frites, Salat der Saison</i>	33,50 €
246	„Champignon“ <i>Champignons, Zwiebeln, Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln, Salat der Saison</i>	36,50 €
247	„Braumeister“ <i>Altbier-Sauce, Champignons, Speck, Zwiebeln, Kroketten, Salat der Saison</i>	37,50 €
248	„Gorgonzola“ <i>Gorgonzola-Sauce, Knoblauch, Spinat, Tagliatelle</i>	37,50 €
249	„Griechische Art“ <i>Ziegenkäse, Honig, Röstitaler, Salat der Saison</i>	38,90 €

DAS SCHÖNSTE STÜCK VOM SCHWEIN

250	Medaillons „Madagaskar Art“ <i>Pfefferrahm-Sauce, Bratkartoffeln, Salat der Saison</i>	26,90 €
251	Medaillons „Gorgonzola“ <i>Gorgonzola-Sauce, Knoblauch, Spinat, Tagliatelle</i>	26,90 €
252	Medaillons „Schweizer Art“ <i>Rösti, Kochschinken, Gouda überbacken, Tomatensauce, Salat der Saison</i>	27,50 €
253	Medaillons „Champignon“ <i>Champignons, Zwiebeln, Sauce Béarnaise, Kroketten, Salat der Saison</i>	27,90 €
254	„Schützenpfännchen“ <i>Medaillons, Champignon-Rahmsauce, Brokkoli, Sauce Béarnaise Bratkartoffeln</i>	28,50 €

DAS ZARTESTE STÜCK VOM HAHN

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

VEGETARISCH

258	Warmer Ziegenkäse <i>Ziegenkäse, Blütenhonig, Rosmarin, Thymian, Zwiebelmarmelade</i>	13,90 €
259	Tagliatelle <i>getrocknete Tomate, Grillgemüse, Knoblauch, Rucola, Tomatensauce</i>	15,90 €
260	Falafel Bowl <i>Rotkohl, CousCous, Tomate, Gurke, Walnuss, Falafel, Minze, Zitrone Joghurt-Dip</i>	20,90 €



VEGAN

- 261 Tomatensuppe**
Tomaten, Basilikum, Oregano **5,90 €**
- 262 Sellerieschnitzel**
pikante Gemüsesauce, Kroketten, Salat der Saison **20,90 €**
- 263 Frische gefüllte Zucchini**
Gemüse, Tomatensauce, Pommes frites, Salat der Saison **22,50 €**
- 264 Falafel Pfanne**
Basmati Reis, Buttererbsenschoten, Kirschtomaten, Zwiebeln, Mandelmilch-Sauce, knusprige Falafel Bällchen **24,50 €**
- 265 Kokoscreme**
mit frischen Beeren und Karamellsauce **6,90 €**

DESSERT

- 266 Warme Apfelringe**
knusprig gebacken, Zimtzucker, Vanillesauce, Sahne **7,50 €**
- 267 Panna Cotta**
frische Beeren, Himbeersauce, Sahne **8,50 €**
- 268 Fondant au Chocolat**
Schokoladenküchlein, flüssiger Kern, frische Beeren, Walnusseis, Sahne **9,50 €**

BEILAGEN

<i>Pommes frites 3,50 €</i>	<i>Salzkartoffeln 3,50 €</i>	<i>Bratkartoffeln 4,50 €</i>
<i>Röstitaler 3,50 €</i>	<i>Kroketten 3,90 €</i>	<i>Basmatireis 3,00 €</i>
<i>Tagliatelle 3,50 €</i>	<i>Rigatoni 3,50 €</i>	<i>Butterspätzle 3,50 €</i>
<i>Schmorzwiebeln 4,00 €</i>	<i>geschm. Champignons 4,50 €</i>	<i>Brokkoli 3,90 €</i>
<i>Beilagen-Salat 4,00 €</i>	<i>Speckbohnen 4,00 €</i>	
<i>Altbier-Sauce 4,00 €</i>	<i>Sauce Béarnaise 3,50 €</i>	<i>Champignonrahmsauce 3,50 €</i>
<i>Curry-Früchtesauce 4,00 €</i>	<i>Estragon Sauce 3,50 €</i>	<i>Gorgonzolasauce 4,00 €</i>
<i>Gemüsesauce 3,50 €</i>	<i>Sauce Hollandaise 3,50 €</i>	<i>Kräutersauce 3,50 €</i>
<i>Pfefferrahmsauce 3,50 €</i>	<i>Rahmsauce 3,00 €</i>	<i>Tomatensauce 3,00 €</i>
<i>Zwiebel-Hummersauce 4,50 €</i>	<i>Kräuterbutter 3,50 €</i>	
<i>Mayonnaise 1,00 €</i>	<i>Ketchup 1,00 €</i>	



WIENER WAFFELN von 14:30 – 17:00 Uhr

<i>mit Puderzucker</i>	4,20 €
<i>heiße Kirschen, Vanilleeis, Sahne</i>	6,90 €
<i>heiße Pflaumen, Amarenaeis, Sahne</i>	6,90 €
<i>Bananen, Eierlikör, Schokoladensauce, Vanilleeis, Sahne</i>	6,90 €
<i>frische Erdbeeren - saisonbedingt - Erdbeersauce, Vanilleeis, Sahne</i>	7,90 €

WARMER APFELSTRUDEL von 14:30 – 17:00 Uhr

<i>mit Zimtzucker</i>	5,50 €
<i>Vanillesauce, Vanilleeis, Sahne</i>	7,50 €
<i>heiße Pflaumen, Vanilleeis, Sahne</i>	7,50 €
<i>Eierlikör, Schokoladensauce, Vanilleeis, Sahne</i>	7,50 €



GETRÄNKEKARTE

Frisch vom Fass

Brinkhoffs	0,2 l	2,30 €		0,4 l	4,00 €
Hövels	0,2 l	2,30 €		0,4 l	4,00 €
Radler/Alster/Krefelder	0,2 l	2,30 €		0,4 l	4,00 €
Schlösser Alt	0,2 l	2,50 €		0,4 l	4,00 €
Jever fun alkoholfrei	0,2 l	2,30 €		0,4 l	4,00 €

Gutes aus der Flasche

Schöffelhofer Weizen/Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
Schöffelhofer alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
Schöffelhofer Grapefruit	0,33 l	4,50 €
Vita Malz	0,33 l	4,00 €

Pepsi

Pepsi Cola	0,2 l	2,50 €		0,4 l	4,00 €
Pepsi Cola Zero	0,2 l	2,50 €		0,4 l	4,00 €
Mirinda Orange	0,2 l	2,50 €		0,4 l	4,00 €
Seven up Zitrone	0,2 l	2,50 €		0,4 l	4,00 €
Spezi	0,2 l	2,50 €		0,4 l	4,00 €

Mineralwasser

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

Schweppes

Original Bitter Lemon	0,3 l	3,20 €
American Ginger Ale	0,3 l	3,20 €
Indian Tonic Water	0,3 l	3,20 €

Fruchtsäfte / Nektar

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

Sangrita classic oder pikante	2 cl	2,00 €
--------------------------------------	------	--------

Saftschorlen

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

Homemade Iced Tea's

Pfirsich	0,3 l	3,90 €
Zitrone	0,3 l	3,90 €
Maracuja	0,3 l	3,90 €
Mango	0,3 l	3,90 €



Homemade Lemonades

Karibische Limonade *br. Zucker, Limette u. Ihr Flavour nach Wahl*

Ananas • Erdbeere • Kirsche	0,3 l	4,50 €
Mango • Maracuja	0,3 l	4,50 €
Pfirsich • Pink-Grapefruit	0,3 l	4,50 €
Wassermelone	0,3 l	4,50 €
Kokos	0,3 l	4,50 €
Holunder	0,3 l	4,50 €

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</i> vegan	3,00 €

Kakao

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

Aperitif

Aperol Spritz	0,2 l	6,00 €
Aperol Spritz <i>alkoholfrei</i>	0,2 l	6,00 €
Hugo Spritz	0,2 l	6,00 €
Lillet Wild Berry	0,2 l	6,50 €
Lillet Wild Berry <i>alkoholfrei</i>	0,2 l	6,00 €
Mazzoletti Spritz	0,2 l	6,50 €



Sandemann Sherry

Sherry medium dry 2 cl 3,70 €

Tequila

Sierra Tequila *Silver/Gold* 2 cl 3,00 €

Grappa

Grappa 5 Jahre 2 cl 3,50 €

Grappa 10 Jahre 2 cl 4,50 €

Fruchtbrände

BRENNEREI LANTENHAMMER

Mirabellenbrand 2 cl 3,50 €

Williams Birne *ungefiltert* 2 cl 3,50 €

Obstler 2 cl 3,50 €

Korn

Wacholder 2 cl 2,50 €

Fürst Bismarck 2 cl 2,50 €

Whiskey

Johnny Walker *Red Label* 2 cl 3,50 €

Jim Beam 2 cl 4,00 €

Jack Daniel's 2 cl 4,50 €

Gin

Gordon Dry Gin 2 cl 3,50 €

Hendrick's 2 cl 4,00 €

Cognac / Weinbrand

Hennessy vs 2 cl 4,50 €

Liköre

Eierlikör 2 cl 2,50 €

Bailey's 2 cl 3,50 €

Frangelico Haselnuss 2 cl 3,50 €

Licor 43 2 cl 3,50 €

Pistacchio Crema Alpina 2 cl 3,80 €

Rum

Bacardi Razz 2 cl 3,00 €

Havana Club 3 Jahre 2 cl 3,50 €

Havana Club 7 Jahre 2 cl 4,50 €



Kräuter

Averna	2 cl	3,00 €
KREUZKAMP'S AUS DER REGION		
Cappenberger Tröpfchen	2 cl	3,50 €
Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Kümmerling	2 cl	2,50 €
Ramazzotti	2 cl	3,00 €

Aquavit

Linie	2 cl	3,50 €
Malteser	2 cl	3,00 €

Wodka

Absolut Wodka	2 cl	2,80 €
Three Sixty	2 cl	2,80 €

Diverse sonstige Spirituosen

Pernod	2 cl	3,00 €
Sambuca	2 cl	3,00 €

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 €

Saisonale Getränke Sommerliche Klassiker

Eiskaffee-Karamell	5,00 €
<i>gekühlter Kaffee mit Vanilleeis, Karamell und Sahne</i>	
Eisschokolade	5,00 €
<i>gekühlter Kakaodrink mit Vanilleeis und Sahne</i>	



COCKTAILS

Caipirinha 5,90 €

Cachaça, Lime Juice, brauner Zucker, Limettenstücke

Long Island Ice Tea 6,90 €

Tequila, Tripel Sec., br. Rum, Wodka, Gin, Limejuice, Lemonjuice, Zitrone, Pepsi

Mojito 5,90 €

Weißer Rum, Limette, brauner Zucker, Minze, Sodawasser

Pina Colada 5,90 €

Rum, Sahne, Kokos, Ananassaft

Schützenheide 5,90 €

Rum, Wodka, Vanille, Limejuice, Maracuja

Sex on the Beach 5,90 €

Wodka, Peachlikör, Ananassaft, Maracujasaft, Cranberry Sirup

Tequila Sunrise 5,90 €

Wodka, weißer Rum, Sahne, Kokos Ananassaft, blauer Engel

Cocktails alkoholfrei

Coconut Kiss 5,00 €

Sahne, Kokos, Ananassaft, Grenadine

Ipanema 5,00 €

Limette, brauner Zucker, Lemon Squash, Soda

Tropical Island 5,00 €

Maracuja, Limejuice, Ananas, Grenadine

Virgin Mojito 5,00 €

brauner Zucker, Limette, Lime Juice, Minze, Seven up



WEINKARTE

Weißweine

„Weggefährten“ Grauburgunder trocken	0,2 l	5,50 €
WEINHAUS AM WIBBERG, RHEINHESSEN	0,75 l	21,50 €
<i>Dezente Fruchtaromatik, vor allem reife Birne und etwas Melone. Im Mund sehr ausgewogen und animierend</i>		
„Weggefährten“ Chardonnay halbtrocken	0,2 l	5,50 €
WEINHAUS AM WIBBERG, RHEINHESSEN	0,75 l	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	0,2 l	5,50 €
WEINGUT LERGENMÜLLER, PFALZ	0,75 l	21,50 €
<i>Duftet fruchtig mit ansprechenden Aromen von Birnen und Zitrus. Vollmundig und cremig mit langem Finale</i>		
„Halbstark“ Muskatella & Scheurebe lieblich	0,2 l	6,50 €
WEINGUT SCHEMBS, RHEINHESSEN	0,75 l	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	0,2 l	7,50 €
WEINGUT SCHEMBS, RHEINHESSEN	0,75 l	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	0,2 l	7,50 €
WEINGUT SCHEMBS, RHEINHESSEN	0,75 l	27,00 €
<i>Elegante Cuvée aus Weißburgunder und Grauburgunder mit etwas Riesling Trocken, mineralische, milde Säure, zarter Schmelz</i>		
„Wilder Wonnegauer“ Riesling trocken	0,2 l	7,50 €
WEINGUT SCHEMBS, RHEINHESSEN	1,0 l	27,00 €
<i>Typischer Riesling mit Aromen von Apfel, Pfirsich und Aprikose, frische Säurestruktur, harmonisiert mit Schweinefleisch, Meeresfrüchten u. würzigen Speisen</i>		
Chardonnay „Raw like Sushi“ trocken	0,2 l	8,50 €
WEINGUT SCHEMBS, RHEINHESSEN	0,75 l	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	0,2 l	8,90 €
WEINGUT PRATELLO, LOMBARDEI, ITALIEN	0,75 l	29,90 €
<i>Zeichnet sich durch frische Zitrusnoten, florale Aromen und mineralische Nuancen aus, mit einer eleganten Säure und feiner Balance</i>		
Weinschorle	0,2 l	4,90 €



Roséweine

„Weggefährten“ halbtrocken	0,2 l	5,50 €
WEINGUT HAMMEL & CIE., PFALZ	0,75 l	21,00 €
<i>Erfrischend spitzig, herrlicher Duft nach roten Beerenfrüchten</i>		
„Wilde Wonne“ trocken	0,2 l	5,90 €
WEINGUT SCHEMBS, RHEINHESSEN	1,0 l	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	0,2 l	6,50 €
WEINHAUS AM WIBBERG, RHEINHESSEN	0,75 l	23,50 €
<i>Dunkle Waldfrüchte, saftige Schattenmorellen. Ausgewogenes Mundgefühl. Am Gaumen angenehm langer Nachhall</i>		
Lacrimus Crianza	0,2 l	6,50 €
BODEGAS JAVIER RODRIGUEZ, RIOJA, SPANIEN	0,75 l	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	0,2 l	6,50 €
CANTINA SAMPIETRANA, APULIEN, ITALIEN	0,75 l	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	0,2 l	7,50 €
WEINGUT CONTE DI CAMPIANO, APULIEN, ITALIEN	0,75 l	27,00 €
<i>Beeindruckt mit vollmundigen Aromen von reifen Beeren, Gewürzen. Schokolade und sanften Tanninen</i>		
„Purpel Jam“ Cuvée trocken	0,2 l	8,90 €
WEINGUT SCHEMBS, RHEINHESSEN	0,75 l	29,00 €
<i>Facettenreiche Cuvée aus Spätburgunder und Blaufränkisch. Reife, rote Beeren, süßliche Noten von Schlehe und Süßholz. Weiche Tannine, geschmeidig</i>		

Alkoholfreier Wein

NOOVI Weißwein alkoholfrei	0,2 l	5,90 €
WEINHAUS AM WIBBERG, RHEINHESSEN	0,75 l	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 Hausmarke	0,1 l	3,00 €
Vino Frizzante Bianco	0,75 l	19,50 €