



DRINKS

Espresso Martini Tia Maria Vodka Espresso After Dinner Moscow
Mule Ginger Prosecco Portwein Tonic Orangensaft
Orange Gingerbeer intensiv Orange Pink Paloma Tequila Limejuice
Genuss unwiderstehlich Drink Aperol Wow Longdrink
Aromen Prosecco Soda Wasser Limette Frische Minze Cocktail Gin
Holunder Soda Limette Frische Minze Hugo Sundowner alkoholfrei
Sanbitter Orange Zitrone Rosmarin

Blaue Lagune	6,90 €
Blue Curacao, Pfirsichlikör, Weizenbier, Eis, Minze, Pfirsichspalte	
Grüner Mythos	6,50 €
Wodka, Citrus Juice, Sodawasser, Waldmeistersirup, Minze, Eis, Limette	
Lillet Dream	6,90 €
Lillet, Orangensaft, Lime Juice, Tonic Water, Minze, Beeren, Eis	
Entdecken Sie die Mule Familie	6,90 €
Der Moscow Mule als Klassiker mit Wodka oder neue Inspirationen mit Kentucky Bourbon, German Kräuterlikör, Cuban Rum oder London Gin. Als alkoholfreien Mule empfehlen wir: Alkoholfreien London Mule! Alle „Mules“ mit Gingerbeer, Limette, Minze und Gurke.	
East 8 Hold up	6,90 €
Wodka, Aperol, Ananassaft, Lime Juice, Zuckersirup, Maracujasirup	
Devil in a Blue Dress	6,50 €
Gin, Triple sec, Citrus Juice, Blue Curacao	
Bellini	6,90 €
Bellini, Sekt, Minze, Pfirsichspalte. Fruchtig-aromatisch!	
Sundowner	5,80 €
Unser Alkoholfreier! Sanbitter, Orange, Zitrone, mit Rosmarin garniert. Genial!	

Lust auf mehr? Unser Barkeeper verführt Sie gerne mit weiteren Cocktails.



UNSERE NEUEN

Für den Suppenliebhaber^V Spargelcremesüppchen mit Frühlingslauch und Spargel	6,90 €
Spargel aus der Honig-Senfmarinade mit Garnelen und knackigem Grünzeug. Zum verlieben gut ...	16,90 €
Frischer Stangenspargel^V mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und neuen Kartoffeln. Ran an die schlanken Stangen!	19,90 €
Und was darf es dazu sein? Schnitzel vom Schweinerücken	5,90 €
Schweinefiletmedaillons	7,90 €
Roher und gekochter Emsland-Schinken	4,90 €
Kleines Medaillon vom argentinischen Rinderfilet (ca. 150 g)	17,90 €
Gebratenes Saiblingsfilet Kross auf der Haut gebraten, mit Spargelnudeln in Rahm	22,90 €
Spargelpizza Frischer Stangenspargel auf ofenfrischer Pizza, Gorgonzola, Parmaschinken, Rucola und Kirschtomaten	17,90 €
Spargel-Burger Saftiges Rindfleischpatty im Brioche Bun mit grünem Spargel, Parmaschinken, Champignons, Tomate, Rucola, Kräutersauce und kräftigem Bergkäse. Einfach wow!	18,90 €
Das Beste kommt zum Schluss ... New York Cheese Cake mit Rhabarber-Ragout und Softeis-Zwerg	7,50 €

V = vegetarisch



HAUSGEMACHTE PIZZA

Im Steinofen gebacken, herrlich knusprig,
mit viel Liebe belegt!

Margherita^V	9,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, frischer Basilikum	
Prosciutto Crudo	14,50 €
Mozzarella, Parmaschinken, Kirschtomaten, Rucola, Grana Padano DOP	
Salami	13,90 €
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Salami Spianata Romana, Rucola	
Contadina^V	13,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, gebratenes Antipasti-Gemüse, Knoblauch	
Salmone	15,50 €
Frischer Lachs, Spinat, Mozzarella, Crème Fraiche, Kapern	
Prosciutto E Funghi	13,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Italienischer Hinterkochschinken, frische Champignons, Tomaten	

TÄGLICH AB 17.00 UHR



KLEINEREIEN UND FEINE SÜPPCHEN VORWEG

Bruschetta ^V	7,50 €
Geröstetes Weißbrot mit einem feinen Mix aus Kräutertomaten, Schalotten, frischem Knoblauch und Parmesan.	
Heisses vom Schaf ^V	9,90 €
Gebackener Schafskäse in Knoblauchöl mit eingelegten Oliven, milden Peperoni und Cherry-Tomaten. Dazu gibt's Ciabatta!	
Hausgemachte Pizzabrotecken ^V	5,90 €
Mit Aioli und eingelegten Oliven.	
Garnelenpfanne	15,90 €
Mit ordentlich Knoblauch, Peperoni, Kirschtomaten und frischer Limone. Dazu kommt knuspriges Baguette.	
Salat in klein	4,90 €
Kleiner gemischter Salat mit Ciabatta.	
Emsländische Kartoffelsuppe	6,80 €
Deftiger Eintopf mit Wurst.	
Tomatencremesuppe ^V	5,90 €
Mit Basilikum und Sahnetopping.	
Rinderkraftbrühe im Weckglas	6,90 €
Kräftige Brühe mit Gemüsestreifen und Fleischwürfeln.	
Norddeutsche Bouillabaisse	9,50 €
Mit feinem Gemüse, viel Fisch, Muscheln, frischen Gartenkräutern, Aioli und Ciabatta.	



GRÜNZEUG

Unser Angebot an frischen, knackigen Salaten wechselt während der Saison und mehrmals im Jahr. Da wir lange Transportwege vermeiden möchten, stehen nicht immer alle Salate zur Verfügung. Wir stellen Ihnen immer eine feine Komposition zusammen. Als Topping verfeinern wir die Salate mit Croûtons und Sprossen je nach Angebot.

SALATSAUCEN

Italian, Sylter Art, Parmesandressing, Joghurt-Kräuterdressing, Balsamico und Olivenöl

ZUM GRÜNZEUG GIBT'S OFENFRISCHES CIABATTA!

Smoked-Beef-Salat	15,90 €
Herrlich aromatischer Salat mit Streifen von feinem Rind, über Buchenholz geräuchert. Getoppt von fruchtiger BBQ-Sauce.	
Clubsalat	14,90 €
Feiner gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchen und krossen Speckstreifen.	
Schäfchen im Salatbett ^V	14,50 €
Feiner gemischter Salat mit gebackenem Schafskäse, eingelegten Oliven und milden Peperoni - wer Feuer braucht, bekommt auch extra scharfe Dinger auf den Salat!	
Gamberetto	16,90 €
Feiner gemischter Salat mit gebratenen Garnelen.	
Fisch des Tages trifft Lachs auf Grünzeug	17,90 €
Knackiger Salat mit gebratenen Fischfilets.	
Grosser gemischter Salat ^V	9,90 €
Allerlei knackiges Grünzeug. Nichts wie ran an die grünen Blätter!	



AUS DEM MEER

Fish and Chips

14,80 €

Seelachs in Bierteig gebacken. Dazu servieren wir frischen Gurkensalat, French fries und Remoulade.

Wild and Beautiful

23,90 €

Gebratenes Lachsfilet mit Zitronen-Kräuterbutter, Reis und knackfrischem Gemüsebett.

Dorade

19,50 €

Gebratene Doradenfilets, Nudeln in grünem Pesto und Kirschtomaten.

Hamburger Pannfisch

19,90 €

Feiner Fisch in Senfsauce, knusprigen Bratkartoffeln und Salat.

FEINES VOM FLEISCH

Rind - Englisch, Medium oder Well Done

Rumpsteak 200 g

28,90 €

Auf dem Grill gegart, mit Kräuterbutter und mediterranem Gemüse. Dazu gibt's kleine feine Backkartoffeln mit Sauerrahmdip. Herrlich!

Rib-Eye-Steak 250 g

29,90 €

Mit feuriger Pfeffersauce, krossen Bratkartoffeln und knackigem Salat.

Schwein – saulecker

17,90 €

Schweinemedaillons - 200 g, rosa gebraten, Pfeffer-Senf-Sauce, Rahmkartoffeln und gemischter Salat.

Hüftsteak vom Rind – 250 g

19,90 €

Röstzwiebeln, Salat und Süsskartoffelfritten.



Der Klassiker 16,90 €
Paniertes Schnitzel vom Schwein in Butter gebraten, mit Rahmchampignons, Spiegelei und Bratkartoffeln.

Schnitzel vom Schwein 14,50 €
Wiener Art, mit Gurkensalat und Fritten. Unwiderstehlich.

Best of Huhn 16,90 €
Gegrillte Hühnerbrust mit Tomatensauce, auf mediterranem Gemüse und Reis.

Zwiebelschnitzel 15,80 €
Mit ordentlich Zwiebeln, fein geschmort, krossen Röstkartoffeln und Salat.

BURGER UND BURGERINNEN

Zu allen Burgern servieren wir krosse Pommes Frites.

Bacon Barbecue Royal 16,90 €
200 g Rinderpattie, belegt mit frischem Salat, Gurken, Tomaten, Burgersauce, mit krossem Speck und ordentlich Käse.

Backfisch-Burger 13,50 €
Krosses Seelachsfilet im Bierteig, belegt mit feiner Salatauswahl, Tomaten, Gurken und Remouladensauce.

Veggie-Burger im Vollkorn-Brötchen ^V 13,90 €
Gebackener Schafskäse, rote Zwiebeln, mediterranes Gemüse, Kräutercreme und Rucola.

Hähnchenfilet-Burger 15,90 €
Gegrillte Hähnchenbrust, Salatmix, Tomaten, Ananas, rote Zwiebeln und grünes Pesto.



ALLES PASTA

Spaghetti oder Penne? Ganz wie Sie möchten ...
Zu unserer Pasta servieren wir frischen Parmesan.

Pasta Pesto mit Garnelen	17,50 €
Mit Chef's Pesto, gebratenen Garnelen, Cherry-Tomaten und frischem Rucola.	
Pasta Rucola ^V	15,50 €
Mit Streifen von Grillgemüse, eingelegten Oliven und Mozzarella, Rucola und Parmesan.	
Gockel-Pasta	16,90 €
Mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, getrockneten Tomaten und Schafskäse. Hier gibt's ganz viel Geschmack!	
Mediterrane Lasagne ^V	14,50 €
Pasta, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Aubergine. Mit Käse überbacken, von Tomatensauce geküsst. Verführerisch gut!	
Ricotta Spinat Tortelloni	15,80 €
in cremiger Carbonara mit Parmesan und knusprigen Speckstreifen. Einfach Soul-Food!	

„Bei Pasta wird noch jeder schwach,
denn Nudeln machen einfach glücklich!“



LÜCKENFÜLLER

Kleine, gebackene Kartoffeln in der Schale

mit Kräuterschmand	6,90 €
mit Kräuterschmand, Garnelen in Pesto	12,90 €
mit Kräuterschmand, gegrillter Hähnchenbrust, getrockneten Tomaten	9,80 €
mit Kräuterschmand und smoked Beef	11,90 €

„Es ist besser, zu geniessen und zu bereuen,
als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.“

KÖSTLICHE BEGLEITER

Selbstverständlich können Sie zu allen Gerichten Ihre Lieblingsbeilage wählen.

Pommes Frites	3,40 €
Süßkartoffel-Fritten	4,50 €
Bratkartoffeln	4,00 €
Gebackene Kartoffeln mit Kräutercreme	4,00 €
Saucen	2,00 €
Gurkensalat	2,50 €
Reis	2,80 €
Rahmkartoffeln	3,50 €
Marktgemüse	3,90 €
Gemüse mediterran	3,50 €
Kräuter-Dip oder Aioli	1,50 €
Mayo	0,70 €
Ketchup	0,70 €
Ciabatta – 4 Scheiben	2,00 €

Wir bitten um Verständnis, daß für Umbestellungen 1,00 € Mehraufwand anfällt.



KIDS-ISLAND

Für Kinder bis 12 Jahre

Nix Chicken Nuggets mit Pommes Frites	7,50 €
Weiß ich nicht Schnitzel mit Pommes Frites und Gurkensalat	7,50 €
Ist mir egal Backfisch mit krossen Bratkartoffeln	6,50 €
Habe keinen Hunger Cheeseburger mit Pommes Frites	9,00 €
Mag ich nicht Penne Nudeln mit Hühnchen und Tomatensauce	6,50 €
Räuberteller Bei Mama und Papa räubern ...	0,00 €
Softiszwerg – der kleine Verführer mit Erdbeer-, Toffee-Karamell oder Mango-Topping	1,80 €

Eins, Zwei, Drei, Vier, Fünf, Sechs, Sieben –

Guten Appetit ihr Lieben!



SÜSSE GENÜSSE

Schoko-Wasserfall	7,90 €
Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Vanillesoßeis und Früchten. Bitte 15 Minuten Zubereitungszeit einplanen!	
Süßes Glück	4,90 €
Vanillesoßeis mit Mangosauce, Schokocrunch und Schokolinsen	
Strawberry-Love	5,50 €
Vanillesoßeis mit Butterwaffeln, Erdbeersauce und gebrannten Mandeln	
Fluffy Duck	5,20 €
Vanillesoßeis mit Eierlikör, Crumble und Krokant	
Schoko-Glück	5,90 €
Vanillesoßeis mit Schokosauce, karamelisierten Walnüssen und Cranberrys	
Sweet Cherry	6,20 €
Vanillesoßeis mit Mandelbaiser, Amarenakirschen und Karamelsauce	
Premium-Milchshake – mit Suchtgefahr!	4,70 €
Die ultimativen Shakes! Eisgekühlt, frisch, mit viel drin. Erdbeere, Vanille, Apfelkuchen oder Latte Macchiato.	
Iced Coffee	4,50 €
Geeister Kaffee mit Vanillesoßeis und Praline-Topping. Herrlich anders. Mit dem gewissen Etwas.	
Eisschokolade – der Klassiker	4,50 €
Geeister Schokoladentraum mit Vanillesoßeis und Toffee-Karamell-Topping. Klassisch gut!	



FLÜSSIGE GENÜSSE

Aperitif

Prosecco Spumante	0,1l 0,75l	4,20 € 23,90 €
Sekt Hausmarke	0,1l 0,75l	3,80 € 20,90 €
Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, Soda	0,25l	6,50 €
Hugo - Prosecco, Holunder, Minze, Soda	0,25l	6,50 €
Hugo free - alkoholfreier Sekt, Holunder, Minze, Soda	0,25l	6,50 €

Softdrinks

Emssprudel	0,3l	2,60 €
Brohler Naturell	0,25l	2,50 €
Brohler Gourmet Mineralwasser Classic, Medium, Naturell	0,75l	6,80 €
Coca Cola	0,3l 0,4l	3,20 € 4,20 €
Coca Cola Zero	0,3l 0,4l	3,20 € 4,20 €
Fanta	0,3l 0,4l	3,20 € 4,20 €
Sprite	0,3l 0,4l	3,20 € 4,20 €
Effect Energy	0,25l	3,80 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	2,90 €
Schweppes Tonic Water	0,2l	2,90 €
Schweppes Ginger Ale	0,2l	2,90 €
Veltins Fassbrause Holunder	0,33l	3,10 €

Fruchtiges von Niehoff Vaihinger

Apfelsaft klar	0,2l	2,90 €
Ananassaft	0,2l	2,90 €
Maracuja-Nektar	0,2l	2,90 €
Traubensaft	0,2l	2,90 €
Rose-Grapefruit	0,2l	2,90 €
Johannisbeer-Nektar schwarz	0,2l	2,90 €
Orangensaft	0,2l	2,90 €
Bananen-Nektar	0,2l	2,90 €
Cranberry-Nektar	0,2l	2,90 €
Rhabarber-Nektar	0,2l	2,90 €
Kirschsaff	0,2l	2,90 €
Alle Säfte auch als Schorle	0,3l 0,4l	3,50 € 4,50 €



FLÜSSIGE GENÜSSE

Durstlöscher

Minze-Holunderblüte	0,4l	5,00 €
Holunderbeere-Brombeere	0,4l	5,00 €
Cranberry-Orange	0,4l	5,00 €
Ingwer-Zitronengrass	0,4l	5,00 €

Elephant Bay Ice Tea

Granatapfel	0,33l	3,70 €
Pfirsich	0,33l	3,70 €
Himbeere	0,33l	3,70 €
Blaubeere	0,33l	3,70 €
Wassermelone	0,33l	3,70 €
Ananas	0,33l	3,70 €
Lemon	0,33l	3,70 €

Fassbier

Veltins Pilsener	0,3l 0,4l	3,30 € 3,90 €
Grevensteiner Original – naturtrübes Landbier	0,3l 0,5l	3,30 € 4,90 €
Borchert Braunbier aus dem Emsland	0,3l	3,30 €
Jever Pils	0,4l	4,10 €

Schauen Sie doch auch mal in unsere Craftbeer-Karte!

Aus der Flasche

Veltins Pilsener alkoholfrei, Radler alkoholfrei	0,33l	3,10 €
Frankenheim Altbier	0,33l	3,10 €
IPA Maisel & Friends	0,33l	3,30 €
PALE ALE Maisel & Friends	0,33l	3,30 €
Guinness Hop House Lager	0,33l	3,30 €
Veltins Malz	0,33l	3,10 €

Weizenbier

Erdinger Weizen hell	0,5l	4,70 €
Erdinger Weizen dunkel	0,5l	4,70 €
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5l	4,70 €
Erdinger Weizen mit Säften	0,5l	4,90 €



Bittere

Martini Extra Dry	0,04l	4,20 €
Martini Bianco	0,04l	4,20 €
Campari	0,04l	3,90 €
Averna	0,02l	2,80 €
Ramazotti	0,02l	2,80 €
Fernet Branca	0,02l	2,80 €
Kümmerling	0,02l	2,90 €
HKT	0,02l	2,50 €
Jägermeister	0,02l	2,50 €

Liköre

Sambuca Molinari	0,02l	2,90 €
Baileys	0,02l	2,90 €
Likör 43	0,02l	2,90 €
Safari	0,02l	2,90 €
Southern Comfort	0,02l	2,90 €
Sasse Nuss	0,02l	3,90 €

Digestif

Heydt Manufaktur Fassgelagerte Obstbrände!

Heydt Alte Kirsche	0,02l	3,90 €
Heydt Alte Zwetschge	0,02l	3,90 €
Heydt Alte Williamsbirne	0,02l	3,90 €
Heydt Alte Marille	0,02l	3,90 €
Scheibel Obstler	0,02l	3,70 €
Grappa Tradizione Nonini	0,02l	4,50 €
Heydt 1860 Lagerkorn	0,02l	4,00 €
Heydt Edition III Limitiert	0,02l	4,50 €
Malteser Aquavit	0,02l	2,50 €
Jubiläums Aquavit	0,02l	2,70 €
Linie Aquavit	0,02l	2,90 €
Ouzo 12	0,02l	2,50 €
Osborne 103	0,04l	3,90 €

Die Kleinen und Feinen

Rosche Korn	0,02l	2,20 €
Rosche Wachholder	0,02l	2,20 €
Berentzen Apfelkorn	0,02l	2,00 €
Heydt Blaubeere -Kirsch	0,02l	2,30 €
Sasse Sechser	0,02l	2,90 €
White Frisian Milchlikör mit Karamell	0,02l	2,50 €



Die Kleinen und Feinen

Tequila Silver	0,02l	2,50 €
Tequila Gold	0,02l	2,50 €
Asbach Uralt	0,02l	2,50 €
Hennessy V.S.	0,02l	4,50 €
Remy Martin V.S.O.P	0,02l	4,50 €
Absolut Vodka	0,04l	3,90 €
Bacardi Superior	0,04l	3,90 €
Captain Morgan	0,04l	3,90 €
Havanna	0,04l	3,90 €

Whisky

Jim Beam	0,04l	3,90 €
Jack Daniels	0,04l	4,50 €
Johnnie Walker Red Label	0,04l	3,90 €

Single Malts

Lagavulin 16 Jahre	0,02l	7,90 €
Oban 14 Jahre	0,02l	6,00 €
Talisker 10 Jahre	0,02l	4,50 €
Balvenie Double Wood 17 Jahre	0,02l	14,90 €

Gin

LinGin – unser Gin aus Lingen	0,04l	4,10 €
Tanqueray	0,04l	4,10 €
Tanqueray Rangpur	0,04l	4,90 €
Tanqueray Alkoholfrei 0,0%	0,04l	3,90 €
Sipsmith	0,04l	5,50 €
Monkey 47	0,04l	7,00 €
Hendricks	0,04l	5,50 €
Larios Premium	0,04l	4,10 €
Roku	0,04l	5,50 €
Gin Sul	0,04l	8,90 €

Unsere Spirituosen als Longdrink

mit Softdrinks		+2,20 €
mit Saft		+2,90 €
mit Effect Energy	Fl. 0,20l	+3,70 €
mit Schweppes	Fl. 0,25l	+2,90 €
mit Fever Tree Tonic	Fl. 0,25l	+3,30 €



FLÜSSIGE GENÜSSE

Kaffee und Mehr

Pott Filterkaffee	3,40 €
Cafe Crema	2,80 €
Espresso	2,30 €
Espresso Macchiato	2,60 €
Espresso Doppio	3,50 €
Cappuccino	3,20 €
Latte Macchiato	3,70 €
Milchkaffee	3,70 €
Hot Chocolate	3,50 €

Keo's Teachamp

Drei Friesen	3,50 €
Earl Grey	3,50 €
Grünen Tee	3,50 €
Kamille	3,50 €
Pfefferminze	3,50 €
Waldbeere	3,50 €
Rooibos Vanille	3,50 €
Kräutermischung	3,50 €
Erdbeer-Zitronengras	3,50 €

Sweets

Saisonalen Kuchen (wechselnde Angebote) mit Sahne-Topping	3,80 € +0,80 €
--------------------------------------------------------------	-------------------



WEINKARTE

OFFENE WEISSWEINE

Giro Blanc – Unsere Empfehlung 0,20l 5,50 €

Cuvée trocken. Deutschland, Rheinhessen. Weingut Kühling. Helles Grüngelb im Glas, schöne Aromen von Pfirsich, Aprikose und Zitrusfrüchten, leicht spritzig am Gaumen, frisch und unkompliziert, mit milder Säure. Ein Wein für jede Gelegenheit. 0,75l 18,90 €

Ems-Island Grauer Burgunder 0,20l 5,90 €

Trocken. Deutschland, Pfalz. Fruchtig-frischer Grauburgunder mit leichter angenehmer Säure. Aromen von Birnen und Nüssen. 0,75l 19,90 €

Vier Jahreszeiten Chardonnay 0,20l 6,10 €

Trocken. Deutschland, Pfalz. Feine reife exotische Aromen von Mandarine und Ananas. Im Geschmack sehr kraftvoll, elegant und nachhaltig. 0,75l 21,60 €

Ems-Island Weißer Burgunder 0,20l 5,90 €

Halbtrocken. Deutschland, Pfalz. Feine mineralische und fruchtige Nase. Klar, saftig und deutlich mineralisch. Feinwürzig und anregend mit leichter Süße, die die Säure kaum spürbar macht. 0,75l 19,90 €

OFFENE ROSÉWEINE

Vier Jahreszeiten Spätburgunder Rosé 0,20l 5,90 €

Trocken. Deutschland, Pfalz. Ein fruchtiger Wein, mit einer harmonischen Abstimmung zwischen Säure und Restzucker, daher sehr gut geeignet bei kühlen Temperaturen als Begleiter zum Essen. 0,75l 19,90 €



OFFENE ROTWEINE

Ruffino – Unsere Empfehlung	0,20l	5,50 €
Chianti Reserva. Italien, Toskana. Weingut Ruffino. Betörender intensiver Duft von Pflaume und Kirsche, fein unterlegt mit Noten von langer Fasseife. Elegant mit seidenweich gerundeten Tanninen, fruchtig und sehr balanciert. Ruffino – eines der größten Weingüter der Toskana.	0,75l	18,90 €
Ems-Island Merlot	0,20l	6,10 €
Trocken. Deutschland, Pfalz. Körperreicher, intensiver und nachhaltiger Wein, trotzdem sehr weich und gefällig.	0,75l	21,60€
Vier Jahreszeiten Spätburgunder	0,20l	6,10 €
Halbtrocken. Deutschland, Pfalz. Milder und fruchtiger Spätburgunder mit feiner Restsüße. Aromen von Erdbeeren und Schwarzkirschen.	0,75l	21,60 €

FLASCHENWEINE WEISS

Marina Alta Blanco D.O.	0,75l	22,50 €
100 % Moscatel. Spanien, Alicante. Bodegas Bocopa. Sehr duftig nach Rosenblüten und Pfirsich, leichte Muskatnote, trotz der Fülle animierend frisch und wunderbar.		
Riesling	0,75l	29,90 €
Trocken. Deutschland, Rheingau. Weingut Robert Weil. Raffinierte Duftkombination von Apfel, Pfirsich und Zitronengras. Am Gaumen feingeschliffene, mineralisch unterlegte Frucht, viel Saft und harmonische, lange nachklingende Säure.		
Kunststück QbA	0,75l	24,90 €
Cuvée Auxerrois u. Weißburgunder. Deutschland, Rheinhessen. Komplexe Noten von reifen Aprikosen und weißen Blüten, würzig, komplex, mit beachtlicher Länge.		
Gravel & Loam	0,75l	27,90 €
Sauvignon Blanc. Neuseeland, Marlborough. Misty Cove Wines. Feine Aromen von Stachelbeere, Litchi, Maracuja und frischen Kräutern, saftig und erfrischend am Gaumen.		



Trebbiano di Lugana

0,75l 24,50 €

Trocken. Italien, Veneto. Weingut Monte Zovo. Der Monte Zovo Lugana Le Civaie DOC ist der Inbegriff von einem Trebbiano aus Venetien. Wunderbar fruchtige Aromen von Äpfeln, Birnen und Pfirsich, untermalt von floralen Noten wie Jasmin. Eine herrliche frische, lebendige Säure lässt die Sinne beleben.

FLASCHENWEINE ROSÉ

Pink St. Laurent

0,75l 23,80 €

Halbrocken. Deutschland, Pfalz. Weingut Tina Pfaffmann. Ein leichter, fruchtiger Roséwein. Trotzdem besitzt er noch einen leichten Rotweincharakter. Man muss nicht viel zu ihm sagen, er macht einfach Spaß.

FLASCHENWEINE ROT

Primitivo

0,75l 23,80 €

Trocken. Italien, Apulien. Weingut Castello Monaci. Der vielfach prämierte Piluna Primitivo gehört zu den erfolgreichsten und bekanntesten Weinen von Castello Monaci. Die schonende Lese in den kühlen Morgenstunden, ein biologischer Säureabbau und die teilweise Reifung von 6 Monaten in unterschiedlich stark angerösteten Barriques aus französischer Eiche sorgen für das einzigartige Geschmacksprofil dieses begehrten Primitivo-Weins.

Ruffino

0,75l 24,50 €

Chianti Superiore. Italien, Toskana. Weingut Ruffino. Ein Löwe unter den Rotweinen – frisch, spritzig, mit Nuancen von Veilchen, Kirsche, Vanille und Nelke.

Cabernet Sauvignon

0,75l 24,50 €

Trocken. Chile, Colchagua. Weingut Los Vascos Domains Barons de Rothschild (Lafite). Allen Jahrgängen ist eines gemein: sie teilen die reife Frucht, die aromatische Frische sowie die geschmeidige und füllige Struktur. Dieser Wein hat eine glänzende rubinrote Farbe und ein angenehm fruchtiges Bukett aus Aromen von Schwarzkirschen, Himbeeren und Pflaumen von feiner Würze. Ein seidiger, wohlschmeckender Wein mit einer sanften Tanninstruktur. Ein großer Klassiker.



“Ein Glas Wein ist für die Gesundheit,
der Rest der Flasche ist für die Moral.“

Zum Wohl.