



DRINKS

Ginger Mint Herbs After Dinner Martini Spritz Tonic Orange intensiv
Orange Spritz Lemon Herbs Genuss unwiderstehlich Drink Aperol Wow
Longdrink Aromen Prosecco Soda Wasser Limette Frische Minze Lillet White
Peach Holunder Soda Limette Frische Minze Picchu
White Lady Triple Sec Passion Fruit Aperitivo

Mango-Maracuja Biercocktail - alkoholfrei Mango- und Maracuja-Sirup, Soda, Maisels IPA Bier	7,20 €
Crodino Spritz - alkoholfrei Crodino Aperitivo, Soda, Orange, Eis	5,50 €
Orange Spritz - alkoholfrei Monin Orange Spritz Sirup, Soda, Zitronensaft, Orange, Eis	6,50 €
Espresso Martini Wodka, Kaffeelikör, Espresso, Eis	7,50 €
Strawberry Limoncello Spritz Limoncello, Strawberry Purée, Prosecco, Soda, Erdbeeren, Zitrone	7,50 €
White Lady Gin, Triple Sec, Lime Juice	6,90 €
Lillet White Peach Lillet Rosé, Schweppes White Peach, Pfirsichspalten, Eis	7,50 €
Porn Star Martini Wodka, Vanillesirup, Limettensaft, Passionsfrucht, Schaumwein	7,50 €
Saschas Matrosen-Kaffee Kaffee-Lakritz-Likör, Korn, Sahne, Caramelsirup, Orangensaft	7,50 €

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



UNSERE NEUEN

Spargelcremesüppchen^V 8,00 €
Mit frischem Spargel und Sahnekleks.

Spargelbruschetta^V 14,90 €
Mit mariniertem Rucola und gebratenem Spargel.

Wildkräutersalat 18,90 €
Mit gebratenen Garnelen und Spargel aus der Honig-Senf-Marinade

Frischer Stangenspargel 22,00 €
Mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter. Dazu gesellen sich neue Kartoffeln. Und was darf es noch sein?

Schnitzel vom Schweinerücken 5,90 €

Schweinemedallions, etwa 160 g 8,90 €

Roher und gekochter Schinken 5,00 €

Medaillon von der Rindersteakhüfte, etwa 150 g 13,90 €

Gebratenes Filet vom Schellfisch 23,90 €
Mit frischem Spargel, Tomatenconfit und Patata Brava.

Spargelpizza mit Tomatensugo 18,90 €
Mozzarella, frischer Stangenspargel, Parmaschinken, Gorgonzola, Rucola und Cherrytomaten. Herrlich kross aus dem Steinofen!
(täglich ab 17.00 Uhr)

Vegetarisch ohne Schinken 15,90 €

One Pot Spargel-Pasta^V 17,80 €
Tagliatelle, Spargel, Safranrahm, Bärlauch, Cherrytomaten. Im Topf serviert!

Pulled Lachs-Spargel-Burger 18,90 €
Gourmet-Briochebrötchen, Yuzu-Frischkäsecreme, gebratener Spargel, Tomate, zarter Lachs, Hollandaise, Frühlingszwiebeln, Rucola. Dazu gesellen sich krosse Fritten.

Warme Rhabarbertarte m. Erdbeersauce und Softeiszweg 6,50 €

After Dinner Cocktail Unser Tip: Espresso Martini! 7,50 €

V = vegetarisch



UNSER TIP

„VON ALLEM ETWAS“

Spargelcremesüppchen

mit frischem Spargel und Sahnekleks

Spargel vom Hof Schroeter & Wielage

Neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise, zerlassene Butter
Schnitzel, gekochter und roher Schinken, Filet vom Schellfisch

Sweet Surprise

38,00 € p.P. - ab 2 Personen

Als begleitenden Wein empfehlen wir:

Silvaner QbA trocken, Jana Hauck, Rheinhessen

Glas 0,2l 6,90 € | Flasche 0,75l 23,50€

Wissenswertes!

„Auf unseren Spargelanbau als Königsdisziplin sind wir besonders stolz. Die erste Sortierung ist unser Delikatess-Spargel in perfekter Stangendicke. Nicht zu dick, nicht zu dünn – Spargel in seiner ganzen Schönheit. Tipp zum Spargelschälen: Halten Sie den Kopf fest und schälen Sie vom Kopf weg. Bei Bedarf kürzen Sie das Spargelende um etwa 1-2 cm. Wickeln Sie den Spargel in ein nasses Tuch. So hält er sich im Kühlschrank bis zu fünf Tage lang frisch.“ (Schroeter & Wielage)

Der Silvaner aus der Heimat Hildegard von Bingens: Frisch, fruchtig und voller Leben!
Mit Noten von grünen Äpfeln und einem Hauch von Kräutern. Passt perfekt zum Spargel.



HAUSGEMACHTE PIZZA

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

Margherita^V Tomatensauce, Mozzarella, frischer Basilikum	11,00 €
Prosciutto Crudo Mozzarella, Parmaschinken, Kirschtomaten, Rucola, Grana Padano DOP	17,90 €
Salami Tomatensauce, Büffelmozzarella, Salami Spianata Romana, Rucola	16,80 €
Pizza à la Bruschetta^(V) Ofenfrische Pizza mit Tomatensugo, Bruschetta, Mozzarella, Rucola, Knoblauch, roten Zwiebeln und Parmesan, getoppt von altem Balsamico.	18,90 €
Salmone Frischer Lachs, Spinat, Mozzarella, Crème Fraiche, Kapern	19,50 €
Prosciutto E Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Italienischer Hinterkochschinken, frische Champignons, Tomaten	17,50 €

TÄGLICH AB 17.00 UHR

Wissenswertes!

Unser Pizzateig wird aus nur 4 Zutaten hergestellt: Wasser, Mehl Tipo 00, Salz und Hefe. Der Vorteig benötigt viel Ruhe und Zeit zum Aufgehen. Durch die Langzeitgärung entfaltet die Pizza beim Backen ein besonders intensives Aroma. Die fruchtige Tomatensauce und hochwertige Komponenten als Belag machen unsere Pizza zum Genuss.



KLEINEREIEN UND FEINE SÜPPCHEN VORWEG

Bruschetta ^V	8,90 €
Geröstetes Weißbrot mit einem feinen Mix aus Kräutertomaten, Schalotten, frischem Knoblauch und Parmesan.	
Heisses vom Schaf ^V	11,90 €
Gebackener Schafskäse in Knoblauchöl mit eingelegten Oliven, milden Peperoni und Cherry-Tomaten. Dazu gibt's Ciabatta!	
Hausgemachte Pizzabrotecken ^V	6,50 €
Mit Aioli und eingelegten Oliven.	
Garnelenpfanne	16,90 €
Mit ordentlich Knoblauch, Peperoni, Kirschtomaten und frischer Limone. Dazu kommt knuspriges Baguette.	
Salat in klein	6,50 €
Kleiner gemischter Salat mit Ciabatta.	
Emsländische Kartoffelsuppe	8,50 €
Deftiger Eintopf mit Wurst.	
Tomatencremesuppe ^V	7,50 €
Mit Basilikum und Sahnetopping.	
Rinderkraftbrühe	7,90 €
Kräftige Brühe mit Gemüsestreifen und Fleischwürfeln.	
Norddeutsche Bouillabaisse	10,90 €
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	19,50 €
Herrlich aromatischer Salat mit Streifen von feinem Rind, über Buchenholz geräuchert. Getoppt von fruchtiger BBQ-Sauce.	
Clubsalat	18,80 €
Feiner gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchen und krossen Speckstreifen.	
Schäfchen im Salatbett ^V	17,90 €
Feiner gemischter Salat mit gebackenem Schafskäse, eingelegten Oliven und milden Peperoni - wer Feuer braucht, bekommt auch extra scharfe Dinger auf den Salat!	
Gamberetto	18,90 €
Feiner gemischter Salat mit gebratenen Garnelen.	
Fisch des Tages trifft Lachs auf Grünzeug	21,90 €
Knackiger Salat mit gebratenen Fischfilets.	
Grosser gemischter Salat ^V	11,50 €
Allerlei knackiges Grünzeug. Nichts wie ran an die grünen Blätter!	



AUS DEM MEER

Fish and Chips 17,50 €

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

Wild and Beautiful 29,90 €

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

Dorade 22,50 €

Gebratene Doradenfilets, Nudeln in grünem Pesto und Kirschtomaten.

Hamburger Pannfisch 26,00 €

Feiner Fisch in Senfsauce, knusprigen Bratkartoffeln und Salat.

FEINES VOM FLEISCH

Rind - Englisch, Medium oder Well Done

Rumpsteak 200 g 33,00 €

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

Rib-Eye-Steak 250 g 36,00 €

Mit feuriger Pfeffersauce, krossen Bratkartoffeln und knackigem Salat.

Schwein – saulecker 24,00 €

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

Hüftsteak vom Rind – 250 g 25,90 €

Röstzwiebeln, Salat und Süsskartoffelfritten.

Spare Ribs 22,50 €

Spare Ribs, Coleslaw, Fritten, Barbecue Dip. Hochgenuss trifft auf Spaß beim Essen!



Der Klassiker 19,90 €

Paniertes Schnitzel vom Schwein in Butter gebraten, mit Rahmchampignons, Spiegelei und Bratkartoffeln.

Schnitzel vom Schwein 18,90 €

Wiener Art, mit Gurkensalat und Fritten. Unwiderstehlich.

Best of Huhn 21,90 €

Gegrillte Hühnerbrust mit Tomatensauce, auf mediterranem Gemüse und Reis.

Zwiebelschnitzel 19,50 €

Mit ordentlich Zwiebeln, fein geschmort, krossen Röstkartoffeln und Salat.

BURGER UND BURGERINNEN

Zu allen Burgern servieren wir krosse Fritten.

Bacon Barbecue Royal 19,90 €

200 g Rinderpatty, belegt mit frischem Salat, Gurken, Tomaten, Burgersauce, mit krossem Speck und ordentlich Käse.

Backfisch-Burger 15,50 €

Krosses Seelachsfilet im Bierteig, belegt mit feiner Salatauswahl, Tomaten, Gurken und Remouladensauce.

Veggie-Burger^V 16,50 €

Tomate-Mozzarella-Patty, rote Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Oliven, Rucola, frische Tomaten, Pesto und Grillgemüsecreme.

Crunchy Chicken Burger 18,90 €

Crunchy Chicken, frischer Salat, Tomaten, rote Zwiebeln, Cheddar, Curry-Datteldip, Burgersauce.



ALLES PASTA

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

Pasta Pesto mit Garnelen	19,90 €
Mit Chef's Pesto, gebratenen Garnelen, Cherry-Tomaten und frischem Rucola.	
Pasta Rucola ^V	17,50 €
Mit Streifen von Grillgemüse, eingelegten Oliven und Mozzarella, Rucola und Parmesan.	
Gockel-Pasta	19,50 €
Mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, getrockneten Tomaten und Schafskäse. Hier gibt's ganz viel Geschmack!	
Mediterrane Lasagne ^V	17,90 €
Pasta, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Aubergine. Mit Käse überbacken, von Tomatensauce geküsst. Verführerisch gut!	
Ricotta Spinat Tortelloni	18,50 €
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	7,50 €
mit Kräuterschmand, Garnelen in Pesto	15,50 €
mit Kräuterschmand, gegrillter Hähnchenbrust, getrockneten Tomaten	12,50 €
mit Kräuterschmand und smoked Beef	15,50 €

„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.

Trüffel-Mayo	1,70 €
Kräuter-Dip	1,70 €
Aioli	1,70 €
Mayo	0,70 €
Ketchup	0,70 €
Pommes Frites	4,50 €
Süßkartoffel-Fritten	5,00 €
Bratkartoffeln	4,50 €
Gebackene Kartoffeln mit Kräutercreme	4,00 €
Saucen	2,50 €
Gurkensalat	2,80 €
Reis	3,00 €
Rahmkartoffeln	4,50 €
Marktgemüse	4,50 €
Gemüse mediterran	3,90 €
Ciabatta – 4 Scheiben	2,50 €

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



KIDS-ISLAND

Für Kinder bis 12 Jahre

Nix Chicken Nuggets mit Pommes Frites	8,90 €
Weiß ich nicht Schnitzel mit Pommes Frites und Gurkensalat	8,90 €
Ist mir egal Backfisch mit krossen Bratkartoffeln	7,90 €
Habe keinen Hunger Cheeseburger mit Pommes Frites	11,00 €
Mag ich nicht Penne Nudeln mit Hühnchen und Tomatensauce	7,50 €
Räuberteller Bei Mama und Papa räubern ...	0,00 €
Softeiszweg – der kleine Verführer mit Erdbeer-, Toffee-Karamell oder Mango-Topping	2,20 €

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

Guten Appetit ihr Lieben!



SÜSSE GENÜSSE

Schoko-Wasserfall 8,90 €

Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Vanillesoße und Früchten.
Bitte 15 Minuten Zubereitungszeit einplanen!

Süßes Glück 5,50 €

Vanillesoße mit Mangosauce, Schokocrunch und Schokolinsen

Strawberry-Love 6,90 €

Vanillesoße mit Butterwaffeln, Erdbeersauce und gebrannten Mandeln

Fluffy Duck 6,50 €

Vanillesoße mit Eierlikör, Crumble und Krokant

Schoko-Glück 6,90 €

Vanillesoße mit Schokosauce, karamelisierten Nüssen und Cranberrys

Sweet Cherry 7,50 €

Vanillesoße mit Mandelbaiser, Amarenakirschen und Karamelsauce

Premium-Milchshake – mit Suchtgefahr! 5,50 €

Die ultimativen Shakes! Eisgekühlt, frisch, mit viel drin.
Haselnuss-Coffee, Toffee-Caramel, Erdbeere oder Vanille.

Iced Coffee 5,90 €

Geeister Kaffee mit Vanillesoße und Praline-Topping. Herrlich anders.
Mit dem gewissen Etwas.

Eisschokolade – der Klassiker 5,90 €

Geeister Schokoladentraum mit Vanillesoße und Toffee-Caramel-Topping. Klassisch gut!

Vanillesoße 4,50 €

Zum Dahinschmelzen!



FLÜSSIGE GENÜSSE

Aperitif

Prosecco Spumante	0,1l 0,75l	4,20 € 24,90 €
Sekt Hausmarke	0,1l 0,75l	3,80 € 21,90 €
Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, Soda	0,2l	7,20 €
Hugo - Prosecco, Holunder, Minze, Soda	0,2l	7,20 €
Hugo free - alkoholfreier Sekt, Holunder, Minze, Soda	0,2l	7,20 €

Softdrinks

Emssprudel	0,3l	3,10 €
Brohler Naturell	0,25l	3,10 €
Brohler Gourmet Mineralwasser	0,75l	7,80 €
Classic, Medium, Naturell		
Coca Cola	0,3l 0,4l	3,60 € 4,60 €
Coca Cola Zero	0,3l 0,4l	3,60 € 4,60 €
Fanta	0,3l 0,4l	3,60 € 4,60 €
Sprite	0,3l 0,4l	3,60 € 4,60 €
Effect Energy	0,25l	3,80 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,20 €
Schweppes Tonic Water	0,2l	3,20 €
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,20 €
Veltins Fassbrause Holunder	0,33l	3,50 €

Fruchtiges von Niehoff Vaihinger

Apfelsaft klar	0,2l	3,40 €
Ananassaft	0,2l	3,40 €
Maracuja-Nektar	0,2l	3,40 €
Traubensaft	0,2l	3,40 €
Rose-Grapefruit	0,2l	3,40 €
Johannisbeer-Nektar schwarz	0,2l	3,40 €
Orangensaft	0,2l	3,40 €
Bananen-Nektar	0,2l	3,40 €
Cranberry-Nektar	0,2l	3,40 €
Rhabarber-Nektar	0,2l	3,40 €
Kirschsaff	0,2l	3,40 €
Alle Säfte auch als Schorle	0,3l 0,4l	3,90 € 4,90 €



FLÜSSIGE GENÜSSE

Durstlöscher

Minze-Holunderblüte	0,4l	5,80 €
Holunderbeere-Brombeere	0,4l	5,80 €
Cranberry-Orange	0,4l	5,80 €
Ingwer-Zitronengrass	0,4l	5,80 €

Elephant Bay Ice Tea

Granatapfel	0,33l	3,90 €
Pfirsich	0,33l	3,90 €
Himbeere	0,33l	3,90 €
Blaubeere	0,33l	3,90 €
Wassermelone	0,33l	3,90 €
Ananas	0,33l	3,90 €
Lemon	0,33l	3,90 €

Fassbier

Veltins Pilsener	0,3l 0,4l	3,50 € 4,50 €
Grevensteiner Original – naturtrübes Landbier	0,3l 0,5l	3,60 € 5,60 €
Borchert Braunbier aus dem Emsland	0,3l	3,80 €
Jever Pils	0,4l	4,60 €

Schauen Sie doch auch mal in unsere Craftbeer-Karte!

Aus der Flasche

Veltins Pilsener alkoholfrei, Radler alkoholfrei	0,33l	3,50 €
Frankenheim Altbier	0,33l	3,50 €
IPA Maisel & Friends	0,33l	3,70 €
PALE ALE Maisel & Friends	0,33l	3,70 €
PALE ALE Maisel & Friends - alkoholfrei	0,33l	3,70 €
Guinness Hop House Lager	0,33l	3,80 €
Vita Malz	0,33l	3,50 €

Weizenbier

Erdinger Weizen hell	0,5l	5,10 €
Erdinger Weizen dunkel	0,5l	5,10 €
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5l	5,10 €
Erdinger Weizen mit Säften	0,5l	5,50 €



Bittere

Martini Extra Dry	0,04l	4,50 €
Martini Bianco	0,04l	4,50 €
Campari	0,04l	4,10 €
Ramazotti	0,02l	3,00 €
Fernet Branca	0,02l	2,90 €
Kümmerling	0,02l	2,90 €
HKT	0,02l	2,70 €
Jägermeister	0,02l	2,90 €

Liköre

Sambuca Molinari	0,02l	3,10 €
Baileys	0,02l	3,10 €
Likör 43	0,02l	3,10 €
Safari	0,02l	3,10 €
Southern Comfort	0,02l	3,10 €
Sasse Nuss	0,02l	4,10 €

Digestif

Heydt Manufaktur Fassgelagerte Obstbrände!		
Heydt Alte Kirsche	0,02l	4,40 €
Heydt Alte Zwetschge	0,02l	4,40 €
Heydt Alte Williamsbirne	0,02l	4,40 €
Heydt Alte Marille	0,02l	4,40 €
Scheibel Obstler	0,02l	4,10 €
Grappa Tradizione Nonini	0,02l	4,40 €
Heydt 1860 Lagerkorn	0,02l	4,20 €
Heydt Edition III Limitiert	0,02l	4,50 €
Malteser Aquavit	0,02l	2,70 €
Jubiläums Aquavit	0,02l	2,90 €
Linie Aquavit	0,02l	3,10 €
Ouzo 12	0,02l	3,10 €
Osborne 103	0,04l	3,90 €

Die Kleinen und Feinen

Rosche Korn	0,02l	2,50 €
Rosche Wachholder	0,02l	2,50 €
Berentzen Apfelkorn	0,02l	2,50 €
Heydt Blaubeere -Kirsch	0,02l	2,50 €
Sasse Sechser	0,02l	3,60 €

Weitere Rum-, Whisky- und Tequila-Spezialitäten
finden Sie an der Bar.



Die Kleinen und Feinen

Tequila Silver	0,02l	3,00 €
Tequila Gold	0,02l	3,00 €
Asbach Uralt	0,02l	3,00 €
Hennessy V.S.	0,02l	4,50 €
Remy Martin V.S.O.P	0,02l	4,50 €
Absolut Vodka	0,04l	4,90 €
Bacardi Superior	0,04l	4,90 €
Havanna	0,04l	4,90 €

Whisky

Jim Beam	0,04l	4,90 €
Jack Daniels	0,04l	5,50 €
Johnnie Walker Red Label	0,04l	4,90 €

Single Malts

Lagavulin 16 Jahre	0,02l	8,90 €
Oban 14 Jahre	0,02l	7,00 €
Talisker 10 Jahre	0,02l	5,50 €

Gin

LinGin – unser Gin für Lingen	0,04l	4,50 €
Tanqueray	0,04l	5,30 €
Tanqueray Rangpur	0,04l	5,90 €
Tanqueray Alkoholfrei 0,0%	0,04l	5,30 €
Sipsmith	0,04l	6,50 €
Monkey 47	0,04l	8,00 €
Hendricks	0,04l	6,50 €
Larios Premium	0,04l	5,30 €
Roku	0,04l	6,50 €
Gin Sul	0,04l	9,50 €

Unsere Spirituosen als Longdrink

mit Softdrinks		+2,40 €
mit Saft		+2,90 €
mit Effect Energy	Fl. 0,20l	+3,80 €
mit Schweppes	Fl. 0,20l	+3,20 €
mit Fever Tree Tonic	Fl. 0,20l	+3,50 €
Thomas Henry Pink Grapefruit	Fl. 0,20l	3,50 €

Weitere Rum-, Whisky- und Tequila-Spezialitäten
finden Sie an der Bar.



FLÜSSIGE GENÜSSE

Kaffee und Mehr

Pott Filterkaffee	3,60 €
Cafe Crema	3,20 €
Espresso	2,60 €
Espresso Macchiato	2,80 €
Espresso Doppio	3,50 €
Cappuccino	3,70 €
Latte Macchiato	4,20 €
Milchkaffee	4,20 €
Hot Chocolate	3,70 €

Gerne bereiten wir Ihren Kaffee auch mit Hafermilch zu.

Keo's Teachamp

Drei Friesen	3,70 €
Earl Grey	3,70 €
Grünen Tee	3,70 €
Kamille	3,70 €
Pfefferminze	3,70 €
Waldbeere	3,70 €
Rooibos Vanille	3,70 €
Kräutermischung	3,70 €
Erdbeer-Zitronengras	3,70 €

Sweets

Saisonalen Kuchen (wechselnde Angebote) mit Sahne-Topping	4,20-4,50 € +0,80 €
--	------------------------



WEINKARTE

OFFENE WEISSWEINE

Ems-Island Grauer Burgunder	0,20l	6,50 €
Trocken. Deutschland, Pfalz. Fruchtig-frischer Grauburgunder mit leichter angenehmer Säure. Aromen von Birnen und Nüssen.	0,75l	22,50 €
Vier Jahreszeiten Chardonnay	0,20l	6,70 €
Trocken. Deutschland, Pfalz. Feine reife exotische Aromen von Mandarine und Ananas. Im Geschmack sehr kraftvoll, elegant und nachhaltig.	0,75l	23,20 €
Ems-Island Weißer Burgunder	0,20l	6,50 €
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	22,50 €

OFFENE ROSÉWEINE

Vier Jahreszeiten Spätburgunder Rosé	0,20l	6,50 €
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	22,50 €

Wer hungrig auf das Leben ist, kann auch mal durstig sein.

Cheers!



OFFENE ROTWEINE

I Muri Negroamaro	0,20l	6,50 €
Trocken. Italien, Puglia. I Muri Negroamaro von Vigneti del Salento. Körperreicher, samtiger und fruchtiger Wein. Mit Noten von kleinen schwarzen Beeren und langem, würzigem Abgang.	0,75l	21,90 €
Ems-Island Merlot	0,20l	6,70 €
Trocken. Deutschland, Pfalz. Körperreicher, intensiver und nachhaltiger Wein, trotzdem sehr weich und gefällig.	0,75l	23,20 €
Vier Jahreszeiten Spätburgunder	0,20l	6,50 €
Halbtrocken. Deutschland, Pfalz. Milder und fruchtiger Spätburgunder mit feiner Restsüße. Aromen von Erdbeeren und Schwarzkirschen.	0,75l	22,50 €

FLASCHENWEINE WEISS

Marina Alta Blanco D.O.	0,75l	24,50 €
100 % Moscatel. Spanien, Alicante. Bodegas Bocopa. Sehr duftig nach Rosenblüten und Pfirsich, leichte Muskatnote, trotz der Fülle animierend frisch und wunderbar.		
Riesling	0,75l	31,90 €
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	26,90 €
Cuvée Auxerrois u. Weißburgunder. Deutschland, Rheinhessen. Komplexe Noten von reifen Aprikosen und weißen Blüten, würzig, komplex, mit beachtlicher Länge.		
Gravel & Loam	0,75l	29,50 €
Sauvignon Blanc. Neuseeland, Marlborough. Misty Cove Wines. Feine Aromen von Stachelbeere, Litchi, Maracuja und frischen Kräutern, saftig und erfrischend am Gaumen.		



Bretagna di Lugana

0,75l 26,80 €

Trocken. Italien, Lombardei. Weingut Contina Bretagna, am Westufer des Gardasees. 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 24,80 €

Halbtrocken. 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 25,80 €

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.

ROTE HIGHLIGHTS

Lucente La Vite 2015 (*geringer Bestand*)

0,75l 39,90 €

Trocken. Italien, Toscana. Lucente La Vite vom Weingut Luce della Vite hat eine dunkelrote Farbe mit violetten Tönen und ein komplexes Bouquet mit Aromen von schwarzen Kirschen und kleinen roten Früchten, verstärkt durch Röstaromen. Im Hintergrund finden sich auch angenehme Noten von Vanille und gerösteten Kaffeebohnen. Am Gaumen zeigt dieser elegante Wein eine schöne Rundung mit seidigen Tanninen voller Harmonie. Ein toskanischer Spitzenwein!



ROTE HIGHLIGHTS

Tommasi Valpolicella Ripasso

0,75l 28,00 €

Trocken. Italien, Piemont. Der Ripasso vom Weingut Tommasi beeindruckt mit einem breiten Fruchtaromen-Fächer, zarter Pfefferwürze und einem Hauch von Rosinen. Vollmundig und ausgewogen am Gaumen, mit langem, eleganten Abgang. Intensive rubinrote Farbe. Reiche würzige Aromen von schwarzem Pfeffer und Rosinen.

Chateau de Pez 2009 *(geringer Bestand)*

0,75l 51,00 €

Trocken. Frankreich, Saint-Estèphe. Zart rauchig, dunkle Beerenfrucht, Gewürzanklänge, Mandarinen, Kirschenanklang. Mittlere Textur, zart vegetal, präsen Tannine, zitronige Nuancen, etwas Bitterschokolade im Nachhall.

Carmenère Single Valley Lot Gran Reserva

0,75l 27,50 €

Trocken. Chile, Valle de Rapel. Dunkelrot mit violetten Reflexen im Glas. Intensive Fruchtigkeit mit Aromen von Schwarzkirschen, Cassis, Kräutern, grüner Paprika und Zartbitterschokolade. Ein körperreicher Wein mit kräftigen, seidigen und runden Tanninen und einem langen Finish.

Wein - ganz einfach geniessen!