

# EMS ISLAND

am Wasserfall

## DRINKS

Orange Mint Herbs After Dinner Negroni Spritz Tonic Orange Wermut  
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 Golden Hour  
Limone White Peach Triple Sec Passion Fruit Aperitivo

<b>Orange Fizz</b>	7,90 €
Prosecco, Maracuja- und Orangensaft, frische Minze, Limette, Orange, Eis	
<b>Batida Strawberry Kiss</b>	8,10 €
Kokoslikör, Ananassaft, Erdbeersirup, Erdbeere, Eis	
<b>Blue Ocean</b>	8,10 €
Vodka, Blue Curacao, Tonic, Limette, Eis	
<b>Espresso Martini</b>	7,90 €
Wodka, Kaluha, Espresso, Sirup	
<b>Porn Star Martini</b>	7,90 €
Wodka, Vanillesirup, Maracuja Püree, Schaumwein	
<b>Sarti Lemon Spritz</b>	7,90 €
Sarti Rosa, Bitter Lemon, Limette, Eis	
<b>Lillet White Peach</b>	7,50 €
Lillet Rosé, Schweppes White Peach, Pfirsichspalten, Eis	
<b>Lillet Raspberry</b>	7,50 €
Lillet Rose, Schweppes Wild Berry, Himbeere, Limone, Eis	
<b>Orange Spritz</b> - alkoholfrei	6,90 €
Monin Orange Spritz Sirup, Tonic, Soda, Zitronensaft, Orange, Eis	

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

# EMS ISLAND

am Wasserfall

## HEISSE KARTE

Glühbier Punsch Dinner Negroni Spritz Tonic Orange Aperol Orange Hot  
Lemon Herbs Genuss unwiderstehlich Drink Rosmary Wow Longdrink  
Vino Prosecco Rum Amaretto Winzer Glühwein Irisch Cream Golden Hour  
Warm Shot White Engelchen Likör Apfel-Zimt Cream Jamaika  
Winzer Glühwein Hot Chocolate Irisch Cream Golden Hour  
Warm Shot White Engelchen Likör Apfel-Zimt Cream

<b>Störtebecker Glühbier Punsch</b>	4,00 €
Glühbier Punsch	
<b>Hot Aperol</b>	7,50 €
Weisswein, Apfelsaft, Aperol	
<b>Roter Winzer Glühwein</b> - alkoholfrei	4,00 €
<b>Roter Winzer Glühwein</b>	4,00 €
Mit Schuss! Amaretto	+1,00 €
Mit Schuss! Rum	+1,00 €
<b>Lumumba</b>	6,00 €
Hot Chocolate mit Jamaika-Rum und Sahne	
<b>Irish Cream Coffee</b>	6,00 €
Heisser Kaffee, Baileys, Cream	
<b>Engelchen</b>	3,99 €
Der kleine warme Shot! Apfel-Zimtlikör mit Sahnehaube	

„Man muss das Leben nicht im Griff haben,  
nur sein Glas.“

# EMS ISLAND

am Wasserfall

## UNSERE NEUEN

<b>Würzige Karotten-Ingwercreme<sup>V</sup></b>	7,90 €
Fein abgestimmt mit samtiger Kokosmilch und Curry Dim Sum. Ein harmonisches Zusammenspiel aus Frische und exotischer Raffinesse.	
<b>Gebackenes Tempura Sushi</b>	16,90 €
Außen knusprig, innen cremige Avocado und Crabsticks, auf Wakame-Meeressalge, dazu ein frischer Wildkräutersalat und nussiges Gomadressing.	
<b>Muschelpott „Rheinische Art“</b>	22,90 €
Ein ganzes Kilo Miesmuscheln im Topf serviert, dampfend im Gemüsesud mit Karotte, Zwiebel, Sellerie und Lauch. Dazu gibt's Vollkornbrot, Baguette und Butter.	
<b>Cremiges Frühlingsrisotto<sup>V</sup></b>	19,90 €
Mit frischen Erbsen, zartem grünen Spargel, jungem Spinat, frischer Minze und Ziegenkäsegouda. Leicht, aromatisch und ganz im Zeichen des Frühlings!	
<b>Saftig gebratene Maishähnchenbrust</b>	21,90 €
Begleitet von frischem Spinat mit feiner Kokosnote und Tagliatelle.	
<b>Garnelen Pizza</b>	24,90 €
Knuspriger Steinofenboden mit Schmand, 8/12er Riesengarnelen, Möhren, Kaiserschoten, Koriander, Chili und Parmesan – aus dem Steinofen, direkt ins Herz! (täglich ab 17.00 Uhr)	
<b>Kabeljau-Burger im Chiabun</b>	23,90 €
Mit Chorizo, Cocktailsauce, Paprika, roten Zwiebeln, Cheddar, Jalapenos und Rucola. Dazu gesellen sich krusprige Süßkartoffelfritten.	
<b>Brasilianisches Chuck Eye Steak</b>	29,50 €
300 g. Fein marmoriert, voll im Geschmack. Der kleine Bruder vom Ribeye. Mit Chili-Sesam-Butter, Süßkartoffeln und Ceasar Salad. Hallo, ihr Fleischliebhaber!	
<b>Zweierlei Mousse au Chocolate</b>	5,90 €
Im Gläschen. Der Abschluss für besondere Genussmomente!	

V = vegetarisch

# EMS ISLAND

am Wasserfall

## HAUSGEMACHTE PIZZA

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

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

## 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.

# EMS ISLAND

am Wasserfall

## KLEINEREIEN UND FEINE SÜPPCHEN VORWEG

<b>Bruschetta</b> <sup>V</sup>	8,90 €
Geröstetes Weißbrot mit einem feinen Mix aus Kräutertomaten, Schalotten, frischem Knoblauch und Parmesan.	
<b>Heisses vom Schaf</b> <sup>V</sup>	12,50 €
Gebackener Schafskäse in Knoblauchöl mit eingelegten Oliven, milden Peperoni und Cherry-Tomaten. Dazu gibt's Ciabatta!	
<b>Hausgemachte Pizzabrotecken</b> <sup>V</sup>	6,90 €
Mit Aioli und eingelegten Oliven.	
<b>Garnelenpfanne</b>	18,90 €
Mit ordentlich Knoblauch, Peperoni, Kirschtomaten und frischer Limone. Dazu kommt knuspriges Baguette.	
<b>Salat in klein</b>	6,50 €
Kleiner gemischter Salat mit Ciabatta.	
<b>Emsländische Kartoffelsuppe</b>	8,90 €
Deftiger Eintopf mit Wurst.	
<b>Tomatencremesuppe</b> <sup>V</sup>	7,50 €
Mit Basilikum und Sahnetopping.	
<b>Rinderkraftbrühe</b>	7,90 €
Kräftige Brühe mit Gemüsestreifen und Fleischwürfeln.	
<b>Norddeutsche Bouillabaisse</b>	10,90 €
Mit feinem Gemüse, viel Fisch, Muscheln, frischen Gartenkräutern, Aioli und Ciabatta.	

# EMS ISLAND

am Wasserfall

## 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.

<b>Smoked-Beef-Salat</b>	19,90 €
Herrlich aromatischer Salat mit Streifen von feinem Rind, über Buchenholz geräuchert. Getoppt von fruchtiger BBQ-Sauce.	
<b>Clubsalat</b>	18,90 €
Feiner gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchen und krossen Speckstreifen.	
<b>Schäfchen im Salatbett <sup>V</sup></b>	17,90 €
Feiner gemischter Salat mit gebackenem Schafskäse, eingelegten Oliven und milden Peperoni - wer Feuer braucht, bekommt auch extra scharfe Dinger auf den Salat!	
<b>Gamberetto</b>	21,90 €
Feiner gemischter Salat mit gebratenen Garnelen.	
<b>Fisch des Tages trifft Lachs auf Grünzeug</b>	22,50 €
Knackiger Salat mit gebratenen Fischfilets.	
<b>Grosser gemischter Salat <sup>V</sup></b>	11,50 €
Allerlei knackiges Grünzeug. Nichts wie ran an die grünen Blätter!	

## AUS DEM MEER

# EMS ISLAND

am Wasserfall

<b>Fish and Chips</b>	18,90 €
Seelachs in Bierteig gebacken. Dazu servieren wir frischen Gurkensalat, French fries und Remoulade.	
<b>Wild and Beautiful</b>	29,90 €
Gebratenes Lachsfilet mit Zitronen-Kräuterbutter, Reis und knackfrischem Gemüsebett.	
<b>Dorade</b>	24,90 €
Gebratene Doradenfilets, Nudeln in grünem Pesto und Kirschtomaten.	
<b>Hamburger Pannfisch</b>	26,90 €
Feiner Fisch in Senfsauce, knusprigen Bratkartoffeln und Salat.	
<b>FEINES VOM FLEISCH</b>	
Rind - Englisch, Medium oder Well Done	
<b>Rumpsteak 200 g</b>	34,90 €
Auf dem Grill gegart, mit Kräuterbutter und mediterranem Gemüse. Dazu gibt's kleine feine Backkartoffeln mit Sauerrahmdip. Herrlich!	
<b>Rib-Eye-Steak 250 g</b>	36,50 €
Mit feuriger Pfeffersauce, krossen Bratkartoffeln und knackigem Salat.	
<b>Schwein – saulecker</b>	25,90 €
Schweinemedallions - 200 g, rosa gebraten, Pfeffer-Senf-Sauce, Rahmkartoffeln und gemischter Salat.	
<b>Hüftsteak vom Rind – 250 g</b>	28,50 €
Röstzwiebeln, Salat und Süsskartoffelfritten.	
<b>Spare Ribs</b>	23,50 €
Spare Ribs, Coleslaw, Fritten, Barbecue Dip. Hochgenuss trifft auf Spaß beim Essen!	

# EMS ISLAND

am Wasserfall

**Der Klassiker** 21,00 €

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

**Schnitzel vom Schwein** 19,90 €

Wiener Art, mit Gurkensalat und Fritten. Unwiderstehlich.

**Best of Huhn** 22,90 €

Gegrillte Hühnerbrust mit Tomatensauce, auf mediterranem Gemüse und Reis.

**Zwiebelschnitzel** 19,90 €

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** 16,50 €

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

**Veggie-Burger<sup>V</sup>** 18,50 €

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

**Crunchy Chicken Burger** 19,50 €

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

# EMS ISLAND

am Wasserfall

## ALLES PASTA

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

<b>Pasta Pesto mit Garnelen</b>	23,50 €
Mit Chef's Pesto, gebratenen Garnelen, Cherry-Tomaten und frischem Rucola.	
<b>Pasta Rucola <sup>V</sup></b>	18,50 €
Mit Streifen von Grillgemüse, eingelegten Oliven und Mozzarella, Rucola und Parmesan.	
<b>Gockel-Pasta</b>	19,90 €
Mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, getrockneten Tomaten und Schafskäse. Hier gibt's ganz viel Geschmack!	
<b>Mediterrane Lasagne <sup>V</sup></b>	18,90 €
Pasta, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Aubergine. Mit Käse überbacken, von Tomatensauce geküsst. Verführerisch gut!	
<b>Ricotta Spinat Tortelloni</b>	18,50 €
in cremiger Carbonara mit Parmesan und knusprigen Speckstreifen. Einfach Soul-Food!	

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

# EMS ISLAND

am Wasserfall

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

## LÜCKENFÜLLER

### Kleine, gebackene Kartoffeln in der Schale

mit Kräuterschmand	7,90 €
mit Kräuterschmand, Garnelen in Pesto	18,90 €
mit Kräuterschmand, gegrillter Hähnchenbrust, getrockneten Tomaten	13,50 €
mit Kräuterschmand und smoked Beef	16,50 €

## KÖSTLICHE BEGLEITER

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

Selbstverständlich können Sie zu allen Gerichten Ihre Lieblingsbeilage wählen. Wir bitten um Verständnis, dass für Umbestellungen 1,00 € Mehraufwand anfällt.

## KIDS-ISLAND

Für Kinder bis 12 Jahre

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

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

Guten Appetit ihr Lieben!

# EMS ISLAND

am Wasserfall

## SÜSSE GENÜSSE

<b>Schoko-Wasserfall</b>	8,90 €
Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Vanillesoße und Früchten. Bitte 15 Minuten Zubereitungszeit einplanen!	
<b>Süßes Glück</b>	5,90 €
Vanillesoße mit Mangosauce, Schokocrunch und Schokolinsen	
<b>Strawberry-Love</b>	6,90 €
Vanillesoße mit Butterwaffeln, Erdbeersauce und gebrannten Mandeln	
<b>Fluffy Duck</b>	6,90 €
Vanillesoße mit Eierlikör, Crumble und Krokant	
<b>Schoko-Glück</b>	7,20 €
Vanillesoße mit Schokosauce, karamelisierten Nüssen und Cranberrys	
<b>Sweet Cherry</b>	7,90 €
Vanillesoße mit Mandelbaiser, Amarenakirschen und Karamelsauce	
<b>Premium-Milchshake – mit Suchtgefahr!</b>	5,90 €
Die ultimativen Shakes! Eisgekühlt, frisch, mit viel drin. Haselnuss-Coffee, Toffee-Caramel, Erdbeere oder Vanille.	
<b>Iced Coffee</b>	5,90 €
Geeister Kaffee mit Vanillesoße und Praline-Topping. Herrlich anders. Mit dem gewissen Etwas.	
<b>Eisschokolade – der Klassiker</b>	5,90 €
Geeister Schokoladentraum mit Vanillesoße und Toffee-Caramel-Topping. Klassisch gut!	
<b>Vanillesoße</b>	4,50 €
Zum Dahinschmelzen!	

# EMS ISLAND

am Wasserfall

## FLÜSSIGE GENÜSSE

### Aperitif

Prosecco Spumante	0,1l   0,75l	4,50 €   24,90 €
Sekt Hausmarke	0,1l   0,75l	4,00 €   22,90 €
Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, Soda	0,2l	7,50 €
Hugo - Prosecco, Holunder, Minze, Soda	0,2l	7,50 €
Hugo free - alkoholfreier Sekt, Holunder, Minze, Soda	0,2l	7,50 €
Mango Maracuja Biercocktail	0,2l	7,50 €
Mango Maracuja Biercocktail - alkoholfrei	0,2l	7,50 €

### Softdrinks

Emssprudel	0,3l	3,40 €
Brohler Naturell	0,25l	3,40 €
Brohler Gourmet Mineralwasser	0,75l	7,80 €
Classic, Medium, Naturell		
Coca Cola	0,3l   0,4l	3,80 €   4,80 €
Coca Cola Zero	0,3l   0,4l	3,80 €   4,80 €
Fanta	0,3l   0,4l	3,80 €   4,80 €
Sprite	0,3l   0,4l	3,80 €   4,80 €
Effect Energy	0,25l	4,00 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,50 €
Schweppes Tonic Water	0,2l	3,50 €
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,50 €
Veltins Fassbrause Holunder	0,33l	3,70 €

### Fruchtiges von Niehoff Vaihinger

Apfelsaft klar	0,2l	3,50 €
Ananassaft	0,2l	3,50 €
Maracuja-Nektar	0,2l	3,50 €
Traubensaft	0,2l	3,50 €
Rose-Grapefruit	0,2l	3,50 €
Johannisbeer-Nektar schwarz	0,2l	3,50 €
Orangensaft	0,2l	3,50 €
Bananen-Nektar	0,2l	3,50 €
Cranberry-Nektar	0,2l	3,50 €
Rhabarber-Nektar	0,2l	3,50 €
Kirschsaft	0,2l	3,50 €
Alle Säfte auch als Schorle	0,3l   0,4l	4,20 €   5,20 €

# EMS ISLAND

am Wasserfall

## FLÜSSIGE GENÜSSE

### Durstlöscher

Minze-Holunderblüte	0,4l	5,90 €
Holunderbeere-Brombeere	0,4l	5,90 €
Cranberry-Orange	0,4l	5,90 €
Ingwer-Zitronengrass	0,4l	5,90 €

### Elephant Bay Ice Tea

Granatapfel	0,33l	3,90 €
Pfirsich	0,33l	3,90 €
Blaubeere	0,33l	3,90 €
Wassermelone	0,33l	3,90 €

### Emsbrause

Orange	0,33l	3,80 €
Citrus Mix	0,33l	3,80 €
Rhabarber	0,33l	3,80 €

### Fassbier

Veltins Pilsener	0,3l   0,4l	3,80 €   4,80 €
Alster, Tango	0,3l   0,4l	3,80 €   4,80 €
Grevensteiner Original – naturtrübes Landbier	0,3l   0,5l	3,90 €   5,90 €
Borchert Braunbier aus dem Emsland	0,3l	4,00 €
Jever Pils	0,4l	4,90 €
Bayreuther Hell	0,5l	5,90 €

### Aus der Flasche

Veltins Pilsener free, Radler free	0,33l	3,80 €
Frankenheim Altbier	0,33l	3,70 €
IPA Maisel & Friends	0,33l	3,80 €
PALE ALE Maisel & Friends	0,33l	3,80 €
India PALE ALE Maisel & Friends - free	0,33l	3,80 €
Guinness Hop House Lager	0,33l	3,90 €
Vita Malz	0,33l	3,70 €

### Weizenbier

Erdinger Weizen hell	0,5l	5,60 €
Erdinger Weizen dunkel	0,5l	5,60 €
Erdinger Weizen free	0,5l	5,60 €
Erdinger Weizen mit Säften	0,5l	5,90 €

Schauen Sie doch auch mal in unsere Craftbeer-Karte

# EMS ISLAND

am Wasserfall

## Bittere

Martini Extra Dry	0,04l	4,50 €
Martini Bianco	0,04l	4,50 €
Campari	0,04l	4,10 €
Ramazotti	0,02l	3,20 €
Fernet Branca	0,02l	3,20 €
Kümmerling	0,02l	3,20 €
HKT	0,02l	3,00 €
Jägermeister	0,02l	3,20 €

## Liköre

Sambuca Molinari	0,02l	3,30 €
Baileys	0,02l	3,30 €
Likör 43	0,02l	3,30 €
Safari	0,02l	3,30 €
Sasse Nuss	0,02l	4,30 €

## Digestif

Heydt Manufaktur - Fassgelagerte Obstbrände		
Heydt Alte Kirsche	0,02l	4,50 €
Heydt Alte Zwetschge	0,02l	4,50 €
Heydt Alte Williamsbirne	0,02l	4,50 €
Heydt Alte Marille	0,02l	4,50 €
Scheibel Obstler	0,02l	4,40 €
Grappa Tradizione Nonini	0,02l	4,50 €
Heydt 1860 Lagerkorn	0,02l	4,40 €
Heydt Edition III Limitiert	0,02l	4,70 €
Malteser Aquavit	0,02l	2,90 €
Jubiläums Aquavit	0,02l	3,10 €
Linie Aquavit	0,02l	3,30 €
Ouzo 12	0,02l	3,30 €
Osborne 103	0,04l	4,00 €
Veterano	0,04l	4,00 €

## Die Kleinen und Feinen

Rosche Korn	0,02l	3,00 €
Rosche Wachholder	0,02l	3,00 €
Berentzen Apfelf Korn	0,02l	2,70 €
Heydt Blaubeere-Kirsch	0,02l	2,70 €
Sasse Sechser	0,02l	3,80 €

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

# EMS ISLAND

am Wasserfall

## 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 €
Havana	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 €
Heydt Kingfisher	0,02l	7,50 €

## 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		+2,60 €
mit Saft		+3,00 €
mit Effect Energy	Fl. 0,20l	+4,00 €
mit Schweppes	Fl. 0,20l	+3,50 €
mit Fever Tree Tonic	Fl. 0,20l	+3,70 €
Thomas Henry Pink Grapefruit	Fl. 0,20l	+3,70 €

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

# EMS ISLAND

am Wasserfall

## FLÜSSIGE GENÜSSE

### Kaffee und Mehr

Pott Filterkaffee	3,60 €
Cafe Crema	3,20 €
Espresso	3,00 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Espresso Doppio	4,50 €
Cappuccino	4,00 €
Latte Macchiato	4,50 €
Milchkaffee	4,50 €
Hot Chocolate	4,00 €

Gerne bereiten wir Ihren Kaffee auch mit Hafermilch zu.

### Keo's Teachamp

Drei Friesen	4,00 €
Earl Grey	4,00 €
Grünen Tee	4,00 €
Kamille	4,00 €
Pfefferminze	4,00 €
Waldbeere	4,00 €
Rooibos Vanille	4,00 €
Kräutermischung	4,00 €
Erdbeer-Zitronengras	4,00 €

### Sweets

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

# EMS ISLAND

am Wasserfall

## OFFENE WEISSWEINE

<b>Ems-Island Grauer Burgunder</b>	0,20l	6,90 €
Trocken. Deutschland, Pfalz. Fruchtig-frischer Grauburgunder mit leichter angenehmer Säure. Aromen von Birnen und Nüssen.	0,75l	24,50 €
<b>Vier Jahreszeiten Chardonnay</b>	0,20l	7,20 €
Trocken. Deutschland, Pfalz. Feine reife exotische Aromen von Mandarine und Ananas. Im Geschmack sehr kraftvoll, elegant und nachhaltig.	0,75l	25,00 €
<b>Ems-Island Weißer Burgunder</b>	0,20l	6,90 €
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	24,50 €

## OFFENE ROSÉWEINE

<b>Vier Jahreszeiten Spätburgunder Rosé</b>	0,20l	6,90 €
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	24,50 €

## OFFENE ROTWEINE

<b>Terra Soprano Chianti DOCG</b>	0,20l	6,90 €
Trocken. Italien, Toskana. Aromen von Brombeere und Kirsche, harmonisch und mittelkräftig.	0,75l	25,00 €
<b>Ems-Island Merlot</b>	0,20l	6,90 €
Trocken. Deutschland, Pfalz. Körperreicher, intensiver und nachhaltiger Wein, trotzdem sehr weich und gefällig.	0,75l	24,50 €
<b>Vier Jahreszeiten Spätburgunder</b>	0,20l	7,20 €
Halbtrocken. Deutschland, Pfalz. Milder und fruchtiger Spätburgunder mit feiner Restsüße. Aromen von Erdbeeren und Schwarzkirschen.	0,75l	25,00 €

# EMS ISLAND

am Wasserfall

## FLASCHENWEINE WEISS

**Marina Alta Blanco D.O.** 0,75l 26,50 €

100 % Moscatel. Spanien, Alicante. Bodegas Bocopa. Sehr duftig nach Rosenblüten und Pfirsich, leichte Muskatnote, trotz der Fülle animierend frisch und wunderbar.

**Riesling** 0,75l 33,90 €

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 28,90 €

Cuvée Auxerrois u. Weißburgunder. Deutschland, Rheinhessen. Komplexe Noten von reifen Aprikosen und weißen Blüten, würzig, komplex, mit beachtlicher Länge.

**Gravel & Loam** 0,75l 31,50 €

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 29,50 €

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 26,80 €

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.

# EMS ISLAND

am Wasserfall

## FLASCHENWEINE ROT

### Primitivo

0,75l 29,00 €

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.

### Aetos Reserva Cabernet Sauvignon

0,75l 27,00 €

Trocken. Chile, Valle de Maipo. Tief dunkles Violett, im Geschmack saftig und ausgewogen mit einer gewissen Stärke. Aromen von reifen Kirschen und Johannisbeeren, Vanille.

## ALKOHOLFREIE WEINE

### Jungspund

0,2l 6,90 €

Weiss. Alkoholfrei. Württemberg, Deutschland. Weingut Baumann.

### Jungspund

0,2l 6,90 €

Rosé. Alkoholfrei. Württemberg, Deutschland. Weingut Baumann.

### Cabernet Sauvignon

0,2l 6,90 €

Rot. Alkoholfrei. Pfalz, Deutschland. Vierjahreszeiten Winzer.

Wein - ganz einfach geniessen!