

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

Limoncello Spritz - auch als Alkoholfreier Limoncello, Prosecco, Soda, Minze, Zitrone, Eis	7,70 €
Canonita Aperitivo de Naranjas Mediterraner Genuss aus Mallorca! Canonita, Cava, Pink Grapefruit Limo, Orange, Rosmarin, Eis	7,90 €
Blue Lagoon Vodka, Blue Curacao, Emsbrause Citrus, Limone, Kirsche, Eis	8,70 €
Strawberry Moscow Mule Erdbeerpürree, Vodka, Gingerbeer Limo, Lime Juice, Minze, Eis	7,90 €
Espresso Martini Wodka, Kaluha, Espresso, Sirup	7,90 €
Porn Star Martini Wodka, Vanillesirup, Maracuja Püree, Schaumwein	7,90 €
Sarti Lemon Spritz Sarti Rosa, Bitter Lemon, Limette, Eis	7,90 €
Lillet White Peach Lillet Rosé, Schweppes White Peach, Pfirsichspalten, Eis	7,50 €
Lillet Raspberry Lillet Rose, Schweppes Wild Berry, Himbeere, Limone, Eis	7,50 €
Orange Spritz - alkoholfrei Monin Orange Spritz Sirup, Tonic, Soda, Zitronensaft, Orange, Eis	6,90 €

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

EMS ISLAND

am Wasserfall

UNSERE NEUEN

Spargelcremesüppchen^V 8,90 €

Mit Spargel und Sahnehaube. Endlich Spargelzeit!

Frühlings-Spargelbowl^V 16,50 €

Rhabarber, Sprossen, Basmatireis, Möhren, junger Spinat, Radieschen.

Marinierter Spargel mit Lachs in Kaffeeöl 19,90 €

Frischer Stangenspargel, fein mariniert, mit sous vide gegartem Lachs. Kaffeeöl verleiht dem butterartigen Fisch ein ganz besonderes Aroma. Begleitet von Babyromana, Bärlauchsauce und Schmelztomaten.

Frischer Stangenspargel^V 23,50 €

Mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und neuen Kartoffeln.

Und was darf es dazu sein?

Schnitzel vom Schweinerücken 5,90 €

2 Schweinemedallions - ca. 160 g 9,50 €

Roher und gekochter Schinken 5,90 €

Filet vom getreidegefütterten Rind - ca. 150 g 24,90 €

Gebratenes Zanderfilet 26,90 €

Mit Orangenspargel, Beurre Blanc und neuen Petersilienkartoffeln.

Spargel-Spaghetti^V 17,90 €

Mit hausgemachtem Rucolapesto, Pinienkernen, frischen Kräutern, Kirschtomaten und ordentlich Parmesan.

Pizza Bianca 19,90 €

Knuspriger Steinofenboden mit frischem Stangenspargel, Salsiccia - die klassische italienische Wurst, Frühlingszwiebeln, traditionellem Mozzarella Fior di Latte, Parmesan und Chiliflocken – aus dem Steinofen, direkt ins Herz! (täglich ab 17.00 Uhr)

Auch vegetarisch ohne Salsiccia ein Gedicht! 16,90 €

Wagyu-Spargelburger 24,90 €

Saftiges Patty vom Wagyu-Rind, Brioche Bun, weißer Spargel, Limetten-Hollandaise, Wildkräutersalat, Cheddar, Old Texas BBQ-Sauce, Tomatentapenade und knusprige Fritten

Ems Eis Vom hiesigen Hof der *Familie Kuhlmann*. Lecker! 4,90 €

Im Becher. Vanille, Milcheis, Stracciatella und veganes Erdbeersorbet!

V = vegetarisch

EMS ISLAND

am Wasserfall

„VON ALLEM ETWAS“

Aperitif

Holunderblütenspritz 5,50 €

Spargelcremesüppchen

mit frischem Spargel und Sahnekleks

Spargel vom Hof Schroeter & Wielage

Neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise, zerlassene Butter, Schnitzel, gekochter und roher Schinken, gebratenes Zanderfilet

Sweet Surprise

39,00 € p.P. - ab 2 Personen

Als begleitenden Wein empfehlen wir:

Sinß Weißburgunder, trocken

Glas 0,2l 6,80 € | Flasche 0,75l 23,00€

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 Sinß Bio Weißburgunder. Die Lage und Vielfalt der Böden in Windesheim prägen die Weine, genauso wie die intensiven und selektiven Arbeiten in den Weinbergen. Das Ergebnis sind Weine mit viel Ausdruck und Charakter.

EMS ISLAND

am Wasserfall

HAUSGEMACHTE PIZZA

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

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

Bruschetta ^V	8,90 €
Geröstetes Weißbrot mit einem feinen Mix aus Kräutertomaten, Schalotten, frischem Knoblauch und Parmesan.	
Heisses vom Schaf ^V	12,50 €
Gebackener Schafskäse in Knoblauchöl mit eingelegten Oliven, milden Peperoni und Cherry-Tomaten. Dazu gibt's Ciabatta!	
Hausgemachte Pizzabrotecken ^V	6,90 €
Mit Aioli und eingelegten Oliven.	
Garnelenpfanne	18,90 €
Mit ordentlich Knoblauch, Peperoni, Kirschtomaten und frischer Limone. Dazu kommt knuspriges Baguette.	
Salat in klein	6,50 €
Kleiner gemischter Salat mit Ciabatta.	
Emsländische Kartoffelsuppe	8,90 €
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.	

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.

Smoked-Beef-Salat	19,90 €
Herrlich aromatischer Salat mit Streifen von feinem Rind, über Buchenholz geräuchert. Getoppt von fruchtiger BBQ-Sauce.	
Clubsalat	18,90 €
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	21,90 €
Feiner gemischter Salat mit gebratenen Garnelen.	
Fisch des Tages trifft Lachs auf Grünzeug	22,50 €
Knackiger Salat mit gebratenen Fischfilets.	
Grosser gemischter Salat ^V	11,50 €
Allerlei knackiges Grünzeug. Nichts wie ran an die grünen Blätter!	

AUS DEM MEER

EMS ISLAND

am Wasserfall

Fish and Chips	18,90 €
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	24,90 €
Gebratene Doradenfilets, Nudeln in grünem Pesto und Kirschtomaten.	
Hamburger Pannfisch	26,90 €
Feiner Fisch in Senfsauce, knusprigen Bratkartoffeln und Salat.	
FEINES VOM FLEISCH	
Rind - Englisch, Medium oder Well Done	
Rumpsteak 200 g	34,90 €
Auf dem Grill gegart, mit Kräuterbutter und mediterranem Gemüse. Dazu gibt's kleine feine Backkartoffeln mit Sauerrahmdip. Herrlich!	
Rib-Eye-Steak 250 g	36,50 €
Mit feuriger Pfeffersauce, krossen Bratkartoffeln und knackigem Salat.	
Schwein – saulecker	25,90 €
Schweinemedallions - 200 g, rosa gebraten, Pfeffer-Senf-Sauce, Rahmkartoffeln und gemischter Salat.	
Hüftsteak vom Rind – 250 g	28,50 €
Röstzwiebeln, Salat und Süsskartoffelfritten.	
Spare Ribs	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^V 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.

Pasta Pesto mit Garnelen	23,50 €
Mit Chef's Pesto, gebratenen Garnelen, Cherry-Tomaten und frischem Rucola.	
Pasta Rucola ^V	18,50 €
Mit Streifen von Grillgemüse, eingelegten Oliven und Mozzarella, Rucola und Parmesan.	
Gockel-Pasta	19,90 €
Mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, getrockneten Tomaten und Schafskäse. Hier gibt's ganz viel Geschmack!	
Mediterrane Lasagne ^V	18,90 €
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!“

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

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 Hähnchen und Tomatensauce	7,50 €
Räuberteller Bei Mama und Papa räubern ...	0,00 €
Softeiszwerg – der kleine Verführer 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

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

EMS ISLAND

am Wasserfall

FLÜSSIGE GENÜSSE

Aperitif

Prosecco Spumante	0,1l 0,75l	4,50 € 27,90 €
Sekt Hausmarke	0,1l 0,75l	4,00 € 25,90 €
Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, Soda	0,2l	7,70 €
Hugo - Prosecco, Holunder, Minze, Soda	0,2l	7,70 €
Hugo free - alkoholfreier Sekt, Holunder, Minze, Soda	0,2l	7,70 €
Mango Maracuja Biercocktail	0,2l	7,70 €
Mango Maracuja Biercocktail - alkoholfrei	0,2l	7,70 €

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	3,90 € 4,90 €
Coca Cola Zero	0,3l 0,4l	3,90 € 4,90 €
Fanta	0,3l 0,4l	3,90 € 4,90 €
Sprite	0,3l 0,4l	3,90 € 4,90 €
Effect Energy	0,25l	4,00 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,60 €
Schweppes Tonic Water	0,2l	3,60 €
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,60 €
Veltins Fassbrause Holunder	0,33l	3,80 €

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	3,90 € 4,90 €
Alster, Tango	0,3l 0,4l	3,90 € 4,90 €
Grevensteiner Original – naturtrübes Landbier	0,3l 0,5l	3,90 € 5,90 €
Borchert Braunbier aus dem Emsland	0,3l	4,10 €
Jever Pils	0,4l	4,90 €
Bayreuther Hell	0,5l	5,90 €

Aus der Flasche

Veltins Pilsener free, Radler free	0,33l	3,90 €
Frankenheim Altbier	0,33l	3,80 €
IPA Maisel & Friends	0,33l	4,00 €
PALE ALE Maisel & Friends	0,33l	4,00 €
India PALE ALE Maisel & Friends - free	0,33l	4,00 €
Guinness Hop House Lager	0,33l	3,90 €
Vita Malz	0,33l	3,80 €

Weizenbier

Erdinger Weizen hell	0,5l	5,70 €
Erdinger Weizen dunkel	0,5l	5,70 €
Erdinger Weizen free	0,5l	5,70 €
Erdinger Weizen mit Säften	0,5l	6,10 €

Schauen Sie doch auch mal in unsere Craftbeer-Karte

EMS ISLAND

am Wasserfall

Bittere

Martini Bianco	0,04l	4,50 €
Campari	0,04l	4,10 €
Ramazotti	0,02l	3,30 €
Fernet Branca	0,02l	3,30 €
Kümmerling	0,02l	3,30 €
HKT	0,02l	3,10 €
Jägermeister	0,02l	3,50 €

Liköre

Sambuca Molinari	0,02l	3,50 €
Baileys	0,02l	3,50 €
Likör 43	0,02l	3,50 €
Safari	0,02l	3,50 €
Sasse Nuss	0,02l	4,50 €

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	3,30 €
Jubiläums Aquavit	0,02l	3,50 €
Linie Aquavit	0,02l	3,60 €
Ouzo 12	0,02l	3,50 €
Osborne 103	0,04l	4,50 €
Veterano	0,04l	4,50 €

Die Kleinen und Feinen

Rosche Korn	0,02l	3,00 €
Rosche Wachholder	0,02l	3,00 €
Berentzen Apfelkorn	0,02l	2,70 €
Heydt Blaubeere-Kirsch	0,02l	2,70 €
Sasse Sechser	0,02l	4,00 €

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

EMS ISLAND

am Wasserfall

Die Kleinen und Feinen

Tequila Silver	0,02l	3,20 €
Tequila Gold	0,02l	3,20 €
Asbach Uralt	0,02l	3,50 €
Hennessy V.S.	0,02l	4,90 €
Remy Martin V.S.O.P	0,02l	4,90 €
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		+2,80 €
mit Saft		+3,00 €
mit Effect Energy	Fl. 0,20l	+4,00 €
mit Schweppes	Fl. 0,20l	+3,60 €
mit Fever Tree Tonic	Fl. 0,20l	+3,80 €
Thomas Henry Pink Grapefruit	Fl. 0,20l	+3,80 €

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	3,30 €
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

Ems-Island Grauer Burgunder	0,20l	6,90 €
Trocken. Deutschland, Pfalz. Fruchtig-frischer Grauburgunder mit leichter angenehmer Säure. Aromen von Birnen und Nüssen.	0,75l	24,50 €
Vier Jahreszeiten Chardonnay	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 €
Ems-Island Weißer Burgunder	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

Vier Jahreszeiten Spätburgunder Rosé	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

Terra Soprano Chianti DOCG	0,20l	6,90 €
Trocken. Italien, Toskana. Aromen von Brombeere und Kirsche, harmonisch und mittelkräftig.	0,75l	25,00 €
Ems-Island Merlot	0,20l	6,90 €
Trocken. Deutschland, Pfalz. Körperreicher, intensiver und nachhaltiger Wein, trotzdem sehr weich und gefällig.	0,75l	24,50 €
Vier Jahreszeiten Spätburgunder	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!