



## DRINKS

Limoncello Mint Herbs After Dinner Ingwer Vital Ginger 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 Lime Juice Wodka  
Pineapple Lillet Orange Spritz Martini Rosso Mint

<b>Limoncello-Tonic</b>	7,20 €
Limoncello, Tonic, Soda, Minze, Zitrone, Eis	
<b>Orange Spritz - Alkoholfrei</b>	6,50 €
Monin Orange Spritz Sirup, Soda, Zitronensaft, Orangenscheiben, Eis	
<b>Martini Spritz</b>	7,20 €
Martini Rosso, Lime Juice, Schweppes Wild Berry, Limette, Minze, Eis	
<b>Ingwer-Vital 0,5L</b>	6,80 €
Das Power-Wasser! In der Karaffe serviert, medium-sparkling, mit frischem Ingwer, Minze und Eis. Ingwer ist ein wahrer Allrounder: Heilkraft und Aroma vereint in einer einzigen Wurzel. Einfach gesund leben!	
<b>Grüner Mythos</b>	6,80 €
Waldmeister-Wodka, Citrus Juice, Apfelsaft, Soda, Limette, Eis	
<b>Lillet White Peach</b>	7,20 €
Lillet Rosé, Schweppes White Peach, Pfirsichspalten, Eis	
<b>Mango-Maracuja Biercocktail</b>	6,90 €
Mango- und Maracuja-Sirup, Soda, IPA Bier	
<b>Picchu Strawberry Tonic</b>	6,90 €
Mate Picchu, Lime Juice, Erdbeer Tonic Water, Eis	

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



## UNSERE NEUEN

<b>Curry-Apfelsüppchen mit Sellerie<sup>V</sup></b> Feines Glück zum Löffeln!	6,90 €
<b>Ziegenkäsecrostini<sup>V</sup></b> 4 Crostini-Scheiben mit Ziegenkäse, Avocado, Rucola und marinierten Kirschtomaten. Ein volles Geschmacks-Beben!	14,90 €
<b>Gegrillte Pflaumen im Speckmantel</b> Mit Burrata, Gewürzsirup und Wildkräutersalat. Als köstliche Vorspeise oder einfach zwischendurch!	15,90 €
<b>Sesamlachs</b> Saftiger Lachs in aromatischer Sesamhülle. Mit Quinoa-Kürbisrisotto und Salat. Unser heimlicher Star!	25,90 €
<b>Spaghetti in Beurre Blanc</b> Mit Garnelen, Fenchel, Petersilie und Grana Padano. Üppige Eleganz für Freunde guter Butter!	23,90 €
<b>Vegane Pizza</b> Ofenfrische Pizza mit Anti-Pastigemüse, softgetrockneten Tomaten, Rucola, Oliven und veganem Käse. So lecker schmeckt Vegan! (täglich ab 17.00 Uhr)	15,90 €
<b>Unser Apfelburger</b> Saftiges Rindfleisch-Patty im Polenta Bun, mit Waldorfsalat, Apfel-Zimt-Chutney, Feldsalat, Preiselbeeren, Walnüsse und Cheddar-Käse. Dazu gibt's krosse Fritten. Unser Burger-Star im Herbst!	18,90 €
<b>Rinderfiletsteak „Sous vide gegart“</b> Würziges Filetsteak vom Neuseeländischen Beef mit Chimichurri, Ofengemüse und kleinen Backkartoffeln.	34,90 €
<b>Macarponecreme</b> Mit Himbeeren und Pistazienkrokant. Zum Verlieben gut!	7,50 €

V = vegetarisch



## HAUSGEMACHTE PIZZA

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

<b>Margherita<sup>V</sup></b>	9,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, frischer Basilikum	
<b>Prosciutto Crudo</b>	15,90 €
Mozzarella, Parmaschinken, Kirschtomaten, Rucola, Grana Padano DOP	
<b>Salami</b>	14,90 €
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Salami Spianata Romana, Rucola	
<b>Pizza à la Bruschetta<sup>(V)</sup></b>	16,90 €
Ofenfrische Pizza mit Tomatensugo, Bruschetta, Mozzarella, Rucola, Knoblauch, roten Zwiebeln und Parmesan, getoppt von altem Balsamico.	
<b>Salmone</b>	17,50 €
Frischer Lachs, Spinat, Mozzarella, Crème Fraiche, Kapern	
<b>Prosciutto E Funghi</b>	15,50 €
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.



## KLEINEREIEN UND FEINE SÜPPCHEN VORWEG

<b>Bruschetta</b> <sup>V</sup>	8,50 €
Geröstetes Weißbrot mit einem feinen Mix aus Kräutertomaten, Schalotten, frischem Knoblauch und Parmesan.	
<b>Heisses vom Schaf</b> <sup>V</sup>	10,90 €
Gebackener Schafskäse in Knoblauchöl mit eingelegten Oliven, milden Peperoni und Cherry-Tomaten. Dazu gibt's Ciabatta!	
<b>Hausgemachte Pizzabrotecken</b> <sup>V</sup>	5,90 €
Mit Aioli und eingelegten Oliven.	
<b>Garnelenpfanne</b>	15,90 €
Mit ordentlich Knoblauch, Peperoni, Kirschtomaten und frischer Limone. Dazu kommt knuspriges Baguette.	
<b>Salat in klein</b>	5,90 €
Kleiner gemischter Salat mit Ciabatta.	
<b>Emsländische Kartoffelsuppe</b>	7,50 €
Deftiger Eintopf mit Wurst.	
<b>Tomatencremesuppe</b> <sup>V</sup>	6,80 €
Mit Basilikum und Sahnetopping.	
<b>Rinderkraftbrühe im Weckglas</b>	6,90 €
Kräftige Brühe mit Gemüsestreifen und Fleischwürfeln.	
<b>Norddeutsche Bouillabaisse</b>	9,80 €
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!

<b>Smoked-Beef-Salat</b>	17,90 €
Herrlich aromatischer Salat mit Streifen von feinem Rind, über Buchenholz geräuchert. Getoppt von fruchtiger BBQ-Sauce.	
<b>Clubsalat</b>	16,90 €
Feiner gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchen und krossen Speckstreifen.	
<b>Schäfchen im Salatbett <sup>V</sup></b>	15,90 €
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>	16,90 €
Feiner gemischter Salat mit gebratenen Garnelen.	
<b>Fisch des Tages trifft Lachs auf Grünzeug</b>	19,90 €
Knackiger Salat mit gebratenen Fischfilets.	
<b>Grosser gemischter Salat <sup>V</sup></b>	9,90 €
Allerlei knackiges Grünzeug. Nichts wie ran an die grünen Blätter!	



## AUS DEM MEER

**Fish and Chips** 15,90 €

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

**Wild and Beautiful** 25,90 €

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

**Dorade** 19,90 €

Gebratene Doradenfilets, Nudeln in grünem Pesto und Kirschtomaten.

**Hamburger Pannfisch** 23,50 €

Feiner Fisch in Senfsauce, knusprigen Bratkartoffeln und Salat.

## FEINES VOM FLEISCH

Rind - Englisch, Medium oder Well Done

**Rumpsteak 200 g** 29,90 €

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

**Rib-Eye-Steak 250 g** 31,50 €

Mit feuriger Pfeffersauce, krossen Bratkartoffeln und knackigem Salat.

**Schwein – saulecker** 21,00 €

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

**Hüftsteak vom Rind – 250 g** 22,90 €

Röstzwiebeln, Salat und Süsskartoffelfritten.

**Spare Ribs** 19,90 €

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



<b>Der Klassiker</b>	17,80 €
Paniertes Schnitzel vom Schwein in Butter gebraten, mit Rahmchampignons, Spiegelei und Bratkartoffeln.	
<b>Schnitzel vom Schwein</b>	16,90 €
Wiener Art, mit Gurkensalat und Fritten. Unwiderstehlich.	
<b>Best of Huhn</b>	19,50 €
Gegrillte Hühnerbrust mit Tomatensauce, auf mediterranem Gemüse und Reis.	
<b>Zwiebelschnitzel</b>	17,50 €
Mit ordentlich Zwiebeln, fein geschmort, krossen Röstkartoffeln und Salat.	
<b>BURGER UND BURGERINNEN</b>	
Zu allen Burgern servieren wir krosse Pommes Frites.	
<b>Bacon Barbecue Royal</b>	17,90 €
200 g Rinderpattie, belegt mit frischem Salat, Gurken, Tomaten, Burgersauce, mit krossem Speck und ordentlich Käse.	
<b>Backfisch-Burger</b>	13,90 €
Krosses Seelachsfilet im Bierteig, belegt mit feiner Salatauswahl, Tomaten, Gurken und Remouladensauce.	
<b>Veggie-Burger im Vollkorn-Brötchen <sup>V</sup></b>	14,50 €
Gebackener Schafskäse, rote Zwiebeln, mediterranes Gemüse, Kräutercreme und Rucola.	
<b>Hähnchenfilet-Burger</b>	16,90 €
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.

<b>Pasta Pesto mit Garnelen</b>	17,90 €
Mit Chef's Pesto, gebratenen Garnelen, Cherry-Tomaten und frischem Rucola.	
<b>Pasta Rucola <sup>V</sup></b>	15,90 €
Mit Streifen von Grillgemüse, eingelegten Oliven und Mozzarella, Rucola und Parmesan.	
<b>Gockel-Pasta</b>	17,50 €
Mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, getrockneten Tomaten und Schafskäse. Hier gibt's ganz viel Geschmack!	
<b>Mediterrane Lasagne <sup>V</sup></b>	15,90 €
Pasta, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Aubergine. Mit Käse überbacken, von Tomatensauce geküsst. Verführerisch gut!	
<b>Ricotta Spinat Tortelloni</b>	16,50 €
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	6,90 €
mit Kräuterschmand, Garnelen in Pesto	13,90 €
mit Kräuterschmand, gegrillter Hähnchenbrust, getrockneten Tomaten	10,90 €
mit Kräuterschmand und smoked Beef	13,90 €

„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	3,90 €
Süßkartoffel-Fritten	4,50 €
Bratkartoffeln	4,00 €
Gebackene Kartoffeln mit Kräutercreme	4,00 €
Saucen	2,00 €
Gurkensalat	2,50 €
Reis	2,80 €
Rahmkartoffeln	3,90 €
Marktgemüse	3,90 €
Gemüse mediterran	3,90 €
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

<b>Nix</b> Chicken Nuggets mit Pommes Frites	7,80 €
<b>Weiß ich nicht</b> Schnitzel mit Pommes Frites und Gurkensalat	7,80 €
<b>Ist mir egal</b> Backfisch mit krossen Bratkartoffeln	6,90 €
<b>Habe keinen Hunger</b> Cheeseburger mit Pommes Frites	9,90 €
<b>Mag ich nicht</b> Penne Nudeln mit Hühnchen und Tomatensauce	6,50 €
<b>Räuberteller</b> Bei Mama und Papa räubern ...	0,00 €
<b>Softiszwerg – der kleine Verführer</b> mit Erdbeer-, Toffee-Karamell oder Mango-Topping	1,90 €

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

Guten Appetit ihr Lieben!



## SÜSSE GENÜSSE

<b>Schoko-Wasserfall</b>	7,90 €
Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Vanillesoße und Früchten. Bitte 15 Minuten Zubereitungszeit einplanen!	
<b>Süßes Glück</b>	4,90 €
Vanillesoße mit Mangosauce, Schokocrunch und Schokolinsen	
<b>Strawberry-Love</b>	5,90 €
Vanillesoße mit Butterwaffeln, Erdbeersauce und gebrannten Mandeln	
<b>Fluffy Duck</b>	5,50 €
Vanillesoße mit Eierlikör, Crumble und Krokant	
<b>Schoko-Glück</b>	5,90 €
Vanillesoße mit Schokosauce, karamelisierten Nüssen und Cranberrys	
<b>Sweet Cherry</b>	6,50 €
Vanillesoße mit Mandelbaiser, Amarenakirschen und Karamelsauce	
<b>Premium-Milchshake – mit Suchtgefahr!</b>	4,90 €
Die ultimativen Shakes! Eisgekühlt, frisch, mit viel drin. Haselnuss-Coffee, Toffee-Caramel, Erdbeere oder Vanille.	
<b>Iced Coffee</b>	4,90 €
Geeister Kaffee mit Vanillesoße und Praline-Topping. Herrlich anders. Mit dem gewissen Etwas.	
<b>Eisschokolade – der Klassiker</b>	4,90 €
Geeister Schokoladentraum mit Vanillesoße und Toffee-Caramel-Topping. Klassisch gut!	
<b>Vanillesoße</b>	3,90 €
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 Classic, Medium, Naturell	0,75l	7,80 €
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 Braumbier 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 €
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 €

## 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 €

### 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

<b>Ems-Island Grauer Burgunder</b>	0,20l	6,50 €
Trocken. Deutschland, Pfalz. Fruchtig-frischer Grauburgunder mit leichter angenehmer Säure. Aromen von Birnen und Nüssen.	0,75l	22,50 €
<b>Vier Jahreszeiten Chardonnay</b>	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 €
<b>Ems-Island Weißer Burgunder</b>	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

<b>Vier Jahreszeiten Spätburgunder Rosé</b>	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

<b>Ems-Island Merlot</b>	0,20l	6,70 €
Trocken. Deutschland, Pfalz. Körperreicher, intensiver und nachhaltiger Wein, trotzdem sehr weich und gefällig.	0,75l	23,20 €
<b>Vier Jahreszeiten Spätburgunder</b>	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

<b>Marina Alta Blanco D.O.</b>	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.		
<b>Riesling</b>	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.		
<b>Kunststück QbA</b>	0,75l	26,90 €
Cuvée Auxerrois u. Weißburgunder. Deutschland, Rheinhessen. Komplexe Noten von reifen Aprikosen und weißen Blüten, würzig, komplex, mit beachtlicher Länge.		
<b>Gravel &amp; Loam</b>	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.

### Maques de Alvarez Garnacha

0,75l 22,50 €

Herrlich runder Rotwein ohne Ecken und Kanten. Seine prächtige weiche Frucht verdankt er der Rebsorte Garnacha, aus dem traditionsreichen Anbaugebiet Cariñena, Spanien.

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