



WEIN- & GETRÄNKEKARTE

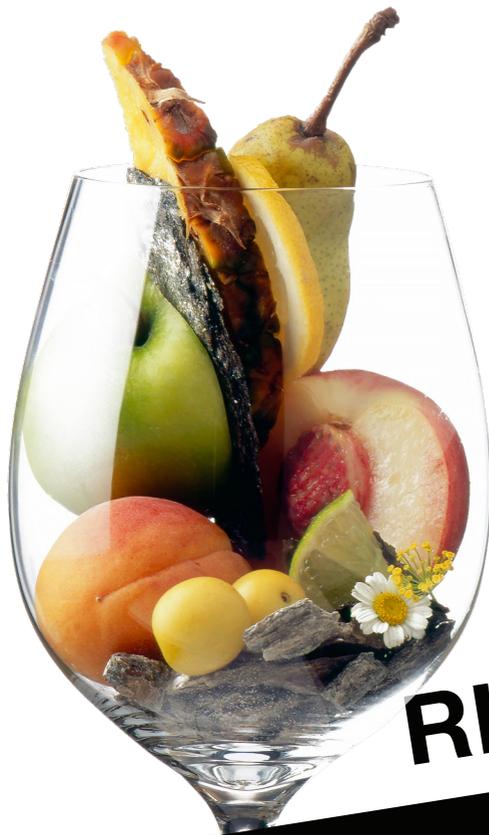
VON WEINEN & GEWÄCHSEN

Gibt es einen Genuss, der so differenziert und vielseitig ist, wie ein Schluck guten Weines? Kultur und Handwerk verbinden sich auf köstliche Weise und zeigen sich immer wieder neu, denn Weinanbau scheint das letzte Abenteuer unserer Tage zu sein. Farbe, Körper, Aroma.

LU'S BOX nimmt Sie mit auf eine sinnliche Reise in die klassischen Anbaugebiete der Welt und bemüht sich nicht nur durch persönliche Beratung sondern auch visuell Ihnen dieses Naturprodukt nahe zu bringen.

Überwiegend Weine autochthoner Rebsorten setzt der Sommelier Rene Rezaï auf unsere Weinkarte. Mit Authentizität überzeugen sie als charaktervolle Solisten oder im Zusammenspiel mit feinen Speisen.





RIESLING

WEISS // DEUTSCHLAND // RIESLING

0,2 L

0,75 L



„Startup“ Riesling trocken

7,90

27,00

Weingut Mohr // Rheingau



Riesling



Vorspeisen / Meeresfrüchte / Sushi

Leuchtet klar mit golden-grünen Reflexen im Glas. Das Bukett ist kraftvoll, üppig und verströmt sofort Aromen von reifen Pfirsichen, gelben Äpfeln, Orangenkonfitüre und reifer Mango. Von unserem Sommelier feinjustiert.

Haus Klosterberg Pinot Blanc 34,90

Markus Molitor // Mosel

 Pinot Blanc Vorspeisen / Spargel / Fisch

Leuchtet hellgold mit grünen Reflexen im Glas. Quitte, frisches Heu, Walnüsse, einem Hauch von Bourbon-Vanille und Kamille sind die dominierenden Düfte. Zeigt sich enorm dicht, kraftvoll und opulent.

Silvaner, trocken 29,90

Weingut Max Müller // Franken

 Silvaner Geflügel / Gegrilltes Fleisch / Meeresfrüchte / Salat

Dieser saftige Silvaner besticht durch frische Duftnoten und strahlende Gelbfruchtigkeit im Glas. Fein gepuffertes Säurespiel und ein aromatischer, fruchtbetonter Körper runden das Geschmackserlebnis ab.

LU'S BOX Grauburgunder 7,90 27,00

Jens Bettenheimer // Rheinhessen

 Grauer Burgunder Spargel / Fisch / Geflügel

Blitzblank sauber, frisch, mit enormen Trinkvergnügen. Hier ergänzen sich Produkt und Erzeuger perfekt. Der Duft erinnert direkt an reife Ananas. Im Geschmack angenehm frisch und verspielt, im Abgang dominant und belebend. Die feine Säure verleiht dem Wein frische und Lebendigkeit.

„SaWeCh“ Cuvée 32,90

Jens Bettenheimer // Rheinhessen

 Sauvignon Blanc / Weißer Burgunder / Chardonnay Spargel / Gegrilltes Fleisch / Pasta

Frische vom Sauvignon Blanc, Saftigkeit vom Weißburgunder & tiefe vom Chardonnay ergeben eine perfekte Symbiose.



GRÜNER VELTLINER

WEISS // ÖSTERREICH // GRÜNER VELTLINER

0,75 L



Grüner Veltliner Kamptal BIO

Weingut Loimer // Niederösterreich

39,00



Grüner Veltliner



Vorspeisen / Fisch / Geflügel

Feinsaftige Frucht, feine Säure, Duft nach Ananas und Grapefruit. Der passionierte Weinbauer Fred Loimer zählt heute zu den Top-Winzern in Österreich. Zart strukturiert, vielseitig und von einer Tiefe, die sich erst allmählich erschließt, lassen sich seine Weine unkompliziert genießen.



CHARDONNAY

WEISS // FRANKREICH // CHARDONNAY

0,2 L

0,75 L



Macon Village „La Crépillonne“

10,00

33,90

Domaine Fichet // Burgund



Chardonnay



Spargel / Vorspeisen / Fisch

Wunderbare Noten von Zitrusfrüchten mit leichten floralen Einflüsse. Es ist ein schöner, unkomplizierter aber ausgewogener Weißwein für den Sommer, der aber auch im Winter seine Liebhaber finden wird.

Chorey-lès-Beaune Blanc

89,00

Domaine Chapuis // Burgund



Chardonnay



Austern / Fisch / Asiatische Gerichte

Leuchtendes helles Gelb. Duft nach Apfel, Ananas und Holz. Etwas Walnuss im Mund, Apfel, Akazienblüte und eine animierende Salzigkeit. Fruchtig, gute apfelige Säure. Schöner empfehlenswerter Chardonnay.

Tourain Sauvignon

29,50

Domaine Bellevue // Loire



Sauvignon Blanc



Fisch / Meeresfrüchte / Milder Käse

In der Nase zeigt er sich mit intensiven Noten von exotischen Früchten, wie etwa Litschis, Ananas und Mango. Aber auch zarte Nuancen nach frischen Rosen lassen sich hier entdecken.

Anciens Temps Sauvignon-Chardonnay

26,90

R. Cébazan // Languedoc



Sauvignon Blanc / Chardonnay



Fisch / Salat / Vorspeisen

Im Duft kommen Noten von exotischen Früchten, Zitronen und Limetten hervor - unterlegt von etwas Karamell. Das Mundgefühl wird von einer körperreichen Struktur und einer reifen Saftigkeit geprägt.

Muscadet Serve et Maine sur Lie AOP

33,00

Château de Cleray // Loire



Melon de Bourgogne



Aperitif / Meeresfrüchte / Krustentiere / Mousseline von Jakobsmuscheln

Ein Duft von Lindenblüten, frischen Zitrusfrüchten strömt aus dem Glas, verschmolzen mit Aromen von Birne und Ananas. Am Gaumen schmeichelt der Wein mit viel Frische und großer Finesse.

FRANKREICH ist auch heute noch das wichtigste und einflussreichste Weinland. Hier finden sich die berühmtesten Anbauggebiete – man denke nur an Bordeaux, an das Burgund oder die Champagne. Französische Winzer schaffen es vom Elsass bis ins Roussillon, vom Vin de Pays bis zum Grand Cru Classé, Weine auf einem Niveau anzubieten, das sowohl an der einfachen Tafel als auch in der Sternegastronomie begeistert.



CORTESE

WEISS // ITALIEN // CORTESE

0,2 L

0,75 L



Gavi del Comune di Gavi

„Sori della Monaca“

10,00

33,90

Cascina delle Monache // Piemonte



Cortese



Fisch / Gemüse / Milder Käse

In der Nase überwiegen Noten von aromatischen Kräutern, die von wildem Thymian bis Majoran reichen und durch Rosmarinbüsche gehen. Noten von Zitronengras, Chinotto-Zesten und Zitronenblüten wechseln sich ab mit Noten von Wildblumenhonig, goldenem Apfel und vor allem Mandelempfindungen.

Pinot Grigio DOC Friuli „Permani“

26,90

Matteo Braidot // Friuli Venezia Giulia

 Pinot Grigio Vorspeisen / Fisch / Gemüse

Dieser Pinot Grigio von Matteo Braidot ist von guter Struktur, frisch und sehr elegant. Mit einem Duft und Geschmack von weißen Blüten und weißen Früchten, ergeben zusammen ein sehr angenehmes, stimmiges Aromenbündel. Ein edler Weißer mit viel Tiefgang und vornehmer Ausstrahlung.

Lugana DOC „San Vito“

36,00

Cantina di Negrar // Veneto

 Trebbiano Fisch / Meeresfrüchte / Vorspeisen

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Bouquet: fein, mild, mit zarten Noten von weißen Früchten, leicht blumig. Geschmack: mittelkräftig, harmonisch, frisch und mineralisch.

Lugana DOC „I Frati“

39,00

Ca' dei Frati // Lombardia

 Turbiana Vorspeisen / Mediterrane Gerichte / Fisch

Im Glas leuchtet dieser Wein in einem klaren Strohgelb mit goldenen Highlights. Das Bouquet ist wunderbar facettenreich - in jungen Jahren wird die Nase von feinen Noten nach weißen Blüten, saftigen Aprikosen und Mandeln verwöhnt.

ITALIEN - Die Bandbreite der Italienischen Weißweine ist enorm: Aus dem alpinen Norden stammen fruchtige, feine Weine wie Gavi oder Pinot Bianco. Aus dem Veneto kommen Klassiker wie Lugana oder Soave. Je weiter man nach Süden vordringt, desto kräftiger werden die Weine: Die Weißen aus Sizilien und Kampanien zeigen viel aromatische Power und einen voluminösen Körper.



VERDEJO

WEISS // SPANIEN // VERDEJO

0,2 L

0,75 L



Verdejo Cantarranas DO
Cuatro Rayas // Castile-Leon

7,90

26,90

 Verdejo

 Salat / Eintopf / Pasta / Fisch

Der Cantarranas Verdejo von Cuatro Rayas erscheint im Glas in einem hellen Strohgelb mit grünen Reflexen und einem spannungsreichen Bouquet. Die Nase verückt mit herrlich erfrischenden Aromen von Zitrusfrüchten, welche von Holunder und Anklängen an tropische Früchte begleitet werden. Ist schlank am Gaumen und lebhaft durch seine spritzige Säure.

**Blanco Rioja DOCa**

42,90

Bodegas Muga // Rioja



Viura / Malvasía / Garnacha Blanca



Spargel / Fisch / Asiatische Gerichte

Ein feiner Weißwein, der wie alle Weine des spanischen Herstellers nach traditioneller Weise hergestellt wird. An der Nase überrascht der Weißwein mit einer Kombination von Fenchel und Honig, mit feinen Noten von grünen Äpfeln, Ananas und Zitrusfrucht. Am Gaumen ist der Wein wunderbar mineralisch, frisch und komplex. Hier kommen besonders die Zitrus- und Ananasnoten zum Tragen.

Das Weinland **SPANIEN** hat viele Eigenschaften, die so vielfältige Weine entstehen lassen: die intensive Sonneneinstrahlung, viele verschiedene Klimata mit Einflüssen von Atlantik und Mittelmeer, diverse Arten von Böden und über 250 verschiedene Rebsorten.

Spanien gehört zu den drei gebirgigsten Ländern Europas, nicht nur die Landschaft sondern auch das Mikroklima in den jeweiligen Regionen bestimmt. Neben den Weinregionen auf der iberischen Halbinsel kommen noch die Balearen und die Kanaren hinzu, die ihr ganz besonderes eigenes Mikroklima haben.



FRÜHBURGUNDER

ROT // DEUTSCHLAND // FRÜHBURGUNDER

0,2 L

0,75 L



Jazzy 36 Reserv QbA

10,00

33,90

Jens Bettenheimer // Rheinhessen



Cabernet Sauvignon / Frühburgunder / Merlot / Regent



Kräftiger Käse / Lamm / Braten

Jazzy hat ein tief dunkles Rubinrot, mit fast immer einem braunen Übergang in der Nase ist er mega zugänglich und würzig und hat beinahe balsamische Aromen vom reifen Waldfrüchten, Zimt, schwarzen Pfeffer, Speck und Leder. Er ist dabei sehr elegant und animierend.



CABERNET SAUVIGNON

ROT // FRANKREICH // CABERNET SAUVIGNON

0,2 L

0,75 L



Cabernet Sauvignon

„Esprit Cepage“

7,90

26,90

Coteaux du Pic // Languedoc



Cabernet Sauvignon



Wild / Lamm / Kräftiger Käse

Dichtes Granatrot mit violetten Reflexen. Volles Bukett an schwarze Beeren erinnernd. Vollmundig, leichte Fruchtsüße, würzig (Pfeffer). Subtile und unverwechselbare Aromen von „Garrigues“ (mediterrane Kräuter und Pflanzen, die in dieser Landschaft wachsen). Feine Tannine, lang anhaltend. Exzellentes Preis-Genussverhältnis.

Anciens Temps Grande Réserve

Merlot-Cabernet

36,00

R. Cébazan // Languedoc



Cabernet Sauvignon / Merlot



Rind / Wild / Pasta

Der Anciens Temps Grande Reserve ist ein konzentrierter, würziger Rotwein aus Frankreich. Im Glas glänzt er in einem tiefen Dunkelrot mit violetten Nuancen. Im Duft vermählen sich Aromen von schwarzen Beeren und Pflaumen mit Noten vom Holzausbau (vor allem grüner Paprika, Vanille und Toffee). Sehr üppig, aber dennoch weich im Geschmack - mit rundem Tannin, reifer Saftigkeit und langem Nachhall.

Aloxe-Corton

139,00

Domaine Chapuis // Burgund



Pinot Noir



Wild / Lamm / Kräftiger Käse

Aloxe Corton ist in der Welt vor allem für seinen Charlemagne“ (Chardonnay) bekannt, aber man muss sagen, dass auch die Rotweine im Burgund auf höchstem Niveau stehen. Viele reife rote Früchte mit Noten von Unterholz und feuchter Erde, dunklen Gewürzen und mineralischen Anklängen und fett, das Getränk ist angenehm und fast salzig, der Körper überzeugend mit samtigen Tanninen und einem langen Abgang.

FRANKREICH ist unbestreitbar eine der großen Weinbaunationen, die sich insbesondere auf die Herstellung von hervorragendem Rotwein spezialisiert hat. Der Genuss eines Glases französischen Rotweins ist mehr als nur das Erleben einer Geschmacksexplosion – es ist ein Eintauchen in die jahrhundertealte Kultur und Tradition, die Frankreich so einzigartig macht.



PRIMITIVO

ROT // ITALIEN // PRIMITIVO

0,2 L

0,75 L



„Lu Rappaio“

Primitivo di Manduria DOP

9,50

29,90

Masca del Tacco // Puglia



Primitivo



Gegrilltes Fleisch / Braten / Pilze / Pilzgerichte

Gleich nach dem Entkorken entfaltet der halbtrockene Wein seinen köstlichen Duft nach roten Beeren, zu dem sich zarte Nuancen von Marmelade und Zimt gesellen. Mit seinem Finale, dessen Nachklang lange anhält, überzeugt dieser erlesene Tropfen jeden Feinschmecker.



Appassimento „San Vito“

8,90

27,90

Cantina di Negrar // Veneto

 Corvina / Corvinone / Rondinella

 Gegrilltes Fleisch / Braten / Kräftiger Käse

Farbe: rubinrot. Bouquet: komplex, mit Noten von Kirsche und Vanille. Geschmack: harmonisch, voll und samtig. Das Finale ist lang mit würzigen Tönen.

Poggio al Moro Bolgheri Rosso DOC

55,00

Enrico Santini // Toscana

 Sangiovese / Cabernet Sauvignon / Merlot / Syrah

 Vorspeisen / Wild / Kräftiger Käse

Im Mund gibt sich der „Poggio al Moro“ kräftig mit vollen Tanninen und einer feinen Säure. Die würzigen und fruchtigen Aromen füllen den gesamten Gaumen aus und der Wein hat einen langen Abgang.

ITALIEN - Das Land der Kunst, Kultur und exquisiter Rotweine! Als einer der größten Weinproduzenten der Welt bietet Italien eine verführerische Vielfalt an edlen Tropfen, die jeden Gaumen begeistern. Von den sonnenverwöhnten Hügeln der Toscana bis zu den malerischen Weinbergen des Piemont, erwartet Sie eine einzigartige Kombination aus Tradition, Terroir und Leidenschaft. Italienische Rotweine zeichnen sich durch ihre fruchtigen Aromen, Finesse und Harmonie aus, die jeden Schluck zum wahren Genuss machen.



PRANILLO

ROT // SPANIEN // TEMPRANILLO

0,2 L

0,75 L



Hacienda López de Haro

Tempranillo DOCa

Bodega Classica // Rioja

8,90

27,90

 Tempranillo

 Tapas / Charcuterie / Kräftiger Käse

Präsentiert Noten von roten Früchten, Lakritz und feinen Röst-Aromen durch Eichenfass-Ausbau. Am Gaumen fruchtig und üppig, mit süßlichen Tanninen und warmem Mundgefühl.

Embocadero DO

San Pedro Regalado, Sotillo // Castile-Leon

37,90

 Tempranillo

 Grilltes Fleisch / Lamm / Wild / Kräftiger Käse

Tiefe rubinrote Farbe, Bouquet von roten Früchten, Gewürzen, Eiche und Vanille, vollmundig und elegant am Gaumen, seidige Tannine, bemerkenswerte Frische, langer und anhaltender Abgang, Aromen von Zedernholz im Nachhall.

ROSÉ

ROSÉ

0,2 L

0,75 L

„Doktorspiele“ Rosé

6,90

26,90

Dr. Koehler // Rheinhessen



Cabernet Sauvignon / Frühburgunder / Merlot / Spätburgunder



Meeresfrüchte / Fisch / Geflügel

Leuchtend pink erstrahlt dieser Rosé-Wein im Glas und macht sofort Lust auf Sommer. Das Spiel mit roten Burgunderrebsorten sowie Merlot, Portugieser und Cabernet Sauvignon verleiht diesem Konzeptwein nicht nur seine knallige Farbe, sondern auch sein beeriges Aroma.

Miraval Côtes de Provence Rosé AOP

54,90

Château de Miraval // Provence



Cinsault / Grenache / Syrah / Vermentino



Vorspeisen / Fisch / Mediterrane Gerichte

Die Flasche ist auffällig designet, der Wein im für die Provence typischen lachsfarbenen Rose. Das Bouquet finden sich elegante Aromen von Blüten, Beeren und Kräutern. Am Gaumen schmeichelt der Rosé durch volle Frucht, Mineralität und Komplexität.

„La Chapelle“ Rosé d'Anjou

34,90

Château de Fesles // Loire



Corvina / Rondinella



Salate / gegrilltes Fleisch / Geflügel / Fisch

Aromen wie Sommerblumen, rote Früchten und dunklen Waldbeeren.

SCHAUMWEIN



SCHAUMWEIN

0,10 L

0,75 L

Spumante Gold Cuvée Brut „venti2“

6,00

33,00

Borgo Molino // Veneto



Glera / Riesling



Fisch / Meeresfrüchte / Vorspeisen

Helle, strohgelbe Farbe, klarer und knackiger Duft mit Noten von gelben Früchten. Am Gaumen zeigt er sich frisch, trocken und ausgewogen.

Champagner Rosé

159,00

Ruinart // Champagne



Pinot Noir / Chardonnay / Pinot Blanc



Vorspeisen / Meeresfrüchte / Fingerfood

Im Aroma delikater und frisch, sie präsentiert zunächst eine originelle Palette exotischer Früchte und kleinerer Früchte.

Champagne Pol Roger Brut Reserve

99,00

Pol Roger // Champagne



Chardonnay / Pinot Meunier / Pinot Noir



Vorspeisen / Pasta / Fingerfood

Die ansprechende und dynamische Cuvée zeigt eine schöne Harmonie und Frische mit gleichzeitig guter Struktur.

Château de Montguéret Saumur Brut

8,00

48,00



Chenin / Grolleau / Chardonnay / Cabernet Franc



Aperitif / Gänseleber / Kalbslendchen mit Krebsen

Hat eine feine Perlage und viel Finesse. In der Nase weiße Blüten, Marille und einer frischen Brioche.

Château de Montguéret Saumur Rosé Sec

8,00

48,00



Cabernet Franc



Aperitif / Dessert

Das auserlesene Bouquet schmeichelt mit Noten von Himbeere und frischer schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen elegant, ausgewogen mit großer Finesse.

SCHATZKAMMER



Weissburgunder**Ihringer Winklerberg Erste Lage**

69,00

Weingut Dr. Heger // Baden



Weißer Burgunder



Fisch / Meeresfrüchte / Pasta

FrISChe Nase, feine Zitrusnoten, Mirabelle. Schön ausbalanciert. Kompakter Körper und angenehmer Schmelz. Der Weißburgunder Ihringer Winklerberg ist ein kräftiger, anspruchsvoller Weissburgunder.

Eigenart Silvaner trocken

69,00

Weingut Max Müller // Franken



Silvaner



Fisch / Gegrilltes Fleisch / Salat

Offenbart sich erst nach einiger Zeit in voller Schönheit. Intensives gelbfruchtiges Bukett, herkunftsgeprägt und kompromisslos. Zarte Röstnoten, Würze und Druck machen den „eigenartigen“ Silvaner zu dem was er ist.

Puligny-Montrachet Villages

139,00

Domaine Jean-Marc Boillot // Burgund



Chardonnay



Vorspeisen / Fisch / Kalbfleisch

In der Nase eine faszinierende Tiefe und Klarheit mit Aromen von weißem Pfirsich, frischem Gebäck, Blumen und Kräutern. Am Gaumen rund, vollmundig, samtig und elegant mit einem trocknen, salzigen Finish.

Châteauneuf-du-Pape AOP 269,00

Château Beaucastel, Famille Perrin // Rhône

 Mourvèdre / Grenache / Syrah / Counoise / Terret Noir / Muscardin Braten / Lamm / Wild

Offenbart eine bemerkenswerte Dichte im Duft wie auch am Gaumen. Blaue und schwarze Beeren, Kirschen und Pflaumen verbinden sich mit Lakritze, Bresaola, Veilchen und Sojasauce, aber auch mit einer kühlen Mineralität und einer frischen Säurestruktur.

Sassicaia Bolgheri DOC 450,00

Tenuta San Guido // Toscana

 Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc Wild / Rind / Kräftiger Käse

Italiens Antwort auf Bordeaux und besticht durch seine ausdrucksstarke Aromatik und bemerkenswerte Eleganz. Mit Noten von dunklen Kirschen, Johannisbeeren und exotischen Gewürzen zeigt dieser „Mediterrane Cabernet“ eine faszinierende Balance aus Frische, Finesse & reifer Frucht.

Bricco Dell 'Uccellone Barbera d'Asti DOCG 139,00

Braida // Piemonte

 Barbera Gegrilltes Fleisch / Braten / Kräftiger Käse

Präsentiert sich unglaublich elegant und weich, mit eindrücklicher Konzentration und ebensolchem Gehalt. Im Bouquet herrliche Duftnuancen von reifen Beeren, Obst und Pfefferminze.

Tignanello IGT 210,00

Tenuta Tignanello // Toscana

 Sangiovese / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc Lamm / Wild / Schmorbraten

Noten von reifer roter Frucht wie Amarenakirsche, Sauerkirsche und Johannisbeere verbinden sich mit süßen Noten von Vanille und Minze und delikaten Gewürzanklängen von weißem Pfeffer und Myrte.

GETRÄNKE



GETRÄNKE // ALKOHOLFREI

0,75 L

Kola	Flasche 0,33l	3,50€
Kola Zero	Flasche 0,33l	3,50€
Bio Apfelschorle	Flasche 0,33l	3,50€
Maracuja-Orangenschorle	Flasche 0,33l	3,50€
Orangenlimonade	Flasche 0,33l	3,50€
Zitronenlimonade	Flasche 0,33l	3,50€
Rhabarberlimonade	Flasche 0,33l	3,50€
Ingwer & Zitrone Limonade	Flasche 0,33l	3,50€
Fever Tree Tonic	Flasche 0,2l	4,00€
San Pellegrino classic	0,25l / 0,75l	3,50 / 7,00€
Selters, still	0,25l / 0,75l	3,00 / 6,50€

GETRÄNKE // BIER

Früh Kölsch (vom Fass)	0,2l	2,00€
Schreckenskammer	Flasche 0,33l	3,50€
Estrella	0,2l	3,00€
Peroni	Flasche 0,33l	3,50€
Arcobräu Mooser Lisl Helles	Flasche 0,33l	3,50€

GETRÄNKE // BIER

Weizenbier	Flasche 0,33l	4,90€
Weizenbier Alkoholfrei	Flasche 0,33l	4,90€
Leffe Blonde	Flasche 0,33l	4,50€
Jever Fun Alkoholfrei	Flasche 0,33l	3,50€

GETRÄNKE // APERETIF, DEGESTIF & DRINKS

Hugo Holunderblütensirup, Prosecco und Soda auf Eis	0,2l	7,90€
Aperol Spritz Prosecco, Aperol und Soda auf Eis	0,2l	7,90€
Lillet Wild Berry	0,2l	7,90€
Vermuth Ferdinands weiss/rot, auf Eis	4cl	6,90€
Dry Martini (Gin, dry Vermouth)		9,50€
Martini Bianco	4cl	6,90€
Negroni (Gin, Campari, roter Vermouth)		9,50€
Mojito Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda		9,00€
Espresso Martini (Vodka, Kahlua Likör, Espresso)		10,00€
Basil Smash (Gin, Basilikum, Zitrone)		10,00€

Whisky Sour (Whisky, Zitrone, Eiweiß) 10,00€

Old Fashioned

Whisky, Angostura Bitters, Zuckersirup 10,00€

GETRÄNKE // GIN & TONIC

Castle Bensberg dry Gin, 41% 0,2l 12,00€
als Gin Tonic 4cl mit Fevertree Mediteranien Tonic

Monkey 47, 47% 0,2l 12,00€
als Gin Tonic 4cl mit Fever Tree Indian Tonic

Brandstifter, 43% 0,2l 12,00€
als Gin Tonic 4cl mit Fever Tree Indian Tonic

Le Tribute, 43% 0,2l 12,00€
als Gin Tonic 4cl mit Le tribute Tonic

Bobby's Schiedam dry Gin, 42% 0,2l 12,00€
als Gin Tonic 4cl mit Fever Tree Indian Tonic

weitere Gin's und Tonics aus unserem Sortiment auf Nachfrage

GETRÄNKE // WHISKY // SCOTTLAND BLENDET SCOTCH

Chivas Regal, 12J, 40% 4cl 9,50€

Johnnie Walker BLACK Label 40% 4cl 9,50€
Blend mit rauchiger Note, toller Alltagswhisky

GETRÄNKE // WHISKY // SCOTTLAND SINGLE MALT

Aberlour, 12J 4cl 14,00€
Cherryfass gereift, 48%, fruchtig, würzig, mit Übergang zu reiner Schokolade

Ardberg 10J 4cl 14,00€
46%, torfig, leicht salzig, dazu eine schöne Schärfe von Anis und schwarzem Pfeffer am Zungenrand

Laphroig, 10J, 40% 4cl 12,00€
stark rauchige Aromen

Glen Allachie, 15J, 46% 4cl 14,00€
süße Gewürze, Rosinen und Karamell

weitere Whisky's aus unserem Sortiment auf Nachfrage

GETRÄNKE // RUM

Botucal, Reserva Exclusiva 40% 4cl 9,80€
komplex, schokoladig, süß, fruchtig, würzig

Black Tot, 46,2% 4cl 9,80€
reiche Aromen von Barbados und Guyana mit dem kühnen Charakter Jamaikas

Zacapa Centenario 25 Años 40% 4cl 19,00€
Guatemala, würzige Aromen von heller Schokolade, Kaffee und hellem Toffee, elegant und harmonisch

weitere Rum's aus unserem Sortiment auf Nachfrage

GETRÄNKE // BRÄNDE, LIKÖRE, KRÄUTER, VODKA

Castle Bensberg „Alte Birne“ Edelbrand	4cl	5,90€
Ferdinands Quitte mit oder ohne Eis	4cl	5,90€
Castle Bensberg „Likör“ Karamell, Vanille, Haselnuss mit oder ohne Eis	4cl	5,90€
Vodka	4cl	6,90€
Grappa 45%, 12 Jahre im Fass gereift	4cl	8,90€
Bergisches Obstwasser 38%	4cl	5,90€
Bergischer Rittmeister, Kräuterlikör, 31%	4cl	5,90€
Baileys Likör	4cl	5,90€
Sambuca	4cl	5,90€
Jägermeister	4cl	5,90€
Averna	4cl	5,90€
Ramazzotti	4cl	5,90€

GETRÄNKE // HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	3,20€
Espresso/ Doppelter Espresso	2,90€ / 3,90€
Espresso macchiato	3,20€
Cappuccino italiano mit Milchschaum	3,90€
Latte macchiato	3,50€
Caffe Latte mit doppeltem Espresso	4,20€
Caffe Latte mit doppeltem Espresso und Flavour nach Wahl: Karamell, Amaretto, Vanille, Makadamia, Haselnuss	4,90€
Baileys Coffee	
Kaffee mit Bailys & Sahne	5,50€
Tasse Kakao mit Sahne	4,00€
Ingwer-Minz-Tee mit frischem Ingwer und Minze	4,50€
Minztee mit frischer Minze	3,40€
Heiße Zitrone frisch gepresst mit Honig	3,20€



A R A S C O
Fine Wine