

VORSPEISEN

Starters

| | € |
|--|---------------------------------------|
| Rinderkraftbrühe mit Markklößchen Beef broth with marrow dumplings | 6.50 |
| Kartoffelcremesuppe mit Croûtons Potato cream soup with Croûtons | 6.50 |
| Knoblauchbrot vom Grill Grilled garlic bread | 4.00 |
| Bruschetta Grilled garlic bread with tomatoes | 7.50 |
| Kleiner gemischter Salatteller Small mixed salad | 6.50 |
| Brotsalat mit Tomaten, Rucola, Parmesan, Pinienkerne und Oliven Bread salad with tomatoes, rucola, parmesan, pine nuts and olives | 7.90 |
| Insalata Caprese Tomato mozzarella salad | 7.90 |
| Gegrilltes mediterranes Gemüse (Paprika, Auberginen, Champignons, Zucchini) Mixed grilled vegetables (pepper, eggplants, mushrooms, courgettes) | klein / small 6.90 groß / big 8.90 |
| ½ Dutzend gegrillte Riesengarnelenschwänze mit Aiolidip ½ dozen tiger prawns with aiolidip | 13.00 |

Gegrillte Tournedos vom Rinderfilet 15.90
auf einem Rucolabett mit gehobeltem Parmesan
Grilled tournedos from beef-filet on rocket salad with planed parmesan

Hot appetizer Plate (2 - 4 Personen) 12.90
(Mozarella Sticks, Peppers Red & Hot, Onion Rings,
Tomato Cheese Bits)

-Preise inkl. Service und MwSt.-

BURGER

Burger menu

Unsere Burger (200g) servieren wir alle mit Coleslaw und einer Beilage nach Wahl.

All burgers (200g) we serve with coleslaw and a side dish.

€

Chef Burger mit N.Y. BBQ Sauce, Spiegelei, Bacon, Käse und gebr. Zwiebeln 16.90

Chef burger with N.Y. BBQ sauce, fried egg, bacon, cheese and roasted onions

Steg 7 Burger mit Steg 7 Burgersauce, Spiegelei, Bacon und Käse 15.90

Steg 7 Burger with Steg 7 Burgersauce, fried egg, bacon and cheese

Crispy Chicken Burger 11.90

Crispy chicken burger

Veggieburger 11.90

Vegetarian burger

Hamburger 11.90

Hamburger

Cheeseburger 12.90

Cheeseburger

Chiliburger 12.90

Chiliburger

Baconburger 13.90

Baconburger

Lachsburger 13.90

Salmonburger

Wählen Sie Ihre Burgersauce / choose your Burgersauce

- Steg 7 Burgersauce (vegetarisch) - New York BBQ Sauce

Beilagen / Side dishes

- Spätzle

German noodles

- Pommes frites

French fries

- Wedges

Wedges

- Folienkartoffel mit Sauerrahm

Baked potato with sour cream

- Gemüse der Saison

Vegetables

- Blattspinat

Spinach

- Curly Fries + 2,- €
Curly Fries

- Kleiner gemischter Salatteller + 2,70 €
Small mixed salad

Zusätzlich wählbar / In addition

- 200g Rindfleisch + 5,- €
200g beef

- Bacon + 2,- €
Bacon

- Spiegelei + 2,- €
Fried egg

- Gebratene Zwiebeln + 1,- €
Roasted onions

- Jalapenos + 1,- €
Jalapenos

- Käse + 1,- €
Cheese

-Preise inkl. Service und MwSt.-

BLACK ANGUSRIND AUS ARGENTINIEN

Argentina Black Angus

Unsere Steaks servieren wir alle mit Coleslaw und einer Beilage nach Wahl.
Genießen Sie Ihr Fleisch entweder Natur, mit Kräuterbutter, gebratenen Zwiebeln oder mit
beidem!

All the steaks we serve with coleslaw and a side dish. Enjoy your meat with herbed butter, caramelized onions or both!

| | | € |
|--|------|-------|
| Hüftsteak „Virginia“ mageres Fleisch mit Pfefferkruste | 250g | 22.90 |
| Haunch steak „Virginia“ encrust with pepper | 350g | 27.90 |
| | | |
| Rumpsteak mageres Fleisch mit typischem Fettrand | 220g | 24.90 |
| Sirloin steak | 320g | 31.90 |
| <i>Für 2 Personen / for 2 persons</i> | 520g | 52.50 |
| | | |
| Entrecôte stark marmoriertes Fleisch, hoher Fettanteil | 250g | 24.90 |
| Entrecôte | 350g | 31.90 |
| <i>Für 2 Personen / for 2 persons</i> | 600g | 54.80 |
| | | |
| Filetsteak mageres Fleisch, das zarteste Stück | 200g | 29.90 |
| Fillet of beef | 300g | 35.90 |
| <i>Für 2 Personen / for 2 persons</i> | 500g | 64.00 |

Beilagen / Side dishes

| | | |
|---|--|--------------------------|
| - Spätzle German noodles | - Pommes frites French fries | - Wedges Wedges |
| - Folienkartoffel mit Sauerrahm Baked potato with sour cream | - Gemüse der Saison Vegetables | - Blattspinat Spinach |
| - Curly Fries + 2,- € Curly Fries | - Kleiner gemischter Salatteller + 2,70 € Small mixed salad | |

Soßen / Sauces

- Pfefferrahmsoße + 4,- €

- Sauce béarnaise + 4,- € - Rotweinjus + 4,-

€ - Rahmsoße + 4,- €

Pepper sauce

Béarnaise sauce

Gravy

Creamy gravy

-Preise inkl. Service und MwSt.-

SIMMENTALER WEIDERIND AUS DEUTSCHLAND

German Simmentaler Beef

Unsere Steaks servieren wir alle mit Coleslaw und einer Beilage nach Wahl.
Genießen Sie Ihr Fleisch entweder Natur, mit Kräuterbutter, gebratenen Zwiebeln oder mit
beidem!

All the steaks we serve with coleslaw and a side dish. Enjoy your meat with herbed butter, caramelized onions or both!

| | | € |
|------------------------|---------------------------------------|------------|
| Dry Aged Rumpsteak | 220g | 25.90 |
| Dry Aged Sirloin steak | 320g | 33.50 |
| | <i>Für 2 Personen / for 2 persons</i> | 520g 55.00 |

T – Bone Steak *nur auf Vorbestellung / only pre-order* pro 100g 9.80

T – Bone Steak Preis ohne Beilage. Jede Beilage kostet 3.80 € extra (Curly Fries 5.80 €, kleiner gemischter Salatteller 6.50 €) !

T – Bone Steak price without side dishes. Every side dish costs 3.80 € extra (Curly Fries 5.80 €, small mixed salad 6.50 €) !

Beilagen / Side dishes

| | | |
|---|--|--------------------------|
| - Spätzle German noodles | - Pommes frites French fries | - Wedges Wedges |
| - Folienkartoffel mit Sauerrahm Baked potato with sour cream | - Gemüse der Saison Vegetables | - Blattspinat Spinach |
| - Curly Fries + 2,- € Curly Fries | - Kleiner gemischter Salatteller + 2,70 € Small mixed salad | |

Soßen / Sauces

- Pfefferrahmsoße + 4,- €

- Sauce béarnaise + 4,- € - Rotweinjus + 4,-

€ - Rahmsoße + 4,- €

Pepper sauce

Béarnaise sauce

Gravy

Creamy gravy

-Preise inkl. Service und MwSt.-

GRILLGERICHTE

Main Dishes

Unsere Gerichte servieren wir alle mit Coleslaw und einer Beilage nach Wahl.

All main dishes we serve with coleslaw and a side dish.

| | € |
|---|-------|
| Putensteak „Indian style“ mit gegrillter Ananas Turkey – Steak „indian style“ with a grilled pineapple | 13.90 |
| Portion Spare Ribs Portion spare ribs | 14.90 |
| „Holzfällersteak“ vom Schweinerücken mit Zwiebeln, Bacon und Spiegelei Steak of pork with onions, bacon and fried egg | 14.90 |
| Fleischspieß (ca. 220 g) mit mageren Fleischstücken von der Pute, Rind und Schwein, garniert mit Grillspeck Grilled meat skewer (beef, pork, turkey) with grilled bacon | 15.90 |

Beilagen / Side dishes

| | | |
|---|--|--------------------------|
| - Spätzle German noodles | - Pommes frites French fries | - Wedges Wedges |
| - Folienkartoffel mit Sauerrahm Baked potato with sour cream | - Gemüse der Saison Vegetables | - Blattspinat Spinach |
| - Curly Fries + 2,- € Curly Fries | - Kleiner gemischter Salatteller + 2,70 € Small mixed salad | |

Soßen / Sauces

- Pfefferrahmsoße + 4,- €

- Sauce béarnaise + 4,- € - Rotweinjus +

4,- € - Rahmsoße + 4,- €

Pepper sauce

Béarnaise sauce

Gravy

Creamy gravy

-Preise inkl. Service und MwSt.-

VEGETARISCH

Vegetarian

€

Folienkartoffel mit Kräuterquark und einem kleinen gemischten Salatteller 9.00

Baked potato with herbed curd and a small mixed salad

Blattspinat mit Spiegelei und Salzkartoffeln 1 Spiegelei / 1 egg 9.00

Spinach with fried egg and boiled potatoes

2 Spiegeleier / 2 eggs 11.00

Auberginen – Parmesan – Auflauf mit Ei, Tomaten und Mozzarella 10.90

Eggplant – parmesan – casserole with egg, tomatoes and mozzarella

Hausgemachte Spinatspätzle mit einem kleinen gemischten Salatteller 12.00

Homemade german spinach - noodles with a small mixed salad

Hausgemachte Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln 12.00

und einem kleinen gemischten Salatteller

Homemade german noodles with cheese, onions and a small mixed salad

„Spätzlesduett“ Spinat- und Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln 13.00

und einem kleinen gemischten Salatteller

Duet of homemade german noodles with spinach and with cheese and onions to this small mixed salad

Gefüllte Champignons (in der Folie) mit Coleslaw und einer Beilage nach Wahl 11.90

Filled mushrooms, to this coleslaw and on the side optional

- | | | |
|---|--|--------------------------|
| - Spätzle German noodles | - Pommes frites French fries | - Wedges Wedges |
| - Folienkartoffel mit Sauerrahm Baked potato with sour cream | - Gemüse der Saison Vegetables | - Blattspinat Spinach |
| - Curly Fries + 2,- € Curly Fries | - Kleiner gemischter Salatteller + 2,70 € Small mixed salad | |

-Preise inkl. Service und MwSt.-

FISCH / SALATE

Fish / Salad

| | € |
|---|-------|
| 200g frisches Lachsfilet vom Grill auf Blattspinat mit Salzkartoffeln Grilled salmon with spinach and boiled potatoes | 23.90 |
| Gegrillte Riesengarnelen mit Zitronengras aufgespießt auf Safrannudeln Big portion grilled tiger prawns pierced with lemon grass to this saffron noodles | 19.80 |
| Großer gemischter Salatteller Mixed salad | 9.50 |
| Großer gemischter Salatteller mit Fetakäse, Oliven und milde Peperoni Mixed salad with feta cheese, olives and mild chillies | 12.90 |
| Großer gemischter Salatteller mit gegrillten Streifen von der Putenbrust Mixed salad with grilled stripes from the turkey breast | 12.90 |
| Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Streifen vom Lachsfilet Mixed salad with stripes from the salmon | 12.90 |
| Großer gemischter Salatteller mit gegrillten Scheiben vom Rind Mixed salad with grilled pieces of beef | 13.90 |
| Großer gemischter Salatteller mit gegrillten Garnelen Mixed salad with grilled tiger prawns | 13.90 |

Dressings

- Currydressing
Curry dressing

- Essig/Öl Vinaigrette
Oil & vinegar dressing

- Joghurtdressing
Yoghurt dressing

-Preise inkl. Service und MwSt.-

DESSERT

Sweet

€

Gemischtes Eis (3 Kugeln Eis) mit Sahne 4.90

Mixed ice cream with whipped cream

Zitronensorbet mit Prosecco 5.90

Lemon sorbet with Prosecco

Ananas vom Grill mit Vanilleeis 6.90

Grilled pineapple with vanilla ice cream

Crème brûlée mit einer Kugel Schokoladeneis 6.90

Crème brûlée with chocolate ice cream

Warmer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Vanilleeis 8.00

Warm chocolate cake with vanilla ice cream

Apfelstrudel mit Vanillesauce und einer Kugel Walnusseis 8.00

Apple strudel with vanilla sauce and walnut ice cream

-Preise inkl. Service und MwSt.-

SOFTDRINKS

€

Teinacher Mineralwasser

| | | |
|--------|------|------|
| Medium | 0.33 | 3.10 |
| | 0.75 | 5.60 |
| Still | 0.2 | 2.70 |
| | 0.75 | 5.60 |

Das natürliche Mineralwasser, das für reinen und unverfälschten Genuss aus dem Schwarzwald steht. Die tiefe und unberührte Quelle garantiert reine Qualität mit hervorragendem Geschmack und eine harmonische Mineralisierung.

Limonaden des Hauses

| | | |
|----------------|-----|------|
| Zitronenlimo | 0.3 | 3.80 |
| Mandarinenlimo | 0.3 | 3.80 |

Frisch für Sie zubereitet aus Limettesaft, mit Zuckersirup oder Mandarinenirup und Sodawasser.

Frucade

| | | |
|---|-----|------|
| Cola Mix / Orangenlimonade / Zitronenlimonade | 0.3 | 3.00 |
| | 0.4 | 3.50 |

| | | |
|-----------------------------------|-----|------|
| Coca Cola / Coca Cola light * *** | 0.3 | 3.00 |
| | 0.4 | 3.50 |

Thomes Henry

| | | |
|---------------|-----|------|
| Bitter Lemon* | 0.2 | 3.50 |
|---------------|-----|------|

Bitter Lemon ist der fein-herbe Klassiker aus soda Wasser und Limonen. Ein aufregender Genuss!

| | | |
|--------------|-----|------|
| Tonic Water* | 0.2 | 3.50 |
|--------------|-----|------|

Indian Tonic Water sorgt für einen stilvollen Genuss. Ein wahrer Kosmopolit der international sehr geschätzt wird.

| | | |
|--------------|-----|------|
| Ginger Ale** | 0.2 | 3.50 |
|--------------|-----|------|

American Ginger Ale für einen geheimnisvollen Genuss.
Das Erfrischungsgetränk mit den natürlichen Ingwerauszügen.

Säfte

Orange / Ananas / Rote Traube / Grapefruit 0.2 3.20

Apfel / Johannisbeere / Sauerkirsch / Maracuja

Saftschorle 0.3 3.00

0.4 3.50

*Chininhaltig / **mit Farbstoffe / ***Koffeinhaltig

-Preise inkl. Service und MwSt.-

HEISSGETRÄNKE

| | € |
|---|------|
| Tasse Kaffee | 2.40 |
| Tasse Kaffee Haag | 2.40 |
| Espresso | 2.30 |
| Espresso macchiato | 2.50 |
| Espresso doppio | 3.30 |
| Espresso corretto (wahlweise mit Grappa oder Amaretto) | 4.30 |
| Wiener Einspänner (doppelter Espresso mit Kakao und Sahnehaube) | 3.50 |
| Milchkaffee | 2.80 |
| Cappuccino | 2.80 |
| Cappuccino mit Sahne | 3.20 |
| Latte macchiato | 3.20 |
| Flavoured Latte (Mandel / Karamell / Kokos / Macadamia / Haselnuss / Vanille) | 3.50 |
| Heiße Milch mit Honig | 3.20 |
| Heiße Schokolade | 3.20 |

| | |
|--|------|
| Heiße Schokolade mit Sahne | 3.50 |
| Tee (Kamille / Grün / Pfefferminz / Rooibos / Rooibos Vanille / Früchte / Schwarz / Hagebutte / Kräuter) | 2.40 |
| Frischer Pfefferminztee | 3.80 |
| Ingwer Limetten Tee | 4.50 |

-Preise inkl. Service und MwSt.-



BIER VOM FASS

€

| | | |
|--|-----|------|
| RATSKELLER PILS | 0.3 | 3.70 |
| | 0.4 | 3.90 |
| HEFEWEIZEN HELL | 0.3 | 3.70 |
| | 0.5 | 4.10 |
| GOLDSTADT SPEZIAL EXPORT | 0.3 | 3.70 |
| | 0.4 | 3.90 |
| SCHWARZER ZORNICKEL | 0.3 | 3.70 |
| DOPPEL BOCKBIER VON DER BRAUEREI PALMBRÄU | | |
| RADLER | 0.3 | 3.70 |
| | 0.4 | 3.90 |
| PFIFF (APERITIF / EIN GEZAPFTES BIER IHRER WAHL) | 0.1 | 1.50 |

BIER AUS DER FLASCHE

| | | |
|--|-----|------|
| KRISTALLWEIZEN | 0.5 | 4.10 |
| HEFEWEIZEN DUNKEL „RUPPNER“ | 0.5 | 4.10 |
| HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI „MAISEL'S WEISSE“ | 0.5 | 4.10 |

PILS ALKOHOLFREI „BITBURGER“

0.3

3.70

-Preise inkl. Service und MwSt.-

APERITIF

| | | € |
|--|-------------------|-------|
| Zonin Prosecco Special Cuvée Brut | 0.1 l | 4.50 |
| Diesen Prosecco zeichnet einen eleganten und harmonischen Geschmack aus, welches eine leichte Mandelnote unterstreicht. | 0.75 l | 28.00 |
| Prosecco Aperol | 0.2 l | 6.50 |
| Prosecco mit Aperol und ein spritzer Soda. On the rocks. | | |
| Hugo | 0.2 l | 6.50 |
| Prosecco mit Holunderblütensirup, spitzer Soda, frischer Minze und Limette. | | |
| Aperol Spritz | 0.2 l | 6.50 |
| Weißwein (Riesling) mit Aperol und ein spritzer Soda. On the rocks. | | |
| Aperol Tonic | 0.2 l | 5.00 |
| Tonic water mit Aperol und ein spritzer Soda. On the rocks. | | |
| Sherry „Sandeman“ medium / dry | 5 cl | 4.50 |
| Likörwein aus Spanien | | |
| Martini Rosso / Bianco / Dry | 5 cl | 4.50 |
| Martini Rosso Bianco & Dry sind aromatisierte Weißweine (Vermouth) aus verschiedenen Kräuter, hauptsächlich Wermutkraut. Der klassische Aperitif aus Italien. | | |
| Campari Bitter | On the rocks 4 cl | 4.50 |
| Kräuterlikör mit bittersüßem Geschmack aus 86 verschiedenen Wurzeln, Kräuter und Gewürzen. | Orange 4 cl | 4.90 |
| | Soda 4 cl | 4.90 |
| San Bitter | | 2.90 |

Der alkoholfreie Bitter aus Italien.
Schmeckt nach Zitrusfrüchten und Kräuter. Ähnlich wie Aperol.

Pernod

4 cl 4.90

Die unverwechselbare Anis-Komposition aus Frankreich.
Kräftiger Anisgeschmack mit Nuancen von Lakritze und ein wenig Süße.
Wir servieren Ihnen den Pernod klassisch mit Eiswasser.

Martini San Bitter

0.2 l 6.50

Martini Bianco mit San Bitter auf Eis mit einer Orangenspalte.
Empfehlung des Hauses !

-Preise inkl. Service und MwSt.-

ROSEWEIN

€

| | | |
|--|------|-------|
| Weingut Andreas Männle, Baden | 0.1 | 3.90 |
| Spätburgunder Weißherbst, trocken | 0.2 | 5.90 |
| Ein frischer sortentypischer Weißherbst. Mit seiner rassigen Art wirkt er gehaltvoll und saftig. | 1.00 | 27.00 |
| | | |
| Weingut Sonnenhof, Württemberg | 0.1 | 4.50 |
| Rose, trocken | 0.2 | 6.50 |
| Aromen von leichten Sommerfrüchten wie Himbeere, Erdbeere und Johannisbeere. Im Geschmack fein fruchtig und sehr erfrischend. | 0.75 | 22.00 |
| | | |
| Sumarroca Rosado D.O. Spanien | 0.1 | 4.50 |
| Rose, trocken | 0.2 | 6.50 |
| Die Farbe ist ein transparentes Himbeerrot. In der Nase Aromen Erdbeeren und Johannesbeeren. Ein sehr eleganter und samtiger Wein. | 0.75 | 22.00 |
| | | |
| Corte Giara, Venetien, Italien | 0.1 | 4.50 |
| Bardolino Chiaretto, trocken, IGT | 0.2 | 6.50 |
| In der Farbe ein helles Rubinrot. Der Duft ist ein harmonisch eleganter Genuss nach Erdbeeren und Himbeeren. Im Gaumen entdeckt man Aromen von roten Beeren und Kirschen gefolgt von einer anregenden Säure. | 0.75 | 22.00 |

-Preise inkl. Service und MwSt.-

WEISSWEIN

€

| | | |
|---|------|-------|
| Weingut Sonnenhof, Württemberg | 0.1 | 3.90 |
| Riesling, QbA trocken | 0.2 | 5.90 |
| Duft von feinen floralen Noten mit frischen Zitrusfrüchten. Am Gaumen elegant und filigran mit einem Spiel aus Frucht und Säure. | 1.0 | 27.00 |
| | | |
| Corte Giara, Venetien, Italien | 0.1 | 4.50 |
| Chardonnay, trocken, IGT | 0.2 | 6.50 |
| Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Intensives Bouquet mit blumigen Noten und pikanter Frucht. Im Aroma ausdrucksvoll, saftig und frisch mit Nuancen von Pfirsich und Mango bei ausgewogener Säure. | 0.75 | 22.00 |
| | | |
| Corte Giara, Venetien, Italien | 0.1 | 4.50 |
| Pinot Grigio, trocken, IGT | 0.2 | 6.50 |
| In der Farbe ein leichtendes Strohgelb. Im Bouquet entfalten sich die Grünnoten der Rebsorte, verfeinert durch einen leichten Duft nach Akazienblüten. Im Geschmack ist er trocken, frisch, aufrichtig und harmonisch. | 0.75 | 22.00 |
| | | |
| Weingut Heitlinger, Baden | 0.1 | 4.50 |
| „Summer Breeze“ Cuvée, Kabinett trocken | 0.2 | 6.50 |
| Klar und hell fällt die Mittagssonne auf einen feinen Hauch von exotischen Früchten: idealer Sommerwein aus Riesling, Rivaner, Pinot Blanc & Traminer | 0.75 | 22.00 |
| | | |
| Weingut Andreas Männle, Baden | 0.75 | 33.00 |
| Klingelberger (Riesling), Kabinett trocken | | |
| Dieser Klingelberger überzeugt durch eine typische Sortencharakteristik: im Geruchsbild präsentiert er teils exotische Fruchtkomponenten wie Pfirsich, Maracuja und frische Limetten. Geschmacklich besticht er durch sein ausgewogenes Süße-Säure-Verhältnis. | | |

Ökologisches Weingut Claus Bischoff, Baden

0.75

36.00

Sauvignon Blanc, QbA trocken

Ein sortentypischer hellgelber Sauvignon Blanc. In der Nase strömen Düfte von Pfirsich, Orangen und Sternfrucht, verfolgt von einer leicht würzigen Note. Auf der Zunge beeindruckt der Sauvignon Blanc durch eine Fülle, wie sie bei Weißweinen ungewöhnlich ist, ohne dabei ordinär oder breit zu wirken.

-Preise inkl. Service und MwSt.-

ROTWEIN

| | | € |
|--|------|-------|
| Weingut Andreas Männle, Baden | 0.1 | 3.90 |
| Spätburgunder QbA halbtrocken | 0.2 | 5.90 |
| Feiner unkomplizierter Burgunder. Durch seine Restsüße weich und voll am Gaumen mit schöner Dichte und typischen Fruchtaromen. | 1.0 | 27.00 |
| | | |
| Weingut Sonnenhof, Württemberg | 0.1 | 3.90 |
| Lemberger QbA trocken | 0.2 | 5.90 |
| Kräftiger, würziger Rotwein mit Länge und Feuer. Im Geschmack reife dunkle Beeren wie Brombeeren und Holunderbeeren. | 1.0 | 27.00 |
| | | |
| Osaado, San Juan, Argentinien | 0.1 | 4.50 |
| Shiraz, trocken | 0.2 | 6.50 |
| Sehr dunkle rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase schwarze Früchte, dazu würzige Aromen. Am Gaumen voll, gute Konzentration, weiche Tannine und sehr saftig. | 0.75 | 22.00 |
| | | |
| Colle Ambro, Marken, Italien | 0.1 | 4.50 |
| Montepulciano/Sangiovese, trocken | 0.2 | 6.50 |
| 12 Monate in Barriquefässern gereift Intensives Rubinrot mit purpurfarbenen Reflexen. Ein spannendes und breitgefächertes Bouquet aus Sauerkirschen, angetrocknete Zwetschgen, Pflaumen und frische Lakritze. Im Geschmack würzig, warm vollmundig mit einem Hauch von Tannin. | 0.75 | 22.00 |
| | | |
| Peter Lehmann „Wildcard“, Barossa Valley, Australien | 0.1 | 5.90 |
| Cabernet Sauvignon - Merlot, trocken | 0.2 | 7.90 |
| Dieser Rotwein präsentiert sich in einer tiefen dunkelroten Farbe. Es herrschen weiche abgefederte Tannine vor. Die typische Frucht des Cabernet Sauvignon erinnert an Pflaumen, dunkle Beeren und reife Kirschen. Sehr ausgeglichen und gut strukturiert trotz des hohen Alkoholgehaltes. | 0.75 | 28.00 |

| | | |
|--|------|-------|
| Castillo de Jumilla Crianza, Spanien | 0.1 | 5.90 |
| Monastrell, trocken | 0.2 | 7.90 |
| Neun Monate Reife in kleinen, gebrauchten Holzfässern und ein weiteres Jahr in der Flasche verleihen der Crianza Schmelz und Weichheit. Die Tannine sind gezähmt und dennoch bleibt die ausgeprägte Fruchtigkeit erhalten. Delikate Aromen von schwarzer Johannisbeere und Waldbeeren. | 0.75 | 28.00 |

-Preise inkl. Service und MwSt.-

ROTWEIN

€

| | | |
|--|------|------|
| LAN „Crianza“ DOCa. Rioja | 0.75 | 34.- |
| Tempranillo, trocken | | |
| 12 Monate Lagerung in Eichenholzfässer. In der Farbe ein brillantes Kirschrot mit violetten Farbtönen. Der Geschmack überwältigt mit gereiften Aromen und fruchtigen Noten. Eine perfekte Balance zwischen eleganten Tanninen und voller Süße. | | |
| Viñas Elias Mora, Toro, Nordwestspanien | 0.75 | 38.- |
| Tinta de Toro, trocken | | |
| 6-monatiger Ausbau in amerikanischen Barrique. Bläuliches Kirschrot mit sehr dichtem violetter Rand. In der Nase fruchtig mit Anflügen von Waldbeeren, Lakritze und Röstaromen vom Holz. Kraftvoll und ausgewogen im Geschmack mit Noten roter Beeren und Kräutern. Am Gaumen ist er in Frucht und Holz gut ausbalanciert mit langem finish. | | |
| Ripasso della Valpolicella, Corte Giara, Venetien, Italien | 0.75 | 40.- |
| Corvina Veronese 70 % / Rondinella 30 %, trocken, IGT | | |
| Tiefe rubinrote Farbe. In der Nase ein großzügiges und elegantes Bouquet, mit Duftnoten nach reifer Frucht, fast nach Konfitüre, Vanille, Zimt und grüner Haselnusschale. Im Geschmack ein trockener, weicher, vollmundiger und lange anhaltender Abgang. | | |
| Mediterra, Poggio al Tesoro, Toscana, Italien | 0.75 | 40.- |
| Syrah / Merlot / Cabernet Sauvignon, trocken | | |
| Intensives Rubinrot mit violetten Nuancen. Der Mediterra duftet fruchtig und warm, nach einer Vielzahl dunkler Früchte, Bitterschokolade und Zedernholz. Im Geschmack kräftig und geschmeidig mit frischer angenehmer Säure, saftiger Frucht, ein Hauch von Graphit und würzigen Kräuternoten. Endet mit einem langem und sehr kraftvollen Abgang. Robert Parker: 90 Punkte | | |
| „Rosignol“ IGT, Verona, Gardasee, Norditalien | 0.75 | 43.- |
| Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 5% ,Rossignola 5%, trocken | | |
| Die Trauben werden für 3-4 Monate getrocknet; danach traditionelle Gärung auf der Haut mit Mazeration für 4-5 Wochen. Ausbau in Eiche für 2 Jahre und weitere Monate in Stahl und in der Flasche. Am Gaumen vollmundiger Geschmack nach eingelegten Früchten. Weiterhin Aromen nach Gewürzen, Noten von Kakao, Tabak und Vanille. | | |

BLACK TIE, Weingut Heitlinger, Baden

0.75

46.-

Lemberger / Pinot Noir / Cabernet Sauvignon, trocken

Wie eine Abendgarderobe zum Trinken.

Der dunkle, schwere Körper von Lemberger, Pinot Noir und Cabernet dient hier als Stoff für ein kostbares Gewand, der am besten auf Gaumen mit viel Geschmack zum tragen kommt. Aromen von Leder, Tabak, Pflaume, Brombeere und Schokolade.

-Preise inkl. Service und MwSt.-

ROTWEIN

€

Palazzo della Torre, Allegrini, Venetien, Italien 0.75 49.-

Corvina Veronese 70%, Rondinella 25%, Sangiovese 5%, trocken, IGT

Ein tiefer rubinroter Glanz. Im Duft weist der Palazzo della Torre einen angenehmen Duft nach Waldbeeren und Nuancen von Rosinen auf. Im Geschmack besitzt er eine gute Struktur.

Weich, kompakt, trocken und samtig, nach gekochten Früchten.

Der Abgang ist nachhaltig und präsent mit kernigen Tanninen.

La Grola Rosso Veronese, Allegrini, Venetien, Italien 0.75 62.-

Corvina Veronese 80%, Oseleta 10%, Syrah 10%, trocken, IGT

16 Monate Barrique. Farbe: Kräftiges, dichtes Rubinrot

Duft: Komplexe Aromastoffe von Waldbeeren, Wachholder, Tabak und Kaffeebohnen prägen das Bouquet, das sich sehr vielschichtig öffnet.

Geschmack: Ausgewogener Körper, intensiv und elegant.

Reichhaltige Aromafülle von Kaffee bis zu schwarzen Kirschen, untermalt durch präsenze, angenehme Tannine, mit tiefer Frucht.

Sondraia, Poggio al Tesoro, Toscana, Italien 0.75 81.-

Cabernet Sauvignon 90%, Merlot 5%, Carbenet Franc 5%, trocken, IGT

18 Monate Eichenholzfass, Robert Parker: 93 Punkte

Eine dichte, intensive rubinrote Farbe, mit violetten durchscheinenden Nuancen.

Im Duft dominieren exotische Gewürze, gefolgt von Noten reifer roter Früchte, ausgeprägt und anhaltend.

Am Gaumen ist er vollmundig, geschmeidig und warm, körperreich und von nachhaltiger Persistenz im Abgang.

Ein ganz großer Wein!

Amarone della Valpolicella

Pietro Zardini, Verona, Gardasee, Norditalien 0.75 105.-

Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%, trocken, IGT

Die Trauben werden für 3-4 Monate getrocknet;

danach folgt die traditionelle Gärung auf der Haut mit Mazeration für 4-5 Wochen.

Ausbau in Eiche für 3 Jahre. Eine sehr dunkle, intensive rubinrote Farbe.

Ein kräftiges Bouquet von Zartbitter Kuvertüre, Vanille, Kaffeebohnen und Gewürzen.

Ein voller Geschmack begleitet von Aromen dunkler Früchte und ein Hauch von Schokolade.

Amarone, Classico

Allegrini, Venetien, Italien 0.75 160.-

Corvina Veronese 90%, Oseleta 5%, Rondinella 5%, trocken, IGT

Eine sehr dunkle, intensive rubinrote Farbe. In der Nase eine dichte aromatische Vielfalt, geprägt durch fruchtige Aromen und ein warmes würziges Bouquet.

Im Geschmack samtig weiche Tannine, feine Noten von Tabak und reifen Kirschen

sowie eine ausgeprägte Struktur überzeugen den Gaumen.

Amarone della Valpolicella Riserva

Leone Zardini, Verona, Gardasee, Norditalien

0.75

240.-

Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%, trocken, IGT

Die Trauben werden für 5 Monate getrocknet;

Danach folgt die traditionelle Gärung auf der Haut mit Mazeration für 7-8 Wochen.

Ausbau in Eiche für 4 Jahre. Eine sehr dunkle, intensive rubinrote Farbe.

Ein wuchtiges Bouquet von dunklen Beeren mit Nuancen von Kakao, Kaffeebohnen und Gewürzen.

Am Gaumen offenbart dieser Amarone eine wahnsinnige Harmonie,

mit dem Abgang von reifen Beeren und weichen Tanninen.

Ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.

-Preise inkl. Service und MwSt.-

BITTER */ KRÄUTERLIKÖRE

| | | € |
|---|---|------|
| Underberg* | 2 | 3.00 |
| Underberg Magenbitter wirkt durch seine Kraft erlesener und aromatischer Kräuter unverwechselbar gut nach einer Mahlzeit. | | |
| Fernet Branca* | 2 | 3.00 |
| Zur Herstellung werden über 40 Kräuter, Pflanzen und Gewürze wie Enzian, Safran, Myrrhe, Kamille, Holunderblüte etc. verwendet die ihn kraftvoll, natürlich und gleichzeitig würzig schmecken lassen. | | |
| | 4 | 5.60 |
| Jägermeister | 2 | 3.00 |
| Schmeckt mild würzig, komplex und wärmend mit Spuren von Zitrus, Ingwer und Sternanis. Er hat eine angenehm bittere Kräuternote. | | |
| | 4 | 5.60 |
| Cynar | 2 | 3.00 |
| Cynar ist ein italienischer, leicht bitterer Likör, der aus edlen Kräutern und zusätzlich frischen Artischockenblättern hergestellt wird. | | |
| | 4 | 5.60 |
| Ramazotti | 4 | 5.60 |
| Eine Komposition aus 33 verschiedenen Kräutern und Gewürzen wie Enzianwurzel, Rhabarber, Zimt und der Schale sizilianischer Orangen. | | |
| Averna | 4 | 5.60 |
| Dieser Sizilianer hat ein intensives Kräuteraroma mit feiner Zitrusnote. Im Geschmack bittersüß, weich und ausgewogen, mit vollem Körper. | | |

LIKÖRE

| | | |
|--|---|------|
| Bailey's | 4 | 5.60 |
| Bailey's ist eine Vermählung irischen Whiskys mit Sahne. Dabei entsteht ein leichter Cream-Likör, der unverwechselbar schmeckt. | | |
| Grand Marnier | 2 | 3.00 |
| Grand Marnier ist aus wertvollem Cognac und Extrakten exotischer Bitterorangen, mit Aromen von Vanille, Honig, Orangen und Gewürzen. | | |
| | 4 | 5.60 |
| Disaronno Amaretto | 2 | 3.00 |

| | | |
|--|---|------|
| Ein hochwertiger und aromatischer Mandellikör aus Italien, mit ausgeprägten Noten aus Marzipan, Mandel und Karamel | 4 | 5.60 |
| Ouzo 12 | 2 | 3.00 |
| Dieser Anislikör hat einen reichen, natürlichen Geschmack, der ausschließlich aus destillierten griechischen Samen, Kräutern und Gewürzen hergestellt wird. | 4 | 5.60 |
| Sambuca Molinari | 2 | 3.00 |
| Der Sambuca Molinari ist ein würzig-harmonischer Anislikör, der aus Sternanis und grünem Anis, nach einem geheimen Familienrezept hergestellt wird. | 4 | 5.60 |

-Preise inkl. Service und MwSt.-

KLARE BRÄNDE

| | | € |
|---|---|------|
| Klipfel Poire Williams, Elsass | 2 | 3.50 |
| Poire Williams ist ein eleganter und sehr milder Birnenbrand mit leichter süße | 4 | 6.00 |
| Klipfel Kirschwasser, Elsass | 2 | 3.50 |
| Klipfel Kirsch wird aus „Guignes“ Kirschen gemacht und schmeckt harmonisch mit leichter Mandelnote | 4 | 6.00 |
| Klipfel Framboise, Elsass | 2 | 3.50 |
| Dieser feine Himbeerbrand schmeckt ausgewogen, mit fruchtigen Aromen reifer Himbeeren | 4 | 6.00 |

GRAPPA

| | | |
|--|---|-------|
| Grappa Riserva | 2 | 5.80 |
| Dieser Grappa hat die Farbe von Bernstein. In der Nase ist er intensiv mit Nuancen von Holz, Früchten und Blüten. Im Geschmack ist er weich, schmeichelhaft, delikater und würzig durch die Reifung in Eichenholzfässern. | 4 | 10.60 |
| Bonaventura Maschio La Grappa 903 Barrique | 2 | 6.80 |
| In perfekter Balance werden verschiedene Trestersorten getrennt destilliert und danach miteinander verschnitten, bevor sie in Barriques reifen. Die Nase ist von Früchten und Röstaromen geprägt. Am Gaumen ist er von einer milden Schärfe, großer Aromatik und tollen Struktur geprägt | 4 | 12.60 |
| Grappa Cantina Privata | 2 | 11.00 |
| Ein Gedicht von einem Grappa! Aus der Destillerie Bocchino, Piemont, Italien. Die Rebsorten sind Nebbiolo und Moscato d'Asti. Dieser Grappa glänzt in einem dunklen bernsteinfarbenen Kleid. Seine antik-goldene Farbe bringt uns Vanille Zedern und Würzaromen ins Glas. Im Geschmack ist er weich und mild mit fein abgebundenen Tanninen und einem langem Abgang. 12 Jahre lang reifte dieser „feine Tropfen“ in slowenische Eichenholzfässern. | 4 | 21.00 |

RUM

| | | |
|---|---|-------|
| Havana Club Rum 7 Jahre | 2 | 5.80 |
| In der Nase ein Abenteuer: aus Kakao, Vanille, Zeder, süßem Tabak und | 4 | 10.60 |

üppigen Tropenfrüchten. Am Gaumen überzeugt ein würzig - intensiver Geschmack aus Vanille, Marone und karamellisierten Tropenfrüchten.

Ron Zacapa Centenario Sistema Solera 23

2 7.80

Im Glas besticht dieser Ron Zacapa durch seine Bernsteinfarbe, doch am Gaumen ist es ein wahres Erlebnis! Die klaren und eindeutigen Noten von Vanille, Karamell und Mandel geben eine unfassbare Süße, die mit feinen Nuancen von Trockenfrüchten, Nougat und Schokolade unterstrichen werden.

4 14.60

*Auszeichnungen des Ron Zacapa Centenario Sistema Solera 23:
Goldmedaille und Auszeichnung als bester Rum des International Cane Spirits Festival 2006 in Florida.
Kanada "International Hall of Fame of Rum"
Fünf Jahre hintereinander (1998-2002) Goldmedaille in der "Super Premium Kategorie" !!
Gold beim Internationaler Spirituosen Wettbewerb 2009*

-Preise inkl. Service und MwSt.-

COGNAC

| | | € |
|---|---|-------|
| Martell VSOP | 2 | 6.00 |
| Der bernsteinfarbene Martell VSOP überzeugt mit Aromen von Herbstlichen Früchten, etwas Holz und einem Hauch von Vanille. Im Geschmack vollmundig und harmonisch. | 4 | 11.60 |
| Camus VSOP | 2 | 6.00 |
| Eine goldene Farbe, funkelnd und klar. Blumige und fruchtige Noten, so wie ein Hauch von Mandel und Grapefruit verleihen ihm einen ganz besonderen Charakter. Delikat und harmonisch, mit dezenter Holznote. | 4 | 11.60 |
| Otard VSOP | 2 | 6.50 |
| Dieser Otard VSOP hat eine hell-goldene Farbe. Am Gaumen ist er blumig und mild, mit zarten Anklängen an Lindenblätter, vollendet mit Noten von Birne, Vanille und leichter Würze. | 4 | 12.60 |
| Hennessy VS | 2 | 7.00 |
| Hennessy VS ist der Inbegriff eines geradlinigen Cognacs, der mit eleganten, lebhaften Noten besticht. Er ist mild und komplex. | 4 | 13.60 |
| Remy Martin VSOP | 2 | 7.50 |
| Remy Martin wird Weltweit als Maßstab innerhalb der VSOP-Klasse betrachtet. Reich an Aromen von Vanille, Eiche, Veilchen, Haselnuss, Süßholz und Portwein ist er eine Symphonie in Goldgelb und Bernstein. Geschmacklich erinnert er an Aprikose, Lakritze und Haselnuss. | 4 | 14.60 |
| Otard XO | 2 | 18.00 |
| Einzigartige Komposition aus Destillate der Grand Champagne und der Borderies. Ein edler und sehr komplexer Cognac, mit Eindrücken von Haselnüssen und Honig, sowie einem Hauch von Tabak und Leder. 35 Jahre Reifung in Eichenholzfässern. | 4 | 35.00 |
| Hennessy XO | 2 | 30.00 |
| Ein intensiver Farbton, der an seltenen Marmor erinnert. Samtig und Weich. Ein sehr ausgewogener Geschmack, der das Versprechen des Buketts voll und ganz hält. Backobst und Schokolade, elegant und robust, ausgewogen und rund: eine wunderbare Harmonie zwischen Aromen, die von kraftvollen Pfeffernoten und den Eichenkomponenten zur Geltung gebracht wird. | 4 | 59.00 |

SONSTIGE BRANNTWEINE

| | | |
|--|---|------|
| Asbach Uralt | 2 | 3.00 |
| In der Nase fruchtig mit Nuancen von Haselnuss, Vanille und Gewürzen. Im Geschmack voll und anregend mit blumigen Noten und einem langem finish. | 4 | 5.60 |

| | | |
|--|---|------|
| Papidoux Calvados Fine | 2 | 3.00 |
| Dieser Calvados besitzt die volle Güte eines guten Calvados. Volles Apfelaroma, hellgoldene Farbe und einen exzellent harmonischen Geschmack. | 4 | 5.60 |
| Vecchia Romagna | 2 | 3.00 |
| Italienischer Brandy mit sanftem Aroma und Spuren von Mandeln. Sehr weich im Geschmack. Zweimal destilliert, mit mindestens drei Jahre Reifung in Limousinfässern | 4 | 5.60 |
| Metaxa***** | 2 | 3.50 |
| Fruchtig-würzig im Geschmack und mit mildem Charakter. Der 7 Sterne Metaxa reift mindestens 7 Jahre in Eichenholzfässer. | 4 | 6.60 |

-Preise inkl. Service und MwSt.-

GIN

€

Bombay Sapphire

| | | |
|-------------|---|------|
| pur | 4 | 6.50 |
| Tonic Water | 4 | 8.50 |

Der bekannteste Gin in der berühmten blauen Flasche. Was den Bombay Sapphire besonders macht sind 10 „Botanicals“. Dabei handelt es sich um pflanzliche Zusätze wie z.B. Zitrone, Mandel, Süßholz, Zimtkassie und Schwertlilie. Durch die Botanicals wird der herbe Geschmack angenehm gemildert und ergänzt.

Saffron

| | | |
|-------------|---|------|
| pur | 4 | 7.00 |
| Tonic Water | 4 | 9.00 |

Dieser französische Premium-Gin der Marke „Gabriel Boudier“ kommt aus Dijon, hergestellt mit viel Handarbeit und sorgsam ausgesuchten Gewürzen, wie Wacholder, Koreander, Limetten- und Orangenschalen, Fenchel und Angelikawurzel. Besonders die Zugabe von Safran, welcher sich deutlich im Geschmack und Farbe hervorhebt, fällt an diesem weichen und milden Gin deutlich auf.

Tanqueray N° Ten

| | | |
|-------------|---|-------|
| pur | 4 | 10.00 |
| Tonic Water | 4 | 12.00 |

Charles Tanqueray begann seine Suche nach absoluter Perfektion im Jahr 1830. Über 170 Jahre später verkörpert der Tanqueray N° TEN das erfolgreiche Streben von Charles nach der Entwicklung und Herstellung von Perfektion. Er ist der einzige Gin, der unter Verwendung handgepflückter Zitrusfrüchte und Pflanzen gebrannt wird und sich durch seine unvergleichliche Frische auszeichnet.

Hendrick's

| | | |
|-------------|---|-------|
| pur | 4 | 11.00 |
| Tonic Water | 4 | 13.00 |

Der Hendrick's ist beim nosing sehr mächtig, mit intensiven blumigen Aromen von Veilchen und Rosen und trotzdem mit Wacholder und Koreander sehr ausbalanciert. Im Geschmack frische Zitrus- und Wacholderaromen, die subtil nachklingen. Doch die wahre Stärke vom Hendrick's ist der erfrischende Gurken- und Rosengeschmack.

VODKA

Absolut Vodka Blue

| | | |
|-----------------------|---|------|
| pur | 4 | 5.80 |
| Bitter Lemon / Orange | 4 | 7.80 |

Absolut Vodka ist weltweit die drittgrößte Spirituosenmarke. Zugpferd des Erfolges ist der Absolut Vodka Blue. Zur Herstellung des Absolut Vodka wird südschwedischer Winterweizen und reines Quellwasser der hauseigenen Quelle verwendet. Er schmeckt weich mit Brot- und Malznote, begleitet mit einem Hauch getrockneter Früchte.

SKYY

| | | |
|-----------------------|---|------|
| pur | 4 | 5.80 |
| Bitter Lemon / Orange | 4 | 7.80 |

Skyy Vodka stammt aus den USA und gehört zu den beliebtesten Vodkas weltweit. Zur Herstellung wird nur bestes amerikanisches Getreide verwendet. Durch ein spezielles Herstellungsverfahren erlangt Skyy seine besondere Finesse. Skyy Vodka

hat sich in der Zwischenzeit in Deutschland etabliert und wird auch International in Clubs und Bars ausgeschenkt. Viele Barkeeper schwören auf den Skyy und geben an, dass mit ihm die besten Cocktails und Longdrinks gelingen

Three Sixty

pur 4 6.80

Bitter Lemon / Orange 4 8.80

Der Diamant unter den Vodkas!

Der Three Sixty wird aus reinstem, ausschließlich aus organischen Anbau gewonnenen Getreide hergestellt und schonend vierfach destilliert. Seinen ultraweichen und feinen Geschmack erhält der Three Sixty Vodka durch die sogenannte Diamantfilterung, die es erlaubt, auch feinste Unreinheiten auszuscheiden und einen außergewöhnlich reinen Vodka herzustellen. Diese unglaubliche Verbesserung der Filterleistung beruht auf der Verwendung von so genannten High Grade-Diamantstaub, der in einem aufwendigen Verfahren in spezielle Filter eingebracht wird.

-Preise inkl. Service und MwSt.-

WHISK(E)Y

CANADIAN

| | | € |
|--|---|------|
| Canadian Club 6 | 2 | 2.60 |
| Eine hellgoldgelbe Farbe. In der Nase frisch, weich, süß und nussig. | 4 | 4.80 |
| Der Körper ist leicht und geschmeidig, doch im öligen Geschmack findet man Nuancen von Vanille, Karamell, Beeren und würziger Eiche. | | |
| Black Velvet 8 | 2 | 3.00 |
| Eine blassgoldgelbe Farbe. Beim nosing ist ein Getreidebrand mit Pfefferwürze | 4 | 5.80 |
| und Toffee zu erkennen. Ein leicht schartiger Körper, der nicht verrät was der Gaumen entdeckt: Karamell und Schokolade! | | |

IRISH

| | | |
|---|---|------|
| Jameson | 2 | 4.00 |
| Dieser leichte Whiskey, ist mit seiner blassgoldgelben Farbe, ein erfolgreiches | 4 | 7.60 |
| Zusammenspiel von Feinbrand und Holz. In der Nase aromatisch, mit wachsige Orangenschalen, Leinöl und Leder. Im Geschmack sahnig, geschmeidig und gesellig. | | |
| Bushmills 10 | 2 | 5.00 |
| Dieser Single Malt ist von grösster Reinheit. Durch die dreifache Destillation, der | 4 | 9.60 |
| Lagerung in Bourbon- und Sherryfässern und die Meeresluft Nordirlands verleihen ihm einen besonderen Charakter, mit Aromen von Sherry, Vanille, Honig und Malz. | | |

USA

| | | |
|--|---|-------|
| Four Roses | 2 | 3.50 |
| Eine blassrotbraune Farbe. In der Nase zart und fruchtig mit Nuancen von | 4 | 6.60 |
| Vanille, Muskatnuss und Zitrusfrüchten. Der mittelkräftige Körper ist rund. Im Geschmack findet man cremiger Honig, Karamell und Eiche. | | |
| Wild Turkey | 2 | 6.00 |
| Die Farbe, ist ein Bernsteingelb. Der volle, kräftige, schwere Körper und die | 4 | 11.60 |
| Duftaromen von Karamell, Vanille, Pfirsich, Leder und Pfeffergewürz lassen ahnen was man schmecken wird, die volle Bourbonnote mit Eiche und Obst. | | |

BLENDED SCOTCH

| | | |
|--|---|------|
| Ballantine's FINEST | 2 | 3.00 |
| Die Farbe, ist ein Goldgelb. Die Duftaromen erinnern an Süße, Sahnетoffeee und | 4 | 5.80 |
| leicht an Gräser. Der Körper ist weich und mittelschwer. Am Gaumen ist dieser Whisky zart, süß und frisch mit einem trockenem Nachklang. | | |

| | | |
|--|---|------|
| Chivas Regal 12 | 2 | 5.00 |
| Der Chivas Regal 12-years-old ist Goldgelb. Rein und leicht im Körper, mit Duftaromen von Orangen und Minze, die sich leicht nussig und blumig präsentieren. Am Gaumen weich und grasig mit Noten von Vanille, Milkschokolade und Apfel. | 4 | 9.60 |
| Jonnie Walker Black Label <i>EMPFEHLUNG DES HAUSES!</i> | 2 | 5.00 |
| Dieser Whisky ist Bernstein gelb und hat einen geschmeidig kernigen Körper. In der Nase befindet sich Reife und Frucht, die sich aus Torf, Muskatnuss, Vanille, Backpfeffer, Rosinen, Pfirsiche, Heidehonig und Orangenschale zusammenstellt. Am Gaumen überzeugt dieser mit Sirup, weisser Pfeffer, Honig und Orangenschale, unterstrichen mit einem torfigen Hintergrund und großer Tiefe. | 4 | 9.60 |

-Preise inkl. Service und MwSt.-

SCOTCH

Lowland

€

| | | |
|-----------------------|---|-------|
| Glenkinchie 12 | 2 | 6.50 |
| FRISCH UND LEICHT | 4 | 12.60 |

Kaum 15 Meilen von der berühmten Royal Mile in Edinburgh entfernt liegt die Brennerei von Glenkinchie, zwischen den sanften Hügelketten der East Lothians, eines reichen Weide- und Kornlandes, von jeher Zentrum der schottischen Landwirtschaft. Beste Gerste gedeiht hier auf den erstklassigen Ackerböden. Die Quellen der Hügel liefern das wunderbar weiche Wasser für den Glenkinchie, einen Malt mit dem Charme Edinburghs. Von heller Farbe, leicht und sanft, aber vom Charakter her der rauchigste aller Lowland Malts.

Highland

| | | |
|----------------------|---|-------|
| Dalwhinnie 15 | 2 | 6.50 |
| SÜß UND WEICH | 4 | 12.60 |

Die Quelle, die ihm seinen feinen Geschmack verleiht, heißt Lochan am Doire-Uaine (gälisch für „See im grünen Hain“) und liegt in einer Höhe von 2.000 Fuß in den Drumochter-Bergen. Von dort fließt das reine Quellwasser unterirdisch durch reiche Torfvorkommen in den Alt an t'Sluic, den Bach der Brennerei, und bringt die Erinnerung an schmelzendes Eis, den zarten blühenden Heiden und eine Spur von Honigsüsse mit. Die delikate Verbindung von Zartheit und Tiefe macht den Dalwhinnie einzigartig unter den Highland Malts.

| | | |
|---------------------------|---|-------|
| Royal Lochnagar 12 | 2 | 6.50 |
| WUNDERBAR AUSBALANCIERT | 4 | 12.60 |

Royal Lochnagar ist eine der kleinsten, aber feinsten Destillieren in Schottland. Nur in zwei kleinen kupfernen Brennkesseln produzieren, nicht mehr als sechs qualifizierte Mitarbeiter, einen wahrhaften Malt mit prägendem Charakter. Hier wird der Malt auf traditionelle Weise erzeugt. Das Ergebnis ist ein edler Highlander mit einem vielschichtigem, süß-fruchtigem Aroma und etwas Rauch.

Speyside

| | | |
|-----------------------|---|-------|
| Cragganmore 12 | 2 | 6.50 |
| KOMPLEX UND FRISCH | 4 | 12.60 |

Seit 1869, dem Jahr, in dem der legendäre Whisky-Genius John Smith die Brennerei im Spey-Tal am Fuße des Craggan More Hill gründete, wird für diesen unverwechselbaren Speyside Malt ausschließlich reines, über hartes Diabasgestein fließendes Quellwasser verwendet. Dieses Wasser bringt seine bemerkenswerte Eleganz wunderbar zur Geltung. Ein blumigwürziger, duftiger Malt von hoher Komplexität. Frisch und saftig wie die grünen, blühenden Ufer des Spey.

| | | |
|----------------------|---|-------|
| Glen Elgin 12 | 2 | 7.50 |
| FRISCH UND WÜRZIG | 4 | 14.60 |

Die Glen Elgin Destillerie liegt im Herzen von der Speyside und wurde 1898 als letztes Haus während der Boomjahre gegründet. Der Glen Elgin Single Malt genießt ein hohes

Ansehen unter den Speyside-Abfüllungen. Auch wenn er nicht immer als Single Malt erhältlich war, ist er über die Jahre stets ein Geheimtipp geblieben.

Coastel West

| | | |
|---------|---|------|
| Oban 14 | 2 | 8.00 |
|---------|---|------|

| | | |
|---------------------------|---|-------|
| MITTELSCHWER UND JODARTIG | 4 | 15.60 |
|---------------------------|---|-------|

1794 gegründet, ist die Oban-Brennerei eine der ältesten, älter noch als der Ort selbst, der um sie heranwuchs. Daher der ungewöhnliche Anblick einer Brennerei an der Hauptstraße einer Stadt. Der unverkennbare Geschmack des Oban Single Malt beruht auf der widersprüchlichen Natur seiner Heimat zwischen Gebirge und Meer. Ohne die Schwere und den Torfgeschmack der Whiskies von der nahe gelegenen Insel Islay verleugnet der Oban weder seine Nähe zum Meer noch die typischen, anhaltend sanften Geschmacksmerkmale der Western Highlands.

-Preise inkl. Service und MwSt.-

SCOTCH

Coastal East

€

| | | |
|---------------------|---|-------|
| Clynelish 14 | 2 | 7.50 |
| REICH UND SÜSS | 4 | 14.60 |

Von der stürmischen, nördlichen Ostküste Schottlands kommen nur wenige Malt Whiskies. Unter Ihnen spielt der Clynelish sicher die hervorragende Rolle. Seit der Gründung der Destillerie im Jahre 1819 sind ihre Whiskies berühmt und begehrt. Man schmeckt die See im Clynelish mit seinem prickelndem, frischen Stil und gut strukturierten Körper. Eine überaus gelungene Verbindung zwischen der Typik der nördlichen Highlands und den Inseln. Und eine Erfahrung, auf die kein Malt-Liebhaber verzichten sollte.

Isle of Skye

| | | |
|----------------------|---|-------|
| Talisker 10 | 2 | 6.50 |
| KRAFTVOLL UND WÜRZIG | 4 | 13.60 |

Wer die weit verstreut liegenden Heimatorte edler Malt Whiskies besucht, kommt zu guter Letzt nach Talisker, der einzigen Destilerie auf der Hebrideninsel Skye. Versteckt in der kleinen Küstengemeinde Carbost kann Talisker wirklich von sich behaupten, eine der abgelegensten Destillieren Schottlands zu sein. Golden, Körperreich und ausdrucksvoll tritt aus den schweren Schatten der Cuillin Hills einer der großen Single Malts hervor. Die überreiche Geschmacksfülle, die er am Gaumen entfaltet, bescherte ihm von dem Dichter R. L. Stevenson den ehrenvollen Titel „King o’Drinks“.

Isle of Islay

| | | |
|---------------------|---|-------|
| Caol Ila 12 | 2 | 8.00 |
| RAUCHIG UND KRÄFTIG | 4 | 15.60 |

Die Hebriden-Insel Islay nimmt bei den Malt Whiskies eine edle Stellung ein. Wie ihre zerklüfteten Felsen, endlosen Torfmoore und sturmgewohnten Bewohner, die Ileachs (gesprochen „Ilach“), so besitzen auch Ihre Whiskies einen unverwechselbaren Charakter. Der 12-jährige Coal Ila ist ein typischer, torfiger Islay Malt, dabei aber von Überraschender Frische, die ihn zu einem wunderbaren Aperitif macht.

| | | |
|---------------------|---|-------|
| Lagavulin 16 | 2 | 10.00 |
| INTENSIV UND TORFIG | 4 | 19.00 |

Unter den Brennereien auf Islay ist Lagavulin besonders typisch, von den birnenförmigen „Stills“, den kupfernen Brennkesseln, bis hin zu den lang gestreckten, niedrigen Lagerhäusern am Meer, wo die Malt Whiskies heranreifen. Viele verschiedene Elemente tragen zu seinem unverwechselbar robustem Charakter bei, aber besonders der Einfluss des Torfes ist im Geschmack dieses Whiskys deutlich zu spüren.

