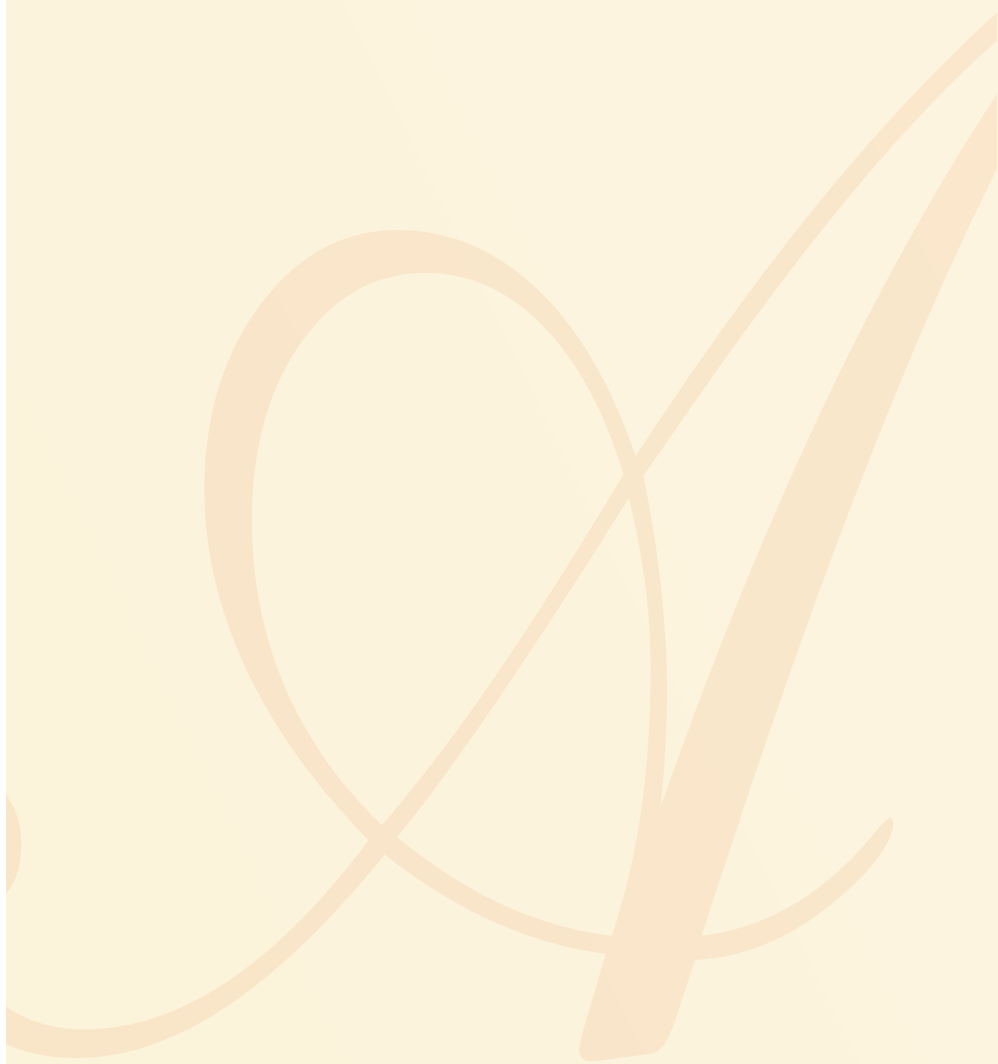


Apéritifs

<i>Secco</i>	0,1 l
Secco Trocken Weiß	2,80 €
Weingut Stallmann-Hiestand, Rheinhessen - fein prickelnd, fruchtig und aromatisch aus spritzigem Kerner und würzigem Rivaner	
Secco Trocken Rosé	2,80 €
Weingut Stallmann-Hiestand, Rheinhessen - fein prickelnd, animierend fruchtig, eine Spezialität aus Saint Laurent und Blauem Portugieser	
Tropical Secco	4,50 €
Secco mit Apricot Brandy und tropischen Säften	
Aperol SPRIZZ	4,50 €
Aperol mit Secco, Soda und Zitrone auf Eis	
ANDERS Wine delight	7,00 €
trocken, fruchtiger Aperitif Cocktail aus Sherry und Wein-Aperitif oder Wermuth, viele Variationsmöglichkeiten, lassen Sie sich beraten	
Port-o-Tonica	5,50 €
weißer Port mit Tonic Water, etwas frischer Minze und einem Spritzer Limette, beliebter Longdrink aus Portugal	
Ricard mit Eis und Wasser	4,50 €
DER französische Aperitif-Klassiker	



Unsere Schoppen

Weiß 0,2 l

2009 Kerner Kabinett 3,30 €

Weingut Theo Minges, Pfalz

feinherb - feine Rest-Süße, aber leicht und frisch

trocken - kernig-spritzig, leicht und frisch

2009 Riesling 4,20 €

trocken, Weingut Stallmann-Hiestand,

Rheinhessen

- feine Frucht, frische Säure

2009 Müller Thurgau 3,90 €

halbtrocken, Weingut Otmar Zang, Franken

- kräftig, nussig, den Gaumen umschmeichelnd

Rot 0,2 l

2009 Dornfelder -Portugieser 3,30 €

trocken, Weingut Stallmann-Hiestand,

Rheinhessen

- würzig und beerig

2008 Lemberger mit Trollinger 3,90 €

halbtrocken, Weingut Nonnenmacher,

Württemberg

- blumig und süffig

Weinschorle

mit einem Schoppenwein Ihrer Wahl 3,20 €

Unsere Schoppen...

Unsere offenen Weine...

Weiß

0,2 l

2009 Silvaner Spätlese »Alte Reben« 5,60 €

trocken, Weingut Stallmann-Hiestand,
Rheinhessen

- von 28 Jahre alten Rebstöcken, strikte Selektion
der besten Trauben, mineralisch und dicht,
kraftvoll und geschmeidig, harmonische Säure

2009 Weisser Burgunder »Tradition« 6,80 €

trocken, Philipp Kuhn, Pfalz

- Duft nach Birne, leicht nussig,
mineralische Noten, perfektes Säurespiel

2009 Riesling »Langenlohnshheim« 5,90 €

trocken, Bürgermeister Willi Schweinhardt,
Nahe

- erfrischende Apfelaromen,
relativ vollmundig und schmelzig,
aber anregend und spritzig

2009 Sauvignon Blanc Tariquet 4,50 €

Vin de Pays, Château du Tariquet,
Gascogne, Frankreich

- schmelzig rein, typische würzige Frucht,
Stachelbeere und Melone

...am Tisch präsentiert

gucken, probieren, genießen

Weiß *0,2 l*

2009 Pinot Grigio »PITARS« 5,90 €

D.O.C., Cantina San Martino, Friaul, Italien

- lebhaft, würzige Noten des steinigen Terroirs,
fein aromatisch

2009 Baron de Ley Blanco 5,60 €

D.O.C., Rioja, Spanien

- frisch, spritzig, vielfältig, würzig
nach Kräutern und exotischer Frucht

2009 Chardonnay Drostdy Hof 4,80 €

Drostdy Wineries, Western Cape, Südafrika

- feiner Schmelz, voll im Geschmack,
Anklänge von Birne und Holz,
gut eingebundene Säure

Rosé *0,2 l*

2009 Cabernet Sauvignon Rosé 5,60 €

Mulderbosch Vineyards, Stellenbosch,
Südafrika

- sehr komplex und rund, leicht nach Rose,
Erdbeere und Kirsche

Unsere offenen Weine...

Unsere offenen Weine...

<i>Rot</i>	<i>0,2 l</i>
2008 Spätburgunder »Tafelstein« 5,90 € trocken, Weingut Stallmann-Hiestand, Rheinessen - leichter Kirsch- und Beerenduft, saftige Frucht im Mund, gewisser Säurebiss, passendes Tannin, nicht zu schwer, schöner Abgang	
2007 Franz Keller »Jedentag« 6,60 € Q.b.A., trocken, Franz Keller, Baden - feine leichte Cuvée von verschiedenen Cabernet-Sorten und Lemberger aus dem sonnigen Kaiserstuhl, etwas Holz, feine Frucht	
2009 La Vieille Ferme Cuvée Rouge 4,60 € A.O.C., Perrin et Fils, Côtes du Ventoux, Frankreich - jugendlich fruchtig, dunkle Beeren, Anklang von Süßholz	
2006 Château Verrière Cuvée Grillat 5,90 € A.C., André Bessette, Bordeaux Supérieur, Frankreich - eleganter Duft, Röstaromen, ausgeprägte Frucht, rund mit würzigen Tanninen	

...am Tisch präsentiert
gucken, probieren, genießen

Rot *0,2 l*

2008 Solyss Negroamaro 6,90 €

I.G.T., La Corte, Apulien, Italien

- von über 60 Jahre alten Rebstöcken,
würzig, kraftvoll, dabei aber samtig
mit besonderem Charme

2006 Rioja Crianza 5,60 €

Bodegas Sonsierra, Rioja alta, Spanien

- Aromen reifer Früchte, Vanille-
und Zimtnoten, samtig weich mit
guter Struktur und sehr schön
eingebundenen Tanninen

2009 Shiraz Drostdy Hof 4,80 €

Drostdy Wineries, Western Cape, Südafrika

- anfangs süßlich nach Pflaumen, Vanille,
Minze, kräftige Tannine,
trockener Abgang

Unsere offenen Weine...

WEINGUT

STALLMANN-HIESTAND



Winzer aus Leidenschaft - Qualität, die überzeugt

» Früher war ich Weinen aus Rheinhessen gegenüber sehr skeptisch, hatte ich doch schon zu viele meist liebliche „Tropfen des Grauens“ aus dieser Region vor der Nase.

Doch spätestens nach dem Besuch auf dem Weingut der Familie Hiestand in Uelversheim änderte sich meine Ansicht.

Werner und Christoph Hiestand sind Weinmacher aus Leidenschaft. Das erfährt man im Gespräch mit ihnen und schmeckt es bei den Weinen: geradlinig, sortentypisch, anregend.

Der Philosophie entsprechend werden nur Sorten angebaut, die auf den Böden in den Hanglagen am Rhein bei Oppenheim gut gedeihen und die die Winzer selbst gerne trinken:

Riesling, Burgunder und Silvaner, aber auch Sauvignon Blanc und ausdrucksstarke Rotweine.

Das Ergebnis sind Weine mit einem absolut überzeugendem Preis-Genuss-Verhältnis! «

Anders

Weißwein trocken 0,75 l

2009 Spätburgunder Blanc de Noir 20,50 €

- 100% Spätburgunder weiß gekeltert,
noch leicht nach Kirschen mit Nuancen
von Holunder, ein sehr interessanter Wein

2009 Silvaner Spätlese »Alte Reben« 20,50 €

- von 27 Jahre alten Rebstöcken, strikte Selektion
der besten Trauben, mineralisch und dicht,
kraftvoll und geschmeidig

2008 Riesling »Kreuzkapelle« 22,00 €

- vom steinigen Kalkboden,
herrlich mineralisch, frische Säure,
feine Riesling-typische Fruchtnoten

2008 Sauvignon Blanc 23,50 €

- wunderbar „grüne“ Aromen, rassig,
typisch nach Stachelbeere, herrlich zu Fisch
und gekräuterten Speisen

Roséwein trocken 0,75 l

2009 Rosé »Saignée« 20,00 €

- »Saignée« (frz. „Aderlass“) bezeichnet
einen schonenden Saftabzug ohne Pressung,
das Ergebnis ist ein Roséwein mit
ausgeprägter Frucht, Cuvée von Acolon,
Cabernet Cubin und St. Laurent

W E I N G U T

STALLMANN-HIESTAND

Rotwein trocken 0,75 l

2008 Spätburgunder »Tafelstein« 21,50 €

- leichter Kirsch- und Beerenduft, saftige Frucht im Mund, gewisser Säurebiss, passendes Tannin, nicht zu schwer, schöner Abgang

2007 »UNIKUM« 31,00 €

- Cuvée von Cabernet-Sauvignon-Abkömmlingen und St. Laurent, mehr als 12 Monate in kleinen Eichenholzfässern gelagert, schwarze Johannisbeeren in der Nase, köstliche Aromen und würzige Tannine

2007 Cabernet Cubin 39,00 €

- Kreuzung aus Cabernet Sauvignon und Lemberger, wird noch sehr selten angebaut, 18 Monate im Barrique gelagert, konzentrierte Aromen von Waldbeeren, Dörrobst, roter Paprika und milden Kakao-ähnlichen Tanninen

2007 Spätburgunder »R« 48,00 €

- das »R« steht für Reserve, nur die besten Trauben, selektiv geerntet, sind die Grundlage für diesen herausragenden Spätburgunder, 15-monatige Lagerung in kleinen Fässern aus Alliereiche, tiefes Rubinrot, wuchtige Tannine, Aromen von dunklen Beeren und Dörrobst

Secco & Sekt 0,75 l

Secco Trocken Weiß 16,00 €

- fein prickelnd, fruchtig und aromatisch aus spritzigem Kerner und würzigem Rivaner

Secco Trocken Rosé 16,00 €

- fein prickelnd, animierend fruchtig, eine Spezialität aus Saint Laurent und Blauem Portugieser

Riesling Sekt brut 26,50 €

- klassische Flaschengärung, 2 Jahre auf der Hefe gereift, rassig, prickelnd, feine Frucht

Weingut Stallmann-Hiestand

Unsere Flaschenweine...

Weiß

0,75 l

Deutschland

2007 Müller-Thurgau,

Iphöfer Mönchshütte 19,00 €

Q.b.A. trocken, Hans Wirsching, Franken

- feinfruchtig, harmonisch, angenehme Säure
ein klassischer Franke im Bocksbeutel

2008 Riesling Hochgewächs 20,50 €

feinherb, Albert Kallfelz, Mosel

- erfrischend jung mit schöner Frucht,
harmonisches Spiel von Fruchtsüße
und prickelnder Säure

2009 Riesling »Langenlohnshheim« 21,50 €

trocken, Bürgermeister Willi Schweinhardt,
Nahe

- erfrischende Apfelaromen,
relativ vollmundig und schmelzig,
aber anregend und spritzig

2009 Weisser Burgunder »Tradition« 25,00 €

trocken, Philipp Kuhn, Pfalz

- Duft nach Birne, leicht nussig,
mineralische Noten, perfektes Säurespiel

2008 Weißburgunder Terra Nava 27,00 €

Q.b.A., trocken, Johann Bapt. Schäfer, Nahe

- floral, Noten von Apfel und Aprikose,
dezenzte Säure

Weiß

0,75 l

2008 Grauburgunder »Q« Sonett 28,00 €

Q.b.A. trocken, Joachim Heger, Baden

- Exotische Früchte, überzeugend cremige
Textur, ein opulentes Wein-Vergnügen

Frankreich

2009 Sauvignon Blanc Tariquet 16,50 €

Vin de Pays, Chateau du Tariquet, Gascogne

- schmelzig rein, typische würzige Frucht,
Stachelbeere und Melone

2008 Coté Tariquet

Sauvignon Blanc & Chardonnay 23,00 €

Vin de Pays des Côtes de Gascogne,
Chateau du Tariquet, Gascogne

- exotisch nach Mango und Maracuja,
voller, satter Körper, feine Fruchtsüße

2008 Macon Villages »Le Moulin du Pont« .. 27,00 €

A.O.C. Domaine Auvigue, Burgund

- elegant, würzig mineralisch, Citrus und
Heu, ein wenig Birne und Mandel

2008 Pouilly Fume »Les Bertiers« 39,00 €

A.C. Domaine Chatelain, Loire

- Nuancen von Stachelbeeren und frischen
Wiesenblumen, ein Hauch von exotischer
Frucht und Kräutern, voll und harmonisch

Unsere Flaschenweine...

Unsere Flaschenweine...

Weiß 0,75 l

Italien

2009 Pinot Grigio »PITARS« 21,50 €

D.O.C., Cantina San Martino, Friaul, Italien

- lebhaft, würzige Noten des steinigen Terroirs,
fein aromatisch

2009 Lugana 24,50 €

D.O.C., Zenato, Venezien

- angebaut am südlichen Gardasee,
ein unbeschreiblich köstlicher Weißwein
mit gutem Körper, Charakter und
ausdrucksvoller Frucht

2007 Gavi di Gavi 30,00 €

D.O.C.G., Bersano, Piemont

- ausdrucksvolle, trockene Frische, feiner würziger
Geschmack, zartes Mandelaroma blumiges Bouquet,
ein italienischer Klassiker

Österreich

2009 Lössterrassen Kabinett

Grüner Veltliner 20,50 €

Schloss Gobelsburg, Kamptal

- frische Grasnoten, Anis und Citrus,
feine mineralische Säure

Weiß

0,75 l

Spanien

2009 Baron de Ley Blanco 20,50 €

D.O.C., Rioja

- frisch, spritzig, vielfältig, Würzig nach Kräutern und exotischer Frucht

Neuseeland

2009 Sauvignon Blanc 26,50 €

Cellar Selection, Sileni, Marlborough

- Lebendig und frisch, duftet nach Passionsfrucht und Stachelbeere

Südafrika

2010 Long Beach Chenin Blanc 16,00 €

Long Beach, Western Cape

- fruchtreich, sommerlich

2009 Chardonnay Drostdy Hof 17,50 €

Drostdy Wineries, Western Cape

- feiner Schmelz, voll im Geschmack, Anklänge von Birne und Holz, gut eingebundene Säure

Unsere Flaschenweine...

Unsere Flaschenweine...

Rosé

0,75 l

Frankreich

2009 Cinsault Rosé 19,50 €

Vin de Pays d'Oc, Les Jamelles, Pays d'Oc

- feiner Duft nach roten Beeren, angenehme Frische,
harmonisch mit animierendem Nachhall

Südafrika

2009 Cabernet Sauvignon Rosé 20,50 €

Mulderbosch Vineyards, Stellenbosch

- sehr komplex und rund,
leicht nach Rose, Erdbeere, Kirsche

Rot

0,75 l

Deutschland

2008 Spätburgunder »Weinheimer Hölle« ... 23,50 €

Spätlese trocken, Weingut Meiser,
Rheinhessen

- kräftig, Beerenfrüchte, gehaltvoll, aber weich

2007 Franz Keller »Jedentag« 24,50 €

Q.b.A., trocken, Franz Keller, Baden

- feine leichte Cuvée aus verschiedenen
Cabernet-Sorten und Lemberger aus dem
sonnigen Kaiserstuhl, etwas Holz, feine Frucht

2006 Dornfelder 26,00 €

Q.b.A., trocken, Dr. Bürklin Wolf, Pfalz

- sehr eigenwilliger Duft, Blaubeeren, Cassis,
geringe Säure, ein herausragender Dornfelder

2009 »Ursprung« 26,50 €

Q.b.A., trocken, Markus Schneider, Pfalz

- sehr schöne Cuvée, Kirsch und Erdbeernoten,
dicht und saftig. Ein junger, toller Wein.

2008 »Black Print« 39,00 €

Q.b.A., trocken, Markus Schneider, Pfalz

- wunderbare schwarze Kirsche-
Brombeeraromen, feine Schokolade
Vanille-Würzaromen, dicht und komplex.
Viel Schmelz und dabei knackig.
Schneiders erfolgreichste Cuvée

Unsere Flaschenweine...

Unsere Flaschenweine...

Rot

0,75 l

Frankreich

2009 La Vieille Ferme Cuvée Rouge 16,50 €

A.O.C., Perrin et Fils, Côtes du Ventoux

- jugendlich fruchtig, dunkle Beeren,
Anklang von Süßholz

2006 Château Verrière Cuvée Grillat 22,50 €

A.C., André Bessette, Bordeaux Supérieur

- eleganter Duft, Röstaromen, ausgeprägte Frucht,
rund mit würzigen Tanninen,
bordeauxtypisch trocken

2007 Pinot Noir 23,00 €

A.O.C., Domaine Rentz, Elsass

- Leicht, fruchtig nach Kirsche und Brombeere

2007 Cabernet-Merlot »Sélection Spéciale« ... 29,50 €

Vin de Pays d'Oc, Les Jamelles, Pays d'Oc

- 73 % Cabernet Sauvignon mit 27% Merlot,
10 Monate im Barrique gelagert. fitnessreich,
vielschichtig

Österreich

2008 Temento Red Blauer Zweigelt 27,00 €

E + M Tement, Südsteiermark

- duftet nach Schwarzkirschen und wilden
Kräutern, weiche elegante Tannine

Rot

0,75 l

Italien

2008 Syrah 17,50 €

I.G.T., Feudo Arancio, Sizilien

- duftet nach Wildbeeren, würzige Tannine
und feine Holznote

2007 Chianti 24,50 €

D.O.C.G., Castello di Monsanto, Toskana

- unverwechselbare Sangiovese-Frucht,
Kirschen und Veilchenblüten,
etwas Holz und Tannine,
ein frischer stilvoller Toskaner

2008 Solyss Negroamaro 25,50 €

I.G.T., La Corte, Apulien, Italien

- von über 60 Jahre alten Rebstöcken,
würzig, kraftvoll, dabei aber samtig
mit besonderem Charme

2007 Campofiorin Rosso del Veronese 39,00 €

I.G.T., Masi, Venetien,

- würzige Aromen mit Anklängen von reifen
dunklen Früchten und Veilchen. Am Gaumen
rund, voluminös und komplex mit dem typischen

Unsere Flaschenweine...

Unsere Flaschenweine...

Rot

0,75 l

Spanien

2006 Rioja Crianza 20,50 €

Bodegas Sonsierra, Rioja alta, Spanien

- Aromen reifer Früchte, Vanille- und Zimtnoten,
samtig weich mit guter Struktur und sehr
schön eingebundenen Tanninen

2004 Marqués de Sandoval Reserva Especial 29,00 €

D.O., Calatayud

- von über 50 Jahre alten Rebstöcken,
18 Monate im Barrique gereift, körperreich
mit einer samtig-weichen, noblen Struktur
und geschmeidigem Tannin, Pflaumen und
rote Beeren

2002 Navarra Reserva 39,00 €

D.O., Bodegas Ochoa

- kraftvoller Duft, vielfältige Fruchtnuancen,
schwarze Waldbeeren mit feinen Karamelltönen,
fester Körper, elegante Holznote

Rot 0,75 l

Australien

2007 Rolling Shiraz 26,50 €

Cumulus Wines, Central Ranges

- Dieser Shiraz fällt sofort durch seine Eleganz auf, die ihn von der Vielzahl der australischen Weine dieser Rebsorte unterscheidet. Noten von weißem Pfeffer, Zwetschgen, Vanilleschoten und edlem Eichenholz

Südafrika

2009 Shiraz Drostdy Hof 17,50 €

Drostdy Wineries, Western Cape

- anfangs süßlich nach Pflaumen, Vanille, Minze, kräftige Tannine, trockener Abgang

Chile

2009 Merlot 17,50 €

Vega Cruz, Valle Centrale

- sehr fruchtig und saftig nach roten Beeren, weiche Tannine, einer reicht nicht

Unsere Flaschenweine...



Sekt & Champagner

Sekt 0,75 l

Très Legère Cuvée Blanc 24,00 €

trocken, Weinimport Stecher & Krahn

- frische Frucht, feinperlig, harmonische Säurestruktur, unkompliziert, eben „très legère“

Champagner (halbe Flasche) 0,375 l

Champagne Michel Lorient 28,00 €

Reserve brut

- würziger Birnenduft, ausgewogene Frucht, feiner Nachhall

Champagner 0,75 l

Champagne de Saint Galle Premier Cru 58,00 €

Brut Tradition

- blumige Anklänge, Pfirsichnoten, feine Perlage und viel Frische, harmonisch strukturiert

Champagne de Saint Galle Brut rosé 65,00 €

- feinfruchtig, nach Kirsche und Himbeere, getrocknete Kräuter, zarte nussige Noten

Sekt & Champagner

Cocktails & Longdrinks

Short Classic Style

- White Lady** 7,50 €
ein medium trockener Klassiker aus Gin,
Cointreau und Zitrone, nicht nur für Ladys
- Gimlet** 7,00 €
auf Eis im Tumbler oder klassisch in der
Cocktailschale, so lecker wie Gin Tonic,
nur viel gefährlicher
- Negroni** 7,00 €
italienischer Aperitif-Klassiker
aus Gin, Campari und Wermuth
- Perfect Cocktail**..... ab 7,00 €
der "perfekte" Martini-Cocktail mit Gin und
2 Wermuthsorten, viele Variationsmöglich-
keiten, lassen Sie sich beraten
- Margarita Reposado** 7,50 €
klassische Margarita auf Basis eines
Reposado Tequilas, auf Eis im Tumbler
oder mit Salzrand in der Cocktailschale
- Tommys Margarita** 7,50 €
Margarita mit Agaven-Dicksaft
anstatt Cointreau,
Als Premium: 10,50 €
mit Tequila Añejo 100% Agave

- Daiquiri** 7,00 €
 moderne fruchtig herbe Variante eines
 Kubanischen Klassikers auf Basis
 von weißem Rum und Aperol
- Vanilla Cosmopolitan** 7,50 €
 Variante des aus "Sex and the City"
 so bekannten Cocktails
- Jamaican Manhattan** 8,50 €
 kräftig würzige Variante des Klassikers
 auf Basis eines 12-Jährigen Jamaica Rums
- Old Fashioned** ab 6,50 €
 Ein Whiskey Ihrer Wahl „verlängert“.
 Erfüllt die klassische Definition eines
 Cocktails perfekt
- Der Kleine Süße Rainer**..... 7,50 €
 Manchmal reicht schon einer...
 Leckerer Sahne-Cocktail, so kräftig
 wie ein Handballtorwart

Cocktails & Longdrinks

Small Punches

- Ti-Punch** ab 6,00 €
der einfachste Rum Punsch
mit einem Rum Ihrer Wahl
- Nacional** 7,00 €
ein fruchtiger kleiner Rum Punsch aus Kuba
mit Abricot Brandy und Ananas
- Batida de Coco** 7,00 €
nein – nicht der Likör, sondern ähnlich wie eine
Caipirinha mit Kokosmark und Kokosmilch
- Batida de Maracujá**..... 7,00 €
mit frischer Maracuja und etwas Minze
- Suffering Bastard** 8,50 €
3 Rumsorten mit etwas Mandel, Limette und...
... lassen sie sich überraschen.
Kräftig und außergewöhnlich
- Mai Tai** 8,50 €
es existieren viele Rezepturen,
aber nur wenige gute...

Long & Fancy Drinks

- Cucumber Freezer** 6,50 €
frischer sommerlicher Frozen Drink
mit Wodka, Limette, Gurke
und etwas Mandelsirup
- Pimm's No. 1 Cup** 7,50 €
englischer Longdrink- Klassiker aus...naja...
Pimm's No1, Ginger Ale und mehr.
Muss man probiert haben
- Mojito** 7,50 €
kubanische „Limonade“! Wer es würzig möchte,
bestellt „mit Angostura“
- Horse's Neck** ab 6,50 €
aufgepeppter Whiskey-Ginger Ale
mit einem American Whiskey Ihrer Wahl
- Cointreauverse Passion** 7,50 €
der Name lässt es vermuten, herb-süßer
Cointreau mit fruchtiger Maracuja und
Limette als Longdrink auf Crushed Ice
- Ginger Vanilla** 7,50 €
50% Rhum blanc aus Guadeloupe mit frischem
Ingwer, einem Hauch Vanille, Limette,
Ginger Ale und Soda
- Vanilla Fly** 7,50 €
fruchtiger Sahnecocktail mit Wodka oder Rum
- Undercover** 7,50 €
Sahnecocktail mit Holunderblüte und Tequila

Cocktails & Longdrinks

Fahrer und Abstinenzler Drinks

Be relaxed	5,00 €
fruchtig-herber Cocktail mit Kumquats, Maracuja und Tonic Water	
Red Sparkle	3,80 €
spritziger Cranberry Longdrink, ein Durstlöcher	
Red Ginger	4,50 €
frischer Ingwer mit Cranberry, einem Hauch Vanille, Limette und Soda	
Mangostino	5,00 €
fruchtig-frischer Cocktail mit Mango und Maracuja	
Memphis	5,00 €
Kirsch, Maracuja, Melonensirup und Zitrone	
Virgin Mojito	5,00 €
erfrischender Longdrink mit Minze und Ginger Ale	
First Kiss	4,50 €
leicht herb, aber auch blumig-fruchtig, von allem etwas	
Garden Punch	5,00 €
Apfel, Vanille, Mandel, Zitrone und... ...nicht abschrecken lassen: Gurke	

- Banana Joe** 5,50 €
frische Banane, Ananas, Orange, Kokosmark
- Convertible** 5,00 €
Pfirsich, Maracuja, Grenadine, Sahne
- Nightdrive** 5,50 €
fast schon ein Nachtisch,
auf Basis von Sauerkirsch und Espresso
unter einer Sahnehaube
- Vanilla Split** 5,00 €
fruchtiger Sahnecocktail mit Maracuja und Vanille

Cocktails & Longdrinks

Apéritifs, Liköre & Spirituosen

<i>Apéritifs</i>	<i>5 cl</i>
Ricard mit Eis und Wasser	4,50 €
Sherry trocken	4,50 €
Emilio Lustau -Manzanilla Papirusa	
Sherry medium	4,50 €
Emilio Lustau -Amontillado Los Arcos	
Campari -herber Apéritif-Bitter	3,50 €
Aperol -fruchtiger Apéritif-Bitter	3,50 €
Noilly Prat Extra Dry	3,80 €
- trocken, fein aromatische Kräuter	
Lillet Blanc	3,80 €
- frisch, fruchtig, Honignote	
Lillet Rouge	3,80 €
- orangig, rote Früchte, würzige Kräuter	
Dubonnet Rouge	3,00 €
- leicht süßlich, würzig, fassgelagert	
Punt e mes Carpano	3,80 €
- kräftig, würzige Gebirgs-Kräuter	
Cynar - leichter Kräuter - Amaro	3,00 €
<i>Port</i>	<i>5 cl</i>
Graham's Fine White Port	3,80 €
Rozès Porto Reserve	4,20 €

<i>Kräuter-Bitter</i>	<i>2 cl</i>	<i>5 cl</i>
Averna	-	3,20 €
Pimm's No.1	-	4,20 €
Kreuzritter »Elixirium Digestivum«	4,00 €	7,50 €
<i>Obstbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
Alde Gott Obstler	2,50 €	4,50 €
Pascall La Vieille Prune	3,00 €	5,00 €
Pascall Le Vieux Kirsch	3,00 €	5,00 €
Pascall La Vielle Poire William	3,00 €	5,00 €
Calvados Dauphine fine	2,50 €	4,50 €
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
Frattina Grappa di Moscato	2,50 €	4,50 €
Nonino Optima	3,00 €	5,50 €
Gaja Barbaresco »Rossj-Bass«	5,00 €	9,50 €
<i>Cognac / Brandy</i>	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
Otard VSOP	4,00 €	7,50 €
Jules Lormin XO	5,00 €	9,00 €
Chateau de la Raillerie, Sélection	5,50 €	10,00 €
Osborne Veterano	2,00 €	3,50 €
Gran Duque d'Alba Gran Reserva	4,00 €	7,50 €

Apéritifs, Liköre & Spirituosen

Apéritifs, Liköre & Spirituosen

<i>Gin</i>	<i>4 cl</i>
Bombay Sapphire London Dry	4,50 €
Tanqueray London Dry 47,3%	5,50 €
Hendrick's Gin 44%, Scotland	6,50 €
<i>Wodka</i>	<i>4 cl</i>
Finnlandia Vodka	4,00 €
<i>Rum</i>	<i>4 cl</i>
Bacardi superior, Puerto Rico	4,00 €
Ron Varadero 3 años, Cuba	4,00 €
Libéracion 7 años, Cuba	5,00 €
Appleton white classic, Jamaica	4,00 €
Appleton dark, Jamaica	4,00 €
Appleton Estate extra 12 years, Jamaica	6,50 €
Damoiseau blanc 50%, Guadeloupe	5,00 €
Damoiseau 3 ans, Guadeloupe	6,50 €
Clément vieux, Martinique	7,00 €
<i>Tequila</i>	<i>4 cl</i>
El Jimador reposado	4,50 €
Herradura añejo, Tequila natural, 100% Agave	8,50 €
<i>Irish Whiskey</i>	<i>4 cl</i>
Kilbeggan	4,50 €

American Whiskey 4 cl

Four Roses, Kentucky Straight Bourbon 4,50 €

Woodford Reserve, Kentucky Straight Bourbon 8,50 €

Jack Daniel's, Tennessee 4,50 €

Jack Daniel's Gentleman Jack, Tennessee 6,50 €

Jack Daniel's Single Barrel, Tennessee 8,50 €

Scotch Whiskey 4 cl

Grant's Family Reserve 4,00 €

Dewar's 12 years Special Reserve 6,50 €

Bowmore Surf Islay Single Malt 6,50 €

Aberfeldy 12 years Single Highland Malt 7,50 €

Aberlour 10 years Highland Single Malt 9,00 €

Laphroaig Quarter Cask Islay Single Malt 10,50 €

Talisker 18 years Single Malt, Isle of Skye 11,00 €

Liköre 2cl 4cl

Cointreau 3,00 € 5,00 €

Drambuie 3,50 € 5,50 €

Grand Marnier 3,50 € 5,50 €

Herzdame »Elixir de plaisir« 4,00 € 7,50 €

Molinari Sambuca / Caffè 2,50 € 4,50 €

Fruchtliköre divers 2,50 € 4,50 €

Apéritifs, Liköre & Spirituosen

Bier, Alkoholfreies & Kaffee

Bier

Hasseröder vom Faß	0,30 l	2,80 €
Staropramen	0,33 l	2,80 €
Erdinger Weißbier hell	0,50 l	4,10 €
Erdinger Weißbier hell alkoholfrei	0,50 l	4,10 €
Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	2,80 €

Wasser

0,25l 0,75l

St.Michaelis Gourmet	1,80 €	3,90 €
St.Michaelis Gourmet naturell	1,80 €	3,90 €
San Pellegrino	2,10 €	4,50 €
Acqua Panna natura	2,10 €	4,50 €

Limonaden

Fritz Kola	0,20 l	2,30 €
Fritz Kola zuckerfrei	0,20 l	2,30 €
Fritz Zitrone	0,20 l	2,30 €
Vöslauer Biolimo, Apfel-Kräuter	0,33 l	2,90 €
Vöslauer Biolimo, Himbeere	0,33 l	2,90 €
Schweppes Ginger Ale	0,20 l	2,30 €
SchweppesTonic Water	0,20 l	2,30 €
Orangina	0,25 l	2,90 €

Säfte

Apfelsaft klar/trüb	0,20 l	1,80 €
Orangensaft	0,20 l	2,10 €
Ananassaft	0,20 l	2,10 €
Pfirsichnektar	0,20 l	2,10 €
Mangonektar	0,20 l	2,10 €
Kirschnektar	0,20 l	2,10 €
Maracujanektar	0,20 l	2,10 €
Cranberry Fruchtsaft-Getränk	0,20 l	2,10 €

Kaffee

Espresso		1,90 €
doppelter Espresso		3,50 €
Cappuccino		2,30 €
Latte Macchiato		2,80 €
Caffè Crema		2,10 €
Glas Tee		1,80 €
Heisse Schokolade		2,60 €

Bier, Alkoholfreies & Kaffee

Jeden Mittwoch

»ANDERS« Pfannkuchen-Flatrate:

Pfannkuchen sind Gaumenfreunde. Gerade zusammen mit Wein der Garant für einen langen und schönen Abend. Verschiedene Pfannkuchenvariationen von süß bis herzhaft so viel Sie möchten.

für € 6,50 pro Person

Jeden Freitag

Frische Fische:

Wir bieten Ihnen jeden Freitag ein zusätzliches Fischgericht.
(Bitte beachten Sie hierzu auch unsere Tafel.)

Vorspeisen & „Tapas“

Fruchtige Tomatencrèmesuppe*	4,50 €
Selbstgemachtes Aioli mit Brotkorb	3,20 €
Ring von Oliven*	3,90 €
mit Fetakäse in Knoblauch-Kräuteröl	
Papas arrugadas con Mojo verde	3,90 €
kleine Kartoffeln in Salzkruste mit »Mojo verde«	
Ciabatta-Crostinis mit	
Grüner Tapenade	4,20 €
Tomaten-Avocado-Crème	4,20 €
Räucherlachs an Kräutermarinade	4,90 €
Gemischt	4,50 €
Gemischter Salat*	4,50 €
mit Balsamico-Crèmedressing	
Tomate-Mozzarella Salat*	6,20 €
mit Eisbergsalat und Balsamico-Dressing	
Flußkrebbs-Avocado-Salat*	8,50 €
an weißer Balsamico-Vinaigrette, Rucola und Balsamreduktion	
»Summer Delight«*	9,50 €
Kaltgegarte Schollenfiletröllchen an lauwarmen Orangen-Fenchel-Salat	

* dazu servieren wir frisches Baguette

Unsere Speisen

Vorspeisen & „Tapas“

Datteln im Speckmantel*	6,30 €
mit Salat und Gurken-Raita	
Gebackener Feta*	6,80 €
mit Blütenhonig und rotem Pfeffer	
Gebratene Chorizo-Salami*	5,80 €
in Apfel-Zwiebel-Sud mit Honig und einem Schuß Sherry	
Räucherlachs	
auf Zürcher Rösti-Canapées	8,50 €
mit Senf-Honig-Dill-Sauce	
»AIDERS« Vorspeisenteller*	12,50 €
mit Gambas, Lachs, Datteln im Speckmantel, Parmaschinken und Melone, napiert mit verschiedenen Dressings	
Schinkenplatte	9,50 €
3 italienische Schinkensorten mit Salatbouquet und Melone, dazu Brot und Butter	
Käseplatte	9,50 €
Verschiedene Weich- und Hartkäse mit Weintrauben und Walnusskernen, dazu Brot und Butter	

Pasta, Steak & Gemüse

Gemüse von der »Plancha«*	5,80 €
auf spanische Art gegrilltes Gemüse	
Grillgemüse mit Feta überbacken*	6,50 €
an pikanter Tomatensauce	
Bandnudeln mit frischem Blattspinat	10,90 €
mit frisch geriebenem Parmesan	
Pasta »Sizilianischer Art«	12,50 €
mit Gambas an Tomaten-Basilikum-Sauce	
Argentinisches Rumpsteak mit selbstgemachter Kräuterbutter	
Wahlweise mit:	
Gemüse von der Plancha*	16,50 €
oder	
Kartoffeln in Salzkruste und »mojo verde«	17,50 €

* dazu servieren wir frisches Baguette

Unsere Speisen

