

GETRÄNKE KARTE

Aperitif-Empfehlung

"Non-Alkohol"

Hugo alkoholfrei

(Sprite mit Holunderblüte und Minze auf Eis)

Campari-Orange alkoholfrei

San Bitterino, Orangensaft, frische Orange und Eis)

"Klassiker"

Prosecco "Soligo"

Sandemann Sherry

-Medium dry oder Fino

Martini

-Bianco, Rosso oder Extra Dry

Sandemann Portwein

Kir Royal

(Creme de Cassis, aufgegossen mit Prosecco)

Campari/Soda/Orange

(Aufgegossen mit Soda/Orangensaft auf Eis)

Aperol Sprizz

(Prosecco, Aperol, Soda, frische Orangen auf Eis)

Hugo

(Prosecco mit Holunderblüte und Minze auf Eis)

Gin Tonic

(Hendricks Gin 4cl, „Thomas Henry“-Tonic Water auf Eis)

"Newcomer"

Ramazotti Rosato

(Orangen-&Hibiskusblüten, Tonic Water, Limetten)

Lillet Wildberry

(Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, frische Beeren)

Erdbeerspritz

-nur in Sommermonaten-

(Xuxu, Wodka, Prosecco, frische Erdbeeren auf Eis)



MEAT & MIND

WASSER

Haaner „Still“

Haaner „Perlend“

SOFTDINKS

Sprite

Fanta

Spezi

Coca Cola

Coca Cola Zero

"Thomas Henry"

Bitter Lemon

Tonic Water

Ginger Ale

SÄFTE/SCHORLEN

Apfelsaft

Orangensaft

Kirschsft

Maracujasaft

"Proviant"

Naturtrübe Apfelschorle

Zitronen Ingwer Limonade

Rhabarber Limonade

FASSBIERE

Bitburgs Pils

Früh Kölsch

Füchschen Alt

FLASCHENBIERE

Krombacher Pils 0,0%

Krombacher Radler 0,0%

Erdinger Weizen

Erdinger Weizen 0,0%

HEISSGETRÄNKE

Kaffee Creme

Espresso

Cappuccino

Milchkaffee

Latte Macchiato

Espresso doppelt

BIO - Tee

- „Darjeeling Happy Valley“

- „Marokkanische Minze“

- „Rooibos Vanilla“

- „China Green Jasmin Chung Hao“

Heiße Zitrone

SPIRITUOSEN

2cl

Killepitsch

Sambucca

Ouzo 12

Jubiläums Aquavit

Malteser Aquavit

Wodka Absolut

Jägermeister

Averna

Ramazzotti

Hirschrudel

Baileys (auf Eis)

GRAPPA „Barrigue“

2cl

Cellini di Prosecco

Nonino di Chardonnay

BRANDY

2cl

Cardinal Mendoza

COGNAC

2cl

Hennessy V.S.

Hine V.S.O.P.

LONGDRINKS

4cl

Jim Beam Cola

(Jim Beam, Cola und Zitrone auf Eis)

Cuba Libre

(Havanna Club, Cola und Zitrone auf Eis)

WHISKY & WHISKEY

4cl

Teeling (10 Jahre)

Laphroaig (10 Jahre)

Dalwhinnie (15 Jahre)

MEAT & MIND

-Offene WEINE-

Weißwein

Grauburgunder

-trocken-

„Brogssitter/Rheinhessen“

Ein duftiger Charakter mit herrlich delikatem Bukett und feinsten Aromen frischer Mangos.

Riesling

-trocken-

„Robert Weil/Rheingau“

Weißwein mit angenehmer, belebender Säure.

Mit Aromen von Äpfel und Pfirsich und

feine Noten von weißem Pfeffer.

Lugana San Benedetto

-trocken-

„Zenato, Trentino“

Ein duftiger Weißer mit der Betonung auf der Frucht.

Am Gaumen dann die ganze Frische, Spritzig

und mit fruchtigen Noten und Komplexität.

**Weitere offene Weinklassiker
finden Sie auf unser „Weintafel“.**

Oder doch Lust auf

„Exklusive“ Flaschenweine?!

Sprechen Sie uns an...

Rotwein

Montepulciano d´Abruzzo

-trocken-

„Di Camillo Vini/Abruzzen“

Duftnoten von getrockneten Früchten und herrliche
Geschmacksnuancen entfalten sich am Gaumen und lassen
keine Wünsche offen - ein absoluter Favorit.

Primitivo

-trocken-

„San Marzano/Apulien“

Ein leichter Rotwein mit rubinroter Farbe,

fruchtiges und intensives Bukett.

Er ist ausgewogen saftig und weich mit

sanften Tanninen und schöner Struktur.

Château Lafitte

-trocken-

„Chateau Lafitte/Bordeaux“

Ein Wein der zu edlem Fleisch die nötige Kraft und Struktur

besitzt. Wunderbare Fruchtaromen, Nuancen von Kirschen

und Pflaumen, welche von Waldbeeren untermalt werden.

Am Gaumen präsentiert er sich weich, fruchtig und rund.

SCHEIBEL

-Edle Brände-

-FINESSE-

2cl

Die Fruchtsüße, die durch die Destillation üblicherweise Verloren geht, wird diesen Produkten zurückgegeben. Es Entstehen Besonders fruchtige, vollkommene und runde Spirituosen.

**Aprikose
Mirabelle
Himbeere**

-PREMIUM-

2cl

Das Geheimnis, wie man 22 karätiges Gold in die Flasche bekommt, teilen wir gerne mit Ihnen: Ausgereifte Früchte werden in der Brennanlage „neue zeit“ über vergoldeten Platten zweifach destilliert. So veredelt werden die Brände dann von einem goldenen Fruchtblatt in der Welt „Willkommen geheißen“.

Moor-Birne

-EDLES FASS 350-

2cl

Unser Edles Fass reift in neuen Barrique Fässern. Jedes Fass wird dabei nur einmal verwendet und sortenspezifisch getoastet, damit sich die typischen Vanilletöne und Röstaromen der Eiche im Destillat entfalten können.

**Gold Marille
Haselnuss**

-ALTE ZEIT-

2cl

Ein altes Familienrezept aus der Brennerei Scheibel neu interpretiert. Das Ergebnis: ein Geschmacksfeuerwerk, in dem jedes Element seinen Platz hat. Die Edelbrände "Alte Zeit", mit starkem Charakter und ursprünglicher Geschmacksintensität.

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN