

Dein Restaurantname

Unsere Empfehlungen

Aperitif & Cocktails

Aperol Spritz	8,90
<i>Aperol, Prosecco, Sodawasser, Orangenscheibe</i>	
Hugo	8,90
<i>Holunderblütensirup, Prosecco, Mineralwasser, frische Minze</i>	
Negroni	10,50
<i>Gin, Campari, roter Wermut – klassisch gerührt</i>	
Moscow Mule	10,90
<i>Vodka, Ginger Beer, Limette – im Kupferbecher</i>	
Alkoholfreier Cocktail	7,50
<i>Virgin Mojito oder Ipanema – bitte fragen Sie</i>	

Weine

Ausgewählte Tropfen unserer Winzer

Grauburgunder trocken (0,2l)	6,90
<i>Baden – fruchtig-frisch mit feiner Birnenaromatik</i>	
Riesling feinherb (0,2l)	7,50
<i>Mosel – lebhaft, mit Noten von Apfel und Schiefer</i>	
Spätburgunder trocken (0,2l)	8,50
<i>Ahr – samtig-weich, mit Aromen von Kirsche und Vanille</i>	
Primitivo (0,2l)	7,90
<i>Apulien – kräftig, mit dunklen Beerenfrüchten und Gewürznoten</i>	
Prosecco (0,1l)	5,50
<i>Venetien – prickelnd-frisch als Aperitif oder Begleiter</i>	

Bier

Pils vom Fass (0,3l / 0,5l)	3,90 / 5,20
Weizenbier (0,5l)	5,50
<i>Hell oder dunkel</i>	
Craft Beer des Monats (0,33l)	5,90
<i>Fragen Sie nach der aktuellen Sorte</i>	
Alkoholfreies Bier (0,33l)	3,90

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser (0,25l / 0,75l)	3,90 / 6,50
<i>Still oder prickelnd</i>	
Hausgemachte Limonade (0,4l)	4,90
<i>Zitrone-Rosmarin oder Rhabarber-Ingwer</i>	
Apfelschorle (0,4l)	3,90



Alle Preise in Euro inkl. MwSt. | Allergene und Zusatzstoffe auf Nachfrage.

Kostenlose Vorlage: gastroinsider.de Speisekarten-vorlagen