



W A S S E R

San Pellegrino
0,25 l 4,20
1,0 l 10,50

Evian
0,2 l 4,20
1,0 l 12,00

Plose
0,75 l 10,50

Voss
0,375 l 4,70

Tau
0,75 l 17,50

Fiji
1,0 l 16,50

B I E R

Fürstenberg Pils
0,2 l 3,20

Fürstenberg Pils
0,3 l 3,80

Inklusivpreise in Euro
Jahgangsänderungen vorbehalten

^F mit Farbstoff ^C koffeinhaltig ² chininhaltig

W A S S E R U N D B I E R





APERITIFS

- Negroni
Gin, Campari^F, Vermouth Rosso^F 8,60
- Americano
Campari^F, Vermouth Rosso^F, Soda 8,60
- Manhattan
Canadian Club, Vermouth Rosso^F, Angostura 8,80
Campari^F Soda 8,80
Campari^F, Orangensaft 10,70
Aperol Tonic² 10,70
- Veneciano
Aperol^F, Lugana, Soda 10,20
- Martini Cocktail
Gin, Nolly Prat 10,60
- San Bitter^F
(Alkoholfrei) 4,30

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

- Virgin Mary
Tomatensaft, Worcestershiresauce
Tabasco, Gewürze 8,20
- Orange Crushed
Kumquat, Rohrzucker, Lime Juice
wahlweise mit Ginger Ale^F oder Orangia 9,20

KLASSISCHE APERITIFS





PORTUGAL

Quinta de la Rosa Dry White Port 20 %
5 cl 8,50

Ramos Pinto Late Bottled Vintage
5 cl 8,50

Ramos Pinto Quinta de Ervamoira 10 Anos
5 cl 8,00

Ramos Pinto Porto Reserva Collector
5 cl 6,50

1944 Fernandez - Colheita White
5 cl 26,50

1976 Nieport - Colheita
5 cl 18,50

1871 Quinta do Loureiro – Colheita
5 cl 46,00

PORTUGIESISCHE APERITIFS





SPANIEN

Sherry Armada von Sandeman
Dieser mahagonifarbene Sherry besitzt
einen vollen Körper und einen weichen,
langen Abgang
5 cl 8,50

Sherry Royal Ambrosante
20 Jahre gereift von Sandeman VOS
5 cl 32,00

Lustau `Solera Amontillado de Jerez
1/30 matured by Miguel Fonradez Florido
Ausgewogen stark würziger Geschmack Reifes
Goldbraun eleganter Duft von Pflaumen
Mandeln und Karamel ausgewogen mit
zartwürzigem Nachhall
5 cl 18,50

Sherry Matusalem von Gonzáles ByassGlas
30 Jahre in Eichenholzfass gereift
5 cl 19,50

SPANISCHE APERITIFS





FRANKREICH

Pastis Henri Bardouin
Ein ausgesprochener harmonischer
feiner und weicher Pastis mit einer dezent
pfeffrigen und leicht bitteren Note
5 cl 9,50

Pastis Jules Girard
Dieser Pastis ist ein Erzeugnis eines kleinen
Familienbetriebs in der Provence
5 cl 8,00

Pastis des Homs
Ein hausgemachter Pastis
mit reichem Aroma und mildem Geschmack
5 cl 9,50

Pineau des Charentes weiss
Ein Klassiker unter den französischen
Aperitifs
5 cl 8,00

FRANZÖSISCHE APERITIFS





OFFENE WEINE

Weißweine

2008er
Riesling, Robert Weil
0,1 l 7,00

2008er
Sancerre, Max Roger
0,1 l 7,50

2006er
Pinot Grigio, Marco Felluga
0,1 l 6,70

Rotweine

2006er
Vino Nobile di Montepulciano, Avignonesi
0,1 l 9,00

2007er Primitivo, Ehmoser
0,1 l 6,20

2005er Dourthe No1
0,1 l 6,20

DEUTSCHER SEKT

Weingut Georg Breuer Brut 2004
0,75 l 70,00

Geheimrat „J“
Rheingau Riesling Sekt Brut 2002
0,1 l 8,00
0,75 l 63,50

WEINE & SEKT





CHAMPAGNER COCKTAIL

Champagner Cocktail Klassik
Zuckerwürfel, Angostura, Champagner 15,50

French 75
Gin, Zitronensaft, Grenadine^F, Champagner 15,40

French 76
Wodka, Zitronensaft, Grenadine^F, Champagner 15,40

La Comptes
Chambord, Hennessy Fine, Champagner 19,00

UNSERE CHAMPAGNERAUSWAHL

Veuve Cliquot Rosé Vintage 2004
0,1l 19,00
0,75l 145,00

„R“ de Ruinart
0,1l 14,50
0,75l 105,00

Ruinart Rosé
0,1l 17,00
0,75l 137,00

2002er Louis Roederer Brut Cristal
0,75l 249,00

1999er Krug Grande Cuvée
0,75l 335,00

CHAMPAGNER





AMUSE

Lauchspoom mit Saiblingskaviar
und Gebeitzte Lachsforelle mit
Chalottencreme und Strudelblatt 9,50

Tataki von Rinderfilet mit Kresse und
Kalbsbrieskrustel auf Pilzsalat 12,50



CHEFS AMUSE



APERO

Ein Glas Veuve Clicquot Rose
Vintage 2004 19,00

Wildfeilchenchampagner
mit Champagner abgeschmeckte und
aufgegossener Wildfeilchenessenz 15,00

Hausgemachter Holunderblütenfizz
mit Holunderblüten, Zuckersirup,
Zitronensaft und Soda 8,50

CHEFS APERO





BARKARTE

