

HERZLICH WILLKOMMEN  
IN UNSEREM  
„RESTAURANT CASTELLO“

WELCOME TO OUR  
“RESTAURANT CASTELLO”



# SALATE UND VORSPEISEN

- |   |   |         |
|---|---|---------|
| 1 | BUNT GEMISCHTER BEILAGENSALAT<br>mit Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, Oliven, Zwiebeln,<br>Rucola, Sonnenblumenkernen und Hausdressing   | 6.90 €  |
| 2 | SALAT CAPRESE<br>Mozzarella Käse und frischen Tomatenscheiben auf einem Salatbett<br>von Rucola, mit Basilikum-Pesto und Balsamico verfeinert, dazu Brotscheiben                  | 14.50 € |
| 3 | THUNFISCH SALAT<br>Große gemischte Salatplatte mit Thunfisch, Ei und Hausdressing   | 14.50 € |
| 4 | GRIECHISCHER SALAT<br>Großer gemischter Salatteller mit würzigen Gurken, Oliven, Paprika, Zwiebeln,<br>Tomaten, Fetakäse und Minze, mit Zitronen-Öl-Dressing verfeinert           | 14.90 € |
| 5 | CAESAR SALAT<br>Große bunte Salatplatte mit angebratenen Hähnchenbruststreifen<br>in Honig-Thymian-Marinade, mit Caesar-dressing verfeinert                                       | 17.90 € |
| 6 | LACHSTARTAR (150 GRAMM)<br>fein marinierter roher Lachs, auf dem Tisch geräuchert, begleitet von Kapern,<br>Rotzwiebeln, Oliven, Tomatenwürfeln und Sojabohnen, dazu Brotscheiben | 19.90 € |

# SUPPEN

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 11 | KLARE RINDERBRÜHE<br>hausgemachte Bouillon, mit Leberknödel und Grießnockerl           | 7.90 € |
| 12 | TOMATENSUPPE<br>hausgemachte, würzige und aromatische Cremesuppe mit Mozzarellawürfeln | 6.90 € |
| 13 | SUPPE DES TAGES  | 6.90 € |
|    | dazu können wir gerne einen BROTKORB mit BUTTER servieren                              | 2.50 € |



ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe  
Our staff will gladly provide information about allergens and additives

# SALADS AND STARTERS

- |   |   |         |
|---|---|---------|
| 1 | SMALL MIXED SALAD<br>with tomatoes, cucumber, corn, white cabbage, carrots, onions,<br>arugula, sunflower seeds and house dressing  | 6.90 €  |
| 2 | CAPRESE SALAD<br>Mozzarella cheese and fresh tomato slices on a bed of Rucola,<br>refined with basil pesto and balsamic vinegar, with bread slices                            | 14.50 € |
| 3 | TUNA BIGGER SALAD<br>A large colourful salad plate with tuna, eggs and house dressing   | 14.50 € |
| 4 | GREEK SALAD<br>A Big mixed salad plate of spicy cucumber, olives, onion, tomatoes,<br>paprika, with Feta cheese and mint, served with a fresh lemon<br>and oil juice dressing | 14.90 € |
| 5 | CESAR SALAD<br>A Big green salad plate with fried strips of chicken breast in honey<br>Thyme marinade, refined with Caesar dressing and parmesan cheese                       | 17.90 € |
| 6 | SALMON TARTARE (150 GR.)<br>finely marinated raw salmon, smoked on the table, accompanied by red<br>onions, capers, olives, diced tomatoes and soybeans, served with bread    | 19.90 € |

# SOUPS

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 11 | CLEAR BEEF BROTH<br>homemade Consommé with dumplings of liver and semolina             | 7.90 € |
| 12 | CREAMY TOMATO SOUP<br>homemade, spicy and aromatic cream soup with diced of mozzarella | 6.90 € |
| 13 | SOUP OF THE DAY  | 6.90 € |
|    | we can also serve a BREAD BASKET with BUTTER   | 2.50 € |



ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe  
Our staff will gladly provide information about allergens and additives

# FLEISCHGERICHTE

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 21 | BEST WESTERN CHEESE-BURGER (180 GRAMM)<br>mit Rinderhacksteak, krossen Speckscheiben, Cheddar-Käse,<br>Zwiebeln, Tomate, Gurke, Salat und Haus-Dip und Pommes frites            | 18.90 € |
|    | SCHNITZEL ‚WIENER ART‘  |         |
| 22 | von PANIERTEN SCHWEINERÜCKEN, dazu Pommes frites  | 21.90 € |
| 23 | von PANIERTEN HÄHNCHENBRUSTFILET, dazu Pommes Frites  | 21.90 € |
| 24 | GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST<br>Hähnchenstreifen zubereitet in einer cremiger Gorgonzola-Käse Sauce,<br>mit gegrillten Zucchini, auf Bandnudeln                                      | 21.90 € |
| 25 | GRÜNES RISOTTO ‚CON POLLO‘<br>italienisches Reisgericht mit einer Basilikum-Pesto Soße verfeinert,<br>dazu gegrillten Hähnchenbruststreifen in einer Zitronen Olivenöl-Marinade | 21.50 € |
| 26 | HÄHNCHENBRUST SUPREME<br>angebratene Brust vom Hähnchen an einer feinen Calvados Sauce,<br>dazu gegrillten Karotten mit Süßkartoffeln   | 23.50 € |
| 27 | GEGRILLTE SCHWEINEMEDAILLONS<br>in einer cremiger Champignon-Rahm Sauce, mit Kräutern verfeinert,<br>und überbackenen Brokkoli-Kartoffelgratin serviert                         | 24.90 € |
| 28 | BOEUF BOURGUIGNON<br>Butterweiches Rindfleisch in einer intensiven Rotweinjus,<br>begleitet von einem käsig-kremigem Kartoffelgratin  | 26.90 € |
| 29 | GEGRILLTES PFEFFERSTEAK (CA. 240 GRAMM)<br>saftige Rinderlende, fein mariniert, mit einer hausgemachter<br>grüner Pfeffer-Cognac Sauce, dazu gebratene Rossmarin-Kartoffeln     | 31.90 € |
| 30 | MAGERE SPARERIBS<br>Zarte Spareribs vom Schwein, in einer Honig-Senf Sauce Marinade,<br>begleitet von geschmortem Weißkraut und Wedges  | 28.90 € |



ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe  
Our staff will gladly provide information about allergens and additives

# MEAT DISHES

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 21 | BEST WESTERN CHEESE-BURGER (180 GR)<br>with beef patty, crispy bacon slices, cheddar cheese, onions,<br>tomato, cucumber, salad, our house dip and French fries | 18.90 € |
|    | ESCALOPE ‚VIENNA STYLE‘   |         |
| 22 | of BREADED PORK loins with French fries   | 21.90 € |
| 23 | of BREADED CHICKEN breast fillets with French fries   | 21.90 € |
| 24 | GRILLED FILLET OF CHICKEN BREAST<br>fried chicken strips in a creamy Gorgonzola cheese sauce,<br>with grilled zucchini and Tagliatelle                          | 21.90 € |
| 25 | RISOTTO “CON POLLO”<br>Italian rice dishes in a Basil-Pesto sauce,<br>with grilled chicken breast strips in a lemon olive oil marinade                          | 21.50 € |
| 26 | CHICKEN SUPREME<br>grilled chicken breast fillet in a fine Calvados sauce,<br>with a mixed of grilled carrots and sweet potatoes                                | 23.50 € |
| 27 | GRILLED PORK FILLET<br>in a creamy mushroom sauce, refined with herbs,<br>and baked broccoli-potato gratin  | 24.90 € |
| 28 | BOEUF BOURGUIGNON<br>Buttery soft beef in an intense red wine jus,<br>accompanied by a cheesy-creamy potato gratin  | 26.90 € |
| 29 | GRILLED PEPPER STEAK (APPROX. 240 GR.)<br>finely marinated, on homemade green pepper cognac sauce,<br>served with Mediterranean roasted potatoes                | 31.90 € |
| 30 | LEAN SPARE RIBS<br>Tender pork spare ribs, marinated in a honey-mustard sauce,<br>accompanied by braised white cabbage and homemade wedges                      | 28.90 € |



## ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe  
Our staff will gladly provide information about allergens and additives

# FISCHGERICHTE

- 41 GEBRATENES ZANDERFILET 26.90 €  
verfeinert mit einer Zitronen-Butter Sauce, dazu buntes Pfannengemüse
- 42 GEGRILLTES LACHSFILET 28.50 €  
in einer feiner Mango-Chili Sauce, mit Tintenfisch Linguine serviert

# NUDELGERICHTE UND VEGETARISCH

- 51 HAUSGEMACHTE KÄSSPÄTZLE 16.90 €  
mit würzigem Allgäuer Bergkäse, Röstzwiebeln und einem kleinen Salat
- 52 VEGGIE BURGER 16.50 €  
Gemüseburger mit Salat, Tomate, Zwiebel, Gurke und Haus-Dip,  
dazu Pommes frites
- 53 SEPIA PASTA ‚ALLA CASA‘ 19.90 €  
Schwarze Linguine zubereitet in einer feiner Fischsauce, mit marinierten  
Garnelen, Knoblauch, Chili und Kirschtomaten sautiert
- 54 RISOTTO ‚AI FUNGHI‘ 16.90 €  
cremiger Risotto-Reis zubereitet mit einer Weißweinreduktion,  
frischen Pfifferlingen und Kirschtomaten, getoppt von Rucola und Parmesankäse

# FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- 71 TAGLIATELLE MIT TOMATENSAUCE (PARMESANKÄSE) 9.50 €
- 72 FISCHSTÄBCHEN MIT POMMES 10.50 €
- 73 KNUSPRIGE HÄHNCHEN CROSSIES MIT POMMES FRITES 10.50 €
- 74 POMMES FRITES 6.50 €



ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe  
Our staff will gladly provide information about allergens and additives

# FISH DISHES

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 41 | FRIED PIKE-PERCH FILET<br>refined with a lemon-butter sauce, served with colorful pan-fried vegetables | 26.90 € |
| 42 | GRILLED SALMON FILET<br>in a fine mango-chili sauce, served with Squid Ink linguine                    | 28.50 € |

# PASTA AND VEGETARIAN DISHES

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 51 | HOMEMADE CHEESENOODLES<br>with Bavarian cheese, roasted onions and a small salad  | 16.90 € |
| 52 | VEGGIE BURGER<br>Vegetable burger with lettuce, tomato, onion, cucumber and house dip,<br>served with French fries  | 16.50 € |
| 53 | SEPIA PASTA "ALLA CASA"<br>black linguine (with Squid Ink) in a fine Fisch sauce,<br>sautéed with marinade shrimp, garlic, chilli and cherry tomatoes     | 19.90 € |
| 54 | RISOTTO 'AI FUNGHI'<br>Creamy risotto rice prepared with a white wine reduction,<br>served with fresh Fungi, cherry tomatoes, arugula and Parmesan cheese | 16.90 € |

# FOR THE KIDS

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 71 | TAGLIATELLE WITH TOMATO SAUCE (PARMESAN CHEESE) | 9.50 €  |
| 72 | FISH STICKS WITH FRENCH FRIES                   | 10.50 € |
| 73 | CRISPY CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES        | 10.50 € |
| 74 | FRENCH FRIES                                    | 6.50 €  |



## ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe  
Our staff will gladly provide information about allergens and additives

# DESSERTS

## APFELKÜCHLE

- 81 mit VANILLESAUCE, Schlagsahne und frische Minze 7.80 €  
82 mit VANILLE EIS, Schlagsahne und frische Minze 7.80 €

## APFELSTRUDEL

- 83 mit VANILLESAUCE, Schlagsahne und frische Minze 7.80 €  
84 mit VANILLE EIS, Schlagsahne und frische Minze 7.80 €

- 85 SCHOKOLADENSOUFLÉ 8.80 €  
mit Schokosauce, Vanilleeis und Schlagsahne dazu

- 86 GEMISCHTES EIS 6.40 €  
Vanille, Schokolade und Mango mit Sahne

Für SONDERWÜNSCHE berechnen wir ein Aufpreis von 3.90 €

# DESSERTS

## HOT FRIED APPLE RINGS

- 81 with VANILLA SAUCE, whipped cream and fresh mint 7.80 €  
82 with VANILLA ICE CREAM, whipped cream and fresh mint 7.80 €

## APPLE STRUDEL

- 83 with VANILLA SAUCE, whipped cream and fresh mint 7.80 €  
84 with VANILLA ICE CREAM, whipped cream and fresh mint 7.80 €

- 85 CHOCOLATE SOUFLÉ 8.80 €  
With chocolate sauce, vanilla ice cream and whipped cream

- 86 MIXED ICE CREAM 6.40 €  
Vanilla, chocolate and mango with whipped cream

For SPECIAL REQUEST we charge an additional surcharge of 3.90 €



### ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe  
Our staff will gladly provide information about allergens and additives





# GETRÄNKE



# BEVERAGES



ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe  
Our staff will gladly provide information about allergens and additives

## HEISSE GETRÄNKE

300 Espresso	2.50 €	305 Milchkaffee	4.20 €
301 Espresso Doppio	3.50 €	306 Heiße Schokolade	4.90 €
302 Tasse Kaffee	3.50 €	307 Heißer Schokolade mit Sahne	5.90 €
303 Cappuccino	4.20 €	308 Heiße Amaretto mit Sahne	5.90 €
304 Latte Macchiato	4.40 €	309 Tasse Tee	3.30 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

310 Fl. San Pellegrino	1.0L	7.80 €	315 Fanta	0.4L	4.50 €
311 Fl. San Pellegrino	0.5L	4.90 €	316 Spezi	0.4L	4.50 €
312 Fl. Acqua Panna	0.5L	4.90 €	317 Coca Cola	0.4L	4.50 €
313 Bitter Lemon	0.4L	4.50 €	318 Cola Light	0.4L	4.50 €
314 Zitronenlimonade	0.4L	4.50 €	319 Ginger Ale	0.4L	4.50 €

### SÄFTE UND NEKTARE

320 Orangensaft	0.3L	4.20 €	324 Apfelsaft	0.3L	4.20 €
321 Ananassaft	0.3L	4.20 €	325 Johannisbeernektar	0.3L	4.20 €
322 Roter Traubensaft	0.3L	4.20 €	326 Maracujanektar	0.3L	4.20 €
323 Sauerkirschnektar	0.3L	4.20 €	327 Cranberrynektar	0.3L	4.20 €
328 Saftschorle	0.4L	4.50 €			

## APERITIF

329 Martini Rosso <i>oder</i> Bianco		5.50 €
330 Sherry Dry <i>oder</i> Fino		5.50 €
331 Grahams Portwein 10 Jahre		6.50 €
332 Grahams Portwein 20 Jahre		7.50 €
333 Aperol Spritz ( <i>Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe</i> )		7.90 €
334 Hugo ( <i>Prosecco, Holundersirup, Minze, Limettenscheibe</i> )		7.90 €
335 Campari Soda <i>oder</i> Orange		7.90 €
336 Lillet Wild Berry ( <i>Lillet Blanc, Wildberry Schweppes, Beeren</i> )		7.90 €
337 Hugo - <u>Alkoholfrei</u> ( <i>Bitte Lemon, Soda, Holundersirup</i> )		7.50 €
338 Aperol - <u>Alkoholfrei</u> ( <i>Tonic Water, Soda, Orangensirup</i> )		7.50 €
339 Gin Tonic Illusionist - <u>Alkoholfrei</u>		8.80 €

## BIERE UND BIERMISCHGETRÄNKE

500 König Ludwig hell	0.5L	4.80 €
501 König Ludwig dunkel	0.5L	4.80 €
502 König Ludwig Weizen	0.5L	4.80 €
503 König Ludwig Weizen dunkel	0.5L	4.80 €
504 König Ludwig Weizen Alkoholfrei	0.5L	4.80 €
506 Radler ( <i>Helles &amp; Zitronenlimonade</i> )	0.5L	4.80 €
507 Mohren ( <i>Weizen &amp; Cola</i> )	0.5L	4.80 €
508 Diesel ( <i>Bier &amp; Cola</i> )	0.5L	4.80 €
509 Teutsch Pils	0.33L	4.40 €
505 Warsteiner Alkoholfrei	0.33L	4.40 €

## CHAMPAGNER UND SEKT

370 Veuve Clicquot - Demi Sec	Flasche	0.7L	105.00 €
371 Moët & Chandon - Imperial Brut	Flasche	0.7L	115.00 €
372 Grand Brut <i>oder</i> Grand Rose	Flasche	0.7L	41.00 €
373 Grand Brut <i>oder</i> Grand Rose		0.1L	5.90 €



# OFFENE WEINE – 0.25L

## WEISSWEINE

520 PETIT BLANC Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay (Pfalz / Deutschland)	8.70 €
521 HAUS KLOSTERBERG Riesling (Mosel / Deutschland)	8.90 €
522 HENSEL & GRETEL Weißburgunder, Grauburgunder (Pfalz / Deutschland)	9.20 €
523 HEIMAT GUTEDDEL (Markgräflerland / Deutschland)	8.90 €

## ROSÉWEIN

524 KLUMPP ROSE Spätburgunder, Cabernet Sauvignon (Baden / Deutschland)	8.90 €
---	--------

## ROTWEINE

525 URSPRUNG Merlot, Portugieser, Cabernet Sauvignon (Pfalz / Deutschland)	8.70 €
526 PINOT NOIR TWIN EDITION Spätburgunder (Markgräflerland / Deutschland)	8.90 €
527 HENSEL & GRETEL Cabernet Sauvignon (Pfalz / Deutschland)	9.20 €

528 WEINSCHORLE Rot oder Weiß	0,25L	6.60 €
529 WEINSCHORLE Rot oder Weiß	0,50L	12.50 €

## SPIRITS – 2CL

340 Jägermeister	3.90 €
341 Sambuca / Ouzo	3.90 €
342 Ramazotti / Averna / Fernet	3.90 €
343 Frangelico	3.90 €
344 Amaretto	3.90 €
345 Baileys / Amarula	3.90 €
346 Williams Birne / Obstler / Marielle	3.90 €

## COGNAC – 4CL

350 Asbach Uralt	7.50 €
351 Grand Marnier	7.50 €
352 Cardenal Mendoza Brandy	8.50 €
353 Rémy Martin	8.80 €
354 Cognac Baron Otard XO	12.00 €
355 Fassbind Barrique (Apfel, Birne, Himbeere, Kirsch)	9.20 €

## GRAPPA – 2CL

360 Grappa Amarone Barrique	8.80 €
361 Grappa di Barolo	7.80 €

## RUM – 4CL

370 Botucal Reserva	9.90 €
371 Don Papa	9.90 €
372 Rum Plantation XO	11.00 €

## LONGDRINKS

380 Malibu & Ananas / Maracuja	8.80 €
381 Likör 43 & Milch / Maracuja	8.80 €
382 Bacardi & Cola / Lemon	9.50 €
383 Whiskey / Asbach & Cola	9.50 €
384 Whiskey / Asbach & Cola	9.50 €
385 Whiskey & Cola	9.50 €
386 Vodka & Lemon / Cranberrysaft	9.50 €
387 Sherry & Sprite	9.50 €
388 Gin Mare & Tonic	11.80 €
389 Hendrick's Gin & Tonic	11.80 €
390 Monkey 47 Dry Gin & Tonic	11.80 €
391 The Illusionist & Tonic	12.50 €
392 Havanna Club 7 & Cola	11.00 €

## WHISKEY – 4CL

393 Jameson	8.50 €
394 Tullamore Dew	8.50 €
395 Jim Beam	8.50 €
396 Jack Daniels	8.50 €
397 Tullamore Dew	8.50 €
398 Woodford Reserve	9.80 €*
399 The Glenlivet	9.80 €*
400 Glenfiddich	9.80 €*
401 Chivas Regal	9.80 €*
402 Laphroaig	9.80 €*
403 Black Label	9.80 €*
404 Green Label	11.00 €
405 Doppelt*	17.50 €



### ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe  
Our staff will gladly provide information about allergens and additives

## HOT DRINKS

300 Espresso		2.50 €	305 White coffee		4.20 €
301 Espresso doppio		3.50 €	306 Hot chocolate		4.90 €
302 Cup of Coffee		3.50 €	307 Hot chocolate with cream		5.90 €
303 Cappuccino		4.20 €	308 Hot amaretto with cream		5.90 €
304 Latte Macchiato		4.40 €	309 Cup of Tea		3.30 €

## NON ALCOHOLIC DRINKS

310 Bottle San Pellegrino	1.0L	7.80 €	315 Fanta Orange	0.4L	4.50 €
311 Bottle San Pellegrino	0.5L	4.90 €	316 Spezi (Coke & Fanta)	0.4L	4.50 €
312 Bottle Acqua Panna (Still)	0.5L	4.90 €	317 Coca Cola	0.4L	4.50 €
313 Bitter Lemon	0.4L	4.50 €	318 Coca Cola light	0.4L	4.50 €
314 Sprite	0.4L	4.50 €	319 Ginger Ale	0.4L	4.50 €

### JUICES AND NECTARS

320 Orange juice	0.3L	4.20 €	324 Apple juice	0.3L	4.20 €
321 Pineapple juice	0.3L	4.20 €	325 Currant nectar	0.3L	4.20 €
322 Red grape juice	0.3L	4.20 €	326 Passion fruit nectar	0.3L	4.20 €
323 Sour cherry nectar	0.3L	4.20 €	327 Cranberry nectar	0.3L	4.20 €
328 Spritzer (Juice & Soda)	0.4L	4.50 €			

## APERITIF

329 Martini Rosso or Bianco					5.50 €
330 Sherry Dry or Fino					5.50 €
331 Grahams Portwein 10 Years					6.50 €
332 Grahams Portwein 20 Years					7.50 €
333 Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Soda, Orange slice)					7.90 €
334 Hugo (Prosecco, Elderberry syrup, Mint, Lime slice)					7.90 €
335 Campari Soda or Orange					7.90 €
336 Lillet Wild Berry (Lillet Blanc, Wildberry Schweppes, berries)					7.90 €
337 Hugo - Alcohol-free (Fanta Lemon, Soda, Elderberry syrup)					7.50 €
338 Aperol - Alcohol-free (Tonic Water, Soda, Orange syrup)					7.50 €
339 Gin Tonic Illusionist - Alcohol-free					8.80 €

## BEER

500 König Ludwig hell (blond beer)		0.5L			4.80 €
501 König Ludwig dunkel (dark beer)		0.5L			4.80 €
502 König Ludwig Weizen (wheat beer)		0.5L			4.80 €
503 König Ludwig Weizen dunkel (dark wheat beer)		0.5L			4.80 €
504 König Ludwig Weizen (wheat alcohol free beer)		0.5L			4.80 €
505 Radler (blond beer & sprite)		0.5L			4.80 €
506 Mohren (wheat beer & coke)		0.5L			4.80 €
507 Diesel (beer & coke)		0.5L			4.80 €
508 Teutsch Pils		0.33L			4.40 €
509 Warsteiner (blond alcohol-free beer)		0.33L			4.40 €

## CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

370 Veuve Clicquot - Demi Sec	bottle	0.7L			105.00 €
371 Moët & Chandon - Imperial Brut	bottle	0.7L			115.00 €
372 Grand Brut / Grand Rose	bottle	0.7L			41.00 €
373 Grand Brut / Grand Rose		0.1L			5.90 €



ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe  
Our staff will gladly provide information about allergens and additives

# OPEN WINE – 0.25L

## WHITE WINE

520 PETIT BLANC Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay (Pfalz / Germany)	8.70 €
521 HAUS KLOSTERBERG Riesling (Mosel / Germany)	8.90 €
522 HENSEL & GRETEL Weißburgunder, Grauburgunder (Pfalz / Germany)	9.20 €
523 HEIMAT GUTEDDEL (Markgräflerland / Germany)	8.90 €

## ROSÉ WINE

524 KLUMPP ROSE Spätburgunder, Cabernet Sauvignon (Baden / Germany)	8.90 €
---	--------

## RED WINE

525 URSPRUNG Merlot, Portugieser, Cabernet Sauvignon (Pfalz / Germany)	8.70 €
526 PINOT NOIR TWIN EDITION Spätburgunder (Markgräflerland / Germany)	8.90 €
527 HENSEL & GRETEL Cabernet Sauvignon (Pfalz / Germany)	9.20 €

528 WINE SPRITZER red or white	0,25L	6.50 €
529 WINE SPRITZER red or white	0,50L	12.50 €

## SPIRITS – 2CL

340 Jägermeister	3.90 €
341 Sambuca / Ouzo	3.90 €
342 Ramazotti / Averna / Fernet	3.90 €
343 Frangelico	3.90 €
344 Amaretto	3.90 €
345 Baileys / Amarula	3.90 €
346 Williams Pear / Obstler / Marielle	3.90 €

## COGNAC – 4CL

350 Asbach Uralt	7.50 €
351 Grand Marnier	7.50 €
352 Cardenal Mendoza Brandy	8.50 €
353 Rémy Martin	8.80 €
354 Cognac Baron Otard	12.00 €
355 Fassbind Barrique (Apple, Pear, Framboise, Plum, Cherry)	9.20 €

## GRAPPA – 2CL

360 Grappa Amarone Barrique	8.80 €
361 Grappa di Barolo	7.80 €

## RUM – 4CL

370 Botucal Reserva	9.90 €
371 Don Papa	9.90 €
372 Rum Plantation XO	11.00 €

## LONGDRINKS

380 Malibu & Ananas / Maracuja	8.80 €
381 Likör 43 & Milch / Maracuja	8.80 €
382 Bacardi & Cola / Lemon	9.50 €
383 Whiskey / Asbach & Cola	9.50 €
384 Whiskey / Asbach & Cola	9.50 €
385 Whiskey & Cola	9.50 €
386 Vodka & Lemon / Cranberryjuice	9.50 €
387 Sherry & Sprite	9.50 €
388 Gin Mare & Tonic	11.80 €
389 Hendrick's Gin & Tonic	11.80 €
390 Monkey 47 Dry Gin & Tonic	11.80 €
391 The Illusionist & Tonic	12.50 €
392 Havana Club 7 & Cola	11.00 €

## WHISKEY – 4CL

393 Jameson	8.50 €
394 Tullamore Dew	8.50 €
395 Jim Beam	8.50 €
396 Jack Daniels	8.50 €
397 Tullamore Dew	8.50 €
398 Woodford Reserve	9.80 €*
399 The Glenlivet	9.80 €*
400 Glenfiddich	9.80 €*
401 Chivas Regal	9.80 €*
402 Laphroaig	9.80 €*
403 Black Label	9.80 €*
404 Green Label	11.00 €
405 Double*	17.50 €



### ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe  
Our staff will gladly provide information about allergens and additives