

# FRÜHSTÜCK SAMSTAG 10.00-14.00 Uhr

<b>HEUSS</b> <sup>8</sup> Marmelade / Nutella / Honig / Butter / Obstsalat / Croissant / Brotkorb	9,00 €	<b>KILLESBERG</b> <sup>2,5,8</sup> Räucherlachs / Käseauswahl / Kräuterquark / Rührei natur / kleiner Obstsalat / Brotkorb	12,00 €
<b>THEO</b> Frenchtoast / Zimt-Zucker / Ahornsirup / Naturjoghurt mit frischen Früchten	8,00 €	<b>WEISSWURSTFRÜHSTÜCK</b> <sup>3,5,8,12</sup> 1 Paar Weißwürste / süßer Senf / Butter / Brezel  mit Weißbier	6,50 €  9,50 €
<b>STUTT GART</b> <sup>2,3,5,8</sup> Wurst- & Käseauswahl / Kräuterquark / Butter / gekochtes Ei / Naturjoghurt / Brotkorb	12,00 €	<b>HEUSS' BIRCHER MÜESLI</b> <sup>7,8</sup> Apfel / Nüsse / Honig	6,50 €

## UPGRADES

CROISSANT	2,00 €
MEHR BROT	3,50 €
MARMELADE / NUTELLA / HONIG <sup>8</sup>	je 1,00 €

## EIERSPEISEN

<b>BIO-EI</b> weich-, oder hartgekocht	2,00 €
<b>RÜHREI</b> natur	4,00 €
Käse / Schinken / Tomate / Champignons / Bacon <sup>2,3,5</sup> (Zwei Zutaten inklusive. Jede weitere Zutat 1,00 €)	6,00 €
<b>SPIEGELEI</b> <sup>3,5</sup> natur	4,50 €
mit Bacon	6,00 €

## FLÜSSIGE FRÜHSTÜCKSEXTRAS

<b>FRISCHGEPRESSTER ORANGENSAFT</b>	0,2l	4,00 €
	0,4l	8,00 €
<b>KAKAO</b>		3,00 €
<b>BLOODY MARY</b>		8,50 €
<b>TOMATENSAFT</b>		4,00 €
Salz / Pfeffer		

<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>2</sup> mit Konservierungsstoffen oder konserviert, <sup>3</sup> mit Antioxidationsmitteln, <sup>4</sup> mit Geschmacksverstärkern, <sup>5</sup> geschwefelt, <sup>6</sup> geschwärzt, <sup>7</sup> gewachst, <sup>8</sup> mit Süßungsmitteln, <sup>9</sup> coffeinhaltig, <sup>10</sup> chininhaltig, <sup>11</sup> genetisch verändert, <sup>12</sup> mit Phosphat

# FRÜHSTÜCKSBUFFET

10.00-14.00 Uhr

## Frühstücksbuffet -

*Weil Zeit mit den Liebsten das kostbarste ist*

Ab sofort bieten wir Ihnen jeden Sonntag und an Feiertagen ein leckeres und reichhaltiges Frühstücksbuffet an.

Zum umfangreichen Angebot gehört unter anderem eine große Auswahl **verschiedener Brot- und Brötchensorten**, eine herzhafte **Wurst- und Käseplatte**, süße **Marmeladen und Dips**, frisches **Obst & Gemüse**, eine Auswahl an diversen **Müsli, Cerealien** - dazu sowohl **Frucht- als auch Naturjoghurt**. Abgerundet wird das Angebot mit deftigem **Bacon, Wurst, Rührei** und **frisch gekochten Eiern**.

nur 19,90 € pro Person, inklusive ein Heißgetränk nach Wahl

## A LA CARTE - ADD ONS

### FRENCH TOAST

Zimt-Zucker / Ahornsirup / frische Früchte

5,50 €

### BIRCHER MÜESLI <sup>7,8</sup>

Joghurt / Apfel / Nüsse / Honig

6,50 €

### STRAMMER MAX <sup>3,8</sup>

Südtiroler Speck / Spiegelei / Schnittlauch  
– auf Altamura-Brot

7,00 €

### GERÄUCHERTER LACHS <sup>5,8</sup>

Guacamole / Sahnemeerrettich / Kräutersalat

7,00 €

### WEISSWURSTFRÜHSTÜCK <sup>3,5,8,12</sup>

1 Paar Weißwürste / Süßer Senf / Butter / Brezel

6,50 €

### HEALTHY HEUSS-STULLE <sup>5,8</sup>

Avocado / Wildkräuter / Spiegelei  
– auf Altamura-Brot

8,50 €

## FLÜSSIGE FRÜHSTÜCKSEXTRAS

### FRISCHGEPRESSTER ORANGENSAFT

0,2l

4,00 €

0,4l

8,00 €

### KAKAO

3,00 €

### BLOODY MARY

8,50 €

### TOMATENSAFT

4,00 €

Salz / Pfeffer

# MITTAGSGERICHTE 11.30-17 Uhr

## SUPPEN & VORSPEISEN

**BEEF-TEA IM WECKGLAS** <sup>8</sup> 7,10 €  
Rindfleisch / Sherry / Wurzelgemüse

**WARME VICHYSOISSE** 8,80 €  
Kartoffel-Lauch-Suppe / Brathähnchen-Crunch / Schnittlauch

**PIMIENTOS DE PADRÓN** <sup>2</sup> 7,90 €  
Olivenöl / Meersalz / Focaccia / Aioli

## SALATE

**KLEINER GEMISCHTER SALAT** (Hausdressing) <sup>5,8</sup> 4,90 €

**GROSSER GEMISCHTER SALAT** <sup>5,8</sup>  
wahlweise mit:

Ziegenkäse / Rote Beete / Avocado / Nüsse / Ahornsirup <sup>2,5,8</sup> 14,90 €

Rinderstreifen / gemischte Pilze / Lauchzwiebeln <sup>5,8</sup> 16,90 €

Backhendl / Kartoffelsalat / Kernöl / Cranberrys <sup>2,5,8</sup> 16,90 €

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

**FALAFEL** <sup>8</sup> 13,90 €  
Süßkartoffel-Kokos-Crème / Pak Choi / Kirschtomate /  
Zatar-Joghurt / Kräutersalat

**PASTA TARTUFO** <sup>2</sup> 18,90 €  
frische Pasta / Salbei / geröstete Haselnüsse /  
weißer Portweinschaum / schwarzer Trüffel

## KLASSIKER

**HEUSS WURSTSALAT** <sup>2,5,8,12</sup> 12,90 €  
Pastrami / Schinkenwurst vom Duroc-Schwein /  
Kresse & Sprossen / Bergkäse / Rote Zwiebeln / Gewürzgurke / Brot

**BOEUF BOURGOUIGNON** <sup>8</sup> 18,90 €  
Schmorschalotten / Karotten / Pilze / Grünkohl /  
Kartoffel-Zwiebel-Stampf

**ZWIEBELROSTBRATEN** 180 g 22,00 €  
Roastbeef / Röst- & Schmorzwiebeln / 250 g 26,00 €  
Schalottenjus / La Ratte-Gröstl

## HAUPTGERICHTE

**KILLESBURGER** <sup>2,5</sup> 200 g 17,90 €  
Brioche Bun / Tomate / Salat / Cheddar /  
Pastrami / Gurkenrelish / Pommes frites

**MOULES ET FRITES** <sup>5</sup> 19,90 €  
Miesmuscheln / Weißwein / Kirschtomaten /  
Kräuter / Pommes frites

**ARGENTINISCHES RINDERFILET** <sup>5</sup> 180 g 26,00 €  
Rinderfilet / gemischtes Gemüse / Jus /  
250 g 31,00 €  
Sauce Bearnaise / Pommes frites

## KIDS

(und nur für Kids)

**RÄUBERTELLER** 0,00 €

**POMMES FRITES** <sup>2,5,8</sup> 4,50 €  
Ketchup / Mayonnaise

**JUNIOR CHEESEBURGER** <sup>2,5,8</sup> 120 g 7,90 €  
Sesam Bun / Cheddar / Pommes frites

**HÄHNCHENBRUST** 9,90 €  
Erbsen-Karottengemüse / Kartoffelpüree

**PASTA** <sup>2</sup> 5,90 €  
frische Tomatensauce / Parmesan

## DESSERT

**CAPPUCCINO-CREME-BRÛLÉE** <sup>8</sup> 6,50 €  
Mascarponeeis / Früchte / Crunch

**SCHOKOTÖRTCHEN** <sup>8</sup> 7,10 €  
gebrannte Schokolade / Rahmkaramelleis

<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>2</sup> mit Konservierungsstoffen oder konserviert, <sup>3</sup> mit Antioxidationsmitteln, <sup>4</sup> mit Geschmacksverstärkern, <sup>5</sup> geschwefelt, <sup>6</sup> geschwärzt, <sup>7</sup> gewachst, <sup>8</sup> mit Süßungsmitteln, <sup>9</sup> coffeinhaltig, <sup>10</sup> chininhaltig, <sup>11</sup> genetisch verändert, <sup>12</sup> mit Phosphat

# SPEISEN ab 17 Uhr

## SUPPEN

**BEEF-TEA IM WECKGLAS** <sup>8</sup> 7,10 €  
Rindfleisch / Sherry / Wurzelgemüse

**WARME VICHYSOISSE** 8,80 €  
Kartoffel-Lauch-Suppe / Brathähnchen-Crunch / Schnittlauch

## VORSPEISEN

**PIMIENTOS DE PADRÓN** <sup>2</sup> 7,90 €  
Olivenöl / Meersalz / Focaccia / Aioli

**HAWAIIANISCHER TUNA-SALAT** <sup>2,8</sup> 12,90 €  
Sesam / Avocado / Wakame / Reiscracker

**RINDERFILETTATAR** <sup>5</sup> 18,00 €  
Parmesan / Schalotten / Kräuter / Eigelb / Speckcrunch

## SALATE

**KLEINER GEMISCHTER SALAT** (*Hausdressing*) <sup>5,8</sup> 4,90 €

**GROSSER GEMISCHTER SALAT** <sup>5,8</sup>  
wahlweise mit:

Ziegenkäse / Rote Beete / Avocado / Nüsse / Ahornsirup <sup>2,5,8</sup> 14,90 €

Rinderstreifen / gemischte Pilze / Lauchzwiebeln <sup>5,8</sup> 16,90 €

Backhendl / Kartoffelsalat / Kernöl / Cranberrys <sup>2,5,8</sup> 16,90 €

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

**FALAFEL** <sup>8</sup> 13,90 €  
Süßkartoffel-Kokos-Crème / Pak Choi / Kirschtomate / Zatar-Joghurt / Kräutersalat

**MAISPORRIDGE** <sup>2,5,8</sup> 15,90 €  
Parmesan / confierte Tomate / Tomatenschaum / Burratina / Kresse

**PASTA TARTUFO** <sup>2</sup> 18,90 €  
frische Pasta / Salbei / geröstete Haselnüsse / weißer Portweinschaum / schwarzer Trüffel

## KLASSIKER

**HEUSS WURSTSALAT** <sup>2,5,8,12</sup> 12,90 €  
Pastrami / Schinkenwurst vom Duroc-Schwein / Kresse & Sprossen / Bergkäse / Rote Zwiebeln / Gewürzgurke / Brot

**BOEUF BOURGOUIGNON** <sup>8</sup> 18,90 €  
Schmorschalotten / Karotten / Pilze / Grünkohl / Kartoffel-Zwiebel-Stampf

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL** <sup>5,7,8</sup> 21,00 €  
Kalbsoberschale / handgerührte Preiselbeeren / Erdapfel-Gurken-Salat / Kernöl

**ZWIEBELROSTBRATEN** 180 g 22,00 €  
Roastbeef / Röst- & Schmorzwiebeln / 250 g 26,00 €  
Schalottenjus / La Ratte-Gröstl

## HAUPTGERICHTE

**KILLESBURGER** <sup>2,5</sup> 200 g 17,90 €  
Brioche Bun / Tomate / Salat / Cheddar / Pastrami / Gurkenrelish / Pommes Frites

**MOULES ET FRITES** <sup>5</sup> 19,90 €  
Miesmuscheln / Weißwein / Kirschtomaten / Kräuter / Pommes frites

**SCHOTTISCHES LACHSFILET** <sup>8</sup> 24,50 €  
Gewürzmarinade / Citrus-Karotten / Udon-Nudeln / Gemüse

**ARGENTINISCHES RINDERFILET** <sup>5</sup> 180 g 26,00 €  
Rinderfilet / gemischtes Gemüse / Jus / 250 g 31,00 €  
Sauce Bearnaise / Pommes frites

## SPECIALS für 2 und mehr Personen

**CÔTE DE BOEUF** <sup>2,5,8</sup> 59,00 €  
1000g / gemischte Pilze / Kartoffelpüree / BBQ-Dip / Spicy Relish

**CHAUTEAUBRIAND** <sup>5</sup> 62,00 €  
500g / Blattspinat / Pommes frites / Jus / Sauce Bearnaise

**FONDUE CHINOISE** <sup>2,5,8</sup> 31,00 €  
Beef-Tea / 200g Rinderfilet / Gemüse / Dips

<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>2</sup> mit Konservierungsstoffen oder konserviert, <sup>3</sup> mit Antioxidationsmitteln, <sup>4</sup> mit Geschmacksverstärkern, <sup>5</sup> geschwefelt, <sup>6</sup> geschwärzt, <sup>7</sup> gewachst, <sup>8</sup> mit Süßungsmitteln, <sup>9</sup> coffeinhaltig, <sup>10</sup> chininhaltig, <sup>11</sup> genetisch verändert, <sup>12</sup> mit Phosphat

# SPEISEN ab 17 Uhr

## HEUSS 3-GANG MENÜS

### MENÜ HEUSS

#### WARME VICHYSOISE

Kartoffel-Lauch-Suppe / Brathähnchen-Crunch / Schnittlauch

\*\*\*

#### BOEUF BOURGOUIGNON <sup>8</sup>

Schmorschalotten / Karotten / Pilze /  
Grünkohl / Kartoffel-Zwiebel-Stampf

\*\*\*

#### SCHOKOTÖRTCHEN

gebrannte Schokolade / Rahmkaramelleis

34,00 €

### MENÜ THEO

#### PIMIENTOS DE PADRÓN <sup>2</sup>

Olivenöl / Meersalz / Focaccia / Aioli

\*\*\*

#### SCHOTTISCHES LACHSFILET <sup>8</sup>

Gewürzmarinade / Citrus-Karotten / Udon-Nudeln /  
Gemüse

\*\*\*

#### CAPPUCCHINO-CREME-BRÛLÉE <sup>8</sup>

Mascarponeeis / Früchte / Crunch

36,00 €

## KIDS

(und nur für Kids)

#### RÄUBERTELLER

0,00 €

#### POMMES FRITES <sup>2,5,8</sup>

4,50 €

Ketchup / Mayonnaise

#### JUNIOR CHEESEBURGER <sup>2,5,8</sup>

120 g 7,90 €

Sesam Bun / Cheddar / Pommes frites

#### HÄHNCHENBRUST

9,90 €

Erbsen-Karottengemüse / Kartoffelpüree

#### PASTA <sup>2</sup>

5,90 €

frische Tomatensauce / Parmesan

## VEGAN

#### PIMIENTOS DE PADRÓN <sup>2</sup>

7,90 €

Olivenöl / Meersalz / Focaccia

#### GROSSER GEMISCHTER SALAT <sup>5,8</sup>

12,90 €

Rote Beete / Avocado / Nüsse / Ahornsirup

#### FALAFEL <sup>8</sup>

13,90 €

Süßkartoffel-Kokos-Creme / Gemüse / Kirschtomaten /  
Zatar / Kräutersalat

#### UDON NUDELN <sup>3,8</sup>

14,90 €

Kokosmilch / Pak Choi / Pilze / Soja / Koriander

## DESSERT

#### CAPPUCCHINO-CREME-BRÛLÉE <sup>8</sup>

6,50 €

Mascarponeeis / Früchte / Crunch

#### HIMBEER MILLE-FEUILLE

8,90 €

weiße Schokoladenmousse / Himbeeren / Blätterteig

#### SCHOKOTÖRTCHEN <sup>8</sup>

7,10 €

gebrannte Schokolade / Rahmkaramelleis

## KÄSE

#### VACHERIN MONT D'OR OFENKÄSE <sup>2,5</sup>

12,00 €

Focaccia / karamellierte Nüsse / Gemüsechips

<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>2</sup> mit Konservierungsstoffen oder konserviert, <sup>3</sup> mit Antioxidationsmitteln, <sup>4</sup> mit Geschmacksverstärkern, <sup>5</sup> geschwefelt, <sup>6</sup> geschwärzt, <sup>7</sup> gewachst, <sup>8</sup> mit Süßungsmitteln, <sup>9</sup> coffeinhaltig, <sup>10</sup> chininhaltig, <sup>11</sup> genetisch verändert, <sup>12</sup> mit Phosphat

# GETRÄNKE

## MINERALWASSER

TEINACHER Gourmet (medium)	0,25 l	3,00 €
TEINACHER Gourmet (medium)	0,75 l	6,00 €
TEINACHER Gourmet (naturell)	0,25 l	3,00 €
TEINACHER Gourmet (naturell)	0,75 l	6,00 €

## SOFTDRINKS

Coca Cola <sup>1,9</sup>	0,33 l	3,90 €
Coca Cola zero <sup>1,3,9</sup>	0,33 l	3,90 €
Sprite	0,33 l	3,90 €
Fanta <sup>1</sup>	0,33 l	3,90 €
Mezzo Mix <sup>1,9</sup>	0,33 l	3,90 €

SCHWEPPES Dry Tonic <sup>10</sup>	0,2 l	3,50 €
SCHWEPPES Bitter Lemon <sup>3,10</sup>	0,2 l	3,50 €
SCHWEPPES Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2 l	3,50 €

SEEZÜNGLE BIO Limonade	0,33 l	4,10 €
<i>(Kirsche, Birne, Träuble oder Erdbeer-Rhabarber)</i>		

ELEPHANT BAY Ice Tea <sup>3</sup>	0,33 l	4,10 €
<i>(Peach, Pomegranate, Lemon, Blueberry oder Raspberry)</i>		

Orangina	0,25 l	3,20 €
Orangina rouge <sup>1</sup>	0,25 l	3,20 €

Red Bull <sup>1,9</sup>	0,2 l	3,80 €
Club Mate <sup>9</sup>	0,33 l	3,90 €

## SÄFTE & NEKTAR

Fruchtsaft	0,2 l	3,20 €
Fruchtsaft	0,3 l	4,20 €
Apfelsaft klar		Schwarzer Johannisbeernektar
Apfelsaft trüb		Maracujanektar <sup>3</sup>
Orangensaft		Rhabarbernektar
Grapefruitsaft		Cranberrynektar
Roter Traubensaft		Mangonektar
Ananassaft <sup>3</sup>		Bananennektar <sup>3</sup>
Tomatensaft		

Saftschorle	0,4 l	4,20 €
Holunderblütenwunder (BIO)	0,4 l	4,20 €
Rhabarber-Holunderwunder (BIO)	0,4 l	4,20 €

## HEISSGETRÄNKE

Espresso <sup>9</sup>	2,20 €
Espresso macchiato <sup>9</sup>	2,40 €
Espresso doppio <sup>9</sup>	2,90 €
Café Crème <sup>9</sup>	3,00 €
Cappuccino <sup>9</sup>	3,50 €
Latte macchiato <sup>9</sup>	3,70 €

Hochland Bio Tee	3,70 €
<i>(Earl Grey, Darjeeling, Sencha, Pfefferminz, Roiboos, Rote Beeren, Kräuter)</i>	

# GETRÄNKE

## BIER

DINKELACKER „Helles“ Privat	0,3 l	3,50 €
DINKELACKER „Helles“ Privat	0,5 l	4,60 €
DINKELACKER Kellerbier	0,3 l	3,50 €
DINKELACKER Kellerbier	0,5 l	4,60 €
DINKELACKER Alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
WULLE	0,33 l	3,50 €
Radler	0,3 l	3,50 €
Radler	0,5 l	4,60 €
SANWALD Weizen hell	0,5 l	4,60 €

## CRAFT BEER

RIEDENBURGER Doldensud IPA <i>hopfig, fruchtig, BIO</i>	0,33 l	6,10 €
SCHÖNBUCH Pale Ale <i>Obergäriges Pale Ale mit Zitrusnote</i>	0,33 l	6,10 €
KRAFTBIERWERKSTATT Triple A <i>Bernsteinfarbenes Amber Ale, kalt gehopft</i>	0,33 l	6,10 €
WELDE BRAUEREI Badisch Gose <i>Spritzig, frisch, bananig, dezent bitter</i>	0,33 l	6,30 €
WELDE BRAUEREI hop stuff <i>fruchtiges Kellerbier, ausgewogen gehopft</i>	0,33 l	6,30 €
WELDE BRAUEREI Bourbon Barrel Bock <i>Fassgereifter Bock-Cuvée</i>	0,33 l	6,30 €

## SPRIZZ

Aperol Sprizz <sup>1,5,7,10</sup> Aperol / Secco / Soda / Orange	0,2 l	8,50 €
Hugo <sup>5,7</sup> Holunder / Limetten / Secco / Minze	0,2 l	8,50 €
Inge <sup>5,7</sup> Ingwersirup / Secco / Limette / Minze	0,2 l	8,50 €
Heuss Sprizz <sup>1,5,7</sup> Secco / Erdbeeren / Passionsfrucht	0,2 l	8,50 €

## LONGDRINKS

	4 cl	
Tanqueray 10 <sup>10</sup> mit Schweppes Dry Tonic		8,50 €
Hendricks Gin <sup>10</sup> mit Schweppes Dry Tonic		9,50 €
Monkey 47 Gin <sup>10</sup> mit Schweppes Dry Tonic		9,50 €
Monkey 47 Sloe Gin <sup>10</sup> mit Schweppes Dry Tonic		9,50 €
Monkey 47 Sloe Gin <sup>5</sup> mit Kessler Sekt		8,00 €
Absolut Vodka <sup>3,10</sup> mit Schweppes Bitter Lemon		8,50 €
Grey Goose Vodka <sup>3,10</sup> mit Schweppes Bitter Lemon		12,50 €
Campari Orange <sup>1</sup>		8,50 €
Havana Club (3 Jahre) <sup>1,9</sup> mit Coca Cola		8,50 €
Havana Club (7 Jahre) <sup>1,9</sup> mit Coca Cola		9,50 €

<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>2</sup> mit Konservierungsstoffen oder konserviert, <sup>3</sup> mit Antioxidationsmitteln, <sup>4</sup> mit Geschmacksverstärkern, <sup>5</sup> geschwefelt, <sup>6</sup> geschwärzt, <sup>7</sup> gewachst, <sup>8</sup> mit Süßungsmitteln, <sup>9</sup> coffeinhaltig, <sup>10</sup> chininhaltig, <sup>11</sup> genetisch verändert, <sup>12</sup> mit Phosphat

# GETRÄNKE

## BRÄNDE

2 cl

### VOM WEINGUT ZIMMERLE

Alte Zwetschge Distillers Cut	6,90 €
Waldbrombeerbrand Distillers Cut	6,90 €
Alte Mirabelle Distillers Cut	6,90 €
Williams Christ Distillers Cut	6,90 €
Waldbrombeerlikör Distillers Cut	6,90 €
Eisweintrester Distillers Cut	6,90 €
Erdbeerbrand Distillers Cut	6,90 €
Cox Orange Distillers Cut	6,90 €
Weinbergfirsichbrand Distillers Cut	6,90 €

### ALTE SORTEN VON DER FEINBRENNEREI PRINZ

Alte Marille	7,20 €
Alte Williams-Christ Birne	7,20 €
Alte Haselnuss	7,20 €
Alte Haus-Zwetschge	7,20 €
Alte Kirsche	7,20 €
Alter Bodensee-Apfel	7,20 €
Alte Wald-Himbeere	7,20 €

## DIGESTIF

2 cl

Grappa of Ligneum	6,90 €
Ramazotti	4,90 €
Jägermeister	4,90 €
Remy Martin VSOP	8,90 €

## WHISKEY

2 cl

The Glenlivet 15 Jahre	9,90 €
Jameson Irish Whiskey	6,90 €
Four Roses Bourbon	5,90 €

## SPIRITUOSEN

2 cl

Cointreau	4,90 €
Pernod (auf Wunsch mit Wasser)	6,90 €
Molinari Sambuca	4,90 €
Malibu Coconut	4,90 €
Kahlúa Kaffeelikör	4,90 €
Licor 43	4,90 €
Baileys	4,90 €

## SEKT

0,1 l Flasche

Kessler Sekt Hochgewächs weiß <sup>5</sup>	7,00 €	49,00 €
Kessler Sekt Hochgewächs rosé <sup>5</sup>	7,00 €	49,00 €

## CHAMPAGNER

Flasche

Champagner Laurent Perrier Brut <sup>5</sup>	79,00 €
Champagner Ruinart Brut <sup>5</sup>	95,00 €
Champagner Ruinart Blanc de Blanc <sup>5</sup>	110,00 €
Champagner Ruinart Rosé Brut <sup>5</sup>	110,00 €

## COCKTAILS

Aperol Sour <sup>1</sup>	9,00 €
Aperol / Zitrone / Zucker	

Whisky Sour	9,00 €
Makers Mark / Zitrone / Zucker	

Negroni <sup>1</sup>	9,00 €
Tanqueray 10 / Campari / Antica Formula	

Old Fashioned <sup>1</sup>	11,00 €
Makers Mark / Zucker / Angostura	

Mojito	10,00 €
Havana 3 Jahre / Limette / Zucker / Minze / Soda	

Raspberry Mojito	10,00 €
Bacardi Razz / Limette / Himbeeren / Minze / Soda	

<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>2</sup> mit Konservierungsstoffen oder konserviert, <sup>3</sup> mit Antioxidationsmitteln, <sup>4</sup> mit Geschmacksverstärkern, <sup>5</sup> geschwefelt, <sup>6</sup> geschwärzt, <sup>7</sup> gewachst, <sup>8</sup> mit Süßungsmitteln, <sup>9</sup> coffeinhaltig, <sup>10</sup> chininhaltig, <sup>11</sup> genetisch verändert, <sup>12</sup> mit Phosphat



# GETRÄNKE

## WEISSWEIN

	0,2l	Flasche		0,2l	Flasche
RockXY Weißwein Cuvée 2016, Weingut Brucker, Württemberg	7,00 €	24,00 €	Grau Weiss *** 2016, Weingut Rainer Schnaitmann, Württemberg		42,00 €
L'oustalet blanc 2016, Domain Jean Pierre Perrin, Frankreich	7,20 €	25,00 €	Grau Weiss *** Magnum, 1,5 l 2015, Weingut Rainer Schnaitmann, Württemberg		84,00 €
Cuvée Johanna 2016, Weingut Wöhrwag, Württemberg	7,20 €	25,00 €	503er Lichtenberg Sauvignon Blanc, trocken 2016, Weingut Brucker, Württemberg		42,00 €
Vernaccia di San Gimignano 2015, Teruzzi & Puthod, Italien	7,60 €	27,00 €	Riesling Hochheimer Hölle Kabinett 2015, Weingut Künstler, Rheingau		43,00 €
Chardonnay Lageder 2015, Weingut Lageder, Italien	9,80 €	34,00 €	Grauer Burgunder 2015, Weingut Huber, Baden		46,00 €
Grauburgunder, trocken 2016, Weingut Wöhrwag, Württemberg	10,40 €	36,00 €	Clémence Sancerre 2016, Domaine Vincent Pinard		48,00 €
Weißburgunder Oktav 2015, Weingut Heger, Baden		29,00 €	Grüner Veltliner Fass 4 2016, Weingut Bernhard Ott, Österreich		49,00 €
Morning Fog Chardonnay 2015, Wente Vineyards, Kalifornien		34,00 €	Chardonnay -S- 2015, Weingut Dautel, Württemberg		64,00 €
Le Ronard 2009, Villars Fontaine, Bourgogne		39,00 €			

## ROSÉWEIN

	0,2l	Flasche
Roséwein Cuvée Evoé! 2016, Weingut Schnaitmann, Württemberg	7,60 €	26,00 €
AIX Rosé 2016, SCA Domaine de la Grande Séouv, Frankreich		34,00 €
AIX Rosé Magnum, 1,5 l 2016, SCA Domaine de la Grande Séouv, Frankreich		68,00 €
CORAIL Rosé 2015, Chateau de Roquefort, Frankreich		42,00 €

<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>2</sup> mit Konservierungsstoffen oder konserviert, <sup>3</sup> mit Antioxidationsmitteln, <sup>4</sup> mit Geschmacksverstärkern, <sup>5</sup> geschwefelt, <sup>6</sup> geschwärzt, <sup>7</sup> gewachst, <sup>8</sup> mit Süßungsmitteln, <sup>9</sup> coffeinhaltig, <sup>10</sup> chininhaltig, <sup>11</sup> genetisch verändert, <sup>12</sup> mit Phosphat

# GETRÄNKE

## ROTWEIN

	0,2l	Flasche		0,2l	Flasche
Cuvée Essentiell 2015, Weingut Zimmerle, Württemberg	7,60 €	26,00 €	Chianti Classico DOCG Ramponella 2013, Castello dei Ramponella		47,00 €
Rioja Single Vineyards 2015, Ramon Bilbao, Spanien	8,00 €	28,00 €	Cuvée „Vom Keupergrund Reserve“ 2015, Weingut Idler, Württemberg		48,00 €
Blauer Burgunder 2015, Weingut Kistenmacher & Hengerer, Württemberg	8,20 €	29,00 €	Camins del Priorat 2016, Alvaro Palacios S.L., Spanien		53,00 €
Primitivo di Manduria Zolla 2015, Vigneto del Salento, Italien	8,20 €	29,00 €	Barbera d'Alba „Trevigne“ DOC 2013, Domenico Clerico, Italien		57,00 €
Prim'a 2014, Bodegas Mauro S.A., Spanien		40,00 €	Weinschorle		4,50 €
Une et mille nuits 2014, Domaine Canet Valette, Frankreich		40,00 €			
Cuvée PHILIPP, Große Reserve 2014, Weingut Wöhrwag, Württemberg		42,00 €			
Le Haut du Village 2009, Villars Fontaine, Bourgogne		42,00 €			
St. Georges - St. Émilion 2008, Chateau Calon		43,00 €			