

Liebe Gäste,
Herzlich Willkommen im
Restaurant

Café
zikke

Wir wünschen Ihnen ein paar schöne
Augenblicke. Lassen Sie die Seele
baumeln & genießen Sie die
Zeit bei uns.

Guten Appetit & sehr zum Wohl
wünscht das Team vom
Restaurant Café zikke!

Kleinigkeiten & Starter...

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere
wechselnden Tagessuppen.
Unser Team berät Sie gern!

Kleine Salatvariation

von verschiedenen, knackfrischen
Blattsalaten & Gemüse der Saison ^{3 4}

€ 6,90

Ragout fin

– der Klassiker vom Kalb –

nach Art des Hauses, serviert in der Königinpastete,
getoppt mit Zitrone & einer kleinen Salatbeilage ^{1 2}

€ 9,90

Gebeizter Lachs

auf Kartoffel-Röstitalern serviert, mit
Zitronengrasmarinade, Honig-Senf-Sauce & einer
kleinen Salatbeilage ^{2 4}

€ 11,90

Bruschetta

fruchtiges Tomaten-Concassée mit Knoblauch,
Basilikum & Petersilie auf frisch geröstetem Weißbrot
mit Serranoschinken & Grana Padano

€ 9,80

Fischtopf Zikke

aus verschiedenen Edelfischfilets & Allem, was das
Meer so hervorbringt, tomatisiert mit einem Hauch
Knoblauch & ofenfrisches Kräuterbaguette ^{1 2 3 4 9 11}

€ 9,80



Wir empfehlen Ihnen gern unsere
heutige Fischkreation

Verführung des Gaumens...

Mediterrane Gemüsepfanne

aus verschiedenem Gemüse der Saison,
verfeinert mit einem Hauch Knoblauch,
dazu reichen wir ofenfrisches Kräuterbaguette ^{11 2}

€ 14,90

Französische Garnelenpfanne

gebratene Black – Tiger - Riesengarnelen,
mit verschiedenem Gemüse der Saison,
verfeinert mit einem Hauch Knoblauch,
dazu reichen wir ofenfrisches Kräuterbaguette ^{11 2}

€ 21,90

Gebackener Schafskäse

auf mediterranen Gemüsestreifen, Strauchtomaten,
mit Knoblauch – Olivenöl & ofenfrischem
Kräuterbaguette ^{1 2 3 11}

€ 13,90

Indisches Hähnchen - Curry

mit Ananas, Gemüse der Saison & Basmatireis ^{1 2 3}

€ 15,90

Kalbsbäckchen

in eigener Sauce geschmort, mit saisonalem
Gemüse – Ihr Service berät sie gern – dazu frische
Gnocchi ^{1 2 3 7 9 11}

€ 22,90

Saltimbocca

gebratener Kalbsrücken, ummantelt mit
Serranoschinken & Salbeiblatt, mit Paprika -
Kaiserschotengemüse mit frischer Tagliatelle ^{2 4 7 9}

€ 21,50

Mecklenburger Weiderind

Filet, aus dem Rücken geschnitten, mit gebratenen
Pilzen aus der Saison und Kartoffelgratin ^{2 4 7 9}

Rohgewicht: ca. 200g € 29,90

Macht Platt ... Flammkuchen

Flammkuchen „Zicke“

knuspriger Flammkuchen mit Schmand, frischen Frühlingszwiebeln & vollreifen Strauchtomaten, überbacken mit Ziegenkoude

€ 14,90

Flammkuchen „Honigziege“

knuspriger Flammkuchen mit Schmand, frischem Rosmarin, vollreifen Strauchtomaten, überbacken mit Ziegenkoude & flüssigem Bienenhonig

€ 14,90

Flammkuchen Boston

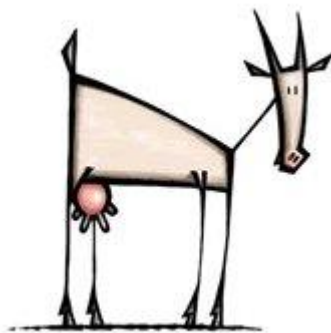
herzhafter Flammkuchen mit Schmand, belegt mit Rinderfiletspitzen, Lauchzwiebeln, mediterranem Gemüse, Sauce Hollandaise überbacken mit Schafskäse & grobem Pfeffer

€ 16,90

Flammkuchen Smørre

herzhafter Flammkuchen mit frischem Lachs, vollreifen Strauchtomaten, Blattspinat & Schafskäse überbacken

€ 16,90



Genudelt... Pasta

Pasta Pesto Verde

mit Basilikum, Rucola, Knoblauch, Mandeln,
Tomaten, getoppt mit frisch gehobeltem
Grana Padano

€ 13,90

Pasta Trüffel

mit gebratenen Rinderfiletspitzen, Waldpilzen &
Trüffelrahm, getoppt mit frisch gehobeltem Grana
Padano & grobem Pfeffer⁷

€ 19,90

Pasta Frutti di Mare

mit gebratenen Meeresfrüchten, leicht tomatisiert,
abgerundet mit frischem Knoblauch und einem
Schuss Weißwein, getoppt mit frisch gehobeltem
Grana Padano^{a b}

€ 19,50

Pasta norwegisch

Kreation aus frischem, norwegischem Lachs,
Blattspinat, Rucola & vollreifen Strauchtomaten,
getoppt mit frisch gehobeltem Grana Padano

€ 18,50



Schenken Sie Ihren Liebsten ein paar
schöne Stunden bei uns im
Restaurant Zikke!

Ihr Kellner berät Sie gern!

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

kalt...

Käseplateau „ZIKKE“

Variation von europäischen Edel- & Schnittkäsen
dazu delikater Feigensenf, mit Trauben & Nüssen,
dazu reichen wir Butter & frisches Brot⁵

€ 16,90

Ceasar Salad

der Klassiker mit dem geheimnisvollen Dressing,
Römersalat, gebratener Hähnchenbrust,
Parmesan & Croutons ^{2 1}

€ 16,80

Bauernsalat

Salat mit Schafskäse, roten Zwiebeln, Oliven, einer
Honig-Balsamico Vinaigrette & Croutons ^{1 2}

€ 15,80

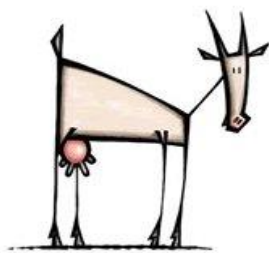
Salat King Prawn

frische Blattsalate, mit 5 gebratenen
King Prawn Riesengarnelen in
Chili-Knoblauchmarinade, dazu reichen wir
ofenfrisches Kräuterbaguette ^{1 2}

€ 19,80

extra ofenfrisches Kräuterbaguette: € 2,50

Für unsere kleinen Gourmets



Hänsel und Gretel € 5,40

hausgemachter Milchreis mit Kirschen ^{a g}

Rotkäppchen € 5,40

Penne mit Tomatensoße ^a

Rumpelstilzchen € 6,90

Penne mit Sauce Bolognese ^a

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

Süßes...

Schokoladen Mousse

hell/dunkel, im Glas geschichtet, aus feinsten belgischer Callebaut-Schokolade, mit einem Beerenfruchtspiegel

€ 6,80

crème brûlée

süße Verführung nach französischem Rezept, abgeschmeckt mit Vanille, Zimt & Orangenzesten, getoppt mit der klassischen Karamelkruste.

€ 6,80

Obst - Crumble

Obst der Saison, im Ofen mit Butterstreuseln gebacken, serviert mit kühler Vanillesauce

€ 6,80

Soufflé cioccolato

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern, serviert mit kühler Vanillesauce & Sahnetuff

€ 7,50

Zum Dessert:

Cuveé Auslese Kracher

Rebsorte: Muskat Ottonell
Anbaugebiet: Burgenland, Österreich

mittleres Gelbgold, zart nach Veilchen, Hibiskus, feine Grapefruit, ein Hauch Muskatnuss, kräftig, saftige gelbe Pfirsich-Marillenfrucht.

5 cl: € 4,50

Taylor's Ruby select Portwein

tiefes Rubinrot, mit dem Aroma erlesener Waldbeeren und einem Hauch Lakritz

5 cl: € 4,50

RUDIS Spezial

vollmundiger Espresso mit einem Eierlikör & einem Sahnehäubchen

€ 5,50

Bier vom Fass

	0,31/€	0,51/€
<u>Traditionsbier aus Thüringer Privatbrauerei</u>		
Dingslebener Edel – Pils ^a	3,90	4,90
Dingslebener Lava (Schwarzbier) ^a	3,90	4,90
Alsterwasser ^a	3,90	4,90
Diesel ^{a19}	3,90	4,90

Flaschenbier

	0,331/€	0,51/€
Erdinger Weißbier trüb ^a		4,90
Erdinger Weißbier alkoholfrei ^a		4,90
Dingslebener AUBI, alkoholfrei ^a	3,90	

Softdrinks

	0,21/€	0,41/€
Coca-Cola ¹⁹	3,10	4,90
Coca-Cola Zero ¹⁹¹¹	3,10	4,90
Fanta ¹³	3,10	4,90
Sprite	3,10	4,90
Spezi ¹³⁹	3,10	4,90
Tafelwasser still oder sprudel	2,50	3,50
Tafelwasser still oder sprudel 1,0l		6,90
Schweppes Bitter Lemon ³¹⁰	3,10	4,90
Schweppes Tonic Water ¹¹⁰	3,10	4,90
Schweppes Ginger Ale ¹	3,10	4,90
Schweppes Russian Wildberry	3,10	4,90

Säfte & Nektare

Apfelsaft, naturtrüb	3,60	4,90
Orangensaft	3,60	4,90
Sauerkirsch Nektar	3,60	4,90
Bananen Nektar	3,60	4,90
Rhabarber Nektar	3,60	4,90
Johannesbeer Nektar	3,60	4,90
Maracuja Nektar	3,60	4,90
Ananassaft	3,60	4,90
Kiba	3,60	4,90
Cranberrynektar	3,60	4,90
Satower Sanddornnektar	3,60	4,90
Fruchtsaftschorle	3,30	4,90

Hausgemachte Limonaden ¹² 0,41/ 4,90€

Fresh Green^{E102}

frische Minze, Minzsirup, Limette, Sprite, Wasser & Bitter Lemon

Light Flower

Orange, Zitrone, Cranberrynektar, Wasser & Holundersirup

Fruit Passion

Maracujanektar, Ananassaft, Holundersirup & Grenadine

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

Kaffeehausspezialitäten...

Westhoff

Tasse Kaffee Crème	€ 3,30
Pott Kaffee Crème	€ 3,90
Tasse Espresso	€ 2,90
Tasse Espresso doppio	€ 4,30
Glas Espresso Macchiato ^g	€ 4,30

Mit frischer Milch...

Cappuccino	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 4,40
Latte Macchiato ^g doppio	€ 5,40
Latte Macchiato mit Aroma (Karamel, Haselnuss, Schoko, After Eight ^{1 2 h E102})	€ 4,90
Café au lait	€ 4,70

Mit frischer Milch & Schokolade...

Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,40
Schokoccino (mit einem Espresso & Sahne)	€ 4,90
Lumumba (mit einem Schuss Rum & Sahne)	€ 6,90
Baileys Schokolade ^{1 2 11} & Sahne	€ 6,90
Russische Schokolade (Schuss Vodka & Sahne)	€ 6,90
Schokolade Mexico (Schuss Tequila & Sahne)	€ 6,90

Mit 4cl Schuss & Sahne...

RUDIS Spezial ^{g c 1 2} (Schuss Eierlikör)	€ 5,50
Kaffee Holländisch ^{g c 1 2} (Schuss Eierlikör)	€ 6,90
Kaffee Mexico (Schuss Tequila)	€ 6,90
Pharisäer (Schuss Rum)	€ 6,90
Baileys Coffee ^{g 1 2 11}	€ 6,90
Irish Coffee (Schuss Irish Whiskey, Rohrzucker)	€ 6,90

Das Besondere...

Heißer Sanddornnektar	€ 4,90
Heißer Sanddornnektar mit Rum ¹	€ 6,90
Heißer Sanddornnektar m. Amaretto ^{1 h}	€ 6,90

Saisonal:

Feuerzangenbowle	€ 6,90
Glühwein	€ 4,40
Glühwein mit Schuss	€ 5,40
Grog mit Rum ⁷	€ 4,90
Apfelpunsch mit Mandeln, Calvados & Zimt	€ 6,90

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

Für höchste Ansprüche...



Assam Special Broken € 3,30
Kräftiger Edeltee aus Nordindiens Plantagen entlang des Brahmaputra Flusses mit haltvollem, malzigem Aroma & kupferroter Tassenfarbe. Ein Tee der Milch/Sahne & Zucker/Kandis liebt.

Ceylon € 3,30
Spitzen-Blatt-Tee aus dem Hochland der Insel Sri Lanka, mit frischem, feinherbem Aroma & anmutender goldbrauner Tassenfarbe.

Sonne Asien € 3,30
Grüner japanischer Sencha mit zart-herbem Geschmack, versetzt mit Lemongras & Färberdisteln, dezent benotet mit frischem Zitrusfrucht-Aroma.

Kräutergarten € 3,30
Wohltuende Kräutermischung aus Lemongras, Rooibos, Nanaminze, Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt, Heidelbeeren & Kamille.

Kamillenblüten € 3,30
Getrocknete Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack & sind auch heute noch ein Traditionelles & stets geschätztes Hausmittel.

Sommerbeeren € 3,30
Eine Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen & Holunderbeeren, die mit Erdbeer- Himbeer- Sahne Aroma verfeinert wurde.

Pfefferminzblätter € 3,30
Besonders aromatisch & erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter. Ein anregender & wohltuender Genuss zum Durchatmen.

SPA-Magica-Rooibos € 3,30
Das Geheimnis ist die Komposition aus Rooibos, Brennnesselblättern, Apfel, Sonnenblumenblüten & Apfel-Quittenaroma.



Chai Latte ¹²⁹ € 3,90
Indischer Gewürztee mit frischer Milch. Das feurig- exotische Geschmackserlebnis aus dem Orient.

Besondere Dessert - Empfehlung dazu?
Unser Team berät Sie gern!

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

Wein... ist Poesie in Flaschen*

(*Robert Louis Stevenson, 1850-1894, Schriftsteller)

Weißweine ... aus aller Welt

Fleur d' Artagnan Blanc VDP

Anbaugebiet: Gascogne/ Südfrankreich
Rebsorte: Colombard, Ugni Blanc, Listan
Beschreibung: Elegant komponierte Cuvée mit leichter Nase von Blütenduft. Säurestruktur mit Aromen von Zitrusfrüchten & feine Restsüße.
0,1 l: € 3,20 0,2 l: € 5,90 0,75 l: € 19,90

Chardonnay Rothschildt Les Cepages VDP

Anbaugebiet: Languedoc/ Frankreich
Rebsorte: Chardonnay
Beschreibung: Duftige Aromen von Ananas, weißem Pfirsich und Haselnuss werden durch die hintergründige Mineralität fein ausbalanciert. Am Gaumen viel Frucht, weich und rund, mit langem Nachhall.
0,1 l: € 4,10 0,2 l: € 6,90 0,75 l: € 23,90

Grauburgunder WG Jechting QbA

Anbaugebiet: Baden/ Deutschland
Rebsorte: Grauburgunder
Beschreibung: Animierende Steinobstfrucht & ein Hauch frischer Kräuter. Im Mund ein geradliniger Typ, feinsaftige Frucht von wieder eingemachten Birnen & Aprikosen mit zarter Kräuterbegleitung.
0,1 l: € 4,10 0,2 l: € 6,90 0,75 l: € 23,90

Landerer Weißburgunder QbA

Anbaugebiet: Baden, Kaiserstuhl
Rebsorte: Weißburgunder, trocken
Beschreibung: Kernobstfrucht im Hintergrund. Klar und feinsaftig; animierende Apfelfrucht mit frischen Kräutern; kraftvoll und dicht mit festem Rückgrat; belebend frisch; etwas Schmelz; komplex, tief und ausgewogen; gutes Finale mit wiederum frischen Kräutern und Apfelfrucht.
0,1 l: € 4,10 0,2 l: € 6,90 0,75 l: € 23,90

Rosch Leiwener Riesling QbA

Anbaugebiet: Deutschland, Mosel
Rebsorte: Riesling, feinherb
Beschreibung: Feinfruchtige Nase mit viel eingemachter Kernobstfrucht, Aprikose und einer Note frischer Erdbeeren, gut eingebundene Fruchtsüße, lebendig und frisch, ein fast schwerer Körper mit festem Rückgrat, hat gewissen Druck am Gaumen, langes Finale mit süßlicher Frucht und leichter Mineralität
0,1 l: € 4,10 0,2 l: € 6,90 0,75 l: € 23,90

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

Blanc de Noir Merlot Pfandturm QbA

Anbaugebiet: Rheinhessen/ Deutschland
Rebsorte: Blanc de Noir, Merlot
Beschreibung: Volles Aroma von Blüten und gelbem Steinobst, etwas Quittengelee, unterstützt von subtiler Würze, auf der Zunge schön saftig mit guter Länge, wirkt animierend & kräftig, trotz schlanker Struktur

0,1 l: € 4,10 0,2 l: € 6,90 0,75 l: € 23,90

Green Grüner Veltliner

Anbaugebiet: Kamptal, Weingut Johann Topf/Österreich
Rebsorte: Grüner Veltliner
Beschreibung: Leuchtendes Goldgelb mit grünlichen Reflexen, duftet nach frischen grünen Äpfeln & feiner Zitrusfrucht. Fruchtig, schlankes Aroma, mit feiner Säure & knackigem Apfelaroma.

0,1 l: € 4,10 0,2 l: € 6,90 0,75 l: € 23,90

Vina Esmeralda DO

Anbaugebiet: Catalunya/Spanien
Rebsorte: Muscat d' Alexandria, Gewürztraminer
Beschreibung: Verführerisch üppiges Bouquet von weißen Rosen, sowie Jasmin & Geißblatt. Geschmacklich weiche Fülle von reifen Birnen, Bratäpfeln & Gewürznoten von Vanille, Zimt & Nelken.

0,1 l: € 4,10 0,2 l: € 6,90 0,75 l: € 23,90

Prestige Lugana Cà Maiol

Anbaugebiet: Lombardei/Italien
Rebsorte: Trebbiano di Lugana
Beschreibung: Dieser Lugana vereint in sich eine prestigeträchtige Mischung: den einzigartigen Boden am Gardasee und das milde Mikroklima. Ein Weißwein mit klarer Identität, der sich mit Noten von grünen Äpfeln, Limetten und wildem Thymian präsentiert.

0,1 l: € 5,80 0,2 l: € 9,40 0,75 l: € 31,90

Man Vintners Chenin Blanc

Anbaugebiet: Coastal, Südafrika
Rebsorte: 100% Chenin Blanc
Beschreibung: Frischer, ausdrucksvoller Wein mit ausgeprägten Apfel- & Quittenaromen, mit Anklängen von Grapefruit & Zitrus, fein mineralisch mit erfrischender Säure.

0,1 l: € 4,10 0,2 l: € 6,90 0,75 l: € 23,90

Le Bouquet Boschendal

Anbaugebiet: Südafrika
Rebsorte: Morio Muskat, Sauvignon Blanc, Chardonnay
Beschreibung: Besticht durch eine zarte Süße & ein Bouquet von roten Äpfeln, Litschi & Papaya, mit Honigtönen und floralen Aromen.

0,1 l: € 4,10 0,2 l: € 6,90 0,75 l: € 23,90

Sauvignon Blanc Buitenverwachting

Anbaugebiet: Constantia/ Südafrika
Rebsorte: Sauvignon Blanc
Beschreibung: Leichtes Bouquet, erinnert an grüne Feigen & Stachelbeeren. Ein geradliniger, mineralischer & saftiger Wein, der zu den besten seiner Art Südafrikas zählt.

0,1 l: € 5,30 0,2 l: € 8,90 0,75 l: € 30,90

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

Rotweine... aus aller Herren Länder

Fleur d' Artagnan Rouge VDP

Anbaugebiet: Gascogne/ Südfrankreich
Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Tannat
Beschreibung: Aromen von Cassis & Waldbeere vermischt mit feinem Süßholzduft. Im Mund rund & weich. Eine feine Frische begleitet den Abgang.

0,1 l: € 3,20 0,2 l: € 5,90 0,75 l: € 19,90

Agneau Rouge Bordeaux AOC

Anbaugebiet: Bordeaux/ Frankreich
Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Beschreibung: Ausdrucksvoll, saftig und vielschichtig, mit sanftem Tannin sowie feine Mineralität. All diese ausgewogenen Eigenschaften machen diesen Wein zu einem Botschafter seiner Appellation.

0,1 l: € 4,10 0,2 l: € 6,90 0,75 l: € 23,90

Cheval d'Or Merlot VdP d'OC

Anbaugebiet: Languedoc/ Frankreich
Rebsorte: 100% Merlot
Beschreibung: Aromatischer, intensiver Duft nach Waldbeeren & Kirschen, schmeckt würzig & etwas nach Lakritz, schmiegt sich elegant und frisch an den Gaumen. Ein vollmundiger Wein mit klarer Struktur & seidig - weichem Tannin.

0,1 l: € 4,10 0,2 l: € 6,90 0,75 l: € 23,90

Spätburgunder QBA mild

Anbaugebiet: Kiechlingsbergen-Baden/ Deutschland
Rebsorte: Spätburgunder
Beschreibung: Subtile rote Früchte & Nuancen von Beeren; Leichte Würze & feine Rauchnote. Geschmacklicher Biss, wirkt kernig mit schöner Tanninstruktur; gute, abgerundete Balance von Körper & Frucht.

0,1 l: € 4,10 0,2 l: € 6,90 0,75 l: € 23,90

Dr. Hinkel Regent QBA

Anbaugebiet: Rheinhessen/ Deutschland
Rebsorte: Regent
Beschreibung: Schöne, leuchtende, gedeckte Farbe, kräftige pflaumige Aromen, sehr elegante, Kraft und Fülle

0,1 l: € 4,10 0,2 l: € 6,90 0,75 l: € 23,90

Cabernet Merlot Pfandturm QBA

Anbaugebiet: Rheinhessen/ Deutschland
Rebsorte: Cabernet, Merlot
Beschreibung: Der Duft wird vom Merlot dominiert, so spüren wir reife Waldbeeren, Kirschen, Cassis, Würze & frische Minze. Im Mund ist der Wein weich, opulent, saftig & präsent, wobei die Frucht hauptsächlich in Richtung reifer Kirschen mit Würze & einer Pfeffernote geht.

0,1 l: € 4,10 0,2 l: € 6,90 0,75 l: € 23,90

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

El Meson Crianza

- Anbaugebiet: Rioja/ Spanien
Rebsorte: Temperanillo
Beschreibung: Der Wein kommt mit viel Frucht, feinem, weichem Tanningerüst & einer guten Länge daher. Das Bouquet erinnert an Kirschen und Pfeffer, der Geschmack ist vollmundig, rund & weich. Ein Wein, der Spaß macht!
- 0,1 l: € 5,30 0,2 l: € 8,90 0,75 l: € 30,90

Baron de Ley Reserva

- Anbaugebiet: Rioja/ Spanien
Rebsorte: Temperanillo
Beschreibung: Beeindruckendes, tiefes Kirschrot, nahezu unberührt von den Jahren der Reifung. Vermutlich aufgrund seiner höheren Konzentration benötigt das Bouquet dieses Weines etwas Zeit, um sich zu öffnen. Dann enthüllt es aromatische Vielfalt mit Rauch- & Graphitnoten.
- 0,1 l: € 6,20 0,2 l: € 10,50 0,75 l: € 35,90

Torcicoda Primitivo Salento IGT

- Anbaugebiet: Apulien/Italien
Rebsorte: 100% Primitivo
Beschreibung: Der Torcicoda bezaubert durch sortentypische Aromen von Sauerkirschen und Zwetschgen, gepaart mit zarten Noten von Leder & Tabak. Weiches Tannin & ein nachhaltiges Finale runden das Geschmackserlebnis dieses 12 Monate im Eichenfass gereiften „Überfliegers“ ab!
- 0,1 l: € 7,50 0,2 l: € 12,90 0,75 l: € 39,90

Two Wines Shiraz

- Anbaugebiet: Columbia Valley/ USA
Rebsorte: 95% Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot
Beschreibung: duftiges Rebsorten Bouquet mit feinwürzigen Aromen von reifen Kirschen, Himbeeren, Brombeeren und einer Spur von weißem Pfeffer Geschmack: am Gaumen vollmundig, weich und rund mit den klassischen Rhone-Aromen von schwarzen Kirschen, Waldbeeren und einer leicht pfeffrigen Würze, saftig, fruchtig, im Finale mit feinen Anklängen von dunkler Schokolade
- 0,1 l: € 5,30 0,2 l: € 8,90 0,75 l: € 30,90

MAN Vintners Pinotage

- Anbaugebiet: Coastal, Südafrika
Rebsorte: Pinotage, Shiraz
Beschreibung: Der MAN Pinotage strotzt vor Aromen roter Beeren, gepaart mit einer feinwürzigen Note & einer samtigen Tanninstruktur. Ein moderner Pinotage-Stil, welcher besonders Fleischgerichte hervorragend begleitet.
- 0,1 l: € 4,10 0,2 l: € 6,90 0,75 l: € 23,90

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

Roséweine... wir bekennen Farbe

Fleur d` Artagnan Rose` VDP

Anbaugebiet: Gascogne/ Südfrankreich
Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon
Beschreibung: Aromen von Waldbeeren & Himbeeren mit leicht exotischen Nuancen. Im Mund rund & ausgewogen, pfeffrig im Abgang.

0,1 l: € 3,20 0,2 l: € 5,90 0,75 l: € 19,90

El Meson Rosé

Anbaugebiet: Rioja-Alavesa/ Spanien
Rebsorte: Tempranillo, Garnacha
Beschreibung: Aromen von Waldbeeren & Erdbeeren. Im Geschmack ungewöhnlich feinfruchtig, trocken & harmonisch.

0,1 l: € 4,10 0,2 l: € 6,90 0,75 l: € 23,90

Schaumweine ... etwas Prickelndes

Frizzante Valentin weiß Secco

Anbaugebiet: Franken/ Deutschland
Rebsorte: Bacchus, Scheurebe, Kerner, Traminer
Beschreibung: Fruchtperlen - prickelnd, trocken & frisch. Weißer Valentin, so heißt Frizzante auf fränkisch. Eine perlende Weißwein-Cuvée - duftig, fruchtig & aromatisch

0,1 l: € 3,50 0,75 l: € 25,50

Castle of Dracula Marsecco Rosso

Anbaugebiet: Venetien, Italien
Rebsorte: Marzemino
Beschreibung: Blutrot im Glas & verführt mit intensivem Bukett voller Himbeeren, Märzveilchen & einem angenehm süßen Geschmack.

0,15 l auf Eis: € 5,50 0,75 l: € 27,50

Champagne Taittinger Brut Prestige Réserve

Beschreibung: glänzendes Hellgold mit feinen, aufsteigenden Perlenschnüren, frischer, lebendiger Duft von reifen Mirabellen, Zitrusfrüchten, Äpfeln und Mandeln. Geschmack: am Gaumen lebendig, mit saftiger Frische. Harmonische Balance von lebhafter Säure und aromatischer Frucht, mit kreidig-rauchigem Bouquet mit schöner Länge.

0,375 l: € 49,00

Champagne Taittinger Brut Prestige Rosé

Beschreibung: lebendiges rosa, fast pink, feine, anhaltende Perlung, duftet nach frischer Erd- und Himbeere, Geschmack: gute Balance zwischen lebendiger Frucht, schmackhaftem Körper und anhaltenden Aromen roter Beeren.

0,375 l: € 55,00

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

Vermouth & Sherry ⁵

	5c1/€
Taylor's Ruby select port	4,80
Martini Bianco	4,50
Martini Dry	4,50
Martini Rosato	4,50
Sandemann Fino	4,50
Sandemann Medium Dry	4,50
Cuveé Auslese Kracher Muskat	4,80

Bittere & Liköre

	2c1/€	4c1/€
Fernet Branca	2,50	3,90
Jägermeister	2,50	3,90
Ramazzotti	2,50	3,90
Baileys ^{g12}	2,50	3,90
Eierlikör ^{cg12}	2,50	3,90
Molinari Sambuca	2,50	3,90
Pastis	2,50	3,90
Patron xo cafe liqueur	3,90	6,50

Klare Brände

Rostocker Doppelkümmel	2,50	3,90
Rost. Lehment Aquavit	2,50	3,90
Nordhäuser Korn	2,50	3,90
Finlandia Vodka	2,50	3,90

Brände & Geiste

Grappa Nonino Chardonnay	3,90	6,90
Grappa Nonino Vuisinar	3,40	5,90
Sarpa di Poli	3,90	6,90
Poli Barrique	6,90	12,50
Sibona Grappa Botti da Madeira	3,90	6,90
Marzadro Olia del Garda	3,90	6,90
Pâpidoux Calvados	3,40	5,90
Feiner Alter Wilthener	3,40	5,90
Veterano Osborne	3,40	5,90
Remy Martin VSOP	3,40	5,90
HINE 1981 Vintage C. G. Ch.	8,90	15,50
H by Hine Cognac, VSOP	4,90	8,50



Obstbrand aus Äpfeln und Birnen	4,50	7,90
Williamsbirnenbrand	6,90	12,50
Mirabellenbrand	6,90	12,50
Sauerkirschbrand	7,90	14,50
Schlehenbrand	9,40	16,50
Waldhimbeergeist	6,90	12,50

Whisky

Ballantines	2,50	3,90
Bunnahabhain 12 years	6,90	12,50
The IRISHMAN 12y single malt	4,90	8,50
Canadian Club 12y	4,40	7,50

Rum

Old Monk Supreme, indian rum	4,40	7,50
Ron Quorhum 15 Anos, Dom. Rep.	5,40	9,50

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

Highballs

bereiten wir für Sie mit 4cl Alkohol zu!

Finlandia vodka im Mix	€ 6,50
Havana Club 3y im Mix	€ 6,50
Bombay Sapphire Gin im Mix	€ 6,50
Hendrick's Gin im Mix	€ 6,90
Ballantines Whisky im Mix	€ 6,50
Campari ¹²¹¹ im Mix	€ 6,50

Highballs mit Red Bull: plus 1€

Fragen Sie auch nach Ihrer Lieblings-Variation!

Spritze

Aperol SPRITZ ¹²¹⁰	0,2l	€ 6,50
Aperol – Bitter, gemixt mit Secco & Soda, verfeinert mit einer Orangenscheibe, einer Maraschino Kirsche & Eiswürfeln		
HUGO ²³	0,2l	€ 6,50
Secco mit Soda, Limette, frischer Minze Holunderblütensirup & einigen Eiswürfeln		
Ramazotti Spritz ¹	0,2l	€ 6,50
Ramazotti Rosato, gemixt mit Secco & Soda, verfeinert mit frischem Basilikum & Eiswürfeln		
Rhabarber Spritz	0,2l	€ 6,50
Rhabarbernektar, geeiste Rhabarberstückchen, gemixt mit Secco, Soda & Eiswürfeln		

Eigene Kreationen

Pink Spring	€ 6,50
Komposition aus Cranberrynektar, Cointreau, frischer Limette, Secco, Soda & einigen Eiswürfeln	
Golden Apple	€ 6,50
naturtrüber Apfelsaft, gemixt mit Calvados, frische Minze, Soda & einige Eiswürfel	
zikke Fino	0,15l € 6,50
Sherry Fino mit einem Schuss Tonic Water, Limette & einigen Eiswürfeln	
Red Bowl	0,2l € 6,50
Martini Rosato, gemixt mit Schweppes Russian Wildberry, gekühlt durch wilde Beeren & Eiswürfel	
Port-o-Tonic	0,15l € 6,50
Portwein Taylors Select mit einigen Eiswürfeln & Tonicwater aufgegossen	

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

Cocktails¹²⁴

Caipirinha € 6,90
Cana Rio Rum, Limette, Rohrzucker

Mojito € 6,90
Havana Club 3y, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda

Pina Colada € 6,90
Rum weiß, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

Beach € 7,50
Rum weiß, Curaçao blue, Bananen-&Ananassaft,
Kokossirup, Limetten-&Zitronensaft

Bahama Mama € 7,50
Rum weiß & braun, Kokossirup, Grenadine
Orangen-, Ananas-&Zitronensaft

Drivers

Ipanema € 6,50
Ginger Ale, Limette, Rohrzucker

Virgin Colada € 6,50
Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Tahiti € 6,50
Ananas-, Orange- und Maracujanektar, Kokossirup, Sahne

Legende Zu den Allergenen und Unverträglichkeiten

a= glutenhaltiges Getreide

b=Krebstiere

c=Eier

d=Fische

e=Erdnüsse

f=Sojabohnen

g=Milch(einschließlich Laktose)

h=Schalenfrüchte

i=Sellerie

k=Senf

l= Schwefeldioxid, Sulfite

m=Sesamsamen

n=Schwefeldioxid

o=Lupinen

p=Weichtiere

1 = Stabilisatoren

4 = Farbstoff

7 = Alkohol

10=Cheninhaltig

E102:Tartrazin=kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

2 = Konservierungsstoffe

5 = chininhaltig

8 = Phosphat

11=Süßungsmittel

3 = Antioxidationsmittel

6 = koffeinhaltig, kann Schwangere,
Stillende & Kinder schädigen

9 = Süßstoff

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer