



### APÉRITIF MIT ALKOHOL

GLAS PROSECCO	0,11	€ 4,80
PROSECCO MIT FRISCHEN GRANATAPFELKERNEN	0,11	€ 5,20
CREMANT Gerard Bertrand Brut	0,11	€ 9,50
APÉROL-SPRITZ Frizzante, Aperol, Soda	0,21	€ 6,50
PIMMS N°1, Ginger Ale, Gurke	0,21	€ 8,50
HUGO Holunderblütensirup, Frizzante, Soda	0,21	€ 6,50
LILLET BERRY, Lillet , Schweppes Wild Berry	0,21	€ 6,50
CAMPARI	4 cl	€ 4,50
MARTINI BIANCO serviert mit Eis & Zitrone	5 cl	€ 3,80
DARK & STORMY Spiced Rum, Spicy Ginger, Limette	0,21	€ 8,50
DoRies MULE, Fahnenbauer Gin“ Der Rote“, Ginger Ale Limette	0,21	€ 8,50

### APÉRITIF OHNE ALKOHOL

GIN TONIC ALKOHOLFREI VON WINDSPIEL	0,11	€ 9,50
SEKT - alkoholfrei	0,11	€ 4,80
HUGO - alkoholfrei Holunderblütensirup, alkoholfreier Sekt Mineralwasser, Minze & Limette	0,21	€ 6,50
SPRITZ - alkoholfrei Bittersirup, alkoholfreier Sekt, Wasser, Orangenscheibe	0,21	€ 6,10



## DORIES ÜberraschungsMenü

Liebe Gäste lassen Sie sich überraschen:

... mit Kreativität und Phantasie

sowie unserem Bekenntnis zu hochwertigen Lebensmitteln mit toller Qualität und handwerklich gekonnter Verarbeitung.

Von den Produkten unserer regionalen Erzeuger und unserer Lieferanten lassen wir uns täglich inspirieren. Sagen Sie unserem Servicepersonal, was Sie nicht essen wollen, oder ob Sie auf etwas allergisch sind. Und vertrauen Sie unserer Phantasie. So haben unsere Köche die Gelegenheit, spontan sein zu können und immer wieder Neues auszuprobieren. Profitieren Sie von dieser Leidenschaft.

3-Gänge 49,00 €

4-Gänge 59,00 €

Weinset mit abgestimmten Weinen zum Überraschungsmenü

mit 3 Gängen: 20,- € (2 mal 0,1l & 5 cl)

mit 4 Gängen: 22,- € (3 mal 0,1l & 5 cl)

\*Unsere Gemüse stammen aus dem Ries, genauer: vom Bioland-Hof Schwarz & Schartel in Maihingen, von der DEMETER Gärtnerei Wokert in Löpsingen, von der Fürstlichen Hofgärtnerei in Wallerstein oder aus unserem Hotelgarten. Ökologisch angebaut – ohne Einsatz von Spritzmitteln und Kunstdünger! Eier & sämtliche verwendeten Mehlsorten aus zertifizierter Bio-Landwirtschaft: Eier & Spargel (DEMETER) von der Familie Spiegel aus Birkhausen, Mehl von der Bio-Genossenschaftsmühle OBEG aus Schrozberg – Hohenlohe

Das Fleisch der Galloway Rinder aus dem Nördlinger Ries stammt von der Familie Lechler aus Löpsingen. Die Galloway Rinder stammen aus ganzjähriger Weidehaltung. Die Schlachtung erfolgt per Weideschuss, Reifung und Zerlegung in Löpsingen.



## Vorspeisen

### **Gebratene Tranche vom Yellowfin-Thunfisch**

marinierte Cherrytomaten, CousCous  
TUNA, CHERRY-TOMATOES, COUSCOUS

15,50 €

### **Beef-Tea - Rinderkraftbrühe**

Hausgemachte Maultasche, Kalbs-Tafelspitz, Wurzelgemüse, Schnittlauch  
BEEF TEA, ROOTS VEGETABLES, VEAL MEAT

8,50 €

### **Kleiner Salat mit Bio-Blattsalaten\***

Bunte Auswahl frischer Bio-Blattsalate\*, karamellisierte Nüsse & French Dressing  
SMALL SUMMER SALAD, FRENCH DRESSING

6,50 €

## Hauptgerichte

MAIN COURSES

### **Kürbisconfit aus dem Hotelgarten\* mit hausgemachten Tagliarini**

CONFIT OF PUMPKIN FROM THE HOTEL GARDEN, HOMEMADE NOODLES

18,90 €

### **Rosa gebratener Hirschrücken mit Vanillebirne**

Steinpilzsoße, Selleriepürree und gebackene Rote-Bete-Knödel  
DEER, PORCHINI SAUCE, MASHED CELERY, RED-ROOT-DUMPLINGS

32,00 €

### **Gebratene Filettranche vom schottischen Lachs**

Grüne Kräutersoße, hausgemachte Estragongnocchi\*, Mangoldgemüse aus dem Hotelgarten\*  
TRANCHE OF SALMON, GREEN SAUCE, TARRAGON GNOCCHI, CHARD

23,50 €

### **Französische Entenbrust - rosa gebraten**

Jus, Karotten-Püree\* & hausgemachte Kartoffelknödel  
FRENCH DUCK BREAST, MASHED CARROTS, HOMEMADE POTATOE DUMPLINGS

24,50 €

### **Schwäbischer Rostbraten mit Schmor- und Röstzwiebeln\***

Jus, hausgemachte Spätzle\*  
ROASTBEEF SWABIAN STYLE WITH ONIONS AND HOMEMADE SWABIAN NOODLES

24,50 €

### **Entrecôte-Steak 300g vom holsteinischen Fleckvieh**

Ajoli, Sour Cream, Kräuterbutter, Kartoffelgratin\*, kleiner Salat\*  
ENTRECÔTE 300G, AJOLI, SOUR CREAM, HERB BUTTER, POTATOE GRATIN, SALAD

34,50 €

## **Flying Dessert**

mit kleinen, fein portionierten Süßigkeiten vom Silbertablett. Preis pro süße Kleinigkeit  
3,40 €



## WASSER / WATER

### 2ND HOME HOTEL TAFELWASSER

SPRITZIG ODER STILL.....	0,2 l	€ 2,20
	0,4 l	€ 2,90
SPRITZIG ODER STILL.....	1,0 l Karaffe	€ 4,90

### BIO KRISTALL-Neumarkter Lammsbräu

MINERALWASSER STILL / MEDIUM.....	0,33 l Flasche	€ 3,20
MINERALWASSER STILL / MEDIUM.....	0,75 l Flasche	€ 5,80

## SÄFTE, NEKTARE & SCHORLEN

Apfelsaft- naturtrüb.....	0,2 l / 0,4 l	€ 2,90 / € 4,30
Apfelschorle - naturtrüb.....	0,2 l / 0,4 l	€ 2,80 / € 4,20
Orangensaft.....	0,2 l / 0,4 l	€ 2,90 / € 4,30
Orangensaftschorle.....	0,2 l / 0,4 l	€ 2,80 / € 4,20
Johannisbeersaftschorle.....	0,2 l / 0,4 l	€ 2,80 / € 4,20

## LIMO

Cola 1,2.....	0,2 l / 0,4 l	€ 2,60 / € 4,20
Cola Mix 1,2,3,4.....	0,2 l / 0,4 l	€ 2,60 / € 4,20
Orangen-, Zitronenlimonade 3,4.....	0,2 l / 0,4 l	€ 2,60 / € 4,20

### Neumarkter Lammsbräu

NOW Bio Limonade – Fresh Lemon.....	0,33 l Flasche	€ 3,90
NOW Bio Limonade – Grapefruit.....	0,33 l Flasche	€ 3,90
NOW Bio Limonade – Rhabarber.....	0,33 l Flasche	€ 3,90

1 =Koffeinhaltig, 2= mit Farbstoff, 3 =mit Konservierungsstoff Benzoesäure  
4 = gefärbt mit Beta Carotin, 5 = chininhaltig  
Bedienungsgeld und Steuern sind im Preis enthalten.



## BIERE / BEER

### Vom Fass

Fürsten hell Original..... Fürst Wallerstein	0,25 l / 0,5 l	€ 2,60/€ 3,90
Hefeweizen hell..... Fürst Wallerstein	0,3 l / 0,5 l	€ 2,80/€ 4,20
Neumarkter Lammsbräu Pils.....	0,3 l	€ 3,60
Radler.....	0,25 l / 0,5 l	€ 2,60/€ 3,90
Russ.....	0,5 l	€ 4,20
Cola-Weizen.....	0,5 l	€ 4,20

### Flaschenbiere

Hefeweizen leicht..... Fürst Wallerstein	0,5 l	€ 3,90
Zwickel Kellerbier.....	0,5 l	€ 3,90

### Alkoholfrei & Spezialbiere

Hefeweizen <b>alkoholfrei</b> ..... Fürst Wallerstein	0,5 l	€ 3,90
Hell <b>alkoholfrei</b> ..... Fürst Wallerstein	0,5 l	€ 3,80

### Neumarkter Lammsbräu Bio

Radler - alkoholfrei.....	0,33 l	€ 3,50
Aktivmalz - alkoholfrei.....	0,33 l	€ 3,50
Dunkle Weiße - alkoholfrei.....	0,5 l	€ 3,90
Lammsbräu - Glutenfrei.....	0,33 l	€ 3,50



## OFFENE WEISSWEINE

<b>GRAUER BURGUNDER</b> Weingut Klundt – Pfalz trocken Geschmeidig und frisch, Aromen von Aprikose und Melone	0,2 l / 0,75 l	€ 7,50 / € 27,00
<b>SAUVIGNON BLANC</b> Weingut Klundt – Pfalz Exotisches Fruchtspiel von Stachelbeere und Cassis	0,2 l / 0,75 l	€ 7,50 / € 27,00
<b>GELBER MUSKATELLER</b> Weingut Klundt – Pfalz Lebendige intensive Fruchtaromen, wundervoller Exote	0,2 l / 0,75 l	€ 7,50 / € 27,00
<b>CHARDONNAY</b> Markus Pfaffmann, Pfalz, trocken Saftig, würzige Noten	0,2 l	€ 7,50
<b>RIESLING</b> Weingut Volz, Baden Württemberg, trocken Feinfruchtig, säurebetont	0,2 l	€ 5,90
Weißweinschorle	0,2 l	€ 4,90

## OFFENE ROTWEINE

<b>MALBEC</b> DADÁ No.1 - Argentinien –Finca las Moras Fruchtige Aromen von Heidelbeere, Kakao, Vanillearomen	0,2 l / 0,75 l	€ 7,50 / € 27,00
<b>Syrah</b> Marques D Castilla -Spanien, trocken Bukett von roten Beeren, fruchtige Aromen,	0,2 l / 0,75 l	€ 6,90 / € 25,00
<b>Merlot</b> Markus Pfaffmann– Pfalz Feine angenehme Tannine	0,2 l / 0,75 l	€ 7,50 / € 27,00
<b>SANGIOVESE</b> Luccarelli- Italien-Apulien Bemerkenswert fruchtig mit milden Tanninen, schöne Balance	0,2 l / 0,75 l	€ 7,50 / € 27,00
Rotweinschorle	0,2 l	€ 4,90

## OFFENER ROSÉWEIN

<b>Merlot Rosé</b> Santa Digna, Chile halbtrocken	0,2 l / 0,75 l	€ 6,90 / € 26,00
Roséschorle	0,2 l	€ 4,90



### BIO- KAFFEESPEZIALITÄTEN AUS DEM HAUSE HEIMBS

TASSE KAFFEE CREME.....	€ 2,60
ESPRESSO.....	€ 2,50
ESPRESSO DOPPIO.....	€ 3,60
ESPRESSO MACCHIATO.....	€ 2,80
CAPPUCCINO MIT MILCHSCHAUM.....	€ 3,60
LATTE MACCHIATO.....	€ 3,90
MILCHKAFFEE.....	€ 3,26
HEIÙE SCHOKOLADE.....	€ 3,60
ESPRESSO CORRETTO.....	€ 4,20
wahlweise mit einem Schuß Grappa oder Sambuca	
LACTOSEFREI/SOJAMILCH.....	€ +1,00

Sämtliche Kaffeespezialitäten servieren wir Ihnen auch gerne  koffeinfrei.

DORIES Restaurant bezieht seinen leckeren Kaffee exklusiv vom Hause Heimbs, dessen hochwertige Produkte strengsten Fairtrade & BIO Standards unterliegen.



## TEE VON SAMOVA

Hier wurde mit aller Liebe, Sorgfalt und Kreativität eine neue, moderne Bio-Teekultur in Premiumqualität geschaffen. Genießen Sie samova Tee.

**Kanne 0,4 l ..... € 3,90**

### **High Darjeeling\*\*\*\***

Bio - Darjeeling Schwarztee

### **Lazy Daze\*\*\*\***

Bio - Schwarztee Earl Grey mit natürlichem Bergamott-Öl & Zitronenschale

### **Maybe Baby**

Bio - Früchtetee- Komposition mit Ananas und Erdbeeren

### **Team Spirit\*\*\*\***

Bio Grüntee mit Ginkgo & Minze

### **Heidi's Delight**

Bio - Alpenkräuter mit Minze & Apfel

### **Space Cookie**

Bio - Gewürze & Kräuter

### **Low Rider\*\*\*\***

Bio - Grüntee aus China, aus kontrolliert biologischem Anbau

### **Master Mint**

Reine Bio - Pfefferminze aus kontrolliert biologischem Anbau

### **Smooth Operator**

Reine Bio - Kamillenblüten aus kontrolliert biologischem Anbau

### **Gardenparty**

Bio - Früchtemischung mit Apfel, Mango, Goji und Blüten

### **Gin Soul**

Bio - Kräutertee(alkoholfrei) inspiriert von der „Seele“ des GIN SUL

### **Green Chill**

Bio - Griechische Bergkräuter, Verveine, Zitronenmelisse, aus kontrolliert biologischem Anbau

### **Istanbul Nights\*\*\*\* (der osmanische Frischekick)**

Bio - Schwarztee Ceylon & Darjeeling mit Minze & Orientalischen Gewürzen

### **Orange Safari**

Bio-Rooibos, Vanille-Orange, natürliche Aromen

### **Speak French**

Bio - Verveine aus kontrolliert biologischem Aufbau

\*mit Farbstoff/\*\*mit Koffein/\*\*\*/mit Chinin/\*\*\*\*mit Teein

## Frisch & Gesund

Frischer Minztee ..... € 3,90

Frischer Ingwertee ..... € 3,90





<u>Weisswein</u>	0,75 l
2017 <b>RIESLING</b> , Hallgarten – Ortswein Georg Müller – Rheingau Trocken	€ 42,00
2018 <b>RIESLING</b> Erste Lage, – Schützenhaus Georg Müller – Rheingau, feinherb Ausgewogen, schmelzig mit reifer Frucht und Tiefe	€ 48,00
2018 <b>SILVANER</b> – Ortswein – Weingut Hans Wirsching- Franken, Iphofen Unkomplizierter Begleiter, Duft nach Apfel & Quitte	€ 27,00
2019 <b>WEISSER BURGUNDER</b> – Lagenwein Weingut Karl Pfaffmann – Selection- Pfalz Eleganter Wein, perfektes Gleichgewicht zwischen Frische und Fülle	€ 39,00
2018 <b>SILVANER</b> – Alte Reben– Weingut Hans Wirsching- Iphöfer Kronsberg, Iphofen Kräftig, vollmundig, ausdrucksstarker Geschmackskörper	€ 42,00
2018 <b>SCHEUREBE</b> – Ortswein Weingut Hans Wirsching–Franken Noten von Maracuja & Ananas, großartiges Geschmackserlebnis	€ 32,00
2019 <b>Grauburgunder</b> – Lagenwein Weingut Karl Pfaffmann–Pfalz–Selection– Frisches Bouquet aus saftiger Ananas,	€ 39,00
2018 <b>Chardonnay</b> , Lagenwein Weingut Karl Pfaffmann–Selection–Pfalz Zitrusfruchtig dazu zart kräuterige Noten, lebendige Säure	€ 39,00
2016 <b>RIESLING</b> (BIO) Erste Lage Reichsrat von Buhl – TROCKEN Deidesheimer Herrgottsacker Noten von reifem weißem Pfirsich, leichter Holzeinfluss	€ 45,00
2018 <b>Riesling-Alte Reben</b> – Alexander Laible–Baden Frisch, rassig, klare Frucht, feinwürzig, mineralisch	€ 38,00
2017 <b>Chardonnay</b> – Ortswein– Matthias Gaul- Asselheim, Pfalz Weich und füllig mit zarten Vanille-Noten und mineralischer Frische	€ 44,00
2018 <b>Sancerre</b> – Guy Saget- Loire–Frankreich Traumhaftes Aroma von Stachelbeere und leicht erdigen Charakter	€ 39,00
2018 <b>Pouilly Fumé</b> – Guy Saget- Loire–Frankreich Erfrischende Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Pfirsich	€ 39,00



<b><u>Rotwein</u></b>	<b>0,75 l</b>
2016 <b>BARBERA D'ASTI</b> – DOCG – Costalunga – Piemont-Bersano Körperreiches Bouquet, mit Noten von Gewürzen, Tabak, roten Früchten	<b>€ 32,00</b>
2013 <b>BAROLO</b> – DOCG – Costalunga– Piemont-Bersano Klassischer Barolo, kraftvoll im Geschmack	<b>€ 49,00</b>
2015 <b>Aglianico del Vulture</b> – DOC Classico Piano Del Cerro– Italien Kraftvoll mit Anklängen von reifen Früchten	<b>€ 39,00</b>
2015 <b>TEMPRANILLO</b> – RESERVA Baron de Ley-Rioja Kräftige Frucht und würzige, mediterrane Nuancen, perfekt balancierter Wein	<b>€ 42,00</b>
2012 <b>TEMPRANILLO</b> – GRAN RESERVA Baron de Ley-Rioja	<b>€ 49,00</b>
2014 <b>CABERNET SAUVIGNON</b> - Gran Reserva Haras De Pirque – Hussonet - Chile Charmanter Wein mit starker territorialer Identität, Barrique	<b>€ 36,00</b>
2015 <b>Protos</b> - Crianza Ribera del Duero Samtiges Tannin, geradlinig	<b>€ 39,00</b>
2016 <b>Merlot</b> -MONTEBELLO-VENETO Azienda Agricola Cavazza – Italien Vollmundig, saftig-fruchtiger Auftakt	<b>€ 36,00</b>
2016 <b>HILLSIDE</b> -Merlot, Syrah, Zweigelt Weingut Leo Hillinger, Burgenland Herrlich komplexes Rotweincuvée, dezentes Holz, würzig, geschmeidig	<b>€ 42,00</b>
2018 <b>Spätburgunder-Alte Reben</b> - Alexander Laible	<b>€ 39,00</b>



<b>2015 Cabernet Sauvignon, Merlot &amp; Carmenère</b> Terre di San Leonardo-IGT-Trentino Ausgewogener Geschmack, zartbitteres Finale unterstreichen den Bordeaux Stil dieses Weines	<b>€ 32,00</b>
<b>2016 Barbera d Alba- DOC-</b> Prunotto-Rian Romualdo Aromen von Brombeeren, vollmundiger und harmonischer Geschmack	<b>€ 45,00</b>
<b>2016 Sangiovese - DOC</b> Rosso Di Montalcino-Argiano Faszinierendes Bouquet von roten Berren, Veilchen und Menthol. Am Gaumen elegant und balanciert.	<b>€ 36,00</b>
<b>2015 Chateauneuf du Pape-Famille Cazes</b> Domaine des Sénéchaux, Frankreich, Rhône Schöne kraftvolle Fruchtaromen, voll und seidig mit präsenten Tanninen	<b>€ 98,00</b>
<b>2015 Zweigelt-Reserve-</b> Weingut Krug, Österreich, Gumpoldskirchen Ausgewogen, rund und verführerisch.	<b>€ 39,00</b>
<b>2018 Spätburgunder-Alte Reben-</b> Alexander Laible	<b>€ 39,00</b>
<b>2015 Côte de Nuits Villages-Le Vaucrain-Burgund-</b> Domaine Louis Jadot Aromatisch intensiv, strukturiert & seidig, elegantes Tannin, rassige Säurefrische	<b>€ 53,00</b>
<b>2011 CABERNET SAUVIGNON - RIOJA</b> Baron de Ley - Gran Reserva -3 l Zweimal für jeweils ein Jahr im neuen Barrique ausgebaut. Unser Bester!!! Magnum Flasche 1,5 l	<b>€ 289,00</b> <b>€ 155,00</b>



<u>CHAMPAGNER &amp; SCHAUMWEIN</u>	0,75 l
<b>Mio Secco – Frizzante</b>	€ 32,00
<b>Rilling-Sekt –alkoholfrei-</b>	€ 32,00
<b>TAITTINGER ROSÉ PRESTIGE</b>	€ 95,00
<b>Cremant, Gerard Bertram</b>	€ 62,00
<b>Louis Roederer, Brut Premier 1,5 l</b>	€ 210,00
<b>Fourny &amp; Fils Brut Premier Cru Champagner</b>	€ 77,00
<b>Perrier Jouet, Grand Brut</b>	€ 85,00
<b>RIESLING SEKT, Flaschengärung</b> Graf Neipperg –Württemberg	€ 34,00



## MULE'S

4 cl Spirituose

MOSCOW MULE.....	0,25 l	<b>€8,50</b>
Vodka, Ginger Beer, Limette		
LONDON MULE.....	0,25 l	<b>€ 8,90</b>
Gin London No° 1, Spicy Ginger, Orange, Wacholderbeeren		

## GINSPIRATION

4 cl Gin serviert mit dem passenden „Tonic Water“ wird separat berechnet.

Krater Noster Gin, Schaible Bräu, Alerheim.....		€ 6,50
Windspiel, Premium Dry Gin, Berlingen.....		€ 8,00
Suevia, Dry Gin, Vitzthum Nördlingen.....		€ 5,90
Monkey 47 Dry Gin, Schwarzwald.....		€ 9,20
The Duke Dry Gin, München.....		€ 6,80
Bombay Sapphire, England.....		€ 4,20
Hendrick's Gin, Schottland.....		€ 7,10
Tanqueray London Dry Gin, England.....		€ 5,20
Tanqueray No. Ten, England.....		€ 6,80
The Botanist Gin, Island.....		€ 9,20
Gin Mare, Spanien.....		€ 8,20
Brockmans Gin, England.....		€ 8,20
The London Gin No. 1.....		€ 9,20
Gretchen, Schwarzwald.....		€ 6,10
Gin Sul, Hamburg.....		€ 9,20
Raetia, Kirchheim am Ries.....		€ 6,20
Fahnenbauer" Der Rote "aus Schwaben.....		€ 4,80
Tanqueray Sevilla, England.....		€ 5,20
Blue Gin Reisetbauer, Österreich.....		€ 8,00
Thomas Henry Tonic Water.....	Fl / 0,2 l	€ 3,40
Thomas Henry Spicy Ginger.....	Fl / 0,2 l	€ 3,40
Fever Tree Indian Tonic Water.....	Fl / 0,2 l	€ 3,90
Fever Tree mediterranean Tonic Water.....	Fl / 0,2 l	€ 3,90



### - EIN BISSCHEN HEIMAT -

Spirituosen aus dem Ries

FÜRST WALLERSTEIN LANDSKNECHTLIKÖR.....	2 cl	€ 3,20
KRATER FEUER, ALERHEIM .....	2 cl	€ 3,20

#### **Vitzthum, Nördlingen**

RIESER TROPFEN KRÄUTERLIKÖR.....	2 cl	€ 3,10
SCHLEHENGEIST.....	2 cl	€ 3,60
KIRSCHBRAND.....	2 cl	€ 3,60
OBSTBRAND.....	2 cl	€ 3,60
ZWETSCHGENBRAND, HOLZFASS GELAGERT.....	2 cl	€ 6,90
OBSTBRAND, HOLZFASS GELAGERT.....	2 cl	€ 6,90
WALNUSSE LIKÖR.....	2 cl	€ 6,90

#### **Appl-Brenn Manufaktur, Alerheim**

BIRNENBRAND, BARRIQUE.....	2 cl	€ 6,90
WALDHIMBEERGEIST.....	2	€ 3,90
	cl	
VOGELBEERGEIST.....	2 cl	€ 3,90
JOHANNISBEER SHERRY.....	2 cl	€ 4,90

#### **Brände**

LANTENHAMMER ROTER WILLIAMS.....	2 cl	€ 5,40
LANTENHAMMER HASELNUSS.....	2 cl	€ 5,40
LANTENHAMMER SCHLEHENGEIST.....	2 cl	€ 5,40
LANTENHAMMER WALD HIMBEERGEIST.....	2 cl	€ 5,40

#### **GRAPPA / Tresterbrand**

GRAPPA DELICATA, Roner.....	2 cl	€ 3,70
GRAPPA PROSECCO, Andrea da Ponte.....	2 cl	€ 4,80
NONINO GRAPPA MERLOT 41 % Vol.....	2 cl	€ 5,40
NONINO GRAPPA CHARDONNAY 41 % Vol.....	2 cl	€ 5,40
GRAPPA BAROLO, Sibona 41% Vol.....	2 cl	€ 6,10

#### **PORTWEIN & SHERRY**

FERREIRA RUBY, Portugal 19,5 % Vol.....	5 cl	€ 4,90
Lustau SHERRY MEDIUM / fino 15 Vol.....	5 cl	€ 5,20



### RUM 4 CL

Gerne servieren wir den Rum Ihrer Wahl auch als Sour für pauschal € 2,00 Aufpreis

RON BOTUCAL RESERVA.....	4	€ 7,50
cl		
GOSLING'S BLACK SEAL RUM, Bermudas 40%.....	4 cl	€ 5,00
EL DORADO 12 YEARS, GUYANA 40%.....	4 cl	€ 12,00
CAPTAIN MORGAN SPICED.....	4 cl	€ 4,70
BACARDI.....	4 cl	€ 4,70
HAVANA CLUB 3 Y.....	4	€ 4,90
cl		
Havana Club 7 Y.....	4 cl	€ 5,70

### KRÄUTERBITTER

FERNET BRANCA, Italien, 39%.....	2 cl	€ 3,20
JÄGERMEISTER, Deutschland, 35%.....	2	€ 3,20
cl		
RAMAZZOTTI, Italien, 30%.....	4 cl	€ 4,40
AVERNA, Italien, 29%.....	4 cl	€ 4,40
CYNAR, Italien, 16,5%.....	4 cl	€ 4,40

### AQUAVITS

AQUAVIT MALTESER 40 % Vol.....	2	€ 3,50
cl		
AQUAVIT LINIE 41,5 % Vol.....	2	€ 3,80
cl		

### VODKA

VODKA MAROSKA.....	2 cl	€ 2,90
VODKA BELVEDERE, Polen.....	2	€ 4,50
cl		
ABSOLUT VODKA, Schweden.....	2	€ 3,60
cl		

### LIKÖRE

BAILEY'S IRISH CREAM 17 % Vol.....	2 cl	€ 3,20
AMARETTO DISARONNO 40 % Vol.....	2 cl	€ 3,20
SAMBUCA MOLINARI 40 % Vol.....	2 cl	€ 3,20
COINTREAU 40 % Vol.....	2 cl	€ 3,20
GRAND MARNIER.....	2 cl	€ 3,20
PIRSICHLIKÖR .....	2 cl	€ 3,20



## WHISKEY & WHISKY

### Scotch

HIGHLAND PARK 12 Jahre	.....4	€ 7,80
cl		
TALISKER 10 Jahre	.....4	€ 6,50
cl		
DALMORE 12 Jahre	.....4 cl	€ 8,50

### Single Malt

LAGAVULIN 16 Jahre	.....4 cl	€ 9,90
LAPHROAIG 10 Jahre	.....4 cl	€ 8,50
GLENMORANGIE	.....4 cl	€ 8,50

### Irish

PADDY	.....4 cl	€ 4,50
BUSHMILLS MALT 10 Jahre	.....4 cl	€ 6,90

### Tennessee

JACK DANIEL'S	.....4	€ 5,10
cl		

### Blended

DIMPLE 15 Jahre	.....4 cl	€ 7,50
CHIVAS REGAL 12 Jahre	.....4	€ 5,50
cl		

## BAVARIAN WHISKY

SLYRS 12 Jahre	.....4	€ 7,60
cl		

## WEINBRAND / COGNAC / BRANDY

ASBACH URALT 38 % Vol.	.....4 cl	€ 4,90
CARD. MENDOZA, Gran Reserva 42 % Vol.	.....4 cl	€ 5,90
HINE VSOP 40 % Vol.	.....4 cl	€ 9,50
REMY MARTIN VSOP 40%	.....4 cl	€ 6,20
HENNESSY VS	.....4 cl	€ 5,50





Wir stehen mit unserem Restaurant für eine ehrliche, nachhaltige und transparente Küche und doch lässt es sich nicht immer vermeiden, dass bestimmte Zusatzstoffe in geringen Mengen von uns oder unseren Lieferanten verwendet werden.

**Bitte fragen Sie jederzeit unseren Service oder sagen Sie uns einfach was Sie nicht vertragen und wir kümmern uns darum.**

### DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

- 1 MIT KONSERVIERUNGSSTOFFEN
- 2 MIT FARBSTOFF
- 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTELN
- 4 MIT NITRITPÖKELSALZ UND NITRAT
- 5 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 6 GESCHWEFELT
- 7 GESCHWÄRZT
- 8 GEWACHST
- 9 MIT SÜSSUNGSMITTELN
- 10 ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE
- 11 MIT PHOSPHAT
- 12 KOFFEINHALTIG
- 13 ALKOHOLHALTIG

### ALLERGENE

- A GLUTENHALTIGE GETREIDE UND GETREIDEERZEUGNISSE (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
- B KREBSTIERE UND KREBSTIERERZEUGNISSE
- C EIER UND EIERERZEUGNISSE
- D FISCH UND FISCHERZEUGNISSE
- E ERDNÜSSE UND ERDNUSSERZEUGNISSE
- F SOJA UND SOJAERZEUGNISSE
- G MILCH UND MILCHERZEUGNISSE (einschließlich Laktose)
- H SCHALENFRÜCHTE UND SCHALENFRUCHTERZEUGNISSE  
(Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Queenslandnuss, Pistazie, Pinienkerne)
- I SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE
- J SENF UND SENFERZEUGNISSE
- K SESAM UND SESAMERZEUGNISSE
- L SCHWEFELDIOXID UND SULFIDE in einer Konzentration >10 mg/kg oder 10 mg/l als SO<sub>2</sub>
- M WEICHTIERE (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern)
- N LUPINE UND LUPINENERZEUGNISSE

### Hier nun die aktuellen Gerichte aus unserer Speisekarte

- Blattsalate 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N
- Beef Tartar 1, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 13, C, D, G, H, J, L, N
- Krustentiersuppe B, C, D, G, I
- Pastinakensuppe I, G, D
- Überbackene Spinatbällchen 13, A, C, G
- Zwiebelrostbraten 13, A, G, I
- Lamm A, G, C, I, 13
- Wolfsbarsch D, I, C, I, 13
- Kalb 13, A, C, G, I
- Hüftsteak 13, A, C, G, I
- Affogato 9, 12, 13, A, C, E, G, H
- Schweinebäckchen A, C, G, I, 13
- Schokoladenkuchen A, G, C
- Flying Desserts 1, 2, 8, 9, 12, 13, A, C, E, F, G, H, K

Änderungen vorbehalten! Diese Aufstellung ist nicht abschließend.

Rezepturänderungen ergänzen wir regelmäßig. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Kreuzkontamination bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte sind nicht auszuschließen.