

Gerichte à la carte

Mittwoch bis Freitag von 12.00 bis 16.00 Uhr

Samstag & Sonntag von 12.00 bis 17.00 Uhr

Vorspeisen	Dreierlei Smørrebrød mit mariniertem Rinderpastrami und Preiselbeeren, Meerrettichcreme, eingelegten Radieschen und Kresse, Rote Beete, Meerrettich und Kartoffelchip enthält Laktose, Sulfite, Gluten, Ei	18,90
Salate	Siesmayer Salat Gemischte Blattsalate mit weißem Balsamico Dressing, Gurke, gehobelten Steinchampignons, Radieschen und Tomaten enthält Sulfite, Senf, Spuren von Sellerie <i>wahlweise mit:</i> - gebratener Lable Rouge Poulardenbrust (Laktose) 21,50 - gratiniertem Ziegenkäse, Walnüssen & Honig (Nuss) 20,50	14,50
Suppen	Frankfurter Kartoffelsuppe mit frischem Majoran enthält Sellerie, Laktose, Sulfite <i>wahlweise mit:</i> Frankfurter Würstchen	9,25 13,70
	Kräftige Rinderbrühe mit Marktgemüse, Leberknödelchen und Schnittlauch enthält Laktose, Sellerie, Sulfite, Ei, Gluten, Soja	12,50
Vegetarisch	Omelette aus 3 Bio-Eiern mit Pommes frites, kleinem grünen Salat und gehobeltem Parmesan enthält Ei, Laktose, Spuren von Sellerie	16,95
	Offenbacher Edelpilze mit Serviettenknödel und gebratenen Austernpilzen enthält Laktose, Sellerie, Sulfite, Ei, Gluten, Soja	18,50
Vegan	Sautierte Gnocchi  mit gebratenem Butternuss Kürbis, Salbei, Kürbiskernpesto und Portweinschaum enthält Gluten, Sulfite, Soja, Nüsse	18,50
	Gebratene vegane Bratwurst  mit Majoran-Zwiebel-Soße, Bayrisch Kraut & Bratkartoffeln enthält Sulfite, Soja, Sellerie	16,50

Kinderkarte (bis zum 8. Lebensjahr)	Vollkornspaghetti mit hausgemachtem Tomatensugo enthält Gluten, Laktose, Sellerie	10,80
	Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Gurkensalat enthält Gluten, Ei, Laktose	19,00
Fleisch	Frankfurter Teller 1 Paar Frankfurter Würstchen mit Kartoffelsalat und Krautsalat enthält Laktose, Senf, Sulfite	14,50
	1 Paar Weißwürste mit süßem Senf, Radi, Gewürzgürkchen und Brezel enthält Ei, Laktose, Senf, Sellerie, Gluten	13,50
	Gebratene Wetterauer Bratwurst mit Majoran-Zwiebel-Soße, Bayrisch Kraut & Bratkartoffeln enthält Sulfite, Soja, Sellerie	16,90
	Gebratene Kalbsfrikadelle an Rotwein-Schalottensauce mit Spiegelei, Blattspinat und Bratkartoffeln enthält Ei, Gluten, Laktose, Senf, Sulfite, Sellerie	19,50
	Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmem Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln und Gurken-Dill-Salat enthält Gluten, Laktose, Senf, Ei, Sulfite	31,00
	Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn mit Schalottenjus, Perlgraupenrisotto, Wurzelgemüse, Perlzwiebeln und Wirsing Enthält Laktose, Sellerie, Sulfite, Gluten, Soja	26,50
Fisch	Auf der Haut gebratenes Filet vom Atlantik Saibling mit Beurre Blanc, Süßkartoffelcreme, glasiertem Pakchoi und Austernpilzen enthält Laktose, Sellerie, Sulfite, Gluten, Fisch, Soja	29,50

Glutenfreies Brot und Brötchen von Resch & Frisch erhalten Sie gerne auf Anfrage, bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.

Wir bieten Ihnen den glutenfreien-Brotmix geschnitten zu € 3,90 pro Portion sowie die glutenfreie-Kaisersemmel zu € 2,20 pro Portion an.

Unsere Mittagessen gelten pro Person.

Wir erlauben uns einen Couvertpreis von € 4,00 zu erheben, wenn diese geteilt werden.

Kaffee & Kuchen

Mittwoch bis Freitag bis 17.00 Uhr

Samstag & Sonntag bis 18.00 Uhr

Verehrte Gäste,

bei den aufgeführten Kuchen, Torten und Backwaren handelt es sich um eine Auswahl unseres vielfältigen und täglich wechselnden Angebotes. In unserer hauseigenen Conditorei stellen wir alle unsere Produkte aus naturbelassenen Rohstoffen und ohne Konservierungsmittel frisch her.

Französische Pâtisserie

Apfelkuchen (ohne Alkohol)

5,70



Französischer Apfelkuchen mit Mürbeteig, Mandelmasse und karamellisierten sowie blanchierten Äpfeln und Vanillecrème
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose

Apfel-Haselnuss (saisonal/ohne Alkohol)

5,85



Saftige Haselnuss-Sandmasse und ein knuspriger Mürbeteigboden als Basis.
Abgerundet wird das Ganze von leicht säuerlichen Boskoop Äpfeln
und einer dünnen Schicht Aprikosenkonfitüre
Gluten, Nüsse, Ei, Lactose, Schalenfrüchte, Fructose

Käsekuchen (ohne Alkohol)

5,70



Gebackener Käsekuchen aus Quarkmasse mit frisch geriebener Zitrone und Vanille
auf einem dünnen Mürbeteigboden
enthält Gluten, Ei, Laktose, Fructose

Rahmkuchen (ohne Alkohol)

5,30



Klassischer Rahmkuchen mit Mürbeteigboden, saisonalem Obst, gehobelten Mandeln und Rahmguss
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose

Je nach Saison bieten wir Ihnen verschiedene Rahmkuchen an, bitte fragen Sie hierzu unser Servicepersonal.

Citron Framboise (ohne Alkohol)

7,45



Die Citron Framboise besteht aus einem knusprigen Haselnuss-Mürbeteig, der mit einer Nougat Knusperschicht bedeckt ist. Gefüllt wird die Torte mit einer Schicht Zitronencreme und einer Schicht Nougatcreme. Dazwischen befindet sich ein dünner saftiger Wiener Boden. Abgerundet wird das Ganze mit einer Schicht frischen Himbeeren.
enthält Fructose, Ei, Laktose, Haselnuss, Gluten, Spuren von Soja

Limonen-Joghurt-Torte (mit Alkohol)

6,10



Joghurt Torte mit Limettenabrieb, Sahne, Biskuit, Pfefferminzlikör, Joghurt, Mürbeteig, Orangensaft und Grand Marnier
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Spuren von Soja, Fructose, Alkohol

Sachertorte (mit Alkohol)

6,70



Schokoladentorte, deren Böden mit Orangensaft, Apricot Brandy und Grand Marnier getränkt werden, mit Alpe Pragas Marillenaufstrich bestrichen und mit dunkler Schokoladenglasur überzogen
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose, Alkohol, Spuren von Soja

Siesmayer Torte (mit Alkohol)

6,65



Mürbeteig- und Nussbiskuitboden mit Schokoladendrops, Krokant gefüllt mit Orangen- und Karamellcrème, Nougat und Marzipan, abgeschmeckt mit Grand Marnier
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose, Alkohol, Spuren von Soja

Spanische Vanille

6,65



Saftige Marzipan Sandmasse mit Bourbon Vanille, Mandeln und Zartbitter Kuvertüre
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose, Soja

Tarte Maracuja (ohne Alkohol)

6,10



Mürbeteigboden mit Passionsfruchtcrème
und Schokoladen-Ganache
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Haselnuss, Fructose, Spuren von Soja

Blaubeer Tartelette (Saisonal/ohne Alkohol)

7,40



Mürbeteigboden mit Marzipanmasse, Vanillecrème und Blaubeeren
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte

Mont Blanc (Saisonal/ohne Alkohol)

7,45



Mürbeteig mit Maronen-Sandmasse, Maronencreme, Crème-fraîche-Sahne,
Cassis- und Karamellsauce, Haselnusskrokant
enthält Gluten, Nüsse, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose, Spuren von Soja

Fuji (Saisonal/ohne Alkohol)

7,45



Mürbeteig mit Maronen-Sandmasse, Maronencreme, Maronenstückchen, Matcha-Crème-fraîche-Sahne, Cassissauce und Haselnusskrokant
enthält Gluten, Nüsse, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose, Spuren von Soja

Frankfurter Kranz (mit Alkohol)

6,35



Der Frankfurter Kranz besteht aus einem Wiener Boden mit Buttercrème, Johannisbeer-Konfitüre, Arrak und Krokant
enthält Gluten, Ei, Laktose, Haselnuss, Fructose, Alkoholapfel

Matcha Orange (mit Alkohol/glutenfrei)

7,35



Matcha-Orangenmousse auf einem knusprigem Amaranthboden mit Limette, flüssigem Orangenkern und Grand Marnier
enthält Ei, Schalenfrüchte, Laktose, Fructose, Alkohol



Gluten free

Chocolat Framboise (ohne Alkohol/glutenfrei)

7,20



Das Chocolat Framboise besteht aus Schokoladenbiskuit, frischen Himbeeren, Nougat-Ganache, Himbeergelée und dunkler Himbeer-Ganache sowie französischer Crème fraîche enthält Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Spuren von Soja, Fructose



Gluten free

Frou Frou (saisonal/ohne Alkohol)

6,95



Haselnussbiskuitboden aufgeschichtet mit Zartbitter-Nougat-Ganache, Zitronen-Crème, Zartbitterschokoladenmousse und mit Zartbitter-Nougat-Ganache enthält Ei, Schalenfrüchte, Nüsse, Laktose, Gluten, Fructose

Opéra (mit Alkohol)

7,10



Die Opéra-Schnitte besteht aus mehreren Schichten Mandelbiskuit, Karamellbuttercrème, Schokoladenganache, Rum und Kaffee enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Alkohol, Spuren von Soja

Nougat Mille Feuille (ohne Alkohol)

7,45



Das Nougat Mille Feuille besteht aus Blätterteig gefüllt mit Nougatbuttercrème, Knusperschicht und Schokoladen-Haselnuss-Glasur
enthält Gluten, Nüsse, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose, Spuren von Soja

Petite l'étagère

(eine saisonal variierende Auswahl an fünf Petits, teilweise mit Alkohol)

15,80



enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Spuren von Soja

Unsere Vegan Pastry

Vegan Black Forest (ohne Alkohol)

6,60



Ein Schokoladenbiskuit mit Mehl gebacken, mit Sojajoghurt, gekochten Kirschen, Nougatmousse, fruchtigem Kirschüberzug und Haselnüssen
enthält Nuss, Soja, Gluten, Fructose, Schalenfrüchte, Haselnuss

Vegan Apple Pie (ohne Alkohol)

5,65



Ein Biskuit aus Mehl, Zucker, Geschmackszutaten (Vanillesalz und Zimt)
mit Sojamilch, Rapsöl und gewürfelten Äpfeln
enthält Gluten, Fructose, Soja, Schalenfrüchte

Vegan & gluten free New York Cheesecake with Raspberry (ohne Alkohol)

7,45



Gluten free



Veganer Mürbeteig, veganer Frischkäse, Sojajoghurt, Zitrone, Margarine und vegane Buttercreme mit frischen Himbeeren, Vanille und Kokosmilch
enthält Soja, Schalenfrüchte, Fructose

Vegan Blueberry (ohne Alkohol)

7,40



Gluten free



Vegane Fruchtmousse von Blaubeeren und Cassis
auf Basis von Tofu und Kakaobutter
enthält Fructose, Schalenfrüchte, Soja

Vegan Passion (ohne Alkohol)

7,45



Gluten free



Veganes Fruchtmousse von Mango und Maracuja
auf Basis von Tofu und Kakaobutter
enthält Fructose, Schalenfrüchte, Soja

Vegan Opéra (ohne Alkohol)

7,25



Vegane Mandel Sandmasse getränkt mit Espresso, Schokoladenganache,
Vanillebuttercreme, Haselnusscreme mit Mandelknusperschicht
enthält Nuss, Soja, Gluten, Hülsenfrüchte, Schalenfrüchte, Fructose

Lieber Gast,

wir beziehen unser Eis von einer wunderbaren Eismanufaktur aus der Rhön, von den Eiseiligen.

Aus 100% natürlichen Zutaten werden dort geschmacklich herausragende Eissorten in handwerklicher und traditioneller Form hergestellt und Werte wie Nachhaltigkeit, Regionalität, Umweltschutz und soziale Verantwortung werden hier vertreten, gelebt und umgesetzt, die auch unserem Leitbild entsprechen.

Genießen Sie das Premium-Eis aus der Rhön nun im Siesmayer.

Eis Karte

Mittwoch bis Freitag bis 16.30 Uhr

Samstag & Sonntag bis 17.30 Uhr

Eis crème

Vanille, Schoko, Haselnuss, Marzipan-Mohn
enthält Laktose, Nuss

2,65
pro Bällchen

Sorbet

Mango, Blutorange



2,65
pro Bällchen

Eiskaffee oder Eisschokolade mit Sahne

enthält Laktose

9,25

Affogato al café – „Im Kaffee ertrunken“

1 Kugel Vanilleeis, heißer Espresso

enthält Laktose

6,50

wahlweise mit:

- San Marzano (Kräuterlikör)

7,95

Spaghetti Eis

Vanilleeis mit Erdbeersöße und weißen Schokoladenraspeln

enthält Laktose, Nüsse, Sulfite, Soja, Gluten

9,45

Kaffee & Heißgetränke

Westhoff, bekannt als traditioneller Kaffeeröster aus Bremen, verarbeitet nur hochwertige Rohkaffees der Sorte Arabica und Robusta. Durch einen langsamen Röstvorgang werden die Kaffeebohnen gleichmäßig innen und außen geröstet, so dass feine und zartbittere Aromen entstehen.

Bei **Hausbrandt** gehen seit mehr als hundert Jahren Tradition und Erfahrung mit Know-how und technologischer Innovation einher. Was entsteht ist eine stark verwurzelte und authentische Kaffeekultur. Dank der perfekten Kombinationen aus reinsortigen Kaffees und den unterschiedlichen Dosierungen von Arabica und Robusta, entstehen die richtigen Mischungen, die mit vollem Geschmack, Aroma und einem runden Körper – alles wesentliche Elemente für einen erstklassigen Kaffee – überzeugen.

Westhoff Bohnenkaffee  Koffeinfrei Laktosefrei/ Sojamilch Hafermilch

Tasse 3,75

Kännchen 5,45 5,65

Hausbrandt Gourmet & Superbar

Tasse Café Crème (Gourmet) 3,95 4,15

Espresso (Superbar) 3,45 3,65

Espresso doppelt (Superbar) 4,70 4,90

Cappuccino (Superbar) 4,65 4,90 4,90 5,10

Café au lait (Gourmet) 4,95 5,20 5,20 5,40

Latte Macchiato (Superbar) 5,20 5,45 5,45 5,65

Berchtesgadener Land Milch Laktosefrei/ Sojamilch Hafermilch

Glas kalte Milch 0,2l 2,95 3,10 3,50

Glas heiße Milch mit Honig 3,65 3,80 4,10

Valrhona Celaya Schokolade

Aus dunkler Schokolade mit mind. 50 % Kakaoanteil
enthält Ei, Proteine, Gluten und Spuren von Nüssen

Tasse 4,95

Kännchen 6,35

Tee

Edeltees der Frankfurter Traditionsmarke Ronnefeldt

Genießen Sie eines der meistgetrunkenen Getränke der Welt, den Tee.

Das ursprünglich aus China stammende Getränk wird heute besonders in Indien, Sri Lanka, China, Taiwan, Indonesien, Japan und im Osten Afrikas kultiviert. Durch die unterschiedlichen Klimaverhältnisse, den Boden, Anbauhöhe, Erntezeit und Herstellungsverfahren werden maßgeblich das Aroma, die Charakteristik und besonders die Qualität der Tees bestimmt.

Die Spitzentees von Ronnefeldt unterliegen der traditionellen Methode, in der vorwiegend durch Handarbeit der Tee schonend behandelt wird. Somit erhält er ein feines Aroma und ist nicht der maschinellen Massenproduktion unterworfen.

Genießen Sie die Geschmacksvielfalt der Tees aus der Gusseisenteekanne.

MORGENTAU® AROMATISIERTER GRÜNER TEE CHINA	6,25
Die faszinierende Teekomposition mit großblättrigem Sencha und fein-fruchtigen Aromen und Blüten.	☒ 2-3 Min
GREEN LEAF GRÜNER TEE INDIEN	5,95
Sorgfältig gearbeiteter Plantagente aus Indien mit zartem Darjeeling-Aroma.	☒ 2-3 Min
MOKALBARIE SCHWARZER TEE ASSAM	6,15
Extravaganter Broken mit vielen goldenen Tips und höchsten Aromawerten: kräftig, würzig, malzig.	☒ 3-4 Min
GET THE POWER AROMATISIERTER FRÜCHTETEE	6,15
Erlesene Früchte, Johannisbeersaft und anregende Kolanuss für spürbar neue Power und Energie.	☒ 5 Min
VANILLA ROOIBOS AROMATISIERTER KRÄUTERTEE	5,85
Der heißgeliebte südafrikanische Kräutertee mit der geschmackvollen Fülle cremiger Vanille.	☒ 5 Min
SWEET CAMOMILE KRÄUTERTEE	5,95
Ein wohltuender Tee, dessen ganze Kamillenblüten den typisch herb-blumigen Touch hervorbringen.	☒ 5 Min
PEPPERMINT KRÄUTERTEE	5,85
Ein Kräutertee mit peppigem Mentholgeschmack, der so angenehm erfrischt und kühlt.	☒ 5 Min
SHEER VERVAIN KRÄUTERTEE	5,85
Ein leichter Zitruston liegt über den Blättern des „Eisenkrauts“, der richtig erfrischend wirkt.	☒ 5 Min

Edeltees der Traditionsmarke Kusmi Tea

„Kusmi Tea“, benannt nach Pavel Kousmichoff, der erstmals 1868 seine extravaganten Teemischungen nach traditionell russischer Art in St. Petersburg auf den Markt brachte, verzaubert uns durch seinen außergewöhnlichen Geschmack und durch sein sanftes und dennoch ausdrucksstarkes Aroma. Wir haben für Sie, liebe Gäste, ein kleines Sortiment aus dem vielfältigen Angebot „Kusmi Tea“, Paris, ausgewählt und hoffen sehr, Ihre individuelle Geschmacksrichtung zu treffen.

Serviert in einer traditionellen Gusseisenteekanne.

ANASTASIA	6,75
Earl Grey. Russische Schwarzteemischung aus chinesischem und Ceylon Tee aromatisiert mit natürlicher Bergamotte, Zitronen- und Limettenauszügen.	⌚ 3-4 Min
RUSSISCHER MORGENTEE NR. 24	6,50
Ideal zum Frühstück. Russische Schwarzteemischung China, Indien und Ceylon Tees.	⌚ 3-4 Min
DARJEELING NR. 37 BIO	6,50
Schwarzer Tee aus dem Himalaya.	⌚ 2-3 Min
KASHMIR TCHAI	6,75
Mischung aus schwarzen Tees und Gewürzen, wie Kardamom, Ingwer, Lorbeer, Zimt, Anis und Nelken.	⌚ 3-4 Min
GRÜNER TEE MIT PFEFFERMINZE	6,75
Kräftig und erfrischender grüner China Tee mit marokkanischer Nana-Minze.	⌚ 2-3 Min
GRÜNER TEE MIT INGWER UND ZITRONE	6,75
Grüner Tee aus China, aromatisiert mit natürlichem Ingwer und Zitrone.	⌚ 2-3 Min
DETOX	6,75
Mischung aus Mate, grünem Tee und Zitronengras. Die Kombination aus Mate und grünem Tee ergibt ein ideales Getränk für Momente des vollen Genusses.	⌚ 2-3 Min
BLUE DETOX	6,75
Eine exotische und fruchtige Mischung aus Mate, grünem Tee und Rooibos mit einer verführerischen Ananasnote.	⌚ 2-3 Min

Alkoholfreie Getränke

Selters

Mineralwasser	0,25l	3,80
	0,75l	8,75
Naturell Mineralwasser	0,25l	3,80
	0,75l	8,75

Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	5,95
--------------------------------------	------	------

Rapp's Fruchtsäfte und Fruchtnektare

Orange, Apfel (naturtrüb), Kirsch, Maracuja, Traube, Tomate	0,2l	4,15
	0,4l	6,40

Rapp's Schorlen

Orange, Apfel (naturtrüb), Kirsch, Maracuja, Traube	0,2l	3,95
	0,4l	6,25

fritz-kola

fritz-kola ^{1) 3)} , fritz-kola ohne zucker ^{1) 3) 6)} mischmasch ^{1) 3)} , fritz-limo orange ^{1) 5)} fritz-limo zitrone ⁵⁾ , fritz-limo honigmelone fritz-spritz bio-rhababerschorle	0,2l	3,95
	0,4l	6,30

Pepsi Limonaden

Pepsi ^{3) 6)} , Pepsi Zero ^{1) 6)} , Schwip Schwap Orange ¹⁾ , 7up	0,2l	3,85
	0,4l	6,15

La Mortuacienne® – Die Königin der Limonaden

Mandarine, Zitrone ^{1) 5)} , Orange ^{1) 5)} , Grapefruit ^{1) 5)}	0,33l	6,10
--	-------	------

Thomas Henry

Soda Water, Tonic ²⁾ , Bitter Lemon ²⁾ , Ginger Ale ¹⁾	0,2l	4,45
---	------	------

¹⁾Farbstoff ²⁾Chinin ³⁾Koffein ⁴⁾konserviert ⁵⁾Antioxidationsmittel ⁶⁾Süßungsmittel

Alkoholische Getränke

Bier

Binding Römer Pils	0,3l	4,70
	0,5l	6,40
Binding Radler	0,3l	4,70
Schöffelhofer Hefe	0,3l	4,70
hell vom Fass	0,5l	6,40
Schöffelhofer Kristallweizen	0,5l	6,40
Schöffelhofer Hefe dunkel	0,5l	6,25
Clausthaler (alkoholfrei)	0,33l	4,75
Schöffelhofer Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5l	6,25

Apfelwein

natur, süß-	0,25l	3,50
oder sauergespritzt	0,5l	6,65

Aperitif

Martini rosso, bianco, extra dry	5cl	7,75
Sherry dry, medium, cream	5cl	7,50
Cynar	5cl	7,75
Portwein Tawny	5cl	7,75
Campari Orange	0,2l	8,90
Veneziano Aperitivo Spritz, Bio	0,2l	11,50
Hugo	0,2l	11,50

Cidre / Prosecco / Sekt / Cava / Champagner

Wir stellen Ihnen interessante Winzer aus Deutschland, Frankreich, Italien und Spanien vor, die eine außergewöhnliche Top-Qualität produzieren. Die in unserer Weinkarte aufgeführten Positionen namhafter Weingüter werden nach hoher Qualität, ökologischem und organischem Anbau sowie der Individualität des Weines ausgewählt.

Offener Cidre / Prosecco / Sekt / Cava

Prosecco, Dei Casel, Valdobbiadene	0,1l	9,50
Apfel-Cidre, Van Nahmen	0,2l	7,50
Cava, Brut Reserva, Celler de Capçanes	0,1l	9,50
Cremant Rosé, Bouvet	0,1l	10,50
Rheingau Sekt b.A. Brut, Riesling, Eltviller Rheinberg 5 Jahre Hefelagerung, Weingut J.J. Becker, Walluf	0,1l	11,50

Flaschensekt / Cava / Champagner

Cava, Brut Reserva, Celler de Capçanes	0,75l	52,00
Cremant Rosé, Bouvet	0,75l	56,00
Rheingau Sekt b.A. Brut, Riesling, Eltviller Rheinberg 5 Jahre Hefelagerung, Weingut J.J. Becker, Walluf	0,75l	60,00
Champagner Comtesse Lafond Brut	0,75l	85,00

Offene Weine

Weißweine	0,2l	0,75l
2022 Mas Donis Blanc Celler de Capçanes, Montsant, Spanien	8,60	29,00
2022 Grüner Veltliner Federspiel „Terrassen“ Domäne Wachau, Wachau, Österreich	9,50	33,00
2022 Chardonnay Cantina Terlan, Südtirol, Italien	10,00	35,00
2021 Weisser Burgunder trocken Weingut Wittmann, Westhofen, Rheinhessen, Deutschland	10,50	36,75
2021 Rheingau Riesling trocken Weingut Robert Weil, Kiedrich, Rheingau, Deutschland	11,00	38,50
Roséweine		
2022 Wittmann Rosé trocken Weingut Wittmann, Westhofen, Rheinhessen, Deutschland	9,50	33,00
2021 M de Minuty Château Minuty, Côte de Provence, Frankreich	10,50	35,00
Rotweine		
2017 Heinrichs Red Zweigelt & Blaufränkisch Weingut Heinrich, Gols, Burgenland, Österreich	8,00	28,00
2019 A Mano Rosso Primitivo A Mano, Puglia, Italien	8,50	28,50
2022 Mas Donis Negre Celler de Capçanes, Montsant, Spanien	9,00	30,00
2020 Belcanto Chianti Classico Weingut Nittardi, Toskana, Italien	12,50	45,00
2021 Spätburgunder Weingut Wittmann, Rheinhessen, Deutschland	12,00	42,00

Unsere Weine sind selbstverständlich auch in 0,1l zu erhalten.
Unser Servicepersonal wird Ihnen gerne Auskunft über die Preise geben.

Spirituosen

Ramazotti	4cl	6,50
Averna	4cl	6,50
Fernet Branca	2cl	4,50
Baileys	4cl	6,20
Amaretto	4cl	6,20
Grand Marnier	4cl	8,40
Sambuca	4cl	6,20
Linie Aquavit	2cl	4,75
Grappa Sarpa di Poli	2cl	7,25
Osborne Veterano	2cl	7,70
Remy Martin VSOP	2cl	7,80

Dirkers Obstbrände

Birne	2cl	6,50
Zwetschge	2cl	6,50