

HERZLICH WILLKOMMEN
IN UNSEREM
„RESTAURANT CASTELLO“

WELCOME TO OUR
“RESTAURANT CASTELLO”



SALATE UND VORSPEISEN

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

SUPPEN

- | | | |
|----|--|--------|
| 11 | KLARE RINDERBRÜHE
hausgemachte Bouillon, mit Leberknödel und Grießnockerl | 7.90 € |
| 12 | TOMATENSUPPE
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
with tomatoes, cucumber, corn, white cabbage, carrots, onions,
arugula, sunflower seeds and house dressing | 6.90 € |
| 2 | CAPRESE SALAD
Mozzarella cheese and fresh tomato slices on a bed of Rucola,
refined with basil pesto and balsamic vinegar, with bread slices | 14.50 € |
| 3 | TUNA BIGGER SALAD
A large colourful salad plate with tuna, eggs and house dressing | 14.50 € |
| 4 | GREEK SALAD
A Big mixed salad plate of spicy cucumber, olives, onion, tomatoes,
paprika, with Feta cheese and mint, served with a fresh lemon
and oil juice dressing | 14.90 € |
| 5 | CESAR SALAD
A Big green salad plate with fried strips of chicken breast in honey
Thyme marinade, refined with Caesar dressing and parmesan cheese | 17.90 € |
| 6 | SALMON TARTARE (150 GR.)
finely marinated raw salmon, smoked on the table, accompanied by red
onions, capers, olives, diced tomatoes and soybeans, served with bread | 19.90 € |

SOUPS

- | | | |
|----|--|--------|
| 11 | CLEAR BEEF BROTH
homemade Consommé with dumplings of liver and semolina | 7.90 € |
| 12 | CREAMY TOMATO SOUP
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 | CASTELLO CHEESE-BURGER (180 GRAMM)
mit Rinderhacksteak, krossen Speckscheiben, Cheddar-Käse,
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
Hähnchenstreifen zubereitet in einer cremiger Gorgonzola-Käse Sauce,
mit gegrillten Zucchini, auf Bandnudeln | 21.90 € |
| 25 | GRÜNES RISOTTO „CON POLLO“
italienisches Reisgericht mit einer Basilikum-Pesto Soße verfeinert,
dazu gegrillten Hähnchenbruststreifen in einer Zitronen Olivenöl-Marinade | 21.50 € |
| 26 | HÄHNCHENBRUST SUPREME
angebratene Brust vom Hähnchen an einer feinen Calvados Sauce,
dazu gegrillten Karotten mit Süßkartoffeln | 23.50 € |
| 27 | GEGRILLTE SCHWEINEMEDAILLONS
in einer cremiger Champignon-Rahm Sauce, mit Kräutern verfeinert,
und überbackenen Brokkoli-Kartoffelgratin serviert | 24.90 € |
| 28 | BOEUF BOURGUIGNON
Butterweiches Rindfleisch in einer intensiven Rotweinjus,
begleitet von einem käsig-kremigem Kartoffelgratin | 26.90 € |
| 29 | GEGRILLTES PFEFFERSTEAK (CA. 240 GRAMM)
saftige Rinderlende, fein mariniert, mit einer hausgemachter
grüner Pfeffer-Cognac Sauce, dazu gebratene Rossmarin-Kartoffeln | 31.90 € |
| 30 | MAGERE SPARERIBS
Zarte Spareribs vom Schwein, in einer Honig-Senf Sauce Marinade,
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 | CASTELLO CHEESE-BURGER (180 GR)
with beef patty, crispy bacon slices, cheddar cheese, onions,
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
fried chicken strips in a creamy Gorgonzola cheese sauce,
with grilled zucchini and Tagliatelle | 21.90 € |
| 25 | RISOTTO “CON POLLO”
Italian rice dishes in a Basil-Pesto sauce,
with grilled chicken breast strips in a lemon olive oil marinade | 21.50 € |
| 26 | CHICKEN SUPREME
grilled chicken breast fillet in a fine Calvados sauce,
with a mixed of grilled carrots and sweet potatoes | 23.50 € |
| 27 | GRILLED PORK FILLET
in a creamy mushroom sauce, refined with herbs,
and baked broccoli-potato gratin | 24.90 € |
| 28 | BOEUF BOURGUIGNON
Buttery soft beef in an intense red wine jus,
accompanied by a cheesy-creamy potato gratin | 26.90 € |
| 29 | GRILLED PEPPER STEAK (APPROX. 240 GR.)
finely marinated, on homemade green pepper cognac sauce,
served with Mediterranean roasted potatoes | 31.90 € |
| 30 | LEAN SPARE RIBS
Tender pork spare ribs, marinated in a honey-mustard sauce,
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
verfeinert mit einer Zitronen-Butter Sauce, dazu buntes Pfannengemüse | 26.90 € |
| 42 | GEGRILLTES LACHSFILET
in einer feiner Mango-Chili Sauce, mit Tintenfisch Linguine serviert | 28.50 € |

NUDELGERICHTE UND VEGETARISCH

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

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

PASTA AND VEGETARIAN DISHES

- | | | |
|----|---|---------|
| 51 | HOMEMADE CHEESENODDLES
with Bavarian cheese, roasted onions and a small salad | 16.90 € |
| 52 | VEGGIE BURGER
Vegetable burger with lettuce, tomato, onion, cucumber and house dip,
served with French fries | 16.50 € |
| 53 | SEPIA PASTA "ALLA CASA"
black linguine (with Squid Ink) in a fine Fisch sauce,
sautéed with marinade shrimp, garlic, chilli and cherry tomatoes | 19.90 € |
| 54 | RISOTTO „AI FUNGHI“
Creamy risotto rice prepared with a white wine reduction,
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
mit Schokosauce, Vanilleeis und Schlagsahne dazu | 8.80 € |
|----|---|--------|

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

	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
With chocolate sauce, vanilla ice cream and whipped cream | 8.80 € |
|----|---|--------|

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

	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 & Zitronenlimonade</i>)	0.5L	4.80 €
507 Mohren (<i>Weizen & Cola</i>)	0.5L	4.80 €
508 Diesel (<i>Bier & Cola</i>)	0.5L	4.80 €
509 Deutsch 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 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 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 - <u>Alcohol-free</u> (Fanta Lemon, Soda, Elderberry syrup)	7.50 €
338 Aperol - <u>Alcohol-free</u> (Tonic Water, Soda, Orange syrup)	7.50 €
339 Gin Tonic Illusionist - <u>Alcohol-free</u>	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 GUTEDL (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