

Werte Gäste,

wir freuen uns über Ihren Besuch in unserem Hause und möchten Sie herzlich willkommen heißen.

Sie haben sich sicherlich schon ein wenig bei uns umgeschaut, nachstehend möchten wir Ihnen ganz kurz etwas über die Geschichte dieses Anwesens mitteilen.

Der Name „Kochemer Bayes“ kommt aus dem Rotwelsch, der ältesten deutschen Räubersprache, die auch der Hölzerlipsbande als Geheimsprache diente. Diese war eine Räuberbande, die um 1810 an der Bergstraße ihr Anwesen trieb. „Kochemer Bayes“ bedeutet nach dem heutigen Sprachverhältnis „zuverlässiges Haus“, das der Bande als Zufluchtsort und sicheren Unterschlupf diente.

Über dem Kellerabgang ist die Jahreszahl 1571 eingemeißelt, das Haus ist also über 400 Jahre alt. Es handelt sich hier um eines der ganz wenigen Gebäude in unserer Region, das den 30jährigen Krieg unbeschadet überstanden hat.

Auf dem Dach fand sich ein Ziegel mit der eingeritzten Jahreszahl 1691. Es ist also anzunehmen, dass man nach dem großen Krieg eine Reparatur des Daches vorgenommen hat.

Dieser Ziegel befindet sich heute in der Ziegelverkleidung über der Eingangshalle und ist von der Galerie im Obergeschoss zu sehen. Dort befinden sich über den Türen der nach Westen gelegenen Zimmer zwei sogenannte „Eselsrücken“, die auch für diese Zeit vor dem 30jährigen Krieg typisch sind.

Das gesamte Anwesen wurde vom Landesdenkmalamt Baden-Württemberg aus heimatgeschichtlichen und kunsthistorischen Gründen unter Denkmalschutz gestellt, da es sich hierbei um eine der wenigen vollständig erhaltenen spätgotischen Hofanlagen, bestehend aus Wohnhaus, Scheune und Stall um einen Innenhof gruppiert, handelt. Dieses Schmuckstück garantiert Ihnen heute einen gemütlichen, angenehmen und genussreichen Aufenthalt.

Wir hoffen, Ihren Geschmack getroffen zu haben und wünschen Ihnen angenehme Stunden in unserem „zuverlässigen Haus“. Für Ihre privaten oder gesellschaftlichen Anlässe stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Carmela & Achim

Aperitifs

| | | |
|--|--------------|-------------|
| <i>Kochemer Bayes Spezial</i> | <i>0,2 l</i> | <i>6,50</i> |
| <i>Ramazotti Rosato^{11,12}, Sekt, Sauerkirschnektar, Minze, Früchte & Eis</i> | | |
| <i>Rosato Aura</i> | <i>0,2 l</i> | <i>6,90</i> |
| <i>Ramazotti Rosato^{11,12} Roséwein, Traubensaft, Minze, Beeren & Eis</i> | | |
| <i>Aperol Spritz</i> | <i>0,2 l</i> | <i>6,20</i> |
| <i>Aperol¹¹ Sekt, Soda, Orangenscheibe & Eis</i> | | |
| <i>Lillet Wild Berry</i> | <i>0,2 l</i> | <i>6,50</i> |
| <i>Lillet, Wild Berry, Beeren & Eis</i> | | |
| <i>Hugo</i> | <i>0,2 l</i> | <i>6,50</i> |
| <i>Hofunderblütensirup, Sekt, Minze, Limettenscheibe, Soda & Eis</i> | | |
| <i>Riesling Sekt trocken</i> | <i>0,1 l</i> | <i>5,80</i> |
| <i>Weingut Spindler-Lindenhof in Forst</i> | | |
| <i>Alkoholfreier Bio Frucht-Secco</i> | <i>0,1 l</i> | <i>5,50</i> |
| <i>Apfel-Quitte</i> | | |
| <i>Prosecco Spumante Ca' Bolani</i> | <i>0,1 l</i> | <i>5,90</i> |
| <i>Campari² Soda oder Orange</i> | <i>4 cl</i> | <i>4,80</i> |
| <i>auf Eis</i> | | |
| <i>Portwein</i> | <i>5 cl</i> | <i>4,80</i> |
| <i>Porto Monge, 10 Jahre</i> | | |
| <i>Sandeman Sherry</i> | <i>5 cl</i> | <i>4,80</i> |
| <i>Argentinischer Medium Dry</i> | | |
| <i>Martini</i> | <i>5 cl</i> | <i>4,80</i> |
| <i>Bianco Rosso²</i> | | |
| <i>Ricard²</i> | <i>4 cl</i> | <i>5,30</i> |

Gin & Vodka Tonic

| | | |
|---|-------------|-------------|
| <i>Monkey Gin Tonic</i> | <i>4 cl</i> | <i>9,50</i> |
| <i>mit Limette, Premium Tonic Water & Eis</i> | | |
| <i>Hendrick's Gin Tonic</i> | <i>4 cl</i> | <i>9,50</i> |
| <i>mit Zitrone, Premium Tonic Water & Eis</i> | | |
| <i>Gordon's Pink Gin Tonic</i> | <i>4 cl</i> | <i>9,50</i> |
| <i>mit Beeren, Premium Tonic Water & Eis</i> | | |
| <i>Windspiel Premium Dry Gin Tonic</i> | <i>4 cl</i> | <i>9,50</i> |
| <i>mit Limette, Premium Tonic Water & Eis</i> | | |
| <i>Absolut Vodka Tonic</i> | <i>4 cl</i> | <i>9,50</i> |
| <i>mit Zitrone, Premium Tonic Water & Eis</i> | | |

Bierspezialitäten vom Fass

| | | |
|---|---------------|-------------|
| <i>Faust Pils</i> | <i>0,25 l</i> | <i>2,90</i> |
| <i>Strohgelbes untergäriges Bier Pilsener Brauart mit feinem Hopfenaroma. Prickelnd und frisch im Trunk mit einer angenehm in den vollen Körper eingebundenen Hopfennote.</i> | | |
| <i>Faust Kräusen</i> | <i>0,25 l</i> | <i>2,90</i> |
| <i>Kräftiges goldenes, opalisierendes, naturtrübes Spezialbier. Mild, frisch, vollmundig und malzblumig mit feiner Hopfenblume und leichtem Honigduft.</i> | | |
| <i>Faust Pils Radler</i> | <i>0,25 l</i> | <i>2,90</i> |
| | <i>0,5 l</i> | <i>4,30</i> |

Bierspezialitäten aus der Flasche

Faust Hefeweizen -Hell- 0,5 l 4,30

Goldenes, obergäriges, hefetrübes Bier mit hohem Weizenmalzanteil. Spritzig, mild und frisch im Geschmack mit fruchtigen Hefearomen (Banane, Honig, Nelke, u.a.).

Faust Hefeweizen -Dunkel- 0,5 l 4,30

Dunkles obergäriges, hefetrübes Bier, hergestellt mit überwiegend dunklem Weizenmalz. Vollmundig, weich und spritzig frisch im Trunk, mit angenehmen Malz- und Hefearomen (Grapefruit, Mandeln, Aprikose). -

Faust Hefeweizen -alkoholfrei- 0,5 l 4,30

Spritzig, mild und frisch im Geschmack mit fruchtigen Hefearomen, alkoholfrei, kalorienreduziert, vitaminhaltig, natürlich und isotonisch - ideal für Sport und Freizeit.

Faust Pils -alkoholfrei- 0,33 l 2,90

Goldenes, alkoholfreies Bier mit feinen Hopfennoten. Frisch und vollmundig im Trunk mit angenehmer Balance, zwischen einer feinen Malzigkeit und einer hopfigen Herbe. Isotonisch, kalorienreduziert, vitaminhaltig und natürlich

Faust Pils Radler -alkoholfrei- 0,5 l 4,30

Craft Beers

Das Craft Beer wird handwerklich von unabhängigen Brauereien hergestellt. „Craft“ heißt ins Deutsche übersetzt „Handwerk“, aber auch „Kunst“. Die Craft-Beer-Übersetzung wäre demnach „Handwerks-Bier“ oder auch „Kunst-Bier“.

Faust Auswanderer Bier 1849 *0,33 l 7,90*

Das bernsteinfarbene Faust Auswanderer Bier 1849 mit Aromen tropischer Früchte und Blumen hat eine leichte Süße im Antrunk, der eine kräftige Bittere (80 BE) folgt. (Amerikanische Brauer warnen augenzwinkernd davor, dass dieses sehr hopfige Bier nichts für „Warmduscher“ sei.) Das Bier passt hervorragend zu sehr scharfen Gerichten, aber auch zu süßen Desserts

Faust Hochzeitsbier *0,33 l 7,90*

Diese orange-goldene, opalisierende Bier-Rarität wird hervorgehoben durch besonders fruchtige Aromen von Litschi und Grapefruit. Dabei umspielen den vollmundigen Trunk feine Bitterorangenoten, die von einer milden Bittere abgelöst werden.

Faust Jahrgangsbock *0,33 l 8,10*

Ein hoher Anteil dunkler Malze ist verantwortlich für den malzig-karamelligen Geschmack, der neben leichten Schokotönen auch eine Fruchtigkeit in der Art getrockneter Aprikosen besitzt. Die dezente Hopfung erfolgt mit „Hallertauer Perle“. Der Doppelbock lagert mindestens 12 Wochen in unseren kalten Kellern. Das intensiv malzblumige Bier mit hohem Stammwürzegehalt, passt hervorragend zu Wild und zu schokoladigen Süßspeisen und ist ideal, um einen schönen Tag genüsslich ausklingen zu lassen

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|--|--------|------|
| <i>Afri Cola</i> ^{1,2,9} | 0,33 l | 3,90 |
| <i>Afri Cola ohne Zucker</i> ^{1,2,8,11} | 0,33 l | 3,90 |
| <i>Bluna Orange</i> ^{2,9} | 0,33 l | 3,90 |
| <i>Bluna Zitrone</i> | 0,33 l | 3,90 |
| <i>Premium Indian Tonic Water</i> | 0,2 l | 3,40 |

Säfte & Nektare von der Kelterei Krämer im Odenwald

| | | |
|--|-------|------|
| <i>Orange Apfel Traube Johannisbeere</i> | 0,2 l | 2,50 |
| <i>Maracuja Sauerkirsche</i> | 0,4 l | 4,80 |
| <i>Saftschorlen</i> | 0,2 l | 2,10 |
| | 0,4 l | 3,90 |

Mineralwasser von Taunusquelle

| | | |
|-------------------------------------|--------|------|
| <i>Naturelle Medium Classic</i> | 0,25 l | 2,60 |
| <i>Medium</i> | 0,5 l | 4,90 |
| <i>Naturelle Medium Classic</i> | 0,75 l | 5,90 |

Apfelwein

von der Kelterei Krämer im Odenwald

| | | |
|--------------------------|--------|------|
| <i>Pur Süß Sauer</i> | 0,25 l | 2,40 |
| | 0,5 l | 4,70 |

Kleine Leckereien im Glas oder auf der Platte

| | |
|---|--------------|
| <i>Aioli ~hausgemacht~</i> | <i>3,10</i> |
| <i>Knusprig gebackene, mehlierte Sardellen</i> | <i>8,70</i> |
| <i>Cremige Ziegenkäse-Nocken wahlweise mit getrockneten Tomaten oder Basilikum-Parmesan Pesto</i> | <i>4,20</i> |
| <i>Gratiniertes Ziegenkäse auf Grillgemüse</i> | <i>5,10</i> |
| <i>Fein marinierte grüne & schwarze Oliven⁶</i> | <i>3,90</i> |
| <i>Gratinierte spanische Chorizo auf knusprigen Crostini Art "Bruschette"</i> | <i>6,80</i> |
| <i>Fruchtige Datteln in krossem Speck ummantelt</i> | <i>4,50</i> |
| <i>Spanische Pimentos Temperamentvoll angebratene, milde Bratpaprika</i> | <i>3,80</i> |
| <i>Gegrillte Spareribs mit American Sauce</i> | <i>11,50</i> |
| <i>Quetschkartoffeln an Aioli angebraten mit frischem Rosmarin & ausgewähltem Olivenöl</i> | <i>4,90</i> |

~Alles serviert mit frischem Baguette~

Suppen

Trüffelsuppe mit Blätterteighaube 13,80

Cremige Kartoffel-Lauch Suppe 9,80
mit Gewürztomate & Sepia

Gemüsesuppe 5,80

Mediterrane Fischsuppe 10,20

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Gegrillter Oktopus 14,60
auf Tomatenconfit, Risotto & Parmesanflocken

Antipasti Teller 15,80

Gebratene Jakobsmuscheln 15,20
mit Physalis, Limonensoße & Couscous

Gebeizte, feine Rinderfiletscheiben 16,80
mit Trüffelrahm, Parmesanflocken, Trüffel & Rucola Salat

Saisonale Salate

Bunter Kocheimer Bayes Salat 15,90
mit gegrillter Hähnchenbrust

Großer Salat mit Früchten der Saison 13,60

Französischer-Lamm Salat 17,90
mit Lammkoteletts & Ziegenkäse

~Alles serviert mit frischem Baguette~

Aus Pfanne & Grill

Kochemer Bayes Steak 15,90

*Schweinesteak mit Zwiebelchampignons, Bratkartoffeln,
Speck & Salat*

Pfälzer-Schlacht Party 17,80

Leberknödel, Saumagen, Bratwurst auf Sauerkraut & Kartoffelpüree

Geschmorte Kalbsbäckchen 25,80

mit einer Barolosose an Mangoldmus & Butterkartoffeln

Rumpsteak mit Rotweinjus 25,80

*oder auf Wunsch mit selbstgemachter
Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln, Speck & Salat*

Gegrillter Hirschrücken 29,80

mit Preiselbeerwildsoße, Rosenkohl & Mohnspätzle

Surf & Turf vom Rinderfilet und Gamba 35,70

an Tomatenconfit mit Zitronenpfeffer & Tagliatelle

Brust der Bresse-Poularde 26,80

*mit Trüffelsoße, Waldpilzen der Saison,
Wildkräuter Salat & Kräuter-Kartoffelpüree*

Entrecôte de Boeuf 25,60

*mit Schmorgemüse, sautierten Waldpilzen
& Kräuter-Kartoffeln*

Gegrilltes Schweinefilet 21,00

an einer Champignon-Creme mit Beilagensalat & Spätzle

Extra Beilagen

Jedes weitere Brotkörbchen 2,90

Beilagensalat 4,50

Kartoffelpüree | Bratkartoffeln | Butterkartoffeln 3,90

Spätzle | Tagliatelle | Risotto | Kräuterbutter

Nudel - Variationen

*Italienische -Tagliatelle- wahlweise
mit*

Morcheln, Schokolade & gerösteten Semmelbröseln 18,40

∞

mit Tomatenpesto & Gambas 17,80

∞

mit Antipasti Gemüse 15,20

Fisch - Spezialitäten

Roulade vom Saibling 26,20

auf Kressegraupen mit Dijon-Senf Soße & Limetten-Kartoffel Nocken

Hummerschwanz auf Heublüten 39,80

mit Vanille-Möhrchen, Limetten-Risotto & American Sauce

Gegrillte Dorade 27,80

*auf mediterranem Gemüse & Kräuter-Kartoffeln,
gerne auf Wunsch filetiert*

*~Bei Kindergerichten haben wir gerne ein offenes Ohr für leckere
Wunsch-Variationen~*

Kulinarischer Ausklang mit unseren...

Süßen Köstlichkeiten

Warmer Schokoladenkuchen 8,70
mit flüssigem Schokoladenkern,
einer kühlen Kugel Eis und einer edlen Champagner Praline

Cremiger Pistazien-Traum 8,70
Pistazien Parfait auf saisonalem Obst

Eisbecher Kochemer Bayes 6,40
Drei gemischte Eiskugeln, Butterstreusel & saisonales Obst

Carmela's "Affogato al caffè" 8,90
Eine Kugel Eis in Espresso ertrunken mit einem Schuss Baileys[®]
zur Wiederbelebung & einer kleiner Überraschung

Hausgemachter Apfelstrudel 8,50
warm serviert, mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis

Käseteller -Variation 12,80
mit anwesendem Käse, wahlweise
mit
Feigensenf oder Butter
dazu Baguette

*...passende Heißgetränke finden Sie am Ende unserer
Getränkekarte.*

Weißweine

Weingut Spindler-Lindenhof | Forst

Riesling, Forster Schnepfenflug 0,2 l 5,30

Q.b.A., trocken

FrISChe Aromen von Steinobst & Zitrusfrüchten

Riesling, Forster Ungeheuer 0,2 l 8,80

Q.b.A., trocken

0,75 l 26,00

Elegante Aromen von grünem Apfel, Steinobst und Limette, schlanke Säure

Weißburgunder 0,2 l 5,40

Q.b.A., trocken

0,75 l 18,20

FrISChe Aromen von Steinobst und Zitrusfrüchten

Grauburgunder 0,2 l 5,60

Q.b.A., trocken

0,75 l 20,60

Aromen von Apfel und Aprikose zeigen sich mit spritzigen Zitrusanklängen

Deidesheimer Nonnenstück Riesling 0,2 l 6,90

Q.b.A., halbtrocken

0,75 l 23,90

Angenehme Fruchtsüße, umspielt mit einer frischen Säure

Chardonnay 0,2 l 5,70

Q.b.A., trocken

0,75 l 21,30

Ein bezauberndes Bouquet von exotischen Früchten wie reifer Ananas, Orange & Mirabelle

Blanc de Noir 0,2 l 5,70

Q.b.A., trocken

0,75 l 21,30

Samtig weich, kräftige Struktur & elegante Frucht

Weißweinschorle 0,2 l 4,60

0,5 l 7,40

Roséweine

Durbacher Kochberg Spätburgunder Weißherbst 0,2 l 5,50

D.Q., trocken

Winzergenossenschaft Durbach | Ortenau

Helles Lachsrosa, frische, weiche Säure, elegante Aromen

von roten Beeren, feinfruchtig, harmonisch, leicht und unbeschwert

Heppenheimer Schlossberg Spätburgunder Rose 0,2 l 4,90

D.Q., mild

Bergsträßer Winzer eG, Heppenheim

Lachsfarbener Roséton, feine, dezente Fruchtsüße

und das Aroma von reifen roten Beeren ergeben

einen eleganten frischen Rosé

Frankreich

Lumière de Provence Rose 0,2 l 6,80

Trocken, jedoch nicht säurebetont, abgeleitet von seinem 0,75 l 25,20

Namen Lumière "Licht der Provence" ein wundervoll leuchtend,

sehr helles Himbeerrosa. Am Gaumen klare, kräftige Fruchtaromen

von Zitrusfrüchten und süßen roten Beeren

Roséweinschorle 0,2 l 4,60

0,5 l 7,40

Rotweine

Weingut Spindler-Lindenhof | Forst

Dornfelder 0,2 l 5,90

Q.b.A. trocken 0,75 l 21,40

Kräftiges Rot, Noten von Brombeeren und Sauerkirschen

Cabernet de Sauvignon 0,2 l 8,90

Q.b.A. trocken 0,75 l 26,10

*Elegante Samtigkeit, Aromen von Blaubeere und Cassis
gepaart mit leichter Würze*

Spätburgunder 0,2 l 5,90

Q.b.A. trocken 0,75 l 21,10

Deidesheimer Herrgottsacker

Reife Kirsche und feine Tabakwürze finden sich am Gaumen

Cuvée 0,2 l 6,90

Q.b.A. trocken 0,75 l 23,90

Libellentaumel

*Tiefrote Cuvée aus Dornfelder und Cabernet Mitos
Aromen von dunklen Beeren, Zartbitterschokolade,
Pflaume und einen Hauch von Marzipan*

Italien | Toskana

Chianti 0,2 l 6,90

Poggio del Sasso Chianti DOCG, Sangiovese-Merlot, Cantina di

*Montalcino, trocken, kräftiges Kirschrot, elegant eingebundene, sanfte Tannine,
Urtyp eines italienischen Rotweins, geschmeidig, weich, feine Aromen
roter Früchte, etwas Kräuter, Zeder, feiner Anflug von Veilchen,
eleganter ausdrucksvoller Chianti*

Deutsche Weißweine | Flaschenweine

Hessische Bergstraße

Kloster Eberbach Riesling

0,75 l 29,80

Trocken, Heppenheimer Centgericht, D.Q. Crescentia

VDP.- Erste Lage. Hess. Staatsweingüter Kloster Eberbach | Dom. Bergstraße

Kräftiges Strohgelb, pikante, feine Säure, in der Nase
feine reife Rieslingaromen, gelber Apfel und florale Noten.

Kloster Eberbach Grauburgunder

0,75 l 29,80

Heppenheimer Centgericht, D.Q. Crescentia, VDP.-Erste Lage, trocken

Hess. Staatsweingüter Kloster Eberbach | Dom. Bergstraße,

sattes Goldgelb, aromatische, weiche Säure,

Am Gaumen nussige Aromen, dezente Noten von Honig und
Birnen, im Abgang lang mit viel Schmelz

Heppenheimer Weißburgunder

0,75 l 21,50

D.Q., Bergsträßer Winzer eG, Heppenheim

Feinherb, helles Goldgelb, frische, harmonische Säurestruktur,

frische, elegante Aromen von Wiesenblumen, frischen Kräutern,

reifen Birnen, harmonisch-trockener Wein mit Schmelz und Charme

Italienische Weißweine | Flaschenweine

Veneto

GIÒ 0,75 l 18,50

*Pinot Grigio IGT, Viticoltore Ponte, Treviso
Trocken, kräftiges Sonnengelb, leicht in der Säure, frische,
fruchtige Art, sortentypische Aromen von Wiesenblumen, Mandel,
etwas Honig, erfrischender, spritziger Wein*

Santa Sofia 0,75 l 25,80

*„Lugana“, Trebbiano di Lugana DOC
Tenuta Santa Sofia, Pedemonte di Valpolicella - Verona
Trocken, helle, strohgelbe Farbe, frische, elegante Säure, frische,
ausladende floral-fruchtige Aromen von Zitrus, reifen, süßen Äpfeln,
untermalt von einer feinen Mandelnote, die sich am Gaumen
fortsetzt, erfrischender, feinwürziger Wein vom Gardasee*

Piemont

Fontanafredda 0,75 l 34,50

*Gavi di Gavi, Cortese DOCG, Cantine Fontanafredda, Seralunga d'Alba
Trocken, elegantes Grüngelb, fruchtiger, säurebetonter leichter
Wein mit Aromen von Limone, Zitrone und etwas Blütenhonig,
der Klassiker unter den italienischen Weißweinen*

Toskana

Vernaccia di Gimignano 0,75 l 25,60

*Vernaccia DOCG Toscana, Terruzi & Puthod, San Gimignano | Siena
Trocken, helles Strohgelb mit grünen Reflexen, ausgeprägt
fruchtige Nase mit delikaten Anklängen an grüne Äpfel, Akazie,
Zitrusnoten und florale Anklänge von Rose, am Gaumen ausge-
wogen, vollmundig, im Abgang dezenter Mandelton, leicht nussig
mit süßer Honignote, der klassische Weißwein der Toskana*

Deutsche Roséweine | Flaschenweine

Rheingau

Kloster Eberbach

0,75 l 27,80

*Rosé, Spätburgunder-Sankt Laurent D.Q., VDP.-Gutswein
Hess. Staatsweingüter Kloster Eberbach | Dom. Steinberg
Trocken, helles Rosa mit violetter Schimmer, Zarte, feine
Säurestruktur, in der Nase Aromen von roten Beeren, Erdbeere,
Himbeere sowie ein Anflug von frischen Kräutern,
Leichter, harmonischer Rosé mit langem Nachklang*

Deutscher Rotwein | Flaschenweine

Württemberg

Bruker

0,75 l 25,60

*Grossbottwar „Gips“ Lemberger D.Q., Ortswein
Weingut Bruker, Grossbottwar
Trocken, helles Granatrot, weiches, samtiges Tannin, Aromen von
dunklen Früchten, etwas Kräuternoten, eleganter, beeriger, samtiger
Rotwein, ideale Verschmelzung von Frucht, Kraft und weichem Tannin*

Italienische Rotweine | Flaschenweine

Piemont

Castello del Poggio

0,75 l 26,10

*Barbera d'Asti DOC, Castello del Poggio, Portacomaro
Trocken, rubinrote Farbe mit violetten Nuancen, angenehme Säure
mit weichem Tannin, vollmundiger Wein mit Aromen von Kirschen,
reifen Beeren und Gewürznoten, angenehm nachhaltiger,
würzig-aromatischer Rotwein*

Toskana

Oso

0,75 l 23,40

Rosso di Toscana IGT, Sangiovese-Merlot-Syrah

Castello D'Albola, Radda in Chianti

*Trocken, intensives Dunkelrot mit blauem Schimmer,
feines Tanningerüst mit angenehmer Säurestruktur,*

*Komplexe Nase, Mix aus Brombeere, Lakritze, Kirsche,
leichte Kräuternoten, zart rauchig, lebendige, engmaschige Struktur,
fruchtiger, saftiger Rotwein mit samtigem Finale*

La Manella

0,75 l 36,70

Rosso di Montalcino, Sangiovese DOC

Azienda Agricola "La Manella" di Marco Cortonesi, Montalcino

*Trocken, kräftiges Sauerkirschrot, prägnante Säure, Aromen
von reifer Sauerkirsche und roten Beerenfrüchten, leichter Anflug
von Veilchenduft und dezentem Gewürzton, dichte Fruchtfülle und
pikanter Nachhall, kräftig strukturiert mit vollem Körper,
ein herrlicher Rotwein der Toskana*

Apulien

Masseria Altemura

0,75 l 25,20

„Sasseo“, Primitivo IGT Puglia-Manduria

Masseria Altemura, Torre Santa Susanna | Salento - Brindisi

*Trocken, dunkel-rubinrot in der Farbe, angenehme Säure mit weichem
Tannin, intensiver und voller Duft, der an Pflaumen und Konfitüre aus
roten Früchten erinnert, mit zarten, würzigen Akzenten. Dieser Wein
besitzt einen elegant-kräftigen Körper, ist einhüllend, warm und weich
und entfaltet einen sehr reifen Fruchtgeschmack*

Sizilien

Amira

0,75 l 25,20

Nero d'Avola DOC

Feudo Principe de Butera, Butera -Caltanissetta | Sicilia

*Trocken, dunkles Kirschrot, weiche, harmonische Gerbsäure,
Typische Aromen von Schwarzkirsche, Pfeffer, Pflaume,
Cassis, vollmundiger, frischer, lebhafter Rotwein, elegant und
Fruchtbetont - einfach lecker. Nero d'Avola gilt als die
authentischste der sizilianischen roten Rebsorten*

Prickelndes & Schäumendes | aus der Flasche

Forst

Riesling Sekt trocken

0,75 l 35,80

Weingut Spindler-Lindenhof in Forst

Rheingau

Kloster Eberbach

0,75 l 32,50

Secco weiß, Riesling D.Q.

Hess. Staatsweingüter Kloster Eberbach | Dom. Steinberg

Trocken, helles Strohgelb, feine dezente Perlage. Die Nase erfreut sich an einer frischen Aromatik nach Zitrusfrüchten und Kernobst, insbesondere Äpfel und Zitrone. Der Gaumen wird bei diesem deutschen Perlwein von einer süß gereiften Apfelfrucht mit Noten nach gekochten Steinobst verwöhnt. Dieser Secco überzeugt mit seiner frischen, lebendigen und unbeschwerten Persönlichkeit

Italien

Piemont

Castello del Poggio

0,75 l 28,00

Moscato d'Asti DOCG, Castello del Poggio, Portacomaro | Asti

Fruchtig, strohgelbe Farbe, feine, filigrane Säure,

Vielschichtiges Aromenspiel von Grapefruit, Honig, Rose, weißen Blüten und etwas Muskat, eine typisch piemontesische Spezialität - frisch, fruchtig und eine feine Süße charakterisieren diesen feinfruchtigen Perlwein

Fríaul

Ca' Bolani

0,75 l 36,00

Prosecco Spumante Brut , Glera DOCG

Tenuta Ca' Bolani, Cervignano del Friuli (UD)

Brut, helles Strohgelb, lebhaftes, feine Perlage und üppiges Mousseux, von Fruchtnoten verziertes, elegantes, feines Bouquet, am Gaumen angenehm fruchtig, mit Aromen von Glyzinienblüten und leichter Mandelnote, frischer, aromatischer Abgang, derzeit einer der international höchstbewerteten Winzer-Proseccos

Frankreich | Champagne

De Saint Gall

0,75 l 104,00

Brut Blanc de Blancs - Premier Cru, 100 % Chardonnay

Brut, goldgelbe Farbe mit grünen Reflexen, lebhaftes, filigrane

Perlage, in der Nase feine Noten von weißen Blüten, am Gaumen

lebendig, gradlinig mit Kraft und Fülle, gut eingebundenen Noten

von Brioche und langem, intensiven elegantem Abgang,

18 Monate auf der Hefe gereift

Digestife

Grappa Nonino Tradizione

2 cl 3,90

Grappa Sarpe Barrique, Jacopo

2 cl 5,10

Ramazzotti

2 cl 3,60

Baileys²

2 cl 2,50

Spirituosen

Prinz -Edelbrände aus dem Vorarlberg- 2 cl 4,60

Alte Williams-Christ-Birne | Alte Marille

Alte Zwetschge | Alter Bodenseeapfel | Alte Haselnuß

Alte Wald-Himbeere

Nusbaumer -Edelbrände aus Frankreich- 2 cl 4,20

Framboise | Kirsch | Vieille Prune | Williams

Vallendar -„Das Original“ 2 cl 4,70

Deutschlands Destillateur Nr. 1-

Haselnuß | Roter Weinbergpfirsichbrand

Whiskeys

Chivas Regal Blended Scotch 12 Jahre 4 cl 5,20

Glenmorangie 10 Jahre 4 cl 6,80

*Highland Single Malt, Fruchtaromen von Mandarinen,
Zitronen, Apfel, Birnen & Pfirsichen*

Jack Daniel's Gentleman Jack 4 cl 5,60

Hibiki Japanese Harmony 4 cl 14,60

Cognac | Calvados

Cognac Hennessy V.S.O.P. 2 cl 7,90

Cognac Otard XO Gold 2 cl 16,50

Calvados Père Magliore Fine 2 cl 5,10

Warme Getränke

| | |
|--|------|
| <i>Tasse Kaffee</i> | 2,40 |
| <i>Cappuccino</i> | 2,90 |
| <i>Latte Macchiato</i> | 3,50 |
| <i>Espresso</i> | 2,30 |
| <i>Doppelter Espresso</i> | 3,80 |
| <i>Doppelter Espresso Macchiato</i> | 4,10 |
| <i>Eisles Tee</i> | 3,10 |
| <i>Darjeeling Minze Grüner Tee Rooibos Früchte</i> | |
| <i>Heiße Schokolade</i> | 3,60 |

Zusatzstoffe: ¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵geschwefelt (enthält Sulfite), ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³gewächst,

¹⁴erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)

Hinweis Allergene: ¹⁵Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹⁶Krebstiere und Krebserzeugnisse, ¹⁷Eier und -erzeugnisse, ¹⁸Fisch und -erzeugnisse, ¹⁹Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, ²⁰Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ²¹Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), ²²Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia-, und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, ²³Sellerie und -erzeugnisse, ²⁴Senf und -erzeugnisse, ²⁵Sesam und -erzeugnisse, ²⁶Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO₂, ²⁷Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ²⁸Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.