

## Getränke

### Aperitif

Gratien & Meyer Crémant de Loire Brut	0.1 l	7,90 €	0,75 l	36 €
Gratien & Meyer Crémant Brut rosé	0,1 l	8,90 €	0,75 l	39 €

Pommery Brut Royal Champagne			0,20 l	32 €
Alfred Gratien Brut Classique Champagne			0,75 l	69 €
Alfred Gratien Brut Rosé Champagne			0,75 l	79 €
Ruinart Rose Rosé Champagne			0,75 l	139 €

Hugo <sup>(4)</sup>	0,2 l	8,90 €		
Aperol Spritz	0,2 l	8,90 €		
Lillet Wild Berry	0,2 l	8,90 €		
Pampelle Spritz	0,2 l	8,90 €		
Sherry medium dry	5cl	4,50 €		
Portwein weiß oder rot	5cl	5,90 €		
Martini Bianco extra dry	5cl	5,50 €		
Noilly Prat Original Dry	5cl	5,50 €		
Campari O-Saft		6,50 €		
Negroni		8,50 €		

### Alkoholfrei

Sanbitter	0,098 l	2,90 €		
Crodino	0,098 l	2,90 €		

## Cocktails & Longdrinks

<b>Moscow Mule</b>	<b>10,90 €</b>
Wodka-Limette-Ginger	
<b>Hamburg Mule</b>	<b>10,90 €</b>
Wodka-Kümmel-Limette-Ginger	
<b>Basil Smash</b>	<b>10,90 €</b>
Gin-frisches Basilikum-Limette	
<b>Sex on the Beach</b>	<b>11,90 €</b>
Wodka-Pfirsichlikör-Apricot Brandy-Orangensaft-Cranberry	
<b>Caipirinha</b>	<b>10,90 €</b>
Cachaça-Limette-Rohzucker	
<b>Mojito</b>	<b>10,90 €</b>
Havana-Limette-Rohzucker-Soda-Minze	
<b>Strawberry Mojito</b>	<b>10,90 €</b>
Erbeeren-Havana-Limette-Soda-Minze	
<b>Pina Colada</b>	<b>10,90 €</b>
Rum-Ananas-Cocos-Sahne	
<b>Swimming Pool</b>	<b>10,90 €</b>
Wodka-Blue Curacao-Ananas-Cocos-Sahne	
<b>Espresso Martini</b>	<b>10,90 €</b>
Wodka-Kaffeelikör-Espresso	
<b>Martini Cocktail</b>	<b>10,90 €</b>
<b>Belsazar Rosé &amp; Tonic</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Tanqueray Flor de Sevilla Gin &amp; Tonic</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Tanqueray Blackcurrant Royale Gin &amp; Tonic</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Tanqueray London Dry Gin &amp; Tonic</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Cuba Libre</b>	<b>7,50 €</b>

## Alkoholfreie Cocktails

<b>Jamaika Fruits</b>	<b>8,90 €</b>
Orange – Ananas – Maracuja – Zitrone – Granadine	
<b>Frisch Russian</b>	<b>8,90 €</b>
Himbeeren – Limette – Wilde Beere - Basilikum	
<b>Ipanema</b>	<b>8,90 €</b>

## Bier

### Vom Fass

<b>Lübzer<sup>(A)</sup></b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,50 €</b>	<b>0,5 l 5,50 €</b>
<b>Alsterwasser <sup>(A,3)</sup></b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,50 €</b>	<b>0,5 l 5,50 €</b>
<b>Carlsberg <sup>(A)</sup></b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,50 €</b>	
<b>Budweiser <sup>(A)</sup></b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,50 €</b>	
<b>Erdinger Weißbier <sup>(A)</sup></b>	<b>0,5 l</b>	<b>5,50 €</b>	
<b>Erdinger Alkoholfrei <sup>(A)</sup></b>	<b>0,5 l</b>	<b>5,20 €</b>	
<b>Budweiser Alkoholfrei <sup>(A)</sup></b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,50 €</b>	
<b>Cider Somersby</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,50 €</b>	

### Alkoholfrei

<b>San Pellegrino</b>	<b>0,25 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>San Pellegrino</b>	<b>0,75 l</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Acqua Panna</b>	<b>0,25 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Panna</b>	<b>0,75 l</b>	<b>6,90 €</b>
<b>San Pellegrino Bio Aranciata Orange</b>	<b>0,275 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>San Pellegrino Bio Limonade</b>	<b>0,275 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Fritz Kola</b>	<b>0,2 l (2,8)</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Fritz Kola Zuckerfrei</b>	<b>0,2 l (2,4,8)</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Fritz Spezi</b>	<b>0,2 l (2,3,8)</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Thomas Henry Tonic Water</b>	<b>0,2 l (7)</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Thomas Henry Bitter Lemon</b>	<b>0,2 l (7)</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Thomas Henry Ginger Ale</b>	<b>0,2 l (7)</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Red Bull</b>	<b>0,250 l</b>	<b>3,90 €</b>

**Säfte / Nektare 0,2 3,50 €**

**Apfel**

**Orange**

**Lütts Bio Direktsaftschorle 0,3 l 3,90 €**

**Apfel**

**Johannisbeere**

**Rhabarber**

## Heißgetränke

Cafe Crema (8)	3,00 €
Espresso (8)	2,80 €
Capuccino (G,8)	3,50
Espresso Macchiato G,(8)	3,00 €
Doppelter Espresso (8)	4,20 €
Latte Macchiato (G,8)	3,50 €
Milchkaffee (G,8)	3,50 €
Flavour	1,50 €
Karamell, Vanille, Mandel	
Tee	2,80 €
Earl grey / Darjeeling / Grüner Tee / Kamille / Pfefferminz	
Heiße Schokolade	3,50 €

Spiritose	2Cl	4Cl
Averna		4,90 €
Ramazotti		4,90 €
Amaro del Capo		5,90 €
Fernet Branca	3,90 €	4,90 €
Fernet Menta	3,90 €	4,90 €
Jägermeister	3,90 €	4,90 €
Helbing Kümmel	3,50 €	
Aquavite Jubiläum, Linie	3,90 €	
Wodka	3,50 €	6,50 €
Gin Sul	4,50 €	8,00 €
Gin Mare	4,50 €	8,00 €
Jack Daniels	4,50 €	8,00 €
John Jameson	4,50 €	8,00 €
Glen Moray 12 Jahre	4,50 €	8,00 €
Carlos Brandy de Jerez Solera	3,50 €	6,50 €
Grand Reserva		
Hine H by Hine Conac VSOP	3,50 €	6,50 €
Rum Zacapa 23	6,50 €	11,50 €
Grappa Nonino Riserva	3,50 €	6,50 €
Obstbrand	4,50 €	8,00 €

Himbeere, Haselnus,

Marille, Williams Birne

Weinkarte

Weißwein

	0,2l	0,75l
<b>Grauburgunder trocken Hillview Stefan Winter / Rheinhessen</b>	7,50 €	25,50 €
Elegant im Mund, gelbe Früchte, lang im Nachhall		
<b>Weißburgunder trocken Stefan B. Röss KG / Rheinhessen</b>	7,50 €	26,50 €
Besticht durch seine leichte, fruchtbetonte Art und frische eleganten Säure		
<b>Riesling by the Glas trocken Mosel Villa Hüsgen</b>	7,50 €	25,50 €
Sehr angenehmer Riesling, feine Frucht am Gaumen ,elegant und lang		
<b>Grüner Veltliner Landwein Bründlmeyer Kamptal Österreich</b>	7,50 €	25,50 €
Aromen von Birnen, sehr gute Balance verbunden mit feiner Würze		
<b>Sauvignon Blanc Dreisatz Kitzler Rheinhessen</b>	7,50 €	26,00 €
Üppige Noten von Stachelbeeren, saftig und angenehm am Gaumen		
<b>Grauburgunder, Uwe &amp; Florian Geisser / Pfalz</b>	8,50 €	32,00 €
<b>Weißburgunde,r Uwe &amp; Florian Geisser / Pfalz</b>	8,50 €	32,00 €
<b>Sauvignon Blanc, Uwe &amp; Florian Geisser / Pfalz</b>		32,00 €
<b>Chardonnay, Uwe &amp; Florian Geisser / Pfalz</b>		32,00 €
<b>Lugana, Ca dei Frati DOC Italien</b>		36,00 €
Elegant, duftig zart am Gaumen . Schöne Ballance mit langem Nachhall		
<b>Blanc de Noir QbA trocken Weingut Bäder Rheinhessen</b>		33,00 €
Weißgekelteter Spät- und Frühburgunder. Ein eleganter Genuss!		
<b>Chablis AOC Baron Patrick, Frankreich</b>		55,00 €
Wunderbarer Chardonnay mit mineralischen Noten, leichter Würze, schöner Schmelz		
<b>Sancerre Selection AC Domaine Chatellain, Loire, Frankreich</b>		49,00 €
Elegante,reichhaltige Nase, die an reife Zitrone und Grapenfruit erinnert.		
<b>Riesling Mehringer Alte Reben Ortswein Nik Weis, Mosel</b>		39,00 €
Wer sich bisher nicht an diese Rebsorte herantraute, sollte dies nun tun.		
Aromen von reifen Birnen und Honig, im Mund dann vollmundig und sehr angenehm.		
<b>Sauvignon Blanc Nautilus Marlborough Neuseeland</b>		38,00 €
Der Nautilus besitzt viel Schmelz im Mund, ist lang und sehr elegant		
Ein wahrer Genuss aus Neuseeland		

## Roséwein

	<b>0,2l</b>	<b>0,75l</b>
<b>Fleur de D'Artagnan Rosé Plaimont Südfrankreich</b>	<b>7,50 €</b>	<b>25,50€</b>

Intensive Aromen von Waldbeeren und leicht exotischen Noten, lebendig und ausgewogen

<b>Rose dei Frati, Ca die Frati ,Italien</b>		<b>36,00€</b>
--	--	---------------

Rebsorten: Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera

In der Nase zeigt er Noten von Weißdornblüten, grünem Apfel, weißer Mandel und Wildkirsche. Im Mund ist er schmackhaft, frisch, pikant und imstande, den Gaumen dank seiner lebhaften Säure und dem Duft von kleinen roten Früchten zu stimulieren

<b>Maison Saint AIX Rosé - Coteaux d'Aix en Provence</b>		<b>38,00€</b>
--	--	---------------

Lachsrosa Farbe eine fruchtige Frische, der Duft ist frisch und duftend, zart und doch jugendlich und bietet edle Noten von Wassermelone, Erdbeeren und Blumen.

## Rotwein

	<b>0,2l</b>	<b>0,75l</b>
<b>Sangiovese Caparzo – Toskana</b>	<b>7,50 €</b>	<b>26,00 €</b>

Strahlendem Rubinrot mit granatviolett schimmernden Reflexen. Noten von Pflaumen, Schwarzkirschen, Veilchen, Tabak und Lakritz

Ausbau für vier Monate im großen Holzfass

<b>Primitvo Fantini Abruzzen trocken DOC Italien</b>	<b>7,50 €</b>	<b>25,50 €</b>
--	---------------	----------------

Kräftige Aromen von roten Beeren, sehr angenehm mit fruchtigem Finale

<b>SUD Primitivo di Manduria Cantine San Marzano Italien</b>	<b>8,50 €</b>	<b>32,00 €</b>
--	---------------	----------------

Der Primitivo di Manduria SUD duftet intensiv nach reifen Kirschen, Waldfrüchten und Pflaumen, begleitet von Noten nach Vanille und Kakao. Am Gaumen körperreich, geschmeidig, mit langem fruchtigem Nachhall. Sechsmonatige Reife im Eichenfass.

<b>Tempranillo, Ramon Bilbao, Monte Llano DOC Rioja</b>	<b>7,50 €</b>	<b>25,50 €</b>
---	---------------	----------------

Sanft und zugleich aromatisch am Gaumen mit Noten von dunklen Beeren und leichten Kakao-Aromen

<b>Shiraz/Cabernet Koonunga Hill Penfolds Australien</b>	<b>8,50 €</b>	<b>33,00 €</b>
--	---------------	----------------

Der Klassiker aus Australien. Safitig, kraftvoll mit dichter dunkler Frucht und langem Nach

**El Vínculo Viña Alameda, La Mancha DO, Familia Fernández Rivera 32,00€**

Rebsorte: 100% Tempranillo

Aromen von Waldbeeren, Brombeeren, Orangenzeste und einer einladenden Barriquenote. Im Gaumen ein Ensemble von kleinen schwarzen Früchten, Holunderbeeren sowie Vanillestreusel

**Amarone Pietro dal Cero 2012, Ca dei Frati, Lombardei Italien 89,00 €**

Rebsorten: 65% Corvina, 15% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Croatina

Intensives und vielschichtiges rubinrot, der Wein entfaltet ein kräftiges Aromenspiel aus balsamischen Noten, mit Ansätzen von Sternanis, wilder Minze, Kaffee und Tabak, liebliche Sauerkirschen und Schokolade

**Ronchedone 2019, Ca dei Frati Lombardei Italien 49,00 €**

Rebsorten: Marzemino, Sangiovese, Cabernet

Der Wein versprüht den Duft von roten Früchten, wie Blaubeere und dunkler Kirsche. Dazu kommen Noten von Marmelade, Obstkompott und Balsamico. Am Gaumen ist der Ca dei Frati Ronchedone herzhaft und kraftvoll.

**Le Volte dell'Ornellaia, Toscana Italien 59,00 €**

Im Glas duftet er nach roten Früchten und Schokolade, dazu kommt ein leichter Hauch Gewürznoten und Mokka.

Le Volte verbindet einen großen Anteil Merlot und einen kleinen Anteil Cabernet Sauvignon mit der für die Toskana typischen Sangiovese

**Ripasso Valpolicella Superiore, Campagnola Italien 33,00 €**

Intensiv, rubinrot, mit frischem fruchtbetonten Bouquet. Am Gaumen Noten von Holunder, roten Beeren und Holz sowie die feine Ripasso-Süße. Eine Seltenheit in dieser attraktiven Preisklasse.

Fein, ausgewogen und saftig.

**Heritage 873 Minervois Gerard Bertrand Südfrankreich 32,00 €**

Aus dem Gebiet Minervois kommen die Reben dieses eleganten und komplexen Rotweins

Reben: Syrah und Carignan

**Cuvée „Wildwechsel“ Uwe & Florian Geisser Pfalz 32,00 €**

Eine feine Vermählung aus Acolon, Spätburgunder, Cabernet und Merlot, feine Kirsch, Brombeearomen und leichte Holznuancen.

Zusatzstoffe

1: Konservierungsstoff

2: Farbstoff

3: Antioxidationsmittel

4: Süßungsmittel

5: mit Phosphat

6: geschwefelt

7: chininhaltig

8: koffeinhaltig

9: mit Geschmacksverstärker



SURF`N TURF  
KITCHEN