





ELISENBRUNNEN  
RESTAURANT

# SPARGELKARTE

 **SPARGELCREMESUPPE VOM FRISCHEN HEINSBERGER STANGENSPIGEL** 8,00  
mit zarten Spargelstückchen und Bärlauchpesto verfeinert <sup>16 we, 22</sup>

 **VORWEG FÜR DEN KLEINEN HUNGER: FRÜHLINGSFRISCHER SPARGEL SALAT MIT FRISCHEN ERDBERREN** 14,50  
bunte Blattsalate mit weißem und grünem Spargel, Erdbeeren, gerösteten Cashewnüssen und Rucola – serviert mit knusprigem Stangenbrot <sup>23 ca</sup>


**UNSER KLASSIKER – SPARGELTOAST MIT FRISCHEM HEINSBERGER SPARGEL** 17,20  
mit saftigem Kochschinken, Sauce Hollandaise und herzhaftem Emmentalerkäse überbacken <sup>3, 16 we, 18, 22</sup>

 **SPARGEL TRADITIONELL – 1/2 PFUND FRISCHER HEINSBERGER SPARGEL** 21,50  
mit neuen, in Butter und Petersilie geschwenkten Kartoffeln – dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter <sup>18, 22, 27</sup>


**SCHINKEN & FRISCHER HEINSBERGER SPARGEL (200 GRAMM)** 27,90  
wahlweise mit rohem oder gekochtem Schinken – mit neuen, in Butter und Petersilie geschwenkten Kartoffeln, dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter <sup>3, 8, 18, 22, 27</sup>

**WIENER SCHNITZEL & FRISCHER HEINSBERGER SPARGEL (200 GRAMM)** 33,90  
kleines Wiener Schnitzel und Zitronenecke – mit neuen, in Butter und Petersilie geschwenkten Kartoffeln, dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter <sup>16 we, 18, 22, 27</sup>

**GRAVED LACHS & FRISCHER HEINSBERGER SPARGEL (200 GRAMM)** 30,90  
mit Graved Lachs - mit neuen, in Butter und Petersilie geschwenkten Kartoffeln, dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter <sup>1, 18, 19, 25, 27</sup>

 **FRISCHE ERDBEEREN – SÜSSER FRÜHLUNGSGENUSS** 8,20  
leicht marinierte Erdbeeren mit zartschmelzendem Vanilleeis <sup>18, 22</sup>



 = Vegetarisch  = Vegan

1 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat | 16 glutenhaltiges Getreide (Weizen = 16 we, Roggen = 16 ro, Gerste = 16 ge, Hafer = 16 ha) | 18 Eier | 19 Fisch | 22 Milch | 23 Schalenfrüchte (Mandeln = 23 ma, Haselnüsse = 23 ha, Walnüsse = 23 wa, Cashewnüsse = 23 ca, Pekannüsse = 23 pe, Paranüsse = 23 pa, Pistazien = 23 pi, Macadamia = 23 mn) | 25 Senf | 27 Schwefeldioxid und Sulfite |

Alle Preisangaben in Euro inkl. gesetzl. MwSt. Änderungen vorbehalten.

eb-aachen.de | restaurant elisenbrunnen





# ELISENBRUNNEN

RESTAURANT

## MITTAGSANGEBOT MO-FR 12-15 UHR

-  **FRISCHER EB FRÜHLUNGSALAT** 13,50  
Rucolasalat mit feinen Streifen von Apfel und Kohlrabi in leichtem Orangendressing, dazu geröstete Walnüsse und Cranberrys <sup>1, 23 wa</sup>
- 
-  **SALATLIEBE & KNÖDELKUNST** 14,50  
gebratene Kaspresknödel auf Feld- und Romanasalat mit Hausdressing, Radieschenscheiben, Kresse, geriebenem Bergkäse und Preiselbeeren <sup>16 we, 22</sup>
- 
-  **PASTA-BÄRLAUCH-GENUSS** 13,50  
Tagliatelle mit hausgemachtem Bärlauchpesto und gebratenen Kräuterseitlingen <sup>16 we</sup>
- 
- KROSSE KALBSLEBER „BALSAMICO-PFEFFER“** 17,60  
kross gebratene Streifen von der Kalbsleber in Balsamico-Pfeffersauce mit hausgemachtem Kartoffelpüree und kleinem Salatteller <sup>16 we, 22, 27</sup>
- 
- HERZHAFTER FLEISCHKÄSE-KLASSIKER** 13,50  
mit goldgelbem Spiegelei, knusprigen Röstkartoffeln und Petersilie <sup>22</sup>
- 
- HAUSGEMACHTES ERDBEERKOMPOTT** 5,90  
mit zartem Vanillequark <sup>22</sup>

## HIGHLIGHT

- STRAMME LOUISE** 16,50  
getoastetes Sauerteigbrot mit Bauernbutter, Frischkäse, Avocado, Graved Lachs, Tahini, Koriandergrün, zwei Rühreiern, Sriracha und geröstetem Sesam <sup>1, 3, 12, 16 we + ro, 18, 19, 22, 26</sup>

## DESSERT HIGHLIGHT

- MINI ÖCHER TIRAMISU & ESPRESSO** <sup>16 we, 22, 23</sup> 6,50

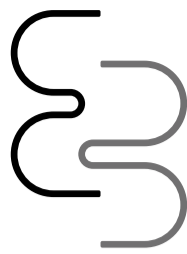
## GETRÄNKE HIGHLIGHT

- HAUSGEMACHTER LIMETTE-CRANBERRY EISTEE** 0,4 l 5,50
- 
- LIMONADE ZITRONE-ROSMARIN** 0,4 l 5,50
- 
- ICED STRAWBERRY MATCHA LATTE – MATCHA SHOT, MILCH, HAUSGEMACHTES ERDBEERPÜREE** 5,50  
Erfrischender Sommerdrink aus fruchtigem Erdbeerpüree, cremiger Milch und feinem Matcha-Grüntee, auf Eis geschichtet – fruchtig, cremig und mit einer sanft-herben Matcha-Note <sup>2, 22</sup>

VEGAN möglich mit Hafermilch

 = Vegetarisch  = Vegan

Zusatzstoffe und Allergene: 1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 12 mit Geschmacksverstärker | 16 glutenhaltiges Getreide (Weizen = 16 we, Roggen = 16 ro) | 18 Eier | 19 Fisch | 22 Milch | 23 Schalenfrüchte (Walnüsse = 23 wa) | 26 Sesamsamen | 27 Schwefeldioxid und Sulfite. **Alle Preisangaben in Euro inkl. gesetzl. MwSt. Änderungen vorbehalten.**



# ELISENBRUNNEN

restaurant elisenbrunnen

www.eb-aachen.de

## SPEISEN

### FÜR SALATLIEBHABER

<b>WÄHLEN SIE EIN DRESSING NACH IHREM GESCHMACK!</b> Balsamico-Dressing, Granatapfel-Dressing oder Haus-Dressing <sup>(25)</sup>	
<b>ELISENBRUNNEN SALAT</b>	13,50
Feine Blattsalate mit hausgemachtem Möhrensalat, Rucola, bunten Kirschtomaten, Salatgurke und frischen Kräutern <sup>(1, 3, 16we, 25)</sup>	
+ Knoblauch-Chili-Gambas <sup>(1, 3, 16we, 17, 25)</sup>	7,90
+ gegrillten Hähnchenbruststreifen <sup>(1, 3, 16we, 25)</sup>	6,50
+ vegangem Hirtenkäse, Datteln und Rauchmandeln	4,90
<b>FELDSALAT X ZIEGENKÄSE</b>	18,50
mit karamellisierten Ziegenkäsetalern, Feigensenf, frischen Beeren, bunten Melonenspalten und gerösteten Walnüssen <sup>(22, 23wa)</sup>	
<b>KLEINER BEILAGENSALAT</b>	7,20

#### VITELLO X KOPFSALAT

klassisch mit gebackenen Kapern, confierten Kirschtomaten und frischem Baguette <sup>(16we, 18, 19, 25)</sup>

Klein (für Vorweg) 11,90  
Groß (zum Hauptgang) 19,80

#### ROMANASALAT MIT CAESAR DRESSING

mit Parmesan, Croûtons, frittierten Kapern und confierten Strauchtomaten <sup>(16we, 18, 19, 22, 25)</sup>

+ gegrillten Hähnchenbruststreifen 6,50  
+ Knoblauch-Chili-Gambas <sup>(17)</sup> 7,90

### FÜR SUPPENLÖFFLER

#### HÜHNERSUPPE

mit Hühnerfleisch, Buttergrießklößchen, Wurzelgemüse, geriebener Muskatnuss, Liebstöckel und Schnittlauchröllchen <sup>(16we, 18, 22, 24)</sup>

**SOERSER KARTOFFELSUPPE** 7,90  
mit Brotcroûtons, Speckstreifen und Schnittlauchröllchen <sup>(1, 16we, 22, 24)</sup>

**CURRY-KOKOS-SUPPE** 7,90  
mit Kokosjoghurt und gerösteten Mandelblättchen

### FÜR KARTOFFELGENIESSER

**KARTOFFEL-SPINAT-AUFLAUF** 15,50  
mit Hirtenkäse und gerösteten Pinienkernen <sup>(3, 16we, 22, 23, 24)</sup>

#### WÄHLEN SIE EIN DRESSING NACH IHREM GESCHMACK!

Balsamico-Dressing, Granatapfel-Dressing oder Haus-Dressing <sup>(25)</sup>

#### GEBACKENE OFENKARTOFFEL

... mit hausgemachtem Kräuterquark und Blattsalat mit confierten Strauchtomaten und Radieschenscheiben <sup>(22, 25)</sup> 11,90

... mit hausgemachtem Kräuterquark, Graved Lachs, frisch geriebenem Meerrettich und Blattsalat mit confierten Strauchtomaten und Radieschenscheiben <sup>(19, 22, 25)</sup> 18,90

... mit hausgemachtem Kräuterquark, gegrillten Hähnchenbruststreifen und Blattsalat mit confierten Strauchtomaten und Radieschenscheiben <sup>(22)</sup> 17,50

## JEDEN FREITAG

### BACKFISCH IM BIERTIEG

mit hausgemachter Remouladensauce und Kartoffel-Gurkensalat <sup>(12, 16we, 18, 19, 22, 25)</sup>

17,90

### FÜR DEN GROSSEN HUNGER MIT FLEISCH

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB – GROSS** 28,90  
mit marinierten Karotten, Zitrone, Sardellen-Kapernröllchen, Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren oder Pommes Frites mit Mayonnaise <sup>(12, 16we, 18, 19, 25)</sup>

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB – KLEIN** 22,90  
mit marinierten Karotten, Zitrone, Sardellen-Kapernröllchen, Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren oder Pommes Frites mit Mayonnaise <sup>(12, 16we, 18, 19, 25)</sup>

**PFÄNNCHEN ZÜRICHER KALBSRAHMGESCHNETZELTES** 24,50  
mit Champignons in Weißweinsahnesauce und Butterspätzle <sup>(16we, 18, 22, 27)</sup>

**KÄSE-SPINATKNÖDEL** 16,50  
Zwei Knödel gefüllt mit Bergkäse in Speck-Zwiebel-Schmelze mit frischer Petersilie, mariniertem Feldsalat, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen <sup>(16we, 18, 22, 25)</sup>

**SAFTIGES PUTENSTEAK – 200 GRAMM** 22,00  
mit Rosmarin-Süßkartoffelwedges, Butter-Blattspinat und Kräuterquark <sup>(16we, 22)</sup>

**HÄHNCHENGESCHNETZELTES IN PAPRIKARAHMSAUCE** 20,50  
mit gegrillten bunten Paprikastreifen und Erbsen-Kräuterreis <sup>(16we, 21, 22, 24)</sup>

**AACHENER SAUERBRATEN VOM RIND** 23,90  
mit Printensauce und gerösteten Mandelblättchen, Kartoffelklößen in Butterbröseln und Apfel-Rotkohlsalat <sup>(1, 2, 3, 9, 12, 16we, 22, 23, 24, 27)</sup>

**HIMMEL & ÄÄD** 17,50  
Gebackene Blutwurstscheiben mit Kartoffelpüree, Schmelzzwiebeln und karamellisierten Apfelspalten <sup>(3, 16we, 22, 24, 27)</sup>

**SECHS NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN** 16,40  
mit Majoran gebraten, frischem Meerrettich, auf hausgemachtem Kartoffelpüree, Jus und Sauerkraut <sup>(16we, 22, 24, 27)</sup>

**STEAK FRITES BÉARNAISE – 250 GRAMM** 38,00  
gereiftes argentinisches Rumpsteak mit Sauce Béarnaise, knusprigen Pommes frites und in Knoblauch gebratenen Champignons <sup>(18, 22, 24, 25)</sup>

### KINDER (BIS 10 JAHRE)

**PENNE** 7,50  
mit fruchtiger Tomatensauce <sup>(16we, 18)</sup>

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB** 12,50  
mit Pommes frites und Mayo oder Ketchup und Erbsengemüse <sup>(16we, 18)</sup>

**DREI FISCHSTÄBCHEN** 9,90  
mit Kartoffelpüree und Rahmspinat <sup>(16we, 18, 22)</sup>

**DREI KLEINE ROSTBRATWÜRSTCHEN** 9,50  
Kartoffelpüree und Bratensauce <sup>(22, 24)</sup>

**KINDEREIS MIT SCHOKOLINSEN** 3,50  
Schoko + Erdbeere <sup>(22)</sup>

**APFELSAFTSCHORLE** 0,1l 1,70

**APFELSAFTSCHORLE STILL** 0,1l 1,70

### FÜR DEN GROSSEN HUNGER OHNE FLEISCH

**ORIGINAL KÄSESPÄTZLE** 17,80  
mit hausgemachten Röstzwiebeln, Schnittlauchröllchen, Parmesanchips und gemischtem Salat <sup>(16we, 18, 22, 25)</sup>

**LIMONEN-RIGATONI MIT GAMBAS** 23,50  
mit geschälten Gambas, jungem Blattspinat und Kirschtomaten in einer fruchtigen Zitronensauce, dazu gehobelter Parmesan und Pesto <sup>(3, 16we, 17, 18, 22)</sup>

**GEBRATENER LACHS IN GEWÜRZKRUSTE** 29,90  
mit Butter-Blattspinat, Süßkartoffelwedges, confierten Strauchtomaten und Zitronenpesto <sup>(1, 3, 18, 19, 22, 24)</sup>

### PFLANZLICH, GRÜN, LECKER

**CURRY-KOKOS-SUPPE** 7,90  
mit Kokosjoghurt und gerösteten Mandelblättchen

**GRÜNE LASAGNE** 17,90  
mit Grillgemüse, Tomaten-Basilikumsauce, veganem Käse und Blattspinat <sup>(2, 3, 4)</sup>

**MAFALDINE PASTA – MEDITERRANE ART** 17,80  
mit Zucchini, Aubergine, Fenchel, Fenchelsamen und Knoblauch in Olivenöl gebraten, Tomatensauce mit frischem Basilikum, Rucola und gerösteten Pinienkernen <sup>(16we, 20, 23)</sup>

**GEBACKENE SÜSSKARTOFFELWEDGES** 16,90  
im Ofen geröstet auf Hummus mit Rucola, Avocado, Koriander, Tahin und geröstetem Sesam <sup>(1, 3, 26)</sup>

## DESSERTS

**KAISERSCHMARRN – GROSS** 15,50  
mit Pflaumen-Zimtröster und gerösteten Mandeln <sup>(2, 16we, 18, 22, 23, 27)</sup>

**KAISERSCHMARRN – KLEIN** 11,50  
mit Pflaumen-Zimtröster und gerösteten Mandeln <sup>(2, 16we, 18, 22, 23, 27)</sup>

**ÖCHER TIRAMISU** 9,80  
Besser als das Original <sup>(16we, 22, 23)</sup>

**KIRSCH-CRUMBLE** 12,20  
mit Vanilleis und Schlagsahne <sup>(16we, 20)</sup>

**DAME BLANCHE (IN DER TASSE SERVIERT)** 7,50  
2 Kugeln Vanilleis mit heißer Schokoladensauce, Sahne und Waffelcrunch <sup>(16we, 18, 20, 21, 22, 28)</sup>

**MINI ÖCHER TIRAMISU & ESPRESSO** <sup>(16we, 22, 23)</sup> 6,50

🍌 = VEGETARISCH 🌱 = VEGAN



ELISENBRUNNEN

Guten Appetit!


UNSER FRÜHSTÜCKSANGEBOT FINDEN SIE AUF DER FOLGENDEN SEITE →

## FRÜHSTÜCK

 <b>SÜSSES FRÜHSTÜCK</b>	5,90
Buttercroissant, hausgemachte Erdbeermarmelade, Bauernbutter <sup>(16 we, 22)</sup>	
 Oder wählen Sie die „Öcher Variante“ mit Aachener Pflümlí <sup>(1)</sup>	
<b>EB FRÜHSTÜCK</b>	13,90
gekochter Beinschinken, belgischer Brugge Käse, hausgemachter Kräuterquark, Gartenkresse, Kirschtomaten und Radieschen, gekochtes Ei, Bauernbutter und Brotkorb <sup>(1, 3, 16 we+ro, 18, 22)</sup>	
 <b>VEGETARISCHES FRÜHSTÜCK</b>	16,50
belgischer Brugge Käse, Camembert, Ziegenfrischkäse mit Walnüssen und Trauben, Rucola, Kirschtomaten, Avocado mit Tahini, Grillpaprika, Olivenöl, Bauernbutter und Brotkorb <sup>(16 we+ro, 22, 23, 26)</sup>	
 <b>VEGANES FRÜHSTÜCK</b>	16,50
Veganer Käse, Tomatentapenade, Trauben, Rucola, Kirschtomaten, Avocado mit Tahini, Grillpaprika & Olivenöl, Margarine und Brotkorb <sup>(16 we+ro, 23, 26)</sup>	
 <b>KOKOS X GRANOLA</b>	12,00
Kokosjoghurt mit Granola, Passionsfrucht, Melonenspalten, Banane, getrockneten Sauerkirschen, Chiasamen, Kokoschips und gerösteten Cashewkernen <sup>(3, 9, 23 ca)</sup>	
<b>STRAMMER MAX</b>	11,50
getoastetes Sauerteigbrot mit Bauernbutter, gekochtem Beinschinken, Rucola, zwei Spiegeleiern und confierten Tomaten <sup>(1, 3, 16 ro, 18, 23)</sup>	
 <b>STRAMMER MORITZ</b>	11,50
getoastetes Sauerteigbrot mit Bauernbutter, belgischer Brugge Käse, Rucola, zwei Spiegeleiern und confierten Tomaten <sup>(16 we+ro, 18, 22)</sup>	

<b>STRAMMER MAX UND MORITZ</b>	14,50
getoastetes Sauerteigbrot mit Bauernbutter, gekochtem Beinschinken, belgischem Brugge Käse, Rucola, zwei Spiegeleiern und confierten Tomaten <sup>(1, 3, 16 we+ro, 18, 22)</sup>	

<b>STRAMME LOUISE</b>	16,50
getoastetes Sauerteigbrot mit Bauernbutter, Frischkäse, Avocado, Graved Lachs, Tahini, Koriandergrün, zwei Rühreiern, Shriracha und geröstetem Sesam <sup>(1, 3, 12, 16 we+ro, 18, 19, 22, 26)</sup>	

 <b>VEGETARISCHE LOUISE</b>	13,20
getoastetes Sauerteigbrot mit Bauernbutter, Frischkäse, Avocado, Tahini, Koriandergrün, zwei Rühreiern, Shriracha und geröstetem Sesam <sup>(19, 22, 26)</sup>	

<b>KRABBEFRÜHSTÜCK</b>	16,50
Nordsee-Krabben und zwei Rühreier auf getoastetem Brioche mit Frischkäse, jungem Blattspinat, Schnittlauch und schwarzem Meersalz <sup>(16 we+ro, 17, 18, 22)</sup>	

 = VEGETARISCH  = VEGAN



FÜR ZWEI PERSONEN: <b>ETAGÉRE SCHICK-BELGIECK</b>	32,80
gekochter Beinschinken, Roastbeef und Remoulade, belgischer Brugge Käse, Gurke, Camembert, Tomaten, Mozzarella, Granola, Beeren, Smoothie, Kokosjoghurt, Radieschen, Rucola, Graved Lachs, Honig-Senf-Dip, Bauernbutter, Erdbeermarmelade, Brotkorb <sup>(1, 3, 16 we+ro+ha, 18, 19, 22, 23)</sup>	
+ 2 Spiegeleier <sup>(18)</sup>	4,50
+ 2 gekochte Eier <sup>(18)</sup>	4,50
+ Rührei für 2 Personen <sup>(18)</sup>	5,00

### WIR HOLEN DIE WELT NACH AACHEN ...

 <b>NORDAMERIKA</b>	11,90
vier Pancakes mit Himbeeren, Blaubeeren, Ahornsirup und Minze <sup>(16 we, 18, 22)</sup>	
 <b>ISRAEL</b>	14,90
Shakshuka – zwei Eier pochiert in würziger Tomaten-Paprikasauce, mit frischem Koriander und Simit <sup>(16 we, 18, 22)</sup>	
+ gebröseltem Ziegenkäse <sup>(22)</sup>	2,90
 <b>ISRAEL VEGAN</b>	11,50
Shakshuka – würzige Tomaten-Paprikasauce, mit frischem Koriander und Simit <sup>(16 we, 18, 22)</sup>	
 <b>BELGIEN</b>	5,20
warme Lütticher Waffel mit Puderzucker <sup>(16 we, 18, 22)</sup>	
 <b>SCHWEIZ</b>	9,80
Bircher Müsli, Soja-Joghurt, geriebener Apfel, Rosinen, getrocknete Maulbeeren, Blaubeeren, Bananenscheiben und Hafermilch <sup>(3, 9, 16 ha, 21, 22)</sup>	

Frühstück gibt es montags – samstags von 9 bis 13 Uhr und für Langschläfer sonntags von 9 bis 15 Uhr

## ERFRISCHUNG PUR

<b>COCA COLA</b> <sup>(1, 2, 3, 8, 11)</sup>	0,2 / 0,4 l	3,10   5,20
<b>COCA COLA ZERO</b> <sup>(1, 2, 3, 6, 8, 11)</sup>	0,2 / 0,4 l	3,10   5,20
<b>FANTA</b> <sup>(1, 2, 3)</sup>	0,2 / 0,4 l	3,10   5,20
<b>SPRITE</b> <sup>(1, 5, 6)</sup>	0,2 / 0,4 l	3,10   5,20
<b>BITTER LEMON</b> <sup>(1, 10)</sup> – Schweppes	0,2 l	3,30
<b>GINGER ALE</b> <sup>(2)</sup> – Schweppes	0,2 l	3,30
<b>THOMAS HENRY TONIC WATER</b>	0,2 l	3,60
<b>FEVER TREE MEDITERRANEAN</b>	0,2 l	3,60
<b>FEVER TREE INDIAN TONIC WATER</b>	0,2 l	3,60
<b>ACQUA PANNA – NATURELL</b>	0,25 / 0,75 l	3,40   7,60
<b>S.PELLEGRINO – FEINPERLIG</b>	0,25 / 0,75 l	3,40   7,60

HAUS  
GEMACHT

<b>EISTEE LIMETTE-CRANBERRY</b>	0,4 l	5,50
vom Aachener Teehaus Eulenspiegel		
<b>EISTEE MANGO-GRAPEFRUIT</b>	0,4 l	5,50
vom Aachener Teehaus Eulenspiegel		
<b>LIMONADE ZITRONE-ROSMARIN</b>	0,4 l	5,50
<b>LIMONADE MANGO-MARACUJA</b>	0,4 l	5,50

<b>FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT</b>	0,2 l	5,40
<b>ORANGENSAFT</b> – Granini	0,2 l	3,70
<b>JOHANNISBEERSAFT</b> – Granini	0,2 l	3,70
<b>RHABARBERSAFT</b> – Granini	0,2 l	3,70
<b>APFELSAFT</b> – Granini	0,2 l	3,70
<b>MARACUJASAFT</b> – Granini	0,2 l	3,70
<b>ANANASSAFT</b> <sup>(3)</sup> – Granini	0,2 l	3,70
<b>KIRSCHSAFT</b> – Granini	0,2 l	3,70

Alle Säfte auch als Schorlen erhältlich.	0,3 l	4,20
------------------------------------------	-------	------

## KAFFEE

Alle Kaffeespezialitäten auf Wunsch mit laktosefreier Milch oder Hafermilch erhältlich!

<b>KAFFEE</b> <sup>(11)</sup>	3,40
<b>MILCHKAFFEE</b> <sup>(11, 22)</sup>	4,20
<b>CAPPUCCINO</b> <sup>(11, 22)</sup>	3,90
<b>LATTE MACCHIATO</b> <sup>(11, 22)</sup>	4,40
<b>ESPRESSO</b> <sup>(11)</sup>	2,90
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b> <sup>(11)</sup>	4,90
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b> <sup>(11, 22)</sup>	3,50
<b>ESPRESSO CORTADO</b> <sup>(11, 22)</sup>	3,50
Espresso mit heißer Milch	

<b>FLAT WHITE</b> <sup>(11, 22)</sup>	5,40
doppelter Espresso mit Milchschaum	

<b>ICED VANILLA COFFEE</b> <sup>(11, 22)</sup>	5,50
mit Eiswürfeln, Hafermilch, Zimt und Vanille	

<b>AACHENER KAFFEE</b> <sup>(11, 22)</sup>	7,50
mit Printenlikör und Sahne	

<b>HEISSE SCHOKOLADE</b> <sup>(22)</sup>	3,90
------------------------------------------	------

<b>SAHNE</b> <sup>(22)</sup>	1,20
------------------------------	------

 = VEGETARISCH  = VEGAN

**LAVAZZA**  
TORINO, ITALIA, 1895

Unser Lavazza-Kaffee:  
Nachhaltigkeit und Kaffeequalität in jeder Tasse.

Sorgfältige Auswahl. Meisterhaftes Blending. Fairtrade.



## TEE

 <b>MATCHA LATTE</b>	4,90
aus grünem Tee und Hafermilch	
<b>CHAI LATTE</b> <sup>(11, 22)</sup>	4,70
Getränk aus Tee und Milch	

Unser Tee wird klassisch im Teesieb serviert. Unsere losen Teesorten kaufen wir im bekannten Aachener Teehaus Eulenspiegel ein.

<b>ENGLISH BREAKFAST</b>	4,10
<b>EARL GREY</b>	4,10
<b>WALDBEERTEE</b>	4,10
Früchtete	
<b>MORGENSCHEIN</b>	4,10
grüner Tee aromatisiert	
<b>CRÉME AIX-LA-CHAPELLE</b>	4,10
Rooibuschtee Sahne-Karamell	
<b>QUELLE DER GELASSENHEIT</b>	4,10
griechischer Bergtee	
<b>AACHENER PRINTENTEE</b>	4,10
schwarzer Tee mit Printengewürz	
<b>KAMILLO SUPREMO</b>	4,10
Kamille	

### FRISCHER TEE MIT FRISCHEN KRÄUTERN

<b>MIT FRISCHER MINZE</b>	4,80
<b>MIT FRISCHEM INGWER</b>	4,80
<b>MIT FRISCHEM INGWER, ROSMARIN UND MINZE</b>	4,80
<b>HEISSE ZITRONE</b>	3,20
<b>HONIG</b>	1,00

Unsere Kuchen und Torten kommen täglich frisch aus der Traditionsbackstube



Suchen Sie sich Ihr Lieblingsstück an unserer Kuchentheke aus!

## APERITIFS & SPRITZ

<b>HUGO</b> Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Soda <sup>(2,27)</sup>	8,90
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Prosecco, Orangenscheibe, Soda <sup>(2,10,14,27)</sup>	8,90
<b>LILLET BERRY</b> Lillet Blanc, frische Beeren, Schweppes Russian, Wild Berry <sup>(12,27)</sup>	8,90
<b>CANONITA SPRITZ</b> Canonita de Mallorca, Prosecco Rosé, Soda, Orangenscheiben <sup>(27)</sup>	8,90
<b>CAMPARI SPRITZ</b> Campari, Prosecco, Soda <sup>(2,10,27)</sup>	8,70

## COCKTAILS

<b>MOJITO</b> Bacardi White Rum, frische Limetten, frische Minze, Rohrzucker, Limejuice, Soda <sup>(4,14)</sup>	9,50
<b>CAIPIRINHA</b> Cachaca, frische Limetten, Rohrzucker, Limejuice <sup>(4,14)</sup>	9,50
<b>MOSCOW MULE</b> Vodka Grasóvka, Ingwer, Gurke, Limejuice, Ingwer Limonade <sup>(3,12)</sup>	9,50
<b>SOLERO</b> Vodka Grasóvka, Maracujasaft, Orangensaft, Vanillesirup, Sahne <sup>(3,12,22)</sup>	9,50

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<b>IPANEMA</b> Maracuja, frische Limetten, Rohrzucker, Limejuice, Ginger Ale <sup>(2,4,14)</sup>	8,40
<b>OCTOPUSSY</b> Ananas, Kirsche, Grenadine, Zitrone, frische Limetten <sup>(14)</sup>	8,40

## SCHAUMWEINE

<b>CHAMPAGNER TAITTINGER, BRUT RESERVE</b>	0,1 l	13,00
Frankreich, Champagne, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	0,75 l	85,00
	1,5 l	160,00
<b>CHAMPAGNER TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ BRUT</b>	0,75 l	95,00
Frankreich, Champagne, Chardonnay		
<b>COMTES DE CHAMPAGNE TAITTINGER, 2011</b>	0,75 l	230,00
Frankreich, Champagne, Chardonnay		
<b>SEKT CARTE BLANCHE, GELDERMANN</b>	0,75 l	26,00
Deutschland, Baden, Breisach am Rhein, Pinot Loire, Pinot Noir, Chardonnay		
<b>ARGEO PROSECCO SPUMANTE TREVISO BRUT, RUGGERI</b>	0,1 l	6,00
Italien, Treviso, Glera		

<b>VAUX TRÄUBLEIN, ALKOHOLFREI</b>	0,1 l	6,00
Deutschland, Rheingau, Schaumwein, Bio	0,7 l	28,00

Zusatzstoffe und Allergene: 1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Süßungsmittel Saccharin | 5 mit Süßungsmittel Cyclamat | 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | 7 mit Süßungsmittel Acesulfam | 8 mit Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig | 12 mit Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 genetisch verändert | 16 glutenhaltiges Getreide (Weizen = 16 we, Roggen = 16 ro, Gerste = 16 ge, Hafer = 16 ha) | 17 Krebstiere | 18 Eier | 19 Fisch | 20 (Erd-, Hasel-, Wal-) Nüsse | 21 Sojabohnen | 22 Milch | 23 Schalenfrüchte (Mandeln = 23 ma, Haselnüsse = 23 ha, Walnüsse = 23 wa, Cashewnüsse = 23 ca, Pekanüsse = 23 pe, Paranüsse = 23 pa, Pistazien = 23 pi, Macadamianüsse = 23 mn) | 24 Sellerie | 25 Senf | 26 Sesamsamen | 27 Sulfite | 28 Lupine | 29 Weichtiere | **Alle Preisangaben in Euro inkl. gesetzl. MwSt. und Bedienung. Änderungen vorbehalten.**

## WEISSWEINE / OFFEN

<b>SAUVIGNON BLANC</b> Deutschland, Nahe, Lorenz & Söhne	6,00
<b>SAUVIGNON BLANC</b> Neuseeland, Marlborough, Moroki Wine Company	6,70
<b>GRAUBURGUNDER</b> Deutschland, Rheinhessen, St. Antony	6,50
<b>RIESLING</b> Deutschland, Rheinhessen, St. Antony	6,90
<b>CHARDONNAY</b> Spanien, Somontano, Vinas del Vero	6,60
<b>GRAUBURGUNDER</b> Deutschland, Pfalz, Emil Bauer	6,70
<b>EINS-ZWEI-ZERO, JOSEF LEITZ, ALKOHOLFREI</b> Deutschland, Rheingau, Riesling	6,20

## WEISSWEINE

<b>WILTINGER, VAN VOLXEM</b> Deutschland, Mosel, Riesling	46,00
<b>SPIES, KURT ANGERER</b> Österreich, Kamptal, Grüner Veltliner (Barrique)	59,00
<b>LUGANA SIRMIOLO, CA MAIOL</b> Italien, Lombardei	38,00
<b>OKTAV, HEGER</b> Deutschland, Baden, Grauburgunder	41,00
<b>DREISSIGACKER</b> Deutschland, Rheinhessen, Riesling	37,00
<b>WOLKE, MARKUS BÜCHIN</b> Deutschland, Baden, Spätburgunder (Blanc de Noir)	32,00
<b>TORMARESCA</b> Italien, Apulien, Chardonnay	36,00
<b>RÉSERVE MOUTON CADET GRAVES BLANC, BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD</b> Frankreich, Bordeaux, Sémillon	58,00
<b>SAUVIGNON BLANC ORGANIC, MARQUÉS DE RISCAL</b> Spanien, Rueda, Sauvignon Blanc	38,00
<b>ESPORÃO, HERDADE DO ESPORÃO RESERVA BRANCO</b> Portugal, Alentejo, Antão Vaz, Arinto, Roupeiro (Barrique)	47,00
<b>LIMBURGSE-LANDWIJN, DOMEIN STEENBERG</b> Niederlande, Gulpen, Gewürztraminer	46,00
<b>RÉSERVE MOUTON CADET SAUTERNES, BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD</b> Frankreich, Bordeaux, Muscadelle, Edelsüß	0,375 l 41,00
<b>EINS-ZWEI-ZERO, JOSEF LEITZ, ALKOHOLFREI</b> Deutschland, Rheingau, Riesling	31,00

## ROSÉWEIN

<b>CALAFURIA ROSÉ 100 %</b> Italien, Apulien, Salento IGT, Tormaresca	0,7 l	31,00
--------------------------------------------------------------------------	-------	-------

Alle Weine enthalten Sulfite <sup>(27)</sup>.

Alle Flaschenweine 0,75 l  
Alle offenen Weine 0,15 l bzw. laut Kennzeichnung

## ROSÉWEINE / OFFEN

<b>GRENACHE, GRIS BLANC</b> Frankreich, Languedoc-Roussillon, Gerard Bertrand	6,90
<b>PINOT NOIR</b> Deutschland, Rheingau, Staatsweinkellerei Eberbach	6,40

## ROTWEINE / OFFEN

<b>PRIMITIVO</b> Italien, Apulien, Marchesi Antinori, Neprica	6,30
<b>CABERNET SAUVIGNON</b> Deutschland, Pfalz, Emil Bauer	6,50
<b>SHIRAZ</b> Südafrika, Skaapveld, MAN Family Wines	6,00
<b>MERLOT</b> Frankreich, Pays d'OC, Gerard Bertrand	6,70
<b>TEMPRANILLO, VEREMA JOVEN</b> Spanien, Rioja	6,30
<b>GRENACHE NOIR EDELSÜSS</b> Frankreich, Languedoc, Bila Haut Banyuls, M. Chapoutier	0,04 l 5,60

## ROTWEINE

<b>CHÂTEAU ANTHONIC, MOULIS EN MÉDOC CRU BOURGEOIS</b> Frankreich, Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Merlot	61,00
<b>BARISTA BLACK PINOTAGE</b> Südafrika, Western Cape, Pinotage	47,00
<b>URSPRUNG, MARKUS SCHNEIDER</b> Deutschland, Pfalz, Cuvée	38,00
<b>VILLA ANTINORI ROSSO, MARCHESI ANTINORI</b> Italien, Toskana, Sangiovese (Barrique)	51,00
<b>ALTOS IBÉRICOS, MIGUEL TORRES</b> Spanien, Rioja, Tempranillo	40,00
<b>TORRES PURGATORI, MIGUEL TORRES</b> Spanien, Costers del Segre, Garnacha, Syrah, Carinena	84,00
<b>CIGALUS ROUGE BIO, GERARD BERTRAND</b> Frankreich, Languedoc, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	75,00
<b>LÉGENDE R BORDEAUX ROUGE, BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD</b> Frankreich, Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	58,00
<b>CRIANZA RIOJA, BODEGAS MONTECILLO</b> Spanien, Rioja, Tempranillo	32,00
<b>MEISTERSTÜCK, EMIL BAUER</b> Deutschland, Pfalz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec	56,00
<b>RUPENERA, CANTINE SETTESOLI MANDRAROSSA</b> Italien, Sizilien, Merlot	31,00

restaurant elisenbrunnen

www.eb-aachen.de

# FEIERN BEI UNS

Ob Geburtstag, Jubiläum oder Firmenevent – wir bieten den idealen Rahmen für Ihre Feier. Genießen Sie frische Küche, aufmerksamen Service und stilvolles Ambiente während wir uns um alles Weitere kümmern.

Schreiben Sie uns unter [reservierung@eb-aachen.de](mailto:reservierung@eb-aachen.de) oder sprechen Sie uns einfach direkt an.

## CRAFT-BIERE

### BIERMANUFAKTUR – LANGGUTH

100% OHNE FILTER! 100% HANDARBEIT! 100% REGIONAL!

<b>ALE MANDARINA 5,0%</b>	0,33 l	7,00
Dieses unfiltrierte naturtrübe Blonde Ale hat eine schöne dunkle Bernstein-Optik. Fruchtiges Aroma, wie Mandarine, Orange, Toffee und Honig sind deutlich wahrnehmbar. Ein schöner Malzkörper mit deutlicher Toffeenote wird ergänzt durch die zarten Zitrusnoten des Hopfens.		
<b>IPA SIMCOE 5,8%</b>	0,33 l	7,00
India Pale Ale ist ein alter britischer Bierstil und wird von uns im Westcoast US-Stil interpretiert. Man vernimmt den Duft von reifer Ananas und Mango. Biskuits und Zitrusfrüchte liegen auf Zunge und Gaumen. Die leichte Süße bricht das Bittere.		
<b>ALSDORF EAST COAST IPA 6,2%</b>	0,33 l	7,00
Eingebraut im New England IPA Stil und doppelt hopfengestopft mit Citra und Mosaic. Der fruchtige Geruch erinnert an Pfirsich, Lychee, Grapefruit und Maracuja. Eine dezente Süße, die ein wenig an Honig erinnert.		

## FASSBIERE

<b>KROMBACHER PILS</b> <sup>(16)</sup>	0,2/0,4 l	2,90   5,50
<b>KROMBACHER KELLERBIER</b> naturtrüb <sup>(16)</sup>	0,33 l	4,10
<b>STARNBERGER WEIZEN</b> <sup>(16)</sup>	0,3/0,5 l	3,90   5,90
<b>STARNBERGER HELLES</b> <sup>(16)</sup>	0,3/0,5 l	3,90   5,90
<b>MÜHLEN KÖLSCH</b> <sup>(16)</sup>	0,2/0,3 l	2,90   4,30
<b>AACHENER LANDBIER 5,2%</b> <sup>(16)</sup>	0,3 l	4,40
Das Aachener Landbier ist ein naturtrübes, bernsteinfarbenes Bier. Es ist süffig und ausgewogen mit einer feinen Malznote, einer Hopfenwürze und einer dezenten Bittere.		

## FLASCHENBIERE

<b>LEFFE BLONDE</b> <sup>(16)</sup>	0,33 l	4,90
<b>LEFFE BRUIN</b> <sup>(16)</sup>	0,33 l	4,90
<b>KROMBACHER 0,0</b> <sup>(16)</sup>	0,33 l	4,00
<b>KROMBACHER RADLER 0,0</b> <sup>(16)</sup>	0,33 l	4,00
<b>KROMBACHER WEIZEN 0,0</b> <sup>(16)</sup>	0,5 l	5,80
<b>VITAMALZ</b> alkoholfreies Malzbier <sup>(16)</sup>	0,33 l	3,80

## OBSTBRÄNDE PRINZ

In besten Lagen zwischen Bodensee und Vorarlberger Berghängen gedeihen hocharomatische Früchte, die die Prinz-Feinbrennerei in regionalen Schnaps-Spezialitäten und Edelbränden verarbeiten.

<b>ALTE ZWETSCHGE 41%</b>	0,02 l	4,60
<b>ALTE KIRSCH 41%</b>	0,02 l	4,60
<b>ALTE MARILLE 41%</b>	0,02 l	4,60
<b>ALTE HASELNUSS 41%</b>	0,02 l	4,60

## OBSTBRÄNDE ZIEGLER

Seit 1865 Leidenschaft bei der Welt der Edeldestillate. Die Destillate verkörpern deutsche Handwerkskunst auf höchstem Niveau. Perfekt als Digestif.

<b>ZWETSCHGENBRAND 43%</b>	0,02 l	6,00
<b>SAUERKIRSCHBRAND 43%</b>	0,02 l	7,00
<b>WALDHIMBEERGEIST 43%</b>	0,02 l	7,00
<b>WILLIAMS BIRNE 43%</b>	0,02 l	6,00

## GIN TONICS

<b>CHARLES DRY 43% &amp; FEVER TREE INDIAN</b>	11,00
Aachener Gin, Süßholzwurzel, Kardamom, Limette	
<b>DAISY GIN 44% &amp; THOMAS HENRY</b>	11,00
Kölner Gin, exotisch fruchtig, Honig, Orangenblüte, Gänseblümchen, Muskatnussblüte, Goji-Beeren	
<b>HIRSCHBERG 47% &amp; FEVER TREE INDIAN</b>	11,00
Deutsche Manufaktur, kräftig nach Wachholder, Zitrone, Pfeffer, fruchtig-florale Note	
<b>BERLINER BRANDSTIFTER 43,3% &amp; FEVER TREE MEDITERRANEAN</b>	11,00
Harter Name, aber außergewöhnlich weicher Charakter, blumig und frisch	
<b>HENDRICKS 44% &amp; FEVER TREE MEDITERRANEAN</b>	11,00
Eine Infusion aus Rose und Gurke	
<b>HERMIT 43% &amp; FEVER TREE MEDITERRANEAN</b>	13,00
Zitruschalen, Wacholder- & Koriandersamen, Salzwasser aus dem Nationalpark Oosterschelde	
<b>MONKEY 47 – 47% &amp; THOMAS HENRY</b>	13,00
DER Deutsche Gin aus dem Schwarzwald, herbe Noten vereint mit Aromen von Beeren	
<b>GIN MARE 42,7% &amp; FEVER TREE MEDITERRANEAN</b>	13,00
Rosmarin, süßlich, wenig Wacholder, floraler und milder Geschmack	
<b>WINDSPIEL 47% &amp; FEVER TREE INDIAN</b>	13,00
Winterfrucht trifft Sommerkräuter, Mandarine mit Basilikum sowie Thymian	
<b>SIEGFRIED 41% &amp; FEVER TREE MEDITERRANEAN</b>	11,00
Die Frische von Lavendel trifft auf würzig-erdige Noten von Ingwer	
<b>TANQUERAY BLACKCURRANT ROYALE 41,3% &amp; FEVER TREE MEDITERRANEAN</b>	11,00
Fruchtig-florales Aroma, exotisch und geheimnisvoll mit schwarzer Johannisbeere und Vanille	
<b>TANQUERAY 47,3% &amp; THOMAS HENRY</b>	9,50
Die perfekte Ausgewogenheit von Wacholder, Koriander, Angelikawurzel und Süßholz	
<b>TANQUERAY FLOR DE SEVILLA 41,3% &amp; FEVER TREE INDIAN</b>	11,00
Fruchtig und mediterran mit kräftigem Bitterorangenaroma <sup>(2)</sup>	
<b>BOMBAY SAPPHIRE 40% &amp; FEVER TREE INDIAN</b>	9,50
Der saphirblaue Klassiker, pfeffriger Geschmack und Zitrusnote	
<b>BROCKMANS 40% &amp; FEVER TREE MEDITERRANEAN</b>	13,00
Extrem fruchtig und süß, die Aromen von Heidel- und Brombeeren breiten sich sofort im Mund aus	

## ALKOHOLFREIE GIN TONICS

<b>SEEDLIP GROVE 42 &amp; FEVER TREE MEDITERRANEAN</b>	10,50
Mandarinen, Zitronen, Ingwer, Zitronengras, Blutorangen	
<b>SEEDLIP SPICE 94 &amp; FEVER TREE MEDITERRANEAN</b>	10,50
Piment, Kardamom, Nelken, Lebkuchen, Pfeffernüsse, Zitrusnoten	
<b>SEEDLIP GARDEN 108 &amp; FEVER TREE MEDITERRANEAN</b>	10,50
Minze, Thymian, Rosmarin	

**Unsere Tonic Water zum Gin:**  
Fever Tree Mediterranean <sup>(2)</sup>, Fever Tree Indian <sup>(2)</sup>,  
Thomas Henry Tonic Water <sup>(2,10)</sup>

Alle Tonics enthalten Chinin (10).

## BITTER & LIKÖRE & SPIRITUOSEN

<b>AACHENER DOMLIKÖR 32%</b>	0,04 l	5,40
Eine zarte Kräutermischung von zwölf verschiedenen Sommerkräutern geben dem Öcher Domlikör eine fruchtige Note. <sup>(2,9,27)</sup>		
<b>PRINTENLIKÖR</b> von Lambertz	0,04 l	5,50
<b>JÄGERMEISTER 35%</b> <sup>(9,27)</sup>	0,02 l	4,40
<b>RAMAZOTTI 30%</b>	0,02 l	4,40
<b>AVERNA</b>	0,02 l	4,40
<b>AMARO MONTENEGRO</b> <sup>(27)</sup>	0,02 l	4,40
<b>MARTINI BIANCO</b> <sup>(27)</sup>	0,05 l	5,50
<b>FERNET BRANCA</b>	0,02 l	4,40
<b>SAMBUCCA 38%</b> <sup>(27)</sup>	0,02 l	4,40
<b>ASBACH URALT</b>	0,02 l	4,40
<b>OOUZO</b>	0,02 l	4,40
<b>DOPPELKORN</b>	0,02 l	4,40
<b>VODKA GRASÓVKA</b>	0,02 l	4,40
<b>LINE AQUAVIT</b>	0,02 l	4,40
<b>BAILEYS 17%</b> <sup>(2,11,22)</sup>	0,04 l	4,40
<b>RÉMY MARTIN</b> <sup>(2)</sup>	0,02 l	4,40
<b>RUBY PORT</b> <sup>(27)</sup>	0,04 l	5,50
<b>EMILIO LUSTAU SHERRY</b> <sup>(27)</sup>	0,04 l	5,50

## WHISKY

<b>LAPHROAIG 10 YEARS OLD 40%</b>	0,04 l	8,50
Bei der Herstellung des goldfarbenen Laphroaig wird gemälzte Gerste über einem Torffeuer getrocknet. Der Rauch dieses Torfs verleiht Laphroaig sein besonders ausgeprägtes Aroma. <sup>(2)</sup>		
<b>AUCHENTOSHAN 12 JAHRE 40%</b>	0,04 l	7,50
Dieser dreifach destillierte Whisky bringt ein Aroma von Mandeln, Getreidenoten und Limetten mit sich. Er schmeckt süß nach Karamell und Toffee sowie einem Hauch getrockneter Orange und Grapefruit. <sup>(2,169e)</sup>		
<b>BALVENIE CARRIBEAN CASK 14 JAHRE 43%</b>	0,04 l	14,50
Schottischer Whisky trifft auf karibische Lebensfreude. Ausgeprägtes Rum-Aroma durch seine Lagerung im Rum-Fass. Der fruchtige Charakter wird abgerundet mit Vanille und süßer Eiche. <sup>(2,169e)</sup>		

## RUM

<b>DON PAPA 40%</b>	0,04 l	6,50
Ein Rum von den Philippinen, der einen starken süßlichen Wiedererkennungswert hat. Er offenbart ein eindeutiges Vanille-Aroma. <sup>(2)</sup>		
<b>PLANTATION RUM BARBADOS XO 20<sup>TH</sup> ANNIVERSARY RUM 40%</b>	0,04 l	8,00
Der kupferfarbenen bis mahagonifarbenen schimmernde Rum schmeckt fruchtig und weich. Im Aroma mit Vanille, Bananen und einem Hauch von Kokosnuss. <sup>(2)</sup>		
<b>RON ZACAPA 23 AÑOS 40%</b>	0,04 l	9,50
Der prämierte Premium-Rum aus Guatemala besticht durch sein facettenreiches Aroma mit Noten von Holz, Süße und Frucht. <sup>(2)</sup>		

## GRAPPA NONINO

Die Familie Nonino steht für außergewöhnliche Destillierkunst, höchste Qualität, Innovation und Tradition.

<b>NONINO CHARDONNAY 41%</b> <sup>(27)</sup>	0,02 l	5,20
<b>GRAPPA NONINO IL PROSECCO BARRIQUE 41%</b> <sup>(27)</sup>	0,02 l	5,20
<b>AMARO NONINO QUINTESSENTIA DI ERBE 35%</b> <sup>(27)</sup>	0,02 l	5,20
<b>GRAPPA NONINO IL MERLOT 41%</b> <sup>(27)</sup>	0,02 l	5,20
<b>GRAPPA NONINO RISERVA ANTICA CUVÉE 43%</b> <sup>(27)</sup>	0,02 l	7,20