




ELISENBRUNNEN RESTAURANT


SAISONALE GENÜSSE IM MAI

-  **SPARGELCREMESÜPPCHEN** 7,50
mit Spargel­einlage und Bärlauchpesto ⁽²²⁾

Vorweg für den kleinen Hunger:

-  **BUNTER SPARGELSALAT MIT FRISCHEN ERDBEEREN** 12,40
mit weißem und grünem Spargel,
gerösteten Cashewnüssen und Rucola ^(23ca,25)

- SPARGELTOAST – UNSER KLASSIKER** 16,40
mit saftigem Kochschinken,
herzhaftem Emmentaler Käse und
Sauce Hollandaise überbacken ^(3, 16 we, 18, 22)

-  **SPARGEL TRADITIONELL – HEINSBERGER SPARGEL**
... mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise 19,50
und neuen Kartoffeln ^(18, 22)
... mit Auswahl von rohem und gekochtem Schinken ^(3, 8) + 7,50
... mit kleinem Wiener Schnitzel ^(16 we, 18, 22) + 12,50
... mit Graved Lachs ^(1, 19, 25) + 9,50

- TAGLIATELLE x RINDERSTEAKSTREIFEN**
mit Bärlauchpesto, fein geschnittenen Kaiserschoten,
Kirschtomaten und Parmesanflocken ^(16 we, 18, 22) 19,50

- FRISCHE ERDBEEREN**
mit Bourbon-Vanilleeis und geschlagener Sahne ⁽²²⁾ 8,50

DRINKS


- ICED STRAWBERRY MATCHA LATTE** 5,40
mit Matcha, Milch und Erdbeerpüree ⁽²²⁾

- MAI SPRITZ** 8,00
Aperol, Prosecco, Grapefruitsaft und Rosmarin ⁽²⁾

- BITTER SECCO ON ICE** 7,50
Ruggeri Prosecco mit Bitterlemon und Zitrone ^(1, 10)



 = VEGETARISCH

 = VEGAN

SONNTAGS-BRUNCH

Die nächsten Termine:

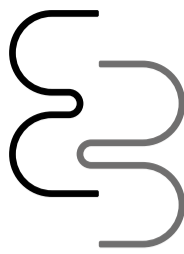
4. MAI | 1. JUNI | 6. JULI

9 – 13 UHR

Reservieren
Sie hier:



qrco.de/be53Az



ELISENBRUNNEN

restaurant elisenbrunnen

www.eb-aachen.de

SPEISEN

FÜR SALATLIEBHABER

WÄHLEN SIE EIN DRESSING NACH IHREM GESCHMACK! Balsamico-Dressing, Granatapfel-Dressing oder Haus-Dressing ⁽²⁵⁾	
FEINE BLATTSALATE MIT GEBRATENEN PILZEN mit confiierten Strauchtomaten, Radieschenscheiben, frischen Kräutern und Aioli ^(1, 3, 16 we, 25)	13,90
+ gegrillten Hähnchenbruststreifen	5,50
+ gebratenen Gambas ⁽¹⁷⁾	7,00
SPINATSALAT X ZIEGENKÄSE mit karamellisierten Ziegenkäsetatern und Apfelspalten, Rote-Bete-Salat und gerösteten Walnüssen ^(16 we, 22, 23, 25)	17,20
KLEINER BEILAGENSALAT	6,00
ROMANASALAT MIT CAESAR DRESSING Parmesan, Croûtons, frittierten Kapern und confiierten Strauchtomaten ^(16 we, 18, 19, 22, 25)	14,00
+ gegrillten Hähnchenbruststreifen	5,50
+ gebratenen Gambas ⁽¹⁷⁾	7,00

FÜR SUPPENLÖFFLER

HÜHNERSUPPE mit Hühnerfleisch, Buttergrießklößchen, Wurzelgemüse, geriebener Muskatnuss, Liebstöckel und Schnittlauchröllchen ^(16 we, 18, 22, 24)	7,50
SOERSER KARTOFFELSUPPE mit Broccroûtons, Speckstreifen und Schnittlauchröllchen ^(1, 16 we, 22, 24)	7,50
CURRY-KOKOS-SUPPE mit Kokosjoghurt und gerösteten Mandelblättchen	7,50

FÜR KARTOFFELGENIESSER

KARTOFFEL-SPINAT-AUFLAUF mit Hirtenkäse und gerösteten Pinienkernen ^(3, 16 we, 22, 23, 24)	14,80
---	-------

WÄHLEN SIE EIN DRESSING NACH IHREM GESCHMACK!
Balsamico-Dressing, Granatapfel-Dressing oder Haus-Dressing ⁽²⁵⁾

GEBACKENE OFENKARTOFFEL

... mit hausgemachtem Kräuterquark und Blattsalat ^(22, 25)	11,00
... mit hausgemachtem Kräuterquark, Graved Lachs, frisch geriebenem Meerrettich und Blattsalat ^(19, 22, 25)	17,80
... mit hausgemachtem Kräuterquark, gegrillten Hähnchenbruststreifen und Blattsalat ⁽²²⁾	16,50

JEDEN FREITAG

BACKFISCH IM BIERTEIG

mit hausgemachter Remouladensauce und Kartoffel-Gurkensalat ^(12, 16 we, 18, 19, 22, 25)
16,80

FÜR DEN GROSSEN HUNGER MIT FLEISCH

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB – GROSS mit marinierten Karotten, Zitrone, Sardellen-Kapernröllchen, Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren oder Pommes Frites mit Mayonnaise ^(12, 16 we, 18, 19, 25)	27,90
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB – KLEIN mit marinierten Karotten, Zitrone, Sardellen-Kapernröllchen, Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren oder Pommes Frites mit Mayonnaise ^(12, 16 we, 18, 19, 25)	22,00
PFÄNNCHEN ZÜRICHER KALBSRAHMGESCHNETZELTES mit Champignons in Weißweinsahnesauce und Butterspätzle ^(16 we, 18, 22, 27)	23,50
GESCHMORTE RINDERROULADE mit viel Sauce, Kartoffelpüree, Apfel-Rotkohl ^(1, 3, 8, 16 we, 22, 24, 25, 27)	23,80
HÄHNCHENGESCHNETZELTES IN PAPRIKARAHMSAUCE mit gegrillten bunten Paprikastreifen und Erbsen-Kräuterreis ^(16 we, 21, 22, 24)	19,20
AACHENER SAUERBRATEN VOM RIND mit Printensauce und gerösteten Mandelblättchen, Kartoffelklößen in Butterbröseln und Apfel-Rotkohl ^(1, 2, 3, 9, 12, 16 we, 22, 23, 24, 27)	22,90
HIMMEL & ÄÄD mit Kartoffelpüree, Schmelzzwiebeln und karamellisierten Apfelspalten ^(3, 16 we, 22, 24, 27)	16,20
SECHS NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN mit Majoran gebraten, frischem Meerrettich, auf hausgemachtem Kartoffelpüree, Jus und Sauerkraut ^(16 we, 22, 24, 27)	15,80
STEAK FRITES BÉARNAISE – 250 GRAMM gereiftes, argentinisches Rumpsteak mit Sauce béarnaise, knusprigen Pommes frites, geschmorten Kirschtomaten und Bohnencassoulette ^(18, 22, 24, 25)	36,00

KINDER (BIS 10 JAHREN)

PENNE mit fruchtiger Tomatensauce ^(16 we, 18)	7,50
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit geraspelttem Karottensalat und Pommes frites ^(16 we, 18)	11,50
DREI FISCHSTÄBCHEN mit Kartoffelpüree und Rahmspinat ^(16 we, 18, 22)	9,80
DREI KLEINE ROSTBRATWÜRSTCHEN Kartoffelpüree und Bratensauce ^(22, 24)	8,50
APFELSAFTSCHORLE 0,1l	1,60
APFELSAFTSCHORLE STILL 0,1l	1,60

FÜR DEN GROSSEN HUNGER OHNE FLEISCH

ORIGINAL KÄSESPÄTZLE mit Schmelzzwiebeln, Schnittlauchröllchen, Parmesanchips und gemischtem Salat ^(16 we, 18, 22, 25)	17,50
PENNE MIT GAMBAS Gambas ohne Schale mit jungen Zuckerschoten und Kirschtomaten, fruchtiger Tomatensauce mit einem guten Schuss Sahne, gehobeltem Parmesan und frischem Basilikum ^(3, 16 we, 17, 18, 22)	22,50
GEBRATENER LACHS IN GEWÜRZKRUSTE mit cremigem Butter-Blattspinat, Rosmarindrilllingen, confiierten Strauchtomaten und Salsa Verde ^(19, 22, 24)	28,50

PFLANZLICH, GRÜN, LECKER

CURRY-KOKOS-SUPPE mit Kokosjoghurt und gerösteten Mandelblättchen	7,50
GRÜNE LASAGNE mit Grillgemüse, Tomaten-Basilikumsauce, veganem Käse und Blattspinat ^(2, 3, 4)	17,20
LINGUINI – MEDITERRANE ART mit Zucchini, Aubergine, Fenchel, Fenchelsamen und Knoblauch in Olivenöl gebraten, Tomatensauce mit frischem Basilikum und gerösteten Pinienkernen ^(16 we, 20, 23)	16,80
MASALA KARTOFFELN Geröstete Kartoffeldrillinge mit Chat Masala gewürzt, roten Zwiebeln, veganem Joghurt mit Tamarinden-Dressing und Korianderchutney, Schwarzkümmel, Koriandersamen und kleinem Salatbouquet ^(21, 27)	16,20

DESSERTS

KAISERSCHMARRN – GROSS mit Pflaumen-Zimtröster und gerösteten Mandeln ^(2, 16 we, 18, 22, 23, 27)	13,50
KAISERSCHMARRN – KLEIN mit Pflaumen-Zimtröster und gerösteten Mandeln ^(2, 16 we, 18, 22, 23, 27)	9,00
ÖCHER TIRAMISU Besser als das Original! ^(16 we, 22, 23)	9,50
APFEL-VANILLE-CRUMBLE mit Vanilleeis und Schlagsahne ^(16 we, 20, 22)	11,20
PANNA COTTA mit Himbeersauce und Brombeeren ⁽²²⁾	8,50
MINI ÖCHER TIRAMISU & ESPRESSO ^(16 we, 22, 23)	5,90

🍌 = VEGETARISCH 🌱 = VEGAN

SONNTAGS BRUNCH



Jeden ersten Sonntag im Monat: Die perfekte Fusion von Frühstück und Mittagessen. Lassen Sie sich von unseren süßen und herzhaften Köstlichkeiten verwöhnen!

← Alle Infos auf einen Blick

UNSER FRÜHSTÜCKSANGEBOT FINDEN SIE AUF DER FOLGENDEN SEITE →

FRÜHSTÜCK

	SÜSSES FRÜHSTÜCK	5,90
	Buttercroissant, hausgemachte Erdbeermarmelade, Bauernbutter ^(16 we, 22)	
	Oder wählen Sie die „Öcher Variante“ mit Aachener Pflümlí ⁽¹⁾	
	EB FRÜHSTÜCK	13,20
	gekochter Beinschinken, belgischer Brugge Käse, hausgemachter Kräuterquark, Gartenkresse, Kirschtomaten und Radieschen, gekochtes Ei, Bauernbutter und Brotkorb ^(1, 3, 16 we+ro, 18, 22)	
	VEGETARISCHES FRÜHSTÜCK	15,70
	belgischer Brugge Käse, Camembert, Ziegenfrischkäse mit Walnüssen und Trauben, Rucola, Kirschtomaten, Avocado mit Tahini, Grillpaprika, Olivenöl, Bauernbutter und Brotkorb ^(16 we+ro, 22, 23, 26)	
	KOKOS X GRANOLA	11,00
	Kokosjoghurt mit Granola, Passionsfrucht, Ananas, Bananen, getrockneten Sauerkirschen, Chiasamen, Kokoschips und gerösteten Cashewkernen ^(3, 9, 23 ca)	
	STRAMMER MAX	10,50
	getoastetes Sauerteigbrot mit Bauernbutter, gekochtem Beinschinken, Rucola, zwei Spiegeleiern und confierten Tomaten ^(1, 3, 16 ro, 18, 23)	
	STRAMMER MORITZ	10,50
	getoastetes Sauerteigbrot mit Bauernbutter, belgischer Brugge Käse, Rucola, zwei Spiegeleiern und confierten Tomaten ^(16 we+ro, 18, 22)	
	STRAMMER MAX UND MORITZ	13,50
	getoastetes Sauerteigbrot mit Bauernbutter, gekochtem Beinschinken, belgischem Brugge Käse, Rucola, zwei Spiegeleiern und confierten Tomaten ^(1, 3, 16 we+ro, 18, 22)	

	ETAGÉRE SCHICK-BELGIECK	29,80
	(für zwei Personen)	
	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 ^(1, 3, 16 we+ro+ha, 18, 19, 22, 23)	
	+ 2 Spiegeleier ⁽¹⁸⁾	3,80
	+ 2 gekochte Eier ⁽¹⁸⁾	3,80
	+ Rührei für 2 Personen ⁽¹⁸⁾	4,50

	STRAMME LOUISE	15,50
	getoastetes Sauerteigbrot mit Bauernbutter, Frischkäse, Avocado, Graved Lachs, Tahini, Koriandergrün, zwei Rühreiern, Shriracha und geröstetem Sesam ^(1, 3, 12, 16 we+ro, 18, 19, 22, 26)	
	VEGETARISCHE LOUISE	13,00
	getoastetes Sauerteigbrot mit Bauernbutter, Frischkäse, Avocado, Tahini, Koriandergrün, zwei Rühreiern, Shriracha und geröstetem Sesam ^(19, 22, 26)	
	KRABBEFRÜHSTÜCK	15,90
	Nordsee-Krabben und zwei Rühreier auf getoastetem Brioche mit Frischkäse, jungem Blattspinat, Schnittlauch und schwarzem Meersalz ^(16 we+ro, 17, 18, 22)	
	BRIOCHE X BURRATA	14,20
	eine Scheibe getoastetes Brioche mit Tomatentapenade, cremigem Burrata, Rucola und Feigendip mit Kresse ^(16 we, 18, 21, 22, 25)	

WIR HOLEN DIE WELT NACH AACHEN ...

	NORDAMERIKA	10,50
	drei Pancakes mit Himbeeren, Blaubeeren, Ahornsirup und Minze ^(16 we, 18, 22)	
	ISRAEL	14,90
	Shakshuka – zwei Eier pochiert in würziger Tomaten-Paprikasauce, mit frischem Koriander und Simit ^(16 we, 18, 22)	
	+ gebröseltem Ziegenkäse ⁽²²⁾	2,90
	BELGIEN	5,00
	warme Lütticher Waffel mit Puderzucker ^(16 we, 18, 22)	
	SCHWEIZ	9,50
	Bircher Müsli, Soja-Joghurt, geriebener Apfel, Rosinen, getrocknete Maulbeeren, Blaubeeren, Bananenscheiben und Hafermilch ^(3, 9, 16 ha, 21, 22)	

 = VEGETARISCH  = VEGAN

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

ERFRISCHUNG PUR

COCA COLA ^(1, 2, 3, 8, 11)	0,2 / 0,4 l	2,90 5,00
COCA COLA ZERO ^(1, 2, 3, 6, 8, 11)	0,2 / 0,4 l	2,90 5,00
FANTA ^(1, 2, 3)	0,2 / 0,4 l	2,90 5,00
SPRITE ^(1, 5, 6)	0,2 / 0,4 l	2,90 5,00
BITTER LEMON ^(1, 10) – Schweppes	0,2 l	3,20
GINGER ALE ⁽²⁾ – Schweppes	0,2 l	3,20
THOMAS HENRY TONIC WATER	0,2 l	3,40
FEVER TREE MEDITERRANEAN	0,2 l	3,40
FEVER TREE INDIAN TONIC WATER	0,2 l	3,40
ACQUA PANNA – NATURELL	0,25 / 0,75 l	3,40 7,60
S.PELLEGRINO – FEINPERLIG	0,25 / 0,75 l	3,40 7,60
ARANCIATA – BIO LIMONADE	0,275 l	4,20
fruchtiger Orangengeschmack		
LIMONATA – BIO LIMONADE	0,275 l	4,20
spritziger Zitronengeschmack		
EISTEE LIMETTE-CRANBERRY	0,4 l	5,40
vom Aachener Teehaus Eulenspiegel		
EISTEE MANGO-GRAPEFRUIT	0,4 l	5,40
vom Aachener Teehaus Eulenspiegel		
LIMONADE ZITRONE-ROSMARIN	0,4 l	5,30
LIMONADE MANGO-MARACUJA	0,4 l	5,30
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	0,2 l	5,30
ORANGENSAFT – Granini	0,2 l	3,70
JOHANNISBEERSAFT – Granini	0,2 l	3,70
RHABARBERSAFT – Granini	0,2 l	3,70
APFELSAFT – Granini	0,2 l	3,70
MARACUJASAF – Granini	0,2 l	3,70
ANANASSAFT ⁽³⁾ – Granini	0,2 l	3,70
KIRSCHSAFT – 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!	
KAFFEE ⁽¹¹⁾	3,30
MILCHKAFFEE ^(11, 22)	4,00
CAPPUCCINO ^(11, 22)	3,80
LATTE MACCHIATO ^(11, 22)	4,20
ESPRESSO ⁽¹¹⁾	2,70
DOPPELTER ESPRESSO ⁽¹¹⁾	4,90
ESPRESSO MACCHIATO ^(11, 22)	3,30
ESPRESSO CORTADO ^(11, 22)	3,30
Espresso mit heißer Milch	
FLAT WHITE ^(11, 22)	5,30
doppelter Espresso mit Milchschaum	
AACHENER KAFFEE ^(11, 22)	7,00
mit Printenlikör und Sahne	
IRISH COFFEE ^(11, 22)	7,00
mit Whiskey, Sahne und braunem Zucker	
HOT CHOCOLATE COFFEE ^(11, 22)	5,40
Kaffee, Belgische Schokolade, Sahne, Marshmallows, Schokosauce	
HEISSE SCHOKOLADE ⁽²²⁾	3,70
SAHNE ⁽²²⁾	1,20

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1899

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

Sorgfältige Auswahl. Meisterhaftes Blending. Fairtrade.



Unsere Kuchen und Torten kommen täglich frisch aus der Traditionsbackstube

 **Lammerskötter**

Suchen Sie sich Ihr Lieblingsstück an unserer Kuchentheke aus!

TEE

	MATCHA LATTE	4,90
	aus grünem Tee und Hafermilch	
CHAI LATTE ^(11, 22)	4,50	
Getränk aus Tee und Milch		
Unser Tee wird klassisch im Teesieb serviert. Unsere losen Teesorten kaufen wir im bekannten Aachener Teehaus Eulenspiegel ein.		
ENGLISH BREAKFAST	4,10	
EARL GREY	4,10	
WALDBEERTEE	4,10	
Früchtete		
MORGENSCHEIN	4,10	
grüner Tee aromatisiert		
CRÉME AIX-LA-CHAPELLE	4,10	
Rooibuschtee Sahne-Karamell		
QUELLE DER GELASSENHEIT	4,10	
griechischer Bergtee		
AACHENER PRINTENTEE	4,10	
schwarzer Tee mit Printengewürz		
KAMILLO SUPREMO	4,10	
Kamille		
FRISCHER TEE MIT FRISCHEN KRÄUTERN		
MIT FRISCHER MINZE	4,70	
MIT FRISCHEM INGWER	4,70	
MIT FRISCHEM INGWER, ROSMARIN UND MINZE	4,70	
HEISSE ZITRONE	3,20	
HONIG	1,00	

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.**

APERITIFS & SPRITZ

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

COCKTAILS

MOJITO Bacardi White Rum, frische Limetten, frische Minze, Rohrzucker, Limejuice, Soda ^(4,14)	9,50
CAIPIRINHA Cachaca, frische Limetten, Rohrzucker, Limejuice ^(4,14)	9,50
MOSCOW MULE Vodka Grasóvka, Ingwer, Gurke, Limejuice, Ingwer Limonade ^(3,12)	9,50
COSMOPOLITAN ⁽²²⁾ Vodka Grasóvka, Orangenlikör, Cranberrysaft, Limettensaft	9,50
SOLERO Vodka Grasóvka, Maracujasaft, Orangensaft, Vanillesirup, Sahne ^(3,12,22)	9,50

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

IPANEMA Maracuja, frische Limetten, Rohrzucker, Limejuice, Ginger Ale ^(2,4,14)	8,40
OCTOPUSSY Ananas, Kirsche, Grenadine, Zitrone, frische Limetten ⁽¹⁴⁾	8,40

SCHAUMWEINE

CHAMPAGNER TAITTINGER, BRUT RESERVE Frankreich, Champagne, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	0,1 l	12,00	0,75 l	80,00	1,5 l	150,00
CHAMPAGNER TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ BRUT Frankreich, Champagne, Chardonnay	0,75 l	90,00				
COMTES DE CHAMPAGNE TAITTINGER, 2011 Frankreich, Champagne, Chardonnay	0,75 l	225,00				
SEKT CARTE BLANCHE, GELDERMANN Deutschland, Baden, Breisach am Rhein, Pinot Loire, Pinot Noir, Chardonnay	0,75 l	24,00				
ARGEO PROSECCO SPUMANTE TREVISO BRUT, RUGGERI Italien, Treviso, Glera	0,1 l	6,00				

VAUX TRÄUBLEIN, ALKOHOLFREI Deutschland, Rheingau, Schaumwein, Bio	0,1 l	6,00	0,7 l	28,00
--	-------	------	-------	-------

WEISSWEINE / OFFEN

SAUVIGNON BLANC Deutschland, Nahe, Lorenz & Söhne	5,80
SAUVIGNON BLANC Neuseeland, Marlborough, Moroki Wine Company	6,50
GRAUBURGUNDER Deutschland, Rheinhessen, St. Antony	6,30
RIESLING Deutschland, Rheinhessen, St. Antony	6,70
CHARDONNAY Spanien, Somontano, Vinas del Vero	6,40
GRAUBURGUNDER Deutschland, Pfalz, Emil Bauer	6,50
EINS-ZWEI-ZERO, JOSEF LEITZ, ALKOHOLFREI Deutschland, Rheingau, Riesling	6,00

WEISSWEINE

WILTINGER, VAN VOLXEM Deutschland, Mosel, Riesling	44,00	
SPIES, KURT ANGERER Österreich, Kamptal, Grüner Veltliner (Barrique)	57,00	
LUGANA SIRMIOLO, CA MAIOL Italien, Lombardei	36,00	
OKTAV, HEGER Deutschland, Baden, Grauburgunder	39,00	
DREISSIGACKER Deutschland, Rheinhessen, Riesling	35,00	
WOLKE, MARKUS BÜCHIN Deutschland, Baden, Spätburgunder (Blanc de Noir)	30,00	
TORMARESCA Italien, Apulien, Chardonnay	34,00	
RÉSERVE MOUTON CADET GRAVES BLANC, BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD Frankreich, Bordeaux, Sémillon	56,00	
SAUVIGNON BLANC ORGANIC, MARQUÉS DE RISCAL Spanien, Rueda, Sauvignon Blanc	36,00	
ESPORÃO, HERDADE DO ESPORÃO RESERVA BRANCO Portugal, Alentejo, Antão Vaz, Arinto, Roupeiro (Barrique)	45,00	
LIMBURGSE-LANDWIJN, DOMEIN STEENBERG Niederlande, Gulpen, Gewürztraminer	44,00	
RÉSERVE MOUTON CADET SAUTERNES, BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD Frankreich, Bordeaux, Muscadelle, Edelsüß	0,375 l	39,00
EINS-ZWEI-ZERO, JOSEF LEITZ, ALKOHOLFREI Deutschland, Rheingau, Riesling	29,00	

ROSÉWEIN

CALAFURIA ROSÉ 100% Italien, Apulien, Salento IGT, Tormaresca	0,7 l	29,00
---	-------	-------

ROSÉWEINE / OFFEN

GRENACHE, GRIS BLANC Frankreich, Languedoc-Roussillon, Gerard Betrand	6,70
PINOT NOIR Deutschland, Rheingau, Staatsweinkellerei Eberbach	6,20

ROTWEINE / OFFEN

PRIMITIVO Italien, Apulien, Marchesi Antinori, Neprica	6,10	
CABERNET SAUVIGNON Deutschland, Pfalz, Emil Bauer	6,30	
SHIRAZ Südafrika, Skaapveld, MAN Family Wines	5,80	
MERLOT Frankreich, Pays d'OC, Gerard Betrand	6,50	
TEMPRANILLO, VEREMA JOVEN Spanien, Rioja	6,10	
GRENACHE NOIR EDELSÜSS Frankreich, Languedoc, Bila Haut Banyuls, M. Chapoutier	0,04 l	5,40

ROTWEINE

CHÂTEAU ANTHONIC, MOULIS EN MÉDOC CRU BOURGEOIS Frankreich, Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Merlot	59,00
VENTA LA VACAS CRIANZA D.O., BODEGAS VIZCARRA Spanien, Ribera del Duero, Tempranillo	44,00
ANURA, VINEYARDS RESERVE Südafrika, Western Cape, Pinotage	45,00
URSPRUNG, MARKUS SCHNEIDER Deutschland, Pfalz, Cuvée	36,00
CANTINE SAN MARZANO, LUNA PIENA PUGLIA Italien, Apulien, Primitivo	32,00
VILLA ANTINORI ROSSO, MARCHESI ANTINORI Italien, Toskana, Sangiovese (Barrique)	49,00
TORMARESCA Italien, Apulien, Negroamaro	49,00
ALTOS IBÉRICOS, MIGUEL TORRES Spanien, Rioja, Tempranillo	38,00
TORRES PURGATORI, MIGUEL TORRES Spanien, Costers del Segre, Garnacha, Syrah, Carinena	82,00
CIGALUS ROUGE BIO, GERARD BERTRAND Frankreich, Languedoc, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	73,00
LÉGENDE R BORDEAUX ROUGE, BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD Frankreich, Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	56,00
CRIANZA RIOJA, BODEGAS MONTECILLO Spanien, Rioja, Tempranillo	30,00
MEISTERSTÜCK, EMIL BAUER Deutschland, Pfalz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec	54,00
RUPENERA, CANTINE SETTESOLI MANDRAROSSA Italien, Sizilien, Merlot	29,00

Alle Weine enthalten Sulfit⁽²⁷⁾.

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

CRAFT-BIERE

BIERMANUFAKTUR – LANGGUTH

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

ALE MANDARINA 5,0%	0,33 l	6,20
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.		
IPA SIMCOE 5,8%	0,33 l	6,20
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.		
ALSDORF EAST COAST IPA 6,2%	0,33 l	6,20
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.		
REVIER ALT 4,9%	0,33 l	6,20
Ein spritziges, fruchtiges, unfiltriertes Dunkelbier. Der süßliche Malzkörper ist geprägt von Karamellaromen.		

FASSBIERE

KROMBACHER PILS ⁽¹⁶⁾	0,2/0,4 l	2,70 5,20
KROMBACHER KELLERBIER naturtrüb ⁽¹⁶⁾	0,33 l	3,90
STARNBERGER WEIZEN ⁽¹⁶⁾	0,3/0,5 l	3,70 5,60
STARNBERGER HELLES ⁽¹⁶⁾	0,3/0,5 l	3,70 5,60
MÜHLEN KÖLSCH ⁽¹⁶⁾	0,2/0,3 l	2,70 3,90
AACHENER LANDBIER 5,2% ⁽¹⁶⁾	0,3 l	4,20
Das Aachener Landbier ist ein naturtrübes, bernsteinfarbenes Bier. Es ist süffig und ausgewogen mit einer feinen Malznote, einer Hopfenwürze und einer dezenten Bittere.		

FLASCHENBIERE

LEFFE BLONDE	0,33 l	4,80
LEFFE BRUIN	0,33 l	4,80
KROMBACHER 0,0	0,33 l	3,90
KROMBACHER RADLER 0,0	0,33 l	3,90
KROMBACHER WEIZEN	0,5 l	5,60
VITAMALZ alkoholfreies Malzbier	0,33 l	3,60

OBSTBRÄNDE PRINZ

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

ALTE ZWETSCHGE 41%	0,02 l	4,60
ALTE KIRSCH 41%	0,02 l	4,60
ALTE MARILLE 41%	0,02 l	4,60
ALTE HASELNUSS 41%	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.

ZWETSCHGENBRAND 43%	0,02 l	6,00
SAUERKIRSCHBRAND 43%	0,02 l	7,00
WALDHIMBEERGEIST 43%	0,02 l	7,00
WILLIAMS BIRNE 43%	0,02 l	6,00

GIN TONICS

ELISENBRUNNEN PRINTEN GIN 47% & THOMAS HENRY	12,50
Mit seinen Aromen von Sternanis, Zimt, Kardamom, Orangen und Nelken erinnert unser Gin an die Aachener Printe	
CHARLES DRY 43% & FEVER TREE INDIAN	11,00
Aachener Gin, Süßholzwurzel, Kardamom, Limette	
DAISY GIN 44% & THOMAS HENRY	11,00
Kölner Gin, exotisch fruchtig, Honig, Orangenblüte, Gänseblümchen, Muskatnussblüte, Goji-Beeren	
HIRSCHBERG 47% & FEVER TREE INDIAN	11,00
Deutsche Manufaktur, kräftig nach Wachholder, Zitrone, Pfeffer, fruchtig-florale Note	
BERLINER BRANDSTIFTER 43,3% & FEVER TREE MEDITERRANEAN	11,00
Harter Name, aber außergewöhnlich weicher Charakter, blumig und frisch	
HENDRICKS 44% & FEVER TREE MEDITERRANEAN	11,00
Eine Infusion aus Rose und Gurke	
HERMIT 43% & FEVER TREE MEDITERRANEAN	13,00
Zitruschalen, Wacholder- & Koriandersamen, Salzwasser aus dem Nationalpark Oosterschelde	
MONKEY 47 – 47% & THOMAS HENRY	13,00
DER Deutsche Gin aus dem Schwarzwald, herbe Noten vereint mit Aromen von Beeren	
GIN MARE 42,7% & FEVER TREE MEDITERRANEAN	13,00
Rosmarin, süßlich, wenig Wacholder, floraler und milder Geschmack	
WINDSPIEL 47% & FEVER TREE INDIAN	13,00
Winterfrucht trifft Sommerkräuter, Mandarine mit Basilikum sowie Thymian	
SIEGFRIED 41% & FEVER TREE MEDITERRANEAN	11,00
Die Frische von Lavendel trifft auf würzig-erdige Noten von Ingwer	
TANQUERAY BLACKCURRANT ROYALE 41,3% & FEVER TREE MEDITERRANEAN	11,00
Fruchtig-florales Aroma, exotisch und geheimnisvoll mit schwarzer Johannisbeere und Vanille	
TANQUERAY 47,3% & THOMAS HENRY	9,50
Die perfekte Ausgewogenheit von Wacholder, Koriander, Angelika und Süßholz	
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA 41,3% & FEVER TREE INDIAN	11,00
Fruchtig und mediterran mit kräftigem Bitterorangenaroma ⁽²⁾	
BOMBAY SAPPHIRE 40% & FEVER TREE INDIAN	9,50
Der saphirblaue Klassiker, pfeffriger Geschmack und Zitrusnote	
BROCKMANS 40% & FEVER TREE MEDITERRANEAN	13,00
Extrem fruchtig und süß, die Aromen von Heidel- und Brombeeren breiten sich sofort im Mund aus	

ALKOHOLFREIE GIN TONICS

SEEDLIP GROVE 42 & FEVER TREE MEDITERRANEAN	10,50
Mandarinen, Zitronen, Ingwer, Zitronengras, Blutorangen	
SEEDLIP SPICE 94 & FEVER TREE MEDITERRANEAN	10,50
Piment, Kardamom, Nelken, Lebkuchen, Pfefferkörner, Zitrusnoten	
SEEDLIP GARDEN 108 & FEVER TREE MEDITERRANEAN	10,50
Minze, Thymian, Rosmarin	

Unsere Tonic Water zum Gin:

Fever Tree Mediterranean ⁽²⁾, Fever Tree Indian ⁽²⁾, Thomas Henry Tonic Water ^(2,10)

Alle Tonics enthalten Chinin (10).

BITTER & LIKÖRE & SPIRITUOSEN

AACHENER DOMLIKÖR 32%	0,04 l	5,20
Eine zarte Kräutermischung von zwölf verschiedenen Sommerkräutern geben dem Öcher Domlikör eine fruchtige Note. ^(2,9,27)		
PRINTENLIKÖR von Lambertz	0,04 l	5,30
JÄGERMEISTER 35% ^(9,27)	0,02 l	4,20
RAMAZOTTI 30%	0,02 l	4,20
AVERNA	0,02 l	4,20
AMARO MONTENEGRO ⁽²⁷⁾	0,02 l	4,20
MARTINI BIANCO ⁽²⁷⁾	0,05 l	5,30
FERNET BRANCA	0,02 l	4,20
SAMBUCCA 38% ⁽²⁷⁾	0,02 l	4,20
ASBACH URALT	0,02 l	4,20
OUZO	0,02 l	4,20
DOPPELKORN	0,02 l	4,20
VODKA GRASÓVKA	0,02 l	4,20
LINIE AQUAVIT	0,02 l	4,20
BAILEYS 17% ^(2,11,22)	0,04 l	4,20
RÉMY MARTIN ⁽²⁾	0,02 l	4,20
RUBY PORT ⁽²⁷⁾	0,04 l	5,30
EMILIO LUSTAU SHERRY ⁽²⁷⁾	0,04 l	5,30

WHISKY

LAPHROAIG 10 YEARS OLD 40%	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. ⁽²⁾		
AUCHENTOSHAN 12 JAHRE 40%	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. ^(2,16,9e)		
BALVENIE CARRIBEAN CASK 14 JAHRE 43%	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. ^(2,16,9e)		

RUM

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

GRAPPA NONINO

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

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