



# ELISENBRUNNEN

restaurant elisenbrunnen

www.eb-aachen.de

## SPEISEN

### FÜR SALATLIEBHABER

WÄHLEN SIE EIN DRESSING NACH IHREM GESCHMACK!	
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, 16 we, 25)</sup>	
+ Knoblauch-Chili-Gambas <sup>(1, 3, 16 we, 17, 25)</sup>	7,90
+ gegrillten Hähnchenbruststreifen <sup>(1, 3, 16 we, 25)</sup>	6,50
+ vegangem Hirtenkäse, Datteln und Rauchmandeln	4,90
<b>FELDSALAT X ZIEGENKÄSE</b>	18,50
mit karamellisierten Ziegenkäsetälern, Feigensenf, frischen Beeren, bunten Melonenstücken und gerösteten Walnüssen <sup>(22, 23 wa)</sup>	
<b>KLEINER BEILAGENSALAT</b>	7,20
<b>VITELLO X KOPFSALAT</b>	
Klassisch mit gebackenen Kapern, confierten Kirschtomaten und frischem Baguette <sup>(16 we, 18, 19, 25)</sup>	
Klein (für Vorweg)	11,90
Groß (zum Hauptgang)	19,80
<b>ROMANASALAT MIT CAESAR DRESSING</b>	14,20
mit Parmesan, Croûtons, frittierten Kapern und confierten Strauchtomaten <sup>(16 we, 18, 19, 22, 25)</sup>	
+ gegrillten Hähnchenbruststreifen	6,50
+ Knoblauch-Chili-Gambas <sup>(17)</sup>	7,90

### FÜR SUPPENLÖFFLER

<b>HÜHNERSUPPE</b>	7,90
mit Hühnerfleisch, Buttergrüeßklößchen, Wurzelgemüse, geriebener Muskatnuss, Liebstöckel und Schnittlauchröllchen <sup>(16 we, 18, 22, 24)</sup>	
<b>SOERSER KARTOFFELSUPPE</b>	7,90
mit Brotcroûtons, Speckstreifen und Schnittlauchröllchen <sup>(1, 16 we, 22, 24)</sup>	

### FÜR KARTOFFELGENIESSEN

<b>KARTOFFEL-SPINAT-AUFLAUF</b>	15,50
mit Hirtenkäse und gerösteten Pinienkernen <sup>(3, 16 we, 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 BIERTEIG

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

17,90

### KINDER (BIS 10 JAHRE)

<b>PENNE</b>	7,50
mit fruchtiger Tomatensauce <sup>(16 we, 18)</sup>	
<b>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b>	12,50
mit Pommes frites und Mayo oder Ketchup und Erbsengemüse <sup>(16 we, 18)</sup>	
<b>DREI FISCHSTÄBCHEN</b>	9,90
mit Kartoffelpüree und Rahmspinat <sup>(16 we, 18, 22)</sup>	
<b>DREI KLEINE ROSTBRATWÜRSTCHEN</b>	9,50
Kartoffelpüree und Bratensauce <sup>(22, 24)</sup>	
<b>KINDEREIS MIT SCHOKOLINSEN</b>	3,50
Schoko + Erdbeere <sup>(22)</sup>	
<b>APFELSAFTSCHORLE</b>	0,1l 1,70
<b>APFELSAFTSCHORLE STILL</b>	0,1l 1,70

## SONNTAGS BRUNCH

Jeden ersten Sonntag im Monat,  
von 9 bis 13 Uhr



↑ Alle Infos auf  
einen Blick

### FÜR DEN GROSSEN HUNGER MIT FLEISCH

<b>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB – GROSS</b>	28,90
mit marinierten Karotten, Zitrone, Sardellen-Kapernröllchen, Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren oder Pommes Frites mit Mayonnaise <sup>(12, 16 we, 18, 19, 25)</sup>	
<b>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB – KLEIN</b>	22,90
mit marinierten Karotten, Zitrone, Sardellen-Kapernröllchen, Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren oder Pommes Frites mit Mayonnaise <sup>(12, 16 we, 18, 19, 25)</sup>	
<b>PFÄNNCHEN ZÜRICKER</b>	24,50
<b>KALBSRAHMGESCHNETZELTES</b>	
mit Champignons in Weißweinsahnesauce und Butterspätzle <sup>(16 we, 18, 22, 27)</sup>	
<b>KÄSE-SPINATKNÖDEL</b>	16,50
Zwei Knödel gefüllt mit Bergkäse in Speck-Zwiebel-Schmelze mit frischer Petersilie, mariniertem Feldsalat, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen <sup>(16 we, 18, 22, 25)</sup>	
<b>SAFTIGES PUTENSTEAK – 200 GRAMM</b>	22,00
mit Rosmarin-Süßkartoffelwedges, Butter-Blattspinat und Kräuterquark <sup>(16 we, 22)</sup>	
<b>HÄHNCHENGESCHNETZELTES IN PAPRIKARAHMSAUCE</b>	20,50
mit gegrillten bunten Paprikastreifen und Erbsen-Kräuterreis <sup>(16 we, 21, 22, 24)</sup>	
<b>AACHENER SAUERBRATEN VOM RIND</b>	23,90
mit Printensauce und gerösteten Mandelblättchen, Kartoffelklößen in Butterbröseln und Apfel-Rotkohl <sup>(1, 2, 3, 9, 12, 16 we, 22, 23, 24, 27)</sup>	
<b>HIMMEL &amp; ÄÄD</b>	17,50
Gebackene Blutwurstscheiben mit Kartoffelpüree, Schmelzkiebels und karamellisierten Apfelspalten <sup>(3, 16 we, 22, 24, 27)</sup>	
<b>SECHS NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN</b>	16,40
mit Majoran gebraten, frischem Meerrettich, auf hausgemachtem Kartoffelpüree, Jus und Sauerkraut <sup>(16 we, 22, 24, 27)</sup>	
<b>STEAK FRITES BÉARNAISE – 250 GRAMM</b>	38,00
gereiftes argentinisches Rumpsteak mit Sauce Béarnaise, knusprigen Pommes frites und in Knoblauch gebratenen Champignons <sup>(18, 22, 24, 25)</sup>	

### FÜR DEN GROSSEN HUNGER OHNE FLEISCH

<b>ORIGINAL KÄSESPÄTZLE</b>	17,80
mit hausgemachten Röstiwickeln, Schnittlauchröllchen, Parmesanchips und gemischtem Salat <sup>(16 we, 18, 22, 25)</sup>	
<b>LIMONEN-RIGATONI MIT GAMMAS</b>	23,50
mit geschälten Gambas, jungem Blattspinat und Kirschtomaten in einer fruchtigen Zitronensauce, dazu gehobelter Parmesan und Pesto <sup>(3, 16 we, 17, 18, 22)</sup>	
<b>GEBRATENER LACHS IN GEWÜRZKRUSTE</b>	29,90
mit Butter-Blattspinat, Süßkartoffelwedges, confierten Strauchtomaten und Zitronenpesto <sup>(1, 3, 18, 19, 22, 24)</sup>	
<b>PFLANZLICH, GRÜN, LECKER</b>	
<b>CURRY-KOKOS-SUPPE</b>	7,90
mit Kokosjoghurt und gerösteten Mandelblättchen	
<b>GRÜNE LASAGNE</b>	17,90
mit Grillgemüse, Tomaten-Basilikumsauce, veganem Käse und Blattspinat <sup>(2, 3, 4)</sup>	
<b>MAFALDINE PASTA – MEDITERRANE ART</b>	17,80
mit Zucchini, Aubergine, Fenchel, Fenchelsamen und Knoblauch in Olivenöl gebraten, Tomatensauce mit frischem Basilikum, Rucola und gerösteten Pinienkernen <sup>(16 we, 20, 23)</sup>	
<b>GEBACKENE SÜSSKARTOFFELWEDGES</b>	16,90
im Ofen geröstet auf Hummus mit Rucola, Avocado, Koriander, Tahin und geröstetem Sesam <sup>(1, 3, 22, 26)</sup>	

## DESSERTS

<b>KAIERSCHMARRN – GROSS</b>	15,50
mit Pflaumen-Zimtröster und gerösteten Mandeln <sup>(2, 16 we, 18, 22, 23, 27)</sup>	
<b>KAIERSCHMARRN – KLEIN</b>	11,50
mit Pflaumen-Zimtröster und gerösteten Mandeln <sup>(2, 16 we, 18, 22, 23, 27)</sup>	
<b>ÖCHER TIRAMISU</b>	9,80
Besser als das Original <sup>(16 we, 22, 23)</sup>	
<b>KIRSCH-CRUMBLE</b>	12,20
mit Vanilleeis und Schlagsahne <sup>(16 we, 20, 22)</sup>	
<b>DAME BLANCHE (IN DER TASSE SERVIERT)</b>	7,50
2 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce, Sahne und Waffelcrunch <sup>(16 we, 18, 20, 21, 22, 28)</sup>	
<b>MINI ÖCHER TIRAMISU &amp; ESPRESSO</b> <sup>(16 we, 22, 23)</sup>	6,50

= VEGETARISCH = VEGAN

UNSER FRÜHSTÜKSANGEBOT FINDEN  
SIE AUF DER FOLGENDEN SEITE →

## FRÜHSTÜCK

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

<b>STRAMMER MAX UND MORITZ</b>	14,50
getoastetes Sauerteigbrot mit Bauernbutter, gekochtem Beinschinken, belgischen Brugge Käse, Rucola, zwei Spiegeleiern und confierten Tomaten (1, 3, 16 we + ro, 18, 22)	
<b>STRAMME LOUISE</b>	16,50
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)	
<b>VEGETARISCHE LOUISE</b>	13,20
getoastetes Sauerteigbrot mit Bauernbutter, Frischkäse, Avocado, Tahini, Koriandergrün, zwei Rühreiern, Shriracha und geröstetem Sesam (19, 22, 26)	
<b>KRABBENFRÜHSTÜCK</b>	16,50
Nordsee-Kräbben und zwei Rührei auf getoastetem Brioche mit Frischkäse, jungem Blattspinat, Schnittlauch und schwarzem Meersalz (16 we + ro, 17, 18, 22)	

● = VEGETARISCH     + = VEGAN



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> (1, 2, 3, 8, 11)	0,2 / 0,4 l	3,10   5,20
<b>COCA COLA ZERO</b> (1, 2, 3, 6, 8, 11)	0,2 / 0,4 l	3,10   5,20
<b>FANTA</b> (1, 2, 3)	0,2 / 0,4 l	3,10   5,20
<b>Sprite</b> (1, 5, 6)	0,2 / 0,4 l	3,10   5,20
<b>BITTER LEMON</b> (1, 10) – Schweppes	0,2 l	3,30
<b>GINGER ALE</b> (2) – 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



<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> (3) – 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

## TEE

<b>FÜR ZWEI PERSONEN:</b>	
<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 (1, 3, 16 we + ro, ha, 18, 19, 22, 23)	
+ 2 Spiegeleier (18)	4,50
+ 2 gekochte Eier (18)	4,50
+ Rührei für 2 Personen (18)	5,00

## WIR HOLEN DIE WELT NACH AACHEN ...

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

## KAFFEE

Alle Kaffeespezialitäten auf Wunsch mit laktosefreier Milch oder Hafermilch erhältlich!

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

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

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

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

<b>HEISSE SCHOKOLADE</b> (22)	3,90
Sahne	1,20

● = VEGETARISCH     + = VEGAN



<b>FRISCHER TEE MIT FRISCHEN KRÄUTERN</b>	
<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



## APERITIFS & SPRITZ

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

## COCKTAILS

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

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

IPANEMA	8,40
Maracuja, frische Limetten, Rohrzucker, Limejuice, Ginger Ale (2,4,14)	
OCTOPUSSY	8,40
Ananas, Kirsche, Grenadine, Zitrone, frische Limetten (14)	
SCHAUMWEINE	
CHAMPAGNER TAITTINGER, BRUT RESERVE	0,1l 13,00
Frankreich, Champagne, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	0,75l 85,00 1,5l 160,00
CHAMPAGNER TAITTINGER PRESTIGE	0,75 l 95,00
ROSÉ BRUT	Frankreich, Champagne, Chardonnay
COMTES DE CHAMPAGNE TAITTINGER, 2011	0,75 l 230,00
Frankreich, Champagne, Chardonnay	
SEKT CARTE BLANCHE, GELDERMANN	0,75 l 26,00
Deutschland, Baden, Breisach am Rhein, Pinot Loire, Pinot Noir, Chardonnay	
AR GEO PROSECCO SPUMANTE TREVISO	0,1l 6,00
BRUT, RUGGERI	Italien, Treviso, Glera
VAUX TRÄUBLEIN, ALKOHOLFREI	0,1l 6,00
Deutschland, Rheingau, Schaumwein, Bio	0,7l 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 gr, 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, Pekannüsse = 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

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

## WEISSWEINE

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

## ROSÉWEIN

CALAFURIA ROSÉ 100%	0,7l 31,00
Italien, Apulien, Salento IGT, Tormaresca	

Alle Weine enthalten Sulfite (27).

Alle Flaschenweine 0,75 l

Alle offenen Weine 0,15 l bzw. laut Kennzeichnung

## ROSÉWEINE / OFFEN

GRENACHE, GRIS BLANC	6,90
Frankreich, Languedoc-Roussillon, Gerard Betrand	

PINOT NOIR	6,40
Deutschland, Rheingau, Staatsweinkellerei Eberbach	

## ROTWEINE / OFFEN

PRIMITIVO	6,30
Italien, Apulien, Marchesi Antinori, Neprica	

CABERNET SAUVIGNON	6,50
Deutschland, Pfalz, Emil Bauer	

SHIRAZ	6,00
Südafrika, Skaapveld, MAN Family Wines	

MERLOT	6,70
Frankreich, Pays d'OC, Gerard Betrand	

TEMPRANILLO, VEREMA JOVEN	6,30
Spanien, Rioja	

GRENACHE NOIR EDELSÜSS	0,04 l 5,60
Frankreich, Languedoc, Bila Haut Banguls, M. Chapoutier	

## ROTWEINE

CHÂTEAU ANTHONIC, MOULIS EN MÉDOC CRU BOURGEOIS	61,00
Frankreich, Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Merlot	

BARISTA BLACK PINOTAGE	47,00
Südafrika, Western Cape, Pinotage	

URSPRUNG, MARKUS SCHNEIDER	38,00
Deutschland, Pfalz, Cuvée	

VILLA ANTINORI ROSSO, MARCHESI ANTINORI	51,00
Italien, Toskana, Sangiovese (Barrique)	

ALTOS IBÉRICOS, MIGUEL TORRES	40,00
Spanien, Rioja, Tempranillo	

TORRES PURGATORI, MIGUEL TORRES	84,00
Spanien, Costers del Segre, Garnacha, Syrah, Carinena	

CIGALUS ROUGE BIO, GERARD BERTRAND	75,00
Frankreich, Languedoc, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	

LÉGENDE R BORDEAUX ROUGE, BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD	58,00
Frankreich, Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	

## 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

<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

<b>ALSDORF EAST COAST IPA 6,2%</b>	0,33 l	7,00
Eingebräu 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> (16)	0,2 / 0,4 l	2,90   5,50
<b>KROMBACHER KELLERBIER</b> naturtrüb (16)		
<b>STARNBERGER WEIZEN</b> (16)	0,3 / 0,5 l	3,90   5,90
<b>STARNBERGER HELLES</b> (16)		
<b>MÜHLEN KÖLSCH</b> (16)	0,2 / 0,3 l	2,90   4,30
<b>AACHENER LANDBIER 5,2%</b> (16)	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> (16)	0,33 l	4,90
<b>LEFFE BRUIN</b> (16)		
<b>KROMBACHER 0,0</b> (16)	0,33 l	4,00
<b>KROMBACHER RADLER 0,0</b> (16)		
<b>KROMBACHER WEIZEN 0,0</b> (16)	0,5 l	5,80
<b>VITAMALZ</b> alkoholfreies Malzbier (16)	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 KIRSCHE 41%</b>		
<b>ALTE MARILLE 41%</b>	0,02 l	4,60
<b>ALTE HASELNUSS 41%</b>		
<b>ZWETSCHGENBRAND 43%</b>	0,02 l	6,00

## OBSTBRÄNDE ZIEGLER

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

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

## GIN TONICS

### CHARLES DRY 43% & FEVER TREE INDIAN

Aachener Gin, Süßholzwurzel, Kardamom, Limette

### DAISY GIN 44% & THOMAS HENRY

Kölner Gin, exotisch fruchtig, Honig, Orangenblüte, Gänseblümchen, Muskatnussblüte, Goji-Berenen

### HIRSCHBERG 47% & FEVER TREE INDIAN

Deutsche Manufaktur, kräftig nach Wachholder, Zitrone, Pfeffer, fruchtig-florale Note

### BERLINER BRANDSTIFTER 43,3% & FEVER TREE MEDITERRANEAN

Harter Name, aber außergewöhnlich weicher Charakter, blumig und frisch

### HENDRICKS 44% & FEVER TREE MEDITERRANEAN

Eine Infusion aus Rose und Gurke

### HERMIT 43% & FEVER TREE MEDITERRANEAN

Zitruschalen, Wacholder- & Koriandersamen, Salzwasser aus dem Nationalpark Oosterschelde

### MONKEY 47 – 47% & THOMAS HENRY

DER Deutsche Gin aus dem Schwarzwald, herbe Noten vereint mit Aromen von Beeren

### GIN MARE 42,7% & FEVER TREE MEDITERRANEAN

Rosmarin, süßlich, wenig Wacholder, floraler und milder Geschmack

### WINDSPIEL 47% & FEVER TREE INDIAN

Winterfrucht trifft Sommerkräuter, Mandarine mit Basilikum sowie Thymian

### SIEGFRIED 41% & FEVER TREE MEDITERRANEAN

Die Frische von Lavendel trifft auf würzig-erdige Noten von Ingwer

### TANQUERAY BLACKCURRANT ROYALE 41,3% & FEVER TREE MEDITERRANEAN

Fruchtig-florales Aroma, exotisch und geheimnisvoll mit schwarzer Johannisbeere und Vanille

### TANQUERAY 47,3% & THOMAS HENRY

Die perfekte Ausgewogenheit von Wacholder, Koriander, Angelikawurzel und Süßholz

### TANQUERAY FLOR DE SEVILLA 41,3% & FEVER TREE INDIAN

Fruchtig und mediterran mit kräftigem Bitterorangenaroma (2)

### BOMBAY SAPPHIRE 40% & FEVER TREE INDIAN

Der saphirblaue Klassiker, pfeffriger Geschmack und Zitrusnote

### BROCKMANS 40% & FEVER TREE MEDITERRANEAN

Extrem fruchtig und süß, die Aromen von Heidel- und Brombeeren breiten sich sofort im Mund aus

## BITTER & LIKÖRE & SPIRITUOSEN

### AACHENER DOMLIKÖR 32%

0,04 l

5,40

Eine zarte Kräutermischung von zwölf verschiedenen Sommerkräutern geben dem Öcher Domlikör eine fruchtige Note. (2,9,27)

### PRINTENLIKÖR von Lambertz

0,04 l

5,50

### JÄGERMEISTER 35% (9,27)

0,02 l

4,40

### RAMAZOTTI 30%

0,02 l

4,40

### AVERA

0,02 l

4,40

### AMARO MONTENEGRO (27)

0,02 l

4,40

### MARTINI BIANCO (27)

0,05 l

5,50

### FERNET BRANCA

0,02 l

4,40

### SAMBUCCA 38% (27)

0,02 l

4,40

### ASBACH URALT

0,02 l

4,40

### OUZO

0,02 l

4,40

### DOPPELKORN

0,02 l

4,40

### VODKA GRASÓVKA

0,02 l

4,40

### LINIE AQUAVIT

0,02 l

4,40

### BAILEYS 17% (2,11,22)

0,04 l

4,40

### RÉMY MARTIN (2)

0,02 l

4,40

### RUBY PORT (27)

0,04 l

5,50

### EMILIO LUSTAU SHERRY (27)

0,04 l

</