

SPEISEN

FÜR SALATLIEBHABER

WÄHLEN SIE EIN DRESSING NACH IHREM GESCHMACK! Balsamico-Dressing oder Granatapfel-Dressing		
	FEINE BLATTSALATE MIT GRÜNEM SPARGEL mit confierten Strauchtomaten, Radieschenscheiben, Karottensalat, hausgemachter Tomatentapenade und frischen Kräutern ^(1, 3, 16 we, 18, 25)	15,80
	... mit gebratenen Gambas ⁽¹⁷⁾	6,00
	... mit gegrillter Maispoulardenbrust	8,00
	BABY BLATTSPINATSALAT mit überbackenen Rosmarin-Ziegenkäse-Croûtons, karamellisierten Apfelspalten, gerösteten Walnüssen und Sprossen ^(16 we, 22, 23, 25)	17,20
	KLEINER BEILAGENSALAT ⁽²⁵⁾	6,00

ROMANASALAT MIT CAESAR DRESSING Parmesan, Croûtons, frittierten Kapern und confierten Strauchtomaten ^(16 we, 18, 19, 22, 25)	15,20
... mit gegrillter Maispoulardenbrust	8,00

FÜR SUPPENLÖFFLER

HÜHNERSUPPE mit Hühnerfleisch, Buttergrießklößchen, Wurzelgemüse, geriebener Muskatnuss, Liebstöckel und Schnittlauchröllchen ^(16 we, 18, 22, 24)	7,50
SOERSER KARTOFFELSUPPE mit Brotcroûtons, Speckstreifen und Schnittlauchröllchen ^(1, 16 we)	7,50

FÜR KARTOFFELGENIESSER

FRISCH GEBACKENE KARTOFFEL-KRÄUTERWAFFEL	
... mit Meerrettichquark und Graved Lachs ^(16 we, 18, 19, 22, 25)	17,50
 ... mit mediterranem Zucchini-Paprikagemüse in Tomatensauce, confierten Strauchtomaten, Sauce Béarnaise und Pinienkernen ^(3, 16 we, 18, 22)	14,50

GEBACKENE OFENKARTOFFEL		
	... mit hausgemachtem Kräuterquark und Blattsalat ^(22, 25)	11,00
	... mit hausgemachtem Kräuterquark, Graved Lachs, Meerrettich und Blattsalat ^(19, 22, 25)	17,80
	... mit hausgemachtem Kräuterquark, ganzer gebratener Maispoulardenbrust und Blattsalat ^(22, 25)	18,70

JEDEN FREITAG

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

ALLE
GERICHTE
UND
GETRÄNKE
AUCH
TO-GO

FÜR DEN GROSSEN HUNGER
MIT FLEISCH

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB – GROSS mit geraspelttem Karottensalat mit kaltgepresstem Sonnenblumenöl, 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 geraspelttem Karottensalat mit kaltgepresstem Sonnenblumenöl, 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
---	-------

BOEUF BOURGUIGNON in Rotwein geschmorte Rindfleischwürfel, Speck, Möhren, Champignons, Perlzwiebeln und Bandnudeln ^(3, 16 we, 21, 22, 24, 27)	21,80
--	-------

GESCHMORTE RINDERROULADE mit viel Sauce, Petersilienkartoffeln, Bohnencassoulette und frischen Kräutern ^(1, 3, 8, 16 we, 22, 24, 25)	23,80
---	-------

HÄHNCHENGESCHNETZELTES IN PAPRIKARAHMSAUCE mit gegrillten bunten Paprikastreifen und Erbsen-Kräuterreis ^(16 we, 21, 22, 24)	18,20
--	-------

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)	22,70
--	-------

KALBSLEBER „BERLINER ART“ mit Majoran gebraten, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree, Schmelzzwiebeln und karamellisierte Apfelspalten ^(3, 16 we, 22)	18,00
---	-------

SECHS NÜRNBERGER ROSTBRATWÜSTCHEN mit Majoran gebraten, frischem Meerrettich, auf hausgemachtem Kartoffelpüree und Sauerkraut ^(16 we, 22, 27)	15,40
--	-------

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)	11,00
--	-------

DREI FISCHSTÄBCHEN mit Kartoffelpüree und Rahmspinat ^(16 we, 18, 22)	9,50
---	------

DREI KLEINE ROSTBRATWÜSTCHEN Kartoffelpüree und Bratensauce ^(22, 24)	8,00
---	------

APFELSAFTSCHORLE	0,1 l	1,50
-------------------------	-------	------

APFELSAFTSCHORLE STILL	0,1 l	1,50
-------------------------------	-------	------

FÜR DEN GROSSEN HUNGER
OHNE FLEISCH

 ORIGINAL KÄSESPÄTZLE mit Schmelzzwiebeln, Schnittlauchröllchen, Parmesanchips und gemischtem Salat ^(16 we, 18, 22, 25)	16,90
---	-------

PENNE MIT GAMBAS Gambas ohne Schale, junge Zuckerschoten und Kirschtomaten, fruchtige Tomatensauce mit einem guten Schuss Sahne, gehobelter Parmesan und frischer Basilikum ^(3, 16 we, 17, 18, 22)	22,50
---	-------

GEBRATENER LACHS IN GEWÜRZKRUSTE mit gegrilltem grünen Spargel und Tomatentapenade, Kartoffeldrillingen, confierten Strauchtomaten und Zitronenbutter ^(1, 3, 18, 19, 22, 25)	28,50
---	-------

PFLANZLICH, GRÜN, LECKER

 CURRY-KOKOS-SUPPE mit Kokosjoghurt und gerösteten Kokosflakes	7,50
---	------

 BUCHWEIZENRISOTTO mit geräuchertem Sellerie, marinierten Rote Bete-Würfeln, veganem Käse und Zitronen-Kräuteröl ^(2, 24)	15,50
--	-------

 LINGUINI – MEDITERRANE ART Zucchini, Aubergine, Fenchel, Fenchelsamen und Knoblauch in Olivenöl gebraten, Tomatensauce mit frischem Basilikum und geröstete Pinienkerne ^(16 we, 20, 23)	16,50
--	-------

 MASALA KARTOFFELN Geröstete Kartoffeldrillinge mit Chat Masala gewürzt, veganem Johurt mit Tamarindendressing und Korianderchutney, Schwarzkümmel, Koriandersamen und kleinem Salatbouquet ⁽²⁷⁾	15,50
--	-------

DESSERTS

KAISERSCHMARRN mit Pflaumen-Zimtröster und gerösteten Mandeln ^(2, 16 we, 18, 22, 23, 27)	11,50
---	-------

ÖCHER TIRAMISU Besser als das Original ^(16 we, 22, 23)	9,50
---	------

APFEL-VANILLE-CRUMBLE mit Haselnusseis und Schlagsahne ^(16 we, 20, 22)	10,50
---	-------

MOUSSE VON DUNKLER BELGISCHER SCHOKOLADE mit Sauerkirschkompott und Hippe ^(20, 21, 22, 23)	8,20
---	------

MINI ÖCHER TIRAMISU & ESPRESSO ^(16 we, 22, 23)	5,50
--	------

UNSER FRÜHSTÜCKSANGEBOT FINDEN
SIE AUF DER FOLGENDEN SEITE →

FRÜHSTÜCK

	SÜSSES FRÜHSTÜCK Buttercroissant, hausgemachte Erdbeer- marmelade, Bauernbutter ^(16 we, 22)	5,90
Oder wählen Sie die „Öcher Variante“ mit Aachener Pflümlü ⁽¹⁾		
	EB FRÜHSTÜCK gekochter Beinschinken, belgischer Brugge Käse, hausgemachter Kräuterquark, Gartenkresse, Kirschtomaten und Radieschen, gekochtes Ei, Bauernbutter und Brotkorb ^(1, 3, 16 we + ro, 18, 22)	13,20
	VEGETARISCHES FRÜHSTÜCK 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)	15,70
	KOKOS UND GRANOLA Kokosjoghurt mit Granola, Passionsfrucht, Ananas, Bananen, getrockneten Sauerkirschen, Chiasamen, Kokoschips und gerösteten Cashewnüssen ^(3, 9, 23 ca)	11,00
	STRAMMER MAX getoastetes Sauerteigbrot mit Bauernbutter, gekochtem Beinschinken, Rucola, zwei Spiegeleiern und confierten Tomaten ^(1, 3, 16 ro, 18, 23)	9,80
	STRAMMER MORITZ getoastetes Sauerteigbrot mit Bauernbutter, belgischer Brugge Käse, Rucola, zwei Spiegeleiern und confierten Tomaten ^(16 we + ro, 18, 22)	9,80

 = VEGETARISCH  = VEGAN

ETAGÉRE SCHICK-BELGIECK (für zwei Personen)	29,80
gekochter Beinschinken, Roastbeef und Remou- lade, belgischer Brugge Käse, Gurke, Camembert, Tomaten, Mozzarella, Granola, Beeren, Smoo- thie, Kokosjoghurt, Radieschen, Rucola, Graved Lachs, Honig-Senf-Dip, Bauernbutter, Erdbeer- marmelade, Brotkorb ^(1, 3, 16 we + ro + ha, 18, 19, 22, 23)	
... wahlweise mit 2 Spiegeleiern ⁽¹⁸⁾	3,80
... wahlweise mit 2 gekochten Eiern ⁽¹⁸⁾	3,80
... wahlweise mit Rührei für 2 Personen ⁽¹⁸⁾	4,50

STRAMMER MAX UND MORITZ getoastetes Sauerteigbrot mit Bauernbutter, gekochtem Beinschinken, belgischem Brugge Käse, Rucola, zwei Spiegeleiern und confierten Tomaten ^(1, 3, 16 we + ro, 18, 22)	13,50
STRAMME LOUISE 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) Auch vegetarisch erhältlich.	15,50
KRABBenFRÜHSTÜCK Nordsee-Krabben und zwei Rühreier auf getoastetem Brioche mit Frischkäse, jungem Blattspinat, Schnitt- lauch und schwarzem Meersalz ^(16 we + ro, 17, 18, 22)	15,90
 BRIOCHE UND BURRATA eine Scheibe getoastetes Brioche mit Tomaten- tapenade, cremigem Burrata, Rucola und Feigendip mit Kresse ^(16 we, 18, 21, 22)	14,20



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

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	2,80 4,90
COCA COLA ZERO ^(1, 2, 3, 6, 8, 11)	0,2 / 0,4 l	2,80 4,90
FANTA ^(1, 2, 3)	0,2 / 0,4 l	2,80 4,90
SPRITE ^(1, 5, 6)	0,2 / 0,4 l	2,80 4,90
BITTER LEMON ^(1, 10) – Schweppes	0,2 l	3,10
GINGER ALE ⁽²⁾ – Schweppes	0,2 l	3,10
THOMAS HENRY TONIC WATER	0,2 l	3,30
FEVER TREE MEDITERRANEAN	0,2 l	3,30
FEVER TREE INDIAN TONIC WATER	0,2 l	3,30
ACQUA PANNA – NATURELL	0,25 / 0,75 l	3,30 7,50
S.PELLEGRINO – FEINPERLIG	0,25 / 0,75 l	3,30 7,50
ARANCIATA – BIO LIMONADE fruchtiger Orangengeschmack	0,275 l	4,00
LIMONATA – BIO LIMONADE spritziger Zitronengeschmack	0,275 l	4,00
EISTEE LIMETTE-CRANBERRY vom Aachener Teehaus Eulenspiegel	0,4 l	5,30
EISTEE MANGO-GRAPEFRUIT vom Aachener Teehaus Eulenspiegel	0,4 l	5,30
LIMONADE ZITRONE-ROSMARIN	0,4 l	5,20
LIMONADE MANGO-MARACUJA MIT LIMETTE	0,4 l	5,20
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	0,2 l	5,20
ORANGENSAFT – Granini	0,2 l	3,60
JOHANNISBEERSAFT – Granini	0,2 l	3,60
RHABARBERSAFT – Granini	0,2 l	3,60
APFELSAFT – Granini	0,2 l	3,60
MARACUJASAFT – Granini	0,2 l	3,60
ANANASSAFT ⁽³⁾ – Granini	0,2 l	3,60
KIRSCHSAFT – Granini	0,2 l	3,60

Alle Säfte auch als Schorlen erhältlich.	0,3 l	4,10
--	-------	------

KAFFEE

Alle Kaffeespezialitäten auf Wunsch mit laktosefreier Milch oder Hafermilch erhältlich!	
KAFFEE ⁽¹¹⁾	3,20
MILCHKAFFEE ^(11, 22)	3,90
CAPPUCCINO ^(11, 22)	3,70
LATTE MACCHIATO ^(11, 22)	4,10
ESPRESSO ⁽¹¹⁾	2,60
DOPPELTER ESPRESSO ⁽¹¹⁾	4,80
ESPRESSO MACCHIATO ^(11, 22)	3,20
ESPRESSO CORTADO ^(11, 22) Espresso mit heißer Milch	3,20
 ICED VANILLA COFFEE ^(11, 22) mit Eisdwürfeln, Hafermilch, Zimt und Vanille	5,30
AACHENER KAFFEE ^(11, 22) mit Printenlikör und Sahne	6,90
IRISH COFFEE ^(11, 22) mit Whiskey, Sahne und braunem Zucker	6,90
HOT CHCOCOLATE COFFEE ^(11, 22) Kaffee, Belgische Schokolade, Sahne, Marshmallows, Schokosauce	5,30
HEISSE SCHOKOLADE ⁽²²⁾	3,60
SAHNE ⁽²²⁾	1,10



Unser Lavazza-Kaffee:
Nachhaltigkeit und Kaffeequalität
in jeder Tasse.
Sorgfältige Auswahl. Meisterhaftes Blending. Fairtrade.



Zusatzstoffe und Allergene: 1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Süßungsmittel Saccharin | 5 mit Süßungsmittel Cyclamat | 6 mit Süßungs-
mittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | 7 mit Süßungsmittel Acesulfam | 8 mit Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig | 12 mit Geschmacksverstärker | 13 geschwärtzt |
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, Pekannüsse = 23 pe, Paranüsse = 23 pa, Pistatzien = 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.**

TEE

 MATCHA LATTE aus grünem Tee und Hafermilch	4,80
CHAI LATTE ^(11, 22) das Trendgetränk aus Tee und Milch	4,40
Unser Tee wird klassisch im Teesieb serviert. Unsere losen Teesorten kaufen wir im bekannten Aachener Teehaus Eulenspiegel ein.	
ENGLISH BREAKFAST	4,00
EARL GREY	4,00
WALDBEERTEE Früchtete	4,00
MORGENSCHNITT grüner Tee aromatisiert	4,00
CRÉME AIX-LA-CHAPELLE Rooibuschtee Sahne-Karamell	4,00
QUELLE DER GELASSENHEIT griechischer Bergtee	4,00
AACHENER PRINTENTEE schwarzer Tee mit Printengewürz	4,00
KAMILLO SUPREMO Kamille	4,00

FRISCHER TEE (KRÄUTER, DIE WIR HEISS AUFGIESEN)

MIT FRISCHER MINZE	4,70
MIT FRISCHEM INGWER, ROSMARIN UND MINZE	4,70
HEISSE ZITRONE	3,20
HONIG	1,00

Unsere Kuchen und Torten kommen täglich frisch aus
der Traditionsbackstube



Suchen Sie sich Ihr Lieblingsstück an unserer Kuchentheke aus!

M A I 2024	 SPARGEL-ORANGEN-SUPPE mit Kresse garniert ^(16we, 22)	7,50	 FRÜHLINGS-SALAT MIT BURRATINI mit Radieschenscheiben, Rucola, Rhabarber und Sesamcrackern, Dressing zur Wahl ^(3, 16we, 22, 25)	16,20
	SPARGELTOAST – UNSER KLASSIKER mit Kochschinkenscheiben, geriebenem Emmentaler und Sauce Hollandaise überbacken ^(3, 16we, 18, 22)	15,80	 PANNA COTTA VOM GRIECHISCHEN JOGHURT mit Waldblütenhonig, marinierten Erdbeeren und karamellisierten Walnüssen ^(20wa, 22)	8,00
	 SPARGEL TRADITIONELL – HEINSBERGER SPARGEL ^(16we, 18, 22) mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln, wahlweise mit – einer Auswahl von Kochschinken und Schwarzwälder Schinken ^(3, 8) – kleinem Wiener Schnitzel ^(16we, 18, 22) – Graved Lachs ^(1, 19, 25)	18,80 + 6,50 + 11,80 + 8,50	MAI SPRITZ Aperol, Prosecco, Grapefruitsaft, Soda	8,00
	PASTA MIT RÄUCHERLACHSSTREIFEN UND GETROCKNETEN TOMATEN mit Zucchini, Tomatensauce, Sahne, gerösteten Pinienkernen und Frühlingszwiebeln ^(3, 16we, 19, 22, 24)	18,40	KOKOSNUSS MOJITO Bacardi, Kokosnussmilch, Ahornsirup, Brauner Zucker, Minze und Limetten	8,20
			BORA BORA (ALKOHOLFREI) Ananassaft, Maracuja, Grenadine, Zitronensaft	7,80

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)	8,50
CANONITA SPRITZ Canonita de Mallorca, Prosecco rose, Soda, Orangenscheiben ⁽²⁷⁾	8,70
RAMAZOTTI ROSATO MIO Ramazotti Rosato, Prosecco, Basilikum ^(2, 10, 27)	8,70
CAMPARI SPRITZ Campari, Prosecco, Soda ^(2, 10, 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 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 0,75 l 1,5 l	12,00 80,00 150,00
CHAMPAGNER TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ BRUT Frankreich, Champagne, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	0,75 l	90,00
COMTES DE CHAMPAGNE TAITTINGER, 2008 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
ARGE PROSECCO SPUMANTE TREVISO BRUT, RUGGERI Italien, Treviso, Glera	0,1 l	6,00

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

WEISSWEINE / OFFEN

SAUVIGNON BLANC Lorenz & Söhne, Deutschland, Nahe	5,60
SAUVIGNON BLANC Moroki Wine Company, Neuseeland, Marlborough	6,30
GRAUBURGUNDER St. Antony, Deutschland, Rheinhessen	6,10
RIESLING St. Antony, Rotschiefer, Deutschland, Rheinhessen	6,50
CHARDONNAY Vinas del Vero, Spanien, Somontano	6,20
GRAUBURGUNDER Emil Bauer, Deutschland, Pfalz	6,30

WEISSWEINE

WILTINGER, VAN VOLXEM Deutschland, Mosel, Riesling	44,00
WILTINGER ALTE REBEN, NIK WEIS ST. URBAN Deutschland, Mosel, Riesling	46,00
SPIES, KURT ANGERER Österreich, Kamptal, Grüner Veltliner (Barrique)	57,00
LUGANA SIRMIOLO, CA MAIOL Italien, Lombardei	34,00
OKTAV, HEGER Deutschland, Baden, Grauburgunder	39,00
ST. URBAN, NIK WEIS Deutschland, Mosel, Weißburgunder	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, Salento IGT, Tormaresca, Apulien	0,7 l	29,00
--	-------	-------

Alle Weine enthalten Sulfite (27).

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

ROSÉWEINE / OFFEN

GRENACHE, GRIS BLANC Gerard Betrand, Frankreich, Languedoc-Roussillon	6,50
---	------

PINOT NOIR Staatsweinkellerei Eberbach, Deutschland, Rheingau	6,00
---	------

ROTWEINE / OFFEN

PRIMITIVO Neprica, Marchesi Antinori, Italien, Apulien	5,90
--	------

CABERNET SAUVIGNON Emil Bauer, Deutschland, Pfalz	6,10
---	------

SHIRAZ MAN Family Wines, Südafrika, Skaapveld	5,60
---	------

MERLOT Gerard Betrand, Frankreich, Pays d’OC	6,30
--	------

TEMPRANILLO, VEREMA JOVEN Spanien, Rioja	5,90
--	------

GRENACHE NOIR EDELSÜSS Bila Haut Banyuls, M. Chapoutier, Frankreich, Languedoc	0,04 l	5,20
--	--------	------

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
---	-------

CRAFT-BIERE

BIERMANUFAKTUR – LANGGUTH

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

ALE MANDARINA 5,0 %	0,33 l	6,00
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.		
IPA SIMCOE 5,8 %	0,33 l	6,00
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.		
ALSDORF EAST COAST IPA 6,2 %	0,33 l	6,00
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.		
REVIER ALT 4,9 %	0,33 l	6,00
Ein spritziges, fruchtiges, unfiltriertes Dunkelbier. Der süßliche Malzkörper ist geprägt von Karamellaromen.		

FASSBIERE

KROMBACHER PILS ⁽¹⁶⁾	0,2 / 0,4 l	2,60 5,00
KROMBACHER KELLERBIER naturtrüb ⁽¹⁶⁾	0,33 l	3,80
STARNBERGER WEIZEN ⁽¹⁶⁾	0,3 / 0,5 l	3,60 5,50
STARNBERGER HELLES ⁽¹⁶⁾	0,3 / 0,5 l	3,60 5,50
MÜHLEN KÖLSCH ⁽¹⁶⁾	0,2 / 0,3 l	2,60 3,80
AACHENER LANDBIER 5,2 % ⁽¹⁶⁾	0,3 l	4,10
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	4,70
LEFFE BRUIN	0,33 l	4,70
KROMBACHER 0,0	0,33 l	3,80
KROMBACHER RADLER 0,0	0,33 l	3,80
KROMBACHER WEIZEN 0,0	0,5 l	5,50
VITAMALZ alkoholfreies Malzbier	0,33 l	3,50

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	4,50
ALTE KIRSCHKE 41 %	0,02 l	4,50
ALTE MARILLE 41 %	0,02 l	4,50
ALTE HASELNUSS 41 %	0,02 l	4,50

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	12,00
Mit seinen Aromen von Sternanis, Zimt, Kardamom, Orangen und Nelken erinnert unser Gin an die Aachener Printe	
CHARLES DRY 43 % & FEVER TREE INDIAN	10,50
Aachener Gin, Süßholzwurzel, Kardamom, Limette	
DAISY GIN 44 % & THOMAS HENRY	10,50
Kölner Gin, exotisch fruchtig, Honig, Orangenblüte, Gänseblümchen, Muskatnussblüte, Goji-Beeren	
HIRSCHBERG 47 % & FEVER TREE INDIAN	10,50
Deutsche Manufaktur, kräftig Wachholder, Zitrone, Pfeffer, fruchtig-florale Note	
BERLINER BRANDSTIFTER 43,3 % & FEVER TREE MEDITERRANEAN	10,50
Harter Name, aber außergewöhnlich weicher Charakter, blumig und frisch	
HENDRICKS 44 % & FEVER TREE MEDITERRANEAN	10,50
Eine Infusion aus Rose und Gurke	
HERMIT 43 % & FEVER TREE MEDITERRANEAN	12,50
Zitruschalen, Wacholder- & Koriandersamen, Salzwasser aus dem Nationalpark Oosterschelde	
MONKEY 47 – 47 % & THOMAS HENRY	12,50
DER Deutsche Gin aus dem Schwarzwald, herbe Noten vereint mit Aromen von Beeren	
GIN MARE 42,7 % & FEVER TREE MEDITERRANEAN	12,50
Rosmarin, süßlich, wenig Wacholder, floraler und milder Geschmack	
WINDSPIEL 47 % & FEVER TREE INDIAN	12,50
Winterfrucht trifft Sommerkräuter, Mandarine mit Basilikum sowie Thymian	
SIEGFRIED 41 % & FEVER TREE MEDITERRANEAN	10,50
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	9,00
Die perfekte Ausgewogenheit von Wacholder, Koriander, Angelika und Süßholz	
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA 41,3 % & FEVER TREE INDIAN	10,50
Fruchtig und mediterran mit kräftigem Bitterorangenaroma ⁽²⁾	
BOMBAY SAPPHIRE 40 % & FEVER TREE INDIAN	9,00
Der saphirblaue Klassiker, pfeffriger Geschmack und Zitrusnote	
BROCKMANS 40 % & FEVER TREE MEDITERRANEAN	12,50
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, Pfeffernüsse, 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)		
JÄGERMEISTER 35 % ^(9,27)	0,02 l	4,10
RAMAZOTTI 30 %	0,02 l	4,10
AVERNA	0,02 l	4,10
AMARO MONTENEGRO ⁽²⁷⁾	0,02 l	4,10
MARTINI BIANCO ⁽²⁷⁾	0,05 l	5,20
FERNET BRANCA	0,02 l	4,10
SAMBUCCA 38 % ⁽²⁷⁾	0,02 l	4,10
ASBACH URALT	0,02 l	4,10
SAMBUCA 38 % ⁽²⁷⁾	0,02 l	4,10
OUZO	0,02 l	4,10
DOPPELKORN	0,02 l	4,10
VODKA GRASÓVKA	0,02 l	4,10
LINIE AQUAVIT	0,02 l	4,10
BAILEYS 17 % ^(2,11,22)	0,04 l	4,10
RÉMY MARTIN ⁽²⁾	0,02 l	4,10
RUBY PORT ⁽²⁷⁾	0,04 l	5,20
EMILIO LUSTAU SHERRY ⁽²⁷⁾	0,04 l	5,20

WHISKY

LAPHROAIG 10 YEARS OLD 40 %	0,04 l	8,00
Bei der Herstellung des goldfarbenen Laphroaig wird gemälzte Gerste über einem Torfffeuer getrocknet. Der Rauch dieses Torfs verleiht Laphroaig sein besonders ausgeprägtes Aroma. ⁽²⁾		
AUCHENTOSHAN 12 JAHRE 40 %	0,04 l	7,00
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. ^(2,16ge)		
BALVENIE CARRIBEAN CASK 14 JAHRE 43 %	0,04 l	14,00
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. ^(2,16ge)		

RUM

DON PAPA 40 %	0,04 l	6,50
Ein Rum aus Asien, genauer gesagt 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 kupferfarben bis mahagonifarben 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 aus Guatemala stammende Premium-Rum wurde aufgrund seines Facettenreichtums bereits mehrmals ausgezeichnet. Im Aroma verbindet er optimal 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	5,00
GRAPPA NONINO IL PROSECCO BARRIQUE 41 % ⁽²⁷⁾	0,02 l	5,00
AMARO NONINO QUINTESSENTIA DI ERBE 35 % ⁽²⁷⁾	0,02 l	5,00
GRAPPA NONINO IL MERLOT 41 % ⁽²⁷⁾	0,02 l	5,00
GRAPPA NONINO RISERVA ANTICA CUVÉE 43 % ⁽²⁷⁾	0,02 l	7,00