

Kulinarisches  
und  
Gerichte  
aus dem Lehmofen

**Menü**

# Aperitifs

## Eine kleine Auswahl

- Bouvet Cremant de Loire brut** <sup>L,9</sup> 0,1l 4,50  
Kristallklar mit feiner Perlage, frisch und reinrassig
- Cham Cham** <sup>L,9</sup> 0,1l 6,50  
Bouvet Cremant de Loire brut mit Chambord  
Aromen von Cassis, Brombeere und Madagaskarvanille
- St-Germain Cocktail** <sup>L,9</sup> 0,1l 6,00  
Bouvet Cremant de Loire brut mit St-Germain und Zitronentwist  
Feiner Holunderblütengeschmack, schön frisch durch die Zitrusaromen
- Belsazar Vermouth Pur** <sup>L,9</sup> 0,05l 5,50  
Oder als Belsazar Tonic <sup>L,9,10</sup> 0,2l 7,50  
Deutscher Wermut aus Weinen vom Kaiserstuhl und dem  
Markgräferland mit Auszügen aus feinen Kräutern und Gewürzen,  
veredelt mit Obstbränden aus dem Hause Schladerer.  
Jede Sorte hat Ihren ganz eigenen Charakter: **White, Dry, Rosé und Red**
- Amaro Nonino** <sup>2,14</sup> 0,02l 6,00  
Auf Crushed Ice mit Orangentwist  
Italiens feinsten Kräuterlikör, elegant mit einer außergewöhnlichen  
Geschmacksnote von Bergkräutern, veredelt mit in Barrique-Fässern  
gereiftem ÜE Traubendestillat Nonino.
- Dandy** 7,50  
Cocktail mit Tanqueray London Dry Gin, frischer Minze, Rhabarber-  
saft, Limettensaft und hausgemachtem Rohrzucker-Vanille-Sirup
- Sanbitter** -alkoholfrei- <sup>A,2</sup> 0,1l 3,00  
Auf Eis mit Orangenscheibe  
Erfrischend bitter mit Zitrus-Kräutergeschmack

## Vorspeisen aus der Vitrine

Wählen und kombinieren Sie Ihre Favoriten, wir empfehlen zwei Schälchen pro Person als Vorspeise. Dazu servieren wir hausgemachtes Fladenbrot.

**Pro Schälchen 3,00€**

**Große Auswahl mit sieben Sorten für 4 Personen 17,00€**

- 1. Aioli** <sup>C,J,2,4</sup>  
nach Art des Hauses
- 2. Rosa Sultanin** <sup>G</sup>  
Joghurt-Dip mit Roter Bete, frischer Minze, Spinat und Knoblauch
- 3. Gefüllte rote Paprika**, <sup>G</sup> zwei Stück, geröstet und mariniert, mit Hirtenkäse, frischer Minze und Basilikum
- 4. Pikantes Tomaten-Peperoni-Concassée** <sup>H</sup>  
mit Walnüssen, Zwiebeln, Gurken, Petersilie, Dill und Olivenöl
- 5. Tzaziki** <sup>G</sup>  
Joghurt-Dip mit Basilikum, Minze, Gurken und Knoblauch
- 6. Weiße Riesenbohnen** <sup>3</sup>  
mit Kartoffel, Möhre und Knoblauch in Tomaten-Petersilien-Sauce
- 7. Humus** <sup>G,K</sup>  
Kichererbsenpaste mit Pinienkernen, Sesampaste, Kümmel und Knoblauch
- 8. Oliven-Schafskäse-Concassée** <sup>G</sup>  
mit Paprika, Dill und Minze, in Olivenöl mariniert
- 9. Schakschuka**  
gebackene Aubergine, Zucchini und Paprika in Tomaten-Knoblauch-Thymiansauce

## Vorspeisen

**Alle Vorspeisen werden mit ofenfrischem, hausgemachtem Fladenbrot serviert**

- |                                                                                                         |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>10. Burrata auf Tomaten-Ruccola Bett</b> <sup>G</sup>                                                | 11,50 |
| mit Olivenöl, Crema di Balsamico und frischem Basilikum                                                 |       |
| <b>11. Schafskäse-Teller</b> <sup>G,H</sup>                                                             | 8,50  |
| mit Walnüssen, Cherrytomaten, hausgemachtem Pesto Rosso und Ruccola                                     |       |
| <b>12. Börek</b> <sup>A,G</sup>                                                                         | 6,90  |
| gebackene Teigrollchen, gefüllt mit Hirtenkäse und Petersilie, dazu Kräuter-Joghurt-Sauce mit Knoblauch |       |

## Suppen

**Alle Suppen werden mit ofenfrischem, hausgemachtem Fladenbrot serviert**

- |                                                                 |      |
|-----------------------------------------------------------------|------|
| <b>13. Kräuter-Crème-Suppe</b> <sup>G</sup> nach türkischer Art | 5,20 |
| mit Joghurt, Reis, Knoblauch und Minze                          |      |
| <b>14. Rote Linsensuppe nach levantinischer Art</b>             | 5,20 |
| mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch                             |      |
| <b>15. Gemüsesuppe mit Hähnchenfileteinlage</b> <sup>I</sup>    | 5,70 |
| mit Kartoffeln, Möhren, Dill und Sellerie                       |      |

# Salate

**Alle Salate werden mit offenfrischem, hausgemachtem Fladenbrot serviert**

- 16. Türkischer Çoban-Salat** 7,50  
mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Gurken, Petersilie, Apfelessig und Olivenöl  
Mit extra Hirtenkäse <sup>G</sup> + 3,00  
Mit extra Hähnchenbruststreifen + 5,00
- 17. Tomaten-Mozzarella-Salat** <sup>G,2,3</sup> 8,60  
mit Basilikum und gefüllten Oliven, dazu Crema di Balsamico und Olivenöl
- 18. Salat „Mediterrane“** <sup>A,G,I</sup> 9,90  
mit Blattsalat, schwarzen Oliven, Artischocken, frischen Champignons und Minze, Croûtons, darauf geraspelter Parmesan
- 19. Spinatsalat** <sup>G,H</sup> 9,90  
mit frischem Spinat, Schafskäse, marinierten Trockentomaten, Walnüssen, roten Zwiebeln und frischer Ananas, dazu Knoblauch-Minze-Marinade
- 20. Salat mit gebratenen Putenbruststreifen** <sup>G</sup> 9,90  
mit Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Ruccola, darauf geraspelter Parmesankäse
- 21. Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen** <sup>G</sup> 9,90  
mit Blattsalat, Tomaten, Gurken, Ruccola, Paprika, darauf geraspelter Hirtenkäse
- 22. Salat mit Räucherlachs und gebackenen Croûtons** <sup>A,D,G,I</sup> 10,90  
Ruccola, mit gerösteten Paprika, getrockneten Tomaten und geraspeltem Manchegokäse
- 23. Salat „Wolters“** <sup>G</sup> 9,90  
mit Ruccola, Blattsalat, Cherrytomaten, Peperoni, Serranoschinken, mildem Ziegenkäse und Honigmelone
- 24. Salat „Nizza“** <sup>C,D,G</sup> 10,90  
mit Thunfisch, gekochtem Ei, Oliven, Ziegenkäse, roten Zwiebeln, gerösteten Paprika und Cherrytomaten auf frischem Spinat, dazu Knoblauch-Minze-Marinade
- 25. Salat mit gebratenen Garnelen** <sup>B</sup> 11,90  
auf Blattsalat und Ruccola, Tomaten, roten Zwiebeln und Peperoni

## Salatsaucen:

- Balsamico-Vinaigrette
- Kräuter-Joghurt-Knoblauch-Dressing <sup>G</sup>
- Wolters-Dressing <sup>G</sup> mit Gorgonzola, Joghurt, frischen Kräutern Knoblauch und Roter Bete
- Senf-Dressing <sup>C,G,J,2,4</sup> mit frischen Kräutern und Honig

## Hauptgerichte

Alle Hauptgerichte werden mit ofenfrischem,  
hausgemachtem Fladenbrot serviert

## Vegetarisches

26. **Blattspinat** <sup>G</sup> 9,90  
mit Zwiebeln und Paprika in Crèmesauce, in der  
Tonschale mit Hirtenkäse überbacken, dazu  
Kräuter-Joghurt-Knoblauch-Sauce
27. **Gebackener Schafskäse mit Mandeln** <sup>G,H</sup> 9,90  
auf Tomaten in Knoblauchsauce mit Majoran,  
im Lehmofen gebacken
28. **Ratatouille** <sup>G,H,C</sup> 9,90  
mit frischen Tomaten, Walnüssen, Auberginenscheiben  
und Rosinen in Tomatenpestosauce, in der Tonschale mit  
Mozzarella überbacken, dazu Salatbeilage\*
29. **Zucchini-Gratin** <sup>G,H</sup> 9,90  
mit Tomaten und Mandeln in Crèmesauce, mit Mozzarella  
in der Tonschale überbacken, dazu Salatbeilage\*
30. **Gefüllte Tomaten** <sup>G</sup> 10,90  
mit Hirtenkäse, Paprika, Zwiebeln und frischen Kräutern  
gefüllt, in Tomatensauce in der Tonschale mit Käse 3,7  
überbacken, dazu Salatbeilage\*
31. **Champignon-Gratin** <sup>G</sup> 10,90  
mit Zwiebeln und Knoblauch in Béchamelsauce,  
in der Tonschale mit Käse überbacken, dazu Salatbeilage\*
32. **Gefüllte Aubergine** <sup>G</sup> 11,90  
mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Hirtenkäse und Knoblauch  
in Tomatensahnesauce, in der Tonschale mit Käse  
überbacken, dazu Kräuter-Joghurt-Knoblauch-Sauce

## Pfannengerichte

33. **Penne mit geschmolzener Burrata** (vegetarisch) <sup>G,A</sup> 9,50  
Mit Tomatenstücken, frischen Kräutern,  
abgeschmeckt mit Trüffelöl
34. **Gemüse-Pfanne (vegetarisch)** <sup>G</sup> 10,90  
in Tomaten-Minze-Sauce, mit Paprika, Möhren, Lauch,  
Zucchini und Kartoffeln, darauf geraspelter Parmesan
35. **Hähnchenbrust-Pfanne** <sup>A,G</sup> 12,90  
in Currysahnesauce, mit Penne, Paprika und Möhren,  
Broccoli dazu Salatbeilage\*

- |            |                                                                                                                                                                                                          |       |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>36.</b> | <b>Garnelen in Knoblauch-Kräuteröl</b> <sup>B</sup><br>mit Olivenöl, Champignons, Zwiebeln, Paprika,<br>dazu Salatbeilage*                                                                               | 13,50 |
| <b>37.</b> | <b>Garnelen-Pfanne</b> <sup>A,B,C</sup><br>in Crèmesauce, mit Bandnudeln, Zwiebeln und<br>Champignons, darauf geraspelter Käse, dazu Salatbeilage*                                                       | 13,90 |
| <b>38.</b> | <b>Wolters-Pfanne</b> <sup>A,C,G,H</sup><br>in Weißweinhonigsauce, mit Putengeschnetzeltem,<br>Bandnudeln, Cherrytomaten, Walnüssen und Zucchini,<br>darauf geraspelter Manchegokäse, dazu Salatbeilage* | 13,90 |
| <b>39.</b> | <b>Lamm-Pfanne</b> <sup>A,I,9</sup><br>in Tomaten-Rotwein-Sauce, mit Penne, Auberginen,<br>Paprika und Zwiebeln, dazu Salatbeilage*                                                                      | 14,90 |

\*Salatbeilagen i. d. Regel mit Balsamico-Vinaigrette

## Güveç

**Spezialität nach eigener Kreation,  
im geschlossenen Tontopf geschmort**

- |            |                                                                                                                                                                                |       |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>40.</b> | <b>Güveç-Vegetarisch</b> <sup>G</sup><br>mit Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Möhren, Tomaten,<br>Paprika, Champignons und Knoblauch,<br>dazu Kräuter-Joghurt-Knoblauch-Sauce | 13,00 |
| <b>41.</b> | <b>Hähnchen-Güveç</b> <sup>G</sup><br>mit Kartoffeln, Möhren, Zucchini, Tomaten und Paprika,<br>dazu Kräuter-Joghurt-Knoblauch-Sauce                                           | 15,00 |
| <b>42.</b> | <b>Lamm-Güveç</b> <sup>G</sup><br>mit Auberginen, Tomaten, Paprika, Champignons, Knoblauch<br>und Zwiebeln, dazu Kräuter-Joghurt-Knoblauch-Sauce                               | 16,00 |

## Geflügel

- |            |                                                                                                                                                           |       |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>43.</b> | <b>Gegrillte Hähnchenkeulen</b> <sup>G</sup><br>Zwei Stück, würzig mariniert, mit Süßkartoffelfries,<br>dazu Kräuter-Joghurt-Knoblauch-Sauce              | 14,00 |
| <b>44.</b> | <b>Hähnchen vom Grill</b> <sup>H</sup><br>mit drei Hähnchenfilets, gegrillter Tomate, Paprika und<br>hausgemachtem Pesto Rosso, dazu Salatbeilage*        | 15,50 |
| <b>45.</b> | <b>Hähnchenbrustfilet</b> <sup>G,H</sup><br>mit Walnüssen, Möhren, Rosinen und Kartoffeln in<br>Currysauce in der Tonschale geschmort, dazu Salatbeilage* | 17,50 |

\*Salatbeilagen i. d. Regel mit Balsamico-Vinaigrette

## Schwein

46. **Schweinemedallions** <sup>G</sup> 18,20  
mit Kartoffeln und Möhren in Estragoncrèmesauce  
in der Tonschale geschmort, dazu Salatbeilage\*
47. **Schweinefleisch á la Wolters** <sup>H,L,9</sup> 18,70  
Medallions in Rotweinhonigsauce, Kartoffeln und  
Mandeln in der Tonschale geschmort, dazu Salatbeilage\*

## Lamm

48. **Köfte** <sup>L,9</sup> 14,90  
Hackbällchen mit Tomaten und Paprikaschoten  
in Rotweinsauce in der Tonschale geschmort, dazu  
Kräuter-Joghurt-Knoblauch-Sauce und Salatbeilage\*
49. **Adana-Kebap** 14,90  
Pikantes Lammgehacktes am Spieß gegrillt,  
serviert auf Fladenbrot, mit Tomate und Paprikaschote,  
dazu Kräuter-Joghurt-Knoblauch-Sauce und Salatbeilage\*
50. **Gefüllte Aubergine mit Lammgeschnetztem** <sup>G</sup> 15,50  
Tomaten, Paprika und Knoblauch in Tomatensauce,  
in der Tonschale mit Käse 3,7 überbacken,  
dazu Kräuter-Joghurt-Knoblauch-Sauce
51. **Köfte mit Gemüse** <sup>G</sup> 15,50  
Hackbällchen mit Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Tomaten,  
Paprika und Knoblauch in Tomatensauce,  
in der Tonschale mit Hirtenkäse überbacken,  
dazu Kräuter-Joghurt-Knoblauch-Sauce und Salatbeilage\*
52. **Lammgeschnetztes** <sup>L,9</sup> 16,90  
mit Champignons, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und  
Knoblauch in Rotweinsauce in der Tonschale geschmort,  
dazu Salatbeilage\*
53. **Lammkoteletts** <sup>L,9</sup> 15,90  
mit neuen Kartoffeln und Marsalasaucen, dazu Salatbeilage\*
54. **Lammlachse** <sup>L,9</sup> 19,50  
mit Kartoffeln und grünen Pfefferkörnern  
in Rotweinsauce in der Tonschale geschmort,  
dazu Salatbeilage\*

\*Salatbeilagen i. d. Regel mit Balsamico-Vinaigrette



## Rind

**Unsere Gerichte mit Rindfleisch können nur medium oder well done serviert werden, bitte beachten Sie dass das Fleisch durch die Hitze der Tonschale nachgart.**

- |                                                                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>55. Rumpsteak</b> <sup>L,9</sup>                                                                         | 19,50 |
| mit grünen Pfefferkörnern und Tomaten in Rotweinsauce in der Tonschale geschmort, dazu Salatbeilage*        |       |
| <b>56. Rinderfilet</b> <sup>G</sup>                                                                         | 21,50 |
| mit Champignons, Möhren und Kartoffeln in Estragoncrèmesauce in der Tonschale geschmort, dazu Salatbeilage* |       |

## Spezialitäten des Hauses

- |                                                                                                                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>57. Gemischter Tonteller</b>                                                                                                                                | 21,90 |
| mit Lammfilet, Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet und Rinderfilet mit Tomaten und Paprika in Tomaten-Minze-Sauce in der Tonschale geschmort, dazu Salatbeilage* |       |
| <b>58. 2-Gänge-Menü ab 4 Personen</b> <sup>G,H,K,3</sup> pro Person                                                                                            | 24,90 |
| - mit großem Vorspeisenteller<br>- großer gemischter Tonteller mit Fleischsorten Ihrer Wahl, incl. Salatbeilage und Rosmarinkartoffeln                         |       |

## Fisch und Krustentiere

- |                                                                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>59. Garnelen-Gratin</b> <sup>B,G</sup>                                                                                         | 16,90 |
| mit Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch und Champignons in Crèmesauce in der Tonschale, mit Mozzarella überbacken, dazu Salatbeilage* |       |
| <b>60. Lachsfilet</b> <sup>A,B,D,G,I,2,9,12</sup>                                                                                 | 18,90 |
| mit Spinat und Kartoffeln in Hummer-Weißweinsauce, in der Tonschale gebacken, dazu Salatbeilage*                                  |       |
| <b>61. Ganze Goldbrasse (Dorade)</b> <sup>D</sup>                                                                                 | 21,90 |
| im Lehmofen gegrillt, mit Kartoffeln, Champignons und Möhren, dazu Kräuter-Knoblauch-Öl und Salatbeilage*                         |       |

## Beilagen

- |                                        |      |
|----------------------------------------|------|
| <b>62. Kräuterkartoffeln</b>           | 3,00 |
| <b>63. Portion Brot</b> <sup>A,G</sup> | 2,50 |
| <b>64. Salatbeilage</b>                | 2,50 |

\*Salatbeilagen i. d. Regel mit Balsamico-Vinaigrette

## Desserts

- 65. Joghurt-Honig** <sup>G,H</sup> 5,90  
mit Walnüssen, Pistazien und Himbeersauce  
sowie frischem Obst
- 66. Künefe\*** <sup>A,G,H</sup> 9,50  
süße Fadennudeln frisch zubereitet in Sirup und  
heißer Butter, im Lehmofen mit Mozzarella überbacken
- 67. Mousse au Chocolat** <sup>G,C</sup> 6,50  
verfeinert mit Tonkabohne
- 68. Café Gourmand** <sup>G,C</sup> 5,50  
eine Kugel Mousse au Chocolat mit einem Espresso

### Und wenn es würzig sein darf...

- 69. Kleine Käseauswahl** <sup>G</sup> 8,50  
Eine Auswahl von drei wechselnden Käsesorten  
serviert mit Honigsenf

\*Auf Anfrage und solange der Vorrat reicht, Wartezeit mind. eine halbe Stunde.

#### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam,  
enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 koffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst
- Nr. 15 erhöhter Koffeingehalt

#### Allergene:

- A) Glutenhaltig
- B) Krebstiere
- C) Eier und Eierzeugnisse
- D) Fisch und Fischerzeugnisse
- E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F) Soja und Sojaerzeugnisse
- G) Milch und Milcherzeugnisse
- H) Schalenobst (Nüsse)
- I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J) Senf und Senferzeugnisse
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxid und Sulfide
- M) Lupinen
- N) Weichtiere

Cocktails,  
Drinks und mehr ...

**Getränkete**

## Warme Getränke

Café Crème	2,50
Café Americano	2,50
Cappuccino <sup>G</sup>	2,70
Espresso	2,40
Doppelter Espresso	4,20
Ristretto	2,40
Cortado	2,60
Espresso Macchiato <sup>G</sup> (Espresso mit Milchschaum)	2,70
Doppelter Espresso Macchiato <sup>G</sup>	4,20
Milchkaffee <sup>G</sup> (große Tasse)	3,80
Latte Macchiato <sup>G</sup>	2,90
Latte+Flavours <sup>G,2</sup> wahlweise mit Schoko-, Mandel-, Kokos-, Karamel-, oder Vanillesirup	3,40

Tasse Tee von TeeGschwendner \*) 2,60

- Earl Grey
- Assam Mangalam
- Darjeeling Pussimbing BIO
- Arabische Nacht
- Rooitea Sahne-Caramel
- Multi-Vitamin
- Chai
- Ingwer
- Green Manjolai BIO
- Japan Sencha BIO
- China Wuyuan Jasmin BIO
- Minze BIO
- Heiss und Innig
- Kamille BIO
- Verveine BIO
- Gourmet Kräutertee BIO

Kakao mit Milchschaum oder Sahne <sup>G</sup>	2,90
Schoc Moc <sup>G</sup> (Kakao mit Espresso und Sahne)	4,50
Heiße Zitrone <sup>14</sup> (frisch gepresst)	3,70
frischer Pfefferminztee	3,90
Tee mit Rum	3,90
Lumumba <sup>G,2</sup> (Kakao mit Rum oder Baileys und Sahne)	4,90
Irish Coffee <sup>G</sup> (Café Crème mit Whisky und Sahne)	4,90
Café Coretto (Espresso mit Grappa)	3,70
Café Carajillo (Espresso mit Brandy)	3,70
Café Espanol <sup>G,2</sup> (Café Crème mit Likör 43 und Sahne)	4,90
Café Italiano <sup>G</sup> (Café Crème mit Amaretto und Sahne)	4,90
Café Paris <sup>G</sup> (Café Crème mit Cognac und Sahne)	4,90
Café Havana <sup>G</sup> (Café Crème mit Rum und Sahne)	4,90
Café Wiener <sup>G,2</sup> (Café Crème mit Schokosirup, Milchschaum und Zimt)	4,90
Hot Shot <sup>G,2</sup> (Café Crème mit Likör Galliano und Sahne)	4,90
Café Bénédictine <sup>G,2</sup> (Café Crème mit Likör Bénédictine und Sahne)	4,90

\* Für nähere Informationen zu unseren Teesorten von Tee Gschwendner, fragen Sie bitte nach unserer Teekarte.

## Kalte Kaffeespezialitäten

Schekerato <sup>G</sup> (Espresso mit braunem Zucker / crushed ice / Milchschaum)	3,70
Café Wolterissimo* <sup>G</sup> (Espresso / Milchschaum / Mandelsirup / crushed ice)	3,70

<b>Mineralwasser</b>	<b>0,25l</b>	<b>0,5l</b>	<b>0,75l</b>
Gerolsteiner Sprudel	2,40		6,00
Gerolsteiner Medium		4,40	
Gerolsteiner Naturell (ohne Kohlensäure)	2,40		6,00
S. Pellegrino	2,50		6,90

## Säfte (Niehoffs Vaihinger)

	<b>0,2l</b>		
Apfel	2,80		
Orange	2,80		
Banane	2,80		
Kirsch	2,80		
Ananas	2,80		
Traube -rot-	2,80		
Maracuja <sup>3</sup>	2,80		
KiBa (Kirsch- und Bananensaft)	2,80		
Tomatensaft	2,80		
Orangensaft (frisch gepresst)	4,50		
Rhabarber	2,80		
Saftschorle (Saft nach Wahl)	2,30	4,90	

<b>Alkoholfreie Getränke</b>	<b>0,33l</b>
Coca Cola <sup>11,2</sup>	2,80
Coca Cola light <sup>2,11,5,7,6</sup>	2,80
Coca Cola Zero <sup>2,11,5,7,6</sup>	2,80
Fanta <sup>2,3</sup>	2,80
Sprite	2,80
Mezzomix <sup>2,11</sup> (Spezi)	2,80
Bionade Litschi (Biologisches Erfrischungsgetränk)	2,90
Bionade Holunder (Biologisches Erfrischungsgetränk)	2,90
Bionade Ingwer-Orange (Biologisches Erfrischungsgetränk)	2,90
	<b>0,25l</b>
Orangina <sup>2</sup> mit Fruchtfleisch	3,00
Orangina <sup>2</sup> Rouge mit Fruchtfleisch	3,00
Red Bull <sup>2,4,15</sup>	3,50
	<b>0,2l</b>
Fevertree Mediterranean Tonic Water <sup>10</sup>	3,50
Fevertree Tonic Water <sup>10</sup>	3,50
Fevertree Lemon Tonic <sup>10</sup>	3,50
Fevertree Ginger Ale	3,50
fritz-kola <sup>15,2</sup>	2,60
fritz-limo melonenlimonade	2,60
fritz-limo apfel-kirsch-holunder-limonade	2,60
fritz-spritz-bio-apfelsaftschorle	2,60
fritz-spritz-bio-rhabarbersaftschorle	2,60
fritz-spritz-bio-traubensaftschorle	2,60

## **Biere vom Fass\***

	<b>0,3l</b>	
Duckstein	3,20	
Köstritzer Schwarzbier	3,20	
	<b>0,25l</b>	<b>0,4l</b>
Astra	2,60	4,00
Bitburger	2,60	4,00
König Pilsener	2,60	4,00
König Pilsener	2,60	4,00
Hannen Altbier	2,60	4,00
Grimbergen Double	3,40	
Alster <sup>2,3</sup> (Bier mit Zitronenlimonade oder Fanta)	2,60	4,00
Tango <sup>2,4,5,6,7</sup> (Bier mit Regina)	2,60	4,00
Diesel <sup>2,11</sup> (Bier mit Cola)	2,60	4,00
Krefelder <sup>2,11</sup> (Alt mit Cola)	2,60	4,00
Alt Schuss <sup>A</sup> (Alt mit Himbeersirup)	2,60	4,00
Alt Bowle (Alt mit Pfirsichen)	2,80	4,20

## **Flaschenbiere**

	<b>0,33l</b>	<b>0,5l</b>
Beck's Pils	3,00	
Beck's Green Lemon <sup>A,2,3</sup> (mit 2,5% vol.)	3,00	
Astra Rotlicht (Starkbier mit 6% vol.)	3,00	
Berliner Weisse <sup>A,2</sup> (mit Waldmeister oder Himbeersirup)	3,00	
Bitburger alkoholfrei	3,00	
Vitamalz	3,00	
Pinkus Special (Bio-Bier)	3,00	
Carlsberg	3,00	
Benediktiner Hefe-Weissbier hell		4,30
Benediktiner Hefe-Weissbier dunkel		4,30
Benediktiner Hefe-Weissbier alkoholfrei		4,30
Hefe-Schuss		4,40

\* Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir auf der Terrasse Bier und Biermix aus dem Fass nur im 0,4- bzw. 0,5 l-Glas servieren, mit Ausnahme von Duckstein und Köstritzer

## Offene Weine

0,2 l Flasche

### Weiß

#### **Grauer Burgunder,**

**Kaiserstühler Winzerverein Oberrotweil, Baden** <sup>L,9</sup> 5,50 26,50 (1l)

trocken, fruchtig, angenehmer Schmelz und fein mineralisch

#### **Chardonnay, Tramont, Veneto IGT** <sup>L,9</sup>

5,20 19,00 (0,75l)

trocken, klar, elegant mit Mandel- und Blütenduft, ausgewogene Balance, grazile Frucht und milde Säure

**Riesling feinherb, Weingüter Wegeler VDP, Rheingau** <sup>L,9</sup> 5,80 27,00 (1,0l)

feine Säure-Süße-Balance, kraftvoll und weich

**Riesling trocken, Weingüter Wegeler VDP, Rheingau** <sup>L,9</sup> 5,80 27,00 (1,0l)

trocken, fruchtig-aromatisch, dezente Säure, herrlich mineralisch

#### **Lugana, Cantina Valpantena, Veneto DOC** <sup>L,9</sup>

5,90 21,00 (0,75l)

trocken, fruchtig, blumig und wunderbar erfrischend

### Rot

#### **Merlot, Le Cheval d'Oc, Pays d'Oc IGP** <sup>L,9</sup>

5,20 21,50 (1,0l)

trocken, leicht bekömmlich, fruchtiges Kirscharoma

**Nero d'Avola, Corte dei Mori, Terre Siciliane IGT** <sup>L,9</sup> 5,60 19,50 (0,75l)

trocken, vollmundig, ausgewogen, körperreich mit eleganter Duftnote

#### **Tempranillo Tozara, Hacienda Villarta, Toledo** <sup>L,9</sup>

5,50 19,00 (0,75l)

trocken, saftig und rund, fruchtig mit roten Beerennoten

#### **Sangiovese Oro,**

**Contessa Carola, Sangiovese Rubicone IGT** <sup>L,9</sup>

5,80 20,00 (0,75l)

kräftig, angenehm samtig und im Geschmack die Aromen vollreifer roter Beeren

**Negroamaro Passito, Terre del Sasso, Salento IGP** <sup>L,9</sup> 5,90 21,00 (0,75l)

hergestellt aus getrockneten Trauben, durch die deutliche Süße ganz enorm weich und harmonisch

### Rosé

#### **Pinot Noir Rosé feinherb,**

**Freiherr von Gleichenstein, Baden** <sup>L,9</sup>

5,80 20,00 (0,75l)

feinfruchtig mit beerigen Aromen von Erdbeere und Himbeere, schönes Säure-Süße-Spiel

#### **Rosé Seigner, Markus Schneider, Pfalz** <sup>L,9</sup>

6,50 23,00 (0,75l)

üppige Fruchtaromatik von Brombeeren, Himbeeren und Cassis, saftig und spritzig, dabei vollmundig und elegant

#### **Weinschorle**

4,50

weiß, rot oder rosé

Für eine größere Auswahl beachten Sie unsere saisonal wechselnde Weinkarte.



## Schaumweine

0,1 l 0,75 l

### **Crémant de Loire Bouvet Brut AOC, Frankreich** <sup>L,9</sup>

4,50 29,50

Traditionelle Flaschengärung, kristallklar mit feiner Perlage, frisch und reinrassig

### **Frivolo Prosecco Frizzante,**

### **Cielo e Terra, Prosecco delle Venezie DOC** <sup>L,9</sup>

3,50 24,50

Milde Kohlensäure, leicht und bekömmlich, Noten von grünem Apfel und Zitrusfrüchten

### **Champagne –R– brut, Ruinart, Reims Frankreich** <sup>L,9</sup>

69,00

Der „R“ von Ruinart, dem ältesten Champagnerhaus der Welt, ist der Inbegriff von Frische und Ausgewogenheit. Gelblich, mit goldenem Schimmer und kristallener Brillanz. Feiner und fruchtiger Duft, mit den Aromen von weißfleischiger Birne und Trockenfrüchten, gefolgt von Noten weißer Blüten und gebuttertem Brioche. Im Geschmack abgerundet und vollmundig, mit Noten von Nektarine und Reineclaude.

## Aperitif

Aperol <sup>10,2</sup>	4 cl	3,90
Campari <sup>2</sup>	2 cl	2,50
Belsazar Vermouth L, <sup>9</sup> (white/ dry/rosé/red)	5cl	5,50
Pernod <sup>2</sup>	2 cl	2,50
Delaforce fine ruby Port L <sup>9</sup>	5 cl	4,00
Delaforce white Port L <sup>9</sup>	5 cl	4,00
Sherry „Dry Sack“ medium dry L <sup>9</sup>	5 cl	4,00
Sherry „Dry Sack“ Canasta cream L <sup>9</sup>	5 cl	4,00
Sherry „W & H Collection“ fino, very dry L <sup>9</sup>	5 cl	4,50
San Bitter <sup>A,2</sup> (alkoholfrei)	10 cl	3,00

## Aperitif Specials

Pimm's No. 1 Cup <sup>2</sup> Pimm's, Gurken-, Zitronen- und Orangenscheiben, Ginger Ale	6,00
Gimlet <sup>1</sup> Tanqueray Gin, Rose's Lime Juice	5,20
Italian Gipsy <sup>L,10,2,9</sup> Aperol, Orangensaft und Sekt	5,90
Martini-Royal <sup>L,1,9</sup> Belsazar Vermouth rosé, Cremant de Loire	7,50
Martini-Wolters <sup>L,1,9</sup> Belsazar Vermouth dry, Limetten und Eis	6,00
Dry Martini <sup>L,1,9</sup> Tanqueray Gin, Belsazar Vermouth dry, Olive	6,50
Vodka-Martini Vodka, Belsazar Vermouth dry, Olive	6,50
Kir Royal <sup>L,9</sup> Cremant de Loire mit Cassis d'Anjou	6,00
Kir Wolters* <sup>L,9</sup> Himbeersirup, Riesling, Limette	6,00
Port-Tonic <sup>L,9,10</sup> Portwein Rot, Tonic Water	5,90
Lillet Berry <sup>L,9,2</sup> Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry	5,90

## Digestif

Absinth	4 cl	4,20
Amaro Nonino	2 cl	6,00
Averna	2 cl	2,50
Calvados Dauphin	2 cl	2,90
Fernet (branca / menta)	2 cl	2,60
Grappa Moscato Nonino	2 cl	4,40
Grappa „OF“ Amarone Barrique Bonollo	2 cl	6,50
Grappa di Prosecco	2 cl	2,80
Jägermeister	2 cl	2,60
Jubiläumsaquavit	2 cl	2,80
Linie Aquavit	2 cl	2,80
Ouzo <sup>12</sup>	2 cl	2,70
Pernod <sup>2</sup>	2 cl	2,70
Pimm's	4 cl	5,50
Pisco mit gefrorener Weintraube	2 cl	3,20
Ramazzotti	2 cl	2,70
Sambuca & Café 11 (braun)	2 cl	2,70
Romana Sambuca	2 cl	2,70
Sasse Cigar Special	2 cl	5,50

## Digestif

Sasse Grafschafter Kräuterwacholder	2 cl	3,00
Sasse Lagerkorn	2 cl	3,30
Sasse Münsterländer Himbeergeist	2 cl	5,50
Tequila Sauza (weiss / braun)	2 cl	2,80
Yeni Rakı	2 cl	2,50
Yeni Rakı double	5 cl	4,90
Ziegler Williams Birne	2 cl	5,80

## Liköre

Baileys <sup>2,11</sup>	4 cl	4,90
Batida de Coco <sup>G</sup>	2 cl	2,50
Bénédictine D. O. M. <sup>2</sup>	2 cl	3,00
Cointreau	2 cl	2,90
Di Saronno Amaretto	2 cl	2,50
Drambuie	2 cl	3,30
Galliano <sup>2</sup>	2 cl	2,70
Giffard Cassis d'Anjou	2 cl	2,50
Giffard Crème de Pêche <sup>2</sup>	2 cl	2,50
Grand Marnier	2 cl	3,30
Kahlúa <sup>2,11</sup>	2 cl	2,50
Likör 43	2 cl	2,60
Southern Comfort <sup>2</sup>	2 cl	2,70

## Rum

Pampero Blanco (Venezuela)	2 cl	2,50
Pampero Añejo Especial (Venezuela) <sup>2</sup>	2 cl	3,00
Goslings Black Seal (Bermuda) <sup>2</sup>	2cl	3,60
Zacapa Solera Gran Reserva 23 (Guatemala)	2cl	6,50

## Gin

Bombay Sapphire London Dry Gin	2 cl	2,50
Tanqueray London dry Gin	2 cl	2,50
Tanqueray Rangpur	2 cl	4,50
Tanqueray No. Ten	2 cl	4,00
Hendricks Gin	2 cl	4,50
Gin Mare	2cl	5,50
Monkey 47	2 cl	5,90

## **Vodka**

Smirnoff Vodka	2 cl	2,50
Absolut Vodka	2 cl	2,70
Vodka Grey Goose	2 cl	4,80

## **Cognac**

Hennessy V.S.	2 cl	3,50
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	4,50
Otard XO	2 cl	7,00

## **Brandy**

Osborne Veterano <sup>2</sup>	2 cl	2,60
Vecchia Romagna	2 cl	2,90

# Whisky

## Scotch Single Malts

Glenmorangie 10 Years (Highland) <sup>2</sup>		
seidig, vanillig, malzig mit deutlichen Fruchtaromen	2 cl	4,50
Glenfiddich 12 Years (Speyside)		
leicht torfig, nussig, Aromen von Birne und Eichenholz	2 cl	4,50
Talisker 10 Years (Isle of Skye) <sup>2</sup>		
kräftiger Torfrauch, Aromen von frischen Austern und Zitrusfrüchten	2 cl	5,00
The Balvenie 12 Years (Speyside) <sup>2</sup> sehr rund, fast		
überschwänglich, Aromen von Aprikose, Zimt und Bergamotte	2 cl	5,00
Auchentoshan 12 Years (Lowland) <sup>2</sup>		
besonders weich, süß mit einem Hauch von Zitrusfrüchten und Nuss	2 cl	5,00
Oban 14 Years (Highland) <sup>2</sup>		
zart torfig-rauchig mit Früchten und einer Spur Salz	2 cl	5,50
Lagavulin 16 Years (Islay) <sup>2</sup>		
trockener Torfrauch, sanfte und dennoch kraftvolle Süße, salziges Finish	2 cl	5,80
The Glenlivet 18 Years (Speyside) <sup>2</sup>		
intensiv am Gaumen, mit Aromen von Früchten, Honig und leichtem Torf	2 cl	7,50
Highland Park 18 Years (Orkney Islands)		
erstaunlich rauchig, mit Anklängen von Sherry und Eiche	2cl	8,50

## Irish Single Malt

Bushmills triple distilled 10 years <sup>2</sup>		
mild und geschmeidig, Noten von Vanille und Honig	2 cl	3,90

## American

Bulleit Kentucky Straight Bourbon		
kräftig, vollmundig und weich mit Anklängen von Vanille	2 cl	3,00
Maker's Mark Kentucky Straight Bourbon		
vollmundig und facettenreich, leicht würzig und sehr weich	2cl	3,70

## Longdrinks

5,50

Alle Longdrinks mit 4 cl der Basisspirituose, Filler und Eis  
(Longdrinks mit höherwertigen Spirituosen sind aufpreispflichtig,  
unser Service nennt Ihnen gerne die einzelnen Preise)

## Long Drinks – Specials

Aperol Spritz <sup>L,9,10,2</sup> Aperol, Prosecco, Soda, Water, Orangenscheibe	5,90
Cuba Libre <sup>11,2</sup> Pampero Añejo Especial, Limette und Cola	6,50
Hugo <sup>L,9</sup> Holunderblütensirup, Prosecco, frische Minze und Limette	5,90
Vodka-Redbull <sup>2,4,15</sup> Three Sixty mit Redbull (0,25)	5,90
Prosecco Pêche <sup>L,2,9</sup> Prosecco, Crème de Pêche, Pfirsichstück	5,90

## Long Drinks – Alkoholfrei

Lemon Squash <sup>1</sup>	
Rose's Lime Juice, Lime Juice, Limette, Ginger Ale, braunem Zucker	5,50
Speicher-Longdrink <sup>A,2</sup> Waldmeister, Limette und Soda Water	5,00

## Cocktails

### Caipirinha

mit Cachaça, braunem Zucker, Limette, Lime Juice	7,20
--------------------------------------------------	------

(wahlweise auch mit anderen Spirituosen)

### Juleps

Mojito <sup>1</sup>	
mit Pampero Blanco, braunem Zucker, Limette, Lime Juice, frischer Minze, Soda	7,50
Mojito Royal <sup>L,9,1</sup>	
mit Pampero Blanco, braunem Zucker, Limette, Lime Juice, frischer Minze, Prosecco	9,50

### Sours

Whisky Sour Bulleit, Zitronensaft, Zuckersirup	6,50
Pisco Sour Pisco, Zitronensaft, Zuckersirup, Angostura	6,50

(wahlweise auch mit anderen Spirituosen)

### Fizzes

Cointreau-Fizz Cointreau, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	6,50
Gin-Fizz Bombay Sapphire, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	6,50

(wahlweise auch mit anderen Spirituosen)

### Rum-Cocktails

Wolters' Cup* Pampero Añejo Especial, Limette, frischer Orangensaft, Spicy Ginger	7,50
Pina Colada <sup>G</sup> Pampero Blanco, Ananassaft, Kokossirup, Sahne	7,50
Dark and Stormy Gosling's Black Seal Rum, Limette, Spicy Ginger	7,90
Coco LOCO <sup>G,3</sup> Pampero Añejo Especial, Batida de Coco, Orangen- und Maracujasaft	7,90
Planter's Punch <sup>2</sup> Gosling's Black Seal Rum, Grenadine, Zitronensaft, Ananas- und Orangensaft	8,90
Mai Tai Pampero Añejo Especial, Gosling's Black Seal Rum, Cointreau, Mandelsirup, Ananassaft	8,90

### Vodka-Cocktails

White Russian <sup>G,2,11</sup> Vodka Three Sixty, Kahlua, Sahne	6,90
Vodka Sling <sup>2</sup> Vodka Three Sixty, Cassissée, Zitronensaft, Grenadine, Ananassaft	6,90
Sex on the Beach <sup>2</sup> Vodka, Peachtree, Zitronen-, Orangen- u. Ananassaft, Grenadine	7,50

## Tequila-Cocktails

Margarita Tequila Sauza-weiß, Cointreau, Zitronensaft	6,90
Tequila <sup>2</sup> Sunrise Tequila Sauza-weiß, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	6,90

## Cocktail-Specials

Long Island Ice Tea <sup>11,2</sup> (0,5 l)	
Rum, Tequila, Vodka, Gin, Triple sec., Zitronensaft, Cola	9,90
Pelikan Jack Daniel's, Cointreau, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup	6,90
Swimming pool <sup>G,2</sup> Rum, Vodka, Blue Curacao, Ananassaft, Kokossirup, Sahne	7,50

## Alkoholfreie Cocktails

Cocktail del Mar* <sup>G,2</sup> Maracujasaft, Orangensaft, Ananassaft, Sahne, Grenadine	6,00
Bora Bora <sup>2,3</sup> Maracuja-, Ananas- und Zitronensaft, Grenadine	6,00
Samba <sup>A,2</sup> San Bitter, Orangensaft, Zitronensaft, Soda Water	6,00
Mawi* <sup>2</sup> Blue Curaçao alkoholfrei, Limette, Apfelsaft	6,00
Apple Cooler <sup>A,2,10,3</sup> Apfelsaft, Bitter Lemon, Himbeersirup, Zitronensaft	6,00
Ipanema <sup>2</sup> Limette, brauner Zucker, Lime Juice, Grenadine, Ginger Ale	6,00