

Liebe Gäste,
Herzlich Willkommen im

Restaurant

ZIKKE

Wir freuen uns, für Sie da
sein zu dürfen.

Wir kochen mit Herz und Hand.
Das bedeutet auch, wenn es mal etwas
länger dauert oder ein Gericht mal nicht
angeboten werden kann – Bitte haben
Sie dafür Verständnis.

Wir wünschen Ihnen ein paar schöne
Augenblicke. Lassen Sie die Seele
baumeln & genießen Sie die
Zeit bei uns.

Guten Appetit & sehr zum Wohl
wünscht das Team vom
Restaurant ZIKKE!

**Eine Liste mit Allergenen & Zusatz-
stoffen liegt am Tresen für Sie bereit!**

ZIKKES Spargelempfehlungen!



Vorspeisen:

Spargelsuppe

klassisch, mit eigener Einlage

€ 8,50

Hauptgänge:

Spargel „Vegetarisch“ *

frischer deutscher Spargel,
mit Petersilienkartoffeln & wahlweise:
zerlassener Butter, Sauce Hollandaise.

Halbes Pfund €15,90

1 Pfund €19,90

*Wählen Sie dazu auch folgende Beilage:

mit Serranoschinken

zzgl. €6,50

Flammkuchen für Genießer

knuspriger Flammkuchen mit Schmand,
frischem grünen Spargel,, Serrano-Schinken,
geschmolzenen Tomaten & roten Zwiebeln,
getoppt mit Sauce Hollandaise.

€ 18,90

Spargel & Entrecôte

ca. 180g, medium gebraten & ein halbes Pfund
frischer, deutscher Spargel, mit Petersilienkartoff-
feln & wahlweise: zerlassener Butter
oder Sauce Hollandaise.

€ 32,50

Spargel & Fisch

Tagesfisch & ein halbes Pfund frischer, deutscher
Spargel, mit Petersilienkartoffeln & wahlweise:
zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise.

Rohgewicht: ca 160g

€ 26,50

zus. Portion Butter oder Hollandaise

€ 3,50

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

Zirkles best of...

Fischempfehlung

täglich wechselndes Angebot

Caesar Salad

der Klassiker mit dem geheimnisvollen Dressing,
Römersalat, Parmesan & Croutons *

€ 17,50

Pulled Pork Burger

saftiger, weicher Schweinenacken, mit Cheddar-
Creme, getoppt mit Coleslaw, dazu
Drillingskartoffeln, Aioli Dip & ein kleiner Salat €

23,80

Beef Burger Spezial

2 Tranchen Rinderrücken, Ratatouille-Gemüse,
knackiger Salat & Trüffel – Majo, dazu
Drillingskartoffeln, Aioli Dip & ein kleiner Salat

€ 24,80

Thai – Curry

das thailändische Original: abgeschmeckt mit
pikanter grüner Currypaste, verschiedenem
Gemüse & Chilischoten, verfeinert mit
aromatischer Kokosmilch & Reis

€ 19,50

Boeuf Stroganoff Art

der Klassiker: gebratene Streifen aus dem
Rinderrücken, mit einer Sauce aus Pilzen,
Gewürzgurken & einem Hauch Senf, dazu
Kartoffel-Röstitaler, dazu ein kleiner Salat

€ 24,90

Pasta norwegisch

Kreation aus frischem, norwegischem Lachs,
Blattspinat & vollreifen Strauchtomaten,
getoppt mit frisch gehobeltem Grana Padano

€ 24,50

Flammkuchen Boston

herzhafter Flammkuchen mit Schmand,
belegt mit Tranchen aus dem Rinderrücken,
Lauchzwiebeln, Paprika, Sauce Hollandaise
überbacken mit Schafskäse & grobem Pfeffer

€ 19,80

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

Starter...

Kleine Salatvariation

von verschiedenen, knackfrischen
Blattsalaten & Gemüsen der Saison, mariniert mit
einer Honig-Balsamico Vinaigrette

€ 6,90

Fischtopf

säuerlich, scharfe Suppe nach Originalrezeptur, mit
gebratener Wurst, leicht tomatisiert mit einem
Tupf saurer Sahne.

klein € 9,50

groß € 13,80



Empfehlung:

ofenfrisches Kräuterbaguette

€ 4,50

Fragen Sie gern nach unserer
Tagesuppe

Zirkles classics

Ziegenkäse Medaillon

mit Honig gratiniert, Pfirsich – Chutney, serviert
auf einem bunten Salat der Saison, mit einem
Honig-Balsamico Dressing

€ 17,90

Gebratene Garnelen

mit einem Hauch von Knoblauch, serviert mit
Kräuterbaguette, hausgemachtem Aioli auf einem
bunten Salat der Saison, mit einem raffiniert
abgestimmten Balsamico-Dressing

€ 18,90

Gebeizter Lachs

an Kartoffel-Röstitaler serviert,
mit Kräutermarinade, Honig-Senf-Sauce, serviert
auf einem bunten Salat der Saison.

€ 18,50

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

Caesar Salad

der Klassiker mit dem geheimnisvollen Dressing,
Römersalat, Parmesan & Croutons

€ 17,50



Empfehlung:
gebratene Hähnchenbrust
plus € 4,40

Mediterrane Gemüsepfanne

aus verschiedenem Gemüse der Saison,
verfeinert mit einem Hauch Knoblauch,
dazu reichen wir ofenfrisches Kräuterbaguette

€ 17,90



Empfehlung:
mit gebratenen Garnelen
plus € 6,40

Zirkles Burger Menüs

Beef Burger Spezial

2 Tranchen Rinderrücken, Ratatouille-Gemüse,
knackiger Salat & Trüffel – Majo, dazu
Drillingskartoffeln, Aioli Dip & ein kleiner Salat

€ 24,80

Sweet Chili Chicken-Burger

feine Hähnchenbrust, kross paniert,
vollreifen Strauchtomaten, Chili-Mayo, dazu
Drillingskartoffeln, Aioli Dip & ein kleiner Salat

€ 22,80

c

Pulled Pork Burger

saftiger, weicher Schweinenacken, mit Cheddar-
Creme, getoppt mit Coleslaw, dazu
Drillingskartoffeln, Aioli Dip & ein kleiner Salat

€ 23,80

Ziegenkäse-Burger

mit leichtem, aromatischem Ziegenkäse,
getoppt mit knackigem Salat & Pfirsich – Chutney,
dazu Drillingskartoffeln, Aioli Dip & ein kleiner
Salat

€ 22,80

Thai - Curry



das thailändische Original: abgeschmeckt mit pikanter grüner Currypaste, verschiedenen thailändischen Gemüsen, Kräutern & Chilischoten, verfeinert mit aromatischer Kokosmilch & Reis

€ 19,50



Empfehlung:

mit gebratener Hähnchenbrust
plus € 4,40

mit gebratenen Garnelen
plus € 6,40

Boeuf Stroganoff Art

der Klassiker: gebratene Streifen aus dem Rinderrücken, mit einer Sauce aus Pilzen, Gewürzgurken & einem Hauch Senf, dazu Kartoffel-Röstitaler, dazu ein kleiner Salat

€ 24,90

Rumpsteak

saftiges Fleisch aus dem Rücken vom Weiderind, mit auserlesenen, gebratenen Waldpilzen, Kartoffelgratin & Kräuterbutter

Rohgewicht: ca. 200g € 29,80

300g € 35,80



Fragen Sie gern nach unserer
Tagesfisch-Empfehlung

Macht Platt ... Flammkuchen

Flammkuchen „Honigziege“

knuspriger Flammkuchen mit Schmand,
vollreifen Strauchtomaten, überbacken mit
cremigem Ziegengouda
& flüssigem Bienenhonig

€ 17,50

Flammkuchen Boston

herzhafter Flammkuchen mit Schmand,
belegt mit Tranchen aus dem Rinderrücken,
Lauchzwiebeln, Paprika, Sauce Hollandaise
überbacken mit Schafskäse & grobem Pfeffer

€ 19,80

viva Italia

Flammkuchen Smørre

herzhafter Flammkuchen mit frischem Lachs,
Blattspinat, vollreifen Kirschtomaten & Schafskäse
überbacken

€ 19,80



Schenken Sie Ihren Liebsten ein paar
schöne Stunden bei uns im
Restaurant Zikke!

Unsere KollegInnen beraten Sie gern!

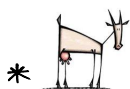
Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

Genudelt... Pasta

Pasta Pesto verde

mit Basilikum, Rucola, Knoblauch, Mandeln,
Tomaten, getoppt mit frisch gehobeltem Grana
Padano

€ 19,50



Empfehlung:
gebratene Hähnchenbrust
plus € 4,40

mit gebratenen Garnelen
plus € 6,40

Pasta Trüffel

mit erlesenen Waldpilzen & Trüffelrahm, getoppt
mit frisch gehobeltem Grana Padano & grobem
Pfeffer

€ 22,90



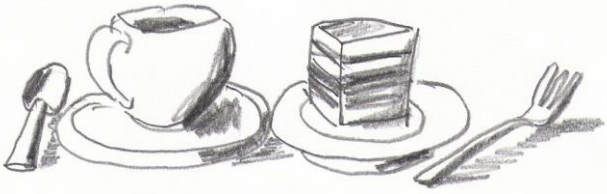
Empfehlung:
gebratene Tranchen vom Rind
plus € 6,40

Pasta norwegisch

Kreation aus frischem, norwegischem Lachs,
Blattspinat & vollreifen Strauchtomaten,
getoppt mit frisch gehobeltem Grana Padano

€ 24,50

zirkles Dessert- & Kaffee-Lounge



Apple Crumble

aus knackigen Äpfeln, im Ofen mit Streuseln
gebacken, serviert mit kühler Vanillesauce

€ 8,50

Kirsch Crumble

aus fruchtigen Kirschen, im Ofen mit Streuseln
gebacken, serviert mit kühler Vanillesauce

€ 8,50

Tiramisu

der süße Klassiker aus Italien, aus saisonalen
Früchten, mit einem Schuss Amaretto & Espresso
abgeschmeckt

€ 8,50

Panna Cotta

der italienische Klassiker, abgeschmeckt mit etwas
Vanille und Zitrone, garniert mit fruchtigen
Waldbeeren

€ 7,50

Soufflé cioccolato

gebackenes Schokoladensoufflé mit weichem Kern

€ 8,50

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

Zum Dessert:

Cuveé Auslese Kracher

Rebsorte: Chardonnay & Welschriesling
Anbaugebiet: Burgenland, Österreich

mittleres Gelbgold, zart nach Veilchen, Hibiskus,
feine Grapefruit, ein Hauch Muskatnuss, kräftig,
saftige gelbe Pfirsich-Marillenfrucht.

5 cl: € 7,50

Taylor's Ruby select Portwein

tiefes Rubinrot, mit dem Aroma erlesener
Waldbeeren und einem Hauch Lakritz

5 cl: € 6,50

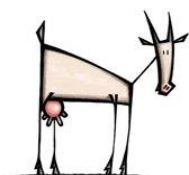
RUDIS Spezial

vollmundiger Espresso mit einem
4 cl Eierlikör & einem Sahnehäubchen

€ 6,50

Für unsere kleinen

Gourmets



Kartoffelkäferchen € 7,50

drei kleine Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^{ac3}

Rumpelstielzchen € 8,50

feine Pasta mit Bolognese Sauce,
getoppt mit frisch gehobeltem Grana Padano

Viele andere Gerichte können wir für
Ihre Kinder maßschneidern

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

Kaffeehausspezialitäten...

Westhoff

Tasse Kaffee Crème	€ 3,90
große Tasse Kaffee Crème	€ 5,50
Tasse Espresso	€ 3,70
Tasse Espresso doppio	€ 4,80
Glas Espresso Macchiato	€ 4,80

Mit frischer Milch...

Cappuccino	€ 4,90
großer Cappuccino	€ 5,90
Latte Macchiato	€ 4,90
Latte Macchiato doppio	€ 5,90
Latte Macchiato mit Aroma (Karamel, Haselnuss, Schoko, After Eight)	€ 5,90
Café au lait	€ 5,50

Mit frischer Milch & Schokolade...

Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,90
Schokoccino (mit einem Espresso & Sahne)	€ 6,50
Lumumba (mit einem Schuss Rum & Sahne)	€ 6,90
Baileys Schokolade & Sahne	€ 6,90
Russische Schokolade (Schuss Vodka & Sahne)	€ 6,90
Schokolade Mexico (Schuss Tequila & Sahne)	€ 6,90

Mit 4cl Schuss & Sahne...

RUDIS Spezial (Schuss Eierlikör)	€ 6,50
Kaffee Holländisch (Schuss Eierlikör)	€ 6,90
Kaffee Mexico (Schuss Tequila)	€ 6,90
Pharisäer (Schuss Rum)	€ 6,90
Baileys Coffee	€ 6,90
Irish Coffee (Schuss Irish Whiskey, Rohrzucker)	€ 7,50

Das Besondere...

Heißer Sanddornnektar	€ 4,90
Heißer Sanddornnektar mit Rum	€ 6,90
Heißer Sanddornnektar m. Amaretto	€ 6,90

Saisonal:

Feuerzangenbowle	€ 7,50
Glühwein	€ 4,90
Glühwein mit Schuss	€ 5,90
Grog mit Rum	€ 5,90
Apfelpunsch mit Mandeln, Calvados & Zimt	€ 6,90

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

Für höchste Ansprüche...



Assam Special Broken € 3,90
Kräftiger Edeltee aus Nordindiens Plantagen entlang des Brahmaputra Flusses mit gehaltvollem, malzigem Aroma & kupferroter Tassenfarbe. Ein Tee der Milch/Sahne & Zucker/Kandis liebt.

Ceylon € 3,90
Spitzen-Blatt-Tee aus dem Hochland der Insel Sri Lanka, mit frischem, feinherbem Aroma & anmutender goldbrauner Tassenfarbe.

Sonne Asien € 3,90
Grüner japanischer Sencha mit zart-herbem Geschmack, versetzt mit Lemongras & Färberdisteln, dezent benotet mit frischem Zitrusfrucht-Aroma.

Kräutergarten € 3,90
Wohltuende Kräutermischung aus Lemongras, Rooibos, Nanaminze, Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt, Heidelbeeren & Kamille.

Kamillenblüten € 3,90
Getrocknete Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack & sind auch heute noch ein Traditionelles & stets geschätztes Hausmittel.

Sommerbeeren € 3,90
Eine Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen & Holunderbeeren, die mit Erdbeer- Himbeer- Sahne Aroma verfeinert wurde.

Pfefferminz € 3,90
Besonders aromatisch & erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter. Ein anregender & wohltuender Genuss zum Durchatmen.

SPA-Magica-Rooibos € 3,90
Das Geheimnis ist die Komposition aus Rooibos, Brennnesselblättern, Apfel, Sonnenblumenblüten & Apfel-Quittenaroma.



Chai Latte ¹²⁹ € 4,90
Indischer Gewürztee mit frischer Milch. Das feurig- exotische Geschmackserlebnis aus dem Orient.

Besondere Dessert - Empfehlung dazu?
Unser Team berät Sie gern!

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

Wein... ist Poesie in Flaschen*

(*Robert Louis Stevenson, 1850-1894, Schriftsteller)

Weißweine ... aus aller Welt

Fleur d'Artagnan Blanc VDP

Anbaugebiet: Gascogne/ Südfrankreich
Rebsorte: Colombard, Ugni Blanc, Listan
Beschreibung: Elegant komponierte Cuvée mit leichter Nase von Blütenduft. Säurestruktur mit Aromen von Zitrusfrüchten & feine Restsüße.

0,1 l: € 4,10 0,2 l: € 6,90 0,75 l: € 23,90

Chardonnay Rothschildt Les Cepages VDP

Anbaugebiet: Languedoc/ Frankreich
Rebsorte: Chardonnay
Beschreibung: Duftige Aromen von Ananas, weißem Pfirsich und Haselnuss werden durch die hintergründige Mineralität fein ausbalanciert. Am Gaumen viel Frucht, weich und rund, mit langem Nachhall.

0,1 l: € 4,90 0,2 l: € 7,90 0,75 l: € 26,50

Grauburgunder WJechting QBA

Anbaugebiet: Baden/ Deutschland
Rebsorte: Grauburgunder
Beschreibung: Animierende Steinobstfrucht & ein Hauch frischer Kräuter. Im Mund ein geradliniger Typ, feinsaftige Frucht von wieder eingemachten Birnen & Aprikosen mit zarter Kräuterbegleitung.

0,1 l: € 4,50 0,2 l: € 7,50 0,75 l: € 24,90

Landerer Weißburgunder QBA

Anbaugebiet: Baden, Kaiserstuhl
Rebsorte: Weißburgunder, trocken
Beschreibung: Kernobstfrucht im Hintergrund. Klar und feinsaftig; animierende Apfelfrucht mit frischen Kräutern; kraftvoll und dicht mit festem Rückgrat; belebend frisch; etwas Schmelz; komplex, tief und ausgewogen; gutes Finale mit wiederum frischen Kräutern und Apfelfrucht.

0,1 l: € 4,50 0,2 l: € 7,50 0,75 l: € 24,90

Rosch Leiwener Riesling QBA

Anbaugebiet: Deutschland, Mosel
Rebsorte: Riesling, feinherb
Beschreibung: Feinfruchtige Nase mit viel eingemachter Kernobstfrucht, Aprikose und einer Note frischer Erdbeeren, gut eingebundene Fruchtsüße, lebendig und frisch, ein fast schwereloser Körper mit festem Rückgrat, hat gewissen Druck am Gaumen, langes Finale mit süßlicher Frucht und leichter Mineralität

0,1 l: € 4,50 0,2 l: € 7,50 0,75 l: € 24,90

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

Blanc de Noir Merlot Pfandturm QbA

- Anbaugebiet: Rheinhessen/ Deutschland
Rebsorte: Blanc de Noir, Merlot
Beschreibung: Volles Aroma von Blüten und gelbem Steinobst, etwas Quittengelee, unterstützt von subtiler Würze, auf der Zunge schön saftig mit guter Länge, wirkt animierend & kräftig, trotz schlanker Struktur

0,1 l: € 4,50 0,2 l: € 7,50 0,75 l: € 24,90

Green Grüner Veltliner

- Anbaugebiet: Kamptal, Weingut Johann Topf/Österreich
Rebsorte: Grüner Veltliner
Beschreibung: Leuchtendes Goldgelb mit grünlichen Reflexen, duftet nach frischen grünen Äpfeln & feiner Zitrusfrucht. Fruchtig, schlankes Aroma, mit feiner Säure & knackigem Apfelaroma.

0,1 l: € 4,50 0,2 l: € 7,50 0,75 l: € 24,90

Vina Esmeralda DO

- Anbaugebiet: Catalunya/Spanien
Rebsorte: Muscat d' Alexandria, Gewürztraminer
Beschreibung: Verführerisch üppiges Bouquet von weißen Rosen, sowie Jasmin & Geißblatt. Geschmacklich weiche Fülle von reifen Birnen, Bratäpfeln & Gewürznoten von Vanille, Zimt & Nelken.

0,1 l: € 4,50 0,2 l: € 7,50 0,75 l: € 24,90

Prestige Lugana Cà Maiol

- Anbaugebiet: Lombardei/Italien
Rebsorte: Trebbiano di Lugana
Beschreibung: Dieser Lugana vereint in sich eine prestigeträchtige Mischung: den einzigartigen Boden am Gardasee und das milde Mikroklima. Ein Weißwein mit klarer Identität, der sich mit Noten von grünen Äpfeln, Limetten und wildem Thymian präsentiert.

0,1 l: € 5,80 0,2 l: € 9,40 0,75 l: € 31,90

Man Vintners Chenin Blanc

- Anbaugebiet: Coastal, Südafrika
Rebsorte: 100% Chenin Blanc
Beschreibung: Frischer, ausdrucksvoller Wein mit ausgeprägten Apfel- & Quittenaromen, mit Anklängen von Grapefruit & Zitrus, fein mineralisch mit erfrischender Säure.

0,1 l: € 4,50 0,2 l: € 7,50 0,75 l: € 24,90

Le Bouquet Boschendal

- Anbaugebiet: Südafrika
Rebsorte: Morio Muskat, Sauvignon Blanc, Chardonnay
Beschreibung: Besticht durch eine zarte Süße & ein Bouquet von roten Äpfeln, Litschi & Papaya, mit Honigtönen und floralen Aromen.

0,1 l: € 4,90 0,2 l: € 7,90 0,75 l: € 26,50

Sauvignon Blanc Buitenverwachting

- Anbaugebiet: Constantia/ Südafrika
Rebsorte: Sauvignon Blanc
Beschreibung: Leichtes Bouquet, erinnert an grüne Feigen & Stachelbeeren. Ein geradliniger, mineralischer & saftiger Wein, der zu den besten seiner Art Südafrikas zählt.

0,1 l: € 5,30 0,2 l: € 8,90 0,75 l: € 30,90

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

Rotweine... aus aller Herren Länder

Fleur d' Artagnan Rouge VDP

Anbaugebiet: Gascogne/ Südfrankreich
Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Tannat
Beschreibung: Aromen von Cassis & Waldbeere vermischt mit feinem Süßholzduft. Im Mund rund & weich. Eine feine Frische begleitet den Abgang.

0,1 l: € 4,10 0,2 l: € 6,90 0,75 l: € 23,90

Agneau Rouge Bordeaux AOC

Anbaugebiet: Bordeaux/ Frankreich
Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Beschreibung: Ausdrucksvoll, saftig und vielschichtig, mit sanftem Tannin sowie feine Mineralität. All diese ausgewogenen Eigenschaften machen diesen Wein zu einem Botschafter seiner Appellation.

0,1 l: € 4,50 0,2 l: € 7,50 0,75 l: € 24,90

Cheval d'Or Merlot VdP d'Oc

Anbaugebiet: Languedoc/ Frankreich
Rebsorte: 100% Merlot
Beschreibung: Aromatischer, intensiver Duft nach Waldbeeren & Kirschen, schmeckt würzig & etwas nach Lakritz, schmiegt sich elegant und frisch an den Gaumen. Ein vollmundiger Wein mit klarer Struktur & seidig - weichem Tannin.

0,1 l: € 4,50 0,2 l: € 7,50 0,75 l: € 24,90

Spätburgunder QBA mild

Anbaugebiet: Kiechlingsbergen-Baden/ Deutschland
Rebsorte: Spätburgunder
Beschreibung: Subtile rote Früchte & Nuancen von Beeren; Leichte Würze & feine Rauchnote. Geschmacklicher Biss, wirkt kernig mit schöner Tanninstruktur; gute, abgerundete Balance von Körper & Frucht.

0,1 l: € 4,50 0,2 l: € 7,50 0,75 l: € 24,90

Dr. Hinkel Regent QBA

Anbaugebiet: Rheinhessen/ Deutschland
Rebsorte: Regent
Beschreibung: Schöne, leuchtende, gedeckte Farbe, kräftige pflaumige Aromen, sehr elegante, Kraft und Fülle

0,1 l: € 4,50 0,2 l: € 7,50 0,75 l: € 24,90

Cabernet Merlot Pfandturm QBA

Anbaugebiet: Rheinhessen/ Deutschland
Rebsorte: Cabernet, Merlot
Beschreibung: Der Duft wird vom Merlot dominiert, so spüren wir reife Waldbeeren, Kirschen, Cassis, Würze & frische Minze. Im Mund ist der Wein weich, opulent, saftig & präsent, wobei die Frucht hauptsächlich in Richtung reifer Kirschen mit Würze & einer Pfeffernote geht.

0,1 l: € 4,50 0,2 l: € 7,50 0,75 l: € 24,90

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

El Meson Crianza

Anbaugebiet: Rioja/ Spanien
Rebsorte: Temperanillo
Beschreibung: Der Wein kommt mit viel Frucht, feinem, weichem Tanningerüst & einer guten Länge daher. Das Bouquet erinnert an Kirschen und Pfeffer, der Geschmack ist vollmundig, rund & weich. Ein Wein, der Spaß macht!

0,1 l: € 5,30 0,2 l: € 8,90 0,75 l: € 30,90

Baron de Ley Reserva

Anbaugebiet: Rioja/ Spanien
Rebsorte: Temperanillo
Beschreibung: Beeindruckendes, tiefes Kirschrot, nahezu unberührt von den Jahren der Reifung. Vermutlich aufgrund seiner höheren Konzentration benötigt das Bouquet dieses Weines etwas Zeit, um sich zu öffnen. Dann enthüllt es aromatische Vielfalt mit Rauch- & Graphitnoten.

0,1 l: € 6,20 0,2 l: € 10,50 0,75 l: € 35,90

Torcicoda Primitivo Salento IGT

Anbaugebiet: Apulien/Italien
Rebsorte: 100%Primitivo
Beschreibung: Der Torcicoda bezaubert durch sortentypische Aromen von Sauerkirschen und Zwetschgen, gepaart mit zarten Noten von Leder & Tabak. Weiches Tannin & ein nachhaltiges Finale runden das Geschmackserlebnis dieses 12 Monate im Eichenfass gereiften „Überfliegers“ ab!

0,1 l: € 7,50 0,2 l: € 12,90 0,75 l: € 39,90

Twin Oaks Cabernet Sauvignon

Anbaugebiet: Kalifornien / USA
Rebsorte: 76% Cabernet Sauvignon
Beschreibung: Verführerisches Bouquet von süß gereiften schwarzen Johannesbeeren und Kirschen, würzigem Eichenholz und einem Hauch von frisch geröstetem Kaffee. Am Gaumen harmonisch rund und ausgewogen, aromatisch vollmundig mit fruchtiger Süße bis ins Finale.

0,1 l: € 4,50 0,2 l: € 7,50 0,75 l: € 24,90

MAN Vintners Pinotage

Anbaugebiet: Coastal, Südafrika
Rebsorte: Pinotage, Shiraz
Beschreibung: Der MAN Pinotage strotzt vor Aromen roter Beeren, gepaart mit einer feinwürzigen Note & einer samtigen Tanninstruktur. Ein moderner Pinotage-Stil, welcher besonders Fleischgerichte hervorragend begleitet.

0,1 l: € 4,50 0,2 l: € 7,50 0,75 l: € 24,90

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

Roséweine... wir bekennen Farbe

Fleur d` Artagnan Rose` VDP

Anbaugebiet: Gascogne/ Südfrankreich
Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon
Beschreibung: Aromen von Waldbeeren & Himbeeren mit leicht exotischen Nuancen. Im Mund rund & ausgewogen, pfeffrig im Abgang.

0,1 l: € 4,10 0,2 l: € 6,90 0,75 l: € 23,90

El Meson Rosé

Anbaugebiet: Rioja-Alavesa/ Spanien
Rebsorte: Temperanillo, Garnacha
Beschreibung: Aromen von Waldbeeren & Erdbeeren. Im Geschmack ungewöhnlich feinfruchtig, trocken & harmonisch.

0,1 l: € 5,30 0,2 l: € 8,90 0,75 l: € 30,90

Secco & Champus ... etwas Prickelndes

Secco Angelo

Beschreibung: Fruchtperlen - prickelnd, trocken & frisch. Eine perlende Weißwein-Cuvée - duftig, fruchtig & aromatisch

0,1 l: € 3,90
AUF EIS: 0,2 l: € 6,50

Champagne Taittinger Brut Prestige Réserve

Beschreibung: glänzendes Hellgold mit feinen, aufsteigenden Perlenschnüren, frischer, lebendiger Duft von reifen Mirabellen, Zitrusfrüchten, Äpfeln und Mandeln. Geschmack: am Gaumen lebendig, mit saftiger Frische. Harmonische Balance von lebhafter Säure und aromatischer Frucht, mit kreidig-rauchigem Bouquet mit schöner Länge.

0,375 l: € 55,00

Champagne Taittinger Brut Prestige Rosé

Beschreibung: lebendiges rosa, fast pink, feine, anhaltende Perlung, duftet nach frischer Erd- und Himbeere, Geschmack: gute Balance zwischen lebendiger Frucht, schmackhaftem Körper und anhaltenden Aromen roter Beeren.

0,375 l: € 59,00

Raritäten

	4cl/€
Barista Royal Kaffeelikör	7,50
Feine, kaffeeeigene Aromen von Kakao & Mandel, aus Trommelröstung, abgeschmeckt mit edler Bourbon Vanille & einem Hauch von Zimt	

Obstbrände der Ammertal Brennerei

Zwetschge	7,50
Wildkirsche	9,50
Williams Christ Birne	7,50
Waldhimbeere (Wildfrucht)	9,50

Brände

Grappa Nonino Chardonnay	7,90
Grappa Nonino Vuisinar	7,90
Sarpa di Poli	8,90
Poli Barrique	13,50
Sibona Grappa Botti da Madeira	7,50
Marzadro Olia del Garda	6,90

Whisky

Lagavulin Islay Malt Whisky 8y	13,50
Tullamore Dew Irish Whiskey	6,50
Canadian Club 6y	6,50

Rum

Old Monk Supreme, indian rum	9,50
Botucal Reserva Exclusiva, Venez.	13,50

Vermouth & Sherry

	5cl/€
Taylor's Ruby select port	6,50
Martini Bianco	5,50
Martini Rosato	5,50
Sandemann Fino oder Medium Sweet	5,50
Cuveé Auslese Kracher Muskat	7,50

Kräms & Kräms

	4cl/€
Fernet Branca	4,50
Jägermeister	4,50
Ramazzotti	4,50
Baileys ^{g12}	5,50
Eierlikör ^{cg12}	4,50
Molinari Sambuca	4,50
Rostocker Doppelkümmel	4,50
Rost. Lehment Aquavit	4,50
Nordhäuser Korn	4,50
Finlandia Vodka	5,50
Pâpidoux Calvados	6,90
Feiner Alter Wilthener	6,90
Remy Martin VSOP	9,50

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

Highballs

(bereiten wir für Sie mit 4cl Alkohol zu!)

Finlandia vodka im Mix	€ 7,50
Havana Club 3y im Mix	€ 7,50
Bombay Sapphire Gin im Mix	€ 7,50
Hendrick's Gin im Mix	€ 10,50
Ballantines Whisky im Mix	€ 7,50
Campari im Mix	€ 7,50

Fragen Sie nach Ihrer Lieblings-Variation!

Spritze

Aperol SPRITZ 0,2l € 7,50

Aperol – Bitter, gemixt mit Secco & Soda, verfeinert mit einer Orangenscheibe, einer Maraschino Kirsche & Eiswürfeln

HUGO 0,2l € 7,50

Secco mit Soda, Limette, frischer Minze
Holunderblütensirup & einigen Eiswürfeln

Ramazotti Spritz 0,2l € 7,50

Ramazotti Rosato, gemixt mit Secco & Soda,
verfeinert mit frischem Basilikum & Eiswürfeln

Rhabarber Spritz 0,2l € 7,50

Rhabarbernektar, geeiste Rhabarberstückchen,
gemixt mit Secco, Soda & Eiswürfeln

Eigene Kreationen

Pink Spring 0,2l € 7,50

Komposition aus Cranberrynektar, Cointreau, frischer
Limette, Secco, Soda & einigen Eiswürfeln

Golden Apple 0,2l € 7,50

naturtrüber Apfelsaft, gemixt mit Calvados,
frische Minze, Soda & einige Eiswürfel

zikke Fino 0,2l € 7,50

Sherry Fino mit einem Schuss Tonic Water,
Limette & einigen Eiswürfeln

Red Bowl 0,2l € 7,50

Martini Rosato, gemixt mit Schweppes Russian
Wildberry, gekühlt durch wilde Beeren & Eiswürfel

Port-o-Tonic 0,2l € 7,50

Portwein Taylors Select mit einigen Eiswürfeln
& Tonicwater aufgegossen

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

Cocktails^{1 2 4}

Caipirinha € 9,50

6 cl Cana Rio Rum, Limette, Rohrzucker

Midnight - Mojito € 11,50

6 cl Havana Club 3y, gefrorene Waldbeeren,
Limette, Minze, Rohrzucker, Soda

Tequila Sunrise € 9,50

6 cl Tequila, Schuss Zitrone,
100%Orangensaft & Grenadine

Beach € 11,50

4 cl Havana Club, 2 cl Curaçao blue,
Bananen- & Ananassaft, Kokossirup,
Limetten- & Zitronensaft

Drivers - alcohol-free

Ipanema € 8,50

Ginger Ale, Limette, Rohrzucker

Virgin Sunrise € 8,50

100%Orangensaft, Ananassaft, Zitrone & Grenadine

Shirley Temple € 8,50

Ginger Ale, Sprite, Zitronensaft & Grenadine

Bier vom Fass

	0,3l/€	0,5l/€
<u>Traditionsbier aus Thüringer Privatbrauerei</u>		
Dingslebener Edel – Pils	4,50	5,50
Dingslebener Lava (Schwarzbier)	4,70	5,70
Alsterwasser ^a	4,50	5,50
Diesel	4,50	5,50

Flaschenbier

	0,33l/€	0,5l/€
Dingslebener Premium Weißbier trüb		5,50
Dingslebener Weißbier alkoholfrei		5,50
Dingslebener AUBI, alkoholfrei	4,50	

Softdrinks

	0,2l/€	0,4l/€
Coca-Cola	3,90	4,90
Coca-Cola Zero	3,90	4,90
Fanta	3,90	4,90
Sprite	3,90	4,90
Spezi	3,90	4,90
Tafelwasser still oder sprudel	2,90	3,90
Tafelwasser still oder sprudel 1,0l		6,90
Schweppes Bitter Lemon	3,90	4,90
Schweppes Tonic Water	3,90	4,90
Schweppes Ginger Ale	3,90	4,90
Schweppes Russian Wildberry	3,90	4,90

Säfte & Nektare

Apfelsaft, naturtrüb	3,90	4,90
Orangensaft 100%	4,50	5,50
Sauerkirsch Nektar	3,90	4,90
Bananen Nektar	3,90	4,90
Rhabarber Nektar	3,90	4,90
Johannesbeer Nektar	3,90	4,90
Maracuja Nektar	4,50	5,50
Ananassaft	4,50	5,50
Kiba	3,90	4,90
Cranberrynektar	3,90	4,90
Satower Sanddornnektar	4,50	5,50
Fruchtsaftschorle	3,90	4,90

Hausgemachte Limonaden 0,4l/ 5,90€

Fresh Green

frische Minze, Minzsirup, Limette, Sprite, Wasser & Bitter Lemon

Light Flower

Orange, Zitrone, Cranberrynektar, Wasser & Holundersirup

Fruit Passion

Maracujanektar, Ananassaft, Holundersirup & Grenadine

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer