

Liebe Gäste,  
Herzlich Willkommen im



Unsere Specials:

jeden Fr & Sa:  
bis 0 Uhr!!!

zikkes happy hour:

So bis Do ab 20 Uhr:  
alle Cocktails,  
Longdrinks & Spritze  
für 5 EURO

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.

In einigen Gerichten wird Alkohol  
rückstandslos verkocht, fragen Sie  
einfach unsere Mitarbeiter. Eine Liste  
mit Allergenen & Zusatz-stoffen liegt  
ebenfalls am Tresen für Sie bereit!

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

# Zükkes Menüvorschlag für Gruppen ab 6 Personen:

## Erster Gang:

Suppe des Tages

lassen Sie sich überraschen

## Zweiter Gang:

Fischempfehlung

täglich wechselndes Angebot

oder

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

oder

Thai - Curry 

der Klassiker: abgeschmeckt mit pikanter Currypaste, Kaiserschoten, Möhren, Paprika & Chilischoten, verfeinert mit aromatischer Kokosmilch & Jasminreis

oder

Pulled Pork Burger

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

oder

Pasta Trüffel 

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

## Dritter Gang:

Crème Brulée a la zükke

oder

Schokoladen Mousse

Preis / Person: 35 €

# Kleinigkeiten...

## Ziegenkäse Medaillon

mit Honig gratiniert, Pfirsich – Chutney,  
auf einem bunten Salat der Saison, zu der großen  
Portion reichen wir ofenfrisches Kräuterbaguette

€ 12,50\* / 16,50

## Soljanka

säuerlich, scharfe Suppe nach Originalrezeptur, mit  
gebratener Wurst, leicht tomatisiert mit einem  
Tupf saurer Sahne, dazu reichen wir Baguette Brot

€ 8,50\* / 12,50

## Fischtopf

mit Filets verschiedener Edelfischen & Vielem, was  
das Meer zu bieten hat, mit Wurzelgemüse, leicht  
tomatiert, dazu reichen wir Baguette Brot

€ 9,50\* / 13,50

\*Vorspeisenportion – damit der  
Hauptgang noch passt

Fragen Sie gern nach unserer

## Tagesuppe



Empfehlung:

3 Stück ofenfrisches Kräuterbaguette  
oder kleiner Beilagen Salat

€ 5,50

## Ragout fin

– der Klassiker vom Kalb –

nach Art des Hauses, serviert in der Königinpastete,  
getoppt mit Zitrone & einer kleinen Salatbeilage

€ 14,50

## 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

# Hauptgänge...

## Winterlicher Salat\*

mit gebrochenem Schafskäse, Rote Beete, in Honig karamellisierten Walnüssen, auf knackigen Blattsalaten, mit einer Honig-Balsamico-Vinaigrette, dazu ofenfrisches Kräuterbaguette

€ 18,50

## Mediterrane Gemüsepfanne\*

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

€ 17,90



\* Empfehlung:

mit gebratenen Hähnchenbrust

plus € 5,50

oder mit gebratenen Garnelen

plus € 6,50

# Zirkles Burger

## Sweet Chili Chicken-Burger

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

€ 22,80

## 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

€ 22,80



Empfehlung:

mit gebratenen Hähnchenbrust

plus € 5,50

oder mit gebratenen Garnelen

plus € 6,50

## 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

## Rumpsteak

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

Rohgewicht: 250g € 32,50

## Geschmorte Ochsenbäckchen

serviert auf cremigem Rahmwirsing & Kräuterkartoffeln, dazu eine kleine Salatbeilage

€ 24,90



Lassen Sie sich von unserer  
**Tagesfisch-Empfehlung**  
überraschen

€ 23,50 - 25,50

Um Ihnen ein faires Angebot machen zu können, bitten wir Sie um Verständnis, dass der Preis variiert

# Macht Platt ... Flammkuchen

## Flammkuchen „Zikke“

knuspriger Flammkuchen mit Schmand, frischen Frühlingszwiebeln & vollreifen Strauchtomaten, überbacken mit Ziegenkoude

€ 17,50

## Flammkuchen „Honigziege“

knuspriger Flammkuchen mit Schmand, frischem Rosmarin, vollreifen Strauchtomaten, überbacken mit Ziegenkoude & flüssigem Bienenhonig

€ 17,90

## Flammkuchen Boston

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

€ 19,80



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

Unsere KollegInnen beraten Sie gern!

## Genudelt... Pasta

### Pasta Gamberetti

mit Riesengarnelen, pikant, in einer  
Butter - Weißweinsteinmarinade, mit einem Hauch  
Chili & Knoblauch, getoppt mit frisch gehobeltem  
Grana Padano

€ 25,80

### Pasta Trüffel

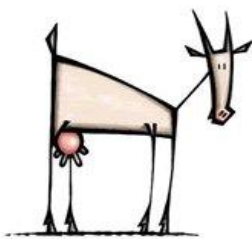
mit erlesenen Waldpilzen & Trüffelrahm, getoppt  
mit frisch gehobeltem Grana Padano & grobem  
Pfeffer

€ 20,90



Empfehlung:  
gebratene Tranchen vom Rind  
plus € 6,50

## Für unsere kleinen Gourmets



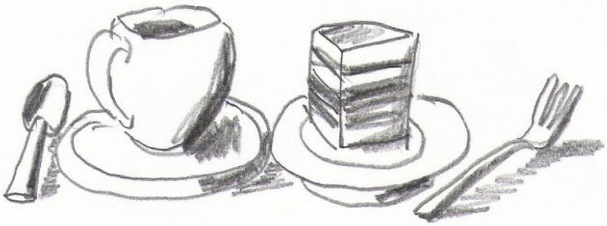
Kartoffelkäferchen € 7,50

drei kleine Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Rumpelstielzchen € 7,50

Penne mit Tomatensauce

# zirkles Dessert- & Kaffee-Lounge



## Obst Crumble

aus saisonalem Obst - wir beraten Sie gern -  
im Ofen mit Streuseln gebacken, serviert mit  
kühler Vanillesauce

€ 8,50

## Schokoladen Mousse

zarte herbe Mousse aus belgischer Callebaut -  
Schokolade, getoppt mit Beeren Mark  
im Glas serviert

€ 8,50

## Crème Brulée a la zirkle

klassisch abgeschmeckt mit frischer Vanilleschote

€ 8,50\*

\*mit Strohrum flambiert + 2€

## Soufflé cioccolato

gebackenes Schokoladensoufflé mit weichem Kern

€ 8,50

## Stück Torte

je nach Angebot,  
wir informieren Sie gern am Tisch

€ 6,50

nur in der Zeit zwischen 14 und 17 Uhr



## Zum Dessert:

### Trittenheimer Apotheke Auslese

Rebsorte: Riesling  
Anbaugebiet: Mosel, Deutschland

Kühle Nase mit Karamellbonbons, Kernobst und reifer Aprikose; eindringliche Fruchtsüße. Tief und komplex, mit verspieltem Charme

5 cl: € 7,50

### Taylor's Ruby select Portwein

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

5 cl: € 7,50

### RUDIS Spezial

vollmundiger Espresso mit einem  
4 cl Eierlikör & einem Sahnehäubchen

€ 6,50

### Obstbrände der Ammertal Brennerei

4 cl

### Zwetschge

€ 7,50

### Wildkirsche

€ 9,50

### Williams Christ Birne

€ 7,50

### Waldhimbeere (Wildfrucht)

€ 9,50

## 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	€ 5,50
Latte Macchiato doppio	€ 6,50
Latte Macchiato mit Aroma (Karamel, Haselnuss, Schoko, After Eight)	€ 6,50
Café au lait	€ 5,50

### Mit frischer Milch & Schokolade...

Heiße Schokolade	€ 4,90
Schokoccino (mit einem Espresso)	€ 6,50
Lumumba (mit einem Schuss Rum & Sahne)	€ 7,50
Baileys Schokolade & Sahne	€ 7,50
Russische Schokolade (Schuss Vodka & Sahne)	€ 7,50
Schokolade Mexico (Schuss Tequila & Sahne)	€ 7,50

### Mit 4cl Schuss & Sahne...

RUDIS Spezial (Schuss Eierlikör)	€ 6,50
Kaffee Holländisch (Schuss Eierlikör)	€ 7,50
Kaffee Mexico (Schuss Tequila)	€ 7,50
Pharisäer (Schuss Rum)	€ 7,50
Baileys Coffee	€ 7,50
Irish Coffee (Schuss Irish Whiskey, Rohrzucker)	€ 8,50

### Das Besondere...

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

### Saisonal:

Feuerzangenbowle	€ 9,50
Glühwein	€ 4,90
Glühwein mit Schuss	€ 6,90
Grog mit Rum	€ 6,90
Apfelpunsch mit Mandeln, Calvados & Zimt	€ 7,50

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** <sup>129</sup> € 4,90  
Indischer Gewürztee mit frischer Milch. Das feurig- exotische Geschmackserlebnis aus dem Orient.

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

# Wein... ist Poesie in Flaschen\*

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

## Weißweine ... aus aller Welt

### Sissi & Franz Cuvée lieblich

Anbaugebiet: Weingut Hammel Pfalz  
Rebsorte: Scheurebe & Kerner  
Beschreibung: Eine saftig – vollmundige, sowie ausgeprägt aromatische Frucht. Ein erfrischender Genuss mit dezenter Restsüße.

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

### Le Bouquet Boschendal, halbtrocken

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

### Vina Esmeralda DO, halbtrocken

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

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

### Grauburgunder WG Jechtingen 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: € 4,90    0,2 l: € 7,90    0,75 l: € 26,50

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

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

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

## Blanc de Noir Rosé HERZ AUS GOLD

**Anbaugebiet:** Weingut Hammel Pfalz  
**Rebsorte:** Chardonnay & Pinot Blanc  
**Beschreibung:** Eine elegant, aromatisch – spritzige Verführung, der ideale Begleiter zu mediterranen und sommerlichen Gerichten.

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

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

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

## Sauvignon Blanc EIN TAG AM MEER

**Anbaugebiet:** Weingut Hammel Pfalz  
**Rebsorte:** Sauvignon Blanc  
**Beschreibung:** Leinen los, man kann die Brise am Strand fühlen! Aromen von Stachelbeeren, Grapefruit, Rhabarber und Maracuja, mit Nuancen einer frisch gemähten Sommerwiese. Im klassischen Holzfass gereift, lässt er sich wunderbar mit Meeresfrüchten, Fischgerichten und mediterranen Speisen kombinieren.

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

# Rotweine... aus aller Herren Länder

## Spätburgunder QBA lieblich

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 halbtrocken

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

## 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

## 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

## El Meson Crianza

- Anbaugebiet: Rioja/ Spanien  
Rebsorte: Tempranillo  
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: Tempranillo  
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: € 7,50      0,2 l: € 12,90      0,75 l: € 39,90

## 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: € 9,50      0,2 l: € 14,90      0,75 l: € 44,90

## 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

# Roséweine... wir bekennen Farbe

## Sissi & Franz Cuvée rosé lieblich

Anbaugebiet: Weingut Hammel Pfalz  
Rebsorte: Scheurebe & Kerner  
Beschreibung: Harmonische Frucht und erfrischende Restsüße; ein idealer Begleiter für alle schönen Gelegenheiten im Leben.

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

## 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 fruchtig

Anbaugebiet: Rioja-Alavesa/ Spanien  
Rebsorte: Tempranillo, 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 krei-dig-rauchigem Bouquet mit schöner Länge.

0,375 l: € 64,00

### 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: € 69,00



# 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 <sup>g12</sup>	5,50
Eierlikör <sup>cg12</sup>	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

Sanddorn Spritz 0,2l € 7,50

Andalölikör & Sanddornnektar,  
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

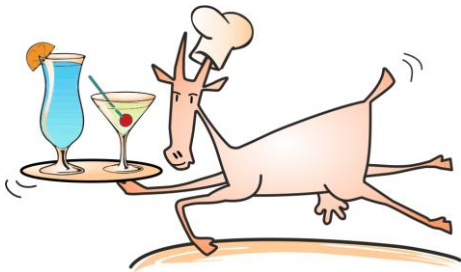
## Cocktails<sup>1 2 4</sup>

Caipirinha € 9,50  
6 cl Cana Rio Rum, Limette, Rohrzucker

Mojito € 9,50  
6 cl Havana Club 3y, 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



**zirkles happy hour:**  
Sonntags bis Donnerstags  
ab 20 Uhr:  
alle Cocktails,  
Longdrinks & Spritze  
für 5 EURO

## 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

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

## 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 <sup>a</sup>	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
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