

## Säfte und Softdrinks

<b>Mineralwasser Gerolsteiner Sprudel</b>	0.25l	<b>2,50€</b>
	0.75l	<b>4,90€</b>
<b>Coca Cola 1+4</b>	0.3l	<b>2,90€</b>
<b>Coca Cola Light 1+4</b>	0.3l	<b>2,90€</b>
<b>Fanta 4</b>	0.3l	<b>2,90€</b>
<b>Sprite 4</b>	0.3l	<b>2,90€</b>
<b>Spezi 4</b>	0.3l	<b>2,90€</b>
<b>Apfelschorle</b>	0.3l	<b>2,90€</b>
<b>Apfelsaft</b>	0.3l	<b>2,90€</b>
<b>Orangensaft</b>	0.3l	<b>2,90€</b>
<b>Bitter Lemen<sup>2</sup>, Tonic und Ginger Ale 4</b>	0.3l	<b>3,30€</b>
<b>Vita Malz</b>	0.33l	<b>2,80€</b>
<b>San Pelligrino</b>	0.75l	<b>5,95€</b>
<b>Red Bull</b>	0.25l	<b>4,50€</b>

## Heiße Getränke

<b>Tasse Kaffee</b>		<b>2,50€</b>
<b>Espresso</b>		<b>2,50€</b>
<b>Doppelter Espresso</b>		<b>3,90€</b>
<b>Cappuccino</b>		<b>2,90€</b>
<b>Latte Macchiato</b>		<b>3,00€</b>
<b>Heiße Schokolade</b>		<b>3,00€</b>
<b>Heiße Schokolade/Sahne</b>		<b>3,50€</b>
<b>Glas Tee</b>		<b>2,50€</b>
<b>Glühwein (Winzer Herstellung)</b>		<b>3,00€</b>
<b>Glühwein mit Schuß</b>		<b>3,50€</b>
<b>Grog mit Rum</b>		<b>3,50€</b>

## Biere

<b>Bitburger Pils</b>	0.2l	<b>1,50€</b>
	0.3l	<b>2,50€</b>
	0.5l	<b>4,00€</b>
<b>Bitburger Free, alkoholfrei</b>	0.33l	<b>2,50€</b>
<b>Bitburger Free, alkoholfrei „Isotonisch Apfel“</b>	0.33l	<b>2,50€</b>
<b>Bitburger Free, alkoholfrei „Isotonisch Radler“</b>	0.33l	<b>2,50€</b>
<b>Alster<sup>4</sup></b>	0.2l	<b>1,50€</b>
	0.3l	<b>2,50€</b>
	0.5l	<b>4,00€</b>
<b>Tango<sup>3</sup></b>	0.2l	<b>1,50€</b>
	0.3l	<b>2,50€</b>
	0.5l	<b>4,00€</b>
<b>Vechte</b>	0.2l	<b>1,50€</b>
	0.3l	<b>2,50€</b>
	0.5l	<b>4,00€</b>
<b>Krefelder</b>	0.2l	<b>1,50€</b>
	0.3l	<b>2,50€</b>
	0.5l	<b>4,00€</b>
<b>Köstritzer Schwarzbier</b>	0.33l	<b>2,50€</b>
<b>Erdinger hell</b>	0.5l	<b>3,80€</b>
<b>Erdinger dunkel</b>	0.5l	<b>3,80€</b>
<b>Erdinger alkoholfrei</b>	0.5l	<b>3,80€</b>
<b>Maisel`s Edelhopfen (Diät Bier)</b>	0.33l	<b>3,00€</b>

## Longdrinks

<b>Korn Cola</b>	0.1l	<b>4,00€</b>
<b>Bacardi Cola</b>	0.1l	<b>5,00€</b>
<b>Campari Orange</b>	0.1l	<b>5,00€</b>
<b>Weinbrand Cola</b>	0.1l	<b>5,00€</b>
<b>Tequila Orangensaft</b>	0.1l	<b>5,50€</b>
<b>Vodka Bitter Lemon</b>	0.1l	<b>5,50€</b>
<b>Whisky Cola</b>	0.1l	<b>5,50€</b>
<b>Ramazotti on ICE</b>	0.1l	<b>5,00€</b>
<b>Jägermeister Red Bull</b>	0.1l	<b>5,50€</b>

## Weinkarte

### **Bardolino -rot-**

*Trocken, fruchtig und leichte Bittermandelnote*

*bei 18 Grad zu Nudelgerichte und Käse* 0.75l **18,00 €**

### **Bardolino Chiarette -rosé -**

*pikante Art, duftig, frisch*

*bei 10-11 Grad zu leichten Speisen und mildem Käse* 0.75l **18,00 €**

### **Valpolicella -rot-**

*trocken und würzig*

*bei 16-18 Grad zu Vorspeisen und gebratenem Fleisch* 0.75l **18,00 €**

### **Sovae Classico -weiß-**

*trocken, fruchtig, frisch und delikat*

*bei 8-10 Grad zu Vorspeisen und leichten Gerichten* 0.75l **18,00 €**

### **Pinot Grigio -weiß-**

*Trocken, frisch, fruchtig und elegant*

*bei 8-10 Grad zu Suppen, Fisch und hellem Fleisch* 0.75 l **18,00€**

### **Grauburgunder**

*Dieser Spitzen-Grauburgunder ist gehaltvoll, komplex und sehr harmonisch im Geschmack. Sein Bukett hat eine reiche Aromenfülle und erinnert an reife*

*Äpfel, Quitte und Pfirsich mit einer leicht nussigen Note. Wir*

*empfehlen ihn zu Lamm, Rind- und Schweinefleisch.* 0.75 l **22,00 €**

### **Cabernet Sauvignon trocken**

*Tiefdunkles, intensives Rot.*

*Kräftige Aromen nach schwarzer Johannisbeere und dunkler Schokolade.*

*Ein charaktervoller Rotwein mit reifen Tanninen und beeindruckender*

*Nachhaltigkeit. Passt am besten zu kräftigen Rindfleischgerichten, Lamm oder kräftigen Käsesorten.* 0.75 l **22,00 €**

## Schankweine

<b>Hauswein J.P. Chenet</b> <b>Colombard- Sauvignon -weiß-</b>	0.2l	<b>4,50 €</b>
<b>Hauswein J.P. Chenet Merlot -rot-</b>	0.2l	<b>4,50 €</b>
<b>Hauswein J.P. Chenet Grenache-Cinsault -rose-</b>	0.2l	<b>4,50 €</b>
<b>Weinschorle rot oder weiß</b>	0.2l	<b>4,50€</b>
<b>Pinot Grigio -weiß-</b> Trocken, frisch, fruchtig und elegant bei 8-10 Grad zu Suppen, Fisch und hellem Fleisch	0.2l	<b>5,50 €</b>
<b>Bardolino -rot-</b> Trocken, fruchtig und leichte Bittermandelnote bei 18 Grad zu Nudelgerichte und Käse	0.2l	<b>5,50 €</b>

## Sekt

<b>Prosecco</b>	0.1l	<b>4,00€</b>	0.75l	<b>18,00€</b>
<b>Freixent Seco</b>	0.1l	<b>4,00€</b>	0.75l	<b>18,00€</b>
<b>Hugo</b>	0.2l	<b>5,00€</b>		
<b>Aperol Sprizz</b>	0.2l	<b>5,00€</b>		
<b>Champagner</b> ist gekühlt auf Lager				Preis auf Anfrage!

## Whiskys

<b>Jonny Walker Red</b>	40% vol.	2cl	<b>2,80€</b>
<b>Jack Daniels</b>	40% vol.	2cl	<b>2,80€</b>
<b>Jim Beam Bourbon</b>	40% vol.	2cl	<b>2,80€</b>

## Kräuter und Liköre

<b>Weizenkorn und Wacholder</b>	32% vol.	2cl	<b>1,10€</b>
<b>Bitter</b>	32% vol.	2cl	<b>1,20€</b>
<b>Malteser, Jubiläums</b>	40% vol.	2cl	<b>2,00€</b>
<b>Linie Aquavit</b>	42% vol.	2cl	<b>2,50€</b>
<b>Apfelkorn, Plum</b>	20% vol.	2cl	<b>1,80€</b>
<b>Wollbrink, Roter, Saurer</b>	15% vol.	2cl	<b>1,50€</b>
<b>Heydt Green Power</b>	15% vol.	2cl	<b>1,50€</b>
<b>Tequila Sierra Silber/ Gold</b>	38% vol.	2cl	<b>2,00€</b>
<b>Gordon's London Dry Gin</b>	38% vol.	2cl	<b>2,00€</b>
<b>Wodka Moskowskaya</b>	38% vol.	2cl	<b>2,00€</b>
<b>Barcadi, Martini, Campari</b>	38% vol.	2cl	<b>2,50€</b>
<b>Bailys Irish Creme<sup>4</sup></b>	17% vol.	2cl	<b>3,00€</b>
<b>Batida de Coco</b>	16% vol.	2cl	<b>3,00€</b>
<b>Sambuca Molinari</b>	40% vol.	2cl	<b>2,50€</b>
<b>Jägermeister im Glas</b>	35% vol.	2cl	<b>1,60€</b>
<b>Fernet Branca</b>	40% vol.	2cl	<b>2,50€</b>
<b>Ramazzotti</b>	30% vol.	2cl	<b>2,50€</b>
<b>Averna</b>	32% vol.	2cl	<b>2,50€</b>
<b>Kümmerling im Fläschchen</b>	35% vol.	2cl	<b>2,50€</b>
<b>Grappa</b>	38% vol.	2cl	<b>2,50€</b>
<b>Ouzo</b>	38% vol.	2cl	<b>2,00€</b>
<b>Bad Bentheimer Burgwächter</b>	38% vol.	2cl	<b>1,80€</b>
<b>Underberg im Fläschchen</b>	44% vol.	2cl	<b>2,50€</b>
<b>Grand Marnier</b>	40% vol.	2cl	<b>3,00€</b>
<b>Cointreau</b>	40% vol.	2cl	<b>3,00€</b>
<b>Eierlikör</b>	14% vol.	2cl	<b>2,50€</b>
<b>Münsterländer Lagerkorn</b>	32% vol.	2cl	<b>2,50€</b>

## Weinbrände & Cognac

<b>Mariacron</b>	36% vol.	2cl	<b>2,50€</b>
<b>Asbach, Privat Edelbrand</b>	38% vol.	2cl	<b>3,00€</b>
<b>Veterano</b>	36% vol.	2cl	<b>3,30€</b>
<b>Remy Martin</b>	15% vol.	2cl	<b>3,50€</b>