



Herzlich Willkommen


Restaurant Seeblick
GÄSTLICHKEIT BEIM KÖNIG

Spargelcremesuppe <i>mit Baguette</i>	8.00
Spargel <i>Salzkartoffeln / braune Butter / Semmelbrösel</i>	15.00
Spargel <i>Salzkartoffeln / braune Butter / Semmelbrösel</i> <i>mit Schinken – roh oder gekocht</i>	19.50
Spargel <i>Salzkartoffeln / braune Butter / Semmelbrösel</i> <i>gebratenes Schweineschnitzel</i>	21.50
Spargel <i>Salzkartoffeln / braune Butter / Semmelbrösel</i> <i>gebratene Schweinefiletmedaillons</i>	27.50
Spargel <i>Salzkartoffeln / braune Butter / Semmelbrösel</i> <i>gebratenes Lachs- oder Zanderfilet</i>	29.50
Spargel <i>Salzkartoffeln / braune Butter / Semmelbrösel</i> <i>gebratenes Rumpsteak</i>	31.50

Wir verarbeiten ausschließlich Spargel der Güteklasse 1 vom Spargelgut Diedersdorf!

Unsere Empfehlung



Riesling Kabinett 2023 trocken

Im Bukett intensive Aromen nach frischem Apfel, gelben Pfirsich und zarten Zitrusnoten; saftig mit einer lebendigen Säure

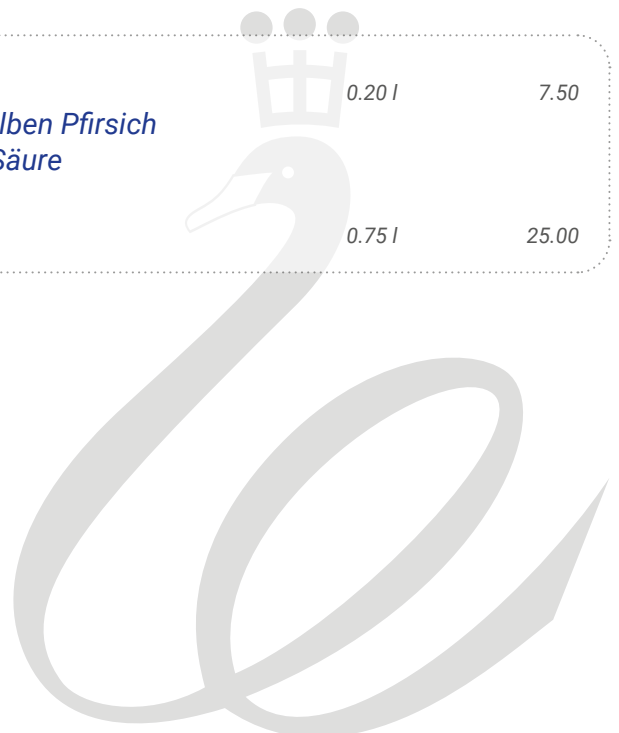
Weingut Gibbert – Pohl / Briedel – Mosel

0.20 l

7.50

0.75 l

25.00



Suppe

Fischsuppe „Seeblick“ 7.00



Tomatencremesuppe 6.50
Croûton

Mulligatawny 7.50
„indische Geflügelsuppe“ / Spezialität des Hauses

Salat

Kleiner gemischter Salat 7.50

Großer Salatteller 9.50
Schafskäse 10.00
gebratene Hähnchenbruststreifen 14.50
gebratene Streifen aus dem Rinderrücken 16.50

Bunter Fischersalat 16.50
gebratene Fischfiletstreifen

Zu allen Suppen reichen wir Baguette. Zu allen Salaten bieten wir Ihnen wahlweise unser hausgemachtes Joghurt- oder Balsamico-Dressing an.

Zwischengerichte

Ragout fin vom Hähnchen 8.00
überbacken mit Käse / Baguette

Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark 5.50
gebratene Hähnchenbruststreifen 10.00
gebratene Lachsfiletstreifen 13.50

Deftiger Fischeintopf 11.00
Baguette

Lachstatar 14.00
Thymian-Limonenöl / Blattsalate / Meerrettichdip / Balsamico Crème / Kartoffel Rösti

Unsere Empfehlung



Leonor - Palo Cortado 7.00
trocken und außergewöhnlich, feiner und eleganter Duft, am Gaumen kräftig und hoch komplex

Cristina Oloroso Medium dry 7.00
intensives würziges Bouquet, am Gaumen samtweich und vollmundig mit feinfruchtiger Süße



Wildgerichte

Deftiger Wildgulasch <i>Apfelrotkohl / Salzkartoffeln</i>	21.00
Marinierter Wildbraten <i>Speck-Wirsingkohl / Kartoffelklöße / Wildsauce</i>	24.00

Unsere Empfehlung



„Roter Wilder“ QbA - Lergenmüller - Pfalz <i>trockene Cuvée aus Cabernet und Dornfelder, mit schönen Kirscharomen</i>	0.20 l	7.00
---	--------	------

Fisch

Forelle „Müllerin Art“ <i>Petersilienkartoffeln / frischer Gurkensalat</i>	19.50
Fischpfanne <i>zarte Fischfilets in Sahnesauce / Wild-Basmati-Reis</i>	19.90
Fischteller „Seeblick“ <i>gebratenes Zander- und Welsfilet / Karotten-Gemüse / Salzkartoffeln</i>	24.00
Lachsfilet <i>feiner Rahmspinat / frittierte Kartoffelchips / Knoblauchdip</i>	25.00
Zanderfilet <i>auf der Haut gebraten / Kartoffelpüree / Dillsauce/ frischer Gurkensalat</i>	25.00
Gebratene Riesengarnelen <i>am Spieß/ Cocktail Tomaten & Zwiebeln/ frischer Salat/ hausgemachter Knoblauch Dip/ Ofenkartoffel & hausgemachter Kräuter Quark</i>	31.50

Unsere Empfehlung



Riesling Kabinett trocken <i>Weingut Gibbert- Pohl, Briedel- Mosel</i>	0.20 l	7.50
<i>leicht & unbeschwert, herrlich fruchtig & quirlig auf der Zunge</i>	0.75 l	26.00



Fleisch & Geflügel

Steak au four <i>Ragout fin / überbacken mit Gouda / Steakhouse-Pommes</i>	19.90
Cordon Bleu vom Schweinerücken <i>gefüllt mit Gewürzgurke, Kochschinken & Mozzarella / Ratatouillegemüse / frittierte Kartoffelchips & Knoblauchdip</i>	22.00
Feine Hähnchenbruststreifen <i>cremige Gorgonzolasauce mit Bauchspeck, Weißwein & Cocktailtomaten / frische Pasta</i>	20.50
Gebratene Hähnchenbrustfilets <i>indisches Linsencurry/ Wild- Basmati- Reis</i>	21.00
Schweinemedallions <i>Bohngemüse / Sauce Robert / frittierte Kartoffel-Rösti</i>	21.00
Roulade vom Rind <i>gefüllt mit Zwiebeln, Bacon, Senf, Gewürzgurken /Kartoffelklöße / Apfelrotkohl</i>	23.00
Rumpsteak <i>Kräuterbutter / Bohngemüse / Pommes frites</i>	26.50
Rumpsteak „Surf & Turf“ <i>Garnelenspieß / große Backkartoffel / Kräuterquark / frische Blattsalate / Knoblauchdip</i>	31.50
Geschmorte Schweinebäckchen vom Iberico <i>Speck-Wirsing / Rotweinsauce / Kartoffelstampf</i>	24.00

Unsere Empfehlung



Los Vascos Cabernet Sauvignon 2020

Domaines Barons de Rothschild, Chile

*roter Klassiker/Bouquet von schwarzen Johannisbeeren,
Kirschen und Pflaumen/am Gaumen samtiges Tannin und reife Frucht*

0.20 l

9.00

0.75 l

31.00






Kindergerichte

Kartoffel-Rösti-Ecken <i>mit Apfelmus</i>	5.00
Nudeln mit Tomatensauce <i>geriebener Käse</i>	5.00
„Kleiner Nemo“ <i>Fischstäbchen / Kartoffelstampf / Karotten- Gemüse</i>	7.50
Hähnchen-Knusper-Nuggets <i>Pommes frites</i>	7.50
„Piratenschmaus“ <i>Lachsfilet / Kartoffelpüree / Dillsauce</i>	9.00

Für die kleinen Gäste finden Sie an unserem Tresen Mal- und Spielzeug, um kurze Wartezeiten beim Essen zu überbrücken.

Vegetarisch & Vegan

Kartoffelnocken <i>Zwiebeln, Champignons / überbacken mit Käse / gemischter Salat</i>	15.00
 Mediterrane Gemüsepfanne <i>frisches Gemüse / Cocktailtomaten / vegane Pasta / veganes Pesto</i>	15.00
 Indisches Linsencurry <i>VEGAN Soja Topping / Falafel</i>	15.00
 Wirsingrouladen <i>gefüllt mit Reis, Champignons & Walnüssen / vegane Tomatensauce</i>	16.00

Unsere Empfehlung



Manufaktur Jörg Geiger
Schwäbisches Wiesenobst, handwerkliche Tradition & Leidenschaft

Geiger Wiesenobst Cider alkoholfrei 0.33 l 6.50
*Modern interpretiert und schonend entalkoholisiert.
Alte saure Apfel- und herbe Weinbirnensorten bilden die Grundlage*

Geiger Wiesenobst Cider feinherb 0.33 l 6.50
*Niedriger Alkoholgehalt- aber vollmundig im Aroma & Geschmack
Füllt ideal die Lücke zwischen Bier und Wein*



Dessert

Wiener Apfelstrudel <i>Vanille-Eis / Vanillesauce / Sahnetupfer</i>	7.50
Kaiserschmarrn <i>Wahlweise mit Apfelmus oder warmen Kirschen/Vanilleeis/ Sahnetupfer</i>	7.50
Hausgebackener warmer Schokoladenkuchen <i>warme Glühweinzwetschgen / Sahnetupfer</i>	7.50

Eisvariationen

Kick it <i>heißer Espresso / 1 Kugel Mövenpick Creme Vanilla Eis / Sahnetupfer</i>	4.50
Eiskaffee <i>eisgekühlter Kaffee / 1 Kugel Creme Vanilla / Sahne</i>	4.50
Eisschokolade <i>eisgekühlter Kakao / 1 Kugel Creme Vanilla / Sahne</i>	4.50
Sorbet VEGAN <i>1 Kugel Himbeer Sorbet/ Früchte</i>	4.50
Karamell Becher <i>1 Kugel gesalzene Karamell und 1 Kugel Stracciatella-Eis / Karamell - Sauce / Sahne</i>	5.80
Eis & Heiß <i>2 Kugeln Creme Vanilla/ warme Kirschen/ Sahne</i>	6.00
Nussknacker <i>je 1 Kugel Maple Walnut / Salted Caramel & Schokolade / frische Walnüsse / Schokosauce & Sahne</i>	6.50
Schwedenbecher <i>1 Kugel Creme Vanilla / 1 Kugel Chocolate Chips/ Apfelmus/ Eierlikör/ Sahne</i>	7.00

Für die Kleinen

Kleiner Eispaß <i>1 Kugel Eis nach Wahl/ Smarties/ Sahne</i>	3.00
Eiszwerg <i>1 Kugel Erdbeere/ 1 Kugel Creme Vanilla/ Smarties/ Sahne</i>	4.50



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ² , Fanta, Sprite, Spezi ²	0.30 l	3.50
Coca Cola ² , Fanta, Sprite, Spezi ²	0.50 l	5.00
Güstrower Schlossquell Mineralwasser medium & still	0.25 l	2.50
	0.50 l	4.00
	0.75 l	6.00
Güstrower Schlossquell Tonic ³	0.25 l	3.50
Güstrower Schlossquell Ginger Ale	0.25 l	3.50

Granini Säfte & Saftschorlen

Apfel naturtrüb	0.20 l	3.00
	0.40 l	5.00
Banane		
Erdbeere		
Kirsche		
Mango		
Orange		
Pfirsich		
Rhabarber		
schwarze Johannisbeere		
Tomate u.a.		
Verschiedene Saftschorlen	0.25 l	3.00
	0.40 l	4.50



² chininhaltig
³ koffeinhaltig

Bier

Herforder Pils	0.30 l	4.00
<i>Hopfen, Malz, Hefe, Wasser und immer dem Reinheitsgebot verpflichtet (4,8% vol.). Nach diesem Rezept ist Herforder Pils zu einem der beliebtesten Biere Pilsener Brauart geworden.</i>	0.40 l	4.50
	0.50 l	5.00
König Ludwig Weißbier Hell	0.30 l	4.00
<i>Das königliche Weissbier! Goldgelb und charaktervoll. Naturtrüb, leicht malzig, spritzig und mit einer Vielzahl fruchtiger Bieraromen jeden Weissbierkenner überzeugend. Mehrfach prämiert, genießt König Ludwig Weissbier Hell (5,5 % vol.; Stammwürze P12) bundesweit und über die Grenzen Deutschlands hinaus den besten Ruf. Ein Bier, das nach den Landschaften, den Biergärten und den Traditionen Bayerns schmeckt.</i>	0.50 l	5.00
König Ludwig Dunkel	0.30 l	4.00
<i>Der Klassiker (5,1 % vol.; Stammwürze P12) wird im traditionellen Brauverfahren – in der Kupfersudpfanne – hergestellt. Dabei verleiht das dunkle Gerstenmalz dem Bier seine typische Farbe und erzeugt eine karamellartige Geschmacksnote. Im Zusammenspiel mit bestem Aromahopfen entsteht ein süffiges Bier von leicht herbem Geschmack. Es ist, ganz ohne Frage, die Krönung königlicher Brautradition in der heutigen Zeit.</i>	0.50 l	5.00
Braumanufaktur Dehning Rauen	0.30 l	4.00
<i>Saisonal wechselnde Sorten</i>	0.50 l	5.00

Flaschenbier

König Ludwig Hefeweißbier, dunkel	0.50 l	5.00
König Ludwig Kristallweizen	0.50 l	5.00
König Ludwig Hefeweißbier <i>alkoholfrei</i>	0.50 l	5.00
Berliner Weiße mit rotem oder grünem „Schuss“	0.33 l	4.00
Warsteiner Pils alkoholfrei	0.33 l	4.00
Isenbeck Malztrunk	0.33 l	4.00



Aperitif

ITALIEN

Martini

*weiß dry & extradry
rosé und rot*

0.10 l

6.00

SPANIEN

Sherry aus dem Hause Gonzales-Byass

Tio Pepe Polomino Fino

*trocken / leicht und sehr elegant / Aromen von
Mandeln, einem Hauch von reifen Äpfeln
und getrockneten Birnen*

0.05 l

7.00

Leonor - Palo Cortado

*trocken und außergewöhnlich / feiner und eleganter Duft /
am Gaumen kräftig und hoch komplex*

0.05 l

7.00

Cristina Oloroso Medium dry

*intensives würziges Bouquet / am Gaumen
samtweich und vollmundig mit feinfruchtiger Süße*

0.05 l

7.00

Nectar

*süßer Oloroso / ein Genuss auf Eis
oder zu würzigem Käse*

0.05 l

7.00

Tiojito

*trockener Sherry Tio Pepe /
gespritzt mit Zitronenlimonade auf Eis*

0.20 l

8.00

FRANKREICH

RinQuiQuin

*intensiver und zugleich fein nuancierter Duft nach Pfirsich /
frischen Aprikosen und Vanille / wie flüssiges Gold im Glas
und mit kräftiger Mandelnote am Gaumen ist er
die schönste Einstimmung auf ein feines Menü*

0.20 l

7.50

RinQuiQuin-Tonic auf Eis

0.20 l

8.50



Offene Weissweine

Scheurebe Spätlese Weingut Dorwagen - Rheinhessen <i>lieblich / toller Begleiter geselliger Runden</i>	0.20 l	7.00
Leiwener Riesling Weingut Rosch, Leiwen / Mosel <i>feinherb / animierend und frisch, klar / feinsaftig</i>	0.20 l	7.00
„Summerfeeling“ Qualitätswein halbtrocken - Landerer - Baden Cuvée aus Rivaner / Sauvignon blanc und Muskateller / sehr süffig - Sie werden ihn lieben!	0.20 l	7.00
Grauburgunder QbA Dr. Köhler <i>trocken / komplex und rassig / animierende kühle / Apfelfrucht / etwas Nuss und Mokkanoten</i>	0.20 l	7.50
Riesling QbA Hessische Staatsweinkellerei Kloster Eberbach, Rheingau <i>trocken / ehrlich, feinfruchtig mit knackiger Säure</i>	0.20 l	7.50
Weissburgunder BIO St. Antony, Rheinhessen <i>trocken / leicht blumig und fruchtig, klar und feinsaftig, lebendig frisch</i>	0.20 l	8.00
Change Chardonnay BIO Südfrankreich- Gerard Bertrand <i>trocken / fruchtbetont, frisch & lebendig</i>	0.20 l	8.50

Offene Roséweine

Blauer Portugieser Rosé QbA Markus Pfaffmann - Pfalz <i>feinherb / zarte Noten nach Granatapfel, süßlich hellen Kirschen und Mandarinen / macht Lust auf mehr</i>	0.20 l	7.00
Santa Digna -Cabernet Sauvignon Rosé Miguel Torres-Central Valley, Chile <i>saftig frischer Rose mit rassiger Säure, aromatischer Länge und prallvoll sonnenverwöhnter Frucht von Pflaumen, Erdbeeren, Grapefruit</i>	0.20 l	8.00
Cabernet Sauvignon & Merlot Rose <i>trocken, Karl Pfaffmann, Pfalz</i>	0.20 l	7.00
Weinschorle <i>Weiß / rosé / rot</i>	0.30 l	5.00



Offene Rotweine

„Roter Wilder“ QbA Lergenmüller - Pfalz trockenes Cuvée aus Cabernet und Dornfelder / mit schönen Kirscharomen	0.20 l	7.00
Portugieser & Dornfelder QbA Jung & Knobloch - Rheinhessen lieblich / erfrischend klar und süffig / für alle die es süß mögen	0.20 l	7.00
Spätburgunder QbA Lergenmüller - Pfalz halbtrocken / zarte Fruchtsüße und Beerenfruchtaromen	0.20 l	7.50
Change Merlot BIO Südfrankreich, Gerard Bertrand trocken / Bouquet nach Cassis, Waldbeeren & Waldpilzen	0.20 l	8.00
Altos Ibericos Crianza DOCa Miguel Torres - Rioja trockener / typischer Tempranillo mit würzigen Aromen	0.20 l	8.50

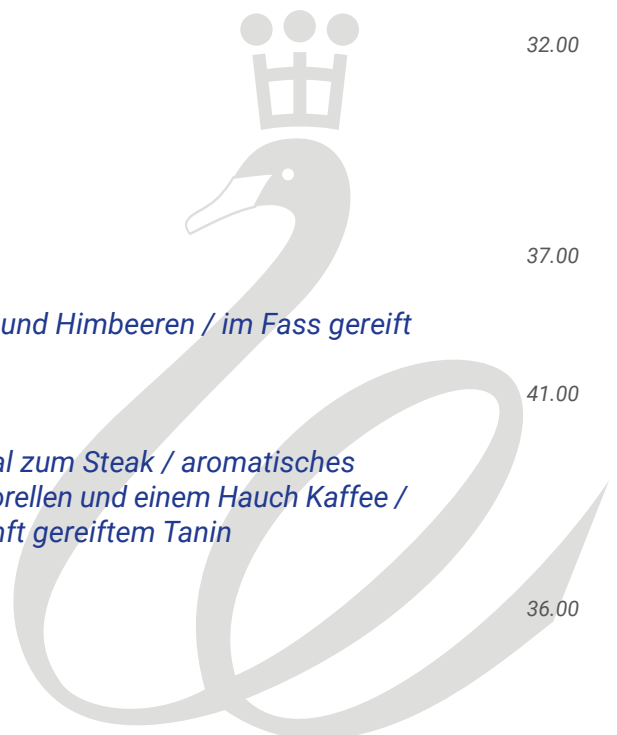
Flaschenweine

WEISSWEINE

Trittenheimer Apotheke Josef Rosch - Leiwen an der Mosel Riesling / Spätlese lieblich / wunderbar fruchtiger Mosel-Riesling / klar und feinsaftig		35,00
Weissburgunder St. Antony Rheinhessen trocken / leicht blumig und fruchtig, klar und feinsaftig, lebendig frisch		32,00
Sauvignon Blanc- Cote des Roses Gerard Bertrand Creations, Pay d Oc IGP trocken / unwiderstehliche Aromen von Guaven und Zitrusfrüchten / mineralische Noten		32,00

ROTWEINE

„Torcicoda“ - Primitivo Salento IGT Tormaresca - Italien trocken / bezaubert durch Aromen von Zwetschgen und Himbeeren / im Fass gereift		37,00
PURO Malbec Dieter Meier - Argentinien trockener / wunderschöner, kraftvoller Rotwein / ideal zum Steak / aromatisches Bouquet mit frischer Beerenfrucht, reifen Schattenmorellen und einem Hauch Kaffee / am Gaumen kraftvoll mit viel saftiger Frucht und sanft gereiftem Tanin		41,00
Assmannhäuser Spätburgunder Kloster Eberbach, Rheingau trocken, einzigartig, komplex & finessenreich		36,00

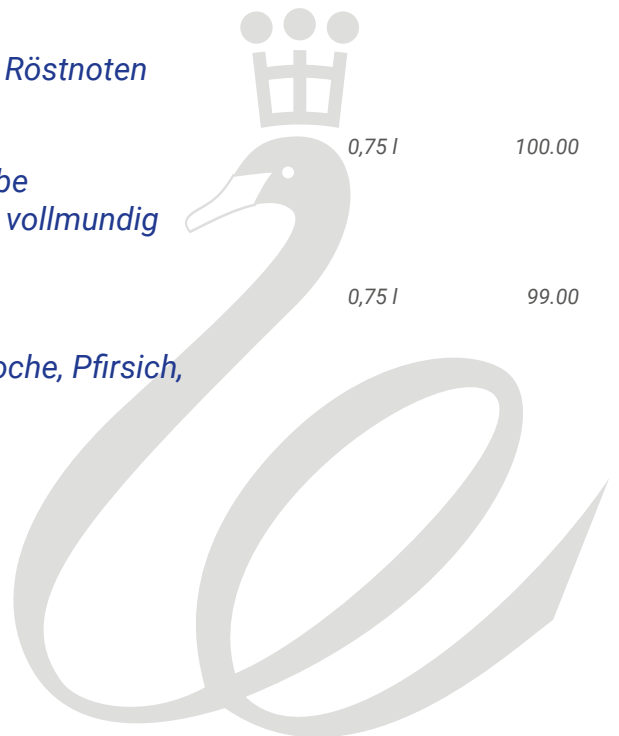


Schaumweine

Seeblick Secco <i>Riesling Schaumwein, Jürgen Gibbert - Pohl, Briedel/ Mosel fruchtig-trockener Begleiter geselliger Runden</i>	0.10 l 0.75 l	5.00 25.00
Kloster Eberbach Riesling Sekt Brut <i>Flaschengärung duftiges Bouquet und feine Perlage, sehr klare frische Frucht</i>	0.75 l	29.00
Geldermann Grand Rose <i>Flaschengärung ein Sekt wie ein Sommerpicknick: ein Körbchen roter Beeren, ein Stück Hefezopf und ein kleiner Schluck Grapefruitsaft Herrlich prickelnd</i>	0.75 l	39.00
Geldermann Grand Brut <i>Flaschengärung verführerisch feine Perlage mit dezenten Aromen von Aprikosen & Mirabellen</i>	0.75 l	39.00
Ferrari Perle ‚Rose‘ Riserva 2017 <i>Jahrgangs ‚Rose‘ Duft von Rosen und Himbeeren samtiger Geschmack mit delikater Note von Gewürzen, süßen Mandeln & Hefe</i>	0.75 l	69.00

Champagner

Champagne Taittinger Millesime Brut Jahrgang 2014 <i>Chardonnay & Pinot Noir Nur in großen Jahren und ausschließlich aus Mosten der ersten Pressung erzeugt Taittinger diesen besonderen Jahrgangs-Champagner. Fein perlig, zart & elegant, Aromen weißer Blumen, Zitrusfrüchte & leichter Röstnoten</i>	0,75 l	130.00
Champagne Taittinger Rose Prestige <i>Besticht durch seine schillernde & intensive Farbe Am Gaumen elegant, frisch, lebendig, fruchtig & vollmundig</i>	0,75 l	100.00
Champagne Taittinger Brut Reserve <i>Chardonnay/ Pinot Noir & Pinot Meunier Am Gaumen frisch, harmonische Noten von Brioche, Pfirsich, weißen Blüten & Vanilleschoten</i>	0,75 l	99.00



Alkoholfreie Weine & Sekte

WEIN

Manufaktur Jörg Geiger

Schwäbisches Wiesenobst, handwerkliche Tradition & Leidenschaft

WEISS

Geiger Wiesenobst Cider

0,33 l 6.50

Modern interpretiert & schonend entalkoholisiert

Alte saure Apfel- und herbe Weinbirnensorten bilden die Grundlage

32 Grad Riesling

0,20 l 6.50

Apfel & Kräuter,

feinfruchtig elegant & erfrischend

0,75 l 23.00

ROT

33 Grad Pinot Meunier

0,20 l 6.50

Dornfelder & Mostbirne

Aromen von dunklen Waldbeeren, Gewürzen & feines Tannin

0,75 l 23.00

SEKT

Freibeuter Traubensecco

0,10 l 4.00

Weingut Lergenmüller, Pfalz

herrlich fruchtig & spritzig

0,75 l 22.00

Mille Bolle alkoholfrei

0,10 l 5.00

Cantine Sacchetto

fruchtig leichter Prosecco

0,75 l 25.00

Infinitea The Duke of Blacktea alkoholfrei

0,10 l 5.00

Weingut St. Antony, Rheinhessen

Entalkoholisierter Chardonnay trifft natürliche Teearomen,

versetzt mit feiner Kohlensäure entsteht ein ganz neuer Tringenuss.

0,75 l 25.00

Manufaktur Jörg Geiger

Schwäbisches Wiesenobst, handwerkliche Tradition & Leidenschaft

Prisecco Cuvee Nr.23

0,10 l 5.00

Rhabarber, Apfel & Blüten

spielerisch leicht auf der Zunge

0,75 l 25.00

Champagner Bratbirne 1797

0,10 l 6.50

feiner Duft der Champagnerbratbirne

am Gaumen zurückhaltende Süße & gut eingebundene Säure

0,75 l 45.00



Cocktails & Longdrinks

**Ramazotti Rosato- Lemon, Ramazzotti Rosato-Mio (Prosecco)
Lillet Wild Berry**

je 7,50

**Aperol Spritz, Limoncello-Spritz, Sarti-Spritz,
Mandarinello-Spritz, Hugo, Kir Royal**

je 7,50

**Batida-Orange, Batida-Kirsch, Tequilla Sunrise, Campari Orange,
Gin Tonic, Gin Fizz, Vodka Lemon,
Cuba libre, Vodka- Cola, Whisky Cola**

je 7,50

**Pina Colada, Caipirinha, Mojito, Moscow Mule,
Red Bull-Vodka, Red Bull Jägermeister**

je 8,50

Alkoholfrei

Big Apple - Grenadine / Apfelsaft / Wasser
Golden Ginger Ale - Orangensaft / Ananassaft / Ginger Ale
Exotic Dream - Mango-, Orangen- und Pfirsichsaft / Kokos-Sirup
Sportsman - Ananas- und Grapefruitsaft / Mandelsirup

je 5,50

Campari-Orange - alkoholfreier Bitter-Sirup / Orangensaft
Gin Tonic - alkoholfreier Gin / Tonic
Aperol Spritz - San Bitter alkoholfrei / Tonic

je 6,00



Warme Getränke

Tasse Kaffee	2.00
Pott Kaffee	3.50
Kännchen Kaffee	4.00
Tasse Kaffee entkoffeiniert	2.00
Espresso	3.00
Espresso Doppio	5.00
Espresso Macchiato	5.00
Cappuccino	3.50
Cappuccino flavor	4.00
Milchkaffee	4.00
Latte Macchiato	4.50
Latte Macchiato flavor	5.00
Kaffee Amaretto	6.00
Irish Coffee	6.00
Kaffee Coretto	6.00
Bailey´s Kaffee	6.00
Kaffee Alpengletscher	6.00
Glas Tee verschiedene Sorten	2.00
Heiße Schokolade braun oder weiß	3.50
Russische Schokolade	6.00
Herren Schokolade	6.00
Glühwein	4.00
Glühwein weiß Mosel	5.00
Grog	5.00



Spiritosen

AQUAVIT

Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	4.00
Linie Aquavit	2 cl	4.50
Malteser Aquavit	2 cl	4.00
Usedomer Inselaquavit	2 cl	4.50

BRANDY

Brandy Vecchia Romagna	2 cl	4.00
Italiano di Poli	2 cl	4.00
Brandy Lepanto Solera Gran Reserva	2 cl	6.00

COGNAC

Hennesy	2 cl	5.00
Remy Martin	2 cl	5.00
Chabasse VS	2 cl	6.50

GRAPPA

Poli Sarpa	2 cl	4.00
Po di Poli	2 cl	5.00
Sarpa Oro	2 cl	6.00

KRÄUTERLIKÖRE

Fernet Branca	2 cl	3.50
Jägermeister	2 cl	3.50
Hirschrudel	2 cl	4.00
Ramazotti	2 cl	3.50

LIKÖRE

Amaretto	2 cl	3.00
Bailey´s	2 cl	4.00
Creme de cassis	2 cl	3.00
Limoncello	2 cl	4.00
Sambuca	2 cl	4.00

OBSTBRÄNDE

Kirschwasser	2 cl	4.00
Waldhimbeergeist	2 cl	4.00
Williams Christ Birne	2 cl	4.50



Spiritosen

WODKA

Finnlandia	2 cl	5.00
Moskovskaya	2 cl	6.00
Sash & Fritz	2 cl	5.00

RUM

Botran Reserve Solera 15 Jahre <i>Guatemala</i>	2 cl	6.00
Botran Solera 1893 18 Jahre <i>Guatemala</i>	2 cl	6.50
Botucal Reserva Exclusiva <i>Venezuela</i>	2 cl	6.00
Don Papa <i>Philippinen</i>	2 cl	7.50
Pacto Navio <i>Cuba</i>	2 cl	6.00
Flor de Cana 12 Jahre <i>Single Estate Rum, Nicaragua</i>	2 cl	7.00
Pyrat XO Reserve <i>Guyana</i>	2 cl	7.00

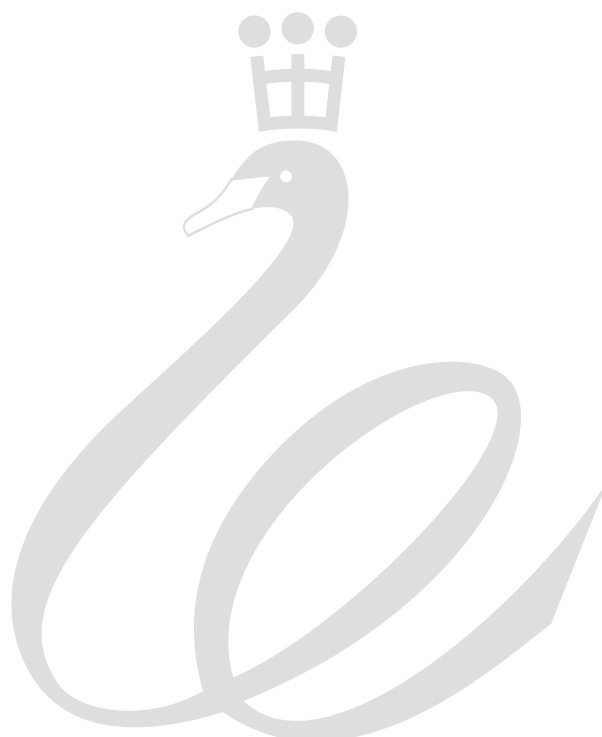
WHISKY

SCOTCH SINGLE MALT

Glenkinchie, Talisker, Cragganmore, Dalwhinnie	2 cl	7.00
Lagavulin	2 cl	8.50

IRISH SINGLE MALT

Bushmills	2 cl	6.00
------------------	------	------



Für den besonderen Anlass

CHAMPAGNER

Champagne Taittinger 0,75 l 130.00
Millesime BrutJahrgang 2014
Chardonnay & Pinot Noir

Champagne Taittinger Rose Prestige 0,75 l 100.00
Besticht durch seine schillernde & intensive Farbe
Am Gaumen elegant, frisch, lebendig, fruchtig & vollmundig

WEISSWEIN

Trittenheimer Apotheke 0,50 l 35.00
Riesling Auslese
Tolle, eindringliche Fruchtsüße
Eleganter Begleiter zum Dessert

ROTWEIN

Malo- die Grande Cuvee 0,75 l 65.00
Dieter Meier, Mendoza, Argentinien
Weinanbaugebiet Alto Agrelo am Fuße der Anden- in 1000m Höhe
Handselektion der Trauben- nur die besten werden in in kleinen
französischen Eichenfässern fermentiert. Nach der Abpressung
weitere 24 Monate Reifung- dann ungefilterte Abfüllung und weitere
18 Monate Reifung in der Flasche

Carrubo 0,75 l 80.00
Primitivo de Manduria DOC
Cantina Tormaresca, Apulien
Intensive rubinroteFarbe
Nase- komplexe Aromen von Sauerkirschen, Pflaumen, Amaretto & Tabak
Gaumen- sanfte & nachhaltige Tannen, fruchtiges Finale

Zigarren

Bitte beachten Sie auch unsere erlesene Auswahl an Zigarren aus dem
Hause Davidoff of Geneva

