



Herzlich Willkommen


Restaurant Seeblick
GASTLICHKEIT BEIM KÖNIG



Aktuelle Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte unserer Website.
www.restaurantseeblick.com

*Alle Preise in € und inkl. gesetzlicher MwSt.
Sollten Sie auf bestimmte Inhaltsstoffe allergisch reagieren oder eine Intoleranz haben,
zögern Sie bitte nicht, eine Karte mit entsprechenden Deklarierungen bei unserem
Service anzufordern. Vielen Dank.*



Suppe

Fischsuppe „Seeblick“ 7.50



Tomatencremesuppe 6.50
Croûton

Mulligatawny 8.00
„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 Mozzarella / 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
Apfelrotkohl / Salzkartoffeln

21.00

Unsere Empfehlung



„Roter Wilder“ QbA - Lergenmüller - Pfalz
trockene Cuvée aus Cabernet und Dornfelder,
mit schönen Kirscharomen

0.20 l

7.00

Fisch

Forelle „Müllerin Art“
Petersilienkartoffeln / frischer Gurkensalat

21.00

Fischpfanne
zarte Fischfilets in Sahnesauce / Wild-Basmati-Reis

19.90

Fischteller „Seeblick“
gebratenes Zander- und Welsfilet / Karotten-Gemüse / Salzkartoffeln

25.00

Lachsfilet
feiner Rahmspinat / frittierte Kartoffelchips / Knoblauchdip

26.00

Zanderfilet
auf der Haut gebraten / Kartoffelpüree / Dillsauce/ frischer Gurkensalat

26.00

Gebratene Riesengarnelen
am Spieß/ Cocktail Tomaten & Zwiebeln/ frischer Salat/ hausgemachter
Knoblauch Dip/ Ofenkartoffel & hausgemachter Kräuter Quark

31.50

Unsere Empfehlung



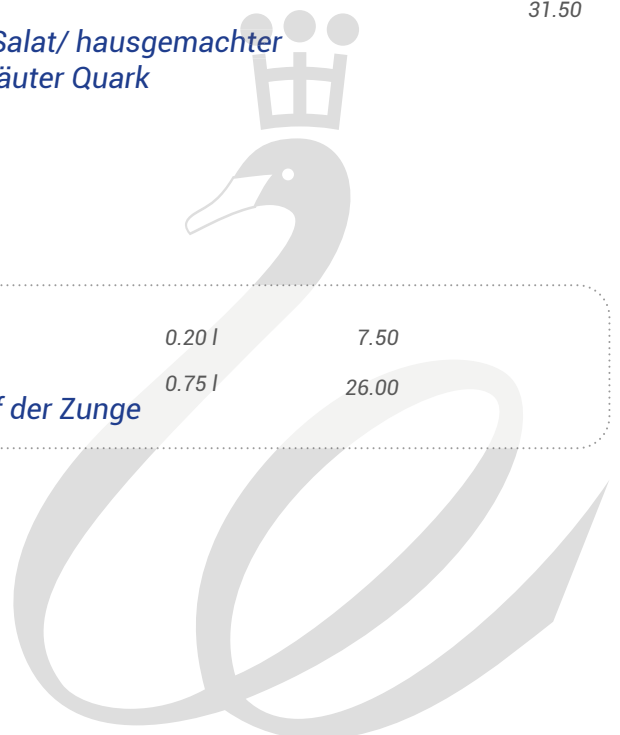
Riesling Kabinett trocken
Weingut Gibbert- Pohl, Briedel- Mosel
leicht & unbeschwert, herrlich fruchtig & quirlig auf der Zunge

0.20 l

7.50

0.75 l

26.00



Fleisch & Geflügel

Steak au four <i>Ragout fin / überbacken mit Mozzarella / Pommes Frites</i>	22.50
Cordon Bleu vom Schweinerücken <i>gefüllt mit Gewürzgurke, Kochschinken & Mozzarella / Champignons in Rahm / frittierte Kartoffelchips & Knoblauchdip</i>	23.50
Feine Hähnchenbruststreifen <i>cremige Gorgonzolasauce mit Bauchspeck, Weißwein & Cocktailtomaten / frische Pasta</i>	21.00
Gebratene Hähnchenbrustfilets <i>indisches Linsencurry/ Wild- Basmati- Reis</i>	22.00
Schweinemedallions <i>Champignons in Rahm / frittierte Kartoffel-Rösti</i>	23.50
Roulade vom Rind <i>gefüllt mit Zwiebeln, Bacon, Senf, Gewürzgurken /Kartoffelklöße / Apfelrotkohl</i>	24.50
Rumpsteak <i>Kräuterbutter / Bohnengemüse / Pommes frites</i>	28.00
Rumpsteak „Surf & Turf“ <i>Garnelenspieß / große Backkartoffel / Kräuterquark / frische Blattsalate / Knoblauchdip</i>	34.00
Geschmorte Schweinebäckchen vom Iberico <i>Buttererbsen / Rotweinsauce / Kartoffelstampf</i>	26.50
Fenchel- Curry <i>gebratene Hähnchenfilet- Stückchen/ Reis</i>	23.00
Königsberger Klopse <i>Bio Rindfleisch aus der Region/ weiße Kapernsauce/ Kartoffelstampf & Rote Bete</i>	25.00

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>Mediterranes Gemüse / überbacken mit Mozzarella / 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
 Fenchel-Curry <i>mit Reis</i>	16.00

Unsere Empfehlung



Manufaktur Jörg Geiger
Schwäbisches Wiesenobst, handwerkliche Tradition & Leidenschaft

Geiger Wiesenobst Cider alkoholfrei

Modern interpretiert und schonend entalkoholisiert.

Alte saure Apfel- und herbe Weinbirnensorten bilden die Grundlage

0.33 l 6.50

Geiger Wiesenobst Cider feinherb

Niedriger Alkoholgehalt- aber vollmundig im Aroma & Geschmack

Füllt ideal die Lücke zwischen Bier und Wein

0.33 l 6.50

Dessert

Wiener Apfelstrudel <i>Vanille-Eis / Vanillesauce / Sahnetupfer</i>	7.50
Kaiserschmarrn <i>Wahlweise mit Apfelmus oder warmen Kirschen/Vanilleeis/ Sahnetupfer</i>	7.50
Creme Brulee <i>mit frischen Gartenbeeren</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 oder Passionsfrucht Sorbet/ Früchte</i>	4.50
Karamell Becher <i>1 Kugel gesalzenes 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
Früchte-Traum <i>1 Kugel Himbeer- & Passionsfrucht- Sorbet 1 Kugel Creme Vanilla / frische Früchte & Sahne</i>	7.00
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

Ranch-Eistee

Pfirsich, Grün- Tee & Zitrone	0.33 l	3.50
-------------------------------	--------	------

² chininhaltig

³ koffeinhaltig



Bier

Herforder Pils

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.

0.30 l	4.00
0.40 l	4.50
0.50 l	5.00

König Ludwig Weißbier Hell

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.

0.30 l	4.00
0.50 l	5.00

König Ludwig Dunkel

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.

0.30 l	4.00
0.50 l	5.00

Braumanufaktur Dehning Rauen

Saisonal wechselnde Sorten

0.30 l	4.00
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 alkoholfrei

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
--------	------



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
Rosa dei frati <i>trocken, Ca dei Frati, Gardasee</i>	0.20 l	9.00
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

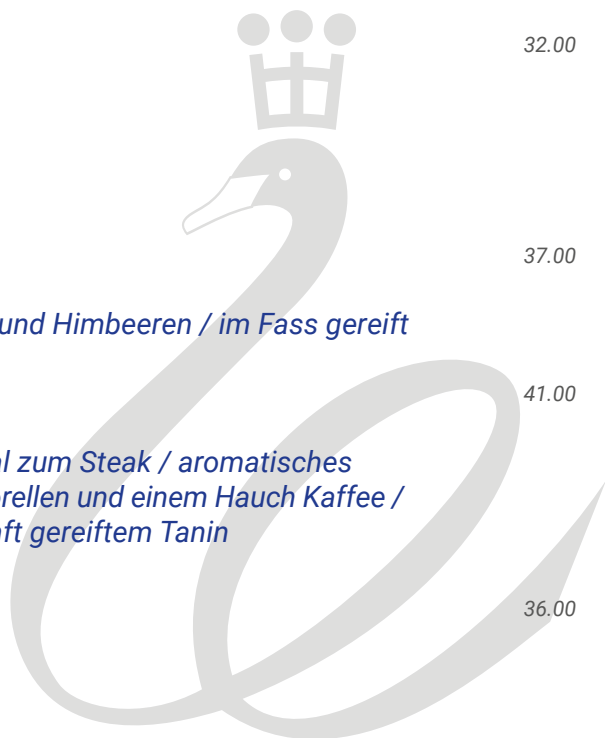
Flaschenweine

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

Champagner

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



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

Manufaktur Jörg Geiger

0,10 l 5.00

Schwäbisches Wiesenobst, handwerkliche Tradition & Leidenschaft

0,75 l 25.00

Prisecco Cuvee Nr.23

0,10 l 5.00

Rhabarber, Apfel & Blüten

spielerisch leicht auf der Zunge

0,75 l 25.00

Winterbirne

0,10 l 5.00

süße Birne & Blütendüfte

0,75 l 25.00

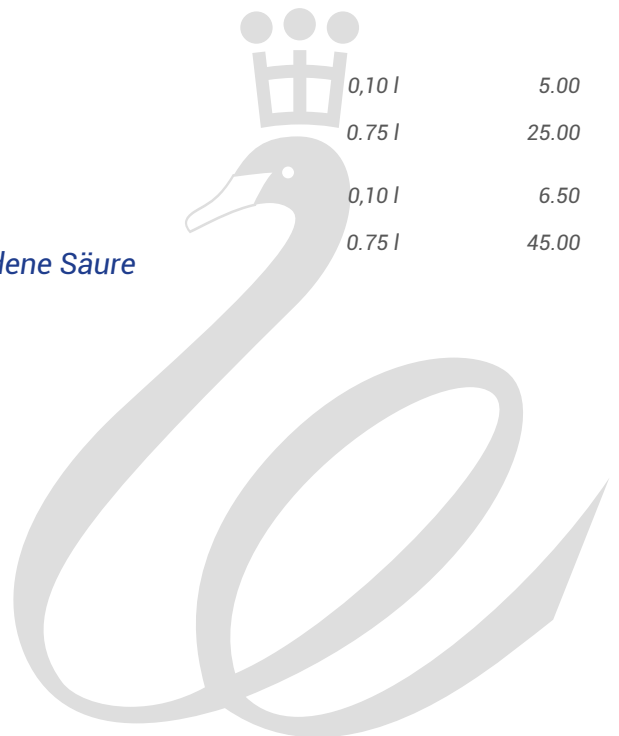
Champagner Bratbirne 1797

0,10 l 6.50

feiner Duft der Champagnerbratbirne

am Gaumen zurückhaltende Süße & gut eingebundene Säure

0,75 l 45.00



Cocktails & Longdrinks

**Ramazzotti 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	2.50
Pott Kaffee	4.00
Kännchen Kaffee	4.00
Tasse Kaffee entkoffeiniert	2.50
Espresso	3.00
Espresso Doppio	5.00
Espresso Macchiato	5.00
Cappuccino	4.00
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
Ramazzotti	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



WODKA

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

RUM

Matusalem Gran Reserva 23 Jahre	2 cl	8.00
<i>Dominikanische Republik</i>		
Mount Gay PX	2 cl	12.50
<i>The Sherry Cask Expression, Barbados</i>		
Botucal Reserva Exclusiva	2 cl	6.00
<i>Venezuela</i>		
Don Papa	2 cl	7.50
<i>Philippinen</i>		
Pacto Navio	2 cl	6.00
<i>Cuba</i>		
Flor de Cana 12 Jahre	2 cl	7.00
<i>Single Estate Rum, Nicaragua</i>		
Pyrat XO Reserve	2 cl	7.00
<i>Guyana</i>		

WHISKY

SCOTCH SINGLE MALT

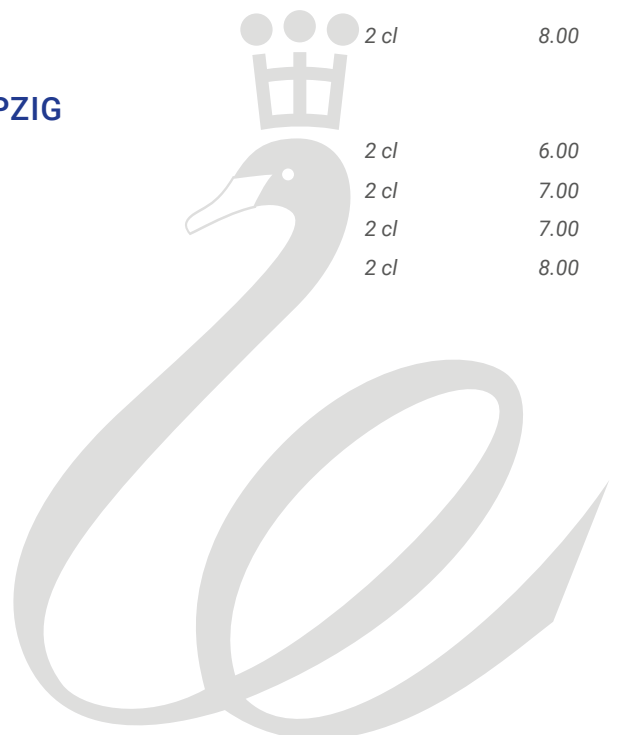
Port Charlotte	2 cl	9.00
Islay Single Malt 10 Jahre	2 cl	18.50
Octomore - Bruichladdich		
Edition 15.1 59,1%	2 cl	18.00
Edition 15.2 57,9%	2 cl	18.00
Islay Single Malt		

IRISH SINGLE MALT

Bushmills 10 Jahre	2 cl	8.00
--------------------	------	------

STORK CLUB WHISKEY BRENNEREI SCHLEPZIG

Rye Malt Whiskey 43%	2 cl	6.00
Straight Rye Whiskey 45%	2 cl	7.00
Smoky Rye Whiskey 50%	2 cl	7.00
Full Proof Rye Whiskey 55%	2 cl	8.00



Für den besonderen Anlass

CHAMPAGNER

Champagne Taittinger Millesime BrutJahrgang 2014 <i>Chardonnay & Pinot Noir</i>	0,75 l	130.00
---	--------	--------

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

WEISSWEIN

Trittenheimer Apotheke <i>Riesling Auslese</i> <i>Tolle, eindringliche Fruchtsüße</i> <i>Eleganter Begleiter zum Dessert</i>	0,50 l	35.00
--	--------	-------

ROTWEIN

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

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

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

