



## GETRÄNKEKARTE

### HEISSGETRÄNKE

#### Über Darboven:

J.J. Darboven pflegt enge Beziehungen zu den Kaffeeproduzenten in den Anbauländern. Als erster Großhändler brachte Darboven bereits 1993 fair gehandelten Bio-Kaffee auf den deutschen Markt. Das Unternehmen wurde 2009 mit dem Fairtrade-Award ausgezeichnet und fördert den umweltfreundlichen Anbau in den Herkunftsländern. J.J. Darboven handelt sozial und ökologisch nachhaltig. In vier Generationen wurde aus dem Hamburger Kaffeegeschäft ein international agierendes Familienunternehmen.

<b>Tasse Café-Crème<sup>1</sup></b>	<b>2,50 Euro</b>
<b>Espresso, einfach<sup>1</sup></b>	<b>2,20 Euro</b>
<b>Espresso, doppelt<sup>1</sup></b>	<b>3,80 Euro</b>
<b>Espresso Macchiato<sup>1</sup></b>	<b>2,60 Euro</b>
<b>Espresso Macchiato<sup>1</sup> doppelt</b>	<b>4,60 Euro</b>
<b>Cappuccino<sup>1</sup></b>	<b>3,00 Euro</b>
<b>Milchkaffee<sup>1</sup></b>	<b>3,50 Euro</b>
<b>Latte Macchiato<sup>1</sup></b>	<b>3,50 Euro</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>2,80 Euro</b>
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b>	<b>3,30 Euro</b>



**Über Althaus:**

Die Marke ALTHAUS stützt sich auf mehr als 20 Jahre Erfahrung ihrer Teespezialisten und steht für hochwertige Teeprodukte, die in Zusammenarbeit mit deutschen, amerikanischen und russischen Experten für die Gastronomie entwickelt wurden. Der Anspruch an höchste Qualitätsstandards wird durch die Zusammenarbeit mit sorgfältig selektierten Lieferpartnern gewährleistet. Sämtliche Veredelungsprozesse finden in Deutschland statt. Ausschließlich die durch den Althaus Tee-Tester geprüften Produktionsmuster werden letztendlich freigegeben.

**Bio-Tee im Glas**

**2,90 Euro**

**Schwarztee:**

**Channon Chai, Assam Remberg, Darjeeling  
Tumsong, Earl Grey Black Lion**

**Grüner Tee:**

**Mango Lu Dao, Jasmine Deluxe**

**Früchtetee:**

**Wild Fruits**

**Kräutertee:**

**Lindenblüten, Pfefferminze, Verveine  
Rooibush Vanille, Classic Herbs**

**Chai Tee Latte**

**3,50 Euro**

**Bio Matcha Latte**

**3,50 Euro**

**Ingwertee mit Zitrone**

**3,50 Euro**

**Frische Minze mit Zitrone**

**3,50 Euro**



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Bad Liebenwerda Gourmet Classic</b>	0,25 l	2,20 Euro
	0,75 l	5,50 Euro
<b>Bad Liebenwerda Gourmet Still</b>	0,25 l	2,20 Euro
	0,75 l	5,50 Euro
<b>Bad Liebenwerda Gourmet Medium</b>	0,75 l	5,50 Euro
<b>Coca-Cola<sup>1</sup> 2, Coca-Cola light<sup>1</sup> 2, Coca-Cola Zero<sup>1</sup> 2</b>	0,2 l	2,80 Euro
<b>Fanta<sup>3</sup>, Sprite, Spezi<sup>1</sup> 2</b>	0,4 l	4,50 Euro
<b>Schweppes Bittergetränke<sup>3</sup></b>	0,2 l	3,00 Euro
<b>Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale</b>	0,4 l	4,50 Euro
<b>Afroot - Erfrischendes Bittergetränk mit dem frischen Johannisbeergeschmack</b>	0,33 l	3,90 Euro

## SÄFTE VON BAUER

<b>Apfelsaft, naturtrüb</b>	0,2 l	2,80 Euro
	0,4 l	4,50 Euro
<b>Orangensaft</b>	0,2 l	2,80 Euro
	0,4 l	4,50 Euro
<b>Rhabarbernektar</b>	0,2 l	3,20 Euro
	0,4 l	4,90 Euro
<b>Maracujanektar</b>	0,2 l	3,20 Euro
	0,4 l	4,90 Euro
<b>Tomatensaft, Erdbeersaft</b>	0,2 l	3,80 Euro

<sup>1</sup> Koffeinhaltig / <sup>2</sup> mit Farbstoff / <sup>3</sup> chininhaltig /  
Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.



### SCHORLEN

Apfelschorle, Orangenschorle	0,2 l	2,50 Euro
	0,4 l	3,60 Euro
Erdbeerschorle	0,2 l	2,50 Euro
	0,4 l	3,80 Euro
Rhabarberschorle, Maracujaschorle	0,2 l	2,80 Euro
	0,4 l	4,00 Euro

### UNSERE HAUSGEMACHTE INGWER LIMONADE

Ingwer Limonade mit frischer Minze und Limette	0,3 l	3,90 Euro
---------------------------------------------------	-------	-----------

### AUS DER BERLINER FRUCHTMANUFAKTUR

Bio Proviant Zitronenlimonade + Ingwer	0,33 l	3,90 Euro
----------------------------------------	--------	-----------



## BIER VOM FASS

<b>Radeberger Pils</b>	<b>0,3 l</b>	<b>2,80 Euro</b>
	<b>0,5 l</b>	<b>3,90 Euro</b>
<b>Radler</b>	<b>0,3 l</b>	<b>2,80 Euro</b>
	<b>0,5 l</b>	<b>3,90 Euro</b>

## IN DER FLASCHE

<b>Bio-Pils hell</b> <b>Braumanufaktur Potsdam</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,60 Euro</b>
<b>Bio-Dunkelbier</b> <b>Braumanufaktur Potsdam</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,60 Euro</b>
<b>Bitburger, alkoholfrei</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,50 Euro</b>
<b>Schöfferhofer Hefeweizen</b> <b>hell/dunkel/kristall/alkoholfrei</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,90 Euro</b>
<b>Berliner Weiße Rhabarber</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,90 Euro</b>



## APERITIFS

Prosecco Frizzante	0,1 l 0,75 l	4,50 Euro 19,00 Euro
Martini Bianco/D'Oro	5 cl	6,50 Euro
Sandemann Sherry, Medium Dry	5 cl	5,50 Euro
Campari mit Orangensaft oder Soda	0,3 l	6,00 Euro
Aperol-Spritz Aperol mit Prosecco	0,2 l	6,50 Euro
White Port mit Tonic Water	0,3 l	6,90 Euro
Prosecco mit Afroot	0,2 l	6,50 Euro
Aperol Afroot	0,2 l	7,50 Euro
Virgin Hugo	0,2 l	5,50 Euro
Lillet Wild Berry	0,2 l	7,50 Euro

## LONGDRINKS

Gin-Tonic (Gordons Gin, Tonic Water Schweppes)	0,3 l	6,50 Euro
Gin-Tonic (Hendriks Gin, Tonic Water Schweppes)	0,3 l	9,50 Euro
Cubra Libre (Havanna Club, Limette, Coca-Cola) <sup>3 4</sup>	0,3 l	8,50 Euro
Wodka Afroot	0,3 l	7,50 Euro



## OFFENE WEINE

### BIOLAND-WEINGUT HÖFFLIN, BADEN

Das Weingut Matthias Höfflin auf dem Schambachhof liegt mitten im bezaubernden Schambachtal, einem paradiesischen Kleinod im Naturgarten Kaiserstuhl. Matthias Höfflin führt sein Weingut bereits in der zweiten Bio-Generation. Seit 1974 erzeugt der Bioland-Betrieb Weine, deren Charakter von der Natur geprägt ist. Das Weingut Höfflin setzt traditionelle Reben ein. Seine Kulturen sind den örtlichen Bedingungen angepasst. Die Trauben wachsen widerstandsfähig und gesund, ihr Aroma spiegelt den Boden und das Klima der Region wieder. Matthias Höfflin pflegt seine Rebflächen ganzheitlich. Im gesunden Weinberg bilden Boden, Flora und Fauna ein natürliches Gleichgewicht. Am Schambacher Hof gewährt man dem Wein mindestens ein Jahr zur Entfaltung - zahlreiche Auszeichnungen sprechen für sich. Matthias Höfflin schreibt eine Kolumne zum Thema Wein für die Zeitschrift „Die Bioküche“.

#### Weißwein

<b>2016er Caprice* Unser Hauswein</b> <b>Biologischer Anbau, Cuvéé aus Johanniter,</b> <b>Chardonnay und Gewürztraminer, fruchtig,</b> <b>spritzige Weißweincuvéé, trocken</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,50 Euro</b>
<b>Weinschorle</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4,50 Euro</b>

## **WEINGUT BORELL DIEHL, PFALZ**

Die sanften Hügel am Rande des Pfälzer Waldes sind durch ihre geographische Lage, der Bodenbeschaffenheit und der klimatischen Bedingungen ein Paradies für Reben. Seit über vier Jahrzehnten baut Familie Borrel hier nun schon Wein an und die hier vorkommenden Bodenarten Buntsandstein, Löß-Lehm und Muschelkalk prägen maßgeblich den Charakter ihrer Weine.

Niedrige Erträge und hohe Anforderungen an die Traubengüte sind selbst gesetzte Ziele. Deshalb ist die sehr zeitintensive Handlese, bei der die Trauben je nach Reifegrad sortiert werden, für die Familie eine Selbstverständlichkeit.

### **Weißwein**

<b>2017er Chardonnay Kabinett trocken</b> Dieser Wein verströmt Noten von Honig, Blüten und Melone im Duft. Am Gaumen ist er erfrischend und elegant mit salziger Mineralität, feiner Säurestruktur und lang anhaltendem Nachhall.	<b>0,2 l</b>	<b>8,50 Euro</b>
<b>2017er Grauer Burgunder Kabinett trocken</b> Dieser Wein hat wunderbar fruchtige Aromen von Apfel, Birne und Walnuss. Eine gut ausbalancierte Struktur gestaltet den Abgang sehr angenehm.	<b>0,2 l</b>	<b>7,50 Euro</b>
<b>2017er Weißer Burgunder Kabinett trocken</b> Ein duftiger, klassischer Pinot Blanc. Er besitzt eine hellgelbe Farbe, einen zarten Duft und eine feinrassige Säure.	<b>0,2 l</b>	<b>7,50 Euro</b>
<b>2016er Auxerrois Kabinett trocken</b> Erinnern Sie sich an den Duft einer frisch gemähten Blumenwiese? Fruchtiger Wein mit niedriger Säure.	<b>0,2 l</b>	<b>7,50 Euro</b>
<b>2016er Scheurebe lieblich</b> Frischer, lieblicher Tropfen	<b>0,2l</b>	<b>7,00 Euro</b>
<b>2016er Rieslaner Auslese</b> Eleganter, charakturvoller, blumiger Dessertwein mit feinen Mineralien.	<b>0,1 l</b>	<b>7,50 Euro</b>





## **Rotwein**

<b>2016er Spätburgunder trocken</b> Eleganter dichter Körper, mit Aromen von reifen Waldbeeren und leichtem Mokka.	<b>0,2 l</b>	<b>7,50 Euro</b>
<b>2016er St. Laurent trocken</b> Dieser Wein begeistert durch seinen Duft von vollreifen Kirschen. Im Mund hinterlässt er ein Gefühl von zarten Kräutern und Lakritze.	<b>0,2 l</b>	<b>8,50 Euro</b>
<b>2017er Ordensgut lieblich</b> Süffig mildes Tröpfchen	<b>0,2 l</b>	<b>7,50 Euro</b>



## WEINGUT KNIPSER, PFALZ

Das Weingut KNIPSER ist seit 1876 in Laumersheim als Familienbetrieb ansässig und liegt im Norden der Vorderpfalz. Die Weinberge befinden sich in Laumersheim, Großkarlbach und Dirmstein mit einer gesamten Rebfläche von 40 Hektar. Das Weingut KNIPSER ist seit 1993 Mitglied im „VDP – Die Prädikatsweingüter“ und Gründungsmitglied des Deutschen Barriqueforums. Es ist mehrfacher Gewinner des Deutschen Rotweinpreises der Zeitschrift „VINUM“ sowie Winzer des Jahres 1996 der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ und Winzer des Jahres im „Gault Millau“ Weinguide.

### Weißwein

<b>2015er Gewürztraminer &amp; Riesling</b>	<b>0,2 l</b>	<b>8,90 Euro</b>
---------------------------------------------	--------------	------------------

Selektive Handlese. Traditionelle Cuvée, die häufig nicht deklariert wird, von alters her geben die Kellermeister dem Gewürztraminer gerne eine gewisse Menge Riesling dazu. Dadurch erlangt der Wein seine frische Säure wieder. Aromatisch in Duft und Geschmack, dominiert aber weiterhin der Gewürztraminer mit seiner an Litschi und Rosenblüten erinnernden Art.

### Rotwein

<b>2015er Gaudenz</b>	<b>0,2 l</b>	<b>9,50 Euro</b>
-----------------------	--------------	------------------

trocken, Cuvée aus Dornfelder und Cabernet, mit deutlichen Cassisnoten, reift 12 Monate in gebrauchten französischen Eichenfässern



## WEINGUT FRIEDRICH BECKER, PFALZ

Das Weingut befüllt seine Flaschen seit 1973 und beklebte sie mit dem Füchschenetikett, das in sehr kurzer Zeit zum Markenzeichen geworden ist. Für alte Freunde dieser Weine und inzwischen für viele Weinkenner in der Welt, steht dieses Label für einen sehr eigenständigen Weintyp von kompromisslos hoher Qualität. Insbesondere unsere Rotweine und darunter die Spätburgunder zählen seit Jahren zum Besten, was hierzulande erzeugt wird. Der Gault-Millau bewertet seine Leistung mit 4 von 5 möglichen Träubchen.

### Roséwein

#### 2017er „Petit Rose“ trocken

0,2 l

8,90 Euro

Das dunkle Lachsrosa des Petit Rosé weckt die Gedanken an fruchtige Himbeeren, die sich im Aroma mit Erdbeeren, Cassis und vollreifen Süßkirschen verbinden. Der erste Schluck ergänzt dieses fruchtige Gaumenspiel mit dezenten Noten fein säuerlicher Zitrone, die mit einem schlanken und unkomplizierten Körper erfrischt. Die leichte, feine Säure brilliert im Gesamtbild, das durch den lockeren und leichten Abgang mit einem Hauch von Fruchtigkeit komplettiert wird.



## UNSERE WINZER DIGESTIFS

### VOM BIOLAND WEINGUT HÖFFLIN

	2 cl	4 cl
<b>Apfelbrand* 42 %</b> Selten gelungenes Aroma	7,90 Euro	13,90 Euro

### WEINGUT BORELL DIEHL, PFALZ

Obstler aus Äpfeln und Birnen 42 %	4,50 Euro	8,00 Euro
Williams Christ Brand 42 %	4,50 Euro	8,00 Euro
Apfelbrand 42 %	4,50 Euro	8,00 Euro
Mirabellenbrand 42 %	4,50 Euro	8,00 Euro
Ingwergeist 42 %	7,50 Euro	14,00 Euro
Haselnussgeist 42 %	6,50 Euro	11,50 Euro
Pfälzer Grappa vom Chardonnay 40%	5,90 Euro	9,00 Euro
Crazy Rosis Dry Gin 42%	7,50 Euro	13,00 Euro



## DIGESTIFES

	2 cl	4 cl
Ramazotti Kräuterlikör 30 %	3,00 Euro	5,00 Euro
Averna Kräuterlikör 29%	3,00 Euro	5,00 Euro
Jägermeister Kräuterlikör 35 %	3,00 Euro	5,00 Euro
Muli68, regionaler Kräuterlikör aus Potsdam 38%	3,50 Euro	6,00 Euro
Bailey`s		6,00 Euro

## WHISKY

Glenmorangie, Scotch Whisky Single Malt 40 %	5,90 Euro	9,90 Euro
Laphroaig 10, Scotch Whisky Single Malt 40 %	7,50 Euro	12,50 Euro
Jim Beam, Bourbon Whiskey 40 %	3,50 Euro	6,00 Euro
Jack Daniels, Tennessee Whiskey 40 %	4,50 Euro	8,10 Euro

## COGNAC

Courvoisier, VSOP 40 %	7,50 Euro	12,50 Euro
------------------------	-----------	------------



## HOCHWERTIGER WEINESSIG

Weinessig, verfeinert mit Quitte, eignet sich nicht nur für besondere Salatdressings, sondern ebenso für den Liebhaber besonders bekömmlicher Digestifs. Der feine Weinessig wird aus der fruchtigen Scheurebe gewonnen und kommt dann in Lagerfässer, um in Ruhe zu reifen. Weinessig regt die Verdauung an, ist gut für die Haut und fördert die Funktion der Bauchspeicheldrüse.

## VOM BIOLAND WEINGUT HÖFFLIN

	2 cl	4 cl
<b>Scheurebe Eisweinessig 7 %</b> Süße, verbunden mit Säure harmonisiert diesen Weinessig	7,90 Euro	13,90 Euro
<b>Scheurebe Weinessig mit Quitte 7 %</b> Scheurebe und Quitte, eine Verbindung die Freude macht	4,50 Euro	8,10 Euro