



# Reinhardt

BÄCKEREI • KONDITOREI • CAFÉ

seit 1883

## LIEBE GÄSTE,

*wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.*

*Wir möchten, daß Sie sich bei uns wohl fühlen.  
Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie Ihre kleine Auszeit.*

*Unsere Bäcker, Konditoren und Köchinnen verarbeiten täglich  
die feinsten Rohstoffe in bester handwerklicher Tradition.  
Wir legen den Schwerpunkt auf regionale und saisonale Produkte.*

*Wir möchten Ihnen stets ein guter Gastgeber sein und uns  
ständig verbessern. Für Anregungen sind wir dankbar  
und haben stets ein offenes Ohr.*

*Haben Sie den Wunsch nach einer persönlichen geschlossenen  
Gesellschaft? Sprechen Sie uns einfach an!*

*Sie können auch online über unsere website  
**[www.cafe-reinhardt.de](http://www.cafe-reinhardt.de)** Ihren Tisch reservieren.*

*Schön, dass Sie da sind.*

***Ihre Familie Käding***





# Reinhardt

BÄCKEREI • KONDITOREI • CAFÉ

seit 1883

## HERZHAFTES AB 12:00 UHR

*wir haben unsere ‚warme Speisekarte‘ in den letzten Monaten immer erweitert. Um das umfangreiche Angebot weiterhin aufrecht zu erhalten, bitten wir um Ihr Verständnis, dass wir die warmen Speisen (Herzhaftes außerhalb des Frühstücksangebotes) grundsätzlich erst ab 12:00 Uhr anbieten können.*

## PARKEN

*Besonders am Wochenende, wenn Café-Gäste und Bäckerei-Kunden zusammen kommen, sind meist nicht genügend Parkplätze auf dem Grundstück. Zusätzliche Parkmöglichkeiten gibt es aber im Maike-Harder-Weg, am Kindergarten Hohenbuchen und auf der Poppenbüttler Hauptstraße Richtung Alsterschleife.*

*Danke sehr und viel Spaß bei uns im Reinhardt.*

***Ihre Familie Käding***





# Reinhardt

BÄCKEREI • KONDITOREI • CAFÉ

seit 1883

## REINHARDT'S KÖSTLICHKEITEN

– hausgemacht und täglich frisch –

<i>Frühstück ... den ganzen Tag</i> .....	5-6
<i>Herzhaftes (12:00 Uhr – 18.30 Uhr)</i> .....	7-8
<i>Hausgemachte Torten &amp; Kuchen</i> .....	9
<i>Frische Waffeln, Apfelstrudel &amp; Kaiserschmarrn</i> .....	10
<i>Eis von der Kleinen Eisfabrik</i> .....	11
<i>Seeberger Kaffee- und Kakao-Spezialitäten</i> .....	12-13
<i>Dallmayr Tee-Selektion</i> .....	14-15
<i>Alkoholfreie Getränke</i> .....	16
<i>Weine</i> .....	17
<i>Aperitif &amp; Biere</i> .....	18
<i>Edle Brände, Liköre &amp; Spirituosen</i> .....	19



# SPEISEN

*Frühstück den ganzen Tag von 09:00 bis 18:30 Uhr*

*Herzhaftes von 12:00 bis 18:30 Uhr*



# FRÜHSTÜCK ... DEN GANZEN TAG

**Brötchen & Brot frisch aus unserer Backstube  
mit leckeren hausgemachten Marmeladen**

<b>Französisches Frühstück</b>	4,90 €	<b>Käse-Frühstück</b>	11,90 €
<i>Warmes Croissant, Butter, Brie und hausgemachte Marmelade</i>		<i>Verschiedene Käsesorten, Butter, hausgemachte Marmeladen, Honig, 2 Scheiben Vollkornbrot &amp; 2 gemischte Brötchen</i>	
<b>Kleines Frühstück</b>	5,40 €	<b>Veganes Frühstück</b>	12,90 €
<i>2 Scheiben Gouda, Butter, hausgemachte Marmelade, 2 gemischte Brötchen</i>		<i>Gebratenes Gemüse, Nüsse, Margarine, Möhren- Mandel-Mus, Paprika-Oliven-Mus, hausgemachte Marmeladen, 2 gemischte Brötchen und Dinkelbrot</i>	
<b>Vitales Frühstück</b>	9,90 €		
<i>Frischer Obstsalat mit hausgemachtem Müsli &amp; Vanillejoghurt, Vollkornbrötchen mit Kräuterquark &amp; Strauchtomate, frisch gepresster O-Saft 0,1 l</i>			
<b>Frühstück Café Reinhardt</b>	10,90 €		
<i>Gemischte Aufschnitt- und Käseauswahl, Butter, hausgemachte Marmeladen, Rührei, 3 gemischte Brötchen</i>			
<b>Holsteiner Frühstück</b>	5,40 €		
<i>wahlweise Rühr- oder 2 Bio-Spiegeleier auf 2 Scheiben Schwarzbrot</i>			
<b>- zuzüglich knusprigem Speck</b>	6,90 €		

**Gourmet-Frühstück für zwei** 25,20 €  
*Gemischte Aufschnitt- und Käseauswahl,  
Lachs & Meerrettich, Butter, Honig, Nutella,  
frischer Obstsalat, frisch gepresster Orangensaft  
(0,1 l), 4 gemischte Brötchen, 2 warme Croissants,  
hausgemachte Marmeladen, Möhren-Mandel-Mus,  
Paprika-Oliven-Mus*

## SMOOTHIES

– frisch zubereitet –

<b>Grünkohl, Ananas, Apfel, Möhre</b>	0,41 5,90 €
<b>Spinat, Mango, Sellerie, Orange und Zitrone</b>	0,41 5,90 €

## VITAMINDRINK

– frisch zubereitet –

<b>Apfel-Karotte</b>	0,31 4,80 €
<i>wahlweise mit Rote Beete oder Ingwer</i>	
<b>Multivitamin</b>	0,31 4,80 €
<b>Gurke-Apfel</b>	0,31 4,80 €



# FRÜHSTÜCK ... DEN GANZEN TAG

---

## EXTRAS ZUM FRÜHSTÜCK

---

<b>Frisch gepresster Orangensaft</b>	0,2l	3,80 €
<b>Obstsalat aus frischen Früchten</b>	Portion	3,20 €
<b>Obstsalat mit Vanillejoghurt</b>	Portion	3,80 €
<b>Kräuterfrischkäse</b>	Portion	1,20 €
<b>Frisches Mett mit Zwiebeln</b>	Portion	2,70 €
<b>Hausgemachte Marmelade</b>	Portion	1,50 €
<b>Hausgemachtes Möhren-Mandel-Mus</b>	Portion	2,80 €
<b>Hausgemachtes Paprika-Oliven-Mus</b>	Portion	1,95 €
<b>Butter</b>	2 Stück	0,80 €
<b>Margarine</b>	2 Stück	0,70 €
<b>Honig</b>	Portion	0,90 €
<b>Nutella</b>	Portion	0,90 €
<b>ofenfrisches Brötchen</b>		0,95 €
<b>Schwarzbrot ‚Korn an Korn‘</b>	2 Scheiben	1,40 €
<b>Croissant warm serviert</b>		1,85 €
<b>Franzbrötchen warm serviert</b>		1,65 €
<b>Bio-Ei von glücklichen Hühnern, hart gekocht</b>		1,50 €
<b>Portion Rührei</b>		3,40 €
<i>mit knusprigem Speck</i>		4,80 €
<b>Zwei Spiegeleier (Bio-Eier)</b>		3,60 €
<i>mit knusprigem Speck</i>		5,00 €
<b>Portion Lachs mit feinem Sahne-Meerrettich</b>		4,70 €

---



# HERZHAFTES AB 12.00 UHR

---

## SANDWICHES

---

<b>Puten-Sandwich</b> <i>geräucherte Truthahnbrust, Cheddar, Römersalat &amp; Honig-Senf</i>	7,60 €	<b>Reinhardt's Club Sandwich</b> <i>geräucherte Truthahnbrust, Strauchtomate, Gurke, gekochtes Ei, Römersalat, Remoulade &amp; gebratener Speck</i>	9,30 €
<b>Lachs-Sandwich</b> <i>geräucheter Lachs, Frischkäse, Gurke &amp; feiner Sahne-Meerrettich</i>	8,60 €		

## GERÖSTETES BERGBAUERNBROT

*(BBB) eine dicke Scheibe von unserem deftigen Bauernbrot, in Butter geröstet*

---

<b>Tomaten-BBB</b> <i>Strauchtomaten, Rucola, hausgemachtes Basilikumpesto &amp; Parmesan</i>	6,50 €	<b>Ziegenkäse-BBB</b> <i>gratinierter Ziegenkäse, Rucola &amp; Preiselbeeren</i>	9,10 €
<b>Truthahn-BBB</b> <i>geräucherte Truthahnbrust, Cheddarkäse, Rucola &amp; Honig-Senf</i>	6,80 €		

## AUS DEM PANINI-GRILL

---

<b>Mozzarella-Panino</b> <i>Strauchtomaten, Mozzarella, Rucola &amp; hausgemachtes Basilikumpesto</i>	4,90 €	<b>Salami-Panino</b> <i>italienische Landsalami, Mozzarella, Rucola &amp; Balsamico-Crème</i>	5,50 €
<b>Truthahn-Panino</b> <i>geräucherte Truthahnbrust, Cheddarkäse, frische Ananas, Römersalat &amp; Curry-Crème</i>	5,20 €		



# HERZHAFTES AB 12.00 UHR

## WOCHENGERICHTE

*immer wechselnde hausgemachte Gerichte ... schauen Sie auf unsere Wochenkarte, oder zögern Sie bitte nicht, uns darauf anzusprechen.*

## KNACKIGE SALATE

*Hausgemachte Dressings – Hausdressing, Honig-Senf oder Vinaigrette*

<b>Reinhardt's frischer gemischter Salat</b> 8,20 € - mit Croutons & Parmesan	<b>Maria's Lieblingssalat</b> mit gebratenen Champignons, Lauchzwiebeln und Fetakäse 9,80 €
- mit gebratener Hähnchenbrust, Croutons & Parmesan 10,20 €	<b>Caesar Salat</b> Römer Salat mit Parmesan und frischen Pfannen-Croutons 8,20 €

## HAUSGEMACHTE SUPPEN & SPEZIALITÄTEN

<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> 5,90 € mit frischem Basilikum und Baguette	<b>Rindergulaschsuppe</b> 7,90 € mit Paprika & Champignons und Baguette
<b>Möhren-Ingwersuppe</b> mit Baguette 5,90 €	<b>Chili con Carne</b> mit Baguette 7,90 €

## KÖSTLICHE BACKKARTOFFEL

... mit Sour Crème 4,90 €	... mit gebratenem Gemüse 7,90 €
... mit Champignons und Sour Crème 7,10 €	... mit Lachs und Sour Crème 8,10 €

## FÜR DEN ‚KLEINEN HUNGER‘

<b>Toast ‚Hawaii‘</b> 5,60 €	<b>Reinhardt's Bauernfrühstück</b> 9,50 € Bratkartoffeln, Speck, Rührei, Gewürzgurken, Zwiebeln
------------------------------	--



# HAUSGEMACHTE TORTEN & KUCHEN

*Eine reichhaltige und täglich wechselnde Auswahl  
an Torten, Sahne- oder Obstschnitten, Dessertstücken und Blechkuchen  
finden Sie an unserem Kuchenbuffet*

## ALS BEISPIEL UNSERE KLASSIKER

### VOM BLECH

<i>Butterkuchen</i>	Stück	1,80 €	<i>Dinkel-Apple</i>	Stück	2,80 €
<i>Mohnkuchen</i>	Stück	2,80 €	<i>Käsekuchen</i>	Stück	3,00 €

### FRUCHT-/ SAHNESCHNITTEN

<i>Bauernschmand</i>	Stück	3,20 €	<i>Schöppenstedter</i>	Stück	3,20 €
<i>Limone-Quark</i>	Stück	3,20 €	<i>Stachelbeer Baiser</i>	Stück	3,45 €

### TORTEN

<i>Apfeltorte</i>	Stück	3,70 €	<i>Lübecker Nusstorte</i>	Stück	3,70 €
<i>Schwarzwälder Kirsch</i>	Stück	3,70 €	<i>Zitronensahnetorte auf Baiser</i>	Stück	3,70 €
			<i>Portion Sahne</i>	klein 0,50 €	groß 0,90 €

# FRISCHE WAFFELN, APFELSTRUDEL & KAISERSCHMARRN

---

*mit Zeit und Liebe zubereitet*

## FRISCHE WAFFELN

---

<i>... mit Zimt &amp; Zucker</i>	3,20 €		<i>... mit Vanilleeis,</i>	
<i>... mit Kirschen &amp; Sahne</i>	5,30 €		<i>heißen Kirschen &amp; Sahne</i>	7,50 €

## WARMER APFELSTRUDEL

---

<i>... mit Puderzucker</i>	4,25 €		<i>... mit Vanilleeis &amp; -sauce</i>	8,20 €
<i>... mit Vanillesauce</i>	6,40 €			

## KAISERSCHMARRN

---

<i>... mit Rum-Rosinen, Mandeln &amp; Zimt-Apfelkompott</i>	8,90 €
---	--------



# EIS

Unser Eis stammt von der **Kleinen Eisfabrik**.

Das cremige Sahneeis wird in Handarbeit aus viel frischer Vollmilch und guter Heidesahne hergestellt.  
Die Fruchteise werden in Sorbet-Qualität aus reifen Früchten, ohne künstliche Farbstoffe und Aromen verarbeitet.

## **Schokoladenbecher**

Schokoladen-, Stracciatella- und Vanilleeis,  
Schokoladensauce, Sahne, Schokoladenraspel  
und Kakao 8,50 €

## **Nussbecher**

Wiener Mandel, Schokoladen- und Vanilleeis  
mit karamellisierten Nüssen, Sahne, Nusslikör  
und Krokant 8,90 €

## **Früchtebecher**

Vanille-, Schmand-Erdbeer-Rhabarber-  
und Himbeereis mit frischen Früchten,  
Himbeersauce, Sahne und Minze 8,80 €

## **Bananenbecher**

Schokoladen-, Vanille- und Stracciatellaeis,  
Banane, Schokoladensauce, Sahne  
und Schokoladenstreusel 8,80 €

## **Eierlikörbecher**

Vanille- und Schokoladeneis, Eierlikör,  
Sahne und Krokant 8,50 €

## **Waldbeerbecher**

Schokoladen-, Vanille- und Himbeereis,  
heiße Waldbeeren, Sahne  
und Schokoladenstreusel 8,50 €

## **Eiskaffee**

Cremiges Vanilleeis, gekühlter Kaffee  
mit Sahnehaube 5,10 €

## **Eisschokolade**

Cremiges Vanilleeis, gekühlte Schokolade  
mit Sahnehaube 5,10 €

## **Eisorange**

Frischer Orangensaft, Vanilleeis  
und Sahne 5,10 €

## **Kinderbecher**

2 Kugeln Eis nach Wunsch  
mit Weingummibegleitung 4,90 €

## **Gemischtes Eis (3 Sorten)**

mit Sahne 6,80 €  
7,20 €

## **EINE KUGEL EIS NACH WAHL**

**Vanille, Schmand-Erdbeer-Rhabarber,  
Himbeere, dunkle Schokolade,  
Wiener Mandel, Stracciatella** 2,40 €



# GETRÄNKE



# KAFFEESPEZIALITÄTEN

## Seeberger Privatrösterei

Kaffeegenuss auf höchstem Niveau mit hochwertigen Bohnen (Arabica + Robusta) aus dem Hause Seeberger, eine der ältesten Privatröstereien Deutschlands.

<b>Tasse / Becher / Kännchen Kaffee Filter</b>		2,40 € / 3,10 € / 4,50 €
<b>Tasse / Becher / Kännchen Kaffee Crème</b>		2,50 € / 3,20 € / 4,70 €
<b>Milchkaffee</b>	3,40 €	<b>Espresso Macchiato</b> (mit Milchschaum) 2,50 €
<b>Cappuccino</b>	3,30 €	<b>Doppelter Espresso Macchiato</b> 3,80 €
<b>Doppelter Cappuccino</b>	4,10 €	<b>Latte Macchiato</b> 3,80 €
<b>Kindercappuccino</b>	1,20 €	<b>Latte Macchiato mit doppelten Espresso</b> 4,80 €
<i>Tasse Milchschaum mit Kakaopulver</i>		<b>Chai Latte</b> 3,60 €
<b>Espresso</b>	2,20 €	<b>Power Chai Latte</b> 4,50 €
<b>Doppelter Espresso</b>	3,60 €	<i>Indische Gewürzmischung mit Espresso und Milchschaum</i>

Kaffee- und Kakao-Spezialitäten

### Probieren Sie Ihren Kaffee doch mal mit einem Schuß (shot)

<i>Vanille</i>	0,50 €	<i>Eierlikör</i>	0,80 €
<i>Karamell</i>	0,50 €	<i>Amaretto / Baileys</i>	1,60 €

Alle Kaffee-Spezialitäten servieren wir auch entkoffeiniert und gegen einen Aufpreis von 0,50 € mit laktosefreier Milch oder Soja

# BESONDERE KAFFEE- UND KAKAOSPEZIALITÄTEN

<b>Schokmok</b> <i>ein Becher Schokolade mit einem Espresso und Sahnehaube</i>	4,50 €	<b>Irish Coffee</b> <i>Kaffee mit braunem Zucker, Whiskey und Sahnehaube</i>	5,30 €
<b>Lumumba</b> <i>Heiße Schokolade mit einem Schuss Rum, Weinbrand oder Amaretto und Schlagsahne</i>	5,10 €	<b>Pharisäer</b> <i>Kaffee mit braunem Zucker, Rum und Sahnehaube</i>	5,30 €

## SCHOKOLADE

<b>Becher Schokolade mit Sahne</b>	3,60 €	<b>Russische Schokolade</b>	5,30 €
<b>Kännchen Schokolade mit Sahne</b>	4,80 €	<i>Schokolade mit Wodka und Sahnehaube</i>	

### *Probieren Sie Ihren Kakao doch mal mit einem Schuß (shot)*

<i>Vanille</i>	0,50 €	<i>Eierlikör</i>	0,80 €
<i>Karamell</i>	0,50 €	<i>Amaretto / Baileys</i>	1,60 €

*Alle Kaffee- und Kakao-Spezialitäten servieren wir gegen einen Aufpreis von 0,50 € mit laktosefreier Milch oder Soja*

# DALLMAYR TEE-SELEKTION

---

## SCHWARZER TEE

---

### **Darjeeling Bio**

*im Geschmack sehr fein, blumig und zart*

### **Earl Grey**

*englische Teespezialität, frischer Zitrusduft vom Öl der Bergamotte-Frucht*

### **Frieslandmischung**

*kräftige Mischung aus Assamtees, ergibt den typisch würzigen Charakter – mit Milch serviert*

### **Assam Bio aus dem Nordosten Indiens**

*würzig und malzig im Geschmack*

Glas 2,80 €

Kännchen 4,80 €

## MASALA CHAI BIO

---

*Schwarzer Assam-Tee, nach traditioneller indischer Art gewürzt mit Cassia, Ingwer, Kardamom, Nelken und schwarzer Pfeffer, mit Honig und Milch serviert*

Glas 2,90 €

Kännchen 4,90 €

## GRÜNER TEE

---

### **Royal Gunpowder**

*einen herb-kräftigen und erfrischenden Geschmack*

### **Ginseng-Ingwer Bio**

*Grüner Tee, gewürzt mit Ingwerstücken, Tulsikraut, Aroma, roter Pfeffer, Ginsengwurzel, Kardamom*

### **Sonnengruß**

*mit einer erfrischend exotischen Note und natürlichem Mango-Zitronen-Aroma*

Glas 2,80 €

Kännchen 4,80 €



# DALLMAYR TEE-SELEKTION

---

## KRÄUTERTEE

---

### **Alpenkräuter Bio**

Fenchel, Hagebutte, Pfefferminze, Apfelstücke, Anissamen, Brombeerblätter, Zitronenverbene, Salbei, Thymian

### **Ayurveda Tulsi Bio**

Tulsikraut, Apfel, Ingwer, Eisenkraut, Orange, Zimtrinde, Sonnenblumenblütenblätter

### **Pfefferminze Bio**

erfrischender Tee, Pfefferminzblätter aus kontrolliert biologischem Anbau

### **Kamille Bio**

milder Tee aus zarten Blütenköpfchen der Kamilleblüte

Glas 2,80 €

Kännchen 4,80 €

### **Frische Pfefferminze**

oder **frischer Ingwer**

serviert mit Honig

Glas 3,30 €

Kännchen 5,60 €

## FRÜCHTETEE

---

### **Maracuja-Orange Bio**

Hibiskusblüten, Apfel, Weinbeeren, Maracuja, Karotte, Rote Beete, Orange, Blumenblüten

### **Waldbeere**

Hibiskusblüten, Apfel, Brombeerblätter, Johannisbeere, Hagebutte, Erdbeere, Brombeere

Glas 2,80 €

Kännchen 4,80 €

## ROOIBOSTEE

---

### **Vanille Bio**

Rooibostee mit Vanillestücken und natürlichem Aroma

### **Mango-Maracuja**

Rooibostee mit Fruchtaromen von Mango und Maracuja

Glas 2,80 €

Kännchen 4,80 €





# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## MINERALWASSER

<i>Viva con agua ,laut‘</i>	0,33 l 2,70 €		<i>Viva con agua ,leise‘</i>	0,33 l 2,70 €
	0,75 l 5,50 €			0,75 l 5,50 €

## SOFT DRINKS & SÄFTE

<i>Lütauer Rhabarbersaftschorle</i>	0,33 l 3,30 €		<i>Frisch gepresster Orangensaft</i>	0,2 l 3,80 €
<i>Lütauer Apfelsaftschorle</i>	0,33 l 3,20 €		<i>Fritz Mischmasch – Orange-Kola</i>	0,2 l 2,90 €
<i>Lütauer Apfel-Maracujaschorle</i>	0,33 l 3,20 €		<i>Fritz Kola</i>	0,2 l 2,90 €
<i>Goldberg Tonic Water</i>	0,2 l 2,80 €		<i>Fritz Kola ohne Zucker</i>	0,2 l 2,90 €
<i>Goldberg Bitter Lemon</i>	0,2 l 2,80 €		<i>Fritz Limo Orange</i>	0,2 l 2,90 €
<i>Apfelsaft Klindworth</i>	0,2 l 2,70 €		<i>Fritz Limo Zitrone</i>	0,2 l 2,90 €
<i>Orangensaft Klindworth</i>	0,2 l 2,70 €		<i>Fritz Limo Honigmelone</i>	0,2 l 2,90 €

## VITAMINDRINK

– frisch zubereitet –

<i>Apfel-Karotte-Drink</i>	0,3 l 4,80 €		<i>Multivitamin</i>	0,3 l 4,80 €
<i>wahlweise mit Rote Beete oder Ingwer</i>			<i>Gurke-Apfel</i>	0,3 l 4,80 €

## SMOOTHIES

– frisch zubereitet –

<i>Grünkohl, Ananas, Apfel, Möhre</i>	0,4 l 5,90 €
<i>Spinat, Mango, Sellerie, Orange und Zitrone</i>	0,4 l 5,90 €

## HAUSGEMACHTE LIMONADE

– frisch zubereitet –

<i>Zitrone-Ingwer</i>	0,4 l 4,30 €
-----------------------	--------------



# WEINE

## WEISS

**2016 Riesling trocken** 0,11 3,10 €  
**„Sommerpalais“** 0,21 5,70 €  
*Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel*

*Gelb mit funkelnden grünlichen Reflexen, Aromen von reifen Pfirsichen, Mirabellen und Honigmelone, lebendiges Säurespiel mit dezenter Mineralität.*

**2016 Riesling trocken, QbA** 0,11 4,50 €  
*Weingut Robert Weil, Rheingau* 0,21 8,90 €

*Dezente Pfirsichnoten mit etwas Quitte, leicht nussig mit leicht würziger Nase und viel Finesse; rassig komplex und vollmundig*

**2016 „Prachtstück“** 0,11 3,20 €  
**Weißburgunder/Chardonnay trocken, QbA** 0,21 5,90 €  
*Weingut Metzger, Rheinhessen*

*Intensive Frucht mit duftiger Frische nach gelbem Steinobst und einem Hauch Würzigkeit; saftig am Gaumen, unkompliziert, mit etwas Mineralität.*

**Weißweinschorle** 0,21 3,90 €

## ROSÉ

**2015 Spätburgunder rosé, trocken** 0,11 3,20 €  
- *Weingut Winter, Rheinhessen* 0,21 6,00 €

## ROT

**2015 Spätburgunder trocken** 0,11 3,40 €  
**„Hofgarten“** 0,21 6,40 €  
*Weingut Freiherr von Gleichenstein, Baden*

*Mittleres Rubinrot, Duft von Schattenmorellen und etwas Pflaume mit leicht rauchiger Note*

**2015 Soraie Rosso** 0,11 3,90 €  
*Cecilia Beretta, Veneto IGT* 0,21 7,60 €

*Sehr konzentriert mit intensiver Frucht, viel Würze und runden Tanninen.*



# APERITIFE & FLASCHENBIERE

## APERITIFE

<b>Prosecco frizzante, Casa Vinicola Sartori</b>	0,11	3,90 €	0,75 l	22,90 €
<b>Geldermann Sekt carte blanche</b> <i>trocken, Flaschengärung</i>	0,11	4,80 €	0,75 l	29,60 €
<b>Cantur alkoholfrei, Cuvée Sparkling Wine</b>	0,11	3,20 €	0,75 l	20,50 €
<b>Crémant de Limoux brut,</b> <b>Grande Cuvée 1531, Languedoc</b>			0,75 l	39,90 €
<b>Sherry Dry Sack Fino trocken</b>			5 cl	3,90 €
<b>Sherry Dry Sack Medium Dry</b>			5 cl	3,90 €
<b>Sherry Dry Sack Canasta Cream lieblich</b>			5 cl	3,90 €

### Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda, Minze 0,3 l 6,50 €

### Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup,  
Minze, Soda 0,3 l 6,50 €

## CHAMPAGNER

### Champagner

**Veuve Clicquot brut** 0,75 l 69,00 €

## FLASCHENBIERE

<b>Jever Pilsener</b>	0,33 l	3,40 €	<b>ERDINGER Weißbier mit Hefe</b>	0,5 l	4,60 €
<b>Jever Fun alkoholfrei</b>	0,33 l	3,40 €	<b>ERDINGER Weißbier alkoholfrei</b>	0,5 l	4,60 €
<b>Radler / Alster</b>	0,33 l	3,40 €			



# EDLE BRÄNDE, LIKÖRE & SPIRITUOSEN

---

## OBSTBRÄNDE & BRANNTWEINE

---

### EMIL SCHEIBEL

<i>Wald-Himbeergeist</i>	2 cl	3,90 €	<i>Cellini Cru Bianca Grappa</i>	2 cl	3,70 €
<i>Williams-Christ Birnen Brand</i>	2 cl	3,90 €	<i>Carlos I Gran Reserva Brandy</i>	2 cl	3,90 €
<i>Premium Obstbrand</i>	2 cl	3,90 €	<i>Calvados Papidoux Fine</i>	2 cl	3,90 €
<i>Kirsch-Brand</i>	2 cl	3,90 €	<i>Apfelbranntwein</i>		
<i>Walnuss-Brand</i>	2 cl	4,80 €	<i>Hennessy very special Cognac</i>	2 cl	4,10 €

## LIKÖRE & SPIRITUOSEN

---

<i>Baileys Irish Cream Sahnelikör</i>	2 cl	2,90 €	<i>Helbing Kümmel</i>	2 cl	2,90 €
<i>Eierlikör Advokat</i>	2 cl	2,90 €	<i>Oldesloer Weizenkorn</i>	2 cl	2,90 €
<i>Averna Amaro Bitterlikör</i>	2 cl	3,40 €	<i>Gin Bombay Sapphire</i>	2 cl	4,50 €
<i>Ramazotti Amaro Kräuterlikör</i>	2 cl	3,40 €	<i>Vodka Absolut</i>	2 cl	4,50 €
<i>Likör 43</i>	2 cl	3,80 €	<i>Rum Havanna Club 3</i>	2 cl	4,50 €
			<i>Whisky Glenfarclas 12 Jahre</i>	2 cl	4,80 €

## LONGDRINKS

---

*Wir servieren alle unsere Longdrinks mit 4 cl Spirituose.*

<i>Gin Tonic</i>	0,3 l	7,20 €	<i>Campari Orange</i>	0,3 l	7,20 €
<i>Rum Cola</i>	0,3 l	7,20 €	<i>Vodka Lemon</i>	0,3 l	7,20 €
<i>Whisky Cola</i>	0,3 l	7,20 €			