



SPEISEKARTE

SOMMER 2022



AIOLI MIT BROT Knoblauchcreme ^(C,G)	4.50
OLIVEN TAPA Grüne und schwarze Oliven mit Kräutern, Knoblauch und Olivenöl ^(2,4)	5.50
JAMÓN SERRANO Luftgetrockneter spanischer Schinken ^(2,3)	11.00
QUESO MANCHEGO Gereifter spanischer Hartkäse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch ^(G)	7.50
HOLZBRETT mit spanischen Schinken-, Wurst- und Käsespezialitäten und Melone ^(2,3,G)	15.50
ARTISCHOCKEN-AVOCADO-SALAT ^(J,10,2) mit Honig-Senf-Dressing, Kirschtomaten, roten Zwiebeln und Frühlingslauch	8.00
GAMBAS AL AJILLO Garnelen in Knoblauchöl ^(B)	10.50
CHORIZO Chorizowurstchen in Rioja gegart ^(L,2)	7.50
PATATAS BRAVAS Pikante Kartoffelwürfel mit Aioli ^(G,J)	5.50
ALBONDIGAS Hackfleischbällchen in fruchtiger Tomatensauce ^(A1,C,J)	7.00
CHAMPIGNONS Frische Champignons mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian gebraten	5.50
QUESO DE CABRA Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und frischem Rosmarin ^(G)	7.50
PIMIENTOS Gebratene Paprika mit Knoblauch und Meersalz	8.00
OFENGEMÜSE Aubergine, Paprika, Zucchini Zwiebel, Knoblauch und Meersalz	5.50
SCHWEINEBÄCKCHEN mit MATERIA-Soße (dunkle Mate) ^(I)	8.00
PFLAUMEN im Speckmantel ^(2,3)	5.00

KALTE TAPAS

WARME TAPAS

BLACK ANGUS RUMPSTEAK 250G	(A1,H3,G)	
mit Kräuterbutter und Baguette		25.00
mit Beilagensalat		5.50
mit Patatas Bravas		3.50
Rösti		
Pommes frites		
mit Pfefferrahm		2.50
RINDERGULASCH		15.50
mit Spätzle	(A1,C,I)	
ROASTBEEF		
mit Bratkartoffeln und		
Sc. Remoulade	(D,G,L)	15.50
SPINATKNÖDEL		
auf Tomatenragout,		
Wildkräuter und Parmesan	(A1,C,G)	14.00

HAUPT GÄNGE

*Im großen Teller servieren wir bunte Blattsalate,
Eisberg, Gurke, Paprika, Karotten und Tomaten.*

SALAT SHERRY & PORT		
mit Garnelen, Serranoschinken, Fetawürfel und Oliven	(2,3,4,A,B,J,G)	15.00
SALAT PESCADO		
mit gebratenem Zander und Kirschtomaten	(A1,D,J)	15.00
SALAT VITALIS		
mit Fetawürfeln, Oliven und Peperoni	(2,4,J,G)	13.00
BEILAGENSALAT	(J)	5.50

SALATE

CREMA CATALANA	(C,G)	5.00
SCHOKOBROWNIE	(A1,C,G,H3)	
mit Erdbeersoße		6.00

DESSERT



GETRÄNKE

BIER



PILS & CO.

# 206	CASPAR PILS Hausmarke nach Böhmischer Brauart	0,2l	2.70
		0,4l	4.50
# 2	GAFFEL KÖLSCH	0,2l	2.30
# 3	JEVER	0,3l	3.00
		0,5l	4.80
# 6	HASSLOCHER BIER naturtrüb	0,25l	2.90
		0,4l	4.40

WEIZENBIER

SCHNEIDER WEISSE Original		
# 10	0,5l	4.50
WEIHENSTEPHANER Hefeweissbier		
# 11	0,5l	4.50
SCHNEIDER WEISSE Kristall		
# 9	0,5l	4.50
ALKOHOLFREI		
JEVER Fun		
# 8	0,33l	3.00
SCHNEIDER WEISSE alkoholfrei		
# 12	0,5l	4.50

CRAFTBEER & INTERNATIONALES

KILKENNY

SAN MIGUEL

# 7	0,33l	3.90
-----	-------	------

# 4	0,2l	2.60
	0,4l	4.80

MYSTIQUE IPA

# 13	0,33l	5.90
------	-------	------

GUINNESS

# 5	0,2l	2.60
	0,4l	4.80

GUINNESS BLACKLIST

# 21	TOP HAT	0,4l	# 23	LIGHT'N DARK	0,4l
	1/2 Guinness, 1/2 Ginger Ale	5.40		1/2 Guinness, 1/2 Kölsch	5.40
# 22	TROJAN HORSE	0,4l	# 24	MIDNIGHT	0,2l
	1/2 Guinness, 1/2 Cola	4.60		Guinness und Tawny Port	5.80

HEISSES + ALKOHOL FREIES

WASSER

GEROLSTEINER

# 30	MEDIUM	0,25l	2.80
# 330	MEDIUM	0,75l	5.90
# 31	NATURELL	0,25l	2.80
# 331	NATURELL	0,75l	5.90



TEE

#261	VERSCHIEDENE SORTEN	3.00
Earl Grey, English Breakfast, Grüntee, Kamille, Minze		
#263	FRISCHER MINZTEE	3.50

CAFÉ

SÄFTE

LIMONADEN

# 251	CAFÉ CRÈME	2.80	#32	Apfelsaft naturtrüb	0,25l	3.10	# 555	MATERIA ^(5, A3) Dark Mate	0,25l	3.30
# 252	MILCHKAFFEE ^(G)	3.50	#35	Orangensaft	0,2l	3.10	# 235	Almdudler ⁽⁴⁾ Kräuterlimonade	0,35l	3.50
# 253	ESPRESSO	2.90	#36	Maracujasaft	0,2l	3.10	# 237	FRITZ-KOLA ^(4,5)	0,33l	3.50
# 254	ESPRESSO ^(G) macchiato	2.90	#37	Johannisbeernektar	0,2l	3.10	# 238	Ohne Zucker ^(3,4,5)		
# 255	CAPPUCCINO ^(G)	3.30	#38	Rhabarbernektar	0,2l	3.10	# 239	Mischmasch ^(4,5)		
# 256	LATTE MACCHIATO ^(G) mit doppeltem Espresso	4.50	#34	SAFTSCHORLE klein	0,25l	3.10	# 221	FEVER TREE Tonic Water ⁽⁶⁾	0,2l	3.50
# 258	CARAJILLO ⁽⁴⁾ Espresso mit spanischem Brandy	4.40	#334	SAFTSCHORLE groß	0,5l	4.60	# 222	Bitter Lemon ^(2,6)		
							# 223	Ginger Ale ⁽⁴⁾		
							# 224	Mediterranean Tonic Water		

(1) mit Konservierungsstoff (2) mit Antioxidationsmittel (3) enthält eine Phenylalaninquelle (4) mit Farbstoff (5) mit Koffein (6) chininhaltig (10) Fruchtsaft (L)Sulfite (A1) Weizen (A3) Gerste

APFEL- & SCHAUM WEIN & WEIN

WEISSWEIN

2020er	RIESLING, TROCKEN	2020er	RIESLING, TROCKEN	2018er	RIESLING KABINETT, FRUCHTIG
	WACHENHEIM <i>Angenehme Frucht, leichte Säure</i>		WIESBADENER NEROBERG KLOSTER EBERBACH <i>Feines Spiel der Fruchtaromen, blumige und florale Noten, gehaltvoll</i>		KLOSTER EBERBACH <i>Elegant, saftig, süße Frucht Aromen, feine Säure</i>
	# 041 Glas 0,2 l 5.50 # 341 Flasche 1l 27,-		# 042 Glas 0,2 l 7.50 # 342 Fl. 0,75l 26,-		# 043 Glas 0,2 l 7,50 # 343 Fl. 0,75l 26,-
2020er	GRAUBURGUNDER, FEINHERB	2019er	CHARDONNAY, TROCKEN	2020er	VERDEJO, TROCKEN
	HANS PRINZ <i>Leicht, fruchtig, milde Säure</i>		PACO MOLINA, Yecla D.O. Spanien <i>Samtig, milde Säure, reife weiße Früchte (mit Macabeo)</i>		CANTOSAN, Valladolid D.O. Spanien <i>Feine Frucht- und Zitrusaromen</i>
	# 044 Glas 0,2 l 6.60 # 344 Fl. 0,75l 23,-		# 045 Glas 0,2 l 6.10 # 345 Fl. 0,75l 21,-		# 046 Glas 0,2 l 6.20 # 346 Fl. 0,75l 21,50

ROTWEIN

2016er	SYRAH, TROCKEN	2017er	GARNATXA TROCKEN	2017er	TEMPRANILLO, TROCKEN
	PACO MOLINA, Yecla D.O. Spanien <i>Feine Frucht- und Gewürzaromen, leichte Tannine</i>		SAVIA VIVA, Penedés D.O. Spanien <i>Mit Cabernet, aus ökologischem Anbau, Frucht- und Röstaromen, mit Anklang von Vanille</i>		COELUS „CRIANZA“ RIOJA D.O. Spanien <i>12 Monate Barrique, rote und schwarze Beeren, Vanille, Kakao, Karamell</i>
	# 052 Glas 0,2 l 6.50 # 352 Fl. 0,75l 22,-		# 053 Glas 0,2 l 6.40 # 353 Fl. 0,75l 21,50		# 55 Glas 0,2 l 8.20 # 355 Fl. 0,75l 28,-
2017er	TINTA DE TORO, TROCKEN		TEMPRANILLO, TROCKEN		
	BODEGA FARIÑA, Toro D.O. Spanien <i>Viel Frucht von Brombeeren und schwarzen Kirschen, zarte Holz- note von vier Monaten Barrique</i>		VINEDITION Valencia, Spanien <i>Aromen von Vanille, Tabak und Waldbeeren</i>		
	# 56 Glas 0,2 l 8.20 # 356 Fl. 0,75l 28,-		# 58 Glas 0,2 l 5.50 # 358 Flasche 1l 26.50		

ROSÉ

SCHORLE

APELWEIN

SPRITZ

2019er	SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST, LIEBLICH	2020er	MONASTRELL ROSÉ TROCKEN	# 67	WEINSCHORLE	MATSCH & BREI	APEROL HUGO ROSATO SPRITZ MATERIA TINTO VERANO	# 70
	Bergsträsser Winzer eG. <i>Lieblich, florale Töne, fruchtig</i>		PACO MOLINA, Yecla D.O. Spanien <i>Milde Säure, fruchtig</i>		0,2 l	PUR / SAUER / SÜSS		
	# 81 Glas 0,2 l 5.20 # 381 Flasche 1l 25.50		# 82 Glas 0,2 l 5.70 # 382 Fl. 0,75l 19.50		WEISS ROSÉ	# 25 # 325		0,3 l
					5.00 5.50	0,25 l 0,5 l		7.50
						2.60 4.50		

SEKT

# 92	HENKELL TROCKEN, Piccolo	# 392	HENKELL TROCKEN	# 93	FÜRST METTERNICH Rosé Piccolo	# 394	KLOSTER EBERBACH Riesling Sekt brut	# 395	PACO MOLINA, Cava Extra Seco, D.O.
	0,2 l 6.50		0,75 l 25,-		0,2 l 7.50		0,75 l 29.-		0,75 l 29.-

CHAMPAGNER

PROSECCO

# 96	LAURENT-PERRIER brut Piccolo	# 94	GLAS PROSECCO	# 391	VIVARELLO
	0,2 l 27.-		0,1 l 4.00		0,75 l 25,-

SHERRY

REBSORTEN	PALOMINO		PEDRO XIMENEZ			MOSCATEL			
	Diese ist die wichtigste Rebsorte und nimmt fast 90% der Anbaufläche ein. Aus ihr werden alle Manzanillas, Finos, Amontillados und Olorosos gewonnen.		Kurz PX genannt, nimmt rund 3% der Rebfläche ein. Der Legende nach wurde sie im 16. Jhdt. von dem deutschen Soldaten Peter Siemens vom Rhein nach Jerez gebracht. Sie werden oft reinsortig angebaut. Um den Zuckergehalt in den Trauben zu konzentrieren, werden die Trauben nach der Lese auf Strohmatten in die Sonne zum Trocknen ausgelegt und erst weiterverarbeitet, wenn sie rosinenartig eingeschrumpelt sind.			Der Rest der Fläche entfällt auf Moscatel, er wird genauso weiterverarbeitet wie der PX, jedoch nur selten reinsortig angebaut und gerne zum Cuvieren (Verschneiden) mit trockenen Sherrys verwendet.			
SHERRY PROBE	# 101	KLEINE SHERRYPROBE	7.80	# 102	GROSSE SHERRYPROBE	12.50			
	9 cl	<i>Fino, Amontillado, Cream</i>		15 cl	<i>Manzanilla, Fino, Amontillado, Oloroso, Cream</i>				
SANDEMAN CLASSIC (5 cl)	# 103	Fino (trocken)	4.10	# 104	Amontillado (halbtrocken)	4.10	# 105	Cream (süß)	4.10
	MANZANILLA		FINO						
FINO & MANZANILLA (5 cl)	Von strohgelber Farbe, mit pikantem Aroma, trocken und leicht im Mund. Unter Flor (ausschließlich in den Bodegas von Sanlúcar de Barrameda) gealtert. Der Alkoholgehalt beträgt zwischen 15% und 19%.			Von stroh- oder goldgelber Farbe, mit pikantem Aroma nach Mandeln, trocken und leicht im Geschmack. Unter Flor gealtert, erreicht er einen Alkoholgehalt von 15% und 18%.					
	# 106	La Guita, Manzanilla	5.40	# 107	Emilio Lustau Jarana	5.40	# 110	Dry Sack FINO	5.40
	# 111	Barbadillo Manzanilla	5.40	# 112	Tio Pepe	5.40	# 105	Pedro Domecq La Ina	5.40
AMONTILLADO (5 cl)	PALO CORTADO		AMONTILLADO			# 123	Emilio Lustau Los Arcos	5.90	
	# 122	Emilio Lustau Peninsula	5.90	Von bernsteingelber Farbe, mit pikantem und zartem Aroma nach Haselnüssen, sanft und leicht im Mund. Sein Alkoholgehalt liegt zwischen 16% und 22%.			# 127	Don Zolio Amontillado 12 years	6.10
OLOROSO & CREAM (5 cl)	OLOROSO			CREAM					
	Anfänglich trocken, bernstein- bis mahagonifarben, mit sehr kräftigem Aroma (oloroso= duftend). Sehr körperreich mit vollem Bukett und einem Alkoholgehalt zwischen 17% und 22%.			Süßer, dunkler Wein der aus dem Oloroso hervorgeht. Er hat ein intensives Aroma und ist samtig auf der Zunge. Sehr körperreich und mit einem Alkoholgehalt zwischen 15,5% und 22%.					
	# 131	Don Zolio Oloroso, 15 years	6.10	# 133	Harveys Bistol Cream	5.40			
# 132	Gonzales Byass Solera 1847	5.90	# 136	Canasta Cream	4.90				
XIMENEZ & MOSCATEL (5 cl)	PEDRO XIMÉNEZ			MOSCATEL					
	Dunkel mahagonifarben Wein, nachhaltiges Rosinenaroma. Sanft und süß im Geschmack, stark und vollkommen ausgewogen. Er wird aus der Pedro Ximénez Traube gewonnen, die der Sonne zur Lufttrocknung ausgesetzt wurde. Sein Alkoholgehalt liegt bei 15% bis 22%.			Dunkel mahagonifarben Wein, der ausschließlich mit den Trauben dieser Sorte gekeltert wird, welche zuvor in der Sonne getrocknet wurden. Sehr sanft und süß mit einem Alkoholgehalt von 15% bis 22%.					
# 137	Don Zolio Pedro, Ximenez, very sweet		6.10	# 139	Emilio Lustau Moscatel Superior Emilin Solera Reserva	7.50			

PORT


ARTEN	ANBAUGEBIET				GRUNDARTEN				
	<p>Port kommt, wie der Name schon sagt, aus der Stadt Porto. Vinho do Porto ist Wein aus Porto. Er wird ausschließlich in dem ostwärts von Porto gelegenen, abgegrenzten Douro-Gebiet angebaut und gekeltert. Im Frühjahr wird der Wein in die Kellereien der Hafenstadt Vila Nova de Gaia, gegenüber von Porto, am linken Ufer des Douro, gebracht. Dort wird er bis zu seiner endgültigen Reife gelagert, bevor er seinen Weg in alle Welt antritt.</p>				<p>Red, Ruby, Tawny, White, Colheita, Vintage, Late Bottled Vintage und Port mit Altersangabe. Diese gibt es wiederum in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen von süß bis trocken. Es gibt mehrere Arten Ports, die aus unterschiedlichen Veredelungsverfahren stammen. Im Prinzip muß der Port jedoch mindestens zwei Jahre lagern, bevor er verkauft werden darf. Tawnys sind die zur Zeit am häufigsten gehandelten Ports.</p>				
PORTWEIN PROBE	# 140	Portweinprobe		White, Tawny, Ruby		9 cl		7.80	
OFFENE PORTS	# 141	White Port	4.10	# 142	Tawny Port		4.10		
WHITE PORT (5 cl)	WHITE PORT								
	<p>White Port ist aus weißen Trauben. Der White Port ist fruchtig, frisch und hat einen leichten Körper. Er reift mindestens 2 Jahre im Faß. Weiße Ports werden im Gegensatz zu Roten, die man bei Raumtemperatur serviert, gekühlt gereicht.</p>								
	# 143	Delaforce, <i>White Port</i>	5.40	# 144	Niepoort <i>dry white</i>	5.40	# 145	Pocas Porto <i>white</i>	5.40
	# 146	Ramos Pinto <i>white</i>		5.40	# 147	ROZÈS <i>Reserve white</i>		6.90	
TAWNY PORT (5 cl)	TAWNY PORT								
	<p>Tawnys sind die vielseitigsten Portweine. Sie reifen ca. drei Jahre in großen Fässern. Ihr Geschmack erinnert an Nüsse und Mandeln. Farblich reicht das Tawny-Spektrum von granatrot, kastanienrot über ein orange-rotbraun bis zu sehr hellen bernstein- oder goldfarbenen Tönen. Ruby und Tawny bestehen im allgemeinen nicht aus Ernten eines Jahrganges oder einer Lage, auch nicht aus Ernten eines Alters oder eines Ortes.</p>				<p>Da der Produzent Wert auf gleichbleibende Qualität seines Sortiments legt, mischt er alten und jungen, süßeren und trockeneren Wein aus seinen Beständen, um das gewünschte Produkt zu erhalten. Daneben gibt es auch Jahrgangsweine. Hierunter verstehen wir Ports aus einem Jahrgang, der vom Portwein-Institut (Instituto do Vinho do Porto) als gut, aber nicht als Vintage anerkannt wird.</p>				
	# 152	Niepoort <i>Fine Tawny</i>	5.40	# 154	Pocas <i>Tawny</i>	5.40	# 155	ROZÈS <i>Reserve</i>	5.90
	# 156	Ramos Pinto, RP 10 <i>10 years Tawny</i>	7.20	# 157	ROZÈS Infanta ISABEL <i>10y Tawny</i>	7.20	# 158	Taylor´s Tawny <i>10 years Tawny</i>	7.20
	# 159	His Eminence`s Choice <i>10y Tawny</i>	7.20	# 161	Messias <i>10 years Tawny</i>	7.20	# 162	Messias <i>20 years Tawny</i>	10.80
	# 163	ROZÈS, LBV <i>2015 unfiltered</i>		8.90	# 164	Ramos Pinto, LBV <i>2014 unfiltered</i>		8.90	
RUBY & ROSÉ (5 cl)	RUBY								
	<p>Ruby-Ports werden anders behandelt als Tawnys. Die Lagerzeit in Holzfässern ist in der Regel kürzer. Da sie weniger Farbpigmente abbauen, ist die Farbe noch dunkelrot. Füllt man einen Ruby wieder zurück in ein Faß, würde sich daraus - bedingt durch den Oxydationsprozeß - ein Tawny entwickeln.</p>								
	# 148	Pocas <i>Porto Ruby</i>	5.40	# 149	Delaforce <i>Ruby</i>	5.40	# 150	Messias <i>Ruby</i>	5.40
# 151	Niepoort <i>Ruby</i>		5.90	# 165	Pocas pink		6.10		

MALT-WHISKY

WIR SERVIEREN IHNEN DIE MALTS 4CL IM NOSINGGLAS ODER WHISKYTUMBLER MIT WASSER, PIPETTE

SHERRY CASK

PORT CASK

# 181	GLENFARCLAS „105“ <i>in Fassstärke</i>	# 182	GLENDRONACH <i>100% Sherry Cask Matured</i>	12yo	# 190	FINCH <i>„Dinkel Port“</i>	# 188	ARRAN <i>Port Cask Finish</i>			
Eine der wenigen familiengeführten Brennereien Schottlands. „Family Casks“ zurück bis 1959!		Dieser Sherry Cask-Klassiker reifte in einer Kombination aus Pedro Ximenez- und Oloroso-Fässern.			Ein toller schwäbischer Whisky, der nicht aus Gerste, sondern aus Dinkel destilliert wird. Super!		Junge Brennerei (gegründet 1995), die einen fruchtbrandartigen Whisky produziert.				
GESCHMACK: Anklänge von Zitronengras. Leicht süß, ohne klebrig zu sein.		GESCHMACK: In der Nase süß mit cremiger Vanille und feine Gewürzen, am Gaumen reich und cremig mit wärmendem Sherry und Früchten.		ABGANG: Lang, eher trocken und mit Spuren von Nüssen.		GESCHMACK: Intensiver Malzgeschmack, dezent süß, nach Honig, schönes Portweinaroma		GESCHMACK: Gewürz mit Zimt-Bratapfel und Birne, Rosinen.			
ABGANG: Ingwerartig und spritzig.						ABGANG: Lang anhaltend. Malz-, Honig- und Portwein-Noten.		ABGANG: Langer malzig-süßer Abgang.			
53%		10 €		43%		10 €		50%		12 €	
# 183	MICHEL COUVREUR	<i>„Overaged“ in Fassstärke</i>		<i>Je nach Batch</i>	# 204	Glen Els Port Cask	<i>„gently woodsmoked“ in Fassstärke</i>		47,4%		
Distilliert in Schottland, gereift im Burgund in alten Sherryfässern. Hommage an die 70er Jahre Whiskies, bei denen noch das Sherryfass dominierte.		GESCHMACK: elegant, leicht, tolle reife, rosine PX Sherry- und Ledernoten. Etwas Rauch.		ABGANG: Langer, warm.				Dieser Glen Els reifte fünf Jahre in Port-Fässern und wurde mit etwas Rauchmalz hergestellt.		GESCHMACK: Intensiv und vollmundig: Süße Früchte, Schokolade und Gewürze, aber auch Vanille und Karamell.	
				50% - 54%						14 €	

LEICHT & FRUCHTIG

WÜRZIG & SALZIG

# 184	AUCHENTOSHAN ⁽⁴⁾ <i>American Oak</i>	# 186	GLENFIDDICH ⁽⁴⁾	12yo	# 191	BRUICHLADDICH <i>„The Classic Laddie“</i>	# 193	HIGHLAND PARK	12yo		
Ähnlich den Irish Whiskeys wird bei dieser Brennerei jeder Tropfen dreifach destilliert.		GESCHMACK: Recht trocken. birnenartig. Deutlicher werdende Fruchtigkeit. Ein Schuss Wasser öffnet einen leichten Rauchtönen und süße, malzige Noten.		Nach Glenlivet zweitem meist verkaufter Single Malt weltweit. Ein sanfter und leichter Klassiker		Das Türkis der Flasche steht für die Farbe des Wassers in der Bucht vor der Brennerei.		Nördlichste Brennerei Schottlands, liegt auf den Orkney Islands.			
GESCHMACK: Anklänge von Zitronengras. Leicht süß, ohne klebrig zu sein.		ABGANG: Ingwerartig und spritzig.		ABGANG: Verhalten, aromatisch		ABGANG: Wunderbar lang, die Rotweinfässer machen sich bemerkbar.		GESCHMACK: Cremig, süß, fruchtig, salzig-maritim			
53%		10 €		40%		11 €		50%		11 €	
# 185	EDRADOUR	10yo	# 187	GLENKINCHIE ⁽⁴⁾	12yo	# 192	BUNNAHABHAIN	12yo	# 203	HIGHLAND PARK	18yo
Immer noch eine der kleinsten Brennereien in Schottland		Wie Auchentoshan eine von nur zwei Lowland Distillen, die aktuell produzieren. Goldene Farbe, weicher aromatischer Duft von Zitronengras und Melonen.		Nördlichste Brennerei auf Islay, macht typischerweise einen nichtgetroften Whisky.		Der „HP18“ wurde 2005 ausgezeichnet als „Best spirit in the world“					
GESCHMACK: Sanft und cremig. Eine reine Pfefferminznase mit einer Spur Rauch.		ABGANG: Nussige Aromen auf der Zunge.		GESCHMACK: Etwas Zimt, im Wechsel mit Ingwer.		ABGANG: Trockene, würzige Eichtöne		GESCHMACK: Vollmundig, erstaunlich rauchig, mit Anklängen von Sherry und Eiche.		ABGANG: Lang und komplex.	
40%		10 €		43%		11 €		46,3%		11 €	

TORFIG

# 199	LAPHROAIG ⁽⁴⁾	10yo	# 195	ARBEG	10yo	# 196	CAOL ILA ⁽⁴⁾	12yo			
Einer der Peat-Klassiker mit der medizinisch, torfigen Note.		Recht kleine Kultbrennerei auf Islay, produziert 24 Stunden an 7 Tagen die Woche. Mehr geht nicht.		Größte Brennerei auf Islay, was den Whisky nicht schlechter macht. Fässer lagern auf dem Festland.							
GESCHMACK: nach Seetang, salzig, ölig. Jod.		ABGANG: Rund und sehr trocken.		GESCHMACK: Gibt sich zuerst süßlich, wird in der langen Mitte der Begegnung gewaltig und schwermütig zugleich.		ABGANG: Schwer, mit viel Jod.		GESCHMACK: Aromen entwickeln sich stark, würzig, Vanille, Gewürze.			
40%		10 €		46%		11 €		43%		11 €	
# 197	KILCHOMAN	<i>Machir Bay</i>	# 198	LAGAVULIN ⁽⁴⁾	16yo	# 200	MICHEL COUVREUR	<i>„Candid“</i>			
Nach 125 Jahren erste neue Brennerei auf Islay und die kleinste der Insel.		Vielleicht der beliebteste Islay-Whisky weltweit. Auf jeden Fall der weltweit meist verkaufte 16yo.		Reift komplette 9 Jahre in alten, aber erstbefüllten Pedro Ximénez Sherryfässern.							
GESCHMACK: Zitrus, Vanille und ähnliche „Tabakaschen“-Note wie Ardbeg.		ABGANG: Langes, anhaltendes Finale.		GESCHMACK: Die Trockenheit dieses Whiskys wird zunächst von der Süße seines Sherrycharakters ausbalanciert. Während sich der Geschmack entfaltet, treten insbesondere malzige Noten hervor.		ABGANG: Gewaltig, kraftvoll, torfig, salzig, einnehmend.		GESCHMACK: Tolle Sherry-Süße, maritime Jod-Noten, angenehmer Torf-Rauch. Schöne Balance.		ABGANG: Mittellang, schön, angenehm, wärmend, lecker.	
46%		11 €		43%		12 €		40%		10 €	

SPIRITUOSEN

WENN NICHT ANDERS ANGEGEBEN SERVIEREN WIR DIE SPIRITUOSEN 2CL UND 4CL IM LONGDRINK

APERITIFS				BITTERS				BOURBON			
# 420	Pernod ⁽⁴⁾	3cl	3.90	# 402	Averna	2cl	3.50	# 210	Jack Daniels ⁽⁴⁾	4cl	6.50
# 405	Campari ⁽⁴⁾	4cl	3.90	# 409	Fernet Branca	2cl	3.50	# 216	Bulleit ⁽⁴⁾	4cl	7.50
SCHNÄPSE				# 411	Jägermeister	2cl	3.50	IRISH			
# 418	Ouzo of plomari	2cl	3.00	# 421	Ramazzotti	2cl	3.50	# 212	Tullamore Dew ⁽⁴⁾	4cl	6.50
# 416	Linie Aquavit	2cl	4.00	WODKA				# 214	Jameson ⁽⁴⁾	4cl	7.20
PRINZ - EDELOBSTBRÄNDE				# 426	Partisan Vodka	2cl	3.00	SCOTCH			
# 423	Alte Marille	2cl	4.90	# 427	Freimut Wodka	2cl	5.00	# 407	Johnnie Walker ⁽⁴⁾ Black Label	4cl	9.00
# 424	Alte Williamsbirne	2cl	4.90	TEQUILLA				BRANDY			
# 425	Alte Haselnuss	2cl	4.90	# 428	Tequila Calle 23 Blanco 100% Blaue Agave	2cl	4.00	# 410	Carlos I ⁽⁴⁾	2 cl	4.50
LIKÖRE				MARC				# 406	Cardenal Mendoza	2 cl	5.50
# 403	Baileys	4cl	4.80	# 408	Cellini Oro, Grappa	2cl	3.70	CALVADOS			
# 415	Licor „43“	2cl	3.50	# 417	Marc de Champagne	2cl	4.80	# 419	Père Magloire v.s.o.p.	2 cl	4.80
# 422	Sambuca Vaccari	2cl	3.50								

RUM & RUM MATERIA^(5,A3)

# 451	2cl	# 452	2cl	# 453	2cl	# 454	2cl	# 455	2cl	# 456	2cl	# 457	2cl
Havana Club <i>Añejo 3 Años</i>	3.10	Bacardi <i>8 Años</i>	3.90	Ron Pampero <i>Reserva Exclusiva</i>	3.90	Kraken <i>Black Spiced Rum</i>	3.90	Ron Botucal <i>Reserva Exclusiva</i>	4.90	Don Papa <i>Rum 40%</i>	4.90	Ron Zacapa <i>23 Centenario</i>	6.50
HAVANA 3 MATERIA	4cl 9.00	BACARDI 8 MATERIA	4cl 9.50	RON PAMPERO MATERIA	4cl 10	KRAKEN MATERIA	4cl 10	BOTUCAL MATERIA	4cl 11.50	DON PAPA MATERIA	4cl 11.50	RON ZACAPA MATERIA	4cl 13

LONGDRINKS

# 281	10.00	# 282	9.50	G&T	# 291	BOMBAY TONIC ⁽⁶⁾	4cl 9.00	# 294	HENDRICKS TONIC ⁽⁶⁾	4cl 11.00	# 297	GIN MARE TONIC ⁽⁶⁾	4cl 11.00			
Port Tonic ⁽⁶⁾	Cuba Libre ^(4,5)	# 284	9.00		# 431	2cl	Bombay Sapphire	3.10	# 434	2cl	Hendricks	4.90	# 437	2cl	Gin Mare	4.90
		# 283	9.50		# 292	TANQUERAY TONIC ^(4,6)	4cl 9.00	# 295	LONDON NO-1 TONIC ⁽⁶⁾	4cl 11.00	# 298	FERDINANDS TONIC ⁽⁶⁾	4cl 11.00	# 438	2cl	Ferdinand's
Wodka ⁽²⁾ Lemon	Campari Orange ⁽⁴⁾	# 285	9.00		# 432	2cl	Tanqueray ⁽⁴⁾	3.10	# 435	2cl	London No-1	4.90	# 439	2cl	Monkey 47	5.90
		# 293	BOTANIST TONIC ⁽⁶⁾		4cl 11.00	# 296	MOMBASA TONIC ⁽⁶⁾	4cl 11.00	# 299	MONKEY 47 TONIC ⁽⁶⁾	4cl 13.00					
		# 433	2cl		Botanist	4.90	# 436	2cl	Mombasa Club	4.90						



(1) mit Konservierungsstoff (2) mit Antioxidationsmittel (3) enthält eine Phenylalaninquelle (4) mit Farbstoff (5) mit Koffein (6) chininhaltig (10) Fruchtsaft (L) Sulfite (A1) Weizen (A3) Gerste