

Restaurant Burgblick

Liebe Gäste,

mein Team und ich freuen sich, Sie begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen mit unseren Buffets ein kulinarisches Erlebnis.

Wir möchten Sie mit feinen und ausgesuchten Speisen und den dazu passenden Weinen verwöhnen.

Hier noch eine Bitte in eigener Sache.

Aufgrund der in Deutschland geltenden Bonpflicht, bitten wir alle nicht Hotelgäste und Barzahler, die von uns ausgehändigte Rechnung mitzunehmen. Vielen Dank!

Familie Helmut Dehren & Team

Vor dem Essen ein Aperitif?

besondere Empfehlungen

Glas Sekt, Hausmarke trocken	0,10 l	3,90
Moselstern Weinbergpfirsich-Secco	0,10 l	3,30
Kir Royal (Cassis mit Sekt)	0,10 l	5,00
Kir Moselle (Sekt mit Weinbergpfirsichlikör)	0,10 l	5,00
Aperol Spritz	0,20 l	7,50
Hugo	0,20 l	7,50

alkoholfreie Aperitifs

Cordino (bitter-süß)	0,10 l	4,50	Sanbitter (Art Campari)	0,10 l	4,50
----------------------	--------	------	-------------------------	--------	------

Weinaperitifs

Martini bianco	5 cl	4,50	Sandeman Sherry medium	5 cl	4,50
Martini extra dry	5 cl	4,50	Sandeman Sherry dry	5 cl	4,50
Martini rosso	5 cl	4,50	Sandeman Portwein weiß oder rot	5 cl	4,50

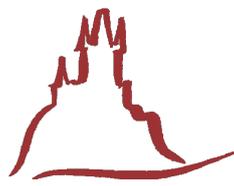
bittere Aperitifs

Campari, 25%	5 cl	5,50	Campari Orange	0,20 l	7,50
Campari Soda	0,20 l	7,50			

Anis

Ricard, 45%	5 cl	6,50
Pastis 51, 45%	5 cl	6,50

Preise sind in Euro und Inklusivpreise. Die Kennzeichnung der Allergene können in einer gesonderten Speise- & Getränkekarte eingesehen werden.



Restaurant Burgblick

Buffetkarte

✓ = vegan - ✓ = vegetarisch

Preis pro Person 34,50 Euro – Kinder 7-12 Jahre zahlen den halben Preis
Kinder bis 6 Jahre ohne Berechnung

Montag

Vorspeise

Feine Fischauswahl aus Fluss und Meer
mit Dill-Honig-Senfsauce
Gemischte Bratenplatte
mit Essiggemüse und Remouladensauce

Salat

Reichhaltiges Salatbuffet
mit verschiedenen Blattsalaten,
Rohkostsalaten und angemachten Salaten

Suppe

Tomatencremesuppe
mit Basilikum

Hauptgerichte

Zartrosa gebratenes Schweinelendchen
am Buffet tranchiert mit Sauce Provence

Tafelspitz vom Rind
mit Meerrettichsauce

Panierte Mini-Hähnchenschnitzel
Gedünstetes Seelachsfilet
in Dillrahmsauce

Vegan/Vegetarisch

Asia-Reispfanne ✓

Gemüsebratlinge ✓

Beilagen

Schwarzwurzeln à la Creme
Romanesco, Reis
Petersilienkartoffeln, Butternudeln

Dessert

Frisches Obst
Sauerkirschenkompott
Verschiedene Mousse oder Cremes
Käseplatte

Dienstag

Vorspeise

Zucchinisalat
mit Balkankäse
Rote-Linsen-Salat
mit geräuchertem Forellenfilet

Salat

Reichhaltiges Salatbuffet
mit verschiedenen Blattsalaten,
Rohkostsalaten und angemachten Salaten

Suppe

Rinderkraftbrühe
mit Wurzelgemüse und Eierstich

Hauptgerichte

Rosa gebratene Rinderhüfte
am Buffet tranchiert mit Sauce Bernaise

Streifen von der Jungsau
in Pfefferrahmsauce

Minischnitzel „Wiener Art“
Tilapia Filet
an Weißweinsauce

Vegan/Vegetarisch

Nudelauflauf ✓

Veganes Gemüseschnitzel ✓

Beilagen

Blumenkohl
Erbsen und Babykarotten
Reis, Spätzle, Kartoffelgratin

Dessert

Frisches Obst
Mangomousse, Nussmousse
Kuchenauswahl
Käseplatte

Buffetkarte

✓ = vegan - ✓ = vegetarisch

Preis pro Person 34,50 Euro – Kinder 7-12 Jahre zahlen den halben Preis
Kinder bis 6 Jahre ohne Berechnung

Mittwoch

Vorspeise

Pflaumen im Speckmantel
auf Salat
Gemüse-Couscous-Salat
mit geräuchertem Lachs und Tandoorijoghurt

Salat

Reichhaltiges Salatbuffet
mit verschiedenen Blattsalaten,
Rohkostsalaten und angemachten Salaten

Suppe

Gemüsecremesuppe
mit Croutons

Hauptgerichte

Moselländisches Tresterfleisch
vom Schwein
Rinderbraten Burgunder Art
Mini-Hähnchen-Schnitzel
Gegrilltes Filet vom Kap-Seehecht
an Kräuterrahmsauce

Vegan/Vegetarisch

Veganes Schnitzel vom Feld ✓
Blumenkohl-Käse-Knusperbratling ✓

Beilagen

Kräuterkohlrabi, Speckbohnen, Rotkohl
Wedges, Butterreis, Kartoffelklöße

Desserts

Frisches Obst
Rote Grütze
im Weckglas
Kaiserschmarrn
mit Vanillesauce
Cappuccinomousse^F
Käseplatte

Donnerstag

Vorspeise

Krabbencocktail
Winzersülze
mit Remouladensauce

Salat

Reichhaltiges Salatbuffet
mit verschiedenen Blattsalaten,
Rohkostsalaten und angemachten Salaten

Suppe

Moselländische Kartoffelcremesuppe
mit Riesling Wein verfeinert

Hauptgerichte

Eifeler Krustenschinken
am Buffet tranchiert mit Altbiersauce
Minischnitzel „Wiener Art“
Gebratenes Hähnchenbrustfilet
Gebackenes Schollenfilet
mit Remouladensauce

Vegan/Vegetarisch

Berner Röstitaler ✓
mit Pilzragout
Vegane Falafelbällchen ✓

Beilagen

Kaisergemüse, Sauerkraut
Kartoffelstampf, Reis

Dessert

Frisches Obst
Ananasmousse
Himbeermousse
Obstcrumble
mit Vanillesauce
Käseplatte

Buffetkarte

✓ = vegan - ✓ = vegetarisch

Preis pro Person 34,50 Euro – Kinder 7-12 Jahre zahlen den halben Preis
Kinder bis 6 Jahre ohne Berechnung

Freitag

Vorspeise

Honigmelone
mit luftgetrockneten Schinken
Mariniertes Hähnchenbrustfilet
an grünem Salat und Sweet Chillisauce

Salat

Reichhaltiges Salatbuffet
mit verschiedenen Blattsalaten,
Rohkostsalaten und angemachten Salaten

Suppe

Karottencremesuppe
mit Kokosmilch

Hauptgerichte

Hähnchenschnitzel
Rindergulasch
Gefüllte Putenbrust „Gärtnerin“
Ganzer pochierter Lachs
mit Rieslingsauce

Vegan/Vegetarisch

Spaghetti ✓
mit getrockneten Tomaten, Chili, Paprika
und Grana Padano ✓
Veganer Backfisch vom Feld ✓

Beilagen

Erbsen und Möhren, Rosenkohl
Dampfkartoffeln, Bunter Reis
Spätzle

Desserts

Frisches Obst
Panna-Cotta
mit karamellisierten Pfirsichen
Blutorangenmousse
Warmer Apfelstrudel
mit Vanillesauce

Samstag

Vorspeise

Tomaten mit Mozzarella-Bällchen
Matjesfilet
nach „Hausfrauen Art“

Salat

Reichhaltiges Salatbuffet
mit verschiedenen Blattsalaten,
Rohkostsalaten und angemachten Salaten

Suppe

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Minimaultaschen

Hauptgerichte

Niedertemperatur gegarte Rinderhüfte
am Buffet tranchiert, dazu Sauce Bernaise
Mini Schnitzel „Wiener Art“
Hähnchenbrustfilet „Piccata Milanese“
Edelfischauswahl
in Safransauce

Vegan/Vegetarisch

Mit Spinat gefüllte Tortellini ✓
mit Käse
Blanchierte Blumenkohl-Stücke ✓
mit einer knusprigen BBQ-Panade

Beilagen

Blumenkohl, Rustikales Gemüse
Bunter Reis, Kartoffelgratin
Tagliatelle

Dessert

Frisches Obst
Griechischer Joghurt
mit Honig und Walnuss
Schokoladenmousse
Topfenknödel
mit Vanillesauce
Käseplatte

Buffetkarte

✓ = vegan - ✓ = vegetarisch

Preis pro Person 34,50 Euro – Kinder 7-12 Jahre zahlen den halben Preis
Kinder bis 6 Jahre ohne Berechnung

Sonntag

Vorspeise

Zucchinsalat
mit Balkankäse
Krabbencocktail

Salat

Reichhaltiges Salatbuffet
mit verschiedenen Blattsalaten,
Rohkostsalaten und angemachten Salaten

Suppe

Pilz-Rahm-Suppe

Hauptgerichte

Hunsrücker Speißbraten vom Schwein
am Buffet tranchiert, dazu Zwiebelsauce

Panierte Mini-Hähnchenschnitzel

Confierte Entenkeule

Gedünstetes Zanderfilet

an Tomatenragout

Vegan/Vegetarisch

Penne Arrabiata ✓

und Grana Padano ✓

Veganes Sellerieschnitzel ✓

Beilagen

Bunte Vichy Karotten, Rotkohl

Kartoffelstampf, Butterreis

Spätzle

Desserts

Frisches Obst

Pfirsich-Mascarpone Mousse

Himbeermousse

Kuchenauswahl

Käseplatte

Getränkekarte

Softgetränke, Biere und Kaffee

alkoholfreie Getränke

Coca Cola	Flasche 0,20 l	3,20	0,40 l	5,20
Coca Cola Zero	Flasche 0,20 l	3,20	0,40 l	5,20
Fanta (Orangenlimonade)	Flasche 0,20 l	3,20	0,40 l	5,20
Sprite	Flasche 0,20 l	3,20	0,40 l	5,20
Spezi (Cola mit Fanta)	0,20 l	3,20	0,40 l	5,20
Rhodium o. Gerolsteiner	Flasche 0,25 l	3,20	Flasche 0,50 l	4,90
Rhodium o. Gerolsteiner			Flasche 0,75 l	6,90
Rhodium oder Gerolsteiner, still	Flasche 0,25 l	3,20	Flasche 0,75 l	6,90
Schweppes Bitter Lemon	Flasche 0,20 l	3,90	Krämer Traubensaft weiß	Flasche 0,20 l 3,90
Schweppes Tonic Water	0,20 l	3,90	Apfelsaftschorle	Glas 0,40 l 5,20
Schweppes Ginger-Ale	0,20 l	3,90	Johannisbeerschorle	Glas 0,40 l 5,80
Granini Apfelsaft	0,20 l	3,90	Traubensaftschorle	Glas 0,40 l 5,80
Granini Orangensaft	0,20 l	3,90	Rhabarbarschorle	0,33 l 3,50
Granini Johannisbeer-Nektar	0,20 l	3,90	Fuze Eistee	0,33 l 3,50
Granini Traubensaft rot	0,20 l	3,90		

Biere

Warsteiner vom Fass	0,25 l	3,50	0,50 l	5,90
Alster (Warsteiner mit Zitronenlimonade)	0,25 l	3,50	0,50 l	5,90
Schuss (Warsteiner mit Malzbier)	0,25 l	3,50	0,50 l	5,90
Warsteiner Radler, alkoholfrei			Flasche 0,33 l	3,90
Warsteiner fresh, alkoholfrei			Flasche 0,33 l	3,90
Frankenheimer Alt			Flasche 0,33 l	3,90
Malzbier			Flasche 0,33 l	3,90
König Ludwig Hefeweizen, hell vom Fass			0,50 l	5,90
König Ludwig Hefeweizen, dunkel			Flasche 0,50 l	5,90
König Ludwig Hefeweizen, Kristall			Flasche 0,50 l	5,90
König Ludwig Weizen, alkoholfrei			Flasche 0,50 l	5,90

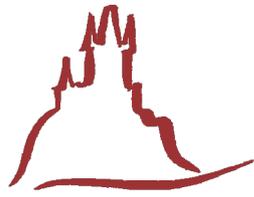
warme Getränke

Tasse Kaffee	3,00	Cappuccino cremissimo	3,80
Kännchen Kaffee	5,20	mit Sahnehaube	
Tasse Kaffee entkoffeiniert	3,00	Latte Macchiato	4,20
Kännchen Kaffee entkoffeiniert	5,20	ital. Kaffeespezialität in drei Schichten	
Espresso	3,00	Latte Macchiato Flavour	5,50
Doppelter Espresso	5,20	mit Eierlikör oder Amaretto	
Espresso Macchiato	3,50	Café au lait	4,20
Cappuccino classic	3,80	Milchkaffee	
mit aufgeschäumter Milch			
Irish Coffee	8,50	Rüdesheimer Kaffee	8,50
Tasse heiße Schokolade mit Sahne	4,00	Russische Schokolade	8,50
Kännchen heiße Schokolade mit Sahne	7,00	mit einem Schuss Rum	
Glühwein rot	5,50	Glühwein weiß	5,00

Tee

Glas	3,80	Kännchen	6,00
(Schwarzer-, Grüner-, Rooibos-, Hagebutten-, Pfefferminz-, Kamillen-, Früchte- oder Kräutertee)			

Preise sind in Euro und Inklusivpreise. Die Kennzeichnung der Allergene können in einer gesonderten Speise- & Getränkekarte eingesehen werden.



Restaurant Burgblick

Schoppen von der Mosel

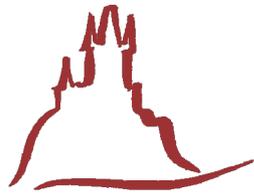
Mitnahme *

1)	Mosel - Riesling Qualitätswein trocken	Glas	0,20 l	5,20	
2)	Mosel - Riesling Qualitätswein halbtrocken	Glas	0,20 l	5,20	
3)	Mosel - Riesling Qualitätswein lieblich	Glas	0,20 l	5,20	
4)	Weißweinschorle (trocken, halbtrocken & mild)	Glas	0,20 l	4,70	
5)	Rotwein- & Rotlingschorle (trocken, halbtrocken & mild)	Glas	0,20 l	4,90	

Riesling trocken

56)	Mosel - Pommern 2022er Riesling vom grauen Schiefer 12,0 Vol. %; Restsüße: 8,8 g/l; Fruchtsäure: 7,6 g/l Leo Fuchs, Bernkasteler Ring	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	7,50	
			0,75 l	24,50	12,90
75)	Mosel - Ellenz-Poltersdorf 2023er Valwiger Herrenberg Riesling Spätlese Heinz Dehren	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	7,50	
			0,75 l	25,50	11,50
78)	Mosel - Bremm 2022er Calmont Riesling 12,5 Vol. %; Restsüße: 9,9 g/l; Fruchtsäure: 7,0 g/l VEGAN Günter Leitzgen				
			0,75 l	26,50	12,50
85)	Mosel - Zell-Merl 2022er Riesling Hochgewächs Selection 11,5 Vol. %; Restsüße: 8,0 g/l; Fruchtsäure: 6,1 g/l Albert Kallfelz, Bernkasteler Ring	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	7,50	
			0,75 l	24,50	11,50
88)	Mosel - Pünderich 2022er Pündericher Riesling vom roten Schiefer VDP.ORTSWEIN 11,0 Vol. %; Restsüße: 6,7 g/l; Fruchtsäure: 6,4 g/l Clemens Busch, VDP	Glas	0,10 l	5,00	
		Glas	0,20 l	9,50	
			0,75 l	29,50	19,00
90)	Mosel - Bernkastel-Kues 2022er Blauschiefer Riesling 12,0 Vol. %; Restsüße: 8,5 g/l; Fruchtsäure: 6,8 g/l Dr. Loosen, VDP	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	7,50	
			0,75 l	25,50	14,00

* Nicht zum Verzehr in der Hotelanlage. Der Wein steht am Abreisetag für Sie an der Rezeption bereit.
Alle Preise sind in Euro und Inklusivpreise.



Restaurant Burgblick

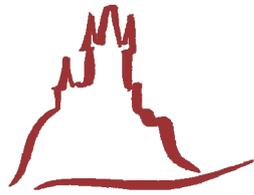
Mitnahme *

97)	Mosel - Bernkastel-Kues 2022er Bernkastel-Kues Riesling Alte Reben VDP.ORTSWEIN 11,0 Vol. %; Restsüße: 11,2 g/l; Fruchtsäure:8,5 g/l Wwe. Dr. Thanisch, Erben Thanisch, VDP		0,75 l	27,50	15,90
101)	Mosel - Lieser 2022er Schloss Lieser Kabinettstück Riesling VDP.GUTSWEIN 11,5 Vol. % Schloß Lieser, Thomas Haag, VDP	Glas	0,10 l	4,50	
		Glas	0,20 l	8,50	
			0,75 l	28,50	15,50
104)	Ruwer - Mertesdorf 2022er Kaseler Kehrnagel Riesling No 16 12,9 Vol. %; Restsüße: 7,0 g/l; Fruchtsäure:6,6 g/l Erben von Beulwitz, Bernkasteler Ring	Glas	0,10 l	4,50	
		Glas	0,20 l	8,50	
			0,75 l	28,50	15,50
108)	Ruwer - Mertesdorf 2022er Grünhäuser Riesling VDP.ERSTES GEWÄCHS 12,0 Vol. %; Restsüße: 8,0 g/l; Fruchtsäure:8,4 g/l Maximin Grünhaus, VDP		0,75 l	33,50	23,50
112)	Saar - Kanzem 2021er Max Riesling VDP.GUTSWEIN 11,5 Vol. %; Restsüße: 6,5 g/l; Fruchtsäure:7,0 g/l von Othegraven, VDP	Glas	0,10 l	4,50	
		Glas	0,20 l	8,50	
			0,75 l	27,50	13,50
117)	Saar - Wiltingen 2022er Saarburger Riesling VDP.GUTSWEIN 12,0 Vol. %; Restsüße: 5,9 g/l; Fruchtsäure:7,0 g/l VEGAN van Volxem, VDP		0,75 l	31,50	17,90
123)	Mittelrhein - Spay 2021er Bopparder Hamm "vom Kieselgallenschiefer" VDP.ORTSWEIN 13,0 Vol. %; Restsüße: 4,9 g/l; Fruchtsäure:8,9 g/l Matthias Müller, VDP		0,75 l	27,50	14,50

„Wer genießen kann, trinkt keinen Wein mehr, sondern kostet Geheimnisse“

Salvador Dali

* Nicht zum Verzehr in der Hotelanlage. Der Wein steht am Abreisetag für Sie an der Rezeption bereit.
Alle Preise sind in Euro und Inklusivpreise.



Restaurant Burgblick

Großes Gewächs

der Weingüter von VDP und Bernkasteler Ring

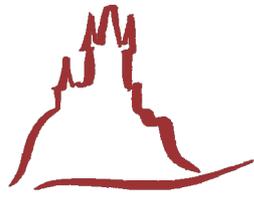
Mitnahme *

203)	Mosel - Winingen 2021er Winingener Röttgen Riesling GROSSES GEWÄCHS BERNKASTELER RING 12,0 Vol. %; Restsüße: 7,3 g/l; Fruchtsäure:6,5 g/l Richard Richter, Bernkasteler Ring	0,75 l	39,00	26,00
216)	Mosel - Zell-Merl 2022er Merler Fettgarten Riesling GROSSES GEWÄCHS BERNKASTELER RING 12,5 Vol. %; Restsüße: 7,8 g/l; Fruchtsäure:5,8 g/l Albert Kallfelz, Bernkasteler Ring	0,75 l	39,50	27,00
229)	Mosel - Bernkastel-Kues 2021er Wehlener Sonnenuhr Riesling VDP.GROSSES GEWÄCHS Dr. Loosen, VDP	0,75 l	43,50	32,00

Riesling halbtrocken & feinherb

303)	Mosel - Winingen 2022er Brückstück Riesling Kabinett feinherb 10,5 Vol. %; Restsüße: 17,1 g/l; Fruchtsäure:6,0 g/l Richard Richter, Bernkasteler Ring	Glas Glas 0,75 l	0,10 l 0,20 l 24,50	4,00 7,50 10,50
307)	Mosel - Pommern 2022er Vom Grauen Schiefer Riesling feinherb 11,5 Vol. %; Restsüße: 16,1 g/l; Fruchtsäure:8,0 g/l Leo Fuchs, Bernkasteler Ring	0,75 l	25,50	12,90
311)	Mosel - Cochem 2021er Cochemer Sonnenberg Riesling Kabinett feinherb 10,0 Vol. %; Restsüße: 18,9 g/l; Fruchtsäure:7,8 g/l Kloster Ebernach	Glas Glas 0,75 l	0,10 l 0,20 l 25,50	4,00 7,50 12,00
318)	Mosel - Ellenz 2023er Riesling Classic 11,0 Vol. %; Restsüße: 13,4 g/l; Fruchtsäure:6,8 g/l Heinrich Basten	Glas Glas 0,75 l	0,10 l 0,20 l 21,50	4,00 6,90 6,80
340)	Mosel - Zell-Merl 2022er Riesling Hochgewächs Selection feinherb 11,0 Vol. %; Restsüße: 17,7 g/l; Fruchtsäure:6,1 g/l Albert Kallfelz, Bernkasteler Ring	Glas Glas 0,75 l	0,10 l 0,20 l 24,50	4,00 7,50 11,50

* Nicht zum Verzehr in der Hotelanlage. Der Wein steht am Abreisetag für Sie an der Rezeption bereit.
Alle Preise sind in Euro und Inklusivpreise.



Restaurant Burgblick

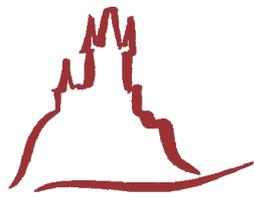
Mitnahme *

352)	Mosel - Bernkastel-Kues 2022er Bernkasteler Badstube Riesling Kabinett feinherb VDP.GROSSE LAGE 10,0 Vol. %; Restsüße: 21,5 g/l; Fruchtsäure:8,1 g/l Wwe. Dr. Thanisch, Erben Thanisch, VDP		0,75 l	32,50	18,50
357)	Mosel - Lieser 2022er Riesling "SL" feinherb Schloß Lieser, Thomas Haag, VDP	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	7,50	
			0,75 l	23,50	11,90
363)	Ruwer - Mertesdorf 2022er Kaseler Nies'chen Riesling Kabinett No 11 feinherb 10,9 Vol. %; Restsüße: 24,0 g/l; Fruchtsäure:6,9 g/l Erben von Beulwitz, Bernkasteler Ring		0,75 l	27,50	14,50
373)	Saar - Wiltingen 2022er Rotschiefer Riesling Kabinett feinherb VDP.GUTSWEIN 9,5 Vol. %; Restsüße: 24,5 g/l; Fruchtsäure:7,4 g/l VEGAN van Volxem, VDP		0,75 l	28,50	14,90
378)	Mittelrhein - Spay 2021er Bopparder Hamm Riesling Alte Reben feinherb VDP.ORTSWEIN 12,0 Vol. %; Restsüße: 17,8 g/l; Fruchtsäure:9,1 g/l Matthias Müller, VDP		0,75 l	25,50	14,50

Riesling lieblich & edelsüß

403)	Mosel - Winningen 2022er Winninger Brückstück Riesling Kabinett fruchtig 7,5 Vol %; Restsüße: 57,8 g/l; Fruchtsäure:8,3 g/l Richard Richter, Bernkasteler Ring	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	7,50	
			0,75 l	24,50	10,50
415)	Mosel - Bruttig-Fankel 2023er Bruttiger Götterlay Fantasie Riesling Hochgewächs edelsüß 7,8 Vol. %; Restsüße: 112,0 g/l; Fruchtsäure:7,4 g/l Klein-Götz	Glas	0,10 l	4,50	
		Glas	0,20 l	7,50	
			0,75 l	24,50	10,00
420)	Mosel - Ellenz 2022er Rüberberger Domherrenberg Riesling Spätlese lieblich 8,1 Vol. %; Restsüße: 62,0 g/l; Fruchtsäure:7,9 g/l Heinrich Basten	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	7,50	
			0,75 l	24,50	8,50
430)	Mosel - Ellenz-Poltersdorf 2022er Valwiger Herrenberg Riesling Auslese Heinz Dehren		0,75 l	26,00	11,80

* Nicht zum Verzehr in der Hotelanlage. Der Wein steht am Abreisetag für Sie an der Rezeption bereit.
Alle Preise sind in Euro und Inklusivpreise.



Restaurant Burgblick

Mitnahme *

441)	Mosel - Zell-Merl 2021er Merler Königslay Spätlese fruchtig 8,0 Vol. %; Restsüße: 79,8 g/l; Fruchtsäure:8,1 g/l Albert Kallfelz, Bernkasteler Ring	0,75 l	28,50	14,50
470)	Mosel - Bernkastel-Kues 2022er Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett VDP.GROSSE LAGE 8,0 Vol. % Dr. Loosen, VDP	0,75 l	28,50	16,50
471)	Mosel - Bernkastel-Kues 2022er Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese Dr. Loosen, VDP	0,75 l	32,50	21,00
505)	Mosel - Lieser 2022er Goldtröpfchen Kabinett Schloß Lieser, Thomas Haag, VDP	0,75 l	33,50	19,00
521)	Ruwer - Mertesdorf 2022er Kaseler Nies'chen Riesling Kabinett No 9 lieblich 8,3 Vol. %; Restsüße: 66,4 g/l; Fruchtsäure:7,7 g/l Erben von Beulwitz, Bernkasteler Ring	0,75 l	27,50	14,50
531)	Saar - Kanzem 2022er Großer Herrenberg Riesling Kabinett feinfruchtig VDP.GROSSE LAGE 7,5 Vol. %; Restsüße: 49,0 g/l; Fruchtsäure:11,0 g/l von Othegraven, VDP	0,75 l	32,50	19,00
550)	Mittelrhein - Spay 2021er Bopparder Hamm Riesling Kabinett fruchtsüß VDP.ORTSWEIN 9,5 Vol. %; Restsüße: 47,1 g/l; Fruchtsäure:9,9 g/l Matthias Müller, VDP	0,75 l	25,50	14,50

Weißweine trocken, halbtrucken & lieblich

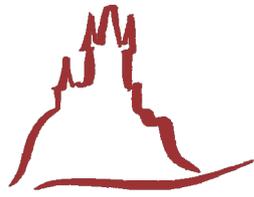
andere Rebsorten als Riesling

Weißer Burgundersorten

Auxerrois - Gelbburgunder

603)	Mosel - Ellenz-Poltersdorf 2022er Auxerrois trocken Schinnen-Boos	0,75 l	21,00	7,50
604)	Mosel - Luxemburg - Schengen (Luxemburg) 2022er Coteaux de Schengen Auxerrois La Selection 12 trocken 12,0 Vol. %; Restsüße: 8,4 g/l; Fruchtsäure:5,2 g/l Henri Ruppert	Glas Glas 0,75 l	0,10 l 0,20 l 27,50	4,50 8,50 13,50

* Nicht zum Verzehr in der Hotelanlage. Der Wein steht am Abreisetag für Sie an der Rezeption bereit.
Alle Preise sind in Euro und Inklusivpreise.



Restaurant Burgblick

Chardonnay

Mitnahme *

612)	Mosel - Pommern 2022er Chardonnay trocken 12,5 Vol. %; Restsüße: 7,0 g/l; Fruchtsäure: 7,2 g/l Leo Fuchs, Bernkasteler Ring	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	7,50	
			0,75 l	24,50	10,90
616)	Mosel - Ellenz-Poltersdorf 2019er Chardonnay trocken Barrique Heinz Dehren		0,75 l	34,50	19,50

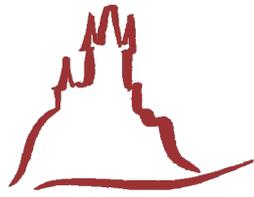
Graue Burgunder - Pinot gris

625)	Mosel - Ellenz 2023er Grauburgunder trocken 12,6 Vol. %; Restsüße: 7,1 g/l; Fruchtsäure: 6,4 g/l Heinrich Basten	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	7,50	
			0,75 l	24,50	8,50
632)	Baden - Kaiserstuhl - Burkheim 2021er Burkheimer Feuerberg Grauburgunder trocken VDP.ERSTE LAGE 12,5 Vol. %; Restsüße: 1,4 g/l; Fruchtsäure: 6,7 g/l Bercher, VDP		0,75 l	34,50	19,00
633)	Mosel - Luxemburg - Schengen (Luxemburg) 2020er Wintrange Felsberg Pinot Gris trocken 13,5 Vol. %; Restsüße: 7,4 g/l; Fruchtsäure: 6,3 g/l Henri Ruppert		0,75 l	34,50	21,00

Weißburgunder - Pinot blanc

646)	Mosel - Bruttig-Fankel 2022er Bruttiger Pinot Blanc Classic 14,0 Vol. %; Restsüße: 8,2 g/l; Fruchtsäure: 4,5 g/l Klein-Götz		0,75 l	24,50	9,50
650)	Mosel - Zell-Merl 2022er Weißburgunder Selection trocken 12,5 Vol. %; Restsüße: 7,7 g/l; Fruchtsäure: 4,9 g/l Albert Kallfelz, Bernkasteler Ring	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	7,50	
			0,75 l	24,50	10,20
653)	Mosel - Luxemburg - Schengen (Luxemburg) 2021er Coteaux de Schengen Pinot Blanc trocken élevée en grand fût de chêne 12,5 Vol. %; Restsüße: 4,0 g/l; Fruchtsäure: 5,3 g/l Henri Ruppert		0,75 l	34,50	20,40
654)	Baden - Kaiserstuhl - Burkheim 2021er Sasbacher Limburg Weißburgunder trocken VDP.ERSTE LAGE 13,0 Vol. %; Restsüße: 0,2 g/l; Fruchtsäure: 6,8 g/l Bercher, VDP		0,75 l	34,50	19,00

* Nicht zum Verzehr in der Hotelanlage. Der Wein steht am Abreisetag für Sie an der Rezeption bereit.
Alle Preise sind in Euro und Inklusivpreise.



Restaurant Burgblick

Mitnahme *

660) Mosel - Ellenz

2022er Weißer Burgunder halbtrocken

13,5 Vol. %; Restsüße: 10,8 g/l; Fruchtsäure: 6,9 g/l

Arnold Fuhrmann & Sohn

Glas 0,10 l 4,00

Glas 0,20 l 7,50

0,75 l 23,50

7,30

Bacchus

665) Mosel - Ellenz

2022er Bacchus-Optima Ellenzer lieblich

8,5 Vol. %; Restsüße: 76,7 g/l; Fruchtsäure: 6,5 g/l

Arnold Fuhrmann & Sohn

Glas 0,10 l 4,00

Glas 0,20 l 6,50

0,75 l 22,50

7,00

Elbling

670) Mosel - Bruttig-Fankel

2023er Bruttiger Elbling Alte Reben trocken

13,5 Vol. %; Restsüße: 6,3 g/l; Fruchtsäure: 5,8 g/l

Klein-Götz

Glas 0,10 l 4,00

Glas 0,20 l 7,50

0,75 l 23,50

9,00

671) Mosel - Nittel

2022er Elbling Classic - vom Muschelkalk

11,5 Vol. %; Restsüße: 10,7 g/l; Fruchtsäure: 6,2 g/l

Hubertus M. Apel

0,75 l 22,50

8,90

Gewürztraminer

685) Mosel - Ellenz

2023er Gewürztraminer feinherb

11,0 Vol. %; Restsüße: 10,8 g/l; Fruchtsäure: 6,9 g/l

Heinrich Basten

Glas 0,10 l 4,00

Glas 0,20 l 7,50

0,75 l 24,50

8,50

Kerner

690) Mosel - Ellenz

2023er Kerner lieblich

9,0 Vol. %; Restsüße: 64,9 g/l; Fruchtsäure: 6,7 g/l

Heinrich Basten

0,75 l 22,50

7,00

Rivaner - Müller-Thurgau

700) Mosel - Ellenz

2023er Rivaner trocken

12,2 Vol. %; Restsüße: 8,5 g/l; Fruchtsäure: 6,4 g/l

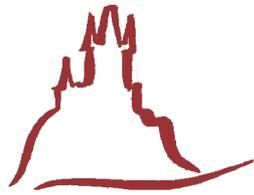
Heinrich Basten

Glas 0,10 l 4,00

Glas 0,20 l 6,50

0,75 l 21,50

7,50



Restaurant Burgblick

Mitnahme *

702)	Mosel - Ellenz 2022er Ellenzer Rivaner halbtrocken 12,0 Vol. %; Restsüße: 15,6 g/l; Fruchtsäure:5,8 g/l Arnold Fuhrmann & Sohn	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	6,50	
			0,75 l	21,50	6,80
705)	Mosel - Ellenz 2023er Müller-Thurgau lieblich 10,0 Vol. %; Restsüße: 58,8 g/l; Fruchtsäure:7,0 g/l Heinrich Basten		0,75 l	22,50	6,80

Sauvignon Blanc

710)	Mosel - Ellenz 2023er Sauvignon Blanc trocken 12,0 Vol.%; Restsüße: 8,4 g/l; Fruchtsäure:7,1g/l Heinrich Basten	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	7,50	
			0,75 l	24,50	8,50

Scheurebe

715)	Franken - Würzburg 2022er Würzburger Scheurebe Kabinett feinherb VDP.ORTSWEIN 10,0 Vol. %; Restsüße: 18 g/l; Fruchtsäure:6,4 g/l Bürgerspital zum heiligen Geist, VDP	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	7,50	
			0,75 l	26,50	14,50

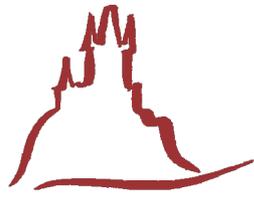
Silvaner

720)	Franken - Volkach 2022er Just Silvaner trocken VDP.GUTSWEIN 12,0 Vol. %; Restsüße: 6,2 g/l; Fruchtsäure:6,3 g/l Horst Sauer, VDP	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	7,50	
			0,75 l	24,50	12,50
723)	Franken - Würzburg 2022er Würzburger Stein Silvaner trocken VDP.ERSTE LAGE 13,5 Vol. %; Restsüße: 0,2 g/l; Fruchtsäure:6,1 g/l Bürgerspital zum heiligen Geist, VDP		0,75 l	31,50	16,50

Cuvée

741)	Mosel - Pommern 2022er Sinfonie feinherb Cuvée Blanc feinherb 12,0 Vol. %; Restsüße: 14,0 g/l; Fruchtsäure:6,6 g/l Leo Fuchs, Bernkasteler Ring	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	7,50	
			0,75 l	24,50	10,90

* Nicht zum Verzehr in der Hotelanlage. Der Wein steht am Abreisetag für Sie an der Rezeption bereit.
Alle Preise sind in Euro und Inklusivpreise.



Restaurant Burgblick

Rotling, Rosé & Weißherbst

Rotling

Mitnahme *

803)	Mosel - Cochem 2022er Pink Riesling & Pinot Noir feinherb 10,0 Vol. %; Restsüße: 26,7 g/l; Fruchtsäure: 6,8 g/l Kloster Ebernach	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	7,50	
			0,75 l	23,50	10,50
804)	Mosel - Ellenz 2023er Rotling feinherb 11,0 Vol. %; Restsüße: 22,4 g/l; Fruchtsäure: 6,7 g/l Heinrich Basten	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	6,50	
			0,75 l	21,50	7,50

Rosé

808)	Mosel - Ellenz-Poltersdorf 2022er Spätburgunder Rosé feinherb 12,50 Vol. %; Restsüße: 22,0 g/l; Fruchtsäure: 5,6 g/l Heinz Dehren		0,75 l	23,50	7,50
810)	Mosel - Nittel 2022er Roter Ebling Rosé feinherb 11,0 Vol. %; Restsüße: 16,6 g/l; Fruchtsäure: 6,7 g/l Hubertus M. Apel		0,75 l	23,50	8,90

Weißherbst

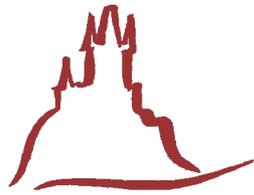
815)	Mosel - Ellenz 2022er Spätburgunder Weißherbst trocken 13,5 Vol. %; Restsüße: 7,5 g/l; Fruchtsäure: 6,0 g/l Arnold Fuhrmann & Sohn	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	7,50	
			0,75 l	22,50	6,80

Rotwein

Spätburgunder, Frühburgunder - Pinot Noir

823)	Mosel - Ellenz 2023er Spätburgunder trocken Heinrich Basten	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	7,00	
			0,75 l	23,50	7,50
826)	Mosel - Ellenz-Poltersdorf 2022er Spätburgunder trocken im Holzfass gereift Heinz Dehren	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	7,50	
			0,75 l	25,50	10,00

* Nicht zum Verzehr in der Hotelanlage. Der Wein steht am Abreisetag für Sie an der Rezeption bereit.
Alle Preise sind in Euro und Inklusivpreise.



Restaurant Burgblick

Mitnahme *

827)	Mosel - Luxemburg - Schengen (Luxemburg) 2022er Coteaux de Schengen Mosel Pinot Noir Barrique trocken 14,5 Vol. %; Restsüße: 0,0 g/l; Fruchtsäure:5,6 g/l Henri Ruppert	0,75 l	36,50	26,00
833)	Baden - Kaiserstuhl - Burkheim 2018er Sasbacher Limburg Spätburgunder trocken VDP.ERSTE LAGE 13,0 Vol. %; Restsüße: 2,1 g/l; Fruchtsäure:5,7 g/l Bercher, VDP	0,75 l	41,50	27,00

Blaufränkisch

838)	Franken - Würzburg 2021er Würzburger Stein Blaufränkisch trocken im Barrique gereift VDP.ERSTE LAGE 13,0 Vol. %; Restsüße: 0,5 g/l; Fruchtsäure:5,8 g/l Bürgerspital zum heiligen Geist, VDP	Glas Glas 0,75 l	0,10 l 0,20 l 29,50	5,00 9,00 21,00
------	--	------------------------	---------------------------	-----------------------

Dornfelder

844)	Mosel - Ellenz 2023er Mosel Dornfelder trocken 12,5 Vol. %; Restsüße: 8,5 g/l; Fruchtsäure:5,5 g/l Arnold Fuhrmann & Sohn	Glas Glas 0,75 l	0,10 l 0,20 l 23,50	4,00 7,00 7,50
846)	Mosel - Ellenz 2019er Dornfelder Barrique trocken 12,5 Vol. %; Restsüße: 5,0 g/l; Fruchtsäure:5,6 g/l Arnold Fuhrmann & Sohn	0,75 l	28,50	13,50

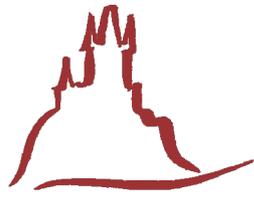
Merlot

853)	Pfalz - Ellenz 2022er Merlot trocken 14,0 Vol. %; Restsüße: 2,0 g/l; Fruchtsäure:4,8 g/l Heinrich Basten	Glas Glas 0,75 l	0,10 l 0,20 l 24,50	4,00 7,50 8,50
------	---	------------------------	---------------------------	----------------------

Portugieser

856)	Pfalz - Ellenz 2022er Portugieser lieblich 12,5 Vol. %; Restsüße: 36,9 g/l; Fruchtsäure:4,8 g/l Heinrich Basten	Glas Glas 0,75 l	0,10 l 0,20 l 23,50	4,00 7,00 7,50
------	--	------------------------	---------------------------	----------------------

* Nicht zum Verzehr in der Hotelanlage. Der Wein steht am Abreisetag für Sie an der Rezeption bereit.
Alle Preise sind in Euro und Inklusivpreise.



Restaurant Burgblick

Schwarzriesling

Mitnahme *

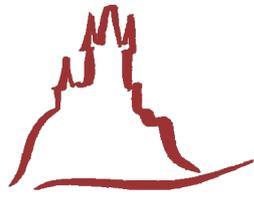
859) Mosel - Ellenz-Poltersdorf 2022er Fuhrmann's Schwarzriesling trocken im Eichenfass gereift 13,0 Vol. %; Restsüße: 6,1 g/l; Fruchtsäure: 5,1 g/l Fuhrmann-Burg		0,75 l	26,50	11,50
--	--	--------	-------	-------

Cuvée

863) Mosel - Ellenz 2022er Rubin halbtrocken 11,5 Vol. %; Restsüße: 12,4 g/l; Fruchtsäure: 5,0 g/l Arnold Fuhrmann & Sohn	Glas	0,10 l	4,00	
	Glas	0,20 l	7,00	
		0,75 l	23,50	7,50

Secco & Sekt

901) Piccolo trocken		0,2 l	6,50	
902) Mosel - Moselstern Weinbergpfirsich-Secco	Glas	0,10 l	3,30	
		0,75 l	17,50	7,50
903) Mosel - Ellenz-Poltersdorf Mosel Riesling Secco trocken Schinnen-Boos	Glas	0,10 l	3,50	
		0,75 l	21,00	7,50
905) Sekt Hausmarke, trocken	Glas	0,10 l	3,90	
		0,75 l	21,50	9,50
910) Mosel - Ellenz Riesling Winzersekt halbtrocken - klassische Flaschengärung 12,5 Vol. % Heinrich Basten		0,75 l	26,50	9,50
911) Mosel - Ellenz Riesling Winzersekt trocken - klassische Flaschengärung 12,5 Vol. % Heinrich Basten		0,75 l	26,50	9,50
913) Mosel - Bremm Elbling Sekt brut - klassische Flaschengärung 12,0 Vol. %; Restsüße: 14,2 g/l; Fruchtsäure: 6,1 g/l Günter Leitzgen		0,75 l	29,50	16,50
914) Mosel - Zell-Merl KALLFELZ Riesling Sekt brut - traditionelle Flaschengärung 12,0 Vol. %; Restsüße: 10,2 g/l; Fruchtsäure: 6,1 g/l Albert Kallfelz, Bernkasteler Ring		0,75 l	28,50	14,50



Restaurant Burgblick

Champagner

950)	Frankreich	Champagner Moët & Chandon brut Imperial				
			0,75 l	79,00	59,00	
			951)	0,375 l	47,50	39,50
952)	Frankreich	Champagner Veuve Clicquot				
			0,75 l	89,00	75,00	
			953)	0,375 l	54,00	46,00
954)	Frankreich	Champagner Dom Perignon				
			0,75 l	325,00	285,00	
955)	Frankreich	Champagner Pieper Heidsiek				
			0,75 l	69,00	59,00	

„Ohne Champagner kann ich nicht leben.

Bei Siegen verdiene ich ihn, und bei Niederlagen brauche ich ihn.“

Napoleon I. Bonaparte

Getränkekarte

Digestifs und Cocktails

Obstbrände - Digestifs

Jobelius-Moselwappenbrand

Himbeergeist, 40%	2 cl	3,50	Mirabelle, 40%	2 cl	3,50
Kirschwasser, 40%	2 cl	3,50	Zwetschge, 40%	2 cl	3,50
Williams Birne, 40%	2 cl	3,50	Obstbrand, 37,5%	2 cl	3,30

Schladerer

Himbeergeist, 42%	2 cl	4,50	Williams Birne, 42%	2 cl	4,50
Kirschwasser, 42%	2 cl	4,50	Mirabelle, 42%	2 cl	4,50

Scheibel Classic

Waldhimbeergeist, 2 J. gelagert, 43%	2 cl	4,50	Altes Pflümle, 3 J. gelagert, 43%	2 cl	4,50
Williams Christ, 3 J. gelagert, 40%	2 cl	4,50			

Scheibel Finesse mit Fruchtauszug

Himbeere, 40%	2 cl	4,90	Birne, 40%	2 cl	4,90
---------------	------	------	------------	------	------

Scheibel Edles Fass im Holzfass gereift

Williamsbrand, 40%	2 cl	5,80	Haselnuss, 40%	2 cl	5,80
Gold-Marillen Brand, 41%	2 cl	5,80	Nussler, 40%	2 cl	5,80

Eau de vie

Morand Williamine, Schweiz, 43%	2 cl	5,50	Framboise, 45%	2 cl	4,50
Poire Williams, Elsass, 40%	2 cl	4,50	Mirabelle, 40%	2 cl	4,50

Kräuterschnaps & Magenbitter

Kümmerling, 35%	2 cl	3,80	Ramazotti, 30%	2 cl	3,80
Underberg, 35%	2 cl	3,80	Fernet Branca, 39%	2 cl	3,80
Moselfeuer, 32%	2 cl	3,80	Hierbas Tunel, (Kräuterlikörm. Anis), 22%	2 cl	3,80
Jägermeister, 35%	2 cl	3,80	Averna, 40%	2 cl	3,80

Grappa & Co.

Italien

Grappa Cellini Oro, 38%	2 cl	3,80	Grappa Nonino, Lo Chardonnay, 41%	2 cl	5,50
Grappa Julia Superiore, 38%	2 cl	3,80	Grappa di Barolo	2 cl	5,00
			2 J. im Fass gelagert, 43%		

Deutschland

Moseltresterbrand, 37,5%	2 cl	3,30	Moselhefebrand, 40%	2 cl	3,30
--------------------------	------	------	---------------------	------	------

Anis

Ouzo, 40%	2 cl	3,80	Yeni Raki, 45%	2 cl	3,80
Sambuca Molinari, 40%	2 cl	3,80			

Aquavit

Bommerlunder, 38%	2 cl	3,80	Aalborg Jubiläums Aquavit, 42%	2 cl	4,60
Malteser Kreuz, 40%	2 cl	4,60	Linie Aquavit, 41,5%	2 cl	4,60

Wodka

Gorbatschow, Russland, 37%	2 cl	3,80	Absolut, Schweden, 40%	2 cl	4,00
Moskovskaya, Russland, 40%	2 cl	4,00	Finlandia, Finnland, 40%	2 cl	4,00
Russian Standard, Russland, 40%	2 cl	4,00	Grey Goose, Frankreich, 40%	2 cl	4,80
Stolichnaja Elite, Lettland, 40%	2 cl	6,50	Cîroc, Frankreich, 40%	2 cl	6,00
Grasovka mit Büffelgras, Polen, 40%	2 cl	4,00	Iceberg, Canada, 40%	2 cl	4,80

Tequila

Sierra Silver, 38%	2 cl	3,80	Sierra Gold, 38%	2 cl	3,80
--------------------	------	------	------------------	------	------

Korn & Wacholder

Doppel-Korn, 38%	2 cl	3,50	Doppel-Wacholder, 38%	2 cl	3,50
------------------	------	------	-----------------------	------	------

Gin

England

Gordon's London Dry Gin, 37,5%	4 cl	6,80	Tanqueray, alkoholfrei	4 cl	8,80
Beefeater, 47%	4 cl	8,80	Hendrick's Gin, 44%	4 cl	8,80
Gin Bombay Sapphire, 40%	4 cl	7,80	The London Gin No.1, 47%	4 cl	8,80
Tanqueray No. Ten, 47,3%	4 cl	8,80			

Spanien & Deutschland

Gin Mare, Spanien, 42,7%	4 cl	8,80	Wajos Gin Rouge, Mosel Dry Gin, 42%	4 cl	8,80
Elephant Gin, Deutschland, 45%	4 cl	8,80	Siegfried, Rheinland Dry Gin, 41%	4 cl	8,80

Gin Tonic & Co. Als Longdrink (0,20 l) berechnen wir einen Aufschlag von 2,00

Whisky & Whiskey

Bourbon

Jim Beam, Kentucky, 40%	4 cl	6,80	Jack Daniels Single Barrel	4 cl	9,80
Four Roses, Kentucky, 40%	4 cl	7,80	Tennessee, 45%		
Jack Daniels, Tennessee, 40%	4 cl	7,80	Woodford Reserve, Kentucky, 43,2%	4 cl	11,80

Canadian

Canadian Club, 40%	4 cl	7,80
--------------------	------	------

Scotch

Ballentines, 40%	4 cl	7,80	Chivas Regal, 12 J. alt, 40%	4 cl	8,50
------------------	------	------	------------------------------	------	------

Johnnie Walker

Red Label, 40%	4 cl	6,80	Gold Label, 18 J. alt, 40%	4 cl	14,80
Black Label, 12 J. alt, 40%	4 cl	8,50	Blue Label, im Stil des 19. Jh., 40%	4 cl	23,80
Green Label, 15 J. alt, 43%	4 cl	10,80			

Malt Whisky – Single Malt

Dimple, 15 J. alt, 40%	4 cl	11,50	Glenmorangie The Original	4 cl	11,50
			Highland Single Malt, 10 J. alt, 40%		

Glenfiddich Single Malt

12 Jahre alt, 40%	4 cl	9,80	18 Jahre alt, 40%	4 cl	15,80
15 Jahre alt, 40%	4 cl	11,80			

The Glenlivet Highland Single Malt

12 Jahre alt, 40%	4 cl	9,80	18 Jahre alt, 40%	4 cl	15,80
15 Jahre alt, 40%	4 cl	11,80	21 Jahre alt, 40%	4 cl	23,80

Preise sind in Euro und Inklusivpreise.

Irish

Jameson (old Irish Whiskey), 40% 4 cl 7,80
Tullamore, 40% 4 cl 7,80

Bushmills Malt, 10 J. alt, 40% 4 cl 9,80

Whiskylikör

Southern Comfort, 35% 4 cl 7,50

Drambuie, 40% 4 cl 7,50

Weinbrand, Cognac & Brandy

Deutscher Weinbrand

Scharlachberg, 34% 2 cl 3,80
Mariacron, 36% 2 cl 3,80
Chantré, 36% 2 cl 3,80

Asbach Uralt, 38% 2 cl 4,80
Alter Mosel Rieslingbrand, 37% 2 cl 4,70

Französischer Cognac

Hennessy, 40% 2 cl 5,80
Hennessy, XO, 40% 2 cl 15,80
Martell VSOP, 40% 2 cl 6,50
Martell XO, 40% 2 cl 16,80
Remy Martin VSOP, 40% 2 cl 6,50

Remy Martin XO, 40% 2 cl 15,80
Otard VSOP, 40% 2 cl 6,50
Otard XO, 40% 2 cl 15,80
Courvoisier VSOP, 40% 2 cl 5,80

Italienischer Weinbrand

Vecchia Romagna, 38% 2 cl 4,50

Griechischer Weinbrand

Metaxa 5 Sterne, 38% 2 cl 4,50

Metaxa 7 Sterne, 40% 2 cl 5,50

Spanischer Brandy

Osborne Veterano, 30% 2 cl 4,50
Osborne Nr. 103, 30% 2 cl 4,50

Carlos I, Grande Reserva, 40% 2 cl 5,50
Conde de Osborne, Reserva, 40.5% 2 cl 6,50

Calvados

Dauphin Fine, Pays d'Auge, 40% 2 cl 5,00

Rum

Szene, White oder Brown, 37,5% 2 cl 3,50
Bacardi, White oder Black, 37,5% 2 cl 4,00
Bacardi Oakhard, 35% 2 cl 4,50
Bacardi Reserva, 8 J. alt, 40% 2 cl 4,80

Havana Club, 7 J. alt, 40% 2 cl 5,00
Chachaca Pitu, Zuckerrohrbrand, 40% 2 cl 4,00
Zacapa XO, 21 J. alt, 40% 2 cl 11,80

Liköre

Weinbergpfirsichlikör, 18% 2 cl 3,80
Traubenlikör, 20% 2 cl 3,80
Bols Blue Curaçao, 21% 2 cl 3,80
Berliner Luft, Pfefferminzlikör, 18% 2 cl 3,80
Amaretto di Saronno, 28% 2 cl 3,80
Baileys, 17% 2 cl 3,80

Kahlua, 20% 2 cl 3,80
Tia Maria, 20% 2 cl 3,80
Dom Benedictine, 40% 2 cl 5,00
Cointreau, 40% 2 cl 5,00
Grand Marnier, 40% 2 cl 5,00
Likör 43, 20% 2 cl 3,80

Mixgetränke

Mixgetränk mit 4 cl folgender Spirituosen:	7,50
Szene Wodka, Szene Gin, Whisky, Szene Weinbrand, Rum, Campari, Pernod, Doppel-Korn, Batida oder Likör 43	
wahlweise mit:	
Soda, Cola, Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Tonic, Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsafte oder Milch	

Jack Daniels Cola	9,80
--------------------------	------

Cocktails

Long Island Ice Tea	11,00	Strawberry Margarita	11,00
Wodka, Tequila, weißer Rum, Orangenlikör, Gin, Triple Sec Curaçao, Limone, Cola		Tequila, Triple Sec Curaçao, Limone, Erdbeersirup, Orangensaft	
Mai Tai	11,00	Swimming Pool	11,00
Jamaica Rum, Orangenlikör, Mandelsirup, Limone, Orangensaft		Wodka, weißer Rum, Curaçao Blue, Coconut Cream, Sahne, Ananassaft	
Pina Colada	11,00	Tequila Sunrise	11,00
Jamaica Rum, Coconut Cream, Sahne, Ananassaft		Tequila, Grenadine, Orangensaft	
Sex on the Beach	11,00	Zombie	11,00
Wodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Ananas- und Orangensaft		Jamaica Rum, Wodka, Aprocot-Brandy, Limone, Orangensaft	

alkoholfreie Cocktails

Grand Slam	9,00	Coconut Kiss	9,00
3 Waldfrüchte und Beeren, Orangensaft		Coconut Cream, Sahne, Ananassaft	
Sportsman	9,00	Peach Dream	9,00
4 exotische Früchte, Maracuja, Papaya, Mango, Pfirsich, Orangensaft		Coconut Cream, Pfirsich, Sahne, Orangensaft	
Big Apple	9,00		
Apfel, Minze, Orangensaft			