

ZUEHLKE

WEIN | BISTRO | HANDEL

*Viva con Aqua Laut & Leise	0.33l – 2.50 / 0.75l – 4.90
*Homemade Limo – Gurke / Dill	0.33l – 3.90
*Zwutsch Sortenreine Apfelsäfte aus Jork	0.2l – 3.00

als Schorle 0.33l – 3.50

*Fab.coffee

TWENTY4SEVEN – Italien Roast

Espresso 2.00 – Doppio 2.50 – Americano 2.20

Cappuccino 2.90 – Caffè Latte 3.80

*VON FREUDE Bier aus'm Hahn

2 wechselnde Saisonbiere	0.3l – 4.90
	0.4l – 5.90

*Schnapps

HENNESSY – Cognac	2cl - 4.50
VERMOUTH – Casa Pardet – Eis, Orange	5cl - 6.00
CARDENAL MENDOZA – Brandy	2cl – 3.50

EAU DE VIE / KORN / BRAND

HUBERT LAY – Brand vom Kaiserstuhl Golden Delicious oder Weinhefe	2cl – 3.00
NORK – Doppelkorn Hamburg/Bremen	2cl – 3.00
GLASKLAR – Bierbrand Von Freude aus Ale Primeur	2cl – 6.50

ATELIER DU BOUILLEUR – Südfrankreich 2cl – 6.50

LE VODKA

LE GIN

MUSCAT

FAUGERES XO

MARC DE GRENACHE

MARC DE MUSCAT

GIN

BOMBAY SAPHIRE – London Dry Gin	4cl – 5.50
TANQUERAY – London Dry Gin	4cl – 6.00
HENDRICK`S – Scotland Gin	4cl – 7.00
THE DUKE – Munich Dry Gin	4cl – 6.50
MOMBASA CLUB – London Dry Gin	4cl – 7.00

THOMAS HENRY 3.00 / SCHWEPPE'S Tonic 2.50

*Flaschenweise Weine

Unsere Weine bekommt ihr alle zum Mitnehmen für den Handelspreis auf der Flasche.

Für Weine, die ihr hier trinkt oder mitbringt berechnen wir pauschal 14.- Korkgeld

Unsere Flaschenweine findet ihr in der Weinkarte.

Z U E H L K E

WEIN | BISTRO | HANDEL

UNSER NEUER HAUSWEIN ROT	0,25
„NOUVEAU“ Beaujolais 2017 – Karim Vionnet traditionell der erste Rotwein des aktuellen Jahres wird rasch und kühl getrunken	7
PRICKELND	0.1
PET NAT blanc 2016 – Weingut Brand – Pfalz / 50% Silvaner, 50% Weissburgunder nature / furz trocken - über Nacht angegoren / Schaumwein	6
PET NAT rosé 2016 – Weingut Brand – Pfalz / 90% Späti, 10% Portugieser nature / fruchtig trocken – 3-4 Tage auf ganzen Trauben angegoren / Schaumwein	6
„CIDRE BRUT“ 2015 – Cyril Zangs – Normandie / Schaumwein 70 Mostäpfel-Sorten aus einem Garten, mostig / fruchtig / klar / nature	4.5
WEIß	0.1
Pinot blanc 2016 – Weingut Brand – Pfalz / Weissburgunder nature / Stahltank, leichte frische Bergamotte, mineralisch	5
„Le Schlouk “ 2015 – Weingut Geschickt – Alsace 85% Gewürztraminer, un schlouk Silvaner	5.5
„PERDU DANS LE DUNES“ 2016 – Le Bouc a trois pattes - Languedoc Chardonnay, Cinsault / orange / nature / würzig / anders	4.5
„NEDJMA“ 2015 - Antoine Azzoni, Ardèche nature / Chardonnay, Sauvignon - 10g Restzucker / halbtrocken	4.2
ROSÉ	0.1
„MISS PIGGY BLUES“ 2016 – Le Bouc a trois pattes - Languedoc Muscat, Tempranillo/ aromatisch / rote Früchte / anders	4.5
„ROSÉ 2016“ Hubert Lay – Baden – Kaiserstuhl Spätburgunder / fein / rote Früchte/ nature	4
ROT	0.1
„SYRAH 2016“ – Le Bouc a trois pattes - Languedoc nature / saftig, stoffig, tanninig ;-)	4.5
„SPÄTBURGUNDER 2014“ – Hubert Ley – Kaiserstuhl- Baden leicht / rauchig / trocken	4.5
„ÈRÈBE“ 2014 Les Maisons Brulées, Touraine Côt, Cabernet franc, dunkle Beerenfrüchte	5
„TEMPRANILLO PERPETUELLE RESERVA 2016“ – Le Bouc a trois pattes - Languedoc Klassisch stalliger Duft, Holz, rote Beeren. Reifetöne, weiche Tannine, Leder, Schokolade.	4.5

!! CATCH OF THE WEEK – FINDET IHR AUF DER TAFEL !!