

# Z U E H L K E

WEIN | BISTRO | HANDEL

<b>*Viva con Aqua</b> Laut & Leise	0.33l – 2.50 / 0.75l – 4.90
<b>*Homemade Limo</b> – Gurke / Dill	0.33l – 3.90
<b>*Zwutsch</b> Sortenreine Apfelsäfte aus Jork	0.20l – 3.00
	als Schorle 0.33l – 3.50

## **\*Fab.coffee**

---

### **TWENTY4SEVEN – Italien Roast**

-Espresso 2.00 – Doppio 2.50 – Americano 2.50 - Cappuccino 2.90 – Caffè Latte 3.80

**-French Press-** Filterkaffee aus der Stempelkanne – Sorte erfragen! 4.90

## **\*VON FREUDE Bier aus'm Hahn**

---

2 wechselnde Saisonbiere	0.3l – 4.90
	0.4l – 5.90

## **\*Schnapps**

---

<b>VERMOUTH</b> – Casa Pardet – Eis, Orange	5cl - 6.00
<b>CARDENAL MENDOZA</b> – 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**

## **\*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

<b>UNSER NEUER HAUSWEIN ROT</b>	<b>0,25</b>
<b>„NOUVEAU“ Beaujolais 2017 – Karim Vionnet</b> traditionell der erste Rotwein des aktuellen Jahres wird rasch und kühl getrunken	<b>7</b>
<b>PRICKELND</b>	<b>0.1</b>
<b>PET NAT blanc 2016 – Weingut Brand – Pfalz / 50% Silvaner, 50% Weissburgunder</b> furztrocken - über Nacht angegoren / Schaumwein	<b>6</b>
<b>PET NAT Silvaner – 2 Naturkinder – Franken</b> fruchtig / Perlwein	<b>4.6</b>
<b>WEIß</b>	<b>0.1</b>
<b>„Weissburgunder“ 2016 – Weingut Teschke – Rheinhessen</b>	<b>4.5</b>
<b>„Riesling“ 2016 – Weingut Teschke – Rheinhessen</b>	<b>4.2</b>
<b>ROSÉ</b>	<b>0.1</b>
<b>„MISS PIGGY BLUES“ 2016 – Le Bouc a trois pattes - Languedoc</b> Muscat, Tempranillo/ aromatisch / rote Früchte / anders	<b>4.5</b>
<b>„ROSÉ 2016“ Hubert Lay – Baden – Kaiserstuhl</b> Spätburgunder / fein / rote Früchte/ nature	<b>4</b>
<b>ROT</b>	<b>0.1</b>
<b>„QUEL ÂNE DE COURSE 2016“ – Le Bouc a trois pattes – Languedoc</b> Carignan	<b>4.5</b>
<b>„KLEINE FABRIK 2016“ – Weingut Teschke – Rheinhessen</b> Portugieser	<b>4.2</b>
<b>„R2LO 2016“ - Les Maisons Brûlles – Touraine</b> Pinot Noir, Pinot D´Eaunis, Gamay	<b>5</b>

**!! CATCH OF THE DAY – FINDET IHR AUF DER TAFEL !!**