

# KAFFEE

		€
Café Crema		2,20
Milchkaffee	- warme Milch mit Kaffee	2,50
Espresso	- hat weniger Koffein als Kaffee und ist schonender zu Herz & Magen!	2,00
Espresso doppio	- doppelter Espresso	3,80
Espresso ristretto	- kurzer starker Espresso (gleiche Menge Pulver, weniger Wasser)	2,00
Espresso macchiato	- Espresso mit Milchschaum	2,20
Espresso corretto	- der "korrekte/echte" Espresso – mit einem Schuss Grappa	4,00
Latte Macchiato	- Espresso mit viel Milch & Milchschaum im Glas geschichtet	2,70
Cappuccino	- verlängerter Espresso mit Milch & Milchschaum	2,50

## Café Calva

Espresso mit einem Schuss Calvados Fine

Eine Kaffeetradition aus der Normandie – hier wird der Calvados mit dem letzten Schluck Kaffee vermischt und genossen. 4,90

# TEE

je 2,70€ (großes Glas)

Darjeeling	FTGFOP Sommer	Feine und köstliche Sommerpflückung aus dem Himalaya
Assam	GFBDP	edle, hocharomatische Broken-Qualität, typisch malzig-würzig
Earl Grey	TGFOP	vollmundiger Herbstdarjeeling mit der fruchtigen Frische der Bergamotte
Green Tea	China, Sommer	typisch leichte Herbe verbindet sich mit einem erfrischendem Moment
Morgentau	China, Sommer	Grüner Tee mit Sonnen-, Rosen-, Kornblumenblüten und exotische Früchten
Jasmine Gold	China, Frühling	Das liebliche Aroma frisch gepflückter Jasminblüten mit sanftem Grüntee
Moroccan Mint		Grüner Tee mit der beliebten aromatischen Nana Minze aus Marokko
Refreshing Mint		kräftige Pfefferminze mit erfrischendem Zitronengras komponiert
Oriental Oolong		weicher Oolongtee (halbfermentiert) mit Korinthe, Dattel, Lulo und Sonnenblumenblüte
Sweet Camomille		süßlich-herbe Kamille mit der zarten Fruchtigkeit von Orangenblüten
Rooibos Orange	Südafrika	kräftiger Rotbusch-Tee mit Orangen- und Vanillestückchen
Fruit Power		mit Hibiskus, Apfel, Hagebutte, Brombeere, Himbeere, Orange und Rosenblüten
Lemon Fresh		herrlich erfrischender Zitrus-Früchtetee

# DESSERTS

---

€ normal / klein

Crumble von Apfel und Anis  
mit leichtem Nougat-Espuma 6,50 / 5,20



Rotweibirne mit Birnen-Zabaione überbacken  
und Pistatieneis 7,90 / 6,30



Crème brûlée  
feine Vanillecreme mit Rohr-Zucker karamellisiert 5,70 / 4,60  
zubereitet aus laktosefreier Milch/Sahne



Handgemachte Mousse von Zartbitter-Schokolade  
mit Früchten 7,50 / 5,90  
zubereitet aus laktosefreier Milch/Sahne



Affogato al caffè  
Vanilleis, „ertrinkt“ in starken Espresso 4,90 / 3,50



Vanilleeis, & Sahne  
mit heißer Schokoladensauce 4,40 / 3,50



# DIGESTIF

€/2cl

## Kernobst

Vallendar	Apfelbrand Rubinette	3,30
Vallendar	Apfelbrand Greenstar - aus dem Barrique (Zigarrenbrand)	3,00
Papidoux	Calvados Fine	2,90
Dauphin	Calvados Pays d'Auge - Hors d'Auge tres vielle fine -fassgereift-	4,80
Apreval	Calvados Pays d'Auge - XO	4,90
Vallendar	Quittenbrand	5,80
Vallendar	Williams-Birnenbrand	4,10
Vallendar	Williams-Birnenbrand „La Donna“ (limitierter Exklusivbrand, Jhrg. '16)	9,90

## *Christians Empfehlung*

Probieren Sie 3 verschiedene Qualitäten der Brennerei Vallendar aus Kail

**Williams-Christ-Birne: Basisbrand, Edelbrand & Exklusivbrand „La Donna“**

Jeweils 1cl zum probieren, verkosten und staunen | 3x1cl 6,90€

## Steinobst

Vallendar	Pflaumenbrand	3,90
Vallendar	Gelbe wilde Haferpflaume (ist zur Haferernte reif)	4,40
Dirker	Wangenheimer-Zwetschgenbrand 2013 (im Maulbeebaumfass gereift)	3,90
Vallendar	Alter Zwetschgenbrand aus 2002 & 2013 (im Eichenholzfass gereift)	4,20
Vallendar	Zibartenbrand (sehr kleine Wildpflaumenart, Südbaden)	5,90
Vallendar	Aprikosenbrand	4,30
Vallendar	Marillenbrand Sorte ‚ungarische Beste‘	4,70
Vallendar	Roter Weinbergpfirsichbrand	4,20
Vallendar	Old Read Peach (Komposition aus Weinbergpfirsichbrand und -saft)	3,50
Vallendar	Mangogeist	4,20
Vallendar	Mirabellenbrand	3,60
Dirker	Brand von der schwarzen Mohrenkirsche	3,50
Vallendar	Sauerkirschbrand	4,50
Ziegler	Wildkirsch No.1	8,80

# DIGESTIF

€/2cl

## Beerenobst & Zitrusfrüchte

Dirker	Schlehenbrand	4,90
Vallendar	Himbeergeist	3,50
Vallendar	Waldhimbeergeist	5,90
Dirker	Himbeergeist „Pink“ mit eingelegter Himbeere in der Flasche	3,60
Dirker	Brand von Mario-Muskattrauben verfeinert mit Rosenblättern	5,20
Vallendar	Orangengeist	4,10
Vallendar	Limonengeist	4,10

## *Das Überraschungs-Quartett*

Wir servieren Ihnen vier Digestifs (je 1cl) unserer Wahl, wenn Sie mindestens drei herausfinden, zahlen Sie die Hälfte – finden Sie alle vier heraus zahlen Sie nichts. 4x1 cl 6,50

## Grappa | Trester

Cellini	Cru	2,50
Cellini	Oro fassgelagert	3,20
Sibona	Grappa di barolo -fassgelagert-	3,60
Vallendar	Trester von Muskat-Ottonei	3,40
Heger	Trester vom 2010er Gewürztraminer	3,60

## Schalenfrüchte

Vallendar	Haselnussgeist	4,10
Dirker	Mandelgeist (aus Mandeln, Rosenwasser und Bittermandeln)	3,50
Dirker	Bucheckern-Whisky-Cuvée (im Bourbonfass gelagert)	6,50
☞ Vallendar	Old Hazelnut (aus türk. und ital. Haselnüssen, grüner Walnuss)	3,50

## Spezialitäten

Corralejo	Gran Corralejo Tequila (2 Jahre Eichenholzlagerung)	3,90
Vallendar	Ruanda-Bananenbrand	3,70
Vallendar	Kakaogeist	3,80
Dirker	Zapfengeist von der Blaufichte	3,60-
Dirker	Apfelwein-Hefebrand (Frühling 2019 / 2 Monate Limousin-Eichenholz-Lagerung)	3,20
Vallendar	Hefebrand von kaltvergorener Rieslinghefe 2014	4,30
Dirker	Tonkabohnengeist	3,90

# DIGESTIF

<u>Getreide   Whiskey   Rum</u>		€/2cl
Krugmann	Ambiente – Kornbrand (5 Jahre im Eichenfass)	2,90
Dirker	„1972“ (alter Kornbrand, holzfassgelagert nach Whisky Art)	7,10
Crown Royal	„Northern Harvest Rye“ (90% Roggen, Whiskey des Jahres 2016)	5,20
Dirker	„Raubritter-Whisky“ (dreijähriger Blend, schottische Art)	6,20
Vallendar	„Malt of Kail 3.11“ (dt. Single Malt, 10.J in frz. Limousin-Eichenfäsern gelagert)	6,00
Balvenie	Doublewood, 12J.(Whiskyfasslagerung und zur Abrundung in Sherryfässern)	3,90
Glenlivet	„Smooth flowing one“ (15J. in frz. Eichenfässern)	4,20
Laphroaig	„Quarter Cask“ (Islay, in kleinen Fässern gelagert, torfig, würzig)	3,50
Dirker	weißer Rum	3,60
Bielle	Rhum Bielle agricole, weiß, Guadeloupe	2,50
☞ Staint-Étienne	Réserve spécial VSOP Très vieux, Martinique (Rum nach Cognac Art)	4,90

## Cognac | Weinbrand | Brandy

Rémy Martin	VSOP Cask Finish (zum Schluss 1 Jahr in 20 jährigen Fässern gelagert)	3,50
Rémy Martin	„1738“ (Fine Champagne, Spezialcuvée als Dank für die Empfehlung durch Louis XV)	5,50
Vallendar/Heger	1994er Lenus No. 1 (aus badischen Burgundern 12 J. im Fass gereift)	8,20
Romante	„Cardenal Mendoza“ (Solera Gran Reserva, Brandy aus Jerez, Spanien)	3,90
Osborne	„Veterano“ (Solera, der Brandy mit dem spanischen Stier)	

## Liköre

Dirker	Vanille-Likör	2,90
Drambuie	schottischer Whisky-Honiglikör	2,00
Zamora	Cuarenta y Tres <sup>1</sup> – 43er Vanillelikör	2,50
Vallendar	Kräuter-Orangenlikör	2,90
Bols	Pisang Ambon – holländischer Bananenlikör	1,80
Amarula	südafrikanischer Sahnelikör mit Marulafrucht	1,90

# DIGESTIF

€/2cl

## Gin

Vallendar	„Pure Gin“ – Wacholdergeist von der Mosel	4,10
Dirker	Gin – Wacholdergeist aus dem nördlichen Bayern	4,00
Vallendar	Harry's Wald-Gin (11 Kräuter aus dem Naurather Wald, Eifel)	5,90
Ketel	Nr.1 Matuur – gereifter holländischer Jenever	3,50
WG Zabergäu	Roter Lemberger Gin (würzig-fruchtiger Gin aus Württemberg)	3,80
Norske Benneri	Harahorn Gin, Grimstad/NOR	3,20
Etsu	Hokkaido-Gin/JAP	4,20
Rheinland Dest.	Siegfried Wonderleaf- der alkoholfreie „Gin“	2,90

## *„Nach mir die Gin-Flut“*

Verkosten Sie 5 ausgewählte Gin-Sorten mit :

**Siegfried, Harrys, Harahorn, Etsu & Lemberger**

Jeweils 1cl zum Probieren, verkosten und staunen | 5x1cl 6,90€

## Kräuter | Gewürze | Wurzeln

Dirker	Spearmintze-Geist	4,40
Dirker	Basilikumgeist	4,40
Dirker	Thymiangeist	3,10
Dirker	Zitronen-Verbene	3,60
Dirker	Zimtgeist	3,60
Dirker	Kümmelgeist	3,60
Vallendar	Ingwergeist	3,50
Vallendar	Spargelgeist	2,90

Allergiker wenden sich unbedingt an unsere Mitarbeiter. Wir beraten Sie dann und empfehlen Ihnen gerne ein Gericht, zugeschnitten auf Ihre Bedürfnisse. Vorsichtshalber weisen wir ergänzend darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von einem oder mehreren Allergenen enthalten können.  
Zusatzstoffe lt. Gesetz: l = mit Farbstoff