

# 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
Latte Macchiato	- Espresso mit viel Milch & Milchschaum im Glas geschichtet	2,70
Cappuccino	- verlängerter Espresso mit Milch & Milchschaum	2,50

# 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

---

Handgemachte Mousse von Zartbitter-Schokolade  
mit Früchten

7,50

Crème brûlée von der Tonkabohne  
mit Rohrzucker karamellisiert

5,70

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne

5,80

# DIGESTIF

€/2cl

## Kernobst

Papidoux	Calvados Fine	2,90
Apreval	Calvados Pays d'Auge – XO	4,90
Vallendar	Williams-Birnenbrand	4,10
Vallendar	Williams-Birnenbrand „La Donna“ (limitierter Exklusivbrand, Jhrg.'16)	9,90

## Steinobst

Vallendar	Aprikosenbrand	4,30
Vallendar	Marillenbrand Sorte ‚ungarische Beste‘	4,70
Vallendar	Roter Weinbergspfirsichbrand	4,20
Vallendar	Mirabellenbrand	3,60
Vallendar	Sauerkirschbrand	4,50
Ziegler	Wildkirsch No.1	8,80

# DIGESTIF

---

		€/2cl
<b><u>Beerenobst &amp; Zitrusfrüchte</u></b>		
Vallendar	Himbeergeist	3,50
Dirker	Himbeergeist „Pink“ mit eingelegter Himbeere in der Flasche	3,60
Vallendar	Orangengeist	4,10
<b><u>Grappa   Trester</u></b>		
Sibona	Grappa di barolo -fassgelagert-	3,60
<b><u>Schalenfrüchte</u></b>		
Vallendar	Haselnussgeist	4,10

# DIGESTIF

---

		€/2cl
<b><u>Getreide   Whiskey</u></b>		
Krugmann	Ambiente – Kornbrand (5 Jahre im Eichenfass)	2,90
Dirker	„1972“ (alter Kornbrand, holzfassgelagert nach Whisky Art)	7,10
Vallendar	„Malt of Kail 3.11“ (dt. Single Malt, 10.J in frz. Limousin-Eichenfässern gelagert)	6,00
Balvenie	Doublewood, 12J.(Whiskyfasslagerung und zur Abrundung in Sherryfässern)	3,90
Glenlivet	„Smooth flowing one“ (15J. in frz. Eichenfässern)	4,20

## **Cognac | Weinbrand | Brandy**

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

## **Liköre**

Drambuie	schottischer Whisky-Honiglikör	2,00
Vallendar	Kräuter-Orangenlikör	2,90
Bols	Pisang Ambon – holländischer Bananenlikör	1,80
Amarula	südafrikanischer Sahnelikör mit Marulafrucht	1,90

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.

