

KAFFEE

		€
Café Crema		2,30
Milchkaffee	- warme Milch mit Kaffee	2,60
Espresso	- hat weniger Koffein als Kaffee und ist schonender zu Herz & Magen!	2,20
Espresso doppio	- doppelter Espresso	4,00
Espresso ristretto	- kurzer starker Espresso (gleiche Menge Pulver, weniger Wasser)	2,20
Espresso macchiato	- Espresso mit Milchschaum	2,30
Latte Macchiato	- Espresso mit viel Milch & Milchschaum im Glas geschichtet	2,90
Cappuccino	- verlängerter Espresso mit Milch & Milchschaum	2,70

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
6,20

Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne
6,50 (klein 5,20)

Erdbeeren mit Orangen-Zabaione überbacken und Vanilleeis
8,20

Affogato al caffè
Vanilleis „ertrinkt“ in starkem Espresso
4,90

DIGESTIF

€/2cl

Kernobst

Papidoux	Calvados Fine	2,90
Apreval	Calvados Pays d'Auge – XO	4,90
Vallendar	Quittenbrand	5,80
Dirker	Mispelbrand (2011 - 10 Jahre im Holzfass gereift)	4,20
Dirker	Mollebuschbirnenbrand (2014 - 7 J. im Jamaika-Rum-Fass gereift)	4,20
Vallendar	Williams-Birnenbrand	4,10
Vallendar	Williams-Birnenbrand „La Donna“ (limitierter Exklusivbrand, Jhrg.'16)	9,90

Steinobst

Vallendar	Zwetschgenbrand	4,10
Vallendar	Alter Zwetschgenbrand 2014 (im Eichenholzfass gereift)	4,20
Vallendar	Old Red Peach (Komposition aus Weinbergpfirsichbrand und -saft)	3,50
Vallendar	Marille „ungarische Beste“	4,70
Ziegler	Wildkirsch No.1	8,80
Dirker	Brand von der schwarzen Mohrenkirsche	4,50

DIGESTIF

€/2cl

Beerenobst | Zitrusfrüchte

Dirker	Himbeergeist „Pink“ mit eingelegter Himbeere in der Flasche	3,60
Vallendar	Orangengeist	4,10
Faude	Bergamotte-Geist (Zitrusfrüchte aus Kalabrien)	4,90

Grappa | Trester

Pisoni	Grappa Moscato	2,90
Sibona	Grappa di barolo -fassgelagert-	3,60
Pravis	Grappa 52 (ein Jahr im Kentucky-Whiskeyfass gelagert)	3,50
Vallendar	Marc de Moselle – Rieslingtrester 2019	2,90

Schalenfrüchte | Nüsse

Vallendar	Haselnuss-Geist	4,10
Vallendar	Old Hazelnut (aus türk. und ital. Haselnüssen, grüner Walnuss)	3,50
Vallendar	Kaffee-Geist	3,90
Vallendar	Kakao-Geist	4,20
Dirker	Bucheckern-Geist	3,50
Dirker	Walnuss-Geist	4,20
Dirker	Hagebuttenbrand	4,20

Kräuter | Wurzeln

Vallendar	Tee-Geist (vom ostfriesischem Thiele Tee)	2,90
Vallendar	Ingwergeist	3,90
Faude	Rote-Beete-Geist	4,40

Spezialitäten

Dirker	Tonkabohnen-Geist	4,20
Faude	Fichtensprossengeist (aus Bad Peterstal, Schwarzwald)	4,40
Faude	Gurkengeist (von krummen Gurken von der Insel Reichenau)	4,40
Dirker	Frühlingsblütengeist (Flieder, Ginster, Holunder, Gundermann)	4,20

DIGESTIF

€/2cl

Getreide | Whiskey

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

Gin

B.E.S.T.	Sir Chill Gin/B (mit Aromen von Tabak, Mandarine und Vanille)	5,40
Malfy	Gin Rosa/IT (verfeinert mit sizilianischer Grapefruit)	3,60
Norske Benneri	Harahorn Gin, Grimstad/NOR (im Sherryfass gereift)	3,60
Etsu	Hokkaido-Gin/JAP (u.a. mit Yuzu und Sancho Pfeffer)	4,20
Hendricks	Orbium/SCT (u.a. mit Lotusblüte, Wermutkraut, Chinarinde)	4,40
Sharish	Blue Magic Gin/P (u.a. mit Lakritze, Zimt, Blauer Klitoriablüte)	3,80

Cognac | Weinbrand | Brandy

Romante	„Cardenal Mendoza“ (Solera Gran Reserva, Brandy aus Jerez, Spanien)	3,90
Osborne	„Carlos I“ (Solera Gran Reserva, Brandy aus Jerez, Spanien)	2,50

Liköre

Drambuie	schottischer Whisky-Honiglikör	2,00
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.

