

# 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



## Glas statt Löffel

Deutscher Likörwein, der nach dem Portweinverfahren hergestellt wurde. Komplexer Wein mit Aromen von dunklen Beeren und Schokolade. Die Besonderheit bei diesem "Portwein" liegt darin, dass er aus Spätburgunder hergestellt wurde. Dadurch hat er eine schöne Säure und eine für einen Likörwein verhaltene Süße. "Flutwein"-Unikat aus der Jahrhundertflut des Ahrtals 4cl 6,90

Auch ein toller Begleiter zu unserem Schokoladenmousse.

Geeistes Soufflé von Grand Marnier und Orange mit Obst 6,80

Handgemachte Mousse von Zartbitter-Schokolade mit Früchten 8,00

## Eis-Trilogie

Himbeer, Schoko-Mint, Mangosorbet 7,80

Crème brûlée von der Tonkabohne mit Rohrzucker karamellisiert 6,20

Pflaumen aus dem Zimt-Anis-Sud  
mit Marsala-Zabaione überbacken und Walnußeis 8,50

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce 6,80

# DIGESTIF

---

		€/2cl
<b><u>Kernobst</u></b>		
Papidoux	Calvados Fine	2,90
Vallendar	Quittenbrand	5,80
Dirker	Hermanns-Birnenbrand (duftig-leicht, im Glasballon gereift)	4,20
Vallendar	Williams-Birnenbrand (der Klassiker im Sortiment)	4,10
Vallendar	Williams-Birnenbrand „La Donna“ (limitierter Exklusivbrand, Jhrg. '16)	9,90
<b><u>Steinobst</u></b>		
Vallendar	Marillenbrand	4,70
Dirker	Marillenbrand mit Tahiti-Vanilleschote aromatisiert	4,20
Vallendar	Old Red Peach (Komposition aus Weinbergpfirsichbrand und -saft)	3,50
Vallendar	Zwetschgenbrand	4,10
Vallendar	Alter Zwetschgenbrand 2014 (im Eichenholzfass gereift)	4,20

# DIGESTIF

€/2cl

## Beerenobst | Zitrusfrüchte

Vallendar Orangengeist 4,10

## Grappa | Trester

Roner Grappa bianca (aus Gewürztraminer, Vernatsch, Blauburgunder) 2,70

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 – Mosel-Rieslingtrester 2019 2,90

**ALLE DIGESTIFS AUCH „TO GO“ MÖGLICH - IN 2CL ODER 4CL GRÖÖE**

## 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 Walnuss-Geist 4,20

## Kräuter | Wurzeln

Vallendar Geist von Zitronenmyrte 4,10

Vallendar Ingwergeist 3,50

## Spezialitäten

Dirker Tonkabohnen-Geist 4,20

Corralejo Gran Corralejo Tequila Añejo (2 Jahre Eichenholzlagerung) 4,20

# DIGESTIF

		€/2cl
<b><u>Getreide   Whiskey   Rum</u></b>		
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
Compañero	Elixir Orange – (Trinidad-Rum mit Orange und Kokosnuss aromatisiert)	3,10
<b><u>Gin</u></b>		
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
<b><u>Cognac   Weinbrand   Brandy</u></b>		
Romante	„Cardenal Mendoza“ (Solera Gran Reserva, Brandy aus Jerez, Spanien)	3,90
Osborne	„Carlos I“ (Solera Gran Reserva, Brandy aus Jerez, Spanien)	2,50
<b><u>Liköre</u></b>		
Drambuie	schottischer Whisky-Honiglikör	2,30
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.

