

# KAFFEE

	€
Café Crema	2,50
Milchkaffee	- warme Milch mit Kaffee 2,80
Espresso	- hat weniger Koffein als Kaffee und ist schonender zu Herz & Magen! 2,30
Espresso doppio	- doppelter Espresso 4,20
Espresso ristretto	- kurzer starker Espresso (gleiche Menge Pulver, weniger Wasser) 2,40
Espresso macchiato	- Espresso mit Milchschaum 2,50
Latte Macchiato	- Espresso mit viel Milch & Milchschaum im Glas geschichtet 3,00
Cappuccino	- verlängerter Espresso mit Milch & Milchschaum 2,80

# TEE

		je 3,00 € (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 Vanillestücken
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 8,00

Eis-Trilogie  
Amarena-Kirsche, Espresso-Krokant, Vanille  
8,40

Crème brûlée von der Tonkabohne  
mit Rohrzucker karamellisiert 6,80

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne 7,80

Zitronenweincreme mit Erdbeerragout 8,00

# DIGESTIF

---

		€/2cl
<b><u>Kernobst</u></b>		
Papidoux	Galvados Fine	3,20
Vallendar	Quittenbrand	5,80
Vallendar	Williams-Birnenbrand (der Klassiker im Sortiment)	4,50
<b><u>Steinobst</u></b>		
Vallendar	Marillenbrand	5,60
Vallendar	Old Red Peach (Komposition aus Weinbergpfirsichbrand und -saft)	4,00
Vallendar	Zwetschgenbrand	4,50
Vallendar	Zwetschgenbrand aus dem Barrique-Fass 2016	5,00

# DIGESTIF

---

		€/2cl
<b><u>Beerenobst   Zitrusfrüchte</u></b>		
Vallendar	Orangengeist	5,00
<b><u>Grappa   Trester</u></b>		
Sibona	Grappa di barolo -fassgelagert-	4,00
Vallendar	Marc de Moselle – Mosel-Rieslingtrester 2019	3,20

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

<b><u>Schalenfrüchte   Nüsse</u></b>		
Vallendar	Haselnuss-Geist	5,00
Vallendar	Kakao-Geist	4,50
Vallendar	Old Haselnuss	5,00
<b><u>Kräuter   Wurzeln</u></b>		
Vallendar	Ingwergeist	4,00
Vallendar	Teegeist	3,50
<b><u>Spezialitäten</u></b>		
Corralejo	Gran Corralejo Tequila Añejo (2 Jahre Eichenholzlagerung)	4,20
Vallendar	Bananenbrand	5,00

# DIGESTIF

		€/2cl
<b><u>Getreide   Whiskey   Rum</u></b>		
Balvenie	Doublewood, 12J.(Whiskyfasslagerung und zur Abrundung in Sherryfässern)	4,20
Glenlivet	„Smooth flowing one“ (15J. in frz. Eichenfässern)	4,50
Laphroaig	„Quarter Cask“ (Islay, in kleinen Fässern gelagert, torfig, würzig)	4,00
<b><u>Gin</u></b>		
Malfy	Gin Rosa/IT (verfeinert mit sizilianischer Grapefruit)	3,60
<b><u>Cognac   Weinbrand   Brandy</u></b>		
Romante	„Cardenal Mendoza“ (Solera Gran Reserva, Brandy aus Jerez, Spanien)	4,50
Osborne	„Carlos I“ (Solera Gran Reserva, Brandy aus Jerez, Spanien)	3,00
<b><u>Liköre</u></b>		
Drambuie	schottischer Whisky-Honiglikör	3,00
Amarula	südafrikanischer Sahnelikör mit Marulafrucht	2,50

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.