

## Aperitif

**Schön, dass Sie da sind!**

**Wie wäre es mit einem leckeren Aperitif zum Start in den Abend?**

### 0.2L

**Aperol Spritz** 7.50

4 cl Aperol mit Secco und Orange

Gerne bieten wir Ihnen auch eine alkoholfreie Variante Aperol Spritz an

**Limoncello Spritz** 7.50

4 cl Limoncello mit Secco

**Martini florale (alkoholfrei)** 7.50

4cl Martini florale, Wild berry Limonade

**Tramonto** 8.00

2 cl Campari, 4 cl Martini Rosso, Maracujasaft und Orange

**Lillet Citrosé** 7.50

4 cl Lillet mit Zitronenlimonade

**Lillet White peach oder Wild berry** 7.50

4 cl Lillet mit White peach bzw. Wild berry Limonade

**Vogue Tonic** 7.50

4 cl SCHUMM Ingwerlikör mit Tonic Water und Limette

### 0.1L

**Weinbergpfirsich Secco** 6.00

2 cl Weinbergpfirsichlikör von der Mosel mit Secco

**Miamée Aperitif** 6.00

2 cl Miamée orange Likör, Tonic Water

**Prickler Secco** 5.00

Weingut Zähringer, Markgräfler Land

**Crémant brut** 9.00

Weingut Zähringer, Markgräfler Land

**Secco alkoholfrei** 5.00

## **Kleine Schmankerl vorweg**

**Oliven** 6.90 

1 Portion gemischte Oliven mit Brot

**Kleine Winzervesper** 9.90

Würfel vom Bergkäse und Weintrauben  
dazu reichen wir Baguette

**Gebackener Camembert** 10.90

Mit Aprikosenmarmelade, Thymian und einem Salatbouquet

**Linsensalat** 7.90 

Belugalinsen mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Petersilie und  
Balsamicodressing.

Dazu reichen wir Baguette

**Gratinierter Ziegenkäse** 12.50

mit Honig, Thymian und Salatbouquet  
dazu reichen wir Baguette

**Gebackener Büffelmozzarella in Serranoschinken** 12.90

mit Tomaten, Oliven und Rosmarin  
dazu reichen wir Baguette

**Spenglers Antipasti** 18.50

Eingelegtes Gemüse, Oliven, Bergkäse, Landschinken,  
ital. Salami, Mozzarella, Kräuterschmand, Grissini und Brot

**Eignet sich hervorragend zum Teilen zu zweit!**

## Leckere Schmankerl zum Satt werden

### **Gebackener Schafskäse** 15.90

mit Oliven, milder Peperoni, Tomate und Zwiebeln  
dazu reichen wir Baguette

### **Käsespätzle** 15.50

dazu reichen wir einen frischen Beilagensalat

### **Mediterranes Ofengemüse** 14.90

Gemischtes, mariniertes Gemüse mit Dipp  
dazu reichen wir Baguette

Mediterranes Ofengemüse mit Dipp + **Schafskäse** 16.90

Mediterranes Ofengemüse mit Dipp + **2 Hühnerbrustspieße** 18.90

### **Sommer-Tagliatelle** 17.50

Kleine Tomaten, Knoblauch und ein Hauch Feta treffen auf frische Zucchini raspeln. In unserem hausgemachten Tomatensugo geschwenkt und mit Pinienkernen gekrönt.

**Ein herrlich leichter und aromatischer Sommergenuss !**

## Frisches aus dem Garten

### **Bunte Salatvariation der Saison** 12.00

mit hausgemachtem Schmand- oder Balsamicodressing  
dazu reichen wir Baguette

+ **Ziegenkäse und Pinienkerne** 17.00

+ **Schafskäse und Heidelbeeren** 17.00

+ **Hühnerbrust und Früchte** 17.50

## **Knuspriges aus dem Ofen**

### **Flammkuchen Nordisch** 16.90

Schmandcreme, Räucherlachs, Frühlingszwiebeln und Käse

### **Flammkuchen Badisch** 16.00

Schmandcreme, Munsterkäse, Birne und Honig

### **Flammkuchen Griechisch** 16.90

Schmandcreme, Schafskäse, getrocknete Tomaten, milde Peperoni und Oliven

### **Flammkuchen Klassisch** 16.50

Schmandcreme, Speck, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln

### **Flammkuchen Italienisch** 17.50

Schmandcreme, hausgemachtes Pesto, Tomaten, ital. Landschinken, Ruccola und Parmesankäse

### **Flammkuchen Hessisch** 16.50

Schmandcreme, Ahle Worscht, dünne Kartoffelscheiben, Frühlingszwiebeln, Rote Zwiebeln, Käse (auf Wunsch mit einem Hauch Peperoni)

### **Flammkuchen Rote Bete** 16.50

Schmandcreme, Rote Bete, Apfelscheiben, Ziegenkäse, Honig

## Süße Versuchung

**Genießen Sie zum Abschluss des Abends eine unserer kleinen Köstlichkeiten zu Ihrem Kaffee.**

### **Hessenpraline** 2.10

Leckere Pralinen von Christopher Bayer aus Zierenberg.  
Wir haben verschiedene Sorten für Sie gekühlt.

### **Sorbet**

Sie haben die Wahl zwischen einem Zitronensorbet und einem Mango-Maracuja-Sorbet.

+ **5 cl Secco** 6.50

+ **5 cl Secco alkoholfrei** 6.50

+ **2 cl Gin „Zähringer 36+“** 6.50

### **Affogato** 5.90

Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso.

**Unsere aktuelle Tagesempfehlung finden Sie auf unserer Sonderkarte.**

## **Alkoholfrei**

Coca Cola / Coca Cola Zero 0.33L	3.50
Fanta 0.33L	3.50
Sprite 0.33L	3.50
Bitter lemon 0.2L	3.30
Ginger Ale 0.2L	3.30
Tonic water 0.2L	3.30
Fentimans Rosenlimonade 0.2L	3.70
Krangold 0.6L	3.90
Gutes gefiltertes Bergshäuser Leitungswasser in pur oder spritzig	
Waldecker Mineralwasser 0.7L	6.00
Apfelsaft , Orangensaft, Maracujasaft 0.3L	3.90
Saftschorle 0.3L	3.50

## **Bier**

Bayreuther Hell 0.33 L	3.30
Bergbräu Altstadt Dunkel 0.33L	3.30
Hütt Naturtrüb alkoholfrei 0.33L	3.30
Rehbocks Weizenbier 0.5L	4.50
Rehbocks Weizen alkoholfrei 0.5L	4.50

## **Kaffeegenuss**

Wir beziehen unsere Kaffeebohnen aus der Kellerwälder Kaffeerösterei in Gilserberg. Der familiär geführte Familienbetrieb verbindet Nachhaltigkeit, Innovation und hohe Röstkunst.  
Alle Kaffeesorten sind fairtrade gehandelt.

Espresso	2.60
Americano	2.90
Cappuccino	3.40
Latte Macchiato	4.90

## **Heiß und Lecker**

Heiße Schokolade 0.25L	3.90
Bio Tee, 1 große Tasse 0.25L (Earl Grey, Green Mango, Rotbuschtee, Rote Früchtetee, Kräutertee)	3.90

## Spirituosen

Unsere Preise beziehen sich auf eine Füllmenge von 2cl

### Klarer

Vodka Absolut	3.00
Linie Aquavit	3.00
Helbings Kümmel	3.00
Ramazotti (Wahlweise mit Eis und/oder Zitrone)	3.50
Moor-Birne Premium Plus von Scheibel	3.50
Alte Pflaume Premium Plus von Scheibel	3.50
Brombeergeist - Der Urgeschmack	3.00
Himbeergeist - Der Urgeschmack	4.50
Schlehengeist - Der Urgeschmack	4.50
Obstler von Pircher	3.00
Etter Williams	4.80
Etter vieille poire“Williams“ barrique	6.00

### Likör

Haselnuss - Der Urgeschmack	3.50
Schwarze Johannisbeere- Der Urgeschmack	4.50
Hirschkuss	3.00

### Grappa

Grappa Riserva Gino del Nonno	5.50
-------------------------------	------

### Gin

Huckleberry Gin, auch alkoholfrei	3.80
Fieldfare Diemel Dry	3.80
Zähringer 36+	3.80

### Rum

Havana 3 years	3.00
Plantation 5 years	3.00
Botucal	4.50
Don Papa	4.50
Ron Zacapa 23	6.50

### Whiskey

Bushmills 10 years	3.80
Aberfeldy single malt 16 years	4.50
Auchentoshan American Oak	4.80
Laphroaig Islay single malt 10 years	6.50
Aberlour single malt 16 years	8.00
Glendronach single malt 21 years	11.50