

Aperitif

5CL

Portwein Calem Fine Towny	5,00 €
Sherry Dry	5,00 €
Manzanilla La Gitana	6,50 €
aus Palomino Fino von der Bodegas Hildago. Klassische Solar Methode bleibt mindestens 5 Jahre in amerikanischen Eichenfässern. Knochentrocken am Gaumen, sehr frisch und elegant mit Nuß und Kräuter Aroma.	
Lillet Blanc, Rouge oder Rosé	6,00 €
Dubonnet	6,00 €
Pineau des Charentes	7,00 €
von Bernard Boutinet hergestellt aus unfermentiertem Uni Blanc-Most und gereiftem Cognac vom gleichen Gutshof	
Pernod Pastis de Paris	6,00 €
Pastis 51 Pastis de Marseille	7,50 €
Pastis Bastidon Pastis de Marseille	6,00 €
Henri Bardouin Pastis le Pastis Grand Cru	9,50 €
diese Grand Cru widerspiegelt die Seele der Provence Anis wunderschön gebunden mit aromatischen Kräutern wie Kardamom, Guineapfeffer, Tonkabohne. Perfekt abgestimmt und harmonisch für Pastis-Fan ein wahrer Gaumenorgasmus	
Campari 1	6,00 €
Aperol 1	6,00 €
Cynar. 1 / 10	6,00 €
Punt e Mes	6,00 €

Vermouth

5CL

Martini Bianco, Rosso oder Dry	5,00 €
Noilly Prat Frech Dry	6,00 €
Alagna Vermouth Bianco 1	6,50 €
aus Inzolia Traube, bedingungsloser aus Sizilien sehr aromatisch nach Honig, Kamille mit sanfter Wermut-Note	
Carpano Bianco 1	6,50 €
Weinnote mit Zitrus sowie Exotische Früchte und Kakaobohnen Nuancen	
Vermouth del Professore Bianco 1	9,50 €
Aus der dreier Kollaboration „Frederico Ricatto, Carlos Quaglia und dem Jerry Thomas Speakeasy in Rom“, elegant, delikat, unglaublich ausgewogen hergestellt mit Weine der Appellation Moscato delle Langhe und 13 Kräutern und Gewürze , anschließend die 6 monatige Faß-Lagerung. Vollmundig mit einer zarten Bitterkeit die am Gaumen eine ungläubige Reife offenbart und ein langer und intensiver Abgang mit anhaltenden Fruchtnoten	

Aperitif

Vermouth

5CL

La Quintinye Vermouth Royal Blanc 1 von der Botaniker des Sonnenkönigs Louis XIV Jean-Baptiste de la Quintinye kreiert. Aus Pineau de Charentes und Kräutern. Blumig mit süßen Noten von Zitrone mit bitterer Wermutnote.	8,50 €
Lustau Blanco 1 eine komposition aus knackigem Fino Sherry und ein floraler Muskateller.Würzig-herb mit Noten von Muskat, Enzian, Rosmarin, Zitrusfrüchten	8,00 €
Mancino Rosso Amaranto 1 Tiefdunkles rot mit einem Hauch von Karamell im Glass; Vanille, Wacholder, Chiretta und Zimtrinde der Duft, eine bittersüße Offenbarung aus Nelken, Zimt, Rosinen, Orangenzesten am Gaumen	8,50 €
Alagna Rosso 1 aus Nero d' Avola Traube, sehr Würzig mit Herne Noten von Kaffee, Schokolade sowie reifen Amarena-Kirsche	6,50 €
Antica Formula 1 aus Piemontesische Moscato und Gebirgs-Kräutern nach Rezept aus dem 1786. Eine Balance zwischen süß und bitteren Fruchtaromen von der Fratelli Branca	7,50 €
Vermouth del Professore Rosso 1 Aus der Kollaboration der Antica Distilleria Quaglia und dem Jerry Thomas Spaekeasy in Rom, ist der Vermouth Rosso entstanden unter Verwendung als Basis nur Nebbiolo traben aus der Langhe und gereift für 7 Monate in Barrique. Eine feine Süße Harmonie zwischen dem Wermutkraut und der Nebbiolo Rebe, ist das Ergebniss mit Noten von Beeren, Kakao, Gewürzen und Kräutern für Vermouth-Liebhaber ein Muß!	9,50 €
Cocchi Vermouth di Torino 1 Ein Klassiker Vermouth di Torino aus Muskateller Basis mit ausgewogener Note von Kakaobohnen und Bitterorangen am Gaumen mit fein herben Aroma aus Zitrusfrüchten, Chinarinde, Moschus, Myrthe und Muskatnuss	9,00 €
Lacuesta Vermouth Reserva 1 Nicht aufdringlich oder Pastöse aber trocken und angenehm bitter, handwerklich hergestellt mit Pflanzen und Kräutern in kaltem Weißwein mariniert und 7 Monate Reifung in neuen französischen Eichenfässer	8,00 €
Cruz Conde Vermouth Rojo Reserva 1 Kaffeefarben mit goldenem Schimmer. Weich, samtig mit Datteln, Kräutern, Orangenschalen, Gewürze, Honig im Geschmack mit ausgewogener Säure und dezente Bitterstoffe. Hergestellt mit der Mazeration von Oloroso-Weinen und einschließliche Reifung (5 Jahre) in amerikanischen Eichenfässer nach dem Solera Verfahren	7,00 €
Cruz Conde Premium Vermouth Artesano 1 Manuell Hergestellt aus Oloroso-Weinen die 9 Monate mit Kräutern mazeriert werden. Aroma von Kräutern, Gewürzen, Rosinen am Gaumen Samtig, weich, balsamisch mit dezenter Säure und Bitterstoffe	7,50 €

Aperitif

0,1L

Prosecco Spumante dry	6,00 €
Prosecco mit Aperol 1	7,00 €
Crémant	8,00 €
San Bitterino (alkoholfrei) 1	4,50 €
Crodino (alkoholfrei) 1	4,50 €

Aperitif-Drinks

The Henry (Lillet Blanc-Limettensaft-Elderflower Tonic)10	8,00 €
Americano (Campari-Antica Formula-Soda Water)1	9,00 €
Campari Soda (Campari-Soda Water) 1	8,00 €
Rabarbaro E Fiore (Aperol-Cherry Blossom Tonic) 1/3/10	8,00 €
Lillet Chèrie (Lillet Blanc-Cherry blossom Tonic) 3/10	8,00 €

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff

(3) mit Antioxidationsmittel, (9) koffeinhaltig,

(10) chininhaltig, (11) mit Süßungsmittel

(12) enthält eine Phenylalaminquelle(Aspartan)

Alkoholfreie Getränke

Wasser

Vöslauer Prickelnd Fl.0,25L	2,50 €
Vöslauer Prickelnd Fl.0,75L	6,50 €
Vöslauer Still Fl.0,25L	2,50 €
Vöslauer Still Fl.0,75L	6,50 €

Brause

0,2l

Coca Cola 1 / 9	3,00 €
Coca Cola Light 1 / 9 / 2	3,00 €
Thomas Henry Soda Water	3,00 €
Thomas Henry Bitter Lemon 3 / 10	3,00 €
Thomas Henry Tonic Water 3 / 10	3,00 €
Thomas Henry Spicy Ginger	3,00 €
Thomas Henry Elderflower Tonic 10	3,00 €
Thomas Henry Cherry Blossom Tonic 3 / 10	3,00 €

0,33l

Proviant Rhabarberlimonade naturtrüb Bio	4,00 €
Proviant Orangenlimonade naturtrüb Bio	4,00 €
Proviant Apfelschorle naturtrüb Bio	4,00 €

Weine im Ausschank

Rotweinwein

0,2L 0,5L

Nero D' Avola „Bio“ (Di Giovanna-Sizilien)	6,50 €	15,00 €
Syrah (Frankreich)	6,50 €	15,00 €
Merlot (Frankreich)	6,00 €	14,00 €

Weisswein

Riesling (Deutschland)	6,00 €	14,00 €
Chardonnay (Frankreich)	6,00 €	14,00 €

Rosé

Le Pavot „Bio“ (Frankreich)	6,00 €	14,00 €
-----------------------------	--------	---------

Weinhaltige Mischgetränke

Weinschorle	4,50 €	
-------------	--------	--

Flaschenbiere

0,5L

König Pilsener	4,50 €
Köstritzer Schwarzbier	4,50 €
Weizenbier alkoholfrei	4,50 €
Weizenbier Kristall	4,50 €
Weizenbier Hefe hell oder dunkel	4,50 €

0,33L

König Pilsener	3,50 €
Jever Pilsener	3,50 €
Jever Fun alkoholfrei	3,50 €

Spirituosen

Malt Whiskey

2CL

Ardbeg Islay Single Malt 10 Years 8,00 €

Der Geist Islay mit seinem hohen Torfanteil verwendet wird das besonders weiche und reine Wasser des Loch Uigeadail. Im Geschmack tiefes Aroma durch eine betörende Mischung aus Karamell, süßer Schokolade, Zimt. Nach anfänglicher Süße entfalten sich rasch intensive Torfnoten mit Anklängen an Tabakrauch und Espresso.

Laphroaig Islay Single Malt 10 Years 5,00 €

Für die Herstellung von Laphroaig 10 Jahre wird die gemälzte Gerste über einem Torffeuer getrocknet. Der Rauch dieses speziellen Torfes verleiht Laphroaig sein einzigartiges Aroma. Im Geschmack Überraschende Süße mit Nuancen von Salz und erdigen Noten. Eine reine Explosion.

Bowmore Islay Single Malt 12 Years 5,00 €

Im 1779 gegründet, gehört zu den ältesten Single Malt Erzeugern in Schottland. Die feine Rauchigkeit mit würzigen Geschmack ist seine markante Eigenschaft. Im Geschmack würzig, warm, ein Hauch Zitrone, Honig und dunkle Schokolade leicht torfig

Knockando Speyside Malt Whiskys 12 Years 5,00 €

Die Besonderheit des Knockando, dass jede Flasche nur einen einzigen Jahrgang enthält. Darüber hinaus sind die 12 Jahre Lagerzeit nicht immer ganz korrekt, da der Brennmeister Innes Shaw zwischen 12 und 15 Jahren abfüllt, um den Punkt der optimalen Reife zu treffen. Im Geschmack, Fein nussig, Honig, Vanille, einen Hauch Süße und schwacher Rauch

Cardhu Speyside Malt Whiskys 12 Years 5,00 €

Über mehrere Jahre lagert der Cardhu in ausgesuchten Bourbon- und Sherryfässern. Dies ergibt ein äußerst ausgewogener, leicht torfiger Single Malt. Im Geschmack Harmonisch ausbalanciert, ein Hauch malzig

Rum

2CL

Botucal Reserva Exclusiva 6,00 €

Destilliert besonders schonend in PotStills (Kupferbrennblasen, Reift dann über 12 Jahre in Ex-Bourbon-Fässern. Im Geschmack leicht Nussig mit Honig und Vanille, Toffee, Karamell und einen Hauch Schokolade, Fruchtaromen und Muskat. Weich und lang im Abgang

Cognac & Brandy

2CL

Pierre Ferrand Ambré Premier Cru de Cognac 1	9,00 €
Sanfte und vielschichtige Textur mit Frucht und floralen Noten. Vanille und eine Spur Würze am Gaumen mit langem seidigem Abgang. Hergestellt aus Uni Blanc und Colombar nach der Sur Lie Methode zweifach destilliert und gereift in kleinen Fässern aus grobporiger französischer Limousineiche	
Hine Rare V.S.O.P.	9,00 €
Ein Cognac, der durch die Vermählung von mehr als 25 Destillaten hergestellt wird, meistens stammend aus der Petit und Grand Champagne, die länger reifen als vorgeschrieben, das verleiht ein seidiges, vollmundiges, leicht nussiges Geschmack	
Lepanto Solera Gran Reserva	6,00 €
ein klassiker, eleganter feiner Brandy aus dem Hause Gonzales Byass der seinen Höhepunkt erst bei zirka 15 Jahren Lagerung erreicht	
Vecchia Romagna	3,50 €

Wodka

2CL

Absolut Blue	4,00 €
Hergestellt wird er mit reines Quellwasser der hauseigenen Quelle und Winterweizen aus südlichen Anbauregionen in Schweden verwendet. Im Geschmack mild, rein und weich, ein Hauch von getrockneten Früchten	

Gin

2CL

Hayman's Sloe Gin 1	5,00 €
Ein Gin und ein Fruchtlikör in einem mit deutlichen weniger Alkoholgehalt, wurde mit Schlehen und ausgesuchten Früchten des Schlehdorns, angereichert. Im Geschmack sehr fruchtig, bitter-süß aber frisch und harmonisch.	
Roku Gin (The japanese Craft Gin)	5,00 €
Klar sauber strukturierter Gin erst kräftig würzig (Wacholder, Kardamon und Angelikawurzel) dann zitrisch (Yuzo) und zum Schluß blumig gepaart mit der Schärfe vom Ingwer und Pfeffer.	

Calvados

2CL

Pâpidoux XO	4,00 €
Père Magloire Fine	5,00 €
Chateau du Breuil „ 8 ans d'âge“ erst nach mindestens 8 Jahren Lagerung in Eichenfässer entwickelt diesen Pays d'Auge sein geschmeidiges fruchtiges Geschmack und den kräftigen Duft der Normandie	8,00 €
Marquis de Saint-Loup Sélection Drouin Calvados AOC Ein Vollmundiger und würziger Apfelmost ergibt am Ende der Destillation einen schönen Eau de Vie. Nach diesem Prinzip übernahm Christian Drouin 1990 den Landsitz wo schon seit 1638 Cidre hergestellt wurde und bepflanz neu mit alten bitteren und süßen Apfelsorten. Die Ergebnisse lassen sich doch sehen, reife Calvados Noten von gebackenen Äpfeln mit einem Touch von frischen Früchten.	7,00 €
Lecompte 5 Ans Calvados Pays D'Auge hergestellt nur mit den besten Früchten der Saison, und die nachfolgende 5 Jährige Lagerung in kleinen französischen Eichenfässer verleihen diesem Calvados eine angenehme Süße von reifen Äpfeln und Vanille Note gepaart mit einer warmen Holznote	7,50 €
Calvados Dauphin VSOP Calvados Pays d'Auge Contrôlée	6,00 €

Grappa & Eau de Vie

2CL

Grappa di Moscato	4,00 €
Vecchia Grappa Di Prosecco Andrea da Ponte seit 1892 unverändert „klassik“ unter Verwendung von Pressrückstände der Weinherstellung der Prosecco superior D.O.C.G. der Rebsorte Glera mit dem patentierten Da Ponte Verfahren und 8 jähriger Lagerung in Fässern aus Limousin-Eiche. Und im Glas? ja, einfach ein milder harmonischer Grappa mit balsamischer Note und sanfter Tabak und floraler Empfindungen im Nachgeschmack	6,00 €
Sarpa Di Poli Poli Distillerie aus traditioneller handwerklichen Herstellung und 4 Jahre Reifung in alten französischen Fässern aus Eichenholz. Seidig mit fruchtigen Akzenten am Gaumen mit Lakritz und Zitronat Noten	7,50 €
Marc de Champagne Club 1911	5,00 €
Poires Williamine	4,00 €
La Vielle Prune	4,00 €

Kurze

2CL

Aalborg Jubileum Akvavit	3,50 €
Linie Aquavit	3,50 €
Malteser Aquavit	3,50 €
Helbings Feiner Aquavit Bio ein Klassiker mit Reifung in Sherry Fässer	5,00 €
Chartreuse von den Kartäuser Mönchen von Votron nach einem Rezept von 1605 aus 130 Kräuter mit Satte 55%. Würzig nach frischen Kräuter.	5,00 €
Galliano L'Autentico 1 mehr als 70 Kräuter, Wurzeln, Beeren und Blüten in einem angenehmen 42,3% goldgelbem Kräuterlikör	4,00 €
Galliano Vanille 1 der Vanille-Likör seit 1896	4,00 €
Amaro Averna	3,50 €
Ramazotti	3,50 €
Frangelico Liqueur	3,50 €
Jägermeister	3,50 €
Amaretto „Disaronno“	3,50 €
Sambuca „Molinari“	3,50 €
Bailey's Irish Cream 1 / 9	3,50 €

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff
(3) mit Antioxidationsmittel, (9) koffeinhaltig,
(10) chininhaltig, (11) mit Süßungsmittel
(12) enthält eine Phenylalaminquelle(Aspartan)

Café

Espresso	2,50 €
Espresso Doppio	4,00 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Espresso Doppio Macchiato	4,00 €
Café crème	3,50 €

Cappuccino	4,00 €
Café au Lait	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €

Espresso Corretto mit Grappa	5,00 €
------------------------------	--------

Natürlich alles auch in der Variante „entkoffeiniert“

Tee

Diverse Sorten im Glas	2,50 €
------------------------	--------

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff
(3) mit Antioxidationsmittel, (9) koffeinhaltig,
(10) chininhaltig, (11) mit Süßungsmittel
(12) enthält eine Phenylalaminquelle(Aspartan)

Säfte und Nektar

Es ist unser Anliegen eine passende Alternative zum Wein oder Bier überhaupt alkoholfrei zu unseren Speisen anzubieten.

Hierzu haben wir uns für die Obstkelterei Van Nahmen entschieden.

Es handelt sich um Sortenreines Obst ohne Verwendung von Geschmackskonzentraten, Zucker und weiteren Stoffen.

Sie sind Vegan da bei der Herstellung keine tierischen Substanzen verwendet werden, für das Klärungsverfahren wird z.B. lediglich nur ein aus Kichererbsen hergestelltes Eiweiß verwendet

.....in 0,25l Fl.

Apfelsaft von Streuobstwiesen 0,25l Fl. 5,00 €
die späte Ernte verleiht eine dezente Süße sowie eine sanfte Säure.
Zu: Fisch, Geflügel aber auch zu schärferen Gerichten in hellen Saucen.

Apfel Holunderbeersaft 0,25l Fl. 5,50 €
wenn man es etwas gehaltvoller möchte.

Frambozen Rhabarber Nektar 0,25l Fl. 5,50 €
aus mindestens 70% Fruchtgehalt, ist feinherb und passt zu unseren Salaten, Vorspeisen, Pasta überall wo keine kräftigen Rotweinsaucen vorkommen.

.....in 0,7l Fl.

Konstantinopeler Apfelquitte 0,7l Fl. 18,00 €
goldgelb in der Farbe, reife Birnen, Zitronen mit einem Hauch von Anis und Ingwer in der Nase, feine Süße und Gerbsäure am Gaumen zu allen milden aromatischen Speisen besonders zu unseren Fischgerichten und milden vegetarischen Gerichten.

Rote Johannisbeernektar 0,7l Fl. 18,00 €
zu hellem Fleisch sowie mit Pilzen zubereiteten Speisen pur oder 1:1 als Schorle. Dieser rot-leuchtende Saft mit seinem Duft nach Rote Beeren, Minze, Limette entfaltet am Gaumen eine angenehme Harmonie zwischen Süße und sanfter Säure

Rote Triumphbeere (Stachelbeernektar) 0,7l Fl. 22,00 €
ist die Sorte Stachelbeeren aus Mittelbaden, erzeugt von Kleinbauern. In optimaler Reife geerntet, leuchtende Lachsfarbe im Glas, frisch und lang am Gaumen passt zu Salaten, Ziegenkäse aber auch zu leichten Vorspeisen

- Frambozen Rhabarbernektar 0,7l Fl.** 19,00 €
aus mindestens 70% Fruchtgehalt, ist feinherb und passt zu unseren Salaten, Vorspeisen, Pasta überall wo keine kräftigen Rotweinsaucen vorkommen.
- Riesling Traubensaft 0,7l Fl.** 26,00 €
mit einem speziellen Verfahren sortenrein gekeltert um die typischen Eigenschaften der Riesling-Traube zu erhalten, frische zarte Apfel, Zitronen, Pfirsich Aromen, langer Abgang, zum Fisch sowie milden hellen Fleisch Gerichten
- Granatapfel (Bio) 0,7l Fl.** 27,00 €
matte Granatrote Farbe, Pfeffer, Assam Tee, Blutorange, Sauerkirsch Aroma, feinherb-fruchtig mit weichen Tanninen am Gaumen zu kräftigeren gewürzten Fisch, Gemüse, Geflügel-Gerichte
- Stromberger Pflaumensaft 0,7l Fl.** 19,00 €
zu kräftigeren gewürztem Fisch, Gemüse, Geflügel-Gerichte aber mit Zimt, Vanille, Marzipan Aromen. Am Gaumen ein schönes Zusammenspiel von dezenter Süße und Gerbsäure genau sowie eine blumiger, leichter Rotwein
- Morellenfeuer (Sauerkirschsft) 0,7l Fl.** 22,00 €
100% Kirschsorte Morellenfeuer von Kleinbauern aus der Region Aachen. Rubinrot in der Farbe, mediterrane Kräuter, reifen Sauerkirschen, Bitterschokolade und Pfeffer Duft. Angenehme satte Tannine, breite Frucht aber trocken im Geschmack, langer Abgang, zum Lamm-Ossobuco, Gänsebraten und Wild.
- Schwarzer Johannisbeernektar 0,7l Fl.** 19,00 €
Intensive Aromen von dunkleren reifen Beeren die im Geschmack in Begleitung einer feinen Säure sich widerspiegeln. Pur oder als Schorle 1:1 durchgehend mit unseren Speisen in dunkleren Saucen
- Wilde Pflaume (Pflaumensaft) 0,7l Fl.** 26,00 €
Die Ernte der zur Zeit nur 18 Bauern aus Piemont (Die Obstkellerei Van Nahmen unterstützt diese Bauern weil so wird der Erhalt dieser vom Aussterben bedrohten Sorte gesichert). Der Reifegrad wird den Bäumen überlassen d.h. die vom Baum ausgestossenen Früchte werden in Netze gefangen. Der Saft: Vollreife Aromen mit Nuancen von Tabak, Vanille, Marzipan. Am Gaumen Vollreif aber mit moderater Süße und feiner Gerbsäure. Zu Ochsenbacken, kräftige Schmorgerichte

