



RESERVIERUNG

Werte Gäste,
wir bitten höflich, auf lautes Telefonieren, Videoanrufe
sowie das Abspielen von Medieninhalten zu verzichten.
So bewahren wir für alle eine ruhige und angenehme Atmosphäre
- wir danken Ihnen herzlich.

KAFFEEHAUS WITTEKIND / Seebener Str. 20 - 06114 Halle (Saale)
0345-22602882 / post@kaffeehaus-wittekind.de
www.kaffeehaus-wittekind.de / Facebook & Instagram: [kaffeehauswittekind](#)

SPEISEN

Mo -Fr **12 - 15** & **17 - 21** Uhr / Sa 12 - 21 Uhr / So 12 - 19 Uhr

VORSPEISEN

Vitello Tonnato

zart-gesottenes Kalbsfleisch,
Thunfischmayonnaise, Kapern,
dazu Ochsenbergbrot
18,5 €

Karamellisiertes Rindercarpaccio

mit gebratenen Austernpilzkappen, Olivenöl,
Salatbouquet, Parmigiano reggiano,
dazu Ochsenbergbrot
21,9 €

Rote Bete Carpaccio

hauchdünn aufgeschnitten, mit hausgemachtem
Cashew-Parmesan, nussigem Kürbiskernöl, Knoblauchöl,
und frischer Zitrone, dazu Ochsenbergbrot
15,5 €

SUPPEN

als Vorspeise 8,9 €
als Hauptspeise 13,3 €

Rote Paprikarahmsuppe

mit crispy Kapern-Topping,
dazu Ochsenbergbrot

Exotische Kürbis-Currysuppe

mit Kokosmilch, dazu Ochsenbergbrot

Fruchtige Tomatenessenz

mit frittierten Kräuterblättern und Gemüsebrunoise,
dazu Ochsenberg-Knoblauchbrot

STULLE

(Hauptspeise)

Avocado Stulle

selbstgebackenes Ochsenbergbrot mit
Avocado, Salat, Tomaten, Crema di
Balsamico
17,9 €

EXTRAS

4 Monate gereifter, handgesalzener,
hauchdünner Wittekind-Schinken
+ 3,5 €

oder
hausgebeiztes Lachsfilet mit Zitrone,
Wacholder und Dill auf Buchenholz
geräuchert
+ 5,5 €

SPEISEN

Mo -Fr **12 - 15 & 17 - 21** Uhr / Sa 12 - 21 Uhr / So 12 - 19 Uhr

Saltimbocca

von der französischen Maishähnchenbrust (Label Rouge),
mit Salbei, in Heilighenthaler Schinken gewickelt,
auf Ratatouille-Gemüse
25,2 €

Kalbsschnitzel

mit Wittekind-Rotweinreduktion,
handgeschnitzten Pommes frites,
Salatbouquet mit
Wittekind-Vinaigrette
35,9 €

Braten vom Hirschkamm

in Kirsch-Pfefferjus auf grünem Gemüse der
Saison und Semmelknödel
33,9 €

Scaloppine Marsala

Gebratene Scheiben vom Schweinerücken,
in sizilianischer Dessertweinsauce,
an Romanescogemüse und Buttergnocchi
24,9 €

Sülze

mit selbstgebackenem Ochsenbergbrot,
Remouladensauce,
Sprcewaldgurke und Salatbouquet
21,9 €
wahlweise mit crunchy Kartoffelsalat
+ 4,5 €

Polpette al Sugo

Italienische Hackbällchen in geschmorter
Tomatensauce mit Basilikum, dazu
geröstetes Ochsenberg-Knoblauchbrot
22,5 €

WITTEKINDS LIEBSTE PASTA

Gnocchi alla Salvia

handgemachte Kartoffelnudeln
in Salbeibutter geschwenkt, dazu
Parmigiano reggiano
20,5 €

Pasta della Mamma Lenzen

mit Gorgonzola, karamellisierten
Walnüssen, dazu Parmigiano reggiano
22 €

Pasta al Limone

Amalfi-Zitrone, Olivenöl, Knoblauch,
Parmigiano reggiano und Basilikum
21,9 €

Pasta all'Arrabbiata

feuriges Sugo alla Napoletana
mit mediterranem Gemüse und Chili,
dazu Cashew-Parmesan
18,5 €

WITTEKINDS LIEBSTE POMMES-KREATION

handgeschnittzte Pommes frites

wahlweise mit hausgemachter
Wittekind-Rotweinreduktion,
Thunfischmayonnaise, Aioli oder
Barbecue-Sauce
12,9 €

SPEISEN

Mo -Fr **12 - 15** & **17 - 21** Uhr / Sa 12 - 21 Uhr / So 12 - 19 Uhr

GRAND WITTEKIND SANDWICHES

präsentiert im gegrillten,
handgebackenen **Shokupan** Brot,
mit handgeschnitzten Pommes frites

Wittekind's Bourguignon Sandwich

feine Tranchen vom Burgunder Braten,
kräftige Wittekind-Rotweinreduktion,
Heilighenthaler Wurzelspeck, Zwiebel,
Spreewaldgurke, Old Amsterdam Gouda und
hausgemachte Aioli
20,5 €

Barbacoa Sandwich

12 Stunden gegartes Rindfleisch,
pikant gewürzt mit Limette und Chili,
dazu Guacamole, frische Tomaten, rote Zwiebeln
20,5 €

Lachstartar Sandwich

feines Lachstartar in Crème fraîche
mit Gurkenscheiben, crunchy Kartoffelscheiben und
aromatischem Heilighenthaler Wurzelspeck
21,9 €

Roastbeef Sandwich

Tranchen vom Sous-Vide Rinderrücken in kräftiger
Whiskey-Pfeffermayo mit französischem Weichkäse,
Balsamicozwiebeln und Ofenpaprika
20,5 €

BOWLS

Amtsgarten Bowl

hausgebeiztes Lachsfilet mit Zitrone, Wacholder und
Dill, auf Buchenholz geräuchert, Ratatouille,
Perlgrauen-Risotto, Rote Bete, Blattsalat-Variation mit
Wittekind-Vinaigrette
24,9 €

Pandileo Bowl

knuspriges französisches Maishähnchen (Label Rouge)
im Tempura-Mantel,
Rote Bete, Kräuter-Cashewcreme, Perlgrauen-Risotto,
Blattsalat-Variation mit Wittekind-Vinaigrette
22,9 €

Caesar Salad

crunchy Chicken Nuggets vom
französischen Maishähnchen (Label Rouge),
Romanasalatherzen, Caesar Dressing, geröstete
Cashewkerne, Parmigiano reggiano, Heilighenthaler
Wurzelspeck, Ochsenberg-Croutons und Kirschtomaten
24,9 €

Riveufer Bowl

Mediterran überbackene Aubergine nach Art der
Parmigiana, mit Cashew-Parmesan auf frischem
Rucolasalatbett, frische Kräuter-Cashewcreme
und fruchtigem Rote Bete-Kaki-Salat
23,9 €

DESSERTS

Panna Cotta

klassisch gekochte Sahne mit Vanille,
gestürzt auf heißem Kirschkompott
12,9 €

Salzburger Mozartknödel

Quarkknödel gefüllt mit Nougat und
Pistazienmarzipan, gewälzt in
Biskuitbröseln, auf Zwetschgen-Röster
13,9 €

Luftige Nougatmousse

zartschmelzend, luftig aufgeschlagen auf fruchtigem
Carpaccio von der Ananas
13,9 €

FRÜHSTÜCK

samstags und sonntags von **9 - 12** Uhr

SPECIALS

frisch gepresster Orangensaft 0,2l - 5,9 €

frisch gepresster Orangensaft mit Ingwerkonzentrat 0,2l - 7,9 €

französischer Schaumwein 0,1l - 6,3 €

SÜSS

Süßes Frühstück

selbstgebackenes Croissant,
selbstgebackene Wittekind-Baguettes,
verschiedene hausgemachte
Wittekind-Fruchtaufstriche,
Honig, Frischkäse, Nutella, Obst

17,9 €

vegan optional

Basilikum-Joghurt Bowl

cremig-frischer Basilikum-Skyr-Joghurt,
mit roten Beeren, dazu crunchy Nuss-Granola

16,5 €

French Toast

goldbraun gebackenes, handgemachtes

Shokupan-Toastbrot

wahlweise

mit Apfelmus, Zimt und Zucker

16,9 €

oder

Bacon und Ahornsirup

18,9 €

Eggs Benedict Wittekind-Style

zwei pochierte Eier auf einem Bett aus knusprigen
Bacon, Avocado und selbstgebackener Brioche,
getoppt mit cremiger Sauce Hollandaise, dazu Salat

22,5 €

Eggs Benedict Saale-Style

zwei pochierte Eier auf hausgebeiztem
Lachsfilet mit Zitrone, Wacholder und Dill auf
Buchenholz geräuchert, selbstgebackene
Brioche, Avocado, getoppt mit cremiger Sauce
Hollandaise, dazu Salat

25 €

HERZHAFT

Käse-Frühstück

selbstgebackene Wittekind-Baguettes,
Scheibe Ochsenbergbrot, Brie, Gorgonzola,
Old Amsterdam Gouda, Tête de Moine,
Saint Albray, Butter, Frischkäse,
hausgemachter Wittekind-Fruchtaufstrich,
Salat, Obst, gekochtes Ei

24,5 €

Gemischtes Frühstück

selbstgebackene Wittekind-Baguettes,
Scheibe Ochsenbergbrot, Butter, zwei Sorten
Käse, Wittekind-Salami, Leberwurst,
Sprcewaldgurke, hausgemachter Wittekind-
Fruchtaufstrich, Salat, Obst, gekochtes Ei

24,5 €

Rühreier oder 3 Spiegeleier

mit Bacon und Frühlingszwiebeln,
Scheibe Ochsenbergbrot, Butter,
frische Kräuter, Salat

16,9 €

Großes Wittekindfrühstück für zwei

Brotkorb, Variation aus Käse und Wurst,
zwei gekochte Eier, Butter, Salat, Obst,
hausgemachter Wittekind-Fruchtaufstrich,
hausgebeiztes Lachsfilet mit Zitrone,
Wacholder und Dill auf Buchenholz
geräuchert mit Meerrettich, wahlweise
zwei Gläser frisch-gepresster Orangensaft
je 0,2l oder französischer Schaumwein je 0,1l

47,9 €

FRÜHSTÜCK

samstags und sonntags von **9 - 12** Uhr

BROTZEIT

Sonnenburg Frühstück

Scheibe Ochsenbergbrot belegt mit Wittkind-Salami, Parmigiano reggiano, Spiegelei, Bacon, Baked Beans, Zwiebeln, Salat, Crema di Balsamico, Obst
19 €

🌿 Veganes Sonnenburg Frühstück

Scheibe Ochsenbergbrot belegt mit Baked Beans, Avocado, Salat, Crema di Balsamico, Obst
18,5 €

FRÜHSTÜCK EXTRAS

hausgebeiztes Lachsfilet mit Zitrone, Wacholder und Dill auf Buchenholz geräuchert mit Meerrettich + 5,5 €

gekochtes Ei + 2,7 €

hausgemachter Fruchtaufstrich + 3,3 €

selbstgebackenes Croissant + 3,4 €

selbstgebackenes Pain au Chocolat + 3,4 €

Portion selbstgebackenes Brot oder Baguette + 2,6 €

Portion Butter + 1,1 €

frisch gepresster Orangensaft 0,2l + 5,9 €

frisch gepresster Orangensaft mit Ingwerkonzentrat 0,2l + 7,9 €

französischer Schaumwein mit Orangensaft 0,1l + 7,9 €

französischer Schaumwein 0,1l + 6,3 €

EISBECHER & SHAKES

bis 17 Uhr

EISBECHER

unsere Eisbecher bestehen aus 3 Kugeln Eis

Schoko Eisbecher

Macaé-Schokoladen- und Vanilleeis,
frisch geschlagene Sahne, Schokosauce,
Schokoraspel
10,3 €

Schweden Eisbecher

Vanilleeis, Eierlikör, Apfelmus, frisch
geschlagene Sahne
11,3 €

Schwarzwälder-Kirsch- Eisbecher

Macaé-Schokoladen- und Vanilleeis,
Kirschen, frisch geschlagene Sahne,
Schokosplitter, Kirschlikör
11,6 €

Toffeenut-Eisbecher

Macaé-Schokoladen-, Vanille- und salziges
Karamelleis, Haselnusssauce,
frisch geschlagene Sahne, Krokant
11,1 €

Kaffeehaustraum

Macaé-Schokoladeneis, salziges
Karamelleis, Kahlúa, Haselnüsse, frisch
geschlagene Sahne
11,9 €

SPECIAL

Pfirsich-Melba Eisbecher

Vanilleeis, Pfirsiche, Himbeersauce, frisch
geschlagene Sahne, geröstete Mandeln
11,9 €

EXTRAS

Portion frische Schlagsahne + 1,5 €

1 Kugel Eis nach Wahl + 2,4 €

Kahlúa / Eierlikör / Kirschlikör / Baileys
2cl + 2 €

Espresso Shot + 1 €

Toppings + 0,9 €
bunte Streusel, Schokostreusel,
Schokolinsen, Krokant, Schokosauce,
Erdbeersauce, Karamellsauce,
Maracujasauce, Haselnusssauce

MILCHSHAKES

0,3l je 7,1 €
mit frisch geschlagener Sahne 8,1 €

Schokolade

Erdbeere

Vanille

Mango

optional 2 Kugeln nach Wahl

EISSORTEN

Schokolade-Macaé
Vanille-Lemoncurd
Erdbeere
New York Cheesecake
Salziges Karamell
Kokosnuss
Mohn Marzipan
Ananas mit Kokos
Stracciatella
Mango
Zitrone
Litschi

KAFFEE

Espresso einfach/doppelt

2,7 / 3,7 €

Macchiato + 0,2 €

Tasse / Pott Kaffee Crema

3,8 / 4,5 €

wahlweise entkoffeiniert

Tasse / Pott Filterkaffee

3,8 / 4,5 €

Tasse / Pott Americano

3,8 / 4,5 €

Espresso verdünnt mit heißem Wasser

Cappuccino klein / groß

4,3 / 5,2 €

Cappuccino Brûlée klein / groß

Cappuccino mit karamellisierter

Milchschaumdecke

4,6 / 5,7 €

Flat White

Doppelter Espresso mit Milchschaum

4,9 €

Latte Macchiato

4,9 €

Milchkaffee

4,9 €

wahlweise entkoffeiniert

Matcha Latte

5,9 €

Chai Latte

4,9 €

Heiße Schokolade dunkel/weiß

4,9 €

mit frisch geschlagener Sahne + 1€

KUCHEN

in unserer Kuchentheke finden

Sie stets eine große Auswahl an

unseren frischen, hausgemachten

Kuchen und Torten

EXTRAS

extra Espresso Shot + 1€

Aromen + 1 €

Zimt, Vanille, Karamell, Kokos, Haselnuss, Mandel,

Frosted Mint, Chocolate Cookie, Macadamia

laktosefreie Milch oder Haferdrink + 0,7 €

extra frischgeschlagene Sahne + 1€

HERBST SPECIALS

Pumpkin Spice Latte

Latte Macchiato, Pumpkin Spice,
frisch geschlagene Sahne, Zimt
6,8 €

Salted Caramel Latte

Latte Macchiato,
Karamell, frisch geschlagene Sahne,
Meersalz
6,8 €

Pistacchio Brûlée Latte

Latte Macchiato, Pistazie,
karamellisierter Milchschaum
6,8 €

Hazelnut Pralinè Mocha

dunkler Kakao, Espresso, Haselnuss, Krokant,
frisch geschlagene Sahne
7,3 €

Apple Pie Matcha Latte

Matcha, Apfel, Zimt
6,9 €

Irish Coffee

Kaffee crema, Jameson Whiskey,
frisch geschlagene Sahne
7,8 €

Eggs Presso

Eierlikör, Espresso, frisch geschlagene Sahne
6,7 €

Baileys Latte

Latte Macchiato, Baileys, frisch geschlagene Sahne,
Karamellsplitter
7,9 €

Bicerin

Kakao, doppelter Espresso,
frisch geschlagene Sahne, Zartbitterschokolade
6,8 €

WITTEKIND SPECIAL

Mont Blanc

Filterkaffee, Eiswürfel, frisch geschlagene Sahne,
Rohrzucker, Muskatnuss, Orangenzeste
6,5 €

TEE

loser Tee von Harney & Sons in einer Tasse serviert

Das 1983 von John Harney gegründete Familienunternehmen Harney & Sons steht für hochwertige Tees aus ausgewählten Anbaugebieten der Welt. Heute wird das Teehaus in dritter Generation geführt; die Tees werden weltweit direkt bei Produzenten ausgewählt und in eigenen Blends verfeinert. Das Sortiment reicht von klassischen Blatttees bis zu außergewöhnlichen aromatisierten Spezialitäten.

FRÜCHTE- & KRÄUTERMISCHUNGEN

Strawberry Kiwi Fruit Tea

Hagebutte, Hibiskus, Apfel- und Orangenschale mit Erdbeer- und Kiwistückchen sowie Erdbeer- und Kiwiaroma.

Koffeinfrei

4,6 €

Soba Roasted Buckwheat

Traditionelle japanische Spezialität aus geröstetem Buchweizen. Mild und angenehm röstig mit ausgeprägt nussigen Noten.

Koffeinfrei

4,6 €

Blood Orange

Früchtetee aus Apfel, Hagebutte, Hibiskus, Roter Bete und Orangenschale, verfeinert mit Orangenaroma sowie Ringel- und Saflorblüten. Koffeinfrei

4,6 €

Mother's Day

Rosenblüten, Kamillen- und Kornblumen mit Orangenschale und natürlichem Orangenaroma. Zart floral mit feinen Rosen- und Zitrusnoten und milder Kamille. Koffeinfrei

4,6 €

Verveine

Reine Zitronenverbene mit einem sehr leichten, frischen Zitronenaroma - angenehm mild. Koffeinfrei

4,6 €

SCHWARZTEE

Hot Cinnamon Spice

Kräftiger Schwarztee mit Orangenschale, drei Sorten Zimt und Nelken

4,6 €

Paris

Schwarz- und Oolongtee mit Aromen von schwarzer Johannisbeere, Vanille und Karamell sowie Bergamotteöl

4,6 €

Earl Grey

Mischung aus Schwarz- und Oolongtee mit natürlichem Bergamotteöl

4,6 €

ENTKOFFEINIERT

Decaf Sencha

Entkoffeinierter Grüntee auf Basis eines chinesischen Grüntees

4,6 €

Decaf Hot Cinnamon Spice

Entkoffeinierter Schwarztee mit Orangenschale, drei Sorten Zimt und Nelken

4,6 €

Decaffeinated Earl Grey

Entkoffeinierter Schwarztee auf Ceylon-Basis mit natürlichem Bergamotteöl

4,6 €

Alle Tees wahlweise mit · Zitrone + 0,4 € · Honig + 0,4 €

TEE

loser Tee von Harney & Sons in einer Tasse serviert

Das 1983 von John Harney gegründete Familienunternehmen Harney & Sons steht für hochwertige Tees aus ausgewählten Anbaugebieten der Welt. Heute wird das Teehaus in dritter Generation geführt; die Tees werden weltweit direkt bei Produzenten ausgewählt und in eigenen Blends verfeinert. Das Sortiment reicht von klassischen Blatttees bis zu außergewöhnlichen aromatisierten Spezialitäten.

GRÜNTÉE

Genmaicha

Japanischer Grüntee mit geröstetem Naturreis

4,6 €

Tokyo

Grüntee mit gerösteten Sesamsamen
und Karamellaroma

4,6 €

Organic Green with Citrus & Ginkgo

Bio-Grüntee aus China mit Bio-Lemongrass,
Bio-Ginkgo und Zitrusaroma

4,6 €

Tropical Green

Ausgewählte chinesische Grüntees mit
natürlichem Ananasaroma

4,6 €

Japanese Sencha

Klassischer Sencha aus Shizuoka in Japan. Mild-pflanzlich
mit leicht spinatigen Noten sowie feinen Anklängen
von Zitrus und geröstetem Brot

4,6 €

Jasmine

Feiner Pouchong-Grüntee, traditionell mit
frischen Jasminblüten aromatisiert

4,6 €

WEISSER TEE

White Vanilla Grapefruit

Zarter weißer Tee mit Vanille- und Grapefruitaroma

4,6 €

OOLONG

Pomegranate Oolong

Ti-Quan-Yin-Oolong mit
natürlichem Granatapfelaroma

4,6 €

Milky Oolong

Weicher Oolong mit Milcharoma. Samtig und
cremig mit Noten, die an warme Milch und
frische Sahne erinnern, milchfrei

4,6 €

WITTEKIND SPECIALS

Ingwer-Zitrone-Minze

5,5 €

Holunder-Zitrone-Minze

5,5 €

Alle Tees wahlweise mit · Zitrone + 0,4 € · Honig + 0,4 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

LIMONADEN

Bionade

Holunder / Litschi / Ingwer-Orange
Zitrone-Bergamotte / Himbeer-Pflaume
Johannisbeere-Rosmarin / Zitrone naturtrüb
0,33l - 4,2 €

Paulaner Spezi

0,33l - 4,3 €

Afri Cola / Bluna Orange /

Bluna Zitrone

0,2l / 0,4l - 3,2 € / 4,7 €

Afri Cola zuckerfrei

0,2l - 3,2 €

Schweppes

Bitter Lemon / Wildberry / Tonic Water
Ginger Ale
0,2l / 0,4l - 3,2 € / 4,7 €

SÄFTE & NEKTARE

von Granini

Apfel / Banane / Kirsche / Orange
Grapefruit / Mango / schw. Johannisbeere
0,2l / 0,4l - 3,4 € / 4,8 €

EISTEE

hausgemacht - je 0,3l - 4,7 €

Earl Grey-Zitrone
Zitronenverbene-Minze

Limette-Ingwer
Jasmin-Apfel-Kiwi

WASSER

Staatlich Fachingen

Medium / Naturell
0,25l / 0,75l - 3 € / 5,9 €

Tafelwasser

Karaffe 0,5l - 4,5 €

WASSERCOCKTAILS

ohne Alkohol, mit Heilwasser von
Staatlich Fachingen
je 0,3l - 5 €

Sonnentanz

Mandarine, Maracuja, Limette

Tropenluft

Ananas, Kiwi, Zitrone

Lichtblick

Melone, Orange, Limette

Kräuterdieb

Lavendel, Zitrone, Honig

Gartenkunst

Basilikum, Gurke, Limette

Weltenbummler

Waldmeister, grüner Apfel, Limette

WITTEKIND SPEZIAL

je 0,3l - 5,5 €

Ingwer-Zitrone-Minz-Soda

Holunder-Zitrone-Minz-Soda

APERITIFS / COCKTAILS / SHOTS

APERITIFS

Martini Bianco / Rosso

5 cl - 6,5 €

Aperol Spritz

Aperol, französischer Schaumwein, Orange, Soda

8,7 €

Bergamotte-Grapefruit Spritz

Italicus, Grapefruit, Campari,
französischer Schaumwein, Soda

8,7 €

Melonen Spritz

französischer Schaumwein, Wassermelone,
Honigmelone, Soda, Limette

8,7 €

Lavendel Spritz

französischer Schaumwein, Lavendel,
Holunder, Soda, Limette

8,7 €

Lillet Wildberry

Lillet, Russian Wildberry, Beeren

8,5 €

ALKOHOLFREIE APERITIF

Crodino Rosso Spritz

Blutorange & Zitronen

7,5 €

Crodino Spritz

Orange & Kräuter

7,5 €

COCKTAILS

Gin Tonic

Gin, Schweppes, Tonic Water, Zitronen

Beefeater Gin - 9,2 €

Monkey 47 Gin - 10,6 €

Campari Amalfi

Campari, Grapefruitsaft,
Schweppes Bitter Lemon

8,6 €

Espresso Martini

Kahlúa, Vanille-Vodka, Espresso

7,8 €

SHOTS

Ramazotti / Baileys

2cl / 4cl - 3,5 € / 5,9 €

Fassbind Edelobstbrände

Himbeergeist / Birnenbrand /
Pflaumenbrand / Aprikosenbrand

2cl / 4cl - 4,7 € / 8,5 €

Pernod

2cl / 4cl - 3,5 € / 6,3 €

Jameson Irish Whiskey

4cl - 7,5 €

Glenlivet Single Malt Scotch

Whiskey

4cl - 8 €

Cognac

2cl / 4cl - 5,2 € / 9,3 €

BIER

HackerPschorr Münchner Helles

vom Fass: 0,3l / 0,5l - 4,2 € / 5,5 €

Paulaner Hefeweißbier naturtrüb

vom Fass: 0,3l / 0,5l - 4,2 € / 5,5 €

Köstritzer Schwarzbier

0,33l - 4 €

Diesel / Radler

0,3l / 0,5l - 4,2 € / 5,5 €

Bananenweizen / Colaweizen

0,3l / 0,5l - 4,2 € / 5,5 €

ALKOHOLFREI

Paulaner Hefeweißbier alkoholfrei

0,5l - 5,4 €

Fürstenberg alkoholfreies Pils

0,33l - 4,2 €

CRÉMANTS DE BOURGOGNE

Die Crémants werden nach dem traditionellen Champagner-Verfahren in den Kellern des ehemaligen Steinbruchs von Bailly-Lapierre im Norden der Bourgogne hergestellt. Dort wo der Stein für Notre-Dame in Paris abgebaut wurde, wurde die Herkunftsbezeichnung "Crémant" in Frankreich geboren.

Heute vollziehen die Crémants 50 Meter unter der Erde ihre Flaschengärung unter natürlichen Bedingungen. Für die Crémants werden ausschließlich Trauben aus der Bourgogne verwendet.

Blanc de Blancs

100% Chardonnay-Trauben,
feines und langanhaltendes Mousse,
helle Goldfarbe, aromatisch und voller Finesse,
2. Flaschengärung dauert 16 Monate

Glas 0,1l - 8,9 €

Flasche 0,75l - 43,9 €

VIN MOUSSEUX

Schaumwein hergestellt nach exakt demselben Verfahren wie die Crémants de Bourgogne in Bailly Lapierre im Norden der Bourgogne.

Blanc / Rosé

Glas 0,1l - 6,3 €

Flasche 0,75l - 31,8 €

WEIN

ROSÉ

Colombelle l'Original

0,2l / 0,5l / 0,75l - 7,8 € / 17,2 € / 25,7 €

FrISChe Beeren, exotISCHe Früchte,
harmonISches und fruchtIGes Finale

Der Alltagswein zum Genießen mit Freunden.

Rebsorten: Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon

Region: Côtes de Gascogne IGP

Petula

0,2l / 0,5l / 0,75l - 8,4 € / 18,5 € / 27,7 €

Noten von Mango, Johannisbeere, frisch,
leicht säuerlich und dennoch vollmundig

Rebsorten: Syrah, Grenache

Region: Luberon im Herzen der Provence

Du Neuf en Gascogne

0,2l / 0,5l / 0,75l - 7,8 € / 17,2 € / 25,7 €

Geringer Alkoholgehalt (9 %) ohne Entalkoholisierung,
frISCHe rote Beeren (Johannisbeere), feine Zitrusnoten,
leicht und elegant

Ein unkomplizierter Wein zum Genießen mit Freunden.

Rebsorten: Cabernet Sauvignon

Region: Côtes de Gascogne IGP

WEIß

Colombelle l'Original

0,2 l / 0,5l / 0,75l - 7,8 € / 17,2 € / 25,7 €

Florale Aromen, Geschmack von reifen
Früchten (Ananas, weißer Pfirsich),
im Finale lebhaft zitronig.

Der Freude-Wein par excellence!

Rebsorten: Colombard, Ugni Blanc, Listan

Region: Côtes de Gascogne IGP

WEIß

Pan - Halbtrocken

0,2l / 0,5l / 0,75l - 8,4 € / 18,5 € / 27,7 €

Intensive Aromen von Wildblumen, Pfirsich,
Ananas und Litschi. Perfekter Ausgleich zwischen
FrISCHe und Geschmeidigkeit.

Rebsorten: Colombard, Petit Manseng

Region: Côtes de Gascogne IGP

Du Neuf en Gascogne

0,2l / 0,5l / 0,75l - 7,8 € / 17,2 € / 25,7 €

Geringer Alkoholgehalt (9 %) ohne Entalkoholisierung,
Ausgewogenheit mit Zitrus- und Grapefruitnoten,
Cassis und Flieder.

Frischer, lockerer Spaß-Wein zum Entspannen!

Rebsorten: Colombard

Region: Côtes de Gascogne IGP

Les Vignes Retrouvées

0,2l / 0,5l / 0,75l - 8,4 € / 18,5 € / 27,7 €

Geruch von Zitronenschale und Grapefruit,
Noten von Ananas.

Sowohl Aperitif, als auch Essensbegleiter.

Rebsorten: Gros Manseng, Arrufiac, Petit Courbu

Region: Saint Mont AOP

L'Empreinte

0,2l / 0,5l / 0,75l - 9,4 € / 20,7 € / 31 €

Getrocknete Früchte, Schalen von
Zitrusfrüchten sowie rauchige Nuancen, schönes
Säuregerüst und langes mineralisches Finale.

Rebsorten: Gros Manseng, Petit Manseng, Petit Courbu

Region: Saint Mont AOP

Le Faîte

0,2l / 0,5l / 0,75l - 12,2 € / 26,6 € / 39,9 €

Goldgelb, viskose Struktur,
vollreife Birnen und Aprikosen, etwas

Karamell und Heu, aber auch leichte Mango-Nuancen,
straff und saftig mit viel Schmelz.

Ein richtiger Horizont-Erweiterer.

Rebsorten: Arrufiac, Gros Manseng,

Petit Courbu, Petit Manseng

Region: Saint Mont AOP

WEIN

ROT

Les Fées Coiffées - Ventoux

0,2l / 0,5l / 0,75l - 8,4 € / 18,5 € / 27,7 €

Schwarze Johannisbeere und Himbeere, fruchtig, weich und ausgewogen mit seidigen Tanninen und langem Finale. Ein sonniger, zugänglicher Genusswein.

Rebsorten: Grenache, Syrah

Region: Ventoux AOP

Orca Vieilles Vignes AOP

0,2l / 0,5l / 0,75l - 9,9 € / 21,8 € / 32,7 €

Schwarzkirsche, leicht würzig, blonder Tabak und Röstnoten, langanhaltend, wuchtig und weich, ein wahrer Botschafter für die Appellation Ventoux.

Rebsorten: Grenache (über 60 Jahre alt), Syrah

Region: Ventoux

Grand Marrenon AOP

0,2l / 0,5l / 0,75l - 9,4 € / 20,7 € / 31 €

Reife rote Früchte, leichte Zimt- und Vanille-Nuancen, ausgeglichen und konzentriert, Noten von Lakritz, Veilchen und roten Waldfrüchten,

Holznote und lange seidige Tannine

Rebsorten: Syrah, Grenache Noir

Region: Luberon im Herzen der Provence

L'Empreinte

0,2l / 0,5l / 0,75l - 9,4 € / 20,7 € / 31 €

Cassis, schwarze Früchte, feine Würze und Minze, kräftig mit reifen, gut eingebundenen Tanninen und langem Abgang. Ein strukturierter Wein mit Tiefe und Charakter.

Rebsorten: Tannat, Pinenc, Cabernet Sauvignon

Region: Saint Mont AOP

Le Faîte

0,2l / 0,5l / 0,75l - 12,1 € / 26,6 € / 39,9 €

Komplexität von dunkelsten Waldbeeren, etwas Laub und Lakritze, feine Toastnote, unangepasst und etwas wild, völlig undurchdringliche Farbe, ein Kraftpaket von reifem Tannin, das alle Frucht durchlässt. Einer der Spitzen-Weine aus Südwestfrankreich, aus den besten Parzellen der Region Gascogne.

Rebsorten: Tannat, Pinenc, Cabernet Sauvignon

Region: Saint Mont AOP

ROT

Gigondas - BIO

0,2l / 0,5l / 0,75l - 13,9 € / 30,6 € / 45,9 €

Lakritz, Erdbeermarmelade,

schwarze Oliven und pürierte Kirschen.

Am Gaumen geschmeidig, gut eingebundene

Tannine, lang anhaltendes Finale.

Eine große Spezialität aus dem Rhône-Tal.

Rebsorten: Grenache, Mourvèdre, Syrah

Region: Rhône-Tal

Inventa - Le Roc

0,2l / 0,5l / 0,75l - 13,9 € / 30,6 € / 45,9 €

Aus einer besonderen Parzelle am Fuße des Luberon, geprägt von kühlem Klima und langsamer Reife,

intensive Sauerkirsche, feine Röstaromen und ein

Hauch Kakao. Vollmundig mit kräftigen,

eingebundenen Tanninen und guter Struktur.

PERFEKTER BEGLEITER: FRANZÖSISCHER

SCHOKOLADENKUCHEN

Rebsorten: Syrah, Grenache

Region: Luberon im Herzen der Provence

Les Roches d'Or - Châteauneuf-du-Pape

0,2l / 0,5l / 0,75l - 14,5 € / 31,9 € / 51 €

Reife schwarze Früchte und feine Gewürznoten.

Am Gaumen weich, rund und ausgewogen,

mit präsenten, gut eingebundenen Tanninen.

Spannende Würze und elegante Frische im langen Finale.

Ein kraftvoller, dennoch harmonischer Rhône-Klassiker.

Rebsorten: Grenache, Syrah, Mourvèdre

Region: Châteauneuf-du-Pape AOP

Cardareum

Goldmedaille Syrah du Monde 2022

0,2l / 0,5l / 0,75l - 17,3 € / 38 € / 57 €

Schönes Rubinrot, Duftspektrum mit Noten von roten, frischen und eingemachten Früchten und Zeder.

Sanfte und runde Tannine. Langer Abgang mit

Noten von Schokolade. Der Wein bleibt dicht und

strukturiert (mit Eleganz und Zartheit).

Rebsorten: Syrah, Grenache

Region: Luberon im Herzen der Provence

Allergene & Zusatzstoffe

Die gesonderte Speisekarte mit Angabe aller Allergene und Zusatzstoffe kann gerne bei unserem Personal erfragt werden.