KAFFEEHAUS
EST. 1909

WITTEKIND

RESTAURANT
& CAFÉ

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

Zarter Tafelspitz
rosa gesottener Tafelspitz vom Kalb in einer spritzigen Radieschen-Schnittlauch-Vinaigrette, verfeinert mit frisch geriebenem Meerrettich, 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 €

WITTEKINDS LIEBSTE POMMES-KREATION

handgeschnitzte Pommes frites

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

SUPPEN

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

Getrüffeltes Schwarzwurzelsüppchen
serviert mit knusprigen Pommes Gaufrette, 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 Heiligenthaler Schinken gewickelt, auf Ratatouille-Gemüse

25,2 €

Kalbsschnitzel

mit Wittekind-Rotweinreduktion, handgeschnitzten Pommes frites, Salatbouquet mit Wittekind-Vinaigrette

35,9 €

Rinderfilet mit dreierlei Pfeffer · 200g

wunschgemäß medium oder well done gebraten, auf einem bunten Fingermöhrenbett mit cremiger Dreierlei-Pfeffersauce, serviert mit knusprigen Pommes Gaufrette

39,9 €

Scaloppine Marsala

gebratene Scheiben vom Schweinerücken, in sizilianischer Dessertweinsauce, an Brokkoligemüse und Buttergnocchi

24,9 €

Sous-vide gegartes Roastbeef

fein aufgeschnittenes Roastbeef, mit klassischer Remoulade, gepickeltem Saisongemüse, Senfkaviar und Salatspitzen in unserer Wittekind-Vinaigrette, dazu Ochsenbergbrot

24,9 €

wahlweise mit crunchy Avocado-Kartoffelsalat

+ 5,5 €

Sülze

mit selbstgebackenem Ochsenbergbrot, Remoulade, Spreewaldgurke und Salatbouquet

21,9 €

wahlweise mit crunchy Avocado-Kartoffelsalat

+ 5,5 €

Polpette al Sugo

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

22,5 €

WITTEKINDS LIEBSTE PASTA

alle Pastagerichte wahlweise:

mit Gnocchi

+ 2,5 €

mit saftig gebratenen Rinderfiletspitzen

+ 5,9 €

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 €

Penne Rigate in Walnusspesto

intensiv-herzhaftes Walnusspesto mit Cashew-Parmesan

20,9 €

auf Wunsch mit frisch geriebenem Parmigiano reggiano

+ 2,5 €

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

Wittekinds Bourguignon Sandwich

feine Tranchen vom Burgunder Braten,
kräftige Wittekind-Rotweinreduktion,
Heiligenthaler 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 Heiligenthaler Wurzelspeck
21,9 €

Roastbeef Sandwich

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

Torta di Ceci Sandwich

gefüllt mit Auberginen in zweierlei raffinierter
Zubereitung, mediterran konfierten Cherrytomaten
und einer saftigen Kichererbsentorte im Kern
18,5 €

BOWLS

Mediterrane Protein Bowl

57g Protein pro Bowl
zarte französische Maishähnchenbrust (Label Rouge),
goldbraun gebackene Torta di Ceci aus Kichererbsen
und knackige Blattsalate, verfeinert mit aromatischer
Protein-Cashew-Dill-Creme und unserer
Wittekind-Vinaigrette
24,9 €

BOWLS

Amtsgarten Bowl

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

Pandileo Bowl

knuspriges französisches Maishähnchen (Label Rouge)
im Tempura-Mantel,
Rote Bete, Kräuter-Cashewcreme, Perlgraupen-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, Heiligenthaler
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 €

Zartbitter & Grapefruit

cremige Zartbitter-Ganache, veredelt mit
Olivenöl und Meersalzflocken, perfekt kontrastiert von
erfrischend feinherben Grapefruitfilets
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 knusprigem
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,
Spreewaldgurke, 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 Wittekind-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

Tropic Eisbecher

Litschi-, Mango- und Ananas-Kokos-Eis
frisch geschlagene Sahne, Maracujasauce,
Kokosraspel
11,1 €

Schwarzwälder-Kirsch-Eisbecher

Stracciatellaeis,
Kirschen, frisch geschlagene Sahne,
Schokosplitter, Kirschlikör
11,6 €

Toffeenut-Eisbecher

Kokos-, Haselnuss- und salziges Karamelleis,
Haselnusssauce,
frisch geschlagene Sahne, Krokant
11,1 €

Kaffeehaustraum

Salziges Karamelleis, Kahlúa,
frisch geschlagene Sahne, Haselnüsse
11,9 €

New York Cheesecake Eisbecher

New York Cheesecake- und Erdbeereis,
Erdbeersauce, frisch geschlagene Sahne,
Karamellperlen
11,1€

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 €

Erdbeere

Mango

optional 2 Kugeln nach Wahl

EISSORTEN

Erdbeere
New York Cheesecake
Salziges Karamell
Kokosnuss
Mohn Marzipan
Ananas mit Kokos
Stracciatella
Mango
Litschi
Haselnuss

WINTER 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 Praliné 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 €

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€

TEE

loser Tee von Harney & Sons in einem Kännchen 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.

GRÜNTEE

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 €

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 €

English Breakfast
Kräftig und vollmundig, mit feinen Röstnoten
und einer dezenten Honigsüße
4,6 €

Darjeeling First Flush
Leicht und frisch, mit lebhaften Zitrusnoten
und einer feinen, floralen Eleganz
4,6 €

Darjeeling Second Flush
Vollmundiger und aromatischer, mit reifen Fruchtnoten
und dem charakteristischen Muskatell-Aroma
4,6 €

WITTEKIND SPECIALS

Ingwer-Zitrone-Minze
5,5 €

Holunder-Zitrone-Minze
5,5 €

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

TEE

loser Tee von Harney & Sons in einem Kännchen 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
4,6 €

Soba Roasted Buckwheat
Traditionelle japanische Spezialität aus geröstetem Buchweizen. Mild und angenehm röstig mit ausgeprägt nussigen Noten
4,6 €

Blood Orange
Früchtetee aus Apfel, Hagebutte, Hibiskus, Roter Bete und Orangenschale, verfeinert mit Orangenaroma sowie Ringel- und Saflorblüten
4,6 €

Mother's Day
Rosenblüten, Kamillen- und Kornblumen mit Orangenschale und natürlichem Orangenaroma. Zart floral mit feinen Rosen- und Zitrusnoten und milder Kamille
4,6 €

Verveine
Reine Zitronenverbene mit einem sehr leichten, frischen Zitronenaroma - angenehm mild
4,6 €

Rooibos Chai
Südafrikanischer Rooibos mit Zimt, Kardamom und feinen Chai-Gewürzen. Mild und aromatisch mit natürlicher Süße
4,6 €

Kamille
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 €

ENTKOFFEINIERT

Sencha
Entkoffeinierter Grüntee auf Basis eines chinesischen Grüntees
4,6 €

Hot Cinnamon Spice
Entkoffeinierter Schwarztee mit Orangenschale, drei Sorten Zimt und Nelken
4,6 €

Earl Grey
Entkoffeinierter Schwarztee auf Ceylon-Basis mit natürlichem Bergamotteöl
4,6 €

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
Winterbeeren
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

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 €

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 APERITIFS

Crodino Rosso Spritz
Blutorange & Zitrone
7,5 €

Crodino Spritz
Orange & Kräuter
7,5 €

COCKTAILS

Gin Tonic
Gin, Schweppes Tonic Water, Zitrone
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

Ramazzotti / 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 Whisky
4cl - 7,5 €

Glenlivet Single Malt Scotch Whisky
4cl - 8 €

Cognac
2cl / 4cl - 5,2 € / 9,3 €

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

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

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

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

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

WEIß

WITTEKIND - SIGNATURE

Roland Rapp x Maison Wittekind Blanc de Noir
0,2l / 0,5l / 0,75l - 9,4 € / 20,7 € / 31 €

aus zertifiziertem Bio-Anbau: strahlende Frische trifft auf filigrane Beerenaromen und ein feinnussiges Finish. Leichfüßig, elegant und vielschichtig
Rebsorten: Pinot Noir
Region: Saale-Unstrut, Höhnstedt

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

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

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

Gardarem
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.