

Willkommen

Unser Bemühen ist es, Ihnen die guten Seiten der Gastlichkeit zu zeigen, damit Sie sich für eine Weile entspannen, sowie Speis und Trank genießen können.

Das Team des Restaurant „Das Wirtshaus 1802 im Bültmannshof" freut sich über Ihren Besuch und wünscht Ihnen in unserem Haus einen schönen Aufenthalt.

Unsere Speisekarte bietet viele Variationsmöglichkeiten. Haben Sie dennoch Wünsche bei der Änderung der Essensbeilagen, so fragen Sie uns einfach.

Bei Lebensmittel-Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte vor Ihrer Bestellung an.

Hochzeiten – Familienfeiern – Partyservice

Für eine gelungene Veranstaltung bedarf es vielerlei Dinge. Und hier kommen wir ins Spiel:

Mit unserem breiten Cateringangebot sorgen wir für das leibliche Wohl Ihrer Gäste.

- *Ob Festsaal oder Catering*
- *Ob Buffet oder kulinarischer Plattenservice*
- *Lassen Sie sich verwöhnen mit unserem Steak vom heißen Stein*

Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite um Ihre Festivität zu einem unvergesslichem Erlebnis zu machen.

Liste der Allergene

***1 - Glutenhaltiges Getreide** (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u.a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse*
***2 - Krebstiere** und Krebstiererzeugnisse*
***3 - Eier** und Eierzeugnisse*
***4 - Fisch** und Fischerzeugnisse*
***5 - Erdnüsse** und Erdnusserzeugnisse*
***6 - Soja** und Sojaerzeugnisse*
***7 - Milch** und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)*
***8 - Schalenfrüchte,** d.h. Mandel (Amygdalus communis L.), Haselnuss (Corylus avellana), Walnuss (Juglans regia), Kaschunuss (Anacardium occidentale), Pecannuss (Carya illinoiesis), Paranuss (Bertholletia excelsa), Pistazie (Pstacia vera), Macadamianuss und Queenslandnuss (Macadamia ternifolia) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse*
***9 - Sellerie** und Sellerieerzeugnisse*
***10 - Senf** und Senferzeugnisse*
***11 - Sesamsamen** und Sesamsamenerzeugnisse*
***12 - Schwefeldioxid und Sulfite** in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als SO2 angegeben*
***13 - Lupine** sowie Erzeugnisse daraus*
***14 - Weichtiere** (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus*

Kulinarische Aktionen im Wirtshaus 1802

Frühstücksbuffet immer Samstag und Sonntag und an Feiertagen 9-13 Uhr (nicht am Ostermontag, 1.+2. Weihnachtsfeiertag)

Buffet vom heißen Stein immer am Montag ab 18 Uhr

Saisonbuffet immer Mittwoch ab 18 Uhr, kulinarische Abwechslungen von Januar bis November

Eine ganze Gans für 4 Personen (Mitte November bis Mitte Januar) nur auf Vorbestellung möglich!

Grünkohlbahn ab 4 Personen (Mitte November bis Mitte Januar) nur auf Vorbestellung möglich!

Tischbuffet ab 4 Personen nach eigenen Wünschen zusammenstellen, ob nur Hauptgerichte oder mit Vorspeise und Dessert, nur auf Vorbestellung!

Osterfeiertage
Am Ostersonntag bieten wir wie gewohnt unser Frühstücksbuffet an.

Am Ostermontag bieten wir von 12-15 Uhr ein Mittagsbuffet an, das Frühstücksbuffet entfällt. Ab 17 Uhr öffnen wir für a la carte.

Weihnachtstage
Am 24.12. ist unser einziger Ruhetag im Dezember, dienstags haben wir zusätzlich geöffnet.

Am 25.12. und 26.12. bieten wir von 12-15 Uhr ein Mittagsbuffet an, das Frühstückbuffet entfällt. Ab 17:30 Uhr öffnen wir für a la carte.

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe **6,90€**
mit Gemüse und Eierstich

Steckrüben-Kartoffelsuppe **6,90€**
mit Kurkuma

Blumenkohl-Erbsensuppe **6,90€**
mit gebratenen Mandeln

Winter-Bruschetta **11,90€**
gebratener Weißkohl mit roten Zwiebeln, Ziegenkäse und Cranberrys auf geröstetem 1802-Brot mit Rucola und Parmesan

Dipteller 1802 **15,90€**
Curry-Chilli-Dip, Kräutercreme, Himbeer-Pfeffer-Dip, Tomatenpesto, Antipasti auf Knoblauchsauce, dazu Filoteigchips und 1802-Brot

Gebratene Garnelen **16,90€**
Antipasti auf Knoblauchsauce mit Garnelen, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan, Filoteig-Chips und 1802-Brot

Eingelegte Hähnchenbrust **17,90€**
Scheiben von kalter eingelegter Hähnchenbrust auf Kräutercreme mit Rote-Beete-Minze-Salat, geröstetem Sesam, Parmesan und 1802-Brot

Salate

Salat „Knackiger“ **14,90€**
Knackige Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurke, Möhren, Hausdressing und 1802-Brot

Salat „Garnele“ **19,90€**
Knackige Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurke, Möhren, Pinienkernen, Garnelen, Hausdressing und 1802-Brot

Salat „Hähnchenbrust“ **18,90€**
Knackige Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurke, Möhren, gebratene Krispi-Hähnchenbrust, gebratene Mandeln, Hausdressing und 1802-Brot

Salat „Ziegenkäse“ **18,90€**
Knackige Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurke, Möhren, karamellisierte Walnüsse, Ziegenkäse mit Honig, Hausdressing und 1802-Brot

Salat „Rumpsteak“ **20,90€**
Knackige Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurke, Möhren, Sonnenblumenkerne, 100g Rumpsteak, Hausdressing und 1802-Brot

Alle Salate auch wählbar mit Waldbeeren-Dressing

Steaks voller Saft und Kraft, roh auf dem heißen Stein
Serviert und von Ihnen gegart.

Rumpsteak	*200g*	*31,90€*
	300g	*39,90€*
Filetsteak	*200g*	*36,90€*
	300g	*46,90€*
Schweinefilet	*200g*	*24,90€*
	300g	*32,90€*
Hähnchenbrust	*200g*	*23,90€*
	300g	*28,90€*
Feuertopf	*200g*	*32,90€*
scharf marinierte Roastbeefstücke	*300g*	*38,90€*
Filetspitzentopf	*200g*	*33,90€*
marinierte Rinderfiletspitzen	*300g*	*42,90€*

Steakplatte „1802“ für 2 Personen ***72,90€***
Rinderfilet, Rumpsteak, Filetspitzen und Feuertopf mit Früchten und Champignons

Zu allen Gerichten vom heißen Stein reichen wir Ihnen
unsere drei hausgemachten Steaksaucen (Chilisauce, Tomatenpesto, Knoblauchsauce), Kräuterbutter,
1802-Brot und einen gemischten Salat.

Steaks vom heißen Stein, die genialste Art Fleisch zu genießen!

Surf & Turf *Filetsteak 200g mit 3 Riesengarnelen*	*44,90€*
Surf & Turf *Filetsteak 300g mit 3 Riesengarnelen*	*53,90€*

Lust auf Fleisch?
Darf es vielleicht ein bisschen mehr sein?
Hier ist unser Top-Hit:

Rumpsteak	*400g*	*50,90€*
Filetsteak	*400g*	*59,90€*

Beilagen zum heißen Stein :

Riesengarnele (Stk.)	*3,80€*
Bratkartoffeln	*3,90€*
Ofenkartoffel mit Kräutercreme	*4,90€*
Rosmarinkartoffeln	*3,90€*
Steakhousepommes	*3,50€*
Kartoffelwedges	*3,50€*
Criss Cuts Potato	*3,90€*
Pfannengemüse	*3,90€*
Frische Champignons (roh)	*3,90€*
Süßkartoffelpommes	*4,90€*
Mayonnaise/ Ketchup	*1,00€*

Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“ ***17,90€***
Schweineschnitzel mit Steakhousepommes, dazu Salat

Schnitzel „Champignon“ ***19,90€***
Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce und Steakhousepommes, dazu Salat

Schnitzel „Rotwein-Kirsch“ ***19,90€***
Schweineschnitzel mit Rotwein-Kirschsauce, Jalapeños und Bratkartoffeln, dazu Salat

Schnitzel „Wiener Original“ ***26,90€***
Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln, dazu Salat

Schnitzel „Schmorzwiebeln“ ***19,90€***
Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln, dazu Salat

Leckeres

Hähnchenbrust vom Grill **19,90€**
auf Curry-Fruchtsauce mit Criss Cuts Potato, dazu Salat

Tafelspitz **23,90€**
in Apfel-Meerrettich-Sauce, dazu Pfannengemüse und Kartoffelstampf

Rinderroulade **25,90€**
in Rotweinsauce mit Rotkohl, dazu Salzkartoffeln

Kalbsleber **22,90€**
mit Schmorzwiebeln und Apfelkompott, dazu Kartoffelstampf

Wirtshausplatte 1802 **29,90€**
Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet, Rumpsteak, Hähnchenbrust mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter, Jalapeñosbutter und Bratkartoffeln

Unser Pfannengemüse besteht aus Zwiebeln, Möhren, Blumenkohl, Bohnen, Broccoli

Steak

Rumpsteak „Schmorzwiebeln“ **31,90€**
mit Schmorzwiebeln, Jalapeñosbutter und Bratkartoffeln, dazu Salat

Rinderfilet „Rotwein-Kirsch“ **37,90€**
auf Rotwein-Kirschsauce mit Rösti, dazu Salat

Pasta

Spaghetti „Garnele“ **19,90€**
mit Garnelen, gerösteten Pinienkernen, Basilikumpesto, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

Penne „Hähnchen“ **19,90€**
mit Hähnchenbrust, Pfannengemüse in Pesto-Sahnesauce mit Rucola und Parmesan

Spaghetti „kleines Rumpsteak“ **21,90€**
mit kleinem Rumpsteak (100g), Basilikumpesto, Kirschtomaten, Pinienkernen, Rucola und Parmesan

Fisch

Gebratenes Zanderfilet **27,90€**
auf gerahmten Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln

Gebratenes Lachssteak **27,90€**
auf Spaghetti mit Pesto-Sahnesauce, Pinienkernen, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan

Burger

Hamburger **17,90€**
Hamburger vom Rind mit Himbeer-Pfeffer-Dip, Tomate, Gurke, Blattsalat, marinierten Zwiebeln, dazu Steakhousepommes und ein hausgemachter Dip

Chickenburger **17,90€**
Knusperhähnchenschnitzel in Vollkornpanade mit Himbeer-Pfeffer-Dip, Tomate, Gurke, Blattsalat, marinierten Zwiebeln, dazu Steakhousepommes und ein hausgemachter Dip

Veggieburger **16,90€**
Bratling vom Gemüse und der Kartoffel mit Himbeer-Pfeffer-Dip, Tomate, Gurke, Blattsalat, marinierten Zwiebeln, dazu Steakhousepommes und ein hausgemachter Dip

Extras je 1,40€
Bacon, Spiegelei, Käse

Ofenkartoffeln

Ofenkartoffel „kleines Rumpsteak“ **19,90€**
mit Kräutercreme und kleinem Rumpsteak (100g) an Salatbukett

Ofenkartoffel „Hähnchenbrust“ **16,90€**
mit Kräutercreme, gebratener Hähnchenbrust und Pfannengemüse an Salatbukett

Vegan

Hausgemachte Falafel **14,90€**
auf Rote-Beete-Humus mit Süßkartoffelpommes und gemischtem Salat

Penne „Vegan“ **14,90€**
Penne gebraten in Olivenöl mit Pinienkernen und Pfannengemüse, dazu Knoblauchchips und Rucola

Süßkartoffelpommes **5,90€**
mit veganem Dip

Criss Cuts Potato **5,90€**
mit veganem Dip

Gebratenes Gemüse **14,90€**
mit Rosmarinkartoffeln, dazu Rucola und Kirschtomaten

Ofenkartoffel vegan **14,90€**
mit veganer Kräutercreme, Pfannengemüse und kleinem Salatbukett

Kindermenüs

Pommes rot/weiß	4,90€
Criss Cuts Potato rot/weiß	4,90€
Kinderschnitzel mit Pommes	8,90€
Penne mit Butter	5,90€
Chicken Crossies mit Pommes	8,90€
Fischstäbchen mit Kartoffelstampf	7,90€

Für unsere kleinen Gäste gibt es zum Nachtisch
eine Kugel Eis dazu!
Auswahl: Schoko, Vanille, Erdbeer

Dessert

Espresso – Bahn 7,90€
Espresso, Crème Vanilla-Eis und Lebkuchen-Panna Cotta

Zimtmousse 7,90€
auf einem Himbeerspiegel

Wintertraum 7,90€
Gebrannte Mandel-Eis im Kokosmantel auf einem Kirschspiegel

Apfelstrudel 7,90€
mit Crème Vanilla-Eis, Karamellsauce und Sahne

Getränke

Bier vom Fass

König Ludwig Hell	0,25l	3,50€
	0,4l	4,90€
	1,0l Maß	10,90€
König Ludwig Dunkel	0,25l	3,50€
	0,4l	4,90€
	1,0l Maß	10,90€
König Ludwig Dunkel Schuß	0,25l	3,50€
	0,4l	4,90€
	1,0l Maß	10,90€
König Ludwig Weizen	0,3l	3,70€
	0,5l	5,00€
Bananenweizen	0,3l	4,10€
auch mit anderen Säften wählbar	0,5l	5,80€
Herforder Pils	0,25l	3,20€
	0,4l	4,40€
Alster	0,25l	3,20€
	0,4l	4,40€

Flaschenbier

König Ludwig Hefeweizen Dunkel	0,5l	5,30€
König Ludwig Kristallweizen	0,5l	5,30€

Alkoholfreies Flaschenbier

König Ludwig Weizen	0,5l	5,30€
Warsteiner Pils / Radler	0,33l	3,50€
Isenbeck Malzbier	0,33l	3,50€

Softgetränke

Coca Cola		0,33l	3,90€
Coca Cola Light		0,33l	3,90€
Coca Cola Zero		0,33l	3,90€
Fanta		0,33l	3,90€
Sprite		0,33l	3,90€
Mezzo Mix		0,33l	3,90€
Schweppes Bitter Lemon		0,2l	3,40€
Schweppes Tonic Water		0,2l	3,40€
Schweppes Ginger Ale		0,2l	3,40€
Schweppes Wild Berry		0,2l	3,40€
Schweppes White Peach		0,2l	3,40€
Christinen Wasser Medium		0,25l	3,40€
	0,75l	6,50€	
Christinen Wasser Naturelle		0,25l	3,40€
	0,75l	6,50€	

Hausgemachte Limonaden

Lemmy *Zitrone, Limette, Soda, Crushed Ice*	***0,4l***	***4,90€***
Baumtraum *Apfel, Kirsche, Zitrone, Soda, Crushed Ice*	***0,4l***	***4,90€***
Inge *Zitrone, Ingwer, Orange, Soda, Crushed Ice*	***0,4l***	***4,90€***
Freches Früchtchen *Maracuja, Limette, Orange, Himbeer, Soda, Crushed Ice*	***0,4l***	***4,90€***
Bärli *Maracuja, Kokos, Johannisbeer, Waldbeeren, Soda, Crushed Ice*	***0,4l***	***4,90€***
Kimberly *Kiwi, Erdbeer, Waldbeeren, Soda, Crushed Ice*	***0,4l***	***4,90€***
Annalie *Ananas, Limette, Cranberry, Soda, Crushed Ice*	***0,4l***	***4,90€***
Eistee *Grüner Tee, Limette, Pfirsich (auch in anderen Geschmacksrichtungen wählbar), Crushed Ice*	***0,4l***	***4,90€***

Säfte

Apfel	0,3l	3,60€
	0,4l	4,50€
Orange	0,3l	3,60€
	0,4l	4,50€
Banane	0,3l	3,60€
	0,4l	4,50€
Kirsche	0,3l	3,60€
	0,4l	4,50€
Ananas	0,3l	3,60€
	0,4l	4,50€
Pfirsich	0,3l	3,60€
	0,4l	4,50€
Maracuja	0,3l	3,60€
	0,4l	4,50€
Cranberry	0,3l	3,60€
	0,4l	4,50€
Rhabarber	0,3l	3,60€
	0,4l	4,50€
Johannisbeer (schwarz)	0,3l	3,60€
	0,4l	4,50€
Traube (rot)	0,3l	3,60€
	0,4l	4,50€
Ki-Ba	0,3l	3,60€
	0,4l	4,50€
Alle Säfte sind auch als Schorlen erhältlich.	0,3l	3,50€
	0,4l	4,40€

Spirituosen

Jose Cuervo Especial	38%	2cl	4,10€
Urbrannt	38%	2cl	2,30€
Alter Kornbrand	38%	2cl	2,60€
Wacholder	38%	2cl	2,30€
Pilavas Ouzo	32%	2cl	2,60€
Campari	40%	2cl	3,40€
Ramazotti auf Eis	30%	2cl	2,90€
Fernet Branca	35%	2cl	3,20€
Jägermeister	35%	2cl	2,90€
Psenner Grappa Selezione	40%	2cl	4,30€
Psenner Grappa Barrique	40%	2cl	4,40€
Prinz Marille	34%	2cl	3,30€
Prinz Birnerla	34%	2cl	3,30€
Prinz Himbeerla	34%	2cl	3,30€
Prinz Alte Marille	41%	2cl	3,90€
Prinz Alte Birne	41%	2cl	3,90€
Prinz Alte Himbeere	41%	2cl	3,90€
Prinz Alte Haselnuss	41%	2cl	3,90€
Obstler	38%	2cl	2,60€
Malteser Aquavit	44%	2cl	3,30€
Aalborg Jubileums Aquavit	44%	2cl	3,50€
Bombay Sapphire Gin	40%	2cl	3,40€
Bacardi Superior	44%	2cl	3,40€

Bacardi Oro	*40%*	*2cl*	*3,40€*
Bacardi Black	*44%*	*2cl*	*3,40€*
Havana Club 3 Jahre	*44%*	*2cl*	*3,40€*
Jack Daniels	*40%*	*2cl*	*3,80€*
Tullamore Dew	*40%*	*2cl*	*3,80€*
Jim Beam	*40%*	*2cl*	*3,50€*
Chantre	*36%*	*2cl*	*3,80€*
Three Sixty Vodka	*37,5%*	*2cl*	*3,40€*
Baileys auf Eis	*30%*	*4cl*	*5,10€*
Frangelico Haselnusslikör	*20%*	*2cl*	*3,40€*
Eierlikör	*20%*	*2cl*	*2,70€*
Martini Bianco	*14,4%*	*5cl*	*6,50€*
Martini Rosso	*14,4%*	*5cl*	*6,50€*
Moordestillerie Biene	*35%*	*2cl*	*3,90€*
Moordestillerie Oide Birn	*38%*	*2cl*	*3,90€*
Moordestillerie Oide Hazelnut	*35%*	*2cl*	*3,90€*
Moordestillerie Golden Hazelnut	*18%*	*2cl*	*3,30€*

Aperitiv

Campari Orange Campari, Orangensaft, Eis	0,3l	6,50€
Campari Spritz Campari, Prosecco, Wasser, Eis	0,2l	6,40€
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Wasser, Eis	0,2l	6,40€
Aperol Maracuja Aperol, Prosecco, Maracujasaft, Eis	0,2l	6,50€
Hugo Holunder, Prosecco, Limette, Minze, Eis	0,2l	6,50€
Lillet Wild Berry Lillet, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren, Eis	0,2l	6,60€
Lillet White Peach Lillet, Schweppes White Peach, Limette, Eis	0,2l	6,60€
Blueberry Buck Bombay Sapphire Gin, Zirtone, Schweppes Ginger Ale, Blaubeeren, Eis	0,2l	6,60€
Prosecco auf Eis	0,2l	6,50€
Prosecco	0,1l	3,80€
	0,75l	22,00€
Weinschorle	0,2l	5,50€

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema 0,4l 8,90€
Ginger Ale, Frischer Limettensaft, Limette, Rohrzucker, Maracujasaft, Eis

Lemon Dream 0,4l 8,90€
Grenadine, frischer Limettensaft, Sprite, Bitter Lemon, Zitrone, Limette, Eis

Virgin Fiction 0,4l 8,90€
Johannisbeersaft, Limettensaft, Zitronensaft, Mandelsirup, Pfirsichsirup, Eis

Cocktails

Pulp Fiction 0,4l 9,50€
Bombay Sapphire Gin, Three Sixty Vodka, Pepino Peach, Limettensaft, Zitronensaft, Johannisbeersaft, Amaretto, Eis

Zombie 0,4l 10,50€
Bacardi Superior, Bacardi Black, Bacardi Oro, Triple Sec, Limettensaft, Apricot Brandy, Grenadine, Maracujasaft, Ananassaft, Eis

Long Island Ice Tea 0,4l 10,80€
Bacardi Superior, Jose Cuervo Tequila, Three Sixty Vodka, Bombay Sapphire Gin, Triple Sec, Limettensaft, Limette, Orangensaft, Cola, Eis

Mai Tai 0,4l 10,70€
Bacardi Superior, Bacardi Black, Bacardi Oro, Mandelsirup, Limettensaft, Amaretto, Apricot Brandy, Orangensaft, Eis

Mojito 0,4l 9,50€
Bacardi Oro, Limettensaft, Rohrzucker, Soda, Minze, Eis

Sex on the Beach *Three Sixty Vodka, Pepino Peach, Crème de Cassis, Maracujasaft, Eis*	*0,4l*	*10,50€*
Tequila Sunrise *Jose Cuervo Tequila, Orangensaft, Limettensaft, Grenadine, Eis*	*0,4l*	*9,20€*
Swimming Pool *Three Sixty Vodka, Bacardi Superior, Blue Curacao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft*	*0,4l*	*10,40€*

Täglich ab 20 Uhr Cocktail-Happy Hour

Alkoholfreie Cocktails für 5,90€

Alkoholhaltige Cocktails für 7,90€

Longdrinks

Gin-Tonic	*0,3l*	*8,50€*
Jack Daniels Cola	*0,3l*	*8,90€*
Vodka Lemon	*0,3l*	*8,60€*
Cuba Libre	*0,3l*	*9,60€*

Andere Longdrinks bereiten wir Ihnen gerne auf Nachfrage zu für 9,60€

Rotwein

Dornfelder halbtrocken	**0,2l**	**6,50€**
Meiser, Deutschland, Rheinhessen, vollmundig	**1,0l**	**26,20€**
Primitivo trocken	**0,2l**	**6,50€**
Terre Avare, Italien, Apulien, fleischig, weiche attraktive Frucht	**0,75l**	**23,10€**
Es Vermadors trocken	**0,2l**	**6,50€**
Can Novell, Spanien, Mallorca, mild mit angenehmen Tanninen	**0,75l**	**23,10€**
Merlot	**0,2l**	**6,50€**
Celliers du Colombier, frankreich, Béziers, kräftig, samtig und würzig, mit schönen Fruchtaromen	**1,0l**	**26,20€**

Rosé

Arco de la Vega Rosado trocken	**0,2l**	**6,10€**
Avelino Vegas, Spanien, VdT de Castilla y León, Intensive Aromen von frischer, saftiger Himbeere	**0,75l**	**20,70€**
Portugieser Rosé QbA lieblich	**0,2l**	**5,80€**
Meiser, Deutschland, Rheinhessen, saftig-frisch, mild, sommerlich, beschwingter fruchtiger Rosèwein	**0,75l**	**19,60€**

Weißwein

Riesling QbA trocken	0,2l	6,10€
Jakob Jung – VDP, Deutschland, Rheingau, mineralisch, intensive Frucht, harmonisch	1,0l	22,70€
Bacchus Ewig Leben halbtrocken	0,2l	6,10€
Arnold - VDP, Deutschland, Franken, blumig frisch, harmonisch	1,0l	22,60€
Grauer Burgunder Kabinett trocken	0,2l	6,90€
Weingut Tina Pfaffmann, Deutschland, Pfalz, erdig, voluminös, cremig	0,75l	27,60€
Gutedel QbA trocken	0,2l	5,50€
Winzergenossenschaft Britzingen, Deutschland, Baden, weich, frisch und rund	1,0l	20,30€
Weißer Burgunder QbA trocken	0,2l	6,80€
Biowein, vegan, Kesselring, Deutschland, Pfalz, fruchtig, spritzig mit Aromen von Apfel, Zitrone, Melone und zarter Ingwernote	0,75l	24,20€
Grauer Burgunder QbA trocken	0,2l	6,20€
Winzergenossenschaft Britzingen, Deutschland, Baden, saftig mit feinem Säurespiel	0,75l	22,60€
Chardonnay DO trocken	0,2l	5,80€
Vina Paquita, Spanien, Carinena, Blumiger Duft mit Aromen von Apfel und einem Hauch von tropischen Früchten	0,75l	17,30€
Müller Thurgau QbA lieblich	0,2l	5,90€
Arnold – VDP, Deutschland, Franken, mineralisch, klar gegliedert, sehr ansprechend und süffig	1,0l	22,80€

Kaffee

Kaffee Creme	3,20€
Cup Kaffee Creme	4,20€
Cappuccino	3,50€
Milchkaffee	4,10€
Latte Macchiato	4,20€
Espresso	2,80€
Doppelter Espresso	4,10€
Espresso Macchiato	3,30€
Doppelter Espresso Macchiato	4,60€
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50€
Heiße Schokolade mit Schuß	4,50€
Heiße Schokolade	3,20€
Schokochino	4,50€

Tee

Darjeeling Pussimbing Bio	3,50€
China Wuyuan Jasmin Bio	3,50€
Rooitea Sahne-Caramel	3,50€
Multifrucht	3,50€
Minze Bio	3,50€
Gourmet Kräutertee	3,50€
Frischer Tee	4,40€

wahlweise heiße Zitrone, grüne Minze, Ingwer oder Thymian