



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
Frühstücksbuffet entfällt. Ab 17:30 Uhr öffnen wir für a la carte.*

Vorspeisen

<i>Rinderkraftbrühe</i>	6,90€
<i>mit Gemüse und Eierstich</i>	
<i>Tomaten-Paprikasuppe</i>	6,90€
<i>mit Knoblauchchips</i>	
<i>Möhren-Ingwer-Orangensuppe (vegan)</i>	6,90€
<i>mit gerösteten Sonnenblumenkernen</i>	
<i>Sommer-Bruschetta</i>	10,90€
<i>mit Tomaten, roten Zwiebeln, Basilikumpesto, Parmesan und Rucola</i>	
<i>Dipteller 1802</i>	15,90€
<i>Knoblauch-Dip, Curry-Chilli-Dip, Kräutercreme, Tomatenpesto, Kapern-Olivensalat, dazu Filoteigchips und 1802-Brot</i>	
<i>Gebratene Garnelen</i>	16,90€
<i>Kapern-Olivensalat auf Knoblauchdip mit Garnelen, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan, Filoteig-Chips und 1802-Brot</i>	
<i>Kaltes Roastbeef</i>	17,90€
<i>Roastbeefscheiben auf einem Kräutercreme-Spiegel mit Kirschtomaten, Feldsalat, Parmesan und Granatapfelsirup, dazu 1802-Brot</i>	

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“ **17,90€**

Knackige Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurke, Möhren, gebratene Hähnchenbruststreifen mit Vollkornpanade, 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“ **19,90€**

Knackige Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurke, Möhren, Sonnenblumenkerne, 100g Rumpsteak, Hausdressing und 1802-Brot

*Alle Salate auch wählbar mit
Cocktail-Dressing*

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

<i>Rumpsteak</i>	<i>200g</i>	<i>30,90€</i>
	<i>300g</i>	<i>38,90€</i>
<i>Filetsteak</i>	<i>200g</i>	<i>35,90€</i>
	<i>300g</i>	<i>45,90€</i>
<i>Schweinefilet</i>	<i>200g</i>	<i>23,90€</i>
	<i>300g</i>	<i>31,90€</i>
<i>Hähnchenbrust</i>	<i>200g</i>	<i>22,90€</i>
	<i>300g</i>	<i>27,90€</i>
<i>Feuertopf</i>	<i>200g</i>	<i>31,90€</i>
<i>scharf marinierte Roastbeefstücke</i>	<i>300g</i>	<i>37,90€</i>
<i>Filetspitzentopf</i>	<i>200g</i>	<i>32,90€</i>
<i>marinierte Rinderfiletspitzen</i>	<i>300g</i>	<i>41,90€</i>
<i>Steakplatte „1802“ für 2 Personen</i>		<i>70,90€</i>
<i>Rinderfilet, Rumpsteak, Filetspitzen und Feuertopf mit Früchten und Champignons</i>		

*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!

<i>Surf & Turf</i>		<i>43,90€</i>
<i>Filetsteak 200g mit 3 Riesengarnelen</i>		
<i>Surf & Turf</i>		<i>52,90€</i>
<i>Filetsteak 300g mit 3 Riesengarnelen</i>		

Lust auf Fleisch?

Darf es vielleicht ein bisschen mehr sein?

Hier ist unser Top-Hit:

<i>Rumpsteak</i>	<i>400g</i>	<i>48,90€</i>
<i>Filetsteak</i>	<i>400g</i>	<i>57,90€</i>

Beilagen zum heißen Stein :

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

Schnitzel

<i>Schnitzel „Wiener Art“</i>	16,90€
<i>Schweineschnitzel mit Steakhousepommes, dazu Salat</i>	
<i>Schnitzel „Champignon“</i>	18,90€
<i>Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce und Steakhousepommes, dazu Salat</i>	
<i>Schnitzel „Pfeffer“</i>	19,90€
<i>Schweineschnitzel mit Rotwein-Pfeffersauce und Bratkartoffeln, dazu Salat</i>	
<i>Schnitzel „Wiener Original“</i>	25,90€
<i>Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln, dazu Salat</i>	
<i>Schnitzel „Schmorzwiebeln“</i>	18,90€
<i>Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln, dazu Salat</i>	
<i>Schnitzel „Bruschetta“</i>	18,90€
<i>Schweineschnitzel in Vollkornpanade mit Tomaten-Bruschettasalat, Rucola und Parmesan, dazu Steakhousepommes</i>	

Leckeres

Hähnchenbrust vom Grill **18,90€**
auf gerahmtem Gemüse mit Criss Cuts Potato

Tafelspitz **22,90€**
*in Apfel-Meerrettich-Sauce, dazu Pfannengemüse
und Kartoffelstampf*

Rinderroulade **24,90€**
*in Rotweinsauce mit Pfannengemüse, dazu
Salzkartoffeln*

Kalbsleber **21,90€**
*mit Schmorzwiebeln und Apfelkompott, dazu
Kartoffelstampf*

Wirtshausplatte 1802 **28,90€**
*Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet, Rumpsteak,
Hähnchenbrust mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter,
Chilibutter und Bratkartoffeln*

*Unser Pfannengemüse besteht aus Zwiebeln, Möhren,
Broccoli, Kaiserschoten und Zucchini*

Steak

Rumpsteak „Zwiebelrostbraten“ **30,90€**
*mit Schmorzwiebeln, Rotweinsauce und
Steakhousepommes, dazu Salat*

Rinderfilet „Pfeffer“ **36,90€**
auf Rotwein-Pfeffersauce mit Bratkartoffeln, dazu Salat

Pasta

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

Penne „Hähnchen“ **18,90€**
*mit Hähnchenbrust, Pfannengemüse in
Pesto-Sahnesauce mit Rucola und Parmesan*

Spaghetti „kleines Rumpsteak“ **20,90€**
*mit kleinem Rumpsteak (100g), Basilikumpesto,
Kirschtomaten, Pinienkernen, Rucola und Parmesan*

Fisch

<i>Gebratenes Zanderfilet</i>	26,90€
<i>auf gerahmten Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>Gebratenes Lachssteak</i>	26,90€
<i>auf Spaghetti mit Pesto-Sahnesauce, Pinienkernen, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan</i>	

Burger

<i>Hamburger</i>	16,90€
<i>Hamburger vom Rind mit Tomate, Gurke, Blattsalat, marinierte Zwiebeln, Hollandaise-Majo-Creme, dazu Steakhousepommes und ein hausgemachter Dip</i>	
<i>Chickenburger</i>	16,90€
<i>Knusperhähnchenschnitzel in Vollkornpanade mit Tomate, Gurke, Blattsalat, marinierten Zwiebeln, Hollandaise-Majo-Creme, dazu Steakhousepommes und ein hausgemachter Dip</i>	
<i>Veggieburger</i>	15,90€
<i>Bratling vom Gemüse und der Kartoffel, Tomate, Gurke, Blattsalat, marinierte Zwiebeln, Hollandaise-Majo-Creme, dazu Steakhousepommes und ein hausgemachter Dip</i>	

Extras je 1,40€

Bacon, Spiegelei, Käse

Ofenkartoffeln

<i>Ofenkartoffel „kleines Rumpsteak“</i>	<i>18,90€</i>
<i>mit Kräutercreme und kleinem Rumpsteak (100g) an Salatbukett</i>	
<i>Ofenkartoffel „Hähnchenbrust“</i>	<i>15,90€</i>
<i>mit Kräutercreme, gebratener Hähnchenbrust und Pfannengemüse an Salatbukett</i>	

Vegan

<i>Hausgemachte Falafel</i>	<i>13,90€</i>
<i>mit Süßkartoffelpommes und gemischtem Salat</i>	
<i>Penne „Vegan“</i>	<i>13,90€</i>
<i>Penne gebraten in Olivenöl mit Pinienkernen und Pfannengemüse, dazu Knoblauchchips und Rucola</i>	
<i>Süßkartoffelpommes</i>	<i>5,90€</i>
<i>Criss Cuts Potato</i>	<i>5,90€</i>
<i>mit veganem Dip</i>	
<i>Gebratenes Gemüse</i>	<i>13,90€</i>
<i>mit Rosmarinkartoffeln, dazu Rucola und Kirschtomaten</i>	
<i>Ofenkartoffel vegan</i>	<i>13,90€</i>
<i>mit veganer Kräutercreme, Pfannengemüse und kleinem Salatbukett</i>	

Pizza

<i>Margherita</i>	<i>13,90€</i>
<i>Tomatensauce, frische Tomaten, Basilikum, Käse</i>	
<i>Thunfisch</i>	<i>15,90€</i>
<i>Tomatensauce, Thunfisch, rote Zwiebeln, Champignons, Käse</i>	
<i>Funghi</i>	<i>15,90€</i>
<i>Tomatensauce, Champignons, Käse</i>	
<i>Gemüse</i>	<i>14,90€</i>
<i>Tomatensauce, frisches Gemüse, Käse</i>	
<i>Salami</i>	<i>15,90€</i>
<i>Tomatensauce, Salami, Champignons, Käse</i>	

***Pizza nur montags
und donnerstags!***

Kindermenüs

<i>Pommes rot/weiß</i>	<i>4,90€</i>
<i>Criss Cuts Potato rot/weiß</i>	<i>4,90€</i>
<i>Kinderschnitzel mit Pommes</i>	<i>8,90€</i>
<i>Penne mit Butter</i>	<i>5,90€</i>
<i>Chicken Crossies mit Pommes</i>	<i>8,90€</i>
<i>Fischstäbchen mit Kartoffelstampf</i>	<i>7,90€</i>
<i>Kinderpizza Margherita (Nur Mo. und Do.)</i>	<i>7,90€</i>

*Für unsere kleinen Gäste gibt es zum Nachtisch
eine Kugel Eis dazu!*

Dessert

<i>Espresso – Bahn</i>	<i>7,90€</i>
<i>Espresso, Espresso-Krokanteis und Karamell-Panna Cotta</i>	
<i>Sommertraum</i>	<i>7,90€</i>
<i>Mangoeis im Kokos-Mantel auf einem Himbeer-Fruchtspiegel</i>	
<i>Stracciatella-Mousse</i>	<i>7,90€</i>
<i>auf einem Erdbeer-Rhabarber-Fruchtspiegel mit Hohlhippe</i>	
<i>Apfelstrudel</i>	<i>7,90€</i>
<i>mit Crème Vanilla-Eis, Karamellsauce und Sahne</i>	

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 auch mit anderen Säften wählbar	0,3l	4,10€
	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

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

Hausgemachte Limonaden

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

Säfte

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

Spirituosen

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

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

Aperitiv

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

Alkoholfreie Cocktails

<i>Ipanema</i>	0,4l	8,90€
<i>Ginger Ale, Frischer Limettensaft, Limette, Rohrzucker, Maracujasaft, Eis</i>		
<i>Lemon Dream</i>	0,4l	8,90€
<i>Grenadine, frischer Limettensaft, Sprite, Bitter Lemon, Zitrone, Limette, Eis</i>		
<i>Virgin Fiction</i>	0,4l	8,90€
<i>Johannisbeersaft, Limettensaft, Zitronensaft, Mandelsirup, Pfirsichsirup, Eis</i>		

Cocktails

<i>Pulp Fiction</i>	0,4l	9,50€
<i>Bombay Sapphire Gin, Three Sixty Vodka, Pepino Peach, Limettensaft, Zitronensaft, Johannisbeersaft, Amaretto, Eis</i>		
<i>Zombie</i>	0,4l	10,50€
<i>Bacardi Superior, Bacardi Black, Bacardi Oro, Triple Sec, Limettensaft, Apricot Brandy, Grenadine, Maracujasaft, Ananassaft, Eis</i>		
<i>Long Island Ice Tea</i>	0,4l	10,80€
<i>Bacardi Superior, Jose Cuervo Tequila, Three Sixty Vodka, Bombay Sapphire Gin, Triple Sec, Limettensaft, Limette, Orangensaft, Cola, Eis</i>		
<i>Mai Tai</i>	0,4l	10,70€
<i>Bacardi Superior, Bacardi Black, Bacardi Oro, Mandelsirup, Limettensaft, Amaretto, Apricot Brandy, Orangensaft, Eis</i>		
<i>Mojito</i>	0,4l	9,50€
<i>Bacardi Oro, Limettensaft, Rohrzucker, Soda, Minze, Eis</i>		

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

Täglich ab 20 Uhr Cocktail-Happy Hour

Alkoholfreie Cocktails für 5,90€

Alkohohaltige Cocktails für 7,90€

Longdrinks

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

Andere Longdrinks bereiten wir Ihnen

gerne auf Nachfrage zu für 9,60€

Rotwein

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

Rosé

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

Weißwein

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

Kaffee

<i>Kaffee Creme</i>	3,20€
<i>Cup Kaffee Creme</i>	4,20€
<i>Cappuccino</i>	3,50€
<i>Milchkaffee</i>	4,10€
<i>Latte Macchiato</i>	4,20€
<i>Espresso</i>	2,80€
<i>Doppelter Espresso</i>	4,10€
<i>Espresso Macchiato</i>	3,30€
<i>Doppelter Espresso Macchiato</i>	4,60€
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	3,50€
<i>Heiße Schokolade mit Schuß</i>	4,50€
<i>Heiße Schokolade</i>	3,20€
<i>Schokochino</i>	4,50€
<i>Tee</i>	
<i>Darjeeling Pussimbing Bio</i>	3,50€
<i>China Wuyuan Jasmin Bio</i>	3,50€
<i>Rooitea Sahne-Caramel</i>	3,50€
<i>Multifrucht</i>	3,50€
<i>Minze Bio</i>	3,50€
<i>Gourmet Kräutertee</i>	3,50€
<i>Frischer Tee</i>	4,40€
<i>wahlweise heiße Zitrone, grüne Minze, Ingwer oder Thymian</i>	