



Getränkekarte



- Alkoholfreies
- Bier & Wein
- Aperitifs
- Digestifs

Aperitifs & Longdrinks

Kir Royal (Cassissée mit Sekt ^m)	0,1 l	4,70 €
Aperol Spritz mit Sekt ^{1,m}	0,2 l	5,50 €
Hugo mit Sekt ^m	0,2 l	5,50 €
Sekt, Schloss Königstein ^m		
<i>trocken, fein fruchtig, frisch 11 %</i>		
Königstein Kellerei, Bingen am Rhein	0,1 l	3,70 €
Sekt, Leimener Herrenberg Riesling Brut ^m		
Deutscher Winzersekt, 12,5 %		
Weingut Adam Müller, Leimen bei Heidelberg	0,75 l Flasche	25,00 €
Sherry Medium dry, 15 %	5 cl	3,70 €
Martini bianco , 15 %	5 cl	3,70 €
Campari Orange/Soda ¹	4 cl	5,80 €
Gin Tonic	4 cl	5,80 €
Havanna Cola ^{1, 10, 11}	4 cl	5,80 €
Jacky Cola ^{1,10,11}	4 cl	6,20 €
Wodka Lemon/Orange ⁴	4 cl	5,80 €

¹ mit Farbstoff, ⁴ mit Antioxidationsmittel, ¹⁰ mit Phosphat, ¹¹ coffeinhaltig, ^m mit Sulfit,


Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{1,10,11} / Coca-Cola light ^{1,9,10,11}	0,25 l / 0,40 l	2,30 € / 3,20 €
Fanta ^{1,4}	0,25 l / 0,40 l	2,30 € / 3,20 €
Spezi ^{1,4,10}	0,25 l / 0,40 l	2,30 € / 3,20 €
Zitronenlimonade	0,25 l / 0,40 l	2,30 € / 3,20 €
Bitterlemon ⁴ / Tonicwater ¹² / Ginger Ale ^{1,9}	0,20 l / 0,40 l	2,60 € / 4,80 €

Bionade – die biologische Alternative, prickelnd und erfrischend!

Holunder ^{a1,a3} 	0,33 l Flasche	3,10 €
Orange-Ingwer ^{a1,a3} 	0,33 l Flasche	3,10 €

Apfelsaft naturtrüb und unbehandelt von unseren Äpfelbäumen	0,25 l / 0,40 l	2,50 € / 3,40 €
Traubensaft , rot	0,25 l / 0,40 l	2,50 € / 3,40 €
Johannisbeernektar , schwarz ⁴	0,25 l / 0,40 l	2,50 € / 3,40 €
Grapefruitsaft	0,25 l / 0,40 l	2,50 € / 3,40 €
Orangensaft ⁴	0,25 l / 0,40 l	2,50 € / 3,40 €
Rhabarbersaft	0,25 l / 0,40 l	2,50 € / 3,40 €
Alle Säfte auch als Schorle	0,25 l / 0,40 l	2,30 € / 3,20 €

Tafelwasser , klassisch / medium / still	0,25 l / 0,40 l	1,80 € / 2,90 €
Griesbacher Mineralwasser , klassisch / medium / still aus dem Herzen des Schwarzwaldes 	0,75 l Flasche	4,80 €

¹ mit Farbstoff, ⁴ mit Antioxidationsmittel, ⁹ mit Süßungsmittel (Aspartam: enthält eine Phenylalaninquelle), ¹⁰ mit Phosphat, ¹¹ coffeinhaltig, ¹² chininhaltig, ^{a1} Weizen, ^{a3} Gerste

Hopfen und Malz, Gott erhalt's

heißt es in dem Apell gen Himmel.

Dass das Wasser als Basis immer verfügbar ist, wird wohl vorausgesetzt.

Wenn nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 – es gilt übrigens als das älteste Lebensmittelgesetz, das immerhin von 1.300 Brauereien in Deutschland eingehalten wird – drei Komponenten den Geschmack des Biers bestimmen, fällt jeder Komponente eine besondere Bedeutung zu.

- **Gutes Wasser** ist Voraussetzung. Allein schon wegen der Menge, haben viele Brauereien eigenen Brunnen oder Quellen und werben damit.
- **Dann das Malz:** Im Mälzprozess für Bier aus Gerste hergestellt. Dabei wird die Gerste befeuchtet, zum Keimen gebracht, getrocknet/gedarrt und geröstet. Jeder Schritt kann unterschiedlich durchgeführt werden, so dass es viele verschiedene Sorten gibt, die dem Bier die besondere Note geben.
- Und schließlich noch **der Hopfen**, der dem Bier beim Brauen (Kochen) den typisch herb-bitteren Geschmack gibt. Auch hier ist nicht Hopfen gleich Hopfen! Reifegrad, Anbaugebiet sind zum Beispiel Merkmale



Ein Gutes hat das Produkt Bier: Jede Brauerei gibt ihr Bestes, so dass es bei uns kein schlechtes Bier gibt. Der individuelle Geschmack bestimmt die Sorte.

Bier

*Was der einen (Brauerei) das Brauwasser,
ist der anderen die Tradition*

Das Pils, das naturtrübe Helle und das Saisonale mit dem berühmten Wasser aus dem Schwarzwald, das auch Harald Wohlfahrt, Deutschlands Koch überhaupt, überzeugte

Alpirsbacher Pils ^{a3}	0,3 l	2,50 €
Alpirsbacher Helles , naturtrüb ^{a1,a3}	0,3 l / 0,5 l	2,50 € / 3,20 €
Alpirsbacher Helles-Radler ^{a1,a3}	0,3 l / 0,5 l	2,40 € / 3,10 €

und dem streng in Wittelsbacher Tradition „Bier von königlicher Hoheit“ naturtrüben Weizen König Ludwig – unter Kennern eines der besten Weißbiere.

König Ludwig Weizenbier ^{a1,a3}	0,5 l	3,20 €
König Ludwig Weizen-Radler ^{a1,a3}	0,5 l	3,10 €

Flaschenbiere

Alpirsbacher Pils , alkoholfrei ^{a3}	0,33 l	2,70 €
König Ludwig Weizenbier , alkoholfrei ^{a1, a3}	0,5 l	3,20 €

*Wegen Saisonbieren (Maibock, Weihnachtsbier ...)
– fragen Sie bitte unser Servicepersonal*

^{a1}Weizen, ^{a3}Gerste



Weingut Helmut Christ

www.weingut-helmut-christ.de

Franken

Eine Familie mit neun Kindern am Rande des Madonnenländchens, idyllisch am Main: Aufgeschlossen aber wertkonservativ, mutig und tapfer. Denn vor 35 Jahren war ökologischer Weinbau einerseits Überzeugungssache, andererseits nicht lukrativ, schlicht etwas für Idealisten. Manche nannten sie auch Spinner. Jedoch mit ihrer Überzeugung und dem Verzicht auf schnelles Geld waren sie ihrer Zeit voraus. Sie haben Werte, auf die wir uns so langsam wieder besinnen.

Sie treten den Beweis an, dass ökologischer Anbau dem Kunden nur Gutes beschert: Einen schönen Wein und keinen schweren Kopf. Diese Winzer verdienen Anerkennung!



Vater, Mutter und ihre neun Kinder



Weißwein

Offen – 0,2 ltr.

Weißburgunder

halbtrocken, Aroma reifer Südfrüchte

Weingut Adam Müller, Leimen bei Heidelberg

Rz 17,2 - S 6,2 - A 11 %^m

3,90 €

SilvanerQbA Jemeter

trocken, ein frischer, blumiger Wein

Weingut Helmut Christ, Nordheim am Main

Rz 4,8 - S 6,9 - A 12,7 %^m

4,60 €

Cuvée Blanc Kabinett

trocken, fruchtig frischer Wein mit animierender Säure

Weingut Helmut Christ, Nordheim am Main

Rz 3,9 - S 6,1 - A 11,5 %^m

4,60 €

Riesling ECOVIN

fruchtig, lebendig, spritzig

Weingut Reblandhof, Sulzfeld in Baden

Rz 8,5 - S 5,3 - A 12,0 %^m

4,10 €

Weißwein-Schorle⁶

0,2 l / 0,5 l

2,90 € / 5,30 €

Rz=Restzucker, S=Säure, A=Alkohol

^m mit Sulfit

Weingut Reblandhof

www.weingut-reblandhof.de

Kraichgau

Das ökologische Weingut Reblandhof liegt nicht weit entfernt von uns im badischen Sulzfeld und ist Mitglied im Verband ECOVIN.

Aus Neuseeland stammt Ehefrau Michelle Kern. Sie brachte völlig andere Impulse ein: Weine nach australisch/neuseeländischer Tradition – und auf französische Weise hergestellt. Eigenwillig originell sind die Bezeichnungen, schlicht und ehrlich.

Lassen Sie sich überzeugen.



Michelle und Dietrich Kern



Weißwein

Flasche – 0,75 ltr.

2013er Cuvée Ka Ora ECOVIN

lieblich, erfrischend, lebendig

Weingut Reblandhof, Sulzfeld in Baden

Rz 18 - S 5,6 - A 11,0% ^m

21,50 €

2014/2015er Riesling ECOVIN

mineralisch, frisch in zartem Gelbgrün

Weingut Reblandhof, Sulzfeld in Baden

Rz 1,8 - S 6,6 - A 13,0% ^m

23,00 €

2015er Cabernet Blanc ECOVIN

trocken, erfrischend, mit feiner Mangonote

Weingut Reblandhof, Sulzfeld in Baden

Rz 3,0 - S 4,9 - A 13,0% ^m

22,50 €

Nicht ausgetrunkene Flaschen verschließen wir Ihnen gerne,
damit Sie sie mitnehmen können!

Rz=Restzucker, S=Säure, A=Alkohol

^m mit Sulfit

Weingut Reichsgraf und Marquis zu Hoensbroech

www.hoensbroech.eu

Kraichgau

Als sich das Winzerpaar Maria und Rüdiger Reichsgraf und Marquis zu Hoensbroech 1968 in Michelfeld im Kraichgauer Angelbachtal niederließ und mehr als 10.000 Setzlinge in den kalkhaltigen Lößboden einpflanzte, stand fest, hier sollen anspruchsvolle, charakteristische Weine gedeihen.

Damit der poröse Boden nicht abgewaschen wird, wurde der Weinberg natürlich begrünt. Während Kollegen mit dem Schlepper durch technikkompatible Weinberge fahren, reitet der Graf auf Graswegen an den Reben vorbei.

Seine hochwertigen Weine sollen ein gutes Essen harmonisch begleiten.



Der Reichsgraf und sein Roß Max



Weißwein

Flasche – 0,75 ltr.

2013/2015er Chardonnay QbA

trocken, mineralisch, elegant

Michelfelder Himmelberg

Weingut Reichsgraf und Marquis zu Hoensbroech

Rz 3,5 - S 5,5 - A 13% ^m

28,00 €

2014/2015er Auxerrois Kabinett

trocken, ein guter Essensbegleiter, vor allem für Magenempfindliche

Michelfelder Himmelberg

Weingut Reichsgraf und Marquis zu Hoensbroech

Rz 5,5 - S 4,5 - A 12% ^m

28,00 €

Nicht ausgetrunkene Flaschen verschließen wir Ihnen gerne,
damit Sie sie mitnehmen können!

Rz=Restzucker, S=Säure, A=Alkohol

^m mit Sulfit



Eine erfreuliche Entdeckung für den Wein- und Schnäpschentrinker



*„Der Genuss von Alkohol verhindert Magen- und Darminfektionen“ so die frohe Botschaft von zwei unabhängigen Forschergruppen aus Spanien und den USA. Sie konnten nachweisen, dass Salmonellen, Cholera-Bakterien und der Magenkeim *Helicobacter pylori* durch Alkohol getötet werden, allerdings genügt da nicht Bier oder Weinschorle, 10 % Alkoholgehalt muss das Getränk schon ausweisen. Wein als Essensbegleiter oder ein Schnäpschen hinterher zum Wohlbefinden und zur Verdauung ist also empfehlenswert.*

Wer's zu schön findet, um wahr zu sein: Diese Information habe ich einem Artikel der anerkannt seriösen Wochenzeitung „Die Zeit“ Nr. 52 vom 17.12.2014 entnommen.

Ein Prost und wohl bekomm's

Manfred Sauer



Schon immer enthalten alle Weine Sulfite, eine unschädliche, verträgliche Schwefelverbindung zur Stabilisierung des Weines.



Weißwein

Flasche – 0,75 ltr.

... die Franken

2014er Silvaner Kabinett *Demeter*

trocken, feines Birnenaroma, vielseitiger Essensbegleiter

Weingut Helmut Christ, Nordheim am Main

Rz 4,5 - S 7,3 - A 11,5% ^m

22,00 €



2012/2015er Kerner Kabinett *Demeter*

*trocken, filligrane Aromen von Aprikose und Zitronengras,
voller, schöner Wein*

Weingut Helmut Christ, Nordheim am Main

Rz 6,2 - S 7,0 - A 13,0% ^m

23,00 €



Nicht ausgetrunkene Flaschen verschließen wir Ihnen gerne,
damit Sie sie mitnehmen können!

Rz=Restzucker, S=Säure, A=Alkohol

^m mit Sulfit

Korken ade, es lebe die Korkeiche

der traditionelle Korken machte den Winzern schon immer etwas Sorgen, denn es war nie auszuschließen, dass sich der Korkgeruch und –geschmack auf den Flascheninhalt – meistens Wein – niederschlug. Schon ärgerlich, wenn ein teurer Wein ungenießbar wird, weil er nach Korken schmeckt – gut, wenn es nicht die letzte Flasche war.

Alternativen verändern nachweislich nicht den Weingeschmack oder das Aroma und nehmen dem Winzer wenigstens die Sorge um Wein mit Korkgeschmack. So gibt es jetzt den Glaskorken, Kunststoffkorken und den Schraubverschluss.





Offen – 0,2 ltr.

Cuvée Rosé ECOVIN

fruchtig, mit Aromen frischer Himbeeren, Erdbeeren und Stachelbeeren

Weingut Reblandhof, Sulzfeld in Baden

Rz 7 - S 4,5 - A 11,5%^m

4,20 €

Flasche – 0,75 ltr.

2015er Spätburgunder Rosé Kabinett demeter

trocken, Aromen fruchtiger Kirschen

Weingut Adam Müller, Leimen bei Heidelberg

Rz 4,3 - S 5,6 - A 12,0%^m

23,00 €

Nicht ausgetrunkene Flaschen verschließen wir Ihnen gerne,
damit Sie sie mitnehmen können!

Rz=Restzucker, S=Säure, A=Alkohol

^m mit Sulfit

Weingut Adam Müller

www.weingut-adam-mueller.de

Kurpfalz

Viele kennen das Weingut Adam Müller vor den Toren Heidelbergs in Leimen. Es besteht seit 1735. Matthias und Marcus Müller finden Modeweine langweilig. Ihre Weine dürfen Laune und Lebendigkeit haben, ebenso der Weinberg, in dem sich Apfelbäume, Brombeeren und Gänseblümchen zu den Rebstöcken gesellen.

In ihrer modernen Kellerei finden Sie neben Weinen für den täglichen Genuss auch Spezielles für den verwöhnten Gaumen. Deshalb erhielt das Weingut Adam Müller vom Magazin „Das Feinschmecker“ – das als die Bibel des guten Geschmacks gilt – eine Auszeichnung und gehört 2016/17 zu den besten 100 Weingütern Deutschlands.



Wein ist ein lebendiges und emotionales Produkt,
Wein muss man probieren und erleben.

Rotwein

Offen – 0,2 ltr.



Trollinger Lemberger

trocken, frisch, saftig mit samtiger Tiefe

Kürnbacher Stiftsberg

Weingut Adam Müller, Leimen bei Heidelberg

Rz 3,5 - S 6,5 - A 12%^m

4,20 €

Schwarzriesling **ECOVIN**

trocken, leicht, unkompliziert

Weingut Reblandhof, Sulzfeld in Baden

Rz 8,0 - S 6,2 - A 11,5%^m

4,40 €

Sangiovese IGT **ECOVIN**

trocken, fruchtbetont, mit leichten Tanninen, A 12,5%^m

Perlage, Venetien, Italien

4,40 €

Tempranillo Concejiles



trocken, schönes Aroma roter Waldbeeren

50% Tempranillo und 50% Garnacha Tintorera

Goldmedaille, Berliner Weintrophy, A 14,5%^m

Haciendas Bio, Spanien

4,40 €

Rotwein-Schorle^m

0,2 l / 0,5 l

2,90 € / 5,30 €

Rz=Restzucker, S=Säure, A=Alkohol

^m mit Sulfit

Qualitätssiegel

Bioland® www.bioland.de

Bioland ist nach eigenen Angaben der größte ökologische Anbauverband in Deutschland. Die Wirtschaftsweise der Betriebe basiert auf einer Kreislaufwirtschaft, die ohne synthetische Pestizide und leichtlösliche Stickstoffdünger auskommt. Die Richtlinien von Bioland sind in vielen Punkten strenger als die der EU-Öko-Verordnung.

demeter www.demeter.de

Die Demeter-Bewegung als unternehmerisches Netzwerk fördert die Entwicklung der Biologisch-Dynamischen Wirtschaftsweise, die auf Impulse von Rudolf Steiner zurückgeht. In der Kooperation tragen Erzeuger, Verarbeiter, Händler und Verbraucher partnerschaftlich zur Marktgestaltung bei. Diese Assoziation behält den Menschen und seine Bedürfnisse im Blick und wird der ökologischen, wirtschaftlichen und sozialen Verantwortung im antroposophischen Sinn gerecht.

ECOVIN www.ecovin.de

Der ECOVIN Verband gründete sich 1985 als größter Zusammenschluss ökologisch arbeitender Weingüter in Deutschland. Es ist der einzige, ausschließlich auf ökologischen Weinbau spezialisierte Anbauverband. Die 198 Mitgliedsbetriebe bewirtschaften derzeit 1.100 Hektar Rebfläche nach den strengen, ständig aktualisierten ECOVIN Richtlinien. Das ECOVIN Markenzeichen garantiert Verbrauchern gehobene Qualität und ökologische Konsequenz.

Rotwein

Flasche – 0,75 ltr.



2014er Lemberger ECOVIN

vollmundig, würzig, rund in kirschrot

Weingut Reblandhof, Sulzfeld in Baden

Rz 3,5 - S 5,0 - A 12% ^m

21,50 €

2012er Domina demeter

*trocken, komplexe Aromen vom Brombeeren, Holunder, Kirschen,
weich mit feinen Tanninen dicht und nachhaltig*

Weingut Helmut Christ, Nordheim am Main

Rz 0,9 - S 4,9 - A 11,33% ^m

26,00 €

Internationaler Biopreis 2011 in Silber

2012er Lemberger Spätlese

trocken, feines Bukett nach Rosenaromen, Kakao und eingemachten Kirschen

12 Monate im Eichenfass gereift, Leimener Kreuzweg, Edition Maximilian

Weingut Adam Müller, Leimen bei Heidelberg

Rz 2,0 - S 5,1 - A 13% ^m

37,00 €

Nicht ausgetrunkene Flaschen verschließen wir Ihnen gerne,
damit Sie sie mitnehmen können!

Rz=Restzucker, S=Säure, A=Alkohol

^m mit Sulfid

Urlaubsstimmung vermitteln uns die Bilder aus den sonnigen Weinbergen der Toskana oder der wohlthuend kühlen Bodega Spaniens, in der die typischen Riojas in Barrique-Fässern reifen.

Von der Sonne verwöhnt gedeihen hier edle Tropfen, von denen wir Ihnen nebenstehend einige Kostproben geben.



Italien und Spanien

Flasche – 0,75 ltr.



Zur Abrundung hier Vertreter aus dem Süden Europas,
ökologisch an- und angebaut garantieren sie Genuss ohne Reue.

Aus Italien

- 2014er Sangiovese IGT ECOVIN**
fruchtbetont, mit leichten Tanninen, A 12,5%^m
Perlage, Venetien, Italien **15,00 €**
- 2013er Chianti DOCG ECOVIN**
95% Sangiovese, 5% Canaiolo
typische Kirschnote mit samtigem Abgang, A 14%^m
Fatt. Majnoni Guicciardini, Vico d'Elsa, Firenze **22,00 €**
- 2007/2010er Barolo DOCG „Vigna Rocche“⁶ ECOVIN**
grandioser Barolo aus dem besten Lagen der La Morra
Kraftvoll mit typischem Veilchenaroma, A 14%^m
Azienda Agricola Erbaluna, La Morra **48,00 €**

Aus Spanien

- 2014er Tempranillo Concejiles** 
trocken, schönes Aroma roter Waldbeeren
50% Tempranillo und 50% Garnacha Tintorera
Goldmedaille, Berliner Weintrophy, A 14,5%^m
Haciendas Bio, Spanien **15,00 €**
- 2012er Rioja Crianza DO ECOVIN**
im Barrique gereifter Rotwein mit viel Körper
und feinen Tanninen, A 13%^m
Bodegas Viña Ijalba, Rioja **22,00 €**

Nicht ausgetrunkene Flaschen verschließen wir Ihnen gerne,
damit Sie sie mitnehmen können!

Rz=Restzucker, S=Säure, A=Alkohol

^m mit Sulfid



Maître Mäser

Der Meister seines Fachs:

Seine Selektionen Luquill zählen zu den besten Deutschlands, vielfach prämiert!

Von Haus aus Realschullehrer hat er sich – möglicherweise die unsägliche Inklusion ahnend – den Destillaten gewidmet und zu seiner Passion gemacht. Vergessene Sorten rehabilitiert er meisterlich, sie zu sammeln ist ihm kein Weg zu weit.

Duft und Geschmack, die Eigenheit belassend bei sanftem Abgang ist eine Kunst – seine Kunst. Ohne zusätzliche Aromen, die unverfälschte Essenz der Frucht in Duft und Geschmack uns näherzubringen ist seine Mission.

Welch ein Glück, ihn in unserer Nähe – Neckargemünd – zu wissen.

Doch überzeugen Sie sich selbst!



Digestifs

Edeldestillate Selection Luquill

Kirschwasser, 42 %	<i>2 cl</i>	3,50 €
Zwetschgenwasser, 42 %	<i>2 cl</i>	3,50 €
Mirabellenwasser, 42 %	<i>2 cl</i>	3,50 €
Williams Christ Birne, 40 %	<i>2 cl</i>	3,50 €

Tresterbrand

Grappa Cellini Cru, 38 %	<i>2 cl</i>	3,60 €
---------------------------------	-------------	---------------

Klare

Ouzo, 35 %	<i>2 cl</i>	2,50 €
Wodka Gorbatschow, 40 %	<i>2 cl</i>	2,50 €
Wodka Beluga, eisgekühlt, 40 %	<i>2 cl</i>	3,50 €

Magenbitter

Fernet Branca, 40 %	<i>2 cl</i>	2,90 €
Ramazotti, 30 %	<i>4 cl</i>	3,80 €
Jägermeister, 35 %	<i>2 cl</i>	2,90 €

Cognac, Brandy & Co

beides Weinbrände und wie der Name schon sagt aus Wein destillierter Schnaps, der in Eichenfässern gelagert wurde.

Als **Cognac** darf nur der Weinbrand einer bestimmten Gegend um die französische Stadt Cognac bezeichnet werden.

Brandy ist die englische Bezeichnung für Weinbrand und wird weltweit benutzt.

Whisky wird aus einer hauptsächlich aus Gerste bestehenden Getreidemischung destilliert und in Sherryfässern mindestens 3 Jahre gelagert. Hauptsächlich Scotch und Irish Whisky.

Single-Malt-Whisky wird lediglich aus Wasser und gemälzter Gerste (siehe Bier – Malz = Malt) und ausschließlich in einer Brennerei (Single) destilliert. Hinzu kommt eine sehr lange Reifezeit in Sherryfässern.

Bourbon ist die amerikanische Variante des Whiskeys und wird aus einer Getreidemischung mit mindestens 51% Mais hergestellt.

Grappa wird hingegen aus den schon ausgepressten Trauben, dem Trester, hergestellt und auch als Tresterschnaps bezeichnet.



Digestifs



Liköre

Amaretto ^{k1} , 21,5 %	2 cl	2,70 €
Eierlikör ^{b,f} , 20 %	4 cl	2,70 €
Baileys ^b , 17 %	4 cl	3,00 €

Cognac

Hennessy , Fine de Cognac	4 cl	5,20 €
----------------------------------	------	--------

Brandy Spanien

Brandy de Jerez Cardenal Mendoza		
Solera Gran Reserva , 42 %	4 cl	5,20 €

Whisky

Scotch Highlandpark Single Malt 12 Jahre, 40 %	4 cl	8,20 €
Scotch Lagavulin Islay Single Malt 16 Jahre, 43 %	4 cl	9,50 €
Irish Tullamore 12 Jahre, 40 %	4 cl	6,50 €
Bourbon Jack Daniel's Tennessee Whiskey No. 7 , 40 %	4 cl	5,20 €
mit Coca-Cola aufgefüllt ^{1,10,11}	4 cl	6,20 €

¹ mit Farbstoff, ¹¹ coffeinhaltig, ¹⁰ mit Phosphat, ^b Milch, ^f Eier, ^{k1} Mandeln

Kaffee aus fairem Handel

Damit die Pflanzler und Pflücker auf den Plantagen einen akzeptablen Lohn bekommen, bieten wir Ihnen Kaffee aus fairem Handel an.

Profitorientiertes Denken hat dazu geführt, dass Kaffee, Kakao und Tee zu Spekulationsprodukten geworden sind, die an den internationalen Börsen gehandelt werden. Nur ein ganz geringer Teil des Geldes kommt beim Erzeuger an.

Der faire Handel kümmert sich um einen möglichst direkten Kontakt zwischen Erzeuger und Endverbraucher zugunsten der Pflanzler und Pflücker.


J.J. DARBOVEN



Kaffee und Tee

Kaffee Créma ¹¹	Tasse/Kännchen	2,00 €/3,60 €
Cappuccino ^{11,b}	Tasse/mit Sahne	2,40 €/3,00 €
Cappuccino, groß ^{11, b}	Tasse/mit Sahne	3,80 €/4,40 €
Espresso ¹¹	Tasse/doppelt	1,90 €/3,60 €
Espresso macchiato ^{11, b}	Tasse	2,10 €
Latte macchiato ^{11, b}	Glas	2,90 €
Milchkaffee ^{11, b}	Tasse	2,90 €

Heiße Schokolade^b Tasse/mit Sahne 2,60 €/3,20 €

Tee

Englisch Select Ceylon, Grüntee Asia Superior,
Früchte, Kamille, Kräuter-Garten, Pfefferminze,
Rooibos Vanilla

Glas 2,70 €



¹¹ coffeinhaltig, ^b Milch



MANFRED-SAUER-STIFTUNG

Impulse für bewusstes Leben



Die Küche in der Manfred-Sauer-Stiftung

Neurott 20

74931 Lobbach

www.manfred-sauer-stiftung.de

Tischreservierungen Tel. 06226 960 2410



Öffnungszeiten

Mo–Fr

7.00–23.00 Uhr

7.00–10.30 Uhr Frühstücksbuffet

12.00–13.30 Uhr Mittagstisch

14.00–22.00 Uhr Flammkuchen & Biergartenkarte

18.00–22.00 Uhr Küche à la carte

Sa–So und Feiertag 8.00–23.00 Uhr

8.00–10.30 Uhr Frühstücksbuffet

12.00–14.00 Uhr Küche à la carte

14.00–22.00 Uhr Flammkuchen & Biergartenkarte

18.00–22.00 Uhr Küche à la carte



Täglich ganztags Kaffee und Kuchen