



MELCHERS
1715

Frühstück



Frühstücksbuffet Mo. bis Fr. von 09.00 - 11.30 Uhr

15,90

Rührei, gekochte Eier, Würstchen, Speck, verschiedene Brötchen und Brotsorten, Geflügelaufschnitt, verschiedene Salamisorten, Roh- und Kochschinken, Käseplatte, gefüllte Eier, Tomate-Mozzarella, Konfitüre, Honig, Nutella, Butter, Margarine, Obstplatte, Obstsalat, Joghurt, Quark, Cerealien, Pancakes, Prosecco, Orangensaft

Großes Frühstücksbuffet Sa. und So. von 09.00 - 11.30 Uhr

17,90

Wie oben und zusätzlich Fischplatte und Anti-Pasti Platte

Für den kleinen Hunger

2 weiße Brötchenhälften¹¹ mit Butter,³ 5,90
wahlweise mit Käse,³ Rohschinken,
Salami^{9,20} oder Geflügelwurst

2 Körnerbrötchenhälften^{5,11A,11B,11D,13Q} 6,90
mit Butter,³
wahlweise mit Käse,³ Rohschinken,
Salami^{9,20} oder Geflügelwurst

1 süßes Croissant,^{3,11A} dazu Butter³ 5,90
oder Frischkäse,³ wahlweise mit
Honig, Marmelade oder Nutella^{3,13Q}

2 weiße Brötchenhälften¹¹ mit 7,90
Butter³ und Rührei^{1,3}

Frühstücksbowls

8,90

1 Grundlage + 1 Topping

Grundlagen:

Naturjoghurt³

gesüßter Quark³

eingelegte Kokosflocken in Kokosmilch 

Toppings:

Frisches Obst

Blaubeeren, Weintrauben und Erdbeeren

Nuss und Obst

Kandierte Walnüsse,^{13R} Haselnüsse,^{13Q}

Mandelstifte,^{13P} Blaubeeren,

Ananas und Himbeeren

Cerealien und Obst

Schokomüsli,^{3,11A,11B,11D,11E,11F,13Q,13T}

Früchtemüsli,^{11A,11B,11D,11E,11F,13Q,13T}

Cornflakes,^{1,3,5,8,9,11A,11B,12,13} Weintrauben,

Ananas und Erdbeeren

Kaffee

Tasse Kaffee Crema ¹⁶	3,30
Tasse Kaffee groß ¹⁶	4,70
Espresso ¹⁶	3,00
Espresso doppelt ¹⁶	4,00
Espresso Macchiato ^{3,16}	3,30
Cappuccino ^{3,16}	4,30
Latte Macchiato ^{3,16}	4,90
Milchkaffee ^{3,16}	4,90
Heiße Schokolade ³ mit Sahne ³	4,90
Glas Tee	5,90
Sorten: Darjeeling, Ostfriesen, Früchte, Pfefferminz, Kamille, Ingwer, Rooibos Vanille, Rooibos Karamell	4,60

Frische Waffeln

von 14.00 - 17.00 Uhr

mit Puderzucker ^{1,3,11}	4,90
+ eine Kugel Eis ^{1,3}	2,20
+ heiße Kirschen	3,00
+ Sahne ³	1,50
mit Puderzucker, ^{1,3,11} Eis, ^{1,3} heißen Kirschen und Sahne ³	10,90



Kuchen

aus unserer Hauskonditorei

Apfelkuchen ^{1,3,11,13P,13Q}	5,00
Kirsch-Streuselkuchen ^{1,3,11,13P,13Q}	5,00
Käsekuchen ^{1,3,11}	5,00
Sahne ¹	1,50
Torten ^{1,3,11}	5,20

Schauen Sie in unsere Vitrine oder
fragen Sie unser Service-Personal!

Alle Getränke sind auch mit Hafer- oder
laktosefreier Milch erhältlich! + 0,50
oder mit unserem leckeren Espresso Shot ¹⁶ + 1,80
oder mit einem leckeren Sirup + 1,00
(Vanille, Karamell oder Haselnuss ^{13Q})



Pancakes

von 14.00 - 17.00 Uhr

4 Pancakes ^{1,3,11} mit Ahornsirup und Puderzucker + 1 Topping nach Wahl	8,90
--	------

Toppings:

- Vanilleeis ^{1,3} und Erdbeersoße
- Nutella ^{3,13Q} und frische Erdbeeren
- Schokoladeneis ^{1,3} und süße Kirschen
- Stracciatellaeis ^{1,3} und Haselnuss-Soße ^{13Q}

Aperitiv & Cocktail

Prosecco ¹⁵	Fl. 0,75 l	32,90		
La Ronca Bianco Frizzante	0,1 l	4,90		
Martini Bianco ¹⁵	5 cl	5,90		
Limoncello di Capri Spritz ¹⁵	0,2 l	8,80		
Prosecco, Limoncello, Mineralwasser, Zitronenschnitz				
Aperol Spritz ¹⁵	0,2 l	8,80		
Prosecco, Aperol, Mineralwasser, Orangenscheibe				
Lillet Wild Berry ¹⁵	0,2 l	8,80		
Lillet, BAD Wild Berry, frische Früchte				
Himbeerspritz alkoholfrei ^{17,22}		8,50		
Ginger Ale, Mineralwasser, Minze, Himbeeren und Holunderblütensirup				
Sex on the Beach ¹⁵		9,80		
Wodka, Peach Tree, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft				
Piña Colada ¹⁵		9,80		
Rum braun, Rum weiß, Kokosmilch, Ananassaft				
Mojito ¹⁵		9,80		
Rum weiß, Lime Juice, brauner Zucker, Limette, Minze				
Mojito Razz ¹⁵		9,80		
Rum braun, Rum weiß, Lime Juice, brauner Zucker, Limette, Minze				
Long Island Iced Tea ¹⁵		9,90		
Wodka, Gin, Tripple Sec				
Espresso Martini ^{15,16}		9,80		
Wodka, Kaffeelikör, Espresso				
Tequila Sour ¹⁵		8,80		
Tequila blanco, Zitronensaft, Zuckersirup, Lime Juice				
Maracuja Sour ^{15,16}		8,80		
Wodka, Maracujasaft, Zitronensaft, Maracujasirup				
Ipanema Spezial alkoholfrei		8,80		
Orangensaft, Maracujasaft, Limette, brauner Zucker, Lime Juice				
Pussy Foot alkoholfrei		8,80		
Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Lime Juice, Grenadine				



Kleinigkeiten

- Knackige Pommes**  **5,80**
mit Mayonnaise ^{1,9,11A,20} oder Ketchup ⁴
- Chili Cheese Fries** ^{1,3}  **6,80**
mit Jalapenos
- Knoblauchbaguette** ^{11A,11D}  **9,90**
dazu Aioli ^{1,3} und Salatgarnitur
- Hähnchenstreifen** **10,90**
in Cornflakes-Panade, ^{1,3,5,8,9,11A,11B,12,13}
mit Salatgarnitur und Mangochutney
- Currywurst** **11,50**
mit knackigen Pommes,
dazu Mayonnaise ^{1,9,11A,20} oder Ketchup ⁴
- Kartoffelrösti** **11,90**
mit Preiselbeeren und Salatgarnitur

- Knackige Pommes** **13,90**
mit Pulled Pork, BBQ-Soße ^{9,16}
und Röstzwiebeln ^{11A}
- Chili con carne** **14,90**
mit Knoblauchbaguette ^{11A,11D}
- Anti-Pasti**  **15,90**
mit Knoblauchbaguette, ^{11A,11D}
Salatbeilage und Aioli ³
- Mediterrane Brotzeitplatte** **17,90**
mit Serrano-Schinken,
Salami, ^{9,20} Käse, ³
Antipasti ³ und Salatbeilage,
dazu Knoblauchbaguette ¹¹
- Mayonnaise** ^{1,9,11A,20} **1,00**
Ketchup ⁴ **1,00**



Zusätzliche Mittagstischkarte mit
Speisen ab 12,90
Montag bis Freitag von 12.00 - 14.00 Uhr



Suppen

Tagessuppe

fragen Sie unser Servicepersonal

8,90

Kokos-Currysuppe

exotische thailändische Suppe
mit Gemüse und Hähnchen-
fleischeinlage

8,90



Vorspeisen

Gemischter Melonensalat

mit Fetakäse,³ Minze, Vinaigrette⁹
und Brot¹¹

9,90

Bruschetta

Knoblauchbrot,¹¹ mit Tomaten-
würfel, Balsamico und Parmesan³

9,90

Räucherlachs²

auf Kartoffelrösti, mit Honig-Senfsoße⁹
und Salatgarnitur

13,90

Tempura Garnelen^{1,2,3,5,8,9,11A,11B,12,13}

auf Mangochutney, Salat
und Aioli³



12,90

Küche täglich durchgehend von 12.00 - 22.00 Uhr!



Salat

Melchers Salatteller

verschiedene Blattsalate, Möhren,
Tomaten, Gurken, Paprika und
hausgemachte Croûtons,¹¹ mit
Vinaigrette⁹  oder
Joghurt-Kräuter dressing³ 

14,90

Extras zum Salat

+ Fetakäsewürfel ³	4,90
+ Anit-Pasti Auswahl ³	6,90
+ Hähnchenbrustfilet	6,90
+ Hähnchenstreifen in Cornflakes-Panade	6,90
+ Tempura Garnelen ^{1,2,3,5,8,9,11A,11B,12,13}	7,90
+ Rindersteakspieß	7,90

Bowls

Bowl 1



Fetakäse,³ Melonensalat, Vinaigrette,⁹
Basmatireis, Kidneybohnen, Mais,
Sesam,⁵ Kresse

14,90

- auch vegan erhältlich



12,90

Bowl 2

16,90

Hähnchenbrustfilet in Cornflakespanade,^{1,3,5,8,9,11A,11B,12,13}
Toriyaki-Soße,^{6,8,11A} Basmatireis, Kidneybohnen,
Mais, Salat, Sesamkörner,⁵ Kresse


- auch vegan erhältlich, mit Gemüsepattey^{4,8,11}



16,90



Ofenkartoffel

mit Sour-Cream^{3,4} und 
Salatbeilage

14,90

Extras zur Ofenkartoffel

+ Anit-Pasti Auswahl ³	6,90
+ Hähnchenbrustfilet	6,90
+ Hähnchenstreifen in Cornflakes-Panade	6,90
+ Tempura Garnelen ^{1,2,3,5,8,9,11A,11B,12,13}	7,90
+ Räucherlachs ²	7,90
+ Rindersteakspieß	7,90



Pasta

Linguine Käse ^{11A}  in Käse-Sahnesoße, ³ Cherrytomaten, Grana Padano ³ und Rucola	15,90
Linguine Spinat ^{11A}  in Käse-Sahnesoße, ³ Spinat, ³ Grana Padano ³ und Rucola	16,90
Linguine Pesto ^{11A}  in Basilikumpesto ^{13R} mit kandierte Walnüssen, ^{13R} Parmesan ³ und Basilikum	16,90
+ Hähnchenbrustfilet	6,90
+ Rindersteakspieß	7,90

Flammkuchen

Flammkuchen „Elsässer Art“ ^{3,11A} mit Speck, Zwiebeln und Rucola	14,90
Flammkuchen Vegetarisch ^{3,11A}  mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Rucola - auch vegan erhältlich 	14,90
Flammkuchen mit geräuchertem Lachs, ^{2,3,11A} Zwiebeln und Sesam ⁵	17,90
Flammkuchen mit Serrano-Schinken, ^{3,11A} Grana Padano, ³ kandierte Walnüssen ^{13R} und Rucola	16,90
Flammkuchen mit Hähnchenbrust, ^{11A} Hollandaise, ^{1,3,4} Paprikastreifen	16,90





Burger

Veganer Burger  **17,90**
im Homestyle Bun ^{11A}

Gemüsepatty ^{4,8,11} auf Eisbergsalat,
 mit hausgemachtem Pesto, ^{13R} frischen
 Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Salat

Crispy Chicken Burger **17,90**
im Homestyle Bun ^{11A}

Hähnchenbrustfilet kross
 paniert ^{1,3,5,8,9,11A,11B,12,13} auf Eisbergsalat,
 mit Mayonnaise, ^{1,9,11A,20} frischen Tomaten,
 Gurken, Mangochutney und Salat

Smashed Cheese Burger **17,90**
im Brioche Bun ^{1,3,5,11A}

Beefburger auf Eisbergsalat, mit Ketchup, ⁴
 viel Cheddar, ³ frischen Tomaten, Gurken,
 Mayonnaise ^{1,9,11A,20} und Salat

Smashed Burger de luxe **18,90**
im Brioche Bun ^{1,3,5,11A}

Beefburger auf Eisbergsalat, mit
 Barbecuesoße, ^{9,16} viel Cheddar, ³ Bacon,
 Röstzwiebeln, ^{11A} frischen Tomaten,
 Gurken, Mayonnaise ^{1,9,11A,20} und Salat

Pulled Pork Burger **18,90**
im Homestyle Bun ^{11A}

saftig geschmorter zerzupfter
 Schweinenacken auf Eisbergsalat,
 verfeinert mit einer Barbecuesoße, ^{9,16}
 Röstzwiebeln, ^{11A} Aioli ³
 und Coleslawsalat ^{1,9,11A,20}

Zu allen Burgern servieren wir
 Pommes oder Salat.

Fleisch

Geschnetzeltes vom Kalb und Schwein 19,90

Kalbsfiletspitzen und Schweinefiletspitzen mit Champignons, Zwiebeln, Sahnesauce³ und Weißwein,¹⁵ dazu Basmatireis und Gurkensalat⁹

Veganes Schnitzel^{4,8,11} 19,90

mit Paprikasoße, dazu Basmatireis und kleiner Salatteller

Schweineschnitzel^{1,3} 19,90

mit Paprikasoße, dazu Pommes und Salat

Melchers Ladyteller 21,90

Schweinefilet mit Hollandaise,^{1,3,4} Kartoffelrösti und mediterranes Gemüse

Cordon Bleu 22,90

Schweinerücken gefüllt mit würzigem Käse^{1,3,11} und Kochschinken,²⁰ dazu Hollandaise,^{1,3,4} Pommes und Salat

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet 23,90

auf Blattspinat,³ mit Rosmarinsauce,^{4,15} und Spätzle^{1,11}

2 Rindersteakspieße 24,90

mit Hollandaise^{1,3,4} auf Basmatireis, dazu gemischter Salat

Melchers Herrenteller 24,90

Schweinefilet mit Rosmarinsoße,^{4,15} dazu Bohnen im Speckmantel²⁰ mit Hollandaise^{1,3,4} und Spätzle^{1,11}

Kalbsfilet 180g 29,80

mit Café de Paris Butter,³ Bohnen im Speckmantel²⁰ mit Hollandaise,^{1,3,4} dazu Kroketten^{3,11}

Rib-Eye Steak 250 g 32,90

mit Kräuterbutter,³ dazu Kartoffelkroketten^{3,11} und Coleslawsalat^{1,9,11A,20}

Änderungswünsche innerhalb der Gerichte erfüllen wir gerne für einen Aufpreis von 2,00.

Fisch

Kabeljaufilet² 28,90

mit Pommery-Senfsoße,⁹ Kartoffelkroketten und Gurkensalat⁹

Fangfrisches Lachsfilet 28,90

Norwegischer Lachs² mit Hollandaise,^{1,3,4} dazu Basmatireis und mediterranes Gemüse



Dessert

Heiß & Kalt 6,50
Espresso ¹⁶ mit Vanilleeis ^{1,3}

Crème brûlée ^{1,3} 8,90
von der Tonkabohne
mit frischen Früchten

Apfelcrumble ^{1,3,6,11,13} 8,90
mit Vanilleeis

Sorbet 7,90
2 Sorten Sorbet mit
frischen Früchten



Eisbecher

Zwei große Kugeln Eis ^{1,3} 4,00
Drei große Kugeln Eis ^{1,3} 5,50
Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeere

Sahne ³ 1,50

Sanfter Engel ^{1,3} 6,90
Vanilleeis mit Orangensaft,
Sahne und Schokoraspeln

Eiskaffee ^{1,3,16} 6,90
Kalter Kaffee, Vanilleeis,
und Sahne

Schokobecher ^{1,3,13} 7,90
1 Kugel Stracciatellaeis,
1 Kugel Schokoladeneis,
Schokoladensauce, Krokant
und Sahne

Kirschbecher ^{1,3} 7,90
1 Kugel Vanilleeis,
1 Kugel Schokoladeneis,
Kirschen, dunkle Schokoladen-
streusel und Sahne

Erdbeerbecher ^{1,3,13} 7,90
1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Erdbeereis,
frische Erdbeeren, weiße
Schokoladenstreusel und Sahne

Eierlikörbecher ^{1,3,13,15} 7,90
1 Kugel Vanilleeis,
1 Kugel Schokoladeneis,
Eierlikör, Krokant und Sahne

Spaghettieis ^{1,3,13} 7,90
Vanilleeis mit Erdbeersauce,
Sahne und weiße Schokolade

Spaghettieis ^{1,3,13} 7,90
Vanilleeis mit Haselnusssauce,
Nüssen, Sahne und weiße Schokolade



Kaltes

Coca Cola ^{17,22}	Fl. 0,2 l	3,90
	Glas 0,5 l	5,60
Coca Cola Zero ^{17,18,22}	Fl. 0,2 l	3,90
	Glas 0,5 l	5,60
Fanta ^{17,22}	Fl. 0,2 l	3,90
	Glas 0,5 l	5,60
Sprite ²²	Fl. 0,2 l	3,90
	Glas 0,5 l	5,60
Spezi ^{17,22}	Fl. 0,2 l	3,90
	Glas 0,5 l	5,60
Bad Pyrmonter	Fl. 0,25 l	3,90
Feinperlig oder Naturell	Fl. 0,75 l	7,90
Orangensaft	0,2 l	4,00
Apfelsaft	0,2 l	4,00
Kirschsaft	0,2 l	4,00
Rhabarbersaft	0,2 l	4,00
Maracujanektar	0,2 l	4,00
Bananennektar	0,2 l	4,00
Schorlen	0,2 l	4,00
	0,5 l	5,60
Tonic Water ^{21,22}	Fl. 0,25 l	4,30
Ginger Ale ^{17,22}	Fl. 0,25 l	4,30
Bitter Lemon ^{19,21,22}	Fl. 0,25 l	4,30
Red Bull ^{16,17,20,22}	Dose 0,25 l	4,90
Red Bull White ^{16,17,20,22}	Dose 0,25 l	4,90
Eistee Zitrone oder Pfirsich ^{17,22}	Fl. 0,33 l	4,90

Bier vom Fass

Veltins Pils ^{11,15}	0,3 l	4,30
	0,5 l	6,30
Bayreuther Hell ^{11,15}	0,3 l	4,30
	0,5 l	6,30
Grevensteiner Original ^{11,15}	0,3 l	4,40
	0,5 l	6,40
Aktien Landbier ^{11,15}	0,3 l	4,40
	0,5 l	6,40
Heineken ^{11,15}	0,3 l	4,40
	0,5 l	6,40
Maisel's Weisse Original ^{11,15}	Fl. 0,5 l	6,40
Alster ^{11,15}	0,3 l	4,30
	0,5 l	6,30

Bier alkoholfrei

Maisel's Weizen ¹¹	Fl. 0,5 l	6,40
Veltins ¹¹	Fl. 0,33 l	4,50
Alster ^{11,15}	0,5 l	6,30



Kurzes

Rosche Korn 32%	2 cl	3,20
Mariacron 36%	2 cl	3,20
Jägermeister 35%	2 cl	3,60
Ouzo 38%	2 cl	3,60
Lemon Cheesecake-Likör 15% ³	2 cl	3,60
Wodka Three Sixty 37,5%	2 cl	4,10
Sambuca Molinari 40%	2 cl	4,10
Ramazzotti 30%	2 cl	4,10
Fernet Branca 35%	2 cl	4,10
Linie Aquavit 41,5%	2 cl	4,10
Baileys auf Eis 17% ^{1,3}	2 cl	4,10
Limoncello di Capri 30%	2 cl	4,10
Marzadro Pistacchio Likör 17% ^{3,13W}	2 cl	4,60

Gin

Finsbury Gin 37,5%	2 cl	3,80
Berliner Brandstifter 43,3%	2 cl	6,90
Monkey 47 47%	2 cl	6,90

Whiskey

Ballantine's Scotch 40%	2 cl	4,10
Jim Beam Bourbon 40%	2 cl	4,10
Jack Daniel's 40%	2 cl	4,60
Vallendar Single Malt 43,4%	2 cl	7,00

Rum

Bacardi Carta Blanca 37,5%	2 cl	4,10
Havana Club 40%	2 cl	4,10
Don-Papa 40%	2 cl	5,90
Ron Zacapa Centenario 40%	2 cl	6,90

Cognac

Vecchia Romagna 38%	2 cl	4,10
Hennessy Fine 40%	2 cl	4,90
Rémy Martin VSOP 40%	2 cl	6,60



Obstler

Williams Christ Birne 35%	2 cl	4,60
Marille 35%	2 cl	4,60
Waldhimbeergeist 35%	2 cl	4,60
Haselnuss 35%	2 cl	4,60

Grappa

Marzadro Grappa Prosecco 38%	2 cl	4,60
Marzadro la Trentina Tradizionale 41%	2 cl	4,90
Grappa di Chardonnay 40%	2 cl	4,90
Marzadro Grappa Amarone 41%	2 cl	6,90

Weißwein

Pinot Grigio IGT - vom Fass 0,2 l **7,40**

Italien - Lombardei, Terra Serena
Frisches Bukett mit kräftigen Citrus-,
Apfel-, Aprikosen- und Birnnoten.
Harmonischer und frischer Geschmack
mit bernsteinfarbenen Reflexen.

Als Schorle 0,2 l **7,20**

Bacchus QbA lieblich 0,2 l **8,20**

Dieser Bacchus besticht durch 0,75 l **27,90**
seinen feinen Apfelduft.
Unterstützt werden seine
intensiven Fruchtaromen durch
eine dezente Restsüße.

Grauburgunder QbA trocken 0,2 l **8,20**

Rheinhessen, 0,75 l **27,90**
Weingut Dohlmühle
Feines, würziges und nussiges Aroma,
dazu eine ganz harmonische Weinsäure -
die deutsche Antwort auf Pinot Grigio.

Weißburgunder QbA halbtrocken 0,2 l **8,70**

Rheinhessen, 0,75 l **30,90**
Weingut Dohlmühle
Ein Weißburgunder, der durch seine
feine Art, seine blumigen Aromen,
seine Fruchtigkeit und seine dezente
Säureprägung begeistert!

Gewürztraminer QbA halbtrocken 0,2 l **8,90**

Pfalz, Weingut Pfaffmann 0,75 l **31,90**
Strohgelber, körperreicher und aromatischer
Weißwein. Fruchtig und aromatisch am
Gaumen, wenig Säure.

Chardonnay QbA trocken 0,2 l **8,90**

Pfalz, Weingut Leonhard 0,75 l **31,90**
Fruchtig-lebendig, reife gelbe
Früchte in der Nase. Mit feinem
Holzanteil und Cremigkeit im Geschmack
ist er ein wunderbarer Essensbegleiter.

Weißwein

Grauer Burgunder trocken 0,75 l **43,90**

Pfalz, Weingut Stefan Meyer
Kühler mineralischer Duft und
Anklänge von Nuss.
Am Gaumen straff und klar mit Frucht.
Wirkt kompakt und sehr saftig.

Castel Chardonnay DO trocken 0,75 l **43,90**

Spanien - Weingut Raimat
Strohgelbe Farbe, intensive Aromen
von Pfirsich, Honig und exotischen
Früchten. Dieser Wein ist sehr
ausgewogen und mit lang
anhaltendem Abgang.

Rheingau Riesling VDP 0,75 l **49,90**

Gutswein trocken
Rheingau, Weingut Robert Weil
Dieser Riesling entfaltet eine
wunderbare Nase mit Aromen von
Pfirsich, Grapefruit, Aprikosen,
Kräutern und Frühlingsblumen.

Weißwein alkoholfrei

Riesling 0,0% trocken 0,2 l **8,90**

Mosel-Saar-Ruwer, 0,75 l **31,90**

Weingut Dr. Loosen

Das Produkt ist von einem ausgewählten
Grundwein, ohne die Zugabe von
Süßreserven entalkoholisiert, was einen
natürlichen und harmonischen Geschmack
ermöglicht. Eine spannende Alternative für
den alkoholfreien Genuss.

Rotwein

Merlot - vom Fass 0,2 l **7,40**

Italien - Venetien, Terra Serena
Dieser rubinrote Wein besticht
durch Aromen von der Johannisbeere.
Vollmundig im Geschmack.

Bardolino Classico D.O.C. trocken 0,2 l **7,50**

D.O.C. trocken 0,75 l **25,90**

Italien - Bardolino, Gardasee,
Weingut Lenoth
Fruchtiger, harmonisch und leichter Wein.
Rubinrot mit einem frischen Duft.
Schmackhaft und harmonisch.

Arrogant Frog IGP trocken 0,2 l **8,20**

Cabernet Sauvignon, Merlot 0,75 l **27,90**

Südfrankreich, Languedoc
Ein Wein von intensiver
granatroter Farbe. Am Gaumen
schmeckt man dunkle Beeren,
erdige Noten, Mokka und etwas
Konfitüre begleitet von würziger
Vanille. Der Abgang ist lang und
hinterlässt einen pflaumigen Eindruck.

Sasseo Primitivo 0,2 l **9,20**

Salento IGT trocken 0,75 l **31,90**

Italien - Apulien, Masseria Altemura
Dieser Wein besitzt einen guten
Körper, mundet warm und weich
und entfaltet einen sehr reifen
Fruchtgeschmack.

Rotwein

Appassimento Rosso

Veneto IGT trocken 0,2 l **10,90**

Italien - Venetien, 0,75 l **37,90**

Cantina di Negrar
Ein rubinroter Wein mit opulenten
Aromen reifer Früchte und würzigen
Anklängen. Am Gaumen
vollmundig und samtig.

Roséwein

Spätburgunder Rosé QbA mild 0,2 l **7,90**

Deutschland - Rheinland-Pfalz, 0,75 l **26,90**

Weingut Raabe
Aromen von Citrus, Mango und Birne.
Den mag wirklich jeder! Süffig und für
alle, die sich nicht entscheiden können.

Dolianova Rosada DOC trocken 0,2 l **8,80**

Italien - Sardinien, 0,75 l **30,90**

Weingut Dolianova
Helles rosa, zartes und elegantes Bukett
mit Noten von Kirschen und Erdbeeren.
Am Gaumen fein und fruchtig,



