

FESTE SIND STERNE AM HIMMEL  
DER GASTLICHKEIT



VIEL FREIRAUM FÜR IHRE FESTLICHKEIT!



## LIEBE GÄSTE,

wir bedanken uns für Ihr Interesse und für das entgegengebrachte Vertrauen in das Hotel am Sophienpark.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Anregungen, die Ihre Veranstaltung zu einem außergewöhnlichen Erlebnis werden lassen.

Bei der Zusammenstellung Ihres Menüs oder Büffets und der Planung Ihrer Veranstaltung beraten wir Sie gerne in einem persönlichen Gespräch vor Ort. Bitte vereinbaren Sie einen Termin und profitieren Sie von unserem Wissen und unserer langjährigen Erfahrung.

Bitte verstehen Sie alle Menüs und Büffets als Vorschläge. Auf Wunsch fügen wir Ihre Lieblingsspeisen hinzu oder berücksichtigen aktuelle Trends.

Ihr  
**HOTEL AM SOPHIENPARK**

  
Michael Böhme

  
Stephan Mügge



Das festliche Entree Ihrer Veranstaltung. Ob in unserem hoteleigenen Sophienpark oder unter dem historischen Glasdach in unserer 4. Etage – stilvoller können Sie Ihre Feier nicht beginnen.

### GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN:

Sekt Blanc Brut Siegbert Bimmerle / Renchen / Baden	0,75 l	€ 42,50
--	--------	---------

Sekt-Cocktail Sophienpark Mojito-Sirup mit einem Spritzer Lime Juice und Sekt aufgefüllt	0,10 l	€ 9,50
--	--------	--------

### Exklusiv in Baden-Baden

Champagne De Saint Gall	0,75 l	€ 84,50
Blanc de Blanc - <b>Premier cru</b> Avize / Champagne / Frankreich	0,10 l	€ 12,50

Moët&Chandon Champagner Brut Imperial	0,75 l	€ 110,00
Epernay / Champagne / Frankreich	0,10 l	€ 14,50

Kir Royal Crème de Cassis Superior und Champagner	0,10 l	€ 13,50
--	--------	---------

Campari (5 cl) Soda	€ 9,50
Campari (5 cl) Orange	€ 9,50

### FEINE LECKEREIEN FÜR IHREN EMPFANG:

#### Canapés

Oliven-Küchlein mit Basilikum-Frischkäse	Stück	€ 6,50
Ratatouille-Canapé mit Spitzmorchel	Stück	€ 6,50
Filet vom schottischen Lamm auf Tomatenbrot	Stück	€ 6,50
Gebratene Garnele auf Kräuter-Foccacia	Stück	€ 6,50

#### Gourmet-Löffel

Gemüse-Couscous mit kandierter Tomate und schwarzem Sesam	Stück	€ 6,50
Pernod-Meerbarbe auf gebratener Zucchini	Stück	€ 6,50
Kichererbsenpüree mit Tatar von der gebratenen Entenbrust	Stück	€ 6,50
Pikante Grönland-Shrimps auf Wakamé-Salat	Stück	€ 6,50



## MENÜS

MIT 4 GÄNGEN



### MENÜ 1

Carpaccio vom Oktopus an Pflücksalat  
mit rosa Grapefruit und Limetten-Glace

Pfifferlinge und Morcheln a la creme an Kräuter-Linguine

Tranchen von der glacierten Lammhaxe  
auf Tomatenragout mit Bärlauchknospen und gratinierten Rosmarinkartoffeln

Hausgemachtes Pfirsichparfait mit Erdbeerkompott in der Pistazienhippe

PREIS PRO PERSON € 59,50

### MENÜ 2

Cocktail von Königskrabben  
auf Salat von fünf Algen mit Feigenbrötchen

Samtsuppe von jungen Erbsen mit Kapstachelbeeren

Osso bucco vom Milchkalb  
mit Pesto-Parpadelle und Ragout von gelben und roten Kirschtomaten

Schokoladen-Charlotte  
an Salat von Orangen mit leichter Cointreau-Sahne

PREIS PRO PERSON € 62,50



## MENÜS MIT 4 GÄNGEN



### MENÜ 3

Gebratenes Kalbsbries in süßer Chili-Sauce  
an Ackersalat in Kartoffel-Sesam-Vinaigrette

Jakobsmuscheln in Pernod-Sabayon mit Belugalinsen

In Burgunder geschmorte Perlhuhnkeule  
-knochenfrei serviert-  
mit Zuckerschoten und Kartoffelsoufflé

Kokos-Milch-Eis an Mangosalat mit Griottine-Kirsche

PREIS PRO PERSON € 64,50

### MENÜ 4 - VEGETARISCH

Büffelmozzarella mit Salat von Datteltomaten  
auf hausgemachtem Genoveser Pesto

Schaumsuppe von der Brunnenkresse  
mit Spitzmorcheln und Oliven-Crostini

Curry von jungem Gemüse in Kokosmilch  
mit Mango und gebratenen Thai-Nudeln

Ofenwarme Stachelbeertarte  
mit hausgemachtem Cassis-Sorbet

PREIS PRO PERSON € 59,50



## MENÜS MIT 5 GÄNGEN



### MENÜ 5

Brust und Spiegelei von der Moorwachtel  
an saisonalen Blattsalaten mit Blüten und Wildkräutern

Essenz von Krustentieren  
mit Tomaten-Brunoise und Guacamole-Crostini

Pfeffersteak vom Butterfisch  
mit Gemüseperlen in der Ofenzucchini und Risotto vom schwarzen Reis

Morbier und Ziegenkäse  
-in der Abate-Birne geschmolzen-mit Walnussbrot

Sorbet von der Blutorange  
an Honig-Ananas und Kiwi-Chutney

PREIS PRO PERSON € 71,50

### MENÜ 6

Carpaccio vom Angus-Rind mit Tomaten-Bruschetta, Ruccola und Gran Padano

Steinpilz-Veloute mit Zuckerschoten-Sahne

Medaillons vom Seeteufel unter der Cornflake-Kruste mit asiatischer Pflaumen-Glace

Brust und Keule von der Barbarie-Ente „a l´orange“  
mit Gemüseperlen und Strohkartoffelgalette

Sorbet von der Mango auf Himbeermark und Scholadenbisquit

PREIS PRO PERSON € 75,50



## MENÜS

MIT 5 GÄNGEN



### MENÜ 7

Gams-Schinken mit Schalotten-Kerbelsenf  
an mediterranem Gemüse-Carpaccio

Panaché vom Seewolf und Wildlachs  
auf Curcuma-Espuma und Zuckerschotenstroh

Sorbet von Roter Bete mit Champagner und Kumquat

Rücken vom Landuro-Spanferkel auf Honig-Balsamico-Jus  
mit knusprigem Speck, grünem Spargel und Süsskartoffel-Soufflé

Hausgemachtes Karamel-Parfait  
mit Grand Marnier-Crème und roten Johannisbeeren

PREIS PRO PERSON € 81,50

## MENÜS

### „EN MINIATURE“

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

AB 20 PERSONEN



Wir servieren Ihnen alle Gänge in kleinen Portionen. Ob Sie und Ihre Gäste diese an einer festlich eingedeckten Tafel, in einer Lounge-Atmosphäre in unseren Bauernstuben oder an stilvoll eingekleideten und dekorierten Stehtischen einnehmen wollen entscheiden Sie. So können Sie Ihren Gästen eine Vielzahl von kulinarischen Highlights bieten. Gerne servieren wir Ihnen auch die ersten Gänge zu Ihrem Aperitif.

Ceviche vom Wolfsbarsch  
mit Koriander, Papaya und Chili

~~~~~

Wachtelbrust auf lauwarmen Beluga-Linsensalat

~~~~~

Schaumsuppe von Ingwer und Karotte  
in der Espresso-Tasse

~~~~~

Seeteufelbäckchen mit Cornflakes-Kruste  
auf Rote-Bete-Schaum

~~~~~

Perlhuhn-Tranche mit grünem Spargel  
auf Dijoner Senfsauce

~~~~~

Rieslingsorbet

~~~~~

Medaillon vom Kalb  
mit Steinpilz-Risotto und Barolo-Glace

~~~~~

Gratinierter Ziegenkäse mit Orangen-Relish

~~~~~

Joghurt-Mango-Parfait

Preis pro Person € 99,00



## MENÜS

### „EN MINIATURE“

AB 20 PERSONEN



Bretonische Auster  
auf Spinatbett  
mit Champagner-Sabayon gratiniert

~~~~~

Himmel und Erde

~~~~~

Cremesuppe von Petersilie  
mit Meerrettich-Crostini

~~~~~

Weißer Heilbutt  
auf Wakame-Glasnudeln  
und Flusskrebs-Glace

~~~~~

Sorbet vom Klosterbier  
mit hausgemachtem Kümmelstängel

~~~~~

Rehrücken-Medaillons  
an Sauce Crème  
mit Preiselbeerbirne, Spätzlenest  
und Blattwerk vom Rosenkohl

~~~~~

Ofenschmelz vom Münsterkäse  
mit frischer Feige

~~~~~

Cassis-Parfait  
mit Maracuja-Schaumgebäck auf leichter Joghurt-Mousse

Preis pro Person € 88,00

## MENÜS

### „EN MINIATURE“

AB 20 PERSONEN



Geschmorter Chicorée und Ackersalat  
mit pikant marinierten Flusskrebsschwänzen

~~~~~

Leicht gebundenes "Pot-au-feu"  
von der Schwarzwaldforelle mit Wurzelgemüse

~~~~~

Cocktail von gebratener Schweinehaxe auf Honig-Vinaigrette

~~~~~

Hagebuttensorbet

~~~~~

Zanderrücken gebraten, an Brokkoli und Rote Bete-Schaum

~~~~~

Tranchen von der Barbarie-Entenbrust „à l`orange“  
mit Polentawürfel und grünen Bohnen

~~~~~

Hausgemachtes Parfait vom Williams-Christ-Edelbrand  
im süßen Blätterteigpastetchen mit Cranberry-Coulis

Preis pro Person € 77,00

## MENÜ

### „EN MINIATURE“

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

AB 20 PERSONEN



## 50er-Jahre Flying Menü

Vorspeisenvariation  
mit Russisch Ei von der Wachtel,  
Fliegenpilz aus der Kirschtomate  
Filetröllchen mit Spargel gefüllt  
und Toast Hawaii

~~~~~

Cocktail von Nordseekrabben  
auf Eisberg-Chiffonade  
mit Mayonnaisensauce und Kaviar

~~~~~

Doppelte Rinderkraftbrühe  
mit Madeira und Eierstich

~~~~~

In Bierteig gebackenes Seefischfilet  
an lauwarmen Kartoffelsalat

~~~~~

Königin-Pastete

~~~~~

Sorbet vom Kuller-Pfirsich

~~~~~

Königsberger Klops  
mit Meerrettichschaum, Kapern und Reis

~~~~~

Gratinierte Roquefort-Birne

~~~~~

Fürst Pückler Eisbombe

Preis pro Person € 99,00

# MENÜ

## „EN MINIATURE“

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

AB 20 PERSONEN



### SCHWARZWÄLDER TAPAS FLYING MENÜ

Gebratenes Forellentatar auf Roter Bete-Carpaccio

~~~~~

Schwarzwurst-Salat mit Radieschen und Weißbrot-Crostini

~~~~~

Gulaschsuppe von der Hirschkuh

~~~~~

Zopf von Zander und Lachsforelle  
auf violetter Kartoffelstampf mit Kapernsauce

~~~~~

Badische Schneckennudel  
auf Wildkräutersalat und Kornblumenblüten

~~~~~

Petersiliensorbet mit Topinambur

~~~~~

„Himmel & Erd“ mit Pinienkernen

~~~~~

Ragout vom Huhn mit Landjägern und Bohnen

~~~~~

Rehrücken a la crème im Spätzlenest  
mit Rosenkohlblättern oder grünem Spargel (**saisonbedingt**)

~~~~~

Geschmolzener Ziegenfrischkäse in der Schmorbirne mit Preiselbeeren

~~~~~

Schwarzwälder Kirschensorbet

Preis pro Person mit 7 Gängen € 77,00  
Preis pro Person mit 9 Gängen € 99,00  
Preis pro Person mit 11 Gängen € 110,00



## CHAMPAGNER MENÜ

AB 15 PERSONEN



### Amuse Bouche

**De Saint Gall**  
Blanc de blancs  
Premier Cru  
Champagner

Drei Austern  
in der Schale auf Eisberg-Chiffonade  
mit Champagner-Sabayon gratiniert

~~~~~

Samtsuppe von der Morchel  
mit Limettenschaum

~~~~~

**Taittinger**  
Brut Prestige  
Champagner

Tranchen von Steinbutt und Hummer  
auf Champagnerschaum  
und sautiertem Blattspinat

~~~~~

**Laurent Perrier**  
BrutRosé  
Champagner

Champagner-Sorbet  
mit kandierter Limone und  
Granatapfelkernen

~~~~~

**Moet Chandon**  
Brut Imperial  
Champagner

Rücken vom schottischen Lamm  
an Kartoffel-Kardamom-Rösti  
und Karottenperlen im Zucchiniest

~~~~~

Ofenwarme Birnen-Blätterteig-Tarte  
an Champagner-Parfait

Menü € 168,50 pro Person  
inklusive der aufgeführten Champagner (je ein Glas à 0,1l)



## SEKT PROSECCO & CHAMPAGNER



### SEKT

**SEKT BLANC BRUT**  
*SIEGBERT BIMMERLE*  
*RENCHEN / BADEN*

0,75 L € 42,50

### PROSECCO

**PROSECCO SPUMANTE D.O.C.**  
*TENUTA CA BOLANI*  
*PALMANOVA / GRADO*

0,75 L € 42,50

auf Anfrage / Bestellung Magnum 1,50 l € 95,00

### CHAMPAGNER

**MOET&CHANDON CHAMPAGNER**  
*IMPERIAL BRUT*  
*EPERNAY / CHAMPAGNE*

0,75 L € 110,00

auf Anfrage / Bestellung Magnum 1,50 l € 250,00

**MOET&CHANDON CHAMPAGNER**  
*IMPERIAL BRUT ROSE*  
*EPERNAY / CHAMPAGNE*

0,75 L € 120,00

### Exklusiv in Baden-Baden

**CHAMPAGNE DE SAINT GALL**  
*BLANC DE BLANC - PREMIER CRU*  
*AVIZE / CHAMPAGNE*

0,75 L € 84,50

auf Anfrage / Bestellung Magnum 1,50 l € 220,00

**CHAMPAGNE DE SAINT GALL ROSE**

0,75 L € 92,50

auf Anfrage / Bestellung Magnum 1,50 l € 250,00

## WEISSWEINE

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.



## DEUTSCHLAND

### BADEN

**JAGDHAUS HUBERTUS - PINOT BLANC** 0,75 L € 39,50

TROCKEN

WEINGUT KNAPP

BADEN-BADEN / BADEN

FARBE: GOLD-GELB MIT GRÜNEN REFLEXEN. DUFT: QUITTEN UND APRIKOSEN

GAUMEN: SCHLANK UND LANG IM NACHGANG MIT FEINEM HAUCH VON ORANGEN

**KLINGELBERGER – RIESLING – KABINETT, TROCKEN** 0,75 L € 39,50

WEINGUT SIEGBERT BIMMERLE

RENCHEN - ORTENAU / BADEN

FARBE: HELLGELBE, INS GRÜNLICHHGELBE TENDIEREND. DUFT: REIFE GELBE FRÜCHTEN

SOWIE ANANAS UND WEINBERGPFIRSICH

GAUMEN: MINERALISCHES FRUCHTSPIEL UND DIE SEHR SCHÖN EINGEBUNDENE SÄURE

**NEUWEIERER RIESLING „GUTSWEIN“** 0,75 L € 39,50

KABINETT TROCKEN

WEINGUT SCHLOSS – ROBERT SCHÄTZLE – NEUWEIER / BADEN

FARBE: GRÜNGELB. DUFT: HEIMISCHE GELBE FRÜCHTE, MIRABELLE IST DIE DOMINIEREND

GAUMEN: VOLLMUNDIG FEINHERB-FRUCHTIG

**WEIßER BURGUNDER – KABINETT, TROCKEN** 0,75 L € 39,50

WEINGUT SIEGBERT BIMMERLE

RENCHEN - ORTENAU / BADEN

FARBE: GOLD DUFT: MELONE UND BIRNE

GAUMEN: GEHALTVOLL MIT ZARTEM SCHMELZ, FEIN STRUKTURIERTEN SÄURE UND DEZENT NUSSIGEN ANKLÄNGE.

AUSGEWOGENE BALANCE ZWISCHEN REIFEN FRÜCHTEN UND WÜRZIGEN AROMEN



<p><b>GRAUER BURGUNDER - KABINETT, TROCKEN</b>          WEINGUT SIEGBERT BIMMERLE          RENCHEN - ORTENAU / BADEN          FARBE: GOLD-GELB. DUFT: FRISCHE, GELBE FRÜCHTE WIE BIRNE, MIRABELLE UND QUITTE          GAUMEN: DEZENT-GEHALTVOLLE ART MIT EINER MILD-HARMONISCH EINGEBUNDENEN SÄURE</p>	<p>0,75 L</p>	<p>€ 39,50</p>
<p><b>NEUWEIERER RIESLING "RS"</b>          TROCKEN          SCHLOSSABFÜLLUNG          SCHLOSS NEUWEIER – ROBERT SCHÄTZLE/ NEUWEIER / BADEN          FARBE: HELLES GELBGRÜN. DUFT: FLIEDER, LILIEN, PFIRSICH UND APRIKOSEN          GAUMEN: AROMEN, SEHR EXPRESSIVE FRUCHTIGKEIT</p>	<p>0,75 L</p>	<p>€ 49,50</p>
<p><b>CUVEÉ 4 WEIßWEIN</b>          CHARDONNAY, WEIßBURGUNDER, GRAUBURGUNDER UND RIESLING          WEINGUT AXEL BAUER          WUNDERVOLLE AROMEN VON BIRNE, APRIKOSE UND APFEL. HARMONISCH EINGEBUNDENE SÄURE. EINFACH LECKER.          AUSGEBAUT IN KLEINEN STAHLGEBINDEN – NACH 8 MONATEN ZU EINEM CUVEÉ VERHEIRATET</p>	<p>0,75 L</p>	<p>€ 39,50</p>
<p><b>SAUVIGNON BLANC FUCHSLOCH</b>          WEINGUT AXEL BAUER          FRISCH, BRILLANT, KLAR PRÄSENTIERT SICH DER SAUVIGNON BLANC. KOMPLEXE AROMEN VON          FRISCHER TROPISCHER FRUCHT UND KRÄUTERN. SEHR ANGENEHME WEICHE STRUKTUR.</p>	<p>0,75 L</p>	<p>€ 39,50</p>

## FRANKREICH

### SUD OUEST

<p><b>FLEUR DE DARTAGNON AOC</b>          COLOMBARD - SAUVIGNON BLANC          PLAIMONT / COTES DE GASCOGNE          DIESE CUVÉE AUS SÜDFRANKREICH BESITZT IN DER NASE EINEN FEINEN BLÜTENDUFT DER ZWEI VERWENDETEN REBSORTEN.          DIE AROMEN VON ZITRONEN UND EINE NATÜRLICHE SÜÙE LASSEN DEN WEIN LECKER UND UNKOMPLIZIERT ERSCHEINEN.          ER IST EIN HERVORRAGENDER SOMMERWEIN ZU KNACKIGEN SALATEN, LEICHTEN FISCHGERICHTEN UND WUNDERBAR ZU SPARGEL,          SPIELT SEINE ROLLE ABER AUCH GERNE ALS SOLIST!</p>	<p>0,75 L</p>	<p>€ 42,50</p>
---	---------------	----------------

### BURGUND

<p><b>CHABLIS VIELLES VIGNES</b>          DOMAINE LOUIS MICHEL &amp; FILS          DUFTIGE AROMEN VON WEISSDORN, WEIBLÜTEN U. GEWÜRZEN. EIN HAUS VON JOD,          SAFTIGE FÜLLE UND AROMATISCHE FRISCHE. EIN FEINER WEIN MIT VIEL LUST AUF MEHR.</p>	<p>0,75 L</p>	<p>€ 52,50</p>
---	---------------	----------------





## WEISSWEINE

### ITALIEN

#### TOSKANA

##### VERMENTINO

0,75 L

€ 39,50

ROCCA DI MONTEMASSI / MAREMMA

LEUCHTENDES GOLDTÖNIGES, HELLES STROHGELB MIT DEZENTEN GRÜNlichen REFLEXEN

FACETTENREICHES BOUQUET: Weiße BLÜTEN, MIT NUANCEN VON GEWÜRZEN UND PFLÜCKREIFEN FRÜCHTEN.

GAUMEN: KONSISTENZ UND FRISCHE, MIT ANKLÄNGEN AN AGRUMEN UND MANDELIGEN TÖNUNGEN.

#### APULIEN

##### FIANO

0,75 L

€ 39,50

MASSERIA ALTEMURA / TORRE SANTA SUSANNA / SALENTO

FARBE: INTENSIVES STROHGELB – BOUQUET: DIE AROMAPALETTE BIETET ALS SCHWERPUNKT REINTÖNIGE FRUCHTIGKEIT.

GESCHMACK: GEWINNENDE FRISCHE MIT EINER ANGENEHMEN WAHRNEHMUNG VON GELBFLEISCHIGEN FRÜCHTEN UND WEIßEN BLÜTEN.

SPEISEEMPFEHLUNG: HERVORRAGEND ZU WÜRZIGEN MEDITERRANEN FISCHZUBEREITUNGEN



## ROSÉWEINE



### DEUTSCHLAND

#### BADEN

##### ROSE

0,75 L

€ 39,50

ROBERT SCHÄTZLE

SCHLOßABFÜLLUNG

SCHLOß NEUWEIER / NEUWEIER / BADEN

Farbe: schöne typische Weißherbstfarbe.

Gaumen: Elegant fruchtig



## ROTWEINE



### DEUTSCHLAND

#### BADEN

**PINOT NOIR** 0,75 L € 39,50

SCHLOSS NEUWEIER – ROBERT SCHÄTZLE - NEUWEIER / BADEN

FARBE: SCHÖNES ROT. DUFT: LEICHT NACH KIRSCHEN - GAUMEN: EDEL UND FILIGRAN, SCHÖN TROCKEN UND DICHT

TANNINE: LEICHT SPÜRBAR ABER SEHR ANGENEHM

### AUSTRALIEN

**KOONUNGA HILL** 0,75 L € 44,50

SHIRAZ-CABERNET-SAUVIGNON

PENFOLDS WINEYARDS - BAROSSA VALLEY / AUSTRALIEN

FARBE: DUNKEL RUBINROT DUFT: OPULENT NACH REIFEN BROMBEEREN, EUKALYPTUS UND SCHOKOLADE. GAUMEN: GESCHMEIDIGE FRUCHTFÜLLE VON REIFEN PFLAUMEN UND SÜßEN SCHWARZEN KIRSCHEN TANNINE: WEICH UND OPTIMALER HALT FÜR DIE FRUCHT.

### FRANKREICH

#### BORDEAUX

**CHATEAU BEL AIR AOC** 0,75 L € 42,50

MERLOT – CABERNET FRANC

SCHRÖDER & SCHYLERS / SAINT EMILLION.

FARBE: TIEFES ROT MIT FEINEN REFLEXEN DUFT: FRISCHES BOUQUET VON ROTEN BEEREN.

FINALE AUSGEWOGEN, FEINE NUANCEN UND FRISCH

### ITALIEN

#### TOSKANA

**GOVERNO ALL 'USO TOSCANO** 0,75 L € 39,50

MERLOT - SANGIOVESE

ROCCA DI MONTEMASSI / MAREMMA

GOVERNO IST EINE TRADITIONELLE, IN DER TOSKANA ERFUNDENE TECHNIK, DIE SEIT JAHRHUNDERTEN VERWENDET WIRD, UM WEINEN EINEN REICHEREN KÖRPER UND KOMPLEXERE STRUKTUR ZU GEBEN. DIESER ROTWEIN IST EIN AUTHENTISCHES BEISPIEL DIESER ALTEN METHODE: INTENSIV UND FESSELND MIT ANMERKUNGEN VON AUSGETROCKNETEN KIRSCHEN UND PFLAUMEN DURCH EINEN VERWEILENDEN WÜRZIGEN SCHLUSS GESTÜTZT. NICHT ZU UNRECHT IST ER UNTER DEN 10% DER BESTEN WEINE IN SEINER KLASSE.

#### APULIEN

**SASSEO** 0,75 L € 39,50

PRIMITIVO

MASSERIA ALTEMURA / SALENTO / ALTEMURA

FARBE: DUNKLES, TIEFES RUBINROT. DUFT: INTENSIV UND VOLL VON PFLAUME UND KONFITÜRE AUS ROTEN FRÜCHTEN

GAUMEN: SEHR GUTEN KÖRPER, EINHÜLLEND, WARM UND WEICH, SEHR REIFER FRUCHTGESCHMACK, ZARTE TANNINE.



## BIERE



Rothaus Pils vom Fass	0,3 l	€ 3,90
Radler (Rothaus Pils und Zitronenlimonade)	0,3 l	€ 3,50
Paulaner Weißbier Hefe	0,5 l	€ 5,50
Paulaner Weißbier Kristall	0,5 l	€ 5,50
Paulaner Weißbier – alkoholfrei –	0,5 l	€ 5,50
Weizenbier alkoholfrei	0,5 l	€ 5,50
Clausthaler extra herb alkoholfrei	0,33 l	€ 3,90



## ALKOHOLFREIEN GETRÄNKE



Peterstaler Gourmet Mineralwasser – classic / medium –	0,25 l	€ 3,50
	0,50 l	€ 5,90
	0,75 l	€ 7,90
Staatlich Fachingen - medium	0,75 l	€ 7,90
Black Forrest Mineralwasser – still –	0,25 l	€ 3,50
	0,50 l	€ 5,90
	0,75 l	€ 7,90
Limonaden, Säfte und Schorlen Coca Cola, Fanta, Sprite	0,25 l	€ 3,50
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 l	€ 3,50
Vio Limonade Limette & Gurke	0,30 l	€ 3,50
Granini-Säfte Apfel, Orange, Grapefruit, Traube, Tomate, Banane	0,25 l	€ 3,50
Vio Schorlen Johannisbeer, Rhabarber	0,30 l	€ 3,50
Apfelschorle	0,25 l	€ 3,50



## HEISSGETRÄNKE



Espresso	Tasse	€ 2,50
Espresso doppio	Tasse	€ 4,00
Cappuccino	Tasse	€ 3,00
KaffeeCrème	Tasse	€ 3,00
Milchkaffee	Tasse	€ 3,50
Latte Macchiato	Tasse	€ 4,00
Tee – nach Wahl	Tasse	€ 2,50