



*Naturnah muss nicht altbacken sein.
Ganz im Gegenteil.*

Wir heißen Sie herzlich willkommen im Restaurant Luisenhöhe in Waibstadt!

Es begann mit Liebe auf den ersten Blick.

Auf der Suche nach dem einen, besonderen Ort wussten wir bereits nach der Anfahrt in diese Idylle: Hier wollen wir sein. Hier wollen wir unsere eigene Vision verwirklichen. Hier wollen wir Gäste statt Kunden; Gäste, die den Wert des Produktes zu schätzen wissen; die Essen und Trinken mit allen Sinnen wahrnehmen.

Unsere Philosophie ist einfach.

Wir möchten Sie so bewirten wie Familie und Freunde. Dabei gilt als Qualitätsmaßstab unser eigener Anspruch. Was wünscht man sich für seinen Körper und seine Sinne? Wodurch entstehen Genuss und Behaglichkeit? Durch Vertrauen in das Produkt und durch Leidenschaft, die man schmecken kann. Deshalb bilden Transparenz und Sicherheit den Grundstein unserer Küche **Gutbürgerlich PLUS**.

PLUS

steht für Highlights, die wir in mehr als zehn Jahren auf der ganzen Welt gesammelt haben. Unsere gutbürgerliche Karte wird ständig um wechselnde Gerichte aus allen Erdteilen ergänzt. So kommt der Besuch bei uns immer einem Kurzurlaub gleich, ob durch den Genuss der heimischen Lieblingsgerichte in warmherziger Atmosphäre oder das Ausprobieren von Neuem und Exotischem, aber mit Produkten, denen sie vertrauen können.

PLUS

steht für nachhaltige Landwirtschaft auf familienbetriebenen Höfen und die Wertschätzung unserer Zutaten. In Zeiten mechanisierter, minderwertiger Massenproduktion sind wir leidenschaftliche Verfechter einer modernen Gegenbewegung: der Wiederentdeckung der Vielfalt, der Reinheit und der Bewahrung unseres natürlichen Lebensraums.

PLUS

steht für unsere moralische Verantwortung als Gastgeber für Ihre Gesundheit sowie für Ihre Wertevorstellungen. Deshalb wird Ihr Apfelsaft aus den Äpfeln eines benachbarten Gutes gepresst; deshalb sind Mutterkühe und deren Milch ausschließlich für ihre Kälber da, bis sie feste Nahrung bekommen; deshalb stammt unser Fleisch von Tieren, die noch Tier sein dürfen, auf Weiden, in Herden, und immer in Bewegung.



VORSPEISEN/KLEINE GERICHTE

Tagessuppe	5,90
Pirateneintopf mit Meeresfrüchten	9,90
Aprikosen-Walnuss-Salat mit Ziegenkäse-Crostinis	11,90
Rucolasalat mit Büffelmozzarella, Avocado und Kirschtomate	13,90
Gebratene Garnelen in Tomaten-Pernod-Soße	15,90
Rosa gebratene Entenbrust auf Linsensalat	14,90
Carpaccio mit Rucolasalat und Kirschtomaten	15,90
Gemischte Vorspeisenplatte für zwei Personen	23,90



HAUSGEMACHTE PASTA

Bandnudeln Genua mit Mandeln, Gran Padano, Basilikum und Sahne	13,90
Bandnudeln Marinara mit Meeresfrüchten und Fischfilet (je nach Tagesangebot)	17,90
Bandnudeln Provence mit Gemüse, getrockneten Tomaten und Gran Padano	15,90
Bandnudeln Oriental mit Hähnchenstreifen, Mango, Chili und Mandeln	16,90
Bandnudeln Roquefort mit Blauschimmelkäse, Birne und Walnüssen – zusätzlich mit gebratener Kalbsleber	15,90 22,90
Bandnudeln Catania mit getrockneten Tomaten, Kapern, Sardellen und Knoblauch	14,90

Zu allen Nudelgerichten servieren wir Ihnen einen Beilagensalat.



HAUPTGERICHTE

Original Wiener Schnitzel	17,90
Cordon Rouge mit italienischem Landschinken, Champignons und Lauch - gratiniert -	22,90
Tournedos von der Schweinelende mit ital. Landschinken	19,90
Rumpsteak mit Sauce „Café de Paris“	23,90
mit Schmelzzwiebeln	23,90
Norwegisches Lachsfilet	21,90
Zanderfilet in Mandelbutter	21,90

Alle Hauptgerichte werden mit einem Beilagensalat serviert.

Zusätzlich servieren wir Ihnen wahlweise:

Bratkartoffeln, Spätzle, Kartoffelgratin, Bandnudeln oder Gemüse



APÉRITIFS

Cremant d'Alsace Brut „Mayerling“

AOC., Cave de Turckheim, Elsass, Frankreich

Ausschließlich aus Trauben der Rebsorte Pinot Blanc wird in traditioneller Flaschengärung dieser elegante Schaumwein erzeugt. Das zarte Bouquet präsentiert filigrane Aromen nach weißen Blüten und Äpfeln. Am Gaumen überzeugt eine feine Perlage mit einem frischen Nachhall.

0,10l 4,20 €
0,75l 28,00 €

Traubensecco alkoholfrei „Schwedhelm“

Weingut Schwedhelm, Zellertal, Pfalz

Die alkoholfreie Alternative zum Sektgenuss. Dieser unwahrscheinlich aromatische Prickler bietet ein großartiges Trinkvergnügen. Die natürliche Traubensüße wird von einer lebendigen Säure begleitet und bietet auch für Kinder, Schwangere und Autofahrer die Möglichkeit bedenkenlos zuzugreifen.

0,10l 3,90 €
0,75l 21,00 €

Winzersekt Riesling Brut „Von Buhl“

Sekt b.A., Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz, Mitgliedsbetrieb im Verband der Prädikatsweingüter - VDP

Ein zitrusduftiger, aromatisch verspielter Sekt, hergestellt im traditionellen Flaschengärverfahren. Ausschließlich Rieslingtrauben aus ertragsreduziertem Anbau Mittelhaardter Lagen werden in der Sektmanufaktur Von Buhl verarbeitet.

0,75l 32,00 €

Champagne De Saint Gall 1er Cru Brut Blanc de Blanc Vintage

Mit feinen und eleganten Champagnern ausschließlich aus den besten Premier Cru und Grand Cru Lagen hat sich der Aufsteiger aus Avize einen hervorragenden Ruf erworben. Schon seit Jahren liefert De Saint Gall unverzichtbare Grundweine für nahezu alle bekannten Cuvées de Prestige. Diese Cuvée wird ausschließlich aus besten Chardonnay Grundweinen komponiert und wird nur in besonderen Jahrgängen produziert.

0,75l 85,00 €

Lillet Wild Berry

0,2l € 6,50

Gin Basil-Ginger

0,2l € 7,50

Sprizz

0,2l € 5,50

Greenall's London Dry Gin

4cl € 5,90

Soil & Soul – handcrafted Riesling Gin

4cl € 8,90

Gin Mare

4cl € 8,90

Tanqueray 10

4cl € 6,90

Tonic Water zum Gin

€ 1,50

Belsazar Vermouth Dry oder Rosé

5cl € 4,20

Belsazar Vermouth Red oder White

5cl € 4,60



FLAMMROLLEN

Flammrolle Marlene

Mit Birne, Walnüssen, Blauschimmelkäse & Salatbeilage

14,90

Flammrolle Kristina

Mit Mango, Ziegenkäse, italienischem Landschinken & Salatbeilage

14,90

Flammrolle Katharina

Mit Schafskäse, Datteln, Speck & Salatbeilage

14,90

Flammrolle Graziella

Mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Landschinken & Salatbeilage

15,90

Flammrolle Rosemarie

Mit Lachswürfel, Paprikagemüse und Rucola & Salatbeilage

16,90

Flammrolle Marie

Mit Zwiebeln und Speck & Salatbeilage

12,90

Flammrolle Nadine

Mit Ziegenfrischkäse, Süßkartoffeln und Peperoni & Salatbeilage

15,90



FLAMMROLLEN

Flammrolle Christian

Mit Krabben, Knoblauch, Spinat und Tomaten & Salatbeilage

16,90

Flammrolle Matthias

Mit Pesto, Schafskäse und Gemüse & Salatbeilage

15,90

Flammrolle Noah

Mit Hähnchenstreifen, Champignons, Paprika und Zwiebeln & Salatbeilage

16,90

Flammrolle Henning

Mit pikanter Salami, Paprika, Kartoffeln & Salatbeilage

16,90

Flammrolle Achim

Mit pikanter Salami, Schafskäse, Tomaten und Oliven & Salatbeilage

15,90

Flammrolle Walter

Mit Tomaten, Sardellen, Kapern, Oliven & Salatbeilage

14,90

Flammrolle Andreas

Mit Sauerkraut, Kartoffeln, Speck & Salatbeilage

15,90



WEISSWEIN

Riesling Kabinett trocken „Dürkheimer Rittergarten“

Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim, Pfalz, Höchstprämiertes Weingut der DLG – 25-mal Bundesehrenpreis in GOLD
Ausschließlich aus der kleinen und feinen Bad Dürkheimer Einzellage Rittergarten stammen die Trauben für diesen feinfruchtigen Prädikatswein. Ein Bouquet nach Pfirsich, reifem Apfel und Zitrusfrüchten, am Gaumen eine feine und unaufdringliche Säure.

0,2 l € 3,80

Riesling trocken „Schwarzer Herrgott – Große Lage“

D.Q., Weingut Schwedhelm, Zellertal, Pfalz

Die "Überflieger aus der Pfalz" - so werden die Brüder Georg und Stephan Schwedhelm mitunter in der Presse bezeichnet - zeigen mit diesem Riesling aus der „Großen Lage“ Schwarzer Herrgott aus dem Zellertal ihr ganzes Können. Nur Trauben der ältesten Rebstöcke aus der Parzelle wurden vinifiziert. Der karge Kalkstein-Boden verleiht dem Wein eine Mineralität die den Gaumen fordert und Nuancen reifer Birnen offenbart. Durch ein langes Lager auf der Feinhefe von einzigartiger Komplexität und Dichte.

Fl. 0,75 l € 39,00

Moscato d’Asti lieblich „Castello del Poggio“

D.O.C.G., Tenuta Castello del Poggio, Portacomaro d’Asti, Piemont, Italien

Dieser leicht prickelnde Weißwein wird sortenrein aus der Moscato-Traube erzeugt. Die deutliche Süße stammt aus der gestoppten Gärung, ist also dem natürlichen Traubenzucker geschuldet, weshalb dieser Wein auch nur einen sehr moderaten Alkoholgehalt aufweist. Eigentlich ein Dessertwein, ist dies aber auch DER Tropfen für den Freund lieblich-aromatischer Weine. Ein verführerisches Bouquet nach Honig und reifen Pfirsichen wird am Gaumen durch ebenfalls sehr fruchtige Impressionen bestätigt. Die intensive Süße wirkt dennoch zu keiner Zeit aufdringlich.

0,2 l € 4,90
Fl. 0,75 l € 17,00

Torrontés trocken „Los Haroldos“

I.P. Mendoza, Hacienda Los Haroldos, San Martini, Mendoza, Argentinien

Der Torrontés ist die einheimische weiße Rebe Argentiniens. Ein Wein von hellgoldener Farbe mit grünlichen Reflexen und einem intensiv-floralen Bouquet mit Eindrücken nach Rose und Jasmin, gefolgt von fruchtigen Wahrnehmungen nach weißem Pfirsich und Traube. Am Gaumen trocken, frisch und von intensiv-fruchtiger Art. Helle Fleischgerichte und Pikantes lassen sich durch diesen Wein exzellent begleiten.

0,2 l € 5,50
Fl. 0,75 l € 17,00

Weißer Burgunder trocken „Reichsrat von Buhl“

D.Q., Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz, Mitgliedsbetrieb im Verband der Prädikatsweingüter - VDP

Das traditionsreiche Weingut hat sich in den letzten Jahren nochmals „neu erfunden“. Mit dem Engagement von Mathieu Kauffmann zeichnet heute ein Kellermeister verantwortlich, der zuvor als Chef du Cave bei Champagne Bollinger tätig war. Der Weiße Burgunder ist der Shooting-Star unter den deutschen Rebsorten. Seine jugendliche, feinfruchtige Art und sein elegantes Bouquet nach gelben Sommerfrüchten finden immer mehr Liebhaber. Am Gaumen von zarter, aber lebendiger Art.

0,2 l € 6,50
Fl. 0,75 l € 23,00

Grauer Burgunder trocken „Heitlinger“

D.Q., Weingut Heitlinger, Östringen-Tiefenbach, Kraichgau, Baden, Mitgliedsbetrieb im Verband der Prädikatsweingüter – VDP

Der Anspruch von Winemaker Claus Burmeister an diesen Wein lässt sich einfach formulieren: Einen fruchtigen Wein zu kreieren, der die besondere Charakteristik der Rebsorte zeigt und sich als Speisenbegleiter mit dem passenden Gericht auf dem Teller bestens arrangiert. Dieser Pinot Gris, wie Claus Burmeister nennt den Grauen Burgunder auf französisch bezeichnet, überzeugt durch ein reichhaltiges Bouquet nach vollreifen gelben Früchten mit nussigen Anklängen. Eine dezente Säure lässt diesen eleganten Weißwein am Gaumen weich und gefällig erscheinen.

0,2 l € 5,90
Fl. 0,75 l € 21,00



WEISSWEIN

Insolia Sicilia trocken „Feudo Principe di Butera“

I.G.T., Feudo Principe di Butera, Sizilien, Italien

Die Weine aus dem Süden Italiens sind in Deutschland groß im Kommen! Aber nicht nur Rotweine – auch die Weißweine vom Fuß des italienischen Stiefels haben in den letzten Jahren eine großartige qualitative Entwicklung durchgemacht: Die Insolia-Rebe ist eine der typischen autochthonen Rebsorten Siziliens. Strohhelber, trockener Weißwein von delikater Art. Üppiges Bouquet nach reifen, gelben Früchten und Zitrusaromen. Am Gaumen außergewöhnlich frisch und zugleich elegant. Ein anspruchsvoller Genießerwein; großartig zu Fisch und Meeresfrüchten.

0,2 l € 5,90
Fl. 0,75 l € 21,00

Sauvignon Blanc trocken „Casa Marin – Cartagena“

D.O. San Antonio Valley, Viña Casa Marin, Lo Abarca, Chile

Aus einem der höchst ausgezeichneten Weingüter in Chile stammt diese expressive Sauvignon Blanc. Von Anfang an machte sich Besitzerin und Winzerin María Luz Marín auf die Suche nach einem der besten „cool climate“ Anbauzonen der Welt. Dank der einzigartigen Terroirqualitäten und der klimatischen Bedingungen in Lo Abarca erreichen die angebauten Rebsorten eine breite Palette an ausgewogenen, feinen Aromen, die sie so unverwechselbar machen. So überzeugt dann auch dieser Sauvignon Blanc mit einem Bouquet nach Blüten, reifen Pfirsichen und Guaven. Am Gaumen sehr strukturiert, mit einem seidigen Mundgefühl und großer Länge. Großartig zu Salaten und eigentlich so ziemlich allem aus dem Meer.

0,2 l € 5,90
Fl. 0,75 l € 21,00

Chardonnay trocken „Kendall-Jackson – Vintner´s Reserve“

AVA. California, Kendall-Jackson, Fulton, Kalifornien, Vereinigte Staaten Seit 25 Jahren nun ist Kendall-Jackson Jahren ununterbrochen der erfolgreichste Premium-Chardonnay-Produzenten der USA. Trauben aus besten kalifornischen „cool climate“ Küstenlagen wie Monterey, Santa Barbara, Sonoma und Mendocino wurden für diesen Wein in Barriques aus amerikanischer und französischer Eiche ausgebaut. Wunderschöne Aromen nach tropischen Früchten wie Ananas, Mango und Papaya paaren sich mit Zitrusnoten im reichhaltigen Bouquet, gepaart mit Eindrücken nach Vanille und Honig. Am Gaumen von schöner Cremigkeit und beeindruckender Länge. 91 Punkte und „Editors Choice“ im Wine Enthusiast Magazine

Fl. 0,75 l € 35,00

ROSÉWEIN

Dornfelder Weißherbst halbtrocken „Wachenheimer Mandelgarten“

D.Q., Wachtenburg Winzer eG, Wachenheim, Pfalz

Intensiv beerenfruchtiger Weißherbst aus der Dornfelder-Traube. Das Bouquet erinnert an eine frisch angesetzte Bowle mit den ersten vollreifen Erdbeeren des Frühlings. Die präsenste Restsüße ist unaufdringlich und unterstreicht die aromatische Frucht. Unsere Weinempfehlung auch für den Liebhaber nicht allzu trockener Weine.

0,2 l € 3,80

Rosé trocken „Heitlinger“

D.Q., Weingut Heitlinger, Östringen-Tiefenbach, Kraichgau, Baden, Mitgliedsbetrieb im Verband der Prädikatsweingüter - VDP

„Ein Sonnenuntergang inszeniert in fruchtig leichtem Rot“. Beste Trauben von Lemberger, Spätburgunder und Schwarzriesling bilden die Grundlage für diesen feinfruchtigen Rosé. In der Nase ein Bouquet nach reifen Erdbeeren und Waldfrüchten. Am Gaumen frisch, mit sich wiederholenden fruchtigen Eindrücken. Ein vielseitiger Speisenbegleiter, der hervorragend mit Grillgerichten harmoniert, aber auch „einfach so“ Freude macht.

0,2 l € 5,90
Fl. 0,75 l € 21,00

Weine enthalten Sulfite – Jahrgänge auf Anfrage



ROTWEIN

Trollinger mit Lemberger halbtrocken „Bruker“

D.Q., Weingut Bruker, Großbottwar, Württemberg

Der kreative Schwabe Markus Bruker hat sich in den letzten Jahren für seine hervorragenden Rotweine unter Kennern viel Aufmerksamkeit erworben. Schon mit seinem „Einstiegswein“ kann er überzeugen: Der Keuperboden lässt den Trollinger ausgewogen, würzig und mineralisch erscheinen. In Kombination mit Lemberger der das beerige und samtige Aroma mitbringt, ergibt dies eine ideale Verschmelzung von Frucht, Saftigkeit und tänzelnde Säure.

0,2 l € 4,90
Fl. 0,75 l € 17,00

Pinot Noir trocken „Heitlinger“

D.Q., Weingut Heitlinger, Östringen-Tiefenbach, Kraichgau, Baden, Mitgliedsbetrieb im Verband der Prädikatsweingüter - VDP

Der Pinot Noir, oder zu Deutsch: Spätburgunder, ist die Paradesorte unter den deutschen Rotweintrauben. Das Weingut Heitlinger ist ein Spezialist für Burgunder-Rebsorten und der Pinot Noir aus biodynamischen Anbau überzeugt dann auch durch ein hervorragendes Preis-/Genuss-Verhältnis. Rubinrote Farbe, das Bouquet geprägt von Kirsche, schwarzer Johannisbeere und Waldbeere, aber auch etwas Pinot Noir-typische Erdigkeit und Röstnoten. Am Gaumen weich, saftig, lang.

0,2 l € 6,90
Fl. 0,75 l € 25,00

Malbec Roble trocken „Los Haroldos“

I.P. Mendoza, Hacienda Los Haroldos, San Martini, Mendoza, Argentinien

Der Malbec ist die wohl typischste rote Rebe Argentiniens – für die Qualitätsstufe „Roble“ wird der Malbec mindestens sechs Monate im Holz ausgebaut. Im Ergebnis zeigt sich ein eleganter Wein von dunkel purpurner Farbe mit violetten Reflexen. Das feine Bouquet ist geprägt von Kirschen, Pflaumen, Himbeeren und Vanille. Ein harmonischer Wein mit reifen Tanninen und einem langen Nachhall.

0,2 l € 5,90
Fl. 0,75 l € 21,00

Merlot trocken „Kendall-Jackson – Vintner´s Reserve“

AVA. California, Kendall-Jackson, Fulton, Kalifornien, Vereinigte Staaten

Kendall-Jackson ist ein kalifornischer Premium-Weinerzeuger der sich unablässig auf die Produktion bester Qualitätsweine ausschließlich aus den kühlen Küstenlagen verschrieben hat. Dieser Merlot wurde mit einem kleinen Anteil Malbec vermählt und 11 Monate im Barrique ausgebaut. Durch lange Flaschenreifeung ein dichter und doch weicher Wein mit Aromen nach schwarzen Kirschen, Pflaumen, Johannisbeeren und Waldbeeren gewürztönigen Anklängen. Die weichen und eleganten Tannine dieser Bordeaux-Rebsorte tragen diese Aromen zu einem langen Nachhall.

0,2 l € 7,90
Fl. 0,75 l € 28,00

Shiraz trocken „Kilikanoon – The Blessing“

Kilikanoon Wines, Penwortham, South Australia

„The Blessing“ ist ein eindrucksvoller Shiraz aus Südaustralien, genauer aus der noch recht jungen aber aufstrebenden Baroota Region. Ein extrem kraftvoller, tiefdunkler und dennoch eleganter Rotwein mit Aromen nach reifen Schwarzkirschen, Pflaumen und Cassis, gefolgt von gewürztönigen Anklängen, die dem Ausbau in französischer Eiche geschuldet sind. Kilikanoon gilt als DER Spitzenerzeuger Australiens: „Erzeuger des Jahres aus Übersee“ bei Mundus Vini, und „Winery of the Year“ beim führenden australischen Weinführer von James Halliday sprechen eine deutliche Sprache. Goldmedaille bei Mundus Vini, dem großen deutschen Weinpreis

0,2 l € 7,90
Fl. 0,75 l € 28,00



ROTWEIN

Rioja Crianza trocken „Bodegas Campillo“

DOCa., Bodegas Campillo, Laguardia, Rioja, Spanien

Mit Errichtung dieser Bodega erfüllte sich Julio Faustino Martinez, ein Familienmitglied des Faustino-Weinimperiums, einen großen Traum. Ohne Rücksicht auf jegliche Kosten ist eine Bodega entstanden, die wohl von der Lage, Ausstattung und dem know how kaum zu übertreffen ist. Die Crianza zeigt ein dichtes, brillantes Kirschrot. In der Nase zarte Holznoten und ein intensiver Duft nach schwarzen Beeren, frischem Toast und einem raffinierten Hauch Kakao. Auch am Gaumen samtig und ausgewogen, kräftige, gleichwohl wunderbar integrierte Tannine. Ungewöhnlich langer Nachklang.

Fl. 0,75 l € 25,00

Primitivo trocken „Masseria Altemura – Sasseo“

I.G.T., Masseria Altemura, Salento, Apulien, Italien

Sortenrein aus Primitivo-Trauben im Manduria-Gebiet vinifizierter Wein von dunkel-rubinroter Farbe. Intensiv duftiges Bouquet mit Erinnerungen an Pflaumen und Konfitüre aus roten Früchten, gefolgt von zart-würzigen Akzenten. Dieser Wein besitzt einen vollen Körper, mundet einhüllend, warm und weich und entfaltet einen sehr reifen Fruchtgeschmack, unterstützt durch einen angenehmen Hauch zarten Tannins.

Fl. 0,75 l € 23,00

Chianti Classico Riserva trocken „Castello di Albola“

D.O.C.G., Castello d'Albola, Radda in Chianti, Toskana, Italien

In einem der beeindruckendsten Weingüter des klassischen Chianti-Gebietes, einem hochgelegenen Castello, von wo aus in früheren Jahrhunderten die Geschicke der Region gelenkt wurden, wird dieser rubinrote Wein erzeugt. Aus besonders ausgewählten Parzellen und nur aus der Sangiovese-Traube erfolgte die Selektion. Im Bouquet ist die Kraft des Holzes und die Feinheit der höher gelegenen Rebzeilen wiederzuerkennen, während der Gaumen die Wärme des Bodens in ausdrucksvolle Intensität verwandelt. Eine lange Reifung in Fass und Flasche vollenden den besonderen Genuss. „3 Gläser“ im Gambero Rosso, dem wichtigsten Führer für Weine aus Italien!

Fl. 0,75 l € 39,00

Rote Cuvée trocken „MAOROU“

I.G.P Aude-Hauterive, Domaine du Plo de Maorou, Moux, Corbières, Frankreich

Stefano Chioccioli, international bekannter Spitzen-Önologe hat einmal mehr „gezaubert“ und diese herausragende Cuvée aus alten Reben der Sorten Grenache, Syrah und Carignan geschaffen. Die Trauben wurden biologisch angebaut und der Wein 14 Monate in Dar-najou Fässern ausgebaut. Würzig und kraftvoll, aber mit sanften, seidigen Tanninen. Charmanter Speisenbegleiter aber auch toller „So-list“.

Fl. 0,75 l € 24,00

Bordeaux - Cru Bourgeois du Médoc trocken „Château Saint Hilaire“

A.O.P., Château Saint Hilaire, Adrien Uijtewaal, Queyrac, Frankreich

Am Linken Ufer der Gironde wachsen die Weine einiger der bekanntesten Weingüter der Welt. Hier finden die bekannten Rebsorten Merlot und Cabernet Sauvignon beste Voraussetzungen große Weine zu erbringen. Dieser wurde 12 Monate in Barriques ausgebaut. Ein karminroter Wein mit einem Bouquet nach Sauerkirschen, Blaubeere, süßer Vanille, Lakritz und etwas Tabak. Das feste und saftige Ende verheißt eine glänzende Zukunft.

Fl. 0,75 l € 29,00



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser SOLE (still o. mit Kohlensäure)	0,25l	€ 2,40
	0,75l	€ 5,60
Softdrinks (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Coca-Cola Zero, Mezzo)	0,2l	€ 2,40
	0,4l	€ 4,40
Säfte		
Frischer Apfelsaft	0,2l	€ 2,60
Orangensaft	0,2l	€ 2,60
Johannisbeernektar	0,2l	€ 2,60
Maracujanektar	0,2l	€ 2,40
Saftschorlen	0,4l	€ 3,80
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2l	€ 2,60
PROVIANT Rhabarber Limonade	0,3l	€ 3,40
PROVIANT Orange-Maracujaschorle	0,3l	€ 3,40
PROVIANT Kirsch-Granatapfelschorle	0,3l	€ 3,40

BIER

Vom Fass

Veltins Pilsener vom Fass	0,3l	€ 2,80
Veltins Pilsener als Radler	0,5l	€ 3,80
Grevensteiner Landbier naturtrüb	0,3l	€ 2,80
Grevensteiner Landbier naturtrüb	0,5l	€ 4,40

Flaschenbiere

Maisel's Weisse Original Weizenbier	0,5l	€ 3,50
Maisel's Weisse Alkoholfrei	0,5l	€ 3,50
Veltins alkoholfrei	0,33l	€ 2,80



DIGESTIFS

Montenegro Amaro	4cl	€ 3,80
Unicum Kräuterlikör	4cl	€ 3,80
Bailey's Irish Cream	4cl	€ 3,80
Cynar	4cl	€ 3,80
Lazzaroni Sambuca	4cl	€ 3,20
Lazzaroni Amaretto	4cl	€ 3,20
Fernet Branca	4cl	€ 3,80
Malteser Aquavit	2cl	€ 2,80

Brände

Haselnuss	2cl	€ 2,80
Kirschbrand	2cl	€ 2,80
Obstbrand Barrique	2cl	€ 3,20
Obstbrand Apfel und Birne	2cl	€ 2,80
Quitte	2cl	€ 2,80
Zibarte	2cl	€ 2,80

Grappa di Prosecco della Villa Sandi	2cl	€ 2,80
Grappa Marinali 10 anni della Villa Sandi	2cl	€ 4,40

Portwein Porto Monge 10 Jahre	5cl	€ 5,80
-------------------------------	-----	--------



KAFFEESPEZIALITÄTEN VON ETTLI

Espresso	€ 2,30
Espresso doppio	€ 3,50
Espresso macchiato	€ 2,40
Café crème	€ 2,40
Cappuccino	€ 2,80
Latte macchiato	€ 3,50
Milchkaffee	€ 3,50

TEESPEZIALITÄTEN VON ETTLI

Früchtetee „Badisches Früchtchen“ (Obstkorb)	€ 2,80
Früchtetee „Birnenkörbchen“ (Apfel & Birne)	€ 2,80
Früchtetee „Mango Minze“	€ 3,00
Grüntee „Acht Schätze der Shaolin“	€ 3,00
Kräutertee „Matetee grün“	€ 2,80
Kräutertee „Schweizer Kräutertee“	€ 3,00
Kräutertee „Sonnenharmonie“ (Vanille Lemongras)	€ 3,20
Rooibostee „Indian Summer“ (Maple Walnuss)	€ 3,20
Rooibostee „Orange Kaktusfeige“	€ 3,20
Rooibostee „Sahne Karamell“	€ 3,20
Schwarztee „Earl Grey“	€ 2,80
Schwarztee „Bio Assam Goldspitze Satrupa“	€ 3,20
Schwarztee „Bio Orange“	€ 3,20
Schwarztee „Chai“	€ 3,20
Schwarztee „Darjeeling Gold Spezial Mischung“	€ 3,20

Preise inkl. MwSt. und Bedienung