

APERITIF

De Saint-Gall brut	0,1l	18,00
De Saint-Gall Le Rosé	0,1l	18,50
Pol Réne Blanc de Blanc Grand Cuvée	0,1l	9,50
Chapin & Landais Crémant de Loire Brut Rosé	0,1l	11,50

COCKTAILS

HOLUNDERBLÜTEN COLLINS

Gin, Holunderblütensirup, Zitrone, Soda 13,00

SKINNY BITCH

Wodka, Zitrone, Soda 13,00

PISCO SOUR

Pisco, Zitrone, Eiweiß, Angostura 15,00

COOL GEISHA

Sake, Yuzugelée, Gin, Campari, Orange 18,00

MEZCAL MARGARITA

Mezcal Atenco Espadin, Limette, Agavensirup 16,00

NEGRONI

Martini Rosso, Campari, Gin 14,00

GIN BASIL SMASH

Gin, Basilikum, Limette 15,00

PALOMA

Tequila, Thomas Henry Grapefruit 16,00

CRODINO (alkoholfrei)

Crodino, Limette, Eiweiß, Rosmarin 12,00

NOGRONI (alkoholfrei)

UNDONE Nr. 2 Gin, UNDONE Nr. 8 Vermouth, Bitter 13,00

ROSE SOUR (alkoholfrei)

Rose, UNDONE Bitter, Eiweiß 13,00

NOJITO (alkoholfrei)

Limette, Minze, Soda 10,50

Rivera – Martini rosato, Crémant, Himbeere	0,1l	10,00
Bellini – Crémant mit Pfirsichpüree	0,1l	11,00
RIVE Ginger – Crémant, Spicy Ginger, Gurke	0,25l	10,00
Belsazar Rosé, Himbeeren, Tonic Water	0,1l	12,00
Campari mit frisch gepresstem Orangensaft	0,2l	15,00
Sanbitter	0,1l	5,50

CHAMPAGNER
Pet Nat, Crémant, Espumante, Englisch Sparkling

De Saint-Gall brut Tradition	Fl. 0,75l	99,00
De Saint-Gall Le Rosé	Fl. 0,75l	119,00
Veuve Cliquot brut	<u>Fl. 1,5l = 198,00</u> <u>Fl. 3,0l = 540,00</u>	Fl. 0,75l 95,00
Veuve Cliquot Rosé brut	Fl. 0,75l	115,00
Moët & Chandon brut	Fl. 0,75l	95,00
Moët & Chandon Rosé brut	Fl. 0,75l	115,00
Ruinart Blanc de Blanc	Fl. 0,75l	165,00
Ruinart brut Rosé	<u>1,5l = 390,00</u>	Fl. 0,75l 165,00
Laurent Perrier Blanc de Blanc brut	Fl. 0,75l	165,00
Laurent Perrier Rosé brut	Fl. 0,75l	165,00
Krug Grand Cuvee	Fl. 0,75l	365,00
Krug Rosé	Fl. 0,75l	525,00
2015 Dom Pérignon	Fl. 0,75l	380,00
Jacquesson 746 Extra brut	Fl. 0,75l	169,00
Pol Réne Blanc de Blanc Grand Cuvée Brut, Caves de Wissembourg	Fl. 0,75l	59,00
Espumante 3B Blanc de Blanc brut nature, Filipa Pato, Bairrada, Portugal	Fl. 0,75l	65,00
„PURE & NAKED“ Pet Nat, Weingut am Stein, Franken	Fl. 0,75l	69,00
Roebuck Classic Cuvee, Sussex	Fl. 0,75l	89,00
Nyetimber Classic Cuvee, Sussex	Fl. 0,75l	95,00
Nyetimber Rose, Sussex	Fl. 0,75l	115,00

ALKOHOLFREIER SEKT & WEIN

2024 Natureo Blanco Miguel Torres Penedes, Spanien	Fl. 0,75l	32,00
Sekt Blanc de blanc, Carl Jung, Rheingau, Deutschland	Fl. 0,75l	32,00

WHITE

Flaschen 0,75l

DEUTSCHLAND:

2024 Riesling trocken, Knewitz, Appenheim, Rheinhessen		37,00
2024 Kapellchen Riesling, trocken, Knipser, Pfalz		41,00
2023 Riesling „Tell“, Kaufmann, Rheingau		48,00
2024 Grauburgunder Waterkant, Wine Bottlers, Rheinhessen		33,00
2024 Grauburgunder trocken, J. Heger, Baden		42,00
2025 Weissburgunder, Le Cornes, Dr. Birklin-Wolf, Pfalz		42,00
2024 Weissburgunder, van Volxem, Mosel	<u>1,5l 2023 = 86,00</u>	48,00
2024 Schiefer Riesling, van Volxem, Mosel		46,00
2024/25 KAITUI Sauvignon blanc, trocken, Markus Schneider, Pfalz	<u>1,5l 2024 = 99,50</u>	49,50
2015 Kaseler Nies`chen, Kabinett Spätlese, Reichsgraf v. Kesselstatt, Mosel		79,00
2024 Riesling Großes Gewächs, im Pitterberg, Weingut Kruger-Rumpf, Nahe		98,00

ÖSTERREICH:

2025 Grüner Veltliner Mayer am Pfarrplatz, Wien		42,00
2024 Sauvignon blanc, Skoff, Steiermark		42,00
2022 Chardonnay Ried Hochäcker, Stiegelmar, Burgenland		49,00

ITALIEN:

2024 Gavi del Comunedì Gavi, Piemont		37,50
2025 Lugana, Ca dei Frati, Lombardei	<u>1,5l = 105,00</u>	49,50
2024 Pinot Grigio, Livio Felluga, Venetien		61,50
2024 Sauvignon Blanc, Jerman, Friaul		66,00
2022 Chardonnay „Rossj-Bass“, Angelo Gaja Langhe		159,00

PORTUGAL/SPANIEN

2024/25 Alvarinho, Quinta de Soalheiro-Minho, Portugal	<u>1,5l = 86,00</u>	39,50
2023 Puro Rofe blanco, Lanzarote		65,00
2022 Vidonia Suertes del Marques, Teneriffa	<u>1,5l = 185,00</u>	89,00
2022 Bussaco Branco Reservado, Hotel Bussaco, Portugal		165,00

FRANKREICH:

2024 Sauvignon, Domaine du Tariquet, Gascogne		32,00
2025 Pouilly Fumé, Domaine Châtelain, „Les Chailloux“, Loire		50,00
2025 Sancerre, Domaine des trois Noyers, Reverdy Cadet & Fils		49,50
2022 Bourgogne Chardonnay Remoissenet		79,00
2024 Chateauneuf du Pape La Bastide Saint-Dominique		95,00
2023 Chablis Didier Dauvissat		85,00
2023 Chablis Premier Cru, Beauroy, Pierre-Louis Bersan		139,00
2022 Meursault Antoine Jobard, Bourgogne		220,00
2022 Chassagne-Montrachet, Alex Moreau		210,00
2022 Puligny-Montrachet, Le Trezin, Antoine Jobard		220,00
2001 Vin Jaune, Château d'Arlay, Côtes du Jura	0,62l	149,00

NEUSEELAND/KANADA/SÜDAFRIKA:

2024 Sauvignon Blanc, Old Coach Road, Seifried, Neuseeland		34,00
2025 Cloudy Bay, Sauvignon blanc, Marlborough, Neuseeland		79,00
2020 Chardonnay Fougue, Pearl Morissette, VQA Creek Shores, Kanada		110,00
2025 Chenin Blanc, Beaumont, Südafrika		42,00

RED
Flaschen 0,75l

DEUTSCHLAND:

2022/23 Spätburgunder trocken, Salwey, Baden		42,00
2022 Black Print, Cuvée Markus Schneider, Pfalz	<u>1,5l 2021 = 89,00</u>	45,00

FRANKREICH:

2023 Côtes du Rhône Selection, Saint Cosme		44,00
2021 Gevrey-Chambertin Domaine Arlaud		147,00
2013 Château Montrose 2ème Cru, St. Estephe		290,00
2017 Pontet Canet 5ème Cru, Pauillac		320,00
2017 Château Cos d'Estournel 2ème cru, St. Estephe		350,00
1990 Château Palmer 3ème cru, Margaux		580,00

ITALIEN:

2023 Santa Christina, Rosso Toscana IGT	35,00
2021 Cabernet Sauvignon Riserva, Lageder Südtirol	43,00
2022 Chianti Classico, Brolio, Barone Ricasoli, Toskana	47,00
2023 Le Volte, Tenuta dell' Ornellaia, Toskana	79,00
2023 Le Serre Nuove dell'Ornellaia, Toskana	159,00
2022 Tignanello, Toskana	310,00
2016 Barolo Le Vigne, Sandrone, Piemont	398,00

SÜDAFRIKA :

2020 Syrah, Tamboerskloof Kleinood, Stellenbosch	69,00
2013 The Stars of G., 4G	399,00

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Merlot & Cabernet Francs

Fünf handverlesene Barrique-Fässer dieser Weinkomposition schafften es

in die Abfüllung dieser Edition, welche in handverlesenen Restaurants angeboten wird.

SPANIEN:

2018 ElixSea; LegaSea, The Underwater Winery, Spanien	180,00
<i>Cuvée aus Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon & Shiraz</i>	
<i>12 Monate im Fass und 6 Monate in der Flasche unter Wasser gereift</i>	
2019 Flor de Pingus, Ribera del Duero	280,00

ROSÉ

Flaschen 0,75l

2024 Rosé Domain du Tariquet Rosé, Gascogne, Frankreich	29,50
2025 Rosé „Clarette“, Weingut Knipser, Pfalz, Deutschland	41,00
2025 Lugana Rosé, Cà dei Frati, Italien	49,50
2025 Rosé Chateau Miraval, Provence, Frankreich	<u>1,5l = 122,00</u> <u>3,0l = 280,00</u> 59,50
2025 Whispering Angel, Caves Dèclans, Provence, Frankreich	<u>1,5l = 125,00</u> 62,00

BY GLAS

Glas 0,2l

Karaffe 0,5l

WHITE

2024 Weißer Burgunder, Rheinhessen, Wermersbach	11,00	27,50
2025 Entre deux Mers, Bordeaux Weiss, Chateau Haut Pougnet	11,00	27,50
2024 Sauvignon blanc, Chateau du Tariquet, Gascogne, Frankreich	10,20	25,50
2024 Grauer Burgunder, Waterkant, Rheinhessen	9,50	23,50
2024 Riesling, Mutmacha! Stiftung St. Nikolaus Hospital Mosel	11,00	27,50
2022 Chardonnay Ried Hochäcker, Stiegelmar, Burgenland	14,00	35,00

ROSÉ

2024 Rosé Domaine du Tariquet, Gascogne, Frankreich	8,50	21,00
---	------	-------

RED

2024 Santa Christina Rosso Toscana IGT	10,00	25,00
2023 Côtes du Rhône Sélection, Saint Cosme, Frankreich	13,50	33,00

ALKOHOLFREIES		
Fritz Kola ⁵ , Fritz Zero, MischMasch ⁵	0,33l	4,20
Fritz Orange	0,33l	4,20
Fritz BIO Apfelschorle,	0,33l	4,60
Fritz BIO Rhabarberschorle	0,33l	4,60
Pepsi Cola, Seven up,	0,33l	4,20
Orangensaft, frisch gepresst	0,2l	8,50
Schweppes Ginger Ale, Tonic ⁶ ,		
Soda, Bitter Lemon ⁶	0,2l	4,00
Thomas Henry		
Tonic Water ⁶ , Spicy Ginger	0,2l	4,20
San Pellegrino/Acqua Panna	0,25l	3,70
San Pellegrino/Acqua Panna	0,75l	9,40

BIER		
Jever Pils vom Fass	0,25l	3,70
	0,4l	5,90
Estrella Damm - Barcelona - vom Fass	0,3l	5,00
Jever fun	0,33l	4,50
Schöfferhofer Weizen/alkoholfrei	0,5l	6,10

GRAPPA & BRÄNDE		<u>2cl</u>
Grappa Chardonnay Nonino		6,80
Grappa Moscato Nonino		8,20
Grappa Merlot Nonino		9,00
Grappa Berta Tre Soli Tre		18,50
Calvados Pâpidoux V.S.O.P.		5,70
Williams-Christbirne Birgitta Rust		8,50
Waldhimbeergeist Birgitta Rust		10,80
Schlehenbrand Birgitta Rust		16,00

GIN		<u>4cl</u>
Gordons London Dry		5,80
Tanqueray London dry		7,80
Bombay Sapphire		8,00
Oyster Gin, Pure Adriatic Gin		9,50
Gin Sul		12,00
Hendrick's Gin		12,00

TEQUILA		<u>2cl</u>
Sierra Antiguo		7,80
Clase Azul Reposado		28,00

DIGESTIFS & KRÄUTER		<u>2cl</u>
Helbing Kümmel		3,20
Limoncello		4,20
Linie Aquavit		4,50
Averna		6,50
Fernet Branca		6,00
Jägermeister		4,20
Ramazzotti		6,50
Cynar		4,80

LIQUEUR		<u>2cl</u>
Sambuca		4,20
Cointreau		4,50
Kahlua Café Liqueur		4,80
Baileys		<u>4cl</u> 6,00

VODKA		<u>4cl</u>
Wodka Absolut		5,50
Beluga The Noble Vodka		11,00
Grey Goose		9,80

RUM		<u>4cl</u>
Havanna Club 3 años		5,40
Ron Zacapa 23		16,00

WHISKEY		<u>4cl</u>
Jack Daniels Tennessee		7,00
Glen Grant Malt		6,70
Glenmorangie, Highland Single Malt		9,00
Chivas Regal Scotch		9,50
Jameson Irish		10,70
Tullamore Dew Irish		6,70
Johnnie Walker Red Label		6,70
Johnnie Walker Black Label		12,00
Talisker Single Malt Scotch, 10 years		11,50
Canadian Club		6,70
Ballantines		5,80
Jim Beam		5,80

COGNAC & BRANDY		<u>4cl</u>
Carlos I		6,50
Remy Martin V.S.O.P.		6,90
Hennessy Fine Cognac X.O,		24,00

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoff.
3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5.
koffeinhaltig 6. Chininhaltig 8. Taurin