

FETTER FÖRSTER
VIERJAHRESZEITEN
RESTAURANT





VORAB UND MAL EBEN

Rindertatar mit Wachtelei € 15,90

Der König in der Hackordnung: Tatar vom Rind, gekrönt durch ein Wachtelei und veredelt mit Frisee, Trüffelcreme, Schwarzbrotalern und Röstzwiebeln – „rohyaler“ Genuss!

Mariniertes Thunfischcarpaccio € 16,90

Wer sich hier nicht mit Thun bekleckert, ist selbst schuld! Denn in Kombination mit Lauchasche, Yuzucreme, Glasnudelsalat und Salzzitrone ist unser mariniertes Thunfischcarpaccio einfach „seenomenal“!

Bauern Tart von der Magree Ente € 16,50

Ein Kuchen der besonderen Tart: Gebackener Mürbeteig, gefüllt mit zartem Fleisch der Magree Ente sowie mit Pfeffercreme, Wildkräutersalat und Preiselbeere – Farnos!

Topinambur-Curryrahmsuppe  € 8,00

Auf dem Papier mag unsere Topinambur-Curryrahmsuppe zwar ein Zungenbrecher sein, aber im Mund ist sie das genaue Gegenteil: Eine Wohlfühlkur für den Geschmackssinn! Schwarzer Knoblauch und Gartenkresse verpassen ihr dabei den Feinschliff. Einfach unausgesprochen lecker!

Tomatisierte Ochschwanzessenz € 6,50

Die sogenannte „Quitessenz“: Nachdem Sie unsere tomatisierte Ochschwanzessenz probiert haben, werden Sie keine andere mehr essen wollen. Sellerie in Texturen und Gartenkräuter verleihen der Essenz nicht nur ein besonderes Aroma, sondern bestärken Sie auch in Ihrer Entscheidung.

Wildkräutersalat  € 9,50

Alles ist gut, solange man wild is(s)t: Marinierte Salatgurke trifft auf Nüsse, Kirschtomaten, rote Beete und Johannisbeerdressing.

Ach du grüne Träume – auf Wunsch gibt es noch diese Toppings obendrauf:

- Sautierte Waldpilze € 17,50
- Geräucherte Entenbrust € 18,00
- Knusprigen Schafkäse mit Zitronen und Oliventapenade  € 15,50



FETT AUFGETISCHT

- Confiierter Butterfisch** € 28,50
Butter bei die Fische: Die eingelegte Fischspezialität wird in Kaffee beurre Blanc serviert und von gebratenem Wildbrokkoli sowie Kartoffel-Senfkrapfen begleitet. Wer sich dieses Gericht nicht zumindest einmal zwischen die Kiemen schiebt, ist „meerklich“ kein Feinschmecker.
- Buttermilch pochierter Schellfisch** € 23,90
Mehr als nur alles in Butter: Zum sanft gegarten Schellfisch, der in pikanten Safransud getaucht ist, gesellen sich gebranntes Wurzelgemüse und Süßkartoffelcreme – ein „epochierter“ Gaumenschmaus!
- Rosa gebratene, leicht geräucherte Magree Entenbrust** € 22,90
Geflügel auf der Karte? Entspricht der guten „Geflogenheit“. An die rosa gebratene und dezent geräucherte Brust der Magree Ente schmiegen sich Whiskeyjus, gebrutzelte Rosenkohlblätter, Rosenkohlcreme sowie Semmelklöße. Ente gut, alles gut.
- Iberisches Schweinefilet im Tramezzinimantel gebacken** € 22,90
Heute haben Sie richtig Schwein, denn das Filet vom Iberico ist ein wahrer Glücksgriff. Das Gericht, gebacken im Tramezzinimantel und serviert mit Portweinjus, Kirschtomaten-Höniggemüse sowie Topinamburpüree, ist ein wahrer Grunz zur Freude!
- Gekräuterter Hirschrücken** € 27,90
Mit uns ist gut Hirsche essen! Da Sie jetzt offiziell eingeweiht sind, ist der gekräuterte Hirschrücken die einzig logische Konsequenz für Sie. Ihre wilde Wahl wird durch Schokoladensauce, Chilibirne, Trauben-Wirsingragout sowie Butterbrioche veredelt.
- Wurzelgemüseragout mit Kräutersaitlingen und Thymian ** € 19,90
Soll's was Vegetarisches sein? Dann sind die Würfel jetzt gefallen – und zwar auf Ihren Teller. Mit dem Wurzelgemüseragout samt Kräuterseitlingen und Thymian ist alles im grünen Bereich. Dazu werden Kartoffelgnocchi, Provolone und Creme Fraiche gereicht.
- Australisches Wagyu Rumpsteak auf der Fettkante gegrillt** € 36,90
Das fein verästelte intramuskuläre Fett des australischen Waygus verleiht dessen Rumpf einen noch intensiveren Geschmack. Zu dem Rindvieh gesellen sich aromatischer Pfefferjus, geräucherte Paprika sowie Sandkartoffeln.



STEAKS DRYAGE IRISCHER HERKUNFT

Rumpsteak	
160g Ladyscut	€ 31,00
250g Fullcut	€ 45,00
Rinderfilet	
160g Ladyscut	€ 37,00
250g Fullcut	€ 49,50
Terres Major	
ca. 200g	€ 34,00
Durocrücken am Knochen gereift	
ca. 300g	€ 34,00

All unsere Steaks werden mit getrüffeltem Portweinjus, sautiertem Wildbrokkoli und gebackenen Süßkartoffeln serviert – der sogenannte „Meatzuschuss“.

FÜR KLEINE FÖRSTER

All unsere Nachwuchs-Gourmets, die jünger als 12 Jahre sind, können mit folgenden Leckereien ihren großen Hunger stillen.

Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan	€ 8,50
Chickennuggets mit Pommes, Sour Cream	€ 8,50
Kleines Schnitzel, Erbsen, Möhren und Kartoffelkroketten	€ 9,00

Zu jeder Kinderspeise servieren wir eine Apfeltasche mit Vanillesauce und Zimtsahne.



SÜSSE SÜNDEN

Letzter Gang

€ 6,00

Für ein Dessert hat man immer Platz! Die Bezeichnung „letzter Gang“ nehmen wir dabei aber wörtlich. Denn sollten Sie sich für einen Nachtisch entscheiden, machen wir uns auf den Weg zu Ihnen. Am Tisch stellen wir Ihnen gerne all unsere Leckereien vor, damit Sie sich, ganz nach Ihrem Geschmack, für eine süße Sünde entscheiden können.

Eis aus der Manufaktur

€ 8,50

Beste Zutaten, nur Bio – na klar! Regional sowieso, sogar vegetarisch.

Vanille

Schokoladenknusper | Erbeerchutney mit Balsamico

Schokolade

Salzkaramellcreme | Chilicrumble

Pistazie

Apfelkompott | Vanillesauce

Erdbeer

Erdbeer-Minz-Ragout | Schokoladenstreusel

Limette

Yuzusekt | Salzlimone

Apfel-Basilikum

Kekscrumble | Mini Marshmallows



APERITIF

Lustau Vermut Red	5 cl	€ 9,50	Försters Negroni	€ 9,50
Lustau Vermut White	5 cl	€ 9,50	Woodland Gin, Campari, Roter Wermut	
Prickelstoff, Deutscher Sekt	0,1l	€ 5,00	Aperol Spritz	€ 8,00
Théophile Champagner Cuvée	0,1l	€ 11,00	Aperol, Sekt, Soda, Orange	
PriSecco K	0,1l	€ 5,00	Lillet Wild Berry	€ 8,00
alkoholfrei			Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren	
Kolonne/Null Cuvée Blanc No01 K	0,1l	€ 7,50	Brockmann's & Hibiskus Tonic	€ 9,50
alkoholfrei			Brockmann's London Dry Gin, Goldberg Hibiskus	
The Roshangar		€ 8,00	Hugo	€ 8,00
Hausgemachter Rosenwodka, Zitronensaft, Läuterzucker, Soda			Holunderblüte, Sekt, Soda, Limette, Minze	
Limoncello Spritz		€ 8,00	Hugo Alkoholfrei K	€ 5,50
Limoncello, Sekt, Soda			Holunderblüte, PriSecco, Soda, Limette, Minze	

BIER VOM FASS

Veltins Pils	0,3l / 0,5l	€ 3,50 / € 5,50
Heineken Pils	0,3l / 0,5l	€ 4,00 / € 6,00
Pott's Landbier	0,3l / 0,5l	€ 3,50 / € 5,50

FLASCHENBIERE

Maisels Hefeweizen	0,5l	€ 5,50
hell / alkoholfrei K		
Veltins	0,33l	€ 3,50
alkoholfrei / Radler alkoholfrei K / Malzbier		

OFFENE WEINE

Änderung in den Jahrgängen vorbehalten

WEISSWEINE 0,2l

2018 Riesling, feinherb	€ 7,00
K. Wechsler, Rheinhessen	
2018 Riesling	€ 7,50
„GLAUBE-LIEBE-HOFFNUNG“, Weingut Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz	
2018 PIN:OX	€ 6,50
Weingut Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz	
2018 Grauburgunder	€ 7,00
Weingut am Nil, Pfalz	
2019 Chardonnay Barrique gereift	€ 7,50
Weingut Julian Haas, Langenlonsheim, Nahe	
2018 Folar Lugana	€ 7,00
La Cantina del Cavaliere, SANTI, Venetien – Italien	

2019 Grüner Veltiner Alte Reben	€ 7,50
Weingut Dürnberg, Weinviertel – Österreich	
2018 Silvaner Traubensaft weiss alkoholfrei K	€ 3,50
Johannes Haas, Langenlonsheim, Nahe	
ROSÉWEINE 0,2l	
019 Domaine de Bellemare Cuvée Syrah Cinsault	€ 7,50
Pays d'Oc	
ROTWEINE 0,2l	
2017 Merlot „Answer“	€ 8,50
Weingut Emil Bauer	
2016 Hofgarten Spätburgunder	€ 9,50
Weingut Freiherr von Gleichenstein, Baden	
2015 Chianti DOCG	€ 7,50
Terre Terza, Marchio Storico, Baroncini, Toskana	
2016 Flores de Callejo DOQ	€ 8,00
Tempranillo, Bodegas Felix Callejo Sotillo, Ribera del Duero	



SCHAUMWEINE

DEUTSCHLAND

Prickelstoff, Hausmarke Deutscher Sekt	0,75l	€ 28,00
Schloss VAUX Riesling Sekt Brut Sektmanufaktur Schloss VAUX, Rheingau	0,75l	€ 42,00
Spätburgunder Rosé Sekt Brut Weingut Bernhard Huber, Malterdingen, Baden Württemberg	0,75l	€ 34,00
PriSecco alkoholfrei  Weiß: Birne, Limette Rot: Sauerkirsche, schwarze Johannisbeere	0,75l	€ 26,50
Kolonne/Null Cuvée Blanc No01  alkoholfrei	0,75l	€ 32,00

FRANKREICH

Ackermann Cuvée Privée Brut Crémant de Loire, Ackermann	0,75l	€ 38,00
Veuve Clicquot, Brut Champagner Veuve Clicquot Ponsardin	0,75l	€ 78,00
Moët & Chandon Impérial, Brut Champagner Moët & Chandon	0,75l	€ 72,00
Moët & Chandon Rosé Impérial, Brut Champagner Moët & Chandon	0,75l	€ 72,00
Roederer BRUT PREMIER Champagner Louis Roederer	0,75l	€ 95,00
Roederer Théophile Champagner Cuvée Champagner Louis Roederer	0,75l	€ 90,00

WEISSWEINE

Änderung in den Jahrgängen vorbehalten

DEUTSCHLAND

2018 Riesling, feinherb Weingut K.Wechsler, Rheinhessen	0,75l	€ 24,50
2018 GROHSTOFF Chardonnay Weingut Groh, Rheinhessen	0,75l	€ 38,00
2018 Diel de Diel Cuvée aus Grauburgunder, Weißburgunder & Riesling Schlossgut Diel, Nahe	0,75l	€ 35,00
2018 Riesling „GLAUBE-LIEBE-HOFFNUNG“, Weingut Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz	0,75l	€ 26,50
2019 Chardonnay Barrique gereift Weingut Julian Haas, Langenlonsheim, Nahe	0,75l	€ 33,50
2018 PIN:OX Cuvée aus Weißburgunder, Auxerrois & Chardonnay, Weingut Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz	0,75l	€ 23,00

2018 Grauburgunder Weingut am Nil, Pfalz	0,75l	€ 24,50
---	-------	---------

2015 Weißburgunder Tradition Weingut Gabel, Pfalz	0,75l	€ 28,50
--	-------	---------

2014 Baron Louis große Lage Grauburgunder Weingut Freiherr von Gleichenstein, Baden	0,75l	€ 59,00
--	-------	---------

ÖSTERREICH

2016 Ratscher Sauvignon Blanc Weingut Gross, Südsteiermark	0,75l	€ 42,00
---	-------	---------

2019 Grüner Veltiner Alte Reben Weingut Dürnberg, Weinviertel – Österreich	0,75l	€ 29,00
--	-------	---------

2018 Wiener Gemischter Satz BIO Weingut Fritz Wieneringer, Wien	0,75l	€ 36,00
--	-------	---------



WEISSWEINE

Änderung in den Jahrgängen vorbehalten

FRANKREICH

2016 Pinot Blanc les Princes Abbés 0,75l € 34,00
Domaines Schlumberger, Elsass

2018 Pouilly – Fumé 0,75l € 53,00
De Ladoucette, Loire

2018 Sancerre 0,75l € 39,00
Domaine Bailly – Reverdy, Loire

2014 Chassagne Montrachet 0,75l € 58,00
Domaine Paul Pillot, Burgund

2018 Chablis 0,75l € 39,00
Joseph Drouhin, Burgund

ITALIEN

2015 Gewürztraminer Vigna 0,75l € 48,00
Kastelaz DOC

Weingut Elena Walch,
Alto Adige – Südtirol

2019 Pinot Grigio DOC Vigna 0,75l € 51,00
Castel Ringberg

Weingut Elena Walch,
Alto Adige – Südtirol

2018 Folar Lugana 0,75l € 28,50

La Cantina del Cavaliere,
SANTI, Venetien

EDELSÜSSE WEINE

2018 Riesling Schieferwerk, edelsüß 0,75l € 39,00
Weinhaus Gerlach Mühle und Freiherr
von Schleinitz, Mosel

2009 Château Climens, 0,375l € 98,50
1er Grand Cru Classé
Domaine Sauternes, Bordeaux

ROSÉWEINE

Änderung in den Jahrgängen vorbehalten

2019 "GB" Spätburgunder 0,75l € 29,00
Weißherbst
Weingut Georg Breuer, Rheingau – Deutschland

2019 Domaine de Bellemare 0,75l € 28,00
Cuvée Syrah Cinsault
Pays d'Oc

ROTWEINE

Änderung in den Jahrgängen vorbehalten

DEUTSCHLAND

2016 Bäder Rotenfels 0,75l € 54,00
Weingut Bäder, Rheinhessen

2013 J2. Spätburgunder 0,75l € 34,50
MUSCHELKALK
Weingut Becker-Landgraf, Rheinhessen

2013 Kallstadter Steinacker 0,75l € 44,00
Spätburgunder
Weingut Rings, Pfalz

2014 Lagrein Tradition 0,75l € 28,50
Weingut Gabel, Pfalz

2013/2015 Honigsack Spätburgunder 0,75l € 48,00
Weingut Gabel, Pfalz

2017 ANSWER Merlot 0,75l € 27,50
Weingut Emil Bauer, Pfalz

2012 Kalkmergel Merlot und 0,75l € 43,00
Cabernet-Sauvignon
Weingut Knipser, Pfalz

2009 Cuvée XR 0,75l € 98,00
Weingut Knipser, Pfalz

2016 Hofgarten Spätburgunder 0,75l € 29,00
Weingut Freiherr von Gleichenstein, Baden

2018 Mauchener Sonnenstück 0,75l € 23,50
Spätburgunder feinherb
Markgräfler Winzer eG, Baden

2015 SE Merlot 0,75l € 73,50
Weingut Graf Neipperg, Württemberg



ROTWEINE

Änderung in den Jahrgängen vorbehalten

ÖSTERREICH

2017 Zweigelt ROHSTOFF 0,75l € 52,00

Weingut Hannes Reeh, Burgenland

2019 Zweigelt Kieselstein 0,75l € 49,00

Weingut Claus Preisinger, Burgenland

2018 Carnuntum Cuvée 0,75l € 31,00

Zweigelt, Blaufränkisch & Pinot Noir

Weingut Markowitsch, Carnuntum

FRANKREICH

BORDEAUX / MÉDOC

2010 Château Chasse 0,375l € 48,00

– Spleen, Cru Bourgeois

2006 Château La Lagune, 0,75l € 79,00

3ème Cru Classé

SAINT ESTÈPHE

1998 Château Brame-Les-Tours A.C 0,75l € 115,00

2005 Château Calon Ségur, 0,75l € 137,00

3ème Cru Classé

1987 Château Cos D'Éstournel, 0,75l € 225,00

Grand Cru Classé A.C

1993 Château Montrose, 0,75l € 265,00

Grand Cru Classé A.C

1999 Château Montrose, 0,75l € 235,00

Grand Cru Classé A.C

1985 Château Coutelin, 0,75l € 72,00

Merville, A.C

PAUILLAC

2006 Château Pichon, 0,75l € 195,00

2ème Cru Classé

2008 Château Pichon, 0,75l € 260,00

2ème Cru Classé

SAINT JULIEN

1981 Château Lagrange, 0,75l € 420,00

Grand Cru Classé A.C

2008 Château Lagrange 0,75l € 110,00

3ème Cru Classé

2006 Château Talbot, 0,75l € 110,00

4ème Cru Classé

2009 Château Talbot, 0,75l € 155,00

Grand Cru Classé

POMEROL

1990 Château NENIN, A.C 0,375l € 92,00

1993 Château NENIN, A.C 0,375l € 92,00

1997 Château NENIN, A.C 0,75l € 180,00

2000 Château NENIN, A.C 0,75l € 250,00

1998 Château Clinet A.C 0,75l € 125,00

2000 Château Clinet A.C 0,75l € 215,00

ST. EMILION

1990 Château Tour Baladoz, 0,375l € 35,00

Grand Cru A.C

2006 Château Pavie, 0,75l € 350,00

1er Cru Classé

BURGUND

2011 Monthelie, 0,375l € 49,00

1er Cru sur la Velle

Rémi Jobard, Appellation Monthelie

2011 Nuits-St. George 0,75l € 62,00

1er Cru Roncière

Domaine Francois Legros



ROTWEINE

Änderung in den Jahrgängen vorbehalten

ITALIEN

PIEMONTE

2014 Sito Moresco Langhe D.O.C 0,75l € 61,50
Angelo GAJA

2005 Barbaresco D.O.C.G 0,75l € 48,00
Antichi Poderi dei Gallina

2015 Barolo, Ceretto 0,75l € 85,00

APULIEN

2017 Li Filitti Primitivo Di 0,75l € 51,00
Manduria Riserva DOP
Masca del Tacco

VENETIEN

2015 Santico Amarone della 0,75l € 44,00
Valpolicella Classico
Santi

TOSKANA

2017 Le Volte Dell'Ornellaia, 0,75l € 44,00
Tenuta Ornellaia

2016 Luce, Tenuta Luce 0,75l € 145,00

2017 Lucente, Tenuta Luce 0,75l € 44,00

2015 Brunello di Montalcino 0,75l € 89,00
DOCG
Tenuta La fuga

2017 Chianti XV sec D.O.C.G 0,75l € 26,00
Castell 'in Villa

2018 Ornellaia le Serre 0,75l € 145,00
Nuove Bolgheri Rosso

2008 Chianti Classico Riserva 0,75l € 59,00
D.O.C.G
Castell 'in Villa

SÜDTIROL

2011 Lagrein Riserva, 0,75l € 56,00
D.O.C Vigna Castel Ringberg
Elena Walch, Alto Adige – Südtirol

SPANIEN

RIOJA

2016 Fabulas Rioja Crianza 0,75l € 29,00

2006 Izarbe Grand Reserva 0,75l € 79,00
Bodegas Lachargo

2015 Roda Reserva 0,75l € 57,00
Bodegas Roda

RIBERIA DEL DUERO

2016 Flores de Callejo, 0,75l € 26,50
Tempranillo D.O.Q
Bodegas Felix Callejo, Sotillo

ÜBERSEE

2018 Carmenere 0,75l € 29,00
Aconcagua Valley, Viña Errazuriz,
CHILE

2017 Allesverloren Shiraz 0,75l € 37,00
Allesverloren Wine Estate,
SÜDAFRIKA

2019 KWV The Mentors 0,75l € 55,00
Chenin Blanc (Weiß)
Laborie – Paarl, SÜDAFRIKA

2018 Malbec Andeluna 1300 0,75l € 26,50
Andeluna Cellars, Mendoza,
ARGENTINIEN

2016 Hess Lion Tamer Red Blend 0,75l € 105,00
Napa Valley, KALIFORNIEN - USA



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE 🍷

Selters Medium / Naturell	0,25l / 0,75l	€ 2,80 / € 7,00
Coca Cola	0,2l	€ 3,00
Coca Cola Light	0,2l	€ 3,00
Coca Cola Zero	0,2l	€ 3,00
Fanta	0,2l	€ 3,00
Sprite	0,2l	€ 3,00
Fassbrause diverse Sorten	0,33l	€ 3,50
Thomas Henry Bitter Lemon Ginger Ale Tonic Water	0,2l	€ 3,00
Apfelsaft naturtrüb 🍏 – regionales Produkt mit Äpfeln von Sauerländer Obstwiesen	0,3l	€ 3,50
Fruchtsaft diverse Sorten	0,3l	€ 3,50
Fruchtschorle diverse Sorten	0,3l	€ 3,50

HEISSGETRÄNKE

Genießen Sie unseren eigens traditionell gerösteten Kaffee aus unserer Kaffeerösterei.

Kaffee Hausmischung aus unserer eigenen Rösterei 100% Arabica - Brasilien Doce I Indien Baba A Tasse	€ 2,80
Kaffee entkoffeiniert Tasse	€ 2,80
Espresso aus unserer eigenen Rösterei 80% Arabica- Kolumbien I Brasilien I Indien 20% Robusta I Indien einfach doppelt	€ 2,80 € 5,00
Cappuccino	€ 3,00
Milchkaffe	€ 3,50
Latte Macchiato Mit Sojamilch	€ 3,50 zzgl. € 0,50
Althaus Tee verschiedene Sorten	€ 2,80



RUM 4CL

Weißer Bacardi Rum	€ 5,50
Havana Club 3 Jahre	€ 5,50
Havana Club 7 Jahre	€ 7,00

WHISKY 4CL

Ballantines	€ 6,50
Chivas Regal	€ 8,50
Jack Daniel's	€ 6,50
Jameson	€ 5,00
Jim Beam	€ 6,50
Johnnie Walker Red Label	€ 6,50

OBSTBRAND 2CL

Ziegler Wildkirsch – Nr. 1	€ 15,00
Ziegler Schlehenbrand	€ 9,50

ANIS 2CL

Sambuca Molinari	€ 3,00
Ouzo	€ 3,00
Pernod	4cl € 5,50

EAU DE VIE 2CL

Williams Birne	€ 4,50
Kuhri Framboise	€ 4,50
Kuhri Kirsch	€ 4,50
Kuhri Prune	€ 4,50
Kuhri Kirsch d'Alsace	€ 3,50
Kuhri d'Abricot	€ 3,50

BITTER 2CL

Averna	€ 3,00
Cynar	€ 3,00
Dom Bénédictine	€ 3,50
Fernet Branca	€ 3,00
Fernet Menta	€ 3,00
Golfers Artischocken	€ 3,50
Jägermeister	€ 3,00
Kümmerling	€ 3,00
Ramazzotti	€ 3,00
Underberg	€ 3,00

GIN 4CL

Gordon's London Dry Gin	€ 4,50
Bombay Sapphire	€ 5,00
Dresdner Gin, Augustus Rex	€ 10,00

LIKÖRE 2CL

Amaretto Disaronno Liqueur	€ 3,00
Andalö Sanddornlikör	€ 4,00
Baileys	€ 3,00
Cointreau	€ 3,00
De Kuyper Genever	€ 3,00
Drambruie	€ 3,00
Eckes Edelkirsch	€ 3,00
Grand Marnier	€ 3,00
Kahlua (Kaffeelikör)	€ 3,00
Kuhri Fleur de Bier	€ 4,50
Licor 43 Cuarenta y Tres	€ 3,00
Serenade Edelkirsch	€ 3,00
Southern Comfort	€ 3,00
Tia Maria	€ 3,00



CONGNAC, BRANDY & CALVADOS 2CL

A.E. Dor Cognac	€ 15,00
Asbach Uralt	€ 5,50
Calvados Baron Boulard	€ 8,50
Calvados Daron	€ 7,00
Calvados Papideaux	€ 6,50
Carlos Nr. 1	€ 7,50
Hennessy Cognac Fine	€ 8,00
Hennessy V.S Cognac	€ 8,00
Metaxa	€ 4,50
Remy Martin VSOP	€ 8,50
Vecchia Romagna	€ 5,50

BITTER 2CL

Averna	€ 3,00
Cynar	€ 3,00
Dom Bénédictine	€ 3,50
Fernet Branca	€ 3,00
Fernet Menta	€ 3,00
Golfers Artischocken	€ 3,50
Jägermeister	€ 3,00
Kümmerling	€ 3,00
Ramazzotti	€ 3,00
Underberg	€ 3,00

GRAPPA 2CL

Grappa Affinata	€ 9,00
Villa Isa	€ 7,50
Grappa Moscato	
Grappa Chardonnay	
Grappa Arneis	
Grappa Nebbiolo	
Epoka	€ 4,00
Grappa di Moscato	
Grappa di Chardonnay	
Grappa di Gavi	
Grappa di Nebbiolo	

KLARE BRÄNDE 2CL

Althäuser Korn	€ 2,00
Althäuser Wacholder	€ 2,50
Bommerlunder	€ 3,00
Helbing Kümmel	€ 2,00
Jubiläums Aquavit	€ 3,50
Korn Nordhäuser	€ 2,50
Landhauser Doppelwacholder	€ 2,00
Linie Aquavit	€ 3,50
Malteser Aquavit	€ 3,50
Steinhäger	€ 3,00
Tequila Gold	€ 3,00
Tequila Silver	€ 3,00

WODKA 2CL

Wodka Absolut	€ 5,00
Wodka Moskovskaya	€ 3,00