

APERITIFS

Martini „extra dry“ oder „rosso“ /	0,05 l	4,50
Sherry „Fino Dry“ oder „Medium Dry“	0,05 l	4,50
„Hugo“ Holunderblütenirup, Prosecco und ein Spritzer Soda, garniert mit Limette und Minze.	0,2 l	6,90
„Aperol Spritz“ Aperol, Prosecco und Soda, garniert mit einer Orangenscheibe.	0,2 l	6,90
„Lillet Wildberry“ Lillet Blanc mit Schweppes „Wildberry“ aufgegossen und mit Früchten garniert.	0,2 l	6,90
„Ginger & Mint“ Harmonisch, erfrischender Aperitif mit Ingwer-Zitronen-Likör, Minze und Tonic Water.	0,2 l	6,90
„Gin Green Edition & Botanical Tonic “ Erfrischend Sommerlich, mit Nuancen vom Limetten und Wacholder, verfeinert mit frischer Gurke, Minze und Limette. (Gin von Brennerei Brennlust aus Stockach)	0,3 l	9,80
„Sanbittèr Orange“ (alkoholfrei) Klassisch mit Sanbittèr, Soda, Zitronen und Orangensaft.	0,2 l	5,80
„Red Passion“ (alkoholfrei) Sanbittèr mit Maracujasaft und einem erfrischenden Spritzer Zitronensaft.	0,2 l	5,80

SEKT UND CHAMPAGNER

Fürstengold „Jahrgangs-Sekt“ Schlossbergkellerei, Württemberg-Althengstett, Cuvée trocken	0,1 l 0,75 l	3,50 22,50
Geldermann Carte Blanche oder Rosé Geldermann Privatkellerei, Baden-Breisach	0,20 l 0,75 l	9,50 27,50
Twiel Secco weiss oder Rotling Weingut Vollmayer	0,75 l	26,50
Crémant D’Alsace Extra-Brut A.O.C. Chardonnay und Pinot Blanc, Melanie Pfister, Elsaß, Frankreich	0,75 l	38,50
Champagne Brut „Cuvée Speciale“ Nominé Renard, Frankreich / Champagne 40 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir, 30 % Pinot Meunier, trocken	0,375 l 0,75 l	29,50 56,00
Champagne Brut „Impérial“ Moët & Chandon, Frankreich / Champagne Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, trocken	0,75 l	75,00