



Willkommen

Unser Bemühen ist es, Ihnen die guten Seiten der Gastlichkeit zu zeigen, damit Sie sich für eine Weile entspannen, sowie Speis und Trank genießen können.

Das Team des Restaurant „Das Wirtshaus 1802 im Bültmannshof“ freut sich über Ihren Besuch und wünscht Ihnen in unserem Haus einen schönen Aufenthalt.

Unsere Speisekarte bietet viele Variationsmöglichkeiten. Haben Sie dennoch Wünsche bei der Änderung der Essensbeilagen, so fragen Sie uns einfach.

Bei Lebensmittel-Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte vor Ihrer Bestellung an.

Hochzeiten – Familienfeiern – Partyservice

Für eine gelungene Veranstaltung bedarf es vielerlei Dinge. Und hier kommen wir ins Spiel:

Mit unserem breiten Cateringangebot sorgen wir für das leibliche Wohl Ihrer Gäste.

- Ob Festsaal oder Catering*
- Ob Buffet oder kulinarischer Plattenservice*
- Lassen Sie sich verwöhnen mit unserem Steak vom heißen Stein*

Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite um Ihre Festivität zu einem unvergesslichem Erlebnis zu machen.

Liste der Allergene

- 1 - **Glutenhaltiges Getreide** (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u.a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse*
- 2 - **Krebstiere** und Krebstiererzeugnisse*
- 3 - **Eier** und Eierzeugnisse*
- 4 - **Fisch** und Fischerzeugnisse*
- 5 - **Erdnüsse** und Erdnusserzeugnisse*
- 6 - **Soja** und Sojaerzeugnisse*
- 7 - **Milch** und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)*
- 8 - **Schalenfrüchte**, d.h. Mandel (*Amygdalus communis L.*), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoensis*), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse*
- 9 - **Sellerie** und Sellerieerzeugnisse*
- 10 - **Senf** und Senferzeugnisse*
- 11 - **Sesamsamen** und Sesamsamenerzeugnisse*
- 12 - **Schwefeldioxid und Sulfite** in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als SO₂ angegeben*
- 13 - **Lupine** sowie Erzeugnisse daraus*
- 14 - **Weichtiere** (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus*

Vorspeisen

Suppen

Rinderkraftbrühe 6,90€

mit Gemüse und Eierstich

Waldpilz-Cappuccino-Rahmsuppe 6,90€

Linsen-Kokos-Currysuppe (Vegan) 6,50€

mit Minz-Croutons

Vorspeisenteller

Winterbruschetta 10,90€

*Rotkohl, Birne, Ziegenfrischkäse mit Honig und gerösteten
Walnüssen auf 1802-Brot mit Parmesan und Feldsalat*

Dipteller 1802 13,90€

*Knoblauch-Dip, Curry-Chilli-Dip, Pflaumen-Creme,
Tomatenpesto an kleinem Salat mit Antipasti,
Filoteigchips, dazu 1802-Brot*

Gebratene Garnelen 15,90€

*Knoblauchdip mit Antipasti, Rucola, Kirschtomaten,
Parmesan, Filoteig-Chips und 1802-Brot*

Honig-Ziegenkäse-Rote Beete-Carpaccio 11,90€

*an mariniertem Feldsalat mit Ziegenkäsenocken,
Parmaschinken und karamellisierten Walnüssen*

Salate

Salat „Knackiger“ **12,90€**

Knackige Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurke, Möhren, Hausdressing und 1802-Brot

Salat „Garnele“ **18,90€**

Knackige Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurke, Möhren, Garnelen, Hausdressing und 1802-Brot

Salat „Hähnchenbrust“ **16,90€**

Knackige Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurke, Möhren, gebratene Hähnchenbruststreifen mit Vollkornpanade, Hausdressing und 1802-Brot

Salat „Ziegenkäse“ **17,90€**

Knackige Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurke, Möhren, karamellisierte Walnüsse, Ziegenkäse mit Honig, Hausdressing und 1802-Brot

Salat „Rumpsteak“ **19,90€**

Knackige Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurke, Möhren, Sonnenblumenkerne, 100g Rumpsteak, Hausdressing und 1802-Brot

*Alle Salate auch wählbar mit Kirsch-Dressing
oder Cocktail-Dressing*

*Steaks voller Saft und Kraft, roh auf dem heißen Stein
Serviert und von Ihnen gegart.*

<i>Rumpsteak</i>	<i>200g</i>	<i>27,90€</i>
	<i>300g</i>	<i>35,90€</i>
<i>Filetsteak</i>	<i>200g</i>	<i>31,90€</i>
	<i>300g</i>	<i>41,90€</i>
<i>Schweinefilet</i>	<i>200g</i>	<i>20,90€</i>
	<i>300g</i>	<i>28,90€</i>
<i>Hähnchenbrust</i>	<i>200g</i>	<i>19,50€</i>
	<i>300g</i>	<i>24,90€</i>
<i>Feuertopf</i>	<i>200g</i>	<i>28,90€</i>
<i>scharf marinierte Roastbeefstücke</i>	<i>300g</i>	<i>34,90€</i>
<i>Filetspitzentopf</i>	<i>200g</i>	<i>29,90€</i>
<i>marinierte Rinderfiletspitzen</i>	<i>300g</i>	<i>38,90€</i>
<i>Steakplatte „1802“ für 2 Personen</i>		<i>67,90€</i>
<i>Rinderfilet, Rumpsteak, Filetspitzen und Feuertopf mit Früchten und Champignons</i>		

*Zu allen Gerichten vom heißen Stein reichen wir Ihnen
unsere drei hausgemachten Steaksaucen (Chilisauce,
Knoblauchsauce, Tomatenpesto), Kräuterbutter,
Baguette und einen gemischten Salat.*

Steaks vom heißen Stein, die genialste Art Fleisch zu genießen!

Surf & Turf 37,90€
Filetsteak 200g mit 3 Riesengarnelen

Surf & Turf 42,90€
Filetsteak 300g mit 3 Riesengarnelen

Lust auf Fleisch?

Darf es vielleicht ein bisschen mehr sein?

Hier ist unser Top-Hit:

Rumpsteak 400g 44,90€

Filetsteak 400g 53,90€

Beilagen zum heißen Stein :

Riesengarnele (Stk.) 3,00€

Bratkartoffeln 3,50€

Ofenkartoffel mit Kräuterquark 4,20€

Rosmarinkartoffeln 3,50€

Steakhousepommes 3,50€

Kartoffelwedges 3,50€

Criss Cuts Potato 3,90€

Pfannengemüse 3,90€

Frische Champignons (roh) 3,90€

Süßkartoffelpommes 4,90€

Mayonnaise/ Ketchup 0,80€

Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“ 15,90€

Schweineschnitzel mit Steakhousepommes, dazu Salat

Schnitzel „Champignon“ 17,90€

*Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce und
Steakhousepommes, dazu Salat*

Schnitzel „Pfeffer“ 18,90€

*Schweineschnitzel mit Pfeffersauce und
Bratkartoffeln, dazu Salat*

Schnitzel „Wiener Original“ 23,90€

*Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln,
dazu Salat*

Schnitzel „Schmorzwiebeln“ 17,90€

*Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln und
Steakhousepommes, dazu Salat*

Leckeres

Hähnchenbrust vom Grill **17,90€**
auf Curry-Pfirsich-Sauce, dazu Criss Cuts Potato und Pfannengemüse

Tafelspitz **20,90€**
in Apfel- Meerrettich-Sauce, dazu Pfannengemüse und Kartoffelstampf

Rinderroulade **21,90€**
in Rotweinsauce mit Apfelrotkohl, dazu Salzkartoffeln

Kalbsleber **20,90€**
mit Schmorzwiebeln und Apfelkompott, dazu Kartoffelstampf

Wirtshausplatte 1802 **26,90€**
Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet, Rumpsteak, Hähnchenbrust mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter, Chillibutter und Bratkartoffeln

Unser Pfannengemüse besteht aus Zwiebeln, Möhren, Wirsing, Blumenkohl und Broccoli

Steak

Rumpsteak 28,90€
mit Kräuterbutter und Steakhousepommes, dazu Salat

Rinderfilet „Pfeffer“ 33,90€
mit Pfeffersauce und Bratkartoffeln, dazu Salat

Pasta

Spaghetti „Garnele“ 18,50€
mit Garnelen, gerösteten Pinienkernen, Basilikumpesto, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

Penne „Hähnchen“ 17,90€
mit Hähnchenbrust, Pfannengemüse in Pesto-Sahnesauce mit Rucola und Parmesan

Spaghetti „kleines Rumpsteak“ 19,50€
mit kleinem Rumpsteak (100g), Basilikumpesto, Kirschtomaten, Pinienkernen, Rucola und Parmesan

Fisch

Gebratenes Zanderfilet **24,90€**
*auf gerahmten Pfannengemüse , dazu
Rosmarinkartoffeln*

Gebratenes Lachssteak **22,90€**
*auf Spaghetti mit Pesto-Sahnesauce, Pinienkernen,
Rucola, Kirschtomaten und Parmesan*

Burger

Hamburger **13,90€**
*Hamburger vom Rind mit Tomate, Gurke, gebratener
Krautsalat, Wirtshaussaucen 1802, dazu
Steakhousepommes und ein hausgemachter Dip*

Chickensburger **13,90€**
*Knusperhähnchenschnitzel mit Tomate, Gurke, gebratener
Krautsalat, Wirtshaussaucen 1802, dazu
Steakhousepommes und ein hausgemachter Dip*

Veggieburger **13,90€**
*Bratling vom Gemüse und der Kartoffel, Gurke, Tomate,
gebratener Krautsalat, Wirtshaussaucen 1802, dazu
Steakhousepommes und ein hausgemachter Dip*

Ofenkartoffeln

- Ofenkartoffel „kleines Rumpsteak“* *17,90€*
mit Kräutercreme und kleinem Rumpsteak (100g) an Salatbukett
- Ofenkartoffel „Hähnchenbrust“* *14,90€*
mit Kräutercreme und gebratener Hähnchenbrust, und Pfannengemüse an Salatbukett

Vegan

- Hausgemachte Falafel* *12,90€*
mit Criss Cuts Potato und gemischtem Salat
- Penne „Vegan“* *12,90€*
Penne gebraten in Olivenöl mit Pinienkernen und Pfannengemüse, dazu Knoblauchchips und Rucola
- Süßkartoffelpommes* *5,50€*
- Criss Cuts Potato* *5,90€*
mit veganem Dip
- Gebratenes Gemüse* *12,90€*
mit Rosmarinkartoffeln, dazu Rucola und Kirschtomaten
- Ofenkartoffel vegan* *12,90€*
mit veganer Kräutercreme, Pfannengemüse und kleinem Salatbukett

Kindermenüs

<i>Pommes rot/weiß</i>	<i>3,90€</i>
<i>Criss Cuts Potato rot/weiß</i>	<i>4,20€</i>
<i>Kinderschnitzel mit Pommes</i>	<i>8,90€</i>
<i>Penne mit Butter</i>	<i>5,90€</i>
<i>Chicken Crossies mit Pommes</i>	<i>8,50€</i>
<i>Fischstäbchen mit Kartoffelbrei</i>	<i>7,50€</i>

*Für unsere kleinen Gäste gibt es zum Nachtisch
eine Kugel Eis dazu!*

Dessert

<i>Espresso – „Bahn“</i>	<i>7,90€</i>
<i>Espresso, Karamelleis und kleinem Schokoküchlein auf Vanillesauce</i>	
<i>Schneeball</i>	<i>7,90€</i>
<i>Schokoladeneis in einem Kokos-Mantel auf Pflaumenkompott</i>	
<i>Zimtmousse</i>	<i>7,90€</i>
<i>auf Glühweinkirschen</i>	
<i>Apfelstrudel</i>	<i>7,50€</i>
<i>auf Vanillesauce mit Walnusseis und Sahne</i>	

Getränke

Bier vom Fass

<i>König Ludwig Hell</i>	0,25l	3,30€
	0,4l	4,70€
	1,0l Maß	10,00€

<i>König Ludwig Dunkel</i>	0,25l	3,30€
	0,4l	4,70€
	1,0l Maß	10,00€

<i>König Ludwig Dunkel Schuß</i>	0,25l	3,30€
	0,4l	4,70€
	1,0l Maß	10,00€

<i>König Ludwig Weizen</i>	0,3l	3,50€
	0,5l	4,80€

<i>Bananenweizen</i>	0,3l	3,90€
<i>auch mit anderen Säften wählbar</i>	0,5l	5,60€

<i>Herforder Pils</i>	0,25l	3,00€
	0,4l	4,20€

<i>Alster</i>	0,25l	3,00€
	0,4l	4,20€

Flaschenbier

<i>König Ludwig Hefeweizen Dunkel</i>	0,5l	5,10€
---------------------------------------	------	-------

<i>König Ludwig Kristallweizen</i>	0,5l	5,10€
------------------------------------	------	-------

Alkoholfreies Flaschenbier

<i>König Ludwig Weizen</i>	0,5l	5,10€
----------------------------	------	-------

<i>Warsteiner Pils / Radler</i>	0,33l	3,20€
---------------------------------	-------	-------

<i>Isenbeck Malzbier</i>	0,33l	3,20€
--------------------------	-------	-------

Softgetränke

<i>Coca Cola</i>	0,33l	3,70€
<i>Coca Cola Light</i>	0,33l	3,70€
<i>Coca Cola Zero</i>	0,33l	3,70€
<i>Fanta</i>	0,33l	3,70€
<i>Sprite</i>	0,33l	3,70€
<i>Mezzo Mix</i>	0,33l	3,70€
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	0,2l	3,20€
<i>Schweppes Tonic Water</i>	0,2l	3,20€
<i>Schweppes Ginger Ale</i>	0,2l	3,20€
<i>Schweppes Wild Berry</i>	0,2l	3,20€
<i>Schweppes White Peach</i>	0,2l	3,20€
<i>Christinen Wasser Medium</i>	0,25l	3,20€
	0,75l	6,30€
<i>Christinen Wasser Naturelle</i>	0,25l	3,20€
	0,75l	6,30€

Hausgemachte Limonaden

<i>Lemmy</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Zitrone, Limette, Soda, Crushed Ice</i>		
<i>Baumtraum</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Apfel, Kirsche, Zitrone, Soda, Crushed Ice</i>		
<i>Inge</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Zitrone, Ingwer, Orange, Soda, Crushed Ice</i>		
<i>Freches Früchtchen</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Maracuja, Limette, Orange, Himbeer, Soda, Crushed Ice</i>		
<i>Bärli</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Maracuja, Kokos, Johannisbeer, Waldbeeren, Soda, Crushed Ice</i>		
<i>Kimberly</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Kiwi, Erdbeer, Waldbeeren, Soda, Crushed Ice</i>		
<i>Annalie</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Ananas, Limette, Cranberry, Soda, Crushed Ice</i>		
<i>Eistee</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Grüner Tee, Limette, Pfirsich (auch in anderen Geschmacksrichtungen wählbar), Crushed Ice</i>		

Säfte

<i>Apfel</i>	0,3l	3,40€
	0,4l	4,30€
<i>Orange</i>	0,3l	3,40€
	0,4l	4,30€
<i>Banane</i>	0,3l	3,40€
	0,4l	4,30€
<i>Kirsche</i>	0,3l	3,40€
	0,4l	4,30€
<i>Ananas</i>	0,3l	3,40€
	0,4l	4,30€
<i>Pfirsich</i>	0,3l	3,40€
	0,4l	4,30€
<i>Maracuja</i>	0,3l	3,40€
	0,4l	4,30€
<i>Cranberry</i>	0,3l	3,40€
	0,4l	4,30€
<i>Rhabarber</i>	0,3l	3,40€
	0,4l	4,30€
<i>Johannisbeer (schwarz)</i>	0,3l	3,40€
	0,4l	4,30€
<i>Traube (rot)</i>	0,3l	3,40€
	0,4l	4,30€
<i>Ki-Ba</i>	0,3l	3,40€
	0,4l	4,30€
<i>Alle Säfte sind auch als Schorlen erhältlich.</i>	0,3l	3,30€
	0,4l	4,20€

Spirituosen

<i>Jose Cuervo Especial</i>	38%	2cl	4,10€
<i>Urkönig</i>	35%	2cl	2,10€
<i>Urbrannt</i>	38%	2cl	2,10€
<i>Alter Kornbrand</i>	38%	2cl	2,50€
<i>Wacholder</i>	38%	2cl	2,10€
<i>Pilavas Ouzo</i>	32%	2cl	2,50€
<i>Campari</i>	40%	2cl	3,20€
<i>Ramazotti auf Eis</i>	30%	2cl	2,70€
<i>Fernet Branca</i>	35%	2cl	3,10€
<i>Jägermeister</i>	35%	2cl	2,70€
<i>Psenner Grappa Selezione</i>	40%	2cl	4,10€
<i>Psenner Grappa Barrique</i>	40%	2cl	4,20€
<i>Prinz Marille</i>	34%	2cl	3,10€
<i>Prinz Birnerla</i>	34%	2cl	3,10€
<i>Prinz Himbeerla</i>	34%	2cl	3,10€
<i>Prinz Alte Marille</i>	41%	2cl	3,90€
<i>Prinz Alte Birne</i>	41%	2cl	3,90€
<i>Prinz Alte Himbeere</i>	41%	2cl	3,90€
<i>Prinz Alte Haselnuss</i>	41%	2cl	3,90€
<i>Obstler</i>	38%	2cl	2,50€
<i>Malteser Aquavit</i>	44%	2cl	3,10€
<i>Aalborg Jubileums Aquavit</i>	44%	2cl	3,30€
<i>Bombay Sapphire Gin</i>	40%	2cl	3,10€

<i>Bacardi Superior</i>	44%	2cl	3,10€
<i>Bacardi Oro</i>	40%	2cl	3,10€
<i>Bacardi Black</i>	44%	2cl	3,10€
<i>Havana Club 3 Jahre</i>	44%	2cl	3,10€
<i>Jack Daniels</i>	40%	2cl	3,50€
<i>Tullamore Dew</i>	40%	2cl	3,60€
<i>Jim Beam</i>	40%	2cl	3,20€
<i>Chantre</i>	36%	2cl	3,50€
<i>Three Sixty Vodka</i>	37,5%	2cl	3,20€
<i>Baileys auf Eis</i>	30%	4cl	4,90€
<i>Frangelico Haselnusslikör</i>	20%	2cl	3,10€
<i>Eierlikör</i>	20%	2cl	2,70€
<i>Martini Bianco</i>	14,4%	5cl	6,30€
<i>Martini Rosso</i>	14,4%	5cl	6,30€

Aperitiv

<i>Campari Orange</i>	0,3l	6,10€
<i>Campari, Orangensaft, Eis</i>		
<i>Aperol Spritz</i>	0,2l	6,10€
<i>Aperol, Prosecco, Wasser, Eis</i>		
<i>Aperol Maracuja</i>	0,2l	6,20€
<i>Aperol, Prosecco, Maracujasaft, Eis</i>		
<i>Hugo</i>	0,2l	6,20€
<i>Holunder, Prosecco, Limette, Minze, Eis</i>		
<i>Lillet Wild Berry</i>	0,2l	6,30€
<i>Lillet, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren, Eis</i>		
<i>Lillet White Peach</i>	0,2l	6,30€
<i>Lillet, Schweppes White Peach, Limette, Eis</i>		
<i>Blueberry Buck</i>	0,2l	6,30€
<i>Bombay Sapphire Gin, Zitrone, Schweppes Ginger Ale, Blaubeeren, Eis</i>		
<i>Prosecco auf Eis</i>	0,2l	6,00€
<i>Prosecco</i>	0,1l	3,50€
	0,75l	20,00€
<i>Weinschorle</i>	0,2l	5,30€

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema 0,4l 8,50€

Ginger Ale, Frischer Limettensaft, Limette, Rohrzucker, Maracujasaft, Eis

Lemon Dream 0,4l 8,50€

Grenadine, frischer Limettensaft, Sprite, Bitter Lemon, Zitrone, Limette, Eis

Virgin Fiction 0,4l 8,50€

Johannisbeersaft, Limettensaft, Zitronensaft, Mandelsirup, Pfirsichsirup, Eis

Cocktails

Pulp Fiction 0,4l 9,20€

Bombay Sapphire Gin, Three Sixty Vodka, Pepino Peach, Limettensaft, Zitronensaft, Johannisbeersaft, Amaretto, Eis

Zombie 0,4l 10,20€

Bacardi Superior, Bacardi Black, Bacardi Oro, Triple Sec, Limettensaft, Apricot Brandy, Grenadine, Maracujasaft, Ananassaft, Eis

Long Island Ice Tea 0,4l 10,50€

Bacardi Superior, Jose Cuervo Tequila, Three Sixty Vodka, Bombay Sapphire Gin, Triple Sec, Limettensaft, Limette, Orangensaft, Cola, Eis

Mai Tai 0,4l 10,40€

Bacardi Superior, Bacardi Black, Bacardi Oro, Mandelsirup, Limettensaft, Amaretto, Apricot Brandy, Orangensaft, Eis

Mojito 0,4l 9,00€

Bacardi Oro, Limettensaft, Rohrzucker, Soda, Minze, Eis

<i>Sex on the Beach</i>	0,4l	10,20€
<i>Three Sixty Vodka, Pepino Peach, Crème de Cassis, Maracujasaft, Eis</i>		
<i>Tequila Sunrise</i>	0,4l	8,90€
<i>Jose Cuervo Tequila, Orangensaft, Limettensaft, Grenadine, Eis</i>		
<i>Swimming Pool</i>	0,4l	10,10€
<i>Three Sixty Vodka, Bacardi Superior, Blue Curacao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft</i>		

Täglich ab 20 Uhr Cocktail-Happy Hour

Alkoholfreie Cocktails für 5,40€

Alkohohlhaltige Cocktails für 7,40€

Longdrinks

<i>Gin-Tonic</i>	0,3l	8,20€
<i>Jack Daniels Cola</i>	0,3l	8,50€
<i>Vodka Lemon</i>	0,3l	8,20€
<i>Cuba Libre</i>	0,3l	9,20€

Andere Longdrinks bereiten wir Ihnen

gerne auf Nachfrage zu für 9,20€

Rotwein

Dornfelder halbtrocken	0,2l	6,20€
<i>Meiser, Deutschland, Rheinhessen, vollmundig</i>	1,0l	24,70€
Primitivo trocken	0,2l	6,20€
<i>Terre Avare, Italien, Apulien, fleischig, weiche attraktive Frucht</i>	0,75l	22,10€
Es Vermadors trocken	0,2l	6,20€
<i>Can Novell, Spanien, Mallorca, mild mit angenehmen Tanninen</i>	0,75l	22,10€
Merlot	0,2l	6,20€
<i>Celliers du Colombier, Frankreich, Béziers, kräftig, samtig und würzig, mit schönen Fruchtaromen</i>	1,0l	24,70€

Rosé

Arco de la Vega Rosado trocken	0,2l	5,90€
<i>Avelino Vegas, Spanien, VdT de Castilla y León, Intensive Aromen von frischer, saftiger Himbeere</i>	0,75l	19,90€
Portugieser Rosé QbA lieblich	0,2l	5,60€
<i>Meiser, Deutschland, Rheinhessen, saftig-frisch, mild, sommerlich, beschwingter fruchtiger Roséwein</i>	0,75l	18,90€

Weißwein

Riesling QbA trocken	0,2l	5,90€
<i>Jakob Jung – VDP, Deutschland, Rheingau, mineralisch, intensive Frucht, harmonisch</i>	1,0l	21,90€
Bacchus Ewig Leben halbtrocken	0,2l	5,90€
<i>Arnold - VDP, Deutschland, Franken, blumig frisch, harmonisch</i>	1,0l	21,80€
Grauer Burgunder Kabinett trocken	0,2l	6,70€
<i>Weingut Tina Pfaffmann, Deutschland, Pfalz, erdig, voluminös, cremig</i>	0,75l	26,90€
Gutedel QbA trocken	0,2l	5,20€
<i>Winzergenossenschaft Britzingen, Deutschland, Baden, weich, frisch und rund</i>	1,0l	18,80€
Weißer Burgunder QbA trocken	0,2l	6,40€
<i>Biowein, vegan, Kesselring, Deutschland, Pfalz, fruchtig, spritzig mit Aromen von Apfel, Zitrone, Melone und zarter Ingwernote</i>	0,75l	22,80€
Grauer Burgunder QbA trocken	0,2l	6,00€
<i>Winzergenossenschaft Britzingen, Deutschland, Baden, saftig mit feinem Säurespiel</i>	0,75l	21,60€
Chardonnay DO trocken	0,2l	5,60€
<i>Vina Paquita, Spanien, Carinena, Blumiger Duft mit Aromen von Apfel und einem Hauch von tropischen Früchten</i>	0,75l	16,60€
Müller Thurgau QbA lieblich	0,2l	5,70€
<i>Arnold – VDP, Deutschland, Franken, mineralisch, klar gegliedert, sehr ansprechend und süffig</i>	1,0l	21,80€

Kaffee

<i>Kaffee Creme</i>	2,90€
<i>Cup Kaffee Creme</i>	4,00€
<i>Cappuccino</i>	3,30€
<i>Milchkaffee</i>	3,90€
<i>Latte Macchiato</i>	4,00€
<i>Espresso</i>	2,60€
<i>Doppelter Espresso</i>	3,90€
<i>Espresso Macchiato</i>	3,10€
<i>Doppelter Espresso Macchiato</i>	4,30€
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	3,30€
<i>Heiße Schokolade mit Schuß</i>	4,30€
<i>Heiße Schokolade</i>	3,10€
<i>Schokochino</i>	4,30€
<i>Tee</i>	
<i>Darjeeling Pussimbing Bio</i>	3,30€
<i>China Wuyuan Jasmin Bio</i>	3,30€
<i>Rooitea Sahne-Caramel</i>	3,30€
<i>Multifruucht</i>	3,30€
<i>Minze Bio</i>	3,30€
<i>Gourmet Kräutertee</i>	3,30€
<i>Frischer Tee</i>	4,00€
<i>wahlweise heiße Zitrone, grüne Minze oder Ingwer</i>	