

Saisonal *trinken*

Davor trinken

„Limoncello Spritz“

Casa Charlize, Liqueur de Limone, Rom Italien

mit Fever Tree mediterranean Tonic Water aufgefüllt

0,2l € 8,20

„Frucht-Secco“

Alkoholfreier Secco– Zwetschgen – Apfel – Zitronenmelissen

„JF“ Zero Weingut Flick, Flörsheim / Wicker

0,1l € 6,50

Dazu trinken

2023 Baron de Ley blanco

Cuvée, Viura, Garnacha blanco, Tempranillo blanco

D.O.C. Weißwein trocken

Rioja – Spanien

0,20l € 7,50

0,75l € 28,00

2022 Juliusspital

Scheurebe

Qualitätswein - trocken

Franken - Deutschland

0,20l € 9,50

0,75l € 34,00

2023 Baron de Ley rosado

Cuvée, Garnach, Graciano, Tempranillo

D.O.C. Roséwein trocken

Rioja – Spanien

0,20l € 7,50

0,75l € 28,00

2024 Miraval

AOC - Rosé – trocken

Cinsault, Syrah, Grenache

Pitt, Jolie + Fam. Perrin

Cote de Provence – Frankreich

0,20l € 11,50

0,75l € 39,00

2022 Finca Constancia

Pacela 23

DO - Tempranillo – trocken

Kastilien - Spanien

0,20l € 8,50

0,75l € 30,00

Danach trinken

Scheibel „Future of Taste“

The OriGinal - Gin 43 vol. %

THE GINIE – Gin Liqueur – 35 vol. %

Kappelrodeck – Schwarzwald - Deutschland

2 cl € 6,00

2 cl € 6,00