



# Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg

## SO SCHMECKT BADEN-WÜRTTEMBERG

Aus Überzeugung von Regionalität und Unterstützung regionaler Partner haben wir uns den „Schmeck den Süden“-Gastronomen angeschlossen.

Jedes unserer, mit dem baden-württembergischen Löwen gekennzeichneten Gerichte, kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der Produkte. Regionale Küche ist saisonale Küche: auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit hergibt. Mit kreativer Leidenschaft.

Das ist die Philosophie der „Schmeck den Süden“-Gastronomen.

Dafür stehen wir und lassen uns jährlich von einer unabhängigen Institution kontrollieren.

Unsere Lieferanten der regionalen Speisekarte sind:

- ☛ Fangfrische Forelle & Saibling: Ermstalfischerei Bad Urach
- ☛ Lammspezialitäten: Schäferei Stotz, Münsingen
- ☛ Schwein, Rind & Büffel: Metzgerei Failenschmid, St. Johann
- ☛ Geflügelfleisch: Geflügelhof Fecker, Bisingen
- ☛ Mehl und Eier vom Hofgut Martinsberg, Rottenburg
- ☛ Ziegenkäse und Alblinsen: Die Käsmacher, Weil im Schönbuch
- ☛ Salat und Gemüse, Früchte: Schmidgärtnerei, Tübingen
- ☛ Käse: Hohensteiner Hofkäserei, Hohenstein
- ☛ Speiseeis: Lautertaleis Indelhausen



# Tübinger SPEISEKAMMER

Feines für Zuhause

Für Sie und Ihre Lieben zum Mitnehmen aus Caro's Küche!  
Alle Produkte sind aus frischen Produkten ohne Zusätze oder  
Geschmacksverstärker mit Liebe zubereitet.  
Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Personal nach Verfügbarkeit.

## Gekühlte Produkte (Halbkonserven)

Tafelspitz in Meerrettichsauce	500g	16,50
Schweinebraten in Biersauce	500g	10,90
Rinderroulade	500g	14,90
Rinderbrühe	500g	5,00
Rinderbolognese	500g	10,50
Königsberger Klopse	500g	10,50
Hühnerfrikassee	500g	12,80
Erbseneintopf	500g	6,80
Currywurst	450g	9,00
Bratensauce vom Kalb	220g	11,80
Boeuf Bourguignon	500g	19,00
Vegane Bratensauce	220g	9,90
Weiße Trüffelsauce	500g	11,80
Sizilianische Tomatensauce	500g	8,20
Schwäbische Linsen	500g	8,20
Linsen-Pilz-Bolognese vegan	500g	9,90
Kürbis-Kokossuppe vegan	500g	6,80
Spargelsuppe	500g	6,80
Köttbullar vegan	500g	7,50
Kartoffelsuppe vegan	500g	5,80
Kartoffelgulasch vegan	500g	9,50
Chili sin Carne vegan	500g	9,50
Apfel-Rotkohl vegan	500g	4,80
Basilikumpesto	150g	9,90



# Tübinger SPEISEKAMMER

Feines für Zuhause

Für Sie und Ihre Lieben zum Mitnehmen aus Caro's Küche!  
Alle Produkte sind aus frischen Produkten ohne Zusätze oder  
Geschmacksverstärker mit Liebe zubereitet.  
Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Personal nach Verfügbarkeit.

## Ungekühlte Produkte

Zwetschgenkonfitüre	220g	6,90
Rhabarberkonfitüre	220g	6,90
Kirschkonfitüre	220g	6,90
Mirabellen-Lavendel-Konfitüre	220g	6,90
Johannisbeergelee	220g	6,90
Himbeerkonfitüre	220g	6,90
Erdbeerkonfitüre	220g	6,90
Aprikosenkonfitüre	220g	6,90
Zitronensirup	0,3 l	6,90
Rhabarbersirup	0,3 l	6,90
Holundersirup	0,3 l	6,90
Chilisalz	100g	5,30
Zitronensalz	100g	4,50
Schwedensalz	100g	4,50
Rosmarinsalz	100g	4,80
Rauchsalz	100g	9,80
Birnen-Salbeichutney	120g	4,00
Tomatenchutney	120g	5,80
Preiselbeer-Zwiebelchutney	120g	5,80



# APERITIF



## Die Klassiker

Nichts geht über ein klassisches Glas Rieslingsekt aus Württemberg oder ein schöner Crémant von Domaine Edmond Rentz zum Anstoßen.  
0,1l – 6.00

## Earl Grey mule

Lernen Sie den Teeblend von Kakuzo kennen.  
Earl Grey mit Vodka trifft auf würziges Ginger Ale, Ingwer & Limette.  
Was für eine fantastische Kombination!  
0,2l – 10.50

## Negroni

Mit dem schwäbischen Broch B1 Gin,  
Vermouth Contratto Rosso und Kakuzo Cherry Bitter  
wird Ihnen warm ums Herz.  
0,15l – 11.00

## Caro's Royal

Ihr persönlicher Kir Royal!  
Crémant aus dem Elsass mit dem Likör Ihrer Wahl.  
Alle Zutaten stammen von dem wunderbaren  
Weingut Edmond Rentz aus Zellenberg – eine Probe und  
einen Besuch wert.  
Crème de Mûre Brombeere  
Crème de Pêche de Vignes Weinbergpfirsich  
Crème de Cerise Noire Schwarzkirsche  
Crème de Cassis Schwarze Johannisbeere  
0,1l – 8.00

## Champagner

### Autréau de Champillon Brut 1er Cru

Familie Autréau im Dorf Champillon - ein kleines Weingut,  
das mehr auf Klasse anstatt Masse setzt. Tiefes Aroma  
in denen frische Früchte dominieren, ein vollmundiger  
Champagner mit viel Eleganz.

Piccolo Flasche 0,2l – 26.00

Alle Weinbasierten Getränke enthalten Sulfite  
und sind geschwefelt.

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

## **Siegfried Rose Wild Berry**

Alkoholfrei

Der fruchtig, florale alkoholfreie Wonderleaf Rosé Gin  
zusammen mit Wild Berry Limonade und  
Beerenfrüchten – ein Gedicht!

0,2l – 9.50

### **Limoncello Spritz**

Spritziger Aperitif mit Licellino Limoncello  
aus sizilianischen Zitronen,  
Rieslingsekt, Zitrone und Bitter Lemon auf Eis  
0,2l – 9.50

**Hugo**

Feiner Tübinger Holunderblütensirup mit  
prickelndem Rieslingsekt aufgegossen und mit  
frischer Limette und Minze verfeinert.

0,2l – 9.50

### **Pflaumen Spritz**

Ein fruchtiger, erfrischender Start.  
Pflaumenlikörlikör von der Manufaktur Broch,  
Pflaumenpüree, Rieslingsekt und frischer Thymian  
0,2l – 9.50

**Lillet Wild Berry**

Lillet blanc, Thomas Henry  
Wild Berry Limonade und Beeren  
0,2l – 9.50

### **Aperol Spritz**

Das klassische Original aus Bitterorange mit  
Rieslingsekt gemischt. Frische Orangen runden  
diesen Aperitif ab.

Als alkoholfreie Variante mit Crodino möglich.

Alkoholfrei 0,2l – 7.50

Mit Alkohol 0,2l – 9.00

**Gin Tonic**

Verschiedene Ginsorten mit dem Tonic water von Thomas Henry, Zitronenzeste  
und Eis ist dieser Klassiker vollkommen.

Satoshi Gin aus Ludwigsburg 0,15l – 11.00

Broch B1 Gin aus Wachendorf 0,15l – 11.00

Botanist 0,15l – 11.00

Illusionist 0,15l – 11.00

**Alle Weinbasierten Getränke enthalten Sulfite  
und sind geschwefelt.**

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.



# DEZEMBER MENÜ



## ~ ERSTER GANG ~

### Kaninchen St. Christophorus

Kaninchen gegrillt/gezupft – Koriander – grüner Apfel  
Enthält Senf, Sulfite, Kuhmilch pasteurisiert

**glutenfrei**

18,90

oder

### Carpaccio vom gebeizten Lachs

Rote Bete – Orange – Fenchel – Wasabicreme  
Enthält Fisch, Senf, Sellerie, Kuhmilch pasteurisiert

**glutenfrei**

18,90

oder

### Vegane Interpretation von Jakobsmuschel

Kräuterseitling – Erbsenpüree – rote Zwiebel  
Enthält Weizenmehl, Senf, Sellerie, Sulfite, Soja, Sesam

**vegan glutenfrei möglich**

15,90

oder

### Ziegenfrischkäsenougat

Lauchsalat – Steckrübe – Haselnuss

Enthält Ziegenmilch pasteurisiert, Haselnuss, Senf, Kuhmilch pasteurisiert

**vegetarisch glutenfrei**

15,90



## ~ ZWEITER GANG ~

### Maronencremesuppe

Pancetta – Crouton

Enthält Sellerie, Kuhmilch pasteurisiert, Schwein

**vegetarisch möglich glutenfrei möglich**

13,90

## ~ DRITTER GANG ~

### Gefüllte Wirsingblätter

Quinoa – Pilze – geträufelter Spitzkohl

Enthält Sellerie, Weizenmehl, Soja, Sulfite

**vegan glutenfrei möglich**

27,90

oder

### Gebratene Kürbisrösti

Grünkohl – Thymianschaum – Birne

Enthält Soja, Sellerie, Sulfite

**vegan glutenfrei**

27,90

oder



### Variation von der Pastinake mit weißem Schokoladenschaum

Küchlein – Püree – geschmort – frischer Blattspinat

Enthält Weizenmehl, Ei, Kuhmilch pasteurisiert, Sellerie, Soja

**vegetarisch**

27,90

oder

### Knusprige Keule und rosa gebratene Brust von der französischen Barbarie Ente

Orangenjus – Apfel-Rotkohl – Maroni – Serviettenknödel

Enthält Weizenmehl, Ei, Sulfite, Sellerie, Kuhmilch pasteurisiert

**glutenfrei möglich**

38,90

oder

### Rosa gebratener Hirschrücken unter der Macadamia-Kräuterkruste

Selleriepüree – Kohlröschen

Enthält Kuhmilch pasteurisiert, Sellerie, Sulfite, Weizenmehl, Macadamianüsse

**glutenfrei möglich**

38,90

oder



### Geschmorte Ochsenbäckchen vom Albrind

gebratener Blattspinat – handgeschabte Haselnussspätzle

Enthält Sellerie, Sulfite, Ei, Weizenmehl, Haselnuss

**glutenfrei möglich**

34,90

oder

### Gebratenes Filet vom Winterkabeljau

Grauburgunderschaum – Pergraupenrisotto – Fenchel

Enthält Fisch, Kuhmilch pasteurisiert, Sellerie, Sulfite, Weizen

34,90

## ~ VIERTER GANG ~

### Lebkuchen-Millefeuille

Mandel – Zwetschge

Enthält Mandel, Kuhmilch pasteurisiert, Ei  
**vegetarisch**

13,90

oder

### Schokoladenküchlein

benötigt ab Bestellung mindestens 15 Minuten

Rumfrüchte – Vanilleeis – Crumble

Enthält Weizenmehl, Mandel, Alkohol, Kuhmilch pasteurisiert, Ei  
**vegetarisch**

13,90

oder

### Cremiger Kokos-Milchreis

frische Mango – Limettensorbet

Enthält Weizenmehl, Mandel, Soja

**vegan**

13,90

oder

### Selektion an französischem Rohmilchkäse

hausgemachte Chutneys – Nüsse

Enthält Kuhmilch, Weizenmehl, Ei

**vegetarisch glutenfrei möglich**

13,90

oder

### Hofgemachtes Eis aus dem Lautertal

#### 3 Kugeln nach Wahl mit Mandelcrumble & Früchten

Schwäbische Cookie, Walnuss, Stracciatella

Enthält Kuhmilch, Ei, Mandel, Soja

**vegetarisch glutenfrei möglich**

Waldbeere, Mango, Limette-Minze

Enthält Mandel, Soja

**vegan glutenfrei möglich**

13,90

### Menüpreis

#### 3-Gang

(ohne Suppe oder ohne Dessert)

Vegetarisch € 53,-  
Bäckchen / Kabeljau € 63,-  
Ente / Hirsch € 67,-

#### 4-Gang

Vegetarisch € 65,-  
Bäckchen / Kabeljau € 75,-  
Ente / Hirsch € 79,-

Bitte entscheiden Sie sich im Voraus auf die Anzahl der Gänge. Wir gewähren keinen Rabatt bei Nicht-Verzehr von gewählten Menü-Gängen.

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.



# OFFENE WEINE

Alle Weine enthalten Sulfite und sind geschwefelt.

## Weißen

2022	Lieblingswein Grauburgunder Tübinger Speisekammer, Baden 0.1l – 4.90 0.2l – 8.60 0,75l – 29.50
2023	T-Cuvée (Cuvée aus Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon und Riesling) Cantina Tramin, Südtirol 0.1l – 5.20 0.2l – 9.50 0,75l – 34.50
2023	Riesling „Les Comtes“ Domaine Edmond Rentz 0.1l – 5.90 0.2l – 9.80 0,75 l – 35.50
2024	Weißenburgunder Weingut Dautel, Württemberg 0.1l – 5.90 0.2l – 9.80 0.75l – 35.50

## Rosé

2023	T-Cuvée Rosato (Cuvée aus Merlot, Lagrein und Pinot Nero) Cantina Tramin, Südtirol 0.1l – 5.20 0.2l – 9.50 0,75l – 34.50
2024	Bone Dry Rosé Q.b.A., Spätburgunder trocken Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz 0.1l – 5.90 0.2l – 10.20 0,75l – 37.50

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

Alle Weine enthalten Sulfite  
und sind geschwefelt.

## **Rot**

2022	Hauteval Cuvée aus Grenache, Syrah & Mourvèdre Saint Guilhem Le Désert, Languedoc, Frankreich 0.1l – 4.90 0.2l – 8.60 0,75l – 29.50
2023	Primitivo Terrapieno Appassimento, Tagaro, Apulien, Italien 0,1l – 5.20 0,2l – 9.00 0,75l – 35.50
2021	Rioja Crianza DOCa 96% Tempranillo, 3% Garnacha, 1% Mazuelo Bodegas Beronia, Rioja, Spanien 0.1l – 5.20 0.2l – 9.50 0,75 l – 35.50
2023	Cuvée No.1 Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Lemberger, Spätburgunder und St. Laurent Weingut Klumpp, Bruchsal, Baden 0.1l – 5.90 0.2l – 10.20 0,75 l – 37.50

## **Aperitif und Schaumweine**

Rieslingsekt brut, Tübinger Speisekammer, Württemberg  
0.1l – 6.00

Cremant d'Alsace Brut Tradition, AOC, trocken  
Domaine Edmond Rentz, Elsass, Frankreich  
0.1l – 6.00



## BIERKARTE

Alle Biere enthalten Gerste und Weizen.

### **Hirsch Pils**

Vom Fass

Die pure und intensive Biererfahrung mit 5,0% vol.

Hell leuchtendes, glanzfeines Gelb wird mit klarweißem Schaum gekrönt. Drei Gaben Aromahopfen machen dieses Bier zu einem erfrischenden, appetitanregenden Trinkgenuss.

0,3l – 4.30 0,5l – 5.50

### **Hirsch Helles**

Vom Fass

Ein Stück bayerische Bierkultur aus Schwaben mit 4,8% vol. Mild, süffig und hervorragend geeignet, um einen richtigen Bierdurst zu stillen.

0,3l – 4.30 0,5l – 5.50

### **Hirsch Zwuckl UNFILTRIERT**

Ein Kellerbier mit 5,2% vol. mit einer fülligen Malznote am Gaumen, die an frischen Brotteig erinnert, wird vom zunächst zurückhaltenden Hopfen begleitet, der den Nachtrunk deutlich beherrscht.

0,33l – 4.30

### **Hirsch Hefe Weisse**

Das ultimative Frische-Erlebnis mit feiner obergäriger Hefe mit 5,4% vol und sahnigem, feinporigem Schaum und satter, kräftiger Trübung. Leicht cremig und geschmeidig im Antrunk schmeckt sie angenehm nach Banane, Aprikose und Ananas, abgerundet durch eine feine Zitrusnote.

0,5l – 5.50

### **Hirsch Dunkle Weisse**

Dieses obergärige Bier besticht mit einem intensiv leuchtenden Kastanienbraun, gekrönt von einem schönen festen Schaum und 5,4% vol. Aromen von Erdbeervollmilchschokolade, Karamell, Lakritze & Gewürznelken, mit feiner Säure von Mango und ganz dezentes Hopfenbitter

0,5l – 5.50

### **Hirsch Hefe Weisse ALKOHOLFREI**

Keine Abzüge im Geschmack – maximale Erfrischung, das Hefeweizen für heiße Tage.

0,5l – 5.50

### **Hirsch Helles ALKOHOLFREI**

0,33l – 4.30

### **Natürliches Donau Radler**

Unser Hirsch Gold trifft auf den natürlichen, prickelnden Geschmack fruchtiger Zitrone. Mit Zucker gesüßt, erfrischend säuerlich und spritzig

0,33l – 4.30

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## Teinacher Mineralwasser

Still - Medium - Klassik	
0.25l 3,20	0.75l 7,50

## Tafelwasser

0.2l 1,50	0.4l 2,40	1l 4,90
-----------	-----------	---------

## Hausgemachte Limonaden

Holunderblüte   Zitrone   Orange-Thymian	
0.4l - 5,90	

## Säfte und Nektar

Vaihinger Apfel, Direktsaft, klar

Vaihinger Orange, Direktsaft

Vaihinger Johannisbeere, Nektar

Vaihinger Maracuja, Nektar

0.2l 4,00	0.4l 5,80
-----------	-----------

Fruchtsaftschorle

0.2l 3,60	0.4l 4,80
-----------	-----------

Albschorle Apfel, naturtrüb

0,33l 4,00	
------------	--

## Erfrischungsgetränke von Afri

Afri Cola

Afri Cola light

Bluna

Afri Cola Mix

enthält Koffein und Farbstoff E150d

0.33l 4,00	
------------	--

## Thomas Henry Getränke

Tonic Water/ Bitter Lemon/ Ginger Ale	
0.2l 3,50	

# HEISSGETRÄNKE

## Kaffee

Alle Kaffegetränke enthalten von Natur aus Koffein. Gerne bieten wir Ihnen eine koffeinfreie Alternative.

Espresso  
3.00

Doppelter Espresso  
4.60

Espresso Macchiato  
3.40

Café Creme  
3.60

Café au lait  
4.50

Cappuccino  
4.00

Latte Macchiato  
4.50

## Tee

Darjeeling, First Flush

Earl Grey

Rooibos Vanille

Pfefferminze

Waldbeere  
4.20

## Lindt-Schokolade

Heiße Trinkschokolade  
4.50

Extra Schlagsahne  
0.70

# SPIRITUOSEN

## SLYRS Single Malt Whisky Classic

43 %vol.

Die Destillerie Slyrs stellt den ersten und einzigen oberbayrischen Single Malt Whisky am Schliersee im klassischen Rauh- und Feinbrandverfahren her.

Die Reifung erfolgt in Fässern aus neuer amerikanischer Weißeiche, mit einem Volumen von 225 Litern. Der Slyrs Single Malt Whisky reift für mindestens 3 bis 6 Jahre an der frischen würzigen Bergluft und ist weder kältefiltriert noch mit Farbzusatzstoffen versehen.

Auf Gersten- und Weizenbasis

4cl – 12.50

## Tamnavulin

### Speyside Single malt scotch whisky

40 %vol.

Tamnavulin Double Cask reifte zuerst in ehemaligen Bourbonfässern bevor er seine Nachreifung in ehemaligen Sherryfässern erhielt. Tropisch-fruchtige Aromen von Birne, Pfirsich und Ananas machen diesen Whisky aus.

Auf Gersten- und Weizenbasis

4cl – 8.50

## Ardbeg ten

### Single malt whisky

46 %vol.

Grillkohle, Asche und ordentlich Rauch ist dieser Islay-Malt etwas für wahre Whisky-Kenner. Zitrusfrüchte und Meersalz blitzen kurz auf, die Stärke des geradlinigen Whiskys liegt aber in den heftigen Torfnoten.

Zu Recht einer der ganz großen Islay-Klassiker.

Auf Gersten- und Weizenbasis

4cl – 12.50

## Camus VS Intensely aromatic

### Cognac

40 %vol.

Der Qualitäts-Cognac wird durch seinen unverfälschten, puren Charakter und intensiven Aromen seinem Namen gerecht. Er besticht durch blumige Aromen, die an Jasmin und Veilchen erinnern.

4cl – 7.80

## Linie Aquavit

41,5 %vol.

Dieser Weinbrand ist legendär durch seine 12-monatigen Reifung in alten Sherry-Fässern in Norwegen, und für die geschmackliche Vollendung über weitere 4 Monate an Bord eines Frachters, der zweimal den Äquator (norwegisch: Linie) überquert.

2cl – 4.00

**Portwein Gran Cruz 10 Years**

**Porto Cruz**

**19 %vol.**

Dieser kraftvolle Portwein präsentiert uns am Gaumen einen fruchtbetonten Geschmack, was natürlich auch auf sein restsüßes Geschmacksprofil zurückzuführen ist. Auf der Zunge zeichnet er sich durch seine wuchtige Textur aus. Durch die ausgeglichene Fruchtsäure schmeichelt der Port mit samtigem Mundgefühl.

5cl – 5.00

**Marzadro Grappa Stravecchia**

**Le Diciotto Lune**

**41 %vol.**

Dieser Blend entsteht aus den Tretern der Rebsorten Marzemino, Teroldego, Merlot, Muskat und Chardonnay. Damit dieser Grappa seinen typischen Charakter entwickelt, lässt die Distilleria Marzadro mit Sitz in Trentino ihn über einen Zeitraum von 18 Monaten in kleinen Holzfässern aus Esche, Eiche, Kirschholz und Robinie reifen.

Diesem Reifeprozess verdankt der Grappa seinen Namen „Diciotto Lune“, was übersetzt „achtzehn Monde“ bedeutet.

2cl – 6.90

**Papidoux Calvados VSOP**

**40 %vol.**

Nur die feinsten jungen Destillate werden von erfahrenen Kellermeistern dazu auserwählt, in einer mindestens 5 Jahre dauernden Lagerzeit zu Pâpidoux V.S.O.P. heranzureifen. Er ist ein besonders feinduftiger Calvados mit dezenter Apfelnote, abgerundet und mild im Geschmack, von großer Feinheit und Eleganz.

2cl – 5.40

**Contratto Vermouth Bianco/ Rosso**

**18 %vol.**

Dieser Wermut aus dem Piemont enthält neben Wermut auch Bitterorangenschale, Zimt, Muskat, Koriander, u.v.m., welche mit Weinbrand sechs Wochen mazeriert und anschließend mit Weißwein und Zucker zum Vermouth komplettiert werden.

5cl – 5.80

## Manufaktur Broch

**Pfirsichlikör 18 %vol**  
**Orangenlikör 25 %vol**  
**Williams Christ-Birnenlikör 20 %vol.**  
**Grapefruitlikör 20 %vol.**  
**Sauerkirschlikör 25 %vol**  
**Pflaumenlikör 25 %vol**  
**Himbeergeist 40 %vol.**  
**Schlehengeist 40 %vol.**  
**Kräutergeist 40 %vol.**  
**Haselnussgeist 40 %vol.**  
**Williams-Christ Birnenbrand 40 %vol.**  
**Mirabellenbrand 42 %vol.**  
**Quittenbrand 42 %vol.**  
**Zwetschgenbrand 42 %vol.**  
**Kirschbrand 42 %vol.**  
**Apfelbrand im Eichenfass 42 %vol.**  
**Bockbierbrand im Eichenfass 46,7 %vol.**

Die Früchte und Beeren werden von den Obstbauern aus der Region geerntet (bis auf Zitrusfrüchte und Mirabellen) und von der Starzacher Brennerei zu edlen Bränden verarbeitet.

2cl – 5.30

## Manufaktur Jörg Geiger

**Palmische Birne 42 %vol.**  
**Apfel im Cognacfass 42 %vol.**

Der Boskoop-Apfel in einer wärmenden Fruchtigkeit mit deutlichen Holztönen oder lieber die Palmische Birne mit einem filigranen, würzigen, sortentypischen Geschmack.

2cl – 5.30

## Eau de vie d'Alsace – Domaine Edmond Rentz

**Poire William Exceptionnelle 45% vol.**  
**Vieille Prune 43% vol.**  
**Mirabelle Réserve 45% vol.**

Das elsässische Weingut stellt Brände in höchster Qualität und bestem Geschmack her. Man schmeckt ein Stück des Herzen Frankreichs.

2cl – 5.30

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

### **Don Papa Rum**

**40 %vol.**

Ein köstlicher Rum von den Philippinen, hergestellt aus dem besten Zuckerrohr der Insel Negros. Er ist bekannt für sein reichhaltiges und süßes Geschmacksprofil. Anklänge von Vanille und Karamell. Im Mund süße Explosion von getrockneten Früchten und Honig mit subtiler Würze. Pur oder als Cocktail ein Genuss!

4cl – 7.50

### **Botucal Reserva Exclusiva Rum**

**40 %vol.**

Dieser venezuelischen Rum steht für ein facettenreiches, beinahe luxuriöses Aroma. Er gibt sich an der Nase vielschichtig mit süßen, fruchtigen und würzigen Tönen. Im Geschmack bietet er üppige, ergiebige Noten von reifen Tropenfrüchten, weicher Süße, Gewürzen und einem Hauch von Nuss. Ein seidiges bis manchmal schweres Mundgefühl begleitet das Trinkerlebnis, das einen mittleren bis kräftigen Körper aufweist.

4cl – 6.50

### **Pyrat XO Reserve Rum**

**40 %vol.**

Sein Aroma und sein Geschmack stehen für karibischen (Anguilla) Genuss vom Feinsten, von dem man einfach nicht genug bekommt. Mit Fruchtnoten von Orangen und mit Vanille im Vordergrund wirkt der Pyrat XO Reserve manchmal wie ein Likör. Zur eindringlichen, vollmundigen - doch nicht überzogenen - Süße gesellt sich ein weicher Charakter.

4cl – 6.50

### **Corazón Reposado**

#### **Tequila**

**40 %vol.**

Dieser Tequila begeistert mit seinem verführerischen Aroma von Vanille, Karamell und würzigen Akzenten. Am Gaumen entfaltet er eine samtige Fülle und eine harmonische Süße, die lange nachhallt.

2cl – 4.20

### **Corazón Blanco**

#### **Tequila**

**40 %vol.**

Dieser exquisite Agavenschnaps überzeugt durch seine komplexen und intensiven Aromen von gebackener Ananas, gerösteter Jalapeño und Mandarinenschale. Am Gaumen gibt sich der hervorragende Tequila cremig, bevor er sich mit einem lebendigen und würzigen Abgang verabschiedet.

2cl – 4.20

**Grey Goose**

**Vodka**

**40 %vol.**

Dieser außergewöhnliche Vodka wird aus besten französischen Zutaten hergestellt: weicher Winterweizen aus der Picardie und reines Quellwasser aus Gensac in der Cognac-Region.

2cl – 4.20

**Killepitsch**

**Kräuterlikör**

**42 %vol.**

Ausschließlich natürliche Zutaten aus 98 Kräutern, Beeren und Früchten aus aller Welt machen dieses Düsseldorfer Original beliebt.

Carstens Empfehlung aus seiner Zeit in Düsseldorf.

2cl – 4.20

**Licellino Limoncello**

**28 %vol.**

Geschmacklich überzeugt dieser besondere Limoncello mit einem Aroma handgepflückter Zitrusfrüchte, setzt sich in seinem intensiven Geschmack fort und wird von einem Hauch sommerlicher Süße abgerundet.

2cl – 4.20