



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:

-  Fangfrischer Fisch: Ermstalfischerei Bad Urach
-  Lammspezialitäten: Schäferhof Stotz, Münsingen
-  Schweine- und Rindfleisch: Metzgerei Failenschmid, St. Johann
-  Geflügelfleisch: Geflügelhof Nothacker, Neubulach  
Nordschwarzwald
-  Mehl und Eier vom Hofgut Martinsberg, Rottenburg
-  Ziegenkäse und Ablinsen: Die Käsmacher, Weil im Schönbuch
-  Salat und Gemüse, Früchte: Schmidgärtnerei, Tübingen
-  Käse: Hohensteiner Hofkäserei, Hohenstein

## ZEITGENÖSSISCHE KUNST MITTEN IN CARO'S RESTAURANT

Neben den kulinarischen Köstlichkeiten, die Sie hier in der Speisekarte finden, möchten wir Sie gerne auch auf die Kunstwerke aufmerksam machen, die Sie in unseren beiden Gasträumen bewundern können. Das Kollektiv KUNE – Gemeinsam Kunst erleben hat für unsere Räumlichkeiten eine Ausstellung des Fotografen

Max Raulff konzipiert und lädt Sie ein, die ersten Versuche der Farbfotografie des Künstlers zu inspizieren: Trying Color.



Mit tiefen Farben und warmen Brauntönen wird Bewegung und Stillstand in meditativen Bildern festgehalten. Dem Vergehen der Zeit sind Aufnahmen von Straßenkatzen und intime Momentaufnahmen gegenübergestellt, die Betrachter:innen in die farbige Welt Italiens entführen. Das Geraune der Stimmen in den Gassen und die Ruhe der unbeeindruckten Wände laden zum Genießen des Momentes ein und verbinden sich mit der Gastronomie, um ein einzigartiges Erlebnis zu schaffen.

Max Raulff wurde 1992 in Berlin geboren, und begann schon mit fünf Jahren mit der Kamera zu experimentieren. Mit seiner ersten digitalen Kamera begann Max als junger Erwachsener die Welt zu bereisen, wodurch seine Liebe für die Straßenfotografie entflammte. Indem er ein Subjekt möglichst nah kennenlernt, versucht er zum Teil dessen und der Umgebung zu werden und von innen heraus möglichst intim zu dokumentieren. Interessanterweise begann Max erst vor wenigen Jahren mit der Farbfotografie, passend zum Titel der Ausstellung „Trying Color“, stellt er uns seine ersten Entdeckungen der Farben vor. Aktuell promoviert Max an der Kunsthistorischen Fakultät Tübingen und arbeitet als selbstständiger Fotograf.

Falls Sie Fragen zu den Kunstwerken oder Interesse an einer der Arbeiten haben, melden Sie sich gerne unter [hello@kuneprojects.com](mailto:hello@kuneprojects.com). Das KUNE-Team beantwortet und vermittelt gerne weiter. Die Ausstellung „Trying Color. Max Raulff“ ist bereits die sechste Kooperation zwischen dem Caro's Restaurant und KuneProjects.



CARO'S  
Restaurant



Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.



# 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 italienischen Klassiker mit Brockman's Gin, Vermouth Contratto Rosso und Kakuzo Cherry Bitter wird Ihnen warm ums Herz.

0,15l – 10.50

## 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 – 7.90

## 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

## SIEGFRIED ROSE WILD BERRY

Alkoholfrei

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

0,2l – 9.00

## LIMONCELLO SPRITZ

Spritziger Aperitif mit Licellino Limoncello  
aus sizilianischen Zitronen,  
Crémant, 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 schöner herbstlicher Start!  
Pflaumenlikör mit Thymian, Gin und Sekt  
0,2l – 9.50

## LILLET WILD BERRY

Lillet blanc, Thomas Henry Wild Berry Limonade,  
frische Himbeeren und Erdbeeren

0,2l – 9.00

## APEROL SPRITZ

Das klassische Original aus Bitterorange mit  
Rieslingsekt gemischt. Frische Orangen runden  
dieses sommerliche Getränk ab.

Als alkoholfreie Variante mit Crodino möglich.

Alkoholfrei 0,25l – 7.50

Mit Alkohol 0,25l – 9.00

## GIN TONIC

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

Bombay Sapphire 0,25l – 10.50

Brockman's 0,25l – 11.00

Botanist 0,25l – 12.00

Illusionist 0,25l – 12.50

# GENIESSER-MENÜ

Unser Genießer-Menü wechselt alle drei Wochen.  
Sie können die Speisen auch einzeln bestellen.

## ~ ERSTER GANG ~

### Gebratene Gänseleber

Salbei-Birnenchutney – Feldsalat – Croutons

Enthält Weizenmehl, Senf, Sulfite, Sellerie

**glutenfrei möglich**

16,90

oder

### Tatar vom Steinbutt

Limettencreme – Pumpernickel – Grauburgundergelee

Enthält Roggen, Gerste, Kuhmilch, Senf, Sulfite, Gelatine, Walnüsse

**glutenfrei möglich**

16,90

oder

### Rosenkohl Ceasar Interpretation

Parmesan – Austernpilze – Walnüsse

Enthält Kuhmilch, Senf, Walnüsse, Sellerie

**vegetarisch glutenfrei**

14,50

oder

### Hausgemachte Erbsenbällchen

Räuchertofu – Limette – Rotkohl – Cashew

Enthält Senf, Soja, Sellerie, Cashewkerne

**vegan glutenfrei**

14,50

## ~ ZWEITER GANG ~

### Getrüffelte Kartoffelsuppe

Crème fraîche – Petersilie

Enthält Weizenmehl, Kuhmilch pasteurisiert, Sellerie, Sulfite

**vegetarisch glutenfrei möglich**

12,90

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.



~ DRITTER GANG ~

Luftiges Bergkäseküchlein

Petersilienwurzel – Rosmarin – Kartoffel  
Enthält Weizen, Kuhmilch, Sellerie, Paprika, Sulfite, Soja

**vegetarisch**

26,50

oder

Cremiges Urkornrisotto

Karotte – Grünkohl

Enthält Grünkern, Einkorn, Dinkel, Soja, Sellerie, Sulfite

**vegan**

26,50

oder

Gebratene Kidneybohntaler

Mais – getrocknete Tomaten – wilder Broccoli

Enthält Kuhmilch, Soja, Sellerie, Sulfite

**vegan möglich glutenfrei**

26,50

oder

Lammschulter aus dem Ofen

Mallorquinische Art

Weißwein – Spinat – Rosmarinkartoffeln

Enthält Weizenmehl, Ei, Sulfite, Sellerie, Butter

**glutenfrei möglich**

34,50

oder

Geschmortes Boeuf Bourguignon

vom Albbüffel

wilder Broccoli – Tagliatelle

Enthält Weizenmehl, Sulfite, Sellerie, Ei, Speck, Butter

**glutenfrei möglich**

37,50

oder

Filet vom Albschwein im Speckmantel

cremiger Wirsing – hausgemachte Schupfnudeln

Enthält Weizenmehl, Kuhmilch pasteurisiert, Sulfite, Sellerie, Ei

37,50

oder

Gebratenes Zanderfilet

Glasnudelsalat – Mango – Zuckerschoten – Kokos

Enthält Weizenmehl, Sellerie, Sulfite, Sesam

**glutenfrei möglich**

34,50

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.



~ *VIERTER GANG* ~

Apfel beignets

Vanille-Spekulatius

Enthält Weizenmehl, Soja, Kuhmilch, Mandel

**vegan möglich**

11,90

oder

Tarteletts mit Vanillecreme

Johannisbeere

Enthält Weizenmehl, Kuhmilch, Soja, Ei, Mandel, Gelatine

11,90

oder

Schokoladenküchlein

Zwetschge – geröstete Mandel

Enthält Weizen, Ei, Kuhmilch, Sulfite, Mandel, Soja

**vegetarisch**

11,90

oder

Handgemachte Pralinen

von eve chocolatière aus der Haagasse

variierende Sorten

Enthält keinen Alkohol.

Enthält unterschiedliche Allergene, je nach aktueller Sorte  
Unser Servicepersonal hilft Ihnen hierbei gerne weiter.

**vegetarisch**

11,90

oder

3 Kugeln nach Wahl

Hofgemachtes Eis aus dem Lautertal

Vanille-Spekulatius, Schokolade, Geröstete Mandel

Enthält Kuhmilch, Ei, Mandel, Soja

**vegetarisch glutenfrei**

Schwarze Johannisbeere, Mango, Limette-Minze

Enthält Mandel, Soja

**vegan glutenfrei**

11,90

Menüpreis

3-Gang

(ohne Suppe oder ohne Dessert)

Büffel / Schwein € 64,-

Lamm / Fisch € 62,-

Vegetarisch € 49,-

4-Gang

Büffel / Schwein € 76,-

Lamm / Fisch € 73,-

Vegetarisch € 62,-

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.



# OFFENE WEINE

## WEIßWEIN

- 2022 Lieblingswein Grauburgunder  
Tübinger Speisekammer, Baden  
0.1l – 4.80  
0.2l – 8.80  
0,75l – 28.50
- 2022 T-Cuvée  
Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon,  
Riesling  
Cantina Tramin, Südtirol  
0.1l – 5.50  
0.2l – 9.50  
0,75l – 34.50
- 2021 Riesling „Les Comtes“  
Domaine Edmond Rentz  
0.1l – 5.80  
0.2l – 9.80  
0,75 l – 37.50
- 2022 Weißburgunder, **BIO**, trocken  
Weingut Sabine Koch, TÜBINGEN, Württemberg  
0.1l – 5.80  
0.2l – 9.80  
0.75l – 37.50

## ROSÉ

- 2022 Feine Süße, Cuvée, halbtrocken, **BIO**  
Bioland-Weingut Schwarztrauber, Pfalz  
0.1l – 5.00  
0.2l – 9.00  
0,75l – 29.50
- 2022 Spätburgunder Rosé, **BIO**, trocken  
Weingut Sabine Koch, TÜBINGEN, Württemberg  
0,1l – 5.50  
0.2l – 9.50  
0,75l – 34.50

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.



## ROT

2022	Hauteval, Syrah/ Grenache/ Carignan Saint Guilhem Le Désert, Languedoc, Frankreich 0.1l – 4.80 0.2l – 8.80 0,75l – 28.50
2020	Blaufränkisch, BIO Bioland-Weingut Schwarztrauber, Pfalz 0,1l – 5.50 0.2l – 9.50 0,75l – 34.50
2021	Primitivo Quantum Appassimento, Cantine Francesco Minini, Apulien, Italien 0,1l – 5.60 0,2l – 9.60 0,75l – 35.50
2020	Rioja Crianza DOCa 96% Tempranillo, 3% Garnacha, 1% Mazuelo Bodegas Beronia, Rioja, Spanien 0.1l – 5.80 0.2l – 9.80 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

## CIDER

Rosecker Cloudy, BIO-Cider aus Tübingen 4,0% vol.  
0.33l – 4.50



# BIERKARTE

## DIPLOM PILS

Vom Fass

Das hopfig-herbe Geschmackserlebnis mit 4,9% vol.  
100 % Naturhopfen-Dolden machen das Premium-Pils  
zu einem wahren Gewinner.

2020 wurde es zum World's Best Lager Classic Pilsener gekürt.

0,3l – 4.30 0,5l – 5.50

## OHNE FILTER – NATURTRÜB

Vom Fass

Die pure und intensive Biererfahrung mit 5,6% vol.  
Dieses besondere naturtrübe Bier ist erfrischend fruchtig und besitzt eine feine  
Ausgewogenheit durch seine Hefe, das Malz und den dezent bitteren Hopfen.

0,3l – 4.30 0,5l – 5.50

## OHNE FILTER DUNKEL

Der unfiltrierte, dunkle, etwas andere Biergenuss mit 5,6% vol.  
Die schonend gerösteten, karamellisierten Spezialmalze verleihen die  
kastanienbraune Farbe und die besonders vollmundig-würzige Aromanote.

0,3l – 4.30

## HELL

Ein Stück bayrische Bierkultur aus dem Schwarzwald mit 4,6% vol.  
Eine vollmundig, mild gehopft und eine malzige Frische macht diesen Biercharakter  
stark.

0,3l – 4.30

## SCHWARZWALD WEISSE HEFE-WEIZEN

Das ultimative Frische-Erlebnis mit feiner obergäriger Hefe mit 5,6% vol.  
Spritzig-mild und fruchtig mit einem feinen Hefe-Aroma.

0,5l – 5.50

## RADLER

Frisch gemischt

Gemischt mit Waldhaus Ohne Filter – NATURTRÜB vom Fass.

Süß oder sauer gespritzt.

0,3l – 4.30 0,5l – 5.50

## PILS ALKOHOLFREI

Ein klarer Kopf, aber voller Geschmack.

Eine neu gezüchtete Hefe vergärt das Bier. Dadurch muss nachträglich kein Alkohol  
entzogen werden. Das erhält den ursprünglichen, natürlichen Geschmack und die  
Frische.

0,3l – 4.30

## HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI

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

0,5l – 5.50

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## TEINACHER MINERALWASSER

Still – Medium - Klassik  
0.25l 3.20                      0.75l 7.50

## TEINACHER GENUSS AUS DER REGION

Limonade Zitrone

Limonade Orange-Mandarine

Cola Mix  
0.33l 4.00

## HAUSGEMACHTE TÜBINGER LIMONADEN

Holunderblüte,  
Zitronengras-Verbene oder Kräuter-Klassik  
0.4l – 5.00

## 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

Rosecker Bio-Apfelsaftschorle, naturtrüb  
0,33l 4.00

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE VON AFRI

Afri Cola oder Afri Cola light  
0.33l 4.00

## THOMAS HENRY GETRÄNKE

Tonic Water/ Bitter Lemon/ Ginger Ale  
0.2l 3.50

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

# HEISSGETRÄNKE

## I O – KAFFEE

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

## KEO – TEE

Darjeeling, First Flush

Earl Grey

Rooibos Vanille

Pfefferminze

Kräuterharmonie

Kamille

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.

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.

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.

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

## LINE 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

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

## 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 DICIOOTTO LUNE

41 %VOL.

Dieser Blend entsteht aus den Treestern 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

## PÂPIDOUX 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

## 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

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

## 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.

TOPANITO BLANCO

TEQUILA

40 %VOL.

Direkt nach der Destillation abgefüllt ist dies ein authentisch mexikanischer Genuss.  
Die hochwertige 100% Agave Qualität offenbart sich Ihnen in jedem Schluck dieses  
erlesenen Tequilas.

2cl – 4.20

COMPAGNIE DES INDES LATINO

GOLD RUM

40 %VOL.

Der Latino ist ein Blend aus Rums aus Zentralamerika.  
Dieser Blend ist charakteristisch für die lateinamerikanischen Rums und liefert nach  
mind. 5 Jahren Lagerung in neuen Bourbon-Fässern einen runden, komplexen und  
vollmundigen Geschmack von etwas Lakritz, Ananas und kandierte tropische Früchte.

4cl – 7.50

GREY GOOSE

VODKA

40 %VOL.

Weicher Winterweizen aus der Picardie und reines Quellwasser aus Gensac in der  
Cognac-Region machen diesen französischen Vodka sehr angenehm.

2cl – 4.20

PARTISAN GREEN

VODKA

40 %VOL.

Durch handwerkliche Destillation aus 100% deutschem BIO-Weizen und Kaltfilterung  
mit reinem Quellwasser, entsteht der Partisan Green mit seiner Milde und dem  
sanften, mineralischen Charakter.

2cl – 4.20