



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
Weißer 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

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.



*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
Chilisalز	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,  
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

## **Pink Grapefruit Spritz**

Ein herber und erfrischender Start.  
Grapefruitlikör von der Manufaktur Broch,  
frischer Grapefruit und Rosmarin  
Alkoholfrei 0,2l – 8.00  
Mit Alkohol 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  
dieses sommerliche Getränk 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.

# JULI MENÜ

## ~ ERSTER GANG ~

Dünn aufgeschnittenes Roastbeef  
vom Albrind

Rucola – gerauchter Blumenkohl – frische Erbsen

Enthält Senf, Soja

**glutenfrei**

16,90

oder

Tatar vom Gelbflossen-Thunfisch

Avocado – Limette – Brotchip

Enthält Roggen, Weizen, Kuhmilch, Fisch, Senf, Sellerie, Sesam

**glutenfrei möglich**

16,90

oder

Albzarella von der Hohensteiner Hofkäserei

bunte Tomaten – Basilikum in Variation

Enthält Senf, Kuhmilch, Büffelmilch, Pinienkerne

**vegetarisch glutenfrei**

14,90

oder

Gegrillte Aprikosen

Pfifferlinge – Balsamico – Thymian

Enthält Senf, Sulfite

**vegan glutenfrei**

14,90

## ~ ZWEITER GANG ~

Geeiste Gazpacho Andaluz

Gurke – Paprika – Tomate

Enthält Weizenmehl

**vegan**

10,90

~ *DRITTER GANG* ~

Gefüllter Kohlrabi

Pfifferlinge – Kräuter – Kartoffel

Enthält Sellerie, Kuhmilch pasteurisiert

**vegan möglich glutenfrei**

26,90

oder

Hausgemachte Brennesselknödel

Bergkäse – Mangold – Tomaten – Walnüsse

Enthält Weizenmehl, Ei, Sellerie, Kuhmilch pasteurisiert, Sulfite

**vegetarisch**

26,90

oder

Zucchinirose im Blätterteig

Ziegenfrischkäse – Ratatouille

Enthält Ziegenfrischkäse pasteurisiert, Weizenmehl, Sellerie, Pinienkerne

**vegan möglich**

26,90

oder

Gebratenes Stubenküken

Kohlrabi à la crème – Babymöhren – Kartoffelbällchen

Enthält Weizenmehl, Kuhmilch pasteurisiert, Sulfite

**glutenfrei möglich**

32,90

oder

Cordon bleu vom Kalbsrücken

Kartoffel-Gurkensalat – Preiselbeeren – bunte Blattsalate

Enthält Weizenmehl, Ei, Kuhmilch, Sellerie, Senf

**glutenfrei möglich**

32,90

oder

Sous vide gegarte Short Ribs vom Albrind

Pak Choi – Zwiebel – Parmesan Polenta

Enthält Kuhmilch pasteurisiert, Sellerie, Sulfite

**glutenfrei möglich**

38,90

oder

Original französische Bouillabaisse

St. Pierre | Rotbarbe | Riesengarnelen

Sauce Rouille – Brotchip

Enthält Weizenmehl, Ei, Senf, Fisch, Krustentiere, Sellerie, Sulfite

**glutenfrei möglich**

44,90



~ *VIERTER GANG* ~

Schwarzwälder Kirsch  
deconstructed

Schokolade – Kirschwasser – Kirschen

Enthält Weizenmehl, Mandel, Soja, Alkohol

**vegan**

11,90

oder

Zitronentartelette

Limette – Minze

Enthält Weizenmehl, Soja, Mandel

**vegan**

11,90

oder

Gratinierte Beeren der Saison

Tonkabohnencreme – Erdbeersorbet

Enthält Ei, Kuhmilch pasteurisiert

**vegetarisch glutenfrei**

11,90

oder

Luftige Quarkmousse

Honig – Walnuss

Enthält Kuhmilch pasteurisiert, Weizenmehl, Mandel, Soja, Walnuss

**vegetarisch glutenfrei möglich**

11,90

oder

Hofgemachtes Eis aus dem Lautertal  
3 Kugeln nach Wahl

Pistazie, Schokolade, Espresso

Enthält Kuhmilch, Ei, Mandel, Soja

**vegetarisch glutenfrei möglich**

Erdbeere, Blutorange, Limette-Minze

Enthält Mandel, Soja

**vegan glutenfrei möglich**

11,90

Menüpreis

3-Gang

(ohne Suppe oder ohne Dessert)

Vegetarisch € 53,-

Küken / Cordon bleu € 59,-

Rind € 67,-

Bouillabaisse € 73,-

4-Gang

Vegetarisch € 63,-

Küken / Cordon bleu € 69,-

Rind € 77,-

Bouillabaisse € 83,-

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.



# OFFENE WEINE

*Alle Weine enthalten Sulfite und sind geschwefelt.*

## Weißwein

- |      |   |
|------|---|
| 2022 | Lieblingswein Grauburgunder<br>Tübinger Speisekammer, Baden<br>0.1l – 4.80<br>0.2l – 8.40<br>0,75l – 28.50                              |
| 2022 | T-Cuvée<br>Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon,<br>Riesling<br>Cantina Tramin, Sdtirol<br>0.1l – 5.20<br>0.2l – 9.00<br>0,75l – 34.50 |
| 2021 | Riesling „Les Comtes“<br>Domaine Edmond Rentz<br>0.1l – 5.80<br>0.2l – 9.80<br>0,75 l – 37.50   |
| 2024 | Weiburgunder „Tübinger Sonnenhalden“<br>Weingut Sabine Koch, Unterjesingen<br>0.1l – 5,80<br>0.2l – 9,80<br>0.75l – 37,50              |

## Ros

- |      |   |
|------|---|
| 2023 | Rosé d'Alsace<br>Domaine Edmond Rentz<br>0.1l – 4.80<br>0.2l – 8.40<br>0,75l – 29.50  |
| 2023 | Spätburgunder Rosé, <b>BIO</b> , trocken<br>Weingut Sabine Koch, TÜBINGEN, Württemberg<br>0,1l – 5.20<br>0.2l – 9.00<br>0,75l – 34.50 |

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

*Alle Weine enthalten Sulfite  
und sind geschwefelt.*

## **Rot**

2022	Hauteval, Grenache/ Syrah/ Mourvèdre Saint Guilhem Le Désert, Languedoc, Frankreich 0.1l – 4.80 0.2l – 8.40 0,75l – 28.50
2022	Primitivo Quantum Appassimento, Cantine Francesco Minini, 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 – 9.00 0,75 l – 35.50

## **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

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.



# 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 bayrische 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.

0,3l – 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 und Gewürznelken, eingebettet in die feine Säure von Mango und ganz dezente Hopfenbittere, werden geweckt.

0,5l – 5.50

## **Hirsch Hefe Weisse ALKOHOLFREI**

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

0,5l – 5.50

## **Natürliches Donau Radler**

Unser Hirsch Gold trifft auf den natürlichen, prickelnden Geschmack fruchtiger Zitrone. Mit Zucker gesüßt, erfrischend säuerlich und spritzig leicht ist bei dieser Spezialität der Hopfen kaum wahrnehmbar.

0,3l – 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 | Erdbeer-Basilikum | Orange-Thymian | Rhabarber

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/ Pink Grapefruit

0.2l 3,50

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

# HEISSGETRÄNKE

## **Kaffee**

*Alle Kaffeegetränke 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

## **KEO - Tee**

Darjeeling, First Flush

Earl Grey

Rooibos Vanille

Pfefferminze

Waldbeere

4.20

## **Lindt-Schokolade**

Heiße Trinkschokolade

4.50

Extra Schlagsahne

0.70

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

# 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

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 Diciotto Lune**

**41 %vol.**

Dieser Blend entsteht aus den Trestern 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**

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

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

## **Don Papa Rum**

40 %vol.

Ein köstlicher Rum von den Phillipinen, 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 – 6.50

## **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