



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



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.

Gekühlte Produkte

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.

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		6,90
Rhabarbersirup		6,90
Holundersirup		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 italienischen Klassiker mit Brockman's 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 – 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 – 24.50

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 – 9.80

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.

Bombay Sapphire	0,15l – 10.50
Brockman's	0,15l – 11.00
Botanist	0,15l – 12.00
Illusionist	0,15l – 12.50

*Alle Weinbasierten Getränke enthalten Sulfite
und sind geschwefelt.*

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

MAI MENÜ

~ ERSTER GANG ~

Luftgetrockneter Schinken
vom Albschwein

Burratini – weißer Spargel – Erdbeeren

Enthält Kuhmilch pasteurisiert, Senf

glutenfrei

16,90

oder

Sashimi vom Gelbflossenthunfisch
im Erdnuss-Wasabi-Mantel

Fenchel – Orange – Crème fraîche

Enthält Fisch, Erdnuss, Weizenmehl, Kuhmilch pasteurisiert, Ei, Senf

glutenfrei möglich

16,90

oder

Onsen-Ei

vom Hofgut Martinsberg

grüner Spargel – Senfkaviar – Erbse

Enthält Ei, Senf, Kuhmilch pasteurisiert

vegetarisch glutenfrei

14,90

oder

Mariniertes Mairübchencarpaccio

Radieschen – Dinkelsalat – Kartoffelschaum

Enthält Dinkel, Senf, Soja

vegan glutenfrei möglich

14,90

~ ZWEITER GANG ~

Spargelcremesuppe

Kräuteröl – Crème fraîche

Enthält Kuhmilch pasteurisiert, Sellerie

vegetarisch glutenfrei

10,90

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.



~ *DRITTER GANG* ~

Hausgemachte Bärlauchtortelloni

Frischkäse – Pinienkerne – wilder Broccoli – Zitronenschaum

Enthält Weizenmehl, Ei, Sellerie, Pinienkerne, Kuhmilch pasteurisiert

vegetarisch

27,90

oder

Frischer deutscher Stangenspargel

Rahmsauce – Kräuterpfannkuchen

Enthält Kuhmilch pasteurisiert, Sellerie, Weizenmehl, Ei, Sulfite

vegetarisch glutenfrei möglich

27,90

oder

Gegrillter Blumenkohl

Zupfsalat – Karotte – Rosmarinkartoffeln – Walnüsse

Enthält Walnüsse, Sellerie

vegan glutenfrei

24,90

oder

Schnitzel Wiener Art vom Albschweinrücken

Sauce Hollandaise – weißer Stangenspargel

– neue Kartoffeln

Enthält Weizenmehl, Ei, Kuhmilch pasteurisiert, Sulfite

glutenfrei möglich

38,90

oder

Gegrillter Spieß von der Münsinger Lammkeule

Rosmarinjus – Paprika – Rosmarinkartoffeln

Enthält Sulfite, Sellerie

glutenfrei

34,90

oder

Tafelspitz vom Albbüffel im eigenen Sud

Grüne Sauce – Radieschen – Schnittlauch Kartoffeln

Enthält Ei, Kuhmilch pasteurisiert, Sellerie

glutenfrei

34,90

oder

Seeteufel im Albschinkenmantel

Hummerschaum – Blattspinat – Tagliatelle

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

glutenfrei möglich

38,90



~ VIERTER GANG ~

Rhabarber Tartelette

Baiser – Kompott – Vanilleeis

Enthält Weizenmehl, Kuhmilch pasteurisiert, Ei, Mandel, Soja

vegetarisch

11,90

oder

Grießflammeri

frische Erdbeeren – Erdbeersorbet

Enthält Weizenmehl, Kuhmilch pasteurisiert, Soja, Ei, Mandel

vegetarisch

11,90

oder

Cremige Blaubeerschnitte

marinierte Beeren – Kakao nibs – Schokoladeneis

Enthält Kuhmilch pasteurisiert, Ei, Mandel, Soja

vegan möglich glutenfrei

11,90

oder

Auswahl an regionalen Käsesorten

Hausgemachte Chutneys – ofenfrisches Brot

Enthält Kuhmilch, Ziegenmilch, Schafskäse, Sulfite, Weizenmehl

vegetarisch glutenfrei möglich

11,90

oder

3 Kugeln nach Wahl

Hofgemachtes Eis aus dem Lautertal

Pistazie, Schokolade, Espresso

Enthält Kuhmilch, Ei, Mandel, Soja

vegetarisch glutenfrei

Erdbeere, Blutorange, Limette-Minze

Enthält Mandel, Soja

vegan glutenfrei

11,90

Menüpreis

3-Gang

(ohne Suppe oder ohne Dessert)

Lamm / Büffel € 62,-
Schwein / Fisch € 66,-
Vegetarisch € 53,-

4-Gang

Lamm / Büffel € 73,-
Schwein / Fisch € 77,-
Vegetarisch € 63,-



OFFENE WEINE

Alle Weine enthalten Sulfite und sind geschwefelt.

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
- 2021 Müller-Thurgau, trocken
Weingut Herzer, Naumburg an der Saale
0.1l – 4.90
0.2l – 8.90
0.75l – 29.50

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.

*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 – 8.80 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

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

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

enthält Koffein und Farbstoff E150d
0.33l 4.00

THOMAS HENRY GETRÄNKE

Tonic Water/ Bitter Lemon/ Ginger Ale
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

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

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 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

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

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.
SCHLEHENGEST	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

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

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

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