

**JETZT RESERVIEREN!**

## WEIHNACHTSMENÜ

25. & 26. Dezember 2023

Tatar vom isländischen Lachs  
mit Limetten-Crème fraîche, Gurken-Ingwer-Spaghetti  
und rosa Pfeffer

oder

Maronencremesuppe  
mit knusprigem Maronen-Bonbon

oder

Frischer Feldsalat  
mit Kartoffel-Dressing,  
gebratener Gänseleber und Preiselbeer-Zwiebel-Konfitüre



Rosa gebratene Brust und knusprige Keule  
von der Barbarie-Ente

mit Apfel-Rotkohl und Serviettenknödeln

oder

Rücken, Braten und Ragout vom Hirsch  
auf Spekulatiusjus  
mit Speck-Rosenkohl und Haselnuss-Dinkelspätzle

oder

Gegrilltes Winter-Kabeljaufilet mit Kräuterkruste,  
gebratenem wildem Broccoli,  
tournierten Kartoffeln & Senfschaum

oder

Tagliatelle mit Wintertrüffeln,  
weißer Trüffelsauce und  
gebratenem wildem Broccoli



Interpretation vom Bratapfel  
mit Vanille und Marzipan

oder

Käseauswahl  
mit hausgemachten Chutneys und  
gerösteten Nüssen

Menüpreis

HG Fleisch/Fisch 59,00 €

HG Vegetarisch 54,00 €

**JETZT RESERVIEREN!**



## SILVESTERMENÜ 2023



Blumiger Start  
Hibiskus mit Crémant

Ziegenfrischkäse Crème Brûlée  
Im Kürbis mit Walnüssen, Feigen und Zupfsalat **vegetarisch**

\*\*\*

Champagner-Schaumsuppe  
mit Eismeergarnelen  
oder  
mit Karottenlachs **vegetarisch**

\*\*\*

Hausgemachter Raviolo all'ovo  
mit schwarzem Trüffel **vegetarisch**

\*\*\*

Grapefruitsorbet im Eissockel  
Mit Tübinger Speisekammer Rieslingsekt

\*\*\*

Filet Wellington  
mit wildem Broccoli und Selleriepüree

oder

Spinatsoufflée  
mit knusprigen Enoki Pilzen und  
Kartoffelschaum **vegetarisch**

\*\*\*

Mille-feuille mit Tonkacreme  
Quitte und Himbeere **vegetarisch**

€ 99,-

Reservieren Sie direkt bei unserem Servicepersonal oder online.

Darf es ein bisschen Caro's für zu Hause sein?

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.



# APERITIF

## DIE KLASSIKER

Nichts geht über ein klassisches Glas Rieslingsekt des Hauses Affaltrach oder ein schöner Crémant von Domaine Edmond Rentz zum Anstoßen.

0,1l – 5.50

## PFLAUMEN SPRITZ

Pflaumenlikör mit Rieslingsekt, Pflaume und Rosmarin verfeinert.  
Der perfekte Drink für den Herbst und Winter.

0,25l – 9.50

## HUGO

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

0,25l – 8.50

## 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 – 7.50

## WILD BERRY DREAMS

**Alkoholfrei**

Ein beeriges Highlight ganz ohne Alkohol.

Leckere fruchtige Beeren treffen auf erfrischende Minze.

0,25l – 7.00

## CHAMPAGNER

### AUTRÉAU DE CHAMPILLON BRUT 1ER CRU

Familie Austréau 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 – 24.00

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

# VORSPEISEN



APERITIF-EMPFEHLUNG

Champagner  
Autréau de Champillon  
brut 1er Cru  
0.2l 26.00

Kürbis-Kokossuppe  
mit Kürbiskern-Kartoffelzigarre  
vegan, glutenfrei möglich 10,50

Carpaccio von roter & gelber Bete  
mit paniertem Ziegen-Camembert  
14.50 glutenfrei möglich



Tatar vom Hirschrücken  
mit Wachtelei, Kapern und Preiselbeer-Creme  
glutenfrei, laktosefrei möglich 17.50

Kalt geräucherte Gänsebrust  
mit roter Zwiebelkonfitüre,  
Feldsalat und Pinienkernen  
15.90 glutenfrei, laktosefrei



WEIN-EMPFEHLUNG

2020  
Hauteval,  
Saint Guilhem Le  
Désert, Frankreich  
0.1l – 3,80  
0.2l – 6,90  
0,75l – 24.50

Caro's Vorspeisenteller  
Carpaccio von Bete, Knoblauch-Garnelen,  
Paniertes Ziegencamembert,  
Gänsebrust mit Zwiebelkonfitüre,  
gegrilltes Gemüse und Kürbis-Kokossuppe  
für eine Person 19.50  
für zwei Personen 29.50

laktosefrei möglich

vegetarisch möglich, glutenfrei möglich

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

# FLEISCH



Tafelspitz vom Alb-Rind  
in kräftiger Meerrettichsauce  
mit Wildpreiselbeeren, Bratkartoffeln  
und kleinem Feldsalat  
28.90 **glutenfrei**



WEIN-EMPFEHLUNG

2018  
Vegliamonte Alba DOC  
80% Nebbiolo, 20%  
Barbera  
Parusso, Piemont  
0,75l - 84.00



WEIN-EMPFEHLUNG

2020  
Big Ben, Cuvée  
Cabernet Franc,  
Cabernet Sauvignon,  
Zweigelt, Syrah,  
Samtrot  
Weingut Schmalzried,  
Korb/Württemberg  
0,75l - 49.00

Französische Barberie-Entenbrust  
und knusprige Keule von der Freilandgans  
mit Apfel-Rotkohl, glasierten Maronen  
und saftigen Käse-Lauchknödeln  
33.90

Rosa gebratener Rücken  
und saftig geschmorte Backe  
vom bayerischen Hirsch  
mit getrüffeltem Spitzkohl  
und hausgemachten Haselnuss-Spätzle  
38.50 **laktosefrei möglich**



WEIN-EMPFEHLUNG

2019  
Cabernet Sauvignon  
Cederberg  
Westkap, Südafrika  
0,75l - 69.00





# VEGETARISCH

Knusprige Rote Bete-Waffeln  
mit Kürbispüree, gebratenen Radieschen  
und Meerrettichsauce

23.90 **vegan**



WEIN-EMPFEHLUNG

2022

Sauvignon blanc Les  
Fleurs de Montblanc  
Les Vignerons de  
Montblanc, Languedoc  
0,75l 27.50



WEIN-EMPFEHLUNG

2022

Bone Dry Rosé  
Reichsrat von Buhl,  
Pfalz

0,1l - 5.40  
0,2l - 9.70  
0,75l - 34.50

Gebratene Kürbis-Kartoffelrösti  
mit Ofenkürbis, gebratenem Grünkohl  
und Thymianschaum

**glutenfrei, vegan** 23.50



Dinkel-Quiche von Pastinake und Birne  
mit Birnenchutney, Feldsalat  
und gerösteten Walnüssen

24.50 **vegan**



WEIN-EMPFEHLUNG

2022

Liebblingswein  
Grauburgunder  
Tübinger  
Speisekammer, Baden  
0,1l - 4.30  
0,2l - 7.90  
0,75l - 27.50

# DESSERT

Süßes Dreierlei  
mit Mini-Crème Brûlée, Zimt-  
Pflaumen und Vanilleeis  
9.90 **vegetarisch**, **glutenfrei möglich**



WEIN-EMPFEHLUNG

2018  
Bechheimer  
Rieslaner, Auslese,  
edelsüß  
Ökonomierat Johann  
Geil Erben,  
Wonnegau/  
Rheinhessen  
0.5l 32.00



WEIN-EMPFEHLUNG

2020  
Gewurztraminer  
Rotenburg  
Domaine Edmond  
Rentz, Elsass  
0.375l 24.00

Lebkuchen-Mousse  
mit marinierten Orangenfilets  
und Mandel-Crumble  
10.90



WEIN-EMPFEHLUNG

2013  
Riesling Armand,  
Kabinett, VDP,  
lieblich  
Reichsrat von Buhl,  
Pfalz  
0.75l 35.00

Winterliches Bratapfel-Tiramisu  
mit weißer Kaffeesauce  
10,90 **vegetarisch**



Auswahl handgemachter Pralinen von  
Eve chocolatière  
aus der Tübinger Haagasse  
**vegetarisch** 9.30

Hofgemachtes Eis aus dem Lautertal  
Vanille, Pistazie, Schokolade **vegetarisch**  
Mango-, Erdbeer-, Blutorange-, Waldbeer-, Zitronensorbet **vegan**  
3.10 pro Kugel

# OFFENE WEINE

## WEIßWEIN

- 2022 Lieblingswein Grauburgunder  
Tübinger Speisekammer, Baden  
0.1l – 4.30  
0.2l – 7.90  
0,75l – 27.50
- 2022 T-Cuvée  
Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon,  
Riesling  
Cantina Tramin, Südtirol  
0.1l – 5.20  
0.2l – 9.50  
0,75l – 33.50
- 2021 Riesling „Les Comtes“  
Domaine Edmond Rentz  
0.1l – 5.80  
0.2l – 10.80  
0,75 l – 37.50
- 2021 Weißer Löwe VDP, BIO, trocken  
Cuvée aus Grau-, Weißburgunder & Riesling  
Weingut Graf Adelman, Kleinbottwar, Württemb.  
0.1l – 5.90  
0.2l – 10.90  
0.75l – 39.00

## ROSÉ

- 2022 Feine Süße, Cuvée, halbtrocken, BIO  
Bioland-Weingut Schwarztrauber, Pfalz  
0.1l – 4.60  
0.2l – 8.60  
0,75l – 29.50
- 2022 Rosé d’Alsace AOC, Pinot noir, trocken  
Domaine Edmond Rentz, Elsass,  
Frankreich  
0,1l – 4.60  
0.2l – 8.60  
0,75l – 29.50

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.



## ROT

2022	Hauteval, 100% Carignan Saint Guilhem Le Désert, Languedoc, Frankreich 0.1l – 3,80 0.2l – 6,90 0,75l – 24.50
2020	Blau-Fränkisch, BIO Bioland-Weingut Schwarztrauber, Pfalz 0.1l – 4.60 0.2l – 8.60 0,75l – 29.50
2021	Primitivo Quantum Appassimento, Cantine Francesco Minini, Apulien, Italien 0,1l – 5.20 0,2l – 9.50 0,75l – 33.50
2020	Rioja Crianza DOCa 96% Tempranillo, 3% Garnacha, 1% Mazuelo Bodegas Beronia, Rioja, Spanien 0,1l – 5,30 0.2l – 9.80 0,75l – 35.00

## APERITIF UND SCHAUMWEINE

Rieslingsekt brut, Tübinger Speisekammer, Württemberg  
0.1l – 5.50

Cremant d'Alsace Brut Tradition, AOC, trocken  
Domaine Edmond Rentz, Elsass, Frankreich  
0.1l – 5.50

## CIDER

Rosecker Cloudy, BIO-Cider aus Tübingen 4,0% vol.  
0.33l – 4.20

# MISCHGETRÄNKE

## PFLAUMEN SPRITZ

Pflaumenlikör mit Rieslingsekt, Pflaume und Rosmarin verfeinert.  
Der perfekte Drink für den Herbst und Winter.

0,25l – 9.50

## HUGO

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

0,25l – 8.50

## CARO'S ROYALE

Ihr persönlicher Kir Royal!  
Crémant aus dem Elsass mit dem Likör Ihrer Wahl.  
Crème de Mûre *Brombeere*  
Crème de Pêche de Vignes *Weinbergpfirsich*  
Crème de Cerise Noire *Schwarzkirsche*  
Crème de Cassis *Schwarze Johannisbeere*

0,1l – 7.50

## WILD BERRY DREAMS

**Alkoholfrei**

Ein beeriges Highlight ganz ohne Alkohol.  
Leckere fruchtige Beeren treffen auf erfrischende Minze.

0,25l – 7.00

## APEROL SPRITZ

Das klassische Original aus Bitterorange mit Rieslingsekt gemischt.  
Frische Orange rundet dieses sommerliche Getränk ab.  
Als alkoholfreie Variante mit Crodino möglich.

**Alkoholfrei** 0,25l – 6.50

**Mit Alkohol** 0,25l – 8.50

## LILLET WILD BERRY

Der französische Aperitif-Wein mit fruchtigem Wild Berry von Thomas Henry und Beeren ist der perfekte Begleiter für sommerliche Tage.

0,25l – 8.50

## GIN TONIC

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

Bombay Sapphire 0,25l – 9.50

Brockman's 0,25l – 10.00

Botanist 0,25l – 10.50

Illusionist 0,25l – 11.00

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.



# 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 – 4.00 0,5l – 5.20

## 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 – 4.00 0,5l – 5.20

## 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 – 4.00

## 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 – 4.00

## 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 – 5.20

## RADLER

Frisch gemischt

Gemischt mit Waldhaus Ohne Filter – NATURTRÜB vom Fass.  
Süß oder sauer gespritzt.

0,3l – 4.00 0,5l – 5.20

## 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 – 4.00

## HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI

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

0,5l – 5.20

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## TEINACHER MINERALWASSER

Still – Medium - Klassik

0.25l 2.60                      0.75l 6.80

## TEINACHER GENUSS AUS DER REGION

Limonade Zitrone

Limonade Orange-Mandarine

Cola Mix

0.33l 3.80

## TÜBINGER ERBA LIMONADEN

Holunderblüte -Zitronenmelisse,

Zitronengras-Verbene oder Kräuter-Klassik

0.4l – 4.60

## SÄFTE UND NEKTAR

Vaihinger Apfel, Direktsaft, klar

Vaihinger Orange, Direktsaft

Vaihinger Johannisbeere, Nektar

Vaihinger Maracuja, Nektar

0.2l 3.30                      0.4l 5.20

Fruchtsaftschorle

0.2l 2.90                      0.4l 4.10

Rosecker Bio-Apfelsaftschorle, naturtrüb

0,33l 3.80

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE VON AFRI

Afri Cola oder Afri Cola light

Bluna Orange

0.33l 3.80

## THOMAS HENRY GETRÄNKE

Tonic Water/ Bitter Lemon/ Ginger Ale

0.2l 3.30

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

# HEIßGETRÄNKE

## I O – KAFFEE

Espresso

2.90

Doppelter Espresso

4.20

Espresso Macchiato

3.20

Café Creme

3.30

Café au lait

4.30

Cappuccino

3.80

Latte Macchiato

4.30

## KEO – TEE

Grüner Tee

Darjeeling, First Flush

Earl Grey

Rooibos Vanille

Pfefferminze

Kräuterharmonie

Kamille

Waldbeere

3.90

## LINDT-SCHOKOLADE

Heiße Trinkschokolade

4.20

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 – 7.60

## 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 – 11.90

## CAMUS VS INTENSELY AROMATIC

### COGNAC

40 %VOL.

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

4cl – 6.90

## 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 – 3.80

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

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 – 5.00

CONTRATTO VERMOUTH BIANCO

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.

2cl – 4.00

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 – 3.50

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 – 4.00

## MANUFAKTUR BROCH

PFIRSICHLIKÖR	18 %VOL
ORANGENLIKÖR	25 %VOL
WILLIAMS CHRIST-BIRNENLIKÖR	20 %VOL.
GRAPEFRUITLIKÖR	20 %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.
APFELBRAND IM EICHENFASS	42 %VOL.
BOCKBIERBRAND IM EICHENFASS	46,7 %VOL.

Die Früchte und Beeren werden von den Obstbauern aus der Region geerntet und von der Starzacher Brennerei zu edlen Bränden verarbeitet.

2cl - 4.90

## 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 - 4.90

## 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 höchstem Geschmack her. Man schmeckt ein Stück des Herzen Frankreichs.

2cl - 4.90

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 - 5.90

## 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 - 3.80

## 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 - 2.80