



JETZT RESERVIEREN!



CARO'S
Restaurant

WEIHNACHTSMENÜ

25. & 26. Dezember 2024

Carpaccio von geräucherter Gänsebrust
Zwiebel-Portwein-Konfitüre – Pinienkerne

oder

Marinierte Flußkrebsschwänze
Apfel-Limettensalat – Petersilie – Walnüsse

oder

Gratinierter Lauch
Gorgonzola – Preiselbeere – Knoblauchcrumble



Rosa gebratene Brust und knusprige Keule
von der Barbarie-Ente
Marone – Apfel-Rotkohl – Serviettenknödeln

oder

Rücken, Braten und Ragout vom Hirsch
Speck-Rosenkohl – Haselnusspätzle

oder

Gegrilltes Saiblingsfilet
Rahm Spitzkohl – knusprige Kartoffeln

oder

Kürbis-Kartoffel-Strudel
Wilder Broccoli – Rosmarinschaum




Lebkuchenmousse
Mandel – Apfel

oder

Auswahl von Rohmilchkäsen
mit hausgemachten Chutneys und gerösteten Nüssen

Menüpreis 69,00 €
(mit vegetarischem Hauptgang 64,00 €)



JETZT RESERVIEREN!

SILVESTERMENÜ 2024



PRICKELNDES VERLANGEN

Crémant – Yuzu – Mango
vegetarisch

TOTAL GEERDET

Kürbis – Rote Bete – Ziegenfrischkäse
vegetarisch

LEINEN LOS!

Hummer – Cognac – Rahm
Riesengarnele
oder
Kokos – Zitronengras – Meeresspargel
vegetarisch

BUTTER BEI DIE FISCHE

Steinbutt – Trüffelbutter – Kohlrabi
oder

BUTTRIG & WILD

Tagliolini – Trüffel – wilder Broccoli
vegetarisch

EISKALT DAZWISCHEN

Johannisbeersorbet – Cassis
vegetarisch

REH-INKARNATION

Sellerie – Apfel – Löffelspätzle
oder

GUT GEWICKELT

Wirsing – Quinoa – Waldpilze
vegetarisch

DAS ENDE VOM LIED

Haselnuss – Birne – Zartbitterschokolade
vegetarisch

€ 129,-

€ 89,- Vegetarisches Menü auf Vorbestellung

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

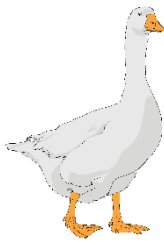
Verschiedene Ginsorten mit dem Tonic water von Thomas Henry, Zitronenzeste
und Eis ist dieser Klassiker vollkommen.

Bombay Sapphire 0,25l – 10.50

Brockman's 0,25l – 11.00

Botanist 0,25l – 12.00

Illusionist 0,25l – 12.50



GANS GANZ LECKER

GÄNSEMENÜ

Frischer Feldsalat mit confiertem Gänseklein
Kartoffeldressing – Zwiebelmarmelade
Enthält Butter, Senf, Sellerie

glutenfrei

13,50

oder

Gänse Consommé
Maultäschle
Enthält Weizen, Ei, Sellerie

13,50

Knusprig gebackene Brust und Keule
von der Pfronstetter Freilandgans
Orangenjus – Apfel-Rotkohl – glasierte Maronen –
gebratene Serviettenknödel
Enthält Weizen, Ei, Kuhmilch, Sellerie, Sulfite

47,50

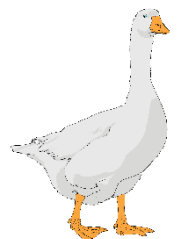
Quarkmousse
Rotwein – Zimt – Zwetschge
Enthält Weizen, Kuhmilch, Sulfite, Mandel, Soja

vegetarisch glutenfrei möglich

11,50

3 Gänge € 69,-

Ganze Gänse am Tisch tranchiert auf Vorbestellung
für 4 Personen € 160.





SCHOKOLADEN-MENÜ

Carpaccio von Zander
mit herber Schokolade

Passionsfrucht – Süßkartoffel – Staudensellerie

Enthält Fisch, Sellerie, Soja, Senf

glutenfrei

16,90

Schaumsuppe von Topinambur
und weißer Schokolade

Chili – knusprige Zigarre

Enthält Weizen, Ei, Kuhmilch, Sellerie, Senf, Sulfite, Soja

vegetarisch

12,50

Triologie vom Schönbacher Hirsch mit Schokoladenjus

Edelteil – Braten – Ragout

Kohlröschen – Kartoffelbaumkuchen

Enthält Weizen, Kuhmilch, Sulfite, Sellerie, Ei

46,50

Crèmeux au chocolat

Kirsche – Kakaonib

Enthält Weizen, Kuhmilch, Soja, Ei, Mandel

vegetarisch glutenfrei möglich

12,50

4 Gänge € 85,-

Zur Feier des alljährlichen chocolART in Tübingen
vom 3. bis 8. Dezember.

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.





GENIESSER-MENÜ



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

~ ERSTER GANG ~

Äbler Wacholderschinken

Portwein – Feige

Enthält Senf, Sulfite

glutenfrei

16,90

oder

Karamellierter Ziegenfrischkäse
aus dem Schönbuch

Gelbe Bete – Pinienkerne

Enthält Ziegenmilch pasteurisiert, Senf

vegan möglich glutenfrei

15,50

oder

Frischer Grünkohlsalat

Marone – Apfel – Kerne

Enthält Senf, Soja

vegan glutenfrei

14,90



~ ZWEITER GANG ~

Schaumsuppe von Topinambur
und weißer Schokolade

Chili – knusprige Zigarre

Enthält Weizen, Ei, Kuhmilch, Sellerie, Senf, Sulfite, Soja

vegetarisch

12,50

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

~ DRITTER GANG ~

Belgische Waffel von Roter Bete
Meerrettichschaum – Kürbis – gepickeltes Gemüse
Enthält Weizen, Sellerie, Sulfite, Soja

vegan

25,50

oder



Gebratene Serviettenknödel
Pilze in Rahm – Spinat
Enthält Weizen, Ei, Kuhmilch, Sellerie, Sulfite

vegetarisch

25,50

oder



Cremiges Kürbisrisotto
Parmesan – Kräuter – wilder Broccoli
Enthält Kuhmilch, Sellerie, Sulfite

vegan möglich glutenfrei

25,50

oder

Geschmorte Lammhaxe
Spinat – Knoblauch-Kartoffelpüree
Enthält Kuhmilch, Sulfite, Sellerie

glutenfrei

34,50

oder

Gebratenes Doradenfilet
Paprikaschaum – Artischockenherzen – Risotto
Enthält Weizen, Sellerie, Kuhmilch, Sulfite

glutenfrei möglich

34,50

~ VIERTER GANG ~

Kokos-Zimt Panna Cotta

Zitrus – Tonkabohne

Enthält Weizen, Ei, Kuhmilch, Soja, Mandel

vegan möglich

11,50

oder

Quark Mousse

Zwetschge – Zimt – Mandel

Enthält Weizen, Kuhmilch, Ei, Mandel, Soja

vegetarisch glutenfrei möglich

11,50

oder

Handgemachte Pralinen
von eve chocolatière aus der Haaggasse
variierende Sorten

Enthält keinen Alkohol.

Enthält unterschiedliche Allergene, je nach aktueller Sorte

Unser Servicepersonal hilft Ihnen hierbei gerne weiter.

vegetarisch

11,50

oder

3 Kugeln nach Wahl

Hofgemachtes Eis aus dem Lautertal

Vanille-Spekulatius, Schokolade, Geröstete Mandel

Enthält Kuhmilch, Ei, Mandel, Soja

vegetarisch

Schwarze Johannisbeere, Mango, Limette-Minze

Enthält Mandel, Soja

vegan

11,50

Menüpreis

3-Gang

(ohne Suppe oder ohne Dessert)

Fleisch / Fisch € 61,-

Vegetarisch € 49,-

4-Gang

Fleisch / Fisch € 72,-

Vegetarisch € 59,-

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