

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
Chilisalz	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.

AUGUST MENÜ

~ ERSTER GANG ~

Vitello tomato

Rosa gegartes Kalbfleisch – Kapern – bunte Tomaten

Enthält Senf

glutenfrei

16,90

oder

Geräucherter Bachsaibling aus Ermstalfischerei Bad Urach

Gurkenspaghetti – Meerrettich – Rösti

Enthält Fisch, Senf, Sellerie, Kuhmilch pasteurisiert, Ei

glutenfrei

16,90

oder

Panierter Ziegencamembert

Feigen – karamellisierte Walnüsse – rote Zwiebel

Enthält Weizenmehl, Senf, Ziegenmilch pasteurisiert, Walnüsse, Ei

vegetarisch glutenfrei möglich

14,90

oder

Interpretation von Ceviche

Wassermelone – Palmherzen – Wakame

Enthält Senf, Sellerie, Soja, Sesam

vegan glutenfrei

14,90

~ ZWEITER GANG ~

Cappuccino von frischen Waldpilzen

Thymianschaum

Enthält Kuhmilch

vegetarisch glutenfrei

10,90

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.



~ DRITTER GANG ~

Hausgemachte Trüffel-Pappardelle aus dem Parmesanlaib

weiße Trüffelsauce – wilder Broccoli

Enthält Sellerie, Kuhmilch pasteurisiert, Weizenmehl, Ei

28,90

oder

Fluffige Mais-Poffertjes

Maiskolben – Cherrytomaten – Polenta

Enthält Weizenmehl, Soja, Sellerie

vegan

26,90

oder

Französische Artischocke im Ganzen

dreierlei Dip – Kartoffelkrusteln – Vinaigrette

Enthält Kuhmilch pasteurisiert, Ei, Weizenmehl, Sellerie, Senf

vegan möglich glutenfrei möglich

26,90

oder

Surf 'n Turf

Argentinisches Rinderfilet | Riesengarnelen

Maiskolben – Räucherbutter - Röstzwiebelstampf

Enthält Weizenmehl, Kuhmilch pasteurisiert, Sulfite, Sellerie

glutenfrei möglich

42,90

oder

Pollo fino vom Bodensee-Hühnchen

Ziegenfrischkäse – Chicoréesalat – Rosmarinkartoffeln

Enthält Ziegenmilch pasteurisiert, Senf, Sulfite

glutenfrei

34,90

oder

Carstens fruchtiges Lammcurry von der Münsinger Lammkeule

wilder Broccoli – Mandel-Basmatireis

Enthält Kuhmilch pasteurisiert, Sellerie, Sulfite, Mandel

glutenfrei

36,90

oder

Gebratenes Filet vom Steinbutt

Beurre blanc – Lachskaviar – Sellerie

Enthält Fisch, Kuhmilch pasteurisiert, Sellerie, Sulfite

glutenfrei möglich

36,90



~ Vierter Gang ~

Leche frita

Mirabellenkompott – Pistazieneis

Enthält Weizenmehl, Mandel, Soja, Kuhmilch pasteurisiert, Ei

vegetarisch

11,90

oder

Zitronengrasparfait

geschmorte Ananas – Kokos

Enthält Soja, Mandel, Kuhmilch pasteurisiert, Ei

vegetarisch glutenfrei

11,90

oder

Frische belgische Waffeln mit Blaubeeren

Vanilleeis

Enthält Weizenmehl, Ei, Kuhmilch pasteurisiert, Mandel

vegetarisch

11,90

oder

Luftige Mokka Mousse

Espresso – dunkle Schokolade – Haselnuss

Enthält Haselnuss, Soja, Mandel, Koffein

vegan glutenfrei

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,-
Hühnchen € 62,-
Lamm / Fisch € 64,-
Surf 'n Turf € 69,-

4-Gang

Vegetarisch € 63,-
Hühnchen € 72,-
Lamm / Fisch € 74,-
Surf 'n Turf € 79,-

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.



OFFENE WEINE

Alle Weine enthalten Sulfite und sind geschwefelt.

Weißwein

2022	Lieblingswein Grauburgunder Tübinger Speisekammer, Baden 0.1l – 4.80 0.2l – 8.40 0,75l – 28.50
2022	T-Cuvée Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon, Riesling Cantina Tramin, Südtirol 0.1l – 5.20 0.2l – 9.00 0,75l – 34.50
2021	Riesling „Les Comtes“ Domaine Edmond Rentz 0.1l – 5.80 0.2l – 9.80 0,75 l – 37.50
2024	Weißburgunder Berg und Tal Johannes B, Remstal 0.1l – 5.10 0.2l – 9.80 0.75l – 33.50

Rosé

2023	Rosé d'Alsace Domaine Edmond Rentz 0.1l – 4.80 0.2l – 8.40 0,75l – 29.50
2023	Sensuade Rosato IGT Azienda Santa Barbara, Stefano Antonucci, Marche 0,1l – 5.90 0.2l – 10.20 0,75l – 39.50

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



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

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

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

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