



Liebe Gäste

Herzlich Willkommen bei uns auf dem Sürther Bootshaus.

Unsere Küche bereitet die Speisen ausschließlich frisch
und mit viel Sorgfalt zu.

Wir bitten um Verständnis für eventuelle Wartezeiten,
gerade bei größeren Bestellungen.

Öffnungszeiten

Montag von 15:00 Uhr – 23:00 Uhr (immer Mottotag)

Küche ab 16:00 Uhr – 21:00 Uhr

Mittwoch – Samstag von 15:00 Uhr – 23:00 Uhr

Küche ab 16:00 Uhr – 21:15 Uhr (Bestellannahmeschluß)

Sonn & Feiertage von 12:00 Uhr – 23:00 Uhr

Küche 12:00 Uhr – 14:15 Uhr (Bestellannahmeschluß)

Küche 16:30 Uhr – 21:00 Uhr (Bestellannahmeschluß)

Dienstag Ruhetag

**Unsere Speisekarte gestaltet sich mehrmals wöchentlich
neu nach tatsächlichem Einkauf**

Sürther Bootshaus, Sürther Leinpfad o. Nr., 50999 Köln

web. www.suerther-bootshaus.de

Mail info@suerther-bootshaus.de

Tel.: 02236 – 33 166 38

Die Öffnungszeiten sind bitte unter Vorbehalt zu beachten.
Die aktuellen Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte der Webseite
bzw. erfragen Sie diese auch telefonisch
Änderungen sind vorbehalten



Vorspeisen & Suppen & Kleinigkeiten & Zwischengerichte

Portion Baguette *mit Kräuterquark > € 2,20 / * mit Extra Native Virgin Olivenöl > € 3,50 /

* hausgemachte Tzatziki > € 2,50 * Kalamata Oliven > € 3,50

-zum Salat , Suppen, Carpaccio und der Gamba Pfanne reichen wir das Baguette ohne Berechnung dazu –

*Carpaccio vom Argentinischen Weiderind / Staudensellerie / Parmesan / Salat > € 15,50

*Carpaccio von der Jakobsmuschel / Olivenöl / Mangochutney / Sesam geröstet > € 17,50

*Carpaccio vom Sashimi Yellow Fin Thunfisch / Olivenöl / Zitrone / Passionsfrucht > € 18,50

*Herzhafte hausgemachte Rinderkraftbrühe klassisch mit Gemüsestreifen > € 7,90

*Nach Original Rezept klassisches Mexikanisches Pikantes Chili con Carne/ schwarze & weiße Bohnen /Pasillo & Guajilla Chili /vom US Beef handgeschnitten mit Kräuter Creme Double gebratenem Reis

> kl. € 12,50 > gr. € 19,50

In Kräuteröl gebratene Jakobsmuscheln/3 Stück/Safransauce / Sesam-Wakame / Kräuterkartoffeln > € 14,50

Hauptgänge

*Klassisch mariniertes Backendl goldgelb ausgebacken mit gem. Wildkräuterli Salaten > € 16,50

*Currywurst Nr. 1 mit pikanter hausgemachter Sauce / Pommes Frites > € 11,90

*„Moules & Frites“ Bretonische Muscheln im klassischen herzhaften Sud / Gemüse / Knoblauch / Pommes Frites / Kräuter > € 23,90

!!!„In Butterschmalz gebratene Seezungenfilets auf jungem Blattspinat Safransauce / geschwenkte Kräuterkartoffeln „!!! > € 24,90

*Kotelette vom Baskischen Iberico Schwein/ Natürliche Freilandzucht / cross in der Pfanne gebraten / Knoblauch / herzhafte Rosmarinjus / Cole Slow / Pommes Frites > € 28,90

*Neuseeland Bavette Steak Top marmoriert / Grain Fed / intensiver aromatischer Fleischgeschmack herzhaft mariniert & im Feuer gegrillt klassisch mit Steak Frites / Cole Slow > € 33,90

*„Frisch eingetroffen“ Eifler Hirschrückensteak aus der heimischen Jagd/ in Butterschmalz gebraten / kräftige Burgunderjus / geschwenkter Spitzkohl & Kartoffelstampf > € 34,90

*Klassischer geschmorter Rheinischer Sauerbraten vom Eifler Rind , deftige dunkle Sauce mit Kartoffelklößen & Apfelrotkohl > € 23,50

*„ Fisch & Chips „ mariniertes Kabeljau Rückenfilet im Knuspermantel goldgelb ausgebacken mit Pommes Frites / hausgemachte Remoulade / Gurkendill Salat in Rahm > € 25,50

*Mariniertes Argentinisches Black Angus Rumpsteak Grain Fed 300 g unter der geschmolzenen herzhaften Pfeffer-Zwiebelkruste / Burgunderjus / Pommes Frites / bunte Salate der Saison > 33,90

*Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark / kleines Anti Pasti Gemüse / bunte Salate / Nüsse & Kerne > € 15,50

*Marinierte & gegrillte Rinderfiletspitzen auf bunten Salaten der Saison > € 19,90

*Putenfilet in der Knusperpanade goldgelb ausgebacken mit hausgemachten Gurkendill Salat in Rahm > €17,50

Dessert

*Schokotörtchen mit flüssigen Kern / Sahne & Früchte > € 8,90

*Klassische Panna Cotta mit Himbeersauce > € 7,90

*Mousse au chocolat von der Callabaut Schokolade > € 7,90

Allergien und Unverträglichkeiten bitte beim Service erfragen Änderungen vorbehalten



Unsere Mottotage immer Montags

Küche von 16:00 – 21:00

11.08. Verschiedene hausgemachte Burger Variationen

18.08. Verschiedene bekannte Reibekuchen Variationen

25.08. Klassisches Knusperhaxen Essen frisch aus dem Ofen

01.09. Verschiedene Lummer Schnitzel Variationen

vom Duke of Berkshire

**08.09. Alles Rund um die Nudel klassische Gerichte herzhaft
und Schmackhaft interpretiert**

15.09. Verschiedene bekannte Reibekuchen Variationen

22. 09. Verschiedene hausgemachte Burger Variationen

29.09. Klassisches Knusperhaxen Essen frisch aus dem Ofen

06.10. Verschiedene Lummer Schnitzel Variationen

vom Duke of Berkshire

**13.10. Alles Rund um die Nudel klassische Gerichte herzhaft
und Schmackhaft interpretiert**

*Detail Speisekarten dazu sind rechtzeitig Online Verfügbar bzw. können in der
Speisekarte eingesehen werden*

Bei allen Gerichte nur solange der Vorrat reicht

Änderungen vorbehalten



Bayrische Woche vom 01.10.-12.10.25

Kleinigkeiten / Vorspeisen / Suppen

Regensburger Wurstsalat mit Essiggurken & roten Zwiebeln, herzhaft mariniert, Laugenbrezel > € 9,90

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse, gefüllte Teigtaschen, Kräuter > € 7,50

Paar Weißwürstchen vom Tegernsee im Sud, mit Süßem Senf , Laugenbrezel > € 7,90

Hausgemachter Obatzta (Brie mit Paprika) mit Roten Zwiebeln und Landbrot > € 7,90

Deftig & Co

Brotzeitteller > mit Landjäger, Brezeln, Radi, Obatzta, Kartoffelsalat in Essig/Öl

Schweinsbraten, Blauschimmelkäse, Bergkäse , Kaminwurz, Essiggurke

Luftgetrockneter Schinken roh & gekocht ,Griebenschmalz ,Butter und Bauernbrot > € 19,90

Krustenbraten vom Schwein mit herzhafter Biersauce, Kartoffelklöße und Sauerkraut > € 18,90

Ofenfrischer Leberkäs (Schlömer Rodenkirchen) Spiegelei und Hausgemachter Kartoffelspecksalat > € 18,50

Ofenfrische knusprige Bayrische Schweinshaxe mit kräftiger Jus (1200 g) mit Landbrot > € 19,50

Ofenfrische knusprige Schweinshaxe mit Sauerkraut & Kartoffelklößen, Bratensauce > € 23,90

Klassisches Almochsengulasch herzhaft gewürzt mit Kartoffelklößen halb/halb > € 19,90

Zwiebelrostbraten vom Angus Rumpsteak (Evita Argentinien grain Fed gefüttert) 300 g rosa gegrillt mit herzhaften Schmorzwiebeln, Steak Frites und bunten Salaten der Saison > € 33,90

Original Nürnberger Rostbratwürstchen auf Fass-Sauerkraut mit Kartoffelstampf
kräftige Jus / 6 Stück € 14,90 / 9 Stück € 17,90 / 12 Stück € 20,90



Bio-Lummerschnitzel goldgelb gebraten mit herzhaftem hausgemachten Kartoffelsalat in Essig/Öl
mit krossem Speck & Zwiebeln, Kräuter, mariniertes Radis mit Schnittlauch > € 18,50

Klassisches Wiener Schnitzel vom Bio Kalbsrücken geschnitten, goldgelb in Butterschmalz ausgebacken
mit Frites / Preiselbeeren / bunte Salate > € 27,50
(auf Wunsch mit marinierten Kartoffelgurken Salat)

Herzhaft gewürzte Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Bergkäse /bunter gem. Salat > € 14,50

Klassische marinierte Backhendl Streifen von der Bio Hähnchenbrust goldgelb ausgebacken
mit bunten Salaten > € 15,90

Nicht Bayrisch

Cordon Bleu vom Bio Kalbsrücken geschnitten, klassisch gefüllt mit herzhaftem Käse & Schinken
mit Pommes Frites / bunte Salate / Zitrone > € 28,90

Marinierte & gegrillte Angus Steakhüfte ca 250 g (Qualität Grain Fed) mit Steak Frites /
bunte Salate / Kräuterbutter / > € 26,50

Bio Lummerschnitzel vom Duke of Berkshire ca. 280g goldgelb in Butterschmalz ausgebacken
mit Steak Frites / bunte Salate / Zitrone > € 19,50
wahlweise mit Champignonrahmsauce / Pfeffersauce von grünen Madagaskarkörnern oder
Chilihollandaise

Dessert

Bayrische Rote Grütze mit Vanillesoße > € 7,50
Vanillecreme mit Pflaumenkompott > € 7,50
(Nachspeise enthält Alkohol)



VORSPEISEN & SALATE

Bruschetta Classico mit Tomatensalsa und Pesto > € 5,90

Bruschetta Classico mit Tomatensalsa und Pesto und Mozzarella gratiniert > € 6,50

5 Gambas 8/12 Seewater fresh Qualität im herzhaften Knoblauchöl gebraten, mit Kräutern, Chili und kleinem Gemüse in der Pfanne serviert > € 18,90

Vital Salat mit gerösteten Kürbiskernen & Sonnenblumenkernen, karamellisierten Walnüssen & Früchte der Jahreszeit, im hausgemachten frischem French Dressing
> klein € 9,90 / groß € 15,90

Ziegenkäse mit Knoblauchkruste gebacken,
bunte Salate der Saison mit gerösteten Kürbiskernen & karamellisierten Walnüssen im hausgemachten French Dressing > € 17,90

Bunter Salat mit Wiesenkräutern im hausgemachten French Dressing mit gegrillten und marinierten Putenbruststreifen > klein € 12,50 / groß € 18,90

Klassiker von der Bio Farm

„Cordon Bleu“ vom Bio Kalbsrücken geschnitten, (Peters Farm) handgeklopft & klassisch gefüllt mit pikantem Käse & mild geräucherten Kochschinken, in Butterschmalz goldgelb ausgebacken, Zitrone, mit Pommes Frites & bunten Salaten > € 29,90

„Wienerschnitzel“ vom Bio Kalbsrücken geschnitten, (Peters Farm) handgeklopft klassisches Original in Butterschmalz goldgelb ausgebacken, Wildpreiselbeeren, Zitrone, mit Pommes Frites & bunten Salaten > € 28,90

Klassische Schnitzel vom BIO-Schweine Hof „Duke of Berkshire“
Artgerechte Haltung von Schweinen im Freiland und langsames natürliches Aufwachsen zeichnen den Betrieb aus. Die Schnitzel werden aus dem blanken Rücken dem „Lummerstück“ geschnitten und erst nach der Bestellung handgeklopft und individuell paniert.
Jedes Schnitzel ca. 250 / 280 g schwer wird in reinem Butterschmalz goldgelb gebraten mit Pommes Frites bunten Salaten der Saison
wahlweise mit Champignonrahm > grüner Pfeffersauce > Chilihollandaise > € 19,90

KINDER ESSEN

3 Stück IGLO Fischstäbchen mit Pommes Frites > € 6,50
Putenschnitzel mit Pommes Frites & > € 9,90
Pommes Frites mit Ketchup & Mayonnaise > € 4,70

für die Beilagen Änderung von Pommes Frites auf Bratkartoffel
berechnen wir einen Aufpreis von € 3,00
alle anderen Änderungen bitte beim Service erfragen



Herzhaft marinierte Steaks von unserem Wassergrill im Feuer gegrillt

Argentinisches Rumpsteak von der Edelrasse Evita, 120 Tage Grain Fed gefüttert,
top marmoriert, hoch geschnitten ca. 300 g > € 29,90
ca. 450 g > € 37,50

Argentinische Steakhüfte, von der Edelrasse Evita, 120 Tage Grain Fed gefüttert
Intensiver Geschmack, ca. 200 g > € 24,90
ca. 250 g > € 26,90

Argentinisches Rinderfilet, von der Edelrasse Evita, 120 Tage Grain Fed gefüttert,
intensiver Geschmack, butterzart, kleine Marmorierung, ca. 200 g > € 31,50
ca. 250 g > € 38,50

Top US Texas Cut Nebraska Entrecôte 180 Tage Grain Fed gefüttert kleiner Fettkern,
top marmoriert, intensiver Geschmack, ca. 300 g > € 32,50 (nur zum Teil Verfügbar)
ca. 450 g > € 39,50

Steak vom Kalbsrücken vom Bio Hof Peters Farm zertifizierte Aufzucht, sehr feiner
Geschmack, butterzart, feine Struktur, ca. 200 g > € 27,50
ca. 250 g > € 31,50

Beilagen zu den Steaks

Hausgemachte Kräuterbutter	€ 2,50
Steak Frites / Pommes Frites	€ 4,50
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	€ 5,50
mit Kräuter-Quark gefüllte Ofenkartoffel	€ 6,50
bunter gemischter Salat klein	€ 4,90
bunter gemischter Salat groß	€ 8,90
Chili- Hollandaise	€ 4,20
Champignonrahm	€ 4,20
Madagaskar Pfeffersauce	€ 4,50
Preiselbeeren	€ 2,70
Grillgemüse mit Knoblauch und Kräuter	€ 6,90

Biere

Gaffel Kölsch vom Fass 0,2 l	€ 2,30
Gaffel Wiess Flasche 0,33 l	€ 3,90
Benediktiner Hell Krug 0,3	€ 3,90
Benediktiner Hefe Fl. 0,5 l	€ 4,90
Budweiser Flasche 0,33 l	€ 3,90
Gaffel Frei Fl. 0,33 l	€ 3,70
Benediktiner alkoholfrei Fl. 0,5 l	€ 4,90
Malzbier Fl. 0,33 l	€ 3,20

Aperitif

Martini	
Bianco, Rosso, Extra Dry 4 cl	€ 4,50
Sherry	
Dry. Medium, Cream 4 cl	€ 4,00
Portwein rot 4 cl	€ 3,90
Winzersekt Trier 0,1 l	€ 6,50
Aperol Spritz 2 0,3 l	€ 7,90
Lemoncello Spritz 2 0,3 l	€ 7,90
Lillet Wild Berry 0,3 l	€ 7,90

Spirituosen

Korn / Fürst Bismarck 2 cl	€ 2,30
Quzo 2 cl	€ 3,50
Malteser 2 cl	€ 3,50
Jubiläums Aquavit 2 cl	€ 4,00
Linie Aquavit 2 cl	€ 3,90
Calvados 2 cl	€ 4,50
Gin de Cologne 2 cl	€ 6,00
Gin de Cologne Rose 2 cl	€ 6,00
Pernod / Ricard 2 4 cl	€ 4,50
Grappa Chardonnay Nonin 2 cl	€ 5,20
Grappa Scavi Ray 2 cl	€ 4,50
Tequilla Silver / Gold 2 cl	€ 3,50

Cognac

Remy Martin V.S.O.P. 2cl	€ 6,00
Hennessy V.S.O.P. 2 cl	€ 6,00

Weinbrand / Brandy / Rum

Osborne Veterano 2 cl	€ 4,10
Bobadilla 103 2 cl	€ 4,10
Carlos 1 2 cl	€ 4,50
Vecchia Romagna 2 cl	€ 4,50
Rum Don Papa 2 cl	€ 6,50
Asbach 2 cl	€ 3,80

Liköre

Amaretto 2 cl	€ 3,50
Sambuca 2 cl	€ 3,50
Baileys 4 cl	€ 3,50
Ramazotti 4 cl	€ 4,50
Averna 4 cl	€ 4,50
Jägermeister 2 cl	€ 3,50
Fernet Branca 2 cl	€ 3,00
Kümmerling	€ 2,30
Gaffel Schwesterherz 2cl	€ 3,50

Brände von Birkenhof Brennerei

Alte Himbeere 2 cl	€ 4,90
Alte Williams Christ 2 cl	€ 4,90
Alte Marille 2 cl	€ 4,90
Haselnuss 2 cl	€ 4,90

Brände von Unterthurner Waldner Südtirol

Himbeere 2 cl	€ 5,90
Williams Christ 2 cl	€ 5,90

Whiskey Scotch

Johnnie Walker 4 cl	€ 5,50
Glenfiddich 4 cl	€ 5,90
Tullamore Dew 4 cl	€ 6,50
Dimpel Gold. Select. 4 cl	€ 6,50

Whiskey Bourbon

Jack Daniels 4 cl	€ 6,00
Jim Beam 4 cl	€ 6,00

Alle Longdrinks mit 4 cl Alkohol € 7,90

1 Koffeinhaltig / 2 Farbstoff / 3 Chininhaltig / 4 Taurin

Service & MwSt. included

heiss

Kaffee	€ 3,30
Espresso / macchiato	€ 3,30 / € 3,40
Cappuccino italiano	€ 3,60
Latte macchiato	€ 4,70
Milchkaffee	€ 4,50
Heiße Schokolade mit Milchschaum	€ 4,20
Heiße Schokolade	€ 4,20
Tee : Schwarz, Pfefferminz , Kamille, Apfel, grüner Tee , Früchte	€ 3,30
Irish Coffee	€ 7,50
heißer Amaretto mit Sahne	€ 4,50
Grog	€ 5,50

Säfte Vaihinger

Orangensaft 0,2 l	€ 3,50
Apfelsaft 0,2 l	€ 3,50
Tomatensaft 0,2 l	€ 3,50

Wein des Monats Rheinhessen

„Strandwein“ Chardonnay“
fruchtiger leichter bekömmlicher
Sommerwein von der Nahe

0,2 l € 7,90

0,75 l € 29,50

alkoholfrei

Afri Cola , Afri o.Z. 1 2 Fl. 0,2 l	€ 3,20
Bluna Orange 2 Fl. 0,2 l	€ 3,20
Bluna Zitrone 2 Fl. 0,2 l	€ 3,20
Schweppes Fl. 0,2 l	€ 3,40
Bitter Lemon, Tonic Water 2 / 3	

Gerolsteiner Fl. 0,25 l	€ 3,40
Still, Naturell, Medium	
Gerolsteiner Fl. 0,75 l	€ 7,90
Still, Naturell, Medium	

Gaffel Fassbrause Fl. 0,33 l	€ 3,50
Zitrone / Orange / Grapefruit	
Apfelschorle 0,33 l	€ 3,50
Rhabarberschorle 0,33 l	€ 3,50
Traube Maracuja 0,33 l	€ 3,50
Tafelwasser 0,2 l	€ 2,20

Wein des Monats Frankreich (Hollywood)

„Chateau MIRAVAL „
Cotes de Provence Rose AOP
Weingut Jolie-Pitt & Perrin
trockener & fruchtig nach Himbeere &
Melone schmeckend

Cuvee aus Grenache & Syrah

0,75 l € 44,50

Rotwein offen 0,2 l

Cabernet IGP Azienda Agricola Cavazza Veneto
weich und rund, sehr schöne Beerenfrucht
0,2l € 7,50 FI.1 l € 33,00

Merlot Pays d'Oc trocken , IGP Cellier des
Vicomtes, kraftvoll & weich , schöner Duft
nach Beeren, gehaltvoll, Frankreich
0,2l € 7,50 FI.1 l € 33,00

Rioja Letargo Tempranillo
Bodegas d Mateos Spanien rubinrot, kräftig
feine Tanninstruktur, ausgeprägte Fruchtnote
0,2 l € 7,50 FI. 0,75 l € 26,50

Primitivo di Manduria aus dem Apulien
Italien, kräftig, vollmundig, angenehm samtig
0,2 l € 7,90 FI. 0,75 l € 29,00

Spätburgunder Ahr Weingut Nelles
Schieferboden, trocken Gehaltvoll
0,2 l € 7,50 FI. 0,75 l € 27,50

Flaschenweine Rot

Conde de Valdemar Crianza Do, Rioja
große Fülle , schwarze Johannesbeere , zartes Holz
FI. 0,75 l € 32,50

Chianti Colli Senesi DOCG
Azienda A. Salcheto Italien
Kirschfrucht, ausgeprägtes Bukett nach Früchten
FI. 0,75 l € 34,50

Pinot Noir Domaine Girard Languedoc
Frankreich, trocken ausgeprägte Frucht
FI. 0,75 l € 29,50

Azienda CA dei Frati Lombardei
Benaco Bresciano Ronchedone Lombardei
Ausgewogen frische angenehme Kirschfrucht
FI. 0,75 l € 49,50

Schorle

Weinschorle 0,2 l € 5,90

Weißwein offen 0,2 l

Pinot Grigio IGP Azienda Agricola Cavazza
Veneto fruchtig & frische Note, weicher Abgang
0,2l € 7,50 FI.1 l € 34,50

Weissburgunder QbA trocken Weingut Reith
Rheinhessen , klare Frucht nach Apfel & Birne
0,2l € 7,50 FI.1 l € 34,50

Grauburgunder QbA trocken Weingut Amba
Rheinhessen , klare Frucht nach Apfel & Birne
0,2l € 7,60 FI.1 l € 34,50

Grauburgunder QbA trocken Weingut Frieden
Mosel Nittel , aromatisch , fruchtig , angenehm
0,2l € 7,90 FI.0,75 € 29,00

Chardonnay trocken Vaulcluse VDP
milde Säure, sehr schöne frische & weich
0,2l € 7,50 FI. 0,75 l € 26,00

Campalar Verdejo / Viura , Rueda DO
Sangiovese Anno O aus der Toskana
angenehme Frucht, sehr schöne frische & Exotisch
0,2l € 7,60 FI. 0,75 l € 28,50

Lugana Tenuta Roveglia „ Limne „
Strohgelb, exotisch, Pfirsichduft, samt & weich
0,2 l € 7,90 FI.0,75 l € 29,50

Flaschenweine Weiss

Lugana DOC , Ca di Frati , Lombardei
komplexe Frucht nach Aprikose & Mandel
FI. 0,75 l € 39,50

St. Michael Schulthausser
Pinot Bianco , strohgelb, ausgeglichen fruchtig
FI. 0,75 l € 36,50

Edesheimer Grauburgunder Kabinett trocken
Weingut Diehl,
trocken frische leichte Frucht
FI. 0,75 l € 32,50

Sauvignon Blanc Cotes des Duras ,Domaine de
Laulan Frankreich , trocken & Fruchtig
FI. 0,75 l € 29,50

Gavi Salluvii DOCG Castellari Bergaglio
Italien Feine Pfirsich Note ausgewogen
FI. 075 l € 32,50

Rose offen 0,2 l

Rose QBA Weingut Krieger Pfalz
trocken ausgewogen & frisch
0,2 l € 7,60 Fl. 0,75 € 27,50

Flaschenwein Rose

Rosa dei Frati Riviera del Garde
Classico Chiaretto
Azienda Agricola Ca dei Frati
trocken ausgewogen, feine Beerennote
Fl. 0,75 € 39,50

Sekt offen 0,1 l

Winzersekt extra dry
Bernard Massard Trier
Trocken, ausgewogen

0,1 l € 6,50 Fl. 0,75 € 28,50

Etienne Crémant Bouvet de Loire

Brut von Bouvet Ladubay
frisch, mineralisch, fruchtig, elegant
angenehme Perlage / Duft nach Aprikose

Fl. 0,75 l € 45,00

Aperol Spritz mit Sekt 0,3 l

Glas 0,3 l € 7,90 (2)

Limoncello Spritz mit Sekt 0,3 l

Glas 0,3 l € 7,90 (2)

Lillet Blanc Wild Berry 0,3 l

Glas 0,3 l € 7,90 (2)

Sekt Flasche

Schloss Vaux Cuvee Brut Jahrgang
Klassische Flaschengärung nach
Champagnerverfahren
trocken ausgewogen Note nach Aprikose und
Pfirsich feine Perlen
Fl. 0,75 € 44,50

Prosecco Flasche

Prosecco Frizzante Treviso Accordato
Ambre Sri , Italien
klassischer feiner Prosecco, milder fruchtiger
Geschmack
Fl. 0,75 € 28,50

Champagner Flasche 0,375

Taittinger Cuvee Brut
klassische Flaschengärung
trocken ausgewogen Note nach Blüten & Vanille
Fl. 0,375 € 42,50

Champagner Flasche 0,75

Taittinger Cuvee Brut
klassische Flaschengärung
trocken ausgewogen Note nach Blüten & Vanille
Fl. 0,75 € 85,00

Paul Bara Premier Cuvee Brut Reims
Sehr feiner ausgeprägter Geschmack nach
Aprikose, Vanille Blüten
Fl. 0,75 € 86,50

Alle Weine / Sekt / Champagner enthalten
Sulfite

Frankreich meets Hollywood
„Chateau MIRAVAL“
fruchtiger leichter bekömmlicher
Cotes de Provence Rose AOP

Weingut Jolie-Pitt & Perrin

trockener & fruchtig nach Melone &
Himbeere chmeckend

Cuvee aus Grenache & Syrah

0,75 l € 44,50