



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](http://www.suerther-bootshaus.de)

Mail [info@suerther-bootshaus.de](mailto: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

- \*Klassische Spargelcreme mit Bärlauchpesto > € 7,90
- \*Carpaccio von der marinierten Rote Beete mit gratinierten Ziegenkäse > € 17,90
- \*Bunte Salate der Saison mit marinierten & gegrillten Black Tiger Kings Prawns ( 5 Stück ) > € 17,90

### Hauptgänge

\*\*\*\*\*

- \*Vom marinierten Hähnchenbrustfilet klassisches Backendl goldgelb ausgebacken mit gemischten Wildkräuterli Salaten im Joghurt-Dressing > € 17,50
- \*Muscheln Bretonische Art in herzhaftem kräftigen Tomaten - Weißweinsud mit Kräutern & Zwiebeln / kleinem Gemüse & Knoblauch / > € 22,90
- \*Bretonische Muscheln im fruchtigen Currysud pikant abgeschmeckt mit gegrillten Riesen Gambas und Pommes Frites > € 24,50
- \*Mariniertes und gegrilltes Steak ( 350 g ) vom Bio Lummer Rücken Duke of Berkshire Crunchy Pommes und Gurken Dill Salat in Sauerrahm > € 19,90
- \*Deftige herzhaft Kalbsfrikadelle mit Kartoffel-Möhren Gemüse Bürgerlich / gewürzten Schmelzzwiebeln / kräftige Rotweinjus > € 18,90
- \*Herzhaftes Kalbsrahmgoulausch / Peters Farm / mit Hakis Kartoffeln aus Hürth Fischenich > € 23,90
- \*Klassischer Backfisch vom marinierten Kabeljau Rückenloins goldgelb ausgebacken mit hausgemachter Remoulade Sauce / Pommes Frites / bunte Salate der Saison > € 26,50
- \*Super Crunchy Putenschnitzel in Butterschmalz ausgebacken mit Frites und Gurken Dill Salat in Sauerrahm > € 19,90
- \*Klassische Käsespätzle mit verschiedenen Käsesorten / Röstzwiebeln und bunten Salaten > € 14,50
- \*Frische Spagehettinis in Trüffelrahm mit Scaloppine vom Bio Kalbsrücken & Parmigiana Reggiano > € 26,90

\*\*\*\*\*

**Frisch eingetroffen der erste Deutscher Spargel aus Baden Bruchsal**

\*\*\*\*\*

**PORTION SPARGEL** mit kleinen **Petersilien** Kartoffeln wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener brauner Butter oder hausgemachter Bärlauchpesto > € 23,90

- zusätzlich mit klassischem Wiener Schnitzel / Zitrone > € 34,90
- zusätzlich mit gegrillten marinierten Arg. Rumpsteak 200g > € 44,90
- zusätzlich mit Rosmarinschinken & Serano Schinken > € 33,90
- zusätzlich mit marinierten gegrillten Arg. Rinderfilet 200g > € 55,90
  - zusätzlich mit gebratenen Bio Lachsfilet 200g > € 34,90
- zusätzlich mit Kikoh Hähnchenbrust Supreme in Butterschmalz gebraten > € 33,90
  - mit Parmesanspäne & Hollandaise gratiniert > € 26,90

\*\*\*\*\*



## Unsere Mottotage immer Montags

**Küche von 16:00 – 21:00**

**13.04. Klassisches Knusperhaxen Essen frisch aus dem Ofen**

**20.04. Die Klassiker Hausmannskost neu interpretiert**

**27.04. Vergessene Rezepte aus Omas Schatztruhe**

**04.05. Spargel Woche mit Allerlei klassischen Gerichten**

**11.05. Klassiker aus Europa individuell interpretiert**

**18.05. Verschiedene Lummer Schnitzel Variationen**

**vom Duke of Berkshire**

**25.05. Pfingstmontag kein Mottotag**

**01.06. Verschiedene bekannte Reibekuchen Variationen**

**08.06. Mediterrane Woche mit Sommerlichen Gerichten**

**15.06. Knackige Auswahl an Salatvariationen BBQ Style**

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

**29.06. Verschiedene Lummer Schnitzel Variationen**

**vom Duke of Berkshire**

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

**Bei allen Gerichte nur solange der Vorrat reicht**

**Änderungen vorbehalten**



**Vorspeisen & Suppen & Kleinigkeiten & Zwischengerichte**

**\*Herzhafte pikante Karotten Ingwer Creme mit mildem Curry & Kräuter Creme Fraiche > € 7,90**

**Hauptgänge**

**\*\*\*\*\***

**\*Vom marinierten Hähnchenbrustfilet klassisches Backendl goldgelb ausgebacken mit gemischten Wildkräuterli Salaten in Mango-Minz Dressing > € 17,50**

**\*Muscheln Rheinische Art in herzhaftem kräftigen Weißweinsud mit Kräutern & Zwiebeln / Knoblauch / Schwarzbrot & Butter > € 19,90**

**\*Bretonische Muscheln im fruchtigen Currysud pikant abgeschmeckt mit gegrillten Riesen Gambas und Pommes Frites > € 24,50**

**\*Klassischer Backfisch vom marinierten Kabeljau Rückenloins goldgelb ausgebacken mit hausgemachter Remoulade Sauce / Pommes Frites / bunte Salate der Saison > € 26,50**

**\*In schäumender Butter gebratene Kalbsleber von Peters Bio Farm auf Kartoffelsellerie Stampf herzhafte Burgunderjus / Salbei / Äpfel & Schmorzwiebeln > € 27,90**

**\*Frische Pappardelle mit jungem Spinat in Olivenöl geschwenkt marinierte Gambas / Knoblauch / mildem Chili und Kräuter > € 27,50**

**\*Saltim Bocca a la Romana klassisch vom Kalbsrücken Serrano Schinken & Salbei / Zitronenweißweinsauce Rosmarinkartoffeln & Frühlingsgemüse > € 33,90**

**\*\*\*\*\***

*Allergien und Unverträglichkeiten bitte beim Service erfragen Änderungen vorbehalten*



## VORSPEISEN

\*\*\*\*\*

**Kräftige herzhaftes hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen > € 7,90**

**Bruschetta Classico mit Tomatensalsa und Pesto > € 5,90**

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

**Bruschetta mit klassischer hausgemachten Oliventapenade > € 7,50**

**Bruschetta mit Serano Schinken / Rucola / Manchego Käse > € 8,90**

\*\*\*\*\*

**Carpaccio vom Argentinischen Weiderind / Staudensellerie / Parmesan / Salat / Zitrone > € 16,50**

**Carpaccio vom Sashimi Yellow Fin Thunfisch / Olivenöl / Zitrone / Sesam > € 16,50**

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

## SALATE

\*\*\*\*\*

**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**

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

## KLASSIKER

\*\*\*\*\*

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

**Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark/kleinem Anti Pasti Gemüse/bunte Salate der Saison/Nüsse & Kerne > € 16,50**

**Ofenkartoffel mit Champignonrahm Sauce / kleinem Anti Pasti Gemüse / bunte Salate der Saison und marinierten und gegrillten Putenstreifen > € 19,90**



## UNSER STEAK - KLASSIKER

\*\*\*\*\*

**Mariniertes & im Feuer gegrilltes Argentinisches Black Angus Rumpsteak / 300 g / (Grain Fed gefüttert)  
unter der geschmolzenen Pfeffer-Zwiebelkruste / Burgunderjus  
Pommes Frites & Bunte Salate der Saison > € 34,90**

## KLASSIKER von der Bio Farm

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

**„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**

## DAS LUMMER-SCHNITZEL

\*\*\*\*\*

**Klassische Schnitzel vom BIO-Schweine-Hof „Duke off 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 und bunten Salaten der Saison  
wahlweise mit Champignonrahm > grüner Pfeffersauce > Chilihollandaise > € 19,90**

## Für unsere KLEINEN

\*\*\*\*\*

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

## DESSERT

\*\*\*\*\*

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

**Klassische Panna Cotta mit Himbeersauce > € 7,90**

**Mousse au chocolat von der Callabaut Schokolade / Sahne & Früchte > € 8,90**

\*\*\*\*\*

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

Allergien und Unverträglichkeiten 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 > € 32,90  
ca. 450 g > € 39,50

Argentinische Steakhüfte, von der Edelrasse Evita, 120 Tage Grain Fed gefüttert  
Intensiver Geschmack, ca. 200 g > € 26,90  
ca. 250 g > € 28,90

Argentinisches Rinderfilet, von der Edelrasse Evita, 120 Tage Grain Fed gefüttert,  
intensiver Geschmack, butterzart, kleine Marmorierung, ca. 200 g > € 33,50  
ca. 250 g > € 39,50

Top US Texas Cut Nebraska Entrecôte 180 Tage Grain Fed gefüttert kleiner Fettkern,  
top marmoriert, intensiver Geschmack, ca. 300 g > € 34,50 ( 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 > € 29,50  
ca. 250 g > € 33,50

### 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



Sonntag & Feiertags von 14:30 Uhr – 16:30 Uhr

Frische hausgemachte Belgische Waffeln nach  
klassischem Rezept

**1 Portion mit Puderzucker > € 4,90**

*zusätzlich wahlweise mit*

- Sahne ungesüßt > € 1,20
- hausgemachter Kirschsauce / enthält  
Alkohol / > € 3,50
- 1 Kugel Bourbon Vanilleeis > € 1,50

*Nur solange der Vorrat reicht*

## 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 Koffeinhalzig / 2 Farbstoff / 3 Chininhalzig / 4 Taurin

Service & MwSt. included

## heiss

Kaffee	€ 3,30
Espresso / macchiato	€ 3,30 / € 3,40
Cappucino 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 € 7,90 FI.1 l € 33,00

**Merlot Pays d`Oc trocken , IGP Cellier des  
Vicomes, kraftvoll & weich , schöner Duft  
nach Beeren, gehaltvoll, Frankreich**  
0,2l € 7,90 FI.1 l € 33,00

**Rioja Letargo Tempranillo**  
Bodegas d Mateos Spanien rubinrot, kräftig  
feine Tanninstruktur, ausgeprägte Fruchtnote  
0,2 l € 7,90 FI. 0,75 l € 26,50

**Primitivo di Manduria aus dem Apulien**  
Italien, kräftig, vollmundig, angenehm samtig  
0,2 l € 8,50 FI. 0,75 l € 29,00

**Spätburgunder Ahr Weingut Nelles**  
Schieferboden, trocken Gehaltvoll  
0,2 l € 7,90 FI. 0,75 l € 27,50

## Flaschenweine Rot

**Conde de Valdemar Crianza Do Rioja**  
große Fülle , schwarze Johannesbeere, trocken  
FI. 0,75 € 33,50

**Chianti Colli Senesi DOCG**  
Azienda A. Salcheto Italien  
Kirschfrucht, ausgeprägtes Bukett nach Früchten  
FI. 0,75 l € 35,50

**Pinot Noir Domaine Girard Languedoc**  
Frankreich, trocken ausgeprägte Frucht  
FI. 0,75 l € 31,50

**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 € 7,90 FI.1 l € 35,50

**Weissburgunder QbA trocken Weingut Reith**  
Rheinhessen , klare Frucht nach Apfel & Birne  
0,2l € 7,90 FI.1 l € 35,50

**Grauburgunder QbA trocken Weingut Ambs**  
Rheinhessen , klare Frucht nach Apfel & Birne  
0,2l € 7,90 FI.1 l € 35,50

**Grauburgunder QbA trocken Weingut  
Frieden**  
Mosel Mittel , aromatisch , fruchtig , angenehm  
0,2l € 8,50 FI.0,75 € 29,00

**Chardonnay trocken Vaulcluse VDP**  
milde Säure, sehr schöne frische & weich  
0,2l € 7,90 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 € 7,90 FI. 0,75 l € 28,50

**Lugana Tenuta Rovaglia „ Limne „**  
Strohgelb, exotisch, Pfirsichduft, samt & weich  
0,2 l € 8,50 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

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

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

**Gavi Salluvii DOCG Castellari Bergaglio**  
Italien Feine Pfirsich Note ausgewogen  
FL. 0,75 l € 33,50

### Rose offen 0,2 l

Rose QBA Weingut Krieger Pfalz  
trocken ausgewogen & frisch  
0,2 l € 7,90 FI. 0,75 € 27,50

### Flaschenwein Rose

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

### Sekt offen 0,1 l

Winzersekt extra dry  
Bernard Massard Trier  
Trocken, ausgewogen

0,1 l € 6,50 FI. 0,75 € 28,50

### Etienne Crémant Bouvet de Loire

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

FI. 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  
FI. 0,75 € 44,50

### Prosecco Flasche

Prosecco Frizzante Treviso Accordato  
Ambre Sri , Italien

klassischer feiner Prosecco, milder fruchtiger  
Geschmack  
FI. 0,75 € 28,50

### Champagner Flasche 0,375

Taittinger Cuvee Brut  
klassische Flaschengärung

trocken ausgewogen Note nach Blüten & Vanille  
FI. 0,375 € 42,50

### Champagner Flasche 0,75

Taittinger Cuvee Brut  
klassische Flaschengärung

trocken ausgewogen Note nach Blüten & Vanille  
FI. 0,75 € 85,00

Paul Bara Premier Cuvee Brut Reims

Sehr feiner ausgeprägter Geschmack nach  
Aprikose, Vanille Blüten  
FI. 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