

Anjola aus Ostfriesland fair und bio: Ananas-Limette,
Ingwer-Zitrone 0,3l 3.50

Lemonaid fair gehandelte Limonade, Blutorange,

Limette, Marakuja 0,3l 3.50

Vilsa Mineralwasser 0,7l 3.50

Craft Biere

Pax Vollbier oder Weizen aus der Rhön bio
in der Literflasche 0,3l 4.50

Tide Trüb oder Dunkel von der Nordsee bio
in der Literflasche 0,3l 4.00

Schönramer Pils oder India Pale Ale aus dem Chimgau 0,33 l 4.50

Riegele AMARIS 50 oder AURIS 19, aus Augsburg 0,66l 8.50

offene Weissweine 0,2l

Grauburgunder trocken, Uwe spies Rheinhessen
ideal zu allen würzigen und fruchtigen Gerichten 6.00

Altano branco, Douro Portugal

Malvasia Fina/Moscatel Galego ausbalanciert, vielfältig
reife Stachelbeere, Aprikose, Cassis, bio 5.90

Perrin, Côte Lubéron, blanc, südliche Rhône

Grenach blanc, Roussanne, vielerlei Aromen, weisse Blüten,
Passionsfrucht, nussig, leicht, bio 5.80

offener Rosé 0,2l Fleur Eglantine, Mourgues du Grès, südliche Rhone
Mouvèdre, Syrah, Grenach, himbeerduft, erfrischende rote Beeren,
mineralisch 5.30

offene Rotwein 0,2l

Cado, Pierre Clavel 2013 Languedoc Grenach, Syrah und Carignan,
duft schwarzer Früchte, frisch, gut balanciert, elegant 5.90

Nero d'Avola Sizilien Pflaume und Pfeffer, kräftig und sanft, bio 5.20

Flaschenweine: Van Volxem, Schiefer Riesling Weinbergspfirsich,
knackige Ananas, Limetten, Pampelmuse,
pikante Mineralität, frisch 24,-

Chardonnay, Tariquet, Gascogne, ausgezeichnete Harmonie, mit
Weinbergspfirsich, Blumennoten und mineralischen Anklängen 22,-

Mas Igneus, Priorat, Grenache und Carignan Trauben, Waldbeeren
und samtige Kräuterwürze, bio 26.00

Digestif: Kreuz Ritter aus 50 Kräutern von einem
Arzt aus der Region entwickelt 2cl 3.50