

DRINKS

ALKOHOLFREIES

Tafelwasser

still, medium oder sprudelig

Glas 0,3 l	2.40
Karaffe 1,0 l	4.90

Limos (Liba aus Münster) 0,33 l	3.50
Kola, Kola zuckerfrei, Orange-Kola, Orange, Zitrone, Limette	

Säfte und Schorlen 0,3 l	3.50
- alle Säfte auch als Schorlen - 0,5 l	5.20
Orange, Apfel, Rhabarber, Kirsch, Banane, Kirsch-Banane, Maracuja	

Schweppes 0,3 l	2.90
Bitter-Lemon, Tonic, Ginger-Ale	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Orange Spritz, 0,0 % Alk.	5.70
Alkfreier Aperol Spritz mit Orange Spritz, Tonic u. Ginger-Ale	

Ipanema, 0,0 % Alk.	5.70
Maracujasaft, Ginger-Ale, Limette, Rohrzucker und Soda	

Virgin Mojito, 0,0 % Alk.	5.70
Limettensaft, frische Minze, Rohrzucker, Ginger-Ale und Soda	

Gin Tonic Free, 0,0 % Alk.	6.90
Tanqueray London Dry Gin (0,0 % Alk.) mit Tonic und Limette	

BIERE VOM FASS

Brinkhoff's No. 1 Pils 0,3 l	3.30
0,5 l	5.30

Pinkus Spezial aus Münster	
ungefiltert und bio 0,3 l	3.50
0,5 l	5.50

Radler/Alster/BMW/ Bier mit Cola	
Brinkhoff's No. 1-Pils mit Zitronen-, Orangenlimonade, Wasser oder Cola 0,3 l	3.30
0,5 l	5.30

BIERE AUS DER FLASCHE

Büble Weizenbier 0,5 l	5.20
-------------------------------	------

Büble Weizenbier alkfrei 0,5 l	5.20
---------------------------------------	------

Oberdorfer Helles 0,5 l	5.00
--------------------------------	------

Schöffelhofer Grapefruit 0,33 l	3.60
--	------

Jever Fun Zitrone, alkfrei 0,33 l	3.60
--	------

Jever Fun Pils, alkfrei 0,33 l	3.60
---------------------------------------	------

WEIN UND SEKT

WEIßWEINE

Sauvignon Blanc, trocken, vegan

Weingut Oliver Zeter, Pfalz, D
Aromen von Kiwi, Limone und
Stachelbeere, mineralisch
trocken, zart fruchtig Glas 0,2 l 5.60
als Schorle 0,2 l 4.80

Grauer Burgunder, trocken, vegan

Weingut Oliver Zeter, Pfalz, D
Eichelmann: 4 Sterne, Aromen v.
Birne, Apfel, Melone u. Mandeln
Glas 0,2 l 6.20

Grauer Burgunder Premium, trocken

Weingut Oliver Zeter, Pfalz, D
Frisch und elegant, würzig
mineralische Nuancen und
zartrosa Reflexe Flasche 23.50

Weißer Burgunder, trocken

Weingut Hofmann, Rhein., D
Eichelmann: 4 Sterne, geprägt v.
Muschelkalkboden, Aromen nach
Melone und Birne Glas 0,2 l 7.20
Flasche 20.00

Riesling „Alte Welt“, trocken, Bio

Weingut Ernst Weisbrodt, Pfalz, D
Duft nach Pfirsich/Zitrusfr., er-
frischend/harmonisch Glas 0,2 l 7.60
Flasche 22.00

Tres Passo bianco, trocken, Bio

Weingut Cielo e Terra, Venetien, I
Chardonnay u. Fiano, Duft nach
Nüssen, Honig u. Wiesenblumen,
weicher und voller Geschmack
Glas 0,2 l 7.60
Flasche 22.00

Lugana D.O.C., trocken

Weingut Citara Sorgente, Lombardei, I
Zartgelbe Farbe mit grünlichen
Reflexen, Note von Grapefruit
und Erdbeere, frisch und blumig
Glas 0,2 l 8.50
Flasche 26.00

ROSÉ-WEINE

Tramari Primitivo Rosé, trocken, vegan

Weingut San Marzano, Apulien, I
Aroma von Erd-, Himbeeren u.
Kirsche, ausgewogenes Spiel aus
Frucht u. Frische Glas 0,2 l 6.90
Flasche 19.50

ROTWEINE

Deep Red, trocken, vegan

Weingut Oliver Zeter, Pfalz, D
Merlot, Cabernet Sauvignon und
Cabernet Franc, tiefes Rot,
Aromen von Kirschen, Pflaumen
u. Heidelbeeren, vollmundig u.
fruchtbetont Glas 0,2 l 5.60

Le Manse, trocken

Domaine Lafage, Rousillon, F
Syrah, Grenache u. Cabernet
Sauvignon, rubinrot, Duft nach
reifen Beeren, kräftig u. gut
ausbalanciert Glas 0,2 l 6.90
Flasche 19.50

Primitivo Puglia, trocken

Weingut Cantine San Marzano, Apulien, I
Aromen nach Pflaumen u. Kir-
schen, körperreich, mit weichen
Tanninen Glas 0,2 l 6.90
Flasche 19.50

Tres Passo Rosso, trocken, Bio

Weingut Cielo e Terra, Venetien, I
Negroamaro u. Sangiovese, Duft
nach Kirschen, Brombeeren u.
dezenter Holznote, kräftiger
Rotwein mit seidigem Tannin
Glas 0,2 l 7.60
Flasche 22.00

Côtes du Rhône, trocken

Weingut Pierre Amadieu, F
Grenache und Syrah, tiefrote,
fruchtige Aromen nach Heidel-
beeren u. Pflaume, weiche
Tannine, kraftvoll, ausgebaut in
großen Holzfässern Glas 0,2 l 8.20
Flasche 24.50

SEKT

Prosecco D.O.C., trocken

Glas 0,1 l 4.90
Flasche 28.00

LONGDRINKS / COCKTAILS

Aperol Spritz 6.90

Aperol, Prosecco und Soda

Hugo 6.90

Holunderblütensirup, Soda u.
Prosecco

Gin Tonic Dry 6.90

Tanqueray London Dry Gin mit
Tonic und Limette

Gin Tonic Zitrone 6.90

Yuzilla Zitrus-Gin mit Tonic und
Zitrone

Gin Tonic Cucumber 6.90

Hendrick's Gin mit Tonic und
frischer Gurke

Cuba Libre 6.20

Havana Club Rum, Cola u. Limette

Mojito 7.20

Havana Club, Limettensaft,
frische Minze, Rohrzucker, Soda

COCKTAIL DER SAISON

Fragolino Spritz

7.70

frische Erdbeeren, Aperol, Vodka,
Prosecco, Limette, Soda

HOCHPROZENTIGES

Gerbermann Berdel Spezial 3.00
Feiner Kräuterlikör

Gerbermann Dinkel Korn 3.00
in Holzfässern gelagert

Absolut Vodka 2.80
Wodka aus Schweden

Osborne Veterano 2.80
Spanischer Weinbrand

Woodford Reserve Whiskey 7.20
American Bourbon Whiskey aus
Kentucky

Gerbermann Pflaumenlikör 3.00

Kahlúa Kaffeelikör 3.20

KAFFEE UND CO

(auch mit Hafermilch möglich)

Café Crema 2.50

Cappuccino 2.80

Milchkaffee 3.40

Espresso 2.50

Espresso doppelt 3.10

Frischer Minztee 3.80

Frischer Ingwer-Zitronentee 3.80

AFFOGATO AL CAFFÈ 5.20
Espresso mit einer Kugel
Vanilleeis

KAHLÚA-AFFOGATO 7.20
Espresso mit einer Kugel
Vanilleeis und Kahlúa-Kaffeelikör