

# Rheinnippen

---

## **SANDEMAN SHERRY**

medium / dry 5cl 4,90

---

## **SANDEMAN PORTWEIN**

weiß / rot 5cl 4,90

---

## **MARTINI**

extra dry / bianco / rosso 5cl 4,90

---

## **CAMPARI BITTER 1)**

Soda / Orange 6,90

---

## **SAN BITTER 1)**

(alkoholfrei) 3,90

---

## **GLAS BRIGANTINUS SEKT**

trocken 0,1l 4,80

---

## **GLAS CHAMPAGNER**

Ayala Brut Majeur 0,1l 10,90

---

## **LILLET**

Wild Berry / Culetto / Vive 6,90

---

## **APEROL SPRITZ 1),10)**

„Brigantinus“ Sekt mit Aperol, fruchtiger Orangenscheibe und Soda aufgegossen 6,90

---

## **HUGO**

„Brigantinus“ Sekt mit frischer Minze, Limette, Holundersirup und Soda aufgegossen 6,90



# Rheinlöffeln

---

## HOCHZEITSSUPPE

kräftige Tafelspitzbrühe mit  
Grießklößchen, Flädle,  
Tafelspitzstückchen, Gemüse und  
Markklößchen 7,90

---

## PIFFERLINGCREMESUPPE

serviert mit krossem Speckchip 7,90  
-auch vegetarisch möglich-

---

## CURRY-KOKOS-RAHM SUPPE

dazu hausgemachte Wan Tan  
gefüllt mit Geflügel und Kräutern 8,90  
glutenfrei

---

## SCHAUMSUPPE VOM FLUSSKREBS

mit marinierten Passepierre-Algen 8,90

"Fragen Sie nach unserer  
Allergikerkarte."

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 4) mit Geschmacksverstärkern
- 10) chininhaltig

Unsere Preise sind in Euro



# Rheinkosten

---

## REICHENAUER SALATVARIATION <sup>3)</sup>

Blattsalate mit Gurkenscheiben,  
Strauchtomaten, Karottenstreifen und  
unserer Brigantinus-Salatsauce  
lactosefrei, glutenfrei, vegetarisch  
Klein 4,90 / Groß 8,90

---

## BACKHENDL´ SALAT

Blattsalate mit Strauchtomaten und  
gerösteten Kernen, dazu Streifen von der  
Backhendl´-Brust 15,90

---

## KALTE LASAGNE

Gebackener Blätterteig,  
gefüllt mit Pfifferlingen, Friséesalat und  
geräuchertem Forellenfilet,  
dazu reichen wir Aprikosenconfit 12,80

---

## VITELLO VOM KALBSTAFELSPITZ

mit cremiger Thunfischsauce und  
Kapernbeeren, an einem Salatbouquet  
serviert 11,90 glutenfrei

---

## RINDERTATAR KLASSISCH <sup>3) 4)</sup>

**(so lange vorhanden)**

reines Rindertatar verfeinert mit  
Schalotten, Dijon-Senf und geschrotetem  
Pfeffer serviert mit einem Salatbouquet  
und einer herzhaften Brotauswahl 16,90  
lactosefrei

---

## LAUWARMER

## KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

an Melonenkompott verfeinert mit  
Portwein dazu ein Salatbouquet und  
geröstete Pinienkernen 14,90  
vegetarisch

---

## GEGRILLTE FISCHFILETS

an knackigen Blattsalaten  
dazu reichen wir  
hausgemachten Schnittlauch-Rahm 19,50

---

## SOMMERLICHER SALAT MIT MELONENSPALTEN

mariniert in weißem Balsamicodressing  
und umlegt von eingelegten  
Süßwasser-Garnelen 14,50 glutenfrei

---

## BRIGANTINUS VORSPEISENVARIAATION

-ab 2 Personen-

Bresaola, Bergkäse, Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef mit  
Sauce Tartar, karamellisierte Ziegenkäse, hausgebeizte Lachswürfel,  
marinierte Pfifferlinge, eingelegtes mediterranes Gemüse,  
Büffelmozzarella mit Balsamico-Creme  
und gegrillte Black Tiger Garnelen  
dazu reichen wir Ihnen  
unsere frische Brotauswahl, Crostini und Butter

**19,80 pro Person**



# Rheinnatur

## MALFATTI

Spinat-Ricotta Nocken auf cremigem Waldpilzragout, Frühlingslauch und konfierten Tomaten 15,50  
vegetarisch

## ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE

mit kräftigem Bergkäse, schwarzem Pfeffer und krossen Röstzwiebeln, dazu reichen wir unsere knackige Salatvariation 15,90  
vegetarisch

## PIFFERLINGSRISOTTO VOM ABORIO REIS

verfeinert mit frischen Pfifferlingen, frittiertem Rucola, Ofentomaten und italienischem Hartkäse 17,50  
vegetarisch

## BUNTE GNOCCHI-PFANNE

an leichter Rahmsauce und Reichenauer Marktgemüse, überbacken mit Bergkäse, serviert mit frittiertem Rucola und Ofentomaten 16,50  
vegetarisch

# Rheinschwimmen

## GEGRILLTES SAIBLINGSFILET

an einer leichten Weißweinsauce auf mediterranem Gemüse, dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln 23,50

## KROSS GEBRATENES ZANDERFILET

auf Saubohnen-Speckragout, serviert mit goldbraunen Schupfnudeln 24,50

## GANZES BODENSEEFELCHEN

- mit Gartenkräutern gefüllt -

gebraten in schaumiger Butter, gereicht mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln 23,50

## GEGRILLTE GAMBAS

- verfeinert mit Olivenöl und Knoblauch -

serviert auf in Basilikum-Pesto geschwenkte Tagliatelle, mit Ofentomaten garniert 27,90 lactosefrei

Brigantinus

## "Fluss und Meer"<sup>2)3)4)</sup>

Edle Fischplatte mit gegrillten Garnelen, zartem Oktopus und verschiedenen Fischfilets in geschäumter Butter gebraten

serviert mit Blattspinat, Salzkartoffeln und verschiedene Dips und Saucen

**36,90 pro Person**  
(auch für 2-4 Personen möglich)

# Rheinschlemmen

---

**ROSA GEBRATENES**

## **KALBSRÜCKENSTEAK**

an kräftiger Bratenjus auf sautierten Pfifferlingen, dazu reichen wir in Butter geschwenkte Tagliatelle 27,80

---

## **ZWIEBELROSTBRATEN**

-im Pfännle serviert -

gegrilltes Entrecôte auf Allgäuer Käsespätzle mit gebackenen Zwiebeln 27,90

---

## **WIENER SCHNITZEL**

### **VOM KALB** <sup>2)1)</sup>

dazu Pommes Frites und Preiselbeeren im Glas 17,90 / 22,90

---

## **TAFELSPITZ VOM JUNGRIND, GESIEDET**

genießen Sie zuerst die feine Brühe, danach das zarte Fleisch mit Apfelkren und Würfelkartoffeln 18,90  
glutenfrei

---

## **KALBSRAHM Ragout**

-im Pfännle serviert-

mit sautierten Waldpilzen, dazu reichen wir in Butter geschwenkte Spätzle 19,90

---

## **ORIGINAL THAI CURRY MIT GEBRATENER PUTE**

dazu Wokgemüse und Basmatireis 18,90  
glutenfrei

"Fragen Sie nach unserer Allergikerkarte."

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 10) chininhaltig

Unsere Preise sind in Euro



## Unsere Spezialität ist das alpenländische Weiderind.

Welches nach alter Handwerkskunst in dem hauseigenen Dry-Aging-Kühlschrank von unseren Küchenchefs gereift wird. Nur das perfekte Zusammenspiel von Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftzirkulation lässt das Fleisch unglaublich zart und geschmacklich intensiv aromatisch reifen. Der Prozess nutzt die natürlichen Enzyme des Fleisches zusammen mit der Zeit, die das Fleisch zu einer wahren Delikatesse für jeden Steakliebhaber machen. Die mit großer Sorgfalt, Erfahrung und Geduld gereiften und ausgesuchten Steaks werden in unserem 800°C heißen Southbend Grill in der gewünschten Garstufe für Sie zubereitet.

Durch die starke Hitze karamellisieren die Oberflächen sofort und garantieren die wunderbare dunkelbraune, knusprige Oberfläche. Ein Fleisch mit einem unvergesslichen Geschmack!!!



### DRY AGED

Durch die freie Natur, bei frischer Luft und grünen, reichhaltigen Weiden erhält das Weiderind seine starke Muskulatur. Unser Weiderind wird durch die Reifung in dem gläsernen Dry-Aging-Kühlschrank am Knochen für mindestens sechs Wochen bei hoher Luftfeuchtigkeit vor ihren Augen veredelt und erhält dadurch seinen kräftigen Geschmack.

#### CLUB STEAK

Rumpsteak mit Knochen

400 g 54.- € | 500 g 65.- €

#### ENTRECOTE

Steak aus dem Zwischenrippenstück

300 g 49.- € / 400g 65.- €

#### TOMAHAWK VOM RIND

Rib Eye mit extra langem Knochen aus dem vorderen Rücken

je 100 g 14.- € (möglich ab 600g)

### KLASSIK

Nur wenn alle Kriterien des guten Geschmacks stimmen: Weidehaltung, die Fütterung und viel Platz für Bewegung entsteht ein so edles Produkt, wie das Rindfleisch. Langsam wachsen die Tiere, nur so wird das Fleisch ebenso stark wie zart. Die artgerechte Haltung der Tiere ist uns besonders wichtig, denn nur diese sorgt für ein qualitativ hochwertiges Endprodukt.

#### RINDERFILET

das zarteste Stück von der Rinderlende ohne Fett

250 g 34.- €

#### RUMPSTEAK

Schön marmoriert, zart und fettarm

300 g 30.- €

#### BLACK ANGUS RIB EYE

Das Steak aus Hochrippe

300 g 45.- €

### \*UNSER SPECIAL\*

**1000g Tomahawk für 2 Personen**

+ 2 Beilagen + 2 Chutneys + 2 Saucen/Butter

**130.- €**

# Kreieren Sie ihr eigenes Gericht!

1 Steak + 1 Beilage + 1 Chutney + 1 Sauce

1

+

1

+

1

## Beilagen

- Rosmarinkartoffeln
- Pommes Frites
- Süßkartoffel Pommes
- Pfifferlingsrisotto
  
- Mediterranes Gemüse
- Kleine knackige Salatvariation
- Gebratene Pfifferlinge
- Reichenauer Marktgemüse

## Hausgemachte Chutneys

- Stachelbeer-Honig-Chutney
- Whiskey-Zwiebel-Chutney
  
- Blaubeer-Schalotten-Chutney
- Chili-Tomaten-Chutney

## Saucen/Butter

- Grobkörnige Senfsauce
- Pfeffersauce
- Gremolata
- Chimichurri
- Knoblauchsauce
- Spicy BBQ-Sauce
- Mojo Rojo
  
- Kräuterbutter
- Bunte Pfefferbutter
- Chili-Butter

# Für unsere kleinen Gäste

---

## NUDELN

in Tomatensauce 7,50  
vegetarisch

---

## CHICKEN NUGGETS

dazu Pommes frites 8,90  
laktosefrei

---

## SCHWEINESCHNITZEL

mit Pommes frites 9,90  
laktosefrei

---

## FISCHKNUSPERLE

mit kleinem Salatbouquet und  
Remouladensauce 9,90

Roll roll roll,  
der Tisch, der ist so voll,  
der Magen, der ist leer,  
der brummt wie ein Bär,  
der brummt wie ein Brummer,  
guten Brigantinus-Hunger!

**Kindergerichte bis 12 Jahre**



# Rheinnaschen

## ESPRESSO ROYAL <sup>9)</sup>

Espresso mit einem Schälchen hausgemachter Mousse 5,90  
glutenfrei

## CREME BRÛLÉE

dazu reichen wir marinierten Erdbeersalat 7,90  
glutenfrei

## APFELSTRUDEL <sup>2)3)</sup>

mit Vanillesauce 5,90

## FEINER KUCHEN

aus unserer Hofbackstube Fuchshof

Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Tagesangebot

Stück 3,50

Brigantinus

## "Dessertpfanne" <sup>2)3)</sup>

ab 2 Personen

Lassen Sie sich von unserem Pâtissier mit raffinierten Köstlichkeiten überraschen.

16,50 pro Person

## GROßMUTTERS

### KAISERSCHMARRN <sup>3)</sup>

-im Pfännle serviert-  
mit Apfelmus oder Preiselbeeren 8,90

## BAILEYS – PARFAIT

mit karamellisierten Aprikosen und Fruchtsauce 7,90  
glutenfrei

## STRACIATELLA MOUSSE

an frischen Beerenfrüchten und Minzpesto 8,90  
glutenfrei

## EISKAFFEE / EISSCHOKOLADE

Geeister Kaffee oder kakaohaltiges Getränk mit Vanilleeis und Sahnehaube 5,90



Cookie Dough	Becher 150 ml	3,10
Chocolate Fudge Brownie	Becher 150 ml	3,10
Strawberry Cheesecake	Becher 150 ml	3,10
Chunky Monkey	Becher 150 ml	3,10
Peanut Butter Cup	Becher 150 ml	3,10

**Wich Cookie Dough** 80 ml 2,50  
(Vanille-Eiscreme mit Cookieteig-Stücken zwischen zwei Chocolate-Chip-Cookies)

**Wich Peanut Butter Cup** 80 ml 2,50  
(Erdnussbutter-Eis mit Drops aus Erdnussbutter in kakaohaltiger Glasur zwischen Kakao-Cookie)



# Rheinstarten

## Für jeden Tag (bis 11:30 Uhr)

### FÜR JEDEN TAG (BIS 11:30 UHR)

#### MÜNCHNER-FRÜHSTÜCK

-in der Terrine serviert-

Ein paar Weißwürste mit Händlmaiersenf  
und frischer Brezn´ 5,50

#### WELL-FIT-FRÜHSTÜCK

Birchermüsli, dazu ein Glas  
Orangensaft 0,2l 6,20

#### HERZHAFTES FRÜHSTÜCK

mit Käse und Wurstvariationen dazu  
reichen wir einen Brotkorb und  
Rahmbutter 7,50

#### FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK

serviert mit Croissant Nutella,  
Marmelade und Rahmbutter 4,50

#### UNSERE EXTRAS 2)

je 1,20

Marmelade, Honig, Nutella, Rahmbutter

### UNSERE SPECIALS AM WOCHENENDE

#### SCHWEIZER-FRÜHSTÜCK 2)3)

Dreierlei alpenländische Käsesorten,  
Rührei von zwei Landeiern, Birchermüsli,  
Honig, Marmelade, Rahmbutter, Brotkorb  
dazu gibt's Orangensaft (0,1l) 12,50

#### ALM-FRÜHSTÜCK 2)3)

Schinken- und Käseauswahl, Rührei von  
zwei Landeiern mit Speck, Schnittlauch-  
Frischkäse, Joghurt mit Früchten,  
Rahmbutter, Marmelade, Honig, Brotkorb,  
dazu gibt's ein Glas frische Milch oder  
Orangensaft (0,1l) 15,80

#### SÄNTISBLICK-FRÜHSTÜCK 2)3)

ab 2 Personen

Geräucherter Lachs, Rühreier vom Landei,  
Ziegenkäse, mit Schnittlauch-Frischkäse,  
Schinken- und Käseteller, frischer  
Fruchtsalat, Buttergipfel, Marmelade,  
Honig, Rahmbutter, Brotkorb,  
dazu gibt's ein Glas Sekt  
18,80 pro Person



*Unser Tipp*

**FRISCH GEPRESSTER  
ORANGENSAFT**

0,1l 2,50

0,2l 4,70

# heiß Rheintrinken

**GLAS LATTE MACCHIATO 3,80**

**GLAS LATTE MACCHIATO FLAVOURED 1)2) 4.-**  
Mandel, Banane, Kokos, Vanille, Caramel

**TASSE MILCHKAFFEE 3,80**

**TASSE CAPPUCCINO 3,20**

**TASSE KAFFEE CREME 3,10**

**TASSE ESPRESSO 2,50**

**TASSE ESPRESSO MACCHIATO 2,70**

**TASSE DOPPELTER ESPRESSO 4,50**

**TASSE KAKAOHALTIGES GETRÄNK 3,70**  
mit Sahne 3,90

**GLAS CHAI LATTE 3,80**

**CHOCOCHINO 3,90**  
Espresso mit kakaohaltigem Getränk

**CAFFE CORRETTO 4,50**

Gerne bereiten wir Ihnen  
unsere Kaffeespezialitäten  
auch koffeinfrei zu.

**Fragen Sie uns danach!**

**TEE IM GLAS 3,20**

**ENGLISH SUPERIOR**  
Schwarzer Tee

**EARL GREY CLASSIC**

**FANCY CHAMOMILE**  
Kamille

**MASALA CHAI (BIO)**  
Schwarzer Tee: Zimtstücke, Fenchel,  
Ingwerstücke, Nelken, Anis

**MANGO LU BAI DAO (BIO)**  
Grüner Tee mit Mango

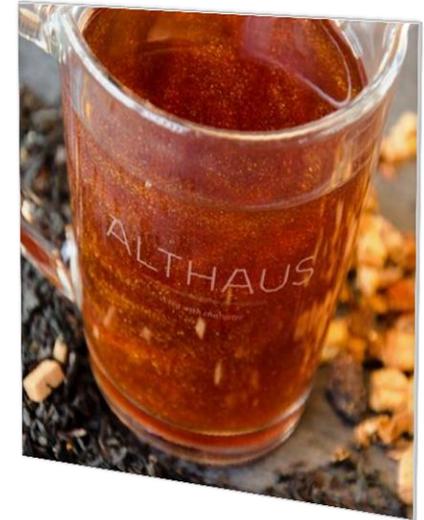
**TOFFEE ROOIBUSH**  
Rooibush, Mandelstücke

**VERVEINE (BIO)**  
Kräutertee: Verveine

**GRÜN MATINEE**  
Grüner Tee: Sonnenblumen, Kornblumen,  
Rosenblüten

**FRUIT BERRY**  
Früchtetee: Hibiskus, Holunderbeeren, Korinthen

**MILDE MINZE**  
Pfefferminz: Melisse, Mate, Majoran,  
Ringelblumenblüten



**Probieren Sie auch unsere offenen Tees**

**Sicilian Orange**

Früchtetee mit Orange und Passionsfrucht  
**3,50 / Glas**

**Golden Caramel Earl Grey**

Schwarztee mit Bergamotte und Karamell

**Vanilla Stardust**

süße Früchte und Vanille

**3,90 / Glas**

(mit echtem Blattgold)

# kalt Rheintrinken

## TAFELWASSER

0,2l 2,50 | 0,4l 3,90

## RANDEGGER GOURMET NATURELL

0,25l 3.- | 0,75l 6,20"

## RANDEGGER GOURMET CLASSIC

0,25l 3.- | 0,75l 6,20

## ZITRONENLIMONADE 1)2)3)

0,2l 3.- | 0,4l 4,50

## APFELSCHORLE

0,2l 3.- | 0,4l 4,50

## JOHANNISBEERSCHORLE

0,2l 3.- | 0,4l 4,50

## FRUCHTSAFTSCHORLE

0,2l 3.- | 0,4l 4,50

## COLA 1)3)9)

0,2l 3.- | 0,4l 4,50

## COCA-COLA ZERO

0,2l 3.- | 0,4l 4,50

## ORANGENLIMONADE 1)3)

0,2l 3.- | 0,4l 4,50

## COLA-MIX 1)3)9)

0,2l 3.- | 0,4l 4,50

## EISTEE 3) Pfirsich

0,2l 3.- | 0,4l 4,50

## THOMAS HENRY

Bitter Lemon 10) | Tonic Water 10)

Ginger Ale 8)

0,2l 3,90

## APFELSAFT

0,2l 3,40

## JOHANNISBEERNEKTAR

0,2l 3,40

## ORANGENSAFT

0,2l 3,40

## TOMATENSAFT

0,2l 3,40

## SAUERKIRSCHNEKTAR

0,2l 3,40

## BANANENNEKTAR

0,2l 3,40

## TRAUBENSAFT ROT

0,2l 3,40

## MARACUJANNEKTAR

0,2l 3,40

## ANANASSAFT

0,2l 3,40

## „SEEZÜNGLE“ BIO GETRÄNK

Träuble | Kirsche | Birne

0,33l 4,10



"Fragen Sie nach unserer Allergikerkarte."

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmitteln
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle

Unsere Preise sind in Euro

# kalt Rheinischen

## DINKELACKER CD PILS

0,3l 3,60

## DINKELACKER CD PILS GESPRITZT <sup>1)2)3)</sup>

süß | sauer

0,3l 3,60

## DINKELACKER PRIVAT EXPORT

0,4l 4,10 | 1,0l Maß 8,90

## DINKELACKER PRIVAT EXPORT RADLER <sup>1)2)3)</sup>

süß | sauer

0,4l 4,10

## DINKELACKER PRIVAT EXPORT MIT COLA <sup>1)3)9)</sup>

0,4l 4,10

## SAISONALE BIER SPEZIALITÄT

0,4l nach Angebot

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal

## SANWALD HEFEWEIZEN HELL

0,3l 3,60 | 0,5l 4,30

## SANWALD KRISTALLWEIZEN

0,5l 4,30

## SANWALD HEFEWEIZEN DUNKEL

0,5l 4,30

## SCHWABENBRÄU NATURRADLER <sup>2,1% Vol.</sup>

0,33l 3,60

## DINKELACKER ALKOHOLFREI <sup>0,0 % Vol.</sup>

0,33l 3,60

## SANWALD SPORTWEIZEN

ALKOHOLFREI <sup>0,0 % Vol.</sup>

0,5l 4,30



"Fragen Sie nach unserer Allergikerkarte."

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmitteln
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle

Unsere Preise  
sind in Euro

## Offene Weine weiss

### **PFAFFENWEILER GUTEDEL**

QbA trocken  
Pfaffenweiler Weinhaus, Baden  
0,2l 4,90 | 0,5l 9,90

### **MÜLLER-THURGAU**

QbA trocken  
Staatsweingut Meersburg, Baden  
0,2l 4,90 | 0,5l 9,90

### **WEISSBURGUNDER**

QbA trocken  
Weingut Dreissigacker, Rheinhessen  
0,2l 5,20 | 0,5l 10,90

### **RIESLING**

QbA trocken  
Weingut Markus Pfaffmann, Pfalz  
0,2l 5,20 | 0,5l 10,90

### **CHARDONNAY**

I.G.T. , Veneto, Italien  
0,2l 5,20 | 0,5l 10,90

### **WEISS - oder ROTWEINSCHORLE**

süß | sauer  
0,2l 3,90€

## Offene Weine rot

### **SPÄTBURGUNDER**

QbA trocken  
Staatsweingut Meersburg, Baden  
0,2l 5,20 | 0,5l 10,90

### **PRIMITIVO IGT**

Piane del Levante  
Casa Vinicola Minini  
Apulien, Italien  
0,2l 5,20 | 0,5l 10,90

### **MERLOT**

Villa Santa Flavia, Venetien, Italien  
0,2l 5,20€ | 0,5l 10,90

### **RUBY CABERNET**

Robertson Mc Gregor  
Südafrika  
0,2l 5,20 | 0,5l 10,90

## Offene Weine rosé

### **SPÄTBURGUNDER WEIßHERBST**

QbA trocken  
Staatsweingut Meersburg, Baden  
0,2l 5,20 | 0,5l 10,90

### **SANTA DIGNA ROSÉ**

Cabernet Sauvignon, Miguel Torres, Central Valley, Chile  
0,2l 7,50 | 0,5l 16,50



## Unsere Weinempfehlung

zu den DRY AGED-Steaks

### **2015 PURO**

**MALBEC – CABERNET**

Weingut Dieter Meier – Argentinien

**0,1l / 4.90 €**

**0,2l / 9.20 €**

## **UNSERE FLASCHENWEINE**

Fragen Sie nach  
unserer gut sortierten  
Weinkarte mit ganz  
vielen besonderen  
Tröpfchen.

# Rheinbrennen

## ZIEGLER DESTILLATE

OBSTBRAND APFEL / BIRNE	6.-
WILLIAMS BIRNEN BRAND	7.-
ALTER APFEL	7,50
ALTE ZWETSCHGE	7,50
MARILLENBRAND	9,90
WALDHIMBEERGEIST	9,90
WILDKIRSCHBRAND NO.1	14,90

## JEAN PAUL METTE

SCHLEHENBRAND	5,90
KAFFEEBRAND	5,90
INGWERBRAND	5,90
MELONENBRAND	5,90

## GRAPPA

GRAPPA ANDREA	4.-
GRAPPA UVAVIVA DI POLI	6.-
GRAPPA MOSCATO DI POLI	6.-
GRAPPA BERTA TRE SOLI TRE	9.-

## DESTILLERIA MARZADRO

TRENTINA BARRIQUE	6.-
DICIOTTO LUNE	8.-
MARZADRO 43	6.-
GIARE GEWÜRZTRAMINER	9.-
GIARE AMARONE	9.-
ESPRESSIONI Chardonnay/Merlot	10,50
AFFINA ROVERE	16,50
AFFINA CILIEGIO	16,50
AFFINA ACACIA	16,50



Eine Auswahl an regionalen Destillaten & Spirituosen bieten wir Ihnen auch in unseren Bauchläden an. Tolle Sonder-Abfüllungen in kleinen Größen.

( alle oben genannten Spirituosen werden in 2cl ausgedient )