

# WILLKOMMEN IM RESTAURANT SEELIG

Gutes vom See *Wine & Dine*  
" **TERRASSE** Candle Light Dinner \*  
*Schiffsbug* **BUSINESS** Feiern  
+ 3-GANG MENÜ *Schmeck den Süden* **LUNCH**  
**Seeblick** " @ Restaurant **seelig**



Bekommen Sie beim Blick auf den See auch immer Hunger auf frischen Fisch? Der wird bei uns in jedem Falle gestillt werden. Nicht nur beim Bodenseefisch achten wir auf absolute Frische. Als Partner von „Gutes vom See“ und „Schmeck den Süden“ beziehen wir Fisch, Fleisch, Gemüse und viele weitere Zutaten aus der Region.

Im „Schiffsbug“ der Therme, mit Blick auf den Bodensee, werden wir Sie verwöhnen. Mit kleinen, großen, tollen und abwechslungsreichen Gerichten aus frischen Produkten der Region. Klassisch und exotisch, badisch und sympathisch. Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden bei uns im Seelig.

Schmeck den Süden  
*Gastronomie*  
Baden-Württemberg

Guten Appetit!  
Stefan Wittrock & Christelle Schatz-Wittrock

# „**Genuss** Geschmack“

## GAUMEN GEFÜHL

### KLEINE GERICHTE

<b>Beilagensalat</b>	4,60
<b>Großer gemischter Salatteller mit gerösteten Kernen</b>	8,90
<ul style="list-style-type: none"> <li>* mit gebratener Putenbrust und Kräuterbutter</li> <li>* mit gebratenen Pilzen und italienischem Hartkäse</li> </ul>	14,20 12,50
<b>Salat „Seelig“</b>	16,50
Gemischte Saisonsalate in Hausvinaigrette mit geräuchertem Felchenfilet, marinierten Shrimps und gebratenen Rindersteakstreifen	
<b>Wurstsalat</b> <sup>1/2/3/4/5</sup>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>* mit Lyonerstreifen, Essiggurken, Zwiebeln und Brot</li> <li>* mit Käse und Brot</li> </ul>	8,80 9,90

### VITAL UND FLEISCHLOS

<b>Gemüse-Risotto</b>	12,50
mit Ricotta und Kräuter-Pesto	
<b>Mediterrane Gnocchi-Pfanne</b>	11,90
mit Tomaten, jungem Lauch und italienischem Hartkäse	
<b>Kartoffel-Topfen-Pflanzerl</b>	12,90
an Blumenkohl-Walnusspurée mit Kräutersauce	

### KLASSIKER

<b>Steakletts vom Schweinerücken</b>		15,90
mit Rahmsoße, Saisongemüse und hausgemachten Spätzle	Klein	13,90
<b>Thai-Curry von der Putenbrust</b>		16,30
mit Gemüsestreifen und Jasminreis	Klein	14,30
<b>Thai-Curry Vegetarisch</b>		13,90
mit Gemüsestreifen und Jasminreis		
<b>Rinderrückensteak vom Grill</b>		20,50
mit Mango-Papaya-Salsa und Salatbouquet		
<ul style="list-style-type: none"> <li>* Ofenkartoffel mit Sauerrahm</li> <li>* Portion Gemüse</li> <li>* Süßkartoffelpommes</li> </ul>		4,60 4,60 5,00
<b>Seeligs Burger</b> <sup>5</sup>		13,50
mit regionalem Rindfleisch, Tomaten und Salat im Roggenbrötchen dazu Süßkartoffelpommes und Sauerrahmdip		
<b>Regionale Maultaschen</b>		12,50
mit gebratenen Speck-Zwiebeln, Bratenjus und kleinem Salatteller		

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Service.

<sup>1</sup> mit Farbstoff • <sup>2</sup> mit Konservierungsstoff • <sup>3</sup> mit Süßungsmittel • <sup>4</sup> mit Phosphat • <sup>5</sup> mit Antioxidationsmittel • <sup>6</sup> mit Geschmacksverstärker •

„Liebe Gäste, sollten Sie von Nahrungsmittelunverträglichkeiten betroffen sein, fragen Sie bitte beim Service nach eventuell enthaltenen allergenen Inhaltsstoffen nach.“

# „Danach *Dazu*“

## VERFÜHRENDE DESSERTS

<b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Sahne		6,60
<b>Gemischtes Eis ohne Sahne</b> Drei Kugeln Schöller Mövenpick Eis Schokolade, Vanille & Erdbeer		6,00
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b> Drei Kugeln Schöller Mövenpick Eis Schokolade, Vanille & Erdbeer		6,90
<b>Eiskaffee</b> <sup>1/7</sup> Zwei Kugeln Vanilleeiscreme mit gekühltem Kaffee und Sahne		5,90
<b>Eisschokolade</b> <sup>1</sup> Zwei Kugeln Vanilleeiscreme mit gekühlter Schokolade und Sahne		5,90
<b>Coupe Dänemark</b> <sup>1</sup> Drei Kugeln Vanilleeiscreme mit Schokosauce und Sahne		7,50
<b>Beerentraum – Saisonal</b> 2 Kugeln Anelu's Buttermilcheis mit frischen Beeren der Saison und Baisersplitter		8,50
<b>Sommerfrische</b> 2 Kugeln Anelu's Limoncello Sorbet (mit Alkohol) mit Pistazien-Minzpesto und Schokostick		6,90
<b>Variation von Dreierlei Sorbets</b> mit frischen Früchten und Minze garniert		8,90
<b>Unsere ständigen Eissorten (Schöller Mövenpick)</b> Vanille Bourbon <sup>1</sup> , Chocolate Chips, Erdbeercreme	Kugel	2,00
<b>Sorbet der Bio-Eis Manufaktur Rodewigg</b> Erdbeer-, Himbeer- und Mangosorbet	Kugel	2,50
<b>Anelus Eis</b> Limoncello Sorbet (mit Alkohol), Buttermilch-Joghurteis weitere Sorten je nach Saison auf Anfrage	Kugel	2,50
<b>Portion Sahne</b>		0,90

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Service.

<sup>1</sup> mit Farbstoff • <sup>2</sup> mit Konservierungsstoff • <sup>3</sup> mit Süßungsmittel • <sup>4</sup> mit Phosphat • <sup>5</sup> mit Antioxidationsmittel •

<sup>6</sup> mit Geschmacksverstärker • <sup>7</sup> Koffeinhaltig

# DAVOR *DABEI*“

## OFFENE WEINE

### WEISSWEINE

<b>Weißweinschorle mit Badischem Landwein trocken</b>	0,2	3,70
<b>„Bürgertröpfle“ Müller Thurgau</b> QbA halbtrocken, Spitalkellerei Konstanz, Bodensee, Baden Harmonischer Wein mit natürlich fruchtbetonter Säure.	0,1/0,5	2,90 / 13,00
<b>Meersburger Hltnau Weißburgunder</b> QbA trocken, Spitalkellerei Konstanz, Bodensee, Baden Fruchtig jugendlicher Charakter, würzig und finessenreich mit saftiger Frische.	0,1/0,5	2,90 / 13,00
<b>Sasbacher Grauburgunder</b> QbA trocken, Winzerkeller Sasbach, Kaiserstuhl Feine Frucht mit eleganter, reifer Säure und nachhaltigem Körper.	0,1/0,5	2,90 / 13,00
<b>Chardonnay Louis Eschenauer</b> Vin du Pays d'Oc, trocken, Frankreich Goldgelber, vollmundiger und runder Wein mit Düften nach Ananas und exotischen Früchten.	0,1/0,5	2,90 / 13,00

### ROSÉWEINE

<b>Roséweinschorle mit Französischem Landwein</b>	0,2	3,70
<b>Spätburgunder Weißherbst</b> QbA feinherb, Staatsweingut Meersburg, Bodensee, Baden Duftig in der Nase, fruchtig im Geschmack, ein toller Terrassenwein.	0,1/0,5	2,90 / 13,00
<b>Französischer Landwein</b> Vin du Pays d'Oc, trocken, Frankreich Glanzhell, lachsfarbener Rosé mit ausdrucksvollem fruchtigen Duft nach roten Beeren, trocken und vollmundig.	0,1/0,5	2,90 / 13,00

# „ Vollmundig Verwöhnen ELEGANT “

## ROTWEINE

<b>Rotweinschorle mit Spätburgunder Rotwein</b>	0,2	3,70
<b>Spätburgunder Rotwein trocken QbA</b> Weingut Kress, Hagnau / Überlingen, Bodensee, Baden Spätburgunder mit samtener Tanninstruktur und verführerischem, beerigem Bouquet.	0,1 / 0,5	3,10 / 14,00
<b>Cabernet Sauvignon</b> Vin du Pays d'Oc, trocken, Frankreich Tiefdunkle Farbe, Bukett von roten Früchten, Cassis mit Aromen von Heu und grünem Paprika, nachhaltig mit feiner Säure.	0,1 / 0,5	3,10 / 14,00
<b>Merlot</b> Vin du Pays d'Oc, trocken, Frankreich Volles Rubinrot, intensives fruchtiges Bukett mit Veilchennuancen und vollmundig im Geschmack.	0,1 / 0,5	3,10 / 14,00
<b>Spätburgunder Rotwein QbA trocken</b> Spitalkellerei Konstanz / Bodensee, Baden Ein gehaltvoller und anregender Rotwein, der am Gaumen durch kräftige Tannine und einem langanhaltenden Abgang vollkommen überzeugt.	0,1 / 0,5	3,10 / 14,00

## FLASCHENWEINE 0,75

### WEISSWEINE

<b>Heitersheimer Maltesergarten „Chasselas“ Gutedel im Holzfass gereift / 2015</b> Weingut Josef Walz, Heitersheim, Markgräflerland, Baden Ein runder, fülliger, ganz trocken ausgebauter Wein. Mit viel Frische und Eleganz passt der Chasselas zu vielen Speisen.		24,00
<b>Meersburger Halttau Weißburgunder Qualitätswein trocken / 2016</b> Spitalkellerei Konstanz, Bodensee, Baden Fruchtig jugendlicher Charakter, würzig fitnessreich. Ansprechend saftige Frische. Der ideale Essensbegleiter.		25,00

<b>„Orchidea“ Sasbacher Limburg Weißburgunder Spätlese trocken / 2015</b> Winzerkeller Sasbach, Kaiserstuhl, Baden In der Farbe gelb mit silbernen Reflexen. Im Geruch reife Burgunder-Aromatik mit Noten, die an Melonen und frische Williams-Birnen erinnern. Im Geschmack lebendiges Aromenbild mit elegantem Körper und interessantem Frucht-Säure-Spiel.		32,00
<b>Grauer Burgunder Qualitätswein trocken / 2015</b> K. H. Johner, Bischoffingen, Kaiserstuhl, Baden Klare Aromen nach Birne und reifen Äpfeln. Am Gaumen schöne Fülle aber dennoch elegant.		28,00
<b>Chardonnay Qualitätswein trocken / 2016</b> Weingut Kress, Hagnau / Überlingen, Bodensee, Baden Strohgelb mit exotischen Aromen, dicht und schmelzig.		31,00
<b>Riesling Klingelberger Kabinett trocken / 2014</b> Qualitätswein mit Prädikat, Weingut Siegbert Bimmerle, Renchen, Baden Frische Zitrusaromen wie z. B. Ananas und auch Weinbergspfirsich zeigen sich im Duft, die lebendige und sehr schön eingebundene Säure mit viel Frucht im Gaumen machen diesen Riesling zu einem rassigen Vertreter seiner Sorte der nachverlangt.		24,00
<b>Meersburger Sonnenhalde Auxerrois Qualitätswein trocken / 2016</b> Weingut Aufricht, Meersburg-Stetten, Bodensee, Baden Eine gelbbeerige Pinot-Rarität. Duftend nach Pfirsich und Aprikose benetzt sein feinnussiges Aroma den Gaumen in Samt und Seide. Ein „Verwöhner“ mit butterzarter Weichheit, die unendlich nachklingt.		28,00

### ROSÉWEINE

<b>Gailinger Ritterhalde Spätburgunder Weißherbst / 2015</b> Qualitätswein feinerb, Staatsweingut Meersburg, Bodensee Kräftige Aromen von Erd- und Himbeeren. Mit seiner natürlichen Restsüße passt er besonders gut zu pikanten, würzigen und süß-sauren Gerichten.		24,50
<b>Villa del Rosé / 2015</b> IGP, Var, Provence, Frankreich Ein frischer, trockener Rosé, geeignet zu Miesmuscheln, Salaten und leichten Vorspeisen.		19,50

# „ Rote Reben “

## ROTWEINE

<b><i>Imperia Cuvée Rot / 2014</i></b>	34,00
Qualitätswein trocken, Spitalkellerei Konstanz, Bodensee, Baden Cuvée aus Regent, Spätburgunder und Cabernet Mitos im Barrique gereift. Dunkles Kirschrot mit feinem Beerenaroma und dezenter Holzfassnote.	
<b><i>Rotweincuvée Maximilian / 2012</i></b>	28,50
K. H. Johner, Bischoffingen, Kaiserstuhl, Baden Dunkel fruchtiger Merlotduft nach Brombeeren, eingebettet in schöner Vanille.	
<b><i>Blauer Spätburgunder „Bernadette“ / 2014</i></b>	26,50
Qualitätswein halbtrocken, Weingut Aufricht Meersburg-Stetten, Bodensee, Baden Der Schmeichler – Das Leben wäre zu hart ohne einen solchen Wein.	
<b><i>Hohentwieler Olgaberg Spätburgunder Rotwein / 2015</i></b>	29,00
Qualitätswein trocken, Staatsweingut Meersburg, Bodensee, Baden „Terroir pur“, Fülle und Eleganz, auf Tuffgestein gewachsene Reben erbringen diesen Wein mit Aromen von Mocca, Schokolade und Süßkirsche.	
<b><i>Sasbacher Rote Halde Cabernet Sauvignon / 2013</i></b>	36,00
Qualitätswein trocken im Barrique gereift, Winzerkeller Sasbach, Kaiserstuhl, Baden Dunkles Rubinrot, kräftig und ausdrucksvoll mit pfeffriger Würze.	
<b><i>Château de Marsan Bordeaux Supérieur AOC Frankreich / 2014</i></b>	21,00
Elegant, klassisch im Ausdruck, schön konzentriert und harmonisch ausgewogen. Zeigt vielversprechende reife und würzige Frucht.	
<b><i>„Orchidea“ Sasbacher Rote Halde Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken / 2015</i></b>	35,00
Qualitätswein mit Prädikat, Winzerkeller Sasbach, Kaiserstuhl, Baden Ein Wein zum „Verlieben“, aus alten Rebanlagen, selektioniert. Goldmedaille Badischer Weinbauverband, Gold bei AWC Vienna 2014.	

# BESTIMMTE BEEREN “

<b><i>Wasserburger Weinhalde Cuvée von Spätburgunder Rotwein &amp; Zweigelt / 2015</i></b>	40,00
Qualitätswein Trocken, Weingut Schmidt am Bodensee / Wasserburg / Bayerischer Bodensee Württemberg Spätburgunder samtig, weiches Rotweincuvée mit würziger Cassisnote	
<b><i>Primitivo IGP / 2016</i></b>	26,50
Puglia, Italien Rubinrot mit violetten Reflexen, intensiv fruchtig und saftig im Geschmack. Duft von Kräutern und Schwarzkirsche.	
<b><i>Heitersheimer Maltesergarten Spätburgunder Rotwein trocken Alte Reben / 2014</i></b>	34,00
Weingut Josef Walz, Heitersheim, Markgräflerland, Baden Der Spätburgunder „Alte Reben“ wirkt schon unheimlich reif und mild. Purpurrot, körperreich mit kräftiger Stuktur, ausgewogen und fruchtig. Duft nach reifen Brombeeren.	

## SCHAUMWEINE 0,75

<b><i>Crémant d'Alsace</i></b>	28,50
Méthode Champenoise, Weingut Jülg, Seebach + Schweigen, Alsace Frankreich Feinste Flaschengärung, frisch, spritzig. Ein toller Apéritif oder Begleiter zu Fischvorspeisen, Meeresfrüchten oder als Glas zu festlichem Anlass.	
<b><i>„Bodensee-Secco“ Qualitätsperlwein</i></b>	25,00
Spitalkellerei Konstanz, Bodensee, Baden	

Aufregend

# „Anregend“

## APÉRO

<i>Crémant d'Alsace</i>	0,1	4,90
<i>Ricard</i> <sup>1</sup>	2 cl	3,10
<i>Martini Bianco</i>	5 cl	5,00
<i>Sherry Trocken oder Medium</i>	5 cl	5,00
<i>Campari O-Saft / Soda</i> <sup>1</sup>	0,2	6,00
<i>San Bitter Sanpellegrino alkoholfrei</i>	0,1	3,20
<i>San Bitter Sanpellegrino Soda oder Orangensaft</i>	0,2	5,50
<i>„Aperol Sprizz“</i>	0,2	6,80
<small>Weißwein, Aperol, Crémant, Mineralwasser</small>		
<i>„Hugo“</i>	0,2	6,80
<small>Limette, Minze, Crémant, Wasser, Holunderblütensirup</small>		
<i>„Virgin Hugo“</i>		6,50
<small>Minze, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Ginger Ale und Crushed Ice</small>		

# SCHAUM SCHMECKEN

## BIER

### VOM FASS

<i>Ruppaner Export</i>	0,4	4,20
<i>Rothaus Pils</i>	0,3 / 0,4	3,70 / 4,20
<i>Radler</i>	0,3 / 0,4	3,70 / 4,20

### FLASCHENBIERE

<i>Ruppaner Kristallweizen</i>	0,5	4,20
<i>Ruppaner Dunkles Hefeweizen</i>	0,5	4,20
<i>Rothaus Helles Hefeweizen</i>	0,33 / 0,5	3,70 / 4,20
<i>Colaweizen</i> <sup>1/4/7</sup>	0,5	4,20
<i>Russen</i>	0,5	4,20

### ALKOHOLFREI

<i>Rothaus alkoholfreies Pils</i>	0,33	3,70
<i>Rothaus alkoholfreies Weizenbier</i>	0,5	4,20

# „Fruchtige Frische“

## SOFT DRINKS

<i>Randegger Tafelwasser</i>	0,2 / 0,4	2,60 / 3,80
<i>Randegger Gourmet Mineralwasser / still</i>	0,25 / 0,75	2,90 / 5,50
<i>Randegger Apfelschorle</i>	0,2 / 0,4	3,00 / 4,10
<i>Randegger Zitronenlimonade</i>	0,2 / 0,4	3,00 / 4,10
<i>Randegger Orangenlimonade</i>	0,2 / 0,4	3,00 / 4,10
<i>Randegger Cola Mix <sup>1/7</sup></i>	0,2 / 0,4	3,00 / 4,10
<i>Pepsi Cola <sup>1/4/7</sup></i>	0,2 / 0,4	3,00 / 4,10
<i>Pepsi Cola light <sup>1/3/4/7</sup></i>	0,33	3,80
<i>Isis Bio-Eistee Alpentee oder Grüner Tee</i>	0,33	3,80
<i>Isis Bio-Bitter Lemon oder Ginger Ale</i>	0,33	3,80
<i>Brisanti Rot / Grün</i>	0,33	3,80
<i>Säfte und Nektare</i>	0,2	3,50
<small>Orangensaft, Apfelsaft, Tomatensaft, Maracujanektar, Sauerkirschnektar, Johannisbeernektar</small>		
<i>Saftschorle</i>	0,2 / 0,4	3,20 / 4,80
<i>Thomas Henry</i>	0,2	3,80
<small>Tonic Water<sup>2</sup></small>		
<i>Gepresster Orangensaft</i>	0,2	5,00
<i>Frischwasser</i>	0,2	0,60

# KURZURLAUB KAFFEEZEIT “

## WARMER GETRÄNKE

„Alle milchhaltigen Heißgetränke werden ausschließlich mit laktosefreier Milch für Sie zubereitet. Sie können dadurch sogar Ihre Zuckerzugabe reduzieren.“

<i>Espresso / Espresso Macchiato <sup>3</sup></i>	2,40 / 2,50
<i>Doppelter Espresso <sup>3</sup></i>	4,00
<i>Tasse Kaffee<sup>3</sup> / Kaffee Hag (entkoffeiniert)</i>	2,60
<i>Cappuccino <sup>3</sup></i>	3,20
<i>Großer Milchkaffee <sup>3</sup></i>	3,70
<i>Latte Macchiato <sup>3</sup></i>	3,60
<i>Heißer Kakao / mit Sahne</i>	3,50 / 3,90
<i>Tee mit Rum</i>	5,00
<i>„Powertee“ Früchtetee mit frisch gepresster Zitrone und Orange</i>	4,00
<i>Heißer Kakao mit Rum und Sahne</i>	6,00

„Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir Leitungswasser ausschließlich als einmalige Beigabe zum Kaffee, zur Einnahme von Medizin und selbstverständlich in Notfällen in üblicher Menge gratis ausgeben können.“

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Service.

<sup>1</sup> mit Farbstoff • <sup>2</sup> Chininhaltig • <sup>3</sup> Koffeinhaltig • <sup>4</sup> mit Konservierungsstoff „Benzoessäure“ • <sup>5</sup> mit Süßmittel

Belebende

„*Beruhigung*“

GEISTVOLL

GENIESSSEN

“

## DIE EILLES TEA DIAMONDS

3,00

- \* Darjeeling Royal Secon Flush Blatt
- \* Grüntee Asia Superior Blatt
- \* Pfefferminze
- \* Earl Grey Premium Blatt
- \* Kamille
- \* Verveine
- \* Vita Orange (Früchtetee-Mischung mit Orangenaromen und 10 Vitaminen)
- \* Kräutergarten (Kräutermischung aus Lemongras, Nanaminze, Rotbusch und Süßholz)
- \* Rooibos Vanilla

## SPIRITUOSEN

### *Williams mit Fruchtauszug (Alk. 38%)*

2 cl

3,50

Senft/Salem

Die vollreifen Birnen werden drei Mal überpflückt, so dass dieses exzellente Destillat entsteht.

Der zusätzliche Entzug von Methanol nach dem Brennvorgang verleiht diesem Brand seine Weichheit.

### *Mirabelle mit Fruchtauszug (Alk. 38%)*

2 cl

3,50

Senft/Salem

Der elegant fruchtige Brand schmeichelt mit seinen leicht süßlichen Aromen dem Gaumen.

Der weiche, cremige Geschmack wird zu einem feinfruchtigen Erlebnis.

### *Cox Orange (Alk. 38%)*

2 cl

3,50

Senft/Salem

Unser Bodensee-Cöchchen mit Fruchtauszug ist aus einer alten, kleinfruchtigen Apfelsorte gebrannt. Er ist ein besonders elegant fruchtiger Brand, mit kräftig ausgeprägtem Aroma.

Dieser Brand ist besonders cremig und überzeugt mit einem endlosen Abgang und verzückt mit einem feinfruchtigen Finale.

### *Bodensee Marc (Alk. 39%)*

2 cl

3,50

Senft/Salem

Das feine Bukett der Bacchus-Traube hat eine langjährige Tradition im Weinanbau.

Mit vanillig, karamelligen Holztönen verwöhnt dieser Brand nicht nur den Gaumen.

Im Abgang ist er außerordentlich rund und harmonisch, dieser Marc ist ein köstliches Digestif.

### *Zwetschgen Likör (Alk. 20%)*

2 cl

3,00

Senft/Salem

Der Duft unseres purpurfarbenen Zwetschgen Likörs erinnert an Sternfrucht und Zimt.

Die pflaumentypische tief-rote schöne Farbe zieht der Likör ausschließlich aus der Frucht.

Das leichte mandelartige Fruchtaroma der Pflaume überwältigt beim ersten Schluck.

# Abschließende “ „Anregung“

## **Whiskey (Alk. 42%)**

Senft/Salem

Eine echte Wundertüte. Goldige Bernsteinfarben. Schöner voller Körper, frisch mit einer runden Fruchtigkeit und einem Anteil rauchiger Torfigkeit.

4 cl

9,00

## **Gin (Alk. 44%)**

Senft/Salem

Durch die vielseitigen und exklusiven Gewürz- und Fruchtaromen, ist unser Bodensee-Gin ein Gedicht für den feinschmeckenden Gaumen und ein Geschmackserlebnis für alle Genießer.

4 cl

7,00

## **Grappa Morbida Moscato (Alk. 40%)**

Poli/Veneto/Italien

Der Trester für dieses sanfte bisschen Poli stammt von den aromatischen Muscat Blanc-Trauben der venezianischen Colli Euganei. Noch tropffrisch wird er sozusagen direkt von der Kelter in die Poli Distillerie geliefert und hier nach dem traditionellen, diskontinuierlichen Verfahren im Kupferkessel gebrannt.

2 cl

4,80

## **Rum (Alk. 40%)**

Senft / Salem

Dieser Rum vom Bodensee leuchtet mit kräftiger Farbe und ist eine tropische Fruchtexplosion, mit einem Hauch von Vanille, Rosenblättern und dem einzigartigen Jamaika-Wood-Finish.

2 cl

4,50