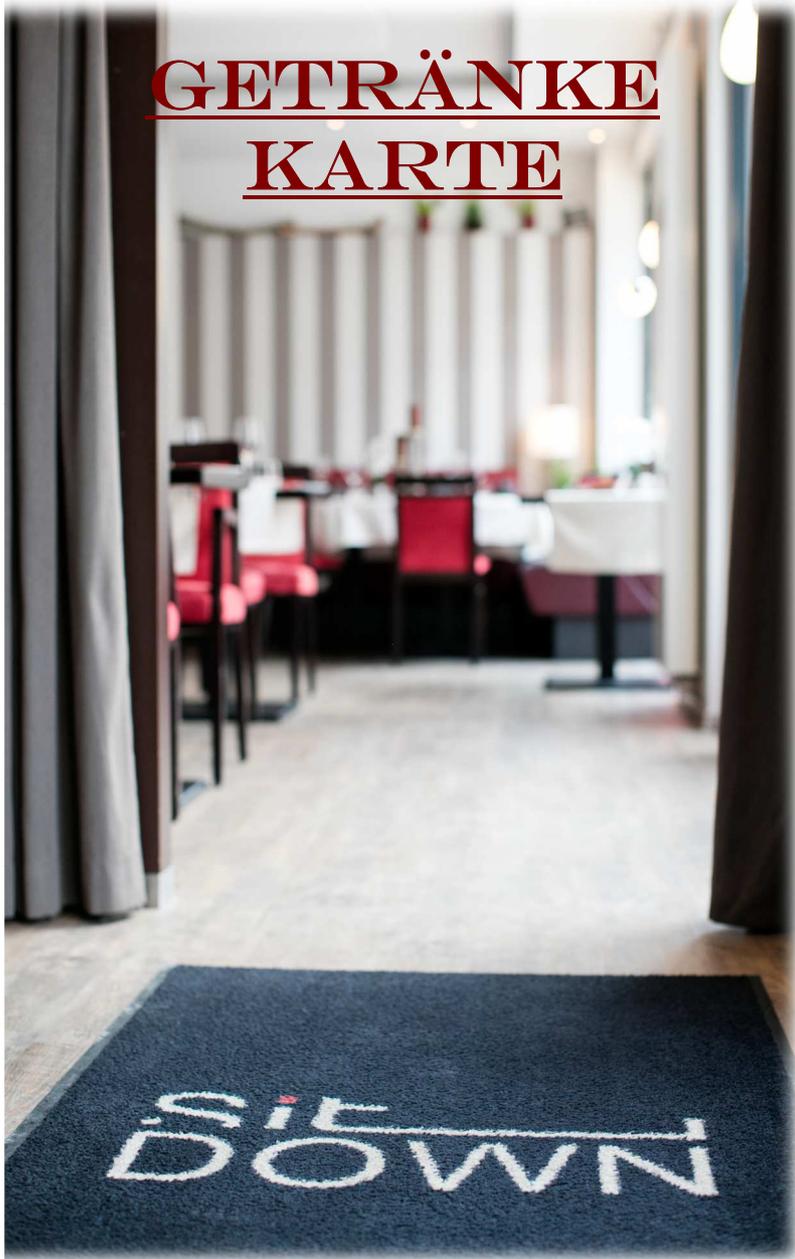


SIT  
DOWN

GETRÄNKE  
KARTE



## **APÉRITIF**

Apéritif Maison	6.50€
Glas Sekt	5.30€
Martini Bianco	4.00€
Martini Rosso	4.00€
Apérol Spritz	6.60€
Hugo	6.60€
Porto Weiß	4.00€
Porto Rot	4.00€
Pineau des Charentes	4.10€
Pastis Ricard	6.00€
Pastis Ricard Orange/Soda	7.50€
Campari	6.00€
Campari Orange/Soda	7.50€
Picon	3.50€
Picon Vin Blanc	7.30€

## **APÉRITIF** **ALKOHOLFREI**

Apéritif Maison	6.50€
Glas Sekt	5.30€
Hugo	6,60€
Crodino	3.10€
Crodino mit Orangensaft	5.10€

## SOFTGETRÄNKE

	<b>0.35l</b>	<b>0.70l</b>
Mineralwasser	2.30€	4.50€
Stilles Wasser	2.30€	4.50€
Cola (0.20l)		2.20€
Cola Zero (0.20l)		2.20€
Sprite (0.20l)		2.20€
Lipton Ice Tea (0.25l)		2.30€
Gerolsteiner Orange (0.25l)		2.20€
Apfelschorle (0.25l)		2.30€
Orangensaft Looza (0.20l)		2.20€
Apfelsaft Looza (0.20l)		2.20€
Schweppes Tonic (0.25l)		2.40€
Schweppes Bitter Lemon (0.25l)		2.40€
Fever-Tree Mediterranean		3.90€
Schweppes Tonic Hibiscus		3.80€

## GIN'S

### **Hendriks** 7.50€

Hendriks unterscheidet sich von klassischen Gins dadurch, dass das an sich Gin-typische Wacholder-Aroma nur schwach ausgeprägt ist. Charakteristisch ist die Aromatisierung mit Gurken- und Rosenblatt-Essenzen

### **Ugava Canadian** 7.50€

100% natürliche Zutaten verleihen dem Getränk seinen einzigartigen Geschmack und seine faszinierende Farbe, die durch einem arktischen Kräuteraufguss nach der Destillation entsteht.

### **Puertos Indias Strawberry** 7.00€

fruchtig Gin sehr weich am Gaumen mit einem Hauch von Erdbeere gekennzeichnet

### **Japanischer Roku Gin** 8.00€

Der japanische Craft-Gin wurde aus sechs einzigartigen japanischen Botanicals hergestellt, die mit traditionellen Gin-Pflanzen kombiniert wurden, um einen perfekt ausbalancierten Gin zu kreieren Vielschichtiger, Harmonischer und klassischer Gin-Geschmack mit speziellen Noten der japanischen Pflanzen

### **Monkey 47 (Schwarzwald)** 7.50€

Seinen einzigartigen Geschmack zeichnen herzhaft und erdige Noten mit. Rote Beeren, Wacholder und ein nussiger Hauch von Mandeln aus

Die Preise verstehen sich ohne Tonic

## TONIC'S

Schweppes Tonic 2.40€

Fever-Tree Mediterranean 3.90€

Schweppes Tonic Hibiscus 3.80€

Orangensaft 2.20€

## **BIER KARTE**

### **VOM FASS**

Stella Artois (0.25l)	2.20€
Leffe bruin	3.20€

### **ALKOHOLFREIE**

Jupiler N.A.	2.20€
Erdinger (0,33) N.A.	2.80€

### **FLASCHENBIERE**

Liefmanns On The Rocks 3,8%	3,60€
Liefmanns Goudenband 8%	5,50€
Liefmanns Kriek Bruit 6%	5,00€
Triple D`Anvers 8%	5,00€
Duvel 8,5%	4,80€
Maredsous Triple Tripel 10%	5,50€
Maredsous Blond 6%	4,50€
Maredsous Bruin 8%	5,00€
La Chouffe 8%	5,50€
Mc Chouffe 8%	5,50€
Houblon Chouffe 9%	5,00€
Chouffe Soleil 6%	5,00€



# WEIN KARTE

## WEINAUSWAHL «SIT»

Glas : 4.80 €      ¼ Liter: 8.50 €  
½ Liter: 15.00 €      Flasche 75 CL: 22.00€

## WEISSWEINE

- Rivaner                      2016  
Marque Nationale-Moselle  
Luxembourgeoise (trocken)
- Chardonnay Pays D`oc  
« Les Foncanelles » 2016  
(halbtrocken)

## ROTWEINE

- Syrah Saint Marc Pays D`oc 2016

## ROSÉ

- L`Autantique Pays D`oc  
Syrah 2016

## **WEINAUSWAHL „DOWN“**

Glas : 6.20 €      ¼ Liter: 12.00 €  
½ Liter: 22.00 €      Flasche 75 CL: 28.00€

### **WEISSWEINE**

- **Château Madirac 2016**  
Bordeaux - Mise du Château.  
Intensives Fruchtbouquet. Passend zu allen Fisch -und Krustentiergerichte.
- **Rioja Mi Villa Blanc 2015**  
fruchtiger Weißwein mit Zitrusaromen  
Sehr gut geeignet bei Fischgerichten und Meeresfrüchten.
- **Pinot Blanc 2016**  
Vins d`Alsace Vollmundiger fruchtiger erfrischender Weißwein Sehr gut geeignet bei Fischgerichten und weißem Fleisch. Ideal auch als Aperitif

### **ROTWEINE**

- **Chinon Les Mureaux 2015**  
Weicher fruchtiger Rotwein. Kann Kalt wie Temperiert getrunken werden.  
Passend zu weißen und rotem Fleisch
- **Bordeaux Menuts 2014**  
Aroma von reifen Früchten  
passend zu rotem Fleisch und Wild.
- **Côtes-du-Rhône « 3 Cellier » 2017**  
Leicht würzige Rotwein mit einer Note von Johannisbeeren passend zu rotem Fleisch und Wildgerichte

## ROSÉ

- **Cabernet d'Anjou 2017**  
Fruchtiger Rosé mit Abricot  
Passend zu leichten Gerichten

## WEINAUSWAHL „NEXT LEVEL“

Glas : 8.20 €      ¼ Liter: 16.00 €  
½ Liter: 29.00 €      Flasche 75 CL: 39.00€

## WEISSWEINE

- **Château de Callac“ 2012**  
Grave Fruchtiger Weißwein mit helle  
Zitrusfrucht passend zu allen  
Fischgerichten.
- **Gewurztraminer « Scheuerberg »  
BIO 2015.**  
Fruchtiger Intensiver Weißwein mit  
Exotischer Note passend zu  
Fischgerichten und Meeresfrüchte
- **Riesling Alsace Réserve 2015**  
Erfrischender ausgewogener Weißwein  
mit Pfirsicharoma , passend zu  
weißem Fleisch, Fisch und  
Jakobsmuscheln

## ROTWEINE

- **Château Clos du Loup 2012**  
Weicher Rotwein mit einem Aroma  
von roten Früchten. Passend zur  
Rind und Wildgerichten

- **Fort – Lignac 2014**  
**Haut - Médoc**  
Dieser Wein wird durch einen leichten würzigen Duft von roten Früchten geprägt.  
Passend zu rotem Fleisch, Geflügel und Käse
  
- **Château de Beaulieu 2011**  
Vollmundiger Rotwein, passend zu Rind, Wild und Käse

## **ROSÉ**

- **N° 2 de Saint – Martin**  
**Grand Reserve 2016**  
**Cotes de Provence**  
Ausgeglichener Rosé mit Vanille und rote Früchte Geschmack

# EXKLUSIV WEINE

## WEISSWEINE

### **Bourgogne blancs**

Rully Blanc Domaine de la Renarde 2015 54€  
André Delorme

### **Bordeaux blancs**

Château Carbonnieux 2006 78€  
Pessac-Léognan - Grand Cru Classé

### **Alsace**

Gewürztraminer «Käfferkopf »2014 57€  
Domaine du Moulin de Dusenbach

Riesling Gybsgrube 1988 87€  
« Cuvée Joseph Theo  
Mise Propriété Theo Cattin

### **Côtes-du-Rhône blanc**

Châteauneuf-du-Pape **BIO** 2016 65€  
3 Cellier

### **Vins de Loire blanc**

Sancerre blanc 2015 43€  
Olivier Foucher

## **ROTWEINE**

### **Côtes-du-Rhône rouges**

Vacqueyras «Domaine Vervine»2015  
(37,5 CL) 24€

Châteauneuf-du-Pape Privilège 2012 80€  
Domaine des 3 Cellier

Côtes -du-Rhône Villages « Raidillon » 95€  
Bio Dirk Vermeersch 2011  
LIMITED EDITION (**Magnum Flasche**)

### **Bordeaux rouges**

Clos des Menuts 2005 (37,5 CL) 37€  
Saint-Emilion Grand Cru

Château Haut-Piquat 2010 (37,5 CL) 22€

Clos des Menuts 2009 65€  
Saint-Emilion Grand Cru

Château Canon 1995 150€  
Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé

Château Léoville Barton 1976 210€  
Saint-Julien - Grand Cru Classé

Château Beychevelle 1996 300€  
Saint-Julien - Grand Cru Classé

### **Bourgognes rouges**

Irancy  
Coup de cœur au guide hacheette 2011 43€

## **EISWEINE**

Riesling Eiswein " Leiwener Klostergarten"  
(37,5 CL Flasche) 1988 75€  
Erzeuger Abfüllung - G. Steffen – Mosel

Ungarischer Süßwein „Tokaji Furmint Late  
Harvest“  
(50CL Flasche) 2015 30€

## **KAFFEE KARTE**

**CAFE  
LIEGEOIS**  
CERTIFIÉ D'ORIGINE FAMILIALE



Kaffee	2.20€
Entkoffeinierter Kaffee	2.20€
Kaffee Macchiato	2.30€
Espresso	2.20€
Espresso Macchiato	2.30€
Latte Macchiato	3.00€
Cappuccino	2.80€
Irish Coffee	6.50€

Alle Kaffee Getränke mit Sahne 0,30€ Aufpreis

## DIGESTIF

Haus Digestif « Alte Marille »	7.00€
Mirabelle	7.00€
Limoncello	6.50€
Cognac	9.50€
Poire Willams	6.50€
Talikser Whisky (10Jahre)	9.90€
Porto (10 Jahre)	8.00€
Grappa Marco Bonfante	8.40€
Calvados Vieux	7.00€
Birnenlikör	5.50€
Averna	5.60€
Baileys	4.50€
Amaretto	5.50€
Coin treau	6.60€
Rhum Clement 2011 blanc	7.50€
Rhum Clement Agricole Barrique	5.60€

# TEE KARTE

**Alle Tees erhalten Sie in kleinen Kannen**

**(0.35l) 3.50€**



## **1 Darjeeling Himalaya**

Schwarzer Tee aus Indien – bessere Mischung, die einen wichtigen Anteil Tee aus erster Ernte beinhaltet. Regelmäßiges Blatt, das mit zahlreichen grünen Partikeln übersät ist, Zeichen einer Ernte bei trockenem Wetter. Orangener Likör und leichter Geschmack reifer Früchte – Ideal für den Morgen – Ziehdauer 3 Minuten 80°C

## **2 English Breakfast**

Feine Mischung aus Zeylon Tee (Sri Lanka) und Assam Tee (schwarzer Tee aus Indien – Mit oder ohne Milch  
- Ziehdauer 4 Minuten 85°C

## **3 Earl Grey Floral Prince William**

Der Erl Gray ist ein schwarzer Tee mit Bergamotte Essenz. Hier gemischt mit Kornblumenblüten und Sonnenblumen. Perfekt britisch  
- Ziehdauer 5 Minuten 85°C

#### **4 Rooibos Bourbon Vanille**

Vom Roten Busch stammendes, vollmundiges Volksgetränk aus Südafrika, fein aromatisiert mit echter Bourbon-Vanille.

- Ziehdauer 5 Minuten

#### **5 Schlummertrunk**

Diese Mischung ist ausgezeichnet zur Verdauungsförderung – Mischung aus Kamillenblüten, Pfefferminz-, Melissen-, Erdbeerblätter, Fenchel, Orangenblüten, schwarze Johannisbeerblätter, Lavendel-, und Rosenblüten –

Ziehdauer 5 Minuten

#### **6 Schwarzer Holunder**

Aromatisierter Früchtetee mit Holunderbeergeschmack.

Eine kräftige Komposition aus Holunderbeeren und –blüten, mit Apfelstücken und Rosenblüten verfeinert

- Ziehdauer 8-10 Minuten

#### **7 Spicy Power**

Aromatisierte Mischung aus Oolong Tee und Orangenschalen mit Orange-Ingwergeschmack

- Ziehdauer 3-4 Minuten

## **8 Frisch & Fresch**

Aromatisierter Früchtetee mit  
Waldbeerengeschmack  
Zutaten: Apfelstückchen, Hibiskus,  
Hagebutteschale, Sultaninen  
- Ziehdauer 8-10 Minuten

## **9. Karotte-Ingwer**

Aromatisierter Kräutertee mit  
Karottenstückchen und Kokosgeschmack  
Zutaten: Karotten- und Ingwerstückchen,  
Zitronengras, Kurkuma, Kokosflocken,  
Thymian, Pfefferkörner, Kornblumenblüten  
- Ziehdauer 5-8 Minuten

## **10 Jasmin Tee mit Blüten**

Aromatisierter Grüner Tee mit  
Jasmingeschmack. Ein sanfter, sortenreiner  
Chinatee – nur mit zarten original Jasminblüten  
verfeinert: - Ziehdauer 2- 3 Minuten

## **11 Pfefferminztee (+0.30€)**

Mit frischer Minze