

Feine und edle Grappe

Bonuventura Maschio „Gaiarine“

Fein und delikater präsentiert sich der Grappa di Chardonnay in der Nase. Am Gaumen ist er wunderbar mild und rein und verwöhnt mit einem außerordentlich harmonischen Geschmack. Gl. 5

Grappa di Lugana „Avanzi“ di Sirmione

Feinfruchtige Aromen von Birnen und weißem Pfirsich zeichnen diesen aromatischen Grappa aus. Mit einem Hauch von Sommerkräutern, untermalt mit einer leichten Würze Gl. 5,5

„My Grappa“ Lorentzo Inga Barrique Piemont

Trester aus Nebbiolo, Barbera, Dolcetto weich mit einer schönen Frucht und zarten Vanillearomen. Gl. 5,5

Nonino Prunella Mandorlata

Das Aroma ist geprägt von einer intensiven Fruchtigkeit und einer eleganten und raffinierten Mandelnote. Nonino Prunella Mandorlata ist ein sehr ausgefallener Likör mit einem wunderbaren und einem ausgefallenen Geschmack. Gl. 7,5

Grappa Poli Sarpa Barrique

Es entfalten sich zu diesem vollmundigen Riserva, vielschichtige Aromen von exotischen Früchten, Zitronen, würzigem Lakritz und einem Hauch von Vanille. Gl. 7,5

Grappa di Tignanello Antinori Toskana

aromenreicher Grappa aus Cabernet und Sangiovese, mild und rund im Geschmack, Bouquet von Nüssen und Röstaromen Gl. 8,5

Grappa di Brunello Altesino Riserva

Ein elegantes und komplexes Bouquet mit einem Hauch von Vanille, Gewürzen, trockenen Früchten, dem Gaumen bietet sich ein warmes und einladendes Produkt, mit einer klaren Persönlichkeit. Gl. 8,5

Dessert:

**„Espresso Affogato“
Heißer Espresso mit einer Kugel
Bourbon vanilleeis und
orangenbitterlikör
6,9€**

**„Sachertorte im Glas“ der
österreichische Klassiker neu
interpretiert- serviert mit feinem
Pistazieneis, Schoko-Kaffeecrumble
und Marillensoße - 8,5€**

**Warmes valhrona -schokoladenküchlein
mit Orangensauce , dazu ein blaubeer-
Sorbet - 8,9 €**

**feine käseauswahl - mit eingelegten
honignüssen , feigen-und orangensenf-
7,9**

Dessert :

„Dreierlei von der creme brulee-

*Mit Blaubeer, Karamellsahne und Himbeere
Mit Kirsche, Kokos und weißer Schokolade
Sowie mit Flugananas, Tonkabohne und
Basilikum – 7,9€*

**„New York Cheesecake „ im Glas gebacken,
serviert mit frischen Himbeeren und einem
Cookie Eis- 7,9€**

„Sommer 2017“

**FrISChe Sommerbeeren mit Marsalascbaum
überbacken, dazu karamellierte Pistazien,
aprikosengel und ein Weinbergpfirsich-
Sahne-joghurteis - 9,9€**

Sorbetvarianten :

*Waldmeister/ Aperol Sprizz / Mango-
kokosnuss/*

*Cassis / Passionsfrucht / AmalfiZitrone mit
Basilikum*

**die kugel 2,8 € - mit prosecco spumante
aufgefüllt 3€ extra**

Dessertwein



Kellerei Tramin Goldmuskateller

Sein Bukett verführt mit Noten von Melone, Nelke und Rosenblättern. Im Geschmack ist er weich und elegant mit feinen Anklängen von Honig am Gaumen. Gl. 5cl. 5,5



Antinori Donato

Mit seiner kräftigen, hellen Farbe und seinem intensiven Aroma von getrockneten Früchten und Holz lässt er sich wunderbar mit Desserts kombinieren. Gl. 5cl. 5,5

FATTORIA LE PUPILLE



Sol'Alto Maremma T

Oscana

Dieser herrliche Dessertwein aus Sauvignon Blanc, Semillon und Traminer begeistert mit opulenter Süße und gleichzeitig vitaler Frische. Gl. 5cl. 6



Tasca d'Almerita Capofaro Malvasia di

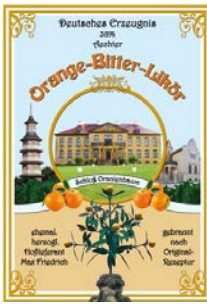
Salina

Sein Geschmack ist fein, nach Nektarinen, betont würzig, nach Salbei. Tolles Volumen, feine süße Frucht, verspielt, betont salzige Noten. Gl. 5cl.

Fränkische Obstler
traditionell vom
Wohlhöfer`s Fritz aus
Kunreuth

Obstler
Williams Birne
Quitte
Schlehe
Zwetschge
Vogelbeere

2 cl. - Gl. 3,5



orange
bitter
Likör

vision orange geschmacksentdecker

Die Rekonstruktionsarbeiten der ehemaligen Fabrikantenvilla von Max Friedrich in Oranienbaum förderten einen echten Schatz zutage: die alte Rezeptur zur Herstellung des »Aechter Orange Bitter Likör«. Köche der Spitzengastronomie verkosteten ihn und waren von der Idee begeistert, einen alten Likör zu neuem Leben zu erwecken. Seine Einzigartigkeit im Geschmack überzeugte auch Thomas Dötzer, der sich von dem altehrwürdigen Tropfen inspirieren ließ zu neuen Geschmacks-Visionen. **Gl. 2cl. 4,5**



Die Essenz der Früchte

Ziegler Aureum Whisky

Ziegler Aureum ist der neue Malt Whisky aus dem Hause Ziegler. Nach der Destillation reift der Whisky in Eichen- und Kastanienfässern heran, in denen vorher die Alte Zwetschge von Ziegler reifte. Dies verleiht dem Whisky ein besonderes Fruchtroma und ein sehr harmonisches Geschmacksbild. Diese erste Edition in besonders eleganter Geschenkpackung ist in einer streng limitierten Auflage von nur 1000 Flaschen abgefüllt worden. **Gl.2cl. 9,5**



Auchentoshan Lowlands Single Malt

12 Jahre: Seine Aromen sind weich, frisch und nussig. Im Geschmack ebenso weich und süß, mit Andeutungen von Mandarine und Limone. Im Nachklang ingwerartig und leicht trocknend mit angenehmer Nachhaltigkeit **Gl. 2cl 5,5**

Edeldestillate



Lagavulin Isle of Islay Single Malt Whisky

Es gibt nur wenige Malts, die eine solche Komplexität und Rauchigkeit aufweisen wie der 16-jährige Lagavulin. Er beginnt süß und entfaltet dann mit Wucht seine Schärfe und Torfigkeit. Jim Murray schreibt über ihn: "Lagavulin ist mit Vorsicht, doch Ehrfurcht zu genießen. Das ist kein Malt, an dem man leichthin nippt - er verschlingt einen!" Gl. 2cl. 8,5



Ron Zacapa 23 Centenario Sistema

Ein ganz besonderer und von Kennern hoch geschätzter Rum kommt aus Guatemala. Süßlich präsentiert er sich und kann eindeutige Noten von Vanille, Karamell und Mandel aufzeigen. Diese Süße kommt auch beim Genuss sehr gut zur Geltung, so mischen sich hier Noten von Nougat, Karamell und Trockenfrüchte. Gl. 2cl. 9,5



Jacopo Poli Brandy Arzente

Dieser 10-jährige Weinbrand reifte im alten Holzfass. Dadurch erlangte er eine elegante Farb- und Aromendichte. Durch die schonende Reifung gelang Jacopo Poli ein vorzüglicher Brandy. Gefällig und brillant. Gl. 2cl. 9,5



Jacopo Poli Grappa Cleopatra

Der Grappa Cleopatra ist ein herrlich aromatischer Grappa. Aus weißem Moscato-Trester gebrannt, offenbart er ein herrliches Aroma, das nach reifem gelbem Obst, Honig sowie Süßgebäck duftet. Am Gaumen ist der Grappa weich, rein und extrem elegant mit einem feinschmelzigem Abgang. Gl. 2cl. 9,5



LANTENHAMMER
Distillerie

Zwetschgenbrand

Er schmeckt glatt elegant und frischfruchtig im Abgang. Der ideale Digestif nach kräftigen Wildgerichten oder perfekter

Begleiter von Desserts.

Gl. 2cl 5,5

Marillenbrand

Ein betörender Geschmack nach sonnenverwöhnten Marillen umschmeichelt die Zunge. Im Abgang spürt man am Gaumen noch lange die mild-fruchtige Süße. Dieser Marillenbrand ist ein Geheimtipp.

Gl. 2cl 5,5

Haselnussgeist

Der Haselnussgeist entwickelt ein wunderbar feines und vielschichtiges Nussaroma in der Nase, ist angenehm mundfüllend mit klarem Nachhall der aromatischen Früchte.

Gl. 2 cl 5,5

Rote Williamsbirne

Das Aroma des Lantenschammer Rote Williamsbirne ist unglaublich frisch und intensiv, was einem eine Vorahnung auf den herausragenden Geschmack des Destillats gibt. Der Geschmack ist sowohl süß, als auch würzig,

Gl. 2cl 5,5



Äußerst angenehm und abgerundet am Gaumen, leicht süßlich und mit dem typischen Slyrs Whiskycharakter. Angenehm weich im Finish, mit anhaltenden, an Rosinen erinnernde Noten Gl. 2cl 8,5