

## Aperitifs

<b>Aperol-Spritz</b> Aperol, Prosecco, Sprudel	0,2L	9
<b>Bio-Frizzante, Rose, DOC</b> Trocken	0,15L	8
<b>Prosecco Vino Frizzante</b> Valmarone, Marca Trevigiana, sehr fruchtbetont	0,1L	6
<b>Campari Orange</b>	0,2L	6
<b>Campari on the rocks</b>	4cl	4
<b>Sherry medium dry</b>	4cl	4
<b>Martini Bianco</b>	4cl	4


## Alkoholfrei

<b>Crodino Spritz</b> Crodino, alkoholfreier Schaumwein	0,2L	8
<b>Sanbitter Orange</b>	0,2L	6
<b>Sanbitter on the rocks</b>	0,1L	4

## Sonderwein

	0,1L	0,50L	0,75L
<b>Merlot trocken,</b> volles Purpurrot, Aromen von dunklen Waldbeeren, getrockneter Pflaume mit einem feinen Hauch von pfeffrigen Noten, milde Säure und weicher runder Geschmack <i>Weingut Karl Pfaffmann</i> <i>Pfalz, DEU</i>	4,80	22	32

## Vorspeisen/Tapas

Frisches Brot aus dem Ofen	2
Frisches Brot mit Knoblauchmayonnaise	5
Frisches Brot mit Dattel-Chilicreme	5
Gemischte Oliven mit Kräutern und Knoblauch *3,6	5
Datteln im Speckmantel *2,3	5
Frittierte Kartoffelspalten mit andalusischer Sauce *1,4	6
Frittierte Mozzarellasticks mit pikanter Chilisauce	8
Käsewürfel vom Bergkäse mit Selleriesalz	6
Ziegenkäse warm mit Honig, Kräutern und gerösteten Pinienkernen	9
Schafskäse aus dem Ofen mit Kräutern, Olivenöl, Tomaten und Spitzpaprika	9
Garnelen aus dem Ofen mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern	10
Weinsnack Käsewürfel, Oliven, Südtiroler Schinkenspeck, Trüffelsalami und Rauchmandeln	13
Grüner Marktsalat in Vinaigrette *3 	5

## Suppe

Orientalische Kürbissuppe  mit roten Linsen, Ingwer und Kokosmilch	7
--	---

## Hauptspeisen

<b>Herbstlicher Salat</b> mit Blattsalaten, Weintrauben, Walnüssen, Croutons und mildem Blauschimmelkäse *3	17
<b>Ofenkartoffel</b> mit gebratenen Champignons, Sauerrahm und gemischtem Salat *3,6	17
<b>Ofenkartoffel</b> mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Sauerrahm und gemischtem Salat *3,6	18
<b>Gnocchi in milder Gorgonzolasauce</b> mit Birne und Walnüssen *1,6	17
<b>Gratinierte Champignons</b> gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse, in zweierlei Saucen	17
<b>Elsässer Flammkuchen</b> mit Creme fraiche, Zwiebeln, Speckwürfeln und Käse *2,3	15
<b>Flammkuchen Vegetarisch</b> mit Creme fraiche, frischem Blattspinat angemacht in milder Knoblauch-Joghurt-Marinade, mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Kirschtomaten und Parmesan	17
<b>Flammkuchen Rustikal</b> mit Creme fraiche, frischen Champignons, Frühlingszwiebeln, Südtiroler Schinken und Käse *2,3	17

## Dessert

<b>Creme Brulèe</b> *1,2	8
<b>Vanilleeis</b> mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen *2	8

# Weissweine

	0,1L	0,50L	0,75L	1,00L
<b>BIO Scheurebe halbtrocken,</b> hier wurde ein sehr süffiger, schmeichelnder Trinkwein mit feiner Süße und rassigen Aromen kreiert <i>BIO - Weingut Walter Hirschhof</i> <i>Rheinhessen, DEU</i>	4,50	20		33
<b>Grauer Burgunder trocken,</b> Aromen von Apfel und Birne, zarte Haselnuss- und Kräuternote, wenig Säure <i>Weingut Markus Pfaffmann</i> <i>Südpfalz, DEU</i>	4,80	22	32	
<b>Verdejo Blanco trocken,</b> sehr intensiv in der Nase, Aromen von Mango, Grapefruit und Limone, weissen Blumen und frischen Kräutern, am Gaumen würzig und frisch <i>Weingut Bodegas Hnos. Del Villar</i> <i>Rueda, SPA</i>	4,80	22	32	
<b>Chardonnay trocken,</b> florale Noten und angenehme Zitrusdüfte, gehaltvoll, wenig Säure <i>Weingut Rigo aus Diano d'Alba</i> <i>Piemont, ITA</i>	4,80	22	32	
<b>Chardonnay trocken,</b> typischer nordkalifornischer Chardonnay, so wie er im Bucho steht, der nur durch den kühlen Morgennebel der San Francisco Bay entstehen kann, eine Quadratur des Kreises, kraftvoll und dennoch sehr vielschichtig mit einer unwiderstehlichen Eleganz, sehr hohe Viskosität, verzückende Fruchtnoten begleitet von feinsten Butter- und Vanillenoten <i>Weingut Wente</i> <i>Kalifornien, USA</i>				36
<b>Albarino trocken,</b> Aromen von tropischen Früchten, Zitrusfrüchten und ein Hauch von Minze <i>Weingut Bodegas Tamaral</i> <i>Kastillen, SPA</i>				36



## Weissweine

- Vermentino trocken,** 31  
strohgelb mit grünen Reflexen, in der Nase intensiv, frisch und fruchtig mit Anklängen von grünem Apfel und Ananas  
*Weingut Dolianova*  
*Sardinien, ITA*
- BIO Pinot Grigio trocken,** 31  
klarer, unheimlich frischer und geradliniger Trinkgenuss  
*Weingut La Jara*  
*Treviso, ITA*
- Riesling trocken,** 33  
Apfel, Marille, Ananas, Zitrusfrüchte, harmonisch, frisch, leicht  
*Weingut Bassermann-Jordan*  
*Pfalz, DEU*
- Weißburgunder trocken,** 32  
ein erfrischender Weißburgunder mit leichtem Schmelz, herzhaft und feine Würze im Geruch (von Hand gelesen)  
*Weingut Josef Thielmann*  
*Mosel, DEU*
- BIO Sauvignon Blanc trocken,** 33  
vom Bouquet her ein typisches Stachelbeer- und Johannisbeeraroma, das sich so im Mund fortsetzt, ein Weißwein der Fülle hat, aber auch eine beschwingte Säure, die für einen tollen Genuss sorgt, er ist rund mit angenehmer Säure und von mineralischen Anklängen begleiteter aromatischer Abgang  
*BIO - Weingut Walter Hirschhof*  
*Rheinhessen, DEU*

## Weisswein Alkoholfrei

- Chardonnay trocken** 31  
alkoholfrei (<0,5%vol), angenehme Noten von Melone und Banane vereinen sich im Trinkfluss mit dezenten Nussaromen  
*Weingut A. Diel*  
*Südpfalz, DEU*

## Roseweine

	0,1L	0,50L	0,75L	1,00L
<p><b>Portugieser Weißherbst halbtrocken</b>, feinfruchtig, jedoch nicht süß, weich und rund <i>Winzergenossenschaft Wachenheim</i> <i>Pfalz, DEU</i></p>	4,50	20		33
<p><b>Cuvée Aragonez &amp; Castelão trocken</b>, sommerlich frischer Rosé mit Aromen von Erdbeeren und Melone, dezente Säure <i>Weingut Quinta da Plansel Dorina Lindemann</i> <i>Alentejano, PRT</i></p>	4,80	22	32	
<p><b>Cuvée aus Grenache, Cinsault &amp; Syrah trocken</b>, lachsfarben, Duft nach reifen Aprikosen, Pfefferminze und Himbeeren, geschmeidig und voller Geschmack, Abgang erinnert an Pistazien <i>Weingut Domaine Jas d'Esclans</i> <i>Provence, FRA</i></p>			31	

## Rosewein Alkoholfrei

<p><b>Cuvée trocken</b> alkoholfrei (&lt;0,5%vol), Waldbeere, Kirsche und Cassis <i>Weingut Bree</i> <i>Mosel, DEU</i></p>	31
--	----

## Rotweine

	0,1L	0,50L	0,75L
<p><b>Montepulciano d` Abruzzo trocken,</b> dichtes rubinrot, fruchtiger, samtiger Wein mit ausgewogenem Säurespiel, mit der typischen Kirschnote, hervorragend ausbalanciert <i>Weingut Citra Vini</i> <i>Abruzzo, ITA</i></p>	4,80	22	32
<p><b>Primitivo trocken,</b> dichtes und elegantes Bouquet von kleinen Beeren - Brombeere, Sauerkirsche, reife Kirsche - Veilchen und Minze <i>Weingut Polvanera</i> <i>Apulien, ITA</i></p>	4,80	22	32
<p><b>Tempranillo trocken,</b> dichtes rubinrot, fruchtiger, samtiger Wein mit ausgewogenem Säurespiel, mit der typischen Kirschnote, hervorragend ausbalanciert <i>Weingut Mileto Joven</i> <i>Rioja, SPA</i></p>	4,80	22	32
<p><b>Merlot, Tempranillo, Callet, Cabernet Sauvignon trocken,</b> das Bouquet ist fruchtig mit Noten von Cassis und roten Beeren, am Gaumen fruchtig mit angenehmer Würze, weich strukturiert mit harmonischen Tanninen <i>Weingut Bodegas Son Puig Estiu</i> <i>Mallorca, SPA</i></p>			34
<p><b>Pinotage trocken,</b> ausgeprägter Duft von reifen Pflaumen und Würznoten, fruchtig, am Gaumen ausgewogen, saftig und rund mit fein unterlegter Würze <i>Weingut Simonsvlei Premier Selection</i> <i>Südafrika, AFR</i></p>			32
<p><b>Anzenas Cannonau trocken,</b> leuchtendes Karminrot, Pflaume, Himbeere, erdige Noten und Pfeffer <i>Winzergenossenschaft Dolianova</i> <i>Sardiniene, ITA</i></p>			33

## Rotweine

- Platzhirsch BIO Merlot Cabernet-Sauvignon trocken,** 35  
mit samtigen Tanninen, einem kräftigen Aromapotentail und erlesener Feinheit schmeichelt er dem Gaumen und betört die Gemüter, der Merlot mit etwas Cabernet-Sauvignon hat eine sehr intensive granatrote Farbe, das Bouquet dieses außergewöhnlichen Weines ist voller Kraft und sehr angenehm im Geschmack  
*BIO - Weingut Hirschhof*  
*Rheinhessen, DEU*
- Merlot trocken,** 32  
volles Purpurrot, Aromen von dunklen Waldbeeren, getrockneter Pflaume mit einem feinen Hauch von pfeffrigen Noten, milde Säure und weicher runder Geschmack  
*Weingut Karl Pfaffmann*  
*Pfalz, DEU*
- Shiraz trocken,** 34  
rubinroter, fülliger Wein mit Noten von Sauerkirschen und beinahe wehrauchartigen Gewürzen, vollmundig und langanhaltend mit gut eingebundenen Tanninen  
*Weingut Musita*  
*Sizilien, ITA*
- Touriga Franca trocken,** 39  
tiefdunkelrote Farbe mit violetter Schimmer, bereits in der Nase ein beeindruckender Auftakt von aromatischen Beerenfrüchten, der sich im Gaumen explosionsartig weiter entfaltet, weiche Tannine vervollständigen einen sehr vollmundigen und komplexen Abgang, ein Portugiese an dem auch eingefleischte Bordeauxtrinker Freude finden  
*Weingut Quinta da Plansel*  
*Alentejano, PRT*
- Primitivo trocken,** 35  
dunkelrote, fast schwarze Farbe, satte Frucht süßer Schwarzkirschen und Pflaumen, feine leicht süßliche Gewürznote, fast üppig fett am Gaumen mit toller Struktur  
*Weingut Nardelli*  
*Puglia, ITA*
- BIO-Wein Grenache, Carignan, Syrah & Mourvèdre trocken,** 35  
intensive Farbe mit lila Farbtönen, Aromen von Vanille und schwarzen Früchten, reift 9 Monate im Fass  
*Weingut Demazet*  
*Côtes-du-Rhône, FRA*



## Alkoholfrei

Gerolsteiner Mineralwasser still und prickelnd	0,75L 0,25L	6,50 3
- fritz-kola	0,2L	3
- fritz-kola super zero		
mischmasch - fritz-kola mit orange	0,2L	3
fritz-limo - zitronenlimonade - apfel-kirsch-holunder - honigmelone	0,2L	3
fritz bio-spritz - bio-rhabarberschorle	0,2L	3
fritz bio-limonade - ananas & limette	0,2L	3
Orangina Regular Orangina Rouge	0,25L	3,50
Gaffels Fassbrause Zitrone	0,33L	4
Apfelsaftschorle spritzig frisch von Schmitz-Hübsch	0,33L	4

## Bier

Krombacher Radler	0,33L	4
Krombacher Radler (Alkoholfrei)	0,33L	4
Budweiser	0,33L	4
Gaffel Kölsch	0,33L	4
Gaffel Kölsch (Alkoholfrei)	0,33L	4
Erdinger Weissbier	0,5L	5
Erdinger Weissbier (Alkoholfrei)	0,5L	5

## Schnäpse & Liköre

Ramazzotti	2cl	3
Averna	2cl	3
Sambuca extra	2cl	3
Haselnuss Likör	2cl	4
Pfirsich Likör	2cl	3
Grappa di Moscato Riserva	2cl	4
Grappa Tradizione Nonino 41°	2cl	4
Morand Williams Birne	2cl	4

## Kaffee & Tee

Espresso	2,50
Kaffee Creme	2,50
Espresso Doppio	4
Espresso Macchiato	3
Milchkaffee	4
Cappuccino	3,50
Heisser Kakao	4
Tee verschiedene Sorten	4