

Mauna Kea

... wo man sich trifft!

täglich 8 – 17 Uhr

Küchenschluß 15:30 Uhr / Flammkuchen bis 16 Uhr

Mauna Kea

... wo man sich trifft!

täglich 8 – 17 Uhr

Küchenschluß 15:30 Uhr / Flammkuchen bis 16 Uhr

Mauna Kea

Frühstückscafé
Restaurant
Catering

...wo man sich trifft!

Mauna Kea 19° 50' N, 155° 28' W

Der Vulkan Mauna Kea (Weißer Berg) ist mit etwa 4.214 m ü. NN der höchste Berg auf Hawaii.

Da er vom Meeresboden aus gewachsen ist, beträgt seine gesamte Höhe vom Fuß unter Wasser bis zum Gipfel etwa 10205 Meter und damit ist er nach dieser Messung der höchste Berg der Erde.

Mauna Kea 52° 27' N, 13° 37' E

Das Mauna Kea liegt in der Mitte der Bölschestraße in Friedrichshagen, fünf Stufen über der Bordsteinkante ziemlich genau 35,20 Meter ü. N.N. und ist damit wahrscheinlich das höchst gelegene Café im Ort.

täglich ab 8 Uhr geöffnet, wechselnde Tages- und Abendgerichte ab 11.30 Uhr. Alle Preise in € (Euro) und inklusive der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer. Wir akzeptieren keine Kreditkarten oder EC-Karten. Fragt nach unseren Gutscheinen!

Hinweise zu Allergenen in unseren Speisen und Getränken findet ihr in einer gesonderten Dokumentation, die ihr bei Bedarf anfordern könnt.

Mauna Kea

Frühstückscafé
Restaurant
Catering

...wo man sich trifft!

Mauna Kea 19° 50' N, 155° 28' W

Der Vulkan Mauna Kea (Weißer Berg) ist mit etwa 4.214 m ü. NN der höchste Berg auf Hawaii.

Da er vom Meeresboden aus gewachsen ist, beträgt seine gesamte Höhe vom Fuß unter Wasser bis zum Gipfel etwa 10205 Meter und damit ist er nach dieser Messung der höchste Berg der Erde.

Mauna Kea 52° 27' N, 13° 37' E

Das Mauna Kea liegt in der Mitte der Bölschestraße in Friedrichshagen, fünf Stufen über der Bordsteinkante ziemlich genau 35,20 Meter ü. N.N. und ist damit wahrscheinlich das höchst gelegene Café im Ort.

täglich ab 8 Uhr geöffnet, wechselnde Tages- und Abendgerichte ab 11.30 Uhr. Alle Preise in € (Euro) und inklusive der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer. Wir akzeptieren keine Kreditkarten oder EC-Karten. Fragt nach unseren Gutscheinen!

Hinweise zu Allergenen in unseren Speisen und Getränken findet ihr in einer gesonderten Dokumentation, die ihr bei Bedarf anfordern könnt.

Frühstück 8 – 15 Uhr

Alle Frühstücke werden von uns aus frischen Zutaten zubereitet, dazu reichen wir unsere selbst gebackenen Schrippen und Brötchen.

Die Zubereitung der Frühstücke erfolgt à la minute und beansprucht deshalb in Spitzenzeiten etwas mehr Zeit.

französisch klassisch - 7,50

zwei „Pariser“ Croissants, Milchkaffee, Marmelade und Butter

indisch verführerisch - 11,50

Hähnchenbrust mit Gemüsestreifen in der Pfanne gegrillt, Cicken-Chili Soße geschwenkt, mit Vollkorntoast und bunten Blattsalaten serviert, dazu Obstsalat, Currydip und Mangochutney

italienisch stilvoll - 11,50

Melonenschiffchen mit Parmaschinken, italienische Salami, Mortadella mit Pistazien, Tomate-Mozzarellaspieße mit Basilikum, marinierte Pilze, Oliven, Pecorino Käse, frisches Obst, Gurke, Tomate, Marmelade, Butter und Brotkorb

deutsch gehaltvoll - 7,50

eine Auswahl an Wurst und Käse, auch beides solo, Marmelade, ein Potpourri von frischem Obst, Gurke, Tomate, Butter und Brotkorb

asiatisch exotisch - 10,50

pikante Reispfanne mit verschiedenem Gemüse und gebratenen Hähnchenbruststreifen, in der Pfanne geschwenkt, mit Kokosmilch abgelöscht, serviert mit karamellisierten Honig-Ananasecken

skandinavisch frisch - 11,50

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, herzhafter Aufstrich, dänischer Käse, Rührei mit Shrimps und frischen Kräutern, Lachspraline, frisches Obst, Knäckebrot, Gurke, Tomate, Butter und Brotkorb

spanisch temperamentvoll - 11,50

pikante spanische Tortilla - Kartoffelomelette mit Zwiebel, Gemüse und Ei, in Olivenöl gebraten, serviert mit Serranoschinken, Tomate, einem hellen Brötchen und Butter

mexikanisch feurig - 11,50

Weizentortilla gefüllt mit cremigem Bohnenmus, pikanten Gemüsejulien und geriebenem Mozzarella, im Ofen gebacken, Gemüsesticks mit würziger Guacamolecreme, gebackene Jalapeño gefüllt mit Cheddarcheese, 2 Spiegeleier mit Salasadip, helles Brötchen und Butter

Frühstück 8 – 15 Uhr

Alle Frühstücke werden von uns aus frischen Zutaten zubereitet, dazu reichen wir unsere selbst gebackenen Schrippen und Brötchen.

Die Zubereitung der Frühstücke erfolgt à la minute und beansprucht deshalb in Spitzenzeiten etwas mehr Zeit.

französisch klassisch - 7,50

zwei „Pariser“ Croissants, Milchkaffee, Marmelade und Butter

indisch verführerisch - 11,50

Hähnchenbrust mit Gemüsestreifen in der Pfanne gegrillt, Cicken-Chili Soße geschwenkt, mit Vollkorntoast und bunten Blattsalaten serviert, dazu Obstsalat, Currydip und Mangochutney

italienisch stilvoll - 11,50

Melonenschiffchen mit Parmaschinken, italienische Salami, Mortadella mit Pistazien, Tomate-Mozzarellaspieße mit Basilikum, marinierte Pilze, Oliven, Pecorino Käse, frisches Obst, Gurke, Tomate, Marmelade, Butter und Brotkorb

deutsch gehaltvoll - 7,50

eine Auswahl an Wurst und Käse, auch beides solo, Marmelade, ein Potpourri von frischem Obst, Gurke, Tomate, Butter und Brotkorb

asiatisch exotisch - 10,50

pikante Reispfanne mit verschiedenem Gemüse und gebratenen Hähnchenbruststreifen, in der Pfanne geschwenkt, mit Kokosmilch abgelöscht, serviert mit karamellisierten Honig-Ananasecken

skandinavisch frisch - 11,50

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, herzhafter Aufstrich, dänischer Käse, Rührei mit Shrimps und frischen Kräutern, Lachspraline, frisches Obst, Knäckebrot, Gurke, Tomate, Butter und Brotkorb

spanisch temperamentvoll - 11,50

pikante spanische Tortilla - Kartoffelomelette mit Zwiebel, Gemüse und Ei, in Olivenöl gebraten, serviert mit Serranoschinken, Tomate, einem hellen Brötchen und Butter

mexikanisch feurig - 11,50

Weizentortilla gefüllt mit cremigem Bohnenmus, pikanten Gemüsejulien und geriebenem Mozzarella, im Ofen gebacken, Gemüsesticks mit würziger Guacamolecreme, gebackene Jalapeño gefüllt mit Cheddarcheese, 2 Spiegeleier mit Salasadip, helles Brötchen und Butter

arabisch verhüllt - 11,50

getoastetes Pitabrot an mariniertem Salat, dazu reichen wir Tabouleh (Couscoussalat mit Petersilie), Hummus , frittierte Falafelbällchen, Frischkäse-Feigencreme, frisches Obst, helles Brötchen und Butter

englisch typisch - 11,50

gebackene Bohnen auf Sandwichtoast mit gegrillter Tomate, gebratenen irischen Schweinswürstchen und krossem Bacon, Spiegel- oder Rührei, Chivers English Orange Marmelade, helles Brötchen und Butter

käsigt satt - 10,50

4 verschiedene Sorten Schnittkäse mit einem Stück gebackenem Camembert an Preiselbeeren, Käsecreme, Mozzarella Stick auf Mangochutney, Kräuterquark, frisches Obst, Gurke, Tomate, Marmelade, Butter und Brotkorb

Mauna Kea - tête a tête für Zwei - 21,90

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Garnelen-Ananasspieße im Kokosmantel, Rührei (Champignons, Zwiebeln, Tomate und frischen Kräutern), gebackener Camembert mit Preiselbeeren, gegrillte Hähnchenmedaillons mit Tomate und Mozzarella überbacken, vier Sorten Käse, Marmelade, frisches Obst, Gurke, Tomate, Butter und Brotkorb

Iron Man ... konditioniert - 10,50

Bio-Müsli mit frischem Obstsalat, Kräuterquark, ein gekochtes Bio-Ei, drei Sorten Käse, Tomate und Gurke, Marmelade, Butter und zwei Roggenbrötchen

saftig süß - 9,50

Vanille-Sahnequark mit Blaubeeren, 2 Pancakes, frisches Obst, Honig, Marmelade, Butter, ein Croissant und ein Weizenbrötchen

knackig gesund - 5,70

gemischte Cornflakes mit frischem Obstsalat und Vollmilch

Mauna Becher- exotisch verträumt - 6,90

Vanille-Sahnequark mit Honig, Zimt, Mangomark, dazu Rosinen, frisches Obst und geröstete Haselnüsse

Eggs Benedict - 10,90

pochierte Eier, Brot, Guacamolecreme, Bacon, Sauce Hollandaise

Bauernfrühstück - 9,90

Eier, Kartoffeln, Hackfleisch, Speck, Zwiebel, Gewürzgurke

arabisch verhüllt - 11,50

getoastetes Pitabrot an mariniertem Salat, dazu reichen wir Tabouleh (Couscoussalat mit Petersilie), Hummus , frittierte Falafelbällchen, Frischkäse-Feigencreme, frisches Obst, helles Brötchen und Butter

englisch typisch - 11,50

gebackene Bohnen auf Sandwichtoast mit gegrillter Tomate, gebratenen irischen Schweinswürstchen und krossem Bacon, Spiegel- oder Rührei, Chivers English Orange Marmelade, helles Brötchen und Butter

käsigt satt - 10,50

4 verschiedene Sorten Schnittkäse mit einem Stück gebackenem Camembert an Preiselbeeren, Käsecreme, Mozzarella Stick auf Mangochutney, Kräuterquark, frisches Obst, Gurke, Tomate, Marmelade, Butter und Brotkorb

Mauna Kea - tête a tête für Zwei - 21,90

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Garnelen-Ananasspieße im Kokosmantel, Rührei (Champignons, Zwiebeln, Tomate und frischen Kräutern), gebackener Camembert mit Preiselbeeren, gegrillte Hähnchenmedaillons mit Tomate und Mozzarella überbacken, vier Sorten Käse, Marmelade, frisches Obst, Gurke, Tomate, Butter und Brotkorb

Iron Man ... konditioniert - 10,50

Bio-Müsli mit frischem Obstsalat, Kräuterquark, ein gekochtes Bio-Ei, drei Sorten Käse, Tomate und Gurke, Marmelade, Butter und zwei Roggenbrötchen

saftig süß - 9,50

Vanille-Sahnequark mit Blaubeeren, 2 Pancakes, frisches Obst, Honig, Marmelade, Butter, ein Croissant und ein Weizenbrötchen

knackig gesund - 5,70

gemischte Cornflakes mit frischem Obstsalat und Vollmilch

Mauna Becher- exotisch verträumt - 6,90

Vanille-Sahnequark mit Honig, Zimt, Mangomark, dazu Rosinen, frisches Obst und geröstete Haselnüsse

Eggs Benedict - 10,90

pochierte Eier, Brot, Guacamolecreme, Bacon, Sauce Hollandaise

Bauernfrühstück - 9,90

Eier, Kartoffeln, Hackfleisch, Speck, Zwiebel, Gewürzgurke

Eiergerichte 8 – 15 Uhr

drei Eier als Spiegel- oder Rührei

mit Parmaschinken, gehobeltem Parmesan und Rucola	6,40
mit Lachsstreifen	5,70
pikant mit Gemüsestreifen	5,30
mit Speck und Shrimps	5,70
mit gebratenem Kochschinken	5,30
mit krossem Bacon	5,30
mit Speck, Zwiebeln und Champignons	5,30
mit frischen Kräutern	4,60
mit Tomate, Salzlakenkäse 1 und Basilikum	5,30
mit Datteln und Salzlakenkäse 1	5,30
oder einfach natur	4,10

dazu gibt es ein hausgebackenes Brötchen und Butter

Bio-Eier +3,00

Snacks 8 – 15 Uhr

Bagels - immer lecker von Salomon!

frisch gebacken mit:

Rührei, frischen Kräutern und Bacon	5,70
gebratenes Hähnchenbrustfilet, Salat, Tomate und Käse	6,90
Parmaschinken, gehobeltem Parmesan, Rucola und Butter	5,70
Creame cheese und Marmelade	4,60
Salami und Käse, Salat und Butter	4,60
Tomate, Mozzarella, Basilikum, Salat und Butter	5,15
Creame cheese, Gurke oder Tomate und Salat	4,60
geräucherter Putenbrust, Tomate, Salat und Butter	5,15
Creame cheese, Räucherlachs, Salat und rote Zwiebeln	5,70
Creame cheese, Ananas, geräucherter Putenbrust oder Kochschinken, mit Käse überbacken	6,40

Eiergerichte 8 – 15 Uhr

drei Eier als Spiegel- oder Rührei

mit Parmaschinken, gehobeltem Parmesan und Rucola	6,40
mit Lachsstreifen	5,70
pikant mit Gemüsestreifen	5,30
mit Speck und Shrimps	5,70
mit gebratenem Kochschinken	5,30
mit krossem Bacon	5,30
mit Speck, Zwiebeln und Champignons	5,30
mit frischen Kräutern	4,60
mit Tomate, Salzlakenkäse 1 und Basilikum	5,30
mit Datteln und Salzlakenkäse 1	5,30
oder einfach natur	4,10

dazu gibt es ein hausgebackenes Brötchen und Butter

Bio-Eier +3,00

Snacks 8 – 15 Uhr

Bagels - immer lecker von Salomon!

frisch gebacken mit:

Rührei, frischen Kräutern und Bacon	5,70
gebratenes Hähnchenbrustfilet, Salat, Tomate und Käse	6,90
Parmaschinken, gehobeltem Parmesan, Rucola und Butter	5,70
Creame cheese und Marmelade	4,60
Salami und Käse, Salat und Butter	4,60
Tomate, Mozzarella, Basilikum, Salat und Butter	5,15
Creame cheese, Gurke oder Tomate und Salat	4,60
geräucherter Putenbrust, Tomate, Salat und Butter	5,15
Creame cheese, Räucherlachs, Salat und rote Zwiebeln	5,70
Creame cheese, Ananas, geräucherter Putenbrust oder Kochschinken, mit Käse überbacken	6,40

Toureros - 6,90

zwei Spiegeleier, auf mit Majoranleberwurst bestrichenen
Haferbrotsscheiben, belegt mit frischen Tomaten und roten Zwiebeln

Knusprige Tramezzini mit Frischkäsecreme

belegt mit:

Salami und Käse	4,30
geräucherter Putenbrust und Käse	4,30
Tomate, Mozzarella und Basilikum	4,30
Rucola und Käse	4,30
Rührei und knusprigem Bacon	4,80
roten Zwiebeln und Räucherlachs	4,80

Tagesgerichte

11:30 – 15:30 Uhr

*Wir bieten wechselnde Tagesgerichte, Suppen und Dessert an.
Bitte lest unsere Tafeln.*

Kinderkarte

11:30 – 15:30 Uhr

Mauna Loa - 6,90

kleines Hähnchenbrustschnitzel auf einem
Tomaten-Nudel-Bett mit Mozzarella

Mauna Loa white - 4,80

Nudeln in Sahnesoße geschwenkt, mit Mozzarella

Mauna Loa red - 4,80

Nudeln in würziger Tomatensoße geschwenkt, mit Mozzarella

Pizza Salami - 6,30

mit Tomatensoße, Mozzarella und Salami

Toureros - 6,90

zwei Spiegeleier, auf mit Majoranleberwurst bestrichenen
Haferbrotsscheiben, belegt mit frischen Tomaten und roten Zwiebeln

Knusprige Tramezzini mit Frischkäsecreme

belegt mit:

Salami und Käse	4,30
geräucherter Putenbrust und Käse	4,30
Tomate, Mozzarella und Basilikum	4,30
Rucola und Käse	4,30
Rührei und knusprigem Bacon	4,80
roten Zwiebeln und Räucherlachs	4,80

Tagesgerichte

11:30 – 15:30 Uhr

*Wir bieten wechselnde Tagesgerichte, Suppen und Dessert an.
Bitte lest unsere Tafeln.*

Kinderkarte

11:30 – 15:30 Uhr

Mauna Loa - 6,90

kleines Hähnchenbrustschnitzel auf einem
Tomaten-Nudel-Bett mit Mozzarella

Mauna Loa white - 4,80

Nudeln in Sahnesoße geschwenkt, mit Mozzarella

Mauna Loa red - 4,80

Nudeln in würziger Tomatensoße geschwenkt, mit Mozzarella

Pizza Salami - 6,30

mit Tomatensoße, Mozzarella und Salamii

Flammkuchen

täglich 11:30 – 16 Uhr

dünn, kross und hausgemacht! Erst mit Kräuterschmand bestrichen, mit geriebenem Mozzarella bestreut und belegt mit:

Speck und Zwiebeln, klassisch	8,90
Tomate, Mozzarella und frischem Basilikum	9,90
Spinat, Salzlakenkäse 1 und getrockneten Tomaten	9,90
Spinat, Gorgonzola und getrockneten Tomaten	9,90
Chorizo, Tomatenscheiben und schwarzen Oliven	9,90
Rucola, Parmaschinken und gehobeltem Parmesan	10,90
Räucherlachs und roten Zwiebeln	10,90
Original Feta, Peperoni und Oliven	10,90
Zucchini-scheiben, Knoblauchöl und Parmesan	9,90
Hale Aloha - monatlich wechselnder Flammkuchen des Hauses	10,90

Süßes

8 – 15:30 Uhr

french toast - arme Ritter

vier halbe Scheiben Sandwichtoast
mit Ahornsirup, Puderzucker und Obstgarnitur - 5,90

Pancake

drei kleine Pancakes, gefüllt mit Bananenscheiben oder Ananasstücken, mit Puderzucker und Ahornsirup - 6,90

drei kleine Pancakes mit Puderzucker und Ahornsirup, dazu wahlweise Apfelmus, Vanillequark oder Obstsalat - 7,90

drei kleine Pancakes mit Blaubeeren gefüllt, Puderzucker und Ahornsirup dazu Vanillequark - 7,90

Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster, Mandeln und Rosinen nach Art des Hauses
Klein - 6,90
Groß - 8,90

Flammkuchen

täglich 11:30 – 16 Uhr

dünn, kross und hausgemacht! Erst mit Kräuterschmand bestrichen, mit geriebenem Mozzarella bestreut und belegt mit:

Speck und Zwiebeln, klassisch	8,90
Tomate, Mozzarella und frischem Basilikum	9,90
Spinat, Salzlakenkäse 1 und getrockneten Tomaten	9,90
Spinat, Gorgonzola und getrockneten Tomaten	9,90
Chorizo, Tomatenscheiben und schwarzen Oliven	9,90
Rucola, Parmaschinken und gehobeltem Parmesan	10,90
Räucherlachs und roten Zwiebeln	10,90
Original Feta, Peperoni und Oliven	10,90
Zucchini-scheiben, Knoblauchöl und Parmesan	9,90
Hale Aloha - monatlich wechselnder Flammkuchen des Hauses	10,90

Süßes

8 – 15:30 Uhr

french toast - arme Ritter

vier halbe Scheiben Sandwichtoast
mit Ahornsirup, Puderzucker und Obstgarnitur - 5,90

Pancake

drei kleine Pancakes, gefüllt mit Bananenscheiben oder Ananasstücken, mit Puderzucker und Ahornsirup - 6,90

drei kleine Pancakes mit Puderzucker und Ahornsirup, dazu wahlweise Apfelmus, Vanillequark oder Obstsalat - 7,90

drei kleine Pancakes mit Blaubeeren gefüllt, Puderzucker und Ahornsirup dazu Vanillequark - 7,90

Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster, Mandeln und Rosinen nach Art des Hauses
Klein - 6,90
Groß - 8,90

Salate 8 – 15:30 Uhr

Auch unsere gesunden und knackigen Salate fertigen wir aus frischen Produkten und servieren sie mit Brot oder Brötchen.

Hähnchen - Curry Salat - 10,90

gebratene Hähnchenbrust mit Curry, auf Mangochutney, frische Ananas, gereicht an bunten Blattsalaten und Curry-Preiselbeer dressing

Tomaten - Rucola Salat - 9,90

herzhafter Rucola mit frischen Tomaten in Balsamicodressing geschwenkt, mit gerösteten Pinienkernen, gereicht an 3 kleinen gebackenen Salzlakenkäse 1 - Dattel-Spießen

Mauna Kea Salat - 9,90

verschiedene Blattsalate, Paprika, Tomaten, Gurke, Mais, Peperoni, Karotten und Croutons, serviert mit Kräuter dressing

Itaka Salat - 10,90

Rucola mit Parmaschinkenstreifen, Tomaten, marinierten Champignons, Croutons, geriebenem Parmesan und Balsamicodressing

Parker Salat - 11,90

drei kleine zarte Lammspieße auf gegrillter Zucchini, an Tomaten- Eisberg-salat mit Mangodressing, garniert mit gerösteten Pinienkernen

Kikino Salat - 9,90

gebackene Mozzarellasticks mit Tomatenchutney, um ein Rucola-Feldsalat mit Balsamicodressing

Fruchtsalat - 6,90

Obstsalat aus frischen Früchten serviert mit gerösteten Haselnüssen

Hähnchen Saté mit Erdnussoße - 6,90

drei Hähnchenspieße mit Salat

Salat Caprese - 9,90

Tomate, Büffelmozzarella und Basilikum

folgende Salate bieten wir auch als kleine Variante an:

Mauna Kea und Itaka - 6,90

Salate 8 – 15:30 Uhr

Auch unsere gesunden und knackigen Salate fertigen wir aus frischen Produkten und servieren sie mit Brot oder Brötchen.

Hähnchen - Curry Salat - 10,90

gebratene Hähnchenbrust mit Curry, auf Mangochutney, frische Ananas, gereicht an bunten Blattsalaten und Curry-Preiselbeer dressing

Tomaten - Rucola Salat - 9,90

herzhafter Rucola mit frischen Tomaten in Balsamicodressing geschwenkt, mit gerösteten Pinienkernen, gereicht an 3 kleinen gebackenen Salzlakenkäse 1 - Dattel-Spießen

Mauna Kea Salat - 9,90

verschiedene Blattsalate, Paprika, Tomaten, Gurke, Mais, Peperoni, Karotten und Croutons, serviert mit Kräuter dressing

Itaka Salat - 10,90

Rucola mit Parmaschinkenstreifen, Tomaten, marinierten Champignons, Croutons, geriebenem Parmesan und Balsamicodressing

Parker Salat - 11,90

drei kleine zarte Lammspieße auf gegrillter Zucchini, an Tomaten- Eisberg-salat mit Mangodressing, garniert mit gerösteten Pinienkernen

Kikino Salat - 9,90

gebackene Mozzarellasticks mit Tomatenchutney, um ein Rucola-Feldsalat mit Balsamicodressing

Fruchtsalat - 6,90

Obstsalat aus frischen Früchten serviert mit gerösteten Haselnüssen

Hähnchen Saté mit Erdnussoße - 6,90

drei Hähnchenspieße mit Salat

Salat Caprese - 9,90

Tomate, Büffelmozzarella und Basilikum

folgende Salate bieten wir auch als kleine Variante an:

Mauna Kea und Itaka - 6,90

Kaffee ^{1 - Koffein}

Espresso	1,50
doppelter Espresso	2,20
Espresso macchiato - mit Milchschaumkappe	2,00
doppelter Espresso macchiato	2,50
Corretto - Espresso mit einem Schuß Grappa	3,90
Espresso nocciola - mit Nussnougatcreme und Sahne	4,00
Caffee Freddo - Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	4,50
Cappuccino	2,70
Milchkaffee	3,20
Tasse Kaffee	2,10
Tasse Kaffee groß	3,20
Caffè mocha - Schokolade, Milch und Espresso	3,30
Caffè latte - doppelter Espresso mit Milch	3,40
Latte macchiato	3,20
mit Aroma: Amaretto, Mandel, Karamel, Zimt, Vanille, Haselnuss, English Toffee, Schokolade, Irish Cream	3,60
Cortado - Espresso mit gesüßter Kondensmilch - Café Bombón	3,00
Baileys Latte	4,70
Irish Coffee - Kaffee, Whisky und Sahne	5,00
Dublin Coffee - Kaffee, Baileys und Sahne	5,00
French Coffee - Kaffee und Cognac	5,00
Milch mit Honig	2,50
Kakaomilch	2,90
Eiskaffee oder Schokolade mit Vanilleeis und Sahne	4,50

*alle Kaffeegetränke auch mit laktosefreier Milch, Sojamilch
oder Haferdrink* +0,50

Chai Latte ^{0,30l}

*ist eine Teegewürzmischung mit aufgeschäumter Milch,
in den Geschmacksrichtungen:*

Power Chai – schwarzer und grüner Tee, Zimt, Kardamom, Honig	3,20
Elephant Vanilla – schwarzer Tee, Vanille, Honig	3,20
Green Tea – grüner Tee, Honig	3,20
Tiger Spice – schwarzer Tee, Nelke, Zimt, Honig	3,20

Kaffee ^{1 - Koffein}

Espresso	1,50
doppelter Espresso	2,20
Espresso macchiato - mit Milchschaumkappe	2,00
doppelter Espresso macchiato	2,50
Corretto - Espresso mit einem Schuß Grappa	3,90
Espresso nocciola - mit Nussnougatcreme und Sahne	4,00
Caffee Freddo - Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	4,50
Cappuccino	2,70
Milchkaffee	3,20
Tasse Kaffee	2,10
Tasse Kaffee groß	3,20
Caffè mocha - Schokolade, Milch und Espresso	3,30
Caffè latte - doppelter Espresso mit Milch	3,40
Latte macchiato	3,20
mit Aroma: Amaretto, Mandel, Karamel, Zimt, Vanille, Haselnuss, English Toffee, Schokolade, Irish Cream	3,60
Cortado - Espresso mit gesüßter Kondensmilch - Café Bombón	3,00
Baileys Latte	4,70
Irish Coffee - Kaffee, Whisky und Sahne	5,00
Dublin Coffee - Kaffee, Baileys und Sahne	5,00
French Coffee - Kaffee und Cognac	5,00
Milch mit Honig	2,50
Kakaomilch	2,90
Eiskaffee oder Schokolade mit Vanilleeis und Sahne	4,50

*alle Kaffeegetränke auch mit laktosefreier Milch, Sojamilch
oder Haferdrink* +0,50

Chai Latte ^{0,30l}

*ist eine Teegewürzmischung mit aufgeschäumter Milch,
in den Geschmacksrichtungen:*

Power Chai – schwarzer und grüner Tee, Zimt, Kardamom, Honig	3,20
Elephant Vanilla – schwarzer Tee, Vanille, Honig	3,20
Green Tea – grüner Tee, Honig	3,20
Tiger Spice – schwarzer Tee, Nelke, Zimt, Honig	3,20

Tea Forté

...die wohl außergewöhnlichste Art der Präsentation feinsten und hochwertiger Blatttees (leider sind nicht immer alle Sorten verfügbar)

English Breakfast	3,20
Decaf Breakfast	3,20
Earl Grey	3,20
Sencha - Grüner Tee	3,20
Jasmin Green - Grüner Tee	3,20
White Ginger Pear – Weißer Tee mit Ingwer und Birne	3,20
Citrus Mint - Pfefferminze, grüner Rooibos und Zitronenschale	3,20
Ginger Lemongrass - Ingwer Tee	3,20
Chamomilla Tisane - Kamillen Tee	3,20
Raspberry Nectar - Himbeere	3,20
African Solstice - Rooibos Tee	3,20
Moroccan Mint - Grüntee	3,20
Lemon Vervain - Kräutertee	3,20

Tee

aus biologischem Anbau

Grün - unfermentierter Schwarztee	2,50
Darjeeling - schwarzer Tee	2,50
Assam - schwarzer Tee	2,50
Yogi - Teegewürzmischung	2,50
Rooibos	2,50
Pfefferminz	2,50
Früchte	2,50
Kräuter	2,50
Verveine	2,50

aus konventionellem Anbau aufgebrüht, auf Wunsch mit Honig:

frischer Ingwer	2,50
frische Pfefferminze	3,20
frischer Ingwer mit Orangensaft und Honig	3,80

Tea Forté

...die wohl außergewöhnlichste Art der Präsentation feinsten und hochwertiger Blatttees (leider sind nicht immer alle Sorten verfügbar)

English Breakfast	3,20
Decaf Breakfast	3,20
Earl Grey	3,20
Sencha - Grüner Tee	3,20
Jasmin Green - Grüner Tee	3,20
White Ginger Pear – Weißer Tee mit Ingwer und Birne	3,20
Citrus Mint - Pfefferminze, grüner Rooibos und Zitronenschale	3,20
Ginger Lemongrass - Ingwer Tee	3,20
Chamomilla Tisane - Kamillen Tee	3,20
Raspberry Nectar - Himbeere	3,20
African Solstice - Rooibos Tee	3,20
Moroccan Mint - Grüntee	3,20
Lemon Vervain - Kräutertee	3,20

Tee

aus biologischem Anbau

Grün - unfermentierter Schwarztee	2,50
Darjeeling - schwarzer Tee	2,50
Assam - schwarzer Tee	2,50
Yogi - Teegewürzmischung	2,50
Rooibos	2,50
Pfefferminz	2,50
Früchte	2,50
Kräuter	2,50
Verveine	2,50

aus konventionellem Anbau aufgebrüht, auf Wunsch mit Honig:

frischer Ingwer	2,50
frische Pfefferminze	3,20
frischer Ingwer mit Orangensaft und Honig	3,80

Sommerdrinks

fruchtig erfrischend, unbedingt probieren!

Lassi 0,30l

wird geschüttelt oder gerührt aus Joghurt, Milch, Rohrohrzucker und Fruchtmark, am bekanntesten ist wohl der Mangolassi: desweiteren Erdbeer, Waldbeer, Pfirsich, Banane andere Geschmacksrichtungen saisonal

4,20

Smoothie 0,30l

wird gemixt aus Fruchtmark und Crushed Ice in den Geschmacksrichtungen: Mango, Pfirsich, Erdbeer, Waldbeer, Banane

3,50

Frappé 0,30l

ist ein Mix aus Crushed Ice, Milch, Espresso und Aroma in den Geschmacksrichtungen: Mocha, Sticky Toffee, Chocolate und Cookies & Cream

4,20

Frozen Chai 0,30l

Power Chai, Elephant Vanilla, Green Tea und Tiger Spice

4,20

Eistee von Tradewinds

Die amerikanische Eisteesorte Tradewinds ist etwas Besonderes.

Ein echter Eistee. Er wird im Sudkessel aus reinem schwarzen Ceylon-Tee gebrüht und ausschließlich mit natürlichen Aromen von Limone, Zitrone, Orange und Pfirsich kombiniert.

Besonders erfrischend und belebend durch das Teein, mit einem hohen Anteil an natürlichen Antioxidantien.

0,33l

Peach

weicher, intensiv duftender Charakter

3,50

Lemon with a twist of Lime

mit dem erfrischend natürlichen Aroma der Mittelmeerlimone

3,50

Sommerdrinks

fruchtig erfrischend, unbedingt probieren!

Lassi 0,30l

wird geschüttelt oder gerührt aus Joghurt, Milch, Rohrohrzucker und Fruchtmark, am bekanntesten ist wohl der Mangolassi: desweiteren Erdbeer, Waldbeer, Pfirsich, Banane andere Geschmacksrichtungen saisonal

4,20

Smoothie 0,30l

wird gemixt aus Fruchtmark und Crushed Ice in den Geschmacksrichtungen: Mango, Pfirsich, Erdbeer, Waldbeer, Banane

3,50

Frappé 0,30l

ist ein Mix aus Crushed Ice, Milch, Espresso und Aroma in den Geschmacksrichtungen: Mocha, Sticky Toffee, Chocolate und Cookies & Cream

4,20

Frozen Chai 0,30l

Power Chai, Elephant Vanilla, Green Tea und Tiger Spice

4,20

Eistee von Tradewinds

Die amerikanische Eisteesorte Tradewinds ist etwas Besonderes.

Ein echter Eistee. Er wird im Sudkessel aus reinem schwarzen Ceylon-Tee gebrüht und ausschließlich mit natürlichen Aromen von Limone, Zitrone, Orange und Pfirsich kombiniert.

Besonders erfrischend und belebend durch das Teein, mit einem hohen Anteil an natürlichen Antioxidantien.

0,33l

Peach

weicher, intensiv duftender Charakter

3,50

Lemon with a twist of Lime

mit dem erfrischend natürlichen Aroma der Mittelmeerlimone

3,50

Limonaden - Bittergetränke

	0,2l	0,5l
Fanta ²	2,20	4,30
Cola1 ²	2,20	4,30
Sprite	2,20	4,30
Orangina, rot oder gelb ² - 0,25l	2,20	

Schweppes

Ginger Ale ²	2,30	
Tonic ³	2,30	
Bitter Lemon ³	2,30	

Bionade

Holunder, Kräuter, Litschi und Ingwer-Orange	0,33l	3,50
--	-------	------

Bio Säfte & Säfte

	0,2l	0,5l
Apfel [*]	2,20	4,30
Kiba [*] ⁵ , Nektar 25% Saft	2,20	4,30
Kinder-Früchtesaft [*]	2,20	4,30
diese Säfte [*] als Schorle	2,00	4,10
Orange	3,00	5,90
Mango ⁵	2,80	5,40
Tomate ⁵	2,80	5,40
Möhre mit Sanddorn	2,80	5,40
Maracuja ⁵	2,80	5,40
Grapefruit ⁵	2,80	5,40
Rhabarber ⁵	2,80	5,40
Rote Traube	2,80	5,40
diese Säfte als Schorle	2,50	5,20
frisch gepresster Orangensaft ⁵	3,50	

Wasser

St. Leonhard`s - medium	0,25l	1,65
	0,50l	2,75
	FL. 1,00l	4,40
St. Leonhard`s - still	0,25l	1,65
	0,50l	2,75
	FL. 1,00l	4,40

Limonaden - Bittergetränke

	0,2l	0,5l
Fanta ²	2,20	4,30
Cola1 ²	2,20	4,30
Sprite	2,20	4,30
Orangina, rot oder gelb ² - 0,25l	2,20	

Schweppes

Ginger Ale ²	2,30	
Tonic ³	2,30	
Bitter Lemon ³	2,30	

Bionade

Holunder, Kräuter, Litschi und Ingwer-Orange	0,33l	3,50
--	-------	------

Bio Säfte & Säfte

	0,2l	0,5l
Apfel [*]	2,20	4,30
Kiba [*] ⁵ , Nektar 25% Saft	2,20	4,30
Kinder-Früchtesaft [*]	2,20	4,30
diese Säfte [*] als Schorle	2,00	4,10
Orange	3,00	5,90
Mango ⁵	2,80	5,40
Tomate ⁵	2,80	5,40
Möhre mit Sanddorn	2,80	5,40
Maracuja ⁵	2,80	5,40
Grapefruit ⁵	2,80	5,40
Rhabarber ⁵	2,80	5,40
Rote Traube	2,80	5,40
diese Säfte als Schorle	2,50	5,20
frisch gepresster Orangensaft ⁵	3,50	

Wasser

St. Leonhard`s - medium	0,25l	1,65
	0,50l	2,75
	FL. 1,00l	4,40
St. Leonhard`s - still	0,25l	1,65
	0,50l	2,75
	FL. 1,00l	4,40

Alkoholische Getränke

Fassbier

Veltins	0,25l	2,50
	0,40l	3,90

Flaschenbiere

Veltins alkoholfrei	0,33l	2,90
Maisels Weiße Original	0,50l	3,50
Maisels Weiße Dunkel	0,50l	3,50
Maisels Weiße Kristall	0,50l	3,50
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,50l	3,50
Vita Malz	0,33l	2,50
Berliner Weiße Waldmeister oder Himbeer	0,33l	2,90
Porter Schwarzbier	0,50l	3,50

Spirituosen, Aperitif & Digestif

2 cl 4 cl

Vecchia Romagna -		
Italiens Brandy Nr.1, 38 % weich und aromatisch	3,80	7,15
Grappa di Prosecco, 40 %	2,70	4,95
Tullamore Dew - Irish Whisky, 40 %	3,50	6,00
Absolut - Russischer Vodka auf Eis, 40 %	2,00	3,85
Hendricks Gin, 44 %	3,80	7,15
Pernod / Pastis – Anislikör 40 %, gern auf Wasser ^{2,3}	2,00	3,85
Cynar – ital. Artischockenkräuterlikör m. Zitrone, 16,5 %	2,00	3,85
Averna – ital. Kräuterlikör auf Eis, 32 %	2,00	3,85
Amaro Montenegro – ital. Kräuterlikör, 23 %	2,00	3,85
Limoncello – ital. Zitronenlikör, 18 %	2,70	4,95
Amaretto – Mandellikör, 20 %	2,00	3,85
Sherry Sandeman Dry Seco, 15 %	2,50	4,95
Sherry Sandeman Medium Dry, 15 %	2,50	4,95

Alkoholische Getränke

Fassbier

Veltins	0,25l	2,50
	0,40l	3,90

Flaschenbiere

Veltins alkoholfrei	0,33l	2,90
Maisels Weiße Original	0,50l	3,50
Maisels Weiße Dunkel	0,50l	3,50
Maisels Weiße Kristall	0,50l	3,50
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,50l	3,50
Vita Malz	0,33l	2,50
Berliner Weiße Waldmeister oder Himbeer	0,33l	2,90
Porter Schwarzbier	0,50l	3,50

Spirituosen, Aperitif & Digestif

2 cl 4 cl

Vecchia Romagna -		
Italiens Brandy Nr.1, 38 % weich und aromatisch	3,80	7,15
Grappa di Prosecco, 40 %	2,70	4,95
Tullamore Dew - Irish Whisky, 40 %	3,50	6,00
Absolut - Russischer Vodka auf Eis, 40 %	2,00	3,85
Hendricks Gin, 44 %	3,80	7,15
Pernod / Pastis – Anislikör 40 %, gern auf Wasser ^{2,3}	2,00	3,85
Cynar – ital. Artischockenkräuterlikör m. Zitrone, 16,5 %	2,00	3,85
Averna – ital. Kräuterlikör auf Eis, 32 %	2,00	3,85
Amaro Montenegro – ital. Kräuterlikör, 23 %	2,00	3,85
Limoncello – ital. Zitronenlikör, 18 %	2,70	4,95
Amaretto – Mandellikör, 20 %	2,00	3,85
Sherry Sandeman Dry Seco, 15 %	2,50	4,95
Sherry Sandeman Medium Dry, 15 %	2,50	4,95

Longdrinks

Campari Soda – 4 cl Campari, 0,20 l Flasche Soda, 25% ²	5,50
Campari Orange – 4 cl Campari, O-Saft, 25% ²	5,50
Baileys on the Rocks - Irish Cream auf Eis 4 cl, 17%	4,95
Martini Bianco on the rocks 5 cl ^{1,5}	3,85
Martini Rosso on the rocks 5 cl ²	3,85
Cuba Libre – 4 cl Havana auf Eis und Cola ^{1,2}	6,00
Lillet Wild Berry – 4 cl Lillet mit Schweppes Russian Wild Berry	6,00

Offene Weine, Prosecco & Schaumweine

rot - 0,20l 5,00

Tempranillo Casa Solar, rubinrote Kirschfarbe, ausgeprägte Aromen nach reifen Früchten und Gewürzen mit dezenten Holznuancen, geschmeidig und rund

Nero d'Avola, Aromen von Zimt und Kräutern, große Vielschichtigkeit mit schöner Tiefe, runder harmonischer Abgang

weiß - 0,20l 5,00

Chardonnay, Anklänge von Honig und exotischen Früchten, feines Säurespiel

Riesling, Pfalz, Aromen von Wiese, voll, schöne Balance, harmonisch

Rosé - 0,20l 5,00

Seixoso, Rosé Vinho Verde, leicht, spritzig und moussierender Wein. Saftige Grapefruitnoten mit Anklängen von frischen Himbeeren und hellen Kirschen. Am Gaumen begeistert der Quinta da Lixa Seixoso Rosé Vinho Verde mit seinem fruchtbetonten und leicht perlenden Charakter. Perfekt zum Flammkuchen!

Weinschorle - 0,20l 4,50

Prosecco Frizzante D.O.C. Le Contesse - 0,15l 4,50
fruchtig aromatisch, blumige Töne mit einem Hauch von Birnen 0,75l 19,00

mit Aperol^{2,3,15%} oder mit Holunderblütensirup und Minze - 0,25l 6,00

Sekt nach Angebot in Kooperation mit Manfreds Weinladen 0,75l 29,00

Cremant Rosé oder Weiß nach Angebot 0,75l 35,00
der wie Champagner im Verfahren der Flaschengärung
- méthode champenoise - hergestellt wird

Longdrinks

Campari Soda – 4 cl Campari, 0,20 l Flasche Soda, 25% ²	5,50
Campari Orange – 4 cl Campari, O-Saft, 25% ²	5,50
Baileys on the Rocks - Irish Cream auf Eis 4 cl, 17%	4,95
Martini Bianco on the rocks 5 cl ^{1,5}	3,85
Martini Rosso on the rocks 5 cl ²	3,85
Cuba Libre – 4 cl Havana auf Eis und Cola ^{1,2}	6,00
Lillet Wild Berry – 4 cl Lillet mit Schweppes Russian Wild Berry	6,00

Offene Weine, Prosecco & Schaumweine

rot - 0,20l 5,00

Tempranillo Casa Solar, rubinrote Kirschfarbe, ausgeprägte Aromen nach reifen Früchten und Gewürzen mit dezenten Holznuancen, geschmeidig und rund

Nero d'Avola, Aromen von Zimt und Kräutern, große Vielschichtigkeit mit schöner Tiefe, runder harmonischer Abgang

weiß - 0,20l 5,00

Chardonnay, Anklänge von Honig und exotischen Früchten, feines Säurespiel

Riesling, Pfalz, Aromen von Wiese, voll, schöne Balance, harmonisch

Rosé - 0,20l 5,00

Seixoso, Rosé Vinho Verde, leicht, spritzig und moussierender Wein. Saftige Grapefruitnoten mit Anklängen von frischen Himbeeren und hellen Kirschen. Am Gaumen begeistert der Quinta da Lixa Seixoso Rosé Vinho Verde mit seinem fruchtbetonten und leicht perlenden Charakter. Perfekt zum Flammkuchen!

Weinschorle - 0,20l 4,50

Prosecco Frizzante D.O.C. Le Contesse - 0,15l 4,50
fruchtig aromatisch, blumige Töne mit einem Hauch von Birnen 0,75l 19,00

mit Aperol^{2,3,15%} oder mit Holunderblütensirup und Minze - 0,25l 6,00

Sekt nach Angebot in Kooperation mit Manfreds Weinladen 0,75l 29,00

Cremant Rosé oder Weiß nach Angebot 0,75l 35,00
der wie Champagner im Verfahren der Flaschengärung
- méthode champenoise - hergestellt wird

unsere Flaschenweine - Jahrgangsänderungen vorbehalten

2010 Chablis 0,75 l - 26,50

William Fèvre, Burgund

helles grünelb, delikate Aromen von Zitronen, Grapefruit und Minze; mineralische und feinwürzige Noten, saftige Fruchtfülle, gut strukturiert, erfrischend eleganter Stil. Der aus Mergel und tonhaltigem Kalk aus dem Kimmeridge bestehende Boden sowie der an Mineralien und Austern-fossilien reiche Untergrund verleihen den Chablis-Weinen ihren typischen mineralischen Charakter

2011 Castel Ringberg Sauvignon Blanc 0,75 l - 31,00

Elena Walch, Südtirol

intensive, feinnervige Duftnoten mit blumigem Charakter, an Holunder und Pfirsich erinnernd. Gut strukturierter Körper, feine Aromen mit elegant gebundener Säure, am Gaumen komplexe Struktur, im Abgang entfaltet sich die ganze Bandbreite feinsten Sauvignonaromen

2011 Wiltinger Kupp 0,75 l - 21,00

Riesling, Kabinett, Weingut von Othegraven, Mosel

hellgrüne, goldene Farbe. In der Nase feine Noten von Apfel und Pfirsich. Ein typischer „Kupp“: cremig, zart, fein und elegant. mineralische Dichte, zartes Bukett, sehr frisch und opulent, fruchtig-stoffige Textur, lang anhaltend

2007 Château Liversan 0,75 l - 21,00

Cru Bourgeois Superieur Haut Medoc

Aromen von roten Beeren und Kirschen mit feiner Vanille, sehr elegant und unaufdringlich, ausgezeichnet zu rotem Fleisch (Steak, Entenbrust oder Wild) Zitat Zeitschrift Weinwirtschaft: „Wenn heute neu klassifiziert werden würde, dann wäre Château Liversan ein klassifiziertes Gewächs!“

2009 Nipponziano Chianti Riserva 0,75 l - 32,00

Castello di Nipponziano, Marches di Frescobaldi, Toskana

klares kräftiges rubinrot, Duft geprägt von fruchtigen Aromen der Brombeere, Heidelbeere, Himbeere und Kirsche, gefolgt von süßen Noten von Salbei, Rosmarin, Vanille und Zimt, angenehm würzig mit schönen Tanninen frisch und harmonisch, warm und weich, im Abgang kommen balsamische Anklänge an schwarzen Pfeffer und Kakao

2009 De Toren „Z“, Stellenbosch, Südafrika 0,75 l - 38,50

tiefes purpurrot, überwältigendes Bukett von Schwarzen Johannisbeeren und feinen Gewürznoten, untermalt von Tabak- und Erdaromen, intensive reiche Frucht am Gaumen, vielschichtig und ausgewogen, im Finish ein feines Spiel von Süße, Säure und seidigen Tanninen

weiß

rot

unsere Flaschenweine - Jahrgangsänderungen vorbehalten

2010 Chablis 0,75 l - 26,50

William Fèvre, Burgund

helles grünelb, delikate Aromen von Zitronen, Grapefruit und Minze; mineralische und feinwürzige Noten, saftige Fruchtfülle, gut strukturiert, erfrischend eleganter Stil. Der aus Mergel und tonhaltigem Kalk aus dem Kimmeridge bestehende Boden sowie der an Mineralien und Austern-fossilien reiche Untergrund verleihen den Chablis-Weinen ihren typischen mineralischen Charakter

2011 Castel Ringberg Sauvignon Blanc 0,75 l - 31,00

Elena Walch, Südtirol

intensive, feinnervige Duftnoten mit blumigem Charakter, an Holunder und Pfirsich erinnernd. Gut strukturierter Körper, feine Aromen mit elegant gebundener Säure, am Gaumen komplexe Struktur, im Abgang entfaltet sich die ganze Bandbreite feinsten Sauvignonaromen

2011 Wiltinger Kupp 0,75 l - 21,00

Riesling, Kabinett, Weingut von Othegraven, Mosel

hellgrüne, goldene Farbe. In der Nase feine Noten von Apfel und Pfirsich. Ein typischer „Kupp“: cremig, zart, fein und elegant. mineralische Dichte, zartes Bukett, sehr frisch und opulent, fruchtig-stoffige Textur, lang anhaltend

2007 Château Liversan 0,75 l - 21,00

Cru Bourgeois Superieur Haut Medoc

Aromen von roten Beeren und Kirschen mit feiner Vanille, sehr elegant und unaufdringlich, ausgezeichnet zu rotem Fleisch (Steak, Entenbrust oder Wild) Zitat Zeitschrift Weinwirtschaft: „Wenn heute neu klassifiziert werden würde, dann wäre Château Liversan ein klassifiziertes Gewächs!“

2009 Nipponziano Chianti Riserva 0,75 l - 32,00

Castello di Nipponziano, Marches di Frescobaldi, Toskana

klares kräftiges rubinrot, Duft geprägt von fruchtigen Aromen der Brombeere, Heidelbeere, Himbeere und Kirsche, gefolgt von süßen Noten von Salbei, Rosmarin, Vanille und Zimt, angenehm würzig mit schönen Tanninen frisch und harmonisch, warm und weich, im Abgang kommen balsamische Anklänge an schwarzen Pfeffer und Kakao

2009 De Toren „Z“, Stellenbosch, Südafrika 0,75 l - 38,50

tiefes purpurrot, überwältigendes Bukett von Schwarzen Johannisbeeren und feinen Gewürznoten, untermalt von Tabak- und Erdaromen, intensive reiche Frucht am Gaumen, vielschichtig und ausgewogen, im Finish ein feines Spiel von Süße, Säure und seidigen Tanninen

weiß

rot