

## APERITIF

Geldermann Carte Blanche	0,1 l	4,80
<small>Traditionelle Flaschengärung   2 Jahre gereift</small>		
Aperol Spritz <sup>4, 8</sup>		7,50
<small>Aperol   Geldermann Carte Blanche   Soda   Orange</small>		
Hugo		7,50
<small>Geldermann Carte Blanche   Soda   Limette   Minze</small>		
Lillet Wild Berry <sup>3</sup>		6,80
<small>Lillet   Schweppes Wild Berry   Beeren</small>		
Gin & Tonic <sup>3, 8</sup>	4 cl	7,50
<small>Humboldt Gin   Thomas Henry Tonic Water</small>		
Vincent alkoholfrei & Tonic <sup>3, 8</sup>	4 cl	7,50
<small>Schladerer Vincent Aperitif alkoholfrei   Thomas Henry Tonic Water   Himbeere</small>		

## BIER VOM FASS\*

Ganter Pilsner/Radler	0,3 l	3,90
	0,4 l	4,90
Ganter Weizen Hefe hell	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,10

## FLASCHENBIER\*

Ganter Weizen	0,5 l	5,10
<small>dunkel, kristall oder alkoholfrei</small>		
Freiburger Pilsner / alkoholfrei	0,33 l	3,90
Freiburger Natur-Radler	0,33 l	3,90
Freiburger Natur-Radler 0,0 %	0,33 l	3,90
Ganter Urtrunk	0,33 l	4,10
Fürstenberg naturtrübes Helles	0,33 l	3,90
Ziggy IPA Braukollektiv aus Freiburg	0,33 l	4,90

## ALKOHOLFREI

Tafelwasser	0,2l	2,40	0,4l	3,30
Tafelwasser in Karaffen	0,5l	3,60	1,0l	6,10
Tafelwasser still in Karaffen	0,5l	2,60	1,0l	4,90
Bad Dürrheimer Bio-Mineralwasser	0,75l Fl.			6,60
<small>classic   medium   naturell</small>				
	0,2l	2,60	0,4l	3,70
Apfelsaft naturtrüb	0,2l	3,80	0,4l	4,90
<small>Markenhof   Kirchzarten</small>				
Zitronenlimonade	0,2l	3,00	0,4l	4,20
Ingwerlimonade – hausgemacht	0,2l	3,50	0,4l	4,70
Holunderschorle – hausgemacht	0,2l	3,50	0,4l	4,70
Orangensaft	0,2l	3,80	0,4l	4,90
Johannisbeernektar	0,2l	3,80	0,4l	4,90
<small>Markenhof   Kirchzarten</small>				
Rhabarber-/Maracujanektar	0,2l	3,80	0,4l	4,90
KiBa	0,2l	3,80	0,4l	4,90
Saftschorlen	0,2l	3,10	0,4l	4,40
Coca Cola / Coca Cola Light	0,33l Fl.			3,90
Fanta / Mezzo Mix	0,33l Fl.			3,90

## KAFFEE

Von der Freiburger Kaffeerösterei Tee Peter Kaffee

Kaffee	2,70
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	3,50
Espresso Macchiato	3,10
Milchkaffee	3,90
Cappuccino	3,30
Latte Macchiato	4,10
Schokoexpresso	4,10
Milchschokolade	4,10

## TEE

Schale Darjeeling First Flush Blend		3,70
Schale Ceylon		3,70
Schale Earl Grey		3,70
Schale Pai Mu Tan		3,70
Schale Roiboos		3,70
Schale Nanaminze		3,70
Glas Heiße Ingwer-Zitrone		3,20
Beuteltees im Glas		2,90
<small>Schwarz-/Pfefferminz-/Hagebutten-/Kamille-/Früchte-/Kräuter-/Grüntee</small>		
Glas Chai Latte		4,10
+ Hafermilch		0,70
+ Sahne		0,70
Kuchen/Torten		3,70/4,00

## OFFENE WEINE\*\*

Weinschorle	0,25 l	4,10
-------------	--------	------

## WEISS\*\*

Gutedel vom Fass trocken	0,2 l	4,10
<small>2022 WG Wolfenweiler   Baden</small>		
Pinot Blanc „Guts Schwalbe“ – Bio –	0,2 l	5,50
<small>2021 Landmann   Tuniberg</small>		
Grauburgunder	0,2 l	5,70
<small>2022 Bercher   Kaiserstuhl</small>		
Chardonnay Kabinett	0,2 l	5,70
<small>2022 WG Ihringen   Kaiserstuhl</small>		
Weißburgunder-Chardonnay Fasskollektion	0,2 l	5,70
<small>2021 Martin Rappelle   Kaiserstuhl</small>		
Sauvignon Blanc	0,2 l	5,80
<small>2021 Martin Waßmer   Markgräflerland</small>		
Mosel Riesling VDP.Gutswein	0,2 l	5,80
<small>2021 Nik Weis   Mosel</small>		
ROSÉ**		
Spätburgunder Rosé	0,2 l	4,90
<small>2021 Bercher   Kaiserstuhl</small>		
Jeden Tag Saignée Rosé	0,2 l	5,80
<small>2021 Franz Keller   Kaiserstuhl</small>		

## ROT\*\*

Cabernet Sauvignon	0,2 l	4,20
<small>2020 Nicolas Napoleon   Frankreich</small>		
Spätburgunder Q.b.A. trocken	0,2 l	4,50
<small>2019 WG Wolfenweiler   Baden</small>		
Spätburgunder Fasskollektion	0,2 l	5,70
<small>2020 Martin Rappelle   Kaiserstuhl</small>		
Chianti Classico	0,2 l	5,50
<small>2019 Piccini   Chianti</small>		
Rioja Livor Tinto – Bio –	0,2 l	5,60
<small>2021 Bodegas Viña Ijalba   Spanien</small>		
Infinitum Primitivo	0,2 l	5,80
<small>2020 Azienda Vinicola Torrentevo   Corato</small>		

## DIGESTIF

Schladerer Schwarzwälder Hausbrennerei	2 cl	4,00
<small>Schwarzwälder Kirschwasser   Williams-Birne   Mirabell   Wald Himbeergeist</small>		
Grappa Nonino Chardonnay Barriques oder Moscato	2 cl	4,50

Getränkpreise in Euro, inkl. 19 % MwSt. und Bedienung.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Geschmacksverstärker, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Farbstoff, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, \* enthält Gluten, \*\* enthält Sulfite