



DIE WEINBAR IM WEINKELLER



KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso ¹		1,50
Espresso doppio ¹		2,80
Americano ¹		2,-
Cappuccino ^{1,2}		2,50
Milchkaffee ^{1,2}		3,-
Latte Macchiato ^{1,2}		3,-
+ koffeinfrei		-,50

ALKOHOLFREIES

Mineralwasser mit Kohlensäure	0,75	2,-
Apfelsaft naturtrüb · Kelterei Jörg Stier	0,2	2,-



SPEISEN

Quiche Lorraine ⁶ (Sahne ² , Bio Vollei, bretonischer Frischkäse ² , Speck ⁵ , Zwiebel, Salz, Gewürze)	4,50
Quiche Spinat-Gorgonzola ⁶ (Vegetarisch: Sahne ² , Bio Vollei, bretonischer Frischkäse ² , Spinat, Gorgonzola ² , Tomate, Walnuß, Salz, Gewürze)	4,50
Tagessuppe	4,50
Spundekäs ² mit Brot ⁶ und Salzgebäck ⁶	3,50
Handkäs mit Musik und Brot ⁶	4,-
Hessische Wurst Tapas mit Brot ⁶ (Ahle Wurst ^{3,4} , Edelsülze ^{3,5} , Leber- und Blutwurst)	4,50
Hessische Käse Tapas mit Brot ⁶ (Äpfelwoikäse, Spätburgunderkäse, Zisterzienserkäse, Bio Weichkäse aus der Wetterau ²)	4,50
Pfefferbeißer ^{3,5}	2,-

Preise in € · Mengen in Liter

enthält 2 Laktose 3 Senf 4 Salpeter (Kaliumnitrat E252) 5 Nitritpökelsalz 6 Weizenmehl



WEINE

Wir bieten einige Weine glasweise an. Sie können aber prinzipiell aus unserem gesamten Sortiment von über 600 Flaschenweinen wählen.

Auf den Ladenpreis erheben wir ein Korkgeld von € 10,- pro Flasche.

In dieser Karte listen wir die Weine auf, die wir gekühlt vorrätig haben. Rotweine können Sie aus den Regalen der Weinhandlung wählen.













OFFENE WEINE WEISS

	0,1	0,2
2016 Riesling QW trocken  		
Wgt Prinz · Rheingau	3,50	6,80
2017 Riesling QW trocken „Heartbreak“  		
Wgt Frank Brohl · Mosel	3,-	5,50
2015 Heilbronner „Von Weiß & Grau“ QW trocken 		
Wgt Kistenmacher & Hengerer · Württemberg	3,80	7,-
2017 Grüner Veltliner „Vom Urgestein“  		
Wgt Türk · Kremstal	3,50	6,80
2017 Roter Veltliner Klassik  		
Wgt Leth · Wagram	3,20	6,-
2016 Mâcon-Villages AOP „Tradition“ 		
Domaine des Deux Roches · Burgund	3,50	7,-
2017 Graves Blanc AC 		
Château Haut Mayne · Bordeaux	3,20	6,-
2017 Soave Classico DOC 		
Suavia · Venetien	3,20	6,-
2017 Vina Clavidor Verdejo 		
Bodegas Vidal Soblechero · Rueda	3,20	6,-




OFFENE WEINE ROT

	0,1	0,2
2015 Saulheimer Spätburgunder QW trocken  		
Wgt Landgraf · Rheinhessen	3,80	6,50
2016 Heitlinger Red QW trocken 		
Wgt Heitlinger · Baden	3,-	5,50
2015 Horitschoner Blaufränkisch QW  		
Wgt Weninger · Mittelburgenland	3,50	6,80
2017 „Les Calades“ VdP de Vaucluse 		
Clos Saint Jean · Rhône	3,-	5,50
2015 Château du Courlat 		
Lussac-St.-Émilion AC · Bordeaux	3,80	7,50
2017 „Première Vendange“ Gamay (Naturwein) 		
Henry Marionnet · Touraine	3,80	7,50
2016 St. Magdalener DOC „Oberingram“ 		
Alois Lageder · Südtirol	3,80	7,50
2016 „Ghenos“ Primitivo di Manduria DOC 		
Torrevento · Apulien	3,20	6,-



OFFENE WEINE ROSÉ

2018 Rosé Côtes de Thongue IGP 	0,1	0,2
Domaine Montrose · Languedoc	3,-	5,50

OFFENER SCHAUMWEIN

Berlinsky Sekt brut 	0,1	
	3,-	

ÄPPLER

Hessen à la carte · Kelterei Jörg Stier	0,25	1,0
im Bembel 0,5 L 5,-	2,50	9,50



BEZUGSQUELLEN

Wurstwaren

Der Urgeschmack · Weissenbach · Hessen
www.der-urgeschmack.de

Brot

Beumer & Lutum · Berlin
www.beumer-lutum.de

Quiches

Leutemanns Pasteten & Feinkost · Berlin
www.leutemanns.de

Käse

Hungener Käsescheune · Hungen · Hessen
www.kaesescheune.de

Kaffee

Kaffee Kombinat · Berlin
www.kaffeekombinatberlin.de