

## UNSER KOMPLETTES *Frühstück\**

**Otto Dix** 2, 3, 9 **14,60**

0,1 l frisch gepresster Orangensaft, 1 Croissant, 1 Brötchen, Butter, Marmelade, Käse-/Wurststeller, 1 Bio-Landeier

---

**Raphael** **16,70**

Piadina mit Rucola, Mozzarella, Tomaten und Parmaschinken, 1 Bio-Landeier, 1 Focaccia d' Abruzzo, Käse, Salami, Butter, Marmelade

---

**Modigliani** **18,50**

frisch zubereiteter Smoothie, Weich- und Schnittkäse, Lachs, Marmelade, Butter, Bauernbrot, 1 Glas Joghurt, 1 Bio-Landeier

---

**Max Beckmann** **13,60**

0,1 l frisch gepresster Orangen-Bananensaft, Bratkartoffeln mit Schinken, Eiern, Kräutern und Bacon im Pfännle serviert, 1 Apfel

---

**Edvard Munch Scandinavic** **23,50**

frisch zubereiteter grüner Smoothie, 1 Rührei mit Krabben, Lachstatar, Heringssalat, Avocado- und Gemüsedip, 2 Scheiben Knäckebrot, 2 Blinis frisch aus dem Pfännle

---

**Chaim Soutine** 2, 3, 9 **34,50**

0,1 l frisch gepresster Orangensaft, geräucherter Lachs, Parmaschinken, Brotkorb, Butter, Meerrettich, Marmelade, Quiche Lorraine, Fruchsalat, 1 Glas Geldermann rosé

## UNSERE *Empfehlungen*



Der Hansdampf in allen Gassen bringt nicht nur alles flink an den Gast, sondern auch alles bildschön in die weite Welt. Das alles gepaart mit schwäbischer Gelassenheit.

**Edvard Munch Scandinavic** **23,50**

frisch zubereiteter grüner Smoothie, 1 Rührei mit Krabben, Lachstatar, Heringssalat, Avocado- und Gemüsedip, 2 Scheiben Knäckebrot, 2 Blinis frisch aus dem Pfännle

\* (bis 12 Uhr / Sa. & So. bis 14 Uhr)

Alle Preise in Euro · Liste der Zusatzstoffe siehe letzte Seite

## FRISCHES *Buttercroissant\**



Nichts (natur)	2,80
Confiture nach Wahl/Honig/Nutella	5,40
Quark & Confiture	6,30
Kräuterquark	6,30
Gekochtem Ei und Remoulade <sup>2</sup>	6,80
Gekochtem Schinken <sup>2, 3, 9</sup>	7,00
Italienischem Schinken <sup>2, 3, 9</sup>	8,70
Italienischer Salami (normal/scharf) <sup>2, 3, 9</sup>	7,50
Leberwurst <sup>2, 3, 9</sup>	6,40
Tomate & Mozzarella	7,90
Schinken & Käse <sup>2, 3, 9</sup>	7,60
Räucherlachs & Meerrettich <sup>3, 9</sup>	9,70
Frischkäse & Salami <sup>2, 3, 9</sup>	7,40
Frischkäse & Schnittkäse	7,30
Frischkäse & Schinken <sup>2, 3, 9</sup>	7,50

## KNUSPRIGES *Brötchen\** ODER *Vollkornbrötchen*

Nichts (natur)	1,80
Confiture nach Wahl/Honig/Nutella	4,80
Quark & Confiture	5,00
Kräuterquark	5,00
Gekochtem Ei und Remoulade <sup>2</sup>	5,60
Gekochtem Schinken <sup>2, 3, 9</sup>	6,60
Italienischem Schinken <sup>2, 3, 9</sup>	8,40
Italienischer Salami (normal/scharf) <sup>2, 3, 9</sup>	7,30
Leberwurst <sup>2, 3, 9</sup>	6,00
Schinkenwurst/Lyoner <sup>2, 3, 9</sup>	6,00
Schinken & Käse <sup>2, 3, 9</sup>	7,30
Räucherlachs & Meerrettich <sup>3, 9</sup>	9,40
Frischkäse & Salami <sup>2, 3, 9</sup>	7,40
Frischkäse & Schnittkäse	7,30
Frischkäse & Schinken <sup>2, 3, 9</sup>	7,40

## *Confiture* NACH WAHL

Aprikose, Heidelbeer, Erdbeer, Himbeer



\* (bis 12 Uhr / Sa. & So. bis 14 Uhr)

Alle Preise in Euro · Liste der Zusatzstoffe siehe letzte Seite

## FRISCHES *Bauernbrot\**



Nichts (natur)	2,00
Confiture nach Wahl/Honig/Nutella	4,80
Quark & Confiture	5,20
Kräuterquark	5,30
Gekochtem Ei und Remoulade <sup>2</sup>	6,40
Gekochtem Schinken <sup>2, 3, 9</sup>	6,60
Italienischem Schinken <sup>2, 3, 9</sup>	8,50
Italienischer Salami (normal/scharf) <sup>2, 3, 9</sup>	7,30
Leberwurst <sup>2, 3, 9</sup>	6,00
Schinkenwurst/Lyoner <sup>2, 3, 9</sup>	6,10
Schinken & Käse <sup>2, 3, 9</sup>	7,40
Räucherlachs & Meerrettich <sup>3, 9</sup>	9,70
Frischkäse & Salami <sup>2, 3, 9</sup>	7,50
Frischkäse & Schnittkäse	7,40
Frischkäse & Schinken <sup>2, 3, 9</sup>	7,50

## *Brezel\**

Nichts (natur)	2,40
Butter	3,80
Confiture nach Wahl/Honig/Nutella	5,00
Quark & Confiture	5,30
Gekochtem Schinken <sup>2, 3, 9</sup>	6,90
Italienischem Schinken <sup>2, 3, 9</sup>	8,60
Italienischer Salami (normal/scharf) <sup>2, 3, 9</sup>	7,40
Leberwurst <sup>2, 3, 9</sup>	6,10
Schinkenwurst/Lyoner <sup>2, 3, 9</sup>	6,90
Schinken & Käse <sup>2, 3, 9</sup>	7,50
Frischkäse & Salami <sup>2, 3, 9</sup>	7,50
Frischkäse & Schnittkäse	7,50
Frischkäse & Schinken <sup>2, 3, 9</sup>	7,60

## *Confiture* NACH WAHL

Aprikose, Heidelbeer, Erdbeer, Himbeer



\* (bis 12 Uhr / Sa. & So. bis 14 Uhr)

Alle Preise in Euro · Liste der Zusatzstoffe siehe letzte Seite

## TOLLE *Eierspeisen\**

<b>Bioland Löfflelei</b>	2,50
<b>Löfflelei</b> mit Butter & Brot	5,40
<b>Zwei Eier im Glas</b> mit Butter & Brot	7,50
<b>Zwei Rühreier im Pfännchen</b>	
mit Tomaten & Käse überbacken, dazu Butter & Brot	10,50
mit Tomaten, Schinken & Käse überbacken, dazu Butter & Brot <sup>2,3,9</sup>	11,50
<b>Zwei Rühr- oder Spiegeleier</b>	
mit Schinken, dazu Butter & Brot <sup>2,3,9</sup>	9,70
<b>Zwei Rühreier</b>	
mit Kräutern, dazu Butter & Brot	9,00
mit Tomaten, dazu Butter & Brot	9,40
mit Pilzen, dazu Butter & Brot	10,30
mit Schafskäse, Tomaten, frischen Basilikum, dazu Butter & Brot	11,90
<b>Bauernfrühstück</b> mit Kartoffeln, Schinken & Ei <sup>2,3,9</sup>	12,00

## ETWAS *Gesundes\**

<b>Müsli</b> mit Milch/Joghurt <sup>2</sup>	6,80
<b>Müsli</b> mit Joghurt & Früchten <sup>2,7</sup>	9,70
<b>Joghurt</b> mit Früchten	6,60
<b>Obstsalat</b> <sup>7</sup>	8,50

## FOCACCIA D' *Abruzzo\**

belegt mit Tomate, Mozzarella, Rucola, Butter	11,60
belegt mit Weichkäse, Salami, Rucola, Butter	12,40
belegt mit Lachs, Salat, Meerrettich	13,80
belegt mit Parmaschinken, Mozzarella, Rucola, Butter	14,80

\* (bis 12 Uhr / Sa. & So. bis 14 Uhr)

Alle Preise in Euro · Liste der Zusatzstoffe siehe letzte Seite

## KÖSTLICHE *Crepe*

Confiture nach Wahl/Nutella	8,50
Nutella & Banane	8,80
Frischem Obst <sup>7</sup>	10,90
Nutella & frischem Obst <sup>7</sup>	11,50
Pilzen	11,00
Schafskäse und getrockneten Tomaten	12,00

## FEINE *Schlemmereien*

Ein Paar Wiener mit Kartoffelsalat <sup>2, 3, 8, 9</sup>	9,80
Ein Paar Weißwürste mit süßem Senf & Brezel <sup>2, 3, 8, 9</sup>	10,50
Maultasche in der Brühe	8,80
Geschmelzte Maultaschen mit Kartoffelsalat	17,00
Geröstete Maultaschen mit Ei & Blattsalat	17,20
Bruschetta mit Tomaten und Parmesan	11,50
Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella	12,30
Blattsalat mit gerösteten Maultaschen	16,90
Blattsalat mit Pilzen	16,50

## LECKERE *Kuchen*

Stück	5,10
Portion Sahne	1,00

## UNSERE *Empfehlungen*



Die Weinnase orakelt am Tisch  
und liest die Zukunft aus dem  
Weinstein.

Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella	12,30
Horgelus Blanc	0,2l 7,50

\* (bis 12 Uhr / Sa. & So. bis 14 Uhr)

Alle Preise in Euro · Liste der Zusatzstoffe siehe letzte Seite

## *Kaffee* TRIFFT *Schokolade*

Espresso (auf Wunsch Macchiato) <sup>10</sup>	2,80/3,00
Doppelter Espresso <sup>10</sup>	4,40
Kaffee <sup>10</sup>	3,40
Kännchen Kaffee <sup>10</sup>	5,90
Milchkaffee <sup>10</sup>	4,30
Cappuccino <sup>10</sup>	4,30
Café au lait grand <sup>10</sup>	4,60
Latte Macchiato <sup>10</sup>	4,60
Café au Chocolat <sup>10</sup>	4,70
Geeiste Latte Macchiato mit doppeltem Espresso <sup>10</sup>	5,30
Heiße Milch mit oder ohne Honig	3,50
Schokolade <sup>1, 12</sup>	4,20
Schokolade mit Sahne <sup>1, 12</sup>	4,40
Weißer Schokolade <sup>1, 12</sup>	4,40
Weißer Schokolade mit Sahne <sup>1, 12</sup>	4,60
Ovomaltine	4,50
Heiße Zitrone mit Honig	3,90
Latte Rooibos mit Honig	5,00
Chai Pur	5,00

## UNSERE *Empfehlungen*



Unsere „Mona Lisa der ACA“  
– klein, aber ganz großes Kino.

Hausgemachter Kuchen	5,10
Milchkaffee <sup>10</sup>	4,30

## **FEINSTE** *Ronnefeldt Tees*

im Kännchen mit Kandis oder Honig serviert

7,20

### **SCHWARZER TEE**

**DARJEELING SUMMER GOLD** 3 - 4 Min.

blumige Eleganz und ein köstliches Aroma

**ASSAM BARI** 3 - 4 Min.

extravaganter Broken mit vielen goldenen Tips und höchsten Aromawerten: kräftig, würzig, malzig

**EARL GREY DARJEELING** 3 - 4 Min.

vollaromatischer Herbdarjeeling in Harmonie mit den spritzig, frischen Zitronenaromen der Bergamotte

### **GRÜNER TEE**

**GREENLEAF** 2-3 Min.

eleganter Plantagente aus dem indischen Hochland

**MORGENTAU - JAPAN SENCHA AROMEN** 2-3 Min.

großblättriger Sencha, feinfruchtige Aromen und Blüten

**TEEBLUME** 2-3 Min.

diese ca. 7g leichte Teerose ist so groß wie eine Haselnuss und kunstvoll zu einer Kugel geformt. Im Inneren verbirgt sich eine rote Blüte, welche sich beim Aufbrühen entfaltet.

### **KRÄUTER- & FRÜCHTETEE**

**VANILLA ROOIBOS** 5 Min.

mit der geschmackvollen Fülle cremiger Vanille

**PFEFFERMINZE** 5-8 Min.

der volle, kräftige Geschmack der Nanaminze, wohltuend, beruhigend, mildernd

**GET THE POWER - WELLNESS TEE** 8-10 Min.

für spürbar neue Kraft: erlesene Früchte, anregende Kolanuss, Johannisbeergeschmack (weitere Zutaten: Hibiskus, Apfel, Brombeerblätter, Holunderbeeren, Orangenschalen)

**ROTE GRÜTZE** 8-10 Min.

mit Himbeeren, Kirschen, Johannis- und Fliederbeeren

**KAMINFEUER** 8 - 10 Min.

mit Zimtgeschmack, Vanille, Apfel, Mandel, Hibiskus

**WEIBER TEE - PAI MU TAN SILVER TYP** 2-3 Min.

CHINA FRÜHLING - In der Sonne gewelkter, handgearbeiteter weißer Tee mit der typischen feinen Süße

**OOLONG PEACH** 3-4 Min.

aparter Oolong Tee (halbfermentiert), duftende Orangenblüten und saftige Pfirsichstückchen zu einem Hochgenuss komponiert

**EQUILIBRIUM WELLNESS** 5 Min.

acht magische Kräuter - Rooibos, Honeybush, Melisse, Kamille, Fenchel, Anis, Brombeerblätter, Gingseng

## *Wasser & Saft*

<b>Teinacher medium oder still</b>	0,25l/0,75l	<b>3,50/7,20</b>
<b>FRISCH GEPRESST nach Jahreszeit im Angebot</b>		
<b>Orangensaft</b>	0,2l	<b>4,90</b>
<b>Zitrone (mit Wasser aufgefüllt)</b>	0,2l	<b>4,20</b>
<b>Apfel</b>	0,2l	<b>4,90</b>
<b>Möhre</b>	0,2l	<b>4,90</b>
<b>Smoothies</b>	0,2l/0,3l	<b>4,90/6,30</b>
<b>Naturtrüber Apfelsaft</b>	0,4l	<b>4,90</b>
<b>Orangensaft</b>	0,4l	<b>4,90</b>
<b>Maracuja Nektar <sup>9</sup></b>	0,4l	<b>4,90</b>
<b>Kirsch Nektar</b>	0,4l	<b>4,90</b>
<b>Bananen Nektar <sup>3</sup></b>	0,4l	<b>4,90</b>
<b>Rhabarber Nektar</b>	0,4l	<b>4,90</b>
<b>Grapefruitsaft</b>	0,4l	<b>4,90</b>
<b>Schwarze Johannisbeere Nektar</b>	0,4l	<b>4,90</b>
<b>Saftschorle</b>	0,4l	<b>4,90</b>

## *Softdrinks*

<b>Afri Cola oder Zuckerfrei</b>	0,33l	<b>4,20</b>
<b>Bluna Orange, Zitrone oder Mix <sup>1,2,3</sup></b>	0,33l	<b>4,20</b>
<b>Bitter Lemon <sup>1,3,11</sup></b>	0,2l	<b>4,20</b>
<b>Ginger Ale <sup>11</sup></b>	0,2l	<b>4,20</b>
<b>Tonic Water <sup>11</sup></b>	0,2l	<b>4,20</b>
<b>Orangina gelb/rouge <sup>1</sup></b>	0,25l	<b>4,20</b>
<b>Bionade Holunder, Ingwer Orange</b>	0,33l	<b>4,20</b>
<b>Seezünge Kirsche, Träuble, Birne oder Rhabarber</b>	0,33l	<b>4,20</b>
<b>TEINACHER GENUSS LIMONADE</b>		
<b>Limete Minze</b>	0,33l	<b>4,30</b>
<b>Rhabarber-Mirabelle</b>	0,33l	<b>4,30</b>
<b>Orange-Mandarine</b>	0,33l	<b>4,30</b>
<b>GUAVE Yuzu</b>	0,25l	<b>4,10</b>
<b>GUAVE Mango-Limette</b>	0,25l	<b>4,10</b>
<b>GUAVE Aronia-Hagebutte</b>	0,25l	<b>4,10</b>

<b>HAUSGEMACHTER EISTEE ROYAL</b>	0,3l/0,4l	<b>4,30/4,80</b>
<b>HAUSGEMACHTE LIMONADE</b>	0,33l	<b>5,20</b>
Selbstgemacht und das schmeckt man! Mit Limette, Minze, Zitrone, frisch gepresstem Orangensaft, Safran		



## *Biere*

Stuttgarter Hofbräu Herren Pils	0,3l/0,5l	3,90/4,80
Hefe Hell	0,5l	4,90
Hefe Dunkel	0,5l	4,90
Hefe Kristall	0,5l	4,90
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,90
Radler	0,5l	4,90
Jever herb Pils	0,33l	3,90
Clausthaler alkoholfrei	0,33l	3,90

## *Aperitifs*

Martini bianco/rosso <sup>2</sup>	5cl	5,00
Aperol <sup>1,11</sup>	4cl	5,00
Lillet Blanc	4cl	5,00
Lillet Rouge	4cl	5,00

## *Spritz*

Aperol Spritz <sup>1,11</sup>	2dl	7,20
Aperol Veneto <sup>1,11</sup>	2dl	7,20
Campari Spritz <sup>1</sup>	2dl	7,20
Lillet Spritz	2dl	7,00
Hugo	2dl	7,20
Black Hugo	2dl	7,90
Andalö Spritz	2dl	7,90

## *Longdrinks*

Wodka Lemon <sup>1,3,11</sup>	4cl/2dl	10,80
Wodka Orange <sup>1,3,11</sup>	4cl/2dl	10,80
Campari Soda/Orange <sup>1</sup>	4cl/2dl	10,80
Whiskey Cola	4cl/2dl	10,80
Rum Maracuja	4cl/2dl	10,80

## *Gin*

Tanqueray	4cl/2dl	11,80
Hendrick's	4cl/2dl	11,80
Gin Mare	4cl/2dl	11,80
Ginstr	4cl/2dl	11,80
The Botanist Islay Dry Gin	4cl/2dl	11,80
Nordés	4cl/2dl	11,80

## *Bitter, Pastis, Port & Sherry*

Ramazotti <sup>1</sup>	4cl	4,50
Averna	4cl	4,50
Pernod mit Wasser & Eis	2cl	5,00
Ricard mit Wasser & Eis	2cl	5,00
Taylor Port	5cl	5,90
Sandeman Sherry medium <sup>5</sup>	5cl	5,00

## *Cognac, Brandy & Whiskey*

Hennessy V.S.O.P	2cl	6,00
Rémy Martin V.S.O.P	2cl	6,00
Torres Brandy Jaime	2cl	6,30
Chivas Regal 12 Jahre	4cl	9,70
Lagavulin 16 Jahre	4cl	10,70
Jack Daniels	4cl	6,80

## *Liköre*

Baileys auf Eis <sup>1, 2, 10</sup>	4cl	8,00
Baileys <sup>1, 2, 10</sup>	2cl	4,00
Likör 43	2cl	4,00
Likör 43 mit Milch	3cl	4,80
Amaretto	2cl	3,90
Chartreuse gelb/grün	2cl	3,90
Supercassis	2cl	3,90
Grand Marnier	2cl	3,90
Sambuca	2cl	3,90
Frangelico	2cl	3,90
Andalö	2cl	3,90

## *Obstbrände, Grappa & Spirituosen*

<b>Grappa auf Empfehlung</b>	2cl	<b>5,50</b>
<b>Aalborg Aquavit</b>	2cl	<b>4,50</b>
<b>Williamsbirne</b>	2cl	<b>4,50</b>
<b>Kirschwasser</b>	2cl	<b>4,50</b>
<b>Himbeergeist</b>	2cl	<b>4,50</b>
<b>Zwetschgenbrand</b>	2cl	<b>4,50</b>
<b>Marillenbrand</b>	2cl	<b>4,50</b>

## *Prosecco & Sekt*

<b>Geldermann Sekt Carte Blanche</b> <sup>5</sup>	0,1l	<b>6,00</b>
Flaschengärung	0,75l	<b>39,00</b>
<b>Geldermann Grand Rosé</b> <sup>5</sup>	0,1l	<b>6,50</b>
Flaschengärung	0,75l	<b>42,00</b>
<b>Prosecco Spumante Rive Brune S</b> <sup>5</sup>	0,1l	<b>6,50</b>
	0,75l	<b>42,00</b>

## *Cidre*

<b>Cidre</b> <sup>5</sup> trocken/lieblich das Original aus der Bretagne	0,75l	<b>13,80</b>
<b>Birnen-Cidre</b> <sup>5</sup> trocken Empfehlung des Hauses	0,75l	<b>19,50</b>

## *Weine* OFFENE

### *weiß*

<b>Riesling, Gutswein</b>	0,1l	<b>4,30</b>
Weingut Emil Bauer	0,2l	<b>7,50</b>
	1,0l	<b>32,60</b>

Dieser "typische" Riesling zeigt eine blassgelbe, ins grünlich-gelbe tendierende Farbe, im Duft dominieren Pfirsich und Apfel.

<b>Vernaccia di San Gimignano DOCG</b>	0,1l	<b>5,20</b>
<b>Isola Bianca</b>	0,2l	<b>9,60</b>
Teruzzi, Toskana	0,75l	<b>35,20</b>

Komplex mit Aromen von Zitrusfrüchten und Äpfeln, die von einer sortentypischen, feinen Mandelnote ergänzt werden. Am Gaumen frisch und gut strukturiert.

<b>"Bundschuh" Grauburgunder, Gutswein</b>	0,1l	<b>4,80</b>
Weingut Emil Bauer	0,2l	<b>8,80</b>
	0,75l	<b>32,00</b>

Fruchtige Aromen von Melone, Rosinen und Zitrusfrüchten. Im Abgang ein nussiges, cremiges Finish.

<b>Pinot Grigio</b>	0,1l	<b>4,10</b>
Veneto IGT, Villa Albinoni, Veneto	0,2l	<b>7,50</b>
	0,75l	<b>25,00</b>

Die Farbe ist hell-strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase duftet er angenehm nach Apfel, Zitrus und feinen floralen Aromen. Im Geschmack ist er einladend zart und fruchtig mit lebendiger Frische.

<b>„La Ciboise“ Lubéron AOC</b>	0,1l	<b>4,90</b>
M.Chapoutier, Rhône, Frankreich	0,2l	<b>8,90</b>
	0,75l	<b>32,30</b>

Das Bouquet überzeugt mit fruchtigen Aromen von Zitrus- und exotischen Früchten, zudem mit feinen Noten weißer Blüten. Der feingliedrige Körper überzeugt mit einer gut ausbalancierten Säure, zartem Schmelz und einem fruchtigen Finale.

<b>„Agneau“ Blanc, Bordeaux AOC</b>	0,1l	<b>4,60</b>
Baron Philippe de Rothschild, Frankreich	0,2l	<b>8,40</b>
	0,75l	<b>30,50</b>

Aromen weißer Früchte, die von Pfirsich geprägt sind. Begleitet wird diese Fruchtnote von einem Hauch Jasmin, der im zweiten Ansatz eher an Limonen erinnert. Am Gaumen zeigt sich dann sein runder, weicher Charakter. Ebenfalls entfalten sich frische Aromen von Grapefruit, die bis ins Finale nachhallen.

## *weiß*

<b>Horgelus Blanc</b>	0,1l	<b>4,10</b>
Domaine Horgelus, Côtes de Gascogne, FRA	0,2l	<b>7,50</b>
	0,75l	<b>25,00</b>

Das frische und intensive Bouquet nach Zitrus und tropischen Früchten wird von feinen floralen Noten untermalt. Am Gaumen fruchtig und elegant mit einer lebendigen Säurestruktur.

### **If you are racist, a terrorist or just an asshole**

<b>- don't drink my Sauvignon Blanc</b>	0,1l	<b>5,10</b>
Weingut Emil Bauer	0,2l	<b>9,50</b>
	0,75l	<b>35,00</b>

Ein jugendlicher Sauvignon Blanc, welcher mit den klassischen Aromen von Stachelbeere, Kiwi und Limette überzeugt. So unkompliziert wie der Wein im Geschmack ist, lässt er sich auch zu Speisen kombinieren. Der Sauvignon Blanc ist der perfekte Begleiter zur asiatischen Küche, bis hin zu Fisch und Salaten und Gerichten mit hellen Soßen.

<b>Tag für Tag Chardonnay</b>	0,1l	<b>4,30</b>
Frankhof Weinkontor, Languedoc-Frankreich	0,2l	<b>7,80</b>
	0,75l	<b>28,60</b>

Der leichtfüßige Tag für Tag Chardonnay von Frankhof Weinkontor schimmert mit brillantem Kupfergold ins Glas. Im Glas offenbart dieser Weißwein von Frankhof Weinkontor Aromen von Nektarinen, Limetten, Pampelmusen, Pink Grapefruit und Weinbergspfirsich, ergänzt um weitere fruchtigen Nuancen.

<b>Weinschorle</b>	0,25l	<b>4,80</b>
--------------------	-------	-------------

## *rosé*

<b>Horgelus Rose Côtes de Gascogne IGP</b>	0,1l	<b>4,20</b>
Côtes de Gascogne, Frankreich	0,2l	<b>7,70</b>
	0,75l	<b>28,00</b>

Rosewein aus Frankreichs Südwesten. Ein Duft von roten Beeren und frisch gepflückten Erdbeeren und zeigen sich beeindruckend aromatisch, rund und frisch.

### **"Always enjoy life. You are longer dead than alive - start now with my Rosé"**

	0,1l	<b>4,90</b>
Weingut Emil Bauer	0,2l	<b>9,00</b>
	0,75l	<b>33,00</b>

Dieser Rosé hat einen erfrischenden Duft nach Johannisbeeren, Pfirsich und Kräutern. Sein fruchtiges Aroma glänzt mit Noten von weißer Johannisbeere, Sauerkirsche und weißem Pfirsich, ergänzt durch Nuancen von Minze und Zitrusfrüchten.

<b>Weinschorle</b>	0,25l	<b>4,80</b>
--------------------	-------	-------------

## *rot*

<b>Trollinger mit Lemberger C</b>	0,1l	<b>4,20</b>
Fellbacher Weingärtner, Württemberg	0,2l	<b>7,70</b>
	0,75l	<b>28,00</b>

Ein harmonisch saftig-fruchtiger Wein. Er passt zum Vesper ebenso wie zum Sonntagsbraten. Aber auch einfach in geselliger Runde.

<b>Castiglioni Chianti, Chianti DOCG</b>	0,1l	<b>5,50</b>
Frescobaldi – Tenuta Castiglioni, Toskana	0,2l	<b>10,50</b>
	0,75l	<b>39,70</b>

Aromen von kleinen Beeren wie Brombeere, Johannisbeere und Erdbeere. Am Gaumen warm und weich mit angenehmer Säure.

<b>Le Cochonnet Merlot Vin de Pays d'Oc</b>	0,1l	<b>4,80</b>
Languedoc, Frankreich	0,2l	<b>8,80</b>
	0,75l	<b>32,00</b>

Ein sortenreiner Rotwein der die besten Eigenschaften dieser Rebsorte zeigt. Samtig weich, trockene und dazu noch verführerisch fruchtig, verwöhnt er nicht nur den Gaumen sondern auch die Nase mit Aromen von Kirche und Johannisbeere.

<b>Rouge Côtes de Gascogne I.G.P.</b>	0,1l	<b>4,20</b>
Domaine Horgelus, Côtes de Gascogne, Frankreich	0,2l	<b>7,70</b>
	0,75l	<b>28,00</b>

Intensive Aromen von roten Beeren, Cassis und Brombeeren mit würzigen Noten. Am Gaumen harmonisch mit weichen und ausgewogenen Tanninen.

<b>Montecillo Crianza</b>	0,1l	<b>5,10</b>
Montecillo, Rioja DOCa, Rioja Alta	0,2l	<b>9,60</b>
	0,75l	<b>35,50</b>

Das Bouquet erinnert an Kirschkonfitüre, Heidelbeeren, schwarze Johannisbeeren und Kakao. Sanft, körperreich und ausgewogen mit weichen Tanninen und einem vollmundigen Geschmack am-Gaumen, lang und profund im Finale.

<b>„La Ciboise“ Lubéron AOC</b>	0,1l	<b>4,80</b>
M.Chapoutier, Rhône, Frankreich	0,2l	<b>8,80</b>
	0,75l	<b>32,30</b>

Aromen von roten Früchten wie Johannisbeeren und Sauerkirschen, die von Gewürznoten untermalt werden.

<b>Weinschorle</b>	0,25l	<b>4,80</b>
--------------------	-------	-------------

## *Weine* FLASCHEN

### *weiß*

**„Belleruche Blanc“ Côtes du Rhône AOC 0,75l 35,00**  
M.Chapoutier, Rhône, Frankreich

Leuchtend gold-gelber Farbton. Das Bouquet überzeugt durch Intensität und Ausdrucksstärke, mit Aromen von Aprikose und Fenchel, die von feiner Blütenduft begleitet werden. Am Gaumen komplex und elegant, mit feinen Noten von Anis im Abgang.

**"No Sex, Drugs & Rock'n Roll 0,75l 33,00**  
**just Riesling forme, thanks!" trocken**

Weingut Emil Bauer

Klassischer Rieslingduft mit reifem Apfel und Weinbergspfirsich. Saftige Frucht, belebende Frische und runde, mineralische Länge. Zu einem Drittel im großen Holz ausgebaut für die nötige Struktur.

### *rosé*

**Studio by Miraval Rosé 0,75l 45,00**

Miraval by Jolie Pitt & Perrin, Provence, Frankreich

Fruchtig und frisch glänzend in zartem Rosa, Aromen von Erdbeeren und roten Johannisbeeren. Moderate Säure und eine feine mineralische Note – ein wunderbarer Trinkgenuss!

### *rot*

**Château Guillon Graves Rouge AOC 0,75l 49,00**

Merlot, Cabernet Sauvignon, Rive gauche, Frankreich

Im Duft dunkle Beeren, reifer Cassis und Kokos.

Im Geschmack dicht und elegant mit schöner Mineralität.

**Amarone della Valpolicella 0,75l 73,00**  
**Classico DOCG**

Villa de Moreschi, Venetien, Italien

Tiefes Granatrot, im Duft Rosinen, Trockenpflaumen, Gewürznelken.

# academie der schönsten künste

Verehrte Gäste,

gerne können Sie unseren Nebenraum  
für Veranstaltungen und Feiern buchen.

Fragen Sie uns!



Charlottenstraße 5 · 70182 Stuttgart-Mitte  
Telefon 0711 24 24 36

[info@academie-der-schoensten-kuenste.de](mailto:info@academie-der-schoensten-kuenste.de)  
[www.academie-der-schoensten-kuenste.de](http://www.academie-der-schoensten-kuenste.de)



## Öffnungszeiten

Mi - Sa 8 - 24 Uhr

So - Di 8 - 17 Uhr

Feiertag 8 - 17 Uhr

\* Frühstück bis 12 Uhr / Sa. & So. bis 14 Uhr  
Alle Preise in Euro

## Zusatzstoffe

1 Farbstoffe

2 Konservierungsstoffe

3 Antioxidationsmittel

4 Geschmacksverstärker

5 Geschwefelt

6 Geschwärzt

7 Gewachst

8 Mit Süßungsmittel

9 Mit Phosphat

10 Coffeinhaltig

11 Chininhaltig

12 Gepökelt