

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 Landei

Raphael **16,70**

Piadina mit Rucola, Mozzarella, Tomaten und italienischem Schinken belegt, 1 Landei, 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 Landei

Max Beckmann **13,60**

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

Frida Kahlo **19,50**

3 Rühreier auf knusprigem Bauernbrot, verfeinert mit cremigem Frischkäse und mit zartem Räucherlachs belegt

Claude Monet **22,50**

Vollkornbrötchen, Roggenknäckebrötchen, vegane Butter, Hummus, vegan Chesse, Marmelade, Tomaten und Gurkenscheiben, Obstsalat und 1 Ingwer Shot

Edvard Munch **23,50**

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

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

0,1 l frisch gepresster Orangensaft, geräucherter Lachs, italienischer Schinken, Brotkorb, Butter, Meerrettich, Marmelade, Rührei mit Lachs, Obstsalat, 1 Glas Geldermann rosé

Confiture NACH WAHL

Aprikose, Heidelbeer, Erdbeer, Himbeer



* (bis 12 Uhr / Fr, 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	6,90
Kräuterquark	6,50
Gekochtem Ei und Remoulade ²	7,30
Gekochtem Schinken ^{2, 3, 9}	7,50
Italienischem Schinken ^{2, 3, 9}	9,50
Italienischer Salami (normal/scharf) ^{2, 3, 9}	7,80
Leberwurst ^{2, 3, 9}	6,80
Tomate & Mozzarella	8,90
Schinkenwurst/Lyoner ^{2, 3, 9}	6,80
Schinken & Käse ^{2, 3, 9}	8,80
Frischkäse & Salami ^{2, 3, 9}	8,50
Frischkäse & Schnittkäse	8,50
Frischkäse & Schinken ^{2, 3, 9}	8,50
Räucherlachs & Meerrettich ^{3, 9}	12,70

KNUSPRIGES *Brötchen** ODER *Vollkornbrötchen*

Nichts (natur)	2,80
Confiture nach Wahl/Honig/Nutella	5,40
Quark & Confiture	6,90
Kräuterquark	6,50
Gekochtem Ei und Remoulade ²	7,30
Gekochtem Schinken ^{2, 3, 9}	7,50
Italienischem Schinken ^{2, 3, 9}	9,50
Italienischer Salami (normal/scharf) ^{2, 3, 9}	7,80
Leberwurst ^{2, 3, 9}	6,80
Tomate & Mozzarella	8,90
Schinkenwurst/Lyoner ^{2, 3, 9}	6,80
Schinken & Käse ^{2, 3, 9}	8,80
Frischkäse & Salami ^{2, 3, 9}	8,50
Frischkäse & Schnittkäse	8,50
Frischkäse & Schinken ^{2, 3, 9}	8,50
Räucherlachs & Meerrettich ^{3, 9}	12,70

* (bis 12 Uhr / Fr, Sa & So bis 14 Uhr)

Alle Preise in Euro · Liste der Zusatzstoffe siehe letzte Seite

FRISCHES *Bauernbrot**



Nichts (natur)	2,80
Confiture nach Wahl/Honig/Nutella	5,40
Quark & Confiture	6,90
Kräuterquark	6,50
Gekochtem Ei und Remoulade ²	7,30
Gekochtem Schinken ^{2,3,9}	7,50
Italienischem Schinken ^{2,3,9}	9,50
Italienischer Salami (normal/scharf) ^{2,3,9}	7,80
Leberwurst ^{2,3,9}	6,80
Tomate & Mozzarella	8,90
Schinkenwurst/Lyoner ^{2,3,9}	6,80
Schinken & Käse ^{2,3,9}	8,80
Frischkäse & Salami ^{2,3,9}	8,50
Frischkäse & Schnittkäse	8,50
Frischkäse & Schinken ^{2,3,9}	8,50
Räucherlachs & Meerrettich ^{3,9}	12,70

*Brezel**

Nichts (natur)	2,80
Butter	3,00
Confiture nach Wahl/Honig/Nutella	5,40
Quark & Confiture	6,90
Kräuterquark	6,50
Gekochtem Schinken ^{2,3,9}	7,50
Italienischem Schinken ^{2,3,9}	9,50
Italienischer Salami (normal/scharf) ^{2,3,9}	7,80
Leberwurst ^{2,3,9}	6,80
Tomate & Mozzarella	8,90
Schinkenwurst/Lyoner ^{2,3,9}	6,80
Schinken & Käse ^{2,3,9}	8,80
Frischkäse & Salami ^{2,3,9}	8,50
Frischkäse & Schnittkäse	8,50
Frischkäse & Schinken ^{2,3,9}	8,50
Räucherlachs & Meerrettich ^{3,9}	12,70

Confiture NACH WAHL

Aprikose, Heidelbeer, Erdbeer, Himbeer



* (bis 12 Uhr / Fr, Sa & So bis 14 Uhr)

Alle Preise in Euro · Liste der Zusatzstoffe siehe letzte Seite

TOLLE *Eierspeisen**

Löfflel	2,50
Löfflel mit Butter & Brot	5,40
Zwei Eier im Glas mit Butter & Brot	7,50
Drei Rühreier im Pfännchen	
mit Tomaten & Käse überbacken, dazu Butter & Brot	12,50
mit Tomaten, Schinken & Käse überbacken, dazu Butter & Brot ^{2,3,9}	13,80
Zwei Spiegeleier	
mit Schinken, dazu Butter & Brot ^{2,3,9}	10,50
Drei Rühreier	
mit Schinken, dazu Butter & Brot ^{2,3,9}	11,80
mit Kräutern, dazu Butter & Brot	10,40
mit Tomaten, dazu Butter & Brot	11,50
mit Pilzen, dazu Butter & Brot	12,00
mit Schafskäse, Tomaten, frischem Basilikum, dazu Butter & Brot	14,20
Bauernfrühstück mit Kartoffeln, Schinken & Ei ^{2,3,9}	13,80

ETWAS *Gesundes**

Müsli mit Milch/Joghurt ²	7,80
Müsli mit Joghurt & Früchten ^{2,7}	10,80
Joghurt mit Früchten	9,40
Obstsalat ⁷	9,80

FOCACCIA D' *Abruzzo**

belegt mit Tomate, Mozzarella, Rucola, Butter	12,60
belegt mit Weichkäse, Salami, Rucola, Butter	14,50
belegt mit Lachs, Salat, Meerrettich	15,50
belegt mit Parmaschinken, Mozzarella, Rucola, Butter	15,80

* (bis 12 Uhr / Fr, 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	10,50
Frischem Obst ⁷	10,50
Nutella & frischem Obst ⁷	11,50
Pilzen	12,80
Schafskäse und getrockneten Tomaten	14,50

FEINE *Schlemmereien*

Ein Paar Wiener mit Kartoffelsalat ^{2, 3, 8, 9}	9,80
Ein Paar Weißwürste mit süßem Senf & Brezel ^{2, 3, 8, 9}	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	4,80
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 7,70

* (bis 12 Uhr / Fr, Sa & So bis 14 Uhr)

Alle Preise in Euro · Liste der Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Kaffee TRIFFT *Schokolade*

Espresso (auf Wunsch Macchiato) ¹⁰	2,80/3,00
Doppelter Espresso ¹⁰	4,40
Kaffee ¹⁰	3,60
Kännchen Kaffee ¹⁰	6,50
Milchkaffee ¹⁰	4,60
Cappuccino ¹⁰	4,60
Café au lait grand ¹⁰	4,70
Latte Macchiato ¹⁰	4,80
Café au Chocolat ¹⁰	5,00
Geeiste Latte Macchiato mit doppeltem Espresso ¹⁰	5,60
Heiße Milch mit oder ohne Honig	4,10
Schokolade ^{1, 12}	4,50
Schokolade mit Sahne ^{1, 12}	4,90
Weißer Schokolade ^{1, 12}	4,80
Weißer Schokolade mit Sahne ^{1, 12}	5,20
Ovomaltine	5,20
Heiße Zitrone mit Honig	4,40
Heißer Ingwer mit Honig	4,80
Latte Rooibos mit Honig	5,50
Chai Latte	5,50
Dirty Chai mit Espresso	6,50

Empfehlungen UNSERE



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

Hausgemachter Kuchen	4,80
Milchkaffee ¹⁰	4,60

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

Teinacher medium oder still	0,25l/0,75l	3,50/7,20
FRISCH GEPRESST nach Jahreszeit im Angebot		
Orangensaft	0,2l	5,30
Zitrone (mit Wasser aufgefüllt)	0,2l	4,40
Smoothies	0,2l/0,3l	5,70/6,80
Naturtrüber Apfelsaft	0,3l/0,4l	4,30/5,20
Orangensaft	0,3l/0,4l	4,30/5,20
Maracuja Nektar ⁹	0,3l/0,4l	4,30/5,20
Kirsch Nektar	0,3l/0,4l	4,30/5,20
Bananen Nektar ³	0,3l/0,4l	4,30/5,20
Rhabarber Nektar	0,3l/0,4l	4,30/5,20
Grapefruitsaft	0,3l/0,4l	4,30/5,20
Schwarze Johannisbeere Nektar	0,3l/0,4l	4,30/5,20
Saftschorle	0,3l/0,4l	4,30/5,20

Softdrinks

Afri Cola oder Zuckerfrei	0,33l	4,50
Bluna Orange, Zitrone oder Mix ^{1,2,3}	0,33l	4,50
Bitter Lemon ^{1,3,11}	0,2l	4,50
Ginger Ale ¹¹	0,2l	4,50
Tonic Water ¹¹	0,2l	4,50
Orangina gelb/rouge ¹	0,25l	4,50
Bionade Holunder, Ingwer Orange	0,33l	4,50
Seezüngle Kirsche, Träuble, Birne oder Rhabarber	0,33l	4,50
TEINACHER GENUSS LIMONADE		
Limette Minze	0,33l	4,50
Rhabarber-Mirabelle	0,33l	4,50
Orange-Mandarine	0,33l	4,50
GUAVE Yuzu	0,25l	4,50
GUAVE Mango-Limette	0,25l	4,50
GUAVE Ingwer-Kurkuma	0,25l	4,50

HAUSGEMACHTER EISTEE ROYAL	0,3l/0,4l	5,00/5,50
HAUSGEMACHTE LIMONADE	0,33l	5,50
Selbstgemacht und das schmeckt man!		
Mit Limette, Minze, Zitrone, frisch gepresstem Orangensaft		

Biere

Pilsner	0,3l/0,5l	4,30/5,40
Hefe Hell	0,5l	5,40
Hefe Dunkel	0,5l	5,40
Hefe Kristall	0,5l	5,40
Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5,40
Radler	0,5l	5,40
Jever herb Pils	0,33l	4,30
Clausthaler alkoholfrei	0,33l	4,30

Aperitifs

Martini bianco/rosso ²	5cl	6,00
Aperol ^{1,11}	4cl	6,00
Lillet Blanc	4cl	6,00
Lillet Rouge	4cl	6,00

Spritz

Aperol Spritz ^{1,11}	2dl	8,30
Aperol Veneto ^{1,11}	2dl	8,30
Campari Spritz ¹	2dl	8,30
Lillet Spritz	2dl	8,30
Hugo	2dl	8,30
Black Hugo	2dl	8,30
Andalö Spritz	2dl	8,30

Longdrinks

Wodka Lemon ^{1,3,11}	4cl/2dl	11,80
Wodka Orange ^{1,3,11}	4cl/2dl	11,80
Campari Soda/Orange ¹	4cl/2dl	11,80
Whiskey Cola	4cl/2dl	11,80
Rum Maracuja	4cl/2dl	11,80

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 ¹	4cl	6,50
Averna	4cl	6,50
Pernod mit Wasser & Eis	2cl	6,50
Ricard mit Wasser & Eis	2cl	6,50
Taylor Port	5cl	6,50
Sandeman Sherry medium ⁵	5cl	6,50

Cognac, Brandy & Whiskey

Hennessy V.S.O.P	2cl	8,50
Rémy Martin V.S.O.P	2cl	8,50
Torres Brandy Jaime	2cl	6,30
Chivas Regal 12 Jahre	4cl	9,70
Lagavulin 16 Jahre	4cl	12,70
Jack Daniels	4cl	6,80

Liköre

Baileys auf Eis ^{1, 2, 10}	4cl	9,00
Baileys ^{1, 2, 10}	2cl	6,00
Likör 43	2cl	6,00
Likör 43 mit Milch	3cl	6,20
Amaretto	2cl	6,00
Chartreuse gelb/grün	2cl	6,00
Supercassis	2cl	6,00
Grand Marnier	2cl	6,00
Sambuca	2cl	5,50
Frangelico	2cl	5,50
Andalö	2cl	5,50

Obstbrände, Grappa & Spirituosen

Grappa auf Empfehlung	2cl	7,50
Aalborg Aquavit	2cl	6,00
Prinz Alte Williams-Christbirne	2cl	6,00
Prinz Alte Kirsche	2cl	6,00
Prinz Alte Haus-Zwetschke	2cl	6,00
Prinz Alte Wald-Himbeere	2cl	6,00
Prinz Alte Marille	2cl	6,00

Prosecco & Sekt

Geldermann Sekt Carte Blanche ⁵	0,1l	6,50
Flaschengärung	0,75l	42,50
Geldermann Grand Rosé ⁵	0,1l	7,00
Flaschengärung	0,75l	44,00
Prosecco Spumante Rive Brune S ⁵	0,1l	7,00
	0,75l	44,00

Cidre

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

Weine OFFENE

weiß

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

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

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

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

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

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

Pinot Grigio	0,1l	4,10
Terre di Chieti Cantina Tollo	0,2l	7,50
	0,75l	25,00

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.

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

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.

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

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

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

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

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

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.

Chardonnay les Fleurs de Montblanc	0,1l	4,30
Languedoc-Frankreich	0,2l	7,80
	0,75l	28,60

Der leichtfüßige Tag für Tag Chardonnay von Frankhof Weinkontor schimmert mit brilliantem 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.

Weinschorle	0,25l	5,50
--------------------	-------	-------------

rosé

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

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	4,90
Weingut Emil Bauer	0,2l	9,00
	0,75l	33,00

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.

Weinschorle	0,25l	5,50
--------------------	-------	-------------

rot

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

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

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

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

Merlot les Fleurs de Montblanc	0,1l	4,80
Languedoc, Frankreich	0,2l	8,80
	0,75l	32,00

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 Kirsche und Johannisbeere.

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

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

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

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 tief im Finale.

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

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

Weinschorle	0,25l	5,50
--------------------	-------	-------------

academie der schönsten künste

Verehrte Gäste,

gerne können Sie unseren Nebenraum
für Veranstaltungen und Feiern buchen.

Fragen Sie uns!

scan me



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

info@academie-der-schoensten-kuenste.de
www.academie-der-schoensten-kuenste.de



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

Zusatzstoffe

1 Farbstoffe	5 Geschwefelt	9 Mit Phosphat
2 Konservierungsstoffe	6 Geschwärzt	10 Coffeinhaltig
3 Antioxidationsmittel	7 Gewachst	11 Chininhaltig
4 Geschmacksverstärker	8 Mit Süßungsmittel	12 Gepökelt