

## VORSPEISEN, SUPPEN & SALATE

### GESCHMÄLZTE MAULTASCHENSUPPE

mit Gemüsestreifen und Flädle

7,60

### PIKANTE ZITRONENGRAS-CURRY SUPPE (vegan)

...mit einer Riesengarnele

7,60

8,90

### KLEINER GEMISCHTER SALAT

Knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate, mit Kresse und Sprossen

7,80

### FITNESS-SALAT

Knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate, mit Kresse und Sprossen  
und gebratener Maispouardenbrust

17,90

### FISCHERMANN-SALAT

Knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate, mit Kresse und Sprossen  
und gegrillten Fischfilets

18,50

### 6 RIESENGARNELEN

in Knoblauch-Kräuterbutter mit Baguette

14,90

### RINDERCARPACCIO

Roh mariniertes Rindfleisch mit Rucola und gehobeltem  
Grana Padano

17,20

## VEGETARISCHE GERICHTE

### **THAILÄNDISCHES GEMÜSECURRY** (vegan)

Frisches, buntes Gemüse an einer fruchtigen, pikanten Currysoße mit Basmatireis (laktosefrei, glutenfrei) 18,90

### **BANDNUDELN MIT PFIFF**

mit frischen Pfifferlingen im KräuterrahmsöÙle, mit Cherrytomaten und Ruccola 16,90

### **SEMMELEKNÖDEL MIT PFIFF**

Geschmälzte Semmelknödel auf Pfifferlingen im KräuterrahmsöÙle 17,90

## UNSERE KLASSIKER

### **BOOTSHAUS-CHEESEBURGER**

mit saftigem Rindfleisch, englischem Cheddar, sonnengereiften Tomaten, Essiggurke und Pommes Frites 15,90  
DOUBLE BURGER (zwei Patties) 17,50

### **PANIERTES SCHNITZEL „WIENER ART“**

vom Schweinerücken, mit Pommes Frites 20,50

### **THAILÄNDISCHES HÄHNCHENCURRY**

Maispoulardenbrust und frisches, buntes Gemüse an einer fruchtigen, pikanten CurrysoÙe mit Basmatireis (laktosefrei, glutenfrei) 21,90

### **SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN**

mit Bratensauce, Schmelzzwiebeln, Spätzle und einem Beilagensalat 30,50

### **RAHMSCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN**

im PfifferlingrahmsöÙle mit Kroketten und einem Beilagensalat 27,90

### **CURRYWURST VOM GRILL**

mit hausgemachter Currysauce und Pommes Frites 13,50

### **SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN**

mit Zwiebelsauce, hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur 17,90

## FISCH – DIE LEICHTE VARIANTE

### LACHSSCHNITTE VOM GRILL

mit Kräuterbutter und großem gemischtem Salat 24,90

### ZANDERFILETS MIT PFIFF

Zanderfilets vom Grill auf PfifferlingrahmsöÙle mit Bandnudeln 27,50

### FISCHVARIATION „BOOTSHAUS“

Zander-, Lachs- und Forellenfilet vom Grill  
an Rieslingsauce, Blattspinat und Petersilienkartoffeln 28,50

### GARNELEN-MANGO-CURRY

Riesengarnelen und frisches, buntes Gemüse an einer fruchtigen,  
pikanten CurrysoÙe mit Basmatireis 23,90

## VESPER

### SCHWEIZER WURSTSALAT

Lyoner und Emmentaler in Streifen geschnitten, mit roten  
Zwiebeln, Essiggurke und Brot 13,50  
... auf Wunsch mit Bratkartoffeln 5,50

### RÄUCHERFISCHTELLER

Geräucherte Forellenfilets, gebeizter und geräucherter Lachs mit  
Sahnemeerrettich und Salatgarnitur 18,50

## GEHT IMMER

GROSSE PORTION POMMES FRITES 7,90

## NACHMITTAGSKARTE | 14 bis 17.30 Uhr

### **GESCHMÄLZTE MAULTASCHENSUPPE**

mit Gemüsestreifen und Flädle

7,60

### **FITNESS-SALAT**

Knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate, mit Kresse und Sprossen und gebratener Maispouardenbrust

17,90

### **FISCHERMANN-SALAT**

Knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate, mit Kresse und Sprossen und gegrillten Fischfilets

18,50

### **THAILÄNDISCHES GEMÜSECURRY (vegan)**

Frisches, buntes Gemüse an einer fruchtigen, pikanten Currysoße mit Basmatireis (laktosefrei, glutenfrei)

18,90

### **SEMMEKNÖDEL MIT PFIFF**

Geschmälzte Semmelknödel auf Pfifferlingen im Kräuterrahmsöble

17,90

### **SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN**

mit Zwiebelsauce, hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur

17,90

### **THAILÄNDISCHES HÄHNCHENCURRY**

Maispouardenbrust und frisches, buntes Gemüse an einer fruchtigen, pikanten Currysoße mit Basmatireis (laktosefrei, glutenfrei)

21,90

### **PANIERTES SCHNITZEL „WIENER ART“**

vom Schweinerücken, mit Pommes Frites

20,50

### **BOOTSHAUS-CHEESEBURGER**

mit saftigem Rindfleisch, englischem Cheddar, sonnengereiften Tomaten, Essiggurke und Pommes Frites 15,90  
DOUBLE BURGER (zwei Patties) 17,50

### **ZANDERFILETS MIT PFIFF**

Zanderfilets vom Grill auf PfifferlingrahmsöÙle mit Bandnudeln 27,50

### **CURRYWURST VOM GRILL**

mit hausgemachter Currysauce und Pommes Frites 13,50

### **SCHWEIZER WURSTSALAT**

Lyoner und Emmentaler in Streifen geschnitten, mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Brot 13,50  
... auf Wunsch mit Bratkartoffeln 5,50

### **LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN**

mit flüssigem Kern und einer Kugel Haselnusseis 10,50

## **GEHT IMMER**

**GROSSE PORTION POMMES FRITES** 7,90

**Bitte Fragen Sie unser Serviceteam nach der Eiskarte oder der aktuellen Kuchenauswahl.**

## DESSERT

### **AFFOGATO**

Vanilleeis trifft auf heißen Espresso 4,50

### **CRÉME BRÛLÉE**

mit Erdbeereis und Früchten garniert 9,90

### **LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN**

mit flüssigem Kern und einer Kugel Haselnusseis 10,50

### **GEBACKENE APFELKÜCHLE**

in Zimt und Zucker mit Vanillesoße 9,90

### **RAFFAELLOPARFAIT**

auf Mangosauce mit frischen Früchten 10,90

### **DESSERTVARIATION – ZUM TEILEN**

von Allem etwas – lassen Sie sich überraschen 12,90

**Bitte Fragen Sie unser Serviceteam nach der Eiskarte  
oder der aktuellen Kuchenauswahl.**

#### **Hinweis:**

Gemäß der neuen EU-Lebensmittelinformationsverordnung, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass wir Ihnen gerne, auf Wunsch, unsere Speisekarte mit Allergenkennzeichnung zur Verfügung stellen.

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Peters Tafelwasser</b>   in der Karaffe	1l	6,50
<b>Peters Tafelwasser</b>   im Glas	0,2l / 0,4l	2,50 / 3,90
<b>Teinacher Gourmet</b>   Medium/Naturell	0,25l	3,40
<b>Teinacher Gourmet</b>   Medium/Naturell	0,75l	6,50
<b>Cola American Style</b> <sup>1,2</sup>	0,2l / 0,4l	2,90 / 4,50
<b>Orangen Limonade</b> <sup>1</sup>	0,2l / 0,4l	2,90 / 4,50
<b>Zitronen Limonade</b> <sup>3</sup>	0,2l / 0,4l	2,90 / 4,50
<b>Colamix</b> <sup>2,3,5</sup>	0,2l / 0,4l	2,90 / 4,50
<b>Coca Cola</b> <sup>1,2</sup>   Light / Zero	0,33l	3,90
<b>Thomas Henry</b>   Tonic Water <sup>4</sup> , Bitter Lemon <sup>3,4</sup>	0,2l	3,90
<b>Eistee</b>   Pfirsich	0,2l / 0,4l	2,90 / 4,50
<b>Apfelsaft</b>   naturtrüb	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,70
<b>Orangensaft</b>	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,70
<b>Johannisbeer Nektar</b>	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,70
<b>Traubensaft</b>	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,70
<b>Maracuja Nektar</b>	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,70
<b>Holunderblüten Schorle</b> - vom Naturlandhof Heinzler aus Großstadelhofen -	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,70
<b>Rhabarber Nektar</b>	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,70
<b>Saft-Schorle</b>	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,70

## HEISSE GETRÄNKE

<b>Espresso</b>   Doppelter Espresso	2,50 / 3,90
<b>Espresso Macchiato</b>	2,90
<b>Tasse Kaffee</b>   Große Tasse Kaffee	3,40 / 3,90
<b>Cappuccino</b>   Großer Cappuccino	3,90 / 4,40
<b>Milchkaffee</b>	4,40
<b>Latte Macchiato</b>	4,40
<b>Heiße Schokolade</b>   mit Sahne	4,30 / 5,20

Alle unsere Kaffeespezialitäten sind auch mit laktosefreier- und Mandelmilch erhältlich.

## EILLES TEA BLATT – UND BROKEN TEA

<b>Darjeeling</b>   Royal Second Flush	4,10
<b>Earl Grey</b>   Premium Blatt	4,10
<b>Grüntee</b>   Sonne Asiens	4,10
<b>Rooibos Vanilla</b>	4,10
<b>Rooibos Pur</b>   fairtrade	4,10
<b>Kräutergarten</b>	4,10
<b>Vita Orange</b>   + 7 Vitamine	4,10
<b>BIO Früchtetee</b>   fairtrade	4,10
<b>Pfefferminzblätter</b>	4,10
<b>Ingwer-Orangenpassion</b>	4,10

## ZOLLER-HOF FASSBIER

<b>Fürsten Pils</b>	0,3l / 0,5l	4,00 / 4,90
<b>Spezial Export</b>	0,3l / 0,5l	4,00 / 4,90
<b>Fidelis Hefeweizen Hell</b>	0,3l / 0,5l	4,00 / 4,90
<b>Radler</b>   süß/sauer	0,3l / 0,5l	4,00 / 4,90
<b>Colaweizen</b>	0,5l	4,90
<b>Russ</b>   süß/sauer	0,5l	4,90

## ZOLLER-HOF FLASCHENBIER

<b>Fidelis Kristallweizen</b>	0,5l	4,90
<b>Fidelis Hefeweizen</b>   alkoholfrei	0,5l	4,90
<b>Fidelis Hefeweizen</b>   dunkel	0,5l	4,90
<b>Export</b>   alkoholfrei	0,3l	4,90
<b>Zwickel</b>   naturtrüb	0,3l	4,90



## APERITIF

<b>Haus Secco Weiß</b>   Weingut Hiss, Baden-Kaiserstuhl – unser Bestseller –	0,1l	4,90
<b>Kress Secco Weiß</b>   Weingut Kress, Überlingen – Bodensee	0,1l	5,20
<b>Kress Secco Rosé</b>   Weingut Kress, Überlingen – Bodensee	0,1l	5,20
<b>Holunderblüten – Secco</b>	0,1l	5,60
<b>Hibiskusblüten – Secco</b>   mit eingelegter Hibiskusblüte	0,1l	5,90
<b>Kir Royal</b>   Creme de Cassis mit Secco	0,1l	5,60
<b>Martini Bianco / Rosso<sup>2</sup></b>	5cl	5,70
<b>Campari Soda   Orange<sup>2</sup></b>	5cl	5,70
<b>Aperol „Spritz“</b>   – Der Klassiker –	0,25l	7,90
<b>Aperol Sour</b>   – eine leckere süßsaure Erfrischung –	0,25l	7,90
<b>Crodino „Spritz“</b>   mit Secco und Soda aufgegossen	0,25l	7,90
<b>Hugo</b>   Holunder, Minze und Limette mit Secco aufgegossen	0,25l	7,90
<b>Lillet Wildberry</b>   – frisch, fruchtig, ausgewogen –	0,25l	7,90

## DRINK'N'RIDE | 100% Genuss bei 0% Alkohol

<b>PriSecco</b>   Alkoholfreier Aperitif – Manufaktur Geiger, Schlat	0,2l	7,50
<b>Crodino „Spritz“ alkoholfrei</b>   mit alkoholfreiem Secco und Soda aufgegossen	0,25l	7,50
<b>Sanbitter-Maracuja</b>	0,25l	7,50
<b>Martini Pomgranate</b>   Alkoholfreier Martini mit Schweppes Pomgranate	0,25l	7,50

# WEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

0,1l 0,2l

## WEISS

<b>Müller-Thurgau</b>   trocken	3,30	6,50
Weingut Kress, Bodensee – Fruchtig, saftig, frisch, animierend!		
<b>Chardonnay del Veneto</b>   IGT	3,30	6,50
Soligo, Italien – Feine Frucht nach Ananas und Melone, trocken & milde Säure!		
<b>Hiss Weißer Burgunder</b>   QbA, trocken	3,30	6,50
Weingut Hiss, Baden-Kaiserstuhl – Rässig, mit frischen Aromen und ansprechender Fruchtsäure.		
<b>Riesling</b>   trocken, VDP	3,30	6,50
Weingut Moosbacher, Pfalz – Brillant klarer Riesling mit typischen Aromen von Zitrus und Pfirsich.		
<b>Hiss Grauer Burgunder</b>   QbA, trocken	3,30	6,50
Weingut Hiss, Baden-Kaiserstuhl – Klar und feinsaftig, fester Körper mit Kraft und Rückgrat.		

## ROSÉ

<b>Hagnauer Weißherbst</b>   trocken	3,50	6,70
Winzerverein Hagnau, Bodensee – Ausgewogene Weißherbst-Art mit herzhafter Würze und fruchtiger Präsenz		
<b>Rosé</b>   trocken	3,80	7,50
Weingut Kress, Bodensee – Saftige Kirschfrucht und final die frische „See-Säure“.		
<b>Luberon Rosé</b>   AOC, trocken	3,30	6,50
Perrin, Provence – Modern, schlank, elegant und sehr erfrischend mit animierenden Aromen.		
<b>AIX Côtes de Provence Rosé</b>   AOC	4,90	9,70
Maison Saint AIX, Provence – Helles blassrosa mit einem Duft-Wirbel von Himbeeren und weißen Blüten.		

## ROT

<b>Hagnauer Spätburgunder</b>   QW, trocken	3,50	6,70
Winzerverein Hagnau, Bodensee – Viel Frucht und Würze mit moderatem Gerbstoff und klangvollem Nachhall!		
<b>Spätburgunder</b>   QW, trocken,	3,70	7,30
Weingut Kress, Bodensee – Frischer, feiner See-Burgunder mit offener beeriger Frucht, milder Säure und dezentem Tannin.		
<b>Merlot</b>   IGT	3,30	6,50
Cantina Lavis, Italien – Abgerundeter Körper, Ausgereifte Tannine, komplex und ausgesprochen Fruchtig.		
<b>Primitivo Puglia</b>   IGT	3,30	6,50
Meridi, Ambre Vini, Apulien, Italien – Warm und würzige Aromen, unerwartet fein und elegant mit sanften Tanninen.		

**Weinschorle weiß/rosé/rot** | sauer / süß 0,25l 4,60

# FLASCHENWEINE WEISS – 0,75L –

## DEUTSCHLAND

**Müller-Thurgau | trocken** 29,50

Weingut Schmidt, Hatt nau – Bodensee – In der Nase filigrane Frucht. Am Gaumen saftig und frisch. Angenehmer Schmelz, mineralisch und ausbalanciert. Der Klassiker vom Bayrischen Bodensee.

**Hiss Weißer Burgunder | Kabinett, QbA, trocken** 29,50

Weingut Hiss, Baden-Kaiserstuhl – Kernobstfrucht, eine Spur süßlicher Mirabelle, klar und feinsaftig. Animierende, erfrischende Mineralität mit viel Charme.

**Hiss Grauer Burgunder | Kabinett, QbA, trocken** 29,50

Weingut Hiss, Baden-Kaiserstuhl – Reife Birne, etwas Papaya, klar, feinsaftig, sehr schöne Frische, fester Körper mit Kraft und Schmelz.

**Grauburgunder | trocken** 30,90

Weingut Kress, Überlingen – Bodensee – Eleganter Wein mit temperamentvoller Art, feiner Frucht und zarter Säure.

**Überflieger Weissweincuvée | trocken** 30,90

Weingut Schmidt, Hatt nau – Bodensee – Anspruchsvolle Cuvée, welche die Leichtigkeit des Müllers mit der Kraft der Burgunder und des Chardonnay vereint. Ist schon als Begleiter im Ausschank der Lufthansa Firstclass mitgeflogen

**Auxerrois | trocken** 33,00

Weingut Kress, Überlingen – Bodensee – Ein gelber Burgunder mit milder Säure. Schmeichelt dem Gaumen und hat sehr facettenreiche, würzige Aromen zu bieten.

**Rheingau Riesling | trocken** 34,00

Robert Weil, Kiedrich – Rheingau – Feine Frucht mit eleganter, reifer Säure und nachhaltigem Körper; ein Riesling, der bei allem Anspruch aber auch zu unkompliziertem Trinkvergnügen einlädt.

## FRANKREICH

**Entre-Deux-Mers | AOC, Château Bel Air, Bordeaux – Frankreich** 29,50

Sauvignon Blanc beschert Stachelbeere, Grapefruit und Paprika. Mit einer reifen und reichen Frucht von Banane sorgt der Sémillon für Schmelz. Die feine Säure des Muscadelle unterstreicht die mineralische Art.

## ÖSTERREICH

**Grüner Veltliner Loibner Federspiel | Weingut Ermmerich Knoll, Wachau – Österreich** 37,00

Obwohl etwas leichter als Knolls Smaragde, zeigt sich dieser gelbfruchtige Veltliner bereits stoffig und mit viel Schmelz. Sehr klar in der Nase mit reifen Fruchtaromen von Mirabellen, Golden Delicious Äpfeln, Holunderblüte, etwas Banane und einer leichten Rauchigkeit.

## SPANIEN

**Chardonnay 234 Somontano | Bodega Enate, Somontano – Spanien** 29,50

Komplexe, intensiven und facettenreichen Aromen von grünem Apfel, reifem Pfirsich, Fenchel und exotischen Früchten wie Passionsfrucht, begleitet von zurückhaltend mineralischen Tönen. Am Gaumen vollmundig mit frischen Noten und ausbalancierter Säure.

## ITALIEN

**Il Frati Lugana | Cá dei Frati, Lombardei – Italien** 37,00

Kräutrig würzig in der Nase, auch mineralische Komponenten (Feuerstein). Am Gaumen saftig, voll, mit viel Frische und Struktur, perfekt eingebundene Säure.

# FLASCHENWEINE ROSÉ – 0,75L –

## DEUTSCHLAND

**Hiss Spätburgunder Rosé** | QbA, trocken 29,50

Weingut Hiss, Baden-Kaiserstuhl – Erdbeeren, Kräuter, Himbeeren und Vanille, Klar und feinsaftig frisch. Schlanker Körper mit festem Rückgrat, gutes Finale mit anhaltender Frische.

**Cuvée Rosé** | trocken 29,50

Weingut Schmidt, Hattnau – Bodensee – Ein leckerer Rosé aus Spätburgunder und Zweigelt. Hagebutte und Himbeeren sind die Grundlagen des Aromas, dazu gesellt sich die knackige Säure roter Johannisbeeren und etwas Cassis.

**Clarette Rosé** | trocken 32,90

Weingut Knipser, Laumersheim – Pfalz – Beim Clarette Rosé handelt es sich um einen knackig-fruchtigen Sommerwein mit hohem Spaßfaktor. Die im Edelstahltank vergorene Cuvée aus verschiedenen Cabernet-Sorten wird ergänzt durch wechselnde kleinere Anteile anderer roter Rebsorten.

**Rosé** | trocken 29,50

Weingut Kress, Überlingen – Bodensee – Schon an der hellen Farbe erkennt man den modernen Stil eines Bodensee-Rosé, der mit Frische und klarer Frucht überzeugt. Saftige Kirschfrucht und final die frische „See-Säure“.

## ITALIEN

**Bardolino Chiaretto Rosé** | Azienda Zenato, Venetien – Italien 27,90

Eine ganze Palette von Fruchtaromen verzaubern die Nase. Seine milde und zugleich frische Art machen diesen Rosé zum perfekten Aperitif oder Begleiter sommerlicher Abende.

**Rosé dei Frati** | Cá dei Frati, Lombardei – Italien 37,90

Ein herrlich sommerlicher Rosé aus den regionalen Sorten Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera. Die beerige Frucht und der nicht dominante Alkoholgehalt machen diesen Wein zu einem perfekten Begleiter der sommerlichen Küche.

## FRANKREICH

**Miraval Côtes de Provence** | Miraval, Provence 40,90

Erinnert sofort an die Provence mit ihren Aromen von frischen Früchten und Frühlingsblumen. Der Wein ist luftig, schön ausgewogen und verbindet ganz subtil eine große Frische und Komplexität.

**AIX en Provence Rosé** | AOP, Maison Saint AIX, Provence 37,90

Eine helle, erquickende, blassrosa Farbe im Glas; ein Duft-Wirbel hebt die intensive Nase von frischem Pfirsichsaft, Himbeeren und weißen Blüten hervor

## FLASCHENWEINE ROT – 0,75L –

### DEUTSCHLAND

**Überlinger Felsengarten Cuvée Noir | trocken** 29,90  
Weingut Kress, Überlingen – Die mediterrane Antwort vom Bodensee. Beerig-würzige Cuvée aus Pinot Noir und Cabernet. Stoffig und vollmundig mit milder Säure und saftigem Finale. Ein Charmeur.

**Incognito Rotweincuvée | trocken** 32,90  
Philiph Kuhn, Pfalz – Ein Rotwein, der aus nationalen und internationalen Rebsorten gekeltert wird, die aber nicht preisgegeben werden. Nicht weil es minderwertige Rebsorten sind, sondern weil die Cuvée ein Betriebsgeheimnis bleiben soll! Sozusagen INCOGNITO. Fruchtige Aromen, welche an Kirschen und schwarze Johannisbeeren erinnern.

### ITALIEN

**Ripassa della Valpolicella Superiore | DOC** 37,90  
Azienda Zenato, Venetien – Durch eine erneute Vergärung aus Amarone Trester wird der Ripassa veredelt. Reste von unvergorenem Fruchtzucker bringen den Valpolicella in eine zweite Gärung und fügen ihm Kraft und konzentrierte Aroma- und Farbstoffe hinzu.

**Primitivo di Manduria | DOP "TALO"** 29,90  
San Marzano, Apulien – Italien – Schon das Rubinrot kündigt die dichte Frucht an. Nase und Gaumen verführen gleichermaßen mit Aromen von eingelegten Früchten und Zartbitter-Schokolade. Eine feine Säure balanciert die süße Frucht und hält die Spannung.

**Verruzzo Toscana | IGT** 37,90  
Monteverro, Toskana – Italien – Eine Cuvée aus der Ungezügeltheit des Sangioveses, der herben Frische des Cabernet Sauvignon, dem sanften Charme des Merlot und der Frucht des Cabernet Franc.

### FRANKREICH

**Côtes du Rhône Réserve Rouge | AOC** 29,90  
Perrin, Rhône – Frankreich – Ganz offene Nase von Lakritz, Leder, erfrischendem Cassis, schwarzen Oliven, etwas Orangenabrieb. Am Gaumen mundfüllend, saftig und komplex. Süße Tannine, milde Säure.

### SPANIEN

**Rioja Tinto | DOC** 32,90  
Ca La Vendimia, Palcacios, Rioja – Spanien – Moderner Rioja aus hauptsächlich Garnacha mit nur wenig Tempranillo. Viel Kirsche mit Vanille, Schmelz und Dichte. In seiner Jugend schon ein erstaunlicher Charmeur und Schmeichler!

## SEKT UND PERLWEIN

**Hiss Secco Weiß | Weingut Hiss, Kaiserstuhl** 27,90

**Kress Secco Weiß | Weingut Kress, Überlingen – Bodensee** 29,90

**Kress Secco Rosé | Weingut Kress, Überlingen – Bodensee** 29,90

**Carte d'Or Champagner Brut | Drappier** 69,90  
Champagne – Frankreich

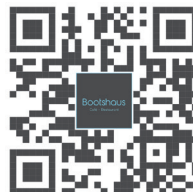
## DIGESTIF & DESTILLATE

<b>Jägermeister</b>	2cl	4,10
<b>Ramazzotti</b>	4cl	4,50
<b>Fernet Branca</b>	4cl	4,50
<b>Malteser Aquavit</b>	2cl	4,10
<b>Hennessy</b>	2cl	4,10
<b>Amarula</b>   Marula-Beere-Sahne-Likör	4cl	4,50
<b>Josefslust</b>   Kräuterlikör	2cl	4,10
<b>Grappa 18 Lune</b>	2cl	4,50
<b>SENFT</b>   – unsere Empfehlung – Williams Birne, Mirabelle, Cöxchen, Haselnuss-Likör, Himbeer-Geist, Sauerkirsch-Likör, Zwetschgen-Likör, Rum-Likör, Orangen-Likör	2cl	4,50

## COCKTAILS & LONGDRINKS

<b>Moscow Mule</b>   Limette, Ingwer, Absolut Wodka und TH Ginger Beer	9,50
<b>Mojito</b>   Minze, Havana Club, Soda, brauner Zucker, Limette	9,50
<b>Caipirinha</b>   Limette, brauner Zucker, Pitu	9,50
<b>Cuba Libre</b> <sup>1,2</sup>   Limette, Havana Club, Cola	9,50
<b>Gordon's Gin</b>   mit Thomas Henry Tonic Water <sup>4</sup>	9,50
<b>Vitaminbombe</b>   Säfte, Mandelsirup, Grenadine, alkoholfrei	7,50
<b>Mojo Club</b>   Limette, Minze, Lime Juice, brauner Zucker, Ginger Ale <sup>2</sup> , alkoholfrei	7,50

### Englische Speisekarte



Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung

**Hinweis:** Gemäß der neuen EU-Lebensmittelinformationsverordnung, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass wir Ihnen gerne, auf Wunsch, unsere Speisekarte mit Allergenkezeichnung zur Verfügung stellen.

**Zusatzstoffe:** 1- mit Farbstoff, 2- konserviert, 3- mit Nitrat, 4- mit Antioxidationsmitteln, 5-mit Geschmackskern, 6- geschwefelt, 7- geschwärzt, 8- mit Phosphat