

## Speisen

Liebe Gäste, Freunde und Feinschmecker,

das Restaurant LUMEN sieht sich bei der Verarbeitung sämtlicher Produkte in der Verantwortung bezüglich eines nachhaltigen Anbaus und einer artgerechten Tierhaltung. Aus diesem Grund legen wir bei der Auswahl unserer Lieferanten großen Wert auf enge Zusammenarbeit mit regionalen und renommierten Anbietern, die unserem hohen Qualitätsstandard und unseren Anforderungen gerecht werden. Für eine bessere Transparenz Ihnen gegenüber finden Sie im Folgenden die Lieferanten unseres Vertrauens.

Schwälbchen Molkerei

Metzgerei Rembser

Abbas Safaei Obst und Gemüse

Bäckerei Walser

Metzgerei Huber aus Kitzbühel

Rungis Express

Deutsche See

Geflügelschlachterei Groß

Konditorei Walz

Bio Käserei Plangger aus Kufstein

## Frühstück

---

**Montag bis Samstag bis 12:00 Uhr**

**Sonn- und Feiertags bis 13:00 Uhr**

**"LUMEN am Wiesbadener Markt" täglich bis 14:30 Uhr**

### LUMEN am Wiesbadener Markt

Geflügelwurst, gekochter Schinken, Rindersalami, Leberwurst, Rahmkäse, St. Tilsiter und Brie, ein gekochtes Landei, Brotkorb, hausgemachte Marmelade <sup>2,3,4,8,14,16,17,21,22,23,24</sup>

**für 2 Personen**

12.50 €

24.00 €

### LUMEN am Broadway

Spiegeleier mit Rostbratwürstchen und Bacon, gekochter Schinken, Erdnusscrème, Pancakes mit Ahornsirup, hausgemachte Marmelade und Toastbrot <sup>2,3,9,11,14,16,17,21,22,23,24</sup>

**für 2 Personen**

14.00 €

27.00 €

### LUMEN am Bosphorus

Frisches Rührei mit gebratener Sucuk, geschmolzenem Käse, jungem Lauch, Oliven, Börek gefüllt mit Schafskäse und Spinat sowie Butter und Fladenbrot <sup>14,16,18,21,22,23</sup>

**für 2 Personen**

12.00 €

23.00 €

### LUMEN auf der Wilhelmstrasse

Serranoschinken, Tiroler Speck, Fenchelsalami, Ikarimi - Lachs, frischer Obstteller, Tomate - Mozzarella, Bockshornkleekäse, Bio Kräutertopfen, Rührei mit Shrimps, hausgemachte Marmelade, Butter und Brotkorb <sup>2,11,13,14,15,16,17,21,22,23,24</sup>

**für 2 Personen**

17.50 €

34.00 €

mit Prosecco

**für 2 Personen mit Prosecco**

22.50 €

44.00 €

mit Laurent Perrier Brut Champagner

**für 2 Personen mit Laurent Perrier Brut Champagner**

25.90 €

49.00 €

## LUMEN auf Sylt

Fischfrühstück mit zweierlei Lachs, Forelle, Rollmops, geräucherter Thunfisch und Makrele, Shrimpscocktail, Rührei mit Shrimps und Brotkorb <sup>2,9,11,13,14,15,16,21,22,23,24</sup> 14.50 €  
für 2 Personen 27.50 €

## LUMEN auf der Alm (auch vegetarisch erhältlich)

Auswahl an Wurstspezialitäten der Metzgerei Huber aus Kitzbühel und der Bio Käserei Plangger mit frischem Obst, einem gekochten Landei und rustikalem Brotkorb 16.50 €  
<sup>2,3,9,11,13,14,16,21,22,23</sup>  
für 2 Personen 32.00 €

## LUMEN auf dem Jakobsweg (Laktose - und Glutenfrei)

Käseauswahl der Bio Käserei Plangger, Geflügelwurst, Rindersalami, ein gekochtes Landei, Joghurt mit frischen Früchten, hausgemachte Marmelade, Honig, Becel, Brotkorb und eine Tasse Kaffee mit laktosefreier Milch <sup>2,11,14,17,18,20,22,23,24</sup> 16.90 €

## Veganes Frühstück

Dreierlei Aufstriche, Mandel-Kokoscrème, Mango-Schwarzkümmel und Paprika-Chilli, mit Gurken und Tomaten, Frühstücks Cous Cous mit Orangensaft und Obst dazu ein Brotkorb <sup>17,22,23</sup> 16.90 €



## Vitafitbowl

Veganer Joghurt, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, gehackte Nüsse, Rohkakao Maulbeeren, Gojibeeren, Hirseflocken, Caihua mit frischem Obst 8.90 €

## Vegane, glutenfreie Pancakes (3 Stück)

Karotte, Buchweizenmehl, Chiasamen, Sojamilch, Zimt, Mandarinenöl und Kokoszucker 7.90 €

## Express - Frühstück

Belegte Brötchen mit Käse <sup>16,21,22,23</sup> 4.20 €  
Belegte Brötchen mit Salami <sup>16,21,22,23</sup> 4.20 €  
Belegte Brötchen mit gekochtem oder rohem Schinken oder Geflügelwurst <sup>14,16,21,22,23,24</sup> 4.20 €  
Belegte Brötchen mit geräucherter Lachs und Meerrettich <sup>14,16,21,22,23</sup> 5.20 €  
  
Croissant belegt mit Käse <sup>16,21</sup> 5.90 €  
Croissant belegt mit Salami <sup>2,9,11,16,21,22,23</sup> 5.90 €  
Croissant belegt mit gekochtem oder rohem Schinken oder Geflügelwurst <sup>2,3,4,8,9,11,16,21,22,23</sup> 5.90 €

## Continental

2 Brötchen, Salami, Käse, hausgemachte Marmelade und Butter <sup>16,21,22,23</sup> 8.10 €

## Petit Déjeuner

Croissant, Butter, hausgemachte Marmelade oder Honig und ein Milchkaffee <sup>16,21,22,23</sup> 8.10 €

## LUMEN's Holzfällerbrot

mit Frischkäse und frischen Kräutern <sup>16,21</sup> 6.90 €  
mit Tiroler Landschinken und Spiegelei <sup>2,3,4,8,9,11,14 16,21</sup> 9.90 €  
mit Graved Lachs und Senf Dill Sauce <sup>13,14,16,21</sup> 9.50 €  
mit Schmalz und Schnittlauch <sup>2,3,4,8,9,21</sup> 7.50 €  
dazu reichen wir Kräuterquark, Rettich und Salatgarnitur

## LUMEN auf der Wies`n (nur Samstags!)

Paar Münchner Weißwürste mit süßem Senf, Butter und Laugenbrezel <sup>8,11,16,21,22,23,24</sup> 10.00 €

## Auswahl für Ihr individuelles Frühstück:

---

### Aus der Backstube

2 Scheiben Toast <sup>2,16,21,22,23</sup>	1.50 €
Brötchen <sup>16,21,22,23</sup>	1.50 €
Croissant <sup>14,16,21 22,23</sup>	2.50 €
Gemischter Brotkorb <sup>14,16,21,22,23</sup>	3.50 €

### Brotaufstriche

Sauerrahmbutter der Bio Käserei Plangger <sup>16</sup>	1.20 €
Imkerhonig	1.20 €
Nutella <sup>1,2,9,16,20</sup>	1.20 €
Hausgemachte Marmelade <sup>9,22,23</sup>	1.60 €

### Eierspeisen

Alle Eierspeisen servieren wir mit einem kleinem Brotkorb, Bio Kräutertopfen, Sauerrahmbutter und Salatgarnitur. Für unsere Eierspeisen verwenden wir ausschließlich Eier von freilaufenden Hühnern.

2 Spiegeleier natur <sup>14,16,21,22,23</sup>	5.90 €
2 Spiegeleier mit Speck <sup>2,3,9,11,12,14,16,21,22,23</sup>	7.50 €
Frisches Rührei natur <sup>14,16,21 22,23</sup>	5.90 €
Frisches Rührei mit Schinken und Käse <sup>14,16,21,22,23</sup>	7.50 €
Frisches Rührei mit Strauchtomaten <sup>14,16,21,22,23</sup>	7.50 €
Frisches Rührei mit Pilzen und Frühlingslauch <sup>14,16,21,22,23</sup>	7.50 €
Frisches Rührei mit Speck <sup>2,3,9,11,14,16,17,21,22,23</sup>	7.50 €
Frisches Rührei mit Shrimps <sup>15,16,21,22,23</sup>	8.90 €

### Milchprodukte

Bio Kräutertopfen <sup>16</sup>	2.90 €
Naturjoghurt <sup>16</sup>	3.50 €
Flakes mit Milch <sup>16</sup>	3.50 €
Naturjoghurt mit frischem Obst <sup>16</sup>	5.50 €
Hausgemachtes Preiselbeer - Apfelmüsli mit frischem Obst <sup>16,21,22,23</sup>	6.90 €

### Diverses

Hart gekochtes Landei <sup>14</sup>	1.50 €
Frisch gebackene Waffel mit heißen Kirschen <sup>19</sup>	6.50 €
1 geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich <sup>11,13</sup>	5.50 €
2 Scheiben geräucherter Ikarimi - Lachs mit Meerrettich <sup>11,13</sup>	6.50 €
Hausgemachter Obstsalat	6.20 €
Frische Obstvariation	8.50 €
5 Scheiben gerösteter Speck <sup>2,3,9,11,17</sup>	3.50 €
3 Nürnberger Rostbratwürstchen <sup>2,3,4,11</sup>	3.30 €

## Warme Küche

---

Montag-Samstag 12:00-22:30 Uhr, Sonn- und Feiertags 13:00-21:00 Uhr

### Vorspeisen

---

Französische Zwiebelsuppe mit Käsebaguette <sup>2,3,5,16,19</sup>	<b>Tasse</b>	5.90 €
	<b>Teller</b>	7.90 €
Geflämmter Ziegenkäse mit Lavendelhonig auf Aprikosen-Vinaigrette mit Nüssen <sup>2,16,17,22,23</sup>		9.90 €
In Sesam gebratener Thunfisch mit Wasabi-Hippe und Limetten-Chutney <sup>13,14,16,17,18,21</sup>		15.90 €

### Salat

---

#### Marktfrischer Salat

mit Hähnchenbruststreifen von freilaufenden, niederbayrischen Landhähnchen <sup>2,3,4,9,12,21,22,23</sup>	15.90 €
mit geschmorten Pilzen <sup>2,3,4,9,12,21,22,23</sup>	14.90 €
mit drei gebratenen Bio Garnelen <sup>2,3,4,9,12,15,21,22,23</sup>	18.90 €
wahlweise mit Balsamico- oder Joghurtdressing <sup>16</sup>	

### Hauptgänge

---

Tagliatelle mit Kürbis-Chutney, Kürbiskernen und Kürbis Pesto <sup>2,14,16,17,21,22,23</sup>	11.90 €
Rinderfilet unter einer Pinienkernkruste mit Kräuterjus, Karamell-Hokkaido und französischem Püree <sup>2,3,5,16,17,19,21,22</sup>	29.90 €
Lumens Frikasée von der Maispoularde mit Erbsen, Gartenkresse, Pilze, grüner Spargel und Reis im Brickteig <sup>2,5,14,16,17</sup>	15.90 €
Geräuchertes Lachsforellenfilet von der Wisper mit grüner Sauce, Salzkartoffeln und kleinem Salat <sup>2,3,16,17</sup>	22.90 €
Loup de Mer (Filet) auf Safranrisotto an Sous-vide gegartem Fenchel und Zitronengrasschaum <sup>2,3,5,16,17</sup>	16.90€
Original Wiener Schnitzel vom deutschen Kalb mit Bratkartoffeln, Gurkensalat, Zitrone, Kapernapfel und Preiselbeeren <sup>11,14,17,21,22,23,24</sup>	24.90 €
Gebratene Blutwurst auf Kartoffelpüree, Apfelkompott, Röstzwiebeln und Jus <sup>2,9,10,11,16,17,20,21,22,23</sup>	14.90 €
Asiatische Gemüsepfanne mit Kokospänen, frischem Koriander, Chilisauce, Basmatireis und gebratenen Hähnchenbruststreifen vom niederbayrischen Landhähnchen <sup>2,4,9,11,17,22,23,25</sup>	16.50 €
LUMEN'S Currywurst mit hausgemachter Currysauce und einer Portion Pommes mit Kräutersalz <sup>2, 3, 4, 8, 9, 11,12, 17, 22, 24</sup>	9.90 €

### Jeden Freitag

<b><i>Frische Wisper Forelle „Müllerin Art“ mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und kleinem Salat (Solange der Vorrat reicht)</i></b>	<b>18.90 €</b>
--	----------------

## LUMEN's Burger und Sandwich

---

### LUMEN'S Beef Burger vom Angusrind

mit Cheddarkäse, roten Zwiebeln, geröstetem Speck, 2 hausgemachten Burgersaucen, Tomate, Romanasalat, eingelegten Landgurken und einer Portion Pommes mit Kräutersalz 17.50 €

wahlweise als Surf'n Turf mit gebratener Garnele, Aufpreis pro Garnele 3.00 €  
16,17,19,21,15,E160


### LUMEN Sandwich

Gebratene Hähnchenbrust vom niederbayrischen Landhähnchen mit Tomaten, Speck, Salat, Remoulade, einem beidseitig gebratenem Ei und einer Portion Pommes mit Kräutersalz 14,16,17,21,22,23 17.50 €

## Fit ohne Fleisch / Vegan

---

Ofenkartoffel gefüllt mit tomatisiertem Spinat, Sonnenblumenkernen und Bergkäse 16,23 9.90 €

Asiatische Gemüsepfanne mit Kokospänen, frischem Koriander, pikanter Chilisauce und Basmatireis 2,4,9,17,22,23,25  13.90 €

Grüne Sauce mit gekochtem Ei, Salzkartoffeln, Radieschen und Sprossen 3,14,16,17 10.90 €

## Desserts

---

Limettentarte mit karamellisierten Pistazien und Chilliapfel 14,16,21,22,23 10.90 €

Pflaumen-Joghurt-Crème brûlée mit American Cheesecake 14,16,21 10.90 €

Käsebrett mit Bio Käse der Käserei Plangger aus Tirol dazu Trauben, Feigen, Aprikosensenf und ein rustikaler Brotkorb 16,17,21,22,23,24 14.50 €

## Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

---

### „Pippi Langstrumpf“

Penne mit Tomaten - Sahnesauce und geriebenem Parmesan 14,16,17,21,22,23 7.90 €

### „Hexe Lilli“

Unsere hausgemachten Chicken Nuggets vom niederbayrischen Landhähnchen mit Pommes und Gurkensalat 14,21,19 8.90 €

## Snacks

---

Nachos **klein** 6.90 €  
mit hausgemachter Salsa oder pikanter Guacamole 21,22,23 **normal** 9.50 €

Zweierlei Oliven mit gebrochenem Parmesan <sup>16</sup> 7.50 €

Hausgemachte Brotchips mit spanischem Olivenöl, Meersalz und Kräutertopfen 14,16,17,20,21,22,23,25 5.90 €

## Eiskarte

---

### Unsere Eissorten

Erdbeersorbet  
Haselnuss <sup>14,16,23</sup>  
Stracciatella <sup>14,16</sup>

Vanille <sup>14,16</sup>  
Schokolade <sup>14,16</sup>

Himbeersorbet  
Mangosorbet

Kleiner Eisbecher (2 Kugel)	4.00 €
Mittlerer Eisbecher (3 Kugeln)	5.50 €
Großer Eisbecher (4 Kugeln)	7.00 €
Portion Sahne <sup>16</sup>	1.00 €

### Eisvariationen

#### Schoko - Krokant - Becher

Vanille, Haselnuss und Schokolade  
mit Schokoladensauce, Nusskrokant und Sahne <sup>1,2,16,23</sup> 8.00 €

#### Banana Split

Vanille, Stracciatella, Schokolade  
mit Bananen, Schokoladensauce und Sahne <sup>1,2,16,23</sup> 8.50 €

#### LUMEN's Früchtebecher

Himbeersorbet, Mangosorbet, Joghurt Waldbeer  
mit gemischtem Obst und Sahne <sup>16,23</sup> 9.00 €

### Eisgetränke

Milchshakes nach Wahl <sup>(siehe Eissorten)</sup> 5.50 €

#### Sanfter Engel

Vanilleeis mit Orangensaft <sup>16</sup> 6.00 €

#### Eiskaffee

Eisgekühlter Kaffee mit Vanilleeis und Sahne <sup>16</sup> 6.90 €

#### Eisschokolade

Eisgekühlter Kakao mit Stracciatellaeis und Sahne <sup>16</sup> 6.90 €

#### Affrogato al Cafè

Eine Kugel Vanilleeis mit einem Espresso übergossen <sup>16</sup> 4.50 €

Unsere Sorbets sind Lactose & Gluten frei und daher für Allergiker & Veganer geeignet!

Gerne informiert Sie unser Servicepersonal über saisonbedingte Eissorten oder werfen Sie doch einfach mal einen Blick in unsere Speiseeistheke!

## Kaffeespezialitäten

---

### Filterkaffee von der Rösterei Wacker aus Frankfurt am Main

Tasse Kaffee	3.20 €
Große Tasse Kaffee	3.70 €
Milchkaffee	3.80 €

### Espresso

Espresso	2.50 €
Espresso Macchiato <sup>16</sup>	2.70 €
Espresso Doppio	3.80 €
Espresso Doppio Macchiato <sup>16</sup>	3.90 €

Café Crème	3.20 €
------------	--------

Cappuccino <sup>16</sup>	3.70 €
Cappuccino Doppio <sup>16</sup>	4.50 €
Cappuccino mit Sahne <sup>16</sup>	4.20 €
Cappuccino flavoured (Caramello, Vanille, Haselnuss) <sup>16</sup>	4.10 €

Galao <sup>16</sup>	3.80 €
Latte Macchiato <sup>16</sup>	3.70 €
Latte Macchiato flavoured (Caramello, Vanille, Haselnuss) <sup>16</sup>	4.10 €

### Alkoholische Kaffeegetränke

Espresso Coretto (Doppelter Espresso, Grappa)	6.30 €
Irish Coffee (Café, Irish Whiskey, Rohrzucker, Sahne) <sup>16</sup>	6.70 €
Bailey's Coffee (Café, Bailey's, Sahne) <sup>16</sup>	6.30 €
Bailey's Latte (Latte Macchiato, Bailey's) <sup>16</sup>	6.30 €
Cappuccino Amaretto (Cappuccino, Amaretto) <sup>16</sup>	6.30 €

### Milch & Schokolade

Heiße Milch <sup>16</sup>	2.50 €
Heiße Milch mit Honig <sup>16</sup>	3.50 €
Chociatto (heiße Schokolade mit Espresso) <sup>16</sup>	4.00 €
Heiße Schokolade <sup>16</sup>	3.50 €
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>16</sup>	3.70 €

## Teespezialitäten

---

### Hausgemachte Heißgetränke

Heißer Zingolin (Holunderblütengetränk, Ingwer, Zitrone)	5.90 €
wahlweise mit Rum	7.90 €

### Tee in Tassen der Firma Eilles

Früchtetee	3.20 €
Kamillentee	3.20 €
Pfefferminztee	3.20 €
Schwarzer Tee	3.20 €

Tasse Tee mit frischer Minze	4.00 €
Tasse Tee mit frischer Minze und Ingwer	4.30 €
Tasse Tee mit Rum	4.90 €

## Tee in Kännchen der Firma Eilles

### Schwarzer Tee

Assam Spezial		4.90 €
English Breakfast		4.90 €
Earl Grey		4.90 €

### Grüner Tee

Bio Grüner Tee		4.90 €
Jasmintee China	aromatisiert	4.90 €
Sonne Asiens	aromatisiert	4.90 €

### Kräutertee

Bio Vervenia		4.90 €
--------------	--	--------

### Früchtetee

Apfel - Früchtetee		4.90 €
Sommerbeeren		4.90 €

### Rotbusch

Rooibos Vanilla	aromatisiert	4.90 €
-----------------	--------------	--------



## Softgetränke

---

### Wasser

Bad Camberger Taunusquelle Premium mit Kohlensäure	0.25l	3.50 €
	0.75l	7.90 €
Bad Camberger Taunusquelle Premium mit wenig Kohlensäure	0.25l	3.50 €
	0.75l	7.90 €
Bad Camberger Taunusquelle Premium ohne Kohlensäure	0.25l	3.50 €
	0.75l	7.90 €

### Softs

Acáo, das Wiesbadener Bio – Erfrischungsgetränk <sup>28</sup>	 0.25l	4.50 €
Pink & Blue, <sup>28</sup> das natürliche und koffeinhaltige Erfrischungsgetränk aus Wiesbaden	 0.25l	4.50 €
Skiwater, Himbeere oder Mango/Marille	0.33l	4.00 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>3,27</sup>	0.2l	3.80 €
Schweppes Ginger Ale <sup>27</sup>	0.2l	3.80 €
Thomas Henry Tonic Water <sup>27</sup>	0.2l	3.50 €
Fever - Tree Tonic Water <sup>27</sup>	0.2l	4.00 €
Fentimans Tonic Water <sup>27</sup>	0.2l	4.00 €
Afri Cola <sup>1,28</sup> , Afri Cola ohne Zucker <sup>1,9,10,28</sup>	0.2l	3.80 €
Bluna Orange <sup>1,3</sup> , Bluna Zitrone, Bluna Mix <sup>1,3</sup>	0.2l	3.80 €



## Softgetränke

---

Almdudler <sup>1</sup>	0.35l	4.10 €		
San Bitter auf Eis <sup>1</sup>	0.1l	3.90 €		
Crodino auf Eis	0.1l	3.90 €		
Orangina <sup>1</sup>	0.25l	3.90 €		
Zitronenlimonade <sup>9,28</sup>	0.5l	3.90 €		
<b><u>AiLaike Handmade Iced Tea</u></b>				
				
Zitrone - Minze	0.33l	3.90 €		
Pfirsich - Mango	0.33l	3.90 €		

## Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Hausgemachte Zitronenlimonade		6.90 €
Hausgemachte Orangen - Ingwerlimonade		6.90 €
Hausgemachte Gurkenlimonade		6.90 €

## Säfte

---

### Heil's Fruchtsäfte / Schorlen

Ananassaft	0.3l	3.90 €
Apfelsaft	0.3l	3.90 €
Bananennektar	0.3l	3.90 €
Kirsch/Banane	0.3l	3.90 €
Maracujanektar	0.3l	3.90 €
Multivitaminsaft	0.3l	3.90 €
Orangensaft	0.3l	3.90 €
Sauerkirschnektar	0.3l	3.90 €
Tomatensaft	0.3l	3.90 €
Johannisbeernektar	0.3l	3.90 €
Rhabarbernektar	0.3l	3.90 €
Alle Säfte der Kelterei Heil	0.4l	4.90 €
Schorlen der Kelterei Heil	0.3l	3.80 €
	0.4l	4.40 €
Cranberryschorle	0.3l	4.00 €
	0.4l	4.80 €

### Frisch gepresste Säfte

Orangensaft	0.1l	3.40 €
	0.2l	4.80 €
Karotten - Apfel - Ingwer - Saft	0.2l	5.50 €
Karotten - Apfel - Gurken - Saft	0.2l	5.50 €

## Bier

---

### Fassbier

Fürstenberg Pils	0.3l	3.90 €
	0.5l	4.80 €
Paulaner Münchner Hell	0.3l	3.90 €
	0.5l	4.80 €
Paulaner Hefe Weizen, hell	0.3l	3.90 €
	0.5l	4.80 €
Grevensteiner naturtrübes Landbier	0.5l	4.90 €
Radler <sup>9,28</sup>	0.3l	3.90 €
	0.5l	4.80 €
Colabier <sup>1,28</sup>	0.3l	3.90 €
	0.5l	4.80 €

### Flaschenbier

Paulaner Hefe Dunkel	0.5l	4.80 €
Paulaner Hefe Weizen alkoholfrei	0.5l	4.80 €
Paulaner Kristall Weizen	0.5l	4.80 €
Paulaner Pils alkoholfrei	0.33l	3.90 €
Paulaner Radler alkoholfrei	0.5l	4.80 €
Eulchen Märzen - das handwerklich regionale Bier aus Mainz	0.33l	3.90 €
Corona	0.33l	3.90 €

## Apfelwein

---

### Vom Fass

Heil's Apfelwein pur / süß / sauer / mit Cola <sup>1,28</sup>	0.25l	3.80 €
	0.5l	4.80 €

## Schaumwein

---

### Prosecco

Prosecco Brut Mionetto	0.1l	6.80 €
	0.75l	34.50 €
Prosecco Brut Mionetto mit Aperol <sup>1,27</sup>	0.1l	7.50 €
Prosecco Brut Mionetto auf Eis im Longdrinkglas		7.50 €

### Sekt

Fürst von Metternich Chardonnay Sekt	0.1l	6.90 €
	0.75l	35.00 €
Fürst von Metternich Rosé	0.1l	6.90 €
	0.75l	35.00 €
Fürst von Metternich auf Eis im Longdrinkglas		8.50 €
Schloss Vaux Brut	0.75l	35.00 €
Schloss Vaux Rosé	0.75l	35.00 €
Henkell alkoholfrei	0.75l	35.00 €

### Champagner

Laurent Perrier Brut	0.1l	11.00 €
	0.75l	70.00 €
Laurent Perrier Rosé	0.75l	149.00 €
Pommery Springtime Brut Rosé	0.75l	75.00 €
Moët & Chandon Imperial Brut	0.75l	95.00 €
Dom Pérignon	0.75l	250.00 €

## Liebe Gäste, Freunde, Genießerinnen und Genießer

Wir beziehen unsere Weine von hervorragenden Weingütern unserer Region, die ausgezeichnet mit unseren regionalen Produkten harmonisieren. Erstklassige Weine aus dem europäischen Ausland sowie von Übersee runden das perfekte Angebot ab.

### Die Weingüter unseres Vertrauens

---

#### Deutschland VDP Prädikatsweingüter

Johannishof, Johannisberg, Rheingau  
Weingut Hanka, Johannisberg, Rheingau  
Schloss Johannisberg, Geisenheim, Rheingau  
Wegeler, Oestrich - Winkel, Rheingau  
Balthasar Ress, Hattenheim, Rheingau  
Peter Jakob Kühn, Oestrich - Winkel, Rheingau  
Leitz, Rudesheim, Rheingau  
Schloss Vollrads, Oestrich - Winkel, Rheingau  
Karl-Werner Faust, Martinthal, Rheingau  
Künstler, Hochheim, Rheingau  
Weingut Graf von Schönborn, Hattenheim  
Wagner Stempel, Siefersheim, Rheinhessen  
Dreissigacker, Bechtheim, Rheinhessen  
Wittmann, Westhofen, Rheinhessen  
Knipser, Johannishof, Laumersheim, Pfalz  
Dr. Wehrheim, Birkweiler, Pfalz  
Lanius - Knab, Oberwesel, Mittelrhein  
Dr. Heger, Ihringen, Baden  
Emrich - Schönleber, Nahe  
Dr. Loosen, Bernkastel, Mosel  
Jean Stodden, Rech, Ahr  
Franz Keller, Vogtsberg - Oberbergen, Baden  
Meyer - Näkel, Dernau, Ahr  
Roth, Wiesenbronn, Franken  
Fürst, Bürgstadt, Franken

#### Europa und Übersee

Tasca D'Almerita, Sicilia, Italien  
Aziende Livon, Toskana, Italien  
De Gregorio, Italien  
Castel Firmian, Trentino, Italien  
Cantina Mesa, Sardinien, Italien  
Bodegas Castillo de Fuenmayor, Spanien  
Huerta de Albalá, Cádiz, Spanien  
Carlos Lucas, Vinhos Lda., Portugal  
Louis Michel, Frankreich  
Les Jamelles, Frankreich  
Pascal Jolivet, Frankreich  
Le Roc des Anges, Frankreich  
Domaine La Roubine, Frankreich  
Chateau Carignan, Frankreich  
Rupert & Rothschild, Südafrika  
Allée Bleue, Franschoek, Südafrika  
Bodega Vistalba, Argentinien  
Bacan Lujan de Cuyo, Argentinien  
Alamos, Argentinien  
Twin Oaks by Robert Mondavi, Kalifornien  
Delheim, Stellenbosch, Südafrika  
Domaine Baron de Rothschild, Chile  
Weingut Esterházy, Österreich

### Weinschorle <sup>19</sup>

---

Weißweinschorle (mit Wagner Stempel Riesling)	0.2l	5.90 €
Weißweinschorle mit Aperol <sup>1,27</sup> (mit Wagner Stempel Riesling)	0.2l	6.90 €
Roséweinschorle (mit Wagner Stempel Rosé)	0.2l	5.90 €

## Roséweine im Ausschank<sup>19</sup>

---

### Deutschland

2018 Rosé, trocken  
Weingut Wagner Stempel, Siefersheim 0.2l 7.80 €

2018 Pino\_ & Co. Rosécuvée trocken  
Weingut Dreissigacker, Bechthheim 0.2l 7.80 €

### Südafrika

2019 Pinotage Rosé, trocken  
Delheim, Stellenbosch 0.2l 7.80 €

## Weißweine im Ausschank<sup>19</sup>

---

### Rheingau

2018 Johannishof - Riesling feinherb  
Weingut Johannishof, Johannisberg 0.2l 6.90 €

2015 MINERAL Riesling trocken  
Weingut Johannishof, Johannisberg 0.2l 7.80 €

2018 Riesling Kabinett trocken  
Weingut Karl-Werner Faust, Martinsthal  0.2l 7.80 €

2018 Weißburgunder QbA trocken  
Weingut Karl-Werner Faust, Martinsthal  0.2l 7.80 €

2018 Roter Riesling Oestricher Doosberg, trocken  
Weingut Hanka, Johannisberg 0.2l 7.60 €

2017 Riesling, Classic  
Weingut Graf von Schönborn, Hattenheim 0.2l 7.60 €

2018 Riesling feinherb  
Schloss Vollrads, Oestrich - Winkel 0.2l 7.80 €

### Rheinhessen

2018 Riesling trocken  
Weingut Wagner Stempel, Siefersheim 0.2l 6.90 €

2016 Weißburgunder trocken  
Weingut Wagner Stempel, Siefersheim 0.2l 7.80 €

2018 Sauvignon Blanc, trocken  
Weingut Wagner Stempel, Siefersheim 0.2l 8.10 €

2018 Grauburgunder trocken  
Weingut Dreissigacker, Bechthheim 0.2l 7.80 €

2018 Weißburgunder trocken  
Weingut Dreissigacker, Bechthheim 0.2l 7.80 €

## Weißweine im Ausschank <sup>19</sup>

---

### Pfalz

2018 Grauer Burgunder Buntstück trocken  
Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler



0.2l 7.80 €

### Franken

2017 Sauvignon Blanc, trocken  
Weingut Roth, Wiesenbronn



0.2l 7.90 €

### Italien

2017 Dragonara Grillo, trocken  
De Gregorio DOC Sizilien

0.2l 7.40 €

### Kalifornien

2017 Chardonnay  
Twin Oaks by Robert Mondavi

0.2l 7.90 €

## Rotweine im Ausschank <sup>19</sup>

---

### Rhein Hessen

2017 Pinot Noir, trocken  
Weingut Wagner Stempel, Siefersheim

0.2l 7.80 €

### Frankreich

2016/2017 Merlot, trocken  
Les Jamelles, Vin du Pays D'oc

0.2l 7.80 €

### Italien

2014 Chianti Classico DOCG - Borgo Salcetino, trocken  
Aziende Livon, Toskana

0.2l 8.10 €

2014 Nero D'Avola, trocken  
De Gregorio DOC Sizilien

0.2l 7.40 €

### Spanien

2017 Rioja  
Gran Familia Bodegas Castillo de Fuenmayor

0.2l 7.80 €

### Kalifornien

2015 Cabernet Sauvignon, trocken  
Twin Oaks by Robert Mondavi

0.2l 8.10 €

### Argentinien

2018 Malbec Catena, trocken  
Alamos, Mendoza

0.2l 7.80 €

## Roséweine Flasche <sup>19</sup>

---

### Deutschland

2018 Rosé, trocken Weingut Wagner Stempel, Siefersheim, Rheinhessen	0.75l	27.90 €
2018 Pino_ & Co. Rosécuvée trocken Weingut Dreissigacker, Bechtheim	0.75l	27.90 €
2018 Illusion Eins Blanc de Noir (weißgekelteter Spätburgunder), trocken Weingut Meyer - Näkel, Dernau	0.75l	38.90 €

### Frankreich

2018 Miraval Rosé Côtes de Provence Weingut Château Miraval von Angelina Jolie, Brad Pitt	0.75 l	49.00 €
--	--------	---------

### Südafrika

2019 Pinotage Rosé, trocken Delheim, Stellenbosch	0.75l	27.90 €
--	-------	---------

## Weißweine Flasche <sup>19</sup>

---

### Rheingau

2014/2018 Johannisberger "Auf der Höll" Riesling, trocken Weingut Johannishof, Johannisberg	0.75l	27.90 €
2016/2017 Johannisberg "S" Riesling, feinherb Weingut Johannishof, Johannisberg	0.75l	27.90 €
2015 MINERAL Riesling, trocken Weingut Johannishof, Johannisberg	0.75l	27.90 €
2010/2015 Riesling Silberlack "Erstes Gewächs", trocken Schloss Johannisberg	0.75l	70.50 €
2017 "Eins, Zwei, Dry" Rheingau Riesling, trocken Weingut Leitz, Rüdesheim	0.75l	27.90 €
2013 Rüdesheimer Berg Kaisersteinfels Riesling trocken Weingut Leitz, Rüdesheim	0.75l	51.00 €
2015 Oestricher Ortswein Riesling, trocken Weingut Wegeler, Oestrich – Winkel	0.75l	25.50 €
2012 "Geheimrat J" Riesling Spätlese, trocken Weingut Wegeler, Oestrich – Winkel	0.75l	48.00 €
2018 Riesling, feinherb Schloss Vollrads, Oestrich – Winkel		
2017 Riesling, trocken Schloss Vollrads, Oestrich - Winkel	0.75l	33.50 €
2016 Riesling Kabinett, Johannisberger Goldatzel, mild Weingut Hanka, Johannisberg	0.75l	28.90 €

## Weißweine Flasche <sup>19</sup>

---

### Rheingau

2016 Roter Riesling, Oestricher Doosberg, trocken Weingut Hanka, Johannisberg		0.75l	28.90 €
2017 Riesling, Classic Weingut Graf von Schönborn, Hattenheim		0.75l	28.90 €
2012/2014 Riesling Hattenheimer Nussbrunnen Grosses Gewächs, trocken Weingut Balthasar Ress, Hattenheim		0.75l	49.50 €
2018 Rheingauer Riesling Kabinett, trocken Weingut Karl-Werner Faust, Martinsthal		0.75l	27.90 €
2018 Rheingauer Weißburgunder QbA, trocken Weingut Karl-Werner Faust, Martinsthal		0.75l	27.90 €
2016 / 2017 Quarzit Riesling, trocken Weingut Peter Jakob Kühn, Oestrich - Winkel		0.75l	30.90 €
2016 Sauvignon Blanc "Kalkstein", trocken Weingut Künstler, Hochheim		0.75l	45.50 €
2016/2017 Kirchenstück Riesling Kabinett, trocken Weingut Künstler, Hochheim		0.75l	35.50 €

### Rheinhessen




2018 Riesling, trocken Weingut Wagner Stempel, Siefersheim		0.75l	27.90 €
2016 Weißburgunder, trocken Weingut Wagner Stempel, Siefersheim		0.75l	27.90 €
2017/2018 Grauburgunder, trocken Weingut Wagner Stempel, Siefersheim		0.75l	27.90 €
2018 Sauvignon Blanc, trocken Weingut Wagner Stempel, Siefersheim		0.75l	31.50 €
2016 Riesling vom Porphyrtrocken Weingut Wagner Stempel, Siefersheim		0.75l	35.50 €
2014/2016 Weißburgunder "S" trocken Weingut Wagner Stempel, Siefersheim		0.75l	41.50 €
2012/2014 Riesling Spätlese Heerkretz Weingut Wagner Stempel, Siefersheim		0.75l	41.50 €
2018 Grauburgunder trocken Weingut Dreissigacker, Bechthheim		0.75l	27.90 €
2018 Weißburgunder trocken Weingut Dreissigacker, Bechthheim		0.75l	27.90 €



## Weißweine Flasche <sup>19</sup>

---

### Rheinhessen

2014 Weißer Burgunder trocken Weingut Wittmann, Westhofen		0.75l	41.50 €
2013 Westhofener Riesling trocken Weingut Wittmann, Westhofen		0.75l	39.50 €
2013 Morstein Riesling Grosses Gewächs trocken Weingut Wittmann, Westhofen		0.75l	78.00 €

### Pfalz

2018 Grauer Burgunder Buntstück trocken Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler		0.75l	27.90 €
---	--	-------	---------

### Mittelrhein

2016 Rheingold Riesling Kabinett feinherb Weingut Lanius - Knab, Oberwesel		0.75l	27.90 €
2016 Oberweseler Oelsberg Riesling "Grosses Gewächs" Weingut Lanius - Knab, Oberwesel		0.75l	50.00 €

### Baden (Kaiserstuhl)

2017 Ihringer Winklerberg Weissburgunder, ERSTE LAGE Weingut Dr. Heger, Ihringen		0.75l	41.50 €
2016 Oberbergener Bassgeige Chardonnay Weingut Franz Keller, Vogtsburg - Oberbergen		0.75l	39.90 €

### Ahr

2016/2018 Weißburgunder Weingut Meyer - Näkel, Dernau		0.75l	33.50 €
--	--	-------	---------

### Nahe

2010 Monzinger Halenberg Riesling Spätlese Weingut Emrich - Schönleber		0.75l	51.50 €
---	--	-------	---------

### Mosel

2016 Wehlener Sonnenuhr Riesling "Grosses Gewächs" Weingut Dr. Loosen, Berncastel		0.75l	40.50 €
--	--	-------	---------

## Weißweine Flasche <sup>19</sup>

---

### Franken

2016 Silvaner pur mineral  
Weingut Rudolf Fürst, Bürgstadt 0.75l 28.50 €

2017 Sauvignon Blanc  
Weingut Roth, Wiesenbronn  0.75l 28.50 €

### Italien

2017 Dragonara Grillo  
De Gregorio DOC Sizilien 0.75l 27.90 €

### Frankreich

2017 Chablis Vieilles Vignes  
Louis Michel 0.75l 48.50 €

2018 Sancerre Blanc  
Pascal Jolivet 0.75l 53.50 €

### Kalifornien

2017 Chardonnay  
Twin Oaks by Robert Mondavi 0.75l 28.50 €

## Rotweine Flasche<sup>19</sup>

---

### Rheingau

2015 "Mephisto" Martinsthaler Wildsau, Spätburgunder trocken  
Weingut Karl-Werner Faust, Martinsthal



0.75l 27.90 €

2015 Merlot trocken,  
Weingut Künstler, Hochheim

0.75l 65.00 €

### Rheinhessen

2017 Pinot Noir trocken  
Weingut Wagner Stempel, Siefersheim

0.75l 27.90 €

2015 Steinkönig Rotwein trocken  
Weingut Wagner Stempel, Siefersheim

0.75l 36.50 €

2009 Frühburgunder, trocken  
Weingut Wagner Stempel, Siefersheim

**Magnum** 91.50 €

### Pfalz

2013 "Kalkmergel" Spätburgunder  
Weingut Knipser, Johannishof, Laumersheim

0.75l 49.50 €

2011 Cuvée X  
Weingut Knipser, Johannishof, Laumersheim

0.75l 77.00 €  
**Magnum** 159.00 €

### Ahr

2010 Spätburgunder  
Weingut Jean Stodden, Rech

0.75l 34.50 €

2008 Spätburgunder JS  
Weingut Jean Stodden, Rech

0.75l 44.50 €

2008 Recher Herrenberg Spätburgunder  
Weingut Jean Stodden, Rech

0.75l 58.50 €

2007 Recher Herrenberg Spätburgunder  
Grosses Gewächs  
Weingut Jean Stodden, Rech

0.75l 80.00 €

2013 Frühburgunder  
Weingut Meyer - Näkel, Dernau

0.75l 48.50 €

### Baden

2016 Oberbergener Bassgeige Spätburgunder  
Weingut Franz Keller, Vogtsburg – Oberbergen

0.75l 41.50 €

## Rotweine Flasche <sup>19</sup>

---

### Franken

2014 Bürgstadter Spätburgunder Weingut Rudolf Fürst, Bürgstadt		0.75l	48.00 €
2012 Rotweincuvée G Weingut Roth, Wiesenbronn		0.75l	48.00 €
2014 Spätburgunder trocken Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler		0.75l	27.90 €

### Italien

2017 Meno Buio Cantina Mesa, Sardinien		0.5l	29.50 €
2013 "Regaleali" Nero D'Avola Tasca D'Almerita, Sicilia		0.75l	27.90 €
2014 Chianti Classico DOCG - Borgo Salcetino Aziende Livon, Toskana		0.75l	28.50 €
2014 Nero D'Avola De Gregorio DOC Sizilien		0.75l	28.50 €
2016 Marzemino Castel Firmian, Trentino		0.75l	29.50 €
2011 Negro Barbera d'Alba Azienda Agricola Negro, Piemont			

### Spanien

2016 Barbazul Huerta de Albalá, Cádiz		0.75l	29.50 €
2017 Rioja Gran Familia Bodegas Castillo de Fuenmayor		0.75l	27.90 €

### Österreich

2010 Zweigelt Weingut Esterházy, Burgenland		0.75l	27.90 €
--	--	-------	---------

### Frankreich

2016/2017 Merlot Les Jamelles		0.75l	27.90 €
2011 Reliefs Le Roc des Anges		0.75l	51.50 €
2010/2011 Sablet Domaine La Roubine		0.75l	28.50 €
2015 Bordeaux Chateau Carignan		0.75l	32.50 €

## Rotweine Flasche <sup>19</sup>

---

### Portugal

2014 Maria Mora Reserva  
Carlos Lucas, Lucias Freitas Magnum Wines 0.75l 27.50 €

### Kalifornien

2015 Cabernet Sauvignon  
Twin Oaks by Robert Mondavi 0.75l 28.50 €

### Argentinien

2018 Malbec Catena  
Alamos, Mendoza 0.75l 27.90 €

2011 Corte B  
Bodega Vistalba 0.75l 58.00 €

2010 Malbec Mendoza  
Bacan, Lujan de Cuyo 0.75l 36.50 €

### Chile

2016 Cabernet Sauvignon, Los Vascos  
Domaine Baron de Rothschild 0.75l 33.50 €

2013 Equus Tempranillo Cabernet Sauvignon, Syrah  
Viña Haras de Pirque 0.75l 29.50 €

### Südafrika

2015 Cabernet Sauvignon, Merlot  
Rupert & Rothschild, Coastal Region 0.75l 37.50 €

2007 L'Amour Toujours Cabernet Sauvignon, Merlot 0.75l 60.50 €  
Allée Bleue

**Magnum** 119.00 €  
**Doppelmagnum** 236.00 €

## Aperitifs

---

Aperol <sup>1,27</sup>	4cl	5.50 €
Campari <sup>1,27</sup>	4cl	5.50 €
Pernod <sup>1</sup>	4cl	5.50 €
Martini Bianco	5cl	5.50 €
Martini extra dry	5cl	5.50 €
Martini Rosso	5cl	5.50 €
Noilly Prat	5cl	5.50 €
Sandeman Medium Dry Sherry	5cl	5.50 €
Sandeman Porto Tawny	5cl	5.50 €
Sandeman Fino	5cl	5.50 €
Tio Pepe Fino Muy Sherry	5cl	5.50 €

## Calvados

---

4cl

Calvados Pere Magloire vsop	6.90 €
-----------------------------	--------

## Cognac

---

4cl

Courvoisier vsop	6.90 €
Hennessy vsop	7.50 €
Remy Martin vsop	7.50 €
Remy Martin XO	14.90 €
Camus XO Elegance	14.90 €

## Brandy

---

4cl

### Italien

Vecchia Romagna	6.50 €
-----------------	--------

### Chile

Pisco Control	6.50 €
---------------	--------

### Spanien

Osborne Veterano	6.50 €
Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva	9.50 €
Cardenal Mendoza	6.50 €

## Obstbrand

---

2cl

### LANTENHAMMER

Haselnuss	3.90 €
Waldhimbeere	3.90 €
Williams Birne	3.90 €

### Prinzregent Luitpold Feiner Jagdbrand

Birne	3.90 €
Kräuter	3.90 €
Obstler	3.90 €

### ZIEGLER

Sauerkirschbrand	6.50 €
Schlehenbrand	9.50 €
Marillenbrand	10.50 €
Wildkirsch No.1	12.50 €

## Grappa

---

4cl

Vuisinar di Nonino	5.90 €
Nonino Grappa di Chardonnay	6.90 €

---

<b>Rum</b>	4cl
------------	-----

---

Havana Club 3yo	5.50 €
Havana Club 7yo	7.50 €
Havana Club 15yo	25.50 €
Legendario Elixir de Cuba	5.50 €
Myers's dark Rum	5.50 €
Pampero Blanco	5.50 €
Pampero Anejo Especial	6.00 €
Pampero Seleccion 1938	7.50 €
Ron Varadero Oro 5 Anos	6.00 €
Ron Varadero 7 Anos	6.50 €
Ron Varadero Anejo 15 Anos	7.50 €
Ron Zacapa 23yo	9.50 €
Ron Zacapa XO	14.50 €
Dictador Solera 20 Yo	8.50 €
Don Papa	6.50 €

---

<b>Gin</b>	4cl
------------	-----

---

**Deutschland**

The Duke Munich Dry Gin	7.50 €
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	9.50 €
Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin	10.50 €
Amato Wiesbaden Dry Gin	8.50 €
Windspiel Gin aus der Eifel	10.50 €
Ferdinand's Saar Dry Gin (Schiefer-Riesling Infused)	9.00 €

**London**

Gordon's	5.50 €
Tanqueray	6.50 €
Tanqueray N° TEN	8.00 €
No.3 London Dry Gin	7.00 €
Bombay Sapphire	7.50 €
Whitley Neill	7.50 €

**Frankreich**

G'Vine Floraison Gin	6.50 €
----------------------	--------

**Spanien**

Gin Mare	7.50 €
Nordés Atlantic Galician Gin	7.00 €

**Schottland**

Hendrick's	7.00 €
Jinzu	6.50 €

**Kanada**

Ungava Canadian Premium Gin	7.50 €
-----------------------------	--------

**Genießen Sie alle Gins mit einem unserer Tonic Water. Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Auswahl!**

Thomas Henry Tonic Water <sup>27</sup>	0.2l	zzgl. 3.50 €
Fever - Tree Tonic Water <sup>27</sup>	0.2l	zzgl. 4.00 €
Fentimans Tonic Water <sup>27</sup>	0.2l	zzgl. 4.00 €

<b>Vodka</b>	4cl
Finlandia	6.50 €
Absolut	6.50 €
Smirnoff	5.50 €
Tanqueray Sterling Silver	7.50 €
Chrystal Head	7.50 €
Xellent <sup>4</sup>	7.50 €
Grey Goose	7.50 €
α - Noble	7.50 €
Kauffman	8.50 €
Ciroc	8.50 €
Freimut (sortenreiner Roggenvodka aus Wiesbaden)	7.00 €



<b>Liköre</b>	4cl
Amaretto Disaronno	5.20 €
Bailey's Irish Cream	5.20 €
Cherry Liquor	5.20 €
Cointreau	5.20 €
D.O.M. Bénédictine	5.20 €
Drambuie	5.20 €
Frangelico	5.20 €
Grand Marnier Cordon Rouge	5.20 €
Kahlua	5.20 €
Licor 43	5.20 €
Ouzo 12	5.20 €
Peach Tree	5.20 €
Sambuca Romana	5.20 €
Southern Comfort	5.20 €
Chartreuse	6.90 €

<b>Bitters</b>	4cl
Averna	5.20 €
Ramazzotti	5.20 €
Branca Menta	5.20 €
Fernet Branca	5.20 €
Absacker	5.00 €

<b>Tequila</b>	2cl
Jose Cuervo Clasico	3.00 €
Jose Cuervo Especial	3.00 €
Jose Cuervo Reserva 1800	3.50 €
Gran Corralejo	5.50 €
Don Julio Blanco	4.50 €
Don Julio Reposado	4.50 €

<b>Aquavit</b>	2cl
Jubiläums Aquavit	3.90 €
Malteserkreuz	3.90 €



**Deutschland**

Slyrs Bavarian Single Malt	7.50 €
Coillmor American Oak	10.50 €
Coillmor Sherry Single Cask	10.50 €

**Tennessee**

Jack Daniel's	6.50 €
Jack Daniel's Single Barrel	8.50 €
Gentleman Jack	8.50 €

**Bourbon**

Four Rose's	6.00 €
Jim Beam	6.00 €
Red Stag by Jim Beam	6.00 €
Jim Beam Black	6.00 €
Jim Beam Devil's Cut	6.50 €
Jim Beam Double Oak	7.50 €
Maker's Mark	7.50 €
Wild Turkey	7.50 €
Wild Turkey Rare Breed	8.50 €
Knob Creek	7.50 €
Baker's	8.50 €
Basil Hayden's	7.50 €
Booker's	8.50 €

**Blended Scotch**

Ballantine's	7.50 €
Chivas Regal 12yo	7.50 €
Cutty Sark	7.50 €
Dimple 12yo	7.50 €
J & B	7.50 €
Johnnie Walker Red Label	7.50 €
Johnnie Walker Black Label	9.50 €
Johnnie Walker Gold Label	13.50 €
Johnnie Walker Blue Label	16.00 €
Chivas Royal Salute 18yo	13.50 €
Chivas Royal Salute 21yo	23.50 €

**Classic Malt**

Talisker 10yo	6.50 €
Cragganmore 12yo	6.50 €
Glenkinchie 12yo	6.50 €
Lagavulin 16yo	7.50 €
Oban 14yo	7.50 €
Dalwhinnie 15yo	7.50 €

**Jura**

Isle of Jura 10yo	6.90 €
-------------------	--------

**Irish**

John Power's	6.50 €
John Jameson	6.50 €
Paddy	6.50 €
Tullamore Dew	6.50 €
Tullamore Single Malt	6.90 €
Bushmills 10yo	6.50 €
Connemara	6.50 €

**Highland**

Highland Park 12yo	6.90 €
Ardmore	6.90 €
Glenmorangie 10yo	6.90 €
Glenmorangie 18yo	16.90 €
Royal Lochnagar	6.90 €
Scapa 16yo	7.90 €
Balblair 1978	26.90 €

**Lowland**

Auchentoshan 12yo	6.90 €
Auchentoshan Three Wood	6.90 €

**Islay**

Ardbeg 10yo	6.50 €
Bowmore 12yo	6.50 €
Bowmore 15yo	10.50 €
Bowmore 25yo	28.00 €
Bunnahabhain 12yo	6.90 €
Caol Ila 12yo	6.90 €
Caol Ila 18yo	18.50 €
Big Peat (Scottish vatted malt of the year 2011)	7.90 €
Laphroaig	10.50 €

**Speyside**

Glenrothes Select Reserve	6.90 €
Aberlour 10yo	6.90 €
Cardhu 12yo	6.90 €
Glen Grant 10yo	6.90 €
Glenfiddich	6.90 €
Glenlivet 12yo	6.90 €
Highland Speyside 12yo	6.90 €
Knockando	6.90 €
Balvenie Double Wood 12yo	6.90 €
Glenfarclas 10yo	6.90 €

**Campbeltown**

Glen Scotia 14yo	6.50 €
Secret Treasures Springbank 1970	42.00 €

## Whisk(e)ys

4cl

### Canadian

Canadian Club	6.50 €
Crown Royal	6.50 €

### Japan

Hibiki Japanese Harmony	10.50 €
Hibiki Japanese Blended 12yo	16.50 €

### Longdrinks

Spirituose 4cl

---

Campari Soda <sup>1,27</sup> / Orange <sup>1</sup>	8.90 €
Smirnoff Vodka Lemon	8.90 €
Smirnoff Vodka Red Bull <sup>1,28</sup>	8.90 €
Pampero Rum <sup>Cola 1,28</sup>	8.90 €
Jim Beam Whiskey Cola <sup>1,28</sup>	8.90 €
Gin Mare Passion (Gin Mare, Passionsfrucht, Thomas Henry Tonic) <sup>27</sup>	10.50 €
Jack Daniel's Whiskey Cola <sup>1,28</sup>	9.50 €

Unsere Gin Tonic's finden Sie bei unserer Gin - Auswahl.

Unser Barpersonal empfiehlt Ihnen gerne weitere Longdrinks außerhalb der Karte oder mixt Ihren persönlichen Wunschdrink aus unserem Bestand!

## Spritz - Cocktails

8.50 €

### Acáo Spritz

Acáo <sup>28</sup>, Sekt, Holunderblütensirup, Soda

### Aperol Spritz

Aperol <sup>1,27</sup>, Sekt, Soda

### Aperol Maracuja Spritz

Aperol <sup>1,27</sup>, Maracuja, Sekt, Soda

### Campari Tocco Rosso

Campari <sup>1,27</sup>, Holunderblütensirup, Sekt, Minze, Soda

### Hugo

Holunderblütensirup, Sekt, Minze, Soda

### LUMEN Spritz

Campari <sup>1,27</sup>, Cranberry, Maracuja, Sekt, Minze

### Zitrone Ingwer Spritz

Zitronen Ingwer Sirup, Sekt, Minze, Soda

### Raspberry Spritz

Himbeerlikör, Sekt, Minze, Soda

### Rock Shandy

Angostura, Zitronenlimonade, Soda

6.50 €

## Alkoholfreie Spritz – Cocktails

7.20 €

### San Bitter Lemon Spritz

San Bitter, Bitter Lemon <sup>3,27</sup>, Orange

### Crodino Lemon Spritz

Crodino, Bitter Lemon <sup>3,27</sup>, Orange

## Gin Cocktails

### Gimlet

Tanqueray Gin, Lime juice <sup>3</sup>

8.90 €

### Tanqueray Fizz

Tanqueray Gin, Zuckersirup, frischer Zitronensaft, Soda

8.90 €

### Hendricks Mule

Hendricks Gin, Gurke, Zuckersirup, frischer Limettensaft <sup>3</sup>, Ingwer, Ginger B.

9.50 €

### Green Lips

Tanqueray Gin, Zuckersirup, frischer Limettensaft <sup>3</sup>, Basilikum, Ginger B.

9.50 €

### Gin del Mare

Gin Mare, Honig, frischer Limettensaft <sup>3</sup>, Rosmarin, Ginger B.

12.50 €

### Gordon's Pink Tonic

Gordon's Pink, Tonic Water, Erdbeeren

8.50 €

### Gordon's Pink Spritz

Gordon's Pink, Sekt, Zitronenlimonade, Erdbeeren

8.50 €

**Champagner Cocktails mit Laurent Perrier Brut Champagner** 11.50 €

---

**Bellini**

Champagner, Pfirsichpüree

**Kir Royal**

Champagner, Cassis <sup>1</sup>

**French 75**

Champagner, Tanqueray Gin, frischer Zitronensaft, Zuckersirup

**Tequila Cocktails**

9.50 €

---

**El Suave Beso**

Don Julio Blanco, frischer Limettensaft <sup>3</sup>, Rosmarinsirup, Ananassaft

**Margarita**

Don Julio Blanco, Cointreau, frischer Zitronensaft, Zuckersirup

**Sangre por Sangre**

1800 Anejo Tequila, Cherry Likör, frischer Limettensaft <sup>3</sup>, frische Beeren, Kirschmarmelade, weißer Rohrzucker

**Rum Cocktails**

9.50 €

---

**Mojito Original Cubano**

Havana Club 3 Jahre, frischer Limettensaft <sup>3</sup>, weißer Rohrzucker, Minze, Soda

**Basilito**

Pampero Especial, frischer Limettensaft <sup>3</sup>, weißer Zucker, Basilikum

**Daiquiri**

Pampero Especial, frischer Limettensaft <sup>3</sup>, Zuckersirup

**Cuba Libre**

Pampero Especial, frischer Limettensaft <sup>3</sup>, Cola <sup>1,28</sup>

**Ron Collins**

Pampero Especial, frischer Limettensaft <sup>3</sup>, weißer Rohrzucker, Soda

**Paco Zacapa 23**

Ron Zacapa 23, Martini Rosso, Angostura, Cherry Likör 13.50 €

**Whiskey Cocktails**

9.50 €

---

**Whiskey Sour**

Jim Beam, Zuckersirup, frischer Zitronensaft, Eiweiß <sup>14</sup>, Orangensaft

**Old Fashioned**

Jim Beam Angostura, Würfelzucker

**Manhattan**

Canadian Club, Martini Rosso, Angostura

**Paco Especial**

Jim Beam, frischer Limettensaft <sup>3</sup>, Mojitosirup, Basilikumblätter

**Gentleman's Smoke**

Lagavulin, Crème de Cacao, Espresso-Schoko-Paste 13.50 €

## Vodka Cocktails

9.50 €

### Lumen's Mule

Ciroc Vodka, frischer Limettensaft<sup>3</sup>, Minze, Gurke, Ingwer, Ginger B.

### My Insolence

Ciroc Vodka, frischer Zitronensaft, Himbeerpüree, Giffard-Violette, Orangenblütenwasser

### Lumen's Grey Goose

Grey Goose Vodka, Lime Juice<sup>3</sup>, Grenadine<sup>3,27</sup>

### White Cosmo

Absolut Vanilla Vodka, Cointreau, Kokospüree, frischer Limettensaft<sup>3</sup>

## Caipirinha Style

9.50 €

### Caipirinha Original Brazilia

Cachaca, frische Limetten, weißer Rohrzucker

### Lumen's Caipirinha

Cachaca, frische Limetten, weißer Rohrzucker, Früchtepüree

### Passion Caipirinha

Cachaca, frische Limetten, weißer Rohrzucker, Maracuja

## Disaronno

8.90 €

### Disaronno Swing

Disaronno Amaretto, Lime juice<sup>3</sup>, Paloma Limonade

### Disaronno Sour Ginger Beer

Disaronno Amaretto, Zitronensaft, Zucker, Ginger B.

## ClassiX

9.50 €

### Pina Colada

Rum, Ananassaft, Kokoscrème, Sahne<sup>16</sup>

### Sex on the beach

Vodka, Peach Tree, Pfirsichpüree, Zitronensaft, Cranberrysaft, Ananassaft

### Swimming Pool

Weißer Rum, Vodka, Blue Curacao, Kokoscrème, Ananassaft, Sahne<sup>16</sup>

### Mai Tai

3 Rumsorten, Apricot Brandy, Zitronensaft, Lime Juice<sup>3</sup>, Mandelsirup, Ananassaft

### Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, Limettensaft, Lime Juice<sup>3</sup>, Cranberrysaft

### Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine<sup>3,27</sup>

### Zombie

3 Rumsorten, Apricot Brandy, Cherry Heering, Orangensaft, Zitronensaft

10.50 €

### Long Island Ice Tea

Rum, Vodka, Gin, Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Limette, Cola<sup>1,28</sup>

10.50 €

## Shots

5.00 €

### B52

Kahlua<sup>1,28</sup>, Bailey's, Rum

### 2 Fingers

Southern Comfort, Grand Marnier

### Kamikaze

Cîroc Vodka, Cointreau, Lime Juice<sup>3</sup>

## Drink & Drive / alkoholfrei

8.20 €

### Tropical Mango

Kokospüree, Mangopüree, Jasmintee, Ingwer, Zimt

### Machagata Mamai

Jasmintee, Cranberrysaft, Holunderblütensirup, frischer Limettensaft<sup>3</sup>

### Kimono

Himbeerpüree, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Jasmintee, Tonic Water<sup>27</sup>

### Acáo Raspberry

Acáo<sup>28</sup>, Himbeerpüree, Minze, frische Limetten

### Bottermelk Fresh

frischer Zitronensaft, Joghurt<sup>16</sup>, Vanille, Maracujanektar

### Ipanema

Limetten, Zucker, Ginger Ale<sup>27</sup>

Unser Barpersonal empfiehlt Ihnen gerne weitere Cocktails außerhalb der Karte oder mixt Ihren persönlichen Wunschdrink aus unserem Bestand!

## Liste der Zusatzstoffe und Allergene

- |   |  |
|---|--|
| 1 Farbstoffe  | 18 Sesamsamen                                      |
| 2 Konservierungsstoffe<br>(Säuerungsmittel, Nitritpökelsalz)                            | 19 Schwefeldioxid / Sulfite                        |
| 3 Antioxidantien  | 20 Erdnüsse  |
| 4 Geschmacksverstärker  | 21 Gluten  |
| 5 geschwefelt   | 22 Lupine  |
| 6 geschwärzt  | 23 Schalenfrüchte                                  |
| 7 gewachst  | 24 Senf  |
| 8 Phosphat  | 25 Sojabohnen                                      |
| 9 Süßungsmittel   | 26 Weichtiere                                      |
| 10 enthält Phenylalaninquelle ( Aminosäuren)  | 27 Chinin  |
| 11 unter der Schutzatmosphäre verpackt (CO <sup>2</sup> )                               | 28 Koffein   |
| 12 (Süßungsmittel, Zuckerersatzstoffe) kann bei<br>übermäßigem Verzehr abführend wirken | E160 Carotinoide                                   |
| 13 Fisch  | E331iii Trinatriumcitrat                           |
| 14 Eier   | E406 Agar-Agar                                     |
| 15 Krebstiere   | E464 Hydroxypropylmethylcellulose                  |
| 16 Milchprodukte  | E466 Carboxymethylcellulosen                       |
| 17 Sellerie   | E471 Mono- und Diglyceride von<br>Speisefettsäuren |
|   | E509 Calciumchlorid                                |

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und der gesetzliche geltenden MwSt.