

*Beefer's
Royal*

Beefer's Royal

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat		7,00
Chopped Salat Romanasalat / Tomate / Gurke / Ei / Radieschen Ranchdressing		12,50
Büffel Mozzarella 3erlei Tomate / Basilikum		14,50
Classic Caesar Salat Romanasalat / Bacon / Parmesan / Anchovies / Pochiertes Ei / Croutons / Ceasardressing		14,50
Wildlachstatar Avocado		17,50
Seawater Wildfang Garnele (Antibiotikafrei)	3 Stk	26,00
Grüner Spargel / Knoblauch / Chili / Olivenöl	5 Stk	41,00
Carpaccio vom Australischen Rind Parmesan / Zitrone		19,50
Tatar vom Rind Geröstetes Brot		19,00
Gratinierter Picandou Rosmarin-Honig / Rotes Zwiebelkonfit		12,50

Suppen

Tagessuppe		8,00
Tomatensuppe Basilikum / Crème Fraîche		8,50

Beefer's Royal

Hauptgerichte

Glen Douglas Wildlachsfilet	200g	29,50
Kikok Hähnchenbrust	300g	15,50
Irishes Lammkaree	400g	36,50
Australian Rumpsteak (Wet Aged)	200g 300g	26,50 30,50
Surf & Turf 200g Filetsteak / Seawater-Garnelen		43,50
Australian Rinderfilet (Wet Aged)	200g 300g 400g	34,50 38,50 42,50
Australian Rib-Eye Steak (Dry Aged)	300g 400g 500g	32,00 42,00 52,00
Entrecôte (Dry Aged) <i>Irish Black Angus, John Stone, Green Feed</i>	300g	31,50
Entrecôte double (Dry Aged) <i>Irish Black Angus, John Stone, Green Feed</i>	500g 1000g	49,50 98,00
T-Bone Steak (Dry Aged) <i>Steinwittener Färs, True Wilderness von Rico Schlegel</i>	500g	48,00
Porterhouse (Dry Aged) <i>Steinwittener Färs, True Wilderness von Rico Schlegel</i>	1.100g	95,00

Aus unserem Dry Ager

Dry Aged Tomahawk Steak <i>Irish Black Angus, John Stone, Green Feed</i>	1.100g	95,00
---	--------	-------

Auf Vorbestellung

Niedertemperatur gegartes Entrecôte (Dry Aged) <i>Steinwittener Färs, True Wilderness von Rico Schlegel</i>	500g 1000g	55,00 98,00
--	---------------	----------------

Alle Gewichtsangaben sind ca. Rohgewichte

Beefer's Royal

Vegetarische Gerichte

Gegrilltes Gemüse Feta	14,50
Veggie Burger Grillgemüse/ Kartoffel Ecken	19,50
Taglierini - Pesto Kirschtomaten / Parmesan	15,50

Beilagen / Sides

Tasty Tom Grilltomate / Pecorino	3,50
Sautierter Pak Choi	4,50
Blattspinat	4,50
Grillgemüse	4,50
Gegrillter grüner Spargel	4,50
Austernpilze / Thymian / Knoblauch	4,50
"Full Metal Jacket" Baked Potato / Sour Cream	5,00
Pommes Frites	4,50
Sahne-Kartoffelpüree	4,50

Dips & Soßen

Hausgemachte Kräuterbutter	1,50
Pfefferjus "Melange Noir"	3,50
Sauce Bearnaise	3,50
Aioli	2,00
Rotes Zwiebelkonfit / Thymian / Chili	2,00

Beefer's Royal

Dessert

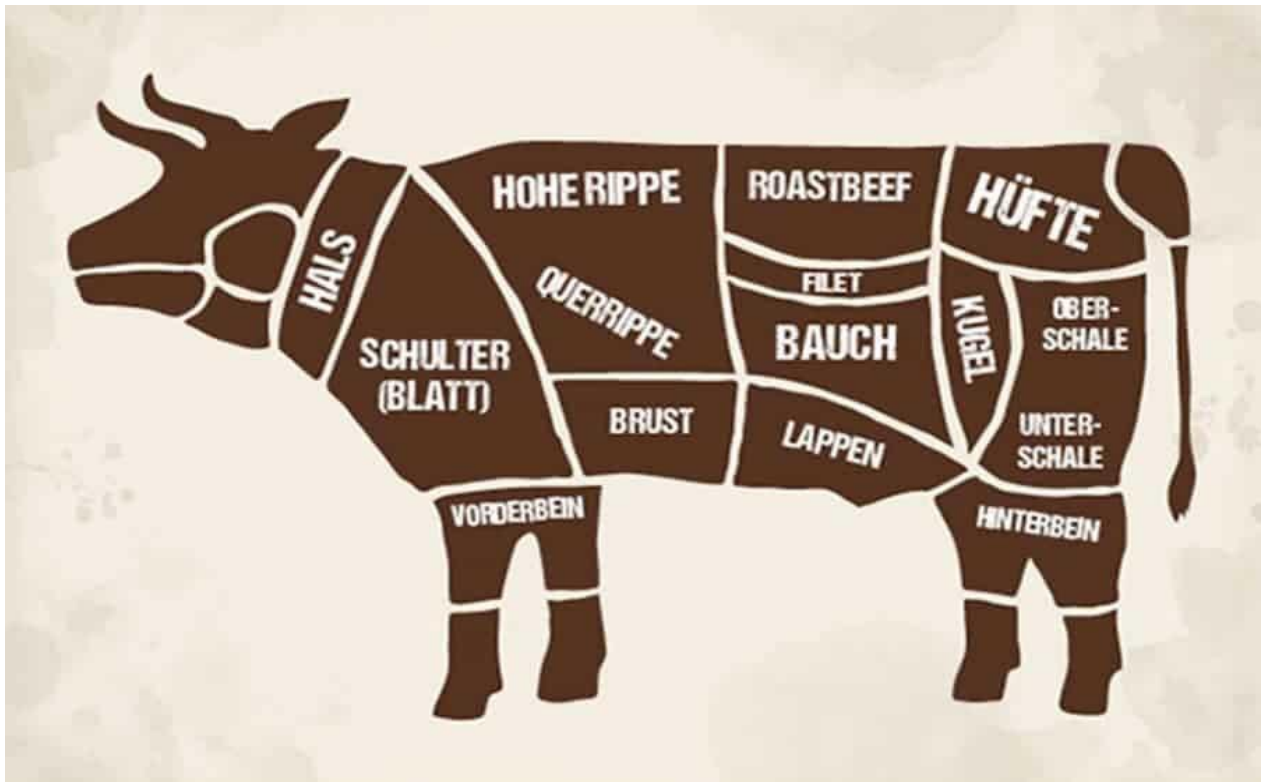
Warmer Double Chocolat - Caramell Fudge Brownie Vanilleeis	11,50
Gegrillte Ananas (Einglegt mit Rum) Chilihonig / Zitronen-Minz-Sorbet	12,50
Lemoncheesecake Weiße Minz Eiscreme / Süßes Basilikumpesto	8,50
Mousse au chocolat von Valrhonachokolade	12,50

Käse

Käseauswahl Baguette / Feigensenf <i>Picandou (Ziegenkäse) Frankreich</i> <i>Queso Manchego (Schafskäse) Spanien</i> <i>Reblochon (Rotschmiere) Vogezen-Frankreich</i> <i>Appenzeller, Schweiz</i>	15,50
--	-------

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher MwSt. und in Euro

*Beefer's
Royal*



Beefer's Royal

Wissenswertes			Reifungen
Fleisch Rinderrassen:	Ursprung:	Besonderheiten:	Wett Aged: Mindestens 14 Tage in Vakuumbutel gereift
Simmentaler	Schweiz		Dry Aged: +/- 28 Tage abhängen in speziellen Kühlhäuser
Charolais	Frankreich		
Limousin	Frankreich		Unser Grill: 800° Steaker Oberhitze Grill
(Black) Angus	GB, USA		
Hereford	GB		
Galloway	Schottland		
Highland Cattle	Schottland		
Texas Longhorn	Texas / USA		
Txogitxu (Alte Kuh)	Baskenland / Spanien		
Chianina	Italien	Bistecca alla Fiorentina	
Wagyu / Tajima	Japan	> 50 % ungesätt. Fettsäure Kobe Wagyu	
Bison	USA / Canada	Sehr mageres Fleisch	

Zuschnitte /Cuts			Gewichte
Hüftsteak			
Roastbeef			
Rumpsteak, Striploin	Fettrand		bis 400g
Rib-Eye, Entrecôte	Fettauge		bis 550g
	Prime Rib (Hochrippe)	Kurzer Knochen	
	Cowboy Steak	mittlere Länge	
	Tomahawk	halber Rippen	800 - 1500g
T- Bone	Filetanteil		700 - 1000g
Porterhouse	größeres Filetanteil		700 - 1000g
Bistecca alla Fiorentina	größeres Filetanteil	4 - 6 cm dick	Bis 2,6kg
Sirloin	ohne Filetanteil	4 - 6 cm dick	bis 2000g
Filet, Tenderloin		Mittelstück: Cht.Briand	

Garstufen	Kerntemperatur	Visuel
Blue	20° C	Innen völlig roh
Rare	45° C	Blutig
Medium Rare	55° C	
Medium	60° C	Rosa
Medium Well	65° C	
Well done	70° C	Durchgebraten

Monat	Spezialität	Feiertage/Messen/Urlaub	Herkunftsländer:
Jan	Wild		Deutschland
Feb	Wild		Österreich
März	Bärlauch		Frankreich
Apr	Lamm, Spargel, Rhabarber		Italien
Mai	Maibock, Erbeeren		Schottland
Juni	Pfifferlinge		Irland
Juli			USA
Aug	Kräutersaitlinge		Argentinien
Sept	Pilze		Australien
Okt	Sreinpilzzeit		New Zealand
Nov	Gänsezeit / Wild		
Dez	Wild / Ente		

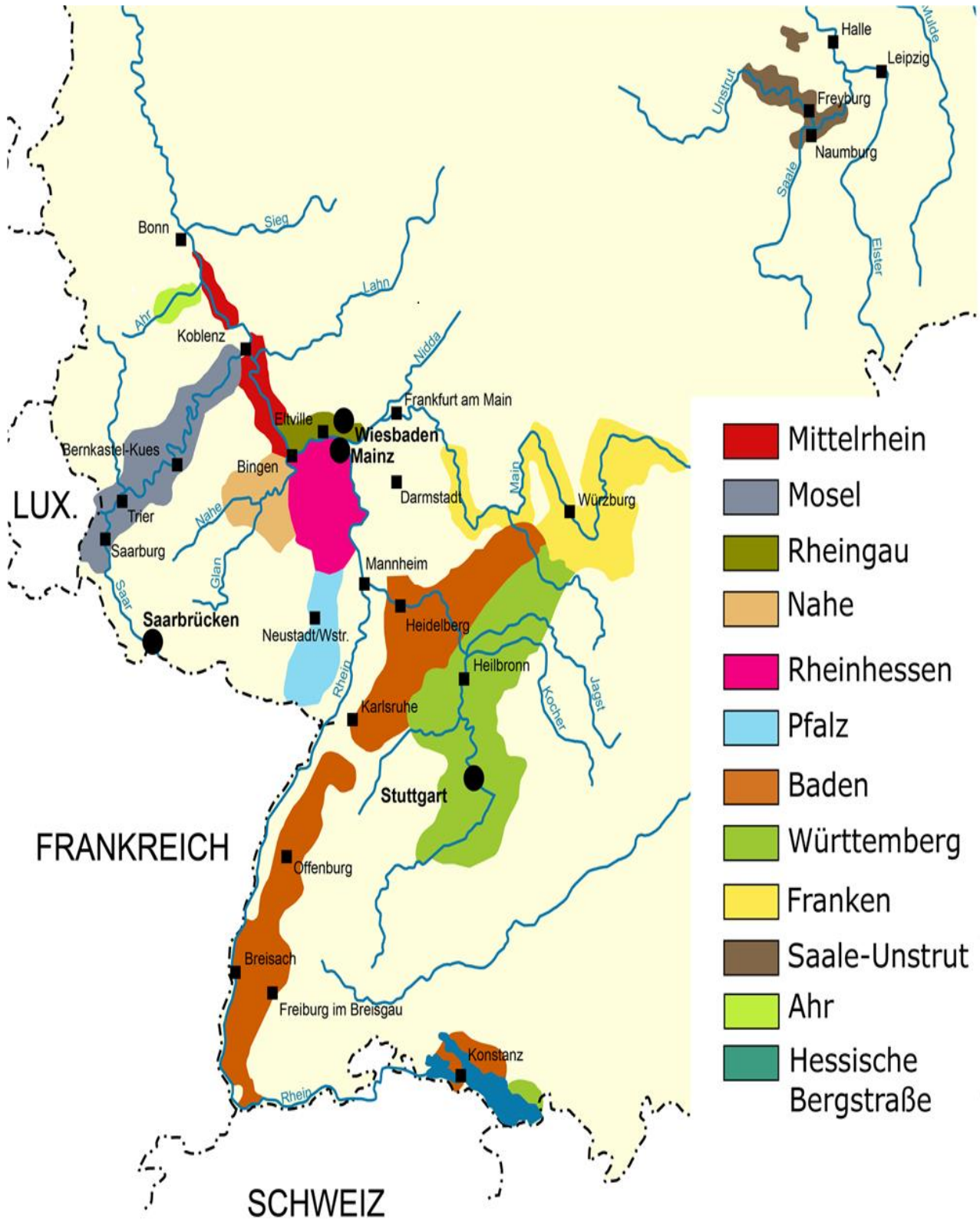
Beefer's Royal

	Seite
Aperitifs	9
Deutsche Weingebiete	10
Offene Weine	11
Weissweine 0,75 l	12
	Ahr
	Mosel
	Rheingau
	Rheinhausen
	Nahe
	Pfalz
	Baden
	Österreich
	Frankreich
	Italien
	Übersee
Roséweine 0,75 l	14
	Deutschland
	Frankreich
	Chile
Rotweine 0,75 l	14
	Ahr
	Rheingau
	Rheinhausen
	Pfalz
	Baden
	Österreich
	Karte & Frankreich
	Karte & Italien
	Spanien
	Bulgarien
	Übersee
Dessertwein	22
	Deutschland
	Österreich
	Ungarn
Prosecco & Sekt 0,75 l	23
Champagner 0,75 l	25
Alkoholfreie Getränke	26
Bier	27
Spirituosen / Digestif	28
Bitters & Heißgetränke	29



Aperitifs	Alc/vol	€
Ginger & Wine, <i>Stone's Green Ginger, No. 1 Blanc de Noir</i>		0,15 l 9,50
Crodino Spritz (<i>Crodino, Sprite, Alk. frei</i>)		0,15 l 8,50
Chandon Garden Spritz, <i>Chandon, Argentinien</i>		0,15 l 10,50
Aperol Spritz ^{13,2} <i>Aperol, Prosecco, Soda</i>		0,2 l 10,50
Hugo, <i>Holunderblüten-Sirup, Prosecco, Limette, Minze</i>		0,2 l 10,50
Riesling Brut, <i>Edition Kranz Parkhotel, Wegeler</i>	12,5%	0,1 l 7,50
Champagner Brut, <i>Jacquart</i>	12,5%	0,1 l 13,50
Rosé Champagner Brut, <i>Jacquart</i>	12,5%	0,1 l 15,00
Kir <i>Wein mit Crème de Cassis</i>		0,2 l 10,50
Kir Royal <i>Champagner mit Crème de Cassis</i>		0,1 l 15,50
Martini <i>Bianco, Rosso, Extra Dry</i>	14,5%	5 cl 4,50
Sherry Cream Lustau " <i>Capataz Andres</i> "	20,0%	5 cl 6,50
Sherry Medium Lustau " <i>Los Arcos</i> " <i>Amontillado</i>	18,5%	5 cl 6,50
Sherry Dry Lustau " <i>Fino Jarana</i> "	15,0%	5 cl 6,50
Portwein 2012 L.B.V. <i>Graham's</i>	20,0%	5 cl 7,50
Campari Orange / Soda		4 cl 8,50
Gin Tonic - <i>Monkeys 47 Dry Gin / Thomas Henry Tonic</i>		4 cl 14,50
Rum Cola (<i>Bacardi Carta Negra</i>)		4 cl 14,50
Pernod / Ricard <i>Wasser</i>		4 cl 7,50
Whiskey Cola (<i>Makers Mark</i>)		4 cl 12,00
Wodka Lemon (<i>Belvedere/ Thomas Henry</i>)		4 cl 12,00

Deutsche Weinbaugebiete



Offene Weißweine

		Alc/vol		
2022	Spätburgunder Blanc de Noir, Brogsitter, Ahr	12,5%	0,1	5,00
2022	Weißburgunder RK, v. Kesselstatt, Mosel	12,0%	0,1	5,00
2020	Johannesberger Riesling, feinherb, Wegeler, Rheingau	12,0%	0,1	5,00
2021	Chardonnay, Schneider, Pfalz	13,0%	0,1	6,50
2021	Sauvignon Blanc Gladstone, Johner Estate, NZ	13,5%	0,1	6,50

Offene Roséweine

2021	"Irrémissible", Cru Classé, De la Croix , Provence	13,0%	0,1	6,50
2021	Cabernet Sauvignon, Valdivieso, Chile	12,0%	0,1	5,00

Offene Rotweine

2020	"Edition B" Frühburgunder, Brogsitter, Ahr	13,0%	0,1	5,50
2020	"Ursprung" Rotweincuvee, Schneider, Pfalz	13,5%	0,1	5,50
2021	Merlot Barrel Aged, La Forge Estate, Pays d Óc	13,0%	0,1	5,00
2019	Chianti, Danzante, Toscana	12,5%	0,1	5,50
2021	Primitivo Salente, Feudo Monaci, Apulien	13,5%	0,1	5,00
2018	Dehesa La Granja, Tempranillo, A. Fernández, Castilla y Leon	14,5%	0,1	5,50

Dessertwein

2020	Cuvée Auslese - Chardonnay- Welschriesling - Weinlaubenhof Kracher, Österreich	12,0%	0,1 l	8,50
------	---	-------	-------	------

Weissweine		
	Alc/vol	0,75 l

Ahr

2022	No. I Spätburgunder Blanc de Noir Qualitätswein trocken Brogsitter	12,5%	32,50
------	---	-------	-------

Mosel Saar Ruwer

2021	Maximin Riesling Qualitätswein feinherb von Schubert-Grünhaus, Mosel	11,5%	31,00
------	---	-------	-------

2022	Weißburgunder RK Qualitätswein trocken Reichsgraf von Kesselstatt	12,0%	33,00
------	--	-------	-------

2022	Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese mild Brogsitter, Mosel	8,0%	30,50
------	--	------	-------

Rheingau

2021	Johannisberger Riesling, VDP Ortswein Qualitätswein halbtrocken Wegeler	11,5%	32,00
------	--	-------	-------

2017	Oestricher Riesling, VDP Ortswein Qualitätswein trocken Wegeler	12,0%	31,50
------	--	-------	-------

2011	Geheimrat "J" Riesling Spätlese trocken Wegeler	12,0%	89,00
------	--	-------	-------

Weissweine			
		Alc/vol	0,75 l
<u>Rheinhessen</u>			
2021	"Scheu" Scheurebe Qualitätswein trocken Lisa Bunn	11,5%	34,00
2020	Niersteiner Auflangen Riesling Spätlese trocken Brogsitter	12,5%	31,00
2021	"Pino B" Weißburgunder-Chardonnay Qualitätswein trocken , Faß ausbau Brogsitter	12,5%	31,50
2019	Chardonnay-Weissburgunder Qualitätswein trocken Pfannebecker	13,0%	32,00
			Bio
<u>Nahe</u>			
2018	Cuvée Viktor Qualitätswein trocken , Barrique Schlossgut Diel	13,5%	* 91,00
<u>Pfalz</u>			
2021	Chardonnay Qualitätswein trocken Schneider	13,0%	39,00
<u>Baden</u>			
2019/21	Weissburgunder "Sonett" Qualitätswein trocken Heger	12,5%	32,00
2021	Bassgeige Grauburgunder VdP Erste Lage Franz Keller	13,0%	54,00

Weissweine			
		Alc/vol	0,75 l
<u>Österreich</u>			
2019	Wiener Grüner Veltliner Qualitätswein Wieninger, Wien	13,5%	39,50
			Bio
2021	Wiener Gemischter Satz Bisamberg DAC Wieninger, Wien	13,0%	64,00
			Bio
<u>Frankreich</u>			
2020	Pouilly Fumé AC La Croix, Pouilly Fumé - Loire	12,5%	91,50
2021	Sancerre Blanc AC La Poussie, Loire	12,0%	44,00
			0,375 l
2021	Bourgogne Chardonnay "Deux Roches" AOC Collovray & Terrier, Burgund	13,0%	47,00
2021	Chablis AC Joseph Drouhin, Burgund	12,5%	84,00

Weissweine

Alc/vol

0,75 l

Italien

2021	Gewürztraminer DOC Elana Walch, Alto Adige -Südtirol	12,0%	42,00
2019	Pinot Grigio IGT Danzante, Veneto	12,5%	33,00
2021	"Folàr" Lugana DOC Santi, Veneto	13,0%	39,50
2022	Gavi di Gavi DOC Giacosa Fratelli, Piemont	13,0%	39,50
2015	Terre di Tufi IGT Barrique Teruzzi & Puthod, Toskana	13,0%	49,00

Übersee

2021	Chardonnay California Classics Napa Valley Beringer Vineyards, California		32,00
2021	Sauvignon Blanc Gladstone Wairarapa Johner Estate, New Zealand	13,5%	43,50

Roséweine

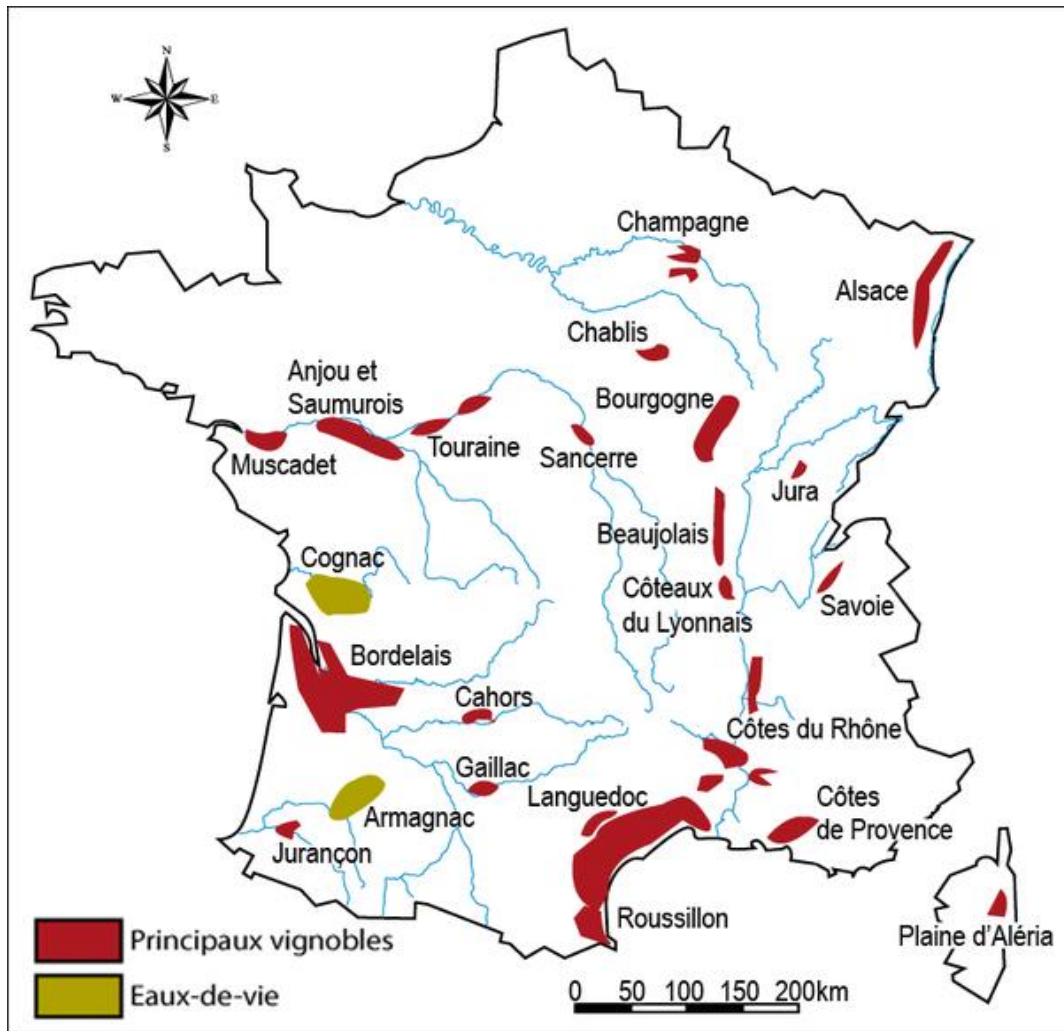
		Alc/vol	0,75 l
2018/21	Spätburgunder rosé Sonett Qualitätswein trocken Heger, Baden	12,5%	32,00
2021	"Irréstible" Rosé Cru Classé Dom. De la Croix, Provence, Fr.	13,0%	42,50
			90 pkt
2020/21	Whispering Angel AC Château Éclans, Provence, Fr.	13,0%	74,00
2021	Cabernet Sauvignon Rosé Valle Central Vina Valdivieso, Chile	12,0%	29,00

Rotweine

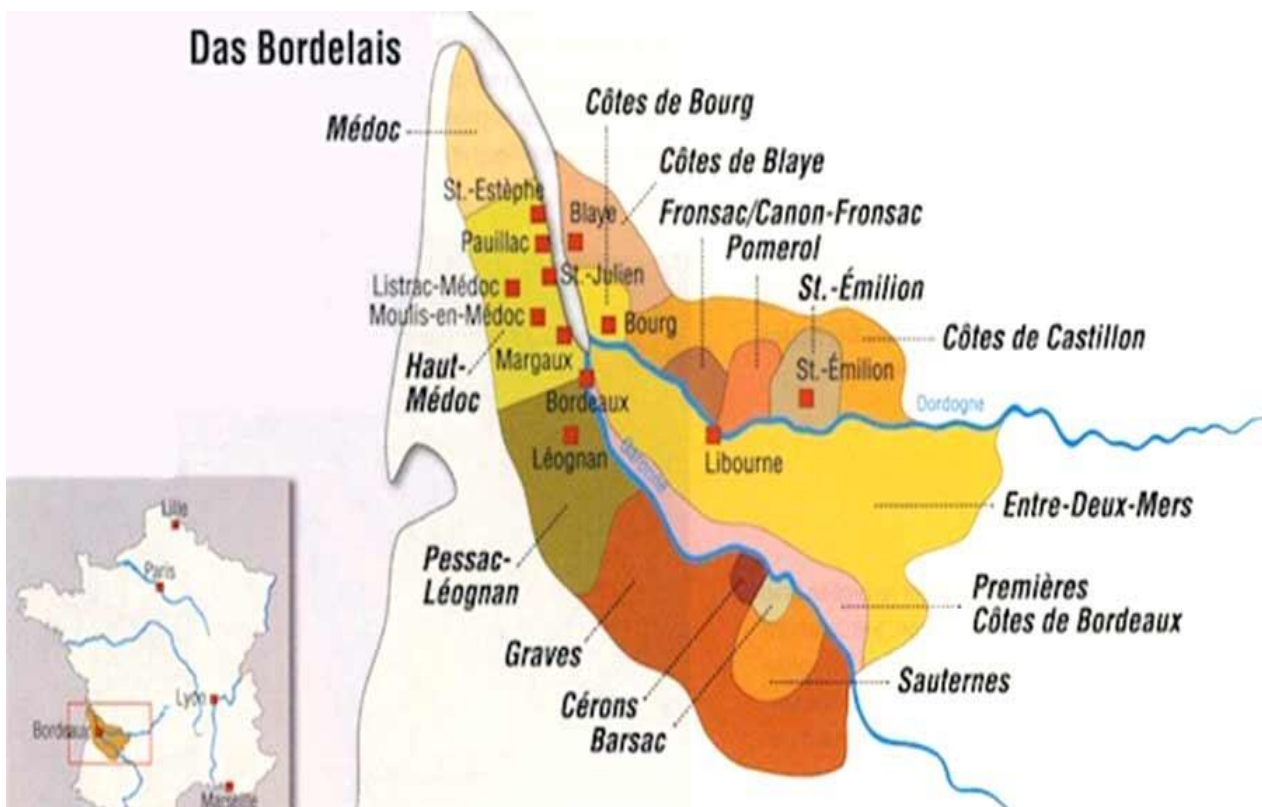
Ahr

2018	Cuvée Légère, VDP Gutswein Spätburgunder, Regent & Dornfelder Qualitätswein trocken Deutzerhof	12,5%	32,50
2020	"Edition B" Frühburgunder Qualitätswein trocken, Holzfass Brogsitter	13,0%	33,50
2014	Pinot Noir Qualitätswein trocken, Barrique Weingut Nelles 1479 N	13,0%	49,00
2017	"Ad Aram" Spätburgunder Qualitätswein trocken, Barrique Brogsitter	13,5%	54,00

Rotweine			
		Alc/vol	0,75 l
<u>Rheinessen</u>			
2018	"Fass 23" Cabernet Sauvignon & Merlot Qualitätswein trocken, Holzfass Weingut Pfannebecker	13,0%	33,00
			Bio
<u>Pfalz</u>			
2020	"Ursprung" Rotweincuvee Cabernet-Sauvignon, Merlot, Portugieser Qualitätswein trocken M. Schneider	13,5%	34,00
2020	Black Print Cab. Sauvignon, - Dorsa, Syrah, Blaufränkisch Qualitätswein trocken M. Schneider	13,5%	49,00
<u>Württemberg</u>			
2018	Schwaigern Lemberger, VDP Ortswein Qualitätswein trocken Graf Neipperg	13,5%	45,00
<u>Baden</u>			
2015	Spätburgunder "Sonett" Qualitätswein trocken Heger	13,0%	36,00
2017	Oberbergener Bassgeige Spätburgunder VdP Erste Lage Franz Keller	12,5%	59,50
<u>Österreich</u>			
2019	"OP Eximium" No. 32 Blaufränkisch, St. Laurent, Zweigelt Qualitätswein Gesellmann, Burgenland	14,5%	78,00
			Bio



Das Bordelais



Rotweine			
			Alc/vol
			0,75 l
Frankreich			
2021	Beaujolais Villages AC Joseph Drouhin, Burgund	13,0%	41,00
2021	Merlot Barrel Aged IGP La Forge Estate J.C. Mas, Pays d'Oc	14,0%	31,50
2019	Cabernet-Merlot Magnum IGP La Forge Estate J.C. Mas, Pays d'Oc	13,5%	1,5 59,50
2014	Château Patache d'Aux Cru Bourgeois AC Medoc, Bordeaux	13,0%	59,00
2016	Château Potensac AC Medoc, Bordeaux	14,0%	122,50
2014	Comte de Stephan Château d'Aiguilhe AC AC Côtes de Castillon, Bordeaux	13,5%	* 62,00
2013	Château de Sales AC Pomerol, Bordeaux	13,0%	77,00
2010/11	Château Dassault Grand Cru Classé Saint Emilion, Bordeaux	14,5%	* 188,00
2020	Château de Pez Cru Bourgeois Exceptionnel Saint-Estephe, Bordeaux	14,0%	92pkt 0,375 l 68,00
2014	Château Haut-Beauséjour AC Saint-Estephe, Bordeaux	13,5%	60,00



Rotweine			
		Alc/vol	0,75 l
<u>Italien</u>			
2021	Lagrein (Coming Soon) DOC Elena Walch, Alto Adige -Südtirol	14,0%	42,00
2017	Amerone " La Grolleta" DOCG Corte Giara by Allegrini, Veneto	15,0%	107,00
2019	"Le Tense" Sassella DOCG Superiore Nino Negri, Valtellina- Lombardei	13,5%	52,00
2014/17	Barbera d´Alba " Maria Gioanna" DOC Barrique Giacosa Fratelli, Piemont	14,0%	* 49,50
2016	Barolo DOCG Ceretto, Piemont	14,5%	94 pkt 144,00
2019	Barbaresco DOCG Ceretto, Piemont	14,5%	Bio * 129,00
2017/18	Rosso di Toscana IGT Altesino, Toscana	14,0%	35,00
2019	Chianti DOCG Danzante, Toscana	12,5%	34,00
2020	"Lucente" IGT Tenute Luce, Toscana	14,5%	* 89,00

Rotweine

Alc/vol

0,75 l

Italien

2019	Ser Lapo Chianti Classico Riserva DOCG Fonterutoli-Mazzei, Toscana	14,0%	90 pkt 2 Gläser *	59,50
2020/21	Le Volte Merlot,Sangiovese & Cabernet Sauvignon IGT Ornellaia, Toscana	13,5%	90 pkt *	68,00
2020	"Promis" Merlot, Syrah & Sangiovese Angelo Gaja-Ca'Maracanda, Toscana	14,5%	*	98,00
2017	Brunello di Montalcino DOCG Altesino, Toscana	13,0%	*	119,00
2022	Primitivo Salente IGT Castello Monaci,	13,5%		32,00

Spanien

2018	Dehesa "La Granja" Tempranillo Barrique Alejandro Fernández, Castilla Y Leon	14,0%		33,00
2019/20	Tinto Pesquera Crianza DO Alejandro Fernández, Ribera del Douro	14,5%	91 pkt *	72,00
2016/18	Barón de Ley Reserva DOCa Rioja	13,5%	90 pkt *	44,50
2017	Tinto Reserva " 5 Finques" DO Castilla Perelada, Katalonien	14,5%	*	59,50

Rotweine

Alc/vol

0,75 l

Bulgarien

2018	"Enira"		90 pkt	
	Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah			
	St. Graf von Neipperg, Bessa Valley	13,5%	*	39,50

USA

2020	Zinfandel Old Vine (Primitivo)			
	Stonebarn, California			35,00

Südamerika

2019	Carmenère Gran Reserva			
	Rapel Valley Selection			
	Valdivieso, Chile	14,0%	*	41,50
	Caballo Loco Solera, 19th Edition		94 pkt	
	C.S., Merlot, Malbec, C.F., Pinot Noir			
	Valdivieso, Chile	14,0%	*	93,00
2020	Malbec Reserva			
	Malbec, Barrique			
	Bod. Sottano, Mendoza, Argentinien	15,0%	*	45,00
2015	Clos de Los Siete		93 pkt	
	Malbec, Merlot, Cab.Sauvignon, Syrah			
	Michel Rolland, Mendoza, Argentinien	14,5%	*	54,00

Rotweine

Alc/vol

0,75 l

Südafrika

2018	Shiraz W.o.O. Neil Joubert Wine Estate, Paarl, S.A.	15,0%		31,50
2018	"Maxim" Cabernet Sauvignon Grand Reserva Barrique Goedverwacht , Robertson Valley, S.A.	13,5%	*	52,00
2018	Pinotage " The Owl Post" <i>Short Story Collection</i> W.o.O. Neethlingshof, Stellenbosch		4,5 * *	59,50
2013	"Capaia ONE" Cabernet Sauvignon Barrique Capaia, Philadelphia, Oliphantskop, S.A.	14,0%	91 pkt *	63,00

Australien & Neuseeland

2017	Merlot Hilcot Vineyard Grant Burge, Barossa Valley, South Australia	14,5%	*	66,00
2016	Shiraz Filsell Vineyard Grant Burge, Barossa Valley, South Australia	14,5%	94 pkt *	91,00
2019	Pinot Noir Winemaker´s Reserve Babich, Marlborough, New Zealand	14,5%	*	81,00

Dessertwein

	Alc/vol		€ / Fl.
2017/18 Saulheimer Schlossberg Scheurebe Auslese Edelsüß Thörle, Rheinhessen	8,5%	0,5 l	45,00
2018 Dorn-Dürkheimer Römerberg Ortega Beerenauslese Brogsitter, Rheinhessen	12,0%	0,375 l	39,00
2020 Cuvée Auslese, Chardonnay-Welschriesling Weinlaubenhof Kracher, Österreich	12,0%	0,1 l 0,375 l	8,50 35,00
2013 Tokaji Aszú 3 Puttonyos Tokaj , Ungarn	13,0%	0,5 l	70,00

Prosecco & Sekt

	Alc/vol		0,75 l
Chandon Garden Spritz Chandon, Argentinien	11,5%	0,15 l	10,50 49,50
Prosecco frizzante Brut Scavi & Ray, Veneto	10,5%		30,00
Riesling Brut <i>Edition Kranz Parkhotel</i> Wegeler, Rheingau	12,5%	0,1 l	7,50 39,00
Pinot Brut No. 1 Brogsitter, Ahr	12,0%		37,00
2009 Geheimrat "J" Riesling Brut VDP Wegeler, Rheingau	12,5%		94,00
Rose de Saumon Brogsitter, Ahr	12,0%		37,00

Champagner

		Alc/vol	0,75 l
	J.M. Gobillard Brut Hautvillers	12,5%	79,00
	Jacquart Brut Mosaïque Reims	12,5%	0,1 l 13,50 89,50
	Moët & Chandon Brut Imperial Epernay	12,0%	105,00
	Veuve Clicquot Brut Réserve Reims	12,0%	105,00
	Roederer Brut Premier Reims	12,5%	139,00
	Jacquart Rosé Reims	90 pkt 12,5%	0,1 l 15,00 105,00
2002	Dom Perignon Moët & Chandon, Epernay	95 pkt 12,5%	359,00
1998	La Grand Dame Veuve Clicquot, Reims	12,5%	329,00

Weine mit * werden am Tisch vinifiziert und dekantiert
 Alle Preise sind inklusive gesetzlicher MwSt und in Euro
 Weine, Prosecco, Sekt & Champagner enthalten Schwefeldioxid & Sulfite

Beefers Royal

Alkoholfreie Getränke

	Alc/vol	0,25 l	0,75 l
Selters Naturell		2,60	7,60
Selters Medium		2,60	7,60
		0,2 l	
Coca Cola ^{1,2,4} , Light ^{1,2,3,4,5,6} , Zero ^{1,2,3,4,5,6}		3,10	
Fanta Orange ^{2,4,7} , Sprite ⁴		3,10	
Thomas Henry:			
Tonic ^{4,13} , Bitter Lemon ^{2,13} , Ginger Ale ^{2,4,13}		4,50	
Granini Säfte, Nektare & Schorlen:		3,50	
<i>Apfelsaft klar, Bananen, Kirsch, Orangen, Rhabarberschorle</i>			

Biere ^A

		0,2 l	0,4 l
Peter's Kölsch <i>vom Faß</i>		2,90	5,80
Radeberger Pils <i>vom Faß</i>		2,90	5,80
Vita Malz		0,33 l	4,00
Clausthaler Alkoholfrei		0,33 l	4,00
Erdinger Weizen: <i>Alk.Frei, Hefe, Kristall, Dunkel</i>		0,5 l	6,00

Liköre

		2 cl	4 cl
Abtei Likör, Siegburg		4,00	7,50
Amaretto Disaronno, Italien	28,0%		7,50
Apricot Brandy Likör, Scheibel, Schwarzwald	35,0%	11,00	20,50
Baileys Irish Cream ²	17,0%		5,00
Drambuie, Schottland	40,0%		6,00
Grand Marnier Cordon Rouge, Frankreich	40,0%		6,50
Ouzo ¹²	40,0%		
Sambuca Molinari, Italien	40,0%		5,00
Chocolat Cru liqueur, Habel, Deutschland	33,0%	4,50	8,50

Digestif

Alc/vol

2 cl

4 cl

Korn, Gin, Wodka & Rum

Malteser Aquavit, Dänemark	40,0%	2,60	5,00
Aalborg Jubilaeums Akvavit, Dänemark	40,0%	3,00	5,50
Linie Aquavit, Norwegen	41,5%	3,20	6,00
Monkeys 47 Dry Gin, Schwarzwald	44,0%	6,50	12,50
Belvedere Vodka, Polen	40,0%	5,00	9,50
Ron Zacapa Rum 23 Y, Guatemala	40,0%	8,00	15,50

Obstbrände von Scheibel - Schwarzwald

Altes Pflümle Brand	40,0%	5,50	10,50
Marille	40,0%	5,50	10,50
Mirabellen Brand	43,0%	5,50	10,50
Schwarzwälder Kirschwasser	43,0%	5,50	10,50
Waldhimbeergeist	41,0%	5,50	10,50
Haselnuss 350 "Edles Faß" -Holzfaß-	40,0%	8,50	16,50
Williams 350 "Edles Faß" -Holzfaß-	40,0%	8,50	16,50
Nussler 350 "Edles Faß" -Walnuss, Holzfaß-	40,0%	8,50	16,50
Edel Williams "Alte Zeit"	40,0%	11,00	21,00

Eau de Vie de Vin

Uva Viva Italiana, Poli, Italien	40,0%	7,00	13,50
Grappa di Chardonnay, Nonino, Italien	40,0%	6,00	11,50
Grappa di Prosecco Riserva Barrique, Nonino	41,0%	6,00	11,50
Grappa Antica Cuvée Riserva Barrique, Nonino	43,0%	7,00	13,50
Eligo dell'Ornellaia Riserva	42,0%	9,50	18,50
Carlos I Brandy de Jerez, Spanien	40,0%	5,00	9,50
Réserve de l'Hermitage VSOP Giboin Cognac	40,0%	5,50	10,50
Martell Cordon Bleu Cognac	40,0%	14,00	27,50

Whiskey

Jack Daniels Single Barrel, Tennessee USA	45,0%	6,50	12,50
Seagram's Crown Royal, Canadian	40,0%	5,50	10,50
Dalwhinnie 15 Y, Single Malt, Schottland	43,0%	7,50	14,50

Digestif		
	Alc/vol	4 cl

Bitters

Averna, Italien	29,0%	4,50
Fernet Branca, Italien	39,0%	4,50
Jägermeister, Deutschland	39,0%	4,50
Ramazotti, Italien	35,0%	5,50
Underberg	30,0%	4,50

Tasse

Heimbs Kaffee	
---------------	--

Espresso	2,50
Doppelter Espresso	4,00
Espresso Macchiato <i>G,1</i>	2,80
Kaffee Crema	3,00
Cappucino <i>G,1</i>	3,50
Caffé Latte / Milchkaffee <i>G,1</i>	3,80
Latte Macchiato <i>G,1</i>	4,00

Dallmayr Tee

Darjeeling first flush	Bio	3,00
English Breakfast		3,00
Earl Grey		3,00
Japan Sencha	Bio	3,00
Kamille	Bio	3,00
Pfefferminze	Bio	3,00
Garten der Provence	Bio	3,00
Waldbeere		3,00
Heisser Kakao <i>G, H</i>		3,00
Sahne <i>G</i>		1,50

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher MwSt und in Euro



Der Abtei Likör lebendige Tradition

Die Rezeptur des Likör wurde über die Jahrhunderte kontinuierlich verfeinert,
die goldene Farbe erhält er vom Safran.

Ein wenig Anis schmeckt der Kenner auch heraus.

Doch welche Zutaten im Einzelnen dem geistreichen Getränk seinen
unverwechselbaren Geschmack geben,

wussten über viele Jahrhunderte nur die Mönche der Abtei.

Diese gaben die 20-seitige Anleitung zur Herstellung des exklusiven Getränks
nur von Kellermeister zu Kellermeister weiter.

Rüdiger und Bernd Kranz, die Geschäftsführer des

Kranz Parkhotel ** superior,**

führen die uralte Tradition der Likörzubereitung fort
und erhalten so dieses kulinarische und kulturelle Erbe.

