

*Beefer's
Royal*



Beefe's Signature Aperitifs

Italicus Limonata Italicus, Zitronen-Limonade, Minze	12,5
Italicus Negroni Bianco Italicus, Lillet Blanc, Dry Gin, Oliven	15,5
Malfy Gin Tonic Malfy Gin, Thomas Henry	14,5
Chandon Garden Spritz	12,5
French 75 Gin, Zitrone, Zucker, Champagner	17,5
Crodino Spritz (alkoholfrei) Crodino Biondo, Zitronen-Limonade	8,5
Veuve Clicquot 0,1	12,5

Beefer's Royal

Wochenangebot

Beef Lover Menü für 2 Personen

Im "Beef Lover Menü" für 2 Personen erwartet Sie:

Handgeschnittenes Beef Tatar vom australischem Rinderfilet

1.1 kg Tomahawk Steak aus unserem Dry Ager
2 Beilagen und eine Sauce Ihrer Wahl

American Cheesecake

Menü für 2 Personen

159.00

Beefer's Royal

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat	8,00
Kloster Michaelsberg Wildkräuter / Tomate / Gurke / Sprossen / Hanfkerne Monschauer Senfdressing	14,50
Classic Ceasar Salat	14,50
Maishähnchen	18,50
Falafel 5St.	14,50
Garnelen 2St.	19,50
Büffel Mozzarella Bunte Tomaten / Basilikumgel	16,00
Lachstatar "Label Rouge" Avocado	19,00
Duett von Pulpo und Garnele Yuzogel / Queller / Kimchi	18,50
Handgeklopftes Carpaccio vom Australischen Rinderfilet Parmesan / Zitrone	21,50
Tatar vom Australischen Rinderfilet Wachsei / Kapern / Trüffelchip	21,50
Veganer Thunfisch Wassermelone / Wasabi	15,50

Suppen

Tomatensuppe	9,50
Creme Fraiche	
Maiscremesuppe	10,50
Paprika-Korianderöl	

Beefer's Royal

Hauptgerichte

Seeteufel / Kalamata Olivenkruste Trüffel-Kartoffelpüree / wilder Brokkoli	200g	39,50
Irishes Lammkaree	350g	42,50
Brust vom Schwarzfederhuhn, Label Rouge	250g	19,00
Australian Rumpsteak (Wet Aged)	200g 300g	29,50 34,00
Surf & Turf 200g Filetsteak / Seawater-Garnele	200g	48,50
Australian Rinderfilet (Wet Aged)	200g 300g 400g	38,50 44,00 49,50
Australian Rib-Eye Steak (Wet Aged)	300g 400g	32,00 42,00
Australian Entrecôte (Wet Aged)	300g 400g	35,00 45,00
T-Bone Steak (Dry Aged) <i>Irish Black Angus, John Stone, Green Feed</i>	1.000g	115,00

Aus unserem Dry Ager

Dry Aged Tomahawk Steak <i>Irish Black Angus, John Stone, Green Feed</i>	1.100g	115,00
---	--------	--------

Alle Gewichtsangaben sind ca. Rohgewichte

Beefer's Royal

Vegetarische Gerichte

Gratinierter Picandou Feige / Zwiebelchutney	12,50
Veggie Burger Veganes Patty und Blauschimmelkäse / Wedges	19,50
Kartoffel im Wald Steinpilz Hollandaise / Mini Mais / Waldpilze	15,50

Beilagen / Sides

Wilder Brokkoli / Bimi	5,00
Blattspinat	5,00
Grillgemüse	5,00
Gegrillter grüner Spargel	5,00
Kräuterseitlinge	5,00
"Full Metal Jacket" Baked Potato / Sour Cream	6,00
Hausgemachte Steak Fries	5,00
Trüffel-Kartoffelpüree	5,50

Dips & Soßen

Hausgemachte Kräuterbutter	2,50
Portwein-Thymian Jus	5,00
Sauce Bearnaise	5,00
Chimichuri	3,50
Zwiebelkonfit	3,00

Beefer's Royal

Dessert

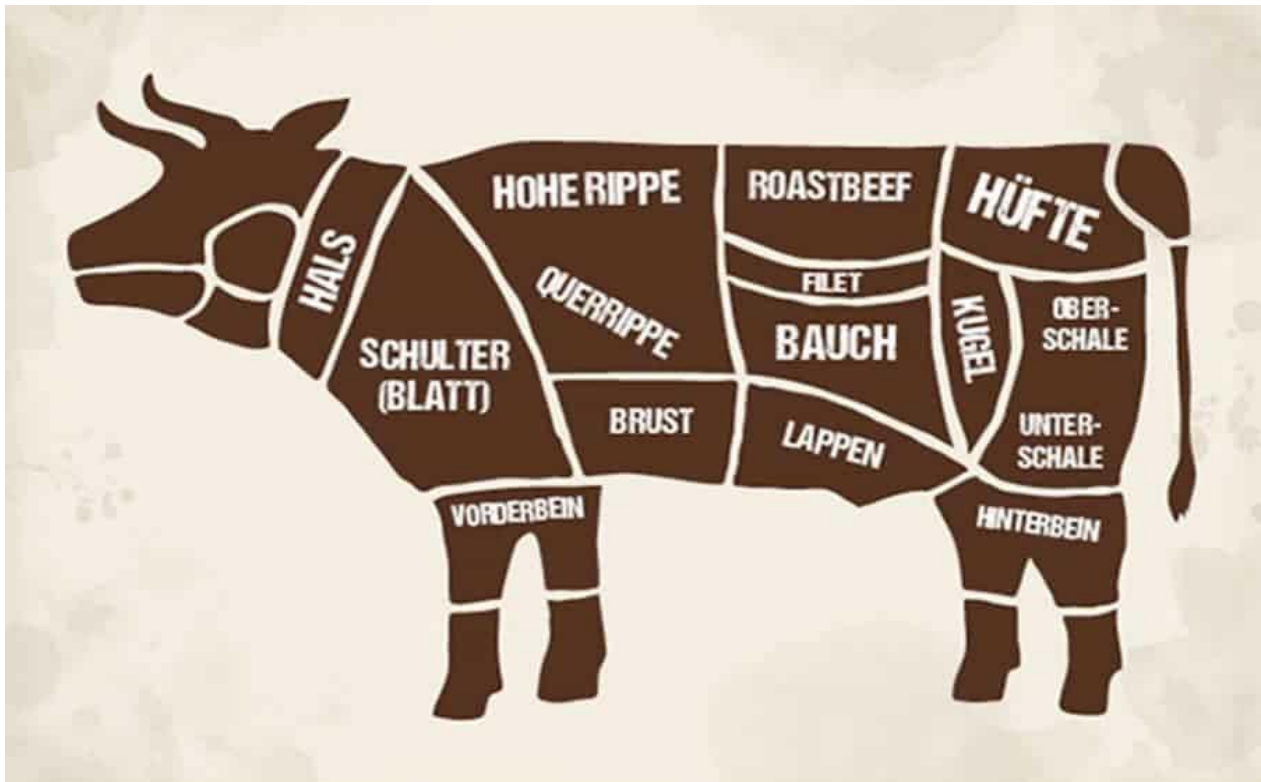
Caramel-Erdnussbutter Crème Brûlée Mandarinen Sorbet / Basilikum Crumble	12,50
American Cheesecake Blaubeer-Rosmarin Gel / Kandierte Walnüsse	12,50
Dessert Variation 90er Bubblgumeis / Erdbeer-Mascarpone mousse / Cornflakes Panna Cotta	14,50
Mousse au chocolat von Valrhonachokolade Weißes und Dunkles Schokoladenmousse	14,00

Käse

Käseauswahl Baguette / Feigensenf	17,00
<i>Picandou (Ziegenkäse) Frankreich</i>	
<i>Queso Manchego (Schafskäse) Spanien</i>	
<i>Reblochon (Rotschmiere) Vogezen-Frankreich</i>	
<i>Appenzeller, Schweiz</i>	

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		

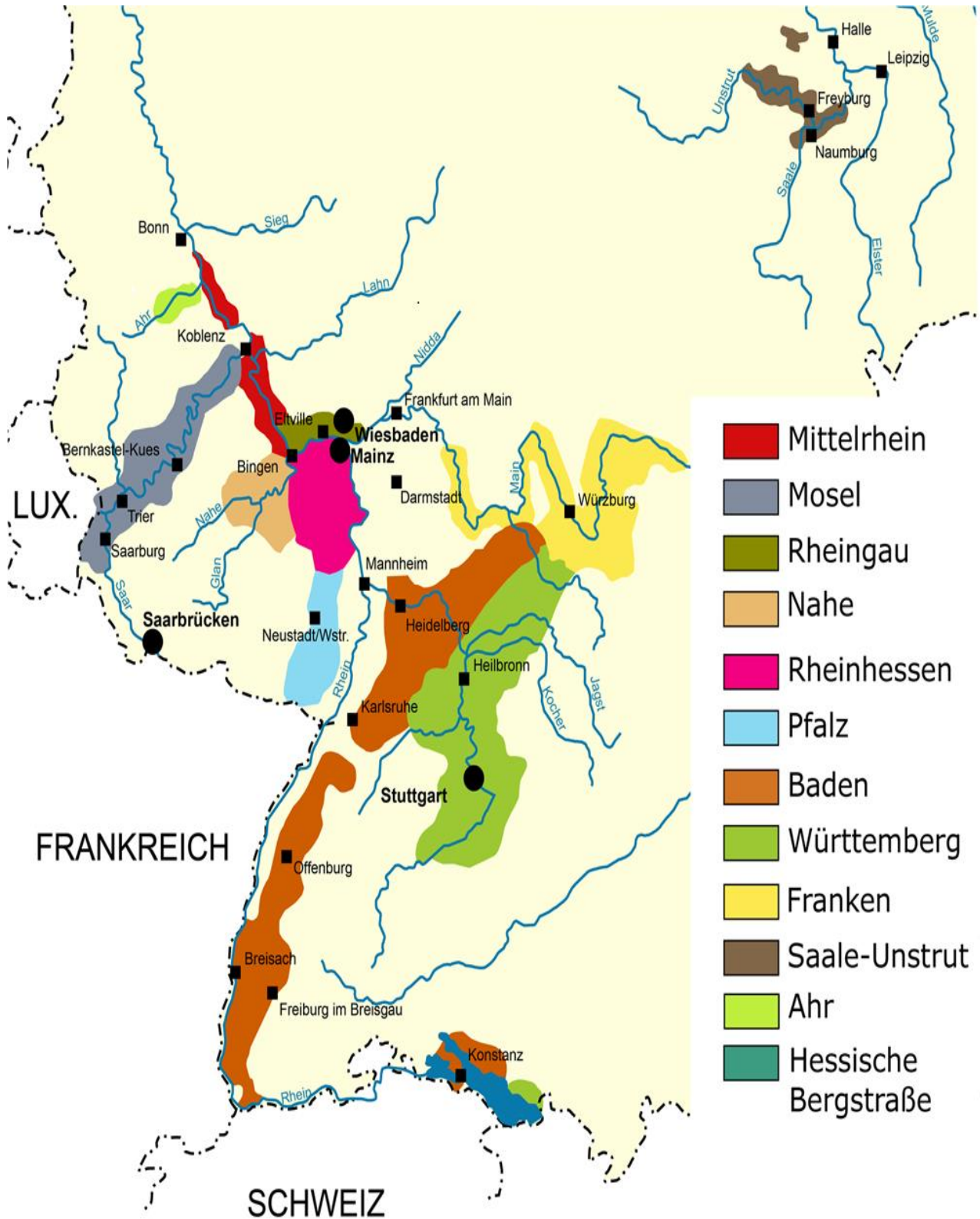
Beefer's Royal

		Seite
Aperitifs		9
Deutsche Weingebiete	Karte	10
Offene Weine	Weiß, Rosé, Rot, Süßwein	11
Weissweine 0,75 l	Ahr	12
	Mosel	
	Rheingau	
	Rheinhessen	13
	Nahe	
	Pfalz	
	Baden	
	Österreich	14
	Frankreich	14
	Italien	15
	Übersee	
Roséweine 0,75 l	Deutschland	16
	Frankreich	
	Chile	
Rotweine 0,75 l	Ahr	16
	Rheingau	17
	Rheinhessen	
	Pfalz	
	Baden	
	Österreich	
	Karte & Frankreich	18
	Karte & Italien	20
	Spanien	22
	Bulgarien	23
	Übersee	23
Dessertwein	Deutschland	25
	Österreich	
	Ungarn	
Prosecco & Sekt 0,75 l		25
Champagner 0,75 l		26
Alkoholfreie Getränke		27
Bier		
Spirituosen / Digestif		28
Bitters & Heißgetränke		29



Aperitifs	Alc/vol	€
Crodino Spritz (<i>Crodino, Sprite, Alk. frei</i>)		0,15 l 8,50
Chandon Garden Spritz, <i>Chandon, Argentinien</i>		0,15 l 12,00
Aperol Spritz ^{13,2} <i>Aperol, Prosecco, Soda</i>		0,2 l 10,50
Lillet Wild Berry <i>Lillet blanc, Schweppes Wild Berry</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, Jacquart	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" 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 10,50
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
2021	Johannesberger Riesling, feinherb, Wegeler, Rheingau	12,0%	0,1	5,00
2022	Chardonnay, Schneider, Pfalz	13,0%	0,1	6,50
2021/22	Sauvignon "Krain" ,Wilhelm Walch, Alto Adige DOC	13,0%	0,1	6,50

Offene Roséweine

2022	"Irrémissible", Cru Classé, De la Croix , Provence	13,0%	0,1	7,00
2021	Cabernet Sauvignon, Valdivieso, Chile	12,0%	0,1	5,00

Offene Rotweine

2022	"Edition B" Frühburgunder, Brogsitter, Ahr	13,0%	0,1	5,50
2021	Merlot Barrel Aged, La Forge Estate, Pays d Óc	13,0%	0,1	5,00
2020	"Pigmentum" Malbec de Cahors	13,5%	0,1	6,00
2020	Zinfandel Old Vine (Primitivo), Stonebarn, California	13,5%	0,1	5,00
2018	"Enira", Merlot, C.S., Syrah, v. Neipperg, Bessa Valley	13,5%	0,1	6,50
2019	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
<u>Ahr</u>			
2022	No. I Spätburgunder Blanc de Noir Qualitätswein trocken Brogsitter	12,5%	29,50
<u>Mosel Saar Ruwer</u>			
2022	Maximin Riesling Qualitätswein feinherb von Schubert-Grünhaus, Mosel	11,5%	28,50
2022	Weißburgunder RK Qualitätswein trocken Reichsgraf von Kesselstatt	12,0%	29,50
2022	Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese mild Brogsitter, Mosel	8,0%	28,50
<u>Rheingau</u>			
2021	Johannisberger Riesling, VDP Ortswein Qualitätswein halbtrocken Wegeler	11,5%	27,50
2021	Oestricher Riesling, VDP Ortswein Qualitätswein trocken Wegeler	12,0%	27,00
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%	31,00
2018/20	Niersteiner Auflangen Riesling Spätlese trocken Brogsitter	12,5%	27,00
2021	"Pino B" Weißburgunder-Chardonnay Qualitätswein trocken , Faß ausbau Brogsitter	12,5%	28,50
2022	Chardonnay-Weissburgunder Qualitätswein trocken Pfannebecker	13,0%	Bio 26,50
<u>Nahe</u>			
2018	Cuvée Viktor Qualitätswein trocken , Barrique Schlossgut Diel	13,5%	95 pkt * 91,00
<u>Pfalz</u>			
2022	Chardonnay Qualitätswein trocken Schneider	13,0%	36,50
<u>Baden</u>			
2022	Weissburgunder "Sonett" Qualitätswein trocken Heger	12,5%	28,50
2022	Bassgeige Grauburgunder VdP Erste Lage Franz Keller	13,0%	49,50

Weissweine			
		Alc/vol	0,75 l
<u>Österreich</u>			
2019/22	Wiener Grüner Veltliner Qualitätswein Wieninger, Wien		Bio 39,50
		13,5%	
2022	Wiener Gemischter Satz Bisamberg DAC Wieninger, Wien		Bio 59,50
		13,0%	
<u>Frankreich</u>			
2021	Pouilly Fumé AC La Croix, Pouilly Fumé - Loire		91,50
		12,5%	
2022	Sancerre Blanc AC La Poussie, Loire		0,375 l 46,00 82,00
		12,0%	
2021/22	Bourgogne Chardonnay "Deux Roches" AOC Collovray & Terrier, Burgund		47,00
		13,0%	
2021	Chablis AC Joseph Drouhin, Burgund		84,00
		12,5%	

Weissweine

Alc/vol

0,75 l

Italien

2022	Gewürztraminer DOC Elana Walch, Alto Adige-Südtirol	12,0%	42,00
2021/22	Sauvignon Krain DOC Wilhelm Walch, Alto Adige-Südtirol	13,0%	46,50
2022	"Folàr" Lugana DOC Santi, Veneto	13,0%	39,50
2022	Gavi di Gavi DOC Giacosa Fratelli, Piemont	13,0%	39,50
2021	Terre di Tufi IGT Barrique Teruzzi & Puthod, Toskana	13,0%	49,00

Übersee

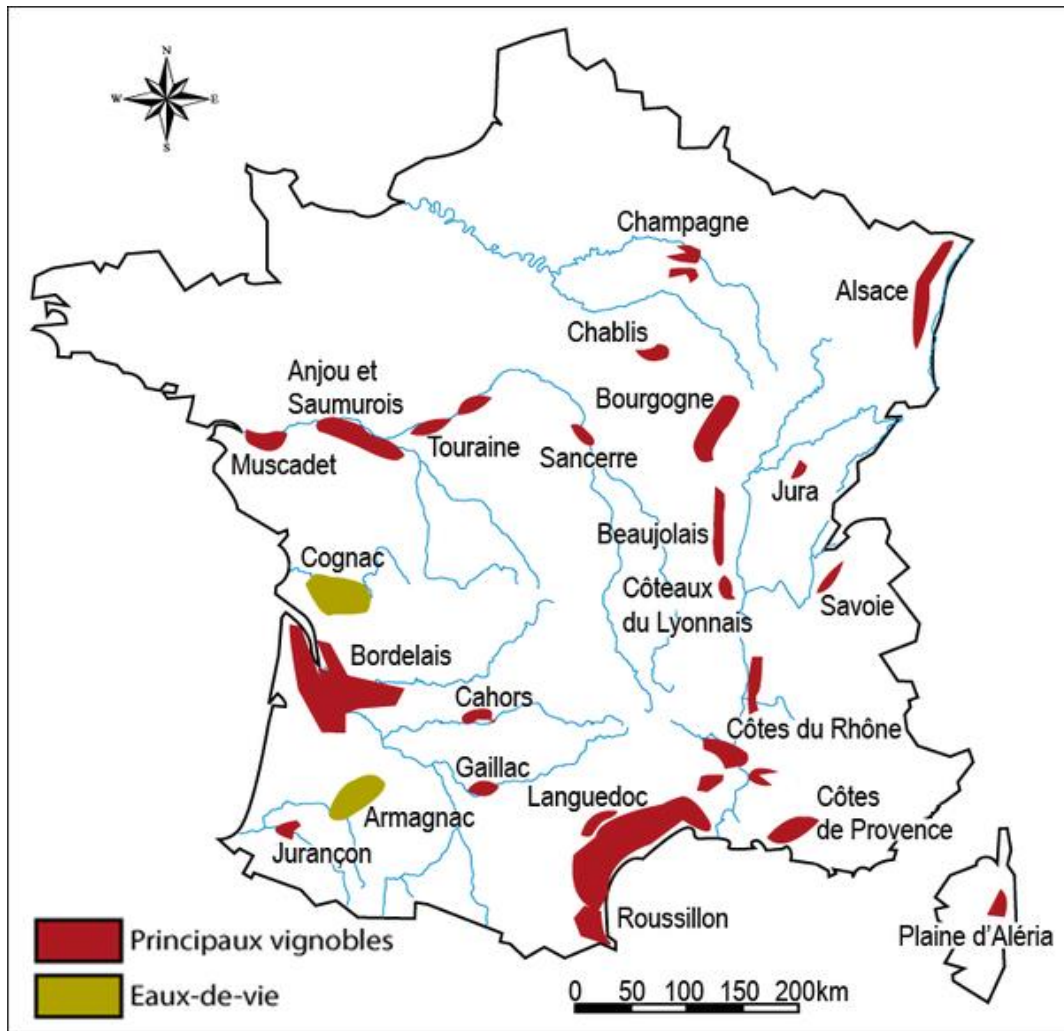
2021	Chardonnay California Classics Napa Valley Beringer Vineyards, California		29,00
------	---	--	-------

Roséweine			
		Alc/vol	0,75 l
2021	Spätburgunder rosé Sonett Qualitätswein trocken Heger, Baden	12,5%	29,50
2022	"Irrésistible" Rosé Cru Classé Dom. De la Croix, Provence, Fr.	13,0%	34,50
			90 pkt
2021	Whispering Angel AC Château Éclans, Provence, Fr.	13,0%	64,00
2021	Cabernet Sauvignon Rosé Valle Central Vina Valdivieso, Chile	12,0%	27,00

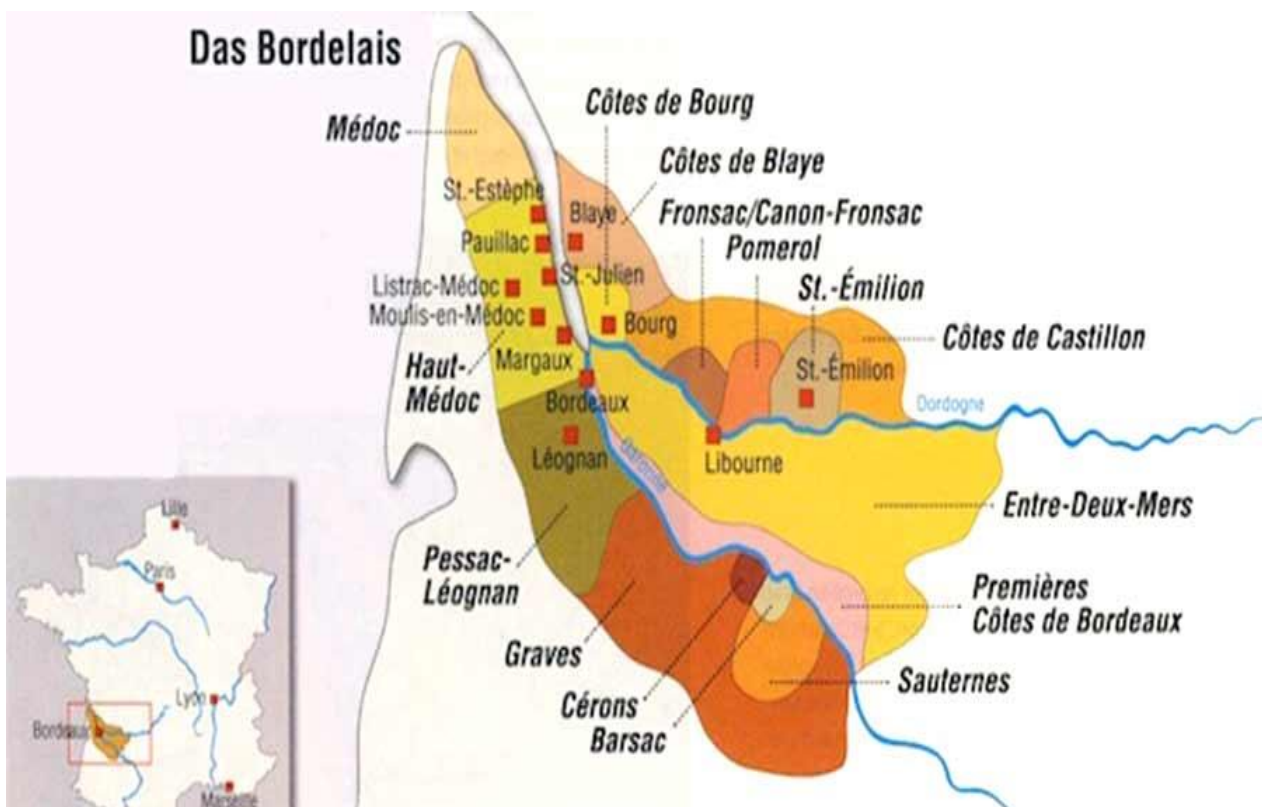
Rotweine			
<u>Ahr</u>			

18/2019	Cuvée Légère, VDP Gutswein Spätburgunder, Regent & Dornfelder Qualitätswein trocken Deutzerhof	12,5%	30,00
2022	"Edition B" Frühburgunder Qualitätswein trocken, Holzfass Brogsitter	13,0%	33,50
2019	Pinot Noir Qualitätswein trocken, Barrique Weingut Nelles 1479 N	13,0%	49,00
2017/20	"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>			
2021	"Ursprung" Rotweincuvee Cabernet-Sauvignon, Merlot, Portugieser Qualitätswein trocken M. Schneider	13,5%	34,00
2021	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>			
2015/18	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>			
2019/20	"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%		29,50
2019	Cabernet-Merlot Magnum IGP La Forge Estate J.C. Mas, Pays d'Oc	13,5%	1,5	59,50
2020	"Pigmentum" Malbec AOP Georges Vigouroux, Cahors	13,5%		37,50
2016	Château Patache d'Aux Cru Bourgeois AC Medoc, Bordeaux	13,0%		59,00
2016	Château Potensac AC Medoc, Bordeaux	14,0%		122,50
2020	Comte de Stephan Château d'Aiguilhe AC AC Côtes de Castillon, Bordeaux	13,5%	92 pkt *	62,00
2014	Château de Sales AC Pomerol, Bordeaux	13,0%		77,00
2010/11	Château Dassault Grand Cru Classé Saint Emilion, Bordeaux	14,5%	*	188,00
2019/20	Château de Pez Cru Bourgeois Exceptionnel Saint-Estephe, Bordeaux	14,0%	92 pkt border: 1px solid black; padding: 2px;">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>			
2022	Lagrein DOC Wilhelm Walch, Alto Adige -Südtirol	13,0%	48,50
2020	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
2018	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 93 pkt * 129,00
2020	Rosso di Toscana IGT Altesino, Toscana	14,0%	35,00
2020	Chianti DOCG Danzante, Toscana	12,5%	34,00
2020	"Lucente" IGT Tenute Luce, Toscana	14,5%	93 pkt * 89,00

Rotweine

Alc/vol

0,75 l

Italien

2019	Ser Lapo Chianti Classico Riserva DOCG Fonterutoli-Mazzei, Toscana	14,0%	92 pkt 2 Gläser *	59,50
2022	Le Volte Merlot,Sangiovese & Cabernet Sauvignon IGT Ornellaia, Toscana	13,5%	93 pkt *	68,00
2020	"Promis" Merlot, Syrah & Sangiovese Angelo Gaja-Ca'Maracanda, Toscana	14,5%	93 pkt *	98,00
2017	Brunello di Montalcino DOCG Altesino, Toscana	13,0%	95 pkt *	119,00
2022	"Piluna" Primitivo Salente IGT Castello Monaci, Apulien	13,5%		39,00

Spanien

2019	Dehesa "La Granja" Tempranillo Barrique Alejandro Fernández, Castilla Y Leon	14,0%		33,00
2020	Tinto Pesquera Crianza DO Alejandro Fernández, Ribera del Douro	14,5%	91 pkt *	72,00
2019	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
<u>Bulgarien</u>				
2018	"Enira"			90 pkt
	Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah			
	St. Graf von Neipperg, Bessa Valley	13,5%	*	39,50
<u>USA</u>				
2020	Zinfandel Old Vine			
	(Primitivo)			
	Stonebarn, California			35,00
<u>Südamerika</u>				
2019/20	Carmenère Gran Reserva			
	Rapel Valley Selection			
	Valdivieso, Chile	14,0%	*	36,00
	Caballo Loco Solera, 19th Edition			94 pkt
	C.S., Merlot, Malbec, C.F., Pinot Noir			
	Valdivieso, Chile	14,0%	*	93,00
2020/21	Malbec Reserva			
	Malbec, Barrique			
	Bod. Sottano, Mendoza, Argentinien	15,0%	*	39,50
2019	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

2019	Shiraz W.o.O. Neil Joubert Wine Estate, Paarl, S.A.	15,0%		29,50
2019	"Maxim" Cabernet Sauvignon Grand Reserva Barrique Goedverwacht , Robertson Valley, S.A.	13,5%	*	52,00
2020/21	Pinotage " The Owl Post" <i>Short Story Collection</i> W.o.O. Neethlingshof, Stellenbosch		4,5 * *	59,50
2018	"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.
2018	Saulheimer Schlossberg Scheurebe Auslese Edelsüß Thörle, Rheinhessen	8,5%	0,75 l	45,00
2018	Dorn-Dürkheimer Römerberg Ortega Beerenauslese Brogsitter, Rheinhessen	12,0%	0,375 l	39,00
2021	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	12,00 59,50
	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 Collection Reims	12,5%	139,00
	Jacquart Rosé Reims	90 pkt 12,5%	0,1 l 15,00 105,00
2002	Dom Pérignon Moët & Chandon, Epernay	95 pkt 12,5%	459,00
1998	La Grand Dame Veuve Clicquot, Reims	12,5%	439,00

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

Quellen Punkte, Gläser, Bewertungen;
 J. Suckling, R. Parker, Gambero Rosso, Wine Spectator, Falstaff

Beefers Royal

Alkoholfreie Getränke

	Alc/vol	0,25 l	0,75 l
Selters Naturell		2,90	8,50
Selters Medium		2,90	8,50
		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
Radeberger 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
<u>Korn, Gin, Wodka & Rum</u>			
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%	7,00	13,50
Belvedere Vodka, Polen	40,0%	6,00	11,50
Ron Zacapa Rum 23 Y, Guatemala	40,0%	8,00	15,50
<u>Obstbrände von Scheibel - Schwarzwald</u>			
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
<u>Eau de Vie de Vin</u>			
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
<u>Whiskey</u>			
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

Ronnefeldt Tee

Darjeeling Summer Gold	Bio	3,00
English Breakfast		3,00
Earl Grey		3,00
Morgentau (<i>Grüner Tee / Mango Zitrus</i>)		3,00
Fruity Camomile		3,00
Refreshing Mint		3,00
Sweet Berries		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.

