

Getränkekarte

Hofgarten

Longdrinks & Spirits

<u>Aperitif:</u>	4 cl	<u>Digestif:</u>	4cl	<u>Rum:</u>	4cl
Martini Bianco	6.5	Ramazotti/Averna	6	Havana Club 7 Years	9
Belsazar Rosé	6.5	Nonino di Ribolla Grappa	16	Botucal Reserva	9.5
Pernod	6.5	Hennessy XO	23	Zacapa 23 Years	15
<u>Gin:</u>	4cl	<u>Whiskey:</u>	4cl	<u>Vodka:</u>	4cl
Tanqueray	8	Maker's Mark	8	Absolut Blue	7
Brockmans	11	Johnnie Walker Black Label	10	Ketel One	8
Tanqueray Rangpur	11	Macallan Triple Cask	12.5	Grey Goose	12
Brooklyn	12	Lagavulin 16 Years	13	<u>Likör:</u>	4cl
Hendricks	12	Michter's Toasted Barrel Finish	22	Baileys	6

Gerne servieren wir Ihnen alle Spirituosen auch als Longdrink gegen einen Aufpreis von 4€.

Bier

Flaschenbier:	0.3	0.5
Allgäuer Büble Hell		4.9
Allgäuer Büble Radler		4.9
Eulchen Märzen	4.5	
Maisel's Weisse Hell / Alkoholfrei / Dunkel / Kristall		5.3
Clausthaler Alkoholfrei	3.9	
Vom Fass:	0.3	0.5
Radeberger	4.3	5.3

Wein & Sekt

<u>Weißwein:</u>	0.1	0.2	0.75
2019 Weißburgunder, Weingut Müller, Rheinhessen	4.5	8.5	29
2018 Grauburgunder, Weingut Braunewell, Rheinhessen	5	9	32
2018 Sauvignon Blanc, Weingut Sander, Rheinhessen	5.5	10	35
2016 Riesling Bockstein, S. Breuer, Rheingau	6.5	12	42
<u>Weinschorle:</u>	0.33	0.4	
Weißweinschorle „Kickstarter“ Weiß/Rosé (Flasche)	4		
Rieslingschorle Weingut Braunewell		5.5	
<u>Sparkling:</u>	0.1		0.75
Sekt Edition „X“ Brut, Weingut Stefan Breuer, Rheingau	7.5		45
Champagner De Saint Gall Brut	13		84
<u>Roséwein:</u>	0.1	0.2	0.75
2018 Cuvée Rosé, Weingut Eppelmann, Rheinhessen	5	9	32
<u>Rotwein:</u>	0.1	0.2	0.75
Urschrei, Weingut Lorenz, Rheinhessen	5	9	32
Nero D'avola, Sizilien	6	10	37

Fragen Sie uns außerdem gerne nach unseren wöchentlich wechselnden Weinempfehlungen!

Wasser & Softgetränke

Wasser:	0.25	0.75
Staatlich Fachingen (medium/naturell)	4	9
Softgetränke:	0.2	0.4
Coca Cola / Light / Zero / Fanta / Sprite	4	6.5
Thomas Henry Ginger Ale / Bitter Lemon / Tonic Water / Spicy Ginger	4.5	6.5
Säfte:	0.2	0.4
Apfel / Orange / Ananas / Maracuja / Johannisbeere / Traube / Cranberry	4	6.5

Alle Preise verstehen sich in € inklusive Mehrwertsteuer und Service.

Homemade

Eistee Classic	– <i>English Breakfast Tee, Limettensaft, Zuckersirup</i>	6
Rheinlimonade	– Sodawasser, frischer Minzsirup, Limettensaft	6

Cocktails

Aperol Spritz	– <i>Aperol, Sekt, Soda</i>	8
Hugo	– <i>Holunderblütenlikör, Sekt, Soda</i>	8
Lillet Wild Berry	– <i>Lillet Blanc, Schweppes Russian Wildberry, Beeren</i>	9
Dark & Stormy	– <i>Gosling's Black Seal Rum, Limette, Spicy Ginger</i>	10
Moscow Mule	– <i>Absolut Vodka, Limette, Gurke, Spicy Ginger</i>	10
Gutenberg Cocktail	– <i>Creme de Cassis, Ferdinands Riesling-Likör, Traubensaft, Riesling-Sekt</i>	10.5
Negroni	– <i>Tanqueray, Campari Bitter, Antica Formula</i>	10.5
Mai Tai	– <i>Havana 3 Jahre, Meyers Rum, Orange Curacao, Limettensaft, Mandelsirup</i>	11
Malakoff Mojito	– <i>Havana 3 Jahre, Limettensaft, hausgemachter Minzsirup, Soda</i>	11
Cucumber & Lime	– <i>Infused Gin mit Gurke & Minze, Limettensaft, Zuckersirup, Bitter Lemon</i>	12
Whiskey Sour	– <i>Four Roses Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß</i>	12

Cocktail of the Week: Rosemary meets Blueberry

Infused Gin mit Rosmarin & Blaubeeren, Limettensaft, Zuckersirup

12

Mocktails

San Fransisco	– <i>Orangensaft, Maracujasaft, Ananassaft, Limettensaft, Grenadine</i>	7
Spiced Mint	– <i>Spicy Ginger, Sodawasser, Limettensaft, Minzsirup</i>	7

Alle Preise verstehen sich in € inklusive Mehrwertsteuer und Service.