

A large, stylized green leaf graphic that curves across the top and right side of the page, framing the central text.

BULLERJAHN

**IM BULLERJAHN WIRD TRADITION GROSS GESCHRIEBEN,
ABER MODERN INTERPRETIERT.**

Egal, ob Alteingesessenen, frisch zugezogen oder auf der Durchreise – Im Bullerjahn laden wir Sie herzlich ein auf eine (Wieder-)Entdeckungsreise durch Göttinger Traditionen. Genießen Sie regionales Bier, traditionelle aber zeitgemäße Küche sowie ausgewählte Weine der Weinhandlung Bremer. Im historischen Gewölbe des alten Ratskellers, der separaten Scharwache oder auf der Terrasse direkt am Göttinger Gänseliesel finden Sie ausreichend Platz für ein gemütliches Essen in kleiner Runde – oder auch für größere Feiern.

Willkommen im Herzen Göttingens, willkommen im Bullerjahn!

**TRADITION IS VERY IMPORTANT IN THE BULLERJAHN,
BUT INTERPRETED IN A MODERN WAY.**

It doesn't matter whether you are a long-time resident, newly arrived or just passing through – in the Bullerjahn we cordially invite you on a (re)discovery journey through Göttingen traditions. Enjoy regional beer, traditional but contemporary cuisine and selected wines from the Bremer wine shop. In the historical vault of old Ratskeller, the separate Scharwache or on the terrace directly at the Goettinger Gänseliesel. you have enough space for a cozy meal in a small group – or for larger celebrations.

Welcome to the heart of Göttingen, welcome to the Bullerjahn!

SEHR GEEHRTE GÄSTE,
da unsere Küche alle Speisen für Sie frisch zubereitet, weisen wir Sie darauf hin, dass diese Bestandteile und Spuren der nachfolgend aufgeführten Stoffe enthalten können.

Allergene Stoffe: a. Glutenhaltiges Weizenmehl / a.1. Glutenhaltiges Dinkelmehl / b. Krebstiere / c. Eier / d. Fisch / e. Erdnüsse
f. Soja / g. Milch, Laktose / h. Mandeln / h.1. Haselnuss / h.2. Walnuss / h.3. Pecan-Nuss / i. Sellerie / j. Senf
k. Sesam / l. Schwefeldioxid, Sulfite / m. Lupine / n. Weichtiere

Zusatzstoffe: 1. Farbstoffe / 2. Konservierungsstoffe / 3. Antioxydationsmittel / 4. Geschmacksverstärker / 5. geschwefelt
6. geschwärzt / 7. Phosphate / 8. Milcheiweiß / 9. koffeinhaltig / 10. chininhaltig / 11. Süßungsmittel
12. Phenylalaninquelle / 13. gewachst / 14. Thiabendazol

DEAR GUESTS,
our kitchen prepares all dishes freshly for you, we point out that these components and traces of the substances listed below may contain.

Allergenic substances: a. includes gluten / b. shellfish / c. egg / d. fish / e. peanut / f. soy / g. milk / h. nuts
i. celeriac / j. mustard / k. sesame seeds / l. sulfite / m. lupines / n. molluscs




Additives: 1. dyes / 2. preservatives / 3. antioxidant / 4. flavor enhancers / 5. sulfurized / 6. blackened / 7. phosphates
8. milk protein / 9. caffeine / 10. quinine / 11. Sweeteners / 12. phenylalanine / 13. waxed / 14. Thiabendazol

● vegetarisch / vegetarian  vegan / vegan



SALATE

SALADS

-  **Kleiner gemischter Blattsalat** ^{j,l} 4,90 €
Gurke / Paprika / Karotte / Tomate / Vinaigrette
side salad ^{j,l}
cucumber / paprika / carrot / tomato / vinaigrette
-  **Bullerjahn Salat** ^{j,l} 12,90 €
Gemischter Blattsalat / Wassermelone / rote Zwiebeln
grüne Oliven / Vinaigrette
Bullerjahn salad ^{j,l}
*mixed lettuce / watermelon / red onions
green olives / vinaigrette*
-  **Caesar Salad** ^{a,c,e,h,g,j,1,2,8,11} 14,90 €
Tomaten / Parmesan / Pinienkerne / Croûtons
caesar salad ^{a,c,e,h,g,j,1,2,8,11}
tomatoes / parmesan / pine nuts / croûtons

EXTRAS

- mit karamellisiertem Ziegenkäse ^{g,8} plus 6,00 €
with caramelized goat cheese ^{g,8}
- mit Hähnchenbruststreifen plus 6,00 €
with chicken breast strips
- mit 5 Garnelen ^{b,d} plus 9,00 €
with 5 shrimps ^{b,d}
- mit Barutokai Rindfleischspieß plus 12,00 €
with Barutokai beef skewer
-

VORSPEISEN & VESPER

STARTER & VESPER

● **Obatzter** ^{a,g,8} 10,90 €
rote Zwiebeln / Radieschen / Graubrot
obatzter ^{a,g,8}
red onions / radishes / gray bread

Wurstsalat ^{a,j,l,11} 12,90 €
Gouda / rote Zwiebeln / Radieschen
sausage salad ^{a,j,l,11}
gouda cheese / red onions / radishes

Sülze ^{a,c,j,2,3} 13,90 €
Remoulade / Essiggurken / Graubrot
brawn ^{a,c,j,2,3}
remoulade / pickles / gray bread

EXTRA
Bratkartoffeln plus 3,00 €
fried potatoes

Garnelenpfanne ^{a,b,g,i,8} 14,90 €
5 Garnelen / Kirschtomaten / Frühlingslauch / Knoblauch
shrimp pan ^{a,b,g,i,8}
5 prawns / cherry tomatoes / spring onions / garlic

Rindercarpaccio ^{g,8} 16,90 €
Parmesan / Rucola / Zitrone
beef carpaccio ^{g,8}
parmesan / arugula / lemon

SUPPEN

SOUPS



Tomaten-Mango Suppe ⁱ 5,90 €
Basilikum Espuma
tomato-mango soup ⁱ
basil espuma

Rinderkraftbrühe ^{c,i,g,8} 7,90 €
Fleischklößchen / Gemüsestreifen / Eierstich
beef tea ^{c,i,g,8}
meatballs / vegetables / egg royale

FRISCH AUS DEM STEINOFEN *FROM THE STONE OVEN*

- **Flammkuchen „vegetarisch“** ^{a,g,i,8} **14,90 €**
Schmand / Tomate / Rucola / Mozzarella
tarte flambée „vegetarian“ ^{a,g,i,8}
sour cream / tomatoes / arugula / mozzarella

 - Flammkuchen „Bullerjahn“** ^{a,g,i,8} **14,90 €**
Schmand / Speckwürfel / rote Zwiebeln / Frühlingslauch
tarte flambée „Bullerjahn“ ^{a,g,i,8}
sour cream / bacon / red onions / spring onions

 - Flammkuchen „Deluxe“** ^{a,d,g,i,8} **16,90 €**
Schmand / Räucherlachs / Spinat
Knoblauch / rote Zwiebeln
tarte flambée „deluxe“ ^{a,d,g,i,8}
*sour cream / smoked salmon / spinach
garlic / red onions*
- 

SCHNITZEL, BURGER UND CO. CUTLET, BURGER AND MORE

Schweineschnitzel Wiener Art ^{a,c,g,8} **18,90 €**
Preiselbeeren / Zitrone / Pommes frites
breaded pork cutlet ^{a,c,g,8}
lingonberries / lemon / french fries

Schweineschnitzel Jäger Art ^{a,c,g,i,8} **19,90 €**
Champignonrahmsauce / Pommes frites
breaded pork cutlet ^{a,c,g,i,8}
mushroom cream sauce / french fries

Budapester Schnitzel ^{a,c,g,i,8} **19,90 €**
Paprikasauce / Pommes frites
„Budapester“ breaded pork cutlet ^{a,c,g,i,8}
bell pepper sauce / french fries

Berner Schnitzel ^{a,c,g,i,8} **20,90 €**
mit Bergkäse überbacken / Bacon / Rösti Ecken
„Berner“ breaded pork cutlet ^{a,c,g,i,8}
gratinated with mountain cheese / bacon / hash browns

Schweineschnitzel „Rudolph“ ^{a,c,g,i,8} **21,90 €**
Spiegelei / Zwiebeln / Bratkartoffeln
breaded pork cutlet „Rudolph“ ^{a,c,g,i,8}
fried egg / onions / fried potatoes



● **Ofenkartoffel** ^{g,i,j,8} **9,90 €**
 Blattsalat / Kräuterquark
 mit Pilzen **plus 5,00 €**
 mit Hähnchenbruststreifen **plus 6,00 €**
 mit Räucherlachs ^d **plus 7,00 €**
baked potato ^{g,i,j,8} **9,90 €**
leaf salad / curd with herbs
with mushrooms
with chicken breast stripes
with smoked salmon ^d **plus 5,00 €**
plus 6,00 €
plus 7,00 €

Currywurst ^{a,i,j,l,3,7,9,11} **13,90 €**
 Röstzwiebeln / Pommes frites
currywurst ^{a,i,j,l,3,7,9,11}
roasted onions / french fries

Caesar Crispy Chicken Burger ^{a,c,g,j,2,8} **17,90 €**
 Brioche / Romanasalat / Tomate / Gurke
 rote Zwiebeln / Parmesansauce / Pommes frites
Caesar Crispy Chicken Burger ^{a,c,g,j,2,8}
brioche / romaine lettuce / tomato / cucumber
red onions / parmesan sauce / french fries

Bullerjahn Beef Burger ^{a,c,g,j,2,8} **17,90 €**
 Brioche / Cheddar / Blattsalat / Tomate / Gurke
 Zwiebeln / Burgersauce / Pommes frites
Bullerjahn beef burger ^{a,c,g,j,2,8}
brioche / cheddar / lettuce / tomato / cucumber
onions / burger sauce / french fries



Barutokai Wagyu Beef Burger ^{a,c,g,j,l,2,8} **24,90 €**
 Brioche / Cheddar / Rucola / Tomate / Gurke
 Rotweinzwiebeln / Burgersauce / Pommes frites
 mit Bacon **plus 2,00 €**
Barutokai Wagyu beef burger ^{a,c,g,j,l,2,8} **24,90 €**
brioche / cheddar / arugula / tomato / cucumber
redwine-onions / burger sauce / french fries
 with bacon **plus 2,00 €**

Barutokai Wagyu Rinder aus eigener Aufzucht,
 kombinierte Strohstall- und Weidehaltung, Muttertierhaltung,
 natürliche Fütterung auf Feldern und Wiesen, keine Chemie.
 Tierwohl als Priorität!
Barutokai Wagyu cattle from own rearing, combination of
 strawbarn and grazing, natural feeding on fields and meadows,
 no chemicals. Animal welfare as priority!



LEICHT & DEFTIG

LIGHT DISHES TO HEARTY DISHES



Farfalle ^a

14,90 €

Basilikum-Zitronensauce / rote Zwiebeln
Frühlingslauch / Kirschtomaten

farfalle ^a

*basil-lemon sauce / red onions
spring onions / cherry tomatoes*

EXTRAS

mit Parmesan ^{g,8}

plus 2,50 €

with parmesan ^{g,8}

mit karamellisiertem Ziegenkäse ^{g,8}

plus 6,00 €

with caramelized goat cheese ^{g,8}

mit Hähnchenbruststreifen

plus 6,00 €

with chicken breast strips

mit 5 Garnelen ^{b,d}

plus 9,00 €

with 5 shrimps ^{b,d}

mit Barutokai Rindfleischspieß

plus 12,00 €

with Barutokai beef skewer

Gebrautes Lachsfilet ^{a,d,i,g,8}

22,90 €

Ratatouille / Farfalle

Ropasted salmon filet ^{a,d,i,g,8}

ratatouille / farfalle

Garnelenpfanne ^{a,b,g,i,8}

26,90 €

10 Garnelen / Kirschtomate / Frühlingslauch
Knoblauch

shrimp pan ^{a,b,g,i,8}

*10 prawns / cherry tomatoes / spring onions
garlic*

Sauerbraten vom Rind ^{a,g,i,j,l,1,2,3,8}
Rotkohl / Salzkartoffeln / Preiselbeeren
marinated pot roast ^{a,g,i,j,l,1,2,3,8}
red cabbage / boiled potatoes / cranberries

19,90 €

Geschmorte Ochsenbacke
Jus / Grüner Spargel / frittierte Kartoffelwürfel
braised ox cheek
jus / green asparagus / fried potatoes

23,90 €

Ratsherrenpfanne ^{g,i,8}
Whisky-Pfefferrahmsauce / Schweinefilet
Speckbohnen / Bratkartoffeln
„Ratsherrenpfanne“ ^{g,i,8}
*whisky-pepper-cream sauce / filet of pork
beans with bacon / fried potatoes*

25,90 €



Rumpsteak ^{g,i,8}
Rösti Ecken / Grüner Spargel / Rosmarinbutter
rumpsteak ^{g,i,8}
hash browns / green asparagus / rosemary butter

28,90 €



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Für Kinder bis 12 Jahre

FOR OUR LITTLE GUESTS

For children up to 12 years



Kartoffelpuffer ^{a,c}

Apfelmus

potato pancakes ^{a,c}

applesauce

6,90 €

Chicken Nuggets ^{a,c,f,g,i,j}

Pommes frites

chicken nuggets ^{a,c,f,g,i,j}

french fries

7,90 €

Fischstäbchen ^{a,d,g,i,l,8}

Erbsen-Möhren / Kartoffelpüree

fish fingers ^{a,d,g,i,l,8}

Peas and carrots / mashed potatoes

8,90 €

Schnitzel ^{a,c,g,i,8}

Erbsen und Möhren / Pommes frites

breaded pork cutlet ^{a,c,g,i,8}

peas and carrots / french fries

9,90 €

Kindereisbecher ^{a,g,8}

1 Kugel Eis / Sahne / Smarties

kids ice cream cup ^{a,g,8}

1 scoop of ice cream / whipped cream / Smarties

Eissorten zur Wahl: Vanille, Valrhona Schokolade, Erdbeere, Haselnuss
gesalzene Karamell, Joghurt, Zitronensorbet, Himbeersorbet

2,50 €

DESSERT

DESSERT

- **Milchreis** ^{g,8} 4,90 €
 Zimt
rice pudding ^{g,8}
cinnamon
 - **Apfelstrudel** ^{a,g,8} 7,90 €
 Vanilleeis
apple strudel ^{a,g,8}
vanilla ice cream
 - **Mango-Mascarpone Creme** ^{g,8} 7,90 €
 Passionsfruchtkerne
mango mascarpone cream ^{g,8}
passion fruit seeds
 - **Schokoladenküchlein** ^{a,c,g,j,8} 8,90 €
 Joghurt Eis
chocolate cake ^{a,c,g,j,8}
yogurt ice cream
 - **Crème Brûlée** ^{c,g,8} 8,90 €
 Pfirsichkompott
crème brûlée ^{c,g,8}
peachcompote
 - **Waffel** ^{a,c,g,h,h,1,8}
- | | |
|--|-------------|
| Puderzucker | 5,50 € |
| mit Sahne ^{g,8} | plus 0,50 € |
| mit Kugel Eis ^{g,8} | plus 2,00 € |
| mit heißen Kirschen | plus 1,00 € |
| mit Sahne ^{g,8} / heißen Kirschen | plus 1,50 € |
| mit Sahne ^{g,8} / heißen Kirschen / Kugel Eis ^{g,8} | plus 3,50 € |
| <i>waffle</i> ^{a,c,g,h,h,1,8} | |
| <i>powdered sugar</i> | 5,50 € |
| <i>with whipped cream</i> ^{g,8} | plus 0,50 € |
| <i>with ice cream</i> ^{g,8} | plus 2,00 € |
| <i>with hot cherries</i> | plus 1,00 € |
| <i>with whipped cream</i> ^{g,8} / <i>hot cherries</i> | plus 1,50 € |
| <i>with whipped cream</i> ^{g,8} / <i>hot cherries</i> / <i>ice cream</i> ^{g,8} | plus 3,50 € |

KAFFEESPEZIALITÄTEN

COFFEE SPECIALTIES



Jacobs Tesoro Kaffeebohnen sind 100% Pure Origin,
bester Hochlandkaffee aus den peruanischen Anden.

*Jacobs Tesoro is a pure origin coffee. The most high quality
coffee from the peruvian andes.*

Tasse Kaffee ^g <i>Cup of coffee</i> ^g	3,50 €
Espresso ^g <i>Espresso</i> ^g	3,30 €
Cappuccino ^{g,9} <i>Cappuccino</i> ^{g,9}	4,00 €
Latte Macchiato ^{g,9} <i>Café au lait „Jumbo“</i> ^{g,9}	4,00 €

TEESPEZIALITÄTEN

TEA SPECIALTIES

LeafCup von J. T. Ronnefeldt
leafcup by J. T. Ronnefeldt

Tasse Tee
cup of tea

3,50 €

Schwarztee / Black
Assam Bari

Grüntee / Green
Green Dragon

Kräutertee / Herbal
Wellness, refreshing mint

Früchtetee / Fruity
Sweet Berries



BIER

BEER

BIER VOM FASS

DRAUGHT BEER

Göttinger Edles Premium Pils	0,30 l	3,90 €
	0,50 l	5,50 €
Einbecker Kellerbier (<i>cloudy brew</i>)	0,30 l	3,90 €
	0,50 l	5,50 €
Einbecker Landbier (<i>country beer</i>)	0,30 l	3,90 €
	0,50 l	5,50 €
Einbecker Dunkelbier (<i>dark beer</i>)	0,30 l	3,90 €
	0,50 l	5,50 €
Weihenstephan Hefe Hell ^a (<i>wheat brew</i>)	0,30 l	3,90 €
	0,50 l	5,50 €
Alster <i>Shandy</i>	0,30 l	3,90 €
	0,50 l	5,50 €

UNSER BIER ZUM PROBIEREN

Bierstange

unsere 5 Biere vom Fass in 0,1l 0,50 l 7,00 €

TASTING SAMPLER OF OUR DRAUGHT BEER

„Bierstange“

our 5 beers on tap in 0,1l each 0,50 l 7,00 €

FLASCHENBIER

BOTTLED BEER

Weihenstephan Hefe alkoholfrei^a <i>non-alcoholic (crystal wheat brew)</i>	0,50 l	5,50 €
Einbecker Brauherren Pils alkoholfrei <i>non-alcoholic</i>	0,33 l	3,90 €
Einbecker Alster 0,0% <i>shandy</i>	0,33 l	3,90 €

EINBECKER SPEZIALITÄTEN

EINBECKER SPECIALTIES

Einbecker Bockbier Brand (brand) (40,0%)	2 cl	7,00 €
Einbecker Bockbier Likör (liqueur) (30,0%)	2 cl	7,00 €



LIMO & CO

SOFTDRINKS

WASSER UND SOFTGETRÄNKE

WATER AND SOFTS

Apollinaris Selection oder VIO <i>(Apollinaris Selection or VIO)</i>	0,25 l	3,40 €
Apollinaris Selection oder VIO <i>(Apollinaris Selection or VIO)</i>	0,75 l	7,50 €
Coca-Cola ^{1,9} Coca-Cola Zero ^{1,11,12}	0,33 l	4,00 €
Fanta ^{1,2,3}	0,33 l	4,00 €
Sprite ²	0,33 l	4,00 €
Einbecker Cora-Cola + Orange ^{1,9}	0,33 l	4,00 €
CREYDT'S Spritz	0,33 l	3,90 €

Alkoholfreie Knaller!

Sorten: Ananas-Limette, Apfel-Minze

Rhabarber-Vanille

alcohol-free!

flavors: pineapple-lime, apple-mint

rhubarb-vanilla

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Grüne Orangen-Limonade	0,30 l	5,00 €
Paloma-Limonade	0,30 l	5,00 €
Limetten-Holunder-Limonade	0,30 l	5,00 €
Mango-Maracuja-Limonade	0,30 l	5,00 €

HOMEMADE LEMONADE

<i>green orange lemonade</i>	0,30 l	5,00 €
<i>paloma lemonade</i>	0,30 l	5,00 €
<i>lime elderberry lemonade</i>	0,30 l	5,00 €
<i>mango passionfruit lemonade</i>	0,30 l	5,00 €



BECKER'S BESTER DIREKTSÄFTE & NEKTAR

BECKER'S BESTER JUICE & NECTAR

Apfelsaft <i>apple juice</i>	0,20 l	3,80 €
Orangensaft <i>orange juice</i>	0,20 l	3,80 €
Maracujanektar <i>passion fruit nectar</i>	0,20 l	3,80 €
Schorle Ihrer Wahl <i>spritzer of choice</i>	0,20 l	3,80 €
	0,40 l	4,90 €

VORHER

BEFORE

CHAMPAGNER & SEKT

CHAMPAGNE & SPARKLING

„Der Spritzige Bullerjahn“¹

Schloss Affaltrach

Brillant -trocken-

Glas (*glass*) 0,10 l 6,00 €

Flasche (*bottle*) 0,75 l 34,50 €

Crémant de Bourgogne Rosé¹

Brut, Paul Delane

Glas (*glass*) 0,10 l 8,00 €

Flasche (*bottle*) 0,75 l 38,00 €

Taittinger¹

BRUT Réserve - Champagne

Flasche (*bottle*) 0,375 l 40,00 €

Flasche (*bottle*) 0,75 l 79,00 €

Prosecco

Bedin, Frizzante DOC

Azienda Agricola Colli Asolani

Glas (*glass*) 0,10 l 6,50 €

Flasche (*bottle*) 0,75 l 32,50 €

SHERRY / VERMOUTH

SHERRY / VERMOUTH

Lustau Sherry Medium dry

18,5 % 5 cl

4,00 €

Lustau Sherry Fino

15,5 % 5 cl

4,00 €

Martini Bianco

15,0 % 5 cl

4,50 €

BULLERJAHN SPRITZ

BULLERJAHN SPRITZ

Peach Spritz ¹	8,00 €
Siegfried Wonderleaf (alkoholfreier Gin) Schweppes White Peach, Holunderblütensirup Limettensaft, Mineralwasser <i>Siegfried Wonderleaf (Alcohol-free Gin) white peach, lime juice, elderflowersyrup mineral water</i>	
Virgin Berry	8,00 €
Siegfried Wonderleaf (alkoholfreier Gin) Schweppes Wildberry, Mineralwasser <i>Siegfried Wonderleaf (non-alcoholic Gin) Schweppes Wildberry, mineral water</i>	
Aperol Spritz ^{1,10}	8,50 €
Aperol, Prosecco, Mineralwasser <i>Aperol, prosecco sparkling wine, mineral water</i>	
Rosato Spritz ¹	8,50 €
Ramazzotti Rosato, Brombeersirup, Limettensaft Prosecco, Mineralwasser <i>Ramazzotti rosato, Blackberrysyrup, lime juice prosecco, mineral water</i>	

BULLERJAHN LONGDRINKS

BULLERJAHN LONGDRINKS

Cuba Libre ^{1,2,7,9,11}	8,00 €
Havana Club Anejo 3 Años, Coca-Cola	
Gin Tonic ¹⁰	9,50 €
Siegfried Gin, Schweppes Dry Tonic	
Whisky Cola ^{1,2,7,9,11}	10,00 €
Jack Daniels, Coca-Cola	

WEISSWEIN

OPEN WINE

Weinschorle Gutedel ^l 0,20 l 5,50 €
Wine spritzer Gutedel ^l

Weinschorle Sauvignon Blanc ^l 0,20 l 7,50 €
Wine spritzer Sauvignon Blanc ^l

2022 Isteiner Kirchberg Gutedel ^l 0,20 l 6,80 €
Qualitätswein (trocken) 0,75 l 22,00 €
Winzergenossenschaft
Efringen - Kirchen, Baden
Leicht und frisch. Im Geschmack erinnert er
an Kräuter und Apfel.
Quality-wine (dry)
Light and fresh. Reminds of herbes and apple.

2022 Sommer Riesling ^l 0,20 l 7,30 €
Qualitätswein (trocken) 0,75 l 23,60 €
Weingut Schloß Vollrads, Rheingau
Kraftvoll fruchtig mit Aromen von Weinbergpfirsich
und Aprikose.
Quality-wine (dry)
Much fruit with flavors of peach and apricot.

2022 Grauer Burgunder ^l 0,20 l 8,10 €
VDP Gutswein (trocken) 0,75 l 27,00 €
Weingut Bercher, Baden
Verspielte Länge und nachhaltiger Abgang
mit gut eingebundener Säure.
VDP Gutswein (dry)
Lively and lasting finish combined with acid.

2023 Nil Cuvée 0,20 l 8,20 €
QbA Feinherb 0,75 l 26,00 €
Kallstadt /Pfalz
Fruchtiges Bouquet nach Mirabelle
und exotischen Früchten
QbA off-dry
Fruity bouquet of mirabelle and exotic fruits.

2023 Bacchus¹

- Mein Lieblingswein -

Qualitätswein (lieblich)

Weingut Pfalz

Frech & ausgelassen, fruchtig

Quality-wine (soft)

Cheeky & exuberantly, fruity

0,20 l

0,75 l

7,70 €

27,00 €

2021 Hahnmühle¹

Weißburgunder Gutswein (trocken)

Weingut Nahe

kerniger, frischer und feinesreicher Biowein

White Burgunder (dry)

robust, fresh and finesse organic wine

0,20 l

0,75 l

8,50 €

29,90 €

2022 Sauvignon Blanc¹

Qualitätswein (trocken)

Weingut Knipser, Pfalz

Die Kalksteinböden und die mit Kies durchsetzten, sandigen Böden sowie das schon fast mediterrane Klima der Region sind Garant für einen hochwertigen Sauvignon Blanc.

Quality-wine (dry)

The limestone soils and the sandy soils interspersed with gravel, as well as the almost Mediterranean climate of the region are a guarantee for a highquality Sauvignon Blanc.

0,20 l

0,75 l

12,40 €

36,00 €

Jahrgangsänderungen beim Wein bleiben vorbehalten.

We reserve the right for variations in vintages of our wine.

ROTWEIN

RED WINE

Weinschorle Cuvée de la famille¹ 0,20 l 5,50 €
Wine spritzer Cuvée de la famille¹

Bremer¹ 0,20 l 7,30 €
2022 „Cuvée de la famille“¹ 0,75 l 23,60 €

Vin de France
Von sonnenverwöhnten Weinbergen am Rhône-Delta.
Der Wein ist harmonisch, unkompliziert und weich.
*From the sun-kissed vineyards of the rhône delta.
Harmonious, undemanding and soft.*

Puianello Lambrusco 0,20 l 8,00 €
Primabolla Amabile Frizzante¹ 0,75 l 27,90 €

DOC
Lombardei
Animierende Aromatik, leichte Fruchtsüße,
leicht moussierend
*animating aroma, slight fruit sweetness,
slightly moussing*

2020 Studier Matura¹ 0,20 l 9,90 €
Cuvée Cabernet Sauvignon 0,75 l 30,00 €

St. Laurent, Merlot
Qualitätswein (trocken)
Weingut Studier, Pfalz
Körperreicher, fülliger Rotwein
voller Eleganz und Harmonie.
Aromen von Kirsche, Pflaume, Waldbeere.
*Quality-wine, dry
full-bodied red wine
full of elegance and harmony.
Aromas of cherry, plum, wild berry*

2022 Barbera del Monferrato¹ 0,20 l 10,40 €
DOC capella¹ 0,75 l 32,00 €

Weingut Tenuta Tenaglia, Italien
Fruchtig, herzhafter Barbera mit leicht würziger
Note.
Fruity hearty Barbera. with a slightly spicy note.

ROSÉWEIN

ROSÉ WINE

2022 AUDIMAX Rosé¹	0,20 l	7,90 €
QbA (feinherb)	0,75 l	23,50 €
Weingut Studier, Pfalz		
Ein saftig, süffiger Rosé für alle unkomplizierten Genussmomente.		
<i>Quality-wine (off-dry)</i>		
<i>Juicy, pleasant to the taste and undemanding.</i>		

2022 Luberon Rosé¹	0,20 l	7,90 €
A.C. (trocken)	0,75 l	23,50 €
Caves Merrenon		
Am Gaumen duftig, frisch und lebendig mit schöner Länge im Finale.		
<i>A.C. (dry)</i>		
<i>Fragrant, fresh and lively on the palate with a well balanced finish.</i>		

Jahrgangsänderungen beim Wein bleiben vorbehalten.
We reserve the right for variations in vintages of our wine.



NACHER AFTER

LIKÖRE LIQUEUR

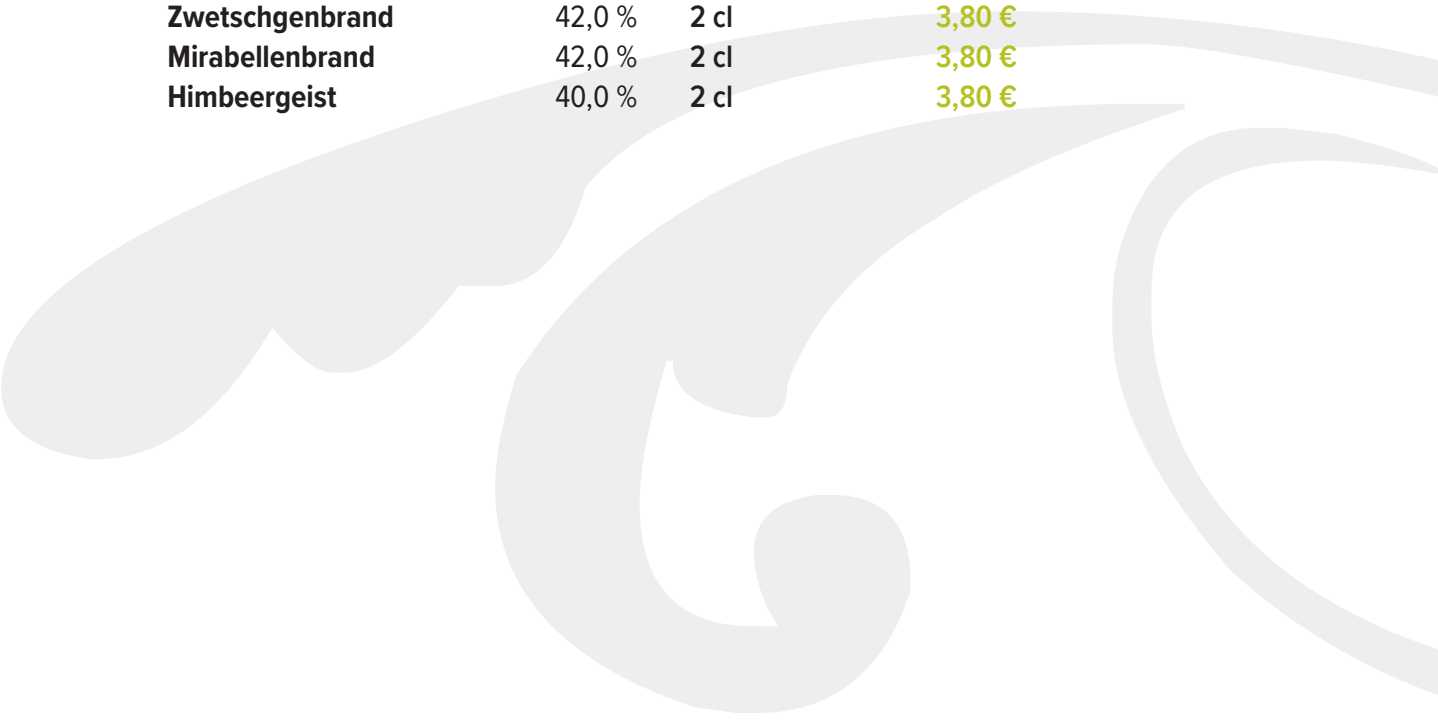
Blankeneser Steife Brise	35,0 %	2 cl	2,00 €
Baileys Irish Cream ^{1,9,g}	17,0 %	2 cl	3,00 €
Sambuca	40,0 %	2 cl	3,00 €
Grappa Nonino Chardonnay	41,0 %	2 cl	3,00 €
Ramazotti	30,0 %	2 cl	3,70 €
Jägermeister	35,0 %	2 cl	3,70 €
Hirsch Rudel	35,0 %	2 cl	3,70 €

Dirk Verpoorten Bonn / Berlin / Straubing
31 ausgewählte Kräuter, limitierte Abfüllung
31 selected herbs limited edition

OBST FRUITS BRANDS

Weingut Zur Schwane, Franken:

Williams-Christ-Birnenbrand	42,0 %	2 cl	3,80 €
Zwetschgenbrand	42,0 %	2 cl	3,80 €
Mirabellenbrand	42,0 %	2 cl	3,80 €
Himbeergeist	40,0 %	2 cl	3,80 €



EISKALT ICECOLD

Bullerjahn Doppelkorn	38,0 %	2 cl	2,60 €
Linie Aquavit	41,5 %	2 cl	3,50 €
Wodka Absolut	40,0 %	2 cl	3,40 €

GIN GIN

Siegfried Rheinland

Dry Gin	41,0 %	2 cl	5,20 €
----------------	--------	------	--------

Regionales Destillat und Gin im klassischen Sinn: geschmacklich ausgereift, dennoch subtil, begeistert mit filigraner Komposition aus 18 Botanicals, Charme und geradlinigem Charakter.

Regional distillate and gin in the classic sense: tasty mature, yet subtle, enthusiastic with filigree composition from 18 botanicals, charm and straightforward character.

Siegfried Wonderleaf

alkoholfrei non-alcoholic		2 cl	5,20 €
----------------------------------	--	------	--------

Streng genommen kein Gin, weil der per Gesetz mindestens 37,5% Vol. Alkohol haben muss. Aber er bringt die Aromen der Botanicals von Gin in alkoholfreier Version in Drinks und Cocktails.

Strictly speaking, no gin, because at least that's by law it must have 37.5% alcohol by volume. But it brings the flavors of the botanicals of gin in a non-alcoholic version in drinks and cocktails.

BRAND DISTILLATES

Hennessy XO¹	40,0 %	2 cl	13,00 €
--------------------------------	--------	------	---------