



RESTAURANT ERLEBNISGASTRONOMIE

APÉRITIFS

Aperitif La Mer	-Alkoholfrei möglich-	0,20 l	€ 8,70
Aperol Spritz	-Alkoholfrei möglich-	0,20 l	€ 8,70
Hugo Spritz	-Alkoholfrei möglich-	0,20 l	€ 8,70
Lillet Wild Berry		0,20 l	€ 8,70
Kir		0,10 l	€ 6,50
Campari		5 cl	€ 5,00
mit Orangensaft		0,20 l	€ 7,50
mit Schweppes Tonic Water / Soda Water		0,20 l	€ 8,00
Martini "Bianco/Rosso/Extra Dry"		5cl	€ 5,00
B Iced mit Gurke oder Orange		0,20 l	€ 7,00

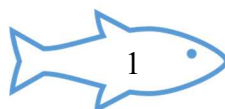
Cocktails

Mit Alkohol

Whisky Sour		0,25 l	€ 9,50
Mojito		0,25 l	€ 9,50
Caipirinha		0,25 l	€ 9,50
Espresso Martini		0,20 l	€ 11,50

Ohne Alkohol

Camparilein		0,25 l	€ 8,00
Ipanema		0,25 l	€ 8,00
Limetten, Rohrzucker, Schweppes, Ginger Ale			
Basil Smash Virgin		0,25 l	€ 9,00
Blätter Basilikum, Siegfried Gin (Wonderleaf), Zuckersirup, Zitronensaft			
San Francisco		0,40 l	€ 9,50
Maracujasaft, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine Sirup			
Exotic Punch		0,40 l	€ 9,50
Maracujasaft, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Pfirsichsirup			





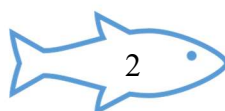
RESTAURANT ERLEBNISGASTRONOMIE

SEKT

Manufaktur Jörg Geiger Pri Secco -Alkoholfrei-		
Rosenzauber – Apfel/Rose/Minze	0,10 l	€ 5,50
Bio Cuvée Nr. 21 (vegan) – Apfel/Birne/Heublumen	0,10 l	€ 5,50
Blanc de Noir – Pinot Meunier		
Weißer Sekt aus roten Trauben, sortenreiches Bukett mit fein eingebundenem Mousseux und lebhaft frischem Charakter	0,10 l	€ 6,50
	0,75 l	€ 38,00
Brositter - Légère Sparkling - Alkoholfrei-	0,10 l	€ 5,50
Allkoholfreier Sekt bietet Aromen von grünen Äpfeln und Birnen. Mit vollmundigen Geschmack mit feinperligen Bläschen.	0,75 l	€ 32,00
Brositters Bro-Secco Weiß/ Rose	0,10 l	€ 4,50
Deutscher Perlwein mit Kohlensäure	0,75 l	€ 21,50

CHAMPAGNER

Gobbard & Fils		
Brut Tradition, Hautvillers	0,375 l	€ 42,00
Fruchtiges Aroma	0,75 l	€ 68,00
Moët Chandon Brut Imperial	0,75 l	€ 97,00
Aromen von kandierten Früchten, Zitruschalen		
Dom Pérignon Vintage 2013	0,75 l	€ 295,00
trocken		





RESTAURANT ERLEBNISGASTRONOMIE

WEIN

OFFENE WEINE

Weißwein

2023 Riesling -trocken- Künstler, Rheingau	0,20 l € 8,50
2023 Cuvée Tagtraum -feinherb- Ellermann Spiegel, Pfalz	0,20 l € 8,50
2023 Weißburgunder -trocken- Ellermann Spiegel, Pfalz	0,20 l € 7,50
2023 Grauburgunder -trocken- Ellermann Spiegel, Pfalz	0,20 l € 7,50
2023 Chardonnay -trocken- Rocca di Peci, Venetien	0,20 l € 7,50
2023 Sauvignon Blanc -trocken- Weingut Sturm, Leutesdorf Sauvignon Blanc	0,20 l € 9,50

Roséwein

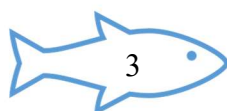
2023 Spätburgunder Weißherbst -trocken- Kiefer, Baden	0,20 l € 7,50
---	---------------

Rotwein

2022 Primitivo -trocken- Don Cosimo, Italien	0,20 l € 9,00
2022 Pinot Noir „Reserve“ -trocken- Weingut Sturm, Mittelrhein	0,20 l € 15,00
2021 Côtes de Bordeaux -trocken- Château Laffitte, Frankreich	0,20 l € 9,70
2022 Robles Rioja DOC -mild- Bodegas Rioja Vega, Spanien	0,20 l € 8,50

Alkoholfreier Wein

Riesling -trocken- Brogsitter, Pfalz	0,20 l € 7,50 0,75 l € 22,00
Carbenet Sauvignon -trocken- Brogsitter, Pfalz	0,20 l € 7,50 0,75 l € 23,50





RESTAURANT ERLEBNISGASTRONOMIE

REGIONALER WEIN **vom Weingut Sturm am Rheinkilometer 614**

2022 Riesling Spätlese -fruchtsüß- Kurve	0,20 l € 9,50 0,75 l € 38,50
2023 Sauvignon Blanc -trocken-	0,75 l € 34,00
2023 Riesling -trocken- Vom Schiefer	0,75 l € 29,00
2022 Pinot Noir „Reserve“ -trocken-	0,75 l € 55,00

Weißwein aus Deutschland

Rheingau

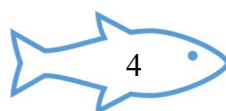
2023 Riesling -trocken- Künstler, Rheingau Deutscher Qualitätswein Vollwürzig mit reichem Bukett und dezenter Säure, ansprechende Frucht nach Zitrus und Aprikose	0,75 l € 34,50
---	----------------

Pfalz

2023 Weißburgunder -trocken- Ellermann Spiegel, Pfalz Typisch ist sein leicht nussiges Aroma und eine angenehm erfrischende Säure	0,75 l € 29,00
2023 Grauburgunder -trocken- Ellermann Spiegel, Pfalz Frisch-fruchtiger Wein mit einer fein nussigen Note und schönem Bukett	0,75 l € 29,00
2023 Cuvée Tagtraum -feinherb- Ellermann Spiegel, Pfalz Wein mit perfekter Balance aus Süße & frischer Säure.	0,75 l € 30,50

Saar

2023 Riesling Hochgewächs -trocken- Brogsitter, Saar Lebendiger und frischer Wein, sein Bukett Beherbergt den Duft weißer Pfirsiche	0,75 l € 28,00
--	----------------





RESTAURANT ERLEBNISGASTRONOMIE

Roséwein aus Deutschland

Pfalz

2023 Spätburgunder Weißherbst -trocken-
Kiefer, Baden
Deutscher Qualitätswein
Beschwingt, frisch mit belebender Frucht


0,75 l € 26,50

Rotwein aus Deutschland

Baden

2018 Spätburgunder Kaiserstuhl -trocken-
Karl H. Johner, Baden
Duft nach Kirschen und Brombeere,
Anklänge von Vanille, elegant

0,75 l € 45,00

2019 Spätburgunder -trocken- 
Wöhrl, Baden
Präsente Aromen von roten Beeren und
ein feines Frucht-Säurespiel

0,75 l € 40,00

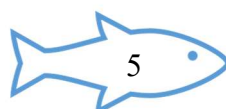
Württemberg

2022 Feldhase Trollinger -trocken-
Aldinger, Württemberg
Bukettt mit Anklängen von Kirsche,
feine Fruchtnuancen, würzig

0,75 l € 32,00

2018 Lemberger -trocken-
Aldinger, Württemberg
Duft nach Weichseln und Johannisbeeren,
feinwürzige Aromen, nachhaltig

0,75 l € 38,00





RESTAURANT ERLEBNISGASTRONOMIE

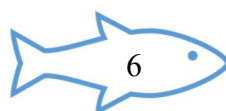
Internationale Weine

Italien

- 2022 Pinot Grigio Prendo** -trocken- 0,75 l € 36,00
Wilhelm Walch, Südtirol
Vollreifer Geschmack mit pikanter Frucht
- 2021 Terre di Tuffi Bianco di Toscana** -trocken- 0,75 l € 54,50
Teruzzi, Barrique
Cuvée Vernaccia, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Ausgewogene Würzigkeit und animierende Frucht
mit eleganten Aromen exotischer Früchte
- 2022 Barbera D´Alba** -trocken- 0,75 l € 29,50
Giacosa Fratelli, Piemont
Ausgiebiger Duft nach Waldbeeren,
feine Fruchtnuancen, rund
- 2022 Primitivo Don Cosimo** -trocken- 0,75 l € 34,00
Düfte nach Backpflaume und reifen
Himbeeren, Akzente von Gewürzen
- 2018 Le Volte** -trocken- 0,75 l € 60,00
Tenuta dell´Ornellaia, Toskana
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot
Beerenduft, elegante Frucht mit weicher,
runder Struktur, angenehmes Aroma

Frankreich

- 2023 Chablis** -trocken- 0,75 l € 42,00
Gérard Tremblay, Chablis
Chardonnay
Feine florale Duftnoten, Viel Charakter und Finesse, fest und nachhaltig
- 2023 Sancerre Blanc AC**-trocken- 0,75 l € 46,00
Domaine la Barbotaine, Loire Frankreich
Sauvignon Blanc
Leichter frischer Geschmack, Zitrone, Mineralien
- 2019 Saint Francois** 0,75 l € 35,50
Côtes du Rhone
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot
Beerenduft mit viel Würze, kraftvoller Körper, feine Fruchtnuancen
- 2023 Studio by Miraval Rose** trocken 0,75 l € 32,00
Mediterranee, Frankreich
Cinsault, Grenache, Rolle, Tibouren
Fruchtig Frisch, Aroma von Erdbeer/Johannisbeeren





RESTAURANT ERLEBNISGASTRONOMIE

Österreich

2022 Chardonnay Leithaberg -trocken- Weingut Heinrich, Burgenland Duft nach Williamsbirnen und Quitten, gut balancierte Säure	0,75 l € 43,00
2024 Wieninger Gemischter Satz -trocken- Weingut Wieninger, Wien Traminer, Riesling, Weissburgunder, Grüner Veltliner Duft von Grapefruit und Marillen, füllig Und elegant mit feiner Struktur	0,75 l € 35,00
2022 Grüner Veltliner Zistl -trocken- Weingut K.Alphart, Traiskirchen Duft nach Apfelnote und feinwürzigen Anklängen, finessereiche Säurestruktur	0,75 l € 49,00

Südafrika

2022 Chardonnay -trocken- Weingut Goedverwacht, Südafrika Duft nach Williamsbirnen und Quitten, gut balancierte Säure	0,75 l € 25,00
--	----------------





RESTAURANT ERLEBNISGASTRONOMIE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser

Gerolsteiner Mineralwasser

Still, Sprudel, Medium

0,25 l € 3,20

Still, Sprudel, Medium

0,75 l € 7,50

Softdrinks

Coca-Cola,^{1,4,6,7} **Cola-Light**,^{1,5,6,7} **Coca-Cola Zero**,^{1,5,6,7}

Fanta,^{1,2,6} **Sprite**,⁶ **Mezzo-Mix**^{1,2,4,6,7}

0,20 l € 3,50

Gerolsteiner Apfelschorle

0,25 l € 3,50

Schweppes

Tonic,^{2,3,6} Soda Water, Bitter Lemon,^{2,3,6} Ginger Ale,^{1,6} Wild Berry⁶

0,20 l € 3,50

Eistee

Pfirsich / Pfirsich-Maracuja

0,40 l € 4,50

Zitrone

0,40 l € 4,50

Säfte

Orangensaft

0,25 l € 3,40

Apfelsaft

0,25 l € 3,40

Maracujasaft

0,25 l € 3,40

Kirschnektar

0,25 l € 3,40

Bananennektar

0,25 l € 3,40

Multivitaminsaft

0,25 l € 3,40

Ananassaft

0,25 l € 3,40

KiBa (Kirschnektar/Bananennektar)

0,20 l € 3,20

Saftschorle

0,40 l € 3,80

BIERE

König Pilsener vom Fass

0,30 l € 4,20

(Alster oder Radler)

Erdinger Weizen

Hefe, Dunkel, Alkoholfrei

0,50 l € 5,50

König Pilsener -alkoholfrei-

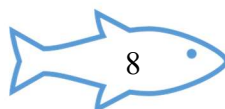
0,33 l € 3,60

Radler -alkoholfrei-

0,33 l € 3,60

Kandimalz -alkoholfrei-

0,33 l € 3,20





RESTAURANT ERLEBNISGASTRONOMIE

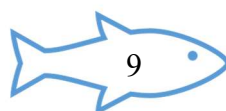
DIGESTIF

BIRKENHOF

Alte Zwetschge -Brand-	2 cl	€ 6,50
Alte Williamsbirne -Brand-	2 cl	€ 6,50
Alte Marille -Brand-	2 cl	€ 6,50
Alte Himbeeren -Brand-	2 cl	€ 6,50
Alte Kirsche -Brand-	2 cl	€ 6,50
Haselnuss -Geist-	2 cl	€ 7,00
Jona-Gold Apfelwein -Brand-	2 cl	€ 6,00

TRESTER, GRAPPA, SHERRY & PORT

Po di Poli Grappa Morbida Moscato (Muskateler)	2 cl	€ 6,00
Poli Grappa Sarpa Oro di Poli Barrique (Merlot & Cabernet)	2 cl	€ 6,50
Sherry "Fino" Sandeman, Spanien Mahagonifarben mit leichter Orange und Nuss	5 cl	€ 7,50
Sherry "Sweet Medium" Sandeman, Spanien Der körperreichste und geschmacklich intensivste	5 cl	€ 7,50
Sherry "Medium Dry" Sandeman, Spanien Ein bernsteinfarbener, halbtrockener Sherry mit einem ausgeglichenen Charakter	5 cl	€ 7,50
W. & J. Graham's Fine White Port, Ruby Port oder Tawny Port 200 Jahre Erfahrung in der Herstellung von Portweinen aus den Trauben des Douro Tales.	5 cl	€ 7,00





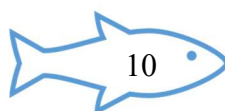
RESTAURANT ERLEBNISGASTRONOMIE

WHISKY & COGNAC

Glenfiddich Single Malt Scotch, fruchtig, Karamell weich und sanft, 12 Jahre gereift	4 cl	€ 7,20
Canadian Club Blended Whisky, Kanada	4 cl	€ 5,50
Tullamore Dew Blended Whisky, Irischer Whisky	4 cl	€ 5,00
Jim Beam Bourbon Whiskey	4 cl	€ 4,00
Jack Daniels Tennessee Whisky	4 cl	€ 4,50
Hennessy Fine de Cognac	4 cl	€ 8,50

GIN & TONIC'S

Skin Gin Dry Kräftige marokkanische Minze, Zitrone, Wacholder	4 cl	€ 8,50
Bombay Sapphire Gin Leichte Zitrusfrucht, Koriander, Wacholder	4 cl	€ 7,00
Hendricks Gin Gurke, Zitrus-Aromen, mild, Wacholder	4 cl	€ 7,50
Gin Mare Rosmarin, frischem Basilikum, Thymian, Wacholder, Arbeguina-Oliven	4 cl	€ 8,00
Siegfried Dry Gin „Wounderleaf“ -alkoholfrei- Zitrusfrucht, Ingwer, Koriander, Wacholder	4 cl	€ 7,00
Jeden Gin gibt es mit Schweppes Tonic Water	0,20 l	€ 3,50





RESTAURANT ERLEBNISGASTRONOMIE

SPIRITUOSEN

Vermuth

Martini Bianco	5 cl	€ 5,00
Martini Rosso	5 cl	€ 5,00
Martini Extra Dry	5 cl	€ 5,00

Wodka

Absolut Wodka	4 cl	€ 4,20
----------------------	------	--------

Rum

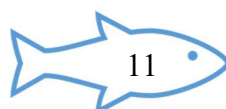
Bacardi "Weiß"	4 cl	€ 4,00
Havanna Club 3 J.	4 cl	€ 4,00
Havanna Club 7 J.	4 cl	€ 4,50

Pastis

Pernod	4 cl	€ 4,60
Sambuca	2 cl	€ 3,30

Bitter

Ramazotti	4 cl	€ 4,00
Campari	5 cl	€ 5,00
Averna	4 cl	€ 4,00
Fernet Branca	4 cl	€ 4,00
Fernet Menta	4 cl	€ 4,00
Jägermeister	2 cl	€ 3,00





RESTAURANT ERLEBNISGASTRONOMIE

Brandy & Calvados

Carlos Primero	4 cl	€ 6,00
Asbach Uralt	4 cl	€ 5,00
Calvados Pâpidfoux V.S.O.P.	4 cl	€ 4,50

Aquavit

Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 4,50
-------------------	------	--------

KAFFEE UND TEE

Tasse Kaffee ⁷	€ 3,50
Milchkaffee ⁷	€ 3,60
Cappuccino ⁷	€ 3,60
Latte Macchiato ⁷	€ 4,00
Espresso ⁷	€ 3,20
Doppelter Espresso ⁷	€ 4,90
Glas Schokolade	€ 3,20
Tasse Tee (Sorten erfahren Sie bei der Bedienung)	€ 2,80

Jede Kaffeespezialität gibt es auch
-entkoffeiniert-
-Soya Milch-
-Laktosefreie Milch-

Flavours Vanille, Weiße Schokolade, Salted Caramel, Caramel, Haselnuss	€ 1,20
--	--------

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff(en), 2 = mit Antioxydationsmittel, 3 = chininhaltig, 4 = mit Süßungsmittel, 5 = enthält eine Phenylalaninquelle, 6 = Säuerungsmittel, 7 = koffeinhaltig.

