

# Warme Getränke

€

Tasse Schümli-Kaffee		3,2
großer Schümli-Kaffee		4,4
Tasse koffeinfreier Kaffee		3,2
großer koffeinfreier Kaffee		4,4
Milchkaffee		4,2
Espresso		2,9
Espresso Macchiato		3,2
Doppelter Espresso		5,2
Cappuccino mit Milchschaum		4,2
Latte Macchiato		4,4
Heiße Zitrone		2,8
Tasse heiße Schokolade	ohne Sahnehaube	4,2
	mit Sahnehaube	4,6
Tee mit Rum		4,2
Glühwein		3,5

# Ronnefeldt Tee

€

Glas Tee

0,25 l

2,7

**English Breakfast** | Schwarztee

Ein mittelkräftiger typischer Ceylon von herbem, prickelndem Geschmack aus dem Osten der Insel.

**Classic Green** | Grüntee

Ein besonderer Teegenuss: Klassischer Grüntee mit frischer grasiger, leicht herber Note, gepaart mit dezenter Süße.

**Mountain Herbs** | Kräutertee

Fein abgestimmte Kräutermischung mit Rooibos und sanft erfrischender Note durch Zitronengras.

**Kamille** | Kräutertee

Ein Kräutertee mit dem typisch herb-aromatischen Geschmack der Kamille.

**Verbena** | Kräutertee

Ein ungewöhnlicher Kräutertee mit hohem Gehalt an ätherischen Ölen und feinen Zitronennoten.

**Pfefferminz** | Kräutertee

Unverwechselbarer Geschmack voller Frische durch den natürlichen Mentholgehalt.

**Fenchel** | Kräutertee

Ein aromatischer Kräutertee mit dem typischen, leicht süßlichen Fenchelgeschmack.

**Rooibos Vanille** | aromatisierter Kräutertee

Süß-cremiges Vanillearoma unterstützt den vollmundigen Geschmack dieses südafrikanischen Kräutertees.

**Rose Hip (Hagebutte)** | Früchtetee

Ein klassischer Früchtetee, fein komponiert aus sonnengereiften Hagebutten und aromatischen Hibiskus.

**Red Berries** | aromatisierter Früchtetee

Süße Aromen reifer Beeren schenken diesem Tee den wertvollen Fruchtgenuss des Sommer.

# Alkoholfreie Getränke

€

Cola 1,9	0,3 l	2,6	0,4 l	3,6
Fanta 1,2,5	0,3 l	2,6	0,4 l	3,6
Spezi 1,2,9	0,3 l	2,6	0,4 l	3,6
Sprite 2	0,3 l	2,6	0,4 l	3,6
Coca-Cola Light			0,33 l	3,2
Rauch Eistee Pfirsich			0,33 l	3,2
Rauch Eistee Zitrone			0,33 l	3,2
Bernauer Tafelwasser	0,3 l	1,8	0,5 l	2,4
			1l	3,9
Schwarzwaldsprudel Mineralwasser Classic   Still	0,25 l	Flasche		2,6
Schwarzwaldsprudel Still	0,5 l	Flasche		3,6
Schwarzwaldsprudel Mineralwasser Classic   Medium	0,75 l	Flasche		4,8
Apfel-, Orangen-, Rhabarber- und Johannisbeersaft	0,3 l	3,4	0,4 l	4,8
Apfel-, Orangen-, Rhabarber-, Holunder- und Johannisbeersaftschorle	0,3 l	3,2	0,4 l	4,5
Schweppes Bitter Lemon 10	0,2 l			2,8
Schweppes Tonic Water 10	0,2 l			2,8
Schweppes Ginger Ale 10	0,2 l			2,8

# Biere

## frisch vom Fass

€

Rothaus Pils	0,3 l	2,9
Rothaus Pils im Braumeisterseidel	0,5 l	4,0
Radler   süß oder sauer	0,3 l	2,9
Radler im Braumeisterseidel   süß oder sauer	0,5 l	4,0
Rothaus Hefeweizen	0,3 l	2,9
Rothaus Hefeweizen	0,5 l	4,0

## aus der Flasche

Rothaus Tannenzäpfle (Pils)	0,33 l	2,7
Rothaus Tannenzäpfle alkoholfrei	0,33 l	2,7
Rothaus Pils	0,5 l	3,4
Rothaus Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,0

# Sekt

## Hausmarke Oberkirchner Winzersekt

<b>Glas Winzersekt</b> Pinot „trocken“	0,1 l	3,8
<b>Winzersekt</b> Pinot „trocken“	0,75 l	25,9
<b>Winzersekt</b> Pinot Rosé „trocken“	0,75 l	32,9

# Hochprozentige Genüsse

€

Badisches Hefeschnäpsle	40 %	2 cl	2,8
Obstler	38 %	2 cl	2,8
Kräuter	40 %	2 cl	2,8
Kirschwasser	40 %	2 cl	3,0
Waldhimbeergeist	42 %	2 cl	3,1
Williamsbirne	40 %	2 cl	3,1
Waldhonigschnäpsle	35 %	2 cl	3,1
Wodka	37,5 %	2 cl	3,1
Rum	40 %	4 cl	3,5

# Spirituosen

Bergteufel	51 %	2 cl	3,0
Jägermeister	35 %	2 cl	3,0
Ramazotti	30 %	2 cl	3,5
Grappa	42 %	2 cl	4,5
Zibärtele	45 %	2 cl	4,0
kleine schwarzwälder Wildpflaume			

# Liköre

Baileys Irish Cream	17 %	2 cl	3,0
Eierlikör	20 %	2 cl	3,0
Rothaus Sahne-Likör	18 %	2 cl	4,0

# Whisky

Jim Beam (Bourbon)	40 %	4 cl	5,0
Tullamore (Irish)	40 %	4 cl	5,1
Rothaus Single Malt	43 %	4 cl	7,9

## Weißwein 0,2 l €

<b>Oberbergener Müller-Thurgau</b> „trocken“	3,0
<b>Ebringer Gutedel</b> „feinherb“	3,2
<b>Britzinger Weißer Burgunder</b> „trocken“	3,6
<b>Durbacher Klingelberger Riesling</b> „trocken“	4,4

## Roséweine 0,2 l

<b>Oberbergener Spätburgunder Weißherbst</b>	4,0
<b>Sasbacher Spätburgunder Weißherbst</b> „trocken“	4,2

## Rotwein 0,2 l

<b>Ebringer Spätburgunder</b> „feinherb“	3,8
<b>Sasbachwaldener Alde Gott Spätburgunder</b> „trocken“	4,0
<b>Oberbergener Baßgeige Spätburgunder</b> „halbtrocken“	4,2

## Faßweine

<b>Ebringer Sommerberg</b>		
Gutedel „trocken“ Qualitätswein	0,2 l	3,5
	0,5 l	8,0
	1 l	16,0
<b>Königsschaffhausener Vulkanfelsen</b>		
Spätburgunder Rotwein „trocken“	0,2 l	4,2
	0,5 l	9,8
	1 l	20,5
<b>Weinschorle</b>		
- weiß	0,2 l	2,6
- rot und Weißherbst	0,2 l	3,2

# Ausgesuchte Flaschenweine

**Clauß Spätburgunder Rosè "trocken"** 0,5 l 16,20 €

Weingut Clauß, Anbaugebiet: Baden

Im Bukett ein zarter Duft nach Erdbeeren und Himbeeren. Auf der Zunge offenbart sich eine kräftige Struktur. Guter Begleiter zu würzigen Speisen. Bei heißen Sommertemperaturen ist der Rosè eisgekühlt ein hervorragender Begleiter auf der Terrasse.

**Clauß Spätburgunder Rotwein "trocken"** 0,5 l 17,50 €

Weingut Clauß, Anbaugebiet: Baden

Dieser Spätburgunder präsentiert sich im Aroma fruchtbetont mit Anklängen von kandierten Früchten und dunklen Beeren. Passend zu leichten Sommergerichte, Salate und Spargel

**Auggener Weißer Burgunder Kabinett „trocken“** 0,75 l 21,80 €

Winzerkeller Auggener Schäf. Anbaugebiet: Baden

Im Duft schwingen Noten von Birne, reifem Apfel und Quitte. Im Geschmack feinfruchtig mit leicht „nussigem“ Abgang. Passt gut zu mildem Käse, Geflügel, Spargel oder Fisch.

**Oberbergener Grauer Burgunder Kabinett „trocken“** 0,75 l 22,20 €

Winzergenossenschaft Oberbergen, Anbaugebiet: Kaiserstuhl

Frühlingsdüfte bestimmen das Bukett. Aromen von Zitrus und Grapefruits sind die fruchtigen Elemente dieses Weines. Im Glas leuchtet ein helles Gelb mit goldenem Schimmer. Empfehlenswert zu allen kräftigen Gerichten, insbesondere zu Steaks und Braten.

**Mauchener Spätburgunder „trocken“** 0,75 l 23,50 €

Winzergenossenschaft Schliengen-Mülheim, Anbaugebiet: Markgräflerland

Wunderbar wandelbar ist dieser Wein. Anfangs überzeugend mit schlanker Eleganz, offenbart er nach kurzer Zeit im Glas eine ausdrucksvolle Frucht, das volle Bukett roter reifer Beeren und das typische feine Mandelaroma. Er ist ein Klassiker zur Herbst- und Winterküche wie zu Wildgerichten und kräftigem Geflügel.