

## Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im A2 am See.

Wir laden Sie ein zum Schlemmen und Genießen auf insgesamt vier Ebenen mit dem herrlichsten Blick auf den Aasee. Ob im Restaurant und auf der Terrasse direkt am Wasser, im Bistro und in der Bar in der ersten Etage oder aber im Veranstaltungsraum in der zweiten Etage und der dazugehörigen SkyBar auf dem Dach des A2 – bei uns finden Sie die schönsten Plätze in Münsters größtem Naherholungsgebiet.

Unsere Auswahl an Speisen und Getränken bietet Snacks und kleine Köstlichkeiten, erlesene À-la-carte-Gerichte der modernen, deutschen Crossover-Küche sowie Kaffee- und Kuchenspezialitäten.

Und warum heißen wir A2 am See? Der Name verweist zum einen auf die Aa, das idyllische Flüsschen, das durch den Aasee fließt, zum anderen auf die Adenauer- und die Annette-Allee, die einander an den Aaseeterrassen kreuzen.

Wir freuen uns, Sie als Gast begrüßen zu dürfen.

**Das Team des A2 am See**

---

## Öffnungszeiten

Mo – So 11.00 Uhr – Open End / Küche ab 12.00 Uhr  
Um Reservierung wird gebeten.

Andere Öffnungszeiten im Herbst/Winter.  
Im Winter auch mit beheizter Terrasse.

---

## Veranstaltung

Unser Veranstaltungsraum ist der ideale Ort für jede Feier. Auf ca. 200 m<sup>2</sup> bieten wir Ihnen alle Möglichkeiten, Geburtstage, Hochzeiten, Firmenfeiern, Tagungen / Seminare oder sonstige Anlässe für bis zu 130 Personen professionell zu gestalten. Genießen Sie in 8 Metern Höhe den freien Blick über den Aasee.

Kontakt: [veranstaltungen@a2amsee.de](mailto:veranstaltungen@a2amsee.de)



## Vorspeisen & Snacks

<b>A2 Tapas</b>	<b>12.90</b>
Maronensüppchen/Süßkartoffelsüppchen/Hummus/Mozzarella-Sticks/Baguette	
<b>Lachs-Spinat-Rolle</b>	<b>10.90</b>
Räucherlachs/Spinat/Crème fraîche/Ei/Käse	
<b>Trüffel-Pommes</b>	<b>9.90</b>
Pommes Frites/Trüffel-Mayo/Parmesan	
<b>Gegrillte Garnelen</b>	<b>11.90</b>
Garnelen/Knoblauchcreme/Baguette	
<b>Mozzarella-Ciabatta</b>	<b>9.90</b>
Oliven-Ciabatta/Mozzarella/Cocktailtomaten/Rucola	
<b>Lachs-Reibeküchlein</b>	<b>11.90</b>
Reibekuchen/Crème fraîche/geräucherter Lachs/Kaviar	
<b>Gebackener Camembert</b>	<b>12.90</b>
in grosser Panade/Preiselbeeren/Salatbouquet/Baguette	

## Suppe

<b>Süßkartoffelsuppe</b>	<b>8.90</b>
Süßkartoffeln/Möhren/Zwiebeln/Knoblauch/Sahne/Erdnüsse	
<b>Vegane Maronensuppe</b>	<b>8.90</b>
Maronen/Birne/Kartoffeln/Orangen/Zimt/Kokossahne	

## Salat

	klein	groß
<b>Gartensalat</b>	<b>9.90</b>	<b>14.90</b>
Grüne Blattsalate/Tomaten/Gurken/Erbsen/Karotten/Paprika/Radieschen		
Zu Ihrem Salat können Sie aus folgenden Dressings wählen		
<b>Balsamico-Dressing/Honig-Senf-Dressing/Chili-Mango-Dressing</b>		
Veredeln Sie Ihren Salat mit		
<b>saftiger Hähnchenbrust</b>	<b>6.90</b>	
<b>gegrillten Garnelen/Kräuter/Knoblauch</b>	<b>7.90</b>	
<b>warmem Ziegenkäsetaler mit Honig</b>	<b>6.90</b>	
<b>gebratenen Champignons</b>	<b>6.50</b>	
<b>Feige &amp; Ziegenkäse</b>	<b>16.90</b>	
Feige/Ziegenkäsecreme/Honig/Pistazien/Rucola		

## A2-Flammkuchen

<b>Der Klassiker</b>	<b>15.50</b>
Sauerrahm/Speck/Zwiebeln	
<b>Die Zicke</b>	<b>15.90</b>
Sauerrahm/Feige/Ziegenkäse/Honig/Rucola	
<b>Der Franzose</b>	<b>16.90</b>
Sauerrahm/Bacon/Camembert/Preiselbeeren/Lauchzwiebeln	
<b>Der Spanier</b>	<b>16.90</b>
Sauerrahm/Chorizo/Fetakäse/Walnüsse	
<b>Der Schweizer</b>	<b>15.90</b>
Sauerrahm/Rote Bete/Ziegenkäse/geröstete Sonnenblumenkerne	

## A2-Ofenkartoffeln

<b>Ofenkartoffel Garnele</b>	<b>19.90</b>
in der silbernen Schale gebacken/ gebratene Garnelen in Knoblauch/Kräuterquark	
<b>Ofenkartoffel Champignon</b>	<b>17.90</b>
in der silbernen Schale gebacken/gebratene Champignons/Kräuterquark	
<b>Ofenkartoffel Hähnchenbrust</b>	<b>18.90</b>
in der silbernen Schale gebacken/saftig gebratene Hähnchenbrust/Kräuterquark	
<b>Ofenkartoffel Chili con Carne</b>	<b>18.90</b>
in der silbernen Schale gebacken/Chili con Carne/Kräuterquark	

## Hauptspeisen

<b>Schnitzel Wiener Art</b>	<b>22.90</b>
Schweineschnitzel/Bratkartoffeln mit Zwiebeln/Zitrone	
<b>Kult-Currywurst</b>	<b>15.90</b>
Currywurst/rote und gelbe Currysauce/Pommes Frites	
<b>Mozzarella-Hähnchen</b>	<b>19.90</b>
Hähnchenbrust gefüllt mit Mozzarella/Gnocchi/Broccoli/Basilikum-Rahmsauce	
<b>Chili con Carne</b>	<b>18.90</b>
Rinderhackfleisch/Kidneybohnen/Mais/Paprika/Rotwein/Zwiebeln/Knoblauch/Crème fraîche	
<b>Pappardelle Garnele</b>	<b>20.90</b>
Bandnudeln/Garnelen/Weißeisensauce	
<b>Wolfsbarschfilet</b>	<b>21.90</b>
Wolfsbarschfilet leicht paniert/Bratkartoffeln mit Zwiebeln/Coleslaw	
<b>Gegrillte Garnelen (große Portion)</b>	<b>21.90</b>
Garnelen/Knoblauchcreme/Baguette	
<b>Ricotta-Ravioli</b>	<b>16.90</b>
Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta/Basilikum/Tomaten-Orangensauce/Parmesan	

## A2-Burger

Zu den Burgern reichen wir knusprige Pommes Frites

<b>Angus-Beef-Burger</b>	<b>18.90</b>
Rindfleisch/Salat/Tomaten/Gurken/Zwiebeln/Burgersauce	
<b>Feta-Burger (vegetarisch)</b>	<b>18.90</b>
Frühlingsrollenteig/Schafskäse/Salat/Tomaten/Gurken/Zwiebeln/Burgersauce	
<b>Chicken-Burger</b>	<b>18.90</b>
Hähnchenbrust in knuspriger Panade/Salat/Tomaten/Gurken/Zwiebeln/Burgersauce	
Veredeln Sie Ihren Burger mit	
<b>einer Scheibe Cheddar-Cheese</b>	<b>1.50</b>
<b>krossen Bacon-Streifen</b>	<b>3.90</b>
<b>einem zweiten Burger-Patty</b>	<b>4.90</b>
(nur für den Angus-Beef-Burger)	
<b>Portion Mayonnaise oder Ketchup</b>	<b>1.00</b>
<b>Portion Trüffelmayonnaise</b>	<b>2.90</b>

## Kindergerichte

mit einer Überraschung

<b>Minions</b>	<b>8.90</b>
Hähnchenschnitzel/Pommes Frites/Mayo/Ketchup	
<b>Pizza-Salami-Donut</b>	<b>8.90</b>
mit Kräuterquark	

## Desserts

<b>Crème Brûlée</b>	<b>7.90</b>
Eigelb/Sahne/Vanille	
<b>Kirsch-Butterkeks-Creme</b>	<b>8.90</b>
Vanillecreme/Schokolplitter/Butterkekse/Kirschen	
<b>Belgische Zuckerwaffel-Kreationen</b>	
● Natur	<b>4.50</b>
● mit heißen Kirschen	<b>5.80</b>
● mit einer Kugel Vanilleeis	<b>6.50</b>
● mit Schokoladensauce	<b>5.50</b>
● mit einer Kugel Vanilleeis und heißen Kirschen	<b>7.50</b>
<b>Affogato - der Espresso zum Löffeln</b>	<b>5.50</b>
Für eine Nachspeise ist kein Platz mehr, aber ein Espresso geht noch? Wie wär's mit einer kleinen Portion Koffein mit dem gewissen Extra? Das italienische Trenddessert - <b>Vanilleeis übergossen mit aromatischem Espresso</b> - macht süchtig.	
<b>Eiscreme</b>	
Stracciatella, Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss	
<b>3 Kugeln</b>	<b>6.90</b>
<b>5 Kugeln</b>	<b>8.90</b>
<b>Portion Schlagsahne</b>	<b>0.60</b>

## Das A2-Bierkabinett

Wählen Sie aus unseren neuen Biersorten und genießen Sie Ihren perfekten A2-Moment.  
Wir bieten jetzt noch mehr Vielfalt für jeden Geschmack.



König Ludwig Hell ist berühmt für seinen fein abgestimmten Geschmack, die Süffigkeit – und natürlich die besondere Qualität, die für erfrischenden Biergenuss sorgt.

Beim World Beer Award 2010 konnte sich König Ludwig Hell gegen stärkste internationale Konkurrenz durchsetzen und wurde zu Europas bestem Hellen gekürt! König Ludwig Hell – ein ausgewogenes Bier von höchster Qualität.



0.3l  
**4.50**

0.5l  
**6.50**



Man nehme von allem das Beste. Die besten Rohstoffe: Hopfen und Malz, Hefe und Wasser. Die modernste Technologie. Und die kompetentesten Mitarbeiter.

Nach diesem Rezept ist Herforder Pils zu einem der beliebtesten Biere Pilsener Brauart geworden. Herforder Pils ist gekennzeichnet durch seinen reinen, bierigen Geruch. Ein herrlich frischer Pilsgenuss, unverkennbar im Geschmack – feinherb und würzig. Die Bittere ist, dem Typ entsprechend, leicht betont und harmonisch.



0.25l  
**3.70**

0.4l  
**5.20**



Erfrischend und geschmackvoll: Karamellaromen, ein Hauch von Honig, gebrannten Mandeln und Früchten sowie eine leichte Röstiternote machen dieses Bier einzigartig.



0.3l  
**4.50**

0.5l  
**6.50**

**NEU**  
Jetzt auch vom Fass!  
Auch **alkoholfrei**



Das königliche Weißbier! Goldgelb und charaktervoll.

Naturtrüb, leicht malzig, spritzig und mit einer Vielzahl fruchtiger Bieraromen überzeugt es jeden Weißbierkenner.

Das prämierte König Ludwig Weissbier Naturtrüb genießt bundesweit und über die Grenzen Deutschlands hinaus den besten Ruf. Es ist, ganz ohne Frage, die Krönung königlicher Brautradition in der heutigen Zeit.



0.5l  
**6.50**



**Warsteiner**  
ALCOHOLFREI  
HERB

Charaktervoll geht auch alkoholfrei.

Mit dem Warsteiner Herb Alkoholfrei kann man den Feierabend richtig auskosten. Kein Kompromiss, sondern die erfrischend leckere Alternative.



0.33l  
**4.00**



Das Rodenbach Fruitage beschert euch süße und fruchtige Kirsch- und Beerenaromen. Ein süffiges, belgisches Sauerbier das Lust auf mehr macht.



0.25l  
**6.50**

## Fassfrisches Bier

<b>König Ludwig Hell</b>	0.3l	<b>4.50</b>
	0.5l	<b>6.50</b>
<b>Herforder Pils</b>	0.25l	<b>3.70</b>
	0.4l	<b>5.20</b>
<b>Radler</b> (Pils mit Sprite)	0.25l	<b>3.70</b>
	0.4l	<b>5.20</b>
<b>Alster</b> (Pils mit Fanta)	0.25l	<b>3.70</b>
	0.4l	<b>5.20</b>
<b>König Ludwig Weissbier</b>	0.5l	<b>6.50</b>
<b>König Ludwig alkoholfrei</b>	0.5l	<b>6.50</b>

**NEU**  
Jetzt auch vom Fass!



### Unser A2 Landbier der zartmalzige Genuss

Erfrischend und geschmackvoll: Karamellaromen, ein Hauch von Honig, gebrannten Mandeln und Früchten sowie eine leichte Röstbitternote machen dieses Bier einzigartig.

	0.3l	<b>4.50</b>
	0.5l	<b>6.50</b>

## Bier aus der Flasche

<b>Warsteiner Herb alkoholfrei</b>	0.33l	<b>4.00</b>
<b>Fruitage by Rodenbach</b>	0.25l	<b>6.50</b>
<b>Malzbier</b>	0.33l	<b>4.00</b>

## Alkoholfreie Getränke

<b>Hausgemachte Limonade in Bio-Qualität</b> Ingwer-Zitrone, Lavendel, Holunder	0.4l	<b>5.90</b>
<b>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi, Apfelschorle</b>	0.3l 0.4l	<b>3.90</b> <b>4.90</b>
<b>Granini Saft &amp; Nektar</b> Ananas, Apfel, Banane, Grapefruit, Kirsch, Maracuja, Orange, Mango, Rhabarber	0.3l 0.4l	<b>4.20</b> <b>5.20</b>
<b>Granini Saftschorle</b> Ananas, Banane, Grapefruit, Kirsch, Maracuja, Orange, Mango, Rhabarber	0.3l 0.4l	<b>4.00</b> <b>5.00</b>
<b>Schweppes</b> Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water	0.2l	<b>3.90</b>
<b>Fuze Tea</b> (Flasche) Schwarzer Tee - Pfirsich / - Zitrone	0.3l	<b>4.50</b>
<b>VIO Bio Limo</b> (Flasche) Orange / Zitrone	0.3l	<b>4.50</b>
<b>Apollinaris Mineralwasser</b> Selection Sprudel, leicht mineralisiert	0.25l 0.75l	<b>3.30</b> <b>8.00</b>
<b>VIO stilles Wasser</b>	0.25l 0.75l	<b>3.30</b> <b>8.00</b>
<b>Tafelwasser</b>	0.3l	<b>3.00</b>
<b>Red Bull</b>	0.25l	<b>4.50</b>

## Heißgetränke

<b>Kaffee Creme</b>	<b>3.70</b>
<b>Kaffee Creme in der großen Tasse</b>	<b>5.20</b>
<b>Espresso</b>	<b>3.20</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>4.20</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>3.60</b>
<b>Espresso Doppio Macchiato</b>	<b>4.60</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>4.30</b>
<b>Cappuccino Doppio in der großen Tasse</b>	<b>5.40</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4.90</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>4.90</b>
<b>Flat White</b>	<b>4.60</b>
<b>Heiße Schokolade in der großen Tasse ...mit Sahne</b>	<b>4.20</b> <b>+0.30</b>
<b>Heiße Milch mit Honig</b>	<b>3.50</b>
<b>Ronnefeldt Tee Leaf Cup</b> Earl Grey, Darjeeling, Green Tea, Roibosh Orange, Sweet Berries, Mint Fresh	<b>4.20</b>
<b>Pfefferminztee</b> mit frisch gezupfter Minze	<b>4.70</b>
<b>Frischer Ingwer-Tee</b>	<b>4.70</b>
<b>Frischer Ingwer-Tee mit frischer Minze</b>	<b>5.20</b>
<b>Baileys Latte Macchiato</b>	<b>6.90</b>

Zu Ihrem Kaffee oder Tee:

<b>Flavour</b> Karamell, Mandel, Vanille, Haselnuss, Schokolade, Minze	<b>+1.00</b>
<b>Hafermilch</b> statt Kuhmilch	<b>+0.60</b>

## Unser Winterhit

<b>Glühwein</b>	0.25l	<b>4.50</b>
<b>...mit Schuss</b> Amaretto, Cointreau, Rum		<b>+1.50</b>

## Prosecco, Champagner & Co.

<b>Prosecco DOC</b>	0.1l 0.75l	<b>5.20</b> <b>32.90</b>
<b>Prosecco auf Eis</b>	0.2l	<b>7.90</b>
<b>Amérie Münsterländer Aperitif</b> in der A2 Special Edition	0.2l	<b>9.90</b>
<b>Lillet Wild Berry</b>	0.2l	<b>9.50</b>
<b>Aperol Spritz</b>	0.2l	<b>8.90</b>
<b>Moët &amp; Chandon Brut Impérial</b>	0.75l	<b>79.00</b>
<b>Sanbitter Spritz</b> Der alkoholfreie bitter-süße Kräuter-Aperitif. Die perfekte Alternative zum bekannten Aperol Spritz. Sanbitter, Rhabarbersaft, Soda, Orangenscheibe und Eis.	0.2l	<b>6.90</b>



Bitte fragen Sie nach unserer Auswahl an frischem Kuchen.

## Flaschenweine

<b>weiß</b>	0,75l	
<b>Riesling, QbA, trocken</b>	<b>37.90</b>	
Weingut Robert Weil / Rheingau / Deutschland Feine Frucht mit eleganter, reifer Säure und nachhaltigem Körper; ein Riesling, der bei allem Anspruch aber auch zu unkompliziertem Trinkvergnügen einlädt, universeller Partner zum Essen, aber auch als Solist einfach „lecker“.		
<b>Chardonnay &amp; Weißburgunder Cuvée, QbA, trocken</b>	<b>39.90</b>	
Weingut Knipser / Pfalz / Deutschland Einfach beglückend wie diese Cuvée von Chardonnay und Weißburgunder gänzlich ohne den Einsatz von Barrique-Fässern zu überzeugen weiß: Der fruchtige Duft nach Weinbergpfirsich und Banane saugt Sie förmlich ins Glas hinein.		
<b>Grauburgunder, QbA, trocken</b>	<b>32.50</b>	
Weingut Markus Schneider / Pfalz / Deutschland Fruchtig und frisch zeigt sich dieser Grauburgunder von Markus Schneider. Dabei werden Nase und Gaumen begeistert von Aromen wie Birne, Honig, Ananas und Apfel. Dieser elegante und ausgewogene Wein mit feinwürziger Note hallt lange nach.		
<b>rot</b>	0,75l	
<b>Mandus Primitivo di Manduria, DOP</b>	<b>29.90</b>	
Weingut Pietra Pura / Apulien / Italien Dieser Primitivo begeistert und verzaubert. Er kommt aus der edlen "Einzellage" Manduria im Salento. Er hat eine intensive fruchtige Note von Sauerkirsche und Cassis. Der Geschmack ist geprägt von süßlich anmutenden Tanninen und einer harmonisch eingebundenen Vanillenote.		
<b>Barón de Ley Rioja Reserva, DOC</b>	<b>35.90</b>	
Weingut Baron de Ley / Logrono / Rioja / Spanien Dieser Wein reift 20 Monate in neuen Barriques aus amerikanischer Eiche und mindestens weitere 24 Monate in der Flasche. Der Wein wurde nicht filtriert. Er hat eine kräftige Frucht und würzige, mediterrane Nuancen. Sehr konzentriert mit langem Nachhall.		
<b>Ursprung</b>	<b>28.90</b>	
Weingut Markus Schneider / Pfalz / Deutschland Ein Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser Der Ursprung ist ein Klassiker von Markus Schneider und geht einen gekonnten Mittelweg zwischen unkompliziert und fruchtbetont auf der einen sowie komplex und facettenreich auf der anderen Seite. Gerade leicht gekühlt ist er der perfekte Wein für den Sommer.		

## A2-Editionsweine

<b>Riesling, QbA, trocken</b>	0,2l	<b>7.50</b>
Weingut Tesch / Nahe / Deutschland		
Ein wahres Meisterstück vom Winzer des Jahres 2012 - Martin Tesch. Elegant, fruchtig und wahn-sinnig lecker. Dazu kommt eine wunderbare Säure, gepaart mit einer dem Boden zu verdan-kenden mineralischen Komponente. Im Abgang unnachgiebig, lang und wohlschmeckend.	0,5l	<b>18.20</b>
	1,0l	<b>35.90</b>
<b>Weißburgunder, QbA, trocken</b>	0,2l	<b>7.50</b>
Weingut Tesch / Nahe / Deutschland		
Kein anderer Winzer sorgt in Deutschland für mehr Furore als Martin Tesch. Diese Weißburgun-dercuvée glänzt mit Aromen von Birnen, Mango, Pfirsich und Haselnuss, viel Charme und einem langen Nachhall. Dieser Wein ist wie ein Kopfkis-sen, einfach reinlegen und sich wohl fühlen.	0,5l	<b>18.20</b>
	1,0l	<b>35.90</b>

## Rotweine

<b>Piluna Primitivo Salento, IGT, tr.</b>	0,2l	<b>7.50</b>
Weingut Castello Monaci / Apulien / Italien		
Dunkles Purpurrot im Glas, mit Aromen von reifen Trauben, dazu Schokolade und Pfeffer mit weichen Tanninen machen diesen Wein zu einem Erlebnis. Weich und harmonisch im Geschmack.	0,5l	<b>18.20</b>
	0,75l	<b>25.90</b>
<b>Nero d'Avola, IGT, trocken</b>	0,2l	<b>6.90</b>
Weingut Minini / Sizilien / Italien		
Nero d'Avola ist die Rebsorte Siziliens. Dieser „kleine schwarze Teufel“ fängt die Sonne Siziliens im Glas ein. Saftig mit einer jugendlichen Frucht und einer dezenten Würze. Aromen von Kirsche und ein Hauch Eukalyptus.	0,5l	<b>16.50</b>
	0,75l	<b>22.90</b>
<b>Merlot, IGT, trocken</b>	0,2l	<b>6.50</b>
Casa Vinicola Bennati / Veneto / Italien		
Dunkles Rot. Aromen von Schwarzkirsche und Brombeere in der Nase. Im Geschmack weich mit runden Tanninen. Ein Merlot vom Gardasee wie wir ihn lieben.	0,5l	<b>15.90</b>
	0,75l	<b>20.90</b>
<b>Rioja, DOC, trocken</b>	0,2l	<b>7.50</b>
Weingut Leza Garcia / Rioja / Spanien		
Ein Rioja aus ausgewählten Reben. Zum Teil über 30 Jahre alt aus den Trauben Tempranillo und Garnacha. Lebendiges Kirschrot mit violetter Saum. Ausdruckstark im Duft nach wilden roten Früchten. Gereift im Holz.	0,5l	<b>18.20</b>
	0,75l	<b>25.90</b>
<b>Cuvée Confidence, AOC, trocken</b>	0,2l	<b>7.50</b>
Weingut Fond Croze / Cotes du Rhône / Frankreich		
Eine Cuvée aus Grenache Noir (70%) und Syrah (30%). Dieser bio-zertifizierte Wein kommt aus dem südlichen Rhône-Tal. Durch die Dominanz der Gre-nache Noire fällt der Wein etwas wilder und rassiger aus. Der Wein hat deutlich runde Tannine, mit viel fruchtigen Kirsch- und Beerenaromen.	0,5l	<b>18.20</b>
	0,75l	<b>25.90</b>

## Roséwein

<b>Bardolino Chiaretto, DOP, trocken</b>	0,2l	<b>7.50</b>
Cantina di Custoza / Bardolino / Lazise / Italien		
Einer der bekanntesten Weine des Veneto, der im Südwesten des Gardasees, in der gleichnamigen DOC Bardolino den geeigneten Nährboden findet. Er ist leicht und fruchtig mit Aromen von Kirschen; im Geschmack sehr fein und harmonisch.	0,5l	<b>18.20</b>
	1,0l	<b>35.90</b>
<b>Schillerwein, QbA, halbtrocken</b>	0,2l	<b>7.50</b>
Weingärtner Cleeborn & Güglingen /		
Württemberg / Deutschland	0,5l	<b>18.20</b>
Mit klaren Noten von roten Früchten und feiner Fruchtsüße.	1,0l	<b>35.90</b>

## Weißweine

<b>Grauburgunder, QbA, trocken</b>	0,2l	<b>7.90</b>
Weingut Karl Pfaffmann / Walsheim /		
Pfalz / Deutschland	0,5l	<b>19.50</b>
Saftiger Grauburgunder mit tollen Aromen: Apri-kose und Pfirsich – „la dolce vita“ von der Südpfalz, perfekt balanciert und ausgewogen. Schmeckt zu jeder Tageszeit.	1,0l	<b>36.90</b>
<b>Colombard &amp; Sauvignon, IGP, tr.</b>	0,2l	<b>8.00</b>
Weingut Horgelus / Gascogne / Frankreich		
Der Wein explodiert förmlich in der Nase. Er hat Frucht, Frucht und noch mal Frucht. Knackige Stachelbeere und Grapefruit, gepaart mit einem harmonischen, trockenem Geschmack. Der In-begriff für einen Wein für die Terrasse.	0,5l	<b>19.50</b>
	0,75l	<b>26.90</b>
<b>Lugana „Limne“, DOP, trocken</b>	0,2l	<b>8.30</b>
Tenuta Rovaglia / Pozzolengo / Lombardei / Italien		
Der Lugana gehört zu den Lieblings-Weißweinen der Deutschen. Er überzeugt durch Aromen von grünen Früchten und Apfel, ist leicht und be-schwingt, am Gaumen sehr fruchtig.	0,5l	<b>19.90</b>
	0,75l	<b>26.90</b>
<b>Weißburgunder &amp; Chardonnay, QbA, trocken</b>	0,2l	<b>8.20</b>
Weingut Hauck / Bermersheim /		
Rheinessen / Deutschland	0,5l	<b>19.90</b>
Gelungene Vereinigung der cremigen Art des Chardonnay mit der feinen Mineralität vom Weiß-burgunder. Im Duft Aromen von Birne und Mango.	0,75l	<b>26.90</b>

## Aperitif

<b>Martini</b>	5cl	<b>4.90</b>
<small>Bianco, D'Oro, Extra Dry, Rosso</small>		
<b>Sherry Sandeman</b>	5cl	<b>4.90</b>
<small>Fino, Medium Dry</small>		

## Longdrinks

4cl Spirituose

<b>Bacardi Cola</b>		<b>8.90</b>
<b>Ballantine's Coca Cola</b>		<b>8.90</b>
<b>Campari Orange / Soda</b>		<b>8.90</b>
<b>Jack Daniel's Coca Cola</b>		<b>9.90</b>
<b>Licor 43 mit Milch</b>		<b>8.90</b>
<b>Havana Club 7 años Coca Cola</b>		<b>10.90</b>
<b>Vodka Red Bull</b>		<b>10.90</b>
<b>Bombay Tonic</b>		<b>9.90</b>
<b>Batida Kirsche/Maracuja</b>		<b>8.90</b>

## Tequila

<b>Sierra Tequila Silver</b>	2cl	<b>3.50</b>
<b>Sierra Tequila Gold</b>	2cl	<b>3.50</b>

## Digestif

<b>Averna</b>	4cl	<b>4.90</b>
<b>Fernet Branca</b>	2cl	<b>3.50</b>
<b>Grappa</b>	2cl	<b>3.50</b>
<b>Calvados Papidoux</b>	2cl	<b>3.50</b>
<b>Jägermeister</b>	2cl	<b>3.50</b>
<b>Ramazzotti</b>	4cl	<b>4.90</b>
<b>Linie Aquavit</b>	2cl	<b>3.50</b>
<b>Jubiläums Aquavit</b>	2cl	<b>3.50</b>
<b>Fürst Bismarck Korn</b>	2cl	<b>2.90</b>

## Whisky

<b>Ballantine's</b>	Scotch	2cl	<b>2.90</b>
<b>Glenfiddich</b>	Malt	2cl	<b>4.50</b>
<b>Jack Daniel's</b>	Tennessee	2cl	<b>2.90</b>
<b>Lagavulin 16 Years</b>	Scotch	2cl	<b>4.90</b>
<b>Jim Beam</b>	Bourbon	2cl	<b>2.90</b>
<b>Johnnie Walker Red</b>	Scotch	2cl	<b>3.50</b>
<b>The Macallan</b>	Highland	2cl	<b>4.90</b>
<b>Tullamore Dew</b>	Irish	2cl	<b>3.50</b>
<b>Laphroaig 10 Years</b>	Islay	2cl	<b>4.50</b>
<b>Glenmorangie</b>	Single Malt	2cl	<b>3.90</b>

## Cognac & Brandy

<b>Carlos Primero</b>	4cl	<b>5.90</b>
<b>Osborne Veterano</b>	4cl	<b>4.90</b>
<b>Remy Martin V.S.O.P.</b>	4cl	<b>6.90</b>
<b>Cardenal Mendoza</b>	4cl	<b>5.90</b>

## Gin

<b>Bombay Sapphire</b>	4cl	<b>6.50</b>
<b>Finsbury Gin</b>	4cl	<b>5.50</b>
<b>Tanqueray Ten</b>	4cl	<b>7.90</b>

## Liqueur

<b>Cointreau</b>	4cl	<b>5.40</b>
<b>Amaretto Disaronno</b>	2cl	<b>3.20</b>
<b>Baileys</b>	4cl	<b>4.40</b>
<b>Kahlúa</b>	4cl	<b>4.40</b>
<b>Batida de Coco</b>	4cl	<b>4.80</b>
<b>Licor 43</b>	4cl	<b>4.80</b>
<b>Ouzo 12</b>	2cl	<b>2.80</b>
<b>Sambuca</b>	2cl	<b>3.20</b>
<b>Southern Comfort</b>	4cl	<b>4.80</b>

## Münsterländer Originale

<b>Sasse</b>	2cl	<b>3.90</b>
--------------	-----	-------------

### Münsterländer Lagerkorn V.S.O.P.

„Wie ein Grappa – nur von hier!“  
In vierjährigem Barriqueausbau werden die Malzdestillate der erfolgreichsten Spezialität zu vollendeter Reife gebracht. Die Lagerung in ehemaligen Cognac-Fässern verleiht ihr den milden Charakter mit leichter Fruchtnote.

<b>Sasse Cigar Special</b>	2cl	<b>4.90</b>
----------------------------	-----	-------------

Ein preisgekrönter „Whisky“.  
Die im Whisky Style gebrannten Malzdestillate genießen vier Jahre Barriqueausbau in original „American Oak“-Fässern, Güteklasse „heavy toasted“. Das ergibt einen kräftigen Brand mit vanillig-rauchiger Note.

<b>Sasse Williams</b>	2cl	<b>3.90</b>
-----------------------	-----	-------------

Damit nichts von ihrem Fruchtgehalt verloren geht, werden die vollreifen Williamsbirnen direkt nach der Ernte gemischt. Ganze zwei Jahre muss der Edelbrand anschließend reifen, bevor er vollfruchtig kräftig, mit einem lang anhaltenden Abgang begeistern darf.

<b>Sasse Kakao mit Nuss</b>	2cl	<b>3.90</b>
-----------------------------	-----	-------------

Dieser hocharomatische Likör passt wunderbar zum Kaffee und Dessert. Eine Überraschung für die Sinne im Stil der „Goldenen Zwanziger Jahre“, aus Destillaten von Nüssen und Kakaobohnen. Die verwendeten Rohstoffe stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.

# Cocktails in the Mix

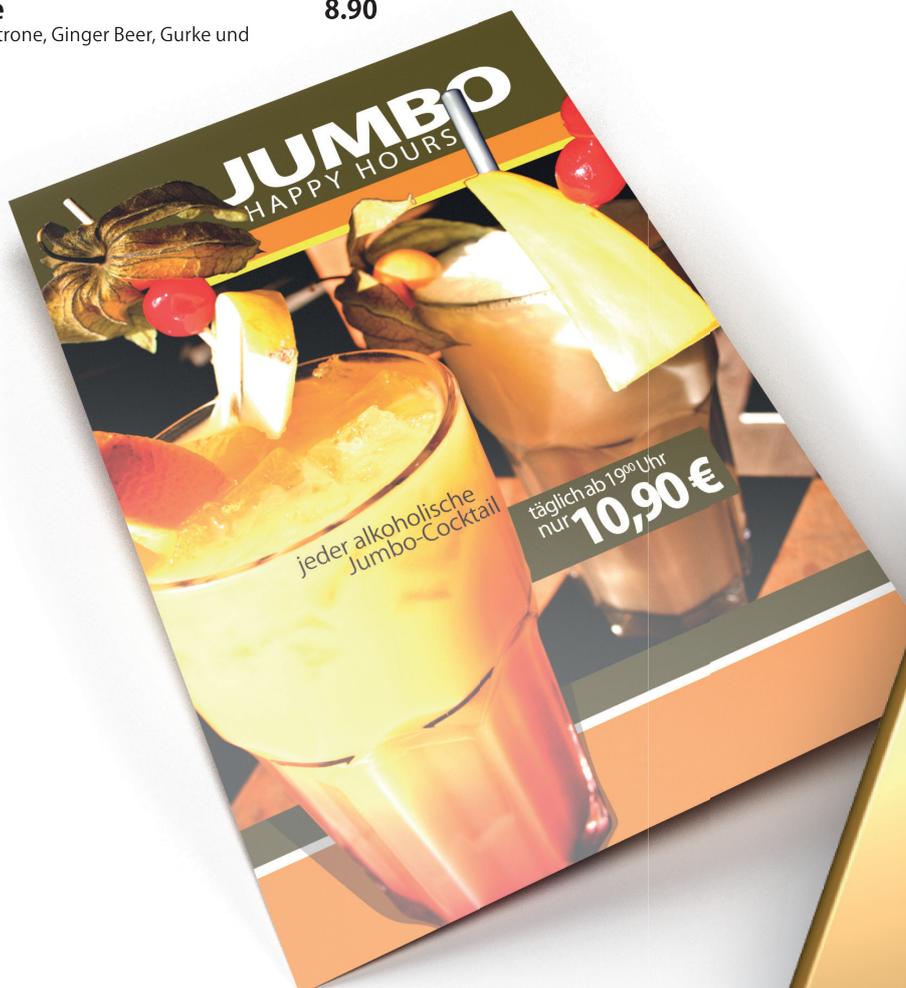
Sommer. Sonne. See.

## Classics

		jumbo
<b>Caipirinha</b> Cachaca, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice	9.90	12.90
<b>LGM</b> Licor 43, Maracujasaft, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice	9.90	12.90
<b>Mojito</b> Havana 3 años, Limetten, frische Minze, brauner Zucker, Soda, Lime Juice	9.90	13.50
<b>Strawberry Caipirinha</b> Vodka, Erdbeere, Limetten, brauner Zucker	9.90	12.90
<b>Piña Colada</b> weißer Rum, Ananassaft, Kokoscreme, Sahne	9.90	12.90
<b>Cuba Libre</b> Havana 3 años, Limetten, Coca Cola, Lime Juice	9.90	12.90
<b>Strawberry Colada</b> Rum, Kokoscreme, Sahne, Ananassaft, Erdbeer	9.90	12.90
<b>Moscow Mule</b> Vodka, Lime Juice, Limette, Ginger Beer, Gurke	8.90	
<b>Lady Mule</b> Gin, Aperol, Zitrone, Ginger Beer, Gurke und Orange	8.90	

## Alkoholfreie Cocktails

		jumbo
<b>Virgin Mojito</b> Ginger Ale, Lime Juice, Limette, Minze, brauner Zucker	8.50	9.90
<b>Creamy Colada</b> Kokoscreme, Sahne, Ananassaft	8.50	9.90
<b>Ginger Mojito</b> Ginger Beer, Lime Juice, Limette, Minze, brauner Zucker	8.50	9.90
<b>Ipanema</b> Ginger Ale, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice	8.50	9.90
<b>Creamy Strawberry Colada</b> Kokoscreme, Sahne, Ananassaft, Erdbeer	8.50	9.90



Alle Preisangaben in € und ohne Gewähr. Preisänderungen und/oder Druckfehler vorbehalten. Aus Umweltschutzgründen haben wir uns entschlossen, weitestgehend auf Strohhalme zu verzichten.