Frühstück

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK **5,80€**
1 Croissant, Konfitüre, Butter 7|13|A|G

FITNESS-BOWLE **14,20 €**
hausgebackenes Roasted Müsli A|C|G|H
mit frischen Früchten & Joghurt,
Honig, 1 Bio Ei, Butter & 1 Brötchen

VITAL-FRÜHSTÜCK **16,20 €**
hausgebeizter Lachs mit Kräuter-Dip, A|C|D|G|J
knackiges Gemüse, 1 Spiegelei (Bio Ei), 6|7
2 Scheiben Pumpernickel

NÜSSLEIN BAGEL **16,70 €**
mit Kräuter-Frischkäse, A|C|G|H
frischen Avocado,
Tomaten, Salat und Spiegelei

BENEDICT BAGEL **17,20 €**
hausgebeizter Lachs, pochiertes Ei, A|C|G|H|J
frischer Bagel und
lauwarme Hollandaise-Soße

EGGS BENEDICT **16,80 €**
auf hausgebackenen Brioche, A|C|G|L
pochiertes Ei auf Spinat &
Sauce Hollandaise

KÄSE-FRÜHSTÜCK **17,80 €**
Käsevariation aus Italien & 6|7|A|G|J
Frankreich, Butter, Feigensenf,
2 Brötchen

THÜRINGER FRÜHSTÜCK **19,20 €**
Rotwurst, Zwiebeln, Leberwurst, A|G|I|J
Knackwurst, Schinken, Gewürzgurke, |L|3|5
Senf, Butter & Bauernbrot

FRÜHSTÜCK »LOTTE« **18,60 €**
Wurst- & Käsevariation aus Italien & A|G|E|J
Frankreich, Konfitüre, 1 gekochtes |L|3|5
Bio Ei, frisch gepresster Orangensaft,
Butter, 2 Brötchen

FRÜHSTÜCK »AMORE« ***für Zwei*** **43,20€**
2 Gläser Prosecco, Wurst- 2|3|6|7
& Käsevariation aus Italien & A|C|G|H|J
Frankreich, 2 Bio Eier, 2 frisch
gepresste Orangensäfte,
Butter, Konfitüre, 4 Brötchen,
2 Croissant

RÜHREI
(aus kontrolliert biologischer Haltung)
mit Kräutern & Tomaten **10,20 €**
mit Schinkenspeck **11,90 €**
2|A|C|G|J

OMELETT **12,00 €**
(aus kontrolliert biologischer Haltung) A|C|H|F|G|J
mit hausgemachtem Pesto,
Tomate & Mozarella

Frisch gepresster **ORANGENSAFT** 0,2 L **4,50 €**

HINWEISE ZU DEN ZUTATEN FINDEN SIE
AUF DER LETZTEN SEITE.

Kuchen & Kaffee

Wir backen immer frisch.

Dabei versuchen wir, die Traditionen & Rezepte des alten Erfurter Café & Restaurant Nüsslein von 1907 zu bewahren & gleichzeitig neuen Inspirationen zu folgen. Unser Angebot wechselt deshalb nicht nur saisonal, sondern täglich.

Bitte fragen Sie uns

nach dem aktuellen Angebot oder werfen Sie einen Blick auf unsere Kuchentheke im Lokal.

Torte, Kuchen & Co.

NACH TAGESANGEBOT

je Stück

BAISER-, FRUCHT- & GEBACKENE TORTE	**5,20 €**
CRÈME- & SAHNETORTEN	**5,80 €**
EXTRA SAHNE	**1,30 €**

Heißgetränke

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Filterkaffee [13]	**3,00 €**
Kännchen Filterkaffee [13]	**5,10 €**

HINWEISE ZU DEN ZUTATEN FINDEN SIE AUF DER LETZTEN SEITE.

Espresso am Tresen [13]	**2,00 €**
Espresso [13]	**2,90 €**
Doppelter Espresso [13]	**4,10 €**
Espresso Macchiato [13]	**3,20 €**
Doppelter Espresso Macchiato [13]	**4,30 €**
Pott Kaffee [13]	**4,80 €**
Kaffee Crème [13]	**3,30 €**
Cappuccino [13]	**4,40 €**
Flat White [13]	**4,60 €**
Kaffee Cortado [13]	**3,60 €**
Doppelter Cappuccino [13]	**5,10 €**
Kaffee Cortado leche y leche [13]	**4,10 €**
Milchkaffee [13]	**4,80 €**
Latte Macchiato [13]	**4,80 €**
Schokochino [13]	**4,10 €**
Matchaccino [13]	**4,10 €**
Kaffee Mexico [13]	**4,60 €**
Eiskaffee mit Vanilleeis [13]	**6,80 €**
Eisschokolade mit Vanilleeis [13]	**6,80 €**
Chai-Latte [13]	**5,10 €**
Hafermilch, Lactosefreie Milch	**+0,40 €**
Latte Macchiato mit Eierlikör 4CL [13]	**6,20 €**
Latte Macchiato mit Bailey's 4CL [13]	**6,20 €**
Irish Coffee mit Whisky 4CL [13]	**5,70 €**
Grog	**4,10 €**
Heiße Zitrone	**3,30 €**
Heiße Schokolade mit Sahne	**4,90 €**
Lumumba HEISSE SCHOKOLADE & 1SCHUSS RUM	**6,20 €**
Apfelpunsch & 1SCHUSS WEISSEM RUM	**6,00 €**
Glas Milch	**2,40 €**

TEESPEZIALITÄTEN

VERSCHIEDENE HOCHWERTIGE, LOSE TEES AUS DEM TEEFACHGESCHÄFT TEE-IN ERFURT.

GLAS grüner Tee 0,3 L	**4,30 €**
GLAS schwarzer Tee 0,3 L	**4,30 €**
GLAS Früchtetee 0,3 L	**4,30 €**
GLAS Kräutertee 0,3 L	**4,30 €**
KANNE Tee nach Wahl 0,4 L SERVIERT AUF DEM STÖVCHEN	**6,30 €**

Bitte fragen Sie uns nach weiteren Sorten.

Speisen

Für den kleinen Hunger

THÜRINGER WURSTSALAT **11,20 €**
dünn geschnittene Rostbratwurst, J|3|I|A
Gewürzgurke, rote Zwiebel,
Senf-Vinaigrette & Bauernbrot

KARTOFFELPUFFER **14,50 €**
großer Rösti-Puffer, 3|L|J|D|G
Räucherforelle, Meerrettichcreme,
Apfel & Dill

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE **11,20 €**
mit Chili & Honig dazu A|G
Beilagensalat & Baguette

Salat

BUNTER BLATTSALAT **11,60 €**
mit eingelegten Birnen, gerösteten H|J|L
Walnüssen dazu Haus-Dressing

Pimp Deinen Salat mit:
gratinierter Ziegenkäse + 6,50 €
gebratene Hähnchenbrust + 7,20 €
gebratene Pilze der Saison + 6,50 €

MANGO-AVOCADO-TARTAR **19,20 €**
mit Beilagensalat, H|J|L
gerösteten Pinienkernen
& wildem Brokkoli

HINWEISE ZU DEN ZUTATEN FINDEN SIE
AUF DER LETZTEN SEITE.

HERBST
im Nüsslein

Weinempfehlung

ANDRÉ ROSÉ 0,2 L **9,00 €**
WEINGUT HERZER | NAUMBURG 0,75 L **29,50 €**
Rebsorte „André“, knackiger Roséwein,
im Bukett, Himbeeren, Erdbeeren,
fruchtige Waldbeeren, halbtrocken

Suppe

KÜRBIS-APFELSUPPE **8,70 €**
mit Creme Fraiche & Kürbiskernen A|G
dazu Bauernbrot

Salat

IM GEWÜRZSUD **16,80 €**
EINGELEGTER KÜRBIS A|L
auf Rote Bete & Feldsalat
dazu Bauernbrot

Aufwärmendes

APFEL-ORANGEN PUNSCH 0,3 L **6,50 €**
mit Zimt
+ weissem Rum **7,80 €**

HEISSE ORANGE 0,3 L **7,90 €**
mit Aperol und Zimt

HEISSER HUGO 0,3 L **7,90 €**

Hauptgang

OFENKÜRBIS **19,60 €**
auf Belugalinsen, Blattspinat & Feta G|L

GEBRATENES LACHSFILET **26,50 €**
mit Kürbis, Mango - Salsa A|D|L
& Couscous

KÜRBIS-FETA-QUICHE **16,90 €**
mit geröstetem Kürbis & A|G
würzigem Feta, auf knusprigen Mürbeteig,
verfeinert mit frischen Kräutern

MAISPOULARDENBRUST **28,90 €**
mit gebackenem Kürbis, L
Waldpilzen & Kartoffeln

KÜRBIS FLAMMKUCHEN **16,90 €**
mit Kürbis, Birne & Ziegenkäse A|G|L|J

SCHNITZEL VOM SCHWEIN **25,80 €**
Kartoffelpüree & Gurkensalat A|G

Speisen & Sasionale Empfehlungen

Deftige Burger

BRATWURST-BURGER **18,60 €**
Bratwurst-Patty, Bergkäse,
geschmorte Schwarzbierzwiebeln
& Senf-Mayo
A|L|J

CLUB CHICKEN BURGER **18,40 €**
gebrat. Hähnchenbrust, Schinken,
Spiegelei, Tomaten, knackiger Salat,
hausgemachte weisse Barbecue-Sauce
A|C|G|I

Ganztags Serviert

BAUERNFRÜHSTÜCK WIE BEI OMA **17,20 €**
zubereitet ganz klassisch mit
Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Ei und
Gewürzgurken
C|G|J

Flammkuchen

FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“ **16,40 €**
mit Speck, Zwiebeln, Schmand,
Senf & Limburger Käse
A|G|H|J

LACHS FLAMMKUCHEN **17,20 €**
mit hausgebeitzten Lachs, Rucola,
rote Zwiebeln & Cranberrys
A|G|H|J|D

VEGETARISCHER FLAMMKUCHEN **16,80 €**
mit Birne, Ziegenkäse,
Walnüsse & Honig
A|G|H|J

Suppe

SOLJANKA **8,80 €**
Thüringer Art mit Schmand und
saisonalen Kräutern
A|E|G|I|J|L

Typisch Thüringen

THÜRINGER BRATWURST **14,90 €**
auf deftigem Sauerkraut
mit Kartoffelstampf
A|G|I|L|J

THÜRINGER ROSTBRÄTEL **18,60 €**
gebratener marinierter
Schweinenacken, mit geschmortem
Apfel-Zwiebel-Gemüse, Bratkartoffeln & Salat
A|G|J|I|L

RINDERROULADE **25,80 €**
mit Apfelrotkohl & Thüringer Klößen
A|G|J|I|L

THÜRINGER PLATTE **42,80 €**
Für 2 Personen:
A|G|J|L

Rostbratwurst, Rostbrätel, Sauerkraut,
Schwarzbierzwiebeln, Apfel-Rotkraut-
Chutney, Rotwurst, Leberwurst, Knackwurst,
Gewürzgurke, Senf & Bauernbrot

Dessert

KAISERSCHMARRN **12,80 €**
mit Apfelmus | *Wartezeit 30 Minuten*
A|G|H

SCHOKOLADENKÜCHLEIN **8,60 €**
lauwarm, mit Himbeersorbet
A|G|H

KÄSETELLER „NÜSSLEIN“ **16,80 €**
Auswahl feiner Käsesorten
mit Feigensenf, Weintrauben & Oliven
K|A|G|L|J

ESPRESSO MARTINI **8,80 €**
Espresso, Kahlua & Vodka
A|C|G|13

Kuchen & Kaffee

Wir backen immer frisch.

Dabei versuchen wir, die Traditionen & Rezepte des alten Erfurter Café & Restaurant Nüsslein von 1907 zu bewahren & gleichzeitig neuen Inspirationen zu folgen. Unser Angebot wechselt deshalb nicht nur saisonal, sondern täglich.

Bitte fragen Sie uns

nach dem aktuellen Angebot oder werfen Sie einen Blick auf unsere Kuchentheke im Lokal.

Torte, Kuchen & Co.

NACH TAGESANGEBOT

je Stück

BAISER-, FRUCHT- & GEBACKENE TORTE	**5,20 €**
CRÈME- & SAHNETORTEN	**5,80 €**
EXTRA SAHNE	**1,30 €**

Heißgetränke

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Filterkaffee [13]	**3,00 €**
Kännchen Filterkaffee [13]	**5,10 €**

HINWEISE ZU DEN ZUTATEN FINDEN SIE AUF DER LETZTEN SEITE.

Espresso am Tresen [13]	**2,00 €**
Espresso [13]	**2,90 €**
Doppelter Espresso [13]	**4,10 €**
Espresso Macchiato [13]	**3,20 €**
Doppelter Espresso Macchiato [13]	**4,30 €**
Pott Kaffee [13]	**4,80 €**
Kaffee Crème [13]	**3,30 €**
Cappuccino [13]	**4,40 €**
Flat White [13]	**4,60 €**
Kaffee Cortado [13]	**3,60 €**
Doppelter Cappuccino [13]	**5,10 €**
Kaffee Cortado leche y leche [13]	**4,10 €**
Milchkaffee [13]	**4,80 €**
Latte Macchiato [13]	**4,80 €**
Schokochino [13]	**4,10 €**
Matchaccino [13]	**4,10 €**
Kaffee Mexico [13]	**4,60 €**
Eiskaffee mit Vanilleeis [13]	**6,80 €**
Eisschokolade mit Vanilleeis [13]	**6,80 €**
Chai-Latte [13]	**5,10 €**
Hafermilch, Lactosefreie Milch	**+0,40 €**
Latte Macchiato mit Eierlikör 4CL [13]	**6,20 €**
Latte Macchiato mit Bailey's 4CL [13]	**6,20 €**
Irish Coffee mit Whisky 4CL [13]	**5,70 €**
Grog	**4,10 €**
Heiße Zitrone	**3,30 €**
Heiße Schokolade mit Sahne	**4,90 €**
Lumumba HEISSE SCHOKOLADE & 1SCHUSS RUM	**6,20 €**
Apfelpunsch & 1SCHUSS WEISSEM RUM	**6,00 €**
Glas Milch	**2,40 €**

TEESPEZIALITÄTEN

VERSCHIEDENE HOCHWERTIGE, LOSE TEES AUS DEM TEEFACHGESCHÄFT TEE-IN ERFURT.

GLAS grüner Tee 0,3 L	**4,30 €**
GLAS schwarzer Tee 0,3 L	**4,30 €**
GLAS Früchtetee 0,3 L	**4,30 €**
GLAS Kräutertee 0,3 L	**4,30 €**
KANNE Tee nach Wahl 0,4 L SERVIERT AUF DEM STÖVCHEN	**6,30 €**

Bitte fragen Sie uns nach weiteren Sorten.

Getränke

Alkoholfrei

WASSER THÜRINGER WALDQUELL	0,25 L	0,75 L
Thüringer Waldquell Medium	**3,40 €**	**6,70 €**
Thüringer Waldquell Pur	**3,40 €**	**6,70 €**

LIMONADE	
Orangina Orange 0,25 L 2	**3,60 €**
Orangina Rouge 0,25 L 2	**3,60 €**
Afri-Cola 0,2 L 1|2	**3,50 €**
Coca-Cola 0,33 L 1|2	**4,50 €**
Spezi 0,33 L 1|2	**4,50 €**
Coca-Cola Zero 0,33 L 1|2	**4,50 €**
Französische Zitronenlimonade 0,33 L	**4,50 €**
Französische Pampelmusenlimonade 0,33 L	**4,50 €**
Sprite 0,33 L 1|2	**4,50 €**

BITTER LIMONADE	
Tonic Water 0,2 L 14	**3,50 €**
Ginger Ale 0,2 L 1	**3,50 €**
Bitter Lemon 0,2 L 14	**3,50 €**
Spicy Ginger 0,2 L 14	**3,70 €**

Biere

FASSBIER	
Watzdorfer Burgpils 0,25 L	**3,90 €**
Watzdorfer Burgpils 0,4 L	**4,90 €**
Paulaner Hefe Hell 0,3 L	**4,30 €**
Paulaner Hefe Hell 0,5 L	**5,70 €**

FLASCHENBIERE	
Heimathafen Erfurter Helles 0,33 L	**4,90 €**
Heimathafen Erfurter IPA 0,33 L	**4,90 €**
Heimathafen Gleis Null AFG 0,33 L	**4,90 €**
Münchner Hell 0,33 L	**4,10 €**
Watzdorfer Schwarzbier 0,33 L	**4,00 €**
Paulaner Hefe Alkoholfrei 0,5 L	**5,70 €**

BIERMIX	0,25 L	0,4 L
Cola-Bier 1|2	**3,90 €**	**4,90 €**
Radler 1|2	**3,90 €**	**4,90 €**

Säfte

BIO-SÄFTE *Mosterei Malus*	0,2 L	0,4 L
Apfelsaft Naturtrüb	**3,60 €**	**5,40 €**
Apfel-Quittensaft	**3,60 €**	**5,40 €**
Apfel-Johannesbeer-Saft	**3,60 €**	**5,40 €**
Rhabarber-Saft	**3,60 €**	**5,40 €**
Apfel-Aronia-Saft	**3,60 €**	**5,40 €**
Apfel-Ingwer-Saft	**3,60 €**	**5,40 €**
Bio-Saftschorle	**3,40 €**	**5,00 €**

SÄFTE	0,2 L	0,4 L
Kirschsaft	**3,40 €**	**4,90 €**
Bananensaft	**3,40 €**	**4,90 €**
Orangensaft	**3,40 €**	**4,90 €**
Erdbeersaft	**3,40 €**	**4,90 €**
Saftschorle	**3,20 €**	**4,70 €**

***Frisch gepresster* ORANGENSAFT** 0,2 L **4,50 €**

Aperitif

MARTINI BIANCO **4,50 €**
2

APEROL-SPRITZ **7,80 €**
Aperol, Prosecco, Soda, Orange 1

ROSATO BELLA **8,00 €**
Ramazotti Rosato mit Schweppes Wild Berry & Zitrone 1

CAMPARI ORANGE **8,00 €**
Campari, Orangensaft & Orange 1

HUGO **7,50 €**
Holunderblütensirup, Prosecco, Limette, Minze 1|2

PINK LADY **7,50 €**
Pampelmusensirup, Prosecco, Soda, Orange 1|2

BERRY **9,00 €**
Lillet Blanc mit Schweppes Wild Berry & Beerenfrüchten 1

LIO SPRITZ **7,80 €**
LIO Likör, Prosecco, Soda, Zitrone 1

TIP **PORTWEIN** „DONA ANTÓNIA" 5cl **8,20 €**
Ferreira Tawny Port

Prosecco & Sekt

Italien

	0,1 L	0,75 L
PROSECCO SPUMANTE	**4,80€**	**35,60€**

`IL FRESCO` VILLA SANDI,
frischer, spritziger Spumante, feine und lang anhaltende Perlage, Aromen von grünen Äpfeln, reifen Birnen und exotischer Melone

NATUREO SEKT TORRES	**4,80 €**	**35,60€**

ALKOHOLFREI, FEINFRUCHTIG,

Offene Weine

Weisswein

Italien

0,2 L

HAUSWEIN PINOT GRIGIO **6,90 €**
„DELLE VENEZIE“
CANTINA VALDADIGE
fruchtbetont, feines Säure-Süße-Spiel, feine Aromatik, elegant, trocken

CHARDONNAY „VALLAGARINA“ IGT, | **7,20 €**
CANTINA VALDADIGE
frisch, reife Frucht von feiner Note , trocken

Saale-Unstrut

WEISSBURGUNDER **7,60 €**
WEINGUT THÜRKIND | GRÖSTER STEINBERG
duftig im Bukett, feine Fruchtsüße & schöner Schmelz, trocken

Hessen

RIESLING
„JOHANNESBERGER ERNTEBRINGER“ **7,20 €**
WEINGUT R. NÄGLER
fruchtiges Bukett, frisch schöne reife Rieslingnote, trocken

BACCHUS **7,20 €**
WEINHAUS E. BRETZ BECHTOLSHEIMER PETERSBERG, aromatisch, fruchtvoll, mild, lieblich

WEISSWEINSCHORLE **6,40 €**
ROTWEINSCHORLE **6,80 €**
WEISSWEIN *mit Campari* **8,40 €**

Offene Weine

Rotwein

Italien

0,2 L

HAUSWEIN MONTEPULCIANO **7,20 €**
IL MIO, DOC ABRUZZEN
Aromen aus Pflaumen und Kirschen, trocken

PRIMITIVO **7,40 €**
»PUGLIA« LA FAMIGLIA, IGT VENETIEN
jung und kraftvoll, Geruch nach roten, krätigen Füchten, Geschmack nach saftiger Kirsche, trocken

Frankreich

MERLOT „AIMERY“ N PAYX D´OC IGO **7,40 €**
MAITRES VIGNERONS, PAYS D´OC IGP
fruchtiges Bukett, präsente Säure, kräftig, tiefe Frucht, trocken

MALBEC **7,60 €**
„LA BELLE ENSEIGNE“ RÉUNIS CEBAZAN IGP, LANGUEDOC
vollmundiger Rotwein, Bukett von schwarzen Johannisbeeren, pfeffrige und leichte Vanille-Note, trocken

Baden

SPÄTBURGUNDER **7,40 €**
WINZERGENOSSENSCHAFT BISCHOFFINGEN, QUALITÄTSWEIN rundes fruchtiges Bukett, im Geschmack dunkle Fruchtaromen, gehaltvoll, rund, harmonisch, halbtrocken

Rosé

Saale-Unstrut

0,2 L

ROTLING **7,40 €**
WEINGUT HERZER
frisch, fruchtig, feinherb. Aromen von roten Beeren, harmonisch und leicht.

PASSIONS Z **7,60 €**
WEINGUT ZAHN, fruchtig, im Bukett rote Früchte, saftig und leicht

Italien

ROSATO **7,20 €**
„COLLEZIONE IL MIO“, IGT PUGLIA
frisch und fruchtig, Aromen von roten Früchten wie Walderbeere, Süsskirsche, trocken

Flaschenweine

Weisswein

Saale-Unstrut 0,75 L

WEISSBURGUNDER **29,50 €**
GRÖSTER STEINBERG
WEINGUT THÜRKIND | SAALE UNSTRUT
mild, weich, feine Fruchtsüße, mit kompakter Säure im Nachhall, trocken

BACCHUS **29,50 €**
WEINGUT PAWIS | SAALE UNSTRUT
aromatisch, frisch, schöne Harmonie, Aromen von Grapefruit und Zitrone, trocken

Italien

LUGANA **39,00 €**
MONTEZOVO TERRALBE | DOC
Frisch & Elegant, mineralisch
Zitrusnoten - ideal zu Spargel & Fisch

Rosé

PINK PONY **29,00 €**
WEINGUT BORN | SAALE UNSTRUT
zart und elegant, Aromen von frischer Himbeere, strahlende Farbe, feine Restsüße, feinherb

PASSIONS Z ROSE **29,50 €**
WEINGUT ZAHN | SAALE UNSTRUT
fruchtig, im Bukett rote Früchte, saftig und leicht

Rotwein

Frankreich 0,75 L

MALBEC **24,50 €**
LA BELLE ENSEIGNE" REÙNIS
CEBAZAN IGP, LANGUEDOC
vollmundiger Rotwein, Bukett von schwarzen Johannisbeeren, pfeffrige und leichte Vanille-Note, trocken

Italien

PRIMITIVO **28,50 €**
PUGLIA | IGT
volles fruchtiges Bukett, im Geschmack eine weiche, volle Frucht mit Aromen einer Schwarzkirsche, harmonisch, trocken

Spanien

MERLOT / CABERNET SAUVIGNON **27,50 €**
„OPTIMO“ BODEGAS ALCONE, NAVARRA
intensives Aroma von reifen Beeren & eleganten Röstaromen, kräftig, wohl balanciert, milde Säure, schöne Fruchtnoten, trocken

Drinks & Cocktails

CUBA LIBRE / CUBA WHITE **9,00 €**
Havana 3 Jahre, Limetten,
Lime Juice Cordial, Coca Cola / Sprite

MOJITO **9,00 €**
Havana 3 Jahre, Limetten, Lime Juice Cordial,
Rohrzucker, Minze, Soda

GIN TONIC **9,00 €**
Brick Gin, T. Henry Tonic Water

MOSKAU MULE **9,50 €**
PARTISAN Vodka, Limettensaft/Lime
Juice Cordial, T. Henry Spicy Ginger

LIO TONIC **9,50 €**
Lio Liqueur, Zitronensaft &
T. Henry Tonic Water

GIN MULE **9,00 €**
Brick Gin, Limettensaft/Lime Juice Cordial,
T. Henry Spicy Ginger, frische Minze

CAIPIRINHA **9,50 €**
Berro Cachaca, Lime Juice Cordiale,
Limetten, Rohrzucker

DRUNKIN MANGO **9,50 €**
Brauner Rum, Luxardo Maraschino,
Limettensaft, T. Henry Mystic Mango

CAMPARI »AMALFI« **9,00 €**
Campari, Grapefruitsirup,
Schweppes Bitter Lemon

GIN BUCK **9,50 €**
Brick Gin, Zitronensaft, T.Henry Ginger Ale

Alkoholfreie Cocktails

SCHÖNGEIST **8,80 €**
mit Limettensaft, Muscovado-Zucker
& Minze

GARTENKUNST **8,80 €**
mit Gurkensirup, Limettensaft & Basilikum

VIRGIN GIN TONIC **9,00 €**
mit Gurke, Limette, Limettensaft &
T. Henry Tonic Water

CORDINO SPRITZ **6,50 €**
mit Cordino Aperitivo, Soda, Orange
ohne Alkohol

NOT ITALIAN APERO **7,80 €**
Apero ohne Alkohol

NOT LIO SPRITZ **7,80 €**
Lio, Sekt, Soda, Zitrone

Digestif

GRAPPA 4 CL
„GIARE AMARONE" Marzadro **7,70 €**
„NONINO" Grappa lo Chardonnay **7,20 €**
„VILLA SANDI" Grappa di Prosecco **7,20 €**

KRÄUTER
Ramazotti **4,90 €**
Krume Kräuter Likör **7,20 €**
Krume Kräuter Plus **7,70 €**
Jägermeister **4,90 €**

WHISKEY
Bulleit Frontier Bourbon Whiskey **5,70 €**

VODKA
PARTISAN Vodka **4,90 €**

LIKÖR
Quitten-Likör **5,30 €**
Weinbergpfirsich-Likör **5,30 €**

OBSTLER
Williams-Birnenschnaps **5,70 €**
Kirschschnaps **5,70 €**

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff oder Konserviert
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel/n
10 mit einer Zuckerart und Süssungsmittel/n
11 enthält eine Phenylalaninquelle
12 mit Milcheiweiß
13 coffeinhaltig
14 chininhaltig
15 mit Taurin
16 mit Säuerungsmittel

LEGENDE FÜR ALLERGIKER:

A Glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H Schalenfrüchte (Nüsse)
I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K Sesamsamen
L Schwefeldioxid und Sulphite
M Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

HINWEIS FÜR ALLERGIKER:

Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe & Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden & darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien & Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können.

GUTSCHEINE

Sie möchten Ihre Lieben ins Nüsslein einladen? Fragen Sie uns gern nach unseren Gutscheinen.