



## **HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT LUX**

Freuen Sie sich auf frisch zubereitete Gerichte; angefangen von einem reichhaltigen Frühstück, über eine vielfältig wechselnde Mittagskarte, beste Fleisch- und Fischqualität vom Buchenholzkohlegrill, bis hin zu einer umfangreichen Getränkeauswahl. Jedes Gericht wird à la minute für Sie angerichtet, daher kann die Zubereitungszeit je nach Bestellung variieren. Bitte haben Sie hierfür Verständnis.

## **GRILLKUNST - DAS PERFEKTE STEAK**

Wir grillen mit Leidenschaft und möchten, dass Sie genau das Steak bekommen, welches Ihren Wünschen entspricht. Nach Ihrer Bestellung wird das ausgewählte Stück zunächst aus der Kühlung genommen und kann bei Raumtemperatur erst einmal im wahrsten Sinne des Wortes Luft holen. Anschließend wird es im Buchenholzkohlegrill bis zum gewünschten Garpunkt gegrillt. Aufgrund der einzigartigen Zubereitungsart des Jospergrills wird dem Steak durch das Feuer der Buchenholzkohle ein ganz besonders charakteristischer Geschmack verliehen. Ein hervorragendes Steak braucht danach eine Ruhephase von circa fünf bis zehn Minuten, bis es bereit ist, serviert zu werden. Je nach Cut und Größe dauert es unterschiedlich lang. So kann beispielsweise ein medium gegrilltes Filetsteak durchaus dreißig Minuten und länger in Anspruch nehmen.

Wir wünschen guten Appetit.

Ihr Lux Team

# FRÜHSTÜCK

Täglich 10 - 13 Uhr

<b>LUX SPEZIAL</b>	15,00 €
Wurst / Schinken / Käse vom Münsteraner Markt / Marmelade / Rührei aus zwei Eiern / Obst / Dip / Butter / Landbrot / Orangensaft oder Sekt	
<b>SÜSSES LUX</b>	12,00 €
Croissant / Landbrot / Honig / Marmelade / Nuss-Nougat-Creme / Obst / Butter	
<b>LUX VEGAN</b>	13,00 €
Veganer Käse / Marmelade / Hummus / Obst / veganer Aufstrich / Landbrot	
<b>DIE KÄSETÜTE</b>	13,00 €
Käse und Frischkäse von der Münsteraner Käsetüte vom Wochenmarkt / Feigenmarmelade / Obst / Butter / Landbrot	
<b>STRAMMER MAX</b>	7,50 €
Landbrot / Spiegelei / Schinken / Käse	

## SIDES

<b>BROTKORB MIT DREI SCHEIBEN LANDBROT</b>	2,50 €
<b>BUTTERCROISSANT MIT MARMELADE ODER NUSS-NOUGAT-CREME</b>	3,50 €
<b>GEKOCHTES BIO-EI</b>	2,00 €
<b>SPIEGELEI AUS ZWEI BIO-EIERN</b>	4,00 €
<b>SPIEGELEI AUS ZWEI BIO-EIERN UND BACONSTREIFEN</b>	6,00 €
<b>RÜHREI AUS DREI BIO-EIERN</b>	5,00 €

### TOPPINGS:

Lauchzwiebeln (+0,50€) / Cherrytomaten (+1,00€) / Bacon (+2,00€)  
Schinken (+2,00€)

**BACONSTREIFEN** 3,00 €

**GERÄUCHERTE FORELLE** 4,50 €

**OBSTSALAT** 3,50 €

*Unser Küchenteam legt großen Wert auf Frische und höchste Qualität.  
Darauf sind wir besonders stolz.*

*Mit Sorgfalt ausgewählte Produkte, teils von regionalen Produzenten in  
Bio Qualität und eine Prise Liebe, bilden die Basis unseres Frühstücks.*

*Heißgetränke finden Sie weiter hinten in der Karte.*

## MITTAGSKARTE

*Täglich 12 - 16 Uhr*

**TAGESSUPPE** 8,90 €

*Croûtons / Hausbrot*

**GRATINIERTER ZIEGENKÄSE \*VEGETARISCH\*** 14,90 €

*Rucola / Walnuss / Feige*

*Wahlweise als Hauptgang* 18,90 €

**BUNTER MARKTSALAT \*VEGETARISCH\*** 12,90 €

*Blattsalate / Gurke / Tomate / geröstete Nüsse / Honig-Senf-Dressing*

*Wahlweise mit Hähnchen* +4,00 €

*Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch gern Parmesandressing.*

**BEILAGENSALAT \*VEGETARISCH\*** 4,20 €

*In Verbindung mit einem Hauptgericht*

**RIESENSCHNITZEL WIENER ART** 300g 15,90 €

*Pommes Frites / Ketchup / Mayonnaise*

*Wahlweise mit Pilzrahm* +4,00 €

**KÄSESPÄTZLE** 14,90 €

*Röstzwiebeln / Lauchzwiebeln*

**WILDGULASCH** 15,90 €

*Champignons / Spätzle / Preiselbeere*

<b>GRÜNKOHL</b>	14,90 €
Kartoffeln / Mettendchen / Senf	
<b>CHEESEBURGER MIT POMMES FRITES</b>	14,90 €
Cheddar / Salat / Tomate / Zwiebeln	
<b>CURRYWURST</b>	11,90 €
Pommes / Salatbeilage	
<b>VEGANE CURRYWURST</b>	12,90 €
Pommes / Salatbeilage	
<b>VEGANER BURGER MIT SÜSSKARTOFFELPOMMES</b>	15,90 €
Vegane Aioli / Salat / Tomate / Zwiebeln	
<b>SCHOLLENFILET</b>	13,90 €
Kartoffelsalat / Remoulade / Salatbouquet	
<b>HÄHNCHENGESCHNETZELTES</b>	13,90 €
Pilzrahm / Spätzle	
<b>OFENSÜSSKARTOFFEL</b>	15,90 €
Geräucherte Forelle / Sour Cream / Salatbeilage	
<b>FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART</b>	13,90 €
Speckwürfel / Rote Zwiebeln	
<b>FLAMMKUCHEN *VEGETARISCH*</b>	13,90 €
Feta / Jalapeños / Oliven	
<b>ROTES THAI CURRY</b>	13,90 €
Hähnchen / Gemüse / Reis	
<i>Wahlweise mit Tofu (vegan) statt Hähnchen</i>	
<b>LIMETTEN-LAUCH CURRY</b>	13,90 €
Hähnchen / Gemüse / Reis	
<i>Wahlweise mit Tofu (vegan) statt Hähnchen</i>	

## KUCHEN & SÜßES

Täglich 10 - 17 Uhr

**EIN STÜCK TARTE/BLECHKUCHEN** 4,30 €

**EIN STÜCK TORTE** 4,90 €

*Eine wechselnde Auswahl der Köstlichkeiten finden Sie in unserer Kuchenvitrine.*

**+ SAHNE** +0,80 €

**QUARKSTRUDEL** 5,90 €

Rosinen / Vanilleeis

**MILCHREIS** 5,20 €

Zimt und Zucker

# ABENDKARTE

17 - 21 Uhr / Jeden Freitag, Samstag bis 22 Uhr

## VORSPEISEN

<b>PASTINAKENSUPPE *VEGAN*</b> Croutons	8,90 €
<b>GRATINIERTER ZIEGENKÄSE</b> Rucola / Walnuss / Feige <i>Wahlweise als Hauptgang</i>	13,90 € 18,90 €
<b>TATAR VOM RIND</b> Avocado / Kapern / Kräutersalat	14,90 €
<b>GERÄUCHERTE ENTENBRUST</b> Rote Beete Carpaccio / Feldsalat / Meerrettich	14,90 €
<b>THUNFISCHCARPACCIO</b> Rucola / Parmesan / Wasabi	14,90 €
<b>GEBRATENE GARNELEN</b> Rucola / Parmesan / Tomate	14,90 €
<b>BURRATA</b> Rucola / Basilikumpesto / Ochsenherztomate	13,90 €
<b>GEMISCHTER VORSPEISENTELLER</b> Geräucherte Entenbrust / Rote Beete Carpaccio / Garnelen / Burrata / Rucola	2 Personen: 25,00 € 4 Personen: 45,00 €
<b>VEGETARISCHER GEMISCHTER VORSPEISENTELLER</b> Rote Beete Carpaccio / Burrata / Ziegenkäse / Antipasti	2 Personen: 25,00 € 4 Personen: 45,00 €

## STEAKS VOM BUCHENHOLZKOHLEGRILL

Unser Rindfleisch/Unsere Rindfleischprodukte stammt/stammen ausschließlich aus der Block House Fleischerei. Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

**RINDERFILET** 180g/250g 36,00/45,00 €

Das argentinische Rinderfilet ist ein Stück aus dem wertvollsten Teil des Rinderrückens. Aufgrund seiner Zartheit gilt es als das hochwertigste Teilstück. Da die Muskulatur hier weniger beansprucht wird, ist das Fleisch sehr feinfaserig und leicht marmoriert.

**RUMPSTEAK** 200g/300g 32,00/38,00 €

Das argentinische Rumpsteak ist ein „Cut“ aus dem flachen Teil des Roastbeefs. Der markante Fettrand sorgt für das herzhaftes Aroma.

**ENTRECOTE** 350g 39,00 €

Das argentinische Rib-Eye Steak ist purer Fleischgenuss, geschnitten aus dem vorderen Rücken des Rindes. Seine charakteristische Marmorierung und das markante Fetttauge machen das Steak besonders saftig und zart.

**HÜFTSTEAK** 200g 28,00 €

Das argentinische Hüftsteak ist ein mageres Stück aus der Rinderkeule. Das Fleisch ist besonders fein marmoriert und zeichnet sich durch seinen ursprünglichen, kräftigen Geschmack aus. Der Barrel Cut ist ein Special Cut aus dem Hüftfilet.

**LAMMLACHS** 180g 28,00 €

Der Lammlachs ist ein ausgelöstes, knochenfreies Teilstück (Kernmuskel) des Lammrückens. Da dieser Muskel wenig vom Tier beansprucht wird, enthält der Lammlachs keinerlei Sehnen oder Fettadern, was für eine besondere Zartheit sorgt.

**SURF AND TURF: 3 GARNELEN** +7,50 €

Fragen Sie auch nach unserem „cut of the day“!  
Alle Steaks werden inklusive Beilagensalat und Kräuterbutter serviert. Weitere Sossen finden Sie bei den Beilagen.

## FISCH

<b>LACHSTRANCHE</b>	200g	28,00 €
<b>THUNFISCH</b>	200g	32,00 €
<b>FISCHPLATTE</b>		32,00 €
Lachs / Thunfisch / Garnelen		

*Alle Fischgerichte werden inklusive Beilagensalat und Kräuterbutter serviert.*

## BEILAGEN

*Nur in Verbindung mit einem Hauptgericht.*

<b>POMMES FRITES</b>		4,90 €
<b>SÜßKARTOFFELPOMMES</b>		4,90 €
<b>ROSMARINKARTOFFELN</b>		4,90 €
<b>BOHNEN-PILZ-GEMÜSE</b>		4,90 €
<b>WINTERLICHES WURZELGEMÜSE</b>		4,90 €
<b>MANDELBÄLLCHEN</b>		4,90 €
<b>TOMATISIERTE GRAUPEN</b>		4,90 €
<b>KARTOFFELPÜREE MIT RÖSTZWIEBELN</b>		4,90 €
<b>SOSSE</b>		
Pfeffersoße / Barbecue / Chimichurri		+2,00 €

## TELLERGERICHTE

Bei Beilagenänderungen sind wir gezwungen, einen Aufpreis von 2,50 € zu nehmen.

<b>CHEESEBURGER MIT STEAKPOMMES</b>	21,90 €
Bacon / Cheddar / rote Zwiebel / Salat	
<b>VEGANER REDEFINE MEAT BURGER MIT SÜSSKARTOFFELPOMMES</b>	20,90 €
Tomate / Salat / Vegane Aioli	
<b>ENTENBRUST</b>	26,90 €
Bohnen-Pilz-Gemüse / Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln / Jus	
<b>GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN</b>	27,90 €
Rosmarinkartoffeln / winterliches Wurzelgemüse	
<b>KALBSCHNITZEL</b>	25,90 €
Pommes / Gurken-Dill-Salat	
<b>LACHS</b>	27,90 €
Spinat / Mandelbällchen / Weißweinsauce	
<b>TAGESFISCH</b>	25,90 €
Tomatengraupen / Pilze / Estragon Soße	
<b>VEGANES REDEFINE MEAT FLANKSTEAK</b>	26,90 €
Winterliches Wurzelgemüse / Kräutersalat / Estragon Soße	

## SALATE

### GROBER MARKTSALAT

Blattsalate / Tomate / Gurke / Sprossen / geröstete Nüsse

+ Antipastigemüse	19,90 €
+ Lachs	23,90 €
+ Garnelen	26,90 €
+ Entenbrust	27,90 €
+ Veganes Flanksteak	24,90 €

### BEILAGENSALAT

4,90 €

In Verbindung mit einem Hauptgericht.

Unsere Salate werden wahlweise mit Honig-Senf-Dressing oder Parmesandressing serviert.

## DESSERT

**TIRAMISU** 9,90 €  
Kaffeeis

**NOUGATPARFAIT** 9,90 €  
Sauerkirsch

**3 KUGELN HAUSGEMACHTES EIS** 6,90 €  
*Nach tagesaktuellem Angebot*

**DIE KÄSETÜTE** 10,50 €  
*Käsevariation von der Münsteraner Käsetüte vom Wochenmarkt*  
Weintrauben / geröstete Nüsse / Feigenchutney / Baguette

## ÜBERRASCHUNGSMENÜ DE LUX

*Letzte Menüannahme 19:30 Uhr, Fr. und Sa. 20:30 Uhr*

**4 GANG MENÜ** 54,00 €

**4 GANG MENÜ MIT WEINBEGLEITUNG (4 x 0,1 l)** 70,00 €

**4 GANG MENÜ MIT COCKTAILBEGLEITUNG** 82,00 €

**3 GANG MENÜ** 46,00 €

**3 GANG MENÜ MIT WEINBEGLEITUNG (3 x 0,1 l)** 58,00 €

**3 GANG MENÜ MIT COCKTAILBEGLEITUNG** 67,00 €



## **BARKULTUR – OHNE LEIDENSCHAFT BLEIBT ES EIN DRINK**

Unsere preisgekrönte Bar überzeugt durch die Vielzahl an erstklassigen Spirituosen, Craft-Bieren, Weinen, liebevoll komponierten Highballs sowie prickelnden Spritzgetränken. Wir experimentieren gerne mit hochwertigen Zutaten und stellen eigene Kreationen und Neuinterpretationen zusammen. Selbstverständlich servieren wir auch Klassiker wie den Negroni oder Whiskey-Sour an unserer Bar. Außerdem bieten wir eine große Auswahl an alkoholfreien Getränken.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend.

Ihr Lux Team

## HEIßGETRÄNKE

### ALLES KAFFEE.

*I-O ist 100% Caffè für Genießer. Für den perfekten I-O Moment muss die Welt kurz stillstehen und der Alltag weit weg sein - nur der Genuss, Du und dein Kaffee sind jetzt wichtig. Dafür zählt jedes Detail: Der Duft einer einzelnen Kaffeebohne. Die Wandstärke unserer Espresso-Tasse. Der Geschmack einer neuen, edlen Kaffee-Mischung. Das Geräusch beim Einrasten des Siebträgers. Der Duft eines frisch zubereiteten Espresso. I-O 100 % caffè. Alle Kaffeespezialitäten mit Kuhmilch vom Milchhof Große Kintrup in Münster oder mit Hafer Drink von Oatly.*

<b>KAFFEE</b>	3,10 €
<b>POTT KAFFEE</b>	5,50 €
<b>ESPRESSO</b>	2,60 €
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b>	3,90 €
<b>MILCHKAFFEE</b>	4,30 €
<b>CAPPUCCINO</b>	3,50 €
<b>LATTE MACCHIATO</b>	4,30 €
<b>CARAJILLO – ESPRESSO MIT COGNAC</b>	4,50 €
<b>AFFOGATO – ESPRESSO MIT VANILLEEIS</b>	4,50 €
<b>HEISSE SCHOKOLADE</b>	3,80 €
<b>HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE</b>	4,30 €
<b>SCHOKMOK</b>	4,10 €
<b>SCHOKMOK MIT SAHNE</b>	4,60 €
<b>FLAVOURS</b>	0,50 €

Vanille / Karamell / Haselnuss / Mandel

**FRISCHER PFEFFERMINZTEE** 3,90 €

**FRISCHER INGWERTEE** 3,90 €

**HEIßE ZITRONE** 3,90 €

*(mit frisch gepresstem Zitronensaft)*

## **TEE KÄNNCHEN VON KEO – BIO / FAIRTRADE**

**DARJEELING FIRST FLUSH** 4,90 €

*Zart blumiger schwarzer Hochlandtee*

**EARL GREY** 4,90 €

*Schwarzer Tee mit Bergamottengeschmack*

**ASSAM** 4,90 €

*Vollmundiger schwarzer Tee*

**CHAI-TEE** 4,90 €

*Würziger schwarzer Tee nach Chai-Art*

**GRÜNER TEE – ACHT SCHÄTZE ASIENS** 4,90 €

*Aromatisierte Grünteemischung mit Erdbeere und Ananas*

**KRÄUTERHARMONIE** 4,90 €

*Kräutertee mit fruchtiger Apfelnote*

**INSEL DER SINNE** 4,90 €

*Ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer*

**FRÜCHTETEE – WALDBEERE** 4,90 €

*Aromatisierter Früchtetee mit Beerengeschmack*

**FRÜCHTETEE – SANDDORN-CRANBERRY** 4,90 €

*Aromatisierter Früchtetee mit Sanddorn und fruchtigen Cranberrys*

**ROOIBOS** 4,90 €  
*Aromatisierter Rooibostee mit Vanille*

## ALKOHOLFREI

**APOLLINARIS (SPRUDELND) / VIO (STILL)** 0,25l 3,60 €  
0,75l 7,20 €

**COCA-COLA**<sup>1,2,3</sup>, **COCA-COLA LIGHT**<sup>1,2,3,4</sup>, 0,3l 3,80 €  
**COCA-COLA ZERO**<sup>1,3</sup>, **SPRITE**<sup>2</sup>, **FANTA**<sup>1,5</sup> 0,4l 4,50 €

**FUZE EISTEE PFIRSICH ODER ZITRONE** 0,3l 3,90 €

**SCHWEPPE** 0,2l 3,50 €  
Bitter Lemon<sup>2,5,6</sup> / Ginger Ale<sup>1,2</sup> / Ginger Beer<sup>2</sup> / Russian Wild Berry<sup>2</sup> / Dry Tonic

**SÄFTE & NEKTARE VON GRANINI** 0,3l 3,90 €  
Apfel / Orange / Ananas / Traube / Bananennektar / Grapefruit / 0,4l 4,60 €  
Johannisbeernektar / Kirschnektar / Maracujanektar / Rhabarbernektar /  
Cranberrynektar oder Mangonektar

**SAFTSCHORLE** 0,3l 3,80 €  
*Jeder unserer Säfte und Nektare ist auch als erfrischende Schorle erhältlich.* 0,4l 4,50 €

**ORANGINA ORANGE / ROUGE** 0,25l 3,90 €

**PALOMA GRAPEFRUIT LEMONADE**<sup>5</sup> 0,33l 3,90 €

**BASILIKUM LIMONADE** 0,35l 5,70 €  
Basilikum / Zitronensaft / Zucker / Soda  
*Die perfekte, hausgemachte, grüne Erfrischungslimonade.*

**ROSMARIN LIMONADE** 0,35l 5,70 €  
Rosmarin / Zitronensaft / Soda  
*Eine hausgemachte Limonade, die mediterranes Esprit verspricht.*

**LAVENDEL LIMONADE** 0,35l 5,70 €  
Lavendel / Zitronensaft / Soda  
*Eine feine, leichte Limonade, die bei uns im Haus hergestellt wird.*

**MINZ LIMONADE** 0,35l 5,70 €  
Minze / Zitronensaft / Soda  
*Eine hausgemacht, frisch-sommerliche Limonade.*

*Im weiteren Verlauf unseres Getränkesortiments finden Sie auch unsere alkoholfreien Cocktails.*

## **BIERE VOM FASS**

**WARSTEINER HERB** 0,3l 4,10 €  
*Mit hochwertigen Rohstoffen und besonders weichem Wasser aus der hauseigenen Kaiserquelle gebraut – Das einzig Wahre.* 0,5l 5,50 €

**RADLER<sup>2</sup>, ALSTER<sup>1,5</sup> ODER DIESEL<sup>1,2,3</sup>** 0,3l 4,10 €  
0,5l 5,50 €

**KÖNIG LUDWIG WEIZEN** 0,5l 5,50 €  
*Die besonderen Reinzuchthefen und das traditionelle Brauverfahren verleihen diesem „weltmeisterlichen Weißbier“ seinen unverwechselbaren Geschmack.*

**KÖNIG LUDWIG HELLES** 0,3l 4,10 €  
*Seit jeher gehört das „Helle“ zu den beliebtesten Sorten – bis heute. Ein exzellentes Bayrisches Helles zu brauen ist die wahre Braukunst und eine Herausforderung für die Braumeister* 0,5l 5,50 €

**ESTRELLA GALICIA** 0,3l 4,50 €  
0,5l 5,90 €

## FLASCHENBIERE

<b>KÖNIG LUDWIG WEIZEN</b>	0,5l	5,50 €
Dunkel / Kristall oder Alkoholfrei		
<b>WARSTEINER HERB ALKOHOLFREI</b>	0,33l	4,30 €
<b>BRLO NAKED - ALKOHOLFREIES IPA</b>	0,33l	4,90 €
<b>ROTHAUS TANNENZÄPFLE</b>	0,33l	4,50 €
<b>BREWDOG HAZY JANE</b>	0,33l	4,90 €
<b>BREWDOG ELVIS JUICE</b>	0,33l	4,90 €
<b>BRLO BALTIC PORTER</b>	0,33l	5,20 €

## APERITIF & SPRITZ

<b>GRANATAPFEL SPRITZ</b>		7,90 €
Granatapfellikör / Prosecco / Minze		
<b>RHABARBER SPRITZ</b>		7,90 €
Rhabarberlikör / Limette / Prosecco / Minze		
<b>BAZYLIA SPRITZ</b>		7,90 €
Basilikum-Feigenlikör / Prosecco / verschiedene Beeren		
<b>GREEN SPRITZ</b>		7,90 €
P3I Aperitivo / Limette / Prosecco		
<b>WERMUT TONIC</b>		7,90 €
Rosé Wermut / Dry Tonic		
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>		7,90 €
Limoncello / Zitrone / Prosecco		

<b>HUGO</b>	7,90 €
Prosecco / Holunderblütenlikör / Minze / Soda	
<b>LILLET WILD BERRY</b>	7,90 €
Lillet Blanc / verschiedene Beeren / Schweppes Russian Wild Berry	
<b>RED HULK</b>	8,90 €
Aperol / San Cosme Mezcal / Limettensaft / Paloma Pink Grapefruit	
<b>PINEAPPLE NEGRONI</b>	11,90 €
Plantation Pineapple Rum / La Quintinye Rouge Vermouth / Campari	
<b>OLD CUBAN</b>	15,90 €
Bacardi Ron 8 Anos / Bollinger Champagner / Limettensaft / Minze / Zuckersirup	
<b>AIR MAIL</b>	15,90 €
Bacardi 8 / Runny Honey / Limette / Bollinger Champagner	
<b>FRENCH 75</b>	15,90 €
Tanqueray / Zucker / Zitrone / Bollinger Champagner	
<b>VIBRANTE SPRITZ ALKOHOLFREI</b>	7,90 €
Martini Vibrante / Grapefruit / alkoholfreier Sekt	
<b>MARTINI FLOREALE &amp; TONIC</b>	7,90 €
Martini Floreale Alkoholfrei / Schweppes Dry Tonic Water	

## CHAMPAGNER

„Ich trinke Champagner, wenn ich froh bin, und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich davon, wenn ich alleine bin; und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst aber rühre ich ihn nicht an, außer wenn ich Durst habe.“ Madame Lily Bollinger, 1940

<b>BOLLINGER SPECIAL CUVÉE<sup>12</sup></b>	0,1	13,90 €
Der König der „nicht-Jahrgangs“-Champagner Bollinger Special Cuvée begeistert mit zarten und samtigen Aromen von Birne, Brioche, Gewürzen und frischen Walnüssen.	0,75l	99,00 €
<b>BOLLINGER ROSÉ<sup>12</sup></b>	0,75l	139,00 €
Der roséfarbene Champagner begeistert mit der Linie des Bollinger Special Cuvée und wird ergänzt um mehr Tannine, wie auch Aromen von wilden, roten Beeren.	1,5l	259,00 €
<b>BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE 2014</b>	0,75l	239,00 €
<b>BOLLINGER R.D.2007</b>	0,75l	399,00 €
<b>CHAMPAGNER TUESDAY</b>	0,75l	399,00 €
Auf alle Champagner und Champagner-Cocktails jeden Dienstag 20% Vergünstigung.		

## SCHAUMWEIN

<b>CUVÉE BRUT JAHRGANGSSEKT</b>	0,1l	5,90 €
<b>WEINGUT HANS WIRSCHING</b>	0,75l	39,00 €
Silvaner und Kerner bilden in dieser Cuvée eine hervorragende Verbindung beider Rebsorten. Aromatisch, fruchtig und so frisch! Der mineralische Charakter rundet das Gesamtpaket hervorragend ab.		
<b>BOUVET LA DUBAY-ETIENNE ROSÉ</b>	0,1l	7,90 €
Cremant de Loire, Saumur	0,75l	51,00 €
<b>ALKOHOLFREIER SEKT – BLANC DE BLANCS</b>	0,75l	29,00 €
Weingut Julius Zotz, Baden		

## OFFENE WEIßWEINE

<b>SONNENDECK LUX</b>	0,2l	6,80 €
<i>Unser Weißwein de Lux.</i> Weißburgunder, trocken, Weingut Langenwalter, Pfalz	0,75l	25,00 €
<b>GRAUER BURGUNDER QBA TROCKEN</b>	0,2l	7,80 €
Weingut Langenwalter, Pfalz	0,75l	27,00 €
<b>RIESLING TROCKEN</b>	0,2l	7,80 €
Weingut Albert Kallfelz, Mosel	0,75l	27,00 €
<b>RIESLING FEINHERB</b>	0,2l	7,80 €
Weingut Albert Kallfelz, Mosel	0,75l	27,00 €
<b>SAUVIGNON BLANC</b>	0,2l	7,80 €
Weingut Stellenrust, Südafrika	0,75l	27,00 €
<b>VERDEJO CUATRO RAYAS</b>	0,2l	7,80 €
Weingut Vinedos Centenarios	0,75l	27,00 €
<b>LUGANA SAN BENEDETTO</b>	0,2l	8,80 €
Zenato, Venetien, Italien	0,75l	32,00 €
<b>CHARDONNAY</b>	0,2l	8,80 €
Glenbrook Vineyard, Kalifornien	0,75l	32,00 €
<b>MESSING BLANC DE NOIR</b>	0,2l	8,80 €
Weingut Hemer, Rheinhessen	0,75l	32,00 €
<b>SCHEUREBE</b>	0,2l	8,80 €
Weingut Hans Wirsching, Franken	0,75l	32,00 €
<b>ALKOHOLFREIER GRAUBURGUNDER</b>	0,2l	7,80 €
Weingut Julius Zotz, Baden	0,75l	27,00 €

## OFFENE ROTWEINE

<b>ABENDROT</b>	0,2l	6,80 €
<i>Unser Rotwein de Lux. Cabernet Sauvignon, trocken, Weingut Langenwalter, Pfalz</i>	0,75l	25,00 €
<b>PRIMITIVO „I MURI“ TROCKEN</b>	0,2l	8,20 €
Vigneti del Salento, Apulien, Italien	0,75l	29,00 €
<b>AZAGADOR RESERVA DO</b>	0,2l	8,20 €
Tempranillo, Pago de la Jaraba, La Mancha	0,75l	29,00 €
<b>CARMENERE RESERVA</b>	0,2l	8,20 €
Weingut Caliterra, Chile	0,75l	29,00 €
<b>SELECTA RESERVA TINTO</b>	0,2l	8,20 €
Aragonez & Tinta Barroca, Weingut Quinta da Plansel, Portugal	0,75l	32,00 €
<b>PINOT NOIR RÉSERVE</b>	0,2l	8,80 €
Weingut Grand C, Elsass	0,75l	32,00 €

## OFFENE ROSÉWEINE

<b>ROSÉ TROCKEN</b>	0,2l	7,80 €
Weingut Albert Kallfelz, Mosel	0,75l	27,00 €
<b>PINOTAGE ROSÉ</b>	0,2l	7,80 €
Weingut Delheim, Südafrika	0,75l	27,00 €
<b>ROSÉ CÔTES DE PROVENCE</b>	0,2l	8,80 €
Domaine Houchart, Frankreich	0,75l	32,00 €

## FLASCHENWEINE WEIß

<b>ROERO ARNEIS "CAMESTERI" DOCG</b>	0,75l	32,00 €
Weingut Marco Porello, Piemont, Italien		
<b>CHARDONNAY 2-3-4</b>	0,75l	39,00 €
Weingut Enate, Somontano, Spanien		
<b>GRAUBURGUNDER MUSCHELKALK</b>	0,75l	45,00 €
Weingut Theo Minges, Pfalz		
<b>SANCERRE TROCKEN</b>	0,75l	45,00 €
Weingut Domaine Christian Salmon, Frankreich		
<b>VOUVRAY AOC</b>	0,75l	49,00 €
Domaine Champalou, Loire, Frankreich		
<b>WEISSBURGUNDER TROCKEN</b>	0,75l	49,00 €
Weingut Van Volxem, Saar		
<b>POUILLY-FUISSÉ, CHARDONNAY</b>	0,75l	79,00 €
Weingut Louis Jadot, Maconnais, Burgund		
<b>LAYET RIESLING GROSSES GEWÄCHS</b>	0,75l	79,00 €
Weingut Nik Weis, Mosel		

## FLASCHENWEINE ROT

<b>ROSSO DI MONTALCINO DOC</b>	0,75l	45,00 €
Sangiovese, Col d'Orcia, St. Angelo, Montalcino, Italien		
<b>CHÂTEAU SÉNÉJAC</b>	0,75l	50,00 €
Comte de Sénéjac AOC, Haut Médoc		
<b>HOLE IN THE WATER PINOT NOIR</b>	0,75l	52,00 €
Weingut Konrad Wines, Neuseeland		

<b>C.S. TOURIGA NACIONAL</b>	0,75l	52,00 €
Quinta da Plansel, Portugal		
<b>CHÂTEAU DES LAURETS</b>	0,75l	54,00 €
Weingut Baron Edmond de Rothschild, Saint-Emilion, AOC		
<b>CABERNET SAUVIGNON DO RESERVA</b>	0,75l	59,00 €
Weingut Enate, Somontano, Spanien		
<b>TEMPRANILLO RESERVA</b>	0,75l	69,00 €
Weingut Protos, Ribera del Duero		
<b>BAROLO</b>	0,75l	79,00 €
Nebbiolo, Weingut Costa di Bussia, Piemont, Italien		

## COCKTAILS

*Wir haben eine feine Auswahl an neuen Kreationen und eigenen Interpretationen zusammengetragen und servieren Ihnen diese mit erlesenen hochwertigen Zutaten.*

### **MEXICAN TEA PARTY** 11,90 €

San Cosme Mezcal / Ernst Bergamottenlinkör / Earl Grey Tee /  
Agavendicksaft / Limettensaft

*Teetradition muss nicht immer gleich britisch sein. Mithilfe einer der wohl ursprünglichsten Spirituosen Amerikas, Likörhandwerk aus Münster und wohl einer der geläufigsten Teesorten des Planeten entsteht ein harmonisches Getränk, welches wohl seinesgleichen sucht.*

### **RESERVE MULE** 11,90 €

Grapefruit / Mango / Ananas / Ingwer - Grey Goose Infusion / Schweppes  
Wild Berry / Grapefruitsaft

*Früchte und Vodka werden im Im Cold Dripper infundiert – Mule mal ganz anders. Hier kommt die Schärfe in Kombination mit tropischen Früchten aus dem Ingwer. Abgerundet wird der Cocktail durch eine spritzig frische Beerenlimonade.*

### **DRACHENBEERE** 11,90 €

Gin Mare / Limettensaft / Blaubeerpüree / Rosmarinsirup / Eiweiß

*Der Vorreiter der spanischen Gins macht es sich ziemlich gemütlich in einem Bett aus Eiweiß und der nordischen Powerbeere. Gin kann eben doch noch ein wenig mehr als nur Tonic.*

**TORF – THE DARK KINGDOM** 12,90 €

Ardbeg 10 / Tatra Tea Original / Cherry Heering / Zitronensaft / Zucker

*Rauchiger Torf – In diesem unheilvoll dunklen Getränk verbindet sich der rauchiger Charakter Schottlands mit deutscher Kräuterkunst und dänischem fruchtigen Kirschlikör... Eines mutigen Trinkers würdig.*

**ENZONI** 11,90 €

Bombay Gin / Campari / Antica Formula / Zitronensaft / Zucker /

Rote Trauben / Eiweiß

*Ein Cocktail, der über den klassischen Negroni hinausgeht. Einfach fruchtiger und cremiger.*

**ROASTED BASIL** 11,90 €

Mezcal Roasted Basilikum Infusion / Martin Miller Gin / Limettensaft / Erdbeere

*Rauch trifft Kräuter, herbe und fruchtige Beeren, einen Versuch wert.*

**OILY REPOSADO**

Fatwashed Patrón Reposado Tequila / Limettensaft / Tomatenessenz / Basilikum 11,90 €

*Für alle, die mal einen Tequila Drink abseits der üblichen Verdächtigen.*

**WHISKY ESPRESSO MARTINI** 11,90 €

Woodford Rye Whisky / Beverdach Espresso Likör / 1766 Kaffeelikör /

Espresso / Zucker

*Der Drink der Zeit, in diesem Gewand mit einem rauchigen Whisky, mal was Neues wagen.*

**ASIA MAI TAI** 11,90 €

Opoh Gin / Plantation Original Dark / hausgemachter Falernum /

Limettensaft / Pandansirup

*Mandel und Ananas kennt ja nun jeder. Deutschen, würzigen Rumlikör und asiatischen, reisartigen Sirup aber noch lange nicht – zusammengebracht durch indische Pfeffernoten und einen vanilligen Rum aus französischem Haus.*

**DIE SCHÖNE UND DAS BIEST** 11,90 €

Banks 5 Islands Rum / Midori / Martini Ambrato / Limettensaft / Zuckersirup

*Dieser Drink hat es in sich. Weißer Banks 5 Islands Rum trifft auf japanischen Melonenlikör und Deutschen Wermut. Das klappt? Und wie!*

**ORIENT EXPRESS** 12,90 €

Naud Ron Panama 15 / Limettensaft / Kardamomsirup / Vanilleessenz

*Würze und Gold des fernen Ostens schreiben ein neues Kapitel in der  
Historie des Daiquiris und versprühen einen Hauch von Fernweh.*

**DER ROTE BARON** 11,90 €

Bombay Gin / Cherry Heering / Vermouth / Zitronensaft / Lavendel

*Ein Drink, benannt nach dem berühmten Kampfflieger,  
in dunkelroter Farbe und fruchtig-herbem Geschmack.*

**ZYTOTOXIZITÄT** 12,90 €

Patrón Plata / Chartreuse / Maraschino / Zedda Piras / Limettensaft / Peychaud Bitters

*Wer unseren neuen Drink nicht aussprechen kann, muss nur die letzte  
Seite des Dudens aufschlagen und versteht vielleicht auch den abstrusen Sinn.*

**AMÉRIE SOUR** 11,90 €

Barsol Pisco / Sasse Amérie Beerenlikör / Zitronensaft / Minze / Zucker / Eiweiß

*Ein süßlich-herber Drink, der südamerikanische Nuancen mit westfälischem  
Understatement perfekt verbindet.*

**HERR RIBBECK** 11,90 €

Ernst Korn / Sasse Williamsbirne / Thymianlikör / Rosmarin / Weißburgunder

*Ein Birnbaum in unserem Garten stand...*

**THE ITALIAN JOB** 11,90 €

Bombay Gin / Bergamottenlikör / Lavendel / Zitronensaft / Orange Bitters

*Auf den Spuren von Charlie Croker in Venedig – ein herb süßer Drink.*

**LUX APOLL** 11,90 €

Bombay Gin / Grüner Tee / Cranberrysaft / Limettensaft / Holunderblüte

*Einer unserer Klassiker, in einem neuem Gewand, mit schöner Balance aus  
Süße und Säure, auch als Aperitif sehr zu empfehlen.*

**MANNEQUIN ROUGE** 11,90 €

Citadelle Gin / Framboise de Ronce / Himbeersorbet / Tatratea Kokosnuss /  
Zitronensaft / Eiweiß

*Wer auf unserer Karte nach einem süßlichen Drink sucht, der wird genau hier fündig.*

### **TATRA SOUR**

11,90 €

Citrus infused Grey Goose Vodka / Tatratea Pfirsich / Rosenlikör /  
Zitronensaft / Zucker / Eiweiß

*Ein Twist auf einen klassischen Sour mit sommerlich-kraftiger Komponente.*

### **NO THYME TO WASTE**

11,90 €

Physalis / Thymian / Plantation Rum Infusion / Schweppes Ginger Beer

*James Bond würde ihn wohl schütteln, so oder so: er würde ihn trinken.*

## **ALKOHOLFREIE COCKTAILS**

### **NOT SO BLUE**

7,90 €

Blaubeerpüree / Rosmarinsirup / Limettensaft / Soda

*Eine erfrischende Vermählung der nordischen Powerbeere  
und mediterranem Rosmarin, die „nicht so Blau“ macht.*

### **TEMPERANCE APPLE MOJITO**

7,90 €

Minze / Zitronensaft / Limettensaft / Zucker / Apfelsaft / Soda

*Ein alkoholfreier, winterlicher Mojito.*

### **AFFOGATO TONIC**

7,90 €

Espresso / Vanille / Limettensaft / Minze / Fever Tree Tonic Water

*Der klassische Espresso Tonic in seinem sommerlichsten Gewand.*

## **TONIC WATER** WÄHLEN SIE IHR TONIC

### **SCHWEPPE'S DRY TONIC**

3,50 €

*Es zeichnet sich im Vergleich zum Indian Tonic Water durch einen weniger süßen und noch herberen Geschmack aus und eignet sich vor allem für moderne, filigrane Gins.*

### **FENTIMANS TONIC**

4,00 €

*Der Premium Mix wurde nicht nur für den allgemeinen Genuss geschaffen, sondern vor allem für all jene Gins, die ein florales, mediterran angehauchtes Tonic Water gut vertragen können. Die extravagante Würze des Lavendels und die zarte Aromatik der Orangenblüten wurden auf ganz einzigartige und subtile Weise in diesem Filler, der sich mit Dry Gins wie auch floralen Gins gut verträgt, vereint.*

### **FEVER-TREE INDIAN TONIC**

4,00 €

*Die feinen und unterstützenden Zitrus- und Fruchtnoten sind perfekt ausbalanciert mit der Bitterkeit des natürlichen Chinins, was zu einem sehr leichten Geschmack führt. Der Abschluss ist rein und ganz ohne das übliche, übermäßig süße Mundgefühl welches bei anderen Tonics manchmal auftritt.*

### **FEVER-TREE MEDITERRANEAN**

4,00 €

*Die feine Kohlensäure lässt es so fein wie Champagner prickeln. Durch edelsten Thymian und Rosmarin von einem traditionellen Familienbetrieb der Provence, erhält dieses Tonic Water eine ganz eigenständige Note.*



## **Inhaltsstoffe**

*1. mit Farbstoff / 2. mit Säuerungsmitteln / 3. mit Coffein / 4. mit Süßstoff / 5. mit Antioxidationsmittel  
6. mit Chinin / 7. mit Stabilisatoren / 8. mit Natriumhydrogencarbonat / 9. mit Taurin / 10. mit Sulfiten  
11. mit Gluten / 12. geschwefelt / 13. enthält eine Phenylalaninquelle*