

„Wir leben
gastliches
Handwerk.“

- Familie Nölly



Willkommen in unserem Ringhotel Gasthof Hasen, einem Stück Herrenberger Geschichte. Bereits 1620 wurde der Hasen erstmals urkundlich erwähnt und war damals schon weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt.

Wir, die Familie Nölly und Team, führen den Gasthof seit 1985 mit großer Freude fort. Im Jahr 2015 sind die Jungen Hasen für einen Generationenwechsel in den Familienbetrieb zurückgekehrt.

Mit dem Leitsatz: „Von der Wurzel zur Blüte“ wagen wir auf dem Fundament traditioneller Gastlichkeit gemeinsam den Sprung zum Ort neuer Geselligkeit. Unser Familienbetrieb steht für ehrliches Handwerk, nachhaltigen Umgang mit der Natur und regionale Wertschätzung. Wir wollen Verantwortung übernehmen - nicht nur für unsere Umwelt, sondern auch im Umgang miteinander. Die Förderung unserer Zukunft, die Vermittlung von Werten, speziell in der Ausbildung, ist hierbei ein wichtiger Grundstein.

Uns liegt es am Herzen den Blick für Lokales, den Geschmack, das Umfeld, den Schönbuch, die Region und die Familie zu schärfen - und immer wieder auch den Blick über den lokalen Tellerrand hinaus zu wagen. Lassen Sie sich von unserer Leidenschaft anstecken und erleben Sie ursprüngliche Genusserlebnisse neu.

Auf unserer saisonalen Monatskarte kochen sich unsere Küchenchefs Mario Kuniç und Gerhard Nölly mit einfallsreicher, kreativer Küche in Ihre Herzen. Dazu reichen wir erlesene, vorwiegend biodynamische Weine, ausgesucht von unserem staatlich geprüften Sommelier Arnold Nölly.



Jedes unserer „Schmeck den Süden“- Gerichte kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region. Dafür steht der baden-württembergische Löwe, mit dem das Gericht gekennzeichnet ist und dessen Berechtigung jährlich von einer unabhängigen Institution kontrolliert wird. Weitere Infos hierzu finden Sie auf der nächsten Seite.



Für spannende Infos und Neuigkeiten rund um den Hasen folgen Sie uns auf Facebook ([hasen.herrenberg](https://www.facebook.com/hasen.herrenberg)) & Instagram ([hotel_gasthof_hasen](https://www.instagram.com/hotel_gasthof_hasen)).

Montag - Sonntag (abends):

Restaurant: 18:00 Uhr - 22:00 Uhr, Küchenzeiten sind von 18:00 Uhr - 20:30 Uhr

Mittwoch - Sonntag (mittags):

Restaurant: 11:45 Uhr - 14:30 Uhr, Küchenzeiten von 11:45 Uhr - 14:00 Uhr

Take Away (Abholung der Speisen) zu den angegebenen Küchenzeiten.

Die Preise enthalten die gesetzliche MWSt.

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Schmeck den Süden

Gastronomen

Schmecken Sie den Süden Baden-Württemberg

Wir „Schmeck den Süden“- Gastronomen heißen Sie im „Ländle“ herzlich Willkommen!

Gerne servieren wir Ihnen unsere Heimat mit einem Stück saftigen Fleisch, knackigem Gemüse oder fangfrischem Fisch.

Jedes unserer „Schmeck den Süden“- Gerichte kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region. Dafür steht der baden-württembergische Löwe, mit dem das Gericht gekennzeichnet ist und dessen Berechtigung jährlich von einer unabhängigen Institution kontrolliert wird.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der Produkte. Das sind die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“- Philosophie.

Regionaler Anbau bedeutet darüber hinaus saisonale Küche: auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit hergibt - mit kreativer Leidenschaft.

Des Weiteren schützt regionaler Anbau unsere Artenvielfalt und unser Klima und unterstützt regionale Erzeuger.

Lassen Sie es sich schmecken!



Unsere „Schmeck den Süden“- Lieferanten sind:

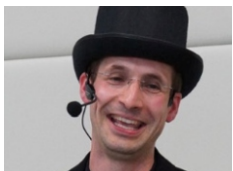
Getränke:	Hochdorfer Kronenbrauerei
Gemüse, Obst, Kräuter:	Gemüse Wacker Holzgerlingen
Gemüse, Salat:	Gemüsebau Rapp Bondorf
Ackersalat, Beeren:	Berner Altdorf
Kraut:	Bauer Seidel Ostfildern
Kartoffeln:	Kartoffelhof Sauter Bondorf
Eier, Spargel, Nudeln:	Geflügelhof Hiller Bondorf
Milchprodukte:	Hirschburger Kirchentellingsfurt
Lachsforellen, Forelle, Saiblinge:	Forellenhof Rössle Honau
Linsen:	Wiesenäckerhof Mönchberg
Brot, Brötchen, Paniermehl:	Bäckerei Zander Herrenberg
Brot, Brötchen:	Bäckerei Schüfer Herrenberg
Brot, Brötchen:	Bäckerei Baier Herrenberg
Schweinefleisch, Rindfleisch, Knochen:	Metzgerei Klink Oberjettingen
Honig:	Schloßberg Imkerei Betsch Herrenberg
Mehl, Rapsöl:	Mühle Gültstein
Sonstiges:	Transgourmet Wurmberg
Sonstiges:	Chefs Culinar Zusmarshausen
Sonstiges:	Omega Sorg Essingen
Konfitüren, Müsli:	Faller Utzenfeld/ Schwarzwald
Schafskäse, Produkte:	Hofkäserei Zimmermann Tailfingen

Veranstaltungen im Hasen 2024/25



Whisky & Food am 28. September

Exzellente Whiskys treffen auf überraschende Geschmackserlebnisse: Genießen Sie vom Weinhaus Alte Brennerei ausgewählte Whiskys renommierter Destillen in Verbindung mit einem kreativen 4-Gang-Gourmet-Menü von Küchenmeister G. Nölly. Erfahren Sie mehr rund um das Thema Whisky.



Mundartstammtisch am 07. November

Ein schwäbischer Abend bei Speis und Trank. Gast: Thomas Schwarz - ein echter „Voralbkommodiant“. Erforderlich ist eine verbindliche Platzreservierung verbunden mit dem Kauf eines am Abend gültigen Verzehrbons.



Bier/Heimat/Genuss am 15. November

Entdecken Sie unsere Heimat und die lokale Bierkultur auf kulinarische Weise - in Kooperation mit der Hochdorfer Kronenbrauerei genießen Sie 5 Biere und ein leckeres, saisonales 4-Gänge-Menü.



Küchenparty im Küchenhaus Kaupp+Diether am 23. November

In Zusammenarbeit mit dem Weinhaus Alte Brennerei erleben Sie einen exklusiven Abend mit 4-Gang-Gourmet-Menü und Weinbegleitung im Küchenhaus Herrenberg. Anmeldung nur über kuechenhaus-herrenberg.de.



Portwein-Menü am 30. November (Vorverkauf: Weinhaus Alte Brennerei)

Erstklassiger Portwein trifft auf überraschende Geschmackserlebnisse: Genießen Sie vom Weinhaus Alte Brennerei ausgewählte Portweine in Verbindung mit einem kreativen 4-Gang-Gourmet-Menü von Küchenmeister G. Nölly. Erfahren Sie mehr rund um das Thema Portwein in Verbindung mit Speisen.



Silvesterball 2024/2025 am 31. Dezember

Wie jedes Jahr, findet auch 2024 wieder unser geselliger Silvesterball mit Tanz und aufwendigem Silvestermenü statt! Genießen und erleben Sie Silvester bei bester Unterhaltung mit Livemusik von Bernd Gottwald - Solo. **NEU:** Im Preis inkl. sind ausgesuchte Weine, Sekt, Bier, Softgetränke und Wasser.

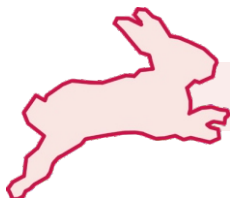


Wine&Dine am 25. Januar 2025

Arnold Nölly, staatl. gepr. Sommelier, serviert ausgewählte biodynamische Weine, die mit einem kreativen 4-Gang-Menü von Küchenmeister G. Nölly harmonieren. Erfahren Sie mehr über die Arbeit rund um den Wein. Mit Gastkoch Michael Braun (Restaurant 959, Heidelberg) und Götz Drewitz (Vinaturel).

Kaufen Sie Ihre Karte vorab. Alle weiteren Infos und Preise zu den Veranstaltungen erhalten Sie unter www.hasen.de oder an unserer Rezeption unter post@hasen.de und 07032/2040

Änderungen vorbehalten. Wir hoffen, dass alle Veranstaltungen wie geplant stattfinden können.



Für spannende Infos und Neuigkeiten zu unseren aktuellen Aktionen folgen Sie uns auf Facebook ([hasen.herrenberg](https://www.facebook.com/hasen.herrenberg)) & Instagram ([hotel_gasthof_hasen](https://www.instagram.com/hotel_gasthof_hasen)).



RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Apéritif-Auswahl

Glas PROSECCO Prapian ⁹	BIO	6,00
Glas KIR ROYAL ⁹		6,40
Glas PÊCHE ROYAL ⁹	Sekt & Weinbergpfirsichlikör	6,40
Glas SEKT oder SEKT-ORANGE ⁹		6,00
SEKT mit HOLUNDERBLÜTE ⁹		6,40
PASTIS 51 ²	4 cl	7,00
SHERRY FINO/AMONTILLADO/CREAM ⁹	5 cl	5,20
MARTINI Bianco/Rosso/Extra Dry ⁹	5 cl	5,70
PORTWEIN Marques ⁹	5 cl	6,50
PORTWEIN Sandemann White Port ⁹	5 cl	6,20
HeiCo mit Gin, Tonic und Apfelsaft ⁹	5 cl	7,50

Ringhotelcocktail
RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben



Drinks mit.....

APEROL SPRITZ ^{1/2/9}	0,2	7,00
Sekt, Aperol, Soda, Orangenscheibe		
HUGO ⁹	0,2	7,00
Holunderblütensirup, Sekt, Minze, Limette, Soda		
CAMPARI ORANGE/SODA ^{2/9}	(4 cl) 0,2	7,90
BACARDI COLA ^{2/9}	(4 cl) 0,2	8,00
SOUTHERN COMFORT ^{2/11}	(4 cl) 0,2	8,00
mit Ginger Ale		
GIN TONIC mit Gordon	(4 cl) 0,2	8,40
RED LUXURY ^{2/1a}	0,2	7,80
Johannisbeersaft, Luxury, Sekt und Limette		

In unserer Malt-Whisky-Karte können Sie aus über 30 Sorten Ihren Lieblings-Whisky wählen.

Drinks alternativ

RIMUSS - ROSATO ⁹	0,1	6,00
alkoholfreier Rose Sekt <i>alkoholfrei</i> Ein prickelndes Apéro-Highlight aus der Schweiz		
VENEZERO SPRITZ ^{1/2/9}	<i>alkoholfrei</i> 0,2	6,80
Art Aperol mit alkoholfreiem Sekt und Soda		
RED BERRIES <i>alkoholfrei</i>	0,2	7,00
Johannisbeersaft, alkoholfreien Sekt und Limette		
SANBITTER mit Orangensaft ²	0,2	6,50

*Unsere Empfehlung:
erfrischender Monats-Cocktail
mit- und ohne Alkohol!
-- Fragen Sie danach --*

Ein Karte mit allen Zusatzstoffen und Allergene mit Inhaltstoffen liegt am Buffet aus!

GENUSS- KARTE AB 13. SEPTEMBER BIS 24. OKTOBER 2024




APERITIF EMPFEHLUNG

MARACUJA SPRITZ (mit Alkohol) Maracuja, Cranberry, Lime Juice, Sekt und Soda	7,20
MARACUJA COOL (ohne Alkohol) Maracuja, Lime Juice, Tonic, Rimuss und Soda	6,80



VORSPEISEN

Take Away |
7 % MWST

BLATTSALAT mit weißem Balsamico- Dressing und Kohlrabi- Petersilien- Salat mit Crème Fraîche, hausgemachtes Körner- Knäckebrot und Fetakäse	9,90	8,90
 Kleiner BLATTSALAT mit weißem Balsamico- Dressing	6,20	5,55
 HAUSGEMACHTE FLÄDLESUPPE mit Schnittlauch Klein - im Weckglas serviert ca. 140 ml	7,90 4,10	7,10 3,70
 KAROTTEN- INGWER- APFELSUPPE mit Räucherforelle von der Echaz und Frischkäsedip Klein - im Weckglas serviert ca. 140 ml	9,50 6,80	8,50 6,10
VARIATION VOM KÜRBIS mit Ziegenfrischkäse und Holunderbeeren- Sorbet Kürbis als Mousse, gebacken und gepickelt, Miso- Chilli- Mayonnaise	17,90	16,10
Gebratener ZIEGENFRISCHKÄSETALER im Kresse- Nest Blattsalate an Zwetschgendressing, geröstete Sonnenblumenkerne und Croûtons Haslacher- Zwetschgenröster	15,00	13,50



Gäste mit kleinem Hunger erhalten Gerichte mit diesem Zeichen auch als kleinere Portion!

HAUPTGERICHTE KLASSIKER

Take Away mit
7 % MWST



ROSTBRATEN MIT 2ERLEI ZWIEBELN
Bratensauce, Bohnen mit Speck
hausgemachte Spätzle

31,50 28,30



RUMPSTEAK VOM GRILL
hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites

30,50 27,40



HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN mit Käse überbacken
garniert mit Speck- Zwiebelschmelze, Tomatensoße

16,90 15,20



WIENER KALBSSCHNITZEL
Preiselbeermarmelade und Pommes frites

30,50 27,40



Hausgemachte GROBE BRATWURST mit Zwiebelsauce
Apfel- Sauerkraut und Kartoffelpüree

18,90 17,00



Hausgemachte SCHWÄBISCHE KÄSSPÄTZLE mit 2erlei Zwiebeln
kleiner Beilagensalat an weißem Balsamico- Dressing

19,90 17,90



ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES
mit Rösti

29,90 26,90

SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL mit Jus und Apfel- Walnuss- Ragout
Karottengemüse und Spätzle

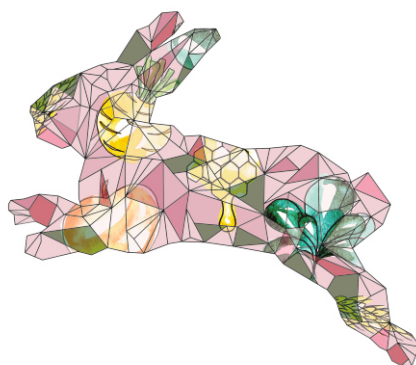
25,90 23,30

KÖNIGSBERGER KLOPSE VOM KALB und leichte Kapernvelouté
Karottengemüse und Bulgur

18,90 17,00

FALAFEL BOWL
Falafel mit Zwetschgendressing
Walnuss und Zwetschgenröster, Blumenkohl gepickelt und Tahinecrème,
sautierter Quinoa




24,50 22,05



*Wünschen Sie statt der vorgeschlagenen Beilage
Rösti, Käsespätzle oder Kroketten
berechnen wir einen Aufschlag in Höhe von € 2,00.*

HAUPTGERICHTE - KULINARISCHER SPAZIERGANG

Take Away mit
7 % MWST

	KALBSFILET UNTER DER KRÄUTERKRUSTE mit Madeira- Jus sautierte Pilze, Parmesansegel und Eigelbcrème Zerlei Blumenkohl, als Püree und gepickelt getrübte Kartoffel- Schnittchen	32,90	29,60	
	GEBRATENER ZANDER an Kokosnuss- Limettensauce mit Pfirsich und sautierter Meeresspargel geschmorter Fenchel und Zitronen- Polenta- Schnitte	28,90	26,00	
	KARTOFFEL- ZWETSCHGEN- KNÖDEL mit Butter- Haselnusschmelze und Pilzvelouté, Haslacher Zwetschgenröster und sautierte Pilze Kürbisgemüse	24,50	22,05	
	Vegan: 3erlei vom KÜRBIS als Crispy Tempura, Gemüse und Püree mit Apfelsud, Herrenberger Mirabellen Chutney und sautierte Pilze Bulgur	24,50	22,05	

DESSERTKARTE

APFELKÜCHLE mit VANILLE- EIS und Zimtucker, Sahnetupfer		9,80	8,65	
HEISSE LIEBE - Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Sahnetupfer		8,90	8,00	
CRÈME BRÛLÉE von der Tonkabohne		8,50	7,65	
ZWETSCHGENSORBET mit Schokoladen- Walnuss- Karamell -Tartlette Zwetschgen- Joghurtmousse und Vanille- Crumble		9,50	8,55	
DESSERTÜBERRASCHUNG Apfelsorbet mit Quarkmousse und Karamell Haselnuss und Ahornsirup Karamell- Popcorn		13,50	12,15	
Im Weckglas - SCHOKOLADENMOUSSE mit Himbeercoulis und Sahne- Tupfer		4,90	4,40	
3erlei hausgemachte PRALINEN		4,50	4,05	
KUGEL EIS nach Wahl - diverse Sorten	1 Kugel	3,30	2,95	
	2 Kugeln	5,50	4,95	
	3 Kugeln	7,70	6,95	
Sahnetupfer		1,00	0,90	

Wichtiger Hinweis - Rote Preise:
Zeigt den Preis ab 2024 bei Abholung der Speisen!

RINGHOTELS

Echt **Heimat**Genuss erleben

SCHWÄBISCHES HEIMAT-GENUSS-MENÜ



1 geschmelzte Maultasche in der Brühe

ROSTBRATEN mit 2erlei Zwiebeln
Bratensauce, Bohnen mit Speck
hausgemachte Spätzle

APFELKÜCHLE mit Vanilleeis
und Sahnetupfer

Menüpreis 43,50



KULINARISCHER SPAZIERGANG

VARIATION VOM KÜRBIS mit Ziegenfrischkäse und Holunderbeeren- Sorbet
Kürbis als Mousse, gebacken und gepickelt, Miso- Chilli- Mayonnaise

KAROTTEN- INGWER- APFELSUPPE mit Räucherforelle von der Echaz
und Frischkäsedip

KALBSFILET UNTER DER KRÄUTERKRUSTE mit Madeira- Jus
sautierte Pilze, Parmesansegel und Eigelbcrème
2erlei Blumenkohl als Püree und gepickelt
getrübte Kartoffel- Schnittchen

DESSERTÜBERRASCHUNG

Apfelsorbet mit Quarkmousse und Karamell
Haselnuss und Ahornsirup
Karamell- Popcorn

3 Gang mit Suppe
4 Gang

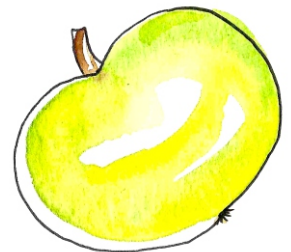
€ 54,00

€ 70,00

Diese Speisefolge wurde von den Küchenmeistern Gerhard Nölly und Mario Kunic für Sie zusammengestellt. Die Menüs können bis 20.00 Uhr bestellt werden.

Viel Vergnügen und einen guten Appetit!

Unser Sommelier Arnold Nölly bietet Ihnen zu diesem Spaziergang- Menü eine kleine **Weinreise** an. Sie genießen 3 x 0,1L Aktionsweine + zum Dessert einen Etter Likör zu einem Preis von € 19,00. Prost mit viel Genuss!





WEINSPEZIALITÄTEN VOM HAUS

Die Monatsweine sind speziell von A. Nölly - staatl. geprüfter Sommelier - ausgesuchte Weine passend zu den jeweiligen Monatsgerichten. Gerne können Sie diese auch für zu Hause erwerben.

	<u>0,1 L</u>	<u>0,2 L</u>
Wein - Offenausschank		
 2022 CUVÉE JUNGER HASE, trocken	4,60	8,90
Spezialabfüllung, Cuvée aus Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder Weingut Hornstein am See, Nonnenhorn, Bayerischer Bodensee Das Cuvée besticht mit seiner Aromen-Vielfalt durch saftige Birnen & Äpfel, gefolgt von einem Hauch Mirabelle, kombiniert mit Melisse, Limetten und Wiesenkräuter. Eine feingliedrige Mineralität rundet das Cuvée ab.		
 2023 CUVÉE WEISS EDITION HASEN (Spezialabfüllung, limitiert), trocken	4,60	8,90
Sauvignon Blanc, Riesling, Müller-Thurgau Weingut Merkle, Ochsenbach Die Edition besticht durch eine komplexe Aromen-Vielfalt von gelben Stein-früchten gefolgt von Grapefruit & Stachelbeere. Animierend am Gaumen mit feiner Mineralität & Frucht.		
 2023 WEISSBURGUNDER, trocken	4,60	8,90
Weingut Klopfer, Weinstadt-Großheppach, Remstal, Eco-Vin Württembergers Jung-Winzer des Jahres 2016 Aromen von Äpfeln und Birnen werden ergänzt durch zarte gelbe Steinfrüchte, wie Mirabelle und Pfirsich, untermalt von Zitrusfrische. Animierend & geradlinig am Gaumen.		
<u>ROSEWEIN</u>		
2023 ROSÉ.WEIN.GUT, trocken	4,50	8,70
Cuveé aus Spätburgunder & Zweigelt VDP Weingut Freiherr von & zu Franckenstein Der Rosé spielt mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen, ergänzt durch Pfirsich & Grapefruit, begleitet von Wiesenkräutern. Am Gaumen griffig, würzig und animierend zugleich.		
<u>ROTWEIN</u>		
2021 MAISULAN 6 - gebrauchtes Barrique - trocken	4,70	9,20
Tempranillo BIO Bodega Maisulan, Rioja Alavesa Eine schwarze Waldbeeren-Vielfalt aus Kirschen, Blaubeeren, Zwetschgen & Brombeeren wird untermalt durch feinwürzige Nuancen von Zimt, Süßholz und Sternanis. Er ist ein extraktreicher Rioja mit Tiefgang & Würze.		



Hochdorfer
Ein hochgeschätztes Biererlebnis



BIER FRISCH AB FASS

Hochdorfer Pils-Krone ^{A/d}	0,2 l	€ 3,10
Hochdorfer Pils-Krone ^{A/d}	0,3 l	€ 4,10
Hochdorfer Gold-Krone ^{A/d}	0,3 l	€ 4,10
Hochdorfer Gold-Krone ^{A/d}	0,5 l	€ 5,50
Hochdorfer Hefeweizen ^{A/d}	0,3 l	€ 4,10
Hochdorfer Hefeweizen ^{A/d}	0,5 l	€ 5,50
Hochdorfer KELLER GOLD ^{A/d}	0,3 l	€ 4,10
Hochdorfer KELLER GOLD ^{A/d}	0,5 l	€ 5,50

naturbelassen, hefefröhlich, weicher, vollmundiger Geschmack

JE NACH SAISON

Hochdorfer MAIBOCK^{A/d} 0,33 l € 4,50
kräftig, frisches Bockbier
Ausschank von Mitte April bis Mai

Hochdorfer BARBARA BOCK^{A/d} 0,33 l € 4,50
ein dunkles Doppelbockbier
Ausschank von November bis Januar

NEU Hochdorfer Steinhauer Braunbier^{A/d} € 5,50
Damals, heute & hier im Sommer das Feierabendbier



SPEZIALITÄTEN AUS DER FLASCHE

Hochdorfer alkoholfrei^{iA/d} 0,3 l € 4,10
die herb-frische Entscheidung

Hochdorfer HELLES^{A/d} 0,5 l € 5,50
Entdecken Sie jetzt das herrlich erfrischende Helle

Hochdorfer Hefeweizen^{A/d} 0,5 l € 5,50
dunkel *immer sehr beliebt*

Hochdorfer Sportweizen **alkoholfrei** € 5,50
Das Sportweizen ist ein spritziger, isotonischer Durstlöcher, reich an Vitaminen und Mineralstoffen

Natur-Radler^{3/A/d} 0,33 l € 4,10
natürlicher Zitronensaft und frisches Hochdorfer Bier vereinen sich zu einem einzigartigen Genuss. Nur 2 % Alkoholgehalt!

Pink Grapefruit^{2/3/A/d} 0,33 l € 4,10
Grapefruitsaft und naturtrübes Hochdorfer Bier vereinen sich zu einem herb-frischen, spritzigen Geschmack. Nur 2 % Alkoholgehalt!

Braumeisters Wilder Holunder^{A/d} 0,33 l € 4,10
*Holunderbeersaft und frische Brauwürze vereinen sich zu einem fruchtig spritzigen Geschmackserlebnis. **Alkoholfrei.***

Aus der Region. Für die Region



MINERALWASSER



Sprudel (Tafelwasser)	0,2 l	€ 3,10
Mineralwasser Teinacher	0,25 l	€ 3,40
Tafelwasser Bergkristall	0,5 l	€ 4,40
Stilles Wasser Teinacher	0,25 l	€ 3,40
Stilles Wasser Black Forest	0,5 l	€ 4,80
Mineralwasser Teinacher medium/normal/still	0,7 l	€ 6,70
* Schweppes Tonic Water ¹⁰	0,2 l	€ 3,80
* Schweppes Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	€ 3,80
* Schweppes Ginger Ale ¹⁰	0,2 l	€ 3,80
* Red Bull ^{2/11}	0,25 l	€ 5,10
Afri Cola ^{2/11} - Zero ^{2/11/6/7}	0,2 l	€ 3,20
Afri Cola ^{2/11} - Zero ^{2/11/6/7}	0,4 l	€ 5,20
Orangenlimonade ²	0,2 l	€ 3,20
Orangenlimonade ²	0,4 l	€ 5,00
kleines Spezi ^{1/2}	0,2 l	€ 3,20
großes Spezi ^{1/2}	0,4 l	€ 5,00
Apfel-Holunder	0,2 l	€ 3,30
Apfelsaft naturtrüb/klar	0,2 l	€ 3,80
Apfelsaft naturtrüb/klar	0,4 l	€ 5,20
kleines Apfelsaftschorle	0,2 l	€ 3,30
großes Apfelsaftschorle	0,4 l	€ 5,00
Johannisbeerschorle	0,2 l	€ 3,30
Johannisbeerschorle	0,4 l	€ 5,00
Holunderblütenschorle	0,2 l	€ 3,30
Holunderblütenschorle	0,4 l	€ 5,00

SÄFTE/NEKTAR

Orangensaft	0,2 l	€ 3,80
Traubensaft rot	0,2 l	€ 4,00
Kirschsaft	0,2 l	€ 4,00
Grapefruitsaft	0,2 l	€ 4,00
Maracujasaft	0,2 l	€ 4,00
Tomatensaft	0,2 l	€ 4,20

Die Säfte erhält man auch als Schorle
0,4 l +€ 1,70

* nicht Regional



KAFFEESPEZIALITÄTEN VOM HAUS

Tasse ESPRESSO Hausmischung ¹¹	€ 3,50
Tasse KAFFEE CRÈME - SCHÜMLI ¹¹	€ 3,80
Tasse CAPPUCCINO ^{11/G}	€ 4,10
LATTE MACCHIATO ^{11/G}	€ 4,10
MILCHKAFFEE ^{11/G}	€ 4,10
KÄNNCHEN KAFFEE ¹¹	€ 7,00

Alle Kaffeesorten gibt es auch Koffeinfrei

IRISH COFFEE	4 cl	€ 8,90
Kaffee NORMANDIE	2 cl (Cavados)	€ 7,50
Kaffee MANAGER	4 cl (Baileys)	€ 8,90
Kaffee SCHÜMLI & PFLÜMLI	4 cl	€ 8,90
Kaffee SÜCHTIG - SCHWEIZ (Rezept geheim)		€ 7,50

TEE UND ANDERE HEISSGETRÄNKE

GLAS TEE von Ronnefeld ⁶	€ 4,10
-------------------------------------	--------

Verveine - Kräutertee

Morgentau - Aromatisierter Grüner Blatt-Tee mit Mango- Zitrusgeschmack

Bergkräuter - Nach Schweizer Art

Moroccan Mint - Grüner Blatt-Tee mit Krauseminze

Rooibos Cream Orange - Aromatisierter Kräutertee mit Vanille-Orangengeschmack

Darjeeling Summer Gold - Schwarzer Blatt- Tee

Fruits of Joy - Früchtetee mit Papayastückchen und Hibiskus-Pfefferminzgeschmack - 100% organic / 100% vegan / 100 % eco-friendly

Charming Camomile - (Kamillen-) Kräutertee mit Orangengeschmack - 100% organic / 100% vegan / 100 % eco-friendly

Spice of Life - Kräutertee mit Ingwer-Zitronengeschmack - 100% organic / 100% vegan / 100 % eco- friendly

Mindful Mint - Kräutertee mit Minzgeschmack - 100% organic / 100% vegan / 100 % eco-friendly

Natural English Breakfast - Schwarzer Tee - 100% organic / 100% vegan / 100 % eco- friendly

Green Dream - Grüner Tee - 100% organic / 100% vegan / 100 % eco- friendly

Very Earl Grey - Aromatisierter Schwarzer Tee mit Bergamottegeschmack - 100% organic / 100% vegan / 100 % eco- friendly

HEISSE SCHOKOLADE ⁶	€ 4,50
mit Sahne	€ -,80

TEE mit RUM 4 cl	€ 6,90
------------------	--------