



## Aperitifs

### **Käsmühl Royal**

Apfelweinsekt mit einem Schuss Aperol <sup>1</sup> und Waldhimbeerbrand, serviert mit Himbeeren-Spieß

0,10l Glas 4,50

### **Aperol Spritz**

Aperol <sup>1</sup> mit Sekt, Soda, frischer Orange und Eis

0,20 l Glas 6,90

### **Aperol Lemon** „Die leichte Version des Aperol Spritz“

Aperol <sup>1</sup> mit Bitter Lemon, frischer Limette und Eis

0,20l Glas 6,90

### **Hugo**

Holunderblütensirup mit Sekt, Soda, frischer Limette, Minze und Eis

0,20l Glas 6,90

### **Black Hugo**

Holunder- und Johannisbeersirup mit Sekt, Soda, frischer Limette, Minze und Eis

0,20l Glas 6,90

### **Blueberry Gin Tonic**

Bombay Gin mit Tonic Water und Blaubeeren in Eis

0,20l Glas 7,50

### **BELSAZAR** - *Aperitif aber anders...*

Schwarzwälder Weine verfeinert mit Kräutern und Gewürzen, sowie Obstbränden der Brennerei Schladeerer und einem Schuss Traubenmost ergeben nach der Filtration einen herrlichen Wermut.

### **Belsazar White & Tonic**

Belsazar White mit Tonic Water und Zitronenzesten

0,20l Glas 6,90

### **Belsazar Rosé & Ginger**

Belsazar Rosé mit Ginger Ale und Orangenzesten

0,20l Glas 6,90