

Mike's
urban pub

Speise- und Getränkekarte





Willkommen im Mike's Urban Pub


Im Mike's Urban Pub ist alles lässig und entspannt, fast wie zu Hause – aber mit Sky TV. Obendrauf kannst Du Dich bekochen und bedienen lassen und weißt trotzdem, was auf den Teller kommt: hausgemachte Qualität!

Genieße saftige Burger aus frischem Rinderhack oder erlebe das volle Aroma von Dry Aged Rindfleisch!

Als Absacker noch einen feinen Schnaps und der Abend ist perfekt.



 vegetarisch

 vegan

 leicht scharf

 scharf

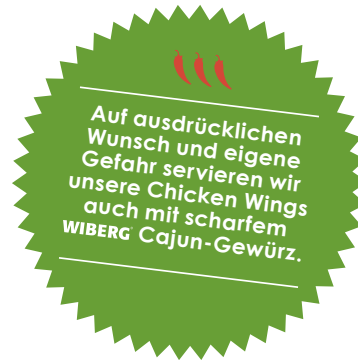
 sehr scharf

 alkoholfrei

Zu jedem Fingerfood reichen wir einen Dip nach Wahl. 🌶️🌶️🌶️ **Piri Piri**, **Remoulade**, **BBQ Sauce**, 🌶️ **Sweet Chili**, **Mango Relish** ^{3, 6} oder 🌶️🌶️ **hausgemachter Chili Cheese Dip**.

Weitere Dips kannst Du für je 0,50€ dazu bestellen.

- | | |
|--|-------|
| ✔️ Mini Camembert
in knuspriger Panade mit Preiselbeeren | 5,50€ |
| ✔️ Steakhouse Zwiebelringe ²
im Bierteig | 4,50€ |
| ✔️ Tortilla-Chips
mit hausgemachtem Chili Cheese Dip | 6,70€ |
| Hähnchenfilet-Nuggets ⁵
in knuspriger Panade | 6,50€ |
| Chicken Wings ⁷
6er mit einem Dip | 6,10€ |
| 9er mit zwei Dips | 8,10€ |
| 12er mit drei Dips | 9,90€ |



Hausgemachte Tagessuppe

täglich wechselnd | mit Baguette

5,50€

Hausgemachtes Bauernfrühstück

Bratkartoffeln mit Rührei, Speck und Zwiebeln, dazu Blattsalat

6,50€

Currywurst ^{3, 5}

Wähle zwischen dem fruchtigen **WIBERG Orange Curry**, dem milden **WIBERG Jaipur Curry**, dem scharfen

WIBERG Curry Purpur und dem feurigen **WIBERG Shiva Curry**

mit Baguette

5,50€

mit Steakhouse Pommes

7,50€

Fish & Chips

10,90€

Frittierte Kabeljau in Tempurateig, dazu Kartoffel-Dippers mit Remouladen-Dip

Hausgemachter Wurstsalat ^{1, 3, 4, 5}

8,50€

nach Schweizer Art mit Käse und Bauernbrot

Pulled Salmon mit Rösti

12,90€

Pulled Salmon mit Rösti, dazu Blattsalat

Strammer Max ¹

6,90€

Bauernbrot, roher Schinken und Spiegelei

Vesperplatte ^{1, 3, 4, 5}

9,90€

Camembert, Essiggurken, Butter, Kochschinken, roher Schinken, Käse und Bauernbrot



VESPER

Das Geheimnis des intensiven Geschmacks? Zeit! Unser Dry Aged Rindfleisch wird 6 – 8 Wochen in unserem hauseigenen Dry Ager® Reifeschrank veredelt. Das Ergebnis ist ein zarter Fleischgenuss mit vollem Aroma!

Dry Aged Rindfleisch mit Knochen

je 100g 9,00€

Côte de Boeuf, Porterhouse Steak, T-Bone Steak

Dry Aged Rindfleisch ohne Knochen

je 100g 10,00€

Entrecôte, Rumpsteak

>> **Schaue auf unserer Tafel nach dem aktuellen Angebot** <<



DRY AGED RINDFLEISCH

Mike's Salat

Blattsalat, 180g Hähnchenbrustfilet, rote Zwiebeln, Paprika, Gurken, Tomaten, Croûtons

9,90€

✔ Vital Salat ³

Blattsalat, rote Zwiebeln, Paprika, Gurken, Tomaten, Croûtons, Cranberries, Nüsse

7,50€

✔✔ Griechischer Salat

Oliven, Hirtenkäse, rote Zwiebeln, Paprika, Gurken, Tomaten, Peperoni

8,50€

Caesar's Salad

Romanasalat, Gurke, Tomate, Grana Padano, Croûtons mit 180g Hähnchenbrustfilet

9,00€

11,50€

Zu jedem Salat servieren wir ein **Baguette**.

Wähle Dein Lieblingsdressing: **Balsamicodressing**, **French Dressing**, **Caesar Dressing**, **Honig-Senf Dressing** oder die **WIBERG Öl- und Essigselektion**.



SALATE

Beim Schnitzel zählen die inneren Werte. Deshalb kommen für uns nur die besten Stücke vom Schwein in Frage. Die Schnitzel werden von uns geschnitten und von Hand zart geklopft. Damit die raue Schale dem weichen Kern in nichts nachsteht, panieren wir die Schnitzel von Hand und braten sie goldbraun.

Wiener Art ¹

Der Klassiker mit knuspriger Panade

Slim Cut	ca. 100g	8,30€
Standard Cut	ca. 180g	10,80€

Jäger Art ¹

mit Pilzrahmsauce

Slim Cut	ca. 100g	9,30€
Standard Cut	ca. 180g	12,80€



Das Herz unserer Burger und unser ganzer Stolz sind **hausgemachte Burger Patties**. Das Rinderhack dafür wird jeden Tag frisch von unserem Küchenteam hergestellt und mit hochwertigen Gewürzen verfeinert, die unseren Burgern einen unverwechselbaren Geschmack geben.

Direkt nach der Bestellung wird der Patty auf den Punkt gebraten und mit frischen Zutaten von höchster Qualität belegt.

Wähle das Herzstück bzw. den Burger Patty:

- 1 **Fleisch:** Rinderhack oder Hähnchenbrustfilet
✔ **Fleischlos:** „The Vegetarian Butcher, No Beef“ Patty auf pflanzlicher Basis

- 2 **Garstufe wählen:** rare oder medium

- 3 **Burgerbrötchen aussuchen:** Brioche (Weizen), Rustico (Weizen), Touchdown (Vollkorn) oder Low Carb (viel Salat anstatt Brötchen)

- 4 **Beilage** wählen (Diese findest Du ein paar Seiten weiter.)

- 5 Bestelle die „**Clean Shirt**“ Variante und genieße den Burger in seinen Einzelteilen ganz gemütlich mit Messer und Gabel



Burger mit hausgemachtem Rinderhack

Mike's Premium Burger ^{1, 2, 7, 10} 8,90€

150 g frisches Rinderhack, Tomaten, rote Zwiebeln, Gurken, Salat, Ketchup, Sour Cream

Mike's Premium Cheeseburger ^{1, 2, 7, 10} 9,90€

150 g frisches Rinderhack, Chesterkäse, Tomaten, rote Zwiebeln, Gurken, Salat

 **Chili-Cheeseburger** 10,50€

150 g frisches Rinderhack, Eisbergsalat, Tomate, Essiggurke, Chesterkäse, Jalapeños

Bavarian Burger ^{1, 2, 3, 7} 11,90€

150 g frisches Rinderhack, Chesterkäse, Weißkohl, Spiegelei, Speck, Tomaten, rote Zwiebeln, Salat, Sour Cream

Rosemary Gourmet ^{2, 7} 11,90€

150 g frisches Rinderhack, Chesterkäse, karamellisierte Rosmarin-Zwiebeln, Rucola, Sour Cream

 **Indian Burger** ^{2, 7} 10,90€

150 g frisches Rinderhack, Chesterkäse, feurige indische Gurkenpaste, Tomaten, rote Zwiebeln, Salat, Sour Cream

Australian Burger ^{2, 3, 4, 7} 10,90€

150 g frisches Rinderhack, Chesterkäse, Rote Beete, Avocadocreame, Rucola, Sour Cream



Burger mit saftigem Hähnchenbrustfilet

Mike's Chicken Burger ⁷

9,90€

180g Hähnchenbrustfilet, Rucola, Honigsenf,
Tomaten, rote Zwiebeln, Salat, Sour Cream

Club Burger ^{1, 2, 3, 7}

10,30€

180g Hähnchenbrustfilet, Spiegelei, Speck, Tomaten,
Guacamole, Salat, Sour Cream

Burger mit leckerem Lachs

Pulled Salmon Burger ^{1, 2, 3, 7}

13,90€

Pulled Salmon, Rucola, Tomate, Gurke, Sour Cream,
Mayonnaise





Rumpsteak

Unsere Rumpsteaks werden von Hand aus **neuseeländischem Roastbeef** geschnitten und anschließend besonders schonend gebraten, damit sie zart und saftig bleiben. **Zu allen unseren Steaks gibt es Kräuterbutter.**

Garstufe: rare, medium rare oder medium?

Slim Cut	ca. 180g	18,50€
Standard Cut	ca. 260g	22,50€
Bold Cut	ca. 330g	26,50€

Schweinerückensteak

Zwei Steaks serviert in heißer Pfanne mit Champignonrahmsoße

ca. 230g 12,50€

Lachssteak

mit kräftigem Aroma durch **WIBERG** Exquisit Nordic Flair Gewürz

ca. 180g 12,50€

✓ **Ofenkartoffel Classic** ⁷

mit Sour Cream

5,90€

Ofenkartoffel Vital ⁷

mit Sour Cream, 140g Hähnchenbrustfilet

9,90€

✓ **Ofenkartoffel Veggie** ⁷

mit Sour Cream, gegrilltem Gemüse

7,90€

Passende Beilagen
findest Du ein paar
Seiten weiter.

✓ Kleiner Salat	3,50€
✓ Steakhouse Pommes	3,00€
✓ Süßkartoffel-Pommes	3,50€
✓ Kartoffel-Dippers	3,00€
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	3,00€
✓ Gegrillte Champignons	3,50€
✓ Gegrilltes Gemüse	3,50€
✓ Halbe Ofenkartoffel mit Sour Cream ⁷	3,50€
✓ Schweizer Rösti	3,00€



BEILAGEN



Die Angebote der Kinderkarte gelten für Kinder bis 14 Jahre.

Nürnberger Würstchen 5 Stück ^{3, 5, 7} 5,50€

Hähnchenfilet-Nuggets 6 Stück ⁵ 5,00€

Kleines Schnitzel Wiener Art 5,50€

Kleines Hähnchenbrustfilet 5,50€

„Jomo“ Elefanten-Nudeln mit Reibekäse ^c 4,00€

Wähle Deine kostenfreie Beilage:

Steakhouse Pommes, Bratkartoffeln,
gegrilltes Gemüse oder Salat

Eine Kugel Vanilleeis 1,50€

mit Sahne oder Schokosauce

Kleiner Schoko- oder Vanille-Milchshake 0,2l 2,50€



KINDERKARTE

Mike's Gourmet Waffel ³

Unsere **hausgemachte frische Waffel** nach altem Familienrezept mit Vanilleeis und Früchten

5,50€

Soufflé Black and White ²

Warmes Schokoladenküchlein mit weichem Kern aus weißer Schokolade und dazu eine Kugel Vanilleeis

5,50€

NY Cheesecake

Traditioneller, amerikanischer Käsekuchen mit einem Hauch von Vanille

6,50€

Mike's Vanilla Chocolate Dream

Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße und Schlagsahne

5,00€

Mike's Milkshakes

Schokolade oder Vanille

0,4l 4,50€



DESSERTS

Als vegan deklarierte Speisen bleiben in Kombination mit unseren Dips nicht immer vegan. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.







Die Allergenkarte erhältst Du auf Wunsch von unseren Mitarbeitern.

Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer und Service.

Kaffee Crème ¹³	2,90€
Kaffee entkoffeiniert	2,90€
Cappuccino ¹³	3,50€
Milchkaffee ¹³	3,50€
Latte Macchiato ¹³	3,50€
Espresso ¹³	2,00€
Doppelter Espresso ¹³	3,50€
Glas Tee	2,90€
Heiße Schokolade	2,90€



WARM

 Gerolsteiner Mineralwasser	0,5l	3,80€
Naturell, Sprudel		
 Sinalco Softdrinks	0,2l	2,80€
Cola ^{2, 13} , Cola light ^{2, 4, 11, 13} , Orange, Cola Mix ^{2, 3, 13} , Zitrone	0,4l	3,80€
 Schweppes Softdrinks	0,2l	2,80€
Bitter Lemon ^{3, 14} , Dry Tonic Water ¹⁴ , Ginger Ale ²		
 Vaihinger Säfte, Nektar & Schorlen	0,2l	2,80€
Orangensaft, Maracujanektar ³ , Apfelsaft naturtrüb ³ , Schwarzer Johannisbeernektar, Ananassaft ³ , Cranberry-Nektar	0,4l	3,80€
 Taiberg Energy Drink ^{4, 13}	0,25l	3,90€
Koffeinhaltige Limonade mit belebender Taiga-Wurzel und dem erfrischenden Geschmack von Granatapfel und Grapefruit		
 Richard's Sun Iced Tea ^{3, 10, 13}	0,33l	3,50€
Lemon, Peach, Pomegranate		
Hinweis: Alle Eistee-Sorten werden mit Schwarztee ¹³ aufgebrüht.		



Krombacher Pils vom Fass C: Gerste	0,2l	2,50€
Die feinherbe Hopfennote und das berühmte Felsquellwasser machen dieses Pils zu einem natürlich frischen Pils-Genuss.	0,4l	3,80€
Krombacher Radler vom Fass C: Gerste	0,2l	2,50€
Frisch gezapftes Pils vom Fass gemischt mit Sinalco Zitrone.	0,4l	3,80€
Krombacher Hell vom Fass C: Gerste	0,2l	2,50€
Das helle Lagerbier ist weniger herb und überzeugt mit einer angenehmen Malzsüße.	0,4l	3,80€
Krombacher Weizen vom Fass C: Weizen, Gerste	0,3l	3,30€
Das naturtrübe Weizenbier ist besonders spritzig und vollmundig-fruchtig im Geschmack.	0,5l	4,50€
Krombacher Weizen Dunkel C: Weizen, Gerste	0,5l	4,50€
Das Weizen Dunkel verfügt über einen kräftigen und facettenreichen Geschmack.		
 Kristall Weizen C: Weizen, Gerste	0,5l	4,50€
Das glanzklare Weizen ist besonders süffig und spritzig-frisch im Geschmack.		
 Progusta vom Fass C: Gerste	0,3l	4,00€
Das India Pale Ale aus einer fruchtig-herben Hopfenkombination mit ausgewogener Bittere sowie malzigen Süße ist mehrfach ausgezeichnet.		



BIERE

Krombacher Kellerbier Unfiltriert C: Gerste

Die natürliche Trübung verleiht diesem Kellerbier seinen vollmundigen und kräftigen Geschmack.

0,33l 3,20€

0% **Krombacher Pils 0,0% (Alkoholfrei)** C: Gerste

Das Pils Alkoholfrei ist ein vollmundiges Alkoholfreies, das dank eines speziellen Verfahrens seinen biertypischen Geschmack erhält.

0,33l 3,20€

0% **Krombacher Weizen 0,0% (Alkoholfrei)** C: Weizen, Gerste

Das Weizen Alkoholfrei schmeckt besonders spritzig und vollmundig-fruchtig.

0,5l 4,50€



BIERE



Kilkenny Irish Beer C: Gerste

Dieses malzig süße „Red Ale“ beginnt leicht säuerlich und wird fortgeführt durch eine fruchtige Süße.

0,33l 3,50€



Guinness C: Gerste

Ein samtschwarzes irisches Bier mit cremigem Abgang, begleitet von einer leichten Kaffeenote.

0,33l 3,50€



Gold Apple Cider 2, 3, 10, N

Mehr als zwölf Apfelsorten müssen meisterhaft gemischt werden, um dem Strongbow Cider seinen unverwechselbaren Geschmack zu verleihen.

0,33l 3,50€



Mike's Riesling ^N

Deutschland, 2019, weiß, trocken

Die frische Leichtigkeit wird von einem fruchtigen Bukett nach knackigem Pfirsich, vollreifem Apfel und exotischen Nuancen untermalt. Geradlinig im Geschmack mit einem mineralischen, stoffigen Eindruck.

0,2l 5,20€

0,75l 17,20€

Mike's Red Cuvée ^N

Deutschland, 2018, rot, trocken & fruchtig

Ein Topf voller Beeren und Süßholz, gemischt mit würziger Wacholder steigen aus dem Glas. Geschliffene Gerbstoffe schmeicheln dabei druckvoll und balanciert den Gaumen.

0,2l 5,20€

0,75l 17,20€

Mike's Rosé ^N

Deutschland, 2019/2020, rosé, fein & fruchtig

Der Duft des Sommers nach Erdbeere, Himbeere und dezenter Aprikose. Weich und rund im Geschmack durch eine charmante Süße gepaart mit einer harmonischen Säure.

0,2l 5,20€

0,75l 17,20€

La Jara Prosecco Frizzante ^N

Prosecco Frizzante, Italien, halbtrocken

Noten von Pfirsich, Apfel und Blüten machen diesen Prosecco besonders spannend.

0,1l 4,80€

0,75l 29,80€



SPARKLING & WEIN

Alle Weine
auch als Schorle
0,2l für 3,90€

Sparkling

Lillet Vive ^{3, 14}

Lillet, Tonic Water, Gurke, Minzsirup, Erdbeersirup

7,80€

Rosato Mio ²

Ramazotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Basilikumsirup

7,80€

Aperol Spritz ²

Prosecco, Aperol, Soda

7,80€

Hugo

Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Limette, Minzsirup

7,80€

Alkoholfreie Cocktails

Virgin Caipirinha ² alkoholfrei

Limette, Rohrzucker, Ginger Ale

6,30€

Florida ³ alkoholfrei

Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft

6,30€

Virgin Colada ³ alkoholfrei

Kokosnussirup, Sahne, Ananassaft

6,30€



Caipirinha

Janeiro Cachaça, Limetten, Rohrzucker

8,80€

Sex on the Beach ²

Absolut Vodka, Orangensaft, Cranberry-Nektar, Pfirsichlikör

8,80€

Piña Colada ^{2,3}

Havana Añejo 3 Años, Sahne, Kokosnusssirup, Ananassaft

8,80€

Moscow Mule ²

Absolut Vodka, Lime Juice, Ginger Ale, Limette

8,80€

Mojito

Havana Añejo 3 Años, Soda, Limette, frische Minze, Rohrzucker

8,80€

Mojito Fruit ^{2,3,14}

Havana Añejo 3 Años, Bitter Lemon, Limette, frische Minze, Maracujanektar

8,80€

Mai Tai ^{2,3}

Havana Añejo 3 Años, Havana Añejo 7 Años, Triple Sec, Limettensirup, Mandelsirup, Orangensaft, Ananassaft


8,80€



Geschüttelt oder gerührt? Wir trinken unsere Cocktails jetzt gefroren!
Unsere fruchtigen Frozen Cocktails sind perfekt zum Teilen und Anstoßen.

Frozen Strawberry Margarita ^{1,2}	0,3l	8,00€
Téquila, Crème de Fraise, Erdbeeren, Rohrzuckersirup, Lime Juice Cordial	1,0l	23,00€
Frozen Mango Raspberry Daiquiri ¹	0,3l	8,00€
Rum, Le Fruit de Mango, Apfelsaft, Himbeeren, Agavensirup	1,0l	23,00€
Frozen Peach Banana Daiquiri ^{1,2}	0,3l	8,00€
Rum, Le Fruit de Banana, Orangensaft, Pfirsiche, Litschi-Sirup	1,0l	23,00€



Für all unsere Gin Tonics verwenden wir das extra trockene
 Schweppes Dry Tonic Water.

M Gin „Emily Edition“ Tonic ¹⁴	4cl	11,80€
Mike's Privatabfüllung aus der Bodenseeregion	0,7l	77,00€
Tanqueray Gin Tonic ¹⁴	4cl	9,80€
Hendrick's Dry Gin Tonic ¹⁴	4cl	10,80€
Campari Orange oder Soda ²	4cl	6,80€
Havana Club (3 Años) Cola ^{2, 13}	4cl	7,80€
Jack Daniel's Cola ^{2, 13}	4cl	6,80€
Jim Beam Cola ^{2, 13}	4cl	6,80€
Johnnie Walker Red Cola ^{2, 13}	4cl	6,80€
Absolut Vodka Lemon ^{3, 14}	4cl	6,80€
Aperol Sour ^{2, N}	4cl	7,80€



LONGDRINKS

Martini Extra Dry	5 cl	3,80€
Pernod ²	5 cl	4,80€
Baileys ^{2, 13}	4 cl	3,80€
Ramazzotti ²	2 cl	2,80€
Linie Aquavit	2 cl	2,80€
Absolut Flavors	2 cl	2,80€
Citron, Kurant, Peppa, Raspberri, Vanilla		
Absolut 100	2 cl	3,80€
Absolut Elyx	2 cl	4,80€
Hennessy Cognac V.S ²	2 cl	5,80€

Alle Spirituosen
auch als Sour &
Longdrink
erhältlich + 5,00€



APERITIF, DIGESTIF & COGNAC



Zu einem guten Essen gehört ein guter Schnaps. Bei Mike's Urban Pub bieten wir Dir daher eine Auswahl hochwertiger Schnäpse von FAUDE*feine*BRÄNDE aus der prämierten Hausbrennerei Kaiserstuhl/Baden.

Aus bestem Obst vom Bodensee und anderen feinen Zutaten werden hier zeitlose Klassiker und aufregende Neukreationen hergestellt. Für die exotischeren Variationen werden auch mediterrane Früchte aus Italien verarbeitet.

Doppelkümmel 45

2 cl 4,00€

Ein mit Kandis gesüßter Doppelkümmel, in dem Kümmel, Sternanis, Fenchel, Zitronenschalen, Koriander, Veilchen und Kardamom verschmelzen.

Williams-Christ-Birne

2 cl 4,00€

Hergestellt aus der bei Brennern zweifelsohne beliebtesten und bekanntesten Birne. Ihr Aroma ist feingliedrig und nicht zu aufdringlich – eine Birne „à point“.

Apfel-RubINETTE

2 cl 6,00€

Wie der Name verrät, zeichnet sich dieser Brand durch die kraftvollen Apfelaromen der Sorte RubINETTE aus.

Bergamotte aus Kalabrien

2 cl 6,00€

Für diesen Geist wird ausschließlich die Bergamotte aus Kalabrien verwendet. Nur in diesem rauen Klima entwickelt sie ihren betörenden Duft und ihr volles Aroma.

Blutorange aus Sizilien

Für alle, denen die „Ciaculli“ zu wichtig ist, empfiehlt sich die diskretere Blutorangensorte „Tarocco di Catania“ mit ihren feinen Vanillenoten.

2 cl 6,00€

Fichtensprossengeist

Von Hand gepflückte, junge und frische Fichtensprossen des Frühsommers werden nur kurz eingelegt und dann sofort abdestilliert. Das Ergebnis überzeugt: Ein sehr frischer Geist mit klaren und sehr deutlichen Aromen.

2 cl 6,00€

Himbeergeist

Der besonders hohe Beerenanteil verleiht ihm sein sattes Himbeeraroma – frisch, fruchtig, lecker!

2 cl 6,00€

Kirsche

Die Kirschsorten „Dollenseppler“ und „Schwarze Königin“ mit ihren kräftigen Aromen ermöglichen den unverwechselbaren Charakter dieses modernen Kirschbrandes.

2 cl 6,00€

Mandarine aus Sizilien

Der Geschmack Italiens. Für diesen Geist wird nur die besonders intensive Sorte „Ciaculli“ aus Sizilien verwendet.

2 cl 6,00€

Rote-Beete-Geist

Gleichsam „ländlich“ und doch exotisch kommt die Rote Beete daher. Sie überzeugt mit einem starken Auftritt und leichter Süße im Abgang, die perfekt ineinander spielen.

2 cl 6,00€



Zwetschge

Dieser Zwetschenbrand ist frisch und fruchtig mit vollem Körper, zimtartigen Nuancen und sanften Steinaromen.

2cl 6,00€

Haferpflaume

Eine sehr reife, stark duftende, gelbe Pflaume. Experten meinen, ihr Name stamme von ihrer Farbe, andere meinen, er komme von der Reifezeit.

2cl 9,00€

Quitte

Die ätherischen Öle aus der Haut der verwendeten Quitten verleihen diesem Brand seinen unverwechselbaren Duft: intensiv, exotisch, kraftvoll und sehr dicht.

2cl 9,00€

Zibärtele

Die kleine Wildpflaume „Zibarte“, liebevoll „Zibärtele“ genannt, wächst seit jeher im Badischen. Ihr herber Geschmack in Verbindung mit einer kräftigen Mandelnote macht sie zu einer Rarität für Kenner und Liebhaber.

2cl 9,00€



Apfel-Ingwer-Likör

Ein außergewöhnlicher Likör aus elegantem Apfelbrand; komplettiert durch die markante Schärfe des Ingwers.

2cl 4,00€

Grüner Walnusslikör

Ein tiefdunkelgrüner Likör mit feiner Gewürznote sowie leichten Gerbstoffen, die zur Komplexität beitragen.

2cl 4,00€

Rhabarberlikör

Ein sauer-herber Likör der durch seine rosarote Farbe, das angenehme, erfrischende Kribbeln auf der Zunge und den rhabarbertypischen Duft besticht.

2cl 4,00€

Zitronenlikör

Diese Neuinterpretation eines Limoncellos aus sizilianischen Bio-Zitrusfrüchten darf ausdrücklich auch „on the rocks“ getrunken werden.

2cl 4,00€

Mirabelle

Ein Brand mit französischer Seele, die er dem lieblichen, parfümartigen Aroma der „Mirabelle aus Nancy“ und einer dezenten Steinnote verdankt.



2cl 6,00€

Zwetschge im Cognacfass gereift

Vier lange Jahre lagert dieser feine Zwetschgenbrand in einem ehemaligen Cognacfass und nimmt die feinen Holznoten in sich auf, während sie sich mit der kräftigen Zwetschge verbinden.

2cl 9,00€



M Alter milder Apfel „Maila Edition“¹⁴

4 cl 5,50 €

0,7l 42,50 €

Vieles im Leben altert, aber nur wenig reift: Unser Obstler „Alter milder Apfel“ in der Maila-Edition gehört zu dem ausgewählten Kreis, denn erst mit der langen Lagerung erhält dieser feine Tropfen seinen ausgeprägten Charakter nach Apfel.

Der fruchtige Schnaps schmeckt wie ein Stück Lebenserfahrung: dezent süß, mild im Abgang und gleichzeitig sehr einprägsam.

Daher ist unsere Wahl auch auf diesen Schnaps gefallen, um mit der Sonderedition die Geburt von Mike's zweiter Tochter Maila zu feiern und auf das neue Leben anzustoßen.

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel, 5 mit Phosphat, 6 geschwefelt, 7 mit Geschmacksverstärker, 8 geschwärzt, 9 gewachst, 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 13 mit Koffein, 14 mit Chinin

Die Allergenkarte erhältst Du auf Wunsch von unseren Mitarbeitern.
Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer und Service.

Version 07.2021



SCHNAPS REVIVAL