



feine getränke



Apéritif



Aperitif zum Jahreswechsel

... und mit was man sonst noch gerne anstößt ☺



Crémant brut Reinecker, Baden / 0,1l

6,3

aus Chardonnay, Spätburgunder und Weißburgunder

Marillen-Punsch^{3,5} / 0,2l

4,5

Super-fruchtiger Glühwein mit feinen, weihnachtlichen Gewürznoten.

Andalö Spritz^{1,2,5} / 0,2l

7

Die norddeutsche Antwort auf den italienischen Aperitif-Klassiker:

Cremiger Sanddornlikör gepaart mit Prosecco und Soda.

Rhabarber Spritz / 0,2l

7

Die kaiserstühler Genussschmiede Faude verwendet für ihren Likör nur heimischen Rhabarber, der mit seinem säuerlichen-herben Charakter perfekt zu Prosecco passt.

Rosolio Spritz⁵ / 0,2l

7,5

Feinster Likör aus den Zitrusfrüchten der Bergamotte, deren Ernte frühmorgens erfolgt, wenn die Schale noch mit Morgentau (ros olis) bedeckt ist. Was fehlt? Prosecco!

Malfy Pink Gin & Grapefruit Lemonade / 0,2l

8,9

Fusion von Pink Grapefruit und Wacholder. Fruchtig, herb, erfrischend.

Wermut Lustau^{5,10} mit Tonic & Zitrone / 0,2l

6,5

Das spanische Familienunternehmen Lustau kann nicht nur verdammt guten Sherry ...

ohne Alkohol

SAUVIGNON BLANC⁵ **NOOVI** / **Alkoholfrei** – 0,2l

7,5

Der Wein zeigt sich im Glas in brillant schimmerndem Hellgelb. Er offenbart Aromen von Stachelbeeren, Grünem Apfel und Zitronen, ergänzt um weitere fruchtige Nuancen. Er kann als außergewöhnlich fruchtbetont und samtig bezeichnet werden.

GIMBER Aperitif¹¹ (Ingwer, Zitrone, Rohrzucker) mit grünem Tee / 0,3l

5,5

“Prisecco” von Jörg Geiger / 0,1l

5,5

“Aperol” alkoholfrei / 0,2l

5,5

Erdbeer-Limonade mit Limette und Bitter Lemon^{1,2,10,11}

4,5

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 Koffeinhaltig, 10 chinin-/taurinhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 gewachst, 13 gentechnisch verändert

Villinger
bistrot

Villinger
feinekost | bistrot