



Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg









SO SCHMECKT BADEN-WÜRTTEMBERG

Aus Überzeugung von Regionalität und Unterstützung regionaler Partner haben wir uns den „Schmeck den Süden“-Gastronomen angeschlossen.

Jedes unserer, mit dem baden-württembergischen Löwen gekennzeichneten Gerichte, kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der Produkte. Regionale Küche ist saisonale Küche: auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit hergibt. Mit kreativer Leidenschaft. Das ist die Philosophie der „Schmeck den Süden“-Gastronomen. Dafür stehen wir und lassen uns jährlich von einer unabhängigen Institution kontrollieren.

Unsere Lieferanten der regionalen Speisekarte sind:

-  Fangfrischer Fisch: Ermstalfischerei Bad Urach
-  Lammspezialitäten: Schäferhof Stotz, Münsingen
-  Schweine- und Rindfleisch: Metzgerei Failenschmid, St. Johann
-  Geflügelfleisch: Geflügelhof Nothacker, Neubulach
Nordschwarzwald
-  Mehl und Eier vom Hofgut Martinsberg, Rottenburg
-  Ziegenkäse und Ablinsen: Die Käsmacher, Weil im Schönbuch
-  Salat und Gemüse, Früchte: Schmidgärtnerei, Tübingen
-  Käse: Hohensteiner Hofkäserei, Hohenstein

MALEREI AUF PAPIER IN CARO'S RESTAURANT

KuneProjects zeigt unter dem Titel „Laura Vogler. Vom Finden und Suchen“ Malereien auf Papier der Künstlerin Laura Vogler im Caro's Restaurant.

Durch das Übereinanderlegen und Drucken unterschiedlichster Farbtöne und Materialschichten wie Aquarell, Gouache, Buntstifte und Kreiden schafft Laura Vogler Bild-Räume, die sich mit Möglichkeiten der Begegnung auseinandersetzen.

Inspiziert vom Himmel, der Natur und inneren Bildern lässt sich die Künstlerin ganz offen, rein intuitiv und spielerisch auf einen Bildprozess ein, findet Komposition oder begibt sich auf eine Suche. Das überraschende und ungeplante Element spielt bei der Drucktechnik, wie Laura Vogler sie in ihren Bildern verwendet, eine wichtige Rolle. Und da „Druckblatt“ auch gleichzeitig die Möglichkeit für ein neues Werk ist, sind viele Werke miteinander verbunden.

In den Kunstwerken begegnen und verdichten sich horizontale und vertikale Farbflächen, Formen und Linien und lassen wieder voneinander, überlagern einander und durchdringen sich. So entstehen „Schicht-Räume“, „Innen-Räume“, „Weit-Räume“: Räume der Bewegung, Veränderung, Lebendigkeit, Diffusion, Verwandlung, Klärung und vieles mehr. Die abstrakten Werke bieten dabei Freiraum für eigene Assoziationen, Gedanken und Träumereien.

Laura Vogler ist am Bodensee geboren, hat in Hamburg studiert und arbeitet in der Filderklinik als Kunsttherapeutin. Sie lebt in Tübingen, wo sie auch ihr Atelier hat.

Die Künstlerin ist seit 2012 an verschiedenen Einzel- und Gruppenausstellungen in der Region beteiligt und Mitglied der GEDOK Reutlingen.

Für alle die mehr von Laura Vogler sehen möchten, empfehlen wir die Ausstellung „Laura Vogler. Vom Suchen und Finden“ im LABORfenster im Mirabeauweg 3d, 72072 Tübingen. Die Arbeiten der Künstlerin werden bis zum 9. März 2025 zu sehen sein.



Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.



APERITIF

DIE KLASSIKER

Nichts geht über ein klassisches Glas Rieslingsekt aus Württemberg oder ein schöner Crémant von Domaine Edmond Rentz zum Anstoßen.

0,1l – 6.00

EARL GREY MULE

Lernen Sie den Teeblend von Kakuzo kennen. Earl Grey mit Vodka trifft auf würziges Ginger Ale, Ingwer & Limette. Was für eine fantastische Kombination!

0,2l – 10.50

NEGRONI

Mit dem italienischen Klassiker mit Brockman's Gin, Vermouth Contratto Rosso und Kakuzo Cherry Bitter wird Ihnen warm ums Herz.

0,15l – 11.00

CARO'S ROYAL

Ihr persönlicher Kir Royal!
Crémant aus dem Elsass mit dem Likör Ihrer Wahl.
Alle Zutaten stammen von dem wunderbaren Weingut Edmond Rentz aus Zellenberg – eine Probe und einen Besuch wert.

Crème de Mûre *Brombeere*
Crème de Pêche de Vignes *Weinbergpfirsich*

Crème de Cerise Noire *Schwarzkirsche*
Crème de Cassis *Schwarze Johannisbeere*

0,1l – 7.90

CHAMPAGNER

AUTRÉAU DE CHAMPILLON BRUT 1ER CRU

Familie Autréau im Dorf Champillon - ein kleines Weingut, das mehr auf Klasse anstatt Masse setzt. Tiefes Aroma in denen frische Früchte dominieren, ein vollmundiger Champagner mit viel Eleganz.

Piccolo Flasche 0,2l – 24.50

SIEGFRIED ROSE WILD BERRY

Alkoholfrei

Der fruchtig, florale alkoholfreie Wonderleaf Rosé Gin
zusammen mit Wild Berry Limonade und
Beerenfrüchten ein Gedicht!

0,2l – 9.80

LIMONCELLO SPRITZ

Spritziger Aperitif mit Licellino Limoncello
aus sizilianischen Zitronen,
Crémant, Zitrone und Bitter Lemon auf Eis
0,2l – 9.50

HUGO

Feiner Tübinger Holunderblütensirup mit
prickelndem Rieslingsekt aufgegossen und mit
frischer Limette und Minze verfeinert.

0,2l – 9.50

PINK GRAPEFRUIT SPRITZ

Ein herber und erfrischender Start.
Grapefruitlikör von der Manufaktur Broch,
frischer Grapefruit und Rosmarin
Alkoholfrei 0,2l – 8.00
Mit Alkohol 0,2l – 9.50

LILLET WILD BERRY

Lillet blanc, Thomas Henry
Wild Berry Limonade und Beeren
0,2l – 9.50

APEROL SPRITZ

Das klassische Original aus Bitterorange mit
Rieslingsekt gemischt. Frische Orangen runden
dieses sommerliche Getränk ab.
Als alkoholfreie Variante mit Crodino möglich.
Alkoholfrei 0,2l – 7.50
Mit Alkohol 0,2l – 9.00

GIN TONIC

Verschiedene Ginsorten mit dem Tonic water von Thomas Henry, Zitronenzeste
und Eis ist dieser Klassiker vollkommen.

Bombay Sapphire 0,15l – 10.50

Brockman's 0,15l – 11.00

Botanist 0,15l – 12.00

Illusionist 0,15l – 12.50

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.



GENIESSER-MENÜ



Unser Genießer-Menü wechselt alle drei Wochen.
Sie können die Speisen auch einzeln bestellen.

~ ERSTER GANG ~

Tatar vom schwäbischen Rinderfilet
klassische Garnitur – Wachtelei – Toast

Enthält Ei, Senf, Fisch, Weizenmehl

glutenfrei möglich

16,50

oder

Salat von marinierten Meeresfrüchten
Fenchel – Staudensellerie – Knoblauch

Enthält Fisch, Weichtiere, Sellerie, Senf

glutenfrei

16,50

oder

Nougat vom Schönbucher Ziegenfrischkäse

Lauch – Zwiebelchutney – Erbse

Enthält Ziegenfrischkäse pasteurisiert, Sulfite, Kuhmilch, Senf

vegetarisch glutenfrei

14,90

oder

Geschmorter Sellerie

Rote Bete Hummus – Sesam – Miso Mayonnaise – Grapefruit

Enthält Weizenmehl, Sellerie, Senf, Soja, Sesam

vegan glutenfrei möglich

14,90

~ ZWEITER GANG ~

Süßkartoffelsuppe

Chili – fermentierter Rettich

Enthält Soja, Sellerie, Sulfite

vegan glutenfrei

10,90



~ *DRITTER GANG* ~

Lasagne bianco
pesto di pistacchio e burrata

Pistazie – Burrata – wilder Broccoli

Enthält Weizenmehl, Ei, Sellerie, Pistazie, Kuhmilch pasteurisiert

vegetarisch

26,90

oder

Gefüllter Spaghettikürbis

Spinat – Kartoffel – Räuchertofu - Kräuter dip

Enthält Soja, Sellerie, Sulfite

vegan glutenfrei

26,90

oder

Gemüse Hack im Blätterteig

Walnüsse – Baby Möhren – Kartoffelschaum

Enthält Weizenmehl, Kuhmilch, Ei, Sellerie, Walnüsse

vegetarisch

26,90

oder

Gebratene Crapaudine von französischen Wachteln

Staudensellerie – glasierte Trauben – Selleriepüree

Enthält Kuhmilch pasteurisiert, Sellerie, Sulfite

glutenfrei

34,50

oder

Kalbskotelette vom Grill

Artischockenböden – getrocknete Tomaten – Salbei – Pasta

Enthält Weizenmehl, Ei, Butter, Sellerie, Sulfite

glutenfrei möglich

43,50

oder

Gegrilltes Filet vom schwäbischen Albrind

Schwarzwurzel – Spinat – knusprige Kartoffelbällchen

Enthält Weizenmehl, Kuhmilch pasteurisiert, Sellerie, Sulfite

glutenfrei möglich

43,50

oder

Gegrilltes Steak vom Butterfisch

Kreolische Art

Mango – Chili – Paprika – Safran – Langkornreis

Enthält Fisch, Sellerie, Sulfite

glutenfrei

34,50

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.



~ *VIERTER GANG* ~

Topfenknödel

Nougat – Aprikose

Enthält Weizenmehl, Kuhmilch pasteurisiert, Haselnuss, Sulfite

vegetarisch

11,90

oder

Tonkabohnenparfait

Amarenakirschen – Schokoladenerde

Enthält Kuhmilch pasteurisiert, Soja, Ei, Mandel

vegetarisch glutenfrei

11,90

oder

Piña Colada

Jamaika Rum – Ananas gegrillt – Kokos Panna Cotta

Enthält Mandel, Soja, Alkohol

vegan glutenfrei

11,90

oder

Handgemachte Pralinen

von eve chocolatière aus der Haaggasse

variierende Sorten

Enthält keinen Alkohol.

Enthält unterschiedliche Allergene, je nach aktueller Sorte

Unser Servicepersonal hilft Ihnen hierbei gerne weiter.

vegan glutenfrei

11,90

oder

3 Kugeln nach Wahl

Hofgemachtes Eis aus dem Lautertal

Pistazie, Schokolade, Espresso

Enthält Kuhmilch, Ei, Mandel, Soja

vegetarisch glutenfrei

Johannisbeere, schwäbisches Sorbet, Limette-Minze

Enthält Mandel, Soja

vegan glutenfrei

11,90

Menüpreis

3-Gang

(ohne Suppe oder ohne Dessert)

Wachtel / Butterfisch € 59,-

Rind / Kalb € 69,-

Vegetarisch € 49,-

4-Gang

Wachtel / Butterfisch € 69,-

Rind / Kalb € 79,-

Vegetarisch € 59,-

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.



OFFENE WEINE

WEIßWEIN

- 2022 Lieblingswein Grauburgunder
Tübinger Speisekammer, Baden
0.1l – 4.80
0.2l – 8.80
0,75l – 28.50
- 2022 T-Cuvée
Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon,
Riesling
Cantina Tramin, Südtirol
0.1l – 5.50
0.2l – 9.50
0,75l – 34.50
- 2021 Riesling „Les Comtes“
Domaine Edmond Rentz
0.1l – 5.80
0.2l – 9.80
0,75 l – 37.50
- 2021 Müller-Thurgau, trocken
Weingut Herzer, Naumburg an der Saale
0.1l – 4.90
0.2l – 8.90
0.75l – 29.50

ROSÉ

- 2022 Feine Süße, Cuvée, halbtrocken, **BIO**
Bioland-Weingut Schwarztrauber, Pfalz
0.1l – 5.00
0.2l – 9.00
0,75l – 29.50
- 2022 Spätburgunder Rosé, **BIO**, trocken
Weingut Sabine Koch, TÜBINGEN, Württemberg
0,1l – 5.50
0.2l – 9.50
0,75l – 34.50

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

ROT

2022	Hauteval, Grenache/ Syrah/ Mourvèdre Saint Guilhem Le Désert, Languedoc, Frankreich 0.1l – 4.80 0.2l – 8.80 0,75l – 28.50
2020	Blaufränkisch, BIO Bioland-Weingut Schwarztrauber, Pfalz 0,1l – 5.50 0.2l – 9.50 0,75l – 34.50
2021	Primitivo Quantum Appassimento, Cantine Francesco Minini, Apulien, Italien 0,1l – 5.60 0,2l – 9.60 0,75l – 35.50
2020	Rioja Crianza DOCa 96% Tempranillo, 3% Garnacha, 1% Mazuelo Bodegas Beronia, Rioja, Spanien 0.1l – 5.80 0.2l – 9.80 0,75 l – 37.50

APERITIF UND SCHAUMWEINE

Rieslingsekt brut, Tübinger Speisekammer, Württemberg
0.1l – 6.00

Cremant d'Alsace Brut Tradition, AOC, trocken
Domaine Edmond Rentz, Elsass, Frankreich
0.1l – 6.00

CIDER

Rosecker Cloudy, BIO-Cider aus Tübingen 4,0% vol.
0.33l – 4.50



BIERKARTE

DIPLOM PILS

Vom Fass

Das hopfig-herbe Geschmackserlebnis mit 4,9% vol.
100 % Naturhopfen-Dolden machen das Premium-Pils
zu einem wahren Gewinner.

2020 wurde es zum World's Best Lager Classic Pilsener gekürt.

0,3l – 4.30 0,5l – 5.50

OHNE FILTER – NATURTRÜB

Vom Fass

Die pure und intensive Biererfahrung mit 5,6% vol.
Dieses besondere naturtrübe Bier ist erfrischend fruchtig und besitzt eine feine
Ausgewogenheit durch seine Hefe, das Malz und den dezent bitteren Hopfen.

0,3l – 4.30 0,5l – 5.50

HELL

Ein Stück bayrische Bierkultur aus dem Schwarzwald mit 4,6% vol.
Eine vollmundig, mild gehopft und eine malzige Frische macht diesen Biercharakter
stark.

0,3l – 4.30

SCHWARZWALD WEISSE HEFE-WEIZEN

Das ultimative Frische-Erlebnis mit feiner obergäriger Hefe mit 5,6% vol.
Spritzig-mild und fruchtig mit einem feinen Hefe-Aroma.

0,5l – 5.50

RADLER

Frisch gemischt

Gemischt mit Waldhaus Ohne Filter – NATURTRÜB vom Fass.
Süß oder sauer gespritzt.

0,3l – 4.30 0,5l – 5.50

PILS ALKOHOLFREI

Ein klarer Kopf, aber voller Geschmack.
Eine neu gezüchtete Hefe vergärt das Bier. Dadurch muss nachträglich kein Alkohol
entzogen werden. Das erhält den ursprünglichen, natürlichen Geschmack und die
Frische.

0,3l – 4.30

HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI

Keine Abzüge im Geschmack – maximale Erfrischung,
das Hefeweizen für heiße Tage.

0,5l – 5.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TEINACHER MINERALWASSER

Still – Medium - Klassik
0.25l 3.20 0.75l 7.50

TEINACHER GENUSS AUS DER REGION

Limonade Zitrone

Limonade Orange-Mandarine

Cola Mix
0.33l 4.00

HAUSGEMACHTE TÜBINGER LIMONADEN

Holunderblüte,
Zitronengras-Verbene oder Kräuter-Klassik
0.4l – 5.00

SÄFTE UND NEKTAR

Vaihinger Apfel, Direktsaft, klar

Vaihinger Orange, Direktsaft

Vaihinger Johannisbeere, Nektar

Vaihinger Maracuja, Nektar
0.2l 4.00 0.4l 5.80

Fruchtsaftschorle
0.2l 3.60 0.4l 4.80

Rosecker Bio-Apfelsaftschorle, naturtrüb
0,33l 4.00

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE VON AFRI

Afri Cola oder Afri Cola light
0.33l 4.00

THOMAS HENRY GETRÄNKE

Tonic Water/ Bitter Lemon/ Ginger Ale
0.2l 3.50

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

HEISSGETRÄNKE

I O – KAFFEE

Espresso
3.00

Doppelter Espresso
4.60

Espresso Macchiato
3.40

Café Creme
3.60

Café au lait
4.50

Cappuccino
4.00

Latte Macchiato
4.50

KEO – TEE

Darjeeling, First Flush

Earl Grey

Rooibos Vanille

Pfefferminze

Waldbeere
4.20

LINDT-SCHOKOLADE

Heiße Trinkschokolade
4.50

Extra Schlagsahne
0.70

SPIRITUOSEN

SLYRS SINGLE MALT WHISKY CLASSIC

43 %VOL.

Die Destillerie Slyrs stellt den ersten und einzigen oberbayrischen Single Malt Whisky am Schliersee im klassischen Rauh- und Feinbrandverfahren her.

Die Reifung erfolgt in Fässern aus neuer amerikanischer Weißeiche, mit einem Volumen von 225 Litern. Der Slyrs Single Malt Whisky reift für mindestens 3 bis 6 Jahre an der frischen würzigen Bergluft und ist weder kältefiltriert noch mit Farbzusatzstoffen versehen.

4cl – 12.50

TAMNAVULIN

SPEYSIDE SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

40 %VOL.

Tamnavulin Double Cask reifte zuerst in ehemaligen Bourbonfässern bevor er seine Nachreifung in ehemaligen Sherryfässern erhielt. Tropisch-fruchtige Aromen von Birne, Pfirsich und Ananas machen diesen Whisky aus.

4cl – 8.50

ARDBEG TEN

SINGLE MALT WHISKY

46 %VOL.

Grillkohle, Asche und ordentlich Rauch ist dieser Islay-Malt etwas für wahre Whisky-Kenner. Zitrusfrüchte und Meersalz blitzen kurz auf, die Stärke des geradlinigen Whiskys liegt aber in den heftigen Torfnoten.

Zu Recht einer der ganz großen Islay-Klassiker.

4cl – 12.50

CAMUS VS INTENSELY AROMATIC

COGNAC

40 %VOL.

Der Qualitäts-Cognac wird durch seinen unverfälschten, puren Charakter und intensiven Aromen seinem Namen gerecht. Er besticht durch blumige Aromen, die an Jasmin und Veilchen erinnern.

4cl – 7.80

LINE AQUAVIT

41,5 %VOL.

Dieser Weinbrand ist legendär durch seine 12-monatigen Reifung in alten Sherry-Fässern in Norwegen, und für die geschmackliche Vollendung über weitere 4 Monate an Bord eines Frachters, der zweimal den Äquator (norwegisch: Linie) überquert.

2cl – 4.00

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

PORTWEIN GRAN CRUZ 10 YEARS

PORTO CRUZ

19 %VOL.

Dieser kraftvolle Portwein präsentiert uns am Gaumen einen fruchtbetonten Geschmack, was natürlich auch auf sein restsüßes Geschmacksprofil zurückzuführen ist. Auf der Zunge zeichnet er sich durch seine wuchtige Textur aus. Durch die ausgeglichene Fruchtsäure schmeichelt der Port mit samtigem Mundgefühl.

5cl – 5.00

MARZADRO GRAPPA STRAVECCHIA

LE DICIOOTTO LUNE

41 %VOL.

Dieser Blend entsteht aus den Treestern der Rebsorten Marzemino, Teroldego, Merlot, Muskat und Chardonnay. Damit dieser Grappa seinen typischen Charakter entwickelt, lässt die Distilleria Marzadro mit Sitz in Trentino ihn über einen Zeitraum von 18 Monaten in kleinen Holzfässern aus Esche, Eiche, Kirschholz und Robinie reifen.

Diesem Reifeprozess verdankt der Grappa seinen Namen „Diciotto Lune“, was übersetzt „achtzehn Monde“ bedeutet.

2cl – 6.90

PÂPIDOUX CALVADOS VSOP

40 %VOL.

Nur die feinsten jungen Destillate werden von erfahrenen Kellermeistern dazu auserwählt, in einer mindestens 5 Jahre dauernden Lagerzeit zu Pâpidoux V.S.O.P. heranzureifen. Er ist ein besonders feinduftiger Calvados mit dezenter Apfelnote, abgerundet und mild im Geschmack, von großer Feinheit und Eleganz.

2cl – 5.40

CONTRATTO VERMOUTH BIANCO/ ROSSO

18 %VOL.

Dieser Wermut aus dem Piemont enthält neben Wermut auch Bitterorangenschale, Zimt, Muskat, Koriander, u.v.m., welche mit Weinbrand sechs Wochen mazeriert und anschließend mit Weißwein und Zucker zum Vermouth komplettiert werden.

5cl – 5.80

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

MANUFAKTUR BROCH

PFIRSICHLIKÖR	18 %VOL
ORANGENLIKÖR	25 %VOL
WILLIAMS CHRIST-BIRNENLIKÖR	20 %VOL.
GRAPEFRUITLIKÖR	20 %VOL.
SAUERKIRSCHLIKÖR	25 %VOL
PFLAUMENLIKÖR	25 %VOL
HIMBEERGEIST	40 %VOL.
SCHLEHENGEST	40 %VOL.
KRÄUTERGEIST	40 %VOL.
HASELNUSSGEIST	40 %VOL.
WILLIAMS-CHRIST BIRNENBRAND	40 %VOL.
MIRABELLENBRAND	42 %VOL.
QUITTENBRAND	42 %VOL.
ZWETSCHGENBRAND	42 %VOL.
KIRSCHBRAND	42 %VOL.
APFELBRAND IM EICHENFASS	42 %VOL.
BOCKBIERBRAND IM EICHENFASS	46,7 %VOL.

Die Früchte und Beeren werden von den Obstbauern aus der Region geerntet (bis auf Zitrusfrüchte und Mirabellen) und von der Starzacher Brennerei zu edlen Bränden verarbeitet.

2cl – 5.30

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

PALMISCHE BIRNE 42 %VOL.

APFEL IM COGNACFASS 42 %VOL.

Der Boskoop-Apfel in einer wärmenden Fruchtigkeit mit deutlichen Holztönen oder lieber die Palmische Birne mit einem filigranen, würzigen, sortentypischen Geschmack.

2cl – 5.30

EAU DE VIE D'ALSACE – DOMAINE EDMOND RENTZ

POIRE WILLIAM EXCEPTIONNELLE 45% VOL.

VIEILLE PRUNE 43% VOL.

MIRABELLE RÉSERVE 45% VOL.

Das elsässische Weingut stellt Brände in höchster Qualität und bestem Geschmack her. Man schmeckt ein Stück des Herzen Frankreichs.

2cl – 5.30

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

TOPANITO BLANCO

TEQUILA

40 %VOL.

Direkt nach der Destillation abgefüllt ist dies ein authentisch mexikanischer Genuss. Die hochwertige 100% Agave Qualität offenbart sich Ihnen in jedem Schluck dieses erlesenen Tequilas.

2cl – 4.20

DON PAPA RUM

40 %VOL.

Ein köstlicher Rum von den Phillipinen, hergestellt aus dem besten Zuckerrohr der Insel Negros. Er ist bekannt für sein reichhaltiges und süßes Geschmacksprofil. Anklänge von Vanille und Karamell. Im Mund süße Explosion von getrockneten Früchten und Honig mit subtiler Würze. Pur oder als Cocktail ein Genuss!

4cl – 6.50

PARTISAN GREEN

VODKA

40 %VOL.

Durch handwerkliche Destillation aus 100% deutschem BIO-Weizen und Kaltfilterung mit reinem Quellwasser, entsteht der Partisan Green mit seiner Milde und dem sanften, mineralischen Charakter.

2cl – 4.20

KILLEPITSCH

KRÄUTERLIKÖR

42 %VOL.

Ausschließlich natürliche Zutaten aus 98 Kräutern, Beeren und Früchten aus aller Welt machen dieses Düsseldorfer Original beliebt.

Carstens Empfehlung aus seiner Zeit in Düsseldorf.

2cl – 4.20

LICELLINO LIMONCELLO

28 %VOL.

Geschmacklich überzeugt dieser besondere Limoncello mit einem Aroma handgepflückter Zitrusfrüchte, setzt sich in seinem intensiven Geschmack fort und wird von einem Hauch sommerlicher Süße abgerundet.

2cl – 4.20