



LIEBLINGSBAR
HERZSTÜCK
VOSHÖVEL-MOMENTE
AMBIENTE
ZEIT ZUM GENIESSEN
GESCHMACK
KREATIVITÄT
GENUSS
GEBORGENHEIT
GUTE GESPRÄCHE
ATMOSPHERE
INSPIRATION
VOSHÖVEL-FEELING
AUSZEIT
GEMÜTLICHKEIT
DESIGN
GUTE DRINKS
VIELFALT
KNOW-HOW
WIE BEI FREUNDEN
ENTSPANNT
MITTENDRIN

Liebe Gäste,



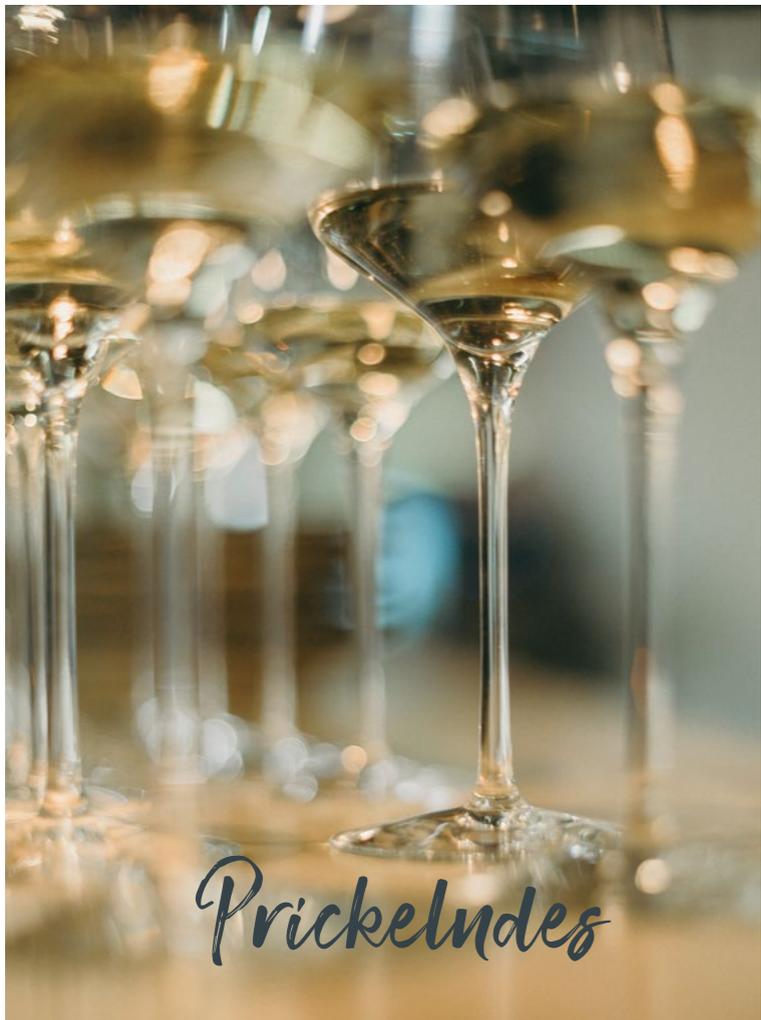
Sie halten unsere Barkarte in den Händen. Sie hilft Ihnen dabei, die wichtigen Entscheidungen des Lebens zu treffen.

Alle Produkte sind frisch und viele sind von befreundeten und lokalen Erzeugern hergestellt.

Lassen Sie sich durch Design, Musik und Geschichten inspirieren. Mit Inspirationen fallen gewöhnliche Entscheidungen besonders aus.

Die Bar als Herzstück lässt unsere Lobby mit den Restaurants und den Gärten verschmelzen. Ein Ort, der Ihnen vielleicht ans Herz wächst. In einem rasanten Zeitalter brauchen wir doch alle Lieblingsorte, die uns Erlebnisse und Erinnerungen persönlicher und bewusster machen.

Ihre Familie Klump
und das Barteam des Landhotel Voshövel



Alkoholfrei

Sekt alkoholfrei

Schloss Koblenz // Mosel // Deutschland

0,1l

6,00

Fruchtsecco // Apfel-Quitte *BIO*

Obstkelerei van Nahmen // Hamminkeln // Deutschland

0,1l

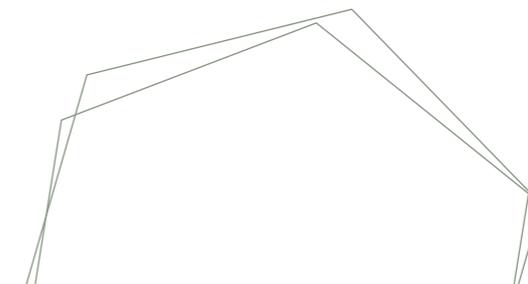
6,50

Fruchtsecco // Traube *BIO*

Obstkelerei van Nahmen // Hamminkeln // Deutschland

0,1l

6,50





Gespritzt

Lillet Wildberry

Lillet / Schweppes Wildberry / Beerenfrüchte

0,2l 7,00

Hugo

Sekt / Holunder / Limette / Minze

0,2l 7,00

Aperol Spritz

Sekt / Aperol / Soda / Orange

0,2l 7,00

Lemongras Spritz

Sekt / Zingiba / Limette

0,2l 7,00

Amérie

Sekt / Minze / Amérie Walderbeerenaperitif von Sasse

0,2l 7,00

Bellini

Sekt / weißer Pfirsich von van Nahmen

0,2l 7,00



d3in - Voshövel Edition - *aus der Heimat*

d3in ist einfach! Einfach anders. Die kreativen Köpfe, haben den Fokus auf den Geschmack gelegt. Basis ist ein Alkohol aus bestem Weizenkorn. Der hohe Malzanteil nimmt die Schärfe und sorgt für einen milden Geschmack. Mit der Zugabe von Destillaten aus jungen und reifen Wacholderbeeren sowie Kafir-Limetten Aroma wird aus dem Kornbrand der d3in. So geradlinig wie sein Geschmack ist, so einfach sollte man ihn auch trinken.

➔ Gebrannt in Hamminkeln
(Luftlinie zum Voshövel 8 km)



Gin Apple
Voshövel Gin / Naturtrüber Apfelsaft / Limettensaft / Gingerbeer
8,50





„ Das Besondere am Gin ist, dass er zwar fast ausschließlich als Mischgetränk getrunken wird, sich diesem geschmacklich aber nicht anpasst. Außerdem ist keine andere Spirituose so abwechslungsreich im Geschmack wie Gin: Jede Sorte ist individuell – von süß über zitronig bis kräuterig. “

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Auswahl verschiedener Gins und einige dazugehörige Erläuterungen.

Gin

Dzin Gin (Voshövel Edition) – <i>aus der Heimat</i>	4cl	7,00
Vogelfrei Botanical – <i>alkoholfrei</i>	4cl	7,00
Junip Rhenus Gin "würzig"	4cl	8,00
Junip Rhenus Gin "fruchtig"	4cl	8,00
Tonka Gin	4cl	8,00
Nordes Gin	4cl	8,00
Roku Gin	4cl	8,00
Tanqueray No. Ten Gin	4cl	8,00
Hendricks Gin	4cl	8,00
The Botanist	4cl	8,00





Wissenswertes über unsere Gins

Junip Rhenus

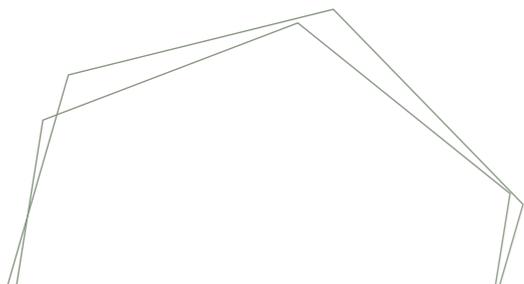
Die Niederrhein Destille aus Emmerich am Rhein zeichnete sich stets durch Ihre hochwertigen Brände, Geiste und Liköre aus. Nachdem sich die Brennerei auch erfolgreich an Whisky probierte, war es nur noch eine Frage der Zeit bis auch der Gin ins Sortiment Einzug fand. So entstand ihr eigener Gin unter dem Namen Junip Rhenus. Die Linie „würzig“ zeichnet sich durch seine hervorgehobene Wachholder Noten aus, welche durch fein abgestimmte Botanicals abgerundet werden. Sein Partner „fruchtig“ zeichnet sich, wie der Name schon vermuten lässt, durch seine fruchtigen Noten aus. Dies wird auch durch die Zugabe eines Fruchtgeists hervorgerufen.

Roku

Roku steht im japanischen für die Zahl 6 und genau diese Anzahl von japanischen Botanicals lässt sich in jeder Flasche finden. Daher erstreckt sich die Ernte der Botanicals über das gesamte Jahr. Im Frühling Sakura – Blüten und Blätter, im Sommer Sencha /Gyokuro – Tee, im Herbst Sansho Pfeffer und im Winter Yuzu. Sein Geschmack wirkt ausgewogen, blumig und frisch.

Tonka Gin

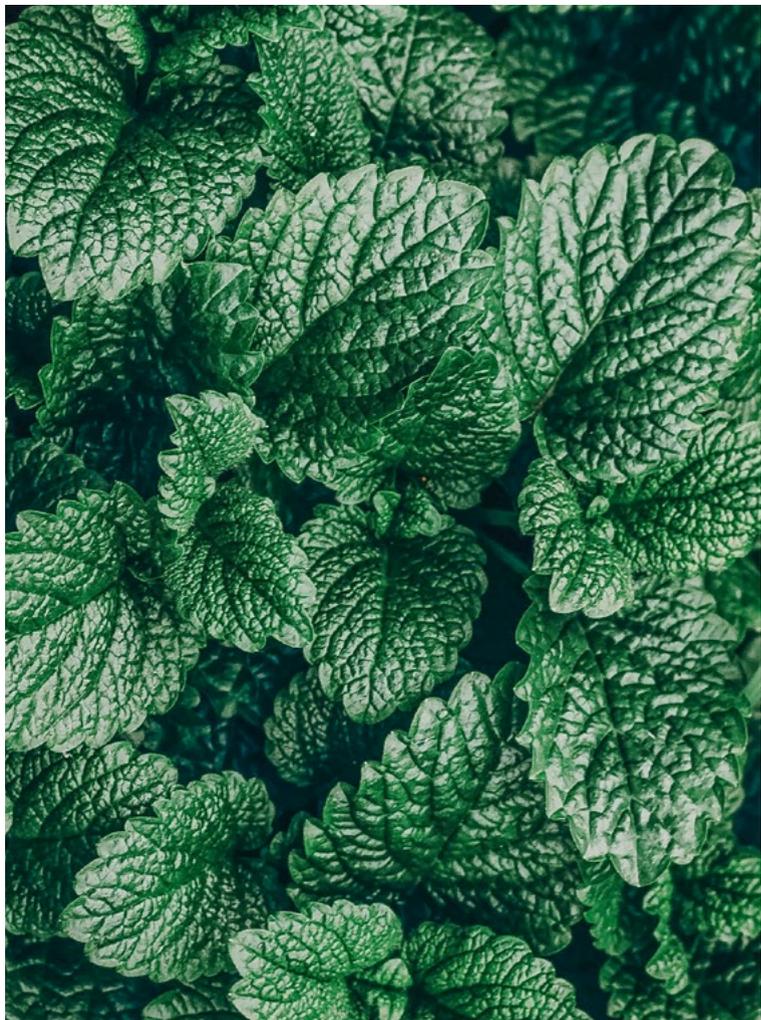
Daniel Soumikh, stellte auf seiner Reise in Spanien fest, dass die dort ansässige Barszene seit längeren mit der Tonkabohne arbeitet. So kam ihm die Idee für einen Tonka Gin welcher nach einer 2-jährigen Entwicklungsphase entstand. Durch Handarbeit wird dieser in einer Destillerie in der Nähe von Hamburg hergestellt. Dank der Tonkabohne weist der Gin feine Nuancen, die an süße Vanille erinnern auf. Abgerundet wird der Geschmack durch leichte Noten von herben Bittermandeln und würzigen Heublumen.



Hendricks Gin

Der Hendrick's Gin ist etwas Besonderes. Das sagen auch ihre Erfinder William Grant & Sons, die eigentlich eher für einen guten Whiskey bekannt sind. Sie versprechen es sogar mit Slogans wie „It's not for everyone“, der die Rückseite der Flasche ziert. Auch besonders kann man 2 charakteristischen Bestandteile des Gins finden: Rosen und Salatgurken. Wiederum besonders ist das Produktionsverfahren des Gins, der seit 1999 überwiegend in Handarbeit hergestellt wird. Die Grundlage des Gins sind zwei unterschiedliche Destillate: Eines in einer Bennet Brennblase (pot still) destilliert, eines in einer „Carter-Head Brennblase“. Diese beiden Destillate werden anschließend vermischt. Die Salatgurken und die Rosen kommen danach als Essenz hinzu. Damit gehört der Hendricks Gin in die Kategorie „distilled gin“.





The Botanist

Der Botanist Islay Dry Gin reiht sich in die Reihe der Gins aus Schottland ein, die von sich reden machen. Die Destillerie Bruichladdich ist auf der Insel Islay vor allem durch Ihre Whiskey-Produktion bekannt, so überrascht die besondere Qualität des Gins nur bedingt. Der Gin wird mit 22 lokalen Botanicals von der Insel Islay und 9 klassischen Gin-Botanicals produziert. Die Destille trägt den schönen Namen Uggly Betty und wurde ursprünglich nach dem 2. Weltkrieg für die Herstellung des hauseigenen Single Malt Whiskeys hergestellt. Das Besondere dabei ist die Produktion der Destille selbst, einer Mischung aus Lomond und Kupferbrennblase. Der Botanist Islay Dry Gin selbst hat 46% Vol. und wird neben den handverlesenen Zutaten unter geringem Druck und sehr langsam destilliert, wodurch der Gin selbst sehr mild wirkt.

Nordes

Was passiert, wenn ein Sommelier, ein Winzer und ein traditioneller Brennmeister sich zum Abendessen treffen? Es entsteht die Idee und der Wunsch zur Herstellung eines eigenen Gins, welcher die eigene Heimat widerspiegelt. So wurde 2014 der Nordés Gin auf dem Markt gebracht, welcher das Herz und Wesen Galiciens einfängt. Seinen Namen verdankt er den Nordwinden, „Nordesia“ genannt, welche über den Atlantik fegen. Der Nordés Gin ist extrem floral und zitrusorientiert, abgerundet durch Eukalyptus und Minze, um den mediterranen frischen See-Charakter aufzugreifen.

Illusionist

Ohne Kältefiltration vereint der Illusionist Gin die Einflüsse aus aller Welt. Die 16 Botanicals sorgen für florale und fruchtige Noten. Durch saisonale Rohstoffe, schmeckt jedes Batch individuell. Geprägt wird der Gin durch seine blaue Farbe, welche sich in Kombination mit Tonic Water in hellrosa verfärbt. Dieser Effekt wird durch eine Blüte aus den tropischen bis subtropischen Raum erzeugt.

Gin Mare

Das Mittelmeer ist Namenspate. Destilliert wird in einem Fischerdorf an der Costa Dorada. Rosmarin aus Griechenland, Basilikum aus Italien, Thymian aus der Türkei und Arbequina-Oliven sind hier die besonderen Zutaten des Gins. Die Botanicals werden einzeln destilliert, danach geblendet und noch einmal zusammen destilliert.

Vogelfrei

Um sich mit seinen Freunden abends auf ein Getränk zu treffen und dennoch fahren zu können, entstand der alkoholfreie Gin der Heimat Distillers „Vogelfrei Botanical“. Seinen Namen trägt der Gin durch seinen Heimatbezug und einem Wortspiel aus dem Wort Vogelfrei.

Monkey 47

Genauso außergewöhnlich wie sein Geschmack ist auch die Herkunft des Monkey 47 Dry Gin. Denn dieser kommt aus dem Schwarzwald. Den britischen Gentleman Montgomery Collins verschlug es nach dem 2. Weltkrieg in den Norden des Schwarzwalds, wo er eine Gaststätte eröffnete. Über einige Zeit hinweg entwickelte er die Rezeptur für seinen Gin Monkey 47, der den Namen seiner Gaststätte trägt.





Tanqueray

Charles Tenqueray's Sohn einer Silberschmied Familie entschied sich gegen die Familientradition und für die eigene Herstellung von Gin. Inspiriert durch die London Dry Gin Herstellung, entwickelte er sein Gin-Rezept. Dabei setzt er auf eine typische Zusammensetzung von Wacholder, Angelika Wurzel, Koriander und Süßholz. Die Sorte Tanqueray No. Ten zeichnet sich durch die vierfache Destillation und der Zugabe von frischen Zitrusfrüchten aus.

Elephant Gin

Klingt Afro-Englisch, kommt aber aus Deutschland. Aus der Nähe von Hamburg, um genau zu sein. Aber da die "Erfinder" einen großen Hang zu Afrika haben, wird der Elephant einerseits mit ungewöhnlichen, afrikanischen Botanicals versorgt, andererseits als echter London dry mit gutem Wacholder, und klassischen Orangenschalen gebrannt. Ingwer, Äpfel und junge Kiefernnadeln gesellen sich dazu und machen den Gin aromatisch komplex und fein.

Siegfried

2013 entstand die Idee eines eigenen Gins, so wurde ein „Bathtub-Gin“ angesetzt. Dabei werden die Botanicals nicht destilliert, sondern in Alkohol eingelegt. Das Ergebnis war kaum trinkbar und der Gedanke an eine eigene Firma war noch nicht geboren, allerdings der Ansporn einen großartigen Gin herzustellen. Knapp 1,5 Jahre später war die finale Rezeptur des heutigen Siegfried Rheinland Dry Gin, kurz Siggie fertig. Geprägt wird sein Geschmack durch Lindenblüte, Wacholder und Orange.

Bavarian Dry Gin:

Liebls Bavarian Dry Gin wird nach einem alten Familienrezept ausschließlich aus Botanicals in limitierter Auflage destilliert. Die Zitronen und Blutorange stammen aus Sizilien und werden nach Demeter Qualität angebaut. Bei einer Lagerung von 18 Monaten im Chardonnay Fass verleihen handverlesene Früchte dem Gin kräftige Wacholderbeernoten untermalt von frischen Zitrusnoten.

Bootsmann

Die 4 Gründer nutzten ihre gemeinsame Leidenschaft für Gin, um die Idee einen besonderen Gin zu kreieren in die Tat umzusetzen. Nach einer einjährigen Probierphase durch die verschiedensten Botanicals entstand der Bootsman Gin. Durch seine fruchtig süßen Note soll er den Sommer widerspiegeln. Seinen Namen erhielt der Gin durch den Hund eines Gründungsmitglieds.

Gin Sul

Wie kommt ein Gin aus Hamburg zu besonderer Beliebtheit in Portugal? Es ist die Freundschaft zwischen Erfinder Stephan Garbe und dem sonnigen Land Portugal. 14 einzelne Gewürze werden von der Costa Vincentina im Südwesten Portugals importiert. Diese werden mazeriert und in einer Kupferbrennblase destilliert. Es wird zudem mit einem Geistkorb gearbeitet, der u.a. Zitronenschalen, Rosmarinzweige und Rosenblätter enthält.

Windspiel Gin

Ein raffinierter Gin. Klassischer Wacholder, Ingwer-, Koriander- und Zitrusaromen. Fein und leicht. Der Name kommt übrigens nicht von dieser Leichtigkeit, sondern von den Lieblingshunden Friedrichs des Großen. Welcher die Kartoffel in die Eifel brachte, deren Stärke den Rohbrand zu diesem besonderen Gin liefert.



” Weltweit gibt es über 1.000 verschiedene Gin-Sorten.
Der teuerste Gin liegt bei 88 Euro für 9cl. “



Before Dinner

Apfel-Gurken Mojito (Le Gurk)

Gin / Gurke / Apfelsaft / Limettensaft

7,00

Lillet Vive

Lillet blanc / Tonic / Beerenfrüchte / Gurke

7,50

Negroni

roter Wermut / Campari / Gin

8,00

Lillet Fruity

Lillet blanc / Cranberry Saft / Ananassaft / Lime Juice / Vanille / Grenadine

8,50

Campari Milano

Campari / Cranberrysaft / Prosecco / Minze

8,50

Moscow Mule

Wodka / Gingerbeer / Gurke / Minze

9,50

Port und Tonic

Grahams White Port No. 5 / Tonic / Minze / Limette / Zitrone

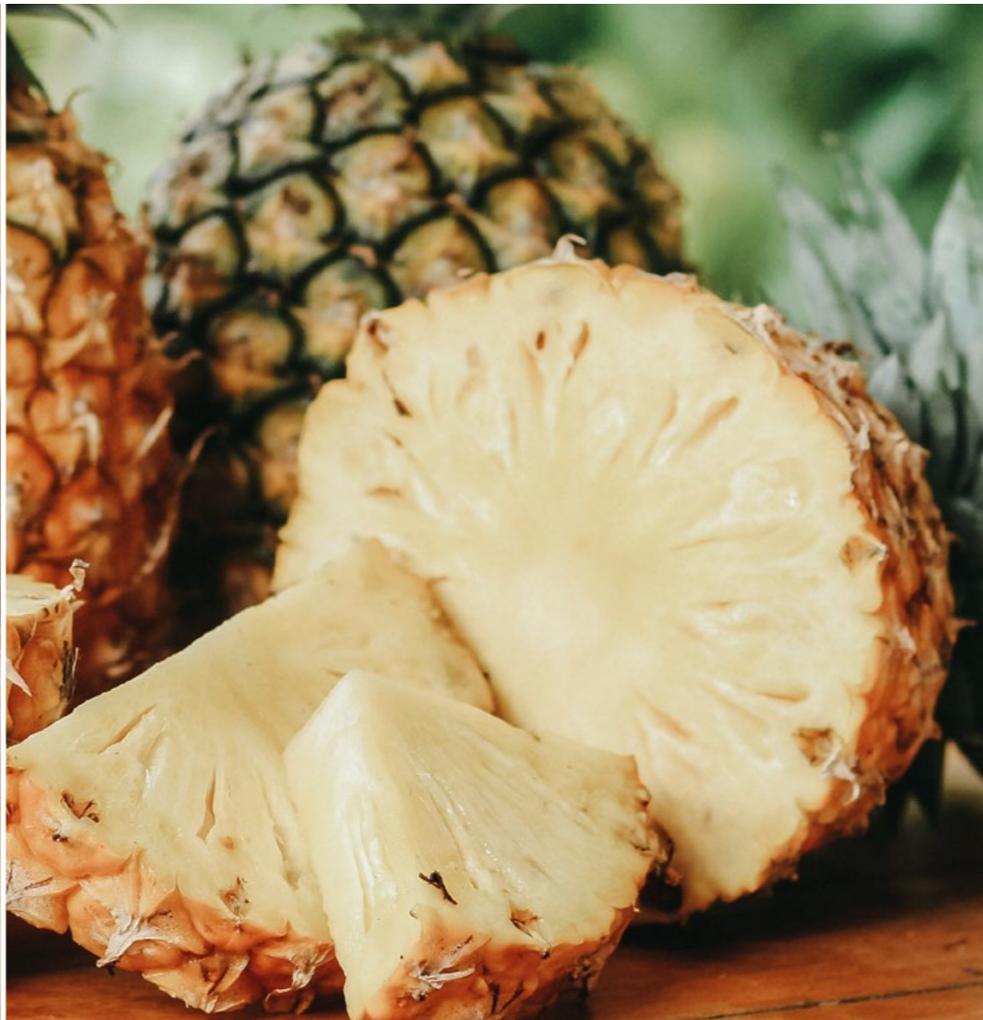
10,00

Klassisch



Gimlet Gin / Lime Juice	6,50
Cosmopolitan Wodka / Triple Sec / Limette / Cranberrysaft	8,50
Lynchburg Lemonade Bourbon Whiskey / Zitronensaft / Limettensaft / Sprite	9,00
Whiskey Sour Bourbon Whiskey / Zitronensaft / Zuckersirup	9,00
Old Fashioned Orangenzesten / Bourbon / Soda / Angostura / Zuckerwürfel	9,00
Caipirinha Limetten / Rohrzucker / Cachaça	9,50

Mojito Havana / Soda / Limette / Minze / Rohrzucker	9,50
Singapur Slings Gin / Ananassaft / Triple Sec / DOM Benedictine / Zitronensaft / Cherry Brandy / Dash Angostura	10,00
Planters Punch Jamaica Rum / Orangensaft / Ananassaft / Zitronensaft / Grenadine	11,00
Sex on the Beach Pfirsichlikör / Wodka / Ananassaft / Orangensaft / Grenadine	11,00
Mai Tai weißer Rum / brauner Rum / Limettensaft / Mandelsirup / Triple Sec / Ananassaft	13,00
Long Island Iced Tea Wodka / Gin / Tequila / weißer Rum / Triple Sec / Zitronensaft / Cola	14,50



Cremig

White Russian

Wodka / Kahlua / Sahne

8,00

Espresso Martini

Wodka / Espresso / Kaffeelikör

9,00

Pina Colada Blue

weißer Rum / Ananassaft / Kokossirup / Sahne / Blue Curaçao

9,50

Frozen Cappuccino

Baileys / Kahlua / Amaretto / Sahne

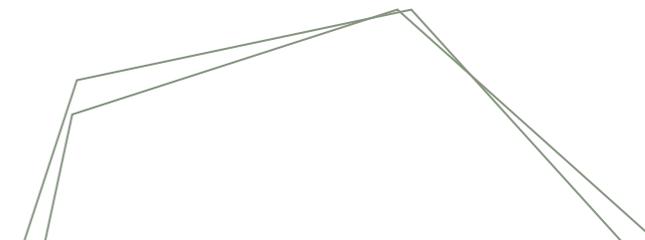
9,50

Flying Cangaroo

Wodka / weißer Rum / Vanillesirup

Ananassaft / Orangensaft / Limettensaft / Sahne

10,00



Abgehoben

Gin Basil Smash

Gin / Zitronensaft / Zuckersirup 9,00

Gin Thyme Berry Smash

Gin / Limettensaft / Zuckersirup / rote Beeren / Zweig Thymian 9,00

Solero

weißer Rum / Maracujasaft / Orangensaft / Vanille 9,00

Bahama Mama

weißer Rum / Kahlua / Batida de Côco / Ananassaft 9,00

Frozen Erdbeer Margarita

Tequila / Limettensaft / Triple Sec / Erdbeere 9,50

Ingwer Splash

Beerenfrüchte / Ingwer / Vanille / weißer Rum / Schweppes Wildberry 10,00

Alkoholfrei



Virgin Mule

Gingerbeer / Limettensaft / Gurke / Minze 7,00

Virgin Solero

Maracujasaft / Orangensaft / Vanille / Sahne 7,00

Sweet Berry

Schweppes Wild Berry / Himbeersirup / Zitronensaft 7,00

Maracuja Fizz

Minze / Limettensaft / Maracujasaft / Ginger Ale 7,50

Red Caipirinha

Kirschsaft / Sprite / Rohrzucker / Limette 7,50

Virgin Mojito

Minze / Limetten / Rohrzucker / Ginger Ale / Soda 7,50

Gasse

Apertitif

Amérie 0,2l 7,00

Kräuter

Sasse Sechser 2cl 4,50

Digistif

Kakao mit Nuss 2cl 4,50

Williams mit Honig 2cl 4,50

Lagerkorn

Sasse Lagerkorn 2cl 4,50

Cigar Special 2cl 9,00

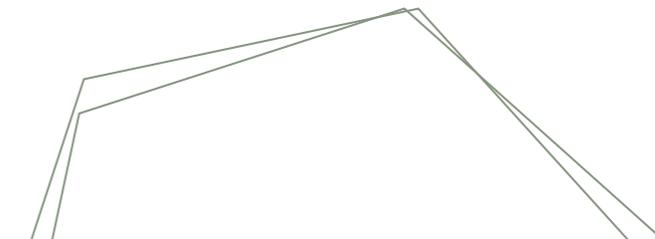
Atlantik Finish 2cl 11,00





Liebl

Bratapfellikör	2cl	3,50
Williams Birne	2cl	4,80
Waldhimbeergeist	2cl	4,80
Haselnussgeist	2cl	4,80
Obstbrand	2cl	4,80
Wildkirsche – Chili Likör	2cl	4,80
Pink Grapefruit Geist	2cl	6,50
Espressolikör	2cl	6,50
Marillenbrand	2cl	8,50
Blutorangenbrand	2cl	12,00
Triologie Pflaumen Zigarrenbrand	2cl	12,00





Brennerei Vallendar

Haselnuss	2cl	9,00
Mirabelle	2cl	9,00
Marille	2cl	9,00

Brennerei Ehringhausen

Orangengeist	2cl	12,00
Zitronengeist	2cl	12,00

Niederrhein Destille

Elstarbrand	2cl	6,50
Erdbergeist	2cl	6,50
Zwetschgenbrand	2cl	6,50
Bierbrand	2cl	6,50



Vodka

Smirnoff	4cl	5,00
Grey Goose	4cl	12,00
Belvedere	4cl	12,00
Stolichnaya Elit	4cl	14,50

Rum

Bacardi	4cl	5,00
Havana Club // 3 years	4cl	6,00
Ron Abuelo // 7 years	4cl	6,00
Don Papa Baroko	4cl	8,00
Plantation XO	4cl	8,00
Botucal Reserva // 12 years	4cl	10,00
Matusalem // 15 years	4cl	11,00
Ron Zacapa	4cl	12,00

Whisk(e)y

Scotch Whisky

Laphroaig // 10 years	4cl	8,00
Glenlivet // 15 years	4cl	8,00
Ardbeg	4cl	9,00
Maccallan // 12 years	4cl	9,00
Talisker // 10 years	4cl	10,00
Auchentoshan // American Oak	4cl	10,00
Glenfiddich // 15 years	4cl	11,00
Aberfeldy // 12 years	4cl	11,00
Highland Park // 12 years	4cl	12,00
Lagavulin // 16 years	4cl	12,00
Highland Trail // 15 years	4cl	12,00
Glenmorangie // Nectar Dór	4cl	15,00
Tomatin Cù Bócan	4cl	16,00
Aberlour	4cl	10,00
Aberlour a'bunadh Batch 71	4cl	19,00
Bruichladdich Octomore // 10.1	4cl	39,00

” Die Lagerzeit in Holzfässern beträgt mindestens drei Jahre für jeden Scotch. Die meisten Malts sind erst nach acht bis zwölf Jahren ausgereift. Wichtige Grundregel: Je älter, desto teurer wird ein Whiskey, aber nicht automatisch besser. Und: Whiskey kann nicht schlecht werden! “

Irish Whiskey

Connemara	4cl	7,00
Bushmills // 10 years	4cl	8,00
Redbreast // 12 years	4cl	8,00
Teeling	4cl	10,00
Teeling Brabazon	4cl	12,00



German Whiskey

Sherry Oloroso Single Cask / 9 years	4cl	10,00
Ehringhausen kl. Lord No.3	4cl	12,00
Ehringhausen kl. Lord No.4	4cl	12,00

Japan Whiskey

Nikka from the Barell	4cl	12,00
Hibiki	4cl	24,00



Likör

Baileys	2cl	3,00
Cointreau	2cl	3,00
Grand Marnier	2cl	3,00
Batida de Côco	2cl	3,00
Amaretto	2cl	3,50
Likör 43	2cl	3,50
Ehringhausen Creme Eierlikör	2cl	4,80

Grappa

Nonino Merlot	2cl	5,50
Nonino Chardonnay	2cl	5,50
Nonino Vuisinar	2cl	6,50
Poli Barrique	2cl	9,50



Sherry

Sherry Fino Delgado Zuleta	5cl	6,50
Sherry Medium Delgado Zuleta	5cl	6,50

Klare

Tequila	2cl	3,00
Böckenhoffs Korn mit Anis	2cl	3,50
Böckenhoffs alter Korn	2cl	4,00
Bovenkerk Korn 1750 (aus der Heimat) - <i>Bourbon oder Smoke</i>	2cl	9,00



Vermouth

Noilly Prat	5cl	4,80
Martini bianco	5cl	4,80
Martini extra dry	5cl	4,80
Martini rosso	5cl	4,80
Belsazar Rosé	5cl	5,00

Anis

Sambuca	2cl	3,00
Ouzo	2cl	3,00
Pernod	4cl	4,00
Ricard	4cl	4,00

Kräuter

Isseltaler – <i>aus der Heimat</i>	2cl	3,00
Ramazzotti	2cl	3,90
Averna	2cl	3,90
Fernet Branca / Menta	2cl	3,90
Jägermeister	2cl	3,90

Cognac

Godet VSOP	4cl	12,50
Chainier VSOP	4cl	12,50
Hine VSOP	4cl	15,00
Hennessy XO	4cl	29,00

Brandy

Osborne Veterano	4cl	6,00
Veccia- Romagna Brandy	4cl	6,00
Cardenal Mendoza Brandy de Jerez	4cl	7,00

Calvados

Papidoux XO	2cl	6,00
-------------	-----	------



Fassbier

Bitburger	0,25l	2,90
	0,4l	4,30
Kölsch	0,25l	2,90
Budweiser	0,3l	3,90
	0,4l	4,90
Zötler Hefeweizen hell	0,3l	3,60
	0,5l	5,70
Zötler 1447 naturtrüb	0,3l	3,60
	0,5l	5,70
Füchschen Alt	0,25l	3,80

Flaschenbier

Bitburger Radler // alkoholfrei	0,33l	3,50
Bitburger 0,0% // alkoholfrei	0,33l	3,50
Erdinger // alkoholfrei	0,5l	5,70

Craftbeer

Zötler Craft „Heile Welt“	0,33l	3,90
---------------------------	-------	------



Für den
besonderen
Moment

Empfehlungen unseres Biersommeliers Fabian

Fuchsteufelswuid, Hoppebräu	0,33l	7,50
Bei diesem Sour-IPA treffen fruchtig-belebende Noten auf eine hervorstechende spritzige Zitrus-Säure. Das Spiel zwischen fruchtig und sauer ist sehr gut ausbalanciert.		
Michaeli, Riegele Biermanufaktur	0,1l	7,00
Eine feinen Perlage gepaart mit einem frischen, fruchtigen Geschmack nach Litschi, Grapefruit und Mandarine. Durch seine dezente Malznote hervorragend als Aperitif oder Begleiter zu feinen Speisen möglich – Ein Bier für den besonderen Moment.		
Bleue Grand Reserve, Bières de Chimay	0,1l	4,50
Das dunkle Trappistenbier aus Belgien besticht durch die Karamell-, Malz- und Vanillearomen, ergänzend durch feine Honig- und Vanillenoten. Im Nachtrunk reiht sich Mandel mit ein.		
Barley Wine, Tyrell Braukunstatelier	0,1l	8,00
Der sorgfältig im Cognacfass gereifte Barley Wine hat ein komplexes Spiel zwischen feiner Säure und süßlichen Noten von Karamell und reifen Beeren. In Kombination mit den feinen Holznoten ist dieser sehr vollmundig und hat eine einzigartige Tiefe und Wärme.		



Erfrischendes



Gostgetränke

Grander Wasser	0,2l	2,50
Grander Wasser Karaffe	0,7l	5,50
Coca Cola / Coca Cola light / Coca Cola zero	0,2l	2,80
Sinalco Orange	0,2l	2,80
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,50
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,50
Heugäuer Berglimo // Apfel-Johannisbeere-Bergwiesenheu	0,33l	3,90
Heugäuer Berglimo // Apfel-Birne-Minze	0,33l	3,90

Van Mahmen Gäste

Apfel // klar oder naturtrüb	0,2l	3,90
Orange	0,2l	3,90
Maracuja	0,2l	3,90
Rhabarber	0,2l	3,90
Morellenfeuer // Sauerkirschaft	0,2l	3,90
Riesling // Traubensaft	0,2l	3,90
Banane	0,2l	3,90
Gelbe Tomate	0,2l	3,90

Wärmendes

Kaffee - eigene Röstung von Coffee Arts

Tasse Kaffee	3,00
Espresso // Espresso Macchiato	3,00
Cappuccino	3,50
Milchkaffee	4,50
Latte Macchiato	4,50
Doppelter Espresso	5,00

Ronnefeldt Tee

Verveine	3,00
Fruity Camomile	3,00
Refreshing Mint	3,00
Wellness	3,00
Bergkräuter	3,00
Rooibos Cream Orange	3,00
Lemon Fresh	3,00
Morgentau	3,00
Earl Grey	3,00
English Breakfast	3,00
Darjeeling Summer Gold	3,00
Assam Bari Irish Breakfast	3,00



VOSHÖVEL
LANDHOTEL

