



APERITIF

aus unserer *Zeit - Genusswerkstatt*

Unsere Geister mit 38°C unter Vakuum destilliert – handgefertigt –

FORGET GIN! LET THE GENIE OUT OF THE BOTTLE...!

Zeit GeisT <i>Calamansi</i> (Calamondin-Orange) mit Zitrusfrucht & Thomas Henry Tonic	8,60
Zeit GeisT <i>Beere</i> mit Beeren & Thomas Henry Wildberry Tonic	8,60
Zeit GeisT <i>Mediterran</i> mit Basilikum, Olive & Thomas Henry Tonic	8,60
Zeit GeisT <i>Wermut</i> Rosé 18% vol.	
Kreation von <i>Danny & Daniel</i> mit 15 Kräutern & Gewürzen	10 cl 5,50
Zeit GeisT <i>Negroni</i> mit unserem <i>Wermut</i> , <i>Zeit GeisT Olive</i> & Campari	10 cl 11,60

Zum Mitnehmen:

Zeit Geister: 100ml 8,50 | 350 ml 27,80 || Rum 100ml 9,50 | 500 ml 42,50 || Wermut 500ml 12,50

MCC, CHAMPAGNER & CRÉMANT OFFEN

MCC <i>Genevieve</i> Méthode Cap Classique , Melissa Nelsen, Overberg, Südafrika	0,1 l	9,50
Champagne Bonnet-Ponson <i>Cuvée perpétuelle</i> Extra Brut (40% PN, 30% Ch, 30% SB)	0,1 l	10,50
Champagne Bonnet-Ponson <i>Cuvée perpétuelle</i> Rosé Extra Brut (40% PN, 30% Ch, 30% SB)	0,1 l	11,90
Riesling Sekt <i>Schlossgut Diel, Nahe</i> 82 Monate Hefelager / Flaschengärung	0,1 l	7,90
Crémant de Loire Q.B.A. brut, Gratien & Meyer, Saumur, Loire	0,1 l	6,90
HUGO auf Eis MCC <i>Genevieve</i> , <i>St. Germain</i> -Holunderblüten Likör, Soda & frische Minze	0,2 l	9,50
HUGO IN RED auf Eis MCC <i>Genevieve</i> , Campari, Holunderblüten Sirup, Soda & Minze	0,2 l	9,50

SEKT, MCC, CRÉMANT, CHAMPAGNE 0,75L

Riesling Sekt <i>Schlossgut Diel, Nahe</i> 82 Monate Hefelager / Flaschengärung	54,00
Pinot Noir & Blanc CUVÉE MO , <i>Schlossgut Diel</i> , Nahe, 80 Monate Hefelager / Flaschengärung	89,00
Pinot Noir & Chardonnay πNo Gold Extra Brut , 100 Monate Hefelager / Flaschengärung	
Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen, Pfalz	96,00
Crémant de Loire brut, Gratien & Meyer, Saumur, Loire	43,00
Champagne Bichery La Source R18, 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay, Neuville sur Seine	78,00
Champagne Bonnet-Ponson <i>Cuvée perpétuelle</i> Extra Brut (40% PN, 30% Ch, 30% SB)	69,00
Champagne Vazart-Coquart & Fils, Brut Réserve Blanc de Blancs <i>Chouilly</i> Grand Cru	0,375 l 45,00
Champagne Vazart-Coquart & Fils, Extra Brut Blanc de Blancs <i>Chouilly</i> Grand Cru	86,00
Champagne Bonnet-Ponson <i>Cuvée perpétuelle</i> Rosé Extra Brut (40% PN, 30% Ch, 30% SB)	79,00
Champagne Lacourte-Godbillon Rosé 100% Pinot Noir Premier Cru Brut	98,00
Champagne Bichery Les Fontaines Rosé , 100% Pinot Noir, Neuville sur Seine	109,00

ALKOHOLFREI

<i>Altländer</i> Apfel-Kirsch-Secco	0,1 l	5,80
<i>Verjus</i> Blanc oder Rosso, mit Soda, Tement, Südsteiermark	0,2l	4,90
„ <i>Gin-Tonic</i> “ alkoholfrei – <i>Seedlip</i> mit Wacholder, Limette & Thymian	0,25 l	6,50
„ <i>HUGO</i> “ alkoholfrei <i>Holunder</i> , <i>Ginger</i> , <i>Soda</i> & <i>Minze</i>	0,2 l	6,20
„ <i>Campari Orange</i> “ alkoholfrei – <i>San Bitter</i> & <i>Orange</i>	0,2 l	5,50
„ <i>Coconatta</i> “ alkoholfrei <i>KokosSirup</i> , <i>Passionsfrucht</i> & <i>Spicy Ginger</i>	0,25 l	6,40
„ <i>Bitter-Tonic</i> “ alkoholfrei <i>San Bitter</i> , <i>Tonic</i> , <i>Soda</i> & <i>Orange</i>	0,2 l	6,60
„ <i>Ginger-Grape</i> “ alkoholfrei <i>Traubensaft</i> , <i>Zitronensaft</i> , <i>Gingerale</i> & <i>Trauben</i>	0,25 l	6,20



SONSTIGE APÉRITIF

Gin Tonic mit <i>Finsbury</i> London Dry Gin					7,90
Gin Tonic mit <i>Bombay Sapphire</i> , <i>Tanqueray</i> oder <i>Tanqueray Sevilla</i>					8,40
Gin Tonic mit <i>Windspiel</i> Premium Dry Gin oder <i>Monkey 47</i>					9,40
Aperol Spritz 1		7,90	Rum Cola / Vodka Lemon		7,90
Martini Dry, Bianco, Rosso, D'Oro	5 cl	5,50	Campari 1 Orange oder Soda		7,90
Kir (Cassis & Weißwein) 1	0,1 l	6,50	Kir Imperial (Cassis & Sekt) 1	0,1 l	6,90
Kir Royal (Cassis & Champagne) 1	0,1 l	10,50	Pastis 51 1	4 cl	5,00

PORTWEIN & SHERRY

Sherry Dry Sack Medium, Dry & Fino	5 cl	5,50 €	Royal Oporto Tawny weiß & rot	5 cl	5,90
------------------------------------	------	--------	-------------------------------	------	------

Jahrgangsänderungen vorbehalten, alle Preise in EUR

SONSTIGE GETRÄNKE

MÜHLENWASSER

Gefiltertes Tafelwasser – Sprudel & Still	0,2 l	1,80	0,5 l	3,90	0,7 l	4,90
Im Degustationsmenü	–	inklusive				
Thomas Henry <i>Tonic Water</i> , <i>Spicy Ginger</i> , <i>Lemon</i> , <i>Ginger Ale</i>	0,2 l					3,50
<i>Altländer</i> Apfelsaft Naturtrüb	0,2 l					3,20
Säfte & Nektare (Orange, Rhabarber, Kirsch, Banane, Rote Traube & Maracuja)	0,2 l					3,20
	0,4 l					5,30
Alle Säfte auch als Schorle	0,2 l					2,90
	0,4 l					4,50
Selters – Classic & Naturell	0,25l					2,90
	0,75l					7,20
Coca Cola 1,3, 11 & Coca Zero 1,3,9,11 Fanta 1,3,9 & Sprite 3,9	0,2 l					3,20
	0,4 l					5,30
Vitamalz	0,33l					3,80
Orangina	0,2 l					2,90

APFEL CIDRE

Savanna Dry Premium 5,5%	0,33 l	4,90	Altländer Apfelsider	4,5%	0,2 l	4,20
--------------------------	--------	------	----------------------	------	-------	------

BIER

Lübzer Pilsener <i>alkoholfrei</i>	0,33l	3,90	Lübzer Pilsener vom Fass	0,3 l	3,90
				0,4 l	4,90
Erdinger Hefeweizen & dunkel	0,5 l	5,70	Erdinger <i>alkoholfrei</i>	0,5 l	5,70



OFFENE WEINE WEISS & ROSÉ 0,2 L

Riesling Q.B.A. Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel, Rheingau	7,20
Silvaner Kabinett trocken, Weingut Otmar Zang, Sommerach / Franken	8,70
Sauvignon Blanc Kitzer & Söhne, Badenheim, Rheinhessen	8,50
Chenin Blanc Beaumont, Walker Bay / Botrivier, Südafrika	9,50
Grauburgunder Matthias Gaul, Asselheim Pfalz	7,90
Riesling <u>halbtrocken</u> Q.B.A. Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel, Rheingau	7,20
Riesling <u>alkoholfrei</u> Q.B.A. Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel, Rheingau	6,90
Rosé , Matthias Gaul, Asselheim /Pfalz	7,50

OFFENE WEINE ROT 0,2l

Rotwein Cuvée <u>halbtrocken</u> , Matthias Gaul, Asselheim Pfalz	7,50
Pinot Noir Trocken (Spätburgunder), Matthias Gaul, Asselheim Pfalz	7,90
Shiraz, dry MC Pherson, Mount Waverley, Australien	7,20
Rioja <i>Azabache</i> , Aldeanueva de Ebro, Spanien	7,60
Côtes du Rhône Domaine E. Guigal, Rhône (50% Shiraz , 40% Grenache , 10% Mourvèdre)	7,90

FLASCHENWEINE 0,375 L

Riesling, Grau- oder Weißburgunder, Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen, Pfalz	29,00
Chardonnay Joseph Drouhin, Bourgogne, Frankreich	19,50
Chablis AC Louis Latour, Frankreich	26,00
Sauvignon Blanc Ziernöcker, Tement, Südsteiermark	74,00
Côtes du Rhône Domaine E. Guigal, Rhône	18,00
Chianti Castiglioni, Marchesi di Frescobaldi, Toscana	19,50
Spätburgunder Q.B.A., Oberberg. Bassgeige Franz Keller, Baden	24,00
Luddite Shiraz, Niels Verburg, Walker Bay /Bot River	54,00

FEINHERB / DESSERTWEINE / GEWÜRZTAMINER

Siegerrebe Spätlese, Zink-Die Weinschmiede, Rheinhessen	0,75 l	26,00
Sauvignon Blanc Beerenauslese, Tement, Südsteiermark, Österreich	0,375l	39,00
Chenin Blanc <i>Goutte d'Or Noble Late Harvest</i> , Beaumont, Südafrika	0,375l	44,00
Sauvignon Blanc Trockenbeerenauslese, TBA, Tement, Südsteiermark	0,375l	46,00
Gewürztraminer AOC, Zind-Humbrecht <i>Roche Calcaire</i> , Turckheim, Elsaß	0,75 l	69,00

FLASCHENWEINE 0,75 L ROSE / BLANC DE NOIR

2021 Blanc de Noir Spätburg., Zink, Flörsheim-Dalsheim / Rheinhessen	27,50
2021 Sancerre Rosé AOC, Jean-Max Roger, Loire	46,00



FLASCHENWEINE 0,75 L WEISS

2021 Riesling Alte Reben***, Alexander Laible, Durbach / Baden	39,00
2020 Riesling vom Rotliegenden, Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen, Pfalz	52,00
2017- Dorsheim Riesling <i>Goldloch</i> GG 92,00 // <i>Burgberg</i> GG 108,00 // <i>Pittermännchen</i> GG	96,00
2020 Schlossgut DIEL, Burg Layen / Nahe	
2018 Riesling IM SONNENSCHIEIN GG Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen, Pfalz	89,00
2021 Grüner Veltliner Loimer, Kamptal, Österreich	34,00
2020 Weißburgunder <i>Ton & Mergel</i> Tement, Südsteiermark, Österreich	42,00
2021 Weißburgunder Christmann, Neustadt an der Weinstraße, Pfalz	42,00
2019 Weißburgunder 1. Lage <i>Oberbergener Pulverbuck</i> , Franz Keller, Baden	49,00
2018 Weissburgunder <i>Einzigacker</i> Dreissigacker, Bechtheim, Rheinhessen	147,00
2016 Pinot Blanc Reserve, VDP, Schlossgut Diel, Burg Layen / Nahe	57,00
2021 Gaul's Eleven, (Weißburg., Scheurebe, Rivaner), Matthias Gaul, Asselheim Pfalz	29,00
2020 Sauvignon Blanc Bamboes Bay, Fryers Cove, West Coast, Südafrika	49,00
2017 Sauvignon Blanc Ried Steinbach, Weingut LacknerTinnacher, Südsteiermark	49,00
2017 Sauvignon Blanc <i>Zeitspiel</i> , Tement, Südsteiermark	46,00
2017 Sauvignon Blanc Ried Ziere GG Große STK Lage , Tement, Südsteiermark	104,00
2017 Sauvignon Blanc Grassnitzerberg, Tement, Südsteiermark 1,5L	185,00
2020 Grauburgunder Nahesteyner, VDP, Schlossgut Diel, Burg Layen / Nahe	43,00
2021 Grauburgunder **, Alexander Laible, Durbach / Baden	44,00
2021 Grauburgunder, Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen, Pfalz	43,00
2020 Chardonnay <i>Oberbergener Bassgeige</i> , Franz Keller, Baden	45,00
2019 Chardonnay <i>Morillon Muschelkalk</i> , Tement, Südsteiermark, Österreich	44,00
2017 Chardonnay <i>Morillion</i> Ried Ziere GG Große STK Lage , Tement, Südsteiermark 1,5L	215,00
2020 Chardonnay, Glen Carlou, Simonsberg-Paarl, Südafrika	48,00
2020 Saboteur Luddite <i>Chenin, Viognier, Sauv.Bl., Chard.</i> , Verburg, Walker Bay, Südafrika	52,00
2021 Chenin Blanc, Beaumont, Walker Bay / Botrivier, Südafrika	34,00
2017 Chenin Blanc <i>Hope Marguerite</i> , Beaumont, Walker Bay, Botrivier, Südafrika	49,00
2019 <i>New Baby</i> , Beaumont, Walker Bay / Botrivier, Südafrika <i>Chenin Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillon, Colombar</i>	63,00
2020 Meursault Côte d'Or Vieilles Vignes, Domaine Rémi Jobard, Burgund	62,00
2018 Chassagne Montrachet 1Cru <i>Chardonnay</i> Les Macherelles, Thomas Morey, Burgund	107,00
2016 Gronda DOC, Calafata, <i>Vermentino, Malvasia, Trebbiano, Moscato</i> DOC, Toscana	49,00
2018 Monticara, <i>Moscate</i> DO Sierras de Málaga, Victoria Ordóñez, Rueda, Spanien	74,00



FLASCHENWEINE 0,75 L ROT

2017 Noir de Die! Blauer Spätburgunder, Dornfelder, VDP, Die!, Burg Layen / Nahe	59,00
2018 Spätburgunder <i>Alte Reben Durbacher Plauelrain</i> , Andreas Laible, Baden	42,00
2018 Pinot Noir <i>Schlossberg</i> , Weingut Daniel Landerer, Baden	62,00
2021 Black Print Cuvée Q.B.A. trocken Markus Schneider, Pfalz 45% St. Laurent, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Syrah	43,50
2014/15 Im Sonnenschein, Spätburg. GG , Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen, Pfalz	108,00
2013 Zweigelt Selektion, Tement, Südsteiermark, Österreich	38,00
2019 <i>Chiaromonte</i> Nero D'Avola, Firriato, IGT, Tenuta Dagala Borromeo, Sizilien	36,00
2013 Amarone della Valpolicella Classico Tommasi Viticoltori S.S., Venetien 50% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 15% Corvione, 5% Molinara	89,00
2018 Ripasso Fidora, Monte Tabor, Valpolicella Veneto, Corvina, Corvione, Rondinella	42,00
2020 <i>Le Volte</i> , Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri, Toscana 50% Sangiovese, 35% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon	55,00
2007 Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia, Toskana	390,00
2009 Tignanello Antinori, Toskana	335,00
2017 Baron de Ley <i>Reserva</i> , Rioja, Spanien	42,00
2018 Condado de Haza D.O. Alejandro Fernandez, Ribera del Duero, Spanien	46,00
2014 Arbossar, Cariñena, Terroir al Limit, Priorat DOQ, Spanien	144,00
2013 Mouvèdre, Beaumont, Walker Bay / Botrivier, Südafrika	69,00
2017 Pinotage, Beaumont, Walker Bay / Botrivier, Südafrika	55,00
2019 Luddite Saboteur, Niels Verburg, Walker Bay / Botrivier, Südafrika 55% Shiraz, 25% Cabernet Sauvignon and 20% Mourvedre	49,00
2018 Grand Classique, Glen Carlou, Paarl, Südafrika 45% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 3% Cabernet Franc, 10% Malbec, 7% Petit Verdot	49,00
2019 Pinot Noir Bamboes Bay, Fryers Cove, West Coast, Südafrika	49,00
2019 Pinotage Kanonkoop, Stellenbosch, Südafrika	89,00
2013 Luddite Shiraz, Niels Verburg, Walker Bay / Botrivier, Südafrika	89,00
2015 L'Argile Saint Jean Du Barroux, Ventoux, Provence <i>Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault</i>	49,00
2018 Côtes du Rhône Domaine E. Guigal, Rhône 50% Shiraz / Syrah, 40% Grenache / Garnacha, 10% Mourvèdre / Monastrell	42,00
2015 Châteauneuf du Pape, <i>Les Vieilles Vignes</i> , Rhône 70 % Grenache, 16 % Mourvèdre, 8 % Syrah, 4 % Cinsault, 2 % Clairette	87,00
2019 Châteauneuf du Pape, <i>Vieux Telegraphe</i> , Rhône <i>Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault</i>	139,00
2019 Châteauneuf du Pape, <i>Clos des Papes</i> , Rhône <i>Grenache, Mourvèdre/Monastrell, Syrah</i>	184,00
2007 Cotes Rotie Les Jumelles Rouge, Paul Jaboulet Aine, Rhône	169,00
2011 Chassagne Montrachet, Vieilles Vignes Marc Colin et Fils, Burgund	89,00
2013 Auxey-Duresses <i>Vieilles Vignes Monopole</i> , Clos du Moulin aux Moines, Burgund	79,00
2019 Chateau Haute Ponet Grand Cru , Saint Emillon, Bordeaux 95% Merlot, 5% Cabernet Franc	69,00
2009 Chateau Cissac Haut-Médoc, Bordeaux	94,00
2000 Chateau Grand-Puy-Ducasse, Pauillac, Bordeaux	184,00
1995 Chateau La Lagune, Haut Medoc, Bordeaux	245,00
2001 Chateau Palmer 3er Grand Cru Classe Margaux, Bordeaux	480,00



DESSERTWEIN & PORT

Sauvignon Blanc Beerenauslese, BA. T, Tement, Südsteiermark	5 cl	6,50
Sauvignon Blanc Beerenauslese, Tement Domaine Ciringa, Fossilni Breg	5 cl	5,70
Chenin Blanc <i>Goutte d'Or Noble Late Harvest</i> , Beaumont, Botrivier, Südafrika	5 cl	9,50
Royal Oporto 20 Jahre	5 cl	7,90
Cape Vintage – Port, Beaumont, Botriver, Südafrika	5 cl	7,50

DIGESTIF 2 cl

Altländer Edelbrennerei & Spirituosen-Manufaktur JORK NORDIK

Nordik Williams Birnenbrand	40%	3,90	Nordik Pflaumenbrand	40%	3,20
Apfel Gold <i>Herbstprinz</i> (Fruchtauszug)	35%	3,20	Nordik Birne Gold – Fruchtauszug	35%	3,20
Nordik Quitten Brand	35%	4,30	Nordik Haselnuss Brand	35%	4,30
Nordik Heidelbeer Brand	40%	4,60	Nordik Kräuterlikör	35%	2,70

BRÄNDE / EAU DE VIE

Haselnuss Brand Birgitta Rust	40 %	6,80	Scheibel Birne Fruchtauszug	40 %	3,00
Pascal La Vieille Framboise	40 %	3,00	Pascal Williams – mild	40 %	3,50
Etter Framboise	41 %	5,00	Etter Alter Apfel	41 %	6,00
Etter Mirabelle	41 %	6,00	Etter Alte Pflaume	41 %	6,00

GIN

Bombay Sapphire London Dry England	40 %	3,50	Mombasa Premium Dry Südafrika	41,5 %	4,50
Kyrö Koskue Rye, Finnland	42,6 %	6,20	Windspiel Premium Dry, Eifel, D	47 %	5,20
Monkey 47 Schwarzwald, D	47 %	5,80	GINGO Power Spice, Ingo Holland, D	43 %	6,20
Tanqueray	43 %	4,80	Tanqueray Sevilla	41,3 %	4,80
AG–Don't call me GIN! 4x destilliert, Geiger, D	46 %	6,50			

RUM

Ron Varadero Anejo 7 Jahre Cuba	40 %	3,50	ZeIT GeisT 8 J. Vakuum destilled, Dom. Rep.	40 %	5,80
Ron Quorhum Solera 23 J. Dom. Rep	40 %	8,00	ZeIT GeisT 9 J. <i>Pot Still</i> Venezuela – mild –	40 %	4,90
Ron Zacapa Centenario 23 J. Guatemala	40 %	7,90	ZeIT GeisT – Vakuum destilled – Jamaika	40 %	4,40

BRANDY & COGNAC

Osborne 103 Etiqueta Blanca	30 %	3,50	Hennessy XO	40 %	12,00
Cardenal Mendoza Grand Reserva	42 %	5,00	Hennessy VSOP	40 %	4,50

CALVADOS

Papidoux VSOP	40 %	3,50	Papidoux XO	40 %	4,50
---------------	------	------	-------------	------	------

MARC & GRAPPA

Marc de Bourgogne Joseph Drouin	40 %	4,00	Grappa Cellini D'Oro 3 J.	38 %	3,50
Gaja Chardonnay "Rossy-Bass"	42 %	5,00	Tenuta dell'Ornellaia	42 %	8,00

LIKÖRE

Altländer Kirschlikör	20 %	2,30	Amaretto di Saronno	28 %	2,50
Baileys Irish Creme	17 %	2,50	Sambuca Molinari	40 %	2,50
Frangelico – Haselnuss Likör	20 %	3,50	Nordik Kräuterlikör	35%	2,70

AQUAVIT / KORN / KÜMMEL

NORDIK Aquavit GOLD oder SILVER	40 %	2,90	Margaretes Doppelwacholder Helbing	42 %	3,00
Fürst Bismarck	38 %	2,50	Helbing Kümmel	35 %	2,80

WHISKY SCOTCH & BOURBON

J&B Rare Blended Scotch	40 %	3,50	Glenmorangie Highland Malt 10 Jahre	40 %	4,00
Laphroaig Islay Single Malt 10 Jahre	40 %	5,00	Elbe Valley Whisky <i>Jork</i> Single Malt	42 %	6,80
Lagavulin – Islay Single Malt 16 J.	43 %	7,00			



KAFFEESPEZIALITÄTEN ¹¹

Espresso	3,20
Doppelter Espresso	4,90
Cappuccino	3,50
Milchkaffee	3,70
Latte Macchiato	3,80
Latte Macchiato mit Vanille, Karamell, Mandel oder Haselnuss	4,20
Tasse Kaffee	2,90
Becher Kaffee	4,80
Heiße Schokolade	3,40

TEESPEZIALITÄTEN

Große Teetasse ~ 30cl

Früchtgarten (Aprikose & Pfirsich) – <i>Eilles Tee</i>	4,20
Kamille – <i>Eilles Tee</i>	4,20
Pfefferminze – <i>Eilles Tee</i>	4,20
Rooibos – Südafrika Mischung – <i>Eilles Tee</i>	4,20
Earl Grey Royal – <i>Eilles Tee</i>	4,20
Assam – Ostfriesische Mischung – <i>Eilles Tee</i>	4,20
Darjeeling Royal 2nd Flush – <i>Eilles Tee</i>	4,20
Kräutergarten – <i>Eilles Tee</i>	4,20
Bio Vervenia – <i>Eilles Tee</i>	
Bio Kräuter Wellness Tee: Verbenekraut, Zitronenmelisse & LemonMyrte. 3-4 Min.	4,80
Lemongras – Ingwer – <i>Teahouse Exclusives</i>	
Grüner Tee, Lemongras, Ingwer, Apfelstücke, Kornblumenblütenblätter. Ziehzeit: 2-3 Min.	4,80
Beerenkräuter – <i>Eilles Tee</i>	
Kräutermischung aus Hibiskus-, Kamillen-, Holunder-, Kaktusblüten, Lemongras, Nanaminze, Süsshholz, Ingwer, schwarze Johannisbeeren. Ziehzeit: 3-5 Min.	4,80
Oolong Royal – <i>Teahouse Exclusives</i>	
Handgepflückter, halbfermentierter Tee aus Taiwan. Sehr leichter, duftig-aromatischer, kaum bitter Oolong. Ziehzeit: 2-3 Min.	4,80
Wildkirsche Blatt – <i>Eilles Tee</i>	
Harmonischer Schwarztee mit getrockneten Wildkirschen & duftigen Aromen. 4-5 Min.	4,80
China Jasmin Tai Mu Long Zhu – <i>Eilles Tee</i>	
Grüntee, süßes, zartestes Jasmin-Aroma. Ziehzeit: 3-4 Min.	4,80
Sencha Royal – <i>Eilles Tee</i>	
Milder Sencha Grüntee, exotische Aromen. 2-3 Min.	4,80
Bio Grüntee WuluCha Yantou – <i>Eilles Tee</i>	
China Grüntee (Frühlingspflückung), duftig, blumig, zart, aus kontrolliertem Anbau. 3-4 Min.	4,80

CHAI LATTE SPEZIALITÄTEN

Chai Latte – GREEN	Matcha Grünteeextrakt, Zimt, Anis, Kardamom, Nelken, Fenchel	4,20
Chai Latte – VANILLA	Schwarztee, Vanille, Zimt, Anis, Kardamom, Nelken, Fenchel	4,20
Chai Latte – SPICED	Schwarztee, Chili, Zimt, Anis, Kardamom, Nelken, Fenchel	4,20

¹¹ koffeinhaltig