

Getränkekarte

★ 1+1 Angebot
Je 1 Flasche Schorlewein
und Wasser zu 15,- Euro

Weißwein & Rosé

	0,25 l	0,5 l	Schorle	Flasche
1) Riesling trocken 2016	3,50 €	4,00 €		13,00 € (1 l) ★
2) Riesling halbtrocken 2016	3,50 €	4,00 €		13,00 € (1 l) ★
3) Roséwein trocken 2017	3,50 €	4,00 €		13,00 € (1 l) ★
3) Riesling trocken 2016 Kabinett	4,00 €	-		11,00 € (0,75l)
4) Riesling trocken, 2016 Edition	6,00 €	-		17,00 € (0,75)
5) Weißburgunder trocken 2017	4,00 €	-		11,00 € (0,75 l)
6) Grauburgunder trocken 2017	4,00 €	-		11,00 € (0,75 l)
7) „Frühlingswein“ trocken 2017	4,00 €	-		11,00 € (0,75l)
<small>Cuvée weiß</small>				
8) „Rosalie“ Rosé trocken 2017	4,00 €	-		11,00 € (0,75 l)

Rotweine

	0,25 l	-	Flasche
9) Cabernet Sauvignon trocken 2013 im Holzfass gereift	4,50 €	-	12,50 € (0,75 l)

Sekt & Secco

	0,1 l	-	Flasche
10) Riesling Sekt brut	3,50 €	-	21,00 € (0,75 l)
11) Paradiessecco rosé (Adam)	2,50 €	-	15,00 € (0,75 l)
12) Spätburgunder Sekt trocken	4,00 €	-	24,00 € (0,75 l)

Ohne Alkohol

	0,25 l	0,5 l	Flasche
Mineralwasser, spritzig	1,50 €	2,50 €	4,50 € (1 l)
Zitronen-Limonade	1,50 €	2,50 €	
Coca-Cola	2,50 €	4,00 €	
Fanta	2,50 €	4,00 €	
Schorle aus Säften	2,00 €	4,00 €	

Säfte:

Apfel, Apfel-Ingwer, Rhabarber, Johannisbeer, Quitte	2,50 €
--	--------

Mayer's Brauwerk

Weizen vom Fass / Radler	3,50 € (0,5 l)
Weizen / Alkoholfrei / Flasche	3,50 € (0,5 l)
Pils vom Fass / Radler	3,00 € (0,4 l)

*Glaspfand: 4,- €
Flaschenpfand: 1,- €*

Die Speisen

Genüsse aus dem Live-Cooking Zelt:

Oel de Vie Restaurant (24)

Hier erhalten Sie aus der kreativen mediterranen Küche frisch zubereitet:

Pastateller mit feinen Sugos / Pestos

Diverse gefüllte Pannini mit Tomaten, Mozzarella, Olivenpaste, Parmaschinken, Knoblauch, Zwiebeln, und mediterranen, deftigen Schafs- und Ziegenkäsemischungen, heiß aus dem Kontaktgrill

Merguez - heiss gegrillte Lambratwürstchen im Baguette

...und was sich der Chef sonst noch einfallen lässt, Sie zu verwöhnen.

Genüsse gehaltvoll - deftig:

La Fattoria Stuttgart

Direkt vom Pestoweltmeister Sergio Muto: Gefüllte Teigtaschen mit Weltmeisterpesto - mmmmh!

Somann Käse

Käse und feine Würste aus dem Allgäu - auch zum Direktverzehr

G & M Italienisches Catering

Carpaccio mit Parmiggiano mit feinem Olivienöl und Balsamico, Weissbrot

Ferme Bauer

Frische Baguette-Brötchen frech belegt in französischer Manier mit Foies Gras oder auch Lachs.

Genüsse von süß bis heiß und verlockend

Harry's EiZmanufaktur

Harry zaubert eigens für Sie eine höchst persönliche Eiskreation nach Ihren Wünschen.

Zur Auswahl steht eine Vielzahl von Früchten, frisch verarbeitet mit biologisch, frischem Grundeis. Aber auch herzhaftes Eiszauberei aus Milcheis mit Schokoladen, Vanille, Schokosplitt, Kokos etc. etc. es bleibt keiner Ihrer Wünsche offen.

Jürgen Meyer Bar & Coffee

Ein süßes Wunder aus Holland: die heißgeliebten Poffertjes jetzt auch hier zu haben - mal mit Nußcreme, mit Honig und frischen Früchten, aber auch deftig mit Spargelragout.

WeinCafe KostBar

Hauseigene Kaffeerösterei
Kaffeespezialitäten vom Deutschen Latte-Art-Champion

Esra's Italienische Spezialitäten

Feine Kuchen, Teegebäcke und Baiser
Mandelgebäck - auch direkt abzuholen.

Kuchenstand der „FFF“

Kuchen, Torten, Süßgebäck und internationale Gebäckspezialitäten. Unterstützen Sie die vielen Ehrenamtlichen, die engagiert den Flüchtlingen helfen.

Souk Du Maroc

Salon de Thé
diverse frisch gebrühte Marokkanische und libanesische Teespezialitäten in der gemütlichen Tee-Lounge.