

## Frühstück

<b>Belegtes Brötchen</b> <sup>(1/2/3)</sup> Frisches Knusperbrötchen wahlweise belegt mit Salami, Schinken und/oder Käse	<b>2,40 €</b>
<b>Rührei "à la bonnefemme"</b> <sup>(2/3)</sup> 1 Milchkaffee, 2 Rühreier auf Toast mit Speckscheiben	<b>4,90 €</b>
<b>Rührei "aux fines herbes"</b> 1 Milchkaffee, frisches Kräuterrührei mit Baguettebrot und Butter	<b>5,20 €</b>
<b>Rapide Francais</b> 1 Milchkaffee mit französischem Buttercroissant, Butter und Konfitüre	<b>5,20 €</b>
<b>Tiroler Frühstück</b> <sup>(2/3)</sup> 1 Heißgetränk nach Wahl, 1 Glas frischer Orangensaft 0,1 l., 2 Spiegeleier mit Schinken auf Toast	<b>6,40 €</b>
<b>Omelette Piperade</b> <sup>(2/3)</sup> 1 Heißgetränk nach Wahl, 1 Glas frischer Orangensaft 0,1 l., 3 Rühreier mit Tomaten, Paprika und Schinken, dazu 1 Knusperbrötchen und Butter	<b>7,80 €</b>
<b>Bauern Frühstück</b> <sup>(1/2/3)</sup> 1 Heißgetränk nach Wahl, 1 Glas frischer Orangensaft 0,1 l., 2 Spiegeleier mit Speckscheiben, mit Käse gratinierter Grilltomate, sautierten Pilzen und Grillwürstchen, 2 Knusperbrötchen, Butter und Konfitüre	<b>9,90 €</b>
<b>Dürer Frühstück</b> <sup>(1/2/3)</sup> 1 Heißgetränk nach Wahl, 1 Glas frischer Orangensaft 0,1 l., ein Brotkorb mit 2 Frühstücksbrötchen, Baguettebrot und Vollkornbrot, Butter, Honig, Konfitüre und Nutella, einer gemischten Käse- Wurstplatte dazu wahlweise 2 Spiegel- oder Rühreier mit Schinken oder Speck	<b>10,70 €</b>
<b>Wellness Frühstück</b> <sup>(1/2/3)</sup> 1 Heißgetränk nach Wahl, 1 Glas frischer Orangensaft 0,1 l., ein Brotkorb mit Laugenstange, Kürbiskernbrötchen und Vollkornbrot, Butter, Honig, Konfitüre, eine gemischte Käse-Wurstplatte, 2 Rühreier, Joghurt mit Müsli und frischen Früchten der Saison	<b>11,70 €</b>

Unsere Frühstücksvariationen sind auf Basis der ausgewiesenen Zutaten kalkuliert. Wir bitten um Ihr Verständnis, das Extrawünsche nur gegen entsprechenden Aufpreis möglich sind.

**Unsere Getränkeauswahl zu den Frühstücken beinhaltet:  
Kaffee, Milchkaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Heiße  
Schokolade oder unsere verschiedene Teesorten**

**Lieber Gast,** Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, **die Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen mit einer schriftlichen Dokumentation !

## Eiergerichte

<b>2 Rühr- oder Spiegeleier mit Schinken oder Speck <sup>(2/3)</sup>, 1 Knusperbrötchen und Butter</b>	<b>3,80 €</b>
<b>2 Rühr- oder Spiegeleier mit Pilzen und Kräutern, 1 Knusperbrötchen und Butter</b>	<b>3,80 €</b>
<b>2 Rühreier mit Räucherlachs, 1 Knusperbrötchen und Butter</b>	<b>4,80 €</b>



## Frühstück nach Wahl

<b>Brötchen, Brot</b> Bio Roggenbrötchen, Kürbiskernbrötchen, Vollkornbrot	<b>je 1,- €</b>
<b>Knusperbrötchen, Baguettebrot, Toast</b>	<b>0,80 €</b>
<b>Butter, Honig, Konfitüre, Nutella</b>	<b>je 0,90 €</b>
<b>Joghurt mit frischen Früchten der Saison</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Gekochtes Landei</b>	<b>je 1,60 €</b>
<b>Käse- <sup>(1)</sup>, Wurst- <sup>(2/3)</sup>, Wurst-Käseplatte <sup>(1/2/3)</sup></b>	<b>je 5,20 €</b>
<b>Räucherlachsplatte</b>	<b>7,70 €</b>

**Lieber Gast**, Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, **die Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen mit einer schriftlichen Dokumentation !

## Suppen

**Tomatensuppe** <sup>(4)</sup> **4,90 €**

Provenzalische Tomatensuppe mit Sahnehäubchen

**Kokos - Zitronengras - Suppe** **6,20 €**

mit Hähnchenbruststreifen, Kokosmilch, Limettenblätter, Zitronengras, Ingwer, Champignons, Paprika und Frühlingszwiebeln

**Zu den Suppen reichen wir offenfrisches französisches Baguette**



## Vorspeisen

**Hausgemachte Lachstartar** **6,20 €**

an Limettencreme auf Crostini

**Bruschetta "Roma"** **7,90 €**

mit fein gehackten Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, frischem Basilikum und gehobelten Parmesan

**Gratinierter Ziegenkäse** **11,50 €**

an Cranberryspiegel auf Rucolabeetchen und karamellisierten Walnüssen

**Garnelenpfännchen** **12,50 €**

mit Zucchini, Paprika, rote Zwiebeln und Cherrytomaten



## Salate

**Großer gemischter Salatteller** **7,50 €**

... mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Peperoni

**Wahlweise mit:**

... **Gebratenen Champignons und Lauch** **9,50 €**

... **Gebratenen Hähnchenbruststreifen** **11,70 €**

... **Gambas und Oliven** **12,90 €**

... **Rinderstreifen vom Rumpsteak** **13,50 €**

**Beilagensalat** **3,50 €**

**Hausgemachte Dressings:**

Haus-Dressing, Balsamico-Dressing, Kräuter-Vinaigrette

**Lieber Gast,** Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, **die Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen mit einer schriftlichen Dokumentation !

## Vegetarische Spezialitäten

<b>Kartoffel-Zucchini-Gratin</b>	<b>7,20 €</b>
Mit frischen Kräutern und Parmesan	
<b>Gebackener Camembert</b>	<b>7,90 €</b>
Mit Preiselbeeren und Salatbouquet	
<b>Schafskäsepfännchen</b>	<b>9,90 €</b>
Schafskäse mit Tomaten, Peperoni, Oliven, Paprika und Zwiebeln heiß serviert mit ofenfrischem Baguette	



## Ofenkartoffeln

### Ofenkartoffel an Salatbouquet

... mit Kräuterquark	<b>8,90 €</b>
... mit Putenstreifen	<b>11,90 €</b>
... mit Räucherlachs	<b>12,90 €</b>
... mit gebratenen Gambas	<b>12,90 €</b>
... mit Rinderstreifen und Frühlingslauch	<b>13,90 €</b>



## Nudelgerichte

<b>Penne Mediterran</b> <sup>(6)</sup>	<b>7,80 €</b>
Penne-Nudeln mit Oliven, Trockentomaten und Walnusskernen in fruchtigem Tomatensugo	
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b>	<b>8,40 €</b>
Mit Röstzwiebeln und einem Beilagensalat	
<b>Pasta Raquefort</b>	<b>10,90 €</b>
Mit Raquefort-Käse, Blattspinat und Walnusskernen	
<b>Pasta "Dürer"</b>	<b>11,50 €</b>
An Olivenöl gebratene Hähnchenbruststreifen, rote Zwiebeln, Cherrytomaten, Rucola und Parmesan	
<b>Pasta "Rustica"</b>	<b>11,90 €</b>
Mit Rinderstreifen, Paprika, Rote Zwiebeln, Oliven und Schafskäse	

**Lieber Gast**, Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, **die Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen mit einer schriftlichen Dokumentation !

## Flammkuchen

<b>Elsässer Art</b> mit Speck und Zwiebeln	<b>7,90 €</b>
<b>Provencale</b> mit Schafskäse, Peperoni, Oliven und Frühlingslauch	<b>8,60 €</b>
<b>Raquefort</b> mit Raquefort, Walnüssen, frischen Tomatenstücken, Knoblauch und Frühlingslauch	<b>8,90 €</b>
<b>Italienisch</b> mit Landschinken, Parmesankäse und Rucola	<b>9,90 €</b>
<b>Salmone</b> mit geräuchertem Lachs, Lauchzwiebel und Cherrytomaten	<b>10,90 €</b>



## Burger aus 100 % Rindfleisch

**Alle Burger werden mit frischem Salat, leckeren  
Tomaten, Gewürzgurken, Zwiebeln und  
Pommes-Frites serviert**

<b>- Hamburger</b> Classic mit Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurken und Dürer-Soße	<b>8,20 €</b>
<b>- Cheese-Burger</b> Classic mit Käse, Tomaten, Zwiebeln, G.gurken und Dürer-Soße	<b>9,20 €</b>
<b>- Bacon-Burger</b> mit Bacon, gerösteten Zwiebeln, Käse und BBQ-Soße	<b>9,50 €</b>
<b>- Dürer´s Spezial Burger</b> mit gegrilltem mediterranem Gemüse, Käse und Dürer Soße	<b>10,50 €</b>
<b>- Veggi-Burger</b> "Vegetarischer Burger" Gemüsebratlings mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken und der Dürer Soße	<b>7,90 €</b>
<b>- Chicken-Burger</b> Saftig gegrillte Hähnchenbrust mit Käse, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und der Dürer Soße	<b>9,20 €</b>

**Lieber Gast**, Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, **die Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen mit einer schriftlichen Dokumentation !

## Fleischgerichte

**Zu allen Fleischgerichten erhalten Sie einen kleinen Beilagensalat (außer Currywurst)**

<b>Argentinisches Rumpsteak vom Grill</b>	<b>19,90 €</b>
serviert mit Schmorzwiebeln, Dürer-Pommes oder Bratkartoffeln und wahlweise - mit Kräuterbutter oder - Roquefortsoße	
<b>Hähnchenbrustfilet im Sesammantel</b>	<b>13,90 €</b>
Auf Chili-Mangosauce, Paprika, Oliven, rote Zwiebeln und Basmatireis	
<b>Cordon Bleu</b> <small>(2/3/7)</small>	<b>11,90 €</b>
Cordon Bleu aus dem Schweinerücken, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Dürer-Pommes oder Wedges oder Gemüse	
<b>Filet de Pavo</b>	<b>11,90 €</b>
Putensteak mit Champignon-Rahmsauce und Dürer-Pommes	
<b>Schnitzel "Wiener Art"</b>	<b>11,70 €</b>
Paniertes Schweineschnitzel mit Dürer-Pommes	
<b>Dürer's Riesen Currywurst</b> <small>(2/3/4/7)</small>	<b>7,90 €</b>
Mit hausgemachter Currysoße und Dürer-Pommes	

## Extra's

(nur in Zusammenhang mit einem Hauptgericht)

- Rahmsauce	<b>2,50 €</b>
- Pilzrahmsauce	<b>2,50 €</b>
- Grüne Pfeffersauce	<b>2,50 €</b>
- Dürer-Pommes	<b>2,50 €</b>
- Bratkartoffeln	<b>2,50 €</b>
- Wedges	<b>2,50 €</b>
- Gemüse	<b>2,50 €</b>

---

## Fischgerichte

<b>Gegrilltes Lachsfilet</b>	<b>13,20 €</b>
An Limetten-Sahne-Soße und Butter-Tagliatelle	
<b>Gegrilltes Zanderfilet</b>	<b>14,50 €</b>
An einer Riesling-Rahm-Soße und Basmatireis	

**Lieber Gast**, Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, **die Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen mit einer schriftlichen Dokumentation !

## Kindergerichte

(bis max. 12 Jahre)

### Chicken Nuggets

mit Dürer Pommes und Mayo oder Ketchup

5,90 €

### Kinderschnitzel

mit Dürer Pommes und Mayo oder Ketchup

6,90 €



## Dessert's

### Wöchentlich wechselndes Dessert (fragen Sie unser Personal)

#### Crepe

- mit Zimt und Zucker

3,10 €

- Nougat

3,40 €

- mit Erdbeerkonfitüre

3,40 €

- mit Eis und Sahne

3,90 €

- flambiert mit Grand Marnier

4,20 €

**Gemischter Eisbecher mit Sahne**

3,60 €

**Vanilleeis mit heißen Himbeeren**

4,30 €

**Panna Cotta auf Himbeerspiegel**

4,70 €

**Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne**

5,80 €

**Kaiserschmarrn**

5,90 €

mit karamellisierten Apfelspalten an Vanilleeis



## Kuchen & Torten

Unsere aktuellen Kuchen- und Tortenangebote entnehmen Sie  
bitte unserer Saisonkarte

**Lieber Gast**, Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, **die Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen mit einer schriftlichen Dokumentation !

## Kaffee & Co.

<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Pott Kaffee</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Tasse Kaffee Hag (entkoffeiniert)</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Pott Kaffee Hag (entkoffeiniert)</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,10 €</b>
<b>Espresso doppio</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Espresso lungo</b>	<b>2,10 €</b>
<b>Espresso macchiato</b> Espresso mit Milchschaum	<b>2,30 €</b>
<b>Espresso Coretto</b> Ein Espresso mit einem Schuss Grappa o. Sambucca	<b>3,90 €</b>
<b>Doppelter Espresso macchiato</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Cappuccino italienisch</b> Cappuccino mit Milchschaum	<b>2,80 €</b>
<b>Cappuccino con panna</b> Cappuccino mit Sahne	<b>3,10 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Latte Macchiato mit Flavour</b> Haselnuss, Vanille, Karamel, Kokos, Zimt	<b>3,60 €</b>
<b>Irish Coffee</b> Espresso mit braunem Zucker, Irish Whiskey und Sahnehaube	<b>4,40 €</b>
<b>Baileys <sup>(1,9)</sup> Coffee</b> Kaffee mit einem Schuß Baileys und einer Sahnehaube	<b>4,60 €</b>
<b>Baileys <sup>(1,9)</sup> Latte Macchiato</b> Latte Macchiato mit einem Schuß Baileys	<b>4,90 €</b>

### Milchhaltige Heißgetränke erhalten Sie auch in Lactosefrei und Vegan

**Lieber Gast**, Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, **die Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen mit einer schriftlichen Dokumentation !



## Bio Teesorten



 <b>Bio Darjeeling - Happy Valley</b>	0,3 l	2,90 €
Eine besondere Teemischung erlesener Darjeelings aus dem Garten "Happy Valley". Samtig, nussig und erlesen im Geschmack.		
 <b>Bio Earl Grey - Secret of Bergamotte</b>	0,3 l	2,90 €
Ein schwarzer Bio-Tee aus den chinesischen Yunnan-Distrikt. Klassisch aromatisiert mit natürlichem Bergamottaroma und verfeinert mit Vanillegeschmack.		
 <b>Bio Grüner Tee - Sencha Bloom</b>	0,3 l	2,90 €
Grüner Bio-Tee aus Zhejiang, eine Provinz an der Küste zum Ostchinesischen Meer im Südosten Chinas. Dieser Grüntee hat eine jahrhundertealte Tradition, die in Kombination mit verschiedensten Fruchtaromen neu entfacht wird.		
 <b>Bio Ingwer-Zitronengras - A Touch of India</b>	0,3 l	2,90 €
Eine Bio-Kräuterkomposition, die durch Ingwer und Süßholz eine abgerundete süße Frische ergibt - gleichzeitig in Verbindung mit Krauseminze und Zitronengras aber auch eine spritzige Note hat.		
 <b>Bio Ayurveda - Garden of Herbs</b>	0,3 l	2,90 €
Eine reine Bio-Kräutermischung, die ausschließlich mit Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau komponiert wurde. Sie allein geben dem Tee einen herrlich natürlichen Geschmack, frei von Aromen und anderen Zusatzstoffen.		
 <b>Bio Früchtetee - Unique Rhubarb</b>	0,3 l	2,90 €
Eine Bio-Gewürzmischung mit Rhabarber, die in die heutige Zeit passt - besonders, lecker und fruchtig.		
 <b>Bio Rooibostee - African Vitality</b>	0,3 l	2,90 €
Der klassische Bio-Rooibos aus Südafrika, versetzt mit Vanillestückchen, weißen Kornblumenblüten und ausgewogenem Orangenöl. Wohlschmeckend und von Natur aus koffeinfrei.		
 <b>Bio Minze - Mint Blend</b>	0,3 l	2,90 €
Eine Bio-Kräutermischung aus verschiedenen Minzsorten - Pfeffer- und Krauseminze und Apfelminze. Frisch, gesund und auch kalt zu genießen.		
 <b>Bio Kamille-Verbene - Herbal Breeze</b>	0,3 l	2,90 €
Eine besondere Bio-Kräutermischung auf Kamillebasis. Erfrischend spritzig und wohlschmeckend durch die Zitronenverbeneblätter und den Apfel.		

**Lieber Gast**, Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, **die Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen mit einer schriftlichen Dokumentation !



## Schokolade & Co

<b>Heiße Milch</b>	0,25 l	2,10 €
<b>Heiße Schokolade</b>	0,25 l	3,20 €
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b>	0,25 l	3,50 €
<b>Heiße weiße Schokolade</b>	0,25 l	3,20 €
<b>Heiße weiße Schokolade mit Sahne</b>	0,25 l	3,50 €
<b>Othello</b> Heiße Schokolade mit Espresso und Sahnehaube	0,25 l	3,90 €
<b>White Othello</b> Heiße weiße Schokolade mit Espresso und Sahnehaube	0,25 l	3,90 €



## Frisch gepresst

<b>Frisch gepresster Orangensaft</b>	0,2 l	3,90 €
<b>Frisch gepr. Zitronensaft mit Eis u. Soda</b>	0,2 l	2,70 €
<b>Frisch gepr. Limettensaft mit Eis u. Soda</b>	0,2 l	2,70 €



## Säfte & Nektar

<b>Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft, Grapefruitsaft, Traubensaft weiß</b>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,40 €
<b>Bananen-Nektar, Kirsch-Nektar, Maracuja-Nektar, Johannisbeeren-Nektar, Cranberry-Nektar, Rhabarbernektar</b>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,40 €
<b>Saftschorlen</b>	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	3,80 €

**Lieber Gast**, Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, **die Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen mit einer schriftlichen Dokumentation !

## Alkoholfreie Getränke

<b>Apollinaris</b>		0,25 l	2,30 €
		0,75 l	5,60 €
<b>Vio (still)</b>		0,25 l	2,30 €
		0,75 l	5,60 €
<b>Coca Cola</b> <sup>(1,9)</sup>	Flasche	0,2 l	2,50 €
		0,4 l	3,80 €
<b>Coca Cola Light</b> <sup>(1/9/11/12)</sup>	Flasche	0,2 l	2,50 €
		0,4 l	3,80 €
<b>Coca Cola Zero</b> <sup>(1/9/11/12)</sup>	Flasche	0,2 l	2,50 €
		0,4 l	3,80 €
<b>Fanta</b> <sup>(1/3)</sup>	Flasche	0,2 l	2,50 €
		0,4 l	3,80 €
<b>Spezi</b> <sup>(1/3/9)</sup>		0,2 l	2,40 €
		0,4 l	3,80 €
<b>Zitronenlimonade</b> <sup>(3/11)</sup>		0,2 l	2,10 €
		0,4 l	3,30 €
<b>Bitter Lemon</b> <sup>(10)</sup>		0,2 l	2,70 €
		0,4 l	4,10 €
<b>Tonic Water</b> <sup>(10)</sup>		0,2 l	2,70 €
		0,4 l	4,10 €
<b>Ginger Ale</b> <sup>(1)</sup>		0,2 l	2,70 €
		0,4 l	4,10 €
<b>Orangina Gelb</b>		0,2 l	2,70 €
<b>Orangina Rouge</b> <sup>(1)</sup>		0,2 l	2,70 €
<b>Orangina Zitrone</b>		0,2 l	2,70 €
<b>Bionade Holunder</b>		0,33 l	3,20 €

**Lieber Gast,** Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, **die Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen mit einer schriftlichen Dokumentation !

## Bier

### Frisch vom Fass

<b>Welde No.1 Premium Pils - vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>2,70 €</b>
	<b>0,4 l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Welde Hefeweizen hell - vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>2,90 €</b>
	<b>0,5 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Gaffel Kölsch - vom Fass</b>	<b>0,2 l</b>	<b>1,90 €</b>
<b>Welde Radler <sup>(3/11)</sup></b>	<b>0,3 l</b>	<b>2,70 €</b>
	<b>0,4 l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Welde Weizenradler</b>	<b>0,3 l</b>	<b>2,90 €</b>
	<b>0,5 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Welde Bananen o. Kirschweizen</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,10 €</b>
	<b>0,5 l</b>	<b>4,10 €</b>



### Flaschenbier

<b>Welde Hefeweizen dunkel</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Welde Kristallweizen</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Welde Hefeweizen alkoholfrei</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Welde Premium Pils alkoholfrei</b>	<b>0,33 l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Kurpfalz Bräu "Helles"</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,70 €</b>

**Lieber Gast,** Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, **die Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen mit einer schriftlichen Dokumentation !

## Weißwein

<b>Riesling trocken</b>	0,1 l	2,10 €
<b>"Weingut Georg Nägele" Hambach-Pfalz</b>	0,2 l	3,60 €
Unser trockener Riesling präsentiert sich rassig-frisch mit einer balancierten Säure. Im Geruch dominieren exotische Fruchtnoten wie Maracuja und Pfirsich, im Abgang abgerundet durch seinen feinen natürlichen Schmelz.	1,0 l	16,90 €
<b>Deidesheimer Letten Riesling Qualitätswein, halbtrocken "Weingut Andrés", Niederkirchen, Pfalz</b>	0,1 l	2,10 €
Halbtrockener, fruchtiger und eleganter Riesling.	0,2 l	3,60 €
	1,0 l	16,90 €
<b>Weißburgunder Qualitätswein, trocken "Weinhaus Meßmer", Pfalz</b>	0,1 l	2,60 €
Duftig-feinblumiger Weißburgunder mit angenehmer weicher Säure.	0,2 l	4,80 €
	1,0 l	21,90 €
<b>Grauburgunder Qualitätswein, trocken "Weingut Ellermann-Spiegel", Pfalz</b>	0,1 l	2,60 €
Sortentypisches, volles Bukett, mit zartem Schmelz.	0,2 l	4,80 €
	1,0 l	21,90 €
<b>Savignon Blanc Qualitätswein, trocken "Weingut Georg Nägele" Hambach-Pfalz</b>	0,1 l	3,20 €
Wie für den Sauvignon Blanc typisch und unverkennbar, findet sich auch bei diesem Wein das kräftige Aroma nach frischem Gras, Stachelbeeren, weißen Johannisbeeren und Rhabarber. Aromatisch trocken, saftig-elegant.	0,2 l	5,90 €
	0,75 l	19,90 €
<b>Chardonnay Qualitätswein, trocken "Weingut Ellermann-Spiegel", Pfalz</b>	0,1 l	3,40 €
Wunderbare Eleganz und ungemene Frische. Aromenspiel von vollreifen Birnen und exotischen Früchten	0,2 l	6,20 €
	0,75 l	20,90 €



## Rosé & Weißherbst

<b>Portugieser Weißherbst QbA "Zehntkeller" Pfalz</b>	0,1 l	2,10 €
<b>Weingut Georg Nägele</b>	0,2 l	3,60 €
Im Geruch dominieren Noten, die an Erdbeere mit einem Hauch Cassis erinnern.	1,0 l	16,90 €
<b>Merlot Rosé „Pastorenstück“ Qualitätswein trocken Weingut Metzger, Grünstadt, Pfalz</b>	0,1 l	3,30 €
Ein feinduftiger Rosé, weich und cremig mit einem Hauch Kirsche!	0,2 l	6,10 €
	0,75 l	20,90 €

**Lieber Gast,** Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, **die Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen mit einer schriftlichen Dokumentation !

## Rotwein

<b>Dornfelder QbA "Zehntkeller"</b>	0,1 l	2,50 €
<b>"Weingut Georg Nägele" Hambach-Pfalz</b>	0,2 l	4,60 €
Unser Dornfelder ist ein fruchtiger, füllig-weicher, harmonischer Wein mit tief dunkelroter Farbe und feinen Aromen nach Sauerkirsch- und Holunderfrucht, samtig weich am Gaumen ohne störende Gerbstoffe (Tannine).	1,0 l	21,90 €
<b>Merlot Qualitätswein, trocken</b>	0,1 l	2,70 €
<b>"Weingut Georg Nägele" Hambach-Pfalz</b>	0,2 l	4,80 €
Unser Merlot Rotwein trocken präsentiert sich samtig und fruchtig mit feinen Anklängen von Pflaumen und würzigen Kräuteraromen. Ein unkomplizierter, saftig-eleganter Rotweintypus	0,75 l	16,90 €
<b>Enguera Crianza Valencia DO</b>	0,1 l	2,70 €
<b>"Bodegas Enguera", Spanien</b>	0,2 l	4,80 €
Ein Cuveé aus Monastrell, Tempranillo und Syrah. Sehr weich und Elegant. Mit Aromen von schwarzen kirschen und einer feinen Barriquenote.	0,75 l	16,90 €
<b>Merlot Vin de Pays d'Oc</b>	0,1 l	2,80 €
<b>Domaine Luc, "Languedoc-Roussillon" Frankreich</b>	0,2 l	4,90 €
Die Domaine Luc ist seit 1763 im Besitz der Familie Fabre. Nordwestlich von Béziers an einem Hügel gelegen, überragt sie die Lirou-Ebene, im Herzen des Weinanbaugebietes Hérault. Die Reben des Merlot stehen auf kalkhaltigen Terrassen, der Ertrag ist auf 60 Hektoliter pro Hektar begrenzt. Von kräftiger Statur, dabei weich und samtig, Bio-Anbau	0,75 l	17,90 €
<b>Durbacher Spätburgunder Rot Qualitätswein, trocken</b>	0,1 l	2,90 €
<b>"Weingut Schwörer", Baden</b>	0,2 l	5,20 €
Ausgeprägte Beerenaromen, mit würzigen Komponenten. Er ist frisch und lebendig, charmant und wird von einem harmonischen Gerbstoff umhüllt.	1,0 l	23,90 €
<b>Salento Primitivo „Briaco“ Puglia IGT</b>	0,1 l	3,70 €
<b>Casa Vinicola Apollonio, Italien</b>	0,2 l	6,90 €
Intensive Aromen von Kirsche und Pflaume in der Nase. Im Mund, fruchtige Aromen von roten und schwarzen Beeren. Sehr weich und rund, schmeichelhaft.	0,75 l	22,90 €

**Lieber Gast**, Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, **die Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen mit einer schriftlichen Dokumentation !

<b>Weinschorle</b>	<b>Rieslingschorle</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,90 €</b>
	Weingut Georg Nägele	<b>0,5 l</b>	<b>4,90 €</b>
	<b>Weißherbstschorle</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,90 €</b>
	Weingut Georg Nägele	<b>0,5 l</b>	<b>4,90 €</b>



<b>Prosecco</b>	<b>Prosecco Villa Sandi Spumante</b>	<b>0,1 l</b>	<b>4,10 €</b>
		<b>0,7 l</b>	<b>26,90 €</b>
	<b>Prosecco Villa Sandi Spumante</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,90 €</b>
	auf Eis		



<b>Apfelwein</b>	<b>Apfelwein</b>	<b>0,25 l</b>	<b>2,40 €</b>
		<b>0,5 l</b>	<b>4,20 €</b>
	<b>Apfelweinschorle</b>	<b>0,25 l</b>	<b>2,10 €</b>
		<b>0,5 l</b>	<b>3,90 €</b>



<b>Aperitif</b>	<b>Martini Bianco</b>	<b>5 cl</b>	<b>4,10 €</b>
	<b>Campari</b> (Soda <sup>(1)</sup> , Orange <sup>(1)</sup> , Maracuja <sup>(1)</sup> )	<b>0,3 l</b>	<b>4,70 €</b>
	<b>Aperol Soda mit Zitrone</b> <sup>(1,10)</sup>	<b>0,3 l</b>	<b>4,70 €</b>
	<b>Aperol Orangina</b> <sup>(1,10)</sup>	<b>0,3 l</b>	<b>5,10 €</b>
	<b>Aperol Spritzer auf Eis</b> (Rieslingschorle mit Aperol) <sup>(1,10)</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>5,10 €</b>
	<b>Aperol Sprizetto auf Eis</b> (Sekt/Prosecco mit Aperol) <sup>(1,10)</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>6,70 €</b>

**Lieber Gast,** Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, **die Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen mit einer schriftlichen Dokumentation !

## Longdrinks

<b>Havana Cola</b> <small>(1/9)</small>	<b>0,3 l</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Bacardi Cola</b> <small>(1,9)</small>	<b>0,3 l</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Bacardi Cuba Libre</b> <small>(1,9)</small>	<b>0,3 l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Bacardi Razz &amp; Sprite</b>	<b>0,3 l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Jack Daniels Cola</b> <small>(1/9)</small>	<b>0,3 l</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Martini Bianco &amp; Tonic</b>	<b>0,3 l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Smirnoff Wodka Lemon oder Tonic</b> <small>(10)</small>	<b>0,3 l</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Smirnoff Wodka Orange oder Maracuja</b>	<b>0,3 l</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Bombay Sapphire Gin Tonic</b> <small>(10)</small>	<b>0,3 l</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Tanqueray Gin Tonic</b> <small>(10)</small>	<b>0,3 l</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Tanqueray 10 Tonic</b> <small>(10)</small>	<b>0,3 l</b>	<b>6,60 €</b>

## Spirituosen

<b>Fernet Branca</b>	<b>4 cl</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Sambucca di Molinari</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Ouzo 12</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>4 cl</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Averna</b>	<b>4 cl</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Smirnoff Wodka</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Tequila Sierra</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Grappa di Prosecco</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Hennessy Fine de Cognac VSOP</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Nussbaumer (Williams, Kirsch, Mirabelle)</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>B 52</b> <small>(1,9)</small>	<b>4 cl</b>	<b>4,10 €</b>
<b>Khalua, Baileys und Cointreau</b>		

**Lieber Gast,** Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, **die Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen mit einer schriftlichen Dokumentation !



<b>Liköre</b>	<b>Amaretto di Saronno</b> <sup>(1)</sup>	<b>4 cl</b>	<b>3,60 €</b>
	<b>Baileys</b> <sup>(1,9)</sup>	<b>4 cl</b>	<b>4,20 €</b>



<b>Whisky</b>	<b>Jack Daniels</b> <sup>(1)</sup>	<b>2 cl</b>	<b>3,70 €</b>
	<b>Canadian Club 6 Years</b> <sup>(1)</sup>	<b>2 cl</b>	<b>3,60 €</b>
	<b>Ballantines</b> <sup>(1)</sup>	<b>2 cl</b>	<b>3,80 €</b>
	<b>Glenlivet 12 Years</b> <sup>(1)</sup>	<b>2 cl</b>	<b>6,90 €</b>
	<b>Jameson Irish</b> <sup>(1)</sup>	<b>2 cl</b>	<b>4,10 €</b>



<b>Alkoholfreie Cocktails</b>	<b>Coconut Kiss</b>	<b>0,3 l</b>	<b>5,70 €</b>
	Ananassaft, Orangensaft, Kirschnektar, Kokossirup und Sahne		
	<b>Ipanema</b> <sup>(1)</sup>	<b>0,3 l</b>	<b>5,70 €</b>
Zerstoßene Limette, Zucker und Ginger Ale - der Caipi ohne Alkohol			
	<b>Dürer 13</b> <sup>(1)</sup>	<b>0,3 l</b>	<b>5,70 €</b>
Maracujanektar, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft und Grenadine			



**Lieber Gast,** Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, **die Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen mit einer schriftlichen Dokumentation !

## Cocktails

<b>Aperol Sour</b> <sup>(1,10)</sup> Aperol, Zuckersirup, Zitronensaft und Soda	<b>15 cl</b>	<b>6,10 €</b>
<b>Gimlet</b> <sup>(10)</sup> Tanqueray Gin, Lime Juice und Bitter Lemon	<b>0,3 l</b>	<b>6,40 €</b>
<b>Gin Fizz</b> Tanqueray Gin, zerstoßene Limette, Zuckersirup und Soda	<b>0,3 l</b>	<b>6,40 €</b>
<b>Long Island Ice Tea</b> <sup>(1/9)</sup> Havana, Finsbury Gin, Smirnoff Vodka, Sierra Tequila, Triple Sec, Zitronen-, Orangensaft und Cola	<b>0,3 l</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Mai Tai</b> <sup>(1)</sup> Myers Rum, Mandelsirup, Apricot Brandy und Ananassaft	<b>0,3 l</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Margarita klassisch</b> Sierra Tequila, Zitronensaft, Cointreau	<b>15 cl</b>	<b>6,40 €</b>
<b>Mojito</b> Havana, gestoßene Limette, Zucker, Lime Juice, Soda und frische Minze	<b>0,3 l</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Pina Colada</b> Havana, Myer`s Rum, Sahne, Zitronen- und Ananassaft, Kokos	<b>0,3 l</b>	<b>6,40 €</b>
<b>Sex on the Beach</b> <sup>(1)</sup> Smirnoff Vodka, Apricot Brandy, Malibu, Grenandine, Ananassaft und Maracujanektar	<b>0,3 l</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Whiskey Sour</b> Canadian Club Whiskey, Zitronensaft und Zuckersirup	<b>15 cl</b>	<b>6,40 €</b>
<b>White Russian</b> <sup>(8/9)</sup> Smirnoff Vodka, Khalua, Sahne und Milch	<b>0,2 l</b>	<b>6,40 €</b>

**Lieber Gast,** Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, **die Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen mit einer schriftlichen Dokumentation !

**Bitte beachten Sie auch unsere Getränkeangebote auf der aktuellen Saisonkarte**

### **Zusatzstoffe:**

- 1: Mit Farbstoffen
- 2: Mit Konservierungsstoffen
- 3: Mit Antioxidationsmitteln
- 4: Mit Geschmacksverstärker
- 5: Mit Schwefeldioxyd
- 6: Mit Schwärzungsmittel
- 7: Mit Phosphat
- 8: Mit Milcheiweiß
- 9: Koffeinhaltig
- 10: Chininhaltig
- 11: Mit Süßungsmittel
- 12: Enthält eine Phenylalaninquelle
- 14: Mit Taurin

---

### **Unsere Öffnungszeiten:**

**Mo - Do: 10:00 - 23:00 Uhr**

**Fr + Sa: 10:00 - 24:00 Uhr**

**So + Feiertage 09:00 - 23:00 Uhr**

### **Terrasse Öffnungszeiten**

**Mo - Sa: 10:00 - 22:00 Uhr**

**So +  
Feiertage 09:00 - 22:00 Uhr**

---

**Weitere Infos, Veranstaltungstipps und Bilder unter:**

**[www.duerer-mannheim.de](http://www.duerer-mannheim.de)**

---

Es gelten auf dem Gelände und in den Räumlichkeiten der J.E.K. e.K. ausschließlich die AGB's der J.E.K. e.K.. Die Benutzung der Betriebseinrichtung erfolgt ausschließlich auf eigene Gefahr. Für die Benutzung der Garderobe übernehmen wir keine Haftung.