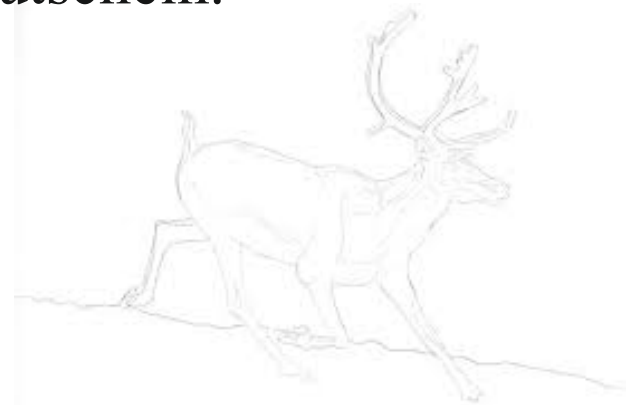
Es gibt niemanden,
der nicht isst und trinkt.

Verschenken Sie einen
Gutschein.



Gutscheine bei uns erhältlich!

Restaurant „Im Hopfengarten"

Haus der Fischspezialitäten

♦ Leopoldshafen ♦

empfiehlt:

Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN

Seit über 100 Jahren widmet sich die Familie Scheibel der Kreation edler Obstbrände, die man nicht nur schmecken, sondern wahrlich erleben kann. Die Genussmanufaktur steht für gelebten Pioniergeist: Traditionelle Brennweisheiten, handwerkliches Können und visionäre Verfahren werden immer wieder neu durchdacht, so dass einzigartige Destillate entstehen. Michael Scheibel, Inhaber der Brennerei, beschreibt das mit einem Satz: „Ich gebe die Fracht veredelt zurück." Dass dies jedoch echte (Geistes-)Kunst ist, werden Sie sehen, schmecken, riechen und erleben.

Dessert

Dessertvariation quer durch unsere Patisserie	€	12,50
Pfirsich-Maracuja-Eis und -Sorbet mit frischen Früchten	€	9,90
Hausgemachtes Schokoparfait mit frischen Erdbeeren (vom Bauer Leicht, Eggenstein)	€	10,90
Crème Brûlée	€	7,50
Espresso „mal anders“	€	3,50
Affogato 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis mit einem heißen Espresso aufgefüllt	€	5,20
Himbeersorbet mit einem Hauch von Himbeergeist	€	6,90

Hausgemachte Eissorten aus unserer Dessertmanufaktur
(hergestellt aus frischer Kuhmilch vom Bauer Maag, Graben-Neudorf)

Schoko, Vanille, Erdbeer, Quark-Maracuja, Lemon-Cookies	€	2,50

Rumba (Schoko-Rum-Nüsse)
Maritimo (auf Mandelbasis Zitrusfrüchte und Nüsse)
Cassis (Allergiker-Eis, lactosefrei)
Mango (Allergiker-Eis, lactosefrei)

Hausgemachte Sorbets aus unserer Dessertmanufaktur

Himbeer, Pfirsich-Maracuja, Waldbeer	€	2,90

und dazu empfehlen wir zur Sommerzeit das Beste aus der Brennerei Scheibel

Alte Zeit

Destillation über Feuer

Apricot-Brandy	35 % vol.
Cherry-Brandy	35 % vol.

€ / 2 cl. 10,90

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

Alte Zeit

DNA: Eigenwillig

Die DNA der „Alte Zeit“ Brände:
Frucht: Seltene und rare Fruchtsorten bilden einzigartige Primär-Aromen.
Herstellung: Die besonders schonende Gärung und Destillation über Holzfeuer lockt die auffallend vielseitigen Sekundär-Aromen hervor.
Reife: Die ungewöhnlich lange Reifezeit bewirkt Tertiär-Aromen, die im Geschmack und Nachklang einmalig sind.
Die Brände haben was Geschmack und Textur betrifft, eines gemeinsam: Sie sind ursprünglich und eigenwillig. Um einen solchen Brand zu erschaffen, bedarf es von allem etwas mehr. Mehr Volumen, mehr Frucht, längere Reifezeit und vor allem mehr Zeit. Gutes braucht Zeit.

Diamant Kirsche	41 % vol.
Gelbe Bergpflaume	44 % vol.
Edel-Williams	40 % vol.
Zibärtle - Brand	40 % vol.

€ / 2 cl. 10,90

Woodka

one touch more

It‘s woodka ist anders. Anders als traditionelle Wodkas. Das Ergebnis langjähriger Pionierarbeit.
Die ungewöhnliche Berührung des kristallklaren Wodkas mit dem Eichenholz lässt diesen eigenwilligen wo(o)dka entstehen. Intensiv, voller Aromen. Kraftvoll und maskulin wie auch das Design des Flacons.
Die handwerkliche Herstellung in der wohl kleinsten woodka Manufaktur Deutschlands verleiht diesem Produkt den besonderen Charme.
It‘s woodka - one touch more

€ / 2 cl. 10,90

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

Geheimnisse teilen....

Doch bleibt ein Geheimnis auch dann ein Geheimnis,
wenn man es teilt? Wir meinen: Ja! Finden Sie es heraus und
entdecken Sie mit uns die fantastische Welt der „Geistermacher“....

Premium - Über Gold destilliert.

Das Geheimnis, wie man 22 karätiges Gold in die Flasche bekommt, teilen wir gerne mit Ihnen: Ausgereifte Früchte werden in der Brennanlage „neue zeit“ über vergoldeten Platten zweifach destilliert. So veredelt werden die Brände dann von einem goldenen Fruchtblatt in der Welt „willkommen geheißen“.

Ingwer- Royal	40 % vol.
Feine Marille	40 % vol.
Altes Pflümle	43 % vol.
Gold Williams	40 % vol.
Moor-Birne	40 % vol.
Mirabellini	40 % vol.
Premium Himbeer	41 % vol.
Edles Fass Nussler	40 % vol.
Schwarzwälder Kirschwasse	43 % vol.
Badischer Obstbrand	40 % vol.
Wild-Schlehen-Geist	40 % vol.
3Raben Kräuter-Elixier	33 % vol.
Bratapfellikör	20 % vol.
Elixier 26	32 % vol.

€ / 2 cl. 4,50

Dessertwein

Rieslaner Auslese *Weingut Ellermann-Spiegel, Rheinland-Pfalz*	*5 cl*	*€*	*4,90*
Spätburgunder Rotwein *Prädikatswein, Beerenauslese, im Barrique gereift* *Oberkircher Winzer, Baden*	*5 cl*	*€*	*5,90*

Digestif

ETTER *Edelbrände aus der Schweiz* *Aprikose* *Quitte* *Zuger Kirsch* *Williams* *Vieille Prune (Alte Pflaume)*	*2 cl*	*€*	*6,90*
Grappa di Prosecco		*€*	*5,50*
Grappa di Poli		*€*	*4,90*
Grappa di Chardonnay		*€*	*6,40*
Alte Williams-Christ-Birne	*2 cl* *41 % vol.*	*€*	*4,60*
Fernet Branca		*€*	*3,90*
Ramazzotti		*€*	*4,50*
Averna		*€*	*4,50*
Jack Daniels	*4 cl*	*€*	*5,50*
Jack Daniels Single Barrel	*4 cl*	*€*	*6,90*
Glenfiddich 12 Jahre	*4 cl*	*€*	*7,90*
Hennessy Fine Cognac	*4 cl*	*€*	*7,50*

Kalte Kaffeespezialitäten

Iced Latte Macchiato geeiste Milch mit kräftigem Espresso und Milchschaumhaube	€	4,30
Iced Latte Macchiato Coretto geeiste Milch mit kräftigem Espresso, Milchschaumhaube und durch einen kleinen Schuss aromatisierter Sirup oder andere Spirituose „korrigiert“ mit Irish-Cream-, Eierlikör-, Amaretto-, Baileysgeschmack oder Vanille-, Kokos-, Karamel-, Haselnusgeschmack	€	5,40
Iced Choccochino Vollmilchschokolade mit kräftigem Espresso, aufgefüllt mit Milch und Crash-Eis, gemixt	€	5,30

.....und auch für unsere kleinen Gäste

Heiße Schokolade (Trinkschokolade, heiße Milch und Sahnehäubchen) Kinder lieben es sowieso und vielleicht lieben sie gerade deshalb auch die meisten Erwachsenen	€	4,00
Heiße Schokolade Coretto (alkoholfrei) mit Irish Cream-, Amaretto-, Vanille-, Kokos-, Karamel- oder Haselnusssirup	€	5,10
Iced Schokolade Vollmilchschokolade mit Milch und Crash-Eis, gemixt	€	4,20
Iced -Schokolade Coretto (alkoholfrei) oder Haselnusssirup	€	5,30

Kaffeespezialitäten

Café Cremé	€	2,60
Cappuccino	€	3,50
Milchkaffee	€	3,90
Espresso	€	2,70
Espresso, groß	€	4,00
Espresso Macchiato	€	3,20
Espresso Macchiato, groß	€	4,60
ALTHAUS Schwarztee-klassisch, Schwarztee-aromatisiert, Grüntee, Früchtetee, Kamillentee, Minze, Jasmintee, Rooibushtee, Kräutertee	€	3,50
Choccochino Espresso mit Vollmilchschokolade und aufgeschlagener Milch	€	4,60
Latte Macchiato	€	3,90
Latte Macchiato Coretto durch einen kleinen Schuss aromatisierter Sirup oder andere Spirituose „korrigiert“ mit Irish-Cream-, Eierlikör-, Amaretto-, Baileysgeschmack oder Vanille-, Kokos-, Karamel-, Haselnussgeschmack	€	4,90
Eiskaffee (2 Kugeln Vanilleeis im kalten Kaffee) der Kaffee zum Löffeln, der Kaffee zum Naschen, der Kaffee zum Verwöhnen	€	7,50