



WALDERDORFFS

GETRÄNKE

Speisekarte



RESTAURANT × BISTRO × CLUB

GASTRONOMIE AM DOM



# WALDERDORFFS

RESTAURANT × BISTRO × CLUB

**Wir sind Menschen,  
die gemeinsam mit Spaß und Ausdauer  
daran arbeiten, für unsere Gäste  
einen einzigartigen Erlebnisraum zu schaffen,  
der Erholung und Genuss bietet.**



## OFFENE WEINE

### OFFENE WEISSWEINE

0,2l

**1) Elbling trocken**

6,50

Weingut Margarethenhof, Ayl  
spritzig und frisch, typischer Elbling

**2) Weißburgunder trocken**

6,50

Weingut Thanisch, Lieser  
feine Burgundernote, saftig, zart

**3) Grauer Burgunder trocken**

6,50

Weingut Zilliken, Nittel  
cremiger Wein, fruchtige Beerentöne

**4) Pinot Blanc**

6,50

Weingut Maximin Grünhaus, Mertesdorf VDP  
frische Noten von Quitte und Ananas

**5) Rivaner trocken**

6,50

Weingut Lenhardt, Mehring  
frische exotische Früchte, harmonische Säure

**6) Bruno Riesling trocken**

6,50

Weingut Karthäuserhof, Eitelsbach, Ruwer VDP  
klar, kühl, fein, typischer Riesling vom Top-Winzer

**7) Riesling trocken Edition Bee**

6,50

Weingut Zur Römerkeller, Maring-Noviant  
Selection Walderdorffs  
Grapefruit, Melone und grüner Apfel

**8) Sauvignon Blanc & Sauvignon Gris**

8,50

Château Pierrail, Bordeaux  
frischer, vollmundiger Bordeauxwein mit angenehmer Säure

*Alle Weine, Weinhaltige Getränke, Schaumweine, Champagner und Sektkocktails  
enthalten Sulfite und Antioxidationsmittel*



## OFFENE WEINE

### OFFENE WEISSWEINE

0,2l

**9) Riesling feinherb VV**

7,50

Weingut Van Volxem, Wiltingen  
trinkfreudig, reife Pfirsichfrucht

**10) Brauneberger Juffer Riesling feinherb**

6,90

Willi Haag, Brauneberg VDP  
Apfel und Pfirsich im Bouquet,  
feines, harmonisches Süße - Säure - Spiel

**11) Riesling feinherb**

6,90

Weingut Lenhardt, Mehring  
gelbe reife Früchte, feine Mineralität

**12) Riesling Spätlese**

8,50

Weingut Alten, Detzem - Maximiner Klosterlay  
frische Fruchtsüße mit feinen Aromen von Pfirsich und Zitrus

### OFFENER ROSÉ

0,2l

**19) St. Laurent Rosé trocken**

6,90

Weingut Alten, Detzem  
blumig elegant

**20) Spätburgunder Rosé trocken**

6,50

Weingut Jakoby-Mathy, Kinheim  
fruchtig, aromatisch, kraftvoll,  
Rote Johannisbeere, etwas Himbeere



## OFFENE WEINE

### OFFENE ROTWEINE

0,2l

**21) Spätburgunder**

6,90

Weingut Jakoby-Mathy, Kinheim Mosel  
klassisches Burgunderbouquet,  
viel saftige Frucht, animierend und elegant

**22) K+K Cuvée**

6,90

Weingut Kirnbauer, Burgenland Österreich  
Das kleine Phantom  
Blaufränkisch, Merlot, Cabernet, Zweigelt, Syrah

**23) Nardelli Primitivo**

6,90

IGP Puglia, Apulien Italien  
Aromen von vollreifen Süßkirschen

**24) Bargordi Rioja**

6,90

Vino tinto - Seleccion especial, Spanien  
vollmundig mit schöner Frucht

**25) La belle Enseigne Malbec**

6,90

Pays d`Oc, Frankreich  
intensiver, sehr weicher Rotwein aus dem Languedoc  
mit schönen Beerendaromen, 100% Malbec Traube

**26) Château La Verrière**

7,90

Bordeaux superieur, Frankreich  
Dunkles Kirschrot, Aromen von Beeren und Pflaumen



## SEKT & CHAMPAGNER

### SEKT

0,1l 0,75l

#### Riesling Sekt brut

Selection Walderdorffs

klassischer Rieslingsekt, für alle Gelegenheiten

4,00 27,00

#### Elbling Crémant brut

Weingut Zilliken, Nittel

herb, fruchtig, facettenreich,  
spritzige, typische Elblingnote

4,40 29,00

#### Riesling Sekt, alkoholfrei

Selection Walderdorffs

4,00 27,00

#### Van Volxem brut 1900

Weingut Van Volxem, Roman Niewodniczanski, Wiltingen

aromatisches Bouquet, cremige Textur, Frische, Eleganz und tolle Struktur

55,00

#### Crémant RosaRot, Spätburgunder Rosé

Weingut Stephan Steinmetz, Wehr

Himbeeren und rote Johannisbeeren, feine Perlage

36,00

#### Traubensecco

Weingut Jakoby Mathy, Kinheim

100 % Riesling Trauben, 0% Alkohol

4,40 29,00

### CHAMPAGNER

0,75l

#### Jackowiak-Rondeau

Brut

55,00

Rosé

55,00

Magnum brut 1,5l

99,00

#### Perrier-Jouët

Grand Brut

99,00



## FLASCHENWEINE

### VERSCHIEDENE REBSORTEN

0,75l

#### **Pinot Blanc Bruno trocken**

28,00

Weingut Karthäuserhof, Eitelsbach, Ruwer VDP  
Limette, viel Schmelz, zurückhaltende Säure

#### **Weißburgunder Reserve trocken**

32,00

Weingut Lenhardt, Mehring  
wunderbare weiße Früchte im Aroma, ausbalancierte mineralische Cremigkeit

#### **Grauburgunder**

29,00

Weingut Nik Weis, Leiwien VDP  
leichte Mineralität, frische Noten von roten Beeren

#### **Chardonnay 500 Reserve trocken**

40,00

Weingut Thanisch, Lieser  
cremiger Wein, fruchtige Beerentöne

#### **Sauvignon Blanc trocken**

28,00

Weingut Zilliken, Nittel  
exotische Früchte und Stachelbeere, erfrischend

#### **Unkultiviert Sauvignier Gris**

29,00

Weingut Stephan Steinmetz, Wehr  
Noten von Birne, grüner Apfel und getrockneten Gewürzen

#### **Chablis AOP trocken**

39,00

Domaine de l'Eglantière, Burgund  
ausgewogene Aromen für Chardonnay-Liebhaber

#### **Sancerre Thouvenay AOP Loire trocken**

39,00

Domaine Masson Blondelet  
100% Sauvignon Blanc Traube leichte Mineralität, zarter Schmelz



## FLASCHENWEINE

### TROCKENER RIESLING 0,75l

#### **Mehringer Blattenberg** 32,00

Weingut Lenhardt, Mehring  
exotische Früchte, salzige Mineralität

#### **Saar Riesling** 36,00

Weingut Van Volxem, Roman Niewodniczanski, Wiltingen VDP  
feinwürzige Frische, reife bekömmliche Säure

#### **Wiltinger Alte Reben** 36,00

Weingut Nik Weis, St. Urbanshof, Leiwen VDP  
frische Frucht im Bouquet

#### **Lieser Niederberg Helden Riesling Spätlese** 31,00

Weingut Thanisch, Lieser  
Volltreffer! Reife Frucht, langer Nachhall

#### **Alte Reben** 42,00

Weingut Van Volxem, Roman Niewodniczanski, Wiltingen VDP  
saffig, gelbe Früchte. Extrem langer Nachhall. 94/100 P

#### **Krettnacher Riesling** 34,00

Weingut Van Hövel, Oberemmel VDP  
Typischer Riesling vom Top - Winzer





## FLASCHENWEINE

### FEINHERBER RIESLING

0,75l

#### Saar Riesling

32,00

Weingut Nik Weis, St. Urbanshof, Leiwen VDP  
feine Mineralität

#### Edition bee

28,00

Weingut zur Römerkelter, Maring-Novian  
Selection WALDERDORFFS  
ideal zu Pasta und Fleisch

#### Fass 4

30,00

Weingut Peter Lauer, Ayl VDP  
pikante Saarart, frische Noten von Kräutern und Limone

#### Rotschiefer Riesling Kabinett

34,00

Weingut Van Volxem,  
Roman Niewodniczanski, Wiltingen VDP  
saftig, herrlich, gelbe Früchte

#### Abtsberg Riesling Kabinett

38,00

Weingut Maximin Grünhaus, Mertesdorf VDP  
dezente Noten von Pfirsich, Birne und Honig

#### Hubertuslay Riesling Kabinett

39,00

Weingut Jakoby Mathy, Kinheim  
1994, neu gefüllt und verkorkt, intensive, komplexe Fruchtaromen



## FLASCHENWEINE

### RESTSÜSSER RIESLING

<b>Mehringer Blattenberg Auslese</b>	0,5l	32,00
Weingut Lenhardt, Mehring reife getrocknete Früchte, salzige Mineralität		
<b>Trittenheimer Apotheke Riesling Kabinett</b>	0,75l	32,00
Weingut Lörsch, Leiwen schlank, filigran mit nur 8% Alkohol		
<b>Rosenberg Riesling Auslese</b>	0,75l	37,00
Weingut Jakoby Mathy, Kinheim reife Aprikose, Mirabelle und etwas Honig, zartes Säurespiel		

### CHARDONNAY

0,75l

FRANKREICH, BURGUND

<b>Bourgogne blanc</b>	35,00
Domaine André Moingeon, Saint Aubin / Puligny Montrachet	
<b>Saint Aubin 1<sup>er</sup> Cru</b>	45,00
Domaine André Moingeon, Saint Aubin / Puligny Montrachet floral, salzig	

### ROSÉ

0,75l

<b>Spätburgunder Rosé</b>	28,00
Weingut Zilliken, Nittel fein-fruchtiger, leichter Rosé	
<b>Côte de Provence - Biowein</b>	35,00
Domain fas d' Esclans, cru classé fruchtig, zarter Schmelz, langer Nachhall	



## FLASCHENWEINE

### INTERNATIONALE ROTWEINE

0,75l

#### ITALIEN

##### **Chianti Riserva Montalcino DOCG**

32,00

Montalcino– Chianti

dicht, stoffig, voller Kraft und Finesse

##### **Le Volte dell' Ornellaia IGT**

46,00

Tenuta dell' Ornellaia, Toscana

intensiv nach Früchten, Gewürze, Kaffee und Kirschen

##### **Amarone della Valpolicella DOP**

60,00

Continue Lenotti

Noten von dunklen Waldbeeren, Sultaninen

##### **Primitivo Briaco DOC Apulien**

32,00

Rocca dei Mori Casa Vinicola Appolonia

vollmundiger, sehr fruchtig mit samtigen Abgang

##### **Colata Riserva**

32,00

Montepulciano d' Abruzzo DOP

reife Armonen von Pflaumen und Feigen, dunkle Schokolade

##### **Barbera d' Asti DOCG Piemont**

34,00

La Luna, Terre da Vino

fruchtig, im Holzfass ausgebaut mit Aroma nach reifen Kirschen

##### **Barolo DOC Piemont**

70,00

Bussia, Giacosa Fratelli

kraftvoller trockener Rotwein mit schönen Taninen



## FLASCHENWEINE

### INTERNATIONALE ROTWEINE

0,75l

#### SPANIEN

##### **Sardasol Tempranillo-Merlot**

29,00

Bodegas Alconde

Aromen von dunklen Kirschen und eingelagerten Früchten

##### **Marques de Grinon, Lesegut Tinto**

34,00

Dominio de Valdepusa

attraktives und intensiv - fruchtiges Aroma, reife Kirschen

##### **Bereceo Cosecha**

29,00

Rioja DOCa

samtig-weich, frisch im Geschmack, angenehme Frucht

##### **Rioja Reserva LAN**

40,00

Bodegas Crianza DOC

Aromen von Trockenfrüchten, Gewürznote, langer Nachhall

##### **8 Vents**

43,00

Mallorca, 12-monatiger Barrique-Ausbau

91/100 PP.

#### MOSEL

##### **Jean Baptiste**

42,00

Weingut Ziliken, Nittel

Cuvée von Spätburgunder und Dakapo

Noten von Sauerkirsche und Tabak

##### **Pinot Noir**

28,00

Weingut Margarethenhof, Ayl

Pinot Noir

fruchtig, gut eingebundene Säurestruktur



## FLASCHENWEINE

### INTERNATIONALE ROTWEINE

0,75l

#### ÖSTERREICH

##### **Das Phantom**

58,00

Weingut Kirnbauer, Burgenland Österreich  
dunkle Holznote, Bitterschokolade, dezente Pfeffernote

#### FRANKREICH

##### **Laudun AOP**

36,00

Château de Bord Côte du Rhône  
Intensives Bouquet von Gewürzen und Lakritz

##### **Châteauneuf du Pape AOP**

60,00

Domaine Barville, Maison Brotte, Côtes du Rhône  
Noten von Salbei, Rosmarin und reifen Früchten

##### **Gigondas „La Marasque“ AOP**

46,00

Maison Brotte  
komplexer Wein, präsenre Tannine

##### **St. Emillion „Grand Cru“**

60,00

Bordeaux, Château Grand Pey de Lesours

##### **Pomerol**

99,00

Bordeaux, Château Bonalgue  
95/100 PP Nachbarlage von Château Petrus



## FLASCHENWEINE

### INTERNATIONALE ROTWEINE

0,75l

FRANKREICH, BURGUND

#### Domaine Jessiaume

2015 **Santenay „Clos du Clos Genet“** 74,00

2014 **Beaune 1<sup>er</sup> Cru „Cent vignes“** 89,00

#### Domaine Pierre Marey et Fils

2014 **Pernand-Vergelesses** 74,00

2016 **Pernand-Vergelesses „Les Belles Filles“** 69,00

#### Domaine Danjean-Bertoux

2017 **Givry 1<sup>er</sup> Cru, „La Plante“** 79,00

2017 **Givry „Meix au Roi“** 74,00



## FLASCHENWEINE

### INTERNATIONALE ROTWEINE

0,75l

FRANKREICH, BURGUND

#### Domaine Christophe Bryczek

2019	<b>Morey-Saint-Denis 1<sup>er</sup> Cru „Clos Solon“</b>	89,00
2019	<b>Gevrey-Chambertin „Aux Echezeaux“</b>	70,00
2019	<b>Chambolle-Musigny</b>	70,00
2018	<b>Morey-Saint-Denis 1<sup>er</sup> Cru</b> Cuvée du Pape Jean-Paul II	89,00

#### Domaine Quentin Jeannot

2016	<b>Pommard „Vielles Vignes“</b>	69,00
2016	<b>Maranges 1<sup>er</sup> Cru „La Fussiére“</b>	84,00

#### Domaine Pierre Gelin

2013	<b>Fixin 1<sup>er</sup> Cru „Clos Napoleon“</b>	89,00
2014	<b>Fixin 1<sup>er</sup> Cru „Clos Napoleon“ Magnum</b>	169,00



## COCKTAILS

### CREAMY

<b>Strawberry Colada</b> <sup>1 2 3 4</sup>	9,50
Bacardi, Kokos, Sahne, Ananas, Erdbeerpüree	
<b>Piña Colada</b> <sup>1 2 3 4</sup>	9,50
Bacardi, Kokos, Sahne, Ananas	
<b>Swimming Pool</b> <sup>1 2 3 4</sup>	9,50
Eristoff Vodka, Bacardi, Blue Curaçao, Sahne, Orange, Ananas	
<b>Baileys Colada</b> <sup>2 3 4 8</sup>	9,50
Baileys, Malibu, Grenadine, Lime Juice, Ananas	
<b>White Russian</b> <sup>2 8</sup>	9,00
Eristoff Vodka, Kahlua, Sahne	

### WALDI SPECIALS

<b>Sex mit Alex</b> <sup>2 4</sup>	9,50
Eristoff Vodka, Red Orange, Zitrone, Grenadine, Orange	
<b>T-Born</b> <sup>1 2 4</sup>	9,50
Bacardi, Red Orange, Erdbeere, Zitrone, Maracuja, Ananas	
<b>Pisco Sour</b> <sup>4</sup>	10,00
Pisco, Eiweiß, frische Limette, Rohrzuckersirup	
<b>Pink Pisco</b> <sup>2 3 4</sup>	10,00
Pisco, Eiweiß, frische Limette, Rhabarber	
<b>Mr. Beau</b> <sup>1 2</sup>	10,00
Myers Rum, Old Pascas 73%, Maracuja, Ananas	
<b>Cosmopolitan</b> <sup>1 2</sup>	9,00
Cointreau, Eristoff Vodka, Limettensaft, Cranberrysaft	
<b>Nutty Espresso Martini</b> <sup>2 4 8</sup>	11,00
Eristoff Vodka, Espresso, Kahlua, Frangelico	
<b>Sloe Gin Fizz</b> <sup>4</sup>	10,00
Monkey Sloe Gin, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Eiweiß	





## COCKTAILS

### CLASSICS

<b>London Mule</b> <sup>3 4</sup>	9,00
Bombay Dry Gin, Limettensaft, Spicy Ginger, Gurkenscheibe	
<b>Gin Gin Mule</b> <sup>3 4</sup>	9,00
Bombay Dry Gin, Limettensaft, Minze, Spicy Ginger	
<b>Moscow Mule</b> <sup>3 4</sup>	9,00
Eristoff Vodka, Limettensaft, Spicy Ginger, Gurkenscheibe	
<b>Black Russian</b> <sup>8</sup>	9,00
Eristoff Vodka, Kahlua	
<b>Caipirina</b> <sup>4</sup>	9,00
Lime Juice, Pitu, Limette, Rohrzucker	
<b>Caipiroska</b> <sup>4</sup>	9,00
Lime Juice, Eristoff Vodka, Limette, Rohrzucker	
<b>Cuba Libre</b> <sup>2 3 4 5 8</sup>	9,00
Lime Juice, Bacardi, Limette, Cola	
<b>Mojito</b> <sup>2 4</sup>	9,50
Minze, Bacardi, Limette, Rohrzucker, Soda, Lime Juice	
<b>Guantanamo</b> <sup>2 3 4</sup>	9,50
Minze, Bacardi, Limette, Rohrzucker, Maracuja, Lime Juice	
<b>Tequila Sunrise</b> <sup>2 4</sup>	8,50
Tequila, Orange, Grenadine	
<b>Gin Fizz</b> <sup>3 4 7</sup>	10,00
Bombay Dry Gin, Lime Juice, Zitrone, Rohrzuckersirup, Bitter Lemon, Soda, Eiweiß	
<b>Mai Tai</b> <sup>2 3 4</sup>	11,00
Old Pascas 73%, Bacardi, Mandel, Grenadine, Zitrone, Maracuja, Ananas	
<b>Sex on the Beach</b> <sup>2 3 4</sup>	10,00
Eristoff Vodka, Pfirsichlikör, Ananas, Johannisbeere	

1 mit Konservierungsstoffen 2 mit Farbstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Süßungsmitteln/Zuckerzusatz  
5 mit Phosphat 6 geschwefelt 7 chininhaltig 8 koffeinhaltig



## COCKTAILS

### CLASSICS

<b>Long Island Ice Tea</b> <sup>2 3 4 5 8</sup>	12,00
Bombay Dry Gin, Eristoff Vodka, Tequila, Triple Sec, Zitrone, Cola	
<b>Italian Breezer</b> <sup>2 3 4 7</sup>	10,00
Martini Rosso, Eristoff Vodka, Campari, Rohrzuckersirup, Zitrone, Lime Juice, Bitter Lemon	
<b>Whiskey Sour</b> <sup>2 4</sup>	10,00
Jameson, Zitrone, Rohrzuckersirup, Eiweiß	
<b>Negroni</b> <sup>2 7</sup>	10,00
Martini Rosso, Campari, Tanqueray Gin	

### MOCKTAILS (ALKOHOLFREI)

<b>Cherry Kiss</b> <sup>3 4</sup>	7,50
Kirsche, Ananas, Zitrone, Mango	
<b>Ipanema</b> <sup>2 3 4</sup>	7,50
Limette, Rohrzucker, Maracuja, Ginger Ale, Lime Juice	
<b>Lucky Driver</b> <sup>2 3</sup>	7,50
Orange, Grapefruit, Ananas, Zitrone, Kokos, Lime Juice	
<b>Top Spin</b> <sup>2 3 7</sup>	7,50
Orange, Zitrone, Lime Juice, Grenadine, Bitter Lemon	
<b>Virgin Colada</b> <sup>3</sup>	8,00
Ananas, Kokos, Sahne	
<b>Fruit of the Loom</b> <sup>3 4</sup>	8,00
Ananas, Orange, Maracuja, Mangopüree, Erdbeersirup	
<b>No Gin Gin Mule</b> <sup>2 3 4 7</sup>	8,00
Alkoholfreier Gin, Minze, Limettensaft, Ginger Ale	



## COCKTAILS

### SEKTCOCKTAILS

<b>Kir Royale</b> Cassis, Sekt	8,00
<b>Pêche Royale</b> <sup>2</sup> Pfersichlikör, Sekt	8,00
<b>Strawberry Field</b> <sup>2</sup> Erdbeere, Red Orange, Sekt	8,00
<b>Bellini</b> <sup>2 3</sup> Pfersichmark, Sekt	8,00

<b>Hugo</b> <sup>2</sup> 2cl Holunderblütenlikör, 0,1 Sekt, Minze, Limette, Soda	8,00
<b>Hugo alkoholfrei</b> <sup>2 4</sup> 2cl Holunderblütensirup, 0,1 Sekt alkoholfrei, Minze, Limette, Soda	8,00
<b>Limoncello Sprizz à la Benard</b> <sup>3 4</sup> 4cl hausgemachter Limoncello, 0,1 Sekt, Sprite	8,00
<b>Aperol Sprizz</b> <sup>2 7</sup> 4cl Aperol, 0,1 Sekt, Orangenscheibe, Soda	8,00
<b>Andalö Sprizz</b> <sup>2 7</sup> 4cl Andalö (Sanddornlikör), 0,1 Sekt, Soda	8,00
<b>Campari Sprizz</b> <sup>2 7</sup> 4cl Campari, 0,1 Sekt, Orangenscheibe, Soda	8,00
<b>Campari Sprizz alkoholfrei</b> <sup>2 7</sup> 4 cl Monin Bitter, 0,1 Sekt alkoholfrei, Orangenscheibe, Soda	8,00
<b>Wild Berry Sprizz</b> <sup>1 2 4</sup> 4cl Wermut, Wild Berry, Waldfrüchte	8,00



## SPIRITUOSEN

### GIN TONICS\*

#### INTERNATIONAL

<b>The Botanist – Schottland</b> mit Orangenzeste	11,00
<b>Hendricks – Schottland</b> mit Gurkenscheibe	11,00
<b>Gin Mare Capri – Spanien</b> mit Rosmarinweig	11,00
<b>Le Tribute – Spanien</b> mit Orangenscheibe	12,00
<b>Malfy Gin Rosa<sup>2</sup> – Sizilien</b> mit Grapefruit	10,00
<b>Drumshanbo Gunpowder – Irland</b> mit Grapefruit	11,00
<b>Brockmans – England</b> mit Zitronenzeste	13,00
<b>Tanqueray flor de Sevilla<sup>2</sup> – London</b> mit Orangenscheibe	10,00

#### TONIC AUSWAHL

*\*Unsere Gin & Tonics werden mit 4cl Gin und einer Flasche 0.2l Thomas Henry Tonic Water (chininhaltig) serviert  
Auf Wunsch Fever Tree mediterranean Tonic Water oder Goldberg*

+ 1,00



## SPIRITUOSEN

### GIN TONICS\*

DEUTSCHLAND

<b>Brandstifter – Berlin</b> mit Apfelscheibe	10,00
<b>Ferdinand's Saar Dry – Saar</b> mit Orangenzeste	12,00
<b>The Illusionist<sup>2</sup> – München</b> mit Rosmarin und getrockneter Orangenscheibe	11,00
<b>Monkey 47 – Schwarzwald</b> mit Grapefruit	11,00
<b>Windspiel – Eifel</b> mit Orangenzeste	13,00
<b>Sign In – Alkoholfreier Gin</b> eigens hergestelltes Hydrolat mit 0,0 % Alkohol	9,00

### APERITIF

4cl

<b>Campari<sup>2</sup></b>	5,00
<b>Portwein Niepoort</b>	5,00
<b>Ricard<sup>4</sup></b>	5,00
<b>Sherry Sandemann medium</b>	5,00

### DIGESTIV

4cl

<b>Fernet Branca<sup>2</sup></b>	4,50
<b>Jägermeister<sup>2</sup></b>	4,50
<b>Ramazotti</b>	4,50
<b>Averna</b>	4,50
<b>Aquavit Linie</b>	4,50
<b>Tequila 1800 Reserva</b>	5,00



## SPIRITUOSEN

### OBSTBRAND

4cl

**Marc de la Moselle**, Zilliken, Nittel

6,00

**Nonino Grappa**

6,00

**Matthias Schmalen, Idesheim**

**Nuss**

5,00

**Weinbergspfirsichlikör**

5,00

**Mirabelle**

6,00

**Williams**

6,00

**Zwetsch**

6,00

**Schlehe**

7,00

**Wald-Himbeergeist**

7,00

### COGNAC

4cl

**Hine V.S.O.P<sup>2</sup>**

8,50

**Hennessy V.S.<sup>2</sup>**

8,50

**Remy Martin V.S.O.P<sup>2</sup>**

8,50

### RUM

4cl

**Havana Club 7 Jahre<sup>2</sup>**, Kuba

7,00

**Mount Gay<sup>2</sup>**, Barbados

7,00

**Myers Rum<sup>2</sup>**, Jamaica

7,00

**Don Papa, aged in Oak<sup>2</sup>**, Philippinen

8,00

**Ron Botucal Reserva Exclusiva<sup>2</sup>**, Venezuela

8,00

**Zacapa Centenario Gran Reserva<sup>2</sup>**, Guatemala

10,00



## SPIRITUOSEN

### WODKA

	4cl
Grey Goose	8,00
Belvedere	8,00
Absolut	7,00

### BRANDY

	4cl
Cardenal Mendoza <sup>2</sup>	8,50
Carlos Primero <sup>2</sup>	8,50

### LIKÖR

	4cl
Amaretto di Saronno <sup>2</sup>	5,00
Baileys on Ice <sup>4 8</sup>	5,00
Southern Comfort <sup>2</sup>	5,00
Sambuca Molinari	5,00
Martini Bianco, Rosso <sup>2</sup>	4,50

### WHISK(E)Y

	4cl
Jameson <sup>2</sup>	7,50
Jack Daniel's <sup>2</sup>	7,50
Four Roses <sup>2</sup>	7,50
Cragganmore 12 Jahre <sup>2</sup>	9,50
Dalwhinnie 15 Jahre <sup>2</sup>	9,50
Glenkinchie 12 Jahre <sup>2</sup>	9,50
Glenmorangie 10 Jahre <sup>2</sup>	9,50
Aberlour 12 Jahre <sup>2</sup>	9,50
Lagavulin 8 Jahre <sup>2</sup>	9,50
Laphroaig 10 Jahre <sup>2</sup>	9,50
Oban 14 Jahre <sup>2</sup>	9,50
Scapa the Orcadian <sup>2</sup>	9,50
Talisker 10 Jahre <sup>2</sup>	9,50



# GETRÄNKE

## BIERE

### VOM FASS

	0,25l	2,80
	0,40l	4,00

auch als Radler, Colabier oder Schuss


<b>Eifelbräu Landbier</b>	0,30l	3,40
---------------------------	-------	------

<b>TH.KÖNIG <i>Zwickl</i></b> –naturbelassenes Kellerbier–	0,30l	3,40
--	-------	------

<b>früh</b> KÖLSCH	0,20l	2,20
	0,40l	4,00

### AUS DER FLASCHE

	0,33l	3,50
--	-------	------

		
---	--	--

	Weissbier Naturtrüb oder Dunkel	0,50l	4,90
	Weissbier Alkoholfrei	0,50l	4,90
	Hell -helles Lagerbier-	0,50l	4,90

Cola-Weizen	0,50l	5,00
-------------	-------	------

Bananen-Weizen	0,50l	5,00
----------------	-------	------

Radler-Weizen	0,50l	5,00
---------------	-------	------

<b>Köstritzer</b> SCHWARZBIER	0,33l	3,50
----------------------------------	-------	------

<b>Kandi</b> Malz	0,33l	3,50
----------------------	-------	------

Alle Biere und Biermischgetränke enthalten Gersten- oder Weizengluten





## GETRÄNKE

### MINERALWASSER

	Fl. 0,25l	Fl. 0,75l
Gerolsteiner Medium	2,70	6,40
Gerolsteiner Naturell	2,70	6,40

### ALKOHOLFREI

	Fl. 0,33l
Coca Cola <sup>2 8</sup>	3,40
Coca Cola Zero <sup>2 4 8</sup>	3,40
Fanta <sup>2 3</sup>	3,40
Sprite <sup>3</sup>	3,40

	Fl. 0,2l
Bitter Lemon <sup>3 7</sup>	3,40
Tonic Water <sup>7</sup>	3,40
Ginger Ale <sup>2 3</sup>	3,40
Spicy Ginger <sup>3</sup>	3,40

### EISTEE

Hausgemachter Eistee <sup>3 8</sup>	4,50
Darjeeling, Pfefferminze, Maracujasaft	

#### **VIEZ Andreas Scherf, Waldrach**

Regionales Getränk aus gegorenen Äpfeln vom Fass gezapft. Ähnlich dem Apfelwein.

*enthält Sulfite*

0,4l 2,80



## GETRÄNKE

### KAFFEE

<b>Café Crème</b> cremig, mit zartem Moccageschmack	3,00
<b>Cappuccino</b> original italienisch mit Milchschaum	3,30
<b>Milchkaffee</b>	4,00
<b>Café Americano</b> Espressokaffee, kräftig, crema italiano	3,00
<b>Einspänner</b> Kaffee mit Sahnehaube und Schokostreusel	4,50
<b>Espresso</b> kräftig und cremig	2,50
<b>Espresso doppio</b>	3,50
<b>Latte Macchiato</b> aufgeschäumte Milch mit Espresso	4,00
<b>Espresso Macchiato</b> mit einem kleinen Klecks aufgeschäumter Milch	3,00
<b>Irish Coffee</b> mit 2cl Whiskey, Sahnehaube und Rohrzucker	8,00
<b>Pharisäer</b> mit 2cl Rum, Sahnehaube und Rohrzucker	8,00
<b>Frappé</b> <i>nur im Sommer</i> mit Sahnehaube und Milch	4,50
<b>...mit Aroma<sup>2</sup></b> Macadamia Nuss, Haselnuss, Vanille, Caramel oder Amaretto	+ 0,80
<b>...mit Schuss<sup>2,8</sup></b> 2cl Veterano oder Baileys oder Amaretto	+ 2,50

*Alle Kaffees und Kaffeespezialitäten sind koffeinhaltig und enthalten ggfs. Laktoseprodukte*



## GETRÄNKE

### **TEE** TEE GSCHWENDNER TRIER

#### SCHWARZER TEE

**Darjeeling** 3,00

**Earl Grey** 3,00

#### GRÜNER TEE

**Japan Sencha** 3,00

#### ROOIBOS TEE

**Rooibos Cream Caramel** 3,00

#### FRÜCHTE- UND KRÄUTERTEE

**Heiss und Innig** 3,00

**Kamillenblütentee** 3,00

**Pfefferminze** 3,00

**Gourmet Kräuter** 3,00

**Heiße Zitrone** 3,00

**Schwarzer Tee mit Rum** 7,00

**Grog** 4,50



## GETRÄNKE

### KAKAO / MILCH\*

<b>Kakao</b>	4,00
mit Schuss (2cl Baileys oder 2cl Amaretto) <sup>2 8</sup>	+ 2,50
mit Espresso	+ 2,00
<b>Milch</b> warm/kalt	2,50
<b>Portion Sahne oder Honig</b>	+ 0,90
<i>*Auf Wunsch auch mit Haferdrink</i>	+ 0,70

### SÄFTE

	0,3l	0,4l
<b>Saft</b> <sup>3</sup>	3,20	4,20
Ananas, Kirsch, Johannisbeernektar, Apfel naturtrüb, Maracujanektar, Bananennektar, Grapefruit, Traubensaft vom Winzer, Rhabarber, Orange		
<b>auch als Schorle</b>	3,00	4,00

### ENERGY

<b>Red Bull</b> <sup>2 4 8</sup>	5,00
----------------------------------	------



# KAFFEEKLATSCH



TÄGLICH 14:30-17:00 UHR

## **Kuchenauswahl**

mit 1 Tasse Kaffee  
oder 1 Cappuccino  
oder 1 Espresso

5,00

## **mit Latte Macchiato**

oder Milchkaffee  
oder Kakao  
oder Tee

6,00

*Alle Kaffeespezialitäten servieren wir auf Wunsch auch koffeinfrei und mit Haferdrink + 0,70*



# LIEBE GÄSTE

Gerne beraten wir Sie, wenn es um Familien- oder Firmenfeiern geht. Wir kochen mit frischen Zutaten und verwenden hochwertige Produkte von regionalen Erzeugern.

## BISTRO WALDERDORFFS

täglich ab 11:30 Uhr – [reservierung@walderdorffs.de](mailto:reservierung@walderdorffs.de)

## RESTAURANT ASTORIA

[reservierung@astoria-trier.de](mailto:reservierung@astoria-trier.de)



Datenblatt zur Produktspezifikation oder der Allergene bitte beim Service erfragen.  
Für Rückstände aus Spurenelementen übernehmen wir keine Haftung.  
2 Konserviert, 4 mit Phosphat, 5 mit Antioxidationsmitteln, 6 mit Geschmacksverstärker,  
8 geschwärzt, 14 mit Tafelsüßen



IN UNSEREM GEWÖLBKELLER

**CLUB TONI** FR + SA AB 23:00 UHR



**toni**





Speisekarte



WALDERDORFFS

Am Domfreihof 1a · 54290 Trier  
[www.walderdorffs.de](http://www.walderdorffs.de)

