**THE VIƎW…**

…die Sicht, **die Aussicht fängt gerade an mir zu gefallen   
Vielleicht gerade jetzt, ich sag Bescheid   
Die Antwort bringt eine schlaflose Nacht   
Ja, darum gerade jetzt, Licht aus, Spot an!**

**Dejavu  9.5**

**X:\INN_WOLFSB_KITCHEN\Venkarten 2016\2019\Rewardszeichen.png** 2375

Dejavu ist die perfekte Alternative zum klassischem Aperol Sprizz oder dem beliebten Lillet Wildberry. Für einen herben Geschmack empfehlen wir ihn mit Tonic oder falls Sie es doch Süßer mögen gerne mit Wildberry.

**Dejavu, Tonic/ Wildberry, Grapefruit Peel**

**X:\INN_WOLFSB_KITCHEN\Venkarten 2016\2019\Rewardszeichen.png**Gern können Sie auch mit Ihren Melia Rewardspunkten zahlen 1 € = **250**

**Inhalt** Seite/Page

**Cocktails**

Favorites 3/4

Classics 4

Twists 5

Refreshing 5

Something Special 5

Softies 6

**Spirituosen & Liköre**

Gin 7/8

Vodka 9

Rum 9

Tequila 10

Brandy & Cognac 10

Whisk(e)y 10/11

Vermouth & Apéritif 12

Anisée 12

Crème- & Kaffeelikör 12

Bitter-, Kräuter- & Fruchtliköre 12

**Champagner & Wein**

Champagner 13

Sekt & Schaumwein 13

Weißwein 13

Rosé- & Rotwein 13

**Bier & Alkoholfreie Getränke**

Bier 14

Wasser 14

Limonaden 14

**Heißgetränke**

Kaffeespezialitäten 15

Tee 15

**Zusatzstoffe** 15

**X:\INN_WOLFSB_KITCHEN\Venkarten 2016\2019\Rewardszeichen.pngFavorites €/**

**Moscow Mule  11** 2750

Wodka, Limette, Gurke und Ginger Beer ist mittlerweile schon für viele ein Begriff. Der Moscow Mule hat in den letzten Jahren immer an Beliebtheit gewonnen. Ein Drink mit herrlichen Ingweraromen, serviert in traditionellen Kupferbechern. Nicht nur im Sommer eine echte Erfrischung.

**Vodka, Freshly Pressed Lime Juice, Cucumber, Ginger Beer1,6**

**Dark & Stormy  11** 2750

Dieser Drink ist einer von wenigen geschützten weltweit. Es ist der Signature-Drink der Bermuda Rum Destillerie Gosling’s. Dieser kräftige und rauchige Rum harmoniert perfekt mit Limette und Ingwerlimonade.

**Bermuda Rum1, Freshly Pressed Lime Juice, Ginger Beer1,6**

**Harvey Wallbanger  11** 2750

Harvey war ein Surfer der sich nach einem verlorenen Wettkampf mit seinem Lieblingsgetränk tröstete. Er trank am liebsten einen „Screwdriver“ mit einem Schuss Galliano. Dieser einfache leicht exotisch anmutende Longdrink hatte es jedoch in sich. Auf dem Heimweg prallte er ständig von Wand zu Wand, was ihm den Namen „The Wallbanger“ einbrachte. Bis heute ist dieser nach ihm benannte Drink eine komplexe Alternative zum klassischen „Screwdriver“ oder auch Wodka-Orange.

**Vodka, Orange Juice, Italian Herbal Vanilla Liqueur, Orange Peel**

**Lynchburg Lemonade  11** 2750

Seit 1909 liegt Lynchburg, die Heimat von Jack Daniel's, in einem Dry County. Das bedeutet: Man darf keinen Alkohol ausschenken. Darum serviert man seinen Gästen seither als warmes Willkommen ein kaltes Glas der hausgemachten Limonade. Aber unter uns: Noch besser ist sie mit einem ordentlichen Schuss Jack Daniels. Das schmeckt man auch außerhalb von Lynchburg; in diesem Fall hier in Wolfsburg!

**Jack Daniel’s, Orange Curacao, Sprite, freshly pressed Lime Juice**

**Skinny Bitch!  11** 2750

Nicht nur in der Barszene angekommen ist der Skinny Bitch!

Vodka harmoniert mit frisch gepresstem Limettensaft und prickelndem Soda.

Egal zu welcher Jahreszeit, der Skinnybitch ist definitiv eine gute Wahl!

**Vodka, freshly pressed Lime Juice, Soda**

**Flower Power  11** 2750

Ein floraler und frischer Longdrink mit einem französischen Gin auf Traubenbasis, Limette, Holunderblüte, Thymian und einem herben Tonic. Für jeden Gin Liebhaber eine tolle Alternative zum Gin & Tonic.

**Gin, Freshly Pressed Lime Juice, Elderflower Liqueur, Fresh Thyme, Tonic1,**6,10

**Fiero e Tonic!  11** 2750

Martini ist mit dem Fiero ein wahres Kunstwerk gelungen. In Kombination mit Tonic und Orange zeigt sich der fruchtig-frische Martini Fiero von seiner besten Seite und ist daher einer unserer Favorites!

**X:\INN_WOLFSB_KITCHEN\Venkarten 2016\2019\Rewardszeichen.pngClassics €/**

**Tequila Sunrise  10.5** 2625

In den 1920er Jahren wurden in der Bar der Rennbahn des mexikanischen Ortes Agua Caliente (Tijuana) die Cocktails Tequila Daisy und Tequila Sunrise gemixt. Der Sunrise bestand aus Tequila, (Zitronen)limonade, Grenadine, Crème de Cassis und Sodawasser. Agua Caliente liegt nahe der Grenze zu Kalifornien, und war zur Zeit der Prohibition in den Vereinigten Staaten ein beliebtes Ausflugsziel für US-Amerikaner. Nach Ende der Prohibition 1933 konnte sich der Drink auch in den USA verbreiten, allerdings wurde auf den schwer erhältlichen Cassislikör verzichtet, und die wenig erfahrenen Barkeeper ersetzten die selbstgemachte Limonade durch Orangensaft.

**100% Agave Blanco Tequila, Orange juice, Grenadine**

**Rum Manhattan Highball  12.5** 3125

Der Manhattan ist einer der bekanntesten Drinks der Welt. Kreiert um 1874 im Manhattan Club in New York für die Mutter von Winston Churchill, ist dieser Drink aus Roggenwhiskey oder Bourbon mit rotem Wermut und Bitters nicht nur ein Frauengetränk. Abgespritzt mit einem Orangentwist ein absoluter Genuss.

Bei der Highballversion wird der Whiskey durch gereiften Rum ersetzt.

Als Filler dient Ginger Ale. Cheers!

**Puerto Rico Rum, Sweet Vermouth1, Aromatic & Orange Bitters, Ginger Ale**

**X:\INN_WOLFSB_KITCHEN\Venkarten 2016\2019\Rewardszeichen.pngTwists €/**

**Basil Mule  / Basil Sprizz  12.5** 3125

Weniger Zucker ist in dem Fall MEHR Geschmack!

Basilikum, Ingwer und Gin oder Prosecco verbinden sich hier zu einer Melange aus Moscow Mule und Gin Basil Smash.

Unser Tipp: Probieren Sie den Basil Sprizz; eine außergewöhnlich gute Alternative zu den Klassikern Aperol Sprizz & Hugo!

**Gin or Prosecco, Basil/Ginger Lemonade, Freshly Pressed Lime Juice, Basil Leaves**

**X:\INN_WOLFSB_KITCHEN\Venkarten 2016\2019\Rewardszeichen.pngRefreshing €/**

**Mojito  12.5** 3125

Der Karibikklassiker schlechthin. Erfunden wurde dieser Drink im „La Bodeguita del Medio“ auf Kuba. Schnell verbreitet sich dieser zu den Smash’s gehörende Drink auf der ganzen Welt. Vor allem Ernest Hemingway liebte diesen Drink und zitierte ganz offen: “My mojito in La Bodeguita, My daiquiri in El Floridita”

**Cuban Rum1, Freshly Pressed Lime Juice, Sugar Syrup, Fresh Mint, Soda, Angostura Bitter**

**Munich Mule  12.5** 3125

Eine würzige Variante des beliebten Moscow Mule, zubereitet mit Münchener The Duke Gin. Kräftige Zitrusnoten und Kräuter treffen hier auf die Schärfe von Ingwer.

Gern bereiten wir Ihnen auch einen Gin-Gin Mule mit Minze und Zuckersirup zu.

**Munich Gin, Freshly Pressed Lime Juice, Ginger Beer, Cucumber**

**X:\INN_WOLFSB_KITCHEN\Venkarten 2016\2019\Rewardszeichen.pngSomething Special €/**

**Der alte Hirsch Heinrich  12.5** 3125

Eine gelagerte Sour-Variante mit Jägermeister. Dieser Drink reift zirka 1 Woche in der Flasche bevor er den Gaumen umschmeicheln kann. Ein frischer fruchtiger Drink mit Aromen von Johannisbeere und Vanille lassen den Jägermeister Hirsch plötzlich in ganz anderem Licht erscheinen.  **Jägermeister, Vanilla Liqour, Cassis Liqueur, Fresh Lemon Juice, Orange Juice, Sugar Syrup, Lemon & Orange Twist, 1 week stored**

**X:\INN_WOLFSB_KITCHEN\Venkarten 2016\2019\Rewardszeichen.pngSofties €/**

**Basil Lemonade  9** 2250

Prinzipiell eine alkoholfreie Variante des Gin Basil Smash. Wer Basilikum mag wird diesen Drink lieben!

**Basil, Freshly pressed Lime Juice, Basil/Ginger Lemonade, Ginger Ale**

**Irgendwas ohne Alkohol ☺  9** 2250

Frischer Limettensaft, hausgemachter Zuckersirup, Ingwerlimonade und ein Schuss

Maracujasaft sorgen hier für die nötige Frische. Garantiert irgendwas ohne Alkohol!

**Freshly Pressed Lime Juice, Sugar Syrup, Passion Fruit Juice, Ginger Ale**

**Cucumber Mint Cup  9** 2250

Die Salatgurke ist mittlerweile in vielen Cocktailbars vertreten. In dieser alkoholfreien Variante kombinieren wir die Gurke mit Minze, aufgefüllt mit Ginger Ale ist dieser Drink ein wunderbares Beispiel dafür wie erfrischend ein Stück Gurke sein kann.

**Homemade Cucumber Mint Juice, Sugar Syrup, Freshly Pressed Lime Juice, Ginger Ale**

**Spirituosen & Liköre**

**X:\INN_WOLFSB_KITCHEN\Venkarten 2016\2019\Rewardszeichen.pngGin (4cl) vol% €/**

**Deutschland / Germany**

The Duke – Dry Gin BIO 45% 11 2775

Berliner Brandstifter – Dry Gin 43,3% 12 3000

Johannes durch den Wald Gin 42% 13 3250

Siegfried Gin 41% 14 3500

Ferdinand Saar/Quince 44%/30% 14 3500

Gin Sul 43% 15 3750

Elephant Gin 45% 15 3750

Rubus Gin 42% 15 3750

Monkey 47 Sloe 29% 15 3750

Monkey 47 Dry 47% 15 3750

**England**

Bombay Sapphire 40% 9 2250

Bombay Sapphire East 42% 10 2500

Tanqueray No.TEN / Rangpur 47.3%/41,3% 11 2750

Bulldog 40% 11 2750

Tenqueray Sevilla 41,3% 11 2750

**X:\INN_WOLFSB_KITCHEN\Venkarten 2016\2019\Rewardszeichen.pngGin (4cl) vol% €/**

**Schottland / Scotland**

The Botanist – Islay Dry Gin 46% 12 3000

Hendrick's 44% 12 3000

Old Raj 46% 14 3500

**Niederland / Nederland**

Bobby’s Schiedam Dry Gin 42% 12 3000

**Spanien / Spain**

Mom Gin 39,5% 11 2750

Nordes Gin 40% 13 3250

Gin Mare 42.7% 15 3750

**Norwegen / Norway**

Kimerud Gin 40% 14 3500

**Bottle Filler**

Thomas Henry Tonic6,10 0.20l 5 1250

Fever Tree Indian Tonic6,10 0.20l 6 1500

Fever Tree Mediterranean Tonic6,10 0.20l 6 1500

**X:\INN_WOLFSB_KITCHEN\Venkarten 2016\2019\Rewardszeichen.pngWodka (4cl) vol% €/**

Absolut (Getreide) Schweden 40% 8 2000

Ketel One (Weizen) Niederlande 40% 9 2250

Absolut 100 (Weizen) Schweden 50% 12 3000

Belvedere (Roggen) Polen 40% 13 3250

Grey Goose (Weizen) Frankreich 40% 13 3250

Ciroc Vodka (Trauben) Frankreich 40% 14 3500

Crystal Head (Weizen) Kanada 40% 15 3750

Kauffman Soft (Weizen) Russland 40% 16 4000

Stolichnaya Elit (Getreide) Lettland 42% 17 4250

**X:\INN_WOLFSB_KITCHEN\Venkarten 2016\2019\Rewardszeichen.pngRum/Rhum (4cl) vol% €/**

Bacardi Cuatro Puerto Rico 40% 9 2250

Havana Club 7 Años Kuba 40% 10 2500

Sailor Jerry Spiced Barbados 40% 10 2500

Bacardi Heritage Puerto Rico 44.5% 11 2750

Bacardi 8 Años Puerto Rico 40% 11 2750

El Dorado 12 Años Frz. Guyana 40% 11 2750

Bumbu Barbados 40% 13 3250

Botucal Reserva Exclusiva Venezuela 40% 14 3500

Havana Club Seleccion de Maestros Kuba 45% 16 4000

Zacapa Centenario 23 Guatemala 40% 17 4250

**X:\INN_WOLFSB_KITCHEN\Venkarten 2016\2019\Rewardszeichen.pngTequila (4cl) vol% €/**

El Jimador 38% 9 2250

Patron Silver 40% 15 3750

**Brandy & Cognac**1 **(4cl)**

Carlos I 40% 11 2750

Grand Duque d'Alba 40% 11 2750

Rémy Martin VSOP Mature Cask Finish 40% 13 3250

Hennessy XO 40% 28 7000

**X:\INN_WOLFSB_KITCHEN\Venkarten 2016\2019\Rewardszeichen.pngSingle Malt Scotch Whisky (4cl) vol% €/**

**Isle of Islay**

Bowmore 12 years 40% 13 3250

Laphroaig 10 years 40% 14 3500

Ardbeg 10 years 46% 14 3500

Lagavulin 16 years 43% 20 5000

**Speyside**

Glenfiddich 12 years 40% 13 3250

Glenfiddich 18 years 40% 20 5000

**Highland**

Oban 14 years 43% 16 4000

Glenmorangie 18 years 43% 22 5500

**Lowland**

Auchentoshan Three Wood 43% 14 3500

**Blended Scotch & Vatted Malt**

Johnny Walker Black Label 12 years 43% 11 2750

**American Whiskey**

Jack Daniel’s Old No.7 / Rye 40% 9 2250

Bulleit Bourbon / Rye 40% 11 2750

Gentleman Jack 40% 11 2750

Woodford Reserve 43,2% 12 3000

**Irish**

Jameson Select Reserve 12 years 40% 14 3500

**German**

Slyrs 43% 14 3500

**X:\INN_WOLFSB_KITCHEN\Venkarten 2016\2019\Rewardszeichen.pngVermouth & Aperitiv (5cl) vol% €/**

Martini Bianco 15% 7 1750

Martini Fiero 14.4% 7 1750

Aperol Sprizz 0.2l 9.5 2375

Hugo 0.2l 9.5 2375

Lillet Wildberry 0.2l 9,5 2375

**Anisée (4c)**

Sambuca Molinari 40% 8 2000

**Crème & Kaffeelikör (4cl)**

Baileys Irish Cream1,8 17% 8 2000

**Bitter & Halbbitterlikör (4cl)**

Aperol1 15% 6 1500

Campari1 25% 6 1500

Jägermeister 35% 8 2000

Ramazzotti 30% 8 2000

Averna 29% 7 1750

**Kräuter- & Fruchtlikör (4cl)**

Disaronno 28% 7 1750

Southern Comfort 35% 7 1750

Licor 43 31% 8 2000

Drambuie1 40% 8 2000

**Champagner / Schaumwein / Wein**

**X:\INN_WOLFSB_KITCHEN\Venkarten 2016\2019\Rewardszeichen.pngChampagner €/**

Moët & Chandon Imperial brut 0,75l 110 27500

Moët & Chandon Rosé brut 0.75l 120 30000

Moët & Chandon Ice 0.75l 160 40000

Ice Rosé Imperial 0.75l 190 47500

Moët & Chandon Ice Rosé 1.50l 300 75000

**Sekt & Schaumwein**

La Ronca Frizzante 0.10l 7 1750

Martini Rosé 0.10l 8 2000

Scavi & Ray Frizzante 0.75l 35 8750

Martini Rosé 0.75l 40 10000

**Wein**

**Weißwein**

Emil Bauer Sauvignon BlancS 0.2l 11 2750

Wolke 7 Grauer BurgunderS 0.2l 11.5 2875

**Roséwein**

Emil Bauer RoséS 0.2l 11 2750

**Rotwein**

Verema RiojaS 0.2l9.5 2375

Luna Piena PrimitivoS 0.2l 14 3500

MyMerlotS 0.2l 14.5 3625

**X:\INN_WOLFSB_KITCHEN\Venkarten 2016\2019\Rewardszeichen.pngBier €/**

**Fassbier**

Veltins Pilsner 0.30l 4.5 1125

0.50l 6 1500

Radler6 Veltins mit Sprite 0.30l 4.5 1125

0.50l 6 1500

**Flaschenbier**

Veltins Pilsner 0.30l 4.5 1125

Veltins alkoholfrei 0.33l 4.5 1125

Radler alkoholfrei6 Veltins mit Sprite 0,50l 6 1500

Heineken 0.33l 5.5 1375

Corona 0.33l 5.5 13755

Franziskaner Hefe Naturtrüb oder Alkoholfrei 0.50l 6 1500

**Alkoholfreie Getränke**

**Wasser**

San Pellegrino / Acqua Panna 0.25l 4 1000

0.75l 8.5 2125

**Limonaden**

Coca-Cola1,2,6,9 0.20l 4 1000

Coca-Cola light1,2,6,9,11 0.20l 4 1000

Coca-Cola zero1,2,6,9,11 0.20l 4 1000

Fanta1,3,6,12 0.20l 4 1000

Sprite6 0.20l 4 1000

Mezzo Mix1,2,6,9 0.20l 4 1000

Thomas Henry Tonic6,10 0.20l 5 1250

Fever Tree Indian Tonic6,10 0.20l 6 1500

Fever Tree Mediterranean Tonic6,10 0.20l 6 1500

**Red Bull1,2,3,6,9,14** 0.25l 5 1250

Red Bull

Red Bull Sugarfree

Red Bull Red – Watermelon

**Heißgetränke**

**Kaffeespzialitäten**

Caffe Crema9 4 1000

Espresso9 4.5 1125

Espresso Doppio9 5.5 1375

Cappuccino8,9 5 1250

Latte Macchiato86,9 5.5 1375

Cafe au lait8,9 5.5 1375

**Tee**

Glas Tee 4.5 1125

|  |  |
| --- | --- |
| Zusatzstoffe |  |
| 1 mit Farbstoff(en) | 8 mit Milcheiweiß |
| 2 mit Konservierungsstoff(en) | 9 koffeinhaltig |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 10 chininhaltig |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 11 mit Süßungsmittel |
| 5 mit Schwefeldioxid | 12 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 6 mit Säuerungsmittel | 13 gewachst |
| 7 mit Phosphat  S mit Sulfiten | 14 mit Taurin |