LoftAGE
RESTAURANT

Sekt – Champagner

		€
Deutschland		
Winzersekt Methode champagnoise		
Rheingau /Rüdesheim	0,1	5,50
SOLTER brut Riesling	0,7	30
SOLTER VINTAGE Reserve brut	0,7	37
Mittelrhein /Bacharach		
RATZENBERGER	0,7	37
Riesling VINTAGE brut		
Luxemburg /Wormeldange		
Alice HARTMANN	0,7	37
CREMANT du LUXEMBOURG brut		
Riesling, Chardonnay, Pinot noir		
Frankreich /Champagne, Ay		
LALLIER		
GRAND CRU, Grand Reserve brut	0,375	38
Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier	0,7	56
AYALA		
brut majeur	0,7	49
brut nature zero dosage	0,7	56

Preise: Brutto incl. Service

Loft AGE
RESTAURANT

Aperitif

		€
Jerez Sherry	5cl	
Tio Pepe, extra trocken		5
Campari Orange, Soda		6
Baccardi Cola		7
Gin Tonic		7
Wodka Lemon		7
Winzersekt mit :		
Campari		7
Pfirsichlikör, Bellini		7
Cassis, Kir Royal		7
Hollunderlikör		7
Aperol, Sprizz		7

Preise: Brutto incl. Service

Loft AGE
RESTAURANT

Heissgetränke

	€
Kaffee- Wacker´s, Wiener Mischung	3,0
Cappucchino	4,0
Espresso Wacker, Costa Rica	3,0
Doppelter Espresso	4,0
Milchkaffee	3,5
Macchiatto	4,0
Teekännchen – Darjeeling, Kräutertee, Pfefferminze, Kamille	3,5

Alkoholfreie Getränke

		€
Mineralwasser BAD CAMBERGER TAUNUS QUELLE		
medium	0,25	2,5
	0,7	5,4
ohne Kohlensäure	0,25	2,5
	0,7	5,4
Fruchtsäfte (ohne Zuckerzusatz)		
POSSMANN Apfelsaft naturtrüb, 100% Saft	0,4	4,2
Orange, aus Saftkonzentrat	0,4	4,2
Apfel/ Orangensaftschorle	0,4	3,5
Coca Cola (4	0,2	2,5
Coca Cola light (4	0,2	2,5
Bitter Lemon (5+6	0,25	3,3
Tonic Water (6	0,25	3,3
Fanta / Sprite (4	0,4	4

Zusatzstoffe: (4 – Zucker, Kohlensäure, E 150d (Zuckerkulör), Säuerungsmittel: E 338 (Phosphorsäure), (5 + 6 Citronensäure, natürliche und künstliche Aromen, Chinin)

Preise: Brutto incl. Service

Loft AGE
RESTAURANT

Biere

		€
Pilsner Urquell	0,33	3,2
Becks alkoholfrei	0,33	3,2
Schneider Hefeweizen	0,5	4,3
alkoholfrei	0,5	4,3

Digestif

	4cl
Averna	5
Ramazzotti	5
Fernet Branca Bitter	5
Aquavit **Linie**	6
Vodka **MOSKOVSKAYA**	6
GREY GOOSE	10
Rum **PYRAT XO** Reserve	14
ZACAPA 23 Jahre	16
Brandy **CARDINAL MENDOZA** Andalusien /E S. Romate Hermanos	10
Cognac Comte Joseph - Champagne/ F **Cognac X.O.** 30 Jahre in Eichenfässern 50 /50% Petite-, Grande Champagne	16
Grappa NONINO - Piemont / I Grappa **di Chardonnay**	8
Reserva **di Nebbiolo**	10
Gin **BLACKWWOOD'S** Vintage Dry 60%	10

Preise: Brutto incl. Service

Loft AGE
RESTAURANT

Obstbrände

	2cl	€
Apfel, Calvados		
PÉRE MAGLOIRE, XO, Pays d´Auge F , 6 Jahre		10
Aprikose, Abricot		
HAGMEYER Alsac /F		6
Birne		
HAGMEYER, Poire Williams, Alsac /F		6
ZIEGLER, Baden, Williamsbirne		10
ROCHELT, Williamsbirne, Tirol /Ö		14
Erdbeere, Fraise		
HAGMEYER, Alsac /F		6
Himbeergeist, Framboise		
HAGMEYER Alsac /F		6
Kastanie / Edelkastanie		
CASTEL JUVAL, Südtirol /I		7
Kirsche		
SCHEIBEL, Baden, Acher Kirsche, Alte Zeit	54%	10
Mirabelle		
HAGMEYER, Alsac /F		6
Pflaume, Zwetschge		
ZIEGLER, Baden, alte Zwetschge		10
SCHEIBEL, Baden, Zibärtle- Brand, Alte Zeit		10
Quitte		
Gugelhof, Salzburger Land /Ö		10
Rochelt, Tirol /Ö		14
Vogelbeere		
Gugelhof, Salzburger Land /Ö, Reserve		12

Loft AGE
RESTAURANT

Single Malt, Scotch & Bourbon

		€
Irish, Whiskey John Jameson	5cl	8
USA, Tennessee, Bourbon, Jack Daniels	5cl	8
Scotland, Single Malt Bowmore, 12 Jahre		10
Orkney Islands Highland Park, 12 Jahre		10

Preise: Brutto incl. Service - gültig ab 8.2013