



WALDERDORFFS  
ASTORIA  
RESTAURANT

GETRÄNKE

---

Speisekarte



RESTAURANT × BISTRO × DANCECLUB

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
<b>1) Elbling trocken</b>	6,50
Weingut Margarethenhof, Ayl spritzig und frisch, typischer Elbling	
<b>2) Weißburgunder trocken</b>	6,50
Weingut Thanisch, Lieser feine Burgundernote, saftig, zart	
<b>3) Grauer Burgunder trocken</b>	6,50
Weingut Zilliken, Nittel cremiger Wein, fruchtige Beerentöne	
<b>4) Pinot Blanc</b>	7,00
Weingut Maximin Grünhaus, Mertesdorf VDP frische Noten von Quitte und Ananas	
<b>5) Cuvée Muschelkalk</b>	6,50
Weingut Zilliken, Nittel Beschwingter Cuvée aus Elbling und Burgunder	
<b>6) Bruno Riesling trocken</b>	6,50
Weingut Karthäuserhof, Eitelsbach, Ruwer VDP klar, kühl, fein, typischer Riesling vom Top-Winzer	
<b>7) Riesling trocken</b>	6,50
Weingut Römerhof, Trier Grapefruit, Melone, wenig Säure	
<b>7a) Tribut</b>	6,50
Riesling trocken vom Grauschiefer Weingut Thanisch, Lieser elegant, feinfruchtig, charaktervolle Mineralität	
<b>8) Sauvignon Blanc &amp; Sauvignon Gris</b>	8,50
Château Pierrail, Bordeaux frischer, vollmundiger Bordeauxwein mit angenehmer Säure	

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



## OFFENE WEINE

### OFFENE WEISSWEINE

	€
	0,2l
<b>9) Riesling feinherb VV</b>	7,50
Weingut Van Volxem, Wiltingen VDP trinkfreudig, reife Pfirsichfrucht	
<b>10) Brauneberger Juffer Riesling feinherb</b>	7,50
Willi Haag, Brauneberg VDP Apfel und Pfirsich im Bouquet, feines, harmonisches Süße - Säure - Spiel	
<b>11) Riesling feinherb</b>	7,00
Weingut Lenhardt, Mehring gelbe reife Früchte, feine Mineralität	
<b>12) Riesling Spätlese</b>	8,50
Weingut Alten, Detzem – Maximiner Klosterlay frische Fruchtsüße mit feinen Aromen von Pfirsich und Zitrus	

### OFFENER ROSÉ

	0,2l
<b>19) Blauer Spätburgunder Rosé trocken</b>	7,00
Weingut Römerhof, Riol dezente Erdbeer- und Himbeernoten, zarte Säure	
<b>20) Spätburgunder Rosé trocken</b>	7,00
Weingut Jakoby-Mathy, Kinheim fruchtig, aromatisch, kraftvoll, rote Johannisbeere, etwas Himbeere	



## OFFENE WEINE

### OFFENE ROTWEINE

	€
	0,2l
<b>21) Spätburgunder</b>	7,00
Weingut Jakoby-Mathy, Kinheim klassisches Burgunderbouquet, viel saftige Frucht, animierend und elegant	
<b>22) K+K Cuvée</b>	7,00
Weingut Kirnbauer, Burgenland Österreich Das kleine Phantom blaufränkisch, Merlot, Cabernet, Zweigelt, Syrah	
<b>23) Nardelli Primitivo</b>	7,00
IGP Puglia, Apulien Italien aromen von vollreifen Süßkirschen	
<b>24) Bargordi Rioja</b>	7,00
Vino tinto - Seleccion especial, Spanien vollmundig mit schöner Frucht	
<b>25) La belle Enseigne Malbec</b>	7,00
Pays d`Oc, Frankreich intensiver, sehr weicher Rotwein aus dem Languedoc mit schönen Beerenaromen, 100% Malbec Traube	
<b>26) Château La Verrière</b>	8,00
Bordeaux superieur, Frankreich dunkles Kirschrot, Aromen von Beeren und Pflaumen	



## SEKT & CHAMPAGNER

		€
<b>SEKT</b>	0,1l	0,75l
<b>Riesling Sekt brut</b> Selection Walderdorffs	4,00	27,00
<b>Elbling Crémant brut</b> Weingut Zilliken, Nittel	4,70	31,00
<b>Van Volxem brut 1900 - VDP</b> Weingut Van Volxem, Roman Niewodniczanski, Wiltingen		55,00
<b>Crémant RosaRot, Spätburgunder Rosé</b> Weingut Stephan Steinmetz, Wehr		36,00
<b>Traubensecco</b> Weingut Jakoby Mathy, Kinheim - 100 % Riesling Trauben, 0% Alkohol	4,40	29,00
<b>Riesling Sekt, alkoholfrei</b> Selection Walderdorffs	4,00	27,00
<b>CHAMPAGNER</b>		
<b>Jackowiak-Rondeau</b> Brut   Rosé Magnum brut 1,5l		60,00 99,00
<b>Beaufort</b> Grand cru		70,00
<b>Perrier-Jouët</b> Grand Brut		99,00
<b>Ruinart</b> R de Ruinart Brut		140,00
<b>Moët &amp; Chandon</b> Ice Impérial		160,00
<b>Deutz</b> Rosé Brut		170,00



## FLASCHENWEINE

	€
<b>VERSCHIEDENE REBSORTEN</b>	0,75l
<b>Pinot Blanc Bruno trocken</b>	29,00
Weingut Karthäuserhof, Eitelsbach, Ruwer VDP Limette, viel Schmelz, zurückhaltende Säure	
<b>Weißburgunder Reserve trocken</b>	32,00
Weingut Lenhardt, Mehring wunderbare weiße Früchte im Aroma, ausbalancierte mineralische Cremigkeit	
<b>Grauburgunder</b>	30,00
Weingut Nik Weis, Leiwien VDP leichte Mineralität, frische Noten von roten Beeren	
<b>Chardonnay 500 Reserve trocken</b>	40,00
Weingut Thanisch, Lieser cremiger Wein, fruchtige Beerentöne	
<b>Sauvignon Blanc trocken</b>	29,00
Weingut Zilliken, Nittel exotische Früchte und Stachelbeere, erfrischend	
<b>Chablis AOP trocken</b>	40,00
Domaine de l'Eglantière, Burgund ausgewogene Aromen für Chardonnay-Liebhaber	
<b>Sancerre Thauvenay AOP Loire trocken</b>	40,00
Domaine Masson Blondelet 100% Sauvignon Blanc Traube leichte Mineralität, zarter Schmelz	

## CHARDONNAY

0,75l

FRANKREICH, BURGUND

**Bourgogne blanc** 35,00

Domaine André Moingeon, Saint Aubin / Puligny Montrachet

**Saint Aubin 1<sup>er</sup> Cru** 49,00

Domaine André Moingeon, Saint Aubin / Puligny Montrachet



## FLASCHENWEINE

	€
<b>TROCKENER RIESLING</b>	0,75l
<b>Mehringer Blattenberg</b>	32,00
Weingut Lenhardt, Mehring exotische Früchte, salzige Mineralität	
<b>Saar Riesling</b>	36,00
Weingut Van Volxem, Roman Niewodniczanski, Wiltingen VDP feinwürzige Frische, reife bekömmliche Säure	
<b>Wiltinger Alte Reben</b>	37,00
Weingut Nik Weis, St. Urbanshof, Leiwen VDP frische Frucht im Bouquet	
<b>Lieser Niederberg Helden Riesling Spätlese</b>	31,00
Weingut Thanisch, Lieser Volltreffer! Reife Frucht, langer Nachhall	
<b>Alte Reben</b>	44,00
Weingut Van Volxem, Roman Niewodniczanski, Wiltingen VDP saftig, gelbe Früchte. Extrem langer Nachhall. 94/100 P	
<b>Krettnacher Riesling</b>	34,00
Weingut Van Hövel, Oberemmel VDP typischer Riesling vom Top - Winzer	
<b>Constantin Riesling Spätlese trocken</b>	35,00
Weingut Römerhof, Riol Mehringer Zellberg im Holzfass gereift, Pfirsich, Aprikose, opulenter Körper	





## FLASCHENWEINE

	€
<b>FEINHERBER RIESLING</b>	0,75l
<b>Saar Riesling</b> Weingut Nik Weis, St. Urbanshof, Leiwen VDP feine Mineralität	32,00
<b>Edition bee</b> Weingut zur Römerkelter, Maring-Noviand Selection WALDERDORFFS ideal zu Pasta und Fleisch	28,00
<b>Fass 4</b> Weingut Peter Lauer, Ayl VDP pikante Saarart, frische Noten von Kräutern und Limone	31,00
<b>Rotschiefer Riesling Kabinett</b> Weingut Van Volxem, Roman Niewodniczanski, Wiltingen VDP saftig, herrlich, gelbe Früchte	36,00
<b>Abtsberg Riesling Kabinett</b> Weingut Maximin Grünhaus, Mertesdorf VDP dezente Noten von Pfirsich, Birne und Honig	39,00
<b>Hubertuslay Riesling Kabinett</b> Weingut Jakoby Mathy, Kinheim 1994, neu gefüllt und verkorkt, intensive, komplexe Fruchtaromen	39,00



## 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	33,00
Weingut Lörtsch, 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		

### ROSÉ

0,75l

<b>Spätburgunder Rosé</b>		29,00
Weingut Zilliken, Nittel fein-fruchtiger, leichter Rosé		
<b>Lambertus Réserve</b>		32,00
Weingut Margarethenhof, Ayl Spätburgunder Rosé trocken		
<b>St. Laurent Rosé, trocken</b>		28,00
Weingut Alten, Detzen		
<b>VV Spätburgunder Rosé, trocken</b>		31,00
Weingut Van Volxem, Wiltingen VDP		
<b>Côte de Provence – Rosé</b>		35,00
Chateau Sainte Croix en Cartés		



## 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**

34,00

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** 41,00

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

**Blauer Frühburgunder Barrique** 36,00

Weingut Römerhof, Riol

kräftige Holz- und Gewürznoten



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

### Domaine Quentin Jeannot

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

### Domaine Pierre Gelin

2013	Fixin 1 <sup>er</sup> Cru „Clos Napoleon“	89,00
2014	Fixin 1 <sup>er</sup> Cru „Clos Napoleon“ Magnum	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>Pornstar Martini</b> <sup>1 4</sup>	12,00
Absolut Vanille, Maracuja, Mangopüree, Limette, Sekt	





## 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>	9,50
Lime Juice, Pitu, Limette, Rohrzucker	
<b>Caipiroska</b> <sup>4</sup>	9,50
Lime Juice, Eristoff Vodka, Limette, Rohrzucker	
<b>Cuba Libre</b> <sup>2 3 4 5 8</sup>	9,50
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>	9,00
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

€

**Long Island Ice Tea** <sup>2 3 4 5 8</sup> 12,00  
Bombay Dry Gin, Eristoff Vodka, Tequila, Triple Sec, Zitrone, Cola

**Italian Breezer** <sup>2 3 4 7</sup> 10,00  
Martini Rosso, Eristoff Vodka, Campari, Rohrzuckersirup,  
Zitrone, Lime Juice, Bitter Lemon

**Whiskey Sour** <sup>2 4</sup> 10,00  
Jameson, Zitrone, Rohrzuckersirup, Eiweiß

**Negroni** <sup>2 7</sup> 11,00  
Martini Rosso, Campari, Tanqueray Gin

### MOCKTAILS (ALKOHOLFREI)

**Cherry Kiss** <sup>3 4</sup> 7,50  
Kirsche, Ananas, Zitrone, Mango

**Ipanema** <sup>2 3 4</sup> 7,50  
Limette, Rohrzucker, Maracuja, Ginger Ale, Lime Juice

**Lucky Driver** <sup>2 3</sup> 7,50  
Orange, Grapefruit, Ananas, Zitrone, Kokos, Lime Juice

**Top Spin** <sup>2 3 7</sup> 7,50  
Orange, Zitrone, Lime Juice, Grenadine, Bitter Lemon

**Virgin Colada** <sup>3</sup> 8,00  
Ananas, Kokos, Sahne

**Fruit of the Loom** <sup>3 4</sup> 8,00  
Ananas, Orange, Maracuja, Mangopüree, Erdbeersirup

**No Gin Gin Mule** <sup>2 3 4 7</sup> 8,00  
Alkoholfreier Gin, Minze, Limettensaft, Spicy Ginger



## COCKTAILS

### SEKTCOCKTAILS

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

### SPRIZZ

<b>Hugo St. Germain</b> <sup>2</sup> 2cl Holunderblütenlikör, 0,1 Sekt, Minze, Limette, Soda	8,50
<b>Hugo alkoholfrei</b> <sup>2 4</sup> 2cl Holunderblütensirup, 0,1 Sekt alkoholfrei, Minze, Limette, Soda	8,50
<b>Limoncello Sprizz à la Benard</b> <sup>3 4</sup> 4cl hausgemachter Limoncello, 0,1 Sekt, Sprite	8,50
<b>Aperol Sprizz</b> <sup>2 7</sup> 4cl Aperol, 0,1 Sekt, Orangenscheibe, Soda	8,50
<b>Aperol Sprizz alkoholfrei</b> <sup>2 7</sup> 4cl Orange Zero, 0,1 Sekt alkoholfrei, Soda	8,50
<b>Campari Sprizz</b> <sup>2 7</sup> 4cl Campari, 0,1 Sekt, Orangenscheibe, Soda	8,50
<b>Campari Sprizz alkoholfrei</b> <sup>2 7</sup> 4 cl Monin Bitter, 0,1 Sekt alkoholfrei, Orangenscheibe, Soda	8,50
<b>Wild Berry Sprizz</b> <sup>1 2 4</sup> 4cl Wermut, Wild Berry, Waldfrüchte	8,50



## SPIRITUOSEN

### GIN TONICS\*

€

#### INTERNATIONAL

##### **The Botanist – Schottland**

mit Orangenzeste

11,00

##### **Hendricks – Schottland**

mit Gurkenscheibe

11,00

##### **Gin Mare Capri – Spanien**

mit Rosmarinzweig

11,00

##### **Le Tribute – Spanien**

mit Orangenscheibe

12,00

##### **Malfy Gin Rosa<sup>2</sup> – Sizilien**

mit Grapefruit

10,00

##### **Drumshanbo Gunpowder – Irland**

mit Grapefruit

11,00

##### **Brockmans – England**

mit Zitronenzeste

13,00

##### **Tanqueray flor de Sevilla<sup>2</sup> – London**

mit Orangenscheibe

10,00

#### TONIC AUSWAHL

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

+ 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

	€
<b>OBSTBRAND</b>	4cl
Marc de la Moselle, Zilliken, Nittel	6,00
Nonino Grappa	7,00
<b>Matthias Schmalen, Idesheim</b>	
Nuss	5,00
Weinbergspfirsichlikör	5,00
Mirabelle	6,50
Williams	6,50
Zwetsch	6,50
Schlehe	7,50
Wald-Himbeergeist	7,50
<b>COGNAC</b>	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
<b>RUM</b>	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> , Philipinen	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
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>Zwickel</i></b> -naturbelassenes Kellerbier-	0,30l	3,40
---	-------	------

<b>früh KÖLSCH</b>	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
----------------------------------	-------	------

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

Alle Biere und Biermischgetränke enthalten Gersten- oder Weizengluten





## GETRÄNKE

### **MINERALWASSER**

	€	€
	Fl. 0,25l	Fl. 0,5l

Gerolsteiner Medium	2,80	4,90
Gerolsteiner Naturell	2,80	4,90

### **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

### **HAUSGEMACHTES**

	0,3l
--	------

Hausgemachter Eistee <sup>3 8</sup>	4,50
Mit Schwarztee und Pfefferminztee und Maracujasaft angesetzt	

Hausgemachte Limonade <sup>1 2 4</sup>	4,50
• Prink Grapefruit, Mandarine	
• Erdbeere, Holunder	

<b>VIEZ Andreas Scherf, Waldrach</b>		
Regionales Getränk aus gegorenen Äpfeln vom Fass gezapft. Ähnlich dem Apfelwein.	0,4l	2,90
<b>VIEZ MIX</b>	0,4l	3,10

enthält Sulfite



## GETRÄNKE

### KAFFEE

€

#### Café Crème

cremig, mit zartem Moccageschmack

3,00

#### Cappuccino

original italienisch mit Milchschaum

3,30

#### Milchkaffee

4,00

#### Café Americano

Espressokaffee, kräftig, crema italiano

3,00

#### Einspänner

Kaffee mit Sahnehaube und Schokostreusel

4,50

#### Espresso

kräftig und cremig

2,50

#### Espresso doppio

3,50

#### Latte Macchiato

aufgeschäumte Milch mit Espresso

4,00

#### Espresso Macchiato

mit einem kleinen Klecks aufgeschäumter Milch

3,00

#### Irish Coffee

mit 2cl Whiskey, Sahnehaube und Rohrzucker

8,00

#### Pharisäer

mit 2cl Rum, Sahnehaube und Rohrzucker

8,00

#### Frappé *nur im Sommer*

mit Sahnehaube und Milch

4,50

#### ...mit Aroma<sup>2</sup>

Macadamia Nuss, Haselnuss, Vanille, Caramel oder Amaretto

+ 0,80

#### ...mit Schuss<sup>2 8</sup>

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
-------------------------	------	------

### RED BULL

<b>Red Bull</b> <sup>2 4 8</sup>	5,00
<b>Red Bull Sugarfree</b> <sup>2 4 8</sup>	5,00
<b>Red Bull White Edition</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 GEWÖLBEBEKELLER

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



**toni**





Speisekarte



WALDERDORFFS

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

