

GETRÄNKEKARTE
2.0



BIERE	EUR	HEISSE GETRÄNKE	EUR
König Pilsener vom Fass, 0,25l	2,50	KAFFEE	
König Pilsener vom Fass, 0,4l	3,90		
Alsterwasser, 0,25l	2,50	Crema	2,80
Alsterwasser, 0,4l	3,90	Espresso	2,50
Köstritzer Schwarzbier, 0,33l	3,60	Doppelter Espresso	3,50
König Pilsener alkoholfrei, 0,33l	3,60	Cappuccino	3,70
Herrnbräu Hefe Weißbier, 0,5l	4,50	Milchkaffee	3,50
Herrnbräu Hefe Kristall, 0,5l	4,50	Latte Macchiato	3,70
Herrnbräu Hefe alkoholfrei, 0,5l	4,50	Heisse Schokolade	3,20
		Heisse Schokolade mit Sahne	3,70
 SPIRITUOSEN		 TEE	
Hendrick's Gin, 4cl.	7,00	Kännchen Tee (2,5 Tassen)	
Monkey 47 Gin, 4cl.	9,00	Darjeeling	4,50
Gin Elephant, 4cl.	9,00	Ceylon	4,50
Gin Tanqueray Ten, 4cl.	7,00	Ingwer Limone	4,50
		Früchtezauber	4,50
Vodka Belvedere, 4cl.	8,00	Kamille	4,50
Vodka Grey Goose, 4cl.	8,00	Wiesenblüte	4,50
		Rooibos Limone	4,50
4 Roses Whiskey, 4cl.	6,00	Pfefferminztee	4,50
Bacardi Rum, 4cl.	6,00		
Jägermeister, 2cl	2,50		
Helbing, 2cl	2,50		
Jubiläums Aquavit, 2cl	2,50		
Frangelico, 2cl	2,50		
Averna, 2cl	2,50		
 ALKOHOLFREI			
St. Michaelis Wasser prickelnd / still, 0,25l	2,50		
St. Michaelis Wasser prickelnd / still, 0,75l	6,50		
Coca Cola, Coca Cola light, 0,2l	2,50		
Fanta, Sprite, Spezi, 0,2l	2,50		
Klindworth Fruchtsäfte, 0,2l	2,50		
Apfel naturtrüb, Orange ohne Fruchtfleisch			
Kirsche, Banane, Erdbeere			
Johannisbeere, Rhabarber			
Saftschorlen, 0,4l	4,00		
Thomas Henry Bitter Lemon, 0,2l	2,80		
Thomas Henry Tonic Water, 0,2l	2,80		
Thomas Henry Ginger Ale, 0,2l	2,80		
Thomas Henry Ginger Beer, 0,2l	3,00		
Red Bull, 0,25l	4,00		

Alle Preise inklusive MwSt & Bedienung



APERITIFS	EUR	OFFENE WEISSWEINE	0,1l	0,2l
KLASSIKER		Kerner Spätlese	3,90	5,50
Campari Orange	5,50	Weingut Drathen, Rheinhessen, Deutschland.		
Martini Bianco	3,50	Vollmundige Fruchtsüße mit feinen Aromen		
Martini Extra Dry	3,50	von reifen Trauben. Perfekt ausbalanciert		
Kir	5,50	und mit milder Säure.		
Kir Royal	10,50	Weißer Burgunder QbA trocken	4,50	6,70
Aperol Spritz	5,50	WG St. Annagut, Pfalz, Deutschland.		
Hugo	5,50	Reich an Aromen von Ananas, Birne		
Erdbeer Spritz	5,50	und Pfirsich in einer dezenten Säurestruktur.		
BIER		Winkeler Hasensprung Riesling, halbr.	4,50	6,70
König Pilsener vom Fass, 0,25l	2,50	Weingut Allendorf, Rheingau, Deutschland.		
König Pilsener vom Fass, 0,4l	3,90	Harmonisch und vollmundig mit dem Bukett		
König Pilsener Alkoholfrei, 0,33l	3,60	reifer Äpfel und exotischen Früchten.		
Alsterwasser, 0,25l	2,50	Colombelle Blanc, trocken	4,80	6,90
Alsterwasser, 0,4l	4,00	Vin de Pay Producteurs Plaimont, Cotes		
Köstritzer Schwarzbier, 0,33	3,60	de Gascogne, Frankreich. Leicht feinwürzig		
Herrnbräu Hefe Weißbier, 0,5l	4,50	und einem Hauch von Zitrus im Abgang.		
Herrnbräu Hefe Kristall, 0,5l	4,50	OFFENE ROTWEINE		
Herrnbräu Hefe alkoholfrei, 0,5l	4,50	Cuvée Karl, QbA trocken	4,70	6,80
SEKT	0,1l 0,75l	Weingut Geisser, Pfalz, Deutschland.		
Sekt J. Oppmann Privatsektkellerei	5,50 31,50	Vollmundig mit Aromen von schwarzen Beeren		
Würzburg, Bayern, Deutschland		und getrockneten Pflaumen, feinwürziger Duft		
		nach Nelke und feinen Röstaromen.		
CHAMPAGNER	0,1l 0,75l	Merlot QbA, trocken	4,50	6,70
Champagner Drappier, Carte D'Or	9,50 65,00	Weingut St. Annagut, Pfalz, Deutschland.		
Urville, Champagne, Frankreich.		Weich und vielschichtig mit deutlichen		
		Noten von Pflaume.		
		Coteaux du Languedoc, trocken	4,80	6,90
		Frankreich. Vollmundiges Cuvee aus		
		traditionellen Rebsorten Südfrankreichs.		
		OFFENER ROSÉWEIN		
		Strawberry Fields, trocken	4,90	6,90
		Weingut Geisser, Pfalz, Deutschland.		
		Elegant, fruchtig mit dezenten Aromen		
		von der Himbeere.		

Alle Preise inklusive MwSt & Bedienung



WEISSWEINE, FLASCHE, 0,75l	EUR	WEISSWEINE, FLASCHE, 0,75l	EUR
DEUTSCHLAND		ÖSTERREICH	EUR
Chardonnay QbA	20,50	Small Hill White, Trocken	35,00
Weingut Geisser, Pfalz. Brillant in seiner grünlichgelben Farbe hat er ein Aroma, das an reife Äpfel erinnert.		Leo Hillinger, Burgenland. Mild und doch kraftvoll, er duftet nach Mirabellen und Äpfeln.	
Weißer Burgunder, trocken, QbA	21,50	FRANKREICH	
Weingut Geisser, Pfalz. Kräftig, elegant mit fruchtiger Note von Früchten wie Maracuja, Birne und Orangenschale.		Les Tortues Colombard, Sauvignon	23,00
Grauer Burgunder QbA	24,00	IGP Gascogne Blanc. Verfügt über eine wunderbare Nase von Pflirsich, Stachelbeeren, Grapefruit, Kiwi, leicht grasige Noten und Holunder.	
Weingut Geisser, Pfalz. Fruchtige, kräftige Beerenaromen, robust und voluminös.		Sancerre Blanc, „Les Baronnes“	0,75l 39,00
Grauer Burgunder QbA	33,00	Henri Bourgeois, Chavignol. Magnum	1,5l 72,00
Weingut von Winning, Pfalz. Kraftvoll, mit exotischer Fruchtnote und einem Hauch Zitrus.		Ein feinfruchtiger mineralischer und nach Brennesselblüte duftender Parade-Sancerre.	
Riesling «Hölle», trocken, QbA	24,00	Chablis AOC	69,00
Weingut Geisser, Pfalz. Anspruchsvoll, ohne schwer zu sein, fein ausbalanciert.		Domaine Louis Michel & Fils, Burgund. Typische weißgoldene Farbe mit grünen Reflexen. Duftet nach weißen Blumen und reifen Äpfeln.	
Dr. Loosen Riesling, QbA, trocken	26,50	SÜDAFRIKA	
Weingut Dr. Loosen, Mosel. Frische, anregend exotisch und mit feiner Mineralik.		Blanc Reserve	35,00
Nr. 1 Solaris	24,00	Diemersdal, Durbanville. Vollmundiger, komplexer Sauvignon Blanc mit Aromen von Zitrusfrüchten, grünen Kräutern und Noten von Spargel und einem Hauch Süße.	
Weingut Ingenhof, Schleswig-Holstein. Feine Perlage, ausgeprägte Fruchtigkeit mit Aromen von reifen Pflirsichen und Aprikosen.		Buiten Blanc	29,50
Sauvignon Blanc QbA	25,50	Buitenverwachting. Der Sauvignon-typische Stachelbeergeschmack zeigt sich bei dieser Cuvée deutlich. Der Chenin Blanc und Semillon-Anteil gibt ihm seinen rassigen fruchtbetonten Charakter.	
Weingut Geisser, Pfalz. Frischer Duft von Minze, Stachelbeere und schwarzer Johannisbeere.		NEUSEELAND	
Sauvignon Blanc QbA	40,00	Bel Echo Sauvignon Blanc	38,00
Weingut von Winning, Pfalz. Herrlich frische Aromen von Stachelbeeren und Passionsfrucht, gepaart mit Mineralität und Schmelz.		By Clos Henri, Marlborough. Aromen von der Passionsfrucht, Grapefruit, frischem Pfeffer, Stachelbeere und Nuancen von Tymian. Mineralisch üppige Frucht, weiche Textur.	
Viel Harmonie Cuvee, trocken	26,00	Clos Henri Sauvignon Blanc	56,00
Weingut Gehring, Rheinhessen Frisch und süffig mit anregenden Aromen im mild-eleganten Geschmack.		By Clos Henri, Marlborough. Man riecht exotische Früchte, Mineralien, dezentes Edelholz, Limetten und andere Zitrusfrüchte in reichhaltiger Fülle. Perfekt eingebundene Säure.	
Ladies & Gentlemen Cuvee, trocken	25,00	Mount Fishtail Sauvignon Blanc	42,00
Weingut Hammel, Pfalz. Frisch, Aromen von Apfel, Aprikose und exotischen Früchten prägen dieses Frischeerlebnis.		Konrad Wines. Lebhaft Aromen von Johannisbeere, Passionsfrucht und einem Hauch Limone, mit einer fein balancierten Säure.	
Aufwind Cuvee, trocken	32,00		
Weissburgunder & Chardonnay, Weingut Hensel, Pfalz. Honigmelone, Ananas, Zitrus und einem Hauch Kräuterwürze am Gaumen.			

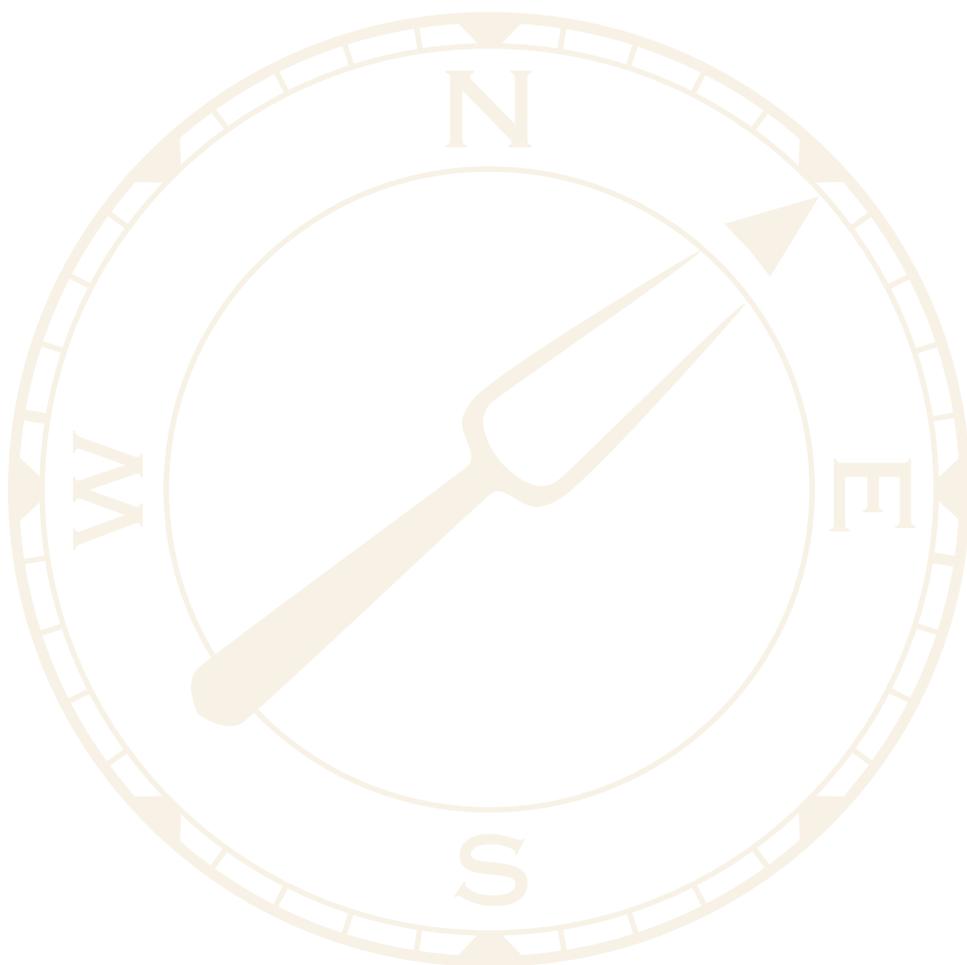


ROSÉWEINE, FLASCHE, 0,75l EUR

Sophie Helene Rosécuvée, trocken 24,00
Weingut Hammel, Pfalz, Deutschland,
Feinfruchtig mit den Aromen von Erdbeeren
und Himbeeren, saftig und schmackhaft.

Strawberry Fields Rosé trocken 29,50
Weingut Geisser, Pfalz, Deutschland.
Fruchtig, mit schmeichelnder Erdbeere
und dezent süßlicher Himbeere.

Lagrein Kretzer Rosé 33,00
Weingut Wilhelm Walch, Südtirol, Italien.
Frische, klare Frucht, erinnert an Kirschen.
Voll und fruchtbetont mit angenehmer,
feiner Säure.



Alle Preise inklusive MwSt & Bedienung



ROTWEINE, FLASCHE, 0,75l	EUR	ROTWEINE, FLASCHE, 0,75l	EUR
DEUTSCHLAND		SÜDAFRIKA	
Rotwein Cuvée Karl trocken QbA	29,00	Pinotage	
Weingut Geisser, Pfalz.		Diemersdal, Durbanville	29,00
Viel schwarze Beeren, getrocknete Pflaume, würzige Düfte von Nelke und feine Röstaromen.		Aromen von roten Früchten, Vanille, exotischen Gewürzen, Schokolade. Vollmundig und sanft.	
Spätburgunder Rotwein trocken QbA	33,00	Circle of Life Red	42,00
Weingut Geisser, Pfalz. Sehr klare Nase mit dunklen Kirschen, etwas Würze, lebendig und erfrischend zugleich, etwas Tannin.		Waterkloof, Stellenbosch.	
Merlot trocken QbA	45,00	Schöne Aromen von Zedernholz und Cassis. Noten von dunklen Beeren.	
Weingut Geisser, Pfalz, Deutschland.			
Dichter Merlot mit feinen Aromen.		FRANKREICH	
Engel Nr. 1 Carbanet Cortis	42,00	Cheval Quancard Réserve	32,50
Weingut Ingenhof, Schleswig-Holsteins.		Merlot, Carabnet Sauvignon, Bordeaux.	
Trauben aus Neuanpflanzung auf mineralischem sandigen Lehmboden, schonende Pressung. Feine Aromen von reifen, dunklen Beeren.		Die Rotwein-Reserve wurde in neuen Barrriques ausgebaut und aus den Rebsorten Merlot und Cabernet Sauvignon erzeugt. Sehr schöne Aromen von Kirschen, Cassis, Brombeeren, Vanille, Tabak, Zeder, Minze und Veilchen.	
ÖSTERREICH		Merlot Les Cépages	33,00
Primissimo Zweigelt	28,50	Baron Philippe de Rothschild. Am Gaumen weich und sanftmütig, mit leckeren Aromen von schwarzer Johannisbeere und Brombeeren. Ausbalancierte weiche Fruchtsäure.	
Weingut Josef Ehmoser, Wagram		Chateau Bonfort	35,00
Gelagert in gebrauchten kleinen Eichenfässern. Mächtige Duftfülle mit süßlichen Dörraromen und mit einer kräftigen Substanz.		Montagne Saint-Emilion, Merlot, Cabarnet. Tannine, Aromen von Brombeere, Himbeere und Pflaume und einem Hauch von Tabak	
ITALIEN		Sancerre Rouge „Les Baronnes“	44,00
Lagrein	29,00	Henri Bourgeois, Sancerre. Konnotationen von roten Früchten, dezent holzig. Am Gaumen zeigt er gute Rundheit und eine leichte, angenehme Adstringenz.	
Wilhelm Walch, Südtirol. Intensives, dunkles Granatrot, elegante, an Brombeeren erinnernde Frucht im Bouquet. Mit feiner, aber komplexer Tanninstruktur.		Chateau Vieux Cardinal Lafaurie	46,00
Gran Maestro Rosso „Appassimento“ IGT	37,00	Merlot, Carbanet Franc, Cabarnet Sauvignon	
Cielo, Apulien. Konzentrierte, vollfruchtige Aromatik von dunklen Beeren und Kirschen in einer herrlich finessenreichen Fruchtsüße.		Lalande-De-Pomerol. Rotweincuvée mit Aromen von roten Früchten und Noten von Röstbrot.	
SPANIEN			
Rioja Crianza DOCA	35,00		
Ramon Bilbao, Rioja. Komplexe Aromen in der Nase, verschiedene Früchte, Mandelholz und etwas Zimt.			



FOODSHOP

CATERING

WINERY

BAR



NoKi
Dr.-Julius-Leber-Str. 69
23552 Lübeck
Tel.: +49 (0)451 / 58696890
info@noki-nordic-kitchen.de
Küche von 12h-14h & 17h-22h - Dienstag Ruhetag

