



ULMENKLAUSE

Restaurant & Café

Bier

Dithmarscher Pils/ Alster	0,2	1,90
Dithmarscher Pils/ Alster	0,3	2,50
Dithmarscher Pils/ Alster	0,5	3,90

Flaschenbier

Maisels Hefeweizen	0,5	3,50
Maisels alkoholfrei	0,5	3,50
Dithmarscher naturtrüb	0,33	2,50
Dithmarscher alkoholfrei	0,33	2,50
Dithmarscher Lemon	0,33	2,50
Dithmarscher Dunkel	0,33	2,50

Alkoholfreie Getränke

Milch	0,2	1,50
Tönissteiner Mineralwasser	0,25	2,00
Tönissteiner Mineralwasser	0,75	5,30
Cola, Orangen- und Zitronenlimo	0,2	2,00
Cola, Orangen- und Zitronenlimo	0,4	3,80
Deich-Limo Orange	0,33	2,50
Deich-Limo Zitrone	0,33	2,50
Deich-Limo Holunder	0,33	2,50
Deich-Limo Apfelschorle naturtrüb	0,33	2,50
Bitter Lemon	0,2	2,50
Ginger Ale	0,2	2,50
Tonic Water	0,2	2,50

Säfte

Apfelsaft	0,2	2,50
Orangensaft	0,2	2,50
Kiba	0,2	2,50
Rhabarber	0,2	2,50
Kirschsafft	0,2	2,50
Banane	0,2	2,50
Mango	0,2	2,50
Saftschorle	0,4	4,50

Kaffee und Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,00
Kännchen Kaffee	3,50
Cappuccino	2,40
Milchkaffee	2,80
Latte Macchiato	3,20
Espresso	2,10
Doppelter Espresso	3,90
Espresso Macchiato	2,40
Rumgrog	3,90
Heiße Schokolade ohne Sahne	2,50
Heiße Schokolade m. Sahne	2,90
Tote Tante	4,20
Pharisäer	4,20

Tee – 250 ml im Glas 2,30

Nordseecocktail

Früchtetee – beeriger Fruchtgeschmack

Quittengold

Früchtetee – fruchtig herbe Quitte auf einer Vanillewolke

Friesen Sonntags Tee

Feinste Schwarztee-Mischung verschiedener Assams

Kapitäns Stunde

Darjeeling First Flush Blend ausgesuchter Plantagen TGFOP

Schwarzer Sanddorn

Schwarztee mit dem feinherben Charakter von Sanddorn

Power Tee

Kräutertee- Ayurvedische Gewürzmischung

Schietwetter Kräutertee

Kräutermischung

Lemon-Ingwer

Erfrischendes Erlebnis mit feiner Ingwer-Schärfe

Marzipan „Alt-Lübeck“

Aromatisierter Rotbusch mit Marzipan-Geschmack Nach Lübecker Tradition

Sanddorn Zitrone



ULMENKLAUSE

Restaurant & Café

Grüntee mit Sanddornbeeren der Küste
und karibische Limonen

China Jasmin

Feingedrehter grüner Tee mit frischen Jasminblüten
blumig, duftige und helle Tasse

Weinbrand/Cognac 2cl

Asbach Uralt	2,50
Henessy	3,50

Whiskey 2cl

Ballantines	2,50
Jim Beam	2,70
Chivas Regal	3,20
Glenfiddich 12 years old	3,50
Glenfiddich 15 years old	3,90

Magenbitter 2cl

Underberg	2,00
Kümmerling	2,20
Jägermeister	2,10
Fernet Branca	2,30
Gammel Dansk	2,30
Ramazotti	2,40

Longdrinks 0,2

Cola Bacardi	4,50
Cola Whiskey	4,50
Wodka Lemon	4,50
Gin- Tonic	4,50
Campari-Orange	4,50
Cola-Korn	4,30

Obstbrände 2cl

Himbeergeist	2,80
Mirabelle	2,80
Kirschwasser	2,80
Williams Birne	2,80

Liköre 2cl

Amaretto	2,30
Sambuca	2,50
Baileys	2,60
Grand Marnier	3,50

Digestifs 2cl

Korn	1,80
Helbing Kümmel	1,80



ULMENKLAUSE
Restaurant & Café

Grappa	2,30
Jubi	2,70
Hintz Een	2,20
Malteser	2,50
Linie	2,70
Wodka	2,70
Ouzo	2,30

Marzadro Grappa

<i>Giare Amarone</i>	5,40
36 Monate im Barrique ausgebaut – zart, harmonisch	
<i>Giare „Gewürztraminer“</i>	5,20
36 Monate im Barrique ausgebaut – gehaltvoll, aromatisch	
<i>Giare „Chardonnay“</i>	5,60
36 Monate im Barrique ausgebaut – sehr intensiv, elegant	
<i>Le Dicotto Lune</i>	5,20
18 Monate im Barrique ausgebaut – harmonisch	
<i>La Trentina „Morbida“</i>	5,40
Blend aus 4 Rebsorten – zart und lang anhaltend	
<i>La Trentina „Tradizionale“</i>	5,00
Blend aus 4 Rebsorten – intensiv, charaktervoll	

Weißwein

Trebbiano Rubicone	0,1	1,90
Frisches Aroma und harmonisch am Gaumen	0,2	3,50
Bacchus , halbtrocken	0,1	2,60
Feinfruchtig mit herrlicher Restsüße	0,2	4,90
	0,75	14,70
Silvaner , trocken	0,1	2,60
	0,2	4,90
	0,75	14,70
Blanc de Noir , trocken	0,1	3,10
	0,2	5,80
	0,75	17,40
Weißer Burgunder trocken	0,1	3,30
	0,2	6,40
	0,75	19,20
Weißer Burgunder halbtrocken	0,1	3,30
	0,2	6,40
	0,75	19,20
Grauer Burgunder trocken	0,1	3,30
	0,2	6,40
	0,75	19,20
Riesling , trocken	0,1	3,30
	0,2	6,40
	0,75	19,20
Riesling, Auslese , trocken	0,1	4,90
	0,2	8,90
	0,75	26,70



ULMENKLAUSE
Restaurant & Café

Sauvignon Blanc trocken		0,1	3,30
		0,2	6,40
		0,75	19,20
„Pete“ Sauvignon Blanc Goldener Kammerpreis		0,1	4,90
		0,2	8,90
		0,75	26,70
Chardonnay, trocken		0,1	3,30
		0,2	6,40
		0,75	19,20
<u>Sekt/ Prosecco</u>			
Sekt - Hausmarke	Glas	0,1	3,50
	1 Flasche	0,75	24,50
Louisa Secco	Glas	0,1	3,60
	1 Flasche	0,75	24,90
 Rosé			
Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken		0,1	3,10
		0,2	5,80
		0,75	17,40
 Rotwein			
Montepulciano AÀbruzzo trocken, Italien		0,1	1,90
		0,2	3,50
Frühburgunder trocken		0,1	3,30
		0,2	6,40
		0,75	19,20
Saint Laurent trocken		0,1	3,30
		0,2	6,40
		0,75	19,20
Portugieser halbtrocken		0,1	2,60
Feinfruchtig mit herrlicher RestsüÙe		0,2	4,90
		0,75	14,70
Spätburgunder halbtrocken		0,1	3,30
		0,2	6,40
		0,75	19,20

The logo for Ulmenklause Restaurant & Cafe features the name 'ULMENKLAUSE' in a stylized, light green, outlined font. A small, dark green tree icon is positioned above the letter 'M'. Below the main name, the words 'Restaurant & Cafe' are written in a dark green, cursive script font.

ULMENKLAUSE
Restaurant & Cafe

Petit Maître, trocken Goldener Kammerpreis
(Cabernet Dorsa, Cab. Sauvignon & Syrah)

0,1	4,70
0,2	8,90
0,75	26,70