

Unsere Aperitif Empfehlung

~ kleiner Sarti ~

Sarti ~ Rosa ~, italienischer Likör mit Prosecco & Soda

0,1l 5,50 €

~ Winter Lillet~

Lillet Blanc mit Apfelsaft & Haselnusssirup, Eiswürfel

0,2l 8,50 €

~ Ruby ~

Weißer Rum mit Bad Pyrmont Wildberry, Waldbeeren, Minze & Eiswürfel

0,2l 8,50 €

Alkoholfreie:

*~ Gin - Ohne ~ Alkoholfreier Gin mit einem Hauch von Vanillesirup,
Tonic & Rhabarbersaft, Limettenscheibe & Eiswürfel*

0,2l 8,50 €

*~ Martini Vibrante ~ Natürliche Pflanzenextrakte treffen auf
italienische Bergamotte mit Wildberry, Waldbeeren & Eiswürfel*

0,2l 8,50 €

*Unsere Getränke enthalten Sulfite & Farbstoffe, bei Allergien & Unverträglichkeiten,
sprechen Sie uns bitte an.*

Unsere Wein Empfehlungen:

Weiß:

Sommeracher Gutswein, Silvaner QbA, trocken

*Duftet nach Birnen, Aprikosen & Äpfeln, mineralisch & fruchtig,
der Fränkische Klassiker , 12% Vol.*

0,2l 6,50 € / 0,75l 22,50 €

Rot:

Merlot DOC, Venetien, trocken

*Rubinrote Farbe, harmonisch & typisch Merlot
,eine leichte Brombeer - & Himbeernote , 12,5 % Vol*

0,2l 6,50 € / 0,75l 22,50 €



#

Das Verdener Craft Bier

jeden Monat ein neues Bier vom Fass

0,15l 3,10 € / 0,3l 5,90 €

„ Wir nehmen uns Zeit für ein gutes Bier „

....ist ein handwerkliches hergestelltes obergäriges **Verdener Bier**,
mit einer langen Brau-Tradition. Die wir

in unserer Stadt wiederaufleben lassen wollen. **Unsere**

Bierkreationen werden wöchentlich in unserer

erlebbaren Handwerksbrauerei im historischen Zentrum von Verden gebraut.

Der Sud wird nach einer Woche Gärung, 5-7 Wochen kühl und dunkel zu
seiner geschmacklichen Reife gelagert

und anschließend als ein als ein hopfenaromatisches **Genuss-Bier**

in Fässern abgefüllt. Regelmäßige Temperaturkontrollen und Probeentnahmen
begleiten den Reifeprozess. (die Biermanufaktur Verden)

Wir wünschen viel Spaß beim Genießen & **PROST**