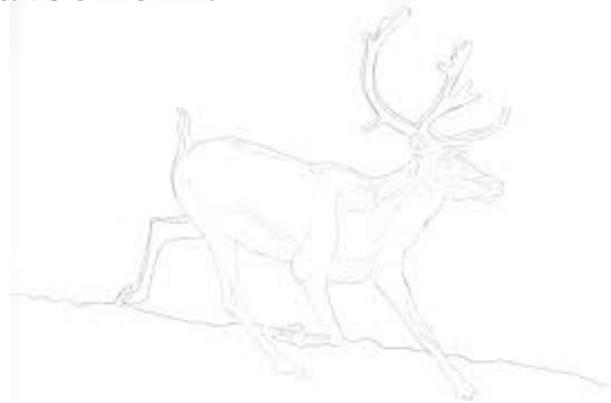


Es gibt niemanden,
der nicht isst und trinkt.

Verschenken Sie einen
Gutschein.



Gutscheine bei uns erhältlich!



Restaurant „Im Hopfengarten“

Haus der Fischspezialitäten

◆ *Leopoldshafen* ◆

empfiehlt:

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN



Seit über 100 Jahren widmet sich die Familie Scheibel der Kreation edler Obstbrände, die man nicht nur schmecken, sondern wahrlich erleben kann. Die Genussmanufaktur steht für gelebten Pioniergeist: Traditionelle Brennweisheiten, handwerkliches Können und visionäre Verfahren werden immer wieder neu durchdacht, so dass einzigartige Destillate entstehen. Michael Scheibel, Inhaber der Brennerei, beschreibt das mit einem Satz: „Ich gebe die Fracht veredelt zurück.“ Dass dies jedoch echte (Geistes-)Kunst ist, werden Sie sehen, schmecken, riechen und erleben.

Dessert

Dessertvariation quer durch unsere Patisserie	€	12,50
Spanischer Mandelkuchen mit Walnusseis und frischen Früchten	€	11,50
Hausgemachtes Lebkuchenparfait mit lauwarmen Zimtzwetschgen	€	11,90
Crème Brûlée	€	7,50
Espresso „mal anders“	€	3,50
Affogato <i>classico</i>	€	5,20
1 Kugel Bourbon-Vanilleeis mit einem heißen Espresso aufgefüllt		
Affogato <i>Hopfgarten Style</i>	€	7,20
1 Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Espresso aufgefüllt verfeinert mit Wodka und Kahlua		
Birnensorbet mit einem Hauch von Williams	€	6,90
Eisspezialitäten	€	2,50/Kugel
- Schoko, Vanille, Erdbeer - - Buttermilch-Blaubeer, Amarena-Kirsich, Cookies		
Hausgemachte Sorbets	€	2,90/Kugel
- Birne, Pfirsich-Maracuja, Waldbeer -		

und dazu empfehlen wir zur Winterzeit das Besondere aus der Brennerei Scheibel

Orangen-Brandy	35 % vol.
Lava-Mandarine	44 % vol.
Blackcurrant-Rum (Cassis-Rum)	35 % vol.
	€ / 2 cl. 10,90

Alte Zeit

DNA: Eigenwillig

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

Die DNA der „Alte Zeit“ Brände:

Frucht: Seltene und rare Fruchtarten bilden einzigartige Primär-Aromen.

Herstellung: Die besonders schonende Gärung und Destillation über Holzfeuer lockt die auffallend vielseitigen Sekundär-Aromen hervor.

Reife: Die ungewöhnlich lange Reifezeit bewirkt Tertiär-Aromen, die im Geschmack und Nachklang einmalig sind.

Die Brände haben was Geschmack und Textur betrifft, eines gemeinsam: Sie sind ursprünglich und eigenwillig. Um einen solchen Brand zu erschaffen, bedarf es von allem etwas mehr. Mehr Volumen, mehr Frucht, längere Reifezeit und vor allem mehr Zeit. Gutes braucht Zeit.

Gelbe Bergpflaume	44 % vol.
Edel-Williams	40 % vol.
Zibärtele - Brand	40 % vol.
	€ / 2 cl. 10,90

Woodka

one touch more

It's woodka ist anders. Anders als traditionelle Wodkas. Das Ergebnis langjähriger Pionierarbeit.

Die ungewöhnliche Berührung des kristallklaren Wodkas mit dem Eichenholz lässt diesen eigenwilligen wo(o)dka entstehen. Intensiv, voller Aromen. Kraftvoll und maskulin wie auch das Design des Flacons.

Die handwerkliche Herstellung in der wohl kleinsten woodka Manufaktur Deutschlands verleiht diesem Produkt den besonderen Charme.

It's woodka - one touch more

€ / 2 cl. 10,90

it's HONEY

Die Basis für diesen Likör ist unser it's woodka, destilliert mit norddeutschem Weizen, ultrarein und nach unseren Vorgaben. Dieser wird dann in neuen Eichenholzfässern mit speziellem Toasting, 10 - 12 Monate gelagert.

Anschließend auf 50,5 %vol.mit weichem Schwarzwälder Wasser eingestellt und zu einem samtweichen Premium Vodka-Likör mit Honig abgerundet.

It's woodka -Honey

€ / 2 cl. 10,90

Geheimnisse teilen....

Doch bleibt ein Geheimnis auch dann ein Geheimnis, wenn man es teilt? Wir meinen: Ja! Finden Sie es heraus und entdecken Sie mit uns die fantastische Welt der „Geistermacher“....

Premium - Über Gold destilliert.

Das Geheimnis, wie man 22 karätiges Gold in die Flasche bekommt, teilen wir gerne mit Ihnen: Ausgereifte Früchte werden in der Brennanlage „neue zeit“ über vergoldeten Platten zweifach destilliert. So veredelt werden die Brände dann von einem goldenen Fruchtblatt in der Welt „willkommen heißen“.

Ingwer- Royal	40 % vol.
Feine Marille	40 % vol.
Altes Pflümle	43 % vol.
Gold Williams	40 % vol.
Moor-Birne	40 % vol.
Mirabellini	40 % vol.
Premium Himbeer	41 % vol.
Edles Fass Nussler	40 % vol.
Schwarzwälder Kirschwasse	43 % vol.
Badischer Obstbrand	40 % vol.
Wild-Schlehen-Geist	40 % vol.
3Raben Kräuter-Elixier	33 % vol.
Bratpfellikör	20 % vol.
Elixier 26	32 % vol.



€ / 2 cl. 4,50

Dessertwein

Rieslaner Auslese	5 cl	€	4,90
<i>Weingut Ellermann-Spiegel, Rheinland-Pfalz</i>			
Spätburgunder Rotwein	5 cl	€	5,90
<i>Prädikatswein, Beerenauslese, im Barrique gereift</i>			
<i>Oberkircher Winzer, Baden</i>			

Digestif

ETER	Edelbrände aus der Schweiz	2 cl	€	6,90
<i>Aprikose</i>				
<i>Quitte</i>				
<i>Zuger Kirsch</i>				
<i>Williams</i>				
<i>Vieille Prune (Alte Pflaume)</i>				
Grappa di Prosecco			€	5,50
Grappa di Poli			€	4,90
Grappa di Chardonnay			€	6,40
Alte Williams-Christ-Birne	2 cl	41 % vol.	€	4,60
Fernet Branca			€	3,90
Ramazzotti			€	4,50
Averna			€	4,50
Jack Daniels	4 cl	€	5,50	
Jack Daniels Single Barrel	4 cl	€	6,90	
Glenfiddich 12 Jahre	4 cl	€	7,90	
Hennessy Fine Cognac	4 cl	€	7,50	

Kalte Kaffeespezialitäten



Iced Latte Macchiato € 4,30
geeiste Milch mit kräftigem Espresso und Milchschaumhaube

Iced Latte Macchiato Coretto € 5,40
geeiste Milch mit kräftigem Espresso, Milchschaumhaube und durch einen kleinen Schuss aromatisierter Sirup oder andere Spirituose „korrigiert“

mit Irish-Cream-, Eierlikör-, Amaretto-, Baileysgeschmack oder Vanille-, Kokos-, Karamel-, Haselnussgeschmack

Iced Chocochino € 5,30
Vollmilchschokolade mit kräftigem Espresso, aufgefüllt mit Milch und Crash-Eis, gemixt

.....und auch für unsere kleinen Gäste

Heiße Schokolade € 4,00
(Trinkschokolade, heiße Milch und Sahnehäubchen)
Kinder lieben es sowieso und vielleicht lieben sie gerade deshalb auch die meisten Erwachsenen

Heiße Schokolade Coretto (alkoholfrei) € 5,10
mit Irish Cream-, Amaretto-, Vanille-, Kokos-, Karamel- oder Haselnussirup

Iced Schokolade € 4,20
Vollmilchschokolade mit Milch und Crash-Eis, gemixt

Iced -Schokolade Coretto (alkoholfrei) € 5,30
oder Haselnussirup

Kaffeespezialitäten



Café Cremé € 2,60

Cappuccino € 3,50

Milchkaffee € 3,90

Espresso € 2,70

Espresso, groß € 4,00

Espresso Macchiato € 3,20

Espresso Macchiato, groß € 4,60

ALTHAUS € 3,50

Schwarztee-klassisch, Schwarztee-aromatisiert, Grüntee, Früchtetee, Kamillentee, Minze, Jasmintee, Rooibustee, Kräutertee

Chocochino € 4,60
Espresso mit Vollmilchschokolade und aufgeschlagener Milch

Latte Macchiato € 3,90

Latte Macchiato Coretto € 4,90
durch einen kleinen Schuss aromatisierter Sirup oder andere Spirituose „korrigiert“

mit Irish-Cream-, Eierlikör-, Amaretto-, Baileysgeschmack oder Vanille-, Kokos-, Karamel-, Haselnussgeschmack

Eiskaffee (2 Kugeln Vanilleeis im kalten Kaffee) € 7,50
der Kaffee zum Löffeln, der Kaffee zum Naschen, der Kaffee zum Verwöhnen