

ab 02.01.24

## JULIUSSPITAL SECCO & SEKT CHAMPAGNER CRÉMANT DE LOIRE PROSECCO & FRANCIACORTA

- FLASCHEN SORTIMENT -

JULIUSSPITAL ECHTER SECCO trocken	0,75	25.00
JULIUSSPITAL ECHTER SECCO <b>PINK halbtrocken</b>	0,75	25.00
JULIUSSPITAL BRUT ROSÉ	0,75	30.00
JULIUSSPITAL CUVÉE PINOT BRUT	0,75	36.00
JULIUSSPITAL SECCO "ZERO" trocken, alkoholfrei	0,75	23.00
Gujot Prosecco Spumante	0,75	28.00
Drusian <b>Rosé "RM"</b> Prosecco, extra dry	0,75	30.00
Franciacorta BERLUCCHI Extra Brut	0,75	48.00
Franciacorta BERLUCCHI Extra Brut	0,375	27.00
Crémant de Loire blanc brut -Baumard-	0,75	36.00
Delamotte <b>Rosé brut</b>	0,75	72.00
Môet & Chandon Brut Imperial	0,75	72.00
Môet & Chandon Ice Imperial halbtrocken	0,75	105.00
Veuve Cliquot Brut	0,75	72.00
Laurent-Perrier Brut Blanc Piccolo size	0,20	22.00
Laurent-Perrier Harmonie halbtrocken	0,75	72.00
Laurent-Perrier Brut Blanc	0,375	36.00
Laurent-Perrier Brut Blanc	0,75	72.00
Laurent-Perrier Cuvée Prestige Brut <b>Rosé</b>	0,75	115.00
Dom Pérignon 2009	0,75	279.00

Die Allergenen-Inhaltsstoffe können Sie gern in einer separaten Karte einsehen! Bitte fragen Sie Ihren Service danach.



ab 01.03.24



## BLUTORANGEN SPRITZ

**Blutorangensirup,  
Limetten, Soda, Eiswürfel,  
Minze, eisgekühlter Prosecco**  
€ 8,50

### NOS APERITIFS ET CHAMPAGNES UNSERE APERITIFS UND CHAMPAGNER

**SPRIZZ, SEKT & CRÉMANT & KIR**  
- GLASWEISE -

<b>APEROL SPRIZZ</b>	<b>0,30 l</b>	<b>8.50</b>
<b>HUGO oder SPRITZ DES MONATS</b>	<b>0,30 l</b>	<b>8.50</b>
<b>GIN &amp; TONIC - Bombay Standard + Thomas Henry</b>		<b>11.50</b>
<b>JULIUSSPITAL ECHTER SECCO trocken</b>	<b>0,10 l</b>	<b>5.50</b>
<b>CRÉMANT Baumard de Loire blanc brut</b>	<b>0,10 l</b>	<b>9.50</b>
<b>KIR AU VIN - Cassis &amp; vin blanc -</b>	<b>0,10 l</b>	<b>7.50</b>
<b>KIR CRÉMANT - Cassis &amp; Crémant -</b>	<b>0,10 l</b>	<b>9.50</b>
<b>PINEAU des Charentes - Aperitif-Cognaclikör -</b>	<b>0,10 l</b>	<b>6.00</b>
<b>LILLET rosé ou blanc - Aperitifwein -</b>	<b>0,05 l</b>	<b>6.00</b>
<b>PASTIS - Anis-Aperitif -</b>	<b>0,05 l</b>	<b>6.00</b>
<b>SUZE Cassis - Enzian &amp; Cassis -</b>	<b>0,05 l</b>	<b>6.00</b>
<b>SHERRY Fino. Alexandro Bodegas Brioso</b>	<b>0,05 l</b>	<b>6.00</b>
<b>PORTWEIN rot. Graham's Ruby</b>	<b>0,05 l</b>	<b>6.00</b>

Die Allergenen-Inhaltsstoffe können Sie gern in einer separaten Karte einsehen! Bitte fragen Sie Ihren Service danach.



ab 02.01.24

### NOS VINS AU VERRE FRANZÖSISCHE SCHOPPENWEINE

		<b>0.10 l</b>	<b>0.25 l</b>	<b>0.75 l</b>
<b>No. 20</b>	<b>CHARDONNAY</b>			
Languedoc	Domaine les Yeuses <i>herrliche Frucht. Herrlich süffig!</i>	4.00	8.00	24.00
<b>No. 21</b>	<b>SAUVIGNON BLANC DE TOURAINE</b>			
Val de Loire	J.F. Barc, Saint Nicolas de Bourgueil <i>Sensationeller Duft herber Zitrusnote</i>	5.00	10.00	30.00
<b>No. 22</b>	<b>PETIT CHABLIS</b>			
Burgund	Domaine Simone Tremblay <i>fruchtig, frisch, lebendig, mineralisch</i>	6.00	12.00	36.00
<b>No. 23</b>	<b>CUVÉE MAGALI ROSÉ</b>			
Provence	Domaine St. André de Figuière Cuvée von Cabernet Sauvignon + Syrah + Grenache + Cinsault <i>im Sommer genial frisch und süffig im Winter saftig und typisch Provence</i>	5.00	10.00	30.00
<b>No. 25</b>	<b>MERLOT GRANGE PHILIPPE</b>			
Languedoc	100% Merlot Château Grès Saint Paul, Lunel <i>verführerisch saftig, fruchtig, rund</i>	5.00	10.00	30.00
<b>No. 27</b>	<b>CÔTES DU RHÔNE ROUGE GUIGAL</b>			
Rhône	Cuvée von Grenache + Mourvèdre + Syrah E. Guigal Ampuis - trocken <i>Duft von Kirschen und Johannisbeeren. Tagtäglich großartig!</i>	5.00	10.00	30.00

Die Allergenen-Inhaltsstoffe können Sie gern in einer separaten Karte einsehen! Bitte fragen Sie Ihren Service danach.



ab 01.03.24

## RATSKELLER KLEINIGKEITEN

NOS PETITES COCOTTES - KLEINE SCHÄLCHEN

### SANSIBAR CURRYWURST

unsere Wollwurst, spicy Currysauce  
Pommes frites 11.50

NOS PETITES COCOTTES - KLEINE SCHÄLCHEN

### CHOU-FLEUR FRIT

FRITTIERTER BLUMENKOHL  
knusprig gebackene Blumenkohl-  
Röschen, Remouladensauce 11,50

NOS PETITES COCOTTES - KLEINE SCHÄLCHEN

### KNÖDEL AVEC RAGOÛT DE CHAMPIGNONS

SCHWAMMERL MIT KNÖDL  
Rahmschwammerl, Semmelknödl 11.50

NOS PETITES COCOTTES - KLEINE SCHÄLCHEN

### PALATSCHINKEN CRÊPE FLAMBÉE AU GRAND MARNIER

2 Palatschinken ohne Flambée 10.00  
2 Palatschinken mit Flambée 13.00

## JEAN-CLAUDE`S PETITES CLASSIQUE`S

NOS PETITES COCOTTES - KLEINE SCHÄLCHEN

### BOEUF BOURGUIGNON

Burgundersauce, Kräuter der  
Provence, Speck, Schalotten,  
Knoblauch, Champignons, Möhrchen,  
dazu Baguette 16.00

NOS PETITES COCOTTES - KLEINE SCHÄLCHEN

### BACKHENDL BRUST & KEULE

ausgelöst. Knusprig gebacken.  
Remouladensauce, Kartoffelsalat 13.00

NOS PETITES COCOTTES - KLEINE SCHÄLCHEN

### LACHSFILET

in der Wasabi-Meerrettichkruste,  
Teriyakisauce, Jalapeno, Basmatireis,  
Pak-Choy, geröstete Cashews 18.50

NOS PETITES COCOTTES - KLEINE SCHÄLCHEN

### SCHNITZELTRAUM

Wiener Kalbsschnitzel von der  
Milchkalbslende, Preiselbeeren,  
unser Kartoffelsalat 18.50



ab 01.03.24

## FROMAGE / KÄSE

### GEBACKENER BRIE KÄSE

Münchner Käsemanufaktur, Birnen-  
Salbei-Preiselbeer-Chutney,  
Baguette 12.00

\*\*\*\*\*

### JEAN-CLAUDES ASSIETTE DE FROMAGES TRADITIONNELS

x Comté Hartkäse  
x Brie Rohmilchkäse  
x Reblochon Rotschmier  
x Camembert Klassiker  
x Picandou Ziegenfrisch in der Asche

Nüsse, Trauben,  
Amarenakirschenchutney,  
Butter, Baguette 17.00\* - 24.00

\*\*\*\*\*

### JEAN-CLAUDES SCHINKEN & KÄSE JAMBON & FROMAGES

frisch geschnittener Parmaschinken  
und Jean-Claudes Käsesorten  
Butter, Baguette  
ein Assortement 20.00

\*\*\*\*\*

### PARMESANKÄSEBROCKEN

frisch vom Käselaiab gestochen  
Amarenakirschen Chutney,  
Baguette 15.00

## DÉLICES

### QUICHE LORRAINE

Speck, Zwiebeln, Cornichons 11.00

### PARMASCHINKEN

frisch geschnitten  
auf Jean-Claude`s Schinken-  
Maschine, Baguette 150g 17.50

### EDLES TAPAS TÜRMCHEIN

Parmaschinken, Melone, Shrimps  
Americaine, Avocado-Tartar, Meer-  
salzbutter, gem. Brötchen 18.50

\*\*\*\*\*

### PINSA VARIATIONEN ... STETS KÖSTLICH ZU WEIN & BIER.

### ... ELSASS - ALSACE

mit Flammkuchenschmand, Zwiebeln  
und Speck 17.50

### ... EPICÉE AU SALAMI

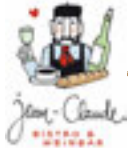
mit Tomatensauce, Salami,  
Mozzarellakäse, Basilikum 17.50

### ... AU FROMAGE DE CHÈVRE

mit Flammkuchenschmand, Gourmet  
Ziegenkäse, Wintergemüse 17.50

Die Allergenen-Inhaltsstoffe können Sie gern in einer separaten Karte einsehen! Bitte fragen Sie Ihren Service danach.

Die Allergenen-Inhaltsstoffe können Sie gern in einer separaten Karte einsehen! Bitte fragen Sie Ihren Service danach.



ab 02.01.24

**SANSIBAR CAFÉ**

<b>ESPRESSO</b> 11	3.50
<b>ESPRESSO doppelt</b> 11	4.50
<b>ESPRESSO Macchiato</b> 10-11	3.50
<b>CAPPUCCINO</b> 10-11	4.00
<b>CAPPUCCINO GRANDE</b> 10-11	5.00
<b>LATTE MACCHIATO</b> 10-11	5.00
<b>CAFÉ CRÈME</b> 11	3.50
<b>CAFÉ CRÈME entcoffeiniert</b>	3.50
<b>HEISSE SCHOKOLADE mit Sahne</b> 10	5.00

**CAFÉ SPÉCIALITÉS**

CAFÉ BENEDICTINE // IRISH COFFEE // CAFÉ COGNAC REMY 1-11 11.00

**SANSIBAR TEE**

<b>EARL GREY - intensive Bergamotte</b> 11	4.50
<b>DARJEELING SOMMERPFLÜCKUNG - zart-nussig</b> 11	4.50
<b>GRÜNTEE SENCHA Ingwer-Maracuja - fruchtig-delikat</b> 11	4.50
<b>KAMILLE ORANGENBLÜTE - duftig-intensiv</b>	4.50
<b>PFEFFERMINZE MELISSE - köstlich-erfrischend</b>	4.50
<b>GRÜNTEE CHINA LUNG FU - zart-süß</b> 11	4.50
<b>BEERENFRÜCHTE - fruchtig-frisch</b>	4.50
<b>WIESENKRÄUTER -würzig-aromatisch</b>	4.50

**LIKÖRE**

<b>CHARTREUSE KRÄUTERLIKÖR</b> VERTE / JAUNE 1	4 cl	7.00
<b>BÉNÉDICTINE KRÄUTERLIKÖR</b> 1	4 cl	7.00

**DIGESTIF**

Lantenhammer. Edle Obstbrände	2 cl	4.00
Grappa Marc de Bourgogne	2 cl	5.00
Grappa Nonino Moscato	2 cl	5.00
Grappa Giare 5 Amarone	2 cl	8.00
Grappa Poli Barrique 5	2 cl	8.00

Calvados 1	2 cl	5.00
Armagnac Darroze 20	2 cl	8.00
Cognac Remy Martin VSOP 1	2 cl	5.00
Cognac Courvoisier XO 1	2 cl	8.50
Cognac Hennessy XO 1	2 cl	12.50

Die Allergenen-Inhaltsstoffe können Sie gern in einer separaten Karte einsehen! Bitte fragen Sie Ihren Service danach.



ab 02.01.24

**LES VINS À LA BOUTEILLE  
FRANZÖSISCHE FLASCHENWEINE  
-AUSZUG AUS UNSERER FLASCHENWEINKARTE-**

0.75 l btl.

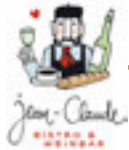
<b>2022 SANCERRE - SAUVIGNON BLANC</b> Domaine Merlin-Cherrier. Val de Loire	36.00
<b>2021 MEURSAULT - CHARDONNAY</b> Domaine Jean Javillier et Fils. Bourgogne	74.00
<b>2020 CHATEAU DES JACQUES</b> Ch.Romanèche Thorins, Moulin-à-Vent, Beaujolais	44.00
<b>2018 CROZES HERMITAGE</b> Etienne Guigal, Ampuis. Vallée du Rhône	46.00
<b>2018 BAD BOY</b> Jean-Luc Thunevin, St. Emilion. Bordeaux.	48.00
<b>2015 CHATEAU LACOSTE-BORIE</b> Chateau Gr. Puy Lacoste. Pauillac	68.00
<b>2016 CLÉMENTIN CHATEAU PAPE CLÉMENT</b> Zweitwein von Pape Clément Domaine B. Magrez. Pessac-Léognan, Grand Vin de Graves. Bordeaux	73.00
<b>2014 CHATEAU CANON LA GAFFELIÈRE</b> 1er Grand Cru Classé, Graf Neipperg. St. Emilion Bordeaux	154.00

Eine spezielle Auswahl aller europäischen  
und internationalen Weinanbaugebiete  
finden Sie in unserer Flaschenweinkarte!

Rosario Pellecchia, Ratskeller Sommelier.



Die Allergenen-Inhaltsstoffe können Sie gern in einer separaten Karte einsehen! Bitte fragen Sie Ihren Service danach.



ab 02.01.24

## JULIUSSPITAL SECCO & SEKT CHAMPAGNER CRÉMANT DE LOIRE PROSECCO & FRANCIACORTA

- FLASCHEN SORTIMENT -

JULIUSSPITAL SECCO dry	0.75 25.00
JULIUSSPITAL SECCO <b>PINK</b> halbtrocken	0.75 25.00
JULIUSSPITAL <b>BRUT ROSÉ</b>	0.75 30.00
JULIUSSPITAL CUVÉE PINOT BRUT	0.75 36.00
JULIUSSPITAL SECCO "ZERO" alkoholfrei	0.75 23.00
Prosecco Piccolo, extra dry	0.20 10.00
Laurent-Perrier Brut Blanc Piccolo size	0.20 22.00
Franciacorta <b>BERLUCCHI</b> Extra brut	<b>0.375 27.00</b>
Franciacorta <b>BERLUCCHI</b> brut <b>ROSÉ</b>	<b>0.375 30.00</b>
Laurent-Perrier Brut Blanc	0.375 36.00
Gujot Prosecco Spumante	0.75 28.00
Drusian <b>Rosé</b> Prosecco, extra dry	0.75 30.00
Franciacorta <b>BERLUCCHI</b> Extra brut	<b>0.75 48.00</b>
Franciacorta <b>BERLUCCHI</b> brut <b>Rosé</b>	<b>0.75 57.00</b>
Crémant de Loire brut -Baumard-	0.75 36.00
Delamotte <b>Rosé brut</b>	0.75 72.00
Môet & Chandon Brut Imperial	0.75 72.00
Môet & Chandon Ice halbtrocken	0.75 105.00
Veuve Cliquot Brut	0,75 72.00
Laurent-Perrier Harmonie halbtrocken	0,75 72.00
Laurent-Perrier Brut Blanc	0.75 72.00
Laurent-Perrier Prestige Brut <b>Rosé</b>	0.75 115.00
Dom Pérignon 2013	0.75 279.00

Die Allergenen-Inhaltsstoffe können Sie gern in einer separaten Karte einsehen! Bitte fragen Sie Ihren Service danach.