



WEINLOKAL . VINO THEK  
CAFÈ . BAR . BISTRO

**ÖFFNUNGSZEITEN**

Mo. bis Do. 10–18 Uhr

Fr. ab 10 Uhr

Sa. ab 10 Uhr

So. ab 14:00 Uhr

**Bei Sommerwetter  
während der Woche bis 22 Uhr**



## **Unser Konzept:**

### **GENIESSEN MIT ALLEN SINNEN**

Alles was Sie sehen, probieren, der Stuhl worauf Sie sitzen, die gesamte Einrichtung ist Teil des Konzepts und ist zu erwerben.

Sprechen Sie uns einfach an, wenn Sie an etwas Gefallen gefunden haben!

### **VIelfALT AN KULINARIK UND ENTERTAINMENT**

Mindesten 20 offene Weine stehen unseren Gästen zur Auswahl. Hochwertige Spirituosen und feine, kleine Leckereien sollen Ihnen bei uns den Aufenthalt „versüßen“. Immerwährend bieten wir kleine Events, Livemusik und Verkostungen an.

### **LASSEN SIE SICH EINLADEN**

Gerne nehmen wir Ihre emailadresse oder Anschrift auf, um Sie beim nächsten Mal direkt einladen zu können.

### **IHR PERSÖNLICHES EVENT**

Ob Geburtstag, Firmenfeier, Standesamtempfang, Weinproben, Frühstück oder einfach ein privater Abend mit netten Leuten in besonderer Atmosphäre.

Wir organisieren für Sie ein paar unvergessliche Stunden.  
Sprechen Sie uns bitte an!



**Ein völlig neues und innovatives Ordersystem!**

**Sie wünschen unseren Service?**

Tippen Sie einfach die Servicetaste auf dem Würfel!

**Sie möchten zahlen?**

Tippen Sie einfach auf die Paytaste!



Nutzen Sie den Würfel **bitte nur** für einen tatsächlich gewünschten Service.



## KAFFEESPEZIALITÄTEN

Ristretto	2,00 €
Espresso	2,00 €
Espresso Macchiato	2,20 €
Espresso doppio	3,70 €
Café Crema	2,20 €
Café Americano (Espresso mit extra Wasser)	2,20 €
Cappuccino	2,70 €
Café Latte	2,80 €
Caffé Mocha (Espresso, Milch, Schokolade, Schaum)	2,90 €
Latte Macchiato	2,90 €
Café Corretto con – Grappa, Oakheart, Amaretto o. Sambuca	4,80 €
<i>Oder vielleicht mit Flavour? Caramel, Haselnuss, Schoko</i>	0,60 €
Heiße dunkle oder weiße Schokolade	3,50 €

## BARISTA KAFFEE-COCKTAIL

Barraquito – Espresso, 43 Likör, Milchschaum, Zimt	5,50 €
Espresso Martini – Espresso, Café Likör, Oakheart	5,90 €
Café Feines Spezial ( <i>ohne Alkohol</i> )	4,90 €

<b>SMOOTHIES</b> 250 ml	3,50 €
GREEN – Kiwi, Apfel, Limette	
RED – Erdbeere, Johannisbeere, Brombeere	
YELLOW – Mango, Maracuja	

<b>PREMIUM BIO-TEE (vegan), je</b>	2,60 €
schwarzer Tee, grüner Tee, Kräutertee, Früchtetee	

## KUCHEN UND FEINES

finden Sie an unserer Theke mit saisonal wechselndem Angebot



## FRÜHSTÜCK

### **Germania**

1 Brötchen, Butter, Wurst und Käse 4,50 €

### **Café Feines**

2 Brötchen, Butter, Wurst, Schinken  
und Käse, Marmelade, Bio-Ei 7,00 €

### **Krönchen Spezial**

2 Brötchen, Butter, Wurst-, Schinken  
und Käse, Marmelade, Honig, Joghurt, Bio-Ei 8,90 €

**Rührei** (2 Eier) 4,90 €  
mit Brötchen

**Rührei** (2 Eier) **mit Schinken** 5,90 €  
mit Brötchen

*Haben Sie sonst noch Wünsche?  
Vielleicht Lachs, Kaviar, Austern oder Champagne dazu?  
Bedenken Sie nur bitte, dass saisonbedingt nicht immer  
alles vorrätig ist.*

Oder Sie wünschen ein individuelles Frühstück?  
Einen Brunch zum Geburtstag oder einfach mal mit Freunden?  
Sprechen Sie uns einfach an.  
Wir beraten Sie gerne!



## **SPEISEN**

### **Gourmet Variationen**

12,90 €

Schinken, Käse, Oliven, getr. Tomaten, Butter, Salami,  
Öl, Meersalz, Brot (Beilagen variieren)

### **Des Winzers kleine Vorspeise**

5,50 €

Käse, Oliven, Tomaten, Brot

### **Oliven mit Brot**

4,80 €

### **Winzerschmaus**

7,40 €

Schmalz/Dip, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Brot

### **Bruschetta**

je 4,50 €

Superiore oder Bärlauch als  
hausgemachten Dipaufstrich mit Brot

### **Kleiner Mediterraner Genuss**

3,90 €

Meersalz, Olivenöl, Brot

### **Chilli con Carne**

6,50 €

### **Tortelloni**

11,90 €

mit zerlassener Butter, Trüffel und Parmesan

### **DIPERIA**

7,90 €

Wählen Sie aus fünf verschiedenen Dips Ihre drei Favoriten!

Curry . Honig . Tomate . Kräuter . Thunfisch

*Dazu servieren wir Brot und Oliven!*

### **BIO-SUPPEN,**

je 5,90 €

Goulaschsuppe – Rind

Tomate – mit Basilikum u. Chili

Thai-Curry – Gemüseintopf Asia-Art

Mumbai – mit Banane, Curcuma u. Chili

Karotte Orange – mit Kokos u. Ingwer

Marokkanischer Gemüseintopf



## **SALATE**

<b>Salat „Feines“</b>	9,90 €
Salat, Oliven, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Fetakäse	
<b>Salat „Classic“</b>	9,90 €
Salat, Tomaten, Gurken, Hinterschinken, Zwiebeln und Gouda	
<b>Salat „Tonno“</b>	9,90 €
Salat, Thunfisch, Zwiebeln, Käse	
<i>Zu den Salaten reichen wir Brot.</i>	

## **SANDWICHES**

<b>New York Club Sandwich</b>	8,90 €
Hähnchenbrust, Speck, Ei, Salat, Tomate, Mayonnaise, Senf	
<b>Classic</b>	6,90 €
Salat, Tomate, Gurke, Schinken, Käse, Hausdressing	
<b>Tuna</b>	6,90 €
Thunfisch, Salat, Tomate, Gurke, Ei, Balsamicodressing	
<b>Falafel (vegan)</b>	6,50 €
Falafelbällchen, Oliven, Zwiebeln, Salat, Tomate, Dressing	
<b>Hawaii</b>	6,50 €
Käse, Schinken, Ananas, Hausdressing	

## **CRÊPES**

Zimt & Zucker oder Nutella	3,50 €
Apfelmus & Zimt oder Banane	4,50 €
Kinderschokolade, Snickers, Mars	4,50 €
Schinken oder Käse	5,00 €
Schinken & Käse	5,50 €
Camembert und Preiselbeeren	6,50 €



## FEINE WEINE

### Weißwein

<b>Achkarren</b> , Baden „Grauburgunder“ trocken, fruchtig, abgerundet	0,2l	5,50 €
	0,1l	3,30 €
	0,75l	19,80 €
<b>Zenato Delle Venecie</b> , Italien, „Pinot Grigio“ trocken, vollmundig	0,2l	5,70 €
	0,1l	3,30 €
	0,75l	20,50 €
<b>La Sasteria</b> , Cariñena „Garnacha“ intensiv fruchtig (frische Aprikose, Ananas, Limette)	0,2l	5,50 €
	0,1l	3,30 €
	0,75l	18,50 €
<b>Oberbergener Baßgeige</b> , „Grauburgunder“ trocken, Aromen von Zitrus und Grapefruits, füllige Art, kaum Säure	0,2l	5,20 €
	0,1l	2,90 €
	0,75l	18,70 €
<b>Lehnert Veit</b> , Mosel, Chardonnay, 2016 Noten kandierter Zitrusfrüchte und Kernobstaromen verbinden sich mit nussigen Anklängen	0,2l	5,90 €
	0,1l	3,30 €
	0,75l	19,70 €
<b>Metzger</b> , Pfalz, Sauvignon Blanc, 2019 enorme Fülle an exotischen aber auch grünen Aromen, gepaart mit einer knackigen Säure	0,2l	6,80 €
	0,1l	3,80 €
	0,75l	23,00 €
<b>Meli Melo Blanc Pay d´Oc</b> , Saint Chinian Languedoc „Syrah, Grenache noir“, 2017, ruhig, saftig	0,2l	4,60 €
	0,1l	2,80 €
	0,75l	16,50 €
<b>Ziereisen Heugumber</b> , Baden „Gutedel“ 2016, trocken, jung, frisch & unkompliziert	0,2l	4,90 €
	0,1l	3,30 €
	0,75l	16,90 €
<b>Wittmann Weißer Burgunder</b> Rheinhessen „Riesling“ 2015, cremig, sanft & elegant	0,2l	4,90 €
	0,1l	3,30 €
	0,75l	16,90 €
<b>Schäfer-Fröhlich, Schiefergestein</b> Bockenauer, Nahe „Riesling trocken“, 2017, trocken, kühl & mineralisch	0,2l	6,30 €
	0,1l	3,90 €
	0,75l	21,00 €
<b>Carl Koch Candel blanc</b> , Rheinhessen „Silvaner“ 2014, fruchtig, kräftig, präzise	0,2l	5,40 €
	0,1l	3,40 €
	0,75l	17,90 €





<b>Lehnert Veit, Mosel, Piesporter Goldtröpfchen</b>	0,2l	14,00 €
Riesling Auslese 2017, feinherb/ edelsüß	0,1l	8,50 €
Das ist eine Verführung der besonderen Art!	0,75l	49,00 €
<b>Marangona, Lugana „Trebiano“</b>	0,2l	5,80 €
2017, trocken, jung, frisch & unkompliziert	0,1l	3,60 €
	0,75l	19,90 €
<b>Rotwein</b>		
<b>La Sasteria, Cariñena, „Garnacha“</b> feine	0,2l	5,90 €
Aromen, fruchtig, von der Sonne verwöhnt	0,1l	3,30 €
	0,75l	18,50 €
<b>Beaujolais Chiroubles Naturément 2017</b>	0,2l	8,90 €
AOP, ohne Schwefel, harmonisch, schlemmerisch,	0,1l	4,90 €
frisch, fruchtig, 100% Gamay à jus blanc	0,75l	31,00 €
<b>Meli Melo Rouge, Vin de France, „Cuvée</b>	0,2l	4,60 €
aus Cabernet Sauvignon und Merlot“,	0,1l	2,80 €
2015, fruchtig, leichte Beere, süffig	0,75l	16,50 €
<b>MERLOT, Vin de France, 2017</b>	0,2l	7,50 €
Vin Biologique, fruchtig, leicht	0,1l	4,50 €
	0,75l	26,00 €
<b>Tempranillo, Spanien, La Morida, 2017</b>	0,2l	6,50 €
Spaniens Antwort auf den Primitivo aus Italien	0,1l	3,90 €
Am Gaumen füllig und sanft	0,75l	22,00 €
<b>Metzger Prago Pinot Noir, Pfalz, 2015</b>		
Prage und Melandor, die Brüder unter den Pinotauren		
Spitzenklasse aus Deutschland	0,75l	55,00 €
<b>Leone de Castris Primitivo Puglia IGT</b>	0,2l	7,50 €
intensives Rot mit violetten Reflexen	0,1l	4,20 €
trocken, weich und samtig	0,75l	25,00 €
<b>Lehnert Veit, Mosel</b>	0,2l	7,50 €
intensives Rot mit violetten Reflexen	0,1l	4,20 €
trocken, weich und samtig	0,75l	25,00 €



## Roséwein

<b>Meli Melo Rosé</b> , Frankreich	0,2l	4,60 €
2017, feinfruchtiges Cuvée	0,1l	2,80 €
<b>La Sasteria</b> , Spanien, Garnacha Traube	0,2l	5,50 €
leicht mit einer, tollen Farbe fruchtig	0,1l	3,30 €
arm an Tanninen	0,75l	18,50 €
<b>Metzger</b> , Pfalz, „WILD HOG“	0,2l	7,50 €
20% Cabernet Franc, 20% Merlot, 30% Pinot Meunier,	0,1l	4,20 €
10% Syrah, 20% Tempranillo –SEHR BESONDERS–	0,75l	26,00 €
<b>Metzger</b> , Pfalz, Gutswein	0,2l	5,50 €
süffig, fruchtig, lieblich	0,1l	3,30 €
	0,75l	18,50 €

## Die kleine Weinprobe

Genießen Sie vier Gläser 0,1l mit kleiner, begleitender Knabberei und entdecken Sie Ihren neuen Lieblingswein!

### Zu Ihrer Wahl:

Kleine Weinprobe „Deutschland“	<b>12,00 €</b>
Kleine Weinprobe „Spanien“	<b>12,50 €</b>
Kleine Weinprobe „International“	<b>13,00 €</b>
Kleine Weinprobe „Frankreich“	<b>14,00 €</b>

### Genießen Sie zu Ihrem Wein ein paar kleine Leckereien!

Darf es Käse, Oliven, Schinken ein kleiner Dip, oder etwas zum Knabbern sein?  
Gerne stellen wir Ihnen etwas nach Ihren Wünschen zusammen.

### Wir veranstalten regelmäßig Wein–Degustationen,

zu denen wir Sie sehr gerne einladen möchten. Kredenzt werden i.d.R. 5 Weine aus unterschiedlichen Ländern und Regionen, dazu reichen wir korrespondierende Käsesorten sowie kleine Leckereien.

Entdecken Sie bei uns Ihren neuen „LIEBLINGSWEIN“  
und erleben Sie einen besonderen Abend!

**Weitere Weine auf Anfrage!**

## FEINSTER COGNAC

Mery Melrose Cognac VS <i>very special</i> ***	0,2cl	4,80 €
Mery Melrose Cognac VSOP <i>very superior old pale</i> ****	0,2cl	5,90 €
Mery Melrose Cognac XO <i>extra old</i> *****	0,2cl	7,50 €



## **COCKTAILS** mit Alkohol

<b>Aperol Spritz</b>	5,50 €
<i>Aperol, Prosecco</i>	
<b>Aperol Sour</b>	5,90 €
<i>Aperol, Zuckersirup, O-Saft, Zitronensaft</i>	
<b>Holunder Spritz</b>	5,90 €
<i>Holundersirup, Prosecco</i>	
<b>Cuba Libre</b>	6,90 €
<i>Rum, Cola, Limetten</i>	
<b>Caipirinha</b>	6,90 €
<i>Cachaca, Weißer Rohrzucker, Limetten</i>	
<b>Moscow Mule</b>	6,90 €
<i>Wodka, Ginger Ale, Limettensaft, Gurke</i>	
<b>Tequila Sunrise</b>	6,90 €
<i>Tequila, Grenadinesirup, O-Saft</i>	
<b>Sex on the Beach</b>	6,90 €
<i>Wodka, Pfirsichlikör, Cranberrysaft, O-Saft</i>	
<b>Cosmopolitan</b>	6,90 €
<i>Wodka, Cointreu, Cranberrysaft, Limettensaft</i>	
<b>Mojito</b>	6,90 €
<i>Weißer Rum, Zuckersirup, Weißer Rohrzucker, Limette</i>	
<b>Daiquiri</b>	6,90 €
<i>Weißer Rum, Limettensaft, Zuckersirup</i>	
<b>Planters Punch</b>	6,90 €
<i>Brauner Rum, Grenadine, Zitronensaft, O-Saft, Ananassaft</i>	
<b>Long Island Ice Tea</b>	6,90 €
<i>Tequila, Weißer Rum, Wodka, Gin, Triple Sec, Zitronensaft, Cola</i>	
<b>Feines von Lady Grey</b>	6,90 €
<i>Gin, Limettensaft</i>	

## **COCKTAILS** ohne Alkohol

<b>Honoululu Flip</b>	5,90 €
<i>O-Saft, Maracujasaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grapefruitsaft</i>	
<b>Maratonic</b>	5,90 €
<i>Zitronensaft, O-Saft, Maracujasaft, Tonic Water</i>	
<b>Ipanema</b>	5,90 €
<i>Gingerale, Brauner Rohrzucker, Limetten</i>	



## CHAMPAGNER & PRICKELNDES

Moët & Chandon Brut IMPÈRIAL	0,75l	85,00 €
Moët & Chandon Brut Rosé IMPÈRIAL	0,75l	85,00 €
Dargent Brut ICE, Blanc de Blanc	0,2l	9,50 €
Dargent Brut ICE, Demi Sec Rosé	0,2l	9,50 €
Prosecco, Glas	0,2l	5,50 €
Sylter Dusche, Sekt mit Eis	0,2l	6,50 €
Liebeserklärung "Weingut Pfennig" prickelnd süß	0,2l	6,50 €
El Serralet Brut Nature, Cava	0,2l	8,50 €
	0,75l	27,50 €

## BIER (Flasche)

Krombacher (auch alkoholfrei)	0,33l	3,20 €
Krombacher Weizen (auch alkoholfrei)	0,5l	3,80 €
Tegernseer, hell	0,5l	3,90 €
Kölsch	0,33l	3,20 €
Corona	0,33l	3,80 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola, Cola Light, Fanta, Sprite, Mineralwasser, Apfelschorle	0,25l	2,20 €
Orangensaft, Apfelsaft, Maracujasaft, Kirschsafte (auch als Schorle erhältlich)	0,2l	2,50 €
Ginger Ale, Tonic Water	0,2l	2,60 €
Orangina	0,25l	2,60 €
Red Bull	0,25l	3,20 €

## LECKERCHEN

Absinth, Abtshof, 66% vol	2cl	3,80 €
Grappa Sibona di Barolo, 40% vol	2cl	4,50 €
Molinari extra, Sambuca, 40% vol	2cl	2,80 €
Amaretto, 28% vol	2cl	2,80 €
Oakheart, 35% vol	2cl	3,10 €
Amarula, 17% vol	2cl	2,80 €
Feuer & Feines GIN, 40% vol	2cl	3,50 €
Hildegard v. Bingen Kräuterliqueur, 25% vol	2cl	3,50 €



## SOMMERLISCHES












<b>Rosato „Die italienische Leichtigkeit“</b> mit Hibiskus, Orangenblüten und Zitrone	4,80 €
<b>Erdbeerbowle</b> hausgemacht, frisch und fruchtig	5,50 €
<b>Sylter Dusche</b> Sekt mit Eis „Nationalgetränk“ auf Sylt	6,50 €
<b>Aperol Spritz</b> der Klassiker	5,50 €
<b>Sommerbowle (auch ToGo erhältlich!) je</b> <i>Urbaner Spirit und fruchtige Frische mit 5 % vol</i> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ <i>Limone</i></li><li>▪ <i>Pfirsich</i></li><li>▪ <i>Waldmeister</i></li></ul>	4,50 €

ORIGINAL  
*Sylter Eismanufaktur*  
**EIS**



<b>Salziger Hering</b> Salzerdnuß, Piemonteser Haselnuss, Bretonische Walnuss und Toppings	5,90 €
<b>Sylter Traum</b> Mango-Himbeere, Blaubeere-Schmand, Mango, Sahne und Toppings	5,90 €
<b>Café Feines</b> Cappuccino-Macchiato, American Cookie-Butterkeks, Milchreis, Sahne Topping	5,90 €
<b>Fluch der Karibik</b> Rum Rosine Myers Pott Rum, Landjogurt, American Cookie, Sahne, Rum und Topping	6,90 €
<b>Happy Veggie (vegan)</b> Mango, Himbeere-Mango, Schokolade, Pistazien	6,90 €

**Unsere aktuellen Sorten je Kugel 1,60 € (toGo 1,30 €)**  
**Stellen Sie sich Ihr Lieblingseis individuell zusammen!**

 Landerdbeere Fruchteis	Fruchteis Vegan
 Indisch golden Mango Fruchteis	Fruchteis Vegan
 Himbeere-Mango	Fruchteis Vegan
 Schokolade	Vegan
 Blaubeere Schmand	Milcheis
 Piemonteser Haselnuss	Milcheis
 Landjoghurt	Milcheis
 Stracciatella	Milcheis
 American Cookie Butterkeks	Milcheis
 Cappuccino Macchiato	Milcheis
 Milchreis (super lecker)	Milcheis
 Rum Rosine m. Myers & Pott Rum	Milcheis
 salzige Erdnuss	Milcheis
 Bretonische Walnuss	Milcheis



## Bleiben Sie immer aktuell!

Seit einiger Zeit betreiben wir unsere eigene APP.  
D.h. Sie werden immer top aktuell über besondere  
Angebote und Veranstaltungen informiert.



Werden Sie ein Teil des  
Feuer & Feines VIP-Clubs!  
Sie erhalten exklusive Angebote  
mit bis zu 70% Rabatt. Highlights  
und Neuigkeiten sofort auf einen  
Blick.



Laden Sie sich kostenlos die APP auf  
Ihr Handy:  
<https://www.feuerundfeines.de/VIP-Member-App>



Und jetzt ganz neu!  
Kaufen Sie das ganze Jahr bei uns mit  
15% Rabatt auf alle Artikel ein.

Ohne Wenn und Aber!  
Sprechen Sie uns an!



Besuchen Sie uns in den sozialen Netzwerken:



Loggen Sie sich direkt in  
unser kostenloses WLAN  
Passwort: *feuerfeines*



Weiterhin halten wir rund  
10.000 Artikel im  
Internet für Sie bereit!  
Nutzen Sie den CODE  
„feines“ und kaufen Sie  
ONLINE mit 10% Rabatt  
auf Ihren gesamten  
Warenkorb ein!  
[www.feuerundfeines.de](http://www.feuerundfeines.de)





Noch ein Anliegen zum Schluss:

***Bist du zufrieden, sag es den anderen,  
bist du es nicht, dann sage es MIR!***

Wir finden, ein sehr schöner und sinniger Spruch. Fehler passieren und unsere Bitte an Sie wäre, Ihren möglichen Unmut gleich zu äußern. Nur so haben wir gleich Gelegenheit, es besser zu machen.

Denn leicht wird eine „Bewertung“ im ersten Ärger gemacht, obgleich es doch viel schöner und einfacher wäre, darüber zu sprechen!

**Schön, dass Sie da sind!**

***Ihr Café Feines Team***