

# *Restaurant Wessels und Wessels 2*

## *Aperitifs & Digestifs*

Martini Bianco ( 18% )	5 cl	€ 4,00
Camparia mit Orangensaft ( 25% )	4 cl	€ 5,50
Prosecco , in der Flasche	0,2 l	€ 4,50
Prosecco , Glas	0,1 l	€ 3,00
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, frische Orange)	0,2 Ltr.	€ 6,90
Hugo ( Prosecco, Holunder Sirup, Minze, Limette)	0,2 Ltr.	€ 6,90
Lillet ( Lillet Likör, Schweppes Russian Wild Berry, Beerenmischung)	0,2 Ltr.	€ 6,90
Mackenstedter Multi ( verschiedene Früchte, Wodka, Prosecco, Tonic)	0,2 Ltr.	€ 6,90

## *Cocktail Planet*

bitte schauen Sie bitte in unsere separaten Cocktail Karte  
nach unserer Auswahl an Cocktail`s

**über eine faire und ehrliche Bewertung wie z.B. bei Google würden wir uns  
sehr freuen. Euer Wessels-Team.**

# *Restaurant Wessels und Wessels 2*

## *unsere Biere vom Fass*

König Pilsener / oder als Alster	0,2 l	€ 2,80
König Pilsener / oder als Alster	0,3 l	€ 3,80
König Pilsener / oder als Alster	0,4 l	€ 4,60
Paulaner Weizen	0,3 l	€ 3,80
Paulaner Weizen	0,5 l	€ 5,50
TH-König Zwickel	0,3 l	€ 3,80
TH-König Zwickel	0,5 l	€ 5,50

## *Biere aus der Flasche*

Köstritzer	0,33 l	€ 3,80
Benediktiner Weizen	0,5 l	€ 5,50
Paulaner Kristall	0,5 l	€ 5,50
Paulaner alkoholfrei	0,5 l	€ 5,50
Benediktiner dunkel	0,5 l	€ 5,50
Benediktiner alkoholfrei	0,5 l	€ 5,50
Erdinger alkoholfrei	0,5 l	€ 5,50
Paulaner Zitrone	0,3 l	€ 3,80
König Pilsener alkoholfrei	0,3 l	€ 3,80
Diebels Alt	0,3 l	€ 3,80
Schöffelhofer Weizen „Grapefruit“	0,3 l	€ 3,80
Vita Malz	0,3 l	€ 3,80
Berliner Weisse „rot oder grün“	0,3 l	€ 3,90
Altbierbowle mit Erdbeeren	0,3 l	€ 4,50

**über eine faire und ehrliche Bewertung wie z.B. bei Google würden wir uns sehr freuen. Euer Wessels-Team.**

# *Restaurant Wessels und Wessels 2*

## *Alkoholfreies*

Cola, Cola Zero, Mezzo, Fanta <small>1,9,11,12</small>	0,33 Fl. € 3,40
Cola, Cola Zero, Mezzo, <small>1,9,11,12</small>	0,2 Glas € 2,60
Cola, Cola Zero, Mezzo, <small>1,9,11,12</small>	0,4 Glas € 4,40
Limonade von „Fritz“ <small>1,9,11,12</small>	0,33 Fl. € 3,40
Cola, Cola ohne Zucker, Melone, Apfel-Kirsch	
Zitronen Limonade <small>1,9,11,12</small>	0,2 Glas € 2,60
Zitronen Limonade	0,4 Glas € 4,40
Apfelschorle	0,2 Glas € 2,60
Apfelschorle	0,4 Glas € 4,60
Rharbarberschorle	0,2 Glas € 2,60
Rharbarberschorle	0,4 Glas € 4,60
Maracujaschorle	0,2 Glas € 2,60
Maracujaschorle	0,4 Glas € 4,60
Fuze EisTea (Pfirsich oder Zitrone)	0,3 Fl. € 3,40
Säfte	
Apfel, Orange, Banane	0,2 Glas € 2,60
Apfel, Orange, Banane	0,4 Glas € 4,60
Kirsche	0,2 Glas € 2,80
Kirsche	0,4 Glas € 5,00
Kiba	0,2 Glas € 2,80
Kiba	0,4 Glas € 5,00
Tönnissteiner Mineralwasser	0,25 Fl. € 2,60
Tönnissteiner Mineralwasser (Natur oder Classic)	0,75 Fl. € 6,90
Gerolsteiner Mineralwasser „Medium“	0,25 Fl. € 2,60
Gerolsteiner Mineralwasser „ohne Kohlensäure,“	0,25 Fl. € 2,60
Schweppes „Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon“ <small>1,10</small>	0,2 Fl. € 3,00
Bionade „Holunder“	0,33 Fl. € 3,40
Red Bull <small>1,9,14</small>	0,25 Dose € 3,50

# *Restaurant Wessels und Wessels 2*

## *edle Weißweine*

<b>Lugana DOC</b> , Tenuta Rovaglia/Italien Spitzenwein aus der Rebsorte Trebbiano di Lugana, Wunderbares Bukett aus Zitrusfrüchten und Mirabelle	0,75 Fl. € 28,00 0,2 Glas € 8,50
<b>Hullabalo</b> , von Markus Schneider/Pfalz Cuvée aus Sauvignon Blanc und Viognier. Noten von Kiwi, Ananas und Stachelbeere. Saftig und cremig, elegant und nachhaltig.	0,75 Fl. € 28,00 0,2 Glas € 8,50
<b>Grauer Burgunder</b> von Keifer/Baden ein frechfruchtiger Grauburgunder mit Anklängen von Zitrus, Birne und etwas Mandel	0,75 Fl. € 23,00 0,2 Glas € 6,50
<b>Cape Beach</b> südafrikanischer Sommerwein, trocken aber sehr spritzig	0,75 Fl. € 24,00 0,2 Glas € 6,90
<b>Pino Grigio</b> aus Verona, trocken und vollmundig	1,0 Fl. € 26,00 0,5 Ltr. € 14,00 0,2 Glas € 6,90
<b>Rivaner</b> „Schales“ Rheinessen, trocken und mit zartem Zitrus Aroma	1,0 Fl. € 26,00 0,5 Ltr. € 14,00 0,2 Glas € 6,90
<b>Rießling</b> „Ruppertsberger Linsenbusch“ Rießling, halbtrocken und feinfruchtig	1,0 Fl. € 26,00 0,5 Ltr. € 14,00 0,2 Glas € 6,90
<b>grüner Veltliner</b> „Heuriger“ aus Niederösterreich, vollmundig mit etwas Säure	1,0 Fl. € 26,00 0,5 Ltr. € 14,00 0,2 Glas € 6,90
<b>unser Hauswein</b> „Chardonnay aus Spanien“ vollaromatisch und leicht mit einem Hauch von Steinobst „Empfehlung“	0,75 Fl. € 17,00 0,2 Glas € 4,90
<b>Weißwein-Schorle</b>	0,2 Glas € 4,90

# *Restaurant Wessels und Wessels 2*

## *edle Rotweine*

<b>Ursprung</b> , Markus Schneider/Pfalz Dieser Cuvée hat ein üppiges Bukett von Pflaume, Cassis, Paprika und Kakao. Am Gaumen hat der Charme und einen langen Nachhall	0,75 Fl. € 28,00 Nur als Flasche erhältlich
<b>Black Print</b> , Markus Schneider/Pfalz Der Kultwein aus der Sansibar! Tief dunkel, fast wie Tinte. Komplex Aromen von Cassis, Kirsche und Himbeere	0,75 Fl. € 34,00 Nur als Flasche erhältlich
<b>Puro</b> , Dieter Meier/Argentinien Dunkles Rubinrot mit saftigen Aromen von reifen Pflaumen und Kirschen. Nur als Flasche erhältlich vollmundig mit sanften Taninen, ein idealer Begleiter zum Steak	0,75 Fl. € 29,00
<b>Primitivo</b> , „Tank Italien/Sizilien Die perfekte Harmonie aus Kraft und Eleganz, köstliche Aromen von Süßkirschen, Datteln, Feigen und Rosinen	0,75 Fl. € 26,00 0,2 Glas € 6,90
<b>Rioja Reserva</b> , Finca Labarca/Spanien im Bukett dominieren Aromen vollreifer Früchte wie Kirsche, Waldbeere sowie ein Hauch von Vanille	0,75 Fl. € 26,00 0,2 Glas € 6,90
<b>Syrah</b> , Les Jamelles/Frankreich Duft nach roten Beeren, Gewürzen und Zimt. Idealer Begleiter zu Fleischgerichten	0,75 Fl. € 23,00 0,2 Glas € 6,90
<b>Trollinger</b> , „Lemberger“ aus Württemberg, halbtrocken, vollmundig und kräftig	1,0 Fl. € 24,00 0,5 Ltr. € 13,00 0,2 Glas € 6,90

# *Restaurant Wessels und Wessels 2*

## *edle Rotweine*

### **Amasso „2015“**

sizilianischer Spitzenwein, Tief dunkel „Empfehlung“

0,75 Fl. € 38,00

Nur als Flasche erhältlich

### **Prosek, Likörwein aus Spanien**

wird mit Eis und Zitronenscheibe getrunken, „sehr beliebt“

1,0 Fl. € 28,00

0,5 Ltr. € 15,00

0,2 Glas € 8,90

### **unser Hauswein, Merlot aus Italien**

vollmundig, trocken, mit sehr feiner Frucht

0,75 Fl. € 17,00

0,2 Glas € 4,90

## *edle Roseweine*

### **Am Meer, Strandcuveè**

aus der Pfalz, trocken, saftig und harmonisch und sehr weich

0,75 Fl. € 24,00

0,2 Glas € 6,90

### **Portugiesischer Weissherbst**

lieblich,

0,75 Fl. € 24,00

0,2 Glas € 6,90

**über eine faire und ehrliche Bewertung wie z.B. bei Google würden wir uns  
sehr freuen. Euer Wessels-Team.**

# *Restaurant Wessels und Wessels 2*

## *Spirituosen*

Mackenstedter Korn	32%	2cl	2,00
Mackenstedter	15%	2cl	2,00
Rhabarber-Vanille, Waldmeister, Blaubeere, Vanille Sahne,			
Aquavit	40%	2cl	3,00
Malteser	40%	2cl	3,00
Steinhäger		2cl	2,20
Tequila Sierra	38%	2cl	3,00
Gold oder Silber			
Bombay Gin	38%	4cl	5,00
Gordon Gin	38%	4cl	4,00
Smirnoff Wodka	40%	4cl	5,00
Gorbatschow Wodka	40%	4cl	4,00
Pernod	40%	4cl	4,00
Bacard	37,5%	4cl	4,00
Havanna Club 3 Jahre	40%	4cl	4,00
Havanna Club 7 Jahre	40%	4cl	6,00
Weinbrand	32%	4cl	4,00
Osborne Veterano	30%	2cl	3,00
Metaxa	38%	2cl	3,50
Brandy "Carlos 1"	40%	2cl	4,50
Grappa	40%	2cl	4,00

*Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach weiteren  
leckeren Bränden*

*Als Longdrink Aufpreis von 1,50*

## *Restaurant Wessels und Wessels 2*

### *Whisky*

Ballantines	40%	4cl	4,00
Jim Beam	40%	4cl	4,00
Jack Daniels	40%	4cl	5,00
Southern Confort	40%	4cl	5,00
Tullamore	40%	4cl	5,00

*Als Longdrink gegen einen Aufpreis von 1,50 €/  
Red Bull € 3,00*

## Liköre & Bitter/Kräuter

Averna	32%	2cl	3,00
Amaretto	21%	2cl	3,00
Bailey`s	17%	2cl	3,00
Batida de Coco	15%	2cl	3,00
Cointreau	40%	2cl	3,00
Fernet Branca	39%	2cl	3,00
Fernet Menta	28%	2cl	3,00
Jägermeister	35%	2cl	3,00
Kümmerling	35%	2cl	3,00
Ramazotti	30%	2cl	3,00
Sambuca	40%	2 cl	3,00
Roter Hengst „Halbbitter“	42%	2cl	3,80

# *Restaurant Wessels und Wessels 2*

## *Kaffeespezialitäten*

*wir verwenden für unsere Kaffeespezialitäten ausschließlich „Union Kaffeebohnen“*

Tasse Kaffee	2,60
Espresso	2,20
Espresso „doppelt“	3,80
Espresso Macchiato	3,00
Espresso mit einem Schuss Milchschaum	
Cappuchino	3,50
Latte Macchiato	4,00
Milchkaffee	4,00

## *Schokoladen*

Becher heiße Schokolade mit Sahne	3,90
After Eight Schokolade heiße Schokolade mit Pfefferminz-Sirup und Sahne	4,90
X-Mas Schokolade heiße Schokolade mit Zimt-Sirup und Sahne	4,90
Bailey`s Schokolade heiße Schokolade mit Bailey`s und Sahne	5,90

## *Heißgetränke*

Glas Tee Roibusch, Pfefferminz, Früchte, schwarzer Tee uvm.	2,80
Glühwein	3,50
Glühwein mit Schuß	5,50
Grog mit Rum	5,50

# *Restaurant Wessels und Wessels 2*

## *unsere Öffnungszeiten*

Dienstag bis Samstag

von 17 bis 24 Uhr

---

Sonntag von 12 bis 14 Uhr und

von 17 bis 23 Uhr

**Montag ist Ruhetag.**

---

Möchten sie vorab einen Tisch bei uns reservieren, dann wählen sie bitte  
die Tel. Nr. 0421-8984927