

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	1,9,11,12	0,33 Fl.	€ 3,40
Cola, Cola Zero, Mezzo,	1,9,11,12	0,2 Glas	€ 2,60
Cola, Cola Zero, Mezzo,	1,9,11,12	0,4 Glas	€ 4,40
Limonade von „Fritz“	1,9,11,12	0,33 Fl.	€ 3,40
Cola, Cola ohne Zucker, Melone, Apfel-Kirsch			
Zitronen Limonade	1,9,11,12	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“	1,10	0,2 Fl.	€ 3,00
Bionade „Holunder“		0,33 Fl.	€ 3,40
Red Bull	1,9,14	0,25 Dose	€ 3,50

Restaurant Wessels und Wessels 2

edle Weißweine

Lugana DOC , 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
Hullabalo , 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
Grauer Burgunder von Keifer/Baden ein frechfruchtiger Grauburgunder mit Anklängen von Zitrus, Birne und etwas Mandel	0,75 Fl. € 23,00 0,2 Glas € 6,50
Cape Beach südafrikanischer Sommerwein, trocken aber sehr spritzig	0,75 Fl. € 24,00 0,2 Glas € 6,90
Pino Grigio aus Verona, trocken und vollmundig	1,0 Fl. € 26,00 0,5 Ltr. € 14,00 0,2 Glas € 6,90
Rivaner „Schales“ Rheinhessen, trocken und mit zartem Zitrus Aroma	1,0 Fl. € 26,00 0,5 Ltr. € 14,00 0,2 Glas € 6,90
Rießling „Ruppertsberger Linsenbusch“ Rießling, halbtrocken und feinfruchtig	1,0 Fl. € 26,00 0,5 Ltr. € 14,00 0,2 Glas € 6,90
grüner Veltliner „Heuriger“ aus Niederösterreich, vollmundig mit etwas Säure	1,0 Fl. € 26,00 0,5 Ltr. € 14,00 0,2 Glas € 6,90
unser Hauswein „Chardonnay aus Spanien“ vollaromatisch und leicht mit einem Hauch von Steinobst „Empfehlung“	0,75 Fl. € 17,00 0,2 Glas € 4,90
Weißwein-Schorle	0,2 Glas € 4,90

Restaurant Wessels und Wessels 2

edle Rotweine

Ursprung , 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
Black Print , 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
Puro , 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
Primitivo , „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
Rioja Reserva , 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
Syrah , Les Jamelles/Frankreich Duft nach roten Beeren, Gewürzen und Zimt. Idealer Begleiter zu Fleischgerichten	0,75 Fl. € 23,00 0,2 Glas € 6,90
Trollinger , „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