



**tabakschuppen**

café + weinbar

Spätjahr  
2022

# Öffnungszeiten

---

## Café + Weinbar

Mi	15 - 23 Uhr
Do	15 - 23 Uhr
Fr	15 - 23 Uhr
Sa	Zeit für deine Veranstaltung

## Frühstück + Café + Weinbar

So 9 - 20 Uhr  
Frühstück bis 14 Uhr

Reservierung:  
[www.tabakschuppen.com](http://www.tabakschuppen.com)

### Veranstaltung

Wir freuen uns auf Dich und Deine Gäste.  
Unsere Tore stehen offen für Veranstaltungen,  
Feiern und Events aller Art. Sprecht uns gerne an.

Alle Preise, in Euro inkl. aktueller Mehrwertsteuer.  
Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen  
führen wir separat auf.

## Café + Tee

	<b>Espresso</b> der Klassiker		1,5
	<b>Doppio</b> für Profis - doppelter Espresso		3,0
	<b>Cappuccino</b> Espresso, geschäumte Milch		3,2
	<b>Flat White</b> Doppelter Espresso, aufgeschäumte Milch		3,6
	<b>Café Latte</b> Espresso, aufgeschäumte Milch, im Glas		3,7
	<b>Americano</b> Espresso, verlängert mit heißem Wasser		2,9
	<b>Café Crema</b> Schwarzer Kaffee aus der Siebträgermaschine		2,9
	<b>Heiße Schokolade</b> mit aufgeschäumter Milch		3,0
	<b>Espresso Tonic Doppio</b> Doppelter Espresso + Tonic Water	0,3 l	4,5
	<b>Iced Latte</b> Espresso, kalte Milch, Eiswürfel	0,3 l	4,0
	<b>Aerocano</b> Espresso, Eiswürfel, kalt geschäumt	0,3 l	4,5
neu	<b>Espresso Martini</b> Vodka, Kaffeelikör, Zuckersirup, Espresso	0,1 l	10,0
	<b>Tee</b> im japanischen Kännchen serviert Bio Japan Sencha [frisch, feinherb] Kräutertee [süßlich, weich] Bio Blutorange [fruchtig, mild] Bio Kamille [würzig, blumig] Darjeeling [zitrus, fruchtig]	0,4 l	4,5

## Soft + Soft

<b>Paulaner Spezi</b>	0,5 l	3,3
<b>Mate</b>	0,33 l	3,5
<b>Mamma-Limonade</b> Bio-Orange, Bio-Lemon, Rose+Zitrone, Bio-Passion, Bio-Grapefruit	0,33 l	3,5
<b>Soft / Schorle</b> Apfel, Johannisbeere, Traube	0,3 l 0,4 l	3,0 4,0
<b>Coca Cola / Light</b>	0,2 l	3,0
<b>Mineralwasser</b> still, medium, sprudelig	0,25 l 0,75 l	2,0 5,0
<b>„Wasser-Flatrate“</b> gefiltertes Wasser, still		5,0

## Bier

<b>NOAM</b> Lager, nicht filtriert, gebraut in Weihenstephan	0,33 l	4,0
<b>Moninger Pilsner</b> Opa Rudis Wahl!	0,5 l	3,5
<b>Moninger Export „Moni“</b> Export, Neuauflage	0,5 l	3,5
<b>Moninger Helles „Kleiner Karl“</b> kleines Helles, serviert im Steinkrug	0,33 l	3,5
<b>Waldhaus Diplom Pils</b>	0,33 l	3,5
<b>Pils Alkoholfrei</b>	0,33 l	3,5
<b>Eichbaum Naturradler</b> Radler aus der Bügelflasche	0,33 l	3,5
<b>Ichnusa Pils</b> Unfiltriert, ein Original aus Sardinien	0,33 l	4,0
<b>neu Martini con cervveja</b> 4cl roter Wermut, Diplompils (Sergios Lieblingsgetränk)	0,33 l	6,0

## Apéro + Co.

	<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Soda, Orange, Olive	0,2 l	6,5
	<b>Select Spritz</b> Select, Prosecco, Soda, Olive	0,2 l	6,5
	<b>Negroni</b> Campari, Wermut, Gin	0,2 l	9,0
neu	<b>Campari Amalfi</b> Campari Amalfi, Grapefruitlimonade, Limette	0,2 l	7,0
	<b>Gin Tonic</b> Monkey 47, Fever Tree Mediterranean Tonic	0,2 l	10,0
	<b>Rosy</b> Prosecco, Mama Rosen Limonade	0,2 l	7,0
	<b>Negroni Sbagliato</b> Campari, Wermut, Prosecco	0,2 l	8,0
	<b>Campari Soda</b> Campari, Soda	0,2 l	6,5
	<b>Skinny Jan</b> Wodka, Soda, Zitrone	0,2 l	6,5
	<b>Americano (Drink)</b> Campari, Wermut, Soda, Orange	0,2 l	8,0
	<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone	0,2 l	6,5
	<b>TAB_Spritz</b> roter Wermut, Holundersirup, Zitronenlimonade	0,2 l	7,0
neu	<b>Espresso Martini</b> Vodka, Kaffeelikör, Zuckersirup, Espresso	0,1 l	10,0

## Non Alcoholic

	<b>Sanbitter Tonic / Soda</b>	0,2 l	6,5
	<b>Crodino Tonic / Soda</b>	0,2 l	6,5
	<b>Windspiel-Gin (Alkoholfrei) + Tonic</b>	0,2 l	8,0

## kuratiertes Vesper

Wir möchten zu den elementaren Bestandteilen eines Mahls zurückkehren, die im Teilen von Zeit, Gesellschaft und Essen bestehen. Freut euch auf ein ehrliches Vesper, Teller, die um den Tisch gereicht werden.

	<b>Oliven</b>	4,0
	Eingelegt in Kräuter grün + schwarz.	
	<b>Brot + Butter</b>	5,0
	Schweizer Ruchmehlbrot und frisch geschlagene Bio-Butter.	
neu	<b>Brot + Olivenöl</b>	5,0
	Schweizer Ruchmehlbrot und Bio-Olivenöl aus Sizilien.	
	<b>Grande Italo Platte</b>	19,0
	Parmaschinken (16 Monate gereift), italienische Salami, Ringelblumen Brie, Zitronen-Pfefferkäse (Bioland), Antipasti, Oliven, Brot.	
	<b>Toni Platte</b>	14,0
	Parmaschinken (16 Monate gereift), italienische Salami, geschnitten auf der Valono 300, Oliven, Brot.	
	<b>Paola Platte</b>	14,0
	Schweizer Schlosskäse (10 Monate gereift), Ringelblumen-Brie (Naturland), Zitronen-Pfefferkäse (Bioland), Feigenmarmelade, Brot, geschlagene Bio-Butter.	
	<b>Andrea Platte</b>	14,0
	3 verschiedene Oliven-Tapenaden (Aufstriche) aus der Provence, Olivenöl, Brot.	
neu neu	<b>Laurin Platte (Zwerkenkönig aus Südtirol)</b>	14,0
	Südtiroler Speck (al coltello, mit dem Messer geschnitten), Bio-Gurken, Radischen, Vinschgauer Brot und geschlagene Bio-Butter.	
	<b>Sardinen in Konserven serviert - Tomatentatar</b>	12,0
	Nach dem Fang, auf dem Grill geröstete Sardinen in nativem Olivenöl extra, fein gewürzt mit Tomatentatar. Serviert mit Brot.	
	<b>Sardinen in Konserven serviert - Kräuter der Provence</b>	12,0
	Nach dem Fang auf dem Grill geröstete Sardinen in nativem Olivenöl extra mit Kräutern der Provence. Serviert mit Brot.	
	<b>"Die Wiedervereinigung von Mademoiselle Perle"</b>	14,0
	Jahrgangssardinen 2020 Künstlerin Delphine Cossais Fangfrische Sardinen, Olivenöl Vierge Extra, Salz. In der Konserve.	
	<b>Chips oder Grissini</b>	2,0

## Süßes

	<b>Törtchen</b>	4,5
	Schokolade, Himbeere, Tiramisu	
	<b>Kuchen / Cupcakes</b>	3,5
	Wechselnde Sorten	
neu	<b>Café Gourmand</b>	3,0
	Espresso + Macaron	
neu	<b>Macaron</b>	1,5
	Verschiedene Sorten.	
neu	<b>Tartuffi aus dem Piemont</b>	1,2
	Verschiedene Sorten.	

## PIZZA

### Tabakschuppen X PIZZA

Jeden Donnerstag gibt es ab sofort original neapolitanische Pizza im Tabakschuppen. Der Ofen glüht von 18.00 – 22.00 Uhr.

Italienisches Mehl, sonnenverwöhnte Tomaten, Fiore di Latte Mozzarella, frische Beläge vom Markt und von der Schneidemaschine.

## Frühstück

### Frühstück

Sonntags bieten wir unser Frühstück von 9.00 bis 14.00 Uhr an.

Natursauerteigbrot sowie Croissants aus hausgemachtem Blätterteig bieten die Grundlage. Unser Ur-Teig George wird liebevoll von Fabian und Niels gepflegt. Sie sind die Köpfe hinter unseren tollen Backwaren.

Ausgewählte Zutaten wie hauchdünner Parmaschinken, Biokäse aus dem Schwarzwald und selbstgemachte Marmeladen runden das Angebot ab.

Unsere Karte zeigt alle Produkte im Überblick.

## Wein, weiß

	<b>Wein-Schorle (Weißburgunder)</b> WINZERGENOSSENSCHAFT HERXHEIM A. BERG	0,2 l	6,0
neu	<b>Chardonnay Les Musardières (Hauswein)</b> LE VAL DES MUSARDIÈRES, BURGUND	0,1 l	2,1
	fruchtig, frisch - Aromen von Pfirsich, gelber Pflaume	0,2 l 0,75 l	4,2 14,0
neu	<b>Sauvignon Les Songes de Camille (Hauswein)</b> MAISON DESCHESNES, LOIRE	0,1 l	1,9
	Nase: Grapefruit, Limette Geschmack: frisch, angenehme Säure, guter Abgang	0,2 l 0,75 l	3,8 12,0
	<b>Weißburgunder</b> WINZERGENOSSENSCHAFT HERXHEIM A. BERG	0,1 l	2,5
	spritzig, frisch - Aromen von Limette und Apfel	0,2 l 0,75 l	5,0 17,5
neu	<b>Grauburgunder</b> WINZERGENOSSENSCHAFT HERXHEIM A. BERG	0,1 l	2,5
	Fruchtige Aromen wie Birne , Pfirsich und Ananas.	0,2 l 0,75 l	5,0 17,5
neu	<b>Riesling</b> WEINGUT Dr. BASSERMANN-JORDAN, PFALZ	0,1 l	3,9
	Ein typischer Pfälzer Riesling mit feiner Frucht, eleganter Säure und packender Mineralität.	0,2 l 0,75 l	7,5 26,0
neu	<b>Grauburgunder</b> WEINGUT HEGER, KAISERSTUHL	0,1 l	3,9
	... mit einem prächtigem Duft nach frischen und kandierten Zitrusfrüchten sowie jungen, hellen Birnen und einer Klarheit von Quellwasser	0,2 l 0,75 l	7,5 26,0
neu	<b>Chardonnay - Rosengarten</b> WEINGUT BERNHARD KOCH, RHEINLAND PFALZ	0,1 l	5,5
	Seine Aromatik, die von Honigmelone bis hin zu verschiedenen Zitrusfrüchten reicht, lädt stets auf den nächsten Schluck ein.	0,2 l 0,75 l	9,5 35,0
neu	<b>Sauvignon BLanc - COASMAS</b> WEINGUT KORNELL, SÜDTIROL	0,1 l	5,7
	angenehm, frische Säure und sanfte mineralische Noten.	0,2 l 0,75 l	11,0 35,0



## Wein, rot

	<b>Secundus (Hauswein)</b>	0,1 l	2,4
	HERITAGE CAVARE, RHONETAL FRANKREICH	0,2 l	4,8
	Nase: schwarze Früchte, Gwürze	0,75 l	16,0
	Geschmack: vollmundig, angenehme Tannine, Rund und geschmeidig		
	<b>First Love</b>	0,1 l	2,5
	WINZERGENOSSENSCHAFT HERXHEIM A. BERG	0,2 l	5,0
	eine fruchtige Zusammenstellung von Sauer- kirschen, Pflaumen und Brombeeren.	0,75 l	17,5
	St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Spätburgunder		
	<b>Cuvée No 1</b>	0,1 l	3,5
	WEINGUT KLUMPP, KRAICHGAU	0,2 l	6,0
	ein Hauch Exotik - Cassis, Kakao meets kandierte Früchte und Schokolade. Ein Rotwein, den wir gerne trinken.	0,75 l	23,0
	<b>Spätburgunder</b>	0,1 l	4,5
	WEINGUT KLUMPP, KRAICHGAU	0,2 l	8,0
	ehrlicher Rotwein, erfrischend und erdverbunden	0,75 l	30,0
neu	<b>Rioja Crianza</b>	0,1 l	2,9
	WEINGUT ARADON, ALCANDE SPANIEN	0,2 l	5,5
	Tempranillo, Garnacha, Graciano Trauben.	0,75 l	19,0
	12 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern gelagert.		
	<b>Gigino 80, 2018</b>	0,1 l	4,9
	WEINGUT BARBERNA, CETONA, TOSKANA ITALIEN	0,2 l	9,0
	30% Merlot, 30% Petit Verdot, 30% Syrah, 10% Sangiovese	0,75 l	33,0
	Duft reifer, dunkler Früchte: zarte Blaubeeren, reife Brombeeren, dunkle Kirschen.		
	<b>Barbera d'Asti, 2018</b>	0,1 l	4,9
	WEINGUT MONTEBRUNA, PIEMONT, ITALIEN	0,2 l	9,0
	Kirschfrucht mit Thymianblüten und Rosmarin	0,75 l	33,0
	<b>Bordeaux, 2016</b>	0,1 l	5,9
	ST. EMILION, GRAND GRU, FRANKREICH	0,2 l	11,0
	95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon	0,75 l	40,0
	dunkel, dicht, extraktreich, ausgewogen		

## Wein, rosé

neu	<b>Cabernet rosé (Hauswein)</b>	0,1 l	1,9
	ANNE DEXEMPLE, LOIRE	0,2 l	3,8
	Rebsorte: Cabernet Franc	0,75 l	12,0
	Nase: Pfirsich- und Himbeernoten		
	Geschmack: fruchtig bis lieblich, Sommerwein		
neu	<b>Rosado Mallorca 2021</b>	0,1 l	4,0
	CAN AXARTELL, MALLORCA (Organic Wine, Bio)	0,2 l	7,5
	tropischen Früchten, Steinobst, Zitrusfrüchten und Zitronenschalen. Trocken + fruchtig.	0,75 l	25,0
	Rebsorten: Premsal Blanc, Moscatell, Giró Ros, Malvasia, Viognier		
	<b>La Chapelle - Cuvée</b>	0,1 l	4,9
	CHÂTEAU PIGOUDET, PROVENCE	0,2 l	9,5
	Aromen von Pfingst- und Stockrosen vereint mit Veilchenblüten und Thymian machen diesen Rosé zu etwas ganz Eigenem. 50 % Cinsault, 20 % Grenache, 15 % Cabernet Sauvignon, 10 % Syrah.	0,75 l	32,0

## Wein, perlend

neu	<b>Riesling - Sekt weiß</b>	0,375 l	11,0
	FELSENKELLEREI KARST, BAD DÜRKHEIM		
	Perfekt zum Teilen.		
	<b>Cremant d'Alsace Weiß</b>	0,1 l	4,0
	W. GEISELBRECHT, DAMBACH-LA-VILLE	0,75 l	26,0
	<b>Cremant d'Alsace Rosé</b>	0,1 l	4,5
	W. GEISELBRECHT, DAMBACH-LA-VILLE	0,75 l	28,0
	<b>Champagner Carte d'Or brut</b>	0,375 l	35,0
	DRAPPIER, URVILLE, FRANKREICH	0,75 l	55,0
	75% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 10% Meunier		
	<b>Champagner Rosé</b>	0,375 l	41,0
	DRAPPIER, URVILLE, FRANKREICH	0,75 l	60,0
	100% Pinot Noir		

## Brände

<b>Kirschwasser</b> WEINGUT KLUMPP	2 cl	2,5
<b>Mirabellenwasser</b> WEINGUT KLUMPP	2 cl	2,5
<b>Himbeergeist</b> WEINGUT KLUMPP	2 cl	3,0
<b>Fichtengeist</b> StilVol Laupheim, aus der Magnum Flasche	2 cl	4,0
<b>Averna</b> Zitrone + Eiswürfel	4 cl	4,0

## Whisky

<b>Caol Ila</b> SINGLE MALT WHISKY, 12 J. 43% VOL.	2 cl 4 cl	4,5 9,0
Fruchtige Zitrusnoten, Frisch und appetitanregend		
<b>Lagavulin</b> SINGLE MALT WHISKY, 16 J. 40% VOL.	2 cl 4 cl	8,0 16,0
Intensiver Torfrauch mit Noten von Jod und Seetang und reicher tiefer Süße		
<b>Bruchladdich Octomore 10.3</b> SINGLE MALT WHISKY, 6 J. 61,3%	2 cl 4 cl	22,0 44,0
Frucht, Salz, Karamell, Eiche, Zitrusaromen, Abgang: eher Apfel, Gewürze, mit etwas gesalzener Butter und leichter Süße ausklingelnd.		

## Rauchen

<b>La Romana</b> SANTA DAMIANA, DOMINIKANISCHE REPUBLIK mild		5,8
<b>Maduro</b> SANTA DAMIANA, DOMINIKANISCHE REPUBLIK würzig		9,2
<b>Marlboro Gold</b>		0,5