



## BIER.

<i>Stambier</i>	Orca Brau, Goldie Helles 0,3L	4 EUR
<i>Wechselbier</i>	Orca Brau, Local IPA 0,3L	4 EUR
<i>Alkoholfrei</i>	Orca Brau, Freischwimmer 0,3L ♣	4 EUR

## WEIN & CO.

### *Sekt*

Cremant Rosé oder Blanc brut, bio 0,1L / 0,7L	4 EUR / 25 EUR
Null Karat, Schaumwein, alkoholfrei 0,1L / 0,7L ♣	4 EUR / 25 EUR

### *Weiß*

Grauer Burgunder, Bischoffinger RK, Baden, bio 0,1L / 0,25L / 0,7L	5 EUR / 12 EUR / 30 EUR
Chardonnay, Blas Munoz, Kastilien 0,1L / 0,25L / 0,7L	6 EUR / 15 EUR / 35 EUR

### *Rot*

Negroamaro, Vora, Salento 0,1L / 0,25L / 0,7L	5 EUR / 12 EUR / 30 EUR
Cabernet / Monastrell, Goru 38, Jumilla 0,1L / 0,25L / 0,7L	6 EUR / 15 EUR / 35 EUR

<i>Aperol Sprizz</i> mit Cremant 0,2L	7 EUR
oder alkoholfrei ♣	

<i>Tresterbrand Marc</i> vom Spätburgunder, Baden 0,02L	3 EUR
---	-------



## ANDERES.

Saftschorle wie Bionade vom Streuobst und andere 0,3L	◆	3 Euro
Wasser in der Bügelflasche 0,25L oder in der Karaffe 0,5L	◆	2 Euro / 3 Euro
Espresso	◆	2 Euro

## MEHR ZUM FLÜSSIGEN.

### BIER

Orca Bräu, Craft Bier aus Nürnberg

### WEIN

*Weingut Abril, Baden:*

Spätburgunder Cremant Rosé und Blanc brut, 2023, 12,5 % bio. *feine Perlage, rotbeerig, herbe Frische*

Grauer Burgunder, Bischoffinger Rosenkranz, 2023, 13 %, bio. *mineralische Frische, Vulkanboden*

Schaumwein, Null Karat, alkoholfrei. *trockene Alternative zum Secco*

Tresterbrand, Marc vom Spätburgunder, 42 %

*Masseria Pietrosa. Salento:*

Negroamaro, Vora, 2021, 13.5 % *kraftvoll, Fruchtroma, Barrique*

*Bodegas Munoz, Kastilien:*

Chardonnay, Blas Munoz, 2023, 14.5 %, *Barrique Vanille, Ananas, vollmundig, cremig*

*Ego Bodegas, Jumilla:*

Cabernet Sauvignon / Monastrell, Goru 38, 2021, 14.5 %, *Barrique Früchte, Karamell, weiche Tannine*

Weitere Weine können im Koho-Weinkeller entdeckt werden. Die nächste Weinprobe findest du im Kalender auf [www.daskoho.de](http://www.daskoho.de).

### ESPRESSO

70% Arabica 30% Robusta, Brasilien, Indien, El Salvador; Bean United Social Coffee Co., München

◆ *alkoholfrei*