

WEIßWEIN

	0.1l	0.2l	0.75l
Grauburgunder „Hand in Hand“ Meyer-Näkel & Klumpp, Baden Exotische Frucht & Vanille wenig Säure	€ 4.40	€ 8.50	€ 31.00
Riesling Kabinett trocken Koehler Ruprecht, Kallstadt, Pfalz anschniegsamer Riesling wenig Säure	€ 4.10	€ 7.90	€ 29.50
Weißburgunder trocken Weingut Klumpp, Baden Reife Frucht, cremig & buttrig wenig Säure	€ 4.90	€ 9.50	€ 35.00
Chardonnay trocken Lorenz & Söhne, Nahe Zitrus & Minze leichte Säure	€ 3.60	€ 6.90	€ 25.50
Silvaner trocken Bickel-Stumpf, Frickenhausen Kräuter, Apfel mineralisch	€ 3.70	€ 7.10	€ 26.50
Cuvée trocken Sauvignon Blanc & Viognier Reunis de Cébazan, Languedoc Stachelbeere, Aprikose & würzige Paprikanote	€ 3.80	€ 7.30	€ 27.00
Bacchus halbtrocken Weingut Höhn, Volkach, Franken Maracuja & Pflirsich	€ 3.60	€ 6.90	€ 25.50
Scheurebe halbtrocken „Meine Sache“, Meintzinger, Frickenhausen Exotische Früchte	€ 3.70	€ 7.10	€ 26.50

Informationen zu Zusatzstoffen & Allergenen:
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Infomappe!

ROSEWEIN & ROTWEIN

	0.1l	0.2l	0.75l
Wunderschön Rosé trocken St. Antony, Rheinhessen Waldbeere & Erdbeere	€ 3.90	€ 7.50	€ 28.00
Rosé halbtrocken Helmut Geil, Rheinhessen Himbeere & Erdbeere	€ 3.90	€ 7.50	€ 28.00
Zweigelt trocken Markowitsch, Carnuntum Kirsche, dunkle Beeren & Schokolade	€ 3.90	€ 7.50	€ 28.00
Tempranillo trocken Ylirum, Vega Demara, Spanien schwarzen Kirschen, Gewürze & geröstete Kaffeebohnen	€ 3.40	€ 6.50	€ 24.00
Spätburgunder „Auf der Grenze“ Bernhart, Pfalz Apfel & Kräuter	€ 4.70	€ 9.10	€ 34.00
Spätburgunder feinherb Lergenmüller, Pfalz Kirsche & Johannisbeere wenig Säure	€ 3.50	€ 6.70	€ 25.00
Ursprung Cuvée trocken Merlot, Cabernet Sauvignon & Portugieser Markus Schneider, Pfalz Dunkle Beere & würzig	€ 5.10	€ 9.90	€ 37.00
Malbec trocken Alamos, Mendoza, Argentinien Cassis, Veilchen & Kräuter teilweise Barrique	€ 3.70	€ 7.10	€ 26.50
Cabernet Sauvignon trocken Robert Mondavi, Kalifornien Dunkle Beeren, Estragon & Schwarzer Pfeffer	€ 5.60	€ 10.90	€ 40.50
Weinschorle 0.2l		€ 4.60	

Informationen zu Zusatzstoffen & Allergenen:
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Infomappe!

SCHAUM "weine"

Sekt trocken	€ 4.50	€ 33.00
Crémant Brut	€ 4.90	€ 36.00
Champagner Taittinger Brut Reserve		€ 95.00
Prisecco Jörg Geiger - alkoholfrei-	€ 8.50	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser 0.7l Still / Medium / Sprudel	€ 3.50
Hibbard ² Limonade 0.4l Ingwer-Zitronengras	€ 4.30
Coca Cola/Coca Cola zero 0.2l	€ 3.10
Traubensaft weiß 0.2l	€ 3.10
-Schorle 0.2l	€ 2.90
Apfelsaft naturtrüb 0.2l	€ 3.10
-Schorle 0.2l	€ 2.90
Orangensaft 0.2l	€ 3.10
-Schorle 0.2l	€ 2.90

HEIßGETRÄNKE

Espresso	€ 2.90
Espresso Doppio	€ 4.80
Crema	€ 3.30
Cappuccino	€ 3.80
Bio Tee 0.3l (English Green Wulu Cha Yantou Vervenia)	€ 4.40

Informationen zu Zusatzstoffen & Allergenen:
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Infomappe!

LONGDRINKS

Gin Tonic € 10.50
Eclat Gin, Tonic Water

Déjavu Tonic € 7.20
Déjavu, Tonic Water, Tafelwasser

Melba Sprizz € 7.20
Pfersich, Vino Spumante, Tafelwasser

Aperol Sprizz € 7.20
Aperol, Vino Spumante, Tafelwasser

Hibbard² Sprizz € 7.40
Violet, Vino Spumante, Tafelwasser

San Bitter Sprizz -alkoholfrei- € 7.20
San Bitter, Tonic Water, Tafelwasser

BIER

Hauf Pils 0.33l € 2.90

Augustiner hell 0.33l € 3.10

Jever Fun -alkoholfrei- 0.33l € 2.90

DIGESTIF

	2cl	4cl
Winzerbrand Mirabelle	€ 3.80	€ 7.30
Jürgen Ellwanger, Winterbach		

„Harte Nuss“ Likör	€ 4.50	€ 8.70
O'Donnell Moonshine, Berlin		

SPEISEN bis 21.00 Uhr

Flammkuchen „Elsass“ Speck, Frühlauch, Schmand	€ 10.90
Flammkuchen „Feta“ Kirschtomaten, Fetakäse, Olivenöl, Schmand	€ 11.90
Flammkuchen „Serrano“ Serrano Schinken, Rucola, Schmand	€ 12.90
Flammkuchen „Salami“ Fenchelsalami, Schmand	€ 12.50
Hibbard ² Jause mit Fenchelsalami, Serrano Schinken, Parmesan, Winzerkäse, Butter, Brot	€ 15.80

*Fragen Sie uns gerne nach unserem
aktuellen Tagesgericht und Dessert!*

SNACKS bis 23.00 Uhr

Brot Cracker mit Dip 70g	€ 6.90
Chips 40g (Sea Salt & Malt Vinegar)	€ 3.30
Kalamata Oliven 50g	€ 3.40
<u>Aus dem Hause Karg:</u>	
Käsestangen 7 Stück	€ 7.50
Schokoladenbruch 50g	€ 4.50

Informationen zu Zusatzstoffen & Allergenen:
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Infomappe!



Für exklusive
Feierlichkeiten in
unseren Räumlichkeiten
sprechen Sie uns gerne
an!

Gutscheine erhalten Sie
vor Ort oder online zum
Direkt-Ausdruck!

Öffnungszeiten:

Montag & Sonntag:	geschlossen
Dienstag – Samstag:	17.00-23.00 Uhr
Warme Küche:	bis 21.00 Uhr

Hibbard Gastro Services GbR

Hibbard²
Marktplatz 4
91555 Feuchtwangen

Homepage:	www.hibbard2.de
E-Mail:	info@hibbard2.de
Tel.:	09852/6154146

Informationen zu Zusatzstoffen & Allergenen:
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Infomappe!