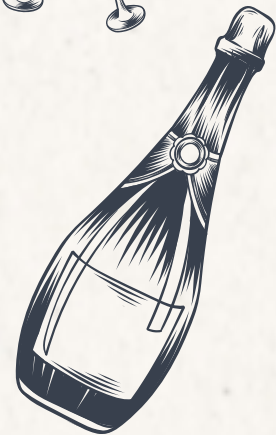


# Spritziges

Lillet

## SPRITZIG

<b>SEKT</b>	<b>0,1 l</b>	<b>2,80</b>
<b>SEKT AUF EIS</b>	<b>0,1 l</b>	<b>3,10</b>
<b>GROSSE WEINSCHORLE</b>	<b>0,5 l</b>	<b>5,80</b>
<b>LILLET WILD BERRY</b>	<b>4cl</b>	<b>6,80</b>
Lillet, Russian Berry und rote Beeren		
<b>LILLET ROSÉ PEACH</b>	<b>4cl</b>	<b>6,80</b>
Lillet Rosé, White Peach und Orange		
<b>HUGO</b>	<b>4cl</b>	<b>6,80</b>
Sekt, Holunderbeerensirup, Soda, frische Limetten und Minze		
<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>4cl</b>	<b>6,80</b>
Aperol, Sekt, Soda und Orangenscheibe		
<b>MOSCOW MULE</b>	<b>6cl</b>	<b>8,80</b>
Vodka, Ginger Beer, Soda, Limejuice, Gurke		



Sekt entsteht aus Wein.

Ganz vereinfacht gesagt, wird dem einfach Zucker und Hefe beigemischt und das Ganze einige Monate gelagert.

Der Wein gärt dadurch ein zweites Mal. Die Gärungskohlensäure, die im Getränk entsteht, nennt man übrigens Mousseux. Sekt produziert man entweder in Flaschen, als Flaschengärung, oder in luftdichten Fässern.