



Restaurant & Café
im Park Sanssouci



Liebe Gäste

Nähert man sich dem gastlichen Haus von der Orangerie, dem Belvedere oder über die steinernen 75 Stufen, der Anblick des Drachenhauses fasziniert immer wieder....

Wir begrüßen Sie auf das Herzlichste!

Genießen Sie im historischen Ambiente besondere Gaumenfreuden unserer saisonalen Küche. Unsere besondere Wertschätzung gilt regionalen und frischen Produkten.

Wir verwenden besten Fisch von heimischen Fischern und Fleisch von Brandenburger Höfen aus besonders artgerechter und umweltschonender Tierhaltung. Spezielle Bio-Angebote komplettieren unsere Speisekarte. Mit besonderen Raffinessen aus täglich frisch gemahlenem Vollkorn verwöhnt Sie unsere hauseigene Bäckerei. Auf die Verwendung von Zusatzstoffen verzichten wir. Weine aus aller Welt lagern im historischen Weinkeller... Lassen Sie sich fürstlich verwöhnen!

Auch für Familienfeiern, Firmenfeste oder Jubiläen öffnen sich unsere Pforten. Unter dem Motto „Dinner unter Sternen“ kochen wir für Sie köstliche Menüs direkt am Tisch. Mit der Veranstaltungsreihe „Musik alter Meister“ sowie unseren „Kulinarischen Abenden“, erleben Sie Programme, die Geist und Gaumen neu beleben. Unser aktueller Flyer verrät Ihnen mehr...

Genussvolle Stunden wünschen
Ihr Alexander Hortig und Team

Bitte weisen Sie uns vor der Bestellung auf Gutscheine oder Rabattaktionen hin.
Wir können sie danach nicht mehr akzeptieren.

Kartenakzeptanz: EC, Maestro, Visa, American Express, Mastercard
ab 10,00 Euro

P.S. Aus Verantwortung für Mensch, Natur und Umwelt sind das Restaurant und unsere Angebote mit der Memon Umwelttechnologie und der Fostac Technologie harmonisiert und energetisiert.

Die Historie des Drachenhauses im Park Sanssouci

1769 erhielt Friedrich II. das Gesuch eines rheinländischen Grenadiers einen Weinberg anzulegen. Auf dem Höhenzug der dem Schloss Sanssouci im Westen folgt, »Klausberg« genannt, ließ er im folgenden Jahr eine 200 m lange Fläche auf dem Südhang terrassieren.

Es entwickelte sich ein »Weinberg auf Rheinländische Art mit besten Reben«, so versprach jedenfalls der Grenadier seiner Majestät. Jedoch der Wein misslang und der Winzer resignierte. Anstelle von Rebstöcken ordnete der König jetzt den Anbau von Pfirsichen und »Lazarol Äpfel« an.

1770 entstand das seit langem geplante Drachenhaus als Quartier für den Grenadier. Zum Vorbild nahm man sich die Ta-Ho-Pagode aus Kanton, die der englische Architekt William Chambers 1757 in einem Buch veröffentlichte.

Carl von Gontard wandelte diese Vorlage ab und so baute er ein akzeptables Wohngeschoß mit zwei Stuben, Küche und Flur.

Durch konkav geschwungene Wände gewann er mehr Fenster und vergrößerte den Raum im Untergeschoß. Sechzehn vergoldete Drachen wurden auf die Dachkanten gesetzt, die dem Gebäude und später auch dem Weinberg seinen Namen gaben.

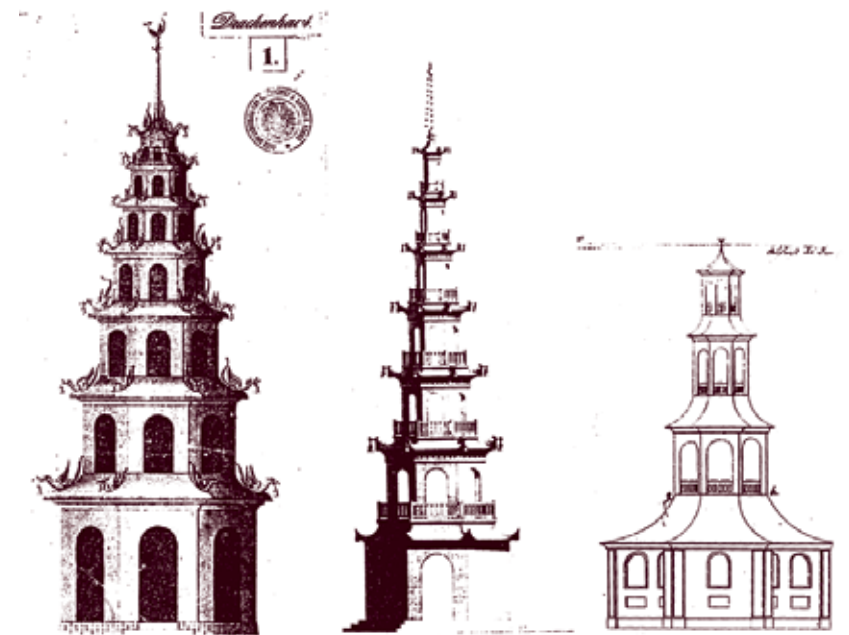
Der Grenadier verlor die Gunst des Königs und gab den Terrassengarten auf, der schon 1771 an den Reviergärtner des Neuen Palais überging. Auch dieser erzielte miserable Ernteergebnisse. Nach dem Tode Friedrichs II. wurde das Drachenhaus nur noch gelegentlich besucht.

Um dem zunehmenden Verfall Einhalt zu gebieten und den Wünschen der Besucher entgegenzukommen, richtete ein Pächter nach der Jahrhundertwende einen Kaffeeausschank ein.

Die Nordseite bekam einen großen Küchenraum, der 1935 noch einmal erweitert wurde. Mit der Gründung der DDR ging die Gastronomie in die volkseigene Gaststättenorganisation über. Nach dem Mauerfall bis 1996 war das Drachenhaus eine Filiale der Potsdamer Caféhaus GmbH. Im Jahr 1996 ergab sich für Peter Hortig die Möglichkeit das Drachenhaus zu pachten. Unterdessen wird das Haus von Sohn Alexander Hortig geführt.

Seit Erbauung des Drachenhauses vergingen mehr als 235 Jahre.

Das Gebäude erlebte in dieser Zeit zahlreiche Restaurierungen, um den Zauber der illusionistischen Malerei zu erhalten und die heitere und leichte Architektur weiterhin erleben zu dürfen.



Aperitifs

Euro

Martini bianco/ rosso/ dry	5 cl	4,50
Pernod mit Wasser oder Orangensaft 2 cl Pernod	0,2 l	4,00
Portwein Ramos Pinto Ruby Port In Holzfässern 3 Jahre gereift	5 cl	5,00
Aperol Spritz 4 cl Aperol & Sekt, mit Wasser aufgespritzt	0,2 l	7,50
Hugo Sekt mit regionalem Holunderblütensirup	0,1 l	6,50
Kir Royal Sekt mit Cassislikör	0,1 l	6,50

Sherry

Jerez	Fino »Jarana« Solera Reserva Sherry Emilio Lustau	5 cl	4,50
Jerez	Amontillado Medium dry »Los Arcos« Solera Reserva Sherry Emilio Lustau	5 cl	4,50
Jerez	Pedro Ximenez »San Emilio« Solera Reserva Sherry Emilio Lustau	5 cl	6,00

Für Vorweg und Zwischendurch

Euro

Kleiner Vorspeisensalat/ mit gebackener Feta- Spinat- Rolle	6,50/ 8,90
Fitnesssteller Drachenhaus mit verschiedenen Rohkostsalaten & Solei	9,10
Ragout Fin vom Paderborner Huhn mit Erbsen, Champignons & Käse überbacken	9,50
Roastbeef rosa Roastbeef kalt aufgeschnitten mit hausgemachter Remouladensoße	10,90
Garnelencocktail Garnelen in Cocktailsoße auf Eisbergsalat	11,50
Lauwarmer Ziegenkäse in Pumpernickelmantel mit Preiselbeeren, Mangochutney & Salatspitzen	12,50
Vorspeisenteller für 2 Personen Variation aus den genannten Vorspeisen	19,50

Brotzeit

Rösches Dinkelvollkornbrot frisch belegt mit regionalen Spezialitäten:	
Töplitzer Brie mit Feigensenf & Walnuss	8,50
hausgemachter Eiersalat	8,50
süß- saures Forellenfilet	8,50
Roastbeef mit Meerrettich	8,50
Variation von Allem	10,50

Aus unserem Suppentopf

Euro

Märkische Kartoffelsuppe
mit Neudorfer Würstchen

Tasse 5,50
Terrine 7,50

Kressesüppchen
mit Sesamgebäck

Tasse 4,90
Teller 6,90

Buntes aus dem Garten

Schrebergartensalat
Blattsalate der Saison mit lauter gesundem Zeug
wahlweise mit:

gebackener Feta- Spinat- Rolle 13,90
Sesam- Tofu- Ecken 14,10
gebratenen Hähnchenstreifen 14,10
vier gebratenen Riesengarnelen 15,50

Tomatencarpachio 9,80
mit Frischkäsenocken & Kräutervinaigrette

Großer Fitnesssteller 13,50
verschiedene Rohkostsalate mit Solei

Zu den Salaten wählen Sie bitte aus den folgenden Dressings:

Dijonsendressing
Himbeerdressing
Honig- Balsamico- Dressing

Zu allen Salaten & Suppen reichen wir frische Baguettescheiben.

Aus Topf und Pfanne

Euro

Paderborner Maispoularde 15,50
mit Frischkäse & grünem Spinat gefüllt, Gemüse Couscous & Zitronenschaum

Geschnetztes vom Neudorfer Schweinefilet 15,90
Dijonsenfsoße & Bandnudeln

Kalbsleber „Berliner Art“ 15,90
Apfelscheiben, Zwiebelringen & Kartoffelpüree

Geschmorte Kaninchenroulade 16,50
klassisch gefüllt, Ofengemüse & Drillinge

Rinderhüftsteak 18,00
Rosmarinkartoffeln, grüner Salat & Kräuterbutter

-Das Original- Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb 19,50
lauwarmer Kartoffelsalat mit Frühlingslauch & Balsamicohonigbalm

Da wir unsere Speisen frisch zubereiten, bitten wir um Ihr Verständnis
wenn es zur Hauptgeschäftszeit zu Wartezeiten kommen kann.

Für unsere kleinen Gäste fragen Sie bitte nach der Kinderkarte.



Aus Fluß und Meer

Euro

Gebratene Gambas im Kräutersud

Seawater Riesengarnelen mit Schnittlauch, Knoblauch & Frühlingszwiebeln in Olivenöl gebraten, dazu dreierlei Dips an Blattsalaten & frischem Baguette

1/2 Pfund

22,00

1 Pfund

35,00

1 Kilo

55,00

Frischer Fisch vom regionalen Fischer je nach Tagesfang.
Lassen Sie sich von unserem Servicepersonal beraten.



Fleischlos glücklich

Große Ofenkartoffel

Sauerrahm, Gemüse, Werderaner Leinöl & Salat

12,50

Mangopuffer

Ingwerschmand, Mango, Tomate & Parmesan

12,90

Couscouspfanne

mit Gemüse & Kräuterschmand

12,90

Süße Sünde

Euro

Mangocharlotte

Mangocreme im Biscuitmantel & Heidelbeersoße

6,90

Dessertvariation „Drachenhaus“

hausgebackener Blechkuchen, eine Kugel Eis & eine Überraschung aus der Küche

6,90

Bayrisch Creme

Himbeermark

6,90

Aus der hauseigenen Backstube

Apfelkuchen Florentiner Art vom Blech

marinierte Apfelspalten im Rührteig gebacken mit einer knusprigen Mandeldecke

2,90

Aprikosen-Schmandkuchen

auf Mürbeteig und Biscuit gebacken mit Butter-Vanillestreusel

3,20

Portion Schlagsahne

1,20

Weitere Kuchen und Torten finden Sie in unserer Kuchenvitrine.



Eisspezialitäten

Euro

Milchshake

große Kugel Eis nach Wunsch, kalte Milch

4,50

Eiskaffee, Eisschokolade

große Kugel Bourbon- Vanille- oder Schokoeis, Kaffee oder Trinkschokolade

4,50

Sanfter Engel

große Kugel Bourbon- Vanilleeis, Orangensaft, Schlagsahne

4,50

Gemischtes Eis

3 Kugeln gemischtes Eis, Schlagsahne, Garnierung

5,60

Eisbecher „Tropica“/ mit Curacao

3 Kugeln gemischtes Fruchteis, Früchte der Saison, Schlagsahne, Garnierung

6,70/ 7,30

Joghurt Waldbeer Traum

Cassissorbet, Joghurt- Kirscheis, Joghurt, Waldbeerenkompott, Garnierung

6,70

Eierliköreisbecher

3 Kugeln (Schoko- & Karamelleis), Eierlikör, Schlagsahne, Garnierung

6,70

Pistazien Eisbecher

3 Kugeln (Pistazien- & Karamelleis), Pistazien, Schlagsahne, Garnierung

6,70

Schwedeneisbecher

3 Kugeln Vanilleis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne, Garnierung

7,30

Schwarzwälder Eisbecher

3 Kugeln (Vanille- & Schokoeis), Kirschen, Kirschlikör, Schlagsahne, Garnierung

7,30

Sorbetkreation „Exotic Royal“

3 Kugeln (Cassis- & Passionsfruchtsorbet), Mangomark, Sekt, Garnierung

6,90

Bananensplit

3 Kugeln (Bourbon- Vanille- & Schokoeis), Banane, Schlagsahne, Garnierung

7,30

Eisromanze für Zwei

8 Kugeln gemischtes Eis, Früchte der Saison, Schlagsahne, Garnierung

15,80

Kindereisbecher

Euro

Schokokuss Eisbecher

2 Kugeln (Bourbon- Vanille- & Schokoeis), Schokoküsschen, Schlagsahne

4,50

Überraschungs Eis

2 Kugeln (Bourbon- Vanille- & Erdbeereis), Kinder-Überraschungsei, Schlagsahne

5,60

1 Kugel Mio-Eis

Bourbon- Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis, Joghurt- Kirscheis, Pistazieneis, Karamelleis, Walnusseis, Passionsfruchtsorbet, Cassissorbet

1,50

Mio-Eiscreme wird seit 1898 mit frischer Sahne und natürlichen Zutaten nach altem Handwerk hergestellt.



Heiße Getränke

Euro

Tasse/ Pott/ Kännchen Kaffee Crème 2,70/ 3,70/ 4,20
der Qualitätsmarke Heimbs (biologischer Anbau, fair gehandelt)

Sortenreiner Filterkaffee 5,90
Frisch aufgebrüht und im Glaskännchen serviert, bei dem Sie selbst die Ziehzeit bestimmen können. Mit frisch geschlagener Sahne gereicht.

Kenia, Mont Kenya
Kenias Hochlandkaffees gelten als das Feinste und Edelste, das die Kaffeewelt zu bieten hat. Sein Geschmack zeichnet sich durch ein ausgewogenes Aroma, elegant wenige Säure, eine feste Struktur und volle Würze aus.

Kolumbien, Los Andes
Sortenreiner Ursprungskaffee aus den Kolumbianischen Anden.
Ausschließlich von Erzeugern, die von Rainforest Alliance zertifiziert sind.
Ausgewogen und elegant, mit feiner Zitrusnote.

Espresso/ Doppelter Espresso (biologischer Anbau, fair gehandelt) 2,50/ 3,70

Espresso Macchiato/ Doppelter Espresso Macchiato 2,80/ 4,30

Milchkaffee 3,30

Cappuccino 2,90

Latte Macchiato 3,50

Tasse/ Pott/ Kännchen Kaffee Crème, entkoffeiniert 2,70/ 3,70/ 4,20

Tasse/ Pott/ Kännchen Getreidekaffee (biologischer Anbau) 2,50/ 3,60/ 4,10

Tasse/ Kännchen Trinkschokolade 2,50/ 4,10

Pott Trinkschokolade/ mit Schlagsahne 3,00/ 3,40

Heiße Zitrone mit Honig 2,60
aus frischer Zitrone

Heiße Milch mit Honig 2,80

Grog mit 4 cl Rum 3,70

Tee

Euro

Darjeeling - Schwarztee aus den Hochlagen Indiens Glas 2,70
Fein, ausgewogen, blumig, mit goldener Tasse. Kännchen 4,20

Friesentraum - Assam & Ceylon Schwarztee Kännchen 4,20
Malziges Aroma, mit dunkel rotgoldener Tasse.

Earl Grey - Aromatisierter schwarzer Tee Kännchen 4,20
Typisch englische Teespezialität mit dem frischen Aroma der Bergamotte.

China Gunpowder - Grüner Tee aus China Glas 2,70
Hellgelbe Tasse mit frischem, spritzig-feinherben Aroma Kännchen 4,20

Marigold - Aromatisierter Bio Grüner Tee Glas 2,70
Grüner Tee mit erfrischendem Lemongras & Ringelblumenblüten Kännchen 4,20

Limone - Aromatisierter Roibuschtee Glas 2,70
Fruchtig frischer Roibusch Genuss mit Lemongras & Ringelblumen Kännchen 4,20

Sahne Caramel - Aromatisierter Roibuschtee Glas 2,70
Südafrikanischer Roibusch mit feinem Sahne-Caramel-Aroma Kännchen 4,20

Karibiksonne - Aromatisierter weißer Tee Glas 2,70
Exotisch fruchtig mit Ananas, Kokos, Apfel, Hagebutte & Brombeere Kännchen 4,20

Ayurveda Vital - anregender Bio Kräutertee Glas 2,70
Grüntee, Mate grün, Apfel, Lemongras, Ingwer, Kakao, Krauseminze Kännchen 4,20

Ayurveda Tulsi - Ayurvedischer Kräutertee Glas 2,70
Apfel, Ingwer, Ananas, Verbenenkraut, Passionsblume, Melisse Kännchen 4,20

Indian Chai - Ayurvitaler Gewürztee Pott 3,70
Schwarzer Tee, Ingwer, Kardamon, Nelke, Pfeffer mit Milch & Honig serviert

Früchtezauber - Früchtetee Glas 2,70
Apfel, Hibiskus, Hagebutte, Orangenschalen & Holunderbeeren

Pfefferminze - Kräutertee Glas 2,70

Wiesenblüten - Kräutertee Glas 2,70
Verbenenkraut, Zichorienwurzel, Fenchel, Anis, Minze, Zimt, Kamille Kännchen 4,20

Kaffeespezialitäten

Euro

Kaffee “Mexikaner”

Kaffee, Trinkschokolade

3,70

Wiener Kaffee

Kaffee, Schlagsahne

3,10

Latte Macchiato flavor

mit Vanille-, Haselnuss- oder Karamellsirup

3,70

Latte Macchiato Eierlikör

3,80

Kaffee flavor

Kaffee, Vanille-, Haselnuss- oder Karamellsirup, Schlagsahne

3,90

Kaffee „Italia“

Kaffee, Amaretto, Schlagsahne

4,90

Irish Coffee

Kaffee, Whisky, Rohrzucker, Schlagsahne

4,90

Kaffee „Holländisch“

Kaffee, Eierlikör, Schlagsahne

4,90

Wiener Fiaker

Kaffee, Kirschwasser, Schlagsahne

4,90

Diplomatenkaffee

Kaffee, Kaffeelikör, Schlagsahne

4,90

Kaffee „Royal“

Kaffee, Weinbrand, Schlagsahne

4,90

Kaffee „Pharisäer“

Kaffee, Rum, brauner Zucker, Schlagsahne

4,90

Schokoladenspezialitäten

Euro

Zotter Trinkschokolade vom Block/ mit Schlagsahne

Exquisite handgeschöpfte Bio-Trinkschokolade vom Block aus Österreich.
Hergestellt aus den besten Zutaten, fair gehandelt & mit Milch zubereitet.

4,30/ 4,70

Bitte wählen Sie aus unserem Tischaufsteller.

Russische Schokolade

Trinkschokolade, Wodka, Schlagsahne

4,90

Schokolade „Lumumba“

Trinkschokolade, Weinbrand, Schlagsahne

4,90

Schokolade „Jamaica“

Trinkschokolade, Rum, Schlagsahne

4,90

Italienische Schokolade

Trinkschokolade, Amaretto, Schlagsahne

4,90

Schokolade „Flavor“

Trinkschokolade, Vanille-, Haselnuss- oder Karamellsirup, Schlagsahne

4,50

Schokolade Dante

Trinkschokolade, Espresso, Orangenscheibe, Schlagsahne, Zimt

5,10

Kalte Getränke

Euro

Sparkler-Tafelwasser	0,2 l / 0,4 l	2,30/ 4,00
Taunus Quelle - natürl. Mineralwasser mit wenig Kohlensäure	Fl. 0,25 l / 0,75 l	2,50/ 5,90
Taunus Quelle - natürl. Mineralwasser ohne Kohlensäure	Fl. 0,25 l / 0,75 l	2,50/ 5,90
Pepsi Cola, Mirinda, 7 Up, Spezi	0,2 l / 0,4 l	2,50/ 4,20
Pepsi Cola light	0,2 l / 0,4 l	2,50/ 4,20
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2 l / 0,4 l	2,50/ 4,20
Bionade Ingwer-Orange, Holunder	Fl. 0,33 l	3,50
Volvic Eistee Zitrone	0,2 l / 0,4 l	2,50/ 4,20
Säfte der Qualitätsmarke Bauer Orangensaft, Birnensaft trüb, Kirschnektar Rhabarbernektar, Bananennektar, Tomatensaft weißer Traubensaft	0,2 l / 0,4 l	2,70/ 4,40
Säfte aus der regionalen Mosterei Ketzür Apfelsaft naturtrüb, Apfel-Mangosaft	0,2 l / 0,4 l	2,70/ 4,40
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l / 0,4 l	4,50/ 7,50
Apfelschorle Apfelsaft, Mineralwasser	0,2 l / 0,4 l	2,70/ 4,40
Holunderblütenschorle mit regionalem Holunderblütensirup	0,2 l / 0,4 l	3,10/ 5,40
Glas kalte Milch	0,2 l / 0,4 l	2,30/ 4,00

Biere

Euro

Potsdamer Stange vom Fass Bio- Vollbier mit Naturdoldenhopfen aus Werder	0,3 l / 0,5 l	3,30/ 4,50
Radeberger Pilsner vom Fass	0,3 l / 0,5 l	3,30/ 4,50
Potsdamer Dunkel Bio- Vollbier mit Naturdoldenhopfen aus Werder.	Fl. 0,5 l	4,50
Märkischer Landmann	Fl. 0,5 l	4,50
Erdinger Weißbier Hell, Kristall, Dunkel	Fl. 0,5 l	4,50
Potsdamer Weiße mit Schuss Berliner Art, Himbeer- oder Waldmeistergeschmack	Fl. 0,5 l	4,50
Werderaner Kirschbier	Fl. 0,5 l	4,50
Alster	0,3 l / 0,5 l	3,30/ 4,50
Clausthaler extra herb, alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,50
Erdinger Hefeweizen, alkoholfrei	Fl. 0,5 l	4,50
Braumeisters Kraftmalz, alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,50



Weißweine, offen

Euro

Saale Unstrut	Werderaner Wachtelberg Müller-Thurgau, Qualitätswein, trocken Obst- und Weinbau Lindicke, Werder ausgewogenes Frucht-Säurespiel, feine Würze, erfrischend	0,2 l	7,50
Mosel	Riesling RK Q.b.A., trocken oder feinherb Reichsgraf von Kesselstatt leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen, feine Aromen von weißem Pfirsich und Zitrusnoten, gute Fruchtfülle	0,2 l	6,10
Rheinhessen	Kopfstand Riesling & Rivaner Q.b.A., trocken Bioweingut Lorenz fruchtig & elegant, rassig & spritzig gelungener Spagat zwischen sanft & characktervoll	0,2 l	6,10
Franken	Silvaner Qualitätswein, trocken Fürstlich Castell'sches Domänenamt Helles Gelb mit grünen Reflexen, frische exotische Fruchtnoten nach Mango, Banane & junger Birne, mit fein abgestimmter Würze, mineralisch am Gaumen, kernige & delikate Säure, klassisch	0,2 l	6,10
	Weiß-oder Rotweinschorle	0,2 l	4,90

Weitere Weine finden Sie in unserer großen Weinkarte.

Weißweine, halbe Flaschen 0,375l

Euro

Pfalz	2013/ 2014 Wachenheimer Riesling Qualitätswein, trocken Weingut Dr. Bürklin-Wolf feinfruchtiger Duft nach frischen Limetten, Aprikosen und floralen Nuancen, bemerkenswerte Balance von Frucht und Körper, bereits wunderbar offen und zugänglich und mit erfrischend-mineralischer Ansprache auf der Zunge, schlanke Saftigkeit, fein	19,50
Baden	2013/ 2014 Hofgarten Weißer Burgunder Q.m.P., Kabinett, trocken Weingut Freiherr von Gleichenstein leuchtende hellgelbe Farbe mit silbernen Reflexen, Aromen von dezenten Hefenoten, Birnen und Quitte, am Gaumen charmant und frisch, eleganter Weißwein mit Schmelz	18,50
Chablis, Frankreich	2013 Chablis Appellation Contrôlée Joseph Drouhin dieser Chardonnay hat eine mattgoldene Farbe mit grünlicher Schattierung, sehr frische Zitrusaromen, am Gaumen trocken und fruchtig mit mineralischen Noten, angenehmer und langer Nachgeschmack	22,50
Werder	Apfel Fruchtwein edler Bauer Apfeltischwein geschmacklich ideal abgerundet durch eine feine exotische Ingwernote	9,80

Weitere Weine finden Sie in unserer großen Weinkarte.

Roséwein, offen

Euro

Franken	Castell Rotling Rotling Q.b.A. trocken Fürstlich Castell'sches Domänenamt leuchtender fruchtiger Rosé mit einem prickelnden Abgang Aromen von Himbeer und Erdbeer	0,2 l	6,10
----------------	---	-------	-------------

Rotweine, offen

Württemberg	Lemberger Q.b.A., trocken Weingut Graf Neippberg duftiger Anklang nach Kirsche & roten Beeren feine Frucht, zarte Tanninstruktur weicher Abgang	0,2 l	6,10
Baaden	Spätburgunder Qualitätswein, trocken Weingut: Freiherr von Gleichenstein strahlendes Rot im Glas, kräftige Duft nach roten Früchten, insbesondere nach Sauerkirsche & Himbeere, klare Struktur & feiner Abgang jugendlicher unkomplizierter Essensbegleiter	0,2 l	6,10
Lang./ Roussillon	Merlot V.d.P. d'Oc Domaine de Belle Mare funkelndes Rubinrot, Noten von Kirschen und roten Beerenfrüchten, zartsaftige Fruchtfülle, harmonische Tanninstruktur, samtige Noten	0,2 l	6,10

Weitere Weine finden Sie in unserer großen Weinkarte.

Rotweine, halbe Flaschen 0,375l

Euro

Baden	2009 Oberrotweiler Eichberg Spätburgunder Qualitätswein, trocken Weingut Freiherr von Gleichenstein Kirschrote Farbe mit violetten Nuancen, Duft von Kirschen und Pflaumen, samtig-weich, am Gaumen saftig, würzige Aromen, rund und kompakt	19,50
Saint-Émilion, Frankreich	2010 Château Chante Alouette Grand Cru Appellation Saint-Émilion Contrôlée Mis en bouteille au Château Rebsorten: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc funkelndes Rubinrot, in der Nase werden die frischen Aromen roter Früchte von diskreten Blüten- und Holzaromen begleitet, am Gaumen zeigt er sich weich und gleichzeitig lebendig mit gut eingebundenen Tanninen	21,00
Piemont, Italien	2011 Barbera d'Alba Denominazione di Origine Controllata Weingut Pio Cesare Rebsorte: 100 % Barbera dunkles Granatrot mit rubinroten Reflexen, sehr feines Bouquet, fruchtige Lebendigkeit, schöner Kontrast, eher kühl-klare Nase, frische Aromen dunkelreifer Früchte wie Cassis, Süßkirschen und Blaubeeren, die von süßer Bitterschokolade kräftig unterstützt werden, intensiver Genuss und tolles Finale	21,00
Werder	Erdbeerfruchtwein edler Fruchtwein von Bauer im Geschmack nur leicht süß, aber fruchtig reife, leuchtend rote Erdbeeren geben diesem feinen Fruchtwein die besondere Note	9,80

Weitere Weine finden Sie in unserer großen Weinkarte.

Schaumweine

Euro

Württemberg	Sekt „Drachenhaus“ trocken Sektellerei Schloss Affaltrach	Fl. 0,2 l	8,00
Württemberg	Sekt „Drachenhaus“ trocken oder halbtrocken Sektellerei Schloss Affaltrach	Fl. 0,75 l	24,00
Wien	2012 Pinot Noir Rosé Schlumberger, klassische Flaschengärung helles Lachsrosa, anregender Duft von roten Waldfrüchten und reifen Stachelbeeren, im Geschmack reintonig und finessenreich weich-samtiger Eindruck, zartsüßliche Frucht	Fl. 0,75 l	34,00
Wien	2009 Schlumberger DOM klassische Flaschengärung Ein Juwel der Starwinzer Manfred Tement, F.X. Pichler und Illa Szemes. feine elegante Perlage, feine Noten nach Bis- kuit, Apfel und Vanille, zart röstig, sehr opu- lent und üppig, reife Frucht komplex, langer Abgang, im legendären Dom-Keller gereift	Fl. 0,75 l	49,00
Venetien	Prosecco Superiore Extra Dry Conegliano Valdobbiadene Weingut Carpenè Malvolti brillante strohgelbe Farbe, feine Perlage, fein-fruchtige Nase, im Geschmack leicht trocken, aromatisch-frisch	Fl. 0,2 l Fl. 0,75 l	9,00 28,50
Champagne	Roederer Brut Premier gute Struktur, am Gaumen zart schmelzend moderner, kräftiger Geschmack	Fl. 0,375 l Fl. 0,75 l	55,00 85,00
Champagne	2002 Roederer Cristal Brut Brut seidige Struktur, Aromatik von roten Früchten, weißer Schokolade, Karamell und Feingebäck, frische-feine bittere Note	Fl. 0,75 l	250,00

Jahrgangsänderungen vorbehalten !

Longdrinks

Euro

Cuba Libre 4 cl Havanna Club, Limetten, Coca Cola	0,2 l	6,50
Campari Orange 4 cl Campari, Orangensaft	0,2 l	6,50
Gin Tonic 4 cl Gin, Tonic Water	0,2 l	6,50
Wodka Lemon 4 cl Stolichnaya Wodka, Bitter Lemon	0,2 l	6,50

Brände aus Wein

Asbach Uralt	2 cl/ 4 cl	2,50/ 4,50
Boulard Fine Calvados „Grand Solage“	2 cl/ 4 cl	4,00/ 7,00
Hennessy V.S. Cognac	2 cl/ 4 cl	3,50/ 6,00
Cognac Léopold Gourmel Âge du Fruit, mind. 10 Jahre Fassreife	2 cl/ 4 cl	6,90/ 12,00
Cognac Léopold Gourmel Âge des Fleurs, mind 15 Jahre Fassreife	2 cl/ 4 cl	7,90/ 14,00
Cognac Léopold Gourmel Âge des Épices, mind. 20 Jahre Fassreife	2 cl/ 4 cl	12,00/ 20,00

Aperitif- und Digestifessige

Trinkessige stellen eine alkoholfreie und außergewöhnlich aromatische Alternative zu den üblichen Aperitiven und Digestiven dar.

Der Doktorenhof ist eine familiäre Manufaktur in Venningen/ Pfalz der „säuerlichen Elixiere“. Die besten Grundweine aus den Weinbergen, die Besonderheit der Feldfrüchte und der Kräuter werden in der handwerklichen Manufaktur Doktorenhof zu einer säuerlichen Köstlichkeit vergoren und ausgebaut und lassen so einzigartige Essige entstehen.

Euro

Balsam of Roses Frische Rosenblüten und das unvergleichliche Öl der Rosen verbinden sich zur harmonischen Einheit von Duft und Säure.	1 cl/ 2 cl	4,00/ 7,00
---	------------	-------------------

Engel Küssen die Nacht Wilde Kirschen, Aprikosen, Feigen und Vanille sind die balsamischen Grundessenzen, die den feinen, über 6 Jahre alten Essig im Barriquefass küssen. Eine weiche, voluminöse und überaus elegante Weise, sich bei unseren Engeln zu bedanken.	1 cl/ 2 cl	4,00/ 7,00
---	------------	-------------------

Hochzeitsbalsam ...ist für alle die sich lieben und mögen. Gewonnen aus edlen Weinessigen mit Blütenauszügen und feinen Kräutern ist diese sinnliche Komposition ein herrlicher Aperitif.	1 cl/ 2 cl	4,00/ 7,00
--	------------	-------------------

Ingwerbalsam Die feine Schärfe und der aromatische Geschmack unterstützen alle süß-sauren Gerichte. Ingwer mit Balsam-Essig ist eine fruchtige, würzige Komposition für Gaumen, Körper und Geist.	1 cl/ 2 cl	4,00/ 7,00
---	------------	-------------------

Weißer Burgunder mit Orangenblütenhonig Hier wurde das unvergleichliche Dufterlebnis der Orangenblüten in die wohlige Wärme des Weißer Burgunderessigs eingefangen.	1 cl/ 2 cl	4,00/ 7,00
---	------------	-------------------

Edelbrände

Euro

Etter Fruchtbaum Edelbrand-Cuvée aus Kirsche, Himbeer, Apfel, Birne, Wein serviert aus der 1 Meter hohen mundgeblasenen Glasflasche	2 cl/ 4 cl	4,70/ 7,50
---	------------	-------------------

Zuger Kirsch	2 cl/ 4 cl	4,00/ 7,00
---------------------	------------	-------------------

Etter Williams- Birne	2 cl/ 4 cl	4,00/ 7,00
------------------------------	------------	-------------------

Etter Williams- Birne Fruchtbrandlikör	2 cl/ 4 cl	4,00/ 7,00
---	------------	-------------------

Etter Kleines Pflümli	2 cl/ 4 cl	4,00/ 7,00
------------------------------	------------	-------------------

Etter Framboise- Himbeer	2 cl/ 4 cl	4,00/ 7,00
---------------------------------	------------	-------------------

Etter Quitte	2 cl/ 4 cl	4,00/ 7,00
---------------------	------------	-------------------

Etter Mirabelle	2 cl/ 4 cl	4,50/ 8,00
------------------------	------------	-------------------

Etter Vieille Pomme Royale Apfelspezialität aus Schweizer Gravensteiner Apfel im Barrique gereift	2 cl/ 4 cl	4,00/ 7,00
---	------------	-------------------

Klare Destillate

Euro

Echter Nordhäuser Doppelkorn	2 cl/ 4 cl	2,20/ 3,90
-------------------------------------	------------	-------------------

Malteser Aquavit	2 cl/ 4 cl	2,50/ 4,50
-------------------------	------------	-------------------

Wodka Stolichnaya	2 cl/ 4 cl	3,50/ 6,00
--------------------------	------------	-------------------

Nonino Grappa il Merlot	2 cl/ 4 cl	3,50/ 6,00
--------------------------------	------------	-------------------

Nonino Grappa lo Chardonnay	2 cl/ 4 cl	3,50/ 6,00
------------------------------------	------------	-------------------

Traubenbrand Úe di Prosecco „Monovitigno“	2 cl/ 4 cl	4,00/ 7,00
--	------------	-------------------

Whisky's

	4 cl	4,00
Jim Beam		
Auchentoshan 10 Jahre	4 cl	7,50

Liköre

Eierlikör	2 cl/ 4 cl	2,20/ 3,90
Baileys Cream Likör	2 cl/ 4 cl	2,50/ 4,50
Amaretto di Saronno	2 cl/ 4 cl	2,20/ 3,90
Grand Marnier	2 cl/ 4 cl	3,50/ 6,00

Bitteres

Jägermeister	2 cl/ 4 cl	2,50/ 4,50
Ramazzotti	2 cl/ 4 cl	3,00/ 5,50
Fernet Branca	2 cl/ 4 cl	2,50/ 4,50

Einige unserer angebotenen Speisen und Getränke beinhalten Zusatzstoffe.
Diese sind in einer gesonderten Liste zusammengefasst und liegen am
Kuchenbuffet aus.