



GLASHAUS

IM CLARAPARK

Open

MO-SA 9-22 UHR
SO & FEIERTAG
10-21 UHR

Speisen & Getränke

RESTAURANT · CAFÉ · EISBAR

NATUR-BROTE

wahlweise mit Walnuss- oder Vollkornbrot

CLARABROT TOMATE	5.50	€
Frischkäse, Strauchtomaten, rote Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl		
CLARABROT HUMMUS	6.50	€
Kichererbsmus, Artischockenherzen, geröstete Sonnenblumenkerne und Kresse		
CLARABROT ZIEGENKÄSE	6.90	€
Rote Bete, gratinierter Ziegenfrischkäse und Rucola		
BROT UND DIPS	4.00	€
Brotkorb und dreierlei Aufstrich		

Glutenfrei!

*Wir backen für Sie
glutenfreie Brötchen
frisch auf. Sprechen
Sie uns an!*



SUPPEN

FRUCHTIGE TOMATENSUPPE	klein	4.00	€
mit Äpfeln, Basilikum, Röstbrotwürfel			
	groß	6.00	
KÜRBIS-INGWER-SUPPE	klein	4.50	€
mit Honig und frittierten Kürbisspalten			
	groß	6.00	

UNSERE REGIONALEN / ÜBERREGIONALEN UND GROSS-LIEFERANTEN

Käse / Milch / Quark vom Landgut Nemt, Hofmolkerei Bennewitz, Pfeiffhausen, Käserei Lehmann

Rinderfilet vom Biohof in Dommitzsch / OT Greudnitz

Naturkornbrote / Brötchen aus der Naturbackstube Connewitz

Fisch, Lachsforelle, Saibling, Stör aus Wermsdorf / Erzgebirge

Eier von Kretschmar, Hofladen in Gersdorf, Erlbacher Straße 6

Bio-Möhren, Wildkräuter, Senfblatt von Herbarium, Hübler

Spargel von Kyhna / Beelitz

Chefs Culinar

Sanisal Salz aus Halle von Kali- und Steinsalz GmbH

*Woher
kommt was?*

Eine Auflistung der Allergene erfragen Sie bitte beim Servicepersonal.
Alle ausgewiesenen Preise gelten in EURO; inkl. der gesetzlichen MwSt.

FRÜHSTÜCK-BUFFET IM GRÜNEN

*Gesund
& lecker*

MO-FR 9.00 – 12.00 UHR
INKL. 0,2L APFEL- ODER ORANGENSAFT

Schlemmerpreis
6.90

Es erwartet Sie frischer Obstsalat, verschiedene Wurst- und Käseplatten, Müsli, Joghurt- & Quarkspezialitäten, Konfitüre, knackfrische Salate, gekochtes Ei u.v.m.

GLASHAUS SAMSTAGSBUFFET

JEDEN SAMSTAG 9.00 – 12.00 UHR
INKL. RÜHREI, MILCHBAR
UND SÄFTE

9.90

VORSPEISEN & SNACKS

- HÄHNCHEN WÜRZFLEISCH 6.50
mit Pilzen und Käse überbacken, Toast, Zitrone und Worcester
- ALLERLEI ANTIPASTI 8.20 ☼
Grillgemüse von hier!, wildes Pesto und gezupfter Griollo-Käse
- CARPACCIO VOM BIO-RIND 10.50
mit Kräutersalat, Zitronensaft, fettem Olivenöl
und Bennewitzer „Berchgäse“
- ROSMARIN-KARTOFFELN 5.90 ☼
mit grobem Salz, Olivenöl und Wildkräuterquark



SALATE

- BIO-MÖHRENSALAT 4.00 ☼
mit Äpfeln, Waldhonig und gerösteten Sonnenblumenkernen
- KLEINER CLARA-SALAT 5.50 ☼
Blattwerk mit Radieschen, Tomaten, Gurken, Kichererbsen,
Vinaigrette, Kernen und Glasnudelstroh
- GROSSER CLARA-SALAT
Blattwerk mit Radieschen, Tomaten, Gurken, Kichererbsen,
Vinaigrette, Kernen und Glasnudelstroh und wahlweise dazu:
- Geflügelbrust mit Honig, Ingwer, Chilisauce und Sesam 12.50
- Räuchertofu, gegrillte Früchte, Tomatenchutney 12.50 ☼
- Lachsforellenfilet und Limonenjoghurt 13.90

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen frisches Brot.

FLAMMKUCHEN

KLASSISCH

Zwiebeln und Schinkenspeck³
7.50

NUSSIG ☼

Lauch, Nüsse und Emmentaler
7.90

ZIEGE ☼

Ziegenfrischkäse, Pilze
und rote Zwiebeln
8.50

SALAMI

Fenchelsalami^{1,2,3,8}, Paprika,
Oliven, Rucola und Parmesan
8.90

LACHS

Räucherlachs, Spinat
und grüner Spargel
9.50

UNSER TIPP

*Hausgemachte
Limonaden*

Zitronen-Eistee¹, Ingwer-Zitrone¹,
Holunder-Minze¹, Grenadine-
Cranberry¹, Hibiskus-Grapefruit¹

0,2l ... 2.30

0,4l ... 3.70

SONNTAGS-BRUNCH

im Glashaus

Kinder
7-12 Jahre
12.50

JEDEN SONNTAG 10.00 – 14.00 UHR
INKL. FILTERKAFFEE,
TEE UND SÄFTE

19.90

Es erwartet Sie ein großes Brunchbuffet mit frischem Obstsalat, verschiedenen Wurst- und Käseplatten, Müsli, Joghurt- & Quarkspezialitäten, Konfitüre, knackfrische Salate, Rührei, gekochtes Ei, wöchentlich wechselnde warme Spezialitäten unserer Küche.

FEIERTAGS-BRUNCH 10.00 – 14.00 UHR

INKL. FILTERKAFFEE, TEE UND SÄFTE
FÜR 24.90 (KINDER 7-12 JAHRE 12.50)

OLIVEN & KÄSE

OLIVEN AUSLESE 4.50 €
Kalamata und Cerignolas mit Kräutern, Chili und Weißbrot

KÄSETELLER 7.50 €
Käse mit Früchten, Butter und Brotkorb

SÄCHSISCHE KÄSESCHÜSSEL AB 2 PERSON 17.80 €
5 Sorten regional und handwerklich hergestellter Käse
mit Chutney, Früchten, Butter und Brotkorb
(auch für 3 Personen und mehr möglich)

WECHSELND, JE NACH VERÜGBARKEIT Z.B.

- Dehnitzer Bauenrahmkäse vom Landgut Nemt
- Wachtelberger Schwarzbierkäse vom Landgut Nemt
- Rotweinkäse aus Belrieth (BIO)
- Sächsischer Berchgäse, Hofmolkerei Bennewitz
- Pfeifenhausener Zicklein-Camembert (BIO)
- Ziegenkäsepralinen mit Kräutern und Nüssen
- Lehmann's Handkäse mit Musik

Unser Tipp

LE COCHONNET CABERNET
SAUVIGNON IGP
FRANKREICH
0,2l ... 4.20
0,75l ... 14.50

UNSER SALZ

Sanisal Marken-Steinsalz seit 1958

DIE HERKUNFT

- ✓ unbehandeltes Natur-Steinsalz
- ✓ aus mitteldeutschen Bergwerken

DAS BESONDERE

- ✓ mild und zarte Struktur der Kristalle
- ✓ enthält von Natur aus wichtige Mineralstoffe wie Magnesium, Calcium und Kalium
- ✓ ohne Rieselhilfen und Jod-Zusatz





PASTA

- SPAGHETTINI WILDPESTO 7.90 ☼
mit wildem Pesto, Rucola, fruchtigem Olivenöl und Parmesan
- SPAGHETTINI AUBERGINE 8.50 ☼
mit Grillauberginen, Tomatensugo, Baslikum und Parmesan
- KÜRBIS-SPECK-CASARECCE 10.90
Casarecce (Kurznudeln) mit gebratenem Schinkenpeck³,
Kürbis, Rucola und Frischkäse

HAUPTGERICHTE

- SALBEI-GNOCCHI 8.50 ☼
Kartoffelklößchen in Salbeibutter gebraten, geschmolzene Tomaten,
Rauke und „Berchgäse“
- GEFÜLLTE SPITZPAPRIKA 11.80
mit Hackfleisch, Gartenkräutern, Kartoffelstampf und Frühlauch
- LACHSFORELLENFILET 15.60
Erzgebirgszucht! - auf der Haut gebraten mit Kürbis-Risotto
und Wildkräutersalat
- WIENER SCHNITZEL 16.90
paniertes Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten
mit deftigem Kartoffelstampf mit Speck³
- RINDERROULADE BOURGINON 16.50
klassisch gefüllt und geschmort mit Klößen und Rahmerbsen
- RUMPSTEAK 19.50
mit Kräuterbutter, Minikartoffeln in Schale und Kräuterschmand
- BEILAGENSALAT 5.50
- PORTION BUTTERGEMÜSE 5.90

KINDERGERICHTE (BIS 9 JAHRE*)

- NUDELN mit Tomatensauce und Käse⁸ 4.50 ☼
- BOULETTE mit Rahmerbsen und Pommes 6.80
- FISCHSTÄBCHEN gebratene Lachsfiletstücke 8.90
mit Kartoffelstampf und Spinat

*Für Erwachsene 2,50 € Aufpreis

☼ = VEGETARISCH

Dessert

- DINKEL CRÊPE**
mit Zucker und Zimt
4.80
- DINKEL CRÊPE**
mit Kirschröster und Vanilleeis
5.60
- DINKEL CRÊPE**
mit Obstsalat und Vanilleis
5.60
- OBSTSALAT**
mit Joghurt, Himbeersugo
und Knuspermüsli
(vegan 4.50) 6.00

*Unser Eis kommt aus der
Milchbar Pinguin*



EISBECHER

SCHOKO-EISBECHER
Schokoladen- und Vanilleeis
mit Schokosauce¹,
Schokostreuseln und Sahne
klein 6.20 / groß 6.80

FRÜCHTE-EISBECHER
Frucht- und Vanilleeis
mit frischem Obstsalat,
Amarensauce¹ und Sahne
6.80

SCHWEDEN-EISBECHER
Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör,
Apfelscheiben, Schokosauce¹,
Schokostreusel und Sahne
6.80



Alle Heißgetränke
servieren wir Ihnen
auch gern mit
Laktose-freier Milch.
Aufpreis je 0.60

KAFFEE

CAFÉ CRÈME ⁹	2.10
CAFÉ CRÈME ⁹ GROSS	3.20
MILCHKAFFEE ⁹	2.80
LATTE MACCHIATO ⁹	2.80
LATTE MACCHIATO ⁹	3.60
mit doppeltem Espresso	
CAPPUCCINO ⁹	2.60
CAPPUCCINO ⁹ GROSS	3.80
ESPRESSO ⁹	1.90
ESPRESSO DOPPIO ⁹	2.80
ESPRESSO MACCHIATO ⁹	2.30

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

LATTE MACCHIATO DREAM ⁹	3.80
mit Eierlikör	
LATTE MACCHIATO CARIBBEAN ⁹	3.20
mit Kokossirup	
MARZIPAN CAPPUCCINO ⁹	3.20
mit Mandelsirup	
CAMEL LATTE ^{1,9}	3.50
auf Eiswürfel mit Karamellsirup ¹ und Sahne	
CAFÉ VIENNA ⁹	2.70
Tasse Kaffee mit Sahne	
ELEFANTEN-KAFFEE ^{1,9}	4.20
Kaffee mit Amarula und Sahne	
BAILEYS CAFÉ ^{1,9}	4.20
Kaffee mit Baileys und Sahne	
IRISH COFFEE ^{1,9}	4.20
Kaffee mit Irish Whiskey, Rohrzucker und Sahne	
RÜDESHEIMER KAFFEE ^{1,9}	4.20
Kaffee mit Asbach Uralt, Sahne und Schokoraseln	

Gern servieren wir Ihr Getränk mit einer Sahnehaube, Aufpreis je 0.60

**AROMEN FÜR IHR HEISSGETRÄNK: VANILLE, ZIMT¹, KARAMELL¹,
HASELNUSS¹, KOKOS, WEISSE SCHOKOLADE¹, PFEFFERMINZ¹ UND
MANDEL JE 0.60 EURO**

SCHOKOLADEN

HEISSE SCHOKOLADE	2.80
WEISSE SCHOKOLADE	2.80
AFTER EIGHT SCHOKOLADE	3.90
mit Pfefferminzsirup ¹ und Sahne	
KARIBISCHE SCHOKOLADE	3.90
mit Kokossirup ¹ und Sahne	
SPANISCHE SCHOKOLADE	4.20
mit Licor 43 und Sahne	
RUSSISCHE SCHOKOLADE	4.20
mit Vodka und Sahne	
LUMUMBA	4.20
mit Rum ¹ und Sahne	

HEISSGETRÄNKE

CHAI LATTE KLASSISCH	3.20
CHAI LATTE GREEN MATCHA	3.20
CHAI LATTE VANILLA	3.20
FRIESISCHER GROG ¹ (mit Rum und braunem Rohrzucker)	3.80
HEISSE MILCH MIT SIRUP ¹	2.20
HEISSE MILCH MIT HONIG	2.20
HEISSE ZITRONE (mit Zitronensaft ²)	1.80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TAFELWASSER	0,2l	1.70
Sprudel	0,4l	3.10
SELTERS MINERALWASSER	0,25l	2.30
Classic, Naturell, Leicht	0,75l	6.50
GINGER ALE ¹	0,2l	2.10
BITTER LEMON ¹⁰ , TONIC WATER ¹⁰	0,4l	3.40
BIONADE	0,33l	2.90
Kräuter, Streuobst, Holunder, Ingwer-Orange, Zitrone-Bergamotte		
PEPSI ^{1,7,9} , PEPSI LIGHT ^{1,2,9,11}	0,2l	2.10
MIRINDA ¹ , 7 UP, SPEZI ^{1,7,9}	0,4l	3.40
ROTE FASSBRAUSE ¹	0,2l	1.90
	0,4l	3.20
RED BULL ^{9,14}	Dose 0,25l	4.20
RED BULL ZUCKERFREI ^{9,11,14}	Dose 0,25l	4.20

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

JE NACH SAISON

wahlweise

ZITRONEN-EISTEE¹

INGWER-ZITRONE¹

HOLUNDER-MINZE¹

GRENADINE-CRANBERRY¹

HIBISKUS-GRAPEFRUIT¹

0,2l ... 2.30 / 0,4l ... 3.70

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT

0,2l ... 4.20

SÄFTE & NEKTARE

Apfelsaft naturtrüb, Orange, Birne,
Mango, Maracuja, Erdbeere, Banane,
Kirschsafte naturtrüb, Grapefruit,
Ananas, Rhabarber

0,2l ... 2.30 / 0,4l ... 3.50

ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE

0,2l ... 2.10 / 0,4l ... 3.40

Glashaus Bowle

mit Ginger Ale¹,
Apfelsaft, Tafelwasser
und Obst der Saison

0,5l ... 4.50

UNSER TIPP

Dinkel Crêpe

MIT ZUCKER UND ZIMT

4.80

HEISSE TEE'S/PUNSCH

frisch aufgegossen

INGWER-ZITRONE MIT HONIG ... 2.50
(MIT ZITRONENSAFT²)

INGWER-MINZE MIT HONIG ... 2.50

HONIG-MINZE ... 2.50

HOLUNDER-MINZE ... 2.50

HEISSER BIRNENSAFT ... 2.50

EILLES TEA

DARJEELING ROYAL SECOND FLUSH BLATT 2.50

Aus den besten Teegärten Nordindiens am Fuße des Himalaya stammt diese zartblumige, hocharomatische Sommerpflückung, mit goldorangener Tassenfarbe. **Ziehzeitempfehlung: 3–4 Min.**

ASSAM SPECIAL BROKEN 2.50

Kräftiger Edeltee aus Nordindiens Plantagen entlang des Brahmaputra Flusses mit gehaltvollem, malzigem Aroma und kupferroter Tassenfarbe. **Ziehzeitempfehlung: 3–4 Min.**

EARL GREY PREMIUM BLATT 2.50

Edle Ceylon-Darjeeling-China-Mischung benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinsten Bergamottefrüchte. Ein Klassiker! **Ziehzeitempfehlung: 3–4 Min.**

DETOX GRÜNTEE 2.50

Frische Grüntee-Mate-Brennesselmischung mit einem delikaten Akzent durch Ingwerstücke. Eine Wohltat für Körper und Geist. **Ziehzeitempfehlung: 2–3 Min.**

SOMMERBEEREN 2.50

Harmonische Früchtemischung aus Hibiskusblüten, Hagebutten- und Orangenschalen, Apfel, Holunderbeeren, mit sommerlichen Himbeer-Erdbeeraroma verfeinert. **Ziehzeitempfehlung: 5–8 Min.**

PFEFFERMINZE 2.50

Ausgesuchte Pfefferminz-Blätter geschnitten, sind sehr wohlschmeckend und erfrischen den ganzen Körper. Ein Hochgenuss. **Ziehzeitempfehlung: 5–8 Min.**

KRÄUTERGARTEN 2.50

Reine, erfrischend-belebende Kräutermischung aus Lemongras, Nanaminze, Rotbusch, Süßholz mit süß-würzigem Geschmack. **Ziehzeitempfehlung: 5–8 Min.**



*Zu allen Tee's
reichen wir Ihnen
braunen
Grümmelbandis.*



Eilles
TEE

FASSBIER

ALLGÄUER BÜBLE
EDELWEISSBIER

Ur-Krostitzer
FEINHERBES PILSNER

UR-KROSTITZER	0,3l	2.70
	0,4l	3.50
ALLGÄUER BÜBLE EDELWEISSBIER	0,3l	2.80
	0,5l	4.20
RADLER	0,3l	2.70
(7 Up + Ur-Krostitzer)	0,4l	3.50
DIESEL	0,3l	2.70
(Pepsi ^{1,7,9} + Ur-Krostitzer)	0,4l	3.50
COLA-WEIZEN	0,3l	2.70
(Pepsi ^{1,7,9} + Büble Edelweissbier)	0,5l	4.10
BANANEN-WEIZEN	0,3l	2.70
(Bananennektar + Büble Edelweissbier)	0,5l	4.10

FLASCHENBIER 0,5L

UR-KROSTITZER SCHWARZBIER.....	0,5l	4.20
ALLGÄUER BÜBLE BAYRISCH HELL	0,5l	4.20
LEIPZIGER RITTERGUTS GOSE	0,5l	4.20
GOSE MIT SIRUP ¹ (Himbeer oder Waldmeister)	0,5l	4.60
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN	0,5l	4.20
(Alkoholfrei oder Dunkel)		

APERITIFS

CAMPARI 

APEROL SPRITZ	6.20
Aperol ^{1,10} , Tafelwasser, Prosecco, Orange	
APEROL RHABARBER SPRITZ	6.20
Aperol ^{1,10} , Prosecco, Rhabarbersaft	
CAMPARI TOCCO ROSSO	6.50
Campari ^{1,10} , Minze, Holunderblütensirup, Tafelwasser, Prosecco	
ERDBEERBOWLE	4.50
Erdbeeren, Erdbeersirup ¹ , Prosecco	
HUGO	5.50
Holunderblütensirup, Minze, Limette ¹³ , Tafelwasser, Prosecco	
NEGRONI	5.20
Gin, Campari ^{1,10} , Martini Rosso ¹ , Twist	
KIR	4.00
Weißwein mit Cassis-Likör ¹	
CAMPARI ORANGE ^{1,10}	5.60
CAMPARI SODA ^{1,10}	5.20

BIER IN 0,33L FLASCHEN

**CLAUSTHALER
ALKOHOLFREI**
0,33l ... 2.90

JEVER LIME
0,33l ... 2.90

**SCHÖFFERHOFER
GRAPEFRUIT¹**
0,33l ... 2.90

**BERLINER KINDL
WEISSE CLASSIC**
wahlweise mit Himbeer¹-,
Waldmeister¹- oder Holundersirup
0,33l ... 3.20

J. OPPMANN SEKT

trocken/halbtrocken

Geschmacklich weiß der J. Oppmann Sekt durch das feine Zusammenspiel von Frucht und Säure den Sektfreund zu überzeugen..

0,1l ... 3.50
auf Eis 0,15l ... 4.70
Flasche 0,75l ... 23.60

MOËT & CHANDON

Leichte Fruchtigkeit, komplett, ausgewogen und sehr elegant


Piccolo 0,2l ... 32.80
Flasche 0,75l ... 88.90

Prosecco

PROSECCO SPUMANTE⁵
Scavi & Ray

elegant & geschmeidig, mit Spuren von reifen Früchten – ein Genuss als Aperitif oder zu Fischgerichten

0,1l ... 4.20
auf Eis 0,15l ... 5.70
Flasche 0,75l ... 27.80



*Käseteller mit
Käse aus der Region
für 7.50
Fragen Sie unser
Servicepersonal*

FLASCHENWEIN WEISS⁵

NAUMBURGER GÖTTERSITZ
MÜLLER-THURGAU QBA 0,75l 19.80

Weinbau Seeliger, Deutschland – Saale-Unstrut

trocken, beim Einschenken verströmt dieser fruchtige Müller-Thurgau einen feinen Duft von reifen Äpfeln und gelben Birnen, gepaart mit einer dezenten Muskatnote.

STONEBURN SAUVIGNON BLANC 0,75l 23.60

Hunter's Estate, Neuseeland – Marlborough

trocken, ein sehr gehaltvoller Wein mit kräftiger Frucht und Fülle, spritzig, frisch, harmonische Säure, sehr gut zu Fisch und Meeresfrüchten

GRÖSTER STEINBERG
GRAUBURGUNDER QBA 0,75l 28.60

Weingut Thürkind, Deutschland – Saale Unstrut

trocken, ein grünlich gelber, kraftvoller und vollmundiger Wein, mit anregender Frische und Aromen von reifen Birnen und Honigmelone, animierende Säurestruktur

FLASCHENWEIN ROT⁵

MAPU MERLOT RESERVA 0,75l 21.80

Baron Philippe de Rothschild, Chile – Maipo Valley

trocken, eine Aromen Harmonie aus roten Beeren, Kirschen und Vanille, vollmundige Frucht, Sanftheit und Eleganz

DOPPIO PASSO PRIMITIVO IGT 0,75l 22.80

Cantina Vecchia Torre, Italien – Apulien

trocken, In der Nase reife Kirsche und dunkle Beeren, am Gaumen voluminös, rund, schmelzig, mit angenehmer Fülle, Charakter und feiner Restsüße

GRÖSTER STEINBERG BLAUER
ZWEIGELT QBA 0,75l 30.80

Weingut Thürkind, Deutschland – Saale-Unstrut

trocken, dunkelroter fruchtiger Wein mit angenehmen samtigen Waldfruchtaromen

FLASCHENWEIN ROSÉ⁵

ZINFANDEL ROSÉ COPPERIDGE 0,75l 18.70

Ernst & Julio Gallo, USA – Kalifornien

halbtrocken, würziges Aroma frischer Beeren, elegant, lachsfarben

**GERN BERÄT SIE UNSER SERVICE-PERSONAL DEN RICHTIGEN WEIN ZU
IHRER SPEISE UND PERSÖNLICHEN GESCHMACK ZU FINDEN.**

OFFENER WEIN WEISS⁵

BACCHUS	0,2l	3.80
Deutschland – Nahe	0,5l	9.20
Lieblich, saftig-frischer Bacchus, süffiger Weißwein, fruchtige Süße		
SILVANER QBA	0,2l	4.20
Josef Drathen GmbH & CO. KG, Deutschland – Nahe	0,75l	15.20
trocken dezenter, leichter Duft, saftig und vollmundig mit herzhafter Frische und feiner lebendiger Frucht		
CAPE BRIDGE CHARDONNAY	0,2l	4.50
Cape Bridge, Südafrika – Coastal Region	0,75l	15.20
trocken, ein sehr gehaltvoller Wein mit kräftiger Frucht und Fülle, spritzig, frisch, harmonische Säure, sehr gut zu Fisch und Meeresfrüchten		
NEISS WEISSE REBEN GUTSWEIN	0,2l	4.50
Weingut Ludi Neiss, Deutschland – Pfalz	0,75l	15.20
trocken, Geruch und Geschmack: Eindeutig mineralisch, zitrusfrisch, mit einem exotischen Kick, feinnervig, sehr durchgängig, verspielt mit rassiger aber feiner Säure		
GRAUER BURGUNDER QBA	0,2l	4.80
Weingut Hammel, Deutschland – Pfalz	0,75l	16.20
trocken, im Glas ein helles grau-gelb mit grünen Reflexen. Die Nase sehr frisch und intensiv limonig. Dazu grüner Apfel, Pfirsich, grüne Banane und Maikräuter. Kaum Säure, vollmundig, saftig, vielschichtig strukturiert.		
GRÖSTER STEINBERG RIESLING QBA	0,2l	5.50
Weingut Thürkind, Deutschland – Saale-Unstrut	0,75l	18.60
trocken, leicht zartes grün-gelb. Kraftvolle Fruchtaromen von Limetten, mit frischen mineralischen Noten. Ein sehr harmonisch und ausgewogener Riesling.		

OFFENER WEIN ROT⁵

LE COCHONNET CABERNET SAUVIGNON IGP	0,2l	4.20
Les Vignerons de la Vicomté, Frankreich	0,75l	14.50
trocken, feinfruchtiges Bukett von Beerenfrüchten, idealer Begleiter zu gegrilltem Fleisch, mildem Käse und französischen Wurstwaren		
LEGADO MUNOZ MERLOT VDT	0,2l	4.50
Vinedos y Bodegas Munoz, Spanien – La Mancha	0,75l	15.20
trocken, Aroma von reifen Früchten mit Spuren von Balsamico, sanfte Säure		
HAGELSBERG PINOTAGE CERTIFIED	0,2l	4.50
Middelvlei Estate, Südafrika - Stellenbosch	0,75l	15.20
trocken saftige Frucht, mild, vollmundig		
NUDO SHIRAZ	0,2l	4.50
Vina La Ronciere, Chile – Valle de Colchagua	0,75l	15.20
trocken, tiefdunkel- violett, Anklänge von Schokolade, Waldbeeren und Pfeffer, Barrique		

UNSER TIPP

Hauswein

HAUSWEIN WEISS⁵

Alte Taverne,
Spanien – La Mancha
trocken, pikant-feinwürzige
Nase, große Aromen-Vielfalt mit
angenehm trockenem Bukett

0,2l ... 3.80

0,5l ... 9.20

HAUSWEIN ROT⁵

Alte Taverne,
Spanien – La Mancha
trocken, feinfruchtig, geschmeidig
mit sanften Tanninen

0,2l ... 3.80

0,5l ... 9.20

OFFENER WEIN ROSÉ⁵

Pinotage Rosé

Delheim, Südafrika-Stellenbosch

lachsrosa Farbe, körperreich,
frischer Duft an Waldbeeren

0,2l ... 4.30

0,5l ... 9.70

WEINSCHORLE WEISS

trocken/lieblich 0,2l ... 3.60

WEINSCHORLE ROT

trocken 0,2l ... 3.60

SPIRITUOSEN

APERITIFS

Aperol ^{1,10}	4cl	4.20
Campari ^{1,10}	4cl	4.20
Martini (bianco ¹ , rosso ¹ , extra dry)	5cl	3.20

KRÄUTER

Jägermeister	2cl	4cl	4.20
Ramazzotti	2.30	4.20	
Averna	2.30	4.20	
Underberg	Flasche	3.50	

LIKÖRE

Echter Leipziger Allasch	2cl	4cl	2.30	4.20
Baileys Irish Cream ^{1,9}	2.30	4.20		
Frangelico ¹	2.30	4.20		
Amaretto „Disaronno“	2.30	4.20		
Licor 43	2.30	4.20		
Cointreau	2.50	4.50		
Malibu	2.30	4.20		
Amarula	2.30	4.20		

WEINBRAND / COGNAC

Remy Martin V.S.O.P ¹	2cl	4cl	3.80	6.80
Feiner Alter Wilthener ¹	2.30	4.20		
Asbach Uralt ¹	2.30	4.20		

KLARE

Bombay Sapphire Gin	2cl	4cl	3.20	5.80
Tanqueray Gin	2.50	4.50		
Hendricks Gin	4.20	7.50		
Smirnoff Vodka	2.30	4.20		
Stolichnaya Vodka	2.50	4.50		
Skyy Vodka	2.30	4.20		

GRAPPA NONINO

Moscato	2cl	4cl	2.50	4.50
Chardonnay	3.50	6.50		

WHISK(E)Y¹

Glenfiddich 12 y.	2cl	4cl	3.80	6.80
Chivas Regal Scotch	3.50	6.50		
Johnnie Walker Scotch (Red Label) ...	2.30	4.50		
Wild Turkey 1981	3.20	5.80		
Jack Daniels	3.20	5.80		
Tullamore Dew	3.20	5.80		

Cocktails

FANCY DRINKS

CUBA LIBRE ... 6.20

Bacardi Carta Oro¹, Limette¹³, Pepsi^{1,7,9}

CLASSIC MOJITO ... 6.80

Bacardi Carta Oro¹, frischer Limettensaft, Minze, Rohrzucker, Tafelwasser

CAIPIRINHA ... 6.20

Pitu Cachaça, Limette¹³, brauner Rohrzucker

CAIPIROSCKA ... 6.20

Vodka, Limette¹³, brauner Rohrzucker

PIÑA COLADA ... 6.80

Bacardi Carta Oro¹, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

SWIMMING POOL ... 6.80

Bacardi Carta Blanca¹, Smirnoff Vodka, Blue Curaçao¹, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

ALKOHOLFREIE DRINKS

IPANEMA ... 5.20

Limette¹³, Rohrzucker, Ginger Ale¹

VIRGIN COLADA ... 5.20

Kokossirup, Sahne und Ananassaft

LONGDRINKS

mit 4 cl Spirituose

Bombay Sapphire Gin – Tonic¹⁰ 6.20

Bacardi – Pepsi Cola^{1,7,9} 5.80

Smirnoff Vodka – Lemon¹⁰ 5.80

Smirnoff Vodka – Pepsi Cola^{1,7,9} 5.80

Smirnoff Vodka – Red Bull^{9,14} 6.50

Smirnoff Vodka – Orange 5.80

Johnnie Walker – Pepsi Cola^{1,7,9} 5.80

Bulletin Bourbon – Pepsi Cola^{1,7,9} ... 6.20

INHALTSSTOFFE

- | | |
|--------------------------|--------------------|
| 1 = Farbstoffe | 7 = mit Phosphat |
| 2 = Konservierungsstoffe | 8 = Milcheiweiß |
| 3 = Antioxidationsmittel | 9 = koffeinhaltig |
| 4 = Geschmacksverstärker | 10 = chininhaltig |
| 5 = geschwefelt | 11 = Süßungsmittel |
| 6 = geschwärzt | 13 = gewachst |
| | 14 = mit Taurin |



BACARDÍ

Alle ausgewiesenen Preise gelten in EURO; inkl. der gesetzlichen MwSt. Eine Auflistung der Allergene in unseren Produkten erhalten Sie von unserem Service Personal.