



# 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 Worchester
- 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 Schinkenspeck<sup>3</sup>  
7.50

### NUSSIG ☼

Lauch, Nüsse und Emmentaler  
7.90

### ZIEGE ☼

Ziegenfrischkäse, Pilze  
und rote Zwiebeln  
8.50

### SALAMI

Fenchelsalami<sup>1,2,3,8</sup>, Paprika,  
Oliven, Rucola und Parmesan  
8.90

### LACHS

Räucherlachs, Spinat  
und grüner Spargel  
9.50

## UNSER TIPP

*Hausgemachte  
Limonaden*

Zitronen-Eistee<sup>1</sup>, Ingwer-Zitrone<sup>1</sup>,  
Holunder-Minze<sup>1</sup>, Grenadine-  
Cranberry<sup>1</sup>, Hibiskus-Grapefruit<sup>1</sup>

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.

- Dehntzer 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 Schinkenpeck<sup>3</sup>,  
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 Speck<sup>3</sup>
- 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 Käse<sup>8</sup> ..... 4.50 ☼
- BOULETTE mit Rahmerbsen und Pommes ..... 6.80
- FISCHSTÄBCHEN gebratene Lachsfiletstücke ..... 8.90  
mit Kartoffelstampf und Spinat

## 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 Schokosauce<sup>1</sup>,  
Schokostreusel und Sahne  
klein 6.20 / groß 6.80

### FRÜCHTE-EISBECHER

Frucht- und Vanilleeis  
mit frischem Obstsalat,  
Amarensauce<sup>1</sup> und Sahne  
6.80

### SCHWEDEN-EISBECHER

Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör,  
Apfelscheiben, Schokosauce<sup>1</sup>,  
Schokostreusel und Sahne  
6.80

\*Für Erwachsene 2,50 € Aufpreis

☼ = VEGETARISCH



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

## KAFFEE

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

## KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

LATTE MACCHIATO DREAM <sup>9</sup> .....	3.80
mit Eierlikör	
LATTE MACCHIATO CARIBBEAN <sup>9</sup> .....	3.20
mit Kokossirup	
MARZIPAN CAPPUCCINO <sup>9</sup> .....	3.20
mit Mandelsirup	
CAMEL LATTE <sup>1,9</sup> .....	3.50
auf Eiswürfel mit Karamellsirup <sup>1</sup> und Sahne	
CAFÉ VIENNA <sup>9</sup> .....	2.70
Tasse Kaffee mit Sahne	
ELEFANTEN-KAFFEE <sup>1,9</sup> .....	4.20
Kaffee mit Amarula und Sahne	
BAILEYS CAFÉ <sup>1,9</sup> .....	4.20
Kaffee mit Baileys und Sahne	
IRISH COFFEE <sup>1,9</sup> .....	4.20
Kaffee mit Irish Whiskey, Rohrzucker und Sahne	
RÜDESHEIMER KAFFEE <sup>1,9</sup> .....	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, ZIMT<sup>1</sup>, KARAMELL<sup>1</sup>,  
HASELNUSS<sup>1</sup>, KOKOS, WEISSE SCHOKOLADE<sup>1</sup>, PFEFFERMINZ<sup>1</sup> UND  
MANDEL JE 0.60 EURO**

# SCHOKOLADEN

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

# HEISSGETRÄNKE

CHAI LATTE KLASSISCH .....	3.20
CHAI LATTE GREEN MATCHA .....	3.20
CHAI LATTE VANILLA .....	3.20
FRIESISCHER GROG <sup>1</sup> (mit Rum und braunem Rohrzucker) .....	3.80
HEISSE MILCH MIT SIRUP <sup>1</sup> .....	2.20
HEISSE MILCH MIT HONIG .....	2.20
HEISSE ZITRONE (mit Zitronensaft <sup>2</sup> ) .....	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 <sup>1</sup> .....	0,2l	2.10
BITTER LEMON <sup>10</sup> , TONIC WATER <sup>10</sup>	0,4l	3.40
BIONADE .....	0,33l	2.90
Kräuter, Streuobst, Holunder, Ingwer-Orange, Zitrone-Bergamotte		
PEPSI <sup>1,7,9</sup> , PEPSI LIGHT <sup>1,2,9,11</sup> .....	0,2l	2.10
MIRINDA <sup>1</sup> , 7 UP, SPEZI <sup>1,7,9</sup>	0,4l	3.40
ROTE FASSBRAUSE <sup>1</sup> .....	0,2l	1.90
	0,4l	3.20
RED BULL <sup>9,14</sup> .....	Dose 0,25l	4.20
RED BULL ZUCKERFREI <sup>9,11,14</sup>	Dose 0,25l	4.20

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN

JE NACH SAISON

*wahlweise*

ZITRONEN-EISTEE<sup>1</sup>  
 INGWER-ZITRONE<sup>1</sup>  
 HOLUNDER-MINZE<sup>1</sup>  
 GRENADINE-CRANBERRY<sup>1</sup>  
 HIBISKUS-GRAPEFRUIT<sup>1</sup>

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 Ale<sup>1</sup>,  
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 ZITRONENSAFT<sup>2</sup>)

**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.*



seit 1873

**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 <sup>1,7,9</sup> + Ur-Krostitzer)	0,4l	3.50
COLA-WEIZEN .....	0,3l	2.70
(Pepsi <sup>1,7,9</sup> + 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 <sup>1</sup> (Himbeer oder Waldmeister) .....	0,5l	4.60
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN .....	0,5l	4.20
(Alkoholfrei oder Dunkel)		

## APERITIFS

CAMPARI 

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

## BIER IN 0,33L FLASCHEN

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

**JEVER LIME**  
0,33l ... 2.90

**SCHÖFFERHOFER  
GRAPEFRUIT<sup>1</sup>**  
0,33l ... 2.90

**BERLINER KINDL  
WEISSE CLASSIC**  
wahlweise mit Himbeer<sup>1</sup>-,  
Waldmeister<sup>1</sup>- 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 SPUMANTE<sup>5</sup>**  
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 WEISS<sup>5</sup>

---

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 ROT<sup>5</sup>

---

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 ROSÉ<sup>5</sup>

---

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 WEISS<sup>5</sup>

BACCHUS .....	0,2l	3.80
<b>Deutschland – Nahe</b>	0,75l	9.20
Lieblich, saftig-frischer Bacchus, süffiger Weißwein, fruchtige Süße		
SILVANER QBA .....	0,2l	4.20
<b>Josef Drathen GmbH &amp; CO. KG, Deutschland – Nahe</b>	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
<b>Cape Bridge, Südafrika – Coastal Region</b>	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
<b>Weingut Ludi Neiss, Deutschland – Pfalz</b>	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
<b>Weingut Hammel, Deutschland – Pfalz</b>	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
<b>Weingut Thürkind, Deutschland – Saale-Unstrut</b>	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 ROT<sup>5</sup>

LE COCHONNET CABERNET SAUVIGNON IGP .....	0,2l	4.20
<b>Les Vignerons de la Vicomté, Frankreich</b>	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
<b>Vinedos y Bodegas Munoz, Spanien – La Mancha</b>	0,75l	15.20
trocken, Aroma von reifen Früchten mit Spuren von Balsamico, sanfte Säure		
HAGELSBERG PINOTAGE CERTIFIED .....	0,2l	4.50
<b>Middelvlei Estate, Südafrika - Stellenbosch</b>	0,75l	15.20
trocken saftige Frucht, mild, vollmundig		
NUDO SHIRAZ .....	0,2l	4.50
<b>Vina La Ronciere, Chile – Valle de Colchagua</b>	0,75l	15.20
trocken, tiefdunkel- violett, Anklänge von Schokolade, Waldbeeren und Pfeffer, Barrique		

## UNSER TIPP

*Hauswein*

### HAUSWEIN WEISS<sup>5</sup>

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 ROT<sup>5</sup>

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

0,2l ... 3.80

0,5l ... 9.20

## OFFENER WEIN ROSÉ<sup>5</sup>

*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 <sup>1,10</sup> .....	4cl	4.20
Campari <sup>1,10</sup> .....	4cl	4.20
Martini (bianco <sup>1</sup> , rosso <sup>1</sup> , 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 <sup>1,9</sup> .....	2.30	4.20		
Frangelico <sup>1</sup> .....	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 <sup>1</sup> .....	2cl	4cl	3.80	6.80
Feiner Alter Wilthener <sup>1</sup> .....	2.30	4.20		
Asbach Uralt <sup>1</sup> .....	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)Y<sup>1</sup>

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 Oro<sup>1</sup>, Limette<sup>13</sup>, Pepsi<sup>1,7,9</sup>

CLASSIC MOJITO ... 6.80

Bacardi Carta Oro<sup>1</sup>, frischer Limettensaft, Minze, Rohrzucker, Tafelwasser

CAIPIRINHA ... 6.20

Pitu Cachaça, Limette<sup>13</sup>, brauner Rohrzucker

CAIPIROSKHA ... 6.20

Vodka, Limette<sup>13</sup>, brauner Rohrzucker

PIÑA COLADA ... 6.80

Bacardi Carta Oro<sup>1</sup>, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

SWIMMING POOL ... 6.80

Bacardi Carta Blanca<sup>1</sup>, Smirnoff Vodka, Blue Curaçao<sup>1</sup>, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

## ALKOHOLFREIE DRINKS

IPANEMA ... 5.20

Limette<sup>13</sup>, Rohrzucker, Ginger Ale<sup>1</sup>

VIRGIN COLADA ... 5.20

Kokossirup, Sahne und Ananassaft

# LONGDRINKS

mit 4 cl Spirituose

Bombay Sapphire Gin – Tonic<sup>10</sup> .... 6.20

Bacardi – Pepsi Cola<sup>1,7,9</sup> ..... 5.80

Smirnoff Vodka – Lemon<sup>10</sup> ..... 5.80

Smirnoff Vodka – Pepsi Cola<sup>1,7,9</sup> ..... 5.80

Smirnoff Vodka – Red Bull<sup>9,14</sup> ..... 6.50

Smirnoff Vodka – Orange ..... 5.80

Johnnie Walker – Pepsi Cola<sup>1,7,9</sup> ..... 5.80

Bulletin Bourbon – Pepsi Cola<sup>1,7,9</sup> ... 6.20

### INHALTSSTOFFE

1 = Farbstoffe  
2 = Konservierungsstoffe  
3 = Antioxidationsmittel  
4 = Geschmacksverstärker  
5 = geschwefelt  
6 = geschwärzt

7 = mit Phosphat  
8 = Milcheiweiß  
9 = koffeinhaltig  
10 = chininhaltig  
11 = Süßungsmittel  
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.