



GLASHAUS

IM CLARAPARK

Open

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

Speisen & Getränke

RESTAURANT · CAFÉ · EISBAR

NATUR-BROTE

wahlweise mit Walnuss, Vollkornbrot oder Monatsbrot je nach Verfügbarkeit

CLARABROT TOMATE	5.80	☼
Frischkäse, Strauchtomaten, rote Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl (A,B)		
CLARABROT HUMMUS	6.70	☼
Kichererbsenmus, Artischockenherzen, geröstete Sonnenblumenkerne und Kresse (A)		
CLARABROT ZIEGENKÄSE	6.90	☼
Rote Bete, gratinierter Ziegenfrischkäse und Rucola (A,B)		
CLARABROT HÄHNCHEN	8.30	
gegrillte Hähnchenbrust auf Avocado-Dip mit Radieschen-Sprossen (A,B)		
BROT UND DIPS	4.50	☼
Brotkorb und dreierlei Aufstrich (3, A,B,N)		

Glutenfrei!

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



SUPPEN

FRUCHTIGE TOMATENSUPPE	klein 4.30	☼
mit Äpfeln, Basilikum, Röstbrotwürfel (A)		
	groß 6.00	
LEIPZIGER KARTOFFELSUPPE	klein 4.50	☼
mit wildem Pesto und Pilzen (3, B,K,N)		
	groß 6.00	
LEIPZIGER KARTOFFELSUPPE	klein 4.80	
mit Schnipfelwürstchen und Frühlauch (2,4,6,K)		
	groß 6.50	

UNSERE REGIONALEN / ÜBERREGIONALEN UND GROSS-LIEFERANTEN

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

Rinderfilet vom Biohof in Dommitzsch / OT Greudnitz

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

Sanisal Salz aus Halle von Kali- und Steinsalz GmbH

*Woher
kommt was?*

Gesund &
lecker



FRÜHSTÜCK-BUFFET IM GRÜNEN

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

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

Möchten Sie Ei zu Ihrem Buffet? Spiegelei von 2 Eiern / Rührei von 3 Eiern für je 2.50
Darf etwas mehr sein? Schinken, Tomate, Zwiebeln, Champignons oder Kräuter für je 0.60

Schlemmerpreis
7.90

GLASHAUS SAMSTAGSBUFFET

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

11.90

VORSPEISEN & SNACKS

- HÄHNCHEN WÜRZFLEISCH 6.50
mit Pilzen und Käse überbacken, Toast, Zitrone und Worcester (A,B,C)
- ALLERLEI ANTIPASTI 8.20 ☼
Grillgemüse von Hier! mit wildem Pesto und sächsischen
gehobeltem Hartkäse (B,B,N)
- GLÜCKSSCHWEIN-SÜLZE 7.50
Sülze vom nordsächsischen Landschwein mit Sudwurzeln,
Tatarensauce, Kräutersalat und Brot (A,B,C,K)
- wahlweise statt Brot mit Majoran-Röstkartoffeln ... 9.90
- CARPACCIO VOM BIO-RIND 10.50
mit Kräutersalat, Zitronensaft, fettem Olivenöl
und Bennewitzer „Berchgäse“ (B,C,L)
- ROSMARIN-KARTOFFELN 5.90 ☼
mit grobem Salz, Olivenöl und Wildkräuterquark (B)

SALATE

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen frisches Brot.

- KIRSCHTOMATEN IN GLASBOWLE 5.90 ☼
mit frischem Basilikum, Olivenöl und roten Zwiebeln
- 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 (L)
- GROSSER CLARA-SALAT
Blattwerk mit Radieschen, Tomaten, Gurken, Kichererbsen,
Vinaigrette, Kernen und Glasnudelstroh (A,B,C,L), wahlweise dazu:
- Geflügelbrust mit Honig und Ingwer mariniert 12.70
in Sesam-Brotkruste gebacken
- Gebackene Quinoa-Bällchen mit gegrillten Früchten 13.90 ☼
und Tomaten-Chutney
- Lachsforellenfilet und Limonenjoghurt 14.90
- Zarte Kalbsleber mit Schmelzzwiebeln und Apfelspalten 13.60

FLAMMKUCHEN

- KLASSISCH** (3,A,B)
Zwiebeln und Schinkenspeck
7.50
- ☼ **NUSSIG** (A,B,E)
Lauch, Nüsse und Emmentaler
7.90
- ☼ **ZIEGE** (A,B)
Ziegenfrischkäse, Pilze
und rote Zwiebeln
8.50
- SALAMI** (2,3,4,8,A,B)
Fenchelsalami, Paprika,
Oliven, Rucola und Parmesan
8.90
- LACHS** (A,B)
Räucherlachs, Spinat
und grüner Spargel
9.50

UNSER TIPP

*Hausgemachte
Limonaden*

- Melone-Basilikum
Holunder-Minze
Limetten-Gurke
Grapefruit-Granatapfel
0,4l ... 4.20

SONNTAGS-BRUNCH

im Glashaus

Kinder
7-12 Jahre
11.50

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

22.90

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 25.90 (KINDER 7-12 JAHRE 12.90)

OLIVEN & KÄSE

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

KÄSETELLER 7.50 €
Käse mit Früchten, Butter und Brotkorb (A,B)

SÄCHSISCHE KÄSESCHÜSSEL AB 2 PERSON 17.80 €
5 Sorten regional und handwerklich hergestellter Käse
mit Chutney, Früchten, Butter und Brotkorb (A,B)
(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

SPÄTBURGUNDER
ENSELSBERG QBA,
WG BISCHOFFINGEN -
DEUTSCHLAND

0,2l ... 4.20
0,75l ... 15.60

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 8.10 ☼
mit wildem Pesto, Rucola, fruchtigem Olivenöl und Parmesan (3,A,N)
- SPAGHETTINI AUBERGINE 8.70 ☼
mit Grillauberginen, Tomatensugo, Basilikum und Parmesan (A)
- PPP – PASTA, PUTE, PAPRIKA 10.90
Casarecce (Kurznudeln) mit gebratener Paprika, Putenbruststreifen, Blattspinat und körnigem Frischkäse (A,B)

HAUPTGERICHTE

- SALBEI-GNOCCHI 9.10 ☼
Kartoffelklößchen in Salbeibutter gebraten, geschmolzene Tomaten, Rauke und „Berchgäse“ (B,C)
- GEFÜLLTE SPITZPAPRIKA 11.80
mit Hackfleisch, Gartenkräutern, Kartoffelstampf und Frühlauch (A,B,C,N)
- LACHSFORELLENFILET 15.20
Erzgebirgszucht! - auf der Haut gebraten mit Duftreis und Blattspinat in Rahm (B,D)
- ZARTE MAISHÄHNCHEN-BRUST 14.30
auf cremigem Risotto mit jungem Blattspinat, Balsamico-Creme und Cashewkernen (A,B,J,N)
- WIENER SCHNITZEL 16.90
paniertes Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten, deftigem Kartoffelstampf mit Speck und Zwiebellauch verfeinert (3,A,B,C)
- RINDERROULADE BOURGINON 16.50
klassisch gefüllt und geschmort mit Klößen, Semmelbutter und Rahmerbsen (3,A,B,L,N)
- 200G STEAK VOM THÜR. DUROK SCHWEIN 14.80
mit Kräuterbutter, Minikartoffeln in Schale und Kräuterschmand (B)

KINDERGERICHTE (BIS 9 JAHRE*)

- NUDELN mit Tomatensauce und Käse (A,B) 4.50 ☼
- MINI-BRATWÜRSTE mit Kartoffelstampf und Buttermöhren (A,B,C) 6.80
- FISCHSTÄBCHEN gebratene Lachsfiletstücke 8.90
mit Duftreis und Spinat (A,B,C)

*Für Erwachsene 2,50 € Aufpreis

☼ = VEGETARISCH

Dessert

LEINSAMEN-PUDDING
mit Obstsalat und Erdbeersugo (A)
5.10

DINKEL CRÊPE
mit Kirschröster und Vanilleeis (A,B,C)
5.60

DINKEL CRÊPE
mit Obstsalat und Vanilleis (A,B,C)
5.60

HOLUNDERBEEREN-SUPPE
mit Grießflocken (A,B)
5.90

*Unser Eis kommt aus der
Milchbar Pinguin*



EISBECHER

SCHOKO-EISBECHER
Schokoladen- und Vanilleeis
mit Schokosauce¹,
Schokostreusel und Sahne
klein 6.20 / groß 7.20

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^B,
Aufpreis je 0.60

KAFFEE

CAFÉ CRÈME ⁹	2.30
CAFÉ CRÈME ⁹ GROSS	3.40
MILCHKAFFEE ⁹	3.40
LATTE MACCHIATO ^{9,B}	3.20
LATTE MACCHIATO ^{9,B} mit doppeltem Espresso	3.80
CAPPUCCINO ^{9,B}	2.70
CAPPUCCINO GROSS ^{9,B}	3.80
ESPRESSO ⁹	2.10
ESPRESSO DOPPIO ⁹	2.90
ESPRESSO MACCHIATO ^{9,B}	2.30

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

LATTE MACCHIATO DREAM ^{9,B}	3.80
mit Eierlikör	
LATTE MACCHIATO CARIBBEAN ^{9,B}	3.50
mit Kokossirup	
MARZIPAN CAPPUCCINO ^{9,B}	3.50
mit Mandelsirup	
CARAMEL LATTE ^{1,9,B}	3.50
auf Eiswürfel mit Karamellsirup ¹ und Sahne	
CAFÉ VIENNA ^{9,B}	2.90
Tasse Kaffee mit Sahne	
ELEFANTEN-KAFFEE ^{1,9,B}	4.30
Kaffee mit Amarula und Sahne	
BAILEYS CAFÉ ^{1,9,B}	4.30
Kaffee mit Baileys und Sahne	
IRISH COFFEE ^{1,9,B}	4.30
Kaffee mit Irish Whiskey, Rohrzucker und Sahne	
RÜDESHEIMER KAFFEE ^{1,9,B}	4.30
Kaffee mit Asbach Uralt, Sahne und Schokoraseln	

Gern servieren wir Ihr Getränk mit einer Sahnehaube⁹, 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 ^B	2.90
WEISSE SCHOKOLADE ^B	2.90
AFTER EIGHT SCHOKOLADE ^{1,B}	3.90
mit Pfefferminzsirup und Sahne	
KARIBISCHE SCHOKOLADE ^B	3.90
mit Kokossirup ¹ und Sahne	
SPANISCHE SCHOKOLADE ^B	4.30
mit Licor 43 und Sahne	
RUSSISCHE SCHOKOLADE ^B	4.30
mit Vodka und Sahne	
LUMUMBA ^{1,B}	4.30
mit Rum und Sahne	

HEISSGETRÄNKE

CHAI LATTE KLASSISCH ^B	3.50
CHAI LATTE GREEN MATCHA ^B	3.50
CHAI LATTE VANILLA ^B	3.50
FRIESISCHER GROG ¹ (mit Rum und braunem Rohrzucker)	3.50
HEISSE MILCH MIT HONIG ^B	2.20
HEISSE ZITRONE (mit Zitronensaft ²)	1.90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TAFELWASSER	0,2l	1.70
Sprudel	0,4l	3.10
SELTERS MINERALWASSER	0,25l	2.40
Classic, Naturell, Leicht	0,75l	6.20
GOLDBERG GINGER ALE ¹	0,2l	2.20
BITTER LEMON ¹⁰ , TONIC WATER ¹⁰	0,4l	3.50
BIONADE	0,33l	3.20
Streuobst, Holunder, Ingwer-Orange, Zitrone-Bergamotte		
MEINER MÖTT'S LIMONADE	0,33l	3.80
Zitrone-Gurke-Basilikum		
PEPSI COLA ^{1,7,9} / LIGHT ^{1,2,9,11}	0,2l	2.20
MIRINDA ¹ , 7 UP, SPEZI ^{1,7,9}	0,4l	3.50
ROTE FASSBRAUSE ¹	0,2l	1.90
.....	0,4l	3.30
RED BULL ^{9,13} / ZUCKERFREI ^{9,11,13}	Dose 0,25l	3.90

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

JE NACH SAISON

wahlweise

MELONE-BASILIKUM
HOLUNDER-MINZE
LIMETTEN-GURKE
GRAPEFRUIT-GRANATAPFEL

0,4l ... 4.20

*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 ... 3.60

**ALLE SÄFTE
AUCH ALS SCHORLE**

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

UNSER TIPP

Dinkel Crêpe

MIT KIRSCHRÖSTER
UND VANILLEEIS (A,B,C) ... 5.60

HEISSE TEE'S/PUNSCH

frisch aufgegossen

INGWER-ZITRONE MIT HONIG ... 2.60
(MIT ZITRONENSAFT²)

INGWER-MINZE MIT HONIG ... 2.60

HONIG-MINZE ... 2.60

HOLUNDER-MINZE ... 2.60

HEISSER BIRNENSAFT ... 2.80

EILLES TEA

Glas je
2.50

DARJEELING ROYAL SECOND FLUSH BLATT

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

ASSAM SPECIAL BROKEN

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

EARL GREY PREMIUM BLATT

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

GRÜNTEE ASIA SUPERIOR BLATT

Unfermentierter Tee aus dem fruchtbaren Mittelasien, mit zart-süßer, angenehm herber Note und hellgelber Tassenfarbe. **Ziehzeitempfehlung: 2–3 Min.**

SOMMERBEERE

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

PFEFFERMINZE

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

KRÄUTERGARTEN

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
EDELWEISS BIER

Ur-Krostitzer
FEINHERBES PILSNER

UR-KROSTITZER PILS ^A	0,3l	2.80	◆
	0,4l	3.70	
UR-KROSTITZER SCHWARZBIER ^A	0,3l	2.80	◆
	0,4l	3.70	
ALLGÄUER BÜBLE EDELWEISSBIER ^A	0,3l	2.80	
	0,5l	4.30	
ALLGÄUER BÜBLE BAYRISCH HELL ^A	0,3l	2.80	
	0,5l	4.30	
RADLER ^A	0,3l	2.80	
(Ur-Krostitzer Pils + 7 Up)	0,4l	3.70	
DIESEL ^A	0,3l	2.80	
(Ur-Krostitzer Pils + Pepsi Cola ^{17.9})	0,4l	3.70	
BANANEN-WEIZEN ^A	0,3l	2.80	
(Büble Edelweissbier + Bananennektar)	0,5l	4.30	
ORIGINAL RITTERGUTS GOSE	0,3l	2.80	◆
Leipzigs erfrischende Bierspezialität – seit 1824	0,5l	4.30	
GOSE MIT SIRUP ^{1,A}	0,3l	3.20	◆
(Himbeer oder Waldmeister)	0,5l	4.70	

APERITIFS

CAMPARI 

APEROL SPRITZ	6.20
Aperol ^{1,10} , Tafelwasser, Prosecco ^N , Orange	
APEROL RHABARBER SPRITZ	6.20
Aperol ^{1,10} , Prosecco ^N , Rhabarbersaft	
CAMPARI TOCCO ROSSO	6.50
Campari ^{1,10} , Minze, Holunderblütensirup, Tafelwasser, Prosecco ^N	
ERDBEERBOWLE	4.50
Erdbeeren, Erdbeersirup ¹ , Prosecco ^N	
HUGO	5.80
Holunderblütensirup, Minze, Limette ¹³ , Tafelwasser, Prosecco ^N	
NEGRONI	5.40
Gin, Campari ^{1,10} , Martini Rosso ¹ , Twist	
CAMPARI ORANGE ^{1,10}	5.60
CAMPARI SODA ^{1,10}	5.80

MARTINI ROYAL

Martini Rosato,
Prosecco (1,N)
5.50

GOLDEN APPLE

Martini Ambrato,
Vanillesirup, Apfelsaft,
Ginger Ale (1,N)
6.20

ITALIAN SUMMER

Martini Bianco,
Grappa, Ananassaft (1,N)
6.20

FLASCHENBIER

CLAUSTHALER ALKOHOLFREI^A

0,33l ... 3.10

BÜBLE HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI^A

0,5l ... 4.30

SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT^A

0,33l ... 3.10

SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN DUNKEL^A

0,5l ... 4.30

SCHÖFFERHOFER KRISTALL^A

0,5l ... 4.30

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

Flasche 0,75l ... 23.60

MOËT & CHANDON

BRUT IMPERIAL

Leichte Fruchtigkeit, komplett, ausgewogen und sehr elegant

Piccolo 0,2l ... 32.80

Flasche 0,75l ... 88.90

Prosecco

PROSECCO SPUMANTE⁵

Scavi & Ray

Als Aperitif oder zu Fischgerichten ein Genuss

0,1l ... 4.30

auf Eis 0,15l ... 5.80

Flasche 0,75l ... 28.60

FLASCHENWEIN WEISS^{5,N}

MAPU CHARDONNAY 0,75l 21.80

Baron Philippe de Rothschild, Chile - Maipo Valley

leuchtendes Lachsrot, frische Aromen von Erdbeeren und Himbeeren, saftig, fruchtig und erfrischend, perfekter Sommerwein, auch als Aperitiv, gut gekühlt geniessen

ELBLING VDP.GUTSWEIN 0,75l 28.90

Schloss Proschwitz, Deutschland - Sachsen

Dieser Wein schmeckt verhalten nach Aprikose und Stachelbeere. Im Abgang ist er leicht und frisch mit einem Hauch von Zitrusnuancen.

OFFENER WEIN WEISS^{5,N}

GRÖSTER STEINBERG KERNER QBA 0,2l 5.20

Weingut Thürkind, Deutschland - Saale-Unstrut 0,75l 17.60

Grünlich mit gelben Nuancen. Ein fülliger Wein mit saftigen Aromen von exotischen Früchten und einer harmonischen Fruchtsüße. Ein milder Wein mit Stil und Eleganz.

ENTRE-DEUX-MERS AC 0,2l 4.50

Château Martinon, Frankreich - Bordeaux 0,75l 16.20

Der Wein wird sehr umsichtig gekeltet, um den größtmöglichen Anteil der Frische seiner Früchte, sowie Aromen der Traubensorten zu erhalten. Der hohe Anteil an Semillion verleiht ihm einen langen Abgang und ergibt einen angenehmen lebhaften Wein.

RIESLING 50° 0,2l 5.20

G.H. von Mumm, Deutschland 0,75l 17.60

In der Nase typisch, mineralisch, fruchtig und exotisch mit viel Stachelbeere und Kiwi. Am Gaumen ist dieser Riesling dann feinwürzig mineralisch, elegant mit Schmelz und einer ungemeinen saftigen Art.

GRÖSTER STEINBERG WEISSBURGUNDER QBA 0,2l 5.20

Weingut Thürkind, Deutschland - Saale-Unstrut 0,75l 17.60

Der Weißburgunder vom Gröster Steinberg zeigt am Gaumen voluminöse Aromen von exotischer Ananas, zarter Aprikose und reifem Apfel mit einem Hauch von Zitrus.

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.

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

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



FLASCHENWEIN ROT^{5,N}

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. Ideal zu Wild, Wildgeflügel und Ente.

CABERNET SAUVIGNON RESERVE 0,75l 23.60

Viña El Aromo, Chile - Maule Valley

trocken, rubinrot, Aromen von Brombeeren und Kirschen, kräftige Tanine, elegante Säure, komplex, viel Potenzial

OFFENER WEIN ROT^{5,N}

SPÄTBURGUNDER EISELSBERG QBA 0,2l 4.20

WG Bischoffingen, Deutschland - Baden

0,75l 15.60

Dieser Wein ist saftig und erfrischend fruchtig. Sein Duft enthält knackige Kirschen mit einer wundervollen Fruchtsüße. Er ist ein wirklich toller, leichter, halbtrockener Rotwein

NUDO SHIRAZ 0,2l 4.20

Vina La Ronciere, Chile – Valle de Colchagua

0,75l 15.60

trocken, tiefdunkelrot, saftig und würzig, Aromen von schwarzer Johannisbeere, weißem Pfeffer und Sauerkirschen, perfekt ausbalancierter Körper, reife samtige Tannine, langer Nachhall, dezente Barrique note

LION'S PRIDE RESERVA 0,2l 4.50

Franz Smith, Südafrika - Stellenbosch

0,75l 16.20

Das Geheimnis hinter dem opulenten, vollfruchtigen und konzentrierten Geschmack der Lion's Pride Reserve ist die Selektion der Trauben und der 16-monatige Ausbau in Barriquefässern aus amerik. Eiche - EIN WAHRER "LÖWE" IM GESCHMACK

URSPRUNG 0,2l 5.20

Weingut Markus Schneider, Deutschland – Pfalz

0,75l 17.60

Dieser herrlich dunkelviolette Wein glänzt mit milden Aromen roter Waldfrüchte. Eine leichte Fruchtigkeit und ein runder Geschmack werden von einem angenehmen Abgang gekrönt.

FLASCHENWEIN ROSÉ^N

ZINFANDEL ROSÉ COPPERIDGE 0,75l 18.70

Ernest & Julio Gallo, USA – Kalifornien

halbtrocken, würziges Aroma frischer Beeren, elegant, lachsfarben

UNSER TIPP

Hauswein

HAUSWEIN WEISS^{5,N}

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^{5,N}

Alte Taverne,

Spanien – La Mancha

trocken, feinfruchtig, geschmeidig mit sanften Tanninen

0,2l ... 3.80

0,5l ... 9.20

OFFENER WEIN ROSÉ

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 ^N (bianco ¹ , rosso ¹ , extra dry, rosato)	5cl	3.20

KRÄUTER

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

LIKÖRE

	2cl	4cl
Echter Leipziger Allasch	2.30	4.20
Connewitzer Rhabarberlikör	2.50	4.50
Baileys Irish Cream ^{1,9}	2.30	4.20
Frangelico ^{1,J} (Haselnusslikör)	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 ^{1,B}	2.30	4.20

WEINBRAND / COGNAC¹

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

KLARE

	2cl	4cl
Bombay London Dry Gin	2.50	4.50
Bombay Sapphire Gin	3.20	5.80
Hendricks Gin	4.20	7.50
Longhorn Gin	3.20	5.80
Larios Vodka	2.30	4.20
42 Below Vodka	2.50	4.50

GRAPPA CELLINI

	2cl	4cl
Bianca, D'oro	2.50	4.50

FISCHER & BUNGE OBSTLER

	2cl	4cl
Obstler, Williams Birne	3.20	5.80

WHISK(E)Y¹

	2cl	4cl
Dewars 12y	3.50	6.50
Johnnie Walker Scotch (Red Label) ...	2.30	4.50
Wild Turkey 1981	3.20	5.80
Jim Beam White	3.20	5.80
Tullamore Dew	3.20	5.80
Kilbeggan	3.20	5.80

Cocktails

FANCY DRINKS

CUBA LIBRE ... 6.20

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

CLASSIC MOJITO ... 6.80

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

CAIPIRINHA ... 6.20

Pitu Cachaça, Limette¹³, brauner Rohrzucker

PIÑA COLADA ... 6.80

Bacardi Carta Blanca, Kokossirup, Sahne^B, Ananassaft

SWIMMING POOL ... 6.80

Bacardi Carta Blanca, Vodka, Blue Curaçao¹, Kokossirup, Sahne^B, Ananassaft

ALKOHOLFREIE DRINKS

IPANEMA ... 5.20

Limette¹³, Rohrzucker, Goldberg Ginger Ale¹

VIRGIN COLADA ... 5.20

Kokossirup, Sahne^B und Ananassaft

LONGDRINKS

mit 4 cl Spirituose

Bombay Dry Gin – Tonic¹⁰ 5.80

Bombay Sapphire Gin – Tonic¹⁰ 6.20

Malibu – Apfel 5.80

Bacardi – Pepsi Cola^{1,7,9} 5.80

Larios Vodka – Lemon¹⁰ 5.80

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

Larios Vodka – Red Bull^{9,14} 6.50

Jim Beam – Pepsi Cola^{1,7,9} 6.20

Alle ausgewiesenen Preise gelten in EURO; inkl. der gesetzlichen MwSt.



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

ALLERGENE: A-Glutenhaltiges Getreide, B-Milch, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Krebstiere, G-Lupinen, H-Weichtiere, I-Soja, J-Schalenfrüchte, K-Sellerie, L-Senf, M-Sesam, N-Schwefeldioxid und Sulfite

BACARDÍ

☞ = VEGETARISCH

☞ = REGIONAL