



•STILBRUCH•

ÖFFNUNGSZEITEN:

MONTAG BIS FREITAG AB 8.30 UHR
UND SAMSTAG, SONNTAG SOWIE AN
FEIERTAGEN AB 9.00 UHR

LIEBE GÄSTE,

UNSER FRÜHSTÜCKSANGEBOT KÖNNT IHR BIS
12.00 UHR BESTELLEN. UNSERE WARME
KÜCHE STEHT EUCH TÄGLICH VON 11.00 UHR
BIS 22.00 UHR ZUR VERFÜGUNG.

HOCHVEREHRTES STILBRUCH-PUBLIKUM!

WIR SIND STETS BEMÜHT, IHNEN DEN
AUFENTHALT IN UNSERER RESTAURATION
SO ANGENEHM WIE MÖGLICH ZU GESTALTEN.
GLEICHZEITIG SIND AUCH WIR NUR MENSCHEN,
DIE MAL EINEN FEHLER MACHEN.
SOLLTEN SIE ALSO WÄHREND IHRES BESUCHES
EINMAL NICHT ZUFRIEDEN GEWESEN SEIN,
SIND WIR IHNEN DANKBAR, WENN SIE DIES PER
MAIL UNTER [POST@STILBRUCH-JENA.DE](mailto:post@stilbruch-jena.de)
MITTEILEN WÜRDEN. NATÜRLICH SIND UNS
AUCH LOB, ANREGUNGEN UND VERBESSERUNGS-
VORSCHLÄGE IMMER WILLKOMMEN.

IHR STILBRUCH-TEAM



RESTAURATION

SPEISEN UND GETRÄNKE

DER EINZIGE UNTERSCHIED ZWISCHEN DEM
SCHLARAFFENLAND UND DEM STILBRUCH IST,
DASS IN UNSERER KÜCHE DIE SPEISEN
NICHT SCHON FERTIG AN DEN BÄUMEN HÄNGEN,
SONDERN JEDE EINZELN FRISCH ZUBEREITET WIRD.
ALSO SELBST WENN ES MANCHMAL EIN PAAR
MINUTEN LÄNGER DAUERT,
HABT EIN WENIG VERSTÄNDNIS UND FREUT EUCH
AUF DIE FRISCHEN LECKEREIEN.

(DER WEG HIERHER IST AUF JEDEN FALL
LEICHTER ZU FINDEN ...)

LASST ES EUCH SCHMECKEN.

🌿 VEGETARISCH / VEGAN

**FÜR UNSERE GERICHTE MIT FLEISCH BIETEN
WIR EINE PFLANZLICHE ALTERNATIVE AUS
ERBSENPROTEIN AN. (AUSSER STEAKS)**

UM UNSEREN TEIL ZUM UMWELTSCHUTZ UND
WENIGER PLASTIK IM MEER BEIZUTRAGEN,
VERWENDEN WIR NATÜRLICHE STROHHALME,
UND ASSIETTEN AUS PERFORIERTER PAPPE.

**WIR ERHEBEN AUF UNSERE UMWELT-
FREUNDLICHEN VERPACKUNGEN EINEN
BEITRAG VON 0,50 €.**

WWW.STILBRUCH-JENA.DE

FRÜHSTÜCK

ERHÄLTlich BIS 12.00 UHR

ZU ALLEN FRÜHSTÜCKEN

(BIS AUF DAS REVITALISIERUNGS- UND DAS FRANZÖSISCHE FRÜHSTÜCK)
SERVIEREN WIR IHNEN AUF WUNSCH EIN KLEINES HEISSGETRÄNK
OHNE ALKOHOL ODER EIN GROSSES HEISSGETRÄNK GEGEN ZUZAHLUNG.

MIT LATTE MACCHIATO PLUS 1,80 €

MIT GROSSEM KAFFEE, MILCHKAFFEE ODER GROSSEM TEE PLUS 2,00 €

MIT HEISSER WEISSER, DUNKLER SCHOKOLADE ODER GROSSEM KAKAO PLUS 2,40 €
MIT ORANGEN- ODER APFELSAFT STATT KLEINEM HEISSGETRÄNK, PLUS 1,80 €
ZUSÄTZLICH SAHNE PLUS 0,60 €

| | |
|--|----------------|
| FÜNFER FRÜHSTÜCK | 6,30 € |
| 1 DOPPELBRÖTCHEN ODER 1 MEHRKORNBRÖTCHEN, BUTTER ODER MARGARINE, ROTE UND GELBE KONFITÜRE, OBST, 1 KLEINES HEISSGETRÄNK | |
| SECHSER FRÜHSTÜCK | 7,30 € |
| 1 DOPPELBRÖTCHEN ODER 1 MEHRKORNBRÖTCHEN, BUTTER, ROTE KONFITÜRE, FRISCH- UND SCHNITTKÄSE, OBST, 1 KLEINES HEISSGETRÄNK | |
| SIEBENER FRÜHSTÜCK | 8,30 € |
| 1 DOPPELBRÖTCHEN ODER 1 MEHRKORNBRÖTCHEN, BUTTER, SALAMI ^{1,2,3} , FRISCH- UND SCHNITTKÄSE, OBST, 1 KLEINES HEISSGETRÄNK | |
| ACHTER FRÜHSTÜCK | 8,90 € |
| 1 DOPPELBRÖTCHEN ODER 1 MEHRKORNBRÖTCHEN, BUTTER, SALAMI ^{1,2,3} , ROHER- UND GEKOCHTER SCHINKEN ^{1,2} , OBST, 1 KLEINES HEISSGETRÄNK | |
| NEUNER FRÜHSTÜCK | 9,30 € |
| 2 DOPPELBRÖTCHEN ODER 2 MEHRKORNBRÖTCHEN, BUTTER, ROHER- UND GEKOCHTER SCHINKEN ^{1,2} , FRISCH- UND SCHNITTKÄSE, OBST, 1 KLEINES HEISSGETRÄNK | |
| ZEHNER FRÜHSTÜCK | 9,90 € |
| 2 DOPPELBRÖTCHEN ODER 2 MEHRKORNBRÖTCHEN, BUTTER, SALAMI ^{1,2,3} , ROHER- UND GEKOCHTER SCHINKEN ^{1,2} , FRISCH- UND SCHNITTKÄSE, OBST, 1 KLEINES HEISSGETRÄNK | |
| ELFER FRÜHSTÜCK | 10,90 € |
| 2 DOPPELBRÖTCHEN ODER 2 MEHRKORNBRÖTCHEN, BUTTER, ROHER- UND GEKOCHTER SCHINKEN ^{1,2} , FRISCH-UND SCHNITTKÄSE, HONIG, 1 EI, OBST, 1 KLEINES HEISSGETRÄNK | |
| ZWÖLFER FRÜHSTÜCK | 13,90 € |
| 2 DOPPELBRÖTCHEN ODER 2 MEHRKORNBRÖTCHEN, BUTTER, RÄUCHERLACHS, FRISCH- UND SCHNITTKÄSE, HONIG, 1 EI, OBST, 1 KLEINES HEISSGETRÄNK | |
| DREIZEHNER FRÜHSTÜCK | 14,90 € |
| 2 DOPPELBRÖTCHEN ODER 2 MEHRKORNBRÖTCHEN, BUTTER, SALAMI ^{1,2,3} , RÄUCHERLACHS, FRISCH- UND SCHNITTKÄSE, 1 EI, HONIG, OBST, 1 KLEINES HEISSGETRÄNK | |
| VIERZEHNER FRÜHSTÜCK | 15,90 € |
| 1 MORGENMUFFEL®, 2 DOPPELBRÖTCHEN ODER 2 MEHRKORNBRÖTCHEN, BUTTER, RÄUCHERLACHS, FRISCH- UND SCHNITTKÄSE, 1 EI, HONIG, DEUTSCHER KAVIAR ^{1,2} , OBST, 1 KLEINES HEISSGETRÄNK | |
| VEGANES FRÜHSTÜCK ♻️ | 14,90 € |
| 1 MORGENMUFFEL®, 2 DOPPELBRÖTCHEN ODER 2 MEHRKORNBRÖTCHEN, MARGARINE, VEGANER KÄSE, VEGANER AUFSCHNITT ODER GERÄUCHERTER TOFU, CROSTINI, KONFITÜRE, OBST, GEMÜSE, 1 KLEINES HEISSGETRÄNK | |
| FRÜHSTÜCK FÜR ZWEI | 22,50 € |
| 2 DOPPELBRÖTCHEN ODER 2 MEHRKORNBRÖTCHEN, 2 CROISSANTS, BUTTER, ROHER- UND GEKOCHTER SCHINKEN ^{1,2} , FRISCH- UND SCHNITTKÄSE, HONIG, 2 EIER, OBST, 2 KLEINE HEISSGETRÄNKE | |
| VEGETARISCHES FRÜHSTÜCK FÜR ZWEI | 24,00 € |
| 2 DOPPELBRÖTCHEN ODER 2 MEHRKORNBRÖTCHEN, 2 CROISSANTS, BUTTER, FRISCH- UND SCHNITTKÄSE, CAMEMBERT, SCHAFSKÄSE, KONFITÜRE, 2 EIER, OBST, 2 KLEINE HEISSGETRÄNKE | |
| SONNTAGSFRÜHSTÜCK | 29,50 € |
| 2 GLÄSER PROSECCO, 3 DOPPELBRÖTCHEN ODER 3 MEHRKORNBRÖTCHEN, 2 CROISSANTS, BUTTER, RÄUCHERLACHS, DEUTSCHER KAVIAR ^{1,2} , ROHER- UND GEKOCHTER SCHINKEN ^{1,2} , FRISCH- UND SCHNITTKÄSE, HONIG, 2 EIER, OBST, 2 KLEINE HEISSGETRÄNKE | |
| CHAMPAGNERFRÜHSTÜCK | 39,50 € |
| 2 GLÄSER CHAMPAGNER, 2 GLAS ORANGENSAFT, 3 DOPPELBRÖTCHEN ODER 3 MEHRKORNBRÖTCHEN, 2 CROISSANTS, BUTTER, RÄUCHERLACHS, DEUTSCHER KAVIAR ^{1,2} , 2 EIER, ROHER- UND GEKOCHTER SCHINKEN ^{1,2} , FRISCH- UND SCHNITTKÄSE, HONIG, 2 KLEINE HEISSGETRÄNKE | |
| REVITALISIERUNGSFRÜHSTÜCK | 8,70 € |
| 1 MORGENMUFFEL®, 1 DOPPELBRÖTCHEN ODER 1 MEHRKORNBRÖTCHEN, BUTTER, ROTE UND GELBE KONFITÜRE, FRISCH- UND SCHNITTKÄSE, OBST | |
| FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK | 6,60 € |
| 1 MILCHKAFFEE, 1 CROISSANT, BUTTER, ROTE KONFITÜRE, HONIG, OBST | |

MORGENMUFFEL®

DER VITAMINREICHE FRÜHSTÜCKSTRUNK FÜR ALLE,
DIE NOCH NICHT GANZ MUNTER SIND.

AUS ERDBEEREN UND KIWIFRÜCHTEN, BANANE, ETWAS GRENADINESIRUP,
MANGOSIRUP UND ORANGEN-, APFEL-, ANANAS- UND ZITRONENSaft

4,30 €

EXTRAS ZUM FRÜHSTÜCK

| | |
|---|--------|
| 1 Ei | 1,30 € |
| EXTRA HONIG ODER KONFITÜRE ODER PFLAUMENMUS | 0,90 € |
| EXTRA NUTELLA | 0,90 € |
| EXTRA SCHNITT-, SCHAFSKÄSE ODER CAMEBERT | 2,40 € |
| EXTRA SCHWARZWALD¹-, KOCHSCHINKEN^{1,3} ODER SALAMI^{1,2,3} | 2,40 € |
| EXTRA VEGANER SCHNITTKÄSE ODER VEGANER AUFSCHNITT ODER GERÄUCHERTER TOFU | 3,90 € |
| EXTRA SERRANOSCHINKEN | 6,20 € |
| EXTRA FRISCHKÄSE | 1,40 € |
| EXTRA KNUSPRIGER BACON | 4,20 € |
| EXTRA RÄUCHERLACHS | 6,50 € |
| EXTRA DEUTSCHER KAVIAR^{1,2} | 2,50 € |
| EXTRA BUTTER ODER MARGARINE | 1,00 € |
| EXTRA BRÖTCHEN | 1,40 € |
| EXTRA DOPPELBRÖTCHEN ODER MEHRKORNBRÖTCHEN | 2,20 € |
| EXTRA BAGUETTE ODER BROT | 1,40 € |
| EXTRA CROISSANT | 2,00 € |

GERNE REICHEN WIR IHNEN EINE EXTRA PORTION SENF, KETCHUP, MEERRETTICH ODER SAUERRAHM.

VOLLWERTFRÜHSTÜCK

| | |
|--|--------|
| MÜSLI ODER CORNFLAKES (MIT MILCH ODER NATURJOGHURT) | |
| MIT HONIG | 5,70 € |
| MIT BANANE UND KIWI | 6,30 € |
| MIT HIMBEEREN UND HONIG | 6,30 € |
| MIT GEMISCHTEN FRISCHEN FRÜCHTEN | 6,30 € |
| NATURJOGHURT | |
| MIT HONIG | 5,20 € |
| MIT BANANE UND KIWI | 5,90 € |
| MIT HIMBEEREN UND HONIG | 5,90 € |
| MIT GEMISCHTEN FRISCHEN FRÜCHTEN | 5,90 € |

EIEREIEN

(GANZTÄGIG ERHÄLTlich)

3 RÜHREIER

1 BRÖTCHEN ODER BAGUETTE, BUTTER UND SALATGARNITUR

| | |
|--|---------|
| NATURELL | 6,50 € |
| MIT KNUSPRIGEM BACON^{1,4} | 8,50 € |
| MIT SCHINKEN¹ UND TOMATEN | 7,50 € |
| MIT FRÜHLINGSZWIEBELN UND TOMATEN | 7,50 € |
| MEDITERRAN | 8,90 € |
| MIT SCHWARZEN ^{6,7} OLIVEN, GETROCKNETEN TOMATEN ^{5,7} , FRÜHLINGSZWIEBELN UND GOUDA | |
| BUNT | 8,90 € |
| MIT SCHINKEN ¹ , FRÜHLINGSZWIEBELN, TOMATEN, GURKEN, CHAMPIGNONS, PAPRIKA, 1 DOPPELBRÖTCHEN | |
| MIT LACHS | 10,10 € |

3 SPIEGELEIER

1 BRÖTCHEN ODER BAGUETTE, BUTTER UND SALATGARNITUR

| | |
|---|---------|
| NATURELL | 6,50 € |
| MIT KNUSPRIGEM BACON^{1,4} | 8,60 € |
| MIT LACHS | 10,20 € |

UNSER MORGENTRAUM

(NUR AUF PERSÖNLICHE VORBESTELLUNG IM CAFÉ ZWEI TAGE IM VORAUS.)

2 GLÄSER CHAMPAGNER
2 TASSEN KAFFEE
2 GLÄSER FRISCH GEPRESSTER ORANGensaFT
2 GLÄSER STILLES TAFELWASSER

ROSA GEBRATENE TRANCHEN VON DER
BARBARIE-ENTE
MIT EINEM DIP AUS FRANZÖSISCHEM DIJON-SENF⁵
GORGONZOLA UND OLIVENÖL

DAZU REICHEN WIR:
FRANZÖSISCHE LEBERPASTETE^{1,3}, CAMEMBERT,
TÉTE DE MOINE, BUTTER,
FRISCHKÄSE UND APRIKOSENKONFITÜRE,
ZWEI SCHALEN NATURJOGHURT
MIT FRISCHEM OBST

DAZU OFENFRISCHES
BAGUETTE UND CROISSANTS

ZUM ABSCHLUSS SERVIEREN WIR:
2 TASSEN ESPRESSI UND
2 GLÄSER SHERRY
ODER
2 DIGESTIF

54,00 €

MITTAGS- UND ABENDKARTE

ERHÄLTlich AB 11.00 UHR – BEINHALTET AUCH
EIEREIN AUS DER FRÜHSTÜCKSKARTE

BAGUETTE

FRANZÖSISCHES WEISSBROT
MEHRMALS TÄGLICH FRISCH GEBACKEN
BELEGT MIT:

| | KLEIN | GROSS |
|---|--------|---------|
| KOCHSCHINKEN^{1,3}, BUTTER UND BLATTSALAT | 6,20 € | 7,70 € |
| GOUDA, BUTTER UND BLATTSALAT | 6,20 € | 7,70 € |
| SALAMI^{1,2,3}, BUTTER UND BLATTSALAT | 6,20 € | 7,70 € |
| MEDITERRANEM GRILLGEMÜSE⁷ ✓ ZUCCHINI, AUBERGINE, PAPRIKA MIT KNOBLAUCH UND SAMBAL Oelek ⁷ | 8,20 € | 9,90 € |
| RÄUCHERLACHS, BLATTSALAT UND ZWIEBELN | 8,60 € | 10,60 € |
| KOCHSCHINKEN^{1,3}-GOUDA ÜBERBACKEN | 6,80 € | 8,40 € |
| SALAMI^{1,2,3}-GOUDA ÜBERBACKEN | 6,80 € | 8,40 € |
| TOMATE-MOZZARELLA ÜBERBACKEN | 6,80 € | 8,40 € |
| MEDITERRANEM GRILLGEMÜSE⁷ MIT SCHAFSKÄSE ÜBERBACKEN | 9,40 € | 11,50 € |

ZU ALLEN BAGUETTES REICHEN WIR EINE KLEINE SALATGARNITUR MIT OLIVENÖL UND BALSAMICOESSIG²

HERZHAFTE BROTE




| | |
|--|--------|
| STILBRUCH SPEZIAL | 7,90 € |
| ZWEI GERÖSTETE SCHEIBEN BROT MIT SALAMI ^{1,2,3} , TOMATE UND GURKE BELEGT, MIT GOUDA ÜBERBACKEN UND SENFGURKE SERVIERT | |
| STILBRUCH SPEZIAL VEGETARISCH | 7,70 € |
| ZWEI GERÖSTETE SCHEIBEN BROT MIT TOMATE, PAPRIKA UND GURKE BELEGT, MIT GOUDA ÜBERBACKEN UND SENFGURKE SERVIERT | |
| STRAMMER MAX | 8,70 € |
| ZWEI SCHEIBEN BUTTERBROT MIT SCHWARZWÄLDER SCHINKENWÜRFELN BELEGT UND DREI SPIEGELEIERN OBENAUF, GARNIERT MIT SENFGURKE | |
| FRISCH GEBACKENE FRITTATA | 9,90 € |
| MIT CROÛTONS UND SCHINKEN ¹ , FRÜHLINGSZWIEBELN UND TOMATEN IN GESCHLAGENEM EI GEBACKEN, SERVIERT MIT DATTELN IM SPECKMANTEL ^{1,3} UND BALSAMICOCRÈME ² , GARNIERT MIT WILDKRÄUTERSALAT | |

BACKKARTOFFELN




| | |
|--|--------|
| MIT KRÄUTERCRÈME | 7,90 € |
| MIT SAUER-RAHM-CRÈME | 7,90 € |
| MIT TSATSIKI | 7,90 € |
| MIT GORGONZOLA | 8,80 € |
| MIT PÜRIERTEN KNOBLAUCHTOMATEN (KNOBLAUCH ENTHALTEN) | 7,80 € |
| MIT HAUSGEMACHTEM SCHAFSKÄSE (KNOBLAUCH ENTHALTEN) | 8,80 € |
| MIT GERÄUCHERTEM TOFU, TOMATENPASTE, OLIVENÖL UND VEGANEM KÄSE GRATINIERT ✓ | 8,60 € |

ZU ALLEN BACKKARTOFFELN REICHEN WIR EINE KLEINE SALATGARNITUR MIT OLIVENÖL UND BALSAMICOESSIG²

KLEINE RAFFINESSEN / VORSPEISEN

| | |
|---|---------|
| CROSTINI  | 5,20 € |
| PÜRIERTE TOMATEN MIT OLIVENÖL UND KNOBLAUCH AUF DREI GERÖSTETEN BAGUETTESCHEIBEN | |
| TAPÉNADE | 5,90 € |
| SCHWARZE OLIVENPASTE ⁶ AUF DREI GERÖSTETEN BAGUETTESCHEIBEN | |
| PESTO GENOVESE | 6,30 € |
| PASTE MIT OLIVENÖL, BASILIKUM ³ , KNOBLAUCH UND GRANA PADANO AUF DREI GERÖSTETEN BAGUETTESCHEIBEN | |
| HAUSMARINIERTER OLIVEN  | 7,20 € |
| SCHWARZE ⁶ UND GRÜNE ³ OLIVEN MARINIERT MIT SAMBAL OELEK ⁷ , KNOBLAUCH UND KRÄUTERN, FRISCHES BAGUETTE | |
| VORSPEISENPLATTE FÜR ZWEI | 14,90 € |
| EINE ZUSAMMENSTELLUNG AUS BRUSCHETTA „ORIGINAL“, CROSTINI, TAPÉNADE ⁶ , PESTO UND HAUSGEMACHTEM SCHAFSKÄSE, GARNIERT MIT HAUSMARINIERTEN OLIVEN ^{3,6,7} | |
| ANTIPASTIPLATTE FÜR ZWEI | 17,90 € |
| JE ZWEI GERÖSTETE BAGUETTESCHEIBEN BELEGT MIT GEGRILLTEN ZUCCHINI ⁵ , AUBERGINEN ⁷ , PAPRIKA ⁷ , AUSTERNSEITLINGEN ⁷ UND GETROCKNETEN TOMATEN ^{5,7} GARNIERT MIT DATTELN IM SPECKMANTEL ^{1,3} | |
| MARINIERTER AUSTERNSEITLINGE  | 9,40 € |
| AUSTERNSEITLINGE ⁷ MIT ITALIENISCHEN KRÄUTERN, KNOBLAUCH UND SAMBAL OELEK ⁷ MARINIERT, DAZU FRISCHES BAGUETTE | |
| WÜRZFLEISCH | 6,90 € |
| FEINES RAGOUT ² AUS SCHWEINEFLEISCH, MIT GOUDA ÜBERBACKEN, GERÖSTETES BAGUETTE, ZITRONE | |

BRUSCHETTA

| | |
|---|--------|
| ORIGINAL  | 6,70 € |
| FEIN GEHACKTE TOMATEN MIT KRÄUTERN, KNOBLAUCH UND OLIVENÖL AUF VIER GERÖSTETEN BAGUETTESCHEIBEN | |
| MIT KNOBLAUCH  | 4,90 € |
| VIER GERÖSTETE BAGUETTESCHEIBEN MIT KNOBLAUCH UND OLIVENÖL | |
| Á LA MEDITERRAN  | 7,50 € |
| VIER GERÖSTETE BAGUETTESCHEIBEN, BELEGT MIT GEGRILLTEN ZUCCHINI ⁵ , AUBERGINEN ⁷ , GETROCKNETEN TOMATEN ^{5,7} UND GEBRATENER PAPRIKA ⁷ | |
| CAPRESE | 7,90 € |
| VIER GERÖSTETE BAGUETTESCHEIBEN, BELEGT MIT TOMATEN UND KLEIN GEWÜRFELTEM, IN PESTO ³ MARINIERTEM MOZZARELLA | |
| MIT SPANISCHEM SERRANOSCHINKEN | 8,70 € |
| VIER GERÖSTETE BAGUETTESCHEIBEN MIT FEIN GESCHNITTENEM SERANOSCHINKEN BELEGT | |

*UNSERE VORSPEISEN (AUSSER WÜRZFLEISCH) UND UNSERE BRUSCHETTAS WERDEN MIT SALAT, GURKEN,
TOMATEN UND PAPRIKA SERVIERT UND SIND MIT OLIVENÖL UND BALSAMICOESSIG² AROMATISIERT.*

HERZHAFTE CRÊPES

| | |
|---|---------|
| CRÊPES MIT GORGONZOLA | 8,70 € |
| UMRANDET MIT WILDKRÄUTERSALAT UND JULIENNE-GEMÜSE, ABGERUNDET MIT OLIVENÖL, BALSAMICOCREMÉ ² UND GROBEM PFEFFER | |
| CRÊPES MIT TOMATEN, MOZZARELLA UND BASILIKUM | 8,70 € |
| GARNIERT MIT TOMATEN, GEMÜSESPROSSEN UND FRISCHEM BASILIKUM, VERFEINERT MIT UNSERER HAUSGEMACHTEN BALSAMICOCRÈME ² UND GROBEM PFEFFER | |
| CRÊPES MEDITERRAN | 9,00 € |
| MIT GEGRILLTEN ZUCCHINI ⁵ , AUBERGINEN ⁷ , PAPRIKA ⁷ UND AUSTERNSEITLINGEN ⁷ , UMRANDET MIT WILDKRÄUTERSALAT UND JULIENNE-GEMÜSE, ABGERUNDET MIT OLIVENÖL, BALSAMICOCREMÉ ² UND GROBEM PFEFFER | |
| CRÊPES MIT SPANISCHEM SCHINKEN | 12,60 € |
| SERRANOSCHINKEN, RUCOLA, GETROCKNETE TOMATEN ^{5,7} , PECORINO, BALSAMICOCRÈME ² UND GROBEM PFEFFER, GARNIERT MIT RUCOLA UND JULIENNE-GEMÜSE, ABGERUNDET MIT OLIVENÖL, BALSAMICOCREMÉ ² UND GROBEM PFEFFER | |

INHALTSSTOFFE SPEISEKARTE

¹ MIT NITRITPÖKELSALZ

² MIT FARBSTOFF

³ MIT ANTIOXYDATIONSMITTEL

⁵ GESCHWEFELT

⁶ GESCHWÄRZT

⁷ KONSERVIERUNGSMITTEL CALCIUMCHLORID

SUPPEN / EINTÖPFE

| | |
|---|----------------|
| TOMATENSUPPE MIT OREGANO, SAHNEHAUBE UND CROÛTONS | 6,40 € |
| KAROTTEN-ORANGEN-INGWER-SÜPPCHEN SAHNE-CRÈME-SÜPPCHEN MIT DER SÜSSE DER KAROTTE, FRUCHTIGKEIT DER ORANGE UND DER SCHÄRFE DES INGWERS, MIT SAHNEHAUBE UND BALSAMICOCRÈME ² , DAZU FRISCHES BAGUETTE | 6,40 € |
| RATATOUILLE NIÇOISE GEMÜSETOPF MIT AUBERGINEN, TOMATEN, ZUCCHINI, CHAMPIGNONS, PAPRIKA, FRÜHLINGSZWIEBELN UND KNOBLAUCH, SAMBAL OELEK ⁷ , SAUERRAHM, DAZU FRISCHES BAGUETTE | 8,70 € |
| FEURIGER FLEISCHTOPF EINTOPF AUS SCHWEINEFLEISCH, CHAMPIGNONS, PAPRIKA UND ZWIEBELN, ABGESCHMECKT MIT KNOBLAUCH, SAMBAL OELEK ⁷ UND ROTWEIN, DAZU FRISCHES BAGUETTE | 11,50 € |

KÄSESPEZIALITÄTEN

| | |
|---|----------------|
| PORTION KRÄUTERQUARK HERZHAFTER KRÄUTERQUARK, BUTTER, GRAUBROT | 4,90 € |
| HAUSGEMACHTER SCHAFSKÄSE MIT KNOBLAUCH UND FRISCHEN KRÄUTERN, FRISCHES BAGUETTE | 7,80 € |
| GEBACKENER HIRTENKÄSE AUF BLATTSALAT GEBACKEN MIT EINER MARINADE AUS SAMBAL OELEK ⁷ , KNOBLAUCHÖL UND ITALIENISCHEN KRÄUTERN, MIT BLATTSALAT, MARINIERTEN TOMATENWÜRFELN UND FRISCHEM BAGUETTE | 9,90 € |
| OLIVEN-KÄSE-TELLER BERGKÄSEWÜRFEL MIT HAUSMARINIERTEN GRÜNEN ^{3,7} UND SCHWARZEN ^{6,7} OLIVEN, FRISCHES BAGUETTE | 10,20 € |
| KÄSEVARIATION MIT WEINTRAUBEN KÄSEAUSWAHL AUS VERSCHIEDENEN EUROPÄISCHEN REGIONEN, MIT FRISCHEM BAGUETTE | 14,50 € |

EXTRA BEILAGEN

| | |
|---|---------------|
| BRATKARTOFFELN ODER ROSMARINKARTOFFELN MIT BUTTER VERFEINERT | 5,00 € |
| BASMATIREIS, SPAGHETTI ODER PENNE | 4,20 € |
| GRÜNE ERBSEN MIT BUTTER ODER GEBRATENE ZWIEBELN | 3,10 € |
| BLATTSPINAT MIT MANDELN MIT BUTTER UND SAUERRAHM | 4,60 € |
| CHAMPIGNONS ODER ZUCCHINI IN OLIVENÖL UND BUTTER GEBRATEN | 4,80 € |
| AUSTERNSEITLINGS⁷ ODER AUBERGINE ✓ MIT KNOBLAUCH UND SAMBAL OELEK ⁷ | 7,10 € |
| MEDITERRANES GRILLGEMÜSE ✓ ZUCCHINI ⁷ , AUBERGINEN ⁷ , PAPRIKA ⁷ UND GETROCKNETE TOMATEN ^{5,7} , MARINIERT MIT KNOBLAUCH UND SAMBAL OELEK ⁷ | 7,20 € |

EIN SCHARFER HINGUCKER

ÜBRIGENS WUSSTEN SIE, DASS DIE KAPUZINERKRESSE, DEREN BLÜTEN WIR ÜBER 4 BIS 5 MONATE
IM JAHR ZUM GARNIEREN EINSETZEN, DURCHBLUTUNGSFÖRDERND WIRKT.

GUTEN APPETIT!

WIR BAUEN SIE SELBER AN!

LEBENSMITTELINFORMATION

VIELE UNSERER GÄSTE BENÖTIGEN ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN ÜBER INHALTS- UND ZUSATZSTOFFE. GERNE
INFORMIEREN WIR SIE ÜBER DIE VON UNS VERWENDETEN ALLERGENEN ZUTATEN. LEIDER KÖNNEN WIR NICHT
AUSSCHLIESSEN, DASS AUS TECHNISCHEN UND RÄUMLICHEN GRÜNDEN AUCH IN ALLERGENFREIEN SPEISEN
SPUREN VON ALLERGENEN ENTHALTEN SEIN KÖNNEN. BITTE WENDEN SIE SICH AN UNSER PERSONAL.
WIR BERATEN SIE GERN. VIELEN DANK!

VORSPEISENSALATE

- KLEINER SALATTELLER MIT JOGHURT-KRÄUTERDRESSING** 6,40 €
GEMISCHTER BLATTSALAT MIT TOMATEN, GURKEN, KAROTTEN, PAPRIKA UND MAIS, GARNIERT MIT CHICORÉE, FRISCHEN KRÄUTERN UND GEMÜSESPROSSEN DER SAISON
- TSATSIKI AUF BLATTSALAT** 6,40 €
GRIECHISCHER GURKEN Salat MIT JOGHURT, OLIVENÖL UND VIEL KNOBLAUCH, GARNIERT MIT PAPRIKA UND FRISCHEM DILL, DAZU BAGUETTE
- TOMATEN MIT MOZZARELLA UND BALSAMICOCRÈME²** 9,70 €
TOMATEN UND MOZZARELLA, ABGESCHMECKT MIT BALSAMICO² UND OLIVENÖL, FRISCHEM PFEFFER UND BASILIKUM, DAZU BAGUETTE

SALATVARIATIONEN

- SALAT „STILBRUCH“ MIT BALSAMICOESSIG² UND OLIVENÖL** 11,90 €
KNUSPRIGE BRATKARTOFFELN UND 2 SPIEGELEIER, ANGERICHTET AUF KNACKIGEM BLATTSALAT, TOMATEN UND GURKEN, GARNIERT MIT CHICORÉE, WILDKRÄUTERSALAT UND GEMÜSESPROSSEN DER SAISON
- BAUERN Salat** 11,90 €
TOMATEN, GURKEN, PAPRIKA AUF BLATTSALAT MIT HAUSGEMACHTEM KNOBLAUCHDRESSING, GERIEBENEM SCHAFSKÄSE UND IN KNOBLAUCHÖL GEBRATENEN GRAUBROT-CROUTONS, GARNIERT MIT FRISCHEN KRÄUTERN, CHICORÉE UND GEMÜSESPROSSEN DER SAISON
- RUSTIKALER WILDKRÄUTERSALAT MIT SONNENBLUMENKERNEN** ✓ 11,90 €
WILDKRÄUTERSALAT UND JULIENNE-GEMÜSE MIT EINER VINAIGRETTE AUS SENFGURKEN UND KAPERN, UMRANDET MIT TOMATEN UND GEMÜSESPROSSEN DER SAISON, DAZU BAGUETTE
- AUBERGINEN-ZUCCHINI-SALAT MIT PINIENKERNEN** ✓ 12,40 €
GEGRILLTE UND MARINIERT⁷ AUBERGINEN UND ZUCCHINI AUF FRISCHEM BLATTSALAT, GARNIERT MIT CHICORÉE, FEIN GEHACKTEN TOMATEN IN KNOBLAUCHÖL UND FRISCHEM BASILIKUM ABGERUNDET MIT BALSAMICOESSIG² UND PINIENKERNEN, DAZU BAGUETTE
- MEDITERRANER SALAT MIT BALSAMICOCRÈME²** 13,30 €
GEGRILLTE UND MARINIERT⁷ AUBERGINEN UND ZUCCHINI, PAPRIKA UND GETROCKNETE TOMATEN^{5,7} ANGERICHTET AUF BUNTEM SALAT UND MIT PECORINO BESTREUT, DAZU REICHEN WIR IN KNOBLAUCHÖL GERÖSTETE BAGUETTESCHEIBEN
- GEMISCHTER SALAT MIT HERZHAFTEM RÄUCHERLACHS** 13,30 €
BLATTSALAT, CHICORÉE, WILDKRÄUTER, RUCOLA, TOMATEN, GURKEN UND HAUSGEMACHTEM JOGHURT-KRÄUTER-DRESSING, GARNIERT MIT ZITRONE, PAPRIKA, ROTEN ZWIEBELN, GEKOCHTEM EI UND FRISCHEM DILL, DAZU BAGUETTE
- SALAT MIT PUTENBRUST** 13,30 €
GEBRATENE PUTENBRUSTSTREIFEN AUF BUNTEM SALAT MIT TOMATE, GURKE UND PAPRIKA, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN UND FRISCHEN KRÄUTERN DER SAISON, ANGERICHTET MIT UNSEREM HAUSGEMACHTEN JOGHURT-KRÄUTER DRESSING, DAZU BAGUETTE
- TROPISCHER SALAT** 13,30 €
EINE MISCHUNG TROPISCHER FRÜCHTE (BANANE, ANANAS, ORANGEN, KIWI, MANGO, MELONE, PHYSALIS) ANGERICHTET MIT PUTENBRUSTSTREIFEN IN EINER SÜSS-SCHARFEN SAUCE⁷, GARNIERT MIT ROTEN FRÜCHTEN DER SAISON, CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHER MINZE, DAZU BAGUETTE
- GEMISCHTER SALAT „GRIECHISCHER ART“** 12,30 €
BLATTSALAT, CHICORÉE, TOMATEN, GURKEN, KAROTTEN, PAPRIKA, ROTE ZWIEBELN PEPPERONI (SCHARF), SCHAFSKÄSE UND MARINIERT GRÜNE UND SCHWARZE OLIVEN, KAPERN OLIVENÖL, BALSAMICO ESSIG², DAZU BAGUETTE
- KALIFORNISCHER SALAT** 13,30 €
KNACKIGER BLATTSALAT MIT ORANGEN UND ÄPFELN, GEBRATENEN PUTENBRUSTSTREIFEN UND EINEM DRESSING AUS KARAMELL, SAMBAL OLEK⁷, QUARK UND SAHNE, GARNIERT MIT WALNÜSSEN, CHICORÉE UND ROTEN FRÜCHTEN DER SAISON, DAZU BAGUETTE
- SIZILIANISCHER SALAT MIT RINDFLEISCH** 15,40 €
ZUCCHINI, TOMATEN, GURKEN, KAROTTEN UND MAIS ANGERICHTET AUF RUCOLA, ABGESCHMECKT MIT EINEM DRESSING AUS HONIG, SCHALOTTE, ZITRONEN UND OLIVENÖL, GARNIERT MIT CHICORÉE, FRISCHEN KRÄUTERN UND SCHWARZEN MARINIERTEN OLIVEN, OBENAUF SCHARFE RINDFLEISCHSTREIFEN⁷ UND PECORINO, BAGUETTE

STEAKS FRISCH VOM GRILL

ZU UNSEREN GERICHTEN REICHEN WIR NACH IHREM WUNSCH
BRATKARTOFFELN, BACKKARTOFFEL, ROSMARINKARTOFFELN, BASMATIREIS, PENNE,
SPAGHETTI, GEMISCHTEN SALAT, OFENFRISCHES BAGUETTE ODER BROT
(DIE GEWÄHLTE BEILAGE IST IM PREIS INBEGRIFFEN)

RIND

ÜBRIGENS: WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH
FRISCHES ARGENTINISCHES RINDFLEISCH..
WIR GRILLEN IHNEN IHR RINDFLEISCH
“RARE”, “MEDIUM” ODER “WELL DONE”.

RUMPSTEAK

MIT KRÄUTERBUTTER UND GROBEM PFEFFER BESTREUT

| | |
|--------------|----------------|
| 200 G | 26,50 € |
| 300 G | 30,50 € |

RUMPSTEAK Á LA GORGONZOLA

IN DER PFANNE GRATINIERT UND MIT SHERRY ABGELÖSCHT UND
GROBEM PFEFFER BESTREUT

| | |
|--------------|----------------|
| 200 G | 28,50 € |
| 300 G | 33,40 € |

RUMPSTEAK Á LA CHEF DE LA CUISINE

BESTRICHEN MIT UNSEREM HAUSGEMACHTEN SCHAFSKÄSE UND
GROBEM PFEFFER BESTREUT

| | |
|--------------|----------------|
| 200 G | 28,40 € |
| 300 G | 33,40 € |

RUMPSTEAK MIT BLATTSPINAT UND MANDELN

BLATTSPINAT VERFEINERT MIT BUTTER UND SAHNE

| | |
|--------------|----------------|
| 200 G | 28,40 € |
| 300 G | 33,40 € |

SCHWEIN

SCHWEINERÜCKENSTEAK „AU FOUR“

MIT FEINEM WÜRZFLEISCH² UND GOUDA ÜBERBACKEN

17,90 €

THÜRINGER ROSTBRÄTEL

SCHWEINENACKENSTEAK MIT GEBRATENEN ZWIEBELN UND SENF
(WIR EMPFEHLEN DAZU BRATKARTOFFELN)

17,90 €

PUTE

PUTENBRUSTSTEAK MIT CHAMPIGNONS

MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS, KRÄUTERN UND GROBEM PFEFFER

17,90 €

PUTENBRUSTSTEAK

AUF BLATTSPINAT UND MANDELSPLITTERN

ANGERICHTET AUF MIT BUTTER UND SAHNE ABGESCHMECKTEM
BLATTSPINAT UND GEHOBELTEN MANDELN

17,90 €

PUTENBRUSTSTEAK MIT TOMATE UND MOZZARELLA

GRATINIERT MIT TOMATE UND MOZZARELLA, MIT FRISCHEM PFEFFER
BESTREUT, GARNIERT MIT BASILIKUM UND BASLSAMICCRÈME²

17,90 €

ZU ALLEN STEAKGERICHTEN REICHEN WIR EINE KLEINE SALATGARNITUR MIT OLIVENÖL UND BALSAMICOESSIG²

SPAGHETTI
ZU IHREN PASTAGERICHTEN REICHEN WIR IHNEN AUF WUNSCH
GRANA PADANO ODER PECORINO,
WELCHE WIR FÜR SIE IN UNSEREM HAUS FRISCH REIBEN.

| | |
|--|----------------|
| BOLOGNESE | 9,90 € |
| MIT EINER PIKANTEN HACKFLEISCHSAUCE AUS SCHWEINEFLEISCH, GEWÜRZT MIT ZWIEBELN, PAPRIKA, CURRY UND OREGANO, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜESPROSSEN UND FRISCHEN KRÄUTERN | |
| ALFREDO | 9,90 € |
| MIT SCHINKEN ¹ , ERBSEN UND GRANA PADANOSAHNESAUCE ANGESCHWENKT, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜESPROSSEN UND FRISCHEN KRÄUTERN | |
| AMATRICIANA | 9,90 € |
| SPAGHETTI ANGESCHWENKT MIT SCHINKEN ¹ UND SPECK, ZWIEBELN, FRÜHLINGSZWIEBELN, TOMATENWÜRFELN UND PEPERONI, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜESPROSSEN UND FRISCHEN KRÄUTERN | |
| MIT RÄUCHERLACHS | 12,00 € |
| IN KNOBLAUCH-RAHM-SAUCE MIT FRÜHLINGSZWIEBELN ANGESCHWENKT, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜESPROSSEN UND FRISCHEM DILL | |
| Á LA CHEF DE LA CUISINE | 14,00 € |
| RINDFLEISCHSTREIFEN ANGEBRATEN MIT SAMBAL OLEK ⁷ , VERFEINERT MIT TOMATEN, FRÜHLINGSZWIEBELN UND RUCOLA, ABGESCHMECKT MIT KNOBLAUCH, BESTREUT MIT FRISCHEM PFEFFER UND PECORINO, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHEM RUCOLA | |
| Á LA VARGAS | 12,00 € |
| MIT SERRANOSCHINKEN, ANGESCHWENKTEN PAPRIKASTREIFEN, GETROCKNETEN TOMATEN ^{5,7} , SCHWARZEN ⁶ OLIVEN UND FRÜHLINGSZWIEBELN, ABGESCHMECKT MIT SAMBAL OLEK ⁷ UND KNOBLAUCH, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜESPROSSEN UND FRISCHEN KRÄUTERN DER SAISON | |

SPAGHETTI VEGETARISCH

| | |
|--|---------------|
| GRANA PADANO | 9,50 € |
| IN GRANA PADANOSAHNESAUCE, MIT FRISCH GEMAHLENEM PFEFFER, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜESPROSSEN UND FRISCHEN KRÄUTERN DER SAISON | |
| IN PESTO³ | 9,80 € |
| IN BASILIKUMSAHNESAUCE GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHEM BASILIKUM | |
| MIT AUBERGINEN ✓ | 9,80 € |
| GEBRATENE AUBERGINEN IN TOMATENSAUCE MIT OREGANO, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHEM BASILIKUM | |
| AGLIO, OLIO E PEPERONCINO ✓ | 9,10 € |
| ANGESCHWENKT IN OLIVENÖL, SAMBAL OLEK ⁷ , KNOBLAUCH, FRISCHER PETERSILIE UND PEPERONI, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHEM BASILIKUM | |
| IN OLIVENSAUCE | 9,60 € |
| ANGESCHWENKT IN OLIVENÖL, ITALIENISCHEN KRÄUTERN, SCHWARZEN ⁶ OLIVEN UND OLIVENPASTE, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHEM BASILIKUM | |
| MIT SPINAT UND GORGONZOLA | 9,80 € |
| MIT MUSKATNUSS ABGESCHMECKTER BLATTSPINAT IN GORGONZOLA-SAHNE-SAUCE, GARNIERT MIT CHICORÉE UND WILDKRÄUTERSALAT | |
| Á LA MARINARA ✓ | 9,80 € |
| IN TOMATEN, FRÜHLINGSZWIEBELN, KNOBLAUCH, SCHWARZEN ⁶ OLIVEN UND KAPERN ANGESCHWENKT, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHEM BASILIKUM, BESTREUT MIT FRISCH GEMAHLENEM PFEFFER | |
| PRIMAVERA | 9,80 € |
| BUNTES GEMÜSE (ZUCCHINI, PAPRIKA, AUBERGINE, KAROTTEN, CHAMPIGNONS, TOMATEN, FRÜHLINGSZWIEBELN) MIT ITALIENISCHEN KRÄUTERN IN EINER WEISSWEIN-SAHNESAUCE ANGESCHWENKT, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜESPROSSEN UND FRISCHEN KRÄUTERN DER SAISON | |

PENNE

**ZU IHREN PASTAGERICHTEN REICHEN WIR IHNEN AUF WUNSCH
GRANA PADANO ODER PECORINO,
WELCHE WIR FÜR SIE IN UNSEREM HAUS FRISCH REIBEN.**

ARRABIATA 9,90 €

IN SCHINKEN¹, TOMATENWÜRFELN, FRÜHLINGSZWIEBELN UND TOMATENSAUCE GESCHWENKT, ABGESCHMECKT MIT KNOBLAUCH, SAMBAL OLEK⁷ UND ITALIENISCHEN KRÄUTERN, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHEM BASILIKUM

MIT ERBSEN, SCHINKEN UND TOMATEN 9,90 €

IN EINER SAHNIGEN TOMATENSAUCE AUS SCHINKEN¹, ERBSEN UND TOMATEN, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHEM KRÄUTERN

MIT RÄUCHERLACHS UND ZUCCHINI 12,00 €

GEBRATEN UND IN EINER WEISSWEIN-SAHNESAUCE ANGERICHTET, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHEM DILL

Á LA „PROFESSORE“ 12,00 €

GEBRATENE SCHWEINEFLEISCHSTREIFEN ANGEBRATEN IN OLIVENÖL UND SAMBAL OLEK⁷, VERFEINERT MIT TOMATEN, RUCOLA UND FRÜHLINGSZWIEBELN, ABGESCHMECKT MIT KNOBLAUCH UND FRISCH GEMAHLENEM PFEFFER, BESTREUT MIT PECORINO, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHEM RUCOLA

PENNE VEGETARISCH

Á LA POMODORO ✓ 9,20 €

IN TOMATENSAUCE MIT OREGANO ABGESCHMECKT, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHEM BASILIKUM

MIT CHAMPIGNONS 9,90 €

CHAMPIGNONS, FRÜHLINGSZWIEBELN UND ITALIENISCHE KRÄUTER ANGESCHWENKT IN OLIVENÖL, MIT WEISSWEIN UND SAHNE ABGELÖSCHT, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHER PETERSILIE

MIT GORGONZOLA 9,90 €

IN WÜRZIGER GORGONZOLA-SAUCE MIT SAHNE, BESTREUT MIT FRISCH GEMAHLENEM PFEFFER, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHEM BASILIKUM

MIT AUSTERNSEITLINGEN 9,90 €

AUSTERNSEITLINGE, TOMATEN UND FRÜHLINGSZWIEBELN ANGEBRATEN IN OLIVENÖL, GEWÜRZT MIT KNOBLAUCH, ITALIENISCHEN KRÄUTERN, SAMBAL OLEK⁷ UND FRISCHER PETERSILIE, BESTREUT MIT PECORINO, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHER PETERSILIE

BASMATIREIS

TURKEY Á LA KING 14,70 €

PUTENBRUSTSTREIFEN MIT PAPRIKA UND CHAMPIGNONS IN CHERRYRAHMSAUCE IM REISRAND SERVIERT, GARNIERT MIT PAPRIKA, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHER PETERSILIE

PUTENBRUSTSTREIFEN MIT WEINTRAUBEN UND ANANAS 14,70 €

IN EINER FRUCHTIGEN CURRY-SAUCE AUS PFIRSICHPÜREE UND SAHNE, GARNIERT MIT ROTEN FRÜCHTEN DER SAISON, GERÖSTETEN KOKOSFLOCKEN UND FRISCHER MINZE

BUNTER GEMÜSEREIS „MEDITERRANER ART“ 13,90 €

IN KNOBLAUCHÖL GEBRATENE AUBERGINE, ZUCCHINI, PAPRIKA, CHAMPIGNONS, KAROTTEN, TOMATEN, RUCOLA, FRÜHLINGSZWIEBELN UND SCHWARZEN⁶ OLIVEN, ABGESCHMECKT MIT WEISSWEIN, SAMBAL OLEK⁷ UND ITALIENISCHEN KRÄUTERN, VERFEINERT MIT PECORINO UND PINIENKERNEN

GEMÜSECURRY „THAILÄNDISCHER ART“ 13,90 €

KARTOFFELN, BUNTES GEMÜSE (ZUCCHINI, PAPRIKA, AUBERGINE, TOMATEN, FRÜHLINGSZWIEBELN) IN KOKOS-SAHNE-SAUCE MIT INGWER, CURRY, ZITRONENGRAS UND ASIATISCHER FISCH-SAUCE

PFANNENGERICHTE

- BAUERNFRÜHSTÜCK** 12,30 €
BRATKARTOFFELN MIT SPECK, SCHINKEN¹ UND ZWIEBELN, GEWÜRZT MIT MAJORAN UND GEMAHLENEM KÜMMEL, ÜBERZOGEN UND GEBACKEN MIT GESCHLAGENEM EI, GARNIERT MIT SENFGURKE, CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHER PETERSILIE
- BOLOGNESE PFANNE** 13,30 €
PENNE GESCHWENKT IN EINER PIKANTEN HACKFLEISCHSAUCE AUS SCHWEINEFLEISCH, GEWÜRZT MIT ZWIEBELN, PAPRIKA, CURRY UND OREGANO, ÜBERBACKEN MIT GOUDA, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHEM BASILIKUM
- CHILI CON CARNE** 13,30 €
FEURIGE CHILI-FLEISCHSAUCE⁷ AUS SCHWEINEFLEISCH MIT KIDNEYBOHNEN³ UND MAIS, GEWÜRZT MIT ZWIEBELN, PAPRIKA, CURRY UND OREGANO, GARNIERT MIT SAUERRAHM, CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHER PETERSILIE, DAZU BAGUETTE
- BIRNEN PFANNE** 13,30 €
SCHWEINEFLEISCHSTREIFEN ANGESCHWENKT MIT BIRNEN UND KARTOFFELN, GEWÜRZT MIT FRISCHEM SPANISCHEN PFEFFER⁷ (SCHARF!!!), MIT GOUDA GRATINIERT, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHER PETERSILIE
- SPINAT PFANNE** 13,30 €
GEBRATENE PUTENBRUSTSTREIFEN MIT BLATTSPINAT, VERFEINERT MIT EINEM HAUCH MUSKATNUSS, MIT SAHNE ABGELÖSCHT, GARNIERT MIT MANDELN, SAUERRAHM UND WILDKRÄUTERSALAT, DAZU BAGUETTE
- ROTE PFANNE** 17,30 €
FEURIGE RINDFLEISCHSTREIFEN⁷ MIT ZWIEBELN, FRÜHLINGSZWIEBELN, PAPRIKA, KIDNEYBOHNEN³ UND MAIS, GARNIERT MIT SAUERRAHM, CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHER PETERSILIE, DAZU BAGUETTE
- BURGUNDER PFANNE** 17,30 €
RINDFLEISCHSTREIFEN ANGEBRATEN MIT CHAMPIGNONS UND FRÜHLINGSZWIEBELN, ABGELÖSCHT MIT MERLOT, GARNIERT MIT SAUERRAHM, CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHER PETERSILIE, DAZU BAGUETTE
- MEXIKANISCHE QUINOA PFANNE** 16,30 €
GEBRATENE PUTENBRUSTSTREIFEN MIT QUINOA, KIDNEYBOHNEN³, PAPRIKA, FRÜHLINGSZWIEBELN UND MAIS, SCHARF GEWÜRZT MIT SAMBAL OLEK⁷ UND KNOBLAUCH, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHER PETERSILIE

PFANNENGERICHTE VEGETARISCH

- CHAMPIGNON PFANNE** 12,90 €
FRISCHE CHAMPIGNONS MIT ZWIEBELN UND ITALIENISCHEN KRÄUTERN IN DER PFANNE GESCHMORT, MIT SAHNE ABGELÖSCHT UND MIT GOUDA GRATINIERT, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHER PETERSILIE, DAZU BAGUETTE
- KARTOFFEL PFANNE** 12,90 €
GERÖSTETE KARTOFFELN MIT VIEL ZWIEBELN UND ITALIENISCHEN KRÄUTERN, GRATINIERT MIT TOMATEN, FRÜHLINGSZWIEBELN UND GOUDA
- AUBERGINEN-ZUCCHINI PFANNE** 13,40 €
AUBERGINEN, ZUCCHINI UND TOMATEN MIT OLIVENÖL, SAMBAL OLEK⁷ UND ITALIENISCHEN KRÄUTERN IN DER PFANNE GESCHMORT, GARNIERT MIT SAUERRAHM, CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHEM BASILIKUM, DAZU BAGUETTE
- BUNTE PFANNE** 12,90 €
FRISCHES GEMÜSE (ZUCCHINI, PAPRIKA, AUBERGINEN, KAROTTEN, TOMATEN, CHAMPIGNONS, ZWIEBELN) MIT ITALIENISCHEN KRÄUTERN IN DER PFANNE GEBRATEN UND MIT WEISSWEIN ABGELÖSCHT UND MIT GOUDA GRATINIERT, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHER PETERSILIE, DAZU BAGUETTE
- ZU UNSEREN PFANNEN EMPFEHLEN WIR IHNEN:**
- PUTEN- ODER SCHWEINEFLEISCHSTREIFEN** 7,00 €
- RINDFLEISCHSTREIFEN** 9,90 €
- FLEISCHALTERNATIVE AUS ERBSENPROTEIN** 8,00 €

DESSERT

| | |
|--|---------------|
| OBSTTELLER MIT FRISCHEN FRÜCHTEN VERSCHIEDENE SORTEN OBST (ABHÄNGIG VON DER JAHRESZEIT) GESCHÄLT, GESCHNITTEN UND NETT ANGERICHTET MIT SCHOKOLADENSAUCE | 7,30 € |
| APFELSTRUDEL MIT VANILLEEIS WARMER APFELSTRUDEL MIT PUDERZUCKER, VANILLEEIS UND SAHNE, VERZIERT MIT SCHOKOLADENSAUCE | 6,30 € |
| MANGO-KOKOS-ESPUMA LUFTIGE CRÈME MIT FRÜCHTEN UND FRISCHER MINZE GARNIERT | 6,30 € |
| KAISERSCHMARRN GEBACKENER EIERKUCHEN MIT MANDELSPLITTERN UND KAREMELLSAUCE, PUDERZUCKER, SAHNE | |
| MIT PFLAUMEN- ODER APFELMUS³ ODER MIT PFLAUMENKOPF | 9,00 € |
| KUCHEN NACH ANGEBOT | 4,30 € |

CRÊPES

WIR SERVIEREN UNSERE SÜSSEN CRÊPES
MIT SAHNE UND PUDERZUCKER UND OBST

| | |
|--|---------------|
| CRÊPES PUR (OHNE FRÜCHTE) | 5,40 € |
| CRÊPES MIT ZUCKER UND ZIMT | 6,40 € |
| CRÊPES MIT APFELMUS³ | 6,90 € |
| CRÊPES MIT NUTELLA | 6,90 € |
| CRÊPES MIT PFLAUMENMUS | 6,90 € |
| CRÊPES MIT HIMBEEREN | 6,90 € |
| CRÊPES MIT SAUERKIRSCHEN | 6,90 € |
| CRÊPES MIT HONIG UND MANDELN | 6,90 € |
| CRÊPES MIT ZWEI KUGELN VANILLEEIS | 6,90 € |
| CRÊPES MIT SCHOKOLADENSAUCE | 6,90 € |

EIS

WIR BIETEN IHNEN ALLE EISBECHER AUCH OHNE SAHNE AN.

| | |
|--|-------------------------|
| EISKAFFEE | 3,90 € |
| EISGEKÜHLTER KAFFEE MIT VANILLEEIS | MIT SAHNE 4,30 € |
| EISSCHOKOLADE | 3,90 € |
| EISGEKÜHLTE SCHOKOLADE MIT VANILLEEIS | MIT SAHNE 4,30 € |
| VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN UND SAHNE | 6,00 € |
| SCHOKOLADENEIS MIT BANANE, WALNUSKERNEN EIERLIKÖR, SCHOKOLADENSAUCE UND SAHNE | 6,00 € |
| EISTELLER MIT GEMISCHTEN FRISCHEN FRÜCHTEN | 6,00 € |

EXTRAS ZUM DESSERT

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| 1 KUGEL BOURBON-VANILLEEIS | 1,10 € |
| 1 KUGEL SCHOKOLADENEIS | 1,10 € |
| 1 PORTION SAHNE | 0,60 € |
| 2 CL EIERLIKÖR | 1,50 € |
| 1 PORTION SCHOKOLADENSAUCE | 0,60 € |

MILCH - SHAKES

AUS FRÜCHTEN

PLUS 1 KUGEL
VANILLEEIS

| | | | |
|----------------|---------|--------|--------|
| MANGO | - MILCH | 4,50 € | 5,30 € |
| ERDBEER | - MILCH | 4,50 € | 5,30 € |
| HIMBEER | - MILCH | 4,50 € | 5,30 € |
| BANANEN | - MILCH | 4,50 € | 5,30 € |
| KIRSCH | - MILCH | 4,50 € | 5,30 € |

MIT SIRUP

| | | | |
|----------------|---------|--------|--------|
| CARAMEL | - MILCH | 4,50 € | 5,30 € |
| VANILLE | - MILCH | 4,50 € | 5,30 € |
| ZIMT | - MILCH | 4,50 € | 5,30 € |

TRINKJOGHURT

AUS FRÜCHTEN

| | | | |
|----------------|-----------|--------|--------|
| MANGO | - JOGHURT | 4,60 € | 5,30 € |
| ERDBEER | - JOGHURT | 4,60 € | 5,30 € |
| HIMBEER | - JOGHURT | 4,60 € | 5,30 € |
| BANANEN | - JOGHURT | 4,60 € | 5,30 € |
| KIRSCH | - JOGHURT | 4,60 € | 5,30 € |

HEISSE GETRÄNKE

HAFERDRINK

| | | |
|---|--------|--------|
| HOUSE COFFEE AUF WUNSCH AUCH KOFFEINFREI | | 2,70 € |
| HOUSE COFFEE GROSS AUF WUNSCH AUCH KOFFEINFREI | | 3,90 € |
| ESPRESSO | | 2,50 € |
| DOPPELTER ESPRESSO | | 3,90 € |
| CAPPUCCINO | 3,70 € | 2,80 € |
| DOPPELTER CAPPUCCINO | 5,20 € | 4,10 € |
| MILCHKAFFEE AUF WUNSCH AUCH KOFFEINFREI | 4,80 € | 3,90 € |
| LATTE MACCHIATO ESPRESSO MIT MILCH UND MILCHSCHAUH | 4,10 € | 3,00 € |
| ESPRESSO MACCHIATO MIT EINEM KLECKS MILCHSCHAUH | | 2,50 € |
| ESPRESSO SCHOKO | | 2,60 € |
| KAKAO | 3,70 € | 2,60 € |
| KAKAO GROSS | 4,60 € | 3,50 € |
| KAKAO MIT SAHNE | 4,10 € | 3,00 € |
| KAKAO GROSS MIT SAHNE | 5,00 € | 3,90 € |
| EXTRA ESPRESSOSHOT | | 1,60 € |
| HEISSE ZITRONE | | 2,60 € |
| HEISSE MILCH MIT HONIG | 3,80 € | 2,70 € |
| GLAS MILCH HEISS ODER KALT | 3,10 € | 2,30 € |
| GROG MIT 4 CL RUM | | 4,20 € |
| TEE MIT RUM MIT 2 CL RUM | | 4,30 € |
| GLÜHWEIN SAISONANGEBOT | | 3,10 € |

KAFFEE - SPEZIALITÄTEN

(MIT 2 CL SPIRITUOSENANTEIL)

| | |
|---|--------|
| IRISH COFFEE KAFFEE MIT WHISKY, SAHNE | 4,90 € |
| CAFÉ VENEZIANO KAFFEE MIT AMARETTO, SAHNE | 4,90 € |
| BAILEYS KAFFEE KAFFEE MIT BAILEYS, SAHNE | 4,90 € |
| PHARISÄER KAFFEE MIT RUM, SAHNE | 4,90 € |
| CAFÉ AFFOGATO ESPRESSO & VANILLEEIS | 4,90 € |
| BARRAQUITO LICOR 43, EINFACHER ESPRESSO, MILCHSCHAUH, ZIMT | 4,90 € |
| CHOCO GLOW 43 HEISSE SCHOKOLADE, LICOR 43, EINFACHER ESPRESSO, SCHLAGSAHNE | 5,00 € |

ALLE HEISSEGETRÄNKE MIT MILCHSCHAUH WERDEN MIT ZIMT GEREICHT.

**LATTE MACCHIATO ODER
CAPPUCCINO MIT EDEM SIRUP** 3,60 €
3,40 €

| | |
|-----------|-------------------|
| MANDEL | LEBKUCHEN |
| ZIMT | WEISSE SCHOKOLADE |
| KARAMEL | VANILLE |
| KOKOS | SCHOKO |
| HASELNUSS | AMARETTO |

INAS GETRÄNK 4,80 €
AUFGESCHÄUMTE MILCH, AMARETTO, ESPRESSO, ZUCKER UND ZIMT, KAKAO, SAHNE
AUF WUNSCH OHNE SAHNE!

SCHOKOLADEN - SPEZIALITÄTEN

HEISSE SCHOKOLADE (MIT FLÜSSIGER SCHLAGSAHNE ZUBEREITET) 3,90 €
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE 4,50 €
(MIT FLÜSSIGER SCHLAGSAHNE ZUBEREITET)
HEISSE SCHOKOLADE GROSSE TASSE 4,90 €
(MIT FLÜSSIGER SCHLAGSAHNE ZUBEREITET)
HEISSE SCHOKOLADE GROSSE TASSE MIT SAHNE 5,50 €
(MIT FLÜSSIGER SCHLAGSAHNE ZUBEREITET)
HEISSE WEISSE SCHOKOLADE 3,70 €
HEISSE WEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE 4,30 €
RUSSISCHE SCHOKOLADE HEISSE SCHOKOLADE MIT VODKA, SAHNE 5,30 €
ITALIENISCHE SCHOKOLADE MIT AMARETTO, SAHNE 5,30 €
LUMUMBA KAKAO MIT RUM, KALT ODER HEISS, SAHNE 5,10 €

TEE

LOSE IM TEEEI ZUBEREITET

GLAS TEE 2,90 €
GROSSE TASSE 3,90 €
FRÜCHTETEE „MORGENMUFFEL“ 100G TÜTE 6,50 €
WIR FREUEN UNS, IHNEN UNSEREN HAUSEIGENEN FRÜCHTETEE „MORGENMUFFEL“
ZUM MITNEHMEN ANZUBIETEN.

SCHWARZER TEE

ASSAM MELENG GFBOP
KLASSISCHER TEE AUS DEM NORDEN INDIENS. STARKER, WÜRZIGER GESCHMACK

DARJEELING CASTELTON
EXZELLENTHE HOCHLANDMISCHUNG, MILDER GESCHMACK MIT AKZENTEN VON
NUSS, FRUCHT UND AROMATISCHEM MUSKAT

ENGLISH BREAKFAST ST. ANDREWS
TRADITIONELLE ENGLISCHE BREAKFAST-MISCHUNG MIT EINEM AROMATISCHEN UND
ROBUSTEM GESCHMACK

SCHWARZE TEES AROMATISIERT

STRAWBERRY CREAM AMELI
EINE KOMBINATION AUS SCHWARZ- UND GRÜNTEE, SAFTIGER GESCHMACK VON
FRISCHEN, REIFEN ERDBEEREN UND EINER ZARTEN SAHNNENOTE

IMPERIAL EARL GREY
AROMATISCH, ERFRISCHENDE UND STARKE CEYLON-CHINA-SCHWARZTEE-MISCHUNG,
MIT VOLLEM ZITRUSGESCHMACK DER BERGAMOTTE

KRÄUTER TEE

WELLNESS CUP
KOMBINIERT DIE FRISCHE BELEBENDER KRÄUTER MIT DEM SÜSSEN GESCHMACK
VON HONIG UND WIESENBLÜTEN

GINSENG VALLEY

ERFRISCHENDER WELLNESSTEE MIT EINER UNVERGLEICHLICHEN KOMBINATION VON EXOTISCHEN KRÄUTERN UND GINSENG MIT EINER WÜRZIGEN NOTE

GINGER BREEZE „DER BELEBENDE“

AYURVEDISCHE KRÄUTERMISCHUNG AUS ZITRUSCHALEN, ZITRONENGRAS SOWIE DER LEICHTEN SCHÄRFE VON INGWER UND PFEFFER, BELEBT UND ERFRISCHT

HERBAL TEMPTATION „GEGEN DAS SAUWETTER“

ALOE-VERA-STÜCKE UND GOJIBEEREN ERGÄNZEN DEN WELLNESS-EFFEKT DIESER MILDEN KRÄUTERTEEMISCHUNG MIT IHREM WOHLTUENDEN GESCHMACK UND EINER LEICHTEN SÜSSE

PFEFFERMINZTEE, KAMILLENTÉE

IM AUFGUSSBEUTEL

GRÜNER TEE

GUNPOWDER ZHU CHA

KRAFTVOLLER UND WÜRZIGER GESCHMACK MIT GRASIGEN UND LEICHT RAUCHIGEN AROMEN

SENCHA SENPAI

ZARTHERBER GESCHMACK UND EINE GELBLICH GRÜNE TASSENFARBE

GRÜNER TEE AROMATISIERT

JASMINE TING YUAN

ELEGANT UND HARMONISCH MIT AROMEN VON FRISCHEN JASMINBLÜTEN

MANGO LU DAO

ER VERBINDET DIE FEINE KRAFT DES GRÜNEN TEES MIT DER FEINHEIT DES WEISSEN TEES, UND IST MIT NATÜRLICHEM MANGO-ÖL AROMATISIERT

MORIMOTO MATCHA-IRI SENCHA

FEINER MATCHA DER APRIL ERNTE MISCHT SICH UNTER DIE SENCHA-BLÄTTER, LEICHT SÜSS UND SEHR AROMATISCH MIT EINER STRAHLEND GRÜNEN TASSE

FRÜCHTETEE

RED FRUIT FLASH

VOLLE KRAFT VON ROTEN BEEREN, ANGENEHM SAUREM HIBISKUS IN EINER HARMONISCHEN KOMPOSITION

PALM BEACH

SÜSSE, AROMATISCHE BANANEN UND REIFE ROTE KIRSCHEN VERSCHMELZEN ZUR PERFEKTION

PERSISCHER APFEL

AUSSERGEWÖHNLICHER ORIENTALISCHER FRÜCHTETEE, GESCHMACK VON FRISCHEN SÜSSEN ÄPFELN UND EINER LEICHTEN ZITRUSNOTE

MORGENMUFFEL TEE

ER HAT EIN AUSGEWOGENES AROMA. SO WIE UNSER FRÜHSTÜCKSGETRÄNK IST ER SEHR ZU EMPFEHLEN.

ROOITEA

ODER AUCH ROTBUSCH

ER WÄCHT IN SÜDAFRIKA UND IST EIN TEE-ÄHNLICHES ERZEUGNIS.
IM GEGENSATZ ZUM SCHWARZTEE HAT ER EINEN NIEDRIGEN TANNINGEHALT
(SCHMECKT NICHT BITTER)
UND IST COFFEINFREI.

ROOIBUSH CREAM CARAMEL

EINE MILDE ROOIBUSH-MISCHUNG, DIE DEN NATÜRLICH WEICHEN ROOIBUSH-GESCHMACK MIT DER SÜSSE VON KAMEL UND MACADAMIA-NÜSSEN VERBINDET

BIERE

| | | |
|--|------------------|------------------|
| WEIMARER PILS AUS DER EHRINGSDORFER BRAUEREI – VOM FASS | 0,25 L 0,40 L | 3,30 € 4,30 € |
| ITTERBRÄU DUNKEL AUS DER EHRINGSDORFER BRAUEREI – VOM FASS REGIONALE TRADITIONSREICHE BERNSTEINFARBENE BIERSPEZIALITÄT | 0,25 L 0,40 L | 3,50 € 4,50 € |
| MAISEL'S WEISSE HELL | 0,50 L | 4,90 € |
| RADLER MIT EHRINGSDORFER PILS | 0,25 L 0,40 L | 3,30 € 4,30 € |
| DIESEL ^{1,2} MIT EHRINGSDORFER PILS | 0,25 L 0,40 L | 3,30 € 4,30 € |
| MAISEL'S WEIZENMIX COLA, BANANE ODER KIRSCH | 0,50 L | 5,30 € |
| MAISEL'S WEISSE DUNKEL MAISEL'S WEISSE ALKOHOLFREI | 0,50 L 0,50 L | 4,90 € 4,90 € |
| JEVER FUN | 0,33 L | 3,40 € |
| BERLINER WEISSE MIT SCHUSS SAISONANGEBOT | 0,25 L | 3,90 € |
| CRAFT BEER NACH ANGEBOT | 0,33 L | 6,20 € |

SCHAUMWEINE

| | | |
|-----------------------------------|------------------|-------------------|
| ROTKÄPPCHEN TROCKEN | 0,10 L 0,75 L | 3,90 € 22,00 € |
| PROSECCO TROCKEN, FRUCHTIG | 0,10 L 0,75 L | 3,80 € 22,00 € |
| CHAMPAGNER NACH ANGEBOT | 0,10 L 0,75 L | 7,00 € 39,00 € |

APERITIFS

| | | |
|------------------------------------|--------|--------|
| MARTINI BIANCO | 0,10 L | 4,70 € |
| MARTINI ROSSO | 0,10 L | 4,70 € |
| MARTINI EXTRA DRY | 0,10 L | 4,70 € |
| SANDEMANN SHERRY MEDIUM DRY | 5 CL | 4,70 € |

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | 0,20 L | 0,40 L |
|---|---------------|---------------|
| TWQ BITTER LEMON³ | 2,70 € | 4,60 € |
| TWQ BITTER TONIC³ | 2,70 € | 4,60 € |
| TWQ GINGER ALE^{1,3} | 2,70 € | 4,60 € |
| VITA COLA PUR^{1,2} | 2,70 € | 4,60 € |
| VITA ORANGE^{1,8} | 2,70 € | 4,60 € |
| VITA ZITRONE | 2,70 € | 4,60 € |
| ORANGENSAFT | 2,70 € | 4,60 € |
| APFELSAFT | 2,70 € | 4,60 € |
| ANANASSAFT | 2,70 € | 4,60 € |
| GRAPEFRUITSAFT | 2,70 € | 4,60 € |
| MANGOSAFT | 2,70 € | 4,60 € |
| TOMATENSAFT | 2,70 € | 4,60 € |
| SAUERKIRSCHNEKTAR | 2,80 € | 4,80 € |
| BANANENNEKTAR | 2,70 € | 4,60 € |
| KIBA | 2,70 € | 4,60 € |
| SCHWARZER JOHANNISBEERNEKTAR | 2,70 € | 4,60 € |
| BIRNENNEKTAR | 2,70 € | 4,60 € |
| RHABARBERNEKTAR | 2,70 € | 4,60 € |
| PASSIONSFRUCHTSAFT | 2,70 € | 4,60 € |
| FRUCHTSAFTSCHORLE | 0,20 L | 2,40 € |
| FRUCHTSAFTSCHORLE | 0,40 L | 4,40 € |
| FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT | 0,10 L | 3,20 € |
| HAUSGEMACHTE LIMONADE | 0,40 L | 5,20 € |
| <small>VERSCHIEDENE SORTEN, NACH TAGESANGEBOT</small> | | |

MINERALWASSER

| | | |
|--|---------------|---------------|
| TAFELWASSER SPRITZIG | 0,20 L | 2,20 € |
| | 0,40 L | 4,10 € |
| TAFELWASSER STILL | 0,20 L | 2,20 € |
| | 0,40 L | 4,10 € |
| THÜRINGER WALDQUELL SPRUDEL FLASCHE | 0,75 L | 5,90 € |
| STAATLICH FACHINGEN MEDIUM FLASCHE | 0,50 L | 5,10 € |
| STAATLICH FACHINGEN STILL FLASCHE | 0,50 L | 5,10 € |

COCKTAILS

BEFORE DINNER DRINKS

| | |
|--|--------|
| MARTINI COCKTAIL GIN, MARTINI | 6,50 € |
| VODKA MARTINI VODKA, MARTINI | 6,50 € |
| MANHATTAN DRY CANADIAN CLUB, MARTINI EXTRA DRY, ANGOSTURA PERFECT CANADIAN CLUB, MARTINI ROSSO, MARTINI EXTRA DRY, ANGOSTURA SWEET CANADIAN CLUB, MARTINI ROSSO, ANGOSTURA | 6,50 € |
| COSMOPOLITAN VODKA, COINTREAU, CRANBERRYSAFT, LIMETTENSAFT | 6,50 € |
| NEGRONI CAMPARI, GIN, MARTINI BIANCO | 6,50 € |
| AMERICANO CAMPARI, MARTINI ROSSO, SODA | 6,50 € |
| MARTINI BLUE GIN, BLUE CURAÇAO, MARTINI DRY | 6,50 € |

SOURS / FIZZES

| | |
|---|--------|
| WHISKEY SOUR WHISKEY, ZITRONENSAFT, ZUCKERSIRUP | 6,50 € |
| RUM SOUR BACARDI BLACK, ZITRONENSAFT, ZUCKERSIRUP | 6,50 € |
| GIN SOUR GIN, ZITRONENSAFT, ZUCKERSIRUP | 6,50 € |
| GIN FIZZ GIN, ZUCKERSIRUP, ZITRONENSAFT, SODA | 6,50 € |
| VODKA FIZZ VODKA, ZUCKERSIRUP, ZITRONENSAFT, SODA | 6,50 € |
| RHABARBER FIZZ GIN, RHABARBERNEKTAR, ZITRONENSAFT, ZUCKERSIRUP, SODA, BRAUNER ROHRZUCKER | 6,50 € |
| BLUE LADY GIN, BLUE CURAÇAO, ZITRONE, TONIC WATER | 6,50 € |

COLADAS

| | |
|---|--------|
| PIÑA COLADA BACARDI LIGHT DRY, ANANASSAFT, KOKOSSIRUP, SAHNE | 7,10 € |
| PINKY COLADA BACARDI LIGHT DRY, ANANASSAFT, KOKOSSIRUP, GRENADINE, SAHNE | 7,10 € |
| STRAWBERRY COLADA BACARDI LIGHT DRY, ERDBEEREN, ANANASSAFT, KOKOSSIRUP, SAHNE | 7,10 € |
| BAILEYS COLADA BACARDI LIGHT DRY, BAILEYS, ANANASSAFT, HASELNUSSSIRUP, KOKOSSIRUP, SAHNE | 7,10 € |
| MEXICAN COLADA TEQUILA, KAHLÚA, ANANASSAFT, KOKOSSIRUP, SAHNE | 7,10 € |
| SWIMMING POOL VODKA, BACARDI LIGHT DRY, BLUE CURAÇAO, ANANASSAFT, KOKOSSIRUP, SAHNE | 7,10 € |

SOMMERLICH

| | |
|--|--------|
| APEROL SPRIZZ PROSECCO, APEROL, SODA | 6,50 € |
| HUGO PROSECCO, HOLUNDERBLÜTENSIRUP, LIMETTE, MINZE, SODA | 6,50 € |

CLASSIC DRINKS

| | |
|--|--------|
| CAIPIRINHA CACHAÇA, LIMETTE, ROHRZUCKER | 6,50 € |
| CUBA LIBRE HAVANA CLUB AÑEJO 3 AÑOS, LIMETTE, COLA ^{1,2} | 6,00 € |
| MOSCOW MULE VODKA, LIMETTENSAFT, GINGER ALE, GURKE | 6,50 € |
| MEXICAN MULE TEQUILA, GINGER ALE, LIMETTE | 6,50 € |
| MOJITO HAVANA CLUB ANEJO 3 AÑOS, MINZBLÄTTER, LIMETTEN, ROHRZUCKER, SODA | 6,50 € |
| STILBRUCH BRAMBLE GIN, HAUSGEMACHTER HIMBEER-THYMIAN-SIRUP, ZITRONENSAFT | 6,00 € |
| WHITE RUSSIAN VODKA, KAHLÚA, SAHNE | 5,50 € |
| BLOODY MARY VODKA, TOMATENSAFT, ZITRONENSAFT, GEWÜRZE | 5,80 € |
| TEQUILA SUNRISE TEQUILA, ORANGENSAFT, ZITRONENSAFT, GRENADINE | 6,50 € |
| MAI TAI BACARDI BLACK, BACARDI LIGHT DRY, OLD PASCAS 73%, MANDELSIRUP, ZITRONEN-, ANANAS- UND ORANGENSAFT | 7,50 € |
| HURRICANE BACARDI BLACK, BACARDI LIGHT DRY, ORANGENSAFT, ANANASSAFT, LIMETTENSAFT, MARACUJASIRUP | 6,50 € |
| LONG ISLAND ICE TEA BACARDI LIGHT DRY, VODKA, GIN, TEQUILA, COINTREAU, ORANGENSAFT, ZITRONENSAFT, COLA ^{1,2} | 8,00 € |
| LONG BEACH ICE TEA DIE WESTKÜSTEN-VERSION DES KILLERCOCKTAILS MIT SCHWARZEN JOHANNISBEERNEKTAR ANSTATT COLA | 8,00 € |
| GREEN MAMBA LICOR 43, BLUE CURACAO, MARACUJASAFT, ZITRONENSAFT, SAHNE | 6,50 € |
| SEX ON THE BEACH VODKA, PFIRSICHLIKÖR, ORANGENSAFT, CRANBERRYSAFT | 6,60 € |
| MABUHAY BAGIGBA APEROL, BACARDI LIGHT DRY, GRAPEFRUITSAFT, ANANASSAFT, KOKOSSIRUP | 6,20 € |
| RHABARBER PANTHER VODKA, RHABARBERNEKTAR, LIMETTENSAFT, VANILLESIRUP | 6,20 € |
| FROZEN IRISH COFFEE WHISKEY, KAHLÚA, ESPRESSO, VANILLEIS, SCHOKOLADENSIRUP | 7,00 € |
| FRENCH 76 VODKA, ZITRONENSAFT, GRENADINE, SEKT | 5,30 € |
| HAUSGEMACHTE LIMONADE MIT SCHUSS VODKA ODER GIN | 6,90 € |

DAIQUIRIS / MARGARITAS

| | |
|---|--------|
| DAIQUIRI - KLASSISCH PUR BACARDI LIGHT DRY, LIMETTENSAFT, ZUCKERSIRUP | 5,80 € |
| MARGARITA - KLASSISCH PUR TEQUILA, COINTREAU, ZITRONENSAFT, ZUCKERSIRUP ODER ALS | 5,80 € |
| FROZEN FRUIT DAIQUIRI / MARGARITA ERDBEERE, HIMBEERE, MANGO | 7,00 € |

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

| | |
|---|--------|
| BORA BORA ANANASSAFT, ORANGENSAFT, ZITRONENSAFT, GRENADINE | 4,50 € |
| JOBIR JOHANNISBEERNEKTAR, BIRNENNEKTAR, GRAPEFRUITSAFT | 4,50 € |
| PINEAPPLE COCKTAIL ANANASSAFT, ZITRONENSAFT, BITTER LEMON ³ , GRENADINE | 4,50 € |
| PASSIONATA LIMETTEN, ROHRZUCKER, PASSIONSFRUCHTSAFT, SODA | 4,70 € |
| EXOTIC PUNCH MARACUJASAFT, ANANASSAFT, ORANGENSAFT, GRAPEFRUITSAFT, MANGOSIRUP | 4,70 € |
| SUMMER COOLER SAUERKIRSCHNEKTAR, LIME JUICE, GINGER ALE ^{1,3} | 4,10 € |
| CAIPIRINHA ALKOHOLFREI LIMETTEN, BITTER LEMON ³ , ROHRZUCKER | 4,70 € |
| PIÑA COLADA ALKOHOLFREI ANANASSAFT, SAHNE, KOKOSSIRUP | 5,90 € |
| STRAWBERRY KISS ERDBEEREN, MANGOSAFT, MARACUJANNEKTAR, ORANGENSAFT, ERDBEERSIRUP, SAHNE | 5,90 € |
| EXOTIC RHABARBER RHABARBERNEKTAR, MARACUJANNEKTAR, ANANASSAFT, KAREMELLSIRUP | 5,90 € |

LONG DRINKS (4 CL)

| | |
|--|--------|
| WHISKY COLA ^{1,2} JIM BEAM ODER JACK DANIELS | 6,50 € |
| BACARDI COLA ^{1,2} | 6,50 € |
| HAVANNA COLA ^{1,2} | 6,50 € |
| VODKA COLA ^{1,2} | 6,50 € |
| VODKA LEMON ³ | 6,50 € |
| GREYHOUND (IN JENA AUCH MENDOZA GENANNT) VODKA, GRAPEFRUITSAFT | 6,50 € |
| SCREWDRIVER VODKA, ORANGENSAFT | 6,50 € |
| GIN TONIC ³ GIN, TONIC WATER, GURKE | 6,50 € |
| CAMPARI ORANGE SODA | 6,50 € |
| LICOR 43 BLANCO LICOR 43 MIT MILCH | 6,50 € |
| GIN MIT THOMAS HENRY TONIC WATER GIN NACH WAHL: GIN MARE, TANQUERAY LONDON DRY GIN, HENDRICKS, THE LONDON GIN COMPANY No. 1 ORIGINAL BLUE UND VIELE WEITERE MEHR. UNSER BARKEEPEER BERÄT EUCH SEHR GERNE. (WENN IHR GLÜCK HABT, GERATET IHR AN TORSTEN KÖRNER.) | 8,40 € |

COGNAC / BRANDY (2 CL)

| | |
|-------------------------|--------|
| OSBORNE VETERANO | 2,90 € |
|-------------------------|--------|

RUM (2 CL)

| | |
|---------------------------------|---------------|
| HAVANA CLUB AÑEJO 3 AÑOS | 2,40 € |
| BACARDI LIGHT DRY | 2,40 € |
| BACARDI BLACK | 2,40 € |

| | |
|---|---------------|
| RON BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA 40%Vol. 12 JAHRE, SÜDAMERIKANISCHER RUM, REIFEN TROPENFRÜCHTEN, WEICHER SÜSSE, GEWÜRZEN UND EINEM HAUCH VON NUSS | 5,50 € |
|---|---------------|

| | |
|---|---------------|
| DON PAPA RUM 40%Vol. 7 JAHRE, VERBLEIBT LANGANHALTEND MIT SÜSSLICHER VANILLE, KAFFEE, KOKOS UND GANZ DEUTLICHEN COCKTAILKIRSCHEN AM GAUMEN | 5,50 € |
|---|---------------|

| | |
|---|---------------|
| RON ZACAPA SISTEMA SOLERA RUM 40%Vol. 23 JAHRE, HONIGSÜSSEM BUTTERTOFFEE, WÜRZIGER EICHE UND TROCKENFRÜCHTEN, SOWIE FRUCHT- UND SCHOKOLADENNOTEN | 7,50 € |
|---|---------------|

| | |
|---|---------------|
| BRUGAL RON 1888 GRAN RESERVA FAMILIAR 40%Vol. 14 JAHRE, IM AROMA MIT GETOASTETEM EICHENHOLZ, HONIGSÜSSE UND EINEM SANFTEN BEIKLANG VON RAUCH | 7,50 € |
|---|---------------|

KRÄUTER (2 CL)

| | |
|---------------------|---------------|
| RAMAZZOTTI | 2,60 € |
| JÄGERMEISTER | 2,50 € |
| BECHEROVKA | 2,50 € |

GRAPPA (2 CL)

| | |
|--|---------------|
| TRESTER 6 JAHRE IM ESCHENHOLZFASS GEREIFT AUS PINOT NOIR | 4,70 € |
|--|---------------|

LIQUEUR (2 CL)

| | |
|---|---------------|
| BAILEYS IRISH CREAM | 2,40 € |
| COINTREAU FRANZÖSISCHER ORANGENLIQUEUR | 2,60 € |

SPIRITUOSEN (2 CL)

| | |
|---|---------------|
| MALTESERKREUZ AQUAVIT | 2,70 € |
| TEQUILA SIERRA GOLD ODER SILVER | 2,50 € |
| FINLANDIA VODKA | 2,50 € |
| ECHTER NORDHÄUSER DOPPELKORN | 2,50 € |
| SAMBUCA MOLINARI | 2,50 € |

BRÄNDE (2 CL)

| | |
|---|---------------|
| WILLIAMS CHRIST BIRNENBRAND | 4,50 € |
| ETTER VIEILLE KIRSCH "BARRIQUE" 42%Vol. FEINAROMATISCHER, ZARTER, ELEGANTER GESCHMACK. DER KIRSCH MIT DEM WEIBLICHEN CHARME, WELCHER DURCH DEN BARRIQUE-AUSBAU MILDER IST. | 5,90 € |
| ETTER VIEILLE PRUNE "BARRIQUE" 41%Vol. WUNDERBARE, ZARTE PFLÜMLI-SPEZIALITÄT MIT 3-JÄHRIGER SORGSAMER PFLEGE IM BARRIQUE. | 5,90 € |
| ETTER WALDHIMBEERBRAND 41%Vol. VERFÜHRERISCH NACH REIFEN HIMBEEREN, KÖRPERREICH UND FRUCHTIG MIT LANGEM WÄRMENDEN FINALE. | 5,90 € |
| VOLKACHER MIRABELLENBRAND 40%Vol. FÜR DEN VERWÖHNTE FEINSCHMECKER MIT DEM BESONDERS FEINEN DUFT VOLL- REIFER MIRABELLEN. | 5,90 € |

WEIN

OFFENE WEISSWEINE 0,2 L DEUTSCHLAND

LEIDER SIND, FÜR ALLE „SAALE-UNSTRUT“ FREUNDE BEKANNT,
DIE ERNTEERTRÄGE DER LETZTEN JAHRE DRASTISCH GESUNKEN.

DESHALB: OBWOHL WIR STÄNDIG AUFS BESTE UM EINE KONSTANTE
BELIEFERUNG MIT GUTEN WEIN AUS UNSERER REGION BEMÜHT SIND,
IST OFT FLEXIBILITÄT ERFORDERLICH.

MÜLLER-THURGAU

6,90 €

TROCKEN, KLOSTER PFORTA LANDESWEINGUT
QUALITÄTSWEIN, SAALE-UNSTRUT
FRISCH, SPRITZIG, FEINE ZITRUSAROMEN

AUXERROIS

6,90 €

TROCKEN, KLOSTER PFORTA LANDESWEINGUT, WERKSTÜCK WEIMAR
LEICHT BEKÖMMLICH
HOLUNDERBLÜTE, BIRNE, ZITRUSAROMEN

WEISSWEINCUVÉE

6,90 €

TROCKEN, GLEISTAL, WEINGUT WOLFRAM PROPPE
DW, RAFFINIERT FRUCHTIG FRISCHES WEISSWEINCUVÉE

RIESLING

6,90 €

TROCKEN, BEREICH MEISSEN
WUNDERSCHÖNE SATTE FRUCHTNOTE GEPAART
MIT EINER ANGENEHMEN SÄURE

SCHEUREBE

6,40 €

LIEBLICH, PFALZ, JULIUS KIMMLE
BESONDERS LIEBLICH, MIT DEZENTER FRUCHTSÄURE,
GEHALTVOLLES, AROMATISCHES SPIEL

ITALIEN

PINOT GRIGIO

5,90 €

TROCKEN, TRENINO
FRUCHTBETONT, FEINES SÄURE-SÜSSE-SPIEL,
SAUBER, TYPISCH, ELEGANT, SCHÖNER ABGANG

OFFENE ROSEWEINE 0,2 L

DEUTSCHLAND

Rosé Cuvée

6,30 €

HALBTROCKEN, KLOSTER PFORTA LANDESWEINGUT
BUKETTREICH, VOLLFRUCHTIG, WEICH

OFFENE ROTWEINE 0,2 L DEUTSCHLAND

SPÄTBURGUNDER 6,30 €
HALBTROCKEN, QUALITÄTSWEIN
FEINE SÜSSE, SAMTIG, NACHHALTIG

ITALIEN

CHIANTI 6,90 €
TROCKEN, RUFINA IST DER KLEINSTE, ABER EDELSTE TEIL DES
WEINANBAUGEBIETES DES CHIANTI IN DER TOSCANA

FRANKREICH

MERLOT 5,90 €
TROCKEN, VDT, OCCIDANIEN / SÜDFRANKREICH,
SCHÖNES VIOLETTROT, FRUCHTIG, WÜRZIG, RUND

BORDEAUX 6,90 €
TROCKEN, AOC
KRÄFTIG, FRUCHTIG, TYPISCH

COSTIÈRES DE NÎMES 6,90 €
TROCKEN, SYRAH, GRENACHE
VOLLMUNDIGER ROTWEIN, DUNKLE BEERENFRÜCHTE, AROMATISCH

CORBIÈRES 6,90 €
TROCKEN, CARIGNAN,
WALDFRUCHTAROMEN, IM EICHENHOLZFASS AUSGEBAUT

SPANIEN

EL CASTRO DE VALTUILLE 6,90 €
TROCKEN, D.O. BIERZO, MENCÍA,
VOLLES BOUQUET MIT AROMEN VON REIFEN BEEREN UND
SCHWARZEN OLIVEN, REIFE, FEINE TANNINE UND EIN LANGER NACHHALL

MESA/3.9 6,90 €
TROCKEN, TEMPRANILLO, KIRSCHROT
SAFTIG, AROMATISCH, REIFE FRÜCHTE, IM BARRIQUES AUSGEBAUT

BARRITON CRIANZA 2014 6,90 €
TROCKEN, CHARMANTER RIOJA, ALTE TEMPRANILLO REBEN,
REIFE FRÜCHTE, SEIDIG ELEGANT

AVIOR CRIANZA 6,90 €
TROCKEN, D.O. CA. RIOJA, TEMPRANILLO, RUBINROT,
SOMONTANES SANFTES TANNIN, AROMEN VON KIRSCHEN,
HIMBEEREN UND VANILLE

PORTUGAL

ESPIGA 6,90 €
TROCKEN, ESTREMADURA TINTO
SEHR REIFE BEERENFRÜCHTE, KRÄFTIGES RUBINROT

CHILE

CARMENERE 6,90 €
TROCKEN, SAN ELIAS
AUSGEWOGEN, INTENSIVE FRUCHT, GUT STRUKTURIERT

BITTE BEACHTEN SIE:

NICHT JEDER OFFENE WEIN IST IMMER VERFÜGBAR.
AN DER BAR SIND DIE ANGEBOTENEN OFFENEN WEINE ERSICHTLICH.
NACH ALTERNATIVEN FRAGEN SIE BITTE DAS PERSONAL!

WEISSE FLASCHENWEINE 0,75 L

DEN AKTUELLEN JAHRGANG ERFRAGEN SIE BITTE BEIM SERVICEPERSONAL.

DEUTSCHLAND

AUXERROIS

31,00 €

TROCKEN, LAGENWEIN GOLMSDORFER GLEISBURG
WEINGUT WOLFRAM PROPPE
AROMEN VON QUITTE UND BIRNE, WEICHE ANGENEHME SÄURE

KERNER

31,00 €

TROCKEN, ORTSWEIN GOLMSDORF
WEINGUT WOLFRAM PROPPE
FRUCHTIGES BUKETT, MINERALISCHE NOTEN

RIESLING

31,00 €

TROCKEN, LAGENWEIN GOLMSDORFER GLEISBURG
WEINGUT WOLFRAM PROPPE
SPRITZIG, DUFTIG, AROMEN VON ZITRUS UND REIFEN ÄPFELN

WEISSWEINCUVÉE UNVERBLÜMT

29,00 €

TROCKEN, DEUTSCHER WEIN
WEINGUT WOLFRAM PROPPE
RAFFINIERT FRUCHTIG, FRISCHES WEISSWEINCUVÉE

FRANKREICH

CHARDONNAY

25,00 €

TROCKEN, ARDECHE, LOUIS LATOUR
SAUBERER UND NUANCIERTER BIRNENDUFT MIT EINER FLORALEN MINZNOTE

SAUVIGNON BLANC

26,00 €

TROCKEN, LOUIS LATOUR / SIMONET-FEBVRE
SEHR FRISCH, MIT STACHELBEERNOTEN UND CREMIGER TEXTUR

ITALIEN

VERNACCHIA DI SAN GIMIGNANO

26,00 €

TROCKEN, DOCG, PIETRASERENA
GANZ VIEL HARMONIE AUS DER ÄLTESTEN DOCG ITALIENS
AROMATISCH, NUSSIGE AROMEN, CREMIG, SCHMELZIG

ROSÉ FLASCHENWEIN 0,75 L

DEN AKTUELLEN JAHRGANG ERFRAGEN SIE BITTE BEIM SERVICEPERSONAL.

DEUTSCHLAND

ROSÉ UNVERBLÜMT

29,00 €

TROCKEN, DEUTSCHER WEIN
WEINGUT WOLFGANG PROPPE
ANGENEHM DUFTIG, MIT GUTEM SÜSSE-SÄURE-SPIEL

ROTE FLASCHENWEINE 0,75 L

DEN AKTUELLEN JAHRGANG ERFRAGEN SIE BITTE BEIM SERVICEPERSONAL.

FRANKREICH

PINOT NOIR 26,00 €
TROCKEN, AOC LOUIS LATOUR / SIMONET-FEBVRE
REINTÖNIG, ZARTE KIRSCHAROMATIK MIT FEIN GEWEBTER MINERALITÄT

CÔTES DU RHÔNE GRAND RESERVE 29,00 €
TROCKEN, AOC, PIERRE AMADIEU / CÔTES DU RHÔNE
TIEFROTE FARBE, AROMEN VON HEIDELBEERE, CASSIS
UND BROMBEERE, VOLL UND DELIKAT AUF DER ZUNGE,
KRAFTVOLLE UND INTENSIVE STRUKTUR MIT SEIDIGEN
UND FRISCHEN TANNINEN IM ABGANG

ITALIEN

CHIANTI RUFINA 27,00 €
TROCKEN, DOCG, EINZELLAGENAUSBAU
VOLLFRUCHTIGES BOUQUET, NACHHALTIG AM GAUMEN

SPANIEN

CORTE MAYOR RESERVA 31,00 €
TROCKEN, RIOJA BARÓN DE LEY, 2010
DIE RUBINROTE RESERVA ERZÄHLT VON EINEM VERFÜHRERISCHEN
DUFT VON KIRSCHEN, PFLAUMEN, SCHWARZEN TEE, VANILLE
UND ZIGARRENKISTEN. SEINE TANNINE SIND FEIN, SCHMECKEN REIF
UND ERINNERN AN WEICHES LAKRITZ

HAZAÑA VIÑAS VIEJAS 31,00 €
TROCKEN, RIOJA DOCA
FEINE WÜRZNOTEN, WIE VANILLE UND STERNANIS, NEBEN DEN FRUCHTIGEN
KOMPONENTEN REIFER, DUNKLER KIRSCHEN UND DUNKLER BEEREN,
AM GAUMEN IST ER SCHÖN SCHMEICHELND UND ELEGANT

IZADI TINTO RESERVA FAMILIAR 37,00 €
TROCKEN, RIOJA DOCA
INTENSIVES RUBINROT, VIELSCHICHTIGES BOUQUET VON ROTEN FRÜCHTEN,
LEICHT WÜRZIGE NOTEN VON NELKE UND PFEFFER, HAUCHZARTE,
DENNOCH STILPRÄGENDE TANNINE UND EINEM AUERLESEN FEINEN
FRISCHERÜCKGRAT

BARON DE LEY, RESERVA 35,00 €
RIOJA, 2014
DICHTES, REIFES BOUQUET, AROMEN VON CASSISBROMBEEREN, KIRSCHEN
UND SCHOKOLADE

MARQUÉS DE RISCAL 32,00 €
TROCKEN, RIOJA, 2016
SCHÖNES SATTES KIRSCHROT, SANFTES BOUQUET, WÜRZIG MIT EDLEN BEERENNOTEN,
AM GAUMEN VOLL UND WIRKLICH SAMTIG, UMRAHMT VON SANFTEN TANNINEN

**BITTE NICHT TRAUIG SEIN,
WENN EINE SORTE MAL NICHT VERFÜGBAR IST.**

**EINEN TEIL UNSERER WEINE BEZIEHEN WIR
AUS DER VINTHKE IN DER BACHSTRASSE.
(INHABER JÖRG DIETRICH)**

WHISKY & WHISKEY (2 CL)

SINGLE MALTS

HIGHLAND / SPEYSIDE

CRAGGANMORE 4,90 €
12 JAHRE 40%VOL.

EIN NOCH ZIEMLICH UNBEKANNTER, SEHR KOMPLEXER AROMATISCHER NOBEL-MALT, BEI DEM MALZ UND TORF AUFS ÜBERZEUGENDSTE DIE WAAGE HALTEN.

GLENLIVET FRENCH OAK 5,30 €
15 JAHRE 40%VOL.

SEHR ELEGANTER MALZIGER WHISKY, WIE DIE BÖDEN DER GRANDE CHAMPAGNE, DIE IDEALE TRAUBEN FÜR COGNAC HERVORBRINGEN

GLENFIDDICH 4,20 €
12 JAHRE 40%VOL.

DER WELTWEIT MIT ABSTAND MEISTVERKAUFTE MALT BEGRÜNDET SEINEN ERFOLG LETZTLICH AUCH AUF DER TATSACHE, DASS ER 1963 ALS ERSTER SINGLE-MALT ÜBERHAUPT AUF DEN WELTMARKT KAM.

ARDMORE 8,70 €
(OHNE ALTERSANGABE) 46%VOL.

AM GAUMEN ENTFALTEN SICH TORFIGE AKZENTE MIT EINEM HAUCH VON VANILLE UND ENDEN IN EINEM LANGEN, TIEFEN NACHKLANG

HIGHLAND

GLENMORANGIE 5,50 €
10 JAHRE 40%VOL.

SEHR FEINER AUSGEWOGENER MALT, DER SCHON SEIT JAHREN MARKTFÜHRER IST.

OBAN 7,40 €
14 JAHRE 43%VOL.

EIN WEICHER MALT MIT RAUCHIGEM CHARME UND EINER HERRLICHEN BALANCE.

ISLAY

ARDBEG 7,50 €
10 JAHRE 46%VOL.

DER AM STÄRKSTEN GETORFTE ISLAY, MÄCHTIG, STECHEND UND INTENSIV, AM BESTEN VOR DEM ZUBETTGEHEN

BOWMORE 6,50 €
12 JAHRE 40%VOL.

FÜR MANCHE DIE QUINTESSENZ EINES ISLAY, TORFGESCHMACK VERBUNDEN MIT DELIKATER SÜSSE UND EXOTISCHER FRUCHTIGKEIT

LAPHROAIG 5,50 €
10 JAHRE 40%VOL.

DIE ABERWITZIGSTEN VERGLEICHE WURDEN HERANGEZOGEN, UM DIESEN ÜBERWÄLTIGENDEN WHISKY ZU BESCHREIBEN:

DESINFIZIATIONSMITTEL, DIESEL, TEER, SEETANG – ES HILFT NICHTS, MAN MUSS IHN SELBST PROBIEREN UND IST ENTWEDER HINGERISSEN ODER RÜHRT IHN NIE WIEDER AN.

LAGAVULIN 6,80 €
16 JAHRE 43%VOL.

EIN BESONDERS ROBUSTER MALT MIT INTENSIVEM TORFAROMA, UNVERWECHSELBAR RAUCHIG UND KOMPLEX

CAOL ILA 6,80 €
12 JAHRE 43%VOL.

REIN UND WEISSGOLDEN SCHIMMERT DIESER MALT. PRICKELND FRISCHE SALZAROMEN DER SEE GEHEN IN TORFIGE RAUCHIGKEIT DER INSEL ÜBER.

LOWLAND

AUCHENTOSHAN

5,80 €

12 JAHRE 40%Vol.

DER 12-JÄHRIGE AUCHENTOSHAN LAGERTE SOWOHL IN EX-BOURBON – ALS AUCH IN GEBRAUCHTEN SHERRYFÄSSERN. ER GEHÖRT ZU DEN MEISTVERKAUFTEN SINGLE MALTS AUS DEN SCHOTTISCHEN LOWLANDS.

SKYE

TALISKER SKYE

5,90 €

10 JAHRE 45,8%Vol.

REICHES SEETANG-AROMA MIT SÜSS-TORFIGEM BOUQUET UND PFEFFRIGEM NACHGESCHMACK

JURA

ISLE OF JURA

5,20 €

10 JAHRE 40%Vol.

EIN LEICHTER, EHER SÜSSER WHISKY MIT FEINEM SALZGESCHMACK

INSELN ORKNEY

HIGHLAND PARK

5,90 €

12 JAHRE 40%Vol.

DER KOMPLETTE ALLROUNDER, RAUCHIG UND MIT HEIDEHONIGSÜSSE

IRISH WHISKEYS

JAMESON SELECT RESERVE

5,20 €

(OHNE ALTERSANGABE) 40%Vol.

GILT MIT RECHT ALS EINER DER FEINSTEN IRISH WHISKEYS. DIE NOCH RELATIV JUNGE MARKE, DIE ERST SEIT DEN 60ER JAHREN EXISTIERT, VERWENDET ZU EINEM DRITTEL SHERRYFASS GELAGERTE DESTILLATE.

TULLAMORE DEW

3,80 €

(OHNE ALTERSANGABE) 40%Vol.

EIN WEICHER, SEHR LEICHTER BLEND MIT GROSSER VERGANGENHEIT. DER MEISTVERKAUFTE IRISH WHISKEY IN DEUTSCHLAND.

CANADIAN WHISKEY

CANADIAN CLUB

3,80 €

40%Vol.

DIE IM VORIGEN JAHRHUNDERT OFT KOPIERTE GROSSE ALTE MARKE KANADAS. IM GEGENSATZ ZU DEN MEISTEN MARKEN FINDET DAS BLENDING HIER VOR DER FASSLAGERUNG STATT.

AMERICAN WHISKY

JIM BEAM BLACK LABEL

3,60 €

BOURBON 8 JAHRE 40%Vol.

TROTZ EINIGER KRITIKEN HALTE ICH JIM BEAM FÜR EINEN LEICHTEN, DOCH EXZELLENTEN WHISKEY... JIM MURRAY – EINER DER WELTWEIT FÜHRENDEN EXPERTEN IN SACHEN WHISKY

JACK DANIELS OLD No.7

3,80 €

TENNESSEE WHISKY 43%Vol.

DER LIEBLINGS-WHISKY FRANK SINATRAS ERHÄLT SEINEN BESONDEREN CHARAKTER DURCH EINE BESONDERE FORM DER FILTRATION. DER FRISCHE WHISKY LÄUFT DURCH EINE AHORN-HOLZKOHLE-SCHICHT.

INHALTSSTOFFE GETRÄNKE-KARTE

1 MIT FARBSTOFF

2 KOFFEINHALTIG

3 CHININHALTIG

4 MIT SÜSSSTOFF ASPARTAM (ENTHÄLT PHENYLALANIN)

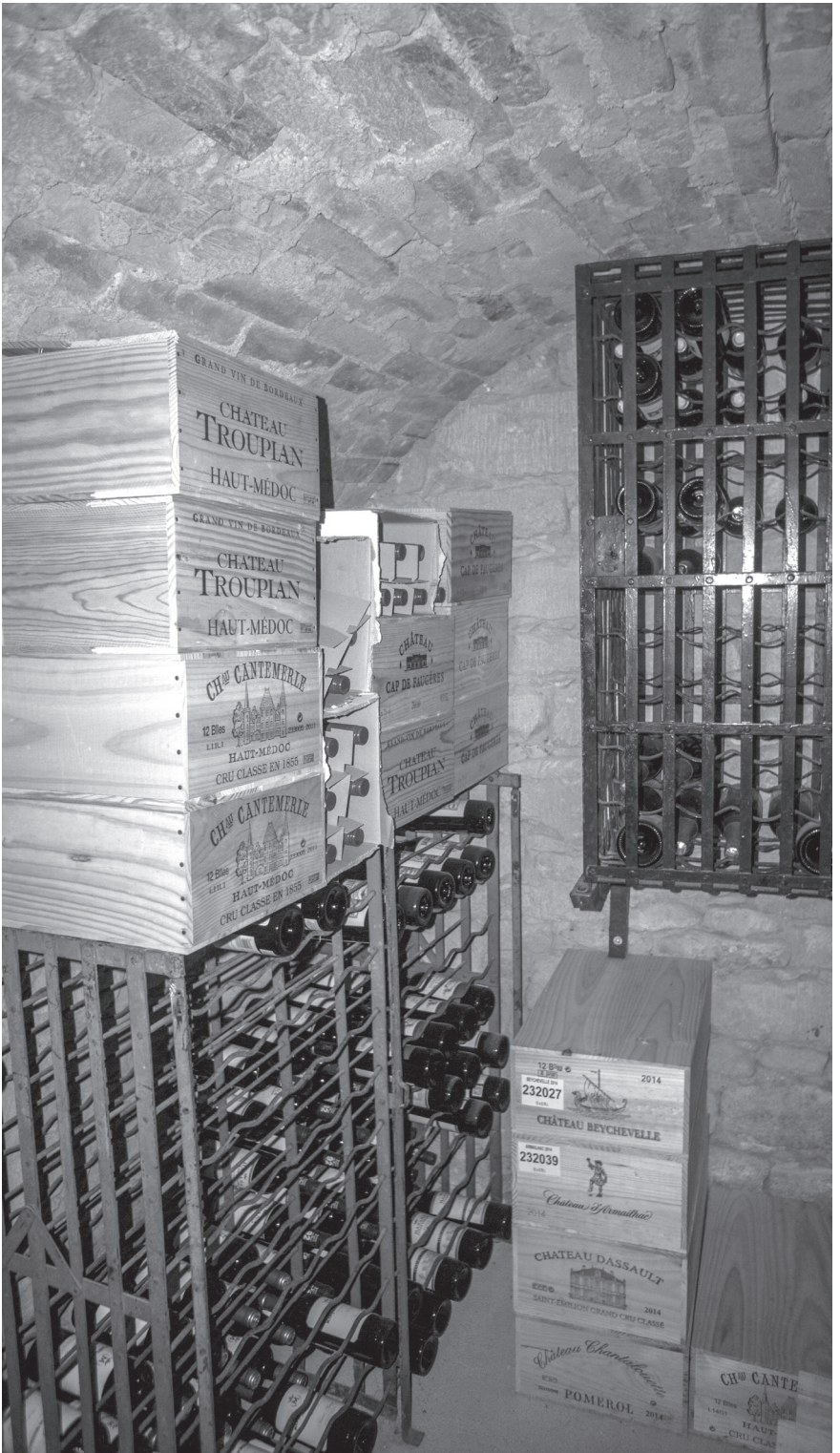
5 MIT KONSERVIERUNGSSTOFF BENZOESÄURE+

**ZUWEILEN FREUT ES MICH, STILL UND ALLEIN,
IN TRAUTER STUNDE RUHEVOLL ZU ZECHEN,
MIT EINEM ALTEN, LIEB GEWORDNEN WEIN
EIN TREUES FREUNDSCHAFTSWORT ZU SPRECHEN.**

H. HESSE



HERMANN HESSE, 1910. · FOTO: GRET WIDMANN © DEUTSCHES LITERATURARCHIV MARBACH



... WAS WIR IHNEN NOCH ANS HERZ LEGEN WOLLTEN ...

JENA ALS STADT MIT SEINEN REIZVOLLEN GEGENSÄTZEN AUF GRUND SCHICKSALVOLLER WANDLUNGEN NIMMT SEINE GÄSTE UND BEWOHNER FREUNDLICH AUF. VOM KIRCHTURM DER SPÄTGOTISCHEN STADTKIRCHE SCHAUT MAN HINUNTER AUF DIE AUS DEM MITTELALTERLICHEN STADTKERN HERAUSGEWACHSENE STADT. NOCH STEHEN RESTE DER VIER ECKTÜRME UND DAS ALTE JOHANNISTOR, DURCH DAS DER MODERNE STRASSENVERKEHR FLUTET, ABER IN UNMITTELBARER NACHBARSCHAFT RAGEN DIE HOCHBAUTEN DER ZEISSWERKE AUF. DER MARKT, »JENAS GUTE STUBE«, MIT DEM ALTEN RATHAUS, SOWIE DEN HISTORISCHEN GASTSTÄTTEN UND DEM HANFRIEDDENKMAL IST DAS FORUM FROHER STUDENTENGENERATIONEN. EINEN GROSSEN GELÄNDEKOMPLEX IM STADTBILD NIMMT DIE NEUE UNIVERSITÄT AM UNTEREN FÜRSTENGRABEN EIN. DIESER EHEMALIGE STADTGRABEN MIT SEINEN GÄRTNERISCHEN SCHÖNEN ANLAGEN UND DEN DENKMÄLERN BEDEUTENDER PERSÖNLICHKEITEN FÜHRT AM BOTANISCHEN GARTEN VORBEI BIS ZU DEM ROMANTISCHEN ALTEN FRIEDHOF, DER IN SEINEN MAUERN DIE ALTE JOHANNISKIRCHE UND DIE GARNISONKIRCHE EINSCHLIESST. JENA IST EINE LEBENDIGE STADT, MANNIGFALTIG IN IHREM ÄUSSEREN GESICHT, SOWIE DURCH DIE FÜLLE IHRER DARBIETUNGEN.

MALER UND DICHTER PREISEN DAS SCHÖNE JENA, DAS, GEBORGEN IM TAL DER WINDUNGSREICHEN SAALE, HINAUSCHAUT ZU DEN BERGEN, DEREN HÖHEN DURCH DIE AUFLAGERNDE MUSCHELSCHICHT AUSDRUCKSVOLLE FORMUNGEN HABEN. JENA SCHENKT ALLEN, DIE HIER KURZ ODER LANG WEILEN, IN SELTENER FÜLLE UND HARMONIE SEINE GABEN, GLEICHERMASSEN FÜR LEIB UND SEELE. DIE SAALEAUFEN DES PARADIESES, DER AUFSTIEG ZU DEN BERGEN MIT WEITEN FERNBLICKEN ERFREUEN UND BEGEISTERN DEN MENSCHEN. DIE BURGRUINEN UND DAS HOCHPLATEAU MIT DEN SCHLACHTFELDERN VON 1806 WECKEN GESCHICHTLICHES BEWUSSTSEIN. JENA GEHÖRT ZU DEN STÄDTEUN UNSERES VATERLANDES MIT LANGER SONNENSCHEINDAUER, SO DASS EIN GUTER WETTERGOTT ALLE UNTERNEHMUNGEN BEGÜNSTIGT: WANDERUNGEN ZUM BEISPIEL AUF BEQUEMEN WEGEN IN DIE WEITE UND NAHE UMGEBUNG JENAS, NORDWÄRTS BIS ZU DEN DORNBURGER SCHLÖSSERN UND SÜDWÄRTS BIS ZU DER LEUCHTENBURG ...

EIN TEXT AUS DEN 30ER JAHREN
DES LETZTEN JAHRHUNDERTS.

ESSEN UND TRINKEN HÄLT
LEIB UND SEELE ZUSAMMEN.

(SPRICHWORT)

ES BRAUCHT ZU ALLEM EIN
ENTSCHLIESSEN,
SELBST ZUM GENIESSEN.

(EDUARD VON BAUERSFELD, 1802 – 1890)

DIE WELT GEHÖRT DEM,
DER SIE GENIESST.

(GIACOMO GRAF LEOPARDI, 1798 – 1837)

DAS LEBEN MUSS WIE EIN
KOSTBARER WEIN
MIT GEHÖRIGEN
UNTERBRECHUNGEN
SCHLUCK FÜR SCHLUCK
GENOSSEN WERDEN.

(LUDWIG ANDREAS FEUERBACH, 1804 – 1872)