

## Aperitif

Crémant du Jura, Domaine Pignier	0,1 l	8,00 €
Prosecco Valdobbiadene Marca Oro	0,1 l	7,00 €
Sekt Pinot brut, Gerhard Klein	0,1 l	7,00 €

Sherry <i>fino und cream</i>	5 cl	5,50 €
Belsazar Vermouth <i>weiß, rose, rot, dry</i>	5 cl	5,50 €
Campari	5 cl	4,00 €

Campari Orange/ Soda	0,2 l	6,00 €
Aperol Spritz	0,2 l	7,00 €
Hugo	0,2 l	6,00 €

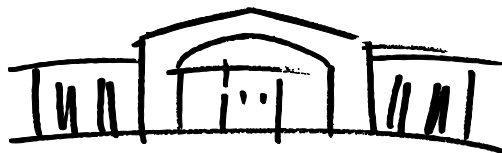
Belsazar rose/ Tonic	0,2 l	7,50 €
Pimm's Cup (Pimm's/ Ginger Ale/ Orange/ Gurke)	0,2 l	8,00 €
Juzo Sake/ Prosecco	0,2 l	10,50 €

## Gin Tonic

Tanqueray/ Hibiskus Tonic Premium Mixer Schweppes	0,3 l	9,50 €
Gin Mare/ Original Tonic Premium Mixer Schweppes	0,3 l	14,50 €
Malfi Gin/ Original Tonic Premium Mixer Schweppes	0,3 l	11,00 €

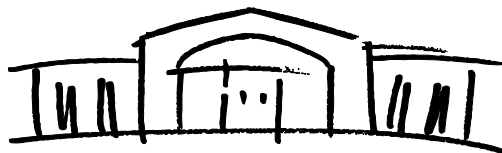
## Alkoholfrei

Sanbitter von San Pellegrino	0,2 l	5,50 €
Crodino Orange Aroma	0,2 l	5,50 €



## Offene Weine

<b>Weißwein</b>	0,2 l
<b>Ein Liter Riesling, trocken</b>	8 €
<i>Weingut Markus Schneider - Pfalz</i>	
Herrlich grüne Apfelaromatik und Zitrusfrucht gehen mit feiner Säure und feinem Schmelz einher.	
<b>Grauburgunder QbA trocken</b>	8 €
<i>“Tag für Tag” Deutschland - Pfalz</i>	
Schön balancierter, gut zu trinkender Wein, feine apfelige Note in der Nase.	
<b>Weißburgunder &amp; Chardonnay, trocken</b>	9 €
Weingut Gerhard Klein - Pfalz	
Diese charmante Cuveé besticht durch die Kombination aus reifem, heimischem Obst, zusammen mit dem Schmelz und der Eleganz des Chardonnays.	
<b>Roséwein</b>	
<b>Cabernet Sauvignon Rose</b>	9 €
<i>Weingut Gerhard Klein - Pfalz</i>	
Lebendig, frischer Rosé mit feinen Noten von Pink Fruit und schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen setzt sich die imposante Fruchtigkeit fort und wird von einer eleganten Restsüße begleitet.	
<b>Rotwein</b>	
<b>Spätburgunder, trocken</b>	8 €
<i>Weingut Kiefer - Baden</i>	
Aromen von Kirschen und Himbeeren, leuchtendes Rubinrot abgerundet mit leichten Tanninen und milder Säure.	
<b>Montepulciano d’Abruzzo DOC</b>	9 €
<i>Weingut Fattoria – Bruno Nicodemi- Abruzzen</i>	
Purer, klarer und kraftvoller Wein der von Schluck zu Schluck besser schmeckt, Naturnaher Anbau.	



## Biere

Pilsener Urquell vom Fass	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	4,90 €
Benediktiner Hefeweizen hell	0,5 l	4,90 €
Benediktiner Hefeweizen hell alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Berliner Weisse <i>mit Schuß "rot oder grün"</i>	0,33 l	3,00 €

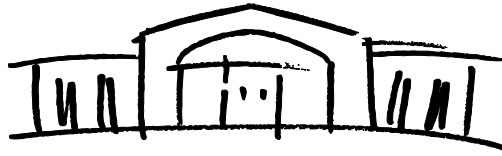
## Wasser

Tanusquelle Classic, Medium oder Naturell	Fl. 0,25 l	2,80 €
	Fl. 0,75 l	5,90 €

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>1)2)4)</sup> , Coca Cola zero <sup>1)2)3)4)</sup> , Fanta <sup>2)4)</sup> , Sprite <sup>4)</sup>	0,2 l	2,40 €
Rixdorfer Fassbrause	Fl. 0,33 l	2,60 €
Apfelschorle mit Bio-Apfelsaft naturtrüb <i>Direktsaft</i>	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	4,00 €
Bitter Lemon <sup>5)</sup> , Tonic Water <sup>5)</sup> Bad Liebenwerda	Fl. 0,2 l	2,40 €
Bionade - Holunder oder Ingwer-Orange	Fl. 0,33 l	3,20 €
Bauer - Orangensaft <i>Direktsaft</i>	0,2 l	3,00 €
Bauer - Apfelsaft naturtrüb <i>Direktsaft</i>	0,2 l	3,00 €
Bauer Bio-Kirschsafft, Bauer Bio-Bananensaft (KiBa)	0,2 l	3,00 €
Bauer Rhabarberschorle	Fl. 0,33 l	3,40 €

<sup>1)</sup>mit Koffein, <sup>2)</sup>mit Farbstoff, <sup>3)</sup>mit künstl. Süßstoffen, <sup>4)</sup>mit Konservierungsstoffen, <sup>5)</sup>chininhaltig



## Vorspeisen

**Wildfanggarnele** 13 €  
Papaya/ Karotte/ Erdnuss / Koriander/ Chili

**Sherry Matjes** 11 €  
Granny Smith/ Dill/ Landgurke/ Senf

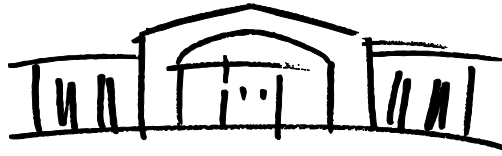
**Büffelmozzarella** 11 €  
Ochsenherztomate/ Kalamata Olive/ Basilikum/ Zitronenverbene

**Thunfisch Tatar** 13 €  
Sushi Reis/ Alge/ Wasabi/ junger Lauch

## Suppen

**Kalte Gurkensuppe** 9 €  
Nordsee-Krabbe/ Estragon/ schwarzer Pfeffer/ Crème fraîche

**Tomaten Consommé** 9 €  
Pfifferling/ Karotte/ Morchel/ Pilz-Ravioli



## Hauptspeisen

**Lachsfilet Loch Duart** 24 €  
Sellerie/ Knupperkirsche/ Blumenkohl/ langer Pfeffer

**Irishes Lammkarree** 32 €  
Honigtomate/ Polenta/ Bohne/ Chorizo/ Zitronen-Thymian

**Wolowina Rinderfilet** 29 €  
Topinambur/ Sommertrüffel/ Soja/ Szechuan-Pfeffer

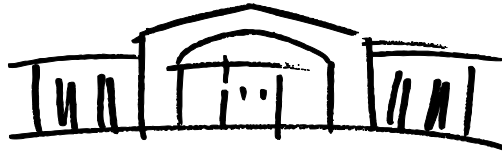
**Wiener Schnitzel** 25 €  
Pfifferling/ junge Kartoffel/ Schnittlauch/ Sherry

**Wolowina Rumpsteak** 28 €  
Urtomate/ Röstbrot/ Rauchsalz/ Basilikum

## Vegetarisch

**Tagliatelle** 21 €  
Sommertrüffel/ Pfifferling/ junger Lauch/ Zitronen-Öl

**Gefüllte Gnocchi** 18 €  
Ziegenkäse/ Pfirsich/ Honigtomate/ Minze



## Dessert

**Holunder Parfait** 9 €  
Krapfen/ Johannisbeere/ Zitrone/ Anis

**Yuzu Pannacotta** 9 €  
Nashi-Birne/ grüner Tee/ Ingwer/ Limette

**Kaiserschmarrn** 10 €  
Apfelmus/ Rum-Rosine/ Mandel/ Eiscreme

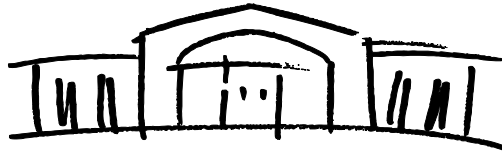
**Käse** 12 €  
Knupperkirsche/ Nuss/ Früchtebrot

## Kindergerichte

**Lasagne** 10 €  
Kalb/ Gemüse/ Tomate/ Basilikum/ Parmesan

**Fischstäbchen** 11 €  
Butter-Kartoffelpüree/ Erbse

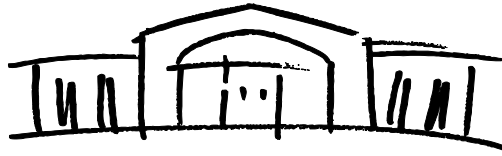
**Königsberger Klopse** 10 €  
Kalb/ Kaper/ Bio-Linda/ Rote Bete



## Heißgetränke

Heiße Schokolade	3,00 €
Tasse Kaffee <sup>1)</sup>	2,50 €
Cappuccino <sup>1)</sup>	3,00 €
Espresso <sup>1)</sup>	2,50 €
Espresso macchiato <sup>1)</sup>	3,00 €
Espresso doppelt <sup>1)</sup>	3,90 €
Milchkaffee <sup>1)</sup>	3,90 €
Latte Macchiato <sup>1)</sup>	3,90 €
Ronnefeldt Tea Leaf Cup® - verschiedene Sorten	3,20 €
Koffeinfrei -Aufpreis-	0,50 €

<sup>1)</sup>mit Koffein, <sup>2)</sup>mit Farbstoff, <sup>3)</sup>mit künstl. Süßstoffen, <sup>4)</sup>mit Konservierungsstoffen, <sup>5)</sup>chininhaltig



## Digestif

### Spirituosen, Halbbitter, Liköre

Weddinger Kräuterlikör	2 cl	3,00 €
Linie Aquavit Port Cask	2 cl	4,00 €
Das Korn	2 cl	4,00 €
Kaffee- / Kakao Likör	2 cl	3,50 €
Alte Pflaume	2 cl	5,00 €
Grappa Amarone	2 cl	5,00 €
Ramazotti	2 cl	2,80 €
Baileys	2 cl	2,60 €

### Geister und Brände

Williams Christ Birne	2 cl	4,00 €
Waldhimbeer Geist	2 cl	3,50 €
Dirker Haselnuss Geist	2 cl	6,00 €
Cognac XO, Daniel Bouju	2 cl	8,50 €
Premier Cru du Cognac 25 Jahre gereift		