

Gutscheine

für
besondere Anlässe

Verschenken Sie unsere Gutscheine!

Ein Candle-Light-Dinner
für einen genussvollen Abend
mit einem Menü in drei Gängen
bei Kerzenschein.

Die Gäste erwartet ein festlich gedeckter Tisch,
ein Glas Sekt zur Begrüßung,
das Überraschungsmenü mit der Wahl
zwischen Fisch- und Fleischgerichten.

Erlesene Weine begleiten dieses kulinarische Erlebnis.

Als Digestif reichen wir Grappa oder Birnenbrand,
oder servieren einen Espresso.

Verschenken Sie einen genussvollen Start in den Morgen
zum Beispiel mit unserem Frühstück für Verliebte.
Die Gäste erwartet ein Frühstück für Zwei, mit Prosecco zur
Begrüßung und ein reichhaltiges Frühstück.

Frühstück

• Frühstück servieren wir täglich von 9 bis 12 Uhr •

das Süße 4,90

zwei Brötchen, dazu eine Butter, Konfitüre und Honig

das Herzhafte 5,90

zwei belegte Brötchen mit Schnittkäse,¹ Leberwurst und Salami^{1,2}

das Heiße 5,40

Rührei mit Zwiebeln und Schnittlauch, dazu eine Butter und Baguette

für allerlei Leute

für Kinder 3,50

ein Brötchen mit Nutella,
dazu eine große Tasse Kakaomilch⁵

für Vegetarier 12,50

Kräuterquark, Käsevariationen, ein Brötchen,
zwei Scheiben Brot und eine Butter, Obstsalat
mit Joghurt und gerösteten Mandeln

für Genießer – für eine Person 13,80

eine Frühstückplatte mit gebeiztem Lachs,
Mortadella^{1,2} mit Pistazien, Serrano-Schinken^{1,2}
und Emmentaler-Käse. Ein gekochtes Ei,
Früchte nach Saison, Konfitüre und Honig,
dazu zwei Butter und zwei Brötchen

für Verliebte – für Zwei 26,00

je ein Glas Prosecco, je ein Glas Orangensaft,
gekochter Schinken^{1,2}, Salami^{1,2}, Käsevariationen und
hausgemachter Kräuterquark. Je ein gekochtes Ei,
Früchte nach Saison, Konfitüre und Honig, dazu zwei Butter
und insg. zwei Croissants und vier Brötchen

weitere Frühstücksangebote

• siehe nächste Seite •

Frühstück

• Frühstück servieren wir täglich von 9 bis 12 Uhr •

Englisch 9,20

bacon & eggs – drei Spiegeleier mit Schinken,
dazu eine Butter und ein Brötchen

Tropisch 11,50

Rührei natur mit zwei Brötchen,
dazu Schnittkäse¹ und eine Butter,
ein tropischer Früchteteller mit Ananas, Physalis,
Honigmelone und Banane

Französisch 11,80

französischer Weichkäse, Ziegenrolle und Kochschinken,
ein Canapé mit Frischkäse und ein Canapé mit Rucola-Feta-Creme,
ein Croissant und Baguette, dazu eine Butter und Konfitüre

Italienisch 12,50

Tomate-Mozzarella und Basilikum, Salami Milano ^{1,2},
Mortadella ^{1,2} mit Pistazien, italienischer Landschinken ^{1,2},
Rucola-Feta-Creme, dazu eine Butter und Baguette

Thüringisch 13,50

Wurstspezialitäten wie Salami ^{1,2}, gekochter Schinken ^{1,2} und
Hausmacher-Leberwurst ^{1,2}, geräucherte Forelle mit Meerrettich,
Altenburger Ziegenkäse, frischer Kräuterquark, ein gekochtes Ei,
Konfitüre und zwei Butter, zwei Brötchen und zwei Scheiben Brot

Bagels

Spiegelei & Bacon 4,80

ein Bagel mit Spiegelei & gebratenem Bacon,
mit Honig-Senf-Dressing und Salat

Salami 4,80

ein Bagel mit Salami, Gurke und Tomate,
mit Frischkäse und Salat

Käse 4,80

ein Bagel mit Käse und Tomate,
mit Frischkäse und Salat

Lachs 5,20

ein Bagel mit gebeiztem Lachs,
Frischkäse und Meerrettich

Frühstück

• Frühstück servieren wir täglich von 9 bis 12 Uhr •

Eierspeisen

Rührei an frischem Rucola 5,80
mit Zwiebeln und gehobeltem Parmesan ¹,
dazu Salat, eine Butter und Baguette

Rührei Feta 5,90
mit Fetakäse, Tomaten und Zwiebeln,
dazu Salat, eine Butter und Baguette

Schinkenrührei 7,40
mit italienischem Landschinken ^{1,2}, Zwiebeln,
dazu Salat, eine Butter und Baguette

Champignon-Omelette 7,60
mit Zwiebeln,
dazu Salat, eine Butter und Baguette

Zucchini-Omelette 7,80
mit geriebenem Fetakäse,
dazu Salat, eine Butter und Baguette

Spinat-Omelette 8,20
mit Blattspinat und Gorgonzola,
dazu Salat, eine Butter und Baguette

Müsli & Co.

Cornflakes 2,50
mit Milch

Müsli 3,40
Früchte, Schoko oder Apfel-Zimt,
mit Milch

Obstsalat 5,20
mit Joghurt und gerösteten Mandeln

Früchteteller 6,80
mit Ananas, Bananen, Kiwi und Honigmelone

Guten Appetit

• Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt •

Kaffee - Spezial

Einspanner 2,90
Kaffee mit Schlagsahne

Caramello 3,10
Espresso, Karamellsirup und aufgeschäumte Milch

Diplomatenkaffee 5,10
Eierlikör, Kaffee und Sahne

Mandelkaffee 5,10
Amaretto, Kaffee, Sahne und Mandelsplitter

Pharisäer 5,10
Brauner Rum, Zucker, Kakao⁵, Kaffee und Sahne

Maria Theresia 5,20
Orangenlikör, Kaffee und Sahne

Baileys Coffee 5,20
Baileys, Kaffee und Sahne

Irish Coffee 5,20
Whiskey, Zucker, Kaffee und Sahne

Coretto 5,20
Espresso mit Grappa Chianti

Zum Kaffee oder Tee

Unser reichhaltiges Torten- und Kuchenangebot aus der hauseigenen Konditorei finden Sie an der Theke, zum Naschen im Café oder auch zum Mitnehmen außer Haus.

Tipp: Unsere Gutscheine zum Verschenken, mit frei wählbarem Betrag!

Heisses

Tasse Kaffee 2,40

groß 3,90

Kännchen 4,40

Espresso 2,40

doppelt 3,80

Cappuccino mit Milchschaum 2,90

groß 3,80

Milchkaffee 3,10

Latte macchiato 3,30

Latte macchiato 3,90

mit Vanille-, Haselnuss- oder Karamellsirup

Glas Tee 2,20

Schwarz, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter

Rotbuschtee 2,40

natur oder mit Vanillearoma

Ginkgo-Tee 2,70

Tasse Kakao⁵ 2,40

mit Milch & Schlagsahne 3,30

Russische Schokolade⁵ 4,20

mit Wodka und Schlagsahne

Mandelschokolade⁵ 4,30

mit Amaretto und Schlagsahne

Edle italienische Trinkschokolade 4,90

Geschmacksrichtung:

extra Bitter, Milkschokolade,

Orange-Zimt, weiße Schokolade

Grog mit Myers' Rum 4,50

Milchshakes

Vanille-Milchshake 4,20

Schoko-Bananen-Milchshake 4,20

Haselnuss-Milchshake 4,20

Erdbeer-Milchshake 4,20

Erlesener Tee

• Alle Teesorten aus dem Hamburger Teehaus Kröger werden im gußeisernen Kännchen für Sie frisch gebrüht ! •

Grüntee

Temple of Heaven 5,60
Gunpowder, würzig bis kräftiger Tee

China Sencha Dong Yang 5,80
zartblumiger Grüntee mit feiner Würze (China)

China Sencha Morgenduft 5,80
Grüntee mit Sonnenblumenblüten,
Kornblumenblüten, Rosenblüten und fruchtigem Aroma

Japans Lime 5,80
feiner Grüntee mit Zitronenschalen,
Gänseblümchen und Aromen

Sencha Japanische Kirschblüte 5,60
grüner Tee mit Kirscharoma

Japans Garden 5,80
grüner und weißer Tee mit verschiedenen Blüten

Jasmin Chung Hao 6,20
Grüntee mit Jasminblüten
und einem lieblichen Charakter

Japan Shimizu – bio 6,90
dunkelgrünes, feines Blatt, mit mildem Geschmack
und feinherber Note. Biologischer Anbau.

Früchtetee

Weißer Hibiskusblüte 5,80
weiße Hibiskus- und weiße Kornblumenblüten, Apfelstücke,
gezuckerte Ananas- und Mangostücke, Aroma

Früchtetee Vitamincocktail 5,80
Erdbeerstücke, Apfelstücke, Karottenflakes,
Rote-Bete, Korinthen, Sonnenblumenblüten, Aroma, Vanillestücke

Erlesener Tee

• Alle Teesorten aus dem Hamburger Teehaus Kröger werden im gußeisernen Kännchen für Sie frisch gebrüht ! •

Schwarztee

Assam 5,60

kräftiger Assam Tee, würzig und aromatisch

Afternoon Tea 5,60

Oolongmischung für den Nachmittag, sehr verträglicher Blatt-Tee

Earl Grey 5,60

feinste Darjeeling-Ceylon-Mischung mit Bergamotteöl

Ceylon Black Bird 5,40

mild-fruchtiger Schwarztee (Sri Lanka)

Darjeeling Snowview 5,80

zarter Schwarztee, weich und blumig (Indien)

Gewürz- & Kräutertee

Ayurvedischer Anti-Stress-Tee 5,80

Gewürz- und Kräutermischung mit Fenchel, Orangenschalen, Kardamom, Süßholzwurzel und Zimt

Ayurvedischer Fitness-Tee 5,80

Lemongras, Süßholzwurzel, Hagebutte, Fenchel, Kardamomhülsen, Kalumuswurzel, Pfefferminze, Zimtstücke, Nelken, Ingwerstücke, schwarzer Pfeffer (ganz)

Ayurvedischer Balance-Tee 5,80

Gewürz- und Kräutermischung mit Zimt, Kardamom, Süßholzwurzel, Koriander, Fenchel, Ingwer und indischen Rosenblüten

Morgenmuffel-Kräutertee 5,80

Brombeerblätter, Erdbeerblätter, Hibiskusblüten, Himbeerblätter, Pfefferminzblätter, Hagebuttenschalen, Malvenblüten, Matetee, Ringelblumenblüten, Verbene

Krause-Minze Nane 5,80

Marokkanische Spezialität, ganzes Blatt

Suppen

Tomatensuppe 5,90
mit Basilikum und gehobeltem Parmesan ¹

Muskatkürbissuppe 5,90
mit Honig, Ingwer und Balsamico

Waldpilz-Kartoffelsuppe 5,90
dazu Baguette

Kokos-Curry-Suppe 6,20
mit Garnelen,⁵ rotem Paprika, Zitronengras und Jasminreis

Salate

Marinierte Rote Bete 11,80
im Parmesankörbchen ¹
mit gerösteten Walnüssen und Ziegenkäse

Hirtensalat 11,50
mit Strauchtomaten, grünen Oliven, grünem Salat,
Peperoni ³ und geriebenem Feta-Käse

Gebratenes Hähnchenfilet 12,00
auf frischem Blattsalat
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Hausgebeizter Lachs auf grünem Salat 12,50
mit Orangen-Balsamico-Dressing

Gegrillte Garnelen ⁵ 14,90
mit Knoblauch, Ingwer und Limetten-Dressing
auf grünem Salat mit geröstetem Sesam

In Knoblauchbutter gebratenes Rinderfilet 15,80
mit frischem Rucola und gehobeltem Parmesan ¹

• Alle Suppen & Salate servieren wir mit Baguette. •

Fleisch

In Portwein gebratene Hähnchenleber 12,50
mit Apfelspalten, roten Zwiebeln und Kartoffelstampf

Burgunderbraten 14,80
mit Rotkohl und Thüringer Klößen ^{1,2}

Schweinefilet mediterran 15,40
gegrillt und mit Tomaten-Pesto gratiniert auf
Kartoffelstampf und einer Thymian-Balsamico-Jus

Knusprige Gänsekeule 16,50
mit Rotkohl und Thüringer Klößen ^{1,2}

Grillplatte 19,80
mit gebratenem Rinderfilet, gegrillter Hähnchenbrust
und Medaillon aus der Schweinelende,
dazu grüner Salat und Rosmarinkartoffeln

Fisch

Warm geräuchertes Forellenfilet ¹ 11,60
mit grünem Salat, Kräuterschmand und
gebratenen Kartoffeln

In Butter gebratenes Zanderfilet 16,90
auf mediterranem Gemüse mit Reis

Nudeln

Penne rigate 10,20
mit geräuchertem Schinkenspeck ^{1,2}, Mangold,
Strauchtomaten und leichter Knoblauchsahne

Hausgemachte Lasagne 10,50
mit Hackfleisch und Thymian-Tomatensauce

Spinat-Bandnudeln & Lachs 13,80
gebratenes Lachsfilet an grünen und weißen Nudeln,
dazu Estragon-Sahnesauce und Zucchini

Unsere Tagesangebote

- Bitte beachten Sie auch unsere speziellen Speiseempfehlungen der Küche mit den aktuellen Produkten der Saison. Die Jahreszeiten immer auf dem Teller! •

Ihre Lieblingstorte

für jeden Anlass

Alle unsere hausgemachten Torten und Kuchen können

Sie auch vorbestellen. Für Ihre Hochzeit und andere festliche Anlässe gestaltet unsere Konditorin Ihre Torte.

... denn bei uns werden täglich 18 Sorten gebacken.

Sie haben die Wahl zwischen Thüringer Schmandkuchen, Schwarzwälder-Kirschtorte, Schokoladen-Mousse, Waldbeer-

Sahne-Torte, gefülltem Streuselkuchen und, und, und ...

Auch unsere jahreszeitlichen Kreationen sind eine Sünde wert: Im Frühling Himbeer-Krokant und Möhrentorte.

Im Sommer Erdbeer-Joghurt-Torte und Aprikosentarte.

Im Herbst Birnentarte und Pflaumenkuchen.

Im Winter Punschkuchen und weihnachtliche Gebäcke.

Vegetarisch

Champignonköpfe 10,50
mit Gorgonzola gefüllt, auf frischem Rucola,
dazu Baguette

Gratinierter Ziegenkäse 11,50
auf Vollkornbrot und Salat der Saison

Mediterranes Gemüse 12,30
Rosmarin-Kartoffeln, Auberginen, Paprika, Zucchini und
Strauchtomaten mit Olivenöl, Rosmarin und Knoblauch

Käseteller 13,40
Käsevariationen¹ aus
Thüringen und Frankreich, dazu
hausgemachter Kräuterfrischkäse, Weintrauben,
Roggenvollkornbrot und Baguette

Desserts

Grießpudding 5,30
mit Brombeerpüree, frischer Sahne
und gerösteten Mandeln

Schwedeneisbecher 6,20
mit Vanilleeis, Apfelmus², Eierlikör und Sahne

Apfelstrudel aus eigener Konditorei 6,20
mit Vanillesauce und Sahne

Hausgemachte Nougat-Biskuit-Lasagne 6,20
mit warmen Sauerkirschen

Vanilleeis mit warmen Himbeeren 6,90
dazu geröstete Mandeln und Sahne

Waldbeer-Joghurt-Eisbecher 7,40
Haselnuss- und Vanilleeis mit Waldbeeren,
Biojoghurt und Sahne

Kultur Pur

- Schauen Sie für einen perfekten Theaterabend doch vorher auf einen Aperitif oder kleinen Imbiss vorbei.
- Oder Sie runden den Kultur-Genuss mit einem guten Glas bei uns ab. •

Bier

Köstritzer Edel Pils 0,25 l 2,40
vom Fass 0,4 l 3,40

Köstritzer Schwarzbier 0,2 l 2,40
vom Fass 0,4 l 3,80

Radler, Diesel 0,25 l 2,40
mit Bier vom Fass 0,4 l 3,40

Paulaner Hefeweizen 0,5 l 3,80
naturtrüb, dunkel, alkoholfrei, kristall;
Mix: Cola-Weizen, Bananen-Weizen

Bitburger 0,33 l 2,40
alkoholfrei

Beck's 0,33 l 2,80

Sekt & Champagner

Glas Sekt trocken 0,1 l 3,90

Glas Prosecco frizzante 0,1 l 3,90

Piccolo Champagner Moët & Chandon 0,2 l 18,90

Prosecco 0,75 l 19,50

Riesling Sekt 0,75 l 22,00

Champagner Moët & Chandon 0,75 l 68,00

Aperitif

Martini bianco 5 cl 4,20

Sherry Sandeman 5 cl 4,20

Prosecco mit Aperol Spritz^{3,10} 0,25 l 6,50

Prosecco mit Aperitivo Rosato³ 0,25 l 6,50

Prosecco mit Holunderblütensirup 0,2 l 5,80

Bellini 0,25 l 6,50
weißes Pfirsichmus² mit Prosecco

Alkoholfrei

Gerolsteiner Mineralwasser 0,25 l 2,30
mit Sprudel, naturell, medium 0,5 l 4,20

Apfelsaftschorle 0,2 l 2,00
0,4 l 4,00

Pepsi Cola^{3,9} / Mirinda³ / Seven up 0,2 l 2,30

Fruchtsäfte von Fahner 0,2 l 2,40
100%: Apfel, Orange, Tomate / Bananen-Nektar / 0,4 l 4,80
Fruchtsaftgetränke: Ananas, Sauerkirsch,
Grapefruit, Maracuja

Sanddorn-Nektar BIO 0,2 l 3,10

Schweppes Tonic¹⁰ / Lemon / Ginger Ale³ 0,2 l 2,40

Glas Milch 0,3 l 2,00

Kokostraum 0,3 l 4,50
Ananassaft, Sahne und Kokossirup

Alkoholfreier Cocktail 0,3 l 4,50
verschiedene Säfte mit Granatapfelsirup³

Cocktails

Gin Tonic 0,25 l 6,20

Campari³ Orange 0,25 l 6,50

Cuba Libre 0,25 l 6,20
Havana Club mit Cola^{3,9}

Malibu 0,25 l 6,50
mit Ananassaft

Planter's Punch 0,25 l 6,80
Myers's Rum, Havana Club, Grenadine³, Zitronen-, Orangensaft

Piña Colada 0,25 l 6,80
Havana Club, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Offene Weissweine

• 0,20 l •

Müller Thurgau 4,80

Badisch-Franken, Deutschland – trocken

Chardonnay 4,90

Frankreich – trocken

Grüner Veltliner 5,20

Österreich – trocken

Bacchus 5,70

Weingut Deckert, Saale Unstrut, Deutschland – trocken

Silvaner DQW 5,80

Weingut Herzer, Saale Unstrut, Deutschland – trocken

Riesling 5,90

Deutschland – halbtrocken

Pinot Bianco – Borgo SanLeo 6,30

Venetien, Italien – trocken

Weißer Burgunder Kabinett 6,80

Weingut Deckert, Saale Unstrut, Deutschland – trocken

Poet Weiß 6,90

Werkstücke Weimar, Thüringen, Deutschland – trocken

Offene Roséweine

• 0,20 l •

Schillerwein 4,80

Württemberg, Deutschland – trocken

Claretto – Borgo SanLeo 6,40

Venetien, Toskana, Italien – trocken

Poet Rosé 6,90

Werkstücke Weimar, Thüringen, Deutschland – trocken

Wein-Empfehlung

- Sie suchen den passenden Wein zu Ihrem Gericht oder einen ganz besonderen Tropfen?
Fragen Sie unser Servicepersonal,
es berät sie gern. •

Offene Rotweine

• 0,25 l •

Merlot 4,80

Italien – trocken

Blauer Zweigelt 4,90

Burgenland, Österreich – trocken

Veranza Tinto 5,20

Bodega Nuviana, San Miguel, Aragón, Spanien – trocken

Portugieser 5,80

Weingut Deckert, Saale Unstrut, Deutschland – trocken

Dornfelder 5,90

Weingut Herzer, Saale Unstrut, Deutschland – halbtrocken

Nero d'Avola 6,40

Sizilien, Italien – trocken

Montepulciano – Borgo SanLeo 6,50

Abruzzen, Italien – trocken

Poet Rot 6,90

Werkstücke Weimar, Thüringen, Deutschland – trocken

Flaschenweine

• 0,75 l •

Weiss

Pinot Bianco – Borgo SanLeo 22,00

Weingut Borgo SanLeo, Italien

sehr leicht und von ausgezeichneter Feinheit – trocken

Gutedel 22,50

Weingut Herzer, Saale Unstrut, Deutschland

frischer, fruchtiger Wein, einfach gut und edel – trocken

Poet Weiß 23,00

Werkstücke Weimar, Thüringen, Deutschland

Aromen von Stachelbeere, Weinbergspfirsich – trocken

Weißer Burgunder Kabinett 26,00

Weingut Deckert, Saale Unstrut, Deutschland

frischer, eleganter Wein – trocken

Chablis Premier Cru 39,00

Domaine B. Defaix, Burgund, Frankreich

herzhaft, angenehme Säure, eleganter Charakter – trocken

Das Schillermenü

Es war einmal ...

vor 200 Jahren, da trank man Schlüsselblumenwein
und ernährte sich von Post-Suppe, Speck-Kügelchen,
gefüllten Porst-Äpfeln und Regensburger Bratwürsten ...

Damals rechnete man in der Küche mit Mengen
wie: Ancker, Himbten und Nösel.

Aus dem Kochbuch der Louise von Lengefeld,
auch bekannt als Friedrich Schillers Schwiegermutter,
wurde ein Menü in vier Gängen zusammengestellt.

1. Gang

Lax gekocht mit ein Nösel guten Wein,
Tragun und Citronen Bizelein

2. Gang

Eine kräftige Suppe, für Krancke und Gesunde

Hauptspeise

Rindsbraten vom Bauern, das rothe Kraut mit
Ingwer und Corianter gar fein, dazu den Thüringer Klos
mit Semmel Krumen und Muscaten Blüth

Nachspeise

Allerley süsse Sachen, so der Mensch erdenken mag

Am 30. Juni 1804 notierte Schiller die Bestände
seines Weinkellers: 196 ganze Bouteillen und 4 halbe:
Malaga, Bourgogne, Champagner, weisser Portwein,
Muskaten, Ruster, Oederburger, Falerner, Rum
und Leistenwein.

Den Wein aus der Gegend bestellte man damals
in 40-Liter-Eimern beim Händler Rahmann in Erfurt.
Wir empfehlen zur Vorspeise einen trockenen Bacchus
vom Weingut Deckert aus Freyburg. Zum Rindsbraten
harmoniert der Rotwein Poet vom Weinhaus zu Weimar
oder wer es etwas lieblicher mag, ein halbtrockener
Dornfelder vom Weingut Herzer aus Naumburg.

Schiller-Menü in 4 Gängen 25,50

inkl. *Schillerwein* und begleitender Getränke 39,00

Flaschenweine

• 0,75 l •

Rosé

Claretto – Borgo SanLeo 22,50

Weingut Borgo SanLeo, Italien
delikat, blumig und fruchtig – trocken

Poet Rosé 23,00

Werkstücke Weimar, Thüringen, Deutschland
Aromen von Gartenobst gepaart
mit einem Hauch von Weichselkirsche
und Walderdbeere – trocken

Rot

Dornfelder 22,50

Weingut Herzer, Saale Unstrut, Deutschland
deutliche Kirschnote, kräftiges Rubinrot – halbtrocken

Poet Rot 23,00

Werkstücke Weimar, Thüringen, Deutschland
würzig, vielschichtig, nachhaltig
mit schwarzen Früchten wie Kirsche,
Holunder, Brombeere – trocken

Vina Pomal „Centenario“ Crianza 24,00

Weingut Luretta, Gazzola, Emilia Romagna, Italien
Tempranillo DOCa – trocken

Montepulciano – Borgo SanLeo 26,00

Weingut Borgo SanLeo, Italien
Tannin vereint mit reichhaltigen,
fruchtigen Noten – trocken

Gutturnio Superiore Barrique BIO 28,00

Weingut Luretta, Gazzola, Emilia Romagna, Italien
Aromen von reifen Früchten,
neun Monate Barrique – trocken

Savigny-les-Beaunes 1er Cru – Les Clous AOC 38,00

Domaine Maurice Ecard, Burgund, Frankreich
Aroma von Erdbeeren und Kirschen,
100 % Pinot Noir – trocken

Kultur Pur

• Schauen Sie für einen perfekten Theaterabend
doch vorher auf einen Aperitif oder kleinen Imbiss vorbei.
Oder Sie runden den Kultur-Genuss mit
einem guten Glas bei uns ab. •

Spirituosen

Whisky

• 2 cl •

10 years Aberlour 43,0 % Vol. 3,90

12 years Jameson Special Reserve 40,0 % Vol. 3,90

18 years Glenlivet oder Glenmorangie 43,0 % Vol. 8,50

Weinbrand / Cognac

• 2 cl •

Wilthener Goldkrone 28,0 % Vol. 1,90

Metaxa ***** Classic 38,0 % Vol. 2,00

Hennessy Fine de Cognac V.S.O.P. 40,0 % Vol. 4,50

Remy Martin V.S.O.P. 40,0 % Vol. 4,50

Grappa

• 2 cl •

Frattina Di Chardonnay 40,0 % Vol. 2,80

Nonino Il Prosecco 41,0 % Vol. 3,80

Poli Barrique 55,0 % Vol. 5,90

Likör

• 4 cl •

Batida de Côco 16,0 % Vol. 2,80

Baileys Irish Cream 17,0 % Vol. 3,50

Cointreau 40,0 % Vol. 4,20

E d e l b r ä n d e

• 2 cl •

Tresterbrand 40,0 % Vol. 3,10
Weingut Herzer, Thüringen

Williams Birnenbrand 40,0 % Vol. 3,50

Mirabellenbrand 40,0 % Vol. 3,90

Schlehengeist 40,0 % Vol. 3,90

Haselnussgeist 40,0% Vol. 4,80

Kaffeegeist 40,0% Vol. 4,80

Ziegler Waldhimbeer 43,0% Vol. 4,80

Ziegler Nr. 1 Wildkirsche 43,0% Vol. 14,90

s o n s t i g e

• 2 cl •

Echter Nordhäuser Doppelkorn 38,0% Vol. 1,80

Pernod 40,0% Vol. 2,80

Neudietendorfer Aromatique 40,0% Vol. 2,60

Ramazzotti 30,0% Vol. 3,20

Karlsbader Becherovka 38,0% Vol. 2,60

Vodka Absolut 40,0% Vol. 3,50

Aquavit 41,5% Vol. 3,50

Tanqueray No. Ten Londons Dry Gin 47,3% Vol. 3,80

Hendrick's Gin 44,0% Vol. 4,20

wohl bekomm's!

• Nach dem Essen empfehlen wir unsere edlen Brände. •

Hinweis

Sollten Sie oder Ihre Kinder allergisch auf einige Nahrungsmittel reagieren, so wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter, die eine Dokumentationsmappe für Sie bereithalten. Hier ist aufgeführt, welche der vierzehn ggf. allergieauslösenden Zutaten, wie zum Beispiel glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch, Erdnüsse, Nüsse, Sellerie, Senf etc. in den einzelnen Speisen verwendet werden.

Weine, Sekte und weinhaltige Getränke enthalten Sulfite.

Inhaltsstoffe laut Lebensmittel-Kennzeichnung:

- ¹ Konservierungsstoffe,
- ² Antioxydationsmittel,
- ³ Farbstoff,
- ⁴ Aromastoffe,
- ⁵ Phosphat,
- ⁶ geschwefelt,
- ⁷ geschwärzt,
- ⁸ Süßungsmittel,
- ⁹ coffeinhaltig,
- ¹⁰ Chinin