



## HEISSES

• Genießen Sie dazu unser reichhaltiges Torten- und Kuchenangebot. •

### KAFFEE

<b>Tasse Kaffee</b>	2,90 €
groß	3,90 €
<b>Espresso</b>	2,90 €
doppelt	3,90 €
<b>Cappuccino mit Milchschaum</b>	2,90 €
groß	3,90 €
<b>Milchkaffee</b>	3,90 €
<b>Latte macchiato</b>	3,90 €
<b>Latte macchiato</b>	4,20 €
mit Vanille-, Haselnuss- oder Karamellsirup	

### TEE

<b>Pott Tee</b>	2,80 €
Schwarz, Morgentau, Bergkräuter, Fruity Camomile, Refreshing Mint, Rosy Hip, Sweet Berries Früchtetee	
<b>Ginkgo-Tee</b>	2,80 €

### KAKAO

<b>Tasse Kakao<sup>5</sup></b>	3,50 €
mit Milch & Schlagsahne	4,00 €
<b>Mandelschokolade<sup>5</sup></b>	4,50 €
mit Amaretto und Schlagsahne	
<b>Russische Schokolade<sup>5</sup></b>	4,50 €
mit Wodka und Schlagsahne	

### GROG

<b>Grog mit Myers's Rum</b>	4,60 €
-----------------------------	--------



## ERLESENER TEE

• Alle Teesorten aus dem Hause Ronnefeldt werden im gusseisernen Kännchen für Sie frisch gebrüht! •

### SCHWARZER TEE

<b>Darjeeling Summer Gold bio</b>	5,90 €
Blumige Eleganz und köstliches Aroma, Sommerpflückung	
<b>High-Grown Ceylon</b>	5,90 €
In Nuwara-Eliya, typisch zartherb-aromatischer Tee	
<b>Earl Grey bio – aromatisiert –</b>	5,90 €
Der Klassiker: Der edel-malzige mit Assam-Note	

### GRÜNER TEE

<b>Matcha Horai bio</b>	7,50 €
Ein Hochgenuss für Matcha Fans: Mild und süß, im Abgang sanft und angenehm. Serviert in originaler Matcha-Schale	
<b>Gunpowder Mint/Moroccan Mint bio</b>	5,90 €
Die berühmten Kügelchen des Gunpowder komponiert mit aromatischer Minze	
<b>Sencha Chiran bio</b>	5,90 €
Dieser Sencha aus Japan überzeugt durch seine glänzenden Blätter und blumig-frischen Geschmack	
<b>Jasmin Gold – aromatisiert –</b>	5,90 €
Zarte Jasminblüten verteilen ihr weiches Aroma über einen chinesischen Grüntee der Frühlingsernte	
<b>Morgentau – aromatisiert –</b>	5,90 €
Die faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten und fein-fruchtigem Mango-Zitrusgeschmack	

### KRÄUTERTEE

<b>Ayurveda Light My Flame bio</b>	5,90 €
Mit würzigem Ingwer, fruchtiger Zitrone und erfrischender Minze	
<b>Keep on Going bio</b>	5,90 €
Ein schwungvoller Kick aus Kräutern und orientalischen Gewürzen	
<b>Ginger Affaire bio</b>	5,90 €
Scharfer Ingwer und duftende Zitronenmyrte – ein ungleiches Paar, das doch perfekt harmoniert	

### FRÜCHTETE

<b>Sweet Kiss</b>	5,90 €
Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Kiwi Geschmack	



## SUPPEN

• Alle Suppen und Salate servieren wir mit Baguette. •

**Frische Tomatencreme mit Basilikumpesto** 5,90 €  
mit frischem Basilikum

**Saisonales Süsspchen** 5,90 €  
> siehe Kreide-Tafel



## VORWEG

**Rindercarpaccio** 12,50 €  
mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen

**Burrata** 12,00 €  
an marinierten Cherrytomaten



## SALATE

**Gartensalat**  
Frische Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen 10,50 €  
Frische Blattsalate mit gebratenem Hähnchenfilet 13,50 €

**Grüner Salat** 13,50 €  
mit Orangenvinaigrette und hausgebeizter Lachs

**Cesars Salat**  
mit Romanaherzen, Knoblauchcroutons und Parmesan 12,50 €  
mit gebratenem Hähnchenfilet 15,50 €



## VEGETARISCH

**Erdäpfelpfanne** 12,50 €  
mit buntem Gemüse und Zitronenjoghurt

## SOOO EIN KÄSE

**Tirolerisch** 14,00 €  
Variationen aus 4 Sorten Alpenkäse  
mit Feigensenf, Brot und Butter

**Ziegenkäse** 13,50 €  
mit Honig und Rosmarin gratiniert auf Wildkräutern



## SPEISEN

• Immer frisch auf den Tisch •

## HAUPTSACHE

**Original Wiener Schnitzel** 19,50 €  
mit lauwarmem Erdäpfel-Gurkensalat

**Gebratenes Hähnchenbrüstchen** 14,50 €  
mit Süsskartoffelpüree und Mandelbrokkoli

## INNERE WERTE

**Gebratene Kalbsleber** 17,50 €  
mit Kartoffelstampf, Äpfeln und Zwiebeln



## FISCHKÜCHE

**Gebratenes Lachsfilet** 16,50 €  
mit frischen Bandnudeln,  
grünem Spargel und Weissweinsauce

**Forelle – ohne Gräte, im Ganzen gebraten –** 15,50 €  
mit Gemüse, Wildkräutern und Zitronen-Butter-Sauce



## SÜSSES

**Röschens Apfelstrudel** 6,50 €  
aus eigener Konditorei mit Vanillesauce

**Kaiserschmarrn** 8,00 €  
mit Rosinen und Apfelkompott  
(dauert ein bisschen)





## ALKOHOLFREIES

• Erfrischend und labend •

<b>Gerolsteiner Mineralwasser</b>	0,25 l	2,50 €
mit Sprudel, medium, naturell	0,5 l	4,50 €
<b>Apfelsaftschorle</b>	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	4,00 €
<b>Pepsi Cola<sup>3,9</sup> / Mirinda<sup>3</sup> / Seven up</b>	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	4,60 €
<b>Fruchtsäfte von Fahner</b>	0,2 l	2,50 €
Direktsaft: Apfel, Orange;	0,4 l	4,80 €
Nektar: Banane, Sauerkirsch, Rhabarber, Schwarze Johannisbeere		
<b>Schweppes Tonic<sup>10</sup> / Lemon / Ginger Ale<sup>3</sup></b>	0,2 l	2,80 €



## BIER

<b>Köstritzer Edel Pils</b>	0,25 l	2,80 €
vom Fass	0,4 l	3,80 €
<b>Köstritzer Schwarzbier</b>	0,2 l	2,80 €
vom Fass	0,4 l	3,90 €
<b>Radler, Diesel</b>	0,25 l	2,80 €
mit Bier vom Fass	0,4 l	3,80 €
<b>Benediktiner Weissbräu</b>	0,5 l	4,50 €
naturtrüb, dunkel, alkoholfrei;		
Mix: Cola-Weizen, Bananen-Weizen		
<b>Bitburger</b>	0,33 l	3,00 €
alkoholfrei		



## APERITIF

• Erfrischend und labend •

<b>Martini bianco</b>	5 cl	4,20 €
<b>Prosecco mit Aperol<sup>3,10</sup> / Aperitivo Rosato<sup>3</sup></b>	0,2 l	6,50 €
<b>Prosecco mit Holunderblütensirup</b>	0,2 l	5,80 €
<b>Bellini</b>	0,1 l	6,50 €
weißes Pfirsichmus <sup>2</sup> mit Prosecco		



## LONGDRINKS

<b>Vodka Lemon</b>	0,25 l	6,80 €
<b>Campari<sup>3</sup> Orange/Soda</b>	0,25 l	6,80 €
<b>Cuba Libre</b>	0,25 l	6,80 €
Havana Club mit Cola <sup>3,9</sup>		



## CRÉMANT & SEKT

<b>Crémant de Limoux</b>	0,75 l	38,00 €
„Grande Cuvée 1531“, Frankreich		
60% Chardonnay, 20% Mauzac, 20% Chenin Blanc		
Methode traditionnelle, AOC Limoux		
feine Aromen von grünem Apfel und Honig, florale Noten und weiße Blüten, Frische und Finesse, feine Perlage, angenehme Säure, <b>brut</b>		
<b>Crémant de Limoux Rosé</b>	0,75 l	39,00 €
„Grande Cuvée 1531“, Frankreich		
70% Chardonnay, 20% Chenin Blanc, 10% Pinot Noir		
Réserve, AOC Limoux		
glänzend lachsfarben mit brillanten Reflexen, lebhaft und elegant, feine Noten von weißen Blüten und Pfirsich, feines Mousseux, anhaltend, <b>brut</b>		
<b>Rotkäppchen Tradition</b>	0,75 l	18,00 €
Schaumwein		
Rotkäppchen Sektkellerei Freyburg/Unstrut		
<b>trocken</b>		



## WEINE

• Sie haben Fragen zur Weinauswahl?  
Unser Servicepersonal berät Sie gerne. •

### WEISSWEIN

**Grüner Veltliner** Glas 0,2 l 5,50 €

Weingut Vierlinghof, Niederösterreich, QbA  
frisch, würzige Aromen, grüner Apfel, **trocken**

**Lugana** Glas 0,2 l 7,10 €

Villa Albinoni, Venetien, Italien, IGT  
zart, lebendige Frische, Sommerblüten, **trocken**

**Poet Riesling „Tag für Tag“** Glas 0,2 l 5,20 €

Pfalz, Deutschland, QbA  
frische Aromen von Apfel, Pfirsich und gelben  
Früchten, lebendige Säure mit eleganten  
Fruchtaromen, harmonisch, **trocken**

**Weißburgunder „Tag für Tag“** Glas 0,2 l 5,20 €

Pfalz, Deutschland, QbA  
Aromen von Äpfeln und grünen Nüssen  
im Bukett, im Geschmack ausgewogen mit  
einer pikanten Säure, **trocken**

**Scheurebe** Glas 0,2 l 5,20 €

Louis Guntrum, Nierstein, Deutschland, QbA  
ausdrucksvolles Bukett, vollfruchtig, filigran,  
feinaromatisch, Süßkirsche, **lieblich**

### ROSÉWEIN

**Schillerwein** Glas 0,2 l 4,80 €

Cleebronner Heuchelberg  
Weingärtner eG, Deutschland, QbA  
elegant, fruchtig, erfrischend, **trocken**

**Rosato** Glas 0,2 l 5,50 €

Collezione Il Mio, Apulien, Italien, IGT  
90% Negroamaro, 10% Primitivo  
helles Lachsrot im Glas, frisch und fruchtig, harmonisch  
einladend mit Aromen von roten Früchten wie Walderdbeeren,  
knackigen Süßkirschen, rund und ausgewogen, **halbtrocken**



## WEINE

• Sie haben Fragen zur Weinauswahl?  
Unser Servicepersonal berät Sie gerne. •

### ROTWEIN

**Rote Cuvée** Glas 0,2 l 5,30 €

Landeskellerei Weinhaus Pforta, Saale-Unstrut,  
Deutschland, QbA  
Dornfelder, Portugieser, Zweigelt  
mittleres Rubinrot, fruchtig mit Aromen von  
reifer Süßkirsche, frischer Pflaume, harmonisch,  
milde Tannine, samtig und ausgewogen, **halbtrocken**

**Blauer Zweigelt** Glas 0,2 l 5,50 €

Weingut Vierlinghof, Niederösterreich, QbA  
Kirsche gepaart mit einer leichten Pfeffernote  
im Bukett, am Gaumen weich, saftig und rund  
mit einem angenehmen Säurespiel, **trocken**

**Nero d'Avola „Passivento“** Glas 0,2 l 6,80 €

Barone Montalto, Sizilien, Italien, IGT  
in der Nase dunkle Beeren, fleischig, schön  
eingebundene Tannine, Aromen von Feige,  
kandierte Früchten und Karamell,  
harmonisch, **trocken**

**Primitivo** Glas 0,2 l 5,20 €

Villa Albinoni, Apulien, Italien, IGT  
Aromen von dunklen Waldfrüchten,  
leichte Zimtnoten, weich und elegant,  
harmonisch, **trocken**

**Tempranillo** Glas 0,2 l 4,80 €

Bodega Eguren, Kastilien, Spanien, VdT  
weich und rund im Geschmack, aromatische  
Fruchtnote, harmonisch, leicht rauchig, **trocken**





## SPIRITUOSEN

• Nach dem Essen empfehlen wir unsere edlen Brände. •

### GIN

<b>Gordon's Gin. London Dry Gin</b>	37,5 % Vol.	0,25 l	6,80 €
<b>Bombay Sapphire</b>	40 % Vol.	0,25 l	6,80 €
<b>Tanquery No. Ten Dry Gin</b>	47,3 % Vol.	0,25 l	7,10 €
<b>Hendrick's Gin</b>	44 % Vol.	0,25 l	7,10 €

Alle Gins werden mit Thomas Henry Tonic serviert.

### WHISKEY

<b>Tullamore Dew</b>	44 % Vol.	2 cl	4,20 €
<b>Jameson</b>	44 % Vol.	2 cl	4,20 €
<b>Bushmills More 10 Jahre</b>	44 % Vol.	2 cl	4,80 €
<b>Black Bush</b>	44 % Vol.	2 cl	4,80 €



## SPIRITUOSEN

• Nach dem Essen empfehlen wir unsere edlen Brände. •

### EDELBRAND

<b>Walcher Grappa Bianca, Classica d'oro</b>	38 % Vol.	2 cl	3,90 €
<b>Walcher Himbeergeist BIO</b>	40 % Vol.	2 cl	3,50 €
<b>Walcher Williamsbirne</b>	40 % Vol.	2 cl	3,50 €

### SONSTIGE

<b>Echter Nordhäuser Doppelkorn</b>	38 % Vol.	2 cl 4 cl	2,20 € 3,90 €
<b>Neudietendorfer Aromatique</b>	40 % Vol.	2 cl 4 cl	2,60 € 4,30 €
<b>Ramazzotti</b>	30 % Vol.	2 cl 4 cl	3,50 € 5,20 €
<b>Vodka Smirnoff</b>	40 % Vol.	2 cl 4 cl	3,50 € 5,20 €
<b>Linie Aquavit</b>	41,5 % Vol.	2 cl 4 cl	3,50 € 5,20 €