



•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**



**CAFÉ STILBRUCH**

# **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](http://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 ZUZAHUNG.

MIT LATTE MACCHIATO PLUS 1,90 €

MIT GROSSEM KAFFEE, MILCHKAFFEE ODER GROSSEM TEE PLUS 2,10 €

MIT HEISSER WEISSER, DUNKLER SCHOKOLADE ODER GROSSEM KAKAO PLUS 2,50 €

MIT ORANGEN- ODER APFELSAFT STATT KLEINEM HEISSGETRÄNK, PLUS 1,80 €

ZUSÄTZLICH SAHNE PLUS 0,60 €

### FÜNFER FRÜHSTÜCK

6,40 €

1 DOPPELBRÖTCHEN ODER 1 MEHRKORNBRÖTCHEN, BUTTER ODER MARGARINE,  
ROTE UND GELBE KONFITÜRE, OBST, 1 KLEINES HEISSGETRÄNK

### SECHSER FRÜHSTÜCK

7,40 €

1 DOPPELBRÖTCHEN ODER 1 MEHRKORNBRÖTCHEN, BUTTER, ROTE KONFITÜRE,  
FRISCH- UND SCHNITTKÄSE, OBST, 1 KLEINES HEISSGETRÄNK

### SIEBENER FRÜHSTÜCK

8,40 €

1 DOPPELBRÖTCHEN ODER 1 MEHRKORNBRÖTCHEN, BUTTER, SALAMI<sup>1,2,3</sup>  
FRISCH- UND SCHNITTKÄSE, OBST, 1 KLEINES HEISSGETRÄNK

### ACHTER FRÜHSTÜCK

8,90 €

1 DOPPELBRÖTCHEN ODER 1 MEHRKORNBRÖTCHEN, BUTTER, SALAMI<sup>1,2,3</sup>,  
ROHER- UND GEKOCHTER SCHINKEN<sup>1,2</sup>, OBST, 1 KLEINES HEISSGETRÄNK

### NEUNER FRÜHSTÜCK

9,50 €

2 DOPPELBRÖTCHEN ODER 2 MEHRKORNBRÖTCHEN, BUTTER, ROHER- UND  
GEKOCHTER SCHINKEN<sup>1,2</sup>, FRISCH- UND SCHNITTKÄSE, OBST, 1 KLEINES HEISSGETRÄNK

### ZEHNER FRÜHSTÜCK

10,10 €

2 DOPPELBRÖTCHEN ODER 2 MEHRKORNBRÖTCHEN, BUTTER, SALAMI<sup>1,2,3</sup>, ROHER- UND  
GEKOCHTER SCHINKEN<sup>1,2</sup>, FRISCH- UND SCHNITTKÄSE, OBST, 1 KLEINES HEISSGETRÄNK

### ELFER FRÜHSTÜCK

11,10 €

2 DOPPELBRÖTCHEN ODER 2 MEHRKORNBRÖTCHEN, BUTTER, ROHER- UND GEKOCHTER  
SCHINKEN<sup>1,2</sup>, FRISCH-UND SCHNITTKÄSE, HONIG, 1 EI, OBST, 1 KLEINES HEISSGETRÄNK

### ZWÖLFER FRÜHSTÜCK

14,10 €

2 DOPPELBRÖTCHEN ODER 2 MEHRKORNBRÖTCHEN, BUTTER, RÄUCHERLACHS,  
FRISCH- UND SCHNITTKÄSE, HONIG, 1 EI, OBST, 1 KLEINES HEISSGETRÄNK

### DREIZEHNER FRÜHSTÜCK

15,10 €

2 DOPPELBRÖTCHEN ODER 2 MEHRKORNBRÖTCHEN,  
BUTTER, SALAMI<sup>1,2,3</sup>, RÄUCHERLACHS, FRISCH- UND SCHNITTKÄSE, 1 EI, HONIG,  
OBST, 1 KLEINES HEISSGETRÄNK

### VIERZEHNER FRÜHSTÜCK

16,50 €

1 MORGENMUFFEL<sup>®</sup>, 2 DOPPELBRÖTCHEN ODER 2 MEHRKORNBRÖTCHEN,  
BUTTER, RÄUCHERLACHS, FRISCH- UND SCHNITTKÄSE, 1 EI, HONIG, DEUTSCHER KAVIAR<sup>1,2</sup>,  
OBST, 1 KLEINES HEISSGETRÄNK

### VEGANES FRÜHSTÜCK

14,90 €

1 MORGENMUFFEL<sup>®</sup>, 2 DOPPELBRÖTCHEN ODER 2 MEHRKORNBRÖTCHEN,  
MARGARINE, VEGANER KÄSE, VEGANER AUFSCHNITT ODER GERÄUCHERTER  
TOFU, CROSTINI, KONFITÜRE, OBST, GEMÜSE, 1 KLEINES HEISSGETRÄNK

### FRÜHSTÜCK FÜR ZWEI

24,50 €

2 DOPPELBRÖTCHEN ODER 2 MEHRKORNBRÖTCHEN, 2 CROISSANTS,  
BUTTER, ROHER- UND GEKOCHTER SCHINKEN<sup>1,2</sup>, FRISCH- UND SCHNITTKÄSE,  
HONIG, 2 EIER, OBST, 2 KLEINE HEISSGETRÄNKE

### VEGETARISCHES FRÜHSTÜCK FÜR ZWEI

24,50 €

2 DOPPELBRÖTCHEN ODER 2 MEHRKORNBRÖTCHEN, 2 CROISSANTS, BUTTER,  
FRISCH- UND SCHNITTKÄSE, CAMEMBERT, SCHAFSKÄSE, KONFITÜRE, 2 EIER,  
OBST, 2 KLEINE HEISSGETRÄNKE

### SONNTAGSFRÜHSTÜCK

29,90 €

2 GLÄSER PROSECCO, 3 DOPPELBRÖTCHEN ODER 3 MEHRKORNBRÖTCHEN,  
2 CROISSANTS, BUTTER, RÄUCHERLACHS, DEUTSCHER KAVIAR<sup>1,2</sup>,  
ROHER- UND GEKOCHTER SCHINKEN<sup>1,2</sup>, FRISCH- UND SCHNITTKÄSE,  
HONIG, 2 EIER, OBST, 2 KLEINE HEISSGETRÄNKE

### CHAMPAGNERFRÜHSTÜCK

41,00 €

2 GLÄSER CHAMPAGNER, 2 GLAS ORANGENSAFT,  
3 DOPPELBRÖTCHEN ODER 3 MEHRKORNBRÖTCHEN, 2 CROISSANTS,  
BUTTER, RÄUCHERLACHS, DEUTSCHER KAVIAR<sup>1,2</sup>, 2 EIER,  
ROHER- UND GEKOCHTER SCHINKEN<sup>1,2</sup>, FRISCH- UND SCHNITTKÄSE, HONIG,  
2 KLEINE HEISSGETRÄNKE

### REVITALISIERUNGSFRÜHSTÜCK

8,90 €

1 MORGENMUFFEL<sup>®</sup>, 1 DOPPELBRÖTCHEN ODER 1 MEHRKORNBRÖTCHEN, BUTTER,  
ROTE UND GELBE KONFITÜRE, FRISCH- UND SCHNITTKÄSE, OBST

### FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK

6,90 €

1 MILCHKAFFEE, 1 CROISSANT, BUTTER, ROTE KONFITÜRE, HONIG, OBST

<b>MORGENMUFFEL®</b>	<b>4,50 €</b>
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	

## EXTRAS ZUM FRÜHSTÜCK

<b>1 Ei</b>	<b>1,40 €</b>
<b>EXTRA HONIG ODER KONFITÜRE ODER PFLAUMENMUS</b>	<b>0,90 €</b>
<b>EXTRA NUTELLA</b>	<b>0,90 €</b>
<b>EXTRA SCHNITT-, SCHAFSKÄSE ODER CAMEMBERT</b>	<b>2,50 €</b>
<b>EXTRA SCHWARZWALD<sup>1</sup>-, KOCHSCHINKEN<sup>1,3</sup> ODER SALAMI<sup>1,2,3</sup></b>	<b>2,50 €</b>
<b>EXTRA VEGANER SCHNITTKÄSE ODER VEGANER AUFSCHNITT ODER GERÄUCHERTER TOFU</b>	<b>3,90 €</b>
<b>EXTRA SERRANOSCHINKEN</b>	<b>6,50 €</b>
<b>EXTRA FRISCHKÄSE</b>	<b>1,50 €</b>
<b>EXTRA KNUSPRIGER BACON</b>	<b>4,40 €</b>
<b>EXTRA RÄUCHERLACHS</b>	<b>6,90 €</b>
<b>EXTRA DEUTSCHER KAVIAR<sup>1,2</sup></b>	<b>2,50 €</b>
<b>EXTRA BUTTER ODER MARGARINE</b>	<b>1,10 €</b>
<b>EXTRA BRÖTCHEN</b>	<b>1,50 €</b>
<b>EXTRA DOPPELBRÖTCHEN ODER MEHRKORNBRÖTCHEN</b>	<b>2,30 €</b>
<b>EXTRA BAGUETTE ODER BROT</b>	<b>1,50 €</b>
<b>EXTRA CROISSANT</b>	<b>2,10 €</b>

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

## VOLLWERTFRÜHSTÜCK

<b>MÜSLI ODER CORNFLAKES (MIT MILCH ODER NATURJOGHURT)</b>	
MIT HONIG	<b>5,70 €</b>
MIT BANANE UND KIWI	<b>6,50 €</b>
MIT HIMBEEREN UND HONIG	<b>6,50 €</b>
MIT GEMISCHTEN FRISCHEN FRÜCHTEN	<b>6,50 €</b>

### NATURJOGHURT

MIT HONIG	<b>5,20 €</b>
MIT BANANE UND KIWI	<b>5,90 €</b>
MIT HIMBEEREN UND HONIG	<b>5,90 €</b>
MIT GEMISCHTEN FRISCHEN FRÜCHTEN	<b>5,90 €</b>

## EIEREIEN

(GANZTÄGIG ERHÄLTLICH)

### 3 RÜHREIER

1 BRÖTCHEN ODER BAGUETTE, BUTTER UND SALATGARNITUR

<b>NATURELL</b>	<b>6,70 €</b>
<b>MIT KNUSPRIGEM BACON<sup>1,4</sup></b>	<b>8,80 €</b>
<b>MIT SCHINKEN<sup>1</sup> UND TOMATEN</b>	<b>7,70 €</b>
<b>MIT FRÜHLINGSZWIEBELN UND TOMATEN</b>	<b>7,70 €</b>
<b>MIT LACHS</b>	<b>10,50 €</b>
<b>MEDITERRAN</b>	<b>8,90 €</b>
MIT SCHWARZEN <sup>6,7</sup> OLIVEN, GETROCKNETEN TOMATEN <sup>5,7</sup> , FRÜHLINGSZWIEBELN UND GOUDA	
<b>BUNT</b>	<b>9,20 €</b>
MIT SCHINKEN <sup>1</sup> , FRÜHLINGSZWIEBELN, TOMATEN, GURKEN, CHAMPIGNONS, PAPRIKA, 1 DOPPELBRÖTCHEN	

### 3 SPIEGELEIER

1 BRÖTCHEN ODER BAGUETTE, BUTTER UND SALATGARNITUR

<b>NATURELL</b>	<b>6,70 €</b>
<b>MIT KNUSPRIGEM BACON<sup>1,4</sup></b>	<b>8,80 €</b>
<b>MIT LACHS</b>	<b>10,50 €</b>

# **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-SENF<sup>5</sup>  
GORGONZOLA UND OLIVENÖL**

DAZU REICHEN WIR:  
**FRANZÖSISCHE LEBERPASTETE<sup>1,3</sup>, CAMEMBERT,  
TÊTE 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  
EIEREIEN AUS DER FRÜHSTÜCKSKARTE

### BAGUETTE

FRANZÖSISCHES WEISSBROT  
MEHRMALS TÄGLICH FRISCH GEBACKEN  
BELEGT MIT:

	KLEIN	GROSS
<b>KOCHSCHINKEN<sup>1,3</sup>, BUTTER UND BLATTSALAT</b>	6,40 €	7,90 €
<b>GOUDA, BUTTER UND BLATTSALAT</b>	6,40 €	7,90 €
<b>SALAMI<sup>1,2,3</sup>, BUTTER UND BLATTSALAT</b>	6,40 €	7,90 €
<b>MEDITERRANEM GRILLGEMÜSE<sup>7</sup> ✓</b>	8,40 €	9,90 €
ZUCCHINI, AUBERGINE, PAPRIKA MIT KNOBLAUCH UND SAMBAL OELEK <sup>7</sup>		
<b>RÄUCHERLACHS, BLATTSALAT UND ZWIEBELN</b>	8,80 €	10,80 €
<b>KOCHSCHINKEN<sup>1,3</sup>-GOUDA ÜBERBACKEN</b>	7,00 €	8,50 €
<b>SALAMI<sup>1,2,3</sup>-GOUDA ÜBERBACKEN</b>	7,00 €	8,50 €
<b>TOMATE-MOZZARELLA ÜBERBACKEN</b>	7,00 €	8,50 €
<b>MEDITERRANEM GRILLGEMÜSE<sup>7</sup> MIT SCHAFSKÄSE ÜBERBACKEN</b>	9,60 €	11,70 €

ZU ALLEN BAGUETTES REICHEN WIR EINE KLEINE SALATGARNITUR MIT OLIVENÖL UND BALSAMICOESSIG<sup>2</sup>

### HERZHAFTE BROTE

<b>STILBRUCH SPEZIAL</b>	8,10 €
ZWEI GERÖSTETE SCHEIBEN BROT MIT SALAMI <sup>1,2,3</sup> , TOMATE UND GURKE BELEGT, MIT GOUDA ÜBERBACKEN UND SENFGURKE SERVIERT	
<b>STILBRUCH SPEZIAL VEGETARISCH</b>	7,90 €
ZWEI GERÖSTETE SCHEIBEN BROT MIT TOMATE, PAPRIKA UND GURKE BELEGT, MIT GOUDA ÜBERBACKEN UND SENFGURKE SERVIERT	
<b>STRAMMER MAX</b>	8,90 €
ZWEI SCHEIBEN BUTTERBROT MIT SCHWARZWÄLDER SCHINKENWÜRFELN BELEGT UND DREI SPIEGELEIERN OBENAUF, GARNIERT MIT SENFGURKE	
<b>FRISCH GEBACKENE FRITTATA</b>	10,10 €
MIT CROÛTONS UND SCHINKEN <sup>1</sup> , FRÜHLINGSZWIEBELN UND TOMATEN IN GESCHLAGENEM EI GEBACKEN, SERVIERT MIT DATTELN IM SPECKMANTEL <sup>1,3</sup> UND BALSAMICOCRÈME <sup>2</sup> , GARNIERT MIT WILDKRÄUTERSALAT	

### BACKKARTOFFELN

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

ZU ALLEN BACKKARTOFFELN REICHEN WIR EINE KLEINE SALATGARNITUR MIT OLIVENÖL UND BALSAMICOESSIG<sup>2</sup>

## KLEINE RAFFINESSEN / VORSPEISEN

<b>CROSTINI</b> ✓ PÜRIERTE TOMATEN MIT OLIVENÖL UND KNOBLAUCH AUF DREI GERÖSTETEN BAGUETTESCHEIBEN	<b>5,20 €</b>
<b>TAPÉNADE</b> SCHWARZE OLIVENPASTE <sup>6</sup> AUF DREI GERÖSTETEN BAGUETTESCHEIBEN	<b>5,90 €</b>
<b>PESTO GENOVESE</b> PASTE MIT OLIVENÖL, BASILIKUM <sup>3</sup> , KNOBLAUCH UND GRANA PADANO AUF DREI GERÖSTETEN BAGUETTESCHEIBEN	<b>6,50 €</b>
<b>HAUSMARINIERTER OLIVEN</b> ✓ SCHWARZE <sup>6</sup> UND GRÜNE <sup>3</sup> OLIVEN MARINIERT MIT SAMBAL OLEK <sup>7</sup> , KNOBLAUCH UND KRÄUTERN, FRISCHES BAGUETTE	<b>7,40 €</b>
<b>VORSPEISENPLATTE FÜR ZWEI</b> EINE ZUSAMMENSTELLUNG AUS BRUSCHETTA „ORIGINAL“, CROSTINI, TAPÉNADE <sup>6</sup> , PESTO UND HAUSGEMACHTEM SCHAFSKÄSE, GARNIERT MIT HAUSMARINIERTEN OLIVEN <sup>3,6,7</sup>	<b>15,40 €</b>
<b>ANTIPASTIPLATTE FÜR ZWEI</b> JE ZWEI GERÖSTETE BAGUETTESCHEIBEN BELEGT MIT GEGRILLTEN ZUCCHINI <sup>5</sup> , AUBERGINEN <sup>7</sup> , PAPRIKA <sup>7</sup> , AUSTERNSEITLINGEN <sup>7</sup> UND GETROCKNETEN TOMATEN <sup>5,7</sup> GARNIERT MIT DATTELN IM SPECKMANTEL <sup>1,3</sup>	<b>18,40 €</b>
<b>MARINIERTER AUSTERNSEITLING</b> ✓ AUSTERNSEITLINGE <sup>7</sup> MIT ITALIENISCHEN KRÄUTERN, KNOBLAUCH UND SAMBAL OLEK <sup>7</sup> MARINIERT, DAZU FRISCHES BAGUETTE	<b>9,60 €</b>
<b>WÜRZFLEISCH</b> FEINES RAGOUT <sup>2</sup> AUS SCHWEINEFLEISCH, MIT GOUDA ÜBERBACKEN, GERÖSTETES BAGUETTE, ZITRONE	<b>7,10 €</b>

## BRUSCHETTA

<b>ORIGINAL</b> ✓ FEIN GEHACKTE TOMATEN MIT KRÄUTERN, KNOBLAUCH UND OLIVENÖL AUF VIER GERÖSTETEN BAGUETTESCHEIBEN	<b>6,90 €</b>
<b>MIT KNOBLAUCH</b> ✓ VIER GERÖSTETE BAGUETTESCHEIBEN MIT KNOBLAUCH UND OLIVENÖL	<b>4,90 €</b>
<b>À LA MEDITERRAN</b> ✓ VIER GERÖSTETE BAGUETTESCHEIBEN, BELEGT MIT GEGRILLTEN ZUCCHINI <sup>7</sup> , AUBERGINEN <sup>7</sup> , GETROCKNETEN TOMATEN <sup>5,7</sup> UND GEBRATENER PAPRIKA <sup>7</sup>	<b>7,70 €</b>
<b>CAPRESE</b> VIER GERÖSTETE BAGUETTESCHEIBEN, BELEGT MIT TOMATEN UND KLEIN GEWÜRFELTEM, IN PESTO <sup>3</sup> MARINIERTEM MOZZARELLA	<b>7,90 €</b>
<b>MIT SPANISCHEM SERRANOSCHINKEN</b> VIER GERÖSTETE BAGUETTESCHEIBEN MIT FEIN GESCHNITTENEM SERRANOSCHINKEN BELEGT	<b>9,50 €</b>

UNSERE VORSPEISEN (AUSSER WÜRZFLEISCH) UND UNSERE BRUSCHETTAS WERDEN MIT SALAT, GURKEN,  
TOMATEN UND PAPRIKA SERVIERT UND SIND MIT OLIVENÖL UND BALSAMICOESSIG<sup>2</sup> AROMATISIERT.

## HERZHAFTE CRÊPES

<b>CRÊPES MIT GORGONZOLA</b> UMRANDET MIT WILDKRÄUTERSALAT UND JULIENNE-GEMÜSE, ABGERUNDET MIT OLIVENÖL, BALSAMICOCREMÉ <sup>2</sup> UND GROBEM PFEFFER	<b>8,90 €</b>
<b>CRÊPES MIT TOMATEN, MOZZARELLA UND BASILIKUM</b> GARNIERT MIT TOMATEN, GEMÜSESPROSSEN UND FRISCHEM BASILIKUM, VERFEINERT MIT UNSERER HAUSGEMACHTEN BALSAMICOCRÈME <sup>2</sup> UND GROBEM PFEFFER	<b>8,90 €</b>
<b>CRÊPES MEDITERRAN</b> MIT GEGRILLTEN ZUCCHINI <sup>5</sup> , AUBERGINEN <sup>7</sup> , PAPRIKA <sup>7</sup> UND AUSTERNSEITLINGEN <sup>7</sup> , UMRANDET MIT WILDKRÄUTERSALAT UND JULIENNE-GEMÜSE, ABGERUNDET MIT OLIVENÖL, BALSAMICOCREMÉ <sup>2</sup> UND GROBEM PFEFFER	<b>9,00 €</b>
<b>CRÊPES MIT SPANISCHEM SCHINKEN</b> SERRANOSCHINKEN, RUCOLA, GETROCKNETE TOMATEN <sup>5,7</sup> , PECORINO, BALSAMICOCRÈME <sup>2</sup> UND GROBEM PFEFFER, GARNIERT MIT RUCOLA UND JULIENNE-GEMÜSE, ABGERUNDET MIT OLIVENÖL, BALSAMICOCREMÉ <sup>2</sup> UND GROBEM PFEFFER	<b>12,90 €</b>

### INHALTSSTOFFE SPEISEKARTE

<sup>1</sup> MIT NITRITPÖKELSALZ

<sup>2</sup> MIT FARBSTOFF

<sup>3</sup> MIT ANTIÖXYDATIONSMITTEL

<sup>5</sup> GESCHWEFELT

<sup>6</sup> GESCHWÄRZT

<sup>7</sup> KONSERVIERUNGSMITTEL CALCIUMCHLORID

## SUPPEN / EINTÖPFE

<b>TOMATENSUPPE</b> MIT OREGANO, SAHNEHAUBE UND CROÛTONS	<b>6,50 €</b>
<b>KAROTTEN-ORANGEN-INGWER-SÜPPCHEN</b> SAHNE-CRÈME-SÜPPCHEN MIT DER SÜSSE DER KAROTTE, FRUCHTIGKEIT DER ORANGE UND DER SCHÄRFE DES INGWERS, MIT SAHNEHAUBE UND BALSAMICOCRÈME <sup>2</sup> , DAZU FRISCHES BAGUETTE	<b>6,50 €</b>
<b>RATATOUILLE NIÇOISE</b> GEMÜSETOPF MIT AUBERGINEN, TOMATEN, ZUCCHINI, CHAMPIGNONS, PAPRIKA, FRÜHLINGSZWIEBELN UND KNOBLAUCH, SAMBAL OLEK <sup>7</sup> , SAUERRAHM, DAZU FRISCHES BAGUETTE	<b>8,90 €</b>
<b>FEURIGER FLEISCHINTOPF</b> EINTOPF AUS SCHWEINEFLEISCH, CHAMPIGNONS, PAPRIKA UND ZWIEBELN, ABGESCHMECKT MIT KNOBLAUCH, SAMBAL OLEK <sup>7</sup> UND ROTWEIN, DAZU FRISCHES BAGUETTE	<b>11,70 €</b>

## KÄSESPEZIALITÄTEN

<b>PORTION KRÄUTERQUARK</b> HERZHAFTER KRÄUTERQUARK, BUTTER, GRAUBROT	<b>4,90 €</b>
<b>HAUSEGEMACHTER SCHAFSKÄSE</b> MIT KNOBLAUCH UND FRISCHEN KRÄUTERN, FRISCHES BAGUETTE	<b>7,90 €</b>
<b>GEBACKENER HIRTENKÄSE AUF BLATTSALAT</b> GEBACKEN MIT EINER MARINADE AUS SAMBAL OLEK <sup>7</sup> , KNOBLAUCHÖL UND ITALIENISCHEN KRÄUTERN, MIT BLATTSALAT, MARINIERTEN TOMATENWÜRFELN UND FRISCHEM BAGUETTE	<b>10,50 €</b>
<b>OLIVEN-KÄSE-TELLER</b> BERGKÄSEWÜRFEL MIT HAUSMARINIERTEN GRÜNEN <sup>3,7</sup> UND SCHWARZEN <sup>6,7</sup> OLIVEN, FRISCHES BAGUETTE	<b>10,50 €</b>
<b>KÄSEVARIATION MIT WEINTRAUBEN</b> KÄSEAUSSWAHL AUS VERSCHIEDENEN EUROPÄISCHEN REGIONEN, MIT FRISCHEM BAGUETTE	<b>15,00 €</b>

## EXTRA BEILAGEN

<b>BRATKARTOFFELN</b> ODER <b>ROSMARINKARTOFFELN</b> MIT BUTTER VERFEINERT	<b>5,00 €</b>
<b>BASMATIREIS, SPAGHETTI</b> ODER <b>PENNE</b>	<b>4,40 €</b>
<b>GRÜNE ERBSEN</b> MIT BUTTER ODER <b>GEBRATENE ZWIEBELN</b>	<b>3,30 €</b>
<b>BLATTSPINAT MIT MANDELN</b> MIT BUTTER UND SAUERRAHM	<b>4,80 €</b>
<b>CHAMPIGNONS</b> ODER <b>ZUCCHINI</b> IN OLIVENÖL UND BUTTER GEBRATEN	<b>4,90 €</b>
<b>AUSTERNSEITLINGS</b> <sup>7</sup> ODER <b>AUBERGINE</b> ✓ MIT KNOBLAUCH UND SAMBAL OLEK <sup>7</sup>	<b>7,30 €</b>
<b>MEDITERRANES GRILLGEMÜSE</b> ✓ ZUCCHINI <sup>7</sup> , AUBERGINEN <sup>7</sup> , PAPRIKA <sup>7</sup> UND GETROCKNETE TOMATEN <sup>5,7</sup> , MARINIERT MIT KNOBLAUCH UND SAMBAL OLEK <sup>7</sup>	<b>7,60 €</b>

## 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 GURKENSALAT MIT JOGHURT, OLIVENÖL UND VIEL KNOBLAUCH, GARNIERT MIT PAPRIKA UND FRISCHEM DILL, DAZU BAGUETTE
- TOMATEN MIT MOZZARELLA UND BALSAMICOCRÈME<sup>2</sup>** 9,70 €  
TOMATEN UND MOZZARELLA, ABGESCHMECKT MIT BALSAMICO<sup>2</sup> UND OLIVENÖL, FRISCHEM PFEFFER UND BASILIKUM, DAZU BAGUETTE

## SALATVARIATIONEN

- SALAT „STILBRUCH“ MIT BALSAMICOESSIG<sup>2</sup> UND OLIVENÖL** 11,90 €  
KNUSPRIGE BRATKARTOFFELN UND 2 SPIEGELEIER, ANGERICHTET AUF KNACKIGEM BLATTSALAT, TOMATEN UND GURKEN, GARNIERT MIT CHICORÉE, WILDKRÄUTERSALAT UND GEMÜSESPROSSEN DER SAISON
- BAUERNALAT** 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** ✓ 12,40 €  
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** ✓ 12,90 €  
GEGRILLTE UND MARINIERT<sup>7</sup> AUBERGINEN UND ZUCCHINI AUF FRISCHEM BLATTSALAT, GARNIERT MIT CHICORÉE, FEIN GEHACKTEN TOMATEN IN KNOBLAUCHÖL UND FRISCHEM BASILIKUM ABGERUNDET MIT BALSAMICOESSIG<sup>2</sup> UND PINIENKERNEN, DAZU BAGUETTE
- MEDITERRANER SALAT MIT BALSAMICOCRÈME<sup>2</sup>** 13,70 €  
GEGRILLTE UND MARINIERT<sup>7</sup> AUBERGINEN UND ZUCCHINI, PAPRIKA UND GETROCKNETE TOMATEN<sup>5,7</sup> ANGERICHTET AUF BUNTEM SALAT UND MIT PECORINO BESTREUT, DAZU REICHEN WIR IN KNOBLAUCHÖL GERÖSTETE BAGUETTESCHEIBEN
- GEMISCHTER SALAT MIT HERZHAFTEM RÄUCHERLACHS** 13,70 €  
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** 13,90 €  
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** 13,90 €  
EINE MISCHUNG TROPISCHER FRÜCHTE (BANANE, ANANAS, ORANGEN, KIWI, MANGO, MELONE, PHYSALIS) ANGERICHTET MIT PUTENBRUSTSTREIFEN IN EINER SÜSS-SCHARFEN SAUCE<sup>7</sup>, GARNIERT MIT ROTEN FRÜCHTEN DER SAISON, CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHER MINZE, DAZU BAGUETTE
- GEMISCHTER SALAT „GRIECHISCHER ART“** 12,50 €  
BLATTSALAT, CHICORÉE, TOMATEN, GURKEN, KAROTTEN, PAPRIKA, ROTE ZWIEBELN PEPERONI (SCHARF), SCHAFSKÄSE UND MARINIERT GRÜNE UND SCHWARZE OLIVEN, KAPERN OLIVENÖL, BALSAMICO ESSIG<sup>2</sup>, DAZU BAGUETTE
- KALIFORNISCHER SALAT** 13,90 €  
KNACKIGER BLATTSALAT MIT ORANGEN UND ÄPFELN, GEBRATENEN PUTENBRUSTSTREIFEN UND EINEM DRESSING AUS KAREMELL, SAMBAL OLEK<sup>7</sup>, QUARK UND SAHNE, GARNIERT MIT WALNÜSSEN, CHICORÉE UND ROTEN FRÜCHTEN DER SAISON, DAZU BAGUETTE
- SIZILIANISCHER SALAT MIT RINDFLEISCH** 16,50 €  
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 RINDFLEISCHSTREIFEN<sup>7</sup> 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 AUSSCHLISSLICH  
FRISCHES ARGENTINISCHES RINDFLEISCH..  
WIR GRILLEN IHNEN IHR RINDFLEISCH  
“RARE”, “MEDIUM” ODER “WELL DONE”.

#### RUMPSTEAK

MIT KRÄUTERBUTTER UND GROBEM PFEFFER BESTREUT

**200 G** 28,00 €

**300 G** 32,00 €

#### RUMPSTEAK Á LA GORGONZOLA

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

**200 G** 29,50 €

**300 G** 35,00 €

#### RUMPSTEAK Á LA CHEF DE LA CUISINE

BESTRICHEN MIT UNSEREM HAUSGEMACHTEN SCHAFSKÄSE UND  
GROBEM PFEFFER BESTREUT

**200 G** 29,50 €

**300 G** 35,00 €

#### RUMPSTEAK MIT BLATTSPINAT UND MANDELN

BLATTSPINAT VERFEINERT MIT BUTTER UND SAHNE

**200 G** 29,50 €

**300 G** 35,00 €

### SCHWEIN

#### SCHWEINERÜCKENSTEAK „AU FOUR“

MIT FEINEM WÜRZFLEISCH<sup>2</sup> UND GOUDA ÜBERBACKEN

18,50 €

#### THÜRINGER ROSTBRÄTEL

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

18,50 €

### PUTE

#### PUTENBRUSTSTEAK MIT CHAMPIGNONS

MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS, KRÄUTERN UND GROBEM PFEFFER

18,50 €

#### PUTENBRUSTSTEAK

#### AUF BLATTSPINAT UND MANDELSPLITTERN

ANGERICHTET AUF MIT BUTTER UND SAHNE ABGESCHMECKTEM  
BLATTSPINAT UND GEHOBELTEN MANDELN

18,50 €

#### PUTENBRUSTSTEAK MIT TOMATE UND MOZZARELLA

GRATINIERT MIT TOMATE UND MOZZARELLA, MIT FRISCHEM PFEFFER  
BESTREUT, GARNIERT MIT BASILIKUM UND BASLSAMICOCRÈME<sup>2</sup>

18,50 €

ZU ALLEN STEAKGERICHTEN REICHEN WIR EINE KLEINE SALATGARNITUR MIT OLIVENÖL UND BALSAMICOESSIG<sup>2</sup>

## 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, GEMÜSESPROSSEN UND FRISCHEN KRÄUTERN

**ALFREDO** **9,90 €**  
MIT SCHINKEN<sup>1</sup>, ERBSEN UND GRANA PADANOSAHNESAUCE ANGESCHWENKT, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN UND FRISCHEN KRÄUTERN

**AMATRICIANA** **9,90 €**  
SPAGHETTI ANGESCHWENKT MIT SCHINKEN<sup>1</sup> UND SPECK, ZWIEBELN, FRÜHLINGSZWIEBELN, TOMATENWÜRFELN UND PEPPERONI, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN UND FRISCHEN KRÄUTERN

**MIT RÄUCHERLACHS** **12,30 €**  
IN KNOBLAUCH-RAHM-SAUCE MIT FRÜHLINGSZWIEBELN ANGESCHWENKT, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN UND FRISCHEM DILL

**Á LA CHEF DE LA CUISINE** **15,00 €**  
RINDFLEISCHSTREIFEN ANGEBRATEN MIT SAMBAL OELEK<sup>7</sup>, VERFEINERT MIT TOMATEN, FRÜHLINGSZWIEBELN UND RUCOLA, ABGESCHMECKT MIT KNOBLAUCH, BESTREUT MIT FRISCHEM PFEFFER UND PECORINO, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHEM RUCOLA

**Á LA VARGAS** **12,50 €**  
MIT SERRANOSCHINKEN, ANGESCHWENKTEN PAPRIKASTREIFEN, GETROCKNETEN TOMATEN<sup>5,7</sup>, SCHWARZEN<sup>6</sup> OLIVEN UND FRÜHLINGSZWIEBELN, ABGESCHMECKT MIT SAMBAL OELEK<sup>7</sup> UND KNOBLAUCH, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN UND FRISCHEN KRÄUTERN DER SAISON

## SPAGHETTI VEGETARISCH

**GRANA PADANO** **9,80 €**  
IN GRANA PADANOSAHNESAUCE, MIT FRISCH GEMAHLENEM PFEFFER, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN UND FRISCHEN KRÄUTERN DER SAISON


**IN PESTO<sup>3</sup>** **9,90 €**  
IN BASILIKUMSAHNESAUCE GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHEM BASILIKUM

**MIT AUBERGINEN** **9,90 €**   
GEBRATENE AUBERGINEN IN TOMATENSAUCE MIT OREGANO, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHEM BASILIKUM

**AGLIO, OLIO E PEPPERONCINO** **9,60 €**   
ANGESCHWENKT IN OLIVENÖL, SAMBAL OELEK<sup>7</sup>, KNOBLAUCH, FRISCHER PETERSILIE UND PEPPERONI, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHEM BASILIKUM

**IN OLIVENSAUCE** **9,90 €**  
ANGESCHWENKT IN OLIVENÖL, ITALIENISCHEN KRÄUTERN, SCHWARZEN<sup>6</sup> OLIVEN UND OLIVENPASTE, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHEM BASILIKUM

**MIT SPINAT UND GORGONZOLA** **9,90 €**  
MIT MUSKATNUSS ABGESCHMECKTER BLATTSPINAT IN GORGONZOLA-SAHNE-SAUCE, GARNIERT MIT CHICORÉE UND WILDKRÄUTERSALAT

**Á LA MARINARA** **9,90 €**   
IN TOMATEN, FRÜHLINGSZWIEBELN, KNOBLAUCH, SCHWARZEN<sup>6</sup> OLIVEN UND KAPERN ANGESCHWENKT, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHEM BASILIKUM, BESTREUT MIT FRISCH GEMAHLENEM PFEFFER

**PRIMAVERA** **9,90 €**  
BUNTES GEMÜSE (ZUCCHINI, PAPRIKA, AUBERGINE, KAROTTEN, CHAMPIGNONS, TOMATEN, FRÜHLINGSZWIEBELN) MIT ITALIENISCHEN KRÄUTERN IN EINER WEISSWEIN-SAHNESAUCE ANGESCHWENKT, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN 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 SCHINKEN<sup>1</sup>, TOMATENWÜRFELN, FRÜHLINGSZWIEBELN UND TOMATENSAUCE GESCHWENKT, ABGESCHMECKT MIT KNOBLAUCH, SAMBAL OLEK<sup>7</sup> UND ITALIENISCHEN KRÄUTERN, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHEM BASILIKUM

### **MIT ERBSEN, SCHINKEN UND TOMATEN 9,90 €**

IN EINER SAHNIGEN TOMATENSAUCE AUS SCHINKEN<sup>1</sup>, ERBSEN UND TOMATEN, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHEN KRÄUTERN

### **MIT RÄUCHERLACHS UND ZUCCHINI 12,30 €**

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

### **Á LA „PROFESSORE“ 12,60 €**

GEBRATENE SCHWEINEFLEISCHSTREIFEN ANGEBRATEN IN OLIVENÖL UND SAMBAL OLEK<sup>7</sup>, 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 ✓ 9,60 €**

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 OLEK<sup>7</sup> UND FRISCHER PETERSILIE, BESTREUT MIT PECORINO, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHER PETERSILIE

## BASMATIREIS

### **TURKEY Á LA KING 14,90 €**

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

### **PUTENBRUSTSTREIFEN MIT WEINTRAUBEN UND ANANAS 14,90 €**

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

### **BUNTER GEMÜSEREIS „MEDITERRANER ART“ 14,50 €**

IN KNOBLAUCHÖL GEBRATENE AUBERGINE, ZUCCHINI, PAPRIKA, CHAMPIGNONS, KAROTTEN, TOMATEN, RUCOLA, FRÜHLINGSZWIEBELN UND SCHWARZEN<sup>6</sup> OLIVEN, ABGESCHMECKT MIT WEISSWEIN, SAMBAL OLEK<sup>7</sup> UND ITALIENISCHEN KRÄUTERN, VERFEINERT MIT PECORINO UND PINIENKERNEN

### **GEMÜSECURRY „THAILÄNDISCHER ART“ 14,50 €**

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

## PFANNENGERICHTE

### **BAUERNFRÜHSTÜCK** 12,60 €

BRATKARTOFFELN MIT SPECK, SCHINKEN<sup>1</sup> 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** 13,70 €

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** 13,70 €

FEURIGE CHILI-FLEISCHSAUCE<sup>7</sup> AUS SCHWEINEFLEISCH MIT KIDNEYBOHNEN<sup>3</sup> UND MAIS, GEWÜRZT MIT ZWIEBELN, PAPRIKA, CURRY UND OREGANO, GARNIERT MIT SAUERRAHM, CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHER PETERSILIE, DAZU BAGUETTE

### **BIRNEN PFANNE** 13,70 €

SCHWEINEFLEISCHSTREIFEN ANGESCHWENKT MIT BIRNEN UND KARTOFFELN, GEWÜRZT MIT FRISCHEM SPANISCHEN PFEFFER<sup>7</sup> (SCHARF!!!), MIT GOUDA GRATINIERT, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHER PETERSILIE

### **SPINAT PFANNE** 13,70 €

GEBRATENE PUTENBRUSTSTREIFEN MIT BLATTSPINAT, VERFEINERT MIT EINEM HAUCH MUSKATNUSS, MIT SAHNE ABGELÖSCHT, GARNIERT MIT MANDELN, SAUERRAHM UND WILDKRÄUTERSALAT, DAZU BAGUETTE

### **ROTE PFANNE** 17,60 €

FEURIGE RINDFLEISCHSTREIFEN<sup>7</sup> MIT ZWIEBELN, FRÜHLINGSZWIEBELN, PAPRIKA, KIDNEYBOHNEN<sup>3</sup> UND MAIS, GARNIERT MIT SAUERRAHM, CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHER PETERSILIE, DAZU BAGUETTE

### **BURGUNDER PFANNE** 17,60 €

RINDFLEISCHSTREIFEN ANGEBRATEN MIT CHAMPIGNONS UND FRÜHLINGSZWIEBELN, ABGELÖSCHT MIT MERLOT, GARNIERT MIT SAUERRAHM, CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHER PETERSILIE, DAZU BAGUETTE

### **MEXIKANISCHE QUINOA PFANNE** 16,80 €

GEBRATENE PUTENBRUSTSTREIFEN MIT QUINOA, KIDNEYBOHNEN<sup>3</sup>, PAPRIKA, FRÜHLINGSZWIEBELN UND MAIS, SCHARF GEWÜRZT MIT SAMBAL OLEK<sup>7</sup> UND KNOBLAUCH, GARNIERT MIT CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHER PETERSILIE

## PFANNENGERICHTE VEGETARISCH

### **CHAMPIGNON PFANNE** 13,20 €

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** 13,20 €

GERÖSTETE KARTOFFELN MIT VIEL ZWIEBELN UND ITALIENISCHEN KRÄUTERN, GRATINIERT MIT TOMATEN, FRÜHLINGSZWIEBELN UND GOUDA

### **AUBERGINEN-ZUCCHINI PFANNE** 13,70 €

AUBERGINEN, ZUCCHINI UND TOMATEN MIT OLIVENÖL, SAMBAL OLEK<sup>7</sup> UND ITALIENISCHEN KRÄUTERN IN DER PFANNE GESCHMORT, GARNIERT MIT SAUERRAHM, CHICORÉE, GEMÜSESPROSSEN DER SAISON UND FRISCHEM BASILIKUM, DAZU BAGUETTE

### **BUNTE PFANNE** 13,20 €

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** 8,00 €

**RINDFLEISCHSTREIFEN** 9,90 €

**FLEISCHALTERNATIVE AUS ERBSENPROTEIN** 8,00 €



## DESSERT

**OBSTTELLER MIT FRISCHEN FRÜCHTEN** 7,50 €  
VERSCHIEDENE SORTEN OBST (ABHÄNGIG VON DER JAHRESZEIT)  
GESCHÄLT, GESCHNITTEN UND NETT ANGERICHTET MIT SCHOKOLADENSAUCE

**APFELSTRUDEL MIT VANILLEEIS** 6,50 €  
WARMER APFELSTRUDEL MIT PUDERZUCKER, VANILLEEIS UND SAHNE,  
VERZIERT MIT SCHOKOLADENSAUCE

**MANGO-KOKOS-ESPUMA** 6,50 €  
LUFTIGE CRÈME MIT FRÜCHTEN UND FRISCHER MINZE GARNIERT

**KAISERSCHMARRN**  
GEBACKENER EIERKUCHEN MIT MANDELSPLITTERN UND KAREMELLSAUCE,  
PUDERZUCKER, SAHNE – PERFEKT ZUM TEILEN ;)  
**MIT PFLAUMEN- ODER APFELMUS<sup>3</sup>**  
**ODER MIT PFLAUMENKOPFOT** 9,60 €

**KUCHEN** 4,30 €  
NACH ANGEBOT

## CRÊPES

WIR SERVIEREN UNSERE SÜSSEN CRÊPES  
MIT SAHNE UND PUDERZUCKER UND OBST

**CRÊPES PUR (OHNE FRÜCHTE)** 5,60 €  
**CRÊPES MIT ZUCKER UND ZIMT** 6,60 €  
**CRÊPES MIT APFELMUS<sup>3</sup>** 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	
<b>MANGO</b>	- MILCH	4,60 €	5,40 €
<b>ERDBEER</b>	- MILCH	4,60 €	5,40 €
<b>HIMBEER</b>	- MILCH	4,60 €	5,40 €
<b>BANANEN</b>	- MILCH	4,60 €	5,40 €
<b>KIRSCH</b>	- MILCH	4,60 €	5,40 €
MIT SIRUP			
<b>CARAMEL</b>	- MILCH	4,60 €	5,40 €
<b>VANILLE</b>	- MILCH	4,60 €	5,40 €
<b>ZIMT</b>	- MILCH	4,60 €	5,40 €

## TRINKJOGHURT

AUS FRÜCHTEN			
<b>MANGO</b>	- JOGHURT	4,70 €	5,40 €
<b>ERDBEER</b>	- JOGHURT	4,70 €	5,40 €
<b>HIMBEER</b>	- JOGHURT	4,70 €	5,40 €
<b>BANANEN</b>	- JOGHURT	4,70 €	5,40 €
<b>KIRSCH</b>	- JOGHURT	4,70 €	5,40 €

## HEISSE GETRÄNKE

		HAFERDRINK	
<b>HOUSE COFFEE</b>	AUF WUNSCH AUCH KOFFEINFREI		2,80 €
<b>HOUSE COFFEE GROSS</b>	AUF WUNSCH AUCH KOFFEINFREI		4,10 €
<b>ESPRESSO</b>			2,60 €
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b>			4,10 €
<b>CAPPUCCINO</b>		3,80 €	2,90 €
<b>DOPPELTER CAPPUCCINO</b>		5,40 €	4,30 €
<b>MILCHKAFFEE</b>	AUF WUNSCH AUCH KOFFEINFREI	5,20 €	4,10 €
<b>LATTE MACCHIATO</b>	ESPRESSO MIT MILCH UND MILCHSCHAUM	4,30 €	3,20 €
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	MIT EINEM KLECKS MILCHSCHAUM		2,60 €
<b>ESPRESSO SCHOKO</b>			2,80 €
<b>KAKAO</b>		3,70 €	2,80 €
<b>KAKAO GROSS</b>		4,80 €	3,70 €
<b>KAKAO MIT SAHNE</b>		4,10 €	3,20 €
<b>KAKAO GROSS MIT SAHNE</b>		5,20 €	4,10 €
<b>EXTRA ESPRESSOSHOT</b>			1,70 €
<b>HEISSE ZITRONE</b>			2,80 €
<b>HEISSE MILCH MIT HONIG</b>		3,80 €	2,90 €
<b>GLAS MILCH HEISS ODER KALT</b>		3,40 €	2,50 €
<b>GROG MIT</b>	4 CL RUM		4,40 €
<b>TEE MIT RUM</b>	MIT 2 CL RUM		4,50 €
<b>GLÜHWEIN</b>	SAISONANGEBOT		3,30 €

## KAFFEE - SPEZIALITÄTEN

(MIT 2 CL SPIRITUOSENANTEIL)

<b>IRISH COFFEE</b>	KAFFEE MIT WHISKY, SAHNE	5,30 €
<b>CAFÉ VENEZIANO</b>	KAFFEE MIT AMARETTO, SAHNE	5,30 €
<b>BAILEYS KAFFEE</b>	KAFFEE MIT BAILEYS, SAHNE	5,30 €
<b>PHARISÄER</b>	KAFFEE MIT RUM, SAHNE	5,30 €
<b>CAFÉ AFFOGATO</b>	ESPRESSO & VANILLEEIS	5,30 €
<b>BARRAQUITO</b>	LICOR 43, EINFACHER ESPRESSO, MILCHSCHAUM, ZIMT	5,30 €
<b>CHOCO GLOW 43</b>	HEISSE SCHOKOLADE, LICOR 43, EINFACHER ESPRESSO, SCHLAGSAHNE	5,40 €

ALLE HEISSGETRÄNKE MIT MILCHSCHAUM WERDEN MIT ZIMT GEREICHT.

**LATTE MACCHIATO ODER  
CAPPUCCINO MIT EDEM SIRUP** **3,80 €  
3,60 €**

MANDEL	LEBKUCHEN
ZIMT	WEISSE SCHOKOLADE
KARAMEL	VANILLE
KOKOS	SCHOKO
HASELNUSS	AMARETTO

**INAS GETRÄNK** **5,00 €**  
AUFGESCHÄUMTE MILCH, AMARETTO, ESPRESSO, ZUCKER UND ZIMT, KAKAO, SAHNE  
AUF WUNSCH OHNE SAHNE!

## SCHOKOLADEN - SPEZIALITÄTEN

**HEISSE SCHOKOLADE** (MIT FLÜSSIGER SCHLAGSAHNE ZUBEREITET) **4,00 €**  
**HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE** **4,60 €**  
(MIT FLÜSSIGER SCHLAGSAHNE ZUBEREITET)  
**HEISSE SCHOKOLADE GROSSE TASSE** **5,00 €**  
(MIT FLÜSSIGER SCHLAGSAHNE ZUBEREITET)  
**HEISSE SCHOKOLADE GROSSE TASSE MIT SAHNE** **5,60 €**  
(MIT FLÜSSIGER SCHLAGSAHNE ZUBEREITET)  
**HEISSE WEISSE SCHOKOLADE** **3,90 €**  
**HEISSE WEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE** **4,50 €**  
**RUSSISCHE SCHOKOLADE** HEISSE SCHOKOLADE MIT VODKA, SAHNE **5,70 €**  
**ITALIENISCHE SCHOKOLADE** MIT AMARETTO, SAHNE **5,70 €**  
**LUMUMBA** KAKAO MIT RUM, KALT ODER HEISS, SAHNE **5,50 €**

## TEE

LOSE IM TEEEI ZUBEREITET

**GLAS TEE** **3,00 €**  
**GROSSE TASSE** **4,10 €**  
**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 SAHNENOTE

**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 WÄCHST 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 CARMEL**

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

## BIERE

<b>WEIMARER PILS</b> AUS DER EHRINGSDORFER BRAUEREI – VOM FASS	0,25 L 0,40 L	3,50 € 4,60 €
<b>RITTERBRÄU DUNKEL</b> AUS DER EHRINGSDORFER BRAUEREI – VOM FASS REGIONALE TRADITIONSREICHE BERNSTEINFARBENE BIERSPEZIALITÄT	0,25 L 0,40 L	3,80 € 4,80 €
<b>MAISEL'S WEISSE</b> HELL	0,50 L	4,90 €
<b>RADLER</b> MIT EHRINGSDORFER PILS	0,25 L 0,40 L	3,40 € 4,50 €
<b>DIESEL</b> <sup>1,2</sup> MIT EHRINGSDORFER PILS	0,25 L 0,40 L	3,40 € 4,50 €
<b>MAISEL'S WEIZENMIX</b> COLA, BANANE ODER KIRSCH	0,50 L	5,30 €
<b>MAISEL'S WEISSE DUNKEL</b>	0,50 L	4,90 €
<b>MAISEL'S WEISSE ALKOHOLFREI</b>	0,50 L	4,90 €
<b>JEVER FUN</b>	0,33 L	3,40 €
<b>BERLINER WEISSE</b> MIT SCHUSS NACH WAHL SAISONANGEBOT	0,33 L	4,10 €
<b>CRAFT BEER</b> NACH ANGEBOT ZU ERFRAGEN BEIM SERVICE	0,33 L	

## SCHAUMWEINE

<b>ROTKÄPPCHEN</b> TROCKEN	0,10 L 0,75 L	4,10 € 24,50 €
<b>PROSECCO</b> TROCKEN, FRUCHTIG	0,10 L 0,75 L	4,00 € 23,00 €
<b>CHAMPAGNER</b> NACH ANGEBOT	0,10 L 0,75 L	7,00 € 39,00 €

## APERITIFS

<b>MARTINI BIANCO</b>	0,10 L	5,40 €
<b>MARTINI ROSSO</b>	0,10 L	5,40 €
<b>MARTINI EXTRA DRY</b>	0,10 L	5,40 €
<b>SANDEMANN SHERRY</b> MEDIUM DRY	5 CL	5,20 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,20 L	0,40 L
<b>TWQ BITTER LEMON<sup>3</sup></b>	<b>2,80 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>TWQ BITTER TONIC<sup>3</sup></b>	<b>2,80 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>TWQ GINGER ALE<sup>1,3</sup></b>	<b>2,80 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>VITA COLA PUR<sup>1,2</sup></b>	<b>2,80 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>VITA ORANGE<sup>1,8</sup></b>	<b>2,80 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>VITA ZITRONE</b>	<b>2,80 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>ORANGENSAFT</b>	<b>2,80 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>APFELSAFT</b>	<b>2,80 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>ANANASSAFT</b>	<b>2,80 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>GRAPEFRUITSAFT</b>	<b>2,80 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>MANGOSAFT</b>	<b>2,80 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>TOMATENSAFT</b>	<b>2,80 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>SAUERKIRSCHNEKTAR</b>	<b>2,90 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>BANANENNEKTAR</b>	<b>2,80 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>KIBA</b>	<b>2,80 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>SCHWARZER JOHANNISBEERNEKTAR</b>	<b>2,80 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>BIRNENNEKTAR</b>	<b>2,80 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>RHABARBERNEKTAR</b>	<b>2,80 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>PASSIONSFRUCHTSAFT</b>	<b>2,80 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>FRUCHTSAFTSCHORLE</b>	<b>0,20 L</b>	<b>2,50 €</b>
<b>FRUCHTSAFTSCHORLE</b>	<b>0,40 L</b>	<b>4,50 €</b>
<b>FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT</b>	<b>0,10 L</b>	<b>3,30 €</b>
<b>HAUSGEMACHTE LIMONADE</b>	<b>0,40 L</b>	<b>5,30 €</b>
VERSCHIEDENE SORTEN, NACH TAGESANGEBOT		

## MINERALWASSER

<b>TAFELWASSER SPRITZIG</b>	<b>0,20 L</b>	<b>2,30 €</b>
	<b>0,40 L</b>	<b>4,20 €</b>
<b>TAFELWASSER STILL</b>	<b>0,20 L</b>	<b>2,30 €</b>
	<b>0,40 L</b>	<b>4,20 €</b>
<b>THÜRINGER WALDQUELL SPRUDEL FLASCHE</b>	<b>0,75 L</b>	<b>6,00 €</b>
<b>STAATLICH FACHINGEN MEDIUM FLASCHE</b>	<b>0,50 L</b>	<b>5,30 €</b>
<b>STAATLICH FACHINGEN STILL FLASCHE</b>	<b>0,50 L</b>	<b>5,30 €</b>

## COCKTAILS

### BEFORE DINNER DRINKS

<b>MARTINI COCKTAIL</b> GIN, MARTINI	6,70 €
<b>VODKA MARTINI</b> VODKA, MARTINI	6,70 €
<b>MANHATTAN</b> DRY CANADIAN CLUB, MARTINI EXTRA DRY, ANGOSTURA PERFECT CANADIAN CLUB, MARTINI ROSSO, MARTINI EXTRA DRY, ANGOSTURA SWEET CANADIAN CLUB, MARTINI ROSSO, ANGOSTURA	6,70 €
<b>COSMOPOLITAN</b> VODKA, COINTREAU, CRANBERRYSAFT, LIMETTENSAFT	6,70 €
<b>NEGRONI</b> CAMPARI, GIN, MARTINI BIANCO	6,70 €
<b>AMERICANO</b> CAMPARI, MARTINI ROSSO, SODA	6,70 €
<b>MARTINI BLUE</b> GIN, BLUE CURAÇAO, MARTINI DRY	6,70 €

### SOURS / FIZZES

<b>WHISKEY SOUR</b> WHISKEY, ZITRONENSAFT, ZUCKERSIRUP	6,70 €
<b>RUM SOUR</b> BACARDI BLACK, ZITRONENSAFT, ZUCKERSIRUP	6,70 €
<b>GIN SOUR</b> GIN, ZITRONENSAFT, ZUCKERSIRUP	6,70 €
<b>GIN FIZZ</b> GIN, ZUCKERSIRUP, ZITRONENSAFT, SODA	6,70 €
<b>VODKA FIZZ</b> VODKA, ZUCKERSIRUP, ZITRONENSAFT, SODA	6,70 €
<b>RHABARBER FIZZ</b> GIN, RHABARBERNEKTAR, ZITRONENSAFT, ZUCKERSIRUP, SODA, BRAUNER ROHRZUCKER	6,70 €
<b>BLUE LADY</b> GIN, BLUE CURAÇAO, ZITRONE, TONIC WATER	6,70 €

### COLADAS

<b>PIÑA COLADA</b> BACARDI LIGHT DRY, ANANASSAFT, KOKOSSIRUP, SAHNE	7,30 €
<b>PINKY COLADA</b> BACARDI LIGHT DRY, ANANASSAFT, KOKOSSIRUP, GRENADINE, SAHNE	7,30 €
<b>STRAWBERRY COLADA</b> BACARDI LIGHT DRY, ERDBEEREN, ANANASSAFT, KOKOSSIRUP, SAHNE	7,30 €
<b>BAILEYS COLADA</b> BACARDI LIGHT DRY, BAILEYS, ANANASSAFT, HASELNUSSSIRUP, KOKOSSIRUP, SAHNE	7,30 €
<b>MEXICAN COLADA</b> TEQUILA, KAHLÚA, ANANASSAFT, KOKOSSIRUP, SAHNE	7,30 €
<b>SWIMMING POOL</b> VODKA, BACARDI LIGHT DRY, BLUE CURAÇAO, ANANASSAFT, KOKOSSIRUP, SAHNE	7,30 €

### SOMMERLICH

<b>APEROL SPRIZZ</b> PROSECCO, APEROL, SODA	6,80 €
<b>HUGO</b> PROSECCO, HOLUNDERBLÜTENSIRUP, LIMETTE, MINZE, SODA	6,80 €

## CLASSIC DRINKS

<b>CAIPIRINHA</b> CACHAÇA, LIMETTE, ROHRZUCKER	6,60 €
<b>CUBA LIBRE</b> HAVANA CLUB AÑEJO 3 AÑOS, LIMETTE, COLA <sup>1,2</sup>	6,30 €
<b>MOSCOW MULE</b> VODKA, LIMETTENSAFT, GINGER ALE, GURKE	6,50 €
<b>MEXICAN MULE</b> TEQUILA, GINGER ALE, LIMETTE	6,50 €
<b>MOJITO</b> HAVANA CLUB AÑEJO 3 AÑOS, MINZBLÄTTER, LIMETTEN, ROHRZUCKER, SODA	6,60 €
<b>STILBRUCH BRAMBLE</b> GIN, HAUSGEMACHTER HIMBEER-THYMIAN-SIRUP, ZITRONENSAFT	6,20 €
<b>WHITE RUSSIAN</b> VODKA, KAHLÚA, SAHNE	5,60 €
<b>BLOODY MARY</b> VODKA, TOMATENSAFT, ZITRONENSAFT, GEWÜRZE	5,90 €
<b>TEQUILA SUNRISE</b> TEQUILA, ORANGENSAFT, ZITRONENSAFT, GRENADINE	6,70 €
<b>MAI TAI</b> BACARDI BLACK, BACARDI LIGHT DRY, OLD PASCAS 73%, MANDELSIRUP, ZITRONEN-, ANANAS- UND ORANGENSAFT	7,80 €
<b>HURRICANE</b> BACARDI BLACK, BACARDI LIGHT DRY, ORANGENSAFT, ANANASSAFT, LIMETTENSAFT, MARACUJASIRUP	6,80 €
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b> BACARDI LIGHT DRY, VODKA, GIN, TEQUILA, COINTREAU, ORANGENSAFT, ZITRONENSAFT, COLA <sup>1,2</sup>	8,20 €
<b>LONG BEACH ICE TEA</b> DIE WESTKÜSTEN-VERSION DES KILLERCOCKTAILS MIT SCHWARZEN JOHANNISBEERNEKTAR ANSTATT COLA	8,20 €
<b>GREEN MAMBA</b> LICOR 43, BLUE CURACAO, MARACUJASAFT, ZITRONENSAFT, SAHNE	6,70 €
<b>SEX ON THE BEACH</b> VODKA, PFIRSICHLIKÖR, ORANGENSAFT, CRANBERRYSAFT	6,70 €
<b>MABUHAY BAGIGBA</b> APEROL, BACARDI LIGHT DRY, GRAPEFRUITSAFT, ANANASSAFT, KOKOSSIRUP	6,50 €
<b>RHABARBER PANTHER</b> VODKA, RHABARBERNEKTAR, LIMETTENSAFT, VANILLESIRUP	6,50 €
<b>FROZEN IRISH COFFEE</b> WHISKEY, KAHLÚA, ESPRESSO, VANILLEEIS, SCHOKOLADENSIRUP	7,30 €
<b>FRENCH 76</b> VODKA, ZITRONENSAFT, GRENADINE, SEKT	5,50 €
<b>HAUSGEMACHTE LIMONADE MIT SCHUSS</b> VODKA ODER GIN	7,00 €

## DAIQUIRIS / MARGARITAS

<b>DAIQUIRI - KLASSISCH PUR</b> BACARDI LIGHT DRY, LIMETTENSAFT, ZUCKERSIRUP	5,90 €
<b>MARGARITA - KLASSISCH PUR</b> TEQUILA, COINTREAU, ZITRONENSAFT, ZUCKERSIRUP ODER ALS	5,90 €
<b>FROZEN FRUIT DAIQUIRI / MARGARITA</b> ERDBEERE, HIMBEERE, MANGO	7,00 €



## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

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

## LONG DRINKS (4 CL)

<b>WHISKY COLA</b> <sup>1,2</sup> JIM BEAM ODER JACK DANIELS	6,70 €
<b>BACARDI COLA</b> <sup>1,2</sup>	6,70 €
<b>HAVANNA COLA</b> <sup>1,2</sup>	6,70 €
<b>VODKA COLA</b> <sup>1,2</sup>	6,70 €
<b>VODKA LEMON</b> <sup>3</sup>	6,70 €
<b>GREYHOUND</b> (IN JENA AUCH MENDOZA GENANNT) VODKA, GRAPEFRUITSAFT	6,70 €
<b>SCREWDRIVER</b> VODKA, ORANGENSAFT	6,70 €
<b>GIN TONIC</b> <sup>3</sup> GIN, TONIC WATER, GURKE	6,70 €
<b>CAMPARI   ORANGE   SODA</b>	6,70 €
<b>LICOR 43 BLANCO</b> LICOR 43 MIT MILCH	6,70 €
<b>GIN MIT THOMAS HENRY TONIC WATER</b> GIN NACH WAHL: GIN MARE, TANQUERAY LONDON DRY GIN, HENDRICKS, THE LONDON GIN COMPANY No. 1 ORIGINAL BLUE UND VIELE WEITERE MEHR. UNSER BARKEEPER BERÄT EUCH SEHR GERNE. (WENN IHR GLÜCK HABT, GERÄTET IHR AN TORSTEN KÖRNER.)	8,40 €

## COGNAC / BRANDY (2 CL)

<b>OSBORNE VETERANO</b>	2,90 €
-------------------------	--------

## RUM (2 CL)

<b>HAVANA CLUB AÑEJO 3 AÑOS</b>	<b>2,50 €</b>
<b>BACARDI LIGHT DRY, BACARDI BLACK</b>	<b>2,50 €</b>
<b>RON BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA 40%Vol.</b> 12 JAHRE, SÜDAMERIKANISCHER RUM, REIFEN TROPENFRÜCHTEN, WEICHER SÜSSE, GEWÜRZEN UND EINEM HAUCH VON NUSS	<b>5,50 €</b>
<b>DON PAPA RUM 40%Vol.</b> 7 JAHRE, VERBLEIBT LANGANHALTEND MIT SÜSSLICHER VANILLE, KAFFEE, KOKOS UND GANZ DEUTLICHEN COCKTAILKIRSCHEN AM GAUMEN	<b>5,50 €</b>
<b>RON ZACAPA SISTEMA SOLERA RUM 40%Vol.</b> 23 JAHRE, HONIGSÜSSEM BUTTERTOFFEE, WÜRZIGER EICHE UND TROCKENFRÜCHTEN, SOWIE FRUCHT- UND SCHOKOLADENNOTEN	<b>7,50 €</b>
<b>BRUGAL RON 1888 GRAN RESERVA FAMILIAR 40%Vol.</b> 14 JAHRE, IM AROMA MIT GETOASTETEM EICHENHOLZ, HONIGSÜSSE UND EINEM SANFTEN BEIKLANG VON RAUCH	<b>7,50 €</b>

## KRÄUTER (2 CL)

<b>RAMAZZOTTI</b>	<b>2,60 €</b>
<b>JÄGERMEISTER</b>	<b>2,60 €</b>
<b>BECHEROVKA</b>	<b>2,60 €</b>

## GRAPPA (2 CL)

<b>TRESTER</b> 6 JAHRE IM ESCHENHOLZFASS GEREIFT AUS PINOT NOIR	<b>4,70 €</b>
--	---------------

## LIQUEUR (2 CL)

<b>BAILEYS IRISH CREAM</b>	<b>2,50 €</b>
<b>COINTREAU</b> FRANZÖSISCHER ORANGENLIQUEUR	<b>2,60 €</b>

## SPIRITUOSEN (2 CL)

<b>MALTESERKREUZ AQUAVIT</b>	<b>2,70 €</b>
<b>TEQUILA SIERRA GOLD</b> ODER <b>SILVER</b>	<b>2,60 €</b>
<b>FINLANDIA VODKA</b>	<b>2,60 €</b>
<b>ECHTER NORDHÄUSER DOPPELKORN</b>	<b>2,60 €</b>
<b>SAMBUCA MOLINARI</b>	<b>2,60 €</b>

## BRÄNDE (2 CL)

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

**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 UM EINE KONSTANTE BELIEFERUNG  
MIT GUTEM WEIN AUS UNSERER REGION BEMÜHT SIND,  
IST OFT FLEXIBILITÄT ERFORDERLICH.

**MÜLLER-THURGAU** **7,00 €**

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

**AUXERROIS** **7,00 €**

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

**UNVERBLÜHMT** **7,00 €**

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

**RIESLING** **7,00 €**

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

**SCHEUREBE** **6,50 €**

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

**ITALIEN**

**PINOT GRIGIO** **6,10 €**

TROCKEN, TRENTINO  
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** 6,50 €  
HALBTROCKEN, QUALITÄTSWEIN  
FEINE SÜSSE, SAMTIG, NACHHALTIG

## ITALIEN

**CHIANTI** 7,00 €  
TROCKEN, RUFINA IST DER KLEINSTE, ABER EDELSTE TEIL DES  
WEINANBAUGEBIETES DES CHIANTI IN DER TOSCANA

## FRANKREICH

**MERLOT** 6,00 €  
TROCKEN, VDT, OCCIDANIEN / SÜDFRANKREICH,  
SCHÖNES VIOLETTROT, FRUCHTIG, WÜRZIG, RUND

**BORDEAUX** 7,10 €  
TROCKEN, AOC  
KRÄFTIG, FRUCHTIG, TYPISCH

**COSTIÈRES DE NÎMES** 7,10 €  
TROCKEN, SYRAH, GRENACHE  
VOLLMÜNDIGER ROTWEIN, DUNKLE BEERENFRÜCHTE, AROMATISCH

**CORBIÈRES** 7,10 €  
TROCKEN, CARIGNAN,  
WALDFRUCHTAROMEN, IM EICHENHOLZFASS AUSGEBAUT

## SPANIEN

**EL CASTRO DE VALTUILLE** 7,10 €  
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** 7,10 €  
TROCKEN, TEMPRANILLO, KIRSCHRÖT  
SAFTIG, AROMATISCH, REIFE FRÜCHTE, IM BARRIQUES AUSGEBAUT

**BARRITON CRIANZA** 7,10 €  
TROCKEN, CHARMANTER RIOJA, ALTE TEMPRANILLO REBEN,  
REIFE FRÜCHTE, SEIDIG ELEGANT

**AVIOR CRIANZA** 7,10 €  
TROCKEN, D.O. CA. RIOJA, TEMPRANILLO, RUBINROT,  
SOMONTANES SANFTES TANNIN, AROMEN VON KIRSCHEN,  
HIMBEEREN UND VANILLE

## PORTUGAL

**ESPIGA** 7,10 €  
TROCKEN, ESTREMADURA TINTO  
SEHR REIFE BEERENFRÜCHTE, KRÄFTIGES RUBINROT

## CHILE

**CARMENERE** 7,10 €  
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 VINOHEK IN DER BACHSTRASSE.  
(INHABER MATHIAS VEIT)**

# WHISKY & WHISKEY (2 CL)

## SINGLE MALTS

### HIGHLAND / SPEYSIDE

**CRAGGANMORE** 5,20 €  
12 JAHRE 40%Vol.

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

**GLENLIVET FRENCH OAK** 5,60 €  
15 JAHRE 40%Vol.

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

**GLENFIDDICH** 4,50 €  
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** 9,00 €  
(OHNE ALTERSANGABE) 46%Vol.

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

## HIGHLAND

**GLENMORANGIE** 5,80 €  
10 JAHRE 40%Vol.

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

**OBAN** 7,70 €  
14 JAHRE 43%Vol.

EIN WEICHER MALT MIT RAUCHIGEM CHARME UND EINER HERRLICHEN BALANCE.

## ISLAY

**ARDBEG** 7,80 €  
10 JAHRE 46%Vol.

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

**BOWMORE** 6,80 €  
12 JAHRE 40%Vol.

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

**LAPHROAIG** 5,80 €  
10 JAHRE 40%Vol.

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

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

**LAGAVULIN** 7,10 €  
16 JAHRE 43%Vol.

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

**CAOL ILA** 7,10 €  
12 JAHRE 43%Vol.

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

## LOWLAND

### AUCHENTOSHAN

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.

6,10 €

## SKYE

### TALISKER SKYE

10 JAHRE 45,8%VOL.

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

6,10 €

## JURA

### ISLE OF JURA

10 JAHRE 40%VOL.

EIN LEICHTER, EHER SÜSSER WHISKY MIT FEINEM SALZGESCHMACK

5,50 €

## INSELN ORKNEY

### HIGHLAND PARK

12 JAHRE 40%VOL.

DER KOMPLETTE ALLROUNDER, RAUCHIG UND MIT HEIDEHONIGSÜSSE

6,20 €

## IRISH WHISKEYS

### JAMESON SELECT RESERVE

(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.

5,50 €

### TULLAMORE DEW

(OHNE ALTERSANGABE) 40%VOL.

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

4,10 €

## CANADIAN WHISKEY

### CANADIAN CLUB

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.

4,10 €

## AMERICAN WHISKY

### JIM BEAM BLACK LABEL

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

3,90 €

### JACK DANIELS OLD No.7

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.

4,10 €

INHALTSSTOFFE GETRÄNKE-KARTE

1 MIT FARBSTOFF

2 KOFFEINHALTIG

3 CHINIINHALTIG

4 MIT SÜSSSTOFF ASPARTAM (ENTHÄLT PHENYLALANIN)

5 MIT KONSERVIERUNGSTOFF 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 ...

**J**ENA ALS STADT MIT SEINEN REIZVOLLEN GEGENSÄTZEN AUF GRUND SCHICKSALVOLLER WANDLUNGEN NIMMT SEINE GÄSTE UND BEWOHNER FREUNDLICH AUF. VOM KIRCHTURM DER SPÄTGOOTISCHEN 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.

**M**ALER UND DICHTER PREISEN DAS SCHÖNE JENA, DAS, GEBORGEN IM TAL DER WINDUNGSREICHEN SAALE, HINAUFSCHAUT 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 STÄDTEN UNSERES VATERLANDES MIT LANGER SONNENSCHINDAUER, 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)