



*Speisen  
&  
Getränke*



*Sehr geehrte Gäste,  
liebe Freunde des guten Geschmacks!*

*Es ist uns eine besondere Freude, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.*

*An Sommer- wie auch an Wintertagen können Sie in gemütlicher Atmosphäre die exklusiven Köstlichkeiten unserer Küche genießen.*

*Mediterrane Spezialitäten, aber auch die maritime regionale Küche nach originalen Rezepten stehen bei uns im Mittelpunkt. Auserlesene Weine aus internationalen Weinanbaugebieten wie auch eine gemütliche Tasse Kaffee runden die Kreationen der Küche ab.*

*Hohe Qualität gelten auch für den Servicebereich. Sollten Sie neben den angebotenen Speisen und Getränken noch individuelle Wünsche haben, so steht Ihnen unser Service personal jederzeit gern zur Verfügung.*

*Bitte beachten Sie, dass wir mit viel Herz und Liebe kochen. Wir bereiten all unsere Speisen für Sie mit größter Sorgfalt aus frischen, erstklassigen Produkten und erst nach der Bestellung "a la Minute" zu. Daher können schon einmal, vor allem bei guter Auslastung unseres Hauses und in den warmen Monaten des Jahres, Wartezeiten bis 60 Minuten entstehen. Unsere Köche brauchen Zeit, um für Sie alles perfekt zu machen. All unsere Mitarbeiter geben für Sie das Allerbeste. Bitte haben Sie daher etwas Geduld und Verständnis, wenn dies bei Ihnen vorkommen sollte! Es wird sich lohnen!*

*Wir möchten Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich gestalten. Sollte jedoch einmal die Qualität unseres Angebots oder Service nicht Ihren Vorstellungen entsprechen, so wenden Sie sich bitte mit einer freundlichen Beschwerde direkt an das Management unseres Hauses. Bitte hinterlassen Sie uns bei Wünschen oder Fragen, Ihre Handynummer u. E-Mail Adresse. Sollten sich Ihre Pläne ändern, bitten wir Sie um rechtzeitige Stornierung bzw. Änderung ausschließlich per E-Mail, spätestens jedoch 3 Tage vor der Reservierung (bei Feiertagsreservierung 7 Tage davor). Anderenfalls müssen wir Ihnen bzw. Ihren Gästen eine No-Show-Gebühr von 20 €/Person berechnen. In unserem Hause ausgestellte Gutscheine haben eine Gültigkeitsdauer von 1 Jahr beginnend ab dem Tag des Ausstellungsdatum. Eine spätere Einlösung kann auf Grund gesetzlicher Bestimmungen nicht entsprochen werden.*

*Wir bitten um Verständnis!*

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!!*

*PS: Wir sind ein „Hundefreundliches Restaurant“. Ihre wohlgezogenen Vierbeiner heißen wir bei uns auch Herzlich Willkommen.*

*EC- und Kreditkartenzahlung ist ab 30,00 € möglich!*

*Ihre Rechnungsanschrift kann nur am Tag der Veranstaltung in Ihren Beleg gedruckt werden. Eine nachträgliche Änderung ist nicht mehr möglich!*

*Alle vorherigen Karten verlieren ihre Gültigkeit!*





*Liebe Gäste und Freunde des guten Geschmacks,  
bitte beachten Sie, dass wir mit viel Herz und Liebe kochen.*

*Wir kochen alle unsere Speisen für Sie mit größter Sorgfalt aus frischen, erstklassigen Produkten und erst nach der Bestellung "a la Minute". Daher können schon einmal, vor allem bei guter Auslastung unseres Hauses und in den warmen Monaten des Jahres, Wartezeiten bis 60 Minuten entstehen.*

*Unsere Köche brauchen Zeit, um für Sie alles perfekt zu machen. All unsere Mitarbeiter geben für Sie das Allerbeste. Bitte haben Sie daher etwas Geduld und Verständnis, wenn dies bei Ihnen vorkommen sollte! Es wird sich lohnen!*

*Sollten sich Ihre Pläne ändern, bitten wir Sie um rechtzeitige Stornierung bzw. Änderung ausschließlich per E-Mail, spätestens jedoch 4 Tage vor der Reservierung (bei Feiertagsreservierung 14 Tage und jeweils im Dezember 7 Tage). Anderenfalls müssen wir Ihnen bzw. Ihren Gästen eine No-Show-Gebühr von 30 €/Person (bei Feiertagsreservierung und im Dezember 50 €/Person) berechnen.*

*In unserem Hause ausgestellte Gutscheine haben eine Gültigkeitsdauer von 1 Jahr beginnend ab dem Tag des Ausstellungsdatum. Eine spätere Einlösung kann auf Grund gesetzlicher Bestimmungen nicht entsprochen werden.*

*Auf unsere AGB's wird ausdrücklich verwiesen! Wir bitten um Ihr Verständnis!*

*EC- und Kreditkartenzahlung ist ab 30 € möglich!*



*Gönnen Sie sich zum Einklang einen anregenden Aperitif*

100	<b>Martini rosso</b>	0,05 l	6 €
101	<b>Martini bianco</b>	0,05 l	6 €
102	<b>Martini extra Dry</b>	0,05 l	6 €
103	<b>Sandemann Sherry fino</b>	0,05 l	6 €
104	<b>Sandemann Sherry medium dry</b>	0,05 l	6 €
105	<b>Sandemann Sherry medium sweet</b>	0,05 l	6 €
106	<b>Campari Orange</b> (Campari, Orangensaft, Orangenschnitz)		8 €
107	<b>Campari Soda</b> (Campari, Soda, Orangenschnitz)		8 €
108	<b>Campari Spritz</b> (Campari, Prosecco, Soda, Orangenschnitz)		9 €
109	<b>Sarti Rosa Lemon Spritz</b> <b>Das Trendgetränk 2023!!!</b> <b>Sie werden ihn Lieben!!!</b> (Sarti Rosa kommt aus Italien, Sizilien, mit der Süße von sonnengereiften Blutorangen. Seine leuchtend rosa Farbe und seinen fruchtigen Geschmack verdankt der Sarti Rosa hochwertigen Fruchtsäften von Blutorange, Maracuja und Mango. Er eignet sich hervorragend als Spritz für den Aperitif-Moment und repräsentiert ein leichtes italienisches Lebensgefühl.) (Sarti Rosa, Bitter Lemon, Limettenschütz)		9 €
110	<b>Sarti Rosa Spritz</b> (Sarti Rosa, Prosecco, Soda)		9 €
111	<b>Aperol Spritz</b> (Aperol, Prosecco, Soda, Orangenschnitz)		9 €
112	<b>Lillet Berry</b> (fruchtig-frischen Aperitif-Klassiker Lillet Blanc in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas, Schweppes Wild Berry, mit frischen Beeren.)		9 €
113	<b>Hugo</b> (Holunder, Minze, Limette, Soda, Prosecco oder gerne auch alkoholfrei mit Ginger Ale)		9 €
114	<b>Moscow Mule</b> (Vodka, Gurke, frischer Limettensaft, Schweppes Ginger B.)		9 €
115	<b>French 75</b> (Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Prosecco)		10 €

**SARTI**  
Lemon Spritz

**SARTI**  
Spritz



## Vorspeisen

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 116 | <b>Insalata Caprese trifft auf Burrata</b><br>Tomaten / buttriger Mozzarella /<br>Basilikumpesto   | 15 € |
| 119 | <b>Schafskäse überbacken</b><br>Antipastigemüse / Rosmarin / Chilihonig                            | 12 € |
| 126 | <b>Bruschetta 4 Stück</b><br>Tomaten / Knoblauch / Olivenöl /<br>Basilikum / Petersilie / Parmesan | 8 €  |
| 127 | <b>Pizzabrot</b><br>Olivenöl / Knoblauch / Rosmarin / Oregano                                      | 7 €  |
| 133 | <b>Carpaccio</b><br>Rinderfilet / Rucola / Parmesan /<br>Getrocknete Tomaten / Balsamicoessig      | 15 € |
| 134 | <b>Vitello Tonnato</b><br>Kalbfleisch / Thunfisch / Kapern /                                       | 16 € |

*Richten wir auf Ihren Wunsch unsere Vorspeisen auf zwei Tellern an berechnen wir Ihnen einen Aufpreis von 2,00 €, dieser entfällt beim Verzehr von jeweiligen Hauptgerichten pro Gast.*

## Suppen

- |     |                          |     |
|-----|--------------------------|-----|
| 143 | <b>Gemüsesuppe</b>       | 8 € |
| 145 | <b>Tomatencremesuppe</b> | 8 € |

## Salatkompositionen

*Ihr Salat wird mit einer hauseigenen Vinaigrette serviert!*

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 153 | <b>Gurkensalat</b><br>Dill / Essig / Olivenöl / Zitrone  | 8 €  |
| 155 | <b>Beilagensalat</b><br>Mais / Paprika / Tomaten / Gurken<br>(bestellbar nur zu Gerichten)                             | 5 €  |
| 156 | <b>nussiger Wildkräutersalat</b><br>Schafskäse / getrockneten Aprikosen /<br>Nüsse / Mais / Paprika / Tomaten / Gurken | 14 € |
| 157 | <b>fruchtiger Wildkräutersalat</b><br>frisches Obst / Hähnchenbruststreifen /<br>Mais / Paprika / Tomaten / Gurken /   | 17 € |



*Genießen Sie zu Zweit!  
Für 2 Personen*

*Gerne beraten wir Sie bei einer passenden Weinauswahl!*

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 167 | <b>Gemischte Nudelplatte</b><br>Lasagne,<br>Gnocchi / Blattpinat / Cherrytomaten /<br>Schnittlauch - Petrella,<br>Penne / Brokkoli / Filetspitzen / Tomate /<br>Sahne,<br>Spaghetti / Knoblauch / Scharfer Peperoni /<br>Olivenöl / Tomate | 40 € |
|     | <b>Preis pro weitere Person, die mit genießt</b>   | 20 € |
| 168 | <b>Fleischkomposition</b><br>Rumpsteak / Involtini - Gefüllte<br>Schweinefiletröllchen /<br>Hähnchenbrust / Schweinemedallions /<br>Rosmarinkartoffeln / Antipasti - Gemüse /<br>Rahmchampignons   | 60 € |
|     | <b>Preis pro weitere Person, die mit genießt</b>   | 30 € |
| 169 | <b>Châteaubriand</b><br>Doppeltes Filetsteak rosa gegrillt,<br>Rosmarinkartoffeln / Antipasti - Gemüse /<br>Rotweinjus   | 76 € |
|     | <b>Preis pro weitere Person, die mit genießt</b>   | 38 € |
| 170 | <b>Fischplatte vom Grill</b><br>Lachs / Kabeljau/<br>Zander / Großgarnelen /<br>Butterkartoffeln / Spinat /<br>Hummer-Krabben-Sahne  | 66 € |
|     | <b>Preis pro weitere Person, die mit genießt</b>   | 33 € |

*Wir kochen alle unsere Speisen für Sie mit größter Sorgfalt aus frischen, erstklassigen Produkten und erst nach der Bestellung "à la Minute". Daher können schon einmal, vor allem bei guter Auslastung unseres Hauses und in den warmen Monaten des Jahres, Wartezeiten bis 60 Minuten entstehen.*

*Unsere Köche brauchen Zeit, um für Sie alles perfekt zu machen. All unsere Mitarbeiter geben für Sie das Allerbeste. Bitte haben Sie daher etwas Geduld und Verständnis, wenn dies bei Ihnen vorkommen sollte! Es wird sich lohnen!*

*Für eine Beilagenänderung berechnen wir Ihnen ein Serviceentgelt von 2 €. Optionale Beilagenänderung bieten wir ausschließlich Krokette, Pommes, Reis, Butter-kartoffeln oder saisonales Kartoffelpüree an. Andere als die aufgeführten Beilage können wir nicht produzieren!!*

*EC- und Kreditkartenzahlung ist ab 30,00 € möglich!*



*Nudeln*  
**Hausgemachte Spaghetti**  
*aus eigener Produktion*

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 187 | <b>Spaghetti</b><br><i>Knoblauch / Petersilie / scharfe Peperoni /<br/>Olivenöl / getrocknete Tomate</i>                | 15 € |
| 188 | <b>Spaghetti</b><br><i>Knoblauch / Zwiebeln / Kapern / Tomatensauce</i>   | 16 € |
| 189 | <b>Spaghetti</b><br><i>Schweinefilet / Wodka / Tomate / Sahne /<br/>Lauchzwiebeln / scharfe Peperoni /<br/>Parmesan</i> | 17 € |

**Hausgemachte Penne**  
*aus eigener Produktion*

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 194 | <b>Penne</b><br><i>Gemüse / Basilikum / Knoblauch /<br/>Pinienkerne</i>  | 16 € |
| 195 | <b>Penne</b><br><i>Hähnchenbrustfilet / Tomaten /<br/>Lauchzwiebeln / Senf / scharfe Peperoni /<br/>Gorgonzola-Sahne</i> | 17 € |
| 196 | <b>Penne</b><br><i>Schweinefilet / Champignons /<br/>Lauchzwiebeln / Brokkoli / Tomaten-Sahne</i>                        | 17 € |
| 197 | <b>Penne</b><br><i>Hähnchenbrustfilet / Erbsen / Mozzarella /<br/>Rucola / Lauch Peperoni / Tomaten-Sahne</i>            | 17 € |

**Hausgemachte Bandnudeln**  
*aus eigener Produktion*

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 202 | <b>Bandnudeln</b><br><i>Trüffelbutter / Parmesan</i>  | 17 € |
| 204 | <b>Bandnudeln</b><br><i>Lachs / Krabben / Spinat / Knoblauch<br/>Lauchzwiebeln / Hummer-Sahne</i> | 17 € |



*Hausgemachte Lasagne  
aus eigener Produktion*

- 212 **Lasagne** 15 €  
*Hausgemachter Nudelauflauf  
Fleischsauce / Käse überbacken*

*Tortellini  
Ringförmig, mit Fleisch gefüllt*

- 210 **Tortellini** 15 €  
*Schinken / Parmesan / Pfeffer / Sahne*
- 211 **Tortellini** 16 €  
*Zucchini / Paprika / Tomate /  
Basilikum / Sahne*
- + überbacken mit gratinierten Mozzarellakäse 2 €

*Gnocchi*

*kleine Klöße, hergestellt aus Kartoffeln und Mehl  
Unsere Gnocchi-Gerichte sind alle vegan und total lecker!*

- 218 **Gnocchi** 15 €  
*Blattspinat / Cherrytomaten /  
Schnittlauch - Petrella*
- 219 **Gnocchi** 15 €  
*Gemüse / Tomatensauce*
- 220 **Gnocchi** 15 €  
*Knoblauch / Petersilie / Lauchzwieben /  
Tomate / scharfe Peperoni / Olivenöl*

*Richten wir auf Ihren Wunsch unsere Hauptspeisen auf zwei Tellern  
an, berechnen wir Ihnen einen Aufpreis von 6,00 €. Bei den  
Gerichten „Genießen zu zweit“ ist dies nicht möglich.*



## **Pizza**

*Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella zubereitet.*

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 228 | <b>Salame é Prosciutto</b><br><i>Salami / Schinken</i>                                 | 16 € |
| 230 | <b>Quattro Stagioni</b><br><i>Salami / Schinken / Champignons /<br/>milde Peperoni</i> | 16 € |
| 231 | <b>Hawaií</b><br><i>Schinken / frische Ananas</i>                                      | 16 € |
| 232 | <b>Capricciosa</b><br><i>Champignons / Schinken / Artischocken /<br/>Oliven</i>        | 16 € |
| 233 | <b>Vegetariana</b><br><i>verschiedene Sorten Gemüse</i>                                | 16 € |
| 235 | <b>Tonno e cipolla</b><br><i>Thunfisch / Lauchzwiebeln</i>                             | 16 € |
| 236 | <b>Salsiccia</b><br><i>Salsiccia / Paprika / scharfe Peperonie</i>                     | 18 € |
| 237 | <b>Calzone</b><br><i>Gefüllte Pizza / Salami / Schinken /<br/>Champignons</i>          | 18 € |
| 238 | <b>Lachs</b><br><i>Lachs / Spinat / Lauchzwiebeln / Knoblauch</i>                      | 18 € |
| 240 | <b>Italia</b><br><i>Parmaschinken / Rucola /<br/>Büffelmozzarella / Parmesan</i>       | 18 € |
| 241 | <b>Buffala</b><br><i>Büffelmozzarella / Basilikum / Olivenöl</i>                       | 16 € |
| 242 | <b>Spinacci</b><br><i>Spinacci / Gorgonzola</i>  | 16 € |

*Richten wir auf Ihren Wunsch unsere Hauptspeisen auf zwei Tellern an, berechnen wir Ihnen einen Aufpreis von 6,00 €. Bei den Gerichten „Genießen zu zweit“ ist dies nicht möglich.*



## Ankommen in der Steakmanufaktur

Unsere Steaks kommen ausschließlich aus den südamerikanischen Herkunftsländern: Argentinien, Chile und Uruguay.

Im Steakpreis enthalten sind Rosmarinkartoffeln & frischem Saisongemüse, alternativ servieren wir die Steak´s auch mit einem Rucola-Tomatensalat und Knoblauchbrot.

### Steak Grillstufen

Englisch / Blutig    Medium / Rosa    Welldone / Durch

Bei den hier angegebenen Gewichten handelt es sich um ca. Angaben im Rohgewicht!

261	<b>Rumpsteak</b>	<b>250 g</b>	<b>33 €</b>
262	<b>Filetsteak</b>	<b>180 g</b>	<b>33 €</b>

### Extra's für den erweiterten Geschmack:

---

Champignon in Rahmsauce	4 €	Barbecue Steaksauce	2 €
Pfefferrahmsauce	4 €	Knoblauchbrot	4 €

---

### Special !!!

263	<b>Rumpsteak 250 g</b>	<b>37 €</b>
	Steinpilze / Gorgonzola / Rotweinsauce	
264	<b>Rinderfilet 180 g</b>	<b>37 €</b>
	Steinpilze / Gorgonzola / Rotweinsauce	

Auf Grund des stetig steigenden Rindfleischpreises, kann der Preis dieser Speise vom hier angegebenen Preis abweichen. Sollte dies der Fall sein, werden Sie von unserem Servicepersonal vorher informiert.

Für eine Beilagenänderung berechnen wir Ihnen ein Serviceentgelt von 2 €. Optionale Beilagenänderung ausschließlich Kroketten, Pommes, Reis, Butter-kartoffeln oder saisonales Kartoffelpüree. Andere als die aufgeführten Beilage können wir nicht produzieren!!



## **Burgerlust**

266

### **Der Klassiker**

225 g Beef Burger / Salat / Tomate / Zwiebeln / Gurke / BBQ  
- Sauce / Hamburger Sauce /  
Pommes / Mayonnaise

17 €

267

### **Das Huhn**

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet / Salat / Tomate /  
Gurke / Mozzarella /  
BBQ - Sauce / Hamburger Sauce /  
Pommes / Mayonnaise

17 €

---

## **Schweinefleisch**

Unsere Fleischgerichte servieren wir mit Rosmarinkartoffeln und  
frischem Saisongemüse vom Markt.

### **Schnitzelkarte**

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 247 | <b>Paniertes Schnitzel</b><br>Röstzwiebeln / Spiegelei | 20 € |
| 248 | <b>Paniertes Schnitzel</b><br>Champignons / Rahmsauce  | 20 € |

### **Schweinefilet**

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 256 | <b>Schweinefilet</b><br>Champignons / Rahmsauce  | 22 € |
| 257 | <b>Saltimbocca alla Romana</b><br>Medaillons vom Schweinefilet /<br>Landschinken / Weißweinsalbeisauce | 22 € |
| 258 | <b>Involtini Principessa</b><br>Gefüllte Schweinefiletröllchen /<br>Käse / Landschinken / Rahmsauce    | 22 € |

*Für eine Beilagenänderung berechnen wir Ihnen ein Serviceentgelt  
von 2 €. Optionale Beilagenänderung ausschließlich Kroketten,  
Pommes, Reis, Butter-kartoffeln oder saisonales Kartoffelpüree.  
Andere als die aufgeführten Beilage können wir nicht produzieren!!*

*Richten wir auf Ihren Wunsch unsere Hauptspeisen auf zwei Tellern  
an, berechnen wir Ihnen einen Aufpreis von 6,00 €. Bei den  
Gerichten „Genießen zu zweit“ ist dies nicht möglich.*



## Leber

Unsere Fleischgerichte servieren wir mit Rosmarinkartoffeln und frischem Saisongemüse vom Markt.

- 286 **Rinderleber** 20 €  
„Venezianischer Art“  
Zwiebeln / Bratensauce

## Geflügel

Unsere Fleischgerichte servieren wir mit Rosmarinkartoffeln und frischem Saisongemüse vom Markt.

- 292 **Hähnchenbrust** 20 €  
vom Grill / Rucola-Tomatensalat /  
Grana Padano / Knoblauchbrot  
(Dieses Gericht enthält keine weitere Beilage)
- 298 **Hähnchenbrust** 21 €  
Ananas / Käse überbacken /  
Maracuja-Currysauce

*Für eine Beilagenänderung berechnen wir Ihnen ein Serviceentgelt von 2 €. Optionale Beilagenänderung ausschließlich Kroketten, Pommes, Reis, Butter-kartoffeln oder saisonales Kartoffelpüree. Andere als die aufgeführten Beilage können wir nicht produzieren!!*

## Willkommen im Genusshafen

### Fisch

- 304 **norwegisches Lachsfilet** 24 €  
Blattspinat / Reis
- 305 **norwegisches Lachsfilet** 25 €  
Knoblauch / Salbei / Weißwein /  
Blattspinat / Butterkartoffeln
- 309 **Zander gebuttert** 25 €  
Blattspinat / Butterkartoffeln
- 310 **Kabeljau** 27 €  
Honig / Walnüsse / Mandeln / Ananas /  
Maracuja-Currysauce / Reis

*Auf Grund des stetig steigenden Fischpreises für frischen Fisch, kann der Preis dieser Speise vom hier angegebenen Preis abweichen. Sollte dies der Fall sein, werden Sie von unserem Servicepersonal vorher informiert.*

*Für eine Beilagenänderung berechnen wir Ihnen ein Serviceentgelt von 2 €. Optionale Beilagenänderung ausschließlich Kroketten, Pommes, Reis, Butter-kartoffeln oder saisonales Kartoffelpüree. Andere als die aufgeführten Beilage können wir nicht produzieren!!*



# *Drinks*



*Prosecco*

*Weine*

*Champagner*



### *Wasserkarte*

032	<i>Selters</i> <i>Natürliches Mineralwasser Classic</i>	<i>Fl. 0,25 l</i>	<i>3,50 €</i>
033	<i>Selters</i> <i>Natürliches Mineralwasser Classic</i>	<i>Fl. 0,75 l</i>	<i>8,50 €</i>
034	<i>Selters Medium</i> <i>Natürliches Mineralwasser Medium</i>	<i>Fl. 0,25 l</i>	<i>3,50 €</i>
035	<i>Selters Medium</i> <i>Natürliches Mineralwasser Medium</i>	<i>Fl. 0,75 l</i>	<i>8,50 €</i>
036	<i>Selters Naturelle</i> <i>Natürliches Mineralwasser Naturelle</i>	<i>Fl. 0,25 l</i>	<i>3,50 €</i>
037	<i>Selters Naturelle</i> <i>Natürliches Mineralwasser Naturelle</i>	<i>Fl. 0,75 l</i>	<i>8,50 €</i>
038	<i>S.Pellegrino</i> <i>Mineralwasser, italienisch</i>	<i>Fl. 0,25 l</i>	<i>3,50 €</i>
039	<i>S.Pellegrino</i> <i>Mineralwasser, italienisch</i>	<i>Fl. 0,75 l</i>	<i>8,50 €</i>

### *Erfrischend anders!* *Unsere Hausgemachten Limonaden*

833

*Erdbeer - Chili, Wassermelone - Cranberry,  
Apfel - Salbei, Johannisbeer - Holunder,  
Himbeer - Zitrone, Ananas - Minze,  
Ingwer - Zitrone, Gurke - Limette  
Orange - Zimt, Mango - Maracuja,  
Waldbeeren,*

*0,3 l 4,50 €*

*Bitte fragen Sie die Servicebedienung welche der Limonaden  
diese Woche aktuell für Sie vorrätig ist.*

### *Homemade Ice Tea*

318	<i>Hausgemachter Ice Tea</i>	<i>0,3 l</i>	<i>4,50 €</i>
-----	------------------------------	--------------	---------------



### *Alkoholfreie Getränke*

319	<i>Pepsi Max</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	4,50 €
323	<i>Pepsi Cola</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	4,50 €
325	<i>Mirinda</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	4,50 €
327	<i>Schwipp-Schwapp</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	4,50 €
329	<i>7up</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	4,50 €
331	<i>Schwepes Bitter Lemon</i>	0,2 l	3,50 €
332	<i>Schwepes Ginger Ale</i>	0,2 l	3,50 €
333	<i>Schwepes Tonic Water</i>	0,2 l	3,50 €
334	<i>Schwepes Ginger Beer</i> <i>Anregend intensiv und</i> <i>mit angenehmer Schärfe</i>	0,2 l	3,50 €
335	<i>fritz-spritz</i> <i>bio-apfelschorle</i> <i>naturtrübeErfrischung mit</i> <i>66 % Apfeldirektsaft</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	4,50 €
337	<i>fritz-spritz</i> <i>bio-rhabarbersaftschorle</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	4,50 €
339	<i>fritz-spritz</i> <i>bio-apfel-kirsch-holunderschorle</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	4,50 €
343	<i>Red Bull</i>	<i>Ds. 0,25 l</i>	4,50 €

### *Saftbar*

360	<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	0,2 l	3,50 €
361	<i>Orangensaft</i>	0,2 l	3,50 €
363	<i>Pink Grapefruit Nektar</i>	0,2 l	3,50 €
364	<i>Kirsch Nektar</i>	0,2 l	3,50 €
365	<i>Bananen Nektar</i>	0,2 l	3,50 €
366	<i>Tomatensaft</i>	0,2 l	3,50 €
368	<i>Ananassaft</i>	0,2 l	3,50 €
369	<i>Mango Fruchtsaftgetränk</i>	0,2 l	3,50 €
370	<i>Schwarzer Johannisbeer Nektar</i>	0,2 l	3,50 €
372	<i>Cranberry Nektar</i>	0,2 l	3,20 €
374	<i>Maracuja Nektar</i>	0,2 l	3,50 €

### *Saftbar frischgepresst*

361	<i>Frischgepresster Orangensaft</i>	0,2 l	4,50 €
362	<i>Frischgepresster Orangensaft</i>	0,4 l	9,00 €



## **Bierkarte** **Biere vom Faß**

### **EMPFEHLUNG**

982	<b><i>Petriförder Apfel-Radler</i></b>	0,25 l	4,00 €
983	<b><i>Petriförder Apfel-Radler</i></b>	0,4 l	6,00 €

Das natürliche Apfel-Radler ist genau das richtige Getränk für laue Sommerabende, für die Erfrischung nach dem Sport oder dem Strandbesuch. Eigentlich, geht's immer. Es erwartet ein angenehm frischer Duft von reifen grünen Äpfeln, rein weißer Schaum auf einem stetig perlenden, naturbelassenen, strohgelb opalisierenden Biermischgetränk. Geschmackliche Frische des Apfels paart sich hier hervorragend mit der angenehm herben Note eines Bieres.

970	<b><i>Krombacher Pils</i></b>	0,25 l	3,50 €
971	<b><i>Krombacher Pils</i></b>	0,4 l	5,50 €

Die feinkerbe Hopfennote und das berühmte Felsenquellwasser machen Krombacher Pils zu einem natürlich frischen Pils - Genuss. Feinherb und würzig im Geschmack mit 4,8 % vol Alkohol.

972	<b><i>Krombacher Kellerbier</i></b>	0,25 l	3,50 €
973	<b><i>Krombacher Kellerbier</i></b>	0,4 l	5,50 €

Krombacher Brautradition Kellerbier ist eine Spezialität mit Geschichte und ein Biergenuss der besonderen Art, welcher früher nur den Braumeistern vorbehalten war, die es direkt vom Fass auf seine Reife und Qualität prüften. Die natürliche Trübung verleiht dieser Bier-Spezialität ihren vollmundigen Geschmack und den ursprünglich kräftigen Charakter. Diese Vollmundigkeit wird durch die perfekte Abstimmung feiner Hopfennoten mit intensiven Malzaromen zu einem kräftig würzigen Geschmackserlebnis.

974	<b><i>Krombacher Dunkel</i></b>	0,25 l	3,50 €
975	<b><i>Krombacher Dunkel</i></b>	0,4 l	5,50 €

Krombacher Dunkel überzeugt den Kenner durch ein besonders kräftiges und aromatisches Geschmackserlebnis. Ausgewählte dunkle Röstmalze und feinsten Aromahopfen geben dieser Spezialität mit 4,8 % vol Alkohol den typisch malzig-würzigen Charakter.

976	<b><i>Krombacher Weizen</i></b>	0,3 l	3,50 €
977	<b><i>Krombacher Weizen</i></b>	0,5 l	5,50 €

Das naturtrübe Weizenbier aus Krombach ist besonders spritzig und vollmundig - fruchtig im Geschmack. Erlesene Zutaten wie ausgewählte Weizenmähle, frische obergährige Hefe und das berühmte Felsenquellwasser sorgen für den harmonischen Weizen-Genuss mit 5,3 % vol Alkohol.

980	<b><i>Petriförder Dunkel</i></b>	0,25 l	3,50 €
981	<b><i>Petriförder Dunkel</i></b>	0,4 l	5,50 €

Unser hauseigenes Dunkel - Kraftvolles Dunkelbier gebraut wie wir es mögen. Unser hauseigenes Dunkel zeigt eine weiße Schaumkrone mit wundervollen Kaffeenoten.



## *Biere aus der Flasche*

984 **Krombacher Weizen** Fl. 0,5 l 5,50 €  
**dunkel**

*Krombacher Weizen Dunkel überzeugt den Kenner durch seinen kräftigen, vollmundigen Geschmack. Die frische obergärige Hefe, feinsten Aromahopfen, ausgewählte dunkle Röstmalze sowie unser Felsquellwasser machen diese dunkle Weizen - Spezialität mit 5,3 % vol Alkohol zu einem besonderen Genuss.*

985 **Berliner Weiße** Fl. 0,37 l 4,50 €  
Geschmacksvariationen:  
*Himbeer, Erdbeer, Waldmeister, Cassis, Apfel, Kirsche*

## *Alkoholfreie Biere aus der Flasche*

986 **Krombacher Pils** Fl. 0,33 l 3,50 €  
**Alkoholfrei**

*Krombacher Alkoholfrei ist ein äußerst vollmundiges Alkoholfreies, bei dem der besonders biertypische Geschmack durch ein aufwändiges Brauverfahren erhalten bleibt. Das macht es zu einer besonders natürlichen und isotonischen Erfrischung.*

987 **Krombacher Weizen** Fl. 0,5 l 5,50 €  
**Alkoholfrei**

*Krombacher Weizen Alkoholfrei schmeckt besonders spritzig und vollmundig - fruchtig. Echter Weizengeschmack - erfrischend und isotonisch.*

*Wir kochen alle unsere Speisen für Sie mit größter Sorgfalt aus frischen, erstklassigen Produkten und erst nach der Bestellung "a la Minute". Daher können schon einmal, vor allem bei guter Auslastung unseres Hauses und in den warmen Monaten des Jahres, Wartezeiten bis 60 Minuten entstehen.*

*Unsere Köche brauchen Zeit, um für Sie alles perfekt zu machen. All unsere Mitarbeiter geben für Sie das Allerbeste. Bitte haben Sie daher etwas Geduld und Verständnis, wenn dies bei Ihnen vorkommen sollte! Es wird sich lohnen!*

*Für eine Beilagenänderung berechnen wir Ihnen ein Serviceentgelt von 2 €. Optionale Beilagenänderung bieten wir ausschließlich Kroketten, Pommes, Reis, Butter-kartoffeln oder saisonales Kartoffelpüree an. Andere als die aufgeführten Beilage können wir nicht produzieren!!*

**EC- und Kreditkartenzahlung ist ab 30,00 € möglich!**



## Prosecco

### Italien

- 411 **Valmarone** 0,75 l 35 €  
**Prosecco DOC Treviso Frizzante**  
*Spritzig und frisch: Der feiner Schaumwein von Valmarone stammt aus Italien und ist hervorragend als Aperitif.*

### Sekt

#### Deutschland

- 416 **Sektkellerei Lorenz & Dahlberg** 0,75 l 35 €  
**Sekt trocken**  
*Trocken, frisch und fruchtig. Ein leckerer angenehm prickelnder Sekt mit feiner Frucht und saftig-frischem Nachgeschmack.*
- 417 **Sektkellerei Lorenz & Dahlberg** 0,75 l 35 €  
**Sekt halbtrocken**  
*Elegantes Bouquet, temperamentvoll und aromatisch, ein Sekt um den Augenblick zu feiern. Das Geheimnis seines Geschmacks liegt in der sorgfältigen Komposition ausgesuchter Weine.*

### EMPFEHLUNG

#### Deutschland - Pfalz

- 418 **Markus Schneider** 0,75 l 40 €  
**Bubbly Sekt Brut trocken**  
*Markus Schneider hat sich für seinen Bubbly Sekt Brut viele Jahre Zeit gelassen. Der bekennende Schaumwein Liebhaber hat viel probiert und experimentiert. Am Ende war klar: Chardonnay und Pinot Noir - weiß gekeltert - sollten und mussten es sein! Der Markus Schneider Bubbly Sekt Brut kommt mit hellem Strohgelb und feinsten Perlage ins Glas. Hier offenbart er ein herrlich frisches aber zugleich edles und elegantes Bukett voller zarter Zitrusnoten, feinen Brioche-Anklängen, mineralischen Nuancen und reifen Äpfeln. Am Gaumen ist der Bubbly nicht minder überzeugend und begeistert mit zupackender Fruchtsäure und herrlichem Prickeln. Genial!*

### EMPFEHLUNG

#### Deutschland - Rheingau

- 419 **Robert Weil** 0,75 l 40 €  
**Riesling Sekt Brut trocken**  
*Der Riesling Sekt Brut zeigt ein feines Mousseux und bezaubert mit seinem goldgelben Farb- und Perlenspiel. Das Bukett offenbart Noten von zarten und feinen Röstaromen, grünem Apfel, jungem, festen Pfirsich und citrischen Aromen wie frisch geschnittenem Gras, gelben Wiesenblüten und einem elegant an und drängen endlich zum ersten Schluck, denn der Gaumen wird schon saftig. Trocken und ohne jede hier nur störende Restsüße perlt der Robert Weil Riesling Sekt Brut. Die Aromatik nach orangen Citrusfrüchten, jetzt eher gelbem Apfel und ein paar frischen, vegetalen Noten nach eben frischem Heu und einem dezenten Kräuterton, alles in eine tolle Frische eingebunden, ist einfach Gaumenspaß.*



## Crémant

### Frankreich - Burgund

- 420 **Louis Bouillot,** 0,75 l 45 €  
**Nuits Saint Georges**  
**Perle de Vigne "Grande Réserve"**  
**Crémant de Bourgogne AOC**  
Goldfarben mit leichtem Bernsteinton. Frischer und fruchtiger Wein mit Mandelaromen. Feine Spritzigkeit vereint sich mit der Rebsorte aus Pinot Noir.
- 421 **Louis Bouillot,** 0,75 l 45 €  
**Nuits Saint Georges**  
**Perle d'Aurore,**  
**Crémant de Bourgogne AOC Rosé**  
Dieser frisch perlende Schaumwein in zartem Rosé eignet sich besonders als außergewöhnlicher Aperitif und vereint die Vorzüge des edlen Gamay und des ausgesuchten Pinot Noir. Hellrosa, Aromen von Erdbeeren und schwarzen Johannisbeeren.

## Champagner

### Frankreich - Épernay

- 425 **Moët & Chandon** 0,75 l 95 €  
**Brut Imperial**  
Ein einzigartiger Stil von Moët & Chandon, einen Stil, der sich durch seine strahlende Fruchtigkeit, die verführerische Gaumennote und die elegante Reife auszeichnet.
- 426 **Moët & Chandon** 0,75 l 100 €  
**Imperial Brut Rosé**  
Moët Rosé Impérial ist ein spontaner, strahlender, romantischer Ausdruck des Moët & Chandon Stils, eines Stils, der sich durch seine strahlende Fruchtigkeit, die verführerische Gaumennote und die elegante Reife auszeichnet.
- ### Frankreich - Reims
- 428 **Ruinart Blanc de Blanc Brut** 0,75 l 125 €  
Die Nase ist intensiv fruchtig. Es dominieren Noten von Zitrusfrüchten (Zitrone, Zitronatzitronen) und exotischen Früchten (Ananas, Passionsfrucht). Es folgen Anklänge von Blüten (Jasmin) und fleischigen Früchten (Pflirsich, rote Pfefferbeere).
- 429 **Ruinart Brut Rosé** 0,75 l 135 €  
Er hat eine subtile, blumige Frische mit Aromen von Kirschen und roten, frisch gepflückten Beeren, auf die florale (Rose, Weißdorn) und würzige Noten (Tonkabohne, Muskatnuss) folgen.



## *Frankreich - Reims*

- 430 **Louis Roederer Brut Premier** 0,75 l 90 €  
*Der Brut Premier besteht aus ungefähr 40% Pinot noir, 40% Chardonnay und 20% Pinot Meunier. Er vereint die in Eichenfässern gereiften Weine der drei Rebsorten der Champagne.*
- 431 **Louis Roederer Brut Rosé** 0,75 l 110 €  
*Fruchtige Aromen roter Wildbeeren nach blumigen Noten, süßwürziges Parfüm von Zitruschalen. Nuancen von Trockenobst und Kakao erinnern an die Reife im Eichenfass.*
- 432 **Veuve Clicquot Brut** 0,75 l 135 €  
*Drei Champagnerreben schenken ihm die unverwechselbare Eleganz und Vitalität: dunkle Pinot-Noir-Trauben geben Kraft und Temperament, helle Chardonnay-Trauben Noblesse und Raffinesse, und schließlich sorgen blaue Meunier-Reben für jene einzigartige Fruchtigkeit und Frische, die typisch für alle Champagner der Witwe Clicquot sind.*
- 433 **Veuve Clicquot Brut Rosé** 0,75 l 145 €  
*Romantischer Aperitif-Champagner! Dieser zart kupfer-farbene Rosé zeigt sich schon beim Einatmen großzügig und fein. Am Gaumen besticht er durch fruchtig frische Aromen von Himbeeren, Waldbeeren und reifen Kirschen.*



*Unsere Weinempfehlung für die offene Flasche:*

*Weißweine Glas 0,2 l*

**EMPFEHLUNG**

***Deutschland - Pfalz***

442 **Markus Schneider** 0,2 l 10 €

***Riesling trocken***

*Der Riesling glänzt goldgelb mit platinen Reflexen im Glas. Eine frischfruchtige Riesling-typische Nase nach Pfirsichen, Limetten, Aprikosen und Mirabellen bestimmt das Bukett. Gefolgt von salzig mineralisch anmutenden Nuancen, offenbart der Riesling am Gaumen einen knackig frischen Geschmack mit fruchtigem Charakter und einer guten Struktur.*

*Empfehlung: Schweinemedallions*

**EMPFEHLUNG**

***Deutschland - Rheingau***

443 **Robert Weil** 0,2 l 10 €

***Riesling trocken***

*Der Riesling ist ein wunderbares Beispiel für einen Rheingauriesling. Er ist mit seiner typischen Aromatik und macht mit der gewohnten "Robert Weil Qualität" jeden Tag Spaß und lässt sich zu allerei Speisen gut kombinieren. Der Weißwein aus dem Rheingau erinnert an südländische Früchte.*

*Empfehlung: Schweinefilet*

***Deutschland - Pfalz***

444 **Weingut Heinz Pfaffmann** 0,2 l 8 €

***Sauvignon blanc Q.b.A trocken***

*Stachelbeere, Kiwi & Minze machen diesen fruchtigen & saftigen Sauvignon blanc zu einem echten Genuß*

*Empfehlung: Leichte Salat- und Fischgerichte*

***Deutschland - Franken***

445 **Winzergenossenschaft** 0,2 l 8 €

***Sommerach***

***Beste Winzergenossenschaft 2016***

***im Gault Millau Weinguide!***

***SOMMERLust Rivaner QbA halbtrocken***

*Vereint fruchtige Aromen mit feiner Würze und erinnert an den Duft von Bananen, Mirabellen, grünem Apfel, Aprikosen und Ananas. Zart mit feinem Schmelz.*

*Empfehlung: Hähnchenbrust mit Ananas, sowie exotische Gerichte*



### *Deutschland - Pfalz*

- 446 **Weingut Müller** 0,2 l 8 €  
**Scheurebe Q.b.A lieblich**  
*Litschi, Mango & ein Hauch von Stachelbeere. Eine echte Fruchtprobe mit deutlicher Restsüße.*  
*Empfehlung: Scharfe exotische Speisen oder wer es einfach richtig süß mag*

### *Frankreich - Languedoc-Roussillon*

- 447 **Kellerei Vignerons Catalans** 0,2 l 8 €  
**Chardonnay VdP trocken**  
*Vielfältiges Bukett mit Fruchtaromen, besonders von reifen Birnen. Füllig im Mund mit einem Geschmack nach Honig & Nüss.*  
*Empfehlung: Tortellini und Lasagne*

### *Italien - Sizilien*

- 449 **Weingut Marchese della Torre** 0,2 l 8 €  
**Pinot Grigio IGT trocken**  
*Ein toller Pinot Grigio, elegant & sortentypisch. Sehr vollmundig im Geschmack, lang anhaltend mit kräftigen Aromen von Pflirsich & Birnen*  
*Empfehlung: Leichte Salatkompositionen und Geflügelgerichte*

### *Offener Roséwein Glas 0,2 l*

#### *Deutschland - Franken*

- 455 **Winzergenossenschaft** 0,2 l 8 €  
**Sommerach**  
**Rotling Q.b.A halbtrocken**  
*Beste Winzergenossenschaft 2016*  
*Erfrischender Körper, fruchtige Aromen von Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren & Getrockneten Rosenblüten*  
*Empfehlung: Nicht nur gut gekühlt, im Sommer ein Traum, Hähnchenroulade in scharfer Sahnesauce!*

#### *Italien - Trentino*

- 456 **Kellerei Concilio** 0,2 l 8 €  
**Pinot Grigio rosé IGT trocken** Wunderschöne  
*Lachsfarbe im Glas, dazu ein dezentes Birnen- und Blumennoten in der Nase und am Gaumen.*  
*Das filigrane Frucht - Säurespiel verleiht ihm eine gewisse Leichtigkeit.*  
*Empfehlung: Saltimbocca und weitere Schweinefiletkombinationen*



## Offener Rotwein Glas 0,2 l

### Deutschland - Pfalz

- 457 **Weingut Lergenmüller** 0,2 l 8 €  
**Dornfelder Q.b.A. trocken**  
Toller Dornfelder mit schier undurchdringlicher violetter Farbe und Aromen von Pflaume und Pfefferkirschen

Empfehlung: Spaghetti und Lasagne

### Deutschland - Saale-Unstrut

- 458 **Weingut Kloster Pforta** 0,2 l 8 €  
**Rote Cuvee Q.b.A. halbtrocken**  
Je nach Ernte eine Verschmelzung der Rotwein Trauben Dornfelder, Spätburgunder & Portugieser. Ein süffiger & zart fruchtiger Wein mit Aromen von Kirschen & Pflaumenkonfitüre in der Nase.

Empfehlung: Leicht gekühlt im Sommer serviert

### Frankreich

- 459 **Languedoc - Roussillon** 0,2 l 8 €

#### **Kellerei Vignerons Catalans**

#### **Merlot IGP Pays d'OC, Cerf Volant trocken**

Rubinrote Farbe, In der Nase ist dieser Merlot blumig und würzig. Im Mund ist er kräftig und fruchtig mit feinen Tanninen, Pfeffer- und Vanillenoten

Empfehlung: Schweinfilet-Variationen



### *Italien - Abruzzen*

- 460 **Kellerei Spinelli** 0,2 l 8 €  
**Montepulciano d`Abruzzo IGT trocken**

Montepulciano ist eine sehr robuste & unkomplizierte Rebsorte. Pfeffrig & würzige Nase mit ein wenig Sauerkirsche. Sehr schlank am Gaumen mit präsenten & gut eingebunden Tanninen.

Empfehlung: Pizza- und Pasta Gerichte

### *Italien - Toskana*

- 461 **Weingut Rocca della Macie** 0,2 l 9 €  
**Chianti «Vernaiolo» DOCG trocken**

Prägnante Aromen von Sauerkirschen & Veilchen, dazu ein wenig pfeffrig in der Nase. Die Rebsorte San-giovese ist die Königin des Chianti Gebietes und verleiht diesem Wein Leichtigkeit mit eleganter Fruchtstruktur.

Empfehlung: Rinderleber und Schweinefilet

### *Spanien - La Mancha*

- 462 **Bodegas Lozano** 0,2 l 8 €  
**Filabras tinto lieblich**

Traubige Nase mit Anklängen von Pflaume & Marzipan. Ein Verschnitt verschiedener Spanischer Rotweintrrauben ist die Grundlage für diesen Unkomplizierten Rotwein aus La Mancha.

Empfehlung: Leicht gekühlt im Sommer serviert

### *Unsere Weinempfehlung für die Flasche:*

*Weißweine Flasche 0,75 l*

### **EMPFEHLUNG**

- 470 **Deutschland - Rheingau** 0,75 l 45 €  
**Weingut Robert Weil**  
**Rheingau Riesling trocken**

Feine Frucht mit eleganter, reifer Säure und nachhaltigem Körper, ein Riesling, der bei allem Anspruch aber auch zu unkompliziertem Trinkvergnügen einlädt.

Empfehlung: Krustentiere und Seezunge



## *Deutschland - Pfalz*

471 *Markus Schneider* 0,75 l 45 €

### *Kaitui Sauvignon Blanc trocken*

*Der Kaitui ist mittlerweile ein Klassiker geworden. Der Wein besticht mit üppiger, frischer und grüner Sauvignon Blanc Aromatik in der Nase und zeigt sich am Gaumen sehr konzentriert.*

*Empfehlung: Fischvariationen*

## **EMPFEHLUNG**

### *Deutschland - Pfalz*

472 *Markus Schneider* 0,75 l 40 €

### *„Alte Reben“ Riesling trocken*

*Der "Alte Reben" Riesling ist eine der Neukreationen, an die der Starwinzer besonders hohe Ansprüche stellte. Der strohgelbe Riesling offenbart der Nase wunderschöne Aromen von Zitrusfrüchten wie Grapefruit und Zitronenzesten, Pfirsichnoten, Mangos, Quitten, Mirabellen und weißen Johannisbeeren. Kräutrige Noten von Zitronenmelisse und blumige Anklänge ergänzen.*

*Empfehlung: Schweinefilet*

## **EMPFEHLUNG**

### *Deutschland - Pfalz*

475 *Markus Schneider* 0,75 l 40 €

### *Chardonnay trocken*

*Der Chardonnay kommt als frischer und herrlich gelungener Weisswein aus der Pfalz mit zartgelbem Glanz ins Glas. Ja, auch in der Pfalz ist diese internationale Weißwein-Rebsorte mittlerweile gut vertreten. Nicht nur das sie uns optisch wie auch geschmacklich überzeugt.*

*Empfehlung: Schweinemedallions*

## **EMPFEHLUNG**

### *Deutschland - Sachsen*

476 *Schloss Proschwitz* 0,75 l 45 €

### *Elbling QbA trocken*

*In dem Elbling vom Schloss Proschwitz möchte man schwimmen. Sehr viel gelbe Frucht, Pfirsich und Mirabellen mit mineralischem, würzigem Duft. Schlanke Struktur, klarer Stil, mit sehr viel Saft. Gute*

*Frucht: frische Stachelbeeren, fest gewirkt und geradlinig.*

*Präsente, rassige Säure, gute Balance, viel frische Frucht im Nachhall.*

*Empfehlung: Pastagericht*



**EMPFEHLUNG**

***Deutschland - Sachsen***

477 **Schloss Proschwitz** 0,75 l 45 €

***Goldriesling QbA trocken***

*Der 2008er Goldriesling vom Schloss Proschwitz besitzt eine klare Frucht, einen feinen Apfelduft mit etwas Würznoten. Vordergründig würzig mit Saft und Kraft. Recht präsen Säure; sehr viel würzige Frucht, gute Balance, schlank aber mit Substanz. Gute Nachhaltigkeit und Länge.*

*Empfehlung: Schweinemedallions*

**EMPFEHLUNG**

***Deutschland - Sachsen***

478 **Schloss Proschwitz** 0,75 l 45 €

***Müller-Thurgau trocken***

*Dezente Aromen von grünem Apfel und Limone. Saftig, frisch. Ein leichter, dennoch raffinierter Wein, der jung getrunken am besten schmeckt.*

*Empfehlung: Schweinemedallions*

***Italien - Piemont***

481 **Villa Sparina** 0,75 l 50 €

***Gavi di Gavi DOCG trocken***

*Der Villa Sparina Gavi di Gavi DOCG zählt zu den Besten Weißweinen im Piemont! Dieser Gavi präsentiert sich mit einem Bouquet von Bäumen und weißen Früchten und Pfirsichnoten. Am Gaumen zeigt der Villa Sparina Gavi di Gavi DOCG eine angenehm erfrischende Säure, er vollmundig und leicht mit aromatischen Nuancen. Der Villa Sparina Gavi di Gavi DOCG ist seit Jahren einer der gefragtesten und besten Gavis.*

*Empfehlung: Garnelen-Variationen und Bandnudeln*



## EMPFEHLUNG

### *Deutschland - Pfalz*

482 **Markus Schneider** 0,75 l 40 €

#### **Hullabaloo trocken**

Der Hullabaloo leuchtet klar mit leicht goldgrünem Schimmer im Glas. Die Cuvée aus Sauvignon Blanc Chardonnay und Viognier offenbart in der Nase Aromen von Zitrusfrüchten, Stachelbeeren, Maracuja, Banane, etwas Litschi, Mango und Papaya. Hinzu kommt ein Hauch von rauchigen Vanillenoten und salzig mineralischen Aromen.

Am Gaumen überzeugt der Hullabaloo mit einer feinfruchtigen Saftigkeit, Würze, Mineralität und schöner Adstringenz, die den neuen Weißwein von Markus Schneider zu einem vorzüglichen Begleiter von Speisen mit Sahneseucen, aber auch zu gegrillten und gedünsteten Meeresfrüchten macht.

Zitat Rückenetikett: "Hullabaloo ist unserer Tochter Josephine gewidmet. Hullabaloo steht weltweit für Tumult, Lärm & Tohuwabohu und passt deshalb perfekt zu Fine. Mit Hullabaloo will das Weingut Schneider helfen, deshalb geben wir den Erlös von Hullabaloo an das Kinderhospiz Stern-taler weiter".

Empfehlung: Schweinemedailles

### *Italien - Sizilien*

483 **Marchese Della Torre** 0,75 l 35 €

#### **Pinot Grigio IGT trocken**

Sehr vollmundig und lang anhaltend mit kräftigen Aromen von Pfirsich und Birne.

Empfehlung: Geflügelgerichte

## EMPFEHLUNG

### *Italien - Venetien*

484 **Ca die Frati** 0,75 l 45 €

#### **Lugana i Frati DOC**

Die Rebsorte Lugana, aus der dieser Wein hergestellt wird, spiegelt die Tradition im Weinbau am südlichen Gardasee wieder.

Empfehlung: Edelfischgerichte, wie Steinbutt oder Seezunge





*Roséweine Flasche 0,75 l*

**EMPFEHLUNG**

*Deutschland - Pfalz*

488 *Markus Schneider* 0,75 l 40 €  
***Rosé Saigner trocken***

*Der Wein überrascht mit einer enorm üppigen und fruchtigen Aromatik. Besonders Brom-, Cassis-, und Himbeeren verkörpern diesen Rosé. Am Gaumen ist er spannungsgeladen mit erneut beerigen und saftigen Weinaromen. Der Abgang überzeugt mit einer frischen Säurespitze, welche den Wein noch lange auf der Zunge hält.  
Empfehlung: Fisch-Variationen*

**EMPFEHLUNG**

*Italien - Venetien*

489 *Ca die Fratí* 0,75 l 45 €  
***Rosa dei Fratí DOC trocken***

*Im Glas entfalten sich ein brillantes Lachsrosé und ein zarter und erfrischender Duft nach Weißdorn und Waldfrüchten. Der Geschmack ist feinfruchtig, mineralisch, mit gut eingebundener, erfrischender Säure Dank der Rebsorten Marzemino, Sangiovese und Barbera  
Empfehlung: Rinderleber und Saltimbocca*



## Rotweine Flasche 0,75 l

### EMPFEHLUNG

#### **Deutschland - Pfalz**

495 **Markus Schneider** 0,75 l 40 €

#### **Schneider Ursprung QbA trocken**

Der Ursprung geht einen gekonnten Mittelweg zwischen unkompliziert und fruchtbetont. Mit internationalen Rebsorten (Cabernet Sauvignon & Merlot) treffen mit einem Stück Deutschland (Portugieser und Cabernet Mitos) aufeinander.

Empfehlung: Gegrillte Fischgerichte und Variationen vom Schweinefilet

### EMPFEHLUNG

#### **Deutschland - Pfalz**

496 **Markus Schneider** 0,75 l 45 €

#### **Schneider Black Print QbA trocken**

St. Laurent, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Mitos, Cabernet Dorsa sind die Rebsorten dieses Weines. Am Anfang dominieren würzige und anima-lische Noten, mit etwas mehr Luft tritt schließlich auch die Frucht in den Vordergrund.

Empfehlung: Spaghetti mit Filetspitzen

Nehmen Sie sich Zeit, und geben Sie diesem Wein die Zeit die er braucht um sein volles Temperament zu entfalten !!!

### EMPFEHLUNG

#### **Italien - Lombardei**

#### **Lugana di Sirmione**

497 **Ca die Frati** 0,75 l 45 €

#### **Ronchedone DOC trocken**

Aromen von Himbeeren und Cassis, durchwirkt mit feinen Holznoten von Vanille und Karamel. Seidige, aromatische Tannine sorgen für einen langen Nachhall.

Empfehlung: Rinderfilet

#### **Italien - Apulien**

498 **Masseria Altemura** 0,75 l 45 €

#### **Sasseo Primitivo Salento IGT trocken**

Dieser Wein besitzt einen guten Körper, mundet einhüllend, warm und weich und entfaltet einen sehr reifen Fruchtgeschmack, unterstützt durch einen angenehmen Hauch zarten Tannins.

Empfehlung: Wild-Variationen und Rumpsteak



### *Italien - Toskana*

501 *Weingut Rocca della Macie* 0,75 l 35 €

#### *Chianti «Vernaiolo» DOCG trocken*

*Prägnante Aromen von Sauerkirschen & Veilchen, dazu ein wenig pfeffrig in der Nase. Die Rebsorte Sangiovese ist die Königin des Chianti Gebietes und verleiht diesem Wein Leichtigkeit mit eleganter Fruchtstruktur.*

*Empfehlung: Rinderleber und Lammkarree*

### *Italien - Abruzzen*

502 *Cantina Spinelli* 0,75 l 35 €

#### *Montepulciano d'Abruzzo Mezzadro IGT trocken*

*Rubinrot mit brillanten, violetten Nuancen, Düfte von roten Früchten mit leicht würzigen Noten. Weich, ausgeglichen, langanhaltend!!!*

*Empfehlung: Pizza- und Pasta Gerichte*

### *Frankreich - Languedoc-Roussillon*

503 *Vignerons Catalans* 0,75 l 35 €

#### *Merlot IGP trocken*

*Rubinrote Farbe. In der Nase ist dieser Merlot blumig und würzig. Im Mund ist er kräftig und fruchtig mit feinen Tanninen, Pfeffer- und Vanillenoten.*

*Empfehlung: Überbackene Schweinefilet-Variationen*



### EMPFEHLUNG

Italien - Apulien

507 *Vigneti del Salento* 0,75 l 70 €

"Gold Series Vigne Vecchie"

*Primitivo di Manduria*

Der Primitivo di Manduria zeigt sich edel, dicht und mit tiefschwarzem Rubinrot im Glas. Aromen von Karamell, Haselnuss, Krokant und reifen Kirschen. Am Gaumen besticht der Wein mit Aromen von Zart-bitterschokolade mit Kirschlikör, feiner Vanilleduft, hellem Pfeifentabak und Zedernholz. Der Abgang wirkt vollfruchtig und strukturiert und mündet in einen ewig langen Nachgeschmack.

Empfehlung: Chef's Liebling - Perfekt zu  
Argentisches Rinderfilet

Nehmen Sie sich Zeit, und geben Sie diesem Wein die Zeit die er braucht um sein volles Temperament zu entfalten !!!

### EMPFEHLUNG

Südafrika - Franschoek

Beyerskloof - Bouwland

508 *Boekenhoutskloof* 0,75 l 90 €

*The Chocolate Block*

Die Cuvée The Chocolate Block wurde aus den Rebsorten Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Cinsaut und Viognier erzeugt. Er wurde für rund 18 Monate in 600-Liter Fässern aus französischer Eiche ausgebaut. Der Wein zeigt eine konzentrierte Nase mit Aromen von Brombeeren, Pflaumen, Kirschen, Cassis, Rauchfleisch, Kaffee, Bitterschokolade, Lebkuchen, Pfeffer, Nelken, Zimt, Lorbeer, ein Hauch Marzipan und Veilchen. Am Gaumen druckvoll, komplex, explosive Frucht, würzig, mineralisch, vielschichtig, dichter Tanninmantel, saftiger Biss, gut eingebundenes Holz, muskulöse Eleganz und ein sehr langer Nachhall.

Empfehlung: Chef's Liebling - Perfekt zu  
Argentisches Rinderfilet Filetsteak „Speciale“

Nehmen Sie sich Zeit, und geben Sie diesem Wein die Zeit die er braucht um sein volles Temperament zu entfalten !!!



## *Spirituosen*

### *Wodka, Klare*

520	<i>Moskowskaya</i>	4 cl	8 €
521	<i>Three Sixty Vodka</i>	4 cl	8 €
522	<i>Absolut Wodka</i>	4 cl	8 €
523	<i>Beluga Export</i>	4 cl	9 €
	<i>Noble Russian Vodka</i>		

### *Gin, Tequila*

528	<i>Bombay Sapphire Gin</i>	4 cl	7 €
529	<i>Gordons Dry Gin</i>	4 cl	6 €
530	<i>Jin Zu</i>	4 cl	8 €
531	<i>Hendrick's Gin</i>	4cl	8 €
532	<i>Gin 5 Continents 57 %</i>	4 cl	8 €
533	<i>Monkey 47 Dry Gin</i>	4 cl	12 €
535	<i>Libellis Premium Gin 41 %</i>	4 cl	12 €
536	<i>Tequila Sierra Silver</i>	4 cl	6 €

### *Brandy, Cognac*

541	<i>Asbach Uralt 38%</i>	4 cl	7 €
542	<i>Asbach Uralt</i>	4 cl	9 €
	<i>Privatbrand 8 Jahre Gereift</i>		
543	<i>Remy Martin VSOP 40%</i>	4 cl	9 €
544	<i>Hennessy</i>	4 cl	9 €

### *Bittere, Kräuterliköre*

547	<i>Jägermeister</i>	4 cl	7 €
548	<i>Kuemmerling</i>	4 cl	7 €
549	<i>Ramazzotti</i>	4 cl	7 €



### *Rum / Cachaca*

555	<i>Bacardi Carta Blanca</i>	4 cl	8 €
557	<i>Havana Club 7 J.</i>	4 cl	8 €
558	<i>Myer´s Pure Jamaica Rum</i>	4 cl	8 €
<b>EMPFEHLUNG</b>			
560	<i>Ron Zacapa Solera Grand Reserve</i>	4 cl	11 €
562	<i>Ron Zacapa Etiqueta Negra Solera</i>	4 cl	12 €
591	<i>Ron Zacapa Centenario 23 Solera Grand Reserva</i>	4 cl	14 €
563	<i>Pitu</i>	4 cl	7 €

### *Liköre*

565	<i>Amaretto di Saronno</i>	4 cl	7 €
566	<i>Bailey´s</i>	4 cl	7 €
567	<i>Batida de Coco</i>	4 cl	7 €
568	<i>Mozart Dark Chocolate</i>	4 cl	7 €
569	<i>Eierlikör</i>	4 cl	7 €
570	<i>Grand Marnier Cordon Rouge</i>	4 cl	7 €
573	<i>Crème de Cassis - Johannisbeere</i>	4 cl	7 €
574	<i>Molinari Sambuca</i>	4 cl	7 €
576	<i>St. Germain Liqueur Hofunderblütenlikör</i>	4 cl	9 €

### *Whisk(e)y*

580	<i>Jim Beam</i>	4 cl	7 €
581	<i>Jack Daniels Single Barrel</i>	4 cl	11 €
582	<i>Johnnie Walker Red Label</i>	4 cl	7 €
583	<i>Johnnie Walker Black Label</i>	4 cl	8 €
584	<i>Johnnie Walker Gold Label</i>	4 cl	10 €
585	<i>Glenmorangie Original 10 y</i>	4 cl	12 €
586	<i>Glenmorangie 18 y</i>	4 cl	18 €
587	<i>Glenfiddich 12 y</i>	4 cl	7 €
588	<i>Glenfiddich 15 y</i>	4 cl	9 €
589	<i>Glenfiddich 21 y</i>	4 cl	19 €
591	<i>John Jameson</i>	4 cl	7 €
593	<i>Chivas Regal Salute 43 %</i>	4 cl	29 €



## Aquavit

596	Malteser Aquavit	2 cl	4 €
597	Linie Aquavit	2 cl	4 €

## Lantenschammer Obstbrände

600	Williams Birnenbrand	2 cl	4 €
601	Holzfassobstbrand	2 cl	4 €
602	Himbeergeist	2 cl	4 €

## Grappa aus dem Hause Nonino

### Grappe Monovitigno® Vigneti

607	Il Merlot "Monovitigno®"	2 cl	5 €
608	Il Moscato "Monovitigno®"	2 cl	5 €
609	Sauvignon Blanc "Monovitigno®"	2 cl	5 €
610	Lo Chardonnay "Monovitigno®"	2 cl	5 €
611	Grappa Nonino Riserva 115 <sup>th</sup> Anniversary Imperiale	2 cl	14 €

### Grappe Cru Monovitigno®

612	Picolit "Monovitigno®" Cru Savorgnano Colli Orientali Del Friuli	2 cl	14 €
-----	--	------	------

### Grappe Riserva

613	Grappa Nonino Riserva	2 cl	14 €
-----	-----------------------	------	------

### Frut

614	Prunello Mandorlata Cru Savorgnano Colli Orientali Del Friuli	2 cl	5 €
-----	---	------	-----

Sehr geehrte Damen und Herren,  
auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten. Wir halten für Sie eine separate Speisen- und Getränkekarte mit Allergenen und Zusatzstoffen vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von den u. a. Allergene enthalten können:

- glutenhaltiges Getreide (namentlich)- Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus)
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Fische und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
- Milch und Milchprodukte
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien
- Macadamia- und Queenslandnüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulphite mit einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l
- Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Sehr geehrte Gäste,  
liebe Freunde des guten Geschmacks!

Es ist uns eine besondere Freude, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. An Sommer- wie auch an Wintertagen können Sie in gemütlicher Atmosphäre die exklusiven Köstlichkeiten unserer Küche genießen.

Mediterrane Spezialitäten, aber auch die maritime regionale Küche nach originalen Rezepten stehen bei uns im Mittelpunkt. Auserlesene Weine aus internationalen Weinanbaugebieten wie auch eine gemütliche Tasse Kaffee runden die Kreationen der Küche ab.

Hohe Qualität gelten auch für den Servicebereich. Sollten Sie neben den angebotenen Speisen und Getränken noch individuelle Wünsche haben, so steht Ihnen unser Servicepersonal jederzeit gern zur Verfügung.

Bitte beachten Sie, dass wir mit viel Herz und Liebe kochen. Wir bereiten all unsere Speisen für Sie mit größter Sorgfalt aus frischen, erstklassigen Produkten und erst nach der Bestellung "à la Minute" zu. Daher können schon einmal, vor allem bei guter Auslastung unseres Hauses und in den warmen Monaten des Jahres, Wartezeiten bis 60 Minuten entstehen. Unsere Köche brauchen Zeit, um für Sie alles perfekt zu machen. All unsere Mitarbeiter geben für Sie das Allerbeste. Bitte haben Sie daher etwas Geduld und Verständnis, wenn dies bei Ihnen vorkommen sollte! Es wird sich lohnen!

Wir möchten Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich gestalten. Sollte jedoch einmal die Qualität unseres Angebots oder Service nicht Ihren Vorstellungen entsprechen, so wenden Sie sich bitte mit einer freundlichen Beschwerde direkt an das Management unseres Hauses. Bitte hinterlassen Sie uns bei Wünschen oder Fragen, Ihre Handynummer u. E-Mail Adresse. Sollten sich Ihre Pläne ändern, bitten wir Sie um rechtzeitige Stornierung bzw. Änderung ausschließlich per E-Mail, spätestens jedoch 4 Tage vor der Reservierung (bei Feiertagsreservierung 14 Tage und jeweils im Dezember 7 Tage). Anderenfalls müssen wir Ihnen bzw. Ihren Gästen eine No-Show-Gebühr von 30 €/Person (bei Feiertags-reservierung und im Dezember 50 €/Person) berechnen.

In unserem Hause ausgestellte Gutscheine haben eine Gültigkeitsdauer von 1 Jahr beginnend ab dem Tag des Ausstellungsdatum. Eine spätere Einlösung kann auf Grund gesetzlicher Bestimmungen nicht entsprochen werden.

Auf unsere AGB's wird ausdrücklich verwiesen! Wir bitten um Ihr Verständnis!


PS: Wir sind ein „Hundefreundliches Restaurant“.  
Ihre wohlgezogenen Vierbeiner heißen wir bei uns auch  
Herzlich Willkommen.

EC- und Kreditkartenzahlung ist ab 30,00 € möglich!

Ihre Rechnungsanschrift kann nur am Tag der Veranstaltung in Ihren Beleg gedruckt werden. Eine nachträgliche Änderung ist nicht mehr möglich!

Alle vorherigen Karten verlieren ihre Gültigkeit!





Wir möchten Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich gestalten. Sollte jedoch einmal die Qualität unseres Angebots oder Service nicht Ihren Vorstellungen entsprechen, so wenden Sie sich bitte mit einer freundlichen Beschwerde direkt an das Management unseres Hauses.