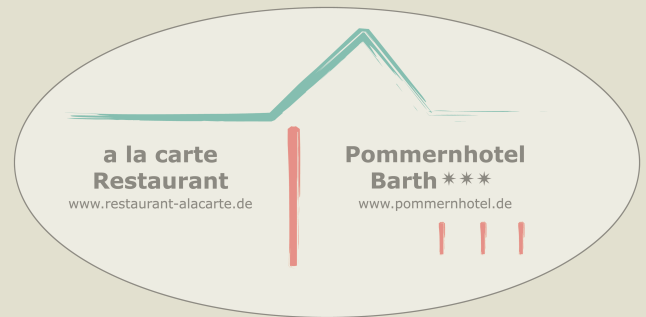


# Speisekarte



## Menüs

Bitte stellen Sie sich Ihr eigenes Drei-Gang-Menü aus den Gerichten dieser Seite zusammen!

Please put together your own three-course menu from the dishes on this page!

**Menüpreis 20,00 €**

### Vorspeisen Starters

- 804 **Kleiner Salat Tomate – Mozzarella**  
mit Basilikum und Ciabatta-Brot  
Small **tomato and mozzarella salad** with basil and ciabatta bread
- 806 **Fischsoljanka** mit Fischfiletstückchen tomatiert  
Russian fish soljanka with slices of fish fillet in tomato broth
- 807 klare und deftige **Zwiebelsuppe** mit Croutons  
Clear, hearty **onion soup** with croutons

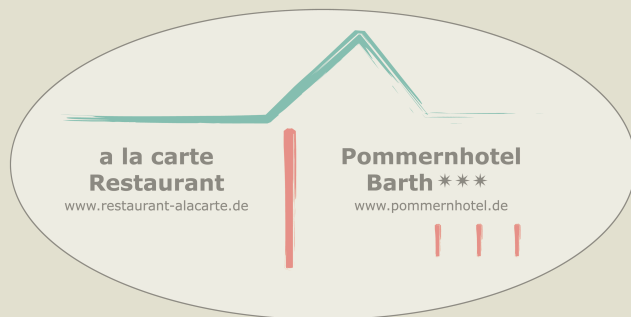
### Hauptgerichte Main courses

- 814 **Hähnchenbrustfilet `Mediterran`**  
Brustfilet unter einer mediterranen Kruste aus Oliven Tomaten, Butter, Semmelmehl und Kräutern dazu Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage  
**Mediterranean chicken breast fillet** Chicken breast fillet in a Mediterranean crust served with potatoes and a side salad
- 817 **Zanderfilet `Tatar`**  
auf Tomatentatar angerichtetes frisch gebratenes Zanderfilet mit Bauernbrot und Kräuterbutter  
Tomato tartare with fried fillet of pike-perch, bread and herb butter
- 818 **Medaillons `deftig`** drei Schweinemedallions mit Zwiebeln, Champignons, Kräuterbutter und Sc. Hollandaise sowie Herzoginkartoffeln (3,8)  
**Savoury medallions** Three pork medallions with onion, mushrooms herb butter and hollandaise sauce served with duchess potatoes

### Nachtisch Desserts

- 822 **Joghurtdessert `Waldfrucht`** mit einer Kugel Vanilleeis (1), Fruchtsauce (11) und Schlagsahne (8)  
**'Fruits of the forest' yogurt dessert** served with a scoop of vanilla ice cream, fruit sauce and whipped cream
- 823 **Sahneeistraum** vier Kugeln gemischtes Eis (1,8) mit Eierlikör und Schlagsahne (8)  
**Creamy ice cream delight** Four scoops of vanilla ice cream with Advocat and whipped cream

# Speisekarte



## Vorspeisen & Kleinigkeiten Starters

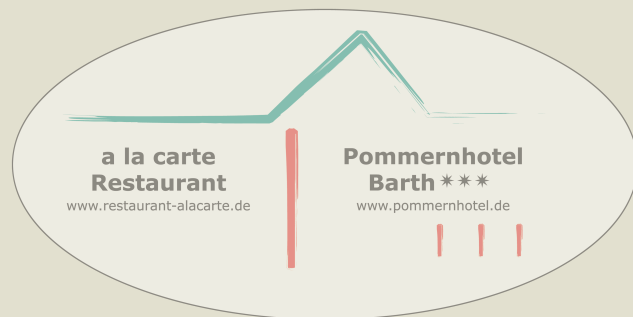
- |     |                                                                                                                                                                                                     |               |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 022 | kleiner gemischter <b>Salatteller</b> mit Joghurtdressing<br>Small mixed <b>salad</b> with yogurt dressing                                                                                          | <b>4,20 €</b> |
| 023 | kleiner gemischter <b>Salatteller `Feta´</b><br>mit Fetawürfel*, Oliven und frischem Joghurtdressing<br>Small mixed <b>salad</b> with diced feta cheese* and fresh yogurt dressing                  | <b>5,20 €</b> |
| 021 | kleiner Salat <b>Tomate – Mozzarella</b><br>mit Basilikum und Ciabatta-Brot<br>Small <b>tomato and mozzarella salad</b> with basil and ciabatta bread                                               | <b>5,80 €</b> |
| 020 | kleiner gemischter <b>Salatteller `Hähnchen´</b><br>mit Steifen von der frisch gebratenen Hähnchenbrust<br>sowie Joghurtdressing<br>Small mixed salad with chicken breast and fresh yogurt dressing | <b>6,80 €</b> |
| 030 | feines <b>Tomatensüppchen</b> mit Creme fraiche<br>Creamy <b>tomato soup</b> with crème fraîche                                                                                                     | <b>3,80 €</b> |
| 031 | <b>Fischsoljanka</b> mit Fischfiletstückchen tomatiert<br>Russian fish soljanka with slices of fish fillet in tomato broth                                                                          | <b>4,80 €</b> |
| 032 | klare und deftige <b>Zwiebelsuppe</b> mit Croutons<br>Clear, hearty <b>onion soup</b> with croutons                                                                                                 | <b>4,20 €</b> |

## für die `Kleineren´ For our younger guests

- |     |                                                                                                                                                 |               |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 041 | zwei knusprige <b>Kartoffelpuffer</b> mit Apfelmus <sup>(3)</sup> und<br>Zucker<br>Two crispy <b>potato fritters</b> with apple sauce and sugar | <b>3,80 €</b> |
| 044 | Nudeln mit <b>Bolognese</b><br>Pasta with <b>Bolognese sauce</b>                                                                                | <b>4,20 €</b> |
| 046 | drei <b>Fischstäbchen</b> mit Pommes frites und Ketchup <sup>(3,4)</sup><br>Three <b>fish fingers</b> with french fries and ketchup             | <b>5,20 €</b> |

\* Feta aus Kuhmilch \* Cow milk feta

# Speisekarte



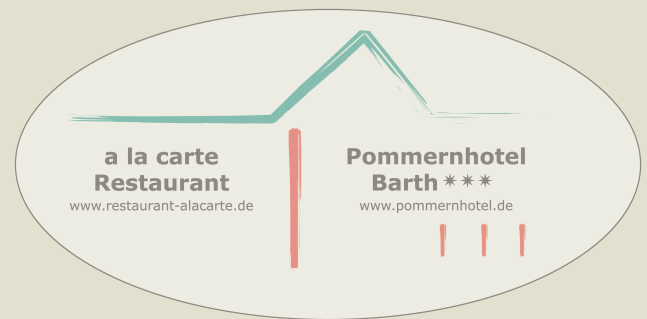
## Hauptgerichte Main courses

- 050 **Bauernfrühstück** mit frischen Bratkartoffeln in Eihülle **7,80 €**  
- auf Wunsch vegetarisch  
**Farmer's breakfast** with freshly fried egg-coated potatoes  
- can be prepared vegetarian on request
- 051 **Lauch-Käse-Omlett** von 3 Eiern – vegetarisch **6,20 €**  
**Omelette** stuffed with leek and cheese - vegetarian
- 054 **Gemüse-Omlett** von 3 Eiern – vegetarisch **6,20 €**  
**Omelette** stuffed with vegetables - vegetarian
- 052 **Kartoffel-Gemüse-Auflauf** mit herzhaftem Käse (1) **9,80 €**  
überbacken – vegetarisch  
**Potato and vegetable bake** topped with tasty melted cheese
- 060 **Hähnchen-Pfeffersteak** **12,80 €**  
Hähnchenbrustfilet gebraten an Sauce aus buntem Pfeffer sowie Tomatenreis und Beilage  
**Chicken-Pepper Steak** served with tomato rice and a side salad
- 061 **Hähnchenbrustfilet `Mediterran´** **13,80 €**  
Brustfilet unter einer mediterranen Kruste aus Oliven Tomaten, Butter, Semmelmehl und Kräutern dazu Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage  
**Mediterranean chicken breast fillet** Chicken breast fillet in a Mediterranean crust served with potatoes and a side salad
- 070 **hausgemachtes Sauerfleisch** **9,80 €**  
mit frischen Bratkartoffeln und Remoulade (1,2,3)  
Fresh, **homemade cold salted pork in jelly** served with fried potatoes and remoulade sauce
- 071 **Hamburger Schnitzel** paniert **11,80 €**  
mit Spiegelei frischen Bratkartoffeln und Salatbeilage  
**Freshly breaded** Hamburger schnitzel served with a fried egg, freshly fried potatoes and a side salad
- 072 **Schweinesteak `Tomato´** **13,20 €**  
Steak mit Tomatenscheiben, frischen Zwiebeln und Käse überbacken sowie Rosmarienkartoffeln & Beilage  
**Steak with sliced tomatoes**, fresh onions and cheese and potatoes & garnish
- 073 **Schweinesteak `Champignon´** unter Rahm-champignons angerichtetes Schweinesteak mit Pommes frites und Salatbeilage **11,80 €**  
**Pork steak** with creamy mushroom sauce, served with french fries and side salad

**Seniorenportionen** servieren wir auf Anfrage mit 25 % Preisabschlag.

**Smaller portions** for senior citizens are available on request - 25% off the menu price.

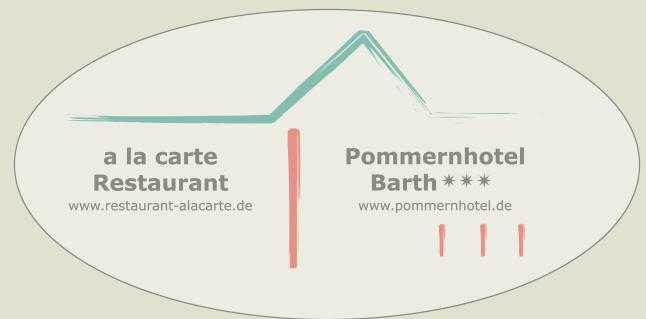
# Speisekarte



## Hauptgerichte Main courses

- 074 **Medaillons `deftig`** drei Schweinemedallions mit Zwiebeln, Champignons, Kräuterbutter und Sc. Hollandaise sowie Herzoginkartoffeln (3,8) **15,80 €**  
**Savoury medallions** Three pork medallions with onion, mushrooms, herb butter and hollandaise sauce served with duchess potatoes
- 081 **Rumpsteak `deftig`** vom argentinischen Rind mit gedünsteten Zwiebeln belegt, mit Steakpfeffer gewürzt sowie frische Bratkartoffeln und Salatbeilage **16,20 €**  
**'Hearty' rump steak** from Argentinian beef  
glazed with steamed onions and spiced with steak pepper; served with fresh fried potatoes
- 085 **Rumpsteak `traditionell`** vom argentinischen Rind mit Steakpfeffer kräftig gewürzt sowie Bauernbrot, Kräuterbutter und Salatbeilage **16,20 €**  
**'Traditionally' rump steak** from Argentinian beef  
with steak pepper, Bread and herb butter and side salad
- 086 **Rumpsteak `Strindberg`** vom argentinischen Rind Steak in einer Hülle aus Ei, Senf und Zwiebeln gebraten mit Rosmarienkartoffeln und Salatbeilage **17,20 €**  
**'Strindberg' rump steak** Argentinian steak coated in egg, mustard and onion, fried and served with potatoes and side salad
- 090 **Barschfilet** gedünstet an Kräutersauce mit Petersilienkartoffeln und Salatbeilage **11,80 €**  
**Steamed perch fillet** with a herb sauce  
served with boiled potatoes and a side salad
- 092 **Dorschfilet in der Senfeihülle** gebraten an Tomatenreis und Salatbeilage **13,80 €**  
**Fried fillet of cod in an egg and mustard coating**  
served with tomato rice and a side salad
- 091 **Zanderfilet `traditionell`** mehliert gebraten mit Brokkoli & Sc. Hollandaise sowie Bratkartoffeln **15,80 €**  
**Fillet of pike-perch** lightly floured and fried, served with broccoli, hollandaise sauce and freshly fried potatoes
- 093 **Zanderfilet `Tatar`** **15,20 €**  
auf Tomatentatar angerichtetes frisch gebratenes Zanderfilet mit Bauernbrot und Kräuterbutter  
Tomato tartare with fried fillet of pike-perch, bread and herb butter
- 094 **Matjesfilet `Hausfrauenart`** mit Remoulade (1,2,3) und Petersilienkartoffeln mit Salatbeilage **9,80 €**  
**'Home-style' fillet of matjes** (white) herring with cream and parsley potatoes; served with salad

# Dessertkarte



## Dessert Desserts

- 100 **Rote Grütze** mit einer Kugel Vanilleeis <sup>(1)</sup> und Sahne <sup>(8)</sup> **4,50 €**  
**Red berry compote** served with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream
- 102 **Joghurtdessert `Waldfrucht´** mit einer Kugel Vanilleeis <sup>(1)</sup>, Fruchtsauce <sup>(11)</sup> und Schlagsahne <sup>(8)</sup> **4,30 €**  
**'Fruits of the forest' yogurt dessert** served with a scoop of vanilla ice cream, fruit sauce and whipped cream

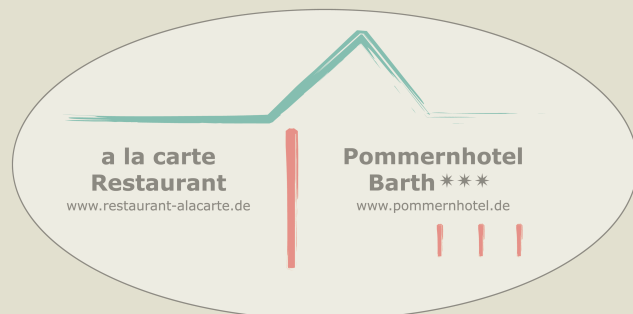
## Eisvariationen Ice cream sundaes

- 110 **Kindereisbecher** zwei Kugeln Fruchteis <sup>(1,8)</sup> mit Fruchtsauce <sup>(11)</sup> und etwas Schlagsahne <sup>(8)</sup> **3,20 €**  
**Children's ice cream sundae** Two scoops of fruit ice cream with fruit sauce and a little whipped cream
- 111 **Malagaeisbecher** vier Kugeln Vanilleeis <sup>(1,8)</sup> mit Rumrosinen und Schlagsahne <sup>(8)</sup> **4,90 €**  
**Malaga sundae** Four scoops of vanilla ice cream with rum-soaked raisins and whipped cream
- 112 **Cup Danmark** vier Kugeln Vanilleeis <sup>(1,8)</sup> mit Schokoladensauce und Schlagsahne <sup>(8)</sup> **4,50 €**  
**Coupe Denmark** Four scoops of vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream
- 113 **Sahneeistraum** vier Kugeln gemischtes Eis <sup>(1,8)</sup> mit Eierlikör und Schlagsahne <sup>(8)</sup> **4,70 €**  
**Creamy ice cream delight** Four scoops of vanilla ice cream with Advocat and whipped cream
- 114 **Nußknacker** vier Kugeln Walnußeis <sup>(1,8)</sup> mit Mocca-Likör und Schlagsahne <sup>(8)</sup> **4,90 €**  
**Nut cracker** Four scoops of walnut ice cream with mocha Liqueur and whipped cream
- 115 **Schokozauber** vier Kugeln Schokoladeneis <sup>(1,8)</sup> mit Eierlikör und Schlagsahne <sup>(8)</sup> **4,50 €**  
**Chocolate surprise** Four scoops of chocolate ice cream with Advocat and whipped cream
- 116 **Schwedeneisbecher** vier Kugeln Vanilleeis <sup>(1,8)</sup> mit Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne <sup>(8)</sup> **5,20 €**  
**Swedish sundae** Four scoops of vanilla ice cream with apple sauce, Advocat and whipped cream

**Kleine Eisbecher** servieren wir auf Anfrage mit 25 % Preisabschlag.

**Small ice cream sundaes** are available on request - 25% off the menu price.

# Getränke



## J.J.DARBOVEN **Café** Intención <sup>(9)</sup>

Der Kaffee mit dem FAIRTRADE - Siegel aus fairem Handel.

		ml	
007	<b>Tasse Kaffee Creme</b> Intención	140	<b>2,00 €</b>
008	<b>Kännchen Kaffee Creme</b> Intención	280	<b>3,80 €</b>
009	<b>Latte Macchiato Intención</b> <sup>(8)</sup>	230	<b>2,80 €</b>
010	<b>Milchkaffee</b> Intención <sup>(8)</sup>	300	<b>2,80 €</b>
011	<b>Espresso</b> Intención	50	<b>1,80 €</b>
012	<b>Cappuccino</b> Intención <sup>(8)</sup>	200	<b>2,80 €</b>

## Eilles **Tee**

Tea Diamonds oder Tea Jacks im großen Trendglas

003	<b>Glas Eilles Tee</b>	300	<b>2,30 €</b>
-----	------------------------	-----	---------------

**Assam Special Broken** Schwarzer Tee - würzig malzig

**Earl Grey Premium** Schwarzer Tee - Duft der Bergamotte pikant

**Darjeeling First Flush** Schwarzer Tee - Frühlingspflückung spritzig

**Asia Superior** Grüner Tee - angenehm herbe Note

**Sonne Asiens** Grüner Tee - zart-herb mit Lemongras und Zitrusaroma

**Rooibos Vanilla** Früchtetee - mit Vanillestückchen versetzt

**Sommerbeeren** Früchtetee - mit Erdbeer-Himbeer-Aroma

**Vita Orange** Früchtetee - mit 7 Vitaminen und Orangenaroma

**TeaSpa Magica** Kräutertee - mit zartem Apfel-Quitten-Aroma

**Kamillenblüten** Kräutertee - honigartiger Geschmack - ganze Blüten

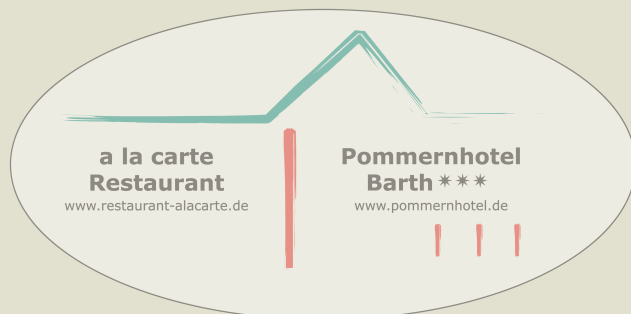
**Pfefferminzblätter** Kräutertee - aromatisch und erfrischend

**Kräutergarten** Kräuterteemischung - erfrischende Komposition

## verschiedene **Heißgetränke**

002	<b>Pott Milch</b> <sup>(8)</sup>	180	<b>1,80 €</b>
005	<b>Pott Heiße Schokolade</b> <sup>(8)</sup>	180	<b>2,50 €</b>
006	<b>Glas Glühwein</b>	200	<b>3,50 €</b>
013	<b>Glas Heiße Zitrone</b>	200	<b>2,50 €</b>
019	<b>Glas Grog</b>	200	<b>3,50 €</b>

# Getränke



## Säfte und Nektar

		ml	
129	<b>Apfelschorle</b> Granini Glas	200	<b>2,00 €</b>
121	<b>Apfelsaft</b> (klar) Granini Glas	200	<b>2,00 €</b>
120	<b>Multivitaminsaft</b> Granini Glas	200	<b>2,00 €</b>
122	<b>Sauerkirschnektar</b> Granini Glas	200	<b>2,00 €</b>
123	<b>Grapefruitsaft</b> Granini Glas	200	<b>2,00 €</b>
124	<b>Tomatensaft</b> Granini Glas	200	<b>2,00 €</b>
125	<b>Orangensaft</b> Granini Glas	200	<b>2,00 €</b>
126	<b>Pfirsichsaft</b> (3) Granini Glas	200	<b>2,00 €</b>
127	<b>KiBa</b> (3) (Kirsch-und Bananenektar) Granini Glas	200	<b>2,00 €</b>
128	<b>Bananenektar</b> (3) Granini Glas	200	<b>2,00 €</b>
130	<b>Sanddorn Nektar</b> <i>Elmenhorster</i> Glas	200	<b>2,00 €</b>

## alkoholfreie Getränke

140	<i>Glashäger</i> <b>Mineral</b> Flasche	250	<b>1,80 €</b>
141	<i>Glashäger</i> <b>Still</b> Flasche	250	<b>1,80 €</b>
138	<i>Glashäger</i> <b>Medium</b> Flasche	250	<b>1,80 €</b>
142	<b>Coca-Cola</b> (1,2,9) Glas	200	<b>2,00 €</b>
143	<b>Fanta</b> (1,2,3) Glas	200	<b>2,00 €</b>
144	<b>Sprite</b> (2) Glas	200	<b>2,00 €</b>
148	<b>Spezi</b> (1,2,3,9) Glas	200	<b>2,00 €</b>
145	Schweppes <b>Tonic Water</b> (2,10) Glas	200	<b>2,20 €</b>
146	Schweppes <b>Bitter Lemon</b> (2,10) Glas	200	<b>2,20 €</b>
147	Schweppes <b>Ginger Ale</b> (1,2) Glas	200	<b>2,20 €</b>
639	<i>Glashäger</i> <b>Mineral</b> Flasche	750	<b>3,80 €</b>
638	<i>Glashäger</i> <b>Medium</b> Flasche	750	<b>3,80 €</b>

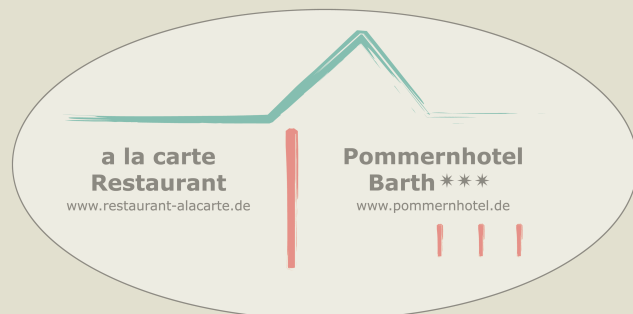
## Biere vom Fass

152	<b>Barther Küstenbier Pils</b> naturtrüb klein	300	<b>2,30 €</b>
153	<b>Barther Küstenbier Pils</b> naturtrüb groß	500	<b>3,50 €</b>
150	<i>Rostocker</i> <b>Pils</b> klein	300	<b>2,30 €</b>
151	<i>Rostocker</i> <b>Pils</b> groß	500	<b>3,50 €</b>
154	<b>Alsterwasser</b> (2) klein	300	<b>2,30 €</b>
155	<b>Alsterwasser</b> (2) groß	500	<b>3,50 €</b>

## Biere aus der Flasche

161	Schöffelhofer <b>Grapefruit</b>	330	<b>2,30 €</b>
162	Jever <b>Pilsener</b>	500	<b>3,50 €</b>
164	Schöffelhofer <b>Weizen</b>	500	<b>3,50 €</b>
163	Schöffelhofer <b>Weizen alkoholfrei</b>	500	<b>3,50 €</b>
165	<i>Köstritzer</i> <b>Schwarzbier</b>	330	<b>2,30 €</b>
160	Clausthaler <b>alkoholfrei</b>	330	<b>2,30 €</b>

# Getränke



## Aperitif

		ml	
222	<b>Martini Bianco</b>	100	<b>3,50 €</b>
223	<b>Martin Extra Dry</b>	100	<b>3,50 €</b>

## Klare / Aquavit / Grappa / Obstler

242	<i>Nordhäuser</i> <b>Doppelkorn</b> 38%	20	<b>1,80 €</b>
243	<b>Wodka</b> Moskovskaya 40%	20	<b>2,00 €</b>
<b>240</b>	<i>Rostocker Lehment</i> <b>Doppelkümmel</b> 38%	20	<b>2,00 €</b>
<b>247</b>	<i>Rostocker</i> <b>Lehment Aquavit</b> 42%	20	<b>2,00 €</b>
271	<b>Malteserkreuz</b> 40%	20	<b>2,20 €</b>
273	<b>Aalborg Jubileum</b> 42%	20	<b>2,20 €</b>
246	<b>Grappa Cellini oro 38%</b>	20	<b>2,20 €</b>
245	<b>Schladerer Obstwasser</b> 38%	20	<b>2,20 €</b>
<b>248</b>	<i>DERER</i> <b>Sanddorngeist</b> 42%	20	<b>2,50 €</b>

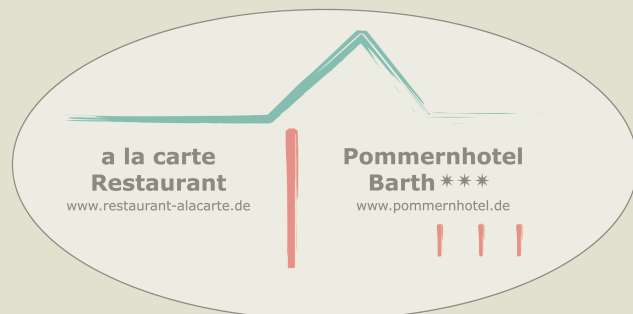
## Weinbrände / Cognac

230	<i>Wilthener</i> <b>Goldkrone</b> 28%	20	<b>1,80 €</b>
231	<b>Mariacron</b> 36%	20	<b>1,80 €</b>
232	<b>Chantré</b> 36%	20	<b>1,80 €</b>
233	<b>Asbach Uralt</b> 38%	20	<b>2,00 €</b>
234	<b>Hennessy</b> Cognac 40%	20	<b>2,50 €</b>

## Kräuter

260	<i>Zinnaer</i> <b>KlosterBruder</b> 35%	20	<b>1,80 €</b>
261	<b>Fernet Branca</b> 42%	20	<b>1,80 €</b>
262	<b>Underberg</b> Flasche 44%	20	<b>2,50 €</b>
263	<b>Jägermeister</b> 35%	20	<b>1,80 €</b>
<b>264</b>	<i>Richtenberger</i> <b>Klabautermännchen</b> 33%	20	<b>1,80 €</b>
266	<b>Kümmerling</b> Flasche 35%	20	<b>2,00 €</b>
267	<b>Ramazotti 30%</b>	<b>40</b>	<b>3,50 €</b>
268	<i>Schierker</i> <b>Feuerstein</b> 35%	20	<b>1,80 €</b>

# Getränke



## Liköre

		ml	
250	Mecklenburger Feigenlikör 20%	20	1,50 €
254	Mecklenburger Pflaumenlikör 16%	20	1,50 €
255	Mecklenburger Apfellikör 16%	20	1,50 €
258	Mecklenburger Johannisbeerlikör 16%	20	1,50 €
252	Grand Marnier Orange (1) 40%	20	2,50 €
257	Dooley´s Toffee-Liquer (8) 17%	40	3,50 €
256	DERER Sanddornlikör 20%	20	2,00 €

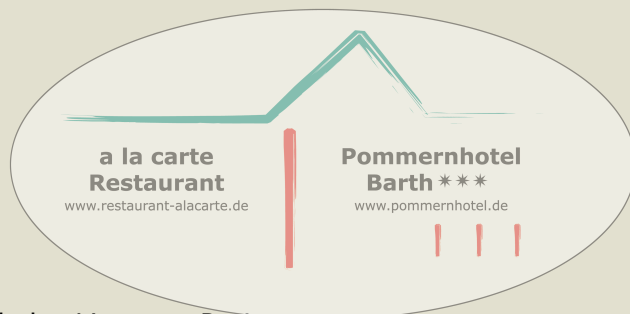
## Whisky

	Scotch		
280	Chivas Regal (1) 12 years 40%	40	5,00 €
281	Dimple 12 years 40%	40	5,00 €
283	Johnnie Walker (1) Red Label 40%	40	4,00 €
	Irish		
287	Tullamore Dew (1) 40%	40	4,00 €
288	Bushmills Malt (1) 10 years 40%	40	5,50 €
	Tennessee		
284	Jack Daniel's 43%	40	4,50 €
	Bourbon		
286	Jim Beam 40%	40	4,00 €

## Sekt

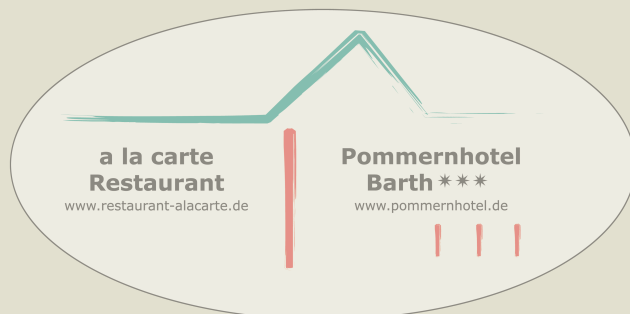
		Liter	
330	Rotkäppchen mild	0,75	14,80 €
332	Rotkäppchen halbtrocken	0,75	14,80 €
333	Rotkäppchen trocken	0,75	14,80 €
339	Rotkäppchen alkoholfrei	0,75	12,80 €
340	Rotkäppchen Piccolo halbtrocken	0,2	4,50 €
341	Rotkäppchen Glas halbtrocken	0,1	2,20 €

# Weinkarte



	Artikel	Liter	Preis
<b>Weißweine</b>			
<b>Bacchus</b> lieblich Qualitätswein b.A. erinnert an Schwarze Johannisbeeren im Bukett <b>Winzervereinigung Saale-Unstrut Freyburg e.G.</b>	<b>401</b>	0,75	<b>16,80 €</b>
<b>Binger St. Rochuskapelle</b> lieblich QbA Rheinhessen – Müller-Thurgau – würziger Duft, weich	310 410	0,20 0,75	<b>4,00 €</b> <b>14,80 €</b>
<b>Riesling</b> halbtrocken QbA Mosel – fruchtiges Bukett, angenehm frisch, saftig	312 412	0,20 0,75	<b>4,00 €</b> <b>14,80 €</b>
<b>Portugieser Weißherbst rosé</b> halbtrocken QbA Rheinhessen – fruchtiges Bukett, ausdrucksstark	313 413	0,20 1,00	<b>4,00 €</b> <b>17,80 €</b>
<b>Müller-Thurgau</b> trocken Qualitätswein b.A. eleganter Wein mit leichter Muskatnote <b>Winzervereinigung Saale-Unstrut Freyburg e.G.</b>	<b>303</b> <b>403</b>	0,20 0,75	<b>4,50 €</b> <b>16,80 €</b>
<b>Pinot Grigio</b> trocken D.O.C. intensiv anhaltender Geschmack, harmonisch, voll	314 414	0,20 0,75	<b>4,50 €</b> <b>16,80 €</b>
<b>Riesling</b> trocken Qualitätswein Pfalz – reine Frische, gute Harmonie, klare Frucht	319 419	0,20 1,00	<b>4,00 €</b> <b>17,80 €</b>
<b>Bordeaux `La Mer´</b> trocken Appellation Bordeaux Contrôle'e- Frankreich	417	0,75	<b>17,80 €</b>
<b>Rotweine</b>			
<b>Blauer Portugieser</b> lieblich QbA Pfalz – Duft von roten Früchten, weich, mit guter Süße	321 421	0,20 0,75	<b>4,00 €</b> <b>14,80 €</b>
<b>Dornfelder</b> halbtrocken Qualitätswein Pfalz – Duft schwarzer Beeren, süßliche Frucht, weich	322 422	0,20 0,75	<b>4,00 €</b> <b>14,80 €</b>
<b>Bordeaux Chateau</b> trocken Appellation Bordeaux Contrôle'e – Frankreich	324 424	0,20 0,75	<b>4,50 €</b> <b>16,80 €</b>
<b>Dornfelder</b> trocken Qualitätswein Pfalz - im Holzfass gereift – ausgewogen, Kirscharomen	325 425	0,20 0,75	<b>4,00 €</b> <b>14,80 €</b>
<b>Chianti</b> trocken Denominazione di OrigineControllata e Garantita – Italien	426	0,75	<b>17,80 €</b>
<b>Portugieser</b> trocken Qualitätswein b.A. blumig-fruchtiger Wein mit angenehmer Fülle <b>Winzervereinigung Saale-Unstrut Freyburg e.G.</b>	<b>405</b>	0,75	<b>16,80 €</b>
<b>Dornfelder</b> trocken Qualitätswein b.A. würzig-fruchtige Wärme und angenehme Fülle <b>Winzervereinigung Saale-Unstrut Freyburg e.G.</b>	<b>406</b>	0,75	<b>16,80 €</b>

# Barkarte



## Cocktails

350	<b>Americano</b> 2 cl Campari (1) rot, 2 cl Martini Rosê, 2 cl Tonic (2,10)	60	<b>3,50 €</b>
351	<b>Perfect</b> 2 cl Dry Gin, 2 cl Martini Rosê, 2 cl Martini Dry	60	<b>3,50 €</b>
352	<b>Indianapolis</b> 2 cl Wodka, 2 cl Blue Curacao (1), 2 cl Sahne (8)	60	<b>3,50 €</b>
353	<b>Kir Royal</b> 2 cl Bardinet Cassis, 8 cl Sekt	60	<b>3,50 €</b>
354	<b>Ostseewelle</b> 2 cl Curacao (1), 4 cl Sekt, 2 cl Orangensaft	60	<b>3,50 €</b>

## Longdrinks

360	<b>Batida de Coco-Kirschsaf</b> 5 cl Batida (8), 15 cl Kirschsaf	200	<b>5,50 €</b>
361	<b>Gin-Tonic</b> 5 cl Dry Gin, 15 cl Schweppes Tonic (2,10)	200	<b>5,50 €</b>
362	<b>Bacardi-Cola</b> 5 cl Bacardi, 15 cl Coca-Cola (1,2,9)	200	<b>5,50 €</b>
363	<b>Havana-Cola</b> 5 cl Havana, 15 cl Coca-Cola (1,2,9)	200	<b>5,50 €</b>
364	<b>Campari- Orange</b> 5 cl Campari rot (1), 15 cl Orangensaft	200	<b>5,50 €</b>
365	<b>Whisky-Cola</b> 5 cl Johnnie Walker, 15 cl Coca-Cola (1,2,9)	200	<b>5,50 €</b>
366	<b>Wodka-Cola</b> 5 cl Wodka, 15 cl Cola (1,2,9)	200	<b>5,50 €</b>
367	<b>Wodka-Orange</b> 5 cl Wodka, 15 cl Orangensaft	200	<b>5,50 €</b>

## Exotic´s

370	<b>House Extra</b> 5 cl Dry Gin, 2 cl Curacao (1), dash Minzesirup (1,2), 3 cl Orangensaft, 4 cl Bananensaft (3) mit Sekt aufgegossen	200	<b>6,50 €</b>
371	<b>Planter's Punch</b> 5 cl Rum weiß, 2 cl Zitronensaft 7 cl Orangensaft, 1 cl Ananassirup (1,2), 1 cl Grenadine (1,2)	200	<b>6,50 €</b>
372	<b>Tequila Sunrise</b> 5 cl Tequila Silver, 9 cl Orangen- saft, 2 cl Grenadine (1,2)	200	<b>6,50 €</b>

### Zusatzstoffe entsprechend der Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung:

- |                                |                                     |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| 1. mit Farbstoff(en)           | 8. mit Milcheiweiß                  |
| 2. mit Konservierungsstoff(en) | 9. koffeinhaltig                    |
| 3. mit Antioxidationsmittel    | 10. chininhaltig                    |
| 4. mit Geschmacksverstärker(n) | 11. mit Süßungsmittel               |
| 5. mit Schwefeldioxid          | 12. enthält eine Phenylalaminquelle |
| 6. mit Schwärzungsmittel       | 13. gewachst                        |
| 7. mit Phosphat                | 14. mit Taurin                      |