

# *Barkarte*

*Genießen Sie das wunderbare Leben  
wie ein Eiswürfel im Cocktail...*

*...immer mittendrin!!!*

Gleich auf der Begrüßungsseite möchten wir **ein Irrtum aus der Welt schaffen...**

Leider wird heutzutage jeder Drink als Cocktail bezeichnet, dabei gibt es aber  
gravierende Unterschiede:

Es gibt zwei Drinkgruppen – zu einen **den Shortdrink** bis max. 10cl Füllmenge  
und zum anderen **den Longdrink** ab 14cl Füllmenge.

Der Cocktail ist mit seinen max. 7cl Füllmenge eine Untergruppe der Shortdrinks.  
Diese Cocktails unterscheiden sich dann nochmal in  
**Pré-Dinner-Cocktail** und **After-Dinner-Cocktail**.

Deswegen auch nicht verwundert sein, das so manch' bestellter „Cocktail“  
im Martiniglas serviert wird...  
...sprechen Sie uns an.

~ 1 ~

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:  
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen,  
Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service – und Küchenteam gerne behilflich.

# *Braucht man eigentlich einen Barkeeper?*

Nicht unbedingt.

Man braucht ihn so sehr oder so wenig,  
wie man erstklassige Köche braucht!  
Man kann auch mit miesen Gerichten satt werden.

Aber es schmeckt halt doch besser,  
wenn ein Fachmann kocht.  
So ist es auch mit den Drinks.  
Der Gast kommt dann gerne wieder.

Für seine Gäste ist der Genuss eines Drinks  
immer ein Genuss der Sinne.  
Die Geschmacksnerven wollen gestreichelt werden.  
Die Hand fühlt das passende Glas,  
die Nase spürt den feinsten Aromen nach,  
und auf allem ruht der wohlwollende Blick.  
Die Kunst, alle Sinne perfekt zu verwöhnen,  
verdient Hochachtung.

Zur Kunst, seine Gäste rundum zu verwöhnen,  
gehört viel mehr,  
als mit handwerklicher Perfektion  
die gewünschten Drinks zuzubereiten.

Mit dem Feingefühl eines Psychologen  
Stimmungen zu erspüren, und immer wieder  
den mitunter anstrengenden Balanceakt  
zwischen menschlicher Anteilnahme und  
zurückhaltender Diskretion zu schaffen.

Wer seine Gäste erfolgreich mit besonderen  
Drinks verwöhnt, weiß Zutaten zu schätzen,  
dem Genuss den besonderen Kick zu geben!  
Nur Zutaten, die einen eigenen, unverfälschten  
Charakter aufweisen können,  
lassen Drinks zu einem wirklichen Erlebnis werden.

Mixen ist genauso eine kulinarische Kunst,  
wie das Kochen!

Das Leben ist viel zu kurz für schlechte Getränke!

Auf ihr Wohl!

~ 2 ~

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:  
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen,  
Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service – und Küchenteam gerne behilflich.

*„Franky“  
Deutscher Cocktailmeister  
Vierter der Cocktail - Weltmeisterschaft  
und die Landhaus - Crew  
heißten Sie in der Forellenbar  
herzlich Willkommen!!*

|  |         |
|--|---------|
| <b>„Landhaus“ - Cocktail</b><br>Tanqueray, Martini Rosato, Red Orange,<br>Cassissée          | € 14.50 |
| <b>„Forellenbar“</b><br>Mandarin liqueur, Irish Mist,<br>Orangensaft, Champagner, Rotwein    | € 15.00 |
| <b>„Rothe Forelle“</b><br>Grapefruit-Sirup, Hibiskus-Sirup, Limettensaft, Secco,<br>Rosmarin | € 10.50 |

*Schön, dass Sie unser Gast sind!*

~ 3 ~

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:  
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen,  
Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service – und Küchenteam gerne behilflich.

## Die meisterlichen Cocktails...

|   |         |
|---|---------|
| <b>Evening Star</b><br>Bombay Sapphire, Aperol, Peach, Limetten-Sirup<br>1. Platz: Berliner Cocktailmeisterschaft<br>3. Platz: Deutsche Cocktailmeisterschaft – Leipzig   | € 13.50 |
| <b>The Favourite</b><br>Absolut Lime, Mandarinenliqueur, Apfelsaft,<br>Crème de Cassis, Limetten-Sirup<br>2. Platz: Berliner Cocktailmeisterschaft  | € 13.50 |
| <b>Sweet Harmony</b><br>Amaretto, Crème de Cacao -brown-,<br>Grenadine, Cream<br>2. Platz: Berliner Cocktailmeisterschaft<br>1. Platz: Deutsche Cocktailmeisterschaft – Stuttgart<br>4. Platz: Cocktail-Weltmeisterschaft – Tokio | € 13.50 |
| <b>Pique Dame</b><br>Remy Martin V.S.O.P., Calvados, Mandarinenliqueur,<br>Maracujanektar, Limettensaft, Vanille-Sirup<br>2. Platz: Norddeutsche Cocktailmeisterschaft - Rheinsberg   | € 16.50 |
| <b>Mmmhh... mmws – mach' mal wat schönert?!</b><br>...dieser Drink wird ganz nach Ihrem<br>individuellen Wunsch gemixt!   | € ???   |

~ 4 ~

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:  
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen,  
Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service – und Küchenteam gerne behilflich.

## *Zur Entspannung unsere Longdrinks...*

|  |         |
|--|---------|
| <b>Applejack Highball</b><br>Calvados, Orangensaft, Ginger Ale, Orangenspirale               | € 13.50 |
| <b>Bourbon Highball</b><br>Makers Mark, Ginger Ale, Orangenspirale                           | € 13.50 |
| <b>Green Spider</b><br>Vodka, Crème de Menthe -green-, Tonic Water, Minzezweig               | € 13.50 |
| <b>Irish Highball</b><br>Jameson, Ginger Ale, Orangenspirale                                 | € 13.50 |
| <b>Irish Mist Highball</b><br>Irish Mist, Ginger Ale, Orangenspirale                         | € 13.50 |
| <b>Scotch Highball</b><br>Johnnie Walker Red Label, Ginger Ale, Orangenspirale               | € 13.50 |
| <b>Southern Highball</b><br>Southern Comfort, Ginger Ale, Orangenspirale                     | € 13.50 |
| <b>Dark 'n Stormy</b><br>Myers's Rum, Limettensaft, Spicy Ginger                             | € 13.50 |
| <b>MaliCo</b><br>Malibu, Limettensaft, Cola, Limettenspirale                                 | € 13.50 |
| <b>Pimm's Cup No.1</b><br>Pimm's, Früchte, Gurkenschale,<br>Ginger Ale oder Zitronenlimonade | € 13.50 |
| <b>Viva Cuba Libre (Original 1889)</b><br>Bacardi Blanc, Cola, Limettenspalte                | € 13.50 |
| <b>Campari Orange/ Campari Soda</b>  | € 13.50 |
| <b>Vodka Lemon</b>   | € 13.50 |
| <b>Whisk(e)y Cola</b>  | € 13.50 |

**Unsere Longdrinks werden auf der Basis 5cl zubereitet**

~ 5 ~

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:  
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen,  
Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service – und Küchenteam gerne behilflich.

## *Eine kleine Reise in die Gin Tonic's...*

|                                |  |         |
|--------------------------------|--|---------|
| <b>Berliner Brandstifter</b>   | Orangenzeste                             | € 16.00 |
| <b>Bombay Sapphire</b>         | Limette / Nelkenpulver                   | € 13.00 |
| <b>Brockmans</b>               | Blaubeeren & Orangenspirale              | € 14.00 |
| <b>Gin Mare</b>                | Olive & Rosmarin                         | € 15.00 |
| <b>Gin Sul</b>                 | Kumquats & Rosmarin                      | € 16.00 |
| <b>Gin Sul Laranjal</b>        | ½ Orangenscheibe / Prise Zimt            | € 16.00 |
| <b>Hendrick's Gin</b>          | Gurke / sw. Pfeffer                      | € 16.00 |
| <b>Mermaid</b>                 | Zitronenspirale / sw. Pfeffer / Meersalz | € 16.00 |
| <b>Monkey 47</b>               | Kirsche / Orangenspirale                 | € 18.00 |
| <b>Roku Japanese Craft Gin</b> | Kirsche / Zitrone / sw. Pfeffer          | € 15.00 |
| <b>Tanqueray London Dry</b>    | Zitrone / Muskatnuß                      | € 13.00 |

**Für Ihre Gin-Auswahl (Basis 5cl) haben wir folgende Tonic-Water:**

Goldberg "Japanese Yuzu"  
Thomas Henry – "Botanical"  
Thomas Henry – "Dry Tonic"  
Thomas Henry – "Tonic Water"

~ 6 ~

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:  
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen,  
Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service – und Küchenteam gerne behilflich.

## Die beliebten Klassiker & Fancy's...

|   |         |
|---|---------|
| <b>Brandy Alexander – erste Erwähnung 1922</b><br>Brandy, Crème de Cacaco -brown-, Cream, Muskatnuß   | € 13.50 |
| <b>Blue Lady</b><br>Bombay Sapphire, Curaçao Blue, Limettensaft, Limetten-Sirup                       | € 13.50 |
| <b>Cosmopolitan – erste Erwähnung 1934</b><br>Tanqueray, Cointreau, Zitronensaft, Himbeer-Sirup       | € 13.50 |
| <b>Cosmopolitan – Ende der 1980er</b><br>Absolut Lime, Cointreau, Cranbeerynektar, Limettensaft       | € 13.50 |
| <b>Grasshopper – erste Erwähnung 1929</b><br>Crème de Menthe -green-, Crème de Cacao -white-, Cream   | € 13.50 |
| <b>Espresso Martini</b><br>Skyy Vodka, Kahlua, Galliano, Espresso                                     | € 14.50 |
| <b>Negroni</b><br>Tanqueray, Campari, Antica Formula  | € 14.50 |
| <b>French Shool Sidecar – erste Erwähnung 1948</b><br>Remy Martin, Cointreau, Zitronensaft, Angostura | € 14.50 |
| <b>Daiquiri - Original um 1900</b><br>Bacardi Blanc, Limettenspalte, Läuterzucker                     | € 14.00 |
| <b>Margarita (Salzrand)</b><br>Jose Cuervo -Silver-, Cointreau, Limettensaft                          | € 14.00 |
| <b>Blackberry Sour</b><br>Vodka Skyy, Brombeerliqueur, Zitronensaft, Läuterzucker, Eiweiß             | € 13.50 |
| <b>Bourbon Sour</b><br>Maker's Mark, Zitronensaft, Läuterzucker, Eiweiß                               | € 13.50 |
| <b>Morgenthaler's Amaretto Sour</b><br>Amaretto, Maker's Mark, Zitronensaft, Läuterzucker, Eiweiß,    | € 13.50 |
| <b>Pisco Sour</b><br>Pisco Control, Limettensaft, Läuterzucker, Eiweiß                                | € 13.50 |

~ 7 ~

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:  
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen,  
Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service – und Küchenteam gerne behilflich.

|   |         |
|---|---------|
| <b>Caipirinha</b><br>Limette, weißer Rohrzucker, Negâ Fulo  | € 13.50 |
| <b>Mojito</b><br>Minze, weißer Rohrzucker, Vacilon 3 Cuba, Limettensaft, Soda   | € 13.50 |
| <b>Moscow Mule</b><br>Gurkensticks, Skyy Vodka, Limettensaft, Ginger Spicy, Angostura   | € 13.50 |
| <b>El Diabolo</b><br>Limette, Tequila -Reposado-, Crème de Cassis, Ginger Ale   | € 15.50 |
| <b>Jogurette</b><br>Erdbeerpüree, Skyy Vodka, Crème de Cacao -white-, Frangelico, Erdbeernektar, Limettensaft, Cream                    | € 15.50 |
| <b>Planter's Punch</b><br>Myers's Rum, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine, Limetten-Sirup, Angostura, Muskatnuß           | € 15.50 |
| <b>Sex on the Beach</b><br>Absolut Lime, Peach, Ananassaft, Cranberrynektar, Zitronensaft, Grenadine                                    | € 15.50 |
| <b>Red Rubin</b><br>Bombay Sapphire, Red Orange, Pampelmusenliqueur, Cranberrynektar, Jo'beernektar, Grenadine                          | € 15.50 |
| <b>Swimmig Pool</b><br>Vacilon 3 Cuba, Skyy Vodka, Ananassaft, Cream of Coconut, Cream, Curaçao Blue                                    | € 15.50 |
| <b>Tequila Sunrise</b><br>Jose Cuervo -Reposado-, Orangensaft, Limettensaft, Grenadine  | € 15.50 |
| <b>Touch Down</b><br>Skyy Vodka, Mandarinenliqueur, Maracujanektar, Zitronensaft, Grenadine   | € 15.50 |
| <b>The Exotic Tropical</b><br>Vacilon 3, Maracujaliqueur, Pampelmousseliqueur, Mangonektar, Maracujanektar, Limettensaft, Bananen-Sirup | € 16.00 |

~ 8 ~

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:  
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen,  
Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service – und Küchenteam gerne behilflich.

## Die „Lu - Bell - Geher“ ...

|  |         |
|--|---------|
| <b>Game Over</b>   | € 18.50 |
| Verschd. Rumsorten, hochprozentiger Rum, Dry Orange, Orangensaft, Limettensaft, Limetten-Sirup                           |         |
| <b>Long Island Ice Tea</b>   | € 18.50 |
| Limette, Bacardi Blanc, Bombay Sapphire, Jose Cuervo -Silver-, Skyy Vodka, Cointreau, Orangensaft, Cola                  |         |
| <b>Mai Tai – Das Original</b> (“Trader Vic” – Oakland; 1944)   | € 16.50 |
| Wray & Nephew Overproof White 63%, Dry Orange, Limettensaft, Mandel-Sirup, Läuterzucker                                  |         |
| <b>Zombie</b>  | € 18.50 |
| Verschd. Rumsorten, hochprozentiger Rum, Cherry Heering, Orangensaft, Limettensaft, Grenadine, Maracuja-Sirup, Angostura |         |

Da wir auf vorgefertigte Cocktail – Produkte vollständig verzichten und **jeden Cocktail frisch zubereiten**, lassen sich mitunter Wartezeiten nicht vermeiden.

Wir möchten darauf hinweisen, dass die Getränke für das Restaurant auch an der Bar zubereitet werden...

Qualität dauert – daher bitten wir Sie, zu gut besuchten Barzeiten, um etwas Geduld. Ein herzliches Dankechön für Ihr Verständnis.

Ein bestimmter **Cocktail oder Drink** ist nicht aufgelistet...  
...sprechen Sie bitte unseren Chef de Bar « Franky » an.  
Gibt's nicht – gibt's nicht ?!

*Shake it easy...*

~ 9 ~

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:  
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen,  
Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service – und Küchenteam gerne behilflich.

*...erfrischend gut - erfrischend anders,  
unsere %igen Drinks & Limonaden*

|  |        |
|--|--------|
| <b>Apple &amp; Pear with Cherry</b><br>Apfelsaft, Birnennektar, Kirschnektar, Limettensaft,<br>Vanille-Sirup | € 9.70 |
| <b>Blood Ipanema</b><br>Limette, br. Rohrzucker, Blutorangen-Sirup,<br>Ginger Ale                            | € 9.70 |
| <b>Blue Coconut</b><br>Ananassaft, Limettensaft,<br>Curaçao Blue-Sirup, Cream of Coconut                     | € 9.70 |
| <b>Cherry Kiss</b><br>Kirschnektar, Zitronensaft, Limetten-Sirup, Vanille-Sirup,<br>Ginger Ale               | € 9.70 |
| <b>Cinderella</b><br>Ananassaft, Orangensaft, Bananen-Sirup, Grenadine, Cream                                | € 9.70 |
| <b>Evergreen</b><br>Ananassaft, Orangensaft,<br>Limettensaft, Zitronensaft,<br>Curaçao Blue-Sirup            | € 9.70 |
| <b>Orange Velvet</b><br>Maracujanektar, Orangensaft,<br>Kirsch-Sirup, Haselnuß-Sirup, Cream                  | € 9.70 |
| <b>Speedy Gonzales</b><br>Banannenektar, Grapefruitsaft, Maracujanektar,<br>Karamel-Sirup                    | € 9.70 |
| <b>Sweet &amp; Sour</b><br>Limette, Kumquats, br. Rohrzucker,<br>Cranberrynektar                             | € 9.70 |

*Unsere %igen Drinks servieren wir im großen Hurricane-Glas.....*

~ 10 ~

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:  
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen,  
Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service – und Küchenteam gerne behilflich.

*...und unsere Limonaden im großen Bambusglas*

|  |        |
|--|--------|
| <b>Die Blaue - Limonade</b>  | € 7.70 |
| Kumquats, Physalis, Limettensaft,<br>Curaçao Blue-Sirup, Läuterzucker,<br>Sprudel              |        |
| <b>Forellen - Limonade</b>   | € 7.70 |
| Kumquats, Weintrauben, Limettensaft,<br>Blutorangen-Sirup, Kirsch-Sirup, Grenadine,<br>Sprudel |        |
| <b>Gurken - Limonade</b>   | € 7.70 |
| Gurkensticks, Limettensaft,<br>Basilikum-Sirup, Mandarinen-Sirup,<br>Sprudel                   |        |
| <b>Landhaus - Limonade</b>   | € 7.70 |
| Orange, Limette, Minze,<br>Grüner Apfel-Sirup, Mandarinen-Sirup,<br>Sprudel                    |        |

~ 11 ~

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:  
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen,  
Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service – und Küchenteam gerne behilflich.

## Wenn der Abend den Tag ablöst...

### Aperitifs 5cl

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| Aperol                               | € 5.50 |
| Campari                              | € 5.50 |
| Pernod                               | € 7.70 |
| Martini Extra Dry                    | € 6.00 |
| Martini Bianco                       | € 6.00 |
| Martini Rosato                       | € 6.00 |
| Martini Rosso                        | € 6.00 |
| Sherry Lustau, Jarana, Very Dry      | € 8.80 |
| Sherry Lustau, Los Arcos, Medium Dry | € 8.80 |
| Sherry Lustau, Emilin, Very Sweet    | € 8.80 |

### Die „Blaue Stunde

Aperitifs sollen den Appetit anregen, aber nicht den Hunger stillen oder sogar die Geschmacksnerven abtöten.

Aperitifstunde heißt, auf das Essen vorbereiten und dem Gast etwas servieren, das ihn aufrecht und mit Appetit an den Tisch gehen lässt.

Der Barkeeper sollte daher beratend sein, damit die Gäste nicht ihren Magen und ihre Geschmacksnerven zu sehr belasten.

Es wird in folgende Aperitif-Varianten unterschieden:

Aperitif ist **eine** anregende Spirituose/ **ein** anregendes Getränk.

Die klassischen Aperitif Spirituosen sind neben Sherry & Vermouth, Campari, Aperol, Cynar, Pernod, Prosecco, Sekt, Champagner und auch das Bier.

Pré-Dinner-Cocktail ist eine Spirituose **gemixt** mit anderen Spirituosen oder weinhaltigen Getränken und mitunter werden auch Säfte und Sirupe verwendet, wobei dieser Anteil sehr gering ist.

Zu den Pré-Dinner-Cocktails zählt auch der König der Cocktails, der Dry-Martini, aber auch all seine Verwandten, wie Manhattan, Negroni, Bronx, Old Fashioned, Side Car und White Lady.

~ 12 ~

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein: Glutenthaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service – und Küchenteam gerne behilflich.

## Destillate aus Wein

### Cognac & Brandy 4cl

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Hennessy V.S.        | € 11.00 |
| Remy Martin V.S.O.P. | € 11.00 |

|                  |        |
|------------------|--------|
| Carlos 1         | € 9.00 |
| Cardenal Mendoza | € 9.00 |
| Pisco Control    | € 8.00 |

### Grappa 2cl

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Grappa Marzadro Giare, Amarone    | € 8.00 |
| Grappa Marzadro Giare, Chardonnay | € 8.00 |

## Destillate aus Getreide

### Aquavit - Korn - Vodka 4cl

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| <b>Aquavit</b>            |        |
| Aalborg Jubiläums Aquavit | € 7.00 |
| Linie Aquavit             | € 7.00 |

|                    |        |
|--------------------|--------|
| <b>Vodka</b>       |        |
| Absolut Blue Label | € 7.00 |
| Sky Vodka          | € 7.50 |
| Stolichnaya        | € 7.50 |

~ 13 ~

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:  
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen,  
Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service – und Küchenteam gerne behilflich.

# Whisky & Whiskey

## Blended Scotch Whisky 4cl

|                                       |  |         |
|---------------------------------------|--|---------|
| Johnnie Walker, Red Label             |  | € 7.00  |
| Johnnie Walker, Black Label, 12 years |  | € 10.00 |

## Single Malt Scotch Whisky 4cl

### Malt – Lowland

|              |          |         |
|--------------|----------|---------|
| Auchentoshan | 12 years | € 14.00 |
| Glenkinchie  | 12 years | € 12.00 |

### Malt – Islay

|           |              |         |
|-----------|--------------|---------|
| Ardbeg    | „Ten“        | € 13.00 |
| Bowmore   | 12 years     | € 13.00 |
| Lagavulin | 16 years     | € 18.00 |
| Laphroaig | 10 years     | € 16.00 |
| Laphroaig | Quarter Cask | € 16.00 |
| Smokehead |              | € 14.00 |
| Tobermory | 12 years     | € 17.00 |

### Malt – Highland

|              |                    |         |
|--------------|--------------------|---------|
| Dalmore      | 12 years           | € 14.00 |
| Dalmore      | 15 years           | € 16.00 |
| Dalwhinnie,  | 15 years           | € 14.00 |
| Glenmorangie | „The Original“     | € 15.00 |
| Glenmorangie | „Lasanta“          | € 17.00 |
| Glenmorangie | „Nectar d'Or“      | € 17.00 |
| Glenmorangie | „The Quinta Ruban“ | € 18.00 |
| Oban         | 14 years           | € 15.00 |

~ 14 ~

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:  
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen,  
Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service – und Küchenteam gerne behilflich.

### *Malt – Speyside*

|             |               |         |
|-------------|---------------|---------|
| Aultmore    | 12 years      | € 14.00 |
| Balvenie    | „Double Wood“ | € 14.00 |
| Cragganmore | 12 years      | € 12.00 |
| Glenfiddich | 12 years      | € 14.00 |
| Glenfiddich | 15 years      | € 16.00 |

### *Malt – Islands*

|          |          |         |
|----------|----------|---------|
| Talisker | 10 years | € 13.00 |
| Talisker | Sky      | € 15.00 |

### *Irish Whiskey 4cl*

|                    |         |
|--------------------|---------|
| Connemara Original | € 11.00 |
| Jameson            | € 9.00  |

### *American Whiskey 4cl*

|               |        |
|---------------|--------|
| Jack Daniels  | € 8.00 |
| Marker's Mark | € 9.00 |

### *Namibian Whiskey*

|         |         |
|---------|---------|
| Ondjaba | € 18.00 |
|---------|---------|

### *Japanes Whiskey*

|           |         |
|-----------|---------|
| The Chita | € 15.00 |
|-----------|---------|

~ 15 ~

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:  
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen,  
Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service – und Küchenteam gerne behilflich.

## Destillate aus Pflanzen

### Rum 4cl

|                     |                     |                    |         |
|---------------------|---------------------|--------------------|---------|
| A.H. Riise X.O.     |                     | US Jungferninseln  | € 15.00 |
| Barcelo Imperial    |                     | Dom. Rep.          | € 11.00 |
| Botucal Reserva     |                     | Venezuela          | € 14.00 |
| Don Papa - Original |                     | Philippinen        | € 15.00 |
| Don Papa Baroko     |                     | Philippinen        | € 15.00 |
| Don Papa Masskara   |                     | Philippinen        | € 15.00 |
| Dos Maderas         | 5 Años              | Karibik / Spanien  | € 13.00 |
| Havana Club         | 7 Años              | Cuba               | € 9.00  |
| Havana Club Maestro |                     | Cuba               | € 18.00 |
| Malecon             | 12 Años             | Panama             | € 11.00 |
| Sea Shepherd        |                     | Jamaika / Barbados | € 15.00 |
| Vacilon             | 3 Años              | Cuba               | € 7.00  |
| Vacilon             | 7 Años              | Cuba               | € 9.00  |
| Zacapa 23           | 23 Años             | Guatemala          | € 15.00 |
| Zacapa X.O.         | Solera Gran Reserva | Guatemala          | € 26.00 |

### Tequila 4cl

|                        |                 |        |
|------------------------|-----------------|--------|
| Jose Cuervo -Silver-   | 100% Blue Agave | € 7.50 |
| Jose Cuervo -Reposado- | 100% Blue Agave | € 7.50 |

~ 16 ~

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:  
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen,  
Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service – und Küchenteam gerne behilflich.

## *Destillate aus Obst*

### *Obstbrand - Obstgeist - Obstwasser 2cl*

|  |         |
|--|---------|
| Dauphin „Calvados“                                 | € 6.00  |
| Scheibel Premium Obstbrand                         | € 7.00  |
| Scheibel Premium Plus Himbeere                     | € 8.00  |
| Scheibel Premium Plus Marille                      | € 8.00  |
| Scheibel Premium Plus Mirabelle                    | € 8.00  |
| Scheibel Premium Plus Pflümle                      | € 8.00  |
| Scheibel Premium Plus Moor - Birne                 | € 8.00  |
| Scheibel Paradies Wald – Heidelbeer (Liqueur)      | € 6.50  |
| Scheibel Paradies Weichsel – Sauerkirsch (Liqueur) | € 6.50  |
| Scheibel Paradies Weinberg – Pfirsich (Liqueur)    | € 6.50  |
| Scheibel Edles Faß Haselnuß                        | € 10.00 |
| Scheibel Edles Faß Nussler                         | € 10.00 |
| Thomas Prinz „Alte Wald-Himbeere“                  | € 7.00  |
| Thomas Prinz „Alte Wald-Erdbeere“                  | € 7.00  |

~ 17 ~

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:  
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen,  
Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service – und Küchenteam gerne behilflich.

# Liqueure

## *Kräuter-, Gewürz- und Bitterliqueure 4cl*

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Averna                            | € 6.60 |
| Benedictine D.O.M.                | € 6.60 |
| Böckelbart                        | € 6.60 |
| Disaronno Amaretto                | € 6.60 |
| Fernet Branca                     | € 6.60 |
| Ilseburger Brockenhexenflugbenzin | € 6.60 |
| Jägermeister                      | € 6.60 |
| Ramazotti                         | € 6.60 |
| Sambuca                           | € 6.60 |
| Schierker Feuerstein              | € 6.60 |

## *Frucht-, Nuß-, Emulsions- und Whisk(e)yliqueure 4cl*

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Cointreau            | € 7.10 |
| Grand Marnier        | € 7.10 |
| Cherry Heering       | € 7.10 |
| Licor 43             | € 7.10 |
| Frangelico           | € 7.10 |
| Bailey's Irish Cream | € 7.10 |
| Verpoorten Original  | € 6.00 |
| Irish Mist           | € 7.10 |
| Southern Comfort     | € 7.10 |

## *...prickelnder Genuss*

### *Champagner, Sekt & Secco*

|  |       |          |
|--|-------|----------|
| Jean Noel Haton Champagner / AOC, Champagne<br>Brut Reserve  | 0,1l  | € 17.00  |
| Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier  | 0,75l | € 90.00  |
| Jean Noel Haton Champagner / AOC, Champagne<br>Rosé  | 0,1l  | € 19.00  |
| Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier  | 0,75l | € 95.00  |
| Moët & Chandon Imperial, Brut, AOC, Champagne<br>Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier               | 0,75l | € 190.00 |
| Veuve Cliquot, Brut, AOC, Montagne de Reims, Champagne<br>Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier      | 0,75l | € 210.00 |
| Taittinger Brut Réserve, AOC, Montagne de Reims, Champagne<br>Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier. | 0,75l | € 220.00 |
| Bollinger Special Cuvée, AOC, Champagne<br>Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier.                    | 0,75l | € 245.00 |

### *Albert Kallfelz, Deutschland, Mosel*

|               |       |         |
|---------------|-------|---------|
| Riesling Sekt | 0,1l  | € 8.40  |
| Riesling Sekt | 0,75l | € 43.00 |
| Rivaner Secco | 0,1l  | € 7.60  |
| Rivaner Secco | 0,75l | € 39.00 |

~ 19 ~

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:  
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen,  
Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service – und Küchenteam gerne behilflich.

# Glasweiser Weingeruss.....

## Weißweine

### Albert Kallfelz, Mosel, Deutschland

2021 Riesling Hochgewächs, ObA, trocken 0,1 l € 6.50

### Schneider Pfaffmann, Pfalz, Deutschland

2022 Weißburgunder, trocken 0,1 l € 6.40

2022 Grauburgunder, trocken 0,1 l € 6.40

2022 Sauvignon Blanc, trocken 0,1 l € 6.30

### Schneekloth, Nahe, Deutschland

2021 Bacchus, lieblich 0,1 l € 5.20

### Horchheimer Goldberg, Rheinhessen, Deutschland

2021 Silvaner, halbtrocken 0,1 l € 5.40

### Pfaffl, Österreich

2017 Grüner Veltliner, trocken 0,1 l € 6.20

## Roséweine

### San Silvestro, Piemont, Italien

2022 Chiaretto Monferrato 0,1 l € 5.30

### Einig – Zenzen, m Tera Molino, Spanien

2019 Tempranillo Rosè 0,1 l € 5.00

### Weingut Gebrüder Kauer, Nahe, Deutschland

2022 Spätburgunder Rosè 0,1 l € 5.30

### Weingut Ohlig, Rheingau, Deutschland

2021 Spätburgunder Rosé halbtrocken 0,1 l € 5.90

Jahrgangsänderungen vorbehalten

~ 20 ~

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:  
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen,  
Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service – und Küchenteam gerne behilflich.

## *Rotweine*

### Einig-Zenzen, Rheinhessen, Deutschland

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| 2022 Dornfelder, trocken  | 0,1 l € 5.80 |
| 2022 Dornfelder, lieblich | 0,1 l € 5.80 |

### Schnekloth & Söhne, Rheinhessen, Deutschland

|                                 |              |
|---------------------------------|--------------|
| Blauer Portugieser, halbtrocken | 0,1 l € 6.10 |
|---------------------------------|--------------|

### Rinklin, Baden, Deutschland

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| 2020 Spätburgunder, trocken | 0,1 l € 6.30 |
|-----------------------------|--------------|

### Venetien, Italien

|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| 2022 Merlot LINEA 071, trocken | 0,1 l € 6.70 |
|--------------------------------|--------------|

### Barriere Feres, Frankreich

|  |              |
|--|--------------|
| 2022 Bordeaux Grand Bateau Rouge A.C., trocken | 0,1 l € 6.80 |
|--|--------------|

Jahrgangsänderungen vorbehalten

~ 21 ~

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:  
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen,  
Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service – und Küchenteam gerne behilflich.

# Bier



Die Landskron Brauerei in Görlitz ist nicht nur eine Brauerei. Sie ist eine Brau-Manufaktur mit 140 Jahren Geschichte. Sie gehört zu den ältesten produzierenden Industriedenkmalen in Deutschland. Die Landskron Brauerei produziert seit 1869 und gehört seit 2006 zur Unternehmensgruppe der Familie Dr. Lohbeck. Hinter den roten Backsteinmauern am Neißeufer werden die Landskron Biere noch immer nach traditionellen handwerklichen Verfahren mit offener Gärung gebraut. Und nach wie vor reift das Bier 4 bis 12 Wochen lang in 12 Meter tiefen Gewölbekellern. Die traditionsreiche Brauerei ist wieder wie ehemals ein Treffpunkt im geselligen und kulturellen Leben von Görlitz und Umgebung.

## Die private Landskron BRAU – MANUFAKTUR empfiehlt:

### ...frisch gezapft

|                   |       |        |
|-------------------|-------|--------|
| Landskron Pilsner | 0,3 l | € 5.10 |
| Landskron Pilsner | 0,4 l | € 6.10 |

Untergäriges Vollbier, Charakteristik: würzig – fein, vielfach mit der Goldmedaille der DLG ausgezeichnet, 4,8 % vol. Alkohol / 11,6 % Stammwürze

|        |       |        |
|--------|-------|--------|
| Alster | 0,3 l | € 5.10 |
| Alster | 0,4 l | € 6.10 |

### ...geploppt aus der Flasche

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| <b>Landskron Puppen Schultzes Schwarzes</b>   | 0,5 l | € 7.10 |
| Untergärige Brauspezialität mit Süßungsmitteln, leicht und kalorienarm<br>Charakteristik: malzblumig, Geschmacksnuancen nach Kaffee und Backpflaumen<br>3,8 % vol. Alkohol / 9,8 % Stammwürze |       |        |

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| <b>Landskron Hefeweizen naturtrüb</b>  | 0,5 l | € 7.10 |
| Obergärig mit echter Kellerhefe, gesundheitlich wertvoll, natürliche Trübung<br>Charakteristik: spritzig, fruchtige Nuancen von Banane und Nelke<br>5,5 % vol. Alkohol / 12,8 % Stammwürze |       |        |

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| <b>Landskron Kellerbier</b>   | 0,5 l | € 7.10 |
| Untergäriges Vollbier, traditionelle, klassische Gärung und Reifung<br>Süßig, würzig und naturbelassen ist das Kellerbier der Geheimtipp für Genießer.<br>Die im Bier belassenen Hefebestandteile und Proteine geben ihm einen besonderen Geschmack, anders als bei dem eines filtrierten Bieres.<br>5,2 % vol. Alkohol / 12 % Stammwürze |       |        |

|  |        |        |
|--|--------|--------|
| <b>Paulaner Weißbier – alkoholfrei</b> | 0,5 l  | € 6.10 |
| <b>Radeberger – alkoholfrei</b>        | 0,33 l | € 4.70 |

~ 22 ~

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:  
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen,  
Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service – und Küchenteam gerne behilflich.

## *...unbekümmert & erfrischend – Softdrinks*

### *Mineralwasser & Limonaden*

|  |        |        |
|--|--------|--------|
| Blankenburger (Sprudel, Naturell)      | 0,2l   | € 3,70 |
| Blankenburger (Sprudel, Naturell)      | 0,75 l | € 8.10 |
| Staatlich Fachingen (Medium, Naturell) | 0,75 l | € 7.70 |

### *Coca Cola*

|                             |       |        |
|-----------------------------|-------|--------|
| Cola, Cola Light, Cola Zero | 0,2 l | € 3.80 |
| Fanta, Sprite               | 0,4 l | € 7.60 |

### *Schweppes*

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Bitter Lemon, Indian Tonic Water<br>Ginger Ale, Spicy Ginger, Soda | 0,2 l | € 4.70 |
|--|-------|--------|

### *Thomas Henry*

|             |       |        |
|-------------|-------|--------|
| Tonic Water | 0,2 l | € 5.50 |
|-------------|-------|--------|

### *Goldberg*

|                    |       |        |
|--------------------|-------|--------|
| Tonic Water "Yuzu" | 0,2 l | € 4.50 |
|--------------------|-------|--------|

### *Säfte & Nektare*

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Ananas, Apfel, Banane, Cranberry,<br>Grapefruit, Johannisbeere, Kirsche, | 0,2 l | € 3.80 |
| Mango, Maracuja, Orange, Tomate  | 0,4 l | € 7.60 |

~ 23 ~

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:  
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen,  
Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service – und Küchenteam gerne behilflich.

## *...wohltuend & aufmunternd - Heissgetränke*

Tasse Tee Eilles / verschiedene Sorten € 3.70  
Kännchen Tee Eilles / verschiedene Sorten € 5.60

*Earl Grey, Assam, Darjeeling, Kräutermischung, Pfefferminz,  
Rooibos Vanille, Grüner Tee mit oder ohne Aroma, Kamille,  
Fenchel oder Früchtemischung*

Tasse heiße Schokolade € 3.50  
Pott heiße Schokolade € 5.60  
Chococcino € 5.70

Tasse Kaffee, Tasse entkoffeinierter Kaffee € 4.20  
Kännchen Kaffee, Kännchen entkoffeinierter Kaffee € 5.80

Espresso € 3.40  
Doppelter Espresso € 5.30

Cappuccino € 4.60  
Cappuccino groß € 5.80

Milchkaffee € 5.80

Latte Macchiato € 5.80

~ 24 ~

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:  
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen,  
Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service – und Küchenteam gerne behilflich.