

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!!*

„Landhaus“ - Cocktail Tanqueray, Martini Rosato, Red Orange, Cassissée	€ 14.50
„Forellenbar“ Mandarinenliqueur, Irish Mist, Orangensaft, Champagner, Rotwein	€ 15.00
„Rothe Forelle“ Grapefruit-Sirup, Hibiskus-Sirup, Limettensaft, Secco, 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...

Evening Star € 13.50

Bombay Sapphire, Aperol, Peach, Limetten-Sirup

1. Platz: Berliner Cocktailmeisterschaft

3. Platz: Deutsche Cocktailmeisterschaft – Leipzig

The Favourite € 13.50

Absolut Lime, Mandarinenliqueur, Apfelsaft,

Crème de Cassis, Limetten-Sirup

2. Platz: Berliner Cocktailmeisterschaft

Sweet Harmony € 13.50

Amaretto, Crème de Cacao -brown-,

Grenadine, Cream

2. Platz: Berliner Cocktailmeisterschaft

1. Platz: Deutsche Cocktailmeisterschaft – Stuttgart

4. Platz: Cocktail-Weltmeisterschaft – Tokio

Pique Dame € 16.50

Remy Martin V.S.O.P., Calvados, Mandarinenliqueur,

Maracujanektar, Limettensaft, Vanille-Sirup

2. Platz: Norddeutsche Cocktailmeisterschaft - Rheinsberg

Mmmhh... mmws – mach' mal wat schönert?! € ???

...dieser Drink wird ganz nach Ihrem

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...

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

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

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

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

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

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

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

Aquavit	
Aalborg Jubiläums Aquavit	€ 7.00
Linie Aquavit	€ 7.00

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

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

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

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

Paulaner Weißbier – alkoholfrei	0,5 l	€ 6.10
Radeberger – alkoholfrei	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 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, 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.