

# *Barkarte*

Herzlich Willkommen  
in unserer Forellenbar!

*Genießen Sie uns!*

~ 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  
heißen Sie in der Forellenbar  
Herzlich Willkommen!!*

**„Landhaus“ - Cocktail** € 8.00  
Gin, Martini Rosato, Red Orange,  
Cassissée

**„Forellentube“ - Cocktail** € 8.50  
Cognac, Calvados, Johannisbeernektar,  
Traubensaft, Vanille-Sirup

**„Forellenbar“ - Cocktail** € 9.00  
Himbeeren, Bacardi Razz, Chambord Royal,  
Limettensaft, Zitronenlimonade

**„Rothe Forelle“ - Cocktail** € 7.00  
Grapefruit-Sirup, Hibiskus-Sirup, Secco  
Rosmarin

*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.

## *...zur Einstimmung einen Cocktail*

<b>Blue Lady</b> Gin, Curaçao Blue, Limettensaft, Limetten-Sirup	€ 8.00
<b>Apple Royal</b> Calvados, Aperol, Sour Apple, Apfelsaft, Vanille-Sirup	€ 8.00
<b>Blue Diamond</b> Gin, Curaçao Blue, Zitronensaft, Sekt	€ 9.00
<b>Cheers</b> Vodka, Cassissée, Johannisbeernektar, Limettensaft, Sekt	€ 9.00
<b>Mint Fragoli</b> Minze, Fragoli, Secco	€ 7.00

~ 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.

## *...die meisterlichen Cocktails & Drinks*

**Evening Star** € 8.00

Gin, Aperol, Peachtree, Limetten-Sirup

1.Platz: Berliner Cocktailmeisterschaft 1996

3.Platz: Deutsche Cocktailmeisterschaft 1996

**Mild Seven** € 8.00

Apricot Brandy, Dooley's Toffeeliqueur,

Licor 43, Haselnuß-Sirup, Sahne

1.Platz: Berliner Cocktailmeisterschaft 2007

7.Platz: Deutsche Cocktailmeisterschaft 2007

**Sweet Harmony** € 8.00

Amaretto, Crème de Cacao -brown-,

Grenadine, Sahne

1.Platz. Deutsche Cocktailmeisterschaft 1995

2.Platz: Berliner Cocktailmeisterschaft 1995

4.Platz: Cocktail-Weltmeisterschaft - Tokio 1996

**Pique Dame** € 10.50

Cognac, Calvados, Apricot Brandy,

Maracujanektar, Limettensaft, Vanille-Sirup

2.Platz: Norddeutsche Cocktailmeisterschaft 2011

**Mmmhh – mach' mal wat schönst ?!** € ???

...dieser Drink wird ganz nach Ihrem

individuellen Wunsch gemixt!

~ 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.

## *...zur Entspannung unsere Longdrink€*

<b>Bourbon Highball</b> Bourbon Whiskey, Ginger Ale	€ 8.50
<b>Southern Highball</b> Southern Comfort, Ginger Ale	€ 8.50
<b>Campari Orange/ Campari Soda</b>	€ 7.00
<b>Cynar Tonic</b>	€ 8.50
<b>Dark 'n Stormy</b> Gosling Black Seal, Limettensaft, Spicy Ginger	€ 8.50
<b>Licomil 43</b> Licor 43, Mandel-Sirup, Milch	€ 8.50
<b>Licomara 43</b> Licor 43, Maracujanektar, Blutorangen-Sirup	€ 8.50
<b>MaliCo</b> Malibu, Cola	€ 8.50
<b>Pimm's Cup No.1</b> Pimm's Cup, Früchte, Ginger Ale oder Zitronenlimonade	€ 8.50
<b>Viva Cuba Libre (Original 1889)</b> Bacardi Blanc, Cola, Limettenspalte	€ 8.50
<b>Vodka Lemon</b>	€ 8.50
<b>Whisky Cola</b>	€ 8.50

~ 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.

## *...eine kleine Reise in die Welt des Gin and Tonic*

Berliner Brandstifter	Orangenzeste	€ 12.00
Bobby's Schiedam	Orangenzeste	€ 11.00
Bombay Sapphire	Limettenspalte	€ 9.00
Botanist 21	Minze	€ 12.00
Bulldog Gin	schwarzer Pfeffer	€ 9.00
Citadelle	Limettenspalte	€ 12.00
Friedrichs	Wacholder	€ 12.00
Gin Mare	Olive	€ 14.00
Gin Sul	Wacholder	€ 14.00
Hendrick's Gin	Gurkenscheiben	€ 12.00
Jinzu	Limettenspalte	€ 11.00
London No. 1	Zitronenzeste	€ 12.00
Martin Miller W. Strength	Limettenspalte	€ 12.00
MOM „God save the Gin“	rote Beeren	€ 11.00
Monkey 47	rote Berren	€ 14.00
Tanqueray London Dry	Limettenspalte	€ 9.00
Tanqueray Rangpur	Ingwerscheiben	€ 11.00

### Für Ihre Gin-Auswahl haben wir folgende Tonic-Water:

Fever Tree Indian, Fever Tree Mediterranean  
Thomas Henry, Schweppes Indian

~ 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.

# *In die Ferne schweifen...*

## *(Exotic Tropic Fancy)*

<b>Batida del Sol</b> Batida de Coco, Maracujanektar, Blutorangen-Sirup	€ 10.50
<b>Blue Hawaiian</b> Rum, Curaçao Blue, Ananassaft, Cream of Coconut	€ 10.50
<b>Chocobanana</b> Bananenliqueur, Crème de Cacao -white-, Passionliqueur, Ananassaft, Orangensaft, Cream of Coconut	€ 10.50
<b>Coconut Island</b> Malibu, Curaçao Blue, Limettensaft, Limetten-Sirup, Vanille-Sirup, Bitter Lemon	€ 10.50
<b>Jambolaya</b> Rum, Bananenliqueur, Passionliqueur, Maracujanektar, Orangensaft, Limettensaft, Vanille-Sirup	€ 10.50
<b>Jogurette</b> Erdbeerpüree, Vodka, Crème de Cacao -white-, Erdbeernektar, Sahne	€ 10.50
<b>Key West</b> Limette, Rum, Apricot Brandy, Red Orange, Maracujanektar, Vanille-Sirup	€ 10.50
<b>Red Rubin</b> Gin, Red Orange, Cranberrynektar, Johannisbeernektar, Himbeer-Sirup	€ 10.50
<b>Touch Down</b> Vodka, Apricot Brandy, Maracujanektar, Zitronensaft, Grenadine	€ 10.50

~ 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.



*...erfrischend gut ... erfrischend anders,  
unsre 0%igen Drinks*

<b>Blood Ipanema</b> Limette, Blutorange-Sirup, Ginger Ale	€ 7.50
<b>Cherry Kiss</b> Kirschnektar, Zitronensaft, Limetten-Sirup, Vanille-Sirup, Ginger Ale	€ 7.50
<b>Evergreen</b> Ananassaft, Orangensaft, Limettensaft, Zitronensaft, Curaçao Blue-Sirup	€ 7.50
<b>Orange Velvet</b> Maracujanektar, Orangensaft, Erdbeer-Sirup, Haselnuß-Sirup, Sahne	€ 7.50
<b>Speedy Gonzales</b> Bananennektar, Grapefruitsaft, Maracujanektar, Caramel-Sirup	€ 7.50

**Dry Martini, Manhattan, Negroni,  
Caipirinha, Mojito,  
Daiquiri, Margarita,  
Moscow Mule,  
Planter's Punch, Sex on the Beach,  
Piña Colada, Swimming Pool,  
Mai Tai, Zombie  
Long Island Iced Tea & Triple xXx**

...haben wir selbstverständlich für Sie  
in unserem Cocktail-Repertoire  
je nach Auswahl € 8.00 - € 14.50

*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.

# Wenn die blaue Stunde den Tag ablöst...

## Aperitifs 5cl

Aperol	€ 5.00
Campari	€ 5.00
Cynar	€ 5.00
Pernod	€ 7.00
Antica Formula	€ 7.00
Martini Extra Dry	€ 5.50
Martini Bianco	€ 5.50
Martini Rosso	€ 5.50
Noilly Prat -der trockenste Vermouth-	€ 6.00
Port Noval Extry Dry White	€ 8.00
Port Noval Fine Ruby	€ 8.00
Sherry Lustau, Jarana, Very Dry	€ 8.00
Sherry Lustau, Los Arcos, Medium Dry	€ 8.00
Sherry Lustau, Capataz, Andrés Sweet	€ 8.00
Sherry Lustau, Emilin, Very Sweet	€ 8.00
Sherry Lustau, Oloroso	€ 8.00

## 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.

~ 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.

## Destillate aus Wein

### Cognac, Armagnac, Weinbrand, Brandy 4cl

Hennessy, Fine de Cognac	€ 10.00
Hennessy X.O.	€ 32.00
Remy Martin V.S.O.P.	€ 10.00
Otard V.S.O.P.	€ 10.00

Millet 1988 € 12.00

Asbach Uralt, 8 Jahre € 9.00

Cardenal Mendoza € 10.00

Carlos 1 € 10.00

Carlos 1, Imperial € 18.00

### Grappa & Tresterbrand 2cl

Grappa Marzadro, Amarone € 7.00

Grappa Marzadro, Dicitto Lune € 6.00

Grappa Marzadro, Morbida € 6.00

Grappa Nonino, Chardonnay € 5.00

Grappa Nonino, Merlot € 5.00

Grappa Nonino, Moscato € 5.00

Grappa Nonino, Prosecco € 5.00

Tresterbrand, Kirmann € 6.00

### Destillate aus Getreide 4cl

#### Aquavit

Aalborg Jubiläums Aquavit € 6.50

Linie Aquavit € 6.50

Maltaser Kreuz € 6.50

#### Korn

Nordhäuser Doppelkorn € 5.50

#### Vodka

Absolut Blue Label € 6.00

Smirnoff Red Label € 6.00

# Whisky & Whiskey

## Blended Scotch Whisky 4cl

Ballantines	€ 6.00
Chivas Regal, 18 years	€ 15.00
Johnnie Walker, Red Label	€ 6.00
Johnnie Walker, Black Label, 12 years	€ 9.00
Johnnie Walker, Blue Label	€ 32.00

## Single Malt Scotch Whisky 4cl

### Malt Lowland

Auchentoshan, 12 years	€ 12.00
Glenkinchie, 12 years	€ 12.00

### Malt Campbeltown

Longrow Peated	€ 14.00
Springbank, 15 years	€ 17.00

### Malt Islay

Ardbeg, „Ten“	€ 12.00
Ardbeg, „Uigeadail“	€ 18.00
Bowmore, 12 years	€ 13.00
Bowmore, 15 years	€ 16.00
Caol Ila, 12 years	€ 12.00
Caol Ila, „Moch“	€ 13.00
Isle of Jura, „Superstition“	€ 14.00
Isle of Jura, „Prophecy“	€ 18.00
Kilchoman, „Machir Bay“	€ 13.00
Lagavulin, 16 years	€ 17.00
Laphroaig, 10 years	€ 11.00

### Malt Highland

Ardmore Legacy	€ 10.00
Aberfeldy, 12 years	€ 12.00
Dalmore, 12 years	€ 13.00
Dalmore, 15 years	€ 15.00
Dalwhinnie, 15 years	€ 11.00
Glenmorangie, „The Original“	€ 14.00
Glenmorangie, „Lasanta“	€ 16.00
Glenmorangie, „Nectar d'Or“	€ 16.00
Oban, 14 years	€ 14.00

~ 12 ~

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*

Aberlour, 12 years	€ 13.00
Balvenie, „Double Wood“	€ 13.00
Cardhu, 12 years	€ 12.00
Cragganmore, 12 years	€ 11.00
Glenfarclas, 25 years	€ 26.00
Glenfarclas 105	€ 16.00
Glenfiddich, 15 years	€ 13.00
Glenfiddich, 18 years	€ 17.00
Glenlivet, 15 years	€ 14.00
Glenrothes, Vintage	€ 13.00
Macallan, „Amber“	€ 15.00
Macallan, „Sienna“	€ 32.00

### *Malt Islands*

Highland Park, 12 years	€ 12.00
Highland Park, 18 years	€ 32.00
Talisker, 10 years	€ 12.00
Talisker, Skye	€ 14.00

### *Irish Whiskey 4cl*

Bushmills Malt, 10 years	€ 10.00
Connemara, „The Original“	€ 10.00
Connemara, 12 years	€ 12.00
Jameson	€ 8.00
Teeling	€ 13.00
Writer's Tears	€ 10.00

### *American Whiskey 4cl*

Basil Hayden's	€ 13.00
Bulleit Bourbon	€ 8.00
Bulleit Rye	€ 8.00
Jack Daniels	€ 7.00
Marker's Mark	€ 8.00
Wild Turkey 101	€ 10.00

### *Germain Whisky 4cl*

Glen Els, „Consul“	€ 18.00
Glen Els, „The Journey“	€ 13.00
Slyrs	€ 12.00

~ 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.

# Destillate aus Pflanzen

## Rum 4cl

Appleton	12 Años	Jamaica	€ 11.00
Barcelo Imperial		Dom. Rep.	€ 8.00
Barcelo Imperial Premium		Dom. Rep.	€ 25.00
Botucal Reserva		Venezuela	€ 14.00
Dictador	12 Años	Kolumbien	€ 12.00
Don Papa		Philippinen	€ 12.00
El Dorado	12 Años	Guyana	€ 12.00
El Dorado	15 Años	Guyana	€ 14.00
Flor de Cana	12 Años	Nicaragua	€ 12.00
Havana Club	3 Años	Cuba	€ 6.00
Havana Club	7 Años	Cuba	€ 8.00
Kirk and Sweeney	18 Años	Dom. Rep.	€ 18.00
Malecon	12 Años	Panama	€ 10.00
Matusalem	15 Años	Dom. Rep.	€ 9.00
Millonario	15 Años	Peru	€ 15.00
Pyrat X.O.		Anguilla	€ 12.00
Zacapa	23 Años	Guatemala	€ 14.00

## Tequila 4cl

El Jimador -Silver-	100% Agave	€ 6.50
El Jimador -Reposado-	100% Agave	€ 6.50

~ 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.

# Destillate aus Obst

## Obstbrand-Obstgeist-Obstwasser 2cl

Dauphin „Calvados“	€ 5.00
Warenghem „Calvados“	€ 7.00
Etter „Alter Apfel“	€ 8.00
Etter „Haselnüssli“	€ 8.00
Etter „Alte Kirsche“	€ 8.00
Etter „Alte Pflaume“	€ 8.00
Etter „Alte Williamsbirne“	€ 8.00
Faude „Gurkengeist“	€ 7.00
Faude „Rote Beete Geist“	€ 7.00
Faude „Sizilanische Blutorange“	€ 7.00
Lantenhammer „Marillenbrand“	€ 8.00
Lantenhammer „Mirabellenbrand“	€ 8.00
Lantenhammer „Vogelbeerbrand“	€ 8.00
Ziegler „Gravensteiner Apfel“	€ 9,00
Ziegler „Obstbrand“	€ 6.00
Ziegler „Nr. 1 Wildkirsche“	€ 16.00
Ziegler „Waldhimbeergeist“	€ 9.00
Ziegler „Walnußgeist“	€ 10.00
Ziegler „Williamsbrand“	€ 10.00

~ 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.

## Liqueure

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

Averna	€ 5.50
Benedictine D.O.M.	€ 5.50
Böckelbart	€ 5.50
Disaronno Amaretto	€ 5.50
Fernet Branca	€ 5.50
Helbing Kümmel	€ 5.50
Ilseburger Brockenhexenflugbenzin	€ 5.50
Jägermeister	€ 5.50
Ramazotti	€ 5.50
Sambuca	€ 5.50
Schierker Feuerstein	€ 5.50
Zwack Unicum	€ 5.50

### *Frucht-, Emulsions- und Whisky(Liqueure) 4cl*

Cherry Heering	€ 5.50
Cointreau	€ 6.00
Frangelico	€ 6.00
Grand Marnier	€ 7.00
Licor 43	€ 6.00
Peachtree	€ 5.50
Fragoli Walderdbeer	€ 5.50
Bailey's Chocolat de Luxe	€ 7.00
Bailey's Irish Cream	€ 6.00
Drambuie	€ 7.00
Southern Comfort	€ 7.00



## *...prickelnder Genuss*

### *Champagner, Sekt, Secco & Cava*

Chevauchet, Brut	0,1l	€ 12.50
Chevauchet, Réveuse Brut Rosé	0,1l	€ 14.50
Collet, Brut	0,375l	€ 70.00
Chevauchet, Brut	0,75l	€ 85.00
Moët & Chandon Imperial, Brut	0,75l	€ 130.00
Veuve Cliquot, Brut	0,75l	€ 150.00
Dom Perignon, Brut	0,75l	€ 350.00
Chevauchet, Réveuse Brut Rosé	0,75l	€ 90.00
Bruno Paillard, Cuveé, Brut Rosé	0,75l	€ 150.00

### *Albert Kallfelz, Deutschland, Zell Merl*

Riesling Sekt	0,1l	€ 6.30
Riesling Sekt	0,75l	€ 38.00
Rivaner Secco	0,1l	€ 5.80
Rivaner Secco	0,75l	€ 34.00

### *Wengut Anselmann, Deutschland, Palz*

Secco, Blanc de Noir	0,75l	€ 30.00
----------------------	-------	---------

### *Spanien*

Cava, Primer Reserva		
Pere Ventura Brut	0,75l	€ 40.00

~ 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.

# Glasweiser Weingenuss...

## Weißweine

### Wachtenburg Winzer, Pfalz, Deutschland

2017	Gewürztraminer, mild	0,1 l	€ 4.50
2017	Chardonnay QbA	0,1 l	€ 5.00

### Winzergenossenschaft Krems, Kremstal, Österreich

2017	Grüner Veltliner, „Kremser Sandgrube“	0,1 l	€ 5.00
------	---------------------------------------	-------	--------

### Winzergenossenschaft Hügellheim eG, Baden, Deutschland

2017	Grauburgunder	0,1 l	€ 5.00
2017	Weißburgunder	0,1 l	€ 5.00

### Albert Kallfelz, Mosel, Deutschland

2016	Riesling Hochgewächs, QbA	0,1 l	€ 5.00
------	---------------------------	-------	--------

### Weingut Schott, Nahe, Deutschland

2017	Sauvignon Blanc	0,1 l	€ 5.50
------	-----------------	-------	--------

## Roséweine

### Castillo de Robles, Bodegas Navarro, Spanien

2017	Tempranillo	0,1 l	€ 5.00
------	-------------	-------	--------

### Winzergenossenschaft Krems, Kremstal, Österreich

2017	Zweigelt	0,1 l	€ 5.50
------	----------	-------	--------

### Schneider, Pfalz, Deutschland

2017	Rosé Saigner Cuvée, QbA St. Laurent, Merlot, Cabernet Sauvignon	0,1 l	€ 6.00
------	--	-------	--------

Jahrgangsänderungen vorbehalten

~ 18 ~

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*

### Wachtenburg Winzer, Pfalz, Deutschland

2016 Spätburgunder, QbA 0,1 l € 4.50

### Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern, Württemberg, Deutschland

2016 Trollinger, QbA, Klosterhof, halbtrocken 0,1 l € 4.50

### Weingut Flick, Rheinhessen, Deutschland

2017 Portugieser – Dornfelder, lieblich 0,1 l € 4.50

### Gabbia d'Oro, Sizilien, Italien

2017 Nero d'Avola 0,1 l € 5.00

### Krieger, Rhodi, Pfalz, Deutschland

2017 Dornfelder, im Holz gereift 0,1 l € 5.00

### Winzergenossenschaft Krems, Kremstal, Österreich

2017 Blauer Zweigelt „St. Severin“ 0,1 l € 5.50

### Château La Croix de Lamothe, Bordeaux, Frankreich

2015 Bordeaux Superieur A.C. 0,1 l € 5.50

Jahrgangsänderungen vorbehalten

~ 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.

# 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	€ 3.90
Landskron Pilsner	0,4 l	€ 4.40

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

Alster	0,3 l	€ 3.90
Alster	0,4 l	€ 4.40

### ...geplöppt aus der Flasche

<b>Landskron Puppen Schultzes Schwarzes</b>	0,5 l	€ 5.00
---	-------	--------

Untergärige Brauspezialität mit Süßungsmitteln, leicht und kalorienarm  
Charakteristik: malzblumig, Geschmacksnuancen nach Kaffee und Backpflaumen  
3,8 % vol. Alkohol / 9,8 % Stammwürze

<b>Landskron Hefeweizen naturtrüb</b>	0,5 l	€ 5.00
---------------------------------------	-------	--------

Obergärig mit echter Kellerhefe, gesundheitlich wertvoll, natürliche Trübung  
Charakteristik: spritzig, fruchtige Nuancen von Banane und Nelke  
5,5 % vol. Alkohol / 12,8 % Stammwürze

<b>Landskron Kellerbier</b>	0,5 l	€ 5.00
-----------------------------	-------	--------

Untergäriges Vollbier, traditionelle, klassische Gärung und Reifung  
Süffig, 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

<b>Paulaner Weißbier – alkoholfrei</b>	0,5 l	€ 5.00
<b>Clausthaler – alkoholfrei</b>	0,33 l	€ 3.70

~ 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.

## *...unbekümmert & erfrischend - Softdrinks*

### *Mineralwasser & Limonaden*

Blankenburger (Sprudel, Naturell)	0,25 l	€ 2.90
Blankenburger (Sprudel, Naturell)	0,75 l	€ 6.80
Staatlich Fachingen (Medium, Naturell)	0,75 l	€ 6.70
San Pellegrino	0,5 l	€ 5.70

### *Sinalco*

Cola, Cola light,	0,2 l	€ 3.50
Orangenlimonade, Zitronenlimonade	0,4 l	€ 5.90

### *Schweppes*

Bitter Lemon, Indian Tonic Water, Ginger Ale, Spicy Ginger	0,2 l	€ 3.70
---	-------	--------

### *Thomas Henry*

Tonic Water	0,2 l	€ 4.00
-------------	-------	--------

### *Fever Tree*

Indian Tonic Water, Mediterranean Tonic Water	0,2 l	€ 4.00
---	-------	--------

### *Malpier*

Vitamalz	0,33 l	€ 3.60
----------	--------	--------

### *Säfte & Nektare*

Ananas, Apfel naturtrüb, Banane, Cranberry, Grapefruit, Johannisbeere, Kirsche, Multivitamin,	0,2 l	€ 3.50
Maracuja, Orange, Traube rot, Tomate	0,4 l	€ 5.90

~ 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.

## *...wohltuend & aufmunternd - Heißgetränke*

Tasse Tee Eilles / verschiedene Sorten	€ 2.80
Kännchen Tee Eilles / verschiedene Sorten	€ 4.10

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

Tasse heiße Schokolade	€ 2.80
Pott heiße Schokolade	€ 4.10

Tasse Kaffee, Tasse entkoffeinierter Kaffee	€ 3.10
Kännchen Kaffee, Kännchen entkoffeinierter Kaffee	€ 4.90

Espresso	€ 2.50
Doppelter Espresso	€ 4.00

Cappuccino	€ 3.60
Cappuccino groß	€ 4.90

Milchkaffee	€ 4.20
-------------	--------

Latte Macchiato	€ 4.90
-----------------	--------

## *Kaffeespezialität mit einer gewissen Nuance*

Cappuccino	€ 3.80
Cappuccino groß	€ 5.10
Milchkaffee	€ 4.40
Latte Macchiato	€ 5.10

*Wahlweise mir Haselnuß-, Caramel-, Cocos-, Mandel-, Vanille- oder Amarettosirup*