

Barkarte

Herzlich Willkommen
in unserer Forellenbar!

Genießen Sie uns!

Gleich auf der Begrüßungs-Seite 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
heißen Sie in der Forellenbar
Herzlich Willkommen!!*

„Landhaus“ - Cocktail Gin, Martini Rosato, Red Orange, Cassissée	€ 12.50
„Forellentube“ - Cocktail Cognac, Calvados, Johannisbeernektar, Traubensaft, Vanille-Sirup	€ 12.50
„Forellenbar“ Himbeeren, Bacardi Razz, Chambord Royal, Limettensaft, Zitronenlimonade	€ 12.50
„Rothe Forelle“ Grapefruit-Sirup, Hibiskus-Sirup, Secco, Rosmarin	€ 9.50
Suite „George Clooney“ - Cocktail Calvados, Aperol, Apricot Brandy, Apfelsaft, Vanille-Sirup	€ 12.50

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 & Drinks

Evening Star Gin, Aperol, Peachtree, Limetten-Sirup 1. Platz: Berliner Cocktailmeisterschaft 1996 3. Platz: Deutsche Cocktailmeisterschaft - Leipzig 1996	€ 12.50
Mild Seven Apricot Brandy, Dooley's Toffeeliqueur, Licor 43, Haselnuss-Sirup, Sahne 1. Platz: Berliner Cocktailmeisterschaft 2003 7. Platz: Deutsche Cocktailmeisterschaft - Hamburg 2003	€ 10.50
Sweet Harmony Amaretto, Crème de Cacao -brown-, Grenadine, Sahne 2. Platz: Berliner Cocktailmeisterschaft 1995 1. Platz: Deutsche Cocktailmeisterschaft - Stuttgart 1995 4. Platz: Cocktail-Weltmeisterschaft - Tokio 1996	€ 10.50
The Royal Grand Marnier, Bananenliqueur, Maracujanektar, Erdbeer-Sirup, Sahne 1. Platz: Berliner Cocktailmeisterschaft 2007 5. Platz: Deutsche Cocktailmeisterschaft - Mainz 2007	€ 10.50
Pique Dame Cognac, Calvados, Apricot Brandy, Maracujanektar, Limettensaft, Vanille-Sirup 2. Platz: Norddeutsche Cocktailmeisterschaft 2011	€ 15.50
The Big One – die "böse" 10 ...der karibisch fruchtige Looongdrink mit 10 cl Basis-Spirituosen	€ 18.50
Mmmhh – mach' mal wat schönät ?! ...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...

Bourbon Highball Bourbon Whiskey, Ginger Ale	€ 10.50
Irish Highball Irish Whiskey, Ginger Ale	€ 10.50
Moscow Mule Gurkensticks, Vodka, Limettensaft, Spicy Ginger, Angostura	€ 11.00
Southern Highball Southern Comfort, Ginger Ale	€ 10.50
Dark 'n Stormy Gosling Black Seal, Limettensaft Spicy Ginger	€ 10.50
Licomara 43 Licor 43, Mararcujanektar, Blutorangen-Sirup	€ 13.50
Pimm's Cup No.1 Pimm's Cup, Früchte, Gurkenschale, Ginger Ale oder Zitronenlimonade	€ 10.50
Viva Cuba Libre (Original 1889) Bacardi Blanc, Cola, Limettenspalte	€ 10.50
Campari Orange/ Campari Soda	€ 8.50
Cynar Tonic	€ 10.50
Gin Lemon	€ 10.50
Vodka Lemon	€ 10.50
Whisk(e)y Cola	€ 10.50

Unsere Longdrinks werden auf der Basis 4cl 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	€ 15.00
Bombay Bramble	Brombeeren & Himbeeren	€ 13.00
Bombay Sapphire	Limetten / Prise Zimt	€ 12.00
Botanist 21	Kumquats	€ 14.00
Brockmans	Blaubeeren & Orangenzeste	€ 13.00
Bulldog Gin	Kumquats	€ 12.00
Citadelle	Limette / Prise Muskatnuss	€ 13.00
Gin Mare	Olive & Rosmarin	€ 14.00
Gin Sul	Kumquats & Rosmarin	€ 15.00
Hendrick's Gin	Gurke / Prise sw. Pfeffer	€ 14.00
Jinzu	Kirschen	€ 16.00
Martin Miller W. Strength	Limette	€ 14.00
MOM „God save the Gin“	Johannisbeeren	€ 13.00
Monkey 47	Kirschen & Orangenzeste	€ 17.00
Saffron	Orangen- und Zitronenzeste	€ 14.00
Tanqueray London Dry	Zitronenzeste	€ 12.00
Tanqueray Blackcurrant	Johannisbeeren	€ 13.00
Tanqueray Rangpur	Limette & Ingwer	€ 13.00
Tanqueray Sevilla	Orange / Prise Zimt	€ 14.00

Für Ihre Gin-Auswahl (Basis 4cl) haben wir folgende Tonic-Water:

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

~ 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.

Drinks zum relaxen...
...mit einer Nuance Raffinesse!

Coffee Mon Cherry Vodka, Cherry Brandy, Crème de Cacao -brown-, Kahlua, Kirschnektar, Schokoladen-Sirup	€ 13.50
Hawai Rum, Passoã, Red Orange, Ananassaft, Clemertinensaft, Graapefruitsaft, Limettensaft, Blutorangen-Sirup, Lime-Juice	€ 13.50
Isaland of Passion Rum, Green Banana, Melonenliqueur, Ananassaft, Clementinensaft, Limettensaft, Mandarinen-Sirup	€ 13.50
New Orleans Whiskey, Amaretto, Southern Comfort, Orangensaft, Zitronensaft, Aprikosen-Sirup	€ 13.50
Prince Tequila -gold-, Licor 43, Maracujanektar, Cream of Coconut, Sahne	€ 13.50

Dry Martini, Manhattan, Negroni
Daiquiri, Margarita
Caipirinha, Mojito, Bombay crushed '21
Planter's Punch, Raffles Singapore Sling,
Sex On The Beach, Touch Down
Flying Cangaroo, Piña Colada, Swimming Pool
Long Island Iced Tea, Mai Tai, Zombie, Triple xXx
&
Co

...haben wir selbstverständlich für Sie
in unserem Repertoire
je nach Auswahl € 8.50 - € 18.50

~ 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.

*...erfrischend gut ~ erfrischend anders,
unsere 0%igen Drinks*

Blood Ipanema € 8.50
Limette, Blutorangen-Sirup, Ginger Ale

Evergreen € 8.50
Ananassaft, Grapefruitsaft,
Brombeer-Sirup, Lime-Juice, Grenadine
Bitter Lemon

Speedy Gonzales € 8.50
Bananennektar, Grapefruitsaft,
Maracujanektar, Caramel-Sirup

Yellow Velvet € 8.50
Maracujanektar, Orangensaft,
Birnen-Sirup, Haselnuss-Sirup, Sahne

Unsere 0%igen Drinks servieren wir im grossen Hurricane-Glas...

Landhaus - Limonade € 6.80
Orange, Limette, Minze,
Grüner Apfel-Sirup, Mandarinen-Sirup, Sprudel

Gurken – Limonade € 6.80
Gurkensticks, Limettensaft,
Basilikum-Sirup, Mandarinen-Sirup, Sprudel

Da wir auf vorgefertigte Cocktail – Produkte vollständig verzichten und **jeden Cocktail frisch und handgemacht zubereiten**, lassen sich mitunter Wartezeiten nicht vermeiden.
Qualität dauert - daher Bitten wir Sie, zu gut besuchten Barzeiten um etwas Geduld.
Ein herzliches Dankeschön für Ihr Verständnis

Shake it easy...

~ 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.

Wenn der Abend den Tag ablöst...

Aperitifs 5cl

Aperol	€ 5.00
Campari	€ 5.00
Cynar	€ 5.00
Pernod	€ 7.00
Martini Extra Dry	€ 5.50
Martini Bianco	€ 5.50
Martini Fiero	€ 5.50
Martini Rosato	€ 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, Emilin, Very Sweet	€ 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.

~ 9 ~

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 Fine	€ 10.00
Hennessy X.O.	€ 39.00
Remy Martin V.S.O.P.	€ 10.00
Otard V.S.O.P.	€ 10.00
Carlos 1	€ 8.00
Lepanto	€ 8.00
Cardenal Mendoza	€ 8.00

Grappa & Tresterbrand 2cl

Grappa Marzadro, Amarone	€ 7.00
Grappa Marzadro, Dicitto Lune	€ 6.00
Grappa Marzadro, Morbida	€ 6.00
Grappa Marzadro, Traditionale	€ 6.00
Grappa Nonino, Chardonnay	€ 5.00
Grappa Nonino, Merlot	€ 5.00
Grappa Nonino, Moscato	€ 5.00
Grappa Nonino, Prosecco	€ 5.00

Destillate aus Getreide 4cl

Aquavit

Aalborg Jubiläums Aquavit	€ 6.50
Linie Aquavit	€ 6.50
Malteser Kreuz	€ 6.50

Korn

Nordhäuser Doppelkorn	€ 5.50
-----------------------	--------

Vodka

Absolut Blue Label	€ 6.00
Berliner Brandstifter	€ 7.50
Parliament	€ 6.00
Stolichnaya	€ 6.50

~ 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.

Whisky & Whiskey

Blended Scotch Whisky 4cl

Johnnie Walker, Red Label		€ 6.00
Johnnie Walker, Black Label, 12 years		€ 9.00
Johnnie Walker, Blue Label		€ 37.00

Single Malt Scotch Whisky 4cl

Malt Lowland

Auchentoshan	12 years	€ 13.00
Auchentoshan	Three Wood	€ 13.00
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	€ 17.00
Caol Ila	12 years	€ 14.00
Caol Ila „Moch“		€ 13.00
Isle of Jura	„Superstition“	€ 14.00
Isle of Jura	„Prophecy“	€ 19.00
Kilchoman	„Machir Bay“	€ 13.00
Lagavulin	16 years	€ 17.00
Laphroaig	10 years	€ 15.00
Laphroaig	Quaster	€ 15.00
Laphroaig	Triple Wood	€ 15.00

Malt Highland

Ardmore Legacy		€ 10.00
Aberfeldy,	12 years	€ 13.00
Dalmore,	12 years	€ 14.00
Dalmore,	15 years	€ 18.00
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

~ 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.

Malt Speyside

Aberlour,	12 years	€ 15.00
Balvenie	„Double Wood“	€ 13.00
Cardhu,	12 years	€ 12.00
Cragganmore	12 years	€ 11.00
Glenfarclas	25 years	€ 28.00
Glenfarclas	105	€ 18.00
Glenfiddich	12 years	€ 13.00
Glenfiddich	15 years	€ 15.00
Glenfiddich,	18 years	€ 18.00
Glenlivet	15 years	€ 14.00
Knockando	12 years	€ 13.00
Macallan Amber		€ 15.00

Malt Islands

Highland Park	12 years	€ 12.00
Highland Park	18 years	€ 34.00
Talisker	10 years	€ 12.00
Talisker	Skye	€ 14.00

Irish Whiskey

	<i>4cl</i>	
Bushmills Malt	10 years	€ 10.00
Connemara	„The Original“	€ 10.00
Connemara	12 years	€ 12.00
Jameson		€ 8.00

American Whiskey 4cl

Jack Daniels		€ 7.00
Marker's Mark		€ 8.00
Wild Turkey 101		€ 10.00

~ 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.

Destillate aus Pflanzen

Rum 4cl

A.H. Riise X.O.		US Jungferninseln	€ 15.00
Barcelo Imperial		Dom. Rep.	€ 10.00
Barcelo Imperial Premium		Dom. Rep.	€ 25.00
Botucal Reserva		Venezuela	€ 13.00
Dictador	12 Años	Kolumbien	€ 13.00
Don Papa		Philippinen	€ 13.00
Don Papa Baroko		Philippinen	€ 13.00
El Dorado	12 Años	Guyana	€ 13.00
El Dorado	15 Años	Guyana	€ 14.00
Havana Club	3 Años	Cuba	€ 6.00
Havana Club	7 Años	Cuba	€ 8.00
Havana Club Maestro		Cuba	€ 17.00
Kirk and Sweeney	18 Años	Dom. Rep.	€ 18.00
Malecon	12 Años	Panama	€ 10.00
Matusalem	15 Años	Dom. Rep.	€ 11.00
Pyrat X.O.		Anguilla	€ 12.00
Zacapa 23	23 Años	Guatemala	€ 14.00
Zacapa X.O.	Solera Gran Reserva	Guatemala	€ 25.00

Tequila 4cl

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

Destillate aus Obst

Obstbrand Obstgeist - Obstwasser 2cl

Dauphin „Calvados“	€ 5.00
Warenghem „Calvados“	€ 7.00
Etter Aprikose	€ 10.00
Etter Framboise	€ 10.00
Etter Fruchtbaum	€ 10.00
Etter Haselnüssli	€ 10.00
Etter „Alter Apfel“	€ 10.00
Etter „Alte Kirsche“	€ 10.00
Etter „Alte Orange“	€ 10.00
Etter „Alte Pflaume“	€ 10.00
Etter „Alte Quitte“	€ 10.00
Etter „Alte Williamsbirne“	€ 10.00
Faude „Bergamotte“	€ 8.00
Faude „Gurkengeist“	€ 8.00
Faude „Rote Beete Geist“	€ 8.00
Faude „Sauerkirsch“	€ 8.00
Faude „Sizilanische Blutorange“	€ 8.00
Lantenhammer „Marillenbrand“	€ 10.00
Lantenhammer „Mirabellenbrand“	€ 10.00
Lantenhammer „Schlehengeist“	€ 10.00
Lantenhammer „Vogelbeerbrand“	€ 10.00
Lantenhammer „Wildkirsch“	€ 15.00
Ziegler „Walnussgeist“	€ 10.00

~ 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.

Liqueure

Kräuter - Gewürz- und Bitterliqueure 4cl

Averna	€ 6.00
Benedictine D.O.M.	€ 6.00
Disaronno Amaretto	€ 6.00
Fernet Branca	€ 6.00
Helbing Kümmel	€ 6.00
Ilseburger Brockenhexenflugbenzin	€ 6.00
Jägermeister	€ 6.00
Ramazotti	€ 6.00
Sambuca	€ 6.00
Schierker Feuerstein	€ 6.00

Frucht - Emulsions- und (Whisky-)liqueure 4cl

Cherry Heering	€ 5.50
Cointreau	€ 6.50
Grand Marnier	€ 7.00
Licor 43	€ 6.50
Peachtree	€ 5.50
Bailey's Irish Cream	€ 6.50
Dooley's Toffeeliqueur	€ 6.50
Drambuie	€ 7.00
Southern Comfort	€ 7.00

...prickelnder Genuss

Champagner, Sekt & Secco

Chapuy		
A.O.C. Champagner Cuvée	0,1l	€ 15.00
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	0,75l	€ 90.00
Chapuy		
A.O.C. Champagner Rosé Cuvée	0,1l	€ 16.00
Pinot Noir, Chardonnay	0,75l	€ 95.00
Chapuy		
A.O.C. Champagner Cuvée	0,375l	€ 67.00
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		
Moët & Chandon Imperial, Brut	0,75l	€ 130.00
Veuve Cliquot, Brut	0,75l	€ 150.00
Dom Perignon, Brut	0,75l	€ 350.00

Albert Kallfelz, Deutschland, Mosel

Riesling Sekt	0,1l	€ 6.50
Riesling Sekt	0,75l	€ 39.00
Rivaner Secco	0,1l	€ 5.70
Rivaner Secco	0,75l	€ 34.00

Weingut Anselmann, Deutschland, Pfalz

Secco, Blanc de Noir	0,75l	€ 23.00
----------------------	-------	---------

Glasweiser Weingenuss...

Weißweine

Wachtenburg Winzer, Pfalz, Deutschland

Gewürztraminer, mild

0,1 l | € 4.20

Chardonnay QbA

0,1 l | € 5.00

Winzergenossenschaft Krets, Kremstal, Österreich

Grüner Veltliner, „Kremser Sandgrube“

0,1 l | € 5.00

Winzergenossenschaft Hugelheim eG, Baden, Deutschland

Grauburgunder

0,1 l | € 5.00

Weißburgunder

0,1 l | € 5.00

Albert Kallfelz, Mosel, Deutschland

Riesling Hochgewachs, QbA

0,1 l | € 5.80

Weingut Schott, Nahe, Deutschland

Sauvignon Blanc

0,1 l | € 5.80

Roséweine

Castillo de Robles, Bodegas Navarro, Spanien

Tempranillo

0,1 l | € 4.20

Winzergenossenschaft Krets, Kremstal, Österreich

Zweigelt

0,1 l | € 5.00

Krieger, Pfalz, Deutschland

Spätburgunder Rose´, QbA

0,1 l | € 5,00

Jahrgangsänderungen vorbehalten

~ 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 diesbezuglich ist Ihnen unser Service – und Küchenteam gerne behilflich.

Rotweine

Wachtenburg Winzer, Pfalz, Deutschland

Spätburgunder, QbA

0,1 l | € 4.20

Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern, Württemberg, Deutschland

Trollinger, QbA, Klosterhof, halbtrocken

0,1 l | € 4.20

Weingut Flick, Rheinhessen, Deutschland

Portugieser – Dornfelder, lieblich

0,1 l | € 4.20

Ciao Bella, Venetien, Italien

Bardolino DOC

0,1 l | € 4,20

Krieger, Rhodt, Pfalz, Deutschland

Dornfelder, im Holz gereift

0,1 l | € 5.00

Winzergenossenschaft Krems, Kremstal, Österreich

Blauer Zweigelt „St. Severin“

0,1 l | € 5.80

Château La Croix de Lamothe, Bordeaux, Frankreich

Bordeaux Superieur A.C.

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.

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	€ 4.30
Landskron Pilsner	0,4 l	€ 5.10

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

Alster	0,3 l	€ 4.30
Alster	0,4 l	€ 5.10

...geploppt aus der Flasche

Landskron Pupen Schultzes Schwarzes	0,5 l	€ 6.50
--	-------	--------

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	€ 6.50
---------------------------------------	-------	--------

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	€ 5.20
-----------------------------	-------	--------

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

Paulaner Weißbier – alkoholfrei	0,5 l	€ 5.30
Clausthaler – alkoholfrei	0,33 l	€ 4.10

~ 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.

...unbekümmert & erfrischend Softdrinks

Mineralwasser & Limonaden

Blankenburger (Sprudel, Naturell)	0,2l	€ 3,10
Blankenburger (Sprudel, Naturell)	0,75 l	€ 7.20
Staatlich Fachingen (Medium, Naturell)	0,75 l	€ 6.90
San Pellegrino	0,5 l	€ 5.90

Coca Cola

Cola, Cola Light, Cola Zero	0,2 l	€ 3.50
Fanta, Sprite	0,4 l	€ 6.80

Schweppes

Bitter Lemon, Indian Tonic Water Ginger Ale, Spicy Ginger, Soda	0,2 l	€ 4.30
--	-------	--------

Thomas Henry

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

Malzbier

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

Säfte & Nektare

Ananas, Apfel naturtrüb, Banane, Cranberry, Grapefruit, Johannisbeere, Kirsche, Multivitamin, Maracuja, Orange, Traube – rot, Tomate	0,2 l	€ 3.50
	0,4 l	€ 6.80

~ 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.

...wohltuend & aufmunternd - Heißgetränke

Tasse Tee Eilles / verschiedene Sorten	€ 3.40
Kännchen Tee Eilles / verschiedene Sorten	€ 5.10

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

Tasse heiße Schokolade	€ 3.40
Pott heiße Schokolade	€ 5.10

Tasse Kaffee, Tasse entkoffeinierter Kaffee	€ 3.90
Kännchen Kaffee, Kännchen entkoffeinierter Kaffee	€ 5.30

Espresso	€ 3.10
Doppelter Espresso	€ 4.90

Cappuccino	€ 4.20
Cappuccino groß	€ 5.30

Milchkaffee	€ 5.30
-------------	--------

Latte Macchiato	€ 5.30
-----------------	--------

Kaffeespezialität mit einer gewissen Nuance

Cappuccino	€ 4.20
Cappuccino groß	€ 5.30
Milchkaffee	€ 5.30
Latte Macchiato	€ 5.30

Wahlweise mit Haselnuß-, Caramel-, Cocos-, Mandel-, Vanille- oder Amarettosirup