

# 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 / Margaritglas 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** € 14.50  
Hendricks Gin, Martini Rosato, Red Orange,  
Crème de Cassis

**„Forellenbar“** € 15.50  
Mandarinenlikör, Irish Mist,  
Orangensaft, Champagner, Rotwein

**„Rothe Forelle“** € 10.50  
Grapefruit-Sirup, Hibiskus-Sirup, Limettensaft, Secco,  
Rosmarin

*Schön, dass Sie unser Guest 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

Gorbatschow Citron, 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** € 17.00

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

Maracujanektar, Limettensaft, Vanille-Sirup

2. Platz: Norddeutsche Cocktailmeisterschaft - Rheinsberg

**Mmmhh... mmws – mach' mal wat schönet?!** € ???

...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** € 14.00  
Makers Mark, Ginger Ale, Orangenspirale

**Irish Highball** € 14.00  
Jameson, Ginger Ale, Orangenspirale

**Scotch Highball** € 14.00  
Johnnie Walker Red Label, Ginger Ale, Orangenspirale

**Southern Highball** € 14.00  
Southern Comfort, Ginger Ale, Orangenspirale

**Dark 'n Stormy** € 14.00  
Myers's Rum, Limettensaft, Spicy Ginger

**Pimm's Cup No.1** € 14.00  
Pimm's, Früchte, Gurkenschale,  
Ginger Ale oder Zitronenlimonade

**Viva Cuba Libre (Original 1889)** € 14.00  
Bacardi Carta Blanca, Cola, Limettenspalte

**MaliCo** € 14.00

**Scotch Cola** € 14.00

**Vodka Lemon** € 14.00

**Bourbon Cola** € 14.00

**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>	Limettenscheibe / Prise Nelkenpulver	€ 14.00
<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

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...*

**Cosmopolitan – Ende der 1980er** € 13.50  
Gorbatschow Citron, Cointreau, Cranbeerynekter, Limettensaft

**Daiquiri - Original um 1900** € 14.50  
Bacardi Carta Blanca, Limettensaft, Läuterzucker

**Espresso Martini** € 15.00  
Skyy Vodka, Kahlua, Galliano, Espresso

**Margarita (Salzrand)** € 14.50  
Jose Cuervo -Silver-, Cointreau, Limettensaft

**Negroni** € 15.00  
Hendricks, Campari, Antica Formula

**The Fine Difference** € 13.50  
Skyy Vodka, Marzadro Pistazie,  
Birnennekter, Mandarinensaft

**Blackberry Sour** € 14.50  
Vodka Skyy, Brombeerliqueur, Zitronensaft, Egg White-Sirup, Eiweiß

**Bourbon Sour** € 14.50  
Maker's Mark, Zitronensaft, Egg White-Sirup, Eiweiß

**Pisco Sour** € 14.50  
Pisco Control, Limettensaft, Egg White-Sirup, Eiweiß

~ 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> Limette, weißer Rohrzucker, Negâ Fulo	€ 13.50
<b>Mojito</b> Minze, weißer Rohrzucker, Vacilon 3 Cuba, Limettensaft, Soda	€ 13.50
<b>Moscow Mule</b> Gurkensticks, Skyy Vodka, Limettensaft, Ginger Spicy, Angostura	€ 14.50
<b>El Diabolo</b> Limette, Tequila -Reposado-, Crème de Cassis, Ginger Ale	€ 15.50
<b>Jogurette</b> Erdbeerpüree, Skyy Vodka, Crème de Cacao -white-, Frangelico, Erdbeernektar, Limettensaft, Cream	€ 15.50
<b>Planter's Punch</b> Myers's Rum, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine, Limetten-Sirup, Angostura, Muskatnuß	€ 15.50
<b>Sex on the Beach</b> Gorbatschow Citron, Peach, Ananassaft, Cranberrynektar, Zitronensaft, Grenadine	€ 15.50
<b>Passionita</b> Malibu, Passoa, Maracujanektar, Limettensaft, Vanille-Sirup	€ 15.50
<b>Coffee Mon Cherry</b> Skyy Vodka, Cherry Heering, Crème de Cacao -brown-, Kahlua, Kirschnektar, Schokoladen-Sirup	€ 15.50

~ 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.

*Sonne pur, türkisblaues Meer,  
von der Meeresbrise wiegende Palmen...  
Palmen?? Kokosnuss!! - Coladas...*

**Blue Hawaian**

€ 15.50

Bacardi Light Dry, Curaçao Blue, Crème de Cacao -white-  
Ananassaft, Cream of Coconut

**Cherry Colada**

€ 15.50

Bacardi Carta Blanca, Cherry Heering,  
Kirschnektar, Cream of Coconut, Cream

**Chocobanana Colada**

€ 15.50

Crème des Bananes, Crème de Cacao -white-,  
Ananassaft, Mandarinensaft, Cream of Coconut

**Pina Colada**

€ 15.50

Vacilon 3 Cuba, Ananassaft, Cream of Coconut

**Swimmig Pool**

€ 15.50

Vacilon 3 Cuba, Skyy Vodka, Curaçao Blue,  
Ananassaft, Cream of Coconut, Cream

~ 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.

# Die „Zu - Bett - Geher“...

## Game Over

€ 19.50

Verschd. Rumsorten, hochprozentiger Rum, Dry Orange, Orangensaft, Limettensaft, Limetten-Sirup

## Long Island Ice Tea

€ 19.50

Limette, Bacardi Carta Blanca, Bombay Sapphire, Jose Cuervo -Silver-, Skyy Vodka, Cointreau, Orangensaft, Cola

## Mai Tai – Das Original ("Trader Vic" – Oakland; 1944)

€ 17.50

Wray & Nephew Overproof White 63%, Dry Orange, Limettensaft, Mandel-Sirup, Läuterzucker

## Zombie

€ 19.50

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 Danke schön 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 ?!

~ 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.

## *...erfrischend gut - erfrischend anders, unsere 0%igen Drinks & Limonaden*

**Apple & Pear With Cherry** € 10.50  
Apfelsaft, Birnennektar, Kirschnektar, Limettensaft,  
Vanille-Sirup

**Blood Ipanema** € 10.50  
Limette, br. Rohrzucker, Blutorangen-Sirup,  
Ginger Ale

**Blue Coconut** € 10.50  
Ananassaft, Limettensaft,  
Curaçao Blue-Sirup, Cream of Coconut

**Cherry Meets Pear** € 10.50  
Birnennektar, Kirschnektar, Limettensaft,  
Aprikosen-Sirup, Haselnuß-Sirup

**Chocolatey Cherry** € 10.50  
Kirschnektar, Apfelsaft, Limettensaft,  
Schokoladen-Sirup

**Evergreen** € 10.50  
Ananassaft, Orangensaft, Limettensaft, Zitronensaft,  
Curaçao Blue-Sirup

**Yogurette** € 10.50  
Erdbeermark, Erdbeernektar, Limettensaft,  
weiße Schokolade-Sirup, Haselnuß-Sirup, Cream

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

~ 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.

*...und unsere Limonaden im großen Bambusglas*

**Die Blaue - Limonade**

€ 8.50

Kumquats, Physalis, Limettensaft,  
Curaçao Blue-Sirup, Läuterzucker,  
Sprudel

**Gurken - Limonade**

€ 8.50

Gurkensticks, Limettensaft,  
Basilikum-Sirup, Mandarinen-Sirup,  
Sprudel

**Landhaus - Limonade**

€ 8.50

Orange, Limette, Minze,  
Grüner Apfel-Sirup, Mandarinen-Sirup,  
Sprudel

*Shake it easy...*

~ 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.

# *Wenn der Abend den Tag ablöst...*

## *Aperitifs 5d*

Campari	€ 7.50
Pernod	€ 7.50
Martini Extra Dry	€ 7.00
Martini Bianco	€ 7.00
Martini Rosato	€ 7.00
Martini Rosso	€ 7.00
Sherry Lustau, Jarana, Very Dry	€ 8.80
Sherry Lustau, Los Arcos, Medium Dry	€ 8.80
Sherry Lustau, Emilin, Very Sweet	€ 8.80
Aperol Sprizzz	€ 11.50
Limoncello Sprizzz	€ 11.50
Lillet Wild Berry	€ 11.50
Campari Orange / Soda	€ 14.00

## *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.

~ 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 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
Grappa Marzadron Giare, Gewürztraminer	€ 8.00

## *Destillate aus Getreide*

### *Aquavit - Vodka 4cl*

#### **Aquavit**

Aalborg Jubiläums Akvavit	€ 7.00
Linie Aquavit	€ 7.00

#### **Vodka**

Absolut Blue Label	€ 7.00
Sky Vodka	€ 7.50
Stolichnaya	€ 7.50
9 Mile	€ 7.50

# 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	15 years	€ 16.00
Lagavulin	16 years	€ 18.00
Laphroaig	10 years	€ 16.00
Laphroaig	Quarter Cask	€ 16.00
Smokehead		€ 14.00

### *Malt - Highland*

Dalmore	12 years	€ 14.00
Dalwhinnie,	15 years	€ 14.00
Glenmorangie	“Lasanta”	€ 17.00
Glenmorangie	“Nectar d’Or”	€ 17.00
Glenmorangie	“The Quinta Ruban”	€ 18.00
Oban	14 years	€ 15.00

### *Malt - Speyside*

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

### *Malt - Islands*

Talisker	10 years	€ 13.00
Talisker	Sky	€ 15.00

### *Irish Whiskey 4cl*

Jameson	€ 9.00
---------	--------

### *American Whiskey 4cl*

Jack Daniels	€ 8.00
Marker's Mark	€ 9.00

### *Namibian Whiskey*

Ondjaba	€ 18.00
---------	---------

### *Japanese Whisky*

Hatozaki	€ 15.00
Nikka Barrel	€ 17.00
The Chita	€ 15.00

### *Taiwan Whisky*

Kavalan	€ 17.00
---------	---------

# *Destillate aus Pflanzen*

## *Rum 4d*

A.H. Riise Superior Cask Reserve X.O.		US Jungferninseln	€ 15.00
A.H. Riise Ambre d'Or Reserve X.O.		US Jungferninseln	€ 16.00
Barcelo Imperial		Dom. Rep.	€ 11.00
Botucal Reserva		Venezuela	€ 14.00
Don Papa - Original		Philippinen	€ 15.00
Don Papa Baroko		Philippinen	€ 15.00
Dos Ron	8 Años, Solera	Dom. Rep.	€ 10.00
Dos Maderas	5 Años	Karibik / Spanien	€ 13.00
Havana Club Maestro		Cuba	€ 18.00
Haynes	8 Años	Karibik / Barbados	€ 17.00
Pampero		Venezuela	€ 11.00
Ron Quorhum	12 Años, Solera	Dom. Rep.	€ 14.00
Ryoma	7 years	Japan	€ 15.00
Santa Teresa 1796	15 Años, Solera	Venezuela	€ 16.00
Zacapa 23	23 Años	Guatemala	€ 15.00
Zacapa X.O.	Solera Gran Reserva	Guatemala	€ 26.00

## *Tequila 4d*

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

## *Destillate aus Obst*

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

Dauphin „Calvados“ € 6.00

Scheibel Premium Plus Himbeere	€ 8.00
Scheibel Premium Plus Marille	€ 8.00
Scheibel Premium Plus Mirabelle	€ 8.00
Scheibel Premium Plus Magma – Mandarine	€ 8.00
Scheibel Premium Plus Pflümle	€ 8.00
Scheibel Premium Plus Pina Gold	€ 8.00
Scheibel Premium Plus Moor - Birne	€ 8.00

Scheibel Edles Faß Haselnuß	€ 10.00
Scheibel Edles Faß Nussler	€ 10.00
Scheibel Edles Faß Williams-Christ-Birne	€ 10.00

## *Liqueure*

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

Averna	€ 6.60
Benedictine D.O.M.	€ 6.60
Böckelbart	€ 6.60
Disaronno Amaretto	€ 6.60
Ilsenburger Brockenhexenflugbenzin	€ 6.60
Jägermeister	€ 6.60
Ramazzotti	€ 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

## *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	0,75l € 190.00
Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier	
Veuve Cliquot, Brut, AOC, Montagne de Reims, Champagne	0,75l € 210.00
Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier	
Taittinger Brut Réserve, AOC, Montagne de Reims, Champagne	0,75l € 220.00
Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier.	
Bollinger Special Cuvée, AOC, Champagne	0,75l € 245.00
Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier.	

## *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

~ 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.

# *Glasweiser Weingenuss.....*

## *Weißweine*

### Albert Kallfelz, Mosel, Deutschland

2021 Riesling Hochgewächs, ObA, trocken

0,1 l € 6.70

### Schneider Paffmann, Pfalz, Deutschland

2022 Weißburgunder, trocken

0,1 l € 6.60

2022 Grauburgunder, trocken

0,1 l € 6.60

2022 Sauvignon Blanc, trocken

0,1 l € 6.50

### Schneekloth, Nahe, Deutschland

2021 Bacchus, lieblich

0,1 l € 5.40

### Horchheimer Goldberg, Rheinhessen, Deutschland

2021 Silvaner, halbtrocken

0,1 l € 5.60

### Pfaffl, Österreich

2017 Grüner Veltliner, trocken

0,1 l € 6.40

## *Roséweine*

### San Silvestro, Piemont, Italien

2022 Chiaretto Monferrato

0,1 l € 5.50

### Einig – Zenzen, Tera Molino, Spanien

2019 Tempranillo Rosé

0,1 l € 5.20

### Weingut Gebrüder Kauer, Nahe, Deutschland

2022 Spätburgunder Rosé

0,1 l € 5.50

### Weingut Ohlig, Rheingau, Deutschland

2021 Spätburgunder Rosé halbtrocken

0,1 l € 6.10

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.

## *Rotweine*

### Einig-Zenzen, Rheinhessen, Deutschland

2022 Dornfelder, trocken  
2022 Dornfelder, lieblich

0,1 l € 6.10  
0,1 l € 6.10

### Schnekloth & Söhne, Rheinhessen, Deutschland

Blauer Portugieser, halbtrocken

0,1 l € 6.40

### Rinklin, Baden, Deutschland

2020 Spätburgunder, trocken

0,1 l € 6.60

### Venetien, Italien

2022 Merlot LINEA 071, trocken

0,1 l € 7.00

### Barriere Feres, Frankreich

2022 Bordeaux Grand Bateau Rouge A.C., trocken

0,1 l € 7.00

Jahrgangsänderungen vorbehalten

~ 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.

# Bier



Die Ländskron Brauerei in Görlitz ist nicht nur eine Brauerei. Sie ist eine Brau-Manufaktur mit 140 Jahren Geschichte. Sie gehört zu den ältesten produzierenden Industriedenkmälern in Deutschland. Die Ländskron Brauerei produziert seit 1869 und gehört seit 2006 zur Unternehmensgruppe der Familie Dr. Lohbeck. Hinter den roten Backsteinmauern am Neißeufer werden die Ländskron 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 ehedem ein Treffpunkt im geselligen und kulturellen Leben von Görlitz und Umgebung.

**Die private Ländskron BRAU – MANUFAKTUR empfiehlt:**

## ...frisch gezapft

Ländskron Pilsner	0,3 l	€ 5.90
Ländskron Pilsner	0,4 l	€ 6.90

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

Alster	0,3 l	€ 5.90
Alster	0,4 l	€ 6.90

## ...geploppt aus der Flasche

<b>Ländskron Puppen Schultzes Schwarzes</b>	0,5 l	€ 7.30
---	-------	--------

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

<b>Ländskron Hefeweizen naturtrüb</b>	0,5 l	€ 7.30
---------------------------------------	-------	--------

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

<b>Ländskron Kellerbier</b>	0,5 l	€ 7.30
-----------------------------	-------	--------

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

<b>Paulaner Weißbier – alkoholfrei</b>	0,5 l	€ 7.30
<b>Radeberger – alkoholfrei</b>	0,33 l	€ 4.90

~ 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.

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

### *Mineralwasser & Limonaden*

Blankenburger (Sprudel, Naturell)	0,2l	€ 3,90
Blankenburger (Sprudel, Naturell)	0,75 l	€ 8.10
Staatlich Fachingen (Medium, Naturell)	0,75 l	€ 7.90

### *Coca Cola*

Cola, Cola Light, Cola Zero	0,2 l	€ 3.90
Fanta, Sprite	0,4 l	€ 7.80

### *Schweppes*

Bitter Lemon, Indian Tonic Water		
Ginger Ale, Spicy Ginger, Soda	0,2 l	€ 4.90

### *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, Mango, Maracuja, Orange, Tomate	0,2 l	€ 3.90
	0,4 l	€ 7.80

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

Tasse Tee Eilles / verschiedene Sorten	€ 3.70
Kännchen Tee Eilles / verschiedene Sorten	€ 6.60
Earl Grey, Assam, Darjeeling, Kräutermischung, Pfefferminz Rooibos Vanille, Grüner Tee <u>mit</u> oder <u>ohne</u> Aroma, Kamille, Fenchel oder Früchtemischung	
Tasse heiße Schokolade	€ 3.50
Pott heiße Schokolade	€ 5.80
Chococcino	€ 5.70
Tasse Kaffee, Tasse entkoffeinierter Kaffee	€ 4.20
Kännchen Kaffee, Kännchen entkoffeinierter Kaffee	€ 6.20
Espresso	€ 3.40
Doppelter Espresso	€ 5.30
Cappuccino	€ 5.60
Cappuccino groß	€ 6.20
Milchkaffee	€ 6.20
Latte Macchiato	€ 6.20

~ 25 ~

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.