

Herzlich willkommen

Sehr geehrter Gast,

wir freuen uns, dass Sie bei uns im Restaurant speisen möchten. Da es aufgrund unserer Frischküche zu Wartezeiten kommt, bitten wir Sie etwas Zeit einzuplanen. Wir brauchen ca. 45 - 90 Minuten, damit alles gleichzeitig serviert wird.

Diese saisonale Speise- und Getränkekarte ist mit Herz und Verstand von unserem Küchenchef Herrn Nirschl und seiner Brigade als auch von unserem Service-Team für Sie zusammengestellt worden.

Sie finden hier sowohl Vielseitigkeiten aus internationaler und regionaler Küche, als auch vegetarische und leichte Küche. Außerdem haben wir besonders viel Wert auf die Auswahl regionaler Anbieter und Produkte gelegt.

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Regionalität möglichst nah an den Gast zu bringen. Deswegen arbeiten wir direkt mit den kleineren Betrieben aus der näheren Umgebung zusammen. Hier werden ausschließlich Rohstoffe aus der direkten Umgebung verwendet.

Uns hat die Qualität und der Geschmack so überzeugt, dass wir das gerne mit Ihnen teilen möchten!

Sollten Sie darüber hinaus einen besonderen Wunsch haben, erfüllen wir diesen für Sie gern.

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an uns Servicemitarbeiter. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die in den Gerichten verwendeten Zutaten.

R. Nirschl



Wann wir für Sie da sind

Frühstück täglich ab 8:00 bis mind. 10:00

zu 19,00 €/Pers. inkl. Frühstücksgetränke

Öffnungszeiten	Restaurant Café Bar
Montags und Dienstags	ab 14:30 durchgehend bis mind. 23:00
Mittwochs und Donnerstags	nur nach Vorreservierungen
Freitags	ab 14:30 durchgehend bis mind. 23:00
Samstags	ab 11:30 durchgehend bis mind. 23:00
Sonntags	ab 11:30 durchgehend bis 17:00
	Abends nach Vorreservierung

Die Öffnungszeiten können durch Feiertage geändert werden

Und wenn es an der Bar mal etwas später wird...

...übernachten Sie bei uns für 19,- €/Person

Alle Preise in €uro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung sowie die Betriebskosten des Restaurants

[1] mit Farbstoff, [3] mit Antioxidationsmittel, [9] koffeinhaltig, [10] chininhaltig, [11] mit Süßungsmittel
[12] enthält eine Phenylalaninquelle [15] Nitritpökelsalz



Kinderkarte

Für unsere kleinen Gäste bis 14 Jahre



Simba..... 4,50
1 Portion Pommes Frites mit Mayonnaise und Ketchup

Susi und Strolch 6,50
Butternudeln mit Tomatensauce

Max und Moritz 9,00
6 Hähnchennuggets mit Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup

Hexenmahl..... 13,00
kleines paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup

Alle Preise in €uro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung sowie die Betriebskosten des Restaurants

[1] mit Farbstoff, [3] mit Antioxidationsmittel, [9] koffeinhaltig, [10] chininhaltig, [11] mit Süßungsmittel
[12] enthält eine Phenylalaninquelle [15] Nitritpökelsalz



Leckere Naschereien

Für mittags, zwischendurch und abends

Harzer Käse 9,50
mit Schmalz und Vollkornbrot

Strammer Max 13,50
geröstetes Bauernbrot mit Schinkenwürfeln und 2 Spiegeleiern [11,15]

Kräuterrührei mit Champignons 14,50
Petersilienkartoffeln, gemischter Salat

Brotzeit und Toast-Spezialitäten

V **Belegtes Smørrebrød** mit Avocado, Ei, Kräutern und Blattsalaten 9,50
+ Luftgetrockneter Landmettwurst ..... zuzüglich 2,50
+ Schinkenkrustenbraten [3,15] ..... zuzüglich 3,50
+ Luftgetrockneter Landschinken [15] ..... zuzüglich 4,50
V + Bergkäse ..... zuzüglich 3,00

Schweizer Wurstsalat aus Geflügelfleischwurst und Bergkäse 18,50
mit Zwiebel, Gewürzgurke, dazu frisches Bauernkrustenbrot und Butter [11]

Vollkorntoast "Hawaii" 12,00
mit Schinken, Ananas und Käse überbacken [1,3,11,15]

Vollkorntoast "Tessin" 19,50
Hähnchenbrustfilet mit Tomatenscheiben belegt und Käse überbacken [11]

Vollkorntoast "Bergerac" 16,00
mit Rahmchampignons, Schinken und Käse überbacken [3,15]

Alle Preise in €uro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung sowie die Betriebskosten des Restaurants
[1] mit Farbstoff, [3] mit Antioxidationsmittel, [9] koffeinhaltig, [10] chininhaltig, [11] mit Süßungsmittel
[12] enthält eine Phenylalaninquelle [15] Nitritpökelsalz



Vorspeisen kalt

Serrano Schinken 13,50
mit Cantaloupemelone, Vollkorntoast und Butter [15]

Geräucherte Forellenfilets 14,00
mit Sahnemeerrettich, Buttertoast und Butter [3]

Suppen

V **Tomatencremesuppe** mit Gin-Sahnehäubchen 6,50

Niedersächsische Hochzeitssuppe Rinderkraftbrühe mit Einlage ... 7,50

V **Oberharzer Kartoffelsuppe** 7,00
zusätzlich mit Schnippelwurst ..... +2,00

Hausgemachte Wildsuppe 6,00
mit altem Portwein, Champignons und Creme fraîche

V **Zwiebelsuppe** mit Pernod und Käse überbacken 6,50

V **Steinpilz Consommé** 6,50
mit altem Sherry und Käsestange

Salate

Wildkräutersalate aus bunten Blattsalaten, Rot- und Weißkraut, roten Zwiebeln,
Strauchtomaten, geschälter Gurke, Rote Beete, Sprossen
Wahlweise mit hausgemachten Dressings: *italienisch* | *französisch* | *Dill-Honig* | *Himbeer*

V **kleiner Beilagensalat** 4,50

V **Salatteller** mit ofenfrischem Hausbrot und Butter 9,50
wahlweise gebratene Rinder-, Geflügelstreifen oder Garnelen ..... + 7,50

Alle Preise in €uro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung
sowie die Betriebskosten des Restaurants
[1] mit Farbstoff, [3] mit Antioxidationsmittel, [9] koffeinhaltig, [10] chininhaltig, [11] mit Süßungsmittel
[12] enthält eine Phenylalaninquelle [15] Nitritpökelsalz



Hauptgerichte

Vegetarisches

VEGETARIAN

Gratinierter Balkankäse mit Tomate und Kräutern 8,50

Hausgemachte Käsespätzle mit Emmentaler und Bergkäse 12,50
Geschmorten Zwiebeln, gemischter Salat

Pasta-Brokkoli-Gratin in Sahnesauce mit Käse überbacken 14,50

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung 13,50
Salatbouquet

Kartoffelrösti mit Rahmchampignons 12,50
Salatbouquet

Geschmorte Champignons mit Knoblauchdipp 10,50
Hausbrot, Salatbouquet

Wildkräutersalate
aus bunten Blattsalaten, Rot- und Weißkraut, roten Zwiebeln, Strauchtomaten, geschälter Gurke, Rote Beete, Sprossen
Wahlweise mit hausgemachten Dressings: *italienisch* | *französisch* | *Dill-Honig* | *Himbeer*

wahlweise mit:

frittierten veganen Falafel - Bällchen 18,50

frittierten veganen Filetstreifen 18,50

Bauernsalat 13,50
mit Balkankäse, Zwiebeln, Oliven, Bauernbrot und Butter

Alle Preise in €uro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung sowie die Betriebskosten des Restaurants
[1] mit Farbstoff, [3] mit Antioxidationsmittel, [9] koffeinhaltig, [10] chininhaltig, [11] mit Süßungsmittel
[12] enthält eine Phenylalaninquelle [15] Nitritpökelsalz



Spargelcremesuppe ..... € 8,00
mit frischem weißen und grünen Spargel, Sahne und Schnittlauch

Spargeltoast [15] ..... € 18,50
Buttertoast mit gekochtem Schinken und grünem Stangenspargel,
mit Käse und holländische Soße überbacken

Ein Bund frischer deutscher Stangenspargel (ca. 500g)
Pur ..... € 20,50
mit zerlassener Butter oder frisch aufgeschlagene holländische Soße und neuen Petersilienkartoffeln

Italia mit Schinkenstreifen, gewürfelten Tomaten
und Bergkäse überbacken [15] ..... plus € 7,50

mit Rührei .....plus € 3,50

mit Hinterkochschinken [15].....plus € 6,50

mit Landschinken [15] .....plus € 6,50

mit paniertem Schweine- oder Hähnchenschnitzel .....plus € 10,50

mit gegrilltem Schweinefilet .....plus € 12,50

mit gegrilltem Zanderfilet .....plus € 14,50

mit gegrilltem Rumpsteak .....plus € 18,50

Erdbeeren, ein krönender Abschluss

Schauen Sie bitte in unsere Dessertkarte



Alle Preise in €uro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung sowie die Betriebskosten des Restaurants

[1] mit Farbstoff, [3] mit Antioxidationsmittel, [9] koffeinhaltig, [10] chininhaltig, [11] mit Süßungsmittel
[12] enthält eine Phenylalaninquelle [15] Nitritpökelsalz



Fisch

Harzer Forelle gebraten, in schäumender Mandelbutter ...19,00
mit Petersilienkartoffeln und einem gemischten Salatteller

Harzer Forellenfilets "Finkenwerder Art" 18,50
in schäumender Speckbutter gebraten, dazu
Salzkartoffeln und einem gemischten Salatteller [15]

Harzer Forellenfilets "Grenobler Art" 20,50
in schäumender Butter mit Kapern, Champignons, Petersilienkartoffeln und Salaten der Saison

Zanderfilet in Weißwein-Limetten-Soße 27,30
mit Kartoffeln und Zucchinispalten

Gebratenes Zanderfilet 23,00
mit schäumender Mandelbutter, Petersilienkartoffeln, Blattsalate

Gebratene Garnelen mit Café de Paris Butter überbacken 21,50
mit Strauchtomaten, ofenfrisches Hausbrot

Alle Preise in €uro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung sowie die Betriebskosten des Restaurants

[1] mit Farbstoff, [3] mit Antioxidationsmittel, [9] koffeinhaltig, [10] chininhaltig, [11] mit Süßungsmittel
[12] enthält eine Phenylalaninquelle [15] Nitritpökelsalz



Schnitzel

Schwein, Kalb oder Hähnchenbrustfilet mit hauseigenen Brotkrumen paniert

Vom Schweinerücken ca. 200 Gr., paniert oder unpaniert 19,50

Vom Kalb ca. 180 Gr., paniert oder unpaniert 23,50

Hähnchenbrustfilet ca. 180 Gr., paniert oder unpaniert 21,50

alle Schnitzelgerichte wahlweise mit kleinem Salatteller, lauwarmen Erdapfel-Gurkensalat oder Erbsen, Pommes frites, Rahm- oder Bratkartoffeln

Alle Variationen zuzüglich: 4,50

- „Teufel“ mit Weinbrand - Pfeffersauce (enthält Alkohol)
- „Jäger“ mit frischer Champignonrahmsauce
- „Holsteiner“ mit Spiegelei und Schmorzwiebeln
- „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken
- „Ungarisch“ mit frischer Paprika – Zwiebelgemüse
- „Griechisch“ mit Tomate und Balkankäse überbacken

Als „Cordon bleu“ zuzüglich:.....6,50

- „Harzer“ mit luftgetrocknetem Landschinken und Harzer Käse gefüllt
- „klassisch“ mit gekochtem Hinterschinken und Emmentaler gefüllt

---

Alle Preise in €uro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung sowie die Betriebskosten des Restaurants

[1] mit Farbstoff, [3] mit Antioxidationsmittel, [9] koffeinhaltig, [10] chininhaltig, [11] mit Süßungsmittel
[12] enthält eine Phenylalaninquelle [15] Nitritpökelsalz



Dienstags ist Steaktag
außer an Feiertagen
Alle Steaks mit 20% Nachlass

Steaks

auf Wunsch aus dem BEEFER bei 800° gegrillt

Wenn Sie nicht anders bestellen, servieren wir Ihr Steak medium, mit zart rosa Kern, dazu unsere hausgemachte Kräuter- oder **Café-de-Paris**-Butter und ofenfrisches Hausbrot

- Rump mit Fettrand 180g **25,00**
- Rump mit Fettrand 250g **30,00**
- Rinderfilet Medaillon 160g **28,00**
- Rinderfilet 200g **31,00**
- Kalbsrücken 180g **23,00**
- Schweinerücken 200g **19,50**
- Schweinefilet 160g **23,00**
- Hähnchenbrustfilet 180g **21,50**

Zu unseren Steaks haben Sie folgende Beilagen Auswahl zu jeweils **3,50**:

kleiner gemischter Salat
Karottengemüse
Brokkoli mit gebräunter Mandelbutter
Gedünsteter Blattspinat
Bohnen mit Speckmantel
gebratener grüner Spargel,
Wild- und Vollkornreis gebr.
Kartoffelstampf
Ofenkartoffel SourCream
Kartoffelgratin
Bratkartoffeln
Kartoffelrösti
Pommes Frites
frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise oder Bernaise
Kräuter- oder Café de Paris Butter
Pfeffer-Weinbrand-Soße
Champignonrahm -Soße
Whiskey-BBQ-Soße

Rumpsteak 180g Hofmeister 28,00
mit Kräuterbutter, Pommes frites, Salatteller

Rumpsteak 180g "Madagaskar" 29,50
pikante Soße mit grünem Pfeffer, Kartoffelgratin, Salatteller

Steak Café de Paris (auch für 2 Personen) 31,90
tranchiertes Rumpsteak (180) mit aufgeschlagener Café-de-Paris-Butter überbacken, Karottengemüse, Kartoffelgratin **jede weiter Person 23,00**

Surf & Turf - Rinderfilet 130g trifft Riesengarnelen 36,50
Sauce Bernaise, Portweinsoße, Bohnen mit Speckmantel, Kartoffelgratin

Alle Preise in €uro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung sowie die Betriebskosten des Restaurants

[1] mit Farbstoff, [3] mit Antioxidationsmittel, [9] koffeinhaltig, [10] chininhaltig, [11] mit Süßungsmittel
[12] enthält eine Phenylalaninquelle [15] Nitritpökelsalz



Klassiker

auf besonderen Wunsch

Schweizer Sahnelendchen 25,50
Schweinefiletmedaillons auf Champignonrahmsoße mit Tomaten und Berg-Käse überbacken, hausgemachte Spätzle und Salatteller

Schweinefilet Rustikal 25,50
mit Champignons, Schmorzwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter,
Pommes Frites, Salatteller

Filettopf à la Maison 27,50
Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet mit frischer Sauce Bernaise,
mediterranes Gemüse und Lyoner Kartoffeln

Rinderfiletgeschnetzeltes Stroganoff 27,50
Perlzwiebeln, Cornichons, rote Beete, gebratener Mandelreis

Züricher Kalbsgeschnetzeltes 29,00
mit frischen Champignons, Zwiebeln in Rahmsauce,
Berner Rösti und saisonfrischen Salaten

Geflügel

Geschnetzeltes vom Hausgeflügel "Casimir" 21,50
mit Früchten und Champignons in Curryrahmsauce,
dazu Butterreis und Salatteller [1,3,11]

Gebratenes Hähnchenbrustfilet „Supreme" 20,50
mit frischen Champignons in Weißweinkräutersauce,
dazu Butterreis und Salatteller

Alle Preise in €uro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung
sowie die Betriebskosten des Restaurants
[1] mit Farbstoff, [3] mit Antioxidationsmittel, [9] koffeinhaltig, [10] chininhaltig, [11] mit Süßungsmittel
[12] enthält eine Phenylalaninquelle [15] Nitritpökelsalz



Desserts

Hausgemachter original Kaiserschmarrn 9,50
mit Apfelkompott, Vanilleeis, Schlagsahne

warme Dänische Apfel-Tarte 7,50
mit 1 Kugel Vanille-Eis und Schlagsahne

Warmer Schoko
ladenkuchen mit flüssigem Kern 11,50
Zubereitungszeit ca. 25 Minuten
Hausgemachtes Vanilleeis und frische Früchte

Hausgemachte Rote Grütze 7,00
mit Sauerrahm

Bourbon-Vanilleeis 7,80
mit heißen, beschwipsten Waldbeeren und Schlagsahne

Eisvariation besondere hausgemachte Sorten aus der Eiskarte

Käse-Dessertauswahl 9,50
Mit frischen Brotsorten und Butter

Alle Preise in €uro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung
sowie die Betriebskosten des Restaurants
[1] mit Farbstoff, [3] mit Antioxidationsmittel, [9] koffeinhaltig, [10] chininhaltig, [11] mit Süßungsmittel
[12] enthält eine Phenylalaninquelle [15] Nitritpökelsalz



Getränkekarte

Heißes

Tasse Kaffee [9] oder entkoffeiniert **3,20**
Kännchen Kaffee [9] oder entkoffeiniert.**5,90**
Pott Kaffee [9] **4,00**
Espresso [9] **2,90**
Cappuccino [9] **3,50**
Große Tasse Milchkaffee [9] **4,70**
Latte Macchiato [9] **4,70**
Trinkschokolade mit Milchschaum **3,50**
Glas Tee **2,90**
Kännchen Tee **5,50**
Schwarzer Tee Darjeeling, Friesenmischung oder Earl Grey sowie Rooibos, Alpenkräuter, Grüner-, Kamillen-, Pfefferminz-, Hagebutten- oder Früchtetee

Heiße Zitrone **3,20**
Glas kalte oder heiße Milch **2,70**

Besondere Spezialitäten mit Alkohol

Irish Coffee [9] mit 4 cl Whiskey **7,50**
Rüdesheimer Kaffee [9] mit 4 cl Asbach **7,50**
Pharisäer [9] mit 4 cl Rum **7,50**
Russische Schokolade mit 4 cl Weinbrand **7,50**
Grog von 4 cl Rum **5,50**
Glühwein **5,00**

Alkoholfreie Getränke

Bad Harzburger Mineralwasser	0,25 l.....**3,10**
mit Kohlensäure, medium oder still	0,75 l.....**7,50**
Coca-Cola [1,9], -light [1,3,9,11] Orangen-[1], Zitronenlimonade [11,12],	0,20 l.....**2,70**
Spezi [1,9] und Schorlen	0,40 l.....**5,10**
Thomas Henry Ginger Ale [1] / Tonic Water [10] / Bitter Lemon [10]	0,20 l.....**3,30**

Natursäfte

Apfel naturtrüb, Orangen, Grapefruit, Rote Traube, Tomatensaft, 0,20 l.....**3,00**

und Nektare

Kirsch, Banane, Johannisbeere oder Multivitamin-Mehrfrucht-Nektar [11]	0,40 l.....**5,50**
Kalte Zitrone	0,20 l.....**2,80**
Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l.....**6,50**

Alle Preise in €uro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung sowie die Betriebskosten des Restaurants

[1] mit Farbstoff, [3] mit Antioxidationsmittel, [9] koffeinhaltig, [10] chininhaltig, [11] mit Süßungsmittel
[12] enthält eine Phenylalaninquelle [15] Nitritpökelsalz



Biere vom Fass

Aus der Region, Hell oder Dunkel — 0,30 l.....**3,90**
Auch als Radler oder gemischt mit Cola — 0,50 l.....**5,50**

König Pilsener oder Alster



0,20 l.....**2,90**
0,30 l.....**3,90**
0,40 l.....**4,90**

Bitburger 0.0 — Das alkoholfreie Pils vom Fass — 0,30 l.....**3,90**

Flaschenbiere

Berliner Weiße mit Schuss [1] — 0,33 l.....**3,60**
Vitamalz — 0,33 l.....**3,60**
Franziskaner Weißbier, hell, dunkel oder alkoholfrei — 0,50 l.....**5,50**

Aperitifs / Südweine

Martini Bianco, Rosso [1] oder Extra Dry — 4 cl **4,50**
Portwein — 5 cl **4,90**
Sandemann Sherry Fino, Medium oder Cream — 5 cl **4,90**

Aperitifs und Spritz

Campari [1] on the rocks — 4 cl **4,60**
Campari [1] mit Mineralwasser — 4 cl **5,30**
Campari [1] Orangensaft — 4 cl **6,90**
Glas Prosecco oder Sekt Privat-Cuvèe - trocken - — 0,1 l.....**5,50**
Prosecco auf Eis — 0,2 l.....**8,50**
Apérol Spritz, Campari Spritz oder Schirkuja Spritz — 0,2 l.....**8,50**
Kir Blanc [1] — 0,1 l.....**5,50**
Kir Royale [1] — 0,1 l.....**6,10**

Longdrinks (4 cl Alkohol)

Havanna Rum mit Cola[1,9] **8,50**
Havanna Rum mit Cola[1,9] **8,50**
Wiskey Scotch, Irish oder Bourbon mit Cola [1,9] oder Ginger Ale [1] **8,50**
Southern Comfort mit Ginger Ale [1] **8,50**
Gin mit Tonic Water [10] **8,50**
Wodka mit Bitter Lemon [10] oder Orangensaft **8,50**

Alle Preise in €uro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung sowie die Betriebskosten des Restaurants

[1] mit Farbstoff, [3] mit Antioxidationsmittel, [9] koffeinhaltig, [10] chininhaltig, [11] mit Süßungsmittel
[12] enthält eine Phenylalaninquelle [15] Nitritpökelsalz



Spirituosen 2 cl

Nordhäuser Doppelkorn	38% Vol	**2,00**
Wacholder	38% Vol	**2,00**
Himbeergeist	42% Vol	**3,50**
Williams Birne	40% Vol	**3,50**
Kirschwasser	42% Vol	**3,50**
Obstwasser (Apfel und Birne)	40% Vol	**3,50**
Meyers Rum	40% Vol	**3,50**
Havana Rum	37,5% Vol	**3,50**
GILBERT Calvados	40% Vol	**3,50**
Gordon`s Dry Gin	38% Vol	**3,50**
Wodka	40% Vol	**3,50**

Aquavit / Bitters 2 cl

Bommerlunder	38% Vol	**2,40**
Malteserkreuz Aquavit	40% Vol	**2,40**
Linie Aquavit	41,5% Vol	**3,50**
Aalborg Jubiläums Akvavit	42% Vol	**3,50**
Underberg	44% Vol	**2,60**
Fernet Branca oder Menta	42% Vol	**2,60**
Averna	40% Vol	**2,60**
Ramazotti [1] 4 cl mit Eiswürfel und Zitrone	40% Vol	**5,50**

Weinbrand / Cognac 2 cl

Asbach Uralt	38% Vol	**2,50**
Remy Martin V.S.O.P.	40% Vol	**3,50**

Whisky 4 cl

Scotch Whisky	40% Vol	**7,00**
Bourbon Whiskey	40% Vol	**7,00**
Irish Whiskey	40% Vol	**7,00**

Liköre 2 cl

Baileys Irish Cream – Whiskylikör	17% Vol	**2,60**
Eierlikör Advokaat	14% Vol	**1,80**
Grand Marnier – Orangenlikör	40% Vol	**3,50**
Cointreau – Mandarinenlikör	40% Vol	**3,50**
Bénédictineé D.O.M. – Kräuterlikör	40% Vol	**3,50**
Amaretto – Mandellikör	28% Vol	**3,00**
Jägermeister – Kräuterlikör	35% Vol	**2,50**
Schierker Feuerstein	35% Vol	**2,50**
Sambuca	40% Vol	**2,50**

Trester 2 cl

Grappa	40% Vol	**3,50**
Hauth`s Riesling Trester	40% Vol	**3,50**

Alle Preise in €uro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung sowie die Betriebskosten des Restaurants

[1] mit Farbstoff, [3] mit Antioxidationsmittel, [9] koffeinhaltig, [10] chininhaltig, [11] mit Süßungsmittel
[12] enthält eine Phenylalaninquelle [15] Nitritpökelsalz



Weine im Glas 0,2 l

Mosel

P. J. Hauth`s Riesling – *halbtrocken* - **6,50**
P. J. Hauth`s Riesling Qualitätswein – *trocken* – **6,50**

Rheinhessen

Niersteiner Spiegelberg – *lieblich* - **6,50**

Franken

Sommeracher Katzenkopf – *trocken* – Silvaner, Weingut K. Henke, Sommerach **6,50**

Baden

Oberbergner Baßgeige Grauer Burgunder – *trocken* – **6,50**

Italien

Pinot Grigio del Veneto – *trocken* – Cantina Capagnole **6,50**

Roséweine

Mosel

Dornfelder & Spätburgunder Rosé, Weingut Hauth – *trocken* – **6,50**

Rotweine

Baden / Kaiserstuhl

Ihringer Fohrenberg – *halbtrocken* – Spätburgunder Qualitätswein **6,50**

Mosel

Dornfelder – *feinherb* – Deutscher Qualitätswein, Weingut Hauth **6,50**

Württemberg

Gündelbacher Stromberg –*trocken* – Trollinger Qualitätswein, Weingut Sonnenhof **6,50**

Frankreich

Merlot – *trocken*- Vin de Pays D`Oc **6,50**

Weinschorle - lieblich oder trocken - **5,80**

Alle Preise in €uro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung
sowie die Betriebskosten des Restaurants
[1] mit Farbstoff, [3] mit Antioxidationsmittel, [9] koffeinhaltig, [10] chininhaltig, [11] mit Süßungsmittel
[12] enthält eine Phenylalaninquelle [15] Nitritpökelsalz



Flaschenweine 0,75l

Weißwein

Rheingau

210 Winkeler Hasensprung **22,50**
Riesling Kabinett – feinherb –
Erz.-Abf. Abteihof St. Nikolaus
- Feine Frucht, saftig, halbtrocken –

211 Schloss Vollrads **26,50**
Riesling Qualitätswein
Weingut Schloß Vollrads
- trocken -

212 Hochheimer Kirchenstück **32,50**
Riesling Kabinett
Erz.-Abf. Weingut F. Künstler
- trocken -

Pfalz

213 Reichsrat von Buhl **25,50**
Riesling Julie – halbtrocken –
Weingut Reichsrat von Buhl

Frankenbocksbeutel

214 Schwane **26,50**
Volkacher Silvaner
Qualitätswein
Erz.-Abf. Weingut Zur Schwane
- trocken, erdig –

215 Würzburger Stein **32,50**
Riesling Kabinett, Erz.-Abf. Weingut Bürgerspital
- trocken, herzhaft -

Alle Preise in €uro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung
sowie die Betriebskosten des Restaurants
[1] mit Farbstoff, [3] mit Antioxidationsmittel, [9] koffeinhaltig, [10] chininhaltig, [11] mit Süßungsmittel
[12] enthält eine Phenylalaninquelle [15] Nitritpökelsalz



Mosel

216 Kueser Riesling **22,50**
Deutscher Qualitätswein
Erz.Abf. Weingut Jos. Hauth, Bernkastel
- feinherb -

217 Bernkasteler Kueser Rosenberg **29,50**
Riesling Spätlese – trocken -
Erz.Abf. Weingut Jos. Hauth, Bernkastel
- sehr edel, fein harmonisch -

218 Dornfelder & Spätburgunder Rosé **22,50**
Deutscher Qualitätswein – Gutsabfüllung -
Weingut Peter Jos. Hauth
- trocken -

Baden

219 Bercher **24,50**
Grauer Burgunder Qualitätswein, Weingut Bercher
- trocken, pikant, herb, kräftig -

Österreich

220 Kremser Grüner Veltliner **21,50**
Kabinett, Winzergenossenschaft Krems
- frisch, saftig, trocken –

Elsaß

221 Elsässer Riesling **26,50**
Weingut Rieflé
- rassig, trocken -

Frankreich

222 Chardonnay Vin de Pays de l`Aude **26,50**
Domaine Martinolles
- trocken und kräftiger Weißwein, schöne Frische –

223 Chablis 1er Cru Fourchaumes **48,00**
Burgunderabzug Baron Patrick
- trocken, feinfruchtig -

Alle Preise in €uro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung
sowie die Betriebskosten des Restaurants
[1] mit Farbstoff, [3] mit Antioxidationsmittel, [9] koffeinhaltig, [10] chininhaltig, [11] mit Süßungsmittel
[12] enthält eine Phenylalaninquelle [15] Nitritpökelsalz



Italien

224 Pinot Grigio del Veneto **22,50**
Fattoria Scaligera
- frisch, leicht, harmonisch, trocken -

225 Gavi di Gavi **31,50**
Fontanafredda
ein großer, edler Weißwein aus dem Piemont,
- trocken, gehaltvoll, frisch -

Rotweine

Ahr

230 Dabernova Weinmanufaktur **22,50**
Walporzheimer Klosterberg, Spätburgunder Rotwein
Winzergenossenschaft Walporzheim
- mild, samtig –

Baden

231 Oberbergener Baßgeige **25,50**
Spätburgunder Rotwein
Winzergenossenschaft Oberbergen
- samtig, trocken, harmonisch -

Mosel

239 Dornfelder Feinherb **22,50**
Weingut Hauth - *feinherb* -

Württemberg

232 Gündelbacher Wachtkopf **27,50**
Lemberger Kabinett, Weingut Sonnenhof
- kraftvoll, samtig, trocken –

Italien

233 Barbera d`Alba **26,50**
Azienda Agricola Negro
- feiner, edler Rotwein aus dem Piemont,- *gehaltvoll, mild –*

Alle Preise in €uro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung
sowie die Betriebskosten des Restaurants
[1] mit Farbstoff, [3] mit Antioxidationsmittel, [9] koffeinhaltig, [10] chininhaltig, [11] mit Süßungsmittel
[12] enthält eine Phenylalaninquelle [15] Nitritpökelsalz



Frankreich

234 Château de la Grenière **40,00**
Lussac St. Émilion
- fruchtig, elegant -

235 Bourgogne Pinot Noir **40,50**
- weich, fruchtig, trocken –

236 Château Anthonic **45,00**
Cru Bourgeois Moulis

237 Château de la Commanderie
Lalande de Pomerol A.C. **46,50**
- ausdrucksvoll, harmonische Reife, eleganter Abgang –

238 Merlot Vin de Pays d´Oc
Moulin de Gassac **22,50**
- kräftig ausdrucksvoll, angenehm weich –

Prosecco

Villa Sandi 0,75 l **19,50**

Sekt

Privat Cuvée Hausmarke „Hahnenkleer Hof"- *trocken* - 0,75 l **29,50**
0,20 l **10,00**

Hauth´s Schloß Tröpfchen 0,75 l **32,50**
- trocken - 0,20 l **12,00**

Bickensohler Kühler Morgen
Grauer Burgunder Jahrgangssekt *- trocken -* 0,75l **37,00**

Champagner

Deutz classic - *brut* - 0,75 l **85,00**
Moët & Chandon Imperial - *brut* - 0,75 l **85,00**
Veuve Clicquot - *brut* - 0,75 l **95,00**

- Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeitenden
Auskunft über die aktuellen Jahrgänge unserer Weine -

Alle Preise in €uro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung
sowie die Betriebskosten des Restaurants
[1] mit Farbstoff, [3] mit Antioxidationsmittel, [9] koffeinhaltig, [10] chininhaltig, [11] mit Süßungsmittel
[12] enthält eine Phenylalaninquelle [15] Nitritpökelsalz