

"Hallo" und Herzlich Willkommen im Hotel „Zur Kaiserpfalz“ in Wohlmirstedt

Hier im Tale der Unstrut, in landschaftlich reizvoller Lage, in einem alten Kulturland mit eindrucksvollen Zeugen deutscher Kultur und Geschichte, präsentieren wir unser Hotel jedem, der das „Besondere“ liebt.

Unser familiär geführtes Hotel & Restaurant „Zur Kaiserpfalz“ befindet sich in der kleinen Gemeinde Wohlmirstedt im wunderschönen Burgenlandkreis in Sachsen-Anhalt, direkt an der Landesgrenze zu Thüringen.

Bei uns gibt es noch dörfliche Beschaulichkeit, um die wir oft beneidet werden. Inmitten alter Flussauen, prächtiger Obstwiesen und Wälder finden Sie Ruhe, Erholung und den Einklang mit der Natur. Unser neu, modern und behaglich eingerichtetes Hotel lädt auch Sie zu unbeschwerten Ferien- und Entspannungstagen ein. Bei uns finden Sie den angemessenen Rahmen in entspannter Atmosphäre für Ihre Familienfeste, Jubiläumsfeiern und Tagungen.

Bei uns erwartet Sie echte Gemütlichkeit, traditionelle Köstlichkeiten und frisch gezapftes Bier. Nehmen Sie Platz, fühlen Sie sich wie zuhause' und genießen Sie eine entspannte Zeit bei uns. Bei uns setzt man sich zusammen, ist die Devise.

Nette Gespräche, neue Leute, Geselligkeit und eine gemütliche Atmosphäre sollen Ihnen den Aufenthalt bei uns bescheren.

Bei der Auswahl der Produkte legen wir Wert auf Regionalität.

Das Gute liegt so nah! Jetzt haben Sie viel Spaß und eine schöne Zeit bei uns mit Speis und Trank!

Feierlichkeiten bei den Gastropartnern

Taufe-Kommunion-Konfirmation-Verlobung-Hochzeit-
Silberhochzeit-Geburtstag-Jubiläum-Sonstige Anlässe

Wir bieten Ihnen den geeigneten Rahmen.
Räumlichkeiten unterschiedlicher Größe stehen zur
Verfügung. Verschiedene Menüs vom rustikalen 3-Gang-
Menü bis zum exzellenten 7-Gang-Menü, rustikales Büffet,
exklusives Büffet.

Fordern Sie unsere Menü- und Büffetvorschläge an.

Gerne beraten wir Sie bei der Durchführung Ihrer Feier oder
auch bei einem Catering.

Gourmet-Treff Kaiserpfalz

Wir bieten Ihnen in unserem Restaurant ein exzellentes 5-Gang-Menü aus frischen Spezialitäten.

Dazu servieren wir 4 korrespondierende Weine a. 0,1 l.

Menü incl. Wein pro Person: 98,00 €

Lassen Sie sich mit Ihren Freunden und Bekannten von unserem *Küchenteam* mit erlesenen Speisen verwöhnen.

Gerne reservieren wir Ihren Tisch
(für das Gourmetmenü mind. 48 h vorher).

Die GESCHENKIDEE: Sie haben Anlass, einem netten Menschen eine Freude zu bereiten

Ein kulinarisches Geschenk ist unser **GOURMET-GUTSCHEIN.**

Wir wünschen Ihnen eine gute Erholung. Testen Sie unsere Gastlichkeit, Sie werden sich bei uns wohlfühlen.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen und Ihren Besuch!

Speisekarte

Suppe / Vorspeise

Hausgemachte Soljanka Schmand eine russische Suppenspezialität	klein 6,90 €	groß	9,90 €
Raffinierte Schaschlik Pfanne Baguette			11,80 €
Würzfleisch aus dem Schweinenacken im Schälchen gratiniert Salatbeilage			11,80 €
Kleiner gemischter Salat der Saison verschiedene Blattsalate Gurke Paprika Kirschtomaten Hausdressing			7,50 €
Großer gemischter Salat der Saison verschiedene Blattsalate Gurke Paprika Kirschtomaten Hausdressing zzgl. Hähnchenbruststreifen			13,80 € 7,80 €
zzgl. Roastbeef Streifen			9,50 €
zzgl. Kohlrabi – Kräutermedaillons VEGETARISCH			7,80 €

Fleisch und Fisch

„Graf Helldorffs“ Lieblingsgrillteller ein kleines Rumpsteak eine Thüringer Rostbratwurst Black Tiger Garnelen ein Berg Bratkartoffeln Röstzwiebeln			27,50 €
Sauerbraten Klassisch eingelegter Schmorbraten vom Rind buntes Gemüse hausgemachte Semmelknödel			22,50 €
Wildragout Rotkraut hausgemachte Semmelknödel			18,50 €
Rumpsteak „250 gr.“			29,50 €
auch als „Surf & Turf“ mit Black Tiger Garnelen möglich Steakhouse Pommes Salatbeilage			36,50 €
Dorschfilet Grillgemüse Kartoffelstampf Dijon-Senfsauce			26,50 €
Lammbraten aus der Keule Speckbohnen Kartoffelklöße deftiger Jus			22,50 €

Schnitzel „Schwammerl“

aus dem Filet des Schweins | Pfifferlinge a la Creme | Twister Kartoffeln 25,80 €

Schnitzel* „Wiener Art“

aus dem Filet des Schweins | Steakhouse Pommes Frites | Salatbeilage 18,90 €

*auch als Schnitzel vom Hähnchen möglich (je nach Vorrat)

Schnitzel „Jäger Art“ mit Champignons a la Creme

aus dem Filet des Schweins | Steakhouse Pommes Frites | Salatbeilage 22,90 €

*auch als Schnitzel vom Hähnchen möglich (je nach Vorrat)

Vegetarisch

Hausgemachte Semmelknödel (vegetarisch)

Champignons im Rahm | Salatbeilage 18,50 €

Dessert

„Affogato al Caffee“ | Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen 5,50 €

Tartufo „Limoncello“ | frische Früchte 7,50 €

„Mini Schwede“ | 1 Kugel Vanilleeis | Apfelmus | Schlagsahne | Eierlikör 6,90 €

„Schoko trifft Baileys“ 6,90 €

1 Kugel Schokoladeneis | Schokobecher | Schlagsahne | Baileys

Eiskaffee | Vanilleeis oder Eisschokolade | Schokoeis | Schlagsahne 5,80 €

Wein des Tages

Rastenberger Regent Rosé

0,20 l

6,90 €

Agrargenossenschaft Rastenberg

Abgefüllt von Andreas Clauß

DQW, trocken, Rosé

Alc = 11,0 vol%, Restsüße = 4,9 g/l, Säure = 5,4 g/l

Leichter Sommerwein

Cocktail des Tages

Limoncello Spritz

6,50 €

Limoncello | Prosecco | Mineralwasser | Eiswürfel

Alle Speisen und Getränke nach Vorrat und Verfügbarkeit.
Bezüglich der Allergene und Zusatzstoffe beraten Sie unsere Mitarbeiter.

Weinkarte

**Wozu die Wahrheit im Kaffeesatz
suchen , da sie doch so angenehm
im Wein untergebracht ist. André Brie**

Weinregion Saale-Unstrut

Die Region Saale-Unstrut begeistert mit ausgezeichneten Weinen und einer einmaligen Weinbergskulisse. Im Jahre 998, so steht es schwarz auf weiß geschrieben, bestätigte Kaiser Otto III. die Schenkung von Weinbergen an das Kloster Memleben. Mit dieser Urkunde wurde der Grundstein für den Weinbau an Saale und Unstrut gelegt. Von da an nahm die Geschichte ihren Lauf und noch heute ist die lange Weinbautradition vielerorts zu spüren. Jahrhundertealte Trockenmauern, beeindruckende Terrassenweinberge und romantische Weinbergshäuschen charakterisieren das rund 760 Hektar große Weinanbaugebiet Saale-Unstrut. Am 51. Breitengrad gelegen, gilt es als die nördlichste ausgewiesene Qualitätsweinregion Europas, welche sich über die drei Bundesländer Sachsen-Anhalt (639 ha), Thüringen (108 ha) und Brandenburg (8,4 ha) erstreckt.

Muschelkalk- und Buntsandsteinböden, 1600 Sonnenstunden und 500 Milliliter Niederschlag pro Jahr bieten den Trauben optimale Wachstumsbedingungen. So sind es wohl genau diese geologischen, geografischen und klimatischen Besonderheiten, die apart feingliedrige, duftige, elegant leichte Weine hervorbringen.

Saale-Unstrut bietet mit über 60 Rebsorten eine Vielfalt, die ihresgleichen sucht. Als Spezialitäten der Region gelten elegante Weiße und Graue Burgunder, aber auch erdige Silvaner, spritzige Rieslinge und der feinwürzige Müller-Thurgau. Zu den Raritäten gehören Gutedel und der rote André, der nur an Saale-Unstrut wächst. Selbstverständlich dürfen die Roten wie Blauer Zweigelt, Spätburgunder, Dornfelder und Portugieser im Sortenspiegel nicht fehlen.

Für die Qualität der Weine sorgen über 50 Privatweingüter, die Winzervereinigung Freyburg, das Landesweingut Kloster Pforta und die Rotkäppchen Sektkellerei.

Die Winzer und die Menschen der Region sind es auch, die den Wein, die Geschichte und die Landschaft erlebbar machen. Bei den zahlreichen Wein- und Hoffesten, den Verkostungen in den Weinkellern, den Schlemmer-Angeboten der hiesigen Restaurants und vielen weiteren Veranstaltungen spüren Sie wahre Lebensfreude und Gastfreundschaft.

Saale-Unstrut im Überblick Quelle: Saale-Unstrut-Tourismus.de, Deutscheweine.de

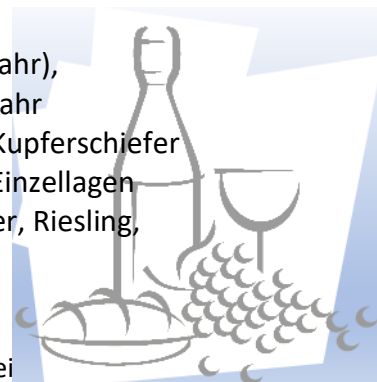
Geographische Lage : 51. Breitengrad nördlicher Breite - in den Tälern von
Saale und Unstrut

Klima : Jahresmitteltemperatur bei 9,1° C,
geringe Niederschlagsmenge (500 mm/Jahr),
durchschnittlich 1.600 Sonnenstunden/Jahr

Böden : Muschelkalk, Buntsandstein, Lösslehm, Kupferschiefer

Rebfläche : ca. 770 ha, 3 Bereiche, 4 Großlagen, 34 Einzellagen

Rebsorten : Müller-Thurgau, Weißburgunder, Silvaner, Riesling,
Portugieser, Dornfelder



Alle Speisen und Getränke nach Vorrat und Verfügbarkeit
Bezüglich der Allergene und Zusatzstoffe beraten Sie unsere Mitarbeiter.

Weine vom Weingut Herzer – Naumburg / Roßbach

Das Weingut Herzer liegt im idyllischen Roßbach, wenige Kilometer von der Domstadt Naumburg/ Saale entfernt. Die Region, mit ihrer facettenreichen Kultur und Landschaft, prägt uns und unsere Weine. Der historische Bauernhof ist ein Ort des Lebens, der Arbeit und der Zusammenkunft. Die Weinbergs Philosophie: Nur wenn es den Reben gut geht, lässt sich das Lagenpotenzial ausschöpfen. Eine naturnahe und umweltschonende Bewirtschaftung ist für das Weingut Herzer selbstverständlich. Sie sähen artenreiche Blümmischungen ein, praktizieren den sanften Rebschnitt an den Rebstöcken und legen Wert auf präzise ausgeführte Arbeiten mit einem gut ausgebildeten Team aus unserer Region. Die Ertragseinstellung findet durch Triebanzahlkorrektur im Frühjahr und wenn nötig Grünlese im Spätsommer statt. Lagen: Naumburger Steinmeister, Großjenaer Blütengrund, Dorndorfer Rappental

Weißer Burgunder	0,20 l	7,80 €
Naumburger Steinmeister	0,75 l Fl.	23,80 €
DQW, trocken, weiß		
Mitnahmepreis	Flasche	10,50 €

Alc 12,5 vol%, Restsüße 4,9 g / l, Säure 5,4 g / l

Der kräftige Weißburgunder vom Naumburger Steinmeister überzeugt mit seiner eleganten Frische. Das dezente Bukett wird am Gaumen von einem ausschweifenden Früchtespiel zarter Aprikosen, saftiger Birnen und frischer Ananas begleitet. Zu gebratenen, deftigen Speisen bietet sich dieser elegante Weißburgunder als Begleiter an, passt aber auch optimal zu Fischgerichten, insbesondere zu Zander.

Müller - Thurgau	0,20 l	7,80 €
Naumburger Steinmeister	0,75 l Fl.	23,80 €
DQW, trocken, weiß		
Mitnahmepreis	Flasche	10,50 €

Alc 12,0 vol%, Restsüße 5,6 g / l, Säure 5,5 g / l

Der leichte Weißwein präsentiert sich mit einem blumigen Bukett im Glas, welches an knackige Äpfel und feinfruchtige Mango erinnert. Am Gaumen kommt eine lebendige Zitrusnote hinzu, welche durch den für Müller-Thurgau sortentypischen Muskatton ergänzt wird. Dieser Wein gedeiht in der Lage Naumburger Steinmeister auf Muschelkalkboden mit Lehmenteil, woraus eine angenehm mineralische Note resultiert.

Wer nicht liebt Wein, Weib und Gesang , der ein Thor sein Leben lang Martin Luther

Cabernet Blanc	0,20 l	7,80 €
Naumburger Steinmeister	0,75 l Fl.	23,80 €
DQW , halbtrocken, weiß		
Mitnahmepreis	Flasche	10,50 €

Alc 12,0 vol%, Restsüße 16,3 g / l, Säure 5,7 g / l

Zarte Aromen von exotischer Maracuja umspielen den Gaumen und werden von frischen Grapefruitnoten ergänzt. Das ausgewogene Spiel zwischen animierender Säure und feiner Restsüße



Alle Speisen und Getränke nach Vorrat und Verfügbarkeit.
Bezüglich der Allergene und Zusatzstoffe beraten Sie unsere Mitarbeiter.

macht diesen Wein zum passenden Begleiter süßsaurer asiatischer Speisen und leichter Hühnergerichte.



Riesling

Max Klinger Terrassen 0,75 l Fl. 29,80 €

DQW , trocken, weiß

Mitnahmepreis Flasche 15,00 €

Alc 12,5 vol%, Restsüße 0,9 g/ l, Säure 5,7 g / l

Der finessenreiche Riesling wurde vom Weinberg des bekannten Künstlers Max Klinger im Großjenaer Blütengrund gelesen und im Weingut Herzer zu einem eleganten, feinfruchtigen Weißwein gekellert. Mit seinem feinen Bukett von Pfirsich und zarten Aprikosen in Harmonie mit der feinrassigen Säure passt dieser vollmundige Wein zu leichten Geflügel- und frischen Fischgerichten.

Bacchus

Naumburger Steinmeister 0,75 l Fl. 23,80 €

DQW , fruchtig, weiß

Mitnahmepreis Flasche 10,50 €

Alc 10,5 vol%, Restsüße 37,2 g/ l, Säure 6,4 g / l

Ein blumiges, fruchtiges Bukett bietet der saftige Weißwein der Rebsorte Bacchus in seiner restsüßen Ausbaustufe. Der Geschmack ist geprägt von tropischen Fruchtnoten wie reifer Mango und exotischer Passionsfrucht. Mit seiner dominierenden Restsüße passt dieser Wein zu cremigen Desserts oder zu kräftigem Käse.

Dornfelder 0,20 l 7,80 €

Naumburger Steinmeister 0,75 l Fl. 23,80 €

DQW , halbtrocken, rot

Mitnahmepreis Flasche 10,50 €

Alc 12,5 vol%, Restsüße 12,6 g/ l, Säure 5,9 g / l

Mit einer wunderbar violetten Färbung präsentiert sich der fruchtige Dornfelder im Glas. Sein lebendiges Bukett weist vielschichtige Aromen schwarzer Johannisbeeren sowie Holunder auf und lässt bereits erahnen, welche beeindruckende Fruchtfülle man auf der Zunge erwarten darf. Der intensive Geschmack dieses eleganten Rotweines ist geprägt von Aromen dunkler, saftiger Waldbeeren und sonnenverwöhnten Kirschen, welche am Gaumen noch lange nachklingen.

Portugieser

Dorndorfer Rappental 0,75 l Fl. 24,80 €

DQW , trocken, rot

Mitnahmepreis Flasche 10,50 €

Alc 13 vol%, Restsüße 5,3 g/ l, Säure 5,8 g / l

Die alte Rebsorte Portugieser bringt in der Lage Dorndorfer Rappental einen charaktervollen Rotwein hervor, der von feinfruchtigen Aromen reifer Erdbeeren und dunkler Kirschen bestimmt ist. Durch den niedrigen Säuregehalt und den geringen Gerbstoffanteil passt dieser leichte Wein sehr gut zu italienischer Pasta und delikaten Wildgerichten.



André Rosé

Naumburger Steinmeister

DQW , halbtrocken, rot

Mitnahmepreis

0,75 l Fl.

23,80 €

Flasche

10,50 €

Alc 11,5 vol% , Restsüße 16,9 g/ l, Säure 7,2 g / l

Aus der seltenen Rebsorte André wurde im Weingut Herzer ein knackiger Roséwein gekeltert, der mit einem Duft von Himbeeren und saftigen Erdbeeren ins Glas kommt. Dieser finessenreiche Wein gefällt im Mund mit seiner weichen Fülle und den angenehmen Aromen fruchtiger Waldbeeren. Mit seinem langanhaltenden Nachhall passt dieser Wein hervorragend zu gemischten Vorspeisen wie italienischen Antipasti oder spanischen Tapas, überzeugt jedoch auch als Terrassenwein.

Unsere Degestivempfehlung vom Weingut Herzer

Tresterbrand*

2 cl

2,80 €

Alc = 40 vol %

4 cl

4,90 €

Mitnahmepreis

0,35 l Fl.

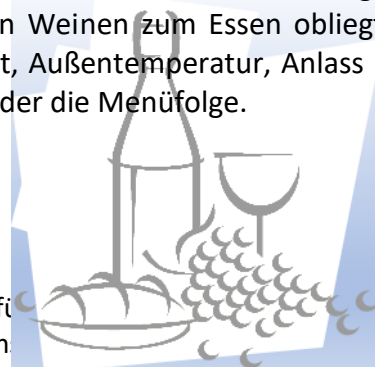
25,00 €

*Tresterbrand ist eine Spirituose, die aus vergorenem Traubentrester destilliert wird, also den Press-Rückständen der ein gemischten Trauben (einschließlich Schalen, Kernen und teilweise Stängeln).

Unser Tipp zur Weinauswahl:

Stark fetthaltige Speisen sind bekömmlicher mit Weinen, die reich an Säure, Gerbstoff und Alkohol sind. Kräftig gewürzte Speisen (z.Bsp. mit Pfeffer, Chili, Curry, Tabasco) schmecken in Verbindung mit alkoholreichen Weinen noch kräftiger. Kohlensäure im Wein (und vor allem im Sekt) verdeckt teilweise die Süßeempfindung. Salz steigert die Wahrnehmung der Aroma- und Bitterstoffe in Wein und Speisen. Säure unterstützt die Süße (z.Bsp. Zitronensaft auf Erdbeeren. Vorübergehend verdeckt sie auch Bitterkeit. In Verbindung mit stark säurehaltigen Weinen werden säurehaltige Speisen un bekömmlich und können Sodbrennen verursachen. Süße erhöht schließlich die Wahrnehmung der Aromastoffe im Wein und mäßigt den Eindruck von Bitter und Sauer. Die optimale Auswahl von Weinen zum Essen obliegt zudem einer Anzahl weiterer Kriterien wie: Tageszeit, Jahreszeit, Außentemperatur, Anlass (feierlich , einfach) , Zusammensetzung des Personenkreises , oder die Menüfolge.

Alle Speisen und Getränke nach Vorrat und Verfügbarkeit.
Bezüglich der Allergene und Zusatzstoffe beraten Sie uns.





Sekt

Für Sorgen sorgt das liebe Leben und Sorgenbrecher sind die Reben
Johann Wolfgang von Goethe

Riesling

0,75l Fl. 28,00 €

trocken, Rotkäppchen Sektkellerei Freyburg/U.

Dosage*: 17 – 21 g Zuckergehalt / l, Säure 5,4 g/l, 12,5 vol% Alkohol
mit rassischer Frische, harmonisch abgerundetem Charakter und
angenehm feinperligen Mousseux.

Winzersekt vom Weißburgunder

0,75l Fl. 39,80 €

Brut, Weingut Herzer

Dosage* : 11,5 g Zuckergehalt/l, Säure: 4,5 g /l, 12,5 vol% Alkohol

Aus den edlen Trauben des Weißburgunders vom Naumburger Steinmeister reifte ein spritziger Sekt, der als hochwertige Flaschengärung ausgebaut wurde. Mit seiner lebendigen Perlage und dem harmonischen Bukett stellt dieser Winzersekt ein exklusives Präsent dar und unterstreicht festliche Momente.

Perlwein

Secco

0,75l Fl. 22,50 €

Dosage*: 11,0 g Zuckergehalt/l, Säure 5,8 g/l, 10,0 vol% Alkohol

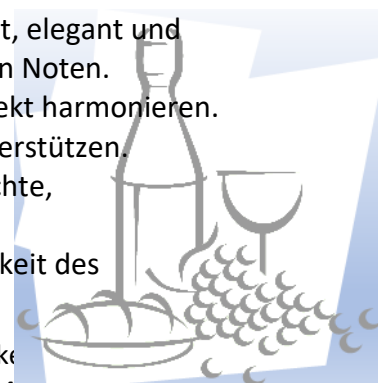
leicht, erfrischende Kohlensäure feine Süße, ein erfrischender Perlwein,
vielseitig verwendbar, Empfehlung: Genuss als Aperitif, Aromen: Apfel, Melone, grüner Apfel

* Dosage (Dosierung): Die Wein- und Zuckerlösung, die dem Sekt oder Champagner vor der endgültigen Verkorkung hinzugefügt wird, wird als *Dosage* bezeichnet. Zusätzlich wird manchmal auch ein Schuss heller Weinbrand (bei Champagner) bester Qualität hinzugefügt. Der Weinbrand verhindert ein späteres Gären des ergänzten Zuckers. Die Formel dieser Dosage bzw. Versandlösung (*Liqueur d'expédition*) unterliegt keiner Norm und wird von den Kellermeistern der verschiedenen Häuser (oftmals geheime Mischungen!) unterschiedlich

Unsere Speisenempfehlung zum Sekt:

Zu einem Glas Sekt oder Prosecco passen Gerichte, die leicht, elegant und nicht zu deftig sind, gerne mit fruchtigen oder würzigen Noten.
Salate: Frische und leichte Salate, die mit der Spritzigkeit des Sekt harmonieren.
Fischgerichte: Gerichte, die die feine Säure des Sekt unterstützen.
Pasta: Scharfe oder exotisch gewürzte Pasta-Gerichte, die die Aromen des Sekt unterstreichen.
Desserts: Frische und leichte Desserts, die die Spritzigkeit des Sekt nicht beeinträchtigen.

Alle Speisen und Getränke nach Vorrat und Verfügbarkeit.
Bezüglich der Allergene und Zusatzstoffe beraten Sie unsere Mitarbeiter.



Getränkekarte

Biere vom Faß

Krombacher Pils



0,30 l 3,90 €
0,50 l 5,90 €

Biere aus der Flasche

Krombacher Weißbier hell

0,50 l Fl. 5,90 €

Krombacher Naturradler

0,50 l Fl. 5,90 €

Krombacher Naturradler

0,0 %

0,50 l Fl. 5,90 €

Krombacher Pils

0,0 %

0,33 l Fl. 3,90 €

Glockengold Fruchtsäfte

Orangensaft 100 %

0,2 l Fl. 3,50 €

Bananen - Orangen - Nektar

0,2 l Fl. 3,50 €

Sauerkirsch - Nektar

0,2 l Fl. 3,50 €

Apfelsaft

0,2 l Fl. 3,50 €

Schwarzer Johannisbeere - Nektar

0,2 l Fl. 3,50 €

Tomatensaft

0,2 l Fl. 3,50 €

Multivitamin - Nektar

0,2 l Fl. 3,50 €

Schorle (wahlweise aus den angebotenen Säften)

0,3 l 3,50 €



Thüringer Waldquell | Vita Cola | Schweppes | Coca Cola

Thüringer Waldquell Mineralwasser classic, medium, still

0,25 l Fl. 3,50 €

Thüringer Waldquell Mineralwasser classic, medium, still

0,75 l Fl. 7,50 €

Vita – Cola "rot" | "schwarz" | „zero“

0,33 l Fl. 3,50 €

VITA LIMO Orange

0,33 l Fl. 3,50 €

VITA LIMO Zitrone

0,33 l Fl. 3,50 €

Schweppes Bitter Lemon

0,20 l Fl. 3,50 €

Schweppes Ginger Ale

0,20 l Fl. 3,50 €

Schweppes Tonic Water

0,20 l Fl. 3,50 €

Coca - Cola

0,33 l Fl. 3,50 €

Mezzo-Mix

0,33 l Fl. 3,50 €

Weinbrände

Wilthener Nr. 1	XO	2 cl	4 cl	2,50 €	4,50 €
Feiner alter Wilthener V.S.O.P.		2 cl	4 cl	2,50 €	4,50 €
Goldkrone		2 cl	4 cl	2,50 €	4,50 €

Cognac

Remy Martin V.S.O.P.		2 cl	4 cl	3,50 €	6,50 €
----------------------	--	------	------	--------	--------

Nordhausen & Co

Nordhäuser Doppelkorn		2 cl	4 cl	2,50 €	4,50 €
Nordhäuser Pfefferminzlikör		2 cl	4 cl	2,50 €	4,50 €
Berentzen – Wilde Kirsche		2 cl	4 cl	2,50 €	4,50 €

Wodka

Absolut Wodka		2 cl	4 cl	2,50 €	4,50 €
Moskowskaja		2 cl	4 cl	2,50 €	4,50 €
Chopin		2 cl	4 cl	3,50 €	5,00 €

Obstbrände

Alpenschnaps Himbeergeist		2 cl	4 cl	2,50 €	4,50 €
Alpenschnaps Williamsbirne		2 cl	4 cl	2,50 €	4,50 €
Alpenschnaps Marille		2 cl	4 cl	2,50 €	4,50 €

Aquavit

Linie Aquavit		2 cl	4 cl	2,50 €	4,50 €
Malteserkreuz		2 cl	4 cl	2,50 €	4,50 €

Grappa

Grappa die Amarone		2 cl	4 cl	2,50 €	4,50 €
Grappa Riserva		2 cl	4 cl	2,50 €	4,50 €

Rum

Ron Rum - Botucal		2 cl	4 cl	4,50 €	8,50 €
Ron Rum – Pampero Blanco		2 cl	4 cl	3,00 €	5,50 €
White Rum- Ron Cubay		2 cl	4 cl	3,00 €	5,50 €

Liköre

Amaretto	2 cl	4 cl	2,50 €	4,50 €
Bailey 's Irish Cream	2 cl	4 cl	2,50 €	4,50 €
Limoncello	2 cl	4 cl	2,50 €	4,50 €
Sambucca	2 cl	4 cl	2,50 €	4,50 €
Yeni Raki	2 cl	4 cl	3,00 €	5,00 €
Licör 43	2 cl	4 cl	3,00 €	5,00 €
Kahlua Coffee Liqueur	2 cl	4 cl	2,50 €	4,50 €

Kräuterliköre

Ramazotti	2 cl	4 cl	2,50 €	4,50 €
Ramazotti Rosato	2 cl	4 cl	2,50 €	4,50 €
Kümmerling	2 cl	4 cl	2,50 €	4,50 €
Jägermeister	2 cl	4 cl	2,50 €	4,50 €
Fernet Branca	2 cl	4 cl	2,50 €	4,50 €
Underberg	2 cl	4 cl	2,50 €	4,50 €

Calvados

Papidoux	2 cl	4 cl	2,50 €	4,50 €
----------	------	------	--------	--------

Tequila

Tequila Silver – Agavita Platinum	2 cl	4 cl	4,00 €	7,50 €
-----------------------------------	------	------	--------	--------

Whisky

GLENMORANGIE – The Nectar D'or	2 cl	4 cl	7,00 €	13,50 €
GLENMORANGIE 14	2 cl	4 cl	5,50 €	10,00 €
GLENMORANGIE 12 Lasanta	2 cl	4 cl	5,00 €	9,50 €
GLENMORANGIE 10	2 cl	4 cl	3,50 €	6,50 €
Johnnie Walker Green Label	2 cl	4 cl	5,00 €	9,50 €
Johnnie Walker Black Label	2 cl	4 cl	3,00 €	5,50 €
Suntory TOKI	2 cl	4 cl	3,00 €	5,50 €

Gin

Roku	2 cl	4 cl	4,00 €	7,50 €
Hendricks	2 cl	4 cl	3,00 €	5,50 €
Tanqueray – London Dry	2 cl	4 cl	2,50 €	4,50 €
Gorden's	2 cl	4 cl	2,50 €	4,50 €

Vermuth

Martini bianco	5 cl	4,50 €
Martini rosso	5 cl	4,50 €

Aperitiv & Sherry

Campari	2 cl	2,50 €
Sandemann „DON FINO „	5 cl	4,50 €

Cocktails

Campari Orange		8,50 €
Campari aufgefüllt mit Orangensaft Eiswürfel		

Gin Tonic		8,50 €
Gin aufgefüllt mit Tonic Water Eiswürfel		

Screwdriver		8,50 €
Wodka aufgefüllt mit Orangensaft Eiswürfel		

Cuba libre		8,50 €
Rum aufgefüllt mit Cola Zitrone Eiswürfel		

Pina Colada		8,50 €
Rum aufgefüllt mit Ananassaft Kokosnußsirup frische Sahne Eiswürfel		

Aperol Spritz 8,50 €
Aperol | Prosecco | Mineralwasser | Orangenscheibe | Eiswürfel

Limoncello Spritz 8,50 €
Limoncello | Prosecco | Mineralwasser | Eiswürfel

Erdbeeren – oder Himbeerspritz 8,50 €
Erdbeeren oder Himbeeren | Erdbeeren oder Himbeersirup | Prosecco | Eiswürfel

Lillet „Wild Berry“ 8,50 €
Lillet Blanc | Wild Berry | Beeren | Eiswürfel

Alkoholfreie Cocktails

Caddy 's Dream - fruchtig herber Longdrink 7,50 €
Ananassaft | Orangensaft | frischer Zitronensaft | Blue Cuacao alkoholfrei

Strewberry Kiss - fruchtig süßer Longdrink 7,50 €
Ananassaft | Orangensaft | frische Sahne | Erdbeersirup

Balu - erfrischend herber Longdrink 7,50 €
Ananassaft | Maracujasirup | frischer Zitronensaft | Bitter Lemon

Heissgetränke



Tasse Kaffee (Filterkaffe nach Verfügbarkeit)	2,50 €
Tasse Kaffee „crème“	3,20 €
Pott Kaffee	4,50 €
Tasse Kaffee „entkoffeiniert“	2,50 €
Heiße Schokolade	3,80 €
Cappuchino	3,80 €
Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Ristretto , „verkürzter“ Espresso	2,50 €
Macchiato , Espresso aufgegossen mit einem würzigen Schuß Milchschaum	3,00 €
Caffe Corretto , Espresso „ korrigiert „ mit einem Schuß Hochprozentigem	6,20 €
Latte Macchiato , heiße Milch , einfacher Espresso und Milchschaum , geschichtet im hohem Glas	4,50 €
Caffe Latte , doppelter Espresso , mit geschäumter Milch serviert in einem hohen Glas	5,50 €
Caffe Mocalatte , Kakao , doppelter Espresso und aufgeschäumte Milch , serviert in einem hohen Glas	5,80 €
Großer Milchkaffee	4,50 €
Irish Coffee	5,80 €
Kaffee „holländisch“ Kaffee „ crème“ „Eierlikör und Sahen , serviert im hohen Glas	5,80 €
Grog	4,50 €
Glühwein (saisonal)	3,50 €
Tee , verschiedene Sorten	3,00 €

