

# KAISERBAD

**FRÜHSTÜCK** von 10 Uhr bis 12 Uhr

Sie können das KAISERBAD auch verschenken.  
Fragen Sie einfach nach unseren  
**GUTSCHEINEN!**

Wir akzeptieren im bargeldlosen Zahlungsverkehr  
ausschließlich **Girocard**.

Eine Übersicht über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie gerne  
von unserem Servicepersonal.  
Sämtliche Preise verstehen sich in Euro und enthalten  
die gesetzliche Mehrwertsteuer.

## FRÜHSTÜCKEN WIE EIN KAISER

Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch glutenfreie Brötchen an.

	0,2 l
Frisch gepresster Orangensaft	4,50

### SCHLICHT UND EINFACH

<b>Schnelles Frühstück</b> <i>(vegetarisch)</i>	6,30
Croissant, ein Brötchen, Butter und Konfitüre mit einer Tasse Kaffee dazu ein gekochtes Ei	+ 0,80
<b>Brötchen</b>	4,50
mit Bauernsalami, Gouda und Butter dazu ein gekochtes Ei	+ 0,80
<b>Frischer Obstsalat</b> <i>(vegan)</i>	4,50
<b>Frischer Obstsalat</b> <i>(vegetarisch)</i>	5,00
mit Joghurt	

### SÜSS UND FRUCHTIG

<b>Beerenschnitte</b> <i>(vegetarisch)</i>	7,80
Zwei Weißbrotsscheiben in Eihülle gebraten mit Erdnussbutter und frischen Beeren	
<b>Pancakes</b>	9,00
wahlweise mit:	
- gerösteten Nüssen, Ahornsirup und Joghurt <i>(vegetarisch)</i>	
- Bacon, Äpfeln und Ahornsirup	
- Kirschgrütze und Joghurt <i>(vegetarisch)</i>	

### DAS GELBE VOM EI

<b>Omelette</b> <i>(vegetarisch)</i>	9,00
mit Paprika und Feta auf geröstetem Schwarzbrot, Avocadocreme und frischen Tomaten	
<b>Rühr- oder Spiegelei von drei Eiern mit Butter und einem Brötchen</b>	
wahlweise mit:	
- Tomaten und Basilikum <i>(vegetarisch)</i>	6,50
- Bacon und Zwiebeln	6,50
- Feta und Spinat <i>(vegetarisch)</i>	6,50
- Räucherlachs	7,00
- natur <i>(vegetarisch)</i>	5,50

Alle Speisen können Allergene oder Zusatzstoffe enthalten. Informationen dazu erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

## FRÜHSTÜCKEN WIE EIN KAISER

Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch glutenfreie Brötchen an.

	0,2 l
Frisch gepresster Orangensaft	4,50

### MIT BROT UND BRÖTCHEN

<b>Stadtkinder</b> <i>(vegetarisch)</i>	10,50
Hüttenkäse mit rosa Pfeffer und Kresse, weißer Hummus, gereifter Gouda, Kräuterfrischkäse, Vollkornflakes und Nüsse mit Joghurt und frischem Obst, Konfitüre, Butter, zwei dunkle Brötchen und Steinofenbrot	
<b>Landlust</b>	12,00
Gekochter und roher Schinken aus dem Schwarzwald, geräucherte Leberwurst aus Fremdiswalde, Cannewitzer Bauernsalami, Maasdamer, Brie de Meaux aus Frankreich, Konfitüre, frischer Obstsalat, ein gekochtes Ei, Butter, ein dunkles und ein helles Brötchen sowie Steinofenbrot	

<b>Vegan</b>	11,50
Avocadocreme, Baba Ghanoush, Orangen-Fenchelsalat, gegrillte Gemüse, rote Linsencreme und Vollkornbrot	

<b>Skandinavisch</b>	14,00
Räucherlachs, Meerrettich, Preiselbeeren, Rosmarinschinken, ein gekochtes Ei, Hüttenkäse, Vollkornflakes mit Joghurt und Beeren, Vollkornbrot, zwei helle Brötchen und Butter	

<b>Für Zwei</b>	27,00
Cannewitzer Bauernsalami, Räucherlachs, gekochter und roher Schinken, Brie de Meaux, Gouda, Hüttenkäse mit rosa Pfeffer, Paprika-Nusscreme, Konfitüre, frischer Obstsalat, gekochte Eier, zwei helle Brötchen, zwei Croissants, Vollkornbrot und Butter	

<b>Bauernfrühstück</b>	9,00
Bratkartoffeln mit drei Eiern, Speck, Zwiebeln, Paprika und Gewürzgurke	

<b>Bauernfrühstück</b> <i>(vegetarisch)</i>	9,00
Bratkartoffeln mit drei Eiern, Champignons, Zucchini, Zwiebeln, Paprika und Tomate	

Alle Speisen können Allergene oder Zusatzstoffe enthalten. Informationen dazu erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

## DAVOR & DAZWISCHEN

Gratinierter Ziegenkäse <i>(vegetarisch)</i> Crostiti, Wildkräutersalat & Mango-Chutney	9,50
“Röselings Best” - Dreierlei Dip mit Fladenbrot <i>(vegetarisch)</i> Avocado-Chimichurry, Süßkartoffelhumus & Paprika-Nuss-Crème	9,50
Bruschetta mit gebackenem Kürbis <i>(vegetarisch)</i> getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Rucola & Olivenöl	8,00
Burrata mit Feigen, Tomaten, Honig & Rucola <i>(vegetarisch)</i> Walnussbrot, Balsamico, Pinienkernen	10,50

## SALATE

Wir servieren unsere Salate wahlweise mit Kräuter-Vinaigrette, Honig-Sesam-Dressing oder Sauerrahm-Dressing.

	klein	groß
Herbstlicher Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen Äpfeln, Kürbis, Datteln & Mandeln	10,00	13,00
Wildkräutersalat mit gegrilltem Lachsfilet geschmorten Karotten & Blutorange	11,00	14,50
Saisonsalate mit gebackenem Halloumi <i>(vegetarisch)</i> Avocado, frischem Gemüse & Kresse	10,00	13,00
Poké Bowl <i>(vegan)</i> Falafel, marinierte Möhren, Rote Bete, Sprossen, Avocado, karamellisierte Ackerbohnenkerne & gezupfter Salat		12,00
Glutenfreies Brot haben wir auch!		+ 1,00

## SUPPEN

	klein	groß
Süßkartoffelsuppe mit Spinat & Nüssen <i>(vegetarisch)</i> Pesto & Schwarzbrot-Croûtons	4,30	5,80
Asiatische Nudelbowl * Hähnchen, Thai-Nudeln, Ingwer, Zitronengras, Chili, Gemüse	5,00	7,80
Marokkanischer Linseneintopf <i>(vegan)</i> mit Tomaten, Wurzelgemüse & geröstetem Fladenbrot	4,80	6,50

## HAUPTGERICHTE

Knuspriges Wiener Schnitzel Kalbfleisch, Bratkartoffeln & Sauce Bearnaise	19,50
Fiebig's Kräuter-Hühnchen * mit Geflügeljus, geschmorter Honig-Paprika & Kartoffel-Gemüse-Stampf	16,00
Heilbuttfilet in Zitronenöl gebraten mit Rote-Bete-Risotto & grünem Meerrettichpesto	16,80
In Rotwein geschmortes Elbweide-Rind ** mit Ofengemüse, grünem Spargel & Salbeinudeln	18,50
Bergkäseknödel aus dem Ofen <i>(vegetarisch)</i> mit Buttersauce & Apfel-Kürbis-Gemüse	11,80
Buddah Bowl <i>(vegan)</i> Süßkartoffeln, Linsen, Rucola, Brokkoli, Champignons, Koriander, Erdnussauce	11,80

\* Keine Autostunde von Leipzig entfernt liegt Wagelwitz. Ein beschauliches Örtchen in der Nähe von Grimma. Hier züchtet Jürgen Fiebig in extensiver Haltung, mit viel Auslauf, Sonne und natürlichem Futter Geflügel - auch für unsere Speisekarte. Wir freuen uns sehr, ihn als einen unserer Partner gewonnen zu haben und hoffen, Sie sind genauso überzeugt wie wir.

\*\* In einer anderen Himmelsrichtung nahe Torgau haben wir Matthias Schneider und seine Rinderzucht kennen gelernt. Auf dem Gestüt Graditz werden dort Hereford-Rinder zusammen mit Pferden gehalten – und das aus gutem Grund. Diese Symbiose unterstützt die Artenvielfalt sowohl in Flora als auch Fauna. Mit weitem Auslauf können die Tiere dort in Ruhe und artgerecht heranreifen – eine Haltungsweise, die sich definitiv im Geschmack widerspiegelt.

## BURGER

Wir servieren unsere Burger medium und empfehlen dazu Pommes mit Mayonnaise.

+ 3,00

### ZwanzichZweiundZwanzich

Doppelt Rindfleisch mit Schweizer Bergkäse, Gouda, Bacon, Knoblauchmayonnaise, Salat, Tomaten, sauren Gurken und Zwiebeln

12,00

### The Fresh

Rindfleisch im Vollkornbun mit Hüttenkäse, Preiselbeeren, Salat, Tomaten, sauren Gurken und Röstzwiebeln

9,50

### Drunken Lox

Lachsfilet im Bierteig mit hausgemachter Remoulade, Salat, Tomaten, sauren Gurken, Preiselbeeren und Zwiebeln

11,80

### Veggie L.A. (vegan)

Gegrilltes Kichererbsenpattie im Vollkornbun mit Guacamole, Salat, Tomaten, sauren Gurken und Röstzwiebeln

10,00

Glutenfreie Burgerbuns sind möglich!

+ 1,00

## PASTA

### Penne mit gegrilltem Parmesan-Hähnchen \*

jungem Gemüse, Oliven & Gartenkresse

14,00

### Grüne Tagliatelle mit Lachs

roten Zwiebeln, gebratenem Fenchel & Parmesan

15,80

### Spaghetti mit Paprika-Nuss-Pesto (vegan)

marinierten Kräuter, Rucola & Olivenöl

11,50

## KAISERKIDS

### Nudeln (vegetarisch)

mit Tomatensauce und Käse

5,00

### Milchreis (vegetarisch)

mit Apfelmus, Zucker und Zimt

5,00

### Kleines Wiener Schnitzel

mit Kartoffel-Gemüse-Stampf

9,00

### Räuberteller

mit Besteck zum Krach machen

0,00

## DANACH

### Schokoladentörtchen (vegetarisch)

mit Beerenragout & Krokant

7,00

### Bratapfel-Tiramisu mit Nüssen (vegetarisch)

Apfel, Mascarpone & Marzipan

7,00

### Wiener Kaiserschmarrn (vegetarisch)

Zwetschgen, Rosinen, Mandeln

8,50

Wir backen selbst!

- Eine leckere Kuchenauswahl finden Sie in unserer Kuchenvitrine.

## KAFFEE & CO

Unsere Kaffeebohnen werden in der „Brühbar“ geröstet, von uns frisch gemahlen und verarbeitet.

	klein	groß
<b>Kaffee Creme</b> Guatemala, Antigua	2,20	3,80
<b>Kaffee Creme - koffeinfrei</b> Mexiko, Hacienda salinas	2,20	3,80
<b>Brühkaffee - dunkle Röstung</b> Guatemala, Antigua	2,20	3,80
<b>Brühkaffee - helle Röstung</b> Indonesien, Sulawesi	2,20	3,80
<b>Espresso</b> Brasilien/Kuba, "Blendwerk"	2,20	3,50
<b>Espresso Macchiato</b>	2,40	3,80
<b>Milchkaffee</b>	3,60	4,80
<b>Latte Macchiato</b>	3,60	4,80
<b>Cappuccino</b>	3,60	4,80
<b>Cortado</b>	3,80	
<b>Kakao</b>	3,30	4,50
<b>Kakao mit Sahne</b>	3,60	4,80
<b>Weißer Schokolade mit Zimt und Sahne</b>		4,80
<b>Heiße Milch mit Honig</b>	2,80	4,00
<b>Aroma (Haselnuss, Karamell, Macadamia, Vanille, Zimt)</b>		+ 0,50

## HEISSES MIT SCHUSS

<b>Amsterdamer Kaffee</b> mit Eierlikör und Sahne	5,00
<b>Irish Coffee</b> mit Irish Whisky, Rohrzucker und Sahne	6,00
<b>Baileys Coffee</b> mit Baileys Irish Cream und Sahne	6,00
<b>Russische Schokolade</b> mit Vodka und Sahne	5,00
<b>Baileys Hot Chocolate</b> mit Baileys Irish Cream und Sahne	5,80
<b>Kakao</b> mit Amaretto und Sahne	6,00

Alle Getränke können Allergene oder Zusatzstoffe enthalten. Informationen dazu erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

## TEE & CO

### IN DER KANNE

<b>Assam No.1</b> Kräftig, würzig und leicht malzig, mit vielen Blattspitzen	0,45 l 5,80
<b>Earl Grey</b> Klassischer Schwarztee (enthält Bergamottöl)	5,80
<b>Japan Sencha</b> Ein grüner Tee mit großem Blatt, kräftiger Blattstruktur - feinherb	5,80
<b>Tulsi</b> Ayurvedische Kräutermischung mit Tulsikraut - würzig und fruchtig	5,80
<b>Allerbeste Laune</b> Rotbuschtee aus Südafrika	5,80
<b>Chai</b> Indischer Gewürztee mit Milch zubereitet	6,00
<b>Alt-Connewitzer Mischung</b> Ein Früchtetee, der wirklich unglaublich fruchtig schmeckt (Hibiskusblüten, Apfelstücke, Hagebuttenschalen und Aprikose)	5,80
<b>Sanddorn</b> Ein herb-fruchtiger Tee mit Apfelstücken, Hibiskus, Weinbeeren und Sonnenblumenblüten	5,80
<b>Beduinenschreck</b> Leichter Sommertee mit Pfefferminzblüten, Nanaminze, Orangenschalen, Ingwer und Kakao	5,80

### IM GLAS

<b>Tee gebeutel</b> Schwarz, Grün, Pfefferminze, Kräuter, Früchte, Fenchel, Kamille oder Waldbeere	0,3 l 3,00
<b>Heiße Zitrone</b> Frisch gepresste Zitrone mit heißem Wasser und Honig	3,50
<b>Pfefferminzaufguss</b> Frische Pfefferminzblätter mit heißem Wasser und Honig	Glas 3,50 Kanne 5,80
<b>Ingweraufguss</b> Frischer Ingwer mit heißem Wasser und Honig	3,50 5,80

Alle Getränke können Allergene oder Zusatzstoffe enthalten. Informationen dazu erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

## WASSER & LIMONADEN

Vöslauer spritzig	0,75 l Flasche	6,50
Vöslauer still	0,75 l Flasche	6,50
Lichtenauer spritzig	0,75 l Flasche	5,50
Lichtenauer still	0,75 l Flasche	5,50

	0,2 l	0,4 l
Lichtenauer still oder spritzig	2,00	3,80
Coca Cola	2,00	4,00
Fanta	2,00	4,00
Sprite	2,00	4,00
Spezi	2,00	4,00
Schweppes Indian Tonic Water	2,20	4,40
Schweppes Ginger Ale	2,20	4,40
Schweppes Bitter Lemon	2,20	4,40
Schweppes Russian Wild Berry	2,20	4,40
Thomas Henry Spicy Ginger Ale	2,80	5,60

### AUS DER FLASCHE

	0,2 l
Fritz Kola	2,50
Fritz Kola zuckerfrei	2,50
Schweppes Dry Tonic Water	2,80
Thomas Henry Tonic Water	2,80
Effect Energy	3,30

	0,3 l
Bionade (Holunder/Litschi/Ingwer-Orange)	2,70
Lipz Schorle (Johannisbeere/Stachelbeere/Quitte)	3,30
Vitamalz	2,60
Club Mate	2,80
Almdudler	2,80
Orangina Blutorange	2,80

### HAUSGEMACHTE LIMONADEN

	0,4 l	1,0 l
Hibiskus-Grapefruit	5,00	12,00
Himbeer-Rhabarber	5,00	12,00
Gurke-Basilikum	5,00	12,00
Birne-Rosmarin	5,00	12,00
Erdbeer-Basilikum	5,00	12,00

## SAFT & CO

### SÄFTE

Apfel (naturtrüb)  
 Orange  
 Kirsche (sauer)  
 Banane  
 Erdbeere  
 Maracuja  
 Mango  
 Pfirsich  
 Cranberry  
 Johannisbeere (schwarz)  
 Birne  
 Ananas  
 Rhabarber  
 Tomate  
 Grapefruit

	0,2 l	0,4 l
je	2,20	4,40

### SAFTSCHORLEN

Schorle mit Saft nach Wahl

	0,2 l	0,4 l
	2,20	4,40

### HEISSE FRÜCHTCHEN

Birnensaft  
 mit frischem Ingwer und Honig

	0,2 l
	5,00

Mangosaft  
 mit Sahne

	4,80
--	------

Rhabarbersaft  
 mit Vanille und Sahne

	4,80
--	------

Kirschsaft  
 mit Mandel und Sahne

	4,80
--	------

## BIER

	VOM FASS	
	0,3l	0,5l
Beck's	3,00	4,80
Haake Beck	3,00	4,80
Wernesgrüner	3,00	4,80
Budweiser	3,00	4,80
Franziskaner Hefeweizen	3,00	4,80
Löwenbräu Hell	3,00	4,80
Spaten Hell	3,00	4,80
Eibauer Schwarzbier	3,00	4,80
Maisel's and Friends Pale Ale	3,50	5,80
Strongbow Cider	3,50	5,80
Störtebeker Atlantik Ale	3,30	5,50
	0,3l	0,5l
Radler	3,00	4,80
Diesel	3,00	4,80
Weizen-Radler	3,00	4,80
Cola-Weizen	3,00	4,80
Bananen-Weizen	3,00	4,80
Krefelder	3,00	4,80
Radler alkoholfrei		4,80
Diesel alkoholfrei		4,80

## AUS DER FLASCHE

	0,33l	0,5l
	Beck's Blue (alkoholfrei)	3,00
Rothaus Tannenzäpfle	3,00	
Störtebeker Atlantik Ale (alkoholfrei)	3,50	
Augustiner Edelstoff		4,30
Hövel's		4,30
Fattigauer Bio-Bier		4,30
Gose vom Rittergut Döllnitz		4,80
- mit Waldmeister- oder Himbeersirup		5,80
Franziskaner Hefeweizen (alkoholfrei)		4,30
Franziskaner Dunkel		4,30
Franziskaner Kristall		4,30
Franziskaner Kellerbier		4,30

## PRODUKTE AUS DER HEIMAT

### RITTERGUT DÖLLNITZ

Gose	0,5l
Deutschland, Leipzig	4,80
- obergäriges Weizenbier, leicht salzig und säuerlich, mit Koriander- und Pflaumenaromen	

### AUWALD DESTILLE

PFFF	4 cl
Deutschland, Leipzig	3,00
- Pfefferminzlikör aus feinsten Destillaten der Pfefferminze, Zitrone und Orange	

KRSCH	
Deutschland, Leipzig	3,00
- Kirschlikör, hergestellt aus der Maraska Kirsche und geröstetem Kirschkern	

### CONNEWITZER LIKÖRFABRIK

Rhabarber oder Gurke	4 cl
Deutschland, Leipzig	3,00
- Liköre aus allerfeinsten Zutaten und natürlich unglaublich viel Rhabarber oder Gurke	

### WILHELM HORN MARKENSPIRITUOSEN

Long Horn	4 cl
Deutschland, Leipzig	6,60
- klassischer Gin mit Anklängen von Lindenblüten, Koriander und Lavendel	

Allasch	
Deutschland, Leipzig	3,60
- Likör mit intensiven Kümmelaromen	

Kräuter Wilhelm	
Deutschland, Leipzig	3,60
- Kräuterlikör mit zarter Kaffeernote, weich und ausgewogen	

### EGENBERGER LEBENSMITTEL

Lipz Schorlen (Johannisbeere/ Stachelbeere/ Quitte)	0,3l
Deutschland, Leipzig	3,30
- Bio-Schorlen mit wenig Traubensüße und Früchten aus der Region Die Etiketten hat der Leipziger Künstler Christoph Ruckhäberle gestaltet.	

## WEISSWEIN

	0,2l	0,75l
<b>Riesling (trocken)</b> Deutschland, Pfalz, Weingut A. Diehl - mineralische Säure aus Zitronen, Limetten, Quitte, würzig im Abgang	<b>6,80</b>	<b>25,00</b>
<b>Pinot ‚X‘ (trocken)</b> Deutschland, Pfalz, Weingut Bergdolt, Reif & Nett - jung und frisch, hellgelb mit goldenen Reflexen und geringer Säure	<b>5,80</b>	<b>21,80</b>
<b>Grüner Veltliner DAC ‚Löss‘ (trocken)</b> Österreich, Kamptal, Weingut JURTSCHITSCH - hellgrün-gelb, Aromen von grünen Äpfeln und Stachelbeeren, herzhaft Noten im Abgang	<b>7,80</b>	<b>29,00</b>
<b>Grauburgunder (trocken)</b> Deutschland, Baden, Weingut SALWEY (VDP) - intensiv und fruchtig, geradezu saftig	<b>7,50</b>	<b>28,00</b>
<b>Chardonnay ‚Vom Korallenriff‘ (trocken)</b> Deutschland, Rheinhessen, Weingut Jürgen Hoffmann - Feige und Vanille in einer schmelzigen Konzentration, begleitet auch pikante Speisen	<b>7,80</b>	<b>29,00</b>
<b>Gros Manseng ‚Villa Grand Cap‘ (halbtrocken)</b> Frankreich, Sud-Quest, Weingut Lionel Osmin - exotische Aromen von Litschi, Mango und Maracuja, belebende Frische	<b>6,80</b>	<b>25,00</b>
<b>Chablis, La Sereine (trocken)</b> Frankreich, Chablis, LA CHABLISIENNE - hellgelb mit grünlichen Reflexen, wohlbalanciert in Mundgefühl, Körper und Duft	<b>35,00</b>	
	0,2l	1,00l
<b>Scheurebe (halbtrocken)</b> Deutschland, Pfalz, Weingut A. Diehl - reich an Bouquet, zurückhaltende Säure, üppige Aromen von Ananas und Litschi	<b>4,50</b>	<b>22,50</b>
<b>Hauswein:</b>		
<b>Grauburgunder (trocken)</b> Deutschland, Pfalz, Weingut Ellermann-Spiegel - ansprechend saftig, vollmundig und elegant zugleich mit typischem Burgunderschmelz	<b>5,00</b>	<b>25,00</b>

Alle Getränke können Allergene oder Zusatzstoffe enthalten. Informationen dazu erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

## ROTWEIN

	0,2l	0,75l
<b>Primitivo ‚I Tratturi‘ (trocken)</b> Italien, Apulien, Cantine SAN MARZANO - dunkelrot mit violetten Reflexen, würzig-milde Pflaumen- und Schwarzkirscharomen	<b>5,50</b>	<b>20,50</b>
<b>Nero d'Avola (trocken)</b> Italien, Sizilien, Masseria Trajone - schwarze Kirsche, Himbeeren, Vanille und Kakao, komplex, doch wohl balanciert	<b>6,30</b>	<b>24,00</b>
<b>Syrah ‚Rari‘ (trocken)</b> Italien, Sizilien, Cantine SAN MARZANO - dunkelviolet, Brombeeren und Cassis, mit würzigen Noten von schwarzem Pfeffer und Nelke	<b>6,30</b>	<b>24,00</b>
<b>Cahors ‚Clos la Coutale‘ (trocken)</b> Frankreich, Cahors, BERNEDÉ - tiefdunkel und weich-würzig, Duft von schwarzen Früchten, sanfte Tannine	<b>6,80</b>	<b>25,00</b>
<b>Spätburgunder (trocken)</b> Deutschland, Baden, Weingut SALWEY - würziger Duft, Aromen reifer Erdbeeren, gehaltvoll mit feiner Säure, samtige Tannine	<b>7,80</b>	<b>29,00</b>
<b>Baccolo Rosso Appassimento (halbtrocken)</b> Italien, Venetien, CIELO ET TERRA - vollfruchtig, weich, mit spürbaren Trockenfrucht-Aromen	<b>6,00</b>	<b>22,00</b>
<b>Rioja Reserva (trocken)</b> Spanien, Rioja Viña Bujanda - kräftig karminrot, Waldbodenduft und intensives Bouquet von Cassis, Pflaumenmus und Rumtopf, samtig und lang im Abgang		<b>35,00</b>
<b>Malbec Roble ‚Llama‘ (trocken)</b> Argentinien, Mendoza, Familia Belasco de Baquedano - intensive Frucht und Weichheit, vielfältiges Bouquet, gereift in kleinen Holzfässern		<b>32,00</b>
<b>Hauswein:</b>		
<b>Cal y canto (trocken)</b> Spanien, Kastilien Bodegas Isidro Milago - Duft von Brombeere und weißem Pfeffer, am Gaumen saftige Kirsche	<b>5,00</b>	<b>18,80</b>

Alle Getränke können Allergene oder Zusatzstoffe enthalten. Informationen dazu erhalten Sie von unserem Servicepersonal.



## ROSÉWEIN & PRICKELNDES

	RoséWEIN	
	0,2 l	0,75 l
<b>Save Water Drink Rosé (trocken)</b>	<b>6,30</b>	<b>24,00</b>
Deutschland, Rheingau, Weingut Fritz Allendorf - Aromen von Erdbeeren und Himbeeren, auf der Zunge dann fruchtig, spritzig und lebendig		
<b>Navarra Rosado (trocken)</b>	<b>5,70</b>	<b>21,30</b>
Spanien, Navarra, Bodegas Marco Real - wunderbar vollfruchtig, sehr dichter und mundiger Charakter		
	SCHAUMWEIN	
	0,1 l	0,75 l
<b>Fritz Müller weiß (trocken)</b>	<b>4,00</b>	<b>25,00</b>
Deutschland, Rheinhessen, Weingut Jürgen Hoffmann - fruchtig, frisch und leicht, für den ehrlichen Trinkspaß		
<b>Fritz Müller rosé (trocken)</b>	<b>4,00</b>	<b>25,00</b>
Deutschland, Rheinhessen, Weingut Jürgen Hoffmann - aus vollreifen Trauben (Portugieser und Spätburgunder), spritzig und wunderbar fruchtig		
<b>Prosecco Spumante (trocken)</b>	<b>5,00</b>	<b>35,00</b>
Italien, Venetien, Viticoltori Ponte - feines Aroma von grünen Äpfeln, mit kräftiger Perlage		
<b>Moët Chandon (trocken)</b>		<b>70,00</b>
Frankreich, Champagne - strahlende Fruchtigkeit und elegante Reife, ein Klassiker		
	CIDRE	
	0,2 l	0,75 l
<b>Bio-Cidre (trocken)</b>	<b>4,50</b>	<b>17,00</b>
Deutschland, Taunus, Weingut Christof Heil - sonnengereifte Äpfel schonend gekeltert und vergoren		
	GESPRITZT	
	0,2 l	
<b>Weinschorle</b>	<b>5,00</b>	
- mit Hauswein		
<b>Weinschorle</b>	<b>5,50</b>	
- mit Wein nach Wahl		

Alle Getränke können Allergene oder Zusatzstoffe enthalten. Informationen dazu erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

## APERITIFS

	TEASER
	0,2 l
<b>Hugo</b>	<b>6,30</b>
Sekt, Holunderblüte, Limette, Minze und Soda	
<b>Campari Amalfi</b>	<b>6,00</b>
Campari, Grapefruitsaft und Schweppes Bitter Lemon	
<b>Aperol Spritz</b>	<b>6,30</b>
Aperol, Sekt, Orange und Soda	
<b>Rosato Mio</b>	<b>7,30</b>
Hibiskuslikör, Sekt und Basilikum	
<b>Rosato Duo</b>	<b>6,30</b>
Hibiskuslikör, Schweppes Indian Tonic Water und Limette	
<b>Lillet Vive</b>	<b>6,30</b>
Weißweinlikör, Schweppes Indian Tonic Water, Gurke und Minze	
<b>Lillet Berry</b>	<b>6,30</b>
Weißweinlikör, Schweppes Wild Berry und Waldbeeren	
<b>Negroni</b>	<b>7,80</b>
Campari, Martini rubino und Brick Gin	
	WERMUT
	5 cl
<b>Martini</b>	<b>3,50</b>
bianco, rosso, extra dry, fiero	
<b>Martini</b>	<b>4,60</b>
ambrato, rubino	
	PORT
	5 cl
<b>Ruby Port</b>	<b>4,00</b>

Alle Getränke können Allergene oder Zusatzstoffe enthalten. Informationen dazu erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

## COCKTAILS

	KLASSIKER
<b>Bellini</b> Pfrischlikör, Pfrischsaft, Sekt	6,30
<b>Caipirinha</b> Cachaca, Limetten, Rohrzucker, crushed Ice	7,00
<b>Kir Royal</b> Johannisbeerlikör, Sekt	6,00
<b>Lynchburg Lemonade</b> Jack Daniel's, Orangenlikör, Limetten- und Zitronensaft, Sprite	7,80
<b>Long Island Ice Tea</b> Gin, Vodka, Rum, Tequila, Orangenlikör, Limettensaft, Cola	9,50
<b>Old Fashioned</b> Bourbon, Zucker, Angostura	7,30
<b>Pimm's Cup</b> Pimm's No. 1, Gurke, Limette, Zitrone, Ginger Ale	7,30
<b>Whiskey Sour</b> Bourbon, Zitronensaft, Zucker	7,50
<b>Espresso Martini</b> Vodka, Kaffeelikör, doppelter Espresso	5,80
	HIGHBALLS
<b>Cuba Libre</b> Rum, Limette, Cola	6,80
<b>Dark &amp; Stormy</b> Rum, Limette, Spicy Ginger	7,00
<b>Harvey Wallbanger</b> Vodka, Vanillelikör, Orangensaft	6,50
<b>Malimo</b> Malibu, Cranberrysaft, Limette, Sprite	7,00
<b>Moscow Mule</b> Vodka, Limettensaft, Gurke, Spicy Ginger	7,00

## COCKTAILS

	SHOTS
<b>Kamikaze</b> Vodka, Orangenlikör, Zitronensaft	4,00
<b>Gisela</b> Vodka mit Lime Juice	3,00
<b>Polnische Rakete</b> Vodka mit Himbeersirup und Tabasco	3,00
	BASIEREND AUF VODKA
<b>Appletini</b> Vodka, Calvados, Apfel, Limettensaft, Apfelsaft	7,00
<b>Bloody Mary</b> Vodka, Zitronensaft, Tomatensaft, Gewürze	7,00
<b>Cosmopolitan</b> Vodka, Orangenlikör, Limettensaft, Cranberrysaft	7,30
<b>Sex on the Beach</b> Vodka, Pfrischlikör, Lime Juice, Ananas- und Cranberrysaft	8,00
<b>Spain</b> Vodka, Licor43, Grenadine, Maracujasaft, Sahne	8,00
<b>White Russian</b> Vodka, Kaffeelikör, Sahne, Muskatnuss	6,80
	BASIEREND AUF GIN
<b>Basil Smash</b> Gin, Zitronensaft, Zucker, Basilikum	8,00
<b>Last Word</b> Gin, Chartreuse, Kirschlikör, Limettensaft	8,00
<b>Singapore Sling</b> Gin, Kirschlikör, Zucker, Zitronensaft, Angostura, Soda	8,30
<b>Summer Cooler</b> Gin, Rhabarberlikör, Vanille, Zitronensaft, Soda	7,30
<b>Tom Collins</b> Gin, Zitronensaft, Zucker, Soda	7,80

## COCKTAILS

## OHNE ALKOHOL GEMIXT

### BASIEREND AUF TEQUILA

<b>El Diablo</b> Tequila, Johannisbeerlikör, Grenadine, Limettensaft, Ginger Ale	7,00
<b>Margarita</b> Tequila, Limettensaft	
... <b>natural</b> mit Orangenlikör und Zucker	7,00
... <b>frozen fruit</b> mit Frucht nach Wahl (Brombeer, Erdbeer, Mango oder Himbeer)	8,00
<b>Paloma</b> Tequila, pink Grapefruit, Limettensaft, Grapefruitsaft, Soda	7,00
<b>Tequila Sunrise</b> Tequila, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft	7,00

### BASIEREND AUF RUM

<b>Daiquiri</b> Rum, Limettensaft	
... <b>natural</b> mit Zucker	6,50
... <b>frozen fruit</b> mit Frucht nach Wahl (Brombeer, Erdbeer, Mango oder Himbeer)	8,00
<b>Mai Tai</b> Rum, Orangenlikör, Mandel, Limetten- und Orangensaft, Ananassaft	9,00
<b>Mojito</b> Rum, Limettensaft, Rohrzucker, Minze, Soda	7,80
<b>Nuclear Daiquiri</b> Rum, Chartreuse, Falernum, Zucker, Limettensaft	7,30
<b>Pina Colada</b> Rum, Kokos, Sahne, Ananassaft	8,00
<b>Planter's Punch</b> Rum, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft, Muskatnuss	8,30

### MOCKTAILS

<b>Ipanema Ginger</b> Limette, Grenadine, Rohrzucker, Ginger Ale, crushed Ice	6,00
<b>Octopussy</b> Grenadine, Limette, Sauerkirsch-, Ananas- und Zitronensaft	6,50
<b>Strawberry Kiss</b> Erdbeer, Limettensaft, Mango-, Maracuja- und Orangensaft	5,50
<b>Virgin Colada</b> Kokos, Sahne, Ananassaft	6,30
<b>Green Apple</b> Limette, grüner Apfel, Rohrzucker, Apfelsaft	5,80
<b>Kaiser Fizz</b> Falernum, Limette, Cranberrysaft, Bitter Lemon	6,30

## LONGDRINKS/SPIRITUOSEN

Wir servieren unsere Longdrinks mit 4 cl Spirituose, 20 cl Filler und Eis

Spirituose + Soda, Coca Cola, Sprite, Fanta	+ 2,00
Spirituose + Saft nach Wahl	+ 2,20
Spirituose + Schweppes	+ 2,20
Spirituose + Thomas Henry Tonic, Schweppes Dry Tonic	+ 2,80
Spirituose + Effect Energy	+ 3,30

### GETREIDE, KLAR

	4 cl
Aquavit	4,00
Smirnoff	4,00
Absolut	4,20
Finlandia	4,30
Moskovskaya	4,30
Grasovka	4,30
42 Below	5,00
Wölteringer Klosterkorn	4,60

### GETREIDE, DUNKEL

	4 cl
Jack Daniel's	6,00
Jim Beam	6,00

### ZUCKERROHR

	4 cl
Havana Club 3 anos	4,30
Havana Club 7 anos	5,50
Botucal Reserva Exclusiva	7,60
Ron Zacapa 23 Jahre	8,50

### LIKÖR

	4 cl
Sanddornlikör	2,80
Campari	3,50
Licor43	4,00
Amaretto	4,00
Southern Comfort	3,80
Baileys Irish Cream	3,50
Malibu	3,50
Rhabarberlikör	3,00
Gurkenlikör	3,00
Holunderlikör	6,80
Cointreau	3,80
Eierlikör	2,80
Lakritzlikör	4,80

### OBST

	4 cl
Kirsche	4,60
Zwetschge	5,00
Himbeere	4,60
Birne	5,00

### BRAND

	4 cl
Asbach Uralt	4,00
Osborne Veterano	3,50
Remy Martin	9,50
Grappa di Chardonnay	7,60
Hennessy	8,00

### KRÄUTER & WURZELN

	4 cl
Jägermeister	3,30
Jägermeister Manifest	7,00
Becherovka	3,50
Allasch	3,60
Kräuter Wilhelm	3,60
Ramazzotti	3,50
Avena	3,60
Fernet Branca	4,00

### ANIS

	4 cl
Ouzo 12	3,50
Pernod	3,50
Ricard Pastis	4,40
Sambuca Molinari	3,80

### AGAVE

	4 cl
Jose Cuervo Especial Silver	4,00
Jose Cuervo Especial Reposado	4,00

## LONGDRINKS/SPIRITUOSEN

Wir servieren unsere Longdrinks mit 4 cl Spirituose, 20 cl Filler und Eis

### WACHOLDER

	4 cl
Brick Gin	3,80

Deutschland, Erfurt  
- klarer Wacholder, leichte Zitrus- und Pfeffernoten, schön balanciert

Bulldog	4,50
---------	------

Spanien, Barcelona  
- süßlich-weich, Kräuter und Zitrone in der Nase und am Gaumen

Tanqueray	5,00
-----------	------

England, London  
- ausgeprägte Zitrusnoten, leichte Würze, feinherbe Lakritze und dezenter Wacholder

Long Horn	6,60
-----------	------

Deutschland, Leipzig  
- klassischer Gin mit Anklängen von Lindenblüten, Koriander und Lavendel

Hendrick's	8,30
------------	------

Schottland, Girvan  
- sehr zart, floral mit geringem Wacholderaroma, dafür Gurke und Rose

Jinzu	8,30
-------	------

Schottland, Cameronbridge  
- mild-fruchtig, asiatische Aromen von Sake, Yuzu und Kirschblüte

Gin Mare	8,80
----------	------

Spanien, Barcelona  
- würzige Frische, komplex-mediterranes Geschmacksbild mit Thymian und Rosmarin

Monkey47	11,70
----------	-------

Deutschland, Schwarzwald  
- harmonisch und komplex, frische Zitrusaromen und subtil bittere Fruchtigkeit

Wir servieren unseren Gin & Tonic wahlweise mit:

... Schweppes Indian Tonic Water	+ 2,20
... Schweppes Dry Tonic Water	+ 2,80
... Thomas Henry Tonic Water	+ 2,80

# WHISKY

## EINFACH & FREUNDLICH

	2 cl
<b>Jameson</b>	<b>3,00</b>
Irland, Middleton - kräftig und trocken, leicht holzig mit etwas Zitrone und frischen Früchten	
<b>Bushmills – 10 Jahre –</b>	<b>3,50</b>
Irland, Bushmills - vielfältige Malznoten mit einem hauch Vanille und Anklängen von Sherry	
<b>Glenmorangie – 10 Jahre –</b>	<b>4,00</b>
Schottland, the Highlands - milde Vanille und süßes Malz verbinden sich mit saftigen Früchten	
<b>Balvenie – 12 Jahre –</b>	<b>5,50</b>
Schottland, Speyside - ausgereifte Sherryaromen, nussige Süße mit etwas Zimt	

## FORTGESCHRITTEN & KNACKIG

<b>Glenfiddich – 12 Jahre –</b>	<b>3,50</b>
Schottland, Speyside - leicht rauchig, grüne Äpfel und Zimt, süßes Karamell und trockene Fruchtigkeit	
<b>Redbreast – 12 Jahre –</b>	<b>5,50</b>
Irland, Middleton - weich und ausgewogen, recht pfeffrig mit etwas Malz, Spuren fruchtiger Sherrynoten	
<b>Dalwhinnie – 15 Jahre –</b>	<b>4,30</b>
Schottland, the Highlands - leichter Blütenhonig mit Vanille, Heidekraut und etwas Torf	

## ANSPRUCHSVOLL & TORFIG

<b>Ardbeg – 10 Jahre –</b>	<b>5,00</b>
Schottland, Isle of Skye - sehr ausgewogen mit malziger Süße, würzig und vollmundig	
<b>Talisker – 10 Jahre –</b>	<b>4,00</b>
Schottland, Isle of Skye - mit Küstensalz, pfeffrig, leichte Zitrusnote	
<b>Lagavulin – 16 Jahre –</b>	<b>8,00</b>
Schottland, Isle of Islay - kräftig, trocken und süß, dann holzig mit Anklängen von Meeresluft	