



Herzlich Willkommen in der **Grand Slam Bar**

Wir freuen uns Ihnen mit unseren handverlesenen Spirituosen, Cocktails aus aller Welt, frisch gezapftem Bier oder auch alkoholfreien Spezialitäten einen genussvollen Aufenthalt und einen angenehmen Abend zu bereiten.

Eine Auswahl an erlesenen Zigarren und Zigarillos finden Sie auf unserer Zigarrenkarte.

Grand Slam - nice to know

Als **Grand Slam** (engl. *großer Schlag*) bezeichnet man vor allem im Sport große, historische Erfolge. Im Golf setzt sich der Grand Slam traditionell aus dem Gewinn der vier wichtigsten Turniere (Majors) eines Kalenderjahres zusammen.

Diese sind, das Masters-Turnier in den USA (Augusta, Georgia), die Open Championship (Großbritannien), die US Open (USA) und schließlich die PGA Championship (USA).

Im Jahr 1930 holte sich Bobby Jones alle vier Major-Titel und ging mit diesem "Grand Slam" in die Geschichtsbücher des Sports ein.

Bei Allergien informieren Sie bitte unser Servicepersonal oder fragen Sie nach unserer Speisekarte mit Allergenkennzeichnung.

Mark A. Kühnelt
Hoteldirektor

Jörg Franz
Chef de Bar





Inhaltsverzeichnis

Seite

Cocktails	3
Sherry	8
Portwein	8
Vermouth	8
Brände von Lantenhammer	8
Calvados	8
Brandy & Pisco	8
Cognac & Armagnac	8
Whisky & Whiskey	9
Rum & Cachaça	11
Vodka	11
Grappa	11
Bitter und Kräuterbitter	12
Spirituosen & Liköre	12
Offene Weine	13
Champagner	14
Sekt & Secco	14
Bier	14
Alkoholfreie Getränke	15
Heißgetränke	15
Speisen	16





Cocktails

Pre-Dinner-Cocktails

Aperol Spritz	7,50 €
<i>Aperol, Sekt, Soda</i>	
Oskar	7,50 €
<i>Amaro Nonino Quintessentia, Tonic Water, Grapefruitsaft, Soda</i>	
Hugo	7,50 €
<i>Holunderblütenlikör, Limette, Minze, Sekt, Soda Wasser</i>	
Verdant Lady	7,50 €
<i>Bombay Sapphire, Chartreuse Grün, Limettensaft, frische Minze, Zuckersirup</i>	
Negroni	7,50 €
<i>Bombay Sapphire, Antica Formula, Campari</i>	
Negroni Sbagliato (falscher Negroni)	7,50 €
<i>Campari, Antica Formula, Secco Rosé</i>	
Lillet Berry	7,50 €
<i>Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry</i>	
Cosmopolitan	8,50 €
<i>Wodka, Cointreau, frischer Limettensaft Cranberrynektar</i>	

Sours, Fizzes & Collinses

Unser Barteam kreiert Ihnen mit 4cl Ihrer Lieblingsspirituose Ihren Sour, Fizz oder Collins, ganz wie Sie diese gern mögen. Wir freuen uns auf Ihre Bestellung.

Long Drinks

Kombinieren Sie 4cl Ihrer Lieblingsspirituose mit einem Filler Ihrer Wahl ganz nach Ihrem Gusto. Unser Barteam ist Ihnen gern behilflich.

Nice to know

Der Umwelt zu Liebe nutzen wir in unserer Grand Slam Bar ausschließlich Glasstrohhalm. Diese mundgeblasenen Trinkröhrchen erhalten wir aus der traditionsreichen Glasbläserei Lauscha.

Glasstrohhalm	2,80 €
----------------------	--------



Hang Over/ Pick me up

Bloody Mary	7,80 €
<i>Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestersauce, Tabasco, Salz, Pfeffer</i>	

Sekt- & Champagnercocktails

Old Cuban	16,50 €
<i>Rum Vacilon 7 Años, Champanger, Angostura Bitter, Frische Minze, Limettensaft, Zuckersirup</i>	
French 75	15,50 €
<i>Bombay Sapphire, Champanger, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	
Belini Royal	14,50 €
<i>Pfirsich Püree, Pfirsich Likör, Champagner</i>	

Highballs

Moscow Mule	8,50 €
<i>Wodka, frischer Limettensaft, Gurke, Spicy Ginger</i>	
Dark and Stormy	10,50 €
<i>Gosling Black Seal Rum 80 proof, frischer Limettensaft, Spicy Ginger</i>	
Pimms Cup	8,50 €
<i>Pimms No.1, Ginger Ale, Gurke, Minze, Orange, Zitrone</i>	
Gin Gin Mule	9,50 €
<i>Bombay Sapphire, frischer Limettensaft, Zuckersirup, Minze Spicy Ginger</i>	
Paloma	9,50 €
<i>Blanco Tequila, Limette, Salz, Grapefruitlimonade</i>	
Don Papa Libre Deluxe (der Luxus Cuba Libre)	23,00 €
<i>Don Papa 10 Jahre, Limette, Fentimens Curiosity Cola</i>	

Fancy's

Sex on the Beach	9,50 €
<i>Vodka, Pfirsichlikör, Cranberrynektar, Orangensaft, frischer Zitronensaft, Grenadine</i>	
Pisco Yerba Bueno	9,50 €
<i>Pisco, Ananassirup, Minze, Zitronensaft</i>	
Dreamcatcher	8,50 €
<i>Ron Vacilon 3 Años, Likör 43, Zitronensaft, Orangensaft, Karamellsirup, Maracujanektar</i>	



Coladas, Batidas & Mojitos

Batida de Limao (Caipirinha)	7,50 €
<i>Cachaça, Rohrzucker, Limette, Zuckersirup</i>	
Mojito	8,50 €
<i>Ron Vacilon 3 Años, Limette, Rohrzucker, frische Minze, Soda</i>	
Batida de Maracuja	8,50 €
<i>Cachaça, Maracujapüree, Maracujanektar, Weißer Rohrzucker</i>	
Pina Colada	8,50 €
<i>Ron Vacilon 3 Años, Cream of Coconut, Ananassaft</i>	
Joghurt Colada	9,00 €
<i>Ron Vacilon 3 Años, Bols Joghurtlikör, Cream of Coconut, Ananassaft, Joghurt</i>	
Vanille Colada	9,00 €
<i>Ron Vacilon 3 Años, Vanillelikör, Ananassaft, Vanillesahne, Cream of Coconut</i>	

Longdrink Cocktails

Singapore Sling	11,50 €
<i>Bombay Sapphire, Cherry Brandy, Cointreau, Dom Bénédictine, Limettensaft, Grenadine, Angostura, Ananassaft</i>	
Long Island Ice Tea	11,50 €
<i>Vodka, Bombay Sapphire, Rum, Tequila, Triple sec, Limettensaft, Orangensaft, Cola</i>	
Long Beach Ice Tea	11,50 €
<i>Tequila, Rum, Bombay Sapphire, Vodka, Triple Sec, Zitronensaft, Cranberrynektar</i>	

After-Dinner-Cocktails

Chili Chocolate	10,50 €
<i>Mozart Dark Chocolate, Baileys, Chili, Himbeerpüree</i>	
White Russian	11,50 €
<i>Vodka, Kaffeelikör, Sahne</i>	
Espresso Martini	11,50 €
<i>Vodka, Kaffeelikör, Zuckersirup, Espresso</i>	



Klassik & Signature Cocktails

Dry Martini Cocktail	7,50 €
<i>Bombay Sapphire, Vermouth Dry</i>	
Vesper Martini	7,50 €
<i>Bombay Sapphire, Vodka, Lillet Blanc</i>	
Manhattan	10,50 €
<i>Canadian Club Whiskey, Antica Formula, Angostura Bitter</i>	
Old Fashioned	9,50 €
<i>Bourbon, Angostura Bitter, Orangen Bitter, Zuckersirup</i>	
Margarita	7,50 €
<i>Tequila Blanco, Cointrau, Limettensaft</i>	
Daiquiri	7,50 €
<i>Ron Vacilon 3 Años, Limettensaft, Zuckersirup</i>	
Hemingway Special	7,50 €
<i>Ron Vacilon 3 Años, Maraschino Likör, Grapefruitsaft, Limettensaft</i>	
The Last Word	7,50 €
<i>Bombay Sapphire, Chartreuse grün, Maraschino Likör, Limettensaft</i>	
Gimlet	7,50 €
<i>Bombay Sapphire, Lime Juice</i>	
Gartenlimonade	7,50 €
<i>Dill Aquavit, Holunderblütenlikör, Holundertonic, Dill, Limettensaft, Gurke, Rosmarin</i>	
Spiced Daiquiri	7,50 €
<i>Black Tears Spiced Rum, Limettensaft, Zuckersirup</i>	
Ginger Ti Punch	7,50 €
<i>Ron Vacilon 3 Años, Limettensaft, Ingwersirup, Rohrzucker, Limette</i>	
Aperol Italian Radler	7,50 €
<i>Aperol, Pils, Sprite, Waldbeeren</i>	



Tiki Cocktails

Planters Punch 10,50 €

*Ron Vacilon 3 Años, dunkler Rum, Orangensaft,
Ananassaft, Pink Grapefruit, Grenadine, Muskatnuss*

Grand Slam Bar Mai Tai 11,50 €

*Dunkler Jamaica Rum, Ron Vacilon 7 Años, Mandelsirup,
Orange, Curacao, Limettensaft, frischer Orangensaft*

Bermuda Rum Swizzle 11,50 €

*Ron Vacilon 7 Años, Jamaika Rum, Falernum,
Grapefruitsaft, Ananassaft, Orangensaft, Limettensaft*

Grand Slam Bar Hurricane 11,50 €

*Tiki Lovers Ananasrum, dunkler Rum,
Falernum, Zitronensaft, Maracujanektar*

Zombie 11,50 €

*Rum, Jamaica Rum, Overproof Rum,
Absinth, Falernum, Limettensaft, Grapefruitsaft,
Zimtsirup, Angostura Bitter, Grenadine*

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema 6,50 €

*Limette, Rohrzucker, Maracujanektar,
Ginger Ale*

Virgin Moscow Mule 6,50 €

*Thomas Henry Spicy Ginger, Limette, Ingwer,
Gurke, Minze*

Virgin Colada 6,50 €

Kokos, Sahne, Ananassaft

Tahiti 6,50 €

*Ananassaft, Maracujanektar, Mangonektar,
Zitronensaft, Thomas Henry Bitter Lemon*

Golfer Limo 6,50 €

*Holundersirup, Orangensirup, Sodawasser,
Apfelsaft, Gurke, Minze*

Sun Dancer 6,50 €

*Orangensaft, Grapefruitnektar, Kirschnektar,
frischer Zitronensaft, Mandelsirup, Vanillesirup*



Sherry 5 cl

Manzanilla Papirusa very dry	15%	5,00 €
Amontillado Los Arcos medium dry	18,5%	5,00 €
Pedro Ximenez San Emilio very sweet	17%	8,00 €

Portwein 5 cl

Grahams Fine white dry	19%	6,00 €
Grahams Late Bottled Vintage	20%	7,00 €
Grahams The Tawny 10 Years	20%	8,00 €
Grahams Malvedos Vintage 1998	20%	13,50 €

Vermouth 5 cl

Belsazar Vermouth Dry Deutschland	19%	7,00 €
Belsazar Vermouth White Deutschland	18%	7,00 €
Belsazar Vermouth Rose Deutschland	17,5%	7,00 €
Antica Fomula Italien	16,5%	7,00 €
Noilly Prat Frankreich	18%	5,50 €

Brände von Lantenhammer 2 cl

Haselnuss Deutschland	43%	6,50 €
Marille Deutschland	43%	6,50 €
Waldhimbeere Deutschland	43%	6,50 €
Williamsbirne Deutschland	43%	6,50 €

Calvados 2 cl

Château de Breuil 15 Jahre Frankreich	40%	7,00 €
--	-----	--------

Brandy & Pisco 2 cl

Cardenal Mendoza Spanien	42%	4,00 €
Carlos Amontillado Spanien	42%	4,00 €
Ocucaje Pisco Chile	43%	3,50 €

Cognac & Armagnac 2 cl

Hennessy Fine de Cognac	40%	5,50 €
Hennessy X.O.	40%	12,00 €



Blended Scotch Whisky **2 cl**

Chivas Regal 18yr	40%	6,00 €
Monkey Shoulder	40%	5,00 €
Johnnie Walker Blue Label	40%	14,00 €

Scotch Malt Whisky **2 cl**

Highland

Dalwhinnie Distillers Edition	43%	7,50 €
Glenmorangie Nectar d'or 12yr	46%	7,50 €
Dalmore 15 yr	40%	7,50 €
Glengoyne 18 yr	43%	12,00 €
Macallan Double Cask 12 yr	40%	8,50 €

Speyside

Aberlour A`Bunadh	60,1%	9,00 €
Glenfiddich Gran Reserve 21 yr	40%	18,00 €
The Glenlivet Nadurra Cask strenght	60,2%	10,50 €

Lowlands & Campbeltown

Auchentoshan 18 yr	43%	9,50 €
Springbank	46%	6,00 €

Islands & Isle of Jura

Talisker 10yr	45,8%	5,00 €
Scapa The Orcadian Skieren	40%	7,50 €
Jura Diurach's Own 16 yr	40%	8,50 €

Islay

Ardbeg Corryvreckan	57,1%	9,00 €
Bowmore 18yr	43%	7,50 €
Laphroaig 10yr	40%	4,00 €
Lagavulin 16yr	43%	6,50 €
Port Charlotte Scottish Barley	50%	6,50 €
Octomore 5 yr	59,5%	16,00 €

Louis XIII - nice to know

„100 years-The Movie You Will Never See“

Ein Film über die Herstellung Lagerung und Blending der Eau de vis zur Herstellung eines Louis XIII Cognac aus dem Hause Remy Martin. Dieser Film wird erst 2115 erscheinen. Genauso lange benötigt ein Louis XIII um seine Vollkommenheit zu erreichen. Die verschiedenen Eau de vis, welche in einem Louis XIII verschnitten werden sind mit unter 100 Jahre lang gelagert und gereift.



Irish Whiskey **2 cl**

Bushmills 10 yr	40%	4,00 €
Connemara Peated 12yr	40%	7,50 €
Jameson Distillers Safe	43%	8,50 €
Tullamore Dew	40%	3,50 €
Teeling Single Malt	46%	4,50 €

American Whiskey **2 cl**

Kentucky Straight Bourbon

Bookers 8 yr	62,4%	9,50 €
Basil Hayden´s	40%	6,00 €
Bulleit Bourbon	45%	3,50 €

Tennessee

Jack Daniel´s Old No. 7	40%	3,50 €
Knob Creek Rye	50%	7,50 €

Canadian Whiskey **2 cl**

Canadian Club 12yr	40%	4,50 €
---------------------------	-----	--------

Deutscher Whisky **2 cl**

Slyrs Marsala	40%	6,00 €
----------------------	-----	--------

Japanische & Taiwan Whisky **2 cl**

The Chita	43%	7,50 €
Yamazaki 12yr Single Malt	43%	10,50 €
Kavalan King Car	46%	9,00 €

Whisky - nice to know

Moonshine: Ist ein Begriff aus der Schwarzbrennerei. Er bezeichnet den klaren Brand direkt nach der Destillation. Der Moonshine ist ein notwendiger Schritt in der Herstellung des Whisky. Er wird auch als „New Make“ oder „White Dog“ bezeichnet. Dieses Destillat wird dann zur Reifung in Fässer gegeben. Amerikanischer Whiskey kommt in getoastete Weißeichenfässer. Schottische und Irische Whisky/Whiskey werden in bereits benutzten Fässern, wie zum Beispiel Portwein-, Sherry- oder Barriquefässern, ausgebaut.



Rum & Cachaça

2 cl

A.H. Riise Danish Navy Rum Brit. Jungferninseln	40%	8,50 €
Botran Solera 1893 18 Años Guatemala	40%	6,50 €
Botucal Reserva Exclusiva Venezuela	40%	5,50 €
Don Papa 10 Años Philippinen	40%	7,50 €
Ron Barcelo Imperial Onyx Dom. Republik	38%	10,00 €
Flor de Caña 18 Años Nicaragua	40%	6,50 €
Gosling Black Seal Dark Rum Bermuda	40%	4,00 €
Black Tears Spiced Rum Cuba	35%	4,00 €
Hampden Estate Pur Single Jamaica	46%	11,00 €
Labourdonnais Vanilla Rum Mauritius	37,5%	6,00 €
Facundo Eximo Diez X Anos Bahamas	40%	11,00 €
Nega Fulo Cachaça Brasilien	40%	3,00 €
Pyrat Rum X.O. Reserve Anguilla	40%	5,50 €
Abuelo XV Finish Collection Oloroso Panama	40%	9,00 €
Ron Vacilon Añejo 7 Años Cuba	40%	4,00 €
Ron Vacilon Añejo 15 Años Cuba	40%	7,50 €
Zacapa Centenario Etiqueta Negra Guatemala	40%	9,50 €
Ron Quorhum 30 Años Dom. Republik	40%	7,00 €

Vodka

2 cl

Belvedere Polen	40%	5,50 €
Kauffman Hard Russland	40%	5,50 €
Grey Goose Frankreich	40%	4,50 €
Stolichnaya Elite Russland	40%	5,50 €
Vodka Mamont Sibirien	40%	5,50 €

Grappa

2 cl

Sibona Riserva Botti da Porto Italien	40%	5,50 €
<i>-Nebbiolo Traube-</i>		
Sibona Riserva Botti da Rum Italien	40%	5,50 €
<i>-Barbera Traube-</i>		
Sibona di Barolo invecchiata Italien	44%	12,50 €
<i>-Barolo Traube-</i>		



Bitter und Kräuterbitter

2 cl

Aperol Italien	15%	3,00 €
Averna Amaro Siciliano Italien	32%	3,00 €
Nonino Amaro Quintessentia	35%	4,50 €
Campari Liqueur Italien	25%	3,00 €
Cynar Leggermente Amaro Italien	16,5%	3,00 €
Fernet Branca Italien	40%	3,00 €
Jägermeister Deutschland	35%	3,00 €
Ramazotti Amaro Italien	30%	3,00 €
Underberg Deutschland	44%	3,00 €

Spirituosen & Liköre

2 cl

Aalborg Jubiläums Aquavit Dänemark	42%	3,00 €
Amaretto Disaronno Italien	28%	3,00 €
Bailey´s Irish Cream Irland	17%	3,00 €
Bénédictine D.O.M. Frankreich	40%	3,00 €
Cointreau Orange Liqueur Frankreich	40%	3,00 €
Drambuie Whiskylikör Schottland	40%	4,00 €
Grand Marnier Cordon Rouge Frankreich	40%	3,50 €
Helbing Hamburgs Kümmel Deutschland	35%	3,00 €
Licor 43 Cuarenta y Tres Spanien	31%	3,00 €
Lillet Frankreich	17%	3,00 €
Linie Aquavit Norwegen	41,5%	3,00 €
Pernod Spiritueux Anise Frankreich	40%	3,00 €
Pastis 51 Frankreich	45%	3,00 €
Mozart Dark Chocolate Österreich	17%	3,00 €
Absinthe Absente Frankreich	55%	4,00 €
Sambuca Molinari Extra Italien	40%	3,00 €
Tequila Sauza Silver Mexiko	38%	3,00 €
Padre Azul Tequila Mexiko	38%	18,50 €
Southern Comfort Whiskeylikör USA	35%	3,00 €



Offene Weine

Weißwein

Gutedel „Freyburger Schweigenberg“

Qualitätswein, trocken

Weingut Böhme und Töchter

Gleina, Saale/Unstrut

0,2l

8,50 €

Riesling

Qualitätswein

Weingut St.-Urbans-Hof Nik Weis

Leiwen, Mosel

0,2l

9,50 €

Pinot Grigio „Grave del Friuli“

IGP

Cantina Sacchetto

Venetien, Italien

0,2l

8,00 €

Chardonnay „Koonuga Hill“

South Australia

Penfolds Wines

Australien

0,2l

8,50 €

Roséwein

AIX Rosé

AOP

Maison Saint-Aix

Coteaux d'Aix-en-Provence

0,2l

9,50 €

Rotwein

Spätburgunder -Ahrweiler-

Qualitätswein, trocken

Weingut Adeneuer

Ahrweiler, Ahr

0,2l

9,50 €

Merlot „Les Jamelles“

Vin de Pays d'Oc, trocken

Les Jamelles

Languedoc, Frankreich

0,2l

7,50 €

Chianti

Chianti Classico

Barone Ricasoli

Toskana, Italien

0,2l

8,50 €

Puro

Malbec, DO Mendoza, trocken

Weingut Dieter Meier

Mendoza, Argentinien

0,2l

9,90 €



Champagner

Deutz, Ay Brut	0,11	11,50 €
	0,75l	79,00 €
Deutz, Ay Brut Rosé	0,11	17,00 €
	0,375l	59,00 €
	0,75l	84,00 €
Ruinart		
<i>Blanc de Blanc Brut</i>	0,75l	189,00 €
Ruinart		
<i>Rose Brut</i>	0,75l	189,00 €

Sekt & Secco

Secco Rosé	0,11	5,50 €
<i>Brut</i>	0,75l	34,00 €
<i>Frank & Frei, Sommerhausen, Franken</i>		
Riesling brut	0,11	6,50 €
<i>Sektmanufaktur Schloss Vaux</i>	0,75l	39,00 €
<i>Eltville, Rheingau</i>		
Sauvignon Blanc brut	0,75l	43,00 €
<i>Sektmanufaktur Schloss Vaux</i>		
<i>Eltville, Rheingau</i>		
Apfel-Secco	0,11	6,00 €
<i>Weinhaus & Sektellerei Duprès</i>	0,75l	34,00 €
<i>Neustadt am Rübenberge</i>		

Bierspezialitäten aus der Flasche | I^{1,3}

Heimathafen GaBi Urbier Erfurt	0,33l	3,90 €
Samuel Adams Boston Lager Boston, USA	0,35l	6,50 €
Einstök Icelandic Pale Ale Randers, Island	0,33l	6,50 €
Warsteiner Pils, alkoholfrei Warstein	0,33l	3,30 €
Erdinger Alkoholfrei Erdingen	0,5l	4,20 €
Schneider Weisse, Tap 7 München	0,5l	4,20 €

Biere vom Fass | I^{1,3}

Warsteiner Premium Pils	0,3l	3,10 €
Warstein		
Köstritzer Kellerbier	0,3l	3,10 €
Bad Köstritz		
Rothaus Pils „Tannenzäpfle“	0,3l	3,90 €
Grafenhausen-Rothaus		



Alkoholfreie Getränke

Thüringer Waldquell

classic, medium, pur	0,25l	2,20 €
classic, medium, pur	0,75l	6,50 €

Fruchtsaft

Apfel, Orange, Ananas, Grapefruit, Tomate	0,2l	2,50 €
---	------	--------

Fruchtnektar

Maracuja, Sauerkirsche, Banane, Cranberry	0,2l	2,50 €
---	------	--------

Fruchtsaftgetränk

Erdbeere, Mango, Pfirsich	0,2l	2,50 €
---------------------------	------	--------

Coca Cola, light, Zero	0,2l	2,50 €
-------------------------------	------	--------

Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,2l	2,50 €
---------------------------------	------	--------

Fentimans Curiosity Cola	0,275l	6,50 €
---------------------------------	--------	--------

Fentimans Premium Indian Tonic	0,2l	6,50 €
---------------------------------------	------	--------

Thomas Henry

Bitter Lemon, Tonic Water	0,2l	2,50 €
---------------------------	------	--------

Ginger Ale, Grapefruit, Elderflower

Schweppes Russian Wild Berry	0,2l	2,50 €
-------------------------------------	------	--------

Fever Tree Mediterranean Tonic	0,2l	4,50 €
---------------------------------------	------	--------

1724 Tonic Water	0,2l	5,50 €
-------------------------	------	--------

28 Black Energy Drink	0,2l	4,50 €
------------------------------	------	--------

Heißgetränke

Café Creme	2,50 €
-------------------	--------

Cappuccino	2,90 €
-------------------	--------

Espresso	2,10 €
-----------------	--------

Doppelter Espresso	3,10 €
---------------------------	--------

Milchkaffee	3,10 €
--------------------	--------

Latte Macchiato	3,30 €
------------------------	--------

heiße Schokolade	2,90 €
-------------------------	--------

Kännchen Tee	4,50 €
---------------------	--------

Irish Coffee	6,90 €
---------------------	--------

*Irish Whiskey, Kaffee, Sahne,
brauner Zucker*



Speisen

Panini kross gebacken

mit Pastrami und Gurkenrelish A,E,F,G,I ¹ L	15,00 €
mit Büffelmozzarella, Tomaten und Rucola A,D,E,F,G,I ¹ ,L	15,00 €
als "BLT" Bacon, Salat, Tomate A,E,F,G,I ¹ L	15,00 €
mit Riesengarnelen, Cole Slaw A,C,D,E,F,G,I ¹ L	16,00 €

Gebackene Süßkartoffelpommes | D 6,00 €
mit Creme de bresse

Gazpacho Andaluz mit Knoblauchbaguette | E,I¹ 7,00 €

Süßkartoffel-Chili-Kokos Süppchen | C,E,I¹ 8,00 €
mit Garnelen

Salat von Tomaten und Büffelmozzarella | D,I¹ 10,00 €
mit Basilikum-Pesto

„Caesar Salad“ mit Speck und Croutons | B,D,I¹ 12,00 €
ww. mit gebratenen Riesengarnelen | B,C,D,I¹ 19,00 €
ww. mit Tranchen von der Putenbrust | B,D,I¹ 17,00 €

25g Imperial Kaviar | B, D 100,00 €
mit Creme de bresse und Kartoffeldrillinge

Bobby Jones BBQ Burger | A,D,E,F,I^{1,2},L 19,00 €
medium gebraten, mit Süßkartoffelpommes und Crreme de bresse

Getrübete Pasta | A,D,E,I¹ 18,00 €
mit sautierten Waldpilzen und Kirschtomaten

Pasta Orecchiette salsiccia di Turingia | A,E,I¹,L 16,00 €

Gebratenes Filet von St. Pierre | A,B,D,I¹ 19,00 €
an Spinatspaghetti mit Tomatencoulis

Rinderrückensteak 200g, medium 26,00 €
an Tomaten-Oliven-Kapernragout mit Rosmarinkartoffeln

Creme Brûlée von der Madagaskar Vanille | A,D 7,00 €
mit frischen Früchten

Frozen Yoghurt-Parfait | A,D 7,00 €
mit Ahornsirup und Beeren

Schokoladenbrownie | A,D,I¹,K^{1,2,3,4,5,6,7,8} 7,00 €



Allergenverordnung

In unserer Speisekarte verwenden wir für die gemäß EU-Verordnung Nr. 1169/2011 kennzeichnungspflichtigen Allergene folgende Buchstabenbezeichnung hinter den jeweiligen Speisen

A – Eier

B – Fisch

C – Krebstiere

D – Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

E – Sellerie

F – Sesamsamen

G – Schwefeldioxid und Sulphite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

H – Erdnüsse

I – Glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)

J – Lupine

K – Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)

L – Senf

M – Sojabohnen

N – Weichtiere