



## 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

---

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





## Cocktails

---

### Pre-Dinner-Cocktails

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

<b>Glasstrohhalm</b>	2,80 €
----------------------	--------



## Hang Over/ Pick me up

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

## Sekt- & Champagnercocktails

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

## Highballs

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

## Fancy's

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



## Coladas, Batidas & Mojitos

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

## Longdrink Cocktails

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

## After-Dinner-Cocktails

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



## Klassik & Signature Cocktails

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



## Tiki Cocktails

<b>Planters Punch</b>	10,50 €
<i>Ron Vacilon 3 Años, dunkler Rum, Orangensaft, Ananassaft, Pink Grapefruit, Grenadine, Muskatnuss</i>	
<b>Grand Slam Bar Mai Tai</b>	11,50 €
<i>Dunkler Jamaica Rum, Ron Vacilon 7 Años, Mandelsirup, Orange, Curacao, Limettensaft, frischer Orangensaft</i>	
<b>Bermuda Rum Swizzle</b>	11,50 €
<i>Ron Vacilon 7 Años, Jamaika Rum, Falernum, Grapefruitsaft, Ananassaft, Orangensaft, Limettensaft</i>	
<b>Grand Slam Bar Hurricane</b>	11,50 €
<i>Tiki Lovers Ananasrum, dunkler Rum, Falernum, Zitronensaft, Maracujanektar</i>	
<b>Zombie</b>	11,50 €
<i>Rum, Jamaica Rum, Overproof Rum, Absinth, Falernum, Limettensaft, Grapefruitsaft, Zimtsirup, Angostura Bitter, Grenadine</i>	

## Alkoholfreie Cocktails

<b>Ipanema</b>	6,50 €
<i>Limette, Rohrzucker, Maracujanektar, Ginger Ale</i>	
<b>Virgin Moscow Mule</b>	6,50 €
<i>Thomas Henry Spicy Ginger, Limette, Ingwer, Gurke, Minze</i>	
<b>Virgin Colada</b>	6,50 €
<i>Kokos, Sahne, Ananassaft</i>	
<b>Tahiti</b>	6,50 €
<i>Ananassaft, Maracujanektar, Mangonektar, Zitronensaft, Thomas Henry Bitter Lemon</i>	
<b>Golfer Limo</b>	6,50 €
<i>Holundersirup, Orangensirup, Sodawasser, Apfelsaft, Gurke, Minze</i>	
<b>Sun Dancer</b>	6,50 €
<i>Orangensaft, Grapefruitnektar, Kirschnektar, frischer Zitronensaft, Mandelsirup, Vanillesirup</i>	



## Sherry 5 cl

---

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

## Portwein 5 cl

---

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

## Vermouth 5 cl

---

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

## Brände von Lantenhammer 2 cl

---

<b>Haselnuss</b> Deutschland	43%	6,50 €
<b>Marille</b> Deutschland	43%	6,50 €
<b>Waldhimbeere</b> Deutschland	43%	6,50 €
<b>Williamsbirne</b> Deutschland	43%	6,50 €

## Calvados 2 cl

---

<b>Château de Breuil 15 Jahre</b> Frankreich	40%	7,00 €
--	-----	--------

## Brandy & Pisco 2 cl

---

<b>Cardenal Mendoza</b> Spanien	42%	4,00 €
<b>Carlos Primero</b> Spanien	42%	4,00 €
<b>Ocucaje Pisco</b> Chile	43%	3,50 €

## Cognac & Armagnac 2 cl

---

<b>Hennessy Fine de Cognac</b>	40%	5,50 €
<b>Hennessy X.O.</b>	40%	12,00 €





## **Blended Scotch Whisky** **2 cl**

---

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

## **Scotch Malt Whisky** **2 cl**

---

### **Highland**

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

### **Speyside**

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

### **Lowlands & Campbeltown**

<b>Auchentoshan 18 yr</b>	43%	9,50 €
<b>Springbank</b>	46%	6,00 €

### **Islands & Isle of Jura**

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

### **Islay**

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

---

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

## **American Whiskey** **2 cl**

---

### **Kentucky Straight Bourbon**

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

### **Tennessee**

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

## **Canadian Whiskey** **2 cl**

---

<b>Canadian Club 12yr</b>	40%	4,50 €
---------------------------	-----	--------

## **Deutscher Whisky** **2 cl**

---

<b>Slyrs Marsala</b>	40%	6,00 €
----------------------	-----	--------

## **Japanische & Taiwan Whisky** **2 cl**

---

<b>The Chita</b>	43%	7,50 €
<b>Yamazaki 12yr Single Malt</b>	43%	10,50 €
<b>Kavalan King Car</b>	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

---

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

## Vodka

2 cl

---

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

## Grappa

2 cl

---

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



## Bitter und Kräuterbitter

2 cl

---

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

## Spirituosen & Liköre

2 cl

---

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

---

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

## Sekt & Secco

---

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

## Bierspezialitäten aus der Flasche | I<sup>1,3</sup>

---

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

## Biere vom Fass | I<sup>1,3</sup>

---

<b>Warsteiner Premium Pils</b>	0,3l	2,90 €
<b>Warstein</b>	0,5l	4,20 €
<b>Köstritzer Kellerbier</b>	0,3l	2,90 €
<b>Bad Köstritz</b>	0,5l	4,20 €
<b>Rothaus Pils „Tannenzäpfle“</b>	0,3l	3,90 €
<i>Grafenhausen-Rothaus</i>		



## 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 €
---------------------------	------	--------

<b>Coca Cola, light, Zero</b>	0,2l	2,50 €
-------------------------------	------	--------

<b>Fanta, Sprite, Mezzo Mix</b>	0,2l	2,50 €
---------------------------------	------	--------

<b>Fentimans Curiosity Cola</b>	0,275l	6,50 €
---------------------------------	--------	--------

<b>Fentimans Premium Indian Tonic</b>	0,2l	6,50 €
---------------------------------------	------	--------

### Thomas Henry

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

Ginger Ale, Grapefruit, Elderflower

<b>Schweppes Russian Wild Berry</b>	0,2l	2,50 €
-------------------------------------	------	--------

<b>Fever Tree Mediterranean Tonic</b>	0,2l	4,50 €
---------------------------------------	------	--------

<b>1724 Tonic Water</b>	0,2l	5,50 €
-------------------------	------	--------

<b>28 Black Energy Drink</b>	0,2l	4,50 €
------------------------------	------	--------

## Heißgetränke

---

<b>Café Creme</b>	2,50 €
-------------------	--------

<b>Cappuccino</b>	2,90 €
-------------------	--------

<b>Espresso</b>	2,10 €
-----------------	--------

<b>Doppelter Espresso</b>	3,10 €
---------------------------	--------

<b>Milchkaffee</b>	3,10 €
--------------------	--------

<b>Latte Macchiato</b>	3,30 €
------------------------	--------

<b>heiße Schokolade</b>	2,90 €
-------------------------	--------

<b>Kännchen Tee</b>	4,50 €
---------------------	--------

<b>Irish Coffee</b>	6,90 €
---------------------	--------

*Irish Whiskey, Kaffee, Sahne,  
brauner Zucker*



## Speisen

---

### Panini kross gebacken

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

<b>Gebackene Süßkartoffelpommes</b>   D	6,00 €
mit Creme de bresse	

<b>Gazpacho Andaluz mit Knoblauchbaguette</b>   E,I <sup>1</sup>	7,00 €
--	--------

<b>Süßkartoffel-Chili-Kokos Süppchen</b>   C,E,I <sup>1</sup>	8,00 €
mit Garnelen	

<b>Salat von Tomaten und Büffelmozzarella</b>   D,I <sup>1</sup>	10,00 €
mit Basilikum-Pesto	

<b>„Caesar Salad“ mit Speck und Croutons</b>   B,D,I <sup>1</sup>	12,00 €
ww. mit gebratenen Riesengarnelen   B,C,D,I <sup>1</sup>	19,00 €
ww. mit Tranchen von der Putenbrust   B,D,I <sup>1</sup>	17,00 €

<b>25g Imperial Kaviar</b>   B, D	100,00 €
mit Creme de bresse und Kartoffeldrillinge	

<b>Bobby Jones BBQ Burger</b>   A,D,E,F,I <sup>1,2</sup> ,L	19,00 €
medium gebraten, mit Süßkartoffelpommes und Crreme de bresse	

<b>Getrüffelte Pasta</b>   A,D,E,I <sup>1</sup>	18,00 €
mit sautierten Waldpilzen und Kirschtomaten	

<b>Pasta Orecchiette salsiccia di Turingia</b>   A,E,I <sup>1</sup> ,L	16,00 €
--	---------

<b>Gebratenes Filet von St. Pierre</b>   A,B,D,I <sup>1</sup>	19,00 €
an Spinatspaghetti mit Tomatencoulis	

<b>Rinderrückensteak 200g, medium</b>	26,00 €
an Tomaten-Oliven-Kapernragout mit Rosmarinkartoffeln	

<b>Creme Brûlée von der Madagaskar Vanille</b>   A,D	7,00 €
mit frischen Früchten	

<b>Frozen Yoghurt-Parfait</b>   A,D	7,00 €
mit Ahornsirup und Beeren	

<b>Schokoladenbrownie</b>   A,D,I <sup>1</sup> ,K <sup>1,2,3,4,5,6,7,8</sup>	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 (Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup>, Dinkel<sup>5</sup>, Kamut<sup>6</sup>, Hybridstämme<sup>7</sup>)**

**J – Lupine**

**K – Schalenfrüchte (Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>2</sup>, Walnuss<sup>3</sup>, Cashew<sup>4</sup>, Pecannuss<sup>5</sup>, Paranuss<sup>6</sup>, Pistazie<sup>7</sup>, Macadamianuss<sup>8</sup> und Queenslandnuss<sup>9</sup>)**

**L – Senf**

**M – Sojabohnen**

**N – Weichtiere**