

## Vorspeisen

<i>Marinierte Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum, dazu Steinofenbaguette</i> <sub>A1,K1,T</sub>	6,90 €
<i>Lauwarmer Ziegenkäse im Schinkenmantel auf einer Blattsalatvariation mit Balsamicodressing und Steinofenbaguette</i> <sub>A1,B,C,K1,T</sub>	9,90 €
<i>Gebackener Camembert auf Toast, Preiselbeeren</i>	5,10 €
<i>Pikante Hackfleischbällchen mit Schafskäse in Tomatenrahm und Steinofenbaguette</i> <sub>A1,A2,B,C,D,M</sub>	7,10 €
<i>Hausgemachter Kartoffelreibekuchen mit mariniertem Räucherlachs, auf Kräuterrahm und Kaviarei</i> <sub>2,B,C,D,M,T</sub>	9,20 €
<i>Feines Würzfleisch im Näpfchen, Buttertoast</i> <sub>1,2,7,8,A1,B,C,D,M</sub>	6,10 €

## Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Fleischklößchen</i> <sub>A1,B,C,D,M</sub>	4,40 €
<i>Französische Zwiebelsuppe</i> <sub>A1,B,C,D,M</sub>	4,40 €
<i>Lauchcremesuppe</i> <sub>A1,B,C,D</sub>	4,40 €
<i>Mailänder Tomatensuppe mit Sahnehäubchen</i> <sub>A1,B,C,D,I,M</sub>	4,40 €

## Für unsere Kinder

<i>Fischstäbchen „Käpt`n Iglu“ mit Mayo und Kartoffelpüree</i> <sub>A1,B,C,D,M</sub>	6,50 €
<i>Kleines Schweineschnitzel „Haribo“ mit Gemüse und Pommes Frites</i> <sub>A1,B,C,D,M</sub>	7,10 €
<i>Spaghetti mit Schinken, Tomaten und Reibekäse</i> <sub>A1,B,C,D,M</sub>	5,90 €
<i>Die Sieben Zwerge im Bett - sieben Nürnberger Bratwürstchen mit Kartoffelpüree</i> <sub>2,3,A1,B,C,D,M,R</sub>	6,90 €
<i>Zwei kleine Eierkuchen, gefüllt mit Apfelmus</i> <sub>3,A1,B,C,D,I</sub>	5,50 €

## Leichte Kost, Eierspeisen, kalte Gerichte

<i>Kleiner, bunter Salatteller mit Hausdressing</i> <sub>4,8,B,C</sub>	4,60 €
<i>Großer, gemischter Salat von verschiedenen Salaten der Saison</i>	
<i>mit Putenstreifen und Wallnüsse</i> <sub>A1,B,C,K1</sub>	9,90 €
<i>mit Schinken- und Käsestreifen</i> <sub>A1,B,C</sub>	9,90 €
<i>Hausdressing zu dem großen Salat:</i>	
<i>Joghurtdressing mit frischen Kräutern oder</i>	
<i>Klares italienisches Dressing mit Essig, Zitrone, Olivenöl und frischen Kräutern</i>	
<i>Omelett mit Frischkäse-Spinatfüllung</i> <sub>8,B,C,D</sub>	8,90 €
<i>Omelett mit feinem Würzfleisch</i> <sub>7,8,A1,B,C,D,M</sub>	8,90 €
<i>Bunte Gemüseplatte mit Petersilienkartoffeln</i> <sub>8,B,C,D</sub>	9,90 €
<i>Penne mit Rucola, Tomaten, Orangenspalten, Parmesan, Walnusspesto</i> <sub>A1,B,C,D,K1,M</sub>	9,50 €
<i>Raffiniertes Bratenbrot, reichlich garniert, mit ½ Ei, Gurkenfächer, Remouladensauce</i> <sub>2,5,8,A1,A2,A4,B,C,D,K1,K6,M,R,T</sub>	9,20 €
<i>Warmes Bratenbrot vom Schwein, bunt garniert</i> <sub>A1,A2,A4,B,C,D,K1,K6,M,R,T</sub>	8,90 €
<i>Feine Schinkenvariationen mit buntem Käsesortiment, dazu Butter und Brot</i> <sub>A1,A2,A4,B,C,D,K1,K6,R,T</sub>	10,90 €

## Für den kleinen Hunger

	7,50 €
<i>Gebackener Hirtenkäse, Sauerrahmdip, würzige Kartoffelecken und Salatbukett</i> <sub>A1,B,C,D</sub>	
<i>Coschützer Bauernspieß, deftige Hackfleischbällchen mit Bauchspecksscheiben an Letscho und Kartoffelecken</i> <sub>A1,B,C,D,M</sub>	8,10 €



## Aus Fluss und Meer

<i>Marinierte Garnelenspieße mit Chili, Knoblauch und frischen Kräutern gegrillt, auf einem Bett von Kirschtomaten und Blattsalaten angerichtet, dazu Mango Salsa und Baguettebrot</i> <sub>A1,D</sub>	12,90 €
<i>Zwei Forellenfilets gebraten auf frischen Champignons, gerösteten Mandelsplittern und Petersilienkartoffeln</i> <sub>B,C</sub>	14,50 €
<i>Gedünstetes Kabeljaufilet auf einem Gemüsebett, Lauchcremesauce und Kräuterreis</i> <sub>A1,B,C,D</sub>	17,50 €
<i>Heilbuttfilet in der Kräutereihülle gebacken an Kartoffelrösti</i> <sub>5,7,8,B,C,D</sub>	16,50 €
<i>Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterbutter an Mandelbroccoli dazu Petersilienkartoffeln</i> <sub>7,B,C,D,M</sub>	16,50 €

## Unsere Hausspezialitäten

<i>Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus</i> <sub>5,7,A1,B,C,D,I</sub>	6,90 €
<i>Hausmachersülze mit Kräuterremoulade und Bratkartoffeln</i> <sub>2,5,8,B,C,D,R</sub>	8,80 €
<i>Coschützer Bauernomelett</i> <sub>2,3,B,C,D</sub>	8,90 €
<i>Kaßlersteak nach der „Gräfin Cosel“ - Kaßlerrücken, Pfirsichfächer mit Käse und Schinken überbacken, dazu Kartoffelrösti</i> <sub>2,9,B,C,D</sub>	13,50 €
<i>Schweinerückensteak „August der Starke“ - zarter Schweinrücken auf zwei Kartoffelpuffern, Sauerkrautsockel, Feuerteufel, Sahnemeerrettich, Röstzwiebeln und Kräuterbutter</i> <sub>8,9,A1,B,C,D,T</sub>	14,50 €
<i>Coschützer Gutsherrenplatte - drei deftige Steaks mit Feuerteufel, dazu Bohnen im Rauchspeckmantel und Setzei auf Bratkartoffeln</i> <sub>3,5,8,9,B,C,D,T</sub>	15,90 €
<i>Filetspitzen Stroganoff mit Rahmchampignons im Reisrand</i> <sub>2,8,B,C,M,R,T</sub>	16,50 €

## Aus Topf und Grill

<i>Putenstreifen in Champignonrahm auf dem Reisbett angerichtet</i> <sub>5,8,A1,B,C,M</sub>	11,50 €
<i>Schnitzel von der Putenbrust, gefüllt mit Frischkäse und Ananas im Mandel-Reisrand, dazu Malteser Sauce</i> <sub>2,5,8,A1,B,C,D</sub>	12,90 €
<i>Braumeisterschnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln</i> <sub>2,3,8,9,A1,B,C,D,M,R</sub>	13,50 €
<i>Schweinsrückensteak au four mit Gemüse der Saison und Herzogenkartoffeln</i> <sub>2,5,7,8,A1,B,C,D</sub>	15,90 €
<i>Kalbsschnitzel mit Kaisergemüse und Bratkartoffeln</i> <sub>A1,B,C,D,M,R</sub>	14,90 €
<i>Feinschmeckerspieß - drei zarte Schweinemedallions mit Champignonköpfen und würzigem Letscho auf Zwiebelbratkartoffeln angerichtet</i> <sub>2,3,8,9,B,C</sub>	15,50 €
<i>Lammedallions in der Thymiankruste, mit Kräuterbutter, grünen Bohnen und Kräuterspätzle</i> <sub>A1,B,C,D,M</sub>	17,50 €
<i>Argentinisches Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Meerrettich und Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln</i> <sub>2,5,B,C,M,T</sub>	19,50 €
<i>Argentinisches Lendensteak mit rosa und grünem Pfeffer in Cognac- Rahmsauce und würzigen Kartoffelecken</i> <sub>5,8,A1,B,C,M,R</sub>	21,90 €

## Wildspezialitäten

<i>Wildgoulasch in Burgundersauce, Preiselbeersahne auf Orangenscheibe, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße</i>	13,90 €
<i>Gebeizte Wildschweinkeule in Burgundersauce mit Preiselbeersahne auf Orangenscheibe, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen</i>	16,50 €
<i>Pikante Wildpfanne mit Wildfleischklößchen auf Kräuterspätzle</i>	12,90 €

## Alkoholfreie Getränke

<i>Aqua Panna, Mineralwasser still, Italien, 0,5 l Fl.</i>	3,50 €
<i>San Pellegrino, Mineralwasser sprudel, 0,5 l Fl.</i>	3,50 €
<i>San Pellegrino, Mineralwasser sprudel, 1,0 l Fl.</i>	5,20 €
<i>Margon Mineralwasser, spritzig, medium, still 0,25 l Fl.</i>	2,40 €
<i>Margon Mineralwasser, spritzig, medium, still 0,75 l Fl.</i>	4,90 €
<i>Margon Tonic Wasser 0,25 l Fl.<sub>3,10</sub></i>	2,40 €
<i>Margon Ginger Ale 0,25 l Fl.</i>	2,40 €
<i>Margon Bitter Lemon 0,25 l Fl.<sub>3,10</sub></i>	2,40 €

### Fruchtsäfte

<i>Apfelsaft 0,2 l Gl.<sub>3</sub></i>	2,60 €
<i>Orangensaft 0,2 l Gl.</i>	2,60 €
<i>Multivitaminsaft 0,2 l Gl.</i>	2,60 €
<i>Tomatensaft 0,2 l Gl.</i>	2,60 €
<i>Kirschnektar 0,2 l Gl.</i>	2,70 €
<i>Bananensaft 0,2 l Gl.<sub>3</sub></i>	2,60 €
<i>Grapefruitsaft 0,2 l Gl.</i>	2,60 €
<i>Ananassaft 0,2 l Gl.</i>	2,60 €
<i>Schwarzer Johannisbeere-Nektar 0,2 l Gl.</i>	2,70 €
<i>Kirsch-Bananensaft 0,2 l Gl.<sub>3</sub></i>	2,60 €
<i>Mangosaft 0,2 l Gl.<sub>3</sub></i>	2,60 €
<i>Schorle (Apfel, Grapefruit, Kirsch, Schwarze Johannisbeere) 0,2 l<sub>3</sub></i>	2,40 €
<i>Schorle (Apfel, Grapefruit, Kirsch, Schwarze Johannisbeere) 0,5 l Gl.<sub>3</sub></i>	4,20 €

## Coca Cola

<i>Coca Cola</i> <sub>1,11</sub> , <i>Coca Cola Light</i> 0,3 l Gl. <sub>1,8,11</sub>	2,60 €
<i>Coca Cola</i> <sub>1,11</sub> , <i>Coca Cola Light</i> 0,5 l Gl. <sub>1,8,11</sub>	3,90 €
<i>Fanta Orange</i> <sub>3,8,C</sub> , <i>Sprite</i> , <i>Spezi</i> <sub>1,3,8,11,8,C</sub> 0,3 l Gl.	2,60 €
<i>Fanta Orange</i> <sub>3,8,C</sub> , <i>Sprite</i> , <i>Spezi</i> <sub>1,3,8,11,8,C</sub> 0,5 l Gl.	3,90 €

## Biere

### Fassbiere

<i>Feldschlößchen Pils</i> 0,3 l Gl. <sub>A4</sub>	2,50 €
<i>Feldschlößchen Pils</i> 0,4 l Gl. <sub>A4</sub>	3,10 €
<i>Warsteiner Pils</i> 0,3 l Gl. <sub>A4</sub>	2,50 €
<i>Warsteiner Pils</i> 0,4 l Gl. <sub>A4</sub>	3,10 €
<i>Radler</i> 0,3 l Gl. <sub>A4</sub>	2,50 €
<i>Radler</i> 0,4 l Gl. <sub>A4</sub>	3,10 €
<i>Duckstein</i> 0,3 l Gl. <sub>A4</sub>	3,10 €
<i>Schwarzer Steiger</i> 0,3 l Gl. <sub>A4</sub>	2,90 €
<i>Schwarzer Steiger</i> 0,4 l Gl. <sub>A4</sub>	3,50 €

### Flaschenbiere

<i>Radeberger Pils</i> 0,5 l Fl. <sub>A4</sub>	3,60 €
<i>Warsteiner, alkoholfrei</i> 0,33 l Fl. <sub>A4</sub>	2,80 €
<i>Feldschlößchen, alkoholfrei</i> 0,33 l Fl. <sub>A4</sub>	2,80 €
<i>Erdinger Weiße</i> <sub>A1,A4</sub> Hefe trüb <sub>A1,A4</sub> , <i>Dunkel</i> <sub>A1,A4</sub> , <i>kristallklar</i> <sub>A1,A4</sub> , alkoholfrei 0,5 l Fl.	3,60 €

## Aperitifs und Mixgetränke

<i>Sekt trocken, oder halbtrocken, 0,1 l Gl.</i> <sub>τ</sub>	3,90 €
<i>Campari 0,05 l Gl.</i> <sub>1</sub>	3,50 €
<i>Campari Orange/Soda/Tonic 0,2 l Gl.</i> <sub>1,3,10</sub>	6,50 €
<i>Gin Tonic 0,2 l Gl.</i> <sub>1,3,10</sub>	6,50 €
<i>Pernod 0,05 l Gl.</i> <sub>1</sub>	3,50 €
<i>Kir Royal 0,1 l Gl.</i> <sub>1,τ</sub>	4,30 €
<i>Batida-Kirsch 0,2 l Gl.</i> <sub>7</sub>	5,50 €

## Wermut, Sherry, Portwein

<i>Martini extra dry/bianco/rosato/rosso 0,1 l Gl.</i> <sub>τ</sub>	3,50 €
<i>Deliciosa Manzanilla Sherry 0,05 l Gl.</i> <sub>τ</sub>	3,60 €
<i>Inocente Fino Sherry 0,05 l Gl.</i> <sub>τ</sub>	3,60 €
<i>Tio Diego Amontillado Sherry 0,05 l Gl.</i> <sub>τ</sub>	3,60 €
<i>Jerez Cream Sherry 0,05 l Gl.</i> <sub>τ</sub>	3,60 €
<i>Pedro Ximenez Solera Sherry 0,05 l Gl.</i> <sub>τ</sub>	3,60 €
<i>Royal Oporto (Tawny Porto) Portwein 0,05 l Gl.</i> <sub>τ</sub>	3,60 €
<i>Royal Oporto Extra dry Weißer Portwein 0,05 l Gl.</i> <sub>τ</sub>	4,40 €



## Schoppenweine

Weißweine (0,2 l)

### *Sachsen - Weingut Loose*

2016er Müller Thurgau Q.b.A., trocken  $\tau$  6,90 €

2012er Rivaner Q.b.A., halbtrocken  $\tau$  6,90 €

### *Baden - Weingut Safwey*

2017er Oberrotweiler Weißburgunder Q.b.A., trocken  $\tau$  6,10 €

2017er Oberrotweiler Grauburgunder Q.b.A., trocken  $\tau$  6,10 €

### *Mosel*

2017er Riesling – Klüsselrather Bruderschaft Q.b.A., trocken  $\tau$  5,50 €

2017er Riesling – Wiltinger Scharzberg Q.b.A., halbtrocken  $\tau$  5,50 €

### *Frankreich*

2017er Weißer Bordeaux A.C., lieblich  $\tau$  5,40 €

### *Italien*

2017er Pinot Grigio Garganega I.G.T., trocken  $\tau$  5,40 €

2017er Chardonnay Veneto, O.G.T., trocken  $\tau$  6,10 €

Weissherbst / Rosè

### *Baden*

2017er Wasenweiler Spätburgunder rosè Q.b.A., halbtrocken  $\tau$  5,40 €

### *Württemberg*

2016er Schwarzkisling rosé Q.b.A., halbtrocken  $\tau$  5,50 €

### *Frankreich*

2017er Cotes de Provence A.C., trocken  $\tau$  5,50 €

## Rotweine

### *Württemberg - Weingut Drautz Able*

2016er Trollinger Q.b.A., trocken oder halbtrocken 5,40 €

### *Pfalz*

2016er Herxheimer Herrlich Dornfelder Q.b.A., trocken 5,40 €

### *Baden*

2015er Wasenweiler Spätburgunder Q.b.A., trocken 6,10 €

Winzergenossenschaft Wasenweiler

### *Österreich*

2016er Blaufränkisch Merlot Spätlese, süß 6,50 €

### *Frankreich*

2015er Bordeaux Haut Medoc A.C., trocken 6,50 €

### *Italien*

2016er Montepulciano d'Abruzzo D.O.C., trocken 5,40 €

2016er Merlot Veneto I.G.T., trocken 5,40 €

2016er Chianti D.O.C.G., trocken 5,40 €

## **Flaschenweine**

### **Weingut Loose, Sachsen**

#### *Weißweine*

<i>2017er Müller Thurgau, trocken</i>	26,00 €
<i>2015er Weißburgunder, trocken</i>	28,00 €
<i>2017er Rivaner, halbtrocken</i>	25,00 €
<i>2015er Kerner, trocken</i>	28,00 €

#### *Roséwein*

<i>2017er Schieler, trocken</i>	25,00 €
---------------------------------	---------

#### *Rotweine*

<i>2014er Dornfelder, trocken</i>	28,00 €
<i>2013er Spätburgunder, trocken</i>	33,00 €

## **Weingut Prinz zu Lippe, Proschwitz, Sachsen**

#### *Weißweine*

<i>2016er Goldriesling, trocken</i>	31,00 €
<i>2016er Elbling, trocken</i>	31,00 €
<i>2014er Müller Thurgau, trocken</i>	28,00 €

#### *Rotweine*

<i>2013er Dornfelder, trocken</i>	37,50 €
-----------------------------------	---------

#### *Rosè*

<i>2014er Gutswein, trocken</i>	30,50 €
---------------------------------	---------

## Deutsche Flaschenweine

### *Weißweine*

2017er Weißburgunder, trocken<sub>T</sub> 23,00 €

Weingut Wageck Pfaffmann, Pfalz

2016er Kerner Spätlese, lieblich<sub>T</sub> 21,00 €

Weingut Buscher, Rheinhessen

2016er Grauburgunder, trocken<sub>T</sub> 23,00 €

Weingut Königschaffhausen, Baden

2016er Muskateller, trocken<sub>T</sub> 23,00 €

Weingut Buscher, Rheinhessen

2015er Chardonnay Spätlese, trocken<sub>T</sub> 25,00 €

Weingut Julia Schittler, Rheinhessen

2013er Deidesheimer Kieselberg Riesling, trocken<sub>T</sub> 22,50 €

Weingut Josef Biffar, Deidesheim

2017er Grauburgunder, trocken oder feinherb<sub>T</sub> 23,00 €

Weingut Buscher, Rheinhessen

2016er Blanc de Noir, trocken<sub>T</sub> 23,00 €

Weingut Julia Schittler, Rheinhessen

### *Ausländische Weißweine*

2017er Pinot Grigio, trocken<sub>T</sub> 19,50 €

Veneto, Italien

2015er Gewürztraminer, halbtrocken<sub>T</sub> 25,00 €

Elsass, Frankreich

### ***Deutsche Rotweine***

2016er Dornfelder, trocken und halbtrocken <sub>T</sub> Weingut Buscher, Rheinhessen	22,00 €
2013er Trollinger, trocken <sub>T</sub> oder Trollinger mit Lemberger, halbtrocken <sub>T</sub> Weingut Drautz-Able, Württemberg	20,00 €
2012er Samtrot, halbtrocken <sub>T</sub> Weingut Drautz-Able, Württemberg	19,50 €
2013er Spätburgunder Rotwein, trocken <sub>T</sub> Weingut Buscher, Rheinhessen	21,50 €
2015er Merlot, trocken <sub>T</sub> Weingut Schittler, Rheinhessen	26,00 €
2007er Schwarzriesling, trocken <sub>T</sub> Weingut Buscher, Rheinhessen	29,00 €

### ***Ausländische Rotweine***

2014er Chateau Guillion Barrau, trocken <sub>T</sub> Bordeaux, Frankreich	20,00 €
2016er Montepulciano D`Abruzzo, trocken <sub>T</sub> Italien	23,00 €
2012er Vega Select - Cabernet Sauvignon, trocken <sub>T</sub> Spanien	26,00 €
2008er Aglianico reserve, trocken <sub>T</sub> Italien	26,00 €
2016er Cabernet Sauvignon, trocken <sub>T</sub> La Baume, Frankreich	23,00 €

2016er Puglia, trocken 20,50 €  
Negroamaro, Italien

2016er Primitivo, trocken 24,00 €  
Italien

2015er Merlot, Spätlese, lieblich 23,00 €  
Burgenland, Österreich

2013er Cabernet Sauvignon, 0,375 L Flasche, trocken 12,80 €  
Maipo Chile

### **Roséweine**

2017er Spätburgunder, trocken und halbtrocken 22,00 €  
Weingut Buscher, Rheinhessen

2017er Lagrein, Rosé, trocken Weingut Ladeger, Südtirol, Italien 26,00 €

## **Sekt / Champagner**

### **Aus Deutschland - Sachsen**

Schloß Wackerbarth, trocken 25,00 €

Schloß Wackerbarth, halbtrocken 25,00 €

### **Aus Deutschland - Deidesheim**

Rieslingsekt, trocken, Josef Biffar 28,00 €

Spätburgunder Rosèsekt, Josef Biffar 28,00 €

### **Aus Deutschland - Rheinhessen**

Rieslingsekt, trocken, Weingut Buscher 28,00 €

Muskatellersekt, halbtrocken, Weingut Buscher 28,00 €

Rosèsekt, Weingut Buscher 28,00 €

### **Französischer Champagne**

Champagner Grand Plaisir 65,00 €

## Spirituosen

<i>Klare Spirituosen</i>	<i>(2 cl Gl.)</i>
<i>Nordhäuser Doppelkorn<sub>A2</sub></i>	2,00 €
<i>Vodka Gorbatschow</i>	2,00 €
<i>Vodka Moskowskaja</i>	2,50 €
<i>Gordon's Gin<sub>10</sub></i>	2,00 €
<i>Malteser Aquavit</i>	2,20 €
<i>Linie Aquavit</i>	2,90 €
<i>Jubiläumsaquavit</i>	2,50 €
<i>Sierra Tequila Gold</i>	2,00 €
<i>Sierra Tequila Silver</i>	2,00 €
<b><i>Bitter – und Kräuterliköre</i></b>	<b><i>(2 cl Gl.)</i></b>
<i>Gebirgskräuter</i>	2,20 €
<i>Altenberger Bitter</i>	2,20 €
<i>Karlsbader Becherovka</i>	2,20 €
<i>Ramazotti</i>	2,50 €
<i>Averna</i>	2,50 €
<i>Jägermeister</i>	2,20 €
<i>Underberg</i>	2,50 €
<i>Fernet Branka</i>	2,20 €
<i>Unicum</i>	2,20 €
<i>Boonekamp</i>	2,20 €
<i>Chartreuse</i>	2,50 €

<b>Liköre</b>	<b>(2 cl Gl.)</b>
<i>Amaretto</i>	2,10 €
<i>Bailey's Irish Cream<sub>B,C</sub></i>	2,10 €
<i>Batida de Coco</i>	2,10 €
<i>Bols Kirsch/Aprikose/Curacao/Minze</i>	2,10 €
<i>Amarula Wildfruchtlikör</i>	2,50 €
<i>Drambuie Honig-Whisky (4 cl Gl.)</i>	5,20 €
<i>Grand Marnier<sub>1</sub></i>	2,30 €
<i>A&amp;A</i>	2,30 €
<i>Cointreau</i>	2,50 €
<i>Southern Comfort (4 cl Gl.)<sub>1</sub></i>	4,80 €

#### Obstbrände

<b>Aus Deutschland</b>	<b>(2 cl Gl.)</b>
<i>Walnuß Salwey</i>	3,50 €
<i>Rinzbergwasser Salwey</i>	3,50 €
<i>Zwetschgenwasser</i>	2,50 €
<i>Williams-Crist</i>	3,50 €
<i>Wildkirsche</i>	4,80 €
<i>Buscher Trester</i>	3,50 €
<b>Schweiz</b>	<b>(2 cl Gl.)</b>
<i>Dettling Kirschwasser 10 Jahre</i>	3,50 €
<i>Etter Kirschwasser</i>	4,90 €
<i>Etter Obstbaum</i>	5,10 €
<i>Etter Williams</i>	5,10 €



<b>Frankreich</b>	<b>(2 cl Gl.)</b>
<i>Chateau du Breuil Calvados</i>	4,30 €
<i>Calvados Hoer's de Age</i>	4,10 €
<i>Chateau de Breuil Calvados Likör</i>	3,90 €
<b>Italien –Trester/Grappa</b>	<b>(2 cl Gl.)</b>
<i>Grappa Pinot Blanco/Prosecco</i>	3,20 €
<i>Frattina Grappa Chardonnay/Cabernet</i>	3,10 €
<i>Frattina Grappa Nonino/Veneta</i>	3,30 €
<i>Grappa Moscato</i>	3,50 €
<i>Grappa Nebbiolo de Barolo</i>	3,50 €
<b>Cognac, Weinbrände, Armagnac</b>	<b>(2 cl Gl.)</b>
<i>Feiner alter Wiltthener</i>	2,20 €
<i>Wiltthener Nr. 1 Weinbrand</i>	2,50 €
<i>Asbach Uralt</i>	2,20 €
<i>Asbach 8 Jahre</i>	2,80 €
<i>Asbach 15 Jahre</i>	3,80 €
<i>Asbach 21 Jahre</i>	9,00 €
<i>Metaxa 5*<sub>1</sub></i>	2,20 €
<i>Metaxa 7*<sub>1</sub></i>	2,80 €
<i>Hennessy VSOP</i>	2,80 €
<i>Remy Martin VSOP</i>	3,50 €
<i>Remy Martin Coeur de Cognac</i>	6,50 €
<i>Armagnac</i>	4,20 €
<i>Buscher's Weinbrand XO</i>	3,90 €

<b>Rum</b>	<b>(2 cl Gl.)</b>
<i>Havanna Club</i>	2,20 €
<i>Bacardi Rum</i>	2,30 €
<i>Ron Matusalem 23 Jahre Reserva</i>	4,90 €
<i>Ron Barcelo Imperial</i>	5,00 €
<b>Whisky</b>	<b>(4 cl Gl.)</b>
<b>Scotch &amp; Malt</b>	
<i>Ballantine`s<sub>1</sub></i>	4,80 €
<i>Johnny Walker Red Label<sub>1</sub></i>	4,80 €
<i>Dimple 12 Jahre</i>	6,40 €
<i>Macallan</i>	9,50 €
<i>Glenfiddich 12/15 Jahre<sub>1</sub></i>	9,80 €
<i>Bruichladdich 12 Jahre<sub>A</sub></i>	9,50 €
<i>Ardberg 10 Jahre<sub>A</sub></i>	9,50 €
<i>Laphroaig 10 Jahre<sub>A</sub></i>	9,50 €
<i>Ledaig 10 Jahre<sub>1</sub></i>	9,80 €
<b>Bourbon Whisky</b>	<b>(4 cl Gl.)</b>
<i>Jack Daniels</i>	4,80 €
<i>Jim Beam</i>	4,80 €
<b>Irish Whisky</b>	<b>(4 cl Gl.)</b>
<i>Tullamore Dew<sub>1</sub></i>	6,20 €
<i>Bushmills 10 Jahre<sub>1</sub></i>	9,00 €

## Kaffe und Tee

<i>Tasse Kaffee Creme</i> <sub>11</sub>	2,40 €
<i>Tasse Kaffee, koffeinfrei</i>	2,50 €
<i>Kännchen Kaffee</i> <sub>11</sub>	3,90 €
<i>Espresso</i> <sub>11</sub>	2,50 €
<i>Espresso doppelt</i> <sub>11</sub>	3,90 €
<i>Cappuccino</i> <sub>11,B</sub>	3,50 €
<i>Latte Machiato</i> <sub>11,B</sub>	3,70 €
<i>Milchkaffee</i> <sub>11,B</sub>	3,50 €
<i>Elefantenkaffee - mit Amarula-Wildfruchtlikör mit Schlagsahne</i> <sub>11,B,J</sub>	6,50 €
<i>Baileys Kaffee</i> <sub>11,B,C</sub>	6,50 €
<i>Kaffee Baltimore - mit Eierlikör und Schlagsahne</i> <sub>11,B,C,D</sub>	6,50 €
<i>Irisch Kaffee - mit Whisky und Schlagsahne</i> <sub>1,11,B,C</sub>	6,50 €
<i>Russische Schokolade - mit Wodka und Schlagsahne</i> <sub>11,B,C</sub>	6,50 €
<i>Schoko Mint - mit Pfefferminze und Schlagsahne</i> <sub>11,B,C</sub>	5,90 €
<i>Pharisär - mit Rum und Schlagsahne</i> <sub>11,B,C</sub>	6,50 €
<b>Heißgetränke</b>	
<i>Heiße Schokolade</i> <sub>B,C</sub>	3,90 €
<i>Kännchen Kakao</i> <sub>B,C</sub>	3,90 €
<i>Glas heiße Zitrone</i> <sub>7</sub>	2,50 €
<i>Grog vom Rum</i>	3,60 €
<i>Glühwein</i> <sub>7,T</sub>	3,20 €

<b>Tee</b>	<b>(0,3 l Kännchen)</b>
<i>Ceylon<sub>11</sub></i>	3,30 €
<i>Assam Klassik<sub>11</sub></i>	3,30 €
<i>Darjeeling<sub>11</sub></i>	3,30 €
<i>Earl Grey<sub>11</sub></i>	3,30 €
<i>Grüner Tee<sub>11</sub></i>	3,30 €
<i>Kräuter Tee<sub>11</sub></i>	3,30 €
<i>Früchte Tee<sub>11</sub></i>	3,30 €
<i>Kamille<sub>11</sub></i>	3,30 €
<i>Hagebutte<sub>11</sub></i>	3,30 €
<i>Pfefferminze<sub>11</sub></i>	3,30 €
<i>Weißer Tee<sub>11</sub></i>	3,30 €
<i>Rooibos Klassik<sub>11</sub></i>	3,30 €

#### **Allergenen und Zusatzstoffen**

A: Gluten	1: Mit Farbstoffen
A1: Weizen	2: Mit Konservierungsstoffen
A2: Roggen	3: Mit Antioxidationsmittel
A3: Dinkel	4: Mit Geschmacksverstärker
A4: Gerste	5: Mit Schwefeldioxid
A5: Hafer	6: Mit Schwärzungsmittel
B: Milch und Laktose	7: Gewachst
C: Milcheiweiß	8: Mit Süßungsmittel
D: Eier	9: Mit Phosphat
J: Soja	10: Chininhaltig
K: Schalenfrüchte	11: Koffeinhaltig
K1: Walnuß	12: Milcheiweiß
K2: Haselnuß	13: Enthält eine Phenylalaminquelle
K3: Macadamianuß	14: Mit Taurin
K4: Pecanuß	
K5: Paranuß	
K6: Pistazien	
K7: Caschewnuß	
L: Erdnüsse	
M: Sellerie	
N: Fisch	
O: Krebstiere	