

Sandemann Sherry
0,05 l 3,50 €
Dry oder Medium

Graham`s The Tawny Port
0,05 l 6,50 €
7-9 Jahre im Barrique gereift

Graham`s Six Grapes Reserve Port
0,05 l 4,50 €
Blend aus 6 verschiedenen Rebsorten

Martini Vermouth
0,05 l 3,50 €
Extra Dry, Bianco oder Rosso

Aperol Spritz 3
0,20 l 4,90 €
Weinhaltiges Mixgetränk

Campari Orange 3
0,20 l 4,90 €

Hugo
0,20 l 4,90 €
Weinhaltiges Mixgetränk mit Holunderblütensirup

Lillet Wild Berry
0,20 l 4,90 €
Lillet mit Russian Wild Berry und Beeren

Negroni 3
0,06 l 6,50 €
Gin, Campari und Martini Rosso

Lillet vive
0,20 l 4,90 €
Weinhaltiges Mixgetränk mit Lillet, Tonic, Gurke

Ramazzotti Rosato Mio
0,20 l 4,90 €
Aperitivo Rosato mit Prosecco und Eis

Gingerino 4
0,20 l 4,50 €
Weißwein und Ginger Ale

Schnauffer Gold
Jahrgangs Sekt Halbtrocken
0,10 l 3,00 €
Schnauffer Schlossbergkellerei
Württemberg

Schnauffer Cabinet
Jahrgangs Sekt Trocken
0,10 l 3,30 €
Schnauffer Schlossbergkellerei
Württemberg

Prosecco
Vino Frizzante trocken
0,10 l 2,50 €

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

- | | | | |
|---|---------------------------|---|--------------------|
| 1 | mit Konservierungsstoffen | 4 | mit Süßungsmitteln |
| 2 | mit Phosphat | 5 | mit Chininhaltig |
| 3 | mit Farbstoff | 6 | mit Koffeinhaltig |

Parkhäppchen

Als Miniportion angerichtete Speisen, die Sie nach Ihrem Gusto selbst zusammenstellen können, als Vorspeise oder Hauptgericht geeignet.

... vegetarisch

Humus:

Kichererbsen-Püree mit Limette, Koriander, Ingwer und Röstbrot
3,00 €

Ziegenfrischkäse mit Tomatendip und Ruccola
3,00 €

Gebackener mini - Camembert mit Preiselbeeren
3,00 €

Fetacreme mit getrockneten Tomaten, Knoblauch und Röstbrot
3,00 €

... mit Fisch

Gin-gebeizter Lachs mit Wasabicreme
4,25 €

2 gebratene Garnelen, 1,4 Sesamöl, Wakame und Kroepoek
5,50 €

... mit Fleisch

Parmaschinken 1,2 mit Trüffelöl und Parmesankäse
4,25 €

Geräucherte Entenbrust, 1,2 Mangochutney
4,25 €

Kleines Würzfleisch von der Pute, mit Käse überbacken
3,50 €

Kleiner Hähnchenspieß mit scharfem Paprikadip
3,50 €

Suppen

Schwarzwurzel-Cremesuppe mit Trüffelöl
4,50 €

Tomaten-Cremesuppe mit Krutoons und Basilikumpesto
3,90 €

Einfache Fleischbrühe mit Ei und Gemüse
3,00 €

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

| | | | |
|---|---------------------------|---|--------------------|
| 1 | mit Konservierungsstoffen | 4 | mit Süßungsmitteln |
| 2 | mit Phosphat | 5 | mit Chininhaltig |
| 3 | mit Farbstoff | 6 | mit Koffeinhaltig |

Salate

Kleiner gemischter Salat 7
von Blattsalat und Beiwerk mit unserem
Hausdressing
4,10 €

Großer gemischter Salat 7
von Blattsalat und Beiwerk mit unserem
Hausdressing
6,60 €

zusätzlich zu Ihrem Salat
können Sie folgende Ergänzung bestellen:

Ziegenkäse im Filoteig gebacken
7,70 €

Hähnchenbrust
7,60 €

Paniertes Schweineschnitzel
7,00 €

6 gebratene Garnelen
13,50 €

Gebratenes Lachsfilet
9,90 €

Rumpsteak und Kräuterbutter
12,50 €

Vegetarische Speisen

Ziegenkäse im Teigmantel gebacken,
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
13,75 €

Kartoffelstampf
mit Blattspinat und 2 Spiegeleiern
9,90 €

Semmelknödel
mit Rahmchampignons
und kleinem Salat 7
10,60 €

Vesper

Strammer Max 1.2.7
Schinkenbrot mit 2 Spiegeleiern
und Salatgarnitur
7,50 €

Paniertes Schweineschnitzel 7
auf Brot mit Spiegelei und Salatgarnitur
8,50 €

Flammkuchen Elsässer Art
mit Sauerrahm, Speck, Zwiebel
und mit Käse überbacken 1,2
7,70 €

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

| | | | |
|---|---------------------------|---|--------------------|
| 1 | mit Konservierungsstoffen | 4 | mit Süßungsmitteln |
| 2 | mit Phosphat | 5 | mit Chininhaltig |
| 3 | mit Farbstoff | 6 | mit Koffeinhaltig |

Lachsfilet mit nussiger Kruste
an Orangensoße mit Möhrengemüse
und breiten Nudeln
17,90 €

Spieß von Lachsfilet und Garnelen
auf Blattspinat mit Tomatensoße
und Rosmarinkartoffeln
18,50 €

Zanderfilet mit Petersilienöl
auf Kohlrabigemüse
mit Salzkartoffeln
15,50 €

Zanderfilet
auf Kartoffelstampf 7
mit Champignons und kleinem Salat
16,30 €

Dorade Filet
auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln
14,50 €

Arktisches Saiblingsfilet
mit buntem Gemüse,
Butterschaumsoße und Salzkartoffeln
16,60 €

Breite Bandnudeln und Garnelen
in Tomatensahne mit Knoblauch
und kleinem Salat 7
19,90 €

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

- | | | | |
|---|---------------------------|---|--------------------|
| 1 | mit Konservierungsstoffen | 4 | mit Süßungsmitteln |
| 2 | mit Phosphat | 5 | mit Chininhaltig |
| 3 | mit Farbstoff | 6 | mit Koffeinhaltig |

Gebutterte Rinderzunge 1,2
mit buntem Gemüse,
Butterschaumsoße
und Salzkartoffeln
14,90 €

Deftiger Rindergulasch 7
mit Wickelklößen und kleinem Salat
14,50 €

Irish Steer Ochsenbäckchen
in Rotwein geschmort,
mit Möhrengemüse und Semmelknödeln
15,90 €

Geschmorter Kalbstafelspitz
in rahmiger Soße, mit Estragon und weißem Portwein.
Dazu breite Nudeln und Kohlrabigemüse
15,30 €

Paniertes Schweineschnitzel
mit Rahmchampignons
und breiten Nudeln
13,50 €

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

1 mit Konservierungsstoffen
2 mit Phosphat
3 mit Farbstoff

4 mit Süßungsmitteln
5 mit Chininhaltig
6 mit Koffeinhaltig

Hirschrücken Steak
mit Cranberry, rosa Pfeffer und Balsamico,
Möhrengemüse und Herzoginkartoffeln
21,50 €

Filet vom Iberico Schwein im Nussmantel
auf buntem Gemüse, Butterschaumsoße
und Kartoffelstampf
19,90 €

Hähnchen Cordon Bleu, 1,2,7
gefüllt mit Cheddar Käse und Kochschinken,
mit Steak House Frites
und kleinem Salat
15,30 €

Rumpsteak in Pfefferrahmsoße, 1,2
Herzoginkartoffeln und Bohnengemüse
19,90 €

„Surf and Turf“
Rumpsteak mit geschmorten Tomaten,
gebratenen Garnelen und Rosmarinkartoffeln
25,40 €

Barbarie Entenbrust, rosa gebraten,
buntes Gemüse und Pflaumensoße,
dazu Kartoffelstampf
16,70 €

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

1 mit Konservierungsstoffen
2 mit Phosphat
3 mit Farbstoff

4 mit Süßungsmitteln
5 mit Chininhaltig
6 mit Koffeinhaltig

7 enthält Sulfide

Beilagen:

Salzkartoffeln,
Rosmarinkartoffeln
Kartoffelstampf
Wickelklöße
Breite Nudeln
Semmelknödel
Steak House Frites
Herzoginkartoffeln

Gemüse

Möhrengemüse
Ratatouille
Speckbohnen
Kohlrabi in Rahm
Blattspinat
Buntes Gemüse
Rahmchampignons
Kleiner Salat

Für Beilagenänderungen, gleich welcher Art, berechnen wir je Gericht 1,50 € und behalten uns das Recht vor, an stark frequentierten Tagen eine Änderung der Beilagen abzulehnen.

Sollten Sie im Besitz von Gutscheinen sein,
so informieren Sie bitte unsere Servicemitarbeiter vor dem Bezahlen
darüber, das Sie einen Gutschein einlösen möchten.

Dies gilt auch für die von Ihnen gewünschte Zahlungsart

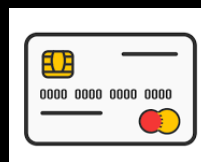
Bar



EC-Karte



Kreditkarte (Visa, Master)



PayPal



 Scan me

<https://paypal.me/parkschloesschen>

Wenn Die Rechnung gedruckt ist, können wir leider nichts mehr ändern.

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

- | | | | |
|---|---------------------------|---|--------------------|
| 1 | mit Konservierungsstoffen | 4 | mit Süßungsmitteln |
| 2 | mit Phosphat | 5 | mit Chininhaltig |
| 3 | mit Farbstoff | 6 | mit Koffeinhaltig |

Crème Brûlée,
der Dessertklassiker mit Zuckerkruste
3,00 €

Mousse au Chocolat
mit frischen Früchten
4,90 €

Buttermilch-Panna-cotta
mit Heidelbeeren
4,10 €

Apfel-Crumble:
Apfel-Streusel-Kuchen
ohne Boden,
mit einer Kugel Vanilleeis
5,20 €

Cointreau Parfait
mit eingelegten Orangen
6,20 €

Unsere Eissorten solo

1 Kugel mit Schlagsahne
und Garnitur
2,00 €

jede Weitere Kugel 1,50 €

Erdbeere
Schokolade
Vanille
Walnuss

Macadamia
Schoko-Chips
Espresso-Krokant
Sorbet nach Angebot

Eisbecher

Schwedenbecher 6,50 €
Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör
und Schlagsahne

Nussbecher 5,90 €
Macadamia- und Walnusseis
mit Nüssen und Schlagsahne

Herrenbecher 6,50 €
Schoko- und Kaffeeis mit Amaretto
und Schlagsahne

Sorbet Teller 5,00 €
3 verschiedene Sorten Sorbet nach
Angebot mit Schlagsahne

Früchtebecher 6,50 €
3 Kugeln Fruchtis und Sorbet
mit fruchtiger Soße, Früchten
und Schlagsahne

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

1 mit Konservierungsstoffen
2 mit Phosphat
3 mit Farbstoff

4 mit Süßungsmitteln
5 mit Chininhaltig
6 mit Koffeinhaltig

Biere

Bier vom Fass

| | | |
|------------------|--------|--------|
| Sternquell Pils | 0,25 l | 2,00 € |
| | 0,40 l | 3,20 € |
| Kapuziner Weizen | 0,30 l | 2,50 € |
| | 0,50 l | 3,90 € |

Flaschenbier

| | | |
|------------------------|--------|--------|
| Sternquell Kellerbier | 0,50 l | 3,30 € |
| Sternquell Schwarzbier | 0,50 l | 3,30 € |
| Jever Fun | 0,33 l | 3,00 € |
| Hefeweizen dunkel | 0,50 l | 3,30 € |
| Hefeweizen alkoholfrei | 0,50 l | 3,30 € |

Bier Mix

| | | |
|-----------------------|--------|--------------------------------|
| Sternquell Bierbrause | 0,50 l | 3,30 € |
| Radler / Diesel | 6 | 0,25 l 2,00 € 0,40 l 3,20 € |
| Cola Weizen | 6 | 0,50 l 3,90 € |
| Bananen Weizen | 0,50 l | 3,90 € |

Alkoholfreie Getränke

Bad Brambacher...

| | | |
|---------------------------|--------|--------------------------------|
| Mineralwasser | 0,25 l | 2,20 € |
| (medium, spritzig, still) | 0,75 l | 4,70 € |
| Zitronenlimo | 0,20 l | 2,00 € |
| | 0,40 l | 3,50 € |
| Orangenlimo | 0,20 l | 2,00 € |
| | 0,40 l | 3,50 € |
| Cola | 6 | 0,20 l 2,00 € 0,40 l 3,50 € |
| Cola-Mix | 6 | 0,20 l 2,00 € 0,40 l 3,50 € |

Goldberg

| | | | |
|--------------|-----|--------|--------|
| Bitter Lemon | 5 | 0,20 l | 2,20 € |
| Tonic Water | 4,5 | 0,20 l | 2,20 € |
| Ginger Ale | 4 | 0,20 l | 2,20 € |

Sachsenobst Fruchtsäfte

| | | |
|---------------------------------|--------|--------|
| Apfel, Orange, Kirsche, Banane, | 0,20 l | 2,20 € |
| Maracuja | 0,40 l | 4,20 € |
| Ananas | | |

Saftschorle

| | | |
|--|--------|--------|
| | 0,20 l | 2,00 € |
| | 0,40 l | 3,50 € |

Heißgetränke

Nespresso Kaffee

| | |
|------------------------------|--------|
| Tasse Kaffee | 2,20 € |
| Espresso | 2,20 € |
| Espresso Doppio | 4,40 € |
| Ristretto - Halber Espresso | 2,20 € |
| Espresso Coretto, mit Grappa | 4,20 € |
| Latte Macchiato | 3,40 € |
| Cappuccino | 3,40 € |
| Milchkaffee | 3,40 € |
| Heiße Schokolade | 3,00 € |

Messmer Tee Pyramidenbeutel

| | |
|-------------------------------|--------|
| Darjeeling-Sikkim First Flush | 3,00 € |
| Grüntee Long Ching | 3,00 € |
| Kamille | 3,00 € |
| Nana Minze | 3,00 € |
| Rooibos Vanille-Sahne | 3,00 € |
| Hibiskus-Cranberry | 3,00 € |

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

| | | | |
|---|---------------------------|---|--------------------|
| 1 | mit Konservierungsstoffen | 4 | mit Süßungsmitteln |
| 2 | mit Phosphat | 5 | mit Chininhaltig |
| 3 | mit Farbstoff | 6 | mit Koffeinhaltig |

Ausschankwein Weiß-0,2 l

Deutschland / Mosel / Weingut Lex-Ambré
Riesling trocken 4,90 €
 QbA, feines fruchtiges Bukett, ausdrucksvoll, feine Säure
 unser Tipp: zu Forelle blau, Krabbensalat oder Geflügel

Italien / Alto Adige / Weinkellerei Castelfeder
Weißburgunder 4,25 €
 Vigneti delle Dolomiti IGT
 zu kalten und warmen Vorspeisen oder Fischgerichten

Frankreich /Languedoc/ Cave du Lineran – Robert Skalli
Caves Lineran Chardonnay d`Oc 4,30 €
 trocken, Gut gekühlt ideal als Aperitif , zu Fisch,
 Meeresfrüchten, hellem Fleisch, Geflügel und zu
 Pastagerichten

Deutschland /Rhein Hessen/ Weinhaus Flick
Literweise Glück 4,25 €
 Müller-Thurgau halbtrocken, QbA,
 zu Fischgerichten, Spargel, hellem Fleisch und einfach so

Deutschland /Rhein Hessen/ Weinhaus Flick
Bacchus 4,25 €
 lieblich, QbA, Spiesheimer Osterberg feinfruchtiger,
 süffiger, frischer Wein, sortentypisch, gehaltvoll, zu
 leichten Speisen und Desserts

Ausschankwein Rosé-0,2 l

Deutschland /Rhein Hessen/ Weinhaus Flick
Literweise Glück 4,25 €
 Portugieser Weißherbst trocken, QbA
 zu Gehaltvollen Speisen wie Meeresfrüchten,
 Schweinebraten und milden Käsesorten

Italien/Veneto/Cantina di Custoza
Bardolino Classico 5,25 €
 Chiaretto DOC „Val dei Molini“ Bestens zu Wurstwaren,
 Pizza und Käsehäppchen.

Ausschankwein Rot-0,2 l

Deutschland/ Württemberg/ Schloßbergkellerei Schnauffer
Haberschlechter Heuchelberg 4,25 €
 Trollinger mit Lemberger, halbtrocken, QbA, passend zu
 Braten- und Pfannengerichten

Italien / Veneto / Azienda Agricola Cavazza
Cabernet 4,50 €
 IGT, trocken, zu Wurst, hellem Fleisch, Geschmortem und
 Gebratenem sowie Käse

Italien / Alto Adige / Weinkellerei Castelfeder
Kalterersee Vernatsch DOC 4,70 €
 bestens geeignet zu leichten Vorspeisen und Gerichten aus
 hellem Fleisch sowie zu milden Käsesorten

Spanien / La Mancha
Tempranillo Barrique DdO 4,60 €
 trocken, passt ideal zu kräftigen Fleischgerichten,
 mediterranen Speisen und Käse

Deutschland /Rhein Hessen/ Weinhaus Flick
Hügelland Cuvée 4,50 €
 Portugieser, Spätburgunder, Dornfelder, QbA,
 zu deftigen Vesper als auch zu Lamm- und Wildgerichten

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

- | | | | |
|---|---------------------------|---|--------------------|
| 1 | mit Konservierungsstoffen | 4 | mit Süßungsmitteln |
| 2 | mit Phosphat | 5 | mit Chininhaltig |
| 3 | mit Farbstoff | 6 | mit Koffeinhaltig |

Flaschenwein weiß 0,75 ltr.

Deutschland / Sachsen / Weingut Hoflöbnitz

Cuvée H - weiß 23,90 €

Deutscher Wein, trocken
im Bukett Nuancen von Quitte und Birne, am Gaumen
gesellt sich zu den gefälligen Fruchtaromen eine runde,
dezente Süße mit frisch-fruchtiger Säure im Abgang

Deutschland / Baden / Weingut Zimmerlin

Grauer Burgunder 21,00 €

Kabinett, trocken, Eichstetter Herrenbuck, würzig, kräftig,
dicht und trotzdem elegant, Noten von Honigmelone, gut
eingebundene Säure

Deutschland / Franken / Weingut Christine Pröstler

Gutswein Bacchus halbtrocken 21,00 €

100 % Bacchus, QbA, Frucht-Aromatik pur - von Mandarine,
Grapefruit bis hin zu Litschi - ein Sommergenuss vom
Feinsten!

Deutschland / Mosel / Weingut Caspari-Kappel

„Caspari“ Riesling trocken 23,20 €

Hochgewächs, feine Fruchtaromen von Pfirsich
und Apfel, rund, wunderbar milde Säure

Frankreich / Languedoc / Aimery Sieur D'Arques

Aimery Chardonnay 15,90 €

strohgelbe Farbe mit grünem Glanz, Aromen nach Akazie,
Banane und Grapefruit, kräftig im Geschmack mit voller
Frucht und vielen Facetten

Flaschenwein rosé 0,75 ltr.

Deutschland / Franken / Weingut Christine Pröstler

Gutswein Rotling halbtrocken 21,00 €

Domina & Müller-Thurgau, QbA, zarte Himbeer-, Erdbeer-
& Kirscharomen vereint mit Früchtedrops und
Beerengelee, freche und ansprechende Fruchtsüße,
unkompliziert lecker!

Italien/Veneto/Cantina di Custoza

Bardolino Classico 15,50 € Chiaretto DOC „Val dei Molini“

Bestens zu Wurstwaren, Pizza und Käsehäppchen

Italien/Veneto/Cantina di Custoza

Bardolino Classico 15,50 €

Chiaretto DOC „Val dei Molini“

Bestens zu Wurstwaren, Pizza und Käsehäppchen.

Flaschenwein Rot-0,75 l

Deutschland / Franken / Weingut Christine Pröstler

Rotwein Cuvée Fränk trocken 21,00 €

Domina & Regent & Schwarzriesling, QbA, intensive
Brombeer- & Kirscharomen, Mokka & zarte Tabaknuancen,
am Gaumen beerig, kräftig, rund und harmonisch

Frankreich /Languedoc / Aimery Sieur D'Arques

Aimery Syrah 15,90 €

tiefes Purpurrot, feinwürzig, pfeffrig, nach roten Früchten,
kräftig, geschmeidig, gehaltvoll bei deutlicher Fruchtnote,
ausgewogen, langer Abgang

Deutschland / Sachsen / Weingut Hoflöbnitz

Cuvée H - rot 23,90 €

Deutscher Wein, trocken

elegant, kräftig rubinrot, Aromen von Schwarzkirschen
und Brombeeren sowie Erdbeere, vollmundiger, samtiger
Charakter

Spanien/ Navara / Bodegas Alconde

"Colección" Óptimo 21,90 €

semi-dulce / feinherb; Cabernet, Tempranillo und Merlot
Mit 15 monatiger Fassreife zeigt sich hier ein vollmundiger,
geschmeidiger, harmonischer Rotwein in Perfektion mit
vollen Cassisaromen, harmonischer Frucht und einer
ausgewogenen, dezerten Holznote.

Argentinien/ Mendoza/ Bodega Cantena Zapata

Alamos Malbec 25,60 €

100 % Malbec, trocken, 6-9 Monate im Fass gereift, an der
Nase duftende Aromen dunkler Kirsche mit floralen Noten
und einem Hauch Toast, am Gaumen ist der Wein voll und
dicht mit ausgereiften Cassis- und Himbeernoten, ein
Hauch Schokolade und süßliche Holznoten finalisieren mit
seidigen Tanninen

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

- | | | | |
|---|---------------------------|---|--------------------|
| 1 | mit Konservierungsstoffen | 4 | mit Süßungsmitteln |
| 2 | mit Phosphat | 5 | mit Chininhaltig |
| 3 | mit Farbstoff | 6 | mit Koffeinhaltig |

Likör

Pfefferminzlikör, Kirsche,
Eierlikör, Heidelbeerlikör,
Amaretto, Batida de Coco
2cl 1,50 €

Aquavit

Jubiläums Aquavit, Linie
Malteser Kreuz
2cl 2,00 €

Wodka und Tequila

Wodka, Sierra Tequila
2cl 2,00 €

Kräuterlikör

Ramazotti
4cl 3,50 €
Underberg, Gebirgskräuter
2cl 2,00 €

Weinbrand & Cognac

Chantre, Asbach Uralt
2cl 2,00 €
Hennessy
2cl 3,00 €

Obstler

- Scheibel edle Brände -
Edles Fass Goldmarille
2 cl 4,50 €

Edles Fass Haselnuss
2 cl 4,80 €

Edles Fass Williams
2 cl 4,50 €

Finesse Gold Quitte

2 cl 3,00 €

Waldhimbeer-Geist

2 cl 3,00 €

Badischer Obstbrand

2 cl 2,00 €

Whisky

Connemara Peated Single Malt
Irish Whisky 12 Y
2cl 2,80 €

Ardmore Traditional Cask
Highland Single Malt ...
2 cl 2,50 €

Laphroaig
Islay Single Malt 10 Y
2 cl 3,00 €

Highland Park
Single Malt Scotch Whisky 12 Y
2 cl 4,20 €

Glenrothes Select Reserve 2 cl
Speyside Single Malt ...
4,20 €

The Macallan Amber
Highland Single Malt ...
2 cl 4,50 €

Grappa

Mazzetti Grappa Collezione

Grappa di Moscato
2cl 2,00 €

Grappa di Arnais

2 cl 2,00 €

Grappa di Barolo invecchiata
2 cl 2,50 €

„Segni“ Grappa Tradizionale
2 cl 5,00 €

Longdrinks

Gin Tonic
6,50 €

Wodka Mix - verschiedene
5,00 €

Cuba Libre
5,00 €

Jacky Cola
5,00 €

Cocktails

Pina Colada
6,50 €

Sex on the Beach
6,50 €

Mai Tai
6,50 €

Swimming Pool
6,50 €

Virgin Colada
(alkoholfreie Variante)
5,50 €

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

1 mit Konservierungsstoffen
2 mit Phosphat
3 mit Farbstoff

4 mit Süßungsmitteln
5 mit Chininhaltig
6 mit Koffeinhaltig