



Harzlich willkommen

Sehr geehrter Gast,

*diese Speise- und Getränkekarte ist mit Herz und Verstand
von unserem Küchenmeister Herrn Lattemann,
dem Küchenchef Herrn Nirschl und seiner Brigade
als auch
von unserem Service-Team*

„Für Sie“

zusammengestellt worden.

*In dieser Karte finden Sie sowohl
Vielseitigkeiten aus internationaler und regionaler Küche
als auch vegetarische und leichte Küche.
Sollten Sie darüber hinaus einen besonderen Wunsch haben,
erfüllen wir diesen für Sie gern.*

***Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser
Servicepersonal. Wir geben Ihnen gerne Auskunft
über die in den Gerichten verwendeten Zutaten.***

Marta Lattemann-Meyer

Suppen



	<i>Euro</i>
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Einlage	4,30
Kartoffelsuppe mit Majoran	4,30
Gulaschsuppe „Ungarische Art“	5,30
Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert	5,50
Hausgemachte Wildsuppe mit altem Portwein, Champignons und Creme fraîche	5,50
Tomatencremesuppe “Gordons Dry Gin” mit einem Sahnehäubchen	5,80
Pfifferlingrahmsuppe	5,80
Steinpilzconsomme mit altem Sherry und Käsestange	5,80
Hausgemachte Tiefseegarnelensuppe mit feinem Cognac	6,50

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel

¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Vorspeisen

	<i>Euro</i>
Blätterteigpastete „Caféhaus“ gefüllt mit feinem Kalbs-Geflügel-Ragout	9,50
Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone, Toast und Butter ¹⁵	11,50
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter ³	12,50
Tiefseegarnelen-Cocktail mit Sauce Cocktail und altem Cognac, dazu Toast und Butter	13,50
Hausgebeizter Graved Lachs Dill-Senf-Sauce, Toast und Butter	15,50
Vorspeisenteller Cantaloupe-Melone mit Schwarzwälder Schinken, original italienischer Coppa, Graved Lachs Toast und Butter ¹⁵	15,50

Leichte und vegetarische Kost

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, gebackener Petersilie, Toast und Butter	7,50
Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und bunten Salaten umlegt	10,80
Bunter Gemüseteller mit Sauce Bearnaise und Petersilienkartoffeln	9,80
Weiches Kräuterrührei mit Pilzen, Petersilienkartoffeln und einem gemischten Salat	12,50
Rührei mit rohem Schinken dazu Butterkartoffeln und ein bunter Salatteller ¹⁵	13,50

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel

¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Hauptgerichte

vom Grill und aus der Pfanne

	<i>Euro</i>
Paniertes Schweineschnitzel mit Röstkartoffeln und einem buntem Salatteller	14,80
Jägerschnitzel "natur" in Pilzrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelkroketten	15,80
Schweinerückensteak "Flämische Art" mit Apfelstücken und Champignons in Calvadosrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten und ein Blattsalat in Joghurtdressing	17,50
Schweinerückensteak "Tessiner Art" mit Schinken und Käse überbacken, Champignonrahmsauce, feinem Gemüse und hausgemachten Spätzle ^{3,15}	18,50
Schweizer Sahnelendchen mit Tomaten und Käse überbacken, Champignonrahmsauce, hausgemachte Spätzle und erlesenen Salaten	21,50
Schweinefilet "Ungarische Art" mit frischem Paprikagemüse und Butterreis	21,50
Schweinefilet „Rustikal“ mit Champignons, Schmorzwiebeln und Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und ein bunter Salatteller	22,50
Geschnetztes vom Hausgeflügel "Casimir" mit Früchten und Champignons in Curryrahmsauce, dazu Butterreis und Blattsalat in Joghurtdressing ^{1,3,11}	16,50
Gedünstetes Hähnchenbrustfilet „Supreme“ mit frischen Champignons in Weißweinkräutersauce, dazu Creolenreis und ein Blattsalat in Joghurtdressing	17,50
Hähnchenbrustfilet "Bombay Style" mit gebackener Banane, Curryrahmsauce mit Früchten und Champignons, Mandelreis und Blattsalat in Joghurtdressing	18,50

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Hauptgerichte

vom Grill und aus der Pfanne

	<i>Euro</i>
„Wiener“ Kalbsschnitzel mit Röstkartoffeln und buntem Salatteller	23,50
„Züricher“ Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons, Zwiebeln in Rahmsauce, Berner Rösti und saisonfrischen Salaten	23,50
Kalbsschnitzel "à la Holstein" mit pikanten Fisch-Kanapees, Spiegelei, erlesenen Gemüsen und Röstkartoffeln	24,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Schinken und Käse gefüllt, Buttererbsen und Petersilienkartoffeln ^{3,15}	25,50
Kalbsrücken in Steinpilzrahm mit frischen Gemüsen der Saison und hausgemachten Spätzle	28,50
Rumpsteak Hofmeisterart mit Kräuterbutter, Pommes frites und saisonfrischen Salaten	23,50
Rumpsteak "Madagaskar" mit grünem Pfeffer in Cognacsauce, Kartoffelkroketten und einem bunten Salatteller	24,50
Zwiebelrostbraten mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter, Butterbohnen und Röstkartoffeln	24,50
Filettopf à la maison verschiedene Filets mit Sauce Bearnaise, gemischtem Gemüse und Lyoner Kartoffeln	23,50
Rinderfiletspitzen "Stroganoff" mit Gurkenstreifen, Champignons, Butterreis und einem bunten Salatteller ¹¹	26,50

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel

¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Hauptgerichte

vom Grill und aus der Pfanne

	<i>Euro</i>
Filetsteak „Berner Art“ mit Grilltomate, Sauce Bearnaise, bunten Gemüsen und Kartoffelkroketten	29,50
Pariser Pfeffersteak “Maxim” mit Grilltomate, grünem Pfeffer in Cognacsauce, Prinzessbohnen und Kartoffelkroketten	31,50
Zartes Wildgeschnetzeltes “Normand” mit Apfelstücken und Champignons in Sauerrahmsauce, dazu hausgemachten Spätzle und ein Blattsalat in Joghurtdressing	24,50
Hirschkalbschnitzel in Pilzrahmsauce mit Preiselbeerschmorapfel, Burgunderkraut und Kartoffelkroketten	26,50
Hirschsteak „Oberförster Müller“ mit Wildpfeffersauce, Preiselbeerschmorapfel, feinen Pilzen, grünem Spargel und Butterkartoffeln	29,50
Hirschmedaillons “Großforstmeister” mit Preiselbeerschmorapfel, Pfifferlingen, Wildpfeffersauce, Mandelbroccoli und Kartoffelkroketten	32,50

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel

¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Gerichte

für 2 Personen

	<i>Euro</i>
Gegrillte Edelfischplatte verschiedene Fischfilets auf Pfannengemüse, Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und Salaten der Saison	49,50
Große Grillplatte "London Style" mit kleinen Steaks vom Schwein, Rind, Kalb und Geflügel mit gerösteten Champignons, Grilltomate, Pfefferrahmsauce, Prinzessbohnen und Pommes Frites	50,00
Entrecôte Double "Tiroler Art" mit gebratenen Zwiebeln, Pfefferrahmsauce, Grilltomate, erlesenem Gemüse und Bratkartoffeln	49,50
Château Briand doppeltes Rinderfilet mit Sauce Bearnaise, Grilltomate, erlesenem Gemüse und Petersilienkartoffeln	60,00
Ganzer Hirschrücken am Tisch tranchiert mit Preiselbeerschmorapfel, Pfifferlingen, Wildpfeffersauce, Mandelbroccoli und Kartoffelkroketten	64,00

für 3 Personen

Ganze Mastochsenlende mit Sauce Bearnaise, Grilltomate, erlesenem Gemüse und Kartoffelkroketten	89,50
--	--------------

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Original

Harzer Bach- oder Teichforelle



	<i>Euro</i>
Forelle „blau“ mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich, Butterkartoffeln und erlesenen Salaten ³	15,50
Forelle „Müllerin“ mit Tomaten, Zitronenscheiben und zerlassener Butter, dazu Petersilienkartoffeln und erlesene Salate	16,20
Forelle gebraten, in schäumender Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln und einem gemischten Salatteller	16,50
Forellenfilets „a la maison“ mit Sauerrahmsauce, frischen Kräutern, Champignons und Mandeln, dazu Butterkartoffeln und erlesene Salate	17,50
Forellenfilets „Glincör“ mit Apfelstücken, Mandeln und Rosinen, in frischer Butter gebraten, dazu Salzkartoffeln und erlesene Salate	17,60
Forellenfilets „Grenobler Art“ mit Kapern, Zitronenfilets und Champignons in Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln und ein bunter Salatteller	18,20
Forellenfilets „Doria“ mit Gurkenstreifen in Dillrahmsauce, dazu Salzkartoffeln und ein gemischter Salat	18,50
Forellenfilets „Espagnole“ mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, frischen Champignons und Garnelen, dazu Petersilienkartoffeln	19,50

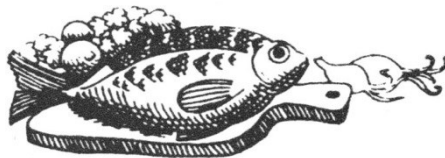
Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel

¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Fischgerichte

	<i>Euro</i>
Schollenfilets "Finkenwerder Art" in schäumender Speckbutter gebraten dazu Salzkartoffeln und ein Salatteller ¹⁵	14,50
Schollenfilets "Grenobler Art" in schäumender Butter mit Zitronenfilets, Kapern, Champignons, Petersilienkartoffeln und Salaten der Saison	14,90
Schollenfilets "Kleine Sirene" in Butter gebraten mit Garnelen, Tomaten, Champignons, Zitronen und Kapern dazu Butterkartoffeln und ein Salatteller	17,50
Gebratene Zanderfilets in schäumender Butter, dazu Petersilienkartoffeln und Salate der Saison	19,50
Gebratene Lachsforellenfilets "Kardinal Art" in Weißweinkrebssauce mit Garnelen und Champignons, dazu Butterkartoffeln und ein Blattsalat	21,50
Gegrillte Lachsmedaillons auf Pfannengemüse, dazu Petersilienkartoffeln	19,50
Gambas „Andalouse“ auf Pfannengemüse, dazu Weißbrot	24,50



Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Kinderkarte



	Euro
Simba 1 Portion Pommes Frites mit Mayonnaise und Ketchup	3,20
Samson 3 kleine Reibekuchen mit Apfelmus	4,50
Susi und Strolch Butternudeln mit Tomatensauce	4,50
Sindbad 4 Nürnberger Rostbratwürstchen mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise	5,20
Titanic 4 Fischstäbchen mit Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup	5,30
Max und Moritz 6 Hähnchennuggets mit Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup	6,90
Hexenmahl kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	9,50
Hans im Glück kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und kleinem Salatteller	15,50

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Für den kleinen Hunger und leckere Naschereien für Zwischendurch

	<i>Euro</i>
3 edle Heringsfilets "Hausfrauen Art" in Sauerrahmsauce mit Apfel, Zwiebel und Gurke dazu Butterkartoffeln ¹¹	10,50
3 edle Heringsfilets "Hamburger Art" mit Apfel, Zwiebel und Gurke dazu Butterbohnen und Petersilienkartoffeln ¹¹	12,50
Schweizer Wurstsalat mit Wurst, Zwiebel, Gurke und Käse, dazu Brot und Butter ¹¹	9,50
	
Frischer Salatteller der Saison mit Toast und Butter	5,20
Bauernsalat mit Balkankäse, Oliven, Toast und Butter	11,50
Großer Salatteller „à la mode du Chef“ frische Salate mit gekochtem Ei, Käse, Schinkenjulienne und frischem Obst, Toast und Butter ^{3,15}	13,50
Thunfischsalat "Nicoise" mit Prinzessbohnen, frischen Salaten und Oliven, Toast und Butter	12,50
Bunte Salatplatte mit gebratenen Geflügelstreifen, Toast und Butter	16,50

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel

¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Für den kleinen Hunger



	<i>Euro</i>
Harzer Käse mit Schmalz und Vollkornbrot	7,90
Portion Sauerfleisch mit Remouladensauce und Bratkartoffeln ¹¹	9,50
Harzer Bauernfrühstück mit kalter Beilage ^{11,15}	9,50
Strammer Max Graubrot mit Schinkenwürfeln und 2 Spiegeleiern ^{11,15}	9,50
Dicke Scheibe Landschinken mit Mixed Pickles, Brot und Butter ^{11,15}	11,50
Portion hausgemachtes Schweinemett mit frischen Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu Brot und Butter ¹¹	11,50
Omelette mit feinem Ragout dazu Butterkartoffeln und Blattsalat in Joghurtdressing	14,50
Gemischte Aufschnitt Platte mit Brot und Butter ^{3,11,15}	15,50
Frisches Tartar am Tisch nach Ihren Wünschen zubereitet mit Brot und Butter ¹¹	21,50

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel

¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Belegte Brote und Toast-Spezialitäten

	<i>Euro</i>
Belegte Brote mit:	
Mettwurst	6,00
gekochtem Hinterschinken ^{3,15}	7,00
rohem Schinken ¹⁵	7,50
Schweizer Käse	6,50
Toast "Hawaii"	9,80
mit Schinken, Ananas und Käse überbacken ^{1,3,11,15}	
Toast "Williams"	9,80
mit Schinken, Birne und Käse überbacken ^{3,11,15}	
Toast "Union Helvetia"	14,50
2 kleine Schweinesteaks mit Tomaten und Käse überbacken	
Toast "Rinaldo"	14,50
Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich und Käse überbacken ¹¹	
Toast "Bergerac"	12,50
mit Rahmchampignons, Schinken und Schweizer Käse überbacken ^{3,15}	
Krabben "Finkenwerder Art"	19,50
auf Toast mit 2 Spiegeleiern und Salatumlage	
Toast "Hahnenkleer Hof"	18,50
mit Krabben, Kräuterrührei, Champignons, Schinken Julienne und gemischtem Salat ^{3,15}	
Herrentoast	24,50
gegrilltes Rinderfiletsteak mit Champignons, grünem Pfeffer, Sauce Bearnaise und Salatgarnitur	

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel

¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Desserts

	<i>Euro</i>
Mousse au Chocolat mit Amarena-Kirschen und Schlagsahne ¹	5,50
Sektsorbet „Curacao“ mit 2 Kugeln Zitronensorbet ¹	6,50
Eisbecher „Hahnenkleer Hof“ mit Schokoladen-, Vanille- und Amarenakirscheis, Pfirsichspalten, Schlagsahne und Kirschsauce ¹	5,50
Hausgemachte Rote Grütze mit Schlagsahne	6,50
Frischer Obstsalat mit Maraschino	7,50
Vanilleeis mit heißen Weinbrandkirschen und Schlagsahne	7,50
Vanilleeis mit heißen Waldbeeren und Schlagsahne	7,50

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel

¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Warme Getränke

	Euro
Tasse Kaffee ⁹	2,10
Kännchen Kaffee ⁹	4,00
Tasse Kaffee entkoffeiniert	2,10
Kännchen Kaffee entkoffeiniert	4,00
Pott Kaffee ⁹	2,90
Tasse Espresso ⁹	2,10
Tasse Cappuccino ⁹	2,60
Tasse Milchkaffee ⁹	3,40
Latte Macchiato ⁹	3,40
Irish Coffee ⁹ mit 4 cl Whiskey	6,50
Rüdesheimer Kaffee ⁹ mit 4 cl Asbach	6,50
Pharisäer ⁹ mit 4 cl Rum	6,50
Russische Schokolade mit 4 cl Weinbrand	6,50
Tasse Trinkschokolade mit Milchschaum	2,90
Schwarzer Tee oder Kamillen-, Pfefferminztee	Glas 2,10
Hagebutten- oder Früchtetee	Kännchen 4,00

Heiße Getränke

Grog von 4 cl Rum	4,00
Glühwein	4,00
Heiße Zitrone	2,60
Glas kalte oder heiße Milch	2,30

Alkoholfreie Getränke

Bad Harzburger Mineralwasser	0,25 l	2,20
mit Kohlensäure, medium oder still	0,25 l	2,20
Coca-Cola ^{1,9}	0,20 l	2,20
Coca-Cola light ^{1,3,9,11}	0,20 l	2,20
Sinalco Orangenlimonade ¹	0,20 l	2,20
Zitronenlimonade ^{11,12}	0,20 l	2,20
Spezi ^{1,9}	0,20 l	2,20
Apfelschorle	0,20 l	2,20
Schweppes Ginger Ale ¹ / Tonic Water ¹⁰ / Bitter Lemon ¹⁰	0,20 l	2,60

Natursäfte

Apfelsaft	0,20 l	2,70
Orangensaft, Roter Traubensaft, Tomatensaft, Kirschnektar, Bananennektar, Johannisbeernektar oder Grapefruitsaft	0,20 l	2,70
Multivitamin-Mehrfrucht-Nektar ¹¹	0,20 l	2,70
Kalte Zitrone	0,20 l	2,60
Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	5,50

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel

¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

<i>Biere vom Fass</i>		<i>Euro</i>
Hasseröder Premium Pils oder Alster	0,20 l	2,10
Hasseröder Premium Pils oder Alster	0,30 l	3,00
Hasseröder Premium Pils oder Alster	0,40 l	3,90
König Pilsener	0,20 l	2,10
König Pilsener	0,30 l	3,00
König Pilsener	0,40 l	3,90
Hasseröder „Schwarz“	0,30 l	3,00
Bitburger Alkoholfrei	0,30 l	3,00

Flaschenbiere

Berliner Weiße mit Schuss ¹	0,33 l	3,00
Vitamalz	0,33 l	3,00
Franziskaner Weißbier, hell, dunkel, Kristall oder alkoholfrei	0,50 l	4,50

Aperitifs / Südweine

Martini Bianco, Rosso ¹ oder Extra Dry	4 cl	3,50
Portwein	5 cl	3,90
Sandemann Sherry Fino, Medium oder Cream	5 cl	3,90
Campari ¹ on the rocks	4 cl	3,60
Campari ¹ mit Mineralwasser	4 cl	4,30
Campari ¹ Orangensaft	4 cl	5,90
Ramazotti ¹	4 cl	4,50
Kir Blanc ¹	0,1 l	4,50
Kir Royale ¹	0,1 l	5,10

Longdrinks (4 cl Alkohol)

Bacardi Rum mit Cola ^{1,9}		7,50
Bourbon mit Cola ^{1,9}		7,50
Bourbon mit Ginger Ale ¹		7,50
Southern Comfort mit Ginger Ale ¹		7,50
Southern Comfort mit Orangensaft		7,50
Gin mit Tonic Water ¹⁰		7,50
Gin mit Orangensaft		7,50
Wodka mit Orangensaft		7,50
Wodka mit Bitter Lemon ¹⁰		7,50

Sekt

Privat-Cuvée - trocken - Hausmarke „Hahnenkleer Hof“	0,1 l	3,50
---	-------	-------------

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Spirituosen 2 cl

		Euro
Nordhäuser Doppelkorn	38% Vol	1,80
Wacholder	38% Vol	1,80
Himbeergeist	42% Vol	3,00
Williams Birne	40% Vol	3,00
Kirschwasser	42% Vol	3,00
Obstwasser (Apfel und Birne)	40% Vol	3,00
Meyers Rum	40% Vol	3,00
Bacardi Rum	37,5% Vol	3,00
Calvados Apfelbranntwein	40% Vol	3,00
Gordon`s Dry Gin	38% Vol	3,00
Wodka	40% Vol	3,00

Aquavit / Bitters 2 cl

Bommerlunder	38% Vol	2,10
Malteserkreuz Aquavit	40% Vol	2,10
Linie Aquavit	41,5% Vol	3,00
Aalborg Jubilaeums Akvavit	42% Vol	3,00
Underberg	44% Vol	2,30
Fernet Branca oder Menta	42% Vol	2,30
Averna	40% Vol	2,30

Weinbrand / Cognac 2 cl

Asbach Uralt	38% Vol	2,20
Remy Martin V.S.O.P.	40% Vol	3,30

Whisky 4 cl

Scotch Whisky	40% Vol	4,50
Bourbon Whiskey	40% Vol	4,50
Irish Whiskey	40% Vol	4,50

Liköre 2 cl

Baileys Irish Cream - Whiskylikör	17% Vol	2,40
Eierlikör Advokaat	14% Vol	1,70
Grand Marnier – Orangenlikör	40% Vol	3,00
Cointreau – Mandarinenlikör	40% Vol	3,00
Bénédictineé D.O.M. – Kräuterlikör	40% Vol	3,00
Amaretto – Mandellikör	28% Vol	2,50
Jägermeister – Kräuterlikör	35% Vol	2,20
Schierker Feuerstein	35% Vol	2,20
Sambuca	40% Vol	2,20

Trester 2 cl

Grappa	40% Vol	3,00
Hauth`s Riesling Trester Brand	40% Vol	3,00

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel

¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Schoppenweine 0,20 l

Euro

Weißweine

Mosel

P.J. Hauth`s Riesling – *halbtrocken* -

4,90

P.J. Hauth`s Riesling Qualitätswein – *trocken* -

4,90

Rheinhessen

Niersteiner Spiegelberg – *lieblich* -

4,90

Franken

Sommeracher Katzenkopf – *trocken* -
Silvaner Qualitätswein,
Weingut K. Henke, Sommerach

4,90

Italien

Pinot Grigio del Veneto – *trocken* -
Cantina Capagnole

4,90

Baden

Oberbergner Baßgeige
Grauer Burgunder – *trocken* -

4,90

Roséwein

Mosel

Dornfelder & Spätburgunder Rosé
Deutscher Qualitätswein, Weingut Hauth – *trocken* -

4,90

Rotweine

Baden / Kaiserstuhl

Ihringer Fohrenberg – *halbtrocken* -
Spätburgunder Qualitätswein

4,90

Mosel

Dornfelder – *feinherb* -
Deutscher Qualitätswein, Weingut Hauth

4,90

Württemberg

Gündelbacher Stromberg – *trocken* -
Trollinger Qualitätswein, Weingut Sonnenhof

4,90

Frankreich

Merlot – *trocken*-
Vin de Pays D`Oc

4,90

Weinschorle - *lieblich oder trocken* -

4,30

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Flaschenweine

0,75 l

WEISSWEINE

Rheingau

- | | | |
|----|---|----------------|
| 1. | Winkeler Hasensprung
Riesling Kabinett – feinherb –
Erz.-Abf. Abteihof St. Nikolaus
- <i>Feine Frucht, saftig, halbtrocken</i> – | 19,50 € |
| 2. | Schloß Vollrads
Riesling Qualitätswein
Weingut Schloß Vollrads
- <i>trocken</i> - | 23,50 € |
| 3. | Hochheimer Kirchenstück
Riesling Kabinett
Erz.-Abf. Weingut F. Künstler
- <i>trocken</i> - | 29,50 € |

Pfalz

- | | | |
|----|--|----------------|
| 4. | Reichsrat von Buhl
Riesling Julie – halbtrocken –
Weingut Reichsrat von Buhl | 22,50 € |
|----|--|----------------|

Frankenbocksbeutel

- | | | |
|----|--|----------------|
| 5. | Schwane
Volkacher Silvaner
Qualitätswein
Erz.-Abf. Weingut Zur Schwane
- <i>trocken, erdig</i> – | 23,50 € |
| 7. | Würzburger Stein
Riesling Kabinett
Erz.-Abf. Weingut Bürgerspital
- <i>trocken, herzhaft</i> - | 29,50 € |

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Mosel

- | | | |
|-----|--|---------|
| 8. | Kueser Riesling
Deutscher Qualitätswein
Erz.Abf. Weingut Jos. Hauth, Bernkastel
<i>- feinherb -</i> | 19,50 € |
| 9. | Bernkasteler Kueser Rosenberg
Riesling Spätlese – trocken -
Erz.Abf. Weingut Jos. Hauth, Bernkastel
<i>- sehr edel, fein harmonisch -</i> | 26,50 € |
| 11. | Dornfelder & Spätburgunder Rosé
Deutscher Qualitätswein – Gutsabfüllung -
Weingut Peter Jos. Hauth
<i>- trocken -</i> | 19,50 € |

Baden

- | | | |
|-----|---|---------|
| 10. | Bercher
Grauer Burgunder Qualitätswein
Weingut Bercher
<i>- trocken, pikant, herb, kräftig -</i> | 21,50 € |
|-----|---|---------|

Österreich

- | | | |
|-----|--|---------|
| 12. | Kremser Grüner Veltliner
Kabinett
Winzergenossenschaft Krems
<i>- frisch, saftig, trocken -</i> | 18,50 € |
|-----|--|---------|

Elsaß

- | | | |
|-----|---|---------|
| 13. | Elsässer Riesling
Weingut Rieflé
<i>- rassig, trocken -</i> | 23,50 € |
|-----|---|---------|

Frankreich

- | | | |
|-----|--|---------|
| 14. | Chardonnay Vin de Pays de l'Aude
Domaine Martinolles
<i>- trocken und kräftiger Weißwein, schöne Frische -</i> | 23,50 € |
| 15. | Chablis 1er Cru Fourchaumes
Burgunderabzug Baron Patrick
<i>- trocken, feinfruchtig -</i> | 42,00 € |

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Italien

- | | | |
|-----|--|---------|
| 16. | Pinot Grigio del Veneto
Fattoria Scaligera
<i>- frisch, leicht, harmonisch, trocken -</i> | 19,50 € |
| 17. | Gavi di Gavi
Fontanafredda
ein großer, edler Weißwein aus dem Piemont,
<i>- trocken, gehaltvoll, frisch -</i> | 28,50 € |

Rotweine

Ahr

- | | | |
|-----|---|---------|
| 18. | Dabernova Weinmanufaktur
Walporzheimer Klosterberg
Spätburgunder Rotwein
Winzergenossenschaft Walporzheim
<i>- mild, samtig -</i> | 19,50 € |
|-----|---|---------|

Baden

- | | | |
|-----|---|---------|
| 19. | Oberbergener Baßgeige
Spätburgunder Rotwein
Winzergenossenschaft Oberbergen
<i>- samtig, trocken, harmonisch -</i> | 22,50 € |
|-----|---|---------|

Mosel

- | | | |
|-----|---|---------|
| 25. | Dornfelder Feinherb
Weingut Hauth
<i>- feinherb -</i> | 19,50 € |
|-----|---|---------|

Württemberg

- | | | |
|-----|--|---------|
| 20. | Gündelbacher Wachtkopf
Lemberger Kabinett
Weingut Sonnenhof
<i>- kraftvoll, samtig, trocken -</i> | 24,50 € |
|-----|--|---------|

Italien

- | | | |
|-----|--|---------|
| 21. | Barbera d`Alba
Azienda Agricola Negro
<i>- feiner, edler Rotwein aus dem Piemont,
- gehaltvoll, mild -</i> | 23,50 € |
|-----|--|---------|

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Frankreich

22.	Château de la Grenière Lussac St. Émilion <i>- fruchtig, elegant -</i>	37,00 €
23.	Bourgogne Pinot Noir <i>- weich, fruchtig, trocken -</i>	37,50 €
24.	Château Anthonic Cru Bourgeois Moulis	42,00 €
26.	Château de la Commanderie Lalande de Pomerol A.C. <i>- ausdrucksvoll, harmonische Reife, eleganter Abgang -</i>	43,50 €
27.	Merlot Vin de Pays d'Oc Moulin de Gassac <i>- kräftig ausdrucksvoll, angenehm weich -</i>	19,50 €

Prosecco

Villa Sandi	0,75 l	19,50 €
-------------	--------	----------------

Sekt

Privat Cuvée Hausmarke „Hahnenkleer Hof“ <i>- trocken -</i>	0,75 l	19,50 €
	0,20 l	7,00 €
Hauth's Schloß Tröpfchen <i>- trocken -</i>	0,75 l	23,50 €
	0,20 l	8,00 €
Bickensohler Kühler Morgen Grauer Burgunder Jahrgangssekt <i>- trocken -</i>	0,75 l	34,00 €

Champagner

Deutz classic <i>- brut -</i>	0,75 l	85,00 €
Moët & Chandon Imperial <i>- brut -</i>	0,75 l	85,00 €
Veuve Clicquot <i>- brut -</i>	0,75 l	95,00 €

*- Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeiter
Auskunft über die aktuellen Jahrgänge unserer Weine -*

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung
¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz