



Herzlich Willkommen


Restaurant Seeblick
GÄSTLICHKEIT BEIM KÖNIG

Produkte aus der Region

Schweinefleisch von der Müritzer Bioland GmbH
Frischfleisch vom „Hanselhof Neu Madlitz“
Kartoffeln, Obst & Gemüse vom Bauern aus der Umgebung
Frischer Fisch von der Fischerei Scharmützelsee O. Kobelt
Milchprodukte „Milchquelle - Fürstenwalder Agrarprodukte GmbH Buchholz“
Backwaren der „Bäckerei Zimmermann“
Wild von den Jägern aus der näheren Umgebung
Wein Gibbert-Pohl (Briedel/Mosel)
Weingut Patke GbR Pillgram



Aktuelle Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte unserer Website.
www.restaurantseeblick.com

*Alle Preise in € und inkl. gesetzlicher MwSt.
Sollten Sie auf bestimmte Inhaltsstoffe allergisch reagieren oder eine Intoleranz haben,
zögern Sie bitte nicht, eine Karte mit entsprechenden Deklarierungen bei unserem
Service anzufordern. Vielen Dank.*



Spargelcremesuppe mit Baguette	8.00
Spargel Salzkartoffeln / braune Butter / Semmelbrösel	15.00
Spargel Salzkartoffeln / braune Butter / Semmelbrösel mit Schinken - roh oder gekocht	19.50
Spargel Salzkartoffeln / braune Butter / Semmelbrösel gebratenes Schweineschnitzel	21.50
Spargel Salzkartoffeln / braune Butter / Semmelbrösel gebratene Schweinefiletmedaillons	27.50
Spargel Salzkartoffeln / braune Butter / Semmelbrösel gebratenes Lachs- oder Zanderfilet	29.50
Spargel Salzkartoffeln / braune Butter / Semmelbrösel gebratenes Rumpsteak	31.50

Wir verarbeiten ausschließlich Spargel der Güteklasse 1 vom Spargelgut Diedersdorf!



Weinempfehlung zum Spargel

Riesling Kabinett 2022 trocken

Weingut Gibbert - Pohl/ Briedel - Mosel

0.20 l 7.00

0.75 l 25.00

Suppe

Fischsuppe „Seeblick“	7.00
Tomatencremesuppe <i>Parmesan-Chip</i>	6.50
Mulligatawny <i>„indische Geflügelsuppe“ / Spezialität des Hauses</i>	7.50

Salat

Kleiner gemischter Salat	7.50
Großer Salatteller <i>Schafskäse</i>	10.00
<i>gebratene Hähnchenbruststreifen</i>	9.50
<i>gebratene Streifen aus dem Rinderrücken</i>	14.50
Bunter Fischersalat <i>gebratene Fischfiletstreifen</i>	16.50

Zu allen Suppen reichen wir Baguette. Zu allen Salaten bieten wir Ihnen wahlweise unser hausgemachtes Joghurt- oder Balsamico-Dressing an.

Zwischengerichte

Ragout fin vom Hähnchen <i>überbacken mit Käse / Baguette</i>	8.00
Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark <i>gebratene Hähnchenbruststreifen</i>	5.50
<i>gebratene Lachsfiletstreifen</i>	10.00
Deftiger Fischeintopf <i>Baguette</i>	12.00
Lachstatar <i>Thymian-Limonenöl / Blattsalate / Meerrettichdip / Balsamico Crème / Kartoffel Rösti</i>	11.00
	14.00

Unsere Empfehlung



Leonor - Palo Cortado
trocken und außergewöhnlich, feiner und eleganter Duft, am Gaumen kräftig und hoch komplex

Cristina Oloroso Medium dry
intensives würziges Bouquet, am Gaumen samtweich und vollmundig mit feinfruchtiger Süße

7.00

7.00



Wildgerichte

Deftiger Wildgulasch <i>Apfelrotkohl / Salzkartoffeln</i>	19.90
Marinierter Wildbraten <i>Rosenkohl / Kartoffelklöße / Wildsauce</i>	23.50

Unsere Empfehlung



„Roter Wilder“ QbA - Lergenmüller - Pfalz <i>trockene Cuvée aus Cabernet und Dornfelder, mit schönen Kirscharomen</i>	0.20 l	7.00
---	--------	------

Fisch

Forelle „Müllerin Art“ <i>Petersilienkartoffeln / frischer Gurkensalat</i>	19.50
Fischpfanne <i>zarte Fischfilets in Sahnesauce / Wild-Basmati-Reis</i>	19.90
Fischteller „Seeblick“ <i>gebratenes Zander- und Welsfilet / Karotten-Gemüse / Salzkartoffeln</i>	23.50
Lachsfilet <i>feiner Rahmspinat / frittierte Kartoffelchips / Knoblauchdip</i>	24.00
Zanderfilet <i>auf der Haut gebraten / Kartoffelpüree / Dillsauce/ frischer Gurkensalat</i>	24,50
Gebratene Riesengarnelen <i>am Spieß/ Cocktail Tomaten & Zwiebeln/ frischer Salat/ hausgemachter Knoblauch Dip/ Ofenkartoffel & hausgemachter Kräuter Quark</i>	31,50

Unsere Empfehlung



Riesling Kabinett trocken <i>Weingut Gibbert- Pohl, Briedel- Mosel</i>	0.20 l	7.00
<i>leicht & unbeschwert, herrlich fruchtig & quirlig auf der Zunge</i>	0.75 l	25.00



Fleisch & Geflügel

Steak au four <i>Ragout fin / überbacken mit Gouda / Steakhouse-Pommes</i>	19.90
Cordon Bleu vom Schweinerücken <i>gefüllt mit Zwiebeln, Bacon, Senf, Käse / Champignons in Rahm / frittierte Kartoffelchips / Knoblauchdip</i>	21.00
Feine Hähnchenbruststreifen <i>frische Champignons / Bandnudeln / fruchtig scharfer Kräuterrahm</i>	19.00
Gebratene Hähnchenbrustfilets <i>indisches Linsencurry/ Wild- Basmati- Reis</i>	21.00
Schweinemedallions <i>Champignons in Rahm / frittierte Kartoffel-Rösti</i>	19.90
Roulade vom Rind <i>gefüllt mit Zwiebeln, Bacon, Senf, Gewürzgurken /Kartoffelklöße / Apfelrotkohl</i>	22.50
Rumpsteak <i>Kräuterbutter / Bohnengemüse / Pommes frites</i>	26.50
Rumpsteak „Surf & Turf“ <i>Garnelenspieß / große Backkartoffel / Kräuterquark / frische Blattsalate / Knoblauchdip</i>	31.50
Geschmorte Schweinebäckchen vom Iberico <i>Bohngemüse / Rotweinsauce / Kartoffelstampf</i>	24.00

Unsere Empfehlung



Los Vascos Cabernet Sauvignon 2020 Domaines Barons de Rothschild, Chile

*roter Klassiker/Bouquet von schwarzen Johannisbeeren,
Kirschen und Pflaumen/am Gaumen samtiges Tannin und reife Frucht*

0.20 l

8.00

0.75 l

29.50



Kindergerichte

Kartoffel-Rösti-Ecken <i>mit Apfelmus</i>	5.00
Nudeln mit Tomatensauce <i>geriebener Käse</i>	5.00
„Kleiner Nemo“ <i>Fischstäbchen / Kartoffelstampf / Karotten- Gemüse</i>	7.50
Hähnchen-Knusper-Nuggets <i>Pommes frites</i>	7.50
„Piratenschmaus“ <i>Lachsfilet / Kartoffelpüree / Dillsauce</i>	9.00

Für die kleinen Gäste finden Sie an unserem Tresen Mal- und Spielzeug, um kurze Wartezeiten beim Essen zu überbrücken.

Vegetarisch & Vegan

Kartoffelnocken <i>Zwiebeln, Champignons / überbacken mit Käse / gemischter Salat</i>	15.00
Mediterrane Gemüsepfanne <i>frisches Gemüse / Cocktailtomaten / Beerfelder Drillinge / veganes Pesto</i>	14.50
Indisches Linsencurry <i>VEGAN Soja Topping / Falafel</i>	14.00
Vegane Bolognese <i>Soja Granulat / Tomaten / Zwiebeln / Bandnudeln / veganer Käse</i>	14.50

Unsere Empfehlung



Manufaktur Jörg Geiger
Schwäbisches Wiesenobst, handwerkliche Tradition & Leidenschaft

Geiger Wiesenobst Cider alkoholfrei

Modern interpretiert und schonend entalkoholisiert.

Alte saure Apfel- und herbe Weinbirnensorten bilden die Grundlage

0.33 l 6.00

Geiger Wiesenobst Cider feinherb

Niedriger Alkoholgehalt- aber vollmundig im Aroma & Geschmack

Füllt ideal die Lücke zwischen Bier und Wein

0.33 l 6.00



Dessert

Wiener Apfelstrudel <i>Vanille-Eis / Vanillesauce / Sahnetupfer</i>	7.50
Kaiserschmarrn <i>Wahlweise mit Apfelmus oder warmen Kirschen/Vanilleeis/ Sahnetupfer</i>	7.50
Eiswindbeutel <i>hausgebacken/ gefüllt mit einer Kugel Eis nach Wahl/ Schlagsahne/ warme Kirschen</i>	7.50

Eisvariationen

Kick it <i>heißer Espresso/ 1 Kugel Mövenpick Creme Vanilla Eis/ Sahnetupfer</i>	4.50
Eiskaffee <i>eisgekühlter Kaffee/ 1 Kugel Creme Vanilla/ Sahne</i>	4.50
Eisschokolade <i>eisgekühlter Kakao/ 1 Kugel Creme Vanilla/ Sahne</i>	4.50
Sorbet VEGAN <i>1 Kugel Himbeer Sorbet/ Früchte</i>	4.50
Kleine Johanna <i>1 Kugel Pfirsich-Johannisbeere/ Joghurt/ frische Früchte/ Sahnetupfer</i>	4.50
Karamell Becher <i>1 Kugel gesalzene Karamell und 1 Kugel Stracciatella-Eis / Karamell - Sauce / Sahne</i>	5.80
Eis & Heiß <i>2 Kugeln Creme Vanilla/ warme Kirschen/ Sahne</i>	5.80
Schokoladentraum <i>2 Kugeln Chocolate Chips / 1 Kugel Espresso Krokant/ Schokoladensauce / Sahne</i>	6.20
Schwedenbecher <i>1 Kugel Creme Vanilla / 1 Kugel Chocolate Chips/ Apfelmus/ Eierlikör/ Sahne</i>	6.50

Für die Kleinen

Kleiner Eispaß <i>1 Kugel Eis nach Wahl/ Smarties/ Sahne</i>	3.00
Eiszwerg <i>1 Kugel Erdbeere/ 1 Kugel Creme Vanilla/ Smarties/ Sahne</i>	4.50



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ² , Fanta, Sprite, Spezi ²	0.30 l	3.50
Coca Cola ² , Fanta, Sprite, Spezi ²	0.50 l	4.50
Güstrower Schlossquell Mineralwasser <i>medium & still</i>	0.25 l	2.50
	0.50 l	4.00
	0.75 l	6.00
Güstrower Schlossquell Tonic ³	0.25 l	3.50
Güstrower Schlossquell Ginger Ale	0.25 l	3.50

Granini Säfte & Saftschorlen

Apfel naturtrüb	0.20 l	3.00
	0.40 l	5.00
Banane		
Erdbeere		
Kirsche		
Mango		
Orange		
Pfirsich		
Rhabarber		
schwarze Johannisbeere		
Tomate u.a.		
Verschiedene Saftschorlen	0.25 l	3.00
	0.40 l	4.50



² chininhaltig
³ koffeinhaltig

Bier

Herforder Pils	0.30 l	4.00
<i>Hopfen, Malz, Hefe, Wasser und immer dem Reinheitsgebot verpflichtet (4,8% vol.). Nach diesem Rezept ist Herforder Pils zu einem der beliebtesten Biere Pilsener Brauart geworden.</i>	0.40 l	4.50
	0.50 l	5.00
König Ludwig Weißbier Hell	0.30 l	4.00
<i>Das königliche Weissbier! Goldgelb und charaktervoll. Naturtrüb, leicht malzig, spritzig und mit einer Vielzahl fruchtiger Bieraromen jeden Weissbierkenner überzeugend. Mehrfach prämiert, genießt König Ludwig Weissbier Hell (5,5 % vol.; Stammwürze P12) bundesweit und über die Grenzen Deutschlands hinaus den besten Ruf. Ein Bier, das nach den Landschaften, den Biergärten und den Traditionen Bayerns schmeckt.</i>	0.50 l	5.00
König Ludwig Dunkel	0.30 l	4.00
<i>Der Klassiker (5,1 % vol.; Stammwürze P12) wird im traditionellen Brauverfahren – in der Kupfersudpfanne – hergestellt. Dabei verleiht das dunkle Gerstenmalz dem Bier seine typische Farbe und erzeugt eine karamellartige Geschmacksnote. Im Zusammenspiel mit bestem Aromahopfen entsteht ein süffiges Bier von leicht herbem Geschmack. Es ist, ganz ohne Frage, die Krönung königlicher Brautradition in der heutigen Zeit.</i>	0.50 l	5.00
Braumanufaktur Dehning Rauen	0.30 l	4.00
<i>Saisonal wechselnde Sorten</i>	0.50 l	5.00

Flaschenbier

König Ludwig Hefeweißbier, dunkel	0.50 l	4.50
König Ludwig Kristallweizen	0.50 l	4.50
König Ludwig Hefeweißbier <i>alkoholfrei</i>	0.50 l	4.00
Berliner Weiße mit rotem oder grünem „Schuss“	0.33 l	4.00
Warsteiner Pils alkoholfrei	0.33 l	4.00
Isenbeck Malztrunk	0.33 l	4.00



Aperitif

ITALIEN

Martini

*weiß dry & extradry
rosé und rot*

0.10 l

6.00

SPANIEN

Sherry aus dem Hause Gonzales-Byass

Tio Pepe Polomino Fino

*trocken / leicht und sehr elegant / Aromen von
Mandeln, einem Hauch von reifen Äpfeln
und getrockneten Birnen*

0.05 l

7.00

Leonor - Palo Cortado

*trocken und außergewöhnlich / feiner und eleganter Duft /
am Gaumen kräftig und hoch komplex*

0.05 l

7.00

Cristina Oloroso Medium dry

*intensives würziges Bouquet / am Gaumen
samtweich und vollmundig mit feinfruchtiger Süße*

0.05 l

7.00

Nectar

*süßer Oloroso / ein Genuss auf Eis
oder zu würzigem Käse*

0.05 l

7.00

Tiojito

*trockener Sherry Tio Pepe /
gespritzt mit Zitronenlimonade auf Eis*

0.20 l

8.00

FRANKREICH

RinQuiQuin

*intensiver und zugleich fein nuancierter Duft nach Pfirsich /
frischen Aprikosen und Vanille / wie flüssiges Gold im Glas
und mit kräftiger Mandelnote am Gaumen ist er
die schönste Einstimmung auf ein feines Menü*

0.20 l

7.50

RinQuiQuin-Tonic auf Eis

0.20 l

8.50



Offene Weissweine

Scheurebe Spätlese Weingut Dorwagen - Rheinhessen <i>lieblich / toller Begleiter geselliger Runden</i>	0.20 l	7.00
Leiwener Riesling Weingut Rosch, Leiwen / Mosel <i>feinherb / animierend und frisch, klar / feinsaftig</i>	0.20 l	7.00
„Summerfeeling“ Qualitätswein halbtrocken - Landerer - Baden Cuvée aus Rivaner / Sauvignon blanc und Muskateller / sehr süffig - Sie werden ihn lieben!	0.20 l	7.00
Grauburgunder QbA Lergenmüller - Pfalz <i>trocken / komplex und rassig / animierende kühle / Apfelfrucht / etwas Nuss und Mokkanoten</i>	0.20 l	7.50
Riesling QbA Hessische Staatsweinkellerei Kloster Eberbach, Rheingau <i>trocken / ehrlich, feinfruchtig mit knackiger Säure</i>	0.20 l	7.50
Weissburgunder BIO Klumpp- Baden <i>trocken / leicht blumig und fruchtig, klar und feinsaftig, lebendig frisch</i>	0.20 l	8.00
Pollinat Chardonnay BIO Südfrankreich- Gerard Bertrand <i>trocken / fruchtbetont, frisch & lebendig</i>	0.20 l	8.50

Offene Roséweine

Blauer Portugieser Rosé QbA Markus Pfaffmann - Pfalz <i>feinherb / zarte Noten nach Granatapfel, süßlich hellen Kirschen und Mandarinen / macht Lust auf mehr</i>	0.20 l	7.00
Santa Digna -Cabernet Sauvignon Rosé Miguel Torres-Central Valley, Chile <i>saftig frischer Rose mit rassiger Säure, aromatischer Länge und prallvoll sonnenverwöhnter Frucht von Pflaumen, Erdbeeren, Grapefruit</i>	0.20 l	7.00
Cabernet Sauvignon & Merlot Rose <i>trocken, Karl Pfaffmann, Pfalz</i>	0.20 l	7.00
Weinschorle <i>Weiß / rosé / rot</i>	0.30 l	5.00



Offene Rotweine

„Roter Wilder“ QbA Lergenmüller - Pfalz trockenes Cuvée aus Cabernet und Dornfelder / mit schönen Kirscharomen	0.20 l	7.00
Portugieser & Dornfelder QbA Jung & Knobloch - Rheinhessen lieblich / erfrischend klar und süffig / für alle die es süß mögen	0.20 l	7.00
Spätburgunder QbA Lergenmüller - Pfalz halbtrocken / zarte Fruchtsüße und Beerenfruchtaromen	0.20 l	7.00
Change Merlot BIO Südfrankreich, Gerard Bertrand trocken / Bouquet nach Cassis, Waldbeeren & Waldpilzen	0.20 l	8.00
Altos Ibericos Crianza DOCa Miguel Torres - Rioja trockener / typischer Tempranillo mit würzigen Aromen	0.20 l	8.50

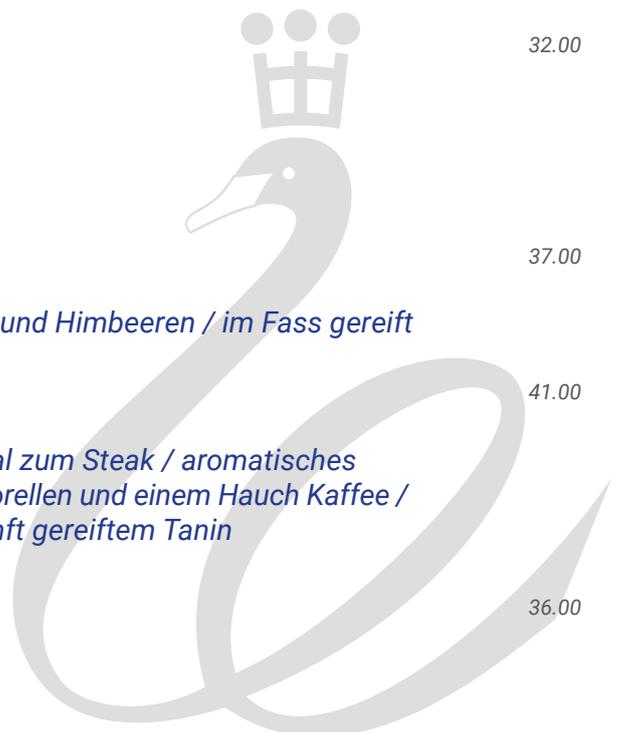
Flaschenweine

WEISSWEINE

Trittenheimer Apotheke Josef Rosch - Leiwen an der Mosel Riesling / Spätlese lieblich / wunderbar fruchtiger Mosel-Riesling / klar und feinsaftig		35,00
Oberbergener Bassgeige- Grauburgunder QbA Franz Keller - Baden trocken / kräftig / wohlschmeckend zu Fisch und Geflügel		32,00
Sauvignon Blanc- Cote des Roses Gerard Bertrand Creations, Pay d Oc IGP trocken / unwiderstehliche Aromen von Guaven und Zitrusfrüchten / mineralische Noten		32,00

ROTWEINE

„Torcicoda“ - Primitivo Salento IGT Tormaresca - Italien trocken / bezaubert durch Aromen von Zwetschgen und Himbeeren / im Fass gereift		37,00
PURO Malbec Dieter Meier - Argentinien trockener / wunderschöner, kraftvoller Rotwein / ideal zum Steak / aromatisches Bouquet mit frischer Beerenfrucht, reifen Schattenmorellen und einem Hauch Kaffee / am Gaumen kraftvoll mit viel saftiger Frucht und sanft gereiftem Tanin		41,00
Assmannhäuser Spätburgunder Kloster Eberbach, Rheingau trocken, einzigartig, komplex & finessenreich		36,00



Schaumweine

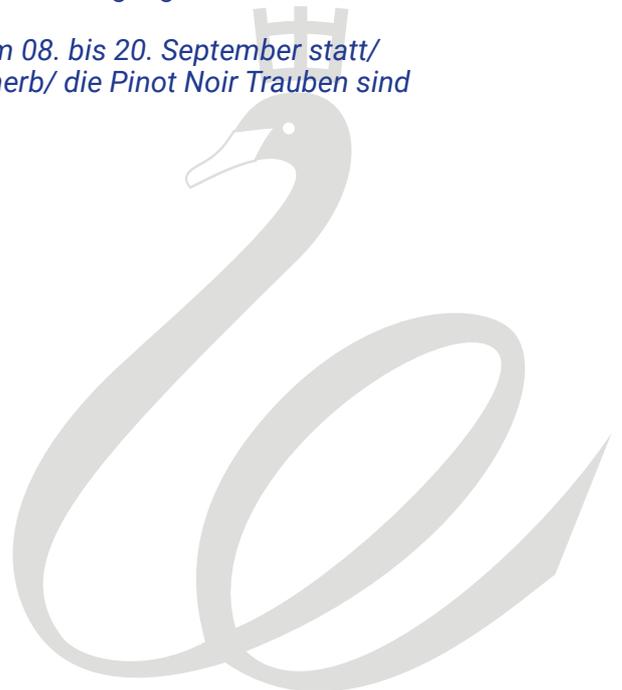
Seeblick Secco	0.10 l	5.00
<i>Riesling Schaumwein, Jürgen Gibbert - Pohl, Briedel/ Mosel fruchtig-trockener Begleiter geselliger Runden</i>	0.75 l	25.00
Kloster Eberbach Riesling Sekt Brut	0.75 l	29.00
<i>Flaschengärung duftiges Bouquet und feine Perlage, sehr klare frische Frucht</i>		
Geldermann Grand Rose	0.75 l	31.50
<i>Flaschengärung ein Sekt wie ein Sommerpicknick: ein Körbchen roter Beeren, ein Stück Hefezopf und ein kleiner Schluck Grapefruitsaft Herrlich prickelnd</i>		

Alkoholfreie Schaumweine

Freibeuter Traubensecco	0,75 l	20.00
<i>Lergenmüller - Pfalz herrlich fruchtig</i>	0,10 l	4.00
Kloster Eberbach Sparkling Riesling alkoholfrei	0.75 l	29.00
<i>Aroma von reifen Steinfrüchten, harmonisch mit feiner Säure</i>		

Champagner

Taittinger	0,75 l	120.00
<i>Millesime Brut Jahrgang 2014 Chardonnay & Pinot Noir Ausnahmejahr Champagne Taittinger produziert nur dann eine Jahrgangs-Cuvee, wenn die Ernte von außergewöhnlicher Qualität ist. Zusätzlich zu dieser hohen Anforderung ist eine mehrjährige Lagerung im Keller notwendig, um den Titel Jahrgangs-Cuvee verleihen zu können! 2014 ein eleganter Jahrgang - die Weinlese fand vom 08. bis 20. September statt/ Die Chardonnay Trauben sind am Gaumen voll und herb/ die Pinot Noir Trauben sind Lebhaft und frisch</i>		



Alkoholfreie Weine & Sekte

WEIN

Manufaktur Jörg Geiger

Schwäbisches Wiesenobst, handwerkliche Tradition & Leidenschaft

WEISS

Geiger Wiesenobst Cider

0,33 l 6.00

Modern interpretiert & schonend entalkoholisiert

Alte saure Apfel- und herbe Weinbirnensorten bilden die Grundlage

32 Grad Riesling

0,20 l 6.50

Apfel & Kräuter,

feinfruchtig elegant & erfrischend

0,75 l 23.00

ROT

33 Grad Pinot Meunier

0,20 l 6.50

Dornfelder & Mostbirne

Aromen von dunklen Waldbeeren, Gewürzen & feines Tannin

0,75 l 23.00

SEKT

Freibeuter Traubensecco

0,10 l 4.00

Weingut Lergenmüller, Pfalz

herrlich fruchtig & spritzig

0,75 l 22.00

Kloster Eberbach Sparkling Riesling alkoholfrei

0,10 l 5.00

Staatsweinkellerei Eberbach

Aroma von reifen Steinfrüchten, harmonisch mit feiner Säure

0,75 l 25.00

Manufaktur Jörg Geiger

Schwäbisches Wiesenobst, handwerkliche Tradition & Leidenschaft

Prisecco Cuvee Nr.23

0,10 l 5.00

Rhabarber, Apfel & Blüten

spielerisch leicht auf der Zunge

0,75 l 25.00



Cocktails & Longdrinks

Ramazzotti Rosato - Lemon (Bitter Lemon)	7.00
Ramazzotti Rosato - Mio (Prosecco)	7.00
Aperol Spritz	7.00
Hugo	7.00
Batida-Orange	7.00
Batida-Kirsch	7.00
Gin Tonic	7.00
Campari Orange	7.00
Cuba Libre	7.00
Tequilla Sunrise	7.00
Wodka Lemon	7.00
Whisky Cola	7.00
Pina Colada	8.00
Caipirinha	8.00
Red Bull-Wodka	8.00

Alkoholfrei

Big Apple <i>Grenadine / Apfelsaft / Wasser</i>	5.00
Golden Ginger Ale <i>Orangensaft / Ananassaft / Ginger Ale</i>	5.00
Exotic Dream <i>Mango-, Orangen- und Pfirsichsaft / Kokos-Sirup</i>	5.00
Sportsman <i>Ananas- und Grapefruitsaft / Mandelsirup</i>	5.00
Campari - Orange <i>alkoholfreier Bitter-Sirup / Orangensaft</i>	5.50
Gin Tonic <i>alkoholfreier Gin/ Tonic</i>	5.50
Aperol Spritz <i>San Bitter alkoholfrei / Tonic</i>	5.50



Warme Getränke

Tasse Kaffee	2.00
Pott Kaffee	3.50
Kännchen Kaffee	4.00
Tasse Kaffee entkoffeiniert	2.00
Espresso	3.00
Espresso Doppio	5.00
Espresso Macchiato	5.00
Cappuccino	3.50
Cappuccino flavor	4.00
Milchkaffee	4.00
Latte Macchiato	4.50
Latte Macchiato flavor	5.00
Kaffee Amaretto	6.00
Irish Coffee	6.00
Kaffee Coretto	6.00
Bailey´s Kaffee	6.00
Kaffee Alpengletscher	6.00
Glas Tee verschiedene Sorten	2.00
Heiße Schokolade braun oder weiß	3.50
Russische Schokolade	6.00
Herren Schokolade	6.00
Glühwein	4.00
Glühwein weiß Mosel	5.00
Grog	5.00



Spiritosen

AQUAVIT

Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	4.00
Linie Aquavit	2 cl	4.50
Malteser Aquavit	2 cl	4.00
Usedomer Inselaquavit	2 cl	4.50

BRANDY

Brandy Vecchia Romagna	2 cl	4.00
Italiano di Poli	2 cl	4.00
Brandy Lepanto Solera Gran Reserva	2 cl	6.00

COGNAC

Hennesy	2 cl	5.00
Remy Martin	2 cl	5.00
Chabasse VS	2 cl	6.50

GRAPPA

Poli Sarpa	2 cl	4.00
Po di Poli	2 cl	5.00
Sarpa Oro	2 cl	6.00

KRÄUTERLIKÖRE

Fernet Branca	2 cl	3.50
Jägermeister	2 cl	3.50
Hirschrudel	2 cl	4.00
Ramazotti	2 cl	3.50

LIKÖRE

Amaretto	2 cl	3.00
Bailey´s	2 cl	4.00
Creme de cassis	2 cl	3.00
Limoncello	2 cl	4.00
Sambuca	2 cl	4.00

OBSTBRÄNDE

Kirschwasser	2 cl	4.00
Waldhimbeergeist	2 cl	4.00
Williams Christ Birne	2 cl	4.50



Spiritosen

WODKA

Finnlandia	2 cl	5.00
Moskovskaya	2 cl	6.00
Sash & Fritz	2 cl	5.00

RUM

Botran Reserve Solera 15 Jahre <i>Guatemala</i>	2 cl	6.00
Botran Solera 1893 18 Jahre <i>Guatemala</i>	2 cl	6.50
Botucal Reserva Exclusiva <i>Venezuela</i>	2 cl	6.00
Don Papa <i>Philippinen</i>	2 cl	7.50
Pacto Navio <i>Cuba</i>	2 cl	6.00
Flor de Cana 12 Jahre <i>Single Estate Rum, Nicaragua</i>	2 cl	7.00
Pyrat XO Reserve <i>Guyana</i>	2 cl	7.00

WHISKY

SCOTCH SINGLE MALT

Glenkinchie, Talisker, Cragganmore, Dalwhinnie	2 cl	7.00
Lagavulin	2 cl	8.50

IRISH SINGLE MALT

Bushmills	2 cl	6.00
------------------	------	------

DEUTSCHER SINGLE MALT

Aureum Fass Stärke 8 Jahre	2 cl	8.00
Aureum Peated 5 Jahre	2 cl	7.00



Für den besonderen Anlass

CHAMPAGNER

Champagne Taittinger 0,75 l 120.00
Millesime BrutJahrgang 2014
Chardonnay & Pinot Noir

Champagne Taittinger Rose Prestige 0,75 l 100.00
Besticht durch seine schillernde & intensive Farbe
Am Gaumen elegant, frisch, lebendig, fruchtig & vollmundig

WEISSWEIN

Trittenheimer Apotheke 0,50 l 35.00
Riesling Auslese
Tolle, eindringliche Fruchtsüße
Eleganter Begleiter zum Dessert

ROTWEIN

Malo- die Grande Cuvee 0,75 l 65.00
Dieter Meier, Mendoza, Argentinien
Weinanbaugebiet Alto Agrelo am Fuße der Anden- in 1000m Höhe
Handselektion der Trauben- nur die besten werden in in kleinen
französischen Eichenfässern fermentiert. Nach der Abpressung
weitere 24 Monate Reifung- dann ungefilterte Abfüllung und weitere
18 Monate Reifung in der Flasche

Carrubo 0,75 l 80.00
Primitivo de Manduria DOC
Cantina Tormaresca, Apulien
Intensive rubinroteFarbe
Nase- komplexe Aromen von Sauerkirschen, Pflaumen, Amaretto & Tabak
Gaumen- sanfte & nachhaltige Tannen, fruchtiges Finale

Zigarren

Bitte beachten Sie auch unsere erlesene Auswahl an Zigarren aus dem
Hause Davidoff of Geneva

