

# Tageskarte

## Gänsebraten à la „Oma Grete“

mit Grün- oder Rotkohl  
und hausgemachten Kartoffelklößen

26,90 €

## Unsere Weinempfehlung

**GAN(Z)S MERLOT**

Karl Pfaffmann, Walsheim Pfalz

*süffiger & unkomplizierter Begleiter zu Omas Gänsebraten*

7,00 € (0,20 l)

26,00 € (0,75 l)



## *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](http://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.*

## Suppe

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

## Salat

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

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

## Unsere Empfehlung

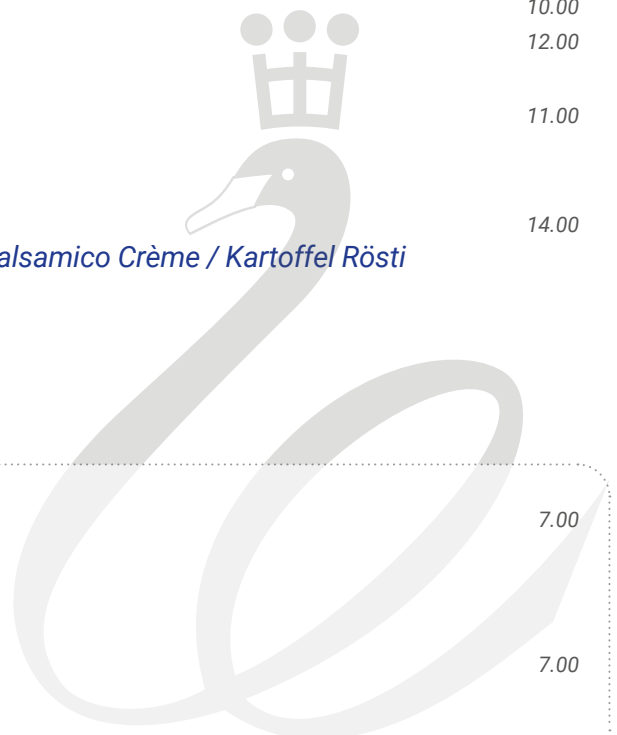


**Leonor - Palo Cortado**  
*trocken und außergewöhnlich, feiner und eleganter Duft, am Gaumen kräftig und hoch komplex*

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

7.00

7.00



## Wildgerichte

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

## Unsere Empfehlung



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

## Fisch

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

## Unsere Empfehlung



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



# Fleisch & Geflügel

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

## Unsere Empfehlung



### Los Vascos Cabernet Sauvignon 2020 Domaines Barons de Rothschild, Chile

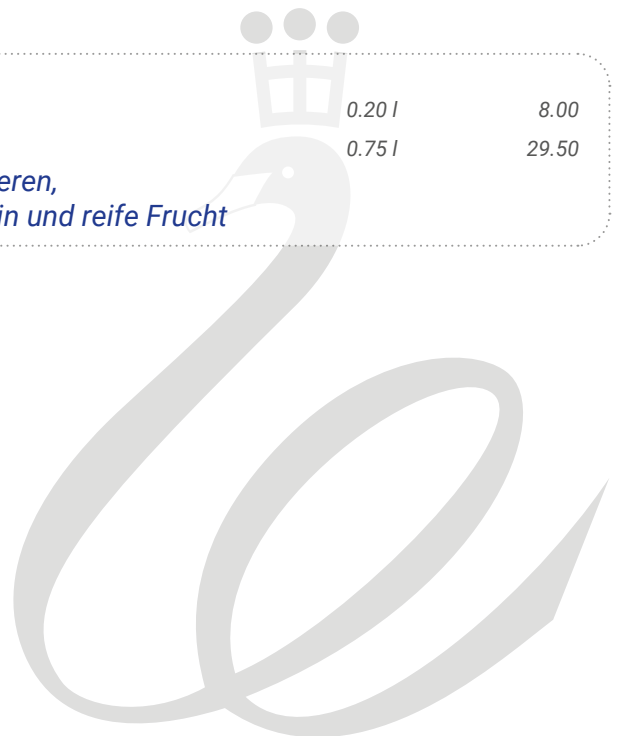
*roter Klassiker/Bouquet von schwarzen Johannisbeeren,  
Kirschen und Pflaumen/am Gaumen samtiges Tannin und reife Frucht*

0.20 l

8.00

0.75 l

29.50



## Kindergerichte

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

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

---

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

---

## Eisvariationen

---

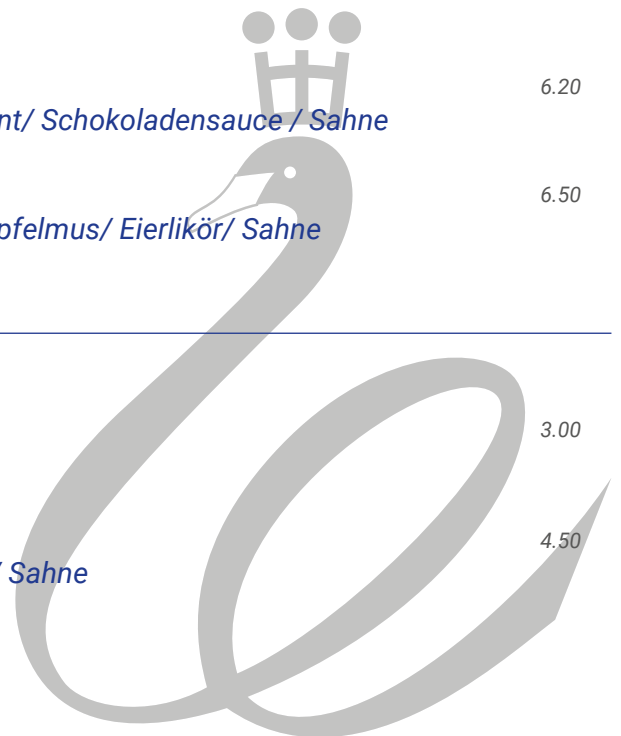
<b>Kick it</b> <i>heißer Espresso/ 1 Kugel Mövenpick Creme Vanilla Eis/ Sahnetupfer</i>	4.50
<b>Eiskaffee</b> <i>eisgekühlter Kaffee/ 1 Kugel Creme Vanilla/ Sahne</i>	4.50
<b>Eisschokolade</b> <i>eisgekühlter Kakao/ 1 Kugel Creme Vanilla/ Sahne</i>	4.50
<b>Sorbet VEGAN</b> <i>1 Kugel Himbeer Sorbet/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

---

## Für die Kleinen

---

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



---

## Alkoholfreie Getränke

---

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



<sup>2</sup> chininhaltig  
<sup>3</sup> koffeinhaltig



## Bier

---

<b>Herforder Pils</b>	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
<b>König Ludwig Weißbier Hell</b>	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
<b>König Ludwig Dunkel</b>	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
<b>Braumanufaktur Dehning Rauen</b>	0.30 l	4.00
<i>Saisonal wechselnde Sorten</i>	0.50 l	5.00

## Flaschenbier

---

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

---

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

## Offene Roséweine

---

<b>Blauer Portugieser Rosé QbA</b> Markus Pfaffmann - Pfalz <i>feinherb / zarte Noten nach Granatapfel, süßlich hellen Kirschen und Mandarinen / macht Lust auf mehr</i>	0.20 l	7.00
<b>Santa Digna -Cabernet Sauvignon Rosé</b> 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
<b>Cabernet Sauvignon &amp; Merlot Rose</b> <i>trocken, Karl Pfaffmann, Pfalz</i>	0.20 l	7.00
<b>Weinschorle</b> <i>Weiß / rosé / rot</i>	0.30 l	5.00



## Offene Rotweine

---

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

## Flaschenweine

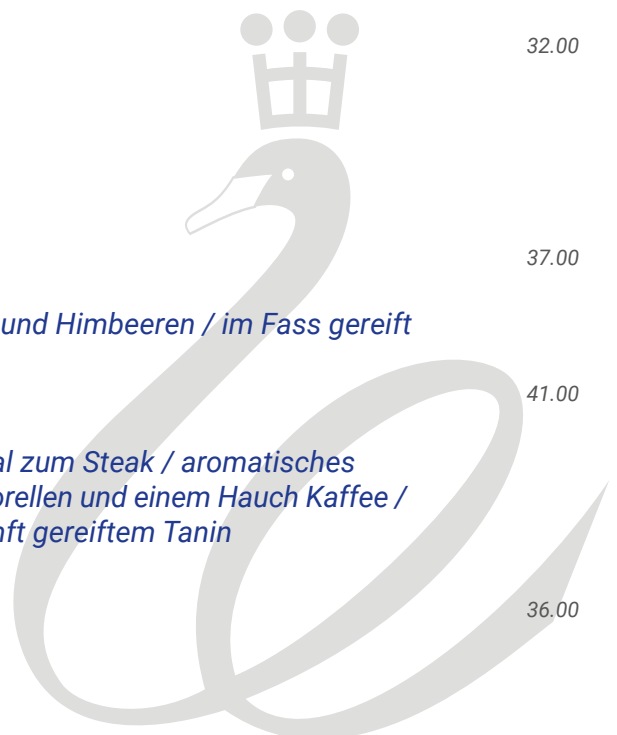
---

### WEISSWEINE

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

### ROTWEINE

<b>„Torcicoda“ - Primitivo Salento IGT</b> Tormaresca - Italien trocken / bezaubert durch Aromen von Zwetschgen und Himbeeren / im Fass gereift		37,00
<b>PURO Malbec</b> 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
<b>Assmannhäuser Spätburgunder</b> Kloster Eberbach, Rheingau trocken, einzigartig, komplex & finessenreich		36,00



---

## Schaumweine

---

<b>Seeblick Secco</b>	0.10 l	5.00
<i>Riesling Schaumwein, Jürgen Gibbert - Pohl, Briedel/ Mosel fruchtig-trockener Begleiter geselliger Runden</i>	0.75 l	25.00
<b>Kloster Eberbach Riesling Sekt Brut</b>	0.75 l	29.00
<i>Flaschengärung duftiges Bouquet und feine Perlage, sehr klare frische Frucht</i>		
<b>Geldermann Grand Rose</b>	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

---

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

---

## Champagner

---

<b>Taittinger</b>	0,75 l	120.00
<i>Millesime Brut Jahrgang 2014 Chardonnay &amp; 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

---

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

<b>Finnlandia</b>	2 cl	5.00
<b>Moskovskaya</b>	2 cl	6.00
<b>Sash &amp; Fritz</b>	2 cl	5.00

## RUM

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

## WHISKY

### SCOTCH SINGLE MALT

<b>Glenkinchie, Talisker, Cragganmore, Dalwhinnie</b>	2 cl	7.00
<b>Lagavulin</b>	2 cl	8.50

### IRISH SINGLE MALT

<b>Bushmills</b>	2 cl	6.00
------------------	------	------

### DEUTSCHER SINGLE MALT

<b>Aureum Fass Stärke 8 Jahre</b>	2 cl	8.00
<b>Aureum Peated 5 Jahre</b>	2 cl	7.00



# Für den besonderen Anlass

---

## CHAMPAGNER

**Champagne Taittinger** 0,75 l 120.00  
**Millesime Brut Jahrgang 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 rubinrote Farbe*  
*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*

