



Restaurant & Café  
im Park Sanssouci



# Liebe Gäste

Nähert man sich dem gastlichen Haus von der Orangerie, dem Belvedere oder über die steinernen 75 Stufen, der Anblick des Drachenhauses fasziniert immer wieder....

Wir begrüßen Sie auf das Herzlichste!

Genießen Sie im historischen Ambiente besondere Gaumenfreuden unserer saisonalen Küche. Unsere besondere Wertschätzung gilt regionalen und frischen Produkten.

Wir verwenden besten Fisch von heimischen Fischern und Fleisch aus deutscher Haltung . Spezielle Bio-Angebote komplettieren unsere Speisekarte. Mit besonderen Raffinessen aus täglich frisch gemahlenem Vollkorn verwöhnt Sie unsere hauseigene Bäckerei. Auf die Verwendung von Zusatzstoffen verzichten wir. Weine aus aller Welt lagern im historischen Weinkeller... Lassen Sie sich fürstlich verwöhnen!

Auch für Familienfeiern, Firmenfeste oder Jubiläen öffnen sich unsere Pforten. Unter dem Motto „Dinner unter Sternen“ kochen wir für Sie köstliche Menüs direkt am Tisch. Mit der Veranstaltungsreihe „Musik alter Meister“ sowie unseren „Kulinarischen Abenden“, erleben Sie Programme, die Geist und Gaumen neu beleben. Unser aktueller Flyer verrät Ihnen mehr...

Genussvolle Stunden wünschen  
Ihr Alexander Hortig und Team

Bitte weisen Sie uns vor der Bestellung auf Gutscheine oder Rabattaktionen hin.  
Wir können sie danach nicht mehr akzeptieren.

Kartenakzeptanz: EC, Maestro, Visa, American Express, Mastercard  
ab 10,00 Euro

P.S. Aus Verantwortung für Mensch, Natur und Umwelt sind das Restaurant und unsere Angebote mit der Memon Umwelttechnologie und der Fostac Technologie harmonisiert und energetisiert.

# Die Historie des Drachenhauses im Park Sanssouci

1769 erhielt Friedrich II. das Gesuch eines rheinländischen Grenadiers einen Weinberg anzulegen. Auf dem Höhenzug der dem Schloss Sanssouci im Westen folgt, »Klausberg« genannt, ließ er im folgenden Jahr eine 200 m lange Fläche auf dem Südhang terrassieren.

Es entwickelte sich ein »Weinberg auf Rheinländische Art mit besten Reben«, so versprach jedenfalls der Grenadier seiner Majestät. Jedoch der Wein misslang und der Winzer resignierte. Anstelle von Rebstöcken ordnete der König jetzt den Anbau von Pfirsichen und »Lazarol Äpfel« an.

1770 entstand das seit langem geplante Drachenhause als Quartier für den Grenadier. Zum Vorbild nahm man sich die Ta-Ho-Pagode aus Kanton, die der englische Architekt William Chambers 1757 in einem Buch veröffentlichte.

Carl von Gontard wandelte diese Vorlage ab und so baute er ein akzeptables Wohngeschoß mit zwei Stuben, Küche und Flur.

Durch konkav geschwungene Wände gewann er mehr Fenster und vergrößerte den Raum im Untergeschoß. Sechzehn vergoldete Drachen wurden auf die Dachkanten gesetzt, die dem Gebäude und später auch dem Weinberg seinen Namen gaben.

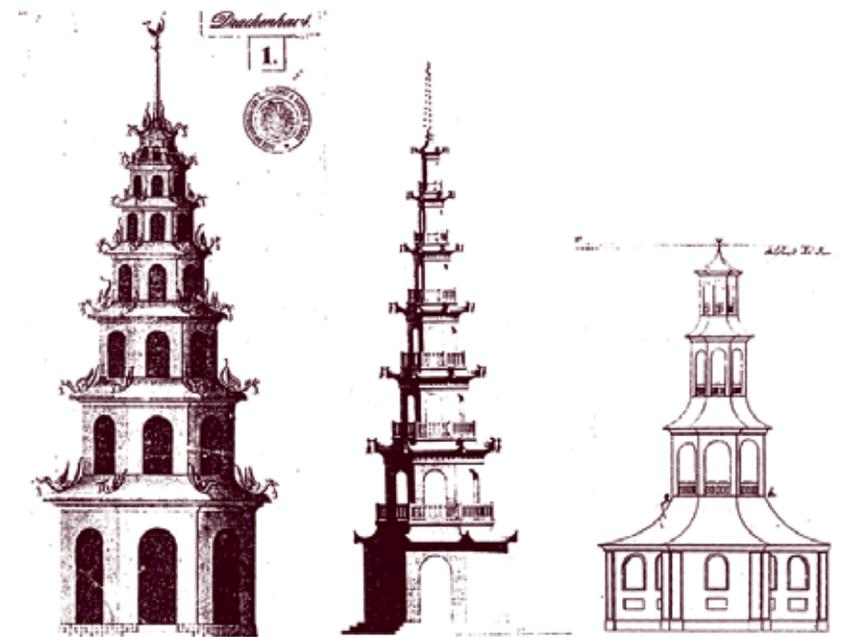
Der Grenadier verlor die Gunst des Königs und gab den Terrassengarten auf, der schon 1771 an den Reviergärtner des Neuen Palais überging. Auch dieser erzielte miserable Ernteergebnisse. Nach dem Tode Friedrichs II. wurde das Drachenhause nur noch gelegentlich besucht.

Um dem zunehmenden Verfall Einhalt zu gebieten und den Wünschen der Besucher entgegenzukommen, richtete ein Pächter nach der Jahrhundertwende einen Kaffeeausschank ein.

Die Nordseite bekam einen großen Küchenraum, der 1935 noch einmal erweitert wurde. Mit der Gründung der DDR ging die Gastronomie in die volkseigene Gaststättenorganisation über. Nach dem Mauerfall bis 1996 war das Drachenhause eine Filiale der Potsdamer Caféhaus GmbH. Im Jahr 1996 ergab sich für Peter Hortig die Möglichkeit das Drachenhause zu pachten. Unterdessen wird das Haus von Sohn Alexander Hortig geführt.

Seit Erbauung des Drachenhauses vergingen mehr als 235 Jahre.

Das Gebäude erlebte in dieser Zeit zahlreiche Restaurierungen, um den Zauber der illusionistischen Malerei zu erhalten und die heitere und leichte Architektur weiterhin erleben zu dürfen.



## Aperitifs

Euro

<b>Martini bianco/ rosso/ dry</b>	5 cl	<b>4,50</b>
<b>Pernod mit Wasser oder Orangensaft</b> 2 cl Pernod	0,2 l	<b>4,50</b>
<b>Portwein Noval Fine Ruby Port</b> In Holzfässern 3 Jahre gereift	5 cl	<b>5,00</b>
<b>Aperol Spritz</b> 4 cl Aperol, Sekt & mit Wasser aufgespritzt	0,2 l	<b>7,50</b>
<b>Hugo</b> Sekt mit regionalem Holunderblütensirup & mit Wasser aufgespritzt	0,2 l	<b>7,50</b>
<b>Kir Royal</b> Sekt mit Cassislikör	0,1 l	<b>5,50</b>

## Sherry

<b>Jerez</b>	<b>Sherry Fino</b> Solera Reserva Emilio Hidalgo	5 cl	<b>4,50</b>
<b>Jerez</b>	<b>Amontillado Medium dry</b> Solera Reserva Emilio Hidalgo	5 cl	<b>4,50</b>
<b>Jerez</b>	<b>Pedro Ximenez "San Emilio"</b> Solera Reserva Sherry Emilio Lustau	5 cl	<b>6,00</b>

## Aperitif & Digestifessige

Euro

Trinkessige stellen eine alkoholfreie und außergewöhnlich aromatische Alternative zu den üblichen Aperitifs und Digestifs dar.

Der Doktorenhof ist eine familiäre Manufaktur in Venningen/ Pfalz der „säuerlichen Elixiere“. Die besten Grundweine aus den Weinbergen, die Besonderheit der Feldfrüchte und der Kräuter werden in der handwerklichen Manufaktur Doktorenhof zu einer säuerlichen Köstlichkeit vergoren und ausgebaut und lassen so einzigartige Essige entstehen.

**Balsam of Roses** 1 cl/ 2 cl **4,00/ 7,00**

Frische Rosenblüten und das unvergleichliche Öl der Rosen verbinden sich zur harmonischen Einheit von Duft und Säure.

**Weißer Burgunder mit Orangenblütenhonig** 1 cl/ 2 cl **4,00/ 7,00**

Hier wurde das unvergleichliche Dufterlebnis der Orangenblüten in die wohlige Wärme des Weißen Burgunderessigs eingefangen.

## Longdrinks

<b>Cuba Libre</b>	0,2 l	<b>7,50</b>
4 cl Havanna Club, Limette, Pepsi Cola		
<b>Campari Orange</b>	0,2 l	<b>7,50</b>
4 cl Campari, Orangensaft		
<b>Gin Tonic</b>	0,2 l	<b>7,50</b>
4 cl Gin, Tonic Water		
<b>Wodka Lemon</b>	0,2 l	<b>7,50</b>
4 cl Stolichnaya Wodka, Bitter Lemon		

## Für Vorweg und Zwischendurch

Euro

<b>Kleiner Vorspeisensalat/ mit eingelegtem Ziegenkäse</b>	6,50/ 9,20
<b>Anti Pasti Teller</b> mariniertes Gemüse, Feta, Oliven & ofenfrisches Baguette	10,50
<b>Blutwurst &amp; Apfel</b> gebratene Blutwurst, Apfelragout & Salatbouquet	9,50
<b>Carpaccio vom Weideochsen</b> roh mariniertes Rinderfilet mit Olivenöl, Pommerysenf, gehobeltem Parmesan & Szechuanpfeffer	14,50
<b>Gebackener Ziegenkäse</b> mit Gewürzapfel & Salatspitzen	13,20
<b>Lunchteller „Drachenhaus“</b> gebratene Hähnchenbrust, eingelegtes Gemüse, Mangochutney, Baguette & Salatbouquet	12,50
<b>Vorspeiseteller für 2 Personen</b> Variation aus den genannten Vorspeisen	25,20

## Brotzeit

<b>Rösches Vollkornbrot</b> frisch belegt mit regionalen Spezialitäten:	
<b>Töplitzer Brie mit Feigensenf &amp; Walnuss</b>	9,50
<b>Blutwurst &amp; Apfel</b>	9,50
<b>Rauchlachs &amp; Meerrettich</b>	9,50
<b>Roastbeef &amp; eingelegte Gurke</b>	10,50
<b>Variation von Allem</b>	12,80

## Aus unserem Suppentopf

Euro

<b>Preußische Erdapfelsuppe mit Schnittlauchöl</b> & mariniertem Lauch & Wiener Würstchenscheiben	Terrine	6,90
	Terrine	7,90
<b>Apfel-Sellerie-Suppe</b> mit Gemüsechips	Terrine	6,90

## Buntes aus dem Garten

<b>Schrebergartensalat</b> Blattsalate der Saison mit lauter gesundem Zeug wahlweise mit:	9,50
<b>eingelegtes Gemüse &amp; Chips</b>	13,90
<b>parmierter Ziegenkäse, Trauben &amp; geröstete Nüsse</b>	14,80
<b>marinierten Hähnchenstreifen</b>	14,80
<b>Roastbeef vom Weideochsen</b>	15,50

Zu den Salaten wählen Sie bitte aus den folgenden Dressings:

**Limettendressing**  
**Honig- Balsamico- Dressing**

Zu allen Salaten & Suppen reichen wir frische Baguettescheiben.



## Aus Topf und Pfanne

Euro

### Maispoularde

gebratene Brust von der Maispoularde  
mit Weißwein-Risotto & Caponata

16,50

### Rinderroulade

geschmort mit Rahmkraut & Erdäpfeln

18,50

### Pikante Schweinefiletpfanne

Streifen vom Schweinefilet in Dijon-Senf-Sauce  
mit Gemüse & Bandnudeln

16,20

### Berliner Kalbsleber

mit Kartoffelstampf, Apfel-Vanille-Ragout & Schmorzwiebeln

16,90

### Das Original Wiener Schnitzel vom Kalb

auf lauwarmen Kartoffelsalat mit Frühlingslauch  
& Balsamicohonigbalm

19,80

### Rinderhüftsteak

rosa gebraten, Rosmarin-Kartoffeln, Ofengemüse & Estragonaioli

21,50

### Gebratene Gambas im Kräutersud

Seawater Riesengarnelen im Kräutersud, dazu dreierlei Dips  
an Blattsalaten & frischem Baguette

1/2 Pfund/ 1 Pfund/ 1 Kilo

25,00/ 40,00/ 70,00

Da wir unsere Speisen frisch zubereiten, bitten wir um Ihr Verständnis  
wenn es zur Hauptgeschäftszeit zu Wartezeiten kommen kann.

Für unsere kleinen Gäste fragen Sie bitte nach der Kinderkarte.



## Fleischlos glücklich

Euro

### Maultaschen

mit Rahmwirsing, Salat & Parmesan

14,50

### Bunter Reibekuchen

mit Gemüse & Hüttenkäse

13,90

### Weißwein-Zitronen-Risotto

mit Gartengemüse, Trauben, Nuss & Zitronenschaum

14,50

## Süße Sünde

### Crème Brûlée „Alter Fritz“

Vanille-Crème-Brûlée mit Kirschen

7,50

### Dessertvariation „Drachenhäus“

hausgebackener Blechkuchen, eine Kugel Eis &  
eine Überraschung aus der Küche

8,00

## Aus der hauseigenen Backstube

### Obststreuselkuchen vom Blech

3,20

### Aprikosen-Schmandkuchen

auf Mürbereig und Biscuit gebacken mit Butter-Vanillestreusel

3,20

### Portion Schlagsahne

1,20

Weitere Kuchen und Torten finden Sie in unserer Kuchenvitrine.

## Eisspezialitäten

	Euro
<b>Milchshake</b> große Kugel Eis nach Wunsch, kalte Milch	5,10
<b>Großer Eiskaffee, Große Eisschokolade</b> große Kugel Bourbon- Vanille- oder Schokoeis, Kaffee oder Trinkschokolade	5,30
<b>Sanfter Engel</b> große Kugel Bourbon- Vanilleeis, Orangensaft, Schlagsahne	5,30
<b>Gemischtes Eis</b> 3 Kugeln gemischtes Eis, Schlagsahne, Garnierung	6,10
<b>Eisbecher „Tropica“/ mit Curacao</b> 3 Kugeln gemischtes Fruchteis, Früchte der Saison, Schlagsahne, Garnierung	7,10/ 7,50
<b>Joghurt Waldbeer Traum</b> Cassissorbet, Joghurt- Kirscheis, Joghurt, Waldbeerenkompott, Garnierung	7,10
<b>Eierliköreisbecher</b> 3 Kugeln (Schoko- & Karamelleis), Eierlikör, Schlagsahne, Garnierung	7,10
<b>Pistazien Eisbecher</b> 3 Kugeln (Pistazien- & Karamelleis), Pistazien, Schlagsahne, Garnierung	7,10
<b>Schwedeneisbecher</b> 3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne, Garnierung	7,50
<b>Schwarzwälder Eisbecher</b> 3 Kugeln (Vanille- & Schokoeis), Kirschen, Kirschlikör, Schlagsahne, Garnierung	7,50
<b>Sorbetkreation „Exotic Royal“</b> 3 Kugeln (Cassis- & Passionsfruchtsorbet), Mangomark, Sekt, Garnierung	7,30
<b>Bananensplit</b> 3 Kugeln (Bourbon- Vanille- & Schokoeis), Banane, Schlagsahne, Garnierung	7,50
<b>Eisromanze für Zwei</b> 8 Kugeln gemischtes Eis, Früchte der Saison, Schlagsahne, Garnierung	17,50

## Kindereisbecher

	Euro
<b>Schokokuss Eisbecher</b> 2 Kugeln (Bourbon- Vanille- & Schokoeis), Schokoküsschen, Schlagsahne	5,10
<b>Überraschungs Eis</b> 2 Kugeln (Bourbon- Vanille- & Erdbeereis), Kinder-Überraschungsei, Schlagsahne	6,10
<b>1 Kugel Mio-Eis</b> Bourbon- Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis, Joghurt- Kirscheis, Pistazieneis, Karamelleis, Walnusseis, Passionsfruchtsorbet, Cassissorbet	1,80

Mio-Eiscreme wird seit 1898 mit frischer Sahne und natürlichen Zutaten nach altem Handwerk hergestellt.



# Heiße Getränke

Euro

**Tasse/ Pott/ Kännchen Kaffee Crème** 2,70/ 3,70/ 4,20  
der Qualitätsmarke Heimbs (biologischer Anbau, fair gehandelt)

**Sortenreiner Filterkaffee** 5,90  
Frisch aufgebriht und im Glaskännchen serviert, bei dem Sie selbst die Ziehzeit bestimmen können. Mit frisch geschlagener Sahne gereicht.

**Kenia, Mont Kenya**  
Kenias Hochlandkaffees gelten als das Feinste und Edelste, das die Kaffeewelt zu bieten hat. Sein Geschmack zeichnet sich durch ein ausgewogenes Aroma, elegant wenige Säure, eine feste Struktur und volle Würze aus.

**Kolumbien, Los Andes**  
Sortenreiner Ursprungskaffee aus den Kolumbianischen Anden. Ausschließlich von Erzeugern, die von Rainforest Alliance zertifiziert sind. Ausgewogen und elegant, mit feiner Zitrusnote.

**Espresso/ Doppelter Espresso** (biologischer Anbau, fair gehandelt) 2,50/ 3,90

**Espresso Macchiato/ Doppelter Espresso Macchiato** 2,80/ 4,30

**Milchkaffee** 3,80

**Cappuccino** 3,30

**Latte Macchiato** 3,80

**Tasse/ Pott/ Kännchen Kaffee Crème, entkoffeiniert** 2,70/ 3,70/ 4,20

**Tasse/ Pott/ Kännchen Getreidekaffee** (biologischer Anbau) 2,50/ 3,60/ 4,10

**Tasse/ Kännchen Trinkschokolade** 2,70/ 4,20

**Pott Trinkschokolade/ mit Schlagsahne** 3,30/ 3,80

**Heiße Zitrone mit Honig** 2,60  
aus frischer Zitrone

**Heiße Milch mit Honig** 2,80

**Grog mit 4 cl Rum** 3,70

# Tee

Euro

Glas/ Kännchen 2,70/ 4,20

**Darjeeling First Flush** - der edelste aller schwarzen Tees  
Fein, ausgewogen, blumig in goldener Tasse.

**Frieslandmischung** - Assam Schwarztee, typisch ostfriesisch  
Kräftig & würzig in leuchtend dunkelbrauner Tasse.

**Earl Grey** - aromatisierter schwarzer Tee  
Typisch englische Teespezialität mit dem Aroma der Bergamotte.

**Royal Gunpowder** - Grüntee aus China  
Hellgelbe Tasse mit frischen herb-kräftigem Aroma.

**Sonnengruss** - aromatisierter Grüntee  
Edler Grüntee mit kandierten Mangostückchen & Zitronenschalen.

**Apfel Birne** - aromatisierter Früchtetee  
Apfel- und Birnenstückchen mit Rooibos, Hagebutte und Melissenblättern.

**Rooibos Mango Maracuja** - aromatisierter Rooibostee  
Der weiche Rooibos verfeinert mit den Fruchtaromen von Mango und Maracuja.

**Tulsi Relax** - aromatisierter Kräutertee  
Tulsi, Rooibos, Orange, Ingwerstückchen & exotische Gewürze.

**Pfefferminze** - Kräutertee

**Alpenkräuter** - Bio Kräuterteemischung  
Ausgewählte Alpenkräuter & erfrischende Aroma mit minziger Note.

**Masala Chai** - Bio Schwarztee mit Gewürzen, Milch & Honig Pott 3,70  
Schwarzer Tee mit Ingwer, Zimt, Kardamom, Nelke & Pfeffer.

**Portion Honig** 0,80

**Nachbrüfung** Glas/ Kännchen 0,60/ 1,10

## Kaffeespezialitäten

Euro

### Kaffee "Mexikaner"

Espresso, Trinkschokolade, Schlagsahne

4,50

### Wiener Kaffee

Kaffee, Schlagsahne

3,20

### Latte Macchiato flavour

mit Vanille-, Haselnuss- oder Karamellsirup

4,60

### Latte Macchiato Eierlikör

4,80

### Kaffee flavour

Kaffee, Vanille-, Haselnuss- oder Karamellsirup, Schlagsahne

4,20

### Kaffee „Italia“

Kaffee, Amaretto, Schlagsahne

4,90

### Irish Coffee

Kaffee, Whisky, Rohrzucker, Schlagsahne

4,90

### Kaffee „Holländisch“

Kaffee, Eierlikör, Schlagsahne

4,90

### Wiener Fiaker

Kaffee, Kirschwasser, Schlagsahne

4,90

### Diplomatenkaffee

Kaffee, Kaffeelikör, Schlagsahne

4,90

### Kaffee „Royal“

Kaffee, Weinbrand, Schlagsahne

4,90

### Kaffee „Pharisäer“

Kaffee, Rum, brauner Zucker, Schlagsahne

4,90

## Schokoladenspezialitäten

Euro

### Zotter Trinkschokolade vom Block/ mit Schlagsahne

Exquisite handgeschöpfte Bio-Trinkschokolade vom Block aus Österreich.  
Hergestellt aus den besten Zutaten und fair gehandelt & mit Milch zubereitet.

4,50/ 4,90

### Milch Kakao

Ein Schokoerlebnis gemischt aus dunkler Milkschokolade & Karamellschokolade.

### Bitter Classic

Mit einem besonders hohen Kakaoanteil von den besten Kakaosorten.

### Weißer mit Vanille

Weißer Schokolade, mit süßen Mandeln & mit echter Bourbon Vanille.

### India Masala

Rassige dunkle Schokolade mit Auszügen des berühmten indischen Tees.

### Edel- Mandel

Eine große Portion Mandelnougat gibt der Milkschokolade ihr feines Aroma.

### Ingwer- Cocos

Ein erfrischender Schoko-Drink gemixt aus weißer Kokoschoko und Ingwer.

### Honig- Zimt

Schokolade mit viel Milch, Honigflocken und leichter Zimtnote.

### Russische Schokolade

Trinkschokolade, Wodka, Schlagsahne

4,90

### Schokolade „Lumumba“

Trinkschokolade, Weinbrand, Schlagsahne

4,90

### Schokolade „Jamaica“

Trinkschokolade, Rum, Schlagsahne

4,90

### Italienische Schokolade

Trinkschokolade, Amaretto, Schlagsahne

4,90

### Schokolade flavour

Trinkschokolade, Vanille-, Haselnuss- oder Karamellsirup, Schlagsahne

4,50

### Schokolade Dante

Trinkschokolade, Espresso, Orangenscheibe, Schlagsahne, Zimt

5,10

## Kalte Getränke

Euro

<b>Sparkler-Tafelwasser</b>	0,2 l / 0,4 l	<b>2,50/ 4,20</b>
<b>Selters medium - natürliches Mineralwasser</b> sehr ausgewogen mineralisch, filigran, feinperlend	Fl. 0,25 l / 0,75 l	<b>2,70/ 6,10</b>
<b>Selters naturell - natürliches Mineralwasser</b> nuanciert vollendet, ohne Kohlesäure natürlich still	Fl. 0,25 l / 0,75 l	<b>2,70/ 6,10</b>
<b>Pepsi Cola, Mirinda, 7 Up, Spezi</b>	0,2 l / 0,4 l	<b>2,70/ 4,40</b>
<b>Pepsi Cola light</b>	0,2 l / 0,4 l	<b>2,70/ 4,40</b>
<b>Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water</b>	0,2 l / 0,4 l	<b>2,70/ 4,40</b>
<b>Bionade</b> Ingwer-Orange, Holunder	Fl. 0,33 l	<b>3,70</b>
<b>Volvic Eistee Zitrone</b>	0,2 l / 0,4 l	<b>2,70/ 4,40</b>
<b>Säfte der Qualitätsmarke Bauer</b> Orangensaft, Kirschnektar, Tomatensaft Rhabarbernektar, Bananennektar	0,2 l / 0,4 l	<b>2,90/ 4,60</b>
<b>Säfte aus der regionalen Mosterei Ketzür</b> Apfelsaft naturtrüb, Apfel-Mangosaft Apfel-Rote Betesaft	0,2 l / 0,4 l	<b>2,90/ 4,60</b>
<b>Frisch gepresster Orangensaft</b>	0,2 l / 0,4 l	<b>4,90/ 8,50</b>
<b>Apfelschorle</b> Apfelsaft, Mineralwasser	0,2 l / 0,4 l	<b>2,90/ 4,60</b>
<b>Holunderblütenschorle</b> mit regionalem Holunderblütensirup	0,2 l / 0,4 l	<b>3,30/ 5,60</b>
<b>Glas kalte Milch</b>	0,2 l / 0,4 l	<b>2,50/ 4,20</b>

## Biere

Euro

<b>Potsdamer Stange</b> vom Fass Bio- Vollbier mit Naturdoldenhopfen	0,3 l / 0,5 l	<b>3,50/ 4,70</b>
<b>Radeberger Pilsner</b> vom Fass	0,3 l / 0,5 l	<b>3,50/ 4,70</b>
<b>Potsdamer Dunkel</b> Bio- Vollbier mit Naturdoldenhopfen	Fl. 0,5 l	<b>4,70</b>
<b>Märkischer Landmann</b>	Fl. 0,5 l	<b>4,70</b>
<b>Erdinger Weißbier</b> Hell, Kristall	Fl. 0,5 l	<b>4,70</b>
<b>Berliner Weiße mit Schuss</b> Himbeer- oder Waldmeistergeschmack	Fl. 0,33 l	<b>3,80</b>
<b>Werderaner Kirschbier</b>	Fl. 0,5 l	<b>4,70</b>
<b>Alster</b>	0,3 l / 0,5 l	<b>3,50/ 4,70</b>
<b>Jever Fun, alkoholfrei</b>	Fl. 0,33 l	<b>3,50</b>
<b>Erdinger Hefeweizen, alkoholfrei</b>	Fl. 0,5 l	<b>4,70</b>
<b>Braumeisters Kraftmalz, alkoholfrei</b>	Fl. 0,33 l	<b>3,50</b>



## Weißweine, offen

Euro

<b>Saale Unstrut</b>	<b>Werderaner Wachtelberg</b>	0,2 l	<b>7,50</b>
	Müller-Thurgau, Qualitätswein, trocken Obst- und Weinbau Lindicke, Werder ausgewogenes Frucht-Säurespiel, feine Würze, erfrischend		
<b>Pfalz</b>	<b>Riesling Gutswein</b>	0,2 l	<b>6,10</b>
	Qualitätswein, trocken/feinherb, Weingut Thomas Hensel Aromen v. Apfel, Pfirsich & Zitrus, pikant, feine Säure		
<b>Rhein Hessen</b>	<b>Kopfstand</b>	0,2 l	<b>6,10</b>
	Rivaner, Riesling, Sauvignon Blanc & Cabernet Blanc Qualitätswein, trocken, Bioweingut Lorenz fruchtig & elegant, rassig & spritzig		
<b>Italien Venetien</b>	<b>Pinot Grigio</b>	0,2 l	<b>6,10</b>
	Rebsorte: Grauburgunder, Indicazione Geografica Tipica, trocken Weingut Catina Valdadige Veronese viel Duft, feinwürzige Aromen, harmonisch		
	<b>Weiß-oder Rotweinschorle</b>	0,2 l	<b>4,90</b>

## Weißweine, halbe Flaschen 0,375l

<b>Pfalz</b>	<b>2015/ 2016 Wachenheimer Riesling</b>	<b>18,50</b>
	Qualitätswein, trocken, Weingut Dr. Bürklin-Wolf Duft nach frischen Limetten, Aprikosen und floralen Nuancen bemerkenswerte Balance von Frucht und Körper	
<b>Baden</b>	<b>2014 Hofgarten Weißer Burgunder</b>	<b>18,50</b>
	Q.m.P., Kabinett, trocken, Weingut von Gleichenstein leuchtende hellgelbe Farbe mit silbernen Reflexen, Aromen von dezenten Hefenoten, Birnen und Quitte	
<b>Frankreich Burgund</b>	<b>2014 Chablis</b>	<b>23,00</b>
	Chardonnay Appellation d'Origine Contrôlée, trocken Weingut Jean Durup Duft nach Waldpilzen und Birnen, feine Würze vielschichtig, elegant, schlanke Struktur	

Unsere Flaschenweine finden Sie in unserer großen Weinkarte.

## Rot- & Roséweine, offen

<b>Frankreich Côtes du Rhône</b>	<b>Château de Bruthel</b>	0,2 l	<b>6,10</b>
	Rebsorten: 70% Grenache, 30% Syrah Appellation d'Origine Contrôlée, trocken Weingut C. de Seresin feines Bukett, kräftig, kompakter Körper		
<b>Österreich Burgenland</b>	<b>Zweigelt</b>	0,2 l	<b>6,10</b>
	trocken, Weingut Leo Hillinger duftige Anklänge von Waldbeeren, weich & harmonisch		
<b>Württemberg</b>	<b>Lemberger</b>	0,2 l	<b>6,10</b>
	Q.b.A., trocken, Weingut Graf Neippberg feine Frucht, zarte Tanninstruktur, weicher Abgang		
<b>Rhein Hessen</b>	<b>Blauer Portugieser Rosé</b>	0,2 l	<b>6,10</b>
	Qualitätswein, feinherb, Weingut Brogsitter frisch, belebende Frucht, spritziges Bukett, mild		

## Rotweine, halbe Flaschen 0,375l

<b>Baden</b>	<b>2009 Oberrotweiler Eichberg Spätburgunder</b>	<b>19,50</b>
	Qualitätswein, trocken Weingut Freiherr von Gleichenstein Kirschrote Farbe mit violetten Nuancen, Duft von Kirschen und Pflaumen, samtig-weich, am Gaumen saftig, würzige Aromen, rund und kompakt	
<b>Frankreich Haut-Médoc</b>	<b>2013 Château la Tonnelle</b>	<b>21,00</b>
	Cru Bourgeois AOC Rebsorten: Cab. Sauvignon, Merlot und Petit Verdot Mis en bouteille au Château Duft von Veilchen & roten Früchten, rubinrote Farbe, vollmundiges Aroma von eingemachten, gut eingebundene Tannine, stilvoll	
<b>Italien Piemont</b>	<b>2015 Barbera d'Alba</b>	<b>20,00</b>
	DOC, Rebsorte: 100 % Barbera Weingut Giacosa Fratelli ausgiebiger Duft nach Waldbeeren feine Frucht nuances, rund	

Unsere Flaschenweine finden Sie in unserer großen Weinkarte.

## Schaumweine

Euro

<b>Württemberg</b>	<b>Sekt „Drachenhaus“</b> trocken Sektellerei Schloss Affaltrach	Fl. 0,2 l	<b>8,00</b>
<b>Württemberg</b>	<b>Sekt „Drachenhaus“</b> Qualitätsschaumwein, trocken oder halbtrocken Sektellerei Schloss Affaltrach helles Gelb mit silbernen Nuancen Aromen von Ananas & Äpfeln, feine präsenste Perlage	Fl. 0,75 l	<b>24,00</b>
<b>Frankreich Loire</b>	<b>Crémant de Loire Brut Rosé</b> Appellation d'Origine Contrôlée Méthode Traditionelle, Weingut Chapin & Landais Buket von reifen Himbeeren und frischen Erdbeeren zarter, süßlicher Schmelz, feine Struktur	Fl. 0,75 l	<b>28,00</b>
<b>Wien</b>	<b>2009 Schlumberger DOM</b> klassische Flaschengärung feine elegante Perlage, feine Noten nach Biskuit Apfel und Vanille, zart röstig, sehr opulent und üppig, reife Frucht komplex, langer Abgang im legendären Dom-Keller gereift	Fl. 0,75 l	<b>42,00</b>
<b>Italien Venetien</b>	<b>Col de Mez Prosecco di Valdobbiadene</b> DOCG, Superiore Weingut Cantina Colli del Soligio typischer Prosecco-Duft, ausgeprägte Frucht brilliant, mit viel Geschmack	Fl. 0,75 l	<b>27,00</b>
<b>Frankreich, Champagne</b>	<b>Michel Lorient „Authentic Meunier“</b> Appellation d'Origine Contrôlée, Brut frischer Duft von Grapefruit und roten Johannisbeeren ausgewogene Frucht, feiner Nachhall	Fl. 0,375 l Fl. 0,75 l	<b>37,00</b> <b>65,00</b>
<b>Frankreich, Champagne</b>	<b>2002 Louis Roederer Cristal</b> Brut - nur noch wenige Flaschen ! zarte grün-gelbe Farben & einer sehr feinen Perlage, subtile Noten nach frischen Backwaren, feinste Fruchtaromen nach Steinobst, Äpfeln, Zitronen & kandierten Früchten, am Gaumen unglaublich füllig & zugleich doch elegant & geschliffen	Fl. 0,75 l	<b>250,00</b>

Jahrgangsänderungen vorbehalten !

## Spirituosen

<b>Etter Fruchtbaum</b> Edelbrand-Cuvée aus Kirsche, Himbeer, Apfel, Birne, Wein, serviert aus der 1 Meter hohen mundgeblasenen Glasflasche	2 cl/ 4 cl	<b>4,90/ 7,80</b>
<b>Etter Williams- Birne</b>	2 cl/ 4 cl	<b>4,50/ 7,50</b>
<b>Etter Quitte</b>	2 cl/ 4 cl	<b>4,50/ 7,50</b>
<b>Zuger Kirsch</b>	2 cl/ 4 cl	<b>4,50/ 7,50</b>
<b>Etter Vieille Prune</b> Pflaumenspezialität aus alten Schweizer Löhrpflaumen im Barrique gereift	2 cl/ 4 cl	<b>5,00/ 8,00</b>
<b>Jägermeister</b>	2 cl/ 4 cl	<b>2,50/ 4,50</b>
<b>Ramazotti</b>	2 cl/ 4 cl	<b>3,00/ 5,50</b>
<b>Fernet Branca</b>	2 cl/ 4 cl	<b>2,50/ 4,50</b>
<b>Asbach Uralt</b>	2 cl/ 4 cl	<b>3,00/ 5,50</b>
<b>Calvados „La Ribaude“ Pays d'Auge</b> 5-8 Jahre alt	2 cl/ 4 cl	<b>4,00/ 7,00</b>
<b>Hennessy V.S. Cognac</b>	2 cl/ 4 cl	<b>6,00/ 10,00</b>
<b>Cognac Léopold Gourmel</b> Âge des Épics, mind. 20 Jahre Fassreife	2 cl/ 4 cl	<b>12,00/20,00</b>
<b>Fürst Bismarck</b>	2 cl/ 4 cl	<b>3,00/ 5,50</b>
<b>Malteser Aquavit</b>	2 cl/ 4 cl	<b>3,00/ 5,50</b>
<b>Wodka Stolichnaya</b>	2 cl/ 4 cl	<b>3,50/ 6,00</b>
<b>Nonino Grappa il Merlot</b>	2 cl/ 4 cl	<b>3,50/ 6,00</b>
<b>Nonino Grappa lo Chardonnay</b>	2 cl/ 4 cl	<b>3,50/ 6,00</b>
<b>Jim Beam</b>	4 cl	<b>5,00</b>
<b>Glenfiddich aged 12 years Single Malt</b>	4 cl	<b>7,50</b>
<b>Eierlikör</b>	2 cl/ 4 cl	<b>2,20/ 4,00</b>
<b>Baileys Cream Likör</b>	2 cl/ 4 cl	<b>2,50/ 4,50</b>

Einige unserer angebotenen Speisen und Getränke beinhalten Zusatzstoffe. Diese sind in einer gesonderten Liste zusammengefasst und liegen am Kuchenbuffet aus.