

Brandenburg Buffet

Vorspeisen

Räucherlachs mit Senf-Dillsauce
Mini Frikadellen und gefüllte Eier
Hackepeter mit Zwiebeln und Gewürzgurke
Roastbeef mit Kräuterschmand
Auswahl an Salaten der Saison
Brotauswahl und Butter

Suppen

Kartoffelsuppe mit Crôutons

Hauptgänge

Gebrautes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Speck und Dörripflaumen
Spreewälderbraten vom Schwein mit Senf-Gurken-Zwiebelrahm
"Wrukeneintopf", gekochter Tafelspitz auf Steckrüben-Gemüse
Petersilienkartoffeln
Frisches Marktgemüse

Desserts

Armer Ritter mit Zucker und Zimt
Kirschmichel mit Vanillesauce
Berliner Luft mit gezuckerten Himbeeren

€ 32,- pro Person

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
Eine Änderung des Inhalts behalten wir uns vor.

Alle angebotene Büffets ab 30 Personen

Vital Buffet

Vorspeisen

Auswahl an Rohkostsalaten
Blattsalate und verschiedene Sprossen mit Balsamicodressing
Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl und Kräuterquark
Carpaccio vom Rind mit Basilikumpesto, Rucicola und Parmesanspänen
Schollenfilet mit Kräutern und Gemüse in Safrangelee
Brötchenauswahl und Landbutter

Suppen

Tomaten-Karottensuppe mit gebackenem Selleriestroh
Zitronengras-Currysuppe

Hauptgänge

Lachs souffliert mit Kürbiskernen
Pochierte Hähnchenbrust mit Champignons à la creme
Schweinerückensteaks im Kräuteraufguß
Blätterteigkissen gefüllt mit Ratatouille und Schafskäse
Kartoffeln im Schnittlauchmantel , Kräuterreis
Frisches Gemüse vom Brandenburger Markt

Desserts

Frischer Obstsalat mit Zitrone und Staubzucker
Joghurttörtchen mit Passionsfruchtspiegel
Apfelbeignets mit Zucker und Zimt an Vanillesauce
Buttermilchterrinen mit Fruchtsauce

€ 36,- pro Person

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
Eine Änderung des Inhalts behalten wir uns vor.

Alle angebotene Büffets ab 30 Personen

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Auswahl an Antipasti mit Zucchini, Aubergine, Bunter Paprika und Zwiebeln
Oliven in schwarz und grün
- Empanadas -
Teigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung
Teigtaschen gefüllt mit Champignons und Kräutern
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Honigmelone mit Serranoschinken
Gefüllte Datteln mit Ziegenfrischkäse und Speckcroutons
Mediterrane Brotauswahl mit Butter

Suppen

Minestrone

Hauptgänge

Meerbarbe unter der Rosmarinkruste
Zitronenhähnchen auf Spaghetti mit getrockneten Tomaten und Thymian
Saltimbocca vom Schweinerücken im Salbeiduft
Geschmortes Kalbshaxenfleisch mit Rotweinzwiebeln
Polenta
Rosmarinkartoffeln
Mediterrane Gemüseauswahl

Desserts

Panna Cotta mit Orangensalat
Gateaux Basque - spanischer Mandelkuchen mit Vanillecreme
Tiramisu
Käseauswahl mit Weintrauben

€ 42,- pro Person

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
Eine Änderung des Inhalts behalten wir uns vor.

Alle angebotene Büffets ab 30 Personen

Schlemmerbuffet

Vorspeisen

Terrine vom Milchkalb mit Pistazien, Kräutern und Preiselbeerschmand
Gegrillte Jakobsmuscheln auf Cous-Cous mit Curryaroma
Mousse von der Gänsestopfleber mit caramellisiertem Apfel und Butterbrioche
Terrine von Lachs und Zander im Algenblatt mit Limonenjoghurt
Carpaccio vom Rind mit Basilikumpesto, Ruccolasalat und Parmesanspänen
Wan Tan vom Scampi mit Ingwer und Koriander
Hausgebackene Brot- und Brötchenauswahl mit Landbutter

Hauptgänge

Potpourri von Lotte, Zander, Lachs und Meerbarbe auf Artischokkenbrandade
Landente aus dem Rohr auf asiatischer Gemüse-Nudelpfanne
Filet vom Brandenburger Weiderind unter der Kräuterkruste
Grüner Spargel aus der Haselnußschmelze auf Kartoffel-Kokosstampf und Thaiaromen
Gemüseallerlei, Grilltomaten, Speckbohnen
Grenaillekartoffeln aus dem Rohr mit Rosmarin und Olivenöl
Kartoffel-Feigenmaultaschen, Safran-Grießstrudel
Hausgemachte Ravioli mit Waldpilz-Spinatfüllung in zerlassener Butter

Desserts

Frische Obstauswahl
Basilikumsorbet mit Quarkschaum und Himbeercoulis
Vermählung von weißer Schokolade und Sauerkirschen
Schokoladentriangel mit Nougatmousse
Kaiserschmarrn mit Gewürpflaumen
Französische Käseauswahl mit Weintrauben und hausgebackenem Früchtebrot

€ 65,- pro Person

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
Eine Änderung des Inhalts behalten wir uns vor.

Alle angebotene Büffets ab 30 Personen

Klassisches Grill Buffet

Salate

Kartoffelsalat in zwei Varianten
Nudelsalat in zwei Varianten
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Hirtensalat mit Schafskäse
Apfel-Möhrensalat
Weißkrautsalat mit Speckrahm
Brötchenauswahl

Grillauflagen

Bratwurstvariation vom Landfleischer
Marinierte Steaks von Rind, Schwein und Pute
Spare Ribs
Steaks vom Butterfisch
Scampispieße
Auswahl an hausgemachten Dips und Butterzubereitungen

Beilagen

Folienkartoffel mit Kräuterquark,
Grilltomaten, Maiskolben
gegrilltes Gemüse

Desserts

Frischer Obstsalat
Rote Beerengrütze
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Schokoladen-Mandelcreme

€ 36,- pro Person

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
Eine Änderung des Inhalts behalten wir uns vor.

exklusives Grill Buffet

Salate

Brotsalat mit Tomaten, Oliven und Kräutern
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Nudelsalat mit gegrilltem Gemüse
Cous-Coussalat mit Curry, Rosinen und Minze
Gurkensalat mit frischer Feige, Granatapfelkernen und Hirtenkäse
Salat von der Ofenkartoffel mit Kräuterpesto, Tomaten und Frühlingslauch
Hausgemachte Brotauswahl

Grillauflagen

Bratwurst vom Havelländer Apfelschwein
Lammkotelettes mit Rosmarin und Knoblauch
Rinderfilet mit Thymian und rosa Pfeffer
"Hackepeter" vom Linumer Kalb gegrillt auf hausgebackenem Paprikafoccacia
Lachs und Zander mit Wurzelgemüse in der Alufolie
Marinierte Scampi
Haloumikäse
Poulardenbrust mit Curry und Estragon

Beilagen

Grilltomaten, Gemüsespieße
Grenaillekartoffeln mit Rosmarin und Olivenöl aus dem Rohr
Auswahl an hausgemachten Dips und Butterzubereitungen

Desserts

Obstetagere
Panna Cotta mit Erdbeermark
Pochierter Schokoladenkuchen
Orangenmilchreis mit Kirschkompott

€ 52,- pro Person

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
Eine Änderung des Inhalts behalten wir uns vor.

Vegetarisches Buffet

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Cous-Coussalat mit Rosinen, Paprika und Minze mit rosa Pfefferbeeren-Joghurt
Mediterraner Brotsalat mit Oliven, Kräutern Ruccolasalat und Parmesanspänen
Kartoffelwrap gefüllt mit Tomatenkompott und Ziegenfrischkäse
Gegrilltes Gemüse mit Kräuterquark

Suppen

Cremesuppe von Knollensellerie und Trüffel

Hauptgänge

Gemüsereis Papilote auf Tomaten-Thymiancreme
Hausgemachte Ravioli mit Waldpilzfüllung in zerlassener Rosmarinbutter
Grüner Spargel in Haselnußschmelze auf
Kartoffel-Kokosstampf mit Thaiaromaaufguß
Serviettenknödel aus der Butterpfanne auf Schluppenrahmgemüse
Gemüseauswahl der Saison

Desserts

Frische Obstauswahl
Orangenjoghurttörtchen
Schokoladen-Bananentarte
Grießflammerie mit Beerenragout

€ 35,- pro Person

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
Eine Änderung des Inhalts behalten wir uns vor.

Alle angebotene Büffets ab 30 Personen

Dessertbuffet

Bestellung ab 30 Personen

Obstetagere

*

Kokosnußplatte

*

Ananasplatte mit Rumcreme, Ananassalat mit Quarkschaum
gefüllte Ananascanneloni

*

Himbeercharlotte

*

Panna Cotta mit Fruchtmark

*

Creme Brulee

*

Mousse au chocolat

*

weißes Schokoladenmousse

*

Bayerische Creme auf Baumkuchen

*

Topfenknödel auf Zimtkirschen

*

Crepes mit warmer Orangensauce

*

Eisvariation

*

pochierter Schokoladenkuchen

*

Rote Grütze mit Vanillesauce

*

Käseauswahl

Preis bis 50 Personen/ p.P. 16,00 €

Preis bis 80 Personen/ p.P. 15,00 €

Preis ab 80 Personen/ p.P. 14,00 €

Buffet zum selber zusammenstellen

Vorspeisen (5 Komponenten)

2 Sorten mariniertes Rohkostsalat
2 Sorten Antipasti
Tomaten-Panna Cotta Ziegenkäsecreme
Honigmelone mit Schinken
Tafelspitzsülze mit Sahnemerrettich
Marinierte Shrimps auf Apfel-Avocadosalat
Mousse von Räucherfischen auf Pumpernickel
Gegrillte Seefische in Kräutermarinade
Saisonale Spezialität

Suppe (2 Komponenten)

Caputher grüne Kräutersuppe mit Croutons
Minestrone
Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen
Tomaten-Karottensuppe mit Maultaschen
Selleriecremesuppe mit gebackenem Selleriestroh
Brunnenkresseschaumsuppe mit geräucherter Forelle
Rindfleischconsommé mit eigener Einlage und Gemüse
Geeiste Gurkensuppe mit Shrimps
Rieslingcremesuppe von Seefischen
Saisonale Spezialität

Hauptgänge (3 Komponenten)

Roastbeef am Stück
Prager Schinken in eigener Würze
Geschmorte Milchlammschulter in Rosmarinaromen
Steaks vom Schweinerücken im Kräuteraufguss
Hähnchenbrust mit Champignons a la creme
Steaks von der Buttermakrele in Zitronenbutter
Pochierter Lachs im Rieslingschaum
Roulade von Lachs und Zander in Champagnerbutter
Ragout von Seefischen und Shrimps mit Gemüse und Kräutern

Beilagen (4 Komponenten)

Gratinierte Kartoffeln
Speck-Rosmarin-Kartoffeln
Kartoffelstrudel
Salzkartoffeln
Gemüsereis
Kräuterreis
Canneloni mit Ricotta-Spinatfüllung
Gemüseauswahl der Saison
Blattspinat
Grilltomaten
Saisonale Spezialität

Dessert (5 Komponenten)

Auswahl von frischem Obst
marinierter Obstsalat
Panna Cotta mit Fruchtsauce
„Latte Macchiato“
Joghurttörtchen mit Passionsfruchtspiegel
Creme von der Kokosnuss mit frischer Kokosnuss
Quarkmousse auf Blaubeerkompott
Zitrontarte
Eisvariation
Saisonale Spezialität
Auswahl von deutschem Käse

€ 42,- pro Person

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
Eine Änderung des Inhalts behalten wir uns vor..

Alle angebotene Büffets ab 30 Personen

Mitternachtsimbiss

Gulaschsuppe mit Baguette

€ 4.50

Chili con Carne mit Baguette

€ 5.00

Bouletten mit Senf und Baguette

€ 3.00

Berliner Currywurst mit Baguette

€ 3.50

Münchener Weißwurst mit süßem Senf und Laugenbrezel

€ 6.00

Auswahl von deutschem Käse mit Feigensenf, Weintrauben und hausgebackenem Früchtebrot

€ 6.50

Auswahl von französischem Käse mit Feigensenf, Weintrauben und hausgebackenem Früchtebrot

€ 9.50

Eistorte mit geflammtem Eischnee

€ 4.50

Kuchenangebot

| | | |
|------------------------------------|-------|---------|
| Kavalierhausschnitte | Stück | 3,00 € |
| Mohnstreusel | Stück | 3,00 € |
| Rhabarberstreusel April-Juli | Stück | 3,00 € |
| Kirschmandel | Stück | 3,00 € |
| Gedeckter Kirschkuchen | Stück | 3,00 € |
| Apfelstreusel | Stück | 3,00 € |
| Aprikose-Käse oder geb. Käsekuchen | Stück | 3,00 € |
| Russischer Zupfkuchen | Stück | 3,00 € |
| Tartelettes: Himbeer oder Zitrone | Stück | 3,50 € |
| Tartelettes: Erbeer saisonal | Stück | 3,50 € |
| Schoko-Birne vom Blech | Stück | 3,00 € |
| | | |
| Käse-Mandarine-Sahne | Torte | 36,00 € |
| Erdbeertorte saisonal | Torte | 38,00 € |
| Himbeertorte | Torte | 38,00 € |
| Mango-Joghurt-Torte | Torte | 36,00 € |
| Himbeer-Joghurt-Torte | Torte | 38,00 € |
| Schwarzwälderkirchtorte | Torte | 40,00 € |

Canapes & Fingerfood

Baguette € 2.00 pro Stck.

Bunt belegte Baguettescheiben mit Schinken, Aufschnitt, Käse und Ei

Canapes € 2.50 pro Stck.

Bunt belegt mit Schinken, Aufschnitt, Käse und Ei mit Frischkäse

Canapes € 3.00 pro Stck.

Bunt belegt mit Serranoschinken, Räucherlachs, Forellenfilet, Camambert und Ei mit Kaviar

Gefüllte Blätterteigminis bunt gemischt € 2.50 pro Stck.

Blätterteig gefüllt mit Schinken und Käse

Zwiebel, Lauch und Speck

Tomate und Chili

Eberswalder Würstchen

Käse und Salami

Spieße mit versch. Dips € 3.00 pro Stck.

Hähnchenspieße mit Paprika und Zwiebel

Schnitzel vom Schweinerücken

Scampispieße

Gebackenes bunt gemischt mit versch. Dips € 4.50 pro Person

Mini Bifteki

Mini Fleischkäse

Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung

Garnelen im Knusperteig

Süße Varianten

Bunter Obstspieß

€ 2.50

Erdbeerspieß (saisonbedingt)

€ 3.00

Erdbeerspieß in Zartbitterschokolade (Saisonbedingt)

€ 3.50

Hausgemachtes Kleingebäck :

Nußecken, Brownies, Joghurttörtchen, Schweineohren

€ 3.00 pro Person

**

“Kavalierhaus-Paket”

Bunte Mischung aus dem Canapes und Fingerfoodangebot
süß & herzhaft

€ 10.00 pro Person

Weine für Getränkepauschalen

Weißwein

Deutschland

Rheinhessen Grauer Burgunder

Qualitätswein, trocken

Weingut Beck

Seine dezente Fruchtnoten mit einer dezente

Beerensäure unterstreichen jedes Essen.

Pfalz

Müller- Thurgau

Qualitätswein, halbtrocken

Kloster Limburg Weinkellerei

feinwürzig, duftig, mit gutem Spiel von Säure und Süße

Rheingau

Rheingau Riesling

Qualitätswein, trocken

Weingut Balthasar Ress

lebendige Frische gepaart mit herrlicher Frucht
und Leichtigkeit

Frankreich

Languedoc Chardonnay

V.d.P. d'Oc

Aimery – Sieur d'Arques

ausgewogen und rund, mit verspielter Säure

und Aromen von reifen gelben Früchten

Roséwein

Deutschland

Pfalz

Portugieser Weißherbst

Qualitätswein, halbtrocken

Kloster Limburg Weinkellerei

sommerlich leicht und beerenfruchtig,

nach Erdbeeren und Himbeeren, dezente Süße

Rotweine

Deutschland

Baden Spätburgunder
Qualitätswein, trocken
Weingut Zimmerlin
Betont fruchtiger, frischer Wein mit einem
Bouquet von reifen dunklen Früchten. Am Gaumen
angenehm leicht und trocken mit einer filigranen
Säure. Ein erfreulicher Weingenuss für jeden Tag.

Österreich

Burgenland Blauer Zweigelt
Qualitätswein, trocken
Weingut Stiegelmar
Die Trauben für diesen leichten Rotwein stammen aus
verschiedenen Lagen und der junge Wein wird noch für
12 Monate in großen Holzfässern und zum Teil in gebrauchten
Barriques gelagert, bevor er verkauft wird. Charakteristisch
sind seine dunkelrote bis violette Farbe und der intensive
Kirschduft. Diese Aromen setzen sich am Gaumen fort, er schmeckt
leicht, saftig und ist weich am Gaumen.

Frankreich

Languedoc Merlot
Vin de Pays d'Oc
Aimery-Sieur d'Arques
Aromatische Kirschfrucht, weiche Tannine,
geschmeidig und feinfruchtig am Gaumen.

Spanien Oromonte Tempranillo
Valdepenas Bodegas Navarro Lopez
Fruchtbetont und relativ leicht, im Geschmack
leicht und harmonisch, mit feiner Kirschnote

Gerne bieten wir Ihnen Getränkepauschalen an.
Der Preis ist abhängig von der Laufzeit und dem Sortiment.

Weißweine

Deutschland

| | | | |
|---------|---|------------|---------|
| Sachsen | 2014 Grauburgunder Qualitätswein, trocken Weingut Schloß Proschwitz Saftig und herzhaft im Geschmack, duftet nach frischem Gras, Äpfeln und Walnuß. | Fl. 0,75 l | 34,00 € |
|---------|---|------------|---------|

| | | | |
|-------------|---|------------|---------|
| Rheinhessen | 2014 Riesling Gutswein, trocken Weingut Knewitz der mit eigenen, wilden Hefen vergorene Wein präsentiert sich zartwürzig und mineralisch. Sein Duft erinnert an Pfirsichschale und saftigen Apfel. Im Geschmack unkompliziert mit würzigem Nachhall, mittlerer Körper. | Fl. 0,75 l | 28,00 € |
|-------------|---|------------|---------|

| | | | |
|-------|--|------------|---------|
| Pfalz | 2014 Sauvignon blanc 'Kaitui' Qualitätswein, trocken Weingut Markus Schneider Die Trauben für diesen Wein stammen von zwei unterschiedlichen Standorten, mit zweierlei Bodenprägung: Löß-Lehm und Kalkstein. Ein mittelgewichtiger Wein mit ausgeprägter Fruchtigkeit, die an Cassis, Zitrus und grüne Paprika erinnert. Im Geschmack ist eine feine mineralische Würznote zu spüren. | Fl. 0,75 l | 32,00 € |
|-------|--|------------|---------|

| | | | |
|-------------|---|------------|--------|
| Rheinhessen | 2014 Weißburgunder -Pelosol- Stadecker Spitzberg Qualitätswein, trocken Weingut Beck Im Duft ein Hauch frischer Holunderblüten und reifen Birnen. Am Gaumen Fülle und Schmelz mit einer belebenden Note. | Fl. 0,75 l | 28,00€ |
|-------------|---|------------|--------|



| | | | |
|--------------|---|------------|---------|
| Rhein Hessen | 2014 Muskateller Freestyl | Fl. 0,75 l | 26,00 € |
| | Kabinett, feinherb | | |
| | Weingut Beck | | |
| | Kaiser Barbarossa schätzte diesen Wein, der auch im Nibelungenlied erwähnt wird. | | |
| | Der leichte Weißwein wird durch seine feinfruchtige Säure und sein typisch intensives, aber nicht aufdringliches Muskatbukett charakterisiert. | | |
| | Ein feinfruchtiger Allrounder. | | |
| Österreich | | | |
| Kamptal | 2015 GrüVe | Fl. 0,75 l | 28,00 € |
| | Qualitätswein, trocken | | |
| | Weingut Jurtschitsch | | |
| | Ein frischer, jugendlicher und leichter Wein aus biologischem Anbau. | | |
| Frankreich | | | |
| Loire | 2014 Sancerre blanc Classique | Fl. 0,75 l | 32,00 € |
| | Hubert Brochard | | |
| | Appellation Contrôlée | | |
| | Saftige Fruchtigkeit nach Cassis, Zitrus und frischen Kräutern, leicht und erfrischend. | | |
| Italien | | | |
| Venetien | 2014 I Frati Lugana | Fl. 0,75 l | 34,00 € |
| | Denominazione di Origine Controllata | | |
| | Cá dei Frati | | |
| | Wird zu 100% aus der Rebsorte Trebbiano di Lugana hergestellt. Kraftvoll und ausdrucksstark, dennoch elegant, blumige Aromen, aber auch schöne Fruchtnoten nach Aprikose und Birne, begleitet von etwas Kräutern und Mandelnoten. | | |



Rosé

Italien

| | | | |
|----------|---|------------|---------|
| Venetien | 2014 ROSA dei Frati DOC Ca´ dei Frati | Fl. 0,75 l | 36,00 € |
|----------|---|------------|---------|

Im Glas entfalten sich ein brillantes Lachsrosé,
ein zarter erfrischender Duft nach Weißdorn
und Waldfrüchten. Der Geschmack ist fein fruchtig,
mineralisch, mit gut eingebundener, erfrischender Säure.

Deutschland

| | | | |
|--------------|--|------------|---------|
| Rhein Hessen | 2014 Pino_ & Co Qualitätswein, trocken Weingut Dreissigacker | Fl. 0,75 l | 28,00 € |
|--------------|--|------------|---------|

Zart rosa leuchtend im Glase, einladend fruchtiger
Duft, der an Erdbeeren und Himbeeren denken lässt,
erfrischend leicht sein Geschmack.

Rotweine

Deutschland

| | | | |
|-------|--|------------|---------|
| Pfalz | 2014 Black Print Qualitätswein, trocken Weingut Markus Schneider | Fl. 0,75 l | 38,00 € |
|-------|--|------------|---------|

Cuvée aus St. Laurent, Syrah, Merlot und
Cabernet Sauvignon. Wunderbare schwarze Kirsche-
Brombeeraromen, feine Schokolade und Vanille-
Würzaromen, dicht und komplex. Viel Schmelz
und dabei knackig, dicht und kraftvoll. Einfach
schwarze Tinte und das aus Deutschland!

| | | | |
|-------|--|------------|---------|
| Baden | 2014 Franz Keller´s Spätburgunder Qualitätswein, trocken Weingut Schwarzer Adler | Fl. 0,75 l | 32,00 € |
|-------|--|------------|---------|

Relativ leicht und fruchtbetont, mit dezenter
Würze.

| | | | |
|--------------|--|------------|---------|
| Frankreich | | | |
| St. Emilion | 2012 Château le Loup Grand Cru Appellation St. Emilion Côntrolée | Fl. 0,75 l | 38,00 € |
| | Kräftiges Rot. Volles Bouquet von grosser Finesse mit typischen Aromen von Johannisbeeren und Kischen. Seidiger Körper mit zurückhaltigen Tanninen. Am Gaumen ausgewogene und schöne Struktur untermalt durch eine harmonisch, ausgeprägte Frucht. | | |
| | | | |
| Toscana | 2014 Rosso di Montepulciano Denominazione di Origine Controllata Avignonesi | Fl. 0,75 l | 34,00 € |
| | Mittleres rubinrot, in der Nase saftige rote Beeren und aromatische Kräuter, sehr zart. Am Gaumen elegant, mit runden Tanninen und saftiger Frucht im Abgang. | | |
| | | | |
| Umbrien | 2014 Tellus Indicazione Geografica Protetta Falesco | Fl. 0,75 l | 30,00 € |
| | Farbe: Intensives und sattes Rot mit violetten Reflexen. Duft: Verführerisch und einladend. Duftet nach frischen roten Früchten, vorrangig nach Kirsche mit würzigen Noten. Geschmack: Umhüllender Geschmack. Reich, seidig sanfte Tannine und mit einem langhaltendem Finish. Ein 100% iger Syrah. | | |
| | | | |
| Spanien | | | |
| Rioja | 2011 Raiza Red Wine Reserva Denominación de Origen | Fl. 0,75 l | 28,00 € |
| | Der Wein aus der Tempranillo-Traube präsentiert sich im Mund seidig mit Eleganz und Struktur. | | |
| | | | |
| Südafrika | | | |
| Stellenbosch | 2013 Cabernet Sauvignon Shiraz Lifestyle range, Delheim Coastel Region | Fl. 0,75 l | 28,00 € |
| | Würzig-pfeffriges Beerenbukett untermengt mit frischen, roten Früchten. Mundfüllend und sehr geradlinig. Schöne Länge, warmer Abgang, stoffig mit einem feinem Säurerückrad. | | |

Warme Getränke

| | |
|---|--------|
| Kaffee Crème | 2,10 € |
| Kännchen Kaffee | 3,80 € |
| Tasse Kaffee coffeinfrei | 2,10 € |
| Espresso | 2,00 € |
| Cappuccino | 2,60 € |
| Milchkaffee | 2,90 € |
| Latte Macchiato | 2,90 € |
| Becher Schokolade | 2,60 € |
| Glasa Tee (Darjeeling, Assam, Earl Grey, Pfefferminz, Früchte, Kräuter, Kamille, Grüner Tee, Vita Orange) | 2,90 € |

Granini Säfte

| | | |
|---------------------|--------|--------|
| Apfelsaft naturtrüb | 0,20 l | 2,20 € |
| Orangensaft | 0,20 l | 2,20 € |
| Grapefruitsaft | 0,20 l | 2,20 € |
| Tomatensaft | 0,20 l | 2,20 € |
| Kirsch-Nektar | 0,20 l | 2,90 € |
| Maracuja-Nektar | 0,20 l | 2,90 € |
| Cranberry-Nektar | 0,20 l | 2,90 € |
| Bananen-Nektar | 0,20 l | 2,90 € |

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|---|--------|--------|
| Valser Classic Mineralwasser | 0,33 l | 2,70 € |
| Valser Classic Mineralwasser | 0,75 l | 5,50 € |
| Valser Naturelle | 0,33 l | 2,70 € |
| Valser Naturelle | 0,75 l | 5,50 € |
| Coca Cola***, Fanta, Sprite, Spezi | 0,20 l | 2,20 € |
| Cola light*** Flasche | 0,20 l | 2,20 € |
| Apfelsaftschorle naturtrüb | 0,20 l | 2,20 € |
| | 0,40 l | 3,80 € |
| Schweppes Tonic*, Bitter Lemon*, Ginger Ale** Flasche | 0,20 l | 2,70 € |
| Bionade Flasche | 0,33 l | 3,40 € |
| Kraftmalz Flasche | 0,33 l | 3,00 € |

Aperitif

| | | |
|------------------------|-------|--------|
| Sandeman Sherry dry | 5 cl | 4,50 € |
| Sandeman Sherry medium | 5 cl | 4,50 € |
| Martini dry | 5 cl | 4,50 € |
| Martini bianco | 5 cl | 4,50 € |
| Martini rosso | 5 cl | 4,50 € |
| Martini rosé | 5 cl | 4,50 € |
| Prosecco | 10 cl | 4,50 € |
| Campari Orange** | | 6,00 € |
| Aperol Spritz | | 6,00 € |

Sekt / Champagner

| | | | |
|-----------------------------------|---------|--------|---------|
| Fürst von Metternich trocken - | Glas | 0,1 l | 4,50 € |
| | Flasche | 0,75 l | 28,00 € |
| Fürst von Metternich Rosé | Glas | 0,1 l | 4,50 € |
| | Flasche | 0,75 l | 28,00 € |
| Schloss VAUX Cuvée Brut | Flasche | 0,75 l | 32,00 € |
| Moet & Chandon Brut Imperial | Flasche | 0,75 l | 85,00 € |
| Moet & Chandon Brut Imperial Rosé | Flasche | 0,75 l | 95,00 € |

Biere

| | | | |
|---------------------------------|---------|--------|--------|
| König Pilsener vom Fass | | 0,25 l | 2,50 € |
| König Pilsener vom Fass | | 0,40 l | 3,50 € |
| Alsterwasser | | 0,25 l | 2,50 € |
| | | 0,40 l | 3,50 € |
| Schneider Hefe Weizen hell | Flasche | 0,50 l | 3,80 € |
| Schneider Hefe Weizen original | Flasche | 0,50 l | 3,80 € |
| Schneider Hefe alkoholfrei | Flasche | 0,50 l | 3,80 € |
| Köstritzer Schwarzbier vom Fass | | 0,30 l | 3,00 € |
| Berliner Weisse mit Schuss** | Flasche | 0,33 l | 3,00 € |
| Bitburger Drive, alkoholfrei | Flasche | 0,33 l | 3,00 € |

Kräuter / Halbbitter

| | | | |
|---------------|---------|------|--------|
| Underberg | Flasche | 2 cl | 2,20 € |
| Fernet Branca | | 2 cl | 2,70 € |
| Unicum | | 4 cl | 4,50 € |
| Averna | | 5 cl | 5,00 € |
| Ramazzotti | | 5 cl | 5,00 € |

Likör

| | | | |
|---------------------|--|------|--------|
| Baileys Irish Cream | | 4 cl | 5,50 € |
| Grand Marnier | | 4 cl | 5,50 € |
| Cointreau | | 4 cl | 5,50 € |
| Amarula Cream Likör | | 4 cl | 5,50 € |
| Kahlua Kaffeelikör | | 4 cl | 5,50 € |
| Eckes Edelkirsch | | 4 cl | 5,50 € |
| Drambuie | | 4 cl | 6,00 € |

Whisky/ Whiskeys

Scotch

| | | | |
|-------------------------------------|--|------|--------|
| Johnnie Walker Red Label | | 4 cl | 6,00 € |
| Johnnie Walker Black Label 12 Jahre | | 4 cl | 8,00 € |
| Ballantines | | 4 cl | 6,00 € |
| Chivas Regal 12 Jahre | | 4 cl | 8,00 € |

Malt

| | | |
|--|------|---------|
| Glenfiddich 12 Jahre | 4 cl | 7,00 € |
| Glenfiddich Caoran Reserve 12 Jahre | 4 cl | 7,00 € |
| Glenfiddich Solera 15 Jahre | 4 cl | 9,00 € |
| Glenfiddich Ancient 18 Jahre | 4 cl | 11,00 € |
| Glenfiddich Gran Reserva Speyside 21 Jahre | 4 cl | 15,00 € |
| Talisker Isle of Skye 10 Jahre | 4 cl | 8,00 € |
| Glenkinchie Lowlands 12 Jahre | 4 cl | 8,00 € |
| Oban Highlands 14 Jahre | 4 cl | 8,00 € |
| Lagavulin Isle of Islay 16 Jahre | 4 cl | 9,00 € |

Irish

| | | |
|-------------------------|------|--------|
| Bushmills Malt 10 Jahre | 4 cl | 7,00 € |
| Bushmills Black Bush | 4 cl | 8,00 € |

Bourbon

| | | |
|---------------|------|--------|
| Buffalo Trace | 4 cl | 6,00 € |
| Jack Daniels | 4 cl | 6,00 € |
| Jim Beam | 4 cl | 6,00 € |

Cognac

| | | |
|------------------------------|------|--------|
| Remy Martin VSOP | 4 cl | 6,50 € |
| Remy Martin XO | 4 cl | 9,00 € |
| Hennessy Fine de Cognac VSOP | 4 cl | 6,50 € |



Weinbrand/ Brandy

| | | |
|--------------|------|--------|
| Asbach Uralt | 4 cl | 4,50 € |
| Carlos I | 4 cl | 5,00 € |

Wodka

| | | |
|--------------------|------|--------|
| Smirnoff Red Label | 4 cl | 5,00 € |
| Moskovskaya | 4 cl | 6,00 € |
| Stolichnaya | 4 cl | 6,00 € |

Rum

| | | |
|------------------------|------|--------|
| Pampero Blanco | 4 cl | 5,00 € |
| Pampero Anejo Especial | 4 cl | 6,00 € |
| Mount Gay | 4 cl | 6,00 € |
| Havana Club 3 Jahre | 4 cl | 5,00 € |
| Havana Club 7 Jahre | 4 cl | 7,00 € |

Gin

| | | |
|--------------|------|--------|
| Gordon's Dry | 4 cl | 5,00 € |
| Tanqueray | 4 cl | 7,00 € |
| The Botanist | 4 cl | 7,00 € |
| Hendrick's | 4 cl | 7,00 € |

Tequila

| | | |
|----------------------|------|--------|
| Jose Cuervo Classico | 4 cl | 5,50 € |
| Jose Cuervo Especial | 4 cl | 5,50 € |

Grappa/ Obstbrände

| | | |
|--------------------------|------|--------|
| Frattina di Chardonnay | 2 cl | 3,50 € |
| Frattina di Moscato | 2 cl | 3,50 € |
| Frattina di Pinot Bianco | 2 cl | 3,50 € |
| Val de Loire Williams | 2 cl | 4,50 € |
| Nusbaumer Mirabelle | 2 cl | 4,00 € |
| Nusbaumer Framboise | 2 cl | 4,00 € |

Calvados

| | | |
|---------------------------|------|--------|
| Château du Breuil VSOP | 2 cl | 4,00 € |
| Château du Breuil 8 Jahre | 2 cl | 5,00 € |

Aquavit/ Korn

| | | |
|-----------------------|------|--------|
| Malteser Aquavit | 2 cl | 3,00 € |
| Linie Aquavit | 2 cl | 3,50 € |
| Nordhäuser Doppelkorn | 2 cl | 2,70 € |