

**Genuss und Glück, das ist unser Credo.  
Lassen Sie sich verwöhnen und begeistern.**



Sehr geehrte Gäste,

die Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Barprodukten finden Sie auf dem letzten Blatt. In der Barkarte sind die Zusatzstoffe mit Ziffern und Allergene mit Buchstaben gekennzeichnet.

Bitte beachten Sie, dass wir trotz aller Sorgfalt unsererseits nicht ausschließen können, dass weitere Allergene in kleinstmengen durch Lieferung, Lagerung und Herstellung in unseren Produkten möglich sind.

Wir wünschen Ihnen eine glückliche Zeit!

Ihr Barteam



## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

„Schenkt Dir das Leben Zitronen, mach Limonade daraus.“



## SOFTDRINKS

Schon mal was zu Trinken bestellt ohne zu wissen was drin ist? In Singapur kann man das. Zwei neue Softdrinks namens „Whatever?“ und „Anything?“ machen es möglich. Es gibt diverse Geschmacksrichtungen, aber der Gast weiß nie, was drin ist.

<b>Bad Liebenwerda Gourmet</b>	0,2 l	2,30 €
classic / naturell	0,75 l	5,10 €
<b>Coca Cola</b>	0,2 l	2,80 €
Cola <sup>1/11</sup> /Cola Zero <sup>1/6/9/11</sup> / Fanta / Sprite / Spezi <sup>1/11</sup>	0,4 l	4,40 €
<b>Thomas Henry</b>	0,2 l	2,80 €
Bitter Lemon <sup>10</sup> / Spicy Ginger <sup>8</sup> / Ginger Ale <sup>1</sup> / Tonic <sup>3/10</sup>	0,4 l	4,10 €
<b>Red Bull<sup>11/12</sup></b>	0,25 l	3,60 €
verschiedene Sorten		

## SAFT UND NEKTAR

Der genaue Anfang der Saftherstellung und des Konsums dieses Getränks ist natürlich nicht mehr bekannt. Forscher gehen heutzutage davon aus, dass bereits direkte Vorfahren des heutigen Menschen Früchte zerdrückten und das Fruchtwasser mit Wasser vermengten.

<b>verschiedene Sorten</b>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,40 €
<b>als Schorle</b>	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	4,20 €



## HEIßE GETRÄNKE

Kaffee regt an, zum Genießen und zum Entdecken. Aufwändig ist der Anbau von Kaffee, eine Kunst die Weiterverarbeitung und Röstung der Bohnen. Dennoch ist die Herstellung nur eine Hälfte der Kaffee-Welt. Die andere hat in allererster Linie mit Genuss zu tun. Mit der Kunst der Verführung, ganz gleich, ob der „kleine Schwarze“ pur getrunken oder mit sahnigem Milchschaum angerührt wird.

Tasse Kaffee <sup>11</sup>	2,30 €
Pott Kaffee <sup>11</sup>	3,20 €
Espresso <sup>11</sup>	2,10 €
doppelter Espresso <sup>11</sup>	3,50 €
Espresso Macchiato <sup>11/1</sup>	2,40 €
doppelter Espresso Macchiato <sup>11/1</sup>	3,80 €
Cappuccino <sup>11/1</sup>	2,60 €
Latte Macchiato <sup>11/1</sup>	2,80 €
heiße Schokolade mit Sahne <sup>8/1</sup>	3,20 €
Glas Tee	2,20 €
verschiedene Sorten	



## **BIER**

Wussten Sie, dass der alte bayerische Name für Bier „Öl“ war? Auch im englischen und den skandinavischen Sprachen heißt es heute noch so. Früher hieß z.B. das Münchner Paulaner Bier „Heilig-Vater-Öl“.



## BIER VOM FASS

Die beste Art der Verpackung, Bier möglichst lange und ohne Qualitätseinbußen zu lagern, ist das Fass. Es verhindert die direkte Einwirkung von Licht, dem größten Feind des Bieres. Bier schmeckt angeblich auch am besten frisch vom Fass. Vor dem Anzapfen ist es jedoch zweckmäßig, einem Fass, das idealerweise bei 6 bis 8 °C gelagert wurde, möglichst zwei Tage Ruhezeit zu gönnen, auch damit es beim Einschenken nicht allzu sehr schäumt.

**Radeberger Pils<sup>3</sup>** 0,3 l 2,80 €  
auf Wunsch gespritzt mit Cola<sup>1/11</sup>/ Fanta / Sprite

## FLASCHENBIER

Die ersten Bierflaschen wurden mit einem Korken und Draht oder einer Schnur versehen. Den Durchbruch von Flaschenbier brachte jedoch erst 1877 die Erfindung des Bügelverschlusses durch den Berliner Fabrikanten Nicolai Fritzner, da dieser dem Druck der Kohlensäure in der Flasche sicher standhielt.

**Potsdamer Stange** 0,5 l 4,20 €  
**Schöffelhofer Weizen** 0,5 l 3,90 €  
Dunkel / Hefe / Kristall  
**Erdinger, alkoholfrei** 0,5 l 3,90 €  
**Braumeister Kraftmalz** 0,33 l 2,90 €  
**Clausthaler, alkoholfrei** 0,33 l 2,90 €  
Classic / Extra Herb



## **WEIN, CHAMPAGNER & APERITIFS**

„Weißwein ist das was man trinkt, bevor man Rotwein trinkt.“



## WEIßWEIN<sup>E</sup>

Weißwein ist ein aus weißen Weintrauben hergestellter Wein. Neben der Art der verwendeten Trauben (Rebsorte) unterscheidet er sich im Herstellungsprozess vom Rotwein. Erste schriftliche Belege über die Existenz des Weißweins lassen sich bereits in der Antike finden.

<b>Riesling QbA</b>	0,2 l	4,60 €
Weingut Spiess - Rheinhessen	0,75 l	16,20 €
Elegant, fruchtig und fein. Zarte Frucht, frisch, etwas Citrus. Feingliedrig und pikante Säure.		
<b>Liebliches Weiss „Sissy &amp; Franz“ (halbtrocken)</b>	0,2 l	4,60 €
Weingut Hammel & Cie - Pfalz	0,75 l	16,20 €
Vollmundig, mittelkräftig mit Frucht, Aroma und Süße.		
<b>Zebo Moscato Sicilia IGT (lieblich)</b>	0,2 l	4,60 €
Duca di Castelmonte – Sizilien	0,75 l	16,20 €
Hellgelb, erfrischend, fruchtig mit floralem Unterton. Leicht moussierender Schaumwein.		
<b>Weißweinschorle</b>	0,2 l	4,20 €

## ROTWEIN<sup>E</sup>

Der Ursprung des Rotweins liegt nach heutigen Vermutungen bereits etwa 8.000 Jahre zurück. Man kann davon ausgehen, dass bereits Naturvölker zu dieser Zeit weinähnliche Produkte herstellten und konsumierten. Zu Lebzeiten Christi nahm der Rotwein dann eine tiefe religiöse Stellung ein. Ein grundsätzliches Charakteristikum des Rotweins ist die Tatsache, dass dieser aus blauen Weintrauben gewonnen wird.

<b>Primitivo IGT „Piluna“</b>	0,2 l	4,80 €
Castello Monaci – Apulien	0,75 l	16,90 €
Komplexe Aromen reifer Traube, dazu Pfeffer – und Vanillenoten. Kraftvoll, weich und sehr strukturiert.		
<b>Remole IGT</b>	0,2 l	4,60 €
Marchesi di Frescobaldi – Toscana	0,75 l	16,20 €
Rubinrot in der Farbe. Saubere, jugendlich-fruchtige Noten. Voller Körper, samtig und ausgeglichen.		
<b>Dornfelder QbA (lieblich)</b>	0,2 l	4,40 €
Rietburg - Pfalz	0,75 l	15,40 €
Kräftig und vollmundig. Weich am Gaumen.		



## ROSÉ<sup>E</sup>

Beim Roséwein handelt es sich um eine Weinsorte, von welcher heutzutage nur bekannt ist, dass diese definitiv aus Frankreich stammt. Der genaue Zeitpunkt der Erfindung kann hingegen nicht datiert werden. Es kann aber davon ausgegangen werden, dass Roséwein bereits zur Zeit des Mittelalters vor allem durch Klöster produziert und vertrieben wurde.

<b>Brezza Rosato IGT</b>	0,2 l	4,40 €
Cantina Lungarotti – Umbrien	0,75 l	15,40 €
Zart, unaufdringlich, Duft nach frischen Himbeeren und Johannisbeeren. Leicht, erfrischend und verspielt.		

## SEKT & CHAMPAGNER<sup>E</sup>

Schäumenden Wein kannten schon die Römer, doch erst der Benediktinermönch Dom Pérignon brachte im 17. Jhd. erstmals Licht ins Dunkel der Herstellung von Schaumwein. Er entwickelte die Herstellungsverfahren der damaligen Zeit entscheidend weiter. Seit den 1930er Jahren steht sein Name auch für Champagner – von der Firma Moët & Chandon.

<b>Rotkäppchen Riesling</b>	0,1 l	3,80 €
Flaschengärung	0,75 l	22,50 €
<b>Prosecco</b>	0,1 l	3,80 €
wechselnde Sorten	0,75 l	22,50 €
<b>Champagner</b>	0,75 l	65,00 €
Moët & Chandon		

## PROSECCO DRINKS

<b>Hugo</b>	0,2 l	5,80 €
Prosecco, Selters, Holunderblütensirup <sup>1</sup> , Limette <sup>14</sup> , Limejuice <sup>1</sup> und Minze		
<b>Aperol Sprizz</b>	0,2 l	5,40 €
Aperol <sup>1</sup> , Prosecco		



## APERITIF

So gegen 18 Uhr wird der durchschnittliche Franzose zappelig. Es ist die Stunde des Aperitifs – eine Art Heiligtum in unserem Nachbarland. Schließlich haben die Franzosen den Aperitif ja auch erfunden. Der Begriff Aperitif kommt vom Lateinischen „aperire“, was so viel wie „öffnen“ heißt. Und zwar den Magen für die da hoffentlich kommenden Köstlichkeiten. Womit der Aperitif die wohl zivilisierteste Form des Alkoholgenusses sein dürfte.

<b>Aperol</b> <sup>1</sup>	4 cl	<b>4,30 €</b>
<b>Campari</b> <sup>1</sup>	4 cl	<b>4,30 €</b>
<b>Martini</b> <sup>E</sup>	5 cl	<b>3,60 €</b>

Bianco / Rosso / extra Dry

Achten Sie auch auf unser spezielles Barangebot



## **SPIRITUOSEN, RUM & MEHR**

Rezept gegen die Grippe vom Leibarzt der Königin Victoria:  
„Man lege sich ins Bett, hänge seinen Hut ans Fußende  
und trinke so viel Whisky, bis man zwei Hüte sieht.“



## AQUAVIT

Der Name Aquavit ist die skandinavische Version des lateinischen Aqua Vitae für Wasser des Lebens. Die Spirituose ähnelt Wodka. Unterschiede liegen lediglich in den Kräuterextrakten und Gewürzen, die dem Produkt beigegeben werden, um ihm seine spezielle Note zu geben. Die Dänen streiten sich bis heute mit den Schweden darüber, welches der Länder zuerst Aquavit destillierte. Die Stichhaltigkeit der Argumente beider Seiten kann zur Annahme führen, dass die Produktion zeitgleich und unabhängig voneinander in beiden Ländern begann.

**Jubiläums Aquavit** 2 cl 3,10 €

## BITTER

Das Heimatland dieser Klassiker ist Italien, und außer, dass sie auf Kräutern und Zitrusfrüchten basieren, weiß man nur noch, dass die Rezepturen absolut geheim gehalten werden.

**Ramazotti** 2 cl 3,10 €

**Märkisch Kräuter** 2 cl 3,10 €

## COGNAC

Ein Weinbrand, dem eine kleine Stadt in Frankreich ihren Namen gegeben hat, die Stadt Cognac. Ein Weinbrand der seine Namensgeberstadt so berühmt gemacht hat, so weltberühmt, dass in den abgelegenen Winkeln dieser Erde, in denen man Paris nicht mehr kennt, der Name Cognac ein Begriff ist. Cognac entsteht in einem genau definiertem Anbaugebiet, es liegt im Südwesten Frankreichs, der Charente. Die Traubensorten, die für die Cognacherstellung verwendet werden dürfen, sind Ugni Blanc, Colambard & Folle Blanche. Destilliert wird im traditionellen Alambic Verfahren. Cognac muss mind. 3 Jahre im Fass lagern.

**Hennessy VSOP** 2 cl 3,80 €

**Hennessy VS** 2 cl 3,30 €



## GRAPPA & OBSTBRÄNDE

So wie der italienische Wein eine lange und reiche Tradition hat, so hat auch der Grappa eine weit zurück reichende Geschichte, die den Weinbau immer begleitet hat. Das ist naheliegend, denn der Traditionsschnaps der Italiener wird aus den Weintrestern hergestellt. So ist es auch nicht erstaunlich, dass regional hergestellte Grappe sich geschmacklich ebenso deutlich unterscheiden wie die Traubensorten, aus denen sie gewonnen werden.

<b>Grappa Julia</b>	2 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Obstbrände</b>	2 cl	<b>3,50 €</b>
Schladerer Williamsbirne / Kirschwasser		

## GIN

Gin leitet sich vom holländischen "Genever" ab. Ursprünglich war Genever Medizin, die erste Begegnung Englands ereignete sich auf den holländischen Schlachtfeldern – als Heilmittel. Als Wilhelm III. von Oranien König von England wurde, brachte er den Genever seinen Untertanen mit. Für die Engländer war das Wort Genever zu schwer auszusprechen. So wurde daraus Gin. Gin ist ein Korndestillat mit Wacholderbeerauszügen und vielen anderen Botanicals.

<b>Monkey 47</b>	2 cl	<b>4,20 €</b>
<b>Hendricks</b>	2 cl	<b>3,40 €</b>
<b>Tanqueray Rangpur</b>	2 cl	<b>3,40 €</b>
<b>Bombay Sapphire</b>	2 cl	<b>3,10 €</b>

## LIKÖRE

Die erste Likörherstellung schreibt man Dr. Arnoldus de Villa Novamus zu, der Branntweine mit Kräutern, Pflanzen und Honig herstellte. Er benannte sie nach dem lat. Wort für Flüssigkeit „Liquor“, wovon Likör abgeleitet wird.

<b>Bailey's Irish Cream</b>	2 cl	<b>3,10 €</b>
<b>Southern Comfort<sup>1</sup></b>	2 cl	<b>3,10 €</b>



## RUM

Erstmals wurde Rum von europäischen Siedlern in der "Neuen Welt" um 1630 hergestellt. Allerdings sprach man damals noch von „Kill-Devil“ oder Rhum. Seinen heutigen Namen erhielt der Rum wahrscheinlich vom lat. Wort für Zucker Saccherum. Ab 1660 begann sich der Name Rum einzubürgern. 1687 erklärte die British Royal Navy ein Pint (ca. ½ Liter) Rum zur Tagesration für jeden Matrosen.

<b>Pampero Blanco</b>	2 cl	3,10 €
leicht, samtig, unkompliziert, Aromen von schwarzer Johannisbeere, Zuckerwatte, grünem Apfel, Banane, Toffee & Vanille		
<b>Pampero Especial</b>	2 cl	3,30 €
würzige Süße, kräftig, Aromen von Karamell und Vanille		
<b>Legendario Elixir de Kuba</b>	2 cl	3,40 €
vollmundig und rund, sehr weich und zart, süße, helle Noten Ein Klassiker, der besonders bei Frauen hoch im Kurs steht.		
<b>Plantation Pineapple</b>	2 cl	4,10 €
feine Holznoten mit opulenten Fruchtnoten von Ananas und Kirschen, gerösteter Kokosnuss und Mandeln		

## WHISKY/WHISKEY

Irische Mönche brachten mit dem Christentum vom 9. bis 13. Jhd. Destillationskenntnisse nach Schottland. Den ersten historischen Hinweis auf Uisgue Beatha (übersetzt Wasser des Lebens - später Usky und schließlich Whiskey) findet man in einem Kassenbuch von 1294, wonach dem Mönch John Cor die erste Erzeugung eines whiskeyähnlichen Getränkes gelungen ist.

## SCOTCH WHISKY (SINGLE MALT)

<b>Lagavulin 16 Jahre<sup>1</sup></b>	2 cl	4,20 €
<b>The Glenlivet 12 Jahre<sup>1</sup></b>	2 cl	3,90 €
<b>Ballantines<sup>1</sup></b>	2 cl	3,10 €

## AMERICAN WHISKEY

<b>Jack Daniel's<sup>1</sup></b>	2 cl	3,40 €
<b>Jim Beam<sup>1</sup></b>	2 cl	3,10 €



## VODKA

Als klassische Vodka-Länder gelten Russland und Polen. Wobei unklar ist, in welchen der beiden Länder das „Wässerchen“ tatsächlich seinen Ursprung hatte. Erst nach dem 2. Weltkrieg wurde Vodka durch Immigranten in andere Länder gebracht. Vodka muss aus einem Produkt landwirtschaftlichen Ursprungs hergestellt werden, nicht wie die allgegenwärtige Meinung aus Kartoffeln.

**Absolut Vodka**

2 cl    **3,10 €**



## **LONGDRINKS**

„Ein Martini vergibt. Ein Gin & Tonic nie!“



## LONGDRINKS

Puh, ein Thema über das man sich hervorragend stundenlang streiten kann: Was ist eigentlich der Unterschied zwischen einem Cocktail und einem Longdrink? Gleich vorneweg muss die Wahrheit auf den Tisch, respektive auf die Theke: Der Longdrink existiert nicht. Zumindest nicht im englischsprachigen Raum. Ganz kurz und schmerzlos: Ein Longdrink ist mit einem Softdrink verlängerter „Kurzer“.

Bitte wählen Sie nach Ihrem individuellen Geschmack.

2 cl Spirituose, aufgefüllt mit einem Softdrink Ihrer Wahl. Der Preis richtet sich nach Ihrer Zusammenstellung.

Ab 4 cl Spirituose berechnen wir für den Softdrink 1€, bei Red Bull 2€.

Beispiel:

**Cuba Libre**

7,60 €

4 cl Pampero Especial, Limette<sup>14</sup>, Cola<sup>1/11</sup>

**Wodka RedBull**

8,20 €

4 cl Absolut Vodka, Red Bull<sup>11/12</sup>



# COCKTAILS

„Das Leben ist wie ein Cocktail.  
Mal erfrischend süß, mal herzhaft bitter. Im Ganzen jedoch genießenswert.“



## COCKTAILS MIT ALKOHOL

Die ersten alkoholischen Drinks, die den heutigen Cocktails ähnlich waren, wurden im 17. Jhd. während der britischen Kolonialzeit gemixt. Allerdings nannte man diese Getränke noch nicht Cocktails; dieser Begriff entstand erst später. Vermutlich im 18. Jhd., als nach Hahnenkämpfen die Schwanzfedern des besiegten Hahnes ausgerissen und der Sieg mit einem Drink gefeiert wurde.

<b>Caipirinha</b>	<b>6,90 €</b>
Cachaca, Limette <sup>14</sup> , Limejuice <sup>1</sup> , Rohrzucker	
<b>Creamy Passion</b>	<b>6,90 €</b>
weißer Rum, Orangensaft, Maracujasaft <sup>8</sup> , Maracujasirup <sup>2</sup> , Sahne <sup>8/1</sup> , Vanillesauce <sup>1/1/5</sup>	
<b>High Jacker</b>	<b>6,90 €</b>
Vodka, Ananassaft <sup>8</sup> , Maracujasirup <sup>2</sup> , Grenadine <sup>1/2/3</sup> , frisch gepresste 1/2 Limette <sup>14</sup> und 1/2 Orange <sup>14</sup>	
<b>Hurrikan</b>	<b>6,90 €</b>
brauner Rum, weißer Rum, Orangensaft, Maracujasirup <sup>2</sup> , frischer Zitronensaft	
<b>Mai Tai</b>	<b>8,80 €</b>
brauner Rum, weißer Rum, High Proof Rum, Apricot Brandy <sup>1</sup> , Mandelsirup <sup>1</sup> , Limejuice <sup>1</sup> , Ananassaft <sup>8</sup> und Zitronensaft	
<b>Mango Dream</b>	<b>6,90 €</b>
Vodka, Galliano, Mangopüree, Orangensaft, frischer Limettensaft	
<b>Mojito</b>	<b>6,90 €</b>
weißer Rum, frische Minze, Limette <sup>14</sup> , Limejuice <sup>1</sup> , Rohrzucker, Sodawasser	
<b>Moscow Mule</b>	<b>6,90 €</b>
Vodka, Spicy Ginger <sup>8</sup> , Gurke, Limette <sup>14</sup>	
<b>Pina Colada</b>	<b>6,90 €</b>
weißer Rum, brauner Rum, Ananassaft <sup>8</sup> , Coconut Cream <sup>2/1</sup> , Sahne <sup>8/1</sup> , auch mit Erdbeerpüree	



## COCKTAILS OHNE ALKOHOL

<b>Ipanema</b> Ginger Ale <sup>1</sup> , Rohrzucker, Limette <sup>14</sup> , Limejuice <sup>1</sup>	4,90 €
<b>Jokers Speziale</b> Maracujasaft <sup>8</sup> , Ananassaft <sup>8</sup> , Orangensaft, Grenadine <sup>1/2/3</sup> , Maracujasirup <sup>2</sup>	4,90 €
<b>Low Jacker</b> Ananassaft <sup>8</sup> , Maracujasirup <sup>2</sup> , Grenadine <sup>1/2/3</sup> , frisch gepresste 1/2 Limette <sup>14</sup> und 1/2 Orange <sup>14</sup>	4,90 €
<b>Mosquito</b> Limette <sup>14</sup> , Rohrzucker, Limejuice <sup>1</sup> , frische Minze, Ginger Ale <sup>1</sup>	4,90 €
<b>Virgin Colada</b> Ananassaft <sup>8</sup> , Creme of Coconut <sup>2/1</sup> , Sahne <sup>8/1</sup>	4,90 €



## **SNACKS**

„Wenn man Nachts nichts essen soll,  
warum gibt es dann Licht im Kühlschrank?“



## CURRYWURST

An einem verregneten Abend im September 1949, vier Jahre nach Ende des Zweiten Weltkriegs, stand sich Herta Heuwer in ihrem alten Imbisswagen im amerikanisch besetzten Teil von Berlin die Beine in den Bauch. „Es goss klee-ne Kinderköpfe, keen Mensch war in meiner Bude. Aus Langeweile rührte ich Gewürze mit Tomatenmark zusammen, und es schmeckte herrlich“, erzählte die Geschäftsfrau einmal. Zehn Jahre später ließ Heuwer ihr Saucenrezept unter der Nummer 721319 beim Münchner Patentamt als Marke eintragen.

Der Name „Chillup“ stand für die Kombination aus Chili und Ketchup.

**Currywurst**<sup>2/2a/3/8/A</sup> 4,20 €

mit Curryketchupsauce<sup>6/8/9/A/H</sup>, Baguettebrot<sup>D/J</sup> und kleiner Salatbeilage<sup>1/8/A/H</sup>

**Currywurst Pärchen**<sup>2/2a/3/8/A</sup> 7,20 €

mit Curryketchupsauce<sup>6/8/9/A/H</sup>, Baguettebrot<sup>D/J</sup> und kleiner Salatbeilage<sup>1/8/A/H</sup>

## AUS DEM OFEN

Von der offenen Feuerstelle bis zum ummauerten Herd war es ein langer Weg. Nachdem die Menschen in der Jungsteinzeit gelernt hatten, selbst Feuer zu machen und aufzubewahren, mühten sie sich um eine langsame Verbesserung von Handhabung und Energienutzung. Die folgenden Jahrtausende waren allenfalls durch kleine Verbesserungen gekennzeichnet. Vollständig eingemauerte Kochstellen sind erst seit dem 16. Jahrhundert bekannt. Erst jetzt war das Feuer wirklich so weit „gebändigt“, dass das Kochen an das erinnerte, was in heutigen Küchen geschieht.

**Gebackener Hirtenkäse**<sup>1/1</sup> 4,50 €

mediterran an Knoblauch-Kräuter-Chili-Öl, mit Oliven<sup>7</sup>, Peperoni<sup>1/2/3/6</sup>, Cherry-Tomaten und Zwiebeln, dazu Baguette<sup>D/J</sup>

**Gambapfanne** 9,50 €

8 Black Tiger Riesengarnelen<sup>K/M/8</sup> in Knoblauch-Kräuter-Chili-Öl dazu Baguette<sup>D/J</sup>



## SALATE

Die Äbtissin Hildegard von Bingen, für ihre medizinischen Erkenntnisse und Schriften bekannt, äußerte sich mit gemischten Gefühlen gegenüber dem grünen Salat. Der entsprach in seinem Rohzustand ganz und gar nicht ihrem Geschmack: „Unzubereitet gegessen, macht sein zu nichts tauglicher Saft das menschliche Gehirn leer und erfüllt den Magen und den Darm mit Krankheitsmaterien.“ Erst mit dem richtigen Dressing aus Essig und Kräutern fand das Blattgemüse in den Augen der Benediktinerin Gnade.

### Gemischter Salat

verschiedene Blattsalate, Gurke, Tomate und Oliven<sup>7</sup>

<b>mit Hähnchenfiletspieß<sup>A/H</sup></b>	<b>7,50 €</b>
<b>mit Thunfisch &amp; Zwiebeln<sup>M</sup></b>	<b>7,50 €</b>
<b>mit Hirtenkäse &amp; Peperoni<sup>1/I</sup></b>	<b>7,50 €</b>
<b>mit Gambas<sup>K/M/8</sup></b>	<b>12,50 €</b>

Zu allen Salaten reichen wir frisches Baguette<sup>D/J</sup> und wahlweise French-Dressing<sup>1/8/A/H</sup>, Kräutervinaigrette<sup>1/8/A/H</sup> oder Balsamico-Essig<sup>E</sup> und Olivenöl.

## WIENER

Entgegen ihren Namen stammen Wiener Würstchen ursprünglich nicht wirklich aus Wien. Der Frankfurter Metzger Johann Georg Lahner erfand diese Würste zu Beginn des 19. Jahrhunderts und feierte damals bereits in seiner Heimatstadt mit seinen Frankfurter Würstchen große Erfolge. Als Lahner nach Wien umzog, wandelte er sein Wurstrezept leicht um. Diese neue Rezeptur erwies sich ebenfalls als sehr gelungen und schon bald konnte er auch mit diesen Würstchen große Verkaufserfolge erreichen.

<b>Paar Wiener<sup>2a/3/8/A/H/J</sup></b>	<b>4,50 €</b>
mit Baguettebrot <sup>D/J</sup> und kleiner Salatbeilage <sup>1/8/A/H</sup> , dazu Senf oder Ketchup <sup>6/8/9/A/H</sup>	



## KUCHEN & TORTE

Sonntags ein Stück Sahnetorte zum Kaffee, zwischendurch mal ein Plunderstückchen oder auch ein Schweineohr; Kuchen schmeckt uns immer und ist dabei genauso ein Genussmittel wie auch Hungerstiller. Etymologen vermuten, dass aus dem mittellateinischen „torta“ (gewunden) abgeleiteten Lehnwort „Torte“ habe ursprünglich gewundenes oder spiralförmiges Gebäck bezeichnet.

**Kuchen oder Torte<sup>1/2/C/D/E/G/V/J/N</sup>, je Stück** **2,80 €**

**Gedeck** **3,80 €**

Tasse Kaffee/Glas Tee und ein Stück Kuchen oder Torte



## ZUSATZSTOFFE

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoffen
- 2a) mit Natriumnitrit
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) mit Phosphat
- 6) mit Süßungsmitteln
- 7) geschwärzt
- 8) mit Stabilisatoren
- 9) enthält eine Phenylalaninquelle
- 10) chininhaltig
- 11) koffeinhaltig
- 12) Taurin
- 13) geschwefelt
- 14) gewachst
- 15) genetisch verändert

## ALLERGENE

- A) Sellerie/- erzeugnisse
- B) Weichtiere/- erzeugnisse
- C) Schalenfrüchte (Nüsse)/- erzeugnisse
- D) Sesam/- erzeugnisse
- E) Schwefeldioxid/sulfite (e220-e228)
- F) Soja/- erzeugnisse
- G) Eier/- erzeugnisse
- H) Senf/- erzeugnisse
- I) Milch/- erzeugnisse
- J) Glutenhaltiges Getreide/- erzeugnisse
- K) Krebstiere/- erzeugnisse
- L) Lupine/- erzeugnisse
- M) Fisch/- erzeugnisse
- N) Erdnüsse/- erzeugnisse

### \*SULFITE

Sulfite sind die Salze und Ester der schwefligen Säure  $H_2SO_3$ . Die Salze enthalten als Anion das Sulfit. Sie werden häufig als Konservierungsmittel in Wein, Trockenobst und Kartoffelprodukten eingesetzt.

Alle Preise beinhalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer.

