

Vorspeisen

<i>2/2 halbe Pfirsiche, gefüllt mit Hähnchensalat, dazu Toast</i> _{A1,B,C,D,M}	7,10 €
<i>Marinierte Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum, dazu Steinofenbaguette</i> _{A1,K1,T}	6,90 €
<i>Lauwarmer Ziegenkäse im Schinkenmantel auf einer Blattsalatvariation mit Balsamicodressing und Steinofenbaguette</i> _{A1,B,C,K1,T}	9,90 €
<i>Gebäckener Camembert auf Toast, Preiselbeeren</i>	5,10 €
<i>Pikante Hackfleischbällchen mit Schafskäse in Tomatenrahm und Steinofenbaguette</i> _{A1,A2,B,C,D,M}	7,10 €
<i>Hausgemachter Kartoffelreibekuchen mit mariniertem Räucherlachs, auf Kräuterrahm und Kaviarei</i> _{2,B,C,D,M,T}	9,20 €
<i>Feines Würzfleisch im Näpfchen, Butters-toast</i> _{1,2,7,8,A1,B,C,D,M}	6,10 €

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Fleischklößchen</i> _{A1,B,C,D,M}	4,40 €
<i>Französische Zwiebelsuppe</i> _{A1,B,C,D,M}	4,40 €
<i>Lauchcremesuppe</i> _{A1,B,C,D}	4,40 €
<i>Mailänder Tomatensuppe mit Sahnehaube</i> _{A1,B,C,D,I,M}	4,40 €

Für unsere Kinder

<i>Fischstäbchen „Käpt'n Iglu“ mit Mayo und Kartoffelpüree</i> _{A1,B,C,D,M}	6,50 €
<i>Kleines Schweineschnitzel „Haribo“ mit Gemüse und Pommes Frites</i> _{A1,B,C,D,M}	7,10 €
<i>Spaghetti mit Schinken, Tomaten und Reibekäse</i> _{A1,B,C,D,M}	5,90 €
<i>Die Sieben Zwerge im Bett - sieben Nürnberger Bratwürstchen mit Kartoffelpüree</i> _{2,3,A1,B,C,D,M,R}	6,90 €
<i>Zwei kleine Eierkuchen, gefüllt mit Apfelmus</i> _{3,A1,B,C,D,I}	5,50 €

Leichte Kost, Eierspeisen, kalte

Gerichte

<i>Kleiner, bunter Salatteller mit Hausdressing</i> _{4,8,B,C}	4,60 €
<i>Großer, gemischter Salat von verschiedenen Salaten der Saison</i>	
<i>mit Putenstreifen und Wallnüsse</i> _{A1,B,C,K1}	9,90 €
<i>mit Schinken- und Käsestreifen</i> _{A1,B,C}	9,90 €
<i>Hausdressing zu dem großen Salat:</i> <i>Joghurdressing mit frischen Kräutern oder</i> <i>Klares italienisches Dressing mit Essig, Zitrone, Olivenöl und frischen Kräutern</i>	
<i>Omelett mit Frischkäse-Spinatfüllung</i> _{8,B,C,D}	8,90 €
<i>Omelett mit feinem Würzfleisch</i> _{7,8,A1,B,C,D,M}	8,90 €
<i>Bunte Gemüseplatte mit Petersilienkartoffeln</i> _{8,B,C,D}	9,90 €
<i>Gemüse-Nudelauflauf, gratiniert mit Käsesauce</i> _{A1,B,C,D}	8,50 €
<i>Penne mit Rucola, Tomaten, Orangenspalten, Parmesan, Walnusspesto</i> _{A1,B,C,D,K1,M}	9,50 €
<i>Raffiniertes Bratenbrot, reichlich garniert, mit ½ Ei, Gurkenfächer, Remouladensauce</i> _{2,5,8,A1,A2,A4,B,C,D,K1,K6,M,R,T}	9,20 €
<i>Warmes Bratenbrot vom Schwein, bunt garniert</i> _{A1,A2,A4,B,C,D,K1,K6,M,R,T}	8,90 €
<i>Feine Schinkenvariationen mit buntem Käsesortiment, dazu Butter und Brot</i> _{A1,A2,A4,B,C,D,K1,K6,R,T}	10,90 €
<i>Kanadischer Lachs, mild geräuchert, Kaviarei, Butter und Toast</i> _{A1,B,C,D,T}	13,90 €
<i>Gebäckener Hirtenkäse, Sauerrahmdip, würzige Kartoffelecken und Salatbukett</i> _{A1,B,C,D}	7,50 €
<i>Coschützer Bauernspieß, deftige Hackfleischbällchen mit Bauchspeck-scheiben an Letscho und Kartoffelecken</i> _{A1,B,C,D,M}	8,10 €
<i>Steak Sandwich – Schweinerückensteak mit Röstzwiebeln, Meerrettich, Gewürzgurke auf Toast</i> _{A1,B,C,D,T,R}	9,40 €

Aus Fluss und Meer

<i>Marinierte Garnelenspieße mit Chili, Knoblauch und frischen Kräutern gegrillt, auf einem Bett von Kirschtomaten und Blattsalaten angerichtet, dazu Mango Salsa und Baguettebrot</i> _{A1,D}	12,90 €
<i>Gegrilltes Eismeerlachsforellenfilet mit Kräuterbutter an Salatbukett, dazu Schwedenkartoffeln</i> _{7,B,C,M}	14,50 €
<i>Zwei Forellenfilets gebraten auf frischen Champignons, gerösteten Mandelsplittern und Petersilienkartoffeln</i> _{B,C}	14,50 €
<i>Gedünstetes Kabeljaufilet auf einem Gemüsebett, Lauchcremesauce und Kräuterreis</i> _{A1,B,C,D}	17,50 €
<i>Heilbuttfilet in der Kräutereihülle gebacken an Kartoffelrösti</i> _{5,7,8,B,C,D}	16,50 €
<i>Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterbutter an Mandelbroccoli dazu Petersilienkartoffeln</i> _{7,B,C,D,M}	16,50 €
<i>Norwegisches Lachsfilet mit Olivenkruste an Basilikum-Limonen-Sauce und Bandnudeln</i> _{6,7,A1,B,C,D}	16,50 €

Unsere Hausspezialitäten

<i>Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus</i> _{5,7,A1,B,C,D,I}	6,90 €
<i>Hausmachersülze mit Kräuterremoulade und Bratkartoffeln</i> _{2,5,8,B,C,D,R}	8,80 €
<i>Coschützer Bauernomelett</i> _{2,3,B,C,D}	8,90 €
<i>Schweinerückensteak in Rahmchampignons an Kräuterspätzle</i> _{A1,B,C,D,I}	12,90 €
<i>Kaßlersteak nach der „Gräfin Cosel“ - Kaßlerrücken, Pfirsichfächer mit Käse und Schinken überbacken, dazu Kartoffelrösti</i> _{2,9,B,C,D}	13,50 €
<i>Schweinerückensteak „August der Starke“ - zarter Schweinrücken auf zwei Kartoffelpuffern, Sauerkrautsockel, Feuerteufel, Sahnemeerrettich, Röstzwiebeln und Kräuterbutter</i> _{8,9,A1,B,C,D,T}	14,50 €
<i>Coschützer Gutsherrenplatte - drei deftige Steaks mit Feuerteufel, dazu Bohnen im Rauchspeckmantel und Setzei auf Bratkartoffeln</i> _{3,5,8,9,B,C,D,T}	15,90 €
<i>Filetspitzen Stroganoff mit Rahmchampignons im Reisrand</i> _{2,8,B,C,M,R,T}	16,50 €

Aus Topf und Grill

<i>Putenstreifen in Champignonrahm auf dem Reisbett angerichtet</i> _{5,8,A1,B,C,M}	11,50 €
<i>Schnitzel von der Putenbrust, gefüllt mit Frischkäse und Ananas im Mandel-Reisrand, dazu Malteser Sauce</i> _{2,5,8,A1,B,C,D}	12,90 €
<i>Braumeisterschnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln</i> _{2,3,8,9,A1,B,C,D,M,R}	13,50 €
<i>Schweinsrückensteak au four mit Gemüse der Saison und Herzogenkartoffeln</i> _{2,5,7,8,A1,B,C,D}	15,90 €
<i>Kalbsschnitzel mit Kaisergemüse und Bratkartoffeln</i> _{A1,B,C,D,M,R}	14,90 €
<i>Feinschmeckerspieß - drei zarte Schweinemedallions mit Champignonköpfen und würzigem Letscho auf Zwiebelbratkartoffeln angerichtet</i> _{2,3,8,9,B,C}	15,50 €
<i>Argentinisches Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Meerrettich und Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln</i> _{2,5,B,C,M,T}	19,50 €
<i>Argentinisches Lendensteak mit rosa und grünem Pfeffer in Cognac- Rahmsauce und würzigen Kartoffelecken</i> _{5,8,A1,B,C,M,R}	21,90 €
<i>Lammmedallions in der Thymiankruste, mit Kräuterbutter, grünen Bohnen und Kräuterspätzle</i> _{A1,B,C,D,M}	17,50 €
<i>Für 2 Personen: Doppeltes Lendensteak vom argentinischen Rind, Gemüse „Gärtnerin“, Sauce Bernaise und gebackenen Kartoffelvariationen</i> _{2,5,A1,B,C,D,M,R}	59,50 €

Wildspezialitäten

<i>Wildgoulasch in Burgundersauce, Preiselbeersahne auf Orangenscheibe, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße</i>	13,90 €
<i>Gebeizte Wildschweinkeule in Burgundersauce mit Preiselbeersahne auf Orangenscheibe, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen</i>	16,50 €
<i>Pikante Wildpfanne mit Wildfleischklößchen auf Kräuterspätzle</i>	12,90 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Aqua Panna, Mineralwasser still, Italien, 0,5 l Fl.</i>	3,50 €
<i>San Pellegrino, Mineralwasser sprudel, 0,5 l Fl.</i>	3,50 €
<i>San Pellegrino, Mineralwasser sprudel, 1,0 l Fl.</i>	5,20 €
<i>Margon Mineralwasser, spritzig, medium, still 0,25 l Fl.</i>	2,40 €
<i>Margon Mineralwasser, spritzig, medium, still 0,75 l Fl.</i>	4,90 €
<i>Margon Tonic Wasser 0,25 l Fl._{3,10}</i>	2,40 €
<i>Margon Ginger Ale 0,25 l Fl.</i>	2,40 €
<i>Margon Bitter Lemon 0,25 l Fl._{3,10}</i>	2,40 €

Fruchtsäfte

<i>Apfelsaft 0,2 l Gl.₃</i>	2,60 €
<i>Orangensaft 0,2 l Gl.</i>	2,60 €
<i>Multivitaminsaft 0,2 l Gl.</i>	2,60 €
<i>Tomatensaft 0,2 l Gl.</i>	2,60 €
<i>Kirschnektar 0,2 l Gl.</i>	2,70 €
<i>Bananensaft 0,2 l Gl.₃</i>	2,60 €
<i>Grapefruitsaft 0,2 l Gl.</i>	2,60 €
<i>Ananassaft 0,2 l Gl.</i>	2,60 €
<i>Schwarzer Johannisbeere-Nektar 0,2 l Gl.</i>	2,70 €
<i>Kirsch-Bananensaft 0,2 l Gl.₃</i>	2,60 €
<i>Mangosaft 0,2 l Gl.₃</i>	2,60 €
<i>Schorle (Apfel, Grapefruit, Kirsch, Schwarze Johannisbeere) 0,2 l₃</i>	2,40 €
<i>Schorle (Apfel, Grapefruit, Kirsch, Schwarze Johannisbeere) 0,5 l Gl.₃</i>	4,20 €

Coca Cola

<i>Coca Cola</i> _{1,11} , <i>Coca Cola Light</i> 0,3 l Gl. _{1,8,11}	2,60 €
<i>Coca Cola</i> _{1,11} , <i>Coca Cola Light</i> 0,5 l Gl. _{1,8,11}	3,90 €
<i>Fanta Orange</i> _{3,8,C} , <i>Sprite</i> , <i>Spezi</i> _{1,3,8,11,8,C} 0,3 l Gl.	2,60 €
<i>Fanta Orange</i> _{3,8,C} , <i>Sprite</i> , <i>Spezi</i> _{1,3,8,11,8,C} 0,5 l Gl.	3,90 €

Biere

Fassbiere

<i>Feldschlößchen Pils</i> 0,3 l Gl. _{A4}	2,50 €
<i>Feldschlößchen Pils</i> 0,4 l Gl. _{A4}	3,10 €
<i>Warsteiner Pils</i> 0,3 l Gl. _{A4}	2,50 €
<i>Warsteiner Pils</i> 0,4 l Gl. _{A4}	3,10 €
<i>Radler</i> 0,3 l Gl. _{A4}	2,50 €
<i>Radler</i> 0,4 l Gl. _{A4}	3,10 €
<i>Duckstein</i> 0,3 l Gl. _{A4}	3,10 €
<i>Schwarzer Steiger</i> 0,3 l Gl. _{A4}	2,90 €
<i>Schwarzer Steiger</i> 0,4 l Gl. _{A4}	3,50 €

Flaschenbiere

<i>Radeberger Pils</i> 0,5 l Fl. _{A4}	3,60 €
<i>Warsteiner, alkoholfrei</i> 0,33 l Fl. _{A4}	2,80 €
<i>Feldschlößchen, alkoholfrei</i> 0,33 l Fl. _{A4}	2,80 €
<i>Erdinger Weiße</i> _{A1,A4} , <i>Hefe trüb</i> _{A1,A4} , <i>Dunkel</i> _{A1,A4} , <i>kristallklar</i> _{A1,A4} , <i>alkoholfrei</i> 0,5 l Fl.	3,60 €

Aperitifs und Mixgetränke

<i>Sekt trocken, oder halbtrocken, 0,1 l Gl.</i> _T	3,90 €
<i>Campari 0,05 l Gl.</i> ₁	3,50 €
<i>Campari Orange/Soda/Tonic 0,2 l Gl.</i> _{1,3,10}	6,50 €
<i>Gin Tonic 0,2 l Gl.</i> _{1,3,10}	6,50 €
<i>Pernod 0,05 l Gl.</i> ₁	3,50 €
<i>Kir Royal 0,1 l Gl.</i> _{1,T}	4,30 €
<i>Batida-Kirsch 0,2 l Gl.</i> ₇	5,50 €

Wermut, Sherry, Portwein

<i>Martini extra dry/bianco/rosato/rosso 0,1 l Gl.</i> _T	3,50 €
<i>Deliciosa Manzanilla Sherry 0,05 l Gl.</i> _T	3,60 €
<i>Inocente Fino Sherry 0,05 l Gl.</i> _T	3,60 €
<i>Tio Diego Amontillado Sherry 0,05 l Gl.</i> _T	3,60 €
<i>Jerez Cream Sherry 0,05 l Gl.</i> _T	3,60 €
<i>Pedro Ximenez Solera Sherry 0,05 l Gl.</i> _T	3,60 €
<i>Royal Oporto (Tawny Porto) Portwein 0,05 l Gl.</i> _T	3,60 €
<i>Royal Oporto Extra dry Weißer Portwein 0,05 l Gl.</i> _T	4,40 €

Schoppenweine

Weißweine (0,2 l)

Sachsen - Weingut Loose

2016er Müller Thurgau Q.b.A., trocken ₣ 6,90 €

2012er Rivaner Q.b.A., halbtrocken ₣ 6,90 €

Baden - Weingut Safwey

2017er Oberrotweiler Weißburgunder Q.b.A., trocken ₣ 6,10 €

2017er Oberrotweiler Grauburgunder Q.b.A., trocken ₣ 6,10 €

Mosel

2017er Riesling – Klüsselrather Bruderschaft Q.b.A., trocken ₣ 5,50 €

2017er Riesling – Wiltinger Scharzberg Q.b.A., halbtrocken ₣ 5,50 €

Frankreich

2017er Weißer Bordeaux A.C., lieblich ₣ 5,40 €

Italien

2017er Pinot Grigio Garganega I.G.T., trocken ₣ 5,40 €

2017er Chardonnay Veneto, O.G.T., trocken ₣ 6,10 €

Weissherbst / Rosè

Baden

2017er Wasenweiler Spätburgunder rosè Q.b.A., halbtrocken ₣ 5,40 €

Württemberg

2016er Schwarzsrling rosé Q.b.A., halbtrocken ₣ 5,50 €

Frankreich

2017er Cotes de Provence A.C., trocken ₣ 5,50 €

Rotweine

Württemberg - Weingut Drautz Able

2016er Trollinger Q.b.A., trocken oder halbtrocken 5,40 €

Pfalz

2016er Herxheimer Herrlich Dornfelder Q.b.A., trocken 5,40 €

Baden

2015er Wasenweiler Spätburgunder Q.b.A., trocken 6,10 €

Winzergenossenschaft Wasenweiler

Österreich

2016er Blaufränkisch Merlot Spätlese, süß 6,50 €

Frankreich

2015er Bordeaux Haut Medoc A.C., trocken 6,50 €

Italien

2016er Montepulciano d'Abruzzo D.O.C., trocken 5,40 €

2016er Merlot Veneto I.G.T., trocken 5,40 €

2016er Chianti D.O.C.G., trocken 5,40 €

Flaschenweine

Weingut Loose, Sachsen

Weißweine

<i>2017er Müller Thurgau, trocken</i>	26,00 €
<i>2015er Weißburgunder, trocken</i>	28,00 €
<i>2017er Rivaner, halbtrocken</i>	25,00 €
<i>2015er Kerner, trocken</i>	28,00 €

Rotweine

<i>2014er Dornfelder, trocken</i>	28,00 €
<i>2013er Spätburgunder, trocken</i>	33,00 €

Weingut Prinz zu Lippe, Proschwitz, Sachsen

Weißweine

<i>2016er Goldriesling, trocken</i>	31,00 €
<i>2016er Elbling, trocken</i>	31,00 €
<i>2014er Müller Thurgau, trocken</i>	28,00 €

Rotweine

<i>2013er Dornfelder, trocken</i>	37,50 €
-----------------------------------	---------

Rosè

<i>2014er Gutswein, trocken</i>	30,50 €
---------------------------------	---------

Deutsche Flaschenweine

Weißweine

<i>2017er Weißburgunder, trocken</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Weingut Wageck Pfaffmann, Pfalz</i>	
<i>2016er Kerner Spätlese, lieblich</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Weingut Buscher, Rheinhessen</i>	
<i>2016er Grauburgunder, trocken</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Weingut Königschaffhausen, Baden</i>	
<i>2016er Muskateller, trocken</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Weingut Buscher, Rheinhessen</i>	
<i>2015er Chardonnay Spätlese, trocken</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Weingut Julia Schittler, Rheinhessen</i>	
<i>2013er Deidesheimer Kieselberg Riesling, trocken</i>	<i>22,50 €</i>
<i>Weingut Josef Biffar, Deidesheim</i>	
<i>2017er Grauburgunder, trocken oder feinherb</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Weingut Buscher, Rheinhessen</i>	
<i>2016er Blanc de Noir, trocken</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Weingut Julia Schittler, Rheinhessen</i>	

Ausländische Weißweine

<i>2017er Pinot Grigio, trocken</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Veneto, Italien</i>	
<i>2015er Gewürztraminer, trocken</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Elsass, Frankreich</i>	

Deutsche Rotweine

2016er Dornfelder, trocken und halbtrocken_T 22,00 €

Weingut Buscher, Rheinhessen

2013er Trollinger, trocken_T oder Trollinger mit Lemberger, halbtrocken_T 20,00 €

Weingut Drautz-Able, Württemberg

2012er Samtrot, halbtrocken_T 19,50 €

Weingut Drautz-Able, Württemberg

2013er Spätburgunder Rotwein, trocken_T 21,50 €

Weingut Buscher, Rheinhessen

2015er Merlot, trocken_T 26,00 €

Weingut Schittler, Rheinhessen

2007er Schwarzsrling, trocken_T 29,00 €

Weingut Buscher, Rheinhessen

Ausländische Rotweine

2014er Chateau Guillion Barrau, trocken_T 20,00 €

Bordeaux_X, Frankreich

2016er Montepulciano D`Abruzzo, trocken_T 23,00 €

Italien

2012er Vega Select - Cabernet Sauvignon, trocken_T 26,00 €

Spanien

2008er Aglianico reserve, trocken_T 26,00 €

Italien

2016er Cabernet Sauvignon, trocken_T 23,00 €

La Baume, Frankreich

2016er Puglia, trocken_T 20,50 €

Negroamaro, Italien

2016er Primitivo, trocken_T 24,00 €

Italien

2015er Merlot, Spätlese, lieblich_T 23,00 €

Burgenland, Österreich

2013er Cabernet Sauvignon, 0,375 L Flasche, trocken_T 12,80 €

Maipo Chile

Roséweine

2017er Rosé, trocken_T 25,00 €

Weingut Schittler, Rheinhessen

2017er Spätburgunder, trocken und halbtrocken_T 22,00 €

Weingut Buscher, Rheinhessen

2017er Lagrein, Rosé, trocken_T Weingut Ladeger, Südtirol, Italien 26,00 €

Sekt / Champagner

Aus Deutschland - Sachsen

Schloß Wackerbarth, trocken_T 25,00 €

Schloß Wackerbarth, halbtrocken_T 25,00 €

Aus Deutschland - Deidesheim

Rieslingsekt, trocken, Josef Biffar_T 28,00 €

Spätburgunder Rosèsekt, Josef Biffar_T 28,00 €

Aus Deutschland - Rheinhessen

Rieslingsekt, trocken, Weingut Buscher_T 28,00 €

Muskatellersekt, halbtrocken, Weingut Buscher_T 28,00 €

Rosèsekt, Weingut Buscher_T 28,00 €

Französischer Champagne

Champagner Grand Plaisir_T 65,00 €

Spirituosen

<i>Klare Spirituosen</i>	<i>(2 cl Gl.)</i>
<i>Nordhäuser Doppelkorn_{A2}</i>	2,00 €
<i>Vodka Gorbatschow</i>	2,00 €
<i>Vodka Moskowskaja</i>	2,50 €
<i>Gordon`s Gin₁₀</i>	2,00 €
<i>Malteser Aquavit</i>	2,20 €
<i>Linie Aquavit</i>	2,90 €
<i>Jubiläumsaquavit</i>	2,50 €
<i>Sierra Tequila Gold</i>	2,00 €
<i>Sierra Tequila Silver</i>	2,00 €
<i>Bitter – und Kräuterliköre</i>	<i>(2 cl Gl.)</i>
<i>Gebirgskräuter</i>	2,20 €
<i>Altenberger Bitter</i>	2,20 €
<i>Karlsbader Becherovka</i>	2,20 €
<i>Ramazotti</i>	2,50 €
<i>Averna</i>	2,50 €
<i>Jägermeister</i>	2,20 €
<i>Underberg</i>	2,50 €
<i>Fernet Branka</i>	2,20 €
<i>Unicum</i>	2,20 €
<i>Boonekamp</i>	2,20 €
<i>Chartreuse</i>	2,50 €

Liköre	(2 cl Gl.)
<i>Amaretto</i>	2,10 €
<i>Bailey's Irish Cream_{B,C}</i>	2,10 €
<i>Batida de Coco</i>	2,10 €
<i>Bols Kirsch/Aprikose/Curacao/Minze</i>	2,10 €
<i>Amarula Wildfruchtlikör</i>	2,50 €
<i>Drambuie Honig-Whisky (4 cl Gl.)</i>	5,20 €
<i>Grand Marnier₁</i>	2,30 €
<i>A&A</i>	2,30 €
<i>Cointreau</i>	2,50 €
<i>Southern Comfort (4 cl Gl.)₁</i>	4,80 €

Obstbrände

Aus Deutschland	(2 cl Gl.)
<i>Walnuß Saftwey</i>	3,50 €
<i>Rinzbergwasser Saftwey</i>	3,50 €
<i>Zwetschgenwasser</i>	2,50 €
<i>Williams-Crist</i>	3,50 €
<i>Wildkirsche</i>	4,80 €
<i>Buscher Trester</i>	3,50 €
Schweiz	(2 cl Gl.)
<i>Dettling Kirschwasser 10 Jahre</i>	3,50 €
<i>Etter Kirschwasser</i>	4,90 €
<i>Etter Obstbaum</i>	5,10 €
<i>Etter Williams</i>	5,10 €

Frankreich	(2 cl Gl.)
<i>Chateau du Breuil Calvados</i>	4,30 €
<i>Calvados Hoer's de Age</i>	4,10 €
<i>Chateau de Breuil Calvados Likör</i>	3,90 €
Italien –Trester/Grappa	(2 cl Gl.)
<i>Grappa Pinot Blanco/Prosecco</i>	3,20 €
<i>Frattina Grappa Chardonnay/Cabernet</i>	3,10 €
<i>Frattina Grappa Nonino/Veneta</i>	3,30 €
<i>Grappa Moscato</i>	3,50 €
<i>Grappa Nebbiolo de Barolo</i>	3,50 €
Cognac, Weinbrände, Armagnac	(2 cl Gl.)
<i>Feiner alter Wilthener</i>	2,20 €
<i>Wilthener Nr. 1 Weinbrand</i>	2,50 €
<i>Asbach Uraft</i>	2,20 €
<i>Asbach 8 Jahre</i>	2,80 €
<i>Asbach 15 Jahre</i>	3,80 €
<i>Asbach 21 Jahre</i>	9,00 €
<i>Metaxa 5*₁</i>	2,20 €
<i>Metaxa 7*₁</i>	2,80 €
<i>Hennessy VSOP</i>	2,80 €
<i>Remy Martin VSOP</i>	3,50 €
<i>Remy Martin Coeur de Cognac</i>	6,50 €
<i>Armagnac</i>	4,20 €
<i>Buscher's Weinbrand XO</i>	3,90 €

Rum	(2 cl Gl.)
<i>Havanna Club</i>	2,20 €
<i>Bacardi Rum</i>	2,30 €
<i>Ron Matusalem 23 Jahre Reserva</i>	4,90 €
<i>Ron Barcelo Imperial</i>	5,00 €
Whisky	(4 cl Gl.)
Scotch & Malt	
<i>Ballantine`s₁</i>	4,80 €
<i>Johnny Walker Red Label₁</i>	4,80 €
<i>Dimple 12 Jahre</i>	6,40 €
<i>Macallan</i>	9,50 €
<i>Glenfiddich 12/15 Jahre₁</i>	9,80 €
<i>Bruichladdich 12 Jahre_A</i>	9,50 €
<i>Ardberg 10 Jahre_A</i>	9,50 €
<i>Laphroaig 10 Jahre_A</i>	9,50 €
<i>Ledaig 10 Jahre₁</i>	9,80 €
Bourbon Whisky	(4 cl Gl.)
<i>Jack Daniels</i>	4,80 €
<i>Jim Beam</i>	4,80 €
Irish Whisky	(4 cl Gl.)
<i>Tullamore Dew₁</i>	6,20 €
<i>Bushmills 10 Jahre₁</i>	9,00 €

Kaffe und Tee

<i>Tasse Kaffee Creme</i> ₁₁	2,40 €
<i>Tasse Kaffee, koffeinfrei</i>	2,50 €
<i>Kännchen Kaffee</i> ₁₁	3,90 €
<i>Espresso</i> ₁₁	2,50 €
<i>Espresso doppelt</i> ₁₁	3,90 €
<i>Cappuccino</i> _{11,B}	3,50 €
<i>Latte Machiato</i> _{11,B}	3,70 €
<i>Milchkaffee</i> _{11,B}	3,50 €
<i>Elefantenkaffee - mit Amarula-Wildfruchtlikör mit Schlagsahne</i> _{11,B,J}	6,50 €
<i>Baileys Kaffee</i> _{11,B,C}	6,50 €
<i>Kaffee Baltimore - mit Eierlikör und Schlagsahne</i> _{11,B,C,D}	6,50 €
<i>Irish Kaffee - mit Whisky und Schlagsahne</i> _{1,11,B,C}	6,50 €
<i>Russische Schokolade - mit Wodka und Schlagsahne</i> _{11,B,C}	6,50 €
<i>Schoko Mint - mit Pfefferminze und Schlagsahne</i> _{11,B,C}	5,90 €
<i>Pharisär - mit Rum und Schlagsahne</i> _{11,B,C}	6,50 €
Heißgetränke	
<i>Heiße Schokolade</i> _{B,C}	3,90 €
<i>Kännchen Kakao</i> _{B,C}	3,90 €
<i>Glas heiße Zitrone</i> ₇	2,50 €
<i>Grog vom Rum</i>	3,60 €
<i>Glühwein</i> _{7,T}	3,20 €

Tee	(0,3 l Kännchen)
<i>Ceylon</i> ₁₁	3,30 €
<i>Assam Klassik</i> ₁₁	3,30 €
<i>Darjeeling</i> ₁₁	3,30 €
<i>Earl Grey</i> ₁₁	3,30 €
<i>Grüner Tee</i> ₁₁	3,30 €
<i>Kräuter Tee</i> ₁₁	3,30 €
<i>Früchte Tee</i> ₁₁	3,30 €
<i>Kamille</i> ₁₁	3,30 €
<i>Hagebutte</i> ₁₁	3,30 €
<i>Pfefferminze</i> ₁₁	3,30 €
<i>Weißer Tee</i> ₁₁	3,30 €
<i>Rooibos Klassik</i> ₁₁	3,30 €

Allergenen und Zusatzstoffen

A: Gluten	1: Mit Farbstoffen
A1: Weizen	2: Mit Konservierungsstoffen
A2: Roggen	3: Mit Antioxidationsmittel
A3: Dinkel	4: Mit Geschmacksverstärker
A4: Gerste	5: Mit Schwefeldioxid
A5: Hafer	6: Mit Schwärzungsmittel
B: Milch und Laktose	7: Gewachst
C: Milcheiweiß	8: Mit Süßungsmittel
D: Eier	9: Mit Phosphat
J: Soja	10: Chininhaltig
K: Schalenfrüchte	11: Koffeinhaltig
K1: Walnuß	12: Milcheiweiß
K2: Haselnuß	13: Enthält eine Phenylalaminquelle
K3: Macadamianuß	14: Mit Taurin
K4: Pecanuß	
K5: Paranuß	
K6: Pistazien	
K7: Caschewnuß	
L: Erdnüsse	
M: Sellerie	
N: Fisch	
O: Krebstiere	