



GETRÄNKEKARTE

HEISSGETRÄNKE

Über Darboven:

J.J. Darboven pflegt enge Beziehungen zu den Kaffeeproduzenten in den Anbauländern. Als erster Großhändler brachte Darboven bereits 1993 fair gehandelten Bio-Kaffee auf den deutschen Markt. Das Unternehmen wurde 2009 mit dem Fairtrade-Award ausgezeichnet und fördert den umweltfreundlichen Anbau in den Herkunftsländern. J.J. Darboven handelt sozial und ökologisch nachhaltig. In vier Generationen wurde aus dem Hamburger Kaffeegeschäft ein international agierendes Familienunternehmen.

Tasse Café-Crème¹	2,50 Euro
Espresso, einfach¹	2,20 Euro
Espresso, doppelt¹	3,80 Euro
Espresso Macchiato¹	2,60 Euro
Espresso Macchiato, doppelt¹	4,60 Euro
Cappuccino¹	3,00 Euro
Milchkaffee¹	3,50 Euro
Latte Macchiato¹	3,50 Euro
Heiße Schokolade	2,80 Euro
Heiße Schokolade mit Sahne	3,30 Euro



Über Althaus:

Die Marke ALTHAUS stützt sich auf mehr als 20 Jahre Erfahrung ihrer Teespezialisten und steht für hochwertige Teeprodukte, die in Zusammenarbeit mit deutschen, amerikanischen und russischen Experten für die Gastronomie entwickelt wurden. Der Anspruch an höchste Qualitätsstandards wird durch die Zusammenarbeit mit sorgfältig selektierten Lieferpartnern gewährleistet. Sämtliche Veredelungsprozesse finden in Deutschland statt. Ausschließlich die durch den Althaus Tee-Tester geprüften Produktionsmuster werden letztendlich freigegeben.

Bio-Tee im Glas

2,90 Euro

Schwarztee:

Channon Chai, Assam Remberg,
Darjeeling, Tumsong, Earl Grey Black Lion

Grüner Tee:

Mango Lu Dao, Jasmine Deluxe

Früchtetee:

Wild Fruits

Kräutertee:

Lindenblüten, Pfefferminze, Verveine
Rooibush Vanille, Classic Herbs

Chai Tee Latte

3,50 Euro

Ingwertee mit Zitrone

3,50 Euro

Frische Minze mit Zitrone

3,50 Euro



ALTHAUS EISTEE

Der 1+4 ICED TEA MIX der renommierten Tee Marke ALTHAUS ist ein fünffach stark aufgebrühter Tee. Vermischt mit 4 Teilen heißen Wasser oder Eiswürfeln wird daraus in Sekundenschnelle ein leckeres Heiß- oder Kaltgetränk, bei uns zu genießen mit verschiedenen Komponenten, mit oder ohne Alkohol.

CLASSIC ICED /HOT/ TEA

Spicy Winterpunsch, leichte Schärfe, alkoholfrei Fruit Infusion Watermelon Mint, Matcha Kigu Chai, Orange, heiß serviert	0,3 l	5,50 Euro
Spicy Winterpunsch mit Rum, leichte Schärfe Fruit Infusion Watermelon Mint, Rum, Matcha Kigu Chai, Orange, heiß serviert	0,3 l	8,50 Euro
Green Energy, alkoholfrei Green Tea Wild Peach, Orange, frischer Ingwer, heiß serviert	0,3 l	4,50 Euro

GIN & TONIC TEA

Green Tea Wild Peach Grüner Eistee mit Wildpfirsich, Dry Gin, Tonic Water, Rosmarin, Limette	0,3 l	9,50 Euro
Fruit Infusion Watermelon Mint Früchteestee mit Wassermelone, Dry Gin, Tonic Water, Rosmarin, Zitrone	0,3 l	9,50 Euro



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bad Liebenwerda Gourmet Classic	0,25 l	2,20 Euro
	0,75 l	5,50 Euro
Bad Liebenwerda Gourmet Still	0,25 l	2,20 Euro
	0,75 l	5,50 Euro
Bad Liebenwerda Gourmet Medium	0,25 l	2,20 Euro
	0,75 l	5,50 Euro
Coca-Cola¹ 2, Coca-Cola light¹ 2, Coca-Cola Zero¹ 2, Fanta³, Sprite, Spezi¹ 2	0,2 l	2,80 Euro
	0,4 l	4,50 Euro
Schweppes Bittergetränke³ Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	3,00 Euro
	0,4 l	4,50 Euro

SÄFTE VON BAUER

Apfelsaft, naturtrüb	0,2 l	2,80 Euro
	0,4 l	4,50 Euro
Orangensaft	0,2 l	2,80 Euro
	0,4 l	4,50 Euro
Quittensaft	0,2 l	3,20 Euro
	0,4 l	4,90 Euro
Birnensaft	0,2 l	3,20 Euro
	0,4 l	4,90 Euro
Traubensaft, rot	0,2 l	3,20 Euro
	0,4 l	4,90 Euro
Tomatensaft	0,2 l	3,80 Euro



**LANDGUT
STOBER**

SCHORLEN

Apfelschorle, Orangenschorle	0,2 l	2,50 Euro
	0,4 l	3,60 Euro
Quittenschorle, Birnenschorle, Rote Traubenschorle	0,2 l	2,80 Euro
	0,4 l	4,00 Euro

UNSERE HAUSGEMACHTE INGWER-LIMONADE

Ingwer-Limonade mit frischer Minze und Limette	0,3 l	3,90 Euro
---	-------	-----------



BIER VOM FASS

Radeberger Pils	0,3 l	2,80 Euro
	0,5 l	3,90 Euro
Radler	0,3 l	2,80 Euro
	0,5 l	3,90 Euro

IN DER FLASCHE

Bio-Pils hell Braumanufaktur Potsdam	0,5 l	4,60 Euro
Bio-Dunkelbier Braumanufaktur Potsdam	0,5 l	4,60 Euro
Bitburger, alkoholfrei	0,33 l	3,50 Euro
Schöffelhofer Hefeweizen hell/dunkel/kristall/alkoholfrei	0,5 l	3,90 Euro
Hebenbräu - Helles Landbier das goldgelbe, angenehm frische, leicht hopfige, untergärige Helle von Heben- bräu, gebraut in Brandenburg an der Havel	0,5 l	4,20 Euro
Hebenbräu - Schwarzer Engel das tiefschwarze, malzig-rauchige, obergärige Schwarzbier von Hebenbräu, gebraut in Brandenburg an der Havel	0,5 l	4,50 Euro



APERITIFS

Prosecco Frizzante	0,1 l	4,50 Euro
	0,75 l	19,00 Euro
Martini Bianco/ D'Oro	5 cl	6,50 Euro
Sandemann Sherry, Medium Dry	5 cl	5,50 Euro
Campari mit Orangensaft oder Soda	0,3 l	6,00 Euro
Aperol-Spritz	0,2 l	6,50 Euro
Aperol mit Prosecco		
White Port mit Tonic Water	0,3 l	6,90 Euro
Virgin Hugo	0,2 l	5,50 Euro
Lillet Wild Berry	0,2 l	7,50 Euro
Lillet Winter Thyme	0,2 l	8,50 Euro
Lillet, Birnensaft, Tonic Water, Zimtsirup, Zitronensaft, auf Eis		

LONGDRINKS

Gin-Tonic (Gordons Gin, Tonic Water Schweppes)	0,3 l	7,50 Euro
Gin-Tonic (Hendriks Gin, Tonic Water Schweppes)	0,3 l	9,50 Euro
Cubra Libre (Havanna Club, Limette, Coca-Cola)^{3 4}	0,3 l	8,50 Euro



OFFENE WEINE

BIOLAND-WEINGUT HÖFFLIN, BADEN

Das Weingut Matthias Höfflin auf dem Schambachhof liegt mitten im bezaubernden Schambachtal, einem paradiesischen Kleinod im Naturgarten Kaiserstuhl. Matthias Höfflin führt sein Weingut bereits in der zweiten Bio-Generation. Seit 1974 erzeugt der Bioland-Betrieb Weine, deren Charakter von der Natur geprägt ist. Das Weingut Höfflin setzt traditionelle Reben ein. Seine Kulturen sind den örtlichen Bedingungen angepasst. Die Trauben wachsen widerstandsfähig und gesund, ihr Aroma spiegelt den Boden und das Klima der Region wieder. Matthias Höfflin pflegt seine Rebflächen ganzheitlich. Im gesunden Weinberg bilden Boden, Flora und Fauna ein natürliches Gleichgewicht. Am Schambacher Hof gewährt man dem Wein mindestens ein Jahr zur Entfaltung - zahlreiche Auszeichnungen sprechen für sich. Matthias Höfflin schreibt eine Kolumne zum Thema Wein für die Zeitschrift „Die Bioküche“.

Weißwein

2016er Caprice* Unser Hauswein	0,2 l	7,50 Euro
Biologischer Anbau, Cuveé aus Johanniter, Chardonnay und Gewürztraminer, fruchtig, spritzige Weißweincuveé, trocken		

Weinschorle	0,2 l	4,50 Euro
--------------------	--------------	------------------



WEINGUT BORELL DIEHL, PFALZ

Die sanften Hügel am Rande des Pfälzer Waldes sind durch ihre geographische Lage, der Bodenbeschaffenheit und der klimatischen Bedingungen ein Paradies für Reben. Seit über vier Jahrzehnten baut Familie Borell hier nun schon Wein an und die hier vorkommenden Bodenarten Buntsandstein, Löß-Lehm und Muschelkalk prägen maßgeblich den Charakter ihrer Weine.

Niedrige Erträge und hohe Anforderungen an die Traubengüte sind selbst gesetzte Ziele. Deshalb ist die sehr zeitintensive Handlese, bei der die Trauben je nach Reifegrad sortiert werden, für die Familie eine Selbstverständlichkeit.

Weißwein

2017er Chardonnay Kabinett trocken Dieser Wein verströmt Noten von Honig, Blüten und Melone im Duft. Am Gaumen ist er erfrischend und elegant mit salziger Mineralität, feiner Säurestruktur und lang anhaltendem Nachhall.	0,2 l	7,50 Euro
2017er Grauer Burgunder Kabinett trocken Dieser Wein hat wunderbar fruchtige Aromen von Apfel, Birne und Walnuss. Eine gut ausbalancierte Struktur gestaltet den Abgang sehr angenehm.	0,2 l	7,50 Euro
2017er Weißer Burgunder Kabinett trocken Ein duftiger, klassischer Pinot Blanc. Er besitzt eine hellgelbe Farbe, einen zarten Duft und eine feinrassige Säure.	0,2 l	7,50 Euro
2016er Auxerrois Kabinett trocken Erinnern Sie sich an den Duft einer frisch gemähten Blumenwiese? Fruchtiger Wein mit niedriger Säure.	0,2 l	7,50 Euro
2017er Riesling „vom Buntsandstein“ trocken Mineralischer, eleganter Kabinett mit höchst ansprechenden Aromen von gelbem Apfel und Mandarine.	0,2 l	8,50 Euro
2016er Scheurebe lieblich Frischer, lieblicher Tropfen	0,2l	7,00 Euro
2016er Rieslaner Auslese Eleganter, charaktervoller, blumiger Dessertwein mit feinen Mineralien.	0,1 l	7,50 Euro



Rotwein

2016er Spätburgunder trocken Eleganter dichter Körper, mit Aromen von reifen Waldbeeren und leichtem Mokka.	0,2 l	7,50 Euro
2016er St. Laurent trocken Dieser Wein begeistert durch seinen Duft von vollreifen Kirschen. Im Mund hinterlässt er ein Gefühl von zarten Kräutern und Lakritz.	0,2 l	8,50 Euro
2017er Ordensgut lieblich Süffig mildes Tröpfchen	0,2 l	7,50 Euro



WEINGUT KNIPSER, PFALZ

Das Weingut KNIPSER ist seit 1876 in Laumersheim als Familienbetrieb ansässig und liegt im Norden der Vorderpfalz. Die Weinberge befinden sich in Laumersheim, Großkarlbach und Dirmstein mit einer gesamten Rebfläche von 40 Hektar. Das Weingut KNIPSER ist seit 1993 Mitglied im „VDP – Die Prädikatsweingüter“ und Gründungsmitglied des Deutschen Barriqueforums. Es ist mehrfacher Gewinner des Deutschen Rotweinpreises der Zeitschrift „VINUM“ sowie Winzer des Jahres 1996 der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ und Winzer des Jahres im „Gault Millau“ Weinguide.

Weißwein

2015er Gewürztraminer & Riesling trocken Aromatisch in Duft und Geschmack, der Gewürztraminer dominiert mit seiner an Litschi und Rosenblüten erinnernden Art.	0,2 l	8,90 Euro
--	--------------	------------------

Rotwein

2015er Gaudenz trocken, Cuvée aus Dornfelder und Cabernet, mit deutlichen Cassisnoten, reift 12 Monate in gebrauchten französischen Eichenfässern.	0,2 l	9,50 Euro
--	--------------	------------------



WEINGUT WILHELMSHOF, SIEBELDINGEN, PFALZ

Das Weingut Wilhelmshof hat hervorragende Voraussetzungen für deutsche Spitzenprodukte: Familie Roth, allesamt diplomierte Önologen, sammelte Erfahrungen in der ganzen Welt und besitzt 18ha Rebfläche in besten Lagen der Südpfalz. Besonders die Champagne hatte es ihnen angetan, weshalb sie heute in eigener Produktion (!) Sekte in einer Qualität herstellen, „über die sich die Franzosen ärgern“. Wichtig ist der Familie die naturnahe Bearbeitung ihrer Weingärten.

2017er Grauburgunder Muschelkalk Kabinett trocken Siebeldingen im Sonnenschein, cremige Struktur, Duft aromatischer Birnen und gerösteter Haselnüsse.	0,2l	7,50 Euro
--	-------------	------------------

2017er Riesling trocken Frankweiler Kalkgrube, gelber Apfel, würziger Unterton von Ingwer.	0,2l	8,50 Euro
---	-------------	------------------



Rotwein

2013er Wilhelmshof Rondo Siebeldinger Königsgarten, Cuvée aus Spätburgunder und Cabernet Dorsa, rotbeerige und pfeffrige Aromen.	0,2l	6,50 Euro
2016er Spätburgunder-Filius trocken Siebeldinger im Sonnenschein, hochreife Spätburgundertrauben, Duft von Brombeere und Pflaume mit schokoladigen Aromen.	0,2l	8,50 Euro



WEINGUT FRIEDRICH BECKER, PFALZ

Das Weingut befüllt seine Flaschen seit 1973 und beklebte sie mit dem Füchschenetikett, das in sehr kurzer Zeit zum Markenzeichen geworden ist. Für alte Freunde dieser Weine und inzwischen für viele Weinkenner in der Welt, steht dieses Label für einen sehr eigenständigen Weintyp von kompromisslos hoher Qualität. Insbesondere unsere Rotweine und darunter die Spätburgunder zählen seit Jahren zum Besten, was hierzulande erzeugt wird. Der Gault-Millau bewertet seine Leistung mit 4 von 5 möglichen Träubchen.

2017er „Petit Rose“ trocken

0,2 l

8,90 Euro

Das dunkle Lachsrosa des Petit Rosé weckt die Gedanken an fruchtige Himbeeren, die sich im Aroma mit Erdbeeren, Cassis und vollreifen Süßkirschen verbinden. Der erste Schluck ergänzt dieses fruchtige Gaumenspiel mit dezenten Noten fein säuerlicher Zitrone, die mit einem schlanken und unkomplizierten Körper erfrischt. Die leichte, feine Säure brilliert im Gesamtbild, das durch den lockeren und leichten Abgang mit einem Hauch von Fruchtigkeit komplettiert wird.



RED SPRING VODKA – 100% ORGANIC

Kühles Brandenburger Quellwasser aus Rottstock und handverlesener Bio-Weizen vereinen sich durch langjährige Erfahrung zu einem unglaublich milden Vodka, der einzigartig ist und bisher noch all unsere Gäste verblüffte.

Der Name „Red Spring“ bezieht sich weder auf die Farbe der Spirituose noch auf die Jahreszeit, sondern auf das ursprünglich rote, eisenhaltige Quellwasser, welches für Red Spring Vodka verwendet wird und ebenso die Fischzucht „25 Teiche“ in Rottstock speist. Diese wurde vor über 100 Jahren gegründet, weil die bei Sonneneinstrahlung intensiv rot schillernde Sickerquelle im Wald bestens geeignet war, um mit ihren Schüttungsreichtum über den sogenannten Gesundbrunnenbach eine ganze Anlage zu versorgen. Dessen umsäumendes Blattwerk sorgt dafür, dass sich das Eisen noch vor den Teichen absetzt.

Seit 2013 betreibt das Unternehmerehepaar Susanne und Matthias Engels mit Wurzeln in der TV-Branche die 12 Hektar große Teichwirtschaft und das Ausflugsziel „25 Teiche“ im Brandenburger Landkreis Potsdam-Mittelmark. Saiblinge, Störe, Bach-, Lachs- und Regenbogenforellen werden nachhaltig aufgezogen und mit größtmöglicher Frische an private als auch Sterne-Küchen ausgeliefert. Als Pendant zum hauseigenen Kaviar wurde der „Red Spring“ Vodka mit Josef Farthofer, einer der weltbesten Destillateure, kreiert und begeistert seither mit großer Kulinarik.

	2 cl	4 cl
Red Spring Vodka	5,50 Euro	9,50 Euro
Mildes, einzigartiges Aroma		



UNSERE WINZER DIGESTIFS

VOM BIOLAND WEINGUT HÖFFLIN

	2 cl	4 cl
Apfelbrand* 42 % Selten gelungenes Aroma	7,90 Euro	13,90 Euro

WEINGUT BORELL DIEHL, PFALZ

Obstler aus Äpfeln und Birnen 42 %	4,50 Euro	8,00 Euro
Williams Christ Brand 42 %	4,50 Euro	8,00 Euro
Apfelbrand 42 %	4,50 Euro	8,00 Euro
Mirabellenbrand 42 %	4,50 Euro	8,00 Euro
Ingwergeist 42 %	7,50 Euro	14,00 Euro
Haselnussgeist 42 %	6,50 Euro	11,50 Euro
Pfälzer Grappa vom Chardonnay 40%	5,90 Euro	9,00 Euro
Crazy Rosis Dry Gin 42%	7,50 Euro	13,00 Euro



DIGESTIFS

	2 cl	4 cl
Ramazotti Kräuterlikör 30 %	3,00 Euro	5,00 Euro
Averna Kräuterlikör 29%	3,00 Euro	5,00 Euro
Jägermeister Kräuterlikör 35 %	3,00 Euro	5,00 Euro
Muli68, regionaler Kräuterlikör aus Potsdam 38%	3,50 Euro	6,00 Euro
Bailey`s		6,00 Euro

WHISKY

Glenmorangie, Scotch Whisky Single Malt 40 %	5,90 Euro	9,90 Euro
Laphroaig 10, Scotch Whisky Single Malt 40 %	7,50 Euro	12,50 Euro
Jim Beam, Bourbon Whiskey 40 %	3,50 Euro	6,00 Euro
Jack Daniels, Tennessee Whiskey 40 %	4,50 Euro	8,10 Euro

COGNAC

Courvoisier, VSOP 40 %	7,50 Euro	12,50 Euro
------------------------	-----------	------------