

Herzlich willkommen im Restaurant

„Alter Pasewalker Bierkeller“

Wir freuen uns, Sie an einem so geschichtsträchtigen Ort wie diesen, begrüßen zu können! Schon vor über 100 Jahren bewirtete hier der Generalmajor von Knobelsdorff seine Gäste!

Damals betrieb der General einen florierenden Weinhandel und handelte ebenfalls mit dem, über die Grenzen von Pasewalk hinaus bekannten, „Pasenelle Pils“.

Auch heute noch lassen wir das „Pasenelle Pils“ exklusiv für Sie von der Störtebeker Braumanufaktur GmbH aus Stralsund brauen. Durch unsere Nähe zur Brauerei führen wir die weltweit prämierten und anerkannten Bierspezialitäten der Marke „Störtebeker“.

Informieren Sie sich in unserer exklusiven Wein- und Bierkarte über die vielfältigen Biersorten. Neben den Bierspezialitäten halten wir nicht nur aus alter Tradition ein kleines, aber feines Weinangebot aus aller Welt für Sie bereit. Aus dem Weinkühlschrank perfekt temperiert, servieren wir unseren Wein.

In unserer Küche verarbeiten wir vorzugsweise frische und saisonale Produkte. Dementsprechend wird Ihr bestelltes Gericht frisch zubereitet- das Warten lohnt sich also!

Unsere herrlichen Steaks kaufen wir, punktgenau abgehangen und frisch, bei einer renommierten Hamburger Steakhauskette. Zubereitet werden die Steaks, wie dort üblich, auf einem Lavastein-Grill.

Liebe Gäste, wenn Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie uns an. Gern reichen wir Ihnen unsere separate Allergikerkarte. Diese gibt Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

*Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt!
Ihr Team der Villa Knobelsdorff*

*****NEU *****
STRANDRÄUBER
BIO-BIERMIXSPEZIALITÄTEN

Strandräuber Natur Radler Mango **0,5l Fl. 5.60 €**
Fruchtig-süßer Mangosaft in Bio-Qualität und das frisch-herbe Atlantik-Ale sorgen für einen außergewöhnlichen, erfrischenden Biermix, Alk. 3,5% vol.

Strandräuber Natur Radler Banane **0,5l Fl. 5.60 €**
Intensiver Bananensaft in Bio-Qualität ergibt zusammen mit dem Bio-Weizenbier ein fruchtig-süße Kombination zum Genießen, Alk. 3,5% vol.

APERITIF

Der Aperitif ist das Vorspiel zu einem erlesenen Essen!

Aperol Spritz

Aperol, Sekt, Mineralwasser, 0,15l, 6.90 €

Rhabarber Spritz

Aperol, Sekt, Rhabarbersaft, Mineralwasser, 0,15l, 7.50 €

Campari Orangensaft, 0,2l, 6.50 €

Erdbeersekt

gefrostetes Erdbeerpüree, Momentum Sekt, 0,1l, 5.20 €

Mangosekt

gefrostetes Mangopüree, Momentum Sekt, 0,1l, 5,20 €

Martini

Extra Dry, Bianco oder Rosso, 5 cl, 4.80 €

Sherry Tio Pepe

Extra Dry, 5 cl, 4.80 €

UNSERE BIERE VOM FASS

*Die Biere der Stralsunder Brauerei
unverwechselbarer Genuss aus Vorpommern*

Pasenelle Pils – Das Pasewalker Bier

vollmundig aromatisch herb,

mit einem unverwechselbarem Hopfenaroma

Stammwürze 11,3 %, Alkohol 4,9 % vol.

0,3 l 3.90 €

0,5 l 5.70 €

Pasenelle Urtrunk, naturtrüb

vollmundig würzig, naturbelassen

Stammwürze 11,5 %, Alkohol 4,9 % vol.

0,3 l 4.10 €

0,5 l 5.80 €

Störtebeker Pilsener – Das Bier der Gerechten,

nordisch herb

schlank mit starker Hopfennote, beste Schaumeigenschaft.

Stammwürze 11,3 %, Alkohol 4,9 % vol.

0,3l 4.10 €

0,5l 5.80 €

UNSERE BIERMIXSPEZIALITÄTEN

Knobelsdorffer

Pasenelle Pils mit Himbeersirup²

0,3l 4.30 €

0,5l 6.50 €

Alster oder Radler

Pasenelle Pils mit Zitronenlimonade^{2,5}

0,3l 3.90 €

0,5l 5.50 €

Diesel

Pasenelle Pils mit Cola^{1,3,6}

0,3l 3.90 €

0,5l 5.50 €

DIE BERSPEZIALITÄTEN

AUS DER STÖRTEBEKER BRAUMANUFAKTUR

*Traditionelle Getreidesorten, Wasser aus der eigenen Mineralquelle,
sowie eine einzigartige Brau- Rezeptur ergeben den
ursprünglichen Biergenuss.*

Störtebeker Bernsteinweizen 0,5l Fl. **5.60 €**

*- das beliebteste Weizenbier im Norden - ... schmeckt fruchtig spritzig,
obergäriges Hefeweizen, besonders fruchtig durch Doppelgärung
Stammwürze 12,9 % Alkohol 5,3 % vol.*

Störtebeker Roggenweizen 0,5l Fl. **5.60 €**

*Winner „WORLD BEER CUP“ 2014 Chicago, ... natürlich, vollmundig
Stammwürze 12,9 % Alkohol 5,40 % vol.*

Störtebeker Schwarzbier

... aromatisch würzig, mit samtweichem Röstgeschmack 0,5l Fl. **5.60 €**
Stammwürze 12,5 %, Alkohol 5,0 % vol.

Störtebeker Baltik-Lager 0,5l Fl. **5.60 €**

*naturbelassenes, untergäriges Lagerbier
Caramelmalz und dunkle Braumalze lassen die helle Kupferfarbe entstehen
Stammwürze 13,2 %, Alkohol 5,50 % vol.*

Störtebeker 1402 Kellerbier naturbelassen 0,5l Fl. **5.60 €**

*Winner „WORLD BEER CUP“ 2010 Chicago,
naturbelassen und ungefiltert
Stammwürze 11,1 %, Alkohol 4,8 % vol.*

Störtebeker Atlantik-Ale, naturtrübes, 0,5l Fl. **5.60 €**

*obergäriges, helles Ale
Stammwürze 11,4 %, Alkohol 5,1 % vol.*

Störtebeker Nordisch-Hell 0,5l Fl. **5.60 €**

*Ein echter Klassiker, norddeutsch Interpretiert
Stammwürze 10,7%, Alkohol 4,6% vol.*

Störtebeker Stark Bier, kräftig und würzig 0,5l Fl. **5.90 €**

Stammwürze 16,9 %, Alkohol 7,5 % vol.

Störtebeker Hanse-Porter 0,5 l Fl. **5.60 €**
*... gebraut aus Karamell und Malz, die Braumalze werden, wie im
Mittelalter, in befeuerten Rösttrommeln karamellisiert
Stammwürze 12,5%, Alkohol 4,0 % vol.*

STÖRTEBEKER ALKOHOLFREIE BIER SPEZIALITÄTEN

Störtebeker Bernsteinweizen, alkoholfrei 0,5l Fl. **5.60 €**
*Stammwürze 12,9 %, alkoholfrei,
naturbelassenes, isotonisches, alkoholfreies Hefeweizen*

Strandräuber Natur Radler Zitrone Frei – Bier 0,5l Fl. **5.60 €**
*Ein alkoholfreier Durstlöcher mit leichten Hopfennoten und kräftiger
Zitrone: Die Kombination aus Frucht und Herbe ist perfekt für den Genuss
zwischen durch, nicht nur in der warmen Jahreszeit. Alkoholfrei*

Störtebekers Frei- Bier 0,5l Fl. **5.60 €**
*Stammwürze 13,0 %, alkoholfrei,
naturbelassenes alkoholfreies Bier nach Pilsener Brauart*

STRANDRÄUBER BIO-BIERMIXSPEZIALITÄTEN

Strandräuber Natur Radler Sanddorn 0,5l Fl. **5.60 €**
*Sanddorn gehört zur Ostseeküste wie die Kreidefelsen und
das Salzwasser: Die Zitrone des Nordens macht dieses Natur Radler
zu einer außergewöhnlichen Erfrischung, die nach
Sommerurlaub schmeckt. Alk. 2,1% vol.*

STÖRTEBEKER BRAND-SPEZIALITÄTEN

Zum Probieren, für Zuhause oder als Geschenk

Störtebeker Single Malt Whisky 3 Jahre, 40 % vol.

Ein Aroma intensiver Sud aus feinsten Brau- und Spezialmalzen der Störtebeker Braumeister, bildet die Grundlage des Single Malt Whiskys. In französischen Eichenfässern erhält das Destillat seine goldene Farbe und das angenehm weiche Holzaroma mit Noten von Vanille und Kokos. Der Ausbau in einem „Coopers Reserve“-Fass bringt eine sanftere Eichennote mit zarten Honigtönen in den Whisky. Nach dem 12-monatigen Finish wird der Störtebeker Single Malt Whisky unfiltriert und naturbelassen mit 40% vol. Alkohol abgefüllt.

2cl 4.00 €; 4cl 8.00 €; 0,5l Fl. zum Mitnehmen 39.98 €

Stralsunder Meerbrand 40% vol.

Raue See, der Wind peitscht. Dieses Meer ist was für starke Charaktere. Natürlich brauchen solch feste Gemüter etwas Starkes zum Runterspülen der salzigen Seeluft. Da kommt der aus Stralsunder Bieren gebrannte Meerbrand mit seinen angenehm leichten, floralen Noten und würzigen Malzaromen genau richtig. In Stralsund wird seit 800 Jahren Bier gebraut und getrunken. Dieser, aus Tradition gereifte Genuss, sorgt nicht nur für kühle Kehlen, sondern auch für ein geselliges Miteinander. Um dieses Vergnügen auf die Spitze zu treiben, destillieren wir unsere ohnehin schon reinen Biere zu einer einzigartigen, sehr milden und harmonischen Spirituose. Stralsunder Meerbrand. Aus der Region. Für die Region.

2cl 3.80 €; 4cl 7.60 €; 0,5l Fl. zum Mitnehmen 39,98 €

Ebbe & Flut Insel Gin 45% vol.

Für seinen unverwechselbaren Geschmack fließen in den LONDON DRY GIN nicht nur handverlesene Kräuter aus Übersee, sondern auch heimische Zutaten wie Sanddornbeeren. Direkt am Meer destilliert, trägt er den Charakter seiner Heimatinsel.

2cl 3.00 €; 4cl 6.00 €; 0,5l Fl. zum Mitnehmen 30,00 €

Ebbe & Flut 2 Insel Rum 40,2% vol.

Dieser Rum vereint das Beste zweier Inseln. Gebrannt und fünf Jahre auf Barbados gereift, bringt er süße tropische Aromen nach Kokos, Kandis und Vanille mit. Kräftige Holznoten und den letzten Schliff bekommt er in ehemaligen Whiskyfässern direkt am Meer auf der Insel Rügen.

2cl 4.00 €; 4cl 8.00 €; 0,5l Fl. zum Mitnehmen 39,98 €

SUPPEN

*Wir servieren unsere Suppen mit unserem Villa-Brot.
Nasze zupy serwujemy z wypiekanym u nas pieczywem
All soups are served with our homemade Villa bread*

Herzhafte Soljanka **7.50 €**
mit Sauerrahm in der Suppentasse

*Pożywna zupa o smaku pomidorowym z dodatkiem wędlin i kwaśnej śmietany
Hearty Soljanka soup with sour cream served in a soup mug*

Strauchtomatensüppchen **6.50 €**
mit Mozzarella

*Zupa pomidorowa z mozzarellą
Tomato soup with mozzarella*

SALATVARIATIONEN

*Zu unseren Salaten reichen wir hausgebackenes Villabrot.
Do każdej przystawki podajemy pieczywo.
Salads are served with homemade Villa bread.*

Klassischer Villa Salat **8.90 €**
gemischter Salat mit Dressing nach Wahl

*mała sałatka z dresingiem do wyboru
small mixed salad with a dressing of your choice*

... mit gebratenem Hähnchenbrustfilet **14.90 €**

*... piersi kurczaka
... with fried chicken breast fillet*

... mit Putenbrustfiletstreifen **15.30 €**

*z paskami fileta z piersi indyka
with strips of turkey breast fillet*

Carpaccio „Hereford“ **15.60 €**

*hauchdünne Scheiben vom Weiderind am Ruccolabukett
mit weißem Balsamico, gehobeltem Parmesan¹ und Pinienkernen*

*Cienkie plastry wołowiny z rucolą, białym octem balsamicznym,
parmezanem i ziarenkami pini*

*Thin slices of meadow beef with rocket salad, white balsamic
vinegar, Parmesan shavings and pine nuts*

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT!

- Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen** **7.90 €**
mit gerösteten Speck dazu ein kleiner Brotkorb
Kremowa zupa z kurek ze smażonym boczkim.
Creamy soup of fresh chanterelles
- Gemischte Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen** **17.90 €**
Eine Auswahl an Blattsalaten und frisch gebratene Pfifferlinge (130g)
mit Zwiebellauch und Himbeer- Vinaigrette dazu ein kleiner Brotkorb
Salatka ze świeżo smażonymi kurkami i sosem malinowym vinegrett
Mixed salad leaves with fried chanterelles
- Matjesfilet "Hausfrauen Art"** **18.90 €**
drei Matjesfilet an Hausfrauensoße mit Bratkartoffeln und Salatbeilage
trzy filety śledziowe z naszym sosem gospodyni i ziemniakami zasmażanymi i salatka boczna
three herring fillets with our housewife sauce and fried potatoes and side salad
- Spare Ribs schön zum Knabbern** **18.90 €**
Hausmarinierte Bauchschälrippe zart im Ofen gegrillt,
dazu eine süß- scharfe Grillsoße,
unser Krautsalat und Wedges
Marynowane żeberka z grila ze słodko-oстрыm sosem grilowym, biała kapusta i czastkami ziemniakow
Home-marinated belly peeling ribs tenderly grilled in the oven, in addition a sweet and spicy barbecue sauce, our coleslaw and wedges
- Pasta und Pfifferlingsrahm** **19.00 €**
Gebutterte grüne Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen (150g)
in Rahm geschwenkt und geröstete Pinienkerne
Zielony makaron w sosie śmietanowym z kurkami i ziarenkami pini.
Green tagliatelle with fresh chanterelles (180g) in cream and roasted pine nuts
- Zanderfilet mit Pfifferlingen** **28.00 €**
Zanderfilet (200g), gebraten und dazu eine Portion
frische Pfifferlinge (180g) und Knoblauchbaguette
Smażony sandzacz ze smażonymi kurkami oraz bagietką czosnkową
Roasted pike-perch fillet, fried and served with a portion fresh chanterelles (180g) and garlic baguette
- Bierkutscher Schnitzel und Pfifferlingsrahm** **23.50 €**
Unser großes gebratenes Schweineschnitzel mit Pfifferlingsrahm
und Steakhouse Pommes
Klasyczny sznycel wieprzowy z kurkami i frytkami.
roasted pork cutlet with cream chanterelles and Steakhouse fries
- Eine Portion frische Pfifferlinge (180g)** **12.90 €**
Porcja świeżych kurek.
A portion of fresh chanterelles

KLASSIKER DER VILLAKÜCHE

Gratin von der Putenbrust **16.90 €**

*gebratene Putenbruststreifen auf hausgemachtem Kartoffelgratin
und Blattrahmspinat mit Käse überbacken*

*Pieczone kawalki filetów z piersi indyka, z ziemniakami gratin i szpinakiem,
zapiekane serem.*

*fried turkey breast strips on homemade potato gratin and
leaf creamed spinach with cheese*

... ohne Putenbrustfilet **14.50 €**

bez mięsa

without turkey breast fillet

„Villa“ Burger **18.10 €**

*Mit sattem Rindfleisch, Tomaten, Gewürzgurke, roten Zwiebeln,
im gerösteten Burgerbrötchen, dazu Steak-Pommes*

*Hamburger ze 100% wołowiny w bułce z pomidorem, ogórkiem,
czerwoną cebulą i stekowymi frytkami.*

with beef, tomatoes, gherkin, red onions with French fries

Bierkutscher Schnitzel **17.50 €**

*großes gebratenes Schweineschnitzel an hausgemachtem
Krautsalat und Pommes Frites*

Kotlet schabowy z kwaszoną octem kapustą i frytkami.

Large roasted pork cutlet with homemade coleslaw and French fries

Brauers Pfanne **24.90 €**

*gebratene Medaillons vom Schweinefilet, Rinderhüftsteak
und Putenbrust mit hausgemachter Kräuterbutter,*

Champignons, frischem Marktgemüse sowie Bratkartoffeln¹

*Smażone medaliony z polędwiczki wieprzowej, wołowiny i piersi
indyka z dodatkiem masła czosnkowego, pieczarek, gotowanych
warzyw i smażonych ziemniaków.*

Roasted medaillons of pork fillet, sirloin steak and turkey breast with

homemade herb butter, mushrooms, fresh vegetables and fried potatoes

Gebratenes Zanderfilet **24.90 €**

auf cremigem Blattspinat und Kartoffelgratin

Smażony sandzacz, na szpinaku z ziemniakami gratin

Roasted pike-perch fillet on creamy leaf spinach and potato gratin

Gern können Sie ihre nicht verzehrten Speisen mitnehmen.

Wir berechnen eine Kostenpauschale von 0,80 € je Verpackung.

VOM LAVASTEINGRILL

Unsere „auf den Punkt“ gereiften STEAKS servieren wir Ihnen mit einer Ofenkartoffel mit Sour-Cream und Villa-Knoblauch-Baguette.

Alle Steaks werden mit einem speziellen Steakpfeffer gewürzt.

Wszystkie steki podawane są z pieczonymi ziemniakami z kwaśną śmietaną i bagietką czosnkową. Wszystkie steki doprawiamy specjalną papryką stekową.

Our on point aged steaks are served with a baked potatoe with sour cream and accompanied by garlic bread. All steaks are flavoured with a special pepper.

Wir bereiten Ihnen die Steaks in folgenden Garstufen zu:

***englisch** - das innere der Steaks ist warm aber noch deutlich blutig*

***medium** – das innere der Steaks ist warm innen leicht rot bis rosa*

***well done**- das Fleisch ist heiß und durchgebraten, es verliert jedoch an Saftigkeit und hat dadurch eine festere Faserstruktur*

180g RUMPSTEAK

24.95 €

*ein erstklassiger Zuschnitt der Küchenfleischerei,
aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken*

Rumszyk wołowy

Premium cut from the young hearty back of the cattle

250g RUMPSTEAK

28,95 €

vom ausgewählten jungen Rind

mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, kernig und zart

Rumszyk wołowy z małym rantem tłuszczu.

Rumpsteak with little edge of fat to keep it juicy and tender

BURGER- STEAK

18.90 €

100% Rindfleisch vom Lavasteingrill

Burger wołowy z grila

100% beef grilled over lava stones

Oldenburger Putenbruststeak

19.95 €

saftig gegrilltes Putenbrustfilet

Grilowana pierś z indyka

Grilled turkey breast

Zum Dazu bestellen

Dodatki / In addition

Villa- Knoblauch- Baguette mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen <i>Bagietka czosnkowa</i> <i>Garlic bread, fresh from the oven</i>	2.00 €
Kräuterbutter <i>Masło czosnkowe</i> <i>herb butter</i>	1.20 €
Champignons in Rahm <i>Pieczarki w sosie śmietanowym</i> <i>Mushrooms in cream</i>	4.90 €
Buntes Gartengemüse <i>Bukiet gotowanych warzyw</i> <i>Mixed vegetables</i>	5.60 €
Pfeffersauce <i>Sos pieprzowy</i> <i>Pepper sauce</i>	2.90 €
Kleiner gemischter Salat <i>mała sałatka mieszanamala</i> <i>small mixed salad</i>	5.90 €

Bitte wählen Sie Ihr Dressing zum Salat

Prosimy wybrać dressing do sałatki

Choose your dressing for salad

American Dressing <i>słodki, kremowy o estragonu</i> <i>sweet, creamy, flavoured with estragon</i>	<i>lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert</i>
French Dressing <i>pikantny z czosnkiem</i> <i>piquant with a hint of garlic</i>	<i>pikant mit einem Hauch Knoblauch</i>
Italian Dressing <i>ziolowy z octem balsmicznym</i> <i>tangy with herbs and balsamic vi</i>	<i>würzig mit Kräutern und Balsamico Essig</i>
Caesar Dressing <i>kremowy o smaku Grana Padano</i> <i>with olive oil and Grana Padano</i>	<i>mit Olivenöl und Grana Padano</i>

Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoff

4 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

6 mit Antioxidationsmittel

2 mit Farbstoff

5 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel und einer Phenylalaninquelle

3 mit Süßungsmittel

DESSERT

- Warmer Apfelstrudel und cremiges Eis** **8.50 €**
*Frische Äpfel im dünnen Strudelteig auf Schokoladensauce
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahnetupfer*
Ciepły strudel jabłkowy z sosem czekoladowym i gałką lodów waniliowych.
Warm apple strudel and creamy ice cream
- „Schokoladig“** **8.70 €**
Schokoladentörtchen und Kugel Vanilleeis und Sahne
Torcik czekoladowy z lodami waniliowych i bita śmietaną
Chocolate tarts and vanilla ice cream
- „Heißes“** **7.90 €**
Zwei Kugeln Vanilleeis mit Erdbeersauce und heißen Kirschen, Sahne
Dwie gałki lodów waniliowych z sosem truskawkowym i goracymi wiśniami
Two scoops of vanilla ice cream with strawberry sauce and hot cherries
- „Bissig“** **7.60 €**
Karamell Crumble und Erdbeerjoghurt mit Schokoladeneis, Sahne
Kruszonka Karmelowa i jogurt truskawkowy z lodami czekoladowymi
Caramel crumble and strawberry yoghurt with chocolate ice cream
- „Vanille Spezi“** **5.90 €**
Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl und deren gerösteten Kernen
gałka lodów waniliowych z olejem z pestek dyni i ich prażonymi pestkami
Scoop of vanilla ice cream with pumpkin seed oil and their roasted kernels
- „Prickelnd“** **5.90 €**
Sorbet im Sekt
Sorbet w winie musującym
sorbet in sparkling wine
- „Eiszwerg“** **4.90 €**
Kugel Vanilleeis mit Schokolinsen Gesicht und Waffelhut
Gałka lodów waniliowych "Eiszwerg" z twarzą z czekoladowych ziaren
i czapką waflową
"Eiszwerg" scoop of vanilla ice cream with chocolate beans face and waffle hat

ALKOHOLFREIER WEINGENUSS

Genießen Sie diesen alkoholfreien Weißwein als Aperitif oder gemütlich zu Speisen. Dieser entalkoholisierter Wein überzeugt darüber hinaus mit nur ca. einem Drittel an Kalorien, im Vergleich zum alkoholhaltigen Pendant. Durch das besonders schonende Produktionsverfahren nach höchsten Standards, ist er auch geschmacklich eine wunderbare Alternative.

Deutschland

Dr. Zenzen*

0,25l. Fl. **8.50 €**

entalkoholisiert, Pinot Grigio

Er überzeugt im Glas mit frischen Zitrus- und Pfirsicharomen und ermöglicht unbeschwerten, entalkoholisierten Weingenuss zu jedem Anlass.

UNSERE OFFENEN WEINE

Weißwein

Deutschland Rheinhessen

Weinheimer Sybillenstein*

0,20 l **7.50 €**

Kerner Spätlese, lieblich

Ein richtig fruchtiger Weißwein mit einer feinen und milden Art.

Saftige Aromen, verpackt in würzigen Nuancen, in einer delikaten Fruchtsüße.

Deutschland, Rheingau

Vinison*

0,20 l **7.10 €**

Riesling – Qualitätswein, halbtrocken

Feinherb mit einem anregenden Spiel von Frucht und Säure.

Saftige Aromen von reifen Pfirsichen und Äpfeln mit einem Hauch Exotik

Deutschland, Pfalz

Villa JL, Villa Wolf*

0,20 l **8.00 €**

Grauburgunder -Qualitätswein – trocken

Wein mit Kraft und Körper. Tropische Früchte, Honigmelone und Zitrus vereinen sich mit Noten von Mandeln und Vanille im zarten Schmelz.

Vollmundig und frisch – belebender Genuss aus „Meisterhand“.

Chile

Maipachu, D. O. Valle Central*

0,20 l **7.10 €**

Chardonnay – trocken

Süffig mit den Aromen von Ananas, Apfel und tropischen Früchten in einem frischen Genuss. Schmelzend am Gaumen mit einem Hauch von Kräutern.

UNSERE OFFENEN WEINE

Roséwein

Frankreich/ Loire

Chatelain Desjacques*

0,2 l 7.50 €

Rosé d'Anjou AOC, Caves de la Loire

Ein typischer Rosé d'Anjou mit einer betont fruchtigen Nase. Süffige Aromen von roten Beeren mit leichten herben Nuancen. Frisch und lebendig mit einem feinen Frucht-Säure-Spiel im Finale – ein vielfältiges Geschmackserlebnis.

UNSERE OFFENEN WEINE

Rotwein

Deutschland, Rheinhessen

Vinision*

0,20 l 7.10 €

Dornfelder Qualitätswein, lieblich

Dornfelder vollmundig – reichhaltig mit den intensiven Fruchtaromen von Sauerkirschen und Brombeere in einer samtweichen Textur. Typisch und saftig im Geschmack - ein finessenreiches Erlebnis.

Deutschland, Württemberg

Privatkellerei Hirsch*, halbtrocken

0,20l 7.50 €

Haberschlachter Heuchelberg, Schwarzriesling, QbA,

feinfruchtig mit den Aromen von Himbeere, Erdbeere und süßlichen Kirschen präsentiert er sich am Gaumen. Deutliche Würznoten im herzhaften Abgang – feinherber Genuss für jedermann.

Deutschland, Pfalz

Villa JL, Villa Wolf*

0,20 l 7.10 €

Dornfelder – QbA, trocken

Tief dunkelrot – so muss er sein! Vollmundig und markant mit den kräftigen Aromen von Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und getrockneten Pflaumen.

USA, Kalifornien

Grapes and Stripes*

0,20l 7.50 €

Cabernet Sauvignon- trocken

Der dunkle Sunnyboy – kräftig und vollmundig mit den Aromen von Kirsche und Brombeere im Geschmack. Dezent Würznoten in einer milden Säurestruktur – easy to drink.

Unsere offenen Weine bieten wir ausschließlich als Schoppenweine an !

* Wein enthält Sulfite

UNSERE FLASCHENWEINE

Weißweine

Deutschland, Rheingau

Weingut Robert Weil*

0,75 l 45.00 €

Riesling, QbA, trocken

Gerade in der Basis soll sich die Handschrift eines Weingutes wiederfinden: klassischer Vertreter des feinfruchtigen und herzhaften Weil-Rieslings, ein wunderbar animierender Riesling

Italien, Venetien

Vigne Alte*

0,75 l 39.00 €

Lugana D.O.C.

Cantina Fratelli Zeni

Lugana – der typische Italiener vom Gardasee – hier aus allerbestem Haus. Herrlich frisch und vollmundig mit den delikatsten Aromen von Pfirsich, Orange und Zitrus im intensiven Geschmackserlebnis, elegant und filigran

Frankreich, Burgund

William Fevre Chablis AOC*

0,75 l 45.00 €

Chardonnay, duftig, Zitrus- und Vanillenoten, sehr komplexe, perfekt ausbalancierte Frucht und feine Mineralik bei schlanker Struktur, harmonisches Finale mit gut ausbalancierter Säure

Frankreich, Loire

Les Baronnes Sancerre AOC, Henri Bourgeois*

0,75l 50.00 €

aus dem Tal der Könige - herrlich fruchtbetont mit den Noten von Grapefruit, Johannisbeere und Citrus in feiner Mineralität

Argentinien, Lujan de Cuyo

Dona Paula, Los Cardos, Chardonnay*

0,75l 29,00 €

Typischerweise oft durch warme tropische Früchte und einen Hauch Eiche gekennzeichnet. Aromen von reifen Zitrusfrüchten, Nektarinen und Passionsfrüchten prägen diesen Stil.

Südafrika, Robertson

Danie de Wet, Good Hope*

0,75l 35.00 €

Sauvignon Blanc, Mit seiner reifen Frucht und einem verführerischen Aroma glänzt dieser Wein auf ganzer Linie. In der Nase entfalten sich die zarten Düfte von Mango, Ananas, Birne und Papaya. Im Gaumen zeigt er sich herrlich frisch, zum Anbeißen fruchtig und unglaublich harmonisch. Nicht umsonst ist dieser filigrane Kap-Weißwein einer der beliebtesten der südafrikanischen Weine.

Rosèwein

Frankreich/ Loire

Chatelain Desjacques*

0,75 l 26.00 €

Rosé d'Anjou AOC, Caves de la Loire, halbtrocken

ein typischer Rosé d'Anjou mit einer betont fruchtigen Nase, süffige Aromen von roten Beeren mit leichten herben Nuancen, frisch und lebendig mit einem feinen Frucht-Säure-Spiel im Finale – ein vielfältiges Geschmackserlebnis

UNSERE FLASCHENWEINE

Rotweine

Hervorragend zu unseren, auf Lavasteinen gegrillten Steaks

Süd Australien, Byrne Family Vineyards

Byrne Double Pass Shiraz

0,75l 30.00 €

Weingetrockneter Shiraz wird mit fermentiertem Shiraz aus eigenem Anbau vermischt, um den **DOUBLE PASS** zu kreieren, der dieser klassischen Sorte eine saftigere Note verleiht.

Kräftiges Rot, Aromen von Himbeeren, Maulbeeren und süßen roten Fruchtkonserven erfüllen die Nase. Mokka und subtile Röstaromen aus Eiche gleichen die Frucht aus. Lebendige Fruchtaromen umhüllen den Gaumen sofort mit Erdbeeren und Himbeeren, subtile Komplexität von dunkler Schokolade und Kaffeeeiche im mittleren Gaumen gleicht den Wein mit Fülle aus.

Italien, Piemont

0,75l 55.00 €

San Silvestro, Barolo Riserva D.O.C.G.*

Cantine San Silvestro

Die rote „Legende“ des Piemont.

Herrlich vielschichtig mit der Frucht von Kirschen und Beeren in würziger Kombination mit Noten von Kräutern, Lakritz und Schokolade, seidig mit weichem Tannin – vollmundiger Genuss

Italien, Venetien

Amarone della Valpolicella Classico DOC, Zeni* 0,75l 55.00 €

Dieser kraftvolle Wein passt hervorragend zu dunklen kräftigen Speisen. tiefes blauschwarz mit purpurnen Reflexen, marmeladig- würzige Nase mit deutlichen Noten von getrockneten Früchten, Kräutern und Pflaumenmus

Spanien, Rioja

Casa Primicia Reserva Rioja D.O.C.*

0,75l 40.00 €

Bodegas Primicia, Tempranillo

Sehr süffig, aromatisch und kraftvoll mit gut geschliffenen Tanninen.

Gute Säure und ein langer Abgang, Elegant und kraftvoll in der Nase mit Aromen von Früchten, Vanille und Gewürzen, unter denen Zimt stark hervorsteht.

Frankreich, Bordeaux

Grand Bateau

0,75 l 30.00 €

Appellation Bordeaux Controlée

Eine Komposition aus Merlot und Cabernet Sauvignon.

Tiefrot im Glas, mit den kraftvollen Aromen roter Früchte und einem Hauch von Unterholz präsentiert sich dieser elegante und delikate Rotwein.

seidig und harmonisch am Gaumen mit einer vielversprechenden

Tanninstruktur – Genuss mit Potential!

Frankreich, Rhône

Chateauneuf du Pape, AOC*

0,75l 65.00 €

E.Guigal, aus der Lage der Päpste

kräftig und markant mit der Frucht reifer Schwarzkirsche und Pflaume in

einer dichten Struktur, Kräuternoten mit einem Hauch Pfeffer in einer

rauchigen Tanninstruktur – ungestümer Genuss

Chile, Central Valley

La Paz Reserva by Montgras*

0,75l 35.00 €

Aus der Carmenère-Traube wird ein tanninärmer, dunkler, süffiger, nach

Schokolade-, Tabak- und Lederaromen schmeckender Rotwein mit einem

angenehmen Beerenaroma gekeltert.

* Wein enthält Sulfite

SEKT

Schloss Rheinach Sekt, trocken oder halbtrocken

0,75 l 28.00 €

Schloss Rheinach Sekt (Piccolo)

0,2 l 8.00 €

trocken oder halbtrocken

Prosecco Scavi & Ray (Piccolo), trocken

0,2 l 8.00 €

Geldermann Sekt Carte Blanche, trocken

0,75 l 40.00 €

elegant und körperreich - ein Sekt für jede Gelegenheit

Geldermann Sekt Rosè, trocken

0,75 l 45.00 €

ein trockener Sekt mit besonders fruchtigen Noten

SPRUDELNDES ALKOHOLFREIES

<i>Stralsunder Mineralwasser</i> (klassisch, medium oder still)	0,25 l Fl.	3.30 €
<i>Ebbe & Flut, Stralsunder Mineralwasser</i> naturell oder raues (natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure)	0,75 l Fl.	6.50 €
<i>Zitronen- oder Orangenlimonade</i> 4,5	0,20 l	3.20 €
	0,50 l	6.00 €
<i>Schweppes Ginger Ale</i> 2	0,20 l Fl.	3.70 €
<i>Schweppes Tonic Water</i> 7	0,20 l Fl.	3.70 €
<i>Goldman Bitter Lemon</i> 7	0,20 l Fl.	3.70 €
<i>Coca-Cola</i> 2,3,6	0,20 l Fl.	3.20 €
	0,50 l	6.20 €
<i>Coca-Cola light</i> 2,6	0,20 l Fl.	3.20 €
	0,40 l	6,20 €
<i>Rhabarbersaft</i>		
<i>Apfelsaft</i>		
<i>Orangensaft</i>	jeder Saft 0,20 l	3.20 €
<i>Bananensaft</i>	0,50 l	6.50 €
<i>Kirschsafft</i>		
<i>Alle Säfte gern auch als Schorle</i>	0,20 l	3.20 €
	0,50 l	6.00 €
<i>Tomatensaft</i>	0,20 l Fl.	3.50 €

BRÄNDE & WHISKY

<i>Remy Martin VSOP</i>	2 cl	4.00 €
<i>Asbach Uralt</i>	2 cl	2.80 €
<i>Ulpointner Williams feiner Birnenbrand</i>	2 cl	2.80 €
<i>Jim Beam</i>	2 cl	2.20 €
<i>Johnnie Walker</i>	2 cl	2.50 €

AQUAVIT • KÜMMEL • WODKA

<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	2 cl	1.65 €
<i>Jubiläums Aquavit</i>	2 cl	2.50 €
<i>Linie Aquavit</i>	2 cl	2.70 €
<i>Rostocker Lehment Kümmel</i>	2 cl	2.00 €
<i>Rostocker Lehment Aquavit</i>	2 cl	2.20 €

DEUTSCHER MANUFAKTUR – WODKA AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Ausgezeichnet als weltbesten Weizenwodka

SASH & FRITZ *Colonia Alexandrowka*

Bester deutscher Weizen vereint sich bei Sash & Fritz mit reinstem, frischem Quellwasser. Eine 5-fache sorgfältige Destillation und eine 5-fach schonende Filterung garantieren den reinen, einzigartigen Geschmack von Sash & Fritz.

Das Ergebnis spricht für sich: Sash & Fritz ist Manufaktur-Wodka auf höchstem Niveau, der sich mit seinen erkennbaren Aromen von Getreide und gelben Früchten und einer sehr dezenten, leicht wahrnehmbaren Süße von herkömmlichen Wodka abhebt. Wir servieren Sash & Fritz leicht gekühlt!

2cl Sash & Fritz 2.50 €
4cl Sash & Fritz 5.00 €
1 Liter Flasche Sash & Fritz 65.00€

Der neue Coup aus dem Hause Sash & Fritz

Wild Child Berlin Dry Gin

Für diesen Wild Child Gin werden wilde, von Hand gelesene Wacholderbeeren, Kräuter, wie Rosmarin und Koriander, sowie Zitronat-Zitronen, sowie Bergamotte aus Kalabrien verwendet. Behutsame Destillation, sowie das weiche Wasser aus den Ausläufern des Erzgebirges, geben diesen "Wilden Brand" einen weichen Kern.

2cl 3.00 € 4 cl 6.00 €

BITTERE & LIKÖRE

<i>Kürassier Elixier</i> <i>die Kräuterspezialität der Villa Knobelsdorff</i>	<i>2 cl</i>	1.50 €
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	2.00 €
<i>Küstennebel</i>	<i>2 cl</i>	1.80 €
<i>Kleiner Feigling</i>	<i>Fl. 2 cl</i>	2.70 €
<i>Kümmerling</i>	<i>Fl. 2 cl</i>	2.70 €
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	2.20 €
<i>Fischergeist</i>	<i>2 cl</i>	3.00 €

LONGDRINKS MIT JE 4 CL SPIRITUOSE

<i>Cuba Libre</i>		
<i>Jim Beam Cola</i>	<i>alle Long- Drinks</i>	6.00 €
<i>Bacardi Cola</i>		
<i>Gin Tonic</i>		
<i>Wodka Lemon</i>		

HEISSE GETRÄNKE

<i>Becher Kaffee</i>	3.40 €
<i>Tasse Cafè Creme</i>	2.90 €
<i>Espresso</i>	2.90 €
<i>Milchkaffee</i>	3.90 €
<i>Cappuccino</i>	3.30 €
<i>Latte macchiato</i>	3.90 €
<i>Schokolade</i>	3.50 €
<i>Schokolade mit Sahne</i>	3.90 €
<i>Becher warme Milch</i>	1.60 €

EIN GUTER TEE STREICHELT DIE SEELE

Eine ungewöhnliche Art feinsten Tee zu verpacken, ist der pyramidenförmige Teebeutel von EILLES TEE. Das filigrane Gewebe gibt dem losen Blatt- und Brokentea den benötigten Platz für einen größtmöglichen Kontakt mit dem Wasser. Ein Höchstmaß an Entfaltungsmöglichkeit für einen köstlichen Tee genuss.

Teemischungen alle Sorten je Glas 3.50 €

Darjeeling Royal second Flush Blatt (Schwarzer Tee)

Aus den besten Teegärten Nordindiens

Assam Special Broken (Schwarzer Tee)

Kräftiger Edeltee von Nordindiens Plantagen

Sonne Asiens Royal Blatt (Grüntee aromatisiert)

Grüner japanischer Sencha

Sommerbeeren (Früchtemischung)

Pfefferminzblätter (Kräutertee)

Zusatzstoffe:

*1 - mit Konservierungsstoffen · 2 - mit Farbstoffen · 3 - mit Süßungsmitteln · 4 - mit Zuckerarten und Süßungsmitteln
5 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle · 6 - mit Antioxidationsmittel · 7 - Chininhaltig*