

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, „Pesenelle Pils“.

Auch heute noch lassen wir das „Pesenelle 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 abgehängt 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 BEI UNS*****
STÖRTEBEKER WINTERBIER

Störtebeker Winter- Bock 0,5l Fl. 5.90 €

*Helles Sommergerstenmalz und belgisches Spezialmalz sorgen für eine ausgeprägte Aromatik nach Honig, Karamel und einer intensiven goldgelben Farbe
Stammwürze 16,5 % Alkohol 6,8 % vol.*

DAS WÄRMT RICHTIG DURCH!

Feuerzangenbowle Becher 6,50 €

Im Becher serviert, mit brennendem Zuckerhut und einem kräftigen Schuss „Stroh- Rum“

Glühwein Glas 4,90 €
würzig, mit leckerem Zuckerrand
mit Schuss(2cl), Amaretto oder Hansen Rum Glas 5,90 €

APERITIF

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

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

Campari Orangensaft, 0,2l, 6.90 €

Erdbeersekt
gefrostetes Erdbeerpüree, Momentum Sekt, 0,1l, 5.50 €

Mangosekt
gefrostetes Mangopüree, Momentum Sekt, 0,1l, 5.50 €

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

<i>vollmundig aromatisch herb, mit einem unverwechselbaren Hopfenaroma Stammwürze 11,3 %, Alkohol 4,9 % vol.</i>	<i>0,3 l</i>	3.90 €
	<i>0,5 l</i>	5.90 €

Pasenelle Urtrunk, naturtrüb

<i>vollmundig würzig, naturbelassen Stammwürze 11,5 %, Alkohol 4,9 % vol.</i>	<i>0,3 l</i>	4.20 €
	<i>0,5 l</i>	5.90 €

Störtebeker Pilsener – Das Bier der Gerechten,

<i>nordisch herb schlank mit starker Hopfennote, beste Schaumeigenschaft. Stammwürze 11,3 %, Alkohol 4,9 % vol.</i>	<i>0,3l</i>	4.20 €
	<i>0,5l</i>	5.90 €

UNSERE BIERMIXSPEZIALITÄTEN

<i>Knobelsdorffer</i>	<i>0,3l</i>	4.30 €
<i>Pasenelle Pils mit Himbeersirup²</i>	<i>0,5l</i>	6.50 €

<i>Alster oder Radler</i>	<i>0,3l</i>	3.90 €
<i>Pasenelle Pils mit Zitronenlimonade^{2,5}</i>	<i>0,5l</i>	5.90 €

<i>Diesel</i>	<i>0,3l</i>	3.90 €
<i>Pasenelle Pils mit Cola^{1,3,6}</i>	<i>0,5l</i>	5.90 €

DIE BIERSPZIALITÄTEN

AUS DER STÖRTEBEKER BRAUMANUFAKTUR

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

Störtebeker Bernsteinweizen 0,5l Fl. **5.90 €**

*- 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. **5.90 €**

*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. **5.90 €**
Stammwürze 12,5 %, Alkohol 5,0 % vol.*

Störtebeker Baltik-Lager 0,5l Fl. **5.90 €**

*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. **5.90 €**

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

Störtebeker Atlantik-Ale, naturtrübes, 0,5l Fl. **5.90 €**

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

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

Stammwürze 16,9 %, Alkohol 7,5 % vol.

Störtebeker Hanse-Porter 0,5l Fl. **5.90 €**

*... gebraut aus Karamell und Malz, die Braumalze werden, wie im
Mittelalter, in befeuerten Rösttrommeln karamellisiert
Stammwürze 12,5%, Alkohol 4,0 % vol.*

STÖRTEBEKER

ALKOHOLFREIE BIERSPZIALITÄTEN

Störtebeker Bernsteinweizen, alkoholfrei 0,5l Fl. 5.90 €

Stammwürze 12,9 %, alkoholfrei,
naturbelassenes, isotonisches, alkoholfreies Hefeweizen

Strandräuber Natur Radler Zitrone Frei – Bier 0,5l Fl. 5.90 €

Ein alkoholfreier Durstlöscher mit leichten Hopfennoten und kräftiger Zitrone: Die Kombination aus Frucht und Herbe ist perfekt für den Genuss zwischendurch, nicht nur in der warmen Jahreszeit. Alkoholfrei

Störtebekers Frei- Bier 0,5l Fl. 5.90 €

Stammwürze 13,0 %, alkoholfrei,
naturbelassenes alkoholfreies Bier nach Pilsener Brauart

STRANDRÄUBER

BIO-BIERMIXSPEZIALITÄTEN

Strandräuber Natur Radler Sanddorn 0,5l Fl. 5.90 €

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.

Strandräuber Natur Radler Mango 0,5l Fl. 5.90 €

Fruchtig-süßer Mangosaf 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. 5.90 €

Intensiver Bananensaft in Bio-Qualität ergibt zusammen mit dem Bio-Weizenbier ein fruchtig-süße Kombination zum Genießen, Alk. 3,5% 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

7.90 €

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

Steckrübenrahmsüppchen

6.90 €

mit geröstetem Speck in der Suppentasse

Zupa Szwedzka z pieczonym boczkiem w misce zupy

Rutabaga soup with roasted bacon in the soup bowl

SALATVARIATIONEN

Zu unseren Salaten reichen wir hausgebackenes Villabrot.

Do każdej przystawki podajemy pieczywo.

Salads are served with homemade Villa bread.

Klassischer Villa Salat

10.90 €

gemischter Salat mit Dressing nach Wahl

mała sałatka z dresingiem do wyboru

small mixed salad with a dressing of your choice

... mit gebratenem Hähnchenbrustfilet

17.50 €

... piersi kurczaka

... with fried chicken breast fillet

... mit Putenbrustfiletstreifen

16.90 €

z paskami fileta z piersi indyka

with strips of turkey breast fillet

Bruschetta

7.90 €

drei Scheiben geröstetes Knoblauchbaguette mit mariniertem Tomatensalat

trzy kromki bagietki z czosnkiem i sałatką z marynowanych pomidorów

three slices of toasted garlic baguette with marinated tomato salad

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT!

Rosenkohl- Rahmsüppchen	5.90 €
mit geröstetem Speck ¹	
Krem z brukselki z boczkiem	
Brussels sprouts -cream soup, with roasted bacon	
Königsberger Kochklopse in Kapernsoße	15.50 €
Kochklopse aus pikantem Hack von Rind und Schwein	
in einer lieblichen Kapernsoße mit Petersilienkartoffeln	
und Rote Bete Salat	
Gotowane klopsy wieprzowo-wołowe w delikatnym sosie kaparowym z	
ziemniakami i surówką z czerwonych buraków.	
Kochklopse Two large meatballs from spicy beef and pork hamburger	
in a sweet caper sauce with parsley potatoes and beetroot salad	
Pulled Pork Burger	18.50 €
Geröstetes Burgerbrötchen mit Hamburgersoße, belegt mit	
Blattsalat, unserem Krautsalat und gezupftem, mariniertem	
Pulled Pork, sowie reichlich Zwiebeln, Steak- Pommes und Sour Cream	
Klasyczny Pulled Pork Burger z poszarpanej wieprzowiny z sałatką,	
cebulką, stekowymi frytkami i dodatkiem kwaśnej śmietany.	
Roasted burger bread with Hamburgersoße, with leaf salad, our	
coleslaw and plucked marinated Pulled Pork as well as plenty	
of onions, served with steak fries and sour cream	
Vegane Ravioli und gegrillte Kirschtomaten	19.90 €
in Olivenöl geschwenkte Teigtaschen mit pikanter Füllung	
in einem Tomatensugo	
Ravioli polane oliwą z pikantnym nadzieniem W pomidorowym sugo	
Ravioli tossed in olive oil with a savory filling In a tomato sugo	
Geschmorter Rindersauerbraten	20.90 €
in arteigener Soße mit Rosinen und Honig verfeinert dazu	
unseren Apfelrotkohl und Kartoffelklöße mit Bröselbutter	
Duszona wołowina kiszona	
w naszym specjalnym sosie doprawionym rodzynkami i miodem, podawana z	
naszymi kluskami ziemniaczanymi z jabłkiem i masłem panierowanym	
Braised beef sauerbraten	
in our own special sauce refined with raisins and honey, served with	
our apple red cabbage and potato dumplings with breadcrumb butter	
Fischdialog von Lachs und Zander	26.90 €
auf Rahmwirsing und Kartoffelgratin	
Dialog rybny z łososiem i sandaczem	
na kremowej kapuście włoskiej i gratin ziemniaczanym	
Fish dialogue of salmon and pike-perch	
on creamed savoy cabbage and potato gratin	

KLASSIKER DER VILLAKÜCHE

Gratin von der Putenbrust	17.90 €
gebratene Putenbruststreifen auf hausgemachtem Kartoffelgratin und Blattrahmspinat mit Käse überbacken	
Pieczone kawałki 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	14.90 €
bez mięsa	
without turkey breast fillet	
„Villa“ Burger	18.90 €
Mit sattem Rindfleisch, Tomaten, Gewürzgurke, roten Zwiebeln, im gerösteten Burgerbrötchen, dazu Steak-Pommes	
Hamburger ze 100% wołowiny w bulce z pomidorem, ogórkiem, czerwoną cebulą i stekowymi frytkami.	
with beef, tomatoes, gherkin, red onions with French fries	
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-ostrym sosem grilowym, biała kapusta i cząstkami ziemniaków	
Home-marinated belly peeling ribs tenderly grilled in the oven, in addition a sweet and spicy barbecue sauce, our coleslaw and wedges	
Bierkutscher Schnitzel	18.90 €
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 Bratkartoffeln ¹	
Smażone medaliony z polędwiczką wieprzowej, wołowiny i piersi indyka z dodatkiem masła czosnkowego, pieczarek, gotowanych warzyw i smażonych ziemniaków.	
Roasted medallions of pork fillet, sirloin steak and turkey breast with homemade herb butter, mushrooms, fresh vegetables and fried potatoes	
Gebratenes Zanderfilet	25.90 €
auf cremigem Blattspinat und Kartoffelgratin	
Smażony sandacz, na szpinaku z ziemniakami gratin	
Roasted pike-perch fillet on creamy leaf spinach and potato gratin	

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 27.95 €

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

Rumsztyk wołowy

Premium cut from the young hearty back of the cattle

230g RUMPSTEAK 30,95 €

*vom ausgewählten jungen Rind
mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, kernig und zart*

Rumsztyk wołowy z małym rantem thuszczu.

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

BURGER- STEAK 19.90 €

100% Rindfleisch vom Lavasteingrill

Burger wołowy z grila

100% beef grilled over lava stones

Oldenburger Putenbruststeak 20.95 €

saftig gebrilltes Putenbrustfilet

Grilowana pierś z indyka

Grilled turkey breast

Gern können Sie ihre nicht verzehrten Speisen mitnehmen.

Wir berechnen eine Kostenpauschale von 1,00 € je Verpackung.

Zum Dazu bestellen
Dodatki / In addition

Villa- Knoblauch- Baguette mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen	2.00 €	
<i>Bagietka czosnkowa</i>		
<i>Garlic bread, fresh from the oven</i>		
Kräuterbutter	1.20 €	
<i>Masło czosnkowe</i>		
<i>herb butter</i>		
Champignons in Rahm	5.90 €	
<i>Pieczarki w sosie śmietanowym</i>		
<i>Mushrooms in cream</i>		
Buntes Gartengemüse	6.90 €	
<i>Bukiet gotowanych warzyw</i>		
<i>Mixed vegetables</i>		
Pfeffersauce	2.90 €	
<i>Sos pieprzowy</i>		
<i>Pepper sauce</i>		
Kleiner gemischter Salat	7.50 €	
<i>mała sałatka mieszanamała</i>		
<i>small mixed salad</i>		
Bitte wählen Sie Ihr Dressing zum Salat		
<i>Prosimy wybrać dressing do sałatki</i>		
<i>Choose your dressing for salad</i>		
American Dressing	<i>lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert</i>	
<i>słodki, kremowy o estragonu</i>		
<i>sweet, creamy, flavoured with estragon</i>		
French Dressing	<i>pikant mit einem Hauch Knoblauch</i>	
<i>pikantny z czosnkiem</i>		
<i>piquant with a hint of garlic</i>		
Italian Dressing	<i>würzig mit Kräutern und Balsamico Essig</i>	
<i>ziołowy z octem balsamicznym</i>		
<i>tangy with herbs and balsamic vi</i>		
Caesar Dressing	<i>mit Olivenöl und Grana Padano</i>	
<i>kremowy o smaku Grana Padano</i>		
<i>with olive oil and Grana Padano</i>		
Zusatzstoffe:		
1 mit Konservierungsstoff	2 mit Farbstoff	3 mit Süßungsmittel
4 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	5 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel und einer Phenylalaninquelle	
6 mit Antioxidationsmittel		

DESSERT

Warmer Apfelstrudel und cremiges Eis 8.90 €

Frische Äpfel im dünnen Strudelteig auf Schokoladensoße mit einer Kugel Vanilleeis und Sahnetupfer

Ciepły strudel jabłkowy z sosem czekoladowym i gąbką lodów waniliowych.

Warm apple strudel and creamy ice cream

„Schokoladig“ 8.90 €

Schokoladentörtchen und Kugel Vanilleeis und Sahne

Torcik czekoladowy z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

Chocolate tarts and vanilla ice cream

„Heißes“ 7.90 €

Zwei Kugeln Vanilleeis mit Erdbeersoße und heißen Kirschen, Sahne

Dwie gąbki lodów waniliowych z sosem truskawkowym i gorącymi wiśniami

Two scoops of vanilla ice cream with strawberry sauce and hot cherries

„Bissig“ 7.90 €

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“ 6.50 €

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“ 6.50 €

Sorbet im Sekt

Sorbet w winie musującym

sorbet in sparkling wine

„Eiszwerg“ 5.50 €

Kugel Vanilleeis mit Schokolinsen Gesicht und Waffelhut

Gąbka lodów waniliowych "Eiswerg" z twarzą z czekoladowych ziaren

i czapką waflową

"Eiswerg" 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 entalkoholierter 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 unbeschwertes, entalkoholisierten Weingenuss zu jedem Anlass.

UNSERE OFFENEN WEINE

Weißwein

Deutschland Rheinhessen

Weinheimer Sybilleenstein*

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 **7.50 €**

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“.

UNSERE OFFENEN WEINE

Roséwein

Frankreich/ Loire

Chatelain Desjacques* 0,2 l 8.00 €

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 7.50 €

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 8.00 €

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 7.50 €

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 8.00 €

Cabernet Sauvignon- trocken

Der dunkle Sunnyboy – kräftig und vollmundig mit den Aromen von Kirsche und Brombeere im Geschmack. Dezente 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 delikaten Aromen von Pfirsich, Orange und Zitrus im intensiven Geschmackserlebnis, elegant und filigran

Frankreich, Burgund

Alain Geoffroy 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 Baronne Sancerre AOC, Henri Bourgeois*

0,75 l **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*

0,75 l **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*

0,75 l **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 Dufte 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 gebrillten 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 Kaffeeäpfelchen 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 hervorsticht.

Frankreich, Bordeaux
Grand Bateau 0,75 l **30.00 €**

Appellation Bordeaux Contrôlée
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* 0,75 l **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* 0,75 l **35.00 €**
Aus der Carmenère-Traube wird ein tanninarmer, 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 **10.00 €**

Geldermann Sekt Carte Blanche, trocken 0,75 l **40.00 €**
elegant und körperreich - ein Sekt für jede Gelegenheit

Geldermann Sekt Rosé, trocken 0,75 l **45.00 €**
ein trockener Sekt mit besonders fruchtigen Noten

SPRUDELNDES ALKOHOLFREIES

<i>Ebbe & Flut, Stralsunder Mineralwasser</i>	0,33 l Fl.	3.30 €
<i>naturell oder raues</i>	0,75 l Fl.	6.90 €
<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.	3.90 €
<i>Schweppes Tonic Water</i> 7	0,20 l Fl.	3.90 €
<i>Goldman Bitter Lemon</i> 7	0,20 l Fl.	3.90 €
<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>	<i>jeder Saft</i> 0,20 l	3.20 €
<i>Bananensaft</i>	0,50 l	6.50 €
<i>Kirschsaft</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>A sbach Uralt</i>	2 cl	2.80 €
<i>Ulpointner Williams</i> feiner Birnenbrand	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 weltbester 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

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

LONGDRINKS MIT JE 4 CL SPIRITUOSE

Cuba Libre

Jim Beam Cola

alle Long- Drinks 6.50 €

Bacardi Cola

Gin Tonic

Wodka Lemon

HEISSE GETRÄNKE

<i>Becher Kaffee</i>	4.00 €
<i>Tasse Cafè Creme</i>	3.00 €
<i>Espresso</i>	3.00 €
<i>Milchkaffee</i>	4.10 €
<i>Cappuccino</i>	3.60 €
<i>Latte macchiato</i>	4.10 €
<i>Schokolade</i>	3.80 €
<i>Schokolade mit Sahne</i>	4.20 €
<i>Becher warme Milch</i>	2.00 €

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 Brokentee den benötigten Platz für einen größtmöglichen Kontakt mit dem Wasser. Ein Höchstmaß an Entfaltungsmöglichkeit für einen köstlichen Teegenuss.

Teemischungen alle Sorten je Glas 3.80 €

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