

Restaurant & Café Drachenhäus

im Park Sanssouci



frische nationale und internationale Küche, Kuchen und Torten aus hauseigener Konditorei,
150 internationale Weine, 3 Sonnenterrassen mitten im Grünen, Ausrichtung von Veranstaltungen,
Bewirtung von Reisegruppen
Dinner unter Sternen - Showkochen am Tisch



Speisen und Feiern Sie königlich im historischen Winzerhaus

Auf das Herzlichste begrüßen wir Sie im Restaurant & Café Drachenhaus.

1770 erbaute Carl von Gontard im Auftrag Friedrich des II das Drachenhaus als Quartier für den Winzer, der den angrenzenden Weinberg bewirtschaftete.

Der außergewöhnliche Baustil und die idyllische Lage bieten Ihnen eine unvergessliche Atmosphäre für ihre Familienhöhepunkte, Firmenfeste oder Jubiläen.

Mit frischer regionaler Küche, hochwertigen Produkten, köstlicher hauseigener Patisserie und professionellem Service sorgen wir für das Gelingen Ihrer Festlichkeiten.

Gern empfiehlt Ihnen der Sommelier aus unserem großen Weinkeller die passenden Weine zu jedem Anlass.

Unsere Bankettmappe dient als Anregung zur Gestaltung Ihrer Feier.
Bitte betrachten sie diese Angebote als Vorschläge.
Wir sind natürlich gerne bereit, sämtliche Speisen nach Ihren Wünschen zusammenzustellen bzw. Ihnen weitere Vorschläge zu unterbreiten.

Wir wünschen Ihnen in unserem Hause genussvolle Stunden und einen angenehmen Aufenthalt.

Ihr
Alexander Hortig & Team



Informationen zum Restaurant & Café Drachenhaus

Lage

Das Drachenhaus befindet sich im Park Sanssouci auf dem Klausberg, zwischen der Orangerie und dem Belvedere. Von der Maulbeerallee eröffnet sich ein malerischer Anblick über 75 Stufen, die hoch zum Haus führen. Alle Sehenswürdigkeiten und Schlösser des Parks befinden sich in unmittelbarer Nähe. Der historische Stadtkern Potsdams, sowie das Holländer Viertel sind ca. 2 km entfernt.

Historie

1768 erhielt Friedrich II das Gesuch eines rheinländischen Grenadiers, einen Weinberg anzulegen. Es entwickelte sich ein Weinberg auf „Rheinländische Art mit besten Reben“, versprach der Grenadier. Jedoch der Wein misslang und der Winzer resignierte. Anstelle von Rebstöcken ordnete der König jetzt den Anbau von Pfirsichen und „Azaroli Äpfel“ an. 1770 entstand das seit langem geplante Drachenhaus als Quartier für den Grenadier. Zum Vorbild nahm man sich die Ta-Ho-Pagode aus Kanton, die der englische Architekt William Chambers 1757 in einem Buch veröffentlichte. Carl von Gontard wandelte diese Vorlage ab, und so baute er ein akzeptables Wohngeschoss mit zwei Stuben, Küche und Flur. Durch konkav geschwungene Wände gewann er mehr Fenster und vergrößerte den Raum im Untergeschoss. Sechzehn Drachen wurden auf die Dachkanten gesetzt, die dem Gebäude seinen Namen gaben. Der Grenadier verlor die Gunst des Königs und gab den Terrassengarten auf, der schon 1771 an den Reviergärtner des Neuen Palais überging. Auch dieser erzielte miserable Ernteergebnisse. Nach dem Tode Friedrichs II wurde das Drachenhaus nur noch gelegentlich besucht. Um dem zunehmenden Verfall Einhalt zu gebieten und den Wünschen der Besucher entgegenzukommen, richtete ein Pächter nach der Jahrhundertwende einen Kaffeeausschank ein.

Anschrift und Kontakt

Restaurant & Café Drachenhaus
Inh. Alexander Hortig
Maulbeerallee 4
14469 Potsdam
Telefon: 03 31/5 05 38 08,
www.drachenhaus.de
info@drachenhaus.de



Ihre Kaffeetafel

Für Ihre Kaffeetafel im Drachenhaus servieren wir Ihnen Kaffee- und Kakaospezialitäten, sowie köstliche Kuchen und Torten aus unserer hauseigenen Backstube.

Auf Wunsch bestellen Sie ihre Kuchen und Torten aus unserer Speisekarte oder wählen aus folgenden Angeboten in Tafel- oder Buffetform.

Angebot 1

heiße Getränke
1 Stück Blechkuchen (halbiert)
Schlagsahne

pro Person 11,00 €

Angebot 2

heiße Getränke
1 Stück Torte
1 Stück Blechkuchen (halbiert)
Schlagsahne

pro Person 14,00 €

Unsere Kaffeeangebote sind auf 1,5 Stunden begrenzt.

Ein kleiner Auszug aus unserem Sortiment:

hausgebackene Blechkuchen

diverse Obststreuselkuchen
Käsekuchen
Gefüllter Bienenstich
Kanadische Birnenschnitte
Donauwelle
Bratpfelkuchen

Torten

Himbeer-Käse-Sahnetorte
Spanische Vanilletorte
Pistazien Moccatorte
Engadiner Nusstorte
Prinzentorte
Frankfurter Kranz
Sachertorte klassisch/ weiß

Süße und herzhaftes Kleinigkeiten

Petit fours
Obsttorteletts
Canapés

Auf Wunsch erhalten Sie auch individuelle Torten mit Ihrem Logo oder in einer besonderen Form.



Ihre Hochzeitstafel

Herzlich Willkommen heißen wir das Brautpaar und seine Gäste
im historischen Drachenhaus.

Genießen Sie Ihre Hochzeit in einer stilvollen Atmosphäre
in romantischer Lage des Park Sanssouci.
Vom Empfang über ihre Kaffeetafel bis hin zum festlichen Abendessen,
- Lassen Sie sich von uns verwöhnen! -

Unsere Empfehlung:

Wir bedienen Sie passend zum historischen Haus in klassischer Barockkleidung.
- Ein unvergessliches Erlebnis für Sie und Ihre Gäste -

Empfang

(bei schönem Wetter auf unseren Sonnenterrassen)

Sekt oder Champagner von der Sektbar. Dazu reichen wir feine Canapés,
musikalisch begleitet vom „Flötenspieler von Sanssouci“.

Kaffeetafel

(bei schönem Wetter auf unseren Sonnenterrassen)

Hausgebackene mehrstöckige Hochzeitstorten, individuell nach ihrem Geschmack.
Unser Konditor berät Sie gerne.

Varianten:

1 Etage (ø 28 cm)	max. 16 Personen	ab 90,00 €
2 Etagen (ø 28 cm, ø 23 cm)	max. 30 Personen	ab 140,00 €
3 Etagen (ø 38 cm, ø 28 cm, ø 18 cm)	max. 50 Personen	ab 210,00 €
4 Etagen (ø 38 cm, ø 28 cm, ø 23 cm, ø 18 cm)	max. 70 Personen	ab 280,00 €
Herzform (bis zu 55 cm x 55 cm)	bis zu 50 Personen	Preis auf Anfrage

Weitere Etagen, Größen oder Formen sind nach Absprache möglich.

Festliches Abendessen

Bitte wählen Sie aus unseren festlichen Menüs oder kalt-warmen Abendbuffets.
Die passenden Weine empfiehlt Ihnen unser Sommelier.
Gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein individuelles Angebot.



Ihr Fest im Drachenhaus

- Serviceleistungen -

Folgende Leistungen erhalten Sie kostenlos:

Reservierung der Räumlichkeiten ohne Raummiete

Festlich gedeckte Tafeln mit champagnerfarbener Tischwäsche
und farblich passenden Stoffservietten

Frische Blumen passend zur Jahreszeit

Champagnerfarbene Kerzen

Weinempfehlung zu Ihren gewählten Speisen durch unseren Sommelier

Benutzung der Hausmusikanlage für die dezente Hintergrundmusik

Standmikrofon mit Lautsprecher

Vermittlung von Fotografen, Dj's, Alleinunterhaltern
Kabarett, klassischen Kammerkonzerten, u.a.

Vermittlung von Veranstaltungsagenturen

Folgende Leistungen erhalten Sie mit Aufpreis:

Blumenarrangements von unseren Floristen
nach Ihren Wünschen pro Gesteck ab 20,00 €

Gestaltung individueller Menükarten, pro Stück 4,00 €

Barock gekleideter „Flötenspieler von Sanssouci“ zum Sektempfang ab 50,00 €/ 30 min

Bedienung in historischer Barockkleidung, pro Kellner 200,00 €

Organisation von Stadtrundfahrten im historischen Bus

Drachenhaus Historie, pro Stück 1,50 €

Individuelle Dekoration 50,00€/ Stunde

Kreditkarten:

EC-Karte, Mastercard, Visa, American Express



Menü- und Buffetvorschläge
für festliche Veranstaltungen 2017
(Menüs ab 10 Personen)

1.

Cappuccino von der Kartoffel
mit Rauchforelle

Medaillons vom Neudorfer Schweinefilet im Parmaschinkenmantel
bunte Möhren & Kartoffelküchlein

Bourbonvanilleiscremé
mit warmen Kirschkompott

31,00 €

2.

Weinsuppe vom Wachtelberg

Gebratenes Fischfilet nach Tagesfang mit Meerrettichkruste
junger Spinat & La Ratte Kartoffeln

Zitronentarte
mit Rahm & Minze

34,00 €

3.

Cremésuppe von der Strauchtomate
mit Basilikum

Saltimbocca vom Roastbeef
Gemüsenudelnest & Portweinjus

Tonkabohnen - Crème Brûlée
mit Früchten

35,00 €



4.

Avocadorauchlachsrollchen
an Kräutersalat

Kressesüppchen
mit gerösteten Croutons

Saftig geschmorter Rinderbraten
Burgunderjus & Rosmarinkartoffelmuffin

Warmes Schokotörtchen
mit Vanilleschaum

39,00 €

5.

Saisonale Blattsalate
mit Fetaspinatrolle

Rinderbrühe
mit Gemüse & Flädle

Lammcarree unter Kräuterkruste
Bohnebündchen & Kartoffelgratin

Grießflammerie
an Waldbeerenragout

42,00€

6.

Proseccoschaumsüppchen

Ruccola Risotto
mit Parmesan & gebratener Garnele

Roulade vom Beelitzer Kaninchen
Gartengemüse, Apfelchutney & gebackenem Kartoffelstrudel

Heidelbeer Panna Cotta
mit saisonalen Früchten

46,00 €



7.

Gratinierter Ziegenkäse

Tannenhonig, Rosmarin & gezupfte Blattsalate

Praline vom Fischfilet

auf Limonenrisotto & Safranmeerrettichschaum

Schaschlikspieß „ Drachenhaus“

Filet vom Rind & Schwein, gebackene Kartoffelecken
Tomatenpapayachutney

Duett vom hellem & dunklem Mousse

im Bisquitmantel

54,00 €

8.

Zweifarbige Paprikasüppchen

Terrine von heimischen Fischen

mit Auberginenmus

Feines Mangosorbet

mit Schaumwein

Geschmorte Lammrücken im Lavendelsud

Gemüse & Rote Beete - Kartoffeltörtchen

Flambé von saisonaler Frucht

an Vanilleis

61,00 €

Gerne erweitern wir Ihr Menü um eine Auswahl
von deutschen und französischen Rohmilchkäse mit Feigensenf

11,00 €

Bitte betrachten sie diese Angebote als Vorschläge.
Wir sind natürlich gerne bereit, sämtliche Speisen nach Ihren Wünschen
zusammenzustellen bzw. Ihnen weitere Vorschläge zu unterbreiten.



Brunchbuffet

Frühstücksteil

verschiedene Müsli mit Milch & Naturjoghurt

Drei Sorten Konfitüre & flüssiger Imkerhonig

Auswahl feiner Wurst- & Käsespezialitäten

Rührei & krosser Bacon

Baguette, Brötchen & Butter

Vorspeisen

Trilogie von der Müritzforelle, geräuchert, gebeizt, süß/ sauer eingelegt

Tomate - Minimozzarellaspießchen mit Basilikum

Griechischer Bauernsalat

Tomatensalat mit Zwiebelgrün

Mediterraner Hähnchensalat

Hauptgänge

Tomaten - Orangensuppe

Pikante andalusische Hähnchenpfanne mit Kokos, Paprika & Lauch

Regionales Fischfilet gedünstet in Dillrahmsauce, Gurkengemüse & Kräuterkartoffeln

Gnocchi in Salbeibutter mit Kirschtomaten

Desserts

Frischer Fruchtsalat

Schokoladencreme mit Amarettokirschen

Blechkuchen aus der hauseigenen Konditorei

Getränke

Filterkaffee, Tee, Trinkschokolade

29,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache

Standzeit des Buffets max. 4 Stunden.



Märkisches Landbuffet

Vorspeisen

Duett von Spezialitäten aus unserer Landfleischerei:

Das Beste vom Kasselerbraten, glasiert mit Äpfeln & Honig
Spanferkelsattel saftig gegart mit hausgemachtem Früchtesenf & Mixed Pickles

Feine Sülze vom Rindertafelspitz mit Remouladensauce & frischem Meerrettich

Rustikale Schlachteplatte aus der Trebbiner Hausschlachtereier

Deutsches Käsequartett mit Trauben & Nüssen

Krautsalat mit glasierten Weinbeeren

Salat von der Saubohne mit Rauchknackwurst

Kartoffel - Apfelsalat mit Schnittlauch

Hauptgerichte

Kartoffelsuppe „Kaiser Wilhelm“

Frischer Fisch aus Potsdam und Umgebung
auf erlesenem Gemüse in Salbeisoße & gebackene Polenta

Krustenbraten von der Saalower Kräutersau, Schwarzbiersauce,
Schmorzwiebeln, Wurzelwerk & Kräuterkartoffeln

Zwiebelkuchen mit Speck & frischem Majoran

Desserts

Hausgemachte Palatschinken mit Topfenmousse gefüllt
auf Orangenfilets

Herrencreme mit Runkirschen

Hausgemachter Blechkuchen

Auswahl von verschiedenen Brötchen, Brot, Butter, Schmalz & Kräuterquark mit Leinöl

35,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache



Gutsherrenbuffet

Vorspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef mit zweierlei Sahne - Meerrettich
& eingelegtem Grillgemüse

„Potsdamer Gutsherrenplatte“

Blutwurst, Leberwurst, Zwiebelmett & Pfefferbeißer
mit Bautzener Senf & Griebenschmalz

Feine Käseauswahl

Tomatensalat mit Zwiebelgrün

Kartoffelsalat mit Kräutern & Joghurt

Sellerie - Apfelsalat mit Nüssen

Matjessalat mit Scharlotten & Gewürzgurken

Hauptgerichte

Bouillon vom Kapaun „Royal“ mit Grießklößchen

Variation von heimischen Fischen im Weißweinsud pochiert
mit Drillingen & Fenchel

Schafelbraten vom Trebbiner Rind
auf Bohnen - Pfeffer - Cassoulette

Spinat- Kartoffelgratin

Desserts

Grießflammerie mit marinierten Orangen

Bayrisch Crème mit Granatapfelkernen & Schokohaube

Obstdisplay

Auswahl von verschiedenen Brötchen, Brot, Butter, Schmalz & Kräuterquark mit Leinöl

36,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache



Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Auswahl südländischer Wurstspezialitäten

„Vitello Tonato“

Zartes Kalbsfleisch mit Thunfisch - Kaperncreme

Italienische Käseauswahl mit Grissini & Früchtesenf

Eingelegte & marinierte Tapas

Artischocken, Pimientos, getrocknete Tomaten, Champignons

& Pflaumen im Speckmantel

Pastasalat mit Basilikum & Olivenöl

Tomate - Minimozzarellaalat mit Rucolapesto

Hauptgerichte

Minestrone

Gebratenes Fischfilet aus dem Plessower See auf sizilianischem Pfannengemüse
mit getrockneten Tomaten, Basilikum, Knoblauchkartoffeln & Oliven

Picata von der Hähnchenbrust an Tomaten-Basilikum-Cassoulette & Polenta

Vegetarische Lasagne mit frischem Basilikum

Osso Bucco mit Schmorgemüse

Desserts

Panna Cotta mit Himbeermark

Hausgemachtes Tiramisu
nach italienischem Originalrezept

Dazu reichen wir Ciabatta, Baguette & verschiedene Aufstriche

39,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache



Hochzeitsbuffet

Vorspeisen

Duett vom Beelitzer Kaninchen mit zweierlei Dips

Ganzer pochierter Fjordlachs mit Rauchlachsroschen, Sahnekren & Graved Sauce

Zweierlei von der Poularde:

Involtini von der Hähnchenbrust mit Ingwer & Basilikum

Saté mit Sesam & Mango - Chilidip

Internationale Käseauswahl

Rindercarpaccio mit Olivenöl & frischem Parmesan

Salatbar mit Kirschtomaten, Oliven, Fetakäse, Paprika, Gurken, Sprossen
& Balsamico - Kürbiskernöl - Vinaigrette

Hauptgerichte

„Märkische Hochzeitssuppe“

Hühnerbrühe mit Gemüse, Fleischbällchen & Eierstich

Medaillons vom heimischen Waller
auf Mangold

Das Beste von der Trebbiner Rindskeule in Thymian - Bordeauxjus
mit glasierten Karotten & Kartoffel - Kräutergratin

Knusprig gebratene Paderborner Poulardenbrust
auf frischem Gartengemüse & Drillingen

Geschwenkte Ravioli mit Ziegenkäse & Rote Beete gefüllt
auf Tomatensugo & Basilikum

Desserts

Orangen Creme Brûlée

Zarte Mousse vom weißen Pfirsich & der Tonkabohne

Illuminierte Eistorte mit exotischen Früchten

Dazu reichen wir verschiedene Baguettes, Brötchen, Butter & Frischkäsecremes.

43,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zur späteren Stunde eine mehrstöckige Hochzeitstorte.



Grillbuffet 1

Vorspeisen

Kartoffelsalat „Classic“ mit Joghurttopping

Nudelsalat mit Schinken & Grillgemüse

Chopskasalat aus Paprika, roten Zwiebeln,
Gurke, Eisbergsalat, Tomaten & Schafskäse

Ruccolasalatspitzen mit Parmesan & Nüssen

Frisch vor Ihren Augen gegrillt

Hähnchenbrustspieße mit Zucchini & Tomaten

Das Beste von der Forelle
mit mediterranen Kräutern & jungem Knoblauch, in der Folie gegrillt

Kammsteaks in Dijonsenf - Schwarzbiermarinade

Schafskäse mit Kräutern & Minitomaten aus der Folie

Bunte Gemüsespieße

Backkartoffeln mit Kräuterquark

Mediterrane Gemüsepfanne mit Rosmarin-Knoblauch-Kartoffelgratin

Desserts

Mousse von der Kokosnuss

Salat von der Melone mit Minzpesto

Dazu reichen wir verschiedene Baguettes, zweierlei Butter
und 3 Grillsaucen (Barbequesauce, Currysauce, Knoblauchsauce)

38,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache



Grillbuffet 2

Vorspeisen

Große Auswahl an saisonalen Blattsalaten mit Sprossen

Bunter Kartoffelsalat mit Joghurt - Schnittlauchcrème

Pastasalat mit Pesto, Gemüse & buntem Beiwerk

Salat von frischen Melonen, Mango & Schinken an Minzvinaigrette

Tomaten-Mozzarella- Platte

Frisch vor Ihren Augen gegrillt

Saté von der Maishähnchenbrust mit Limette & Soja mariniert

Lammkoteletts in Knoblauchmarinade

Zartes Fischfilet in Kaffir - Ingwer - Butter in Folie

Involtini vom zarten Rindfleisch mit Schinken gefüllt

Wildbratwurst

Picandou - feinster Ziegenkäse mit Rosmarin & Honig in der Folie gegrillt

Gegrillte Kartoffeln

Mediterrane Gemüsepfanne mit Gambas garniert

Desserts

Sweet - Ananas, frisch vom Grill, an Himbeervinaigrette mit frischer Minze

Caipirinhacreme

Dazu reichen wir verschiedene Baguettes, zweierlei Butter & 3 Grillsaucen

43,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache



Buffet Sanssouci

Vorspeisen

Räucherfisch vom Plessower See
mit Rote Beete- Sesamcreme

Medaillons vom Saalower Kräuterschweinefilet
unter der Kräuter - Frischkäsehaube & Schinkenchips

Im Buchenholz geräucherte Entenbrust
an Ingwer- Moosbeerendip

Auswahl von Rohmilchkäse mit Früchtesenf

Feiner Salat von der Paderborner Hähnchenbrust
mit buntem Paprika & Koriander an Mangotopping

Mit Senf, Honig & Dill marinierte Artischockenherzen

Hauptgerichte

Märkische Fischsuppe mit Flußkrebse

Gebratenes Filet vom Havelhecht & Marktgemüse

Falaches Filet vom Rind mit Bayrisch Kraut
& Brandenburger Sandkartoffeln

Beelitzer Kaninchenkeule in Limonen - Butterschaumsauce
an Tomaten-Salbeirisotto

Gemüselasagne

Desserts

Creme Brûlée mit flambierter Papaya

Carpaccio von der Ananas mit süßer Avocado-creme

Obsttagere mit exotischen Früchten

Mousse von des Königs Lieblingsfrucht
Sizilianische Orangencreme

Dazu reichen wir verschiedene Baguettes, Brötchen, Butter & Frischkäsecremes

48,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache



Gourmet Buffet

Vorspeisen

Terzetto vom heimischen Lander:

hausgebeizt, Galantine & im Ganzen pochiert
mit raffinierten Saucen & Dips

Involtini vom Saalower Kräuterschwein,
Rucola & Serranoschinken mit schwarzer Oliventapenade

Geflügelterrinen mit Apfel - Ingwerremoulade

Papayasalat mit Gurke, Chili, Pecannuss & Koriander

Chorizo auf marinierten Schlangenbohnen & Tomatenkompott

Wildkräutersalat mit Kräuterseitlingen & Limonenöl

Hauptgerichte

Lobster Bisque

Hummersuppe mit Cognac

Live Cooking vom Flambierwagen...

Jacobsmuscheln & Riesengarnelen langsam und glasig gebraten in Knoblauch - Wildkräuteröl
serviert auf Blumenkohlpüree

Von der Schneidestation...

Hohe Rippe vom Jungbullen, langsam rosa gebraten mit leicht gebundenem Bratensaft
Sauce Bearnaise, Bohnencassoulet & Lila Kartoffeln

Gebackene Ente

schwarze Bohnensauce, Wokgemüse mit Pak Choi & Singapur Noodles

Mille feuille von Grillgemüse

gelbe Zucchini, Aubergine, Austernpilz, Basilikum & Büffelmozzarella,
frisch aus dem Rohr serviert auf Tomatencoulis

Desserts

Live Cooking vom Flambierwagen...

Flambé von Babybananen & Vanilleeis

Französische Käseauswahl

Drachenfrucht, Mango, Karambole, Baumtomate & Rambutan

Dazu reichen wir verschiedene Baguettes, Brötchen, Butter & Frischkäsecremes

75,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache



Dinner unter Sternen - Showkochen am Tisch 2017

(Menüs ab 6 Personen)

1.

Lauwarme Kirschtomaten in Olivenöl - Honig - Sud
mit Parmesan & mariniertem Babyspinat

Involtini von der Müritzforelle
mit Schinken & Rucola auf Salbeischaum & Kartoffelpestoschnee

Crepes Suzette
mit Vanilleeis

42,00 €

2.

Spießchen vom Müritzer Fischfilet
auf Fenchelkompott & Zitronengremolata

Gebratene Medaillons vom Saalower Kräuterschweinefilet
mit Rosmarin- Oliventapenade auf Balsamicolinsen & La Ratte Kartoffeln

Flambé von Whiskeybirnen
mit Vanilleeis

43,00 €

3.

Praline von der Padaborner Poulardenbrust
gefüllt mit Rosinen & Nüssen
auf Rucola & Granatapfelvinaigrette

Süppchen von Strauchtomaten
mit Sherry verfeinert

Gebratenes Kaninchenfilet im Schinkenmantel
auf Fenchel - Karottengemüse mit Salbeischmelze & Kartoffelplätzchen

Flambée von der saisonalen Frucht
mit Cassissorbet

56,00 €



4.

Gratinierter Ziegenkäse
mit Weisstannenhonig & Lavendel
auf Löwenzahn- Tomatenkompott

Gebackener Havelwels
im Kräuterbackteig auf Gartensalat mit Hibiscusblütentopping

Paillard vom Rehbock
mit Pflaumen, Ziegenkäse & Chili an hausgemachten Kräuterspätzle

Crème Brûlée

55,00 €

5.

Lauwarmer Salat von Chicoree und Orangen
mit saisonalen Früchten & ofenfrischem Ciabatta

Süppchen vom weissen Pfirsich
mit Filet vom Havelaal

Gebratene Medaillons vom Kalbsfilet an Barolosauce
mit glasiertem Frühlingsgemüse & Kartoffelstrudel

Duett von der Sweet Ananas
auf Himbeercoulis

59,00 €



6.

Carpaccio von der Roten Beete
mit Büffelmozzarella- Wildkräutersalat

Kokossüppchen
mit Chili- Satéspeiß

Gebratener Lammrücken
unter der Kartoffel- Kräuterkruste auf Paprika- Birnenragout

Tiramisu a la Italia

59,00 €

7.

Salat von Blüten und wilden Kräutern
an Ribbecker Birnentopping & Kremmener Büffelmozzarella

Cappuccino von der Hibiscusblüte
mit Brennesselschaum

Involtini von der heimischen Forelle
mit Seranoschinken & Rucola gefüllt

Gebratenes Rinderfilet
an Burgunderjus mit geschwenktem Gemüse & Kartoffelflan

„Magie von der Mango“
Mango- Ingwer- Smoothy, Mangoflambée & Vanilleeis

75,00 €

Gerne erweitern wir Ihr Menü um eine Auswahl
von deutschen und französischen Rohmilchkäse mit Feigensenf

11,00 € p.P.

Bitte betrachten sie diese Angebote als Vorschläge.
Wir sind natürlich gerne bereit, sämtliche Speisen nach Ihren Wünschen
zusammenzustellen bzw. Ihnen weitere Vorschläge zu unterbreiten.



Getränkepauschalen

Getränkepauschale 1

Radeberger Pilsener

Merlot

V.d.P. d'Oc Domaine de Belle Mare

Riesling RK

Riesling, Q.b.A., trocken oder halbtrocken, Reichsgraf von Kesselstatt

alkoholfreie kalte Getränke
(außer frisch gepresster Orangensaft)

27,00 € pro Person

Getränkepauschale 2

alle Biere

2 Sorten Wein bis 28,00 €/ Flasche zur Auswahl

alkoholfreie kalte Getränke
(außer frisch gepresster Orangensaft)

31,00 € pro Person

Getränkepauschale 3

alle Biere

4 Sorten Wein bis 35,00 €/ Flasche zur Auswahl

alkoholfreie kalte Getränke
(außer frisch gepresster Orangensaft)

heiße Getränke

38,00 € pro Person

Die Getränkearrangements sind auf max. 6 Stunden beschränkt,
können aber gerne gegen einen Aufpreis verlängert werden.

Für 6,00 € pro Person erweitern wir die Arrangements
mit unserem Sekt Hausmarke trocken oder halbtrocken.

Deutschland Weiß

			Fl. 0,75 l	
Brandenburg, Potsdam, Park Sanssouci	2015 2016	Phoenix Brandenburger Landwein, trocken Königlicher Weinberg in Potsdam Gekeltert im Weingut Klosterhof Töplitz Der Phoenix gehört zu den modernen Rebsorten und ist eine Kreuzung der Sorten Bacchus und Villard Blanc. Auf dem Königlichen Weinberg gedeiht der Phoenix vor allem an der obersten Talutmauer unterhalb des Klausberg-Belvederes.	Fl. 0,5 l	31,00 €
Saale – Unstrut	2015 2016	Werderaner Wachtelberg Müller-Thurgau, Qualitätswein, trocken/ halbtrocken Obst & Weinbau Lindicke leicht & duftig, mit dezenter fruchtiger Süße		26,50 €
Sachsen	2015 2016	Elbling Qualitätswein, trocken Weingut Prinz zur Lippe Duft nach Maracuja, Pink Grapefruit und gelbem Apfel, prickelnde Säure, feine Mineralität, Noten von Ingwer und Muskat		29,50 €
Sachsen	2014	Weißburgunder – Nur noch wenige Flaschen! Qualitätswein, trocken Weingut Schloss Proschwitz nussige, florale Aromen frischer, schlanker Weißwein mit präsender Säure		35,00 €
Mosel	2014	Wein der Tafelrunde König Friedrichs II – nur noch wenige Flaschen! Riesling, Kabinett, Q.m.P., trocken Weingut Heribert Kerpen König Friedrich II schätze den runden, ausgewogenen Moselwein. Duft von gelbem Apfel, Pfirsich & Limone, typische feinwürzige & schiefriegen Noten der Wehlener Sonnenuhr.		28,00 €
Mosel	2014 2015	Josephshöfer Riesling, VDP. Große Lage, Kabinett feinherb Weingut Reichsgraf von Kesselstatt elegantes Bukett von Aprikosen, große Aromavielfalt, harmonische Säure, dezente Fruchtsüße		29,50 €
Mosel	2012	Josephshöfer GG – nur noch wenige Flaschen! Riesling, VDP. Großes Gewächs, Qualitätswein, trocken Weingut Reichsgraf von Kesselstatt voller Duft nach gelben Früchten mit Nuancen von exotischen Gewürzen, viel Körper und Finesse, Großer Wein		50,00 €
Rheingau	2012	GB „Sauvage“ – Nur noch wenige Flaschen! Riesling, Qualitätswein, trocken ausgeprägter Duft nach Weinbergpfirsich, würzig prägnantes Säurespiel mit spielerischer Länge		27,00 €
Rheingau	2013 2014	Terra Montosa Riesling, Qualitätswein, trocken Weingut Georg Breuer helle gelbgrüne Farbreflexe, animierender Duft von Limetten und Grapefruit, sehr saftig, hat viel Potenzial		35,00 €

Deutschland Weiß

Fl. 0,75 l

Rheinessen	2015	Riesling Qualitätswein, trocken Weingut Johannes & Christoph Thörle schöne Aromen von Pfirsich, Apfel und Zitrus, mineralische Akzente mit ausgeprägter Frucht	25,00 €
Nahe	2014 2015	Grauburgunder Nahestein Qualitätswein, trocken Schlossgut Diel eleganter Duft nach reifen, gelben Früchten, fein nuancierte Frucht mit würzigen Akzenten	29,50 €
Pfalz	2015	Riesling – nur noch wenige Flaschen! Qualitätswein, trocken Weingut Dr. Bürklin-Wolf helles Gelb mit grünen Reflexen, delikater Duft von weißem Pfirsich, saftige Fruchtfülle, filigrane mineralische Note, feinwürziger Abgang	28,00 €
Pfalz	2012 2015	Wachenheimer Gerümpel P.C. Riesling, Qualitätswein, trocken Weingut Dr. Bürklin-Wolf ausgeprägter, sortentypischer Duft mit Aromen von frischem Obst, herrliche Fruchtfülle mit pikanter Säure, voll und nachhaltig	36,50 €
Pfalz	2012	Gaisböhl G.C. Monopol – Nur noch wenige Flaschen! Riesling, 1. Großes Gewächs, Qualitätswein, trocken Weingut Dr. Bürklin-Wolf überragender Rieslingduft von exotischen Früchten, enormes Fruchtpotential, feinwürzig, vollende Harmonie, ein großer Riesling!	55,00 €
Baden	2013	Weißburgunder – Nur noch wenige Flaschen! Qualitätswein, trocken Weingut Bernhard Huber kräftig & saftig im Geschmack, feine Aromen nach Quitten & reifen Äpfeln	38,00 €
Baden	2014 2015	Weißer Burgunder & Chardonnay Barrique Qualitätswein, Barrique, trocken Weingut Karl H. Johner zarter Duft von Kräutern und reifem Pfirsich, ausgeprägte Frucht, schöner Schmelz, gut eingebundenes Holz, enorme Fülle, eleganter Abgang	35,00 €
Franken	2014	Silvaner – Nur noch wenige Flaschen! Qualitätswein, trocken Fürstlich Castell'sches Domänenamt helles Gelb mit grünen Reflexen, frische exotische Fruchtnoten nach Mango, Banane & junger Birne, mineralisch am Gaumen, kernige & delikate Säure	25,00 €
Franken	2014	Rivaner – Nur noch wenige Flaschen! Qualitätswein, trocken Fürstlich Castell'sches Domänenamt leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen, pikanter Duft von Muskatnuss & Melone, lebendige Säure, weich & saftig	25,00 €
Franken	2015	Silvaner Qualitätswein, trocken Weingut Hans Wirsching zartgelb mit goldfarbenen Reflexen, feine Frucht und volles Aroma, milde Säure	25,00 €

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Deutschland Rot

			Fl. 0,75 l	
Brandenburg, Potsdam, Park Sanssouci	2014	Regent Brandenburger Landwein, trocken Königlicher Weinberg in Potsdam Gekeltert im Weingut Klosterhof Töplitz tiefdunkelroter, stoffiger Rotwein, vollmundig, samtig Auf dem Königlichen Weinberg wächst er vor allem hinter dem westlichen Heizhaus und auf der obersten Terrasse.	Fl. 0,5 l	31,00 €
Ahr	2014	Us de la Meng Spätburgunder, Frühburgunder, Dornfelder Qualitätswein, trocken Weingut Meyer – Näkel sattes Granatrot; intensive Aromen von reifen Kirschen, Anklänge von Rauch & Karamell; lebhafte Struktur, mittlerer Körper, gut eingebundenes Tannin, ausgewogen		28,00 €
Ahr	2012	Spätburgunder „Blauschiefer“ Qualitätswein, trocken Weingut Meyer – Näkel starke durch Schiefer geprägte Mineralität, intensive Frucht, von Brombeern, Blaubeern, Schattenmorellen & Pflaumen, im Hintergrund dezentes Lakritz & feine Röstaromen langer Abgang mit eleganten Tanninen, mineralisch		36,00 €
Ahr	2012	Spätburgunder Qualitätswein, trocken Weingut Jean Stodden ausgeprägtes Bukett, Aromen von Waldhimbeeren, feinwürziger Geschmack, harmonisch		29,00 €
Rheingau	2011	Spätburgunder – Nur noch wenige Flaschen! Qualitätswein, Barrique, trocken Weingut Georg Breuer Ein Aushängeschild deutscher Burgunderweine. konzentrierte Beerenfrucht nach Cassis & Brombeeren, feine rauchige Würze & kraftvoll im Geschmack		39,00 €
Württemberg	2011 2014	Trollinger „Oberer Berg“ Qualitätswein, trocken Weingut Graf Adelman zartes Bukett von Süßkirschen, feine Mandelnote, nachhaltig		25,00 €
Pfalz	2014	„Incognito“ Cuvée aus Dornfelder und Merlot Qualitätswein, trocken Weingut Philipp Kuhn feiner Duft nach Schwarzkirschen, elegant und samtig, feine Röstaromen		27,00 €
Baden	2011	Spätburgunder Malterdinger – nur noch wenige Flaschen! Q.b.A., Barrique, trocken Weingut Bernhard Huber vielschichtige Aromatik nach Waldbeeren, Bittermandel & Süßholz, kräftig		46,50 €
Baden	2006	Spätburgunder „Alte Reben“ – Nur noch wenige Flaschen! Qualitätswein, Barrique, trocken Weingut Bernhard Huber vollmundig & körperreich mit tiefen Beerenaromen & delikater Würze		52,00 €

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Österreich Weiß

Fl. 0,75 l

Wagram	2015	Grüner Veltliner „Am Berg“ Qualitätswein, trocken Weingut Bernhard Ott hochfeine, exotische Düfte mit feinwürzigen Akzenten, Hauch von Honig und Minze, typische Aromen, feine Säurespiel	27,00 €
---------------	-------------	--	----------------

Österreich Rot

Burgenland	2013	Zweigelt Qualitätswein, trocken Weingut Leo Hillinger aromatisches Bukett von Weichseln und Sauerkirschen, Nuancen von dunkler Schokolade, viel Frucht und Aroma, geschmeidig, voll	28,50 €
Thermenregion	2011	Privatkeller Cabernet-Merlot – Nur noch wenige Flaschen! Qualitätswein, Barrique, trocken Weingut Robert Schlumberger ausgesuchte Trauben gelangen in die „Privatkeller“ Weine als Vorbild gilt Bordeaux; reife Fruchtaromen, mit einem dezenten Holzaroma, im Geschmack elegant & vollmundig	31,00 €

Frankreich Weiß

Loire	2002	Baron de "L" – Nur noch wenige Flaschen ! Rebsorte : Sauvignon Blanc Appellation Pouilly Fumé Contrôlée Weingut Château du Nozet - Baron Patrick de Ladoucette vollmundig mit feiner Fruchtvielfalt wie Cassis & Zitrus dezente Holznote & ein weicher Schmelz, ein großer Wein!	82,00 €
Loire	2015	Sancerre Blanc "Cuvée les Cailottes" Rebsorte: Sauvignon Blanc Appellation d'Origine Contrôlée Weingut Jean-Max Roger duftiges Bukett von weißen Blüten mit einem Hauch Limetten und Ginster, voller Körper mit konzentrierten Fruchtnoten, kraftvoll	35,00 €
Elsass	2013	Riesling "Les Princes Abbes" – Nur noch wenige Flaschen! Appellation Alsace Contrôlée Domaine Schlumberger delikates Bukett nach Weinbergspfirsich & Pampelmusen mineralisch & saftig im Geschmack	28,00 €

Frankreich Weiß

Fl. 0,75 l

Burgund	2014	Chablis Rebsorte : Chardonnay Appellation d'Origine Contrôlée Weingut Gérard Tremblay feine, florale Duftnoten, viel Charakter und Finesse, fest und nachhaltig	29,50 €
Burgund	2013	Bourgogne Chardonnay Appellation d'Origine Contrôlée Weingut Collovray & Terrier feine Duftnoten von gelben Früchten, elegante Struktur mit Finesse, voller Körper, klare Geschmacksnuancen, guter Nachhall	29,00 €

Frankreich Rot

Burgund	2013	Bourgogne Pinot Noir Appellation d'Origine Contrôlée Weingut Joseph Drouhin rubinrot & klassische Pinot- Aromatik ein würziger Duft von Schattenmorellen & Waldbeeren, Anklänge von Rauch geschmeidiges Tannin, elegant & finessenreich	35,00 €
Rhône	2012	Côtes du Rhône Rebsorte: Syrah, Grenache, Mourvèdret Appellation d'Origine Contrôlée Weingut E. Guigal feines, würziges Bukett, zarte Kirscharomen, mittlerer Körper, harmonisch	27,50 €
Bordeaux, Medoc	2011 2012	Château Patache d'Aux – Nur noch wenige Flaschen! Rebsorten : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc Appellation Médoc Contrôlée, Cru Bourgeois Mis en bouteille au Château leuchtendes Granatrot; delikate Aromen von Cassis, Schokolade, Vanille und Karamell ; frische Frucht ; gut eingebundenes Tannin, elegant	35,50 €
Bordeaux, Saint Estèphe	2006	Château Meyney – Nur noch wenige Flaschen! Rebsorten : Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc, Petit Verdot Appellation Saint-Estèphe Contrôlée, Cru Bourgeois Exceptionnel Mis en bouteille au Château purpurrot; delikate Aromen von Schattenmorellen, Anklänge von Schokolade Zimt & Gewürznelken, saftiger Fruchtansatz, kräftige Tanninstruktur gut eingebundenes Holz, anhaltend	49,00 €
Bordeaux, Saint Estèphe	1998	Château Cos D'Estournel – Nur noch wenige Flaschen! Rebsorten : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot Appellation Saint - Estèphe Contrôlée, 2ème Cru Classé Mis en bouteille au Château dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, delikate Aromen von schwarzen Johannisbeeren & Blaubeeren, Anklänge von Lakritz & Zedar kräftige Tanninstruktur, reintonig; lang & elegant	195,00 €

Jahrgangsänderung vorbehalten

Frankreich Rot

Fl. 0,75 l

Bordeaux, Saint Julien	1999	Château Ducru – Beaucaillou – Nur noch wenige Flaschen! Rebsorten : Cabernet Sauvignon, Merlot Cabernet Franc, Petit Verdot Appellation Saint Julien Contrôlée, 4ème Grand Cru Classé Mis en bouteille au Château dunkles Purpurrot; delikate Aromen von schwarzen Johannisbeeren Himbeeren & Brombeeren, mineralisch, süßliche Fülle elegant & finessenreich, ausgesprochen vielschichtig, sehr harmonisch	195,00 €
Bordeaux, Saint Julien	1999	Château Leoville - Las – Cases – Nur noch wenige Flaschen! Rebsorten : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Merlot, Petit Verdot, Appellation Saint Julien Contrôlée, 2ème Cru Classé Mis en bouteille au Château tiefdunkles Rubinrot; komplexer Duft von reifen Brombeeren, Schattenmorellen, Rauch & Vanille, vielschichtig, feine Würze schmeichelhafte Tanninstruktur, körperreich & enorme Konzentration intensiver, langer Nachhall	195,00 €
Bordeaux, Saint Emilion	2009	Château Amandine – Nur noch wenige Flasche! Rebsorten : Merlot, Cabernet Franc Appellation Montagne Saint-Émilion Contrôlée Mis en bouteille au Château leuchtendes Rubinrot; duftet nach Pflaumen Cassis, Anklänge von Zimt, feste Tanninstruktur ausgewogen, harmonisch	28,00 €
Bordeaux, Saint Emilion	2010	Château La Fleur Grands Landes – Nur noch wenige Flasche! Rebsorten : Merlot, Cabernet Franc Appellation Montagne Saint-Émilion Contrôlée Mis en bouteille au Château Dunkles Rubinrot; Aromen von dunklen Waldbeeren Sauerkirschen und Cassis, sowie etwas Gewürznoten am Gaumen dunkle Schokolade und etwas Lakritz, körperreich sehr harmonisch; ausgewogene Tannine; mittlerem Abgang	28,50 €
Bordeaux, Saint Emilion	1996	Château Haut Corbin – Nur noch wenige Flasche! Rebsorten : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Appellation Saint-Emilion Contrôlée, Grand Cru Classé Mis en bouteille au Château intensives Purpurrot, süßlicher Duft von Brombeeren & Heidelbeeren, runde Tanninstruktur, dicht & konzentriert	46,00 €
Bordeaux, Saint Emilion	2003	Château Canon – Nur noch wenige Flasche! Rebsorten : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Appellation Saint-Emilion Contrôlée, 1er Grand Cru Classé Mis en bouteille au Château granatrot; edler Duft von Waldbeeren, Lakritz & Zedernholz; reichhaltige Frucht konzentrierte Fülle, körperreich mit fester Tanninstruktur	150,00 €

Italien Weiß

Fl. 0,75 l

Piemont	2014	Gavi di Gavi "Le Colombare" – Nur noch wenige Flasche! Rebsorte: Cortese Denominazione di Origine Controllata e Garantita Weingut Tenute Santa Seraffa helles Gelb mit grünen Reflexen; delikate Zitrusnoten feine Nuancen von Mirabellen; pikante Würze & mineralisches Säurespiel; hat Schmelz, spritzige, erfrischende Art	27,50 €
Venetien	2014	Pinot Grigio – Nur noch wenige Flasche! Rebsorte: Grauburgunder Indicazione Geografica Tipica Weingut il Cigno leuchtende, grünelbe Farbe; würzige Aromen von gelben Früchten etwas Minze und frisch geschnittenem Gras; feine abgestimmte Säure	25,00 €
Sizilien	2015	La Segreta Bianco Rebsorten: Grecanico, Chardonnay, Viognier, Fiano Denominazione di Origine Controllata Weingut: Planeta reiche Nase von Zirtusfrüchten, Pfirsich und weißer Melone vollmundig, schöne Säure, aromatisches Finale	26,00 €

Italien Rot

Piemont	2001	Darmagi – Nur noch wenige Flasche! Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc Denominazione di Origine Controllata Langhe Weingut Angelo Gaja vielfältiger Aromatik von Cassis, dunklen Beeren und Pfeffernoten harmonisch, abgerundet mit dezente Holznoten	165,00 €
Venetien	2014	Valpolicella Classico Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Sangiovese Denominazione di Origine Controllata Weingut Brigaldara Duft nach Kirschen und Trockenblumen, sehr saftig Noten von Vanille, Leder und Bitterschokolade, samtig, runder Körper	26,50 €
Friaul	2015	Merlot Venezia Giulia – Nur noch wenige Flasche! Indicazione Geografica Tipica Weingut Lorenzon intensives Rubinrot; vielschichtige Nase, dezente Frucht von Himbeeren, Heidelbeeren & Brombeeren; ausgewogen trocken & mittelschwer; ganz leichten kräuterige Noten	25,00 €

Italien Rot

Fl. 0,75 l

Toskana	2012	Rosso di Montepulciano Rebsorte: Sangiovese Denominazione di Origine Controllata Weingut Castello di Ama Rauchig würzige Noten im Bukett, mit einem Hauch von Vanille Kräuter & Sauerkirschen finden sich gleichfalls in diesem jugendlich anmutenden Wein mit viel Klasse & Finesse.	31,00 €
Toskana	2010	Stielle Gran Selezione Rebsorte: Sangiovese Denominazione di Origine Controllata e Garantita, Chianti Classico Weingut Rocca di Castagnoli intensives Rubinrot; in der Nase reife rote Beeren, schwarzer Pfeffer Leder und Tabak, Lakritze; vollmundig, kräftig und elegant gut eingebundene Tannine, lang; großer Wein	63,50 €

Spanien Weiss

Rueda	2015	Emina Rueda Blanco Rebsorte: Verdejo Denominación de Origen Weingut Emina duftet nach frischen Wiesenblumen und Akazie, aromatische Zitrusaromen, komplexe Frucht mit angenehmer Säure, sehr harmonisch	25,00 €
Rioja	2010	Rioja Blanco – Nur noch wenige Flasche! Rebsorte: Viura Denominación de Origen Weingut Cune hochfeiner, supereleganter Wein, ausschließlich aus Albariño-Trauben Aromen nach frischen Blüten & Pfirsichen, feinste Säure, leicht & edel	26,50 €

Spanien Rosé

Empordà	2013	Jardins Rosé – Nur noch wenige Flasche! Rebsorten: Ull de Llebre, Garnatxa Denominació de Origen Weingut Castillo Perelada leuchtendes Himbeerrosa; Aroma von reifen roten Früchten mit Kräuternoten; am Gaumen rund, frisch, samtig, mit langem und angenehmem Abgang	25,00 €
----------------	-------------	---	----------------

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Spanien Rot

Fl. 0,75 l

Rioja	2011	Rioja Crianza Conde Valdemar Rebsorte: 100 % Tempranillo Denominación de Origen Weingut Valdemar rubinrot, komplexer Duft, voll und kräftig, gute Struktur Vanille- und Holztöne	27,00 €
Empordà	2011	3 Fincas Tinto Crianza – Nur noch wenige Flasche! Rebsorten: Garnatxa Negra, Merlot, Cabernet Sauvignon Syrah, Samsó, Monastrell Denominacion de Origen Weingut Castillo Perelada kirschrote Farbe; Aromen von roten Früchten und Gewürzen am Gaumen rund, mit etwas Frische und sanften Tanninen angenehmer Abgang; langer Nachhall	25,00 €
Ribera Del Duero	2009	Condado de Haza Reserva Rebsorte: Tempranillo Denominacion de Origen Weingut Condado de Haza intensives Granatrot, opulente Aromen an Trockenobst, Waldfrüchten & einem feinen Hauch von Zedernholz & Vanille; Nuancen von Kokos & Tabak mit einem mineralischen Nachhall, volles Mundgefühl, dicht	37,00 €

Südafrika Rot

Robertson Valley	2013 2014	Great Expectations - An Acre of Stone Rebsorte: Shiraz Weingut Goedverwacht Wine Estate exzellente Aromen von Pflaumen und roten Früchten reich am Gaumen, mit viel Saft und sanften Tanninen	25,00 €
Stellenbosch	2011 2012	Meerlust Merlot – Nur noch wenige Flasche! Wine of Origin Stellenbosch Weingut Meerlust Wine Estate dunkles Rubinrot; delikate Aromen von Brombeeren Anklänge von Veilchen, Rauch & Mokka saftige Fruchtfülle, kräftiges Tannin, gute Textur; lang anhaltend	45,00 €
Stellenbosch	2003	Zwalu – Nur noch wenige Flasche! Rebsorte: Cabernet Sauvignon Wine of Origin Stellenbosch Weingut Werner Näkel – Neil Ellis leuchtendes Rubinrot; intensive Aromen von Brombeeren Anklänge von Vanille, zartwürzig, dicht, konzentriert, körperreich geschmeidige Tannine, vielschichtiger Nachhall; hat Potenzial	55,00 €
Coastal Region	2003	Mont du Toit – Nur noch wenige Flasche! Rebsorten : Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Cabernet Franc Wine of Origin Coastal Region Weingut Mont du Toit sattes Granatrot; intensive Aromen von schwarzen Beerenfrüchten dezente Röstnoten von Vanille & Rauch; komplex, geschmeidig gute Textur, festes Tannin, anhaltend	48,00 €

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Halbe Flaschen

Fl. 0,375 l

Weißweine

Deutschland, Pfalz	2015	Wachenheimer Riesling Qualitätswein, trocken Weingut Dr. Bürklin-Wolf feinfruchtiger Duft nach frischen Limetten, Aprikosen & floralen Nuancen, bemerkenswerte Balance von Frucht & Körper bereits wunderbar offen & zugänglich & mit erfrischend-mineralischer Ansprache auf der Zunge, schlanke Saftigkeit, fein	18,50 €
Deutschland, Baden	2014	Hofgarten Weißer Burgunder Q.m.P., Kabinett, trocken Weingut Freiherr von Gleichenstein leuchtende hellgelbe Farbe mit silbernen Reflexen Aromen von dezenten Hefenoten, Birnen & Quitte am Gaumen charmant & frisch, eleganter Weißwein mit Schmelz	18,50 €
Frankreich, Chablis	2014	Chablis Appellation d'Origine Contrôlée Weingut Jean Durup Duft nach Waldpilzen und Birnen, feine Würze vielschichtig, elegant, schlanke Struktur	23,00 €

Rotweine

Deutschland, Baden	2009	Oberrotweiler Eichberg Spätburgunder Qualitätswein, trocken Weingut Freiherr von Gleichenstein Kirschrote Farbe mit violetten Nuancen, Duft von Kirschen & Pflaumen, samtig-weich, am Gaumen saftig, würzige Aromen rund & kompakt	19,50 €
Frankreich, Bordeaux, Saint-Émilion	1995 2010	Château Chante Alouette Grand Cru Appellation Saint-Émilion Contrôlée Mis en bouteille au Château Rebsorten: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc funkelndes Rubinrot, in der Nase werden die frischen Aromen roter Früchte von diskreten Blüten- & Holzaromen begleitet am Gaumen zeigt er sich weich & gleichzeitig lebendig mit gut eingebundenen Tanninen	21,00 €
Italien, Piemont	2011	Barbera d'Alba Denominazione di Origine Controllata Weingut Pio Cesare Rebsorte: 100 % Barbera dunkles Granatrot mit rubinroten Reflexen, sehr feines Bouquet fruchtige Lebendigkeit, schöner Kontrast, eher kühle-klare Nase frische Aromen dunkelreifer Früchte wie Cassis, Süßkirschen & Blaubeeren, die von süßer Bitterschokolade kräftig unterstützt werden intensiver Genuss & tolles Finale	21,00 €

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Rest & Edelsüße Weine

Österreich, Burgenland	2013	Cuvée Auslese Rebsorten; Chardonnay und Welschriesling Qualitätswein mit Prädikat Weingut Weinlaubenhof Kracher goldgelb, Duft von Wiesenblumen, ein Hauch von Quitte und Pfirsich, intensive Frucht, frische Williamsbirne und Zitrone elegant, mineralische Länge, attraktive Säure	Fl. 0,375 l	23,00 €
Deutschland, Rheingau	2012	Rheingauer Riesling – Nur noch wenige Flasche! Riesling, Auslese Qualitätswein mit Prädikat Weingut Georg Breuer sattes Gelb mit grünen Reflexen; hoch reifer Pfirsichduft zarter Botrytisnote; stoffig, komplex, feinwürzige Fruchtsüße	Fl. 0,75 l	38,00 €

Schaumweine

Deutschland, Württemberg		Sekt „Drachenhaus“ Qualitätsschaumwein, trocken oder halbtrocken Sektellerei Schloss Affaltrach helles Gelb mit silbernen Nuancen, Aromen von Ananas & Äpfeln, feine präsenzte Perlage	Fl. 0,2 l Fl. 0,75 l	8,00 € 24,00 €
Frankreich, Loire		Crémant de Loire Brut Rosé Appellation d'Origine Contrôlée, Méthode Traditionelle Weingut Chapin & Landais Bukett von reifen Himbeeren und frischen Erdbeeren zarter, süßlicher Schmelz, feine Struktur	Fl. 0,75 l	28,00 €
Österreich, Wien	2009	Schlumberger DOM Rebsorten: Chardonnay & Pinot Noir Qualitätsschaumwein, klassische Flaschengärung feine elegante Perlage, feine Noten nach Biskuit, Apfel & Vanille zart röstig, sehr opulent & üppig, reife Frucht komplex, langer Abgang, im legendären Dom-Keller gereift ein Juwel der Starwinzer Manfred Tement, F.X. Pichler & Illa Szemes	Fl. 0,75 l	42,00 €
Italien, Venetien		Col de Mez Prosecco di Valdobbiadene Superiore Denominazione di Origin Controllata e Garantita Weingut Cantina Colli del Soligio typischer Prosecco-Duft, ausgeprägte Frucht brilliant, mit viel geschmack	Fl. 0,75 l	27,00 €
Frankreich, Champagne		Michel Lorient „Authentic Meunier“ Appellation d'Origine Contrôlée, Brut frischer Duft von Grapefruit und roten Johannisbeeren ausgewogene Frucht, feiner Nachhall	Fl. 0,375 l Fl. 0,75 l	37,00 € 65,00 €
Frankreich, Champagne	2002	Louis Roederer Cristal – Nur noch wenige Flasche! Brut zarte grün-gelbe Farben & einer sehr feinen Perlage subtile Noten nach frischen Backwaren, feinste Fruchtaromen nach Steinobst, Äpfeln, Zitronen & kandierten Früchten am Gaumen unglaublich füllig & zugleich doch elegant & geschliffen	Fl. 0,75 l	250,00 €

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Kalte Getränke

Euro

Sparkler-Tafelwasser	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 4,20
Taunus Quelle - natürl. Mineralwasser mit wenig Kohlensäure	Fl. 0,25 l / 0,75 l	2,70 / 6,10
Taunus Quelle - natürl. Mineralwasser ohne Kohlensäure	Fl. 0,25 l / 0,75 l	2,70 / 6,10
Pepsi Cola, Mirinda, 7 Up, Spezi	0,2 l / 0,4 l	2,70 / 4,40
Pepsi Cola light	0,2 l / 0,4 l	2,70 / 4,40
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2 l / 0,4 l	2,70 / 4,40
Bionade Ingwer-Orange, Holunder	Fl. 0,33 l	3,70
Volvic Eistee Zitrone	0,2 l / 0,4 l	2,70 / 4,40
Säfte der Qualitätsmarke Bauer Orangensaft, Kirschnektar, Tomatensaft Rhabarbernektar, Bananennektar	0,2 l / 0,4 l	2,90 / 4,60
Säfte aus der regionalen Mosterei Ketzür Apfelsaft naturtrüb, Apfel-Mangosaft Apfel-Birnensaft, Apfel-Rote Beetesaft	0,2 l / 0,4 l	2,90 / 4,60
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l / 0,4 l	4,90 / 8,50
Apfelschorle Apfelsaft, Mineralwasser	0,2 l / 0,4 l	2,90 / 4,60
Holunderblütenschorle mit regionalem Holunderblütensirup	0,2 l / 0,4 l	3,30 / 5,60
Glas kalte Milch	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 4,20

Biere

Euro

Potsdamer Stange vom Fass Bio- Vollbier mit Naturdoldenhopfen aus Werder	0,3 l / 0,5 l	3,50 / 4,70
Radeberger Pilsner vom Fass	0,3 l / 0,5 l	3,50 / 4,70
Potsdamer Dunkel Bio- Vollbier mit Naturdoldenhopfen aus Werder.	Fl. 0,5 l	4,70
Märkischer Landmann	Fl. 0,5 l	4,70
Erdinger Weißbier Hell, Kristall, Dunkel	Fl. 0,5 l	4,70
Potsdamer Weiße mit Schuss Berliner Art, Himbeer- oder Waldmeistergeschmack	Fl. 0,5 l	4,70
Werderaner Kirschbier	Fl. 0,5 l	4,70
Alster	0,3 l / 0,5 l	3,50 / 4,70
Clausthaler extra herb, alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,50
Erdinger Hefeweizen, alkoholfrei	Fl. 0,5 l	4,70
Braumeisters Kraftmalz, alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,50



Weißweine, offen

Euro

Saale Unstrut	Werderaner Wachtelberg Müller-Thurgau, Qualitätswein, trocken Obst- und Weinbau Lindicke, Werder ausgewogenes Frucht-Säurespiel, feine Würze, erfrischend	0,2 l	7,50
Pfalz	Riesling Gutswein Qualitätswein, trocken/feinherb Weingut Thomas Hensel trocken: zarter Pfirsichduft, ausgewogene Frucht pikant, feinherb: leichte Zitrusaromen würzige Apfelnoten, feine Säure	0,2 l	6,10
Rhein Hessen	Kopfstand Rivaner, Riesling, Sauvignon Blanc & Cabernet Blanc Qualitätswein, trocken Bioweingut Lorenz fruchtig & elegant, rassig & spritzig gelungener Spagat zwischen sanft & characktervoll	0,2 l	6,10
Venetien Italien	Pinot Grigio Rebsorte: Grauburgunder Indicazione Geografica Tipica, trocken Weingut Catina Valdadige Veronese viel Duft, feinwürzige Aromen, harmonisch	0,2 l	6,10
	Weiß-oder Rotweinschorle	0,2 l	4,90

Weißweine, halbe Flaschen 0,375l

Euro

Pfalz	2015/ 2016 Wachenheimer Riesling Qualitätswein, trocken Weingut Dr. Bürklin-Wolf feinfruchtiger Duft nach frischen Limetten, Aprikosen und floralen Nuancen, bemerkenswerte Balance von Frucht und Körper, bereits wunderbar offen und zugänglich und mit erfrischend-mineralischer Ansprache auf der Zunge, schlanke Saftigkeit, fein	18,50
Baden	2014 Hofgarten Weißer Burgunder Q.m.P., Kabinett, trocken Weingut Freiherr von Gleichenstein leuchtende hellgelbe Farbe mit silbernen Reflexen, Aromen von dezenten Hefenoten, Birnen und Quitte, am Gaumen charmant und frisch, eleganter Weißwein mit Schmelz	18,50
Burgund, Frankreich	2014 Chablis Rebsorte: Chardonnay Appellation d'Origine Contrôlée, trocken Weingut Jean Durup Duft nach Waldpilzen und Birnen, feine Würze vielschichtig, elegant, schlanke Struktur	23,00



Unsere Flaschenweine finden Sie in unserer großen Weinkarte.

Unsere Flaschenweine finden Sie in unserer großen Weinkarte.

Roséwein, offen

Euro

Rhein Hessen	Blauer Portugieser Rosé Qualitätswein, feinherb Weingut Brogsitter beschwingt, frisch und leicht, belebende Frucht und spritziges Bukett, angenehmer ausgewogener Geschmack, mild	0,2 l	6,10
---------------------	---	-------	-------------

Rotweine, offen

Côtes du Rhône Frankreich	Château de Bruthel Rebsorten: 70% Grenache, 30% Syrah Appellation d'Origine Contrôlée, trocken Weingut C. de Seresin feines Bukett, sehr voll und kräftig kompakter Körper	0,2 l	6,10
--------------------------------------	--	-------	-------------

Burgenland Österreich	Zweigelt trocken Weingut Leo Hillinger duftige Anklänge von Waldbeeren, weich und harmonisch	0,2 l	6,10
----------------------------------	---	-------	-------------

Württemberg	Lemberger Q.b.A., trocken Weingut Graf Neippberg duftiger Anklang nach Kirsche & roten Beeren feine Frucht, zarte Tanninstruktur weicher Abgang	0,2 l	6,10
--------------------	---	-------	-------------

Rotweine, halbe Flaschen 0,375l

Euro

Baden	2009 Oberrotweiler Eichberg Spätburgunder Qualitätswein, trocken Weingut Freiherr von Gleichenstein Kirschrote Farbe mit violetten Nuancen, Duft von Kirschen und Pflaumen, samtig-weich, am Gaumen saftig, würzige Aromen, rund und kompakt	19,50
--------------	--	--------------

Saint-Émilion, Frankreich	1995/ 2010 Château Chante Alouette Grand Cru Appellation Saint-Émilion Contrôlée Mis en bouteille au Château Rebsorten: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc funkelndes Rubinrot, in der Nase werden die frischen Aromen roter Früchte von diskreten Blüten- und Holzaromen begleitet, am Gaumen zeigt er sich weich und gleichzeitig lebendig mit gut eingebundenen Tanninen	21,00
--------------------------------------	--	--------------

Piemont, Italien	2011 Barbera d'Alba Denominazione di Origine Controllata Weingut Pio Cesare Rebsorte: 100 % Barbera dunkles Granatrot mit rubinroten Reflexen, sehr feines Bouquet, fruchtige Lebendigkeit, schöner Kontrast, eher kühle-klaare Nase, frische Aromen dunkelreifer Früchte wie Cassis, Süßkirschen und Blaubeeren, die von süßer Bitterschokolade kräftig unterstützt werden, intensiver Genuss und tolles Finale	21,00
-----------------------------	--	--------------



Unsere Flaschenweine finden Sie in unserer großen Weinkarte.

Unsere Flaschenweine finden Sie in unserer großen Weinkarte.

Schaumweine

			Euro
Württemberg	Sekt „Drachenhau“ trocken Sektellerei Schloss Affaltrach	Fl. 0,2 l	8,00
Württemberg	Sekt „Drachenhau“ Qualitätsschaumwein, trocken oder halbtrocken Sektellerei Schloss Affaltrach helles Gelb mit silbernen Nuancen Aromen von Ananas & Äpfeln, feine präsenste Perlage	Fl. 0,75 l	24,00
Frankreich Loire	Crémant de Loire Brut Rosé Appellation d'Origine Contrôlée Méthode Traditionelle, Weingut Chapin & Landais Buket von reifen Himbeeren und frischen Erdbeeren zarter, süßlicher Schmelz, feine Struktur	Fl. 0,75 l	28,00
Wien	2009 Schlumberger DOM klassische Flaschengärung feine elegante Perlage, feine Noten nach Biskuit, Apfel und Vanille, zart röstig, sehr opulent und üppig, reife Frucht komplex, langer Abgang, im legendären Dom-Keller gereift	Fl. 0,75 l	42,00
Italien Venetien	Col de Mez Prosecco di Valdobbiadene DOCG, Superiore Weingut Cantina Colli del Soligio typischer Prosecco-Duft, ausgeprägte Frucht brilliant, mit viel Geschmack	Fl. 0,75 l	27,00
Frankreich, Champagne	Michel Lorient "Authentic Meunier" Appellation d'Origine Contrôlée, Brut frischer Duft von Grapefruit und roten Johannisbeeren ausgewogene Frucht, feiner Nachhall	Fl. 0,375 l Fl. 0,75 l	37,00 65,00
Frankreich, Champagne	2002 Louis Roederer Cristal Brut - nur noch wenige Flaschen ! zarte grün-gelbe Farben & einer sehr feinen Perlage, subtile Noten nach frischen Backwaren, feinste Fruchtaromen nach Steinobst, Äpfeln, Zitronen & kandierten Früchten, am Gaumen unglaublich füllig & zugleich doch elegant & geschliffen	Fl. 0,75 l	250,00

Jahrgangsänderungen vorbehalten !

Longdrinks

			Euro
	Cuba Libre 4 cl Havanna Club, Limetten, Coca Cola	0,2 l	7,50
	Campari Orange 4 cl Campari, Orangensaft	0,2 l	7,50
	Gin Tonic 4 cl Gin, Tonic Water	0,2 l	7,50
	Wodka Lemon 4 cl Stolichnaya Wodka, Bitter Lemon	0,2 l	7,50

Brände aus Wein

Asbach Uralt	2 cl/ 4 cl	2,50/ 4,50
Calvados „La Ribaude“ Pays d'Auge 5-8 Jahre alt	2 cl/ 4 cl	4,00/ 7,00
Hennessy V.S. Cognac	2 cl/ 4 cl	3,50/ 6,00
Cognac Léopold Gourmel Âge des Fleurs, mind 15 Jahre Fassreife	2 cl/ 4 cl	7,90/14,00
Cognac Léopold Gourmel Âge des Épices, mind. 20 Jahre Fassreife	2 cl/ 4 cl	12,00/20,00

Bitteres

Jägermeister	2 cl/ 4 cl	2,50/ 4,50
Ramazzotti	2 cl/ 4 cl	3,00/ 5,50
Fernet Branca	2 cl/ 4 cl	2,50/ 4,50

Digestifessige

Trinkessige stellen eine alkoholfreie und außergewöhnlich aromatische Alternative zu den üblichen Aperitifen und Digestifen dar.

Der Doktorenhof ist eine familiäre Manufaktur in Venningen/ Pfalz der „säuerlichen Elixiere“. Die besten Grundweine aus den Weinbergen, die Besonderheit der Feldfrüchte und der Kräuter werden in der handwerklichen Manufaktur Doktorenhof zu einer säuerlichen Köstlichkeit vergoren und ausgebaut und lassen so einzigartige Essige entstehen.

Euro

Balsam of Roses 1 cl/ 2 cl 4,00/ 7,00

Frische Rosenblüten und das unvergleichliche Öl der Rosen verbinden sich zur harmonischen Einheit von Duft und Säure.

Engel Küssen die Nacht 1 cl/ 2 cl 4,00/ 7,00

Wilde Kirschen, Aprikosen, Feigen und Vanille sind die balsamischen Grundessenzen, die den feinen, über 6 Jahre alten Essig im Barriquefass küssen. Eine weiche, voluminöse und überaus elegante Weise, sich bei unseren Engeln zu bedanken.

Hochzeitsbalsam 1 cl/ 2 cl 4,00/ 7,00

...ist für alle die sich lieben und mögen.
Gewonnen aus edlen Weinessigen mit Blütenauszügen und feinen Kräutern ist diese sinnliche Komposition ein herrlicher Aperitif.

Ingwerbalsam 1 cl/ 2 cl 4,00/ 7,00

Die feine Schärfe und der aromatische Geschmack unterstützen alle süß-sauren Gerichte. Ingwer mit Balsam-Essig ist eine fruchtige, würzige Komposition für Gaumen, Körper und Geist.

Weißer Burgunder mit Orangenblütenhonig 1 cl/ 2 cl 4,00/ 7,00

Hier wurde das unvergleichliche Dufferlebnis der Orangenblüten in die wohlige Wärme des Weißen Burgunderessigs eingefangen.

Whisky`s

Jim Beam 4 cl 4,00

Auchentoshan 10 Jahre 4 cl 7,50

Edelbrände

Euro

Etter Fruchtbaum 2 cl/ 4 cl 4,70/ 7,50

Edelbrand-Cuvée aus Kirsche, Himbeer, Apfel, Birne, Wein serviert aus der 1 Meter hohen mundgeblasenen Glasflasche

Zuger Kirsch 2 cl/ 4 cl 4,00/ 7,00

Etter Kleines Pflüml 2 cl/ 4 cl 4,00/ 7,00

Etter Mirabelle 2 cl/ 4 cl 4,50/ 8,00

Klare Destilate

Echter Nordhäuser Doppelkorn 2 cl/ 4 cl 2,20/ 3,90

Malteser Aquavit 2 cl/ 4 cl 2,50/ 4,50

Wodka Stolichnaya 2 cl/ 4 cl 3,50/ 6,00

Nonino Grappa il Merlot 2 cl/ 4 cl 3,50/ 6,00

Nonino Grappa lo Chardonnay 2 cl/ 4 cl 3,50/ 6,00

Traubenbrand Úe di Prosecco „Monovitigno“ 2 cl/ 4 cl 4,00/ 7,00

Liköre

Eierlikör 2 cl/ 4 cl 2,20/ 3,90

Baileys Cream Likör 2 cl/ 4 cl 2,50/ 4,50

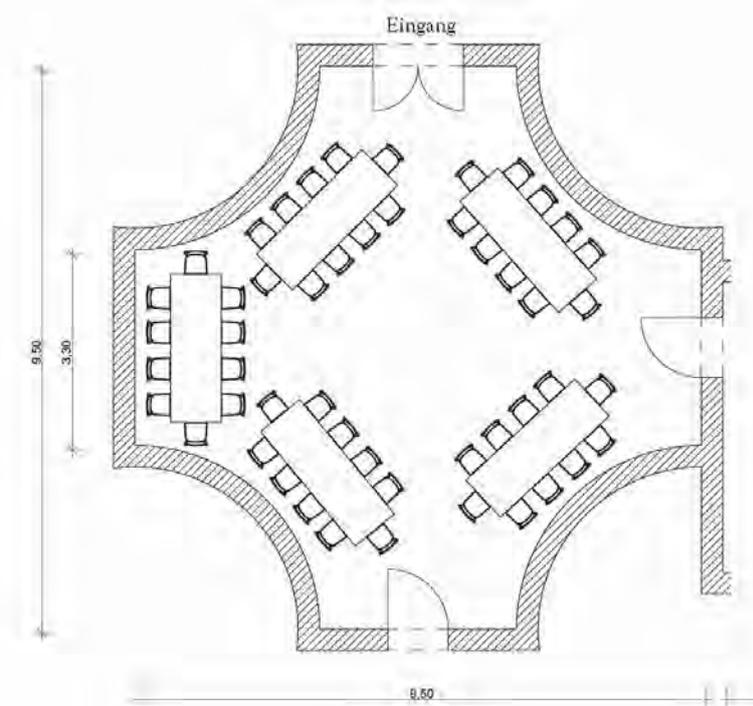
Amaretto di Saronno 2 cl/ 4 cl 2,20/ 3,90

Einige unserer angebotenen Speisen und Getränke beinhalten Zusatzstoffe.

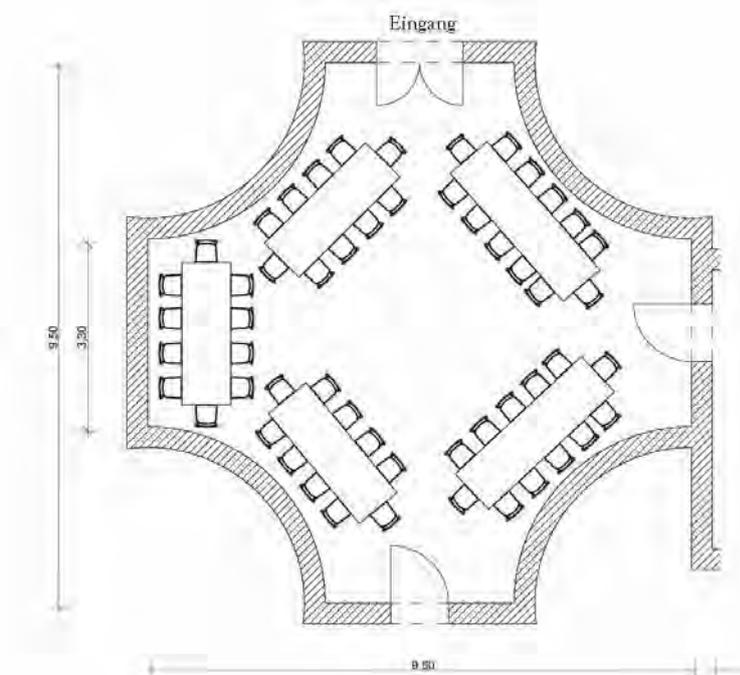
Diese sind in einer gesonderten Liste zusammengefasst und liegen am Kuchenbuffet aus.

Bestuhlungsvarianten

1. Gastraum



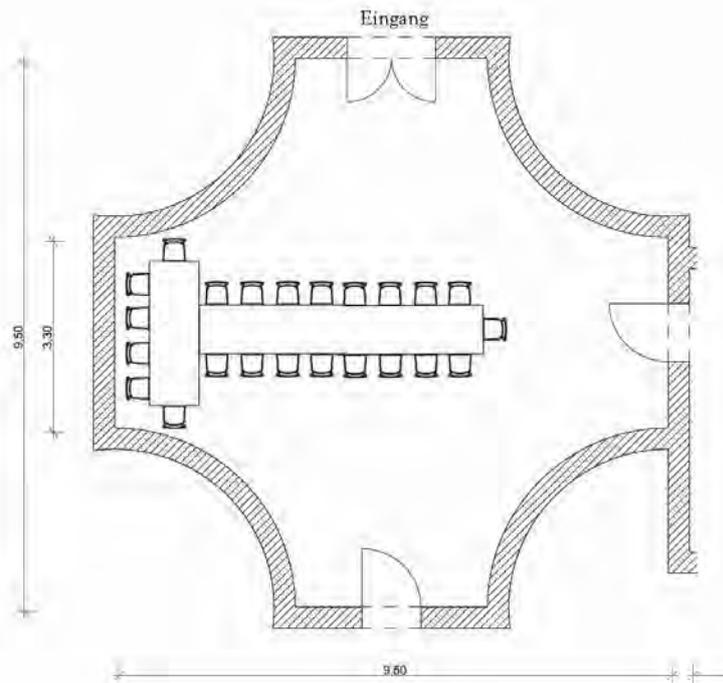
54 Personen, 10er und 12er Tafeln



Bestuhlungsvarianten

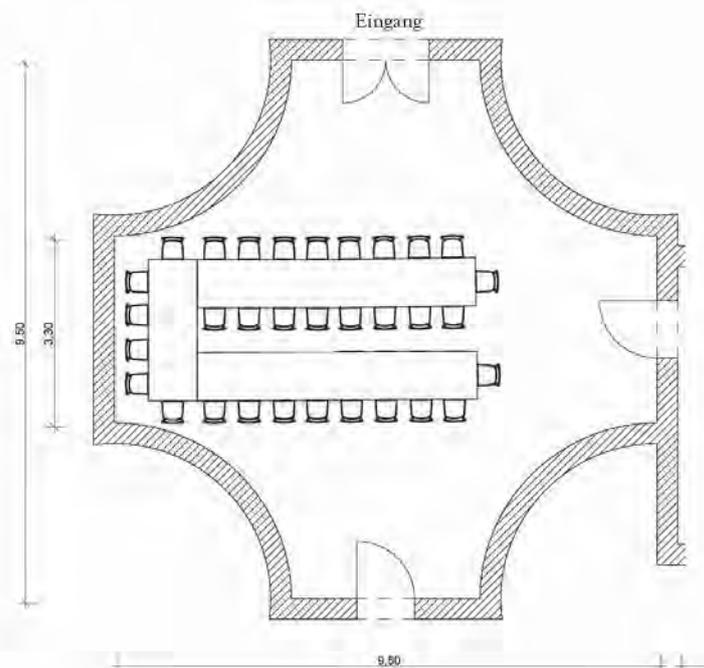
1. Gastraum

23 Personen, T-Tafel



Drachenhaus
Bestuhlungsplan Raum
M 1:75

32 Personen, U-Tafel

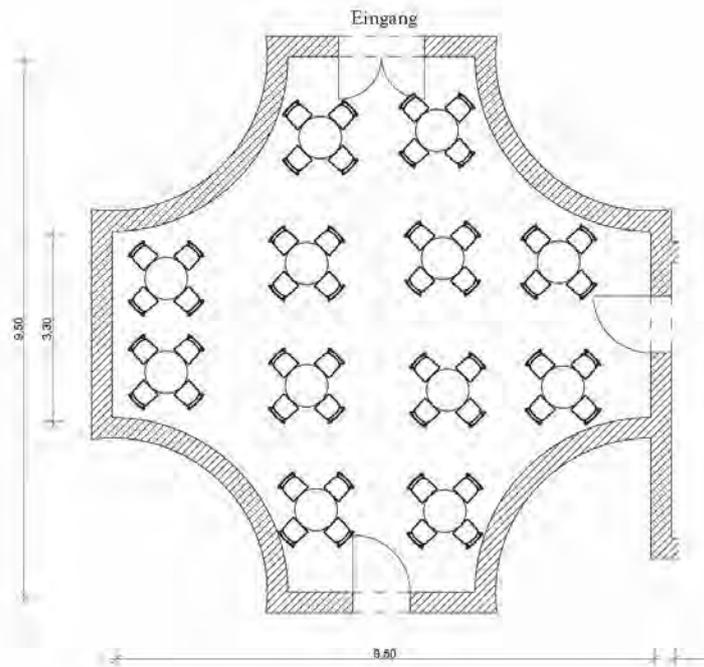


Drachenhaus
Bestuhlungsplan Raum
M 1:75

Bestuhlungsvarianten

1. Gastraum

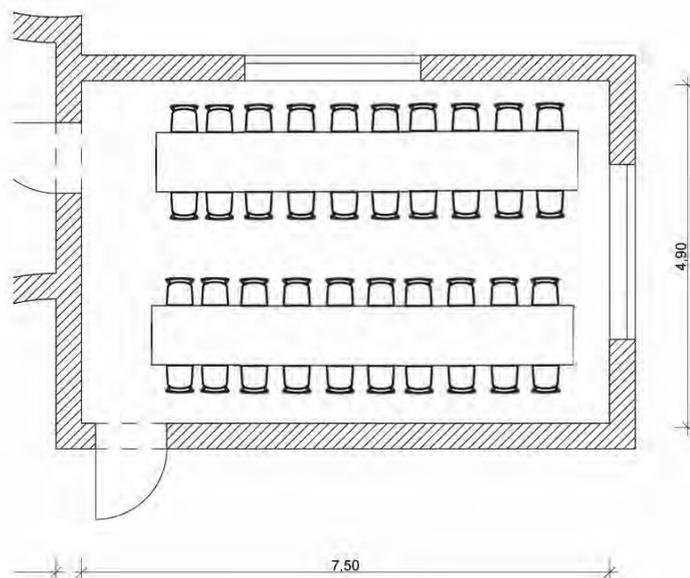
48 Personen, 4er Tische



Drachenhaus
Bestuhlungsplan (Raum)
M 1:75

2. Gastraum

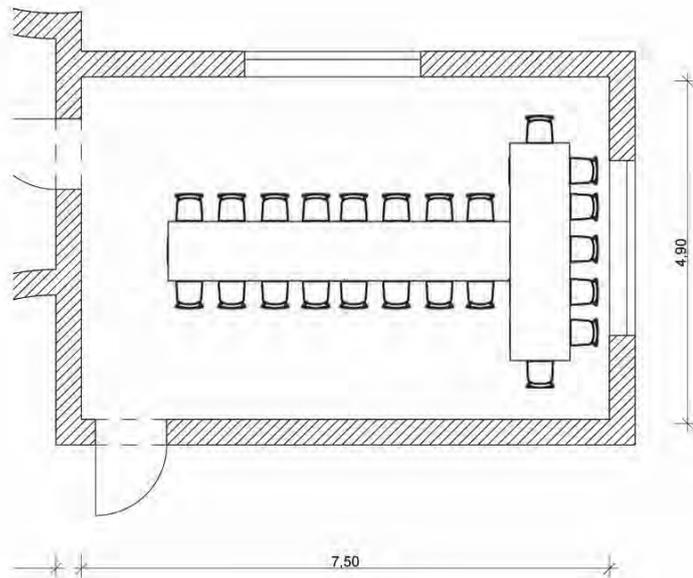
40 Personen, 20er Tafeln



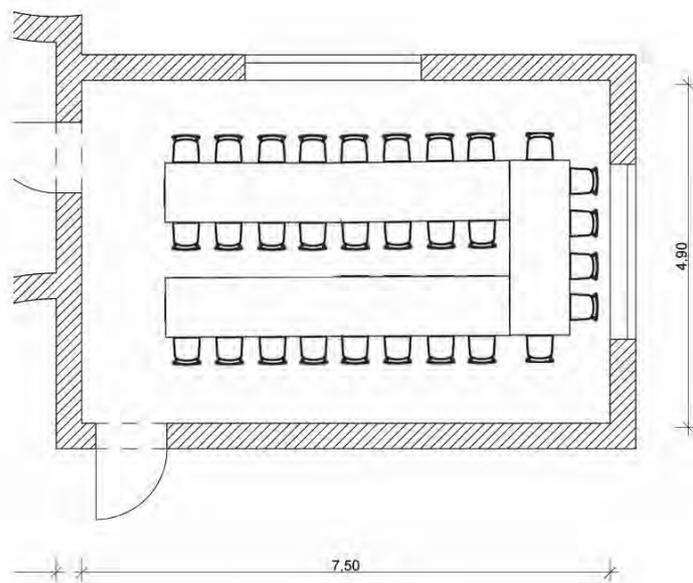
Bestuhlungsvarianten

2. Gastraum

23 Personen, T-Tafel



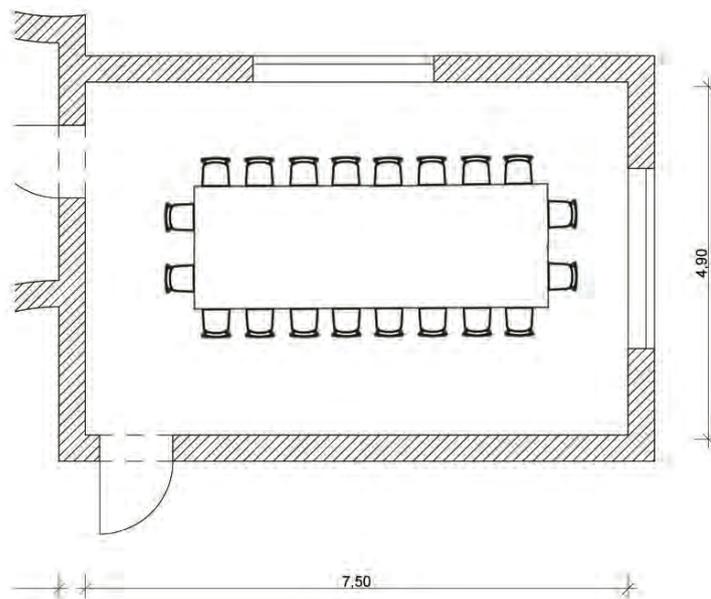
30 Personen, U-Tafel



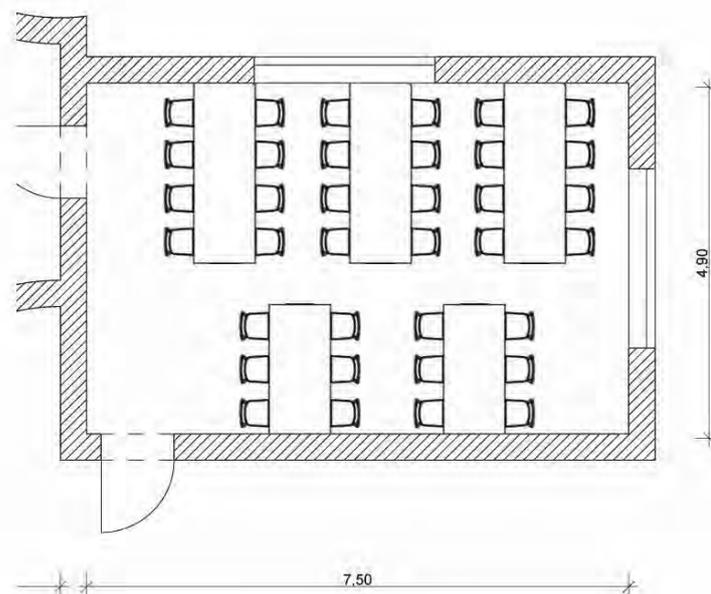
Bestuhlungsvarianten

2. Gastraum

20 Personen, Blocktafel



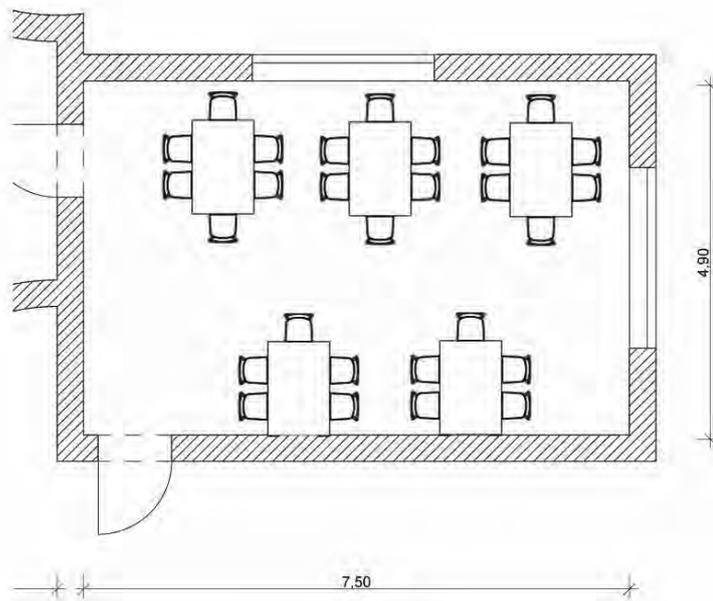
36 Personen, 6er und 8er Tafeln



Bestuhlungsvarianten

2. Gastraum

28 Personen, 5er und 6er Tische





Geschäftsbedingungen

- §1 Die Reservierung sowie die Vereinbarung von sonstigen Lieferungen und Leistungen werden mit der schriftlichen Bestätigung durch den Auftraggeber und das Restaurant Drachenhaus, vertreten durch Alexander Hortig, für dieses, sowie den Auftraggeber bindend.
- §2 Bei der Personenanzahl welche wir in Rechnung stellen gehen wir von der verbindlichen Bestellung aus, bzw. von der uns bis 3 Tage vor der Veranstaltung übermittelten Gästeanzahl, diese darf jedoch 10 % der ursprünglichen Personenanzahl nicht unterschreiten.
- §3 Wird die Veranstaltung seitens des Auftraggebers storniert berechnen wir folgende Stornogebühren:
2 bis 6 Monate vor dem Veranstaltungsdatum 30%,
1 bis 2 Monate vor dem Veranstaltungsdatum 70% oder
unter 1 Monat vor dem Veranstaltungsdatum 90 % des entgangenen Umsatzes
(Speisen und 15,00 € pro Person für Getränke, falls keine Getränkepauschale vereinbart wurde)
mal der Personenzahl aus §2.
Dem Auftraggeber steht der Nachweis frei, dass die oben genannten Ansprüche nicht oder nicht in voller Höhe entstanden sind.
- §4 Für die Nutzung unserer Räume oder Terrassen in der Zeit von 0.00 Uhr bis 8.00 Uhr berechnen wir für jede angefangene Stunde eine Raummiete in Höhe von 150 Euro.
- §5 Unsere Preise verstehen sich inklusive der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer.
- §6 Das Mitbringen von Speisen oder Getränken ist untersagt.
In Sonderfällen kann dafür eine schriftliche Vereinbarung getroffen werden.
In diesen Fällen kann eine Servicepauschale erhoben werden.
- §7 Bei kalt/warmen Buffets garantieren wir für die Qualität und das Aussehen bis maximal 4 Stunden nach dem Anrichten. Nach 4 Stunden Buffetstandzeit und für mitgenommene Speisen übernehmen wir keinerlei Haftung.
- §8 Für Schäden an Haus oder Einrichtung die durch den Auftraggeber oder dessen Gäste entstehen haftet der Auftraggeber.
- §9 Rechnungen sind sofort nach Veranstaltungsende bar oder per Kartenzahlung zu begleichen.
Reklamationen der Rechnung werden nur unmittelbar nach Ausstellung berücksichtigt.
Wenn Banküberweisung schriftlich vereinbart wurde ist der Rechnungsbetrag nach Erhalt der Rechnung binnen 10 Tage auf das Konto des Auftragnehmers zu überweisen.
- §10 Der Auftraggeber haftet uns als Gesamtschuldner.
- §11 Gerichtsstand bei Streitigkeiten mit Kaufleuten ist Potsdam.
- §12 Mündliche Nebenabsprachen zu diesem Vertrag haben keine Gültigkeit.
Jede Änderung oder Ergänzung dieser Vereinbarung bedarf der Schriftform.
- §13 Sollten einzelne Punkte dieses Vertrages ungültig sein, bleiben die weiteren Punkte in Ihrer Gültigkeit unberührt.

Stand: 10.2016

Restaurant & Café Drachenhans

Peter & Alexander Hottig
Maulbeerallee 4a
14469 Potsdam

Telefon: 0331 505 38 08
Fax: 0331 505 38 09
e-Mail: info@drachenhans.de
www.drachenhans.de