



Restaurant & Café
im Park Sanssouci



Liebe Gäste

Nähert man sich dem gastlichen Haus von der Orangerie, dem Belvedere oder über die steinernen 75 Stufen, der Anblick des Drachenhauses fasziniert immer wieder....

Wir begrüßen Sie auf das Herzlichste!

Genießen Sie im historischen Ambiente besondere Gaumenfreuden unserer saisonalen Küche. Unsere besondere Wertschätzung gilt regionalen und frischen Produkten.

Wir verwenden besten Fisch von heimischen Fischern und Fleisch aus deutscher Haltung . Spezielle Bio-Angebote komplettieren unsere Speisekarte. Mit besonderen Raffinessen aus täglich frisch gemahlenem Vollkorn verwöhnt Sie unsere hauseigene Bäckerei. Auf die Verwendung von Zusatzstoffen verzichten wir. Weine aus aller Welt lagern im historischen Weinkeller... Lassen Sie sich fürstlich verwöhnen!

Auch für Familienfeiern, Firmenfeste oder Jubiläen öffnen sich unsere Pforten. Unter dem Motto „Dinner unter Sternen“ kochen wir für Sie köstliche Menüs direkt am Tisch. Mit der Veranstaltungsreihe „Musik alter Meister“ sowie unseren „Kulinarischen Abenden“, erleben Sie Programme, die Geist und Gaumen neu beleben. Unser aktueller Flyer verrät Ihnen mehr...

Genussvolle Stunden wünschen
Ihr Alexander Hortig und Team

Bitte weisen Sie uns vor der Bestellung auf Gutscheine oder Rabattaktionen hin.
Wir können sie danach nicht mehr akzeptieren.

Kartenakzeptanz: EC, Maestro, Visa, American Express, Mastercard
ab 10,00 Euro

P.S. Aus Verantwortung für Mensch, Natur und Umwelt sind das Restaurant und unsere Angebote mit der Memon Umwelttechnologie und der Fostac Technologie harmonisiert und energetisiert.

Die Historie des Drachenhauses im Park Sanssouci

1769 erhielt Friedrich II. das Gesuch eines rheinländischen Grenadiers einen Weinberg anzulegen. Auf dem Höhenzug der dem Schloss Sanssouci im Westen folgt, »Klausberg« genannt, ließ er im folgenden Jahr eine 200 m lange Fläche auf dem Südhang terrassieren.

Es entwickelte sich ein »Weinberg auf Rheinländische Art mit besten Reben«, so versprach jedenfalls der Grenadier seiner Majestät. Jedoch der Wein misslang und der Winzer resignierte. Anstelle von Rebstöcken ordnete der König jetzt den Anbau von Pfirsichen und »Lazarol Äpfel« an.

1770 entstand das seit langem geplante Drachenhause 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 vergoldete Drachen wurden auf die Dachkanten gesetzt, die dem Gebäude und später auch dem Weinberg seinen Namen gaben.

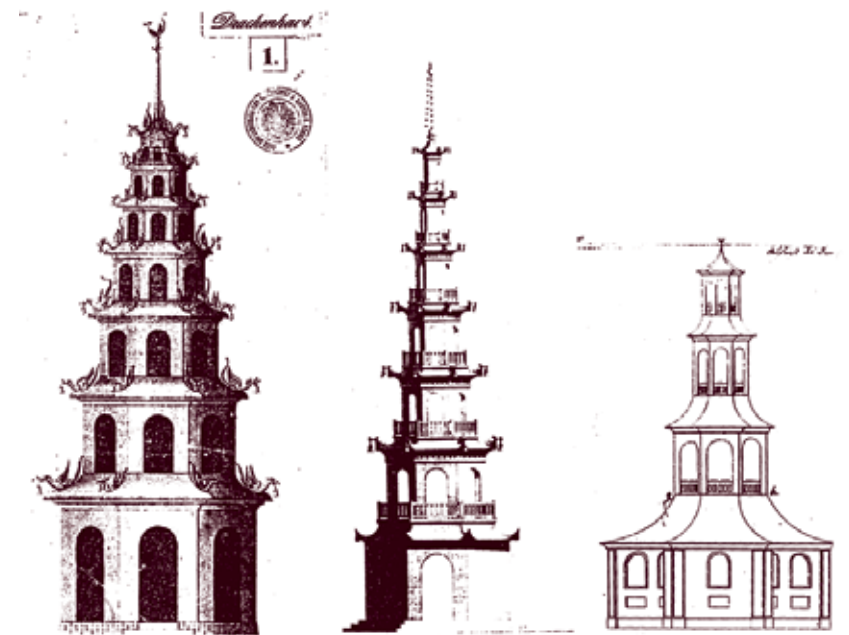
Der Grenadier verlor die Gunst des Königs und gab den Terrassengarten auf, der schon 1771 an den Reviergärtner des Neuen Palais überging. Auch dieser erzielte miserable Ernteergebnisse. Nach dem Tode Friedrichs II. wurde das Drachenhause nur noch gelegentlich besucht.

Um dem zunehmenden Verfall Einhalt zu gebieten und den Wünschen der Besucher entgegenzukommen, richtete ein Pächter nach der Jahrhundertwende einen Kaffeeausschank ein.

Die Nordseite bekam einen großen Küchenraum, der 1935 noch einmal erweitert wurde. Mit der Gründung der DDR ging die Gastronomie in die volkseigene Gaststättenorganisation über. Nach dem Mauerfall bis 1996 war das Drachenhause eine Filiale der Potsdamer Caféhaus GmbH. Im Jahr 1996 ergab sich für Peter Hortig die Möglichkeit das Drachenhause zu pachten. Unterdessen wird das Haus von Sohn Alexander Hortig geführt.

Seit Erbauung des Drachenhauses vergingen mehr als 235 Jahre.

Das Gebäude erlebte in dieser Zeit zahlreiche Restaurierungen, um den Zauber der illusionistischen Malerei zu erhalten und die heitere und leichte Architektur weiterhin erleben zu dürfen.



Aperitifs

Euro

Martini bianco/ rosso/ dry	5 cl	4,50
Pernod mit Wasser oder Orangensaft 2 cl Pernod	0,2 l	4,50
Portwein Noval Fine Ruby Port In Holzfässern 3 Jahre gereift	5 cl	5,00
Aperol Spritz 4 cl Aperol, Sekt & mit Wasser aufgespritzt	0,2 l	7,50
Hugo Sekt mit regionalem Holunderblütensirup & mit Wasser aufgespritzt	0,2 l	7,50
Kir Royal Sekt mit Cassislikör	0,1 l	5,50

Sherry

Jerez	Sherry Fino Solera Reserva Emilio Hidalgo	5 cl	4,50
Jerez	Amontillado Medium dry Solera Reserva Emilio Hidalgo	5 cl	4,50
Jerez	Pedro Ximenez "San Emilio" Solera Reserva Sherry Emilio Lustau	5 cl	6,00

Für Vorweg und Zwischendurch

Euro

Kleiner Vorspeisensalat/ mit gebackenem mild gesäuerten Käse	6,50/ 8,90
Anti Pasti Teller vom Gemüse mit Feta & Oliven, dazu frische Baguettescheiben	9,80
Ragout Fin von der Hähnchenbrust mit Erbsen, Champignons & Käse überbacken	9,80
Carpaccio vom Weideochsen roh mariniertes Rinderfilet mit Olivenöl, Pommerysenf, gehobeltem Parmesan & Szechuanpfeffer	12,20
Gebackener Ziegenkäse mit Birnenchutney & Salatspitzen	12,80
Frischkäseterrine im Rauchlachsmantel mit Salat & Baguette	9,80
Vorspeisenteller für 2 Personen Variation aus den genannten Vorspeisen	22,80

Brotzeit

Rösches Vollkornbrot frisch belegt mit regionalen Spezialitäten:	
Töplitzer Brie mit Feigensenf & Walnuss	8,90
Hausgemachter Eiersalat	8,90
Rauchlachs & Meerrettich	8,90
Leberwurst & Apfelgelee	8,90
Variation von Allem	10,90

Aus unserem Suppentopf

Euro

Kartoffeleintopf „Alter Fritz“	Tasse	5,50
mit Kasseler	Terrine	7,50
Petersilienwurzelsuppe	Tasse	4,90
mit Sesam-Blätterteiggebäck	Teller	6,90

Buntes aus dem Garten

Schrebergartensalat	9,20
Blattsalate der Saison mit lauter gesundem Zeug wahlweise mit: gebackenem mild gesäuerten Käse Thunfisch und gekochtem Ei marinierten Hähnchenstreifen gebackenem Ziegenkäse	13,90 14,10 14,10 14,10
Lunchteller „Drachenhaus“	11,50
gebratene Hähnchenbrust, Mango-Chili Dip, Baguette & Salatbouquet	

Zu den Salaten wählen Sie bitte aus den folgenden Dressings:

- Dijonsendressing
- Himbeerdressing
- Honig- Balsamico- Dressing

Zu allen Salaten & Suppen reichen wir frische Baguettescheiben.

Aus Topf und Pfanne

Euro

Curry-Hähnchen	14,80
Hähnchenstreifen in Curryrahmsauce & gekräutertes Couscous	
Wirsingroulade	15,90
mit Specksoße & Erdäpfeln	
Schweinefiletmedaillons	16,90
mit Bandnudeln & Gorgonzolasoße	
Rumpsteak gebraten	22,50
mit Avocado-creme, Steakhouse Pommes & Salat	
-Das Original- Wiener Schnitzel vom Kalb	19,80
auf lauwarmen Kartoffelsalat mit Frühlingslauch & Balsamicohonigbalm	
Rinderragout „Drachenhaus“	18,20
mit Vollkornfusilli	

Da wir unsere Speisen frisch zubereiten, bitten wir um Ihr Verständnis wenn es zur Hauptgeschäftszeit zu Wartezeiten kommen kann.

Für unsere kleinen Gäste fragen Sie bitte nach der Kinderkarte.



Aus Fluß und Meer

Euro

Gebratene Gambas im Kräutersud

Seawater Riesengarnelen mit Schnittlauch, Knoblauch & Frühlingszwiebeln in Olivenöl gebraten, dazu dreierlei Dips an Blattsalaten & frischem Baguette

1/2 Pfund

25,00

1 Pfund

40,00

1 Kilo

70,00

Frischer Fisch vom regionalen Fischer je nach Tagesfang.
Lassen Sie sich von unserem Servicepersonal beraten.



Fleischlos glücklich

Zartschmelzende Gnocchis

mit Pesto Rosso, Rucola & Parmesan

13,30

Bunter Reibekuchen

mit Gemüse & körnigem Frischkäse

13,90

Couscouspfanne

mit Gemüse & Kräuterschmand

13,30

Süße Sünde

Euro

Dessert" Schwarz-Weiss"

Kalter Hund an Schokomousse

7,20

Dessertvariation „Drachenhaus“

hausgebackener Blechkuchen, eine Kugel Eis & eine Überraschung aus der Küche

7,20

Hausgemachtes Parfait

mit Früchten

7,20

Aus der hauseigenen Backstube

Apfelkuchen Florentiner Art vom Blech

marinierte Apfelspalten im Rührteig gebacken mit einer knusprigen Mandeldecke

2,90

Aprikosen-Schmandkuchen

auf Mürbeteig und Biscuit gebacken mit Butter-Vanillestreusel

3,20

Portion Schlagsahne

1,20

Weitere Kuchen und Torten finden Sie in unserer Kuchenvitrine.



Eisspezialitäten

	Euro
Milchshake große Kugel Eis nach Wunsch, kalte Milch	4,90
Eiskaffee, Eisschokolade große Kugel Bourbon- Vanille- oder Schokoeis, Kaffee oder Trinkschokolade	4,90
Sanfter Engel große Kugel Bourbon- Vanilleeis, Orangensaft, Schlagsahne	4,90
Gemischtes Eis 3 Kugeln gemischtes Eis, Schlagsahne, Garnierung	5,60
Eisbecher „Tropica“/ mit Curacao 3 Kugeln gemischtes Fruchtis, Früchte der Saison, Schlagsahne, Garnierung	6,70/ 7,30
Joghurt Waldbeer Traum Cassissorbet, Joghurt- Kirscheis, Joghurt, Waldbeerenkompott, Garnierung	6,70
Eierliköreisbecher 3 Kugeln (Schoko- & Karamelleis), Eierlikör, Schlagsahne, Garnierung	6,70
Pistazien Eisbecher 3 Kugeln (Pistazien- & Karamelleis), Pistazien, Schlagsahne, Garnierung	6,70
Schwedeneisbecher 3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne, Garnierung	7,30
Schwarzwälder Eisbecher 3 Kugeln (Vanille- & Schokoeis), Kirschen, Kirschlikör, Schlagsahne, Garnierung	7,30
Sorbetkreation „Exotic Royal“ 3 Kugeln (Cassis- & Passionsfruchtsorbet), Mangomark, Sekt, Garnierung	6,90
Bananensplit 3 Kugeln (Bourbon- Vanille- & Schokoeis), Banane, Schlagsahne, Garnierung	7,30
Eisromanze für Zwei 8 Kugeln gemischtes Eis, Früchte der Saison, Schlagsahne, Garnierung	15,80

Kindereisbecher

	Euro
Schokokuss Eisbecher 2 Kugeln (Bourbon- Vanille- & Schokoeis), Schokoküsschen, Schlagsahne	4,80
Überraschungs Eis 2 Kugeln (Bourbon- Vanille- & Erdbeereis), Kinder-Überraschungsei, Schlagsahne	5,90
1 Kugel Mio-Eis Bourbon- Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis, Joghurt- Kirscheis, Pistazieneis, Karamelleis, Walnusseeis, Passionsfruchtsorbet, Cassissorbet	1,50

Mio-Eiscreme wird seit 1898 mit frischer Sahne und natürlichen Zutaten nach altem Handwerk hergestellt.



Heiße Getränke

Euro

Tasse/ Pott/ Kännchen Kaffee Crème 2,70/ 3,70/ 4,20
der Qualitätsmarke Heimbs (biologischer Anbau, fair gehandelt)

Sortenreiner Filterkaffee 5,90
Frisch aufgebrüht und im Glaskännchen serviert, bei dem Sie selbst die Ziehzeit bestimmen können. Mit frisch geschlagener Sahne gereicht.

Kenia, Mont Kenya
Kenias Hochlandkaffees gelten als das Feinste und Edelste, das die Kaffeewelt zu bieten hat. Sein Geschmack zeichnet sich durch ein ausgewogenes Aroma, elegant wenige Säure, eine feste Struktur und volle Würze aus.

Kolumbien, Los Andes
Sortenreiner Ursprungskaffee aus den Kolumbianischen Anden. Ausschließlich von Erzeugern, die von Rainforest Alliance zertifiziert sind. Ausgewogen und elegant, mit feiner Zitrusnote.

Espresso/ Doppelter Espresso (biologischer Anbau, fair gehandelt) 2,50/ 3,90

Espresso Macchiato/ Doppelter Espresso Macchiato 2,80/ 4,30

Milchkaffee 3,50

Cappuccino 3,10

Latte Macchiato 3,50

Tasse/ Pott/ Kännchen Kaffee Crème, entkoffeiniert 2,70/ 3,70/ 4,20

Tasse/ Pott/ Kännchen Getreidekaffee (biologischer Anbau) 2,50/ 3,60/ 4,10

Tasse/ Kännchen Trinkschokolade 2,70/ 4,20

Pott Trinkschokolade/ mit Schlagsahne 3,30/ 3,80

Heiße Zitrone mit Honig 2,60
aus frischer Zitrone

Heiße Milch mit Honig 2,80

Grog mit 4 cl Rum 3,70

Tee

Euro

Darjeeling - Schwarztee aus den Hochlagen Indiens Glas 2,70
Fein, ausgewogen, blumig, mit goldener Tasse. Kännchen 4,20

Friesentraum - Assam & Ceylon Schwarztee Kännchen 4,20
Malziges Aroma, mit dunkel rotgoldener Tasse.

Earl Grey - Aromatisierter schwarzer Tee Kännchen 4,20
Typisch englische Teespezialität mit dem frischen Aroma der Bergamotte.

China Gunpowder - Grüner Tee aus China Glas 2,70
Hellgelbe Tasse mit frischem, spritzig-feinherben Aroma Kännchen 4,20

Marigold - Aromatisierter Bio Grüner Tee Glas 2,70
Grüner Tee mit erfrischendem Lemongras & Ringelblumenblüten Kännchen 4,20

Limone - Aromatisierter Roibuschtee Glas 2,70
Fruchtig frischer Roibusch Genuss mit Lemongras & Ringelblumen Kännchen 4,20

Sahne Caramel - Aromatisierter Roibuschtee Glas 2,70
Südafrikanischer Roibusch mit feinem Sahne-Caramel-Aroma Kännchen 4,20

Karibiksonne - Aromatisierter weißer Tee Glas 2,70
Exotisch fruchtig mit Ananas, Kokos, Apfel, Hagebutte & Brombeere Kännchen 4,20

Ayurveda Tulsi - Ayurvedischer Kräutertee Glas 2,70
Apfel, Ingwer, Ananas, Verbenenkraut, Passionsblume, Melisse Kännchen 4,20

Indian Chai - Ayurvitaler Gewürztee Pott 3,70
Schwarzer Tee, Ingwer, Kardamom, Nelke, Pfeffer mit Milch & Honig serviert

Früchtezauber - Früchtetee Glas 2,70
Apfel, Hibiskus, Hagebutte, Orangenschalen & Holunderbeeren

Pfefferminze - Kräutertee Glas 2,70

Wiesenblüten - Kräutertee Glas 2,70
Verbenenkraut, Zichorienwurzel, Fenchel, Anis, Minze, Zimt, Kamille Kännchen 4,20

Portion Honig 0,80

Kaffeespezialitäten

Euro

Kaffee "Mexikaner"

Kaffee, Trinkschokolade

3,80

Wiener Kaffee

Kaffee, Schlagsahne

3,20

Latte Macchiato flavour

mit Vanille-, Haselnuss- oder Karamellsirup

3,80

Latte Macchiato Eierlikör

3,80

Kaffee flavour

Kaffee, Vanille-, Haselnuss- oder Karamellsirup, Schlagsahne

4,20

Kaffee „Italia“

Kaffee, Amaretto, Schlagsahne

4,90

Irish Coffee

Kaffee, Whisky, Rohrzucker, Schlagsahne

4,90

Kaffee „Holländisch“

Kaffee, Eierlikör, Schlagsahne

4,90

Wiener Fiaker

Kaffee, Kirschwasser, Schlagsahne

4,90

Diplomatenkaffee

Kaffee, Kaffeelikör, Schlagsahne

4,90

Kaffee „Royal“

Kaffee, Weinbrand, Schlagsahne

4,90

Kaffee „Pharisäer“

Kaffee, Rum, brauner Zucker, Schlagsahne

4,90

Schokoladenspezialitäten

Euro

Zotter Trinkschokolade vom Block/ mit Schlagsahne

Exquisite handgeschöpfte Bio-Trinkschokolade vom Block aus Österreich.
Hergestellt aus den besten Zutaten und fair gehandelt & mit Milch zubereitet.

4,50/ 4,90

Milch Kakao

Ein Schokoerlebnis gemischt aus dunkler Milkschokolade & Karamellschokolade.

Bitter Classic

Mit einem besonders hohen Kakaoanteil von den besten Kakaosorten.

Weißer mit Vanille

Weißer Schokolade, mit süßen Mandeln & mit echter Bourbon Vanille.

India Masala

Rassige dunkle Schokolade mit Auszügen des berühmten indischen Tees.

Edel- Mandel

Eine große Portion Mandelnougat gibt der Milkschokolade ihr feines Aroma.

Grüntee

Weißer Reisschokolade mit feinstem Matcha- Grüntee.

Honig- Zimt

Schokolade mit viel Milch, Honigflocken und leichter Zimtnote.

Russische Schokolade

Trinkschokolade, Wodka, Schlagsahne

4,90

Schokolade „Lumumba“

Trinkschokolade, Weinbrand, Schlagsahne

4,90

Schokolade „Jamaica“

Trinkschokolade, Rum, Schlagsahne

4,90

Italienische Schokolade

Trinkschokolade, Amaretto, Schlagsahne

4,90

Schokolade flavour

Trinkschokolade, Vanille-, Haselnuss- oder Karamellsirup, Schlagsahne

4,50

Schokolade Dante

Trinkschokolade, Espresso, Orangenscheibe, Schlagsahne, Zimt

5,10

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.