

# 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](http://www.drachenhaus.de)  
[info@drachenhaus.de](mailto: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 herzhaft 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 & Kartoffelkuchlein

\*\*\*

**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.

**Zweifarbigen 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

\*\*\*

Schäufelbraten 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 Fische 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

Crème 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

<b>Brandenburg, Potsdam, Park Sanssouci</b>	<b>2015 2016</b>	<b>Phoenix</b> 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	<b>31,00 €</b>
<b>Saale – Unstrut</b>	<b>2015 2016</b>	<b>Werderaner Wachtelberg</b> Müller-Thurgau, Qualitätswein, trocken/ halbtrocken Obst & Weinbau Lindicke leicht & duftig, mit dezenter fruchtiger Süße		<b>26,50 €</b>
<b>Sachsen</b>	<b>2015 2016</b>	<b>Elbling</b> Qualitätswein, trocken Weingut Prinz zur Lippe Duft nach Maracuja, Pink Grapefruit und gelbem Apfel, prickelnde Säure, feine Mineralität, Noten von Ingwer und Muskat		<b>29,50 €</b>
<b>Sachsen</b>	<b>2014</b>	<b>Weißburgunder</b> – Nur noch wenige Flaschen! Qualitätswein, trocken Weingut Schloss Proschwitz nussige, florale Aromen frischer, schlanker Weißwein mit präsender Säure		<b>35,00 €</b>
<b>Mosel</b>	<b>2014</b>	<b>Wein der Tafelrunde König Friedrichs II</b> – 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 & schiefrigen Noten der Wehlener Sonnenuhr.		<b>28,00 €</b>
<b>Mosel</b>	<b>2014 2015</b>	<b>Josephshöfer</b> Riesling, VDP. Große Lage, Kabinett feinherb Weingut Reichsgraf von Kesselstatt elegantes Bukett von Aprikosen, große Aromavielfalt, harmonische Säure, dezente Fruchtsüße		<b>29,50 €</b>
<b>Mosel</b>	<b>2012</b>	<b>Josephshöfer GG</b> – 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		<b>50,00 €</b>
<b>Rheingau</b>	<b>2012</b>	<b>GB „Sauvage“</b> – Nur noch wenige Flaschen! Riesling, Qualitätswein, trocken ausgeprägter Duft nach Weinbergpfirsich, würzig prägnantes Säurespiel mit spielerischer Länge		<b>27,00 €</b>
<b>Rheingau</b>	<b>2013 2014</b>	<b>Terra Montosa</b> Riesling, Qualitätswein, trocken Weingut Georg Breuer helle gelbgrüne Farbreflexe, animierender Duft von Limetten und Grapefruit, sehr saftig, hat viel Potenzial		<b>35,00 €</b>

Jahrgangsänderungen vorbehalten

# Deutschland Weiß

Fl. 0,75 l

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

Jahrgangsänderungen vorbehalten



# Deutschland Rot

			Fl. 0,75 l	
<b>Brandenburg, Potsdam, Park Sanssouci</b>	<b>2014</b>	<b>Regent</b> 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	<b>31,00 €</b>
<b>Ahr</b>	<b>2014</b>	<b>Us de la Meng</b> Spätburgunder, Frühburgunder, Dornfelder Qualitätswein, trocken Weingut Meyer – Näkel sattes Granatrot; intensive Aromen von reifen Kirschen, Anklänge von Rauch & Karamell; lebhaft Struktur, mittlerer Körper, gut eingebundenes Tannin, ausgewogen		<b>28,00 €</b>
<b>Ahr</b>	<b>2012</b>	<b>Spätburgunder „Blauschiefer“</b> 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		<b>36,00 €</b>
<b>Ahr</b>	<b>2012</b>	<b>Spätburgunder</b> Qualitätswein, trocken Weingut Jean Stodden ausgeprägtes Bukett, Aromen von Waldhimbeeren, feinwürziger Geschmack, harmonisch		<b>29,00 €</b>
<b>Rheingau</b>	<b>2011</b>	<b>Spätburgunder</b> – 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		<b>39,00 €</b>
<b>Württemberg</b>	<b>2011 2014</b>	<b>Trollinger „Oberer Berg“</b> Qualitätswein, trocken Weingut Graf Adelman zartes Bukett von Süßkirschen, feine Mandelnote, nachhaltig		<b>25,00 €</b>
<b>Pfalz</b>	<b>2014</b>	<b>„Incognito“</b> Cuvée aus Dornfelder und Merlot Qualitätswein, trocken Weingut Philipp Kuhn feiner Duft nach Schwarzkirschen, elegant und samtig, feine Röstaromen		<b>27,00 €</b>
<b>Baden</b>	<b>2011</b>	<b>Spätburgunder Malterdinger</b> – nur noch wenige Flaschen! Q.b.A., Barrique, trocken Weingut Bernhard Huber vielschichtige Aromatik nach Waldbeeren, Bittermandel & Süßholz, kräftig		<b>46,50 €</b>
<b>Baden</b>	<b>2006</b>	<b>Spätburgunder „Alte Reben“</b> – Nur noch wenige Flaschen! Qualitätswein, Barrique, trocken Weingut Bernhard Huber vollmundig & körperreich mit tiefen Beerenaromen & delikater Würze		<b>52,00 €</b>

Jahrgangsänderungen vorbehalten

# Österreich Weiß

Fl. 0,75 l

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

# Österreich Rot

<b>Burgenland</b>	<b>2013</b>	<b>Zweigelt</b> Qualitätswein, trocken Weingut Leo Hillinger aromatisches Bukett von Weichseln und Sauerkirschen, Nuancen von dunkler Schokolade, viel Frucht und Aroma, geschmeidig, voll	<b>28,50 €</b>
<b>Thermenregion</b>	<b>2011</b>	<b>Privatkeller Cabernet-Merlot</b> – 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	<b>31,00 €</b>

# Frankreich Weiß

<b>Loire</b>	<b>2002</b>	<b>Baron de "L"</b> – 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!	<b>82,00 €</b>
<b>Loire</b>	<b>2015</b>	<b>Sancerre Blanc "Cuvée les Cailottes"</b> 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	<b>35,00 €</b>
<b>Elsass</b>	<b>2013</b>	<b>Riesling "Les Princes Abbes"</b> – Nur noch wenige Flaschen! Appellation Alsace Contrôlée Domaine Schlumberger delikates Bukett nach Weinbergspfirsich & Pampelmusen mineralisch & saftig im Geschmack	<b>28,00 €</b>

# Frankreich Weiß

Fl. 0,75 l

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

# Frankreich Rot

<b>Burgund</b>	<b>2013</b>	<b>Bourgogne Pinot Noir</b> Appellation d'Origine Contrôlée Weingut Joseph Drouhin rubinrot & klassische Pinot- Aromatik ein würziger Duft von Schattenmorellen & Waldbeeren, Anklänge von Rauch geschmeidiges Tannin, elegant & finessenreich	<b>35,00 €</b>
<b>Rhône</b>	<b>2012</b>	<b>Côtes du Rhône</b> Rebsorte: Syrah, Grenache, Mourvèdret Appellation d'Origine Contrôlée Weingut E. Guigal feines, würziges Bukett, zarte Kirscharomen, mittlerer Körper, harmonisch	<b>27,50 €</b>
<b>Bordeaux, Medoc</b>	<b>2011 2012</b>	<b>Château Patache d'Aux – Nur noch wenige Flaschen!</b> 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	<b>35,50 €</b>
<b>Bordeaux, Saint Estèphe</b>	<b>2006</b>	<b>Château Meyney – Nur noch wenige Flaschen!</b> 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	<b>49,00 €</b>
<b>Bordeaux, Saint Estèphe</b>	<b>1998</b>	<b>Château Cos D'Estournel – Nur noch wenige Flaschen!</b> 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	<b>195,00 €</b>

Jahrgangsänderung vorbehalten

# Frankreich Rot

Fl. 0,75 l

<b>Bordeaux, Saint Julien</b>	<b>1999</b>	<b>Château Ducru – Beaucaillou</b> – 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	<b>195,00 €</b>
<b>Bordeaux, Saint Julien</b>	<b>1999</b>	<b>Château Leoville - Las – Cases</b> – 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	<b>195,00 €</b>
<b>Bordeaux, Saint Emilion</b>	<b>2009</b>	<b>Château Amandine</b> – 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	<b>28,00 €</b>
<b>Bordeaux, Saint Emilion</b>	<b>2010</b>	<b>Château La Fleur Grands Landes</b> – 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	<b>28,50 €</b>
<b>Bordeaux, Saint Emilion</b>	<b>1996</b>	<b>Château Haut Corbin</b> – 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	<b>46,00 €</b>
<b>Bordeaux, Saint Emilion</b>	<b>2003</b>	<b>Château Canon</b> – 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	<b>150,00 €</b>

# Italien Weiß

Fl. 0,75 l

<b>Piemont</b>	<b>2014</b>	<b>Gavi di Gavi "Le Colombare"</b> – 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	<b>27,50 €</b>
<b>Venetien</b>	<b>2014</b>	<b>Pinot Grigio</b> – 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	<b>25,00 €</b>
<b>Sizilien</b>	<b>2015</b>	<b>La Segreta Bianco</b> Rebsorten: Grecanico, Chardonnay, Viognier, Fiano Denominazione di Origine Controllata Weingut: Planeta reiche Nase von Zirtusfrüchten, Pfirsich und weißer Melone vollmundig, schöne Säure, aromatisches Finale	<b>26,00 €</b>

# Italien Rot

<b>Piemont</b>	<b>2001</b>	<b>Darmagi</b> – 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	<b>165,00 €</b>
<b>Venetien</b>	<b>2014</b>	<b>Valpolicella Classico</b> 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	<b>26,50 €</b>
<b>Friaul</b>	<b>2015</b>	<b>Merlot Venezia Giulia</b> – 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	<b>25,00 €</b>

# Italien Rot

Fl. 0,75 l

<b>Toskana</b>	<b>2012</b>	<b>Rosso di Montepulciano</b> 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.	<b>31,00 €</b>
<b>Toskana</b>	<b>2010</b>	<b>Stielle Gran Selezione</b> 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	<b>63,50 €</b>

# Spanien Weiss

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

# Spanien Rosé

<b>Empordà</b>	<b>2013</b>	<b>Jardins Rosé – Nur noch wenige Flasche!</b> 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	<b>25,00 €</b>
----------------	-------------	---	----------------

Jahrgangsänderungen vorbehalten

# Spanien Rot

Fl. 0,75 l

<b>Rioja</b>	<b>2011</b>	<b>Rioja Crianza Conde Valdemar</b> Rebsorte: 100 % Tempranillo Denominación de Origen Weingut Valdemar rubinrot, komplexer Duft, voll und kräftig, gute Struktur Vanille- und Holztöne	<b>27,00 €</b>
<b>Empordà</b>	<b>2011</b>	<b>3 Fincas Tinto Crianza</b> – 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	<b>25,00 €</b>
<b>Ribera Del Duero</b>	<b>2009</b>	<b>Condado de Haza Reserva</b> 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	<b>37,00 €</b>

# Südafrika Rot

<b>Robertson Valley</b>	<b>2013</b> <b>2014</b>	<b>Great Expectations - An Acre of Stone</b> Rebsorte: Shiraz Weingut Goedverwacht Wine Estate exzellente Aromen von Pflaumen und roten Früchten reich am Gaumen, mit viel Saft und sanften Tanninen	<b>25,00 €</b>
<b>Stellenbosch</b>	<b>2011</b> <b>2012</b>	<b>Meerlust Merlot</b> – 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	<b>45,00 €</b>
<b>Stellenbosch</b>	<b>2003</b>	<b>Zwalu</b> – 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	<b>55,00 €</b>
<b>Coastal Region</b>	<b>2003</b>	<b>Mont du Toit</b> – 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	<b>48,00 €</b>

Jahrgangsänderungen vorbehalten

# Halbe Flaschen

Fl. 0,375 l

## Weißweine

<b>Deutschland, Pfalz</b>	<b>2015</b>	<b>Wachenheimer Riesling</b> 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	<b>18,50 €</b>
<b>Deutschland, Baden</b>	<b>2014</b>	<b>Hofgarten Weißer Burgunder</b> Q.m.P., Kabinett, trocken Weingut Freiherr von Gleichenstein leuchtende hellgelbe Farbe mit silbernen Reflexen Aromen von dezente Hefenoten, Birnen & Quitte am Gaumen charmant & frisch, eleganter Weißwein mit Schmelz	<b>18,50 €</b>
<b>Frankreich, Chablis</b>	<b>2014</b>	<b>Chablis</b> Appellation d'Origine Contrôlée Weingut Jean Durup Duft nach Waldpilzen und Birnen, feine Würze vielschichtig, elegant, schlanke Struktur	<b>23,00 €</b>

## Rotweine

<b>Deutschland, Baden</b>	<b>2009</b>	<b>Oberrotweiler Eichberg Spätburgunder</b> Qualitätswein, trocken Weingut Freiherr von Gleichenstein Kirschrote Farbe mit violetten Nuancen, Duft von Kirschen & Pflaumen, samtig-weich, am Gaumen saftig, würzige Aromen rund & kompakt	<b>19,50 €</b>
<b>Frankreich, Bordeaux, Saint-Émilion</b>	<b>1995 2010</b>	<b>Château Chante Alouette</b> 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	<b>21,00 €</b>
<b>Italien, Piemont</b>	<b>2011</b>	<b>Barbera d'Alba</b> 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	<b>21,00 €</b>

Jahrgangsänderungen vorbehalten



# Rest & Edelsüße Weine

<b>Österreich, Burgenland</b>	<b>2013</b>	<b>Cuvée Auslese</b> 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	<b>23,00 €</b>
<b>Deutschland, Rheingau</b>	<b>2012</b>	<b>Rheingauer Riesling</b> – 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	<b>38,00 €</b>

## Schaumweine

<b>Deutschland, Württemberg</b>		<b>Sekt „Drachenhaus“</b> 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	<b>8,00 €</b> <b>24,00 €</b>
<b>Frankreich, Loire</b>		<b>Crémant de Loire Brut Rosé</b> 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	<b>28,00 €</b>
<b>Österreich, Wien</b>	<b>2009</b>	<b>Schlumberger DOM</b> 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	<b>42,00 €</b>
<b>Italien, Venetien</b>		<b>Col de Mez Prosecco di Valdobbiadene Superiore</b> Denominazione di Origin Controllata e Garantita Weingut Cantina Colli del Soligio typischer Prosecco-Duft, ausgeprägte Frucht brilliant, mit viel geschmack	Fl. 0,75 l	<b>27,00 €</b>
<b>Frankreich, Champagne</b>		<b>Michel Lorient „Authentic Meunier“</b> Appellation d'Origine Contrôlée, Brut frischer Duft von Grapefruit und roten Johannisbeeren ausgewogene Frucht, feiner Nachhall	Fl. 0,375 l Fl. 0,75 l	<b>37,00 €</b> <b>65,00 €</b>
<b>Frankreich, Champagne</b>	<b>2002</b>	<b>Louis Roederer Cristal</b> – 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	<b>250,00 €</b>

Jahrgangsänderungen vorbehalten

## Kalte Getränke

Euro

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

## Biere

Euro

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



## Weißweine, offen

Euro

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

## Weißweine, halbe Flaschen 0,375l

Euro

<b>Pfalz</b>	<b>2015/ 2016 Wachenheimer Riesling</b> 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	<b>18,50</b>
<b>Baden</b>	<b>2014 Hofgarten Weißer Burgunder</b> 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	<b>18,50</b>
<b>Burgund, Frankreich</b>	<b>2014 Chablis</b> Rebsorte: Chardonnay Appellation d'Origine Contrôlée, trocken Weingut Jean Durup Duft nach Waldpilzen und Birnen, feine Würze vielschichtig, elegant, schlanke Struktur	<b>23,00</b>



Unsere Flaschenweine finden Sie in unserer großen Weinkarte.

Unsere Flaschenweine finden Sie in unserer großen Weinkarte.

## Roséwein, offen

Euro

<b>Rheinessen</b>	<b>Blauer Portugieser Rosé</b> Qualitätswein, feinherb Weingut Brogsitter beschwingt, frisch und leicht, belebende Frucht und spritziges Bukett, angenehmer ausgewogener Geschmack, mild	0,2 l	<b>6,10</b>
-------------------	---	-------	-------------

## Rotweine, offen

<b>Côtes du Rhône Frankreich</b>	<b>Château de Bruthel</b> 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	<b>6,10</b>
--------------------------------------	--	-------	-------------

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

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

## Rotweine, halbe Flaschen 0,375l

Euro

<b>Baden</b>	<b>2009 Oberrotweiler Eichberg Spätburgunder</b> 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	<b>19,50</b>
--------------	--	--------------

<b>Saint-Émilion, Frankreich</b>	<b>1995/ 2010 Château Chante Alouette</b> 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	<b>21,00</b>
--------------------------------------	--	--------------

<b>Piemont, Italien</b>	<b>2011 Barbera d'Alba</b> 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	<b>21,00</b>
-----------------------------	--	--------------



Unsere Flaschenweine finden Sie in unserer großen Weinkarte.

Unsere Flaschenweine finden Sie in unserer großen Weinkarte.

## Schaumweine

			Euro
<b>Württemberg</b>	<b>Sekt „Drachenhaus“</b> trocken Sektellerei Schloss Affaltrach	Fl. 0,2 l	<b>8,00</b>
<b>Württemberg</b>	<b>Sekt „Drachenhaus“</b> Qualitätsschaumwein, trocken oder halbtrocken Sektellerei Schloss Affaltrach helles Gelb mit silbernen Nuancen Aromen von Ananas & Äpfeln, feine präsenste Perlage	Fl. 0,75 l	<b>24,00</b>
<b>Frankreich Loire</b>	<b>Crémant de Loire Brut Rosé</b> 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	<b>28,00</b>
<b>Wien</b>	<b>2009 Schlumberger DOM</b> 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	<b>42,00</b>
<b>Italien Venetien</b>	<b>Col de Mez Prosecco di Valdobbiadene</b> DOCG, Superiore Weingut Cantina Colli del Soligio typischer Prosecco-Duft, ausgeprägte Frucht brilliant, mit viel Geschmack	Fl. 0,75 l	<b>27,00</b>
<b>Frankreich, Champagne</b>	<b>Michel Lorient "Authentic Meunier"</b> Appellation d'Origine Contrôlée, Brut frischer Duft von Grapefruit und roten Johannisbeeren ausgewogene Frucht, feiner Nachhall	Fl. 0,375 l Fl. 0,75 l	<b>37,00</b> <b>65,00</b>
<b>Frankreich, Champagne</b>	<b>2002 Louis Roederer Cristal</b> 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	<b>250,00</b>

Jahrgangsänderungen vorbehalten !

## Longdrinks

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

## Brände aus Wein

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

## Bitteres

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

## 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 Dufterlebnis 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

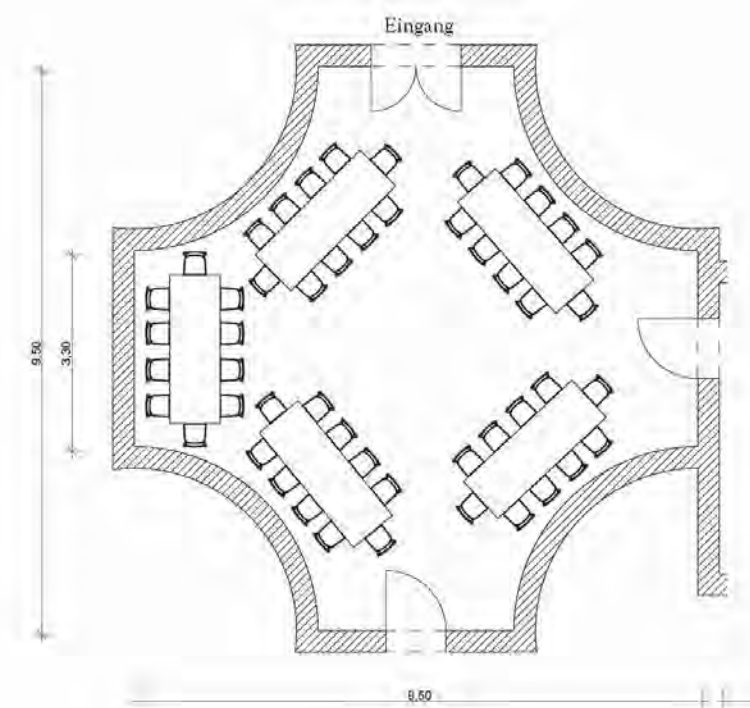
**Baileys Cream Likör** 2 cl/ 4 cl 2,50/ 4,50

**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.

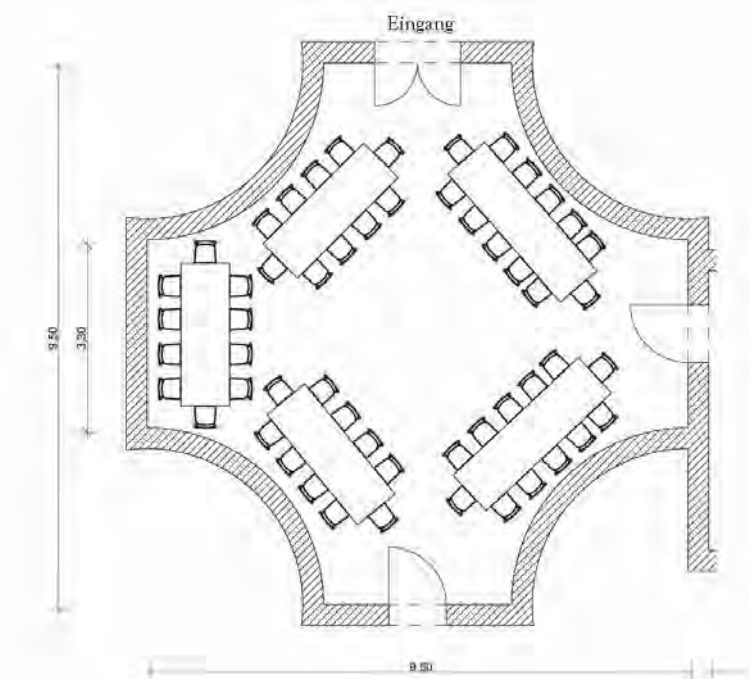
# Bestuhlungsvarianten

## 1. Gastraum



Drachenhaus  
Bestuhlungsplan Raum1  
M 1:75

54 Personen, 10er und 12er Tafeln

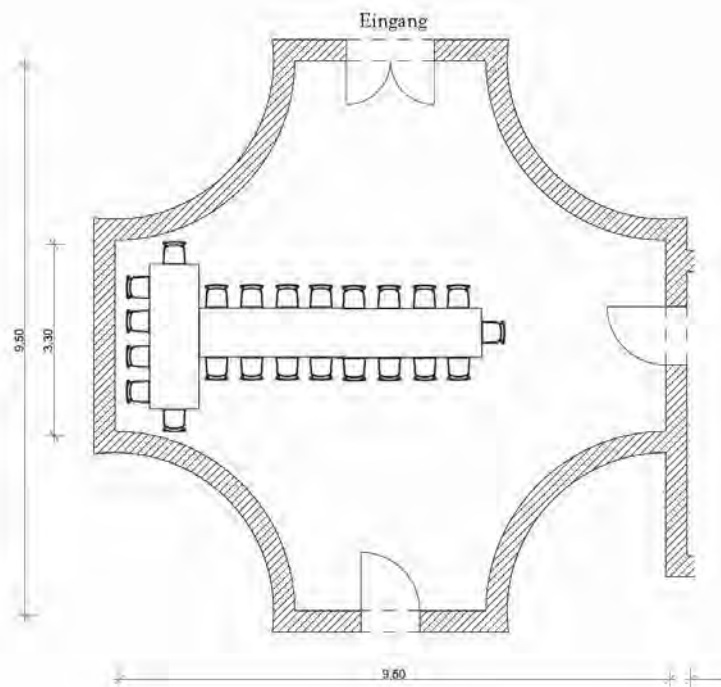


Drachenhaus  
Bestuhlungsplan Raum1  
M 1:75

# Bestuhlungsvarianten

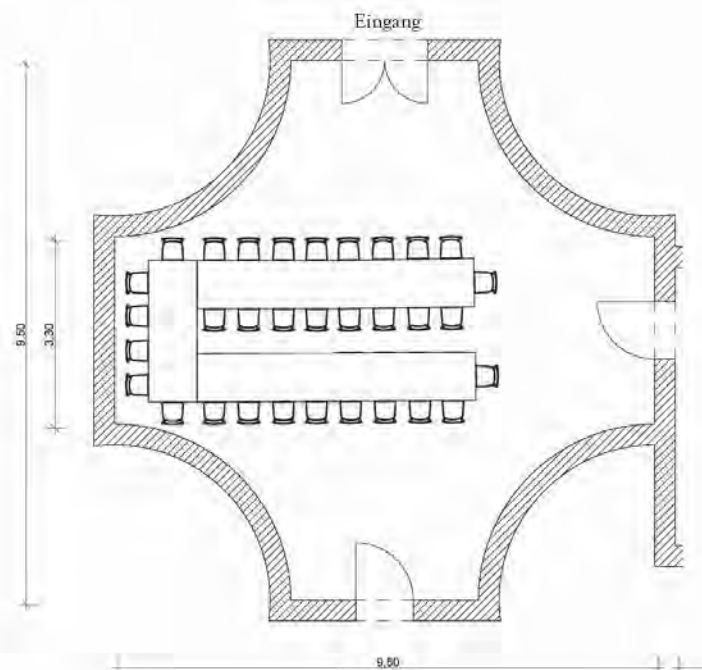
## 1. Gastraum

23 Personen, T-Tafel



Drachenhaus  
Bestuhlungsplan Raum  
M 1:75

32 Personen, U-Tafel



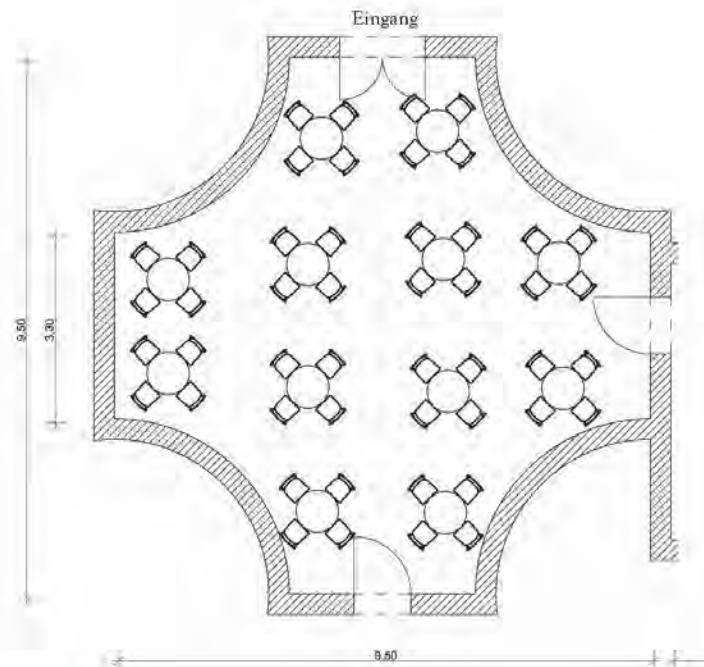
Drachenhaus  
Bestuhlungsplan Raum  
M 1:75



# Bestuhlungsvarianten

## 1. Gastraum

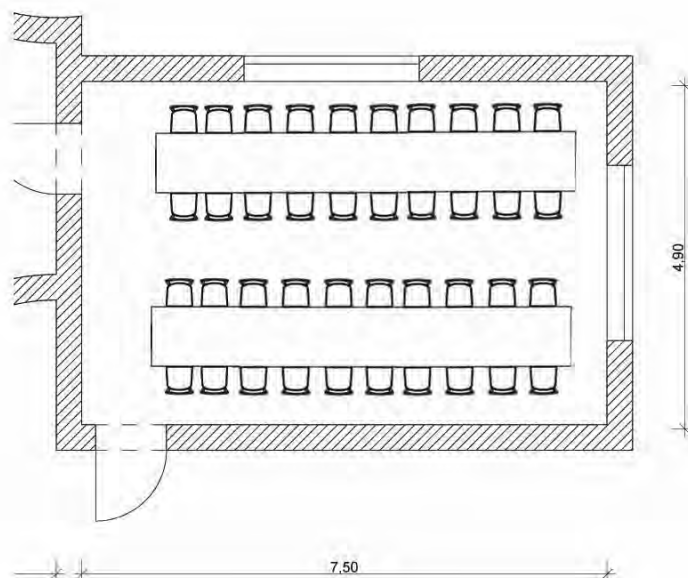
48 Personen, 4er Tische



Drachenhaus  
Bestuhlungsplan (Raum)  
M 1:75

## 2. Gastraum

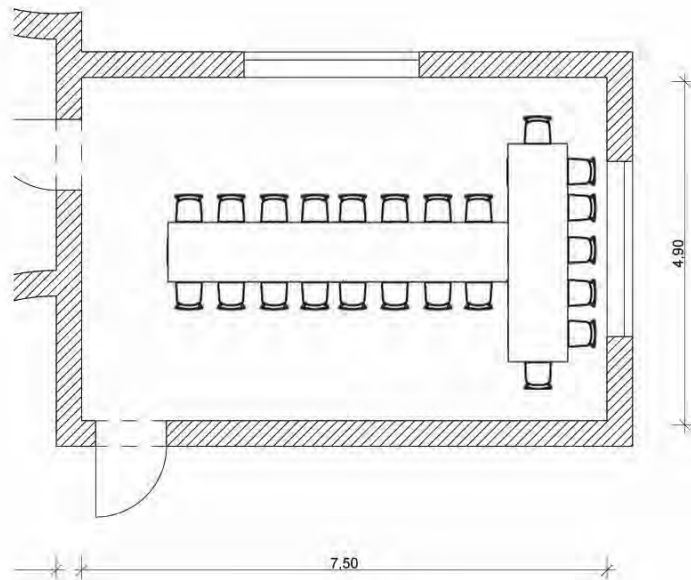
40 Personen, 20er Tafeln



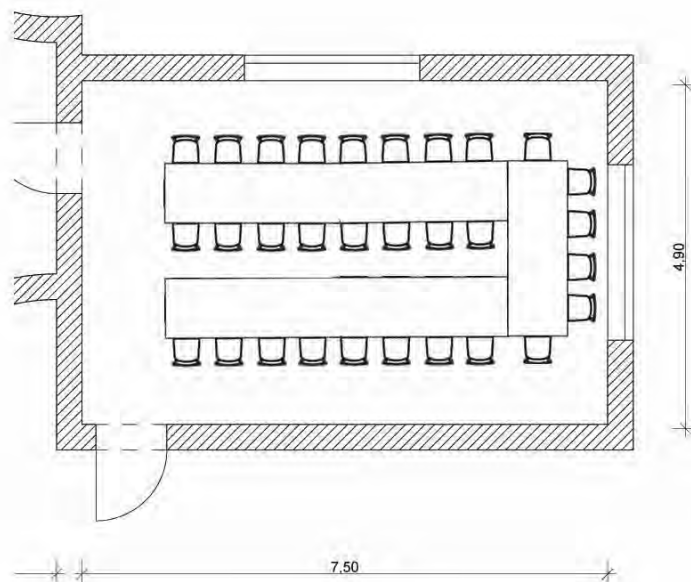
# Bestuhlungsvarianten

## 2. Gastraum

23 Personen, T-Tafel



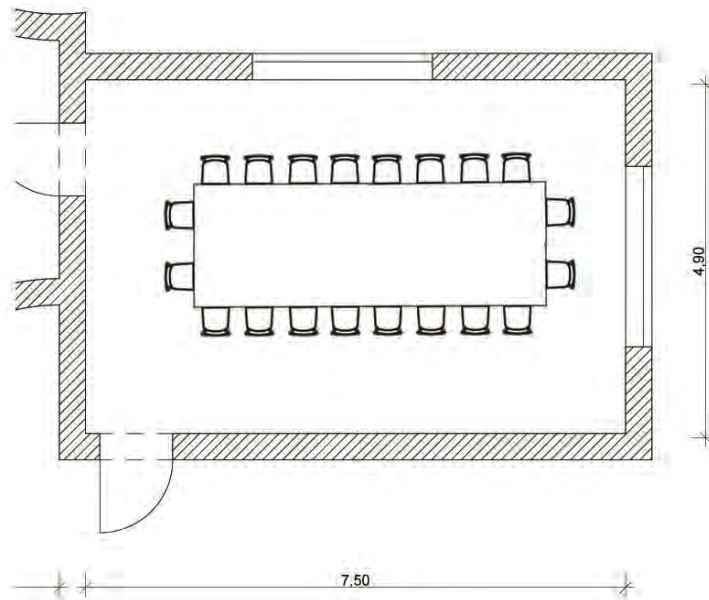
30 Personen, U-Tafel



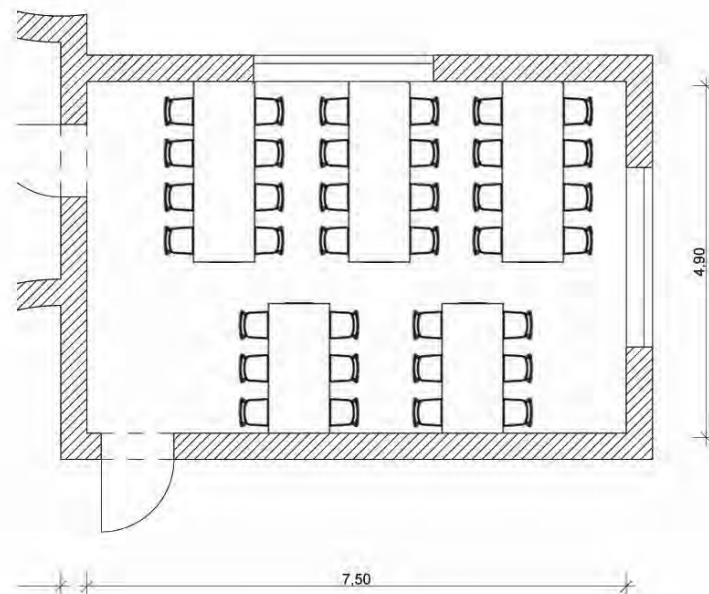
# Bestuhlungsvarianten

## 2. Gastraum

20 Personen, Blocktafel



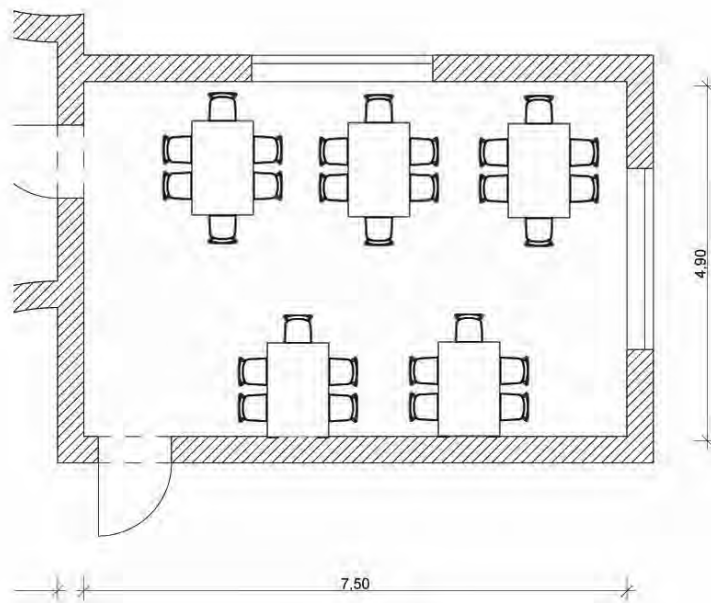
36 Personen, 6er und 8er Tafeln



# Bestuhlungsvarianten

## 2. Gastraum

28 Personen, 5er und 6er Tische







### **Geschäftsbedingungen für Feierlichkeiten & Veranstaltungen**

- §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 Mit der Neuerscheinung von Speisekarten, Getränkekarten oder sonstigen Angeboten verlieren die alten Karten oder Angebote ihre Gültigkeit.
- §7 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.
- §8 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.
- §9 Für Schäden an Haus oder Einrichtung die durch den Auftraggeber oder dessen Gäste entstehen haftet der Auftraggeber.
- §10 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.
- §11 Der Auftraggeber haftet uns als Gesamtschuldner.
- §12 Gerichtsstand bei Streitigkeiten mit Kaufleuten ist Potsdam.
- §13 Mündliche Nebenabsprachen zu diesem Vertrag haben keine Gültigkeit.  
Jede Änderung oder Ergänzung dieser Vereinbarung bedarf der Schriftform.
- §14 Sollten einzelne Punkte dieses Vertrages ungültig sein, bleiben die weiteren Punkte in Ihrer Gültigkeit unberührt.

Stand: 6.2017

# 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](mailto:info@drachenhans.de)  
[www.drachenhans.de](http://www.drachenhans.de)