



# Menüangebote

## Feste & Feiern & Bankette

**Mit Erscheinen einer neuen Menümappe verliert diese Ausgabe ihre Gültigkeit.**

Verehrter Gast,

wir freuen uns, dass Sie in unserem Haus ein Fest feiern möchten. Sie können versichert sein, dass wir alles tun werden, um Ihren Aufenthalt in unserem Haus so angenehm wie möglich zu gestalten.

Gern stellen wir Ihnen Ihr Wunschmenü zusammen. Möchten Sie Gänge verändern, wird der Preis entsprechend nachkalkuliert. Bitte entscheiden Sie sich nur für ein Menü.

Punkte die wir noch absprechen sollten :

- Termin
- Ankunftszeit
- Beginn des Essens
- Einplanen von Reden
- Tafelform
- Personenzahl
- Servietten
- Blumen
- Menükarten
- Tischkarten
- Kerzen
- Aperitif
- Tischwein
- Spirituosen
- Alkoholfreie Getränke  
Kaffee, Espresso, Tee

Blumendekoration

Normale Blumenschale	18,00 €
Größere Blumenschale	25,00 €
Längliche Blumenschale	20,00 €

Besonderheiten

Hochzeitskutsche pro Stunde	ab	160,00 €
Gondelfahrt pro Person		10,00 €
Kaffeegondel - Fahrkosten		
pro Gondel pro 1. Stunde		130,00 €
2. Stunde		95,00 €

## UNSERE VORSCHLÄGE ZUM STEHEMPFANG

### Einfacher Stehempfang

2 Canapés  
1 Grissini  
1 Speckpflaume

<b>ohne Sekt</b>	<b>pro Person</b>	<b>5,80 €</b>
<b>mit 1 Glas Sekt (0,1l)</b>	<b>pro Person</b>	<b>8,80 €</b>
<b>für halbe Stunde Sekt pauschal</b>	<b>pro Person</b>	<b>12,50 €</b>

### Erweiterter Stehempfang

1 Canapés  
1 Wrap  
2 Fingerfood  
1 Grissini

<b>ohne Sekt</b>	<b>pro Person</b>	<b>6,80 €</b>
<b>mit 1 Glas Sekt (0,1l)</b>	<b>pro Person</b>	<b>9,80 €</b>
<b>für halbe Stunde Sekt pauschal</b>	<b>pro Person</b>	<b>13,50 €</b>

### Fürstlicher Stehempfang

3 Canapés  
1 Frepe  
1 Sandwiches  
2 Fingerfood  
1 Grissini

<b>ohne Sekt</b>	<b>pro Person</b>	<b>12,50 €</b>
<b>mit 1 Glas Sekt (0,1l)</b>	<b>pro Person</b>	<b>15,50 €</b>
<b>für halbe Stunde Sekt pauschal</b>	<b>pro Person</b>	<b>18,50 €</b>

## UNSERE EMPFEHLUNG ZUM STEHEMPFANG

### Canapés

mit Käsecreme und Trauben <sup>(d,i)</sup>	2,20 €
mit Roastbeef mit Schnittlauchcreme <sup>(d,i)</sup>	2,60 €
mit Serrano Schinken und Melonenkugel	2,60 €
Mailändersalami und Tomatencreme <sup>(d,i)</sup>	2,60 €
mit Thunfischcreme und Kapern <sup>(d,i)</sup>	2,80 €
mit Räucherlachs und Dillspitzen	2,80 €

### Wraps mini

mit Käse und Kräutercreme <sup>(d,i)</sup>	1,20 €
mit gekochtem Schinken und Paprikacreme <sup>(d,i)</sup>	1,50 €
mit Thunfisch und Tomatencreme <sup>(d,i)</sup>	1,60 €
mit Parmesan, Oliven, Rucola und Tomaten <sup>(d,i)</sup>	1,60 €

### Sandwiches mini

mit rosa Kalbsrücken und Kaperncreme <sup>(d,i,a)</sup>	2,00 €
mit Räucherlachs und Kräuterschmand <sup>(d,i,a)</sup>	1,80 €
mit Schnittkäse und Paprikacreme <sup>(d,i,a)</sup>	1,50 €
mit Schinken, Käse, Fischkäsecreme <sup>(d,i,a)</sup>	1,50 €

### Fingerfood

Speckpflaumen <sup>(l)</sup>	pro Stück	1,30 €
Aprikosen gefüllt <sup>(l)</sup>	pro Stück	1,30 €
Sauerkrautbällchen mit Speck <sup>(l)</sup>	pro Stück	1,30 €
Gebäckene Frühlingsrollen	pro Stück	2,00 €
Riesengarnele in Wan Tang Teig <sup>(i)</sup>	pro Stück	2,20 €
Mini Frikadelle auf Kartoffelsalat <sup>(l,a)</sup>	pro Stück	2,20 €
Fläminger Wildschinken auf Apfelsalat	pro Stück	2,50 €
Schafskäse auf Tomatensalat <sup>(d)</sup>	pro Stück	2,20 €
Topfencreme mit marinierten Früchten <sup>(d)</sup>	pro Stück	1,80 €
Kleine Obstspieße	pro Stück	1,80 €
Tiramisu <sup>(d)</sup>	pro Stück	2,20 €

## APERITIFEMPFEHLUNG

Hugo (auch alkoholfrei)		6,20 €
Glas Apfelprosecco		5,90 €
Sprizz Aperol		6,20 €
Lillet Roseberry		6,20 €
Martini dry, bianco, rosso	5 cl	4,50 €
Sandemann Sherry fino oder cream	5 cl	4,50 €
Campari Orange/Soda	5 cl	6,20 €
Glas Hausmarke - Jahrgangssekt halbtrocken oder trocken	0,1 l	4,50 €
Glas Prosecco brut	0,1 l	4,30 €
Glas Champagner Ruinart	0,1 l	12,00 €

### Sektempfang - Abrechnung nach verbrauchten Flaschen

Jahrgangssekt Hausmarke - halbtrocken/ trocken	19,00 €
Prosecco brut	19,00 €
Rotkäppchen-Riesling Sekt - trocken	22,50 €
Rotkäppchen Weißburgunder -extra trocken klassische Flaschengärung	32,00 €
Champagner Ruinart 0,75l	68,00 €

## MENÜVORSCHLÄGE

### Anhaltisches Menü Nr. 11

Wildschinken aus dem Wörlitzer Forst  
Apfelcarpaccio mit Holundervinaigrette

\* \* \*

Sellerieschaumsuppe <sup>(d,i,e)</sup>

\* \* \*

Gefüllte Schweinemedallions  
Apfel-Staudensellerie & Rahmwirsing <sup>(d,i)</sup>  
Kräuterkartoffelstampf

\* \* \*

Anhaltische Quarkkeulchen <sup>(d,i,a)</sup>  
Apfelkompott

**Preis pro Person 3-Gang-Menü 25,80 €**

(ohne Vorspeise)

**Preis pro Person 4-Gang-Menü 31,00 €**

### Unsere Weinempfehlung:

2015er Naumburger Steinmeister 23,80 €  
Müller-Thurgau, trocken  
Weingut Herzer, Rossbach

2015er Dornfelder 23,50 €  
trocken  
Weingut Herzer, Rossbach

## Anhaltisches Menü Nr. 12

Kartoffel-Apfelsuppe <sup>(i)</sup>  
gebratene Blutwurst

\* \* \*

Wörlitzer Hühnerrei <sup>(a,d)</sup>  
Blattspinat mit Kartoffelschaum  
Flusskrebse

\* \* \*

Tranchen von der rosa gebratenen Barbarie-Entenbrust  
Orangen-Pfeffersauce  
Gemüsenest & Herzoginkartoffeln <sup>(a,i,d)</sup>

\* \* \*

Lolly vom Apfelsorbet im Schokoladen-Minzmantel  
Walnuss, Biskuit <sup>(a,i,d)</sup>  
Kirschkompott

**Preis pro Person 3-Gang-Menü 28,00 €**

(ohne Zwischengericht)

**Preis pro Person 4-Gang-Menü 34,00 €**

### Unsere Weinempfehlung:

2015er Rosalie Rosé 26,00 €  
Zweigelt, Spätburgunder, trocken  
Weingut Pawis, Freyburg

2014er Kaatschener Dachsberg 29,00 €  
Spätburgunder, trocken  
Weingut Gussek, Naumburg

**Festmenü Nr. 13  
- Degustationsmenü -**

„Thießener“ Forellencarpaccio  
Forellenkavier & Limonendressing <sup>(b)</sup>

2014er Rheingau Riesling 0,1l  
trocken  
Weingut Klaus Böhme

3,50 €

\* \* \*

Duett vom Herfurter Rind  
aus Jüdenberg <sup>(a,e)</sup>  
Essenz & Rinderschinken

\* \* \*

Leipziger Allerlei mit Krebschwänzen <sup>(b,d)</sup>  
Morcheln  
Schwarzfederhuhn- Klößchen

2014er Freinsheimer Rosé 0,1l  
trocken  
Weingut Weisbrod

3,50 €

\* \* \*

Hagebuttensorbet

\* \* \*

Crépinette vom Hirschrücken <sup>(d,i)</sup>  
gebratene Waldpilze, Rotweinschalotten  
Schlosskartoffeln

2013er Kaatschener Dachsberg 0,1 l  
Blauer Zweigelt trocken  
Weingut Gussek

4,50 €

\* \* \*

Birnen-Walnuss-Tarte  
Blutorangenschaum <sup>(d,i,a)</sup>

2014er Grauburgunder Auslese 0,05 l  
Weingut Herzer

6,50 €

**Preis pro Person 5-Gang-Menü 52,00 €**

(ohne Zwischengericht)

**Preis pro Person 6-Gang-Menü 59,00 €**



**Menü Nr. 14**  
**- Degustationsmenü -**

Terrine vom Schwarzfederhuhn <sup>(d,a,i)</sup>  
Preiselbeerchutney

2015er Weißer Guts cuvée 0,1 l  
Müller-Thurgau, Silvaner & Kerner  
trocken  
Landesweingut Kloster Pforta 3,50 €

\* \* \*

Tomatenconsommé  
Minibruchetta <sup>(a,i,e)</sup>

\* \* \*

Gebratenes Forellenfilet aus dem Fläming  
Kaiserschoten & Kartoffelschaum <sup>(d)</sup>

2014er Naumburger Steinmeister 0,1 l  
Müller-Thurgau, trocken  
Weingut Herzer 3,50 €

\* \* \*

Brombeersorbet

\* \* \*

Medaillons vom Kalbsfilet aus der Elbaue <sup>(d)</sup>  
Birnenrisotto mit Blauschimmelkäse  
Vanillemöhren

2014er Blauer Zweigelt 0,1 l  
trocken  
Wingut Gussek 4,50 €

\* \* \*

Crème Brûlée  
von der „Vahlrhona“ Schokolade  
Mangoparfait <sup>(d,a)</sup>

2014er Grauburgunder Auslese 0,05 l  
Weingut Herzer 6,50 €

**Preis pro Person 5-Gang-Menü 52,00 €**  
(ohne Zwischengericht)  
**Preis pro Person 6-Gang-Menü 58,00 €**

## Menü Nr. 15

Terrine von der Maispoularde  
Gemüsesalat mit Walnussdressing <sup>(d,a,i)</sup>

\* \* \*

Waldpilzconsommé <sup>(a,e)</sup>  
Markklößchen

\* \* \*

Glasierter Kalbstafelspitz  
Meerrettichsauce  
Wurzelgemüse mit Kartoffelklößen <sup>(g,a,i)</sup>

\* \* \*

Quarkcreme mit Früchtetopf <sup>(d,a)</sup>  
Schwarzkirscheis

**Preis pro Person 3-Gang-Menü 22,90 €**

(ohne Vorspeise)

**Preis pro Person 4-Gang-Menü 28,00 €**

### Unsere Weinempfehlung:

2016er Naumburger Steinmeister 24,00 €  
Bacchus, trocken  
Weingut Herzer, Naumburg

2013er Freyburger Dornfelder 24,50 €  
trocken  
Winzervereinigung Freyburg

### Menü Nr. 16

Sülze vom Reh aus dem Fläming  
Champignonsalat  
gebackenes Selleriestroh <sup>(e)</sup>

\* \* \*

Blumenkohlcremesuppe <sup>(d,i)</sup>  
geröstete Maronen

\* \* \*

Glasierte Frischlingskeule  
Wacholdersauce , Rahmwirsing <sup>(d,a,i)</sup>  
Speckknödel

\* \* \*

Grießflammerie <sup>(d,i)</sup>  
Rumfrüchte & Schokoladeneis

**Preis pro Person 3-Gang-Menü 23,00 €**  
(ohne Vorspeise)  
**Preis pro Person 4-Gang-Menü 29,00 €**

<b>Unsere Weinempfehlung:</b>	2014er Weißer Burgunder trocken Landesweingut Kloster Pforta	24,80 €
	2014er Blauer Zweigelt trocken Landesweingut Kloster Pforta, Bad Kösen, Saale-Unstrut	26,00 €

### Menü Nr. 17

Hausgebeizter Lachs  
Senf-Honig-Dillsauce  
Gurkencarpaccio <sup>(d,i,a)</sup>

\* \* \*

Weißer Tomatensuppe  
Basilikumschaum  
Riesengarnele

\* \* \*

Duett von rosa gebratener Rinderleende & gebratenem Schweinefilet  
handgemachte Sauce Béarnaise, Morchelsauce  
Hofgärtnergemüse & Schlosskartoffeln <sup>(a,d)</sup>

\* \* \*

Zweierlei Mousse au Chocolat  
Pralinensauce  
Himbeersorbet <sup>(a,d,h)</sup>

**Preis pro Person 3-Gang-Menü 32,00 €**

(ohne Vorspeise)

**Preis pro Person 4-Gang-Menü 39,00 €**

#### Unsere Weinempfehlung:

2015er Grüner Silvaner, trocken 24,00 €  
Winzerhof Gussek, Naumburg

2015er Blauer Portugieser, trocken 29,00 €  
Weingut Pawis, Freyburg

### Menü Nr. 18

Gebackener Schafskäse  
vom Ökohof Pfendt aus Pratau  
Holunderdressing <sup>(d,i)</sup>

\* \* \*

Anhaltische Festsuppe  
Gemüwestreifen & Eierstich <sup>(a,d)</sup>

\* \* \*

Dreierlei aus der Pfanne  
Tournedos vom Rinderfilet, Medaillon vom Schwein, Filet vom Truthahn  
gebratene Waldpilze, Rotwein-Schalotten, Bohnenbündchen  
Kartoffeltörtchen <sup>(d)</sup>

\* \* \*

Zweierlei Sorbet  
Ananascarpaccio

**Preis pro Person 3-Gang-Menü 31,90 €**  
(ohne Vorspeise)  
**Preis pro Person 4-Gang-Menü 38,90 €**

<b>Unsere Weinempfehlung:</b>	2015er Müller-Thurgau, trocken Weingut Pawis, Freyburg	27,00 €
	2014er Naumburger Steinmeister Blauer Zweigelt, trocken Weingut Pawis, Freyburg	32,00 €

**Buffet**  
**„Ländliche Art“**  
(ab 25 Personen)

Anhaltischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Paprika und Zwiebeln  
Blattsalat mit Schinkenkrusteln, Croûtons und Kräuter-Joghurt-Dressing <sup>(a,d,i)</sup>  
Tomatensalat mit Schafskäse <sup>(d)</sup>  
Kartoffelsalat mit saurer Gurke und Minibouletten <sup>(l,a)</sup>  
Kasslerrücken mit eingelegtem Gemüse  
Kartoffelpuffer mit Apfel-Zwiebel-Salat, Räucherlachs und Schmand <sup>(d)</sup>  
Kartoffelpuffer mit Matjestartar <sup>(d,a)</sup>  
Spezialitäten aus dem Rauch mit Landsalami, Bratwurst  
Heideschinken mit Spreewald-Gurken und Schmalz

\* \* \*

Kartoffelsuppe mit Räucherspeck (wird serviert) <sup>(i)</sup>

\* \* \*

Krustenbraten mit Schwarzbiersauce und Schinkenkartoffeln <sup>(i)</sup>  
Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Kartoffelklößen <sup>(d,i)</sup>  
Schweinerückensteaks mit Senf-Zwiebel-Sauce und Bratkartoffeln <sup>(i)</sup>  
Gartengemüse in Kräuterrahm <sup>(d,i)</sup>

\* \* \*

Omas Quarkkeulchen mit Apfelkompott <sup>(a,d,i)</sup>  
Obstauswahl im Korb  
Paulas Grießpudding mit Rumfrüchten <sup>(a,d,i)</sup>

	ab 25 Personen	ab 50 Personen	Kinder bis 6 Jahre	Kinder von 6 - 15 Jahren
Preis pro Person	<b>27,80 €</b>	<b>26,80 €</b>	<b>kostenfrei</b>	<b>13,50 €</b>

Käseauswahl vom Brett mit Trauben  
Rustikales Brot mit Butter und Schmalz

**Preis pro Person ab 10 Personen      3,80 €**

**Oder als Pauschalangebot: Buffet wie oben beschrieben, dazu zusätzlich:**

- Menükarten und Blumendekoration
- Glas Hausmarke Sekt zur Begrüßung (trocken oder halbtrocken)
- Getränke für 5 Stunden (incl. Bier, Wein- Freyburger Müller Thurgau, Sauvignon, alkoholfreie Getränke, Kaffeespezialitäten)
- Steintropfen zur Verdauung und Salzgebäck

	ab 25 Personen	ab 50 Personen	Kinder bis 6 Jahre	Kinder von 6 - 15 Jahren
<b>Preis pro Person</b>	<b>63,00 €</b>	<b>61,00 €</b>	<b>kostenfrei</b>	<b>28,50 €</b>

Der Austausch einzelner Speisen ist jederzeit möglich, erfordert jedoch eine neue Berechnung des Buffetpreises. Auf Wunsch setzen wir die Suppe ein. Nach dem Aufbau des Buffets bleibt es 3 Stunden im Raum, danach wird es abgeräumt. Es kann keine Haftung für die Mitnahme von übrig gebliebenen Speisen übernommen werden. Fisch darf leider nicht mitgegeben werden.

**Buffet nach  
„Art des Hauses“**  
(ab 25 Personen)

Anhaltischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Paprika und Zwiebeln  
Rucolasalat mit Schafskäse, Käsesalat „Schweizer Art“<sup>(d)</sup>  
Rindfleischsalat mit Kapern und Zitronen mariniert  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum<sup>(d)</sup>  
Variation vom Forellenfilet und Makrelenfilet  
Frischkäseterrine mit Krabben, Gefüllte und garnierte Eier<sup>(d)</sup>  
Gefüllter Truthahn auf eingelegten Äpfeln<sup>(d,a)</sup>  
Pfirsiche gefüllt mit Apfel-Sellerie-Salat<sup>(d)</sup>  
Schinken-Melonenschiffchen

\*\*\*

Anhaltische Festsuppe  
mit Gemüsestreifen und Eierstich (wird serviert)<sup>(a,d)</sup>

\*\*\*

Gratiniertes Welsfilet auf Wurzelgemüse mit Schwenkkartoffeln  
Paprika - Putengeschnetzeltes mit Butterreis und Marktgemüse<sup>(d,i)</sup>  
Schweinerückensteaks mit Rahmchampignons, Kartoffel-Sellerie-Püree<sup>(d,i)</sup>  
Hähnchenbrustfilet mit Früchten gratiniert und Kartoffelplätzchen<sup>(a,d,i)</sup>

\*\*\*

Beerengrütze mit Vanillesauce<sup>(d,i,a)</sup>  
Bayrische Creme mit Himbeeren<sup>(d,i)</sup>

	ab 25 Personen	ab 50 Personen	Kinder bis 6 Jahre	Kinder von 6 - 15 Jahren
Preis pro Person	<b>27,80 €</b>	<b>26,80 €</b>	<b>kostenfrei</b>	<b>13,50 €</b>

Käseauswahl vom Brett mit Trauben  
Rustikales Brot mit Butter und Schmalz

**Preis pro Person ab 10 Personen      3,80 €**

**Oder als Pauschalangebot: Buffet wie oben beschrieben, dazu zusätzlich:**

- Menükarten und Blumendekoration
- Glas Hausmarke Sekt zur Begrüßung (trocken oder halbtrocken)
- Getränke für 5 Stunden (incl. Bier, Wein- Freyburger Müller Thurgau, Sauvignon, alkoholfreie Getränke, Kaffeespezialitäten)
- Steintropfen zur Verdauung und Salzgebäck

	ab 25 Personen	ab 50 Personen	Kinder bis 6 Jahre	Kinder von 6 - 15 Jahren
Preis pro Person	<b>63,00 €</b>	<b>61,00 €</b>	<b>kostenfrei</b>	<b>28,50 €</b>

Der Austausch einzelner Speisen ist jederzeit möglich, erfordert jedoch eine neue Berechnung des Buffetpreises. Auf Wunsch setzen wir die Suppe ein. Nach dem Aufbau des Buffets bleibt es 3 Stunden im Raum, danach wird es abgeräumt. Es kann keine Haftung für die Mitnahme von übrig gebliebenen Speisen übernommen werden. Fisch darf leider nicht mitgegeben werden.

**Großes Italienisches Buffet**  
**„Kampanien“**  
(ab 25 Personen)

Antipastivariationen – Gegrillte Paprika, Zucchini, Tomaten und Auberginen  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum <sup>(d)</sup>  
Vitello Tonato – Kalbsfleisch in Thunfischsauce <sup>(d,i,b)</sup>  
Salat von Meeresfrüchten auf Blattsalaten  
Luftgetrockneter Schinken mit Honigmelone <sup>(b)</sup>

\* \* \*

Minestrone (wird serviert)

\* \* \*

Saltimbocca vom Schwein  
auf geschmolzenen Basilikumtomaten und Kartoffelgratin <sup>(d)</sup>  
Gebratenes Rotbarschfilet auf sautierten Zucchiniwürfeln und Tomatenrisotto <sup>(d)</sup>  
Gebratene Hähnchenbrustfilet auf Chardonaytrauben und Tagliatelle <sup>(a,d,i)</sup>  
Kalbsstreifen in Zitronensauce mit Mandelbrokkoli und Rissoléeskartoffeln <sup>(d)</sup>

\* \* \*

Grand Maniercreme mit Schokoladensauce <sup>(d,a)</sup>  
Mascarponecrème mit marinierten Beeren <sup>(d,a)</sup>  
Obstsalat mit Amarettoschaum <sup>(d)</sup>

\* \* \*

Italienische Käseauswahl mit Trauben <sup>(d)</sup>  
Ciabatta mit Pesto

	ab 25 Personen	ab 50 Personen	Kinder bis 6 Jahre	Kinder von 6 - 15 Jahren
Preis pro Person	<b>32,50 €</b>	<b>31,00 €</b>	<b>kostenfrei</b>	<b>15,00 €</b>

**Oder als Pauschalangebot: Buffet wie oben beschrieben, dazu zusätzlich:**

- Menükarten
- Glas Hausmarke Sekt oder Prosecco zur Begrüßung
- Getränke für 5 Stunden (incl. Bier, Wein – Pinot Grigio, Montepulciano, alkoholfreie Getränke, Kaffeespezialitäten)
- Steintropfen als Digestif und Salzgebäck
- auf Wunsch: Stuhlhussen

	ab 25 Personen	ab 50 Personen	Kinder bis 6 Jahre	Kinder von 6 - 15 Jahren
Preis pro Person	<b>73,00 €</b>	<b>71,00 €</b>	<b>kostenfrei</b>	<b>30,00 €</b>

Der Austausch einzelner Speisen ist jederzeit möglich, erfordert jedoch eine neue Berechnung des Buffetpreises. Auf Wunsch setzen wir die Suppe ein. Nach dem Aufbau des Buffets bleibt es 3 Stunden im Raum, danach wird es abgeräumt. Es kann keine Haftung für die Mitnahme von übrig gebliebenen Speisen übernommen werden. Fisch darf leider nicht mitgegeben werden.



**Wildbuffet aus dem „Wörlitzer Forst“**  
(ab 25 Personen)

Anhaltischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Paprika und Zwiebeln  
Blattsalate mit Apfel-Meerrettich-Dressing <sup>(d)</sup>  
Tomatensalat mit Schafskäse, Kartoffel-Speck-Salat mit Pilzen <sup>(d)</sup>  
Variation vom Lachs mit Honig-Senf-Sauce <sup>(b)</sup>  
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne <sup>(b,d)</sup>  
Wildschinken aus dem Wörlitzer Forst auf Apfelp Carpaccio mit Holunder vinaigrette <sup>(c)</sup>  
Hirschrücken nach „Förster Wöpke“ mit gefüllten Birnen <sup>(e)</sup>  
Apfel-Sellerie-Salat mit Nüssen, Landschinken vom Brett <sup>(d,e)</sup>

\* \* \*

Sellerierahmsuppe mit Räucherlachs (wird serviert) <sup>(d,i)</sup>

\* \* \*

Zanderfilet auf Tomaten-Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln  
Schweinemedallions unter der Pfifferlingshaube auf Johannisbeersauce,  
Hofgärtnergemüse und Kartoffeltörtchen <sup>(d,i)</sup>  
Frischlingskeule aus dem Wörlitzer Forst mit Waldpilzsauce,  
Rahmwirsing und Kartoffel-Selleriepüree <sup>(d,i)</sup>  
Mit Spinat gefüllte Poulardenbrust mit Morchelsahne, Kaiserschoten <sup>(d,i)</sup>  
und gebratenen Kartoffelnudeln <sup>(d,i)</sup>  
Marktgemüse in Rahm <sup>(d)</sup>

\* \* \*

Paulas Grießpudding mit Rumfrüchten <sup>(a,d,i)</sup>  
Anhaltische Quarkkeulchen mit Apfelkompott <sup>(a,d,i)</sup>  
Bayrische Creme von der Kalibaut-Schokolade <sup>(a,d,i)</sup>

\* \* \*

Regionale Käseauswahl vom Brett  
verschiedene Brot- und Buttersorten

	<b>ab 25 Personen</b>	<b>ab 50 Personen</b>	<b>Kinder bis 6 Jahre</b>	<b>Kinder von 6 - 15 Jahren</b>
Preis pro Person	<b>41,00 €</b>	<b>39,00 €</b>	<b>kostenfrei</b>	<b>16,00 €</b>

**Oder als Pauschalangebot: Buffet wie oben beschrieben, dazu zusätzlich:**

- Menükarten
- Glas Hausmarke Sekt oder Prosecco zur Begrüßung
- Getränke für 5 Stunden (incl. Bier, Wein – Freyburger Silvaner, Freyburger Portugieser, alkoholfreie Getränke, Kaffeespezialitäten)
- Steintropfen als Digestif und Salzgebäck
- auf Wunsch: Stuhlhussen

	<b>ab 25 Personen</b>	<b>ab 50 Personen</b>	<b>Kinder bis 6 Jahre</b>	<b>Kinder von 6 - 15 Jahren</b>
Preis pro Person	<b>79,00 €</b>	<b>75,00 €</b>	<b>kostenfrei</b>	<b>30,00 €</b>

Der Austausch einzelner Speisen ist jederzeit möglich, erfordert jedoch eine neue Berechnung des Buffetpreises. Auf Wunsch setzen wir die Suppe ein. Nach dem Aufbau des Buffets bleibt es 3 Stunden im Raum, danach wird es abgeräumt. Es kann keine Haftung für die Mitnahme von übrig gebliebenen Speisen übernommen werden. Fisch darf leider nicht mitgegeben werden.

## Anhaltisches Spezialitätenbuffet

(ab 25 Personen)

Blattsalate mit Apfel-Meerrettich-Dressing (d)  
 Anhaltischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Paprika und Zwiebeln (d)  
 Rucolasalat mit Schafskäse (d)  
 Tafelspitzsülzchen auf Kräutersauce (d)  
 Kartoffel-Kräuter-Küchlein mit Apfel-Zwiebel-Salat und Räucherlachs  
 Geräuchertes Forellenfilet mit Honig-Senfsoße (l,a)  
 Land Ente „Anhaltische Art“ mit Rosinen-Apfel-Salat  
 Rosa gebratene Entenbrusttranchen auf Linsensalat mit Cumberlandsauce  
 Spezialitäten aus dem Rauch – Landsalami und Bratwurst  
 Heideschinken mit Spreewaldgurken und Schmalz

\* \* \*

Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne (wird serviert) (i)

\* \* \*

Lammkeule vom Stück mit Thymiansauce, Stangenbohnen und Kartoffelgratin (d,i)  
 Truthahnbruststeak unter der Nusskruste auf Orangensauce, (d,i)  
 Vanillemöhren und Gemüsemaultaschen (a,d,i)  
 Forellenfilet aus dem Fläming mit Kräuterkruste (a,d,i)  
 Glaciertem Birnenlauchgemüse und Tomatenreis  
 Schweinemedallions in Waldpilzsauce und Schinkenkartoffeln (d,i)  
 Gartengemüse in Kräuterrahm, überbackene Zucchini-Schiffchen (d)

\* \* \*

Törtchen von Beerenfrüchten mit Vanillesauce (a,d,i)  
 Pflaumenknödel auf Apfelkompott (d,i)  
 Apfelcreme mit Schoko-Nuss-Sauce (a,d,i)

\* \* \*

Käseauswahl vom Brett (d)  
 Verschiedene Brot- und Buttersorten

	ab 25 Personen	ab 50 Personen	Kinder bis 6 Jahre	Kinder von 6 - 15 Jahren
Preis pro Person	<b>44,00 €</b>	<b>41,00 €</b>	<b>kostenfrei</b>	<b>20,00 €</b>

Der Austausch einzelner Speisen ist jederzeit möglich, erfordert jedoch eine neue Berechnung des Buffetpreises. Auf Wunsch setzen wir die Suppe ein. Nach dem Aufbau des Buffets bleibt es 3 Stunden im Raum, danach wird es abgeräumt. Es kann keine Haftung für die Mitnahme von übrig gebliebenen Speisen übernommen werden. Fisch darf leider nicht mitgegeben werden.

**Großes Gala Buffet  
„Franz & Luise“  
(ab 25 Personen)**

Grosse gemischte Salatauswahl  
 Roquefort-Quark-Terrine mit Pumpernickel und Birne an Orangenspalten <sup>(d,i)</sup>  
 Wildschinken aus dem Wörlitzer Forst auf Apfelp Carpaccio mit Holunder vinaigrette  
 Rosa gebratene Entenbrusttranchen auf Linsensalat  
 Graved Lachs vom Brett mit Honig – Senf – Dillsauce <sup>(l)</sup>  
 Luftgetrocknete Schinkenspezialitäten auf Melonenschiffchen  
 Hirschrücken nach „Fürst Franz“ mit Rotweifeigen

\* \* \*

Cappuccino von der Strauchtomate <sup>(d,i,e)</sup>

\* \* \*

Rindertournedos am Buffet flambiert  
 Rosa Roastbeef vom Stück, Sauce Béarnaise, Grilltomate <sup>(a,d,i)</sup>  
 Tranche vom Edellachs mit Kartoffel-Thymian-Kruste, <sup>(a,d,i)</sup>  
 auf Blattspinat mit heimischem Ziegenkäse <sup>(d)</sup>  
 Hirschrückenmedaillon unter der Nusskruste <sup>(k,d,i)</sup>  
 Anhaltische Entenbrust mit Dörrobst gefüllt auf Balsamicoschoten <sup>(g)</sup>  
 Marktgemüse, Pfannengemüse, Bohnen- & Möhrenbündchen, Kartoffeltörtchen,  
 Basmatireis, Bratkartoffeln und Kartoffelpuffer <sup>(a,d,i)</sup>

\* \* \*

Fürstliches Dessertbuffet <sup>(a,d,i,k)</sup>  
 mit flambierten Früchten und Crêpes <sup>(a,d)</sup>  
 Verschiedene Süßspeisen, frisches Obst  
 Schokoladenvulkan

\* \* \*

Französischer Käse vom Stück mit Beeren  
 Verschiedene Brot- und Buttersorten und Laugengebäck <sup>(d)</sup>

	<b>ab 25 Personen</b>	<b>ab 50 Personen</b>	<b>Kinder bis 6 Jahre</b>	<b>Kinder von 6 - 15 Jahren</b>
Preis pro Person	<b>53,00 €</b>	<b>50,00 €</b>	<b>kostenfrei</b>	<b>25,00 €</b>

Der Austausch einzelner Speisen ist jederzeit möglich, erfordert jedoch eine neue Berechnung des Buffetpreises. Gern reichen wir Ihnen zusätzlich zum Tagespreis Hummer, Kaviar und Austern. Nach dem Aufbau des Buffets bleibt es 3 Stunden im Raum, danach wird es abgeräumt. Es kann keine Haftung für die Mitnahme von übrig gebliebenen Speisen übernommen werden. Fisch darf leider nicht mitgegeben werden.

## MENÜ-BUFFET VARIATION

Anhaltische Sinfonie (wird serviert)  
- Fläminger Wildschinken, gebackener Schafskäse aus Pratau  
geräuchertes Thießener Forellenfilet - <sup>(d)</sup>

\* \* \*

Weißer Tomatensuppe (wird serviert) <sup>(d,i,e)</sup>  
Basilikumschaum & gebratene Großgarnele <sup>(b)</sup>

\* \* \*

### Als Buffet richten wir an

Roastbeef tranchiert mit Sauce Bernaise <sup>(a,d,i)</sup>  
Speckbohnen & Kartoffelgratin <sup>(d,i)</sup>  
Schweinemedallions  
Waldpilze & Hofgärtnergemüse  
Rosmarinkartoffeln  
Zanderfilet auf Blattspinat  
Kräuterkartoffelstampf  
Penne mit Grillgemüse  
Walnuss & Schafskäse <sup>(d)</sup>

\* \* \*

Trilogie vom Apfel (wird serviert) <sup>(a,d,i)</sup>  
- Apfelsorbet, Apfel- Vanillecreme, Apfelkompott -

**Preis pro Person 43,50 €**

**PAUSCHALANGEBOTE FÜR DIE KAFFEEZEIT  
AB 15 PERSONEN**

**Kaffeepauschale**

Kaffeespezialitäten  
dreierlei Blechkuchen  
Obsttorte  
Quarktorte  
Schlagsahne <sup>(a,d,i)</sup>

**Preis pro Person: 13,00 €**

**Premium Kaffeepauschale**

Kaffeespezialitäten  
dreierlei Blechkuchen  
Obsttorte  
Quarktorte  
Cremetorte  
Joghurttorte  
Schlagsahne <sup>(a,d,i)</sup>

**Preis pro Person: 16,80 €**

**Die Anzahl des Kuchens ist für den Vorort Verzehr kalkuliert.**

## WEIßWEINE DEUTSCHLAND

### Saale-Unstrut

Das Weinbaugebiet Saale – Unstrut ist die nördlichste Weinbauregion von Europa und umfasst ca. 760 Hektar Anbaufläche. Das Gebiet erstreckt sich an der Saale von Jena, Großheringen (Thüringen), Bad Kösen weiter über Naumburg bis nach Weißenfels-Kriechau. Wein wird auch längs der Unstrut, in Freyburg, Laucha und Vitzenburg angebaut. Unberührte Landschaften mit Weinbergen, Steilterrassen, jahrhundertealten Trockenmauern, romantischen Weinbergshäuschen und malerischen Flusstälern prägen das große Qualitätsweinanbaugebiet Saale-Unstrut. Die Schönheit der Flusstäler und die Anmut, der durch den Terrassenweinbau geprägten Landschaft, versprühen einen einzigartigen mediterranen Zauber.

### Weingut Herzer

Das Weingut Herzer liegt im idyllischen Dorf Rossbach in unmittelbarer Nähe der Domstadt Naumburg. Das Weingut bewirtschaftet eine Fläche von ca. 20 ha.

2015 er	Naumburger Steinmeister Müller-Thurgau trocken Weingut Herzer, Rossbach Naumburg, Saale-Unstrut Angenehme Muskatnote, sehr blumig, fruchtig und Würzig	23,80 €
2016 er	Naumburger Steinmeister Bacchus fruchtig Weingut Herzer, Rossbach Naumburg, Saale-Unstrut Fantastisch blumiges Bukett, jugendlich, süffig	24,00 €
2014 er	Naumburger Steinmeister Weißer Burgunder Kabinett trocken Weingut Herzer, Rossbach Naumburg, Saale-Unstrut Fruchtspiel zarter Aprikosen, saftiger Birnen und frischer Ananas	26,50 €

### Winzerhof Gussek

Das Weingut befindet sich am Ortsrand von Naumburg. Familie Gussek bewirtschaftet 9 Hektar, darunter eine Steillage in Kaatschen und den Naumburger Steinmeister.

2015 er	Grüner Silvaner trocken Weinhaus Gussek, Naumburg, Saale-Unstrut Vielschichtiges Bukett von kraftvollen Zitrusnoten ergänzt	24,00 €
---------	---	---------

### Weingut Pawis

Das Weingut Pawis liegt in Freyburg. Die Familie Pawis bewirtschaftet einen Weinberg direkt an der Neuenburg. Sie investierte in den letzten Jahren erheblich in Ihre Kellertechnik und Sie erzeugen einen der besten Weine der Region. Die Rebfläche beträgt etwa 12 Hektar.

2015 er	Müller-Thurgau trocken Weingut Pawis, Freyburg, Saale-Unstrut	27,00 €
---------	--	---------

Leicht, angenehme Frucht von Zitrus und Maracuja

### Weingut Klaus Böhme

Das Weingut Klaus Böhme ist ein Familienbetrieb in Kirchscheidungen. Die Trauben wachsen auf 9 ha Rebfläche (auf Muschelkalkböden), die naturnah bewirtschaftet werden.

2015 er	Schloss Neuenburg Weißburgunder QbA trocken Klaus Böhme, Kirchscheidungen, Saale-Unstrut Junger Weißburgunder mit zarten Zitrus- und Grapefruitnoten	26,80 €
2015 er	Dorndorfer Rappental Riesling QbA trocken Klaus Böhme, Kirchscheidungen, Saale-Unstrut Frisch, feinfruchtig, zartes Ananas- Apfelaroma	25,80 €

### Landesweingut Kloster Pforta

Das Landesweingut Kloster Pforta ist seit 1154 ein Geheimtipp für Weinkenner. In der malerischen Kulturlandschaft von Saale und Unstrut gelegen, bringt es Jahr für Jahr exzellente Weine hervor. Das Landesweingut bewirtschaftet 55 Hektar und ist im Besitz des Landes Sachsen-Anhalt. Besonders hervorzuheben ist der sorten-, lagenreine Ausbau und die Rotweinbereitung mit offener Maischegärung.

2015 er	Bad Köseener Weißer Riesling trocken Landesweingut Kloster Pforta, Bad Kösen, Saale-Unstrut Lebhafte Mineralität und harmonische Säure	25,00 €
---------	--	---------

### Baden

2011 er	Oberbergener Baßgeige Weißer Burgunder Kabinett trocken Winzergenossenschaft Oberbergen, Baden- Kaiserstuhl Zarte Röstaromen, mit viel Schmelz kräftigem Körper	24,50 €
---------	--	---------

### Rheingau

2012 er	Rheingau Riesling Kabinett trocken Weingut Robert Weil, Kiedrich, Rheingau Viel Spiel und belebender, feiner Säure, stoffig mit langem Abgang	33,00 €
---------	---	---------

### Rheinhausen

2015 er	Silvaner lieblich      1 Liter Weingut Jean Buscher, Bechtenheim, Rheinhausen Feine Apfel,- Birnenfrucht, vollmundig, frisch, spritzig	25,00 €
---------	--	---------

## WEIßWEINE – ÖSTERREICH

2015 er	Grüner Veltliner „Hugo“ trocken Weingut Huber, Reichersdorf, Traisental Fruchtig frisch, Aromen von Ananas und Grapefruit, zarte Würze	24,50 €
---------	--	---------

## WEIßWEINE – ITALIEN

2015 er	Pinot Grigio D’Abruzzo IGT trocken Mezzadro, Atessa, Abruzzen Leicht, fruchtig, angenehmes säurespiel	23,50 €
2014 er	Vernaccia di San Gimignano DOCG Teruzzi u. Puthod, Alghero, Toskana - Chianti Leichte Frische, Mandelaroma, fruchtige florale Note	26,00 €

## ROSÉWEINE - DEUTSCHLAND

### Saale-Unstrut

2015 er	Portugieser Rosé trocken Weingut Herzer, Rossbach Naumburg, Saale-Unstrut Frisch, fruchtig, spritzig, voluminöse Noten saftiger Erdbeeren	24,50 €
2015 er	Rosalie Cuvée trocken Zweigelt und Spätburgunder Weingut Pawis, Freyburg, Saale-Unstrut Frisch, rote nicht zu reife Früchte wie Erdbeere und Himbeere (Dieser Wein ist nur begrenzt verfügbar.)	26,00 €

### Rheinhessen

2014 er	Buschers Rosé - Spätburgunder Lieblich, leicht, Brombeere, Himbeere Weingut Jean Buscher	23,00 €
---------	--	---------

## ROSÉWEINE - SPANIEN

2015 er	Veranza Rosado Cuvée trocken Cabernet Sauvignon und Tempranillo Valle del Cinca, Nuviana- Spanien Saftig, animierende Fruchtsäure, trinkfreudig	23,50 €
---------	--	---------



## ROTWEINE - DEUTSCHLAND

### Saale-Unstrut

#### Weingut Herzer

2015 er	Naumburger Steinmeister Dornfelder, trocken Weingut Herzer, Rossbach Naumburg, Saale-Unstrut Vollmundig, fruchtige Aromen von Waldbeeren, Kirschen, Holunder	23,50 €
---------	---	---------

#### Winzervereinigung Freyburg

2014 er	Portugieser trocken Winzervereinigung Freyburg, Saale-Unstrut Besticht mit blumig, fruchtiger Wärme und angenehmer Fülle	24,00 €
2014 er	Dornfelder trocken Winzervereinigung Freyburg, Saale-Unstrut Aromen von Brombeeren, dunklen Kirschen und fruchtigem Holunder	24,50 €

#### Winzerhof Gussek

2014 er	Kaatschener Dachsberg Spätburgunder trocken Winzerhof Gussek, Naumburg, Saale-Unstrut Aromen reifer Brombeeren, edler Bitterschokolade und Vanillenoten	29,00 €
2014 er	Kaatschener Dachsberg Blauer Zweigelt trocken Winzerhof Gussek, Naumburg, Saale-Unstrut Seidige Tanine, dunkle Beeren, Schattenmorellen, langer Nachhall	30,00 €

#### Weingut Pawis

2015 er	Blauer Portugieser trocken Weingut Pawis, Freyburg, Saale-Unstrut Waldbeeraromen, harmonisch, weiche Gerbstoffe und jugendliche Frische	29,00 €
2014 er	Blauer Zweigelt trocken Weingut Pawis, Freyburg, Saale-Unstrut Schwarze Johannisbeeren mit weichen Gerbstoffen	32,00 €

und Beerenaromen.

### Landesweingut Kloster Pforta

2014 er	Blauer Zweigelt trocken Landesweingut Kloster Pforta, Bad Kösen, Saale-Unstrut Harmonisches Säurepolster, faszinierende Aromen der Weichselkirsche	26,00 €
---------	---	---------

### Baden

2014 er	Spätburgunder trocken Weingut Briem, Wasenweiler- Kaiserstuhl, Baden Leicht, feinfruchtig mit Aromen von Kirschen	24,50 €
---------	---	---------

### Rheinhessen

2015 er	Portugieser mild Weingut Neumer, Uelversheim, Rheinhessen Lieblich, mild, fruchtig, erinnert an süße Kirschen	24,00 €
---------	---	---------

### ROTWEINE - ÖSTERREICH

2013 er	Blaufränkisch trocken Weingut Gesellmann, Deutschkreutz, Neusiedlersee Fruchtig,- würzig,- tabakige Nuancen, pfefferwürzig im Nachhall	26,00 €
---------	--	---------

### ROTWEINE - ITALIEN

#### Toscana

2013 er	Chianti Classico DOCG Famiglia Zingarelli, Rocca delle Macie, Toscana Rubinrot, intensives Bouquet, fruchtige Aromen, sanfte Vanille Hauch	26,00 €
---------	--	---------

2013 er	Peperino di Toscana IGT Teruzzi & Puthod, Toscana Samtig, reife Beerenfrucht um röstig unterlegtem Tannin	27,00 €
---------	---	---------

2014 er	Villa Antinori IGT Marchesi Antinori, Firenze, Toscana Harmonisch, seidig, dicht, von perfekter Balance, langanhaltend	31,50 €
---------	--	---------

1999 er	Chianti Classico Riserva DOCG	43,90 €
---------	-------------------------------	---------

Marchesi Antinori, Firenzi, Toscana  
 Stoffig und fest, viel reife Frucht, öffnet sich mit dichtem,  
 kernigem Tannin

### **Abruzzen**

2015 er	Montepulciano d'Abruzzo DOC Mezzadro, Atessa, Abruzzen Fruchtige Aromen mit Noten von Karamell	24,00 €
---------	--	---------

### **ROTWEINE- FRANKREICH**

#### **Bordeaux**

2011 er	Château Lafitte AOC Cotes de Bordeaux Körperreich, aromatische Beeren- und Gewürzaromen	29,00 €
---------	---	---------

### **ROTWEINE- SPANIEN**

2010 er	Edulis Reserva DOC Bodegas Altanza, Rioja Aromen von eingelegten Beerenfrüchten und Vanille	31,00 €
---------	---	---------

Falls ein Jahrgang ausgetrunken sein sollte, erlauben wir uns, Ihnen den nächst jüngeren Jahrgang zu reichen.

### Sekte - Champagner

<b>Jahrgangssekt Hausmarke „Zum Stein“</b> halbtrocken oder trocken	<b>0,75 l 19,00 €</b>
<b>Rotkäppchen Sekt</b> halbtrocken oder trocken oder mild oder rose	<b>0,75 l 21,00 €</b>
<b>Rotkäppchen Riesling Sekt</b> trocken	<b>0,75 l 22,50 €</b>
<b>Rotkäppchen Spätburgunder Rosé Sekt</b> trocken	<b>0,75 l 22,50 €</b>
<b>Rotkäppchen Weißburgunder -extra trocken</b> klassische Flaschengärung	<b>0,75 l 32,00 €</b>
<b>Prosecco brut</b> Brut oder Rosé	<b>0,75 l 19,90 €</b>
<b>Champagner Ruinart Brut Reserv</b>	<b>0,375 l 39,00 €</b> <b>0,75 l 68,00 €</b>
<b>Champagner Dom Perignon</b>	<b>0,75 l 179,00 €</b>

### Biere und alkoholfreie Getränke

Wörlitzer Pilsener	vom Fass	0,5 l	4,50 €	0,3 l	3,30 €
Radeberger Pilsener	vom Fass	0,5 l	4,70 €	0,3 l	3,40 €
Ur-Krostitzer Schwarzbier	vom Fass	0,5 l	4,70 €	0,3 l	3,40 €
Alster		0,5 l	4,50 €	0,3 l	3,30 €
Franziskaner Weißbier kristallklar, Hefe trüb, dunkel, alkoholfrei				Fl. 0,5 l	4,50 €
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei mit Holunder / Zitrone				Fl. 0,33 l	3,50 €
Königspilsener, alkoholfrei				Fl. 0,33 l	3,30 €
Vita Malz AFG				Fl. 0,33 l	3,30 €
Gaensefurther Mineralwasser feinperlig o. naturell	Fl.	0,7 l	6,50 €	Fl. 0,25 l	2,80 €
Selter's La Cullinaria Classic o. naturell	Fl.	0,7 l	6,80 €	Fl. 0,25 l	2,90 €
San Pellegrino	Fl.	0,7 l	7,20 €		
Bionade – Kräuter, Holunder, Ingwer		0,33 l	3,50 €		
Schweppes Ginger Ale		0,2 l	2,90 €	0,5 l	4,90 €
Schweppes Tonic Wasser – chininhaltig		0,2 l	2,90 €	0,5 l	4,90 €
Schweppes Bitter Lemon – chininhaltig		0,2 l	2,90 €	0,5 l	4,90 €
Thomas Henry Tonic	Fl.	0,2l	3,40 €		
<b>Libehna Fruchtsäfte &amp; Nektar</b>		0,2 l	2,70 €	0,5 l	4,90 €
Apfeltraum trüb, Multivitamin Nektar, Orangensaft, Tomatensaft, Grapefruitsaft					
<b>Niehoff Fruchtsäfte &amp; Nektar</b>		0,2 l	2,70 €	0,5 l	4,90 €
Traubensaft rot, Bananen Nektar, Pfirsich Nektar, Kirsch Nektar					
Pepsi Cola, Mirinda, Spezi		0,2 l	2,80 €	0,5 l	4,90 €
Seven Up		0,2 l	1,80 €	0,5 l	4,50 €
Apfelschorle		0,2 l	2,70 €	0,5 l	4,90 €
Weinschorle		0,2 l	4,90 €	0,5 l	9,90 €

### Auserlesene Spirituosen

<b>Weinbrand und Cognac</b>	<b>2 cl</b>	<b>Whisky</b>	<b>4 cl</b>
Asbach Uralt Weinbrand	3,00 €	Johnnie Walker Red Label Scot	6,50 €
Alter Wilthener Weinbrand	3,00 €	Johnnie Walker Black Label Scot	7,50 €
METAXA *****	3,50 €		
		Ballantines finest Scotsch	6,50 €
REMY MARTIN Cognac VSOP	6,00 €	Ballantines Pure Malt 12 Y Scot	7,50 €
REMY MARTIN XO	14,00 €	Tullamore Dew IRISH	6,50 €
Torres Imperial Brandy - 20 -	4,50 €	Jim Beam American	4,50 €
Hennessy fine	7,50 €	Jack Daniels American	6,00 €
Hennessy XO	15,00 €	Chivas Regal Scotsch	7,50 €
<b>RUM</b>		Glenfiddich Single 12 Y Malt	7,50 €
Havanna Club 3Y	3,00 €	Glenmorangie Quinta 12Y Malt	8,00 €
<b>Klare und Brände</b>	<b>2 cl</b>	<b>Aquavit, Bittere und Likör</b>	<b>2 cl</b>
Nordhäuser Doppelkorn	2,50 €	Malteserkreuz Aquavit	2,50 €
Russischer Wodka - Russland	2,50 €	Jubiläum Aquavit	2,80 €
Sierra Tequila Silver - Mexiko	2,50 €	Linie Aquavit	3,00 €
Gordon Dry Gin	2,50 €		
		Hobusch Kräuterlikör	2,50 €
Havelland Aprikose	3,50 €	Jägermeister Kräuterlikör	2,50 €
Havelland Himbeere	3,50 €	Karlsbader Becherbitter	2,50 €
Havelland Williams Birne	3,50 €	Fernet Branca	2,50 €
Havelland Kirschwasser	3,50 €	Underberg	2,50 €
Havelland Zwetschgenwasser	3,50 €	Ramazotti	2,50 €
Havelland Doppelkorn	3,50 €	Sambuca	2,50 €
		<b>4cl</b>	
Zieglers Obstbrand aus Äpfel & Birnen	6,50 €	Baileys – IRISH CREAM	4,00 €
Zieglers Schokolade	8,00 €	Bols Liköre	4,00 €
Zieglers Williams Birne	8,00 €	Cointreau Likör	4,00 €
Zieglers Wildkirsche Nr.1	12,00 €	Grand Manier Likör	4,80 €

**- Unsere Hausspezialität – Steintropfen – Apfelbrand 2 cl 2,50 € -**

Die enthaltenen Zusätze in den Getränken können Sie gern an der Rezeption einsehen.