

Erhalten Sie Ihre Neugier  
und vergessen Sie Ihre Vorurteile.  
Nur so können Sie auf Weine stoßen,  
die Aromen auf Ihrer Zunge tanzen lassen  
wie Fred Astaire.



## APERITIF

### Pastis Henri Bardouin

Pastis Henri Bardouin | Wasser | Eiswürfel

6,00 • 4 cl

### Aperol Spritz

7,00 • 0,25 l

### Merwut - aus der Mode, aber saugut!

*Dorst und Consorten, Pfalz, (D)*

legendärer Aperitif; mit einer Vielzahl handverlesener Kräuter;  
aromatisierter Wein nach traditioneller Rezeptur

7,00 • 0,1 l

### Erstmal entspannen, erstmal Picon

Picon Bière ist ein Aperitif aus Frankreich;

hergestellt aus destillierten Orangenschalen, Enzian und Quinquina.

Die süßen Bitternoten des Aperitifs harmonieren perfekt mit dem  
Geschmacks-Duo aus Hopfen und Malz des Biers.

5,50 • 0,4 l

## SCHAUMWEINE

### 2012 Riesling Brut

*Weingut Josef Biffar, Pfalz, (D)*

traditionelle Flaschengärung

90 Punkte | Goldene Perle 2015

0,1 l • 0,75 l

5,50 • 30,00

### 2012 Spätburgunder Rosé Brut

*Weingut Josef Biffar, Pfalz, (D)*

traditionelle Flaschengärung

6,00 • 33,00

### Bouvet brut de Loire

*Maison Bouvet-Ladubay, Loire (F)*

im Champagnerverfahren hergestellt; Chenin blanc;  
fruchtig, filigran, mit einer zarten Säure

6,00 • 33,00

### Crémant d'Alsace Brut Extra

*Meyer-Fonné, Elsass (F)*

37,00

## ANGEBOTSWEINE

0,1 l • 0,2 l • 0,5 l • 0,75 l

### WEISS

#### 2019 Auxerrois Kabinett trocken

*Weinbrüder Hof, Pfalz (D)*

in der Nase Ananas und Pfirsich; ein leichter Sommerwein

mit weicher Säure und dezenter Restsüße 4,00 • 6,60 • 15,20 • 22,00

#### 2020 Sauvignon Blanc

*Kellerei Kurtatsch, Südtirol (I)*

in der Nase ausgeprägte Frucht; am Gaumen ausgewogen

und saftig, körperreich mit lebhafter Säure 4,70 • 7,80 • 18,00 • 26,00

#### 2020 Gewürztraminer

*Weinbrüder Hof, Pfalz (D)*

Aromen von Ingwer, Honig und etwas Lavendel;

frische, elegante Säure; dicht am Gaumen 4,70 • 7,80 • 18,00 • 26,00

### ROT

#### 2016 Côtes du Roussillon Villages AOC

*Vignobles Dom Brial, Roussillon (F)*

in der Nase Aromen von reifen Beeren und Vanille;

ein kraftvoller, dabei sehr ausgewogener Wein 4,70 • 7,80 • 18,00 • 26,00

#### 2019 Ursprung Cuvée

*Markus Schneider, Pfalz (D)*

in der Nase rote und dunkle Beerenfrüchte;

am Gaumen Aromen von Schokolade und Kräutern;

Ein Kultwein, der einfach nur Spaß macht 5,00 • 8,40 • 19,30 • 28,00

#### 2019 Primitivo „CENTINO“

*Castel di Salve, Apulien (I)*

in der Nase Aromen von schwarzen Früchten und

balsamischen Noten; voller, ausgewogener Geschmack

mit einem herzhaften Finish 5,40 • 9,00 • 20,50 • 30,00

### ROSÉ

#### 2020 Domaine de Pellehaut Rosé

*Domaine de Pellehaut, Gascogne (F)*

ein leichter, duftiger Wein

4,50 • 7,50 • 17,30 • 25,00

## WEISSWEINE · OFFEN

0,2 l • 0,5 l • 0,75 l

### 2019 Riesling trocken

*Weinbrüder Hof, Pfalz (D)*

Trauben stammen aus einer der besten Lagen  
in Klingen in der Pfalz; lebendige Säure;  
klare Frucht nach Citrus und grünem Apfel

5,00 • 12,00 • 22,00 1,0l

### 2020 Le Pot Blanc

*Vignobles Dom Brial, Roussillon (F)*

in der Nase exotische Früchte und florale Noten;  
am Gaumen leicht und ausgewogen.

5,50 • 13,00 • 19,00

### 2020 Domaine de Pellehaut blanc

*Domaine de Pellehaut, Gascogne (F)*

leichte Blütenaromen; frischer Körper; klare Säure

6,30 • 14,50 • 21,00

### 2020 Riesling trocken, BIO

*Sven Leiner, Pfalz (D)*

ein unkomplizierter, gefälliger Wein mit klaren Noten  
von Pfirsich und Blattgrün; saftig und ausgewogen  
am Gaumen; frische, lebendige Säure

6,30 • 14,50 • 28,00 1,0l

### 2019 Pinot Blanc AC

*Domaine Meyer-Fonné, Elsaß (F)*

saftig, runder Körper;  
dominante Aromen; dezente Säure

6,50 • 15,00 • 29,00 1,0l

### 2020 Grauer Burgunder „Handwerk“, BIO

*Sven Leiner, Pfalz (D)*

„Gutes Handwerk kann man sehen – in diesem Fall am  
besten mit geschlossenen Augen: Beim Schmecken!“  
Duft von Quitten und Birnen; lebhafter, seidiger Geschmack,  
elegante Struktur

8,00 • 18,50 • 27,00

### 2020 Weißburgunder „Zellertal“

*Weingut Schwedhelm, Pfalz (D)*

in der Nase dezente Frucht, zart und duftig;  
am Gaumen fitnessreich; mineralisch; leichter Schmelz

8,00 • 18,50 • 27,00



## ROTWEINE · OFFEN

0,2 l • 0,5 l • 0,75 l

### 2020 Montepulciano d'Abruzzo "Podere"

*Umani Ronchi, Marken (I)*

leicht, schlank, wenig tanninbetont

5,00 • 12,00 • 19,00

### 2020 La Croix Belle "Caringole"

*Domaine La Croix Belle, Langedoc (F)*

in der Nase schwarze Johannisbeere und Anklänge von  
Geräuchertem; am Gaumen saftig und erfrischend

6,00 • 14,00 • 20,00

### 2019 Chianti "Piazzano"

*Fattoria di Piazzano, Toskana (I)*

dezentere Duft, der an Blumen und Gewürze erinnert;  
kernige Frucht und feine Gerbstoffe

6,00 • 14,00 • 20,00

### 2020 Santi Medici "Negroamaro"

*Castel di Salve, Umbrien (I)*

in der Nase ein fruchtiges Bukett, leichte Zimttöne;  
harmonischer Gaumen mit einem samtigen Nachklang;  
typischen leichten Bitterton der Negroamaro- Traube

7,00 • 16,00 • 23,00

### 2018 La Petite Bellane Rouge

*Clos Bellane, Rhône (F)*

Aromen von Sauerkirsche und Brombeere, rutscht gut  
die Kehle runter, extrem trinkig, typischer Syrah

7,50 • 17,50 • 25,00

### 2017 Madiran Aydie Origine

*Pierre La Place, Madiran (F)*

würziger Geruch, erinnert an nasses Herbstlaub und

Schwarze Johannisbeere; kompakter Körper, tanninreich

7,50 • 17,50 • 25,00

### 2016 Château L'Escart „Eden“, BIO

*Château L'Escart, Bordeaux (F)*

in der Nase Aromen von roten und schwarzen Früchten;  
am Gaumen glatt mit einer guten Intensität,

seidige Tannine, würzig und intensiv

8,50 • 20,00 • 28,50

## ROSÉWEINE · OFFEN

0,2 l • 0,5 l • 0,75 l

### 2019 Merlot Rosé

*Weinbrüder Hof, Pfalz (D)*

leicht, fruchtig, feinherb

7,00 • 16,00 • 23,00

## DESSERTWEIN · OFFEN

### 2018 Muscat de Rivesaltes "Dom Brial"

*Caves des Vignerons de Baixas »Dom Brial«, Roussillon (F)*

besticht durch sein feines Goldgelb und seinen exotischen

Noten; lebhaft und mit einer harmonischen Süße

5,00 0,1 l • 27,00

## FLASCHENWEINE · WEISS

0,75 l

### 2020 Müller-Thurgau Graun

*Kellerei Kurtatsch, Südtirol (I)*

in der Nase Bergkräuter, Birnen, gelbe Pflaumen und Wiesenlieder,  
am Gaumen Fruchtschmelz von Aprikosen, weißer Pfirsich und Apfel,  
mediterran verspielt

32,00

### 2020 Blutsbruder weiß, BIO

*Weingut Karl May, Rheinhessen (D)*

Wenn zwei Brüder in Winnetou-Old-Shatterhand-artigem Einvernehmen  
in der ewigen Weite des Wonnegaus ein Weingut bewirtschaften,  
das echt und ehrlich „Karl May“ heißt, dann muss es dort doch Weine  
Namens „BLUTSBRUDER“ geben. In der Nase exotischer Duft von Vanille,  
Birne, Quitte; schmelzige, samtige und zartseidige Textur.

32,00

### 2020 Riesling trocken, BIO

*Clemens Busch, Mosel (D)*

feinfruchtige Noten; schöne Frische; feine Mineralität;  
Brillanz bis zum erfrischenden Ende

35,00

### 2017 Mâcon Chaintré, BIO

*Dominique Cornin, Burgund (F)*

in der Nase üppig, blumig und frisch;  
am Gaumen Noten von grünen Äpfeln, Pfirsich und Zitrusfrüchten;  
saftig und erfrischend

35,00

## FLASCHENWEINE · ROT

0,75 l

### 2018 Valpolicella DOC Superiore Ripasso

*Brigaldara, Veneto (I)*

in der Nase Aromen Kirschen und Vanille; in der Nase Gewürzaromen am Gaumen vollmundig, elegant und sehr samtig

35,00

### 2017 Blutsbruder rot, BIO

*Weingut Karl May, Rheinhessen (D)*

Wenn zwei Brüder in Winnetou-Old-Shatterhand-artigem Einvernehmen in der ewigen Weite des Wonnegaus ein Weingut bewirtschaften, das echt und ehrlich „Karl May“ heißt, dann muss es dort doch Weine Namens „BLUTSBRUDER“ geben. feinduftig mit der Würze von dunklen Früchten und Cassis; dicht, komplex, kräftig ohne wuchtig zu sein

35,00

### 2017 Chianti Classico „Rietine“ DOCG

*Fattoria Rietine, Toscana (I)*

in der Nase zarte Veilchennoten und rote Beeren; am Gaumen weiche Tannine, fruchtig, voll und kompakt mit einem langen harmonischen Abgang

37,00

### 2019 Lagrein „Granat“ Südtiroler DOC

*Franz Gojer, Südtirol (I)*

in der Nase Brombeeren und Schokolade; am Gaumen würzige Noten; kräftiges, warmes Tannin, gute Struktur und angenehme Säure

38,00



## FLASCHENBIERE AUS POTSDAM

Flasche 0,5l

*Braumanufaktur "Forsthaus Templin", unfiltriert und naturbelassen, BIO*

<b>Potsdamer Stange</b> , altes Traditionsbier	4,90
<b>BIO-Hell</b> , fein gehopft	4,90
<b>BIO-Dunkel</b> , malzbetont, bernsteinfarben	4,90
<b>Hell Frei</b> , feinherb, <b>alkoholfrei</b>	5,20

## SAISONBIER

*Braumanufaktur "Forsthaus Templin", BIO*

<b>Frühjahr:</b> <b>Märzen   Maibock</b>	5,20
<b>Herbst:</b> <b>Erntebock</b>	5,20
<b>Winter:</b> <b>Nikolator   Winterbock</b>	5,20

## BIO-ZERTIFIZIERTES CRAFTBIER AUS BERLIN

**Pale Ale**, unfiltriert

*Heidenpeters, Markthalle 9, Berlin X-Berg*

in der Nase harmonisch mit Anklängen von Mango und Zitrusfrüchten; am Gaumen exotisch, frisch ausgewogen, feinherb und hopfig

4,70 • 0,33 l

## ANDERE FLASCHENBIERE

<b>Budweiser</b>	3,70 • 0,33 l
<b>Berliner Weiße rot/grün*</b>	3,70 • 0,33 l
<b>Erdinger Hefeweizen, auch alkoholfrei</b>	4,90 • 0,5 l
<b>Radler / Diesel</b>	3,70 0,4 l • 4,70 0,5 l

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,2 l • 0,4 l

<b>Apfelsaft</b> , naturtrüb	2,70 • 4,70
<b>Orangensaft</b>	2,70 • 4,70
<b>Rhabarbernektar</b> , naturtrüb	2,70 • 4,70
<b>Saftschorle nach Wahl</b>	2,70 • 4,70

**BIO-Zisch**, vegan

Rhabarber, Bitter Lemon, Tonic

4,20 • 0,33l

**Coca Cola\*\* / Sprite\* / Fanta\* / Spezi \***

2,70 • 4,70

**Mineralwasser**

Bad Liebenwerda medium oder naturell

2,50 • 0,25 l

Bad Liebenwerda medium oder naturell

5,50 • 0,75 l



## WARME GETRÄNKE

<b>Tasse Espresso oder Kaffee</b>	2,70
<b>Tasse Espresso Macchiato</b>	2,80
<b>Tasse doppelter Espresso oder Kaffee</b>	3,80
<b>Tasse Cappuccino</b>	3,50
<b>Große Tasse Milchkaffee</b>	3,90
<b>Glas Latte Macchiato</b>	3,90
mit Aromasirup	4,20
<b>Große Tasse Schokolade</b>	3,70
mit Espresso	4,20
mit Amaretto oder Rum	4,70

## TEE

### Kännchen

<b>Earl Grey</b>	4,70
feinblumige Herbstpflückung mit frischem Zitrusaroma der Bergamotte	
<b>Darjeeling Summer Gold BIO</b>	
blumige Eleganz, köstlich rundes Aroma	
<b>Morgentau</b>	
faszinierende Komposition von Sencha mit Blüten, fein fruchtiger Mango-Zitrusgeschmack	
<b>Ayurveda-Kräutertee</b>	
Kräutertee mit orientalischen Gewürzen, milden Zitrusfrüchten und leichter Ingwerschärfe	
<b>Mint &amp; Fresh</b>	
Minze mit belebender Frische	
<b>Wellness-Kräutertee</b>	
Fenchel, Minze, Orangenschale, Zimtstückchen, Zitronengras	

**Kuchenangebot - fragen Sie bitte unseren Service.**

## DESTILLATE AUS OBST

2 cl • 4 cl

### **Mirabellenbrand**

*Weingut und Brennerei Stern, Pfalz (D)*

3,00 • 5,50

### **ALTE PFLAUME**

*Edition Lewy (D)*

3,50 • 6,50

### **Calvados du Pays d'Auge**

*Domaine Dupont (F)*

3,50 • 6,50

### **Wilde Pflaume**

*Christian Filter, Oderbruch (D)*

4,00 • 7,00

### **Altretzer Quittenbrand**

*Christian Filter, Oderbruch (D)*

4,00 • 7,00

### **„Simpley the best“ - Williams Christ-Birnenbrand**

*Weingut und Brennerei Stern, Pfalz (D)*

4,50 • 7,50

## DESTILLATE AUS TRESTER UND HEFE

### **Gewürztraminer Tresterbrand**

*Weingut Brennerei Stern, Pfalz (D)*

im Barrique gelagert, goldene Kammerpreismünze

4,00 • 7,00

### **Pfälzer Hefebrand**

*Weingut und Brennerei Stern, Pfalz (D)*

im Eichenholzfass gelagert

4,00 • 7,00

### **Grappa di Barolo »Monvigliero«**

*Mauro Sebaste, Piemont (I)*

4,50 • 7,50

## DESTILLATE AUS WEIN

### **Cognac "Fins Bois" V.S.O.P.**

*Château d'Orignac (F)*

3,50 • 6,50

### **Armagnac**

*Château de Pellehaut (F)*

4,00 • 7,00

## WHISKY / WHISKEY

**Bushmills, Single Malt**

2 cl • 4 cl

**Glengrant, Single Malt**

3,50 • 6,50

**Knob Creek Small Batch 9 Years**

3,50 • 6,50

mehrfach prämierter Bourbon

4,50 • 7,00

## ANDERE BRÄNDE UND LIKÖRE

**Amaretto di Saronno**

3,00 • 5,50

**Wodka Khortytza Platinum**

*Khortytza, Zaporiz'ka oblast (UA)*

3,00 • 5,50

## KRÄUTER

**Ramazotti**

3,00 • 5,50

**Averna**

3,00 • 5,50

**Fernet Branca**

3,00 • 5,50



Liebe Gäste, wir kochen frisch und saisonal und verwenden keine industriellen Fertigprodukte. Seit dem 13.01.2015 besteht die Informationspflicht für Allergene in Lebensmitteln nach der europäischen Lebensmittel-Informations-Verordnung (LMIV). Um dieser Pflicht nachzukommen, finden Sie im folgenden eine Liste aller möglichen Allergene, die in einigen von uns verwendeten Produkten vorkommen können. Gerne beantworten wir diesbezüglich Ihre Fragen.

### **1) Glutenthaltiges Getreide**

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

Ausgenommen:

- a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose
- b) Maltodextrine auf Weizenbasis
- c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis
- d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

### **2) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **3) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **4) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer:**

- a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird
- b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird

### **5) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **6) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer:**

- a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett
  - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen
  - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen
  - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
- Bitte beachten Sie hierzu auch das -> Infoblatt Sojaallergie

### **7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer:**

- a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- b) Lactit

### **8) Schalenfrüchte, wie z.B.:**

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprung

### **9) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **10) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **11) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **12) Schwefeldioxid und Sulphite**

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück geführte Erzeugnisse zu berechnen sind

### **13) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **14) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

\* mit Farbstoff

\*\* mit Coffein