

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserem Hause zu verköstigen!

Reservieren Sie rechtzeitig ihren Tisch bei uns!

Gerne beantworten wir ihre weitere Fragen zu Speisen und Weinen für ihre Feierlichkeiten bei uns.

Vielen Dank Ihr Team vom Hafenblick

Mosaik des guten Geschmacks

Sachsen in Niedersachsen:

genießen Sie die beste Sekte, Weine und Digestifs von der sächsischen Weinstraße vor ihrer Haustür!

Wir freuen uns auf ihren Besuch!



Die Landesgartenschau 2026

Vom 29. April bis 18. Oktober 2026 findet in Bad Nenndorf die achte niedersächsische Landesgartenschau. Vor den Toren Wunstorfs und Hannovers entsteht auf rund 34 Hektar ein Erlebnisraum für Gartenkunst, Kultur und Gemeinschaft. Gerne können Sie nach ihrem Besuch der Gartenschau zu späteren Stunden bei uns einkehren.

Mi. 12.08.2026, ab 18 Uhr: „Walt Kracht & his Orchestra“

Sommerkonzert mit einem Grillbuffet. Eintritt frei.

Sommer 2026: Konzerte auf der Meer Radio Seebühne

Die vollkommen vom Wasser umgebene Bühne ist eine gelungene Verbindung von Kultur und Natur. Die Bühnenkonstruktion ist auf einem schwimmenden Ponton gebaut, das 6 Meter breit und 9 Meter lang ist. In den Sommermonaten findet man die Bühne an drei Standorten. Dort werden Einheimischen und Touristen vielfältige Musikereignisse geboten.

Garnelen

Wir freuen uns Garnelen vom Steinhuder Meer aus dem Nachbarort Bokeloh zu servieren.



Wenn wir beim Genießen auch noch was für unseren Planeten tun können – umso besser!

100% aus Deutschland und nachhaltig ohne Antibiotika gezüchtet bedeutet Genuss ohne schlechtes Gewissen.

Gamba Zamba ist die deutsche Garnele: regionaler Genuss ohne Tiefkühltransport um die halbe Welt. Ohne zerstörte Mangroven, kaputte Meeresböden oder schrecklichem Beifang.

Eine nachhaltige kontrollierte Aufzucht vor Eurer Haustür merkt man vor allem am Geschmack!

Die deutsche Garnele ist fest im Biss, nussig süßlich und kein Vergleich zu ihren asiatischen Kollegen! Die Schale gibt dem Ganzen ein authentisches Aroma und kann nach dem Zubereiten leicht am Rücken entfernt werden.

Gamba Zamba ist für alle Garnelenfreunde, die wissen wollen, was auf Ihrem Teller landet. Keine Antibiotika, keine Umweltzerstörung – eine Garnele wie sie sein sollte.

<https://gamba-zamba.de>

<https://aquapurna.com>

Garnelen

fünf Garnelen in Schale, gebraten 19,90
mit Aioli und Brot

Scampi Pfanne

groß 7 Garnelen in Schale, gebraten mit Pimientos 32,20
in Knoblauch und Weißwein, dazu Brot

klein 4 Garnelen in Schale, gebraten mit Pimientos 19,90
in Knoblauch und Weißwein, dazu Brot

Pasta Gamberetto (Fettuccine mit 5 Garnelen, geschält) 29,90
Nudeln mit Garnelen, Basilikumpesto und Kirschtomaten

Unsere Weinempfehlung
von der sächsische Winzergenossenschaft Meissen:

Riesling Bereich Meissen 2023, Qba trocken 12 %,

Fruchtige Aromen von Apfel und Pfirsich sowie einer rassigen Säurestruktur am
Gaumen und einem ausgewogenen Restzuckergehalt.

0,1 l : 4,50 0,2 l : 8,50 0,75 l : 29,90

Unsere Weinempfehlung:

Grünschnabel 2025, Qba halbtrocken, 10,5 %

Der Grünschnabel – jung, erfrischend, und wie immer etwas vorlaut – unser erster Wein vom neuen Jahrgang. Er besticht durch seine Jugendlichkeit, einem Bukett von exotischen Früchten mit einer schönen abgestimmten Balance von natürlicher Restsüße und einer frischen lebendigen Säurestruktur. Im Glas präsentiert er sich mit Aromen von Pfirsich, Maracuja, Litschi und Pink Grapefruit.

Feiern Sie mit! 10 Jahre Grünschnabel!

0,1 l : 4,50 0,2 l : 8,50 0,75 l : 29,90

Suppen

Schaumburger Hochzeitssuppe	7,40
<i>mit Mettklößchen, Eierstich und Nudeln</i>	
Gulaschsuppe	7,90
<i>mit Kalb und Rindfleisch, feurig pikant</i>	
Steinhuder Fischsuppe	7,90
<i>mit Edelfischstückchen und Gemüse Julienne</i>	
Tomatensuppe	6,90
<i>mit italienischen Kräutern</i>	

Vorspeisen

Räucherlachs	13,90
<i>zwei Scheiben geräucherter Lachs mit Kräuterjoghurt und einem Röstinchen</i>	
fünf Garnelen in Schale, gebraten	19,90
<i>mit Aioli und Brot</i>	
Caprese	9,90
<i>Tomate- Mozzarella (Kuhmilch) mit Basilikum</i>	
Rote Beete Carpaccio	13,90
<i>mit Rucola, Pinienkernen und Fetakäse (Kuhmilch)</i>	

Fischgerichte

drei **Matjesfilet** „Holsteiner Art“ 17,90
an Speckbohnen mit Salzkartoffeln

Loup de mer (Wolfsbarschfilet), gebraten 29,50
mit Gartengemüse und Salzkartoffeln

Lachsfilet Trapanese, 27,50
mit Pestonudeln, Kirschtomaten und gemahlenden Mandeln

Seehecht (*Merluccius capensis*, dorschartig) mediterran, gebraten 26,50
auf einem Sugo aus Kirschtomaten, schwarzen Oliven, Kapern
dazu Kräuterkartoffeln

Scampi Pfanne

groß 7 Garnelen in Schale, gebraten mit Pimientos 29,50
in Knoblauch und Weißwein, dazu Brot

klein 4 Garnelen in Schale, gebraten mit Pimientos 17,50
in Knoblauch und Weißwein, dazu Brot

Fleischgerichte

Hirschroulade , geschmort, mit hausgemachtem Rotkohl, Kartoffelklößen oder Kroketten.	27,50
Karree vom Iberico – Schwein , gebraten mit Pestonudeln	33,80
Schweineschnitzel , 250 Gramm, paniert, gebraten mit Gartengemüse und Pommes Frites mit frischen Champignons in Rahm	20,50 4,50
Hähnchenbrustfilet , natur, gebraten,. mit Gartengemüse und Salzkartoffeln	21,50

Kindergerichte

zwei Kartoffelpuffer , mit Apfelmus	6,00
kleines Schweineschnitzel , mit Pommes Frites	10,80
kleines Hähnchenbrustfilet , natur, gebraten, mit Pommes Frites	10,80
kleines Lachsfilet , mit Butternudeln (Fettuccine)	10,80
„ Der Hobbit “- Chicken Nuggets mit Pommes Frites	10,80
„ Moby Dick “- Fischnuggets mit Pommes Frites	10,80

Lieber Gast!

Für das Mitnehmen von Speisenresten erheben wir
eine Verpackungspauschale von jeweils 1 Euro.

Pasta / Nudelgerichte

Pasta Pomodori (Spaghetti)	14,80
<i>Nudeln mit Tomatensauce, Kirschtomaten und Parmesan</i>	
Pasta Arrabiata -scharf (Spaghetti)	15,80
<i>Nudeln mit scharfer Tomatensauce, Kirschtomaten und Parmesan</i>	
Pasta al Verdura (Fettuccine)	15,80
<i>Nudeln mit Gartengemüse in Tomatensauce, Kirschtomaten und Parmesan</i>	
Pasta Funghi (Fettuccine)	15,80
<i>Nudeln mit frischen Champignons in Rahmsauce</i>	
Pasta Pollo (Hähnchen - Fettuccine)	20,50
<i>Nudeln mit Hähnchenfleisch und frischen Champignons in Rahm</i>	
Pasta Anatra (Ente - Fettuccine)	25,80
<i>Nudeln mit Entenfleisch, Paprika und Entensauce</i>	
Pasta Frutti di mare (Spaghetti)	25,80
<i>Nudeln mit Meeresfrüchten in Tomatensauce mit Kirschtomaten und Knoblauch</i>	
Pasta Gamberetto (Fettuccine, mit 5 Garnelen, geschält)	29,90
<i>Nudeln mit Garnelen, in Basilikumpesto mit Kirschtomaten</i>	

Dessert

Tartuffo Limoncello	9,50
<i>Limonencreme mit einem Kern aus Limonenlikör 1,2%</i>	
Tartuffo classico	9,50
<i>Zabaione und Schokoladencreme</i>	
Souffle al pistacchio (Schokotörtchen mit Pistazienfüllung)	9,50
Eierpfannkuchlein	8,50
<i>mit Apfel, Rosinen und Vanilleeis</i>	

Warme Getränke

Große Tasse Kaffee	3,50
Kännchen Kaffee	4,20
Espresso	3,50
Espresso, doppelt	5,50
Cappuccino, mit aufgeschäumter Milch	4,50
Latte Macchiato	4,50
Milchkaffee	4,80
Großes Glas Tee, 300 ml, verschiedene Bio-Tee-Sorten	4,50
Heiße Schokolade, mit aufgeschäumter Milch	4,50
Chococcino	5,20

alle Kaffees auch koffeinfrei erhältlich (unsere Milch enthält Laktose)

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien oder Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal. Alle in unserer Speisekarte genannten Preise sind Europreise und beinhalten die gesetzliche MwSt.

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola	0,3 l	4,00
Coca-Cola	0,5 l	6,00
Coca-Cola light	0,3 l	4,00
Coca-Cola light	0,5 l	6,00
Sinalco Orange	0,3 l	4,00
Sinalco Orange	0,5 l	6,00
Zitronenbrause	0,3 l	4,00
Zitronenbrause	0,5 l	6,00
Spezi	0,3 l	4,00
Spezi	0,5 l	6,00
Apfelschorle	0,3 l	4,50
Apfelschorle	0,5 l	6,50
Rhabarberschorle	0,3 l	5,00
Rhabarberschorle	0,5 l	7,00
Maracujaschorle	0,3 l	5,00
Maracujaschorle	0,5 l	7,00
Traubensaft 100% Weißer Burgunder (Meissen)	0,2 l	5,00
Traubenschorle	0,3 l	5,20
Traubenschorle	0,5 l	7,00
Apfelsaft	0,2 l	4,20
Orangensaft	0,2 l	4,70
Rhabarbersaft	0,2 l	4,70
Maracujasaft	0,2 l	4,70
Mineralwasser Original Selters	0,25 l	3,50
Mineralwasser Original Selters Naturell	0,25 l	3,50
Mineralwasser Original Selters	0,75 l	7,50
Mineralwasser Original Selters Naturell	0,75 l	7,50
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	3,80

Frisch vom Fass

Radeberger Pilsner / Alster	0,25 l	3,60
Radeberger Pilsner / Alster	0,5 l	6,50
x		
x		
x		
x		

Flaschenbiere

Schöffelhofer Hefeweizen Naturtrüb	0,5 l	6,50
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	6,50
Berliner Weisse rot, grün	0,33 l	5,00
Alkoholfreies Bier Radeberger	0,33 l	4,50
Vita Malz	0,33 l	4,20

Cocktails

Natürliche Cocktails mit Eis in der Flasche,
 ohne Geschmacksverstärker, ohne künstliche
 Farb- und Konservierungsstoffe.



kukki Cocktail

Laktose-, glutenfrei und vegan.

0,275 l 8,50

Caipí, 14,1% vol., Limette & Rohrzucker

Mojito, 14,1% vol., Limette & Zitrone

Pink Grapefruit, 8,0% vol., Grapefruit & Zitrone

Colada, 8,0% vol., Ananas & Kokos

<https://www.kukkicocktail.com>

Cocktails

kukki Cocktail

*Natürliche Cocktails mit Eis in der Flasche, ohne Geschmacksverstärker,
ohne künstliche Farb- und Konservierungsstoffe.*

Laktose-, glutenfrei und vegan.

0,275 l 8,50

<https://www.kukkicocktail.com>

Digestif - Spirituosen

Doppelkorn	38%	2 cl	3,00
Malteser	40%	2 cl	3,50
Linie Aquavit	42%	2 cl	3,80
Obstler	40%	2 cl	3,50
Obstbrand - Williams Christ Birne	40%	2 cl	3,80
Vodka	38%	2 cl	3,00
Rum	40%	2 cl	2,50
Cognac	40%	2 cl	7,00
Asbach Uralt Weinbrand	38%	2 cl	4,80
Scotch Whisky (Ballantines)	43%	2 cl	4,00
Meyers Bitter	38%	2 cl	3,50
Fernet Branca	40%	2 cl	3,50
Averna	29%	4 cl	5,80
Jägermeister	35%	2 cl	3,50
Moorbock	35%	2 cl	3,00
Amaretto	21%	2 cl	2,50
Baileys	17%	4 cl	5,80
Eierlikör	20%	2 cl	2,50
Vecchia Grappa di Prosecco 8 Jahre	42%	2 cl	7,50

Faude feine Brände

Urlaub für den Geist und die Sinne

Mandaräne aus Sizilien 42 % 2 cl 6,50

Bio-Mandarinen der Sorte Ciaculli lassen einen intensiv-aromatischen Geist entstehen. Die Früchte würden bei voller Reife handgepflückt und verarbeitet. Ein Gefühl als stünde man im Mandarinenhain.

Blutorange aus Sizilien 42 % 2 cl 6,50

Bio-Blutorangen der Sorte Tarocco di Catania geben die perfekte Frucht für diese duftig feine Komposition. Sie bringt die Blutorange vollaromatisch ins Glas und spielt zugleich mit floralen Noten und einer Ahnung von Vanille.

Himbeergeist Gartenhimbeere 40 % 2 cl 6,50

handgepflückte zartfleischige Früchte strauchfrisch kurz mazeriert, damit nur die volle Frucht auf den Brand übergeht, nicht die bitteren Noten der Kerne. Dieser Geist erhält sein sattes Himbeeraroma durch den enorm hohen Beerenanteil. Frische Beere, kraftvoll und ausdrucksstark.

Zibärtele 40 % 2 cl 8,50

die kleine Wildpflaume Zibarte – liebevoll „Zibärtele“ genannt – wächst im Badischen schon seit der Jungsteinzeit. Die kleinen Ur-Früchte kommen aus Bad Peterstal in der Ortenau. Ihr herber Geschmack in Verbindung mit einer kräftigen Mandelnote macht den Zibärtele zu einer unverwechselbaren Rarität für Kenner, Liebhaber und alle, die es werden wollen.

Grüner Walnusslikör 20% 2 cl 4,50

mit dem Johannistag am 23.06. endet die Ernte der Grünen Walnuss. Die wild gewachsenen, noch weichen Walnüsse werden sorgfältig sortiert, gewaschen und anschließend mit Kräutern und Gewürzen angesetzt. Nach einer bestimmten Zeit der Mazeration werden die Nüsse gepresst und der Likör für ein ganzes Jahr im gebrauchten Sauternes Holzfass gelagert.

Rhabarberlikör 20% 2 cl 4,50

Frühling in Flaschen. Ein sauer – herber Likör, gewonnen aus der regional bezogenen alten Rhabarbersorte „Holsteiner Blut“- unfiltriert. Er besticht durch seine rosa Farbe, das angenehm erfrischende Kribbeln auf der Zunge und den rhabarbertypischen Duft.

Fichtensprossengeist 40% 2 cl 6,50

pflückfrische junge Fichtensprossen aus Bad Peterstal, von Hand gepflückt, werden sie nur kurz eingelegt und anschließend sofort abdestilliert. So entsteht ein frischer Geist mit klaren und sehr deutlichen Aromen. Intensiv und kraftvoll, ohne zu erschlagen. Fein-würziger Nadelwald mit viel Raum für sanfte Nebentöne.

Doppelkümmel -45- 45% 2 cl 5,50

fein abgestimmt mit etwas Kandis, verschmelzen Kümmel, Sternanis, Fenchel, frische Zitronenschalen, Koriander, Veilchen und Kardamom.

Gurkengeist 40% 2 cl 6,50

die absolute Konzentration der beliebten krummen Gurke von der Insel-Reichenau. Knackig, erfrischend und intensiv, wie der Biss in die saftig- grüne Salatgurke.

Rote-Beete-Geist 40% 2 cl 6,50

angenehm erdige Note am Gaumen und eine leichte Süße im Abgang. Ein Hauch ländlicher Exotik.

Bergamotte aus Kalabrien 42% 2 cl 7,50

ihr ätherischer Duft veredelt Earl Grey Tee. Sie entstammt denselben Eltern wie die Zitrone: Bergamotte, die besondere Schwester! An der südlichsten Spitze Italiens, im rauen Klima Kalabriens, entwickeln sie ihr außergewöhnliches Aroma. Das bringt der Geist direkt in die Nase. Am Gaumen ist er spritzig, würzig und frisch. Grazie e Salute!

Quitte 40% 2 cl 8,50

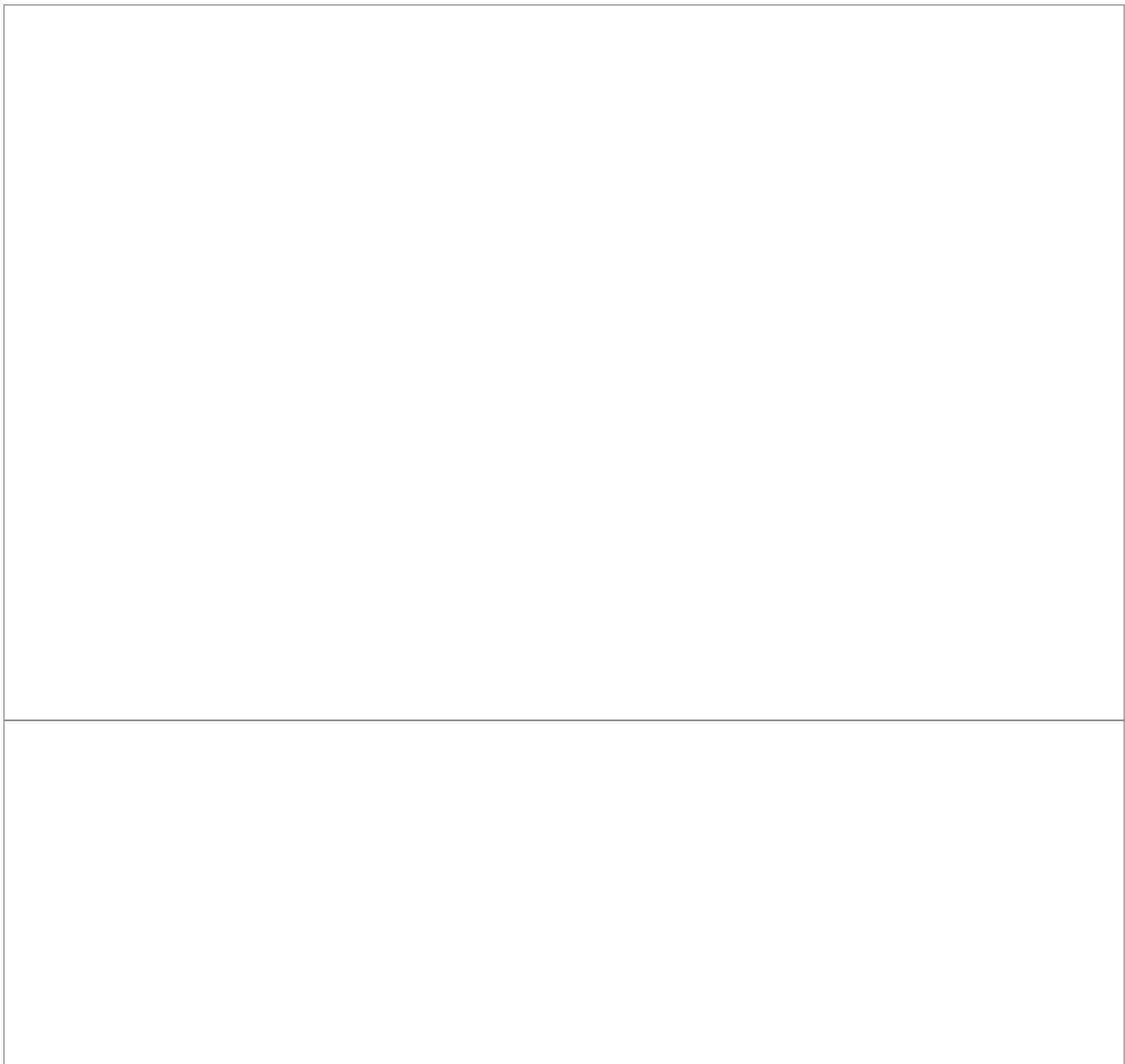
in der Ausbeute gering, in der Verarbeitung aufwendig und doch – alle Mühe wert! Die feinherben Prima Donnas stammen von Landwirten aus Sasbach am Kaiserstuhl, der Ortenau und dem Markgräflerland. Ein fein austarierter Mix mehrerer Sorten, wie Apfel und Birnenquitte, sorgt für mehr Komplexität. Die Früchte werden von Hand von ihrem Flaum befreit. Dieser ganz besondere Duft, der von ätherischen Ölen aus der Haut herrührt, findet sich im Brand wieder. Intensiv, exotisch, kraftvoll und sehr, sehr dicht.

Unsere Weinempfehlung:

<https://www.winzer-meissen.de>

Lagen & Terroir

Dem besonders milden Klima des Elbtals haben wir es zu verdanken, dass hier solch' hervorragende Weine gedeihen. An den Steilhängen herrscht eine starke Sonneneinstrahlung, Trockenmauern speichern die Sonnenwärme und verwöhnen die Reben damit. Weinbergspartellen und die typischen Terrassenlagen prägen unser einzigartiges Landschaftsbild und sind ein Kulturerbe, das wir Winzer mit viel Hingabe und Handarbeit am Leben erhalten. Wir bewirtschaften etwa 145 Hektar und somit ein Drittel der sächsischen Anbaufläche, unter anderem auf Sachsens Vorzeigelagen wie Seußlitzer Schlossweinberg, Pillnitzer Königlicher Weinberg und Radebeuler Goldener Wagen.



Die WINZER MEISSEN:

Gemeinsam große Weine machen!

Alle Winzer, die sich in unserer Genossenschaft zusammengeschlossen haben, sind Menschen mit der selben Passion. Und weil man zusammen einfach mehr erreicht, ist der Genossenschaftsgedanke ein Konzept mit Zukunft. Wir halten zusammen, wir tauschen uns aus, wir lieben, was wir tun, und zusammen schaffen wir eine große Sache: Meisterhafte Weine aus Sachsen, die all die Hingabe Ihrer Macher verkörpern und unverwechselbare Botschafter ihrer Heimat sind.

Das Sortiment der Winzer Meißen

Unser Sortiment ist abwechslungsreich und mannigfaltig, Weine aller Rebsorten, die sich auf sächsischem Boden wohl fühlen, füllen wir in »unsere« Flasche. Die Qualitätsspanne reicht vom ehrlichen, unkomplizierten sächsischen Landwein über die sortenreinen Qualitätsweine des Bereichs Meißen bis zu den Prädikatsweinen (Kabinett, Spätlesen, Auslesen, Beerenauslesen und Eisweine), die auf den bedeutendsten Steillagen Sachsens gedeihen. Allen gemein ist unser hoher Qualitätsanspruch und das Können und das sichere Händchen der Kellermeisterin. Abgerundet wird unser Sortiment durch spritzige Sekte und Perlweine und feinste Likör- und Brandspezialitäten.

„In jedem Tropfen Wein verborgen, sind Müh und Fleiß und Winzersorgen.“

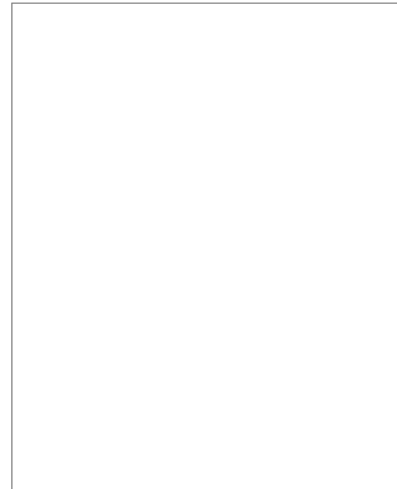
Volksspruch

Zahlen & Fakten

Gegründet:	1938
Mitglieder:	1519
Geschäftsführer:	Lutz Krüger
Kellermeisterin:	Natalie Weich
Rebfläche:	135 ha davon 106 ha in Steillagen
Rebfläche Sachsen:	450 ha, anteilig in Sachsen: 50%
Durchschnittsertrag:	40 hl/ha
Jahresproduktion:	1.000.000 Flaschen, durchschnittlich
Rebsorten:	Goldriesling, Bacchus, Kerner, Müller-Thurgau, Riesling, Gutedel, Scheurebe, Morio Muskat, Traminer, Grau-, Weiß- und Spätburgunder, Dornfelder, Portugieser, Regent, Domina und Schwarzriesling
Weine & Sekte:	Landweine, sortenreine Qualitäts- und Prädikatsweine, Deutsche Perlweine, Winzersekte b.A. als Flaschengärung, Weinliköre und Weinbrände
Besonderheiten:	traditioneller Terrassenweinbau, Pflege und Erhalt der Sachsenflasche, Zertifizierung nach ISO 9002

<https://www.winzer-meissen.de>

Für ihre Leistungen ist die Winzergenossenschaft jetzt vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) mit dem Bundesehrenpreis ausgezeichnet worden. Der größte sächsische Weinerzeuger hatte zuvor im Rahmen der Bundesweinprämierung der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) deutschlandweit eines der besten Gesamtergebnisse erzielt.



Wie die DLG mitteilt, ist der Bundesehrenpreis die höchste Auszeichnung, die deutsche Wein- und Sekterzeuger für ihre Qualitätsleistungen erhalten können.

Mit ihren super Ergebnissen stürmte die Winzergenossenschaft an die Spitze des Rankings im Sächsischen Anbaugebiet und dies sowohl in der Kategorie Wein als auch in der Kategorie Sekt.

Als **bestes Einzelprodukt wurde der Sekt „Benno von Meißen“ Traminer brut mit Gold-Extra** ausgezeichnet und führt damit die Liste der Prämierungen an.

Die DLG testet in vier Prüfrunden jährlich mehr als 4.000 Weine und Sekte aus allen deutschen Anbaugebieten. Eine besondere Herausforderung: Alle Weine müssen sich im Vorfeld durch Erfolge bei der amtlichen Prüfung und der jeweiligen Gebietsweinprämierung für die Teilnahme an der Bundesweinprämierung qualifizieren.

„Die Sekte und Weine werden jedes Mal im Rahmen einer Blindverkostung getestet und daher ist es für uns als Winzergenossenschaft wieder eine Riesenehre, dass unsere Sekte und Weine erneut so gut abgeschnitten haben“, so Lutz Krüger. „Zudem gelang uns erneut der Sprung unter die DLG- Top 100 der besten Weinerz Deutschlands. Ein schönes Ergebnis für alle in unserer Genossenschaft organisierten Winzer!“

DLG-Bundesweinprämierung 2023

1. Prämierungsrunde

GOLDENER PREIS

- 2020 Traminer Proschwitzer Katzensprung Spätlese feinherb

SILBERNER PREIS

- 2021 Traminer Bereich Meißen QW trocken
- 2021 Traminer Pillnitzer Königlicher Weinberg QW trocken

BRONZENER PREIS

- 2021 Kerner Sachsen QW halbtrocken

DLG-Bundesweinprämierung 2022

GOLDENER PREIS EXTRA

- Sekt b.A. „Benno von Meißen“ Morio Muskat trocken

GOLDENER PREIS

- Sekt b.A. „Benno von Meißen“ Morio Muskat brut nature
- Sekt b.A. „Benno von Meißen“ Morio Muskat extra trocken

SILBERNER PREIS

- Sekt b.A. „Benno von Meißen“ Scheurebe brut Sekt b.A. „Benno von Meißen“ Scheurebe trocken
- Sekt b.A. „Benno von Meißen“ Traminer brut
- Sekt b.A. „Benno von Meißen“ Traminer trocken
- 2021er Bacchus Bereich Meißen QW halbtrocken
- 2021er Kerner Weinböhlauer Gellertberg QW feinherb

BRONZENER PREIS

- Sekt b.A. "Benno von Meißen" Morio Muskat halbtrocken
- 2021er Müller Thurgau Weinböhlauer Gellertberg QW trocken
- 2021er Müller Thurgau Weinböhlauer Gellertberg QW halbtrocken
- 2021er Weißburgunder Bereich Meißen QW trocken

Entdecken Sie unsere „Benno von Meißen“-Sekte sowie prämierten Weine und verwöhnen Sie sich und Ihre Liebsten mit Genussmomenten.

Sekt und Secco

„Benno von Meissen“			
Riesling Sekt trocken , Flaschengärung	12,0 %	0,10 l	5,50
„Benno von Meissen“			
Riesling Sekt trocken , Flaschengärung	12,0 %	0,75 l	32,50
„Benno von Meissen“			
Traminer Sekt trocken , Flaschengärung	12,5 %	0,75 l	48,50
„Benno von Meissen“			
Scheurebe Sekt brut trocken , Flaschengärung	11,5 %	0,75 l	48,50
Saxecco weiß Perlwein	10,5 %	0,10 l	4,50
		0,75 l	27,50

Weine weiß

Bennoschoppen weiß , Qba halbtrocken	12,0 %	0,10 l	4,00
		0,20 l	7,00

Aromen von Birnen, reifen Äpfeln, etwas Quitte und Zitrus. Durch eine angenehme Restsüße ist er ein Zechwein für gemütliche Stunden.

Milder Schoppenwein zu leichten Gerichten der täglichen Küche.

Morio Muskat Qba feinherb	12,0 %	0,10 l	4,50
2023		0,20 l	8,50
		0,75 l	29,90

Eine echte Rarität. Wunderbar kräftiger Bukettwein, duftig und würzig mit floralen Noten von Veilchen, Flieder, Holunderblüten und Rosen. Ausgeprägte Muskatnote.

Ein Wein für Liebhaber. Schmeckt vorzüglich zu kräftigen Käsesorten.

Traminer Kabinett halbtrocken	12,0 %	0,10 l	4,50
2023		0,20 l	8,50
		0,75 l	29,90

Hell Gelb glänzend im Glas. Sein blumiger Duft erinnert an einen Strauß duftender Rosen.

Feine Akzente von Orangen und Blütenhonig runden das Bukett ab.

Ein schöner Tropfen zum Genießen in geselliger Runde.

Bacchus Qba halbtrocken	12,0 %	0,10 l	4,50
2024, Schliebener Langer Berg		0,20 l	8,50
		0,75 l	29,90

Aromen von gelbem Apfel, Holunderblüten, schwarzer Johannisbeere und einem Hauch von Minzblättern mit einer feinen Säurestruktur. Zu einer aromatischen Küche, Geflügelgerichten.

Müller-Thurgau , Qba trocken	12,0 %	0,10 l	4,50
2023		0,20 l	8,50

Aromen von Äpfeln und schwarzer Johannesbeere mit einer feinen Muskatwürze. Ein Tropfen zum Verweilen und Genießen. Zu Gemüsegerichten und Fischspeisen besonders Zander.

Scheurebe Qba trocken	12,0 %	0,10 l	4,50
2023, Proschwitzer Katzensprung		0,20 l	8,50
		0,75 l	29,90

Intensiver Duft von schwarzen Johannesbeeren, Mango und Pfirsich mit frischer spritziger Säure. Gut zu Geflügelgerichten und Fruchtsaucen.

Goldriesling Qba trocken	12,0 %	0,10 l	4,50
2024		0,20 l	8,50
		0,75 l	29,90

Aromen von Apfel, Pfirsich, Mirabelle und etwas Citrus. Ausgewogene harmonische Säure. Zu allen Speisen aus der leichten Küche ein guter Begleiter.

Riesling Qba trocken	11,5 %	0,10 l	4,50
2023, Meißner Kapitelberg		0,20 l	8,50
		0,75 l	29,90

Aromen von Apfel, Pfirsich, Mirabelle und etwas Citrus. Ausgewogene harmonische Säure. Zu allen Speisen aus der leichten Küche ein guter Begleiter.

Sauvignin Blanc Qba trocken	12,0 %	0,10 l	4,50
2024		0,20 l	8,50
		0,75 l	29,90

Aromen nach Stachelbeere, Paprikafrüchten, schwarzer Johannisbeere und Kräutern. Zu allen Speisen aus der leichten Küche ein guter Begleiter.

Weisser Burgunder Kabinett trocken	11,5 %	0,10 l	4,50
2023, Meißner Ratsweinberg		0,20 l	8,50
		0,75 l	29,90

Fruchtbetont und würzig mit Aromen von Birne, reifer Ananas und einer feinen Honignote. Ein harmonischer Begleiter zu Pastagerichten.

Weine rose

Bennoschoppen rose, trocken	11,5 %	0,10 l	4,00
		0,20 l	7,00

Aromen von Erdbeere und Himbeere. Angenehme Frische und aromatische Beerennoten die begeistern mit einem zarten Schmelz. Er schmeckt einfach nach mehr.

Blanc de Noir Qba trocken 2023	11,5 %	0,10 l	4,50
		0,20 l	8,50
		0,75 l	29,90

Der Weiße aus dem Roten. Helles Lachsrosa. Aus den Trauben des Spätburgunders weiß gekelterter Wein mit feinen Aromen von roten Beeren und Pink Grapefruit. Mit einer frischen Säurestruktur. Ein schöner Sommerwein zu Gegrilltem oder zu Cocktailtomaten und Kräutern.

Schieler Qba halbtrocken 2023	11,5 %	0,10 l	4,50
		0,20 l	8,50
		0,75 l	29,90

Kein echter Rosé denn hier werden Rote und weiße Trauben zusammen vergoren und ergeben diesen herrlichen frisch fruchtigen Sommerwein. Erdbeerrot kräftige im Glas. Duft von Himbeeren und Kirschen gepaart mit einer feinen Frische von Grapefruit und Limette. Dazu gesellt sich eine angenehme Restsüße. Das ist der perfekte Wein für eine Gartenparty.

Weine rot

Bennoschoppen rot, trocken	11,5 %	0,10 l	4,00
		0,20 l	7,00

Aromen von Sauerkirschen und dunklen Beeren. Fruchtig würziges Bouquet mit harmonischer Tanninstruktur. Ein unkomplizierter Landwein.

Regent Qba trocken 2023	12,5%	0,10 l	4,50	0,20 l	8,50
				0,75 l	29,90

Tiefdunkler Sauerkirschroter kräftig würziger Wein mit Aromen von Schattenmorellen, Brombeeren und Mandeln. Leicht rauchig mit jugendlichen starken Tanninen. Passt zu allen kräftigen Speisen wie auch zu kurzgebratenem.

Spätburgunder Qba trocken 2022	12,5 %	0,10 l	4,50	0,20 l	8,50
				0,75 l	29,90

Kräftigen Kirschrot. Der Duft von dunklen Beeren und Schattenmorellen umschmeicheln die Nase. Würzig und fruchtig am Gaumen. Solo oder zu gebratenen oder geschmorten Gerichten.

Eiswein 2020

Eiswein 12,5% 0,375 l 118,00

Verschwenderische Aromen erwarten hier den Genießer.

Mit Honignoten, Quitte, Rhabarber, Birne etwas Maracuja und sachten Kräuternoten in der Nase, verbunden mit einer dichten würzigen Fülle hält er lange nach.

Das ist ein Tropfen für ganz besondere Momente.

Eiswein nimmt unter den Prädikatsweinen eine Sonderstellung ein. Die Trauben werden erst bei einer Temperatur von mindestens minus 7 °C gelesen. Das gefrorene Lesegut muss sofort weiterverarbeitet werden. Das Eis bleibt beim Pressen in den Beeren zurück, nur der austretende Saft wird vergoren. Charakteristisch für Eiswein ist die Verbindung von konzentrierter Süße und hoher Säure. Dies macht den Eiswein zu einem beeindruckenden Wein und zum Begleiter edler Desserts. Eiswein ist aufgrund seines hohen Restzuckergehalts lange lagerfähig.

Traubensaft

Weisser Burgunder 100% Fruchtgehalt 0,0 % 0,20 l 4,50

Die alkoholfreie Alternative aus 100% Sortenreinen Weintrauben.

Weinlikör, Tresterbrand

Scheurebe 20,0 % 2 cl 4,80
 zartsüß und feinfruchtig

Traminer 20,0 % 2 cl 4,80
 feinwürzig blumig

Spätburgunder 20,0 % 2 cl 4,80
 zartsüß, feine Rotweinnote

Tresterbrand Traminer 42,0 % 2 cl 4,80
 kräftig – würzig, dennoch weich und rund

Teekarte

BIO DARJEELING

Eine besondere Bio Mischung erlesener Darjeelings aus dem Garten „Happy Valley“. Samtig, nussig und erlesen im Geschmack.
 Schwarzer Tee **01** Happy Valley

BIO EARL GREY

Ein schwarzer Biotee aus dem chinesischen Yunnan-Distrikt, klassisch aromatisiert mit natürlichem Bergamottaroma und verfeinert mit Vanillegeschmack.
 Schwarzer Tee **02** Secret of Bergamotte

BIO GRÜNER TEE

Grüner Biotee aus Zhejiang, eine Provinz an der Küste zum Ostchinesischen Meer im Südosten Chinas. Dieser Grüntee hat eine jahrhundertealte Tradition, die in Kombination mit verschiedensten Fruchtaromen neu entfacht wird.
 Grüner Tee aromatisiert **03** Sencha Bloom

BIO INGWER-ZITRONENGRAS

Eine Bio Kräuterkomposition, die durch Ingwer und Süßholz eine abgerundete süße Frische ergibt – gleichzeitig in Verbindung mit Krauseminze und Zitronengras aber auch eine spritzige Note hat.
 Kräutertee **04** A Touch of India

BIO AYURVEDA

Eine reine Bio Kräutermischung, die ausschließlich mit Zutaten aus kontrolliert biologischen Anbau komponiert wurde. Sie allein geben dem Tee einen herrlich natürlichen Geschmack, frei von Aromen und anderen Zusatzstoffen.
 Kräutertee **05** Garden of Herbs

BIO ROOIBOS

Der klassische Bio Rooibos aus Südafrika, versetzt mit Vanillestückchen, weißen Kornblumenblüten und ausgewogenem Orangenöl. Wohlschmeckend und von Natur aus koffeinfrei.

Rooibostee aromatisiert **07** African Vitality

BIO MINZE

Eine Bio Kräutermischung aus verschiedenen Minzsorten – Pfeffer- und Krauseminze und Apfelminze. Frisch, gesund und auch kalt zu genießen.

Kräutertee **08** Mint Blend

BIO HIBISKUS - ROTE BEETE

Frucht und Gemüse? Die perfekte Symbiose! Rote Beete setzt den feinen, milden Akzent, Mango- und Bergamottaroma liefern den spritzigen Hauch Exotik.

Früchtetea aromatisiert **11** Reddish Pleasure

BIO FRIESENTÉE

Ein kraftvoller, aromatischer Schwarztee mit satter, rotbrauner Farbe in der Tasse – wie ihn nicht nur die Friesen lieben.

Schwarzer Tee **14** Malty Assam

BIO WIESENKRÄUTER

Vertraute und beliebte Kräuter – in einer mild-aromatischen modern interpretierten Neuauflage.

Kräutertee **10** Meadow Herbage