

Sehr geehrte Gäste, **STOP !**

wir bitten Sie sich an die von der Landesregierung herausgegebenen Richtlinien zu halten, die wir in unserem Betrieb wie folgt umgesetzt haben:

Mund-, Nasenschutz ist beim Betreten, Verlassen und jeder Bewegung auf der Terasse und innerhalb des Lokals **anzulegen**. Lediglich am Tisch darf dieser abgelegt werden, bitte nicht auf dem Tisch liegen lassen.

Ihnen wird ein Tisch zugewiesen.

Eine Reservierung ist nicht notwendig, aber zu empfehlen.

Es ist strikt auf die Abstandsregelung min. 1,5 Meter zu achten.

Wir bitten Sie sich schon vorher im Schaukasten am Eingang über unser Speisenangebot zu informieren, da wir keine Speisekarte an den Tisch bringen dürfen.

Für Fragen über unser Angebot stehen wir Ihnen gerne am Tisch zur Verfügung.

Bitte **bezahlen Sie nur am Tisch**, damit keine Gruppenbildung im Kassenbereich entsteht.

Vielen Dank Ihr Team vom Hafenblick

Wochenkarte

drei Datteln im Speckmantel an Ruccolasalat mit Balsamico Dressing und Pinienkernen	5,80
Rote Bete Carpaccio mit Rucola, Balsamico Dressing, Pinienkernen und Fetakäse (Kuhmilch)	6,80
sieben Garnelen, gebraten, Knoblauchsauce und Bagette	6,80
Meerestriologie Räucherlachs, Matjesfilet, Bratheringsfilet mit frischen Zwiebelringen und Meerrettichsauce dazu Baguette und Butter	10,50
Nordseescholle im Ganzen natur gebraten mit Speckkartoffelsalat	19,50
Nordseescholle im Ganzen „Finkenwerder Art“ natur gebraten mit Speck, Zwiebeln und Salzkartoffeln	20,50
Lachsfilet, gebraten mit Kräuterweißweinsauce, Zuckerschoten und Salzkartoffeln	21,80
Nackensteak, gebraten, an sautiertem Spitzkohlgemüse (mit Ingwer, Chili, Knoblauch) mit Kartoffelschnee und geriebenem Muskat	14,80

Suppen

Schaumburger Hochzeitssuppe 4,90
 mit Mettklößchen, Eierstich und Nudeln

Steinhuder Fische 6,20
 mit Edelfischstückchen und Gemüse Julienne

Gulaschsuppe 5,80
 mit Kalb und Rindfleisch, feurig pikant

Vorspeisen

Lachskaviar, ca 40 gramm 7,50
 Gorbuscha Premiumqualität mit einem leichten Meeresaroma
 dazu Baguette und Butter

.....zusätzlich mit einem Glas Saxecco 0,1 l 9,90

Bruschetta nach „Hafenblick Art“ 8,90
 drei geröstete Baguette Scheiben belegt mit
 Zwiebeln, Knoblauch, frischer Tomate, Parmesan und Garnelen

Räucherlachs 10,50
 mit Kräuterdip und Röstinchen an einem Salatbouquet

Scampi Pfanne

groß 5 Riesengarnelen, gebraten mit Pimientos
 in Knoblauch und Weißwein, dazu Baguette Brot 19,00

klein 3 Riesengarnelen, gebraten mit Pimientos
 in Knoblauch und Weißwein, dazu Baguette Brot 13,00

Salate

Ruccolasalat , mit Balsamico Dressing, Pinienkerne und Parmesansplitter	5,80
kleiner gemischter Salat	4,80
großer gemischter Salat	7,50
großer gemischter Salat mit	
- Peperoni schwarzen Oliven, Fetakäse (Kuhmilch)	11,80
....zusätzlich mit Thunfisch	14,30
- gebraten Putenbruststreifen	11,80
- gebratene Garnelen	13,80
- gebratenem Lachsfilet und Zanderfilet	18,50

zu allen unseren Salaten servieren wir Ihnen Brot
und wahlweise Balsamico- oder Hausdressing

Traditionelles

Labskaus , hausgemacht	14,50
aus gepökeltem Rindfleisch, Zwiebeln, Kartoffeln und Gewürzen als Beilage reichen wir Matjesfilet, Gewürzgurke, Rote Bete und Spiegelei	
Sülze , hausgemacht	12,30
mit Remouladensauce, Gewürzgurke und Bratkartoffeln	

Fleischgerichte

Karree vom Iberico – Schwein , gebraten an Nudeln mit Basilikumpesto	18,50
Kalbssteak , natur gebraten mit Kräuterbutter, Gartengemüse und Bratkartoffeln	19,20
Kalbschnitzel , paniert gebraten mit Gartengemüse und Bratkartoffeln	19,20
Rumpsteak , 250 Gramm mit Kräuterbutter, Wok-Gemüse und Bratkartoffeln	23,50

Fischgerichte

Bratheringsfilets , mild-sauer eingelegt mit frischen Zwiebelringen und Bratkartoffeln	12,80
drei Matjesfilet „Hausfrauen Art“ Äpfel, Zwiebeln, Gurkenstückchen in Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln	13,80
Rotbarschfilet , paniert gebraten mit hausgemachter Remouladensauce und Speckkartoffelsalat	14,80
Schollenfilet , in Eihülle gebraten mit Kräuterweißweinsauce, Kirschtomaten, Salzkartoffeln und Salat	17,50
Zanderfilet , gebraten an Wok-Gemüse mit Salzkartoffeln	18,50
Lachsfilet , natur gebraten an Nudeln mit Basilikumpesto	19,50

Vegetarisch

Golubzi , kleine Kohlroulade, gefüllt mit Kidneybohnen, Kichererbsen, Linsen, Bulgur, Zwiebeln in einer Tomatenparikasauce	13,50
zweierteil aus dem Ofen Aubergine und rote Paprika mit Bulgur gefüllt in einer Tomatensauce im Ofen gebacken	13,50
Bulgur mit Wok – Gemüse und Kräuterjoghurt	11,50
Chebureki , knusprige Teigtasche wahlweise gefüllt mit -Champignons, Paprika und Zwiebeln -Spinat, Knoblauch und Fetakäse (<i>Kuhmilch</i>) -Rinderhack (<i>nicht vegetarisch</i>), Kräuter, Zwiebeln und Knoblauch jeweils mit Salatbouquet und Kräuterjoghurt	13,50

Pasta / Nudelgerichte

Pasta Fantasia	12,80
Nudeln mit mediterranem Gemüse und Parmesan (Lauchzwiebeln, Zucchini, rote und gelbe Paprika, Aubergine)	
Pasta Tacchino (Pute)	15,90
Nudeln mit gebratenen Putenbruststreifen, mediterranem Gemüse und Parmesan	
Pasta Spinacchi (Spinat)	10,40
Nudeln mit Blattspinat, Knoblauch und Kirschtomaten in Sahnesauce	
Pasta mit Garnelen	15,90
Nudeln mit Garnelen, Blattspinat, Knoblauch, Kirschtomaten in Sahnesauce	
Pasta Funghi (Pilze)	10,40
Nudeln mit frischen Champignons in einer Kräuterweißweinsauce	
Pasta Vitello (Kalb)	15,90
Nudeln mit Kalbfleisch und frischen Champignons in einer Kräuterweißweinsauce	

Dit und Dat von jedem Wat

Currybockwurst , mit Brot	6,80
Currybockwurst , mit Pommes Frites	7,80
„Fish and Chips“ , Fischfilet, paniert und gebacken mit Kartoffelspalten und Remouladensauce	12,50
Nackensteak , gebraten mit Kräuterbutter und Kartoffelsalat	12,50
Strammer „Moritz“ Brot, belegt mit Mettwurst, zwei Spiegeleier und Gewürzgurke	9,80
Strammer „Max“ Brot, belegt mit Schinken, zwei Spiegeleier und Gewürzgurke	9,80
Matjesbrot Brot, belegt mit zwei Emden Matjesfilet und Zwiebelringe	9,80
Mettwurstbrot Brot, belegt mit Mettwurst und Gewürzgurke	8,50
Schinkenbrot Brot, belegt mit rohem Schinken und Gewürzgurke	8,50
Käsebrot Brot, belegt mit Scheibenkäse, Tomate und Salatgurke	8,50

Kindergerichte

Der Hobbit Chicken Nuggets mit Pommes Frites	6,80
Moby Dick Fischnuggets mit Pommes Frites	6,80
Nudeln mit Tomatensauce	5,00
zwei Kartoffelpuffer , mit Apfelmus	5,00

Dessert

Zitronensorbet	6,80
Eierpfannkuchlein mit Apfel, Rosinen und Vanilleeis	5,90
Schokotörtchen warm mit flüssigem Schokoladenkern und Fruchtsauce	4,90

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.

Warme Getränke

Große Tasse Kaffee	2,80
Kännchen Kaffee	4,10
Espresso	2,50
Espresso, doppelt	4,70
Cappuccino, mit aufgeschäumter Milch	3,00
Latte Macchiato	3,20
Milchkaffee	3,40
Großes Glas Tee 300 ml	3,80

die Auswahl verschiedener **Bio-Tee-Sorten** finden Sie in unserer **Teekarte** auf der letzten Seite

Heiße Schokolade mit aufgeschäumter Milch	3,40
Chococcino	4,80

*alle Kaffees auch Koffeinfrei erhältlich
 unsere Milch enthält Laktose*

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola	0,3 l	3,20
Coca-Cola	0,5 l	4,60
Coca-Cola light	0,3 l	3,20
Coca-Cola light	0,5 l	4,60
Sinalco Orange	0,3 l	3,20
Sinalco Orange	0,5 l	4,60
Zitronenbrause	0,3 l	3,20
Zitronenbrause	0,5 l	4,60
Spezi	0,3 l	3,20
Spezi	0,5 l	4,60
Apfelschorle	0,3 l	3,20
Apfelschorle	0,5 l	4,60
Rhabarbarschorle	0,3 l	3,50
Rhabarbarschorle	0,5 l	5,10
Maracujaschorle	0,3 l	3,50
Maracujaschorle	0,5 l	5,10
Traubensaft 100% Morio Muskat(Winzer Meissen)	0,2 l	4,50
Traubensaft 100% Scheurebe (Winzer Meissen)	0,2 l	4,50
Apfelsaft	0,2 l	3,10
Orangensaft	0,2 l	3,10
Rhabarbarsaft	0,2 l	3,10
Maracujasaft	0,2 l	3,10
Mineralwasser Original Selters	0,25 l	2,50
Mineralwasser Original Selters Naturell	0,25 l	2,50
Mineralwasser Original Selters	0,75 l	6,50
Mineralwasser Original Selters Naturell	0,75 l	6,50
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	3,20

Frisch vom Fass

<i>Radeberger Pilsner</i>	0,25 l	2,70
<i>Radeberger Pilsner</i>	0,5 l	5,10
<i>Hövels Original, obergärig</i>	0,3 l	3,30
<i>die rotblonde Dortmunder Bierspezialität</i>		
<i>Hövels Original</i>	0,5 l	5,10
<i>Alster</i>	0,25 l	2,70
<i>Alster</i>	0,5 l	5,10

Flaschenbiere

<i>Schöffelhofer Hefeweizen Naturtrüb</i>	0,5 l	4,80
<i>Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei</i>	0,5 l	4,80
<i>Berliner Weisse rot</i>	0,33 l	4,00
<i>Berliner Weisse grün</i>	0,33 l	4,00
<i>Alkoholfreies Bier Clausthaler</i>	0,33 l	3,10
<i>Vita Malz</i>	0,33 l	3,10

Spirituosen

Doppelkorn	38%	2 cl	2,50
Malteser	40%	2 cl	3,40
Linie Aquavit	42%	2 cl	3,40
Obstler	40%	2 cl	3,00
Obstbrand – Williams Crist Birne	40%	2 cl	3,50
Vodka	38%	2 cl	3,00
Rum	40%	2 cl	2,50
Cognac	40%	2 cl	7,00
Asbach Uralt Weinbrand	38%	2 cl	3,50
Scotch Whisky (Ballantines)	43%	2 cl	3,50
Meyers Bitter	38%	2 cl	3,00
Fernet Branca	40%	2 cl	3,00
Averna	29%	4 cl	5,00
Jägermeister	35%	2 cl	3,00
Moorbock	35%	2 cl	3,00
Amaretto	21%	2 cl	2,50
Baileys	17%	4 cl	5,00
Eierlikör	20%	2 cl	2,50
Vecchia Grappa di Prosecco 8 Jahre	42%	2 cl	6,50

Faude feine Brände

Urlaub für den Geist und die Sinne

Mandaräne aus Sizilien 42 % 2 cl 5,80

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 5,80

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 5,80

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 7,80

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 4,10

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 4,10

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 5,80

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 4,80

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

Gurkengeist 40% 2 cl 5,80

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 5,80

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

Bergamotte aus Kalabrien 42% 2 cl 6,80

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 7,80

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>

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.

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.

Das Sortiment der Winzer Meissen

Die »Sachsenkeule« ist unser Markenzeichen für Weine aus der Winzergenossenschaft. 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.

Unsere Weinempfehlung:

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

Zahlen & Fakten

Gegründet:	1938
Mitglieder:	1.500
Geschäftsführer:	Lutz Krüger
Kellermeisterin:	Natalie Weich
Rebfläche:	135 ha
Rebfläche Sachsen:	450 ha, anteilig in Sachsen: 50%
Durchschnittsertrag:	40 hl/ha
Jahresproduktion:	1.000.000 Flaschen, durchschnittlich Radebeuler Goldener Wagen, Pillnitzer Königlicher Weinberg, Proschwitzer
Besondere Lagen:	Katzensprung
Böden:	vorwiegend Granitverwitterung, Löß und geringfügig Sandböden Goldriesling, Bacchus, Kerner, Müller-Thurgau, Riesling, Gutedel, Scheurebe, Morio
Rebsorten:	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 Terrassenweingebau, Pflege und Erhalt der Sachsenflasche, Zertifizierung nach ISO 9002

Sekt und Secco

„Benno von Meissen“

Riesling Sekt trocken, Flaschengärung 12,0 % 0,10 l 3,80

„Benno von Meissen“

Riesling Sekt trocken, Flaschengärung 12,0 % 0,75 l 24,50

„Benno von Meissen“

Traminer Sekt trocken, Flaschengärung 12,5 % 0,75 l 38,50

„Benno von Meissen“

Scheurebe Sekt brut trocken, Flaschengärung 11,5 % 0,75 l 38,50

Saxecco weiß Perlwein 10,5 % 0,10 l 3,30

0,75 l 19,50

offene Weine

Bennoschoppen weiß, halbtrocken 12,0 % 0,10 l 2,80

0,20 l 5,20

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.

Müller-Thurgau weiß, trocken 12,0 % 0,10 l 2,80

0,20 l 5,20

Aromen von Äpfeln und schwarzer Johanesbeere mit einer feinen Muskatwürze. Ein Tropfen zum Verweilen und Genießen.

Zu Gemüsegerichten und Fischspeisen besonders Zander.

Bennoschoppen rose, trocken 11,5 % 0,10 l 2,80

0,20 l 5,20

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

Bennoschoppen rot, trocken 11,5 % 0,10 l 2,80

0,20 l 5,20

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

Flaschen Weine weiß

Morio Muskat Qba feinherb	11,0 %	0,10 l	3,80
2017		0,20 l	6,80
		0,75 l	25,50

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 QbA halbtrocken	12,0 %	0,10 l	3,80
2017		0,20 l	6,80
		0,75 l	25,50

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.

Scheurebe Qba trocken	12,0 %	0,10 l	3,80
2017		0,20 l	6,80
		0,75 l	25,50

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

Riesling Qba trocken	12,0 %	0,10 l	3,80
2017		0,20 l	6,80
		0,75 l	25,50

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

Grauer Burgunder Qba trocken	11,5 %	0,10 l	3,80
2017		0,20 l	6,80
		0,75 l	25,50

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

Flaschen Weine rose

Blanc de Noir Qba trocken 11,5 %	0,10 l	3,80	0,20 l	6,80
2017			0,75 l	25,50

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 11,5 %	0,10 l	3,80	0,20 l	6,80
2019			0,75 l	25,50

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

Flaschen Weine rot

Regent Qba trocken	12,5%		0,10 l	3,80
2017			0,20 l	6,80
			0,75 l	25,50

Tiefdunkler Sauerkirschoter 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	12,5 %		0,10 l	3,80
2018			0,20 l	6,80
			0,75 l	25,50

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

Traubensaft

Morio Muskat ,	100% Fruchtgehalt	0,0 %	0,20 l	4,50
Scheurebe	100% Fruchtgehalt	0,0 %	0,20 l	4,50

Die alkoholfreie Alternative aus 100% Sortenreinen Weintrauben.

Weinlikör

Scheurebe zartsüß und feinfruchtig	20,0 %	2 cl	4,50
Traminer feinwürzig blumig	20,0 %	2 cl	4,50
Spätburgunder zartsüß, feine Rotweinnote	20,0 %	2 cl	4,50

Digestif

Destillerie Lantenhammer Schliersee

Lantenhammer Mirabellenbrand 42 % 2 cl 5,80
 Intensiv, betörend, vollaromatisch. Zu allen möglichen Speisen und zu allen Jahreszeiten angenehm und lustvoll zu trinken

Lantenhammer Waldhimbeere 42 % 2 cl 5,80
 Der Duft sanft, der Geschmack ein Vollfruchterlebnis. Wild gesammelt in den Bergen und Wäldern der Karpaten, des Riesengebirges und Ausläufern der hohen Tatra. Wie Waldhimbeeren unterscheiden sich von den Gartenhimbeeren durch ihren intensiven Geschmack. Ideal nach Deserts, die fruchtig betont sind

Lantenhammer Sauerkirschbrand 42 % 2 cl 5,80
 Trotz des Ensteinens der Früchte, herb kräftig voluminös. Ideal nach kräftigen Speisen und dunklen Saucen.

Lantenhammer Schlehengeist 42 % 2 cl 5,80
 Herb fruchtig mit intensivem Mandel- Marzipanton, typisch für Schlehe. Idealer Digestif in der Herbst und Winterzeit. Zu dunklen Saucen oder nussigem, zimtigen Desserts.

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.
Früchteteer 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

Liebe Gäste, vielen Dank, dass Sie sich Zeit genommen haben, unsere Speisekarte zu lesen!!!