

speisen





verehrter gast,

das TENEO Restaurant & Bistro findet seinen Ursprung im teilweisen Umbau des

**HKK Hotel Wernigerode \*\*\*\*** im Jahr 2006. Entstanden ist ein modernes, wohnliches Restaurant mit warmen und angenehmen Farben und Platz für bis zu 90 Personen. Der Name „TENEO“ ist hergeleitet vom Holz des indischen Apfelbaums. Dessen Furnier findet sich überall an den Wänden und Möbeln unseres Restaurants wieder und verleiht ihm eine unverwechselbare und freundliche Atmosphäre.

Beste Qualität, sorgfältigste Zubereitung und vor allem viel persönliches Engagement unserer Mitarbeiter sind die Voraussetzungen dafür, Sie mit unserer Küche zu verwöhnen. Wir heißen Sie herzlich willkommen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns.

guten appetit!

## Unsere Lieblingsgerichte für Sie

our favourite dishes for you

### Currywurst nach Art des Hauses:

Rostbratwurst

pikante Soße

Pommes frites

Mayonnaise

currywurst home-special:

rostbratwurst

spicy sauce

French fries

mayonnaise

**€ 6,80**

### „Harzer Fuhrmannsteller“:

zwei Scheiben Mischbrot

mit rohem und gekochtem Schinken 1

zwei Spiegeleier

Gewürzgurke 3

Harzer breakfast plate:

two slices of rye-wheat bread

with raw and boiled ham 1

two fried eggs

pickled cucumber 3

**€ 8,00**

### Paniertes Schweineschnitzel

mit frischen Salaten umlegt

Spiegelei

Baguette

breaded escalope of pork

nestled in fresh salads

fried egg

French bread

**€ 12,90**

## Vorspeisen

### appetizers

#### Kleiner Salatteller:

frische Salate der Saison

Croûtons

small salad plate:

fresh seasonal salads

croutons

**€ 4,50**

#### Tomate und Mozzarella

mit Balsamico-Essig und Basilikum

Baguette

tomato and mozzarella cheese

prepared with balsamic vinegar and garnished with basil

French bread

**€ 8,00**

#### Bruschetta:

Knoblauchbaguette

Tomatenwürfel

Balsamico

bruschetta:

roasted garlic bread

spreaded with diced tomato

and balsamic vinegar

**€ 6,50**

#### Carpaccio vom Rind

mit Rucola, Tomaten, Parmesan, Balsamico

beef carpaccio

with rucola, tomatoes, Parmesan and balsamic vinegar

**€ 10,50**

## Kalte Gerichte

### cold meals

#### „Harzer Roller“:

Drei Stück Harzkäse

Schmalz, Gewürzgurke 3, Schwarzbrot

three pieces of Harz cheese (acid curd cheese)

served with lard, gherkin 3 and black bread

**€ 7,50**

#### Großer Salatteller:

frische Salate der Saison mit Joghurtdressing

gebratene Putenbruststreifen

Baguette

big salad platter

fresh seasonal salads in a yoghurt dressing

fried slices of turkey breast

French bread

**€ 9,50**

#### Harzer Bauernsülze

Remouladensoße 3

Salatgarnierung

Bratkartoffeln 1

jellied meat country style

remoulade sauce 3

salad garnishing

fried potatoes 1

**€ 8,90**

#### Kaltes Roastbeef, rosa gebraten

Remouladensoße 3, Salatgarnierung

Bratkartoffeln 1

cold roast beef served medium

remoulade sauce 3

salad garnishing

fried potatoes 1

**€ 9,90** kleine Portion | small serving € 7,50

## Suppen

soups

### Harzer Kartoffelsuppe 1

Croûtons

potato soup 1 Harz style  
topped with fried slippets

**€ 4,50**

### Tomatensuppe

Sahnehaube

Basilikum

(vegetarisch)

tomato cream soup  
with whipped cream  
and basil  
(vegetarian)

**€ 4,50**

### Geflügelkraftbrühe

Gemüstreifen

Reis

clear soup of poultry  
with sliced vegetables  
and rice

**€ 4,50**

## Vegetarische Gerichte

vegetarian dishes

### Frische Champignons in Sahnesoße

Röstitaler

fresh mushrooms in a cream sauce  
accompanied by Rösti (hash browned potatoes)

€ 9,50

### Toskanisches Gemüse

mit Mozzarella überbacken

Gnocchi

Tuscan vegetables  
with mozzarella gratiné  
gnocchi

€ 9,90

### Nudelpfanne

mit Zwiebeln, Champignons und Wurzelgemüse  
in Basilikumsoße

pasta dish

with onions, mushrooms and root vegetables  
in a basil sauce

€ 9,90

### Penne rigate

mit Kirschtomaten und getrockneten Tomaten  
in Pesto

Parmesan

kleiner Salatteller

penne rigate

with cherry tomatoes and dried tomatoes

in a pesto sauce

grated Parmesan

side salad

€ 10,50



## Frisch aus Meer und Fluss

ocean fresh

### Gedünstetes Kabeljaufilet

Krebssauce

Wurzelgemüse

Petersilienkartoffeln

sautéed fillet of codfish

crayfish sauce

root vegetables

parsley potatoes

**€ 15,90**

### Gedünstetes Seelachsfilet

Kräutersauce

Blattspinat

Butterreis

sautéed fillet of pollack

herb sauce

leaf spinach

buttered rice

**€ 14,90**

### Gebratenes Zanderfilet

auf buntem Gemüse in Kräutersahne

Petersilienkartoffeln

fried pike perch fillet

on a bed of mixed vegetables in a herb cream

parsley potatoes

**€ 16,90 kleine Portion | small serving € 10,90**

## Fleischgerichte

### meats

#### Gegrilltes Putensteak

Tomatensoße

Butternudeln

kleiner Salatteller

grilled turkey steak

tomato sauce

buttered noodles

side salad

**€ 13,20** kleine Portion | small serving € 8,50

#### Harzer Bauernschnitzel:

Paniertes Schweineschnitzel

Speck 1, Zwiebeln und Champignons

Spiegelei

Bratkartoffeln 1

breaded and sauteed porkloin

ham 1, onions and mushrooms,

fried egg

fried potatoes 1

**€ 14,00**

#### Zwei kleine Schweinerückensteaks (à ca. 80 g)

Tomatensoße

mediterranes Grillgemüse

Kartoffelkroketten

two little pork back steaks (ca. 80 g each)

tomato sauce

grilled mediterranean vegetables

potato croquettes

**€ 13,90** kleine Portion | small serving € 8,90

#### **Geschnetzeltes von der Putenbrust**

mit Zwiebeln und Champignons in Rahmsoße

Butterspätzle

turkey breast strips

in a cream sauce with onions and mushrooms

spätzle (Swabian noodles)

**€ 14,00**     **kleine Portion | small serving € 9,50**

#### **Schweinefiletmedaillons „Walliser Art“**

mit gekochtem Schinken <sup>1</sup>, Preiselbeeren und Käse<sup>2</sup> überbacken

Röstitaler

medaillons of pork fillet “Valais style”

with boiled ham <sup>1</sup>, lingonberries and cheese<sup>2</sup> gratiné

rösti (hash browned potatoes)

**€ 17,00**

#### **Geschnetzeltes vom Schweinefilet**

mit Zwiebeln und Paprikastreifen in Rahmsoße

Butterreis

strips of pork fillet

in a cream sauce with onions and sliced peppers

buttered rice

**€ 16,00**     **kleine Portion | small serving € 10,50**

#### **Rinderfiletstreifen**

mit Champignons in Pfeffersoße

Bohnenbündchen <sup>1</sup>

Bratkartoffeln <sup>1</sup>

strips of beef fillet

in a pepper sauce with mushrooms

bunches of green beans <sup>1</sup>

fried potatoes <sup>1</sup>

**€ 17,90**     **kleine Portion | small serving € 12,00**

# Steaks

steaks

## Saftige Steaks vom Grill

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen einen kleinen Salatteller, Knoblauchbrot, Kräuterbutter und Pommes frites.

juicy barbecued steaks

All steaks are served with a little salad platter aside, garlic bread, herb butter and French fries.

## Putensteak (Deutschland)

turkey steak (Germany)

ca. 180 g

€ 13,50

## Schweinerückensteak (Deutschland)

pork loin steak (Germany)

ca. 220 g

€ 14,50

## Schweinefiletmedaillons (Deutschland)

medaillons of pork fillet (Germany)

ca. 200 g

€ 16,50

## Rumpsteak „Señorita“ (Südamerika)

rump steak "Señorita" (South America)

ca. 180 g

€ 17,50

### Rumpsteak „Señor“ (Südamerika)

rump steak "Señor" (South America)

ca. 220 g

€ 18,90

### Filetsteak (Südamerika)

tenderloin steak (South America)

ca. 250 g

€ 19,90

Falls Sie Ihr Steak in einer anderen Gewichtsklasse bevorzugen,  
sprechen Sie uns bitte an.

If you prefer your steak in a different size please ask our waiters.

## Weitere Beilagen und Soßen

### side orders

Soße mit grünem Pfeffer und Champignons sauce of green pepper and mushrooms	€ 3,00
Kräuterbutter   herb butter	€ 1,00
Sauerrahm   sour cream	€ 2,00
Mediterranes Gemüse   mediterranean vegetables	€ 3,50
Bohnenbündchen 1 (2 Stk.)   bunches of green beans 1 (2 pieces)	€ 3,20
Blattspinat   leaf spinach	€ 3,50
Rahmchampignons   mushrooms in a cream sauce	€ 4,00
Gebratene Zwiebelstreifen   fried onions	€ 3,00
Knoblauchbrot   garlic bread	€ 2,00
Bratkartoffeln 1   fried potatoes 1	€ 3,50
Kartoffelkroketten   potato croquettes	€ 3,00
Ofenkartoffel mit Sauerrahm   baked potato with sour cream	€ 4,50

## Dessertspezialitäten

### dessert

#### Drei gebackene Apfelringe mit Zimt und Zucker

Soße mit Vanillegeschmack

Haselnusseis

three baked apple rings with cinnamon and sugar

vanilla flavoured sauce

hazelnut ice cream

**€ 4,90**

#### Rote Beerengrütze

Vanilleeis

Sahne

red fruit pudding

vanilla ice cream

whipped cream

**€ 4,80**

#### Schokoladenpudding

Soße mit Vanillegeschmack

chocolate pudding

vanilla flavoured sauce

**€ 4,50**

#### Obstsalat von frischen Früchten

zwei Kugeln Fruchtsorbet, verschiedene Sorten

fresh fruit salad

two scoops of fruit sorbet, various sorts

**€ 5,50**

#### Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

eine Kugel Vanilleeis

Sahnetupfer

chocolate cake with a liquid center

one scoop of vanilla ice cream

rosette of whipped cream

**€ 6,00**

## Buffet

### all-you-can-eat buffet

Wählen Sie von unserem Lunch- oder Dinnerbuffet à la carte!

Your choice from our lunch or dinner buffet à la carte!

### Suppe

soup

€ 3,50

### Vorspeise | Käse

Appetizers | cheese

€ 6,50

### Kleiner Salat

small salad

€ 3,50

### Großer Salat

large salad

€ 6,50

### Hauptgang

main dish

€ 12,50

### Dessert

dessert

€ 4,50

### Komplett-Buffer

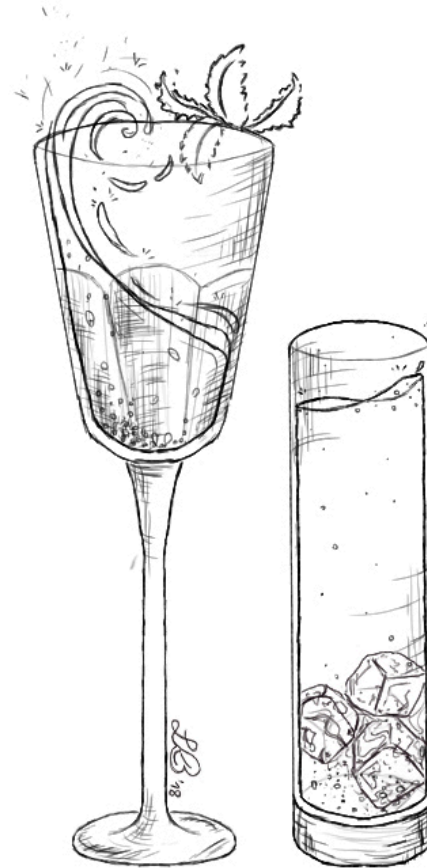
€ 22,00

Essen Sie, soviel Ihr Herz begehrt. | Eat as much as you like.





getränke



## Alkoholfreie Getränke

<b>Gerolsteiner Mineralwasser</b>	0,25 l	€ 2,90
Das Wasser mit Stern – aus der Vulkaneifel	0,50 l	€ 4,60
Sprudel, medium, still	0,75 l	€ 5,90
<b>Gerolsteiner Apfelschorle</b>	0,25 l	€ 2,90

### Sinalco Limonaden

Die deutsche Traditionsmarke. Die Geschichte des Unternehmens reicht bis ins frühe 20. Jahrhundert zurück. Sinalco – erfrischend, spritzig, lecker.

<b>Cola</b> 2, 3   <b>Cola light</b> 2, 3, 4, 5, 7   <b>Orange</b> 4 <b>Zitrone</b>   <b>Mix</b> 2, 3, 4 (Orange und Cola)	0,33 l	€ 3,10
---	--------	--------

### Schweppes

Seit mehr als 200 Jahren erfrischt Schweppes auf der ganzen Welt. Entdecken Sie die Vielfalt aus der Flasche.

<b>Bitter Lemon</b> 1, 4   <b>Tonic Water</b> 1   <b>Ginger Ale</b> 3 <b>Russian Wild Berry</b> 4	0,20 l	€ 2,95
--	--------	--------

### granini Säfte und Nektare

Beste Früchte – echter Trinkgenuss.

<b>Traubensaft</b>   <b>Tomatensaft</b>   <b>Grapefruitnektar</b> <b>Kirschnektar</b>   <b>Bananennektar</b> 4   <b>Orangensaft</b> <b>Apfelsaft</b>   <b>Schwarze Johannisbeere (Nektar)</b>	0,20 l	€ 2,90
---	--------	--------

## Kaffee

Nicht nur in der kalten Jahreszeit ein Genuss.

Kaffee Crème 2	€ 2,90
Kaffee Crème groß 2	€ 4,50
Espresso 2	€ 2,70
Espresso doppelt 2	€ 4,20
Cappuccino G, 2	€ 3,20
Milchkaffee G, 2	€ 3,50
Latte Macchiato G, 2	€ 3,50
verfeinert nach Wahl mit Sirup von Monin; Vanille   Mandel   Caramel	zzgl. € 0,60

## Heiße Getränke

Tasse Schokolade G	€ 2,70
Glas Milch G	€ 1,60
Grog mit Pott Rum	€ 4,20
Irish Coffee	€ 4,70

## Tee

Höchste Qualität durch orthodoxes Herstellungsverfahren.  
Ronnefeldt Tee – in den besten Häusern zu Hause.

Tasse Tee	€ 2,30
Pfefferminz   Red Berries   Rooibos Vanille   English Breakfast Fenchel   Kamille	
Kännchen Tee, Beutel	€ 4,30
Morgentau   Earl Grey   English Breakfast   Mint and Fresh Sweet Berries   Wellness	
Kännchen Tee, lose	€ 6,00
Summer Darjeeling   Light and fit   Get the power   Superior Oolong	

## Biere

Hier bei uns hat Bier Tradition. Mit der Gründung der Hasseröder Brauerei im Ortsteil Hasserode 1872 hat sich das Bierbrauen hier fest etabliert. Seit 2014 gehört Hasseröder national zu den größten Premium-Pilsmarken in Deutschland.

### Fassbiere

Frisch gezapft vom Fass. Zu jeder Jahreszeit ein erfrischender Genuss.

<b>Hasseröder Premium Pils</b> 4,9 % vol A1	0,30 l	€ 3,30
Mit mild-prickelndem Geschmack und feinwürzigem Hopfenaroma.	0,50 l	€ 4,50

<b>Hasseröder Schwarz</b> 5,0 % vol A1	0,30 l	€ 3,50
Veredeltes Gerstenmalz und röstaromatischer Geschmack.	0,50 l	€ 4,70

<b>Hasseröder Fürstenbräu Granat</b> 5,8 % A1	0,30 l	€ 3,50
Vollmundig und röstaromatisch. Erstmals gebraut anlässlich des 140-jährigen Jubiläums der Hasseröder Brauerei.	0,50 l	€ 4,70

<b>Hasseröder Alsterwasser</b> A1	0,30 l	€ 3,30
Biermischgetränk mit Zitronenlimonade	0,50 l	€ 4,50

### Flaschenbiere

<b>Beck's Pilsener</b> 4,9 % vol A1	0,33 l	€ 3,50
<b>Beck's Blue (alkoholfrei)</b> A1	0,33 l	€ 3,50
<b>Beck's Green Lemon Zero (alkoholfrei)</b> A1	0,33 l	€ 3,50

<b>Berliner Kindl Berliner Weisse</b>		
Himbeere   Waldmeister 3,0 % vol A1, 3, 4, 5, 7	0,33 l	€ 3,50

<b>Vitamalz</b> A1	0,33 l	€ 3,30
--------------------	--------	--------

<b>Franziskaner Weizenbier</b> A2		
Kristall   Hefe-naturtrüb   dunkel   alkoholfrei 5,0 % vol   alkoholfrei ca. 0,5 % vol	0,50 l	€ 4,40

## Wein

### Weißwein

Weißwein ist ein idealer Begleiter zu allen hellen Fleischsorten, Fisch und vegetarischen Gerichten. Vor allem im Sommer bereichert ein leichter Weißwein, korrespondierend zum Gericht, dessen Geschmack und Aroma. Wir freuen uns darauf, Ihnen den passenden Wein empfehlen zu dürfen. Sprechen Sie uns an!

### Saale-Unstrut

<b>Höhnstedter Kelterberg</b> L	0,20 l	€ 6,10
Müller-Thurgau	0,75 l	€ 21,80
trocken, leicht, blumig		
Deutscher Qualitätswein		
Weingut Born		

<b>Dorndorfer Rappental</b> L	0,20 l	€ 6,90
Riesling	0,75 l	€ 24,60
trocken, fruchtig frisch		
Deutscher Qualitätswein		
Weingut Böhme		

### Pfalz

<b>Weißer Burgunder</b> L	0,20 l	€ 4,90
trocken	0,75 l	€ 17,70
Deutscher Qualitätswein		
Winzergenossenschaft Palmberg		

<b>Kerner Kabinett</b> L	0,20 l	€ 4,90
lieblich	0,75 l	€ 17,70
Deutscher Prädikatswein		
Winzergenossenschaft Palmberg		

## Baden

<b>Ihringer Fohrenberg L</b>	0,20 l	€ 6,10
Grauer Burgunder	0,75 l	€ 21,80
trocken, wenig Säure, weich, gehaltvoll		
Deutscher Qualitätswein		
Weingut Karle		

## Mosel-Saar-Ruwer

<b>Zeltinger Himmelreich L</b>	0,20 l	€ 6,10
Riesling	0,75 l	€ 21,80
feinherb, harmonisch		
Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete		
Weingut Schömann		

## Italien

<b>Chardonnay Veneto L</b>	0,20 l	€ 6,10
Chardonnay	0,75 l	€ 21,80
trocken, wenig Säure		
Indicazione Geografica Tipica		
G. Campagnola Marano di Valpolicella		

## Rotwein

Ein gutes Steak oder Wildgerichte – Rotwein passt hervorragend zu den meisten dunklen Fleischsorten und entfaltet sein volles Aroma bei einer Temperatur zwischen 16 und 19 Grad Celsius. Lassen Sie sich von unseren Mitarbeitern beraten – wir finden für Sie den passenden Wein. Damit Ihr Essen zum perfekten Genuss wird.

## Saale-Unstrut

<b>Höhnstedter Kelterberg L</b>	0,20 l	€ 6,90
Portugieser	0,75 l	€ 24,60
trocken, fruchtig, harmonisch		
Deutscher Qualitätswein		
Weingut Born		

## Pfalz

<b>Dornfelder L</b>	0,20 l	€ 4,90
trocken oder lieblich	0,75 l	€ 17,70
Deutscher Qualitätswein		
Winzergenossenschaft Rietburg (trocken)		
Winzergenossenschaft Palmberg (lieblich)		

## Baden

<b>Ihringer Winklerberg L</b>	0,20 l	€ 6,50
Spätburgunder	0,75 l	€ 23,10
trocken, würzig		
Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete		
Weingut Karle		

## Württemberg

<b>Trollinger L</b>	0,20 l	€ 6,50
Haberschlachter Dachsberg	0,75 l	€ 23,10
halbtrocken, leicht		
Deutscher Qualitätswein		
Weingärtner Stromberg-Zabergäu		

## Italien

<b>Merlot delle Venezie L</b>	0,20 l	€ 6,50
Merlot	0,75 l	€ 23,10
trocken, weich		
Indicazione Geografica Tipica		
Principato		

<b>Chianti Colli Aretini L</b>	0,20 l	€ 6,50
Chianti	0,75 l	€ 23,10
trocken, kräftig, fruchtig		
Denominazione di Origine Controllata e Garantita		
Cantina dell'Aretino		

## Spanien

<b>Tempranillo L</b>	0,20 l	€ 6,50
Rioja	0,75 l	€ 23,10
trocken, kräftig, würzig		
Denominación de Origen Calificada		
Condado de la Vega		



## Roséwein

Roséwein – die goldene Mitte? In jedem Fall passt er hervorragend zu hellen Fleischsorten sowie Fisch und wird in seiner lieblichen Erscheinung auch gern nach dem Essen genossen. Fragen Sie uns einfach!

## Pfalz

<b>Portugieser Weissherbst L</b>	0,20 l	€ 4,90
halbtrocken	0,75 l	€ 17,70
Deutscher Qualitätswein		
Winzergenossenschaft Palmberg		

## Sekt und Champagner

Ein Getränk für jeden Anlass: spritzig oder feinperlig, als Aperitif oder einfach nur zum Anstoßen.

<b>Secco Frizzante Bianco L</b>	0,10 l	€ 2,90
trocken		
<b>Sekt Hausmarke L</b>	0,10 l	€ 3,60
trocken	0,75 l	€ 17,50
<b>Rotkäppchen L</b>	0,10 l	€ 3,60
trocken   halbtrocken   mild	0,75 l	€ 18,00
rosé trocken   alkoholfrei		
<b>Fürst von Metternich L</b>	0,375 l	€ 16,60
trocken	0,75 l	€ 31,00
<b>Moët &amp; Chandon Brut Impérial L</b>	0,20 l	€ 28,00
	0,75 l	€ 95,00
<b>Veuve Clicquot Brut L</b>	0,20 l	€ 25,00
	0,75 l	€ 92,00

## Gin

Vom Klassiker zur Kultspirituose - Gin blickt auf eine traditionsreiche Geschichte zurück. Er findet seinen Ursprung als Wacholderspirituose und hat sich in den letzten Jahren zu einem absoluten Szenegetränk etabliert.

<b>Gordon's Gin</b> 38 % vol	2 cl	€ 2,30
	4 cl	€ 4,60

Gordon's Gin aus dem Londoner Stadtteil Southhawk. Erstmals destilliert 1769 von Alexander Gordon, ist er heute der meistverkaufte Gin weltweit. Mit seinem klassischen Gincharakter und der intensiven Wacholdernote eignet er sich hervorragend für den perfekten Gin Tonic.

<b>Bombay Sapphire London Dry Gin</b> 40 % vol	2 cl	€ 3,50
	4 cl	€ 7,00

Aus der historischen Destillerie Laverstoke Mill. Hergestellt aus bis zu 8 Botanicals, alle von Hand gelesen. Die Kräuter werden bei der Herstellung einer Dampfinfusion unterzogen, nicht gekocht. Dadurch geben sie Ihre Aromen vollständig und schonend frei. Bombay Gin, ein Original in jeder Hinsicht.

<b>Hendricks Gin</b> 44 % vol	2 cl	€ 4,50
	4 cl	€ 9,00

Kein anderer Gin schmeckt wie Hendrick's, denn kein anderer ist hergestellt wie Hendrick's. Destilliert in Girvan, Ayrshire in Schottland, wird er angereichert mit Aromen aus Rose und Gurke, die von 11 weiteren Botanicals aus der ganzen Welt unterstützt werden. Es entsteht ein wunderbar frischer Gin mit einem herrlich blumigen Aroma.

**– oder als Longdrink mit Tonic Water € 2,00 zzgl.**

**Wahlweise mit Schweppes Tonic Water | Thomas Henry Tonic Water.**

Von der Medizin zum Longdrink-Klassiker. Besonders hoher Chiningehalt und leicht florale Zitrusaromen machen das Thomas Henry Tonic Water zum vornehm-erfrischenden Geschmackserlebnis. Ganz gleich, welcher Ihr Lieblings-Gin ist: Mit Thomas Henry Tonic Water gemixt schmeckt er stets grandios. Hitze, Feuchtigkeit und Moskitos machten die Malaria zum ständigen Gast in tropischen Kolonien. Wasser mit Chinin aus der Rinde des Chinarindenbaums entpuppte sich als wirksamer Schutz gegen das plagende Fieber. Ein bitterer Trunk – das Tonic Water. „Let's put in some Gin“, dachten sich die Gentlemen. Geboren war der Gin Tonic.

## Spirituosen

Nordhäuser Doppelkorn 38 % vol	2 cl	€ 1,90
Wodka Moskovskaya 40 % vol	2 cl	€ 2,40
Vodka Smirnoff 37,5 % vol	2 cl	€ 2,30
Bacardi Rum 38 % vol	2 cl	€ 2,30
Sarpa di Poli Grappa 40 % vol	2 cl	€ 4,50

## Aquavite

Malteserkreuz Aquavit 40 % vol	2 cl	€ 2,40
Linie Aquavit 42 % vol	2 cl	€ 2,80
Aalborg Jubiläums Akvavit 42 % vol	2 cl	€ 2,80

## Obstbrände

Schladerer Williamsbirne 40 % vol	2 cl	€ 3,30
Schladerer Obstwasser 38 % vol	2 cl	€ 3,30
Ziegler Williamsbirne 43 % vol	2 cl	€ 6,70
Ziegler Obstbrand 43 % vol	2 cl	€ 4,10

## Bitters

Schierker Feuerstein 35 % vol	2 cl	€ 2,20
Aechter Brocken-Kräuter-Liqueur 35 % vol	2 cl	€ 2,20
Underberg 44 % vol	2 cl	€ 3,00
Jägermeister 35 % vol	2 cl	€ 2,20
Ramazzotti 30 % vol	2 cl	€ 2,40

## Weinbrand | Cognac

Asbach Uralt 38 % vol	2 cl	€ 2,80
Baron Otard VSOP 40 % vol	2 cl	€ 3,90
Rémy Martin 40 % vol	2 cl	€ 4,80
Hennessy V.S. 40 % vol	2 cl	€ 4,80

## Liköre

Bailey's Irish Cream 2, 3, G 17 % vol	2 cl	€ 2,30
Grand Marnier 3 40 % vol	2 cl	€ 3,90
Sambuca 40 % vol	2 cl	€ 2,20
Berliner Luft 18 % vol	2 cl	€ 2,10
Nordhäuser Beerenfrucht 18 % vol	2 cl	€ 2,00
Licor 43 31 % vol	2 cl	€ 2,30

## Whisky

### Scotch

Johnny Walker Red 3 30 % vol	4 cl	€ 4,80
------------------------------	------	--------

### Scotch Prestige

Johnny Walker Black 3 40 % vol	4 cl	€ 8,70
--------------------------------	------	--------

### Canadian

Canadian Club 3 40 % vol	4 cl	€ 4,80
--------------------------	------	--------

### American

Jim Beam 3 40 % vol	4 cl	€ 4,80
Jack Daniels 3 40 % vol	4 cl	€ 5,10

### Single Malt

Glenfiddich 3 40 % vol	4 cl	€ 6,70
------------------------	------	--------

### Irish

Tullamore Dew 3 40 % vol	4 cl	€ 5,40
John Jameson 40 % vol	4 cl	€ 5,70

## Mixgetränke

Klassische Longdrinks servieren wir mit einem Spirituosenanteil von 4 cl.

Bacardi Cola 2, 3	0,20 l	€ 6,80
Wodka Lemon 1, 4	0,20 l	€ 6,80
Bloody Mary	0,20 l	€ 6,80
Batida Kirsch 6,7	0,20 l	€ 6,80
Whisky Cola 2, 3	0,20 l	€ 6,80
Blanco 43 mit Milch 6	0,20 l	€ 6,80
Campari Orange 3	0,20 l	€ 6,80
Hugo L	0,20 l	€ 6,80
Aperol Spritz L, 1, 3	0,20 l	€ 6,80
Ramazzotti Rosato*	0,20 l	€ 6,80

\*wahlweise mit:

Schweppes Tonic Water 1 | Schweppes WildBerry 4

Schweppes Bitter Lemon 1, 4 | Prosecco L

Seit dem 13.12.2014 ist es EU-weit für das Gastgewerbe verpflichtend, bestimmte allergieauslösende Inhaltsstoffe in Speisen auszuweisen. Die einzelnen **Allergene** sind folgendermaßen benannt worden:

- **glutenhaltiges Getreide** (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Krebstiere** und Krebstiererzeugnisse
- **Eier** und Eierzeugnisse
- **Fisch** und Fischerzeugnisse
- **Erdnüsse** und Erdnusserzeugnisse
- **Soja** und Sojaerzeugnis
- **Milch** und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- **Schalenfrüchte**, d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia-/Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Sellerie** und Sellerieerzeugnisse
- **Senf** und Senferzeugnisse
- **Sesamsamen** und Sesamsamenerzeugnisse
- **Lupine** und Lupinenerzeugnisse
- **Weichtiere** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Schwefeldioxid und Sulfite** in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben

Wir haben unser Angebot für Sie genau geprüft und **stellen Ihnen gerne auf Wunsch die Auflistung der Inhaltsstoffe zur Verfügung**. Sprechen Sie uns einfach an, denn Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen!

Since 13.12.2014 hotels and restaurants throughout the EU are committed to declare certain allergenic ingredients in food. The individual **allergens** have been named as follows:

- **cereals** containing gluten (ie wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridised strains) and products thereof
- **crustaceans** and crustacean products
- **eggs** and egg products
- **fish** and fish products
- **peanuts** and peanut products
- **soybeans** and soybean products
- **milk** and milk products (including lactose)
- **nuts** like almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio, macadamia / queensland nut and products thereof
- **celery** and celery products
- **mustard** and mustard products
- **sesame seeds** and sesame seeds products lupin and lupin products
- **molluscs** and products thereof
- **sulphur dioxide and sulphites** at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO<sub>2</sub>

We have checked our offer to you carefully, and **the list of ingredients is always available for you**. Talk to us, because your health is our priority!

Weitere Inhaltsstoffe (Speisen):

Die in dieser Karte gekennzeichneten Speisen  
enthalten:

- 1 Nitritpökelsalz
- 2 Farbstoff
- 3 Süßungsmittel

Further ingredients  
The dishes marked in this menu contain:  
1 nitrite pickling salt  
2 colouring agent  
3 sweetening agent

Kenntlichmachungspflichtige Zutaten/Zusatzstoffe und enthaltene Allergene (Getränke):

- 1 chininhaltig
- 2 koffeinhaltig
- 3 mit Farbstoff
- 4 mit Antioxidationsmittel
- 5 mit Süßungsmitteln
- 6 mit Konservierungsstoff
- 7 enthält eine Phenylalaninquelle

A1 glutenhaltiges Getreide: Gerste  
A2 glutenhaltiges Getreide: Weizen  
G Milch/Milchzucker (Laktose)  
H Schalenfrüchte (Nüsse)  
L Sulfite

Alle Preise in EURO  
inklusive 19 % MwSt.