

Herzlich willkommen im Restaurant „Alter Pasewalker Bierkeller“

Wir freuen uns, Sie an einem so geschichtsträchtigen Ort wie diesen, begrüßen zu können! Schon vor über 100 Jahren bewirtete hier der Generalmajor von Knobelsdorff seine Gäste!

Damals betrieb der General einen florierenden Weinhandel und handelte ebenfalls mit dem, über die Grenzen von Pasewalk hinaus bekannten, „Pasenelle Pils“.

Auch heute noch lassen wir das „Pasenelle Pils“ exklusiv für Sie von der Störtebeker Braumanufaktur GmbH aus Stralsund brauen. Durch unsere Nähe zur Brauerei führen wir die weltweit prämierten und anerkannten Bierspezialitäten der Marke „Störtebeker“.

Informieren Sie sich in unserer exklusiven Wein- und Bierkarte über die vielfältigen Biersorten. Neben den Bierspezialitäten halten wir nicht nur aus alter Tradition ein kleines aber feines Weinangebot aus aller Welt für Sie bereit. Aus dem Weinkühlschrank perfekt temperiert, servieren wir unseren Wein.

In unserer Küche verarbeiten wir möglichst frische saisonale Produkte. Unsere herrlichen Steaks kaufen wir, punktgenau abgehangen und frisch, bei einer renommierten Hamburger Steakhauskette. Zubereitet werden die Steaks, wie dort üblich, auf einem Lavastein-Grill.

*Sollten Sie auf Ihre Bestellung einmal etwas länger warten, so bedenken Sie, dass wir alle Gerichte frisch zubereiten. Wie sagt es schon ein altes Sprichwort:
„Gut Ding will Weile haben!“*

Liebe Gäste, wenn Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie uns an. Gern reichen wir Ihnen unsere separate Allergikerkarte. Diese gibt Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

*Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt!
Ihr Team der Villa Knobelsdorff*

WENN ES MAL WIEDER RICHTIG KALT IST!

Feuerzangenbowle <i>Im Becher serviert, mit brennenden Zuckerhut und einem kräftigen Schuß Stroh Rum</i>	Becher	5,50 €
Glühwein <i>würzig, mit leckerem Zuckerrand mit Schuß, Amaretto oder Hansen Rum</i>	Glas	4,50 €
	Glas	5,50 €
Grog <i>mit munterem 40 %-Hansen Rum</i>	Glas	4,50 €
Heiße Zitrone <i>aus frischem Zitronensaft</i>	Glas	3,30 €

APERITIF

Der Aperitif ist das Vorspiel zu einem erlesenen Essen!

Kir Royal <i>Cremè de Cassis, Momentum Sekt</i>	0,1l	4,50 €
Aperol Spritz , Aperol, Sekt, Mineralwasser	0,15l	5,50 €
Caipirinha , Cachasa Pitu, brauner Zucker, Limette	0,2l	5,50 €
Campari Orangensaft	0,2l	5,00 €
Erdbeersekt <i>gefrostetes Erdbeerpürree, Momentum Sekt</i>	0,1l	4,60 €
Mangosekt <i>gefrostetes Mangopürree, Momentum Sekt</i>	0,1l	4,60 €
Martini , Extra Dry, Bianco oder Rosso	5cl	4,50 €
Sherry Tio Pepe , Extra dry	5cl	4,50 €

SUPPEN

Wir servieren unsere Suppen mit hausgebackenem Villa-Brot.

Nasze zupy serwujemy z wypiekanym u nas pieczywem

All soups are served with our homemade Villa bread

Herzhafte Soljanka ^{4,6} **4,90 €**
mit Sauerrahm in der Suppentasse
Pożywna zupa o smaku pomidorowym z dodatkiem wędlin i kwaśnej śmietany
Hearty Soljanka soup with sour cream served in a soup mug

Kräftige Geflügelbrühe **4,90 €**
mit Fleischeinlage und Gemüsestreifen
Rosół drobiowy z dodatkiem mięsa oraz warzywami.
Strong poultry broth with meat insert and vegetable strips

SALATVARIATIONEN

Zu unseren Salaten reichen wir hausgebackenes Villabrot.

Do każdej przystawki podajemy pieczywo.

Salads are served with homemade Villa bread.

Klassischer Villa Salat **4,90 €**
kleiner, gemischter Salat mit Dressing nach Wahl
mała salátka z dresingiem do wyboru
small mixed salad with a dressing of your choice

Geräucherte Gänsebrust und Feldsalat **9,90 €**
Scheiben aus der geräucherten Gänsebrust an Feldsalat mit gegrillten
Kirschtomaten dazu Walnuß- Vinaigrette und Knoblauch- Baguette
Salátka z wędzonym filetem z gęsi, grillowanymi pomidorkami koktajlowymi oraz
sosem orzechowym winegret i bagietką czosnkową
f

REGIONALES IN DER VILLA KNOBELSDORFF ...VOM FISCHMARKT

Der Schnäpel oder Maräne:



Der Schnäpel wird in unserer unmittelbaren Umgebung auch für uns in großzügigen Teichen, freischwimmend gezüchtet. Er ist ein Süßwasserfisch aus der Familie der Lachsfische. Maränen haben ein helles, festes Fleisch und sind gebraten, gedämpft, pochiert oder geräuchert sehr, sehr schmackhaft.

Genießen Sie diesen regional erzeugten Fisch!

Schnäpel aus heimischer Zucht

18,95 €

*in schäumender Butter gebratene Maräne (Fanggewicht ca.350g)
mit Dampfkartoffeln und Salatbukett*



***Liebe Gäste, da dieses regionale Produkt aus keiner Massenproduktion kommt, kann es schon mal Engpässe in der Verfügbarkeit geben. Wir bitten Sie dafür um Verständnis!
Unsere Mitarbeiter werden Sie entsprechend informieren.***

REGIONALES IN DER VILLA KNOBELSDORFF

...VOM GÄNSEMARKT

„Gans lokal“ und „Gans besonders“

Herbststürme, kalter Regen und der erste Frost: Die Zeit der Laternenumzüge und der Gänsebraten! Jetzt sind Sie in der Villa Knobelsdorff genau richtig! Hier werden glücklich aufgewachsene Gänse aus der Region für Sie herrlich zubereitet und serviert.

*Zwischen den hügeligen Feldern liegt der **Grüne Gänsehof Ladenthin**. Dort wird mit viel Herzblut, tiergemäße Gänsehaltung betrieben. Die eigenwilligen Gänse genießen den gesamten Sommer auf den weitläufigen Wiesen und fressen bis zu 1 kg Grünfutter täglich!*



*Neben Schrot aus **selbst erzeugter** Erbse, Mais, Weizen und Hafer gab es frisch geschnittenen Mais, damit sich keine Gans am trockenen Halm hungrig knabberte. Die Nächte verbrachten sie auf Stroh, gebettet im kühlen Stall.*



Im Oktober begann die Mast mit Schrot zur freien Verfügung. So weisen die Tiere nicht nur schmackhaftes Fleisch, sondern auch einen ausgewogenen Fettanteil mit entsprechend vielen ungesättigten Fettsäuren aus dem hohen Grasanteil in der Fütterung auf.

Neugierig geworden? Dann reservieren Sie jetzt ein köstliches Gänseessen für Sie und Ihre Familie oder Geschäftspartner. Wir freuen uns auf Sie!



*Der Grüne Gänsehof Ladenthin
&
Ihr Restaurant-Team der Villa Knobelsdorff*

Auf Vorbestellung!

Gans im Ganzen

vom "Grüner Gänsehof" Ladenthin- Dr. Astrid Grün

am Tisch tranchiert

an deftiger Beifußsoße,

Apfelrotkohl und Rosenkohl

dazu Kartoffelklöße mit Bröselbutter und Dampfkartoffeln

Gesamtpreis : 107,00 €
(FÜR MAX. 4 PERSONEN)

ENTE & GANS

Ofenfrische Barbarie- Entenkeule **15,90 €**

auf deftiger Thymiansoße mit Butterrosenkohl und Serviettenknödel

*Pieczone udko kaczkii Barbarie z sosem tymiankowym, brukselką i knedlami.
oven-fresh Barbarie- Duckling on thyme sauce with
brussels sprouts and napkin dumplings*

Eine 1/2 geschmorte Landente **17,90 €**

auf deftiger Thymiansoße mit Butterrosenkohl und Serviettenknödel

*Pól duszonej kaczkii z sosem tymiankowym, brukselką i knedlami.
Half a braised duck on thyme sauce with brussels sprouts
and napkin dumplings and potato dumplings with bread butter*

Geschmorte Gänsekeule **17,90 €**

*auf herb- fruchtiger Hagebuttensoße, unserem Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen mit Bröselbutter*

*pieczone udko gęsi w sosie z dzikiej róży, czerwona kapusta i kluskami
ziemniaczanymi z zasmażaną bułką tartą
braised goose leg on tart fruity rosehip sauce, our red cabbage
and potato dumplings with bread butter*

Geschmorte Gänsebrust **17,90 €**

*auf herb- fruchtiger Hagebuttensoße, unserem Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen mit Bröselbutter*

*Piersz z gęsi w sosie z dzikiej róży z czerwona kapusta i kluskami
ziemniaczanymi z zasmażaną bułką tartą.
Braised goose breast on tart fruity rosehip sauce, our red cabbage
and potato dumplings with bread butter*

Auf Vorbestellung!

Gans im Ganzen

**vom "Grüner Gänsehof" Ladenthin- Dr. Astrid Grün
am Tisch tranchiert**

**an deftiger Beifußsoße mit Apfelrotkohl und Rosenkohl
dazu Kartoffelklöße mit Bröselbutter und Dampfkartoffeln**

*Roast of the free-range goose on mugwort sauce with red cabbage and brussels
sprouts with potato dumplings and steamed potatoes*

**Gesamtpreis : 107,00 €
(FÜR MAX. 4 PERSONEN)**

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT!

Fruchtiges Birnenrahmsüppchen **5,90 €**
mit gegrilltem Garnelenspieß

Krem gruszkowy z grilowaną krewetką
Fruity pear cream soup with grilled shrimp skewer

Perlgraupen- Gemüsepfanne **12,90 €**

mit Karotten, Broccoli, Blumenkohl, Zwiebeln, Kohlrabi, Zucchini
abgeschmeckt mit Knoblauch und Koriander an Sauerrahm

Kasza perłowa z warzywami z dodatkiem śmietany.
Pearl barley vegetable pan with carrots, broccoli, cauliflower,
onions, kohlrabi, zucchini seasoned with garlic and cilantro on sour cream

Wildschweinedelgulasch mit Maronen **15,90 €**

in Champignonsoße mit Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen mit Bröselbutter

Gulasz z dzika z kasztanami, pieczarkami, czerwoną kapustą i kluskami
ziemniaczanymi
Wild boar goulash with chestnuts in champignon sauce with red cabbage
and potato dumplings with bread butter

Geschmorte Kaninchenkeule **14,90 €**

mit pikanter Sauerrahmsoße im Ring von Kartoffelmus dazu
ein frischer Gurkensalat

Duszone udko królicze w pikantnym sosie śmietanowym z dodatkiem
ziemniaków puree i sałatką z ogórków.
Braised rabbit leg with spicy sour cream sauce in the ring of
potato-mus with a fresh cucumber salad

Warmes Schokoladentörtchen und Eis **5,90 €**

Schokoladenküchlein zart und warm mit einer Kugel Amarena Kirsch

Torcik czekoladowy podawany na ciepło z kulką lodów wiśniowych amarena.
Chocolate cake tender and warm with a ball of Amarena cherry ice cream

KLASSIKER

Gratin von der Putenbrust **12,90 €**

gebratene Putenbruststreifen auf hausgemachtem Kartoffelgratin und Blattrahmspinat mit Käse überbacken

Pieczone kawalki filetów z piersi indyka, z ziemniakami gratin i szpinakiem, zapiekane serem.

fried turkey breast strips on homemade potato gratin and leaf creamed spinach with cheese

... ohne Putenbrustfilet **11,50 €**

bez mięsa

without turkey breast fillet

„Villa“ Burger **12,50 €**

mit satten 200g Rindfleisch, Tomaten, Gewürzgurke, roten Zwiebeln, im gerösteten Burgerbrötchen dazu Steak-Pommes

Hamburger ze 100% wołowiny w bulce z pomidorem, ogórkiem, czerwoną cebulą i stekowymi frytkami.

With 200 g beef, tomatoes, gherkin, red onions with French fries

Brauers Pfanne **15,90 €**

gebratene Medaillons vom Schweinefilet, Rinderhüftsteak und Putenbrust mit hausgemachter Kräuterbutter,

Champignons, frischem Marktgemüse sowie Bratkartoffeln¹

Smażone medaliony z polędwiczki wieprzowej, wołowiny i piersi indyka z dodatkiem masła czosnkowego, pieczarek, gotowanych warzyw i smażonych ziemniaków.

Roasted medaillons of pork fillet, sirloin steak and turkey breast with homemade herb butter, mushrooms, fresh vegetables and fried potatoes

Bierkutscher Schnitzel **13,90 €**

großes gebratenes Schweineschnitzel an hausgemachtem Krautsalat und Pommes Frites

Kotlet schabowy z kwaszoną octem kapustą i frytkami.

Large roasted pork cutlet with homemade coleslaw and French fries

Gebratenes Zanderfilet **16,90 €**

auf cremigem Blattspinat und Kartoffelgratin

Smażony sandzacz, na szpinaku z kremowymi kartoflami

Roasted pike-perch fillet on creamy leaf spinach and potato gratin

VOM LAVASTEINGRILL

Unsere „ auf den Punkt“ gereiften STEAKS servieren wir Ihnen mit einer Ofenkartoffel mit Sour-Cream und Villa-Knoblauch-Baguette. Vorweg reichen wir einen frischen Salat.

Alle Steaks werden mit einem speziellen Steakpfeffer gewürzt.

Wszystkie steki serwujemy z pieczonym ziemniakiem z kwaśną śmietaną, sałatką ze świeżych warzyw i czosnkową bagietką

Our on point aged steaks are served with a baked potatoe with sour cream and accompanied by garlic bread. A fresh salad will be served in advance. All steaks are flavoured with a special pepper.

Wir bereiten Ihnen die Steaks in folgenden Garstufen zu:

englisch - das innere der Steaks ist warm aber noch deutlich blutig

medium – das innere der Steaks ist warm innen leicht rot bis rosa

well done- das Fleisch ist heiß und durchgebraten, es verliert jedoch an Saftigkeit und hat dadurch eine festere Faserstruktur

160g HÜFTSTEAK **17,00 €**

aus dem Herzstück der Rinderhüfte

Stek wołowy z biodrówki

Sirloin steak from the middle of cattle's hip

180g RUMPSTEAK **18,95 €**

ein erstklassiger Zuschnitt der Küchenfleischerei,

aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken

Rumszyk wołowy

Premium cut from the young hearty back of the cattle

250g RUMPSTEAK **22,95 €**

vom ausgewählten jungen Rind

mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, kernig und zart

Rumszyk wołowy z małym rantem tłuszczu.

Rumpsteak with little edge of fat to keep it juicy and tender

RIB-EYE MASTERCUT **27,95 €**

350g zart gereifte Hochrippe, gut marmoriert mit Fettauge

soczysty antrykot wołowy z drobnymi nitkami tłuszczu.

Tender aged rib-eye, well marbled with a drop of grease

BURGER- STEAK **12,90 €**

100% Rindfleisch vom Lavasteingrill

Burger wołowy z grila

100% beef grilled over lava stones

Oldenburger Putenbruststeak **15,95€**

saftig gegrilltes Putenbrustfilet

Grilowana pierś z indyka

Grilled turkey breast

Zum Dazu bestellen

Dodatki / In addition

Villa- Knoblauch- Baguette mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen	1,00 €
<i>Bagietka czosnkowa *** Garlic bread, fresh from the oven</i>	
Kräuterbutter	1,00 €
<i>Masło czosnkowe *** herb butter</i>	
Champignons in Rahm	3,90 €
<i>Pieczarki w sosie śmietanowym *** Mushrooms in cream</i>	
Buntes Gartengemüse	3,90 €
<i>Bukiet gotowanych warzyw *** Mixed vegetables</i>	
Pfeffersauce	1,50 €
<i>Sos pieprzowy *** Pepper sauce</i>	

Bitte wählen Sie Ihr Dressing zum Salat

Prosimy wybrać dressing do salatkki / Choose your dressing for salad

American Dressing	<i>lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert</i>
	<i>słodki, kremowy o estragonu *** sweet, creamy, flavoured with estragon</i>
French Dressing	<i>pikant mit einem Hauch Knoblauch</i>
	<i>pikantny z czosnkiem *** piquant with a hint of garlic</i>
Italian Dressing	<i>würzig mit Kräutern und Balsamico Essig</i>
	<i>ziolowy z octem balsmicznym *** tangy with herbs and balsamic vi</i>
Caesar Dressing	<i>mit Olivenöl und Grana Padano</i>
	<i>kremowy o smaku Grana Padano *** with olive oil and Grana Padano</i>

DESSERT

Schwarzwäldercreme	4,90 €
<i>Unsere Vanillecreme auf Sauerkirschen im Glas serviert mit Sahne und Raspelschokolade</i>	
<i>Krem z czarnego lasu Nasza śmietanka waniliowa podana na czereśni w szklance ze śmietaną i startą czekoladą</i>	
<i>Black Forest Cream Our vanilla cream served on sour cherries in a glass with cream and grated chocolate</i>	
Hausgemachtes Eierlikör- Parfait	6,20 €
<i>auf Schokoladensoße mit Früchten dekoriert</i>	
<i>Domowy parfait ajerkoniakowy na sosie czekoladowym ozdobiony owocami</i>	
<i>Homemade eggnog parfait on chocolate sauce decorated with fruits</i>	

Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoff

4 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

6 mit Antioxidationsmittel

2 mit Farbstoff

5 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel und einer Phenylalaninquelle

3 mit Süßungsmittel

UNSERE BIERE VOM FASS

*Die Biere der Stralsunder Brauerei
unverwechselbarer Genuss aus Vorpommern*

Pasenelle Pils – Das Pasewalker Bier

vollmundig aromatisch herb,

mit einem unverwechselbarem Hopfenaroma

0,3 l 3,10 €

Stammwürze 11,3 %, Alkohol 4,9 % vol.

0,5 l 4,60 €

Pasenelle Urtrunk, naturtrüb

vollmundig würzig,

naturbelassen, hervorragende Bekömmlichkeit

0,3 l 3,20 €

Stammwürze 11,5 %, Alkohol 4,9 % vol.

0,5 l 4,60 €

Störtebeker Pilsener – Das Bier der Gerechten,

nordisch herb

schlank mit starker Hopfennote, beste Schaumeigenschaft.

0,3l 3,20 €

Stammwürze 11,3 %, Alkohol 4,9 % vol.

0,5l 4,60 €

Störtebeker Schwarzbier

... aromatisch würzig, mit samtweichem Röstgeschmack

0,3l 3,20 €

Stammwürze 12,5 %, Alkohol 5,0 % vol.

0,5l 4,60 €

UNSERE BIERMIXSPEZIALITÄTEN

Knobelsdorffer

0,3l 3,30 €

Pasenelle Pils mit Himbeersirup²

0,5l 4,60 €

Alster oder Radler

0,3l 3,10 €

Pasenelle Pils mit Zitronenlimonade^{2,5}

0,5l 4,60 €

Diesel

0,3l 3,10 €

Pasenelle Pils mit Cola^{1,3,6}

0,5l 4,60 €

Krefelder

0,3l 3,20 €

Störtebeker Schwarzbier mit Cola^{1,3,6}

0,5l 4,60 €

DIE BERSPEZIALITÄTEN

AUS DER STÖRTEBEKER BRAUMANUFAKTUR

*Es werden ausschließlich Rohstoffe aus biologischem Anbau verwendet.
Traditionelle Getreidesorten, Wasser aus der eigenen Mineralquelle,
sowie eine einzigartige Braurezeptur ergeben den
ursprünglichen Biergenuss.*

Störtebeker Bernsteinweizen 0,5l Fl. **4,60 €**
*- das beliebteste Weizenbier im Norden - ... schmeckt fruchtig spritzig,
obergäriges Hefeweizen, besonders fruchtig durch Doppelgärung
Stammwürze 12,9 % Alkohol 5,3 % vol.*

Störtebeker Roggenweizen 0,5l Fl. **4,60 €**
*Winner „WORLD BEER CUP“ 2014 Chicago, ... natürlich, vollmundig
Stammwürze 12,9 % Alkohol 5,40 % vol.*

Störtebeker Bernsteinweizen, alkoholfrei 0,5l Fl. **4,60 €**
fruchtig, spritzig, isotonisch, kalorienarm

Störtebeker Baltik-Lager 0,5l Fl. **4,60 €**
*naturbelassenes, untergäriges Lagerbier
Caramelmalz und dunkle Braumalze lassen die helle Kupferfarbe entstehen
Stammwürze 13,2 %, Alkohol 5,50 % vol.*

Störtebeker 1402 Kellerbier naturbelassen 0,5l Fl. **4,60 €**
*Winner „WORLD BEER CUP“ 2010 Chicago,
naturbelassen und ungefiltert
Stammwürze 11,1 %, Alkohol 4,8 % vol*

Störtebeker Atlantik- Ale, naturtrübes, 0,5l Fl. **4,60 €**
*obergäriges, helles Ale
Stammwürze 11,4 %, Alkohol 5,1 % vol*

Störtebeker Stark Bier, kräftig und würzig 0,5l Fl. **4,60 €**
Stammwürze 16,9 %, Alkohol 7,5 % vol

Störtebeker Hanse-Porter 0,5 l Fl. **4,60 €**
*... gebraut aus Karamell und Malz, die Braumalze werden wie im
Mittelalter in befeuerten Rösttrommeln karamellisiert
Stammwürze 12,5%, Alkohol 4,0 % vol.*

Störtebekers Frei- Bier alkoholfreies Pilsener 0,33l Fl. **3,50 €**

STRANDRÄUBER BIO-BIERMIXSPEZIALITÄTEN

Strandräuber Kirsche Keller Bier
*Unser Biermix mit dem Duft und dem satten
Geschmack reifer Kirschen. Alk.2 % vol.* 0,33l **3,30 €**

Strandräuber Quitte Weizen-Bier
*Der unverwechselbare Geschmack der Quitte jetzt als
Biermix in Bio-Qualität. Alk. 2,3% vol.* 0,33l **3,30 €**

Strandräuber Sanddorn Weizen-Bier
*Die ätherischen Öle und der Geschmack des
Sanddorns jetzt als Bio Bier-Mix. Alk. 2,1% vol.* 0,33l **3,30 €**

Strandräuber Zitrone Frei-Bier (alkoholfrei)
*Der Geschmack und der Duft frischer Zitronen jetzt
als alkoholfreier Biermix in Bio-Qualität* 0,33l **3,30 €**

UNSERE OFFENEN WEINE

Roséwein

Deutschland, Baden

Bezirkskellerei Markgräflerland* 0,20 l 5,80 €

*Markgräfler Spätburgunder Weißherbst, QbA, halbtrocken
lachsfarbener Rosè mit Noten von roten Beeren und dezenter Restsüße*

UNSERE OFFENEN WEINE

Weißwein

Deutschland, Pfalz

Weingut Knöll & Vogel*, Bad Bergzabern 0,20 l 5,70 €

*Bacchus, QbA, halbtrocken
Ein blumig fruchtiger Weißer mit leichter Würze und saftiger Süße*

Deutschland, Pfalz

Weingut Heinrich Vollmer*, halbtrocken 0,20 l 5,70 €

*Deidesheimer Hofstück, Müller – Thurgau – Qualitätswein
Ein Pfälzer mit viel Geschmack – duftige Aromen von Äpfeln und exotischen
Früchten mit einem Schuss Muskat verbinden sich zu einem harmonischen
Süße-Säure-Spiel. Zarte Eleganz für den leichten Weingenuss.*

Deutschland, Rheinhessen

Weingut Hiestand, Guntersblum* 0,20 l 5,80 €

*Riesling, trocken
Frische Nase, Pfirsich mit feiner Beerennote Harmonie
und ein leichter Schmelz*

Österreich, Carnuntum

Weingut Grassel * 0,20 l 5,70 €

*Grüner Veltliner, trocken
Pfeffrig-würziger Weißwein mit balancierter Säurestruktur*

Deutschland, Pfalz

Villa JL, Villa Wolf* 0,20 l 5,90 €

*Grauburgunder -Qualitätswein – trocken
Wein mit Kraft und Körper. Tropische Früchte, Honigmelone und Zitrus
vereinen sich mit Noten von Mandeln und Vanille im zarten Schmelz.
Vollmundig und frisch – belebender Genuss aus „Meisterhand“.*

UNSERE OFFENEN WEINE

Rotwein

Deutschland, Rheinhessen

Vinision*

0,20 l 5,80 €

Dornfelder Qualitätswein, lieblich

Dornfelder vollmundig – reichhaltig mit den intensiven Fruchtaromen von Sauerkirschen und Brombeere in einer samtweichen Textur. Typisch und saftig im Geschmack - ein finessenreiches Erlebnis.

Deutschland, Pfalz

Weingut Karl Pfaffmann*

0,20 l 5,70 €

Blauer Portugieser, QbA, halbtrocken

leicht und fruchtig mit schöner Restsüße

Deutschland, Pfalz

Weingut Knöll & Vogel*, Bad Bergzabern

0,20 l 5,80 €

Dornfelder, QbA, trocken

dunkel, herb und würzige Note nach viel Kirsche und Brombeere

Spanien

Valencia*, trocken

0,20 l 5,70 €

Tempranillo, Cuvè aus Tempranillo und Shiraz

rund, schöne rotbeerige Frucht, leicht würzig, ein Gaumenschmeichler

Österreich, Carnuntum

Weingut Grassel*

0,20 l 5,70 €

Blauer Zweigelt, trocken

kräftiger Duft nach Kirschen und blauen Beeren, saftig und dicht am Gaumen

Unsere offenen Weine bieten wir ausschließlich als Schoppenweine an !

** Wein enthält Sulfite*

UNSERE FLASCHENWEINE

Weißweine

Deutschland, Sachsen-Radebeul

Schloss Wackerbarth

0,75 l 32,00€

Kerner, QbA, trocken

Ein feinfruchtiger Weintyp. Mit seinem fruchtigen Bukett erinnert er an reife rote Äpfel und saftige Ananas

Deutschland, Rheingau

Weingut Robert Weil

0,75 l 33,00 €

Riesling, QbA, trocken

Gerade in der Basis soll sich die Handschrift eines Weingutes wiederfinden: klassischer Vertreter des feinfruchtigen und herzhaften Weil-Rieslings, ein wunderbar animierender Riesling

Italien, Alto Adige

Elena Walch

0,75 l 33,00 €

Pinot Grigio, Alto Adige DOC

Charaktervoller Wein mit Duftnoten an Apfel und Birne erinnernd, angenehme milde und Säure

Frankreich, Sancerre

Domaine Michel Thomas, Sancerre Blanc

0,75 l 40,00 €

Sauvignon Blanc, fruchtiger, feinwürziger Sancerre mit angenehmer Säure und verführerischen Aromen von Grapefruit und Zitrone

Frankreich, Burgund

William Fevre Chablis AOC

0,75 l 45,00 €

Chardonnay, duftig, Zitrus- und Vanillenoten, sehr komplexe, perfekt ausbalancierte Frucht und feine Mineralik bei schlanker Struktur, harmonisches Finale mit gut ausbalancierter Säure

Chile, Maipo

Baron Philippe de Rothschild

0,75 l 26,00 €

Mapu Reserva Chardonnay

Frische Noten von Pfirsich und exotischen Früchten, vollmundig und komplex im Geschmack

Rosèwein

Frankreich, Gascogne

Domaine Horgelus Rosé

0,75 l **25,00 €**

Côtes de Gascogne

Rebsorte: Merlot, Tannat, Die Nase ist sehr erfrischend mit schönen Noten von roten Beeren und Erdbeeren. Am Gaumen rund und erfrischend, dominiert von roten Früchten.

UNSERE FLASCHENWEINE

Rotweine

Hervorragend, zu unseren auf Lavasteinen gegrillten Steaks

Argentinien, Mendoza, Bodegas La Rosa

Hereford Angus Malbec

0,75 l **25,00 €**

kräftiger Rotwein mit vollem Körper und langem Finish. Rote Beeren und der Schmelz der Sonne zum Genießen

Deutschland, Pfalz

Weingut Markus Schneider

0,75 l **30,00€**

Ursprung, QbA, trocken

Der Markus Schneider Ursprung zeigt sehr früh ausladende rote und dunkle Beerenfrüchte sowie Aromen von Schokolade und Kräutern. Der Ursprung hat es in Kürze vom Klassiker zum Kultwein geschafft.

Frankreich, Bordeaux, Saint Emilion

Vieux Chateau des Combes

0,75 l **40,00 €**

Sant –Emilion Grand Cru AC

Komplex, fruchtig & vanille-würzig nach Backpflaumen- & Lebkuchennoten, weich und ausgewogen, mit angenehmen Noten nach Kirschkonfitüre und Kaffee

Italien, Venetien, Sartori

Amarone della Valpolicella Classico "Reius" 0,75 l 45,00 €

Ein konzentriert aromatischer Wein mit fruchtigem Bukett, Würznoten und einem samtigen Geschmack.

Italien, Toskana

Lamole di Lamole 0,75 l 35,00 €

Chianti Classico Riserva DOCG

Zwei Jahre in französischer Eiche gereift, vielschichtig, elegant und fruchtig mit Noten nach Kirschen, Gewürzen und Kräutern

Spanien, Rioja

Montecillo Rioja DOC 0,75 l 32,00 €

Die Bodega Montecillo ist die älteste Kellerei der Rioja Alta und gehört mit zu den besten Kellereien Spaniens. Ein besonders komplexer Wein mit viel Wärme und Würze und ausgewogenen Tanninen.

Südafrika, Stellenbosch

Big Easy by Ernie Els 0,75 l 38,00 €

Cuvee aus Shiraz, Cabernet Sauvignon und Grenache, zeigt konzentrierte Aromen von Heidelbeere mit Karamell und eine leichte Würze. Sehr ausgewogen und schön integrierte Tannine mit großer Tiefe. Dunkle Beerenfrüchte mit einem Schokoladenkuchen und einem Hauch von Mokka.

Chile, Maipo

Baron Philippe de Rothschild 0,75 l 28,00 €

Mapu Reserva Cabernet

Intensive Frucht nach schwarzen Johannis- und Himbeeren mit einem Hauch von Süßholz, ein Wein mit langem Finish.

SEKT

Lorenz & Dahlberg Sekt, trocken oder halbtrocken 0,75 l 22,00 €

Lorenz & Dahlberg Sekt (Piccolo) 0,2 l 6,00 €

trocken oder halbtrocken

Prosecco Scavi & Ray (Piccolo), trocken 0,2 l 7,00 €

Geldermann Sekt Carte Blanche, trocken 0,75 l 30,00 €

Elegant und körperreich - ein Sekt für jede Gelegenheit

Geldermann Sekt Rosè, trocken 0,75 l 32,00 €

Ein trockener Sekt mit besonders fruchtigen Noten

SPRUDELNDES ALKOHOLFREIES

<i>Stralsunder Mineralwasser</i>	0,25 l Fl.	2,30 €
<i>(klassisch, medium oder still)</i>	0,75 l Fl.	5,50 €
<i>Zitronenlimonade</i> ^{4,5}	0,20 l	2,30 €
<i>Orangenlimonade</i> ^{2,4,6}	0,20 l	2,30 €
<i>Schweppes Ginger Ale</i> ²	0,20 l Fl.	2,90 €
<i>Schweppes Tonic Water</i> ⁷	0,20 l Fl.	2,90 €
<i>Goldman Bitter Lemon</i> ⁷	0,20 l Fl.	2,90 €
<i>Apfelschorle</i>	0,20 l	2,30 €
<i>Coca-Cola</i> ^{2,3,6}	0,20 l Fl.	2,50 €
<i>Coca-Cola light</i> ^{2,6}	0,20 l Fl.	2,50 €
<i>Apfelsaft</i>		
<i>Orangensaft</i>	jeder Saft 0,20 l	2,80 €
<i>Bananensaft</i>		
<i>Kirschsft</i>		
<i>Tomatensaft</i>	0,20 l Fl.	3,20 €

BRÄNDE & WHISKY

<i>Remy Martin VSOP</i>	2 cl	3,80 €
<i>Asbach Uralt</i>	2cl	2,00 €
<i>Ulpointner Williams feiner Birnenbrand</i>	2 cl	2,50 €
<i>Jim Beam</i>	2 cl	2,00 €
<i>Jack Daniels</i>	2 cl	2,80 €
<i>Johnnie Walker</i>	2 cl	2,50 €

AQUAVIT • KÜMMEL • WODKA

<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	2 cl	1,65 €
<i>Jubiläums Aquavit</i>	2 cl	2,50 €
<i>Linie Aquavit</i>	2 cl	2,30 €
<i>Rostocker Lehment Kümmel</i>	2 cl	1,65 €
<i>Rostocker Lehment Aquavit</i>	2 cl	2,00 €

DEUTSCHER MANUFAKTUR – WODKA AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Ausgezeichnet als weltbesten Weizenwodka

SASH & FRITZ *Colonia Alexandrowka*

Bester deutscher Weizen vereint sich bei Sash & Fritz mit reinstem, frischem Quellwasser. Eine 5-fache sorgfältige Destillation und eine 5-fach schonende Filterung garantieren den reinen, einzigartigen Geschmack von Sash & Fritz.

Das Ergebnis spricht für sich: Sash & Fritz ist Manufaktur-Wodka auf höchstem Niveau, der sich mit seinen erkennbaren Aromen von Getreide und gelben Früchten und einer sehr dezenten, leicht wahrnehmbaren Süße von herkömmlichen Wodka abhebt. Wir servieren Sash & Fritz leicht gekühlt!

2cl Sash & Fritz 2.20 €
4cl Sash & Fritz 4.00 €
1 Liter Flasche Sash & Fritz 60.00€

Für den Genießer!

0,1l Sash & Fritz Designfläschchen auf dem Tray serviert 10.00 €
Gewürzgurke und Salami im Schälchen zum Sash & Fritz 2.00 €

BITTERE & LIKÖRE

Kürassier Elixier <i>die Kräuterspezialität der Villa Knobelsdorff</i>	2 cl	1,50 €
Jägermeister	2 cl	2,00 €
Küstennebel	2 cl	2,00 €
Kleiner Feigling	Fl. 2 cl	2,50 €
Kümmerling	Fl. 2 cl	2,50 €
Fernet Branca	2 cl	1,90 €
Ramazotti	2 cl	2,20 €
Fischergeist	2 cl	3,00 €

LONGDRINKS MIT JE 4 CL SPIRITUOSE

Cuba Libre		
Jim Beam Cola	<i>alle Longdrinks</i>	5,00 €
Bacardi Cola		
Gin Tonic		
Wodka Lemon		

HEISSE GETRÄNKE

<i>Becher Kaffee</i>	2,40 €
<i>Tasse Cafè Creme</i>	2,40 €
<i>Espresso</i>	2,30 €
<i>Milchkaffee</i>	3,50 €
<i>Cappuccino</i>	2,70 €
<i>Latte macchiato</i>	3,40 €
<i>Tasse Schokolade</i>	2,80 €
<i>Tasse Schokolade mit Sahne</i>	3,10 €

*Auf Wunsch bekommen Sie alle Heißgetränke mit den Geschmacksaromen:
Karamell, Zimt, Vanille, Amaretto, Piña Colada und Haselnuss je: 0,50 €*

Ein guter Tee streichelte die Seele

Eine ungewöhnliche Art feinsten Tee zu verpacken, ist der pyramidenförmige Teebeutel von EILLES TEE. Das filigrane Gewebe gibt dem losen Blatt- und Brokentea den benötigten Platz für einen größtmöglichen Kontakt mit dem Wasser. Ein Höchstmaß an Entfaltungsmöglichkeit für einen köstlichen Tee genuss.

Teemischungen alle Sorten je Glas 3,50 €

Darjeeling Royal second Flush Blatt (Schwarzer Tee)
Aus den besten Teegärten Nordindiens

Assam Special Broken (Schwarzer Tee)
Kräftiger Edeltee von Nordindiens Plantagen

Sonne Asiens Royal Blatt (Grüntee aromatisiert)
Grüner japanischer Sencha

Sommerbeeren (Früchtemischung)

Pfefferminzblätter (Kräutertee)

Zusatzstoffe:

*1 - mit Konservierungsstoffen · 2 - mit Farbstoffen · 3 - mit Süßungsmitteln · 4 - mit Zuckerarten und Süßungsmitteln
5 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle · 6 - mit Antioxidationsmittel · 7 - Chininhaltig*