

## ***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***

# RAMAZZOTTI APERITIVO ROSATO

## SOMMER IN DER STADT

*Mit Aperitivo Rosato zeigt Ramazzotti erstmals seine leichte, spritzige Seite.  
Eine einzigartige Kombination aus Hibiskus- und Orangenblüten.*

<b><i>Ramazzotti Aperitivo Rosato Due</i></b> <i>mit prickelnden Schweppes Tonic und sonnengereiften brasilianischen Limetten</i>	0,15l	<b>6,00 €</b>
<b><i>Ramazzotti Aperitivo Rosato Mio</i></b> <i>mit Lorenz Sekt und einem Hauch Basilikum</i>	0,15l	<b>6,50 €</b>
<b><i>Ramazzotti Aperitivo Rosato Vio</i></b> <i>mit einer Komposition von Goldberg Bitter Lemon, sonnengereifter Zitrone und frischer Minze</i>	0,15l	<b>6,00 €</b>

## APERITIF

*Der Aperitif ist das Vorspiel zu einem erlesenen Essen!*

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

## 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*** <sup>4,6</sup> **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*

***Maritime Fischsuppe in der Terrine*** **6,90 €**

*mit frischem Fischfilet, Tomaten und Gemüsestreifen*

*Zupa rybna z kawałkami filetów rybnych, pomidorami i warzywami.*

*Maritime fish soup in the terrine*

*with fresh fish fillet, tomatoes 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 sałatka z dresingiem do wyboru*

*small mixed salad with a dressing of your choice*

***Crunchy Salat mit mariniertem Schweinerücken:*** **11,90 €**

*Salat mit Rucola, Cocktailtomaten und Kidneybohnen,*

*geröstete Kürbiskerne, Grana Padano- Späne, Polenta Chips*

*dazu Kräuter- Vinaigrette und feine Schweinelachsscheiben*

*in Thunfisch- Koriandersoße*

*Sałatka z rucolą, pomidrkami koktailowymi, czerwoną fasolką, ziarenkami dyni,*

*serem Grana Padano, chipsami kukurydzianymi i plastrami marynowanego schabu w*

*sosie tuńczykowo-kolendrowym*

*marinated pork loin: Salad with arugula, cocktail tomatoes and kidney*

*beans, roasted pumpkin seeds, Grana Padano shavings, polenta chips with*

*herbal vinaigrette and fine pork salmon slices in tuna-coriander sauce*

***... oder Crunchy Salat mit Hähnchenbrustfilet, natur*** **11,90 €**

*...lub filetem z piersi kurczaka*

# 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 bułce 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 Bratkartoffeln<sup>1</sup>*

*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*

# DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT!

***Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen*** **4,90 €**

*mit gerösteten Speck dazu ein kleiner Brotkorb*

*Kremowa zupa z kurek ze smażonym boczkim.*

*Creamy soup of fresh chanterelles*

***Gemischte Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen*** **11,90 €**

*Eine Auswahl an Blattsalaten und frisch gebratene Pfifferlinge (150g)*

*mit Zwiebellauch und Himbeer- Vinaigrette dazu ein kleiner Brotkorb*

*Salatka ze świeżo smażonymi kurkami i sosem malinowym vinegrett*

*Mixed salad leaves with fried chanterelles*

***Pasta und Pfifferlingsrahm*** **13,50 €**

*Gebutterte grüne Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen (200g)*

*in Rahm geschwenkt und geröstete Pinienkerne*

*Zielony makaron w sosie śmietanowym z kurkami i ziarenkami pini.*

*Green tagliatelle with fresh chanterelles (200g) in cream and roasted pine nuts*

***Rühreier mit Pfifferlingen*** **11,90 €**

*Drei Rühreier mit Zwiebellauch & Kräutern dazu eine Portion*

*frische Pfifferlinge (200g)*

*Jajecznicza z trzech jajek ze szczypiorkiem i ziołami oraz kurkami.*

*Three scrambled eggs with onions and herbs plus a*

*portion fresh chanterelles (200g)*

***Bierkutscher Schnitzel und Pfifferlingsrahm*** **16,90 €**

*Unser großes gebratenes Schweineschnitzel mit Rahmpfifferlingen*

*und Steakhouse Pommies*

*Klasyczny sznyceł wieprzowy z kurkami i frytkami.*

*roasted pork cutlet with cream chanterelles and Steakhouse fries*

***Unsere Empfehlung zu unseren Steaks vom Lavasteingrill  
oder einfach nur zum dazu bestellen:***

*Nasza rekomendacja dla steków z grilla lub każdego innego dania*

*Our recommendation for our steaks from the lava stone grill or just to order:*

***Eine Portion frische Pfifferlinge (200g)*** **8,60 €**

*Porcja świeżych kurek.*

*A portion of fresh chanterelles*

# 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*

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

## **Bitte wählen Sie Ihr Dressing zum Salat**

*Prosimy wybrać dressing do salatkki / Choose your dressing for salad*

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

## **DESSERT**

<b>Schwarzwäldercreme</b>	<b>4,90 €</b>
<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>	
<b>Hausgemachtes Eierlikör- Parfait</b>	<b>6,20 €</b>
<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 €*

*Störtebeker Pils mit Himbeersirup<sup>2</sup>*

*0,5l 4,60 €*

## ***Alster oder Radler***

*0,3l 3,10 €*

*Störtebeker Pils mit Zitronenlimonade<sup>2,5</sup>*

*0,5l 4,60 €*

## ***Diesel***

*0,3l 3,10 €*

*Störteber Pils mit Cola<sup>1,3,6</sup>*

*0,5l 4,60 €*

## ***Krefelder***

*0,3l 3,20 €*

*Störtebeker Schwarzbier mit Cola<sup>1,3,6</sup>*

*0,5l 4,60 €*



# 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 €

## DIE BIER SPEZIALITÄTEN 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*

<b>Störtebeker Baltik-Lager</b> <i>naturbelassenes, untergäriges Lagerbier</i> <i>Caramelmalz und dunkle Braumalze lassen die helle Kupferfarbe entstehen</i> <i>Stammwürze 13,2 %, Alkohol 5,50 % vol.</i>	0,5l Fl. <b>4,60 €</b>
<b>Störtebeker 1402 Kellerbier naturbelassen</b> <i>Winner „WORLD BEER CUP“ 2010 Chicago,</i> <i>naturbelassen und ungefiltert</i> <i>Stammwürze 11,1 %, Alkohol 4,8 % vol</i>	0,5l Fl. <b>4,60 €</b>
<b>Störtebeker Atlantik- Ale, naturtrübes,</b> <i>obergäriges, helles Ale</i> <i>Stammwürze 11,4 %, Alkohol 5,1 % vol</i>	0,5l Fl. <b>4,60 €</b>
<b>Störtebeker Stark Bier, kräftig und würzig</b> <i>Stammwürze 16,9 %, Alkohol 7,5 % vol</i>	0,5l Fl. <b>4,60 €</b>
<b>Störtebeker Hanse-Porter</b> <i>... gebraut aus Karamell und Malz, die Braumalze werden wie im</i> <i>Mittelalter in befeuerten Rösttrommeln karamellisiert</i> <i>Stammwürze 12,5%, Alkohol 4,0 % vol.</i>	0,5 l Fl. <b>4,60 €</b>
<b>Störtebekers Frei- Bier</b> <i>alkoholfreies Pilsener</i>	0,33l Fl. <b>3,50 €</b>

## UNSERE OFFENEN WEINE

### Weißwein

<i>Deutschland, Pfalz</i> <b>Weingut Knöll &amp; Vogel, Bad Bergzabern</b> <i>Bacchus, QbA, halbtrocken</i> <i>Ein blumig fruchtiger Weißer mit leichter Würze und saftiger Süße</i>	0,20 l <b>5,70 €</b>
<i>Deutschland, Mosel</i> <b>Weingut Lex-Ambré</b> <i>Gutswein Riesling, fein herb</i> <i>Ein schöner Speisenbegleiter mit Noten von tropischen Früchten und</i> <i>dezent animierender Restsüße</i>	0,20 l <b>5,90 €</b>
<i>Deutschland, Baden</i> <b>Bezirkskellerei Markgräflerland</b> <i>Markgräfler Grauburgunder, QbA, trocken</i> <i>Schmelziger Grauburgunder mit Aromen von Äpfeln und Pfirsichen</i>	0,20 l <b>5.90 €</b>
<i>Österreich, Carnuntum</i> <b>Weingut Grassel</b> <i>Grüner Veltliner, trocken</i> <i>Pfeffrig-würziger Weißwein mit balancierter Säurestruktur</i>	0,20 l <b>5,70 €</b>

## UNSERE OFFENEN WEINE

### *Rotwein*

*Deutschland, Pfalz*

**Weingut Heinrich Vollmer** 0,20 l 6,00 €  
*Ellerstädter Sonnenberg, Blauer Portugieser, lieblich  
vollmundig und gefällig*

*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*

*Österreich, Carnuntum*

**Weingut Grassel** 0,20 l 5,70 €  
*Blauer Zweigelt, trocken  
kräftiger Duft nach Kirschen und blauen Beeren,  
saftig und dicht am Gaumen*

*Spanien*

**Valencia** 0,20 l 5,70 €  
*Tempranillo, Cuvè aus Tempranillo und Shiraz  
rund, schöne rotbeerige Frucht, leicht würzig, ein Gaumenschmeichler*

## UNSERE OFFENEN WEINE

### *Roséwein*

*Deutschland, Baden*

**Bezirksskellerei Markgräflerland** 0,20 l 5,80 €  
*Markgräfler Spätburgunder Weißherbst, QbA, halbtrocken  
lachsfarbener Rosè mit Noten von roten Beeren und dezenter Restsüße*

*Unsere offenen Weine bieten wir ausschließlich als  
Schoppenweine an !*

# 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 WEINKARTE**

### **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

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

## LONGDRINKS MIT JE 4 CL SPIRITUOSE

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



# 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 streichelt 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*