

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 DEN FRÜHLING SCHMECKEN

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

Ramazzotti Aperitivo Rosato Due 0,15l 6,00 €
*mit prickelnden Schweppes Tonic und
sonnengereiften brasilianischen Limetten*

Ramazzotti Aperitivo Rosato Mio 0,15l 6,50 €
mit Lorenz Sekt und einem Hauch Basilikum

Ramazzotti Aperitivo Rosato Vio 0,15l 6,00 €
*mit einer Komposition von Goldberg Bitter Lemon, sonnengereifter Zitrone
und frischer Minze*

APERITIF

Der Aperitif ist das Vorspiel zu einem erlesenen Essen!

Kir Royal 0,1l 4,50 €
Cremè de Cassis, Momentum Sekt

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 0,1l 4,60 €
gefrostetes Erdbeerpürree, Momentum Sekt

Mangosekt 0,1l 4,60 €
gefrostetes Mangopürree, Momentum Sekt

Martini, Extra Dry, Bianco oder Rosso 5cl 4,00 €

Sherry Tio Pepe, Extra dry 5cl 4,00 €

SUPPEN

*Wir servieren unsere Suppen mit hausgebackenem Villa-Brot.
Nasze zupy serwujemy z wypiekany 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

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

Büffel- Mozzarella an Strauchtomatenfächer **9,95 €**
mit weißem Balsamico, säurearmen Olivenöl
und frischem Basilikum
Mozarella Bufallo z pomidorami, białym octem balsamicznym, oliwą i świeżą bazylią
Buffalo mozzarella on tomatoes with white balsamic, olive oil and fresh basil

Braumeistersalat mit Hähnchenbrust **10,90 €**
Großer gemischter Salat mit gerösteten Kürbiskernen und
gebratener Hähnchenbrust dazu Kräuter- Vinaigrette
Duża sałatka z ziarenkami dyni, smażonym filetem z piersi
kurczaka i sosem vinegrett
Big mixed salad with roasted pumpkin seeds and
Fried chicken breast with herb vinaigrette

KLASSIKER

- Mediterranes Kartoffel- Gemüse- Gratin*** **11,90 €**
*Kartoffeln in Rahm mit Tomaten- ZucchiniGemüse
und gebratenen Putenbruststreifen mit Käse überbacken*
*Śródziemnomorskie warzywa i ziemniaki w sosie
śmietanowo- pomidorowym zapiekane serem.*
*Mediterranean potato and vegetable gratin with fried
turkey breast strips, with cheese gratinéed*
- „Villa“ Burger*** **10,00 €**
*mit 100 % 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 100% 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
- Scheiben aus der gebratenen Maishähnchenbrust*** **16,90 €**
auf Pappardelle in Trüffelbuttersoße mit Pak Choi- Salat
*Filet z piersi kurczaka "kukurydzianego" na makaronie pappardelle
w sosie truflowo maślanym z salata Pak Choi.*
*Slices of roasted corn chicken breast on pappardelle in
Trufflebutter sauce with pak choi salad*
- Gebratenes Zanderfilet*** **15,90 €**
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!

Bärlauchrahmsüppchen

mit Polentaklößchen und gerösteten Pinienkernen

4,50 €

Kremowa zupa czosnkowa z kluseczkami i ziarenkami pini.

Wild garlic cream soup with polenta dumplings and roasted pine nuts

Carpaccio „Hereford“

9,95 €

hauchdünne Scheiben vom Weiderind am Ruccolabuket

mit weißem Balsamico, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen

*Cienkie plastry wołowiny z rucolą, białym octem balsamicznym,
parmezanem i ziarenkami pini*

*Thin slices of meadow beef with rocket salad, white balsamic
vinegar, Parmesan shavings and pine nuts*

Lamm- Burger

11,00 €

hausgemachte 100 % Lammfleisch- Boulette, belegt

mit Tomaten- Raukebeet, reichlich Zwiebeln im gerösteten

Burgerbrötchen dazu Kartoffelecken und Sour Cream

Burger jagnięcy z pomidorem, cebulą, częstkami ziemniaków i kwaszoną śmietaną.

*homemade 100% lambburger, served with tomato, plenty of onions with potato
wedges and sour cream*

Ofenfrische Lammkeule

14,90 €

in Rosmarinsoße mit Speckbohnen und hausgemachter Kartoffelauflauf

Udziec jagnięcy z zielonym groszkiem na boczku i zapiekаныmi ziemniakami.

*Oven-fresh lamb leg in rosemary sauce with bacon beans and
homemade potato casserole*

Geschnetzeltes aus der marinierten Lammkeule*

14,90 €

mit frischen Tomaten und roten Zwiebeln

dazu würzige Kartoffelecken mit Sour Cream

*Gulasz z jagnięciny z pomidorami i cebulą do tego części ziemniaków
i kwaszona śmietana.*

*Sliced meat from the marinated lamb leg * Spicy potato wedges
with sour cream*

Drei gebratene Heringsfilet

11,90 €

mit einem feinen Kartoffelsalat dazu frischer Gurkensalat

Trzy smażone filety ze śledzia z sałatką ziemniaczaną i ogórkową

Three fried herring fillet with a fine potato salad and fresh cucumber salad

REGIONALES IN DER VILLA KNOBELSDORFF

Das „Niedener Gutsweidelamm“:

Der alte Rittersitz Nieden, zwischen den Städten Pasewalk und Prenzlau gelegen, wurde bereits urkundlich 1121 als „dat feste Hus tu Nedam“ genannt. Das Gut Nieden, das sich seit Jahrhunderten im Eigentum derer von Winterfeld befindet, hatte seit alters her eine weithin bekannte Schafhaltung.

Das „Niedener Gutsweidelamm“ wächst auf den frischen und saftigen Wiesen in einer parkähnlichen Landschaft an der Uecker in artgerechter und freier Herdenhaltung heran. Die Herde ernährt sich vor allem von Gras und Heu und erhält je nach Jahreszeiten, Körnermais und Getreide beigefüttert. Andere Zufütterungen oder Zusätze erfolgen nicht.

Genießen Sie dieses herrliche und regional erzeugte Fleisch!

„Cevapcici- Salat“

8,95 €

feine Hackstiks vom Niedener Weidelamm an buntem Pflücksalat mit Kürbiskern- Kräutervinaigrette und Schwarzbrot

Salatka z jagnięcymi kotlecikami z sosem dyniowo zielowym vinegrett.

"Cevapcici salad" with colorful pickles salad with pumpkin seed herb vinaigrette and black bread

Braten aus der Lammkeule

18,95 €

Braten vom „Niedener Gutsweidelamm“ in Thymiansoße mit Speckbohnen und Kartoffelauflauf

Pieczeń z udźca jagnięcego w sosie tymiankowym z zielonym groszkiem i zapiekanyimi ziemniakami.

Roast from the leg of lamb in thyme sauce with bacon beans and potato casserole

Lammcarrè

26,95 €

Lammrücken am Knochen (ca. 200g) auf Tomaten- Zucchini Gemüse mit Bärlauch- Kartoffelstampf

Żeberka jagnięca na warzywach z ziemniakami puree.

Rack of lamb on the bone (about 200g) on tomato and zucchini with wild garlic and potato mash

Lammlachse

26,95 €

Lammrücken ohne Knochen (ca. 120g) unter der Kräuterkruste an Rosmarinjus mit Pappardelle und Grilltomaten

Karkówka jagnięca z makaronem pappardelle.

Saddle of lamb without bones (about 120g) under the herb crust on rosemary with pappardelle and grilled tomatoes

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 **12,00 €**

100% Rindfleisch vom Lavasteingrill

Burger wołowy z grila

100% beef grilled over lava stones

Oldenburger Putenbruststeak **14,95€**

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 salatkii / 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

Schokoladencreme unter der Karamellhaube	4,20 €
<i>im Glas serviert mit Kapstachelbeere</i>	
<i>Chocolate cream under the caramel cup, served in glass with Physalis</i>	
<i>Krem czekoladowy pod karmelową kolderką.</i>	

Hausgemachte Rote Beerengrütze	5,90 €
<i>mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne</i>	
<i>Deser z czerwonych owoców z galką lodów waniliowych i bitą śmietaną.</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 3,00 €

Stammwürze 11,3 %, Alkohol 4,9 % vol.

0,5 l 4,60 €

Pasenelle Urtrunk, naturtrüb

vollmundig würzig,

naturbelassen, hervorragende Bekömmlichkeit

0,3 l 3,00 €

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 3,10 €

Stammwürze 11,3 %, Alkohol 4,9 % vol.

0,5l 4,60 €

Störtebeker Schwarzbier

... aromatisch würzig, mit samtweichem Röstgeschmack

0,3l 3,10 €

Stammwürze 12,5 %, Alkohol 5,0 % vol.

0,5l 4,60 €

UNSERE BIERMIXSPEZIALITÄTEN

Knobelsdorffer

0,3l 3,20 €

Störtebeker Pils mit Himbeersirup²

0,5l 4,60 €

Alster oder Radler

0,3l 3,00 €

Störtebeker Pils mit Zitronenlimonade^{2,5}

0,5l 4,60 €

Diesel

0,3l 3,00 €

Störteber Pils mit Cola^{1,3,6}

0,5l 4,60 €

Krefelder

0,3l 3,00 €

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

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

Störtebeker Baltik-Lager <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. 4,60 €
Störtebeker 1402 Kellerbier naturbelassen <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. 4,60 €
Störtebeker Atlantik- Ale, naturtrübes, <i>obergäriges, helles Ale</i> <i>Stammwürze 11,4 %, Alkohol 5,1 % vol</i>	0,5l Fl. 4,60 €
Störtebeker Stark Bier, kräftig und würzig <i>Stammwürze 16,9 %, Alkohol 7,5 % vol</i>	0,5l Fl. 4,60 €
Störtebeker Hanse-Porter <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. 4,60 €
Störtebekers Frei- Bier <i>alkoholfreies Pilsener</i>	0,33l Fl. 3,30 €

UNSERE OFFENEN WEINE

Weißwein

<i>Deutschland, Pfalz</i> Weingut Knöll & Vogel, Bad Bergzabern <i>Bacchus, QbA, halbtrocken</i> <i>Ein blumig fruchtiger Weißer mit leichter Würze und saftiger Süße</i>	0,20 l 5,50 €
<i>Deutschland, Mosel</i> Weingut Lex-Ambré <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 5,60 €
<i>Deutschland, Baden</i> Bezirkskellerei Markgräflerland <i>Markgräfler Grauburgunder, QbA, trocken</i> <i>Schmelziger Grauburgunder mit Aromen von Äpfeln und Pfirsichen</i>	0,20 l 5.70 €
<i>Österreich, Carnuntum</i> Weingut Grassel <i>Grüner Veltliner, trocken</i> <i>Pfeffrig-würziger Weißwein mit balancierter Säurestruktur</i>	0,20 l 5,60 €

UNSERE OFFENEN WEINE

Rotwein

Deutschland, Pfalz

Weingut Heinrich Vollmer 0,20 l 5,80 €
*Ellerstädter Sonnenberg, Blauer Portugieser, lieblich
vollmundig und gefällig*

Deutschland, Pfalz

Weingut Karl Pfaffmann 0,20 l 5,50 €
*Blauer Portugieser, QbA, halbtrocken
leicht und fruchtig mit schöner Restsüße*

Deutschland, Pfalz

Weingut Knöll & Vogel, Bad Bergzabern 0,20 l 5,70 €
*Dornfelder, QbA, trocken
dunkel, herb und würzige Note nach viel Kirsche und Brombeere*

Österreich, Carnuntum

Weingut Grassel 0,20 l 5,60 €
*Blauer Zweigelt, trocken
kräftiger Duft nach Kirschen und blauen Beeren,
saftig und dicht am Gaumen*

Spanien

Valencia 0,20 l 5,60 €
*Tempranillo, Cuvè aus Tempranillo und Shiraz
rund, schöne rotbeerige Frucht, leicht würzig, ein Gaumenschmeichler*

UNSERE OFFENEN WEINE

Roséwein

Deutschland, Baden

Bezirksschellerei 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

Stralsunder Mineralwasser	0,25 l Fl.	2,30 €
(klassisch, medium oder still)	0,75 l Fl.	5,10 €
Zitronenlimonade 4,5	0,20 l	2,30 €
Orangenlimonade 2,4,6	0,20 l	2,30 €
Schweppes Ginger Ale 2	0,20 l Fl.	2,90 €
Schweppes Tonic Water 7	0,20 l Fl.	2,90 €
Goldman Bitter Lemon 7	0,20 l Fl.	2,90 €
Apfelschorle	0,20 l	2,30 €
Coca-Cola 2,3,6	0,20 l Fl.	2,50 €
Coca-Cola light 2,6	0,20 l Fl.	2,50 €
Apfelsaft		
Orangensaft	jeder Saft 0,20 l	2,80 €
Bananensaft		
Kirschsft		
Tomatensaft	0,20 l Fl.	3,20 €

BRÄNDE & WHISKY

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

AQUAVIT • KÜMMEL • WODKA

Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	1,65 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50 €
Linie Aquavit	2 cl	2,30 €
Rostocker Lehment Kümmel	2 cl	1,65 €
Rostocker Lehment Aquavit	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

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

LONGDRINKS MIT JE 4 CL SPIRITUOSE

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

HEISSE GETRÄNKE

Becher Kaffee	2,40 €
Tasse Cafè Creme	2,40 €
Espresso	2,30 €
Milchkaffee	3,50 €
Cappuccino	2,70 €
Latte macchiato	3,40 €
Tasse Schokolade	2,80 €
Tasse Schokolade mit Sahne	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 Teegenuss.

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*