

Herzlich Willkommen im
Parkhotel Berghölzchen.....

Hildesheim, im Winter 2019

Sehr geehrte Damen und Herren,

einer gelungenen Feier geht eine sorgfältige Planung voraus, bei der wir Ihnen gerne behilflich sind.

Anliegend erhalten Sie unser Menü- und Büffetangebot.

Die zusammengestellten Menüs und Buffets sind Vorschläge, die Sie selbstverständlich gerne untereinander variieren können.

Bitte wählen Sie nach Möglichkeit ein einheitliches Menü für alle Gäste, auf Vegetarier oder Allergiker nehmen wir natürlich gerne Rücksicht.

Die vorgestellten Buffets bereiten wir ab 20 Personen zu, bei einer kleineren Gästezahl entwickeln wir mit Ihnen zusammen andere Möglichkeiten.

Damit wir Ihre Veranstaltung ausreichend vorbereiten können, sollten Speisen, Getränke, Dekoration und andere Details 10 Tage vorher mit uns abgesprochen sein.

Wir hoffen, Ihnen ein interessantes Angebot unterbreitet zu haben, und würden uns freuen, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

Mit freundlicher Empfehlung
Das Berghölzchen.

Michele Coers
- Direktorin -

Thomas Nell
- Veranstaltung -

Die Vorspeisen:

Fein geschnittener Parmaschinken an Melonensalat,
Orangenvinaigrette und marktfrischen Salatspitzen

Euro 10,90

*

Jacobsmuscheln mit feinem Avocadopüree,
an Zitronenmarmelade und Sojaschaum

Euro 11,50

*

Fangfrische Riesengarnelen mit
Auberginen - Kaviar
und aromatischem Kräutersalat

Euro 11,50

*

Mousse vom Büffelmozzarella
garniert mit knackigem Rucola und Pinienkernen
an einer Marinade aus getrockneten Tomaten

Euro 10,50

*

Gefüllte Blüte von der Zucchini mit Ziegenfrischkäse,
mit kleinen Baumtomaten und gebratenen Waldpilzen

Euro 10,50

*

Rose vom Räucherlachs mit kleinem Kartoffelrösti,
Kaviarcreme und saftigen Kirschtomaten

Euro 10,90

*

Veganer Vorspeisensalat nach italienischer Art
mit gebratenem Tofu an Tomaten,
Basilikum und Zupfsalat

Euro 7,90

Die Suppen:

Apfel – Selleriesüppchen mit Röstzwiebelpesto
und einer Haube aus Petersilienschaum

Euro 6,50

*

Cremsuppe von grünem Spargel
und Räucherlachsnocken

Euro 6,50

*

Geflügelessenz mit Kräuterfritatten
und feinen Gemüsestreifen

Euro 6,50

*

Hochzeitssuppe vom Rind
mit Eierstich, Fleischklößchen
und feinen Nudeln

Euro 6,50

*

Kartoffel – Lauchcremsuppe
mit Nordseekrabben
und gebräunter Butter

Euro 6,50

*

Schaumsuppe von Paprika und Tomate
mit Basilikum – Frischkäseklößchen

Euro 6,50

*

Rote Linsensuppe mit getrockneten Tomaten
und fein gerösteten Haselnüssen

Euro 6,50

Der Zwischengang:

Gebatener Kabeljau mit Paprika – Graupen
und Ziegenkäseschaum

Euro 10,50

*

Gedünstetes Lachsmedaillon auf Gemüsespaghetti
und Safranemulsion

Euro 11,50

*

Wachtelbrust „Supreme“ an feinen Belugalinsen
mit Portweinjus

Euro 10,50

*

Waldpilzrisotto
an getrüffelter Nussbutter
und gehobelten Parmesanspähnen

Euro 9,50

*

Zucchini – Bandnudeln
an Tomaten – Paprikarelish
und Walnuss – Crumble

Euro 7,50

Die Hauptgerichte:

Lammlachs mit Thymianjus
im Grillgemüsebett
und gebackenem Kartoffelaufbau

im 3- Gang Menü Euro 28,50
im 4- Gang Menü Euro 27,00
im 5- Gang Menü Euro 25,90

*

Filet vom deutschen Landschwein
mit Serranojus, Prinzessbohnen
und cremiger Polenta

im 3- Gang Menü Euro 21,90
im 4- Gang Menü Euro 20,00
im 5- Gang Menü Euro 18,90

*

Rinderlende - rosa gebraten -
unter Kräuter - Pfefferkruste
an einem Cognacsaucenspiegel,
grünem Spargel und Nusskartoffeln

im 3- Gang Menü Euro 30,90
im 4- Gang Menü Euro 29,50
im 5- Gang Menü Euro 28,50

*

Schwarzfeder - Hähnchenbrust
mit Sherrysauce, Mini Karotten
und Graupenrisotto

im 3- Gang Menü Euro 23,90
im 4- Gang Menü Euro 22,80
im 5- Gang Menü Euro 21,70

*

Mediterrane Perlhuhnbrust
mit Oliven und Salbei, Zucchini
und Püree von grünen Erbsen

im 3- Gang Menü Euro 20,90
im 4- Gang Menü Euro 19,90
im 5- Gang Menü Euro 18,90

Die Hauptgerichte:

Glasierter Hirschrücken
auf Pilzragout
und Speck - Semmelknödel

im 3- Gang Menü Euro 28,90
im 4- Gang Menü Euro 27,70
im 5- Gang Menü Euro 26,50

*

Milchkalbskarree
mit weißer Pfeffersauce
an Wurzelgemüse
und hausgemachten Herzoginkartoffeln

im 3- Gang Menü Euro 25,50
im 4- Gang Menü Euro 23,50
im 5- Gang Menü Euro 21,50

*

Zanderfilet mit Lauchzwiebeln
an Kräutersaiblingen, Süßkartoffelpüree
und Gewürzsaabon

im 3- Gang Menü Euro 20,80
im 4- Gang Menü Euro 19,80
im 5- Gang Menü Euro 18,80

*

Saltimbocca vom Kalb
auf Basilikumjus, Streifen von Paprika
und Gnocchis

im 3- Gang Menü Euro 26,50
im 4- Gang Menü Euro 25,00
im 5- Gang Menü Euro 23,50

*

Vegane Auberginen
mit Amaranth - Füllung,
zweierlei Reis und Cashew-Safrandip

im 3- Gang Menü Euro 11,50
im 4- Gang Menü Euro 11,00
im 5- Gang Menü Euro 10,50

Das Dessert:

Minz - Pistaziencreme
mit Schokoladenmousse Euro 6,50

*

Hausgemachtes Beerenragout
mit Mangoschaum Euro 6,20

*

Schokoladen - Chilicreme
mit rotem Meringue und Sesamcracker Euro 6,50

*

Feigencarpaccio
an Mango - Granatapfelsalat
und zweierlei Schokolade Euro 6,50

*

Lauwarmes Birnenkuchlein
mit Walnusseis und Zimtsabayon Euro 6,50

*

Limettenknödel mit Basilikumparfait
und Grapefruit - Aspik Euro 6,50

*

Waldmeister - Flan
mit Weinschaumeis
und Zitronengras - Vanillesauce Euro 6,50

*

Vegane Cashew - Pannacotta
mit frischen Beeren Euro 6,50

Das Buffet:

Buffet I

Vorspeisen:

Makrelenvariation mit Dill - Senfsauce

Luftgetrockneter Schinken mit Melonen - Feldsalat

Rustikale Braten- und Schlachteplatte
mit Senf und Remouladensauce

Hausgemachter Nudel- und Kartoffelsalat

Ländliche Poulardenbrust an frischen Früchten

Brotvariation Salz- und Kräuterbutter

Warme Speisen:

Niedersächsische Kartoffelsuppe
mit Speckwürfeln, Majoran und Kräutercroûtons

Gebackener Seelachs mit Zitronensauce

Jungschwein - Karree auf Wurzelbett
und Butterjus

Poulardenbrust mit Champignonragout

dazu

Schoten- Karottengemüse,
Kartoffelspalten, Süßkartoffelpüree und Reis

Nachspeisen:

Käsevariation von Camembert, Blauschimmel
und Schnittkäse

Beerenragout mit Vanillesauce

Eisplatte mit Hippengebäck

Bayerische Creme mit Erdbeerpüree

Euro 29,90

Buffet II

Vorspeisen:

Geräucherter Lachs
und Bio - Bachforelle mit Sahnemeerrettich

Vitello Tonnato

Gebratene Maispouardenbrust
mit Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen

Shrimpscocktail mit frischer Mango, Zucchini und Safrandip
Geflügelsalat
Tomate - Mozzarella mit frischem Basilikum
Rohkostsalate mit Balsamico - Vinaigrette,
Joghurt- und Cocktaildressing

Partybrötchen, Stangenweißbrot und Brotvariation,
Salz- und Kräuterbutter

Warme Speisen:

Krustiertes Barschfilet an Limettensauce

Maispouardenbrust auf Grillgemüse

Geschmortes Osso Bucco in Basilikumjus

dazu

bunte Gemüseauswahl, Kartoffelgratin,
Gnocchi und Rosmarinkartoffeln

Nachspeisen:

Französische Käseauswahl
mit Rohmilch - Schnittkäse , Camembert,
Weiß- und Blauschimmelkäse
mit Früchten und Salzgebäck

Weißer Mousse au Chocolat
mit Mangosauce

Orangen - Grießflammerie

Joghurtterrine an frischen Obst

Euro 37,90

Buffet III:

Vorspeisen:

Mildgeräucherte Forellenfilets
und Muschel - Torrone - Turm
mit Mandeln und Limettengelee

Schwarzwälder Schinken an Melonenspalten

Flugentenbrust mit Preiselbeeren

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Cherrytomaten und grünem Pfefferschmand

Avocadosalat mit gegrillten Shrimps

Eingelegtes mediterranes Gemüse und gehobelter Hartkäse

Blattsalate mit Balsamico- und Joghurtdressing

Partybrötchen, Stangenweißbrot und Brotvariation,
Salz- und Kräuterbutter

Warme Speisen:

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen

Kräuter - Lachsfilet an Rieslingsauce,

Perlhuhnbrust mit Portweinsauce,
und
Saltimbocca von der Schweinelende,
mit Kräuterfrischkäsesauce
Gemüsevariation und Kräutersaitlingen,
Kartoffelgratin, Krokette und zweierlei Reis

Nachspeisen:

Internationale Käseauswahl
mit Rohmilch - Schnittkäse, Camembert,
Ziegenkäse, Weiß- und Blauschimmelkäse
mit Früchten und Salzgebäck

Tiramisu
After - Eight - Mousse
Himbeergrütze mit Vanillesauce

Euro 40,90

Buffet IV:

Vorspeisen:

Caipirinha - Lachs mit Limetten - Dill - Dip

Geflügelpralinen
mit Sauce Cumberland

Coppa - Parmaschinken an Feldsalat und Rispentomaten

Schweine- und Rindertournedos mit Chilidip

Riesengarnelenspieße mit Aioli

Avocadosalat mit Paprika, Mais und Mozzarella

Flusskrebs - Mangosalat mit Zuckerschoten

Rohkostsalate mit Balsamico - Vinaigrette,
Joghurt- und Cocktaildressing

Brotkorb mit Partybrötchen, Baguette
und Steinofenbrot,
Land- und Kräuterbutter

Warme Speisen:

Klare Steinpilzsuppe Celestine

Dorade auf Meerrettichgemüse

Brust vom Schwarzfederhuhn in Rotweinjus

Rinderlende mit hausgemachter Kräuterbutter

dazu

Saisonale Gemüseauswahl,
Herzoginkartoffeln und Kartoffelgemüse

Nachspeisen:

Italienische Käseauswahl mit Weichkäse, Ziegenkäse
und Gorgonzola

Petit Fours

Mousse Trilogi (Rum-, Riesling- und Beerenmousse)

Obst, mit Zabaione gratiniert

Euro 49,90

Canapés

belegt mit:

Luftgetrocknetem Schinken Euro 2,50

Geflügelpraline Euro 2,50

Roastbeef Euro 3,00

Räucherlachs Euro 3,00

Saiblingstartar Euro 3,00

Riesengarnelen Euro 3,50

Kräuterfrischkäse Euro 2,00

Mildem Camembert Euro 2,00

Mindestabnahme pro Sorte: 10 Stück

Hochzeitsarrangement :

Unser spezielles Angebot für Sie mit Festpreisgarantie (ab 35 Personen):

Pro Person: 109,00€

Das Angebot gilt für 8 Stunden ab Empfang.

Nach Ablauf der Pauschale werden Getränke nach Verbrauch berechnet, ebenso eine Servicepauschale von € 100,00 je angefangene Stunde.

Unser Service für Sie:

- Empfang mit Sekt von der Kellerei Langenbach, Cuvee Berghölzchen oder Prosecco / Veneto, Orangensaft, Erdbeersaft und Mineralwasser dazu reichen wir Grissini und Salzgebäck
- Stilvoll eingedeckte Tische mit Menükarten vom Haus
- Silberne Platzteller
- Rosenblätter und Kerzenleuchter als Tischdekoration
- Tischwäsche in weiß oder creme
- Tanzfläche
- Ambientebeleuchtung

Getränke zur Feier:

- König Pilsener vom Fass, Alster, alkoholfreies Pils
- Alle Benediktiner Weizenbiere
- Alle alkoholfreien Getränke aus unserer Karte
- Mineralwasser wird auf den Tischen eingedeckt
- 2 Weine, Sie können aus folgenden Weinen wählen:
Pinot Grigio (Venetien) / Grauburgunder (Baden) / Kerner (Rhein Hessen)
Merlot (Venetien) / Spätburgunder (Baden) / Dornfelder (Rhein Hessen)
- Kaffee, Cappuccino, Espresso, Tee
- Kaffeebuffet um Mitternacht

Speisen:

- Honey Moon - Buffet oder Honey Moon 4 - Gang Menü

Zusätzlich buchbar:

Stuhlhussen in weiß oder creme _____	4,50 € pro Person
Mitternachtssuppe Ihrer Wahl _____	5,50 € pro Person
Mitternachtssnack Currywurst _____	5,50 € pro Person
Zum Mitternachtskaffee Petit Fours _____	5,50 € pro Person
Candy - Bar _____	5,50 € pro Person

Übernachtung:

Das Hochzeitspaar übernachtet kostenlos in einem unserer schönsten Hotelzimmer.

Honey - Moon - Buffet

Vorspeisen:

Hochzeitsuppe
mit feinen Nudeln, Gemüseeinlage, Kräuterklößchen und Eierstich

Arrangement von Räucherlachs
und Bio - Bachforelle mit Meerrettich

Fruchtiger Eismeergarnelencocktail
mit frischer Mango, Zucchini und Safrandip

„Vitello Tonnato“
Zartes Kalbfleisch mit Thunfisch - Kaperntopping

Tranchen von der Maispoularde
mit marinierten Cherrytomaten und gerösteten Pinienkernen

Luftgetrockneter Schinken auf Melonensegel

Gefülltes mediterranes Gemüse
Rucola - Salat mit Roquefort
und Walnüssen
Tomate - Mozzarella mit frischem Basilikum und Pesto
Rohkostsalate
mit dreierlei Dressings

Partybrötchen, Stangenweißbrot und Brotauswahl,
Land- und Kräuterbutter

Warme Speisen:

Krustiertes Barschfilet an Dijon - Senfsauce,

kross gebratene Perlhuhnbrust auf Porree - Tomatenragout

Medaillons vom Kalb an Pfefferjus,
Auswahl von marktfrischen Gemüsen,
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin und Roter Bio Reis

Nachspeisen:

Internationale Käsevariation mit Früchten und Salzgebäck, Feigensenf

Mousse von zweierlei Schokolade
Orangen - Panna Cotta mit Erdbeer - Coulis
Marinierte Waldbeeren mit gebrannter Milch

Honey - Moon - 4 - Gang Menü

Parmaschinken - Rose
an marinierten Salatspitzen,
Melonenperlen, gerösteten Pinienkernen
dazu Stangenweißbrot, Vollkornbaguette und Landbutter

* *

Niedersächsische Hochzeitssuppe
mit Kräuterklößchen, Eierstich, Gemüsestreifen und feinen Nudeln

* *

Iberico - Schweinelende
an weißer Pfefferjus,
glasiertem Minigemüse
und Kartoffelgratin

* *

Dessertvariation „Honeymoon“
Mousse - Duett auf Schokoladenerde,
Grand - Manierparfait an Erdbeercoulis,
Minzschaum und Hippenröllchen

* *

GETRÄNKE UND SPEISEN KÖNNEN SELBSTVERSTÄNDLICH NACH EIGENEN WÜNSCHEN
VARIERT WERDEN!

Aperitif

Glas Sekt, Hausmarke, brut ⁸	0,1 l	Euro 3,50
Glas Sekt, Lifestyle (Alkoholfrei)	0,1 l	Euro 3,50
Glas Prosecco ⁸	0,1 l	Euro 4,50
Sekt Cassis ⁸	0,1 l	Euro 4,50
Kir (Creme de Cassis mit trockenem Weißwein) ⁸	0,1 l	Euro 4,50
Sandeman Sherry fino ⁸	5 cl	Euro 3,50
Sandeman Sherry medium dry ⁸	5 cl	Euro 3,50
Sandeman Sherry cream ⁸	5 cl	Euro 3,50
Martini dry ⁸	5 cl	Euro 3,60
Martini bianco ⁸	5 cl	Euro 3,60
Martini rosso ⁸	5 cl	Euro 3,60
Campari pur ¹	4 cl	Euro 4,50
Campari Orange ¹	4 cl	Euro 6,00
Campari Soda ¹	4 cl	Euro 5,50
Orange Sprizz (alkoholfrei)	0,2l	Euro 5,50
Aperol Sprizz ^{1,4,8}	0,2l	Euro 6,00
Hugo	0,2l	Euro 6,00
Monin Bitter ¹ (alkoholfrei)	4 cl	Euro 3,50
Monin Orange ¹	4 cl	Euro 4,50
Monin Soda ¹	4 cl	Euro 4,50

1= mit Farbstoff 2= mit Antioxidationsmittel 3= koffeinhaltig 4= chininhaltig 5= enthält eine Phenylalaninquelle
6= mit Süßungsmitteln 7= mit Konservierungsstoff 8= enthält Sulfite 9= enthält Milch
10= enthält Gerstenmalz 11= enthält Weizenmalz

Offene Weine (0,2l)

Weißwein:

Baden

2013 er Langenbach⁸

Grauburgunder

Q.b.A., trocken

Weinkellerei Langenbach

Feines Fruchtbukett, kraftvoll, rund, saftig

Euro 5,50

Pfalz

2014 er Langenbach⁸

Sauvignon Blanc

Q.b.A., trocken

Weinkellerei Langenbach

Duft von Stachelbeeren, u. tropischen Früchten, animierend

Euro 5,80

Rheinhessen

2016 er Langenbach⁸

Scheurebe

Q.b.A., Feinherb

Weinkellerei Langenbach

Feinste Cassis-Aromen, verführerisches Frucht-Säurespiel

Euro 5,80

Veneto

2013 er Cantina di Soave⁸

Pinot Grigio - Garganega

IGT, trocken

Feine Fruchtaromen, animierend, frisch

Euro 5,50

Pfalz

2013 er Deidesheimer Hofstück⁸

Riesling, Kabinett, trocken

Weinkellerei Langenbach

Frische Frucht, leicht, herzhaft trocken

Euro 5,80

Weißherbst:

Baden

2013 er Wasenweiler Vulkanfelsen⁸

Spätburgunder Weißherbst,

Qualitätswein, halbtrocken

Winzergenossenschaft Wasenweiler

Würzig, Intensive Frucht und Harmonie

Euro 5,80

Die Jahrgänge der Weine können variieren

1= mit Farbstoff 2= mit Antioxidationsmittel 3= koffeinhaltig 4= chininhaltig 5= enthält eine Phenylalaninquelle 6= mit Süßungsmitteln 7= mit Konservierungsstoff 8= enthält Sulfite 9= enthält Milch

10= enthält Gerstenmalz 11= enthält Weizenmalz

Rotweine:

Baden

2013 er Langenbach⁸

Spätburgunder

Q.b.A., trocken

Weinkellerei Langenbach

Gute Frucht, herzhafte Art, stoffig

Euro 5,80

Pfalz

2013 er Langenbach⁸

Blauer Portugieser

Q.b.A., lieblich

Dürkheimer Feuerberg

Rote Fruchtaromen, weich

Euro 5,90

Veneto

2014 er Botticato⁸

Rosso Veronese

IGT, trocken

Dunkle Kirscharomen, dichtes, aber auf frisches Mundgefühl

Euro 5,80

2013er Cantina di Soave⁸

Merlot

IGT, trocken

Fruchtig, weich

Euro 5,80

Bordeaux

2011er Haut - Medoc⁸

A.C., trocken

Frisches, fruchtbetontes Bukett, elegant, mittlerer Körper

Euro 6,50

1= mit Farbstoff 2= mit Antioxidationsmittel 3= koffeinhaltig 4= chininhaltig 5= enthält eine Phenylalaninquelle
6= mit Süßungsmitteln 7= mit Konservierungsstoff 8= enthält Sulfite 9= enthält Milch
10= enthält Gerstenmalz 11= enthält Weizenmalz

Weißweine (0,75l)

Baden

216	2013er	Königschaffhausener Hasenberg Grauburgunder Q.b.A. , trocken Winzergenossenschaft Königschaffhausen Feine Frucht, elegant, stoffiger, filigraner Abgang	26,50€
-----	--------	---	--------

Pfalz

217	2013er	Bissersheimer Grüner Silvaner Q.b.A. , trocken Wageck Pfaffmann Milde Säure, feines Apfelbukett	24,50€
-----	--------	---	--------

218	2013er	Bissersheimer Held Riesling Q.b.A., trocken Wageck Pfaffmann Reife, klare Rieslingfrucht, gute Fülle	24,50€
-----	--------	--	--------

Pfalz

211	2016er	Langenbach Sauvignon Blanc Q.b.A., Feinherb Weinkellerei Langenbach Steinobst, Zitrus-, Kräutearomen, animieren, dezente Fruchtsüße	24,80€
-----	--------	--	--------

Südafrika, Western Cape

212	2014er	Chenin Blanc trocken Klippenkop Duft von exotischen Früchten, elegant, leicht	25,50€
-----	--------	--	--------

Italien - Veneto

224	2013er	Chardonnay IGT, trocken Cantina di Soave Fruchtbetont, saftig, animierend	24,50€
-----	--------	--	--------

Weißherbst (0,75l)

Les Mariés-Südfrankreich

225	2016er	Parlemont Les Mairés Cinsault - Grenache Pays d'Oc IGP Aromen von Erdbeere, Litchi und grünen Äpfeln	25,00€
-----	--------	--	--------

Rotweine (0,75 l)

		<u>Pfalz</u>	
311	2014er	Langenbach Cuvée Julius Q.b.A, trocken Weinkellerei Langenbach Vielfältige Fruchtaromen, Vanille, dicht, voluminös Kräftige warme Struktur	25,50€
		<u>Baden</u>	
313	2011er	Wasenweiler Vulkanfelsen Spätburgunder Q.b.A. , halbtrocken Winzergenossenschaft Wasenweiler Würzig, intensive Frucht	28,50€
		<u>Rheinhessen</u>	
314	2015er	Weingut Spohr Schwarzriesling (Pinot Meunier) Q.b.A., trocken Vielfältige Fruchtnoten, dichte, elegante Struktur	25,50€
		<u>Spanien - Careña</u>	
315	2011er	Castillo de Alcala DO, trocken Crianza ausgeprägte Frucht, konzentriert Finesse	29,50€
		<u>Italien - Abruzzen</u>	
317	2013er	Epicuro Montepulciano DOC, trocken Weingut Femar Vini Intensive, dichte Frucht, weich, samtig	28,50€
		<u>Frankreich - Bordeaux</u>	
318	2008er	Château Pimorin Haut Medoc AC, Grand Vin, trocken Weingut Saint Sauveur Rote Fruchtaromen, reife Tannine, kräftig	37,50€

Sekt & Schaumwein

242	Langenbach Cuvée „Parkhotel Berghölzchen“ brut Langenbach & Co. GmbH (0,75 l)	Euro 22,50
243	Weisslack Jahrgangssekt halbtrocken Langenbach & Co. GmbH (0,75 l)	Euro 22,50
244	Julius Langenbach Riesling Tradition, Flaschengärung, trocken Langenbach & Co. GmbH (0,75 l)	Euro 29,50
245	Prosecco Frizzante extra dry (0,75 l)	Euro 24,50
249	Rosé Sekt Bernard - Massard Jahrgangssekt trocken (0,75 l)	Euro 24,50
250	Lifestyle Alkoholfrei Bernard-Massard	Euro 24,50

Champagner (0,75 l)

246	Champagner Lanson Black Label, Brut	Euro 89,00
247	Champagner Taittinger Brut Réserve	Euro 99,00
248	Moet & Chandon Cuvée Dom Perignon Vintage 1998, Brut	Euro 199,00

1= mit Farbstoff 2= mit Antioxidationsmittel 3= koffeinhaltig 4= chininhaltig 5= enthält eine Phenylalaninquelle
6= mit Süßungsmitteln 7= mit Konservierungsstoff 8= enthält Sulfite 9= enthält Milch
10= enthält Gerstenmalz 11= enthält Weizenmalz

Biere vom Fass

Königs Pilsener ¹⁰	0,25 l / 0,4l	Euro 2,70 / 4,30
Alster ¹⁰	0,25 l / 0,4l	Euro 2,70 / 4,30

Flaschenbiere

Königs Pilsener Alkoholfreies Bier ¹⁰	0,33 l	Euro 2,90
Vita Malz	0,33 l	Euro 3,00
Köstritzer Schwarzbier ¹⁰	0,33 l	Euro 2,90
Benediktiner Weizen, naturtrüb, dunkel, alkoholfrei ^{10,11}	0,50 l	Euro 4,30

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,2,3}	0,2 l	Euro 2,90
Coca Cola light ^{1,2,3,5,6}	0,2 l	Euro 2,90
Fanta ^{1,2}	0,2 l	Euro 2,90
Sprite	0,2 l	Euro 2,90
Mezzo Mix ^{1,2,3}	0,2 l	Euro 2,90
Staatl. Fachingen medium	0,25 l	Euro 2,70
Staatl. Fachingen naturell	0,25 l	Euro 2,70
Staatl. Fachingen medium	0,75 l	Euro 6,50
Staatl. Fachingen naturell	0,75 l	Euro 6,50
Schweppes Bitter Lemon ⁴	0,2 l	Euro 2,80
Schweppes Tonic Water ⁴	0,2 l	Euro 2,80
Apfelschorle	0,2 l	Euro 2,90
Apfelschorle	0,4 l	Euro 4,30
Vaihinger Orangensaft	0,2 l	Euro 2,90
Vaihinger Apfelsaft	0,2 l	Euro 2,90
Vaihinger Traubensaft	0,2 l	Euro 2,70
Vaihinger Tomatensaft	0,2 l	Euro 2,70

1= mit Farbstoff 2= mit Antioxidationsmittel 3= koffeinhaltig 4= chininhaltig 5= enthält eine Phenylalaninquelle
6= mit Süßungsmitteln 7= mit Konservierungsstoff 8= enthält Sulfite 9= enthält Milch
10= enthält Gerstenmalz 11= enthält Weizenmalz

Spirituosen

Fürst Bismark	2 cl	Euro 2,50
Wodka Moskovskaya	2 cl	Euro 2,70
Bacardi Rum	2 cl	Euro 2,90
Myer ´s Rum	2 cl	Euro 2,90
Molinari Sambucca	2 cl	Euro 2,50

Tresterbrände

Grappa Nonino	2 cl	Euro 4,20
Grappa Sebastiani	2 cl	Euro 4,00

Aquavit

Bommerlunder	2 cl	Euro 2,70
Malteser Kreuz	2 cl	Euro 2,70
Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	Euro 2,90
Linie Aquavit	2 cl	Euro 2,90

Weinbrand/Brandy/Cognac

Asbach Uralt	2 cl	Euro 2,90
Remy Martin VSOP	2 cl	Euro 4,70
Remy Martin XO	2 cl	Euro 14,90
Grand Duque D ´Alba	2 cl	Euro 5,50

Obstbrände

Obstbrand	2 cl	Euro 2,90
Mirabelle, Schlehe, Waldhimbeere, Altes Pflümle, Quitte, Williams- Birne, Schwarzwälder Kirsch		

Bitter

Ramazotti	2 cl	Euro 2,80
Jägermeister	2 cl	Euro 2,50
Fernet Branca	2 cl	Euro 2,80
Fernet Menta	2 cl	Euro 2,80
Underberg	2 cl	Euro 2,80
Ramazotti ¹	2 cl	Euro 2,80

Liköre

DiSaronno Amaretto	2 cl	Euro 2,70
Cointreau	2 cl	Euro 3,00
Bailey ´s Irish Cream ^{1,3,7}	2 cl	Euro 2,80

1= mit Farbstoff 2= mit Antioxidationsmittel 3= koffeinhaltig 4= chininhaltig 5= enthält eine Phenylalaninquelle
6= mit Süßungsmitteln 7= mit Konservierungsstoff 8= enthält Sulfite 9= enthält Milch
10= enthält Gerstenmalz 11= enthält Weizenmalz

Whisky

Southern Comfort ¹	4 cl	Euro 4,50
Jim Beam, Bourbon Whiskey	4 cl	Euro 5,00
Johnnie Walker Red Label, Scotch ¹	4 cl	Euro 5,00
Johnnie Walker Black Label, Scotch ¹	4 cl	Euro 5,50
Kilbeggan, Irish Whisky ¹	4 cl	Euro 6,00
Jack Daniel´s, Whiskey	4 cl	Euro 6,00
Glenfiddich, Single Malt Whisky	4 cl	Euro 6,00
Dalwhinnie Highland Malt 15 Jahre	4 cl	Euro 9,00
Lagavulin Islay Malt Whisky, 16 Jahre	4 cl	Euro 9,50

Warme Getränke

Tasse Heimbs Kaffee creme	Euro 2,40
Tasse Heimbs Kaffee, entkoffeiniert	Euro 2,40
Kännchen Kaffee	Euro 4,50
Tasse Milkschokolade ⁹	Euro 2,80
Chociatto - Schokolade mit Kaffee ⁹	Euro 3,00
Glas Tee, verschiedene Sorten	Euro 2,40
Kännchen Tee, verschiedene Sorten	Euro 4,20
Espresso	Euro 2,40
Doppelter Espresso	Euro 4,30
Espresso macchiato ⁹	Euro 2,60
Doppelter Espresso macchiato ⁹	Euro 4,50
Cappuccino ⁹	Euro 2,90
Milchkaffee ⁹	Euro 3,10
Latte macchiato ⁹	Euro 3,50

1= mit Farbstoff 2= mit Antioxidationsmittel 3= koffeinhaltig 4= chininhaltig 5= enthält eine Phenylalaninquelle
6= mit Süßungsmitteln 7= mit Konservierungsstoff 8= enthält Sulfite 9= enthält Milch
10= enthält Gerstenmalz 11= enthält Weizenmalz