

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

*

Cremesuppe 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 – Lauchcremesuppe
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:

Gebratener 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 Parmesanspännen Euro 9,50

*

Zucchini – Bandnudeln
an Tomaten – Paprikarelish
und Walnuss – Crumble Euro 7,50

Die Hauptgerichte:

Lammlachs mit Thymianjus
im Grillgemüsebett
und gebackenem Kartoffelauflauf

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 Kräutersaitlingen, Süßkartoffelpüree
und Gewürzsabayon

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, Kroketten 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 (Rheinhessen)
Merlot (Venetien) / Spätburgunder (Baden) / Dornfelder (Rheinhessen)
- 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:

Hochzeitssuppe
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 Weißweine (0,2l):

Baden

2013 er	Langenbach ⁸ Grauburgunder Q.b.A., trocken Weinkellerei Langenbach Feines Fruchtbukett, kraftvoll, rund, saftig	Euro 5,50
---------	--	-----------

Pfalz

2014 er	Langenbach ⁸ Sauvignon Blanc Q.b.A., trocken Weinkellerei Langenbach Duft von Stachelbeeren, u. tropischen Früchten, animierend	Euro 5,80
---------	--	-----------

Rheinhessen

2016 er	Langenbach ⁸ Scheurebe Q.b.A., Feinherb Weinkellerei Langenbach Feinste Cassis-Aromen, verführerisches Frucht-Säurespiel	Euro 5,80
---------	---	-----------

Veneto

2013 er	Cantina di Soave ⁸ Pinot Grigio – Garganega IGT, trocken Feine Fruchtaromen, animierend, frisch	Euro 5,50
---------	---	-----------

Pfalz

2013 er	Deidesheimer Hofstück ⁸ Riesling, Kabinett, trocken Weinkellerei Langenbach Frische Frucht, leicht, herzhaft trocken	Euro 5,80
---------	---	-----------

Weißherbst:

Baden

2013 er	Wasenweiler Vulkanfelsen ⁸ 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

Offene Rotweine (0,2l):

Baden

2013 er Langenbach⁸
Spätburgunder
Q.b.A., trocken
Weinkellerei Langenbach
Gute Frucht, herzhaft 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

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

Weißwein 0,75l:

Baden

2013er Königschaffhausener Kichlinsbergen
Grauburgunder
Q.b.A. , trocken
Winzergenossenschaft
Königschaffhausen Euro 26,50
Feine Frucht, elegant, stoffiger, filigraner Abgang

Pfalz

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

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

2016er Langenbach
Sauvignon Blanc
Q.b.A., Feinherb
Weinkellerei Langenbach Euro 24,80
Steinobst-, Zitrus-, Kräuteraromen, animierend,
dezente Fruchtsüße

Die Jahrgänge der Weine können variieren!

Weißwein 0,75l:

Südafrika, Western Cape

2014er Chenin Blanc
trocken
Klippenkop
Duft von exotischen Früchten, elegant, leicht

Euro 25,50

Italien – Veneto

2013er Chardonnay
IGT, trocken
Cantina di Soave
Fruchtbetont, saftig, animierend

Euro 24,50

Weißherbst 0,75l:

Les Mariés-Südfrankreich

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

Euro 25,00

Die Jahrgänge der Weine können variieren!

Rotwein 0,75l:

Pfalz

2014er Langenbach
Cuvée Julius
Q.b.A, trocken
Weinkellerei Langenbach Euro 25,50
Vielfältige Fruchtaromen, Vanille, dicht, voluminös
Kräftige warme Struktur

Baden

2011er Wasenweiler Vulkanfelsen
Spätburgunder
Q.b.A. , halbtrocken
Winzergenossenschaft Wasenweiler Euro 28,50
Würzig, intensive Frucht

Rheinhessen

2015er Weingut Spohr
Schwarzriesling (Pinot Meunier)
Q.b.A., trocken Euro 25,50
Vielfältige Fruchtnoten, dichte, elegante Struktur

Spanien – Careña

2011er Castillo de Alcala
DO, trocken
Crianza Euro 29,50
ausgeprägte Frucht, konzentriert Finesse

Italien – Abruzzen

2013er Epicuro
Montepulciano
DOC, trocken
Weingut Femar Vini Euro 28,50
Intensive, dichte Frucht, weich, samtig

Frankreich – Bordeaux

2008er Château Pimorin
Haut Medoc
AC, Grand Vin, trocken
Weingut Saint Sauveur Euro 37,50
Rote Fruchtaromen, reife Tannine, kräftig

Die Jahrgänge der Weine können variieren!

Sekt & Schaumwein

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

Champagner (0,75 l)

Champagner Lanson Black Label, Brut	Euro 89,00
Champagner Taittinger Brut Réserve	Euro 99,00

Biere vom Fass

König Pilsener ¹⁰	0,25 l / 0,4 l	Euro 2,70 / 4,30
Alster ¹⁰	0,25 l / 0,4 l	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} , light ^{1,2,3,5,6} , Zero ^{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 / 0,75 l	Euro 2,70 / 6,50
Staatl. Fachingen naturell	0,25 l / 0,75 l	Euro 2,70 / 6,50
Vio Schorlen	0,3l	Euro 3,10
Johnnisbeere, Rhabarber, Apfelschorle		
Vio Limo	0,3l	Euro 3,10
Zitrone-Limette, Mate		
Honest Tea		
Himbeer & Basilikum	0,3l	Euro 3,10
Schweppes Bitter Lemon ⁴	0,2 l	Euro 2,80
Schweppes Tonic Water ⁴	0,2 l	Euro 2,80
Schweppes Ginger Ale ¹	0,2 l	Euro 2,80
Vaihinger Orangensaft	0,2 l	Euro 2,90
Vaihinger Apfelsaft	0,2 l	Euro 2,90
Vaihinger Säft	0,2 l	Euro 2,70
Kirsch, Ananas, Grapefruit, Erdbeere, Banane, Maracuja, Pfirsich, Traube, Tomate		

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

Mirabelle, Schlehe, Waldhimbeere, Altes Pflümle, Gold Quitte, Williams- Birne, Kirsch Obstbrand, Aprikose, Bratapfel, Bernstein Marille Haselnuss	2 cl	Euro 3,50
--	------	-----------

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

Hildesheimer Liköre		
Orange-Ingwer, Earl Grey Minze, Kaffee	2 cl	Euro 3,50
Cointreau	2 cl	Euro 3,00
Bailey's Irish Cream ^{1,3,7}	2 cl	Euro 2,80

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