

**EIN HERZLICHES WILLKOMMEN
IM GASTHAUS UND HOTEL ZUR HENNE**

-SPEISEKARTE-

Suppen

Ungarisches Gulaschsüppchen vom Schwein <small>*5, A, H, I, M, O</small>	8,90 €
Hausgemachte Soljanka verfeinert mit Zitrone & Sauerrahm <small>*2, 3, A, C, G, L</small>	8,90 €
Kraftbrühe Royal mit feinem Eierstich & frischen Kräutern <small>* M, H, C, G, L</small>	8,50 €

Vorspeisen

Würzfleisch überbacken mit Butterkäse, verfeinert mit Champignons & Sahne, Toastecken & Zitrone <small>*1, 2, 3, A, C, G, L</small>	9,50 €
Tomate-Mozzarella Büffelmozzarella auf Rucola Salat <small>*2, 3, G, O, I</small>	14,90 €
Garnelenpfännchen 150g mit Knoblauch - Kräuterbutter, Baguette <small>*D, G, A, L, M</small>	17,50 €
Warme Kartoffelpuffer mit herzhaftem Räucherlachs & Sour-Cream	klein 11,90 € groß 17,50 €

...von allem etwas mehr!!!

Salate

Salatteller „Henne“

verschiedene Blattsalate der Saison, frische Tomaten, Gurken, bunter Paprika, Weißkrautsalat, frische Kräuter & Baguette

klein	groß
14,90 €	19,90 €

zusätzlich:



mit Falafelbällchen - vegan

16,50 €	21,90 €
---------	---------



mit Kartoffel-Kräuter-Taschen - vegetarisch

16,50 €	21,90 €
---------	---------



mit gebratenem Hirtenkäse - vegetarisch

17,50 €	22,50 €
---------	---------

mit Hähnchenbrust

17,50 €	22,50 €
---------	---------

Dressings: Joghurt-Dressing oder Vinaigrette *A, C, D, G, L, M, H, 1, 2, 10

Vegetarische und Vegane Gerichte



Selleriesteak

an Kartoffelschnee mit Tomatenpesto, Salatgarnitur

17,90 €

*E, M, G, L



Ofenkartoffel mit Kräuterquark

& Gurkensalat mit Essig-Öl

17,90 €

*G, L, M, 3, 0



Semmelknödel mit Waldpilzen

dazu Salatbeilage

17,90 €

*C, G, A, E, L



Spätzle-Pfanne

mit Pesto verfeinert, dazu Cocktailtomaten, Rucola, Grillgemüse & Parmesanhobel

19,50 €

*4, A, C, G, L, M



Veggie-Burger

mit Gemüsemedaillons auf Blattsalat, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben, gebackenen Zwiebelringen & Curry-Mango-Soße, im Roggenbrötchen, dazu Süßkartoffelpommes

17,90 €

*4, A, C, G, L, M, 10, 3

...von allem etwas mehr!!!

Trendzeit Food

Henne Black Angus-Burger

mit Tomate, Zwiebeln, Cheddarkäse & Gewürzgurke,
im Weizenbrötchen mit einer BBQ-Soße, dazu Pommes Frites

19,90 €

*2, 10, 5, 0, L, A, C, F, G

Österreich Burger

Black Angus Rind auf Blattsalat, krossem Bacon, Frischkäse,
gebackenen Zwiebelringen & Tomatenscheiben
im Vollkornbrötchen, dazu Pommes-Frites

19,90 €

*2, 10, 5, 0, L, A, C, F, G

Chicken-Karibik-Burger

mit Ananasscheiben und Avocado, dazu BBQ-Soße,
im Weizenbrötchen mit Süßkartoffel-Pommes

19,90 €

*2,10,5, A, C, G, L, M

Aus Wald und Flur

Würziger Wildgulasch

mit Apfelrotkohl, dazu reichen wir Klöße Thüringer Art

24,90 €

*1, 5, G, L, O, M, A

Gebeizte Hasenkeule

in Wacholderrahmsoße, Kaisergemüse & Butterspätzle

25,50 €

*1, G, L, O, A, M, C

Gebeizter Hirschbraten

in Rotweinsoße, dazu reichen wir Waldpilze & Semmelknödel

26,90 €

*1, G, L, O, A, M, C

...von allem etwas mehr!!!

Gerichte vom Federvieh

Frikassee von der Maispoularde

mit Kapern und Champignons, dazu Risi-Bisi-Reis

20,90 €

* A, L, M, G, H

Gebratene Hähnchenbrust

gratiniert mit Fetawürfeln, Oliven & Tomatenscheiben,
dazu reichen wir Pommes Frites

23,90 €

* A, L, M, G

Backendlbrust in Kürbiskernpanade

dazu Kartoffelsalat mit Radieschen & Gurke

23,90 €

*A, C, L, M, S

Halbe Bauernente

dazu reichen wir Rotkraut & Klöße Thüringer Art

28,90 €

*A, G, L, M, S

Fisch aus Meer, Seen und Bodden

Gebratene Forelle Müllerin Art ca. 300 gr.

mit Kapernbutter & Zitronenscheibe,

dazu reichen wir Petersilienkartoffeln, sowie Gurkensalat

26,90 €

*S, D, G, L, O, A, H, M

Gebratenes Zanderfilet

mit hausgemachter Kräuterbutter,

angerichtet auf Sauerkraut und Kartoffelstampf

26,90 €

*A, D, G, L, M, O

Gedünstetes Lachsfilet

auf Blattspinat, Dijon-Senfsoße,

dazu reichen wir Petersilienkartoffeln

27,90 €

*A, C, D, G, L, M, O

...von allem etwas mehr!!!

Aus Topf und Pfanne

Königsberger Klopse

mit Kapernsoße & Petersilienkartoffeln, dazu Krautsalat

18,90 €

*C, A, M, 3, O, G, H, I

Bauernfrühstück

mit gebratenen Kartoffelscheiben, Schinkenwürfeln,
Zwiebel und Ei

18,90 €

*C, L, M, 3, O

Bayerischer Leberkäse

mit Spiegelei, Bratkartoffeln & Salatbeilage

19,90 €

*C, L, M, 3, O

Thüringer Rostbrätel

mit geschmorten Zwiebeln & Bratkartoffeln

22,90 €

*S, L, O, M

3 kleine Schweinemedallions

mit Kaisergemüse & Kroketten

25,50 €

*S, 9, C, L, O, A, M

Schweinelende mit Bernaise Soße

dazu Blumenkohl & Kroketten

25,50 €

*S, G, C, L, O, A, H

Schnitzel mit Rahmchampignons

dazu Pommes Frites

23,50 €

*S, G, C, L, O, A, H

Naumburger Braumeisterschnitzel

gefüllt mit Kochschinken & Butterkäse,
dazu reichen wir Kaisergemüse und Kartoffelkroketten

25,90 €

*2, 1, 5, C, G, L, O, A, M

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Preiselbeeren, Zitronenscheibe, dazu Pommes Frites

27,90 €

*S, 9, C, L, O, A, H

...von allem etwas mehr!!!

Zarte Ochsenbäckchen an Burgundersoße

dazu Apfelrotkohl & Klöße Thüringer Art

*L, O, A, M, G

26,90 €

Hausgemachte Rinderroulade „Großmutter Art“

gefüllt mit Speck, Zwiebeln & Gewürzgurke,

dazu Apfelrotkohl & Klöße Thüringer Art

*I, 2, 5, G, L, O, M, A

26,90 €

Steak au Four

mit Würzfleisch & Käse überbacken,

dazu Pommes Frites & Salatgarnitur

*I, 5, D, G, L, O, E, A, M

26,90 €

Feiner Tafelspitz vom Kalb

an Meerrettichsoße, Wurzelgemüse & Klößen Thüringer Art

*5, A, C, G, L, M, O

26,90 €

Steakteller „Henne“

mit Geflügelbruststeak, Schweinerückensteak

& Rinderrückensteak, an Rahmchampignons & Pommes Frites

*I, 5, G, L, O, E, A, M

28,90 €

Rinderrückensteak „Hofmeister Art“ 250g

mit Kräuterbutter, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark

*I, A, C, L, M, O

32,90 €

Flammkuchen je 300g

Täglich 12:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Klassisch mit Schmand, Speck und Zwiebeln

13,90 €

Griechisch mit Schmand, Fetakäse, Tomaten,
Zwiebeln, Peperoni und Oliven

13,90 €

Süß mit Schmand, Apfelscheiben, Zimt und Zucker

13,90 €

* 2, 10, 5, O, L, A, C, D, F, G

...von allem etwas mehr!!!

Aus unserer kalten Küche

Fetttopf mit Gewürzgurken und Mischbrot 7,50 €

*1, 2, A, I, M

Käsewürfel (220g), mit Traubengarnitur 7,90 €

*10, 9, 3, 0

Strammer Max

mit zwei Setzeiern auf Schinkenwürfeln und Mischbrot 14,90 €

*C, L, M, 3, 0

Sülze

mit Remouladensoße **oder** Vinaigrette, dazu Bratkartoffeln 20,90 €

*C, A, G, F, E, L, 0

Vesperbrett

mit Schinken, Braten, Kaminwurz, Tiroler Brotwurst,
Käse, pikanter Garnitur, Brot und Butterlocken 20,90 €

*1, 2, C, A, G, F, E, L, 0

Desserts

Vanille Spezial

eine Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl & Dekorwaffel 5,90 €

*A, C, G, 4

Erdbeerbecher Henne

mit Vanilleeis, Eierlikör 2cl auf Sahne & Dekor-Waffel 10,90 €

*A, C, G, enthält Alkohol

Großer Abschluss

eine Tasse Espresso mit feinem Espresso-Krokant-Eis 9,90 €

*1-4, 9, 10, A, C, E, F, G, H Haselnüsse

Warmer Schokomuffin

mit Espresso-Krokant-Eis, Vanillesoße und Sahne 9,90 €

*1-4, 9, 10, A, C, E, F, G, H

...von allem etwas mehr!!!

-GETRÄNKEKARTE-

Alkoholfreie Getränke

<i>Bad Brambacher Mineralwasser spritzig</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Bad Brambacher Mineralwasser naturelle</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Bad Brambacher Mineralwasser spritzig</i>	<i>0,75l</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Bad Brambacher Mineralwasser naturelle</i>	<i>0,75l</i>	<i>7,50 €</i>
<i>San Pellegrino</i>	<i>0,75l</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Bad Brambacher Bitter Lemon*1,3,</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Bad Brambacher Tonic Wasser*3</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Bad Brambacher Ginger Ale*3,1</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Thomas Henry Tonic*3</i>	<i>0,20l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Fanta*1,3,2</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Coca Cola*1,3,</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Sprite*3</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Spezi (Fanta & Cola)*1,2,3</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Rote/Grüne Fassbrause*1*1l</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Rote/Grüne Fassbrause*1*1l</i>	<i>0,40l</i>	<i>5,50 €</i>

Becker´s Beste Säfte

<i>Orangensaft</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Multivitaminsaft</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Kirschnektar</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Bananennektar</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Grapefruitsaft</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Johannisbeersaft</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Kiba (Bananennektar-Kirschnektar)</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Kiba (Bananennektar-Kirschnektar)</i>	<i>0,40l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Saftschorle</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Saftschorle</i>	<i>0,40l</i>	<i>5,50 €</i>

...von allem etwas mehr!!!

Heißgetränke

Tasse J.J.Darboven Kaffee*9	3,20 €
Kännchen J.J.Darboven Kaffee*9	5,80 €
Tasse Schonkaffee Haag	3,20 €
Tasse Malzkaffee	3,20 €
Tasse Cappuccino*9	3,80 €
Latte Macchiato*9	4,70 €
Große Tasse Milchkaffee*9	4,90 €
Espresso*9	3,30 €
Espresso Macchiato*9	3,40 €
Doppelter Espresso*9	5,80 €
Doppelter Espresso Macchiato*9	5,90 €
Glas Tee verschiedene Sorten Eilles Tee	3,70 €
Glas kalte oder warme Milch	2,90 €
Heiße Schokolade	3,80 €

Bier vom Fass

Bitburger Premium Pils	0,25l / 0,4l	3,70 € / 5,20 €
Köstritzer Schwarzbier	0,30l / 0,5l	4,20 € / 5,90 €
Hennebräu naturtrüb	0,25l / 0,4l	3,70 € / 5,20 €
Paulaner Hefeweizen	0,30l / 0,5l	4,20 € / 5,70 €
Radler	0,25l / 0,4l	3,70 € / 5,20 €
Diesel	0,25l / 0,4l	3,70 € / 5,20 €
Potsdamer	0,25l / 0,4l	3,70 € / 5,20 €
Russ	0,30l / 0,5l	4,20 € / 5,70 €
Bananen-Weizen	0,30l / 0,5l	4,20 € / 5,70 €

Flaschenbiere

Bitburger alkoholfrei	0,33l	4,50 €
Bitburger Radler alkoholfrei	0,33l	4,50 €
Paulaner Hefeweizen Dunkel	0,50l	5,70 €
Paulaner Hefeweizen Kristall	0,50l	5,70 €
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	0,50l	5,70 €
Berliner Weisse Himbeere*1	0,33l	4,90 €
Berliner Weisse Waldmeister*1	0,33l	4,90 €

...von allem etwas mehr!!!

Spezialitäten aus Armenien



Liebe Gäste,

als Inhaber vom Gasthaus & Hotel „Zur Henne“ und Honorarkonsul der Republik Armenien in Sachsen-Anhalt, möchte ich Ihnen Weine und Brandys aus Armenien vorstellen.

Geprägt vom kontinentalen Klima, mit heißen trockenen Sommern und kalten trockenen Wintern, werden hervorragende Weine hergestellt. Armenien ist ebenfalls die Wiege des Christentums auf unserer Erde, so findet das Wahrzeichen Armeniens, Berg Ararat, in der Bibel seine Erwähnung. Dieser befindet sich heute auf dem Territorium der Türkei.



Armenische Weine *5

	0,2l	0,75l
KARAS Weißwein Cuveé , trocken <i>Feine Aromen und rassige Säure zeugen vom Potential des Terroir Armavir</i>	8,90 €	31,90 €
KARAS Rotwein Cuveé , trocken <i>Intensive, vielschichtige Cuvée, rauchig mit Fruchtaromen Säure macht den Wein ausgewogen und elegant.</i>	8,90 €	31,90 €
HOVAZ Rosé Cuveé , trocken <i>Aroma-Bouquet von Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und roten Früchten</i>	8,90 €	31,90 €

Armenische Brandys

ArArAt Brandy Akhtamar 10 Jahre 40%	4cl	8,90 €
ArArAt Apricot 6 Jahre 35%	4cl	8,90 €
ArArAt Coffee 30%	4cl	8,90 €

...von allem etwas mehr!!!

-WEINKARTE-

Die Weinregion Saale-Unstrut kann auf eine über tausendjährige Geschichte zurückblicken, beginnend mit dem Mönchsorden der Zisterzienser welche im heutigen Gebiet anfangen Reben zu kultivieren. Die Blütezeit mit einer Ausdehnung um die 10.000 ha Rebfläche erlebte der hiesige Weinbau im 16. Jahrhundert. Klimaveränderungen, Kriege, wetterbedingte Missernten, aber auch sich ändernde Nachfrage trugen zur Veränderung der Anbaufläche bei. Die Reblaus machte 1887 den Winzern das Leben schwer, so dass der Weinbau fast zum Erliegen kam. 1919 wurde in Naumburg die biologische Reichsanstalt gegründet, in der Carl Börner forschte um den Schädling zu bekämpfen. Noch heute gibt es eine nach ihm benannte Unterlagsrebe, welche gegen die Reblaus resistent ist.

Heute wird der Weinanbau an Saale-Unstrut auf ca. 800 ha betrieben, welche sich auf die drei Bundesländer Sachsen-Anhalt, Thüringen & Brandenburg aufteilen. Die Struktur der Weingüter ist dabei sehr unterschiedlich, da sich erst nach der politischen Wende 1990 private Weingüter gründeten.

Das *Weingut Herzer* wurde 1992 als traubenerzeugender Weinbaubetrieb in Naumburg gegründet. Im wenige Kilometer von der berühmten Domstadt, gelegenen idyllischen Dorf Roßbach erwarben die Herzers im Ortskern einen historischen Bauernhof aus dem Jahr 1256. Andrea Herzer, studierte Betriebswirtschaftlerin und Winzerstochter aus Dorndorf bei Laucha, und Ihr Mann Stephan, Diplomingenieur für Weinbau und Kellerwirtschaft aus Kirchheim an der Weinstrasse in der Pfalz, vermarkten seit dem Jahr 2000 erfolgreiche ihre Weine unter eigenem Namen.

Wein von Herzer - Wein mit Herz

In der nunmehr über 30jährigen Geschichte des Weinguts haben sich die Herzers einen festen Platz unter den Spitzenerzeugern an Saale-Unstrut erobern können.

Hohe Qualitätsanforderungen, beste Lagen, umweltschonender Anbau und vielfältige Pflegemaßnahmen, sowie gezielte Ertragsreduktion tragen zur Qualität des Lesegutes bei. Eine schonende Kellerwirtschaft fängt den Sonnenschein ein und bringt ein vorzügliches Ergebnis in Form feinfruchtig - eleganter Tropfen auf die Flasche.

Traditionell trocken ausgebaute Weine sind das Markenzeichen. Aber auch für Freunde des halbtrockenen (feinherb) oder lieblichen (fruchtig) Tropfens haben die Herzers etwas zu bieten.

Eine Reihe von Medaillen bei Landes- und Bundesweinprämierungen dokumentieren diese Spitzenstellung des Weingutes.

Zum Wohl!

...von allem etwas mehr!!!

Weingut Herzer - Roßbach*5

<u>Weißweine</u>	0,21	0,751
Bacchus DQW, fruchtig <i>Betörende Fruchtaromen, harmonische Süße</i>	7,90 €	28,90 €
Grauer Burgunder Spätlese, fruchtig <i>Volles Bukett, feinste Fruchtnoten von Gelbfrüchten</i>	8,80 €	31,90 €
Grüner Silvaner DQW, halbtrocken <i>Gelbfruchtig, feines Süße - Säure Spiel</i>	7,90 €	28,90 €
Cabernet Blanc DQW, halbtrocken <i>Stachelbeernoten und Maracuja</i>	7,90 €	28,90 €
Müller-Thurgau DQW, trocken <i>Intensive Frucht, frisch, würzige Muskatnote</i>	7,50 €	27,50 €
Bacchus „Konsul“ DQW, trocken Limitierte Auflage <i>Fruchtaromen im Duft, würzig mit Holunderblüte</i>	8,20 €	29,90 €
Silvaner „Muschelkalk“ DQW, trocken <i>Fruchtbetonte, reife Äpfel, feiner Speisebegleiter</i>	8,80 €	31,90 €
Weißer Burgunder DQW, trocken <i>Feines Bukett, kräftige Pfirsichnote</i>	8,80 €	31,90 €
Grauburgunder DQW, trocken <i>Sortentypische intensive Birnen- und Ananasnoten</i>	8,80 €	31,90 €
Riesling DQW, trocken <i>Ausgewogenes Säurespiel, Aprikose und Pfirsichnoten</i>	8,80 €	31,90 €

...von allem etwas mehr!!!

Rot- & Roséweine

0,21 0,751

Andre Rosé DQW, halbtrocken
Sommerwein mit Himbeer- und Erdbeernote

8,80 € 31,90 €

Dornfelder DQW, halbtrocken
Saftig elegant mit Kirsch- und Beerenaromen

8,80 € 31,90 €

Portugieser DQW, trocken
Leicht & feinfruchtig mit Kirschnoten

8,80 € 31,90 €

Blauer Zweigelt DQW, trocken
Fruchtig, zarte Zimt- und Brombeerennoten

8,80 € 31,90 €

Weingut Steinauer Berg - Blütengrund*5

0,21 0,751

Riesling „Steilhang“ Spätlese, halbtrocken
Aromen von reifen Früchten, eingebundene Säure

8,50 € 30,90 €

Riesling DQW, trocken
Gelbfruchtig, elegante Säurespiel

8,20 € 29,90 €

Chardonnay DQW, trocken

39,90 €

Rarität

Kraftvoller Wein mit Vanille- & Holznoten

Winzerhof Gussek - Naumburg*5

0,21 0,751

Grauburgunder DQW, trocken
Markant & konzentriert, würzige-fruchtig

8,80 € 31,90 €

...von allem etwas mehr!!!

VDP Weingut Pawis - Zscheiplitz*5

<u>Weißweine</u>	0,21	0,751
Grüner Silvaner DQW, trocken <i>Feine Fruchtigkeit, Aromen von grünem Apfel</i>	8,20 €	28,90 €
Weißer Burgunder DQW, trocken Erste Lage - Zscheiplitzer Himmelreich <i>Feine Mineralität, Aprikose, Quitte</i>	9,90 €	35,90 €
Riesling „Quarzit“ DQW, trocken <i>Duftig, mineralisch, Litschi und Zitrusnoten</i>	8,80 €	31,90 €
Traminer DQW, trocken <i>Feiner Wildrosenduft, würzig, komplex</i>		38,90 €
<u>Rot- & Roséweine</u>	0,21	0,751
Rotling „Rosalie“ DQW, trocken <i>Rosefarbene Cuvee, frisch, Erdbeernoten</i>	8,20 €	29,90 €
Blauer Zweigelt DQW, trocken <i>Kirsche- & rote Beerenaromen, weiches Tannin</i>	8,80 €	31,90 €
Blauer Zweigelt „barrique“ DQW, trocken <i>reifes Kirsch- & Beerenobst, weiches Tannin</i>		37,90 €
Pinotin „barrique“ DQW, trocken <i>Kräftig, samte Röstaromen, Beerenobst</i>		37,90 €

Weingut Klaus Böhme - Kirchscheidungen*5

	0,21	0,751
Weißburgunder DQW, trocken <i>Leichter Wein, angenehme Frucht</i>	8,80 €	31,90 €
Cuvee „Alles Rosa“ Deutscher Wein, trocken <i>Feine Fruchtaromen von Erdbeere und Kirsche</i>	8,80 €	31,90 €

...von allem etwas mehr!!!

Unsere Hausweine vom Landesweingut Kloster Pforta*5

	0,21	1,001
Weißwein Cuvee trocken	7,50 €	35,00 €
Rotwein Cuvee halbtrocken	7,50 €	35,00 €
Rosé Cuvee halbtrocken	7,50 €	35,00 €

Weine aus aller Welt*5

<u>Weißweine</u>	0,21	0,751
Sauvignon blanc „Oyster Bay“, trocken Marlborough - Neuseeland <i>Tropische Früchte, Stachelbeere und grünes Gras</i>		32,90 €
<u>Rotweine</u>	0,21	0,751
Chianti Classico, D.O.C.G., trocken Toskana - Italien <i>Trocken - Feine Kirschnoten, angenehmer Körper</i>	8,20 €	29,90 €
Tempranillo, Campo Viejo, trocken Rioja - Spanien <i>Dezentes Tannin, reife dunkle Früchte</i>	8,20 €	29,90 €
Blaufränkisch, Weingut Wohlmuth, trocken Burgenland - Österreich <i>vollreifes Waldbeerenaroma, süße Würze, samtiges Tannin</i>		31,90 €

Weine für den alkoholfreien Genuss *5

Entalkoholisiert < 0,5% Vol.

	0,21	0,751
Weißwein Cuvee Blank, A. Diehl Bockenheim	6,90 €	25,00 €
Rotwein Cuvee Rouge, A. Diehl Bockenheim	6,90 €	25,00 €

...von allem etwas mehr!!!

Weinschorle*5

	0,21
Weiß-Weinschorle fruchtig, halbtrocken, trocken	6,50 €
Rosé-Weinschorle halbtrocken, trocken	6,50 €
Rot-Weinschorle halbtrocken, trocken	6,50 €

Sekt und Champagner

	0,11	0,751
<u>Rotkäppchen Sekt</u>*5		
Traditionsmarke Halbtrocken, Trocken, Rose	3,50 €	21,50 €
Riesling Flaschengärung , Trocken	4,50 €	28,00 €

Naumburger Wein- & Sektmanufaktur*5

Riesling „Von der Henne“ , trocken	4,80 €	32,50 €
Deutscher Riesling Sekt		
Traditionelle Flaschengärung		
mit Hibiskusblüte	6,90 €	
Rosé Cuvee „Von der Henne“ , trocken		35,00 €
Deutscher Sekt		
Traditionelle Flaschengärung		

Champagner*5

Moet & Chandon Brut Imperial		79,00 €
---	--	---------

...von allem etwas mehr!!!

Spirituosen & Mixgetränke

Obstbrände

Obstler 38%	2cl	3,50 €
Grappa 38%	2cl	3,50 €

Aus der Region

Höhnstedter Aprikosenwasser	2cl	4,20 €
Höhnstedter Birnenwasser	2cl	4,20 €
Höhnstedter Kirschwasser	2cl	4,20 €
Quittenbrand aus dem Blütengrund Ökolandbau	2cl	4,20 €
Tresterbrand vom Grauburgunder 40%	2cl	5,00 €
Weingut Herzer		
Feinbrand 66% vom Weingut Herzer	2cl	5,80 €

Weinbrände & Cognac

Wilthener Goldkrone 28%	2cl	3,00 €
Feiner Alter Wilthener V.S.O.P. 36%	2cl	3,00 €
Wilthener Nr.1. X.O. 38%	2cl	3,40 €
Metaxa 7 Sterne 38%	2cl	3,40 €
Remy Martin V.S.O.P.40%	2cl	4,70 €
Hennessy V.S. 40%	2cl	4,70 €

Whisky

Johnnie Walker red Label 40%	4cl	7,50 €
Jim Beam 40%	4cl	7,50 €
Jack Daniel´s Tennessee 40%	4cl	8,00 €
Chivas Regal Scotch 40%	4cl	8,50 €
Johnnie Walker black Label 40%	4cl	9,50 €
Glenfiddich 40%	4cl	9,50 €
Highland Park 12 Years 40%	4cl	12,00 €
Talisker Single Malt 45,8%	4cl	12,00 €
Macallan Single Malt 40%	4cl	13,00 €

...von allem etwas mehr!!!

Kräuterliköre

Kümmerling 35%	2cl	3,50 €
Wilthener Gebirgskräuter 30%	2cl	3,50 €
Jägermeister 35%	2cl	3,50 €
Ramazotti 30%	2cl	3,50 €
Fernet Branca 39%	2cl	3,50 €
Underberg 44%	2cl	3,50 €

Liköre

Nordhäuser Kirschlikör 18%	2cl	3,00 €
Nordhäuser Beerenfrucht 18%	2cl	3,00 €
Batida de Coco 16%	2cl	3,00 €
Eierlikör im Waffelbecher 14%	2cl	3,00 €
Pfefferminzlikör 18%	2cl	3,00 €
Baileys 17%	2cl	3,30 €

Branntwein

Nordhäuser Doppelkorn 38%	2cl	3,20 €
Silver Tequila Clasico 38%	2cl	3,20 €
Gold Tequila Especail 38%	2cl	4,20 €
Ouzo 38%	2cl	3,80 €
Absolute Vodka 40%	2cl	3,80 €
Malteser Aquavit 40%	2cl	3,80 €
Jubiläums Aquavit 42%	2cl	4,00 €

Gin

Beefeater Gin	4cl	6,50 €
Tanqueray	4cl	6,50 €
Bombay Sapphire Gin	4cl	7,50 €
Hendricks Gin	4cl	10,50 €
Monkey 47 Gin	4cl	10,90 €

...von allem etwas mehr!!!

Rum

Havanna Club 3 Jahre 40%	2cl	4,50 €
Havanna Club 7 Jahre 40%	2cl	5,50 €

Weinhaltige Getränke

Martini bianco 14,4%	5cl	5,50 €
Martini rosato 14,4%	5cl	5,50 €
Martini dry 15%	5cl	5,50 €
Sandeman Sherry medium dry 15%	5cl	5,50 €
Sandeman Sherry fino 15%	5cl	5,50 €
Portwein 19%	5cl	5,50 €

Mixgetränke

Aperol Spritz*1	7,90 €
Hugo	7,90 €
Moskau Mule	7,90 €
Lillet Wildberry	7,90 €
Campari / Orange*1	7,90 €
Campari / Soda*1	7,90 €
Batida de Coco Kirsch / Orange	7,90 €
Gin Tonic	9,50 €
Havanna - Cola*1,3	9,50 €
Whisky - Cola*1,3	9,50 €
Vodka Absolute Orange	9,50 €
Vodka Bitter Lemon	9,50 €
Florida*1	6,50 €

Allergene und Zusatzstoffe

*1 Farbstoffe	*2 konserviert	*3 mit Antioxidationsmittel	*4 mit Geschmacksverstärker
*5 geschwefelt	*6 geschwärzt	*7 gewachst	*8 mit Phosphat
*9 koffeinhaltig	*10 Süßstoff	*11 AHDS	
A für glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Dinkel,			
C Eier und Eiererzeugnisse			
D für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)			
E für Erdnüsse und -erzeugnisse			
F für Soja (-bohnen) und -erzeugnisse			
G für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)			
H für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse			
L für Sellerie und -erzeugnisse			
M für Senf- und Senferzeugnisse			
O für Schwefeldioxid und -erzeugnisse			

...von allem etwas mehr!!!