
-SPEISEKARTE-

Vorweg

Kraftbrühe Royal

mit feinem Eierstich & frischen Kräutern

8,50 €

* M, H, C, G, L

Hausgemachte Soljanka

verfeinert mit Zitrone & Sauerrahm

8,90 €

*2, 3, A, C, G, L

Würzfleisch

überbacken mit Butterkäse, verfeinert mit Champignons & Sahne, Toastecken & Zitrone

9,50 €

*1, 2, 3, A, C, G, L

Rote Beete Carpaccio

mit Hüttenkäse & Cranberry-Dressing

9,90 €

*G

Salate

Salatteller „Henne“

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

	klein	groß
	13,90 €	18,90 €

Wahlweise:

mit Falafel-Bällchen	13,90 €	18,90 €
----------------------	---------	---------

mit Hähnchenbrust im Sesammantel	15,90 €	20,90 €
----------------------------------	---------	---------

mit Räucherlachs	15,90 €	20,90 €
------------------	---------	---------

Dressings: hausgemachtes Dill-Senf-Dressing oder Caesar-Dressing

*A, C, D, G, L, M, H, 1, 2, 10, B

...von allem etwas mehr!!!

Trendzeit-Küche

Henne Black Angus-Burger

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

19,90 €

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



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



Linsencurry

17,90 €

mit Mango, Kokosmilch und Kartoffelstückchen

* G, M, L, H



Quinoa-Gemüsepfanne

17,90 €

Mit gebackenen Falafel-Bällchen

*L, B



Gebratener Petersilien-Käse-Knödel

18,90 €

an Rahmchampignons, dazu einen Beilagensalat

*3, 5, A, C, G, L



Tomatisierte Gnocchi-Pfanne

19,50 €

mit Pesto, Grillgemüse & Parmesanholz

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



Kühnerts Kartoffeln „von der Henne“

16,90 €

Mit Kräuterquark & Gurkensalat

*G, L, M, 3, O

...von allem etwas mehr!!!

Geflügel, Fisch & kalte Küche

Gebratene Hähnchenbrust

an Tomatensoße, Fenchel-Tomaten-Gemüse & Gnocchis

26,90 €

*2, 8, 5, A, C, G, H, I, L, O, M

Gebratenes Lachsfilet

an Fenchel-Tomaten-Gemüse & Bandnudeln, mit Sahne verfeinert

26,90 €

*5, A, L, G, D, C

Gebratenes Zanderfilet

dazu hausgemachte Kräuterbutter,

angerichtet auf Sauerkraut & Kartoffelstampf

26,90 €

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

Zartes Matjesfilet

an Apfel-Zwiebel-Sauerrahm-Soße,

dazu reichen wir Bratkartoffeln & Salatbeilage

19,90 €

*2, 3, 10, D, G, L, M, O

Sülze

mit Remouladensoße oder Vinaigrette, dazu Bratkartoffeln

20,90 €

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

Aufschnittprett

mit Schinken, Braten, Kaminwurz, Tiroler Brotwurst, Salami,
Räucherlachs, Käse, pikanter Garnitur, Brot und Butterlocken

20,90 €

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

...von allem etwas mehr!!!

Aus Topf und Ofen

Königsberger Klopse

mit Kapernsoße & Petersilienkartoffeln, dazu Weißkrautsalat

18,90 €

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

Gebratene Schweineleber

dazu geschmorte Zwiebeln & Kartoffelstampf

18,90 €

*G, L

Schweinebraten

dazu bayrisch Kraut und Klöße Thüringer Art

18,90 €

*C, L, M, S, O

Würziger Wildgulasch

mit Apfelrotkohl, dazu reichen wir Klöße Thüringer Art

24,90 €

*I, S, G, L, O, M, A

Gebeizter Hirschbraten

an Burgundersoße, Rotkohl & Klößen Thüringer Art

26,90 €

*L, O, A, M, C

Zarte Ochsenbäckchen an Burgundersoße

dazu Apfelrotkohl & Klöße Thüringer Art

26,90 €

*L, O, A, M, G

Hausgemachte Rinderroulade „Großmutter Art“

gefüllt mit Speck, Zwiebeln & Gewürzgurke,

dazu Apfelrotkohl & Klöße Thüringer Art

26,90 €

*I, S, G, L, O, M, A

...von allem etwas mehr!!!

Steaks & Schnitzel

Thüringer RostbräTEL

mit geschmorten Zwiebeln & Bratkartoffeln

*S, L, O, M

22,90 €

Schnitzel vom Schwein

an Rahmchampignons & Pommes Frites

*L, G, A, C

19,90 €

Naumburger Braumeisterschnitzel

gefüllt mit Kochschinken & Butterkäse,

dazu reichen wir Blumenkohl und Kartoffelkroketten

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

25,90 €

Steak au Four

*mit Würzfleisch & Käse überbacken,
dazu Pommes Frites & Salatgarnitur*

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

26,90 €

Steak „Berner Art“

mit Tomate, Kochschinken & Käse überbacken,

an Sauce Bernaise & Pommes Frites

*G

19,90 €

Steakteller „Henne“

mit Hähnchenbrust, Schweinerückensteak, Rinderrückensteak,

dazu geschmorte Zwiebeln & Bratkartoffeln

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

28,90 €

Rinderrückensteak „Hofmeister Art“ 250g

mit Kräuterbutter, dazu Kühnerts Kartoffeln mit Kräuterquark

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

29,90 €

...von allem etwas mehr!!!

Palatschinken*an heißen Kirschen & Sahne*

*1, A, C, G, 10

5,90 €***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

Eine Auswahl verschiedener Eisbecher finden Sie in unserer Dessertkarte.

HOTEL
—■—
GASTHAUS

Zur Henne

Allergene und Zusatzstoffe

*1 Farbstoffe	*2 konserviert	*3 mit Antioxidationsmittel	*4 mit Geschmacksverstärker
*5 geschwefelt	*6 geschwärtzt	*7 gewachst	*8 mit Phosphat
*9 koffeinhaltig	*10 Süßstoff	*11 AHDS	
A für glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Dinkel			
B Sesam			
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!!!

-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>7,90 €</i>
<i>Bad Brambacher Mineralwasser naturelle</i>	<i>0,75l</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Bad Brambacher Bitter Lemon*1,3,</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Bad Brambacher Tonic Wasser*3</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Bad Brambacher Ginger Ale*3,1</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,60 €</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>3,50 €</i>
<i>Coca Cola*1,3,</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Sprite*3</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Spezi (Fanta & Cola)*1,2,3</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Rote Fassbrause*1*11</i>	<i>0,21 / 0,4l</i>	<i>3,40 € / 5,90 €</i>
<i>Red Bull</i>	<i>0,25l</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>Kirschnektar</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Bananennectar</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 (Bananennectar-Kirschnektar)</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Kiba (Bananennectar-Kirschnektar)</i>	<i>0,40l</i>	<i>5,90 €</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	3,30 €
Kännchen J.J.Darboven Kaffee*9	5,90 €
Tasse Schonkaffee Haag	3,30 €
Tasse Malzkaffee	3,30 €
Tasse Cappuccino*9	3,90 €
Latte Macchiato*9	4,80 €
Große Tasse Milchkaffee*9	5,00 €
Espresso*9	3,40 €
Espresso Macchiato*9	3,50 €
Doppelter Espresso*9	6,30 €
Doppelter Espresso Macchiato*9	6,40 €
Glas Tee verschiedene Sorten Eilles Tee	3,90 €
Glas kalte oder warme Milch	2,90 €
Heiße Schokolade	3,90 €

Bier vom Fass

Bitburger Premium Pils	0,25l / 0,4l	3,70 € / 5,30 €
Köstritzer Schwarzbier	0,30l / 0,5l	4,50 € / 5,90 €
Hennebräu naturtrüb	0,25l / 0,4l	3,70 € / 5,30 €
Paulaner Hefeweizen	0,30l / 0,5l	4,50 € / 5,90 €
Radler	0,25l / 0,4l	3,70 € / 5,30 €
Diesel	0,25l / 0,4l	3,70 € / 5,30 €
Potsdamer	0,25l / 0,4l	3,70 € / 5,30 €
Russ	0,30l / 0,5l	4,50 € / 5,90 €
Bananen-Weizen	0,30l / 0,5l	4,50 € / 5,90 €

Flaschenbiere

Bitburger alkoholfrei	0,33l	4,50 €
Bitburger Radler alkoholfrei	0,33l	4,50 €
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	0,50l	5,90 €
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

	0,21	0,751
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 anfingen 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 ausgebauten 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

Weißweine

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>	8,90 €	31,90 €
Müller-Thurgau DQW, trocken <i>Intensive Frucht, frisch, würzige Muskatnote</i>	7,60 €	27,50 €
Bacchus „Konsul“ DQW, trocken Limitierte Auflage <i>Fruchtaromen im Duft, würzig mit Holunderblüte</i>	8,30 €	29,90 €
Silvaner „Muschelkalk“ DQW, trocken <i>Fruchtbetonte, reife Äpfel, feiner Speisebegleiter</i>	8,90 €	31,90 €
Weißer Burgunder DQW, trocken <i>Feines Bukett, kräftige Pfirsichnote</i>	8,90 €	31,90 €
Grauburgunder DQW, trocken <i>Sortentypische intensive Birnen- und Ananasnoten</i>	8,90 €	31,90 €
Riesling DQW, trocken <i>Ausgewogenes Säurespiel, Aprikose und Pfirsichnoten</i>	8,90 €	31,90 €

...von allem etwas mehr!!!

<u>Rot- & Roseweine</u>	0,21	0,751
Andre Rosé DQW, halbtrocken <i>Sommerwein mit Himbeer- und Erdbeernote</i>	8,90 €	31,90 €
Dornfelder DQW, halbtrocken <i>Saftig elegant mit Kirsch- und Beerenaromen</i>	8,90 €	31,90 €
Portugieser DQW, trocken <i>Leicht & feinfruchtig mit Kirschnoten</i>	8,90 €	31,90 €
Blauer Zweigelt DQW, trocken <i>Fruchtig, zarte Zimt- und Brombeerennnoten</i>	8,90 €	31,90 €

VDP Weingut Pawis - Zscheiplitz*5

<u>Weißweine</u>	0,21	0,751
Riesling „Buntsandstein“ DQW, trocken <i>Reife Zitrusnoten, Aprikose, Pfirsich, Apfel</i>	8,90 €	31,90 €
Weißer Burgunder DQW, trocken Erste Lage - Zscheiplitzer Himmelreich <i>Feine Mineralität, Aprikose, Quitte</i>	9,90 €	35,90 €
<u>Rotweine</u>	0,21	0,751
Pinotin DQW, trocken <i>Tiefrot, warm, Cassis, Holunder, volles Bukett</i>	8,90 €	31,90 €

...von allem etwas mehr!!!

Weingut Steinauer Berg - Blütengrund*5

<u>Weißweine</u>	0,21	0,751
Riesling „Steilhang“ Spätlese, halbtrocken Aromen von reifen Früchten, eingebundene Säure	8,80 €	30,90 €
Riesling „Steilhang“ Spätlese, trocken Aromen von reifem Pfirsich, angenehme Säure	8,80 €	30,90 €
Chardonnay DQW, trocken Rarität Kraftvoller Wein mit Vanille- & Holznoten		39,90 €

Winzerhof Gussek - Naumburg*5

<u>Weißweine</u>	0,21	0,751
Grauburgunder DQW, trocken Markant & konzentriert, würzige-fruchtig	8,80 €	31,90 €
Weiße Cuvee „Honigdachs“ DQW, lieblich Markant & konzentriert, würzige-fruchtig	8,90 €	31,90 €
<u>Rotwein</u>	0,21	0,751
Cuvee „Roter Dachs“ DQW, trocken Markant & konzentriert, würzige-fruchtig	8,90 €	31,90 €

Weingut Klaus Böhme - Kirchscheidungen*5

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

...von allem etwas mehr!!!

Weingut Dr. Hage - Zeuchfeld*5

Weiße Weine **0,21** **0,751**

Müller-Thurgau DQW, lieblich restsüß mit milder Säure, dezenter Muskatduft	7,60 €	27,50 €
Scheurebe DQW, halbtrocken fruchtig, Stachelbeere & schwarzer Johannisbeere	8,50 €	29,90 €

Hausweine **0,21**

Weiße Cuvee „Muschelkalk“ DQW, trocken	7,50 €
Dornfelder DQW, trocken	7,50 €
Rosé Cuvee „Rosa Lotti“ DQW, halbtrocken	7,50 €

Weine aus aller Welt*5

0,21 **0,751**

Chianti Classico , Italien, trocken Trocken - Feine Kirschnoten, angenehmer Körper	8,30 €	29,90 €
Tempranillo , Spanien, trocken Dezentes Tannin, reife dunkle Früchte	8,30 €	29,90 €
Blaufränkisch , Österreich, trocken vollreifes Waldbeeraroma, süße würze, samtiges Tannin	8,90 €	31,90 €

Weine für den alkoholfreien Genuss *5

Entalkoholisiert < 0,5% Vol.

0,21 **0,751**

Weiße Wein 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

<u>Rotkäppchen Sekt</u> *5	0,11	0,751
Traditionsmarke Halbtrocken, Trocken, Rose	3,50 €	21,50 €
Riesling Flaschengärung , Trocken	4,50 €	29,50 €

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 89,00 €

... von allem etwas mehr!!!

Spirituosen & Mixgetränke

Obstbrände

Obstler 38%	2cl	3,90 €
Grappa 38%	2cl	3,90 €

Aus der Region

Höhnstedter Aprikosenwasser	2cl	4,40 €
Höhnstedter Birnenwasser	2cl	4,40 €
Höhnstedter Kirschwasser	2cl	4,40 €
Quittenbrand aus dem Blütengrund Ökolandbau	2cl	4,40 €
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 €
Metaxa 7 Sterne 38%	2cl	3,50 €
Remy Martin V.S.O.P.40%	2cl	4,90 €

Whisky

Jim Beam 40%	4cl	7,50 €
Jack Daniel's Tennessee 40%	4cl	8,00 €
Chivas Regal Scotch 40%	4cl	8,50 €
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 €

Kräuterliköre

Kümmerling 35%	2cl	3,80 €
Wilthener Gebirgskräuter 30%	2cl	3,80 €
Jägermeister 35%	2cl	3,80 €
Ramazzotti 30%	2cl	3,80 €
Fernet Branca 39%	2cl	3,80 €
Underberg 44%	2cl	3,80 €

...von allem etwas mehr!!!

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	3,50 €

Branntwein

Nordhäuser Doppelkorn 38%	2cl	3,20 €
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 €
Bombay Sapphire Gin	4cl	7,50 €
Hendricks Gin	4cl	10,50 €
Monkey 47 Gin	4cl	10,90 €

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 €

...von allem etwas mehr!!!

Mixgetränke

Aperol Spritz*1	8,50 €
Hugo	8,50 €
Moskau Mule	8,50 €
Lillet Wildberry	8,50 €
Campari / Orange*1	8,50 €
Campari / Soda*1	8,50 €
Batida de Coco Kirsch / Orange	8,50 €
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 €

...von allem etwas mehr!!!