
-SPEISEKARTE-

Vorweg

Kraftbrühe

mit **feinem Eierstich & frischen Kräutern**

8,50 €

* M, H, C, G, L

mit **einer Maultasche**

9,50 €

* 8, M, C, G, L, O

Bärlauchcremesuppe

mit gebratener Garnele

9,50 €

* A, D, O, 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

Caesar Salat

knackiger Romanasalat mit Caesardressing, Parmesanhobel,
Schinkenwürfeln, Croutons & Sardellenfilet

18,90 €

* 1, 8, A, O, M, C, G, L

optional mit **gebrateten Hähnchenbruststreifen**

+ 3,00 €

Aufschnittbrett

mit Schwarzwälder Schinken, Braten, Pfefferbeißer,
Knackwurst, Leberwurst, Räucherlachs, Käse, pikanter Garnitur,
Brot und Butterlocken, Meerrettich, Senf

20,90 €

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

...von allem etwas mehr!!!

Aktuelles, Veggie & Spargel

Kühnerts Kartoffeln „von der Henne“

mit Blattspinat & Rührei, dazu Gurkensalat

18,90 €

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

Linsencurry -mittelscharf-

mit Mango, Kokosmilch & Kartoffelstückchen

19,90 €

* G, M, L, H

Veggie-Burger

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

18,90 €

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

Henne Black Angus-Burger

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

19,90 €

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

Spargel-Omelette

dazu Risoleekartoffeln, Sauerrahm-Kräuter-Dipp & Gurkensalat

21,90 €

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

Spargelrisotto

mit gebratenem grünem Spargel, sautierten Cocktailtomaten & Parmesanchip

22,90 €

*L, B, G, M, O

Portion frischer Stangenspargel

an Sauce Hollandaise oder br. Butter, dazu Petersilienkartoffeln & Gurkensalat

19,90 €

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

„Polnisch“, mit **gehacktem Ei** + 2,00 €

mit **Schwarzwälder Schinken** + 6,00 €

mit **saftigem Schweineschnitzel** + 9,00 €

mit **gebratenem Lachsfilet** +12,00 €

...von allem etwas mehr!!!

Klassiker zum Osterfest

Gebratenes Lachsfilet

an Fenchel-Tomaten-Rahmgemüse & Bandnudeln

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

27,90 €

Pochiertes Welsfilet

auf Linsencurry -mittelscharf-, dazu Beilagensalat

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

27,90 €

Kabeljaufilet „Pariser Art“

in einer Eihülle gebraten

auf Blattspinat, an Sauce Choron & Kartoffelpüree

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

28,90 €

Zarte Kaninchenkeule

an Rahmsoße, gebuttertem Marktgemüse & Kartoffelkroketten

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

24,90 €

Würziger Wildgulasch

mit Apfelrotkohl, dazu reichen wir Klöße Thüringer Art

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

25,90 €

Gebeizter Hirschbraten

an Burgundersoße, Preiselbeeren,
Apfelrotkohl & Klößen Thüringer Art

*L, O, A, M, C

27,90 €

Zarte Ochsenbäckchen

an Burgundersoße, dazu Apfelrotkohl & Klöße Thüringer Art

*L, O, A, M, G

28,90 €

Hausgemachte Rinderroulade „Großmutter Art“

gefüllt mit Speck, Zwiebeln & Gewürzgurke,
dazu Apfelrotkohl & Klöße Thüringer Art

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

28,90 €

Ganze geschmorte Lammhaxe

an Sauerrahmsoße, Bohnenbündel & gebackenen Kartoffelplätzchen

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

29,90 €

...von allem etwas mehr!!!

Steakwochen

Naumburger Braumeisterschnitzel vom Schwein
gefüllt mit Kochschinken & Butterkäse,
dazu reichen wir Marktgemüse & Kartoffelkroketten **25,90 €**

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

Gebratenes Hähnchenbruststeak „Saltimbocca“
mit Salbeiblatt im Schinkenmantel, an Weißweinsauce,
dazu Fenchel-Tomaten-Kartoffel-Potpourri **24,90 €**

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

Thüringer Rostbrätel
mit geschmorten Zwiebeln & Bratkartoffeln, Senf & Salatgarnitur **22,90 €**

*5, L, O, M

Steak au Four vom Schwein
mit Würzfleisch & Käse überbacken,
dazu Pommes Frites & Salatgarnitur **26,90 €**

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

Meerrettich-Steak vom Schwein
mit Sahnemeerrettich & Käse überbacken,
dazu Pommes Frites & Salatgarnitur **21,90 €**

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

Steakteller „Henne“
mit Hähnchenbrust-, Schweinerücken- & Rinderrückensteak,
dazu geschmorte Zwiebeln & Bratkartoffeln **29,90 €**

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

Zwiebelrostbraten
saftig gebratenes Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln belegt,
dazu Bohnenbündel, Pommes frites & Kräuterbutter **29,90 €**

* 8, 1, A, C, I, M, L, O

Rinderrückensteak „Hofmeister Art“ 250g
mit Kräuterbutter, dazu Kühnerts Kartoffeln mit Kräuterquark **29,90 €**

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

Gebratene Lammkoteletts
mit Kräuterbutter, Bohnenbündel & Rosmarinkartoffeln **32,90 €**

* 8, 1, A, C, I, M, L, O

...von allem etwas mehr!!!

Desserts

Großer Abschluss

ein Doppelter Espresso,

dazu eine Kugel Espresso-Krokant-Eis & Mokkabohne

9,90 €

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

Spargel-Panna Cotta

mit frischen Erdbeeren, Erdbeermark & Sahnehaube

8,90 €

* C, G, A

Erdbeereisbecher „Henne“

mit einem Schuss Eierlikör

frischen Erdbeeren, Vanilleeis & Sahnehaube

11,90 €

* 1, C, G, A

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 geschwärzt *7 gewachst *8 mit Phosphat

*9 koffeinhaltig *10 Süßstoff *11 AHDS

A für glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Dinkel

B Sesam

C Eier und Eierzeugnisse

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 / 0,41</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>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>3,50 €</i>
<i>Kiba (Bananennektar-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 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>	8,90 €	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!!!

Rot- & Roseweine

0,21

0,751

Andre Rosé DQW, halbtrocken
Sommerwein mit Himbeer- und Erdbeernote

8,90 €

31,90 €

Dornfelder DQW, halbtrocken
Saftig elegant mit Kirsch- und Beerenaromen

8,90 €

31,90 €

Portugieser DQW, trocken
Leicht & feinfruchtig mit Kirschnoten

8,90 €

31,90 €

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

8,90 €

31,90 €

VDP Weingut Pawis - Zscheiplitz*5

Weißweine

0,21

0,751

Riesling „Buntsandstein“ DQW, trocken
Reife Zitrusnoten, Aprikose, Pfirsich, Apfel

8,90 €

31,90 €

Weißer Burgunder DQW, trocken
Erste Lage - Zscheiplitzer Himmelreich
Feine Mineralität, Aprikose, Quitte

9,90 €

35,90 €

Rotweine

0,21

0,751

Pinotin DQW, trocken
Tiefrot, warm, Cassis, Holunder, volles Bukett

8,90 €

31,90 €

...von allem etwas mehr!!!

Weingut Steinauer Berg - Blütengrund*5

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

Winzerhof Gussek - Naumburg*5

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

Weingut Klaus Böhme - Kirchscheidungen*5

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

...von allem etwas mehr!!!

Weingut Dr. Hage - Zeuchfeld*5

<u>Weißweine</u>	0,21	0,751
Müller-Thurgau DQW, lieblich <i>restsüß mit milder Säure, dezenter Muskatduft</i>	7,60 €	27,50 €
Scheurebe DQW, halbtrocken <i>fruchtig, Stachelbeere & schwarzer Johannisbeere</i>	8,50 €	29,90 €
<u>Hausweine</u>	0,21	
Weißer 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 <i>Trocken - Feine Kirschnoten, angenehmer Körper</i>	8,30 €	29,90 €
Tempranillo , Spanien, trocken <i>Dezentes Tannin, reife dunkle Früchte</i>	8,30 €	29,90 €
Blaufränkisch , Österreich, trocken <i>vollreifes Waldbeerenaroma, süße Würze, samtiges Tannin</i>	8,90 €	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 €	29,50 €
<u>Naumburger Wein- & Sektmanufaktur</u>*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		
<u>Champagner</u>*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 €