



RESTAURANT

Aperitif

| | | |
|--|--------|--------|
| Martini Bianco, Rosso ^{1,3} , d'Oro, Extra Dry ¹ | 0,05 l | 4,50 € |
| Sandeman Sherry Dry, Medium, Rich Golden ¹ | 0,05 l | 4,50 € |
| Sandeman Portwein weiß & rot ¹ | 0,05 l | 4,50 € |
| Campari oder Aperol on the rocks ^{1,3} | 0,05 l | 4,50 € |
| Kir ^{1,1} | 0,10 l | 5,50 € |
| Kir Royal ^{1,1} | 0,10 l | 9,90 € |
| Glas KAISER - Sekt, trocken oder halbtrocken ¹ | 0,10 l | 3,70 € |
| Glas KAISER - Sekt mit Hibiskusblüte ¹ | 0,10 l | 4,90 € |
| Glas Prosecco Frizzante ¹ | 0,10 l | 4,40 € |
| De Vilmont Blanc de Blanc Brut ¹ | 0,10 l | 9,90 € |
| Hugo ¹ | 0,20 l | 5,60 € |
| Aperol Spritz ^{1,1,3} | 0,20 l | 5,90 € |

Biere

| | | |
|---|--------|--------|
| Ur-Krostitzer Pilsener vom Fass ^A | 0,30 l | 3,20 € |
| Radeberger Pilsener vom Fass ^A | 0,30 l | 3,20 € |
| Ur-Krostitzer Schwarzbier vom Fass ^A | 0,30 l | 3,20 € |
| Schöffelhofer Weizen vom Fass ^A | 0,50 l | 4,50 € |
| Schöffelhofer Weizen dunkel & kristall ^A | 0,50 l | 4,50 € |
| Schöffelhofer Weizen alkoholfrei ^A | 0,50 l | 4,50 € |
| Clausthaler alkoholfrei ^A | 0,33 l | 3,20 € |

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

A - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme); B - Krebstiere;

E - Eier; H - Fisch; N - Erdnüsse; M - Soja; J - Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); K - Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss); C - Sellerie; F - Senf; D - Sesamsamen; I - Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; L - Lupinen; G - Weichtiere



RESTAURANT

Alkoholfreie Kaltgetränke

| | | |
|--|--------|--------|
| Granini Apfelsaft | 0,20 l | 2,90 € |
| Granini Orangensaft | 0,20 l | 2,90 € |
| Granini Grapefruitsaft | 0,20 l | 2,90 € |
| Granini Tomatensaft | 0,20 l | 2,90 € |
| Granini Ananassaft | 0,20 l | 2,90 € |
| Granini Bananensaft | 0,20 l | 2,90 € |
| Granini Maracujasaft | 0,20 l | 2,90 € |
| Granini Kirschsft | 0,20 l | 2,90 € |
| Granini Multivitaminsaft | 0,20 l | 2,90 € |
| Orangensaft frisch gepresst | 0,20 l | 4,70 € |
| Apfelschorle | 0,20 l | 2,70 € |
| Apfelschorle | 0,40 l | 4,70 € |
| Coca Cola; Coca Cola light ^{1,2} | 0,20 l | 2,70 € |
| Fanta ¹ ; Sprite | 0,20 l | 2,70 € |
| Schwepes Indian Tonic ³ ; Ginger Ale ¹ | 0,20 l | 2,70 € |
| Schwepes Bitter Lemon ³ | 0,20 l | 2,70 € |

Heißgetränke

| | |
|---|--------|
| Glas Tee ² | 2,20 € |
| Tasse Kakao | 2,50 € |
| Tasse Kaffee ² oder koffeinfreier Kaffee | 2,20 € |
| Milchkaffee ² | 2,80 € |
| Cappuccino ² | 2,80 € |
| Latte Macchiato ² | 3,80 € |
| Espresso einfach ² | 2,30 € |
| Espresso doppelt ² | 3,80 € |

¹ mit Farbstoff ² coffeinhaltig ³ chininhaltig

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

A - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme); B - Krebstiere;
E - Eier; H - Fisch; N - Erdnüsse; M - Soja; J - Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); K - Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss); C - Sellerie; F - Senf; D - Sesamsamen; I - Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; L - Lupinen; G - Weichtiere



RESTAURANT

Tauchen Sie ein mit uns,
in die faszinierende Welt des legendären Mineralwassers

Gerolsteiner-
Entdecken Sie die genussvolle Welt von Gerolsteiner

| | | |
|------------------------------|--------|--------|
| Gerolsteiner Gourmet Sprudel | 0,25 l | 2,50 € |
| Gerolsteiner Gourmet Sprudel | 0,75 l | 4,10 € |
| Gerolsteiner Gourmet Medium | 0,25 l | 2,50 € |
| Gerolsteiner Gourmet Medium | 0,75 l | 4,10 € |
| Gerolsteiner Gourmet Still | 0,25 l | 2,50 € |
| Gerolsteiner Gourmet Still | 0,75 l | 4,10 € |

San Pellegrino-
Italienische Lebensart genießen

| | | |
|-----------------------------|--------|--------|
| San Pellegrino | 0,25 l | 2,80 € |
| San Pellegrino | 0,75 l | 5,50 € |
| Acqua Panna, San Pellegrino | 0,25 l | 2,80 € |
| Acqua Panna, San Pellegrino | 0,75 l | 5,50 € |

Vittel-
Vitalität natürlich erleben

| | | |
|--------|--------|--------|
| Vittel | 0,50 l | 3,50 € |
|--------|--------|--------|

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

A - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme); B - Krebstiere;
E - Eier; H - Fisch; N - Erdnüsse; M - Soja; J - Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); K - Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss); C - Sellerie; F - Senf; D - Sesamsamen; I - Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l; L - Lupinen; G - Weichtiere



RESTAURANT

Sekt

| | | |
|--|--------|---------|
| „KAISER“ - Sekt, trocken einen feinperligen Cuvée - fruchtige Aromen von Zitrus, Birne und Passionsfrucht. Ein feinperliger Cuvée | 0,75 l | 24,00 € |
| „KAISER“ - Sekt, halbtrocken einen feinperligen Cuvée - fruchtige Aromen von Zitrus, Birne und Passionsfrucht Ein feinperliger Cuvée | 0,75 l | 24,00 € |
| Hausmarke, Cabinet, trocken ¹ | 0,75 l | 28,00 € |
| „KAISER“ Riesling Sekt, trocken Ein feinperliger Sekt mit ausgeprägtem Riesling-Bukett. Aroma vom Apfel und Weinbergpfirsich | 0,75 l | 30,00 € |

Prosecco

| | | |
|---|--------|---------|
| Prosecco Frizzante Lagolena Hellgelb, elegantes Bukett, Duft von Blüten und frisch geernteten Aprikosen. Gold Challenge Millesime Bio 2013 | 0,75 l | 33,00 € |
|---|--------|---------|

Champagner

| | | |
|-----------------------------------|---------|---------|
| Laurent Perrier Brut | 0,375 l | 47,00 € |
| De Vilmont Blanc de Blanc Brut | 0,75 l | 89,00 € |
| Laurent Perrier Brut | 0,75 l | 93,00 € |
| Moët & Chandon Imperial Brut | 0,75 l | 98,00 € |

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

A - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme); B - Krebstiere;
E - Eier; H - Fisch; N - Erdnüsse; M - Soja; J - Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); K - Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss); C - Sellerie; F - Senf; D - Sesamsamen; I - Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; L - Lupinen; G - Weichtiere



RESTAURANT

Weißweine – offen

Deutschland

| | | | |
|--------|---|--------|--------|
| 2014er | Silvaner QbA ¹ , trocken Winzervereinigung Freyburg Saale - Unstrut Säurehaltig, Aromen von Apfel und Birne, elegant und lange auf der Zunge | 0,20 l | 6,90 € |
| 2015er | „Kaiser“ Riesling ¹ , Qualitätswein, trocken Rheinhessen Duft nach getrockneten Kräutern, weißen Blüten, Pfirsich und Aprikosen. Kräftiger Körper mit feingliedriger Struktur, elegant und sehr lang. | 0,20 l | 6,90 € |
| 2015er | „Kaiser“ Weißer Burgunder ¹ , Qualitätswein, trocken Rheinhessen Helles Goldgelb, Frische und Frucht perfekt kombiniert als elegantes Ganzes. | 0,20 l | 6,20 € |

Chile

| | | | |
|--------|--|--------|--------|
| 2015er | „Compass del Sur“ Chardonnay ¹ , trocken Central Valley Strohgelb mit dem Duft von Apfel und Birne. Die frische Säure und die angenehme Süße sorgen für eine gute Balance. | 0,20 l | 6,70 € |
|--------|--|--------|--------|

Roséwein – offen

USA

| | | | |
|--------|---|--------|--------|
| 2015er | „Pandora“ Zinfandel Rosé ¹ , trocken California Feine Aromen nach roten Beeren, frisch und fruchtig. | 0,20 l | 6,70 € |
|--------|---|--------|--------|

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

A - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme); B - Krebstiere;
E - Eier; H - Fisch; N - Erdnüsse; M - Soja; J - Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); K - Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss); C - Sellerie; F - Senf; D - Sesamsamen; I - Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; L - Lupinen; G - Weichtiere



RESTAURANT

Rotwein - offen

Deutschland

2014er „Kaiser“ Spätburgunder¹, Qualitätswein, trocken 0,20 l 6,90 €
Rheinhessen
Zartes Kirschrot, ausgeprägte Fruchtaromen von Kirschen und Brombeeren.

Spanien

Don Barroso¹, trocken 0,20 l 6,70 €
Bodegas Navarro Lopez S.L.,
Valdepenas
Dichtes Kirschrot mit violetten Reflexen, voller Geschmack,
feine Struktur, ausbalanciert.

Italien

2015er „Ca Brigiano“ Merlot Veneto, IGT¹, trocken 0,20 l 6,40 €
Veneto
Leicht, junge Frucht, Aromen von dunklen Beeren.

Südafrika

2014er „Cape Dolphin“ Cape Red¹, trocken 0,20 l 6,40 €
Western Cape
Dunkelrot, ausgeprägtes Bukett, körperreich, nachhaltig, samtig.

Australien

„Yaranda“ Red¹, trocken 0,20 l 6,40 €
South Eastern Australia
Dichte Kraft und Fülle, vollmundig und Körperreich.

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

A - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme); B - Krebstiere;
E - Eier; H - Fisch; N - Erdnüsse; M - Soja; J - Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); K - Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss,
Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss); C - Sellerie; F - Senf; D - Sesamsamen; I -
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; L - Lupinen; G - Weichtiere



RESTAURANT

Weißweine – Ganze Flasche

Deutschland

| | | | |
|--------|--|--------|---------|
| 2015er | Müller Thurgau, QbA ¹ trocken Winzervereinigung Freyburg, Saale - Unstrut Angenehmer Muskatton, Duft nach Äpfeln - Feinfruchtig und leicht und erfrischend. | 0,75 l | 31,00 € |
| 2015er | „KAISER“ Grauer Burgunder ¹ , Qualitätswein, trocken Rheinhessen Leuchtet hellgold mit klaren Reflexen im Glas – das Bukett erinnert an reife tropische Südfrüchte, Papaya, Mandeln, Honig und mineralische Aromen. | 0,75 l | 36,00 € |
| 2012er | „Kaiser“ Weißer Riesling ¹ , Qualitätswein, trocken Rheinhessen Zitrusnoten von grünen Äpfeln, feine Frische, deutliche mineralische Einflüsse | 0,75 l | 34,00 € |

Italien

| | | | |
|--------|---|--------|---------|
| 2015er | „Principato“ Pinot Grigio ¹ , IGT, trocken Provinz Pavia Feines, intensives und gleichzeitig fruchtiges Bouquet - zarte Anklänge von Zitrus mit einem Hauch Mandel. Trockener und harmonischer Weißwein mit leichter Spritzigkeit. | 0,75 l | 31,00 € |
| 2015er | „I Gadi“ Sauvignon Blanc ¹ , IGT, trocken Casa Vinicola Bennati Cazza di Tramigna / Veneto Helles Gelb, aromatisch-lebhaft mit Noten von Stachelbeeren und Muskat, vollmundig. | 0,75 l | 34,00 € |

Südafrika

| | | | |
|--------|---|--------|---------|
| 2015er | „Footprint The Long Walk“ Chardonnay ¹ Western Cape Duft nach hellem Obst, Anklänge von gelben Birnen, ansprechende Frucht mit ausgewogener, milder Säure. | 0,75 l | 39,00 € |
|--------|---|--------|---------|

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

A - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme); B - Krebstiere;
E - Eier; H - Fisch; N - Erdnüsse; M - Soja; J - Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); K - Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss); C - Sellerie; F - Senf; D - Sesamsamen; I - Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; L - Lupinen; G - Weichtiere



RESTAURANT

Roséwein – Ganze Flasche

USA

| | | | |
|--------|---|--------|---------|
| 2015er | „Pandora“ Zinfandel Rosé ¹ , trocken California Feine Aromen nach roten Beeren, frisch und fruchtig. | 0,75 l | 23,50 € |
|--------|---|--------|---------|

Rotweine – Ganze Flasche

Deutschland

| | | | |
|--------|---|--------|---------|
| 2014er | Dornfelder QbA ¹ , trocken Winzervereinigung Freyburg Saale-Unstrut Intensive Beerenfrucht, unterlegt mit feinen, würzigen Noten. | 0,75 l | 42,50 € |
|--------|---|--------|---------|

Italien

| | | | |
|--------|---|--------|---------|
| 2014er | Montepulciano d'Abruzzo ¹ , DOC, trocken Il Poggio sei Vigneti Tiefrote Farbe und ein einladender Duft nach schwarzen Beeren und exotischen Gewürzen. | 0,75 l | 29,00 € |
| 2015er | „Ca Brigiano“ Barbera Piemont ¹ , DOC, trocken Cazza di Tramigna / Piemont Funkelt im Glas mit einem klaren, tiefen Rubinrot, ausdrucksvoll, viel Substanz, viel Körper, leichte Tannine. | 0,75 l | 28,00 € |

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

A - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme); B - Krebstiere;
E - Eier; H - Fisch; N - Erdnüsse; M - Soja; J - Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); K - Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss,
Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss); C - Sellerie; F - Senf; D - Sesamsamen; I -
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; L - Lupinen; G - Weichtiere



RESTAURANT

Rotweine – Ganze Flasche

Chile

2015er Cabernet Sauvignon^l, trocken 0,75 l 25,00 €
Valle Central
Tiefdunkle Farbe, üppiges Cassis- und Kirscharoma, gute Struktur mit feinen Tanninen.

Australien

2015er „Broken Back“ Shiraz^l, trocken 0,75 l 29,00 €
South Eastern Australian
Dunkles Brombeerrot, intensive Aromen von Heidel- und Brombeeren mit zarten, würzigen Noten.

Spanien

2014er „Vincente Gandia Camboral“ Tempranillo, DOC, trocken 0,75 l 35,00 €
Rioja
Tiefdunkles Kirschrot, deutlich erkennbare Vanille-, Röst- und Würzaromen.

Frankreich

2015er „Les Combes Saint Sauveur“ 0,75 l 46,00 €
Côtes du Rhône AOC, trocken
Saint Priest
Ausgeprägtes Bukett, körperreich, nachhaltig, samtig.

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

A - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme); B - Krebstiere;
E - Eier; H - Fisch; N - Erdnüsse; M - Soja; J - Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); K - Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss); C - Sellerie; F - Senf; D - Sesamsamen; I - Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; L - Lupinen; G - Weichtiere