

speisen



# Verehrter Gast,

das TENEO Restaurant & Bistro findet seinen Ursprung im teilweisen Umbau des **HKK Hotel Wernigerode \*\*\*\*** im Jahr 2006. Entstanden ist ein modernes, wohnliches Restaurant mit warmen und angenehmen Farben und Platz für bis zu 90 Personen. Der Name „TENEO“ ist hergeleitet vom Holz des indischen Apfelbaums. Dessen Furnier findet sich überall an den Wänden und Möbeln unseres Restaurants wieder und verleiht ihm eine unverwechselbare und freundliche Atmosphäre.

Beste Qualität, sorgfältigste Zubereitung und vor allem viel persönliches Engagement unserer Mitarbeiter sind die Voraussetzungen dafür, Sie mit unserer Küche zu verwöhnen. Wir heißen Sie herzlich willkommen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns.

## Guten Appetit!

# Unsere Lieblingsgerichte für Sie

## Our Favourite Dishes for you

### **Currywurst nach Art des Hauses:**

CGIJ 1 3 12

Rostbratwurst  
pikante Soße  
Pommes frites  
Mayonnaise

### ***Currywurst house-special:***

CGIJ 12 13

*grilled sausage*  
*spicy sauce*  
*French fries*  
*mayonnaise*

**€ 11,50**

### **Hausgemachtes Sauerfleisch:**

CGIJ 1 3

geliertes Schweinefleisch  
Remouladensoße  
Zwiebeln  
Bratkartoffeln

### ***Housemade soured meat in jelly:***

CGIJ 1 3

*jellied pork*  
*remoulade*  
*onions*  
*fried potatoes*

**€ 14,00**

### **Harzer Bauernschnitzel:**

ACG 1

paniertes Schweineschnitzel  
Speck, Zwiebeln und Champignons  
Spiegelei  
Bratkartoffeln

### ***Harzer schnitzel farmer's style:***

ACG 1

*breaded and sauteed porkloin*  
*bacon, onions and mushrooms*  
*fried egg*  
*fried potatoes*

**€ 21,00**

# Vorspeisen

## appetizers

### Feldsalat

AGI 3

Zwiebeldressing  
Schinken, Croûtons

### *Lamb's lettuce*

AGI 3

*onion dressing  
ham, croutons*

**€ 6,90**

### Tomate und Mozzarella

GAL 2

Olivenöl und Balsamico-Essig  
Basilikum  
Knoblauchbaguette

### *Tomatoes with mozzarella*

GAL 2

*olive oil and balsamic vinegar  
basil  
garlic baguette*

**€ 12,00**

### Blattsalate der Saison

AGEKL 2

Balsamicodressing  
Ziegenkäse  
Canapé

### *Fresh leaf salads of the season*

AGEKL 2

*balsamic vinegar dressing  
goat cheese  
canapé*

**€ 10,50**

### Carpaccio vom Rinderfilet

EGH

Rucola  
geröstete Pinienkerne  
gehobelter Parmesan

### *Beef fillet carpaccio*

EGH

*rucola  
roasted pine nuts  
grated Parmesan cheese*

**€ 15,90**

# Suppen

## Soups

### Harzer Kartoffelsuppe

G I J 1

Speck  
Kräuter

### *Potato soup Harz style*

G I J 1

*bacon*  
*herbs*

**€ 7,50**

### Wildrahmsuppe

A G I J 1 2

Preiselbeerschmand

### *Cream of venison soup*

A G I J 1 2

*sour cream with lingonberries*

**€ 8,20**

### Geflügelkraftbrühe

A C G I J 1

Fleischklößchen  
Eierstich  
buntes Gemüse

### *Poultry consommé*

A C G I J 1

*meatballs*  
*custard royale*  
*mixed vegetables*

**€ 7,90**

# Hauptgerichte

## Main Dishes

### **Tortelloni „Ricotta“:**

ACGIJEH 1 2

Tortelloni mit Ricottafüllung  
Zuckerschoten  
geschmolzene Tomaten  
Gorgonzolasoße  
karamellierte Nüsse

### ***Tortelloni “Ricotta”:***

ACGIJEH 1 2

*tortelloni stuffed with ricotta  
mangetouts  
stewed tomatoes  
gorgonzola sauce  
caramelised nuts*

**€ 17,20**

### **Buntes Gemüsecurry (vegetarisch)**

AIJ 2

Koriander  
Duftreis

### ***Vegetable curry (vegetarian)***

AIJ 2

*coriander  
fragrant rice*

**€ 16,90**

### **Medaillons vom Schweinefilet**

AG

Rahmchampignons  
Brokkoli  
Röstitaler

### ***Medaillons of pork tenderloin***

AG

*creamed mushrooms  
broccoli  
potato röstis*

**€ 22,50**

### **Gebratene Maishähnchenbrust**

ACGIJ 1

getrüffelter Spitzkohl  
Gnocchi

### ***Roast cornfed chicken breast***

ACGIJ 1

*truffled hispi cabbage  
gnocchi*

**€ 19,00**

**Rumpsteak (Südamerika) (220 g)**

AGIJ 2

Kräuterbutter  
Pommes frites  
Knoblauchbaguette  
kleiner Salat

**Rump steak (South America) (220 gr)**

AGIJ 2

*herb butter*  
*French fries*  
*garlic baguette*  
*side salad*

**€ 29,00**

**Zweierlei vom Rind (Bäckchen, Filet)**

ACGIJL 1 2

Rotweinsauce  
rote Zwiebelmarmelade  
Speckbohnen  
gebratene Semmeltaler

**Beef "Two Ways" (cheeks, filet)**

ACGIJL 1 2

*red wine sauce*  
*red onion jam*  
*beans with bacon*  
*fried bread dumpling slices*

**€ 28,50**

**Rosa Rücken vom Weideschaf**

AFIJL 1 2

Schnittlauchjus  
Ofengemüse  
mediterrane Kartoffeln

**Saddle of grazing sheep (pink-roasted)**

AFIJL 1 2

*gravy with chives*  
*baked vegetables*  
*Mediterranean potatoes*

**€ 28,00**

### **Gebratenes Forellenfilet**

ADGIJ 1

lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat  
Sahnemeerrettich

### ***Fried trout fillet***

ADGIJ 1

*lukewarm potato-cucumber-salad  
creamed horseradish*

**€ 19,00**

### **Gebratenes Zanderfilet**

ADGIJ 1

Dijon-Senfsoße  
Blattspinat  
Petersilienkartoffeln

### ***Fried pike perch fillet***

ADGIJ 1

*Dijon mustard sauce  
sautéed leaf spinach  
parsley potatoes*

**€ 26,00**



# Dessert

## dessert

### **Gebackenes Eis**

ACEH 2

Mandelkruste  
dreierlei Fruchtsoße

### ***Baked ice cream***

ACEH 2

*in almond crust  
three kinds of fruit sauce*

**€ 8,90**

### **Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern**

ACEH 2

Eierlikör-Vanille-Soße  
Brockensplitter  
Waldbeeren

### ***Warm chocolate lava cake***

ACEH 2

*advocaat vanilla sauce  
Brockensplitter\*  
wild berries*

**€ 9,60**

\* special candy consisting of hazelnut brittle  
coated with dark chocolate



Seit dem 13.12.2014 ist es EU-weit für das Gastgewerbe verpflichtend, bestimmte allergieauslösende Inhaltsstoffe in Speisen auszuweisen. Die einzelnen **Allergene** sind folgendermaßen benannt worden:

- A **glutenhaltiges Getreide** (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B **Krebstiere** und Krebstiererzeugnisse
- C **Eier** und Eierzeugnisse
- D **Fisch** und Fischerzeugnisse
- E **Erdnüsse** und Erdnusserzeugnisse
- F **Soja** und Sojaerzeugnisse
- G **Milch** und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H **Schalenfrüchte**, d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia-/Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- I **Sellerie** und Sellerieerzeugnisse
- J **Senf** und Senferzeugnisse
- K **Sesamsamen** und Sesamsamenerzeugnisse
- L **Schwefeldioxid und Sulfit** in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben
- M **Lupine** und Lupinenerzeugnisse
- N **Weichtiere** und daraus hergestellte Erzeugnisse

Wir haben unser Angebot für Sie genau geprüft und **stellen Ihnen gerne auf Wunsch die Auflistung der Inhaltsstoffe zur Verfügung**. Sprechen Sie uns einfach an, denn Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen!

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

#### **Kenntlichmachungspflichtige Zutaten/Zusatzstoffe**

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle
- 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8 mit Phosphat
- 9 geschwefelt
- 10 chininhaltig
- 11 koffeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 gentechnisch verändert

**Alle Preise in EURO inklusive 7 % bzw. 19 % MwSt.**

Since 13.12.2014 hotels and restaurants throughout the EU are committed to declare certain allergenic ingredients in food. The individual **allergens** have been named as follows:

- A **cereals containing gluten** (ie wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridised strains) and products thereof
- B **crustaceans** and crustacean products
- C **eggs** and egg products
- D **fish** and fish products
- E **peanuts** and peanut products
- F **soybeans** and soybean products
- G **milk** and milk products (including lactose)
- H **nuts** like almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio, macadamia/queensland nut and products thereof
- I **celery** and celery products
- J **mustard** and mustard products
- K **sesame seeds** and sesame seeds products
- L **sulphur dioxide and sulphites** at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO<sub>2</sub>
- M **lupin** and lupin products
- N **molluscs** and products thereof

We have checked our offer to you carefully, and the **list of ingredients is always available for you**. Talk to us, because your health is our priority!

Allergens are mentioned if the designated substances or products made from them are contained as an ingredient in the final product. Despite careful preparation of our dishes, in addition to the labeled ingredients, there may be traces of other substances used in the production process in the kitchen.

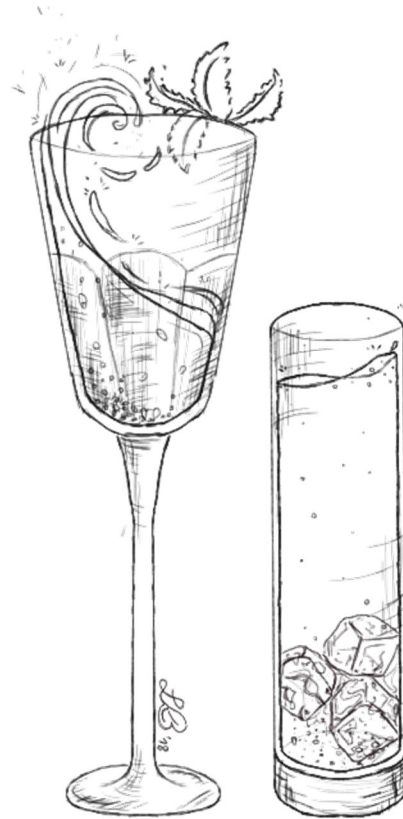
#### **Ingredients/additives subject to identification**

- 1 *with preservative*
- 2 *with dye*
- 3 *with antioxidant*
- 4 *with sweetener saccharin*
- 5 *with sweetening title cyclamate*
- 6 *with sweetener aspartame, contains phenylalanine source*
- 7 *with sweetener acesulfame*
- 8 *with phosphate*
- 9 *sulphurated*
- 10 *chinin-containing*
- 11 *caffeine-containing*
- 12 *with flavour enhancer*
- 13 *blackened*
- 14 *waxed*
- 15 *genetically changed*

**All prices in EURO including 7 % or 19 % VAT.**



getränke



## Alkoholfreie Getränke

<b>Gerolsteiner Mineralwasser</b>	0,25 l	€ 3,60
Das Wasser mit Stern – aus der Vulkaneifel Sprudel   medium   still	0,75 l	€ 6,50

<b>Gerolsteiner Apfelschorle</b>	0,33 l	€ 3,90
----------------------------------	--------	--------

### fritz-Limonaden – willkommen im wach.

Es geht auch besser, sagten sich zwei Freunde, kratzten ein paar Tausend Euro Startkapital zusammen und beschlossen 2002 im Studentenwohnheim Hamburg-Othmarschen das Projekt fritz.

<b>kola<sup>2,3</sup>   kola zuckerfrei<sup>2,3,4,5,7</sup>   limo orange<sup>3,4</sup></b>	0,33 l	€ 3,90
<b>limo zitrone   limo melone<sup>4</sup>   mischmasch<sup>2,3,4</sup></b>		
<b>spritz-bio rhabarberschorle</b>		

### Schweppes

Seit mehr als 200 Jahren erfrischt Schweppes auf der ganzen Welt.  
Entdecken Sie die Vielfalt aus der Flasche.

<b>Bitter Lemon<sup>1,4</sup>   Tonic Water<sup>1</sup>   Ginger Ale<sup>3</sup></b>	0,20 l	€ 3,60
<b>Russian Wild Berry<sup>4</sup></b>		

### granini Säfte und Nektare

Beste Früchte – echter Trinkgenuss.

<b>Traubensaft   Tomatensaft   Grapefruitnektar</b>	0,20 l	€ 3,90
<b>Kirschnektar   Bananennektar<sup>4</sup>   Orangensaft</b>		
<b>Apfelsaft   Schwarze Johannisbeere (Nektar)</b>		

## Kaffee

Nicht nur in der kalten Jahreszeit ein Genuss.

Tasse Filterkaffee	€ 3,10
Kaffee Crème <sup>2</sup>	€ 3,50
Kaffee Crème groß <sup>2</sup>	€ 4,90
Espresso <sup>2</sup>	€ 3,30
Espresso doppelt <sup>2</sup>	€ 4,90
Cappuccino <sup>G,2</sup>	€ 3,90
Milchkaffee <sup>G,2</sup>	€ 4,30
Latte Macchiato <sup>G,2</sup>	€ 4,30
verfeinert nach Wahl mit Sirup von Monin: Vanille   Mandel   Caramel <sup>3</sup>	zzgl. € 0,60

## Heiße Getränke

Tasse Schokolade <sup>G</sup>	€ 3,30
Glas Milch <sup>G</sup>	€ 2,30
Grog mit Pott-Rum	€ 5,30
Irish Coffee <sup>2</sup>	€ 5,50

## Tee

Höchste Qualität durch orthodoxes Herstellungsverfahren.

Ronnefeldt Tee – in den besten Häusern zu Hause.

<b>Glas Tee Ronnefeldt Cup-Caddy®</b>	€ 3,30
<b>English Breakfast<sup>2</sup></b> Schwarzer Broken-Tee (Ceylon, Sommer, FBOP)	
<b>Earl Grey<sup>2</sup></b> Aromatisierter Schwarzer Blatt-Tee mit Bergamotte-Geschmack (Indien, Herbst, TGFOP)	
<b>Darjeeling Summer Gold<sup>2</sup></b> Schwarzer Blatt-Tee (Indien, Sommer, FTGFOP)	
<b>Green Dragon Lung Ching<sup>2</sup></b> Grüner Blatt-Tee (China, Frühjahr)	
<b>Morgentau<sup>2</sup></b> Aromatisierter Grüner Blatt-Tee mit Mango-Zitrus-Geschmack (China, Sencha, Sommer)	
<b>Rooibos Cream Orange</b> Aromatisierter Kräutertee mit Vanille-Orangen-Geschmack	
<b>Sweet Berries</b> Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeer-Geschmack	
<b>Fruity Camomille</b> Kräutertee (Kamillenblüten, Orangenschale)	
<b>Refreshing Mint</b> Kräutertee (Pfefferminzblätter, Zitronengras)	
<b>Bergkräuter</b> Kräutertee nach Schweizer Art (Zitronenmelisse, Anis, Koriander, Thymian, Spitzwegerich, Apfelminze, Schafgarbe, Ringelblumenblüten)	

## Biere

Hier bei uns hat Bier Tradition. Mit der Gründung der Hasseröder Brauerei im Ortsteil Hasserode 1872 hat sich das Bierbrauen hier fest etabliert. Seit 2014 gehört Hasseröder national zu den größten Premium-Pilsmarken in Deutschland.

## Fassbiere

Frisch gezapft vom Fass. Zu jeder Jahreszeit ein erfrischender Genuss.

**Hasseröder Premium Pils**<sup>A1</sup> 4,9 % vol 0,30 l € 3,90

Mit mild-prickelndem Geschmack und  
feinwürzigem Hopfenaroma. 0,50 l € 5,10

**Hasseröder Fürstenbräu Granat**<sup>A1</sup> 5,8 % vol 0,30 l € 4,10

Vollmundig und röstaromatisch. 0,50 l € 5,40  
Erstmals gebraut anlässlich des 140-jährigen  
Jubiläums der Hasseröder Brauerei.

**Hasseröder Alsterwasser**<sup>A1</sup> 0,30 l € 3,90

Biermischgetränk mit Zitronenlimonade 0,50 l € 5,10

## Flaschenbiere

**Beck's Pilsener**<sup>A1</sup> 4,9 % vol 0,33 l € 4,10

**Beck's Blue**<sup>A1</sup> alkoholfrei 0,33 l € 4,10

**Beck's Green Lemon Zero**<sup>3, 4, A1</sup> alkoholfrei 0,33 l € 4,10

**Berliner Kindl Berliner Weisse** 0,33 l € 4,10

Himbeere | Waldmeister<sup>A1, 3, 4, 5, 7</sup> 3,0 % vol

**Vitamalz**<sup>A1</sup> 0,33 l € 3,90

**Franziskaner Weizenbier**<sup>A2</sup> 0,50 l € 5,50

Kristall | Hefe-naturtrüb | dunkel 5,0 % vol  
alkoholfrei ca. 0,5 % vol

# Wein

## Weißwein

Weißwein ist ein idealer Begleiter zu allen hellen Fleischsorten, Fisch und vegetarischen Gerichten. Vor allem im Sommer bereichert ein leichter Weißwein, korrespondierend zum Gericht, dessen Geschmack und Aroma. Wir freuen uns darauf, Ihnen den passenden Wein empfehlen zu dürfen. Sprechen Sie uns an!

### Deutschland

#### Pfalz

**Weißer Burgunder<sup>N</sup>** 0,20 l € 6,90  
Qualitätswein trocken 0,75 l € 21,00  
dezenate Säure, leichter Aprikosenduft  
Winzergenossenschaft Palmberg

**Kerner Kabinett<sup>N</sup>** 0,20 l € 6,90  
Prädikatswein lieblich 0,75 l € 21,00  
leicht, fruchtig  
Winzergenossenschaft Palmberg

#### Baden

**Ihringer Vulkanfelsen<sup>N</sup>**  
**Grauburgunder** 0,20 l € 8,60  
Qualitätswein trocken 0,75 l € 32,10  
rund, gehaltvoll, aromatisch; Aromen von Melone und Honig  
Weingut Karl Karle

#### Franken

**Volkacher Müller-Thurgau** 0,75 l € 33,30  
VDP.Ortswein trocken  
spritzig, herzhaft, feine Blume, leichte Würze; Aromen von Apfel, Zitrus und Kräutern  
Weingut Zur Schwane

## Mosel

**Zeltinger Himmelreich<sup>N</sup>** 0,75 l € 34,20  
**Riesling**  
Qualitätswein feinherb  
harmonisch, feine Würze, ausdrucksvolle Frucht  
Weingut Martin Schömann, zertifiziert mit dem Demeter-Siegel, aus biodynamischem Anbau

**Zeltinger Sonnenuhr<sup>N</sup>** 0,75 l € 55,80  
**Riesling Spätlese**  
Prädikatswein fruchtsüß  
Delikatesse von der Mosel mit feinsten Frucht und Finesse  
Weingut Martin Schömann, zertifiziert mit dem Demeter-Siegel, aus biodynamischem Anbau

## Frankreich, Languedoc

**Sauvignon Blanc<sup>N</sup>** 0,75 l € 33,80  
Vin de Pays de l'Herault  
frisch, trocken und blumig, mit schöner Fülle; klares, sortentypisches Bukett von Cassis und Stachelbeere  
Moulin de Gassac

## Roséwein

Roséwein – die goldene Mitte? In jedem Fall passt er hervorragend zu hellen Fleischsorten sowie Fisch und wird in seiner lieblichen Erscheinung auch gern nach dem Essen genossen. Fragen Sie uns einfach!

## Deutschland, Pfalz

**Portugieser Rosé<sup>N</sup>** 0,20 l € 6,90  
Qualitätswein halbtrocken 0,75 l € 21,00  
frisch, fruchtig, harmonisch  
Winzergenossenschaft Palmberg



# Wein

## Rotwein

Ein gutes Steak oder Wildgerichte – Rotwein passt hervorragend zu den meisten dunklen Fleischsorten und entfaltet sein volles Aroma bei einer Temperatur zwischen 16 und 19 Grad Celsius. Lassen Sie sich von unseren Mitarbeitern beraten – wir finden für Sie den passenden Wein. Damit Ihr Essen zum perfekten Genuss wird.

## Deutschland

### Pfalz

**Dornfelder<sup>N</sup>** 0,20 l € 6,90  
Qualitätswein trocken 0,75 l € 21,00  
gehaltvoll, feines Bukett mit Kirsch- und Brombeeranklängen  
Rietburg Weingensossenschaft

**Ungsteiner Dornfelder<sup>N</sup>** 0,75 l € 32,50  
Qualitätswein halbtrocken  
herrlicher Brombeerduft, feinfruchtig mit dezenter Restsüße  
Weinwelt Herrenberg-Honigsäckel, Ungstein

### Württemberg

**Wildklasse Cuvée rot<sup>N</sup>** 0,2 l € 9,50  
Qualitätswein fruchtig 0,75 l € 35,60  
fruchtige Aromen von dunklen Beeren, Vanille und Zimt; wunderbar samtig  
Christian Hirsch Weine

### Baden

**Ihringer Winklerberg<sup>N</sup>** 0,75 l € 28,50  
**Spätburgunder**  
Qualitätswein trocken  
samtig, feine Würze, vom feurigen Vulkanboden des Kaiserstuhls  
Weingut Karl Karle

## Spanien

### Rioja

**Rioja Crianza COC<sup>N</sup>** 0,75 l € 31,00  
**Tempranillo**  
herzhafter, kräftiger und trockener Rotwein, 12 Monate im Barrique gereift  
Viña Bujanda

## Italien

### Apulien

**Primitivo Puglia<sup>N</sup>** 0,2 l € 7,90  
IGT trocken 0,75 l € 28,50  
kräftig, samtig, weich; Noten von reifen Pflaumen und Vanille  
Terre Avare

### Sizilien

**„Tank 26“**  
**Nero d’Avola Sicilia Appassimento<sup>N</sup>** 0,75 l € 35,60  
DOC  
dunkle Farbe, dicht konzentriert, rund und sehr weich, Aromen von dunklen Beeren und Gewürzen  
Camvini

## Sekt

Ein Getränk für jeden Anlass: spritzig oder feinperlig, als Aperitif oder einfach nur zum Anstoßen.

### Rotkäppchen<sup>N</sup>

trocken | halbtrocken | mild | alkoholfrei 0,2 l € 8,10

### Rotkäppchen<sup>N</sup>

trocken | halbtrocken 0,75 l € 21,00

### Crémant de Limoux A.C. brut

0,75 l € 52,50  
Domaine de Martinolles, Limoux, Frankreich

## Wermut

**Martini Bianco<sup>6,N</sup>** 5 cl € 4,50

## Gin

Vom Klassiker zur Kultspirituose – Gin blickt auf eine traditionsreiche Geschichte zurück. Er findet seinen Ursprung als Wacholderspirituose und hat sich in den letzten Jahren zu einem absoluten Szenegetränk etabliert.

<b>Harzer GIN Handcrafted Dry GIN</b> 42 % vol	2 cl	€ 4,50
	4 cl	€ 8,80

Der Handcrafted Dry GIN wird aus vielen regionalen Zutaten in der Harzer Edelbrand Manufaktur im Harz, in Timmenrode handwerklich hergestellt. Der Harzer GIN wird von Marco Fiedler selbst leidenschaftlich destilliert, von Hand abgefüllt und sorgfältig etikettiert. Ein Garant für guten Geschmack und beste gleichbleibende Qualität.

<b>Gordon's Gin</b> 38 % vol	2 cl	€ 3,10
	4 cl	€ 6,00

Gordon's Gin aus dem Londoner Stadtteil Southhawk. Erstmals destilliert 1769 von Alexander Gordon, ist er heute der meistverkaufte Gin weltweit. Mit seinem klassischen Gincharakter und der intensiven Wacholdernote eignet er sich hervorragend für den perfekten Gin Tonic.

<b>Bombay Sapphire London Dry Gin</b> 40 % vol	2 cl	€ 4,10
	4 cl	€ 8,00

Aus der historischen Destillerie Laverstoke Mill. Hergestellt aus bis zu 8 Botanicals, alle von Hand verlesen. Die Kräuter werden bei der Herstellung einer Dampfinfusion unterzogen, nicht gekocht. Dadurch geben sie Ihre Aromen vollständig und schonend frei. Bombay Gin, ein Original in jeder Hinsicht.

<b>Hendrick's Gin</b> 44 % vol	2 cl	€ 5,10
	4 cl	€ 10,00

Kein anderer Gin schmeckt wie Hendrick's, denn kein anderer ist hergestellt wie Hendrick's. Destilliert in Girvan, Ayrshire in Schottland, wird er angereichert mit Aromen aus Rose und Gurke, die von 11 weiteren Botanicals aus der ganzen Welt unterstützt werden. Es entsteht ein wunderbar frischer Gin mit einem herrlich blumigen Aroma.

– oder als Longdrink mit Tonic Water zzgl. € 3,60  
wahlweise **Schweppes Tonic Water<sup>1</sup> | Thomas Henry Tonic Water<sup>1,4</sup>**

Von der Medizin zum Longdrink-Klassiker. Besonders hoher Chiningehalt und leicht florale Zitrusaromen machen das Thomas Henry Tonic Water zum vornehm-erfrischenden Geschmackserlebnis. Ganz gleich, welcher Ihr Lieblings-Gin ist: Mit Thomas Henry Tonic Water gemixt schmeckt er stets grandios. Hitze, Feuchtigkeit und Moskitos machten die Malaria zum ständigen Gast in tropischen Kolonien. Wasser mit Chinin aus der Rinde des Chinarindenbaums entpuppte sich als wirksamer Schutz gegen das plagende Fieber. Ein bitterer Trunk – das Tonic Water. „Let's put in some Gin“, dachten sich die Gentleman. Geboren war der Gin Tonic.

## Mixgetränke

Klassische Longdrinks servieren wir Ihnen mit einem Spirituosenteil von 4 cl.

<b>Bacardi Cola</b>	0,20 l	€ 8,10
<b>Wodka Lemon</b>	0,20 l	€ 8,10
<b>Bloody Mary</b>	0,20 l	€ 8,10
<b>Batida Kirsch</b>	0,20 l	€ 8,10
<b>Whisky Cola</b>	0,20 l	€ 8,10
<b>Cuba Libre</b>	0,20 l	€ 8,10
<b>Campari Orange</b>	0,20 l	€ 8,10
<b>Hugo</b>	0,20 l	€ 8,10
<b>Aperol Spritz</b>	0,20 l	€ 8,10
<b>Ramazotti Rosato*</b>	0,20 l	€ 8,10

\*wahlweise mit  
Schweppes Tonic Water<sup>1</sup> | Schweppes Wild Berry<sup>4</sup>  
Schweppes Bitter Lemon<sup>1,4</sup> | Prosecco<sup>1</sup>

## Spirituosen

### Branntweine

Nordhäuser Doppelkorn 38 % vol	2 cl	€ 2,60
Wodka Moskovskaya 40 % vol	2 cl	€ 3,10
Vodka Smirnoff 37,5 % vol	2 cl	€ 2,90
Bacardi Rum 38 % vol	2 cl	€ 2,90
Sarpa di Poli Grappa 40 % vol	2 cl	€ 4,30

### Aquavite

Malteserkreuz Aquavit 40 % vol	2 cl	€ 3,10
Linie Aquavit 42 % vol	2 cl	€ 3,50
Aalborg Jubiläums Akvavit 42 % vol	2 cl	€ 3,50

### Obstbrände

Schladerer Williamsbirne 40 % vol	2 cl	€ 3,90
Schladerer Obstwasser 38 % vol	2 cl	€ 3,90
Ziegler Williamsbirne 43 % vol	2 cl	€ 7,90
Ziegler Obstbrand 43 % vol	2 cl	€ 5,90

### Bitters

Schierker Feuerstein 35 % vol	2 cl	€ 2,90
Aechter Brocken-Kräuter-Liqueur 35 % vol	2 cl	€ 2,90
Jägermeister 35 % vol	2 cl	€ 2,90
Ramazotti <sup>1</sup> 30 % vol	2 cl	€ 2,90

### Weinbrand | Cognac

Asbach Uralt 38 % vol	2 cl	€ 3,20
Baron Otard VSOP 40 % vol	2 cl	€ 4,30
Rémy Martin 40 % vol	2 cl	€ 5,10
Hennessy V.S. 40 % vol	2 cl	€ 5,10

### Liköre

Bailey's Irish Cream <sup>2,3,G</sup> 17 % vol	2 cl	€ 3,10
Grand Marnier 40 % vol	2 cl	€ 4,30
Sambuca 40 % vol	2 cl	€ 2,90
Berliner Luft (vegan) 18 % vol	2 cl	€ 2,70
Nordhäuser Beerenfrucht 18 % vol	2 cl	€ 2,70

### Whisky

#### Scotch

Johnny Walker Red 30 % vol	4 cl	€ 5,30
----------------------------	------	--------

#### Scotch Prestige

Johnny Walker Black <sup>3</sup> 40 % vol	4 cl	€ 7,10
---	------	--------

#### Canadian

Canadian Club 40 % vol	4 cl	€ 5,50
------------------------	------	--------

#### American

Jim Beam <sup>3</sup> 40 % vol	4 cl	€ 5,10
Jack Daniels <sup>3</sup> 40 % vol	4 cl	€ 5,40

#### Single Malt

Glenfiddich <sup>3</sup> 40 % vol	4 cl	€ 7,90
-----------------------------------	------	--------

#### Irish

Tullamore Dew 40 % vol	4 cl	€ 5,70
John Jameson 40 % vol	4 cl	€ 6,10

**Kennzeichnungspflichtige Zutaten/Zusatzstoffe und  
enthaltene Allergene (Getränke):**

- 1 chininhaltig
- 2 koffeinhaltig
- 3 mit Farbstoff
- 4 mit Antioxidationsmittel
- 5 mit Süßungsmittel(n)
- 6 mit Konservierungsstoff
- 7 enthält eine Phenylalaninquelle

- A1 glutenhaltiges Getreide: Gerste
- A2 glutenhaltiges Getreide: Weizen
- G Milch/Milchzucker (Laktose)
- H Schalenfrüchte (Nüsse)
- N Sulfite

**Alle Preise in EURO**

**inklusive 7 % bzw. 19 % MwSt.**

***The drinks in this menu contain the following  
ingredients/additives and allergens which are liable to  
marking:***

- 1 quinine*
- 2 caffeine*
- 3 coloring agent(s)*
- 4 antioxidant(s)*
- 5 sweetening agent(s)*
- 6 preservative*
- 7 a phenylalanine source*

- A1 grain containing gluten: barley*
- A2 grain containing gluten: wheat*
- G milk / lactose*
- H nuts*
- N sulphites*

***all prices in EURO***

***including 7 % respectively 19 % VAT***