

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

GIJ 1

Speck
Kräuter

Potato soup Harz style

GIJ 1

bacon
herbs

€ 7,50

Wildrahmsuppe

AGIJ 12

Preiselbeerschmand

Cream of venison soup

AGIJ 12

sour cream with lingonberries

€ 8,20

Geflügelkraftbrühe

ACGIJ 1

Fleischklößchen
Eierstich
buntes Gemüse

Poultry consommé

ACGIJ 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

Rotweinsöße
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 Sojaerzeugnis
- 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 SO₂ 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 SO₂
- 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!

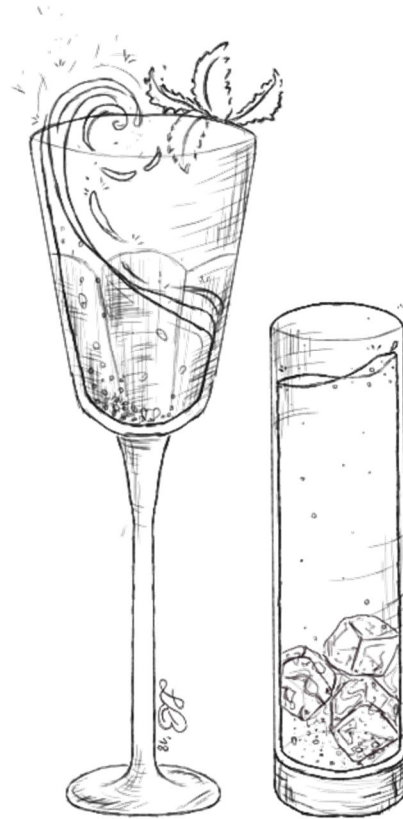
Allergens are mentioned if the designated substances or products made from them are contained as an ingredient in the final product. Despite careful preparation of our dishes, in addition to the labeled ingredients, there may be traces of other substances used in the production process in the kitchen.

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

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

Gerolsteiner Apfelschorle	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.

kola^{2,3} kola zuckerfrei^{2,3,4,5,7} limo orange^{3,4}	0,33 l	€ 3,90
limo zitrone limo melone⁴ mischmasch^{2,3,4}		
spritz-bio rhabarberschorle		

Schweppes

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

Bitter Lemon^{1,4} Tonic Water¹ Ginger Ale³	0,20 l	€ 3,60
Russian Wild Berry⁴		

granini Säfte und Nektare

Beste Früchte – echter Trinkgenuss.

Traubensaft Tomatensaft Grapefruitnektar	0,20 l	€ 3,90
Kirschnektar Bananennektar⁴ Orangensaft		
Apfelsaft Schwarze Johannisbeere (Nektar)		

Kaffee

Nicht nur in der kalten Jahreszeit ein Genuss.

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

Heiße Getränke

Tasse Schokolade ^G	€ 3,30
Glas Milch ^G	€ 2,30
Grog mit Pott-Rum	€ 5,30
Irish Coffee ²	€ 5,50

Tee

Höchste Qualität durch orthodoxes Herstellungsverfahren.

Ronnefeldt Tee – in den besten Häusern zu Hause.

Glas Tee Ronnefeldt Cup-Caddy®	€ 3,30
English Breakfast² Schwarzer Broken-Tee (Ceylon, Sommer, FBOP)	
Earl Grey² Aromatisierter Schwarzer Blatt-Tee mit Bergamotte-Geschmack (Indien, Herbst, TGFOP)	
Darjeeling Summer Gold² Schwarzer Blatt-Tee (Indien, Sommer, FTGFOP)	
Green Dragon Lung Ching² Grüner Blatt-Tee (China, Frühjahr)	
Morgentau² Aromatisierter Grüner Blatt-Tee mit Mango-Zitrus-Geschmack (China, Sencha, Sommer)	
Rooibos Cream Orange Aromatisierter Kräutertee mit Vanille-Orangen-Geschmack	
Sweet Berries Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeer-Geschmack	
Fruity Camomille Kräutertee (Kamillenblüten, Orangenschale)	
Refreshing Mint Kräutertee (Pfefferminzblätter, Zitronengras)	
Bergkräuter 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^{A1} 4,9 % vol 0,30 l € 3,90

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

Hasseröder Fürstenbräu Granat^{A1} 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^{A1} 0,30 l € 3,90

Biermischgetränk mit Zitronenlimonade 0,50 l € 5,10

Flaschenbiere

Beck's Pilsener^{A1} 4,9 % vol 0,33 l € 4,10

Beck's Blue^{A1} alkoholfrei 0,33 l € 4,10

Beck's Green Lemon Zero^{3, 4, A1} alkoholfrei 0,33 l € 4,10

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

Himbeere | Waldmeister^{A1, 3, 4, 5, 7} 3,0 % vol

Vitamalz^{A1} 0,33 l € 3,90

Franziskaner Weizenbier^{A2} 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^N 0,20 l € 6,90
Qualitätswein trocken 0,75 l € 21,00
dezenzte Säure, leichter Aprikosenduft
Winzergenossenschaft Palmberg

Kerner Kabinett^N 0,20 l € 6,90
Prädikatswein lieblich 0,75 l € 21,00
leicht, fruchtig
Winzergenossenschaft Palmberg

Baden

Ihringer Vulkanfels^N
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^N 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^N 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^N 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^N 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^N 0,20 l € 6,90
Qualitätswein trocken 0,75 l € 21,00
gehaltvoll, feines Bukett mit Kirsch- und Brombeeranklängen
Rietburg Weingensossenschaft

Ungsteiner Dornfelder^N 0,75 l € 32,50
Qualitätswein halbtrocken
herrlicher Brombeerduft, feinfruchtig mit dezenter Restsüße
Weinwelt Herrenberg-Honigsäckel, Ungstein

Württemberg

Wildklasse Cuvée rot^N 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^N 0,75 l € 28,50
Spätburgunder
Qualitätswein trocken
samtig, feine Würze, vom feurigen Vulkanboden des Kaiserstuhls
Weingut Karl Karle

Spanien

Rioja

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

Italien

Apulien

Primitivo Puglia^N 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^N 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^N

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

Rotkäppchen^N

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^{6,N} 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.

Harzer GIN Handcrafted Dry GIN 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.

Gordon's Gin 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.

Bombay Sapphire London Dry Gin 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.

Hendrick's Gin 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 Water¹ | Thomas Henry Tonic Water^{1,4}**

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.

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

*wahlweise mit
Schweppes Tonic Water¹ | Schweppes Wild Berry⁴
Schweppes Bitter Lemon^{1,4} | Prosecco¹

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 ¹ 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 ^{2,3,G} 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 ³ 40 % vol	4 cl	€ 7,10
---	------	--------

Canadian

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

American

Jim Beam ³ 40 % vol	4 cl	€ 5,10
Jack Daniels ³ 40 % vol	4 cl	€ 5,40

Single Malt

Glenfiddich ³ 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***