

## *Herzlich Willkommen*

Liebe Gäste,

erfreuen Sie sich an unserem gemütlichen und urigen Ambiente, umgeben von der Natur und verweilen Sie in unserem schönen Biergarten mit herrlichem Ausblick über Jena und das südliche Saaleetal.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen, mit traditionellen Thüringer Spezialitäten und Köstlichkeiten aus der mediterranen Landhausküche. Probieren Sie unsere saisonalen Angebote sowie beliebte Klassiker. Gern servieren wir Ihnen dazu ein Glas Wein der Saale-Unstrut-Region, ein kühles Bier oder erfrischende Softgetränke. Für den süßen Abschluss empfehlen wir unseren hausgebackenen Kuchen, leckere Desserts, eine Tasse frisch gebrühten Kaffee oder cremigen Cappuccino.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit des Genießens.

Familie Leichsenring & das Team der Lobdeburgklausen

**„Kein Genuss ist vorübergehend,  
denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend!“**

Johann Wolfgang von Goethe

## Genuss zum Mitnehmen

<b>Kalter Hund</b> (3 Ecken) Butterkekse und Kakaocreme mit Rum verfeinert	4,50 €
<b>Schokoladenkuchen</b> (1 Stück) mit karamellisierten Walnüssen	4,50 €
<b>» 5er « Kuchenbox</b> mit unserem hausgebackenen Kuchen und kaltem Hund	4,90 €
<b>» 25er « Kuchenbox</b> mit unserem hausgebackenen Kuchen und kaltem Hund (Wir bitten um Vorbestellung.)	22,50 €
<b>Hausgeräucherte Forelle</b> (ca. 350 g)	11,90 €
<b>Basilikum-Pesto</b> (200 g im Glas)	7,90 €
<b>Bärlauch-Walnuss-Pesto</b> (200 g im Glas)	7,50 €
<b>Marmelade</b> (200 g im Glas)	6,00 €
<b>Lobdeburger Kräuterlikör</b> (0,7 L Flasche)	19,90 €

Gern auch als Vorbestellung für Ihre Familien- oder Firmenfeier.  
Oder machen Sie Ihren Lieben eine kleine Freude.

Bestellen Sie hier oder unter [www.lobdeburgklause.de](http://www.lobdeburgklause.de)



## Zusatzstoffe und Allergene

Auch für unsere Besucher, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher haben wir unsere Speisen und Getränke, mit den von uns verwendeten Zusatzstoffen und Allergenen, gekennzeichnet.

Vorsichtshalber weisen wir ergänzend darauf hin, dass auch Spuren folgender Allergene in unseren Speisen enthalten sein können. (glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Sulphite)

Wünschen Sie weitere Informationen, fragen Sie uns gern.

### Zusatzstoffe

1 Farbstoffe	5 Antioxidationsmittel	9 Süßungsmittel
2 Konservierungsstoffe	6 Geschmacksverstärker	10 Milcheiweiß
3 Phosphat	7 geschwärzt	11 Koffein
4 geschwefelt	8 gewachst	12 Chinin

### Allergene

a glutenhaltiges Getreide	e Erdnüsse	i Sellerie
b Krebstiere	f Soja	j Senf
c Eier	g Milch	k Sesamsamen
d Fisch	h Schalenfrüchte	l Schwefeldioxid/Sulfide

Für Verpackungen berechnen wir je 1,00 €/Stück.

## Suppen

### Bärlauchcremesuppe<sup>a,g</sup>

mit Kräutercroutons<sup>a</sup>, Baguette<sup>a</sup>

(glutenfrei möglich)

6,90 €

### Tomatensuppe<sup>l</sup>

mit Basilikumpesto<sup>g,h,l</sup> und Parmesan<sup>g</sup>, Baguette<sup>a</sup>

(vegan und glutenfrei möglich)

6,90 €

### Soljanka

pikanter Eintopf mit Fleisch, Jagdwurst<sup>2,3,5,j,l</sup>, Letscho<sup>9</sup> und Gewürzgurke<sup>2,9</sup>, serviert mit saurer Sahne<sup>g</sup> und Baguette<sup>a</sup>

(laktose- und glutenfrei möglich)

klein 7,60 €

groß 12,50 €

### Geflügelbouillon<sup>i</sup> mit Waldpilzravioli

klare Suppe mit zarter Fleisch- und Gemüseeinlage<sup>i</sup> und zwei gefüllten Nudeltaschen<sup>2,3,a,g,i</sup>, Baguette<sup>a</sup>

8,90 €

## Für Kinder

### Nudeln mit Tomatensoße

Spirelli<sup>a,g</sup> in fruchtiger Tomatensoße<sup>l</sup> und Käse<sup>g</sup>  
(vegan- und laktosefrei möglich)

8,60 €

### Thüringer Kloß<sup>5,a,l</sup>

mit Bratensoße<sup>g,i,j,l</sup> und Apfelrotkohl<sup>l</sup>  
(laktose- und glutenfrei möglich)

9,30 €

### Frisch gebackener Eierkuchen<sup>a,c,g</sup>

mit Apfelmus<sup>5</sup>, Zucker, Zimt und bunten Schokolinsen<sup>1,a,f,g</sup>

8,60 €

## Snack

### Frisch gebackene Butterbrezel<sup>a,g</sup>

knusprig und goldbraun

2,90 €

### Thüringer Bratwurst<sup>3</sup> und hausgemachter Kartoffelsalat

mit Paprika, Gewürzgurke, Zwiebel und Mayonnaise<sup>4,c,g,j</sup>  
(glutenfrei)

8,50 €

(extra Bratwurst 3,50 €)

## *Kleines & Feines*

### **Knoblauchbaguette<sup>a</sup>**

mit kleiner Salatgarnitur<sup>i,l</sup>  
(vegan, laktosefrei möglich)

4,90 €

### **Ciabatta mit Basilikumpesto**

unser hausgemachtes Pesto<sup>g,h,l</sup> aus frischem Basilikum, Parmesan<sup>g</sup>, gerösteten Pinien- und Cashewkernen, Olivenöl und Knoblauch, auf drei gerösteten Scheiben Ciabatta<sup>a,j,l</sup>

6,90 €

### **Ciabatta mit Räucherfischsalat**

fein gehackte Forellenfilets<sup>d</sup> mit Äpfeln, Gurken, Zwiebeln, Sauerrahm<sup>g</sup> und Dill, auf drei gerösteten Scheiben Ciabatta<sup>a,j,l</sup>

6,90 €

## *Frische Salate*

### **Kleiner Salatteller**

gemischte Blattsalate, Rucola, Tomaten, Gurken, Paprika  
und Sprossen mit unserem Hausdressing<sup>i,l</sup> serviert, Baguette<sup>a</sup>  
(vegan,laktose- und glutenfrei möglich)

6,90 €

### **Bunter Lieblingsalat**

mit gemischten Blattsalaten, Rucola, Tomaten, Gurken,  
Paprika, Sprossen, Orangen-Senf-Dressing<sup>i,l</sup> und  
gerösteten Sonnenblumenkernen, Baguette<sup>a</sup>  
(vegan,laktose- und glutenfrei möglich)

10,80 €

wahlweise mit

**gegrilltem Hähnchenbrustfilet**

+ 5,90 €

**gegrilltem Lachsfilet<sup>d,g</sup> und Senf-Dill Dip<sup>j,l</sup>**

+ 8,90 €

## Nudeln

**Hähnchenbrustfilet mit Kräuterhaube<sup>a,g</sup> gratiniert**  
auf Bandnudeln<sup>a,g</sup> und fruchtiger Tomatensoße<sup>l</sup>,  
mit frisch geriebenem Parmesan<sup>g</sup> serviert

17,80 €

## Vegetarisch

**Gnocchi mit Bärlauch-Walnusspesto** 

kleine Kartoffelklößchen<sup>c</sup> mit einem Pesto<sup>l</sup> aus Bärlauch,  
gerösteten Walnüssen<sup>h</sup>, Rapsöl und Parmesan<sup>g</sup>

15,90 €

**Hausgemachte Waldpilzknödel** 

3 Scheiben vom Knödel<sup>a,c,g</sup> mit Rahmwirsing<sup>g</sup> und Salatbukett<sup>j,l</sup>

14,90 €

**Ofenkartoffel mit würzigem Blattspinat<sup>g</sup>** 

Schafskäsewürfel<sup>g</sup> und kleiner Salatgarnitur<sup>j,l</sup>  
(glutenfrei)

12,60 €

**Ofenkartoffel mit Kräuterquark<sup>g</sup>** 

und kleiner Salatgarnitur<sup>j,l</sup>  
(glutenfrei)

8,90 €



## *Fisch*

### **Geräucherte Forelle<sup>d</sup> aus unserem Räucherofen**

dazu servieren wir lauwarmen Kartoffelsalat<sup>2,5,j,l</sup> mit ausgelassenem Schinkenspeck, Paprika, Gewürzgurke und Zwiebeln<sup>/j,l</sup>  
(laktose- und glutenfrei)

20,90 €

### **Gegrilltes Lachsfilet<sup>d,g</sup> mit Senf-Dill-Butter<sup>j,l,g</sup>**

an jungem Blattspinat<sup>g</sup> und ofengebackener Kartoffel mit Kräuterquark<sup>g</sup>  
(glutenfrei)

21,90 €

## *Extras zu Ihrer Speisenauswahl*

Portion Soße<sup>g,j,j,l</sup> (1,90 €)

ein Kloß<sup>5,a,l</sup> (3,80 €)

Rotkraut<sup>l</sup>, Spinat<sup>g</sup> oder Wirsing<sup>g</sup> (4,00 €)

Kartoffelsalat<sup>4,c,g,j</sup> (4,00 €) saisonal

Kartoffel-Specksalat<sup>2,5,j,l</sup> (4,00 €)

Dressing<sup>j,l</sup> (0,50 €)

Portion Parmesan<sup>g</sup> (1,50 €)

Portion Kräuterquark<sup>g</sup> (3,00 €)

Portion Schafskäse<sup>g</sup> (3,00 €)

Gegrilltes Lachsfilet<sup>d</sup> (8,90 €)

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet (5,90 €)

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Kräuterhaube<sup>a,g</sup> (6,40 €)

# Lobdeburger Spezialitäten

## Thüringer Pfannenrostbrätel

vom Schweinenacken<sup>j</sup>, mit Schmorzwiebeln und hausgemachtem Kartoffelsalat<sup>4,c,g,j</sup> mit Paprika, Gewürzgurke, Zwiebel und Mayonnaise<sup>/j,l</sup>

(glutenfrei)

18,90 €

## Kasslerbraten<sup>i,l</sup> in Malzbiersoße

mit Schwarzwurzelgemüse in Meerrettichrahm und zwei Scheiben vom Schinkenknödel<sup>a,c,g</sup>

20,60 €

## Lobdeburger Kräuterbraten vom Rind

mit würziger Rotweinsauce<sup>a,g,i,l</sup>, Rahmwirsing<sup>g</sup> und Thüringer Kloß<sup>5,a,l</sup>

20,90 €

## Herzhafte Rinderroulade<sup>g,i,j,l</sup>

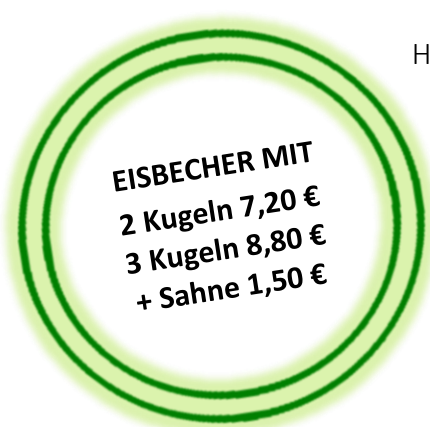
mit Speck, saurer Gurke und Zwiebeln gefüllt, Apfelrotkohl<sup>l</sup> und Thüringer Kloß<sup>5,a,l</sup>

21,80 €

### Sie lieben viel Soße?

Dann bestellen Sie doch gleich eine Portion „extra Soße“ zu Ihrem Essen dazu. (1,90 €)

# Lieblings-Eis



**EISBECHER MIT**  
**2 Kugeln 7,20 €**  
**3 Kugeln 8,80 €**  
**+ Sahne 1,50 €**

## Himbeer-Vanille

Himbeersorbet und cremiges Vanilleeis<sup>g</sup> mit Himbeeren, Himbeersoße und weißen Schokoladenraspeln<sup>g</sup>, Sesam-Krokant<sup>a,,k</sup>  
(vegan,laktose- und glutenfrei möglich)

## Mango-Joghurt

Mangoeis<sup>g</sup> mit griechischem Joghurt<sup>g</sup> und Mangostückchen, Sesam-Krokant<sup>a,k</sup>  
(glutenfrei möglich)

## Schoko-Nuss

Schokoladen<sup>f,g</sup>- und Walnusseis<sup>g,h</sup> mit Schokosoße und karamellisierten Walnüssen<sup>h</sup>, Sesam-Krokant<sup>a,k</sup>  
(glutenfrei möglich)

## Portion frische Schlagsahne<sup>g</sup>

(bitte extra bestellen)

1,50 €

## Eisschokolade

Kalter Kakao<sup>g</sup> mit Schokoladeneis<sup>f,g</sup>, Schokosoße und Sahne<sup>g/a,k</sup>  
(glutenfrei möglich)

4,90 € (0,3 l)

## Eiskaffee

kalter Kaffee mit Vanilleeis<sup>g</sup> und Sahne<sup>g/a,k</sup>  
(glutenfrei möglich)

4,90 € (0,3 l)

Eissorten (je Kugel 2,20 €)

Vanille<sup>g</sup>, Schokolade<sup>f,g</sup>, Walnuss<sup>g,h</sup>, Mango-Joghurt<sup>g</sup>, Himbeer Sorbet (vegan,laktose- und glutenfrei)

## Dessert

### Unser Klassiker - Kalter Hund

Butterkekse<sup>a,g</sup> und Kakaocreme<sup>c</sup> mit Rum verfeinert

4,50 €

### Gemischter Kuchenteller

mit hausgebackenem Blechkuchen\* und kaltem Hund<sup>a,c,g</sup>  
(5 kleine Stück)

4,90 €

### Warmer Schokoladenkuchen<sup>a,c,f,g</sup>

mit karamellisierten Walnüssen<sup>h</sup>, einer Kugel Vanilleeis<sup>g</sup>  
und Sahnetupfer<sup>g</sup> serviert<sup>a,k</sup>

7,90 €

### Frisch gebackener Eierkuchen mit Orangenkaramell

einer Kugel Vanilleeis<sup>g</sup>, gerösteten  
Mandelsplittern<sup>h</sup> und Sahnetupfer<sup>a,k</sup>

(ab 15 Uhr)

11,90 €

### Portion frische Schlagsahne<sup>g</sup>

(bitte extra bestellen)

1,50 €

\*Über enthaltene Zusatzstoffe und Allergene informiert Sie unser Personal gern.

# Tee-Spezialitäten

Kännchen Tee 6,20 €

## Schwarzer Tee <sup>11</sup>

### Assam

kräftiger Assam Tee der second flush Periode, malzig im Geschmack

### Earl Grey Bio

feinster China- und Ceylontee mit dem Aroma der Bergamottenfrucht

## Grüner Tee <sup>11</sup>

### Grüner Jasmine

Tee und Blüte werden zu einer zarten Liason gemeinsam getrocknet und später per Hand wieder getrennt, sanft und duftig, strahlend-gelb in der Tasse

### Marani

verführerischer Sencha, kombiniert mit feinen, exotisch duftenden Blüten

## Kräutertee

### Chillma Bio

gesunde Kräuter als Basis, abgerundet mit leicht süßlichem Anis und feinherbem Hopfen Kräutertee

### Orkanböe Bio

Lindenblüten, Melisse, Kornblumen, Fenchel, Himbeere, Süßholz, Quendel und viele andere stürmische Kräuter, nicht nur bei schlechtem Wetter ein Genuss

### Griechischer Bergtee Bio

wildwachsende Spezialität aus Griechenland mit dem typisch zitronig-würzigen Geschmack

### Pfefferminze Krüll

feiner, erfrischender und kühlender Geschmack

## Früchtete

### Feige - Rosè

im zarten Rosè gehüllt, verführt die mildfruchtige Feige die Sinne

## Rooibos - Tee

### Limone - Ingwer

Grüner Rooibos mit saftiger Zitrusnote und angenehm leichter Schärfe

Unseren Tee beziehen wir vom Teefachgeschäft  
**Tee Gschwendner** in der Neuen Mitte Jena.

## Kaffee *(Tasse oder Glas)*

Kaffee Crema	3,70 €
Kaffee Crema groß	4,90 €
Milchkaffee <sub>g</sub> Espresso mit viel Milchschaum	4,70 €
Cappuccino <sub>g</sub> Espresso mit Milchschaum	4,00 €
Espresso	2,90 €
Doppelter Espresso	4,30 €
Irish Coffee mit frischer Sahne <sub>g</sub> 2 cl Whiskey 43 Vol. %	6,10 €
Kaffee Baileys mit frischer Sahne <sub>g</sub> 2 cl Baileys 17 Vol. %	6,10 €

## Heiße Schokolade *(Tasse oder Glas)*

Heiße Schokolade <sub>1,2,g</sub>	4,20 €
Portion frische Sahne <sub>g</sub>	0,90 €
Lumumba - Heiße Schokolade mit Rum und frischer Sahne <sub>g</sub> 2 cl Rum 40 Vol. %	6,10 €
Schokolade Baileys mit frischer Sahne <sub>11, g</sub> 2 cl Baileys 17 Vol. %	6,10 €

## ...und noch mehr Heißgetränke *(im Glas)*

Heiße Zitrone	3,80 €
Heiße Milch	3,70 €
Heiße Milch mit Honig <sub>g</sub>	3,90 €
Grog 4 cl Rum 40 Vol. %	5,10 €
Jagertee 4 cl Spirituose 40 Vol. %	5,60 €

Unseren Kaffee beziehen wir von **Seeberger** 

## Alkoholfreie Getränke von Thüringer Waldquell

Vita Cola Pur <sup>1, 11</sup>	0,2 l	2,90 €
Orangenlimonade <sup>1, 2</sup>	0,4 l	4,60 €
Cola-Orangen-Mix <sup>1, 2, 11</sup>		
Zitronenlimonade		
Tonic <sup>9, 12</sup>		
Ginger Ale <sup>1, 12</sup>		

## Fruchtsaft & Nektar von Farmer Frucht aus Thüringen

Apfel-Minze Schorle	0,33 l	4,40 €
Apfelsaft	0,2 l	3,10 €
Orangensaft	0,4 l	4,80 €
Sauerkirschnektar		
Rhabarbernektar		
Schwarzer Johannisbeernektar		
Bananennektar, Kiba		
Saftschorle	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,60 €

## Wasser von Thüringer Waldquell

Mineralwasser Classic	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	4,20 €
Mineralwasser Pur	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	4,20 €
Mineralwasser Medium oder Pur	Flasche 0,75 l	6,90 €

## Bier

<b>Saalfelder Premium Pils vom Fass</b> 4,8 Vol. % <sub>a</sub>	0,25 l	3,20 €
	0,4 l	4,80 €
	Maßkrug 1,0 l	9,60 €
<b>Radler</b> <sub>a</sub>	0,25 l	3,10 €
Pils mit Zitronenlimonade	0,4 l	4,70 €
	Maßkrug 1,0 l	9,20 €
<b>Diesel</b> <sub>1, 11, a</sub>	0,25 l	3,10 €
Pils 4,9 Vol. % mit Cola	0,4 l	4,70 €
	Maßkrug 1,0 l	9,20 €
<b>Köstritzer Schwarzbier</b> 4,8 Vol. % <sub>a</sub>	Flasche 0,5 l	4,90 €
<b>Aktien Zwickl</b> 5,3 Vol. % <sub>a</sub>	Tonkrug 0,5 l	4,90 €
ungefiltertes, naturbelassenes Kellerbier		
<b>Maisels Hefeweizen naturtrüb</b> 5,1 Vol. % <sub>a</sub>	Flasche 0,5 l	4,90 €
<b>Hefeweizen-Radler</b> <sub>a</sub>	0,5 l	4,90 €
mit Zitronenlimonade		
<b>Colaweizen</b> <sub>1, 11, a</sub>	0,5 l	4,90 €
<b>Kirschweizen</b> <sub>a</sub>		
<b>Bananenweizen</b> <sub>a</sub>		
<b>Berliner Weiße</b> 3 Vol. % <sub>a</sub> <b>mit Sirup</b> <sub>1</sub>	0,33 l	4,20 €
wahlweise Himbeer-, Waldmeister-, oder Mangosirup		

## Alkoholfreies Bier

<b>Clausthaler alkoholfrei</b> < 0,5 Vol. % <sub>a</sub>	Flasche 0,5 l	4,80 €
<b>Maisels Hefeweizen alkoholfrei</b> < 0,5 Vol. % <sub>a</sub>	Flasche 0,5 l	4,80 €
<b>Radler Mönchshof Natur</b> 0,0 %	Flasche 0,5 l	4,80 €



## Weißwein

<b>Riesling Classic Q.b.A.</b>   Weingut Carl Adelseck, Nahe frisch, zart süß, würzig	Glas 0,2 l Karaffe 0,5 l Flasche 0,75 l	6,00 € 14,00 € 21,30 €
<b>Weißburgunder Q.b.A.</b>   Weingut Thürkind, Saale-Unstrut vollmundig, fruchtig, harmonische Säure	Glas 0,2 l Karaffe 0,5 l Flasche 0,75 l	6,60 € 15,30 € 23,10 €
<b>Grauburgunder Q.b.A.</b>   Weingut Lergenmüller, Pfalz schöne Würze, kräftig	Flasche 0,75 l	22,10 €
<b>Pfefferer Goldmuskateller I.G.T.</b>   Kellerei Schreckbichl, Südtirol leicht fruchtig, ein Bukett wie ein Sommertag	Flasche 0,75 l	23,10 €
<b>Chardonnay ATF</b>   Weingut Logan, Australien überraschend, elegante Säure	Flasche 0,75 l	22,20 €
<b>Weissweinschorle</b>   trocken	Glas 0,2 l Karaffe 0,5 l	4,90 € 11,90 €

## Sekt & Prosecco *(im Glas)*

<b>Rotkäppchen Flaschengärung (12 Vol.-%)</b>   Chardonnay-Extra trocken goldgelb, zart-fruchtig, elegant, spritzig, harmonische Säure	Glas 0,1 l Flasche 0,75 l	3,00 € 20,80 €
---	------------------------------	-------------------

## Rotwein

<b>Spätburgunder Q.b.A.</b>	Glas 0,2 l	6,00 €
Weingut Carl Adelseck, Nahe	Karaffe 0,5 l	14,00 €
vielseitig, leicht, überzeugend	Flasche 0,75 l	21,30 €
<b>Primitivo Salento "Tacco Barocco" IGP</b>	Glas 0,2 l	6,50 €
Cantina Sociale Sampietrana, Italien	Karaffe 0,5 l	15,10 €
komplexes und fruchtiges Bouquet nach reifen roten Früchten, vollmundig und rund, intensives rubinrot	Flasche 0,75 l	22,90 €
<b>Pinot Noir Q.b.A.</b>	Flasche 0,75 l	22,20 €
Weingut Lergenmüller, Pfalz		
feiner Burgunder, in jedem Moment aufregend		
<b>Blauer Zweigelt Q.b.A.</b>	Flasche 0,75 l	23,80 €
Weingut Thürkind, Saale-Unstrut		
wundervolles Bukett, hervorragende Fruchtaromen		
<b>Monte Ducay Reserva D.O.</b>	Flasche 0,75 l	22,80 €
Bodegas San Valero, Cariñena, Spanien		
elegant, kräftig, rubinrot, in Eichenfässern gelagert		
<b>Shiraz ATF</b>	Flasche 0,75 l	22,10 €
Weingut Logan, Australien		
harmonisch, mit rauchigen Noten		
<b>Rotweinschorle</b>	Glas 0,2 l	4,90 €
trocken	Karaffe 0,5 l	11,90 €

## Roséwein

<b>Spätburgunder Rosé "Saigner" QbA</b>	Glas 0,2 l	6,00 €
Weingut Lergenmüller, Pfalz	Karaffe 0,5 l	14,00 €
zarter, lachsfarbener Rosé mit feinen Aromen von Himbeeren und Erdbeeren	Flasche 0,75 l	21,30 €

## Aperitif (im Glas)

<b>Martini Bianco</b> (14,4%) <sub>1</sub>	5 cl	4,30 €
<b>Aperol Spritz</b> <sub>1, 12, 1</sub> Aperol 15 Vol. %, Sekt, Wasser	0,2 l	6,70 €
<b>Lillet Wild Berry</b> <sub>1, 1</sub> Lillet Blanc 17 Vol. %, Schweppes Original Wild Berry	0,2 l	6,80 €

## Mixgetränke (im Glas mit 4 cl Spirituose)

<b>Campari Orange</b> <sub>1</sub>	0,2 l	6,00 €
<b>Gin Tonic</b> <sub>9, 12</sub>	0,2 l	6,00 €
<b>Rum Cola</b> <sub>1, 11</sub>	0,2 l	6,00 €
<b>Whisky Cola</b> <sub>1, 11</sub>	0,2 l	6,00 €
<b>Wodka Cola</b> <sub>1, 11</sub>	0,2 l	6,00 €

## Obstbrand & Grappa (2 cl im Glas)

<b>Mirabelle</b> 40 Vol. % Landbrennerei Fahner aus Thüringen		3,30 €
<b>Williams Christ</b> 40 Vol. % Landbrennerei Fahner aus Thüringen		3,30 €
<b>Grappa Mandorla</b> 40 Vol. % <sub>1, h</sub> edler italienischer Grappa mit Mandelgeschmack		3,30 €

## ...und noch mehr Spirituosen

<b>Grand Marnier Cordon Rouge Orangenlikör</b> 45 Vol. % feine Cognac- und Orangennoten mit einem Hauch Karamell	2 cl	3,40 €
<b>Cognac Meukow 90</b> 45 Vol. % feines Aroma nach getrockneten Früchten und sanften Holztönen	2 cl	3,40 €
<b>Gordons London Gin Dry</b> 37,5 Vol. %	2 cl	3,20 €
<b>Havana Club 3 Jahre</b> 40 Vol. % weißer Rum	2 cl	3,30 €
<b>Grasovka Wodka</b> 38 Vol. %	2 cl	3,00 €
<b>Baileys Irish Cream</b> 17 Vol. % <sub>1, 11</sub>	5 cl	4,90 €
<b>Kirschlikör</b> 20 Vol. %	2 cl	2,30 €
<b>Pfefferminzlikör</b> 20 Vol. %	2 cl	2,30 €

## Kräuterliköre

<b>Lobdeburger Kräuterlikör</b> 32 Vol. % unsere Hausspezialität	2 cl	3,10 €
<b>Ramazotti</b> 30 Vol. %	2 cl	3,20 €
<b>Malteserkreuz Aquavit</b> 40 Vol. %	2 cl	3,20 €
<b>Underberg</b> 44 Vol. %	Flasche 2 cl	3,20 €

## Whiskys (2 cl im Glas)

Aus Getreide oder Mais destilliert, in Fässern gereift, ist Whisky etwas ganz Besonderes. Whisky trinkt man nicht, man genießt ihn bewusst. Er ist ein Stück Lebensart. Ein Moment den man sich gönnt, um ein wenig die Zeit anzuhalten, zu sinnen und zu spüren wie das „Lebenswasser“ durch einen strömt.

### Malt's

Malt-Whisky wird aus Gerste gebrannt. Kommt er aus nur einer Brennerei, nennt man ihn Single Malt. Vermischt man verschiedene Sorten spricht man von einem Blended Whisky.

*„Ein Glas ist fabelhaft, zwei sind zu viel, drei sind zu wenig.“ (Schottisches Sprichwort)*

**Bowmore 15J Single Malt Scotch Whisky, 15 Jahre, 43% VOL** 3,80 €  
Dunkelste Fässer geben diesem Single Malt seine Farbe. Herrliche Kombination aus Rauchigkeit und Süße. Geschmack von Zedernholz und Karamell.

**Laphroaig Quarter Cask Single Malt Scotch Whisky, 48% VOL** 3,70 €  
Dieser Malt durfte in besonders kleinen Quarter Casks\* nachreifen. Die perfekte Paarung von Rauch und Eiche. Komplex, vollmundig, mit einer leichten Süße.

### Bourbon

Bourbon Whiskey wird aus mindestens 15 % Mais gebrannt. Nach dem Brennen lagert er in frischen Eichenfässern. Er braucht viel weniger Zeit zum Reifen.

*„Man muss dem Leben immer um mindestens einen Whisky voraus sein.“ (Humphrey Bogart)*

**Legent Kentucky Straight Bourbon, 47% VOL** 3,80 €  
Süß und fruchtig mit einem Hauch dunkler Schokolade und Gewürzen. Langer Abgang, warm mit weichen Eichennoten.

**Eagle Rare Bourbon, 10 Jahre, 45% VOL** 3,70 €  
Dieser herausragende Bourbon hat zahlreiche Medaillen in Wettbewerben gewonnen. Voller Geschmack nach Eiche und Vanille und einer Spur Salz. Sehr langer Abgang.