

# Suppen

(Zu allen Suppen reichen wir Brot <sup>Aa</sup>)

**Kräftige Soljanka** <sup>6,9, I, M</sup> 6,20  
Suppe mit Gemüse, Fleischeinlage, Sauerrahm und Zitronenscheibe

**Tomatensuppe** <sup>I, M</sup> 5,50  
Tomatensuppe aus frischen Tomaten mit Pesto-Sahnehaube

# Vorspeisen

**Erfrischende gesunde Toastis** <sup>Aa</sup> 5,50  
geröstetes Baguette mit Olivenöl und Knoblauch fein abgeschmeckt,  
belegt mit frischen marinierten Zwiebeln und Tomatenwürfeln

**Kleiner Salatteller** <sup>Aa, Ab, G, I</sup> 5,20  
Lollo Rosso, Lollo Bionda, Tomate, Gurke, Paprika, Parmesanspäne,  
Kräutercroutons mit hausgemachter Vinaigrette und Toast

**Würzfleisch** <sup>3, 6, Aa, I, K, N</sup> 6,80  
hausgemachtes Ragout vom Hähnchen mit Weißweinsosse  
abgelöscht und goldbraun gratiniert und Toast

**4 Gebackene Torpedo Garnelen** <sup>3, Aa, I, K, C</sup> 6,20  
am Spieß mit einer hausgemachten Cocktailmayonnaise,  
Toastecken und einem kleinen Salat

## Öffnungszeiten Restaurant / Bar

Montag von 16:00 bis 23:00 Uhr (Küchenschluss 21:00)

Dienstag bis Samstag von 12:00 bis 23:00 Uhr (Küchenschluss 21:00)

Sonntag ist erstmal Ruhetag

Bis bald im Restaurant „Journal“

Asta-Nielsen-Str. 2 14480 Potsdam Telefon: 0331/ 6691300

# Größere Kleinigkeiten

<b>Lieblingssalat</b> Aa, Ab, G, I, 1	11,00
Frische Salate der Saison mit Gurke, Tomate, Paprika, hausgemachter Vinaigrette, Kräutercroutons und gehobelter Parmesan	
<b>Vital Salat</b> G, I, 1	15,50
Großer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen aus der Pfanne, Tomate, Gurke, Paprika, Karotte und gehobelter Parmesan	
<b>Salatteller „Journal“</b> Aa, Ab, G, I, 1	16,50
jahreszeitliche Salatspitzen mit gegrilltem Garnelenspieß, Gurke, Tomate, Paprika, hausgemachter Vinaigrette	
<b>Bauernsülze</b> 3, 6, B, G, K	12,00
mit hausgemachter Remouladensoße, Bratkartoffeln aus Drillingen mit Speck dazu knackiger Salat	
<b>Bauernfrühstück aus 3 Eiern</b> G, K	11,30
mit bunt gemischtem Salat und Spreewälder Gewürzgurke	
<b>Große Journal Currywurst</b> 3, 6, 9, 11, G, K	9,20
mit Pommes frites und hausgemachter Currysoße	
<b>Großes Club Sandwich „Journal“</b> 6, 9, Aa, I, K	9,00
knackiger Vollkorntoast mit würziger Soße, Tomate, Gurke, Blattsalat, Spiegeleier und knusprigem Bacon	
<b>Flammkuchen „Der Würzige“</b> A, 6, 9, I (nur von Mai bis Oktober)	12,90
mit Creme fraiche, Peperoniwurst, Zwiebeln, Parmesan und Rucola	

Jeden Donnerstag ist Schnitzeltag  
im „Journal“ von 12:00 bis 21:00 Uhr

großes Schnitzel<sup>Aa, G, K</sup> mit  
einer anständigen Portion  
Bratkartoffeln oder  
goldbraunen  
Pommes frites



**13,10 EUR**

# Hauptgänge

- „Steak au four“<sup>3, 6, Aa, I, K, N</sup> 18,50  
Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse goldbraun gratiniert, serviert mit Bratkartoffeln an Speck und einem kleinen Salat
- Cordon Bleu (mit Käse und Schinken gefülltes Schnitzel) 18,80  
mit frischen bunten Salat und knusprigen Pommes frites
- Hähnchen Schnitzel „Wiener Art“<sup>Aa, I, K, N</sup> 16,00  
an Pommes und bunt gemischtem Salat  
(Extra Rahmchampignonsauce 2,50 €)
- Big Branden-Burger<sup>3, 6, 9, 11, Aa, E, G, I, K</sup> 13,60  
200g Irish Black Angus-Rindfleisch mit rauchiger Soße (leicht pikant), Bacon, gebackenen Zwiebelringen, Tomate, Salat und würzigem Käse  
(Extra knusprige Pommes frites 3,00 €)
- Gebratene Kalbsleber „Alt Berliner Art“<sup>Aa, I</sup> 19,00  
Leber vom Kalb serviert mit frischem krossen Apfel-Zwiebelgemüse an Petersilien-Kartoffelstampf
- Tagliarini mit streifen vom Hähnchen<sup>Aa, I</sup> 17,90  
und frischen Champignons in einer feinen Sahnesoße, garniert mit Rucola und Parmesanspäne
- Geschmorte Kalbsbäckchen<sup>I, K, N</sup> 20,00  
Saftig geschmorte Kalbsbäckchen in einer Portweinjus mit geschmortem Rosenkohl an Kartoffelstampf

## Unser großes ALL YOU CAN EAT Frühstücksbuffet

Samstag bis Sonntag von 7:00 – 11:00 Uhr  
mit allem, was du brauchst um in den

Tag mit deinem Lieblingsfrühstück zu STARTEN.  
(Müsliecke, Früchte-Joghurts, Vollmilch Joghurt &

Bircher Müsli, Obstsalat, Obstvariation, Cerealien, Wurst-

& Käseauswahl, Bacon, Nürnberger Würstchen, Partybouletten, Brötchenvariationen,  
Croissants, Brot, Rührei aus Frischei, gekochte Eier, verschiedene Marmeladen,

GETRÄNKE ALL INCLUSIVE zum Frühstück

(Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, viele verschiedene Teesorten, zwei verschiedene Säfte)



nur 13,50 €

# Hauptgänge

- Hausgemachte Königsberger Klopse** <sup>A, G, I, K, N</sup> 15,50  
in Sahnesoße mit Kapern, Rote Bete und Kartoffelpüree
- Großes Schweineschnitzel „Wiener Art“** <sup>A, I, K, N</sup> 15,90  
an Bratkartoffeln mit Speck und bunt gemischtem Salat  
(Extra Rahmchampignonsauce 2,80 €)
- Große Rinderroulade vom Altmarkrind** <sup>3, 6, 9, 11, G, I, N</sup> 19,90  
nach Oma's Art gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu  
hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
- Große hausgemachte Kohlroulade** <sup>A, I, K</sup> 14,50  
nach Oma's Rezept mit Kartoffelstampf und kräftiger Soße
- 250g scharf gegrilltes Hüftsteak** <sup>G, I</sup> 24,50  
mit frischen buntem Salat, Kräuterbutter und knusprigen Pommes frites
- Hähnchenbrustfilets zart angebraten mit  
Kräutern aus der Provence** <sup>Aa, I, G</sup> 18,70  
serviert mit buntem Salat, Rahmchampignonsauce und Kroketten
- Schlemmerpfanne vom Hähnchen** <sup>7, 9, J, I</sup> 18,90  
Scharf angebratene Hähnchenbruststeifen mit Champignons,  
frischer Paprika in leicht pikanter Soße an Kartoffelstampf
- Saftiger Kasselerbraten** <sup>6, 9, N, K, I</sup> 15,70  
mit Sauerkraut, Speckwürfeln, Macairekartoffeln und kräftiger Kassellersauce

Ab 11. November bis zum 26. Dezember

## großes Gänsevernaschen

Eine knusprige Gans, frisch für Sie geschoben.

Dazu Rotkohl, Grünkohl, Klöße und viel Soße.

Für 4 Personen 110,00 EUR

Gerne können wir Ihnen Ihre Gans für Ihr  
familiäres Weihnachtsessen zu Hause tafelfertig


zubereiten und Sie genießen die Zeit ganz entspannt mit Ihren Liebsten.

Hinweis:

Stornierung max. 2 Tage vor Abholung / Bezahlung 4 Tage im Voraus



# Vegetarisch

- Gebratenes mediterranes Gemüse** 14,50  
aus Zuckerschoten, Zucchini, Gurke, Paprika und Champignons,  
fein abgeschmeckt mit Kräutern aus der Provence und Parmesan
- Pasta á la „Journal“** Aa, I, K 13,80  
mit Parmesan-Basilikum-Pesto, Kirschtomaten, das Ganze  
garniert mit Parmesan und Rucola
- Gebackene Ofenkartoffel** G, I 11,50  
mit grünem Kräuterquark dazu gebratene Champignons und ein kleiner Salat
- Greenforce-Burger** 1, G  14,50  
Scharf angebratenes Block House Patti, gepaart mit knackigen Salaten,  
sonnengereifter Tomate und Zwiebeln, gebettet auf dem Flair von  
Karibischer Barbecue Sauce im Rustikalen Sauerteig Bun

# Fischiges

- Gebratenes Wildlachsfilet** A, a, C, I, K, 3 19,70  
an Hummer-Sahne-Sauce mit Tagliarini, karamellisierten Cherry Tomaten
- Backfisch vom Seelachsfilet** 3, 6, 9, Aa, F, G, I 13,90  
mit viel Bratkartoffeln aus dem Drilling an Speck, hausgemachter  
Remouladensoße und kleinem gemischtem Salat
- 2 Zarte Matjesfilets** 3, 6, 9, F, G, I 13,60  
mit hausgemachter Remouladensoße an Bratkartoffeln mit Speck  
und kleiner Salatbeilage

„Feste muss man feiern, wie sie fallen.“

Egal, ob Geburtstag, Firmen- oder Familienfeier!

Für den ganz besonderen Moment, um ein Ereignis zu feiern oder um geschäftliche Meetings abzuhalten,  
bietet unser Veranstaltungsraum beziehungsweise unser Restaurant, Platz für Sie und Ihre Gäste.

Mit Feingefühl, Leidenschaft und viel Freude an unserem Tun lassen wir Ihre Feier unvergesslich werden.

Ob Sekt, Hugo oder Aperol – egal für was Sie sich entscheiden, wir bieten Ihrem Empfang  
den perfekten Genuss. Unser Küchenteam freut sich Ihnen und Ihren Gästen mit einer kulinarischen  
Vielfalt den Gaumen zu verwöhnen. Wenden Sie sich mit Ihren Wünschen und Vorstellungen direkt  
an uns und Sie erhalten umgehend ein entsprechendes Angebot. Denn Ihre Feierlichkeit ist  
unsere Herzensangelegenheit.

Denken Sie auch rechtzeitig an die Reservierung Ihrer Weihnachtsfeier.

# Für die Zwerge mit Riesenhunger

(Erwachsene zahlen einen Aufschlag von 3,00 €)

Hausgemachte Hähnchen Nuggets mit Pommes frites <sup>9, Aa, K, N</sup>	7,50
Fischstäbchen mit Kartoffelstampf und Ketchup <sup>1, 3, 9, 11, Aa, F, I, K, N</sup>	6,50
Nudeln mit Tomatensoße und Käsespäne <sup>I, A, M, G</sup>	6,50
Igelwürstchen mit Kartoffelstampf und Sauce <sup>6, 7, 9, B, G, I, K</sup>	7,40

## Dessert

“Heiße Liebe“ <sup>F, I</sup>	6,50
2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	
Schokoladen-Soufflé <sup>1, 9, I, K</sup>	6,90
Schokoküchlein von der dunklen Callebaut-Schokolade mit flüssigem Kern und Sahne	
Warmer Apfelstrudel <sup>A, I, J, K</sup>	6,70
gezogener Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	
3 Kugeln Vanilleeis <sup>F, I</sup>	7,70
mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne	

Unser Essen könnt Ihr nicht nur bei uns im  
Restaurant Journal

genießen, wir können (fast) alle Speisen  
auch zum Mitnehmen für Zuhause anbieten.

Einfach telefonisch unter 0331 / 6691300

bestellen und Eure Bestellung ist oft in wenigen

Minuten abholbereit. Die Speisekarte zum Mitnehmen mit den  
beliebtesten Gerichten geben wir Euch gerne mit, sprecht uns einfach an.

# Durstlöscher

## Erfrischendes

Eistee Pfirsich <sup>3,4</sup>	0,33 l	3,90
Eistee Zitrone <sup>3,4</sup>	0,33 l	3,90

## Limonaden

Coca-Cola <sup>3,4</sup>	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola Zero Sugar <sup>1,3</sup>	3,20	4,90
Spezi <sup>3,4,6</sup>	3,20	4,90
Sprite	3,20	4,90
Fanta <sup>3,6</sup>	3,20	4,90
Fassbrause <sup>A</sup>	3,20	4,90
Tonic Water <sup>2</sup>	3,30	5,10
Bitter Lemon <sup>2,6</sup>	3,30	5,10
Ginger Ale <sup>1,3,9</sup>	3,30	5,10

## Wasser

Vio Still	0,25 l	0,75 l
Vio Medium	3,20	6,90
	3,20	6,90 (9,20/l)

## Bionade

Holunder <sup>Ac</sup>	0,33 l	3,90
Ingwer-Orange <sup>Ac</sup>	0,33 l	3,90

Die Weihnachtsfeiertage sind immer etwas Besonderes.  
Man trifft sich, tauscht Geschenke und Nettigkeiten aus  
und genießt leckere Gaumenfreuden. Bei uns können Sie sich  
ganz auf diese schöne Zeit besinnen, denn wir stehen für Sie  
in der Küche und zaubern Ihnen ein leckeres Weihnachtsessen.

Reservierungen sind unbedingt notwendig!  
Bitte wenden Sie sich unter der Telefonnummer  
0331-6691300 telefonisch an uns.



# Spritzig sommerlich

**Limoncello Spritz** 0,2 l 7,00

Prosecco <sup>N</sup>, Limoncello (Zitronenlikör) <sup>2,3</sup>, Soda, Orange

Bei dem fruchtig-spritzigen Drink handelt es sich um einen Mix aus dem italienischen Zitronenlikör Limoncello, Prosecco und Mineralwasser.

**Aperol Spritz** 0,2 l 7,00

Aperol <sup>2,3</sup>, Prosecco <sup>N</sup>, Soda, Orangenscheibe

Er ist reichhaltig, ein wenig bitter und doch auch süß und ein wenig fruchtig. Es ist ein leichter, anregender Aperol, der die Sonne braucht. Im Dunkeln der Nacht verliert er die Strahlkraft seiner Farbe.

**Belsazar Rosé Tonic** 0,2 l 7,00

Belsazar Rosé, Tonic Water <sup>2</sup>, Himbeeren

Die Sonne im Glas, eiskalt. Aromen von frischen Beeren, unterlegt mit einer deutlichen und doch dezenten Bitternote. Leicht und ausdrucksstark, perfekt für unvergängliche laue Sommernächte.

**Lillet Wildberry** 0,2 l 7,00

Lillet <sup>11</sup>, Schweppes Russian Wild Berry, Himbeeren

Lillet Wild Berry ist ein sommerliches Erfrischungsgetränk, welches im Geschmack von Beeren und einem Hauch von Zitrus geprägt ist.

## Säfte Niehoffs Vaihinger

	0,2 l	0,4l
Orangensaft	3,20	4,90
Apfelsaft, naturtrüb	3,20	4,90
Ananassaft	3,20	4,90
Bananensaft	3,20	4,90
Maracujasaft	3,20	4,90
Kirschsaft	3,20	4,90
Ki-Ba	3,20	4,90
Erdbeersaft	3,20	4,90
Mangosaft	3,20	4,90

Limoncino Pallini ist ein „Limoncello“, ein traditioneller italienischer Likör! Er wird aus einer Infusion von „Femminello“ Zitronenschalen hergestellt. Diese besondere Zitronenart ist in Italien weit verbreitet. Die Zitronenschalen werden etwa 30 Tage lang in Alkohol eingelegt.

Dies ermöglicht die Extraktion der aromatischen und färbenden Substanzen.

Schließlich kommt Zucker und hochwertiger Grappa dazu, was diesen Limoncino einzigartig und unverwechselbar macht. Zitronengelb leuchtend im Glas, duftet er herrlich nach fruchtig frischen Zitronen. Am Gaumen überzeugt er mit seinem spritzig zitronigen Geschmack und seiner seidig weichen Textur.





# Bier vom Fass

	0,31	0,41
Warsteiner Pilsener <sup>Ac</sup> (5,0% vol.)	3,50	4,50
Oberbräu Hell <sup>Ac</sup> (5,0% vol.)	3,50	4,50
Brewers Gold <sup>Ac</sup> (5,2% vol.)	3,50	4,50
König Ludwig - Dunkel <sup>Aa, Ac</sup> (5,5% vol.)	3,50	4,50
Alster <sup>Ac</sup> (5,0% vol.) (Fassbier & Sprite) – Mischgetränk	3,50	4,50
Potsdamer <sup>3, Ac</sup> (5,0% vol.) (Fassbier & Fassbrause) – Mischgetränk	3,50	4,50
Diesel <sup>3, 4, Ac</sup> (5,0% vol.) (Fassbier & Cola) – Mischgetränk	3,50	4,50

# Flaschenbiere

König Ludwig - Weißbier Hell <sup>Aa, Ac</sup> (5,5% vol.)	0,5 1	5,10
König Ludwig - Weißbier Kristall <sup>Aa, Ac</sup> (5,5% vol.)	0,5 1	5,10
König Ludwig - Weißbier Alkoholfrei <sup>Aa, Ac</sup>	0,5 1	5,10
König Ludwig - Weißbier Dunkel <sup>Aa, Ac</sup> (5,5% vol.)	0,5 1	5,10
Warsteiner Alkoholfrei <sup>Ac</sup>	0,33 1	4,00
Crew Republic - Drunken Sailer (Craft Beer) (6,4% vol.)	0,33 1	4,20
Crew Republic - Local Hero (Craft Beer) (5,0% vol.)	0,33 1	4,20
Crew Republic - In your Face (Craft Beer) (6,8% vol.)	0,33 1	4,20
Berliner Weisse <sup>3, Aa, Ac</sup> (rot/grün) – Mischgetränk (3,0% vol.)	0,33 1	4,00



Weigh the Anchor, Hoist the Sails... Meterhohe Wellen, peitschender Wind.

Das war das Leben der englischen Seefahrer, die den Auftrag hatten, Bier in die indische Kolonie zu bringen. Drunken Sailor IPA bringt das Abenteuer und den kräftigen Geschmack ins 23. Jahrhundert... vollmundig & hopfenaromatisch. Tropische Früchte und Zitrusaromen, intensiv aber rund.

Du liebst die Tradition, lebst aber nicht in der Vergangenheit. Du gehst neue Wege, vergisst aber niemals Deine Wurzeln. Du willst die Welt erobern, aber Deine Heimat ist Dir heilig. Du bist unser Local Hero! Bleib wie Du bist. Strohgelt, weich und rund. Ein milder Körper mit einzigartigem dezenten Hopfenaroma.

Hopfen ist Dein Surfboard, der Sunshine State Dein Synonym fürs Paradies. In Your Face bringt Dir Dein West Coast Feeling. Aggressive Wellen schlagen Dir ins Gesicht. Was andere schockt, ist für Dich erst der Anfang. Hell, trocken, aggressiv hopfig: Das Lebensgefühl Californiens in Deinem Glas

# Rum

## Dos Maderas PX 5+5 Jahre Triple Aged Rum (40% vol.) 2cl 3,90

Führt man sich den exklusiven Dos Maderas PX 5+5 Jahre Triple Aged Rum zu Gemüte, dann wird die Nase von einem trotz Vielschichtigkeit harmonischen Genuss verwöhnt. Der Premium-Rum duftet nach Karamell und Melasse, ergänzt durch einen reif fruchtigen Unterton von Rosinen, Pflaumen und Feigen. Im Geschmack ist der Spitzenrum aus der Karibik nicht minder reichhaltig und sinnlich. Honigsüße wetteifert mit Vanille, Sherrynoten und einem Hauch von Holz. Kennzeichnend für den tripleaged Rum mit der luxuriösen, unnachahmlichen Persönlichkeit ist der Abgang, der an einen SuperPremium-Rum denken lässt und eine charmante Hommage an spanischen Sherry darstellt.

## SLIA Mare Rum Blend (40% vol.) 2cl 4,50

Was den SLIA Mare Rum Blend anbelangt, so vereint er traditionellen Bajan Rum aus Barbados mit charakterstarkem Rum aus Jamaika und klassischem Rum aus der Dominikanischen Republik. Es handelt sich um einen Blend aus einigen Jahre lang in Eichenfässern gereiften Rums aus Melasse in verschiedenen Stilrichtungen. Insbesondere der Jamaika Rum kommt dank unverwechselbarem Charakter zum Ausdruck. Beim reichen und charmanten SLIA Mare Rum Blend darf man sich vom ersten bis zum letzten Schluck auf eine herzhaft-fruchtige Note freuen. Die Tropenfrüchte werden mit einer angenehmen, sanften Süße ausgeglichen. Daneben bemerkt man holzige und feinwürzige Untertöne. Vom Alkoholgehalt her weder zu stark, noch zu mild, präsentiert sich der SLIA Mare Rum Blend von der zugänglichen und ausbalancierten Seite.

## Doorly's Rum XO Barbados (43% vol.) 2cl 4,40

Insgesamt reift der Doorly's XO Rum 10 Jahre, zuerst wird er in ausgesuchten Eichenfässern gebettet, sein Finish erhält er jedoch in Sherryfässern. Dort verbringt der Doorly's XO seine letzten Jahre der Ruhe und Reife, um seinen prägnanten Charakter auszubilden. Schon beim Einschenken sticht die satte Bernsteinfarbe mit kräftigen Goldnoten ins Auge und zieht einen in ihren Bann. Sein Aroma ist unglaublich prägnant und doch weich. Der Doorly's XO beeindruckt mit fruchtigen Noten, gepaart mit einer zarten Süße und Nuancen, die an die Tropen erinnern. Am Gaumen überrascht er mit einer komplexen Intensität, die vollmundig erscheint und die Sinne weckt. Gebratene Banane und Vanille paaren sich mit einem Hauch Walnuss und Rosinen und erzeugen einen exotischen Geschmack, der weder überfordert, noch unharmonisch erscheint. Der Abgang ist weich, schließt den Gaumen noch einmal vollkommen ein, lässt jede Geschmacksfacette noch einmal langsam aufleben und wartet mit einer abklingenden Süße auf.

### Doorly's ein Brillant von Barbados

Doorly's ist eine Marke der ikonischen Foursquare-Destillerie, die sich auf Barbados befindet.

Die Foursquare Destillerie unterscheidet sich von den meisten anderen karibischen Unternehmen, da sie familiengeführt ist. Als Familienunternehmen kann Foursquare ihre Produkte frei verarbeiten und weiterentwickeln, wie sie es für richtig hält, was sie von den meisten karibischen Destillieren unterscheidet.

Richard Seale, der derzeitige Besitzer, ist inzwischen die vierte Generation von Rumhändlern und änderte den Lauf der Familiengeschichte durch seine neuen Entwürfe für die Foursquare-Brennblasen im Jahr 1996.

Richard Seale legt als Master Blender besonderen Wert auf einen modernen und qualitätsfokussierten Kurs und zählt zu den innovativsten Rumspezialisten der Region und ist bekannt für seine perfekt ausbalancierten und besonders geschmacksintensiven Rumqualitäten. Alle Rums basieren auf fermentierter Melasse und werden vor Ort destilliert, gereift, geblendet und abgefüllt. Die Foursquare Destillerie befindet sich heute auf dem Gelände einer ehemaligen Zuckerfabrik aus dem 17. Jahrhundert.

# Rum

## Don Papa Single Island Rum 7 Jahre (40% vol.) 2cl 5,00

Don Papa Small Batch Rum ist ein brauner Rum von den Philippinen, genauer gesagt von der Insel Negros Occidental. Nach der Destillation wird der Rum in Eichenfässer gelegt, um dort zu reifen und somit aromatisch zuzulegen. Nach einer mindestens siebenjährigen Reifephase, werden die besten Fässer miteinander vermählt, um den fertigen Don Papa Rum zu kreieren. Im Glas schimmert der Rum in einer dunklen Bernsteinfarbe mit goldenen Reflexen. Der Duft, den dieser Rum in der Nase verströmt ist leicht und überaus fruchtbetont. Am Gaumen zeigt Don Papa einen ansprechenden und gut strukturierten Körper, der sowohl Substanz als auch Eleganz besitzt. Sanft und mit Vanille-, Honig- und Fruchtnoten unterlegt ergibt sich ein geschmackliches Erlebnis der gehobenen Art. Auch das Finale ist anhaltend und harmonisch.

## Plantation Rum Barbados XO 2cl 4,50 20th Anniversary Rum (43,0 % vol.)

Der Plantation Rum Barbados XO 20th Anniversary Rum gilt als wunderbar fruchtig und weich. Er ist durchaus auf der süßen Seite angesiedelt, aber nicht so süß und likörartig wie andere Top Seller wie z. B. der Pyrat XO Reserve oder der Legendario Elixir de Cuba. Dieser karibische Rum aus Barbados überzeugt im Aroma mit Vanille, Bananen und einem Hauch von Kokosnuss. Im Geschmack entpuppt sich der Premium-Rum aus der Plantation-Serie als geschmeidig und vergleichsweise sanft. Zuckerrohr, Eichenholz und ein exotischer Unterton schwingen mit und machen den prestigereichen Blended Rum zum Hochgenuss für alle Sinne.

## Davidson's 15 Jahre XO Black Label Dark Rum 2cl 4,20

Es handelt sich beim mahagonifarbenen bis rötlich braun funkelnden Davidson's 15 Jahre XO Black Label Dark Rum. Einige Destillate in dem Verschnitt reifen mindestens 15 Jahre lang in Fässern aus amerikanischer Weißbeiche; andere sind etwas jünger. Der Black Label Blended Rum in begrenzter Auflage richtet sich an Kenner, die ihn in aller Ruhe pur auf sich wirken lassen. Zum Mixen ist sich der aussagekräftige Blend aus Jamaica und Guyana von Davidson's nun wirklich zu schade. Geschmacklich und aromatisch betrachtet steht der Davidson's 15 Jahre XO Black Label Dark Rum für eine gelungene Mischung aus Würze, Süße und Frucht. Wie man es von Rum aus Jamaika gewohnt ist, vernimmt man deutliche Esternoten und eine gewisse Intensität sowie Schwere. Ein alkoholischer Biss ist jedoch dank langer Lagerung und niedrigem Alkoholgehalt nicht zu befürchten. Der sinnliche Davidson's 15 Jahre XO Black Label Dark Rum gibt sich tiefgründig, maskulin und gut ausbalanciert mit einer lang nachklingenden Süße.

Die Geschichte des Rums ist gut 500 Jahre alt. Damit gehört Rum mittlerweile zu Recht zu den ganz großen Spirituosen in jeder guten Cocktail Bar. Viele bekannte und erfolgreiche Cocktails werden mit dem Zucker Destillat gemixt und seit einigen Jahren wird er von dem einen oder anderen Genießern ausschließlich pur konsumiert. Denn denkt man an Rum, schießen sogleich allerlei Bilder in den Kopf und lassen an staubige Flaschen, dunkle Aromen, Palmen, Strand und Meer denken. Dass genau diese Bilder zuerst in Gedanken auftauchen, kommt natürlich nicht von ungefähr:  
denn Rum ist eine Spirituose, die ausschließlich aus Melasse, Sirup oder (seltener) aus dem frisch gewonnenen Saft des Zuckerrohrs gewonnen wird. Und Rohrzucker wächst bekanntlich vor allem in karibischen sowie südamerikanischen Ländern.

# Whisky

## Hatozaki Pure Malt Japanese Whisky<sup>3</sup> (46% vol.) 2cl 5,60

Der Hatozaki Pure Malt Blended Whisky ist ein Whisky aus der Kaikyo Distillery in der japanischen Präfektur Hyogo. Er besteht aus einem Vatting aus 100% Malt Whiskys, die in Ex-Bourbon-Fässern, ehemaligen Sherry-Fässern und Fässern aus heimischer Mizunara-Eiche heranreift. Dadurch erhält er ein sehr reichhaltiges Profil. Außerdem zeigt er durch die Fässer einen Hauch Eiche und zarte rauchige Aromen. Mit einer dichten und vollmundigen Textur schmiegt er sich am Gaumen an. Dort überzeugt er mit Aromen von süßem Getreide und malzigen Trockenfrüchten sowie einem leichten Hauch von Rauch und Honig im Finish. Im Abgang ist er langanhaltend mit einem leichten Hauch von Rauch mit würzigen Akzenten. Auch hier sticht der Honig wieder hervor.

## The Sexton Single Malt Irish Whiskey (40,0% vol.) 2cl 4,30

Was das Aroma und den Geschmack anbelangt, sollte man den The Sexton Single Malt Irish Whiskey weder unterschätzen noch überschätzen. Der populäre Whiskey mit einem niedrigen Alkoholgehalt besitzt Selbstbewusstsein und Aussagekraft und gibt sich nicht zu komplex. Man merkt ihm die Lagerung in Oloroso-Sherryfässern an. Zitrusfrüchte und Aprikosen gesellen sich an der Nase zu Noten von Dörrpflaumen. Im Gaumen vernimmt man Töne von Eiche, Käse und Trockenfrüchten.

## The Ardmore 12 Jahre /Port Wood Finish (46,0% vol.) 2cl 5,10

Ein voller, schwerer Duft steigt uns aus dem Nosing-Glas entgegen. Die Aromen des Ardmore Port Wood 12 Jahre sind dunkel und würzig. Wir denken an Brioche oder Fruchtekuchen mit Kirschmarmelade. Im Mittelteil wird der Highland Malt zunehmend würziger mit Muskatnuss und mineralischen Anklängen. Im Abgang trifft mit grobem Salz gewürzter Räucherspeck auf eine verbrannte, röstige Eichenholznote. Auch der dunkle, intensive Portwein scheint immer wieder durch. Üppig und kraftvoll stapft der Ardmore Port Wood 12 Jahre über unsere Zunge wie ein Braunbär auf der Suche nach würzigem Waldhonig. Wir schmecken dunkle Pumpnickel mit Brombeermarmelade und einen Mix aus Feigen, Cranberries und dunkler Schokolade. Würzige und mineralische Noten durchziehen den Mittelteil, sie erinnern an Felsen und dunkle Erde. Herbe Eichenholzaromen prägen zusammen mit Portwein den intensiven Abgang. Über allem schwebt eine dezente, aber gut wahrnehmbare Torfrauchnote.

## Whisky

Der Regierung Geld und Macht zu überlassen ist so, als überließe man einem Halbwüchsigen Whisky und Autoschlüssel

Patrick Jake O'Rourke

US-amerikanischer politischer Satiriker,  
Journalist und Schriftsteller



# Whisky

## Highland Park 12 Years<sup>3</sup> (40% vol.) 2cl 4,70

Highland Park 12 Years ist ein Single Malt Whisky von der Insel Orkney und zählt zum Standard Sortiment der Brennerei. Ein Flaggschiff der Destillerie, welches alle typischen Aromen des Highland Parks Destillerie in sich vereint: Heidekraut und Rauch! Gereift hat das Destillat in ausgesuchten Firstfill und Re-Fill Sherry-Fässern, deren Einfluss im Geschmack unverkennbar bleibt. Die Farbe ist von einem attraktiven Goldgelb. Das Bouquet ist ungewöhnlich. Es führt eine gewagte Kombination aus Orange und Walnuss, zu der sich die exotische Süße von Honig gesellt. Am Gaumen zeigt sich der gut strukturierte Whisky von seiner torfigen Seite. Der tief gehende Körper ist mittelstark und trocken. Charakteristische Noten von Heidekraut begleiten sein Auftreten. Die süßlichen Wiesenkräuter harmonisieren gekonnt mit einem Hauch von Marzipan und Salz. Dazu werden sie von exotischen Noten von Jasmin und grünem Tee ergänzt. Der Highland Park 12 lebt von der tollen Kombination aus salzig-rauchigen und süßlichen Komponenten. Ein einfach guter und leckerer Whisky, der keinen großen Auftritt benötigt.

## Aberfeldy 12 Jahre alter Highland Scotch Single Malt Whisky<sup>3</sup> (46,0% vol.) 2cl 4,40

Zwar gibt es das Haus Dewar's, aus welchem der Aberfeldy 12y stammt, schon seit weit über 100 Jahren im Ort Aberfeldy. Der Whisky, der den Namen der Stadt tragen darf, ist jedoch bedeutend jünger. Die ersten Abfüllungen des Aberfeldy 12y wurden erst Ende der 1990er Jahre produziert. Allen Whiskys der Destillerie ist jedoch gemein, dass sie das hervorragende Wasser des Flusses Tay verwenden können, welcher sich durch das Zentrum der Region schlängelt. Man kann den Aberfeldy 12y mit einigem Recht einen besonders typischen Highland Single Malt Scotch nennen. So zeigen sich in der Nase Aromen von Heidekraut, Vanille und Honig. Weder Rauch noch Torf lassen sich blicken, was Liebhabern weicher strukturierter Whiskys sicher sehr gefallen dürfte. Dabei ist er keineswegs langweilig. Gerade am Gaumen paart sich der Honiggeschmack mit einer feinen Würze, die sich bis zum Finish hält. Die feine Frucht bleibt dabei ebenso lange erhalten wie ein finaler, sehr feiner Eindruck von etwas Rauch.

## GlenDronach 12 Jahre Single Malt<sup>3</sup> (46,0% vol.) 2cl 4,90

Fruchtig, süß und voll – der Glendronach 12 Jahre macht sich sofort breit und versucht mit jedem ins Gespräch zu kommen. Wir riechen reife Birnen und Himbeeren. Auch der Sherry ist deutlich dabei mit Noten von Wein, Waldfruchtmarmelade und Rosinen. Ein prickelndes Mundgefühl ist der erste Eindruck, den der Glendronach 12 Jahre hinterlässt. Ansonsten eher leicht und süß, dabei aber mit der nötigen Ernsthaftigkeit. Wir schmecken Rosinen, dunkle Schokolade, Orangenmarmelade und Trockenfrüchte (Kirschen). Über allem liegt deutlich erkennbar der Sherry, der den Whisky-Aromen dennoch genug Raum gibt und sie nicht völlig überlagert. Der Abgang ist leicht pfeffrig-scharf und trocken. Die Erinnerung an Rosinen verbleibt noch kurze Zeit im Mund.

**Whisky ist kein Getränk, Whisky ist eine Weltanschauung.**

**Der Charakter eines Malt's wird nicht bestimmt von der Reinheit des Brandes, sondern von den Unreinheiten, die in ihm gelassen werden.**

# Klatschreporter

	Gekühlt	2cl	4cl
Linie Aquavit (41,5% vol.)		2,70	4,70
Malteserkreuz Aquavit (40,0% vol.)		2,50	4,50
Nordhäuser Doppelkorn (38,0% vol.)		2,50	4,50
Vodka (37,5% vol.)		2,50	4,50
Gilka (Kümmelschnaps) (38,0% vol.)		2,50	4,50
<b>Kräuter</b>			
Rosbacher Der Starke Kräuter (Österreich) (32,0% vol.)		2,70	4,50
Ramazotti (Italien/Piemont) (30,0% vol.)		2,70	4,50
Jägermeister (Niedersachsen) (35,0% vol.)		2,70	4,50
Zinnaer Klosterbruder (Brandenburg) (35,0% vol.)		2,50	4,50
Schierker Feuerstein (Sachsen-Anhalt) (35,0% vol.)		2,20	4,50
<b>Liköre</b>			
Limoncello Pallini <sup>3</sup> (26,0% vol.)		2,50	4,50
Baileys Irish Cream <sup>3, 4, I</sup> (17,0% vol.)		2,50	4,50
Sambuca (38,0% vol.)		2,50	4,50
Berliner Luft <sup>3</sup> (18,0% vol.)		2,50	4,00
Cognac-Brombeer-Himbeer <sup>3</sup> (16,5% vol.)		3,00	5,50
Likör 43 <sup>3</sup> (31,0% vol.)		2,70	4,70
<b>Obstbrände</b>			
Williamsbirne (40,0% vol.)		2,70	4,70
Waldhimbeergeist (40,0% vol.)		2,70	4,70
Grappa Alexandra <sup>N</sup> (38,0% vol.)		2,70	4,70
Obstbrand (40,0% vol.)		2,70	4,70
<b>Weinbrand/ Cognac</b>			
Wilthener Feiner Alter (36,0% vol.)		2,70	4,70
Comte Joseph Fine Cognac V.S.O.P (40,0% vol.)		4,50	7,90

Der kultige Himbeer-Gin-Likör kommt aus dem schönen Sauerland, genauer gesagt aus Winterberg. Dort wurde die Gin-Köstlichkeit vom Bar-Fachmann Patrick Fahle und seinem Team mit viel Leidenschaft und unzähligen Geschmacksproben entwickelt. Die hohe Qualität der verwendeten Spirituosen und die hochwertigen Zutaten wie Himbeeren und Kräuter machen diesen Aperitif zu einem geschmacklichen Erlebnis. Geliefert wird der Gin-Likör in einer hochwertigen geradlinigen und wiederverwendbaren Flasche mit dickem Eisboden und einem edlen Holzverschluss. Und wie könnte man einen so gelungenen Gin-Likör nennen, in den so viel Liebe und Zeit geflossen ist?  
Natürlich Miley's! - den Namen trägt die Tochter des deutschlandweit bekannten Bar-Fachmanns.

# Heißgetränke

Café Crema <sup>4</sup>	Tasse	3,20
Café Crema <sup>4</sup>	Kännchen	5,50
Cappoccino <sup>4</sup>	Tasse	3,60
Milchkaffee <sup>4, I</sup>	Tasse	4,00
Latte Macchiato <sup>4, I</sup>	Tasse	4,00
Espresso <sup>4</sup>	Tasse	2,30
Espresso Macchiato <sup>4, I</sup>	Tasse	2,50
Heiße Schokolade <sup>I</sup>	Tasse	4,50
Heiße Schokolade <sup>I</sup> mit Sahne <sup>I</sup>	Tasse	5,00

## Tee

Tee aus frischer Minze	Tasse	4,20
Tee aus frischem Ingwer	Tasse	4,20

**Tee aus dem Hause Ronnefeld**      Tasse 3,20      Kännchen 5,40

„Darjeeling Summer Gold“ - Schwarzer Tee, Indien, FTGFOP Sommer  
(blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnet diese herausragende Sommerpflückung aus )

„English Breakfast“ - Schwarzer Tee, Ceylon, FBOP Sommer  
(ein weicher Ceylontee mit dem unverwechselbaren Geschmack von der Insel; prickelnd und spritzig)

„Green Dragon“ Grüner Tee China  
(ein Teegenuss, bei dem sich die typisch leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet)

Pfefferminze „Refreshing Mint“ – Kräutertee  
(kräftiges Pfefferminzaroma mit einem Hauch Zitronengras bringt coole Entspannung)

„Ayurveda Herbs & Ginger“ – Kräutertee  
(innere Wärme, perfekt balancierte Kräutermischung, die alle Sinne aktiviert)

„Sweet Berries“ aromatisierter Früchtetee  
(herrliche süße Beeren ergießen ihr kraftvolles Aroma über heimische Früchte und verleihen Power)

## Kaffee

Das Leben ist wie eine Tasse Kaffee. Manchmal warm und süß, manchmal kalt und bitter. Doch im Endeffekt kommt es nicht auf den Geschmack des Kaffee's an, sondern darauf wie man ihn trinkt.



# offene Weißweine

**RIESLING - TROCKEN - Q.B.A - Pfalz<sup>N</sup>** 0,11 3,50  
Weingut: Lauermaun & Weyer (13,0% vol.) 0,21 6,10

Beschreibung: In seinem vitalisierenden Bukett paaren sich angenehme Pfirsicharomen mit fruchtigen Zitrusnoten und knackig frischem Apfelduft. Der rassige Charakter des Rieslings trocken macht ihn zu einem belebenden Tropfen und setzt sich auch am Gaumen fort. Mit präserter Fruchtsäure tanzt der Riesling beschwingt über Zunge. Dabei wirkt er trotz Säure keineswegs sauer, sondern angenehm fruchtig und knackig. Saftig und animierend macht er Lust auf den nächsten Schluck und dank seiner köstlichen Unbeschwertheit dient er als willkommene Erfrischung auch an heißen Tagen.

**WEISSBURGUNDER - TROCKEN - Q.B.A - PFALZ<sup>N</sup>** 0,11 3,50  
Weingut: Amselhof (13% vol.) 0,21 6,10

Beschreibung: Der animierende Duft erinnert an Zitrusfrüchte, Äpfel, Birnen und Blüten. Am Gaumen ist der Wein herrlich saftig mit Aromen von gelben Früchten, lebendiger, feiner Säure und mineralisch. Zusammen mit feinem Schmelz mündet die Komposition in einem wunderbaren harmonischen Abgang. Dieser Wein verkörpert aufs Schönste die beeindruckende Leidenschaft eines Winzers.

**GRÜNER SILVANER - HALBTROCKEN - NAHE<sup>N</sup>** 0,11 3,50  
Weingut: Hermann Heinrich Peitz (12,5% vol.) 0,21 6,10

Beschreibung: Dem Silvaner wurde eine feine Restsüße gelassen. Mit mineralischem Duft nach Zitrus und Apfel macht der Wein den Anfang und bezaubert vom ersten Augenblick an. Im Mund zeigt sich die Frucht sehr klar und verbindet sich zudem mit einer feingliedrigen Säure am Gaumen und besitzt Kraft, Struktur und Länge.

## Liebe Weinfreunde

Liebe Weinfreundinnen & Weinfreunde

Der richtige Wein zum richtigen Anlass & der richtigen Speise,  
rundet einen Aufenthalt im „Journal“ erst so richtig ab.

Bei der Auswahl der Weine für  
diese Karte haben wir uns vorrangig – wie  
üblich - auf Weine aus deutschen  
Landen konzentriert.



# offene Weißweine

**BACCHUS - LIEBLICH - Q.B.A - NAHE<sup>N</sup>** 0,11 3,50  
Weingut: Hermann Heinrich Peitz (11,5% vol.) 0,21 6,10

Beschreibung: Aromatisch, frisch und fruchtig, das sind die drei Haupteigenschaften des beliebten Vertreters von der Nahe. In den Aromen erkennt man deutlich Anklänge von Apfel, Birne und exotischen Früchten. Ein harmonisches, gut ausbalanciertes Verhältnis zwischen Süße und Säure machen ihn zu einem unkomplizierten Begleiter für viele Gelegenheiten.

# offene Roséweine

**PORTUGIESER - HALBTROCKEN - RHEINHESSEN<sup>N</sup>** 0,11 3,50  
Weingut: Horst Jochem (12,0% vol.) 0,21 6,10

Beschreibung: Der schlanke Portugieser kommt in elegantem Lachsrosa ins Glas und entfaltet sofort seinen typischen Duft. Saftige Himbeeren und rote Johannisbeeren begeistern die Nase. Durch das schlanke Mundgefühl und die filigrane Beerenfrucht im Abgang passt das Rosé hervorragend zu Sommersalaten oder als Solist auf der Terrasse.

**SPÄTBURGUNDER ROSÉ - FEINHERB - PFALZ<sup>N</sup>** 0,11 3,50  
Weingut: Lauermaun & Weyer (12,5% vol.) 0,21 6,10

Beschreibung: Ein frischer Sommerwein der leichten Art, er beschwingt und erobert heiter alle Sinne des Genießers. Seine feine Süße und die Aromen von Himbeeren und Johannisbeeren machen diesen Rosé zu einem täglichen Genuss, der auch in großen Mengen zu einem Trinkvergnügen ermuntert.

„Es sollte keiner so wenig  
Wein trinken, dass er seiner  
Gesundheit schadet.“

Marc Aurel



# offene Rotweine

**DORNFELDER - TROCKEN - Q.B.A - NAHE<sup>N</sup>** 0,11 3,50  
Weingut: Hermann Heinrich Peitz 0,21 6,10

Beschreibung: Der Dornfelder präsentiert sich im Glas in einem herrlichen Rubinrot, während sich die Aromen von roten Johannisbeeren, dunklen Waldbeeren und einem Hauch von Kirsche entfalten. Dieser ausgewogene Rotwein von der Nahe umschmeichelt mit seinen perfekt eingebundenen Tanninen den Gaumen. Genießen Sie diesen trockenen Rotwein zu gebratenem Fleisch und Wildgerichten.

**SPÄTBURGUNDER - TROCKEN - Q.B.A - PFALZ<sup>N</sup>** 0,11 3,50  
Weingut: Amselhof (12,5% vol.) 0,21 6,10

Beschreibung: Bereits beim Servieren überzeugt der Blaue Spätburgunder mit seinem leuchtenden Rubinrot. Im Bouquet begeistert er mit Brombeere. Am Gaumen begeistert er mit seinem vollmundigen und weichen Geschmack, angenehmer Frische und ausbalancierter Struktur. Ein Blauer Spätburgunder für jeden Tag, der aber ganz sicher nicht alltäglich schmeckt.

**SCHWARZRIESLING - HALBTROCKEN - PFALZ<sup>N</sup>** 0,11 3,70  
Weingut: Weinland Meckenheim (11,5% vol.) 0,21 6,10

Beschreibung: Ein unkomplizierter, angenehm runder und harmonischer Wein mit schönem Duft nach Himbeere und Johannisbeere. Im Geschmack wird die Fruchtigkeit noch durch dezente Süße getragen und macht diesen Schwarzriesling angenehm weich und vollmundig. Ein Wein, bei dem man gerne noch ein zweites Glas trinkt.

Alle offenen Weine servieren wir Ihnen gerne auch als 0,21 5,90  
Weinschorle.

## Die Geschichte vom Weingut Schulze

beginnt im Jahre 1999 mit der Wiederbelebung des Weinbaus auf Kloster Posa in Zeitz. Die Geschichte der Weinberge und die Erfahrungen des Weinbaus reichen bis in das neunte Jahrhundert zurück.

Geschichtsträchtige Orte und mittelalterliche Burgen, Schlösser und Kirchen an der „Straße der Romantik“ bieten ein reizvolles Ambiente und laden zum Verweilen ein. Nach mehr als 200 Jahren Pause entschloss sich das Weingut dazu, die Weinbautradition auf dem Weingut Schulze wieder aufl eben zu lassen. Am Südhang des Klosters setzten sie die ersten Rebstöcke der Sorte Dornfelder in den historischen Boden. Eine lange Tradition der Weine aus dem Burgenland sollte wieder beginnen. In weiteren Jahren vergrößerten sie ihren Weinbaubetrieb und erhielten für ihre qualitativ hochwertigen Weine aus dem Burgenland mehrere Auszeichnungen und Medaillen.

Besonders hervorzuheben ist die Auszeichnung des „Bundesehrenpreis“, die das Weingut 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 und 2019 erhalten hat, dies ist die höchste deutsche Auszeichnung, die ein Weingut erhalten kann.

# Weißwein – Flaschenweine

**BUSENFREUNDE - HALBTROCKEN - Q.B.A - PFALZ<sup>N</sup>** 0,75l 22,90

Weingut: BUS (12% vol.)

Beschreibung: Der Busenfreunde Cuvée vom Weingut Bus aus der Pfalz offenbart im Glas eine brillante, hellgelbe Farbe. Im Glas zeigt dieser Weißwein vom Weingut Bus Aromen von Äpfeln, exotischen Früchten wie Litschi und Pampelmuse, Kirschblüten und Limetten, ergänzt um weitere fruchtige Nuancen. Der Busenfreunde Cuvée kann mit Fug und Recht als außergewöhnlich fruchtbetont und samtig bezeichnet werden, da er mit einem angenehm weichen Geschmacksprofil vinifiziert wurde.

**GRAUBURGUNDE - TROCKEN - Q.B.A - SAALE-UNSTRUT<sup>N</sup>** 0,75l 23,90

Weingut: Marcel Schulze - (11,5% vol.)

Beschreibung: Fruchtige Aromen von exotischer Ananas und grünen Nüssen umschmeicheln die Nase bei dieser gehaltvollen Auslese. Am Gaumen wird das vielschichtige Bukett noch von einer delikaten Note vollreifer Birnen in Kombination mit Zitrusfrüchten ergänzt. Zu kräftigen Seefischgerichten passt dieser Wein ebenso wie zu leichten Fisch - und Hähnchengerichten.

**MUSKATELLER FEINHERB - Q.B.A - PFALZ<sup>N</sup>** 0,75l 22,90

Weingut: Lauermann & Weyer / Grafenstück (11,0% vol.)

Beschreibung: Der Muskateller feinherb ist ein voller Genuss. Von Beginn an versprüht er einen Duft nach frischen gelben Früchten. Der zarte Hauch von Rosenblüten passt perfekt zu den gelben Aromen und vollendet so das Bukett.

Der Weise entscheidet sich  
bei der Wahl der Speisen nicht  
für die größere Masse, sondern für  
den Wohlgeschmack  
Epikur

# Rotwein – Flaschenweine

**CABERNET SAUVIGNON - TROCKEN - D.O.C - 0,75l 23,50**  
**TRENTINO - ITALIEN<sup>N</sup>**

Weingut: Concilio (13,0% vol.)

Beschreibung: Mit sattem Granatrot und rubinroten Reflexen kommt der Cabernet Sauvignon ins Glas. Sein Bukett atmet Aromen von reifen schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und weiteren dunklen Früchten. Zarte Nuancen getrockneter Kräuter, ein Hauch Vanille und feines Eichenholz ergänzen diese. Am Gaumen ist der Cabernet Sauvignon kraftvoll, saftig, mit weichen Tanninen und guter Struktur. Sehr trinkfreudig und ein exzellenter Essensbegleiter.

**SCHWARZRIESLING - HALBTROCKEN - 0,75l 22,80**  
**QUALITÄTSWEIN - PFALZ<sup>N</sup>**

Weingut: Gustav Decker (12,0% vol.)

Beschreibung: Der Schwarzriesling feinherb präsentiert sich wunderbar kirschrot im Glas. Auch das Bukett wird von kräftigen dunklen Kirschnoten geprägt. Hinzu gesellen sich Aromen von reifen Beerenfrüchten und feinen Kräutern. Am Gaumen baut sich langsam eine milde Säure auf und gibt in Kombination mit der deutlichen Restsüße ein volles Mundgefühl. Im Abgang zeigen sich leicht herbe Noten von schwarzen Johannisbeeren.

**2021 NERO D'AVALO PRINCIPE DI GRANATEY - 0,75l 23,00**  
**TROCKEN - D.O.C - SIZILIEN - ITALIEN<sup>N</sup>**

Weingut: Colomba Bianca (14,0% vol.)

Beschreibung: Dichtes Rubinrot mit mittleren, violetten Reflexen. Reif-fruchtiges Bukett nach Pflaumen, Lakritz, Kaffee und Tabak. Sehr langer Auftakt mit einer verführerischen süß wirkenden Frucht. Im Finale besitzt er einen leicht herben Tick, der lange nachhallt. Dieser bodenständig ausgebaute Rotwein ist sanft am Gaumen mit einem leichten Tanningehalt und einer optimal abgestimmten Säure-Balance.

**Ein Schluck Wein sagt mehr als tausend Worte!**  
**Deshalb ist es eigentlich schon fast vergeudete Mühe,**  
**Ihnen das subjektive Weinempfinden beschreiben zu wollen.**  
**Sie müssen einfach probieren!**

# Roséwein - Flaschenweine

**BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO - TROCKEN - 0,75l 22,50**  
**D.O.C - VENETIEN - ITALIEN <sup>N</sup>**

Weingut: Pasqua, Linie Villa Borgetti (12,0% vol.)

Beschreibung: Dieser Rosé besticht durch Reintönigkeit, Frische und seine animierende Art. Herrliche Noten roter Beeren und seine feine Restsüße machen den Wein zu einem noblen Trinkvergnügen.

## Sekt

**SCHLOSS BIEBRICH - TROCKEN <sup>N</sup> 0,1l 3,70**  
Deutschland – trocken (11,0% vol.) **0,75l 19,90**

Beschreibung: Dieser deutsche Sekt in trockener Qualität entstammt dem Schloss Biebrich, welches am Biebrichs Rheinfront liegt und als ehemaliger Sitz der Herzöge von Hessen und Nassau diente. Dadurch erhielt der Hausmarkensekt seinen Namen, für welchen nur erlesene Weine verwendet werden, um somit die Basis zu bilden die beste und reinste Qualität an Geschmack zu erlangen. Für große Veranstaltungen, festliche Anlässe oder auch kleinere Runden bietet der Schloss Biebrich Sekt gut gekühlt ein aromatisches, vollmundiges und fruchtig frisches Geschmackserlebnis.

**MIONETTO PROSECO D.O.C. FRIZZANTE <sup>N</sup> 0,1l 3,70**  
Italien - trocken (10,5% vol.) **0,75l 19,90**

Beschreibung: Ausgesprochen harmonisch ist dieser DOC-Prosecco aus der Provinz Treviso - vorschriftsgemäß ein reinsortiger Glera. Seine hellgelbe Farbe wirkt bereits animierend, noch mehr Lust macht der Duft nach reifem Kernobst mit floralen, leicht pflanzlichen und getreidigen Tönen. Am Gaumen ist der edle Tropfen sehr geradlinig und angenehm frisch mit Kernobst- und Zitrusnoten.

### Whitley Neill Handcraft Blood Orange Gin

Was das Aroma und den Geschmack anbelangt, überzeugt der Whitley Neill Handcrafted Blood Orange Gin mit fruchtiger Frische.

Säuerlich und herzhaft, holt er den Sommer und die italienische Urlaubsregion nach Hause.

Natürlich vernimmt man darüber hinaus noch Wachholdernoten und eine gewisse herbale Würze. Der offenherzige Whitley Neill Handcraft Blood Orange Gin gibt sich weich, gut strukturiert und frisch.

Er kann durchaus pur getrunken werden, eignet sich aber auch für eine Vielzahl an Cocktails und Longdrinks.

# Cocktails 0,3l

<b>Flamingo</b>	7,10
Apricot Brandy <sup>3</sup> , Gordon's Gin, Grenadine <sup>3,9</sup> , Zitronensaft	
<b>Kyoto Nights</b>	8,00
Honkaku Shōchū, Sake (Reiswein), Honig <sup>1</sup> , Limettensaft <sup>9</sup> , Mangosaft	
<b>Wake Me Up</b>	7,30
Vodka Smirnoff, Kahlúa <sup>3,4,1</sup> (Kaffeelikör), Läuterzucker <sup>3</sup> , Espresso <sup>4</sup> , Kaffeebohne	
<b>Mai-Tai *</b>	8,50
Bacardi Carta Blanca, Dunkler Rum <sup>3</sup> , Orangenlikör <sup>3</sup> , Mandellikör <sup>N</sup> , Limettensaft <sup>9</sup>	
<b>Geisha</b>	8,00
Chambord Loire Valley Framboise Likör <sup>1</sup> , Sake (Reiswein), Spritzer Angostura Bitter <sup>1,3</sup> , Bacur Gin, Läuterzucker <sup>3</sup> ,	
<b>Moscow Mule</b>	8,10
Ginger Beer <sup>Aa</sup> , Smirnoff Vodka Red Label, 1/4 Limette, Limettensaft <sup>9</sup>	
<b>Clover Club</b>	7,50
Smirnoff Vodka, Zitronensaft, Blaubeermark <sup>3,9</sup> , Himbeeren, Eiweiß <sup>K</sup>	
<b>Rum Sour *</b>	8,80
Don Papa Single Island Rum 7 Jahre <sup>3</sup> , Zitronensaft, Läuterzucker <sup>3</sup> , Eiweiß <sup>K</sup>	
<b>Gin Gin Mule *</b>	8,10
Kaikyo 135 East Hyogo Dry Gin, Rohrzucker, Minze, Zitrone, Thomas Henry Ginger Beer	

## Cocktail Happy Hour Montag bis Freitag

von 21:00 bis 22:00 / Happy Hour Preis 6,90 €

Mit Stern [\*] gekennzeichnete Cocktails und Longdrinks sind von der Happy Hour ausgeschlossen.



# Cocktails 0,4 l

<b>Caipirinha</b>	6,90
Mancaroca Cachaça, Rohrzucker, Limette, Limettensaft	
<b>Sueno 43</b>	7,50
Likör 43 <sup>3</sup> , Apricot Brandy <sup>3</sup> , Sahne <sup>l</sup> , Maracuja-Nektar, Erdbeersirup <sup>3,9</sup>	
<b>"Blue Ocean"</b>	7,50
Blue Curacao <sup>3,9</sup> , Bacardi Carta Blanca, Läuterzucker <sup>9</sup> , Limettensaft <sup>9</sup> Milch <sup>l</sup>	
<b>Blueberry Mojito</b>	8,00
Bacardi Blanca, Blaubeeren, Rohrzucker, Blaubeermark, Minze, Soda,	
<b>Piña Colada</b>	7,10
Weißer Rum, Ananassaft, Sahne <sup>l</sup> , Batida de Coco <sup>i, M</sup>	
<b>Wild Berry Dreams</b>	8,00
Bacur Gin, Schweppes Wild Berry <sup>3,7</sup> , Blaubeeren, Himbeeren, Läuterzucker, Limettensaft <sup>9</sup>	
<b>Mango-Mojito</b>	8,00
Bacardi Carta Negra <sup>3</sup> , Mangosaft, Minze, Läuterzucker <sup>3</sup> , Limette, Limettensaft <sup>9</sup>	
<b>Swimming Pool</b>	7,70
9 Mile Vodka, weißer Rum, Sahne <sup>l</sup> , Blue Curacao <sup>3,9</sup> , Ananassaft, Badida de Còco <sup>i, M</sup>	
<b>Sex On The Bach</b>	8,00
Absolut Vodka, Pfirsichlikör <sup>3</sup> , Zitrone, Grenadine <sup>3,9</sup> , Ananas, Cranberrysaft	

Wir können dir guten Gewissens versichern:

Ja, wir haben Ahnung. ;-) Tatsache ist:

Für Absturz um jeden Preis und in Hochgeschwindigkeit sind wir beileibe nicht zu haben. Wir wollen, egal welchen Cocktail wir uns heutzutage bestellen, ihn genießen! Jetzt das Aber: Wenn wir uns einen Mai Tai bestellen, dann weil wir uns für einen kurzen Moment an die Maßlosigkeit und Unbedachtheit unserer Jugend erinnern wollen.

Mai Tai bestellen heißt: Exzess bestellen.

# Alkoholfreie Getränke

<b>Ipanema</b>	6,60
Limette, Rohrzucker, Limettensaft <sup>9</sup> , Ginger Ale <sup>3</sup>	
<b>Strawberry Daiquiri</b>	6,60
Erdbeersaft, Honig, Limettensaft <sup>9</sup> , Mineralwasser mit Kohlensäure	
<b>Coconut Lips</b>	6,60
Ananassaft, Sahne <sup>l</sup> , Himbeersirup <sup>3,9</sup> Kokosnussaft, Himbeeren	
<b>Dragon's Blood</b>	6,60
Zitronensaft, Grenadine <sup>3,9</sup> , Kirsch-Nektar, Orangensaft, Maracuja-Nektar	
<b>Blueberry Soice</b>	6,60
Blaubeerpüree <sup>1,3,7</sup> , Sweet & Sour Mix <sup>6,7,9,N</sup> , Tafelwasser, Blaubeeren, Minze, Ingwer	

## Longdrinks

<b>Gordon`s Gin</b> (England), Zitrone, Tonic Water <sup>2</sup>	6,00
<b>Spiced Gin Tonic</b>	6,90
Bacur Dry Gin (Italien), Rosa Pfefferbeeren, Tonic Water <sup>2</sup> , Grenadine <sup>3,9</sup>	
<b>Bacur Dry Gin Bottega</b> (Italien), Zitrone, Tonic Water <sup>2</sup>	6,50
<b>Kaikyo 135 East Hyogo Dry Gin</b> (Japan), Orange, Tonic Water <sup>2</sup>	7,20
<b>Whitley Neill Handcrafted Gin</b> (England) Orange, Tonic Water <sup>2</sup>	7,80

### Kaikyo 135 East Gin

verbindet östliche und westliche Traditionen auf harmonische Weise in Gin und Etikette.

Dieser Gin nimmt einen traditionellen London Dry Gin mit einem deutlich japanischen Ansatz an.

Er wartet mit einer Reihe japanischer Botanicals auf, die ihm eine außergewöhnliche, ganz eigene Aromatik verleihen. Es erwarten einen feine Noten von Zedernholz, frischen krautigen Aromen von Shiso-Blättern und Chrysantheme, aromatischem Sansho-Pfeffer und herb süßen Yuzu - Zitrusfruchtnoten.

Die Klassiker Wacholder, Koriander und Engelwurz dürfen hier natürlich nicht fehlen. In der Nase ist er erfrischend, mit Noten von Immergrün, Lakritze und Kalkblatt, auch alle sehr offensichtlich. Am Gaumen ist der Kaikyo 135 East Hyogo Dry Gingeschmeidig und abgerundet. Im Ergebnis ist er eine perfekte Balance aus Komplexität und Harmonie, ein wahrhaft japanischer Geist, der von einem Ansturm von würzigen Yuzu-Zitrusfrüchten mit würzigen Ingwer-, Chili-, Kiefern- und Enebro-Gewürzen umrahmt wird, was zu einem sauberen Zitrus-Finish führt.



# Longdrinks

<b>Vodka Cola</b> Smirnoff Vodka Red Label, Coca Cola <sup>3,4</sup>	5,70
<b>Vodka Orange</b> Smirnoff Vodka Red Label, Orangensaft	5,90
<b>Vodka Lemon</b> Vodka Red Label, Bitter Lemon <sup>2,6</sup>	5,90
<b>Skinny Bitch</b> Vodka Red Label, Soda Water, Limettensaft <sup>9</sup> , Limette	6,00
<b>Cuba Libre</b> Coca Cola <sup>3,4</sup> , Limette, Havanna Club Rum	6,50
<b>Bacardi Cola</b> Barcardi, Coca Cola <sup>3,4</sup>	5,90
<b>Johnnie Walker Red Label Cola</b> Johnnie Walker Red Label <sup>3</sup> , Coca Cola <sup>3,4</sup>	6,60
<b>Irish Mule*</b> Jameson Whiskey, Ginger Ale, Limettensaft, Agavendicksaft <sup>l</sup> , Limette	7,20

Alle Preise sind in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

## Zusatzstoffe & Allergene:

1. mit Süßungsmitteln, 2. chininhaltig, 3. mit Farbstoffen, 4. koffeinhaltig, 5. mit Taurin, 6. mit Antioxidationsmitteln, 7. Säuerungsmittel, 8. mit Milcheiweiß, 9. mit Konservierungsstoffen, 10. gewachst, 11. Schwefeldioxid (mehr als 10 mg/kg o. 10 mg/l), 12. geschwärzt, 13. enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam), 14. mit Geschmacksverstärker, 15. erhöhter Koffeingehalt, für Kinder und Schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen (Getränke mit mehr als 150 mg Koffein pro Liter - hier 300 mg), 16 hergestellt aus zerkleinertem Fleisch, 17. Stabilisatoren, 18. Palmöl
- A. Glutenhaltige Getreide/-erzeugnisse (a. Weizen, b. Roggen, c. Gerste, d. Hafer, e. Dinkel, f. Kamut o. g. Hybridstämme), B. Sellerie/-erzeugnisse, C. Krebstiere/-erzeugnisse, D. Lupine/-erzeugnisse, E. Sesam/-erzeugnisse, F. Fisch/-erzeugnisse, G. Senf/-erzeugnisse, H. Erdnüsse/-erzeugnisse, I. Milch/-erzeugnisse (inkl. Laktose), J. Schalenfrüchte (Nüsse)-erzeugnisse (a. Mandel, b. Haselnuss, c. Walnuss, d. Cashew, e. Pekannuss, f. Paranuss, g. Pistazie, h. Macadamianuss o. i. Queenslandnuss), K. Eier/-erzeugnisse, L. Weichtiere/-erzeugnisse, M. Soja/-erzeugnisse, N. Sulfite (mehr als 10 mg/kg o. 10 mg/l)

