



SCHUMANN

SINNLICH BERÜHRT.

„Herzlich Willkommen“
in unserem urigen Restaurant

Welcome to our german restaurant

„WEBERSTUBE“

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag - Samstag
17:30 Uhr - 22:00 Uhr

Schließtage
Sonntag & Montag

Aperitif

EURO

Sparkling Drinks

Cuvée Tradition Sekt/ Schloss Wackerbarth / Sachsen Kerner / Elbling / Riesling / Weißburgunder	0,1l	7,00
Pinot Rosé Sekt/ Schloss Ortenberg / Baden Pinot Noir / Syrah	0,1l	7,00
Laurent Perrier La Cuvée / Brut Champagne Pinot Noir / Pinot Meunier / Chardonnay	0,1l	18,00
Aperol Spritz Aperol / Prosecco / Soda / Orange	0,2l	9,00
Hugo Giffard Holunderblütensirup / Limette / Minze / Prosecco	0,2l	9,00

Alkoholfreie Drinks / non-alcoholics

Träublein / Sektmanufaktur Schloss Vaux - Rheingau erfrischend alkoholfrei / Trauben-&Johannisbeersaft	0,1l	5,00
Alkoholfreie Cuba Libre alkoholfreier Rum / Coca Cola / Limette	0,2l	9,00
Alkoholfreier Gin Tonic alkoholfreier Gin / Schweppes Dry Tonic Water / Zitrone	0,2l	9,00

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass wir Sie heute in
unserem Restaurant „WEBERSTUBE“ begrüßen dürfen.

Die „WEBERSTUBE“ ist eines unserer vier Restaurants im Hotel BEI SCHUMANN.
Neben dem „KIRSCHGARTEN“ mit angrenzender Laube,
dem Ristorante „AL FORNO“ und unserem Gourmetrestaurant „JUWEL“,
welches mit einem Michelin Stern ausgezeichnet ist,
bieten wir Ihnen eine Vielzahl an Kulinarik an.

Lassen Sie sich, in unserer urigen „WEBERSTUBE“ mit Oberlausitzer Charme
und einer hochwertig regionalen Küche verwöhnen.

Wir legen hohen Wert auf Regionalität und beziehen unsere Produkte von
regionalen Lieferanten, dadurch erhalten wir frische und hochwertige Zutaten.

Genießen Sie in den warmen Sommermonaten Ihren Abend auf unserer idyllischen
Terrasse bei einem Glas Rosé Champagner,
dem Lieblingsgetränk von Frau Schumann.

Die Genießer unter Ihnen lassen in unserer klimatisierten Raucherlounge
„BEI CHURCHILL“ den Abend bei exquisiten Zigarren ausklingen.
Hier erhalten Sie eine große Auswahl an Zigarren und Zigarillos
von dem Hause Davidoff.



Schumann´s Klassiker

Vorspeise / Starter Dishes

Schumanns Brotzeit Brett
mit Bergkäse, Kaminwürzen, geräuchertem Speck,
Essiggemüse und Bauernbrot

2, 5, 6, A1, A2, D, G, J,

SCHUMANN's snack board with mountain cheese, Kaminwürzen, smoked bacon,
pickled vegetables and farmhouse bread

16,50 EURO

Unsere Empfehlung: Bautzner Kupfer Bier vom Fass A3

0,314,50 EURO

Hackepeter mit Sauren Gurken, rote Zwiebeln,
eingelegtes Gemüse und Sauerteigbrot

2, 3, A1

Chopped raw meat, pickles, red onions, marinated vegetables, sourdough bread

15,70 EURO

Unsere Empfehlung: 2023 Grauburgunder Weingut von Winning, Pfalz

0,116,00 EURO

Suppe / Soup

Sächsische Linsensuppe mit geräucherter Wurst
und Wurzelgemüse

2, 3, 5, I,

Saxon lentilssoup, smoked sausage and root vegetables

11,80 EURO

Unsere Empfehlung: 2023 Riesling Win Win Weingut von Winning, Pfalz

0,115,00 EURO

Zwischengang

Schumann´s Geflügel Ragout fin mit Zitrone, Worcestersauce und
unserem hausgebackenen Sauerteigbrot

2, 3, 5, 6, A1, A2, G, I,

Schumanns chicken „Ragout Fin“ with lemon, Worcestersauce and homemade bread

11,20EURO

Unsere Empfehlung: 2023 Chardonnay Johanniskreuz Markus Schneider, Pfalz

0,117,50 EURO

Schumann´s Klassiker

Hauptgänge / Main course

Rinderroulade mit Preiselbeer-Rotkohl, Rotweinjus
und Kartoffelstampf

2, 3, 5, G, I, J,

Beef roulades, glazed carrots, redwine sauce and mashed potatoes

23,00 EURO

Unsere Empfehlung: 2022 Mele Kalikimaka Merlot Markus Schneider, Pfalz

0,118,50 EURO

Rostbrät'l mit geschmorten Zwiebeln
und gerösteten Kartoffeln

2, 3, I, J,

„Rostbrät'l“ from braised marinated pork neck, braised onions, roasted potatoes

22,50 EURO

Unsere Empfehlung: 2017 Cuvée Stella Cabernet&Merlot Stonewall, Stellenbosch

0,117,50 EURO

Kross gebratener Skrei mit Rahmsauerkraut, Blutwurst
und Schupfnudeln

2, 3, 5, A1, C, D, G,

Pan fried Skrei, creamy Sauerkraut, blood sausages, Schupf noodles

29,50 EURO

Unsere Empfehlung: 2023 Weissburgunder Schloss Proschwitz, Sachsen

0,116,00 EURO

Dessert

Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus
und eingelegten Rosinen

2, 5, 7, A1, C, G,

Saxon curd cheese dumplings, mashed apples, marinated sultanas

10,40 EURO

Unsere Empfehlung: 2023 Riesling Kabinett Matthias Schuh, Sachsen

0,117,00 EURO

Vorspeisen / Starter Dishes

Marinierte Steckrübe mit Käse von der Käserei Vetter,
Sonnenblumenkerne und Wildkräutersalat

2, 5, 14, A1, G, J, L

Marinated turnip, with regional cheese, sunflower seeds and wild herb salad

11,50 EURO

Unsere Empfehlung: 2023 Der Rosa Schuh Matthias Schuh, Sachsen

0,11 5,00 EURO

Geräuchertes Forellenfilet „Hausfrauen Art“ von der Fischzucht
Ermisch mit Forellenkaviar und Salat

2, 5, A1, D, G,

Smoked trout filet from fishing farm Ermisch with trout caviar and salad

16,10 EURO

Unsere Empfehlung: 2023 Riesling Win Win Weingut von Winning, Pfalz

0,11 5,00 EURO

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Remouladensauce, lauwarmen
Kartoffelkuchen und Feldsalat

2, 5, A1, C, G, J,

Cold sliced roastbeef with sauce remoulade, warm potato cake and lamb's lettuce

19,30 EURO

Unsere Empfehlung: 2023 Grauburgunder Weingut von Winning, Pfalz

0,11 6,00 EURO

Suppen / Soups

Geißburger Marsch mit Spätzle und Rinderbrust

2, A1, C, G, I,

Swabian stew with Spätzle und braised beef breast

14,50 EURO

Unsere Empfehlung: Tannenzäpfle Rothaus Bier

0,33 14,50 EURO

Schwarzwurzelcremesuppe mit Croutons und gebackener Petersilie

2, A1, G,

Black salsify cream soup with Croutons and backed parsley

10,20 EURO

Unsere Empfehlung: 2022 Weissburgunder Schloss Proschwitz, Sachsen

0,11 14,50 EURO

Hauptgänge / Main Courses

Geschmorte Lammhaxe mit Rahmwirsing, Dunkelbierjus und Serviettenknödel

A1, G, I

Braised lamb shank, creamed savoy cabbage, dark beet sauce and napkin dumplings

36,90 EURO

Unsere Empfehlung: Köstritzer Schwarzbier A3

0,33 14,80 EURO

Knusprige Ente aus dem Ofenrohr mit Beifußjus, Preiselbeer-Rotkohl und Kartoffelklößen

2, 5, A1, I, L

crispy duck from the oven, herbal jus, cranberry-red cabbage and potato dumplings

31,10 EURO

Unsere Empfehlung: 2022 Spätburgunder aus den Lagen Weingut Christmann, Pfalz

0,11 8,00 EURO

Hauptgänge / Main Courses

Gebratener Zander mit Rote Bete-Risotto, Meerrettichschaum und Wildkräutern

2, 5, A1, D, G, I,

Fried pike perch fillet with beet root risotto and horse radish foam, wild herbs

37,50 EURO

Unsere Empfehlung: 2023 Chardonnay Johanniskreuz Markus Schneider ,Pfalz
0,117,50 EURO

Gebackene Garnelen-Tempura mit lauwarmen Glasnudelsalat und Wasabi-Mayonnaise

2, 5, A1, B, C, D, G,

SCHUMANN's fish & chips of hake with creamy leek vegetables and jacket potatoes

23,20 EURO

Unsere Empfehlung: 2023 Bacchus trocken Schloss Wackerbarth, Sachsen
0,116,00 EURO

Gebratene Schupfnudeln auf Rahmsauerkraut

2, A1, C, G,

Fried Schupf noodles on creamed sauerkraut

15,00 EURO

Unsere Empfehlung: Landskron Pils vom Faß
0,416,40 EURO

Dessert & Käse / Dessert & Cheese

Auswahl von Rohmilchkäse mit hausgemachtem Chutney und Früchtebrot

2, 5,14, A1, A2, G, H2,

Selection of raw milk cheese with homemade chutney and fruit bread

12,60 EURO

Unsere Empfehlung: Grahams Tawny Port 10 Years
0,0417,00 EURO

Orangen-Kardamom-Parfait mit Glühweinkirschen

2, 7, A1, C, G,

Orange-cardamom-parfait with red mullet wine cherries

13,00 EURO

Unsere Empfehlung: Grahams Tawny Port 10 Years
0,0417,00 EURO

Dessert & Käse / Dessert & Cheese

Crème Catalana mit Zimt, hausgemachten Rumfrüchten und Eis von
gebrannten Mandeln

2, 5, A1, C, G, H1,

Crème catalana with cinnamon, homemade rum fruits, roasted almond icecream

13,50 EURO

Unsere Empfehlung: 2023 Riesling Kabinett Matthias Schuh, Sachsen
0,117,00 EURO

Hausgemachte Topfenknödel mit Aprikosen und winterlichen
Gewürzen

2, A1, C, G,

Homemade curd dumplings with apricots and Christmas spices

12,60 EURO

Unsere Empfehlung: 2023 Riesling Kabinett Matthias Schuh, Sachsen
0,117,00 EURO

Eis & Sorbet / Ice cream & sorbet

Schumann's „Heiße Liebe“

1 Kugel Vanille-Eis, 1 Kugel Amarena-Kirsch-Eis, lauwarmer Kirschen,
Schlagsahne

1, 2, 5, A1, G,

Vanilla ice cream with hot cherry sauce

10,50 EURO

Rumfrüchte-Becher

1 Kugel Stracciatella- Eis, 1 Kugel Walnuss- Eis, hausgemachte
Rumfrüchte, karamellierte Nüsse, Schlagsahne

1,2,5,14, A1,G, H1,H2, H3,

1 scoop of stracciatella ice cream, 1 scoop of walnut ice cream, homemade rum fruits, caramelised nuts

11,00 EURO

Cassis Royal

1 Kugel Cassis- Sorbet, aufgegossen mit 0,1l Cuvée Tradition
„Schloss Wackerbarth“

1, 2, 5, A1,

1 scoop of cassis ice cream, infused with 0.1 litre Cuvée Tradition

‘Schloss Wackerbarth’

9,00 EURO

WIR ARBEITEN MIT FOLGENDEN PARTNERN AUS UNSERER SCHÖNEN REGION ZUSAMMEN

Landmetzgerei „Keller“ aus Bautzen
Hofkäserei „Vetter“ aus Wehrsdorf
Eier vom Berghäuser „Hof Zelyk“ in Kemnitz
Honig aus SCHUMANN'S Garten - Familienimkerei Poitz
Forellenhof „Ermisch“ in Neustadt
Bäckerei Richter aus Kubschütz
W. Klunker Gemüsehandel, Radebeul

Zusatzstoffe /andere Inhaltsstoffe

1 Farbstoff / 2 Konservierungsstoff / 3 Nitritpökelsalz /
4 Phosphat / 5 Geschmacksverstärker /
6 Antioxidationsmittel / 7 Süßungsmittel /
8 enthält eine Phenylalaninquelle / 9 geschwefelt
10 geschwärzt / 11 koffeinhaltig / 12 chininhaltig /
13 gentechnisch verändert 14 kann Spuren von Nüssen enthalten

Allergene

A1 enthält Weizen / A2 enthält Roggen/ A3 enthält Gerste /
B enthält Krebstiere / C enthält Ei, Eibestandteile /
D enthält Fisch, Fischerzeugnisse /
E enthält Erdnüsse / F enthält Soja /
G enthält Milch /Milchbestandteile /
H1 enthält Mandeln / H2 enthält Haselnüsse /
H3 enthält Walnüsse /I enthält Sellerie /J enthält Senf /
K enthält Sesam /L enthält Schwefeldioxid, Sulfite /
M enthält Lupinen /N enthält Weichtiere

Alle Preise beinhalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer

Kaffee/ Coffee

Espresso espresso ¹¹	3,40 EURO
Doppelter Espresso double espresso ¹¹	5,80 EURO
Cappuccino G, ¹¹	5,80 EURO
Milchkaffee café latte G, ¹¹	5,80 EURO
Latte Macchiato G, ¹¹	5,80 EURO
Tasse Kaffee cup of coffee ¹¹	3,30 EURO

Ronnefeldt Tee / Tea

Gern halten wir für Sie unsere Ronnefeldt - Teekarte bereit.

We are happy to offer you, our Ronnefeldt - tea menu. Please do not hesitate to ask for it.

Kännchen Tee pot of tea	9,00 EURO
-------------------------	-----------

Wasser / Water

SCHUMANN Bergkristall Still/ Medium	0,75l	9,00
Oppacher Still / Medium	0,25l	3,90
	0,75l	8,00

Softs

Coca Cola / Coca Cola Light	0,2l	4,80
Fanta	0,2l	4,80
Sprite	0,2l	4,80
Goldberg Dry Tonic Water 6, 12	0,2l	4,80
Goldberg Ginger Ale 1, 6	0,2l	4,80
Goldberg Bitter Lemon 1, 6, 12	0,2l	4,80

Säfte / Juices

Linke Säfte, Oberlausitz		
Apfelsaft - naturtrüb apple juice - cloudy	0,25l	4,80
Orange orange 7,8	0,25l	4,80
Schwarze Johannisbeere black currant	0,25l	4,80
Kirsche - cherry	0,25l	4,80

Biere / Beers

Landskron / Görlitz	0,2l	3,30
Pils vom Fass from the tap A3	0,4l	6,40
Landskron Helles / Görlitz A3	0,5l	6,50
Bautzner Kupfer / Bautzen	0,3l	4,50
Kupfer vom Fass from the tap A3	0,5l	7,40
Köstritzer Schwarzbier / Thüringen A3	0,33l	4,80
Benediktiner Weissbier / Bayern wheat beer A1, A3 naturtrüb, dunkel cloudy, dark	0,5l	6,30
Krombacher alkoholfrei / Nordrhein-Westfalen A3 Pils, Weizen pils, wheat non alcoholic	0,5l	6,50

Alkoholfreie Weine / de-alcoholised wines

Spanien

Bodegas Torres "Natureo" White Muscat	0,25l	10,00 30,00
Bodegas Torres "Natureo" Rosé	0,25l	10,00 30,00
Bodegas Torres "Natureo" Red	0,25l	10,00 30,00

Weißwein-Empfehlung / white wine recommendation

Frédéric Fourré / Radebeul / Sachsen	0,25l	0,75l
Ange et Cerise EXKLUSIV FÜR SCHUMANN HOTEL 2023	11,00	33,00
Grüner Veltliner / Kerner Steillagen Cuvée		
Weingut Schloss Wackerbarth / Radebeul / Sachsen		
Bacchus 2023	12,00	36,00
Weingut Stefan Bönsch / Langebrück / Sachsen		
Viermalweiß Müller-T., Riesling, Scheurebe, Traminer 2022		40,00
Weingut Schloss Proschwitz / Meißen / Sachsen		
Weißburgunder 2022	12,00	36,00
Weingut Markus Schneider / Pfalz		
Chardonnay Johanniskreuz 2022	15,00	49,00
Weingut von Winning / Pfalz		
Grauburgunder 2023	13,00	38,00
Weingut von Winning / Pfalz		
Riesling WIN WIN 2023	12,00	36,00
Tenuta Rovaglia / Lombardei / Italien		
Lugana „Limne“ 2022		36,00

Roséwein-Empfehlung / rosé wine recommendation

Weingut Matthias Schuh / Sörnewitz / Sachsen		
Der Rosa Schuh	11,00	34,00
Weingut Nil / Pfalz		
Rosé aus Spätburgunder & Blaufränkisch 2023	9,00	27,00

Rotwein-Empfehlung / red wine recommendation

Schlossweingut Malteser Ritterorden / Österreich		
Blauer Zweigelt Barrique 2022	11,00	33,00
Weingut Markus Schneider / Pfalz		
Mele Kalikimaka Weihnachtstwein 2022 Merlot	19,00	58,00
Weingut Christmann / Pfalz		
Spätburgunder aus den Lagen 2021	17,00	52,00
Qunita de Quietud / Toro / Spanien		
Quietud Reserva Tempranillo 2017		54,00

Süßwein-Empfehlung / sweet wine recommendation

Weingut Oliver Zeter / Neustadt / Pfalz	0,04l	0,5l
Goldschatz Sauvignon Blanc / Ortega / Huxelrebe / Rieslaner	7,00	54,00
Weingut Matthias Schuh / Sörnewitz / Sachsen	0,1l	0,75l
Der Rosa Schuh	7,00	45,00
Grahams / Portugal	0,04l	
Tawny Port 10 Years	7,00	

SPIRITUOSENKARTE

Obstbrände / Obstgeiste

fruit brandy

2cl/EURO 4cl/EURO

Martin Wagner

Sächsische Spirituosenmanufaktur - Kirschau

Süßkirsche Kirschholz / Obstbrand / Barrique	7,00	13,50
Süßkirsche / Brand	6,50	12,50
Kirschpflaume / Brand	9,00	17,50
Williams-Christ Birne / Brand	6,50	12,50
Apfel & Quitte / Brand	6,50	12,50
Stachelbeere Geist	6,50	12,50

Augustus Rex - Görlitz

Kaiser Wilhelm Apfelbrand / 7Jahre	9,00	17,50
2013 Schattenmorelle / Edelbrand / 11Jahre	7,00	13,50
Haselnuss - Destillat	8,50	16,50
2011 Grüne Reneklode / Edelbrand	8,00	15,50
2017 Aprikose (Marille) / Edelbrand	8,00	15,50
Gewürztraminer Tresterbrand	9,00	17,50

Deutsche Spirituosen Manufaktur - Berlin

Thailändischer Zitronengras / Geist	9,00	17,50
Sizilianische Grapefruit / Geist	9,00	17,50
Deutsche Tulameen Himbeere / Brand	10,00	19,50
Deutsche Zitronenverbene / Geist	9,00	17,50
Deutsche Rose / Geist	10,00	19,50
Vogelbeere	9,00	17,50

Obstbrände / Obstgeiste fruit brandy

2cl/EURO 4cl/EURO

Grappa

Nonino - Italien

Chardonnay/Barrique 7,50 14,50

Moscato 8,00 15,50

Villa Laviosa - Italien

Kräutergrappa 10,50 20,50

Barrique/Lagrein/Moscatteller/Gewürztraminer 10,50 20,50

Poli - Italien

Miele/Honiglikör auf Grappabasis - leicht Süß 5,50 10,50

Berta

Bric de Gaian 2015 18,00 35,50

Whisky/Whiskey

2cl/EURO 4cl/EURO

Schottland

Highland

Glenmorangie Lasanta 12 Years/Single Malt	9,50	18,50
Glenmorangie Nectar d'Or/Single Malt	11,50	22,50
Glenlivet Founders Reserve/Single Malt	5,50	10,50
Glenlivet 18 Years/Single Malt	21,00	41,00

Islay

Lagavulin 16 Years/Single Malt	9,00	17,50
Laphroaig 10 Years/Single Malt	9,50	18,50
Ardbeg Uigeadail/Single Malt	13,00	25,50
Ardbeg 25 Years/Single Malt	51,00	99,00

Speyside

Aberlour 12 Jahre/Single Malt	10,00	19,50
Aberlour A' Bunadh/Cask Strength/Single Malt	11,00	21,50

Deutschland - Kirschau

Martin Wagner - Sächsische Spirituosenmanufaktur

Sächsischer Whisky - rauchig- /Single Malt	8,00	15,50
Sächsischer Whisky - klassisch- /Single Malt	8,00	15,50
Sächsischer Whisky - Sonderedition Nr. 1- Sherry & Deutsche Eiche/Single Malt	9,50	18,50
Sächsischer Whisky - Sonderedition Nr. 2- Sächsisches Weinfass/Single Malt	9,50	18,50
Sächsischer Whisky - Sonderedition Nr. 4 - Deutscher Frühburgunder/Single Malt	11,50	22,50
Sächsischer Whisky - Sonderedition Nr. 5 - Lausitzer Bierfass / Single Malt	11,50	22,50
Sächsischer Whisky - Sonderedition Nr. 6 - Rumfass Martinique / Single Malt	11,50	22,50

2cl/EURO 4cl/EEURO

Irland

Connemara/Single Malt	6,00	11,50
Bushmills/Blended Single Malt	6,00	11,50
Redbreast 12 Years/Blended Single Malt	13,00	25,50
Redbreast 21 Years/Blended Single Malt	47,50	94,50

USA

Limestone Minor Case Rye/Rye Whiskey	5,50	10,50
Yellowstone Select/Bourbon	10,00	19,50
Yellowstone hand picked Selection Limited Bourbon 57,5% vol. limitiert auf 132 Flaschen	19,50	38,50

Canada

Canadian Club 12 Jahre/Blended Canadian Whiskey	6,00	11,50
---	------	-------

Rum

2cl/EURO 4cl/EEURO

Plantation XO/Frankreich	8,50	16,50
Matusalem/Cuba	11,00	21,50
Cihuatan12Jahre/El Salvador	8,00	15,50
Cihuatan Xaman XO/El Salvador	18,00	35,50
Zacapa 23Jahre/Guatemala	10,00	19,50
Botucal/Venezuela	7,00	13,50
Don Papa Baroko/Philippinen	7,00	13,50
Bellamy´s Jamaica Pot Still/Deutschland	6,50	12,50
Bellamy´s 12Jahre Reserve/Deutschland	7,00	13,50
Havanna Club Maximo/Kuba	81,00	154,00

Cognac/Brandy/Weinbrand

Wilthener Nr. 1 XO/Deutschland	5,50	10,50
Remy Martin XO/Frankreich	26,00	51,50
De Luze Fine Champagne XO/Frankreich	21,00	41,50
Cardenal Mendoza/Spanien	5,50	10,50

Gin

Großbritannien

Bombay Sapphire/London Dry Gin	3,70	6,90
Beefeater 24/London Dry Gin	5,50	10,50
Tanqueray No. TEN/London Dry Gin	5,40	10,30
The Botanist/London Dry Gin	4,90	9,30
Hendrick`s Gin/New Western Style Gin	6,80	13,10
Brockmans/New Western Style Gin	5,30	10,10
Black Friars Plymouth Gin/Plymouth Gin	4,00	7,50

Deutschland

2cl/EURO 4cl/EEURO

Müller Dry/London Dry Gin	4,50	8,50
Monkey 47/London Dry Gi	8,30	16,10
Augustus Rex Dresdener Gin/New Western Style Gin	8,00	15,50
Berliner Brandstifter/London Dry Gin	5,40	10,30
Juniper Jack/Navy Strength Gin	10,00	19,50

Niederlande

By the Dutch/Old Genever	3,60	6,70
--------------------------	------	------

Spanien

Gin Mare/Compund Gin	5,30	10,10
----------------------	------	-------

Liköre

Martin Wagner - Sächsische Spirituosenmanufaktur Aronialikör	6,50	12,50
Weltweit		
Limoncello/Italien/Licellino	8,50	16,50
Chartreuse/Frankreich	4,00	7,50
D.O.M Benedictine/Frankreich	5,00	9,50
Grand Marnier/Frankreich	3,50	6,50
Cointreau/Frankreich	4,50	8,50
Baileys/Irland	4,00	7,50
Adriatico Roasted Almonds/Italien	6,50	12,50

2cl/EURO 4cl/EEURO

Bitterliköre

Dresdner Kräuterlikör / Deutschland	10,00	19,50
Ramazzotti/Italien	4,00	7,50
Becherovka/Tschechien	3,50	6,50

Vodka

Stolichnaya/Lettland	3,50	6,50
Stolichnaya Elit/Lettland	12,50	24,50
Grey Goose/Frankreich	2,00	3,50
Koskenkorva/ Finnland	4,00	7,50
Belvedere/Polen	5,00	9,50
Belvedere 10/Polen	12,50	24,50

Anis

Bürgermeisterli / klarer Kräuter auf Anis Basis / Deutschland	5,00	9,50
Sambuca/Italien	4,00	7,50

Aquavit

Malteser Kreuz/Deutschland	4,00	7,50
----------------------------	------	------

Tequila/Mexiko

Gran Orendain/Blanco	7,50	14,50
Gran Orendain/Anejo	8,50	16,50

5cl/EUR

Vermouth

Roter Vermouth

Antica Formula/Italien

10,00

Weißer Vermouth

L.N. Mattei Cap Corse/Frankreich

9,50

Martini Bianco/Italien

6,00

Sherry

Manzanilla Lustau/Spanien/Sanlúcar de Barrameda

6,50

Oloroso Lustau/Spanien/Jerez de la Frontera

10,00

PX Lustau/Spanien/Jerez de la Frontera

11,50

Portwein/Portugal

Ramos Pinto Late bottled Vintage

12,50

Ramos Pinto 20 Years Tawny Port

20,50

Grahams 10 Years Tawny Port

7,00