



SCHUMANN

SINNLICH BERÜHRT.

„Benvenuto“
im italienischen Ristorante

Welcome to our Italian Ristorante

„AL FORNO“

Unsere Öffnungszeiten
Donnerstag - Montag
17:30 Uhr - 22:00 Uhr

Schließtage
Dienstag & Mittwoch

Unsere Getränkeempfehlungen im November

Aperitif

Il Migliore

Gin, Campari, frischer Zitronensaft, Zuckersirup
Ein frischer appetitanregender Aperitif

0,1l / 10,50 Euro

Wein

Groszer Wein Rosé aus der Magnumflasche
Groszer Wein/ Österreich

0,25l / 11,00 Euro

Unsere Weinempfehlungen

Weißweine

	Flasche 0,75l
“I Frati” Lugana Cà dei Frati, Italien	40,00 Euro
Salluvi Gavi Castelari Bergaglio, Italien	36,00 Euro
Scheurebe Frédéric Fourré / Radebeul, Sachsen	50,00 Euro

Roséwein

Rosa dei Frati Cà dei Frati, Italien	45,00 Euro
---	------------

Rotweine

A Mano Negroamaro Puglia IGT 2020 Primitivo Apulien, Italien	36,00 Euro
Tagaro Spatus Nero di Troia Valle d'Itria	49,00 Euro

Liebe Gäste,

schön, dass Sie heute
unser Ristorante „AL FORNO“ (dt.: der Ofen) besuchen.
Erleben Sie im Sommer italienischen Genuss auf unserer Terrasse
mit Blick auf den SEEWUNDERBAR und fühlen Sie sich wie im Süden.

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

In unserem Ristorante „AL FORNO“ erwartet Sie eine italienisch inspirierte Küche
mit einer guten Weinauswahl

Mit unserer offenen Show-Küche schauen Sie den Köchen live beim Zubereiten
der Speisen zu und erhalten einen Einblick in die Küche Italiens.
Für kleine Verzögerungen bitten wir bereits jetzt schon um Verzeihung.

Raritäten finden Sie auf unserer separaten Weinkarte.

Erleben Sie einen entspannten und charmanten Service, wie in Italien.

Das Flair erhält unser „AL FORNO“ durch verschiedenen Dekoelemente,
welche Familie Schumann persönlich aus der Toskana von Freunden
mitgebracht hat.



ANTIPASTI - VORSPEISEN / Starters

ANTIPASTO DELLA CASA

gemischte kalte und warme Vorspeisen nach Art des Hauses ^{2,3,10,D,G}
Mixed plate of typical antipasti vegetables
für zwei Personen 35,05 Euro

VITELLO TONNATO

zartes Kalbsfleisch mit würziger Thunfischsauce ^{2,D,F,G}
Slices of veal with spiced tuna sauce
16,00 Euro

CARPACCIO DI MANZO

fein geschnittenes, rohes Rindercarpaccio mit Grana Padano,
Rucola und Zitrone ^G
Carpaccio of beef filet with grana padano, rocket salad and lemon
17,00 Euro

MOZZARELLA ALLA CAPRESE

Büffelmilchmozzarella, reife Tomaten und frisches Basilikum ^G
Buffalo Mozzarella cheese, tomatoes and basil
19,45 Euro

BRUSCHETTA POMODORO ^{2 Stück}

reife Tomatenwürfel mit roten Zwiebeln,
Knoblauch und Petersilie mariniert ^{AI,C}
2 pieces of tomato cubes, red onions, garlic and parsley
8,55 Euro

OLIVE VERDE 150g - vegan

grüne Mittelmeer Oliven mit Kern ²
Portion of green olives with stone
7,65 Euro

PIADINE

Pizzabrot aus dem Steinofen mit Kräuter - Knoblauchöl ^{AI,C}
Pizzabread with herbs and garlic oil
7,45 Euro

CARCIOFFI ALLA ROMANA - vegan

Artischockenherzen mit Minze und Pinienkernen mariniert ^{2, G}

Artichokes marinated with mint and pinel

14,45 Euro

PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE

Parmaschinken mit Melone und Walnüssen ^{3, H3}

Parma ham with melon and walnuts

20,00 Euro

INSALATA DI POMODORO

sonnengereifte Tomaten mit Schafskäse, Olivenöl,

Basilikum und Zwiebelringen ^{2, G, L}

Tomato with brined cheese, olive oil, basil and onion rings

16,55 Euro

INSALATA AL FORNO

gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, italienischem Landschinken,
Büffelmilchmozzarella, Walnüssen, Weintrauben und Honigmelone

Mixed salad with tomatoes, cucumber, buffalo mozzarella, italian ham,
walnuts, grapes and melon ^{2, 3, 10, L, H3, G}

25,60 Euro

INSALATA DI RUCOLA

Rucolasalat mit frischen Strauchtomaten, Parmaschinken

und gehobeltem Parmesan ^{2, 3, L, G}

Rocket salad with tomatoes, parma ham and grated parmesan

20,55 Euro

ZUPPA - SUPPEN / Soups

STRACCIATELLA ALLA ROMANA

Rinderbrühe mit feinen Nudeln und Ei ^{I, C, AI}

Beef consommé with pasta and egg

14,25 Euro

CREMA DI POMODORO

Tomatencremesuppe mit Basilikum ^{2, AI, G}

Cream soup of tomatoes with basil

11,25 Euro

ZUPPA DI PESCE

Suppe von ausgesuchten Edelfischen ^{2, B, D, N}

Fish soup

18,90 Euro

ZUPPA DI CHIPOLLE

Italienische Zwiebelsuppe mit frischem Parmesan ^{G, I, L}

Italian onion soup with parmesan

12,45 Euro

PASTA – NUDELGERICHTE

SPAGHETTI

SPAGHETTI AGLIO E OLIO – vegan
mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoni, scharf!!! Al, C
with olive oil, garlic and chili´s, spicy!!!
12,25 Euro

SPAGHETTI ALLA CARBONARA
mit Speck, Zwiebeln und Ei in Sahnesauce 2, 3, Al, C, G, I
with bacon, onions and egg in cream sauce
16,00 Euro

PENNE

PENNE ALLA VODKA
mit Tomaten – Sahnesauce, Salami
und mit Vodka flambiert 2, 3, Al, G, I
with tomato-cream sauce, salami
and burned with vodka
20,45 Euro

PENNE ALL'ARRABBIATA – vegan
mit Tomatensauce, Peperoni, Knoblauch
und Basilikum, extra scharf!!! 2, Al, C, I
with tomato sauce, chillies, garlic and basil, very spicy!!!
18,35 Euro

PENNE ALLA PIEMONTESE
mit Kalbsfleischstreifen, Pilzen und Rosmarin in Sahnesauce Al, C, G, I
with stripes of veal, mushrooms and rosemary in cream sauce
22,25 Euro

FETTUCCINE

FETTUCCINE SCAMPI

mit Garnelen, Knoblauch, Tomaten-Weißweinsauce
und frischen Kräutern ^{I, A1, B, C}
with prawns in tomato - white wine sauce, garlic and herbs
32,80 Euro

FETTUCCINE AL SALMONE

mit gebratenen Lachswürfeln und Blattspinat in Tomaten-Sahnesauce
^{A, C, D, G, I, L}
with sliced salmon, spinach and tomato cream sauce
25,45 Euro

GNOCCHI

GNOCCHI AL BURRO CON SALVIA

Kartoffelnudeln mit Speck, getrockneten Tomaten in Salbeibutter
und gehobeltem Grana Padano ^{2, 3, A1, C, G,}
potato pasta with bacon, dried tomatoes in sage butter, and grana padano
15,45 Euro

RIGATONI

RIGATONI VERDURE

mit Tomatensauce, Aubergine, Zucchini, Mozzarella
und Basilikum ^{2, A1, C, G, I}
with tomatoes, aubergine, zucchini, mozzarella and basil
22,25 Euro

RIGATONI MARSALA

mit Schweinefiletstreifen, Zwiebeln
und Chili in Marsala - Tomatensauce ^{7, A1, C, G, L}
with stripes of pork tenderloin, onions, chili and marsala-tomato sauce
26,00 Euro

CARNI - FLEISCHGERICHTE / Meat Dishes

SCALOPINE DI MAIALE AL PEPE VERDE

Medaillons vom Schweinefilet mit grüner Pfeffersauce,
Antipastigemüse und Rosmarinkartoffeln ^{2, G, I}
Pork tenderloin with green pepper sauce,
antipasti vegetables and rosemary potatoes
29,05 Euro

SCALOPINA NAPOLI

Schweinefilet mit Tomate und Mozzarella gratiniert,
mediterranes Gemüse an Spaghetti ^{AL, G, I, L}
fillet of pork au gratin with tomato mozzarella cheese and vegetables with spaghetti
27,80 Euro

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Kalbsschnitzel mit italienischem Landschinken, Salbei,
gratinierter Zucchini und Rosmarinkartoffeln ^{3, AL, G, L}
escalope of veal, italian ham, sage,
gratinated courgette and rosemary potatoes
34,35 Euro

BISTECCA DIAVOLO 180g

Rumpsteak aus der Pfanne mit Tomatensauce,
Knoblauch, Chili und Spaghetti Aglio e Olio ^{2, AL, C, G}
pan-fried rump steak with tomato sauce, garlic, chili´s
and spaghetti aglio e olio
43,95 Euro

FILETTO DI MANZO GRIGLIA

Rinderfilet mit Rotwein - Balsamicosauce,
Fettuccine und kleinem Salat ^{AL, C, G, I}
beef tenderloin with redwine - balsamicosauce,
fettuchine and small salad
55,05 Euro

PESCE – FISCHGERICHTE / Fish Dishes

BRANZINO AL FINOCCHIO

Wolfsbarschfilet mit Fenchel - Rigatoni
Kirschtomaten, Rucola und Späne vom Grana Padano ^{AI, C, D, G, I}
filet of sea bass with fennel - rigatoni, cherry tomato,
rocket salad and grana padano
34,50 Euro

SALMONE AL PEPE VERDE

gebratenes Lachssteak in pikanter Pfeffersauce
mit Antipastigemüse und Fettuccine ^{2, AI, C, D, G, I, L}
salmon in spicy green pepper sauce, vegetables and fettuccine
38,35 Euro

SCAMPI GRIGLIA

Riesengarnelen mit Kräutern, Knoblauch,
Blattspinat und Spaghetti Aglio e Olio ^{AI, B, C, G, L, I}
king prawns with herbs, garlic, leaf spinach and spaghetti aglio e olio
37,80 Euro

ÜBERBACKENES AUS DEM OFEN

Gratinated dishes from the oven

LASAGNE

Nudelteigplatten mit Sauce Bolognese,
Béchamelsauce und Käse ^{2, AI, C, G, I}
pasta sheets with meat sauce, sauce béchamel and cheese
20,00 Euro

FORMAGGIO FETA AL FORNO

Gratinierter Schafskäse aus dem Ofen mit frischen Kräutern ^{2, G}
Sheep cheese au gratin with fresh herbs
18,90 Euro

PIZZA

PIZZA MARGHERITA

mit Tomatensauce und Käse ^{2, AI, G, C}
with tomato sauce and cheese
klein/small 11,00 Euro | groß/large 12,45 Euro

PIZZA SALAMI

mit Tomatensauce, Käse und Salami ^{2, 3, AI, G, C}
with tomato sauce, cheese and salami
klein/small 12,00 Euro | groß/large 14,80 Euro

PIZZA PROSCIUTTO

mit Tomatensauce, Käse und Kochschinken ^{2, 3, AI, G, C}
with tomato sauce, cheese and boiled ham
klein/small 12,00 Euro | groß/large 14,80 Euro

PIZZA FUNGHI

mit Tomatensauce, Käse, Champignons und Schinken ^{2, 3, AI, C, G}
with tomato sauce, cheese, champignons and ham
klein/small 12,40 Euro | groß/large 15,00 Euro

PIZZA VEGETARIA

mit Tomatensauce, Käse und verschiedenen Gemüse ^{2, AI, G, C}
with tomato sauce, cheese and vegetables
klein/small 11,70 Euro | groß/large 13,25 Euro

PIZZA QUATTRO STAGIONI

mit Tomatensauce, Käse, Pilzen, Paprika,
Salami und Kochschinken ^{2, 3, AI, G, C}
with tomato sauce, cheese, mushrooms, bell pepper, salami and boiled ham
klein/small 15,30 Euro | groß/large 18,90 Euro

PIZZA ITALIA

mit Tomatensauce, Käse, Schafskäse, Knoblauch,
Sardellen, Peperoni und scharfer Salami ^{2, 3, AI, C, D, G}
with tomato sauce, cheese, feta cheese, garlic,
anchovies, chilies and spicy salami
klein/small 18,70 Euro | groß/large 23,70 Euro

PIZZA PASTORE

mit Tomatensauce, Käse, Knoblauch, Peperoni,
Zwiebeln und Schafskäse ^{2, A1, G, C}

with tomato sauce, cheese, garlic, chili, onions and sheep cheese
klein/small 13,65 Euro | groß/large 17,25 Euro

PIZZA PARMA

mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola,
Rucola, Parmaschinken und Grana Padano ^{2, 3, A1, C, G}

with tomato sauce, mozzarella cheese,
rocket salad, italian ham and grana padano
klein/small 22,50 Euro | groß/large 27,25 Euro

PIZZA TONNO

mit Tomatensauce, Mozzarella,
Thunfisch und Zwiebeln ^{2, A1, C, D, F, G}

with tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, onion
klein/small 14,50 Euro | groß/large 18,35 Euro

PIZZA FRUTTI DI MARE

mit Tomatensauce, Käse, Knoblauch, und Meeresfrüchten ^{A1, C, G}

with tomato sauce, cheese, garlic and seafood
klein/small 13,50 Euro | groß/large 17,00 Euro

PIZZA CALZONE ÄTNA

mit Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch,
Kochschinken, Salami und Champignons ^{2, 3, A1, C, G}

with tomato sauce, mozzarella, garlic, boiled ham, salami and fungi
19,45 Euro

Liebe Gäste,
gern können Sie Ihre Pizza mit weiteren Zutaten bestellen:

Dear guests,
you may order your pizza with additional ingredients:

Peperoncini, Pilze, Ei _C, Zwiebeln, Rucola, Spinat
peperoncini, mushrooms, egg, onions, rocket salad, spinach
pro Portion/per portion 4,00 Euro

Käse ₂, Salami _{2,3}, Kochschinken _{2,3}, Schafskäse _{2,G},
Gorgonzola _{2,G}, Thunfisch _{2,D}, Artischocken ₂ oder Parmaschinken _{2,3}
Cheese, salami, boiled ham, brined cheese, gorgonzola, tuna, artichokes or italian ham
pro Portion/per portion 5,00 Euro

Garnele _B/Prawn
pro Stück/per piece 6,00 Euro

DOLCE - DESSERT

TIRAMISÙ ALLA MAMMA

Hausgemachtes Tiramisù 1,7, AI, G, C
home made tiramisù
12,00 Euro

PANNA COTTA

Hausgemacht mit frischer Waldfruchtsauce G, L
home made with wild berry sauce
11,10 Euro

ZABAIONE DI MARSALA

Weinschaumcreme von Marsala mit Vanilleeis 1,7, AI, C, G, L
Zabaglione mousse of Marsala with vanilla ice- cream
9,45 Euro

Café /Coffee

Espresso 11	3,40 Euro
Doppelter Espresso double espresso11	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
-------------------------	-----------

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**

Additives /other ingredients

1 dyes / 2 preservative/ 3 nitrite
4 phosphate / 5 flavor enhancers
6 antioxidant / 7 sweeteners
8 contains a source of phenylalanine
9 sulphuretted / 10 blacked
11 with caffeine / 12 with chinin
13 genetically modified
14 may contain traces of nuts

Allergens

A1 contains wheat / A2 contains rye
A3 contains barley / B contains crustaceans
C contains egg, components of egg
D contains fish, fish products / E contains
peanuts
F contains soy / G contains milk, components of
milk
H1 contains almonds / H2 contains hazelnuts
H3 contains walnuts / I contains celery
J contains mustard / K contains sesame
L contains sulfur dioxide, sulfites
M contains lupines / N contains molluscs

All prices include the applicable VAT

Liebe Gäste, gern sind wir für Sie transparent. Bitte sprechen Sie uns auch bezüglich möglicher Allergien und Unverträglichkeiten an. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Trinkgenuss

Euro

Sparkling Drinks

Il Fresco Villa Sandi Prosecco Spumante Glera	0,1l	7,00
Pinot Rosé Sekt/ Schloss Ortenberg / Baden Pinot Noir / Syrah	0,1l	6,00
Laurent Perrier la cuvée / Brut Champagne Pinot Noir / Pinot Meunier / Chardonnay	0,1l	18,00
Moselle Weinbergpfirsichlikör / Winzersekt	0,1l	11,50
Aperol Spritz Aperol / Prosecco / Soda / Orange	0,2l	12,00
Hugo Giffard Holunderblütensirup / Limette / Minze / Prosecco	0,2l	12,00

Wasser / Water

SCHUMANN Bergkristall Still/ Medium	0,75l	9,00
Aqua Morelli Still / Medium	0,25l 0,75l	3,90 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

Euro

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

Offene Weißweine / white by the glass

Frédéric Fourré / Radebeul	0,25l	11,00
Ange et Cerise EXKLUSIV FÜR SCHUMANNHOTEL	0,75l	33,00
Grüner Veltliner / Kerner Steillagen Cuvée fruchtig / erfrischende Säure / mineralisc fruity / refreshing acid / mineral		
Altavilla Vicentina : Veneto	0,25l	9,00
Chardonnay IGT	1,5l	54,00
Wiesenblumen / Wildkräuter / reifer Pfirsich / Apfel wild flowers / herbs / juicy peach / apple		

Offene Roséweine / rosé by the glass

Torresella : Venetien	0,25l	9,00
Pinot Grigio Rosé	0,75l	27,00
saftig / erfrischende Säure / Erdbeere juicy / refreshing acid / strawberry		
Tenuta Ulisse : Abruzzo		
Cerasulo d' Abruzzo Rosé	0,25l	10,00
saftige Beeren / Kirschnoten / mineralisch / würzig juicy berries / cherry / minerality / spice	0,75l	30,00

Offene Rotweine / red by the glass

Casa Calatrasi : Apulien	0,25l	11,00
Doppio Passo Primitivo IGT	0,5l	22,00
vollmundig / Kakao / dunkle Beeren		
full-bodied / kakao / black berries		
Idi di Marzo : Abruzzen	0,25l	9,00
Montepulciano d´Abruzzo - Sangiovese DOP	1,5l	54,00
Kirsche / Schokolade / elegante Säure		
cherries / chocolate / fine acid		

Offener Süßwein / sweets by the glass

Tenuta Il Poggione : Toskana	0,05l	10,00
Vin Santo Sant´Antimo DOC	0,5l	90,00
getrocknete Früchte / Walnuss / Feige		
dried fruits / walnut / fig		

Alkoholfreie Weine / de-alcoholised wines

Deutschland

Weingut Leitz / Rheingau	0,25l	10,00
"Zero Point Five" Pinot Noir		30,00

Spanien

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

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

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

Alkoholfreie Drinks / non-alcoholics

Träublein / Sektmanufaktur Schloss Vaux - Rheingau	0,1l	5,00
erfrischend alkoholfrei / Trauben-&Johannisbeersaft		
Alkoholfreie Cuba Libre	0,2l	10,00
alkoholfreier Rum / Coca Cola / Limette		
Alkoholfreier Gin Tonic	0,2l	10,00
alkoholfreier Gin / Schweppes Dry Tonic Water / Zitrone		
Alkoholfreier Bitter	0,2l	10,00
alkoholfreier Bitter / Orange		
Aperölchen	0,2l	9,00
alkoholfreier Bitter / Schweppes Dry Tonic Water / Orange		
Hugonic	0,2l	9,00
Giffard Holunderblütensirup / Limette / Minze /		
Schweppes Dry Tonic Water		

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 / 7 Jahre	9,00	17,50
2013 Schattenmorelle / Edelbrand / 11 Jahre	7,00	13,50
Haselnuss - Destillat	8,50	16,50
2011 Grüne Reneklude / 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
Indischer Urwaldpfeffer / Geist	9,00	17,50
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

Reisetbauer - Österreich

Roter Williamsbrand

10,00

19,50

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/Euro

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
---	------	-------

2cl/Euro 4cl/Euro

Rum

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

2cl/Euro 4cl/Euro

Deutschland

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/Compound 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/Euro
Bitterliköre		
Dresdner Kräuterlikör / Deutschland	10,00	19,50
Ramazotti/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/Euro

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