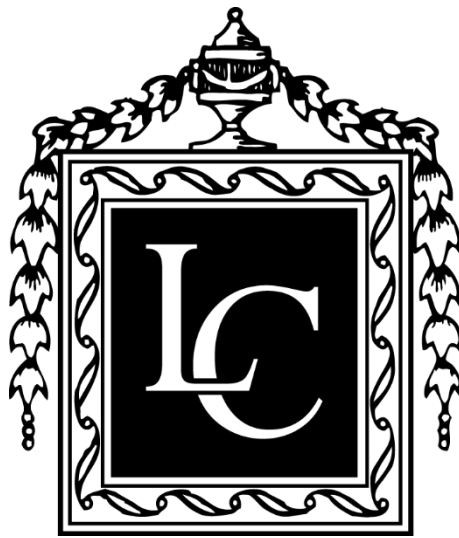


WILLKOMMEN IM
CAFÉ MIT TRADITION



LINDENCAFÉ

Geschichtliches...

Das Wohn- und Geschäftshaus Rudolf-Breitscheid-Str., früher Lindenstraße, Nr. 47/48 wurde 1914 von Paul Quandt erbaut, der für sich selbst im Erdgeschoss eine Feinbäckerei mit Konditorei, damals noch mit „C“ geschrieben und Café eingeplant hatte, die er auch jahrelang als Familienbetrieb selber bewirtschaftet hat. Seine Tochter, der später das Haus gehörte, wohnte noch bis 2001 im 1. Stock über dem Lindencafé.

Ein Rückblick in die Zeit der 20iger und 30iger Jahre sei an dieser Stelle erlaubt. Damals trugen die Kellnerinnen ein schwarzes Kleid mit einer blendend weißen Schürze und dem weißen Häubchen. Von Bedeutung außerdem: Das Personal hatte alle in der Konditorei Quandt verkehrenden Herrschaften mit Namen und Titel zu kennen.

Das Lindencafé erstrahlt in altem Glanz und ist die Adresse für klassische Kaffeehauskultur in Babelsberg. Die gemütliche Atmosphäre und das geschmackvolle Ambiente locken immer mehr Besucher in das Traditionslokal.

Nun trifft Tradition auf Innovation!
Seit 2010 betreibt René Dost mit seinem Team das Lindencafé und wird auch Sie mit neuen frischen Ideen begeistern.

Neben einer abwechslungsreichen Frühstückskarte und wechselnden Tagesgerichten reichen die Speisen von Suppen und Pasta bis zum Bauernfrühstück und Wiener Schnitzel. Verschiedene Biere vom Fass, ausgesuchte Weine und natürlich die vielfältigen Kaffeespezialitäten fehlen ebenso wenig, wie frisch zubereitete Torten, Kuchen und italienisches Eis.

Tradition verbindet:

Wir freuen uns die Potsdamer Kaffeehaus-Tradition mit dem **Café Heider - das Wohnzimmer der Stadt** - zusammenzuführen.
Genießen Sie auch dort Tortenspezialitäten sowie die gute Deutsch-Österreichische Küche.

Wir hoffen, Sie genießen den Aufenthalt in Potsdam und im Lindencafé.

Ihr Restaurant & Lindencafé Team

Frühstück – für den perfekten Start in den Tag

Das süße Französische 5,90 €

zwei Landbuttercroissants, Landbutter, hausgemachte Marmelade*,
Nutella und Obst

Kinder Frühstückchen 3,50 €

• 1 Becher warmer Kakao, 1 frisch gebackenes Rosenbrötchen, Landsalami,
fruchtige hausgemachte Marmelade* & Landbutter

Lindenfrühstück Klassik 5,90 €

Holländischer Gouda - natur, Saftschinken, Landsalami, Obst, fruchtige
hausgemachte Marmelade* & Landbutter, dazu reichen wir frisch
gebackene Rosen- und Finnenbrötchen

Feinschmecker- LACHS Frühstück 7,90 €

geräucherter Lachs an Sahnemeerrettich oder Honig-Senf, ein gekochtes Ei, Obst,
2 frisch gebackene Rosenbrötchen & Landbutter

Lindenfrühstück deluxe 9,90 €

norwegischer Räucherlachs an Sahnemeerrettich oder Honig-Senf, Kräuterrührei,
Baguette, Landsalami, Saftschinken, Holländischer Gouda – natur, fruchtige
hausgemachte Marmelade*, Nutella, Lindenblütenhonig & Landbutter, dazu reichen
wir Ihnen frisch gebackene Brot- & Brötchensorten

Frühstück – für den perfekten Start in den Tag

Gesund in den Tag

frischer Obstsalat der Saison	3,50 €
• mit Naturjoghurt	5,50 €

Kräuterrührei

• aus 3 Eiern mit einem Finnen- oder Rosenbrötchen	3,90 €
• mit herzhaft krossem Speck	4,90 €
• mit Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum	5,50 €

Tomate-Mozzarella

die berühmteste Kombination von Tomaten und Mozzarella	2,90 €
--	--------

Extras zum Frühstück

Brötchen oder zwei Scheiben Vollkornbrot	1,00 €
Buttercroissant	2,30 €
Landeier	1,50 €
Landbutter	1,00 €
hausgemachte Konfitüre	1,00 €
Nutella	1,20 €
Honig	1,20 €
Portion hausgemachter Kräuterquark	2,70 €
Portion Landsalami ³	2,50 €
Portion Landschinken ³	2,50 €
Portion holländischer Gouda natur ¹	2,50 €
Portion Tomate mit Mozzarella mit Rucola-Basilikum-Pesto	4,50 €
Portion Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	4,50 €

*Übrigens:

Alle Marmeladen werden bei uns nach Tradition und altem Hausrezept frisch gekocht. Das müssen Sie unbedingt probiert haben!

Unsere Tageskarte – ab 11 Uhr

Suppen und Salate

Potsdamer Kartoffelsuppe 4,90 €
mit Wiener Würstchen^{2/3} und ofenfrischem Brot

Brandenburger Gurkensalat 4,50 €
hausgemacht, mit Schmand und frischem Dill

Linden Salat 10,90 €
Saisonale Blattsalate mit Gurke, Kirschtomaten, bunter Paprika, Karotte, Kresse, Sonnenblumenkernen und knusprig gebratenen Hähnchenbruststreifen

Klassischer Caesar Salat 8,90 €
knackiger Römersalat mit Caesardressing und Parmesan, Cherrytomaten und Croutons, darauf gebratene Hähnchenbrust

Mediterraner Wildkräutersalat 9,50 €
Wildkräutersalat mit Gurke, sonnengereiften Tomaten, karamellisierten Walnüssen und Ziegenkäse, mariniert mit hausgemachter Honig-Senf-Vinaigrette

Wählen Sie zum Salat zwischen einer Balsamico- oder Honig-Senf Vinaigrette. Wir reichen zu jedem Salat ofenfrisches Baguette.

Regionale Klassiker

Potsdamer Teller 7,95 €
hausgemachte Boulette vom Landfleischer mit Senf, dazu dunkles Vitalbrot und Butter

Bauernfrühstück 8,90 €
von drei Eiern, herzhaft und deftig mit Bratkartoffeln und typischer Gewürzgurke

Berliner Currywurst 7,90 €
im Darm mit hausgemachter pikant-fruchtiger Currysauce⁴, dazu knusprige Pommes Frites sowie ein Gurken-Dill Salat

Würzfleisch 4,90 €
feines Ragout vom Schwein und Geflügel mit Champignons und Käse überbacken, dazu geröstetes Kastenweißbrot aus der Traditionsbäckerei Braune

Schnitzel vom Schweinelachs 10,90 €
aus der Region Perleberg mit Bratkartoffeln und einem Brandenburger Gurkensalat

Traditionell und gesund 7,50 €
kleine junge Pellkartoffeln dazu hausgemachter Kräuterquark sowie Zwiebelwürfel und Landbutter mit frischem, mild nussigem Leinöl von unserem regionalen Partner „Die Ölmühle“ in Werder
wahlweise mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

zzgl. 3,00 €

Linden-Klassiker

unsere Empfehlung

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 15,90 €

mit lauwarmen hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren und Zitronenecke

Rumpsteak 14,90 €

Südamerikanisches Rumpsteak, fein marmoriert, gut gereift und besonders zart, dazu eine Ofenkartoffel mit Sour Cream

Rinderbratwurst* 9,50 €

vom Prignitzer Charolais Rind, tiergerechte Haltung und Fütterung aus der Region mit köstlichem Sauerkraut sowie Kartoffelschnee, geklärter Landbutter und Senf

Rindergulasch* 13,90 €

vom Prignitzer Charolais Rind, tiergerechte Haltung und Fütterung aus der Region serviert mit gebutterten Erdäpfeln und Apfel-Zimt-Rotkohl

Mediterranes Gemüse 11,90 €

mit La Ratte Kartoffeln (kleine französische Pellkartoffel), verfeinert mit Rosmarin und Kräutersauerrahm

wahlweise mit zarten Hähnchenbruststreifen zzgl. 3,00 €

Lachsforellenfilet 14,20 €

Besonders feines und saftiges Fischgericht. Auf der Haut gebraten, mit gebuttertem marktfrischem Gemüse, Kräuterreis und Zitronenbutter

*Artgerechte Aufzucht, eine stressfreie Schlachtung von unserem Regionalen Partner der Charolais Züchter Familie Ohly aus Putlitz/Prignitz, die richtige Reifezeit am Knochen und die Struktur sowie letztendlich die Zubereitung des Fleisches sind wichtige Komponenten für guten Geschmack.

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen, der Klassiker 7,90 €

Schmand, Schinkenspeckwürfel und frische rote Zwiebeln

Flammkuchen Caprese 8,50 €

Schmand, Galbani - Mozzarella, sonnengereifte Tomaten, hausgemachtes Basilikum-Pesto

Flammkuchen de luxe 10,90 €

Meerrettich-Dill-Schmand, Rucola, Ziegenkäse, geräucherter Lachs und Kirschtomaten

Desserts

Kaiserschmarrn 7,90 €

karamellisiert mit Rosinen und Mandeln, wahlweise mit heißen Weichselkirschen, Zimtpflaumen oder Apfelmus

hausgebackener Apfelstrudel 6,90 €

wahlweise mit Vanilleeis, Vanillesauce oder Sahne – Rezeptur nach Tradition

Probieren Sie auch unsere Auswahl an Eisbechern mit Speiseeis aus hauseigener Produktion sowie die weiteren Klassiker aus der regulären Dessertkarte.

Kulinarische Tipps

Montags – Frühstück für zwei 8,50 €

Das Feinschmecker- LACHS Frühstück bestellen, das Zweite gibt's gratis dazu.

Montag* ab 09.00 Uhr – 12.00 Uhr für 8,50 € statt 17,00 €

Berliner Dienstag 8,90 €

In regionaler Tradition bieten wir jeden Dienstag unsere beliebte gebratene Geflüggelleber „Berliner Art“ mit geschmorten Äpfeln, Zwiebeln dazu Kartoffelpüree an.

Dienstag* 11.30 – 14.00 Uhr inklusive einer Tasse Kaffee oder Cappuccino

Wiener Mittwoch 11,90 €

Unser beliebtes Angebot, Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat

Mittwoch* ab 11.30 Uhr für 11,90 € statt 15,90 €

Elsässer Donnerstag 14,90 €

Zwei klassische Elsässer Flammkuchen mit zwei Gläsern Weißwein*

Donnerstag* ab 11.30 Uhr – 14.00 Uhr für 14,90 € statt 21,80 €

Freitag Klassiker 9,90 €

Genießen Sie jeden Freitag* unser Rindergulasch vom Prignitzer Charolais Rind mit gebutterten Erdäpfeln und Apfel-Zimt-Rotkohl für 9,90 € statt 13,90 €

*Feiertage ausgeschlossen

Nur zur Weihnachtszeit - Gans & Gar lecker

Unser Angebot für 4 je 19,95€

4 Personen essen je eine 1/4 Gans, frisch aus dem Ofen mit Rotkohl und Grünkohl, dazu hausgemachte Thüringer Klöße oder Salzkartoffeln. **Gratis dazu:** 4 Bratäpfel nach Omas Art.

Feines Gänsesüppchen 2,95€

mit viel Gänsefleisch...einfach lecker!

Hausgemachtes Gänseschmalz 2,95€

mit Apfelstücken und Zwiebeln, dazu ofenfrisches Mehrkornbrot

1/4 Gänsebraten 21,95€

frisch aus dem Ofen mit Rotkohl und Grünkohl, dazu hausgemachte Thüringer Klöße oder Salzkartoffeln

Junge Landente nach Brandenburger Art 14,95€

frisch aus dem Ofen in feinem Entenrahm mit Apfelrotkohl, Klößen oder Salzkartoffeln, dazu reichen wir Ihnen ein Glas exklusiven Rotwein

Bratapfel nach Omas Hausrezept 3,95€

gefüllt mit Marzipan und Rumrosinen, dazu Vanillesauce

Holsteiner Grünkohlpfanne 8,95€

mit Mettenden und krossen Bratkartoffeln

Zartes Entenbrustfilet (Sous vide gegart, besonders zart) 10,95€

auf marktfrischen Blattsalaten, in einer Vinaigrette aus feinen Himbeeren

Glas heißer Apfel 2,90€

Glas Glühwein 3,50€

Glas Grog 3,90€

Ganze Gans zum Abholen & genießen 75,00€

Gönnen Sie sich mehr Zeit für Freu(n)de und nutzen Sie unser Angebot: eine ganze Gans wie zuhause - zum Abholen und genießen.

Ca. 5 Kilogramm oder fast 10 Pfund und somit reichlich für 4 Personen!!! Gans aus freilaufender Hafermast, frisch aus dem Ofen, mit Rotkohl und Grünkohl, dazu hausgemachte Thüringer Klöße oder Salzkartoffeln sowie reichlich Bratensauce.

Dazu spendieren wir Ihnen 4 Bratäpfel nach Omas Art. Auf Wunsch auch mit professionellen Warmhaltebehälter (Chafing Disher gegen Kautio n erhältlich) Vorbestellung erwünscht!

Termine & Interessantes

FESTLICHE WEIHNACHTSFEIER

Gestalten Sie Ihre Weihnachtsfeier bei uns ob in Familie, mit Freunden oder mit Kollegen. Genießen Sie unser romantisches Ambiente und feiern Sie entspannt. Auf Wunsch bereiten wir Ihnen Ihr persönliches Weihnachtsmenü oder –Büffet zu. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

WEIHNACHTS-HIGHLIGHTS & TERMINE

Jeden Adventssonntag um 17.00 Uhr

Besuchen Sie unser traditionelle Adventsturmblasen bei unserer großen Schwester, dem Café Heider. Dort wird direkt am Nauener Tor jeder Adventssonntag ganz besonders gefeiert. Vom traditionellen Heider Balkon spielen die Potsdamer Turmbläser bekannte und traditionelle Weihnachtslieder. Genießen Sie dabei den besten Heider Glühwein & Christstollen.

Täglich vom 01. - 24. Dezember öffnet der erste Gast des Tages unseren Weihnachtskalender mit einer kleinen Überraschung.

Täglich servieren wir Ihnen ab 16.00 Uhr unsere hausgemachte Feuerzangenbowle

24.12.2016 - an diesem Tag ist das Lindencafé für Sie durchgehend ab 9.00 Uhr geöffnet

1. und 2. Weihnachtsfeiertag

Genießen Sie ab 11.00 Uhr die wohl besten Gänse- und Entengerichte sowie regionale Spezialitäten im Lindencafé. Reservieren Sie noch heute!

31.12.2016 ist für Sie ab 9.00 Uhr geöffnet, Ab 19.00 Uhr servieren wir Ihnen ein kulinarisches 3-Gang Menü für 29,95€ pro Person, inkl. Begrüßungsgetränk

01.01.2016 Neujahr - Wir begrüßen alle unsere Gäste mit einem Glas Sekt.

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser, Hausmarke (Medium o. Still)	0,2 l 1,80 €	0,4 l 3,20 €
Gerolsteiner (Medium o. Still)		Fl. 0,5 l 4,50 €
Wachauer Kracherl - Marillenlimonade aus der Wachau/Österreich		Fl. 0,33 l 2,90 €

Säfte von Granini

Apfelsaft naturtrüb	0,2 l 2,20 €	0,4 l 3,80 €
Orangensaft	0,2 l 2,20 €	0,4 l 3,80 €
Bananennektar	0,2 l 2,20 €	0,4 l 3,80 €
Kirschnektar	0,2 l 2,20 €	0,4 l 3,80 €
Pfirsichnektar	0,2 l 2,20 €	0,4 l 3,80 €
Tomatensaft	0,2 l 2,20 €	0,4 l 3,80 €
Ananassaft	0,2 l 2,20 €	0,4 l 3,80 €

Wir servieren Ihnen alle Säfte auch als Saftschorle.

Softdrinks

Zitronenbrause	0,2 l 2,00 €	0,4 l 3,50 €
Apfelschorle	0,2 l 2,00 €	0,4 l 3,50 €
Coca Cola light ^{1/5/7}	0,2 l 2,00 €	0,4 l 3,50 €
Coca Cola ^{1/5}	0,2 l 2,00 €	0,4 l 3,50 €
Fanta	0,2 l 2,00 €	0,4 l 3,50 €
Spezi (Mixgetränk aus Cola und Fanta)	0,2 l 2,00 €	0,4 l 3,50 €
Bitter Lemon, Tonic Water ³ , Ginger Ale		Fl. 0,2 l 2,20 €
Bionade Holunder		Fl. 0,33 l 2,90 €

Prickelndes

Rosé-Minz-Schorle gespritzter Rosé mit Limetten, Minze und Zitronenlimonade		0,2 l 5,50 €
Hugo Sekt mit Minze, Limette und Sodawasser verfeinert mit Holunderblütensirup		0,2 l 5,50 €
Hugo Light Alkoholfrei, Holunderblütensirup mit Minze, Limetten, Soda und Zitronenlimonade		0,2 l 4,50 €
Aperol Sprizz ¹ Sekt mit Aperol und Soda aufgespritzt, Orangen- sowie Zitronenscheibe		0,2 l 5,50 €

Sekt, Prosecco & Champagner

Schloss Biebrich, Hausmarke Glas 0,1 l | 2,95 € 0,75 l | 15,90 €

Dieser Sekt in trockener Qualität, für welchen nur erlesene Weine verwendet wurden, entstammt dem Schloss Biebrich und zeigt sich im Glas feinperlig und klar.

Mionetto IL Prosecco doc Glas 0,1 l | 3,20 € 0,75 l | 17,90 €

Duft elegant und fruchtig, am Gaumen ausgeprägt, cremig und delikater. Angenehme Perlage, die weich und subtil am Gaumen spielt, viel Genuss und echten Geschmack bietet.

CRÉMANT DE LOIRE, AOC Brut, Gratien & Meyer Glas 0,1 l | 4,20 € 0,75 l | 24,90 €

Interessantes Fruchtroma, gestützt von einer frischen Säure und einer angenehmen Textur präsentiert sich der Moët & Chandon Brut Imperial Champagner vielschichtig und charakteristisch.

Moët & Chandon Champagner Brut Imperial 0,75 l | 79,50 €

Ein ebenso interessantes Fruchtroma, gestützt von einer frischen Säure und einer angenehmen Textur präsentiert sich der Moët & Chandon Brut Imperial Champagner vielschichtig und charakteristisch.

Offener Ausschank Weiß

Grüner Veltliner, trocken 0,2l | 4,50 €

Region: Weinviertel, Weingut: Hugl-Wimmer

Der leicht pfeffrige Geschmack, wofür der Grüne Veltliner seine weltweite Berühmtheit erlangt hat und sein dezent würziger Abgang begleiten viele leichte Speisen.

Riesling, feinherb (halbtrocken) 0,2l | 5,30 €

Region: Mosel, Weingut: Dr. Loosen

Gewachsen auf dem für das Gebiet an der Mittelmosel typischen Devon-Schiefer ist dieser Riesling ein reiner Genuss: feinfruchtig und sehr aromatisch überzeugt er durch eine angenehme Säurestruktur und weiß die Balance zwischen feinen Fruchtaromen von Zitrone und Orange und einer knackigen Mineralität zu halten.

Grauer Burgunder, Q.b.A., trocken 0,2l | 4,90 €

Region: Pfalz, Weingut: Lergenmüller

Feiner Melonenduft, schlanker Körper ohne jede Rustikalität oder Schwere, eher beschwingt elegant bei idealer Frische. Die bodenständige Alternative zu Pinot Grigio!

Weißer Burgunder, Heitlinger Q.b.A., V.d.P., trocken 0,2l | 4,80 €

Region: Baden, Weingut: Heitlinger

Zarter Blütenduft, niedrige Säure, kristallklare Frische durch strenge Selektion gesunder Trauben.

Müller-Thurgau "Naumburger Göttersitz", Q.b.A., trocken 0,2l | 5,10 €

Region: Saale-Unstrut, Weingut: Stefan Seeliger

angenehme Muskatnote, leichter und frischer Wein mit dem Bukett von Äpfeln.

Chardonnay, trocken 0,2l | 5,50 €

Region: Wien, Weingut: V. Kattfinger

helles Gelb, in der Nase typischer Anklang von gelben Äpfeln, am Gaumen saftige Frucht, sehr trinkfreudig

Offener Ausschank Rot

Blauer Zweigelt, trocken. 0,2l 4,50 €

Region: Weinviertel, Weingut: Hugl-Wimmer

Im dunkelroten Weinkleid ruht dieser zart nach schwarzen Johannisbeeren und dunklen Kirschen duftende Wein im Glas. Unkompliziert mit schöner Frucht rinnt er am Gaumen entlang. Ein angenehm fruchtiger und leichter Rotwein für viele Gelegenheiten.

Cabernet Sauvignon, V.d.P., trocken 0,2l 4,90 €

Region: Languedoc-Roussillon, Weingut: Aimery

Cabernet der Spaß macht! Kräftiges Rot, fruchtig nach Johannisbeeren, feine Note nach Pfeffer, nach roten Früchten, elegantes Tannin, geschmeidige Struktur, ausgewogen.

Cal y Canto – Tempranillo/Merlot/Syrah, trocken 0,2l 4,80 €

Region: Tierra de Castilla. Weingut: Bodegas Lopez Mercier

In dem traumhaften Bukett des Nebla Verdejo treten Aromen von Orangenblüten hervor und auch Nuancen tropischer Früchte wie Pfirsich und Ananas. Er zeigt sich im Mund ausgesprochen rassig und frisch, mit einem fruchtigen Abgang und angenehmen Säurespiel.

Cabernet Merlot, trocken 0,2l 5,50 €

Region: Wien, Weingut V. Kattinger

zarte Würze-Anklänge, gute Komplexität am Gaumen, harmonisch, rassige Frucht

Offener Ausschank Rosé

Rosé, Heitlinger, Q.b.A., V.d.P., trocken 0,2l 5,10 €

Region: Baden, Weingut: Heitlinger

Ein Sonnenuntergang inszeniert in fruchtig leichtem Rot.

Flaschenwein Weiß

Blauschiefer Riesling, Q.b.A., trocken. 0,75l 23,90€

Region: Mosel, Weingut: Dr. Loosen

Am Gaumen hat der Blauschiefer Riesling dann einen filigranen Körper mit einer schön erfrischenden Säure und Aromen grüner Früchte wie Apfel, Kiwi etwas Wassermelone und Limette.

Pinot Blanc „Haus Klosterberg“, Q.b.A., trocken. 0,75l 22,90 €

Region: Mosel, Weingut: Markus Molitor

100% Weissburgunder. Birne, roter Apfel, Wiesenblumen. Mineralisch-saftig, mittelkräftig.

Sauvignon Blanc „Racist, Terrorist, Asshole“, Q.b.A., trocken. 0,75l 21,90 €

Region: Pfalz, Weingut: Emil Bauer

Das kristallklare Bouquet punktet in Serie mit feiner Frucht wie Stachelbeeren und weißen Johannisbeeren, einer leichten Kräuternote und feiner Mineralik, die vom kargen Kalk-Terroir stammt. Am Gaumen dann mit schönem Schmelz, verblüffend viel Sauvignon-Typizität, fein dosierter Frucht und kerniger Frische.

Flaschenwein Rot

Cuvée Ursprung, "Cab.S/ Merlot/ Portug./ Cab.Mitos", trocken. 0,75l 27,90 €

Region: Pfalz, Weingut: Markus Schneider.

Üppiges Bukett von Pflaume, Cassis, Kirsche, Pfeffer, Schokolade und Minze. Am Gaumen frisch und saftig mit viel Frucht und Finesse. Feinwürzig und Charme versprühend mit langem Nachhall.

SUD Salice Salentino, D.O.C., trocken. 0,75l 18,90 €

Region: Apulien, Weingut: Cantine Di San Marzano.

Dichte rote Farbe mit intensiven Aromen reifer Pflaumen, roter Beeren, von Gewürzen und mediterranen Kräutern. Am Gaumen zeigt sich der Wein körperreich und kraftvoll sowie mit saftiger Frucht. Genießen Sie den langen harmonischen Abgang. Dieser Wein passt hervorragend zu Landsalami, herzhaften Vorspeisen, rotem Fleisch und Käse.

Pinot Noir, „Haus Klosterberg“, Q.b.A., trocken. 0,75l 27,90 €

Region: Mosel, Weingut: Markus Molitor.

Die betörende Nase umschmeichelt mit feinfruchtigen Kirscharomen, tollen Holznoten, eleganten roten Beeren, etwas Cranberries und Haselnuss. Würzig, mit vielerlei frischen Kirsch- und Pflaumenaromen. Eine animierende Fruchtsäure wird von feinen Tanninen, etwas Schmelz und süßlich anmutenden Aromen begleitet. Eine feurige mineralische Komponente unterstützt und macht richtig Spaß auf Zunge und am Gaumen.

Four „Deep Velvet“, Q.b.A., V.d.P., trocken. 0,75l 22,90 €

Region: Baden, Weingut: Heitlinger

Die satten Schatten dunkler Beeren prägen ein intensives Fundament: Rotwein in seiner kräftigen Spielart. Ein kraftvolles & elegantes Rotweincuvée. Tiefes Blaurot, dichte reife Aromen von Schwarzkirsche, Pflaume und Waldbeeren. Auf dem Gaumen kräftig mit einer dezenten Frucht mit weichen Tanninen und langem Abgang.

Flaschenwein Rosé

Chateau de L'Aumerade Cru Classé, Cotes de Provence, A.O.C., trocken 0,75l 19,90 €

Region: Provence, Weingut: Chateau de L'Aumerade

Leuchtet pink bis leuchtend violett im Glas. In der Nase überzeugt uns der Aumerade Rosé durch Aromen von Erdbeeren und schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen präsentiert sich dieser L'Aumerade Cru Classé Rosé aus der Provence dann schön saftig, weich und rund mit einer cremigen und würzigen Struktur.

Biere

VOM FASS

Bitburger Pils	0,25l 2,30 €	0,4l 3,50 €
Benediktiner Hefeweizen	0,3l 2,70 €	0,5l 3,80 €
Alsterwasser, Potsdamer, Diesel	0,25l 2,30 €	0,4l 3,50 €

FLASCHENBIER

Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,50 €
Bitburger alkoholfrei	0,33l	2,90 €
Berliner Weiße mit Schuss (Himbeer oder Waldmeister)	0,33l	2,50 €

Kaffee und Kaffeespezialitäten

Wir bereiten alle Kaffeegetränke auf Wunsch auch mit Sojamilch oder mit laktosefreier Milch zu (+0,30 €).

Tasse Kaffee Creme	1,90 €
Kännchen Kaffee	3,20 €
Espresso	1,90 €
Espresso Macchiato	2,30 €
Doppelter Espresso	3,20 €
Doppelter Espresso Macchiato	3,50 €
Cappuccino	2,90 €
Cappuccino – extra groß	3,40 €
Milchkaffee	2,90 €
Milchkaffee – extra groß	3,90 €
Latte Macchiato	3,10 €
Latte Macchiato aromatisiert Karamel, Vanille, Haselnuss oder Kokos	3,90 €
Chai Latte süßer Gewürztee mit geschäumter Milch	3,50 €
Mexikanischer Kaffee cremige Schokolade, Kaffee und Milchschaum	3,50 €
Baileys Latte Kaffee mit Baileys und Sahne	4,20 €
Amaretto Latte Kaffee mit Amaretto und Sahne	4,20 €
Grog Serviert mit braunem Zucker	4,70 €
Heiße Zitrone	2,50 €
Einspänner Kaffee mit Sahne und Staubzucker	3,50 €

Kapuziner	3,50 €
Espresso verlängert mit Milch, Sahne und Kakaostaub	
Café Linden	4,70 €
Kaffee mit Aprikosenlikör und Sahne	
Diplomaten Kaffee	4,70 €
Kaffee mit Eierlikör und Sahne	
Irish Coffee	4,70 €
Kaffee mit irischen Whiskey und Sahne	
Café Cream	4,90 €
Kaffee mit Baileys und Sahne	
Pharisäer	4,70 €
Kaffee mit Rum und Sahne	
Café Italia	4,70 €
Kaffee mit Amaretto und Sahne	
Wachauerin	4,70 €
Verlängerter doppelter Espresso mit Marillenlikör aus der Wachau und Sahne	
Espresso Deluxe	4,50 €
Espresso mit Baileys und Sahne	

Für Kaffee und Kaffeespezialitäten verwenden wir ausschließlich unsere eigene Hausröstung.

Passend dazu:

Lassen Sie sich am Kuchenbuffet gern über unsere täglich wechselnde Auswahl von hausgemachten Kuchen und traditionellen Torten der Hof Konditorei Rabien beraten.

Bitte bestellen Sie diesen anschließend bei Ihrem Service Mitarbeiter am Tisch.

Heiße Schokoladen

eine heiße Verführung, welche mit cremiger Sahne verfeinert werden kann (+0,40€)

Weißer Schokolade	2,90 €
Dunkle Schokolade	2,90 €
Vollmilchschokolade	2,90 €
Jumbo Schokolade (Weiß/Vollmilch/Dunkel)	3,90 €
Babycino (Heiße aufgeschäumte Milch. Nicht nur für Kinder)	1,60 €

Teegenüsse pur

Looser Tee in bester Qualität, von unserem regionalem Partner Tea-Time.

Unsere Teespezialitäten werden im Kännchen serviert 3,80 €

Pfefferminztee

Wohltuend und erfrischend

Kamillentee

Mild-bekömmlich und erwärmend

Darjeeling

Frühlingstee der ersten Pflückung, zartjung, von goldgelber Farbe, fein und blumig

Earl Grey

Englische Teespezialität, verfeinert mit dem erfrischenden Aroma der Bergamotte, anregend und erfrischend

Ayurveda Vital

Anregende Teekomposition mit Apfel, Ingwer, Zitronengras, Kakao und Minze

Indien Chai

Schwarzer Tee nach indischer Art gewürzt, mit Ingwer, Kardamom, Nelken, Pfeffer, dazu werden Milch und Honig serviert

Ayurveda Tulsi

Kräutertee mit Eisenkraut, Melisse, Apfel, Ananas, Ingwer und Passionsblume. Entspannend und unvergleichlich im Geschmack.

Mehr Tee gefällig?

Wir haben für Sie natürlich auch weitere fruchtige oder gar würzige Teemischungen parat. Fragen Sie uns einfach nach dem aktuellen Angebot.

Spirituosen

Edelbrände

unbehandelte Früchte in Bio Qualität
aus regionaler Manufaktur

Siegelbrand Apfel	2 cl 7,00 €
Siegelbrand Birne	2 cl 7,00 €
Siegelbrand Zwetschge	2 cl 7,00 €

Anis & Liköre

Sambuca Molinari	2 cl 3,50 €
Grand Marnier	2 cl 3,50 €
Baileys Irish Cream	2 cl 3,70 €
Amaretto	2 cl 3,00 €
Wachauer Marillen Likör	2 cl 3,50 €

Kräuter / Brände

Ramazzotti	2 cl 3,50 €
Jägermeister	2 cl 3,50 €
Maltaser Aquavit	2 cl 3,50 €
Linie Aquavit	2 cl 4,00 €
Bailoni Marille	2 cl 4,00 €
Absolut Wodka	2 cl 3,50 €

Whisk(e)y

Glenfiddich	2 cl 4,50 €
Jameson	2 cl 4,00 €
Jack Daniels Old No.7	2 cl 4,00 €

Gin

Monkeys	2 cl 4,00 €
Hendricks	2 cl 3,50 €
Bombay	2 cl 3,50 €

Grappa

Grappa il Merlot di Nonino	2 cl 5,00 €
Grappa lo Chardonnay di Nonino	2 cl 5,00 €

Weinbrand & Cognac

Asbach Uralt	2 cl 3,50 €
Hennessy V.S.O.P.	2 cl 5,00 €

Rum

Captain Morgan	2 cl 3,00 €
Havana Club	2 cl 3,00 €

Longdrinks

Campari mit Orangen- / Grapefruitsaft	0,3l 5,50 €
Absolut Wodka Lemon ⁶	0,3l 5,50 €
Jack Daniel's Coke ^{1/5}	0,3l 5,50 €
Cuba Libre ^{2/5/6}	0,3l 5,90 €
Monkeys / Hendricks Tonic ⁶	0,3l 8,50 €

1 mit Farbstoff, 2 mit Geschmacksverstärker, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Beta Carotin, 5 koffeinhaltig,
6 chininhaltig, 7 mit Süßstoff Aspartan (enthält eine Phenylalaninquelle)

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.