

WILLKOMMEN IM
CAFÉ MIT TRADITION





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



Feine Gänsesuppe

mit viel Gänsefleisch...einfach lecker! 4,9

Hausgemachtes Gänseschmalz

mit Apfelstücken und Zwiebeln, dazu ofenfrisches Mehrkornbrot 2,9

Halbe, junge Landente Brandenburger Art

frisch aus dem Ofen in feinem Entenrahm mit
Apfelrotkohl, Klößen oder Salzkartoffeln 14,9

Bratapfel nach Omas Hausrezept

gefüllt mit Marzipan und Rosinen, dazu Vanillesauce €4,9

Angebot für 2

eine ganze Landente mit Kartoffeln oder Klößen, Rotkohl und Sauce
+1 Flasche fruchtig trockenen Rotwein Terra Molino Tempranillo (0,75l) 41,9

Hot Lemon Booster Shot 3,2

heisser Ingwershot aus der Berlina Shot Manufaktur mit Minze. *gern auch als Aperitif €2

Ingwer Shot 2,0

Grog mit Rum 4,7

Heißer Apfel 3,4

Applepie-Sirup und apfelsaft

Glühwein 3,5

Lumumba 4,7

Heiße Schokolade mit Rum und Sahne

Tempranillo Glas 5,1

Tempranillo Flasche 15,9





DAS BESTE **FRÜHSTÜCK** IM LINDENCAFÉ



DAS FRANZÖSISCHE

3 ofenfrische Croissants mit Nutella, hausgemachte Konfitüre, Butterrosetten und frischem Obst

5,9

DAS LINDENCAFÉ-FRÜHSTÜCK DELUXE

mit Grünländer-Löcherkäse, Peffersalami, Hähnchenbrust, Landschinken, Farmerschinken, Brikäse, Tomate-Mozzarella, Schnittlauch-Frischkäse, Landei, Butterrosette, Obstsalat, Hausgemachte Konfitüre und einem Brotkorb mit ofenfrischen Brot und Brötchen

9,5



DAS KÄSIGE

mit hausgemachtem Schnittlauch-Frischkäse, Grünländer-Löcherkäse, Appenzeller, Ziegenkäse, Münsteraner, Blauschimmelkäse, Butterrosette, einem Landei, einer Gebäckstange, angerichtet mit knackigen Trauben, dazu ein Brotkorb mit ofenfrischen Brötchen

10,7

LINDES LACHSFRÜHSTÜCK

auf einer Granitplatte angerichteter Norwegischer Räucherlachs mit Honig- Senf-Dip und Zitronenecken, serviert mit frischem Dill, Butterrosetten, einem Landei und 2 frisch gebackenen Rosenbrötchen in einem Brotkorb

10,9



DAS **FRÜHSTÜCK** IST DIE WICHTIGSTE
MAHLZEIT DES TAGES. WIR SAGEN IHNEN GERNE
DEN GANZEN TAG, GUTEN MORGEN!



LINDES FRISCHES METTFRÜHSTÜCK *(aus hauseigener Produktion)*

mit würziger Zwiebelmettwurst dazu gesalzene Landbutter,
garniert mit Zwiebelwürfeln und ofenfrischem Körnerbrot

7,9

AMERICAN PANCAKES

3 frisch gebackene Pancakes mit Ahornsirup dazu
frisches Obst der Saison

8,9

UNSERE SÜSSE LINDE

warmer Wiener Kaiserschmarren mit aromatischen Mandeln
und Rosinen dazu Saisonaler Obstsalat

8,9

GRANDFRÜHSTÜCK

ab 1 Person

mit Norwegischem Räucherlachs, Sahnemeerrettich, Land-
schinken, Pfeffersalami, Hähchenbrust, Farmerschinken,
Tomate-Mozzarella, Schnittlauch-Frischkäse, Münsteraner,
hausgemachte Konfitüre, einem Landei, Butterrosetten,
Ziegenweichkäse, Grünländer-Löcherkäse, Camenbert, dazu
frischer Obstsalat der Saison in einem Weckglas serviert und
einem Brotkorb mit ofenfrischen Brötchen

Dazu reichen wir Ihnen 1 Glas Prosecco 0,1l oder 1 Glas O-Saft 0,2l

12,9





DAS BESTE **FRÜHSTÜCK** IM LINDENCAFÉ



RÜHREI UND CO. FÜR EILIGE GÄSTE

Zu jedem Gericht reichen wir frisch getoastetes Kastenweißbrot, sowie frische Landbutter

Jedes Rührei besteht aus 4 frischen Eiern

- | | |
|------------------------------------|-----|
| ★ Rührei Natur | 6,5 |
| ★ Rührei Kräuter | 7,0 |
| ★ Rührei Speck-Zwiebel und Kräuter | 7,5 |



DAS POWERFRÜHSTÜCK 9,7

- ★ mit gebratene Chorizowurst, Cherrytomaten und Zwiebeln zubereitet aus 4 Rühreiern



SPIEGELEI

- | | |
|--|-----|
| ★ Spiegeleier Natur (bestehend aus 3 Eiern) | 6,5 |
| ★ Spiegeleier mit Speck und Zwiebeln (bestehend aus 3 Eiern) | 7,5 |





FRÜHSTÜCK: DIE SCHÖNSTE ALLER MAHLZEITEN



BIRCHER MÜSLI – hausgemacht

Naturjoghurt verfeinert mit kernigen Flocken aus dem vollen Korn, geriebenen Äpfeln, gerösteten und gemahlene Haselnüssen, Sultaninen sowie Honig

6,0

EIWEISSCHOCK

Vanillequark verfeinert mit Zimt, serviert in einem Weckglas, dazu reichen wir Ihnen frisches Obst der Saison

7,5

OBSTSALAT

aus frischen Früchten der Saison, verfeinert mit etwas Honig

7,5



★ 2 Scheiben Vollkornbrot	1,5
★ Croissant	1,5
★ 1 Körner.-Finnen oder Rosenbrötchen	1,0
★ Landei	1,5
★ Butter	0,5
★ Konfitüre im Glas	1,5
★ Nutella	1,2
★ Honig	1,3
★ Portion hausgemachter Kräuterquark	2,7
★ Portion Tomate mit Mozzarella mit Rucola-Basilikum Pesto	4,5
★ Portion Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	4,5
★ Portion Hähnchenbrust ³	2,9
★ Portion Salami ³	2,9
★ Portion Landschinken ³	2,9
★ Portion Grünländer-Löcherkäse ¹	2,9
★ Portion hausgemachter Schnittlauch-Frischkäse	1,5



BOWLS



GESUND UND SCHMACKHAFT?

Ja das geht, mit dem neuen Foodtrend für eine bewusste Ernährung. Die Bowls sind trendy und mischen die moderne Esskultur auf. Es kommt alles zusammen in eine Schüssel (BOWL), von Gemüse und Superfoods, bis zum glücklichen Fleisch und Fisch, einfach alles was dem Körper gut tut und das ist natürlich immer frisch.

GRÜNE HEIMAT BOWL

Karottenraspel / Feldsalat / Cole Slaw / Rucola / Radieschensprossen / Cashew Nüsse / Rote Beete / Joghurt Dressing / Steinofenbrot

6,9

CAESAR BOWL

Römer- und Wildkräutersalat / Karotten / Rucola / Kirschtomaten / salzige Nüsse / Caesar Dressing / geriebener Parmesan / Steinofenbrot

7,9

Topping: gegrillte Hähnchenbruststreifen -
plus 4,0

FRANCE BOWL

Verschiedene Blattsalate / Babyspinat / Sprossen / Rucola / Kirschtomaten / Ziegenkäse / karamellisierte Walnüsse / Honig-Senf Dressing / Steinofenbrot

8,9

VEGAN BOWL

Baji (gebackene Kichererbsen in Panade) / Wildkräuter / Karotte / Naturjoghurt mit Minze / Süßkartoffelwedges / Steinofenbrot

9,9

LINDEN BOWL

Pulled Chicken / Quinoa mit Gemüse / Feldsalat / Kirschtomaten / Baby Spinat / Paprika / gecrunchte Wasabi Nüsse / Chimichurri / Steinofenbrot

10,5



SUPPEN



TAGESSUPPE fragen Sie nach unserem Angebot

4,9

TOMATEN-CREME-SUPPE

mit Soure cream und Rucola

6,9

HAUSGEMACHTE SOLJANKA

mit Paprika, Tomaten, Wurststreifen und Sauer Rahm

3,9



LINDEN KLASSIKER



ab 12.00 Uhr

POTSDAMER TELLER

Hausgemachte Boulette vom Landfleischer mit Senf,
natürlicher Butter und frischem Schwarzbrot

7,95

BAUERNFRÜHSTÜCK aus 3 Eiern

herzhaft und saftig mit Schinken³, dazu gewürfelte
Zwiebeln und Gewürzgurkenfächer

9,5

BERLINER CURRYWURST DAS ORIGINAL

im Darm mit hausgemachter pikant-fruchtiger Currysauce⁴,
dazu knusprige Pommes Frites

9,9

WÜRZFLEISCH

feines Ragout vom Schwein & Huhn mit Champignons,
Zwiebel und Käse überbacken, dazu geröstetes Kastenweißbrot

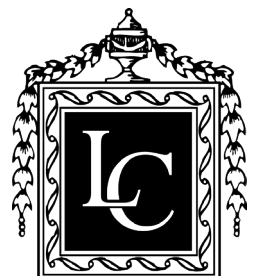
6,9

TRADITIONELL UND GESUND

kleine junge Pellkartoffeln dazu hausgemachter Kräuterquark
sowie Zwiebelwürfel und Butter mit frischem, mild nussigem
Leinöl

7,9

wahlweise mit gebratenen Hähnchenbruststreifen +4,0





FLAMMKUCHEN



DER FLAMMKUCHEN...

Wenn die Bauern im Elsass vor über 100 Jahren Backtag hatten, testeten sie die Temperatur des Steinofens mit Hilfe dünn ausgerollter Teigfladen. Dabei entstand die Idee, die Fladen mit Crème, Speck und Zwiebeln zu belegen. So kam es zu einer schmackhaften Kreation – dem Flammkuchen!

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN, DER KLASSIKER

Schmand, Schinkenspeckwürfel und frische rote Zwiebeln 8,9

FLAMMKUCHEN CAPRESE

Schmand, Galbani - Mozzarella, sonnengereifte Tomaten, hausgemachtes Basilikum-Pesto 9,5

FLAMMKUCHEN DE LUXE

Meerrettich-Dill-Schmand, Rucola, Ziegenkäse, geräucherter Lachs und Kirschtomaten 10,9

SCHNI-SCHNA-SCHNITZEL

Genießen Sie verschiedene Variationen aus frischem Schweinelachs

WIENER SCHNITZEL

mit Fries und Salatbouquet 10,9

HAMBURGER SCHNITZEL

mit Spiegelei und Bratkartoffeln, Salatbouquet 12,5

KAISERSCHNITZEL

mit Würzfleisch und Käse überbacken, Fries und Salatbouquet 14,9

FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

PORTION POMMES FRITES

2,8

HÄHNCHENBRUST FREDERIEKE

mit Pommes Frites und Salatbeilage

5,5

MILCHREIS

mit Apfelmus und Zimt

4,9



TRENDESSER

LOADED FRIES



FASTFOOD ONLY BETTER...

Fritten sind niemals out, aber sie haben etwas mehr Aufmerksamkeit verdient. Und so haben wir ein einfaches, aber allseits beliebtes Fast Food zu einem kleinen Gourmet Erlebnis veredelt. Schnell, kreativ und lecker mit Pommes - genau das erleben Sie durch unsere frischen Fritten aus den besten Kartoffeln. Diese besonderen Housecut Fries werden mit einer goldgelben extra knusprigen Kruste speziell frittiert. Getreu nach dem Motto aussen hart und innen zart, bleiben sie im Kern weich und saftig.

Unsere Fritten gehen immer! *Natürlich glutenfrei

FÜR DEN GAST DER NICHT WEILT, SONDERN EILT

HANDMADE HAUSFRITTEN

einzigartig, handgemachte, knusprige Fritten, mit kleiner Schale. Einfach kartoffelig, einfach gut. In Coiniseur Cut geschnitten

3,9

KNOBLAUCH FRITTEN

mit hausgemachter Aijoli

4,3

CHILI CHEESE FRITTEN

mit warmer Käsesauce und Jalapeños

5,9

PULLED HONEY CHICKEN

grosse Portion Hausfritten mit Pulled Chicken (Hähnchen), low und slow über 10 Stunden in süßer Honey-Teriyaki-Marinade gegart. Dazu lockerleichter Coleslaw Asian Style, verfeinert mit frischen Sprossen

6,9

SÜSSE FRITTEN /SWEET POTATOES

ausgezeichnet durch die Karottenfarbe und dessen Geschmack. Diese Kombination wird unvergesslich sein. Süß und knusprig mit Honig Senf Dip

4,5

ZICKEN FRITTEN

grosse Portion Hausfritten mit geschmolzenem Ziegenkäse, Rucola und Tomaten

5,9

WIR GARANTIEREN IHNEN EINE KURZE WARTEZEIT, DAMIT SIE IHREN FILM NICHT VERPASSEN.

Snacks

ERDNÜSSE 2,0

SALZSTANGEN 1,5

MIX

3,0

Erdnüsse und Salzstangen



DESSERTKARTE

LINDES SÜSSE SEITE



Beliebt sind unsere süßen Köstlichkeiten aus Österreich.
Für Sie á la minute zubereitet, garantieren wir Ihnen einen
frischen karamellisierten Kaiserschmarrn mit Mandeln und
Rosinen, wahlweise mit Apfelmus, Weichselkirschen
oder Zwetschgenpflaumen



HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

Bestellen Sie wahlweise mit Vanilleeis, Vanillesauce oder Schlagobers.
6,9

Auf Wunsch alles zusammen für
9,5

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN

mit Mandeln und Rosinen, wahlweise mit Apfelmus,
heißen Weichselkirschen oder Zwetschgenröster

7,9

*Kaiserschmarrn leitet sich von Kaiser Franz Joseph I.
ab, angeblich haben Köche seiner Gattin Elisabeth 1854
den Kaiser(IN)schmarrn gewidmet. Dem Kaiser
schmeckte er aber viel besser, daher Kais(ER)schmarrn*

DER SÜSSE FLAMMKUCHEN

mit Schmand, Pflaumen, Zimt und Zucker

6,9





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



SOFTDRINKS

Tafelwasser Still / Sprudel	0,3 l	3,2	0,5 l	4,5
Coca Cola ^{1/5}	0,3 l	3,6	0,5 l	4,8
Coca Cola light ^{1/5/7}	0,3 l	3,6	0,5 l	4,8
Fanta	0,3 l	3,6	0,5 l	4,8
Sprite	0,3 l	3,6	0,5 l	4,8
Spezi (Fanta-Cola Mix)	0,3 l	3,6	0,5 l	4,8
Schweppes Bitter Lemon,	0,3 l	3,6	0,5 l	4,8
Schweppes Tonic Water ³	0,3 l	3,6	0,5 l	4,8
Schweppes Ginger Ale	0,3 l	3,6	0,5 l	4,8
Bionade Holunder	FL 0,33l	3,1		

SÄFTE - NEKTAR NATÜRLICH VON GRANINI

Apfelsaft naturtrüb	0,3 l	3,9	0,5 l	5,1
Orangensaft	0,3 l	3,9	0,5 l	5,1
Bananennektar	0,3 l	3,9	0,5 l	5,1
Kirschnektar	0,3 l	3,9	0,5 l	5,1
Pfirsichnektar	0,3 l	3,9	0,5 l	5,1
Ananassaft	0,3 l	3,9	0,5 l	5,1
Grapefruitsaft	0,3 l	3,9	0,5 l	5,1
Tomatensaft	0,2 l	2,9		
Frisch gepresster Orangensaft	0,1 l	2,1	0,2 l	3,8

WASSER

Gerolsteiner Medium	Fl 0,5 l	4,9		
Gerolsteiner Naturell	Fl 0,5 l	4,9		

WIR SERVIEREN IHNEN ALLE SÄFTE AUCH ALS SAFTSCHORLE.



Biere vom Fass

Bitburger Pils	0,3 l	3,1	0,5 l	4,2
Benediktiner Hefeweizen	0,3 l	3,1	0,5 l	4,2
Alsterwasser, Potsdamer, Diesel	0,25 l			

FLASCHENBIER

Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei			0,5 l	3,5
Bitburger alkoholfrei			0,33 l	2,9
Berliner Weiße mit Schuss (Himbeer oder Waldmeister)	0,33 l			3,6

Prickelndes

Rosé-Minz-Schorle gespritzter Rosé mit Limetten, Minze und Zitronenlimonade				0,2 l 6,5
Hugo Sekt mit Minze, Limette und Sodawasser verfeinert mit Holunderblütensirup				0,2 l 6,5
Hugo Light Alkoholfrei, Holunderblütensirup mit Minze, Limetten, Soda und Zitronenlimonade				0,2 l 5,9
Aperol Sprizz ¹ Sekt mit Aperol und Soda aufgespritzt, Orangen- sowie Zitronenscheibe				0,2 l 6,5

Sekt, Prosecco & Champagner

SEKT NACH HAUSMARKE, TROCKEN/HALBTROCKEN

Glas 0,1 l 3,5 0,75 l 18,5

Mionetto IL Prosecco doc

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.

Glas 0,1 l 3,2 0,75 l 17,9



Wein offen

WEISS

- CHARDONNAY, TROCKEN 0,2 L 5,5
LOUIS ESCHENAUER, FRANKREICH, LANGNEDOC-ROUSSILLON
Klarer, leicht Goldgelber Wein mit grünlichen Nuancen. Sehr ausdrucksstark mit einem Anklang von Akazien, Ananas und exotischen Früchten. Ein runder Wein, vollmundig und ausgeglichen, mit eleganten nussigen Noten im Abgang. Passt ausgezeichnet zu gerilltem Fisch, hellen Fleischsorten, kann auch zu einigen Käsesorten gereicht werden.
- CHARTON MOELLEUX, LIEBLICH 0,2 L 5,6
FRANKREICH
Sehr blasses, kristallklares Gelb mit leicht grünen Reflexen. Im Geruch Noten von weißen Blüten. Ein geradliniger unkomplizierter Wein. Geschmack rund, gefällig und süffig. Ein Wein, der im Alltag auch ohne besonderen Anlass schmeckt. Reichen Sie ihn zu Salaten, Fisch und Wurstplatten oder auch zum Dessert.
- MÜLLER-THURGAU, QBA, TROCKEN 0,2 L 5,7
DR. ZENZEN, RHEINHESSEN
Fruchtig frischer Weißwein mit einer schönen Mineralität und einem gelungenen Abgang. Genießen Sie den Müller-Thurgau zu weißem Fleisch und zu Nachspeisen.
- RIESLING, DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN, TROCKEN 0,2 L 5,8
WEINKONTOR EDENKOBEN, REGION RHEINLAND-PFALZ
Mit viel grünem Apfel und einer knackigen Säure zeigt sich dieser Riesling komplex und dicht. Ein Hauch von Mineralität trägt die Säure und verleiht diesem Wein seinen besonderen Charakter. Passt ausgezeichnet zu Geflügel.
- NOBLESSE RIESLING, QUALITÄTSWEIN B.A., HALBTROCKEN 0,2 L 5,8
DR. ZENZEN, RHEINHESSEN
Fruchtig halbtrockener ausbalancierter Weißwein. Genießen Sie diesen Weißwein zu weißem Fleisch und zu Nachspeisen.
- GRAUER BURGUNDER, DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN, TROCKEN 0,2 L 5,9
WEINKONTOR EDENKOBEN, REGION RHEINLAND-PFALZ
Ein Grauer Burgunder mit klarer, würziger Frucht und einem reichen Bouquet nach Ananas und Zitrusfrüchten. Gehaltvoll, vollmundig mit feinen Honignuancen und einen Hauch von grünen Nüssen im Abgang. Als Empfehlung zu Fischgerichten.
- WEISSER BURGUNDER, DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN, TROCKEN 0,2 L 5,9
WEINKONTOR EDENKOBEN, REGION RHEINLAND-PFALZ
Fast schmelzig, mit angenehmer Säure hat dieser Weiße Burgunder einen eleganten Charme. Schön ausgewogen und harmonisch schmeicheln zarte Noten von Banane und Zitrusfrüchten dem Bouquet. Ein sehr guter Begleiter zu allen Spargel-, Fisch- und Meeresgerichten. Harmoniert auch gut zu Geflügel- oder Käsegerichten.
- GRÜNER VELTLINER, TROCKEN 0,2 L 6,2
WEINGUT NORBERT SCHMELZER, BURGENLAND AUSTRIA
Helles Zitronengelb mit grünem Schimmer. Intensiver Duft nach reifer Grapefruit und Wildkräutern, zart unterlegt mit dem Duft von weißem Pfeffer. Am Gaumen saftig-aromatisch mit feiner Würze und Spannung bis zum Schluss. Ein sehr universeller Speisenbegleiter, am besten jedoch zu Wiener Schnitzel, Süßwasserfischen, hellem Geflügel, Schweineko-
teletts und anderen Grilladen. Ebenfalls sehr empfehlenswert als Aperitif.



Wein offen

ROT

MERLOT, TROCKEN	0,2 L	5,2
VILLA ITALIA, ITALIEN-VENEZIEN		
Der Wein strahlt im schillernden Rubinrot und das Bukett begeistert mit Noten von Brombeeren und Pflaumen. Bei weiterer Reife, kommt auch eine dezente Kräuternote hinzu. Das macht diesen Wein im Abgang interessant, fruchtig und hinterlässt einen harmonischen Gesamteindruck. Dieser Merlot passt sehr gut zu Pilzgerichten, Pasta und Pizza. Er kann auch zu Platten mit mittel-gereiften Käsesorten serviert werden.		
CELLIER D'OR LANDWEIN, HALBTROCKEN	0,2 L	5,6
FRANKREICH, LANGNEDOC-ROUSSILLON		
Ein klares Rubinrot von mittlerer Intensität. Sehr fruchtige Noten von roten Früchten sowie schwarzer - und roter Johannisbeere. Delikat mit würzigen Noten. Ein süffiger, runder und geschmeidiger Wein mit hohem Restzuckergehalt. Er begleitet wunderbar würzige Speisen und Desserts. Ein Genuss auch einfach so oder als Aperitif.		
DORNFELDER, QUALITÄTSWEIN B.A., LIEBLICH	0,2 L	5,6
RHEINHESSEN		
Sehr schöne dunkelrote Farbe. Samtig-süffiger lieblicher Rotwein. Genießen Sie diesen Rotwein zu dunklem Fleisch und würzigem Käse.		
CABERNET SAUVIGNON, TROCKEN	0,2 L	5,9
LOUIS ESCHENAUER, FRANKREICH, LANGNEDOC-ROUSSILLON		
Ein extrem tiefes Granatrot. Geruch nach roten Früchten, schwarze Johannisbeere, mit Anmerkungen von Gewürzen, die für die Rebsorte typisch ist. Bei seinem sehr langen Abgang zeigt dieser Wein eine Note von Lakritze. Ideal zu rotem Fleisch, Wurstwaren, Salaten und Käse.		
ZWEIGELT, TROCKEN	0,2 L	6,2
WEINGUT NORBERT SCHMELZER, BURGENLAND AUSTRIA		
Mittleres Rubinrot mit violett schimmerndem Rand. Duftet nach Herzkirsche und süßen Pflaumen und etwas Mandel. Rund und vollmundig am Gaumen mit harmonischer Säure, angenehmem Gerbstoff und pfeffriger Würze. Charmanter, fruchtiger Abgang. Passt perfekt zu dunklem Geflügel, Lamm- und Wildgerichten, Steaksalat und Schweinebraten. Ebenfalls ein Genuss zu Hartkäse und dunkler Schokolade.		
PRIMITIVO, TROCKEN	0,2 L	6,9
ITALIEN-TOSKANA		
Der Primitivo reifte für kurze Zeit im Eichenfass und zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Brombeeren, Kirschen, Pflaumenkompott, Zimt, Nelken, etwas Vanille, Mokka, Rauch und Veilchen. Am Gaumen ist der Wein fleischig, ausgewogen, saftig, samtig, viel reife Frucht, zarte Würze, viel Charme und ein langer Nachhall.		

ROSÉ

CINSAULT, TROCKEN	0,2 L	5,4
LOUIS ESCHENAUER, FRANKREICH		
In der Farbe ein sehr helles Rosé, fast glanzhell. Riecht sehr ausdrucksvoll nach roten Beeren, wie Erdbeeren, mit würzigen Nuancen. Ein sehr harmonischer und süffiger Wein, pikant und frisch. Ein Rosé, der allein oder zu einer Vielzahl von Speisen gereicht werden kann, wie Fleisch- und Wurstwaren, Grillfleisch, geschmorter Schinken oder Salate.		



Wein /Flasche

WEISS

CHARDONNAY, TROCKEN

0,75 L 17,9

DOMAINE DE LA BAUME, FRANKREICH

Zitrus- und Nektarinenaromen. Im Geschmack frisch und fruchtig. Genießen Sie diesen Wein zu Schalentieren und gegrilltem Fisch, Geflügel in Sauce sowie zu verschiedenen Frischkäsesorten.

SAUVIGNON, TROCKEN

0,75 L 17,9

DOMAINE DE LA BAUME, FRANKREICH

Der Wein reizt uns zunächst mit seinen subtilen grüngoldenen Farbschattierungen von entzückender Tiefe. Das Bukett ist schön aromatisch mit Spuren von Zitrone und rosa Pampelmusen, integriert mit gehobenen Holunderblumen und mineralischer Intensität. Eine überraschende Länge folgt im Mund, die komplexe Aromen von Limette und Maracuja zum Ausdruck bringt und einen erfrischten Geschmack hinterlässt, der nach mehr verlangt. Ideal als Aperitif mit Meeresfrüchte-Cocktailhappen, Gravad Lachs, Schalentieren, verfeinert mit einem Hauch Zitronensaft, Kalbsschnitzel, serviert mit Olivenöl sowie mediterranem Grillgemüse. Frischer Schafs- und Ziegenkäse ergänzt die Frische dieses Weines.

RIESLING, FEINHERB

0,75 L 20,9

WINZER VOM WEINSBERGER TAL

Der Wein ist hellgelb mit grünen Reflexen. Duft nach Grapefruit und grünen Äpfeln. Der Geschmack erinnert an Stachelbeeren, Zitronen und frisches Gras. Passt zu gedünstetem Fisch sowie asiatischer Küche

R O T

MERLOT, TROCKEN

0,75 L 17,6

DOMAINE DE LA BAUME, FRANKREICH

Sehr ausdrucksstark, mit Aromen von schwarzer Johannisbeere und Gewürzen. Im Geschmack rund und fruchtig. Ein idealer Begleiter zu Lamm mit Thymian, gebratenem roten Fleisch oder zu ausgereiften Käsesorten.

LEMBERGER, FEINHERB

0,75 L 18,9

WINZER VOM WEINSBERGER TAL

Rubinrot, pikant, Duft nach Brombeeren und Waldbeeren, leicht würzig und pfeffrig. Aromen von Pflaumen und Wachholder. Harmoniert zu herzhaften Eintöpfen.

TROLLINGER, FEINHERB

0,75 L 19,5

WINZER VOM WEINSBERGER TAL

Herzhaft, helles rubinrot, Duft nach schwarzen Johannisbeeren und Kirschen. Anklänge von Sauerkirschen, Schlehen und grüner Paprika. Harmoniert zu milden Suppen und feinen Desserts.

R O S É

PINOT NOIR, TROCKEN

0,75 L 17,8

DOMAINE DE LA BAUME, FRANKREICH

Farbe erinnert an helles Rosenholz. Kräftig, Noten von Weinbergpfirsich und Zitrusfrüchten mit einer reichhaltigen Frische sowie einer perfekten Balance. Ideal als Aperitif oder zu Sommersalaten.



Kaffee und Kaffeespezialitäten

Wir bereiten alle Kaffeegetränke auf Wunsch auch mit Sojamilch oder mit laktosefreier Milch zu (+0,3).

Tasse Kaffee Creme	2,5	Chai Latte süßer Gewürztee mit geschäumter Milch	3,7
Pott Kaffee Creme	3,7	Mexikanischer Kaffee cremige Schokolade, Kaffee und Milchschaum	3,7
Kännchen Kaffee	3,7	Baileys Latte mit Baileys und Sahne	4,2
Espresso	2,2	Amaretto Latte mit Amaretto und Sahne	4,2
Espresso Macchiato	2,7	Grog Serviert mit braunem Zucker	4,7
Doppelter Espresso	3,2	Heiße Zitrone	2,5
Doppelter Espresso Macchiato	3,5	Diplomaten Kaffee Kaffee mit Eierlikör und Sahne	4,7
Cappuccino	3,1	Irish Coffee Kaffee mit irischen Whiskey und Sahne	4,7
Cappuccino – extra groß	3,9		
Milchkaffee	3,1		
Milchkaffee – extra groß	3,9		
Latte Macchiato	3,4		
Latte Macchiato aromatisiert Karamel, Vanille, Haselnuss oder Kokos	3,9		
Americano Espresso verlängert mit Wasser	2,3	Passend dazu: Lassen Sie sich am Kuchenbuffet gern über unsere täglich wechselnde Auswahl von hausgemachten Kuchen und traditionellen Torten der Hofkonditorei Rabien beraten.	
Für Kaffee und Kaffeespezialitäten verwenden wir ausschließlich unsere eigene Hausröstung.		Bitte bestellen Sie diesen anschließend bei Ihrem Service Mitarbeiter am Tisch und gerne auch zum mitnehmen.	



Heiße Schokoladen

eine heiße Verführung, welche mit cremiger Sahne verfeinert werden kann +0,4

Weißer Schokolade	3,5	Jumbo Schokolade (Weiß/Vollmilch/Dunkel)	4,5
Dunkle Schokolade	3,5	Babycino (Heiße aufgeschäumte Milch. Nicht nur für Kinder)	1,6
Vollmilchschokolade	3,5		



LINDES TEEGENÜSSE



GLAS FRISCHE MINZE 2,8

GLAS HOT LEMON BOOSTER 3,4
mit frischen Ingwer, Zitrone und Minze

KÄNNCHEN 3,9

AROMATISIERTER SCHWARZTEE

mit besonderer Note

Etwa 2700 v. Chr. wurde Tee in China entdeckt, als ein Teeblatt zufällig in kochendes Wasser fiel und dieses golden färbte. Bereits vor 1000 Jahren verfeinerten die Chinesen ihr Nationalgetränk zum Beispiel mit Pfirsichblüten, Früchten oder Rosenblättern

* EARL GREY

Der Klassiker unter den aromatisierten Tees benannt nach Earl Grey, der diese Mischung durch einen Zufall entdeckte. Der frische Zitrusduft stammt vom Öl der Bergamottefrucht.

* MASALA CHAI

In Indien ist „Chai“ das Nationalgetränk. Für Masala Chai wurde Schwarzer Tee raffiniert mit Ingwer, Zimt, Kardamom, Nelke und Pfeffer gewürzt. Am besten schmeckt er mit Milch und Honig.



WELLNESS TEE

Zum Wohlfühlen

Wellness bedeutet Wohlbefinden und steht für Balance im Leben und für eine Ganzheitlich Gesundheitsbewegung. Unsere Wellnesstees begleiten Genießer durch den Tag

* HAVE A NICE DAY

Rooibos sowie Brombeerblätter und Silberlindenbüten schmecken von Natur aus leicht süß. Eine Zugabe von Zucker ist daher, ganz im Sinne von Wellness, nicht notwendig. Der ideale Durstlöcher zur jeder Tageszeit



AYURVEDA TEE

Energie für den Tag

Die Bezeichnung „Ayurveda“ stammt aus dem Altindischen und ist die Lehre über das Wissen vom lagem Leben. Ayurveda versteht sich als umfassende Heilkunst, deren Ziel es ist, das natürliche Gleichgewicht zu erhalten

* TULSI RELAX

Tulsi, die indische Variante unseres Basilikums, gilt dort als Königin der Kräuter. Rooibos, Orange und Ingwerstückchen so wie exotische Gewürze ergeben einen angenehm fruchtig-würzigen Geschmack. Ohne Koffein



ROOIBOS TEE

Der ideale Durstlöcher Südafrika ist der weltweit einzige Produzent von Rooibostee. Er ist stark in der Tradition afrikanische Stämme verwurzelt und gilt dort als Nationalgetränk

SCHWARZER TEE

Von feinblumig bis kräftig

Was haben Kaffee und Tee gemeinsam? Aroma und Qualität werden durch die Pflanze selbst, das Anbauggebiet das Klima, die Bodenbeschaffenheit, die Höhenlage, die Erntezeit sowie die Verarbeitung bestimmt. Erst das Zusammenspiel optimaler Bedingungen bringt wirklich großartige Tees hervor.

DARJEELING FIRST FLUSH

Der edelste aller schwarzen Tees, von den sonnigen Südhängen des Himalaja: Darjeeling aus der ersten Pflückung im Frühling. Sein zart duftendes feinblumiges Aroma erinnert an Maiglöckchen

ASSAM

Typisch für Assam -Tee ist neben seinem vollmundigen, malzigen Geschmack die kräftige, dunkle Farbe in der Tasse, am besten schmeckt er mit Milch oder etwas Sahne und Kandis.

KRÄUTERTEE

Die wohltuende Erfrischung

In der Pflanzenheilkunde spielen Kräutertees seit jeher eine wichtige Rolle. Hierzulande ist zum Beispiel Kamilletee länger bekannt als „echter“ Tee, der aus dem Teestrauch gewonnen wird.

PFEFFERMINZE

Erfrischender Kräutertee aus ausgewählten Pfefferminzblättern. Schmeckt angenehm würzig, eben typisch minzig- anfangs erwärmend, dann auffallend kühlend.

KAMILLE

Nur voll aufgeblühte Kamillenblüten werden von Hand gepflückt und getrocknet. Nach dem Aufguss verbreiten die zarten Blütenköpfchen ihre angenehme Wirkung. Ein bekömmlicher, milder Tee genuss.

ALPENKRÄUTER

Ausgewählte Kräuter die sich geschmacklich wunderbar ergänzen sorgen für das feine Bouquet und das erfrischende Aroma mit minziger Note.

ROOIBOS VANILLE

Rooibos schmeckt von Natur aus mild, weich und leicht süß. Sein Originalgeschmack harmonisiert perfekt mit Vanille. Ein Wunderbarer Tee zu Desserts und Kuchen natürlich ohne Koffein

GRÜNER TEE

Kostbarer Genuss pur & aromatisiert

Ob aus grünen Blättern der Teepflanze, schwarzer oder grüner Tee entsteht, hängt ausschließlich von der Art der Verarbeitung ab. Erst mit der Fermentation. d. h. mit dem Oxidieren des Zellsafts an der Luft, erhält der Tee seine rotbraune Farbe. Bei grünen Tees wird der Oxidationsprozess durch Erhitzen der Blätter verhindert.

GENSING | INGWER

Eine fein ausbalancierte, raffinierte Grünteemischung. Ingwerstücke, Tulsikraut, Kardamom, rosa Pfeffer und Ginsengwurzel geben diesen edlen Tee eine würzig anregende Note.

SONNENGRUSS

Der Name Sonnengruss stammt von der dynamischen Übungsabfolge im Yoga zum Aufwärmen, Aktivieren und Vitalisieren. Der Dallmayr Sonnengruss ist ein aromatisierter Grüner Tee mit Mango-Zitronen-Geschmack.



FRÜCHTETEES

Fruchtig frisch & beerig gut!

Wunderbare Erfrischung. Fruchttetees schmecken Jung und Alt, zu jeder Zeit, ob heiß oder kalt.

MARACUJA- ORANGE

Feine fruchtteteemischung mit dem Aroma von Maracuja und Orange, verfeinert mit Hibiskusblüten, Apfelstückchen und Ringelblumenblüten. Heiß oder auf Eis ein Genuss

APFEL-BIRNE

Apfel- und Birnenstückchen bilden die Basis dieser fein abgestimmten Fruchtteteemischung. Zusammen mit Rooibos, Hagebutte und Melissenblättern ergibt sich der fruchtig-leichte Geschmack mit natürlicher Süße.

WALDBEERE

Sommerlich leichte Fruchtsensation mit Waldbeere-Aroma Brombeerblätter verleihen dem Tee eine natürliche Süße. Heiß oder kalt zu genießen.

MANGO- MARACUJA

Der weiche Originalgeschmack von Rooibos-exotisch verfeinert mit den Fruchtaromen von Mango und Maracuja. Schmeckt pur oder mit Zitrone oder Fruchtsaft verfeinert auch als Eistee. Natürlich ohne Koffein



SPIRITUOSEN



KRÄUTER / BRÄNDE

Ramazzotti	2 cl 3,5
Jägermeister	2 cl 3,5
Malteser Aquavit	2 cl 3,5
Linie Aquavit	2 cl 4,0
Absolut Wodka	2 cl 3,5

GIN

Gordon's	2 cl 3,5
Bombay	2 cl 3,5

WEINBRAND & COGNAC

Asbach Uralt	2 cl 3,5
Hennessy V.S.O.P.	2 cl 5,0

ANIS & LIKÖRE

Sambuca Molinari	2 cl 3,5
Baileys Irish Cream	2 cl 3,7
Amaretto	2 cl 3,0
Schwarzwälder Marille	2 cl 3,5

WHISK(E)Y

Glenfiddich	2 cl 4,5
Jameson	2 cl 4,0
Jack Daniels Old No.7	2 cl 4,0

RUM

Captain Morgan	2 cl 3,0
Havana Club	2 cl 3,0



Longdrinks

Campari mit Orangensaft	0,3 l 5,5
Absolut Wodka Lemon ⁶	0,3 l 5,5
Jack Daniel's Coke ^{1/5}	0,3 l 5,5
Cuba Libre ^{2/5/6}	0,3 l 5,9
Gin Tonic ⁶	0,3 l 8,5
Batida de Coco	0,3 l 5,5

Cocktails

CAIPIRINHA	7,2
Cachaca, Limette, brauner Rohrzucker	
MOJITO	7,2
weißer Rum, Zuckersirup, Limettensaft, Minze	
TEQUILLA SUNRISE	6,5
Tequilla, Orangensaft, Grenadine	
CAIPIRINHA ALKOHOLFREI	5,9
Limette, brauner Rohrzucker, Ginger Ale	
SONNENSTRAHL	5,9
Orangensaft, Bitterlemon, Grenadine	

Snacks

Erdnüsse	2,0
Salzstangen	1,5
MIX	3,0
Erdnüsse und Salzstangen	

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.

Allergene und Zusatzstoffe können beim Servicepersonal erfragt werden.

ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER