



SPEISEN- & GETRÄNKEKATALOG

INHALTSVERZEICHNIS

	SEITE
Getränkeauswahl	
• Getränke zum Empfang	3
• Alkoholfreie Getränke	4
• Biere	5
• Heißgetränke	5
• Kaffee-Pauschale	5
• Weine	6-10
• Digestifs & Mixgetränke	11-13
Speisenauswahl	
• Pausen-, Snacks- & Empfangsgastronomie	14
• Menüs	
3-Gang-Menüs	15-16
4-Gang-Menüs	16-17
• Brunch-Buffer	18
• Buffets	19-23
• Stärkung zu vorgerückter Stunde	24

GETRÄNKE

Aperitif

Kir Royal ^M vom Pfälzer Riesling-Winzersekt	0,1 l	€ 7,00
Kir Blanc ^M vom Riesling, Pfalz	0,1 l	€ 5,00
Cinzano Vermouth -Piemont, Italien- Extra Dry ^M , Bianco ^M , Rosso ^M	5 cl	€ 5,00
Carpano Vermouth -Piemont, Italien- Formula Anticua Rosso ^M	5 cl	€ 6,00
Noilly Prat Vermouth -Südfrankreich- Original French Dry ^M	5 cl	€ 6,00
Weinaperitif –Bordeaux, Frankreich- Lillet Blanc ^M	5 cl	€ 5,00
Sherry		
Emilio Hildalgo Amontillado Medium Dry ^M	5 cl	€ 5,00
Manzanilla "La Guita" Fino Dry ^M	5 cl	€ 5,00
Pernod mit Wasser	4 cl	€ 5,00
Aperol ^{Fa}	5 cl	€ 5,00
Campari ^{Fa}	5 cl	€ 5,00
Campari ^{Fa} Soda / Orange	5 cl	€ 7,00
Aperol Spritz	ca. 0,2 l	€ 7,00
Rieslingsekt, Aperol, Soda		
Hugo ^M	ca. 0,2 l	€ 7,00
Rieslingsekt, Holundersirup, Minze & Limette		
Russischer Hugo	ca. 0,2 l	€ 7,00
Russian Standard Wodka, Holunderblütensirup, Ginger Beer, Minze & Limette		
Gin Fizz (erfrischend, fruchtig)	0,2 l	€ 9,00
Tanqueray Ten Gin, Zucker, Zitrone, Soda		
Ron-y ^{H1}		€ 7,00
Hausgemachter Gewürzlikör, Noilly Prat Vermouth, Orangenbitter		
Lillet Berry ^M	ca. 0,2 l	€ 7,00
Lillet blanc, Schwepper Russian Wild Berry, Beeren		

Schaumweine

Pfälzer Winzersekt^M

Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim -Traditionelle Flaschengärung-

Riesling Brut	0,1 l	€ 5,50
Riesling Brut	0,75 l	€ 30,00

Crémant^M

Bouvet-Ladubay -Traditionelle Flaschengärung-

Crémant de Loire Excellence Brut	0,1 l	€ 5,50
Crémant de Loire Excellence Brut	0,75 l	€ 30,00
Crémant de Loire Tresor Rosé Brut	0,1 l	€ 6,00
Crémant de Loire Tresor Rosé Brut	0,75 l	€ 35,00
Crémant de Loire Tresor Rosé Brut	Magnum (1,5 l)	€ 70,00
Cuvée Instinct Saumur Brut	Magnum (1,5 l)	€ 85,00

Champagner^M

Moët & Chandon Brut Imperial	0,75 l	€ 90,00
Moët & Chandon Brut Imperial Rosé	0,75 l	€ 100,00
Krug Grande Cuvée Brut	0,75 l	€ 220,00

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken
erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

3

GETRÄNKE

Natürliches Mineralwasser

Gerolsteiner Gourmet sprudel / medium / still	0,25 l	€ 3,00
Gerolsteiner Gourmet sprudel / medium / still	0,75 l	€ 7,00

Limonaden

Coca Cola Limonaden ^{Fa/Sü/Ks/Ko/As/Asp}	0,2 l	€ 3,00
Sorten: Coca Cola / Cola Zero / Cola light / Fanta / Sprite		
Schweppes Erfrischungsgetränke ^{Zk/Sü/Ch/As}	0,2 l	€ 3,00
Sorten: Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale / Russian Wild Berry / Soda		
Fever Three Ginger Beer ^{As}	0,2 l	€ 3,00
Tonic Waters ^{Ch/As}		
Fentimans Tonic <i>fruchtig & leicht</i>	0,125 l	€ 3,00
Schweppes Tonic <i>klassisch</i>	0,2 l	€ 3,00
Schweppes Dry Tonic <i>klassisch & extra trocken</i>	0,2 l	€ 3,00
Goldberg Tonic <i>fruchtig & trocken</i>	0,2 l	€ 3,00
Fever Tree Tonic <i>herb & trocken</i>	0,2 l	€ 3,00
Red Bull ^{Fa/Ko/As}	0,25 l	€ 3,50

Hausgemachte Limonade

Mexikanische Limonade ^{Fa}	ca. 0,5 l	€ 4,80
<i>nach original überliefertem mexikanischen Rezept mit Orangen, Limetten, frischer Minze...</i>		
Rote-Beete-Limonade	ca. 0,5 l	€ 4,80
<i>mit Rote Bete, Apfel, Zitrone...</i>		
Gurken-Limonade	ca. 0,5 l	€ 4,80
<i>mit Gurke, Basilikum, Limette...</i>		

BIO-Limonade

Proviant Berlin	0,33 l	€ 3,50
Sorten: Rhabarberlimo naturtrüb / Zitronenlimo naturtrüb		
Bionade Holunder	0,33 l	€ 3,50

Granini Fruchtsäfte & Nektare

Sorten: Apfel / Orange / Grapefruit / Rote Traube / Ananas & Rhabarber / Kirsch / Schwarze Johannisbeere / Banane / Maracuja / Cranberry		
Granini pur	0,2 l	€ 3,00
Granini Orangen - & Apfelsaft	1,0 l	€ 13,00
Granini Frucht-Schorlen	0,2 l	€ 3,00

Frisch gepresste Säfte

Orangensaft	0,2 l	€ 5,00
Orangensaft	1,0 l	€ 18,00

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken
erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

4

GETRÄNKE

Bier vom Fass

Radeberger Pilsener ^{A3}	0,3 l	€ 2,90
Lübzer Pils ^{A3}	50 l Fass	€ 430,00
Krušovice Černé Schwarzbier ^{A3}	0,3 l	€ 3,20
Kilkenny Irish Ale ^{A3}	0,3 l	€ 3,50
Kilkenny Irish Ale ^{A3}	0,5 l	€ 5,30

Flaschenbier

Berliner Weisse ^{A3}		0,33 l	€ 3,50
Jever Fan alkoholfrei ^{A3}	>0,5 vol%	0,33 l	€ 2,90
Schöfferhofer Hefe hell ^{W1}		0,5 l	€ 4,50
Schöfferhofer Hefe dunkel ^{W1}		0,5 l	€ 4,50
Schöfferhofer kristallklar ^{W1}		0,5 l	€ 4,50
Schöfferhofer Hefe alkoholfrei ^{W1}	>0,5 vol%	0,5 l	€ 4,50

Heißgetränke

Kaffee Crème ^{Ko}	Tasse	€ 3,00
Filter-Kaffee ^{Ko}	Liter	€ 15,00
Tee ^{Ko} (loser Tee)	Kännchen	€ 4,50
Tee ^{Ko}	Liter	€ 15,00
Espresso ^{Ko}	Tasse	€ 3,00
Doppelter Espresso ^{Ko}	Tasse	€ 4,50
Cappuccino ^{Ko/G}	Tasse	€ 4,50
Milchkaffee ^{Ko/G}	Tasse	€ 3,50
Latte Macchiato ^{Ko/G}	Glas	€ 3,50
Schokolade ^G	Tasse	€ 3,50

KAFFEE-PAUSCHALE ab 15 Personen

„Kaffeeklatsch“ im Restaurant am Griebnitzsee

Unser täglich wechselndes Angebot zur Kaffeezeit:

Verschiedene Blechkuchen
sowie eine Auswahl diverser Kuchen & Torten

Kuchen, Kaffee und Sahne „satt“
€ 12,00 pro Person

Die Pauschale beschränkt sich auf ca. 2 Stunden.

^{Fa} = Farbstoff ^{Sü} = Süßstoff ^{Ks} = Konservierungsstoff ^{Ch} = Chinin
^{Zk} = Zuckerkulör (Farbstoff) ^{Ko} = Koffein ^{As} = Ascorbinsäure ^{Asp} = Aspartam
^G = Milch ^I = Sellerie ^M = Sulfite ^{H1} = Mandeln ^{A1} = Weizen
^{A3} = Gerste

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken
erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

5

BANKETT-WEINKARTE

DEUTSCHLAND

Saale-Unstrut

Weingut Herzer, Roßbach

● 2015 Gutedel, Naumburger Steinmeister
Qualitätswein, trocken 0,75 l 22,-

● 2014 Dornfelder, Naumburger Steinmeister
Qualitätswein, trocken 0,75 l 26,-

Weingut Pawis, Zeichplitz

● 2015 Grüner Silvaner
Qualitätswein, trocken 0,75 l 30,-

Deutscher Landwein aus Potsdam

Weingut Villa Jacobs, Potsdam

Weinberg im Neuen Garten

Barrique-Ausbau

● 2013 Frühburgunder
Landwein, trocken 0,75 l 40,-

Sachsen

Weingut Prinz zur Lippe Schloss Proschwitz, Meissen

● 2014 Scheurebe
Qualitätswein, trocken 0,75 l 34,-

Baden

Gräflich Wolff Metternich'sches Weingut, Durbach-Ortenau

● 2009 Durbacher Schlossberg Spätburgunder
Qualitätswein, trocken 0,75 l 28,-

Weingut Friedrich Kiefer, Eichstetten / Kaiserstuhl

● 2015 Eichstetter Herrenbuck Grauburgunder
Kabinett, trocken 0,75 l 26,-

Holzfass-Ausbau

● 2013 Tradition Spätburgunder, Eichstetter Herrenbuck
Spätlese, trocken 0,75 l 32,-

Weingut Franz Keller Schwarzer Adler, Ihringen

Barrique-Ausbau

● 2013 Gauburgunder Franz Anton
Qualitätswein, trocken 0,75 l 40,-

Jürgen von der Mark, Bad Bellingen

Ökologischer Weinbau

Barrique-Ausbau, unfiltriert

Ökologischer Weinbau

● 2011 Pinot Noir „Una voce poco fa“
Qualitätswein, trocken 0,75 l 50,-

● 2012 Grauburgunder S „vom Löss“
Qualitätswein, trocken 0,75 l 35,-

Rheinhessen

Weingut Louis Guntrum, Nierstein

● 2014 Oppenheimer Riesling
Qualitätswein, halbtrocken 0,75 l 26,-

Weingut Battenfeld-Spanier, Hohen-Sülzen

Ökologischer Weinbau, Ecovin

● 2014 Hohen-Sülzer Riesling „S“
Qualitätswein, trocken 0,75 l 40,-

Weingut Groh, Bechtheim

Weissburgunder & Chardonnay

● 2015 Grohsartig
Qualitätswein, trocken 0,75 l 30,-

Rheingau

Domänenweingut Schloss Schönborn, Hattenheim

● 2012 Riesling, Hattenheim Alte Reben
Qualitätswein, trocken 0,75 l 36,-

● Weißwein / ● Rotwein

Alle Weine enthalten Sulfite. Jahrgangswchsel vorbehalten.

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken
erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

6

BANKETT-WEINKARTE

DEUTSCHLAND

Franken

Weingut Bürgerspital, Würzburg

● 2014 Würzburger Stein Silvaner
Erste Lage, trocken 0,75 l 30,-

Weingut Zehnthof Theo Luckert, Sulzfeld

Bioland-Weingut

Ausbau im großem Holzfass

● 2015 Sulzfelder Weißburgunder
Qualitätswein, trocken 0,75 l 36,-

Pfalz

Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim

● 2014 Auf der Mauer Riesling
Qualitätswein, trocken 0,75 l 38,-

Weingut Matthias Gaul, Grünstadt-Asselheim

Barrique-Ausbau

● 2011 Cabernet Sauvignon
Qualitätswein, trocken 0,75 l 40,-

● 2015 Riesling
Qualitätswein, trocken 0,75 l 26,-

Weingut A. Christmann, Gimmeldingen

Biodynamischer Weinbau

● 2014 Weissburgunder
Qualitätswein, trocken 0,75 l 30,-

Weingut Zelt, Laumersheim

Barrique-Ausbau

● 2014 Merlot
Qualitätswein, trocken 0,75 l 28,-

Nahe

Weingut Hermann Dönnhoff, Oberhausen

● 2015 Grauburgunder
Qualitätswein, trocken 0,75 l 35,-

Weingut Hexamer, Meddersheim

● 2013 Riesling
Qualitätswein, trocken 0,75 l 30,-

Mosel

Bischöfliche Weingüter, Trier

● 2014 Kanzemer Altenberg Riesling
Spätlese, trocken 0,75 l 30,-

Weingut von Othegraven, Kanzem

im großem Holzfass vergoren

● 2015 Max Riesling
Qualitätswein, trocken 0,75 l 36,-

Weingut von Volxem, Wiltingen

im großem Holzfass vergoren

● 2015 Weißburgunder
Qualitätswein, trocken 0,75 l 36,-

Württemberg

Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach

Barrique-Ausbau

● 2011 Schwarzriesling***
Qualitätswein, trocken 0,75 l 40,-

Grauburgunder & Weissburgunder

Barrique-Ausbau

● 2014 Grau & Weiss***
Qualitätswein, trocken 0,75 l 36,-

● 2013 Trollinger, Steinwiege
Landwein, trocken 0,75 l 22,-

Weingut Wachtstetter, Pfaffenhofen

Holzfass-Ausbau

● 2013 Samtrot
Qualitätswein, trocken 0,75 l 34,-

● Weißwein / ● Rotwein

Alle Weine enthalten Sulfite. Jahrgangswchsel vorbehalten.

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken
erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

7

BANKETT-WEINKARTE

ÖSTERREICH

Wien

Weingut Christ
Biodynamischer Weinbau

● 2013 „Der Vollmondwein“ Weissburgunder
Qualitätswein, trocken 0,75 l 30,-

Wachau

Domäne Wachau

● 2015 Grüner Veltliner, Terrassen
Smaragd, trocken 0,75 l 30,-

Kamptal

Weingut Johann Topf
Holzfass-Ausbau

● 2011 Grüner Veltliner „Hans Topf“ Alte Reben, Ried Hasel
Qualitätswein, trocken 0,75 l 40,-

Weingut Stift Göttweig

● 2013 Gottschelle Grüner Veltliner
Kremstal DAC Reserve, Erste Lage, trocken 0,75 l 40,-
● 2015 Pinot Noir, Messwein Rosé
Qualitätswein, trocken 0,75 l 26,-

Wagram

Weingut Fritsch
Biodynamischer Weinbau

● 2015 Grüner Veltliner, Wagram
Qualitätswein, trocken 0,75 l 26,-

Carnuntum

Weingut Muhr - van der Niepoort
Syrah, Barrique-Ausbau

● 2011 Sydhang
Qualitätswein, trocken 0,75 l 40,-

Thermenregion

Weingut Karl Alphart
Barrique-Ausbau

● 2012 Zweigelt Reserve
Qualitätswein, trocken 0,75 l 40,-
● 2012 Rotgipfler Rodauner
Qualitätswein, trocken 0,75 l 34,-

Südsteiermark

Weingut Skoff Original

● 2012 Grassnitzberg Sauvignon Blanc
Qualitätswein, trocken 0,75 l 34,-

Burgenland

Weingut Claus Preisinger
Zweigelt, Blaufränkisch & Merlot
Biodynamischer Weinbau

● 2014 Heideboden
Qualitätswein, trocken 0,75 l 34,-

● Weißwein / ● Rosé / ● Rotwein

Alle Weine enthalten Sulfite. Jahrgangswchsel vorbehalten.

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken
erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

8

BANKETT-WEINKARTE

FRANKREICH

Burgund

Albert Bichot
Chardonnay
Holzfass-Ausbau

● 2013 Pouilly-Fuissé, Le Clos
Pouilly-Fuissé AC 0,75 l 34,-

Pinot Noir
Holzfass-Ausbau

● 2013 Secret de famille
Bourgogne AC 0,75 l 34,-

Chablis

Domaine Long Depaquit
Chardonnay

● 2011 Chablis, Les Vaucopins
Chablis Premier Cru AC 0,75 l 40,-

Loire

Bernard Bouchié, Saint-Andelain
Sauvignon Blanc

● 2012 Pouilly Fumé, La Renardière
Pouilly Fumé AC 0,75 l 30,-

Bordeaux

Château Duplessis
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Petit Verdot
Barrique-Ausbau, unfiltriert

● 2006 Château Duplessis
Cru Bourgeois, Moulis en Médoc AC 0,75 l 38,-

Château Beau-Site
Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc
Barrique-Ausbau, unfiltriert

● 2005 Château Beau-Site
Cru Bourgeois Exceptionnel, Saint-Estèphe AC 0,75 l 40,-

Rhône

Domaine Duclaux
Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Vaccarèse, Picpoul, Terret noir,
Counoise & Muscardin – bis zu 120 Jahre alte Rebstöcke
Barrique-Ausbau, unfiltriert

● 2009 Châteauneuf Du Pape
Châteauneuf Du Pape AC 0,75 l 45,-

Château du Trignon
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault,
Barrique-Ausbau, unfiltriert

● 2010 Gigondas
Gigondas AC 0,75 l 40,-

Languedoc

Domaine Saint Antoine
Carignan

● 2012 Les Amandiers
Minervois AC 0,75 l 26,-

Sud-Ouest

Château Montus, Alain Brumont
Petit Courbu & Petit Manseng
vergoren und ausgebaut in 600l Stückfässern, unfiltriert

● 2007 Château Montus blanc
Pacherenc du Vic-Bilh sec AC 0,75 l 40,-

Tannat & Cabernet Sauvignon
Barrique-Ausbau, unfiltriert

● 2007 Château Montus
Madiran AC 0,75 l 40,-

● Weißwein / ● Rotwein

Alle Weine enthalten Sulfite. Jahrgangswechsel vorbehalten.

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken
erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

9

BANKETT-WEINKARTE

ITALIEN

Südtirol

Elena Walch
Grauburgunder

● 2015 Pinot Grigio
Alto Adige DOC 0,75 l 32,-

Piemont

Castello La Toledana
Cortese

● 2013 Gavi
Gavi DOCG 0,75 l 34,-

Toskana

Fattoria della Talosa
Sangiovese
Barrique-Ausbau, unfiltriert

● 2012 Vino Nobile di Montepulciano
Vino Nobile di Montepulciano DOCG 0,75 l 38,-

Marchesi de'Frescobaldi

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot & Sangiovese
Barrique-Ausbau, unfiltriert

● 2012 Tenuta Frescobaldi di Castiglioni
IGT 0,75 l 38,-

ARGENTINIEN

Mendoza

Dieter Meier
Biologischer Weinbau

● 2013 Puro Malbec 0,75 l 30,-

Terrazas de los Andes
Barrique-Ausbau

● 2011 Malbec Reserva 0,75 l 38,-

Cheval des Andes

Château Cheval Blanc + Terrazas de los Andes
Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot & Petit Verdot
Barrique-Ausbau, unfiltriert

● 2008 Cheval des Andes
Neue Welt Grand Cru 0,75 l 80,-

Salta

Bodega Amalaya
Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah & Tannat
Holzfass-Ausbau

● 2013 Amalaya, Valle Calchaqui 0,75 l 29,-

● Weißwein / ● Rotwein

Alle Weine enthalten Sulfite. Jahrgangswchsel vorbehalten.

Digestifs

Weinbrand 4 cl

<i>Weingut Daniel</i> Alter Weinbrand X.O. 10 J. ^M 100% Riesling, Rheingauer Winzerweinbrand	40 Vol%	€ 12,00
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------	---------

Cognac 4 cl

Hennessy Fine de Cognac V.S.O.P.	40 Vol%	€ 7,00
Hennessy Black	43 Vol%	€ 7,00
Hennessy X.O.	40 Vol%	€ 15,00

Armagnac & Brandy 4 cl

Cles des Ducs V.S.O.P.	40 Vol%	€ 7,00
Lepanto Solera Gran Reserva	40 Vol%	€ 8,00

Obstbrand 4 cl

<i>Kullmann & Sohn Brennerei, Brandenburg / Fläming</i> Havelländer Williams Birne	40 Vol%	€ 6,50
-------------------------------------------------------------------------------------------	---------	--------

<i>Christian Filter Hofbrennerei, Brandenburg / Oderbruch</i> 2009 Hauspflaume Streuobstwiesen Neurüdnitz	40 Vol%	€ 9,00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------	--------

<i>Prinz zur Lippe Brennerei, Sachsen / Meissen</i> Meissener Schlehen Geist	42 Vol%	€ 11,00
---------------------------------------------------------------------------------	---------	---------

<i>Lantenhammer Brennerei, Bayern / Schliersee</i> Waldhimbeere <i>unfiltriert</i> Mirabelle <i>unfiltriert</i>	42 Vol%	€ 10,00
	42 Vol%	€ 10,00

<i>Ziegler Brennerei, Baden Württemberger / Odenwald</i> 2003 Alter Apfel	43 Vol%	€ 12,00
------------------------------------------------------------------------------	---------	---------

<i>Scheibel Brennerei, Baden Württemberger / Schwarzwald</i> Williams-Christ Birne Garten-Quitte Edles Fass Nußler <i>aus Walnüssen</i> Alte Zeit Zibärtele 5 J. Alte Zeit Acher-Kirsch 10 J.	40 Vol%	€ 10,00
	41 Vol%	€ 8,00
	40 Vol%	€ 8,00
	45 Vol%	€ 10,00
	56 Vol%	€ 12,00

<i>Père Magloire, Frankreich / Normandy</i> Calvados Père Magloire X.O.	40 Vol%	€ 12,00
----------------------------------------------------------------------------	---------	---------

Grappa 4 cl

<i>Bonaventura Maschio, Venetien</i> Grappa di Chardonnay Gaiarine	40 Vol%	€ 8,00
-----------------------------------------------------------------------	---------	--------

<i>Bocchino, Piemont</i> Grappa Carlo Riserva 12 J. Nebbiolo, Barbera & Moscato 12 Jahre in Eichenfässern gereift	43 Vol%	€ 13,00
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------	---------

<i>Jacopo Poli, Venetien</i> Po Moscato di Poli Sarpa Barrique di Poli 1998 Grappa Poli Barrique 13 J.	40 Vol%	€ 8,00
	40 Vol%	€ 10,00
	55 Vol%	€ 12,00

<i>Roberto Castagner, Venetien</i> Grappa Torba Nera 7 anni Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero & Prosecco Grappa von geräuchertem Trester, 7 J. in Kirsch- & Eichenholz gereift	40 Vol%	€ 12,00
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------	---------

Digestifs

Liköre 4 cl

Amaretto ^{H1}	28 Vol%	€ 5,00
Sambuca	40 Vol%	€ 5,00
Baileys Irish Cream ^G	17 Vol%	€ 6,00
Cointreau	40 Vol%	€ 6,00
Original Mozart Gold / Black ^G	17 Vol%	€ 6,00
Kahlua Kaffeelikör ^{Fa}	26,5 Vol%	€ 6,00
Peter Heering Cherry ^{H1}	25 Vol%	€ 6,00
Batida de Coco ^G	16 Vol%	€ 5,00
Cassis Vedrenne Supercassis	15 Vol%	€ 6,00
Drambuie	40 Vol%	€ 7,00
<i>Grand Marnier -Orangenlikör mit Cognac-</i>		
Cordon Rouge	40 Vol%	€ 7,00
Cuvée du Centenaire 25 J.	40 Vol%	€ 10,00
Cuvée du Cent Cinquantaire 50 J.	40 Vol%	€ 16,00
<i>Hausgemachter Gewürzlikör</i>		
Ron ^{H1 Falernum}	ca. 35 Vol%	€ 6,00

Bitter / Kräuterliköre 4 cl

Muli68 / Potsdam	38 Vol%	€ 6,00
Wiesenkräuter – Zorger Original / Harz	30 Vol%	€ 6,00
Jägermeister	35 Vol%	€ 5,00
Averna	32 Vol%	€ 6,00
Ramazzotti	30 Vol%	€ 6,00
Fernet Branca	42 Vol%	€ 6,00
Branca Menta	40 Vol%	€ 6,00
Ratzeputz	58 Vol%	€ 6,00
Bénédictine D.O.M. ^{Fa}	40 Vol%	€ 7,00
Underberg	44 Vol%	2 cl € 3,50

Korn, Aquavit & Kümmel 4 cl

Nordhäuser Doppelkorn	38 Vol%	€ 4,50
Malteserkreuz Aquavit	40 Vol%	€ 5,00
Linie Aquavit	41,5 Vol%	€ 6,00
Aalborg Jubilæums Akvavit	42 Vol%	€ 8,00
<i>Der Kurze von Berlin</i>		
Gilka Kaiser-Kümmel <i>BIO</i>	38 Vol%	€ 5,00

WHISKY BAR

Whisky-Club am Griebnitzsee

Wir verkosten
aus unserer umfangreichen
Whisky-Sammlung (ca. 130 Abfüllungen)
6 verschiedene
Single Malt's (à 2 cl)
und leckere Mundhappen
in gemütlicher Runde.
€ 45,00 pro Person

^{Fa} = Farbstoff ^{Sü} = Süßstoff ^{Ks} = Konservierungsstoff ^{Ch} = Chinin
^{Zk} = Zuckerkulör (Farbstoff) ^{Ko} = Koffein ^{As} = Ascorbinsäure ^{Asp} = Aspartam
^G = Milch ^I = Sellerie ^M = Sulfite ^{H1} = Mandeln ^{A1} = Weizen
^{A3} = Gerste

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken
erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

12

MIXGETRÄNKE

Cocktailkreationen von unserem Bar-Team à € 9,00

Hauscocktail (fruchtig) € 7,00

Cointreau, Amaretto, Sekt, Orangensaft, Ananassaft, Erdbeersirup

EyBi Special (erfrischend, halb herb)

Limette, Orange, Aperol, Drambuie, Dry Orange, Ginger Ale

Sternstunde (fruchtig süß)

Rye Whiskey, Kahlua, Erdbeerpüree, Grapefruitsaft, Zimtsirup, Zitronensaft

Classic's à € 9,00

Cosmopolitan (halb süß, sauer)

Belvedere Wodka, Cointreau, Limettensaft, Preiselbeersaft

Sex on the Beach (fruchtig süß)

Russian Standard Wodka, Pepino Peach, Orangensaft, Preiselbeersaft

Bloody Mary (würzig)

Chopin Wodka, Tomatensaft, Worcestershire Sauce, Tabasco, Zitronensaft

Watermelon Men (erfrischend, fruchtig)

Belvedere Wodka, Melonenlikör, hausgemachter Grenadinesirup, Orangensaft, Limettensaft

Mojito (erfrischend, sauer, süß)

Limette, Minze, Salbei, El Dorado white, Soda, Rohrzuckersirup

Erdbeer Daiquiri (stark, süß sauer)

Havana Club 7 J., Erdbeerpüree, Erdbeersirup, Zitronensaft

Pina Colada ^G (cremig süß, fruchtig)

El Dorado white & Reserve, Batida de Coco, Malibu, Ananassaft, Ananas, Sahne

Manhattan Cocktail ^M (herb)

Canadian Club Classic 12 J. Whiskey, Cinzano Rosso, Angostura

Gin Fizz (erfrischend, fruchtig)

Tanqueray Ten, Zuckerrohrsirup, Zitronensaft, Soda, Salatgurke

Caipirinha (erfrischend)

Limette, Sagatiba Pura Cachaça, Rohrzucker, Crashed Ice

Longdrinks à € 8,00

Brocker's Longdrink Brocker's 47 London Dry Gin, Limonaden / Granini-Säfte

Johnnie Walker Cola Johnnie Walker Red Label Whisky, Coca Cola

Fritz & Sash Longdrink Fritz & Sash Wodka, Limonaden / Granini-Säfte

Captain Cola Captain Morgan Black Rum, Coca Cola

Drambuie Ginger Ale

Pernod Cola / Bitter Lemon

No. 1 Cup Pimm's, Sprite, Orange, Gurken, Apfel

Cuba Libre Havana Club 3 J. Rum, Limette, Coca Cola

Batida Sunrise ^G Batida de Coco, Peter Heering Cherry, Ananassaft

Tequila Sunrise Sauza Hornitos Plata, Orangensaft, Zitronensaft, hausgemachte Grenadine

Absolut Red Bull Red Bull, Absolut 100 Proof Wodka

Lillet Berry ^M Lillet blanc, Schwepper Russian Wild Berry, Beeren

Alkoholfreie Cocktails à € 7,00

Oceanic (fruchtig, süß)

Grapefruitsaft, Orangensaft, Ananassaft, Blue Curaçao alkoholfrei

Baby Face ^G (fruchtig, süß)

Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Mandelsirup, Erdbeersirup

Banana Baby (cremig, süß)

Ananassaft, Bananensaft, Maracujasaft, Sahne

New Orleans (erfrischend, halb süß)

Ananassaft, Zitronensaft, hausgemachter Grenadinesirup, Ginger Ale

Fruchtpüree ^{Fa/Sü/Ks}

Bols Liköre ^{Fa/Sü/Ks}

Monin Sirup ^{Fa/Sü/Ks/H1}

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken
erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

13

PAUSEN-, SNACK- UND EMPFANGSGASTRONOMIE

Halbe Brötchen...

...belegt mit Schnittkäse & Radieschenfächer
Brie & Walnusskerne
Gekochter Schinken & Cornichons
Roher Schinken & Silberzwiebeln
Salami & Oliven
Truthahnbrust mit Traube & Kiwi
Roastbeef & Sahnemeerrettich
€ 2,50 pro Stück

3 französische Canapés...

Arrangement „Rustikal“
...belegt mit Käse und Trauben, Schinken und Melone
sowie Matjes mit Zwiebeln
€ 5,50 pro Arrangement

Arrangement „Klassik“
...belegt mit Brie und Walnusskernen, Roastbeef und Waldorfsalat
sowie geräuchertem Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
€ 5,50 pro Arrangement

Arrangement „De Luxe“
...belegt mit Parmaschinken und Mandeln, geräuchertem Lachs mit Senf-Dill-Dip
sowie Riesengarnele mit Cocktailsauce und Kerbel
€ 8,00 pro Arrangement

Suppen-Vielfalt

Erbsensuppe mit Würstchen und Speck
Gemüse Eintopf
Gulaschsuppe
Kartoffelsuppe
Rinderkraftbrühe mit Einlage
Vegane Thai-Curry-Kokos-Suppe
€ 5,00 pro Portion

3-GANG-MENÜS ab 8 Personen

Menü I

Kartoffel-Creme-Suppe
mit Rauch-Forellenfilet

Saftiger Kasslerbraten,
auf glasiertem Wurzelgemüse und Kartoffel-Sellerie-Stampf

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 25,00 pro Person

Menü II

Thailändische Kokos-Limetten-Suppe
mit gebratener Chili-Garnele

Tandoori-Hähnchen
mit Mango-Chili-Gemüse und Sesam-Basmatireis

Sorbet von Kokosmilch
auf Mango-Papaya-Salat

€ 28,00 pro Person

Menü III

Essenz von Strauchtomaten
und Basilikum

Saltimbocca vom Kalb
auf geschmortem Zucchini-Tomaten-Ragout
und Risotto mit Rucola

Mandel-Panna cotta
mit Espresso-Sabayon

€ 29,00 pro Person

3-GANG-MENÜ GLUTENFREI ab 8 Personen

Menü IV

Pastinakensuppe
mit Rote-Bete-Chips

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet
an Gemüse-Stroh mit Senfschaum und Parisienne-Kartoffeln

Dreierlei vom Apfel
Tarte, Sorbet, Shooter

€ 32,00 pro Person

4-GANG-MENÜS ab 8 Personen

Menü V

Gebeiztes Eismeerlachforellenfilet
mit Mousse von grünen Erbsen

Kalte Kartoffelsuppe
mit gerösteten Kartoffelnwürfel

Wildschweinrücken in Whisky mariniert
auf sautierten Pilzen und Thymian-Polenta

Mousse von heller und dunkler Schokolade
mit Minz-Sauce

€ 42,00 pro Person

Menü VI

Geräucherte Flämingforelle an Pflücksalat
mit geriebenem Meerrettich und Schmand

„Bautzner Senf“-Schaumsüppchen mit Wachtelei

Neuzeller Schweinekotelett
mit geschmorten Salatherzen, Rispen Tomaten und Rosmarinkartoffeln

Warmer Birnenkuchen
mit Eis vom Werderaner Obstwein

€ 42,00 pro Person

**Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken
erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!**

16

4-GANG-MENÜ ab 8 Personen

Menü VII

Linsen-Sorbet
an Balsamico-Linsensalat und Bacon-Chip

Essenz von Waldpilzen
mit eigener Einlage

Rinderfilet vom Brandenburger Wiesenrind
mit Vanille-Karotten und Trüffelkartoffel-Stampf

Waldheidelbeer-Joghurt-Eis
mit Schoko-Rum-Küchlein

€ 45,00 pro Person

4-GANG-MENÜ GLUTENFREI ab 8 Personen

Menü VIII

Büffel-Mozzarella mit Pfirsichen
auf Pflücksalat mit Mango-Limetten-Dip

Klare Ochsenschwanz-Suppe
mit eigener Einlage

Rosa Kalbskarree „Café de Paris“
mit mediterranem Gemüse
und Thymianpolenta

Sorbet-Trilogie
(saisonales Angebot)

€ 45,00 pro Person

BRUNCH-BUFFET ab 25 Personen

Brunch am Griebnitzsee

Kalte Speisen

Französischer Weich-und Schnittkäse
Schinken-und Wurstspezialitäten
Gefüllte Oliven und getrocknete Tomaten
Graved Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce
Rindfleischsalat, Eiersalat, Wurstsalat,
Gemüsesalat und Matjes-Apfel-Salat

Diverse Konfitüren und Brotaufstriche
Auswahl an Fruchtjoghurt und Quark
Verschiedene Cerealien, Trockenfrüchte und Kerne
Frisches Obst und Obstsalat

Vollkornbrot, Brötchen, Croissants,
Butter und Margarine

Warme Speisen

Hausgemachte Flammkuchen

Rühreier mit frischen Kräutern
Gekochte Landeier

Knuspriger Frühstücksspeck

Thai-Curry-Kokos-Suppe

Barbarie-Flugentenbrust aus dem Ofen
mit Rahm-Wirsing und Kartoffelgratin

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Mandel-Brokkoli und Kräuter-Reis

Gemüse-Lasagne

Dessert

Apfel-Tarte mit Bourbon-Vanilleeis
Mousse au chocolat
Limonen-Panna cotta

Brunch-Buffet „Exklusiv“ inklusive Kaffee, Tee, zwei Hausweinen, Sekt, Bier und Softdrinks „satt“
Der Sekt innerhalb der Pauschale wird nicht als Empfangsgetränk ausgeschenkt.

Brunch-Pauschale ist für 4 Stunden gültig

€ 45,00 pro Person

REGIONALES BUFFET ab 25 Personen

„Brandenburger Buffet“

Vorspeisen

Geräucherte Fische:
Saibling und Forelle mit Meerrettichsahne
Schinken-Sülze mit Essiggemüse und Remouladensauce
Spezialitäten von Brandenburger Höfen:
Beelitzer Kaninchen,
Märkische Braten vom Rind und Landschwein,
Schinkenauswahl
Herzhafte Käseauswahl
Dreierlei Gurken aus dem Spreewald
Weißkohlsalat, Gemüsesalat, Salat von Rübchen und Lauch
Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Ländliche Brotauswahl
mit Apfel-Grieben-Schmalz und Butter

Suppe

Lauch-Creme-Suppe
mit Speck-Croutons und Kräutern

Hauptgerichte

Tranchen von der Hochrippe vom Elbland-Rind
mit Sauce béarnaise

oder

Bornstedter Wildschweintrüben
mit Wacholder-Rahm-Sauce

Gebratene Forellenfilets
auf „Märkischem Ratatouille-Gemüse“

Kartoffel-Gemüse-Pfanne

als Beilagen servieren wir:

Apfel-Rotkraut, glasierte Karotten und Rübchen aus dem Werderaner Land
Gebackene Kartoffeln mit Kräutern und Semmeltaler

Dessertauswahl

Ribbecker Birnenschaum
Vanilleeis mit Erdbeermark
Schokoladen-Flammeri mit Pflaumen
Duett von Äpfeln und Mohn

€ 34,00 pro Person

SPEZIAL-BUFFET ab 25 Personen

Buffet „Griebnitzsee“

Vorspeisen

Hirschrücken mit Preiselbeer-Birnen
Gebeizter Wildlachs mit Honig-Senf-Dip
Enten-Leber-Paste mit Kräutern
Eingelegter Ziegenkäse mit Rispen Tomaten
Getrüffeltes Wachtelbrustfilet mit Waldorfsalat
Antipasti: eingelegte Gemüse und Salate
Salat von grünem Spargel & Sprossen
Auswahl an europäischen Blattsalaten:
Lollo Rosso, Lollo Bianco, Eisbergsalat, Feldsalat,
Gurkensalat, Tomatensalat

Suppe

Weißer Tomatensuppe

Hauptgerichte

Coq au vin mit sautierten Pilzen
und gebackene Rosmarinkartoffeln
Gebratenes Saiblingsfilet mit grober Senfkruste,
Gatower Rübchen und Pasta
Rosa gebratene Hochrippe vom Weiderind
mit frischem Marktgemüse und Kartoffelgratin

Dessert

Vanillecrème mit Erdbeeren
Schokoladendüett
Aprikosen-Tarte
Limonen-Panna cotta
Mascarponecrème mit Chili-Kirsch-Grütze

€ 38,00 pro Personen

Wir empfehlen Ihnen als Mitternachtsimbiss:

Internationale Käseauswahl mit Weintrauben und Nüssen

€ 9,00 pro Person

INTERNATIONALES BUFFET ab 25 Personen

Buffet „Italien“

Vorspeisen

Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings
Thunfisch, Käse, Kapernäpfel
Salat Caprese
Vitello tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Parmaschinken mit Melone
Mediterraner Meeresfrüchtesalat
Grill-Gemüse mit Olivenöl und grobem Meersalz
Ciabatta, mediterrane Brote mit Rosmarin, Peperoni und Oliven Butter

Suppe

Italienische Gemüsesuppe

Hauptgerichte

Hähnchenbrust
mit Champignons und Zitrone gebacken
Makrelenfilet in Weißweinsauce und Kräutern
Saltimbocca vom Schweinefilet
mit Parmaschinken und Salbei
Lasagne Toskana
Blattnudeln mit tomatisiertem Hackfleisch & Parmesan überbacken

als Beilagen servieren wir:
Mediterranes Gemüse, Gnocchi mit Salbei,
Tagliatelle mit rotem Pesto und Risotto mit Pilzen

Dessert

Panna cotta mit Früchten
Tiramisu
Mascarponecrème mit Chili-Kirsch-Grütze
Italienische Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

€ 35,00 pro Person

INTERNATIONALES BUFFET ab 25 Personen

Buffet „Europa“

Vorspeisen

Serrano Schinken mit Melone
Portugiesischer Muschelsalat
Skandinavischer Shrimpscocktail auf einem Salatbouquet
Roastbeef rosa gebraten mit Mixed Pickles
Schweinemedallions vom Kräuterschwein
Antipasti, eingelegte Gemüse und Salate
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse
Auswahl an europäischen Blattsalaten:
Lollo Rosso, Lollo Bianco, Eisbergsalat, Feldsalat,
Gurkensalat, Tomatensalat

Suppe

Lyoner Zwiebelsuppe

Hauptgerichte

Suprême von der Maispoularde in Calvadosrahm
Schottisches Lammkarree in Thymiansauce
Penne in Mozzarella-Gemüse-Sauce
Norwegische Lachssteaks
Zucchinihälften gefüllt mit provenzalischem Gemüse und Brie überbacken

als Beilagen servieren wir:
Gemüseröschen, Französische Erbsen, Speckböhnchen,
Kartoffelgratin, Reis und Tagliatelle

Käse

Käsebrett "Europa"

Butter, Schmalz
Partybrötchen, Ciabatta und Baguette

Dessertauswahl

Mandeltarte
Crema Catalana mit Orangensalat
Schweden-Eis
Erdbeer-Joghurt-Gelee
Duett von weißer und dunkler Mousse au chocolat

€ 43,00 pro Person (ab 25 Personen)

SPEZIAL-BUFFET ab 25 Personen

Grill-Buffer

Bei schönem Wetter natürlich auf unserer Seeterrasse!

Vorspeisen

Gemischte Blattsalate und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Senf-, Knoblauch- und Gewürzgurken aus dem Spreewald

Paprika-Gurken-Tomatensalat

Geriebenem Schafskäse

Nudelsalat mit Gemüsestreifen

Brandenburger Kartoffelsalat

Pikantes Grillgemüse in Kräuteröl

Gemüse in Gewürzaufguss

Currysauce, Kräuterquark, Knoblauchdip,

BBQ-Sauce, Ketchup, Mayonnaise

Gewürz- und Kräuterbutter

Ofenfrisches Baguette, Ciabatta

Vom Holzkohlegrill

Bratwurst „Fercher Art“

Fenchelbratwurst

Truthahnsteaks mit frischen Kräutern

Nackensteaks vom Schwein in Senf-Bier-Marinade

Lachsforellenfilet auf Gemüsestreifen

als Beilagen servieren wir:

gebutterte Maiskolben, Rosmarinkartoffeln (La Ratte),

Saisonales Gemüse mit Kräuteröl

Dessertbuffet

Berliner Rote Grütze mit Vanillesauce

Melonensalat mit Minze

Ben and Jerry's Ice cream

€ 30,00 pro Person

STÄRKUNG ZU VORGERÜCKTER STUNDE

Märkische Kartoffelsuppe
mit Sauerrahm und Röstbrotwürfeln
Portion € 5,00

Gulaschsuppe
Portion € 5,00

Französische Zwiebelsuppe mit Croûtons
Portion € 5,00

Matjesfilet in Sauerrahm mit Äpfeln und Zwiebeln
Portion € 6,00

Original Nürnberger Schweinsbratwürstel mit Speckkraut
Portion € 5,00

Chili con Carne
Portion € 5,00

Berliner Currywurst
Portion € 6,00

Internationale Käseauswahl
mit Weintrauben und Nüssen
Portion € 9,00

Liebe Gäste,
unsere Speisen können Allergene enthalten.
Allergene: Gluten, Eier, Milchprodukte mit Laktose, Erdnüsse, Sojabohnen,
Schalenfrüchte, Senf, Sellerie, Sesamsatt,
Lupinen, Krustentiere, Fisch, Weichtiere, Schwefeldioxid und Sulfite
Unser Team hilft Ihnen gerne weiter.

Alle Preise inklusive gesetzlicher MwSt. und in Euro.

**Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken
erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!**

24