



Aperitif

Aperol Spritz ^{1, M}		€ 6,50
Hugo ^M		€ 6,50
Kir Prosecco ^{1, M}	0,1 l	€ 5,00
Vermout Belsazar White, Dry, Rosé	5 cl	€ 5,00
Sandemann Port-White	5 cl	€ 4,50
Campari Soda ¹ , Campari Orange ¹		€ 6,50

Sekt

Seminaris Privat Sekt, trocken ^M	0,1 l	€ 4,50
Seminaris Privat Sekt, trocken ^M	0,75 l	€ 28,00
Cremant de Loire Excellence ^M	0,75 l	€ 35,00
Cremant de Loire Rosé ^M	0,75 l	€ 35,00
Moët & Chandon Brut Impérial ^M	0,375 l	€ 40,00
Moët & Chandon Brut Impérial ^M	0,75 l	€ 80,00
Moët & Chandon Rosé Impérial ^M	0,75 l	€ 90,00
Veuve Clicquot Ponsardin ^M	0,75 l	€ 90,00

Prosecco

Prosecco frizzante D.O.C. ^M	0,1 l	€ 4,50
Prosecco frizzante D.O.C. ^M	0,75 l	€ 30,00

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

Note for people with allergies: informations about allergens in our offered food, snacks & beverages you will get from our service staff. Please contact us!

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. All prices including VAT. Februar 2018

Offene Weine

weiß:

Weißer Burgunder, Rheinhessen, trocken	0,2l	€ 4,50
Riesling, Pfalz, feinherb	0,2l	€ 4,50
Grauburgunder, Baden, trocken	0,2l	€ 5,00
Chardonnay, Languedoc, Frankreich, trocken	0,2l	€ 5,00

rosé:

Blauer Portugieser Weißherbst, feinherb	0,2l	€ 4,50
---	------	--------

rot:

Dornfelder, Rheinhessen, trocken	0,2l	€ 4,50
Blauer Portugieser, Pfalz, feinherb	0,2l	€ 4,50
Tempranillo, Navarra, Spanien, trocken	0,2l	€ 5,00
Spätburgunder, Rheinhessen, trocken	0,2l	€ 5,50

Bier vom Fass

Radeberger Pilsener ^{A3}	0,3l/0,5l	€ 2,90/ € 4,40
Krusovice Cerné Schwarzbier ^{A3}	0,3l/0,5l	€ 3,20/ € 4,40
Schöfferhofer Hefe-Weizen hell ^{A1}	0,3l/0,5l	€ 3,20/ € 4,50
Kilkenny Irish Ale ^{A3}	0,3l/0,5l	€ 3,50 / € 5,30

Flaschen - Biere

Jever Fun (alkoholfrei) ^{A3} >0,5vol%	0,33 l	€ 2,90
Schöfferhofer Hefe-Weizen ^{A1} dunkel	0,5 l	€ 4,50
kristallklar	0,5 l	€ 4,50
alkoholfrei >0,5vol%	0,5 l	€ 4,50

Biermischgetränke

Alsterwasser ^{A3,3,6}	0,3/0,5l	€ 2,90/ € 4,40
Diesel ^{A3, 1,2,7,8}	0,3/0,5l	€ 2,90/ € 4,40
Berliner Weisse ^{A3} mit Himbeer- oder Waldmeistergeschmack	0,33 l	€ 3,20

Wasser

Brandenburger Quell Sprudel/Naturell	0,2/0,4l	€ 3,00/ € 4,40
Gerolsteiner Gourmet Medium/Naturell	0,25 l	€ 3,00
Gerolsteiner Gourmet Medium/Naturell	0,75 l	€ 7,00

Softdrinks

Coca-Cola ^{1,2,7,8}	0,2/0,4l	€ 3,00/ € 4,30
Coca-Cola Zero ^{1,2,7,8}	0,2/0,4l	€ 3,00/ € 4,30
Fanta ^{3,6}	0,2/0,4l	€ 3,00/ € 4,30
Sprite ^{3,6}	0,2/0,4l	€ 3,00/ € 4,30
Spezi ^{1,2,3,6,7,8}	0,2/0,4l	€ 3,00/ € 4,30
Schweppes Bitter Lemon ^{4,9}	0,2/0,4l	€ 3,20/ € 4,40
Schweppes Ginger Ale ¹	0,2/0,4l	€ 3,20/ € 4,40
Schweppes Tonic Water ⁴	0,2/0,4l	€ 3,20/ € 4,40
Braumeister Kraftmalz (Malztrunk) ¹	0,33 l	€ 3,00
Red Bull	0,25 l	€ 4,30

Säfte

Orangensaft	0,2/0,4l	€ 3,00/ € 4,30
Apfelsaft	0,2/0,4l	€ 3,00/ € 4,30
Grapefruitsaft	0,2/0,4l	€ 3,00/ € 4,30
Kirschfruchtsaft	0,2/0,4l	€ 3,00/ € 4,30
Ananassaft ^M	0,2/0,4l	€ 3,00/ € 4,30
Bananennektar	0,2/0,4l	€ 3,00/ € 4,30
Tomatensaft	0,2/0,4l	€ 3,00/ € 4,30
Gerne bieten wir Ihnen unsere Fruchtsäfte auch als Schorle an!	0,2/0,4l	€ 3,00/ € 4,30

Alkoholfreie Cocktails

New Orleans	€ 6,50
<i>13cl Ananassaft ^M, 2cl Zitronensaft ^M, 2cl Grenadine ¹, 13cl Ginger Ale ¹</i>	
Oceanic	€ 6,50
<i>12cl Orangensaft, 12cl Ananassaft ^M, 5cl Grapefruitsaft, 1cl Blue Curacao alkoholfrei¹</i>	
Frische Brise	€ 6,50
<i>1cl Pfefferminzsirup ¹, 14cl Orangensaft, 14cl Ananassaft ^M</i>	
Leichter Matrose	€ 6,50
<i>2cl Bananensirup ¹, 6cl Orangensaft, 20cl Milch ^G, 2cl Grenadine ¹</i>	
Baby Colada	€ 6,50
<i>3cl Kokossirup ¹, 5cl Sahne ^G, 22cl Ananassaft ^M</i>	
Virgin Caipirinha	€ 6,50
<i>Limette, Limes Juice, Rohrzucker, Ginger Ale ¹</i>	

Alkoholische Cocktails

Captain's Corner	€ 8,50
<i>4cl Myers's Rum ¹, 13cl Ananassaft ^M, 13cl Cranberrysaft</i>	
Dreamsicle	€ 6,50
<i>3cl Licor 43 ¹, 4cl Orangensaft, 8cl Milch ^G</i>	
Gin Fizz	€ 7,50
<i>4cl Tanqueray London dry, 1cl Zitronensaft ^M, 1cl Zuckersirup, 5cl Soda</i>	
Martini Classic	€ 7,50
<i>2cl Tanqueray London dry, 4cl Belsazar dry, Olive</i>	
Negroni	€ 7,50
<i>1cl Tanqueray London dry, 2cl Belsazar Rosé, 2cl Campari ¹, 5cl Soda</i>	
Cosmopolitan	€ 7,50
<i>3cl Wodka, 2cl Cointreau, 1cl Lime Juice, 3cl Cranberrysaft</i>	

White Russian		€ 7,50
<i>3cl Wodka, 2cl Kahlua¹, 3cl Sahne^G</i>		
Whisky- Sour		€ 7,50
<i>4cl Jim Beam¹, 1dash Orangensaft, 2cl Zitronensaft^M, 2cl Zuckersirup</i>		
Mojito		€ 8,50
<i>5cl Havana Club 3J., Limette, Minze, Rohrzucker, 5cl Soda</i>		
Caipirinha		€ 8,50
<i>5cl Canario Cachaca, Limette, Rohrzucker (auch mit Wodka oder Aperol¹)</i>		

Long Drinks

Gin Tonic, 4cl Tanqueray London dry, Tonic Water ⁴	0,2l	€ 7,00
Gin Tonic, 4cl Tanqueray no. 10, Fever-Tree Indian Tonic Water ⁴	0,2l	€ 8,50
Monkey 47, 4cl Monkey 47 Fever-Tree Indian Tonic Water ⁴	0,2l	€ 9,50
Vodka Lemon, 4cl Russian Standard, Bitter Lemon ^{4,9}	0,2l	€ 6,50
Vodka Red Bull, 4cl Russian Standard, Red Bull ^{1,2,3,7}	0,2l	€ 7,50
Whisky Cola, 4cl Jim Beam ¹ oder 4cl Ballentines ¹ , Coca Cola ^{1,2,7,8}	0,2l	€ 6,50
Whisky Cola, 4cl Jack Daniel's ¹ oder 4cl Paddy Old Irish ¹ , Coca Cola ^{1,2,7,8}	0,2l	€ 7,50
Asbach Cola, 4cl Asbach Uralt ¹ , Coca Cola ^{1,2,7,8}	0,2l	€ 6,50
Cuba Libre, 5cl Havana Club 3 J., Coca Cola ^{1,2,7,8}	0,3l	€ 7,00
Cuba Libre Seven, 5cl Havana Club 7 J. ¹ , Coca Cola ^{1,2,7,8}	0,3l	€ 8,50
Southern Ginger, 4cl Southern Comfort ¹ , Ginger Ale ¹	0,2l	€ 6,50
Sunset, 4cl Tanqueray London dry, 1cl Holunderblüten Sirup, Tonic Water ⁴	0,2l	€ 7,00
Tequila Sunrise, 4cl Tequila Sauza Silver, 2cl Grenadine, Orangensaft	0,2l	€ 7,00

Bitter & Kräuter

Fernet Branca	2 cl	€ 2,50
Ramazzotti	2 cl	€ 2,50
Averna	2 cl	€ 2,50
Jägermeister	2 cl	€ 2,50
Havelländer Kräuter	2 cl	€ 2,50

Obstbrände

Calvados Père Magloire V.S.O.P.	2 cl	€ 3,50
Pascal Framboise	2 cl	€ 3,50
Pascal Poire Williams	2 cl	€ 3,50
Havelländer Williams	2 cl	€ 3,00
Ziegler Williams	2 cl	€ 7,00
Ziegler Sauerkirsch	2 cl	€ 7,00

Grappa

Grappa Julia	2 cl	€ 3,00
Grappa Tignanello Antinori	2 cl	€ 5,00

Rum

Appelton Estate 12J. ¹	2 cl	€ 5,50
Havana Club 7J. ¹	2 cl	€ 3,50

Whisky & Whiskey

Chivas Regal 12J. ¹	2 cl	€ 4,00
Ballantines Finest Scotch ¹	2 cl	€ 3,00
Crown Royal ¹	2 cl	€ 4,00
Glina aus Werder / Havel OT Glindow ¹	2 cl	€ 6,00
Paddy Old Irish ¹	2 cl	€ 3,50
Jack Daniels ¹	2 cl	€ 3,50
Jim Beam ¹	2 cl	€ 3,00

Single Malts

Ardbeg Uigeadail ¹	2 cl	€ 8,00
Lagavulin 16J. ¹	2 cl	€ 7,00
Bowmore 12J. ¹	2 cl	€ 7,00
Balvenie Double Wood 12J. ¹	2 cl	€ 4,50
Dalwhinnie Nord Highland Malt 15J. ¹	2 cl	€ 5,00
Glenfiddich 12J. ¹	2 cl	€ 4,00

Weinbrand , Cognac & Brandy

Asbach Uralt ¹	2 cl	€ 3,00
Otard Napoleon V.S.O.P. ¹	2 cl	€ 3,50
Hennessy X.O. ¹	2 cl	€ 8,50
Cardenal Mendoza ¹	2 cl	€ 3,50

Liköre

Amaretto	2 cl	€ 3,00
Sambuca	2 cl	€ 3,00
Baileys Irish Cream ^{1,7,G}	2 cl	€ 3,00
Kahlua Kaffeelikör ^{1,7}	2 cl	€ 3,00
Cointreau	2 cl	€ 3,00
Likör 43 ¹	2 cl	€ 3,00
Drambuie ¹	2 cl	€ 3,00
Eckes Edelkirsch	2 cl	€ 2,50

Klare Spirituosen

Echter Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	€ 2,00
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	€ 2,50
Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 3,00
Russian Standard Wodka	2 cl	€ 3,00
Tequila Sauza silver	2 cl	€ 3,00
Tequila Sauza gold ¹	2 cl	€ 3,00

Kaffee

Tasse Kaffee ⁷		€ 2,80
Kännchen Kaffee ⁷		€ 4,50
Espresso ⁷		€ 2,80
Doppelter Espresso ⁷		€ 4,50
Cappuccino ^{7,G,}		€ 3,20
Milchkaffee ^{7,G}		€ 3,20
Latte Macchiato ^{7,G}		€ 3,20
(auch mit Cocos oder Mandelsirup)		€ 3,50

Heiße Trinkschokolade ^{G,H}	€ 3,00
Tasse Kaffee <i>entkoffeiniert</i>	€ 2,80

Tee

Glas Tee	0,3 l	€ 3,20
----------	-------	--------

Darjeeling, Baroness Grey⁷ (BIO), Asia Superior Grüntee⁷, Rooibos Pure, Kräutergarten, Kamillenblüten, Pfefferminze, Früchte Natur (BIO), Vita Orange, je nach Saison: Sommerbeere, Cool Ruby Red, Rooibos Winterpunsch, Kaminfeuer

Glas Tee mit Rum	€ 5,00
------------------	--------

Kuchen & Torten

(täglich von 14.00 bis 18.00 Uhr)

Stück Blechkuchen	€ 2,80
Stück Torte	€ 3,00
Portion Sahne	€ 0,80

Kleine Speisen (täglich von 10.00 bis 22.00 Uhr)

small meals (daily from 10 am to 10 pm)

Classic-Club-Sandwich	€ 11,50
------------------------------	---------

Getoastetes Weißbrot^(A1) mit Sandwichaufstrich^(J,C,H), Eisbergsalat, Tomate, Putenbrust, Spiegelei ^(C,G) & knusprigem Bacon mit Kartoffelchips ^(M)
classic club sandwich; toasted white bread with lettuce, tomato, turkey breast, fried egg & crispy bacon with French fries

Burger vom Brandenburger Rind	€ 11,50
--------------------------------------	---------

mit Tomatenscheiben, Gewürzgurke, Streifen vom Eisbergsalat, gerösteten Zwiebelringen^(A1) im Sesambrötchen^(A1,K) mit Sandwichaufstrich^(J,C,H) & gebackenen Kartoffelstäbchen^(E) mit Ketchup^(J,M) & Mayonaise^(J,C)
burger of regional beef; with tomato slices, pickled cucumber, strips of the lettuce, roasted onion rings in a sesame seed roll & fried potato sticks

Bunter Blattsalat der Mark Brandenburg	€ 8,50
---	--------

mit Hausdressing^(J) & gebratenen Putenbruststreifen
mixed green leaf salad with house dressing & fried turkey breast strips

Büffelmozzarella^(G)	€ 5,50
---------------------------------------	--------

mit Tomate, hausgemachter Basilikum Pesto ^(G) im Ciabatta Brötchen^(A1,F,G,K,L)
buffalo mozzarella with tomato, homemade basil pesto in a ciabatta roll

Gulaschsuppe vom Brandenburger Rind^(M,J)	€ 6,50
--	--------

mit Paprika, Zwiebeln, Erdäpfeln in der Löwenkopfterrine & Baguette^(A1,F,G,K)
goulash soup of regional beef with bell peppers, onions, potatoes & baguette

Currywurst vom Fläminger BIO Apfelschwein^(J,J,M,C,A1)	€ 4,50
---	--------

mit seiner Soße^(M,J) und hausgemachten Röstzwiebeln^(A1), dazu reichen wir Baguette^(A1,F,G,K)
currywurst of organic apple-pork with curry sauce & homemade fried onions

Strammer Max	€ 7,50
---------------------	--------

Scheiben vom Fläminger Wildschinken auf Krustenbrot^(A1,A2) mit Spiegelei^(C,G), Preiselbeergelee & kleiner Salatgarnitur
slices of regional venison ham on a crusty bread with a fried egg, cranberry jelly & a small salad garnish

Nudeln^(A1,C) al Pesto	€ 9,50
---	--------

mit hausgemachter Pesto^(G), getrockneten Tomaten^(M), Pinienkernen & gehobeltem Hartkäse ^(G)
pasta al pesto; with homemade pesto, sun-dried tomatoes, pine nuts & fresh hard cheese

Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef	€ 11,50
---	---------

mit Remouladensoße^(J,C,G), kleinem Blattsalat mit Hausdressing^(J) & Kartoffelgeröstetem
slices of pink roasted roast beef with tartar sauce, a small salad & roasted potatoes

Angebot Hungerturm

offer hunger tower

Sülze vom Fläminger BIO Apfelschwein

€ 7,50

im Weckglas mit Spreewälder Senfgurken, geschnittener Butter^(G) & Krustenbrot^(A1,A2)
aspic of organic apple-pork; in a preserving jar with mustard pickle, butter & crusty bread

Kleine Auswahl an Käse^(G) vom Holzbrett

€ 7,50

mit Trauben und Pumpernickel^(A2)
small selection of cheese with grapes & pumpernickel

Wildbockwurst oder Wildknacker vom Fläminger Wild

€ 4,00

mit Bautzener Senf^(J) oder Werderaner Ketchup^(J,M), Krustenbrot^(A1,A2)
mit Brandenburger Landbutter^(G)
venison bockwurst or venison knackwurst with mustard or ketchup, crusty bread with butter

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

Note for people with allergies: informations about allergens in our offered food, snacks & beverages you will get from our service staff.
Please contact us!

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. All prices including VAT April 2018

Liebe Gäste,

gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV) erfassen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse wie folgt:

Dear guests,

in accordance with the EU Food Information Regulation 1169/2011 (LMIV) we record food with ingredients that can cause allergic reactions or intolerances as follows:

A Glutenhaltiges Getreide
A1 Weizen
A2 Roggen
A3 Gerste
A4 Dinkel

Cereals containing gluten
Wheat
Rye
Barley
Spelled

A5 Hafer	Oats
B Krebstiere	Crustaceans
C Eier	Eggs
D Fische	Fish
E Erdnüsse	Peanuts
F Sojabohne	Soybean
G Milch (einschließlich Laktose)	Milk (including lactose)
H Schalenfrüchte	Nuts
H1 Mandel	Almond
H2 Haselnuss	Hazelnuts
H3 Walnuss	Walnuts
H4 Paranuss	Brazil nut
H5 Pecannuss	Pecan
H6 Pistazie	Pistachio
H7 Kaschunuss	Cashew
H8 Makadamianuss	Macadamia nut
I Sellerie	Celery
J Senf und Senf-Saat	Mustard and mustard seeds
K Sesamsamen	Sesame seeds
L Lupinen	Lupins
M Schwefeldioxid und Sulfite	Sulfur dioxide and sulfites
N Weichtiere	Molluscs

Inhaltsstoffe/ ingredients:

- (1) *Farbstoff/ colourant*
- (2) *Süßstoff mit Aspartam/ sweetener with aspartam*
- (3) *Konservierungsstoff Benzoesäure/ preservativ agent benzoic acid*
- (4) *chininhaltig/ containing quinine*
- (5) *Cyclamat und Saccharin/ cyclamate and saccharin*
- (6) *gefärbt mit Beta-Carotin/ coloured with beta carotene*
- (7) *koffeinhaltig/ containing caffeine*
- (8) *mit Aromastoffen/ with flavouring agent*
- (9) *enthält Säuerungsmittel/ contains acidifier*

Ein Katalog mit der Kennzeichnung der Zusatzstoffe in unseren Lebensmitteln ist bei unserem Küchenchef auf Wunsch einzusehen.