



## Aperitif

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

## Sekt

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

## Prosecco

Prosecco frizzante D.O.C. <sup>M</sup>	0,1 l	€ 4,50
Prosecco frizzante D.O.C. <sup>M</sup>	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 <sup>A3</sup>	0,3l/0,5l	€ 2,90/ € 4,40
Krusovice Cerné Schwarzbier <sup>A3</sup>	0,3l/0,5l	€ 3,20/ € 4,40
Schöfferhofer Hefe-Weizen hell <sup>A1</sup>	0,3l/0,5l	€ 3,20/ € 4,50
Kilkenny Irish Ale <sup>A3</sup>	0,3l/0,5l	€ 3,50 / € 5,30

## Flaschen - Biere

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

## Biermischgetränke

Alsterwasser <sup>A3,3,6</sup>	0,3/0,5l	€ 2,90/ € 4,40
Diesel <sup>A3, 1,2,7,8</sup>	0,3/0,5l	€ 2,90/ € 4,40
Berliner Weisse <sup>A3</sup> 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 <sup>1,2,7,8</sup>	0,2/0,4l	€ 3,00/ € 4,30
Coca-Cola Zero <sup>1,2,7,8</sup>	0,2/0,4l	€ 3,00/ € 4,30
Fanta <sup>3,6</sup>	0,2/0,4l	€ 3,00/ € 4,30
Sprite <sup>3,6</sup>	0,2/0,4l	€ 3,00/ € 4,30
Spezi <sup>1,2,3,6,7,8</sup>	0,2/0,4l	€ 3,00/ € 4,30
Schweppes Bitter Lemon <sup>4,9</sup>	0,2/0,4l	€ 3,20/ € 4,40
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2/0,4l	€ 3,20/ € 4,40
Schweppes Tonic Water <sup>4</sup>	0,2/0,4l	€ 3,20/ € 4,40
Braumeister Kraftmalz (Malztrunk) <sup>1</sup>	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 <sup>M</sup>	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 <sup>M</sup>, 2cl Zitronensaft <sup>M</sup>, 2cl Grenadine <sup>1</sup>, 13cl Ginger Ale <sup>1</sup></i>	
Oceanic	€ 6,50
<i>12cl Orangensaft, 12cl Ananassaft <sup>M</sup>, 5cl Grapefruitsaft, 1cl Blue Curacao alkoholfrei<sup>1</sup></i>	
Frische Brise	€ 6,50
<i>1cl Pfefferminzsirup <sup>1</sup>, 14cl Orangensaft, 14cl Ananassaft <sup>M</sup></i>	
Leichter Matrose	€ 6,50
<i>2cl Bananensirup <sup>1</sup>, 6cl Orangensaft, 20cl Milch <sup>G</sup>, 2cl Grenadine <sup>1</sup></i>	
Baby Colada	€ 6,50
<i>3cl Kokossirup <sup>1</sup>, 5cl Sahne <sup>G</sup>, 22cl Ananassaft <sup>M</sup></i>	
Virgin Caipirinha	€ 6,50
<i>Limette, Limes Juice, Rohrzucker, Ginger Ale <sup>1</sup></i>	

## Alkoholische Cocktails

Captain's Corner	€ 8,50
<i>4cl Myers's Rum <sup>1</sup>, 13cl Ananassaft <sup>M</sup>, 13cl Cranberrysaft</i>	
Dreamsicle	€ 6,50
<i>3cl Licor 43 <sup>1</sup>, 4cl Orangensaft, 8cl Milch <sup>G</sup></i>	
Gin Fizz	€ 7,50
<i>4cl Tanqueray London dry, 1cl Zitronensaft <sup>M</sup>, 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 <sup>1</sup>, 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 Kahlua<sup>1</sup>, 3cl Sahne<sup>G</sup></i>		
Whisky- Sour		€ 7,50
<i>4cl Jim Beam<sup>1</sup>, 1dash Orangensaft, 2cl Zitronensaft<sup>M</sup>, 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 Aperol<sup>1</sup>)</i>		

## Long Drinks

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

## Whisky & Whiskey

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

## Single Malts

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

## Weinbrand , Cognac & Brandy

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

## Liköre

Amaretto	2 cl	€ 3,00
Sambuca	2 cl	€ 3,00
Baileys Irish Cream <sup>1,7,G</sup>	2 cl	€ 3,00
Kahlua Kaffeelikör <sup>1,7</sup>	2 cl	€ 3,00
Cointreau	2 cl	€ 3,00
Likör 43 <sup>1</sup>	2 cl	€ 3,00
Drambuie <sup>1</sup>	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 <sup>1</sup>	2 cl	€ 3,00

## Kaffee

Tasse Kaffee <sup>7</sup>		€ 2,80
Kännchen Kaffee <sup>7</sup>		€ 4,50
Espresso <sup>7</sup>		€ 2,80
Doppelter Espresso <sup>7</sup>		€ 4,50
Cappuccino <sup>7,G,</sup>		€ 3,20
Milchkaffee <sup>7,G</sup>		€ 3,20
Latte Macchiato <sup>7,G</sup>		€ 3,20
(auch mit Cocos oder Mandelsirup)		€ 3,50

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

## Tee

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

Darjeeling, Baroness Grey<sup>7</sup> (BIO), Asia Superior Grüntee<sup>7</sup>, 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)*

<b>Classic-Club-Sandwich</b>	€ 11,50
------------------------------	---------

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

<b>Burger vom Brandenburger Rind</b>	€ 11,50
--------------------------------------	---------

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

<b>Bunter Blattsalat der Mark Brandenburg</b>	€ 8,50
-----------------------------------------------	--------

mit Hausdressing<sup>(J)</sup> & gebratenen Putenbruststreifen  
*mixed green leaf salad with house dressing & fried turkey breast strips*

<b>Büffelmozzarella<sup>(G)</sup></b>	€ 5,50
---------------------------------------	--------

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

<b>Gulaschsuppe vom Brandenburger Rind<sup>(M,J)</sup></b>	€ 6,50
------------------------------------------------------------	--------

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

<b>Currywurst vom Fläminger BIO Apfelschwein<sup>(J,J,M,C,A1)</sup></b>	€ 4,50
-------------------------------------------------------------------------	--------

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

<b>Strammer Max</b>	€ 7,50
---------------------	--------

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

<b>Nudeln<sup>(A1,C)</sup> al Pesto</b>	€ 9,50
-----------------------------------------	--------

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

<b>Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef</b>	€ 11,50
-----------------------------------------------	---------

mit Remouladensoße<sup>(J,C,G)</sup>, kleinem Blattsalat mit Hausdressing<sup>(J)</sup> & 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<sup>(G)</sup> & Krustenbrot<sup>(A1,A2)</sup>  
*aspic of organic apple-pork; in a preserving jar with mustard pickle, butter & crusty bread*

### Kleine Auswahl an Käse<sup>(G)</sup> vom Holzbrett

€ 7,50

mit Trauben und Pumpernickel<sup>(A2)</sup>  
*small selection of cheese with grapes & pumpernickel*

### Wildbockwurst oder Wildknacker vom Fläminger Wild

€ 4,00

mit Bautzener Senf<sup>(I)</sup> oder Werderaner Ketchup<sup>(J,M)</sup>, Krustenbrot <sup>(A1,A2)</sup>  
mit Brandenburger Landbutter<sup>(G)</sup>  
*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.