

Kalte Vorspeisen und Salate

Sz - Caprese

9,80 Euro

Sonnengereifte Tomaten, Büffelmozzarella² und Serranoschinken sowie Olive^{5,15} aus Apulien, verfeinert mit Basilikumöl und Flor de Sal (spanische Meersalzblume)

Gemischter Salat

5,90 Euro

Verschiedene Blattsalate mit Tomate, Gurke und Paprika, wahlweise mit Basilikum-Vinaigrette, Hausdressing oder French Dressing

Sz - Vitello Tonnato alla Chef

11,50 Euro

Tranchen vom Kalb mit Thunfisch-Kapernsauce², Paprikamousse und Basilikumschaum an mariniertem Pflücksalat

Carpaccio vom Rinderfilet

12,50 Euro

mariniert mit Knoblauchöl, veredelt mit Tasmanischem Bergpfeffer, dazu ein knackiges Salatbouquet mit Kräutercroûtons, verfeinert mit 16-jährigem FLAVIVS Cabernet Sauvignon Reserva-Essig und Flocken vom Grana Padano

Seeteufel und Lachs

14,00 Euro

roh mariniert mit Flor de Sal (spanische Meersalzblume) und Zitronenöl, dazu Avocado und Orangenfilets sowie hausgemachte Olivenbiscottini²

Großer *Sz* - Gartensalat

8,90 Euro

Komposition von jungen Salatblättern, Rohkostsalaten und wilden Kräutern mit gerösteten Pinienkernen und Basilikum-Vinaigrette, Hausdressing oder French Dressing

je nach Wahl mit

Gebratener Hähnchenbrust

11,90 Euro

Argentinischem Rumpsteak von „GrandE La Morocha“

17,50 Euro

Zarten Rinderfiletspitzen

19,50 Euro



Suppen

Tagessuppe Bitte fragen Sie Ihre Bedienung	3,90 Euro
Consommé von der Wachtel mit warmem Petersilien-Gelee, feinem Gemüsestroh und Wachtelklein	5,60 Euro
Hummercremesuppe mit Jakobsmuschel unter einer Steinmühlensenfkruste ² auf Schaumweingelee mit Kaviar	5,90 Euro
Karotten-Orangencremesuppe mit kandiertem Ingwer und Tranchen vom Weidelamm	5,20 Euro
Vegetarische Suppe Getrüffeltes Wiesenkräuterschaumsüppchen mit Tranche vom gebratenen Kräuterseitling und Rote-Beete-Nocken	4,10 Euro

Warme Vorspeisen

Ragout fin vom Kalb mit Champignons, überbacken mit Käse, dazu Toast	5,90 Euro
Tranchen von der pochierten Hähnchenbrust auf Blattspinat, gratiniert mit getrüffelter Sauce Mornay, dazu in Olivenöl sautierte Karotten, Perlgraupen und Pinienkerne	8,90 Euro
Duett von Jakobsmuscheln und Garnelen verfeinert mit Ingwer-Frucht-Senf auf süßem Basilikumpesto, dazu Preiselbeergelee, Thüringer Bauernkäsecreme mit Brennessel sowie Rote Beete-Kartoffelpüree	14,70 Euro
Tranchen vom Lammrücken mit grünem Pfeffer, wilden Kräutern und würzigem Karotten-Rettichsalat mit Orangenfilets und wilden Kräutern, dazu Chardonnayessig und hausgemachte Olivenbiscottini ²	12,50 Euro

Pasta

Rigatoni mit Hähnchenbrust Zuckerschoten, getrockneter Tomate und Rispentomaten sowie Basilikumpesto	12,90 Euro
Penne mit Geschnetzeltem vom Rindsfilet und Champignons, in getrüffeltem Rahm mit Flocken vom Grana Padano	18,50 Euro
Tomatisierte Tagliarini mit wilden Kräutern, Paprika-Zucchini Gemüse und in Knoblauchöl und Chili sautierten Garnelen	15,90 Euro

Vegetarisch

Fettuccine mit Steinpilzen und Ruccola in Rahm, dazu feine Flocken vom Grana Padano	11,90 Euro
Bunte Kartoffel-Gemüsepfanne in Gorgonzolarahm	10,50 Euro

Fischgerichte

Fangfrische Forelle aus heimischen Gewässern, gebraten mit Zitronen-Thymian, dazu La Ratte Kartoffeln und gebutterte Karotten sowie Zitrus-Butter	13,50 Euro
Loup de Mer (Wolfsbarsch) gebraten, dazu Paprikaschaumsauce, Blattspinat mit Pinienkernen sowie Perlgraupen mit Ricotta	15,50 Euro
Pochierte Seeteufelmedaillons auf glasiertem Wurzelgemüse mit Tamarillo-Senfsauce ² , Wachtelei und Pariser Kartoffeln	19,50 Euro
Lachsfilet im Serranoschinken mit Basilikumschaum, dazu Gurken-Dill-Spaghetti und Tomaten-Risotto	17,50 Euro
<i>Sz</i> - Fischensemble Seeteufel, Lachsfilet und Loup de Mer auf Papaya-Melonensauce mit Shrimps, dazu frisches Gemüsebouquet und Safran-Risotto	21,50 Euro

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb, mit Salatgarnitur, Kartoffelpüree mit Speckstippe und Röstzwiebeln	16,90 Euro
„Mangalica“-Schweinenacken mit Köstritzer Schwarzbiersauce, Zwiebelconfit und Bratkartoffeln mit Majoran <i>Das Mangalica- oder Mangalitza-Schwein ist ein ungarisches Wollschwein, dessen Fleisch fein marmoriert ist und sogenanntes „gutes Cholesterin“ enthält.</i>	16,50 Euro
Barbarie-Entenbrust rosa gebraten, mariniert mit Orangen-Senf ² , an Madeirasauce, dazu Romanesco mit Mandelhobeln und hausgemachte Kräuterschupfnudeln <i>Bitte haben Sie Verständnis für etwas Wartezeit auf Ihre gute Wahl.</i>	18,50 Euro
Geschmorte Kalbsbäckchen in Portweinsauce, auf warmem Preiselbeergelee, dazu gebratene Kräuterseitlinge, Mandelbrokkoli und Kräuter-Kartoffelpüree	23,50 Euro
Lammkarree unter der Kräuterkruste auf Ratatouille mit Wasabi-Minzschaum und Rosmarinkartoffeln	22,00 Euro
Rinderfilet von „GrandE La Morocha“ mit Assam Langpfeffer, frischem Gemüsebouquet, getrüffelten Tagliarini und Flocken vom Grana Padano	28,50 Euro
Roastbeef „Strindberg“ von „GrandE La Morocha“ an frischem Gemüsebouquet, dazu gebackene Kartoffelspalten mit Ricotta	22,50 Euro
Rindsroulade mit geschmortem Rotkohl und Thüringer Klößen	13,20 Euro
Hähnchenbrust gratiniert mit Tomate und Büffelmozzarella auf Kartoffelrösti mit Basilikumsauce	14,20 Euro
Argentinisches Rumpsteak von „GrandE La Morocha“ mit Kräuterbutter, Salatgarnitur und Röstkartoffeln mit Majoran	18,50 Euro

Für 2 Personen

Chateaubriand von „GrandE la Morocha“

am Tisch flambiert, mit Madeirasauce, frischem Gemüsebouquet, Kartoffelrösti und Kräuter-Kartoffelpüree

58,00 Euro

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen gern größere Portionen für weitere Personen zu.

„GrandE La Morocha“

Für dieses Spitzenprodukt aus Argentinien kommen nur Aberdeen-Angus-Ochsen zur Verwendung. Die Herden wachsen in freier Natur auf und ernähren sich ausschließlich von den grünen Wiesen der argentinischen Pampa – ohne Kraftfutter und Mast. So erklären sich die guten ernährungsphysiologischen Werte, die sogar besser als bei Hühnern sind.

Nur 6 g Fett und nur 60 mg Cholesterin enthält das zarte, aromatische und schmackhafte Fleisch.

Sz - Grillensemble

Steaks von Lamm, Rind und Kalb mit dreierlei Pfeffer, Portweinglasur und Champignonsauce, Grillgemüse mit Kräutern der Provence und Pariser Kartoffeln

1 Person	21,50 Euro
2 Personen	39,50 Euro

Dessert

Cappuccino-Parfait im Schokoladenmantel mit Sauce Caramel	6,40 Euro
Schokoladensoufflé mit Rosmarin an Balsamico-Sabayone	4,90 Euro
Mousse von weißer Valrhonachokolade mit Himbeer-Ingwer-Parfait	6,90 Euro
Dessertteller nach Art des Hauses	7,50 Euro
Halbgefrorenes von Zitrone und Limette auf süßem Pesto mit Blaubeermousse	5,90 Euro



6

Käse

Internationale und regionale Käsespezialitäten mit Feigensenf und Früchten

1 Person	7,70 Euro
2 Personen	13,90 Euro
3 Personen	20,10 Euro
4 Personen	26,30 Euro



Offene Weißweine 0,2l

Silvaner * Dr. Hage, Saale Unstrut Q.b.A./trocken, vollfruchtig im Geschmack mit feinen Zitrusaromen und frischer belebender Säure, harmonisch	5,20 Euro
Weißer Cuvée * Kloster Pforta Q.b.A./trocken, Eine Cuvée der schönsten weißen Rebsorten: Müller-Thurgau, Grüner Silvaner und Kerner. Sie spiegelt den typischen Charakter der Saale-Unstrut Region wieder. Ausgewogenes Zusammenspiel von Säure und Alkohol.	5,00 Euro
Kerner * Wackerbarth, Sachsen Q.b.A./trocken, feinfruchtiger Weintyp, sein fruchtiges Bukett erinnert an rote Äpfel und saftige Ananas	6,80 Euro
Riesling * Johannisberger Erntebinger, Rheingau Qualitätswein, Weingut R. Nögler, Oestrich-Winkel Q.b.A./trocken, fruchtiges Bukett, frisch, schöne reife Rieslingnote	5,00 Euro
Grüner Veltliner * Neusiedler See/Österreich Landwein/trocken, klare, saubere Frucht, leicht nussiges Aroma, animierende Säure, unkomplizierter Essensbegleiter	4,00 Euro
Weißburgunder * Neusiedler See/Österreich Landwein/halbtrocken, angenehm, fruchtiges Aroma, am Gaumen charmant, sehr harmonisch	4,00 Euro
Scheurebe * Vier Jahreszeiten, Pfalz Q.b.A./halbtrocken, duftig, würzig, schöne Aromen, harmonisch	4,90 Euro
Morio Muskat * Dürkheimer Feuerberg VJ, Pfalz Q.b.A./lieblich, feines Bukett, aromatisch, schöne Würznoten, süffig	4,90 Euro
Chardonnay * Aimery, Frankreich VdP/trocken, weiche, schlanke Frucht mit fester, kompakter Struktur	5,20 Euro

Offene Roséweine 0,2l

Blaifränkisch Rosé * Elfenhof, Österreich Q.b.A./trocken, fruchtig, weich, harmonisch im Geschmack	5,00 Euro
Rosé d'Anjou * Château de Mauny, Frankreich AOC/halbtrocken, zartsüße Fruchtfülle, pikant, süffig, harmonisch	5,20 Euro

Offene Rotweine 0,2l

Dornfelder * Ruppertsberger, Pfalz Q.b.A./Ruppertsberger Winzerverein Hoheburg eG/trocken, dunkel, rund, fruchtig, feine Kirschnoten	4,90 Euro
Blauer Portugieser * Dürkheimer, Pfalz Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim Q.b.A./halbtrocken, samtig, abgerundet, tiefgründig	4,90 Euro
Portugieser * Bretz, Rheinhessen Q.b.A./lieblich, vollmundig, leicht, fruchtig und süffig	4,90 Euro
Zweigelt * Neusiedler See/Österreich Landwein/halbtrocken beerige Aromatik in der Nase, weich und geschmeidig am Gaumen mit kräftigem Abgang	4,00 Euro
Blaufränkisch * Neusiedler See/Österreich Landwein/trocken schöne kirschige Note, leichte Frucht, wenig Tannin, zarte Säure	4,00 Euro
Merlot * Custoza, Italien Venetien I.G.T./trocken, fruchtiges Bukett, im Geschmack Waldbeeren, schöne Fruchtfülle, harmonisch, nachhaltig	5,00 Euro
Montepulciano d'Abruzzo * Citra, Italien Abruzzen D.O.C./trocken, kräftige Farbe, vollfruchtig, harmonisch, rund	4,90 Euro
Neprica * Tormaresca, Puglia, Italien I.G.T./trocken, intensiv fruchtiges Bukett, sanfter, delikater Geschmack mit schön eingebundenen Tanninen	6,80 Euro
Escudo Rojo * Rothschild, Chile trocken, intensiv und komplex mit finessenreichem Aroma, ausgewogene Struktur, langes, elegantes Finale, großes Potenzial, in Barriques gereift	7,20 Euro

Fassbiere

Köstritzer Edelpils	0,25 l	1,90 Euro
	0,4 l	2,90 Euro
Köstritzer Schwarzbier	0,2 l	1,90 Euro
	0,4 l	3,20 Euro
König Pilsener	0,25 l	2,20 Euro
	0,4 l	3,20 Euro
Erdinger Hefeweizen hell	0,3 l	2,50 Euro
	0,5 l	3,50 Euro
Radler	0,25 l	1,90 Euro
	0,4 l	2,90 Euro

Flaschenbiere

Erdinger Weißbier, dunkel	0,5 l	3,50 Euro
Erdinger Weißbier, kristall	0,5 l	3,50 Euro
Erdinger Weißbier, alkoholfrei	0,5 l	3,50 Euro
Bitburger Drive, alkoholfrei	0,33 l	2,80 Euro

Aperitifs

Lillet Berry Lillet blanc, Schweppes Russian Wildberry		5,00 Euro
St. Germain Cocktail à la <i>Sz</i> St. Germain Holunderblütenlikör, Geldermann Carte Blanche, Soda		8,50 Euro
Wild Hibiscus Hibiscusblüte und Geldermann Carte Blanche		6,50 Euro
Veneziano Aperol, Prosecco, Soda		5,00 Euro

Sherry aus der Williams & Humbert Collection

Very dry fino, sehr trocken füllig, finessreiches Bukett, delikater, trockener, reifer Geschmack	5 cl	2,70 Euro
Manzanilla, trocken frisch, leicht, elegant, mit feinstem, fruchtigem Aroma	5 cl	2,70 Euro
Amontillado 12 Jahre alt, halbtrocken elegant, rassig, Duft nach Nüssen und Kandis	5 cl	2,70 Euro
Oloroso 12 Jahre alt, trocken dunkelgolden, vollkräftig im Geschmack, mit zartem Nussaroma	5 cl	2,70 Euro
Cream, süß köstlicher, nicht üppiger Süßgeschmack, nussig und rassig cremig	5 cl	2,70 Euro
Pedro Ximenez 12 Jahre alt, mild süß cremig, körperreich, vollmundig	5 cl	2,70 Euro

Portwein von Delaforce

fine white weicher und runder Geschmackseindruck	5 cl	3,00 Euro
fine ruby vollfruchtig, feinwürzig	5 cl	3,00 Euro
„His Eminence’s Choice“ 10 Years old Port (Tawny) vollmundig, fruchtig, erinnert an Rosinen, Datteln, Toffee und Mandeln	5 cl	5,00 Euro
Curious & Ancient, 20 Year old Port (Tawny) feine Noten von Orangenblüten, Walnuss und Karamell gepaart mit Anklängen von Lakritze und Vanille	5 cl	6,80 Euro

Vermouth

Noilly Prat Das Gold des Gaumens	5 cl	3,20 Euro
Martini Bianco	5 cl	3,00 Euro
Martini Extra dry	5 cl	3,00 Euro
Martini Rosso	5 cl	3,00 Euro

Sekt und Prosecco

Rotkäppchen Riesling	0,1 l	3,00 Euro
Flaschengärung trocken	0,75 l	19,50 Euro
Prosecco Scavy & Ray Frizzante	0,1 l	3,00 Euro
Finest italian Prosecco	0,2 l	5,00 Euro
	0,75 l	19,50 Euro
Geldermann Superb	0,1 l	3,00 Euro
Flaschengärung halbtrocken	0,75 l	19,50 Euro
Geldermann Rosé	0,2 l	9,50 Euro
Ein trockener Sekt von ganz anderer Couleur! In diesem Rosé paart sich das Aroma eines Kaiserstühler Rotweins mit den Spitzenweinen aus Pineau de Loire und Chardonnay Trauben.	0,375 l	18,50 Euro
	0,75 l	34,80 Euro



12

Champagner

Lanson Black Label Brut	0,2 l	27,00 Euro
	0,75 l	98,50 Euro
Veuve Clicquot	0,75 l	135,00 Euro
Veuve Clicquot rosé	0,75 l	160,00 Euro
Dom Perignon	0,75 l	189,00 Euro



Soft & Nektar

Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	4,50 Euro
Tomatensaft	0,2 l	2,00 Euro

Von Niehoffs Vaihinger

Orange	0,2 l	2,00 Euro
Apfel	0,2 l	2,00 Euro
Sauerkirsch	0,2 l	2,00 Euro
Banane	0,2 l	2,00 Euro
Maracuja	0,2 l	2,00 Euro
Ananas	0,2 l	2,00 Euro
Erdbeer	0,2 l	2,00 Euro
Mango	0,2 l	2,00 Euro
Cranberry	0,2 l	2,00 Euro

Fruchtsaftschorle mit

Niehoffs Vaihinger	0,4 l	3,00 Euro
--------------------	-------	-----------

Mineralwasser

Gerolsteiner	0,25 l	1,90 Euro
Sprudel, Medium oder Naturell	0,75 l	4,30 Euro
Gerolsteiner Medium	0,5 l	3,20 Euro

Limonaden

Coca Cola ^{1,3}	0,3 l	2,00 Euro
	0,4 l	2,60 Euro
Afri Cola ^{1,3}	0,2 l	2,00 Euro
Coca Cola light ^{1,3}	0,3 l	2,00 Euro
Fanta ¹	0,3 l	2,00 Euro
	0,4 l	2,60 Euro
Sprite	0,3 l	1,60 Euro
Almdudler	0,25 l	2,50 Euro
Die kultige Kräuterlimonade Österreich's aus 32 Kräutern		
Lichtenauer Bitter Lemon ^{1,4}	0,25 l	2,00 Euro
Lichtenauer Tonic Water ^{1,4}	0,25 l	2,00 Euro
Lichtenauer Ginger Ale ¹	0,25 l	2,00 Euro

Energy

Red Bull ^{1,3}	0,25 l	3,50 Euro
-------------------------	--------	-----------

Wellness

von Carpe Diem – des Trinkens reicher Sinn

Carpe Diem Kombucha Classic, Quitte, Cranberry	0,25 l	3,50 Euro
---	--------	-----------

Kaffeespezialitäten von Seeberger

Café ³		1,80 Euro
Café koffeinfrei		1,80 Euro
Cappuccino ³		2,40 Euro
Café au Lait ³		2,80 Euro
Espresso ³		1,80 Euro
Espresso doppelt ³		3,40 Euro
Latte Macchiato ³		2,80 Euro
Latte Macchiato flavored ³ mit Cocos, Caramel, Hazelnut oder Vanille		3,20 Euro
Irish Coffee mit Sahne ³		4,00 Euro
Dooley's Coffee mit Sahne ³		4,00 Euro

Unser aktuelles Torten- & Kuchenangebot erfragen Sie bitte bei Ihrer Bedienung.

Milchshakes

Himbeer-Milchshake ¹ Himbeeren, Himbeersirup, Milch, Sahne	0,3 l	3,50 Euro
Heidelbeer-Joghurt-Milchshake Heidelbeeren, Vanillesirup, Joghurt, Milch	0,3 l	3,50 Euro
Erdbeer-Milchshake ¹ Erdbeeren, Erdbeersirup, Milch, Sahne	0,3 l	3,50 Euro
Vanille-Milchshake ¹ Vanilleeis, Sahne, Milch	0,3 l	3,50 Euro
Schoko-Milchshake ¹ Schokoladeneis, Sahne, Milch	0,3 l	3,50 Euro

Heiße Getränke

heiße Schokolade mit Sahne		2,00 Euro
Lumumba		3,50 Euro
Schokolade, Milch, Rum		
heiße Milch flavored		2,60 Euro
mit Cocos, Caramel, Honig oder Vanille		
heiße Milch		3,20 Euro
mit Amaretto oder Dooley's		
Ovomaltine		2,00 Euro
Das Schweizer Kakaogetränk mit Malz und Saccharose		

Heißgetränke mit Feuer

Glühwein ¹	0,25 l	2,50 Euro
Glühwein mit Amaretto ¹	0,25 l	3,50 Euro
Grog	0,25 l	2,90 Euro
Stroh Jagertee	0,25 l	3,90 Euro

Tee

Schwarz		
Darjeeling		2,20 Euro
Assam		2,20 Euro
Earl Grey		2,20 Euro
Sweet Cherry aromatisiert		2,00 Euro
Grün		
Jasmine Blossom		2,20 Euro
Sweet Lemon aromatisiert		2,20 Euro
Kräuter		
Cool Spearmint		2,20 Euro
Rooibos Vanilla		2,20 Euro
Kamille & Honig		2,20 Euro
Ginger & Lemon		2,20 Euro
Früchte		
Oriental Apple		2,20 Euro
Sweet Berry		2,20 Euro

Cocktails

Fancys

Brasil ¹ Myer's Rum, De Kuyper Apricot Brandy, Grenadine, Rohrzucker, Zitronen-, Ananassaft	5,90 Euro
Hurricane Myer's Rum, Ron Varadero 3 Jahre, Lime Juice, Zitronen-, Maracuja-, Orangen- und Ananassaft	5,90 Euro
Lady Killer Finsbury Gin, De Kuyper Apricot Brandy, De Kuyper Triple Sec, Ananas- und Maracujasaft	5,50 Euro
Latin Lover Cachaca Canario, Sierra Tequila, Lime Juice, Zitronen-, Ananassaft	5,50 Euro
Mai Tai Myer's Rum, Ron Varadero 3 Jahre, Old Pascas 73 %, De Kuyper Triple Sec, Mandelsirup, Zitronensaft, Lime Juice	8,50 Euro
Zombie ¹ Myer's Rum, Old Pascas white, Ron Varadero 3 Jahre, Old Pascas black, Ron Varadero 7 Jahre, De Kuyper Apricot Brandy, Grenadine, Zitronen-, Ananas-,Orangen- und Maracujasaft	9,50 Euro

Coladas

Pina Colada Old Pascas white, Cocos, Sahne, Ananassaft	5,50 Euro
Cherry Colada Myer's Rum, Cocos, Sahne, Kirschsaf	5,50 Euro
Flying Cangaroo Old Pascas white, Smirnoff Vodka, Galliano, Cocos, Sahne, Ananas- und Orangensaft	5,90 Euro
Swimmingpool ¹ Old Pascas white, Smirnoff Vodka, De Kuyper Blue Curacao, Cocos, Sahne, Ananassaft	5,90 Euro
Choco Colada Old Pascas white, Kahlua Kaffeelikör, Cocos, Milch, Sahne, Schokosirup	6,50 Euro

Pirinhas

Caipirissima Limette, Rohrzucker, Ron Varadero 3 Jahre	5,20 Euro
Caipirinha Limette, Rohrzucker, Cachaca Canario	5,20 Euro
Caipiroska Limette, Rohrzucker, Smirnoff Vodka	5,20 Euro

Highballs

Tequila Sunrise ¹ Sierra Tequila, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft	5,20 Euro
Cuba Libre mit Ron Varadero 3 Jahre ^{1,3} Limette, Ron Varadero 3 Jahre, Coca Cola	5,20 Euro
Cuba Libre mit Ron Varadero 7 Jahre ^{1,3} Limette, Ron Varadero 7 Jahre, Coca Cola	6,90 Euro
El Diabolo ^{1,3} Sierra Tequila, Creme de Cassis, Limette, Ginger Ale	5,50 Euro
Long Island Ice Tea ^{1,3} Old Pascas white, Smirnoff Vodka, Finsbury Gin, Sierra Tequila, De Kuyper Triple Sec, Limette, Coca Cola	8,90 Euro

Classics

Daiquiri Old Pascas white, Limettensaft, Rohrzuckersirup	5,00 Euro
Margarita Sierra Tequila, De Kuyper Triple Sec, Zitronensaft	5,00 Euro
Martini Cocktail Noilly Prat, Bombay Sapphire Gin, Olive	5,00 Euro
Manhattan Canadian Club Whiskey, Martini Rosso, Angostura	5,00 Euro
White Russian Smirnoff Vodka, Kahlúa Kaffeelikör, Sahne	5,00 Euro
Black Russian Smirnoff Vodka, Kahlúa Kaffeelikör	5,00 Euro
Gin Fizz Bombay Sapphire Gin, Rohrzuckersirup, Zitronensaft, Soda	5,00 Euro
Gimlet Bombay Sapphire Gin, Lime Juice, Limette	5,00 Euro
Whiskey Sour Jim Beam, Rohrzuckersirup, Zitronensaft	5,00 Euro

Non Alcoholic

Apfelcaipirinha Limette, Rohrzucker, Apfelsaft	4,90 Euro
Virgin Colada Cocos, Sahne, Ananassaft	4,90 Euro
Speedy Gonzales ¹ Blue Curacao Barsirup, Ananas-, Orangen- und Maracujasaft	4,90 Euro
Sportsman Grenadine, Zitronen-, Orangen- und Ananassaft ^{1, 4}	4,90 Euro

Longdrinks mit 4 cl

Ron Varadero 3 Jahre Cola ^{1,3}	0,2 l	4,50 Euro
Campari Orange ¹	0,2 l	4,50 Euro
Campari Orange - frisch gepresst	0,2 l	6,50 Euro
Aperol Soda ¹	0,2 l	4,50 Euro
Gin Tonic ²	0,2 l	4,50 Euro
Bombay Sapphire Tonic ²	0,2 l	5,50 Euro
Jim Beam Cola ^{1,3}	0,2 l	4,50 Euro
Ballantines Sprite	0,2 l	5,00 Euro
Smirnoff Vodka Lemon ^{1,3}	0,2 l	4,50 Euro
Disaronno Amaretto Apfelsaft	0,2 l	4,50 Euro
Smirnoff Vodka Red Bull ^{1,3}	0,2 l	5,00 Euro
Sekt Red Bull ^{1,3}	0,2 l	5,00 Euro
Aperol Sekt oder Prosecco ^{1,3}	0,2 l	5,00 Euro

Spirituosen

Liköre

Baileys on Ice	2 cl	1,90 Euro
Dooley's on Ice	2 cl	1,90 Euro
Cointreau	2 cl	1,90 Euro
Disaronno Amaretto	2 cl	1,90 Euro
Galliano Authentico	2 cl	1,90 Euro
Galliano Vanilla	2 cl	1,90 Euro
Southern Comfort	2 cl	1,90 Euro
Kahlúa	2 cl	1,90 Euro

Obstbrände

Ziegler Nr. 1 Wildkirsch	2 cl	11,50 Euro
Ziegler Williamsbirne	2 cl	5,60 Euro
Ziegler Waldhimbeergeist	2 cl	4,50 Euro
Schladerer Williamsbirne	2 cl	2,60 Euro
Schladerer Himbeergeist	2 cl	2,60 Euro
Schladerer Kirschwasser	2 cl	3,10 Euro
Pâpidoux Calvados	2 cl	2,10 Euro

Grappa

Grappa Sensèa Chardonnay leichtes Aroma von grünem Apfel	2 cl	2,50 Euro
Grappa Sensèa Pinot „Erinnerungen an taufrisches Gras“	2 cl	2,50 Euro
Grappa Sensèa Moscato intensiver Duft nach Trauben	2 cl	2,50 Euro
Grappa Sensèa Prosecco leichtes, blumiges Aroma	2 cl	2,50 Euro

Aquavit

Malteser Aquavit	2 cl	1,90 Euro
Linie Aquavit	2 cl	2,10 Euro

Anis

Molinari Sambuca	2 cl	1,90 Euro
Tsantali Ouzo	2 cl	1,90 Euro
Pernod	5 cl	3,90 Euro

Tequila

Sierra Tequila Antiguo	2 cl	2,50 Euro
Sierra Milenario blanco	2 cl	3,20 Euro
Sierra Milenario extra anejo	2 cl	3,50 Euro

Bitters

Ramazzotti	2 cl	2,10 Euro
Underberg	2 cl	1,90 Euro
Jägermeister	2 cl	1,90 Euro
Kümmerling	2 cl	1,90 Euro
Fernet Branca	2 cl	2,10 Euro
Benedictine D.O.M.	2 cl	1,90 Euro
Averna	2 cl	2,10 Euro

Weinbrand, Brandy, Cognac & Armagnac

Feiner Alter Wilthener	2 cl	1,90 Euro
Wilthener Nr. 1	2 cl	2,30 Euro
Osborne Veterano	2 cl	2,10 Euro
Carlos Nr. I	2 cl	3,10 Euro
Lepanto	2 cl	3,40 Euro
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	3,00 Euro
Remy Martin XO	2 cl	13,20 Euro
Otard VSOP	2 cl	3,10 Euro
Martell Noblige	2 cl	3,40 Euro
Clés de Ducs V.S.O.P.	2 cl	3,10 Euro
Gran Duque d'Alba Solera Gran Reserva	2 cl	3,40 Euro
Gran Duque d'Alba Oro Solera Gran Reserva Especial	2 cl	9,80 Euro
20 Jahre in Eichenfässern gelagert		

Rum

Ron Varadero 3 Jahre	2 cl	2,00 Euro
Ron Varadero 5 Jahre	2 cl	2,20 Euro
Ron Varadero 7 Jahre	2 cl	2,50 Euro
Ron Varadero Reserva	2 cl	2,80 Euro
Ron Varadero 15 Jahre Gran Reserva	2 cl	6,50 Euro
Havana Club 7 Jahre	2 cl	2,60 Euro
Havana Club Barrel Proof	2 cl	4,70 Euro
Havana Club 15 Jahre	2 cl	19,50 Euro
Matusalem Classico	2 cl	3,10 Euro
10 Soleros		
Matusalem gran reserva	2 cl	3,60 Euro
15 Soleros		
Zacapa Centenario XO Special Reserve – Guatemala	2 cl	8,40 Euro
im Soleraverfahren in Bourbon-, Sherry- und Pedro-Ximenez-Weinfässern bis zu 25 Jahre gereift		

Wodka & Korn

Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	1,90 Euro
Wodka Moskovskaya	2 cl	2,10 Euro
Alpha Noble	2 cl	2,90 Euro
Grasovka Vodka	2 cl	2,10 Euro
Smirnoff Vodka	2 cl	2,00 Euro

Whiskey

American Whiskey

Jim Beam	2 cl	1,90 Euro
Maker's Mark	2 cl	2,30 Euro
Jim Beam black	2 cl	2,40 Euro
Wild Turkey 8 Years	2 cl	2,90 Euro
Wild Turkey Rare Breed	2 cl	3,90 Euro
Booker's	2 cl	4,90 Euro

Booker's Bourbon direkt vom Fass, 7–8 Jahre gereift, 62,8 % Vol.

Canadian Whisky

Canadian Club	2 cl	2,10 Euro
---------------	------	-----------

Irish Whiskey

Paddy	2 cl	2,10 Euro
Tullamore Dew	2 cl	2,40 Euro
Jameson	2 cl	2,40 Euro
Tullamore Dew 10 years old single malt	2 cl	4,20 Euro

Der einzige Irish Malt Whiskey der in 4 unterschiedlichen Fässern – Bourbon-, Dry Oloroso Sherry-, Madeira- und Portfässern – reift.

Scotch Whisky

Johnnie Walker R.L.	2 cl	2,10 Euro
Johnnie Walker B.L. 12 Years	2 cl	2,60 Euro
Chivas Regal 12 Years	2 cl	2,60 Euro
Ballantines	2 cl	2,40 Euro
Dimple 15 Years	2 cl	2,60 Euro

Malt Whiskey

Glenfiddich Special Reserve 12 Years	2 cl	2,90 Euro
Glen Grant	2 cl	2,30 Euro
Aberlour 10 Years	2 cl	3,10 Euro
Aberlour a'bunadh	2 cl	5,90 Euro

Der Aberlour a'bunadh ist ein vatted Single Malt Whisky, und enthält ausschließlich 10 bis 15 Jahre alte Malts aus dem Haus Aberlour. Portwood 59,6 % vol

The Glenlivet 12 Years	2 cl	2,80 Euro
The Glenlivet 15 Years	2 cl	3,80 Euro
The Glenlivet 18 Years	2 cl	5,40 Euro
Laphroaig 10 Years	2 cl	2,80 Euro
The Macallan 12 Years	2 cl	3,90 Euro
The Macallan 18 Years	2 cl	10,20 Euro

Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 koffeinhaltig
- 4 chininhaltig
- 5 Antioxidationsmittel
- 6 Geschmacksverstärker
- 7 geschwefelt
- 8 Phosphat
- 9 Milcheiweiß
- 10 Süßungsmittel
- 11 Phenylalaninquelle
- 12 gewachst
- 13 Taurin
- 14 geschwärzt
- 15 Ascorbinsäure

Impressum:

Szenario
Cafe - Restaurant - Bar
Theaterplatz 1
07548 Gera

Tel +49 (0)365 827 91 18
Fax +49 (0)365 827 91 63

Öffnungszeiten: täglich geöffnet

Mo. - Fr. ab 11.30 Uhr
Samstag ab 15.00 Uhr & Sonntag ab 10.00 Uhr

Mail: info@szenario-gera.de
www.szenario-gera.de

Verantwortung:

Matzke GmbH & Co. KG
Hillgasse 15
Tel.: 03447 / 5150990
Fax: 03447 / 51509929
Web: www.matzke-gastro.de

Layout:

status-d
Design- und Werbeagentur
M. Herrmann
www.status-d.com

Druck:

DZA Druckerei zu Altenburg GmbH
Gutenbergstr. 1
04600 Altenburg
www.dza-druck.de