

Herzlich Willkommen im Faustus, am Fuße der Krämerbrücke.

Hier servieren wir Ihnen eine schmackhafte Auswahl saftiger Steaks und Fleischgerichte, knackig frische Salate sowie saisonale und regionale Spezialitäten. Hierbei legen wir großen Wert auf hohe Qualität und Frische von Fleisch und Beilagen.

Das Faustus ist nicht nur durch sein Restaurant bekannt, sondern auch für beliebte Barabende bei Jung und Alt.

In der warmen Jahreszeit bewirtschaften wir eine der beliebtesten Sonnenterrassen in Erfurt, direkt am Eingang der Krämerbrücke.

Die Krämerbrücke entstand neben einer Furt durch die Gera und war Teil des west-östlichen Handelsweges Via Regia. Ursprünglich als Holzbrücke über die Gera errichtet, wurde sie im Jahr 1117 nach der Zerstörung durch einen der vielen Brände erstmals erwähnt. Die erste urkundliche Bezeichnung der Brücke mit „pons rerum venalium“ ist für das Jahr 1156 nachweisbar. Schon auf der Holzbrücke hatten Händler links und rechts Krambuden aufgestellt.

An den beiden Brückenköpfen wurden steinerne Kirchen mit Tordurchfahrten errichtet, am westlichen Ende die Benediktikirche und am östlichen, die Ägidienkirche. St. Aegidien bestand schon zuvor als Brückenskapelle (1110 erstmals erwähnt).

Die 79 m lange Gewölbebrücke wurde in Kalk- und Sandsteinmauerwerk errichtet und besteht seitdem aus sechs sichtbaren Tonnengewölben mit lichten Weiten von 4,8 m bis 7,8 m und einem Gewölbestich von 2,4 m bis 3,9 m. Die Gewölbebreite beträgt zwischen 19 m und 22 m, Scheitel und Kämpfer sind zwischen 40 cm und 50 cm dick.

Nach einem Stadtbrand im Jahre 1472, der die Hälfte der Stadt und die Häuser auf der Brücke zerstörte, wurde die Krämerbrücke in ihrer heutigen Form, allerdings mit 62 Fachwerkgebäuden, wiederaufgebaut. Die Breite der 1486 fertiggestellten Brücke beträgt seitdem ungefähr 26 m bei einer lichten Weite von 5,5 m zwischen den Hausfluchten. Spätestens seit 1510 war der Name Krämerbrücke üblich.

Die Krämerbrücke ist das älteste profane Bauwerk Erfurts und zählt zu den bekanntesten Wahrzeichen der Stadt mit einer beidseitigen, geschlossenen Brückenbebauung mit Fachwerkhäusern. Die Fußgängerbrücke überspannt die hier Breitstrom genannte Gera und verbindet den Benediktsplatz im Altstadtkern mit dem Wenigemarkt in der östlichen Altstadterweiterung.

Frühstück bis 11.30 Uhr

Französisches Frühstück ^{A, E, G} Marmelade, Honig, Nutella, Butter und zwei Croissants	5,90
Faustus Frühstück ^{2, 3, A, C, E, G} Wurst- und Käsevariation, ein gekochtes Ei, Butter, Marmelade, Honig, Nutella und drei Brötchen	7,90
Käsefrühstück ^{A, C, G} Käsevariation, zwei Brötchen, Butter ein gekochtes Ei	7,20
Italienisches Frühstück ^{3, A, G} Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum, Parmaschinken, italienische Salami, Butter und zwei Brötchen	8,90
Lachsfrühstück ^{3, A, D, G, J} geräucherter Lachs, Meerrettich, Honigsenf Butter, und zwei Brötchen	8,50
Vitalfrühstück ^{A, C, G} Putenbrust, Tomate, Gurke, Radieschen, Kräuterquark und ein gekochtes Ei, Butter dazu zwei Brötchen	7,20
Kontinentales Frühstück ^{A, C, G, I} 2 Spiegeleier, Bacon, 2 Igelwürstchen, gebackenen Bohnen in Tomatensoße Toast, Butter	7,90
Frühstück für Verliebte (für zwei Personen) ^{2, 3, A, C, G} je ein Glas Sekt oder Prosecco, ein Heißgetränk nach Wahl, ein kleines Glas Orangensaft, Brötchen, Räucherlachs, Schinken, Salami, Käse, Früchte, Butter, Brötchen und je ein gekochtes Ei	24,50
Obstteller	5,40

Rühr-oder Spiegelei

Natur ^C	4,50
mit rohem Schinken ^{2, 3, C}	4,90
mit gekochtem Schinken ^{2, 3, C}	4,90
mit Paprika, Zwiebeln, Schinken, Käse ^{2, 3, C, G}	5,40
mit Tomate und Mozzarella ^{2, 3, C, G}	5,40
mit Räucherlachs ^{2, 3, C, D}	5,90
mit Bacon ^{2, 3, C}	5,00

-alle Rühr-und Spiegeleier werden 3 Eier und mit einem Brötchen und Butter gereicht-

Hinweis: Liebe Gäste, Sie können Produkte in unseren Frühstückten nicht tauschen. Wir bieten Ihnen jedoch an, Produkte gegen Aufpreis hinzuzufügen.

Ronnefeldt Tee

Darjeeling Summer Gold - Schwarzer Tee	
English Breakfast - Schwarzer Tee Ceylon	
Assam Bari - Schwarzer Tee	
Masala Chai - Schwarzer Gewürztee	
Earl Grey - Aromatisierter Schwarzer Tee	
Oriental Oolong - Aromatisierter Oolong Tee	
Moroccan Mint -Tee mit Marokkanischer Minze	
Morgentau - Aromatisierter Grüner Tee	
Jasmine Gold - Aromatisierter Grüner Tee	
Fruity White - Aromatisierter Weisser Tee	
Verveine - Kräutertee	
Ayurveda Herbs & Ginger - Kräutertee	
Rooibos Cream Orange - Aromatisierter Kräutertee	
Sweet Berries - Aromatisierter Früchtetee	
Pfefferminzblätter Refreshing Mint - Kräutertee	
Kamillenblüten Fruity Camomile - Kräutertee	
Lemon Fresh - Früchtetee	
Bergkräuter	
Green Dragon - aromafrei	
Rosy Rose Hip - Hagebutte	
Winter Harmony - Früchtetee Mandel-Zimt	
alle Sorten- Glas	3,20

Kaffee & Co

Tasse Kaffee ¹¹	
klein	2,20
groß	3,90
Espresso ¹¹	
einfach	2,20
doppelt	3,90
Espresso Macchiato ^{11, G}	
einfach	2,40
doppelt	4,00
Café au lait in der Schale ^{11, G}	3,80
Cappucino ^{11, G}	
groß	4,00
Latte Macchiato ^{11, G}	4,20
Baileys Latte Macchiato ^{1, 11, G}	4,80
Baileys Kaffee mit Sahne ^{1, 11, G}	4,80
Irish Coffee mit Sahne ^{11, G}	4,40
Heiße Schokolade mit Sahne ^G	3,40
Heiße Schokolade ohne Sahne ^G	3,00
Russische Schokolade mit Sahne ^G	4,80
Baileys- Schokolade mit Sahne ^{1, G}	4,80
Heiße Milch ^G	2,20
Heiße Milch mit Honig ^G	2,50
Heiße Zitrone ¹⁴	2,20
Grog	3,50

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt 7 gewachst, 8 Zucker oder Süßungsmittel, 9 Aspartam- Phenylalaninquelle, 10 mit Phosphat, 11 coffeinhaltig, 12 chininhaltig, 13 taurinhaltig, 14 Ascorbinsäure

Allergene: A glutenhaltig, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch, H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid und Sulphite, M Lupine, N Weichtiere

Bier

Bitburger Pils ^L	0,25l 2,80 0,5l 5,20
Radler/Diesel ^{L, 8, 11, 14}	0,25l 2,80 0,5l 5,20
Köstritzer Edelpils ^L	0,25l 2,80 0,5l 5,20
Köstritzer Kellerbier ^L	0,3l 3,50 0,5l 5,40
Paulaner Hefeweizen ^L	0,3l 3,20 0,5l 5,20
Weizen-Radler ^{L, 8, 14}	0,5l 5,20
Banane-, Pfirsich-, Cola-Weizen ^{L, 8, 11, 14}	0,5l 5,20
Bitburger 0,0% ^L alkoholfrei	0,33l 3,50
Bitburger Radler 0,0% ^L alkoholfrei	0,33l 3,50
Corona ^L	0,33l 4,00
Paulaner Hefeweizen Kristall ^L	0,5l 5,20
Paulaner Hefeweizen dunkel ^L	0,5l 5,20
Paulaner Hefeweizen/ Weißbier Zitrone ^{L, 8, 14} alkoholfrei	0,5l 5,20

Mineralwasser

Gerolsteiner still, Sprudel	0,25l 2,60
Gerolsteiner still, Sprudel	0,75l 5,60
Tafelwasser	0,2l 1,90 1,0l 5,00

Aperitif

Sandemann Soléo, Dry, Medium	5cl 3,20
Martini Bianco, Rosso, Dry, D'oro	5cl 3,50
Campari Orange/ Soda ^{1, 14}	20cl 7,00
Pernod	2cl 3,20
Ricard	2cl 3,20
Pastis	2cl 3,20
LBV Portwein Südafrika/Cape, Weingut Sommerbosch, lieblich	5cl 5,00

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, ^{1, 8, 11} Coca Cola light, ^{1, 8, 11} Fanta, Sprite und Spezi ^{1, 8, 1, 141}	0,2l 2,80 0,5l 5,30
Ginger Ale, ^{1, 8} Bitter Lemon, ^{1, 8} Tonic Water ^{1, 8, 12}	0,2l 2,80 0,5l 5,30
Bionade Holunder ⁸	0,33l 3,00
Red Bull ^{8, 11, 13}	0,25l 4,00

Säfte

Orange, Apfel, Banane, ^(1, 8, 14) Erdbeer, Johannisbeere, Kirsch, Cranberry, Rhabarber, Kirsch- Banane, Mango, Maracuja, Pfirsich, Ananas, Tomate	0,2l 2,60 0,5l 5,30
Grapefruit ^{1, 8, 14}	0,2l 2,00
Saftschorle ^{1, 8, 14}	0,2l 2,60 0,5l 5,30

Vorsuppen

Hausgemachte Tomatensuppe mit Croûtons und Sahne	^{A, G, I} 5,80
Möhren-Ingwer-Süppchen	^{A, I} 5,80
zu allen Suppen reichen wir ofenfrisches Baquette ^A	

Vorspeisen

Rindercarpaccio	^{1, G, I}
rohes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola und Parmesankäse, Staudensellerie	13,80
Würzfleisch im Näpfchen	^{A, G, I}
fein geschnittenes Schweinefleisch in würziger Sauce mit Käse überbacken	6,50
Gebratene Hähnchenstreifen	^G
mit Kartoffelecken und Kräuterquark	8,80
Aioli und Tomatenbutter	^{1, G}
dazu Baquette ^A	6,00
Räucherlachs mit Reibekuchen und Meerrettichcreme	^{1,2,3,5,A,C,D,G,I,J} 11,80

Salate

Mozzarella vom Büffel	^{E, G}
mit Basilikumpesto an knackigen Tomaten	9,50
Feldsalat	^E
mit Himbeerdressing, Walnüssen und Trauben	10,00
mit extra Hähnchenstreifen	14,50
Salatteller „Natur“	
verschiedene marktfrische Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika nach Angebot und Saison	9,50
mit Ziegenkäse	^G 14,50
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	14,00
mit gebratenen Rinderfiletspitzen	15,80
mit gebratenen Riesengarnelen	^B 15,80

zu allen Salaten reichen wir frisches Baquette^A

Nudeln

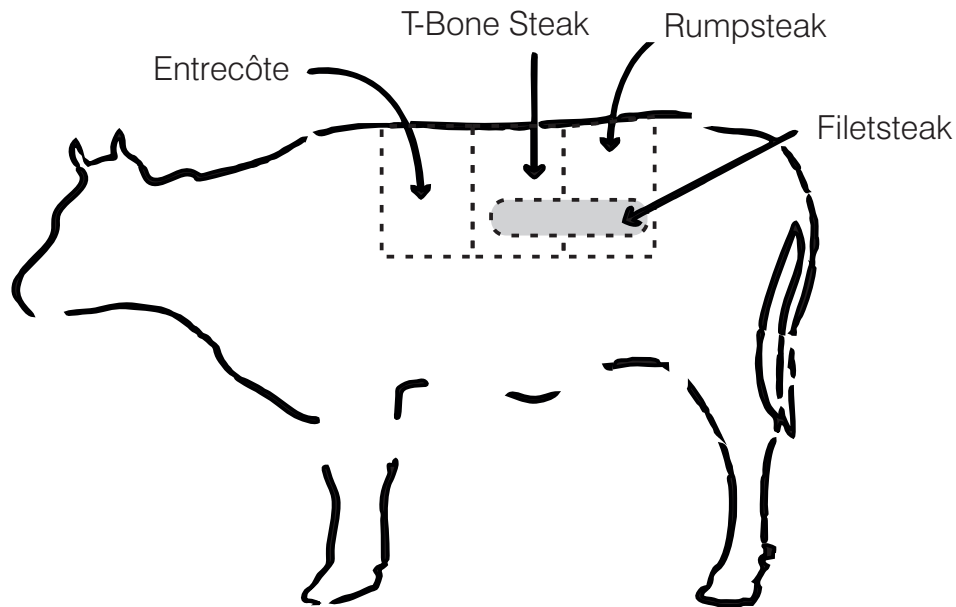
Spaghetti „Mare“	^{A, B, C}
mit gebratenen Riesengarnelen, verfeinert mit Rucola und Tomaten	15,80
Bandnudeln „Faustus“	^{C, E, G, L}
in einer Soße aus Weißwein, Gorgonzola, Trauben und Walnüssen mit extra Hähnchenbrustfilet	12,80 15,50

Topf & Pfanne

Schnitzel „Wien“	^{A, C, G}
an Dill-Gurken-Rahmsalat und Steakhouse-Pommes Schweinefleisch Kalbfleisch	16,80 19,80

Regionales

Thüringer Bratwurst	^{3, J}
mit Bornsenf, Kartoffelstampf und Sauerkraut	10,40
Thüringer Rostbrätl	^{J, L}
in Senf und Bier eingelegtes Nackenfleisch vom Schwein, serviert mit gebratenen Zwiebeln, Bratkartoffeln	12,80
Rinderroulade	^{2, 3, A, C, G, J}
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klöße	15,90
Schweinesteak	^{1, A, G, I}
mit Würzfleisch und Käse überbacken dazu Steakhouse-Pommes und Salatbeilage	16,90



Steak

Argentinisches Filetsteak vom Angus Rind

Das edelste und zarteste aller Steaks. Ein völlig fettfreies Stück aus der Lende. Die zarte und gleichmäßige Marmorierung gibt dem Fleisch seinen Geschmack.

ca. 200g 23,00

ca. 300g 32,00

Argentinisches Rumpsteak vom Angus Rind

Das Rumpsteak, auch Roastbeef genannt, wird aus dem Zwischenrippenstück geschnitten und schmeckt wegen des kleinen knusprigen Fettrandes saftig. Die Marmorierung macht das Rumpsteak saftig und kräftig im Geschmack.

ca. 200g 18,50

ca. 300g 25,50

Australisches Entrecôte vom Angus Rind

Auch Rib-Eye-Steak genannt. Ein aromatisches Steak aus dem vorderen Rippenstück. Dem Fettkern und der Marmorierung verdankt das Entrecôte seine Geschmacksstärke und Saftigkeit.

ca. 350g 34,00

ca. 450g 42,00

Garstufen

English - Blutig im Inneren und noch fast roh.

Medium rare - Auf den Punkt gegrillt. Gut gebräunt von außen und schön saftig im Inneren.

Medium - Roter Fleischkern und dunkelbraune Kruste.

Medium well - Fast durchgebraten und kräftig im Biss.

Well done - Komplet durchgebratenes Steak.

Beilagen

Röstitaler ^A	3,00
Rosmarinkartoffeln ^{A, G}	4,50
Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^{A, G}	5,80
Steakhouse-Pommes ^A	3,50
Süßkartoffel-Pommes ^A	4,90

Gemüse

Speckbohnen ^G	4,00
Champignons natur ^G	4,00
Buttererbsen ^G	3,50
Blattspinat ^G	3,50

Saucen

Pfefferrahm ^{G, I, J}	3,00
Sc. Hollandaise ^{A, C, G, I}	3,00
Rotwein-Balsamico Sauce ^{G, I, L}	4,00
Kräuterbutter ^G	1,00

Fisch

Zanderfilet „Grenobler Art“ ^{A, G, L} auf der Haut gebratenen, mit Kapern, Tomaten und Rosmarinkartoffeln	16,90
Forelle ohne Gräten „Müllerin Art“ ^{A, G} mit Rosmarinkartoffeln und Salatgarnitur	15,90
Gebratene Riesengarnelen ^{1, A, B} mit Zitronengras, Piri Piri und Knoblauch, dazu Baquette	18,00

Kindergerichte

Kloß mit Soße ^{2, 3, A, C, I}	3,90
Fischstäbchen mit Püree ^{A, G}	5,90

Käse & Snack

Käsevariation „Faustus“ (ab 18.00Uhr) ^{A, E, G} erlesene Käseauswahl mit Walnüssen, Trauben und ofenfrischem Baquette	14,80
Mediterranes Ensemble (ab 18.00 Uhr) ^{2, 3, G} Parmesankäse, Parmaschinken, Salami, Oliven, getrocknete Tomaten	14,80
Knabberteller (ab 22.00 Uhr) ^{A, E} Salzstangen, Erdnüsse	4,00

Dessert + Kuchen

Lauwarmes Schokotörtchen ^{2, 3, A, C, E, G} mit heißen Himbeeren auf einem Fruchtspiegel	6,50
Apfelstrudel ^{A, C, E, G} mit Vanilleeis und Sahne	6,50
Crème brûlée ^{1, A, C, G}	5,20
Schokoladenkuchen ^{2, 3, A, C, E, G}	3,80
Gourmet Apfeltorte ^{A, C, E, F, G, H}	3,80
Käsetorte ^{A, C, E, F, H}	3,80
Rhabarber-Stachelbeer-Baiser-Kuchen ^{A, C, E, F, G, H}	3,80
Erdbeerkuchen -saisonabhängig- ^{A, C, E, F, G, H}	3,80
Plauenenkuchen -saisonabhängig- ^{A, C, E, F, G, H}	3,60
Portion Sahne ^G	1,50

Eiszeit

Schwedeneisbecher ^{3, C, E, G} mit 2 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, und Eierlikör	5,90
Walnusseisbecher ^{E, G}	5,90
Eiskaffee ^{11, G}	4,80
Eisschokolade ^G	4,80
Milchshake ^{1, 8, G} Erdbeer, Vanille, Schoko	4,80

Küchenschluss So-Do 21.30 Uhr
Fr, Sa 22.00 Uhr

offene Weißweine 0,2l

Weißweinschorle ^L	4,60
Gingerschorle ^{L, 1, 8} Weißwein mit Ginger Ale mit Eis	4,80
Sommerspritzer ^L Weißweinschorle mit Orangenscheiben und Eis	4,80
Weißburgunder ^L Naumburger Wein- und Sektmanufaktur Deutschland, Saale Unstrut duftige Beeren- und Gewürzaromen, gehaltvoll, kräftig und fruchtig	6,20
Riesling „Fruit de Mer“ Q.b.A. ^L Weingut Lergenmüller, Deutschland, Pfalz trocken, frische Frucht, ausgeglichene, kernige Säure	4,90
La Fornarina Chardonnay IGT ^L Kellerei Contarini, Italien, Veneto trocken, vollmundig, harmonisch	4,90
Sauvignon Blanc ^L trocken, mit Stachelbeeraromen, ansprechende Fruchtsäure, erfrischend und anregend elegante Balance Somersbosch Wines, Stellenbosch/Südafrika	5,20
Bacchus Q.b.A. ^L Weingut Carl Adelseck, Deutschland, Nahe lieblich, kräftig, gehaltvoll, fruchtig, edle Süße	4,90

offene Rotweine 0,2l

Regent ^L Naumburger Wein- und Sektmanufaktur, Deutschland, Saale Unstrut trocken, kraftvoll, kernig und würzig mit harmonischer Säure	5,80
La Fornarina Merlot IGT ^L Kellerei Contarini, Italien, Veneto trocken, vollfruchtig, weich	4,90
Primitivo IGT Salento ^L Cantina Sampietrana, Italien, Salento trocken, vollfruchtig, kraftvoll, gute Säure	4,90
Cuvée Shiraz und Merlot ^L Weingut Somersbosch, Südafrika, trocken, aromatisch und frisch, reife Beerenaromen von Merlot und Shiraz	5,20
Teufelsberg Q.b.A. ^L Weingut Lergenmüller, Deutschland, Pfalz mild, fruchtig, vollmundig und harmonisch	4,90

offene Roséweine 0,2l

Somersbosch Rosé ^L Weingut Somersbosch, Südafrika, Stellenbosch halbtrocken, feinfruchtig, frisch	4,90
Saigner Rosé ^L Spätburgunder, trocken, fruchtig, weich Weingut Lergenmüller, Pfalz/Deutschland	5,20

Flaschenweine Rosé

Spätburgunder „Saigner“ Rosé Q.b.A. ^L Weingut Lergenmüller, Deutschland, Pfalz trocken, Premium-Gutsrosé, leicht und animierend mit zarten und klaren Fruchtaromen	22,00
Cape Frizzante Rosé ^L Weingut Somersbosch, Südafrika, trocken, frisch und fruchtig mit feinen Aromen und einer lebendigen Säure	20,00

Flaschenweine Weiß

Riesling trocken ^L leicht, frisch und fruchtig Weingut Carl Adelseck, Nahe/ Deutschland	20,00
Weißburgunder trocken ^L frische Frucht, kernige Säure, ausgeglichen Weingut Lergenmüller, Pfalz/ Deutschland	24,00
Grauburgunder trocken ^L milde Säure, gereifte Früchte mit einem Hauch gerösteter Mandeln - Weingut Schloss Reinhartshausen, Rheingau/ Deutschland	22,00
Bacchus Q.b.A. ^L lieblich, fruchtig, blumig, mit einer milden Säure - Naumburg, Saale Unstrut/ Deutschland	24,00
Grüner Veltiner trocken ^L lebendiger, frischer Veltiner aus der Einzellage „Saurüssel“ Weingut Hugl, Österreich	19,00
„Pfefferer“ Goldmuskateller trocken ^L delikat, edler Charakter, exotisch Kellerei Schreckbichl, Südtirol/ Italien	23,00
Cesari Lugano trocken ^L fruchtig, Italien	28,00
Sauvignon Blanc trocken ^L Stachelbeeraromen mit ansprechender Fruchtsäure, erfrischend und anregend Somerebosch Wines, Stellenbosch/ Südafrika	24,00
„Weemala“ Pinot Gris trocken ^L elegante Frucht, gefälligstoffig Logan Wines, Mudgee/ Australien	29,00
„Petit Chablis“ Chardonnay trocken ^L gute Balance von Frucht und Säure, saftig, edel La Chablisienne, Burgund/ Frankreich	32,00

Flaschenweine Rot

2014 Blauburger ^L Aromen von Kirschen und Weichsel, klar und prägnant Weingut Hugl, Weinviertel/ Österreich	21,00
2013 Barolo DOCG ^L saftige Aromen von schwarzer Kirsche, Heidelbeere und Himbeeren Cantina Enrico Serafino, Piemont/ Italien	62,00
2012 Amarone Valpolicella DOC ^L außergewöhnlich elegant, samtig und harmonisch, kräftig und komplex Zenato, Venetien/ Italien	62,00
2010 Chateau Bernateau St. Emillion ^L Grand Cru, gut ausbalanciert, reife Früchte und Tannine, Ch. Bernateau, Bordeaux/ Frankreich	44,00
2013 „Pomal“ Tempranillo Crianza ^L starke Aromen von Lakritz, Maulbeeren und Vanille, samtig und rund Bodega Bilbainas, Rioja/ Spanien	22,00
2014 Merlot ^L gehaltvolle Frucht, kräftige Struktur Somerebosch Wines, Stellenbosch/ Südafrika	22,00
2014 „Kylix“ Cuvée ^L aus Cabernet, Merlot und Shiraz 18 Monate gereift, kräftig und ausdrucksstark Somerebosch Wines, Stellenbosch/ Südafrika	34,00
2012 „Logan“ Shiraz ^L vollfruchtig, komplexer Charakter, intensive Fruchtaromen Logan Wines, Mudgee/ Australien	30,00
2015 Sampietrana Primitivo di Manduria ^L Apulien, trocken, vollmundig, intensiv rote Farbe, fruchtig würziges Aroma	30,00
2011 Sampietrana Salice Salentino Riserva ^L Apulien, trocken, intensives Bouquet von reifen roten Früchten, Vanille und Röstnoten	38,00
2013 Sampietrana B 52 ^L Apulien, trocken, intensives Rubinrot, holzige Aromen und ein Hauch von Waldbeeren	30,00

Sekt, Prosecco & Co

Rotkäppchen Sekt ^L trocken oder halbtrocken	0,1l	3,00
auf Eis	0,2l	3,40
Flasche	0,75l	18,00

Geldermann ^L Carte Blanche trocken	0,1l	3,60
auf Eis	0,2l	4,50
Flasche	0,75l	25,00

Ca`Matteo Prosecco ^L Spumante trocken	0,1l	3,20
auf Eis	0,2l	3,80
Flasche	0,75l	21,00

Geldermann Rosé ^L	0,75l	30,00
------------------------------	-------	-------

Champagner

Moet & Chandon ^L Brut Impérial	0,2l	20,00
--	------	-------

Moet & Chandon ^L Brut Impérial	0,75l	70,00
--	-------	-------

Moet & Chandon ^L Brut Impérial Rosé	0,75l	105,00
---	-------	--------

Moet & Chandon ^L Ice	0,75l	130,00
------------------------------------	-------	--------

Veuve Clicquot ^L Vintage Brut	0,75	80,00
---	------	-------

Veuve Clicquot ^L Vintage Rosé	0,75l	110,00
---	-------	--------

Dom Perignon ^L Vintage 2004	0,75l	280,00
---	-------	--------

Bitters 2cl

Fernet Branca, Underberg, Jägermeister, Averna, Ramazzotti, Kümmerling, Unicum		2,40
--	--	------

Aromatique Echte Thüringer Spezialität aus Neudietendorf/ Erfurt		2,40
--	--	------

Liköre 2cl

Sambucca Molinari Amaretto Disaronno Baileys Batida de Coco		2,40
--	--	------

Cointreau		2,60
-----------	--	------

Grand Marnier Kahlua Coffee Benedictine D.O.M.		2,80
--	--	------

Drambuie Southern Comfort		3,00
------------------------------	--	------

Weinbrände 2cl

Goldkrone		2,20
-----------	--	------

Feiner Alter Wilthener Asbach Uralt		2,40
--	--	------

Remy Martin VSOP Metaxa		3,80
----------------------------	--	------

Osborne Veterano Vecchia Romagna Riserva		3,60
---	--	------

Otard VSOP		5,00
------------	--	------

Klares & Co 2cl

Sierra Tequila- gold/silber Jubiläums Aquavit Malteser Kreuz		2,40
--	--	------

Linie Aquavit		2,50
---------------	--	------

Grappa Gialla di Moscato Grappa Gemme di Billia Nebbiolo		4,00
---	--	------

Grappa Gialla di Barolo Calvados Chateau du Breuil		4,20
---	--	------

Nordhäuser Doppelkorn		2,40
-----------------------	--	------

Obstler 2cl

Rouyer Framboise R�serve	3,20
Faustus Honig Willi	2,50
Lantenhammer „Williams-Birne“, „Waldhimbeere“, „Marille“	3,40
Ziegler Nr.1 „Alte Kirsche“	7,90

Whiskey 2cl

Jameson Paddy Johnnie Walker Red Label Canadian Club Jim Beam	3,20
Jack Daniels Ballantines	3,50
Johnnie Walker Black Label Tullamore Dew Dimple 12 J. Chivas Regal Clen Grant Glenfiddich Pure Malt 12J.	4,00
Bushmills Malt 10J.	4,50
Wild Turkey	4,20
Glenfiddich Pure Malt 15J. Balvanie Single Malt 12J	5,50
Glenfiddich Pure Malt 18J.	8,00

Vodka 2cl

Russian Standard Absolut Vodka	3,00
-----------------------------------	------

Gin 2cl

Tanqueray Gin	3,50
4cl + Filler	8,60
Bombay Sapphire Gin	3,50
4cl + Filler	8,60
Beefeater 24 Gin	3,50
4cl + Filler	8,60
Hendrick's	4,00
4cl + Filler	9,60
Monkey 47	5,00
4cl + Filler	11,60
Tanqueray Ten	3,80
4cl + Filler	9,40
wahlweise mit Zitrone oder Gurke +	0,50

Rum 2cl

Havana Club	3J 3,00
	7J 4,00
Especial	3,20
Seleccion	5,20
Ron Barcel� Imperial	3,60
Zacapa	23J 10,00
Captain Morgan	3,20
Myers's Rum	3,20
Bacardi Rum superior/ black/ gold	3,20

Wir haben weitere Spirituosen im Angebot,
bitte fragen Sie unser Personal.

Longdrinks 4cl

Hugo ^{1, 5, 8, 14} Prosecco, Holunderblütensirup, Wasser Limetten	5,80
Lillet ^{1, 8} Lillet Rosé Schweppes „Wild Berries“, mit Gurke	5,80
mit Himbeeren	5,80
Bowle nach Angebot ^{L, 1, 3, 5, 8, 14}	5,60
Prosecco mit Fruchtmark ^{1, 3, 5, 8, 14} (Erdbeer, Himbeer, Mango)	5,60
Prosecco Aperol „Spritz“ ^{1, 5, 8, 14} Prosecco, Aperol, Wasser, Orange	5,80
Campari Orange/Soda ^{1, 8, 14}	6,50
Vodka Lemon ^{1, 8, 14}	6,50
Gin Tonic ^{1, 8, 12, 14}	7,00
Bacardi Cola ^{1, 8, 11}	7,00
Jim Beam Cola ^{1, 8, 11}	6,50
Batida Kirsch ^{1, 8, 14}	6,50
Pernod Cola/ Orangensaft ^{1, 8, 11, 14}	6,50
Southern Comfort Ginger Ale/ Cola ^{1, 8, 11}	6,50
Bacardi Razz ^{1, 8} Bacardi, Sprite mit Himbeeren	7,00
Vodka Red Bull, ^{1, 8, 13}	7,50
Bombay Sapphire Tonic ^{1, 8, 12, 14}	8,60
Beefeater Tonic ^{1, 8, 12, 14}	8,60
Havana Cola/Cuba Libre ^{1, 8, 11, 14}	3J. 7,00 7J. 9,00
Especial Cola ^{1, 8, 11}	7,50
Seleccion Cola ^{1, 8, 11}	12,00
Captain Morgan Cola ^{1, 8, 11}	6,50
Bacardi Black Cola ^{1, 8, 11}	7,50
Jack Daniels Cola ^{1, 8, 11}	7,50
Jameson Cranberry ^{1, 8}	7,50

Für alle
Cocktailliebhaber
haben wir
ab 17 Uhr eine
extra Cocktailkarte.

