SCHUMANN

SINNLICH BERÜHRT.

„Benvenuto“
im italienischen Ristorante

Welcome to our Italian Ristorante

„AL FORNO“

Unsere Öffnungszeiten
Donnerstag – Montag
17:30 Uhr – 22:00 Uhr

Schließtage
Dienstag & Mittwoch

Unsere Getränkeempfehlungen

Aperitif

Kreation von unserem Barchef Tomas
Il Migliore
Campari, Gin , frischer Zitronensaft, Zuckersirup
11,50 Euro

Der Klassiker
Aperol Sprizz oder Campari Sprizz
Aperol oder Campari / Prosecco / Soda / Orange
9,90 Euro

Alkoholfrei

Crodino
Aperitivio Non Alcoholico / Orange / Eis
6,90 Euro

Wein

Ange et Cerise EXKLUSIV FÜR SCHUMANN HOTEL
Frédéric Fourré / Radebeul
Grüner Veltliner / Kerner Steillagen Cuvée
0,25l 14,00 Euro
0,75l 42,00 Euro

Unsere Weinempfehlungen

Offene Weißweine/white by the glass

Lugana "Limne", Lombardei	0,25l	12,10
Tenuta Roveglia	0,75l	36,00
„Wie eine frische Meeresbrise"		
Altavilla Vicentina, Veneto	0,25l	9.90
Chardonnay	0,5l	19,00
„Ein Abend auf der Piazza"		

Offene Roséweine/rosé by the glass

Torresella, Veneto	0,25l	9,90
Pinot Grigio Rosé	0,75l	29,00
„Die Leichtigkeit des Lebens im Glas genießen""		
Mellini Poggio a Rosi, Toskana		
Sangiovese Rosé	0,25l	10,50
„Wenn vor Capri die „rosa" Sonne im Meer versinkt"	0,75l	31,00

Offene Rotweine/red by the glass

Tagaro Cinquenoci, Apulien	0,25l	13,00
Primitivo	0,75l	39,00
"Never ending Trinkvergnügen"		
Idi di Marzo , Abruzzen	0,25l	9,90
Montepulciano d´Abruzzo - Sangiovese DOP	0,5l	19,00
"Perfekt zu Kemals Pizza Parma und vielem mehr"		

Offener Süßwein/sweets by the glass

Tenuta Il Poggione : Toskana	0,05l	8,90
Vin Santo Sant´Antimo DOC		
„Das flüssige Gold"		

Liebe Gäste,

schön, dass Sie heute
unser Ristorante „AL FORNO“ (dt.: der Ofen) besuchen.
Erleben Sie im Sommer italienischen Genuss auf unserer Terrasse
mit Blick auf den SEEWUNDERBAR und fühlen Sie sich wie im Süden.

Das „AL FORNO“ ist eines unserer vier Restaurants im Hotel BEI SCHUMANN.
Neben dem „KIRSCHGARTEN“ mit angrenzender Laube, der regionalen
„WEBERSTUBE“ und unserem Gourmetrestaurant „JUWEL“, welches im
Guide MICHELIN 2026 ausgewählt worden ist, bieten wir Ihnen eine
Vielzahl an Kulinarik.

In unserem Ristorante „AL FORNO“ erwartet Sie eine italienisch inspirierte Küche
mit einer guten Weinauswahl.
Mit unserer offenen Show- Küche schauen Sie den Köchen live beim Zubereiten
der Speisen zu und erhalten einen Einblick in die Küche Italiens.
Für kleine Verzögerungen bitten wir bereits jetzt schon um Verzeihung.

Raritäten finden Sie auf unserer separaten Weinkarte.

Erleben Sie einen entspannten und charmanten Service, wie in Italien.

Das Flair erhält unser „AL FORNO“ durch verschiedenen Dekoelemente,
welche Familie Schumann persönlich aus der Toskana von Freunden
mitgebracht hat.

ANTIPASTI – VORSPEISEN / Starters

ANTIPASTO DELLA CASA
gemischte kalte und warme Vorspeisen nach Art des Hauses 2, 3, 10, D, G
Mixed plate of typical antipasti vegetables
für zwei Personen
38,50 Euro

VITELLO TONNATO
zartes Kalbsfleisch mit würziger Thunfischsauce 2, D, F, G
Slices of veal with spiced tuna sauce
17,50 Euro

CARPACCIO DI MANZO
fein geschnittenes, rohes Rindercarpaccio mit Grana Padano, Rucola und Zitrone G
Carpaccio of beef filet with grana padano, rocket salad and lemon
16,00 Euro

MOZZARELLA ALLA CAPRESE
Büffelmilchmozzarella, reife Tomaten und frisches Basilikum G
Buffalo Mozzarella cheese, tomatoes and basil
16,50 Euro

BRUSCHETTA POMODORO 2 Stück
reife Tomatenwürfel mit roten Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie mariniert A1, C
2 pieces of tomato cubes, red onions, garlic and parsley
8,00 Euro

OLIVE VERDE 150g – vegan
grüne Mittelmeer Oliven mit Stein 2
Portion of green olives with stone
9,00 Euro

PIADINE
Pizzabrot aus dem Steinofen mit Kräuter - Knoblauchöl A1, C
Pizzabread with herbs and garlic oil
4,50 Euro

CARCIOFFI ALLA ROMANA – vegan
Artischockenherzen mit Minze und Pinienkernen mariniert 2, G
Artichokes marinated with mint and pinel
16,00 Euro

PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE
Parmaschinken mit Melone und Walnüssen 3, H3
Parma ham with melon and walnuts
19,50 Euro

INSALATA DI POMODORO
sonnengereifte Tomaten mit Schafskäse, Olivenöl,
Basilikum und Zwiebelringen 2, G, L
Tomato with brined cheese, olive oil, basil and onion rings
17,00 Euro

INSALATA AL FORNO
gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, italienischem Landschinken,
Büffelmilchmozzarella, Walnüssen, Weintrauben und Honigmelone
Mixed salad with tomatoes, cucumber, buffalo mozzarella, italian ham,
walnuts, grapes and melon 2, 3, 10, L, H3, G
30,50 Euro

ZUPPA – SUPPEN / Soups

STRACCIATELLA ALLA ROMANA
Rinderbrühe mit feinen Nudeln und Ei I, C, A1
Beef consommé with pasta and egg
13,50 Euro

CREMA DI POMODORO
Tomatencremesuppe mit Basilikum 2, A1, G
Cream soup of tomatoes with basil
11,00 Euro

ZUPPA DI PESCE
Suppe von ausgesuchten Edelfischen 2, B, D, N
Fish soup
23,00 Euro

PASTA - NUDELGERICHTE

SPAGHETTI

SPAGHETTI AGLIO E OLIO - vegan
mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoni, scharf!!! A1, C
with olive oil, garlic and chili´s, spicy!!!
13,00 Euro

SPAGHETTI ALLA CARBONARA
mit Speck, Zwiebeln und Ei in Sahnesauce 2, 3, A1, C, G, I
with bacon, onions and egg in cream sauce
14,00 Euro

PENNE

PENNE ALLA VODKA
mit Tomaten - Sahnesauce, Salami
und mit Vodka flambiert 2, 3, A1, G, I
with tomato-cream sauce, salami
and burned with vodka
18,00 Euro

PENNE ALL'ARRABBIATA - vegan
mit Tomatensauce, Peperoni, Knoblauch
und Basilikum, extra scharf!!! 2, A1, C, I
with tomato sauce, chillies, garlic and basil, very spicy!!!
14,00 Euro

PENNE ALLA PIEMONTESE
mit Kalbsfleischstreifen, Pilzen und Rosmarin in Sahnesauce A1, C, G, I
with stripes of veal, mushrooms and rosemary in cream sauce
29,00 Euro

FETTUCCINE

FETTUCCINE SCAMPI
mit Garnelen, Knoblauch, Tomaten-Weißweinsauce
und frischen Kräutern I, A1, B, C
with prawns in tomato - white wine sauce, garlic and herbs
27,00 Euro

FETTUCCINE AL SALMONE
mit gebratenen Lachswürfeln und Blattspinat in Tomaten-Sahnesauce
A, C, D, G, I, L
with sliced salmon, spinach and tomato cream sauce
27,00 Euro

GNOCCHI

GNOCCHI AL BURRO CON SALVIA
Kartoffelnudeln mit Speck, getrockneten Tomaten in Salbeibutter
und gehobeltem Grana Padano 2, 3, A1, C, G,
potato pasta with bacon, dried tomatoes in sage butter, and grana padano
19,00 Euro

RIGATONI

RIGATONI VERDURE
mit Tomatensauce, Aubergine, Zucchini, Mozzarella
und Basilikum 2, A1, C, G, I
with tomatoes, aubergine, zucchini, mozzarella and basil
22,50 Euro

RIGATONI MARSALA
mit Schweinefiletstreifen, Zwiebeln
und Chili in Marsala - Tomatensauce 7, A1, C, G, L
with stripes of pork tenderloin, onions, chili and marsala-tomato sauce
21,50 Euro

CARNI – FLEISCHGERICHTE / Meat Dishes

SCALOPINE DI MAIALE AL PEPE VERDE
Medaillons vom Schweinefilet mit grüner Pfeffer-Tomaten-Sahnesauce,
Antipastigemüse und Rosmarinkartoffeln 2, G, I
Pork tenderloin with green pepper-tomatoes-cream sauce,
antipasti vegetables and rosemary potatoes
25,50 Euro

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
Kalbsschnitzel mit italienischem Landschinken, Salbei,
gratinierter Zucchini, Rosmarinkartoffeln und
Weißwein-Buttersauce 3, A1, G, L
escalope of veal, italian ham, sage,
gratinated courgette, rosemary potatoes and wine-butter sauce
31,00 Euro

BISTECCA DIAVOLO 180g
Rumpsteak aus der Pfanne mit Tomatensauce,
Knoblauch, Chili und Spaghetti Aglio e Olio 2, A1, C, G
pan-fried rump steak with tomato sauce, garlic, chili´s
and spaghetti aglio e olio
39,00 Euro

PESCE – FISCHGERICHTE / Fish Dishes

BRANZINO AL FINOCCHIO
Wolfsbarschfilet mit Fenchel - Rigatoni
Kirschtomaten, Rucola und Späne vom Grana Padano A1, C, D, G, I
filet of sea bass with fennel - rigatoni, cherry tomato,
rocket salad and grana padano
36,00 Euro

SALMONE AL PEPE VERDE
gebratenes Lachssteak in pikanter Pfeffer-Tomaten-Sahnesauce
mit Antipastigemüse und Fettuccine 2, A1, C, D, G, I, L
salmon in spicy green pepper-tomatoes-cream sauce, vegetables and fettuccine
34,00 Euro

SCAMPI GRIGLIA
Riesengarnelen mit Kräutern, Knoblauch,
Blattspinat und Spaghetti Aglio e Olio A1, B, C, G, L, I
king prawns with herbs, garlic, leaf spinach and spaghetti aglio e olio
36,00 Euro

ÜBERBACKENES AUS DEM OFEN
Gratinated dishes from the oven

LASAGNE
Nudelteigplatten mit Sauce Bolognese,
Béchamelsauce und Käse 2, A1, C, G, I
pasta sheets with meat sauce, sauce béchamel and cheese
18,50 Euro

FORMAGGIO FETA AL FORNO
Gratinierter Schafskäse aus dem Ofen mit frischen Kräutern 2, G
Sheep cheese au gratin with fresh herbs
18,50 Euro

PIZZA

PIZZA MARGHERITA
mit Tomatensauce und Käse 2, A1, G, C
with tomato sauce and cheese
klein/small 9,50 Euro | groß/large 11,50 Euro

PIZZA SALAMI
mit Tomatensauce, Käse und Salami 2, 3, A1, G, C
with tomato sauce, cheese and salami
klein/small 14,00 Euro | groß/large 15,00 Euro

PIZZA PROSCIUTTO
mit Tomatensauce, Käse und Kochschinken 2, 3, A1, G, C
with tomato sauce, cheese and boiled ham
klein/small 14,00 Euro | groß/large 15,00 Euro

PIZZA FUNGHI
mit Tomatensauce, Käse und Champignons 2, 3, A1, C, G
with tomato sauce, cheese und champignons
klein/small 14,00 Euro | groß/large 15,00 Euro

PIZZA VEGETARIA
mit Tomatensauce, Käse und verschiedenen Gemüse 2, A1, G, C
with tomato sauce, cheese and vegetables
klein/small 12,00 Euro | groß/large 15,00 Euro

PIZZA QUATTRO STAGIONI
mit Tomatensauce, Käse, Pilzen, Paprika,
Salami und Kochschinken 2, 3, A1, G, C
with tomato sauce, cheese, mushrooms, bell pepper, salami and boiled ham
klein/small 18,00 Euro | groß/large 20,00 Euro

PIZZA ITALIA
mit Tomatensauce, Käse, Schafskäse, Knoblauch,
Sardellen, Peperoni und scharfer Salami 2, 3, A1, C, D, G
with tomato sauce, cheese, feta cheese, garlic,
anchovies, chilies and spicy salami
klein/small 20,50 Euro | groß/large 23,50 Euro

PIZZA PARMA
mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola,
Rucola, Parmaschinken und Grana Padano 2, 3, A1, C, G
with tomato sauce, mozzarella cheese,
rocket salad, italian ham and grana padano
klein/small 24,50 Euro | groß/large 27,00 Euro

PIZZA TONNO
mit Tomatensauce, Mozzarella,
Thunfisch und Zwiebeln 2, A1, C, D, F, G
with tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, onion
klein/small 15,00 Euro | groß/large 16,50 Euro

PIZZA FRUTTI DI MARE
mit Tomatensauce, Käse, Knoblauch, und Meeresfüchten A1, C, G
with tomato sauce, cheese, garlic and seafood
klein/small 15,00 Euro | groß/large 18,00 Euro

PIZZA CALZONE ÄTNA
mit Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch,
Kochschinken, Salami und Champignons 2, 3, A1, C, G
with tomato sauce, mozzarella, garlic, boiled ham, salami and fungi
18,50 Euro

Liebe Gäste,
gern können Sie Ihre Pizza mit weiteren Zutaten bestellen:
Dear guests,
you may order your pizza with additional ingredients:

Peperoncini, Pilze, Ei C , Zwiebeln, Rucola, Spinat
peperoncini, mushrooms, egg, onions, rocket salad, spinach
pro Portion/per portion 3,00 Euro

Käse 2, Salami 2, 3, Kochschinken 2, 3, Gorgonzola 2, G, Thunfisch 2, D,
Artischocken 2 oder Parmaschinken 2, 3
Cheese, salami, boiled ham, brined cheese, gorgonzola, tuna, artichokes or italian ham
pro Portion/per portion 4,00 Euro

Garnele B/Prawn
pro Stück/per piece 5,00 Euro

DOLCE - DESSERT

TIRAMISÙ ALLA MAMMA
Hausgemachtes Tiramisù 1, 7, A1, G, C
home made tiramisù
14,00 Euro

PANNA COTTA
Hausgemacht mit frischer Waldfruchtsauce G, L
home made with wild berry sauce
9,00 Euro

ZABAIONE DI MARSALA
Weinschaumcreme von Marsala mit Vanilleeis 1, 7, A1, C, G, L
Zabaglione mousse of Marsala with vanilla ice- cream
9,50 Euro

Café / Coffee

Espresso 11	3,70 Euro
Doppelter Espresso double espresso11	6,30 Euro
Cappuccino G, 11	6,30 Euro
Milchkaffee café latte G, 11	6,30 Euro
Latte Macchiato G, 11	6,30 Euro
Tasse Kaffee cup of coffee 11	3,60 Euro

Ronnefeldt Tee / Tea

Gern halten wir für Sie unsere Ronnefeldt - Teekarte bereit.
We are happy to offer you, our Ronnefeldt - tea menu. Please do not hesitate to ask for it.

Kännchen Tee pot of tea	9,00 Euro

Trinkgenuss

Sparkling Drinks

		Euro
Il Fresco Villa Sandi Prosecco Spumante Glera	0,1l	7,00
Rosé Sekt Brut / Ortenberg / Baden	0,1l	7,00
Laurent Perrier la cuvée / Brut Champagne Pinot Noir / Pinot Meunier / Chardonnay	0,1l	15,00
Sarti Sprizz Sarti / Prosecco / Soda / Orange	0,2l	9,90
Aperol Sprizz Aperol / Prosecco / Soda / Orange	0,2l	9,90
Campari Sprizz Campari / Soda / Orange	0,2l	9,90
Hugo Giffard Holunderblütensirup / Limette / Minze / Prosecco	0,2l	9,90

Wasser / Water

Aqua Morelli Still / Medium	0,25l 0,75l	3,90 8,00

Softs

Coca Cola / Coca Cola Zero	0,2l	4,80
Fanta	0,2l	4,80
Sprite	0,2l	4,80
Goldberg Dry Tonic Water 6, 12	0,2l	4,80
Goldberg Ginger Ale 1, 6	0,2l	4,80
Goldberg Bitter Lemon 1, 6, 12	0,2l	4,80

Säfte / Juices

Linke Säfte, Oberlausitz		
Apfelsaft - naturtrüb apple juice - cloudy	0,25l	4,80
Orange orange 7,8	0,25l	4,80
Schwarze Johannisbeere black currant	0,25l	4,80
Kirsche - cherry	0,25l	4,80

Schaumweine

	Flasche 0,75l
Rosé Sekt Brut Ortenberg, Baden	39,00 Euro
Cuvée Tradition Sekt Brut Schloss Wackerbarth, Sachsen	55,00 Euro
Il Fresco Villa Sandi Prosecco Spumante Villa Sandi Glera	41,00 Euro
Laurent Perrier Cuvée Brut Champagne	104 Euro

Weißweine

“I Frati” Lugana Cà dei Frati, Lombardei	49,00 Euro
Gavi Catellari die Bergaglio, Piemont	39,00 Euro
Roero Arneis Vietti, Piemont	45,00 Euro

Roséwein

Rosa dei Frati Cà dei Frati, Lombardei	49,00 Euro

Rotweine

Spatus 8 IGP Nero di Troia Puglia, Tagaro	50,00 Euro
Lambrusco dolcezza Rosso Cantine Riunte, Emilia-Romagna	26,10 Euro
Chianti Classico Borgo Scopeto, Toscana	49,00 Euro

Raritäten

La Casa Brunello di Montalcino 2013 Tenuta Caparzo, Toscana	162,00 Euro
Il Bricco Barbaresco 2018 Pio Cesare, Piemont	185,00 Euro

Alkoholfreie Weine/de-alcoholised wines

Spanien

Bodegas Torres "Natureo" White Muscat	0,2l	10,00 30,00
Bodegas Torres "Natureo" Rosé	0,2l	10,00 30,00
Bodegas Torres "Natureo" Red	0,2l	10,00 30,00

Alkoholfreie Drinks /non-alcoholics

Juicy Tea Sparkling Verbene, Riesling, erfrischend alkoholfrei	0,1l	6,30
Alkoholfreier Gin Tonic alkoholfreier Gin / Tonic Water / Zitrone	0,2l	9,00
Hugonic Giffard Holunderblütensirup / Limette / Minze / Tonic Water	0,2l	9,00

Biere / Beers

Landskron / Görlitz Pils vom Fass from the tap A3	0,2l 0,4l	3,60 7,00
Oberdorfer Helles / Bayern A3	0,5l	6,50
Bautzner Kupfer / Bautzen Kupfer vom Fass from the tap A3	0,3l 0,5l	4,90 8,10
Ur-Krostitzer Dunkel / Sachsen A3	0,5l	5,90
Büble Weissbier / Bayern naturtrüb / alkoholfreiA1,A3 wheat beer /wheat beer non-alcoholic	0,5l	6,50
Radeberger alkoholfrei / Sachsen A3 Pils, non alcoholic	0,33l	5,30

SPIRITUOSENKARTE

Obstbrände / Obstgeiste
fruit brandy

Martin Wagner
Sächsische Spirituosenmanufaktur - Kirschau

	2cl/Euro	4cl/Euro
Süßkirsche Kirschholz / Obstbrand / Barrique	7,70	14,80
Süßkirsche / Brand	7,10	13,80
Kirschpflaume / Brand	9,90	19,20
Williams-Christ Birne / Brand	7,10	13,80
Apfel & Quitte / Brand	7,10	13,80
Stachelbeere Geist	7,10	13,80

Augustus Rex - Görlitz

Kaiser Wilhelm Apfelbrand / 7 Jahre	9,90	19,20
2013 Schattenmorelle / Edelbrand /11 Jahre	7,70	14,80
Haselnuss - Destillat	9,30	18,20
2011 Grüne Reneklode / Edelbrand	8,80	17,00
2017 Aprikose (Marille) / Edelbrand	8,80	17,00
Gewürztraminer Tresterbrand	9,90	19,20

Grappa

Nonino - Italien

Chardonnay/Barrique	8,20	15,90
Moscato	8,80	17,00

Villa Laviosa - Italien

Kräutergrappa	11,50	22,50
Barrique/Lagrein/Moscateller/Gewürztraminer	11,50	22,50

Whisky/Whiskey

Schottland

	2cl/Euro	4cl/Euro
Highland		
Glenmorangie Lasanta 12 Years/Single Malt	9,50	18,50
Glenmorangie Nectar d´Or/Single Malt	11,50	22,50
Glenlivet Founders Reserve/Single Malt	5,50	10,50
Glenlivet 18 Years/Single Malt	21,00	41,00
Islay		
Lagavulin 16 Years/Single Malt	13,50	26,00
Laphroaig 10 Years/Single Malt	9,50	18,50
Ardbeg Uigeadail/Single Malt	13,00	25,50
Ardbeg 25 Years/Single Malt	51,00	99,00
Speyside		
Aberlour 12 Jahre/Single Malt	10,00	19,50
Aberlour A´Bunadh/Cask Strength/Single Malt	11,00	21,50

Deutschland - Kirschau

Martin Wagner - Sächsische Spirituosenmanufaktur		
Sächsischer Whisky - rauchig- /Single Malt	8,00	15,50
Sächsischer Whisky - klassisch- /Single Malt	8,00	15,50
Sächsischer Whisky - Sonderedition Nr. 4 - Deutscher Frühburgunder/Single Malt	11,50	22,50
Sächsischer Whisky - Sonderedition Nr. 5 - Lausitzer Bierfass / Single Malt	11,50	22,50

Irland

	2cl/Euro	4cl/Euro
Connemara/Single Malt	6,00	11,50
Bushmills/Blended Single Malt	6,00	11,50
Redbreast 12 Years/Blended Single Malt	13,00	25,50
Redbreast 21 Years/Blended Single Malt	47,50	94,50

USA

Limestone Minor Case Rye/Rye Whiskey	5,50	10,50
Yellowstone Select/Bourbon	10,00	19,50
Yellowstone hand picked Selection Limited Bourbon 57,5% vol. limitiert auf 132 Flaschen	19,50	38,50

Canada

Canadian Club 12 Jahre/Blended Canadian Whiskey	6,00	11,50

Rum

	2cl/Euro	4cl/Euro
Plantation XO/Frankreich	8,50	16,50
Matusalem/Cuba	11,00	21,50
Cihuatan Xaman XO/El Salvador	18,00	35,50
Zacapa 23 Jahre/Guatemala	10,00	19,5
Don Papa Baroko/Philippinen	7,00	13,50
Bellamy´s Jamaica Pot Still/Deutschland	6,50	12,50
Bellamy´s 12 Jahre Reserve/Deutschland	7,00	13,50
Havanna Club Maximo/Kuba	81,00	154,00

Cognac/Brandy/Weinbrand

Wilthener Nr. 1 XO/Deutschland	5,50	10,50
De Luze Fine Champagne XO/Frankreich	21,00	41,50
Cardenal Mendoza/Spanien	5,50	10,50

Gin

Großbritannien

Bombay Sapphire/London Dry Gin	4,00	7,50
Beefeater 24/London Dry Gin	6,00	11,50
Tanqueray No. TEN/London Dry Gin	5,90	11,30
The Botanist/London Dry Gin	5,30	10,20
Hendrick`s Gin/New Western Style Gin	7,40	14,40
Brockmans/New Western Style Gin	5,80	11,10

	2cl/Euro	4cl/Euro
Deutschland		
Müller Dry/London Dry Gin	4,90	9,30
Monkey 47/London Dry Gi	9,10	17,70
Augustus Rex Dresdener Gin/New Western Style Gin	8,80	17,00
Berliner Brandstifter/London Dry Gin	5,90	11,30
Juniper Jack/Navy Strength Gin	11,00	21,40
Niederlande		
By the Dutch/Old Genever	3,90	7,30
Spanien		
Gin Mare/Compound Gin	5,80	11,10
Liköre		
Martin Wagner - Sächsische Spirituosenmanufaktur		
Aronialikör	6,50	12,50
Weltweit		
Limoncello/Italien/Di Capri	3,10	6,00
La Gauloise/Frankreich	6,30	12,00
D.O.M Benedictine/Frankreich	5,00	9,50
Grand Marnier/Frankreich	3,50	6,50
Cointreau/Frankreich	4,50	8,50
Baileys/Irland	4,00	7,50

	2cl/Euro	4cl/Euro
Bitterliköre		
Dresdner Kräuterlikör / Deutschland	10,00	19,50
Ramazzotti/Italien	4,00	7,50
Becherovka/Tschechien	3,50	6,50

Vodka

Stolichnaya Elit/Lettland	12,50	24,50
Grey Goose/Frankreich	7,50	14,50
Koskenkorva/ Finnland	5,00	9,50
Belvedere/Polen	5,00	9,50
Belvedere 10/Polen	12,50	24,50

Anis

Bürgermeisterli /klarer Kräuter auf Anis Basis / Deutschland	7,20	14,00
Sambuca/Italien	4,00	7,50

Aquavit

Malteser Kreuz/Deutschland	4,00	7,50

Tequila/Mexiko

Gran Orendain/Blanco	7,50	14,50
Gran Orendain/Anejo	8,50	16,50

5cl/Euro

Vermouth

Roter Vermouth

Antica Formula/Italien	10,00

Weißer Vermouth

L.N. Mattei Cap Corse/Frankreich	9,50
Martini Bianco/Italien	6,00

Sherry

Manzanilla Lustau/Spanien/Sanlúcar de Barrameda	6,50
Oloroso Lustau/Spanien/Jerez de la Frontera	10,00
PX Lustau/Spanien/Jerez de la Frontera	11,50

Portwein/Portugal

Ramos Pinto Late bottled Vintage	12,50
Ramos Pinto 20 Years Tawny Port	20,50

Zusatzstoffe /andere Inhaltsstoffe

1 Farbstoff / 2 Konservierungsstoff
3 Nitritpökelsalz / 4 Phosphat
5 Geschmacksverstärker
6 Antioxidationsmittel / 7 Süßungsmittel
8 enthält eine Phenylalaninquelle / 9 geschwefelt
10 geschwärzt / 11 koffeinhaltig / 12 chininhaltig
13 gentechnisch verändert
14 kann Spuren von Nüssen enthalten

Allergene

A1 enthält Weizen / A2 enthält Roggen
A3 enthält Gerste / B enthält Krebstiere
C enthält Ei, Eibestandteile
D enthält Fisch, Fischerzeugnisse
E enthält Erdnüsse / F enthält Soja
G enthält Milch /Milchbestandteile
H1 enthält Mandeln / H2 enthält Haselnüsse
H3 enthält Walnüsse /I enthält Sellerie
J enthält Senf / K enthält Sesam
L enthält Schwefeldioxid, Sulfite
M enthält Lupinen /N enthält Weichtiere

Alle Preise beinhalten
die derzeit gültige Mehrwertsteuer

Additives /other ingredients

1 dyes / 2 preservative/ 3 nitrite
4 phosphate / 5 flavor enhancers
6 antioxidat / 7 sweeteners
8 contains a source of phenylalanine
9 sulphuretted / 10 blacked
11 with caffein / 12 with chinin
13 genetically modified
14 may contain traces of nuts

Allergens

A1 contains wheat / A2 contains rye
A3 contains barley / B contains crustaceans
C contains egg, components of egg
D contains fish, fish products / E contains peanuts
F contains soy / G contains milk, components of milk
H1 contains almonds / H2 contains hazelnuts
H3 contains walnuts /I contains celery
J contains mustard / K contains sesame
L contains sulfur dioxide, sulfites
M contains lupines /N contains molluscs

All prices include the applicable VAT

Liebe Gäste, gern sind wir für Sie transparent. Bitte sprechen Sie uns auch bezüglich möglicher Allergien und Unverträglichkeiten an. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.