



Website



Reservierung

KAFFEEHAUS WITTEKIND / Seebener Str. 20 - 06114 Halle (Saale)
0345-22602882 / post@kaffeehaus-wittekind.de
www.kaffeehaus-wittekind.de / Facebook & Instagram: kaffeehauswittekind

SPEISEN

(Mo-Fr 13 - 21 Uhr / Sa 12 - 21 Uhr / So 12 - 19 Uhr)

VORSPEISEN

Rindercarpaccio

rohes Rinderfilet hauchdünn
geschnitten, Olivenöl, Crema di
Balsamico, Rucola,
Parmigiano reggiano
19,0 €

Rock Shrimps Tempura

Garnelen im knusprigen
Tempura-Mantel, hausgemachte
Teriyaki-Sauce
16,9 €

Avocado-Mango-Salat

11,9 €

SUPPEN

*alle Suppen mit hausgebackenem
Ochsenbergbrot*

Hackfleisch-Käse-Lauch Suppe

11,9 €

Kalte Gurkensuppe mit Gin-Espuma

11,9 €

✓ Tom Kha Gai

thailändische Gemüsesuppe mit
Kokosmilch und Curry, *leicht scharf*
11,9 €

STULLEN

Pesto Stulle

selbstgebackenes Ochsenbergbrot
mit hausgemachtem Bärlauch-
Parmesan-Pinienkern-Pesto,
gehobelter Parmigiano reggiano,
grobes Meersalz
15,9 €

✓ Vegane Avocado Stulle

selbstgebackenes Ochsenbergbrot mit
Avocado, Salat, Tomaten, Crema di
Balsamico
15,9 €

**wahlweise mit
Birne & 4 Monate gereiftem,
handgesalzenem, hauchdünnem
Wittekind-Schinken
+ 3,5 €*

*oder
hausgebeiztes Lachsfilet mit Zitrone,
Wacholder und Dill auf Buchenholz geräuchert
+ 4,9 €*

Wittekind's liebste italienische Pasta

Spaghetti Alfredo

Champignons, Hähnchen,
Kirschtomaten, Parmigiano reggiano
21,0 €

Spaghetti Carbonara

Guanciale, Eigelb, Parmigiano reggiano,
frisch gemahlener Pfeffer
17,5 €

✓ Spaghetti Melanzane

Tomatenjus à la Wittekind,
Knoblauch, frittierte Aubergine,
frittierter Rucola
15,9 €

Spaghetti Gamberetti

Tomatenjus à la Wittekind, Garnelen,
Knoblauch, Pimientos de Padron,
Parmigiano reggiano
24,9 €

*Weitere Speisen finden Sie auf der
nächsten Seite →*

SPEISEN

(Mo-Fr 13 - 21 Uhr / Sa 12 - 21 Uhr / So 12 - 19 Uhr)

Rinderfilet

200 g Sous-Vide gegartes
Rinderfilet, medium,
Pommes alumette, Spitzparika mit
Maispüree, Demi Glace
46,9 €

Wittekind Le Brett

Short Ribs, Crunchy Chicken,
Heiligenthaler Wurzelspeck,
Pommes alumette, Antipasti-
Gemüse, Polenta, Demi Glace,
Salat, je 1 HackerPschorr 0,3l pro
Person inklusive
Preis für je 2 Personen:
59,9 €

Kalbsschnitzel

an glasierten Vanille-Möhren und
Crunchy Kartoffelsalat mit Senf-
Kaviar, dazu Demi Glace vom Kalb
35,9 €

Wittekind Kachelsteakburger

selbstgebackenes Brioche-Bun
belegt mit Kachelsteak,
Spreewaldgurke, Salat,
Barbecue-Sauce,
karamellisierten roten Zwiebeln,
dazu Pommes frites
25,9 €

Wittekind Crunchy Chicken Burger

selbstgebackenes Brioche-Bun
belegt mit Hähnchenfleisch im
Crunchy Tempura-Mantel,
Remoulade, Spreewaldgurke,
Salat, Tomate, frittierte Zwiebeln,
Gouda, dazu Pommes frites
25,9 €

Gezupftes Kassler

mit Kartoffelstampf,
hausgemachtes Rahmsauerkraut,
karamellisierten Zwiebeln
25,9 €

Sülze

mit selbstgebackenem Ochsen-
bergbrot, Remouladensauce, Spree-
waldgurke
19,9 €
**wahlweise mit Crunchy Kartoffelsalat
+ 3.9*

BOWLS

Pandileo Bowl

Crunchy Tempura-Chicken,
Antipasti-Gemüse, Polenta, Erbsen,
Tomatensalsa, Salat,
Gurken-Passionsfrucht-Vinaigrette
20,9 €

✓ Pulverweiden Bowl

hausgemachte Popcorn-Falafel,
Antipasti-Gemüse, Polenta, Erbsen,
Tomatensalsa, Salat,
Gurken-Passionsfrucht-Vinaigrette
20,9 €

Amtsgarten Bowl

hausgebeiztes Lachsfilet mit Zitrone,
Wacholder und Dill auf Buchenholz
geräuchert, Antipasti-Gemüse,
Polenta, Erbsen, Avocado,
Senf-Kaviar, Salat,
Gurken-Passionsfrucht-Vinaigrette
22,9 €

Caesar Salad Wittekind Style

Crunchy Chicken, Romana Salatherzen,
Kirschtomaten, Caesar-Dressing,
Guanciale, Ochsenberg-Croutons,
Salat, Parmigiano Reggiano Hobel
24,9 €

Antipasti Bowl

Antipasti-Mix, Pimientos de Padron,
Balsamico-Champignons,
Wittekind-Tomatenjus,
Polenta, Salat, Gurken-Passionsfrucht-
Vinaigrette, Parmigiano reggiano
24,5 €

✓ - vegan

DESSERTS

Hausgemachte Crème Brûlée

10,9 €

Pain perdu Brioche

selbstgebackene Brioche
in Butter ausgebraten,
hausgemachtes Eis, mit selbstgemachter
Karamellsauce, Früchte der Saison

10,9 €

WITTEKIND-SPECIAL

Kaiserschmarrn

mit hausgemachtem Apfelmus
und Zwetschgen-Röster

17,9 €

FRÜHSTÜCK

(samstags und sonntags von 9 - 12 Uhr)

SÜß

Süßes Frühstück

selbstgebackenes Croissant,
selbstgebackene Wittekind-Sauerteig-
brötchen hell & dunkel, verschiedene
hausgemachte Wittekind-Frucht-
aufstriche, Wittekind-Honig, Frischkäse,
Nutella, Obst

16,5 €

✓ Veganes süßes Frühstück

selbstgebackene Wittekind-
Sauerteigbrötchen hell & dunkel,
Scheibe Ochsenbergbrot, verschiedene
hausgemachte Wittekind-Frucht-
aufstriche, veganer Schokoaufstrich,
Ahornsirup, veganer Frischkäse,
Obst

16,9 €

Hausgemachte Pancakes

mit selbstgemachter roter Grütze

15,5 €

Eggs Benedict Wittekind-Style

zwei pochierte Eier auf einem Bett
aus knusprigem Bacon und
selbstgebackener Brioche, getoppt
mit cremiger Sauce hollandaise,
dazu Salat

22,5 €

Eggs Benedict Saale-Style

zwei pochierte Eier auf hausgebeiztem
Lachsfilet mit Zitrone, Wacholder und
Dill auf Buchenholz geräuchert,
selbstgebackene Brioche, getoppt
mit cremiger Sauce hollandaise,
dazu Salat

25,0 €

HERZHAFT

Käse Frühstück

selbstgebackene Sauerteig-
Wittekindbrötchen hell & dunkel,
Scheibe Ochsenbergbrot, Brie,
Gorgonzola, Old Amsterdam Gouda,
Tête de Moine, Saint Albray, Butter,
Frischkäse, hausgemachte
Wittekind-Fruchtaufstriche, Salat,
Obst, gekochtes Ei

24,5 €

Gemischtes Frühstück

selbstgebackene Sauerteig-
Wittekindbrötchen hell & dunkel,
Scheibe Ochsenbergbrot, Butter, zwei
Sorten Käse, Wittekind-Salami,
Leberwurst, Essiggurke,
hausgemachter Wittekind-Frucht-
aufstrich, Salat, Obst, gekochtes Ei

24,5 €

Rührei oder 3 Spiegeleier

mit Bacon & Frühlingzwiebeln,
Scheibe Ochsenbergbrot, Butter,
frische Kräuter, Salat

14,5 €

Großes Wittekindfrühstück für zwei

Brotkorb, Variation aus Käse und
Wurst, zwei gekochte Eier, Butter,
Salat, Obst, hausgemachter
Wittekind-Fruchtaufstrich,
hausgebeiztes Lachsfilet mit Zitrone,
Wacholder und Dill auf
Buchenholz geräuchert mit Meerrettich,
wahlweise zwei Gläser frisch-gepresster
Orangensaft je 0,2l oder
französischer Schaumwein je 0,1l

47,9 €

FRÜHSTÜCK

(samstags und sonntags von 9 - 12 Uhr)

BROTZEIT

Sonnenburg Frühstück

Scheibe Ochsenbergbrot mit Salami,
Parmigiano reggiano, Spiegelei,
Bacon, Baked Beans, Zwiebeln, Salat,
Crema di Balsamico, Obst

15,5 €

✓ Veganes Sonnenburg Frühstück

Scheibe Ochsenbergbrot,
Baked Beans, Avocado, Salat,
Crema di Balsamico, Obst

14,9 €

>>> Frühstück-Extras <<<

hausgebeiztes Lachsfilet mit Zitrone,
Wacholder & Dill auf Buchenholz
geräuchert mit Meerrettich - 5,5 €

gekochtes Ei - 2,7 €

hausgemachter Fruchtaufstrich - 3,3 €

selbstgebackenes Croissant - 3,4 €

selbstgebackenes Pain au Chocolat - 3,4 €

selbstgebackenes Brot/Brötchen - 2,6 €

Portion Butter - 1,1 €

frisch gepresster Orangensaft 0,2l - 5,9 €

französischer Schaumwein mit
Orangensaft 0,1l - 5,9 €

französischer Schaumwein 0,1l - 6,3 €

NICE CREAM BOWLS

*cremiger, halbgefrorener, dickflüssiger
Smoothie zum Löffeln, getoppt mit
Superfoods*

✓ Black Detox

Aktivkohle, Erdbeeren, Banane,
Mango, Blütenpollen, Granola,
Drachenfrucht

13,5 €

✓ Tropical Boost

Chlorella, Kiwi, Pfirsich, Banane,
Mandelmus, Blüten, Kokosflocken

13,5 €

✓ Ocean Berry

Spirulina, Banane, Pfirsich,
Blaubeeren, Kokosflocken, Drachen-
frucht, Kakaonibs

13,5 €

✓ Red Summer

Açai-Beere, Himbeere, Banane,
Brombeere, Mandelmus, Blütenpollen,
Kakaonibs, Granola

13,5 €

KUCHEN & BOULANGERIE

- UNSERE PASSION -

Es erdet uns, wenn die Hände den Teig kneten und die umarmende Wärme des Steinbackofen zu spüren ist. Es ist das Verführerische und die Heimat, wenn der unendlich gute Duft vom frischen, selbstgebackenen Kuchen und Brot durch das Kaffeehaus zieht.

Für uns bedeutet dies Ankommen und wahrhaftiges Fundament auf dem wir stehen und durch das wir existieren.

In unserem Kaffeehaus Wittekind wird schon seit über 100 Jahren selbst gebacken und wir werden diese wunderschöne Tradition mit all unserer Passion und handwerklichem Können fortsetzen und ausbauen.

***Backen** - dieses wunderbare Handwerk wird in unserer hauseigenen Bäckerei und Konditorei in Symbiose mit guten Zutaten ohne Konservierungsstoffe, Emulgatoren und Fertig-Backmischungen mit viel Liebe zelebriert.*

Darum werden unsere frisch geschnittenen Kuchenstücke in Folie gebettet, damit sie aus unserer Kühlung frisch auf Ihren Teller kommen.

Wenn unser Kuchen spricht, schweigen die Krümel.

Eine Augenweide feinsten Backtradition erwartet Sie in unserer Kuchenvitrine im Kaffeehaus-Pavillon oder zum Mitnehmen in unserer Boulangerie in der Seebener Straße.

*Zudem finden Sie in unserer **Boulangerie** eine spezielle Auswahl an selbstgebackenen Sauerteigbrot, Baguettes, Croissants, Brioche und Brötchen.*

***Es sind die kleinen Dinge im Leben, die glücklich machen.** Für uns ist es eine Tasse Kaffee aus erlesenen trommelgerösteten Bio- & Fairtrade-Kaffeebohnen mit einem guten Stück selbstgebackenen Kuchen und eine ehrliche Scheibe gutes Brot.*

KAFFEE

Espresso einfach/doppelt

2,7 / 3,7 €

Espresso Macchiato

2,9 / 3,9 €

Tasse/Pott Kaffee Crema*

3,4 / 4,2 €

mit Milch + 0,3 €

mit Haferdrink + 0,4 €

mit laktosefreier Milch + 0,4 €

*wahlweise entkoffeiniert

Tasse/Pott Filterkaffee

3,4 / 4,2 €

mit Milch + 0,3 €

mit Haferdrink + 0,4 €

mit laktosefreier Milch + 0,4 €

Tasse/Pott Americano

einfacher Espresso verdünnt mit heißem Wasser

3,4 / 4,2 €

mit Milch + 0,3 €

mit Haferdrink + 0,4 €

mit laktosefreier Milch + 0,4 €

Cappuccino klein/groß

4,2 / 5,1 €

Cappuccino Brûlèe klein/groß

Cappuccino mit karamellisierter

Milchschaumdecke

4,6 / 5,7 €

Flat White

doppelter Espresso mit homogen geschäumter,
feinporiger Milch

4,9 €

Latte Macchiato

4,9 €

Caffè Latte

4,9 €

Milchkaffee*

4,9 €

*wahlweise entkoffeiniert

Chai Latte

4,6 €

Heiße Schokolade dunkel/weiß

4,6 €

mit frisch geschlagener Sahne - 1,0 €

*Auf der nächsten Seite finden Sie
unsere Kaffee-Sommerspecials*



KUCHEN

*In unserer Kuchentheke finden
Sie stets eine große Auswahl an
unseren frischen, hausgemachten
Kuchen und Torten.*

>>> Extras <<<

extra Espresso Shot - 1,0 €

Aromen - 0,9 €

(Zimt, Vanille, Karamell, Kokos, Haselnuss, Mandel, Frosted Mint,
Chocolate Cookie, Macadamia, Schokolade)

laktosefreie Milch oder Haferdrink - 0,7 €

extra frisch geschlagene Sahne - 1,0 €

SOMMERSPECIALS

Iced Latte

kalter Latte Macchiato auf Eiswürfeln
5,1 € + optional Baileys 2,0 €

Iced Caramel Latte

kalter Latte Macchiato auf Eiswürfeln,
Karamellsauce, Karamellsirup, Sahne,
Karamellsplitter
6,1 €

Cold Brew Vanille Latte

kalt extrahierter Kaffee, Vanillearoma, Milch,
Eiswürfel
5,6 €

Iced Chai Latte

kalter Chai Latte auf Eiswürfeln
4,7 €

Iced Chocolate

kalter Kakao auf Eiswürfeln
4,7 € + optional Kahlua (Kaffeelikör) 2,0 €

Iced White Chocolate

Mint Latte

eisgekühlter weißer Kakao, Espresso,
Minze, Sahne
6,7 €

Eiskaffee

eisgekühlter Kaffee, Vanilleeis, Sahne,
Schokoladensauce
7,3 € + optional Kahlua (Kaffeelikör) 2,0 €

Eisschokolade

eisgekühlter Kakao, Vanilleeis, Sahne,
Schokoladensauce, Schokostreusel
7,8 € + optional Kahlua (Kaffeelikör) 2,0 €

Iced Strawberry Latte

kalter Latte Macchiato auf Eiswürfeln,
Erdbeerpüree
6,7 €

Iced Dirty Chai Latte

kalter Chai Latte auf Eiswürfel, Espresso
5,2 €

Cold Brew

über mehrere Stunden kalt extrahierter Kaffee
4,3 €

Espresso Tonic

Tonic Water, Espresso
4,7 €

Eggs Presso

Eierlikör, Espresso, Schlagsahne
5,4 €

>>> Extras <<<

extra Espresso Shot - 1,0 €

Aromen - 0,9 €

(Zimt, Vanille, Karamell, Kokos, Haselnuss, Mandel, Frosted Mint,
Chocolate Cookie, Macadamia, Schokolade)

laktosefreie Milch oder Haferdrink - 0,7 €

extra frisch geschlagene Sahne - 1,0 €

EISBECHER & SHAKES

EISBECHER

(bis 18.00 Uhr)

unsere Eisbecher bestehen aus 3 Kugeln Eis

Schoko Eisbecher

Hispaniola-Schokoladen- und Vanilleeis,
Sahne, Schokosauce, Schokoraspl
10,5 €

Bananasplit Eisbecher

Vanille- und Banana-Spliteis, Banane,
Schokosauce, Schokostreusel, Sahne
10,5 €

Toffeenut Eisbecher

Haselnuss-, Vanille- und salziges Karamelleis,
Haselnusssauce, Sahne, Haselnüsse
10,8 €

Oreo Eisbecher

Vanille-, Hispaniola-Schokoladeneis,
Oreo-Kekse, Schokosauce, Sahne
10,5 €

Schweden Eisbecher

Eierlikör, Vanilleeis, Apfelmus, Sahne
11,9 €

Schwarzwälder Kirsch Eisbecher

Hispaniola-Schokoladen- und Vanilleeis,
Kirschen, Sahne, Schokosplitter, Kirschlikör
11,9 €

Café del mar

Nuss- und Vanilleeis, Espresso, Sahne und
Krokant
10,5 €

Kaffeehaustraum

Hispaniola-Schokoladeneis, salziges
Karamelleis, Kahlúa, Haselnüsse, Sahne
11,9 €

Erdbeer Eisbecher

Erdbeer- und Vanilleeis, Sahne,
Erdbeersauce, Erdbeeren
10,9 €

New York Cheesecake Eisbecher

New York Cheesecake- und Erdbeereis,
Sahne, Erdbeersauce, Erdbeeren
10,9 €

Tropic Eisbecher

Mango-, Zitronen- und Kokoseis, Sahne,
Maracujasauce, Früchte, Kokosraspeln
11,4 €

✓ Veganer Früchteeisbecher

Mango-, Erdbeer-, Zitroneneis,
frische Früchte, Erdbeersauce
9,7 €

>>> Extras <<<

Portion frische Schlagsahne - 1,5 €

1 Kugel Eis nach Wahl - 2,3 €

Portion Früchte - 2,7 €

Kahlua/ Eierlikör/ Kirschlikör/ Baileys
2cl - 2,0 €

Espresso Shot - 1,0 €

Toppings - 0,9 €

(bunte Streusel, Schokostreusel, Schokolinsen,
Krokant, Schokosauce, Erdbeersauce,
Karamellsauce, Maracujasauce,
Haselnusssauce)

MILCHSHAKES

(bis 18.00 Uhr)

0,3l je 6,9 €

mit frisch gechlagerener Sahne 7,9 €

Schokolade

Erdbeere

Vanille

Mango

Milchshake mit 2 Eiskugeln
nach Wahl

TEE

(loser Tee von Eilles in einer Tasse serviert)

FRÜCHTE & KRÄUTERMISCHUNGEN

Kaminfeuer

Hibiskusblüten, Mandeln, Hagebuttenschalen,
Vanille- und Apfelstücke, Zimt und Rooibos
4,1 €

Früchtegarten

Apfelstücke, Papayastücke, Hibiskusblüten,
Korinthen, Hagebuttenschalen, Flieder- und
schw. Johannisbeeren, Sonnenblumenblüten
und frisches Aprikosen-Pfirsicharoma
4,1 €

Kräutergarten

erfrischende Kräutermischung aus
Lemongrass, Nanaminze, Rooibos, Fenchel,
Heidelbeeren, Kamille und Süßholz
4,1 €

Relax Ayurvital

Leben im Gleichgewicht der Elemente
bestimmt die pikante Kräuter-Gewürz-
mischung aus Rooibos, Zimt, Ingwer,
Weißdorn, Johanniskraut, Kamille, Anis,
Baldrianwurzel, Koriander und Kardamom
4,1 €

Bio Rooibos Pur

südafrikanischer Rooibos
4,4 €

Rooibos Vanille

südafrikanischer Rooibos versetzt mit
Vanillestücken
4,1 €

Pfefferminze

4,1 €

Kamille

4,1 €

Bio Vervenia

eine Empfehlung als Digestif ist diese
Kräutermischung aus Verbene (Eisenkraut),
Zitronenmelisse und Lemon Myrtle
4,4 €

SCHWARZTEE

Earl Grey

edle Darjeeling-Ceylon-China-Mischung,
benetzt mit pikanter Bergamottefrucht
4,1 €

Bio Baroness Grey

erfrischende Variante des beliebten
Klassikers mit Darjeeling, Assam, Grüntee,
Zitronengras, Orangenschalen, natürlichen
Bergamotte- und Zitronenaromaölen
4,1 €

Bourbon Vanilla

erlesene Ceylon-China-Mischung,
mit echter Vanilleschote
4,1 €

English Caramel

mit zartsüßen Karamellstücken und typisch
englischem Sahne-Toffee-Aroma
4,1 €

Darjeeling Royal

First Flush FTGFOP1 Blatt

Frühlingspflückung mit vielen weißen
Blattspitzen, spritzig-frisches, an
Maiglöckchen erinnerndes Aroma
4,4 €

Bio Darjeeling Imperial

Second Flush FTGFOP1 Blatt

zart-nussig schmeckende
Sommerpflückung
4,4 €

Assam Special Broken

kräftiger Edeltee von Nordindiens
Plantagen entlang des Brahmaputra Flusses,
gehaltvolles, malziges Aroma
4,1 €

*Auf der nächsten Seite finden Sie
unsere Grüntee-Auswahl*



TEE

(loser Tee von Eilles in einer Tasse serviert)

GRÜNTEE

Bio Grüntee Wulu Cha Yantou

Frühlingspflückung aus den Gärten
Chinas, duftig-blumige Note
4,4 €

Sonne Asiens Royal

zart-herber Sencha-Grüntee versetzt mit
Lemongrass, Saflorblüten und verführerisch
exotisch-frischem Zitrusfruchtroma
4,1 €

Sencha Ecolada Royal

zarter, leichter Sencha-Grüntee mit Ananas-
und Erdbeerstücken und sahnig-fruchtigem
Erdbeer-Colada-Aroma verfeinert
4,1 €

Formosa Royal Oolong

halbfermentierter Tee aus Taiwan,
handgerollt, nach dem Aufguss kann man
häufig „two leaves and a bud“ erkennen,
(die gepflückte obere Blattknospse),
Oolong zeichnet sich durch seine sehr
leichte, duftig aromatische, kaum
bittere Tasse aus, ein wenig brotig
4,4 €

Japan Genmaicha

edler Sencha Grüntee mit geröstetem
Reis, zartsüßer Geschmack mit leichter
Röstnote
4,4 €

China Jasmin Tai Mu Long Zhu

in den Bergen Chinas per Hand gerollte
Jasmin-Tee-Perlen oder „Drachenaugen“,
unvergleichliche Süße mit zartestem
Jasmin-Aroma
4,4 €

WEITERE

Frischer Minztee

4,4 €

Frischer Ingwertee

4,4 €

Heiße Zitrone

4,4 €

Alle Tees wahlweise mit

Zitrone 0,4 €

Honig 0,4 €

Milch 0,3 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

LIMONADEN

Himbeerbrause vom Fass

0,2l / 0,4l - 2,9 € / 4,4 €

Almdudler (Alpenkräuterlimonade)

0,35l - 4,2 €

Bionade

Holunder / Litschi / Ingwer-Orange
Zitrone-Bergamotte / Himbeer-Pflaume
Johannisbeere-Rosmarin
Zitrone naturtrüb
0,33l - 4,1 €

Paulaner Spezi

0,33l - 4,2 €

Afri Cola / Bluna Orange / Bluna Zitrone

0,2l / 0,4l - 2,9 € / 4,4 €

Afri Cola zuckerfrei

0,2l - 2,9 €

Schweppes

Bitter Lemon / Wildberry
Tonic Water / Ginger Ale / White Peach
0,2l / 0,4l - 2,9 € / 4,4 €

SÄFTE & NEKTARE von

Granini

Apfel / Banane / Kirsche / Orange
Grapefruit / Mango / schwarze Johannisbeere
0,2l / 0,4l - 3,3 € / 4,8 €

Saftschorle

0,2l / 0,4l - 3,3 € / 4,8 €

EISTEE

hausgemacht

je 0,3l - 5,7 €

Earl Grey-Zitrone

Rooibusch-Vanille-Mango

Sommerbeeren

Zitronenverbene-Minze

Limette-Ingwer

Jasmin-Apfel-Kiwi

WASSER

Staatlich Fachingen

Medium / Naturell
0,25l / 0,75l - 2,9 € / 5,9 €

Tafelwasser

Karaffe 0,5l - 4,5 €

WASSERCOCKTAILS

ohne Alkohol, mit Heilwasser von
Staatlich Fachingen
je 0,3l - 6,0 €

Sonnentanz

Mandarine, Maracuja, Limette

Tropenluft

Ananas, Kiwi, Zitrone

Lichtblick

Melone, Orange, Limette

Kräuterdieb

Lavendel, Zitrone, Honig

Gartenkunst

Basilikum, Gurke, Limette

Weltenbummler

Waldmeister, grüner Apfel, Limette

APERITIFS / COCKTAILS / SHOTS

APERITIFS

Aperol Spritz

Aperol, französischer Schaumwein,
Orange, Soda
8,5 €

Bergamotte-Grapefruit Spritz

Italicus, Grapefruit, Campari,
französischer Schaumwein, Soda
8,5 €

Melonen Spritz

französischer Schaumwein,
Wassermelone, Honigmelone, Soda, Limette
8,5 €

Lavendel Spritz

französischer Schaumwein, Lavendel,
Holunder, Soda, Limette
8,5 €

Peachy Lillet Spritz

französischer Schaumwein, Lillet,
Pfirsich, Passionsfrucht Soda
8,5 €

Lillet Wildberry

Lillet, Russian Wildberry, Beeren
8,5 €

Kir Royal

Crème de cassis, Crémant de Bourgogne
9,7 €

COCKTAILS

Gin Tonic

Gin, Schweppes Tonic Water, Zitrone

Beefeater Gin - 9,2 €

Monkey 47 Gin - 10,6 €

Vodka Lemon

Absolut Vodka, Schweppes Bitter Lemon,
Zitrone
8,5 €

Campari Amalfi

Campari, Grapefruitsaft,
Schweppes Bitter Lemon
8,6 €

Espresso Martini

Kahlúa, Wodka, Espresso
7,8 €

SHOTS

Ramazotti / Baileys / Absolut Vodka

2cl / 4cl - 3,5 € / 5,9 €

Fassbind Edelobstbrände

Himbeergeist / Birnenbrand /
Pflaumenbrand / Aprikosenbrand
2cl / 4cl - 4,7 € / 8,5 €

Pernod

2cl / 4cl - 3,5 € / 6,3 €

Jameson Irish Whiskey

4cl - 7,5 €

Glenlivet Single Malt Scotch Whiskey

4cl - 8 €

>>> *alle Whiskeys als Longdrink
mit Cola + 2,0 €*

Cognac

2cl / 4cl - 5,2 € / 9,3 €

Havana 7 Jahre

4cl - 7,9 €

Eierlikör

2cl / 4cl - 3,3 € / 6,2 €

Crème de Cassis d'Anjou

2cl / 4cl - 3,3 € / 6,2 €

BIER

HackerPschorr Münchner Helles

vom Fass: 0,3l / 0,5l - 4,2 € / 5,5 €

Paulaner Hefe naturtrüb

vom Fass: 0,3l / 0,5l - 4,2 € / 5,5 €

Köstritzer Schwarzbier

0,33l - 4,0 €

Diesel / Radler

0,3l / 0,5l - 4,2 € / 5,5 €

Bananenweizen / Colaweizen

0,3l / 0,5l - 4,2 € / 5,5 €

Paulaner Hefe alkoholfrei

0,5l - 5,4 €

Paulaner Münchner alkoholfrei

0,33l - 4,2 €

CRÉMANTS DE BOURGOGNE

Die Crémants werden nach dem traditionellen Champagner-Verfahren in den Kellern des ehemaligen Steinbruchs von Bailly Lapierre im Norden der Bourgogne hergestellt. Dort wo der Stein für Notre-Dame in Paris abgebaut wurde, wurde die Herkunftsbezeichnung „Crémant“ in Frankreich geboren.

Heute vollziehen die Crémants 50 Meter unter der Erde ihre Flaschengärung unter natürlichen Bedingungen. Für die Crémants werden ausschließlich Trauben aus der Bourgogne verwendet.

Blanc de Blancs

100 % Chardonnay-Trauben,
feines & langanhaltendes Mousse,
helle Goldfarbe, aromatisch und voller Finesse,
2. Flaschengärung dauert 16 Monate
Glas 0,1l - 8,9 €
Flasche 0,75l - 43,9 €

Blanc de Noirs

hauptsächlich Pinot Noir-Trauben,
feines & langanhaltendes Mousse,
Bouquet mit typischen Pinot Noir-Aromen
von kleinen roten Früchten und Röstnoten,
im Gaumen ausgewogen mit schöner Länge
Glas 0,1l - 8,9 €
Flasche 0,75l - 43,9 €

VIN MOUSSEUX

Schaumwein hergestellt nach exakt demselben Verfahren wie die Crémants de Bourgogne in Bailly Lapierre im Norden der Bourgogne.

Blanc / Rosé

Glas 0,1l - 6,3 €
Flasche 0,75l - 31,8 €

WEIN

Alle Weine werden im Glas (0,2l), in der Karaffe (0,5l) oder in der Flasche (0,75l) ausgeschrieben.

- Rosé -

Petula - Rosé

0,2l / 0,5l / 0,75l - 9,4 € / 20,7 € / 31,0 €
In der Nase Aromen kleiner roter Beeren, Hauch Gartenerdbeere und Himbeere. Offene Nase, ausdrucksvoll fruchtig und leicht säuerlich, im Mund saftig. Runder Wein mit überraschenden Noten von Mango und Johannisbeere, Verbindung von Fülle und Frische. Ein Roséwein aus der Syrah-Rebsorte, der frisch ist und dennoch vollmundig bleibt.

Rebsorten: Syrah, Grenache

Region: Luberon im Herzen der Provence

↳ *Special:*
Magnum Flasche
1,5l - 49,9 €

- Weiß -

Colombelle l`Original - Weiß

0,2l / 0,5l / 0,75l - 7,8 € / 17,2 € / 25,7 €
Florale Aromen, exotische Früchte, gute Struktur. Geschmack von reifen Früchten (Ananas, weißer Pfirsich) und im Finale lebhaft zitronig.

Der Freude-Wein par excellence!

Rebsorten: Colombard, Ugni Blanc, Listan

Region: Côtes de Gascogne IGP

Du Neuf en Gascogne - Weiß

0,2l / 0,5l / 0,75l - 7,8 € / 17,2 € / 25,7 €
Geringer Alkoholgehalt ohne Entalkoholisierung, Ausgewogenheit mit Zitrus- und Grapefruitnoten. Floraler und zitrischer, sehr klarer Duft, Cassis und Flieder. Frischer, lockerer Spaß-Wein zum Entspannen!

Rebsorten: Colombard

Region: Côtes de Gascogne IGP

- Weiß -

Pan - Weiß

0,2l / 0,5l / 0,75l - 8,4 € / 18,5 € / 27,7 €
Intensive Aromen von Wildblumen, Pfirsich, Ananas und Litschi. Im Mund angenehm ausgewogen und geschmeidig mit frischem Abgang. Ziel des Weins: perfekter Ausgleich zwischen Frische und Geschmeidigkeit.

Rebsorten: Colombard, Petit Manseng

Region: Côtes de Gascogne IGP

L`Empreinte - Weiß

0,2l / 0,5l / 0,75l - 9,4 € / 20,7 € / 31,0 €
Aromen von getrockneten Früchten, Schalen von Zitrusfrüchten sowie rauchige Nuancen, schönes Säuregerüst und langes mineralisches Finale. Vollmundiger, langanhaltender Wein, der mehr Aromavielfalt, mehr Länge bietet.

Rebsorten: Gros Manseng, Petit Manseng, Petit Courbu

Region: Saint Mont AOP

Le Faîte - Weiß

0,2l / 0,5l / 0,75l - 12,1 € / 26,6 € / 39,9 €
Goldgelb, von viskoser Struktur, Aromen von vollreifen Birnen und Aprikosen, dahinter etwas Karamell und Heu, aber auch leichte Exotik nach Mango, am Gaumen dann straff und saftig mit viel Schmelz. Ein richtiger Horizont-Erweiterer. Trinken Sie diesen Kult-Wein aus Südfrankreich langsam und entdecken Sie die enorme Vielfalt.

Rebsorten: Arrufiac, Gros Manseng, Petit Courbu, Petit Manseng

Region: Saint Mont AOP

WEIN

Alle Weine werden im Glas (0,2l), in der Karaffe (0,5l) oder in der Flasche (0,75l) ausgeschrieben.

- Rot -

Marrenon Classique Luberon - Rot

0,2l / 0,5l / 0,75l - 7,8 € / 17,2 € / 25,7 €

Intensives und interessantes Bouquet mit Aromen schwarzer Johannisbeere, Brombeere, Himbeere und Kirsche, am Gaumen kommen Aromen reifer Früchte zur Geltung sowie etwas Würze und Pfeffer im Abgang. Wein für jeden Tag, einfach im Glas oder als Essensbegleiter.

Rebsorten: Syrah, Grenache Noir

Region: Luberon im Herzen der Provence

Les Grains Merlot - Rot

0,2l / 0,5l / 0,75l - 7,8 € / 17,2 € / 25,7 €

Intensiv purpurrot, ausgeprägte Nase, fruchtig, mit Aromen milder Gewürze. Im Mund gibt sich der Wein weich und strukturiert mit lang anhaltenden, harmonischen Aromen roter Früchte.

Rebsorten: Merlot

Region: Luberon im Herzen der Provence

La Grande Reserve - Rot

0,2l / 0,5l / 0,75l - 8,4 € / 18,5 € / 27,7 €

Tiefdunkle Farbe mit violetten Reflexen, kräftiges Bouquet, dominiert von vollen Fruchtaromen (Cassis, Schwarzkirschen), umspielt von einem Hauch Pfeffer und Zimt. Am Gaumen rund, perfekt strukturiert, konzentriert, samtweich im Geschmack mit seidigem Finale. Ein Wein aus 3 typischen Rebsorten aus Südfrankreich, dichter Wein, der aber sehr samtig und mit eingebundenen Tanninen den Gaumen verwöhnt.

Rebsorten: Grenache, Mourvèdre, Syrah

Region: Rhône-Tal

La Réserve - Rasteau - BIO - Rot

0,2l / 0,5l / 0,75l - 9,4 € / 20,7 € / 31,0 €

Wundervoll kaminrot, kräftiges Bouquet konzentriert auf Aromen von schwarzen Oliven und Gewürzen. Am Gaumen würzige Note, körperreicher Wein mit stets präsenten, aber weichen Tanninen - der perfekte Wein zu dunklem Fleisch.

Rebsorten: Grenache, Syrah

Region: Rhône-Tal

- Rot -

Grand Marrenon AOP - Rot

0,2l / 0,5l / 0,75l - 9,4 € / 20,7 € / 31,0 €

Feine, elegante Aromen von reifen roten Früchten, abgerundet von leichten Zimt- und Vanillenuancen, ausgeglichen und konzentriert, feine Noten erinnern an Lakritz, Veilchen und rote Waldfrüchte, vermischt mit einer Holznote und langen seidigen, gut eingebundenen Tanninen.

Rebsorten: Syrah, Grenache noir

Region: Luberon im Herzen der Provence

Orca Vieilles Vignes AOP - Rot

0,2l / 0,5l / 0,75l - 9,9 € / 21,8 € / 32,7 €

Aromen lassen dunkle Früchte erkennen, Schwarzkirsche, leicht würzige Aromen, blonder Tabak und Röstnoten, am Gaumen vollmundig-gehaltvoll, langanhaltend, wuchtig und weich, ein wahrer Botschafter für die Appellation Ventoux.

Rebsorten: Grenache (über 60 Jahre alt), Syrah

Region: Ventoux

Inventa - Les Combes - Rot

0,2l / 0,5l / 0,75l - 12,0 € / 26,4 € / 39,6 €

Die Entdeckung (Inventa) einer bestimmten Parzelle: „die Schluchten“ (Les Combes). Eine Offenbarung in der Nase, ausdrucksvoll mit Noten roter Früchte, Heideland und subtiler Kräuter. Im Mund hohe Konzentration roter und schwarzer Früchte, endend auf fleischigen Aromen. Es ist eine ausdrucksvolle Cuvée, saftig mit sehr intensiven Tanninen. Das Finale ist kräftig und versehen mit Balsamico- und Röstnoten.

Rebsorten: Syrah, Grenache

Region: Luberon im Herzen der Provence

Vacqueyras - BIO - Rot

0,2l / 0,5l / 0,75l - 12,0 € / 26,4 € / 39,6 €

Konzentrierter und sonnenverwöhnter Wein mit Aromen von Brombeere, Cassis und Schwarzkirsche, in zweiter Nase frischere und säuerlichere Aromen, Noten von Heidelbeere und Pflaume. Im Mund ein offener, verführerischer und weicher Wein mit weichen und gut eingebundenen Tanninen, würziges Finale mit Muskat, Nelken, Veilchen und Lakritz - für Liebhaber von körperreichen Weinen.

Rebsorten: Grenache, Mourvèdre, Syrah

Region: Rhône-Tal

WEIN

Alle Weine werden im Glas (0,2l), in der Karaffe (0,5l) oder in der Flasche (0,75l) ausgeschrieben.

- Rot -

Le Faîte - Rot

0,2l / 0,5l / 0,75l - 12,1 € / 26,6 € / 39,9 €
Komplexität von dunkelsten Waldbeeren, etwas Laub und Lakritze, verstärkt durch eine feine Toastnote, unangepasst und etwas wild, die Farbe ist völlig undurchdringlich und fast schwarz, ein Kraftpaket von reifem Tannin geprägt, das alle Frucht durchlässt, jedoch auch gut Struktur stiftet. Einer der Spitzen-Weine aus Südwestfrankreich, aus den besten Parzellen der Region Gascogne.

Rebsorten: Tannat, Pinenc, Cabernet Sauvignon
Region: Saint Mont AOP

Monastère - Rot

0,2l / 0,5l / 0,75l - 12,1 € / 26,6 € / 39,9 €
Der Auftakt ist von schwarzen Reflexen und intensiven Fruchtnoten geprägt. Der Duft nach geröstetem Brot, Minze, weißem Pfeffer und Gewürzen wird begleitet von einer enormen Tanninstruktur. Dieser Wein wird von seiner Kraft getragen, aber sein subtiles Herz, reich an Früchten, ist stets präsent. Einer der großen Weine Südwestfrankreichs.

Rebsorten: Tannat, Pinenc, Cabernet Sauvignon
Region: Saint Mont AOP

Plènitudo - Rot

0,2l / 0,5l / 0,75l - 12,1 € / 26,6 € / 39,9 €
Harmonische Mischung von schwarzen Beeren, Aromen von trockenen Feigen, Zwetschgen, milden Gewürzen, Nelken, Tabak und Leder, typische und umhüllte Tannine, Noten von kandierten Pflaumen, schwarzen Kirschen und geröstetem Brot. Geschmack von eleganter Komplexität, Abgang lang und intensiv.

Rebsorten: Tannat, Cabernet Sauvignon
Region: Madiran AOP

- Rot -

Gigondas - BIO - Rot

0,2l / 0,5l / 0,75l - 13,9 € / 30,6 € / 45,9 €
Bouquet erinnert an Lakritz, Erdbeermarmelade, schwarze Oliven und pürierte Kirschen. Am Gaumen geschmeidig, gut eingebundene Tannine, lang anhaltendes Finale. Eine große Spezialität aus dem Rhône-Tal, ein Wein mit Kraft und viel Struktur.

Rebsorten: Grenache, Mourvèdre, Syrah
Region: Rhône-Tal

Gardarem - Rot

Goldmedaille Syrah du Monde 2022
0,2l / 0,5l / 0,75l - 17,3 € / 38,0 € / 57,0 €
Schönes Rubinrot. Duftspektrum mit Noten von roten, frischen und eingemachten Früchten (Brombeeren, Kirsche, Backpflaume), Aromen bestätigen sich im Mund. Dank sanfter Bearbeitung des Tresterhutes, zeigen sich die Tannine sanft und rund. Die Tannine sind weich und samtig, die Aromen von Zeder & eingemachten Früchten bringen eine gute Balance. Langer Abgang mit Noten von Schokolade. Der Wein bleibt dicht und strukturiert (mit Eleganz und Zartheit).

Rebsorten: Syrah, Grenache
Region: Luberon im Herzen der Provence

Allergene & Zusatzstoffe

Die gesonderte Speisekarte mit Angabe aller Allergene und Zusatzstoffe kann gerne bei unserem Personal erfragt werden.

REIMKASTEN BILDER IM BLAUEN SALON

**Worum geht es in der Kunst,
worum in der Malerei?**

*Es geht darum, Unsichtbares sichtbar zu machen.
Ob nun hinter, in, über, neben, unter oder gar vor den
Erscheinungen dieser geheimnisvollen, unergründlichen,
wunderbaren Welt.*

*Letztendlich geht es mir in meiner Malerei um Energie.
Um die Kräfte hinter den sichtbaren Oberflächen. Kräfte,
die dann wiederum Bilder oder Oberflächen
entstehen lassen.*

*Anfangs studierte ich Dinge. Dann suchte ich nach
Bildern von Menschen, Tieren, Bäumen, Landschaften,
Ereignissen, Beziehungen. Später nach Metaphern für
Raum und Zeit. Nun interessiert mich einzig Energie.
Durch Poesie wird sie zu Malerei. Kraft wird künstliche
Schönheit im Bild.*

Ulrich Reimkasten

Halle an der Saale, 05.04.2023

**Die von Familie Sonnenburg ausgewählten
und im Blauen Salon präsentierten Werke von
Prof. Ulrich Reimkastens können Sie hier erwerben.**

*Eine Preisliste erhalten Sie
auf Anfrage über das Personal.*