



Kost Bar

MENU

APPETIZERS

Tarte flambée from our stone oven	16.50 €
smoked salmon lime parmesan (A, B, F)	14.50 €
pear goat cheese (A, F)	
Curry-Lemongrass-Soup (vegan)	8.00 €
coriander sesame (G)	
Cheese-Leek-Soup	8.50 €
minced veal fine white wine (F)	
Beef carpaccio	15.50 €
parmesan marinated salad (F)	
Mediterranean shrimp pan	17.50 €
garlic oil chili homemade garlic baguette (C)	
Salad variation	8.50 €
blueberries croûtons rhubarb balsamic dressing parmesan (A, K)	
+ fried chicken breast	6.00 €
+ herbed mushrooms	5.00 €
+ fried shrimps (C)	7.50 €
Gratinated goat cheese	15.50 €
glazed plums wild herb salad (F, K)	
„Vitello Tonnato“ sliced veal	16.50 €
caper apples fig mustard (F, B)	
Ragout fin	8.50 €
from poultry (A, F, H)	
Appetizer platter	23.50 €
grilled vegetables fried shrimps balsamic mushrooms air-dried ham dried tomatoes olives gratinated goat cheese cream	
Braised oven vegetables	13.50 €
peppers zucchini eggplant pulled mozzarella roasted stone oven baguette (A, F)	
Homemade garlic baguette	4.50 €

MAIN COURSES

„Königsberger Klopse“ meatballs from veal glazed beetroot mashed potatoes caper sauce side salad (A, E, F, I)	22.50 €
„Wiener Schnitzel“ breadcrumbed and fried veal scallop potato cucumber salad cranberries (A, B, F, I, K)	25.50 €
Rumpsteak 270g herbed mushrooms sweet potato puree homemade herb butter (E, F)	32.50 €
Grilled chicken breast sweet potato fries side salad truffle mayonnaise (A, F, G, K)	19.50 €
Braised ox cheek vanilla carrots mashed potatoes with dijon mustard (A, E, F, K)	27.50 €
Roasted calf`s liver mashed potatoes browned onions (A, F, E)	21.50 €
Pulpo (octopus) fried green asparagus lemon confit sweet potato puree (A, M)	32.50 €
Smoked salmon pappardelle smoked scottish wild salmon lime nutmeg cream (A, B, F)	19.50 €
Mushroom risotto parmesan marinated herb salad (F)	18.50 €
+ fried salmon trout filet (B)	7.50 €
+ grilled chicken breast	6.00 €
+ grilled tofu (L)	5.50 €
Beetroot carpaccio gratinated goat cheese caramelized walnuts (H, F)	19.50 €
Potato risotto mild gorgonzola wild garlic oil air-dried ham (F)	19.50 €
Chickpea curry (vegan) cauliflower carrots celery cashew nuts coriander (E, H, L)	17.00 €
+ fried chicken breast	6.00 €
+ fried tofu (L)	5.50 €

DESSERTS

„Kaiserschmarrn“ fluffy shredded pancake	10.50 €
vanilla ice cream cranberries (A, F, I)	
+ homemade eggnog (F, I)	2.50 €
Chocolate cake	7.50 €
berry sorbet figs (A, F, H, I)	
Affogato	5.00 €
vanilla ice cream espresso (F, 11)	
Ice cream with hot raspberries	7.50 €
vanilla ice cream whipped cream (F, A)	
Crème Brûlée	7.50 €
refined with tonka beans (F, I)	
„Quarkkeulchen“ homemade round slices of cooked potatoes and quark golden fried	8.50 €
applesauce cinnamon and sugar whipped cream (A, F, I)	
Handmade praline	2.50 €
filled with homemade eggnog or blackberry gin (F, I)	

A list of additives is available from our staff upon request.



Kost Bar
GETRÄNKEKARTE

APERITIFS

Erfrischender Drink, welcher vor dem Essen genossen wird und den Gaumen auf die kulinarische Reise vorbereitet, indem es die Sinne weckt und die Vorfreude auf das Mahl steigert.

Hausaperitif hochwertiger Sekt mit Bitterorangenaroma	6.50 €
Aperol Spritz (auch alkoholfrei) Aperol Prosecco Soda Orangenschnitz	7.50 €
Lillet Wildberry Lillet Blanc Russian Wildberry Tonic Beeren	7.50 €
Porto Tonic weißer Portwein Goldberg Dry Tonic Orangenzeste	7.50 €
Sarti Spritz Sarti Prosecco Soda Limettenschnitz	7.50 €
Campari Spritz Campari Prosecco Soda Orangenschnitz	7.50 €
Negroni Campari Gin Martini Rosso	9.00 €
Negroni "Marco Speciale" Campari Martini Fiero Gin Mare	10.00 €
Prosecco	4.00 €
Martini bianco (süß) extra dry (herb) rosso (würzig) fiero (fruchtig)	5.00 €

SOURS

Whiskey Sour Bourbon Zitronensaft Zuckersirup Eiweiß	10.00 €
NewYork Sour Bourbon Zitronensaft Zuckersirup Eiweiß mit Cabernet gefloated	11.00 €
Amaretto Sour Amaretto Zitronensaft Orangensaft	9.00 €
Tom Collins (auch alkoholfrei) Gin Zitronensaft Zuckersirup Soda	10.00 €

kombinieren Spirituose mit einer süß-sauren Note - geschüttelt, nicht gerührt

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser medium still	0.75l	6.00 €
Coca-Cola Fanta Sprite	0.4l	4.50 €
Paulaner Spezi	0.5l	4.50 €
Goldberg Tonic Tonic Water Indian Hibiscus Tonic Pink Grapefruit Soda Ginger Ale	0.2l	3.50 €
Red Bull Energy-Drink	0.25l	4.50 €
Moloko Zitronen-Holunder-Ingwer-Limonade	0.25l	4.50 €

SÄFTE & NEKTARE

Apfel Mango Erdbeere schwarze Johannisbeere Kirsche Banane Orange (jeweils auch als Schorle erhältlich)	0.4l	4.50 €
--	------	--------

HAUSGEMACHTE SCHORLEN

Mango-Minze Erdbeer-Minze Holunder-Ingwer Lavendel-Rosmarin		5.00 €
--	--	--------

HEISSGETRÄNKE

Café Crema	klein 3.00 €	groß 3.50 €
Cappuccino Klassisch Schoko Vanille		4.00 €
Espresso	einfach 3.00 €	doppelt 3.50 €
Espresso Macchiato	einfach 3.50 €	doppelt 4.00 €
Latte Macchiato		4.50 €
Tee frischer Minztee frischer Ingwertee Heiße Zitrone Schwarzer Tee Kamillentee Früchtetee Kräutertee		3.50 €

FASSBIER

Hacker-Pschorr Münchner Hell	0.3l 3.90 €	0.5l 4.90 €
Hacker-Pschorr Kellerbier	0.3l 3.90 €	0.5l 4.90 €
Paulaner Pils	0.3l 3.90 €	0.4l 4.50 €
Paulaner Hefe-Weißbier	0.3l 3.90 €	0.5l 4.90 €

FLASCHENBIER

Köstritzer Schwarzbier	0.33l 4.20 €
Bitburger Pils (0.0%)	0.33l 4.20 €
Paulaner Hefe-Weißbier (alkoholfrei)	0.5l 4.90 €
Paulaner Hefe-Weißbier Zitrone (0.0%)	0.5l 4.90 €

GIN ZU DEINEM TONIC

Classic Tanqueray Gin Goldberg Dry Tonic Limettenschnitz	10.00 €
Wildsau Boar Dry Gin Goldberg Dry Tonic puristisch – ohne alles	13.00 €
Hommage an Henne Hendrick's Gin Goldberg Yuzu Tonic Gurkenschnitz	12.00 €
Freund und Kupferstecher Copperhead Gin Goldberg Yuzu Tonic sautierter Rosmarin Orangenschnitz	12.00 €
きれいな女性 Jinzu Gin Goldberg Indian Hibiscus Tonic Beeren	12.00 €
Monkey Monkey 47 Gin Goldberg Dry Tonic Gurke	12.00 €
Der Pate Gin Mare Goldberg Indian Hibiscus Tonic sautierter Rosmarin Beeren	13.00 €
Youngster (für alle Fahrer und U18 Spieler) alkoholfreier Gin Goldberg Indian Hibiscus Tonic Beeren	10.00 €

Gern können Sie Ihren Gin-Tonic auch selbst zusammenstellen!

WEISSWEIN

Grauer Burgunder – trocken fruchtig, rund, vollmundig, präsenre Säure, Birne, Melone, Grapefruit Deutschland Pfalz Villa Hochdörffer	0.2l	6.50 €
Lugana – trocken fruchtig, frisch, saftige Säure, Zitrusnoten, unreifes Obst, Pfirsich, grüner Apfel Italien Peschiera del Garda Fraccaroli	0.2l	6.50 €
Elb-Kilometer 454 Cuvée weiß – trocken elegant, blumig, feine Säure, Lindenblüte, Honig, Magarete Rebsorten: Riesling, Müller-Thurgau, Elbling, Goldriesling Deutschland Sachsen Proschwitz Prinz zur Lippe	0.2l	7.50 €
KostBar Hauswein Bacchus – halbtrocken fruchtig, exotisch, angenehme Säure, Holunder, Maracuja, Südfrüchte Deutschland Franken Weingut Christine Pröstler	0.2l 0.75l	6.50 € 22.00 €
KostBar Hauswein Cuvée Märny – trocken fruchtig, frisch, lebendig, angenehme Säure, Grapefruit, Zitrone, exotische Früchte Rebsorten: Müller-Thurgau, Silvaner Deutschland Franken Weingut Christine Pröstler	0.2l 0.75l	6.50 € 22.00 €
Goldriesling – trocken frisch, blumig, mild, Banane, Birne, Harmonie zwischen Süße und Säure Deutschland Meissen Rothes Gut	0.2l 0.75l	8.50 € 29.00 €
Müller-Thurgau – lieblich sanft, vollmundig, zarte Säure, prägnante Süße, Pfirsich, Melone Deutschland Pfalz Borell Diehl	0.2l 0.75l	6.50 € 21.00 €
Sauvignon Blanc – trocken exotische Frische, elegant, intensive Aromatik, wohlhabend, Passionsfrucht, Stachelbeeren Neuseeland Marlborough Cloudy Bay	0.75l	60.00 €
Grüner Veltliner Ried Halterberg – trocken leicht, frisch, fruchtig, würzige Noten, mild-elegante Säure, grüner Apfel, Ananas, Pfirsich Österreich Wagram Weinbau Burger	0.75l	29.00 €
Riesling Réserve – trocken fruchtig, kraftvoll, harmonische Säure, unkompliziert, junge Frucht Deutschland Rheingau Schumann-Nägler	0.75l	32.00 €

ROTWEIN

KostBar Hauswein Cuvée Fränk – trocken	0.2l	6.50 €
beerig, weich, harmonisch, Brombeere, Kirsche	0.75l	22.00 €
Rebsorten: Regent, Domina		
Deutschland Franken Weingut Christine Pröstler		
Koonunga Hill Shiraz-Cabernet – trocken	0.1l	5.50 €
würzig, kräftig, fruchtig, Quitte, Feige, Olive, dunkler Kakao	0.75l	36.00 €
Rebsorten: Shiraz, Cabernet Sauvignon		
Südaustralien Penfolds		
Cabernet – halbtrocken	0.2l	6.50 €
vollmundig, ausdrucksstark, feinwürzig, Sauerkirsche, Brombeere		
Dornfelder – lieblich	0.2l	6.50 €
sehr fruchtig, mild, Kirsche, Holunder, Brombeere		
Deutschland Pfalz Weinhaus Flick		
Zweigelt Ried Thal – trocken	0.75l	29.00 €
kräftig, dicht, dennoch mild und samtig, feine Kirscharomen		
Österreich Wagram Weinbau Burger		
Primitivo di Manduria – trocken	0.2l	8.50 €
sanft, vollmundig, zarte Säure, ausgewogene Süße, Pfirsich, Melone	0.75l	29.00 €
Italien Verona P.S. SPA		
Pinot Noir – trocken	0.75l	80.00 €
samtig, weich, würzig, erdig, ausgewogene Säure, wohlhabend, Erdbeere, Himbeere, Kirsche, Umami		
Black Print – trocken	0.1l	9.50 €
intensiv, rund, saftig, kraftvoll, gut strukturiert, blumig, Kirsche, schwarze Johannisbeere	0.75l	50.00 €
Rebsorten: Merlot, Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Syrah		
Deutschland Pfalz Markus Schneider		

ROSÉWEIN

Cerasuolo d'Abruzzo Rosato DOP - trocken frisch, harmonisch, fruchtig, rote Früchte Italien Abruzzen Cantina Colle Moro	0.2l	6.50 €
KostBar Hauswein Rotling - halbtrocken frisch, lebhaft, mild, unkompliziert, fruchtig, rote Früchte Deutschland Franken Weingut Christine Pröstler	0.2l 0.75l	6.50 € 22.00 €
Lagrein Rosato - trocken kräftig, harmonisch, fruchtig, Himbeere, Erdbeere, Johannisbeere, blumige Nuancen Italien Südtirol Weinkellerei Castelfeder	0.2l 0.75l	9.50 € 32.00 € €

CHAMPAGNER

Chandon Garden Spritz aromatisch, lebendig, bitter-süß, Orange, Rosmarin	0.75l	55.00 €
Veuve Clicquot Brut fruchtig, erwachsen, gelbe Früchte, Vanille, Röstnoten	0.375l 0.75l	65.00 € 95.00 €
Moët & Chandon Ice Impérial Rosé süß, fruchtig, frisch, jugendlich, Südfrüchte, rote Beeren	0.75l	105.00 €
Dom Pérignon Vintage (Jahrgänge nach Angebot) floral, fruchtig, old-money, Pfirsich, Zitrone, Aromen von Brioche und Vanille	0.75l	320.00 €

RUM

Eminente 7y komplex, elegant, Vanille, Ingwer, geröstete Kaffeebohnen	4cl	11.50 €
Don Papa Baroko süß, weich, ausgeglichen, Vanille, Obstkuchen, kandierte Zitrusfrüchte	4cl	8.00 €
Ron Zacapa Centenario XO samtig, weich, old-money, Vanille, Honig, Kaffee, Röstaromen, dunkle Schokolade, Eiche	4cl	14.50 €
Ron Botucal Reserva süß, fruchtig, würzig, reife Tropenfrüchte, Gewürze, Nuss	4cl	7.50 €

WHISKEY

Glenmorangie 10y weich, leichte Schärfe, feinwürzig, Holz, Trockenfrüchte, Honig, Vanille	4cl	8.50 €
Ardbeg 10y erdig, Grillkohle, Vulkanasche, herbe Zitrusnoten, Felsgestein	4cl	9.50 €
Highland Park 12y weich, cremig, leicht, dezenter Rauch, Birne, Vanille	4cl	9.50 €
Talisker 10y pfeffrig, reiche süße, wärmend, Torf, Meerwasser, Zitrone	4cl	8.50 €

WODKA

Belvedere weich, mild, Grapefruit, Bourbon Vanille, gemahlene Haselnüsse	4cl	8.50 €
	0.7l	130.00 €

COGNAC

Hennessy V.S	4cl	8.50 €
weich, fruchtig, würzig, Aprikose, Pfirsich	0.7l	100.00

OBSTLER

Fahner Haselnuss	2cl	4.50 €
Zeitlos Löhrpflaume Brand	2cl	4.50 €
Zeitlos Mirabellenwasser	2cl	4.50 €
Zeitlos Williams Christbirne Brand	2cl	4.50 €
Zeitlos Himbeer Geist	2cl	4.50 €

KRÄUTER UND LIKÖRE

Ramazotti	4cl	4.00 €
aromatisch bitter		
Cynar Bitter	4cl	4.00 €
Artischocke		
Disaronno Velvet Amaretto	4cl	5.00 €
Mandel, Kräuter, Süße von Vanille		
Baileys	4cl	4.00 €
Vanille, Sahne, Kakao		

Fragen Sie gern unser Personal nach Spirituosen außerhalb des Sortiments!