



Kost Bar

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Flammkuchen aus unserem Steinofen

Räucherlachs | Limette | Parmesan (A, B, F) 13.50 €

Serrano-Schinken | Parmesan | Rucola (A, F) 11.50 €

gebratene Garnelen | Grillgemüse | Parmesan | Petersilienöl (C, F) 15.50 €

Kürbis- Ingwer-Suppe (vegan)

Kürbiskerne | Kürbiskernöl (G) 7.00 €

Waldpilz- Trüffelsuppe

Schnittlauch | Croûtons (F) 7.00 €

Carpaccio vom Rind

Parmesan | marinierte Salatspitzen (F) 15.50 €

Mediterrane Garnelenpfanne

Knoblauchöl | Chili | hausgemachtes Knoblauchbaguette (C, A) 15.50 €

Salatvariation

Heidelbeeren | Croûtons | Rhabarber-Balsamico-Dressing | 8.50 €

Parmesan (A, K)

+ gebratene Hähnchenbrust 6.00 €

+ gekräuterte Champignons 5.00 €

+ gebratene Garnelen (C) 7.50 €

Gratinierter Ziegenkäse

glasierte Pflaumen | Wildkräutersalat (F, K) 15.50 €

Würzfleisch

vom Geflügel (A, F, H) 8.50 €

Vorspeisenplatte

Grillgemüse | gebratene Garnelen | Balsamico-Champignons | 23.50 €

luftgetrockneter Schinken | getrocknete Tomaten | Oliven |

gratinierter Ziegenkäse | Frischkäseaufstrich (A, B, F, C)

Gebratener Oktopus

gegrilltes Gemüse | Zitronenconfit (B) 15.50 €

Hausgemachtes Knoblauchbaguette (A)

4.50 €

HAUPTGERICHTE

Cordon bleu vom Landschwein Steakhousepommes Beilagensalat (A, E, I)	19.50 €
Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren (A, B, F, I, K)	25.50 €
Rumpsteak 250g gebratene Champignons Rosmarinkartoffeln hausgemachte Sweet Chili Aioli Kräuterbutter (E, F, I)	29.50 €
Gegrillte Hähnchenbrust Süßkartoffel-Pommes Beilagensalat Trüffel-Mayonnaise (A, F, G, K)	19.50 €
Geschmorte Ochsenbacke Vanillekarotten Kartoffel-Djion-Senf-Stampf (A, E, F, K)	26.50 €
Gebratene Kalbsleber Kartoffelstampf gebräunte Zwiebeln (F, E)	21.50 €
Geschmorte Entenkeule Gewürzrotkohl drei Klöße kräftige Bratensauce (F)	23.50 €
Gebratenes Wolfsbarschfilet grüner Spargel Kirschtomaten gegrillte Kartoffeln Sweet Chili Aioli (B, F)	26.00 €
Bandnudeln mit flambierten Garnelen Black Tiger Garnelen Kirschtomaten Pesto Rosso (A, B, C)	16.50 €
Waldpilzrisotto Parmesan marinierter Wildkräutersalat (F)	15.50 €
+ gebratenes Lachsforellenfilet (B)	7.50 €
+ gegrillte Hähnchenbrust	6.00 €
+ gebratener Tofu (L)	5.50 €
Kartoffelrisotto gebratene Kürbisspalten Kürbiskernöl Kürbiskerncrunch (F)	17.50 €
Linsen-Curry (vegan) Blumenkohl Karotte Sellerie Cashewkerne Koriander (E, H, L)	15.00 €
+ gebratene Hähnchenbrust	6.00 €
+ gebratener Tofu (L)	5.50 €
Variation vom Kürbis (vegan) Kürbispüree Tofu gegrillte Kürbisspalten (E, L)	16.50 €

DESSERT

Kaiserschmarrn	10.50 €
Vanilleeis Preiselbeeren (A, F, I)	
+ hausgemachter Eierlikör (F, I)	2.50 €
Schokoladenküchlein	7.50 €
Beerensorbet Feigen (A, F, H, I)	
Affogato	5.00 €
Vanilleeis Espresso (F, 11)	
Eis mit heißen Himbeeren	6.50 €
Vanilleeis Schlagsahne (F, A)	
Crème Brûlée	6.50 €
mit Tonkabohne verfeinert (F, A)	
hausgemachter Apfelstrudel	6.50 €
Vanilleeis Schlagsahne (F)	
handgefertigte Praline	2.50 €
gefüllt mit hausgemachtem Eierlikör oder Brombeer-Gin (F, I)	



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 kombinieren Spirituose mit einer süß-sauren Note - geschüttelt, nicht gerührt	10.00 €

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

ROSÉWEIN

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

CHAMPAGNER

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

RUM

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

WHISKEY

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

WODKA

Belvedere	4cl	8.50 €
weich, mild, Grapefruit, Bourbon Vanille, gemahlene Haselnüsse		
	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 aromatisch bitter	4cl	4.00 €
Cynar Bitter Artischocke	4cl	4.00 €
Disaronno Velvet Amaretto Mandel, Kräuter, Süße von Vanille	4cl	5.00 €
Baileys Vanille, Sahne, Kakao	4cl	4.00 €

Fragen Sie gern unser Personal nach Spirituosen außerhalb des Sortiments!