



Kost Bar

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Flammkuchen aus unserem Steinofen	9.50 €
Speck Zwiebeln Petersilienöl (A, F) Serrano-Schinken Parmesan Rucola (A, F) Birne Ziegenkäse marinierte Salatspitzen (A, F)	
Curry-Zitronengras-Suppe (vegan)	7.00 €
Kokos Petersilienöl Sesam (G)	
Tomatencreme-Suppe	7.00 €
Parmesan Croûtons (E, F)	
Carpaccio vom Rind	15.50 €
Parmesan marinierte Salatspitzen (F)	
Mediterrane Garnelenpfanne	15.50 €
Knoblauchöl Chili hausgemachtes Knoblauchbaguette (C)	
Salatvariation	8.50 €
Heidelbeeren Croûtons Rhabarber-Balsamico-Dressing Parmesan (A, K)	
+ gebratene Hähnchenbrust	6.00 €
+ gekräuterte Champignons	5.00 €
+ gebratene Garnelen (C)	7.50 €
Würzfleisch	8.50 €
vom Geflügel (A, F, H)	
Rote-Beete-Carpaccio (vegan)	11.50 €
Balsamicoperlzwiebeln karamellierte Walnüsse (H)	
Vorspeisenplatte	23.50 €
Grillgemüse gebratene Garnelen Balsamico-Champignons luftgetrockneter Schinken getrocknete Tomaten Oliven gratinierter Ziegenkäse Frischkäseaufstrich (A, B, F, C)	
Hausgemachtes Knoblauchbaguette (A)	4.50 €

HAUPTGERICHTE

Cordon bleu vom Landschwein Steakhousepommes Beilagensalat (A, F, I)	19.50 €
Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren (A, F, I, K)	25.50 €
Rumpsteak 320g Grillgemüse Rosmarinkartoffeln hausgemachte Kräuterbutter (F)	33.50 €
Gegrillte Hähnchenbrust Süßkartoffel-Pommes Beilagensalat Trüffel-Mayonnaise (A, F, G, K)	19.50 €
Steak au four vom Landschwein Steakhousepommes Beilagensalat (A, F)	21.50 €
Geschmorte Ochsenbacke Vanillekarotten Kartoffel- Dijon- Senf- Stampf (A, F, K)	26.50 €
Gebratene Kalbsleber Kartoffelstampf gebräunte Zwiebeln (A, F, E)	21.50 €
Gebratenes Wolfsbarschfilet Safranrisotto grüner Spargel (A, B, F, I)	26.00 €
Flambierter Oktopus gegrilltes Gemüse Süßkartoffelpüree (M)	25.50 €
Waldpilzrisotto Parmesan mariniertes Wildkräutersalat (F)	15.50 €
+ gebratenes Lachsforellenfilet (B)	7.50 €
+ gegrillte Hähnchenbrust	6.00 €
+ gebratener Tofu (L)	5.50 €
Kartoffelrisotto Gorgonzola luftgetrockneter Schinken Petersilienöl (A, F)	17.50 €
Tagliatelle mit flambierten Garnelen Pesto Rosso Kirschtomaten Parmesan (A, B, C, F)	16.50 €
Kichererbsen-Masala (vegan) Karotte Sellerie Cashewkerne Koriander (E, H, L)	15.00 €
+ gebratene Hähnchenbrust	6.00 €
+ gebratener Tofu (L)	5.50 €
Variation von Wurzelgemüse (vegan) Karotte Pastinakenpüree gebratener Tofu Sesam (G, L)	16.00 €

DESSERTS

Kaiserschmarrn	10.50 €
Vanilleeis Preiselbeeren (A, F, I) + hausgemachten 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	7.50 €
mit Vanille verfeinert (F, I)	
Weißer Mousse au Chocolat	7.50 €
frische Erdbeeren Schokocrumble Honigdrops (A, 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 (D)	6.50 €
Aperol Spritz (auch alkoholfrei) Aperol Prosecco Soda Orangenschnitz (10, 2, D, C, N)	7.50 €
Lillet Wildberry Lillet Blanc Russian Wildberry Tonic Beeren (D, 2)	7.50 €
Porto Tonic weißer Portwein Goldberg Dry Tonic Orangenzeste (D, 10)	7.50 €
Sarti Spritz Sarti Prosecco Soda Limettenschnitz (D, 2)	7.50 €
Campari Spritz Campari Prosecco Soda Orangenschnitz (D, F, 2, C, N)	7.50 €
Negroni Campari Gin Martini Rosso (D, F, 2, C, N)	9.00 €
Negroni "Marco Speciale" Campari Martini Fiero Gin Mare (D, F, 2, C, N)	10.00 €
Prosecco (D)	4.00 €
Martini (D, 2) bianco (süß) extra dry (herb) rosso (würzig) fiero (fruchtig)	5.00 €

SOURS

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

Whiskey Sour (A, J, 2) Bourbon Zitronensaft Zuckersirup Eiweiß	10.00 €
NewYork Sour (J, A, 2, D) Bourbon Zitronensaft Zuckersirup Eiweiß mit Cabernet gefloated	11.00 €
Amaretto Sour (H) Amaretto Zitronensaft Orangensaft	9.00 €
Tom Collins (auch alkoholfrei) Gin Zitronensaft Zuckersirup Soda	10.00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser medium still	0.75l	6.00 €
Coca-Cola Fanta Sprite (2, 3, 4, 6, 7, 11)	0.4l	4.50 €
Paulaner Spezi (2, 3, 11)	0.5l	4.80 €
Goldberg Tonic Tonic Water Indian Hibiscus Tonic Pink Grapefruit Soda Ginger Ale (10, 2, J)	0.2l	3.50 €
Red Bull Energy-Drink (2, 11)	0.25l	4.50 €
Moloko Zitronen-Holunder-Ingwer-Limonade (A, G, E)	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 Beere-Vanille (2, C, N) + wahlweise mit Sekt	5.00 € + 3.00 €
---	--------------------

HEISSGETRÄNKE

Café Crema (11)	klein 3.00 €	groß 3.50 €
Cappuccino (A, F, L, 2, 11, 12) Klassisch Schoko Vanille		4.00 €
Espresso (11)	einfach 3.00	doppelt 3.50 €
Espresso Macchiato (A, F, L, 2, 11, 12)	einfach 3.50	doppelt 4.00 €
Latte Macchiato (A, F, L, 2, 11, 12)		4.50 €
Tee frischer Minztee frischer Ingwertee Heiße Zitrone Schwarzer Tee (J) Kamillentee Früchtetee Kräutertee		3.50 €

FASSBIER

Hacker-Pschorr Münchner Hell (A, G, E)	0.3l 3.90 €	0.5l 4.90 €
Hacker-Pschorr Kellerbier (A, G, E)	0.3l 3.90 €	0.5l 4.90 €
Paulaner Pils (A, G, E)	0.3l 3.90 €	0.4l 4.50 €
Paulaner Hefe-Weißbier (A, G, E)	0.3l 3.90 €	0.5l 4.90 €

FLASCHENBIER

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

GIN ZU DEINEM TONIC

Classic (10) Tanqueray Gin Goldberg Dry Tonic Limettenschnitz	10.00 €
Wildsau (10) Boar Dry Gin Goldberg Dry Tonic puristisch – ohne alles	13.00 €
Hommage an Henne (10) Hendrick's Gin Goldberg Yuzu Tonic Gurkenschnitz	12.00 €
Freund und Kupferstecher (10) Copperhead Gin Goldberg Yuzu Tonic sautierter Rosmarin Orangenschnitz	12.00 €
きれいな女性 (10, 2) Jinzu Gin Goldberg Indian Hibiscus Tonic Beeren	12.00 €
Monkey (10) Monkey 47 Gin Goldberg Dry Tonic Gurke	12.00 €
Der Pate (10,2) Gin Mare Goldberg Indian Hibiscus Tonic sautierter Rosmarin Beeren	13.00 €
Youngster (für alle Fahrer und U18 Spieler) (10, 2) alkoholfreier Gin Goldberg Indian Hibiscus Tonic Beeren	10.00 €

Gern können Sie Ihren Gin-Tonic auch selbst zusammenstellen!

WEISSWEIN

Grauer Burgunder – trocken (D) frisch, rund, vollmundig, präsenre Säure, Birne, Melone, Grapefruit Deutschland Pfalz Villa Hochdörffer	0.2l	6.50 €
Lugana – trocken (D) 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 (D) 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 (D) fruchtig, exotisch, angenehme Säure, Holunder, Maracuja, Südfrüchte Deutschland Franken Weingut Christine Pröstler	0.2l 0.75l	6.50 € 23.00 €
KostBar Hauswein Cuvée Märny – trocken (D) fruchtig, frisch, lebendig, angenehme Säure, Grapefruit, Zitrone, exotische Früchte Rebsorten: Müller-Thurgau, Silvaner Deutschland Franken Weingut Christine Pröstler	0.2l 0.75l	6.50 € 23.00 €
Goldriesling – trocken (D) frisch, blumig, mild, Banane, Birne, Harmonie zwischen Süße und Säure Deutschland Meissen Rothes Gut	0.2l 0.75l	8.50 € 30.00 €
Müller-Thurgau – lieblich (D) sanft, vollmundig, zarte Säure, prägnante Süße, Pfirsich, Melone Deutschland Pfalz Borell Diehl	0.2l 0.75l	6.50 € 23.00 €
Sauvignon Blanc – trocken (D) exotische Frische, elegant, intensive Aromatik, wohlhabend, Passionsfrucht, Stachelbeeren Neuseeland Marlborough Cloudy Bay	0.75l	60.00 €
Grüner Veltliner Ried Halterberg – trocken (D) leicht, frisch, fruchtig, würzige Noten, mild-elegante Säure, grüner Apfel, Ananas, Pfirsich Österreich Wagram Weinbau Burger	0.75l	29.00 €
Riesling Réserve – trocken (D) fruchtig, kraftvoll, harmonische Säure, unkompliziert, junge Frucht Deutschland Rheingau Schumann-Nägler	0.75l	32.00 €

ROTWEIN

KostBar Hauswein Cuvée Fränk – trocken (D) beerig, weich, harmonisch, Brombeere, Kirsche Rebsorten: Regent, Domina Deutschland Franken Weingut Christine Pröstler	0.2l 0.75l	6.50 € 23.00 €
Koonunga Hill Shiraz-Cabernet – trocken (D) würzig, kräftig, fruchtig, Quitte, Feige, Olive, dunkler Kakao Rebsorten: Shiraz, Cabernet Sauvignon Südaustralien Penfolds	0.1l 0.75l	5.50 € 36.00 €
Cabernet – halbtrocken (D) vollmundig, ausdrucksstark, feinwürzig, Sauerkirsche, Brombeere Italien Veneto Azienda Agricola Cavazza	0.2l	6.50 €
Dornfelder – lieblich (D) sehr fruchtig, mild, Kirsche, Holunder, Brombeere Deutschland Pfalz Weinhaus Flick	0.2l	6.50 €
Zweigelt Ried Thal – trocken (D) kräftig, dicht, dennoch mild und samtig, feine Kirscharomen Österreich Wagram Weinbau Burger	0.75l	29.00 €
Primitivo di Manduria – trocken (D) sanft, vollmundig, zarte Säure, ausgewogene Süße, Pfirsich, Melone Italien Verona P.S. SPA	0.2l 0.75l	8.50 € 29.00 €
Pinot Noir – trocken (D) samtig, weich, würzig, erdig, ausgewogene Säure, wohlhabend, Erdbeere, Himbeere, Kirsche, Umami Neuseeland Marlborough Cloudy Bay	0.75l	80.00 €
Black Print – trocken (D) 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 (D) frisch, harmonisch, fruchtig, rote Früchte Italien Abruzzo Cantina Colle Moro	0.2l	6.50 €
KostBar Hauswein Rotling – halbtrocken (D) frisch, lebhaft, mild, unkompliziert, fruchtig, rote Früchte Deutschland Franken Weingut Christine Pröstler	0.2l 0.75l	6.50 € 23.00 €
Lagrein Rosato – trocken (D) kräftig, harmonisch, fruchtig, Himbeere, Erdbeere, Johannisbeere, blumige Nuancen Italien Südtirol Weinkellerei Castelfeder	0.2l 0.75l	9.50 € 32.00 €

CHAMPAGNER

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

RUM

Eminente 7y (H, 2) komplex, elegant, Vanille, Ingwer, geröstete Kaffeebohnen	4cl	11.50 €
Don Papa Baroko (D, 2) süß, weich, ausgeglichen, Vanille, Obstkuchen, kandierte Zitrusfrüchte	4cl	8.00 €
Ron Zacapa Centenario XO (2) samtig, weich, old-money, Vanille, Honig, Kaffee, Röstaromen, dunkle Schokolade, Eiche	4cl	14.50 €
Ron Botucal Reserva (2) süß, fruchtig, würzig, reife Tropenfrüchte, Gewürze, Nuss	4cl	7.50 €

WHISKEY

Glenmorangie 10y (2) 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 (D) weich, cremig, leicht, dezenter Rauch, Birne, Vanille	4cl	9.50 €
Talisker 10y (D) pfeffrig, reiche süße, wärmend, Torf, Meerwasser, Zitrone	4cl	8.50 €

WODKA

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

COGNAC

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

OBSTLER

Fahner Haselnuss (A, D, H)	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 (2, 10)	4cl	4.00 €
Disaronno Velvet Amaretto Mandel, Kräuter, Süße von Vanille (F, H)	4cl	5.00 €
Baileys Vanille, Sahne, Kakao (2, 11, F)	4cl	4.00 €

Fragen Sie gern unser Personal nach Spirituosen außerhalb des Sortiments!

COCKTAILS

Moscow Mule Vodka Limettensaft Ginger Beer (J)	7.90 €
Chemnitz Mule (auch alkoholfrei) Gin Apfelsaft Ginger Beer Gurkenschnitt (J)	8.90 €
Toasted Almond Amaretto Kaffeelikör Sahne (2, 10, F)	8.90 €
White Russian Wodka Kaffeelikör Sahne (2, 10, F)	8.90 €
Punch a la Washington Hotel weißer und brauner Rum Maracujasaft Maracujasirup (2)	8.90 €
Espresso Martini Wodka Kaffeelikör Espresso (2, 10, 11)	7.90 €
Trend Grapefruitsaft Maracujasaft Pfirsichnektar Blue Curacao Sirup (2)	7.90 €
Ipanema (alkoholfrei) Maracujasaft Ginger Ale Limette Rohrzucker (2)	8.90 €

Erkundigen Sie sich gern bei unserem Personal nach weiteren Cocktails.

LONGDRINKS

Cuba Libre brauner Rum Cola Limette	8.00 €
Whiskey Cola (2, 10)	7.00 €
Wodka Red Bull (11)	8.50 €
Jägermeister Red Bull (11)	8.50 €
Gin Moloko (A, G, E)	9.00 €
Wodka Moloko (A, G, E)	9.00 €
Screwdriver Wodka Orangensaft	7.00 €
Whiskey Soda (2)	7.00 €
Whiskey Ginger Ale (2)	7.00 €

ZUSATZSTOFFE

<ul style="list-style-type: none">1 Konservierungsstoffe2 Farbstoff3 Antioxidationsmittel4 Süßungsmittel Saccharin5 Süßungsmittel Cyclamat6 Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle7 Süßungsmittel Acesulfam8 Phosphate9 geschwefelt10 chininhaltig11 coffeinhaltig12 Geschmacksverstärker13 geschwärzt14 gewachst15 genetisch verändert	<ul style="list-style-type: none">A Getreideprodukte (glutenhaltig)B FischC KrebstiereD Schwefeldiooxide und SulfiteE SellerieF Milch und LaktoseG SesamsamenH NüsseI EierJ LupinenK SenfL SojaM WeichtiereN Azofarbstoffe
---	---