



Köst Bar

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Flammkuchen aus unserem Steinofen

Speck | Zwiebeln | Petersilienöl (A, F) 8.50 €

Serrano-Schinken | Parmesan | Rucola (A, F) 9.50 €

Birne | Ziegenkäse | marinierte Salatspitzen (A, F) 9.50 €

Grillgemüse | Parmesan | Petersilienöl (A, F) 9.50 €

Curry-Zitronengras-Suppe (vegan)

7.00 €

Kokos | Petersilienöl | Sesam (G)

Carpaccio vom Rind

15.50 €

Parmesan | marinierte Salatspitzen (F)

Mediterrane Garnelenpfanne

15.50 €

Knoblauchöl | Chili | hausgemachtes Knoblauchbaguette (C)

Salatvariation

8.50 €

Heidelbeeren | Croûtons | Trauben- Balsamico- Dressing |

Parmesan (A, K)

+ gebratene Hähnchenbrust 6.00 €

+ gekräuterte Champignons 5.00 €

+ gebratene Garnelen (C) 7.50 €

Zucchini Tonnato

9.50 €

Kapernäpfel | Thunfischcreme | Pinienkerne (A, B, E, F)

Würzfleisch

8.50 €

vom Geflügel | Steinofenbaguette (A, F, H)

Vorspeisenplatte

23.50 €

Grillgemüse | gebratene Garnelen | Balsamico-Champignons |

luftgetrockneter Schinken | getrocknete Tomaten | Oliven |

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

Hausgemachtes Knoblauchbaguette

4.50 €

Bruschetta

6.50 €

Steinofenbaguette | Parmesan (A, F)

wahlweise mit Oktopus und Limetten- Creme fraiche (M, F) 15.50 €

Gratinierter Ziegenkäse

15.50 €

glasierte Aprikosen | Wildkräutersalat (A, F)

Trüffel- Steakhousepommes

6.50 €

gehobelter Trüffel | Trüffelmayonnaise | Parmesan (F)

HAUPTGERICHTE

Cordon bleu vom Landschwein Steakhousepommes Beilagensalat (A, E, I)	19.50 €
Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren (A, B, F, I, K) wahlweise mit Bratkartoffeln Speck Zwiebeln	25.50 € 2.00 €
Rumpsteak 280g Grillgemüse Rosmarinkartoffeln hausgemachte Kräuterbutter (E, F)	28.50 €
Kalbsgulasch Spätzle Speckbohnen (A, E, F, I, K)	18.50 €
Gegrillte Hähnchenbrust Süßkartoffel-Pommes Beilagensalat Trüffel-Mayonnaise (A, F, G, K)	19.50 €
Steak au four vom Landschwein Steakhousepommes Beilagensalat (A, F)	21.50 €
Entenbrust rosa gebraten Süßkartoffelpüree Urkarotten Sesam Asia Glace	23.50 €
Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ Kartoffelstampf gebräunte Zwiebeln Apfel (A, F, E)	18.50 €
Gebratenes Doradenfilet Erbsenpüree Kirschtomaten (A, B, F)	26.00 €
Waldpilzrisotto Parmesan marinierter Wildkräutersalat (F) + gebratenes Lachsforellenfilet (B) + gegrillte Hähnchenbrust + gebratener Tofu (L)	15.50 € 7.50 € 6.00 € 5.50 €
Kartoffelrisotto Parmesan getrockneter Schinken Petersilienöl	16.50 €
Tagliatelle mit flambierten Garnelen Pesto Rosso Kirschtomaten Parmesan	16.50 €
Kichererbsen-Masala (vegan) Karotte Sellerie Cashewkerne Koriander (E, H, L) + gebratene Hähnchenbrust + gebratener Tofu (L)	15.00 € 6.00 € 5.50 €
Geschmorte Ochsenherztomate Fregola Spitzpaprika (A)	15.50 €

DESSERTS

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, I)	
Eis mit heißen Himbeeren	6.50 €
Vanilleeis Schlagsahne (F, A)	
Crème Brûlée	7.50 €
mit Vanille verfeinert (F, I)	
Mousse au Chocolat	7.50 €
frische Erdbeeren Schokocrumble Honigdrops (A, F)	
handgefertigte Praline	2.50 €
gefüllt mit hausgemachtem Eierlikör oder Brombeer-Gin (F, I)	
Crêpe Suzette	6.50 €
Orangen Vanilleeis Schlagsahne (A, F, I)	
Cassis- Sorbet mit Prosecco (A, F, I)	5.50 €

Passend zu unseren Weinen empfehlen wir getrocknete Tomaten, marinierte Oliven, Parmesan und Steinofenbaguette für 6€ (A, F, E)



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

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

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 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser medium still	0.75l	6.00 €
Coca-Cola Fanta Sprite	0.4l	4.50 €
Paulaner Spezi	0.5l	4.80 €
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 frisch, 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 € 23.00 €
KostBar Hauswein Cuvée Märty – 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 € 23.00 €
Goldriesling – trocken 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 sanft, vollmundig, zarte Säure, prägnante Süße, Pfirsich, Melone Deutschland Pfalz Borell Diehl	0.2l 0.75l	6.50 € 23.00 €
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 6.50 €

0.75l 23.00 €

Koonunga Hill Shiraz-Cabernet – trocken

würzig, kräftig, fruchtig, Quitte, Feige, Olive, dunkler Kakao

Rebsorten: Shiraz, Cabernet Sauvignon

Südaustralien | Penfolds

0.1l 5.50 €

0.75l 36.00 €

Cabernet – halbtrocken

vollmundig, ausdrucksstark, feinwürzig, Sauerkirsche, Brombeere

Deutschland | Mosel | Weingut Keller

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 8.50 €

0.75l 29.00 €

Pinot Noir – trocken

samtig, weich, würzig, erdig, ausgewogene Säure, wohlhabend,

Erdbeere, Himbeere, Kirsche, Umami

Deutschland | Mosel | Weingut Keller

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 9.50 €

0.75l 50.00 €

ROSÉWEIN

Cerasuolo d'Abruzzo Rosato DOP – trocken

frisch, harmonisch, fruchtig, rote Früchte
Italien | Abruzzo | 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 6.50 €
0.75l 22.00 €

Lagrein Rosato – trocken

kräftig, harmonisch, fruchtig, Himbeere, Erdbeere,
Johannisbeere, blumige Nuancen
Italien | Südtirol | Weinkellerei Castelfeder

0.2l 9.50 €
0.75l 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 65.00 €
0.75l 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

weich, fruchtig, würzig, Aprikose, Pfirsich

4cl 8.50 €
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!