



*KostBar*

**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 €

## Kürbis-Ingwer-Suppe (vegan)

Kokos   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)	15.50 €
---	---------

## Salatvariation

Heidelbeeren   Croûtons   Trauben- Balsamico- Dressing   Parmesan (A, K)	8.50 €
+ gebratene Hähnchenbrust	6.00 €
+ gekräuterte Champignons	5.00 €
+ gebratene Garnelen (C)	7.50 €

## Rote Beete Carpaccio

gratinierter Ziegenkäse   marinierte Salatspitzen   Pinienkerne (F, H)	16.50 €
--	---------

## Würzfleisch

vom Geflügel   Steinofenbaguette (A, F, H)	8.50 €
--	--------

## Vorspeisenplatte

Grillgemüse   gebratene Garnelen   Balsamico-Champignons   luftgetrockneter Schinken   getrocknete Tomaten   Oliven   gratinierter Ziegenkäse   Frischkäseaufstrich (A, B, F, C)	23.50 €
--	---------

## Hausgemachtes Knoblauchbaguette (A)

Gebratener Oktopus	4.50 €
--------------------	--------

gegrilltes Gemüse   Karvern-Aioli (F,M)
---

## Gratinierter Ziegenkäse

glasierte Pflaumen   Wildkrätersalat (A, F)	15.50 €
---	---------

# HAUPTGERICHTE

<b>Cordon bleu vom Landschwein</b>	19.50 €
Steakhousepommes   Beilagensalat (A, E, I)	
<b>Wiener Schnitzel</b>	25.50 €
Kartoffel-Gurkensalat   Preiselbeeren (A, B, F, I, K) wahlweise mit Bratkartoffeln   Speck   Zwiebeln	2.00 €
<b>Rumpsteak 280g</b>	28.50 €
wilder Brokkoli   Champignons   Rosmarinkartoffeln   hausgemachte Sweet Chili Aioli (E, F, I)	
<b>Geschmorte Ochsenbacke</b>	26.50 €
Vanillekarotten   Kartoffel-Dijon-Senf-Stampf (A, E, F, K)	
<b>Gegrillte Hähnchenbrust</b>	19.50 €
Süßkartoffel-Pommes   Beilagensalat   Trüffel-Mayonnaise (A, F, G, K)	
<b>Geschmorte Entenkeule</b>	23.50 €
Gewürzrotkohl   Klöße   kräftige Bratensoße (F)	
<b>Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“</b>	18.50 €
Kartoffelstampf   gebräunte Zwiebeln   Apfel (A, F, E)	
<b>Gebratenes Wolfsbarschfilet</b>	26.00 €
Avocado   Kirschtomaten   Zitronenpasta (A, B, F)	
<b>Walzpilzrisotto</b>	15.50 €
Parmesan   marinierter Wildkräutersalat (F)	
+ gebratenes Lachsforellenfilet (B)	7.50 €
+ gegrillte Hähnchenbrust	6.00 €
+ gebratener Tofu (L)	5.50 €
<b>Kartoffelrisotto</b>	17.50 €
Parmesan   gegrillte Kürbisspalten   Kürbiskernöl (F)	
<b>Geschwenkte Bandnudeln in Trüffelrahm</b>	16.50 €
Rucola   Pinienkerne   Parmesan (A, F, H)	
<b>Linsencurry (vegan)</b>	15.00 €
Karotte   Sellerie   Cashewkerne   Koriander (E, H, L)	
+ gebratene Hähnchenbrust	6.00 €
+ gebratener Tofu (L)	5.50 €
+ gegrillter Halloumi (F)	4.50 €
<b>Variation vom Kürbis</b>	16.50 €
Kürbispüree   gegrillte Kürbisspalten   wilder Brokkoli   Halloumi (E, F)	

# DESSERTS

<b>Kaiserschmarrn</b>	10.50 €
Vanilleeis   Preiselbeeren (A, F, I)	
+ hausgemachter Eierlikör (F, I)	2.50 €
<b>Schokoladenküchlein</b>	7.50 €
Beerensorbet   Feigen (A, F, H, I)	
<b>Tiramisu</b>	7.50 €
Kahlua   Espresso (A, F, I, 11)	
<b>Affogato</b>	5.00 €
Vanilleeis   Espresso (F, 11)	
<b>Eis mit heißen Himbeeren</b>	6.50 €
Vanilleeis   Schlagsahne (F, A)	
<b>Crème Brûlée</b>	7.50 €
mit Vanille verfeinert (F, I)	
<b>Mousse au Chocolat</b>	7.50 €
Gewürzpfauen   Schokocrumble (A, F)	
<b>Cassis- Sorbet mit Prosecco</b> (A, F, I)	5.50 €
<b>Hausgemachter Eierpunsch</b>	5.50 €
Vanille   Sahne (F)	

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

Eine Liste der Zusatzstoffe erhalten Sie auf Anfrage von unserem Personal!  
Gerne packen wir Ihre Speisen für Sie ein. Für die umweltfreundliche Verpackung berechnen wir eine Umweltpauschale von 1€.



*KostBar*  
**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.

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

# SOEURS

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

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

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Mineralwasser</b>	0.75l	6.00 €
medium   still		
<b>Coca-Cola   Fanta   Sprite</b>	0.4l	4.50 €
<b>Paulaner Spezi</b>	0.5l	4.80 €
<b>Goldberg Tonic</b>	0.2l	3.50 €
Tonic Water   Indian Hibiscus Tonic   Pink Grapefruit Soda   Ginger Ale		
<b>Red Bull</b>	0.25l	4.50 €
Energy-Drink		
<b>Moloko</b>	0.25l	4.50 €
Zitronen-Holunder-Ingwer-Limonade		

## SÄFTE & NEKTARE

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

## HAUSGEMACHTE SCHORLEN

<b>Mango-Minze   Erdbeer-Minze   Holunder-Ingwer   Lavendel-Rosmarin</b>	5.00 €
--	--------

## HEISSGETRÄNKE

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

## FASSBIER

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

## FLASCHENBIER

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

## GIN ZU DEINEM TONIC

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

Gern können Sie Ihren Gin-Tonic auch selbst zusammenstellen!

# WEISSWEIN

<b>Grauer Burgunder</b> – trocken frisch, rund, vollmundig, präsente Säure, Birne, Melone, Grapefruit Deutschland   Pfalz   Villa Hochdörffer	0.2l	6.50 €
<b>Lugana</b> – trocken fruchtig, frisch, saftige Säure, Zitrusnoten, unreifes Obst, Pfirsisch, grüner Apfel Italien   Peschiera del Garda   Fraccaroli	0.2l	6.50 €
<b>Elb-Kilometer 454 Cuvée weiß</b> – trocken elegant, blumig, feine Säure, Lindenblüte, Honig, Magarete Rebsorten: Riesling, Müller-Thurgau, Elbling, Goldriesling Deutschland   Sachsen   Proschwitz Prinz zur Lippe	0.2l	7.50 €
<b>KostBar Hauswein Bacchus</b> – halbtrocken fruchtig, exotisch, angenehme Säure, Holunder, Maracuja, Südfrüchte Deutschland   Franken   Weingut Christine Pröstler	0.2l	6.50 €
<b>KostBar Hauswein Cuvée Märry</b> – trocken fruchtig, frisch, lebendig, angenehme Säure, Grapefruit, Zitrone, exotische Früchte Rebsorten: Müller-Thurgau, Silvaner Deutschland   Franken   Weingut Christine Pröstler	0.2l	6.50 €
<b>Goldriesling</b> – trocken frisch, blumig, mild, Banane, Birne, Harmonie zwischen Süße und Säure Deutschland   Meißen   Rothes Gut	0.2l	8.50 €
<b>Müller-Thurgau</b> – lieblich sanft, vollmundig, zarte Säure, prägnante Süße, Pfirsich, Melone Deutschland   Pfalz   Borell Diehl	0.2l	6.50 €
<b>Sauvignon Blanc</b> – trocken exotische Frische, elegant, intensive Aromatik, wohlhabend, Passionsfrucht, Stachelbeeren Neuseeland   Marlborough   Cloudy Bay	0.75l	30.00 €
<b>Grüner Veltliner Ried Halterberg</b> – trocken leicht, frisch, fruchtig, würzige Noten, mild-elegante Säure, grüner Apfel, Ananas, Pfirsich Österreich   Wagram   Weinbau Burger	0.75l	29.00 €
<b>Riesling Réserve</b> – trocken fruchtig, kraftvoll, harmonische Säure, unkompliziert, junge Frucht Deutschland   Rheingau   Schumann-Nägler	0.75l	32.00 €

# ROTWEIN

<b>KostBar Hauswein Cuvée Fränk</b> – trocken beerig, weich, harmonisch, Brombeere, Kirsche Rebsorten: Regent, Domina Deutschland   Franken   Weingut Christine Pröstler	0.2l	6.50 €
	0.75l	23.00 €
<b>Koonunga Hill Shiraz-Cabernet</b> – trocken würzig, kräftig, fruchtig, Quitte, Feige, Olive, dunkler Kakao Rebsorten: Shiraz, Cabernet Sauvignon Südaustralien   Penfolds	0.1l	5.50 €
	0.75l	36.00 €
<b>Cabernet</b> – halbtrocken vollmundig, ausdrucksstark, feinwürzig, Sauerkirsche, Brombeere	0.2l	6.50 €
<b>Dornfelder</b> – lieblich sehr fruchtig, mild, Kirsche, Holunder, Brombeere Deutschland   Pfalz   Weinhaus Flick	0.2l	6.50 €
<b>Zweigelt Ried Thal</b> – trocken kräftig, dicht, dennoch mild und samtig, feine Kirscharomen Österreich   Wagram   Weinbau Burger	0.75l	29.00 €
<b>Primitivo di Manduria</b> – trocken sanft, vollmundig, zarte Säure, ausgewogene Süße, Pfirsich, Melone	0.2l	8.50 €
	0.75l	29.00 €
Italien   Verona   P.S. SPA		
<b>Pinot Noir</b> – trocken samtidig, weich, würzig, erdig, ausgewogene Säure, wohlhabend, Erdbeere, Himbeere, Kirsche, Umami	0.75l	80.00 €
<b>Black Print</b> – 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

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

# CHAMPAGNER

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

# RUM

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

# WHISKEY

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

# WODKA

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

# COGNAC

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

# OBSTLER

<b>Fahner Haselnuss</b>	2cl	4.50 €
<b>Zeitlos Löhrpflaume</b> Brand	2cl	4.50 €
<b>Zeitlos Mirabellenwasser</b>	2cl	4.50 €
<b>Zeitlos Williams Christbirne</b> Brand	2cl	4.50 €
<b>Zeitlos Himbeer</b> Geist	2cl	4.50 €

# KRÄUTER UND LIKÖRE

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

Fragen Sie gern unser Personal nach Spirituosen außerhalb des Sortiments!