



Kost 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 €
Räucherlachs Kirschtomaten Limetten- Creme Fraiche (A, B, F)	9.50 €
Curry- Zitronengras- Suppe (vegan)	7.00 €
Kokos Sesam Süßkartoffel (G, E)	
Würzfleisch	8.50 €
vom Geflügel Steinofenbaguette (A, F, H)	
Carpaccio vom Rind	15.50 €
Parmesan marinierte Salatspitzen Steinofenbaguette (F)	
Mediterrane Garnelenpfanne	15.50 €
Knoblauchöl Chili hausgemachtes Knoblauchbaguette (C)	
Salatvariation	8.50 €
Heidelbeeren Croûtons Trauben- Balsamico- Dressing Parmesan (A, K)	
Caesar Salad	14.50€
Romana Salat Hähnchenbrust Croûtons Tomaten Parmesan (A, I, K)	
Zucchini Tonnato	16.50 €
Kapern Thunfischsoße Pinienkerne (A, B, I, K)	
Bruschetta	7.50 €
Tomaten Steinofenbaguette Knoblauch Basilikum (A)	
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 €
Gratinierter Ziegenkäse	15.50 €
glasierte Aprikosen Wildkräutersalat (A, 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 250g Grillgemüse Rosmarinkartoffeln Sauerrahm (E, F, I)	28.50 €
Geschmorte Ochsenbacke Portweinjus Kartoffelpüree Zwiebelkonfit Schnittlauch (A, E, F, K)	26.50 €
Überbackene Hähnchenbrust Tomate- Mozzarella Süßkartoffel- Pommes Beilagensalat Trüffel- Mayonnaise (A, F, G, K)	19.50 €
KostBar Burger Steakhousepommes Guacamole Zwiebelmarmelade Tomate Cheddar (A, I, F, G)	16.50 €
Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ Kartoffelstampf gebräunte Zwiebeln Apfel (A, F, E)	18.50 €
Gegrilltes Lachsfilet grüner Spargel Safranrisotto (B, E, F)	26.00 €
Zitronen- Thymian- Risotto Parmesan marinierter Wildkräutersalat (F) + gebratenes Lachsforellenfilet (B) + gegrillte Hähnchenbrust + gebratener Tofu (L)	15.50 € 7.50 € 6.00 € 5.50 €
Schweinemedallions Pfefferrahmsoße Speckbohnen Kartoffelrösti (E, F, 1, 3)	19.50 €
Geschwenkte Tagliarini Pesto Kirschtomaten Garnelen grüner Spargel Parmesan(A, F, H)	16.50 €
Linsencurry (vegan) Kichererbsen Aprikosen Cashewkerne Koriander (E, H, L) + gebratene Hähnchenbrust + gebratener geräucherter Tofu (L) + gegrillter Halloumi (F)	15.00 € 6.00 € 5.50 € 4.50 €
Variation von der Karotte Püree glasierte Karotten grüner Spargel Polenta Halloumi (E, F)	16.50 €

DESSERTS

Kaiserschmarrn	10.50 €
Vanilleeis Apfelmus (A, F, I)	
+ hausgemachter Eierlikör (F, I)	2.50 €
New York Cheesecake	7.50 €
Aprikosengelee Crumble (A, F, H, I)	
Tiramisu	7.50 €
Kahlua Erdbeeren Espresso (A, F, I, 11)	
Affogato	5.00 €
Vanilleeis Espresso (F, 11)	
Eis mit heißen Himbeeren	6.50 €
Vanilleeis Schlagsahne (A, F)	
Schwedeneisbecher	7.50 €
Vanilleeis Apfelmus Eierlikör Schlagsahne (A, F)	
Crème Brûlée	7.50 €
mit Tonkabohne verfeinert (F, I)	
Dessertvariation	12.50 €
Himbeersorbet New York Cheesecake Schokoladenküchlein (A, F, H, I)	
Schokoladenküchlein	7.50 €
Mangopüree Erdbeeren (A, F, H, I)	

Passend zu unseren Weinen empfehlen wir getrocknete Tomaten, marinierte Oliven, Parmesan und Steinofenbaguette für 6.00 € (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 Umwelpauschale von 1€.



Kost Bar
GETRÄNKEKARTE

APERITIFS

Auftakt im Glas - Der perfekte Start in den Abend

Hausaperitif hochwertiger Sekt mit Bitterorangenaroma (D)	6.50 €
Aperol Spritz (auch alkoholfrei) Aperol Prosecco Soda Orangenschnitz (D, N, 2, 10)	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, C, 2)	7.50 €
Campari Spritz Campari Prosecco Soda Orangenschnitz (D, C, 2)	7.50 €
Crodino Spritz alkoholfrei Crodino Tonic Orangenschnitz (2)	9.00 €
Prosecco (D)	4.00 €
Negroni Campari Gin Martini Rosso (D, F, C, N, 2)	9.00 €
Martini bianco (süß) extra dry (herb) rosso (würzig) fiero (fruchtig) (D, 2)	5.00 €

SOURS

Erfrischend mit feiner Zitrusnote

Whiskey Sour Bourbon Zitronensaft Zuckersirup (A, 2)	10.00 €
NewYork Sour Bourbon Zitronensaft Zuckersirup mit Cabernet gefloated (A, D, 2)	11.00 €
Amaretto Sour Amaretto Zitronensaft Orangensaft (H)	9.00 €
Aperol Sour Aperol Zitronensaft Orangensaft Zuckersirup (D, N, 2, 10)	9.00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser medium still	0.75l 6.00 € 0.25l 2.90 €
Coca-Cola Coca-Cola Zero Fanta Sprite (2, 3, 4, 6, 7, 11)	0.4l 4.50 €
Goldberg Tonic Tonic Water Indian Hibiscus Tonic Pink Grapefruit Soda Ginger Ale Bitter Lemon (J, 2, 10)	0.2l 3.50 €
Paulaner Spezi (2, 3, 11)	0.33l 3,50 € 0.5l 4.80 €
Red Bull Red Bull Zero 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 Maracuja Orange (jeweils auch als Schorle erhältlich)	0.25l 3,50 € 0.4l 4.50 €
--	-----------------------------

HAUSGEMACHTE SCHORLEN

Mango- Minze Erdbeer- Minze Holunder- Ingwer Lavendel- Rosmarin Beere- Vanille (C, N, 2) + wahlweise mit Sekt	5.00 € + 2,50 €
--	--------------------

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 €
Latte Macchiato (A, F, L, 2, 11, 12)		4,50 €
Tee Frischer Minztee Frischer Ingwertee Heiße Zitrone Bei weiteren Sorten sprechen Sie uns gerne an - unser Personal hilft Ihnen jederzeit weiter.		3.50 €

FASSBIER

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

FLASCHENBIER

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

GIN ZU DEINEM TONIC

CLASSIC (10) Tanqueray Gin Goldberg Dry Tonic Limettenschnitz	10.00 €
BOAR (10) Boar Dry Gin Goldberg Dry Tonic puristisch – ohne alles	13.00 €
HENDRICK ´S (10) Hendrick´s Gin Goldberg Yuzu Tonic Gurkenschnitz	12.00 €
COPPERHEAD (10) Copperhead Gin Goldberg Yuzu Tonic sautierter Rosmarin Orangenschnitz	12.00 €
ROKU (2, 10) Roku Gin Goldberg Indian Hibiscus Tonic Beeren	12.00 €
MONKEY 47 (10) Monkey 47 Gin Goldberg Dry Tonic Gurke	12.00 €
GIN MARE (10) Gin Mare Goldberg Indian Hibiscus Tonic sautierter Rosmarin Beeren	13.00 €
YOUNGSTER (2, 10) 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 Bacchus – halbtrocken (D) fruchtig, exotisch, angenehme Säure, Holunder, Maracuja, Südfrüchte Deutschland Franken Weingut Christine Pröstler	0.2l 0.75l	6.50 € 23.00 €
KostBar 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 € 29.00 €
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 €
Gewürztraminer Kabinett – trocken (D) leicht, frisch, fruchtig, mild-elegante Säure, Litschi, Aprikose, gelbe Früchte Deutschland Pfalz Borell Diehl	0,2l 0.75l	6,50 € 23.00 €
Blanc de Noir – trocken (D) frisch, spritzig, fruchtig, fein würzig, zarte säure, Zitrusnoten, rote Beeren, Aprikose Deutschland Pfalz Borell Diehl	0,2l 0.75l	6,50 € 23.00 €

ROTWEIN

KostBar Cuvée Fränk – trocken (D) 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 (D) würzig, kräftig, fruchtig, Quitte, Feige, Olive, dunkler Kakao Rebsorten: Shiraz, Cabernet Sauvignon Südaustralien Penfolds	0.2l 9,00 € 0.75l 36.00 €
Cabernet – halbtrocken (D) vollmundig, ausdrucksstark, feinwürzig, Sauerkirsche, Brombeere Italien Veneto Azienda Agricola Cavazza	0.2l 6.50 € 0,75l 24,00 €
Dornfelder – lieblich (D) sehr fruchtig, mild, Kirsche, Holunder, Brombeere Deutschland Pfalz Weinhaus Flick	0.2l 6.50 € 0,75l 21,00 €
Primitivo di Manduria – trocken sanft, vollmundig, zarte Säure, ausgewogene Süße, Pflirsich, Melone Italien Verona P.S. SPA	0.2l 8.50 € 0.75l 29.00 €
Pinot Noir – trocken (D) elegant, mineralisch, harmonisches Röstaroma, im Holzfass gereift, komplex Himbeere, Kirsche, rote Früchte Deutschland Pfalz Borell Diehl	0,2l 8,50 € 0.75l 29,00 €
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	0.75l 50.00 €

ROSÉWEIN

Cerasuolo d'Abruzzo Rosato DOP – trocken (D) frisch, harmonisch, fruchtig, rote Früchte Italien Abruzzen 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 € 22.00 €
Lagrein Rosato – trocken (D) kräftig, harmonisch, fruchtig, Himbeere, Erdbeere, Johannisbeere, blumige Nuancen Italien Südtirol Weinkellerei Castelfeder	0.2l 0.75l	9.50 € 32.00 €

„PRICKELNDES“

Chandon Garden Spritz (D) aromatisch, lebendig, bitter-süß, Orange, Rosmarin	0.75l	45.00 €
--	-------	---------

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

WODKA

Belvedere	4cl	8.50 €
Weich, leicht süßlich mit feiner Würze, Eleganter, milder Abgang		
Absolut	4cl	4,50 €
Weich, leicht süßlich mit Getreidenoten, Frischer, milder Abgang		

DIGESTIF

Zum Ausklang - Der perfekte Abschluss des Abends

COGNAC

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

OBSTLER

Fahner Haselnuss (A, D, H)	2cl	3.50 €
	4cl	5.00 €
Zeitlos Löhrpflaume Brand	2cl	3.50 €
	4cl	5.00 €
Zeitlos Mirabellenwasser	2cl	3.50 €
	4cl	5.00 €
Zeitlos Williams Christbirne Brand	2cl	3.50 €
	4cl	5.00 €
Zeitlos Himbeer Geist	2cl	3.50 €
	4cl	5.00 €

KRÄUTER & LIKÖRE

Ramazotti Kräuterbetont mit feiner Süße	4cl	4.00 €
Cynar Bitter (2, 10) Kräuterbetont mit feiner Bitternote	4cl	4.00 €
Baileys (F, 2, 11) Sanft mit Kakao, Vanille Note	4cl	4.00 €
Hausgemachter Eierlikör (F, 1) Cremig, weich und fein süß	4cl	4.00 €

GRAPPA

Grappa Lugana Fein mit zarter Traubennote	2cl	3.50 €
	4cl	5.00 €

Fragen Sie gern unser Personal nach Spirituosen außerhalb des Sortiments!