



**FRIEDRICHS**  
SPEISEN & GETRÄNKE



## SEID HERZLICH WILLKOMMEN IM FRIEDRICHS

Unser Restaurant ist eine Ehrerweisung an Fürst Friedrich Anton Ulrich zu Waldeck und Pyrmont [\*1676, Landau – † 1728, Pyrmont], Bauherr des Barockschlosses Arolsen und Residenzstadt-Gründer.

Für seinen höchsten Regierungsbeamten ließ der Fürst 1717 ein imposantes Haus erbauen, das zu den drei ältesten der Stadtanlage gehört und heute mit Stolz seinen Namen trägt.

In fürstlicher Nachbarschaft mit großartigem Ausblick, servieren wir Ihnen im FRIEDRICHS Köstlichkeiten aus der Heimat des Fürsten zu Waldeck und Pyrmont. Schön, dass Sie bei uns sind!

## A WARM WELCOME TO FRIEDRICHS

Our restaurant is an homage to Friedrich Anton Ulrich, Prince of Waldeck and Pyrmont [\*1676, Landau – † 1728, Pyrmont], creator of the baroque-style Arolsen Castle and founder of the royal seat.

In 1717, the prince commissioned an impressive building to be built for his most senior government officials, which is now one of the three oldest buildings in the city, and proudly bears his name.

Situated in a royal neighbourhood with magnificent views, at FRIEDRICHS we serve delicacies from the home of the Prince of Waldeck and Pyrmont. It's great to have you join us!

# À LA CARTE

## VORSPEISE | STARTER

### KLASSISCHES TARTAR

mit geröstetem Landbrot.

Als Vorspeise [150 g]

Als Hauptgang [220 g]

Zusätzlich mit Pommes frites

11,00 €

15,50 €

+ 2,50 €

### HAUSGEBEIZTER BASILIKUMLACHS

auf knusprigem Kartoffelrösti  
mit Crème Fraîche & Ölrauke,  
dazu zerstoßene Wasabi-Erdnüsse.

12,50 €

### KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

Ziegenkäse mit Thymianhonig,  
dazu knackiger Pflücksalat &  
Oliven-Tapenade.

12,50 €

### CLASIC TARTAR

with toasted crusty bread.

As an appetiser [150 g]

As a main course [220 g]

With chips

A, al, d, g, j, 6

### HOME-PICKLED SALMON WITH BASIL

on a bed of crispy potato rösti  
with crème fraîche & rocket,  
seasoned with crushed wasabi  
peas.

c, d, e, g, i, l, 3

### CARAMELISED GOAT'S CHEESE

Goat's cheese with thyme  
honey, served with crunchy  
lettuce leaves & olive tapenade.

g, 8

17

# À LA CARTE

## SUPPE | SOUP

### FÜRSTLICHE FESTTAGSSUPPE

klare Bouillon mit saisonalem  
Gemüse, Markklößchen & Eierstich.

5,50 €

### TOMATENSUPPE

fruchtige Tomatensuppe mit  
frisch gerösteten Rosmarincroûtons.

5,00 €

### KESSELSUPPE

zart gegarte Rinderschulter in  
herzhaft-pikanter Tomaten-  
Paprika-Reduktion.

6,00 €

### ROYAL FEAST SOUP

clear bouillon with seasonal  
vegetables, marrow dumplings  
and egg custard royale.

A, a1, c, g, i

### TOMATO SOUP

fruity tomato soup with freshly  
toasted rosemary croûtons.

A, a1, g, i

### “KESSEL“ POT SOUP

tenderly seared shoulder of  
beef in a hearty and spicy  
tomato and paprika reduction.

A, a1, a2, g

17

# À LA CARTE

## SALAT | SALAD

### CAESAR SALAD

marktfrischer Romanasalat, mariniert in Caesar-Dressing mit knusprigem Speck & frisch gerösteten Rosmarincroûtons.

9,50 €

### SALATVARIATION IN DER „BROTSCHALE“

knackige Blattsalate der Saison mit Tomate, Gurke, Kichererbsen, gepufftem Amaranth, Pinienkernen & gehobeltem Parmesan.

9,50 €

### KLEINER BEILAGENSALAT

2,50 €

### EXQUISITE EXTRAS

Maishähnchenbrust  
gebratene Garnelen

4,50 €  
6,00 €

### DRESSING

Balsamico | Italian | Joghurt <sup>c,j</sup> | French <sup>c,j</sup>

### CAESAR SALAD

market-fresh romaine lettuce, marinated in a Caesar dressing with crispy bacon & freshly toasted rosemary croûtons.

A, a1, c, d, g, j, 2, 3

### MIXED SALAD IN A “BREAD BOWL“

crispy seasonal lettuce with tomatoes, gherkins, chickpeas, puffed amaranth, pine nuts & parmesan shavings.

A, a1, a2, a3, c, f, g, h, k, l, m

### SMALL SIDE SALAT

### EXQUISITE EXTRAS

corn-fed chicken breast  
fried shrimp <sup>b, g</sup>

# À LA CARTE

## HAUPTGANG | MAIN COURSE

### CREMIGE KÄSESPÄTZLE

mit geschmolzenen Zwiebeln,  
dazu unser kleiner Beilagensalat.

10,50 €

### VEGETARISCHE MAULTASCHEN

geschwenkt in Salbeibutter,  
mit gehobeltem Parmesan.

15,00 €

### FEINE BANDNUDELN

in Ölräumenpesto mit gebratenen  
Garnelen, Kirschtomaten &  
gehobeltem Parmesan.

21,00 €

### FRITZLARER LACHSFORELLENFILET

auf Grillgemüse, dazu Kartoffelgratin.

16,50 €

### CREAMY CHEESE SPÄTZLE PASTA

with melted onions, served  
with our small side salad.

A, a1, a5, c, g

### VEGETARIAN SWABIAN RAVIOLI

tossed in sage butter,  
with parmesan shavings.

A, c, f, g, i, 2

### RIBBON NOODLES

in rocket pesto with fried  
shrimps, cherry tomatoes &  
parmesan shavings.

A, a1, b, c, d, g, h, h1, i

### FRITZLAR SALMON TROUT FILLET

on a bed of grilled vegetables  
served with potato gratin.

A, a1, c, d, g, i

# À LA CARTE

## HAUPTGANG | MAIN COURSE

### GRÖSTL-PFANNE

knusprig Gebratenes vom Maishähnchen, dazu geschwenkte Kartoffeln mit Speck, Zwiebeln & Majoran.

15,00 €

### HONIG-GLASIERTER BACKSCHINKEN

auf „Arolser Biersauce“ mit Speckkrautsalat & Semmelknödel.

18,00 €

### WETTERBURGER SCHWEINEMEDAILLONS

zwei saftige Schweinemedallions im Speckmantel gebraten, dazu grüne Bohnen & Kartoffelrösti.

16,50 €

### “GRÖSTL“ ONE-POT

crispy fried corn-fed chicken served with sautéed potatoes & bacon, onions & marjoram.

A, f, g, i, l, 2, 3

### HONEY-GLAZED GAMMON

in an „Arolsen beer sauce“ with bacon slaw & dumplings.

A, a3, c, f, g, i, l, 2, 3, 9

### “WETTERBURGER“ PORK MEDALLIONS

two juicy fried pork medallions wrapped in bacon, served with green beans & potato rösti.

A, c, f, g, i, l, 2, 3

17

# À LA CARTE

## HAUPTGANG | MAIN COURSE

### WIENER SCHNITZEL

klassisch vom Kalb mit Zitrone, Kapern & einer Sardelle, dazu Pommes frites oder Kartoffel-Gurken-Salat.

19,00 €

### RUMPSTEAK VOM WALDECKER WEIDERIND

mit Kräuterbutter & Thymianjus, dazu Pommes frites oder Bratkartoffeln.

180 g  
300 g

21,00 €  
29,00 €

### WALDECKER WILDGULASCH

Wildgulasch aus heimischen Wäldern mit Butterspätzle & Preiselbeerkompott.

15,50 €

### WIENER SCHNITZEL

classic veal cutlet with lemon, capers & an anchovy, served with chips or a potato and gherkin salad.

A, a1, c, d

### RUMP STEAK FROM WALDECK-REARED BEEF

with herb butter & thyme Jus, served with chips or fried potatoes.

180 g  
300 g

A, f, g, i, l

### WALDECK WILD GOULASH

wild goulash from local forests with butter spätzle pasta & cranberry sauce.

A, a1, a5, c, g, i, l

17



# À LA CARTE

## DESSERT

### SCHOKOLADEN- SOUFFLÉ

warm & mit flüssigem  
Schokoladenkern, serviert mit  
frischer Schlagsahne.

5,50 €

### CRÈME BRÛLÉE

der französische Klassiker,  
aromatisiert mit Vanille,  
Orangenschale & etwas Ingwer.

6,00 €

### GEEISTER FRANKFURTER KRANZ

mit Vanille, Sauerkirschen & Krokant.

6,50 €

### CHOCOLATE SOUFFLÉ

warm & melted chocolate  
centre, served with fresh  
whipped cream.

A, a1, c, f, g, h

### CRÈME BRÛLÉE

the French classic, with vanilla  
flavouring, orange peel & a hint  
of ginger.

c, g

### ICED "FRANKFURTER KRANZ" CAKE

with vanilla, sour cherries  
& brittle.

A, a1, c, e, f, g, h, h1, k, l

17

# À LA CARTE

## KINDERKARTE | KIDS MENU

### ROTKÄPPCHEN

feine Bandnudeln  
mit Tomatensauce.

4,00 €

### KNUSPERSPASS

kleines Schnitzelchen  
mit Pommes frites.

5,00 €

### DREI MUSKETIERE

drei Mini-Bratwürstchen  
mit Kartoffelsalat.

4,50 €

### EISZWERG

eine Kugel Vanilleeis, eine Kugel  
Schokoladeneis & bunte Smarties.

3,50 €

### LITTLE RED RIDING HOOD

Ribbon pasta with  
tomato sauce.

A, c, g, i

### CRUNCHY FUN

Small schnitzel  
with chips.

A, c

### THREE MUSKETEERS

three mini fried sausages  
with potato salad.

g, j, 5

### ICE GNOME

one scoop of vanilla ice cream,  
one scoop of chocolate ice  
cream & colourful smarties.

A, a1, a3, c, f, g, h

17

# GETRÄNKE | DRINKS

## BIER VOM FASS | DRAUGHT BEER

AROLSER PILS	0,3 l	2,80 €
AROLSER PILS	0,5 l	4,20 €
ALT WALDECKER DUNKEL	0,3 l	2,80 €
ALT WALDECKER DUNKEL	0,5 l	4,20 €
AROLSER WEIZEN	0,5 l	4,20 €
RADLER	0,3 l	2,80 €
RADLER	0,5 l	4,20 €

## FLASCHENBIER | BOTTLED BEER

AROLSER PILS	0,33 l	2,80 €
ALT WALDECKER DUNKEL	0,33 l	2,80 €
ALLERSHEIMER alkoholfrei   non-alcoholic	0,33 l	2,80 €
ALLERSHEIMER WEIZEN alkoholfrei   non-alcoholic	0,5 l	4,20 €

# GETRÄNKE | DRINKS

## WASSER | WATER

VIO Mineralwasser   sparkling mineral water	0,25 l	2,00 €
VIO Mineralwasser   sparkling mineral water	0,75 l	5,00 €
VIO still   still water	0,25 l	2,00 €
VIO still   still water	0,75 l	5,00 €

## SOFTGETRÄNKE | SOFTDRINKS

COCA COLA <sup>1, 13</sup>	0,2 l	2,50 €
COCA COLA LIGHT <sup>1, 3, 6, 10, 13</sup>	0,2 l	2,50 €
COCA COLA ZERO <sup>1, 3, 6, 10, 13</sup>	0,2 l	2,50 €
FANTA <sup>1, 3</sup>	0,2 l	2,50 €
SPRITE <sup>3</sup>	0,2 l	2,50 €
SPEZI <sup>1, 3, 13</sup>	0,2 l	2,50 €
CALUNA ORANGE <sup>1, 3</sup>	0,33 l	2,80 €

# GETRÄNKE | DRINKS

## SÄFTE | FRUIT JUICES

APFELSAFT <sup>3</sup>	0,2 l	2,50 €
APPLE JUICE	0,4 l	3,90 €
ORANGENSAFT	0,2 l	2,50 €
ORANGE JUICE	0,4 l	3,90 €
MARACUJASAFT	0,2 l	2,50 €
PASSION FRUIT JUICE	0,4 l	3,90 €
RHABARBERSAFT	0,2 l	2,50 €
RHUBARB JUICE	0,4 l	3,90 €
SAFTSCHORLE <sup>3</sup>	0,2 l	2,50 €
JUICE WITH SPARKLING WATER	0,4 l	3,90 €

17

# GETRÄNKE | DRINKS

## PROSECCO & CHAMPAGNER

CASA GHELLER FRIZZANTE PROSECCO <sup>1</sup>	0,1 l	3,90 €
CASA GHELLER FRIZZANTE PROSECCO <sup>1</sup>	0,75 l	23,00 €
IL FRESCO PROSECCO SPUMANTE <sup>1</sup>	0,75 l	32,00 €
MOËT & CHANDON CHAMPAGNER <sup>1</sup>	0,75 l	79,00 €

## APERITIF

LILLET BERRY <sup>2, 1</sup> Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry	0,2 l	7,00 €
APEROL SPRITZ <sup>1, 12, 1</sup> Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orange Aperol, Prosecco, sparkling water, orange	0,2 l	6,00 €
HUGO <sup>2, 1</sup> Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Limette, Minze Prosecco, elderflower syrup, sparkling water, lime, mint	0,2 l	6,00 €

17

# GETRÄNKE | DRINKS

## DIGESTIF

WALDECKER TROPFEN	46 %	2 cl	2,80 €
GRÜNER AROLSER	48 %	2 cl	2,80 €
SALZIGER HEINRICH <sup>1, e</sup> [Schloss Landau] Salziger Erdnusslikör   salty peanut liqueur	17 %	2 cl	3,00 €
KRÄUTER JUBILÄUM [Schloss Landau] Kräuterlikör   herb liqueur	35 %	2 cl	3,00 €
KIRSCHKÖNIGIN [Schloss Landau] Kirschlikör   cherry liqueur	54 %	2 cl	3,50 €
MINZPRINZ [Schloss Landau] Minzlikör   mint liqueur	40 %	2 cl	3,50 €
PRINZ ALTE MARILLE apricot liqueur	41 %	2 cl	3,50 €
PRINZ ALTE HASELNUSS <sup>h2</sup> hazelnut liqueur	41 %	2 cl	3,50 €
PRINZ ALTE WILLIAMS Williams pear liqueur	41 %	2 cl	3,50 €

17

# GETRÄNKE | DRINKS

## DIGESTIF

GRAPPA SIBONA DI CHARDONNAY	40 %	2 cl	3,90 €
GRAPPA SIBONA DI BARBERA	40 %	2 cl	3,90 €
RAMAZOTTI <sup>1</sup>	30 %	2 cl	3,90 €
AVERNA <sup>1</sup>	29 %	2 cl	4,00 €
JÄGERMEISTER	35 %	2 cl	2,50 €
SAMBUCCA	40 %	2 cl	2,50 €
LINIE AQUAVIT	41 %	2 cl	2,50 €
MARTELL V.S. <sup>1</sup>	40 %	2 cl	4,00 €
CARLOS I.	40 %	2 cl	3,00 €
CALVADOS PAPIDOUX V.S.O.P	40 %	2 cl	3,00 €
SANDEMANN SHERRY dry, medium, cream	15 %	5 cl	4,00 €
MARTINI <sup>1</sup> dry, rosé, rosso, bianco	15 %	5 cl	4,00 €
BAILEYS <sup>1, 13, 9</sup>	17 %	4 cl	4,00 €



# GETRÄNKE | DRINKS

## ALL TIME FAVOURITES

ABSOLUT VODKA <sup>1</sup>	40 %	2 cl	2,50 €
ABSOLUT VODKA ELYX <sup>1</sup>	42 %	2 cl	4,00 €
HAVANA CLUB <sup>1, 13</sup> 3 Jahre   3 years	40 %	2 cl	2,50 €
HAVANA CLUB <sup>1, 13</sup> 7 Jahre   7 years	40 %	2 cl	4,00 €
OLMECA TEQUILA	38 %	2 cl	3,00 €
OLMECO REPOSADO TEQUILA	38 %	2 cl	3,50 €
THE GLENLIVET Single Malt	40 %	2 cl	4,00 €
ABERLOUR 12 <sup>1</sup> Single Malt	40 %	2 cl	6,00 €
BALLANTINE'S FINEST <sup>1</sup> Blended Scotch	40 %	2 cl	2,50 €
CHIVAS REGAL 12 <sup>1</sup> Blended Scotch	40 %	2 cl	4,50 €
TULLAMORE DEW <sup>1</sup>	40 %	2 cl	3,00 €
JIM BEAM	40 %	2 cl	2,50 €
JACK DANIEL'S <sup>1</sup>	40 %	2 cl	3,00 €

# GETRÄNKE | DRINKS

## LONGDRINKS

ABSOLUT VODKA <sup>3, 12, 1</sup> mit Schweppes Lemon oder einem Saft Ihrer Wahl. with Schweppes Lemon or a fruit juice of your choice.	4 cl	6,00 €
BALLENTINE'S <sup>1, 13</sup> mit Coca Cola   with Coca Cola	4 cl	6,00 €
JACK DANIEL'S <sup>1, 13</sup> mit Coca Cola   with Coca Cola	4 cl	6,50 €
HAVANNA CLUB 3 <sup>1, 13</sup> mit Coca Cola   with Coca Cola	4 cl	6,50 €

## GIN & TONIC WATER

BEEFEATER <sup>1</sup>	47 %	2 cl	3,00 €
BOMBAY SAPHIRE <sup>1</sup>	40 %	2 cl	3,50 €
HENDRICK'S <sup>1</sup>	44 %	2 cl	5,00 €
FIELDFARE DIEMEL GIN <sup>1</sup>	45 %	2 cl	5,00 €
MONKEY 47	47 %	2 cl	6,00 €
Wählen Sie ein Tonic Water zu Ihrem Gin aus. Choose a tonic water to go with you gin.			
SCHWEPPE'S <sup>12</sup>		2 cl	3,00 €
THOMAS HENRY <sup>12</sup>		2 cl	3,50 €

# GETRÄNKE | DRINKS

## HEISSGETRÄNKE | HOT BEVERAGES

CAFÉ CREMA <sup>l3</sup>	2,80 €
KÄNNCHEN KAFFEE [Filterkaffee] COFFEE POT <sup>l3</sup> [filter coffee]	4,90 €
ESPRESSO <sup>l3</sup>	2,30 €
DOPPELTER ESPRESSO DOUBLE ESPRESSO <sup>l3</sup>	3,80 €
CAPPUCCINO <sup>l3, 9</sup>	3,20 €
MILCHKAFFEE COFFEE WITH MILK <sup>l3, 9</sup>	3,50 €
LATTE MACCHIATO <sup>l3, 9</sup>	3,50 €
HEISSE SCHOKOLADE HOT CHOCOLATE <sup>9</sup>	3,00 €
GLAS TEE GLASS OF TEA Assam, Earl Grey, Classic Green, Camomile, Darjeeling Mountain Herbs, Peppermint, Red Berries	2,50 €

17



# FRÜHSTÜCK | BREAKFAST

## GUTEN MORGEN | GOOD MORNING

### EIER BENEDICT

zwei pochierte Freilandeier mit Sauce béarnaise, dazu Sauerteigbrot oder süße Brioche.

8,00 €

### SHAKSHUKA

zwei geschmorte Freilandeier auf pikanter Tomaten-Paprika-Sauce, dazu Sauerteigbrot.

7,50 €

### ARMER RITTER

in Ei getränkte, ausgebackene, süße Brioche, dazu Butter und dreierlei Fruchtaufstrich aus der Region.

8,00 €

### REICHER RITTER

Spiegelei auf knusprigem Käse-Toast mit fruchtiger Avocado-Salsa, dazu in Ahornsirup gebratener Speck oder Räucherlachs.

11,00 €

### EGGS BENEDICT

two poached free-range eggs with béarnaise sauce, served with sourdough bread or sweet brioche.

A, a1, c, g, i, l, 1, 2, 3, 7

### SHAKSHUKA

two cooked free-range eggs in a spicy tomato and paprika sauce, served with sourdough bread.

A, a1, a2, a5, c, g

### FRENCH TOAST

sweet brioche soaked and fried in egg, served with butter and a three-fruit preserve from the region.

A, a1, c, g

### RICH FRENCH TOAST

fried egg on crispy cheese toast, served with a choice of bacon fried in maple syrup or smoked salmon with a fruity avocado salsa.

A, a1, c, d, g, 2, 3

# FRÜHSTÜCK | BREAKFAST

## GUTEN MORGEN | GOOD MORNING

### HOFDAME

Brot-Variationen mit Hummus, Rote Bete-Tartar, Petersilienpesto & fruchtiger Avocado-Salsa, dazu angebratenes Gemüse der Saison.

vegan

8,50 €

### KUTSCHERFRÜHSTÜCK

Brot-Variationen mit Käse- & Wurstausswahl, Räucherlachs, Fruchtaufstrich und ein gekochtes Ei, dazu ein Glas Orangensaft.

Für eine Person  
Für zwei Personen

13,00 €  
25,00 €

### FRIEDRICHS

Brot-Variationen, zwei knusprige Waldecker Wildschwein-Bratwürstchen, Baked Beans, ein Spiegelei, gegrillte Tomate und in Ahornsirup gebratener Speck, dazu wahlweise ein Glas Orangensaft oder einen spritzigen Mimosa.

Für eine Person  
Für zwei Personen

15,00 €  
29,00 €

### LADY-IN-WAITING

various breads with hummus, red beetroot tartar, parsley pesto and a fruity avocado salsa, served with seasonal vegetables sautéed in olive oil

A, a1, a2, a5, k, l, 3

### COACHMAN'S BREAKFAST

Various breads with a selection of cheeses and sausages, fruit preserve, smoked salmon and a boiled egg, served with a glass of orange juice.

For one person  
For two people

A, a1, a2, a5, c, d, g, j, l, 2, 3, 9

### FRIEDRICHS

Various breads served with crispy Waldeck wild boar fried sausages, baked beans, fried egg, bacon fried in maple syrup and grilled tomato, served with a glass of orange juice or a Mimosa cocktail.

For one person  
For two people

A, a1, a2, a5, c, g, l, j, 2, 3

# FRÜHSTÜCK | BREAKFAST

## EXQUISITE EXTRAS

CROISSANTS

2,50 €

CROISSANTS

A, al, c, g

BRIOCHE  
(APOSTELKUCHEN)

3,00 €

BRIOCHE

A, al, c, g

IN AHORNSIRUP  
GEBRATENER SPECK

2,00 €

BACON FRIED  
IN MARPLE SIRUP

2, 3

RÄUCHERLACHS MIT  
CREMIGEM  
SAHNEMEERRETTICH

5,50 €

SMOKED SALMON  
WITH CREAMED  
HORSERADISH

d, g

FRUCHTIGE  
AVOCADO-SALSA

3,00 €

FRUITY  
AVOCADO SALSA

3

BAKED BEANS

2,00 €

BAKED BEANS

FRISCHER ORANGENSAFT

3,00 €

FRESH ORANGE JUICE

MIMOSA

spritziger Prosecco mit  
frischem Orangensaft.

4,50 €

MIMOSA COCKTAIL

Prosecco with fresh  
Orangejuice.

l





# WEIN | WINE

## ROT | RED

	0,2 l	0,75 l	« to go »
<b>SPÄTBURGUNDER</b> Weingut Bernhard, trocken   dry	5,50 €	17,50 €	8,50 €
<b>SONNENBERG SPÄTBURGUNDER</b> Weingut Bernhard, trocken   dry		39,00 €	26,00 €
<b>KREATIVE KÄTHER</b> Weingut Bernhard, trocken   dry		19,50 €	10,50 €
<b>CUVÉE CONFIDENCE ROUGE</b> <b>AOP CÔTES DU RHÔNE</b> Domaine Fond Croze	6,50 €	21,00 €	11,00 €
<b>DOMAINE FOND CROZE AOP RATEAU</b> Domaine Fond Croze		34,00 €	20,00 €
<b>MANDORLA PRIMITIVO IGT PUGLIA</b> Mandorla	5,50 €	17,50 €	8,50 €
<b>TREFILARI PRIMITIVO IGP SALENTO</b> Cantina Sampietrana		26,00 €	15,00 €

## ROSÉ

<b>71/95 CUVÉE ROSÉ</b> Weingut Bernhard, feinherb   fine sharp	5,50 €	17,50 €	8,50 €
<b>WILDE HILDE</b> Weingut Bernhard, trocken   dry		18,50 €	9,50 €

# WEIN | WINE

## WEISS | WHITE

	0,2 l	0,75 l	« to go »
<b>WEISSBURGUNDER</b> Wein- & Sektgut Bamberger	6,50 €	22,00 €	12,00 €
<b>WEISSBURGUNDER</b> Weingut Bernhard, trocken   dry	5,50 €	17,50 €	8,50 €
<b>GRAUBURGUNDER</b> Wein- & Sektgut Bamberger, trocken   dry	6,50 €	22,00 €	12,00 €
<b>GRAUBURGUNDER</b> Weingut Bernhard, trocken   dry	5,50 €	17,50 €	8,50 €
<b>BLANC DE NOIR</b> Weingut Bernhard, trocken   dry	6,50 €	22,00 €	12,00 €
<b>71/95 CUVEÉ</b> Weingut Bernhard		17,50 €	8,50 €
<b>BETÖRENDE MARIE</b> Weingut Bernhard, trocken   dry		19,00 €	10,00 €
<b>VERSPIELTE FRIDA</b> Weingut Bernhard		18,50 €	9,50 €
<b>STARKE ANNA</b> Weingut Bernhard, trocken   dry		19,50 €	10,50 €
<b>SAUVIGNON BLANC</b> Weingut Heinrich Spindler	6,50 €	22,00 €	12,00 €
<b>3 TRAUBEN</b> Weingut Heinrich Spindler		19,00 €	10,00 €

# WEIN | WINE

## WEISS | WHITE

	0,2 l	0,75 l	« to go »
<b>GÖTZENBORN GEWÜRZTRAMINER ALTE REBEN</b> Weingut Bernhard		29,00 €	17,50 €
<b>SILVANER</b> Weingut Bernhard, trocken   dry		17,50 €	8,50 €
<b>BEPPO RIESLING</b> Weingut Heinrich Spindler	6,00 €	20,00 €	10,50 €
<b>FORSTER RIESLING</b> Weingut Heinrich Spindler		21,00 €	11,00 €
<b>FORSTER RIESLING KABINETT</b> Weingut Heinrich Spindler		21,00 €	11,00 €
<b>GUTS-RIESLING</b> Wein- & Sektgut Bamberger, trocken   dry		20,00 €	10,50 €
<b>WOLSHEIMER RIESLING KALKSTEIN</b> Weingut Bernhard, trocken   dry		21,00 €	12,50 €

---

LIEBE GÄSTE, DEAR GUESTS,

fragen Sie unseren Service gerne nach unserer Wein-Kartei, um die Charakteristik unserer Auswahl im Detail kennenzulernen. Auf Ihr Wohl!

please ask our service team about our wine index to get the characteristic of our choice in detail. Cheers!

---

# ZUSATZSTOFFE | ADDITIVES

- A glutenhaltiges Getreide | gluten
- a1 Weizen | wheat
- a2 Roggen | rye
- a3 Gerste | barley
- a4 Hafer | oats
- a5 Dinkel | spelt
- a6 Kamut | kamut
- b Krebstiererzeugnisse | crustacean products
- c Ei / Eierzeugnisse | egg / egg products
- d Fisch / Fischerzeugnisse | fish / fish products
- e Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse | peanuts / peanut products
- f Soja / Sojaerzeugnisse | soy / soy products
- g Laktose / Milch / Milcherzeugnisse | lactose / milk / milk products
- h Schalenfrüchte / Nüsse | edible nuts / nuts
- h1 Mandeln | almonds
- n Weichtiere / Weichtiererzeugnisse | mollusk / mollusk products
- h2 Haselnüsse | hazelnuts
- h3 Walnüsse | walnuts
- h4 Kaschunüsse | cashew nuts
- h5 Pecannüsse | pecans
- h6 Paranüsse | Brazil nuts
- h7 Pistazien | pistachios
- h8 Macadamianüsse | macadamia nuts
- i Sellerie / Sellerieerzeugnisse | celeriac / celeriac products
- j Senf / Senferzeugnisse | mustard / mustard products
- k Sesam / Sesamerzeugnisse | sesame / sesame products
- l Schwefeldioxid / Sulfide > 10 mg / kg | sulfur dioxide / sulfite > 10 mg / kg
- m Lupine / Lupinenerzeugnisse | lupine / lupine products
- 1 mit Farbstoffen | with artificial colours
- 2 mit Konservierungsstoffen | with preservatives
- 3 mit Antioxidationsmitteln | with antioxidants
- 4 mit Geschmacksverstärkern | with flavour enhancers
- 5 mit Phosphat | with phosphate
- 6 mit Süßungsmitteln | with sweetener
- 7 geschwefelt | sulphurated
- 8 geschwärzt | blackened
- 9 mit Nitritpökelsalz | with curing salt
- 10 enthält Phenylalaninquelle | contains source of phenylalanine
- 11 gewachst | waxed
- 12 chininhaltig | contains quinine
- 13 koffeinhaltig | caffeinated

Alle Biere und Weissbiere enthalten a, a1 & a3. All beers and wheat beers contain a, a1 & a3.

Alle Preise sind in Euro ausgezeichnet, inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer. Informationen bezüglich enthaltener Allergene und Zusatzstoffe können jederzeit eingesehen werden. | All prices are given in Euro including service and tax. Information about ingredients and allergens can be seen at any time.