

Frühstück à la carte

Mittwoch bis Freitag von 08.00 bis 11.30 Uhr
Samstag & Sonntag von 09.00 bis 12.00 Uhr

Hausgemachtes aus der eigenen Backstube

Croissant	2,45
enthält Ei, Gluten, Laktose	
Pain au chocolat	3,10
enthält Nuss, Ei, Gluten, Laktose	
Brioche	2,35
enthält Ei, Gluten, Laktose	
Rosinenbrötchen	2,15
enthält Ei, Gluten, Laktose, Sulfite, Alkohol	
Rosinenschnecke	3,10
enthält Ei, Gluten, Laktose, Sulfite, Alkohol	
Nussenschnecke	3,25
enthält Ei, Gluten, Laktose, Nuss	

Unsere Brotsorten beziehen wir von der Bäckerei „Bio-Kaiser“, die Baguettes und Brötchen aus Frankreich. Unser Serviceteam informiert Sie gerne über die Brot- und Brötchensorten.

Glutenfreies Brot und Brötchen von Resch & Frisch erhalten Sie gerne auf Anfrage, bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.

Wir bieten Ihnen den glutenfreien-Brotmix geschnitten zu € 4,50 pro Portion sowie die glutenfreie-Kaisersemel zu € 2,50 pro Portion an.

Aufstriche

Nutella	enthält Nuss	2,45
Konfitüren von Wachau und Alpe Pragas, Südtirol		2,60
Erdbeere, Himbeere, Marille, Sauerkirsche, Schwarze Johannisbeere		
enthält Nuss		
Orangenmarmelade von „Marchesi di San Giuliano“, Sizilien		2,85
Schwarzwälder Weißtannenhonig		3,85
Harzig, würzig, leicht karamellig		

Unsere Spezialitäten

Große Käseplatte	(pro Portion)	12,25
enthält Laktose, Nuss		
Große Käse-/ Schinkenplatte	(pro Portion)	12,25
enthält Laktose, Nuss		
Große Wurst-/ Schinkenplatte	(pro Portion)	12,50
enthält Laktose		
Kleine Käseplatte	(pro Portion)	7,20
enthält Laktose, Nuss		
Kleine Schinkenplatte	(pro Portion)	7,20
enthält Laktose		
Kleine Wurstplatte	(pro Portion)	6,85
enthält Laktose		
Duo vom Lachs	Geräucherter & hausgebeizter Lachs mit Meerrettichsahne und Senfdip	21,25
	enthält Fisch, Senf, Laktose	

Dazu servieren wir Brot und 1 Portion Butter.
enthält Laktose, Gluten, Ei

1 Paar Weißwürste	mit süßem Senf, Radi, Gewürzgürkchen und Brezel	13,90
enthält Ei, Laktose, Senf, Sellerie, Gluten		

Bio-Eierspeisen

1 gekochtes Ei enthält Ei	(weich, medium, hart)	3,95
1 Portion Rührei enthält Ei, Laktose	Natur oder mit Schnittlauch	7,95
1 Portion Rührei enthält Ei, Laktose	mit Schinken	8,35
2 Spiegeleier enthält Ei		7,85
4 Scheiben Bacon		3,55

Zu den Eierspeisen servieren wir 2 Scheiben Brot und 1 Portion Butter.

1 Pfannkuchen enthält Laktose, Gluten, Ei	mit Ahornsirup	7,50
1 Blaubeer-Pfannkuchen enthält Laktose, Gluten, Ei	mit Ahornsirup	8,50
1 French Toast enthält Laktose, Gluten, Ei	mit Kompott der Saison dazu Ahornsirup	8,95

Egg Benedict

Getoasteter Frühstücksmuffin mit pochiertem Bio-Ei und Sauce Hollandaise
enthält Ei, Laktose, Gluten, Sulfite

wahlweise mit:	- Avocadoscheiben	16,50
	- zartem Farmerschinken	15,50
	- Räucherlachs (Fisch)	17,50

Oeufs à la française

2 weich gekochte Eier mit Guacamole, Fleur de Sel de Guérande
und gerösteten Briochetoaststicks
enthält Ei, Gluten, Sulfite, Laktose

Früchte

Halbe Grapefruit		3,75
Frischer Obstsalat		9,50

Naturjoghurt enthält Laktose	Berchtesgadener Land	4,50
---------------------------------	----------------------	------

Bio-Cerealien

Bircher Bio-Müsli enthält Laktose, Gluten, Nuss (auf Wunsch ohne Nuss)	mit Rosinen und Haselnüssen als Topping	8,50
--	---	------

Veganes Porridge mit Kokosmilch enthält Gluten, Nuss (auf Wunsch ohne Nuss)	 Mohn, Beeren der Saison und Ahornsirup	9,50
--	--	------

Granola enthält Laktose, Gluten, Nuss	mit griechischem Joghurt und Beeren der Saison	9,85
---	--	------

Frühstücksarrangements

Parisienne

11,25

1 Croissant und 1 Stück Baguette

1 Portion Butter

1 Marmelade oder Honig nach Wahl

wahlweise mit:

- 1 Glas frisch gepresster Orangensaft 0,1 l
enthält Ei, Gluten, Laktose, Nuss

3,60

Classique

18,75

1 Brotkorb (1 Croissant, 1 Parisien, 1 Scheibe Kaiser Bio Brot)

1 Portion Butter

1 Marmelade oder Honig nach Wahl

1 Käse-/ Wurst- oder Schinkenplatte nach Wahl (sortenrein)

1 Portion Bio-Rührei mit Schnittlauch oder Schinken

wahlweise mit:

- 1 Glas frisch gepresster Orangensaft 0,1 l
enthält Ei, Gluten, Laktose, Nuss

3,60

Végétarienne

21,75

1 Brotkorb (1 Parisien, 1 Multi pain, 1 Scheibe Kaiser Bio Brot, 1 kleines Brioche)

1 Portion Butter

1 Marmelade oder Honig nach Wahl

1 Portion Bio-Rührei Natur oder mit Schnittlauch

1 Guacamole

1 Gemüse-Antipasti

wahlweise mit:

- 1 Glas frisch gepresster Orangensaft 0,1 l
enthält Ei, Gluten, Laktose, Nuss

3,60

Hessen à la carte

20,50

1 Brotkorb (1 Parisien, 1 Multi pain, 1 Scheibe Kaiser Bio Brot, 1 kleines Brioche)

1 Portion Butter

1 Marmelade oder Honig nach Wahl

1 Ahle Wurscht

1 Portion Bio-Rührei Natur oder mit Schnittlauch

1 Portion Spundekäse

wahlweise mit:

- 1 Glas Apfelsaft 0,1 l
enthält Ei, Gluten, Laktose, Nuss

2,60



Unsere Frühstücksarrangements gelten pro Person.

Wir erlauben uns einen Couvertpreis von € 4,00 zu erheben, wenn diese geteilt werden.

Gerichte à la carte

Mittwoch bis Freitag von 12.00 bis 16.00 Uhr

Samstag & Sonntag von 12.00 bis 17.00 Uhr

Vorspeisen	Salat von Wildkräutern	12,50
	und eingelegtem jungen Frühlingsgemüse, Kirschtomaten, mariniert mit Aceto Balsamico Bianco- Dressing und knuspriger Bio-Quinoa enthält Sulfite, Sellerie, Senf, Soja	
	Tatar vom Kalb	17,00
	mit hausgemachtem Toast, Sardellen, Kapern, Cornichons, Radieschen und frischem Schnittlauch enthält Laktose, Sellerie, Ei, Senf, Fisch	
Salate	Siesmayer Salat	14,75
	Gemischte Blattsalate mit Aceto Balsamico Bianco- Dressing, Paprika, Fenchel, Gurke, Radieschen, gehobelten Steinchampignons und Tomaten enthält Sulfite, Senf, Spuren von Sellerie	
	<i>wahlweise mit:</i>	
	- gebratener Label Rouge Pouletbrust (Laktose)	21,75
	- gratinierter Ziegenkäse, Walnüssen & Honig (Nuss)	20,75
Suppen	Frankfurter Kartoffelsuppe	9,50
	mit frischem Schnittlauch enthält Sellerie, Laktose, Sulfite	
	<i>wahlweise mit:</i> Frankfurter Würstchen	13,95
	Leicht pikante Gulaschsuppe	14,50
	mit Gemüseeinlage, Kartoffeln und frischer Petersilie enthält Sellerie, Gluten, Sulfite	
Vegetarisch	Omelette aus 3 Bio-Eiern	19,50
	mit Pommes frites, Trüffelmayonnaise, kleinem gemischten Salat und Kirschtomate enthält Ei, Laktose, Sulfite, Spuren von Sellerie	
	Offenbacher Edelpilze	18,90
	mit Serviettenknödel, gebratenen Austernpilzen und Apfelweinschaum enthält Laktose, Sellerie, Sulfite, Ei, Gluten, Soja	
	Hausgemachte Käsespätzle	18,90
	mit Schmorzwiebeln, Gruyère und frischem Schnittlauch enthält Laktose, Gluten, Ei	
Vegan	Gnocchi 	18,90
	mit glasierter roter und gelber Bete, knusprigen Grünkohl-Chips, gerösteten Pinienkernen und Apfelweinschaum enthält Sellerie, Gluten, Sulfite, Soja	
	Geschmarter Spitzkohl 	18,00
	mit gewürzter Süßkartoffelcreme, geröstetem Haselnuss-Panko-Crunch, frischer Petersilie und Röstgemüse-Balsamicojus enthält Sulfite, Gluten, Soja, Sellerie, Nüsse	

Kinderkarte (bis zum 8. Lebensjahr)	Vollkornspaghetti mit hausgemachtem Tomatensugo enthält Gluten, Laktose, Sellerie	11,00
	Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Gurkensalat enthält Gluten, Ei, Laktose	19,50
Fleisch	Frankfurter Teller Frankfurter Rindswurst und Würstchen mit lauwarmem Kartoffelsalat, hessischem Weißkrautsalat und Senf enthält Laktose, Sellerie, Gluten, Sulfite, Senf	14,90
	1 Paar Weißwürste mit süßem Senf, Radi, Gewürzgürkchen und Brezel enthält Ei, Laktose, Senf, Sellerie, Gluten	13,90
	Croque Monsieur à la Siesmayer Hausgemachte Brioche, Béchamelsauce, Farmerschinken und Gruyère, Pommes frites, Trüffelmayonnaise, Frisée und Chicorée Salat enthält Laktose, Sellerie, Gluten, Sulfite, Senf, Soja, Ei	21,50
	Gebratene Kalbsfrikadelle an kräftiger Rosmarinjus mit cremigem Kartoffelpüree, Spargel-Karotten-Lauch-Gemüse und knusprigen Kartoffelchips enthält Laktose, Sellerie, Gluten, Ei, Senf, Sulfite, Soja	22,50
	Tatar vom Kalb mit gebackenem Bio-Ei, hausgemachtem Toast, Sardellen, Kapern, Cornichons und frischem Schnittlauch enthält Laktose, Sellerie, Gluten, Ei, Senf, Fisch	27,50
	Geschmorte und glasierte Ochsenbacke an kräftiger Rosmarinjus mit grünem Bohnen-Cassoulet, Selleriecreme und Röstzwiebel-Crunch enthält Laktose, Sellerie, Gluten, Soja, Sulfite	31,50
	Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmem Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln und Gurken-Dill-Salat enthält Gluten, Laktose, Senf, Ei, Sulfite, Fisch (Garnitur)	32,80
Fisch	Filet vom Atlantik-Saibling auf der Haut gebraten mit Weißweinsauce, gewürzter Süßkartoffelcreme, glasiertem Zitronen-Pak-Choi und Shitakepilzen enthält Laktose, Sellerie, Fisch, Sulfite, Soja	31,50

Glutenfreies Brot und Brötchen von Resch & Frisch erhalten Sie gerne auf Anfrage, bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.

Wir bieten Ihnen den glutenfreien-Brotmix geschnitten zu € 4,50 pro Portion sowie die glutenfreie-Kaisersemmel zu € 2,50 pro Portion an.

Unsere Mittagessen gelten pro Person.

Wir erlauben uns einen Couvertpreis von € 4,00 zu erheben, wenn diese geteilt werden.

Veganer Apfelstrudel (mit Alkohol)

Mittwoch bis Freitag von 12.00 bis 16.00 Uhr
Samstag & Sonntag von 12.00 bis 17.00 Uhr



5,50

Veganer Strudelteig gefüllt mit Äpfeln, Sultaninen, Mandeln,
verfeinert mit Rum und Zimt
enthält Fructose, Gluten, Schalenfrüchte, Alkohol

Wahlweise mit:

- **einer hausgemachten veganen Vanillesauce** 6,50
enthält Hülsenfrüchte, Fructose
- **einer Kugel Vanille Eiscrème (nicht vegan)** 7,80
enthält Ei, Gluten, Laktose, Nuss
- **einer Kugel Mango Sorbet (vegan)** 7,80
enthält Gluten, Nuss

Kaffee & Kuchen

Mittwoch bis Freitag bis 17.00 Uhr
Samstag & Sonntag bis 18.00 Uhr

Liebe Gäste,

bei den aufgeführten Kuchen, Torten und Backwaren handelt es sich um eine Auswahl unseres vielfältigen und täglich wechselnden Angebotes. In unserer hauseigenen Konditorei stellen wir alle unsere Produkte aus naturbelassenen Rohstoffen und ohne Konservierungsmittel frisch her.

Französische Pâtisserie

Apfelkuchen (ohne Alkohol)

5,90



Französischer Apfelkuchen mit Mürbeteig, Mandelmasse und karamellisierten sowie blanchierten Äpfeln und Vanillecrème
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose

Apfel-Haselnuss (saisonal/ohne Alkohol)

6,10



Saftige Haselnuss-Sandmasse und ein knuspriger Mürbeteigboden als Basis.
Abgerundet wird das Ganze von leicht säuerlichen Boskoop Äpfeln
und einer dünnen Schicht Aprikosenkonfitüre
enthält Gluten, Nüsse, Ei, Lactose, Schalenfrüchte, Fructose

Käsekuchen (ohne Alkohol)

5,90



Gebackener Käsekuchen aus Quarkmasse mit frisch geriebener Zitrone und Vanille
auf einem dünnen Mürbeteigboden
enthält Gluten, Ei, Laktose, Fructose

Rahmkuchen (ohne Alkohol)

5,50



Klassischer Rahmkuchen mit Mürbeteigboden, saisonalem Obst,
gehobelten Mandeln und Rahmguss
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose

Je nach Saison bieten wir Ihnen verschiedene Rahmkuchen an,
bitte fragen Sie hierzu unser Servicepersonal.

Citron Framboise (ohne Alkohol)

7,75



Die Citron Framboise besteht aus einem knusprigen Haselnuss-Mürbeteig,
der mit einer Nougat Knusperschicht bedeckt ist. Gefüllt wird die Torte
mit einer Schicht Zitronencrème und einer Schicht Nougatcrème.
Dazwischen befindet sich ein dünner saftiger Wiener Boden.
Abgerundet wird das Ganze mit einer Schicht frischer Himbeeren.
enthält Fructose, Ei, Laktose, Haselnuss, Gluten, Spuren von Soja

Limonen-Joghurt-Torte (mit Alkohol)

6,20



Joghurt Torte mit Limettenabrieb, Sahne, Biskuit, Pfefferminzlikör, Joghurt,
Mürbeteig, Orangensaft und Grand Marnier
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Spuren von Soja, Fructose, Alkohol

Sachertorte (mit Alkohol)

6,95



Schokoladentorte, deren Böden mit Orangensaft, Apricot Brandy und Grand Marnier getränkt werden, mit Alpe Pragas Marillenaufstrich bestrichen und mit dunkler Schokoladenglasur überzogen
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose, Alkohol, Spuren von Soja

Siesmayer Torte (mit Alkohol)

6,90



Mürbeteig- und Nussbiskuitboden mit Schokoladendrops, Krokant gefüllt mit Orangen- und Karamellcrème, Nougat und Marzipan, abgeschmeckt mit Grand Marnier
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose, Alkohol, Spuren von Soja

New York Cheesecake

6,50



Cremiger New York Cheesecake auf einem knusprigen Streuselboden, abgerundet durch einen fruchtigen Orangenspiegel
enthält Laktose, Fructose, Ei



Gluten free

Schwarzwalder Kirschtörtchen (mit Alkohol/glutenfrei)

6,65



Schokoladenbiskuit ohne Mehl gebacken, mit Kirschwassersahne, Schokoladen Mousse und Sauerkirschen, verziert mit Schokoladenraspeln und Amarenakirschen
enthält Laktose, Fructose, Ei, Schalenfrüchte, Alkohol, Soja



Gluten free

Nougat Mille Feuille (saisonale/ohne Alkohol)

7,65



Das Nougat Mille Feuille besteht aus Blätterteig gefüllt mit Nougatbuttercrème, Knusperschicht und Schokoladen-Haselnuss-Glasur
enthält Gluten, Nüsse, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose, Spuren von Soja

Tarte Maracuja (ohne Alkohol)

6,50



Mürbeteigboden mit Passionsfruchtcrème und Schokoladen-Ganache
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Haselnuss, Fructose, Spuren von Soja

Blaubeer Tartelette (saisonal/ohne Alkohol)

7,50



Mürbeteigboden mit Marzipanmasse, Vanillecrème und Blaubeeren
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte

Frankfurter Kranz (mit Alkohol)

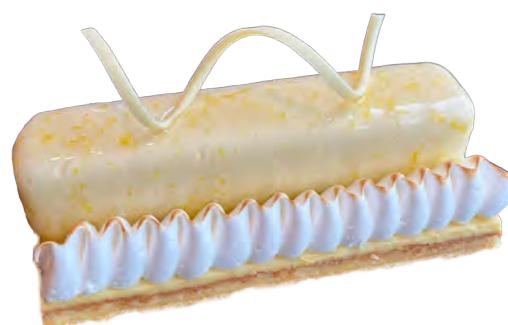
6,50



Der Frankfurter Kranz besteht aus einem Wiener Boden
mit Buttercrème, Johannisbeer-Konfitüre, Arrak und Krokant
enthält Gluten, Ei, Laktose, Haselnuss, Fructose, Alkohol

Amalfi Törtchen

7,00



Das Amalfi Törtchen besteht aus einer Zitronencrème und Zitronensahne,
mit Mandel-Dacquoise, einer Knusperschicht, Mürbeteig und Baiser
enthält Gluten, Ei, Laktose, Fructose, Schalenfrüchte

Chocolat Framboise (ohne Alkohol/glutenfrei)

7,50



Das Chocolat Framboise besteht aus Schokoladenbiskuit, frischen Himbeeren, Nougat-Ganache, Himbeergelée und dunkler Himbeer-Ganache sowie französischer Crème fraîche
enthält Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Spuren von Soja, Fructose



Gluten free

Frou Frou (saisonal/ohne Alkohol)

7,20



Haselnussbiskuitboden aufgeschichtet mit Zartbitter-Nougat-Ganache, Zitronen-Crème, Zartbitterschokoladenmousse und mit Zartbitter-Nougat-Ganache
enthält Ei, Schalenfrüchte, Nüsse, Laktose, Gluten, Fructose

Opéra (mit Alkohol)

7,35



Die Opéra-Schnitte besteht aus mehreren Schichten Mandelbiskuit, Karamellbuttercrème, Schokoladenganache, Rum und Kaffee
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Alkohol, Spuren von Soja

Mont Blanc (saisonal/ohne Alkohol)

7,65



Mürbeteig mit Maronen-Sandmasse, Maronencrème, Crème-fraîche-Sahne,
Cassis- und Karamellsauce, Haselnusskrokant
enthält Gluten, Nüsse, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose, Spuren von Soja

La petite étagère

16,10

(eine saisonal variierende Auswahl an fünf Petites, teilweise mit Alkohol)



enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Alkohol, Spuren von Soja

Unsere Vegan Pastry

Vegan Apple Pie (ohne Alkohol)

5,85



Ein Biskuit aus Mehl, Zucker, Geschmackszutaten (Vanillesalz und Zimt)
mit Sojamilch, Rapsöl und gewürfelten Äpfeln
enthält Gluten, Fructose, Soja, Schalenfrüchte

Vegan Passion (ohne Alkohol)

7,75



Gluten free



Veganes Fruchtmousse von Mango und Maracuja
auf Basis von Tofu und Kakaobutter
enthält Fructose, Schalenfrüchte, Soja

Vegan Opéra (ohne Alkohol)

7,50



Vegane Mandel Sandmasse getränkt mit Espresso, Schokoladenganache,
Vanillebuttercrème, Haselnusscrème mit Mandelknusperschicht
enthält Nuss, Soja, Gluten, Hülsenfrüchte, Schalenfrüchte, Fructose

Lieber Guest,

wir beziehen unser Eis von einer wunderbaren Eismanufaktur aus der Rhön, von den Eisheiligen.

Aus 100% natürlichen Zutaten werden dort geschmacklich herausragende Eissorten in handwerklicher und traditioneller Form hergestellt und Werte wie Nachhaltigkeit, Regionalität, Umweltschutz und soziale Verantwortung werden hier vertreten, gelebt und umgesetzt, die auch unserem Leitbild entsprechen.

Genießen Sie das Premium-Eis aus der Rhön nun im Siesmayer.

Eis Karte

Mittwoch bis Freitag bis 16.30 Uhr

Samstag & Sonntag bis 17.30 Uhr

Eiscreme

Vanille, Schoko, Haselnuss
enthält Ei, Gluten, Laktose, Nuss

3,50

pro Bällchen

Sorbet

Mango, Erdbeere, Winterpflaume
enthält Gluten, Nuss

3,50

pro Bällchen

Eiskaffee oder Eisschokolade mit Sahne

enthält Laktose, Gluten

9,55

Affogato al caffè – „Im Kaffee ertrunken“

1 Kugel Vanilleeis, heißer Espresso
enthält Laktose

6,75

Spaghetti Eis

Vanilleeis mit Erdbeersoße und weißen Schokoladenraspeln
enthält Laktose, Nüsse, Soja, Gluten

9,75

wahlweise mit: - San Marzano (Kräuterlikör)

8,25

Kaffee & Heißgetränke

Westhoff, bekannt als traditioneller Kaffeeröster aus Bremen, verarbeitet nur hochwertige Rohkaffees der Sorte Arabica und Robusta. Durch einen langen Röstvorgang werden die Kaffeebohnen gleichmäßig innen und außen geröstet, so dass feine und zartbittere Aromen entstehen.

Bei **Hausbrandt** gehen seit mehr als hundert Jahren Tradition und Erfahrung mit Know-how und technologischer Innovation einher. Was entsteht ist, eine stark verwurzelte und authentische Kaffeekultur. Dank der perfekten Kombination aus reinsortigen Kaffees und den unterschiedlichen Dosierungen von Arabica und Robusta, entstehen die richtigen Mischungen, die mit vollem Geschmack, Aroma und einem runden Körper – alles wesentliche Elemente für einen erstklassigen Kaffee – überzeugen.



Westhoff Bohnenkaffee (wahlweise auch koffeinfrei)

Tasse	3,95
Kännchen	5,75

Hausbrandt Gourmet & Superbar (wahlweise auch koffeinfrei)

Tasse Café Crème (Gourmet)	4,25
Espresso (Superbar)	3,65
Espresso doppelt (Superbar)	4,95
Cappuccino (Superbar, Berchtesgadener Land Milch)	5,10
Café au lait (Gourmet, Berchtesgadener Land Milch)	5,40
Latte Macchiato (Superbar, Berchtesgadener Land Milch)	5,60

Mit **Milchalternative**
(laktosefrei / Soja Barista Drink / Hafer Barista Drink) Aufpreis: + 0,40

Berchtesgadener Land Milch (wahlweise auch mit laktosefreier Milch)

Glas kalte Milch 0,2l	3,25
Glas heiße Milch mit Honig	4,15

Valrhona Celaya Schokolade

Aus dunkler Schokolade mit mind. 50 % Kakaoanteil
enthält Laktose, Ei, Proteine, Gluten und Spuren von Nüssen

Tasse	5,50
Kännchen	7,50

Tee

Edeltees der Frankfurter Traditionsmarke Ronnefeldt

Genießen Sie eines der meistgetrunkenen Getränke der Welt, den Tee.

Das ursprünglich aus China stammende Getränk wird heute besonders in Indien, Sri Lanka, China, Taiwan, Indonesien, Japan und im Osten Afrikas kultiviert.

Durch die unterschiedlichen Klimaverhältnisse, Boden, Anbauhöhe, Erntezeit und Herstellungsverfahren werden maßgeblich das Aroma, die Charakteristik und besonders die Qualität der Tees bestimmt.

Die Spitzentees von Ronnefeldt unterliegen der traditionellen Methode, in der vorwiegend durch Handarbeit der Tee schonend behandelt wird. Somit erhält er ein feines Aroma und ist nicht der maschinellen Massenproduktion unterworfen.

Genießen Sie die Geschmacksvielfalt der Tees aus der Gusseisenteekanne.

MORGENTAU® AROMATISIERTER GRÜNER TEE CHINA	6,35
Die faszinierende Teekomposition mit großblättrigem Sencha und fein-fruchtigen Aromen und Blüten.	2-3 Min
GREEN LEAF GRÜNER TEE INDIEN	6,10
Sorgfältig gearbeiteter Plantagentee aus Indien mit zartem Darjeeling-Aroma.	2-3 Min
MOKALBARIE SCHWARZER TEE ASSAM	6,25
Extravaganter Broken mit vielen goldenen Tips und höchsten Aromawerten: kräftig, würzig, malzig.	3-4 Min
GET THE POWER AROMATISIERTER FRÜCHTETEE	6,25
Erlesene Früchte, Johannisbeersaft und anregende Kolanuss für spürbar neue Power und Energie.	5 Min
VANILLA ROOIBOS AROMATISIERTER KRÄUTERTEE	6,10
Der heißgeliebte südafrikanische Kräutertee mit der geschmackvollen Fülle cremiger Vanille.	5 Min
SWEET CAMOMILE KRÄUTERTEE	6,10
Ein wohltuender Tee, dessen ganze Kamillenblüten den typisch herb-blumigen Touch hervorbringen.	5 Min
PEPPERMINT KRÄUTERTEE	6,00
Ein Kräutertee mit peppigem Mentholgeschmack, der so angenehm erfrischt und kühlt.	5 Min
SHEER VERVAIN KRÄUTERTEE	6,00
Ein leichter Zitruston liegt über den Blättern des „Eisenkrauts“, der richtig erfrischend wirkt.	5 Min

Edeltees der Traditionsmarke Kusmi Tea

„Kusmi Tea“, benannt nach Pavel Kousmichoff, der erstmals 1868 seine extravaganten Teemischungen nach traditionell russischer Art in St. Petersburg auf den Markt brachte, verzaubert uns durch seinen außergewöhnlichen Geschmack und durch sein sanftes und dennoch ausdrucksstarkes Aroma. Wir haben für Sie, liebe Gäste, ein kleines Sortiment aus dem vielfältigen Angebot „Kusmi Tea“, Paris, ausgewählt und hoffen sehr, Ihre individuelle Geschmacksrichtung zu treffen.

Serviert in einer traditionellen Gusseisenteekanne.

ANASTASIA	6,95
Earl Grey. Russische Schwarzteemischung aus chinesischem und Ceylon Tee aromatisiert mit natürlicher Bergamotte, Zitronen- und Limettensaftzügen.	3-4 Min
RUSSISCHER MORGENTEE NR. 24	6,75
Ideal zum Frühstück. Russische Schwarzteemischung China, Indien und Ceylon Tees.	3-4 Min
DARJEELING NR. 37 BIO	6,75
Schwarzer Tee aus dem Himalaya.	2-3 Min
KASHMIR TCHAÏ	6,95
Mischung aus schwarzen Tees und Gewürzen, wie Kardamom, Ingwer, Lorbeer, Zimt, Anis und Nelken.	3-4 Min
GRÜNER TEE MIT PFEFFERMINZE	6,95
Kräftig und erfrischender grüner China Tee mit marokkanischer Nana-Minze.	2-3 Min
GRÜNER TEE MIT INGWER UND ZITRONE	6,95
Grüner Tee aus China, aromatisiert mit natürlichem Ingwer und Zitrone.	2-3 Min
DETOX	6,95
Mischung aus Mate, grünem Tee und Zitronengras. Die Kombination aus Mate und grünem Tee ergibt ein ideales Getränk für Momente des vollen Genusses.	2-3 Min
BLUE DETOX	6,95
Eine exotische und fruchtige Mischung aus Mate, grünem Tee und Rooibos mit einer verführerischen Ananasnote.	2-3 Min

Alkoholfreie Getränke

Selters

Mineralwasser	0,25l	3,95
	0,75l	9,00
Naturell Mineralwasser	0,25l	3,95
	0,75l	9,00
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	6,10

Rapp's Fruchtsäfte und Fruchtnektare

Orange, Apfel (naturtrüb), Kirsch, Maracuja, Traube, Tomate	0,2l	4,25
	0,4l	6,65

Rapp's Schorlen

Orange, Apfel (naturtrüb), Kirsch, Maracuja, Traube	0,2l	4,10
	0,4l	6,45

fritz-kola

fritz-kola ^{1) 3)} , fritz-kola ohne zucker ^{1) 3) 6)} mischmasch ^{1) 3)} , fritz-limo orange ^{1) 5)} fritz-limo zitrone ⁵⁾ , fritz-limo honigmelone fritz-spritz bio-rhababerschorle	0,2l	4,10
	0,4l	6,50

Pepsi Limonaden

Pepsi ^{3) 6)} , Pepsi Zero ^{1) 6)} , Schwip Schwip Orange ¹⁾ , 7up	0,2l	3,95
	0,4l	6,40

La Mortuacienne® – Die Königin der Limonaden

Mandarine, Zitrone ^{1) 5)} , Orange ^{1) 5)} , Grapefruit ^{1) 5)}	0,33l	6,30
--	-------	------

Thomas Henry

Soda Water, Tonic ²⁾ , Bitter Lemon ²⁾ , Ginger Ale ¹⁾	0,2l	4,60
---	------	------

¹⁾Farbstoff ²⁾Chinin ³⁾Koffein ⁴⁾konserviert ⁵⁾Antioxidationsmittel ⁶⁾Süßungsmittel

Alkoholische Getränke

Bier

Binding Römer Pils	0,3l	4,85
	0,5l	6,60
Binding Radler	0,3l	4,85
Schöfferhofer Hefe hell vom Fass	0,3l	4,85
	0,5l	6,60
Schöfferhofer Kristallweizen	0,5l	6,60
Schöfferhofer Hefe dunkel	0,5l	6,60
Clausthaler (alkoholfrei)	0,33l	4,90
Schöfferhofer Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5l	6,60

Apfelwein

pur, süß- oder sauergespritzt	0,25l	3,65
	0,5l	6,90

Aperitif

Martini rosso, bianco, extra dry	5cl	8,25
Sherry dry, medium, cream	5cl	8,00
Cynar	5cl	8,00
Portwein Tawny	5cl	8,00
Campari Orange	0,2l	9,25
Veneziano Aperitivo Spritz, Bio	0,2l	11,90
Hugo	0,2l	11,90

Cidre / Prosecco / Sekt / Cava / Champagner

Wir stellen Ihnen interessante Winzer aus Deutschland, Frankreich, Italien und Spanien vor, die eine außergewöhnliche Top-Qualität produzieren. Die in unserer Weinkarte aufgeführten Positionen namhafter Weingüter werden nach hoher Qualität, ökologischem und organischem Anbau sowie der Individualität des Weines ausgewählt.

Offener Cidre / Prosecco / Sekt / Cava

Prosecco, Dei Casel, Valdobbiadene	0,1l	10,00
Apfel-Cidre, Van Nahmen	0,2l	8,00
Cava, Brut Reserva, Celler de Capçanes	0,1l	10,00
Rheingau Sekt b.A. Brut, Riesling, Eltviller Rheinberg 5 Jahre Hefelagerung, Weingut J.J. Becker, Walluf	0,1l	12,00

Alkoholfreier Fruchtsecco

Zerozzante, Cuvée N°4, Traube Rhabarber, Sekthaus Raumland	0,1l	9,00
Zerozzante, Cuvée N°3, Rotfleischige Äpfel, Sekthaus Raumland	0,1l	9,00

Flaschensekt / Cava / Champagner

Cava, Brut Reserva, Celler de Capçanes	0,75l	58,00
Rheingau Sekt b.A. Brut, Riesling, Eltviller Rheinberg 5 Jahre Hefelagerung, Weingut J.J. Becker, Walluf	0,75l	65,00
Champagner Delamotte Brut	0,75l	95,00

Alkoholfreier Fruchtsecco Flasche

Zerozzante, Cuvée N°4, Traube Rhabarber, Sekthaus Raumland	0,75l	47,50
Zerozzante, Cuvée N°3, Rotfleischige Äpfel, Sekthaus Raumland	0,75l	47,50

Offene Weine

Weißweine	0,2l	0,75l
2023 Mas Donis Blanc Celler de Capçanes, Montsant, Spanien	9,00	32,00
2023 Grüner Veltliner Federspiel „Terrassen“ Domäne Wachau, Wachau, Österreich	10,00	35,00
2022 Chardonnay Cantina Terlan, Südtirol, Italien	12,00	38,00
2023 Weisser Burgunder trocken Weingut Wittmann, Westhofen, Rheinhessen, Deutschland	12,00	38,00
2023 Rheingau Riesling trocken Weingut Robert Weil, Kiedrich, Rheingau, Deutschland	12,80	38,50
Roséweine		
2023 Wittmann Rosé trocken Weingut Wittmann, Westhofen, Rheinhessen, Deutschland	10,00	35,00
2023 Il Rosato Cantine Nervi Giacomo Conterno, Gattinaria, Langhe, Piemont	12,00	38,00
Rotweine		
NAKED Red Zweigelt & Blaufränkisch Weingut Heinrich, Gols, Burgenland, Österreich	9,00	29,00
2023 A Mano Rosso Primitivo A Mano, Puglia, Italien	9,00	29,00
2023 Mas Donis Negre Celler de Capçanes, Montsant, Spanien	10,00	35,00
2022 Belcanto Chianti Classico Weingut Nittardi, Toskana, Italien	13,50	47,00
2022 Spätburgunder Weingut Wittmann, Rheinhessen, Deutschland	13,00	43,00

Unsere Weine sind selbstverständlich auch in 0,1l zu erhalten.
Unser Servicepersonal wird Ihnen gerne Auskunft über die Preise geben.

Spirituosen

Ramazzotti	4cl	7,00
Averna	4cl	7,00
Fernet Branca	2cl	5,00
Baileys	4cl	6,50
Amaretto	4cl	6,50
Grand Marnier	4cl	9,00
Sambuca	4cl	7,00
Linie Aquavit	2cl	5,00
Grappa Sarpa di Poli	2cl	8,00
Osborne Veterano	2cl	8,00
Remy Martin VSOP	2cl	8,00

Dirkers Obstbrände

Birne	2cl	7,00
Zwetschge	2cl	7,00