



Bitte weisen Sie uns vor der Bestellung auf Gutscheine oder Rabattaktionen hin. Wir können sie danach nicht mehr akzeptieren.

Kartenakzeptanz: EC, Maestro, Visa, Mastercard
ab 10,00 Euro

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie auf das Herzlichste!

Nähert man sich dem gastlichen Haus von der Orangerie, dem Belvedere oder über die 75 Stufen, der Anblick des Drachenhauses fasziniert immer wieder.

Genießen Sie im historischen Ambiente besondere Gaumenfreuden unserer saisonalen Küche. Unsere besondere Wertschätzung gilt regionalen und frischen Produkten.

Wir verwenden besten Fisch von heimischen Fischern und Fleisch aus deutscher Haltung. Spezielle Bio-Angebote komplettieren unsere Speisekarte. Zur Kaffeezeit servieren wir Ihnen unsere feinen Kuchen und Torten. Lassen Sie sich fürstlich verwöhnen!

Auch für Familienfeiern, Firmenfeste oder Jubiläen öffnen sich unsere Pforten. Mit der Veranstaltungsreihe „Musik alter Meister“ sowie unseren „Kulinarischen Abenden“, erleben Sie Programme, die Geist und Gaumen neu beleben. Das aktuelle Programm entnehmen Sie bitte unserer Homepage.

Genussvolle Stunden wünschen Ihnen
Alexander Hortig und Team

Aus Verantwortung für Mensch, Natur und Umwelt sind das Restaurant und unsere Angebote mit der Memon Umwelttechnologie und der Fostac Technologie harmonisiert und energetisiert.

Die Historie des Drachenhauses im Park Sanssouci

1769 erhielt Friedrich II. das Gesuch eines rheinländischen Grenadiers einen Weinberg anzulegen. Auf dem Höhenzug der dem Schloss Sanssouci im Westen folgt, »Klausberg« genannt, ließ er im folgenden Jahr eine 200 m lange Fläche auf dem Südhang terrassieren.

Es entwickelte sich ein »Weinberg auf Rheinländische Art mit besten Reben«, so versprach jedenfalls der Grenadier seiner Majestät. Jedoch der Wein misslang und der Winzer resignierte. Anstelle von Rebstöcken ordnete der König jetzt den Anbau von Pfirsichen und »Lazarol Äpfel« an.

1770 entstand das seit langem geplante Drachenhaus als Quartier für den Grenadier. Zum Vorbild nahm man sich die Ta-Ho-Pagode aus Kanton, die der englische Architekt William Chambers 1757 in einem Buch veröffentlichte.

Carl von Gontard wandelte diese Vorlage ab und so baute er ein akzeptables Wohngeschoß mit zwei Stuben, Küche und Flur.

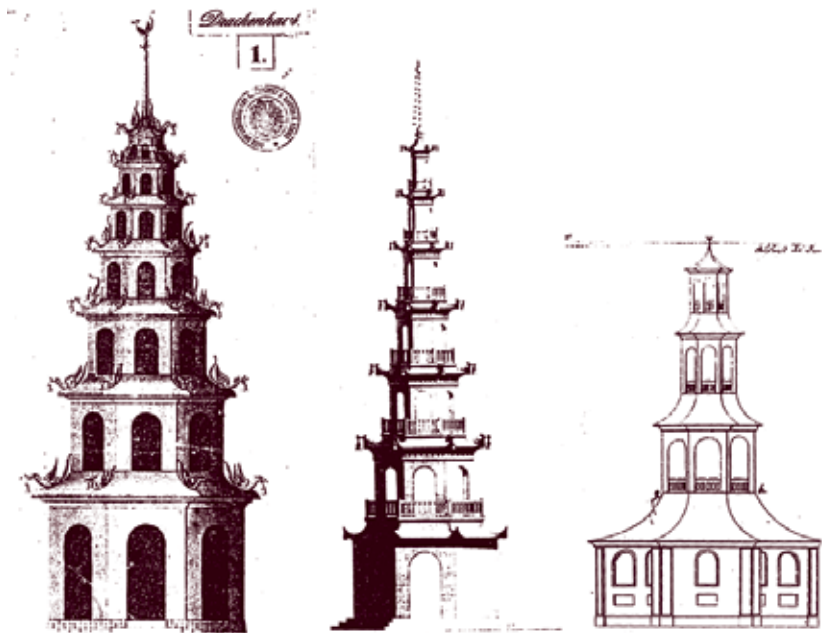
Durch konkav geschwungene Wände gewann er mehr Fenster und vergrößerte den Raum im Untergeschoß. Sechzehn vergoldete Drachen wurden auf die Dachkanten gesetzt, die dem Gebäude und später auch dem Weinberg seinen Namen gaben.

Der Grenadier verlor die Gunst des Königs und gab den Terrassengarten auf, der schon 1771 an den Reviergärtner des Neuen Palais überging. Auch dieser erzielte miserable Ernteergebnisse. Nach dem Tode Friedrichs II. wurde das Drachenhaus nur noch gelegentlich besucht.

Um dem zunehmenden Verfall Einhalt zu gebieten und den Wünschen der Besucher entgegenzukommen, richtete ein Pächter nach der Jahrhundertwende einen Kaffeeausschank ein.

Die Nordseite bekam einen großen Küchenraum, der 1935 noch einmal erweitert wurde. Mit der Gründung der DDR ging die Gastronomie in die volkseigene Gaststättenorganisation über. Nach dem Mauerfall bis 1996 war das Drachenhaus eine Filiale der Potsdamer Caféhaus GmbH. Im Jahr 1996 ergab sich für Peter Hortig die Möglichkeit das Drachenhaus zu pachten. Unterdessen wird das Haus von Sohn Alexander Hortig geführt.

Seit Erbauung des Drachenhauses vergingen mehr als 235 Jahre. Das Gebäude erlebte in dieser Zeit zahlreiche Restaurierungen, um den Zauber der illusionistischen Malerei zu erhalten und die heitere und leichte Architektur weiterhin erleben zu dürfen.



Aperitifs

		Euro
Martini bianco/ rosso/ dry [○]	5 cl	4,50
Pernod mit Wasser oder Orangensaft ¹ 2 cl Pernod	0,2 l	4,50
Portwein Noval Fine Ruby Port [○] in Holzfässern 3 Jahre gereift	5 cl	5,00
Aperol Spritz ^{1,10,13,○} 4 cl Aperol, Sekt & Wasser	0,2 l	7,50
Hugo [○] Sekt mit regionalem Holunderblütensirup & Wasser	0,2 l	7,50
Kir Royal [○] Sekt mit Cassislikör	0,1 l	5,50
Sherry Fino [○] Solera Reserva, Emilio Hidalgo	5 cl	4,50
Sherry Medium dry [○] Solera Reserva, Emilio Hidalgo	5 cl	4,50



Für Vorweg und Zwischendurch

	Euro
Kleiner Vorspeisensalat/ mit eingeletem Ziegenkäse ^{A,G,4}	6,90/ 9,60
Carpaccio vom Weideochsen ^{A,G,M,N} roh mariniertes Rinderfilet mit Olivenöl, Pommerysenf, gehobeltem Parmesan & Szechuanpfeffer	14,50
Tomate Mozzarella ^{A,G,4} Dreierlei von der Tomate mit Mozzarella, Basilikum & Rucola	13,80
Gebackener Ziegenkäse ^{A,C} mit Gewürzbirne, Salatspitzen, Sprossen & Baguette	13,30
Lunchteller „Drachenhau“ ^{A,4} gebratene Hähnchenbrust, Mangochutney, Baguettescheiben & Salatbouquet	12,80
Brotzeit ^{A,C,O, 3,10,11} mit Brie, Eiersalat, geräuchertem Schinken, Knacker, Schmalz, Senf & Schwarzbrot	12,80
Geräucherte Entenbrust ^{A, O, 3,4,10} mit Linsensalat, Salatspitzen,	16,90
Antipasti Teller ^{A, 4, 6} marinierte Antipasti, Salatspitzen & Baguette	12,90

Aus unserem Suppentopf

Preußische Kartoffelcremesuppe ^{1,3,11} mit Wiener Würstchenscheiben & Schnittlauchöl	Terrine	7,90
Gazpacho - kalte Tomatensuppe mit Paprika, Tomaten, Knoblauch & frischen Kräutern	Terrine	6,90

Bunkes aus dem Garten

	Euro
Schrebergartensalat ^{A,G,4}	9,80
Blattsalate der Saison mit lauter gesundem Zeug	
wahlweise mit:	
ingelegtem Tofu	13,90
mariniertem Fetakäse ^G	14,80
geräucherter Entenbrust ^{O,3,4,10}	17,50

Zu den Salaten wählen Sie bitte aus den folgenden Dressings:

Limettendressing
Honig- Balsamico- Dressing

Zu allen Salaten reichen wir frische Baguettescheiben.

Aus Topf und Pfanne

Berliner Currywurst ^{C,1,5}	14,50
mit hausgemachter Letschosoße & Kartoffelecken	
Hähnchen- Reispfanne ^{G,8}	15,90
mit saisonalem Gemüse in Currysauce & Basmatireis	
24 h gegarter Rinderbraten ^{A,H,11}	16,20
mit Bayrisch Kraut & Kräuter- Erdäpfel	
Gebratene Schweinemedailles ^{A,8}	17,20
mit Pfannengemüse, Gorgonzolasauce & frischer Tagliatelle	
-Das Original- Wiener Schnitzel vom Kalb ⁴	21,80
auf lauwarmen Kartoffelsalat mit Frühlingslauch & Balsamicohonigbalm	
Gebratenes Rinderhüftsteak ^{G,8}	23,10
mit sizilianischen Gemüse, Ofenkartoffel & Schmand	
Gebratene Gambas im Kräutersud	25,00/ 40,00/ 70,00
1/2 Pfund/ 1 Pfund/ 1 Kilo	
Seawater Riesengarnelen im Kräutersud, dazu dreierlei Dips an Blattsalaten & frischem Baguette	

Fleischlos glücklich

Gebackene Ofenkartoffel^G

mit mediterranem Gemüse, Kräuterschmand & Gurkensalat

Euro
14,50

Paniertes Sellerieschnitzel^{A,7}

mit Kartoffelstampf & Paprika- Currysoße

14,50

Süße Sünde

Crème Brûlée „Alter Fritz“^{C,G}

mit Kirschkompott

7,10

Dessert „Drachenhäus“^{H,4,7,8,11}

Blechkuchen, eine Kugel Eis & Überraschung aus der Küche

7,50

Aus der Backstube

Unsere Kuchen und Torten finden Sie in der Kuchenvitrine.

Portion Schlagsahne

1,20



Da wir unsere Speisen frisch zubereiten, bitten wir um Ihr Verständnis, falls es zur Hauptgeschäftszeit zu Wartezeiten kommen kann.

Für unsere kleinen Gäste fragen Sie bitte nach der Kinderkarte.

Eisspezialitäten

	Euro
Milchshake ^{A,C,E,G,H,1,2,4} große Kugel Eis nach Wunsch, kalte Milch	5,10
Großer Eiskaffee, Große Eisschokolade ^{A,C,E,G,H,1,2,4} große Kugel Bourbon- Vanille- oder Schokoeis, Kaffee oder Trinkschokolade, Schlagsahne	5,30
Sanfter Engel ^{A,C,E,G,H,1,2,4} große Kugel Bourbon- Vanilleeis, Orangensaft, Schlagsahne	5,30
Gemischtes Eis ^{A,C,E,G,H,1,2,4} 3 Kugeln gemischtes Eis, Schlagsahne, Garnierung	6,10
Joghurt Waldbeer Traum ^{A,C,E,G,H,1,2,4} Cassisorbet, Joghurt- Kirscheis, Joghurt, Waldbeerenkompott, Garnierung	7,10
Eierliköreisbecher ^{A,C,E,G,H,1,2,4} 3 Kugeln (Schoko- & Karamelleis), Eierlikör, Schlagsahne, Garnierung	7,10
Pistazien Eisbecher ^{A,C,E,G,H,1,2,4} 3 Kugeln (Pistazien- & Karamelleis), Pistazien, Schlagsahne, Garnierung	7,10
Schwedeneisbecher ^{A,C,E,G,H,1,2,4} 3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne, Garnierung	7,50
Schwarzwälder Eisbecher ^{A,C,E,G,H,1,2,4} 3 Kugeln (Vanille- & Schokoeis), Kirschen, Kirschlikör, Schlagsahne, Garnierung	7,50
Sorbetkreation „Exotic Royal“ ^{A,C,E,G,H,1,2,4} 3 Kugeln (Cassis- & Passionsfruchtsorbet), Mangomark, Sekt, Garnierung	7,30
Bananensplit ^{A,C,E,G,H,1,2,4} 3 Kugeln (Bourbon- Vanille- & Schokoeis), Banane, Schlagsahne, Garnierung	7,50
Schokokuss Eisbecher ^{A,C,E,G,H,1,2,4} 2 Kugeln (Bourbon- Vanille- & Schokoeis), Schokoküsschen, Schlagsahne	5,10
Überraschungs Eis ^{A,C,E,G,H,1,2,4} 2 Kugeln (Bourbon- Vanille- & Erdbeereis), Kinder-Überraschungsei, Schlagsahne	6,10
1 Kugel Eis ^{A,C,E,G,H,1,2,4} Bourbon- Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis, Joghurt- Kirscheis, Pistazieneis, Karamelleis, Passionsfruchtsorbet, Cassisorbet	1,80

Heiße Getränke

	Euro
Tasse/ Pott/ Kännchen Kaffee Crème ⁹ der Qualitätsmarke Heimbs (biologischer Anbau, fair gehandelt)	2,80/ 3,80/ 4,30
Sortenreiner Filterkaffee	6,50
Frisch aufgebrüht und im Glaskännchen serviert, bei dem Sie selbst die Ziehzeit bestimmen können. Mit frisch geschlagener Sahne gereicht.	
Kenia, Mont Kenya ⁹	
Kenias Hochlandkaffees gelten als das Feinste und Edelste, das die Kaffeewelt zu bieten hat. Sein Geschmack zeichnet sich durch ein ausgewogenes Aroma, elegant wenige Säure, eine feste Struktur und volle Würze aus.	
Kolumbien, Los Andes ⁹	
Sortenreiner Ursprungskaffee aus den Kolumbianischen Anden. Ausschließlich von Erzeugern, die von Rainforest Alliance zertifiziert sind. Ausgewogen und elegant, mit feiner Zitrusnote.	
Espresso/ Doppelter Espresso (biol.Anbau, fair gehandelt) ⁹	2,60/ 4,20
Espresso Macchiato/ Doppelter Espresso Macchiato ^{G,9}	2,90/ 4,80
Milchkaffee ^{G,9}	4,10
Cappuccino ^{G,9}	3,80
Latte Macchiato ^{G,9}	4,10
Tasse/ Pott/ Kännchen Kaffee Crème, entkoffeiniert	2,80/ 3,80/ 4,30
Tasse/ Pott/ Kännchen Getreidekaffee (biologischer Anbau) ^A	2,80/ 3,80/ 4,30
Tasse/ Kännchen Trinkschokolade ^{F,7,8}	2,80/ 4,30
Pott Trinkschokolade/ mit Schlagsahne ^{F,7,8}	3,50/ 4,00
Heiße Zitrone mit Honig aus frischer Zitrone	2,80
Heiße Milch mit Honig ^G	2,80
Grog mit 4 cl Rum ¹	3,90

Tee

Kännchen Tee - der Qualitätsmarke Heimbs		Euro 4,30
Darjeeling First Flush - der edelste aller schwarzen Tees fein, ausgewogen, blumig		
Frieslandmischung - Assam Schwarztee kräftig & würzig, typisch ostfriesisch		
Earl Grey - aromatisierter schwarzer Tee typisch englische Teespezialität mit dem Aroma der Bergamotte		
Royal Gunpowder - Grüntee aus China hellgelbe Tasse mit frisch herb-kräftigem Aroma		
Sonnengruss - aromatisierter Grüntee edler Grüntee mit kandierten Mangostückchen & Zitronenschalen		
Apfel Birne - aromatisierter Früchtetee Apfel- und Birnenstückchen mit Rooibos, Hagebutte und Melissenblättern		
Rooibos Mango Maracuja - aromatisierter Rooibostee verfeinert mit Fruchtaromen von Mango und Maracuja		
Tulsi Relax - aromatisierter Kräutertee Tulsi, Rooibos, Orange, Ingwerstückchen & exotische Gewürze		
Pfefferminze - Kräutertee		
Alpenkräuter - Bio Kräuterteemischung Alpenkräuter & erfrischende Aromen mit minziger Note		
Masala Chai - Bio Schwarztee mit Gewürzen, Milch & Honig ^G mit Ingwer, Zimt, Kardamom, Nelke & Pfeffer	Pott	3,90
Portion Honig		1,00
Nachbrüfung Kännchen Tee		1,50

Kaffeespezialitäten

	Euro
Kaffee „Mexikaner“ ^{F,G,7,8,9} Espresso, Trinkschokolade, Schlagsahne	5,50
Wiener Kaffee ^{G,9} Kaffee, Schlagsahne	3,20
Latte Macchiato „Flavour“ ^{G,1,2,9,11} mit Vanille-, Haselnuss- oder Karamellsirup	4,90
Latte Macchiato Eierlikör ^{C,G,9}	5,10
Kaffee flavour ^{G,1,2,9,11} Kaffee, Vanille-, Haselnuss- oder Karamellsirup, Schlagsahne	5,20
Kaffee „Italia“ ^{G,4,9} Kaffee, Amaretto, Schlagsahne	5,90
Irish Coffee ^{A,G,1,9,11} Kaffee, Whisky, Rohrzucker, Schlagsahne	5,90
Kaffee „Holländisch“ ^{C,G,9} Kaffee, Eierlikör, Schlagsahne	5,90
Wiener Fiaker ^{G,9} Kaffee, Kirschwasser, Schlagsahne	5,90
Diplomatenkaffee ^{G,9} Kaffee, Kaffeelikör, Schlagsahne	5,90
Kaffee „Royal“ ^{G,9} Kaffee, Weinbrand, Schlagsahne	5,90
Kaffee „Pharisäer“ ^{G,9} Kaffee, Rum, brauner Zucker, Schlagsahne	5,90

Schokoladenspezialitäten

Euro

Zotter Trinkschokolade vom Block/ mit Schlagsahne ^{E,F,G,H,N}

5,50/ 6,00

Exquisite handgeschöpfte Bio-Trinkschokolade vom Block aus Österreich. Hergestellt aus den besten Zutaten, fair gehandelt & mit Milch zubereitet.

Milch Kakao

Ein Schokoerlebnis gemischt aus dunkler Milch- & Karamellschokolade.

Bitter Classic

Mit einem besonders hohen Kakaoanteil von den besten Kakaosorten.

Weißer mit Vanille

Weißer Schokolade, mit süßen Mandeln & mit echter Bourbon Vanille.

India Masala

Rassige dunkle Schokolade mit Auszügen des berühmten indischen Tees.

Edel- Mandel

Eine große Portion Mandelnougat gibt der Milkschokolade ihr feines Aroma.

Ingwer- Cocos

Ein erfrischender Schoko-Drink gemixt aus weißer Kokoschoko und Ingwer.

Honig- Zimt

Schokolade mit viel Milch, Honigflocken und leichter Zimtnote.

Russische Schokolade ^{F,G,7,8}

5,90

Trinkschokolade, Wodka, Schlagsahne

Schokolade „Lumumba“ ^{F,G,7,8}

5,90

Trinkschokolade, Weinbrand, Schlagsahne

Schokolade „Jamaica“ ^{F,G,7,8}

5,90

Trinkschokolade, Rum, Schlagsahne

Italienische Schokolade ^{F,G,7,8}

5,90

Trinkschokolade, Amaretto, Schlagsahne

Schokolade „Flavour“ ^{G,1,7,8}

5,50

Trinkschokolade, Vanille-, Haselnuss- oder Karamellsirup, Schlagsahne

Kalte Getränke

		Euro
Sparkler-Tafelwasser		0,2 l/ 0,4 l 2,50/ 4,20
Selters medium - natürliches Mineralwasser sehr ausgewogen mineralisch, filigran, feinperlend	Fl. 0,25 l/ 0,75 l	2,70/ 6,10
Selters naturell - natürliches Mineralwasser nuanciert vollendet, ohne Kohlesäure natürlich still	Fl. 0,25 l/ 0,75 l	2,70/ 6,10
Pepsi Cola, Mirinda, 7 Up, Spezi ^{1,2,3,9,12}		2,70/ 4,40
Pepsi Cola light ^{1,2,9,11}		2,70/ 4,40
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water ^{1,3,10}		2,70/ 4,40
Bionade ^A Ingwer-Orange, Holunder	Fl. 0,33 l	3,70
Volvic Eistee Zitrone		2,70/ 4,40
Säfte der Qualitätsmarke Bauer Orangensaft, Kirschnektar ³ , Tomatensaft Rhabarbernektar, Bananennektar ³		2,90/ 4,60
Säfte aus der regionalen Mosterei Ketzür Apfelsaft naturtrüb, Apfel-Mangosaft		2,90/ 4,60
Frisch gepresster Orangensaft		4,90/ 8,50
Apfelschorle Apfelsaft, Mineralwasser		2,90/ 4,60
Holunderblütenschorle mit regionalem Holunderblütensirup		3,30/ 5,60

Biere

		Euro
Potsdamer Stange ^A		0,3 l/ 0,5 l
vom Fass		3,70/ 4,90
Bio- Vollbier mit Naturdoldenhopfen		
Radeberger Pilsner ^A		
vom Fass		3,70/ 4,90
Potsdamer Dunkel ^A	Fl. 0,5 l	4,90
Bio- Vollbier mit Naturdoldenhopfen		
Erdinger Weißbier ^A	Fl. 0,5 l	4,90
Hell & Kristall		
Berliner Weiße mit Schuss ^{A,1,11}	Fl. 0,33 l	3,90
Himbeer- oder Waldmeistergeschmack		
Werderaner Kirschbier ^{A,4}	Fl. 0,5 l	4,90
Alster ^{A,3}		3,70/ 4,90
Jever Fun, alkoholfrei ^A	Fl. 0,33 l	3,70
Erdinger Hefeweizen, alkoholfrei ^A	Fl. 0,5 l	4,90
Braumeisters Kraftmalz, alkoholfrei ^A	Fl. 0,33 l	3,50



Weißweine, offen

		Euro
Saale Unstrut	Werderaner Wachtelberg ⁵ Müller-Thurgau, Qualitätswein, trocken Obst- und Weinbau Lindicke, Werder ausgewogenes Frucht-Säurespiel, feine Würze, erfrischend	0,2 l 7,50
Pfalz	Riesling Gutswein ⁵ Qualitätswein, trocken/ feinherb, Weingut Thomas Hensel Aromen v. Apfel, Pfirsich & Zitrus, pikant, feine Säure	6,50
Rhein Hessen	Kopfstand ⁵ Rivaner, Riesling, Sauvignon Blanc & Cabernet Blanc Qualitätswein, trocken, Bioweingut Lorenz fruchtig & elegant, rassig & spritzig	6,50
Italien Venetien	Pinot Grigio ⁵ Grauburgunder, Indicazione Geografica Tipica, trocken Weingut Catina Valdadige Veronese viel Duft, feinwürzige Aromen, harmonisch	6,50
	Weiß-oder Rotweinschorle ⁵	4,90

Rot- & Roséweine, offen

		Euro
Frankreich Côtes du Rhône	Château de Bruthel ⁵ Rebsorten: 70% Grenache, 30% Syrah Appellation d'Origine Contrôlée, trocken feines Bukett, kräftig, kompakter Körper	0,2 l 6,50
Österreich Burgenland	Zweigelt ⁵ trocken, Weingut Leo Hillinger duftige Anklänge von Waldbeeren, weich & harmonisch	6,50
Rhein Hessen	Spätburgunder ⁵ Qualitätswein, trocken, Weingut Brogsitter Bukett nach Beeren, leuchtend-rubinrote Farbe	6,50
Rhein Hessen	Blauer Portugieser Rosé ⁵ Qualitätswein, feinherb, Weingut Brogsitter frisch, belebende Frucht, spritziges Bukett, mild	6,50

Unsere Flaschenweine finden Sie in unserer großen Weinkarte.

Schaumweine

			Euro
Württemberg	Sekt „Drachenhau“⁴⁵	Fl. 0,2 l	8,50
	trocken Sektellerei Schloss Affaltrach		
Württemberg	Sekt „Drachenhau“⁴⁵	Fl. 0,75 l	25,00
	Qualitätsschaumwein, trocken oder halbtrocken Sektellerei Schloss Affaltrach helles Gelb mit silbernen Nuancen Aromen von Ananas & Äpfeln, feine präsenste Perlage		
Frankreich Loire	Crémant de Loire Brut Rosé⁵	Fl. 0,75 l	29,00
	Appellation d'Origine Contrôlée Méthode Traditionelle, Weingut Chapin & Landais Bukett von reifen Himbeeren und frischen Erdbeeren zarter, süßlicher Schmelz, feine Struktur		
Italien Venetien	Col de Mez Prosecco di Valdobbiadene⁵	Fl. 0,75 l	28,00
	DOCG, Superiore Weingut Cantina Colli del Soligio typischer Prosecco-Duft, ausgeprägte Frucht brilliant, mit viel Geschmack		

Longdrinks

Cuba Libre ^{1,3,7,9}		0,2 l	7,50
	4 cl Havana Club, Limette, Pepsi Cola		
Campari Orange ¹		0,2 l	7,50
	4 cl Campari, Orangensaft		
Gin Tonic ¹⁰		0,2 l	7,50
	4 cl Gin, Tonic Water		
Wodka Lemon ^{3,10}		0,2 l	7,50
	4 cl Stolichnaya Wodka, Bitter Lemon		

Spirituosen

	Euro
	2 cl/ 4 cl
Etter Fruchtbaum	5,50/ 9,00
Edelbrand-Cuvée aus Kirsche, Himbeer, Apfel, Birne, Wein Serviert aus der 1 Meter hohen mundgeblasenen Glasflasche.	
Etter Williams- Birne	5,00/ 8,50
Etter Quitte	5,00/ 8,50
Zuger Kirsch	5,00/ 8,50
Etter Vieille Prune	5,00/ 8,50
Pflaumenspezialität aus alten Schweizer Löhrpflaumen im Barrique gereift	
Jägermeister	3,00/ 5,50
Ramazotti	3,00/ 5,50
Fernet Branca	3,00/ 5,50
Asbach Uralt	3,00/ 5,50
Calvados „La Ribaude“ Pays d ´Auge 5-8 Jahre alt	4,00/ 7,00
Hennessy V.S. Cognac ¹	6,00/ 10,00
Fürst Bismarck	3,00/ 5,50
Malteser Aquavit	4,00/ 7,00
Wodka Stolichnaya	4,00/ 7,00
Nonino Grappa lo Chardonnay	5,00/ 8,50
Jim Beam	6,00
Glenfiddich aged 12 years Single Malt	8,00
Eierlikör ^C	3,00/ 5,50
Baileys Cream Likör ^{G,O,I,3}	4,00/ 7,00

Zusatzstoffe

- 1 - Farbstoffe
- 2 - Konservierungsstoffe
- 3 - Antioxidationsmittel (z.B. Ascorbinsäure)
- 4 - Geschmacksverstärker
- 5 - Schwefeldioxid & Sulfite (E220-E228), geschwefelt
- 6 - geschwärzt, Eisen-II-gluconat E579
- 7 - Phosphate (E338-E341, E450-E452)
- 8 - Milcheiweiß oder Eiklar
- 9 - koffeinhaltig
- 10 - chininhaltig
- 11 - Süßstoffe
- 12 - enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 - gewachst, E901-E904, E912, E914

Allergene

- A - Getreide
- B - Krebstiere
- C - Eier
- D - Fische
- E - Nüsse
- F - Soja
- G - Milch
- H - Schalenfrüchte
- I - Sellerie
- M - Senf
- N - Sesam
- O - Schwefeldioxid & Sulfite
- P - Lupinien
- R - Weichtiere