

Auf den folgenden Seiten möchten wir uns und unser Haus vorstellen und etwas von seiner Geschichte wiedergeben. Wir wünschen Ihnen damit viel Spaß und freuen uns sehr auf Ihren nächsten Besuch im WaldesRuh am See.

Herzlich willkommen

*Ihre
Kathrin & Erik Gehl*

Bereits 1737 wurde das Anwesen zum ersten Mal urkundlich als Haus mit Schankrecht erwähnt, es durften Gäste und Pferde beherbergt werden. Der malerische, damals reetgedeckte Gasthof wurde 1763 von dem Grafen Friedrich zur Lippe erworben, der es zu seinem privaten Jagdschloss und Ruhesitz machte.

Den Namen „Waldesruh“ erhielt das Anwesen erstmals 1894. Im Jahre 1896 ging das „Waldesruh“ in den Besitz des Fürsten Otto von Bismarck über. 1911 brannte es ab. Ein beherzter Kellner löschte das Feuer und bekam dafür von der Versicherung einen neuen Frack.

Der endgültige Name „Hotel Waldesruh am See“ entstand 1937.

Nach Ende des Krieges machte sich die Fürstin Ann-Mari von Bismarck daran, jeden einzelnen Raum, sowie die Hotelzimmer, liebevoll, mit antiken Möbeln aus aller Welt, individuell einzurichten. Seit 1969 steht das „Hotel Waldesruh am See“ unter der Leitung der Familie Götz. Tochter Kathrin Gehl (Hotelmeister und Hotelbetriebswirtin) und Schwiegersohn Erik Gehl (Küchenmeister) seit 1997 dabei, sind die nachfolgende Generation.

Genießen, träumen, feiern am See...

Wir sind ein Team, das Spaß an seiner Arbeit hat. Gerade die Mischung von langjährigen Mitarbeitern und der frische Wind der nächsten Generation gibt dem Ganzen eine familiäre Atmosphäre.

Seit 2008 sind wir Mitglied bei „FEINHEIMISCH e.V. – Genuss aus Schleswig-Holstein“ und verpflichten uns damit, einen Großteil unserer Produkte aus Schleswig-Holstein zu beziehen. Zum Beispiel beziehen wir unsere Teichfische von Fischer Wenskus aus Reinfeld, das Lamm vom Hof am Kamp aus Mözen, Nordseekrabben von Fischer Urthel aus Friedrichskoog und unser Wild direkt aus dem Sachsenwald.

Denn wo mit guten Produkten und Spaß an der Sache gekocht wird, da schmeckt es besser – und da lebt es sich besser. Aus diesem Grund sind wir Mitglied bei

Möchten Sie mehr von unserem Haus erfahren?
Sprechen Sie uns an und wir führen Sie gerne durch unsere Räumlichkeiten.

Herzlich Willkommen bei uns im WaldesRuh am See!

Bei uns können Sie Festlichkeiten jeder Art in romantisch-historischem Rahmen feiern, unsere Räume sind individuell eingerichtet:

Im **Jagdrestaurant** servieren wir Ihnen täglich, außer Dienstag, von 11.30 Uhr bis 21.30 Uhr durchgehend regionale Speisen.

Die **Orangerie** präsentiert sich hell und freundlich, hier finden bis zu 24 Personen Platz.

Der teilbare **Salon** bietet Platz für bis zu 70 Personen.

Die **Goldregenveranda**, mit Blick auf den Mühlenteich und Sachsenwald, bietet bis zu 54 Personen Platz.

Das **Arabische Zelt**, welches durch die rot-weiße Tapete und den Kronleuchtern unverkennbar ist, bietet Platz für 80 bis 120 Personen. Dieser Feststall eignet sich ideal für Hochzeiten und andere Festlichkeiten. Kombiniert mit den angrenzenden Räumlichkeiten finden hier bis zu 180 Personen Platz.

Der krönende Abschluss des schönsten Tages im Leben ist schließlich die Übernachtung in unserem romantischen **Hochzeitszimmer**.

Auf unserer **Seeterrasse** finden bis zu 80 Personen Platz.

Übernachten können Sie in unseren Hotelzimmern, fühlen Sie sich bei uns wie Zuhause. Oder am besten noch ein kleines bisschen besser.

Die folgenden Menüvorschläge sind Ideen und Anreize von uns, selbstverständlich gehen wir in einem persönlichen Gespräch auch gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein. Bitte haben Sie Verständnis, dass einige Speisen nur zu deren Saison angeboten werden können.

Wir nehmen uns Zeit, um Ihre Feierlichkeit in Ruhe mit Ihnen zu besprechen und Sie gut zu beraten. Bitte vereinbaren Sie einen Termin und reservieren Sie rechtzeitig!

Wir bedanken uns herzlich für Ihr Interesse und freuen uns darauf, Ihnen ein tolles Fest zu bereiten.

Kathrin & Erik Gehl mit dem Team des

HOCHZEITSSPECIAL

(Alles Wissenswerte für Veranstaltungen von A-Z)

- A Apéritif:** Zur Begrüßung für Sie und Ihre Gäste. Im Sommer kann der Apéritif vielleicht auf unserer malerischen Seeterrasse gereicht werden.
- B Blumen:** Blumendekorationen jeder Art gibt es bei Borchartd
Alter Knick 1, 21521 Wohltorf, Tel.: 04104 35 05
- D DJ:** DJ André Trothe, www.Absolut-Music-Service.de
- Drucksache:** Unser Service vom Haus: Hübsche Menükarten, die jeder Gast mitnehmen kann. Ein schönes Andenken an ein unvergessliches Fest für nur 1,00 € pro Stück.
- E Essen:** Entscheiden Sie sich für ein Menü oder ein Buffet. Wir beraten Sie gerne und stellen mit Ihnen ein tolles Essen zusammen. Küchenmeister Erik Gehl ist sehr kreativ und verarbeitet ausschließlich Produkte höchster Qualität.
- F Freie Trauung:** Für Hochzeiten ab 80 Personen kann eine freie Trauung bei schönem Wetter draußen, mit Blick auf den Mühlenteich stattfinden, alternativ im Salon. Die Kosten für den Aufbau und Bereitstellung der Schlechtwettervariante betragen 350,00 €. Wir verfügen über 80 Gartenstühle für die Trauung, bei größerer Gästezahl empfehlen wir zusätzlich Bänke mit Hussens, die wir gerne für Sie organisieren.
- F Festredner:** Leicht und gehaltvoll, aber nicht gedankenschwer kommt zum Beispiel Ascan Gossler daher. www.ascangossler.de
- Festsaal:** Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir den Saal mit angrenzender Terrasse erst ab 80 Personen vergeben.
- Fotograf:** René Lahn, www.hamburger-hochzeitsfotos.de
- Feuerwerk:** Krause Feuerwerke GmbH, www.krause-feuerwerke.de
- G Gästeliste:** Bitte bringen Sie uns eine alphabetische Gästeliste mit, die wir auch am Veranstaltungstag für Ihre Gäste aushängen können, damit jeder seinen Platz findet
- Geschenke:** Ein extra großer Geschenketisch steht in sichtbarer Nähe. Wir möchten Sie jedoch bitten, Geldgeschenke direkt an sich zu nehmen.
- Geschäftsbedingungen:** - siehe Stornierung –

- H Hochzeits-
torte:** Bestellen Sie Ihre Hochzeitstorte bei dem Konditor Ihrer Wahl.
Wir sprechen mit Ihnen ab, wann sie von uns entsprechend präsentiert
wird.
- Hochzeits-
auto:** Warum nicht mit einem märchenhaften Oldtimer vorfahren?
Herr Papke chauffiert Sie gerne. Tel.: 04104 36 11
- K Kirchen:** Fürstin Ann Mari von Bismarck Gedächtniskirche in Aumühle
Pastor Aumühle Tel.: 04104 30 59
Grufkapelle in Friedrichsruh Tel.: 04104 24 19
Maria Magdalenen Kirche in Reinbek Tel.: 040 722 62 14
Petri und Pauli Kirche in Bergedorf Tel.: 040 721 44 60...
St. Michalis in Bergedorf Tel.: 040 721 92 63
- M Musik:** SOUND-MOVES, Florian Dahn,
info@soundmoves.de, Tel.: 040328 98 69 3
Mosenthiemer vermittelt Bands, Alleinunterhalter und
Künstler. Tel.: 04151 23 21 oder 64 33
- Menü:** Egal ob 3-, 4-, 5- oder mehr Gänge. Wir bieten einen erstklassigen Service
- P Pauschale:** Wir bieten Ihnen gerne für Ihre Feier ab 80 Personen eine
Pauschale pro Person an, die fast alles beinhaltet. Sie wissen
also schon vorher, welche Kosten auf Sie zukommen.
- Personen-
zahl:** Wir möchten Sie auch darauf hinweisen, dass der Festsaal (Arabisches Zelt)
von uns erst ab 80 Personen vergeben wird. Bis spätestens zwei Tage vorher
können wir noch Änderungen der Personenzahl entgegen nehmen.
- R Raummiete:** Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir den Saal mit angrenzender
Terrasse erst ab 80 Personen vergeben. Sollten Sie 65-79 Gäste sein,
so erheben wir eine Raummiete von 400,- €, bei unter 65 Personen
600,00 €.
- Reden:** Bitte geben Sie, dem für Sie zuständigen Kellner, die geplanten
Reden bekannt, damit wir Sie nicht stören und die Köche sich
darauf einrichten können.
- S Standesamt:** Standesamt Hohe Elbgeest, Frau Severin, Tel.: 04104 99 03 05
Standesamt im Reinbeker Schloss Tel.: 040 727 50 25 3

- Stornierung:** Wir möchten nicht davon ausgehen, dass es nötig ist, aber im Fall der Fälle muss auch das geregelt sein:
Bei Rücktritt des Veranstalters ist das Hotel berechtigt, eine Raummiete in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
Salon: 300,00 €, **Veranda:** 300,00 €,
Festsaal:
bis zu 6 Monate vorher: 600,00 € Raummiete
3-5 Monate vorher: 900,00 € Raummiete
3 Monate bis 4 Wochen vorher: 1.500,00 € Raummiete
4 Wochen bis 1 Woche vorher: 1.500,00 € zzgl. 70 % des entgangenen Speiseumsatzes
- T Tischplan:** Bitte lassen Sie uns Ihre Tischordnung drei Tage vorher zukommen, aus ihr ist ersichtlich, wie viele Tische mit der Anzahl von Plätzen benötigt werden.
- U Um-
Bestellung:** Geben Sie uns bitte rechtzeitig Nachricht, wenn Sie etwas geändert haben möchten. Sollte sich die Teilnehmerzahl reduzieren, können Sie uns bis zwei Tage vorher die Änderung mitteilen.
- V Ver-
Anstellungs-
technik:** Unser Partner für Ton,-Licht,- und Videotechnik ist die Firma SOUND-MOVES, Florian Dahn, info@sound-moves.de, Tel.: 040 328 98 69 3
- Ver-
Anstellungs-
ende:** Für Hochzeitsfeiern ist 04.00 Uhr vorgesehen und sollte auch, mit einem Spielraum von einer halben Stunde eingehalten werden. Sollten Sie dennoch länger bleiben, behalten wir uns vor, eine Servicegebühr von 200,00 € je angefangener halben Stunde zu berechnen, zuzüglich des Verzehrs.
- X :** Sie dürfen gerne X mal anrufen, wenn immer wieder Fragen auftauchen, schließlich wird das Ihr großer Tag!
- Z Zimmer:** Reservieren Sie für sich gleich das Hochzeitszimmer und für Ihre Gäste die übrigen acht Doppel- und drei Einzelzimmer.
Sollten Sie mehr Zimmer benötigen, finden Sie unten eine Liste naheliegender Hotels.
- Zahlungs-
ziel:** Wir übersenden Ihnen die Rechnung nach der Veranstaltung und bitten Sie, diese innerhalb von einer Woche zu begleichen.

Rufnummern anderer Hotels

Bismarck Mühle	Tel.: 04104 20 28
Hotel Italia	Tel.: 04104 97 88 0
Sachsenwald Hotel Reinbek	Tel.: 040 72 76 10
Waldhaus Reinbek	Tel.: 040 727 52 0
Pension Bett-Kästchen Reinbek	Tel.: 040 722 22 54
Alt Lohbrügger Hof	Tel.: 040 739 60 00
Niemann's Gasthof (Silk)	Tel.: 04104 23 91
Pünjer (Witzhave)	Tel.: 04104 97 77 0
Prahls Gasthof (Ohe)	Tel.: 04104 99 90
Grander Mühle (Grande)	Tel.: 04154 81 02 1
Parkhotel Sachsenwald Bergedorf	Tel: 040 724 30 11
Treff Hotel Bergedorf	Tel.: 040 725 95 0
Hotel Jungclaus (Wentorf)	Tel.: 040 720 00 90

Menüs & Buffets

Unsere Menü- und Buffetvorschläge sind nur eine Auswahl an Speisen, selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche und auf saisonale Angebote ein.

Bei einem persönlichen Gespräch können wir das Menü oder Buffet nach Ihren Wünschen zusammenstellen!

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und können minimalen Preisschwankungen unterliegen.

Menü 1

Tomatencrèmesuppe mit Sahnehaube
* * *

Ragout vom Sachsenwald Rothirsch
mit Oliven, grünen Bohnen und
Stampf von Linda-Kartoffeln
* * *

Hamburger Rote Grütze mit Vanilleeis

28,50 €

Menü 2

Lachstatar auf Pumpernickel mit Sauerrahm und Ruccola
* * *

Pork Belly mit Sauce Robert
auf Rahmsauerkraut mit Schupfnudeln
* * *

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

30,50 €

Menü 3

Schaumsuppe von Rote Bete mit Petersilie

* * *

Knusprig gebratenes vom Landgockel
mit Balsamicosauce auf Zuckerschoten
Kirschtomaten und Kartoffelkühle

* * *

Weißes Schokoladenparfait
auf Sableescrumble mit Beerengrütze

32,00 €

Menü 4

Schleswig-Holstein-Reise:

Frikadelle vom Galloway auf rotem Zwiebelchutney,
Ziegenkäsepraline mit Wald-Wiesen-Pesto
Niedertemperatur gegarte Lachsforelle mit Limonensauerrahm

* * *

Weißer Tomatencremesuppe mit Garnele

* * *

Pot Roast vom Rothirsch mit Pimentsauce
Helviesieker Landpilzen
Rübchengemüse und Macairekartoffeln

* * *

Kleiner Cheesecake im Glas mit Karamell-Salzbuttereis

45,00 €

Menü 5

Knackige Blattsalate mit dunkler Balsamicovinaigrette
und mariniertes Flügeltierbrust

* * *

Consommé vom Sachsenwald Reh
mit nordischen Pilzen und Baby-Lauch

* * *

Medaillon vom Kalb mit Portweinjus
auf buntem Spitzkohl dazu Dauphinkartoffeln

* * *

Brownie mit Himbeersorbet und weißem Schokoladen-Espuma

47,50 €

Menü 6

Nordlandteller:

Cocktail von Nordseekrabben auf Frühlingslauch,
gebeizter Lachs mit Limonen-Sauerrahm
geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich-Sahne

* * *

Tomatensesenz mit Basilikum-Quark-Klößen

* * *

Flugentenbrust - rosa gebraten -
mit Trüffelgravy, gefülltem Kohlrabi und Kartoffelgratin

* * *

Zweierlei Mousse au chocolat
mit Himbeersorbet

48,00 €

Menü 7

Ravioli vom Ziegenkäse
auf warmen Spinatsalat im Tomatensud

* * *

Suppe vom Limonengras mit Scampi

* * *

Niedertemperatur gegartes Lachsforellenfilet
auf Selleriepüree mit Petersilienschaum

* * *

Roastbeef vom friesisch Ochs mit Rotweinsauce
auf Mangold mit geschmolzenen Kirschtomaten und
Kartoffelstrudel

* * *

Nougatschnitte mit Himbeersauce
und Apfelsorbet

59,00 €

Buffets

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Buffets erst **ab 30 Personen** anbieten. Sollten Sie dennoch ein Buffet wünschen, erheben wir bei 25-29 Personen 4,00 € Aufpreis pro Person und bei 20-24 Personen 7,00 € Aufpreis pro Person.

Buffet 1

Tomatencrèmesuppe mit Sahnehaube und Basilikum (wird serviert)

*

Niedertemperatur gegarte Lachsforelle mit Limonensauerrahm,
gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce,
Melone mit Landschinken, Tomaten-Bretzelsalat mit Basilikum
Poularde mit Sellerie-Apfel-Salat Brotvariation und Butter

*

Pork Belly mit Sauerkraut,
Sauce Robert und Kartoffelgratin

*

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce, Limonencrème

32,00 €

Buffet 2

Waldpilzcrèmesuppe mit Sahnehaube und Schnittlauch (wird serviert)

*

Blattsalate der Saison mit Tomaten und Gurken
dazu zweierlei Dressings,
Tomate-Mozzarella mit altem Balsamico,
marinierte Gemüse, bunter Gerstensalat mit Deichkäse
Geräucherter Lachs auf Gurken-Wasabi-Pappardelle
Gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce

kleine Clubsandwiches „WaldesRuh“ mit Hirschroastbeef und Preiselbeer-Frischkäse
Brotvariation und Butter

*

Roastbeef vom färsisch' Rind (am Buffet tranchiert) mit Rotwein Sauce,
Gemüsevariation, Kartoffelgratin
Saltimbocca vom Landgockel auf Ratatouille

*

Bayrisch Crème mit Himbeersauce,
Schokoküchlein, Zitronencreme mit Minze

39,00 €

Buffet 3

Rinderkraftbrühe mit Gemüse Perlen und Kräutern (wird serviert)

*

Knackige Blattsalate mit zweierlei Dressing,
mediterrane Antipasti: marinierte Zucchini, Möhren, Champignons und Paprika,
Tomaten mit Mozzarella und altem Balsamico

niedertemperatur gegarte Lachsforelle mit Sahnemeerrettich

Matjestatar mit Äpfeln und Schmand

Tramezzini vom Vitello Tonnato, Hirschmeatballs mit Preiselbeeren

Rosa Tafelspitz von der Holsteiner Färse mit grüner Sauce,
Brotvariation und Butter

*

Ragout vom Rothirsch mit Waldpilzen,
Gemüsevariation und hausgemachten Spätzle
Kalbshaxe (am Buffet tranchiert) mit Rotweinsauce

*

Himbeer-Quarkcreme auf Biskuit,
Pana Cotta mit Mangosauce,
Mousse von weißer und Zartbitter Schokolade,
Norddeutsche Käsevariation

46,00 €

Buffet 4

Karotten-Ingwersuppe mit Sesam (wird serviert)

*

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressings,
Bruschetta von Tomaten und Ruccola mit Crostini und eingelegtem Fetakäse,

Salat vom Bulgur mit marinierten Zucchini und Landschinken

Sushi vom Landschwein mit Ingwerdip,

Nigiri vom Lachs mit Wasabi-Mayonaise

Marinierte Garnelen mit Tomatenkräuterdip,

Vitello-Tonnato-Sandwich mit Gurke,

Brotvariation und Butter

*

Niedertemperatur gegarter Kalbstafelspitz -rosa- (am Buffet tranchiert)

mit Sauce Bearnaise, Rosmarinkartoffeln

knuspriges vom Landgockel auf Ratatouille

gebratener Lachsforelle auf bunter Gemüse-Pasta

*

Bauerngrütze (süße Schwarzbrot-Crumble mit Sauerkirschen und Vanille-Sahne)

Crème brûlée, kleiner Cheese Cake im Glas, Früchteplatte

Norddeutsche Käsevariation

49,00€

Fingerfood

Gerne reichen wir Ihnen auch zum Apéritif ein paar Kleinigkeiten:

Preis pro Stück:

Ziegenkäsepraline am Stiel mit Flügelchen-Honig	2,00 €
Kleine Röllchen von Zucchini mit Ziegenfrischkäse	2,00 €
Vitello-Tonnato-Sandwich	3,50 €
Rauchlachs Tramezzini-Röllchen	2,80 €
Tramezzini-Röllchen mit Landschinken und Ruccola	2,00 €
Kleine Frühlingsrollen	1,50 €
Wrap mit Hirschroastbeef und Feldsalat	3,00 €

Mitternacht Snacks

Preis pro Person:

Waldesruh Hot Dog, Senf Pauli, Gurken und Röstzwiebeln	5,50 €
Kleine Currywurst vom Angler Sattel Schwein mit Brot	4,50 €
Chili con Hirsch mit Sauerrahm und Brot	5,50 €
Vichyssoise mit krossem Speck und Crôutons (extra gereicht)	5,00 €
Currysuppe mit Brot	5,00 €
Übergebliebenes vom Buffet wird neu präsentiert	3,00 €

Auszug aus der Weinkarte

Sekt/Prosecco

Jahrgangssekt „WaldesRuh“ Fruchtbetont, ausgesprochen trocken	0,75l	21,00 €
Prosecco Le Contesse Marca Trevigiana	0,75l	21,50 €

Weißweine

Leicht:

Grauburgunder, Pfalz Matthias Gaul Verlockend lebendig, mit leichtem Schmelz	0,75l	22,00 €
Castell Castell, Silvaner, Franken Authentisch, knackiger Silvaner	0,75l	21,50 €
Nitteler Leiterchen, Elbling, Mosel, M. Dostert, leicht und erfrischend, Nuancen von rosa Grapefruit	0,75l	20,50 €
Grillo, Angelo, Sicilia Geschmack nach Ananas und Melone	0,75l	20,50 €
Grüner Veltliner, Burgenland Landhaus Mayer Qualitätswein, fruchtig, trocken	0,75l	21,50 €

Mittel:

Riesling t'c, terrain calcaire, Matthias Gaul, Pfalz zahlreiche Fruchtaromen, feine Mineralität	0,75l	22,50 €
Chapeau Krauss, Pfalz Cuvée aus Müller-Thurgau, Weissburgunder und Scheurebe Aromen von Honigmelone, Birnen und Kräutern	0,75l	22,50 €
Prinz Salm, Cuvée, Schloss Wallhausen, Nahe Das Prinz zu Salm-Dalberg'sche Weingut, arbeitet ökologisch	0,75l	21,00 €

Kräftig:

Château Fleur Grandchamps, Bordeaux Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadet	0,75l	25,00 €
---	-------	---------

Rosé

Leicht:

Eichstetter Herrenbuck , Spätburgunder Rosé, Baden F. Kiefer, frische, reintonige Burgunder-Aromen	0,75l	22,50 €
Hijos de Antonio Barcélo , Castilla y Leon Tempranillo Rosé	0,75l	23,50 €

Rotweine

Leicht:

Eichstetter Herrenbuck , Spätburgunder Rotwein, Baden F. Kiefer, trocken	0,75l	22,50 €
La Piuma , Montepulciano d'Abruzzo Geschmack von Pflaume und schwarzem Tee	0,75l	20,50 €
Cal y Canto , Tierra de Castilla Tempranillo, Merlot, Syrah, starke Frucht	0,75l	20,00 €

Mittel:

Pflüger Junge Reben , Merlot Cabernet, Pfalz Demeter, reif, dicht, südländisch	0,75l	26,00 €
Pas de Deux , Cabernet Sauvignon und Merlot, Pfalz Matthias Gaul, kräftiger Körper, fruchtiger Duft	0,75l	24,00 €
Les Cépages , Baron Philippe de Rothschild, Cabernet Sauvignon Languedoc-Roussillon, kraftvoller Körper	0,75l	22,50 €
Mannara , Nero d'Avola, Sicilia Feine Würze, vollmundig	0,75l	21,50 €
Cape Bridge , Südafrika Cabernet Sauvignon-Shiraz, kräftig und würzig zugleich	0,75l	26,00 €

Kräftig:

Château La Roca , Côtes du Roussillon Syrah, Grenache, Carignan, 12 Monate Barrique Geschmeidig und gehaltvoll	0,75l	24,50 €
---	-------	---------

Gerne stellen wir Ihnen auch unsere ausführliche Weinkarte zur Verfügung,
in der auch die aktuellen Jahrgänge aufgeführt sind.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Auszug aus unserer Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Fürst Bismarck Quelle	0,25 l	2,60 €
Fürst Bismarck Quelle	0,75l	5,80 €
Magnus Imperial	0,75l	5,80 €
Fanta, Sprite	0,2 l	3,00 €
Coca Cola	0,2 l	3,00 €
Bitter Lemon, Tonic	0,2 l	3,00 €
Orangensaft	0,2 l	3,00 €
	1,0 l	12,50 €

Biere

Dithmarscher v. Fass	0,3 l	3,20 €
	0,4 l	4,20 €
Herrnbrau Hefe Weizen	0,5 l	4,50 €
Dithmarscher Dunkel	0,33l	3,50 €

Spirituosen 2cl

Wodka Moskovskaya	3,50 €
Gordon's Dry Gin	3,50 €
Fürst Bismarck Korn	2,50 €
Linie Aquavit	3,80 €
Jubiläums Aquavit	3,30 €
Malteser	3,00 €
Grappa	4,00 €
Bacardi Rum	3,50 €
Cognac	4,50 €
Ballantines Whisky	3,50 €

Heisse Getränke

Tasse Kaffee	2,20 €
Kännchen Kaffee, Milchkaffee	4,00 €
Große Tasse Schokolade mit Sahne	4,50 €
Kännchen Eilles Tee	4,00 €
Espresso	2,60 €
Cappuccino	3,00 €

Gültig ab 01.02.2016 bis zur neuen Ausgabe