

Schön, dass Sie da sind!

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!

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. Ab 1969 wurde das „Hotel WaldesRuh am See“ von der Familie Götz gepachtet, Tochter Kathrin Gehl (Hotelmeister, Hotelbetriebswirtin und Gastro Coach) ist seit 1997 dabei und leitet das Unternehmen.

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 von jungen Auszubildenden 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 Fisch von der Reinfelder Teichwirtschaft, 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 mit vollster Überzeugung Mitglied bei



Möchten Sie mehr von unserem Haus erfahren?

Sprechen Sie uns an und wir führen Sie gerne durch unsere Räumlichkeiten.

- lich Willkommen im Haus der vielen Wohlfühlplätze

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 und Mittwoch, 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 Festsaal eignet sich wunderbar für Hochzeiten und anderen Festlichkeiten. Kombiniert mit den angrenzenden Räumen 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 Anregungen 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.
Ihre

Kathrin Gehl und das Team des

HOCHZEITSSPECIAL

oder 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 oder der angrenzenden Wiese gereicht werden.
- B Blumen:** Unsere wunderschöne Dekoration im ganzen Haus kommt von Ela Merz - Blumen/Garten/Glück, Tel.: 0151-46644480. Sie setzt Ihre Wünsche perfekt um und schafft damit einen wunderbaren Rahmen
- Blumendekorationen jeder Art gibt es bei Borchardt
Alter Knick 1, 21521 Wohltorf, Tel.: 04104 35 05
- Beamer:** Leihgebühr 30,- €, inklusive Leinwand
- 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 2,00 € 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. Unsere Köche sind sehr kreativ und verarbeiten ausschließlich Produkte höchster Qualität.
- F Freie Trauung:** Für Hochzeiten ab 80 Personen kann eine freie Trauung bei schönem Wetter draußen, mit Blick zum Sachsenwald stattfinden, alternativ im Salon. Die Kosten für den Aufbau und Bereitstellung der Schlechtwettervariante betragen 350,00 €. Für die Trauung nutzen wir die Terrassenstühle und Bänke mit Hussen, 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, kommt direkt aus der Nachbarschaft und gewährt Ihnen 15% Preisnachlass für den Heimvorteil
- 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.
- Geschäfts-
bedingungen:** - siehe Stornierung -
- Hochzeits-
torte:** Zarah-Lina-Cakes Auftragskonditorei, Hochzeitstorten, Motivtorten,
Cup-Cakes, Cake-Pops und vieles mehr
Bergstraße 9, 21465 Reinbek. info@zarahlinacakes.de
- 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
- Konfetti-
Bomben:** Die Benutzung von Konfetti-Bomben ist bei uns nicht gewünscht!
Sollten dennoch welche benutzt werden, berechnen wir, aufgrund des hohen
Reinigungsaufwandes, eine Gebühr von 200,00 €.
- Kosten:** Bei kurzfristigen Absagen geladener Gäste einen Tag vorher berechnen
wir 60 % des Buffetpreises/Menüpreises; am Tag der Veranstaltung
berechnen wir 100 %.
- M** **Musik:** SOUND-MOVES, Florian Dahn, info@soundmoves.de,
Tel.: 040328 98 69 3
- Mosenthier vermittelt Bands, Alleinunterhalter, 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:** Bis spätestens zwei Tage vorher können wir noch Änderungen der
Personenzahl entgegennehmen.

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 €.
 Hierbei zählt ein Kind ab 12 Jahren wie eine halbe Person, Kinder ab 16
Jahren zählen wie ein Erwachsener.

Reden: Bitte geben Sie dem für Sie zuständigen Service Mitarbeiter die geplanten
Reden bekannt, damit wir Sie nicht stören und die Köche sich darauf
einstellen 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 und Goldregen-Veranda:

bis zu 6 Monate vorher:	150,00 € Raummiete
3 Monate bis 4 Wochen vorher:	250,00 € Raummiete
kurzfristiger als 4 Wochen:	300,00 € Raummiete

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
3 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-
Anstaltungstechnik:**
Huss Events, www.huss-events.de

Veranstaltungs-

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
Forsthaus Friedrichsruh	Tel.: 04104 69 92 899
Waldhaus Reinbek	Tel.: 040 727 52 0
Pension Bett-Kästchen Reinbek	Tel.: 040 722 22 54
Parkhotel Sachsenwald Bergedorf	Tel.: 040 724 30 11
Niemann's Gasthof (Silk)	Tel.: 04104 23 91
Sachsenwald Hotel Reinbek	Tel.: 040 72 76 10
Grander Mühle (Grande)	Tel.: 04154 81 02 1
Hotel Jungclaus (Wentorf)	Tel.: 040 720 00 90

Menüs

Diese Menüvorschläge 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 ein Menü ab 15 Personen nach Ihren Wünschen zusammenstellen!

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

Menü 1

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

* * *

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

* * *

Hamburger Rote Grütze mit Vanilleeis

34,00 €

Menü 2

Lachstatar auf Pumpernickel mit Sauerrahm und Ruccola

* * *

Krustenbraten vom Angler Sattelschwein
mit Sauce Robert, Rahmsauerkraut und Schupfnudeln

* * *

Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren

36,50 €

Menü 3

Schaumsuppe von Rote Bete mit Petersilie

* * *

Knusprig Gebratenes vom Landgockel mit
Balsamico-Sauce auf Zuckerschoten
Kirschtomaten und Kartoffelküchle

* * *

Weißes Schokoladenparfait auf
Sableescrumble mit Beerengrütze

38,50 €

Menü 4

Schleswig-Holstein-Reise:

Frikadelle vom Galloway auf rotem Zwiebelchutney,
Ziegenkäsepraline mit Wald-Wiesen-Pesto

Niedertemperatur gegerate Lachsforelle mit Limonen-Sauerrahm

* * *

Weißer Tomatencremesuppe mit Garnele

* * *

Pot Roast vom Rothirsch mit Pimentsauce
Helviesieker Landpilzen
Rübchengemüse und Macairekartoffeln

* * *

Kleiner Cheesecake im Glas mit Karamell-Salzbuttereis

51,00 €

Menü 5

Knackige Blattsalate mit dunkler Balsamico-Vinaigrette und
marinierter Flugentenbrust

* * *

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

53,00 €

Menü 6

Nordlandteller:

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

* * *

Tomatenessenz mit Basilikum-Quark-Klößen

* * *

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

* * *

Zweierlei Mousse au chocolat
mit Himbeersorbet

53,00 €

Menü 7

Hausgemachte Ziegenkäse-Ravioli auf
warmem Spinatsalat mit Tomatensugo

* * *

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

64,00 €

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 Limonen-Sauerrahm,
geräucherte Makrele mit Zwiebeln, Paprika und Pfeffer
Melone mit Landschinken, Tomaten-Bretzelsalat mit Basilikum Poularde
mit Sellerie-Apfel-Salat, Brotvariation und Butter

*

Krustenbraten vom Angler Sattelschwein mit Sauerkraut,
Sauce Robert und Kartoffelgratin

*

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce, Limonencrème

38,50 €

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
hausgemachte Wraps mit Grander Katenschinken
Brotvariation und Butter

*

Roastbeef vom Husumer Rind (am Buffet tranchiert) mit Rotwein Sauce,
Gemüsevariation, Kartoffelgratin

Saltimbocca vom Landgockel auf Ratatouille

*

Bayrisch Crème mit Himbeersauce,
Schokoküchlein, Zitronencreme mit Minze

46,00 €

Buffet 3

Rinderkraftbrühe mit Gemüse Perlen und Kräutern (wird serviert)

*

Knackige Blattsalate mit zweierlei Dressings,
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 Färsche 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, Panna Cotta mit Mangosauce,

Mousse von weißer und Zartbitter Schokolade,

Norddeutsche Käsevariation

51,50 €

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 Holsteiner Quinoa mit marinierten Zucchini und Landschinken

gebeizter Lachs mit Honig-Senf, mediterrane Borlotti Bohnensalat

marinierte Garnelen mit Tomatenkräuterdip,

Vitello-Tonnato-Sandwich mit Gurke, Brotvariation und Butter

*

Niedertemperatur gegarter Tafelspitz vom Husumer Weiderind

mit Sauce Bearnaise, Rosmarinkartoffeln

Knuspriges vom Ahrensböcker Landgockel auf Ratatouille gebratene

Filets von der Holsteiner Lachsforelle auf bunter Gemüse-Pasta

*

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

Crème brûlée, kleiner Cheese Cake im Glas, Obstplatte, Norddeutsche
Käsevariation

55,00€

Fingerfood

Gerne reichen wir Ihnen auch zum Apéritif ein paar Kleinigkeiten:

Preis pro Stück:

Ziegenkäsepraline am Stiel mit Flügelchen-Honig	2,50 €
Kleine Röllchen von Zucchini mit Ziegenfrischkäse	2,50 €
Vitello-Tonnato-Sandwich	3,50 €
Raumlachs Tramezzini-Röllchen	3,50 €
Kleine Frühlingsrollen	1,50 €
Wrap mit Landschinken und Rukkola	2,50 €
Wrap mit Rukkola, Ziegenfrischkäse und Walnüssen	2,50 €

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	6,00 €
Vichyssoise mit krossem Speck und Crôutons (extra gereicht)	6,00 €
Currysuppe mit Brot	6,00 €
Übergebliebenes vom Buffet wird neu präsentiert	3,00 €

Auszug aus der Weinkarte 0,75l Euro

Sekt/Prosecco

Jahrgangsspekt „WaldesRuh“
fruchtbetont, ausgesprochen trocken 23,00 €

Prosecco Le Contesse
Marca Trevigiana 22,00 €

Weißweine

Leicht:

Grauer Burgunder, Pfalz
Qualitätswein b.A., Weinhaus Schneider-Pfaffmann
sommerlich frischer Grauburgunder 23,00 €

Silvaner Frank und Frei, Franken
mineralisiert, knackig mit wenig Säure, authentisch 24,50 €

Willemswillems, Elbling, Mosel
leichter, trockener, unkomplizierter Sommerwein 23,00 €

Grüner Veltliner, Burgenland
Landhaus Mayer
Qualitätswein, fruchtig, trocken 23,00 €

Mittel:

Wiener Gemischter Satz
Weissburgunder, Grauburgunder, Neuburger und Traminer
saftig, kraftvoll und cremig am Gaumen 33,00 €

Riesling t'c, Pfalz terrain calcaire, Matthias Gaul
zahlreiche Fruchtaromen, feine Mineralität 24,00 €

Chardonnay vom Winzerhof Thörle, Rheinhessen
fruchtige Aromen von Honigmelone und frisch gepflückten Mirabellen 26,00 €

Rosé

Thörle, Rheinhessen

Cuvée von Spätburgunder, Merlot und Cabernet Sauvignon in der Nase
sehr fruchtig herb, gepaart mit Aromen von Erdbeeren und frischen Waldbeeren 26,00 €

Rotweine

Leicht:

Herr Gaul rot, Cuvée aus Spätburgunder und Merlot, Pfalz
Matthias Gaul, er ist dunkel, weich und beerig 23,00 €

La Piuma, Montepulciano d'Abruzzo
Geschmack von Pflaume und schwarzem Tee 23,00 €

Cal y Canto, Tierra de Castilla
Tempranillo, Merlot, Syrah, weich und samtig 23,00 €

Mittel:

Pas de Deux, Cabernet Sauvignon und Merlot, Pfalz
Matthias Gaul, kräftiger Körper, fruchtiger Duft 25,00 €

Les Cépages, Baron Philippe de Rothschild
Cabernet Sauvignon, Languedoc-Roussillon, kraftvoller Körper 26,50 €

Mannara, Nero d'Avola, Sicilia
feine Würze, vollmundig 23,00 €

Cape Bridge, Südafrika
Cabernet Sauvignon-Shiraz, kräftig und würzig 26,00 €

Kräftig:

Château La Roca, Côtes du Roussillon
Syrah, Grenache, Carignan, 12 Monate Barrique
geschmeidig und gehaltvoll 25,00 €

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	0,25l	2,80 €	
Fürst Bismarck Quelle	0,75l	6,30 €	
Fanta, Sprite	0,2 l	3,00 €	
Coca Cola, Zero, light	0,2 l	3,00 €	
Bitter Lemon, Tonic	0,2 l	3,50 €	
Orangensaft, Quitte	0,2 l	3,30 €	ltr. 14,00 €

Biere

Dithmarscher v. Fass	0,4 l	4,40 €
Herrnbrau Hefe Weizen	0,5 l	4,90 €
Dithmarscher Dunkel	0,33l	3,80 €

Spirituosen 2cl

Wodka Moskovskaya	4,00 €
Finsburry Gin	4,00 €
Fürst Bismarck Korn	3,50 €
Linie Aquavit	4,50 €
Jubiläums Aquavit	4,00 €
Malteser	4,00 €
Grappa	6,50 €
Bacardi Rum	4,00 €
Cognac	6,50 €
Ballantines Whisky	6,00 €
Longdrinks 4cl	8,50 €

Heisse Getränke

Tasse Kaffee	2,30 €
Kännchen/ Becher Kaffee,	4,20 €
Milchkaffee	4,50 €
Große Tasse Schokolade mit Sahne	5,00 €
Kännchen Eilles Tee	4,00 €
Espresso	2,80 €
Cappuccino	3,50 €

Gültig ab 08.03.20 bis zur neuen Ausgabe