

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Besucher des „Kaffeehaus Madlen im Café Max“ in Berlin-Buch, wir begrüßen Sie sehr herzlich und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns.

Bei uns - das heißt hier im „Torhaus“, dem Eingangstor zum Wissenschaftscampus Berlin-Buch. Nachfolgend möchten wir Ihnen einige Informationen über die Geschichte unseres unter Denkmalschutz stehenden Hauses geben, das vor nahezu 100 Jahren, genauer 1914-1915, hier gebaut wurde, und zwar nach Plänen des bekannten Berliner Stadtbaurates Ludwig Hoffmann. Von ihm stammen u.a. auch die Pläne für die Bucher Krankenanstalten, das Virchow-Klinikum in Berlin, das Berliner Stadthaus, viele Berliner Schulen und Brücken, für das Märkische Museum in Berlin und auch für das Reichsgericht in Leipzig. Unser Haus, das zunächst als Eingangs- und Verwaltungsgebäude für den am Anfang des 20. Jahrhunderts geplanten „Zentralfriedhof Buch-Karow“ gedacht war, hat also einen berühmten Erbauer. Die Säulen im Eingangsbereich des Hauses lassen diesen ursprünglichen Verwendungszweck als ein Friedhofshaus auch heute noch erkennen. Nach nahezu vorläufiger Fertigstellung der Friedhofsanlage mit Eingangspforte, Gärtnerei, Friedhofskapelle und gärtnerischen Anlagen 1925, – auch heute zum Teil noch zu erkennen, - wurde festgestellt, dass das Gelände wegen des zu hohen Grundwasserspiegels für Erdbestattungen nicht geeignet war. Bestattungen fanden demzufolge hier also niemals statt.

1928 kaufte die Kaiser-Wilhelm-Gesellschaft zur Förderung der Deutschen Wissenschaften das nach dem bankrotten Friedhofsprojekt vorübergehend als Baumschule genutzte Gelände, um hier in Nachbarschaft zu den am Anfang des 20. Jahrhunderts erbauten Bucher Krankenanstalten mit neurologisch-psychiatrischen Kliniken 1929-1930 ein Institut für Hirnforschung zu errichten. Das Torhaus wurde Wohnhaus für Mitarbeiter dieses Instituts, in dem von 1930 bis 1945 u.a. der russische Genethiker Nikolai Wladimirovich Timoféeff-Ressovsky wohnte. Eine Gedenktafel im Außengelände unseres Café-Hauses erinnert an diesen berühmten Biologen. Die wissenschaftlichen Arbeiten von Timoféeff-Ressovsky über Eigenschaften der Gene (Träger der Erbinformationen) und ihre Veränderungen (Mutationen) gemeinsam mit dem Physiker und Mitbegründer der Molekularbiologie Max Delbrück, Nobelpreisträger für Medizin 1969, gelten heute noch als ein Meilenstein der Entwicklung der Molekularbiologie und deren Bedeutung auch für die Medizin. In Würdigung dieser erfolgreichen wissenschaftlichen Zusammenarbeit von Timoféeff-Ressovsky und Max Delbrück wurden diese Räume im Torhaus 1992 nach Max Delbrück als „Café Max“ benannt, ebenso wie das Centrum für Molekulare Medizin auf dem Campus als „Max-Delbrück-Centrum“. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde das Gelände des Instituts für Hirnforschung 1947 von der Deutschen Akademie der Wissenschaften zu Berlin übernommen und hier das Institut für Medizin und Biologie gegründet. Das Torhaus wurde erneut als Wohnstätte für Institutsmitarbeiter genutzt. So wohnte hier u.a. für viele Jahre auch Professor Friedrich Jung, einer der Direktoren des Bucher Akademieinstituts sowie Ordinarius für Pharmakologie und Direktor des gleichnamigen Instituts der Medizinischen Fakultät der Berliner Humboldt-Universität.

Nach der deutsch-deutschen Vereinigung wurde 1992 mit dem Max-Delbrück-Centrum für Molekulare Medizin und weiteren Einrichtungen der hiesige Biomedizinische Forschungscampus Berlin-Buch gegründet. Im Torhaus befindet sich derzeit neben unserem „Café Max“ der Jeanne Mammen-Saal für wissenschaftliche und gesellschaftliche Veranstaltungen, gleichzeitig Ausstellungsraum mit Originalgemälden und Skulpturen der Namensgeberin, der mit Max Delbrück befreundeten Berliner Malerin der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Reproduktionen einiger Gemälde und Skizzen von Jeanne Mammen sehen Sie hier in unserem Gasträum.

Die Mitarbeiter des „Kaffeehaus Madlen im Café Max“ hoffen, mit diesen Informationen Ihren Aufenthalt bei uns bereichern zu können. Wir würden uns sehr freuen, Sie hier recht bald wiedersehen und willkommen heißen zu können.

Vorspeisen

kleines Kalbstatar *A,D,C* **13,90 €**
Pfirsich-Gurken-Salsa, Wasabi-crème & Chillimayonaise sowie Brot
(Veal Tatar)

gratiniertes Kalbsragout *(Würzfleisch) D,E,C* **8,90 €**
in würziger Pilzrahmrahmsauce mit Käse gratiniert, dazu Brot
(Home-made veal ragout served with bread)

Käsevariation *C,D,H* **12,90 €**
gebackenes Fetabällchen auf Preiselbeeren, flambierter Ziegenfrischkäse auf Feigen-Senf-marmelade,
(cheese)

lauwarmer Kirschtomaten-Brot Salat mit Feta *C,D* **8,90 €**
(Tomatoe-breadsalat with feta)

Champignoncremesüppchen *D,F* **7,90 €**
(Mushroom cream soup)

mediterrane Fischsuppe *C,L* **7,90 €**
(fish soup)

Salat

A,B,C,D
klein 6,90 € groß 14,90 €

frischer Salatmix mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing, Kirschtomaten, Gurke, Paprika sowie Brot
dazu wahlweise

Französische Maishähnchenbrust Sous-Vide gegart *D* **+7,90 €**

Würfel vom Seelachs & Wildlachs *L,D* **+7,90 €**

Griechischer Feta *D* **+3,90 €**

gebratene Champignons **+ 4,90 €**

Für unsere kleinen & großen Gäste **je 9,90 €**

Mini-Kalbsschnitzel *C,D,F,H,N*
an gebutterten Karotten dazu Gemüse-Jus mit Kartoffelstampf
(Escalope of veal served with fresh carrots and mashed Potatoes)

frische Bandnudeln mit Tomatensoße *D,H,C*
(pasta with tomato sauce)

Eierkuchen mit gemischten Früchten, Vanilleeis & Sahne *C,D,H*
(crepes with fruits served with vanilla ice cream and cream)

Spezialitäten

Schnitzel vom Kalb C,D,H,N **27,90 €**

*auf einer Gemüse-Jus dazu Sizilianischer Rosenkohl in Grana Padano mariniert
sowie Schwenkkartoffeln*

(Escalope of veal on potato salad served with cranberries)

Französische Maishähnchenbrust Supreme F,N,H,C **27,90 €**

*Sous-Vide gegart auf frischem Gemüse, hausgemachte Krokette & Jus
(Corn chicken breast on fresh vegetables with homemade croquettes & Vealsauce)*

Kalbssteak D,F,N **33,90 €**

*auf frischem Gemüse und Chimichuri-Kartoffelcreme dazu hausgemachte Jus
(vealsteak with fresh Vegetable and chimichuri-mashed potatoes served with jus)*

Ca.200 g gegrilltes Roastbeef vom Argentinischen Rind D **33,90 €**

*auf frischen gebratenen Champignons dazu gebackene Kräuterkartoffeln, Kräuter-Dip & Chimichurri
(grilled angus beef steak with potatoes, mushrooms & chimichurri)*

Café Max "Dry Aged" Burger XL A,C,D,F,H **19,90 €**

*200g medium gegrilltes Dry Aged Rindfleisch mit Rinderbacon & Käse gratiniert dazu
Pfirsich-Gurken-Salsa, Tomaten, Gurke sowie unsere hausgemachte Burgersauce & Zupfsalat
dazu servieren wir knusprige Pommes Dip Frites
(200 g Grilled Black Angus beef with bacon & cheese served with dip fries)*

Geflügelleber D,F,N **18,90 €**

*in einer Rotwein-Balsamico-Reduktion dazu Kartoffelpüree & ein Pfirsich-Gurken-Salsa
(Poultry liver in a red wine balsamic reduction to mashed potatoes and peach-chutney)*

Königsberger Klopse vom Kalb D,C,L,H **19,90 €**

*Klopse vom Kalb in traditioneller Kapernsauce auf Kartoffelpüree dazu Pastinaken-Karotten Duett
(Traditional veal meatballs with mashed potatoes & parsnips-carrot Duett)*

Himmel & Erde D,N,C **18,90 €**

*gebratene Blutwurst mit Zwiebeln und Apfel dazu Kartoffelpüree & ein Pfirsich-Gurken-Salsa
(blood sausage with Onions and apples to mashed potatoes and peach-chutney)*

200g Alt-Berliner-Currywurst XL Special A,D **15,90 €**

*mit hausgemachter Currysauce dazu Pommes Dip Frites
(Special curried sausage with home-made curry sauce, with dip fries)*

A: Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse B. Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse C. Glutenhaltiges Weizen D. Milch E. Krebstiere F. Schwefeldioxid/Sulphite
G. Lupine & daraus gewonnene Erzeugnisse H. Eier & daraus gewonnene Erzeugnisse I. Soja J. Schalenfrüchte K. Sesamsamen L. Fisch
M. Weichtiere & daraus gewonnene Erzeugnisse N. Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse

Vegetarisch & Vegan

Vegane Gemüse-Hack-Bowl 19,90 €

*Hack auf Sojabasis mit frischem Gemüse & Creme Fraiche dazu Reis und Salat
(vegan vegetable beef bowl with rice)*

Vegane Zucchini-Bowl 19,90 €

*Gegrillte Zucchini auf frischem Gemüse, Salat und Reis mit fruchtiger Orangen-Chilli-Sahnesauce
(zucchini chips on rice with orange – chili-cream sauce)*

Kohlrabischnitzel C,D,H,F,N 19,90 €

*auf frischem Gemüse dazu Kartoffelpüree und Veganer Jus
(Escalope of Kohlrabi with vegetables and mashed Potatoes)*

Café Max "Veggi" Burger XL A,C,D,I 19,90 €

*`` So lecker wie unser Original `` mit Käse gratiniert dazu
Pfirsich-Gurken-Salsa, Tomaten, Gurke sowie unsere hausgemachte Burgersauce & Zupfsalat
dazu servieren wir knusprige Pommes Dip Frites
(Veggi Burger & cheese served with dip fries)*

frische Bandnudeln mit gebratenen Champignons D,E,H 19,90 €

*veredelt mit italienischem Hartkäse, Kirschtomaten, und leichtem Knoblauchöl sowie Zitronenabrieb
(fresh pasta with hard cheese, tomatoes, aragula and light garlic oil)*

Fischspezialitäten

Filet vom Kabeljau Loins mit Kräuter-Meerrettichhaube C,D,F,L 29,90 €

*auf frischem Gemüse dazu Kartoffelpüree & Dill-Weißwein-Sauce
(Cod fillet on fresh vegetables with mashed potatoes and dill-white wine sauce)*

Usedomer Matjesfilet in Öl A,D,H,L 19,90 €

*an hausgemachter Remoulade dazu Röstkartoffeln mit Rinderbacon
(Usedomer Matjes in oil on homemade Remoulade served with fried potatoes)*

frischer Reibekuchen mit geräuchertem Sandelholz-Lachs D,A,H,C,L 19,90 €

*dazu Kräuterquark und Salat
(grated Potatoes with Salmon served with herb cream)*

Dessert

Tiramisu C,D,E 6,90 €
(tiramisu)

Crème brûlée H,D 6,90 €

Warmer Schoko Brownie Vegan 5,90 €

dazu eine Kugel Eis nach Wahl

Kaffeespezialitäten Bio & Fairtrade

<i>Café Creme</i>	2,90 €	<i>Pott Café Creme</i>	4,50 €
<i>Chai Latte D</i>	4,50 €	<i>Milchkaffee D</i>	4,50 €
<i>Espresso</i>	3,00 €	<i>doppelter Espresso</i>	5,20 €
<i>Cappuccino D</i>	3,50 €	<i>Latte Macchiato D.</i>	4,50 €
<i>Affogato D</i> (Espresso mit Vanilleeis)	4,90 €	<i>Holländer (mit Eierlikör & Sahne) D</i>	5,90 €
<i>heiße Schokolade mit Sahne D</i>	5,50 €	<i>Latte Macchiato Aroma D</i> (Vanille, Caramel, Amaretto, Haselnuss)	4,90 €
<i>Caffè Mocca D.</i> (heiße Schokolade mit Espresso und Sahne)	5,90 €		

Teespezialitäten

frischer Ingwer Tee mit Orange ,Minze & Honig Glas 4,20 €

Eilles Loser Premium Tee im Diamantbeutel

Earl Grey, Darjeeling , Kräutergarten , Pfefferminzblätter, Sommerbeeren, Sonne Asiens (Grüntee)
Kännchen 4,70 €

Hausgemachte Torten

<i>warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße C,D,B,H</i>	5,90 €
<i>mit Vanilleeis & Vanillesoße</i>	7,90 €
<i>mit Vanilleeis & Vanillesoße & Sahne (8)</i>	8,90 €
<i>Stück Torte nach Tagesangebot</i>	4,90 €

Hausgemachtes Eis

*Schoko, Vanille, Stracciatella, Giotto ,
Joghurt-Crunchy Lemon, Erdbeere, Heidelbeere, Mango, Limette, Pfefferminz*

<i>je Kugel</i>	2,00 €
<i>Portion Sahne (8)</i>	2,00 €
<i>Portion Früchte</i>	3,50 €
<i>Portion Eierlikör</i>	2,90 €

A: Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse B. Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse C. Glutenhaltiges Weizen D. Milch E. Krebstiere F. Schwefeldioxid/Sulphite
G. Lupine & daraus gewonnene Erzeugnisse H. Eier & daraus gewonnene Erzeugnisse I. Soja J. Schalenfrüchte K. Sesamsamen L. Fisch
M. Weichtiere & daraus gewonnene Erzeugnisse N. Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse

1 Koffeinhaltig- 2 mit Farbstoff- 3 mit Farbstoff & Benzoesäure- 4 mit Zitronensäure- 5 Chininhaltig- 6 mit Taurin- 7 Konservierungsstoffe-

8 Milcherzeugnisse -9 Sulfite - 10 Glutenhaltig Gerste - 11 Glutenhaltig Weizen -12 Phosphat-13 Antioxidationsmittel- 14 Süßungsmittel

Vitamine

Obstsalat 6,90 € Obstsalat mit Naturjoghurt, Honig und Nüssen D,B 8,90 €

Kinder-Eisbecher

Ufo-Becher 4,90 €
1 Kugel Eis, Sahne & Ufos mit Brausepulver (8)

Marshmallow-Becher 4,90 €
1 Kugel Eis, Sahne & Marshmallows

Smartiesbecher. 4,90 €
1 Kugel Eis, Sahne, Smarties(8)

Kinderspaghettieis 6,90 €
2 Kugeln Vanilleeis, Sahne, weiße Streusel, Erdbeersauce (4) (8)

Früchte-Eisbecher je 9,90 €

Kirschbecher
2 Kugeln gemischtes Eis, Kirschen, Sahne (8)

Heidelbeerbecher
2 Kugeln gemischtes Eis, Heidelbeeren, Sahne (8)

Früchtetraum
2 Kugeln gemischtes Eis & gemischte Früchte, Sahne (8)

Erdbeerbecher (Saison)
2 Kugeln gemischtes Eis, Erdbeeren, Sahne(8)

1 Koffeinhaltig- 2 mit Farbstoff- 3 mit Farbstoff & Benzoesäure- 4 mit Zitronensäure- 5 Chininhaltig- 6 mit Taurin- 7 Konservierungsstoffe-
8 Milcherzeugnisse -9 Sulfite – 10 Glutenhaltig Gerste – 11 Glutenhaltig Weizen -12 Phosphat-13 Antioxidationsmittel- 14 Süßungsmittel

Eisgenuss mit Schoko oder Nuss

Nussknacker 7,90 €

2 Kugeln gemischtes Eis, geröstete gemischte Nüsse, Sahne (8)

Schokoladenbecher 6,90 €

2 Kugeln gemischtes Eis, Sahne, Schokosauce (8)

Karamellbecher 7,90 €

2 Kugeln gemischtes Eis, Karamelstücke, Sahne (8)

Krokant-Schale 6,90 €

2 Kugeln gemischtes Eis, Sahne, Krokant (8)

Eiskreationen

Spaghetti-Eis

8,90 €

3 Kugeln Vanilleeis, Sahne, Fruchtsauce, weiße Schokostreusel (8)

Eisspezialitäten mit Alkohol

je 9,90 €

Black & White

2 Kugeln gemischtes Eis, Eierlikör, Sahne, Schokosauce (8)

Baileys Becher

2 Kugeln gemischtes Eis, Sahne, Baileys (2) (8)

Schwarzwälder-Kirsch-becher

2 Kugeln gemischtes Eis, Sahne, Kirschen, Kirschlikör (8)

Amaretto-Becher

2 Kugeln gemischtes Eis, Amaretto, Sahne (8)

After-Eight-Becher

2 Kugeln gemischtes Eis, Sahne, Pfefferlikör (2), After Eight (4) (8)

Schwedenbecher

2 Kugeln gemischtes Eis, Sahne, Eierlikör, Apfelmus (4, 8, 7)

1 Koffeinhaltig- 2 mit Farbstoff- 3 mit Farbstoff & Benzoesäure- 4 mit Zitronensäure- 5 Chininhaltig- 6 mit Taurin- 7 Konservierungsstoffe-

8 Milcherzeugnisse -9 Sulfite – 10 Glutenhaltig Gerste – 11 Glutenhaltig Weizen -12 Phosphat-13 Antioxidationsmittel- 14 Süßungsmittel

*A: Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse B. Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse C. Glutenhaltiges Weizen D. Milch E. Krebstiere F. Schwefeldioxid/Sulphite
G. Lupine & daraus gewonnene Erzeugnisse H. Eier & daraus gewonnene Erzeugnisse I. Soja J. Schalenfrüchte K. Sesamsamen L. Fisch
M. Weichtiere & daraus gewonnene Erzeugnisse N. Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse*

Joghurtspezialitäten

Joghurt-Pur-Becher 8,20 €
Joghurteis, Naturjoghurt, Sahne (8)

Fitnessbecher 9,90 €
Joghurteis, Naturjoghurt, Müsli, frisches Obst D

Joghurt-Obst-Becher mit je 2 Kugeln Joghurteis, Naturjoghurt, Sahne und... (8)

Wahlweise

*** Heidelbeeren**

***Erdbeeren(Saison)**

je 10,90 €

Eisgetränke

Eiscafé
Vanilleeis, Kaffee, Sahne (1,8)

5,90 €

Eiscafé Baileys 6,90 €
Vanilleeis, Kaffee, Baileys, Sahne(1,8)

Eisschokolade Vanille
Vanilleeis, Kakao, Sahne (8)

5,90 €

Eisschokolade Schoko 5,90 €
Schokoeis, Kakao, Sahne(8)

Bumble Coffee
Orangensaft mit Eiswürfeln und Espresso (2,7,13)

5,90 €

Milchmix mit Sahne 6,90 €
Milch mit 2 Kugeln Eis gemixt & Sahne(8)

Flipper
Vanilleeis Orangensaft, Sahne (8)

5,90 €

Erdbeerprosecco 7,90 €
Erdbeereis & Prosecco

1 Koffeinhaltig- 2 mit Farbstoff- 3 mit Farbstoff & Benzoesäure- 4 mit Zitronensäure- 5 Chininhaltig- 6 mit Taurin- 7 Konservierungsstoffe-

8 Milcherzeugnisse -9 Sulfite – 10 Glutenhaltig Gerste – 11 Glutenhaltig Weizen -12 Phosphat-13 Antioxidationsmittel- 14 Süßungsmittel

A: Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse B. Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse C. Glutenhaltiges Weizen D. Milch E. Krebstiere F. Schwefeldioxid/Sulphite
G. Lupine & daraus gewonnene Erzeugnisse H. Eier & daraus gewonnene Erzeugnisse I. Soja J. Schalenfrüchte K. Sesamsamen L. Fisch
M. Weichtiere & daraus gewonnene Erzeugnisse N. Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse

Bier vom Fass

Radeberger Pils 10.

Oberdorfer Helles 10

Schöfferhofer - Weizen 11

0,3l 3,90 € 0,5l 4,90 €

Flaschenbiere

Braumeisters Kraftmalz -Alkoholfrei 10 0,33l 3,90 € *Märkischer Landmann Schwarzbier* 10 0,5l 4,90 €

Berliner Weiße 10,11,2

mit Waldmeister oder Himbeersirup 0,33l 4,50 € *Schöfferhofer -Alkoholfrei* 10,11 0,5l 4,90 €

Radeberger Alkoholfrei 10 0,33l 4,50 € *Schöfferhofer -Kristall* 10,11 0,5l 4,90 €

Grapos Limonaden

0,2l 2,80 €

0,4l 4,90 €

Tafelwasser, Fassbrause 2,7, *Cola* 1,2,7,12, *Zitrone* 7, *Orange* 2,7,13, *Cola zero* 1,2,7,12,14

Ginger Ale 2,7, *Tonic Water* 5,7,13

Lemon Mint Squash 4

0,4l 5,90 €

(Cocktail aus Mineralwasser, frischer Zitrone und Minze sowie Rohrzucker)

Wasserkaraffe 1,0 Liter

Sparkling mit Kohlensäure *Medium* mit wenig Kohlensäure *Still* ohne Kohlensäure

Je 7,90 €

Säfte

Apfelsaft 2,7, *Orangensaft*, *Rhabarbernektar*, *Bananennektar*, *Sauerkirschnektar*, *Schwarzer Johannisbeernektar*

0,2l 3,00 €

0,4l 5,50 €

1 Koffeinhaltig- 2 mit Farbstoff- 3 mit Farbstoff & Benzoesäure- 4 mit Zitronensäure- 5 Chininhaltig- 6 mit Taurin- 7 Konservierungsstoffe-

8 Milcherzeugnisse -9 Sulfite – 10 Glutenhaltig Gerste – 11 Glutenhaltig Weizen -12 Phosphat-13 Antioxidationsmittel- 14 Süßungsmittel

Longdrinks & Cocktails

Erdbeerbowle mit frischen Erdbeeren & Minze 0,3l (Saison) 9

Hugo (auch Alkoholfrei möglich)

Limoncello Spritz 4,14

Veilchen Spritz (Veilchenaroma, Weißwein, Soda) (auch Alkoholfrei möglich)

Aperol Spritz 2,5,9 (auch Alkoholfrei möglich)

Aperol Tonic 2,4,5,13 (auch Alkoholfrei möglich) 0,4 l Je 7,90 €

Aperol Sour. 2,4 0,2l 6,90 €

Gin Buck (Gin, Ginger Ale , Zitrone) 1,4 (auch Alkoholfrei möglich)

Gin Tonic 4,5 (auch Alkoholfrei möglich)

Campari Orange

Cuba Libre 1,2,3,4

Jägermeister ~Cola 1,2

0,4l Je 8,90 €

Aperitif

Martini Bianco 9 5 cl

Martini Rosso 9 5cl

Je 5,50 €

Brände

Grappa 4 cl

Apfel-Birnen-Brand. 4 cl

Rum & Whisky je 2 cl

Rum Ron Zacapa 23 Jahre

Whisky Glenfiddich 18 Jahre

Je 5,50 €

Liköre je 4 cl

Harzer Schmiedefeuer, Sambuca

Ramazotti , Montenegro, Jägermeister

Champagner & Prosecco

Crémant de Loire BRUT Frankreich 9

Vereinigt trockene Eleganz mit perlender Frische. Auf eine weiche Ansprache folgt eine ausgewogene Struktur.

Glas 0,1l 4,90 €

Flasche 0,75l 32,90 €

Prosecco Frizzante Italien 9

Hellgelb, lebhaft und frisch, Aroma von Nüssen, Gewürzen & Äpfeln

Glas 0,1 l 4,20 €

1 Koffeinhaltig- 2 mit Farbstoff- 3 mit Farbstoff & Benzoesäure- 4 mit Zitronensäure- 5 Chininhaltig- 6 mit Taurin- 7 Konservierungsstoffe-

8 Milcherzeugnisse -9 Sulfite – 10 Glutenhaltig Gerste – 11 Glutenhaltig Weizen -12 Phosphat-13 Antioxidationsmittel- 14 Süßungsmittel

Weißweine aus der Pfalz

Riesling trocken 9

Pfalz Weingut Karl Pfaffmann

feiner Duft nach Pfirsich und Zitrus , saftige Frucht mit erfrischender Säure

Glas 6,90 €

Flasche 1,0 l 29,90 €

Müller Thurgau halbtrocken 9

Pfalz Winzergenossenschaft Weinbiet

harmonisch weich und nach Pfirsich & Birnen duftend , mit zarter Säure

Glas 6,90 €

€ Flasche 1,0 l 29,90 €

Scheurebe lieblich 9

Pfalz Weingut Karl Pfaffmann

deutliche Noten von reifen Pfirsichen und Mango, intensiv fruchtig mit saftiger Süße

Glas 6,90 €

Flasche 1,0 l 29,90 €

Rotwein & Rosé

Montepulciano d'Abruzzo DOC trocken 9

Italien, Farnese

leicht & fruchtig , reife Kirsche und rote Beerenfrucht, empfohlen zu Wild und Rindfleisch

Glas 6,90 €

Flasche 0,75 l 26,90 €

Dornfelder halbtrocken 9

Pfalz, Winzergenossenschaft Weinbiet

dunkle Farbe , kräftige Struktur, milde Pflaumen und Kirschfrucht

Glas 6,90 €

Flasche 0,75 l 26,90 €

Rosé 9

Schillerwein Rotling lieblich

Württemberg, Weingärtner Cleeborn

saftige Frucht nach roten Beeren

Glas 6,90 €

Flasche 1,0 l 29,90 €

1 Koffeinhaltig- 2 mit Farbstoff- 3 mit Farbstoff & Benzoesäure- 4 mit Zitronensäure- 5 Chininhaltig- 6 mit Taurin- 7 Konservierungsstoffe-

8 Milcherzeugnisse -9 Sulfite – 10 Glutenhaltig Gerste – 11 Glutenhaltig Weizen -12 Phosphat-13 Antioxidationsmittel- 14 Süßungsmittel