



INSEL DER SINNE
RESTAURANT & SEETERRASSE

SPEISEN & GETRÄNKE

See - Lounge Restaurant

See-Lounge-Restaurant



Ankommen, loslassen, mit allen Sinnen unsere Insel genießen.

Gemäß diesem Credo möchten wir Sie in unserem Restaurant empfangen und verwöhnen. Eine kreative, beschwingte Küche soll unsere Gäste überraschen und dabei die Natur, den See und die Region widerspiegeln. Passend zu unserem modernen Hotelkonzept hier am Berzdorfer See wollen wir auch in puncto Kulinarik neue Wege beschreiten, uns dabei stets dem Zeitgeist bedienen. Unser Küchenteam hat die gastronomische Welt gesehen oder kommt gleich aus anderen Teilen der Welt. Diese Einflüsse wollen wir gern nutzen und Ihnen auf den Teller bringen. Hochwertige Produkte, raffiniert, mit Pfiff, leicht und unaufgeregt präsentiert.



Wir lieben und leben den Ursprungsgedanken.

Wir möchten, mit Ihnen das gute Gefühl zu teilen, gemeinsam etwas für faire Tierhaltung, fairen Handel und die Umwelt und Nachwelt zu tun! Unsere Karte wechselt alle 6 - 8 Wochen, da Produkte möglichst saisonal und regional bezogen werden. Nachhaltigkeit und Regionalität sind uns wichtig. Diese Produkte sind etwas teurer – Sie werden es jedoch mit allen Sinnen wahrnehmen.

Wir wünschen Ihnen genußvolle Stunden

Ihre guten Geister an den Töpfen & Pfannen sowie das gesamte Serviceteam!



GETRÄNKEKARTE – für den "Auftritt" ...!

Aperitifs

Campari-Soda / Campari-Orange		sechs-neunzig	
Belsazar Vermouth		fünf-dreißig	

Erfrischendes ... entweder mit Wein

Weinschorle	0,25 l	drei-neunzig	
Prosecco vom Fass	0,1 l	drei-fünzig	
Aperol Sprizzzzzzzz / Hugo	0,25 l	sechs-neunzig	

... oder mit Hopfen & Malz

Vom Fass:

"Inselblume" - Unser Hausbier handcrafted @Bierblume Görlitz	0,3 l / 0,4 l	vier-zehn	fünf-zehn
Landskron Pils (auch als Radler)	0,3 l / 0,4 l	drei-zwanzig	vier-zwanzig
Landskron Bernstein	0,3 l / 0,4 l	drei-zwanzig	vier-zwanzig
Landskron Hefeweizen	0,3 l / 0,5 l	drei-vierzig	vier-neunzig

Aus der Flasche:

Pilsner Urquell	0,33 l	drei	
Lammsbräu alkoholfrei	0,33 l	drei-neunzig	
Störtebecker Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	vier-neunzig	

... oder mit Früchten (Frag nach unseren aktuellen Sorten!)

Inselwasser (Früchte & Soda)	0,3 l / 0,4 l	zwei-fünzig	drei-zehn
Insel-Eistee	0,3 l / 0,4 l	zwei-neunzig	drei-sechzig
Fruchtsäfte aus der Oberlausitz	0,3 l / 0,4 l	drei-zehn	vier
... für den großen Durst als Schorle!	0,4 l	drei-neunzig	

... aber immer mit Wasser und im Notfall auch mit bissl Kunst & Zucker.

Karaffe Tafelwasser (pricklend, still)	0,5 l	eins-neunzig	
Oppacher Mineralwasser	0,25 l / 0,75 l	zwei-siebzig	fünf-fünzig
Fritz-Kola – Kult aus Hamburg	0,33 l	drei-fünzig	
Almdudler – Kräuterlimonade	0,35 l	drei-fünzig	
Thomas Henry – Bitt´res aus Berlin (Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale)	0,2 l	drei-fünzig	
Homemade Lemonades (Gurke-Basilikum, Heidelbeere, Ingwer-Holunder)	0,3 l	drei-fünzig	



SPEISEKARTE – täglich von 17 bis 21 Uhr
sowie am Wochenende & Feiertagen von 12 – 14:30 Uhr

Mit Liebe und Blick auf's Wasser für Sie gekocht, gebraten, gerührt...



... Gerichte mit Salat & Gemüse mit besonders viel Liebe!



Ein Großteil unserer Produkte kommt hier von Jörg Daubners initiiertes landwirtschaftlicher Genossenschaft - biologischer, fairer Anbau direkt aus Görlitz.
Wir kaufen und verwenden, was die Natur gerade hergibt!

Neugierig? Mehr Infos unter: www.rainkultur.de

Suppen & Vorspeisen

Rote Bete Cremesuppe, Wurzelgemüse, Petersilie, Chips <i>!!! 100% vegan !!!</i>	acht	fi
Steinpilz-Schaumsuppe, Raviolo, Lauch, Kresse	elf	acg
Omas Hühnerbrühe, Macaroni, Karotte, Sellerie, Liebstöckel	acht	aci
Arancini, Tomatensugo, Parmesan-Chips, Zucchini, Basilikum	zehn	acgh
Wiesensalat, Wildkräuter, gebackenes Stundenei, Mixed Pickles ...gibt's auch ohne Ei, dann ist's <i>!!! 100% vegan !!!</i>	elf neun	ac ac
Dashi-Lachs, Sud, Algen, Frühlingslauch, Wachtelei, Shiitakepilze	vierzehn	cd
Carpaccio von der Rehkeule, Birne, Macadamia, Apfelessig, Feldsalat	vierzehn	ch
Hausgemachte Antipasti – eingelegtes Gemüse, Salami, Käse	1 Genießer 2 Genießer	fünfzehn fünfundzwanzig
... das ganze auch vegetarisch	1 Genießer 2 Genießer	zwölf zwanzig

Unsere Weinempfehlungen: Rosé vom Stein
Weingut Prieler, Schützen a. Gebirge, Leithaberg // vier-dreißig

... oder, mal ein Glaserl Sekt:
Riesling brut, Zero Dosage, Weingut Corvers-Kauter, Rheingau // fünf-fünfzig



Hauptgerichte

Was auf dem Feld wächst ...

Gefüllte Champignons, Kürbisragout, grüne Paprika, Blumenkohl, Thymianschaum

siebzehn

g i

Unsere Weinempfehlung: Grüner Silvaner
Weingut Pawis, Freyburg, Unstrut // vier-neunzig

Gemüse am Spieß, Linsen-Dal, Tomatensalsa, Koriander, Papadum *!!! 100% vegan !!!*

siebzehn

a e

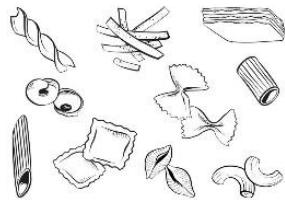
Unsere Weinempfehlung: Riesling Terra 50
Weingut Dr, Corvers-Kauter, Oestrich-Winkel, Rheingau // vier-neunzig

Frischkäse-Ravioli, Babyspinat, Apfel, Walnüsse, Pastinake

neunzehn

a c g h

Unsere Weinempfehlung: Pinot Gris
Weingut Arte Vini, Znaim, Mähren // vier-neunzig



*Pasta
des Tages
mal veggie
mal nicht*

sechzehn



Was im Wasser schwimmt ...

Zanderfilet gebraten, Schwarzwurzel-Risotto, Spitzkohl, Karotte, Speck

einundzwanzig

a d g i

Unsere Weinempfehlung: Sauvignon Blanc fumé
Weingut Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz // fünf-neunzig

Pulpo, Kaktusblatt, Avocado, Chili-Mango, Babymais, Quinoa

vierundzwanzig

d g

Unsere Weinempfehlung: Riesling Remastered R3,
Weingut Dr. Corvers Kauter, Oestrich-Winkel, Rheingau // vier-neunzig

„Conchiglioni Garnele“ – Riesengarnele, Muschelnudeln, Sucuk, Kirschtomaten, Mangold

dreiundzwanzig

a b c g

Unsere Weinempfehlung: Müller Thurgau
Weingut Schwarz, Meissen, Sachsen // fünf-fünfzig

Was auf dem Feld oder im Stall rumläuft oder fliegt...

„Ente trifft Jacobsmuschel“ – confierte Entenkeule, Jacobsmuschel, gebratener Apfel-Rothkohl, Semmelknödel, Lauch

fünfundzwanzig

a c g i n

Unsere Weinempfehlung: Der Elefant im Porzellanladen
Weingut Pia Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland // sechs-sechzig

Saltimbocca vom Strohschwein, Serrano, Chicoree, Orange, Pistazie, gebackene Polenta

zweiundzwanzig

c g h

Unsere Weinempfehlung: Pinot vom Berg
Weingut Birgit Braunstein, Purbach, Leithaberg // vier-siebzig

„Stroganoff – mal anders - Inselstyle!“ – Rinderfilet, Champignons, Rote Bete, Perlzwiebeln, Gewürzgurke, französischer Senf

zweiunddreißig

g i j

Unsere Weinempfehlung: Blaufränkisch
Weingut Krutzler, Deutschkreutz, Mittelburgenland // vier-siebzig

Wildragout, Knöpfe, Brokkoli, Preiselbeeren

dreiundundzwanzig

a c g i

Unsere Weinempfehlung: Syrah Reserve
Weingut Ceel, Rust, Neusiedler See // fünf-fünfzig



Süßer oder herzhafter Abschluss

Topfen-Nougat-Knödel, Pflaume, süße Schmelze, Minze	neun	a c g
Sauerkirsche im Glas, Vanillecreme, Granité, Mousse, Petersilie	neun	c g
Kleiner Birnen-Lassi, Walnuss-Eiscreme, kandierte Nüsse	sechs	c g h
Käse vom Lindenhof (hart, weich, frisch) & Ziegenkäse, Orangenmarmelade und Fruchtebrot, beides hausgemacht...!!!	sechzehn	a g h

Unsere Weinempfehlung: Beerenauslese Sämling 88,
Weingut Tschida, Neusiedler See // vier-fünzig

Für Kinder ...

Makkaroni, Käsesauce	sieben	a c g
Gebackenes Fischfilet, Blattspinat, Kartoffelstampf	acht	g h j
Fleischbällchen, Makkaroni, Tomatensauce, Parmesan	sieben	g
Pancakes, Früchte, Ahornsirup	sieben	a c g

!Hey Kids! Wenn ihr noch einen besonderen Wunsch habt,
dann sagt es unserem netten Servicepersonal, die sagen es dann den Köchen,
und dann schauen wir mal, was wir noch für Euch zaubern können...

Sie haben weitere Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen? Unser Personal berät Sie gern!





Es ist Herbst!

Mittwoch genial regional!!!

23. September – 16. Dezember

Jeden Mittwoch machen wir es Ihnen und uns einfach!
Unsere große Menükarte hat Pause!

Wir kaufen ausschließlich bei regionalen Klein- und Kleinstanbietern und kochen dann ein Herbstmenü, mit dem was gerade so da ist!

Herbstliche Salate, eine schöne Suppe, ein Hauptgericht (natürlich auch Veggie!!!) und danach noch was Süßes zum Abschluß..., mal ein Kompott, mal ein selbstgebackener Kuchen, mal was ganz kreatives... - **wie gesagt, je nachdem, was gerade verfügbar ist und worauf unser Küchenchef Lust hat.**

Drei-Gang-Menü inkl. Aperitif & Brot, einer Flasche Wein – natürlich auch regional aus Sachsen bzw. der Lausitz, Mineralwasser vom regionalen Brunnen in Oppach.

Und wer **allein** reist für den gibt's das Menü,
eine halbe Flasche Wein und ein kleines Mineralwasser

Preis pro Person: neunundvierzig Euro

Kein Weintrinker? Dann nur Menü zu dreißig Euro / zu trinken: was Sie wollen...!

Für die Kinder gibt's ein kleines Kindergericht und einen tollen Saft für **zehn Euro!**



Weine vom See und vom Fluss

Unsere Weinkarte soll Sie begeistern, mit Weinen vom See und vom Fluss. Beginnen wir mit den Weißweinen vom Fluss – hier hat Deutschland Hervorragendes zu bieten! Und ja, wie so oft bestätigen die Ausnahmen die Regel und zwei „kleine Exoten“ aus unseren Nachbarländern Tschechien und Österreich haben wir mit reingeschmuggelt...!

Prickelnd

Glas 0,1 l

Flasche 0,75 l

Rhein

Sekt, Riesling Zero Dosage brut 2018

fünf-fünfzig

fünfunddreißig

Weinhaus Dr. Corvers Kauter, Oestrich-Winkel, Rheingau

trockene Frucht / zarte Perlage / elegant

Rhein

Sekt, Cuvee Marie-Luise, Blanc de Noir brut 2013

neununddreißig

Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen

feinwürzig / kraftvoll / viel Substanz / Champagnerstilistik

Vesle

Champagner, Lanson Black Label brut

neunundsechzig

Champagnerhaus Lanson, Reims, Frankreich

rassig / reife Frucht / vielschichtig / Brioche

Weiss

Glas 0,125 l

Flasche 0,75 l

Elbe

Elbling 2019

fünf-sechzig

einunddreißig

Weingut Schloss Proschwitz V.D.P., Zadel, Sachsen

leicht & unkompliziert / Zitrusfrucht / Holunderblüte

Herrlich!!! **Müller-Thurgau 2018 mal nicht als einfacher Einstiegswein, sondern für anspruchsvolle Genießer/innen!** Ausgebaut sechs Monate im Barrique! Getrocknete Aprikose / Grapefruit / zurückhaltende Säure / würzig / cremig ... - gibt's vom Weingut Martin Schwarz aus Meissen / Sachsen.

fünf-fünfzig das Glas bzw. einunddreißig die Flasche



Glas 0,125 l Flasche 0,75 l


Unstrut

Grüner Silvaner 2019 vier-neunzig neunundzwanzig
Weingut Pawis V.D.P., Freyburg, Saale-Unstrut
klarer Körper | grüner Apfel | Kräuter | leicht salzige Mineralik


Nahe


Weißburgunder 2016 dreiundreißig
Weingut Dönnhoff, Oberhausen, Pfalz
stoffig | charaktervoll | reif | leichtes Petrol | Kräuter | komplex


Schlittgraben

Sauvignon Blanc fumé 2018  fünf-neunzig fünfunddreißig
Weingut Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz
typisch Sauvignon | reife Stachelbeere | rauchig | langes Finish

Main

Chardonnay vom Kalkstein 2018  sechs-fünzig neununddreißig
Weingut Künstler V.D.P., Hochheim, Rheingau
weiche Säure | filigrane Aromen | elegant | samtiger Schmelz

Chardonnay vom Kalkstein 2016  vierundvierzig
Weingut Künstler V.D.P., Hochheim, Rheingau
cremig | gereift | feine Butternoten | sur lie | Vanilleanklänge

Riesling „Hochheim Domdechaney“ 2009  neunundvierzig
Domänenweingut Schloss Schönborn V.D.P., Eltville, Rheingau
feinsaftig | mineralisch würzig | ausgewogene Balance | komplex

Rhein

Riesling Remastered R3 2019 vier-neunzig achtundzwanzig
Weinhaus Dr. Corvers Kauter, Oestrich-Winkel, Rheingau
geradling | mineralisch | klassische Rieslingfrucht

Riesling Terra 50 feinherb 2018 vier-neunzig achtundzwanzig
Weinhaus Dr. Corvers Kauter, Oestrich-Winkel, Rheingau
Weinbergpfirsich | cremig | elegant



Glas 0,125 l Flasche 0,75 l

Thaya

Pinot Gris PG 2019 

vier-neunzig achtundzwanzig

Weingut Arte Vini, Znaim, Mähren, Tschechien
cremig-elegant | fester Biss | Röstaromen

Traisen

Grüner Veltliner Obere Steigen 2018

vier-neunzig siebenundfünfzig

(aus der Magnum – 1,5 Liter!)

Weingut Markus Huber, Reichersdorf, Traisental, Österreich
mineralisch | druckvoll | pfeffrig | saftig... Grüner Veltliner eben!



Wichtige Informationen für unsere Weinliebhaber!

Für Gäste, die gerade bei uns im Restaurant verweilen:

Wir bitten Sie höflichst, sich während der Corona-Zeit den Wein selbst nachzuschicken und somit eine längere Verweildauer unseres Personals und zusätzliche Kontakte am Tisch zu vermeiden!

Für Gäste, die allgemein am Wein interessiert sind:

- „Sachsen meets Brandenburg“, 24. September 2020
- „Törggelen – die südtiroler Art, Wein zu genießen!“
Weine aus Südtirol gibt's am: 15. Oktober 2020
- **Der passende Wein zur Präsidentschaftswahl!**
Amerika: Washington / Oregon / Kalifornien, 5. November 2020
- „Wien, nur Du allein!!!“
Wiener Weine – endlich!!! 3. Dezember 2020

Beginn: 19 Uhr. Preis jeweils Euro 55 – inkl. sechs Weine und kleines, zum Thema korrespondierendes Drei- oder Viergang-Menü

Alle Termine vorbehaltlich der Entwicklungen in puncto Corona!

Weitere Infos unter www.inseldersinne.de

Reservierungen unter 035822 5540 oder restaurant@inseldersinne.de



Und nun zum See!

Dass es hier am See keinen Wein gibt, ist uns bekannt! Daher ist das mit den Weinen vom See auch mit Augenzwinkern zu betrachten sowie als kleines Mitbringsel unseres Hotelmanagers, der die letzten 16 Jahre in Österreich seine Wein-Heimat hatte! Freuen Sie sich auf Weine, auch international geprägter Stilistik, vom Neusiedler See, ein bisschen Hinterland ist auch mit dabei!


Burgenland – Leithaberg & Neusiedler See

Rosé

Glas 0,125 l **Flasche 0,75 l**

Rosé vom Stein 2019
Weingut Prieler, Schützen, Leithaberg
duftig | fruchtbetont | anregend | erfrischend

vier-dreißig vierundzwanzig

Der Elefant im Porzellanladen 
Blaifränkisch Rosé 2018
Weingut Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland
intensive Frucht | Bourbonvanille | unfiltriert


sechs-sechzig neununddreißig

Rot


Ostufer

Lovely Merlot 2018 (halbtrocken)
Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedler See
weich | mild | süß am Gaumen | Gewürze

vier-siebzig siebenundzwanzig


Cabernet-Sauvignon Reserve 2016 
Weingut Salzl, Illmitz, Neusiedler See
Cassis | Pfeffer | straffes Tannin | dicht

achtunddreißig

Ina ´mera Reserve 2015 (CS, ME, BF) 
Weingut Juris, Gols, Neusiedler See
tiefrot | dicht | dunkelbeerig | Karamell | lang


neunundfünfzig

Nordufer

Zweigelt Kieselstein bio 2018 
Weingut Claus Preisinger, Gols, Neusiedler See
animierende Frische | kräftige Frucht | feinwürzig | lang

vier-neunzig achtundzwanzig


Westufer

Pinot Noir vom Berg bio 2018 
Weingut Birgit Braunstein, Leithaberg
Burgunder pur | Erdbeerkompott | gekühlt perfekt zu Fisch


vier-siebzig siebenundzwanzig



Glas 0,125 l Flasche 0,75 l

Syrah Reserve 2018 
Weingut Ceel, Rust, Neusiedler See
saftig / kraftvoll / Kräuter / Bitterschokolade

fünf-fünfzig einunddreißig

Estoras (BF, CS, ME) 2016 
Weingut Esterhazy, Eisenstadt, Leithaberg
würzig / tiefrotes Rubin / moderates Tannin / elegant


vier-neunzig achtundzwanzig

Süßufer

Beerenauslese Sämling 2017 (1/16tel)
Weingut Tschida, Illmitz, Neusiedler See
helles Gold / Pfirsichkonfekt / extraktreiche Frucht

vier-siebzig fünfundzwanzig

Mittelburgenland

Blaifränkisch 2018 
Weingut Krutzler, Deutsch Schützen, Mittelburgenland
Cassis & dunkle Beeren / mineralisch / kraftvoll / dicht

vier-siebzig siebenundzwanzig

Das Phantom (BF, CS, ME, SY) 2017 
Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz, Mittelburgenland
vollmundig / florale Anklänge / feine Röstaromen / finessreich


vierundvierzig


Blaifränkisch Eisenberg DAC Reserve 2015 
Weingut Krutzler, Deutsch Schützen, Mittelburgenland
lebendig strukturiert / stoffig / ausgewogenes Tannin / vollmundig

vierundfünfzig

Schon mal ´nen Wein aus einem ehemaligen Tagebau getrunken?! Dazu noch aus Brandenburg?! Gibt´s bei uns – **Wolkenberg Cabernet Dorsa 2016** aus dem Tagebau Welzow, vinifiziert von Martin Schwarz aus Meißen! Sattes Dunkelrot / rote Beeren / würzig / viel Extrakt...! Super Beleg dafür, was man aus einem Tagebau noch so machen kann, außer einem wunderschönen See wie dem Unsrigen...!

vierundvierzig die Flasche 

 = ausgebaut im Barrique

 = ausgebaut im großen Holz



GETRÄNKE – für „danach“...

Digestifs

Bitters & Liköre – 2 cl

Radeberger Kräuter	zwei-zwanzig
Müller3 Sächsischer Coffee-Kräuter	drei-vierzig
Becherovka	zwei-sechzig
Rhabarber Fruchtlikör, <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur, Kirschau</i>	drei-sechzig
Moosbeere Fruchtlikör, <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur, Kirschau</i>	drei-sechzig
Walnuss Grün Likör, <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur, Kirschau</i>	vier

Destillate – 2 cl

Premium Moor-Birne, <i>Scheibel, Schwarzwald</i>	drei-sechzig
Apfel-Holunder-Brand, <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur, Kirschau</i>	vier-sechzig
Dornfelder Trester, <i>Weingut Jan Ulrich, Diesbar-Seußlitz</i>	vier-achtzig
Espresso Geist, <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur, Kirschau</i>	fünf-dreißig
Linie Aquavit, <i>Hagan, Norwegen</i>	zwei-siebzig
Grasovka Wodka, <i>Bialowieza, Ostpolen</i>	zwei-fünzig
Belvedere Wodka, <i>Zyradow, Mittelpolen</i>	vier-dreißig
Woodka Prime Vodka Holzfaßlagerung, <i>Scheibel, Schwarzwald</i>	sechs
Gansloser Black Forrest Gin, <i>Gansloser Destillerie, Schwäbische Alb</i>	drei-siebzig
Gin Mare, <i>Barcelona Spanien</i>	drei-neunzig
Whiskey Black Barrel, <i>John Jameson Distillery, Dublin, Irland</i>	drei-vierzig
Slyers Whisky Single Malt, <i>Slyers Destillerie, Schliersee, Bayern</i>	vier-neunzig
Ardbeg Ten Whisky, <i>Ardbeg Distillery Ile of Islay, Schottland</i>	fünf-dreißig
H by Hine VSOP Cognac, <i>Hine Champagne, Frankreich</i>	vier-dreißig
Ron Abuelo 12 anos, <i>Varela Hermanos, Pese Herrera, Panama</i>	sechs-zwanzig



... bzw. für "Zwischendurch" den ganzen Tag – immer frisch und Eiskalt!

Longdrinks & Cocktails

Vodka Lemon

4 cl Three Sixty Vodka – Fl. Thomas Henry Bitter Lemon 0,2
(für Ihren individuellen Geschmack)

sieben-neunzig

Gin Tonic

4 cl Gansloser Gin – Fl. Thomas Henry Tonic 0,2
(für Ihren individuellen Geschmack)

sieben-neunzig

Lemon Rosé

5 cl Lillet Rosé – Fl. Thomas Henry Bitter Lemon

sieben-neunzig

Moscow Mule

4 cl Three Sixty Vodka, Limettensaft – Thomas Henry Spicy Ginger

sieben-neunzig

Dark´n´Stormy

4 cl Brugal – Limettensaft – Thomas Henry Spicy Ginger

sieben-neunzig

Apple Crumble

4 cl Three Sixty Vodka – Karamellsirup – Zimt – Apfelsaft – Zitrone

sieben-neunzig

Caipirinha oder Caipiroshka

6 cl Cachaca – Limettensaft – Rohrzucker – Limetten
6 cl Wodka – Limettensaft – Rohrzucker – Limetten

sieben-neunzig

... mit ohne Alkohol

Wild Strawberry Fresca

Wilderdbeersirup – Limettensaft – Sodawasser – Minze

vier-neunzig

Virgin Apple Crumble

Apfelsaft – Karamellsirup – Zimt – Zitronenspritzer

vier-neunzig



Der perfekte Genuss für jede Jahreszeit

Kaffee schwarz und herb oder süß und cremig

Die klassische Tasse Kaffee	<i>klein</i> <i>groß</i>	drei-vierzig vier-vierzig
Die milde Variante: Milchkaffee		vier-fünfzig
Der cremige Genuss: Cappuccino		vier-fünfzig
Die befleckte Milch: Latte Macchiato		vier-achtzig
Der kleine „starke“ Italiener	<i>einfach</i> <i>doppelt</i>	zwei-fünfzig drei-neunzig

Tee - in aller Munde und für jede Gelegenheit

Insel der Sinne in der Boje (Ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer)		drei-neunzig
---	--	--------------

Fruchtig durch's Jahr

Erdbeer- und Zitronengras		drei-dreißig
Tarocco (aromatischer Rooibostee mit Blutorange)		drei-dreißig
Sanddorn-Cranberry		drei-dreißig
Paradiesmischung (Ananas-Kokos Geschmack)		drei-dreißig

Kräuter-, Schwarz- & Grüntee

Moringa (mit Granatapfel)		drei-dreißig
Darjeeling (zart & blumig)		drei-dreißig
Assam (kräftig & malzig)		drei-dreißig
Ceylon (stark & herb)		drei-dreißig
Grüner Tee (rauchiger Geschmack)		drei-dreißig

Schokolade & Eiskaffee

Trinkschokolade (weiß oder dunkel)		drei-fünfzig
... mit Sahne		vier-fünfzig
Eiskaffee / Eisschokolade		vier-fünfzig
... mit Sahne		fünf-fünfzig

