

Herzlich willkommen im Brauhaus Goslar!

Liebe Gäste,
seien Sie herzlich Willkommen im
Brauhaus Goslar, Goslars einziger
Gasthausbrauerei.



Wir befinden uns in einem historischen Wohnhaus aus dem Jahre 1720, in dem einst u. a. eine Kaufmannsfamilie, später ein Lederhändler und danach ein Mühlenbesitzer gelebt haben. Den verheerenden Stadtbrand von 1728, sogar den Brand der gegenüber liegenden Marktkirche im Jahre 1844, sowie zahlreiche andere Brände hat unser Gebäude unbeschadet überstanden. So befanden sich zuletzt im Erdgeschoss ein Lager und ein Souvenirgeschäft, im 1. OG noch lange eine Rechtsanwalts-kanzlei und im 2. OG eine großzügige Wohnung über die gesamte Etage.

Heute, nach umfangreichen Umbau- und Renovierungsarbeiten, freuen wir uns, Ihnen eine modern-rustikale Gasthausbrauerei präsentieren zu können. Nach handwerklichem Traditionsverfahren brauen wir unsere Bierspezialitäten ständig frisch, wie die originale Gose - Das Harzer Urbier, Rammelsberger Pils und unsere Saisonbiere. Unsere Küche bietet Ihnen regionale Spezialitäten, z. B. vom Harzer Höhenvieh, Goslarer Speisen aus historischen Kochbüchern sowie besondere, von unserem Küchenchef für Sie kreierte Gose-Gerichte. Auch auf unserer Getränkekarte finden Sie eine regionale Ausprägung, vom Wein des einzigen Weingutes im Harz über Cola aus Osterode am Harz bis hin zu den ausgezeichneten Spirituosen der bekannten Klosterbrennerei Wöltingerode.

Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu machen ist unser Ziel. Wenn Sie Fragen oder besondere Wünsche haben stehen wir Ihnen dafür jederzeit gern zur Verfügung. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Brauhaus Goslar, guten Appetit und sagen: Goseanna!

Ihr Gose-Braumeister Odin Paul

Dipl. Braumeister und Getränketechnologe, Mitglied im Deutschen Brau- und Malzmeisterbund
und das Brauhaus Goslar-Team


**Beste Service und selbstgesetzte Qualitätsansprüche sind uns sehr wichtig.
Dafür sind wir von verschiedenen Stellen ausgezeichnet worden:**



ServiceQualität
DEUTSCHLAND

Wettbewerb "Regionale Küche 2014"

Suppen

Gose-Gulaschsuppe kräftig-deftig, mit einem Schuss gutem Gose-Bier 	4,60
Bouillon vom Harzer Roten Höhenvieh mit Gemüsejulienne und Fleischklößchen	4,50

Salate

Kleiner Beilagensalat	3,50
Großer Salatteller mit Salaten der Saison	7,90
- mit gebratenen Champignons	9,20
- mit gebratenen Champignons + Roastbeef	11,50
- mit gebratenen Champignons + Hähnchenbrust	10,90

Bitte wählen Sie: Hausdressing (Senf-Öl-Zwiebel),
Balsamico-Dressing oder Joghurt-Kräuter-Dressing.

Zu unseren Suppen und den großen Salaten reichen wir unser Treberbrot.




= mit Gose-Bier zubereitet


Wir haben täglich ab 11 Uhr für Sie geöffnet,

So - Do bis 23 Uhr, Fr + Sa bis 01 Uhr,
warme Küche bis 22 Uhr.

Kleine Speisen

1 Paar Gose-Bierbeißer (<i>luftgetrocknet</i>) mit Treberbrot 	4,40
Harzkäse mit „Musik“ Harzkäse mit eingelegten Zwiebelringen, Salatbouquet, Gewürzgurke*, Gose-Schmalz und Treberbrot	6,90
Tatar vom Harzkäse (<i>cremiger Brotaufstrich</i>) mit Salatbouquet , Gewürzgurke* und Treberbrot, auf der Schieferplatte serviert	6,90
3 Schmalzbrote (Gose-Schmalz auf Treberbrot)	3,00
- mit Harzkäse, Zwiebelringen und Gewürzgurke*	5,90

Vegetarisches

In Bierteig gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Salatbouquet und Treberbrot 	6,90
Tipp: Warmer Linsensalat mit Birnenspalten mit Salatbouquet und Treberbrot, nach altem Goslarer Rezept	7,30
„Harzer Käseplatte“ mit Käsespezialitäten vom Kloostergut Heiningen. Drei verschiedene Sorten Käse, Tatar vom Harzkäse und Treberbrot	11,90
„Knieste“ (<i>halbierte und gebackene Ofenkartoffel, nach alter Harzer Art</i>) mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salatbouquet	5,90
Bunte Gemüsepfanne mit Pfefferchampignon-Rahmsauce, Salzkartoffeln und Käse überbacken	7,80
Butterspätzle mit frischen Champignons in Pfefferrahmsauce, mit Käse überbacken	8,90








= mit Gose-Bier zubereitet

* Zusatzstoffe: Konservierungsstoff Benzoesäure

Wir haben täglich ab 11 Uhr für Sie geöffnet,

So - Do bis 23 Uhr, Fr + Sa bis 01 Uhr,
warme Küche bis 22 Uhr.

Spezialitäten

Tip: Harzer Spezialitätenteller (Harzkäse, Tartar vom Harzkäse, Hackus, Gose-Bierbeißer, Gose-Bierwurst, Gose-Sülze, Gose-Schinken und Gose-Schmalz) mit Salatbouquet, Gewürzgurke * und Treberbrot, auf der Schieferplatte serviert		11,50
„Hackus und Knieste“ (<i>kalt</i> e Schinkenmett und halbierte, gebackene Ofenkartoffel, nach altem Harzer Rezept) mit hausgemachtem Kräuterschmand, Gewürzgurke*, Salatbouquet		7,80
„Knieste“ (<i>halbierte, gebackene Ofenkartoffel,</i> nach altem Harzer Rezept) mit hausgemachtem Kräuter- schmand, Salatbouquet und Hähnchenbruststreifen		8,30
Gose-Sülze mit hausgemachter Remoulade*, Gewürzgurke*, Bratkartoffeln** und Salatbouquet		8,30
Rumpsteak (ca. 220g) mit geschmorten Zwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter, Knieste (<i>halbierte, gebackene</i> <i>Ofenkartoffel</i>) mit hausgemachtem Kräuterschmand und kleinem Salat		19,50
Tip: Goslarer Bierbraten (Schweinebraten) mit dunkler Biersauce, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln**		9,90
„Des Braumeisters Sudpfanne“ (Schweinefilet, Rindersteak, Hähnchenbrustfilet) mit dunkler Biersauce, Bratkartoffeln** und grünen Bohnen, in der Eisenpfanne serviert		15,50
Schnitzelvariationen (alle Schnitzel ca. 200g)		
- Rammelsberger Bergmannschnitzel (paniertes Schweineschnitzel) mit Zwiebeln, Tomaten und Käse überbacken		12,50
- Harzer Jägerschnitzel (paniertes Schweineschnitzel) mit Pfefferchampignon-Rahmsauce		12,50
- paniertes Schweineschnitzel Wiener Art		10,50
- Hähnchenbrustfilet in der Malzkruste mit dunkler Biersauce		9,80
Alle Schnitzel oben wahlweise mit Bratkartoffeln** oder Kroketten und kleinem Salat.		
- Harzer Blaubeerschmandschnitzel (paniertes Schweineschnitzel) mit fruchtig-cremiger Blaubeersauce, Spätzle und kleinem Salat		12,80

* Zusatzstoffe: Konservierungsstoff Benzoesäure

**Unsere Bratkartoffeln und Prinzessbohnen werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal

Gerichte vom Harzer Roten Höhenvieh

Das Harzer Rote Höhenvieh ist seit Jahrhunderten die einheimische Rinderrasse unserer Region. Ursprünglich war das Harzer Rote Höhenvieh als Dreinutzungsrind in jedem Harzer Haushalt zu finden. Dabei lieferten die Tiere neben dem besonders aromatischen und zarten Fleisch auch Milch und Zugkraft. Als die Rasse Ende der 90er Jahre vom Aussterben bedroht war



begannen einige Landwirte im Harz wieder mit der Zucht. So auch der Rotviehzuchtbetrieb Wehmeyer in Osterode, von dem wir unser Fleisch beziehen. Dieser Hof arbeitet nach ökologischen Richtlinien und wurde mit dem Bioland-Gütesiegel ausgezeichnet. Und das schmeckt man!




Aufgrund des privaten Zuchtbetriebes ist das Angebot begrenzt. Bitte haben Sie daher Verständnis, wenn wir diese Gerichte ggf. nicht ständig anbieten können.

Tipp: Zwei Rinderbratwürste vom Harzer Roten Höhenvieh mit dunkler Biersauce, Sauerkraut und Bratkartoffeln  11,50

Rumpsteak vom Harzer Roten Höhenvieh (ca. 200g)
- mit geschmorten Zwiebeln 25,00
- mit Preiselbeeren und Ziegenkäse überbacken 27,00

Zu den Steaks servieren wir hausgemachte Kräuterbutter, Knieste (*halbierte, gebackene Ofenkartoffeln, nach altem Harzer Rezept*) mit hausgemachtem Kräuterschmand und einem kleinen Salat

Gulasch vom Harzer Roten Höhenvieh mit Spätzle und kleinem Salat 15,50

Roulade vom Harzer Roten Höhenvieh, gefüllt mit Speckstreifen, Gewürzgurke und Zwiebeln, dazu dunkle Biersauce, Salzkartoffeln und Rotkohl  16,90



= mit Gose-Bier zubereitet

Wir haben täglich ab 11 Uhr für Sie geöffnet,
So - Do bis 23 Uhr, Fr + Sa bis 01 Uhr,
warme Küche bis 22 Uhr.

Kinderteller

Über unsere jungen Gäste freuen wir uns ganz besonders. Und ihr euch hoffentlich auch über das, was wir Euch zu bieten haben. Fragt doch zum Beispiel euren Kellner/ Kellnerin nach Malsachen oder lasst euch die Spielecke zeigen. Wir wünschen euch viel Spaß im Brauhaus Goslar!

PS: Und weil wir so gut auf Familien eingestellt sind wurden wir mit dem Label „Kinderferienland Niedersachsen“ ausgezeichnet.





„Kartoffelkönig“ halbe Knieste (<i>gebackene und halbierte Ofenkartoffel</i>) mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salatbouquet	3,20
- mit Hähnchenbruststreifen	4,20
„Hexe Wackelzahn“ (Spirelli-Nudeln mit Bolognese)	3,90
„Ritter Ramm“ (kleines Schweineschnitzel mit Gemüse und frittierten Kartoffelscheiben)	4,90
„Pirat vom Okerstausee“ (Fischstäbchen mit Remoulade* und frittierten Kartoffelscheiben)	4,50

Räuberteller

(Messer und Gabel zum „räubern“ von Mamas oder Papas Teller) 0,00

Nachspeisen

Haben wir Sie noch nicht satt bekommen? Gut so! Denn dann können Sie ja auch noch unsere leckeren Desserts probieren.

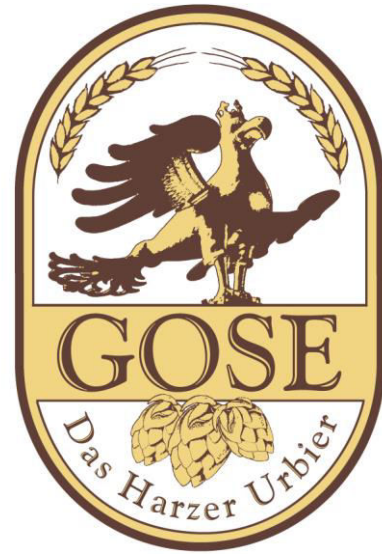
Tipp: Hausgemachtes „Bieramisu“ (mit dunkler Gose und Wölti-Likören verfeinert) auf Erdbeer-Cassis-Fruchtspiegel		4,20
Apfelringe in Bierteig gebacken, in Zimt und Zucker gewendet, mit Vanillesauce oder Vanilleeis		4,20
Joghurt-Nocken mit Waldhonig und unserem Knusper-Malz dazu Aprikosenkompott, verfeinert mit köstlichen Wölti-Likören		4,80
Kindereis (je 1 Kugel Vanille- und Schokoeis) mit Smarties und Waffeln		2,40
Vanille- und Schokoeis (3 Kugeln)		2,70
- mit Sahne und Schokosauce		3,60

* Zusatzstoffe: Konservierungsstoff Benzoesäure

GOSE - Das Harzer Urbier

Die Gose, das Harzer Urbier, wird seit dem frühen Mittelalter in Goslar gebraut. Nahm man damals noch das Wasser aus dem Flüsschen Gose, nach dem das Bier benannt ist, so wird es bei uns heute immer noch mit Harzer Brauwasser hergestellt. Durch Zugabe von Koriander und Salz fiel die Gose bis 1993 nicht unter das Deutsche Reinheitsgebot und durfte bis zu dessen Aufhebung nicht als „Bier“ bezeichnet werden. Heute sind wir stolz auf unser Produkt, denn dieses obergärige Bier stellt, wie z. B. Kölsch, Pils oder Berliner Weiße, eine ganz eigene Biersorte dar.

Die Gose ist ein naturtrübes, obergäriges Weizenbier, welches mild gehopft ist und malzig-süffig schmeckt.



Stammwürze: 11,5 °P
Alkoholgehalt: 4,8 % vol.
Bittereinheiten: 30 IBU

Gose – Das Harzer Urbier	0,3 l	2,60
hell oder dunkel	0,5 l	3,80
Gose-Radler	0,3 l	2,60
helle Gose mit Zitronenlimonade	0,5 l	3,80
Diesel-Gose	0,3 l	2,60
dunkle Gose mit Cola	0,5 l	3,80
Wölfti-Gose	0,3 l	3,60
helle Gose mit Wölfti-Kirsch-Likör	0,5 l	5,40
Kirsch-Gose	0,3 l	2,70
helle Gose mit Kirsch-Sirup	0,5 l	3,90
Bananen-Gose	0,3 l	2,70
helle Gose mit Bananensaft	0,5 l	3,90
Gose-Bowle	0,3 l	2,90
dunkle Gose mit Früchten	0,5 l	4,00

Tipp: Bierprobe

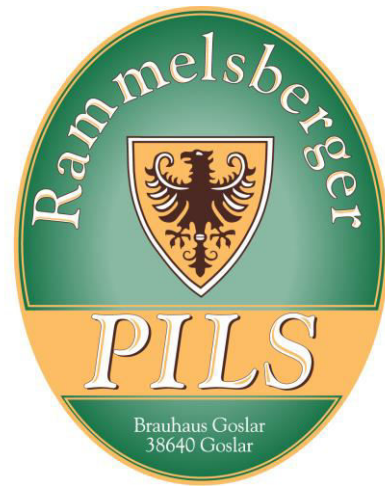
3 x 0,1l: Gose hell, Gose dunkel, Rammelsberger Pils 3,00

4 x 0,1l: Gose hell, Gose dunkel, Rammelsberger Pils und Saison- oder Spezialbier 4,00

Übrigens: Der Gose-Kenner stößt mit einem kräftigen „Goseanna!“ an!

Rammelsberger Pils

Das Rammelsberger Pils ist benannt nach dem Goslarer Hausberg „Rammelsberg“. Der Sage nach hat hier der Ritter Ramm durch einen Erzfund den Reichtum der Stadt Goslar begründet. Früher wurde das „RaPi“ von der Städtischen Brauerei Goslar, die bis 1968 ihren Sitz in der Bergstraße hatte, hergestellt. Dieses Bier haben wir für Sie wieder zum Leben erweckt. Die frische, aromatische Hopfennote harmonisiert mit feinen Malzaromen.



Stammwürze: 11,3 °P
Alkoholgehalt: 4,6 % vol.
Bittereinheiten: 37 IBU

Rammelsberger Pils	0,3 l	2,60
(naturtrüb)	0,5 l	3,80
RaPi-Radler	0,3 l	2,60
mit Zitronenlimonade	0,5 l	3,80
Tipp: Apfel-RaPi	0,3 l	2,60
mit Apfelschorle, so richtig erfrischend!	0,5 l	3,80

Alkoholfreie Biere

Wolters alkoholfrei	0,33 l	2,40
Alkoholfreies Radler	0,5 l	3,50
Fallersleber Weizen alkoholfrei handwerklich-traditionell hergestellt im Brauhaus Fallersleben (bei Wolfsburg)	0,5 l	3,80
Altenauer Malzbier (alkoholarm)	0,33l	2,40

Saisonbiere

Entsprechend der Jahreszeiten brauen wir für Sie in begrenzten Mengen (Daher: Wenn leer, dann leer) verschiedene Saison- und Spezialbiere.

z. B. Altbier, Märzen, Maibock, Sommerbier, gestopfte Gose (dunkle Gose mit Aromahopfen angereichert), Whisky-Gose (dunkle Gose auf Eichenholz gelagert), „Oinator“ Doppelbock und viele andere Sorten.
Ihre Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über unser aktuelles Angebot.

Zum Mitnehmen für zu Hause

Selbstverständlich können Sie unsere Biersorten auch als Flaschenbier zum Mitnehmen erhalten. (alle Preise inkl. Pfand)

Gose hell oder dunkel, 0,5l	2,50
Rammelsberger Pils, 0,5l	2,50
Saisonbier, 0,5l	3,00
Spezialbier auf Anfrage	

Original Gose-Flasche 0,5 l gefüllt (Einweg, kein Pfand; ca. 4 Tage haltbar)	5,90
Nachfüllung	2,80

20er Kiste Gose hell oder dunkel	28,10
---	-------

6er-Träger	15,50
3 Flaschen Gose hell, 2 Flaschen Gose dunkel, 1 Original Gose-Glas 0,3l im dekorativen 6er-Träger	

Original Brauhaus-Glas 0,1 l	2,50
Original Gose-Glas 0,3 l	3,00
Original Gose-Glas 0,5 l	3,50

Tipp: Malz & Salz, 250g-Tüte	2,50
-------------------------------------	------

Tipp: Gose-Knuspermalz, 200g-Tüte	2,50
Holz-Schäufelchen für Salz & Malz	2,50
Original Brauhaus-Goslar Windlicht	2,50
Gose-Senf im Gläschen	2,50



Für Ihre private Feier

Einmal selber den Wirt spielen oder die Gäste selber zapfen lassen: Da kommt Party-Stimmung auf! Daher können Sie bei uns auch Gose und Rammelsberger Pils als Fassbier erhalten (Saisonbiere auf Anfrage).

Gern verleihen wir für den privaten Gebrauch auch Zapfanlage, Tresen und Gläser dazu.

30 l Fass	65,00
50 l Fass	105,00
Fasspfand	35,00
Zapfanlage inkl. CO ² im Verleih	25,00
Tresen im Verleih	10,00
Gläser stellen wir Ihnen gern in der gewünschten Anzahl zur Verfügung. Bei Bruch berechnen wir:	
Original Gose-Glas 0,3 l/0,5l	3,00 /3,50

Wein

In Westerhausen, kurz vor Blankenburg, befindet sich das einzige Weingut des Harzes. Das Weingut Kirmann ist das nördlichste Weingut des Weinanbaugebietes Saale-Unstrut. Aus dessen umfangreichen



Angebot an Weinsorten haben wir eine erlesene Auswahl für Sie getroffen.





Bitte haben Sie Verständnis, wenn der Keller des Weinguts Kirmann leergetrunken ist und der Winzer für die nächste Lieferung auf das Heranreifen der neuen Ernte warten muss.

Müller-Thurgau (Weißwein)	0,2 l	4,60
trocken, blumig, schönes Süße-Säure-Spiel	0,75 l	16,50
Dornfelder (Rotwein)	0,2 l	5,50
trockener dunkler Wein, mit Beeren-Aromen	0,75 l	19,50

weitere Weine

Grauer Burgunder, Baden (Weißwein)	0,2 l	4,20
trocken, kernig-fruchtig, säurebetont	1,0 l	18,50
Sommeracher Bacchus, Franken (Weißwein)	0,2 l	4,20
halbtrocken	1,0 l	18,50
Weißweinschorle	0,2 l	3,30
Spätburgunder, Baden (Rotwein)	0,2 l	4,40
trocken, samtig, kräftig, fruchtig	1,0 l	19,50
Rotling, Franken (Roséwein)	0,2 l	4,20
fruchtiger leichter Wein	1,0 l	18,50

Prosecco

 Prosecco frizzante Scavi & Ray (auch mit Birnen-, Rhabarber- oder Orangensaft)	0,1 l	2,90
	0,75 l	17,50
 Prosecco frizzante Scavi & Ray mit Birnen-, Rhabarber- oder Orangensaft	0,1 l	2,90
 Kir Sakral Prosecco mit einem Schuss „Louisa“ Wölfti-Quittenlikör	0,1 l	3,80
 Tipp: Kir Marie Prosecco mit einem Schuss „Äbtissin Marie“ Wölfti-Kirsch-Likör	0,1 l	3,90

Spirituosen

Klosterbrennerei Wöltingerode

In unmittelbarer Nachbarschaft zu Goslar befindet sich das ehemalige Zisterzienserinnen-Kloster Wöltingerode. Hier werden nach alten Rezepten der ehrwürdigen Schwestern die besten Brände hergestellt. Jeder Brand hat seine besondere Note und besticht durch hervorragende Qualität. Der Kenner trinkt den „Wölti“ daher bei Zimmertemperatur.



Alle Wöltingeroder Brände und Liköre schenken wir in 2cl aus.

Kloster-Edelkorn, milder Edelkorn	38 %	2,10
Berliner Sophie, Aquavit mit einem Hauch Kümmel	35 %	2,10
Schwester Regula, feiner Ingwerlikör	25 %	2,10
Quitte Louisa, aromatischer Quittenlikör	25 %	2,10
Kloster Kräuter Bitter, Halbbitter-Likör	30 %	2,60
St. George, milder Edelkorn im Whiskey-Fass gereift Der Kenner schätzt seine feine Whiskey-Note.	38 %	3,60
St. Nikolaus, duftiger Zimtlikör	25 %	2,10
Angelina, Nusslikör, so richtig was zum Naschen!	25%	2,10
Tipp: Äbtissin Marie Kirsch, Edel-Kirsch-Likör	30 %	2,10
Der Abt, Magenbitter Wenn der nicht hilft: Ab ins Krankenhaus!	40 %	2,10
Hopfentraum, Likör aus Dunkelbier und Malz	25 %	2,30

Hammerschmiede – Manufactur & Distillery (Home of Glen Els)

Feinste Erzeugnisse aus der einzigen Harzer Whisky-Distillery in Zorge.

Glen Els – Harzer Single Malt Whisky (4cl)	45,9%	8,00
Obstgarten – Harzer Obstler (2cl)	39 %	2,80
Schmiedefeuer – Das ist Feuer im Glas! (2cl)	56%	3,70



Number Nine Spirituosen-Manufaktur (aus Leinefelde-Worbis)

Pivorovka Bierbrand, aus Destillation von frischem Bier 43% 3,00

Alkoholfreie Getränke

Auch bei der Auswahl unserer alkoholfreien Getränke haben wir auf den regionalen Bezug geachtet. Natürlich kommt daher unser Wasser aus Harzer Quellen und unsere Cola sogar aus Osterode am Harz!

	Bad Harzburger Mineralwasser classic oder still	0,25 l	1,90
	Harzer Grauhof Mineralwasser classic oder still	0,75 l	4,60
	Tipp: Kinder-Cola (ohne Coffein)	0,2 l / 0,4 l	1,50 / 2,90
	Cola	0,3 l / 0,5 l	2,40 / 3,50
	Cola light	0,3 l / 0,5 l	2,80 / 3,90
	Orangenlimonade	0,3 l / 0,5 l	2,40 / 3,50
	Spezi	0,3 l / 0,5 l	2,40 / 3,50
	Silvetta Zitronenlimonade	0,3 l / 0,5 l	2,40 / 3,50
	Apfelsaft	0,2 l / 0,4 l	2,10 / 3,80
	Orangensaft	0,2 l / 0,4 l	2,10 / 3,80
	Kirschnektar	0,2 l / 0,4 l	2,10 / 3,80
	Rhabarbernektar	0,2 l / 0,4 l	2,10 / 3,80
	Birnennektar	0,2 l / 0,4 l	2,10 / 3,80
	Alle Säfte oben als Schorle	0,2 l / 0,4 l	1,90 / 3,50
	Bananennektar	0,2 l / 0,4 l	2,10 / 3,80
	KiBa (Kirsch-Banane)	0,2 l / 0,4 l	2,10 / 3,80
	Tonic Water, Bitter Lemon	0,2 l	2,00

Heißgetränke

Seit Ende 2013 gibt es ganz in unserer Nähe die kleine, private Kaffeerösterei „Dill´s“. Birgit und Markus Dill, ihres Zeichens Diplom Kaffee-Sommelier und Barista, beliefern uns mit ihren Kaffeespezialitäten.

Der Café crema kommt aus Nicaragua und wird in einer Kooperation von 3000 Frauen von der Aufzucht bis zur Vermarktung betreut.

Den „Tinto“ aus Kolumbien verwenden wir für den Espresso. Er wird fast ausschließlich von Kleinbauern angebaut und hat nussige Noten.



Tasse Café Crema 2,20

Tipp: Pott Café Crema 3,50

Tasse entcoffeinierter Kaffee (Kaffee HAG) 1,90



Espresso 2,00

Doppelter Espresso 3,50

Espresso macchiato 2,20



Cappuccino 2,40

Milchkaffee 2,40

Latte Macchiato 2,80

Chocciato (Heiße Schokolade mit Espresso) 2,50



Heiße Schokolade mit Sahne 2,50

Heiße Schokolade ohne Sahne 2,20



Tasse Tee 1,90

(Darjeeling, China Gunpowder, Pflaume Zimt,
Ayurveda Vital, Roibush Vanille, Pfefferminze)

Und zum Kaffee....

Großes Stück Obstkuchen/ mit Sahne 2,60 / 3,00

Hausgemachtes „Bieramisü“ auf Erdbeer-Cassis-Fruchtspiegel  4,20

Apfelringe in Bierteig gebacken, in Zimt und Zucker gewendet
mit Vanillesauce oder einer Kugel Vanilleeis  4,20

Warme Waffel mit heißen Kirschen + Vanilleeis 4,20

Tipp: Kaffeeangebot

Großes Stück Obstkuchen 4,30

+ 1 Tasse Café Crema oder 1 Espresso oder 1 Tasse Tee



= mit Gose-Bier zubereitet

Wir haben täglich ab 11 Uhr für Sie geöffnet,
So - Do bis 23 Uhr, Fr + Sa bis 01 Uhr,
warme Küche bis 22 Uhr.