



**Liebe Gäste,
Herzlichst Willkommen
im ältesten Traditionslokal
der Stadt Halle an der Saale.**

Bevor Sie sich mit der Speiskarte beschäftigen,
möchten wir Sie vorab darauf hinweisen,
dass die Zubereitung unserer Gerichte
ihre Zeit braucht und unsere Küche
keinesfalls auf den schnellen Hunger ausgelegt ist.

Daher bitten wir Sie,
bei uns immer Geduld und keine Eile mitzubringen.

Bei uns treffen Sie auf eine deutsch-mediterrane Speisekarte,
welche von saisonalen Zusatzangeboten umrahmt wird.

Wir wünschen eine schöne Zeit und guten Appetit!

Ihr Team vom Gasthof zum Mohr

Die Geschichte des „Mohr“

Im Jahre 1536 wurde der Gasthof erstmals durch die Kirche zu Giebichenstein benannt. Eine enge Beziehung zur Unterburg bestand schon immer, denn deren Schutzpatron, der heilige Mauritius, wurde Namensgeber für die damalige Eckschänke „Zum schwarzen Mohren“ (Moritz, lat. Mauritius, heißt „der Dunkelhäutige“).

Im 16. Jh. wurden im Gasthof Zölle von den durchreisenden Kaufmannszügen erhoben. Selbst die Fronbauern der Burg mussten hier ihren Erbzinns entrichten. Auch auf dem Grundstück des Gasthofes lag ein Zinns - der so genannte Kotzenpfennig. Jedes Jahr am Sonntag vor Pfingsten mussten die Mohrenwirte drei Groschen und neun Pfennige, über Jahrhunderte hinweg, an die Giebichensteiner Kirche entrichten.

1743 brannte das zweistöckige Eckhaus völlig ab. Der damalige Mohrenwirt Haring baute es 1749 zum Teil wieder auf.

Um 1750 wird der Gasthof im Kirchenbuch zu Giebichenstein als „Grenadier- und Kornettschänke“ bezeichnet.

Erst nach dem Siebenjährigen Krieg“ um 1767 konnte das Haus auf den alten Grundmauern und den bestehenden Gewölbekeller im ländlichen Barock weiter ausgebaut werden.

Als um 1800 der begnadete Musikdirektor Reichardt bereits ein Haus und einen Park besaß und viele später berühmte Dichter um sich versammelte, trafen sich sicher auch Berühmtheiten wie Arnim, Brentano und Novalis im „Mohr“.

1806 begann der Krieg zwischen Franzosen und Preußen. Im „Mohren“ schlugen französische Zöllner ihr Quartier auf und die Besatzer beschlagnahmten Stuben und Ställe des Gasthofes.

Um die Jahrhundertwende entwickelte sich der „Mohr“ vorwiegend zum Vereinslokal. So wurde der Gasthof oft durch den Turnverein Fichte oder den Giebichensteiner Turnverein für Übungsabende, Versammlungen oder Feste genutzt.

Im Festsaal ließen verschiedene Gesangsvereine bei zahlreichen Bällen, Konzerten und Theateraufführungen ihre Stimmen froh erschallen. Die stadtbekanntesten Sängervereine erfreuten sich noch bis in die 50er Jahre allgemeiner Beliebtheit.

Auch wurde der Saal sehr früh schon für politische Zwecke genutzt.

Am 4. Oktober 1919 wurde die Gewerbeerlaubnis für Karl und Ida Richter erteilt und eine Ära begann. Mit Idas Tod übernimmt die zweite Generation den „Mohren“ (Ihr einziger Sohn Herbert und dessen Frau Hildegard).

Als 1940 Herbert Richter zum Militärdienst einberufen wurde, lastete auf seiner Ehefrau die alleinige Verantwortung.

In den letzten Tagen des Krieges wurde im „Mohr“ ein Brückensprengkommando stationiert.

Im Juli 1945 marschierte die „Rote Armee“ in Halle ein und machte den Gasthof sowie die benachbarte ehemalige Gau-Filmstelle zu einer Garnison für ihre Rückwärtigen Dienste.

In der Nachkriegszeit wurde die Gaststube mit dem Vereinszimmer durch Hildegard Richter wieder in Betrieb genommen.

1948 wird der stark in Mitleidenschaft gezogene Tanzsaal wieder der Öffentlichkeit zugänglich gemacht.

1949 wurde Herbert Richter wegen Spionageverdacht durch den sowjetische Geheimdienst verhaftet, aber nach zahlreichen Verhören wieder entlassen.

In den Anfangsjahren der DDR wurde Vieles unternommen, um den „Mohren“ in staatliche Hand zu bekommen. Gewerbe- und Hygieneamt wurden beauftragt, Mängel festzustellen: auch die SED-Zeitung „Freiheit“ ließ kein gutes Haar am „Mohr“. Unter diesen Umständen stellten die Wirtsleute den öffentlichen Saalbetrieb ein.

Nach vielen erfolgreichen Geschäftsjahren überträgt Hildegard Richter ihrer jüngsten Tochter Ursula, und damit der dritten Generation, am 8. August 1976 die Gaststätte.

Am 8. August 1979 kommt es unter mysteriösen Umständen zu einer Brandkatastrophe, in deren Folge das gesamte Obergeschoß und der Dachstuhl ausbrennen. Trotz des angeratenem Abriss durch Experten, schafften es Ursula Mohr und ihre Mutter mit Hilfe vieler Stammgäste den „Mohr“ wieder aufzubauen. Man hatte es geschafft, am Rande der Legalität einen „Schwarzbau“ dieser Größenordnung zu realisieren. Nach unzähligen Arbeitsstunden und vielen Mühen konnte der „Gasthof zum Mohr“ am 1. Juni 1985 wiedereröffnet werden.

Nach der Wende wurde (mit Hilfe eines größeren Kredits) die Außenfassade im ursprünglichen Stil erneuert, die Küche modern ausgestattet, die sanitären Anlagen neu installiert und der alte Wirtschaftshof zum Mohrengarten umgestaltet.

Im November 2009 erwarben Michaela und Gunnar Schad den Gasthof.

2010 wurde der leerstehende Mohrensaal aufwendig und komplett saniert.

2011 feiert der „Mohr“ schließlich sein 475-jähriges Jubiläum (Hausgründung 1536) und im Oktober 2011 die Wiedereröffnung des legendären Mohrensaales. Seitdem gab es viele Veranstaltungen von Bankett über Theater, Tanz, Kinderclub bis hin zu Geburtstagen und traumhaften Hochzeiten – der Mohrensaal kann bis zu 200 Gäste betreuen.

Auch kulinarisch gibt es eine Erweiterung: die Speisekarte des „Mohren“ lehnt nun an die mediterrane Mittelmeerküche an, vereint mit deutschen Küchenklassikern.

Im Sommer 2013 -nach dem „Jahrhunderthochwasser“- besuchte der deutsche Außenminister a.D. Hans-Dietrich Genscher den Gasthof zum Mohr.

Im Frühjahr 2015 werden Umbaumaßnahmen im Gartenlokal „Mohrenhof“ unternommen: der innere Teil bekommt einen neuen Untergrund aus Natursteinplatten, im Zentrum werden aus rustikalen Klinkersteinen Pflanzinseln gebaut um einen mediterranen Flair zu schaffen – exotische Pflanzen wie der Kiwi- oder Magnolienbaum kommen nun noch besser zur Geltung.

Im März 2016 haben wir unseren dritten Gastraum -das „Lädchen“- umfangreich saniert und neu gestaltet.

Wir geben uns Mühe auf Ernährungsweisen einzugehen: vegetarische und vegane Gerichte sind im Text ausgewiesen.

Lebensmittelunverträglichkeiten haben wir symbolisch gekennzeichnet:

glutenfrei
(bitte ohne Ciabatta bestellen)



vegetarisch



laktosefrei



vegan



Essen nicht geschafft?

- Wir verpacken gern, je Verpackungseinheit 1,00 €

Vorspeisen

Cremige Paprikasuppe

verfeinert mit Kräutern aus dem „Mohrengarten“, serviert mit
getrocknetem Serrano Schinken
dazu frisches Ciabatta
5,90 €

Wissen Sie warum Paprikagemüse verschiedene Farben hat?
Ganz einfach: grüne Paprika ist unreif.
Eine reife Paprika erkennt man am Farbspiel gelb, orange oder rot.
(sehr gesund, viel Vitamin A)

Tomatige „Bruschetta“

geröstetes Ciabatta mit gehackten Tomaten und Knoblauch
- 4 Stück -
8,90 €



Pfiffiges Bruschetta – saisonal - vegetarisch-

geröstetes Ciabatta mit frischen Pfifferlingen,
- 4 Stück -
10,90 €



Wussten Sie schon ...

dass Pfifferlinge tatsächlich „nur“ im Wald gesammelt werden können?
Eine Zucht industriell ist nicht möglich. Grund dafür ist die sogenannte Mykorrhiza,
die Symbiose zwischen Pilzen und Pflanzen.

„Papas arrugadas con mojo rojo“

(dt. „runzelige Kartoffeln mit roter Sauce“)
- typisch kanarische Kartoffelspezialität -
serviert in „cazuela de barro“ (Tonschale)

Pellkartoffeln mit Salzkruste in pikanter Würzsauce
klassisch serviert in Tonschale
7,90 €



Salate – knackig frisch vom Markt

**Alle Salate werden mit frischem Ciabatta serviert.
Gäste, die glutenfrei essen,
bestellen Ihre Salate bitte ohne Ciabatta.**

Lädchen-Salat

**knackige Blattsalate, Kirschtomaten, Gurke, Paprika,
rote Zwiebelringe und fruchtiger Vinaigrette
6,90 €**



Lädchen“ ist ein Partyraum unseres Gasthofs;
einst Kolonialwarenhandel, „Antiquitäten-Lädchen“
sowie Wohn- und Nähstube der legendären Familie Richter.
Sie erhielten über neunzig Jahre den Gasthof zum Mohr auf Trapp
- welch mehrfache Lebensleistung!
Respekt! Wir sind dankbar und demütig, Familienmitglieder kennen zu dürfen!

Lauwarmer Blumenkohlsalat

**pikant abgestimmt, verfeinert mit gerösteten Walnüssen, Apfel und
Lauchzwiebeln
6,90 €**

Schon gewusst?.....

Dass Blumenkohl aus Kleinasien stammt, die Italiener es im 16. Jh. Zuerst anbauten, daher
auch Blumenkohl – ital. Kohl genannt wird

Lachs im Mohrengarten

– serviert im rustikalen Holztrog -
gebratene Lachsstreifen auf bunten Blattsalaten,
knackigem Gemüse und fruchtiger Vinaigrette
16,90 €

Hähnchen im Mohrengarten

– serviert im rustikalem Holztrog -
gebratene Hähnchenbruststreifen auf bunten Blattsalaten, knackigen
Gemüse und fruchtiger Vinaigrette
16,90 €

☞ Die Ära der Familie Richter ☞

Die Mohren-Ära der Familie Richter beginnt im Jahre 1919,
als die alte Betreiberin Witwe Auguste Gummel sich entschließt den Gasthof
samt Grundstück -wahrscheinlich aus Altersgründen- abzugeben.
Dazu sei gesagt, dass sie den Gasthof nach dem Ableben ihres Mannes
mindestens 40 Jahre allein betreibt.

Im besagten Jahr 1919 geben Karl Richter (*24.06.1871, +16.12.1923)
und Ida Richter (*23.12.1875, +29.04.1932) den „Gasthof Seeben“ auf,
welchen sie von 1904 bis 1919 bewirtschaftet haben,
um vom dörflichen Seeben wegzukommen
und im städtischeren Giebichenstein einen Neuanfang zu wagen.

Karl verstirbt 1923 plötzlich an einem Unglücksfall und die 48-jährige Ida
muss die Wirtschaft allein weiter betreiben,
bekommt jedoch später Unterstützung vom einzigen Sohn Herbert Richter.

Nachdem Ida im Alter von 56 an schwerer Diabestes verstirbt, übernimmt
Sohn Herbert 1932 den Gasthof. Als er 1940 zum Militärdienst eingezogen
wird, bekommt dessen Frau Hildegard Richter die Verantwortung.

Im Oktober 1976 Tochter übernimmt Tochter Ursula Richter
(*11.02.1945, +28.07.2011) als drittes und damit jüngstes Kind und als
spätere Frau Mohr den Gaststättenbetrieb.
2009 gibt sie den Gasthof aus Altersgründen ab und verstirbt 2011,
im Alter von 66 Jahren, an einer schweren Herzerkrankung.

Hauptspeisen

Vegetarisches Gemüseragout

ein bunter Strauß aus geschwenkter Paprika, Zucchini, Lauch, Kirschtomaten, Blumenkohlröschen, weißem Spargel in würziger Gemüsesauce und Fenchel Risotto

15,90 €



Liebe Gäste

– ist die Spargelsaison beendet-
wird Spargel durch frische Pfifferlinge ersetzt.

Vegetarischer Sommer - Spieß

mit gegrillter Paprika, Zucchini, Fenchel, Blumenkohlröschen dazu und Papas arrugadas“con mojo roja“ – Pellkartoffeln an Salzkruste in pikanter Würzsauce

15,90 €



Hähnchenbrust im Serrano - Gewand

gebratene Hähnchenbrust, umwickelt mit Serrano Schinken, dazu geschwenktes Ratatouille, Feigen – Senf – Ravioli und Paprikasauce

18,90 €

Schon gewusst?.....

Serrano Schinken ist ein spanischer Bergschinken und stammt vom weißen Schwein.

Tranchen von der Hähnchenbrust

gebratene Hähnchenbrust mit pikantem Blumenkohlsalat und „Papas arrugadas“con mojo rojo“ – Pellkartoffeln an Salzkruste in würziger Sauce

18,90 €

In der Nähe unseres Gasthofes gibt es die historische Ziegelwiese. Warum eigentlich Ziegelwiese? Sie ist eine Insel (Steinwerder) auf welcher seit 1693 Lehm gefunden und zu ZIEGELN gebrannt wurde.

Damals gab es unseren Mohr schon.

Es entstand durch die Bodenausbeutung eine neue Tiefe: die Ziegelwiese, der Fontänenteich und die tiefliegende Bahnstrecke. Übrigens, eine prima Wanderstrecke, nachdem Sie bei uns einkehrten.

Hauptspeisen

Schweineschnitzel nach steirischer Art in Kürbiskernkruste
dazu gedünsteter Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, gebackenen
Kartoffelecken und Kräuterrahm
18,90 €

Wiener Schnitzel
Kalbsschnitzel an weißem Spargel mit Sauce Hollandaise
dazu knackig frische Pommes frites
21,90 €

Liebe Gäste
– ist die Spargelsaison beendet-
wird Spargel durch frische Pfifferlinge ersetzt.

Schon gewusst?.....

Der letzte Spargel – Stich – Tag fällt jedes Jahr auf den 24. Juni - nennt sich „Johannistag“
oder auch Spargelsilvester.
Der Spargel hat dann noch ca. 100 Tage Zeit bis zum ersten Frost,
um einen grünen Busch zu bilden.

Cordon Bleu – natürlich hausgemacht
(Cordon bleu = „blaues Band“, französische Metapher für hohe Kochkunst)
mit Ziegenkäse und Serrano Schinken gefülltes Schweineschnitzel,
dazu geschwenktes Ratatouille, Fenchel - Risotto und Paprikasauce
20,90 €

Tranchen von der Schweinelende
gebratene Schweinelende, frischer Blumenkohl mit Sauce Hollandaise,
dazu Kartoffelecken mit Kräuterquark
19,90 €

Schweinefilet mit Ziegenkäse

gebratene Schweinefiletmedaillons, gratiniert mit Ziegenkäse,
dazu weißer Spargel mit Sauce Hollandaise
und Papas arrugadas“con mojo roja“ –
Pellkartoffeln an Salzkruste in pikanter Würzsauce
- serviert in einer Schmiedepfanne-
20,90 €

Liebe Gäste

**– ist die Spargelsaison beendet-
wird Spargel durch frische Pfifferlinge ersetzt.**

Einfach viel für Zwei

Tomatige „Bruschetta“
geröstetes Ciabatta mit gehackten Tomaten und Knoblauch
- 4 Stück -

Zwei urige Filets vom Lachs – fein gebraten
Vier gebruzelte Schweinefiletmedaillons, zwei Schnitzelchen vom Kalb,
dazu buntes Ratatouille, frischer Blumenkohl, weißer Spargel mit
Sauce Hollandaise und Kartoffelecken mit Kräuterquark

„Digestif“
ein 2 cl Verdauer oder ein Heißgetränk

59,90 €

Liebe Gäste, bitte haben Sie Verständnis, dieses Menü ist ein Angebot und nicht veränderbar

Fisch

Uriger Lachs

gebratenes norwegisches Lachsfilet,
weißer Spargel mit Sauce Hollandaise und Fenchel - Risotto
19,90 €

Liebe Gäste

– ist die Spargelsaison beendet-
wird Spargel durch frische Pfifferlinge ersetzt.

Moderner Lachs

zart gebratene norwegische Lachsstreifen,
geschwenkte Paprika, Zucchini, Lauch und Kirschtomaten,
dazu Feigen – Senf – Ravioli und Paprikasauce
19,90 €

Auch interessant:

„ sei nicht so lax (lachs?)“ lax = aus dem Lat. Steht für legär, nachlässig, schludrig

☞ Vielleicht sitzen Sie in der Ecke wo einst Luther schon saß? ☞

Wie in einem Zeitungsartikel berichtet wird,
„ [...] ist als sicher anzunehmen,
daß auch Luther im Jahre 1546 im Mohr einkehrte,
als bei stürmischem Wetter und Hochwasser die Fährleute sich weigerten,
den Reformator überzusetzen. [...]“
(Quelle: Nr. 225 (H) / Seite 8, FREIHEIT, 27. September 1957)

Auch in einem Brief an seine Frau Katharina, beschreibt Luther
die Problematik einer Überfahrt mit der Fähre
von Giebichenstein nach Kröllwitz und berichtet von einem Gasthaus:
„Liebe Käthe, [...] so konnten wir auch nicht wieder zurückkommen
von wegen der Mulde, mußten also zu Halle
zwischen den Wassern Stille liegen.

Nicht daß und darnach dürftete zu trinken, sondern nahmen gut
Torgisch Bier und guten rheinischen Wein dafür, [...]. Anno 1546.“
(Quelle: Kopie des Briefes, überliefert vom Halleschen TAGES-
BLATT an Herrn Richter am 25. September 1995)

Menüs für kleine Mohrengäste (ausschließlich für Kinder bis 11 Jahre)

Liebe Bambinos,
für Euch haben wir uns so richtig ins Zeug gelegt
und Eure Lieblings Speisen zusammengestellt!
Wir wünschen Euch Guten Appetit!

**Zu jedem Kindergericht gibt es ein Getränk (0,2 l)
und ein Überraschungs-Nachtisch**

je 7,90 €

Natalie's Lieblings-Lachsstreifen (norwegischer Lachs)

- hausgemacht aus zartem Lachs -
mit Pommes frites



Kleines Schnitzel „Max & Moritz“ dazu Pommes frites



Milchreis „Louisa“ mit Apfelmus^{1,4}



↪ **Schöne Lampen, oder?** ↻

Frau Ursula Mohr hatte eine kreative Ader.
So verdanken wir ihr die einzigartigen Lampen, 4 Stück an der Zahl,
an denen wir uns noch heute erfreuen.
Schauen Sie mal im unteren Gastraum über die 4 Ecktische ...

In einem Zeitungsinterview berichtet Sie:
„Im ‚Mohr‘ ging früher [...] Herr Wilke von der Burg Giebichenstein
ein und aus. [...] Bei ihm habe ich dann auch Zeichnen
und andere künstlerische Fertigkeiten gelernt.
Zum Beispiel habe ich die Lampen [...] selbst entworfen und angefertigt.“
(Quelle: Zeitungsartikel vom 24. Juli 1987)

Dessert

Butter – Windbeutel

gefüllt mit Schokoladeneis, frischen Erdbeeren und Schlagsahne
5,90 €

Heißkalter Mohr

Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis
mit heißen Beeren und Schlagsahne
7,90 €

Mohren-Eisbecher mit Mohrenkuss

je 2 Kugeln cremiges Schokoladen- und Vanilleeis,
Schokoladensauce, Schlagsahne und Mohrenkuss
7,90 €

Eiskaffee oder Eisschokolade

mit Vanilleeis und Schlagsahne
4,90 €

Oma's Blechkuchen

2,90 €
Variation des Tages

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Lichtenauer Mineralwasser - Spritzig oder Pur -	<u>Fl. 0,25 l</u> 2,90 €	<u>Fl. 0,75 l</u> 4,90 €
Mineralwasser (im offenen Ausschank)	<u>0,2 l</u> 2,10 €	<u>0,4 l</u> 3,10 €
Tonic ^{3,4,7} Ginger Ale ^{2,4}	<u>Fl. 0,25 l</u> 3,00 €	
Afri Cola ^{2,6} Afri Cola ohne Zucker Bluna Orange ^{1,2,4} Bluna Zitrone ^{1,4}	<u>Fl. 0,2 l</u> 2,20 €	<u>0,4 l</u> 3,50 €

Säfte von Niehoffs Vaihinger

Apfelsaft Orangensaft Mangonektar Sauerkirschnektar Bananen Nektar	<u>Fl. 0,2 l</u> 2,90 €	<u>0,4 l</u> 4,20 €
Niehoffs Vaihinger Apfelschorle Niehoffs Vaihinger Rhabarber Schorle trüb		<u>Fl. 0,33 l</u> 3,50 €

Alkoholfreier Cocktail von Cocktail Plant

PLANT VIRGIN COLADA	<u>0,2 l</u> 5,00 €
(mit Kokosgeschmack. Zutaten: Ananassaft, Zucker, Magermilch, Wasser, Sahne, Aroma, Kokos- extrakt, Säuerungsmittel Milch- säure, Stabilisator Pektin)	

Fassbier

	<u>0,3 l</u>	<u>0,4 l</u>
Ur-Krostitzer Pilsner	3,20 €	3,60 €
Radler und /oder Alster	3,20 €	3,60 €
... Pilsner & Bluna Zitrone		
(die Begriffe „Radler“ und „Alster“ werden in Deutschland regional verschieden und/oder synonym eingesetzt – sollten Sie Ihres lieber mit Bluna Orange trinken, bitte Bescheid geben)		
Diesel	3,20 €	3,60 €
... Pilsner & Afri Cola ^{2,6}		

Flaschenbier

		<u>Fl. 0,33 l</u>
Becks Pils	Alk. 4,9 vol %	3,30 €
Becks Green Lemon	Alk. 2,5 vol %	3,30 €
Becks Blue alkoholfrei	Alk. < 0,5 vol %	3,30 €
Leffe Brune	Alk. 6,5 vol %	4,10 €
(Dunkles – belgisches Abteibier)		
		<u>Fl. 0,355 l</u>
Corona Extra ^{8,9}	Alk. 4,5 vol %	4,10 €
(Ein spritziges Premiümlager serviert mit Limettenritual. Leicht süßlich und malzig)		
		<u>Fl. 0,5 l</u>
Franziskaner Weissbier alkoholfrei	Alk. < 0,5% vol	4,20 €
Franziskaner Weissbier naturtrüb	Alk. 5,0 vol %	4,20 €
Bananenweizen - Franziskaner Hefeweizen & Banane ⁴		4,20 €

Bier-Mixe

		<u>0,3 l</u>
Hallische Bierschale „grün“	... Pilsner & Waldmeister ^{2,4}	3,50 €
Hallische Bierschale „rot“	... Pilsner & Himbeere	3,50 €

Heißgetränke

	<u>einfach</u>	<u>doppelt</u>
Espresso	2,50 €	3,30 €
Espresso Macchiato	2,60 €	3,40 €
	<u>Tasse</u>	<u>Pott</u>
Café Crème	2,30 €	3,30 €
Cappuccino		3,30 €
Milchkaffee		3,30 €
Latte Macchiato		3,30 €
Heiße Schokolade mit Sahne		3,30 €
Glühwein (saisonbedingt)		3,50 €

☞ Was für ein Zufall! ☞

Was nur Wenige wissen: Die ehemalige Inhaberin des Lokals, übernahm den Gasthof als geborene Frau Richter. Später heiratete sie einen Herr Wolfgang Mohr. So wurde aus Betreiberin Ursula Richter eine Ursula Mohr und hatte nun den gleichen Namen wie ihr Gasthof.

Erlesene Tees - PURE TEA SELECTION

Premium-Blatt-Tee im hochwertigen Aufgussbeutel

	<u>Tee-Glas</u>
Darjeeling - Schwarzer Tee mit Zitrone	3,00 €
Grüner Tee mit Lemonmyrte	3,00 €
Pfefferminztee	3,00 €
Früchtetee (Hibiskus/Himbeere)	3,00 €
Rooibos-Orange-Caramel	3,00 €
Kamillentee	3,00 €

Weinkarte

Weißweine

Deutschland Gl. 0,2 l Fl.0,75 l
„Saale-Unstrut“ 5,30 € 18,90 €

Riesling QbA

- trocken -

Weingut Schulze

Ein kräftiger, aromatisch-frischer Riesling mit feinem Säurespiel und dem Duft von grünen Äpfeln.

Deutschland Gl. 0,2 l Fl.1,0 l
„Saale-Unstrut“ 5,30 € 20,90 €

Müller-Thurgau QbA

- trocken -

Weingut Schulze

Sehr bekömmliche milde Säure und zartes Muskataroma.

Deutschland Gl. 0,2 l Fl.0,75 l
„Pfalz“ 5,30 € 18,90 €

„Vision“ by Philipp Maurer

Scheurebe QbA

- halbtrocken -

Weinkellerei Reh Kendermann

Ein verführerischer Wein mit einer ausgeprägten Fruchtigkeit.

Anregende Nuancen von Pfirsich und Cassis dominieren sein harmonisches Süße-Säure-Spiel.

Deutschland Gl. 0,2 l Fl.0,75 l
„Rhein-Hessen“ 5,30 € 18,90 €

Kerner Spätlese

- lieblich -

Weinheimer Sybillenstein

Saftige Aromen von Aprikose und reifen Äpfeln schmackhaft verpackt mit würzigen Nuancen in einer delikatsten Fruchtsüße.

Weinkarte

Weißweine

Italien	<u>Gl. 0,2 l</u>	<u>Fl. 0,75 l</u>
„Venetien“	5,30 €	18,90 €

Pinot Grigio I.G.T

- trocken -

Linea 071

Elegant und aromatisch nach Äpfeln, Birnen, Ananas und exotischen Früchten mit zarten würzigen Noten - ein richtiges Geschmackserlebnis.

Roséwein

Italien	<u>Gl. 0,2 l</u>	<u>Fl. 0,75 l</u>
„Piemont“	5,30 €	18,90 €

Chiaretto Monferato D.O.C.

- trocken -

Barbera rosé

Herrlich blumig und fruchtbetont nach Himbeere, Erdbeere und Kirsche im ausgewogenen Geschmack.

Weinkarte

Rotweine

Deutschland	<u>Gl. 0,2 l</u>	<u>Fl.0,75 l</u>
„Pfalz“	5,30 €	18,90 €

Dornfelder QbA

- trocken -

Weingut Heinrich Vollmer

Tief Dunkelrot - so muss er sein. Vollmundig und markant mit den kräftigen Aromen von Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und getrockneten Pflaumen ein echtes Musterexemplar -
aus dem Fass Nr. 1

Deutschland	<u>Gl. 0,2 l</u>	<u>Fl.0,75 l</u>
„Rhein-Hessen“	5,30 €	18,90 €

Portugieser QbA

- halbtrocken -

Ingelheimer Kaiserpfalz

Würzig und süffig, ein Wein mit viel Saft und Frucht. Herzhaft und angenehm mit vielschichtigen Aromen roter Beeren und delikaten Würznoten in einem milden Rotweinvergnügen.
Easy drinking aus Rhein-Hessen.

Weinkarte

Rotweine

Italien	<u>Gl. 0,2 l</u>	<u>Fl.0,75 l</u>
„Toscana“	5,30 €	18,90 €

Chianti D.O.C.G

- trocken -

Tenuta del Poggio Sensi

Kräftiges Rubinrot mit einem unwiderstehlichen Veilchenduft und den saftigen Aromen von reifen Kirschen, Beeren und deutlichen Gewürznoten komponiert zu einem intensiven Geschmackserlebnis.

Australien	<u>Gl. 0,2 l</u>	<u>Fl.0,75 l</u>
Premier Selection	5,30 €	18,90 €

Shiraz Cabernet

- trocken -

Lindemans

Ein kraftvolles und vollmundiges Cuvee ganz im Stil eines der renommiertesten Erzeuger aus der „Neuen Welt“.

Deutliche Fruchtaromen von schwarzen Kirschen und Cassis vereinen sich mit Nuancen von Lakritz.

Weinschorle	<u>Gl. 0,2 l</u>
	4,90 €

Sekt

Festival Sekt – Riesling	<u>Piccolo-Fl. 0,2 l</u>
- trocken -	5,90 €

Longdrinks

mit 4 cl Schuss

	<u>0,2 l</u>
Cuba Libre mit Havana Club	6,90 €
Gin Tonic mit Beefeater Gin	6,90 €
Afri Cola mit Absolut	6,90 €
Afri Cola Whiskey mit Jameson	6,90 €

Alkoholische Cocktails von Cocktail Plant

	<u>0,2 l</u>
MAI TAI	6,90 €
Orange mit Tropic-Aroma. (enthält Farbstoff und Antioxidationsmittel, Mandel- und Walnusseextrakt)	

PLANT SWIMMING POOL

Curaçao-Kokos-Geschmack
(enthält Ananassaft, Farbstoff, Antioxidationsmittel, Gluten, Soja, Milchbestandteile)

Aperitif

Italien	<u>Gl. 0,1 l</u>	<u>Fl. 0,75 l</u>
„Veneto“	3,50 €	15,90 €

Secco Frizzante Veneto I.G.T.

- halbtrocken -

Frischer, prickelnder Perlwein. Verspricht ein entspanntes und verspieltes Genießen auf die leichte Art.

	<u>Gl. 0,2 l</u>
Mohrlunder	6,90 €
... Prosecco, Holunderblütensirup, Limette	
Gingerino	6,90 €
... trockener Weißwein, Ginger Ale ^{2,4} , Orange	
Aperol Sprizz	6,90 €
... Prosecco, Aperol, Soda, Orange	

Spirituosen

	<u>4 cl</u>
Ramazotti	5,90 €
Beefeater Gin	5,90 €
Whiskey mit Jameson	5,90 €
Havana Club	5,90 €
Wodka Absolut	5,90 €

Digestif

Edle Brände von Scheibel

2 cl

Premium – über Gold destilliert

Altes Pflümle – mit Fruchtauszug 43 % vol.	3,50 €
Moor-Birne 40 % vol.	3,50 €

Finesse – mehr Frucht erleben

Gold Quitte 40 % vol.	3,50 €
-----------------------	--------

Edles Fass 350 – Reifeprüfung bestanden

Haselnuss 40 % vol.	4,50 €
---------------------	--------

3 Raben – Kräuter-Elexier

3 Raben 33,3 % vol.	3,60 €
---------------------	--------

Liste der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe:

- ¹ Antioxydationsmittel
- ² Farbstoff
- ³ Konservierungsmittel
- ⁴ Säuerungsmittel
- ⁶ coffeinhaltig
- ⁷ chininhaltig

Das Besondere zum Bier hergestellt vom Harzer Grubenlicht

Mohr-Rast
... der süffige Kräuter

Schlucki-Fl. 2 cl
2,90 €

Unser „Mohr-Rast“ wird von der Likörfabrik Harzer Grubenlicht in Bad Lauterberg nur für unser Haus hergestellt!

Zur Geschichte:

Am 1. April 1922 gründete August Picht in Nordhausen eine Branntwein- und Likörfabrik. Der gelernte Kaufmann produzierte, wie es in Nordhausen üblich ist, „Echten Nordhäuser“.

Bereits 1938 konnte das heutige Anwesen in der Grimmelallee gekauft werden.

Dem Entstehen der Marke „Harzer Grubenlicht“ ging eine originelle Begebenheit voraus: August Picht war Hobby-Mineraliensammler und besuchte zum Erwerb neuer Sammlerstücke auch einen betagten Bergmann in Clausthal-Zellerfeld. Bei dem sich ergebenden Gespräch holte der Bergmann seinen „Frosch“ (Harzer Grubenlampe) hervor und meinte, dass nach gewisser Zeit die Erzvorräte im Harz versiegen und dann das Grubenlicht für immer gelöscht würde. Daraus war die Idee des flüssigen „Harzer Grubenlicht“ geboren und leuchtet heute noch in Millionen Flaschen weiter.

Von den Bombenangriffen verschont, wurde nach dem Krieg unter der Planwirtschaft der DDR nur noch „Harzer Grubenlicht“ produziert. Bis 1973 konnte in Nordhausen „Harzer Grubenlicht“ produziert werden, bevor der Betrieb geschlossen wurde. Parallel dazu wurde seit 1955 vom Sohn des Firmengründers auch in Bad Lauterberg „Harzer Grubenlicht“ produziert.

Nach der Wende wurde das Stammhaus wieder für die Produktion von Spirituosen hergerichtet und am 18. September 1998 konnte die Witwe des Firmengründers anlässlich ihres 100. Geburtstages (... sie trank täglich ein Gläschen "Harzer Grubenlicht" ...) die erste dort wieder produzierte Flasche überreicht werden. Im Nordhäuser Stammhaus werden auch heute sämtliche Miniaturflaschen aus Eigenproduktion sowie in Lohnarbeit für andere Firmen abgefüllt.