



Kost Bar
SPEISENKARTE

VORSPEISEN

Flammkuchen aus unserem Steinofen

Räucherlachs | Limette | Parmesan (A, B, F) 16.50 €

Birne | Ziegenkäse (A, F) 14.50 €

Waldpilz-Trüffel-Suppe

Croutons | Schnittlauch (A, F) 8.00 €

Carpaccio vom Rind

Parmesan | marinierte Salatspitzen (F) 15.50 €

Mediterrane Garnelenpfanne

Knoblauchöl | Chili | hausgemachtes Knoblauchbaguette (C) 17.50 €

Salatvariation

Heidelbeeren | Croûtons | Rhabarber-Balsamico-Dressing | 8.50 €

Parmesan (A, K)

+ gebratene Hähnchenbrust 6.00 €

+ gebratene Champignons 5.00 €

+ gebratene Garnelen (C) 7.50 €

Gratinierter Ziegenkäse

glasierte Pflaumen | Salatbouquet (F, K) 15.50 €

Vitello Tonato

Kapernäpfel | Feigensenf (F, B) 16.50 €

Würzfleisch

vom Geflügel (A, F, H) 8.50 €

Vorspeisenplatte

gebratenes Gemüse | Garnelen | Balsamico-Champignons | 21.50 €

Serranoschinken | getrockneten Tomaten | Oliven |

geflämmt Ziegenkäse | Frischkäseaufstrich (A, B, F, C)

Hausgemachtes Knoblauchbaguette

4.50 €

HAUPTGERICHTE

Pulpo (Oktopus) geschwenkte Kirschtomaten Zitronenconfit hausgemachtes Knoblauchbaguette (A, M)	32.50 €
Rote-Beete-Carpaccio gratinierter Ziegenkäse karamellisierte Wallnüsse (H, F)	18.50 €
Gegrillte Hähnchenbrust Süßkartoffel-Pommes Beilagensalat Trüffel-Mayonnaise (A, F, G, K)	18.50 €
Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren (A, B, F, I, K)	24.50 €
Geschmorte Ochsenbacke Vanillekarotten Kartoffel-Dijon-Senf-Stampf (A, E, F, K)	26.50 €
Gebratene Kalbsleber Kartoffelstampf gebräunte Zwiebeln (A, F, E)	19.50 €
Geschmorte Entenkeule Gewürzrotkohl drei Kartoffelklöße (A, E)	26.50 €
Waldpilzrisotto Parmesan mariniertes Rucola (F) + gebratenes Lachsforellenfilet (B) 6.50 € + gegrillte Hähnchenbrust 6.00 € + gebratener Tofu (L) 5.50 €	18.50 €
Räucherlachs-Pappardelle geräucherter, schottischer Wildlachs Limetten-Muskat-Rahm (A, B, F)	19.50 €
Kichererbsen-Curry (vegan) Blumenkohl Cashewkerne Koriander (E, H, L) + gebratene Hähnchenbrust 6.00 € + gebratener Tofu (L) 5.50 €	17.00 €
Kartoffel-Kürbis-Risotto gebratene Kürbisspalten Kürbiskern-Crumble (H)	18.50 €
zehn Riesengarnelen Knoblauchöl Chili grüner Spargel hausgemachtes Knoblauchbaguette (A, C)	60.00 €

DESSERTS

Kaiserschmarrn	10.50 €
Vanilleeis Preiselbeeren (A, F, I)	
+ hausgemachter Eierlikör (F, I)	2.50 €
Schokoladenküchlein	7.50 €
Beerensorbet Feigen (A, F, H, I)	
Affogato	5.00 €
Vanilleeis Espresso (F, I)	
Eis-Dreier	6.50 €
Schokolade Erdbeere Vanille Sahne (F, A)	
+ hausgemachter Eierlikör (F, I)	2.50 €
Crème Brûlée	7.50 €
von weißer Schokolade (F, I)	
hausgemachter Eier-Sahne-Likör	3.50 €
im Schoko-Waffelbecher (A, F, I)	
handgefertigte Praline	2.50 €
gefüllt mit hausgemachtem Eierlikör oder Brombeer-Gin (F, I)	



Kost Bar
GETRÄNKEKARTE

APERITIFS

Erfrischender Drink, welcher vor dem Essen genossen wird und den Gaumen auf die kulinarische Reise vorbereitet, indem es die Sinne weckt und die Vorfreude auf das Mahl steigert.

Aperol Spritz (auch alkoholfrei) Aperol Prosecco Soda Orangenschnitz	7.50 €
Lillet Wildberry Lillet Blanc Russian Wildberry Tonic Beeren	7.50 €
Porto Tonic weißer Portwein Goldberg Dry Tonic Orangenzeste	7.50 €
Sarti Spritz Sarti Prosecco Soda Limettenschnitz	7.50 €
Campari Spritz Campari Prosecco Soda Orangenschnitz	7.50 €
Negroni Campari Gin Martini Rosso	9.00 €
Negroni "Marco Speciale" Campari Martini Fiero Gin Mare	10.00 €
Prosecco	4.00 €
Martini bianco (süß) extra dry (herb) rosso (würzig) fiero (fruchtig)	5.00 €

SOURS

kombinieren Spirituose mit einer süß-sauren Note - geschüttelt, nicht gerührt

Whiskey Sour Bourbon Zitronensaft Zuckersirup Eiweiß	10.00 €
NewYork Sour Bourbon Zitronensaft Zuckersirup Eiweiß mit Cabernet gefloated	11.00 €
Amaretto Sour Amaretto Zitronensaft Orangensaft	9.00 €
Tom Collins (auch alkoholfrei) Gin Zitronensaft Zuckersirup Soda	10.00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser medium still	0.75l	6.00 €
Coca-Cola Fanta Sprite	0.4l	4.50 €
Paulaner Spezi	0.5l	4.90 €
Goldberg Tonic Dry Tonic Water Yuzu Tonic Water Pink Grapefruit Soda Ginger Ale	0.2l	3.50 €
Red Bull Energy-Drink	0.25l	4.50 €
Moloko Zitronen-Holunder-Ingwer-Limonade	0.25l	4.50 €

SÄFTE & NEKTARE

Verschiedene Sorten, jeweils auch als Schorle erhältlich	0.4l	4.50 €
--	------	--------

HOMEMADES

Mango-Minze Mangosaft Soda frische Minze	5.00 €
Erbeer-Minze Erdbeersaft Soda frische Minze	5.00 €
Holunder-Ingwer Ingwersirup Holdunderblütensirup Zitronensaft Soda frischer Ingwer	5.00 €
Lavendel-Rosmarin Lavendelblütensirup Zitronensaft Soda sautierter Rosmarin	5.00 €

HEISSGETRÄNKE

diverse Kaffeespezialitäten

frischer Minztee frischer Ingwertee Heiße Zitrone	3.90 €
Grog Don Papa Baroko heißes Wasser	8.50 €
Lumumba brauner Rum heiße Schokolade	7.50 €

FASSBIER

Hacker-Pschorr Münchner Hell	0.3l	3.90 €	0.5l	4.90 €
Hacker-Pschorr Kellerbier	0.3l	3.90 €	0.5l	4.90 €
Köstritzer Edel Pils	0.3l	3.90 €	0.4l	4.50 €
Paulaner Hefe-Weißbier naturtrüb	0.3l	3.90 €	0.5l	4.90 €

FLASCHENBIER

Köstritzer Schwarzbier	0.33l	4.20 €
Paulaner Hefe-Weißbier (alkoholfrei)	0.5l	4.90 €
Paulaner Hefe-Weißbier Zitrone (0.0%)	0.5l	4.90 €

GIN ZU DEINEM TONIC

Ronny's Tanquary Gin Goldberg Dry Tonic Limettenschnitz	10.00 €
Wildsau Boar Dry Gin Goldberg Dry Tonic puristisch - ohne alles	13.00 €
Omage an Henne Hendrick's Gin Goldberg Yuzu Tonic Gurkenschnitz	12.00 €
Freund und Kupferstecher Copperhead Gin Goldberg Yuzu Tonic sautierter Rosmarin Orangenschnitz	12.00 €
きれいな女性 Jinzu Gin Goldberg Indian Hibiscus Tonic Beeren	12.00 €
„Monkey ist der Beste“ (Grüße an Svenni) Monkey 47 Gin Goldberg Dry Tonic Gürkchen	12.00 €
Der Pate Gin Mare Goldberg Indian Hibiscus Tonic sautierter Rosmarin Beeren	13.00 €
Youngstar (für alle Fahrer und U18 Spieler) alkoholfreier Gin Goldberg Indian Hibiscus Tonic Beeren geil	10.00 €

Gern könne Sie Ihren Gin-Tonic auch selbst zusammenstellen!

WEISSWEIN

Grauer Burgunder – trocken frisch, rund, vollmundig, präsenre Säure, Birne, Melone, Grapefruit Deutschland Pfalz Villa Hochdörffer	0.2l	6.00 €
Lugana – trocken fruchtig, frisch, saftige Säure, Zitrusnoten, unreifes Obst, Pfirsich, grüner Apfel Italien Peschiera del Garda Fraccaroli	0.2l	6.00 €
Elb-Kilometer 454 Cuveé weiß – trocken elegant, blumig, feine Säure, Lindenblüte, Honig, Magarete Rebsorten: Riesling, Müller-Thurgau, Elbling, Goldriesling Deutschland Sachsen Proschwitz Prinz zur Lippe	0.2l	7.00 €
KostBar Hauswein Bacchus – halbtrocken fruchtig, exotisch, angenehme Säure, Holunder, Maracuja, Südfrüchte Deutschland Franken Weingut Christine Pröstler	0.2l 0.75l	6.00 € 22.00 €
KostBar Hauswein Cuveé Märry – trocken fruchtig, frisch, lebendig, angenehme Säure, Grapefruit, Zitrone, exotische Früchte Rebsorten: Müller-Thurgau, Silvaner Deutschland Franken Weingut Christine Pröstler	0.2l 0.75l	6.00 € 22.00 €
Goldriesling – trocken frisch, blumig, mild, Banane, Birne, Harmonie zwischen Süße und Säure Deutschland Meißen Rothes Gut	0.2l 0.75l	8.00 € 29.00 €
Müller-Thurgau – lieblich sanft, vollmundig, zarte Säure, prägnante Süße, Pfirsich, Melone Deutschland Pfalz Borell Diehl	0.2l 0.75l	6.00 € 21.00 €
Sauvignon Blanc – trocken exotische Frische, elegant, intensive Aromatik, wohlhabend, Passionsfrucht, Stachelbeeren Neuseeland Marlborough Cloudy Bay	0.1l 0.75l	10.00 € 60.00 €
Grüner Veltliner Ried Halterberg – trocken leicht, frisch, fruchtig, würzige Noten, mild-elegante Säure, grüner Apfel, Ananas, Pfirsich Österreich Wagram Weinbau Burger	0.75l	29.00 €
Riesling Réserve – trocken fruchtig, kraftvoll, harmonische Säure, unkompliziert, junge Frucht Deutschland Rheingau Schumann-Nägler	0.75l	32.00 €

ROTWEIN

KostBar Hauswein Cuveé Fränk – trocken	0.2l	6.00 €
beerig, weich, harmonisch, Brombeere, Kirsche	0.75l	22.00 €
Rebsorten: Regent, Domina		
Deutschland Franken Weingut Christine Pröstler		
Koonunga Hill Shiraz-Cabernet – trocken	0.1l	5.00 €
würzig, kräftig, fruchtig, Quitte, Feige, Olive, dunkler Kakao	0.75l	36.00 €
Rebsorten: Shiraz, Cabernet Sauvignon		
Südaustralien Penfolds		
Cabernet – halbtrocken	0.2l	6.00 €
vollmundig, ausdrucksstark, feinwürzig, Sauerkirsche, Brombeere		
Italien Veneto Azienda Agricola Cavazza		
Dornfelder – lieblich	0.2l	6.00 €
sehr fruchtig, mild, Kirsche, Holunder, Brombeere		
Deutschland Pfalz Weinhaus Flick		
Zweigelt Ried Thal – trocken	0.75l	29.00 €
kräftig, dicht, dennoch mild und samtig, feine Kirscharomen		
Österreich Wagram Weinbau Burger		
Primitivo di Manduria – trocken	0.2l	8.00 €
sanft, vollmundig, zarte Säure, ausgewogene Süße,	0.75l	29.00 €
Pfirsich, Melone		
Italien Verona P.S. SPA		
Pinot Noir – trocken	0.1l	17.50 €
samtig, weich, würzig, erdig, ausgewogene Säure, wohlhabend,	0.75l	80.00 €
Erdbeere, Himbeere, Kirsche, Umami		
Neuseeland Marlborough Cloudy Bay		
Black Print – trocken	0.1l	9.00 €
intensiv, rund, saftig, kraftvoll, gut strukturiert, blumig,	0.75l	50.00 €
Kirsche, schwarze Johannisbeere		
Rebsorten: Merlot, Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon,		
Blaufränkisch, Syrah		
Deutschland Pfalz Markus Schneider		

ROSÉWEIN

Cerasuolo d'Abruzzo Rosato DOP – trocken frisch, harmonisch, fruchtig, rote Früchte Italien Abruzzen Cantina Colle Moro	0.2l	6.00 €
KostBar Hauswein Rotling – halbtrocken frisch, lebhaft, mild, unkompliziert, fruchtig, rote Früchte Deutschland Franken Weingut Christine Pröstler	0.2l 0.75l	6.00 € 22.00 €
Lagrein Rosato – trocken kräftig, harmonisch, fruchtig, Himbeere, Erdbeere, Johannisbeere, blumige Nuancen Italien Südtirol Weinkellerei Castelfeder	0.2l 0.75l	9.00 € 32.00 €

CHAMPAGNER

Chandon Garden Spritz aromatisch, lebendig, bitter-süß, Orange, Rosmarin	0.1l 0.75l	10.00 € 60.00 €
Veuve Clicquot Brut Fruchtig, erwachsen, gelbe Früchte, Vanille, Röstnoten	0.375l 0.75l	65.00€ 95.00 €
Moët & Chandon Ice Impérial Rosé süß, fruchtig, frisch, jugendlich, Südfrüchte, rote Beeren	0.75l	105.00 €
Dom Pérignon Vintage (Jahrgänge nach Angebot) floral, fruchtig, old-money, Pfirsich, Zitrone, Aromen von Brioche und Vanille	0.75l	320.00 €

RUM

Eminente 7y komplex, elegant, Vanille, Ingwer, geröstete Kaffeebohnen	4cl	11.50 €
Don Papa Baroko süß, weich, ausgeglichen, Vanille, Obstkuchen, kandierte Zitrusfrüchte	4cl	8.00 €
Ron Zacapa Centenario XO samtig, weich, old-money, Vanille, Honig, Kaffee, Röstaromen, dunkle Schokolade, Eiche	4cl	14.50 €
Ron Botucal Reserva süß, fruchtig, würzig, reife Tropenfrüchte, Gewürze, Nuss	4cl	7.50 €

WHISKEY

Glenmorangie 10y weich, leichte Schärfe, feinwürzig, Holz, Trockenfrüchte, Honig, Vanille	4cl	8.50 €
Ardbeg 10y erdig, Grillkohle, Vulkanasche, herbe Zitrusnoten, Felsgestein	4cl	9.50 €
Highland Park 12y weich, cremig, leicht, dezenter Rauch, Birne, Vanille	4cl	9.50 €
Talisker 10y pfeffrig, reiche süße, wärmend, Torf, Meerwasser, Zitrone	4cl	8.50 €

WODKA

Belvedere weich, mild, Grapefruit, Bourbon Vanille, gemahlene Haselnüsse	4cl 0.7l	8.50 € 130.00 €
--	-------------	--------------------

COGNAC

Hennessy V.S	4cl	8.50 €
weich, fruchtig, würzig, Aprikose, Pfirsich	0.7l	100.00 €

OBSTLER

Fahner Haselnuss	2cl	4.50 €
Zeitlos Löhrpflaume Brand	2cl	4.50 €
Zeitlos Mirabellenwasser	2cl	4.50 €
Zeitlos Williams Christbirne Brand	2cl	4.50 €
Zeitlos Himbeer Geist	2cl	4.50 €

KRÄUTER UND LIKÖRE

Ramazotti	4cl	4.00 €
aromatisch bitter		
Cynar Bitter	4cl	4.00 €
Artischocke		
Disaronno Velvet Amaretto	4cl	5.00 €
Mandel, Kräuter, Süße von Vanille		
Baileys	4cl	4.00 €
Vanille, Sahne, Kakao		

Fragen Sie gern unser Personal nach Spirituosen außerhalb des Sortiments!

COCKTAILS

Moscow Mule Vodka Limettensaft Ginger Beer	7.90 €
Chemnitz Mule (auch alkoholfrei) Gin Apfelsaft Ginger Beer Gurkenschnittz	8.90 €
Toasted Almond Amaretto Kaffeelikör Sahne	8.90 €
White Russian Wodka Kaffeelikör Sahne	8.90 €
Punch a la Washington Hotel weißer und brauner Rum Maracujasaft Maracujasirup Limettensaft	8.90 €
Espresso Martini Wodka Kaffeelikör Espresso	7.90 €
Trend (alkoholfrei) Grapefruitsaft Maracujasaft Pfirsichnektar Blue Curacao Sirup	7.90 €
Ipanema (alkoholfrei) Maracujasaft Ginger Ale Limette Rohrzucker	8.90 €

Erkundigen Sie sich gern bei unserem Personal nach weiteren Cocktails, im Rahmen unserer Möglichkeiten.

LONGDONGDRINKS

Cuba Libre brauner Rum Cola Limette	8.00 €
Whiskey Cola	7.00 €
Wodka Red Bull	8.50 €
Jägermeister Red Bull	8.50 €
Gin Moloko	9.00 €
Wodka Moloko	9.00 €
Screwdriver Wodka Orangensaft	7.00 €
Whiskey Ginger Ale	7.00 €
Whiskey Soda	7.00 €