

Betriebe der Familie Kniese

Gastlichkeit

in privater Hand



Events
Erholung
Genuss



Im Romantik-Hotel Zum Stern ist das historische Ambiente genau so echt und unverfälscht wie unsere Gastfreundschaft. Genießen Sie die behagliche Atmosphäre dieses traditionsreichen Hauses und den Komfort seiner modernen Ausstattung. Erleben Sie Gastlichkeit in Vollendung und geben Ihrer Veranstaltung bis 100 Personen den Rahmen, den sie verdient.

Gerne erstellen wir Ihnen individuelle Menü- oder Buffetvorschläge und Programme, jeweils auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche zugeschnitten. Besonders empfehlen wir Ihnen unsere kulinarischen Aktionsabende, zu denen Sie herzlich eingeladen sind mit Ihrer Gruppe oder Gästen teil zu nehmen. Wir beraten Sie gerne.

Beispiel: Gourmetabend

Für Gruppen bis 20 Personen bieten wir einen Gourmetabend in unserem Restaurant L'étable an. Das Team von Küche und Service wurde nach der Eröffnung im Mai 2006 bereits Ende des Jahres von allen Restaurantführern sehr gut bewertet, unter anderem vom Reiseführer für Genießer, dem Gault Millau, mit 16 von 20 Punkten, seit 2010 mit 17 von 20 Punkten. Der Guide Michelin verlieh uns darüber hinaus einen seiner Sterne. Damit ist das L'étable laut Gault Millau das beste Restaurant Nordhessens und die Nr. 9 in ganz Hessen. Genießen auch Sie im Rahmen Ihrer Veranstaltung die Kreationen von Küchenchef Patrick Spies.

Beispiel: Hessenessen

Ein landsmännisches Essen in sieben Gängen mit nach überlieferten Rezepten zubereiteten Speisen - was wir Hessen so essen - serviert von waldhessischen Dienstleuten in Tracht, untermalt und moderiert in hessischer Mundart, aber für Jeden verständlich.

Da wir in unserer Küche nur frische Rohprodukte von hochwertiger Qualität verarbeiten, haben wir die Speisenvorschläge nach den Jahreszeiten zusammengestellt. Aus Gründen der Qualitätssicherung bitten wir Sie, sich bei Gesellschaften ab 10 Personen für ein einheitliches Menü zu entscheiden.

Sollte das einmal nicht möglich sein, bieten wir Ihnen ein **Tagesmenü** an, zusammengestellt nach den Markt-Einkäufen unseres Küchenchefs:

3 Gänge mit einer Vorspeise oder einer Suppe

2 Hauptgänge zur Auswahl (Fleisch oder Fisch nach Wunsch)

und ein Dessert zum Preis von € 25,00 pro Person.

Auf Vegetarier und Allergiker sind wir stets vorbereitet und empfehlen gerne vor Ort Alternativen.

Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle bisherigen Preislisten ihre Gültigkeit.

All-INCLUSIVE-VERANSTALTUNGSANGEBOT ab 20 Personen

- * Zum Empfang Prosecco mit Holundersirup und Orangensaft, sowie ein alkoholfreier Aperitif
- * Menü in 4 Gängen oder Buffet nach der Saison
- * 2 Menükarten mit Eindruck je Tisch
- * Tischdekoration nach der Saison
- * Ausgesuchte internationale Weine
- * Biere
- * Mineralwasser
- * Kaffeespezialitäten

Pro Person	€ 60,00
Jugendliche 11 – 16 Jahre	€ 30,00
Kinder von 6 – 10 Jahren	€ 20,00
Kinder von 1 – 5 Jahren, pro Lebensjahr	€ 2,00

Nicht im All-Inclusive-Preis enthalten und gesondert in Rechnung gestellt werden:
Alle Getränke nach 24.00 Uhr, sowie alle nicht aufgeführten Leistungen wie Mundhappen zum Empfang, Kaffeetafeln und Hochzeitstorten, Digestifs und Schnäpse o.ä.

Unsere Hotelzimmer können Sie gleich mitbuchen.
So lassen sich unbeschwert Feste feiern. Übernachten Sie in den komfortablen Zimmern des „Stern“, schlafen Sie in Ruhe aus und nach einem entspannten Frühstück kann der Alltag wieder beginnen. Hochzeitspaare bekommen Sonderkonditionen in unserem Brautzimmer (bei Verfügbarkeit).

MENÜBEISPIEL

Saisonale Salate
mit Croûtons und jahreszeitlichem Dressing

Suppe der Saison mit Einlage

Schweinefilet im Brotmantel
auf Lauchgemüse mit Madeirarahm

Stern's Dessertvariation
Drei verschiedenen Köstlichkeiten

BUFFETBEISPIEL

Suppe nach Saison
(auf Wunsch serviert)

Verschiedene Salate mit zweierlei Dressings
zwei verschiedene Fischvorspeisen
zwei verschiedene Fleischvorspeisen

Zwei verschiedene Hauptgänge
bestehend aus Fisch und Fleisch, z.B.:
Zander mit Blattspinat und Kartoffeln
Gebratene Schweinemedallions
in Champignonrahm mit Marktgemüse
und Bandnudeln oder Kartoffelgratin

Sechs verschiedene süße Köstlichkeiten

Unsere Empfehlung: Mein-Stern-Lunch

Zu besonders attraktiven Preisen bieten wir Ihnen jeden Mittag unsere Mein-Stern-Lunchkarte an. Sie können einzelne Gerichte wählen oder sich ein Menü selbst zusammenstellen, zum Beispiel:

Blumenkohlsuppe mit Blutwurst	€ 5,50
Kartoffel-Lauchsuppe mit Schnittlauch-Crème Fraîche	€ 5,50
Blattsalate mit Hausdressing, Feta und Oliven	€ 6,50
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln ***	€ 9,50
Gebratene Edelfische mit Blattspinat, Senfsauce und Kartoffeln	€ 12,50
Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella gratiniert dazu Pestonudeln und ein Salatteller	€ 12,50
Schweinebraten mit Pfefferrahmsauce Speckbohnen und Bratkartoffeln	€ 12,50
Pappardelle mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan ***	€ 12,50
Dreierlei Desserts	€ 4,50

Gerne können Sie sich Ihr Menü aus dieser Karte selbst zusammenstellen.
Vorspeise oder Suppe mit Hauptgang und Dessert zum Preis von € 18,50.

***Die Gerichte auf der Mein-Stern-Lunchkarte variieren wöchentlich!
Das Angebot gilt jeweils von Montag bis Sonntag.***

Stern´s Klassiker

Stern´s Fischsuppe
mit buntem Gemüse und Kräuterbrot
€ 9,50
als leichter Hauptgang € 18,50

Caesar´s Salad mit knusprigen Hähnchenbruststreifen
€ 9,50
als leichter Hauptgang € 14,50

Blattsalat mit gebratenen Garnelen und Aioli
€ 11,00
als leichter Hauptgang € 16,00

Tatar vom Hessischen Weideochsen - zum selber anmachen -
mit Brot vom Landbäcker
€ 17,50

Gebackenes Dorschfilet
auf lauwarmem Kartoffel-Rote Beetesalat
mit Meerrettich-Remouladensauce
€ 15,50

Gebratene Filetspitzen mit Blattspinat
Meaux-Senfsauce und Bandnudeln
€ 17,50

Kalbsleber Berliner Art mit Kartoffelpüree
krossen Zwiebelringen und glasierten Apfelringen
€ 17,50

Buffets

Italienisches Buffet

Eisbergsalat mit Parmesandressing

Vitello Tonnato:

Mariniertes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Rucola

Melone mit verschiedenen Schinken

Eingelegtes italienisches Gemüse:

Gebratene Zucchini, Auberginen, Oliven und Artischocken

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Meeresfrüchtesalat

Tomatensuppe mit Pesto und Mozzarella

Geschmortes Kalbfleisch Mailänderart

Lachs-Zanderroulade mit Safransoße

Saltimbocca vom Jungschweinrücken mit Marsala

Gnocchi mit Pesto und Tomate

Ratatouillegemüse

Rosmarinkartoffeln in Olivenöl

Gemüselasagne

Panna Cotta von der Bourbonvanille mit Himbeercoulis

Basilikumtopfenmousse mit Erdbeergelee

Tiramisu

Zabaione

Verschiedene Eissorten

Marinierte Früchte

€ 37,00 pro Person

Stern*s Buffet

Blattsalate mit Tomaten, Radieschen und Sprossen
dazu verschiedene Dressings
Variation vom schottischen Wildlachs mit Pestokartoffelsalat
Geflügelleberparfait im Pumpernickelmantel mit Apfelsalat
Asiatischer Glasnudelsalat mit gebratenen Garnelen und Gemüse
Kleiner Shrimpscocktail mit Avocado
Marinierter Tafelspitz mit eingelegtem süß-sauren Gemüse

Selleriecrèmesuppe mit getrüffelten Poulardenklößchen

Lachs-Zanderroulade
mit Safransauce
Maispoulardenbrust
mit Bandnudeln und buntem Gemüse vom Markt
Filetspitzen in Pilzrahmsoße
Kartoffelgratin

Crème Brûlée von der Bourbonvanille
Helles und dunkles Schokoladenmousse
Flambiertes Eisomelette
Verschiedene Eissorten der Saison
Exotischer Obstsalat
Bayrische Charlotte

€ 39,50 pro Person

Unser Hessen-Essen

Ein 7-gängiges, landsmännisches Essen,
die Speisen nach überlieferten Rezepten
-was wir Hessen so essen-
serviert von waldhessischen Dienstleuten in Tracht,
untermalt und moderiert in hessischer Mundart,
aber für jedermann/ -frau verständlich.

Ab 10 Personen € 42,00,
ab 20 Personen € 39,00 pro Person
(Aufpreis zur Tagungspauschale € 29,00 bzw. € 27,00 p.P.)

Menü

Pfiffche – Schnapspfeife mit Schlitzer Korn

Klare Breeh – Klare Brühe

Bloatz - Deftiges Backwerk

Gree Soße -Grüne Sauce

Rhönforaell -Rhönforelle

Deppehoas -Deftiger Fleischeintopf

Schmaandkoche -Schmandkuchen

Für den Empfang

Zwiebelkuchen	€ 1,40
Quiche Lorraine mit Speck	€ 1,60
Quiche Lorraine mit Lachs	€ 1,80
Matjestatar auf Pumpernickel	€ 1,80
Gefüllte Windbeutel mit Kräuterfrischkäse	€ 1,00
Kleine Frühlingsrolle	€ 1,00
Geröstetes Ciabatta mit mediterranem Gemüse und Parmaschinken	€ 2,00
Tatar vom Rind auf Kräuterfocaccia	€ 2,30
Mini-Frikadelle mit Dip	€ 1,50

Stellen Sie sich 5 verschiedene Häppchen zum Empfang selbst zusammen.
Wir berechnen € 8,50 pro Person.

Belegte Baguettes

Mit frischem Salat, Gurke und Tomate

sowie wahlweise mit

- Mozzarella
- Camembert
- Geräucherter Wildlachs
- Schinken vom hessischen Landschwein
- Parmaschinken

je € 3,50

Kuchenangebot

Blechkuchen nach der Saison	€ 2,30 p. Stück
Bratapfelkuchen	€ 25,00
Käsekuchen	€ 25,00
Donauwellen	€ 25,00
Obstboden	€ 27,50
Hanchen-Jensen	€ 28,50
Schwarzwälder Kirsch	€ 28,50
Himbeer-Sahnetorte	€ 28,50
Stern*s Sachertorte	€ 30,00

Mitternachtssnack

Rohmilchkäseauswahl vom Biobetrieb Kirchhof aus Oberellenbach	€ 9,50 p. Person
Feurige Gulaschsuppe mit Bauernbrot	€ 7,50 p. Person
„Ahle Woorscht“: Verschiedene Wurstsorten mit Brotauswahl würzigen Gurken, Senf und vielem mehr	€ 8,50 p. Person

Gourmetrestaurant L'érable

Verehrte Gäste,
herzlich willkommen im Restaurant L'érable,
zu Deutsch Viehstall, weil es in den ehemaligen Stallbereichen
der früheren Postkutschenstation untergebracht ist.

Als gebürtiger Osthesse ist es mir ein besonderes Anliegen,
alle unsere Gäste mit meiner Küche zu erreichen
und insbesondere in meiner Heimat Akzente zu setzen.
Meine Küchenrichtung ist klassisch, zeitgemäß interpretiert.
Regionale Produkte kommen zum Einsatz, wo möglich.

Das L'érable ist von Mittwoch bis Samstag ab 18.00 Uhr geöffnet,
Sonntag ab 12.00 Uhr, für Gruppen nach Absprache.
Ruhetage sind Montag und Dienstag, während der Festspiele nur Montag.

Für Menüabsprachen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.
Auf der nächsten Seite finden Sie einige Menübeispiele.

Das Team und ich freuen sich darauf Sie verwöhnen zu dürfen.

Ihr



Beispielmenüs

Menü L'étable

Eingelegte Sardine und gebratene Tintenfische
Kartoffel und Lardo, Limonentapioka, Röstzwiebel
Vogelmiere, schwarzer Knoblauch

Lauwarmer Breitenbacher Bachsaibling
Blumenkohl, grüne Paprika, Zimtknusper, Tomatentee

Schwarzfederhuhn
Coq au vin à la Carbonara, Erbsen, Schinken, Champignons
Krosse Brust, Steinpilze, Cashewkerne, Weinbergspfirsich, gelbe Rüben

„Unterm Zwetschgenbaum“
Baumkuchen, Knödel, Muscovadozucker, Kaffeearomen

als Menü € 69
mit Weinmenü plus € 28

Romantik-Menü

Tatar vom Simmentaler Rind und Gänseleber

Himbeere, junge Rote Beete, Petersilienbrîôche, Gänselebereis

Bretonischer Rochenflügel

Ochsenherztomate, Kartoffel, Krautsalat, Pinienkerne, Eisenkraut

Gebratene Jakobsmuschel

Krosse Schweineohren, Parmesan, Aprikosen-Fenchelmarmelade
Pfefferlinge, Zitronenthymian

Edles Knuspermüli

Ochsenschwanzragout, Landei, Broccoli, Cerealien
australischer Wintertrüffel

Pfälzer Lamm

Rücken und geschmorter Rollbraten
griechischer Bauernsalat mit Kalamata Olive, gefüllte Gurke, geschmorte Paprika
Auberginenpüree und Feta, gebratene Polenta

Auswahl französischer Rohmilchkäse

vom Affineur Waltmann

Santo Domingo Kuvertüre und schwarze Johannisbeere

Brownie, Canache, Kokos
Sorbet und Mousse von schwarzer Johannisbeere

als Menü € 98 - mit Weinmenü plus € 49

als 6 Gang Menü mit Käse oder Dessert € 90 - mit Weinmenü plus € 42

als 5 Gang Menü ohne Jakobsmuschel, mit Käse oder Dessert € 79 - mit Weinmenü plus € 35

Gerne spricht Patrick Spies Ihr Gourmet-Menü mit Ihnen ab!

Rahmenprogramme kulinarisch

Küchentour „Mal in die Töpfe schauen“

Besichtigung der Küche mit Aperitif (Winzersekt) und Erläuterung des Abendmenüs.
€ 12,00 pro Person

Badische Weinreise

Kommentierte Probe badischer Qualitätsweine unseres Haus-Weingutes Nägelsförscht, prämiert im WeinGourmet, Wein Gault Millau u.a.:
Bis 8 Personen pauschal € 160,00
€ 20,00 pro Person bei 9-12 Personen
€ 18,00 pro Person bei 12-20 Personen
€ 16,00 pro Person ab 20 Personen
Dazu badisches 4-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen € 50,00 (ab 8 Personen)
(Aufpreis zur Tagungspauschale € 34,00 pro Person)

Ahle Woorscht vom Brett

Die nordhessische Vesperspezialität vom großen Holzbrett mit luftgetrockneten und geräucherten Mett-, Leber- und Blutwürsten, Schwartemagen und Kernschinken vom nordhessischen Bio-Schwein, dazu Grüne Sauce, Schnippchen und Mostrich, Essigfrüchte, Kraut-, Gurken- und Karottensalat sowie ein großer Brotkorb mit Butter.
Gegessen wird traditionell von blanken Tischplatten, eingedeckt mit Geschirr und Trinkgefäßen aus Steingut.
Eine kommunikative Mahlzeit, geeignet für gesellige Runden und Freunde des deftigen Essens.
€ 16,50 pro Person (oder alternativ zum abendlichen 3-Gang Menü)

Fondue Chinoise

Optimal nach einem anstrengendem Arbeitstag, entspannend und kommunikativ.
3 Sorten Fleisch (Rinder-, Schweine- und Putenfilet), reichlich hausgemachte Dipps, Beilagen und Folienkartoffeln mit Sauerrahm
€ 28,00 pro Person
Aufpreis zur Tagungspauschale € 9,00 p. P.

Rahmenprogramme aktiv

Kirchturmbesteigung

Ein Ausflug in die Vergangenheit durch die historischen Gemäuer des Kirchturms der Bad Hersfelder Stadtkirche. In den Zwangspausen Erklärungen, Vorträge und musikalische Begleitung, dazu hausgemachte Melissenlimonade oder Glühwein. Dauer: ca. 1,5 Std. ab Hotel.
8 – 24 Personen. € 12,00 pro Person.

Auch kombinierbar mit Stadtführung durch die historische Bad Hersfelder Altstadt.

Nordic Walking

Die Trend-Sportart – auch für Bewegungsmuffel – begleitet von einem ausgebildeten Trainer und einem „Lumpensammler“ am Ende der Gruppe. Bequeme Kleidung und festes Schuhwerk.

Dauer: ab 1,5 Std. ab Hotel mit Zwangs- und Teepausen.

8 – 15 Pers. € 9,00 pro Person inkl. Stöcke.

Fulda Auen Radtour

Geführte Radtour über ca. 15 km, bequeme Streckenführung mit rückschonenden Alurädern.

Freizeitkleidung. Dauer: ca. 3 Std. ab Hotel.

8 – 24 Pers. € 13,00 pro Person inkl. Pausenverpflegung (Getränke).

Auch kombinierbar mit Paddeltour.

Teamorientierte Indoor- und Outdooraktivitäten

Die folgende Programme werden in Zusammenarbeit mit einer Event-Agentur durchgeführt.

Altes neu entdecken

Den Teams werden verschiedene Aufgaben gestellt wie Kartenlesen, Gewichte schätzen und nützliche Möbelstücke bauen, um das Ziel, ein altes Backhaus, zu erreichen. Hier werden die Teilnehmer ihr eigenes Brot formen und backen. Während das Brot im Ofen backt, gibt es eine kleine Siegerehrung, anschließend Verzehr des Selbstgebackenen mit Schmalz und Getränken.

Dauer: ca. 5 Stunden ab Hotel. Preis auf Anfrage.

Waldtour

Die Teilnehmer gehen in einen nahen Wald, müssen kleine Aufgaben erfüllen und diverse Gegenstände für den weiteren Weg finden. Sie müssen sich im Team Gedanken machen wie die Aufgaben gemeinsam erfüllt werden können. Anschließend: Eisstock-/Asphaltschießen - eine Spaßveranstaltung für jedermann/frau.

Oder Soccer: Die Teilnehmer sind die Akteure. Tischfußball ist eigentlich nichts besonderes - hier werden die Holzspieler gegen Teilnehmer ausgetauscht. Pro Mannschaft werden je 5 Spieler „befestigt“ und müssen so versuchen, Tore zu schießen.

Oder Formel 1 lässt Grüßen: Sie sitzen bequem an der Rennstrecke und fahren die Rennwagen. Die elektronische Zeitmessung lässt Spannung aufkommen. Mit der Siegerehrung wird der Abend abgerundet. Gefahren wird im Team, es können zwei verschiedene Rennstrecken aufgebaut werden. Dauer: 4 - 5 Stunden ab Hotel. Preis: auf Anfrage

Alle Programme sind auch einzeln buchbar.

Weitere Outdoor-Aktivitäten

Rafting-Floßtour: Bauen Sie Ihr „Wasserfahrzeug“ selbst und probieren es auch aus.

Bierkastenklettern: Starten Sie gegen die Partnerteams oder gegen die Stoppuhr.

Highland Games: Schlauchrennen, Nagelklotz, Hinkelstein, Insellauf, Orientierungslauf u.v.m.

Teamrunning: Sie sind mit Seilen verbunden und müssen durch Teamwork Aufgaben erfüllen.

Bottle Run: Eine Flasche mit Wasser zu füllen ist hier mit einigen Schwierigkeiten verbunden.

Weitere Indoor-Aktionen

Schwebebalken: Versuchen Sie Tischtennisbälle über ein Brett zu bringen, ohne sie zu berühren.

Sägebock: Die Teammitglieder bilden den Sägebock, zwei Teammitglieder müssen schnellstmöglich ein Holz zersägen.

Schwingendes Brett: Teammitglieder müssen einen Partner anheben, bis eine Aufgabe erfüllt ist.

Nagelklotz: Im Team Nägel auf ein bestimmtes Maß einschlagen.

Klamottentausch: Geschick, Schnelligkeit und Zusammenarbeit zählen.

Blind Date: Den Teammitgliedern werden die Augen verbunden.
So müssen sie den Anweisungen der anderen folgen.

Magisches Zahlenrad: Jedes Team bekommt auf seinen Tisch das magische Zahlenrad. Es muss eine Zahlenaufgabe erfüllt werden.

Hindernisparcours: Gemeinsam einen Parcours bewältigen und soviel Material wie möglich ins Ziel retten.

Biathlon: Mit Geschick über die Strecke.

Capwurf: Jedes Team versucht möglichst viele Caps auf einen Ständer zu bekommen.

Kluge Köpfe: Die Teilnehmer bekommen Denkaufgaben gestellt.

Preise und Dauer auf Anfrage.

Weine

Unsere Schoppenweine in Literflaschen

Weissweine

2013 Grüner Veltliner € 21,00
Weingut Markowitsch, Carnutum, Österreich

2013 Riesling - Hochgewächs feinherb € 23,00
Weingut Albert Kallfelz, Zell, Mosel

2013 Riesling, QbA, trocken € 24,00
Weingut Hans Lang, Hattenheim, Rheingau

2013 Pinot Grigio, trocken € 20,00
Villa Santa Flavia, Venetien, Italien

Rotweine

2012 Spätburgunder, Gutswein trocken € 28,00
Weingut Nägeslförst, Baden- Badem

2012 Schwane Schwarzriesling, QbA, trocken € 26,00
Weingut Zur Schwane, Volkach, Franken

2013 Merlot, trocken € 24,00
Villa Santa Flavia, Venetien, Italien

2012 Le Moujan € 23,00
Carignan, Grenache, Chinsault und Syrah
Languedoc, Frankreich

Weine 0,75l

Weissweine

2011 Chardonnay, Alte Reben QbA, trocken Gut Nægelsfürst, Baden-Baden	€ 23,00
2011 Sauvignon Blanc, QbA, trocken Gut Nægelsfürst, Baden-Baden	€ 24,00
2008 Riesling Varnhalter Klosterfelsen GG, QbA, trocken Gut Nægelsfürst, Baden-Baden	€ 29,00
2011 Volkacher Ratsherr, Müller-Thurgau, QbA, trocken Weingut Zur Schwane, Volkach, Franken	€ 22,00
2011 Sancerre Domaine Bailly-Reverdy	€ 31,00

Rosé

2010 Guts Rosé No.1 Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir QbA trocken - Weingut Nægelsfürst, Baden-Baden	€ 23,00
---	---------

Rotweine

2009 Pinot Noir, Alte Reben Gut Nægelsfürst, Baden-Baden	€ 31,00
2006 Ardosino Quinta da Carvalhosa, Portugal	€ 28,00
2010 Shiraz Patchwork Yalumba South, Australien	€ 28,00
2009 Chianti Colli Senesi Riserva Agricola Panizzi San Gimignano, Italien	€ 22,00

Schaumweine 0,75l

Champagner Raoul Collet Carte de Noir Brut		€ 49,00
Prosecco Spumante Brut Vigna Dogarina, Venetien		€ 30,00
2010 Silvaner Winzersekt Weingut Zur Schwane, Volkach – Franken		€ 34,00

Auszug aus den Getränkekarten

Selters La Culinaria, Sprudel und still	0,25 L	€ 2,50
	0,75 L	€ 6,50
Apfel- und Orangensaft	0,20 L	€ 3,00
	1,00 L	€ 8,00
Tomatensaft	0,20 L	€ 3,00
Traubensaft und Sauerkirschnektar	0,20 L	€ 3,40
Pepsi, Pepsi light, Mirinda, 7-Up	0,20 L	€ 2,40
Loona Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,25 L	€ 3,10
Radeberger vom Faß	0,25 L	€ 2,40

Heiße Getränke

Kaffee	Kännchen	€ 4,00
	Liter	€ 12,00
Espresso	Einfach	€ 2,50
	Doppelt	€ 3,50
Cappuccino		€ 3,00
Milchkaffee		€ 3,00
Latte Macchiato		€ 3,00
Schokolade	Pott	€ 3,00
Diverse Teesorten	Tasse	€ 2,20
	Kännchen	€ 4,00