



Fürst Bismarck Mühle

Speisen und Getränke

28. Januar 2012

*“Kein Genuss ist vorübergehend
denn der Eindruck, den er hinterlässt,
ist bleibend”*

Johann Wolfgang von Goethe

*Achtung:
Neue Mühlenevents !!!*



Fürst Bismarck Mühle

Die Kornmühle an der Au

Wo hier die Mühle steht, sollen schon die Germanen in der Steinzeit und später die Wenden und Sachsen ihren Stand gehabt haben. Es wird bewiesen durch die Steingräber hier in der Nähe und durch die vielen Funde von Urnen. Für den damaligen Lebenserhalt fand man hier Wasser, Wald und Ackerland.

Im Jahr 1350 tritt die Mühle erstmals urkundlich im Archiv der Hansestadt Hamburg unter der Bezeichnung "Ovmole" an das Licht der Geschichte. Ein Cursor (Läufer oder Bote) soll hier einen Solidus (damalige Währung) von der Kämmerei der Hansestadt Hamburg erhalten haben und zur "Ovmole" gesandt worden sein. Man nimmt an, dass er Verhandlungen wegen der Lieferung von Korn und Mehl geführt hat.

Die Mühle an der Au hat seit ältesten Zeiten den Status einer Zwangsmühle gehabt, den sie bis zum Jahre 1871 beibehielt, d.h. die Bauern der umliegenden Dörfer (um 1600 waren es 14) waren verpflichtet, ihr Korn hier mahlen zu lassen. Der Müller war nicht Besitzer, sondern Pächter des Landesherrn, des Herzogs von Sachsen-Engern und Westfalen, der in Lauenburg residierte. Um den Zwangsgästen die oft erheblichen Wartezeiten zu verkürzen, erhielt die Mühle eine "Ausschankrechtsame", die sie bis Ende 1959 behalten hat. Eine "sicher anbringbare, rote Laterne" wies auf den Ausschank hin. Außerdem hatte der Müller in seinen Stallungen einen Ausspann für 15 Pferde zu gewähren.

In den Jahren 1807 bis 1813 ziehen französische und russische Krieger durch unser Land und quartieren sich oftmals in der Mühle ein. Nach 1871 kommt die Mühle, wie der ganze Sachsenwald mit der Dotation in den Besitz des Fürsten Otto von Bismarck.

Im Sommer des Jahres 1888 wird die Mühle bis auf die Grundmauern durch ein Feuer zerstört. Der Wiederaufbau erfolgt bereits 1 Jahr später.

Am 1. Oktober 1929 übernimmt Herbert Rohde den Mühlenbetrieb von seinem Vater und wirkt hier bis Oktober 1959 als letzter Mühlenmeister. Die immer stärker werdende Konkurrenz durch die Großmühlen veranlasst ihn, den Vertrag nicht mehr zu erneuern und den Mühlenbetrieb aufzugeben. Er betrieb weiterhin die Landwirtschaft, handelte mit Getreide und führte die nun seit langem bestehende Gaststätte weiter bis 1976. Danach wurde die ehemalige Kornmühle an der Au in einen Hotel- und Restaurantbetrieb umgebaut. Bauherrin ist Ihre Durchlaucht Fürstin Ann-Marie von Bismarck. Die Mühle erhält ihren heutigen Namen "**Fürst Bismarck Mühle**".

Heute treibt kein Wasser mehr die Mühlräder bzw. Turbinen an, so dass nur wenigen Gästen bewusst ist, dass sie sich in einem Haus auf 660 Jahren alten Grundmauern befinden, die noch im Schwedensaal, draußen auf der Terrasse und am Wasserfall zu sehen sind.

Einige Gegenstände aus Friedrichsruh vermitteln dem Beschauer das Gefühl "Geschichte zu erleben" verbunden mit einem Hauch von der Größe und Stärke des Reichskanzlers, die sie ausstrahlen. So befinden sich im Bismarckzimmer ein alter Gobelin aus Schönau und ein Porträt des Reichskanzlers in Halberstädter Kürassier-Uniform, gemalt von Lenbach in den 90ziger Jahren. In der Mühlenstube stehen ein Eichenbuffet mit reich geschnitztem Aufsatz aus dem Esszimmer in Friedrichsruh, ein großer Ohrensessel und eine Bronzestatuette von Begas. Im Restaurant sieht man einige Bismarck Ahnenbilder, außerdem einen großen antiken Schrank und zwei sehr schöne Truhen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und genussreichen Aufenthalt
in unserem historischen Ambiente



Fürst Bismarck Mühle

Hamburg Kulinarisch

vom 10. Februar 2012 bis zum 1. April 2012

Amuse Bouche

★ ★ ★

Carpaccio vom weißen Heilbutt mit

Limonenmarinade ,

frischem Feldsalat und Himbeervinaigrette

★ ★ ★

Klare Tomatensuppe mit Basilikum - Celestine

und Buttercroutons

★ ★ ★

Klassische Roulade

von der Sachsenwalder Wildschweinkeule,

gefüllt mit Zwiebeln, Speck und Gurke

dazu junge Bohnen und

Thymian- Rosmarinkartoffeln in der Schale

★ ★ ★

Apfelbeignets mit Suzyrahm und frischer Minze

★ ★ ★

Preis pro Person: € 24,90 *

bis zu 10 Personen



Unsere Rotweinempfehlung :

Toskana

2006

Chianti Classico Le Corti

€ 27,95

[276]

Denominazione Controllata e Garantita

Azienda Agricola Le Corti de Principe Corsini

Lebhafter, sehr geschmeidiger Chianti aus dem Herzen des Erzeugungsgebietes.

Als besonderer Digestif

Sauerkirsch Schattenmorelle

2 cl

€ 13,00

Alte doppelte Hauszwetschge

2 cl

€ 13,00

Williamsbirne

2 cl

€ 13,00

Alle mit einem * gekennzeichneten Speisen sind bei den Schlemmergutscheinen nicht anrechenbar. Schlemmergutscheine sind gültig an allen Wochentagen, außer an Feiertagen und dem 11. November (Martinstag). Geschenk-Gutscheine der Fürst Bismarck Mühle sind für alle Produkte und an allen Tagen einlösbar.



Fürst Bismarck Mühle

Eintopf Wochen

bis zum 21.2.2012

*Serviert in grossen, tiefen Tellern
- auch zum Sattessen*

*Schleswig Holsteiner Erbseneintopf € 8,90
mit 2 knackigen Wiener Würstchen Nachschlag + € 2,00*

*Mexikanischer Bohneneintopf € 8,90
"Chili con Carne", deftig und Ihre Wahl:
feurig oder etwas milder Nachschlag + € 2,00*

*Schneidebohneintopf € 9,50
mit Kasselerwürfeln Nachschlag + € 2,00
und geröstetem Knoblauchbrot*

*Curry-Geflügeleintopf "Singapore Style" € 16,90
mit Hühnerbrustfilet, Palmenherzen ,
exotischen Früchten, Kokosflocken
und gegrilltem Scampi Nachschlag + € 3,50*

*Klassische Bouillabaisse * € 24,90
mit Scampi, Seezungenfilet, Rotbarbe, Lachs und Steinbutt
dazu Sauce Rouille und geröstetes Baguette,
delikat abgeschmeckt mit Tomatenwürfeln*

Guten Appetit!



Fürst Bismarck Mühle

Mühlen Menue

Amuse Bouche



*Geräucherte Entenbrust auf kleinem Kräutersalat
mit Himbeervinaigrette und Thymian-Preiselbeerschaum*



Cremesuppe von Steinpilzen mit gerösteten Croutons



*Tranchen vom Rehrücken im Kräutermantel auf Pfifferlingen
mit Wacholder-Wild-Rahmsauce und Robertkartoffeln*



Zimtparfait mit warmen Slibowitz Pflaumen



4 Gänge € 49,30

3 Gänge ohne Vorspeise € 41,90

Unsere Rotweinempfehlung :

Toskana

2006

Chianti Classico Le Corti

€ 27,95

[276]

Denominazione Controllata e Garantita

Azienda Agricola Le Corti de Principe Corsini

*Lebhafter, sehr geschmeidiger Chianti aus dem Herzen des Erzeugungsgebietes.
Principe Corsini ist ein Spezialist der Sangiovese-Traube und hat diesen Wein für den
alltäglichen Genuss geschaffen.*

Als Digestif

Was ein GUD-BROOK Edelbrand braucht, ist Zeit. Viel Zeit. Und das gilt nicht nur für seine Entstehung, sondern vor allem auch für Ihren Genuss. Also, nehmen Sie sich die Zeit. Ob allein, oder in Gesellschaft netter, anspruchsvoller Menschen. Einen GUD-BROOK genießen Sie mit Ruhe. Bereit, sein Aroma und seinen Geschmack erleben zu wollen. Kurzum: einen GUD-BROOK trinkt man nicht "mal schnell zwischendurch". Man atmet sein Aroma. Nippt ein paar Tropfen. Spürt den Geschmack. Und man genießt den Augenblick.

Sauerkirsch Schattenmorelle

2 cl

€ 13,00

Alte doppelte Hauszwetschge

2 cl

€ 13,00

Williamsbirne

2 cl

€ 13,00



Fürst Bismarck Mühle

Lust auf Ente ?

Frische knusprige Ente

★ ★ ★

*kross gebraten mit Orangensauce
erst die Brust und dann die Keule*

Wahlweise:

*mit hausgemachtem Apfelrotkohl oder Wirsingkohl
Kartoffelkroketten oder Salzkartoffeln*

(auch für 1 Person)

- ab 2 Personen am Tisch tranchiert -

★ ★ ★

pro Person € 19,90

*Jeden Dienstag: Duck Day **

*Frische Ente mit Orangensauce,
Rotkohl und Salzkartoffeln*

*pro Person € 16,90 **

Unsere Weinempfehlung

Kalifornien

[119]

Panamera Cuvée California

€ 22,00

Napa Valley - Rutherford Ranch

California at it' s Best

Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah.

*Lebendige Noten schwarzer Kirschen und Brombeeren, dynamisch,
fruchtig, komplex, anhaltend und weich: ein echter*

Gaumenschmeichler



Fürst Bismarck Mühle

Vorspeisen [STARTERS]

Austern „Fines de Claires“

- Natur mit Chesterbrot per Stück € 2,50

- überbacken mit Sauce Bearnaise per Stück € 3,00

[OYSTERS „FINES DE CLAIRES“ NATUR OR GRATINATED WITH SAUCE BEARNAISE]

Weinbergschnecken in pikanter Kräuterbutter mit Röstbaguette € 8,50

[ROMAN SNAILS WITH HERBSBUTTER AND TOASTED BAGUETTE]

Beef Tatar, als Vorspeise ab 2 Personen pro Person € 9,50

vom Rind, frisch durch den Wolf gelassen,

200 Gramm mit verschiedenen Beilagen

wie Kapern, Zwiebeln, Sardellen, Ei und Paprikapulver, dazu frisches Schwarzbrot

[STEAK TATAR, MINCED BEEF SERVED RAW AND COLD WITH EGG YOLK AND SEASONING SIDE
ORDERS LIKE CAPER, ONIONS, ANCHOVY, PEPPER AND FRESH DARK BREAD]

Suppen [SOUPS]

Grüne Pfefferrahmsuppe mit frischen Feigen Tasse € 6,50

[CREAMY SOUP OF GREEN PEPPER WITH FRESH FIGS]

Wildkraftbrühe mit altem Sherry

und Chesterstange

Tasse € 7,10

[CONSOMMÉ OF VENSION WITH OLD SHERRY AND CHESTERBREAD]



Fürst Bismarck Mühle

Fisch [FISH]

*Filet vom Angelschellfisch mit herzhafter Dijonsensauce
Petersilienkartoffeln und (auf Wunsch) süß/saurem Gurkensalat* € 16,90

[FILLET OF FRESH HADDOCK, WITH DIJON MUSTARD SAUCE,
PARSLEY POTATOES AND SWEET/SOUR CUCUMBER SALAD]

*Gebratenes Filet vom weißen Heilbutt auf Blattspinat
mit Kartoffel-Safran Pürée und Noilly Prat - Dillschaum* € 23,90

[ROASTED FILLET OF ATLANTIC (WHITE) HALIBUT WITH LEAF SPINACH,
POTATO SAFFRON PURÉE AND NOILLY PRAT DILL CREAM]

*Frische Seezunge "Müllerin Art" per 100 Gramm * € 8,90
in brauner Butter gebraten mit Salzkartoffeln*

[FRESH SOLE MEUNIÈRE WITH BOILED POTATOES]

SCAMPIVARIATIONEN

*Pikante Scampifanne: Freshwater, gebraten
pikant in Öl mit viel, frischem Knoblauch und knusprigen Baguette* € 19,60

[ROASTED SPICY SCAMPIS IN OIL WITH GARLIC AND CRISPY BAGUETTE]

*Pikante Scampifanne: Freshwater, gebraten
in Cafe-de-Paris-Sahnesauce mit roten Zwiebeln und knusprigen Baguette* € 19,80

[ROASTED SPICY SCAMPIS IN CAFE-DE-PARIS-CREAMSAUCE,
RED ONIONS AND CRISPY BAGUETTE]

Spaghetti „ aglio olio „ mit gebratenen Scampis und mediterranem Gemüse € 15,90

[ROASTED SPICY SCAMPIS „ AGLIO OLIO“ WITH SPAGHETTI AND MEDITARIAN VEGETABLES]



Fürst Bismarck Mühle

Fleisch [MEAT]

*Medaillons vom Schweinefilet mit Waldkräuterkruste,
Pfeffersauce, Lauch in Rahm und krossen Bratkartoffeln* € 17,50

[MEDAILLONS OF PORK FILLET WITH HERBS CRUST,
PEPPER SAUCE LEEK IN CREAM AND CRISPY FRIED POTATOES]

*Wiener Kalbsschnitzel - vom Kalbsrücken
mit Buttererbsen, Bratkartoffeln oder Pommes Frites* € 19,80

[VIENNA SCHNITZEL WITH BUTTERED PEAS,
SAUTÉ POTATOES OR FRENCH FRIED POTATOES]

*Rinderfilet auf Kenia Bohnen
mit Kerbel Mousseline und Herzoginkartoffeln* € 25,90

[FILLET STEAK WITH KENIA BEANS, CHERVIL MOUSSELINE AND DUCHESS POTATOES]

*Zartes Rumpsteak vom besten Schnitt (ohne Fettrand)
rosa gebraten mit Zwiebeln, Champignons, dazu Bratkartoffeln
und hausgemachte Kräuterbutter* € 19,80

[RUMP STEAK WITH ONIONS, MUSHROOMS AND CRISPY FRIED POTATOES,
WITH HOMEMADE HERBS BUTTER]



Fürst Bismarck Mühle

Wild [GAME]

Geschmorte Wildschweinkeule € 20,50
mit Wacholdersauce, Birne mit Preiselbeeren
Wirsing in Rahm und Kartoffel-Steinpilzstrudel

[BRAISED LEG OF WILD BOAR WITH JUNIPER SAUCE, PEAR WITH CRANBERRIES,
SAVOY CABBAGE IN CREAM AND POTATO - BOLETUS STRUDEL]

Wildpfanne Sachsenwald: € 17,90
Filetgeschnetzeltes von Hirsch, Reh und Wildschwein, mit Rotwein-Apfelkugelchen,
Schalotten, Waldpilzen und Haselnussspätzle

[MIXED GAME PAN WITH FILLETS OF DEER; VENSION AND WILD BOAR
WITH RED WINE APPLE BALLS, SHALLOTS, CHANTERELLES AND HAZELNUT SPAETZLE]

Tranchen vom Rehrücken im Kräutermantel, auf Pfifferlingen
mit Wacholder-Wild-Rahmsauce und Robertkartoffeln € 28,80

[SLICES OF DEER SADDLE WITH A CRUST OF WILD HERBS, CHANTERELLES
JUNIPER GAME CREAM SAUCE AND ROBERT POTATOES]

Vegetarisch

Ziegenkäse im Wan-Tan Teig, auf provencialischem Tomatenragout € 10,50

[GOAT CHEESE BAKED IN A PASTRY WITH TOMATO RAGOUT]

Steinpilzravioli mit Kerbelschaum und gerösteten Steinpilzen € 15,50

[RAVIOLI FILLED WITH BOLETUS, SERVED WITH CHERVIL FOAM AND SMELTED BOLETUS]



Fürst Bismarck Mühle

Rustikale Gerichte [RUSTIC]

*Holsteiner Blankaal "süß/sauer" eingelegt
im Weckglas mit knusprigen Bratkartoffeln* € 19,80

[MARINATED, COLD EEL IN SWEET/SOUR JELLY, WITH CRISPY FRIED POTATOES]

*Bratheringe in Sauer eingelegt,
mit knusprigen Bratkartoffeln und Salatbeilage* € 12,50

[MARINATED ROASTED HEERING "SOUR" WITH FRIED POTATOES AND SALAD]

*Hausgemachtes Sauerfleisch im Weckglas,
mit Bratkartoffeln und Kräuterschmand* € 12,50

[MARINATED NECK OF PORK, JELLIED WITH HERBAL CREAM AND FRIED POTATOES]

*Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter
Remouladensauce; Bratkartoffeln und Salatbeilage* € 16,50

[RARE COLD ROASTBEEF, WITH HOMEMADE REMOULADE SAUCE,
FRIED POTATOES AND A SMALL SALAD]

Matjesfilets mit Hausfrauensauce und knusprigen Bratkartoffeln € 15,50

[FILLET OF YOUNG HEERING WITH HOMEMADE SAUCE AND CRISPY FRIED POTATOES]

*Gern können Sie den Aal oder das Sauerfleisch mitnehmen,
sofern Sie die Portion nicht aufessen können. Wir nehmen € 3,- Pfand pro Glas.
Sie erhalten den Pfand bei Rückgabe des Glases natürlich zurück.*



Fürst Bismarck Mühle

Dessert [SWEETS]

“Eis und Heiss” Vanilleeis mit warmen Beerenfrüchten € 6,50
[VANILLA ICE CREAM WITH HOT BERRIES]

“Der Klassiker” unsere Crème Brûlée mit frischen Früchten € 5,40
[CRÈME BRÛLÉE - BURNT CREAM WITH FRESH FRUITS]

Sorbet von Williams Christ Birne und Waldfrucht mit Prosecco € 5,50
[HOMEMADE SORBET OF WILLIAMS PEAR AND WILD BERRIES WITH SPARKLING WINE]

Zimtparfait mit warmen Slibowitz Pflaumen € 7,00
[CINAMON PARFAIT WITH WARM PLUMS]

Käse aus dem Fromagerie [CHEESE]

Internationale Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf € 8,60
[CHOICE OF INTERNATIONAL CHEESE WITH GRAPES AND FIGSMUSTARD]

Dessertwein / Süßwein per 5 cl [SWEET WINE]

2002er Sauternes Clos l'Abeilley € 3,90

2003er Meiser Riesling Beerenauslese € 3,90



Fürst Bismarck Mühle

Frisches Bier vom Fass gezapft

Carlsberg Pilsener	0,2l	€ 1,75
	0,4l	€ 3,30
Holsten Pilsener	0,3l	€ 2,80
	0,4l	€ 3,30
Alsterwasser	0,3l	€ 2,80
	0,4l	€ 3,30
Duckstein	0,3l	€ 3,00
	0,1l	€ 1,10
Franziskaner Hefe Weizen	0,3l	€ 2,70
	0,5l	€ 4,50

Flaschenbiere

Franziskaner alkoholfrei	0,5l	€ 3,90
Holsten Alkoholfrei	0,33l	€ 2,95
Berliner Weiße	0,33l	€ 2,95
Vita Malzbier	0,33l	€ 2,95

Hausmarke

Weißweinschorle	0,3l	€ 3,90
Sekt	0,1l	€ 3,70
Mühlenwasser	0,1l	€ 3,95
Champagner	0,1l	€ 7,90
Champagner <i>Lanson Rosé</i>	0,1l	€ 9,50
Prosecco	0,1l	€ 3,95
Prosecco Rosé	0,1l	€ 3,95
Kir Royal	0,1l	€ 8,15
„Sprizz“ Apérol mit Sekt	0,15l	€ 5,30
„Bellini“ Sekt mit Pfirsich	0,1l	€ 5,00

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,2l	€ 2,30
Coca Cola Light	0,2l	€ 2,30
Fanta	0,2l	€ 2,30
Sprite	0,2l	€ 2,30
Spezi	0,3l	€ 2,70
	0,4l	€ 3,20
Glas Kalte Milch	0,2l	€ 1,50
Schwepes Tonic Water	0,2l	€ 2,70
Schwepes Bitter Lemon	0,2l	€ 2,70
Schwepes Ginger Ale	0,2l	€ 2,70

Fruchtsäfte / Vaihinger

Banane	0,2l	€ 2,95
Orange	0,2l	€ 2,70
Sauerkirsche	0,2l	€ 2,95
Johannisbeere	0,2l	€ 2,95
Joh.Schorle	0,3l	€ 3,20
	0,4l	€ 3,55

Fruchtsäfte / Vaihinger

Apfelsaft	0,2l	€ 2,50
Apfelsaftschorle	0,3l	€ 2,70
	0,4l	€ 3,50
Tomatensaft	0,2l	€ 2,70
Cranberry Saft	0,2l	€ 3,10
Sangrita	5 cl	€ 1,85
Kirsch/Banane	0,3l	€ 4,00
	0,4l	€ 5,00
Grapefruitsaft	0,2l	€ 3,10
Schorle / Diestel	0,3l	€ 3,60
	0,4l	€ 4,50

Mineralwasser

Fürst Bismarck Gourmet	0,25l	€ 2,10
	0,75l	€ 5,30
San Pellegrino	0,25l	€ 2,40
	0,75l	€ 6,35
Perrier	0,33l	€ 3,10
	0,75l	€ 7,20

Stilles Wasser

Fürst Bismarck Still	0,25l	€ 2,10
	0,75l	€ 5,30
Staatlich Fachingen	0,25l	€ 2,45
Vittel	0,5l	€ 4,65

Heisse Getränke

	Tasse	Kännchen
Piacetto Kaffee Crema	€ 2,00	€ 3,90
Coffeinfrei	€ 2,00	€ 3,90
Cappuccino	€ 2,75	
Mocca	€ 2,75	
Milchkaffee	Becher	€ 3,00
Heisse Schokolade	Becher	€ 3,20
Latte Macchiato	Glas	€ 3,00
	mit Sirup Amaretto	€ 3,65
	mit Sirup Haselnuss	€ 3,65
	mit Sirup Karamel	€ 2,65

Pure Tea Selection

Glasbecher (290 ml)

Bitte wählen Sie aus folgenden Sorten:

Assam, Darjeeling, Kamille, Earl Grey, Pfefferminz, Kräutertee, Früchte (Himbeere und Hibiskus), Grüner Tee, Marsala Chai, Roiboos Orange	€ 2,65
---	--------

Heisse Getränke mit Alkohol

Irish Coffee		€ 9,50
Grog vom Rum		€ 3,95
Glühwein, hausgemacht	290 ml	€ 4,10
Eierpunsch	290 ml	€ 4,10



Fürst Bismarck Mühle

Weißwein Schoppen (0,2l)

Mosel Saar Ruwer

119	<i>Riesling Qualitätswein, trocken</i>	0,2l	€ 6,50
253	<i>Weingut Albert Kallfelz</i>	1l	€ 31,00
	<i>Geschmeidiger Riesling mit kräftiger Frucht, leichter rassiger Wein</i>		

Rheinhessen

100	<i>Meiser Riesling, halbtrocken</i>	0,2l	€ 5,50
	<i>Qualitätswein b.A., Gutsabfüllung</i>	1l	€ 27,00
	<i>Leichter, feinfruchtiger und rassiger Wein</i>		

Franken

102	<i>Wirsching Müller Thurgau, trocken</i>	0,2l	€ 6,00
296	<i>Weingut Hans Wirsching, Iphofen</i>	1l	€ 29,00
	<i>Rassiger, delikater Zechwein vom Spitzen Erzeuger</i>		

Pfalz

101	<i>Wachenheim Rivaner, trocken</i>	0,2l	€ 5,50
299	<i>Wachenheimer Schenkenböhl</i>	0,75l	€ 18,50
	<i>Unkompliziert, erfrischend und rund</i>		

Baden

103	<i>Salwey Grauburgunder, trocken</i>	0,2l	€ 6,10
284	<i>Qualitätswein Weingut Salwey Oberrotweil,</i>	1l	€ 29,50
	<i>Kaiserstuhl, duftiger Weißwein</i>		

Italien

104	<i>Pinot Grigio Castellargo, trocken</i>	0,2l	€ 5,50
205	<i>Delle Venezia</i>	1l	€ 18,50
	<i>Lebhafter, leichter und fruchtiger Italiener</i>		

Frankreich

107	<i>Chardonnay, L'Essence du Terroir,</i>	0,2l	€ 5,80
286	<i>Vin de Pays de L'île de Beauté</i>	0,75l	€ 19,50
	<i>Frisch und fruchtig mit wenig Säure, aber kräftig im Geschmack</i>		

Südafrika

99	<i>Table Mountain Sauvignon Blanc</i>	0,2l	€ 6,60
292	<i>Le Cygne</i>	0,75l	€ 24,50
	<i>intensive Aromen von Stachelbeeren und Pampelmusen, lebendig und erfrischend, der ideale Sommerwein</i>		



Fürst Bismarck Mühle

Rotwein Schoppen (0,2l)

Baden

112	<i>Jechtinger Kaiserstuhl, trocken</i>	0,2l	€ 6,20
297	<i>Spätburgunder Qualitätswein</i>	1l	€ 30,00
	<i>gereift an den südwestlichen Schwarzwaldhängen leicht und bekömmlich</i>		

Württemberg

110	<i>Trollinger Qualitätswein, halbtrocken</i>	0,2l	€ 6,00
298	<i>Heilbronner Stiftsberg Weingut Drautz-Able</i>	1l	€ 28,00
	<i>sehr fruchtiger, weicher Wein</i>		

Rhone Tal

111	<i>Cotes du Rhone</i>	0,2l	€ 5,70
307	<i>Domaine de la Baranière</i>	1l	€ 27,00
	<i>weicher, milder und fruchtiger Schlossabzug mit delikater Würze</i>		

Navarra

105	<i>Piedemonte Merlot trocken</i>	0,2l	€ 6,90
305	<i>Denominación de Origen Cosecha</i>	0,75l	€ 24,50
	<i>intensive Aromen von Stachelbeeren und Pampelmusen, lebendig und erfrischend, der ideale Sommerwein</i>		

Kalifornien

114	<i>Hayes Ranch Cabernet Sauvignon,</i>	0,2l	€ 7,70
288	<i>Hayes Ranch „In the Saddle“-Livermore</i>	0,75l	€ 26,50
	<i>Aroma von reifen Kirschen, Brombeeren mit sanften Eichennuancen</i>		
106	<i>Panamera Cuvée California, trocken</i>	0,2l	€ 6,50
208	<i>Napa Vallex - Rutherford Ranch</i>	0,75l	€ 22,00
	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah Lebendige Noten schwarzer Kirschen und Brombeeren</i>		

Südafrika

118	<i>Table Mountain Shiraz, trocken</i>	0,2l	€ 6,60
300	<i>Oostland</i>	0,75l	€ 24,50
	<i>Anklänge von Rauch und Schokolade mit feinwürziger Frucht</i>		

Roséwein Schoppen (0,2l)

Baden

108	<i>Oberrotweiler Spätburgunder Weißherbst</i>	0,2l	€ 6,00
	<i>Qualitätswein, Weingut Salwey</i>	1l	€ 29,00
	<i>Fruchtiger, würziger Wein</i>		

Südafrika

115	<i>Table Mountain Pinotage Rosé</i>	0,2l	€ 6,60
294	<i>Knysna Bell</i>	0,75l	€ 24,50
	<i>würzige Aromen reifer Beeren, saftige volle Frucht, erfrischend und ausgewogen</i>		



Fürst Bismarck Mühle

Perlwein

<i>Prosecco Vino Frizzante San Simone Del Colli Trevigiani</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 26,50</i>
--	---------------	----------------

Sekt

<i>Hausmarke Fürst Bismarck Mühle Naturkorken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 22,80</i>
---	---------------	----------------

<i>Fürst von Metternich Riesling Sekt extra trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 35,70</i>
---	---------------	----------------

Champagner

<i>Claude Baron Cuvée Saphir Brut</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 55,10</i>
---------------------------------------	---------------	----------------

<i>Lanson Black Label Brut</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 65,00</i>
--------------------------------	---------------	----------------

<i>Lanson Rosé</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 75,00</i>
--------------------	---------------	----------------

<i>Pommery, Apanage Brut Royal</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 66,00</i>
------------------------------------	---------------	----------------

<i>Veuve Clicquot Ponsardin, VCP Brut</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 79,00</i>
---	---------------	----------------

<i>Moët & Chandon, Brut Imperial</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 79,00</i>
--	---------------	----------------

<i>Dom Perignon, Cuvée 1992</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 245,00</i>
---------------------------------	---------------	-----------------

<i>Roederer Cristal 1993</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 260,00</i>
------------------------------	---------------	-----------------

<i>Krug Grande Cuvée Brut</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 260,00</i>
-------------------------------	---------------	-----------------