



## *Fürst Bismarck Mühle*

# *Speisen und Getränke*

*18. Juni 2010*

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

*Johann Wolfgang von Goethe*

*Neue Mählenevents . . .  
u.a. Schlemmersommer ab 12. Juni 2010*

*Ab sofort:  
Der neue Holländische Primtjes . . .*



## *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 Landesherren, 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 Getriebe 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 Mühlenräder 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*

### *Schlemmersommer M e n u e*

12. Juni bis 14. August 2010

Amuse Bouche

★ ★ ★

Sommerliche Salatvariation mit Dijonsenf vinaigrette,  
gebratenem Goldforellenfilet mit Bärlauch-Zitronenmarinade  
und Sauce "Cafe de Paris"

★ ★ ★

Mango-Senfkornsuppe

mit Hummerkrabben-Wan Tan und Milchschaum

★ ★ ★

Scaloppini's vom Sachsenwälder Wildschweintrücken  
auf Limonenschaumsauce  
mit gebratenen Austernpilzen, Blattspinat und Macairekartoffeln

★ ★ ★

Kirsch-Bananenparfait mit Havanna Club Rum,  
Schokoladensauce und frischer Minze

★ ★ ★

59,00 € für 2 Personen

### *Unsere Weissweinempfehlung:*

2008 Grüner Veltliner Silver Bullet 0,5 Liter € 18,50  
202 Kamptal DOC Laurenz V.

Helles Gelb mit leichtem grünen Schimmer. Filigraner Duft nach Litschi, weissen Blüten und gelbem Apfel sowie einem Hauch Anis. Im Gaumen herrlich frisch und anregend mit feiner Mineralität unterlegt. Im gelbfruchtigen Abgang eine Spur Limonenessenz. Bewertung: Score 18/20 Aufgrund der Beschaffenheit der Böden verbindet er langanhaltende Cremigkeit und Länge mit überraschender, dennoch sehr angenehmer Frische.



## *Fürst Bismarck Mühle*

### *Unser Küchenchef empfiehlt*

#### *Vorspeisen*

Salat von grünem und weißem Spargel  
mit gebratenen Jacobsmuscheln € 12,50

Sachsenwälder Wildschweinschinken aus dem Rauch  
mit Melonenterrine und kleinem Salat € 11,50

#### *Suppen*

Curryschaumsuppe mit gebratenem Scampi Tasse € 7,50

Mango-Senfkornsuppe  
mit Hummerkrabben-Wan-Tan und Milchschaum Tasse € 6,50

#### *Fleisch*

Marinierte Lammfilets mit Thymian-Knoblauchjus \* € 23,50  
"rosa gebraten" auf Wirsing in Rahm, mit Grilltomate  
und Rosmarinkartoffeln

Entenbrust, rosa gebraten mit Morchelrahmsauce \* € 23,50  
Grilltomate, frischem Wirsing und Macairekartoffeln

#### *Fisch*

Loup de Mer, mit Kräutern gefüllt, dazu Cafe de Paris Butter,  
Salzkartoffeln und ein kleiner gemischter Salatteller € 19,90

#### *Dessert*

Hausgemachtes Eierlikörparfait mit marinierten Erdbeeren € 7,50

Frische oder marinierte Erdbeeren mit Vanilleeiscreme € 6,70



## *Fürst Bismarck Mühle*

*die neuen, zarten Primtjes sind da*

### *Vorspeisen* je 1 Doppelfilet

Tatar von Matjes mit sommerlichem Salat,  
Dillsenfcreme und Kartoffelpuffer € 8,50

Matjesfilet auf gebuttertem Schwarzbrot  
mit roten Zwiebelringen € 6,50

### *Hauptgänge* je 2 Doppelfilets

Matjesfilets "Kiew" mit rote Beete Creme,  
wahlweise Brat- oder Salzkartoffeln € 15,50

Zarter Matjes mit heißer Ofenkartoffel  
und frischem Kräuterquark € 14,50

Matjesfilets "auf Eis" serviert  
mit Speckstippe, frischen Schneidebohnen und Dillkartoffeln € 16,50

Matjesfilets mit Hausfrauensauce  
und knusprigen Bratkartoffeln € 15,50



## *Fürst Bismarck Mühle*

### *Vorspeisen* [STARTERS]

*Weinbergschnecken in pikanter Kräuterbutter mit Röstbaguette* € 8,50  
[ ROMAN SNAILS WITH HERBS BUTTER AND TOASTED BAGUETTE ]

*Rindercarpaccio mit kleinem sommerlichen Salat  
und frischem Parmesan* € 11,50  
[ CARPACCIO OF BEEF WITH A SMALL SALAD AND FRESH PARMESAN ]

*Beef Tatar, als Vorspeise ab 2 Personen pro Person* € 8,50  
*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 € 5,50  
[ CREAMY SOUP OF GREEN PEPPER WITH FRESH FIGS ]

*Klare Oxtail* Tasse € 6,50  
*mit altem Madeira und Chesterstange*  
[ CLEAR OXTAIL CONSOMMÉE WITH MADEIRA AND CHESTERBREAD ]

*Passierte Kartoffelsuppe mit Flusskrebsschänzen* Tasse € 7,00  
[ CREAMY POTATOE SOUP WITH CRAYFISHTAILS ]



## *Fürst Bismarck Mühle*

### *Fisch* [ FISH ]

*Filet vom Angelschellfisch mit herzhafter Dijonsensauce* € 15,50

*Petersilienkartoffeln und süß/saurem Gurkensalat*

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

*Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit Schwarzwurzeln in Rahm  
und Kräuter-Risotto* € 17,90

[ FILLET OF PIKEPERCH, ROASTED ON SKIN, WITH BLACK SALSIFY  
AND RISOTTO WITH HERBS ]

*Frische Seezunge "Müllerin Art" per 100 Gramm* \* € 8,90

*in brauner Butter gebraten mit Salzkartoffeln*

[ FRESH SOLE MEUNIERE WITH BOILED POTATOES ]

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

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



## *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 LLEG IN CREAM AND CRISPY FRIED POTATOES ]

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

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

*Rinderfilet mit Sauce Bearnaise, Champignons,* \* € 25,90  
*Bohnenbünchen, Croquetten und Grilltomate*

[ FILLET OF BEEF WITH SAUCE BEARNAISE, MUSHROOMS, STRING BEANS,  
GRILLED TOMATOE AND POTATO CROQUETTES ]

*Zartes Rumpsteak vom besten Schnitt (ohne Fettrand)* € 18,50  
*rosa gebraten mit Zwiebeln, Champignons, dazu Bratkartoffeln  
und hausgemachte Kräuterbutter*

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



## *Fürst Bismarck Mühle*

### *Wild* [ GAME ]

*Tranchen vom Rehrücken mit Waldkräuterkruste,  
Steinpilzen, Portweinbirne, Holunderbeerjus  
dazu gestofter Wirsing und Macairekartoffeln*

\* € 29,50

[ SLICES OF ROASTED SADDLE OF VENISON WITH MUSHROOMS;  
PORTWINEPEAR, ELDERBERRY JUS, SAVOY CABBAGE AND MACAIREPOTATOES ]

*Geschmorte Wildschweinkeule  
mit Wacholdersauce, Birne mit Preiselbeeren  
Wirsing in Rahm und Kartoffel-Steinpilzstrudel*

€ 20,50

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

*Wildpfanne Sachsenwald:  
Filetgeschnetzeltes von Hirsch, Reh und Wildschwein,  
mit Rotwein-Apfelkügelchen, Schalotten, Pfifferlingen und Haselnussspätzle*

€ 17,90

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

### *Vegetarisch*

*Hausgemachte Steinpilzravioli mit Korbelschaum*

€ 13,50

[ HOMEMADE BOLETUS RAVIOLI WITH CHERVIL CREAM ]

*Ziegenkäse im Wan-Tan Teig, auf provinzialischem Tomatenragout*

€ 10,50

[ GOAT CHEESE BAKED IN A PASTRY WITH TOMATO RAGOUT ]

*Hausgemachte Bärlauchravioli mit Oliven-Tomatensauce  
und gebackener Kirschtomate*

€ 13,50

[ HOMEMADE GARLIC RAVIOLI WITH OLIVE-TOMATO RAGOUT AND BAKED CHERRY TOMATO ]



## *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* € 10,50  
[ MARINATED ROASTed HERING "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* € 14,90  
[ RARE COLD ROASTBEEF, WITH HOMEMADE RÉMOULADE SAUCE,  
FRIED POTATOES AND A SMALL SALAD ]
- Matjesfilets mit Hausfrauensauce und knusprigen Bratkartoffeln* € 15,50  
[ FILLET OF YOUNG HERRING WITH HOME MADE 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* [DESSERT]

*“Eis und Heiss”* € 6,50

*Vanilleeis mit warmen Beerenfrüchten*

[ VANILLA ICE CREAM WITH HOT BERRIES ]

*Bananen Splitt - Vanille Eis mit Banane*

*und heißer Schokoladensauce* € 5,90

[ BANANA SPLIT - VANILLA ICECREAM WITH HOT CHOCOLATE SAUCE ]

*“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* € 4,50

[ HOME MADE SORBET OF WILLIAMS PEAR AND WILD BERRIES WITH SPARKLING WINE ]

### *Käse aus dem Fromagaire* [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 Cols l’Abeilley € 3,90

2003er Meiser Riesling Beerenauslese € 3,90



## *Fürst Bismarck Mühle*

### *Dessert* [DESSERT]

*“Eis und Heiss”* € 6,50

*Vanilleeis mit warmen Beerenfrüchten*

[ VANILLA ICE CREAM WITH HOT BERRIES ]

*Bananen Splitt - Vanille Eis mit Banane*

*und heißer Schokoladensauce* € 5,90

[ BANANA SPLIT - VANILLA ICECREAM WITH HOT CHOCOLATE SAUCE ]

*“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* € 4,50

[ HOME MADE SORBET OF WILLIAMS PEAR AND WILD BERRIES WITH SPARKLING WINE ]

### *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 Cols l’Abeilley € 3,90

2003er Meiser Riesling Beerenauslese € 3,90



## Fürst Bismarck Mühle

### Biere, frisch 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	€ 2,50
<b>Neu vom Fass</b>	0,5l	€ 4,00

### Flaschenbiere

Franziskaner alkoholfrei	0,5l	€ 3,90
Holsten, alkoholfrei	0,33l	€ 2,95
Berliner Weiße	0,33l	€ 2,95
HOLSTEN COOLER	0,33l	€ 2,95
VITA Malzbier	0,33l	€ 2,95

### Hausmarke

Weissweinschorle	0,3l	€ 3,90
Glas Sekt	0,1l	€ 3,70
Mühlenwasser	0,1l	€ 3,95
Glas Champagner	0,1l	€ 7,90
Glas Prosecco	0,1l	€ 3,95
Kir Royal	0,1l	€ 8,15
"SPRIZZ" Aperol m.Sekt	0,15l	€ 5,30

### 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
Schweppes Tonic Water	0,2l	€ 2,70
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	€ 2,70
Schweppes Ginger Ale	0,2l	€ 2,70

### Fruchtsäfte / Vaihinger

Bananensaft	0,2l	€ 2,70
Orangensaft	0,2l	€ 2,70
Sauerkirschsafte	0,2l	€ 2,95
Johannisbeeresafte	0,2l	€ 2,95
- Schorle	0,3l	€ 3,20
- Schorle	0,4l	€ 3,55
Apfelsafte	0,2l	€ 2,50
- Schorle	0,3l	€ 2,70
- Schorle	0,4l	€ 3,50
Tomatensaft	0,2l	€ 2,70
Cranberry Saft	0,2l	€ 3,10
Sangrita	5 cl	€ 1,85

### Apéritiv und Digestiv

Verlangen Sie bitte unsere separate Karte

### 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

Staatlich Fachingen	0,25l	€ 2,45
Vittel	0,50l	€ 4,65
Fürst Bismarck STILL	0,25l	€ 2,10
	0,75l	€ 5,30

### Heisse Getränke

Tasse Kännchen

<i>Piacetto</i> Kaffee Crema	€ 1,95	€ 3,80
Coffeinfrei	€ 1,95	€ 3,80

### Pure Tea Selection Glasbecher (290 ml)

Assam, der Klassiker	€ 2,60
Darjeeling, fein elegant	€ 2,60
Kamille, wohltuend	€ 2,60
Pfefferminz, erfrischend	€ 2,60
Früchte:Himbeere & Hibiskus	€ 2,60
Grüner Tee	€ 2,60
Marsala Chai, würzig, kräftig	€ 2,60
Roiboos Orange mit Karamel	€ 2,60
Earl Grey	€ 2,60
Kräutertee Mischung	€ 2,60

KNUSPER-MANDEL	---	€ 3,60
Indian Spring oder Latin Lover	---	€ 3,60
Cape Karamel	---	€ 3,60

<i>Piacetto</i> Espresso	Tasse	€ 2,30
<i>Piacetto</i> Espresso Macchiato	Tasse	€ 2,30
<i>Piacetto</i> Espresso, doppelt	Tasse	€ 4,30

Cappuccino	Tasse	€ 2,70
Mocca	Tasse	€ 2,70

Latte Macchiato	Glas	€ 3,00
- mit Sirup Amaretto	Glas	€ 3,60
- mit Sirup Haselnuss	Glas	€ 3,60
- mit Sirup Karamel	Glas	€ 3,60

Milchkaffee	Becher	€ 2,90
Heisse Schokolade	Becher	€ 3,20

### Heisse Getränke mit Alkohol

Grog vom Rum		€ 3,95
Glühwein, hausgemacht	290 ml	€ 4,10
Irish Coffee		€ 5,30
Eierpunsch		€ 4,10
Russische Schokolade m.Wodka		€ 4,10



## *Fürst Bismarck Mühle*

### *Weisswein Schoppen* [0,2l]

<i>Mosel-Saar-Ruwer</i> [ 119 ]	<i>Riesling Qualitätswein, trocken</i> <i>Weingut Albert Kallfelz</i> <i>Geschmeidiger Riesling mit</i> <i>kräftiger Frucht leichter, feinfruchtiger und rassiger Wein</i>	€ 6,00
<i>Rheinhessen</i> [ 100 ]	<i>Meiser Riesling, halbtrocken</i> <i>Qualitätswein b.A., Gutsabfüllung</i> <i>Leichter, feinfruchtiger und rassiger Wein</i>	€ 5,50
<i>Franken</i> [ 102 ]	<i>Wirsching Müller Thurgau, trocken</i> <i>Weingut Hans Wirsching, Iphofen</i> <i>Rassiger, delikater Zechwein; Spitzen - Erzeuger</i>	€ 5,60
<i>Baden</i> [ 101 ]	<i>Rivaner Classic, trocken</i> <i>Weingut Kiefer</i> <i>Unkompliziert, erfrischend und rund</i>	€ 5,50
<i>Baden</i> [ 103 ]	<i>Salwey Grauburgunder Qualitätswein, trocken</i> <i>Weingut Salwey Oberrotweil, Kaiserstuhl</i> <i>Duftiger Weißwein</i>	€ 6,00
<i>Italien</i> [ 104 ]	<i>Pinot Grigio Castellarin, trocken</i> <i>Friuli Indicazione Geografica Tipica</i> <i>Lebhafter, leichter und fruchtiger Italiener</i>	€ 5,50
<i>Frankreich</i> [ 107 ]	<i>Chardonnay, L'Essence du Terroir, trocken</i> <i>Vin de Pays de L'île de Beauté</i> <i>Frisch und fruchtig, mit wenig Säure aber kräftig im Geschmack</i>	€ 5,80
<i>Südafrika NEU</i> [ 99 ]	<i>Table Mountain Sauvignon Blanc</i> <i>Le Cygne</i> <i>intensive Aromen von Stachelbeeren und Pampelmusen, lebendig</i> <i>und erfrischend, der ideale Sommerwein</i>	€ 6,60



## *Fürst Bismarck Mühle*

### *Rotwein Schoppen* [0,2 l]

<i>Baden</i> [ 112 ]	<i>Jechtinger Kaiserstuhl, trocken</i> Spätburgunder Qualitätswein Gereift an den südwestlichen Schwarzwaldhängen, leicht bekömmlich	€ 6,20
<i>Württemberg</i> [ 110 ]	<i>Trollinger Qualitätswein, halbtrocken</i> Heilbronner Stiftsberg Weingut Drautz - Able Sehr weicher, fruchtiger Wein	€ 6,00
<i>Rhone Tal</i> [ 111 ]	<i>Cotes du Rhone, trocken</i> Domaine de la Baranière Weicher, milder und fruchtiger Schlossabzug mit delikater Würze	€ 5,70
<i>Navarra</i> [ 105 ]	<i>Piedemonte Gamma Tinto DO, trocken</i> Bodegas Piedemonte - Spanien - Navarra - Olite Schöner Cuvée aus Tempranillo, Merlot und Cabernmet Sauvignon.	€ 6,10
<i>Kalifornien</i> [ 114 ]	<i>Cabernet Sauvignon Twin Oaks, trocken</i> Robert Mondavi - Woodbridge Konzentrierter Rotwein mit fülliger Frucht	€ 7,70
<i>NEU</i> [ 106 ]	<i>Panamera Cuvée California, trocken</i> Napa Valley - Rutherford Ranch California at its Best Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Lebendige Noten schwarzer Kirschen und Brombeeren	€ 6,50
<i>Südafrika</i> [ 118 ]	<i>Table Mountain Shiraz, trocken</i> Oosterland Anklänge von Rauch und Schokolade, feinwürzige Frucht, gut eingebundenes Tannin, reichhaltig, harmonisch.	€ 6,60

### *Roséwein Schoppen* [0,2 l]

<i>Baden</i> [ 108 ]	<i>Oberrotweiler Spätburgunder Weißherbst</i> Qualitätswein, Weingut Salwey Fruchtiger, würziger Wein	€ 6,00
<i>Südafrika</i> [ 115 ]	<i>Table Mountain Pinotage Rosé</i> Knysna Belle würzige Aromen von reifen Beerenfrüchten, saftige, volle Frucht, erfrischend, ausgewogen.	€ 6,60



## *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 Bismarck Cuvée 1875</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 22,90</i>
--	---------------	----------------

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

<i>Chandon Espana Cava Extra Seco</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 34,20</i>
---	---------------	----------------

### *Champagner*

<i>Moutard Brut Grande Cuvée</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 55,10</i>
	<i>0,10 l</i>	<i>€ 7,90</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>€ 74,00</i>
---	---------------	----------------

<i>Moët &amp; Chandon, Brut Imperial</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 74,00</i>
--	---------------	----------------

<i>Moët &amp; Chandon, Brut Imperial, 1993 Rosé</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 98,00</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>
-------------------------------	---------------	-----------------