

## **Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Besucher des „Kaffeehaus Madlen im Café Max“ in Berlin-Buch, wir begrüßen Sie sehr herzlich und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns.**

Bei uns - das heißt hier im „Torhaus“, dem Eingangstor zum Wissenschaftscampus Berlin-Buch. Nachfolgend möchten wir Ihnen einige Informationen über die Geschichte unseres unter Denkmalschutz stehenden Hauses geben, das vor nahezu 100 Jahren, genauer 1914-1915, hier gebaut wurde, und zwar nach Plänen des bekannten Berliner Stadtbaurates Ludwig Hoffmann. Von ihm stammen u.a. auch die Pläne für die Bucher Krankenanstalten, das Virchow-Klinikum in Berlin, das Berliner Stadthaus, viele Berliner Schulen und Brücken, für das Märkische Museum in Berlin und auch für das Reichsgericht in Leipzig. Unser Haus, das zunächst als Eingangs- und Verwaltungsgebäude für den am Anfang des 20. Jahrhunderts geplanten „Zentralfriedhof Buch-Karow“ gedacht war, hat also einen berühmten Erbauer. Die Säulen im Eingangsbereich des Hauses lassen diesen ursprünglichen Verwendungszweck als ein Friedhofshaus auch heute noch erkennen. Nach nahezu vorläufiger Fertigstellung der Friedhofsanlage mit Eingangspforte, Gärtnerei, Friedhofskapelle und gärtnerischen Anlagen 1925, – auch heute zum Teil noch zu erkennen, - wurde festgestellt, dass das Gelände wegen des zu hohen Grundwasserspiegels für Erdbestattungen nicht geeignet war. Bestattungen fanden demzufolge hier also niemals statt.

1928 kaufte die Kaiser-Wilhelm-Gesellschaft zur Förderung der Deutschen Wissenschaften das nach dem bankrotten Friedhofsprojekt vorübergehend als Baumschule genutzte Gelände, um hier in Nachbarschaft zu den am Anfang des 20. Jahrhunderts erbauten Bucher Krankenanstalten mit neurologisch-psychiatrischen Kliniken 1929-1930 ein Institut für Hirnforschung zu errichten. Das Torhaus wurde Wohnhaus für Mitarbeiter dieses Instituts, in dem von 1930 bis 1945 u.a. der russische Genethiker Nikolai Wladimirovich Timoféeff-Ressovsky wohnte. Eine Gedenktafel im Außengelände unseres Café-Hauses erinnert an diesen berühmten Biologen. Die wissenschaftlichen Arbeiten von Timoféeff-Ressovsky über Eigenschaften der Gene (Träger der Erbinformationen) und ihre Veränderungen (Mutationen) gemeinsam mit dem Physiker und Mitbegründer der Molekularbiologie Max Delbrück, Nobelpreisträger für Medizin 1969, gelten heute noch als ein Meilenstein der Entwicklung der Molekularbiologie und deren Bedeutung auch für die Medizin. In Würdigung dieser erfolgreichen wissenschaftlichen Zusammenarbeit von Timoféeff-Ressovsky und Max Delbrück wurden diese Räume im Torhaus 1992 nach Max Delbrück als „Café Max“ benannt, ebenso wie das Centrum für Molekulare Medizin auf dem Campus als „Max-Delbrück-Centrum“. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde das Gelände des Instituts für Hirnforschung 1947 von der Deutschen Akademie der Wissenschaften zu Berlin übernommen und hier das Institut für Medizin und Biologie gegründet. Das Torhaus wurde erneut als Wohnstätte für Institutsmitarbeiter genutzt. So wohnte hier u.a. für viele Jahre auch Professor Friedrich Jung, einer der Direktoren des Bucher Akademieinstituts sowie Ordinarius für Pharmakologie und Direktor des gleichnamigen Instituts der Medizinischen Fakultät der Berliner Humboldt-Universität.

Nach der deutsch-deutschen Vereinigung wurde 1992 mit dem Max-Delbrück-Centrum für Molekulare Medizin und weiteren Einrichtungen der hiesige Biomedizinische Forschungscampus Berlin-Buch gegründet. Im Torhaus befindet sich derzeit neben unserem „Café Max“ der Jeanne Mammen-Saal für wissenschaftliche und gesellschaftliche Veranstaltungen, gleichzeitig Ausstellungsraum mit Originalgemälden und Skulpturen der Namensgeberin, der mit Max Delbrück befreundeten Berliner Malerin der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Reproduktionen einiger Gemälde und Skizzen von Jeanne Mammen sehen Sie hier in unserem Gastraum.

Die Mitarbeiter des „Kaffeehaus Madlen im Café Max“ hoffen, mit diesen Informationen Ihren Aufenthalt bei uns bereichern zu können. Wir würden uns sehr freuen, Sie hier recht bald wiedersehen und willkommen heißen zu können.

## Vorspeisen

**kleiner gemischter Salat** *A,B,C,D* **6,90 €**  
mit hausgemachten Honig-Senf-Dressing  
(small mixed salad served with home-made dressing and bread)

**Gebackenes Fetabällchen** *A,B,C,D* **8,90 €**  
gebackenes Fetabällchen dazu Thymian-Honig, Salatbouquet & Brot  
(baked Feta- balls served with thyme honey, salad and bread)

**gratinierte Schweinefiletspitzen** (Würzfleisch) *C,D,F* **8,90 €**  
in würziger Champignonrahmsauce mit Käse gratiniert, dazu Brot  
(Home-made pork ragout served with bread )

**Spargelcremesüppchen** *C,D* **6,90 €**  
(asparagus cream soup)

**mediterrane Fischsuppe** *C,L* **7,90 €**  
(fish soup)

**großer Salat** *A,B,C,D* **14,90 €**

frischer Zupfsalat mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing, Kirschtomaten, Gurke, Paprika sowie Brot  
dazu wahlweise

**Französische Maishähnchenbrust Sous-Vide** gegart *D* **+7,90 €**

**Würfel vom Seelachs & Wildlachs** *L,D* **+7,90 €**

**Griechischer Feta** *D* **+3,00 €**

**gebratene Champignons** *D* **+ 3,90 €**

**gebratenes Spargel Duett** *D,F* **+ 5,90 €**

**Für unsere kleinen & großen Gäste** **je 9,90 €**

**Minischnitzel** *C,D,F,H,N*  
an gebutterten Karotten dazu Gemüse-Jus mit Kartoffelstampf  
(Escalope of pork served with fresh carrots and mashed Potatoes)

**Bandnudeln mit Tomatensauce und etwas gehobelter Grana Padano** *C,D,F,H*  
( fresh pasta with tomatosauce)

**Reibekuchen mit Apfelmus und Früchten** *C,D,H*  
(grated Potatoes with apple puree & fruits)

**Eierkuchen mit gemischten Früchten , Vanilleeis & Sahne** *C,D,H*  
(crepes with fruits served with vanilla ice cream and cream)

## Vegetarische Gerichte

**Spargel & Kartoffeln** D, F, H 19,90 €

*frischer Beelitzer Spargel an hausgemachter Sauce Hollandaise dazu Kartoffeln  
(Asparagus with potatoes and homemade Sauce Hollandaise)*

**VEGANE Gemüse-Hack-Bowl** I 19,90 €

*Hack auf Sojabasis mit mediterranen Gemüse & Creme Fraiche dazu Reis und Salat  
(vegan vegetable beef bowl with rice)*

**Kohlrabi-Bowl** C, D, H 19,90 €

*gebackene Kohrabischnitzel auf Salat und Reis mit fruchtiger Orangen-Chilli-Sahnesauce  
(zucchini chips on rice with orange – chili-cream sauce)*

**Café Max "Veggi" Burger XL** A, C, D, I 19,90 €

*`` So lecker wie unser Original `` mit Käse gratiniert dazu  
Pfirsich-Gurken-Salsa, Tomaten, Gurke sowie unsere hausgemachte Burgersauce & Zupfsalat  
dazu servieren wir knusprige Pommes Dip Frites  
(Veggi Burger & cheese served with dip fries)*

**frische Bandnudeln** D, C, F, H 19,90 €

*veredelt mit italienischem Hartkäse, Kirschtomaten, und leichtem Knoblauchöl sowie Zitronenabrieb  
(fresh pasta with hard cheese, tomatoes, aragula and light garlic oil)*

## Fischspezialitäten

**Filet vom Heilbutt** D, C, L 29,90 €

*auf frischen mediterranen Gemüse in Tomatencreme dazu Kartoffelpüree  
(Hailbuttfillet on fresh vegetables with tomatoe-cream sauce)*

**Usedomer Matjesfilet in Öl** A, H, L 19,90 €

*an hausgemachter Remoulade dazu Röstkartoffeln  
(Usedomer Matjes in oil on homemade Remoulade served with fried potatoes)*

**frischer Reibekuchen mit geräuchertem Sandelholz-Lachs** C, D, A, H, L 19,90 €

*an Kräuterquark dazu Sahnemeerrettich und Salat  
(grated Potatoes with Salmon served with herb cream)*

## Spezialitäten

**Schnitzel vom Deutschen Landschwein** C,E,H,N **28,90 €**

*an Beelitzer Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise dazu Schwenkkartoffeln  
(Escalope of pork on asparagus served with potatoes )*

**Französische Maishähnchenbrust Supreme** C,E,N,H **27,90 €**

*Sous-Vide gegart und fertig gegrillt auf frischen mediterranen Gemüse dazu hausgemachte Krokette  
& jus  
(Corn chicken breast on fresh vegetables with homemade croquettes & Vealsauce)*

**Ca.200 g gegrilltes Roastbeef vom Argentinischen Rind** D **33,90 €**

*an frischen gebratenen Champignons dazu Kartoffelchips, Kräuter-Dip & Chimichurri  
(grilled angus beef steak with potatoe chips, mushrooms & chimichurri)*

**Café Max "Dry Aged" Burger XL** A,C,D,E,H **19,90 €**

*200g medium gegrilltes Dry Aged Rindfleisch mit Bacon & Käse gratiniert dazu  
Pfirsich-Gurken-Salsa, Tomaten, Gurke sowie unsere hausgemachte Burgersauce & Zupfsalat  
dazu servieren wir knusprige Pommes Dip Frites  
(200 g Grilled Black Angus beef with bacon & cheese served with dip fries)*

**Geflügelleber** D,E,N,C **18,90 €**

*in einer Rotwein-Balsamico-Reduktion dazu Kartoffelpüree & ein Pfirsich-Speck-Konfit  
(Poultry liver in a red wine balsamic reduction to mashed potatoes and peach-chutney)*

**Himmel & Erde** D,N,C **17,90 €**

*gebratene Blutwurst mit Zwiebeln und Apfel dazu Kartoffelpüree & ein Pfirsich-Speck-Konfit  
(blood sausage with Onions and apples to mashed potatoes and peach-chutney)*

**200g Alt-Berliner-Currywurst XL Special** A,C,D **15,90 €**  
*mit hausgemachter Currysauce dazu Kartoffelchips  
(Special curried sausage with home-made curry sauce, with dip fries)*

## **Kaffeespezialitäten**

<i>Café Creme</i>	2,90 €	<i>Pott Café Creme</i>	4,50 €
<i>Chai Latte D</i>	4,50 €	<i>Milchkaffee D</i>	4,50 €
<i>Espresso</i>	3,00 €	<i>doppelter Espresso</i>	5,20 €
<i>Cappuccino D</i>	3,50 €	<i>Latte Macchiato D.</i>	4,50 €
<i>Affogato D</i>	4,90 €	<i>Holländer (mit Eierlikör &amp; Sahne) D</i>	5,90 €
<i>(Espresso mit Vanilleeis)</i>		<i>Latte Macchiato Aroma D</i>	4,90 €
<i>heiße Schokolade mit Sahne D</i>	5,50 €	<i>(Vanille, Caramel, Amaretto, Haselnuss)</i>	
<i>Caffe Mocca D.</i>	5,90 €		
<i>(heiße Schokolade mit Espresso und Sahne)</i>			

## **Teespezialitäten**

*frischer Ingwer Tee mit Orange ,Minze & Honig* *Glas* 4,20 €

*Eilles Loser Premium Tee im Diamantbeutel*

*Earl Grey, Darjeeling , Kräutergarten , Pfefferminzblätter, Sommerbeeren, Sonne Asiens (Grüntee)*  
*Kännchen* 4,70 €

## **Hausgemachte Torten**

*warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße C,D,B,H* 5,90 €  
*mit Vanilleeis & Vanillesoße* 7,90 €  
*mit Vanilleeis & Vanillesoße & Sahne (8)* 8,90 €

*Stück Torte nach Tagesangebot* 4,90 €

## **Hausgemachtes Eis**

*Schoko, Vanille, Stracciatella, Himmelblau, Cookies, Caramel, Walnuss ,  
 Joghurt, Erdbeere, Heidelbeere, Mango, Zitrone, Pfefferminz*

*je Kugel* 2,00 €  
*Portion Sahne (8)* 2,00 €  
*Portion Früchte* 3,50 €  
*Portion Eierlikör* 2,90 €

A: Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse B. Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse C. Glutenhaltiges Weizen D. Milch E. Krebstiere F. Schwefeldioxid/Sulphite  
 G. Lupine & daraus gewonnene Erzeugnisse H. Eier & daraus gewonnene Erzeugnisse I. Soja J. Schalenfrüchte K. Sesamsamen L. Fisch  
 M. Weichtiere & daraus gewonnene Erzeugnisse N. Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse

1 Koffeinhaltig- 2 mit Farbstoff- 3 mit Farbstoff & Benzoesäure- 4 mit Zitronensäure- 5 Chininhaltig- 6 mit Taurin- 7 Konservierungsstoffe-

8 Milcherzeugnisse -9 Sulfite – 10 Glutenhaltig Gerste – 11 Glutenhaltig Weizen -12 Phosphat-13 Antioxidationsmittel- 14 Süßungsmittel

## ***Vitamine***

***Obstsalat 6,90 € Obstsalat mit Naturjoghurt, Honig und Nüssen D,B 8,90 €***

## ***Kinder-Eisbecher***

***Eiskönigin Kindercoktail 4,90 €***  
*Milch mit Blue Curacau-Aroma, Vanilleeis und Ufos mit Brausepulver (2,8)*

***Smartiesbecher. 4,90 €***  
*1 Kugel Eis, Sahne, Smarties(8)*

***Kinderspaghettieis 6,90 €***  
*2 Kugeln Vanilleeis, Sahne, weiße Streusel, Erdbeersauce (4) (8)*

***Früchte-Eisbecher je 9,90 €***

***Kirschbecher***  
*2 Kugeln gemischtes Eis, Kirschen, Sahne (8)*

***Heidelbeerbecher***  
*2 Kugeln gemischtes Eis, Heidelbeeren, Sahne (8)*

***Früchtetraum***  
*2 Kugeln gemischtes Eis & gemischte Früchte, Sahne (8)*

***Erdbeerbecher (Saison)***  
*2 Kugeln gemischtes Eis, Erdbeeren, Sahne(8)*

## ***Eisgenuss mit Schoko oder Nuss***

### ***Nussknacker 7,90 €***

*2 Kugeln gemischtes Eis, geröstete gemischte Nüsse, Sahne (8)*

### ***Schokoladenbecher 6,90 €***

*2 Kugeln gemischtes Eis, Sahne, Schokosauce (8)*

### ***Karamellbecher 7,90 €***

*2 Kugeln gemischtes Eis, Karamelstücke, Sahne (8)*

### ***Krokant-Schale 6,90 €***

*2 Kugeln gemischtes Eis, Sahne, Krokant (8)*

## ***Eiskreationen***

### ***Spaghetti-Eis***

**8,90 €**

*3 Kugeln Vanilleeis, Sahne, Fruchtsauce, weiße Schokostreusel (8)*

## ***Eisspezialitäten mit Alkohol***

**je 9,90 €**

### ***Black & White***

*2 Kugeln gemischtes Eis, Eierlikör, Sahne, Schokosauce (8)*

### ***Baileys Becher***

*2 Kugeln gemischtes Eis, Sahne, Baileys (2) (8)*

### ***Schwarzwälder-Kirsch-becher***

*2 Kugeln gemischtes Eis, Sahne, Kirschen, Kirschlikör (8)*

### ***Amaretto-Becher***

*2 Kugeln gemischtes Eis, Amaretto, Sahne (8)*

### ***After-Eight-Becher***

*2 Kugeln gemischtes Eis, Sahne, Pfeffilikör (2), After Eight (4) (8)*

### ***Schwedenbecher***

*2 Kugeln gemischtes Eis, Sahne, Eierlikör, Apfelmus (4, 8, 7)*

1 Koffeinhaltig- 2 mit Farbstoff- 3 mit Farbstoff & Benzoesäure- 4 mit Zitronensäure- 5 Chininhaltig- 6 mit Taurin- 7 Konservierungsstoffe-

8 Milcherzeugnisse -9 Sulfite – 10 Glutenhaltig Gerste – 11 Glutenhaltig Weizen -12 Phosphat-13 Antioxidationsmittel- 14 Süßungsmittel

*A: Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse B. Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse C. Glutenhaltiges Weizen D. Milch E. Krebstiere F. Schwefeldioxid/Sulphite  
G. Lupine & daraus gewonnene Erzeugnisse H. Eier & daraus gewonnene Erzeugnisse I. Soja J. Schalenfrüchte K. Sesamsamen L. Fisch  
M. Weichtiere & daraus gewonnene Erzeugnisse N. Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse*

## ***Joghurtspezialitäten***

***Joghurt-Pur-Becher 8,20 €***  
*Joghurteis, Naturjoghurt, Sahne (8)*

***Fitnessbecher 9,90 €***  
*Joghurteis, Naturjoghurt, Müsli, frisches Obst D*

***Joghurt-Obst-Becher mit je 2 Kugeln Joghurteis, Naturjoghurt, Sahne und... (8)***

***Wahlweise***

***\* Heidelbeeren***

***\* Erdbeeren (Saison)***

***je 10,90 €***

## ***Eisgetränke***

***Eiscafé***  
*Vanilleeis, Kaffee, Sahne (1,8)*

***5,90 €***

***Eiscafé Baileys***  
*Vanilleeis, Kaffee, Baileys, Sahne (1,8)*

***6,90 €***

***Eisschokolade Vanille***  
*Vanilleeis, Kakao, Sahne (8)*

***5,90 €***

***Eisschokolade Schoko***  
*Schokoeis, Kakao, Sahne (8)*

***5,90 €***

***Bumble Coffee***  
*Orangensaft mit Eiswürfeln und Espresso (2,7,13)*

***5,90 €***

***Milchmix mit Sahne***  
*Milch mit 2 Kugeln Eis gemixt & Sahne (8)*

***6,90 €***

***Flipper***  
*Vanilleeis Orangensaft, Sahne (8)*

***5,90 €***

***Erdbeerprosecco***  
*Erdbeereis & Prosecco*

***7,90 €***

1 Koffeinhaltig- 2 mit Farbstoff- 3 mit Farbstoff & Benzoesäure- 4 mit Zitronensäure- 5 Chininhaltig- 6 mit Taurin- 7 Konservierungsstoffe-

8 Milcherzeugnisse -9 Sulfite – 10 Glutenhaltig Gerste – 11 Glutenhaltig Weizen -12 Phosphat-13 Antioxidationsmittel- 14 Süßungsmittel

***A: Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse B. Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse C. Glutenhaltiges Weizen D. Milch E. Krebstiere F. Schwefeldioxid/Sulphite  
G. Lupine & daraus gewonnene Erzeugnisse H. Eier & daraus gewonnene Erzeugnisse I. Soja J. Schalenfrüchte K. Sesamsamen L. Fisch  
M. Weichtiere & daraus gewonnene Erzeugnisse N. Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse***

## ***Bier vom Fass***

*Radeberger Pils* 10.

*Oberdorfer Helles* 10

*Schöfferhofer - Weizen* 11

0,3l 3,90 €

0,5l 4,90 €

## ***Flaschenbiere***

*Braumeisters Kraftmalz -Alkoholfrei* 10 0,33l 3,90 € *Märkischer Landmann Schwarzbier* 10 0,5l 4,90 €

*Berliner Weiße* 10,11,2

mit Waldmeister oder Himbeersirup 0,33l 4,50 €

*Schöfferhofer -Alkoholfrei* 10,11 0,5l 4,90 €

*Radeberger Alkoholfrei* 10

0,33l 4,50 €

*Schöfferhofer -Kristall* 10,11 0,5l 4,90 €

## ***Grapos Limonaden***

0,2l 2,80 €

0,4l 4,90 €

*Tafelwasser, Fassbrause* 2,7, *Cola* 1,2,7,12, *Zitrone* 7, *Orange* 2,7,13, *Cola zero* 1,2,7,12,14

*Ginger Ale* 2,7, *Tonic Water* 5,7,13

*Lemon Mint Squash* 4

0,4l 5,90 €

(Cocktail aus Mineralwasser, frischer Zitrone und Minze sowie Rohrzucker)

## ***Wasserkaraffe 1,0 Liter***

*Sparkling* mit Kohlensäure

*Medium* mit wenig Kohlensäure

*Still* ohne Kohlensäure

Je 7,90 €

## ***Säfte***

*Apfelsaft* 2,7, *Orangensaft*, *Rhabarbernektar*, *Bananennektar*, *Sauerkirschnektar*, *Schwarzer Johannisbeernektar*

0,2l 3,00 €

0,4l 5,50 €

1 Koffeinhaltig- 2 mit Farbstoff- 3 mit Farbstoff & Benzoesäure- 4 mit Zitronensäure- 5 Chininhaltig- 6 mit Taurin- 7 Konservierungsstoffe-

8 Milcherzeugnisse -9 Sulfite – 10 Glutenhaltig Gerste – 11 Glutenhaltig Weizen -12 Phosphat-13 Antioxidationsmittel- 14 Süßungsmittel

## **Longdrinks & Cocktails**

*Erdbeerbowle mit frischen Erdbeeren & Minze 0,3l (Saison) 9*

*Hugo (auch Alkoholfrei möglich)*

*Limoncello Spritz 4,14*

*Aperol Spritz 2,5,9 (auch Alkoholfrei möglich)*

*Aperol Tonic 2,4,5,13 (auch Alkoholfrei möglich) 0,4 l Je 7,90 €*

*Aperol Sour. 2,4 0,2l 6,90 €*

*Gin Buck ( Gin, Ginger Ale , Zitrone) 1,4 (auch Alkoholfrei möglich)*

*Gin Tonic 4,5 (auch Alkoholfrei möglich)*

*Campari Orange*

*Cuba Libre 1,2,3,4*

*Jägermeister ~Cola 1,2*

*0,4l Je 8,90 €*

### **Aperitif**

*Martini Bianco 9 5 cl*

*Martini Rosso 9 5cl*

*Je 5,50 €*

### **Rum & Whisky je 2 cl**

*Rum Ron Zacapa 23 Jahre*

*Whisky Glenfiddich 18 Jahre*

### **Brände**

*Grappa 4 cl*

*Apfel-Birnen-Brand. 4 cl*

### **Liköre je 4 cl**

*Harzer Schmiedefeuer, Sambuca*

*Ramazotti , Montenegro, Jägermeister*

*Je 5,50 €*

## **Champagner & Prosecco**

*Crémant de Loire BRUT Frankreich 9*

*Vereinigt trockene Eleganz mit perlender Frische. Auf eine weiche Ansprache folgt eine ausgewogene Struktur.*

*Glas 0,1l 4,90 €*

*Flasche 0,75l 32,90 €*

*Prosecco Frizzante Italien 9*

*Hellgelb, lebhaft und frisch, Aroma von Nüssen, Gewürzen & Äpfeln*

*Glas 0,1 l 4,20 €*

## **Weißweine aus der Pfalz**

### **Riesling trocken 9**

**Pfalz Weingut Karl Pfaffmann**

*feiner Duft nach Pfirsich und Zitrus , saftige Frucht mit erfrischender Säure*

**Glas 6,90 €**

**Flasche 1,0 l 29,90 €**

### **Müller Thurgau halbtrocken 9**

**Pfalz Winzergenossenschaft Weinbiet**

*harmonisch weich und nach Pfirsich & Birnen duftend , mit zarter Säure*

**Glas 6,90 €**

**€ Flasche 1,0 l 29,90 €**

### **Scheurebe lieblich 9**

**Pfalz Weingut Karl Pfaffmann**

*deutliche Noten von reifen Pfirsichen und Mango, intensiv fruchtig mit saftiger Süße*

**Glas 6,90 €**

**Flasche 1,0 l 29,90 €**

## **Rotwein & Rosé**

### **Montepulciano d'Abruzzo DOC trocken 9**

**Italien, Farnese**

*leicht & fruchtig , reife Kirsche und rote Beerenfrucht, empfohlen zu Wild und Rindfleisch*

**Glas 6,90 €**

**Flasche 0,75 l 26,90 €**

### **Dornfelder halbtrocken 9**

**Pfalz, Winzergenossenschaft Weinbiet**

*dunkle Farbe , kräftige Struktur, milde Pflaumen und Kirschfrucht*

**Glas 6,90 €**

**Flasche 0,75 l 26,90 €**

### **Rosé 9**

**Schillerwein Rotling lieblich**

**Württemberg, Weingärtner Cleebrohn**

*saftige Frucht nach roten Beeren*

**Glas 6,90 €**

**Flasche 1,0 l 29,90 €**