

# HOTEL FREIGEIST

## VERANSTALTUNGEN · DATEN UND FAKTEN

FREIgeist Einbeck GmbH & Co. KG

Das FREIgeist Team hilft Ihnen gerne dabei auf neue Ideen zu kommen. Ganz nach dem Credo „Heute denken wir mal etwas Neues“ arbeiten und feiern Ihre Teilnehmer in 7 Tagungsräumen im Hotel FREIgeist Einbeck inklusive einem Raum mit Wohnzimmeratmosphäre für exklusive Runden oder Team-Rückzug während größerer Seminare. Zusätzlich können Sie im gegenüberliegenden Benz-Victoria Raum, einem Multifunktionsraum der Oberklasse mit bis zu 120 Personen unterschiedlichste Events veranstalten. Oder wie wäre es mit einem Aperitif in der Milchbar des PS.SPEICHERs?

### Fakten

- 63 Zimmer auf 5 Etagen
- 65 Parkplätze
- 4 Garagen
- 1 FREIgeist-Isetta und 8 Seminarräume
- 3 fahrbare Werksmodule
- 365 Tage quer denken
- 333 Exponate im PS.SPEICHER
- 50 Meter zur GENUSSWERKSTATT
- 1 FREIgeist-Bar mit Garage
- 1 Dachterrasse
- 1 Functional-Fitness-Raum und 1 Sauna

### Konferenzen, trainings & Co dort veranstalten, wo Kreativität Programm ist:

- 8 Tagungs- / Banketräume zwischen 48 und 285 m<sup>2</sup>
- bodentiefe Fenster
- 1 Wohnzimmer
- Kapazitäten für bis zu 110 Personen
- NERDTanke mit spezialisiertem Lesestoff
- geschmackvolles Designinterieur
- FREIgeist-Bar mit Garage

### Technische Ausstattung

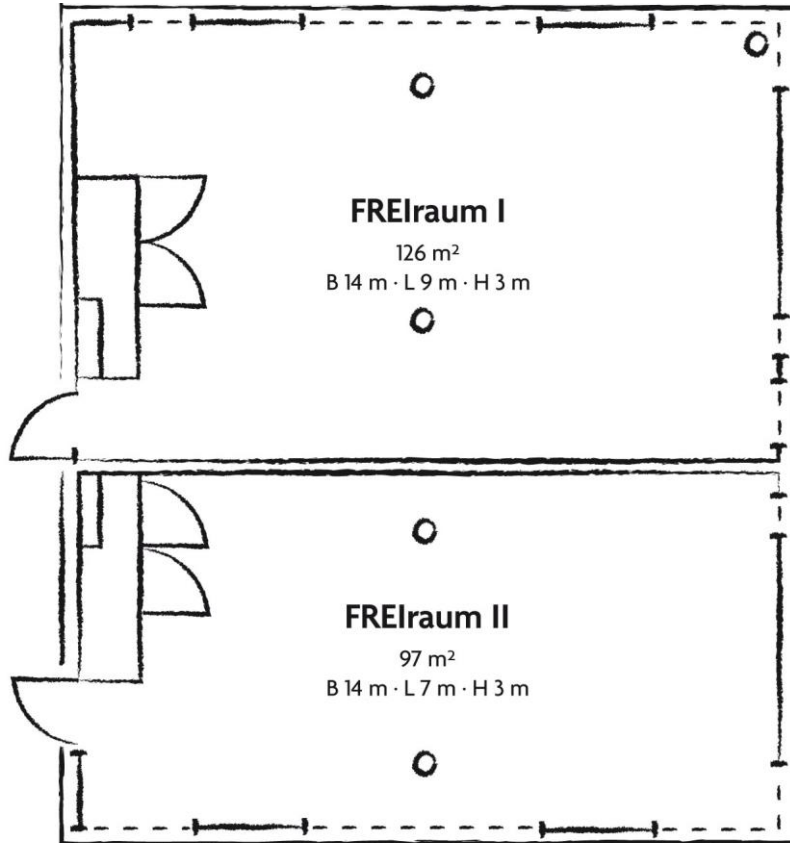
- HD-Videoleinwand
- Full-HD Beamer
- 75" Flatscreen
- Surround-System mit Front-Beschallung
- Pinnwand
- Flipchart
- Moderatorenkoffer
- Beamer
- Inspirationsmodul



FREIgeist Einbeck GmbH & Co. KG  
Tiedexer Tor 5 · 37574 Einbeck  
Telefon 05561 319 997-0 · Telefax -999  
info@freigeist-einbeck.de · www.freigeist-einbeck.de

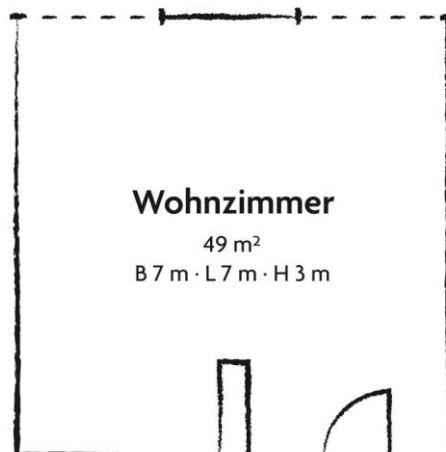
# HOTEL FREIGEIST

## RÄUMLICHKEITEN



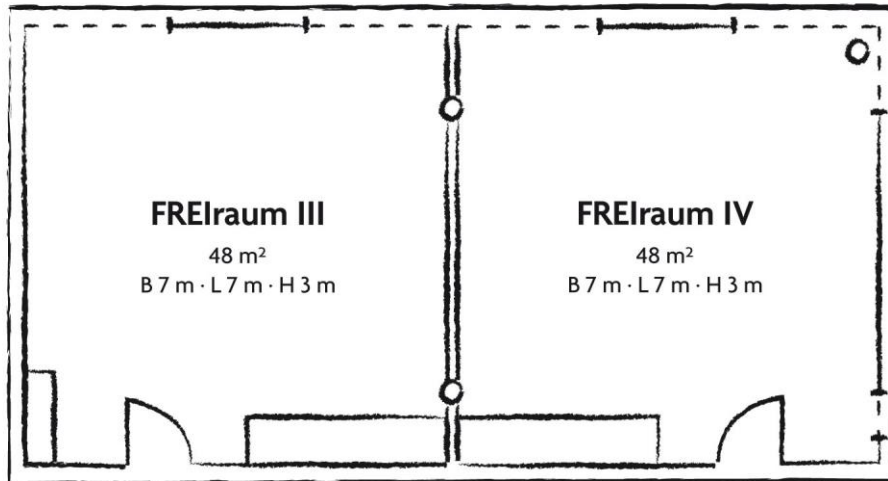
### FREIRAUM I + II

223 m<sup>2</sup>  
B 14 m · L 16 m · H 3 m



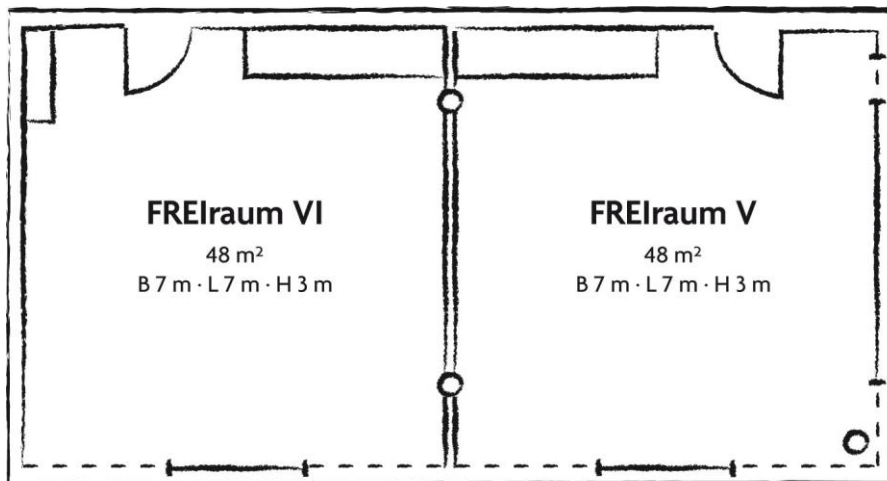
# HOTEL FREIGEIST

## RÄUMLICHKEITEN



### FREIRAUM III + IV

96 m<sup>2</sup>  
B 14 m · L 7 m · H 3 m

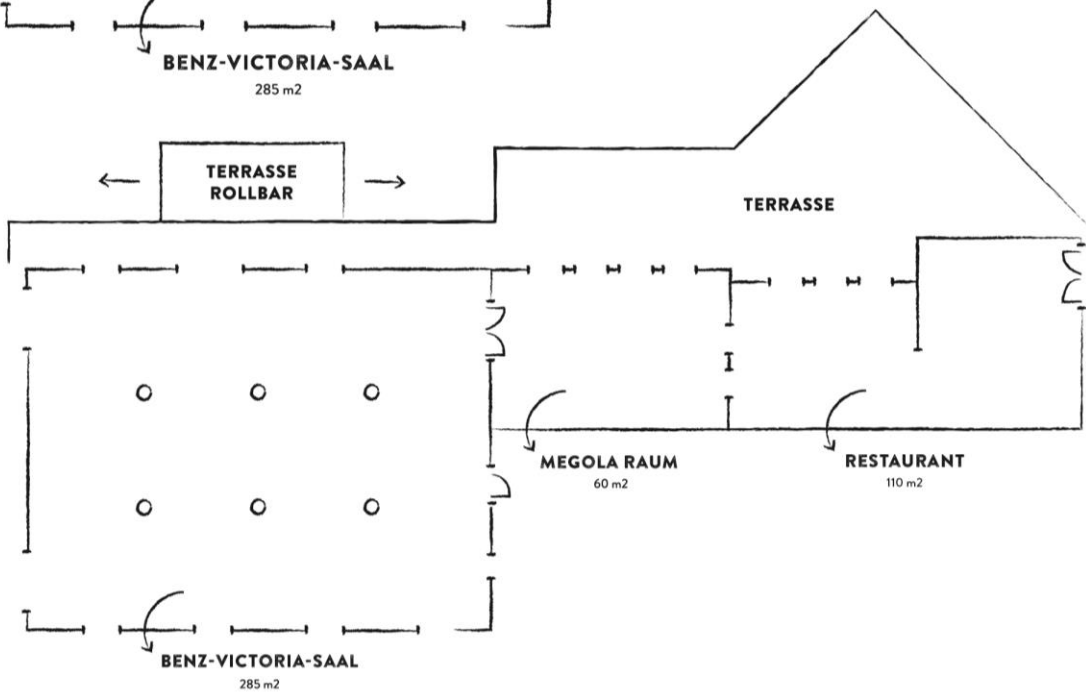
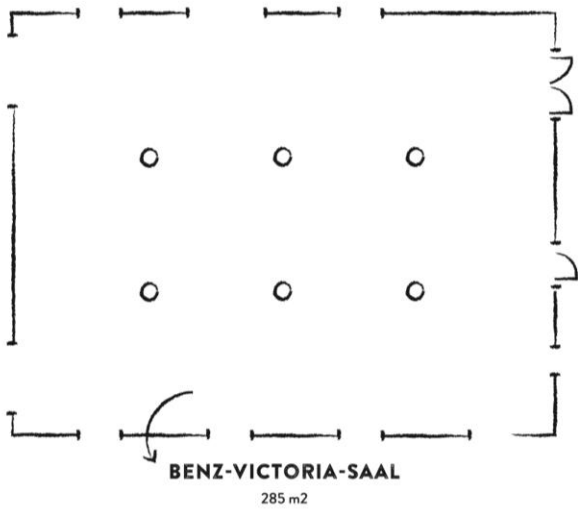
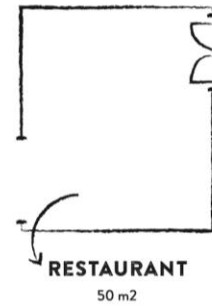
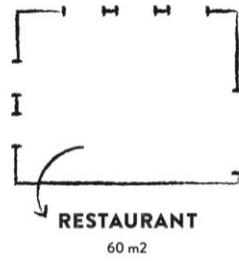
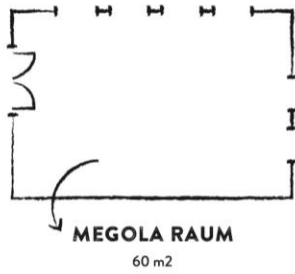


### FREIRAUM VI + V

96 m<sup>2</sup>  
B 14 m · L 7 m · H 3 m

# RÄUMLICHKEITEN

## GENUSSWERKSTATT



# RÄUMLICHKEITEN

## GENUSSWERKSTATT

---

### Benz-Victoria-Raum

---

#### Technik

##### Video:

- Videoleinwand (ca. 6 m x 2,80 m)
- Videoleinwände vor den Exponatvitrinen
- 1x Full-HD Beamer für die Front
- 6x HD Beamer für die Bespielung der Seitenwände

##### Tonanlage (JBI Raumton oder Frontbeschallung):

- 7.1. Surround-System über Blurayplayer
- Stereoeingänge für Mischpult
- 2 Funkmikrofone
- Headset und Kragenmikrofon

##### Bühne:

- maximal 3 x 6 m
- einzelne Elemente 1 x 2 m
- in zwei Höhen: 20 cm und 40 cm

---

#### Dekoration

---

|                                                            |                    |
|------------------------------------------------------------|--------------------|
| Blumenwiesen-Dekoration und Motorkolben mit einem Teelicht | kostenfrei         |
| Tischwäsche weiß / tabacco                                 | kostenfrei         |
| Servietten weiß / tabacco                                  | kostenfrei         |
| weiße Stuhlhussen                                          | € 5,00 / pro Stück |
| Menükarte mit Ihrem eigenen Bild und Spruch                | € 2,00 / pro Karte |
| Tischkarten                                                | € 1,50 / pro Karte |

---

#### Nachtzuschlag

---

Es gibt unsererseits keine Endzeit für Ihre Veranstaltung.

Sie und Ihre Gäste dürfen feiern, solange Sie möchten.

Bitte beachten Sie, dass wir einen Nachtzuschlag in Höhe von € 25,00 / Stunde / Mitarbeiter ab 01.00 Uhr erheben.

# PS.SPEICHER

DIREKT GEGENÜBER

---

## Rahmenprogramm PS.SPEICHER

---

In der süd-niedersächsischen Brau- und Fachwerkstatt Einbeck ist eine Erlebniswelt mit der weltgrößten Privatsammlung deutscher Motorradmarken beheimatet: der PS.SPEICHER. Familien und Oldtimerfreunde können hier erleben, erfahren oder durch Mitmachen erkunden, wie Tüftler und Erfinder mit neuen technischen Errungenschaften die Vehikel individueller Fortbewegung immer weiterentwickelt haben. Einzigartige historische Fahrräder, Motorräder und Automobile aus einer der größten privaten Sammlungen Deutschlands erzählen spannende Geschichten.

Der Eintritt in den PS.SPEICHER beträgt ab 15 Personen 10,50 € pro Person.  
Für eine Führung werden bis 17:30 Uhr 50,00 € pro Pilot berechnet. Beginnt die Führung nach 17:30 Uhr wird der Pilot mit 100,00 € berechnet.  
Pro Pilot können maximal 20 Personen an der Führung teilnehmen.  
Die Gruppen starten ca. 15 Minuten zeitversetzt

### Full-Motion-Simulator

Am Steuer eines Porsche 911 Carrera 4 Cabrio mit GT-Bodykit geht es allein oder mit Beifahrer auf einer von über 30 Rennstrecken ganz schön zur Sache – z.B. in Imola, auf dem Nürburgring oder in Silverstone. Geschaltet wird automatisch oder manuell. Der Simulator basiert auf der 6-DOF Plattform (six degrees of freedom), die realistische Fahrbewegungen erzeugt und somit echtes Rennfeeling spüren lässt. Basis für die Simulation ist das Rennspiel GTR Evolution.

Zum Preis von 150,00 EUR für die erste Stunde sowie 75,00 EUR für jede weitere Stunde können Sie den Simulator stundenweise exklusiv buchen.

---

## Öffnungszeiten

---

Montag: Ruhetag  
Dienstag, Mittwoch, Freitag, Samstag und Sonntag: 10 - 18 Uhr;  
Donnerstag: 10 - 21 Uhr

---

## Kontakt

---

PS.SPEICHER  
Tiedexer Tor 3 (Zufahrt über Parkplatz Jahnstraße)  
37574 Einbeck  
[www.ps-speicher.de](http://www.ps-speicher.de)

Marina Falke  
05561 92320-295  
[Marina.Falke@ps-speicher.de](mailto:Marina.Falke@ps-speicher.de)

# HOCHZEITEN

## IDEEN, DATEN & FAKTEN

---

**Trauzimmer**

PS.Speicher

---

In der obersten Etage des weithin sichtbaren Turmes des PS.SPEICHERs wurde mit viel Liebe zum Detail eine einzigartige Atmosphäre zum Heiraten geschaffen: bodentiefe Fenster laden zum Blick über Einbeck ein, um den großen Schreibtisch der Standesbeamten stehen inmitten seltener Motorräder ausreichend Stühle auch für große Hochzeitsgesellschaften. Ein besonderes Highlight ist sicherlich die Dachterrasse, die direkt vom Trauzimmer zu erreichen ist und nach erfolgter Trauung geradezu zum Anstoßen mit einem guten Tropfen über Einbecks Dächern einlädt.

Für das Trauzimmer fallen € 90,00 Raumkosten an.

In diesen Raumkosten ist eine Kerzen- und Blumen-Dekoration inkludiert.

Gerne richten wir einen Empfang nach Ihrer standesamtlichen Trauung aus.

Dazu können Sie aus unserem Getränke- und Fingerfood (kalt)-Angebot wählen.



# BANKETT VORSCHLÄGE

FREIGEIST EINBECK · AB 10 PERSONEN

---

## Finger-Food (kalt)

---

|                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------|--------|
| Salat von Büsumer Krabben mit Avocado                           | € 3,50 |
| Melonenkaltschale mit Riesengarnelen                            | € 3,50 |
| Tatar vom Niedersächsischen Jungbullen mit Einbecker Senf-Crème | € 3,50 |
| Gebeizter Lachs mit Koriander und Fenchel                       | € 3,50 |
| Mini PS.SPEICHER-Burger                                         | € 3,50 |
| Canache von Valrhona-Schokolade mit Mangosorbet                 | € 3,50 |

---

## Finger-Food (warm)

---

|                                                         |        |
|---------------------------------------------------------|--------|
| Sellerie-Apfelsuppe mit Jakobsmuschel                   | € 3,00 |
| Gebratenes Zanderfilet mit Blattspinat und Pinienkernen | € 4,00 |
| Asiatisch mariniertes Flanksteak mit Wokgemüse          | € 4,00 |
| Apfelkuchen im Glas mit Vanilleschaum                   | € 3,00 |

---

## CanaPS

---

|                                                 |        |
|-------------------------------------------------|--------|
| Bauernbrot mit Kräuterfrischkäse und Radieschen | € 2,00 |
| Ciabatta mit gegrilltem Gemüse und Basilikum    | € 2,00 |
| Einbecker Senfbrot mit Roastbeef                | € 2,50 |
| Pumpernickel mit Matjes und Boskoop             | € 2,50 |
| Verschiedene belegte Mini-Sandwiches            | € 3,50 |

Preise gelten pro Stück.

Mindestabnahme pro Sorte: 10 Stück



# BANKETTVOORSCHLÄGE

## FREIGEIST EINBECK · AB 10 PERSONEN

---

### Imbiss / Mitternachtsimbiss

---

|                                                |                        |
|------------------------------------------------|------------------------|
| Laugengebäck mit Butter und verschiedenen Dips | € 3,50                 |
| Verschieden belegte Brötchen                   | € 4,50                 |
| Currywurst mit Baguette                        | € 4,50                 |
| Kartoffeleintopf mit Mettenden und Baguette    | € 8,50                 |
| Käseplatte                                     | € 10,50                |
| Pasta mit Kirschtomate und Garnele             | € 12,00                |
| Popcorn                                        | € 100,00<br>(pauschal) |

Preise gelten pro Person.

---

### Werkstattkaffee-Kuchenbuffet

---

mit mindestens zwei verschiedenen saisonalen Kuchensorten

|                                                          |         |
|----------------------------------------------------------|---------|
| 1,5 Stücke Kuchen pro Person und bodenlos Kaffee und Tee | € 11,90 |
|----------------------------------------------------------|---------|

Preise gelten pro Person.

Ab 10 Personen

---

### Hochzeitsherztorte

---

|              |          |
|--------------|----------|
| kleines Herz | € 75,00  |
| großes Herz  | € 150,00 |

Preise gelten pro Stück.

# MENÜVORSCHLÄGE

---

## Menü 1

GENUSSWERKSTATT

---

Saisonaler Salat mit Gemüsetempura

-

Sellerie-Apfel-Süppchen mit geröstetem Nussbrot

-

Perlgraupen Risotto mit Lauch und Meerrettich

-

Kleine Kartoffelknödel mit Pilzsud und Brokkoli

-

Kokosmilchreis mit Schokoladenkrokette

4-Gang-Menü pro Person € 36,00

5-Gang-Menü pro Person € 38,00

---

## Menü 2

GENUSSWERKSTATT

---

Weißer Mousse von Strauchtomaten mit Rucola und Pinienkernen

-

Tomatenessenz mit Basilikum und Olivenöl

-

Zander mit Erbsenpüree und Speckschaum

-

Gebratene Maispouardenbrust mit geröstetem Blumenkohl und Petersilien-Risotto

-

Panna Cotta mit Mandeleis

4-Gang-Menü pro Person € 38,00

5-Gang-Menü pro Person € 46,00

---

## Menü 3

GENUSSWERKSTATT

---

Sülze vom Kalbstafelspitz mit Salat von Wurzelgemüse

-

Erbsencrèmesuppe mit Jakobsmuschel

-

Gebratener Kabeljau mit Spitzkohl und Einbecker Senf-Schaum

-

Hirschrücken mit Preiselbeer-Pfefferjus, Kohlrabi und Pilzkroketten

-

Pistazienmousse mit schwarzen Johannisbeeren

4-Gang-Menü pro Person € 42,00

5-Gang-Menü pro Person € 52,00

# BANKETT VORSCHLÄGE

## AB 20 PERSONEN

---

### Regionales Einbecker Landbuffet

GENUSSWERKSTATT

---

Leichte Kartoffelsuppe mit Einbecker Kräutersenf und Croûtons

-

Tafelspitzterrinen mit Meerrettich-Apfelcrème

Marinierter Lachs

Geräucherte Entenbrust mit Orange

Blattsalate & Rohkostsalate mit unterschiedlichen Dressings

Verschiedene Brotsorten mit Butter und Kräuterdips

-

Geschmorte Spanferkelkeule mit Bohnengemüse und Kräuterkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet mit Lauch-Pilzgemüse

-

Apfel-Schmand-Schnitte mit Vanillesauce

Mousse von Dunkler Schokolade mit Beerenragout

Obstplatte

pro Person € 36,00

---

### Grill-Buffer

GENUSSWERKSTATT

---

Tomate Mozzarella mit Basilikum

Kartoffel-Gurkensalat

Nudelsalat mit Spargel und Erbsen

Blattsalate & Rohkostsalate mit unterschiedlichen Dressings

Verschiedene Brotsorten mit Butter und Kräuterdips

-

Flanksteak

Lachs

Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln

dazu BBQ-Sauce, Sauce Béarnaise und Kräuterdip

-

Beerenragout mit Vanillesauce

Joghurtmousse mit Erdbeeren

Obstplatte

pro Person € 38,00

# BANKETT VORSCHLÄGE

## AB 20 PERSONEN

---

### GENUSSWERKSTATT-Buffer

GENUSSWERKSTATT

---

Geflügelessenz mit Frischkäsenocken

-

Wildterrinen mit Dörrobst-Chutney

Zander-Lachsroulade mit Dill und Saiblingskaviar

Blattsalate & Rohkostsalate mit unterschiedlichen Dressings

Verschiedene Brotsorten mit Butter und Kräuterdips

-

Gegrilltes Flanksteak mit BBQ-Sauce, Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln

In Kräutern gebratene Dorade mit Weißweinsauce und Blattspinat

-

Kokosmousse mit Passionsfrucht

Schokoladen-Ingwer-Kuchen

Obstplatte

pro Person € 39,50

---

### Mediterranes GENUSSWERKSTATT-Buffer

GENUSSWERKSTATT

---

Tomatencrèmesuppe mit Croûtons

-

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Thunfischcrème

Ricotta Terrine mit Taggiasca-Oliven und Antipasti

Parmaschinken mit Cantaloupe-Melone

Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum

Salat von Meeresfrüchten mit Avocado

Verschiedene Brotsorten mit Butter und Kräuterdips

-

Rosa gebratenes Roastbeef mit Paprika-Artischocken-Gemüse und Kartoffelgratin

Heilbutt mit Brokkoli aus dem Ofen und Ricottaravioli

-

Käseauswahl

Mascarpone-mousse mit Espresso

Mandelparfait mit Kirschen

Obstplatte

pro Person € 42,50

# BANKETT VORSCHLÄGE

---

## Feuerring-Bufferet

Hotel FREIgeist

---

Der Feuerring des Stahlplastikers Andreas Rechlin aus der Schweiz ist ein unverwechselbares Kunstobjekt. Die Möglichkeit des Zusammenspiels aus modernem Design und kulinarischer Vielfalt ist einzigartig.

Grobes Holz und feine Scheite aus dem Wald bringen das Feuer im inneren der Feuerschale zum Glühen. Der obere breite Rand des Stahlrings erreicht Temperaturen zwischen 180 - 300 Grad. Im Winter laden die offen lodernden Flammen besonders dazu ein, die frische Luft zu genießen und sich wärmen zu lassen und im Sommer ist der Feuerring Treffpunkt zu jeder Gelegenheit.

Marinierter Spargel mit getrockneten Tomaten  
Kirschtomaten mit Mozzarella, Basilikum und „altem“ Balsamicoessig  
Salat von Bamberger Hörnchen mit Gurken  
Blattsalate & Rohkostsalate mit unterschiedlichen Dressings  
Verschiedene Brotsorten mit Butter und Kräuterdips

-

Rinder- und Schweinefilet Medaillons  
Mini PS Speicher Burger  
Gebeiztes Norwegisches Lachsfilet  
Gemüsespieße  
Rosmarinkartoffeln  
dazu BBQ-Sauce, Sauce Béarnaise und Kräuterdip

-

Melonen vom Feuerring  
Quarkmousse mit marinierten Erdbeeren

pro Person € 49,00  
bis maximal 20 Personen

Einen Koch können Sie zu € 28,00 / Stunde dazu buchen.

---

## Vesperplatte – rustikales Tischbuffet

Hotel FREIgeist

---

Hausgemachter Eintopf

-

Brotauswahl  
Rustikale Wurst- und Käseauswahl

-

Beerenragôut mit Vanillesauce

pro Person € 19,00  
bis maximal 16 Personen

# FLASCHENWEINE

## WEISSWEINE • ROSÉWEINE • ROTWEINE

---

### Weißweine 0,75 l

---

#### Deutschland

Werkstoff, Weißwein-Cuvée  
Weingut Pfannebecker  
Rheinhessen € 29,00

Grauburgunder  
Weingut Dreissigacker  
Rheinhessen € 34,00

Freinsheim Sauvignon Blanc  
Weingut Rings  
Pfalz € 34,00

Weissburgunder  
Weingut Klumpp  
Baden € 27,00

Muschelkalk Silvaner  
Weingut am Stein  
Franken € 28,00

Riesling 101  
Weingut Spreitzer  
Rheingau € 28,00

#### Italien

Chardonnay D.O.C.  
Weingut Endrizzi  
Südtirol € 24,00

Pinot Grigio D.O.C.  
Weingut Endrizzi  
Südtirol € 24,00

# FLASCHENWEINE

## WEISSWEINE • ROSÉWEINE • ROTWEINE

---

### Roséweine 0,75 l

---

#### Deutschland

ReinRosé

Weingut Schätzel

Rheinhessen

€ 29,00

#### Frankreich

Gris blanc

Weingut Gerard Bertrand

Südfrankreich

€ 28,00

---

### Rotweine 0,75 l

---

#### Deutschland

Spätburgunder

Weingut Bercher

Baden

€ 34,00

Limberg XIV

Weingut Bercher

Baden

€ 49,00

2015er Ursprung

Weingut Schneider|Pfalz

€ 32,00

#### Italien

Serpaiolo Rosso Maremma IGT

Weingut Endrizzi

Toscana

€ 24,00

#### Frankreich

Cabernet Sauvignon

Gèrad Bertrand

€ 25,00

#### Spanien

Baron de Ley Reserva

Rioja

€ 35,00

#### Australien

2015er Koonunga Hill Shiraz

Penfolds|South Australia

€ 32,00

# WEINGÜTER

## AUSGEWÄHLTE TÜFTLER GUTER TROPFEN

### Weingut Dreissigacker - Bechtheim / Rheinhessen

Das familiengeführte Weingut setzt beim Anbau ihrer Weine einzig auf Ökologie, Nachhaltigkeit und den sorgfältigen Umgang mit natürlichen Ressourcen. Dabei ist das Ziel des Weingutes aus „Gutem - Hervorragendes“, aus „Wohlschmeckendem - Aufregendes“ und aus „Gefälligem - Charakterstarkes“ entstehen zu lassen.

### Weingut Endrizzi - San Michele all' Adige / Südtirol

Klima, Böden und Menschen sind die drei Wurzeln der Qualität. Das Weingut Endrizzi liegt an der geschützten Alpensüdseite, wo sich das mediterrane Klima mit dem kühlen Alpenklima der Dolomiten vereint.

### Weingut Bercher - Burkheim / Baden

Das Weingut Bercher ist ein traditionelles Weingut am Kaiserstuhl. Die eingespielte Zusammenarbeit der Generationen und die Verbindung von Tradition und Moderne ist das Geheimnis dieser Weine.

### Weingut zur Schwane - Vollkach / Franken

Mitten im fränkischen Rebland liegt, idyllisch gelegen zwischen Weinbergen und Wäldern, das Weingut „Zur Schwane“. In den 30er Jahren übernahm Familie Pfaff das Weingut. Nach der Übernahme des Weingutes im Jahr 1996 erweiterte Eva Pfaff-Düker rasch von 9 auf ca. 25 Hektar Rebflächen. Mittlerweile leitet die diplomierte Oenologin gemeinsam mit ihrem Ehemann Ralph Düker das Weingut mit sehr viel Geschick.

### Weingut Raddeck - Nierstein am Rhein / Rheinhessen

Die Lust am Wein kann sich auch in Einbeck entfachen. So zog es die Einbeckerin Anna Jungesblut nach Ihrem Weinbaustudium über diverse Praktika in Neuseeland wieder zurück nach Deutschland. Gemeinsam mit Ihrem Mann Stefan Raddeck führen Sie Ihr BioWeingut in Nierstein. Ihre Freude am Wein wollen Sie durch genussreiche und charaktervolle Weine teilen. Der Rote Hang in Nierstein mit seinem rotem Schieferbode zählt zu den berühmtesten Rieslinglagen Deutschlands.

### Weingut Pfannebecker

Die Pfannebeckers betreiben seit Jahrhunderten im südlichen Rheinhessen Weinbau. Das Weingut hat sich mit eleganten trocknen Weinen aus Riesling sowie weißen und roten Burgundersorten einen Namen gemacht. Hinzu kommen Spezialitäten wie Goldmuskateller, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon und Syrah.

Seit dem Jahrgang 2003 verantwortet Max Pfannebecker den Ausbau und die Stilistik der Weine. Max' Großvater Wolfgang Pfannebecker hatte den heutigen Gutshof 1960 gegründet. Er war mit der Familie aus dem zu eng gewordenen Hof im alten Ortskern von Pfeddersheim ausgesiedelt und errichtete das neue Zuhause am Ortsrand von Pfeddersheim, in der Weinbergslage Kreuzblick

Sein Sohn Holker studierte in Geisenheim Weinbau. Die Eltern von Max übernahmen 1979 den Hof.

Alle Generationen leben und arbeiten heute gemeinsam im Hof für das Weingut.



# GETRÄNKE

## BIER • ALKOHOLFREIES

---

### Biere

---

|                                       |                  |        |
|---------------------------------------|------------------|--------|
| Einbecker Brauherren Pils             | 0,4 l            | € 3,90 |
| Einbecker Brauherren Pils             | (Flasche) 0,33 l | € 3,20 |
| Einbecker Brauherren Pils alkoholfrei | (Flasche) 0,33 l | € 3,20 |
| Alster                                | 0,4 l            | € 3,90 |
| König Ludwig Hefeweizen               | 0,5 l            | € 4,60 |
| König Ludwig Weizen alkoholfrei       | 0,5 l            | € 4,60 |

---

### Mineralwasser 0,75 l

---

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Gerolsteiner Medium / Naturell | € 6,30 |
|--------------------------------|--------|

---

### Beckers bester Säfte 0,4 l

---

|                  |        |
|------------------|--------|
| Apfelsaft        | € 4,90 |
| Orangensaft      | € 4,90 |
| Kirschsft        | € 4,90 |
| Bananensaft      | € 4,90 |
| Johannisbeersaft | € 4,90 |
| Ananassaft       | € 4,90 |
| Traubensaft      | € 4,90 |
| Maracujanektar   | € 4,90 |
| Rhabarbersaft    | € 4,90 |
| Kiba             | € 4,90 |

Auch als Schorle erhältlich.

---

### Sanfte Tankstelle 0,4 l

---

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Coca Cola                          | € 4,20 |
| Cola light                         | € 4,20 |
| Sprite                             | € 4,20 |
| Apfelsaftschorle                   | € 4,20 |
| Fritz-limo Orangenlimonade (0,2 l) | € 4,20 |
| Thomas Henry Bitter Lemon (0,2 l)  | € 3,50 |
| Thomas Henry Ginger Ale (0,2 l)    | € 3,50 |
| Thomas Henry Tonic Water (0,2 l)   | € 3,50 |

# GETRÄNKE

## ALKOHOLHALTIGES

---

### Aperitifs 0,2 l

---

|                     |  |        |
|---------------------|--|--------|
| Hugo                |  | € 6,50 |
| Aperol Spritz       |  | € 6,50 |
| Miamée Rouge Spritz |  | € 6,50 |
| Campari Orange      |  | € 6,50 |

---

### Prosecco / Sekt / Champagner

---

|                                                           |        |         |
|-----------------------------------------------------------|--------|---------|
| Sekt Hardenberg Cuvée, trocken                            | 0,75 l | € 24,50 |
| Prosecco                                                  | 0,75 l | € 26,90 |
| Vivace Secco, Weingut Zur Schwane<br>(Alkoholfreier Sekt) | 0,75 l | € 24,50 |
| Champagner Taittinger Brut Réserve                        | 0,75 l | € 75,00 |
| Champagner Taittinger Brut Prestige Rosé                  | 0,75 l | € 85,00 |

---

### Longdrinks 0,2 l

---

|             |  |        |
|-------------|--|--------|
| Gin Tonic   |  | € 9,50 |
| Cuba Libre  |  | € 7,50 |
| Vodka Lemon |  | € 7,50 |

---

### Cocktails 0,2 l

---

|                                 |  |        |
|---------------------------------|--|--------|
| Mojito                          |  | € 8,50 |
| Caipirinha                      |  | € 8,50 |
| Pims Nr. 1                      |  | € 7,50 |
| Driver (Alkoholfreier Cocktail) |  | € 5,50 |

# GETRÄNKE

## ALKOHOLHALTIGES

---

### Hardenberg Spirituosen 2 cl

---

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Hardenberg Vodka               | € 2,40 |
| Lehment Rostocker Doppelkümmel | € 3,00 |
| Lehment Rostocker Aquavit      | € 3,00 |
| Hardenberg Hochzeitsweizen     | € 3,50 |
| Hardenberg Doppelweizen        | € 2,50 |
| Hardenberg Persico Sauerkirsch | € 2,50 |
| Kleiner Keiler Scharfe Kirsche | € 2,50 |
| Schwartzhog Kräuterlikör       | € 3,50 |
| Wilthener Gebirgskräuterlikör  | € 3,00 |
| Antica Sambuca                 | € 3,90 |
| Danziger Goldwasser            | € 3,80 |
| Zur Schwane Obstler            | € 3,50 |
| Zur Schwane Birnenbrand        | € 4,00 |
| Wilthener Nr. 1, XO            | € 4,50 |

---

### Spirituosen

---

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| Bowmore 12 years, 4 cl         | € 8,50  |
| Carduh 15 years, 4 cl          | € 8,50  |
| Mauricius Gold Rum, 4 cl       | € 8,50  |
| Hendricks Gin, 2 cl            | € 10,50 |
| NONINO Grappa Chardonnay, 2 cl | € 7,90  |
| NONINO Grappa Merlot, 2 cl     | € 6,90  |
| Averna, 2 cl                   | € 3,50  |

# HEISSGETRÄNKE

## WERKSTATTFEUER

---

### Heißgetränke

---

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Kaffee Crème                | € 2,90 |
| Kaffee Crème entkoffeiniert | € 2,90 |
| Espresso                    | € 2,90 |
| Doppelter Espresso          | € 4,20 |
| Latte Macchiato             | € 3,90 |
| Cappuccino                  | € 3,70 |
| Milchkaffee                 | € 3,90 |
| Schokolade mit Sahne        | € 4,00 |
| Tee (Ronnefeldt), Kännchen  | € 4,90 |