



Wochenkarte

Schnitzel „Wiener Art“ mit Salat und Bratkartoffeln
13,90

Großer Salat mit Putenbruststreifen und Balsamico Dressing
9,90

„Cheeseburger“ mit Salat und Bratkartoffeln
10,90

Hausgemachte Semmelknödel in Rahmsauce an buntem Blattsalat
6,90

Apfelstrudel mit Vanilleeis
4,90

*Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. 19 % und Service Charge.
Sollten Sie Fragen zu Inhaltsstoffen haben, fragen Sie bitte unser Personal wir beantworten Ihnen gerne alle Fragen.*

Snack Karte

Paninis

Käse / Salat / Tomaten

Schinken / Käse / Salat / Tomaten

Grillhähnchenbrust / Salat / Tomaten

5,90

Suppe

Tagessuppe (Sprechen Sie uns an 😊)

4,90

Flammkuchen

Elsässer Art

Süß – mit Ziegenkäse und Honig

7,50

Chilli con Carne

6,90

Salate

Bruschetta / Salatbouquet

Kleiner Salatteller

Salat mit Ziegenkäse

4,90

4,90

8,20

Obazda

Brezeln oder Baguette

3,50

Nachos

mit hausgemachter Salsa

Extra Dip

4,80

1,50

Aperitif

Sekt	0,1 l	3,90
Kreml's Kir	0,1 l	3,70

Hugo	0,2 l	5,00
<i>Secco, Holunder, Minze und Soda</i>		

Aperol Spritz	0,2 l	5,00
<i>Aperol, Secco, Soda</i>		

Biere vom Fass

Radeberger Pils	0,3 l / 0,5 l	2,50 / 3,60
Radler / Colabier	0,3 l / 0,5 l	2,50 / 3,60
Schauferl's Märzen	0,3 l / 0,5 l	2,50 / 3,60

Flaschenbiere

Hefe Weizen	0,5 l	3,50
Hell / Dunkel / Kristall		
Schwarzbier Krusovice	0,5 l	3,50
Schlösser Alt Bier	0,33 l	2,30
Malzbier	0,33 l	2,30

Alkoholfrei

Selters fein /still	0,25 / 0,75	1,80 / 5,00
---------------------	-------------	-------------

Cola/Fanta/Sprite/Spezi	0,2 l / 0,4 l	2,20 / 3,30
-------------------------	---------------	-------------

NOW! Limonade 100% Organic	0,33 l	2,80
<i>Fresch Lemon / Red Berry / Sunny Orange / Holunderblüte / Grapefruit</i>		

Schwepes	0,2 l	2,20
-----------------	-------	------

Ginger Ale		
Bitter Lemon		
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	2,50

Heil Säfte	0,2 l / 0,4 l	2,20 / 3,90
-------------------	---------------	-------------

<i>Orange / Apfel / Traube / Banane / Kirsch / Maracuja / Schwarze Johannesbeere</i>		
--	--	--

Saft Schorlen	0,2 l / 0,4 l	2,00 / 3,50
----------------------	---------------	-------------

Weine 0,2l

Weißweine

Deutschland

Rheingau Riesling / trocken oder feinherb
Weingut Manfred Bickelmaier 4,00

Grauer Burgunder / trocken / 2015
Stiftungsweingut Freiburg / Baden 4,50

Weisser Burgunder / trocken / 2015
Stiftungsweingut Freiburg / Baden 4,50

Frankreich

Domain de Crés Ricards / trocken / 2015
Marsanne & Rousanne 4,70

Weißherbst

Weißherbst / trocken / 2015
Stiftungsweingut Freiburg / Baden 4,00

Rotweine

Deutschland

Schwarzriesling / feinherb / 2015
Sonnenhof / Württemberg 4,00

Italien

Vesevo, Aglianico, Kampanien 4,70

Rosso Toscano / trocken / 2015
/ Toscana 4,50

Weinschorle 3,40

Apfelwein

Pur, süß oder sauer gespritzt 2,00

Whiskey 4cl

Scotch

Oban 14 Jahre 8,00
Farbe: Olivgold
Der erste Eindruck ist deutlich rauchig und würzig.
Durch seine Nähe zum Meer gewinnen Seearomen und eine leichte Salzigkeit mit der Zeit die Oberhand.

Laphroaig Islay 10 Jahre 8,00
Farbe: Strahlt durch ein volles Gold
Beim Genuss überrascht er mit einem süßen Geschmack, der sich mit Nuancen von Salz und Schichten erdigen Geschmacks mischt.

Highland Park Single Malt 10 Jahre 6,50
Farbe: Heller Bernsteinton
Jüngster Vertreter der Highland Park Familie.
Kräftig, rauchig und malzig. Weist deutliche Reste von Heidekraut auf.

Irish

Bushmills Single Malt 10 Jahre 5,00
Farbe: Gold
Riecht lebendig, dennoch leicht und etwas süßlich, nach Honig und reifen Früchten.
Schmeckt nach einer angenehmen Süße mit einem Hauch Vanille und Milkschokolade.

Japan

Nikka from the barrel 12,00
Farbe: Altes Gold mit goldbraunem Glanz
Japanischer, milder Blend mit Früchten, Gewürzen und einem Hauch Vanille

Burbon

Bulleit Bourbon 4,50
Farbe: Mittlere Bernsteinfarbe
Reifte in Fässern aus amerikanischer Eiche.
Aromen von milder Würze und süßer Eiche.

Spirituosen 4cl

Tequila "el Jimador" <i>Blanco oder Reposado</i>	3,00
Vodka "Moskovskaya"	2,50
Rum "Havana Club Anejo 3 Anos"	3,00
Rum "Havana Club Anejo 7 Anos" "Monkey 47 Black Forest"	5,00
Hirschberg Gin	5,00
Amaretto	2,50
Campari	3,50
Linie Aquavit	3,00
Fernet-Branca	3,50
Ramazotti	3,50
Averna	3,50
Williams Birne / Himbeergeist / Mirabelle	4,50

Longdrinks

<i>Cuba Libre</i>	
Havana Club Anejo 3 Anos	5,00
Havana Club Anejo 7 Anos	7,00
<i>Gin Tonic</i>	
Monkey 47 Black Forest	8,00
Hendrick's	8,00
Hirschberg	8,00
<i>Vodka Lemon / Vodka Tonic</i>	
Moskovskaya	5,00

Cocktails

Caipirinha <i>Cachaça, Limetten, Rohrzucker</i>	7,00
Mojito <i>Havana Club, Limetten, Minze, Rohrzucker</i>	7,00
Mint Julep <i>Bulleit Bourbon, Limetten, Minze, Läuterzucker</i>	7,00
Cosmopolitan <i>Moskovskaya, Grand Marnier, Limettensaft, Cranberry Juice</i>	7,00
Whiskey Sour <i>Bulleit Bourbon, Zitronensaft, Läuterzucker, Bitters</i>	7,00
Tequila Sunrise <i>Tequilla Silver, Orangensaft, Grenadine</i>	7,00

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema <i>Ginger Ale, Limette, Rohrzucker</i>	5,00
Mojitinó <i>Ginger Ale, Limettensaft, Minze, Rohrzucker</i>	5,00
Kreml Passion <i>Maracuja, Mango, Vanille, dunkle Schokolade, Karamell</i> ... Die Chefin vom Chef empfiehlt...“psst...der Hit mit Amaretto ☺“...	6,00

Heißgetränke

Espresso / Doppelter	2,00 / 3,40
Espresso Macchiato	2,20
Kaffee Crema / Pott	2,20 / 3,80
Milchkaffee	3,20
Cappuccino	2,40
Latte Macchiato	2,90
Heiße Schokolade <i>Dunkel oder Weiß / Mit Baileys</i>	2,30 / 3,50
Irish Coffee	4,50

Tee's

Bio Tee's von Sonnentor 2,60

Unsere Sorten:

- * Kräutermischung
- * Laune gut, alles gut (Früchteteemischung)
- * Zitronen – Verbene
- * Pfefferminze
- * Kamille
- * Earl Grey (vollmundig, fein – zitronig)
- * Darjeeling (Gold schimmernd, blumig, feinherb)
- * Gunpowder Grün Tee
(Intensiv, feinherb, rauchig)
- * Weißer Kraftschöpfer Tee
(Weißteemischung mit Ingwer /
harmonisch, zart-würzig, fein fruchtig)

Feiern, Events und mehr...

Sie suchen eine Möglichkeit Ihre Feier oder einen Event auszurichten?

Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir bieten Ihnen 3 Veranstaltungsräume mit Platz für bis zu 250 Personen.

Auch kleinere Feiern sind bei uns
Herzlich Willkommen.

Gerne können Sie uns ansprechen oder Ihre Anfrage an:
Igor_Novakovic@Kreml-Kulturhaus.de senden.