



## »DAS HAVS STEHT IN GOTTES HANDT ZVM SCHWARTZEN BEREN IST ES GENANT«

### ZUR GESCHICHTE DES HAUSES

*Die „Gute Stube“ vom „Weltnest Weimar“ ist immer noch der Markt. Jedes der Häuser um das Carré kann eine spannende Geschichte erzählen.*

*Unser SCHWARZER BÄR wurde bereits im Jahre 1540 erbaut — noch ein Jahrzehnt früher als sein Nachbar, das berühmte Cranachhaus. Auf eine über vierhundert Jahre alte Tradition kann dieses, als Gaststätte und Herberge errichtete Haus, nun zurückblicken.*

*Der SCHWARZE BÄR hatte in vielen bewegten Jahren manchen Gast in seinen Mauern beherbergt, so u. a. die Quartiermeister des bekannten Oberst Holck, die beständig dort aus- und eingingen und als „Veste und mannhafte Herren“ bezeichnet wurden. 1638 waren es die Offiziere und Fuhrleute der Königin von Schweden ebenso wie der Leibarzt des Herzogs von Weimar: Doktor Petrus Erasmus.*

*Wie noch vorhandene Belegzettel zeigen, waren es in Kriegszeiten durchziehenden Truppen, die das damals einzige Gasthaus am Ort beherbergen musste und dem damaligen BÄREN-Wirt hohe finanzielle Verluste bescherten. Erst 1645 erstattete ihm die herzogliche Kasse einen Betrag über 1100 Taler zurück.*

*In den nun folgenden Jahrzehnten nagte der Zahn der Zeit auch am SCHWARZEN BÄREN, so dass der Wirt Barttig sich im Jahre 1696 dazu entschloss, im Nachbarhaus den Gasthof ELEPHANT zu gründen. Der BÄR wurde eine lange Reihe von Jahren vor die Stadt verlegt, bis er im vergangenen Jahrhundert am Markt neu eröffnet wurde.*

*Fritz Fink, einer der Autoren von Schriftreihen über die Geschichte der Stadt Weimar, hat recherchiert, wie es mit dem SCHWARZEN BÄREN weiterging: Im 18. Jahrhundert war u. a. Johann Christian Koch — wohlangesehener Bürger der Stadt — Eigentumsbesitzer und Gastgeber. Im Jahre 1877 setzte der damalige Besitzer dem Renaissancebau ein weiteres Stockwerk auf.*

*Bei den 1926 erfolgten Renovierungsarbeiten wurde ein schöner, alter Rundbogen entdeckt und freigelegt. Er schmückt heute wieder die Fassade des SCHWARZEN BÄREN.*

*Als im letzten Kriegsjahr des zweiten Weltkrieges der Weimarer Marktplatz zerbombt wurde, war es erstmal aus für den SCHWARZEN BÄREN. Das Haus wurde in den kommenden Jahren zweckentfremdet genutzt und war dem Verfall preisgegeben.*

*Doch Ende der 1990er Jahre fand sich ein neuer Besitzer für dieses traditionsreiche Haus. Es wurde aufwendig und komplett saniert. Im Juli 1999 eröffnete das Gasthaus wieder im historischen Ambiente, mit der halbhohen Wandvertäfelung, dem alten Windfang und dem reich verzierten Kachelofen in der „Rats-Stube“. Wer sich umschaute, findet auf dem alten, dunklen Balken die Inschrift: „Brüder tut Geld in Euren Beutel“.*

*Im Jahr 2022 freuen wir uns darauf, ein neues Kapitel im SCHWARZEN BÄREN aufzuschlagen. Mit einem frischen Team und einer zeitgemäßen Speisekarte, welche eine Brücke zwischen Tradition und Moderne schlägt, möchten wir zusammen mit unseren Gästen den SCHWARZEN BÄREN noch viele weitere Jahre tanzen lassen.*

# **UNSERE PARTNER**

## **WEIDEWONNE**

*Das Projekt „Weidewonne“ will die wirtschaftliche Situation der Schäfereibetriebe verbessern und steht als geschützte Thüringer Marke für naturnahe Landschaftspflege, artgerechte Haltung und regionales Lammfleisch. Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist Lammfleisch ein wertvolles Lebensmittel, welches viel Eiweiß, wichtige Vitamine und Mineralstoffe enthält. Wer also gern Fleisch ist und sich gesund ernähren möchte, der sollte auf Lammfleisch der Marke „Weidewonne“ setzen - lecker schlemmen und gleichzeitig einen wichtigen Beitrag für den Naturschutz leisten.*

## **GÖNNATALER WILD UND GEFLÜGEL**

### **Vertrauen genießen – direkt vom Bauern**

*Im Tal des Gönnaabaches, unweit von Jena entfernt, liegt das kleine Dorf Altengönna. Seit mehr als 30 Jahren werden hier Puten und Gänse aufgezogen. Was hier wächst, hat Wert. Die Putenhennen, wachsen ohne Fütterungsantibiotika zu stattlichen Tieren heran. Überlieferte regionale Rezepturen, bestes Fleisch und höchste Sorgfalt bei der Herstellung machen die Gönnataler Putenspezialitäten aus.*

## **TRADITIONSBRAUEREI WEIMAR-EHRINGSDORF**

*In der Goethestadt Weimar hat die Brauerei Weimar-Ehringsdorf seit über 175 Jahren ihren Sitz. Das Ehringsdorfer Urbräu – eine feinherb ausgereifte, elegante Bierspezialität mit Brauwasser aus dem Weimarer Land. Die milde Hopfennote und der vollmundige Geschmack zeichnen diese ausgewogene Bierköstlichkeit aus.*

*Ein Genuss für Bierkenner.*

## **WEINGUT HAMM AN DER BURGKIRCHE IN INGELHEIM**

*Das Familienweingut ist malerisch gelegen zwischen Burgmauern und den angrenzenden Weinbergen. Seit 1740 ist Familie Hamm dem Weinbau verbunden. Demletzt machte man von sich reden, als: Ausbildungsbetrieb des Jahres, Goldener Preis extra bei der Bundesweinprämierung, Partnerbetrieb Naturschutz, Siegerwein in Rheinland-Pfalz, offizieller Supplier der Berlinale und 7 Staatsehrenpreise in den vergangenen 8 Jahren.*

*So können wir getrost sagen... zum Wohl im Bären!*

## **AGRARGENOSSENSCHAFT SCHKÖLEN**

*Die Agrargenossenschaft aus Thüringen steht für gelebte Nachhaltigkeit und regionale Produktion. Ihre Fischzucht erfolgt nach strengen Standards. Auf den Einsatz von Antibiotika, Medikamenten und Leistungsförderern wird hier komplett verzichtet. Der Wels wird vor Ort produziert und auf kurzen Wegen direkt zum Kunden transportiert. Fischzuchthalle und -becken werden mit einer eigenen Biogasanlage beheizt.*

*All das schont die Umwelt, garantiert eine hohe Qualität und Frische – und damit besten Fischgenuss!*

## **SOUPS**

### **CREAMY TOMATO SOUP**

*topped with cheese-herb croutons*<sup>b, j, d</sup>

small / large

5,80 € / 8,80 €

### **CARROT GINGER SOUP (V)**

*with coconut milk and basil pesto*<sup>i</sup>

small / large

6,80 € / 9,80 €

### **HEARTY GOULASH SOUP**

*with pork, celery, carrot, leek and potatoes*<sup>j</sup>

small / large

7,80 € / 10,80 €

## **APPETIZERS**

### **“WÜRZFLEISCH” RAGOUT**

*diced turkey in white gravy,  
gratinated with Edam cheese*<sup>g</sup>

7,80 €

### **SMOKED TROUT TARTAR**

*served with horseradish cream and a side salad*<sup>a, g</sup>

11,50 €

## **SALADS**

### **MIXED SALAD**

*assorted salads, fresh vegetables,  
with balsamic vinaigrette <sup>i</sup>*

12,80 €

*with crispy fried tofu (vegan) <sup>m</sup>*

14,80 €

*with crispy fried turkey strips in  
honey-sesame breading <sup>l</sup>*

15,80 €

*with garlic fried shrimps <sup>e</sup>*

19,80 €

*All soups, appetizers and salads  
are served with freshly baked baguette <sup>d</sup>*

## **MEATS**

### **THURINGIAN BRATWURST**

*on bacon-sauerkraut with carrott strips and caraway,  
served with boiled potatoes and mustard <sup>k</sup>*

14,50 €

### **THURINGIAN VENISON ROAST**

*in a red wine reduction,  
served with red cabbage and  
Thuringian dumplings <sup>3, g, i, j</sup>*

23,50 €

## **RACK OF LAMB**

*served with rosemary potatoes,  
homemade herb butter and a side salad <sup>g</sup>*

31,50 €

## **“WEIDEWONNE”-LAMB GOULASH**

*seasoned with a mix of cardamom, thyme and  
porcino mushrooms, served with buttered green  
beans and fried slices of bread dumpling <sup>b, d, g</sup>*

23,50 €

## **HOMEMADE BEEF ROULADE**

*filled with bacon, onions and pickles, served with  
red cabbage and Thuringian dumplings <sup>3, 4, k</sup>*

22,50 €

## **LUMBERJACK STEAK**

*cut from the pork neck  
with an apple and onion topping and  
a side salad in balsamic vinaigrette,  
served with pan-fried potatoes <sup>i</sup>*

18,50 €

## **TURKEY-“GESCHNETZELTES”**

*creamy turkey stir-fry with button mushrooms in a  
tarragon-cream sauce served with herb rice <sup>g</sup>*

16,50 €

## **FARMER'S BREAKFAST**

*fried potatoes with bacon, onion, and other sliced  
vegetables, seasoned with caraway, nutmeg and  
marjoram, baked omelette style with whole eggs <sup>b</sup>*

14,50 €

# **VEGAN AND VEGETARIAN**

## **HOMEMADE POTATO FRITTERS (vegan)**

*on a bed of leek and carrots  
in a coconut curry sauce with ginger<sup>d</sup>*

12,50 €

## **MUSHROOM AND LEEK STIR FRY**

*button mushrooms and leek in a creamy sauce  
infused with assorted herbs,  
served with fried slices of bread dumpling<sup>b, d, g, i</sup>*

14,50 €

## **CRISPY FRIED TOFU (vegan)**

*in a coconut curry sauce with pineapple and mango,  
served with basmati rice and roasted almonds<sup>m</sup>*

15,50 €

## **VEGETABLE PASTA (vegan)**

*colourful pasta with zucchini, bell pepper,  
cherry tomatoes and black olives,  
topped with a dollop of homemade basil pesto<sup>1, 3, d</sup>*

14,50 €

## **VEGETARIAN FARMER'S BREAKFAST**

*fried potatoes with onion and other sliced vegetables,  
seasoned with caraway, nutmeg and marjoram,  
baked omelette style with whole eggs<sup>b</sup>*

13,50 €

## **FISH**

### **CATFISH PASTA**

*butterfly-pasta with spinach and cherry tomatoes in a creamy white wine sauce and Thuringian catfish <sup>a, d, g</sup>*

19,50 €

### **PAN SEARED CHAR FILET**

*filet of char on a cucumber salad with dill and yoghurt, served with fried potatoes <sup>a, g</sup>*

20,50 €

## **COLD CUTS & CHEESE**

### **ASSORTED COLD CUTS**

*platter with Thuringian specialty sausages: knackwurst, liver sausage, cured ham, blood sausage and meatballs; served with lard, butter, pickled cucumber and sourdough bread <sup>3, 4, d, g, k</sup>*

19,50 €

### **ASSORTED CHEESES**

*platter with Altenburger goat cheese, cream cheese with herbs, alpine cheese, herb crust cheese; served with fig mustard, butter, fresh grapes and baguette <sup>d, g, k</sup>*

19,50 €

## **KID'S MENU**

### **PIRATE TREASURE**

*crispy fried turkey strips  
hidden in vegetable rice*

7,80 €

### **CRUNCHY POTATO FRITTER (vegan)**

*with apple sauce, sprinkled with  
cinnamon and sugar<sup>3, d</sup>*

7,80 €

### **BUTTERFLY PASTA (vegan)**

*colourful pasta with a creamy tomato sauce<sup>d</sup>*

6,80 €

### **FRENCH FRIES**

*with ketchup and mayonnaise<sup>b</sup>*

5,50 €



## **DESSERTS**

### **VEGAN PANCAKES**

*with a dark berry sauce and fresh fruit garnish* <sup>3, d, m</sup>

7,80 €

### **HOMEMADE APPLE FRITTERS**

*crispy fried tempura-style apple rings  
with vanilla ice cream and honey* <sup>b, d, g</sup>

8,50 €

### **BEAR SUNDAE**

*chocolate and vanilla ice cream cup with  
a dark berry sauce, topped with whipped cream* <sup>b, g</sup>

8,80 €

### **BJÖRN SUNDAE**

*vanilla ice cream cup with chunky apple sauce  
and eggnog, topped with whipped cream* <sup>b, g</sup>

9,50 €

### **ONE SCOOP OF ICE CREAM**

*vanilla or chocolate* <sup>b, d, g</sup>

2,50 €

# **HOMEMADE WAFFLES**

## **VANILLA-WAFFLE**

*served with vanilla ice cream, summer blossom  
honey, whipped cream and a fresh fruit garnish <sup>b, d, g</sup>*

8,80 €

## **WAFFLE-BJÖRN**

*served with chunky apple sauce, eggnog,  
whipped cream and a fresh fruit garnish <sup>b, d, g, e</sup>*

9,80 €

## **BEAR-WAFFLE**

*served with chocolate ice cream, dark berry sauce,  
whipped cream and a fresh fruit garnish <sup>b, d, g</sup>*

9,80 €

*Our waffle dough is made fresh daily  
and seasoned with real bourbon vanilla*

# **COFFEE**

Coffee Crema <sup>11</sup>	3,20 €
Espresso <sup>11</sup>	3,20 €
Double Espresso <sup>11</sup>	3,90 €
Cappuccino <sup>11,d</sup>	3,90 €
Latte Macchiato <sup>11,d</sup>	4,50 €
Milk Coffee <sup>11,d</sup>	4,50 €
Double Espresso on Ice <sup>11</sup>	4,50 €

## **TEA**

**High Darling** 3,90 €

*Organic Darjeeling – black tea from the Himalayas*

**Istanbul Nights** 3,90 €

*Black tea - Ceylon and Darjeeling – with mint, anise, hibiscus, ginger, clove, cinnamon, caraway, cardamom, pepper and coriander seed*

**Low Rider** 3,90 €

*Organic green tea from China*

**Heidi's Delight** 3,90 €

*Organic herb tea with peppermint, lemon balm, apple pieces, carrot flakes, lady's mantle, rosemary, bluebottle and safflower*

**Maybe Baby** 3,90 €

*Organic fruit tea with hibiscus flowers, sultanas, beets, pineapple, apple, carrot flakes, rosehip, liquorice and strawberry*

**Orange Safari** 3,90 €

*Organic-Rooibos tea with vanilla and safflower*

**Space Cookie** 3,90 €

*Organic herb tea with cocoa peel, fennel, ginger, liquorice, anise, cinnamon, cardamom, black pepper and clove*

## **NON-ALCOHOLIC BEVERAGES**

<b>Thüringer Waldquell</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,75 l</b>
Still	2,60 €	6,90 €
Medium	2,60 €	6,90 €
Sparkling	2,60 €	6,90 €

# **SOFTDRINKS**

<b>Homemade Lemonades</b>		<b>0,4 l</b>
Strawberry & Rhubarb		5,50 €
Ginger & Lime		5,50 €
Watermelon & Mint		5,50 €

<b>Regional Softdrinks - Thüringer Waldquell</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
Vita Cola <sup>2,8,11</sup>	3,00 €	5,50 €
Vita Limo Lemon	3,00 €	5,50 €
Vita Limo Orange <sup>2</sup>	3,00 €	5,50 €

		<b>0,2 l</b>
Tonic Thomas Henry <sup>10</sup>		3,50 €
Schweppes Wild Berry		3,50 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>3,10</sup>		3,50 €
Schweppes Ginger Ale <sup>2</sup>		3,50 €
Schweppes Ginger Beer		3,50 €

<b>Regional Fruit Juice - Fahner</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
Orange	3,40 €	5,90 €
Apple	3,40 €	5,90 €
Cherry	3,40 €	5,90 €
Black currant	3,40 €	5,90 €
Rhubarb	3,40 €	5,90 €
as a Spritzer	3,00 €	5,50 €

# **ALCOHOLIC BEVERAGES**

## **BEER**

<b><i>On tap</i></b>	<b><i>0,25 l</i></b>	<b><i>0,4 l</i></b>
Weimarer Urbräu-Pils <sup>d</sup>	3,10 €	4,20 €
Weimarer Helles <sup>d</sup>	3,10 €	4,50 €
Ritterbräu, amber lager beer <sup>d</sup>	3,10 €	4,50 €
Radler, unfiltered lager beer with lemonade <sup>d</sup>	3,10 €	4,50 €
 <b><i>Bottles</i></b>		
Schwarze Rose, Rosenbrauerei Pößneck	0,5 l	5,50 €
Saalfelder Hefeweizen	0,5 l	5,50 €
Paulaner Hefeweizen	0,5 l	5,50 €
Paulaner Hefeweizen, non-alcoholic	0,5 l	5,50 €
Rosenpils, non-alcoholic	0,33 l	3,80 €
 <b><i>Spritz &amp; Co.</i></b>		
Aperol Spritz <sup>2,i</sup>		7,50 €
Rosé Spritz <sup>i</sup>		7,50 €
Hugo (Prosecco with elderberry sirup) <sup>i</sup>		7,50 €
Gino Vino <sup>2,i</sup> (Ginger Ale with white wine)		7,50 €
Lillet Wild Berry		7,50 €
Lillet Tonic <sup>10</sup>		7,50 €

# WINE SELECTION

<b>Sparkling Wine <sup>i</sup></b>	<b>Glass</b>	<b>Bottle</b>
<b>House Wine</b>	0,1   3,80	0,75   25,-
<b>Crémant Brut</b>		0,75   36,-
<i>Aimery Grande Cuvée 1531, Limoux, France</i> <i>Subtle aroma of green apple and honey, floral notes, dainty perlage</i>		
<b>Rosé Crémant Brut</b>		0,75   38,-
<i>Aimery Grande Cuvée 1531, Limoux, France</i> <i>Elegant notes of white blossoms and peach, crisp mousseux</i>		
<b>White Wine <sup>i</sup></b>		
<b>Grüner Silvaner trocken</b>	0,2   6,40	1,0l   28,-
<i>Weingut Hamm, Rheinhessen</i> <i>Light citrus aroma and notes of ripe pear and quince</i>		
<b>Riesling ‚Alte Reben‘ trocken</b>	0,2   7,40	0,75   26,-
<i>Weingut Hamm, Rheinhessen</i> <i>Aroma of ripe apricot and peach with balanced acidity</i>		
<b>Grauer Burgunder trocken</b>	0,2   7,40	0,75   26,-
<i>Weingut Hamm, Rheinhessen</i> <i>Full-bodied fruit flavor and herbal bouquet</i>		
<b>Sauvignon Blanc trocken</b>	0,2   8,40	0,75   30,-
<i>Weingut Hamm, Rheinhessen</i> <i>Light flavors of green gooseberry and kiwi, hint of freshly cut nettle</i>		
<b>Poet Cuvée halbtrocken</b>	0,2   7,40	1,0l   34,-
<i>Weimarer Poetenweg, Saale-Unstrut</i> <i>Juicy notes of gooseberry and peach, light mineral flavors</i>		
<b>Weißburgunder trocken</b>	0,2   8,40	0,75   30,-
<i>Gröster Steinberg, Thürkind, Saale-Unstrut</i> <i>Full-bodied aroma of pineapple, delicate apricot and ripe apple</i>		
<b>Weißburgunder halbtrocken</b>	0,2   8,40	0,75   30,-
<i>Burgwerbener Herzogsberg, Thürkind, Saale-Unstrut</i> <i>Fizzy, full-bodied wine with delicate sweetness</i>		

**Bacchus trocken** 0,2 | 8,40 0,75 | 30,-

Weingut Pawis, Saale-Unstrut

*Fresh, herbal and fizzy. Hints of cassis, gooseberry and exotic fruits*

### **Rosé<sup>i</sup>**

**Portugieser Weißherbst trocken** 0,2 | 6,40 0,75 | 22,-

Weingut Hamm, Rheinhessen

*Refreshing rosé for hot summer days and nights*

**Merlot & Cabernet Sauvignon feinherb** 0,2 | 7,40 0,75 | 26,-

Weingut Hamm, Rheinhessen

*Fabulous fruit of red berries and green bell peppers – perfect in summer!*

**Pink Pony feinherb** 0,2 | 8,40 0,75 | 30,-

Weingut Born, Saale-Unstrut

*Super fruity. Take a ride on the Pink Pony at a full gallop!*

### **Red Wine<sup>i</sup>**

**Portugieser trocken** 0,2 | 6,40 1,0l | 28,-

Weingut Hamm, Rheinhessen

*Strong aroma of red fruits such as cherry, raspberry and blackberry*

**Dornfelder trocken** 0,2 | 7,40 1,0l | 34,-

Weingut Dr. Hage, Saale-Unstrut

*Fruity bouquet, aroma of black cherry*

**Rote Cuvée halbtrocken** 0,2 | 7,40 1,0l | 34,-

Weingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut

*Aroma of cassis and wild berries, dark chocolate, subtle sweetness*

**Frühburgunder trocken** 0,75 | 34,-

vom Quarzit, Weingut Forster, Nahe (Vegan)

*Crisp aromas of wild raspberry, red currant, cranberry and sweet cherry; underlying earthy and herbal notes*

**Rotweincuvée trocken** 0,75 | 42,-

Wolfram Proppe, Saale-Unstrut

*Smooth red wine, aged for one year in oak casks. Aroma of ripe berries.*

**Wine Spritzer** 0,2 | 4,80

## APÉRITIF

Martini Extra Dry <sup>i</sup>	5 cl	4,50 €
Martini Rosso <sup>i</sup>	5 cl	4,50 €
Campari <sup>2</sup>	4 cl	4,50 €

## DESTILLATES

### ***Fruit distillate by Fahner***

Williams Christ Pear	2 cl	3,50 €
Honig Willi ( <i>honey pear</i> )	2 cl	3,50 €
Mirabellenwasser ( <i>mirabelle plum</i> )	2 cl	4,80 €
Wald Himbeergeist ( <i>raspberry</i> )	2 cl	4,80 €

### ***Fine spirits by Edelbrennerei Dirker in Franconia***

Feldzwetschgenwasser, <i>barrel aged plum brandy</i>	2cl	6,80 €
Hazelnut	2cl	6,80 €

### ***Bitter & Herbal***

Aromatique	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Weimarer Klassik – Kräutergeist	2 cl	3,50 €
Ramazzotti	4 cl	5,00 €

### ***Wodka***

Absolut Vodka, Sweden	2 cl	3,00 €
-----------------------	------	--------



# **WHISKEY, SCOTCH & RUM**

## **Whiskey & Scotch**

**Jack Daniel's** 4 cl 5,80 €

*Old No.7 Tennessee, Bourbon Whiskey*

**Bulleit Bourbon** 4 cl 6,80 €

*Frontier Whiskey Kentucky*

**Talisker** 4 cl 7,80 €

*10 year old Single Malt Scotch Whisky, Isle of Skye*

**Laphroaig** 4 cl 8,80 €

*10 year old Single Malt Scotch Whisky, Islay*

## **Rum**

**Havanna Club** 4 cl 5,80 €

*3 year old Rum from Cuba*

**Ron Botucal** 4 cl 7,80 €

*Reserva Exclusiva, Venezuela*

**Don Papa** 4 cl 8,80 €

*Aromatic Rum from the Philippines*

# **LIQUEUR**

**Heimatlikör Beerenstark** 2 cl 4,80 €

*BIO fruit liqueur made by Wiegand Manufaktur Weimar, 30% vol.*

**Dirty Harry** 2 cl 2,80 €

*Lakritzlikör (liquorice)*

**Bailey's<sup>2.g</sup>** 4 cl 5,50 €

*Irish cream liqueur*

# LONGDRINKS

Eisbär <i>Eggnogg &amp; Bitter Lemon</i> <sup>e.g</sup>	7,50 €
Jack Daniel's & Cola <sup>2,8,11</sup>	7,50 €
Cuba Libre <sup>2,8,11</sup>	7,50 €
Absolut Vodka & Tonic <sup>10</sup>	7,50 €
Absolut Vodka Orange	7,50 €
Absolut Vodka Rhabarber	7,50 €
Campari Soda <sup>2</sup>	7,50 €
Campari Orange <sup>2</sup>	7,50 €

## ***Gin Tonic*** <sup>10</sup>

Tanqueray	7,50 €
Gin Mare	10,50 €
Hendrick's	10,50 €
Lyonel Weimar Dry Gin	14,00 €

*all Gins are served with 0,2l Tonic Water from Thomas Henry*

## ***Mules***

Moscow Mule (Absolut Vodka)	8,50 €
Jäger Mule (Jägermeister)	8,50 €
London Buck (Tanqueray)	8,50 €

# **DIGESTIF**

<b>Nordhäuser</b>	2 cl	3,00 €
<i>Doppelkorn (double distilled grain)</i>		
<b>Malteser</b>	2 cl	3,00 €
<i>Aquavit</i>		
<b>Tresterbrand</b>	2 cl	5,00 €
<i>Weingut Pawis</i>		
<b>Wilthener</b>	4 cl	6,80 €
<i>Nr.1 Weinbrand</i>		

# **THANK YOU**

***We hope you had a great time and enjoyed staying with us.***

***Visit us online:***

***[www.schwarzer-baer.de](http://www.schwarzer-baer.de)***

***Your opinion matters.***

***Rate us on Google or Tripadvisor:***

*Scan one of the following QR-codes with your device to create a review:*



***Google or Tripadvisor***

## ***ADDITIVES***

1. preservatives
2. food coloring
3. antioxidant
4. sweeteners saccharin
5. sweeteners cyclamate
6. sweeteners aspartame, contains phenylalanine
7. sweeteners acesulfame
8. phosphate
9. sulfured
10. quinine
11. caffeinated
12. flavor enhancer
13. blackened
14. waxed
15. genetically modified

## ***ALLERGENS***

- a) fish
- b) egg
- c) peanuts
- d) containing gluten
- e) crustacea
- f) lupine flour
- g) milk
- h) edible nuts
- i) sulfur dioxide
- j) celery
- k) mustard
- l) sesame seeds
- m) soy (beans)
- n) mollusks