

# SPEISEKARTE

## VORSPEISEN

*Auftakt zum Wintermenü und Übergang zum Frühling*

### Kürbis-Grünkern-Salat

*Kerniger Gemüse-Salat mit fruchtiger Note*

7,90 €

### Rote-Beete-Eintopf

*Das leckere Wurzelgemüse macht nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch viel her.*

8,90 €

### Möhren-Erbсен-Salat mit Schafskäse und Oliven

*Dieser Salat ist ein »Übergangssalat« da der Winter noch nicht vorüber ist. Dieser lauwarme servierte Salat erhöht doch gleichzeitig schon die Vorfreude auf stetig mehr Grün.*

8,90 €

### Pastinakencremesuppe mit Croûtons

*Cremige Suppe für kalte Tage*

7,90 €

### Nechliner Fischsuppe

*wärmend, sehr lecker und gesund*

8,90 €



## HAUPTGÄNGE

### Schweinekotelett mit Selleriehaube, Kartoffel-Wirsing-Gratin und Wurzelgemüse

*Ein geniales Stück Fleisch, butterzart mit Sellerie, Auflauf mit Kartoffeln-Schinken-Wirsing und Haselnüssen sowie würziger Glace.*

18,90 €

### Zweierlei Rind mit Rotebeete-Püree und gebratenen Apfelscheiben

*Rindersteak und Frikadelle mit Rote Beete dem Super-Powerfood. Nicht nur für Sportler ist die Knolle ein wahrer Vitamin- und Mineralstoff-Lieferant richtig zubereitet köstlich schmeckt.*

23,90 €

### Schweinemedallions mit Speckmantel und Kartoffeltupf

*Rosa gegartes Schweinefilet „edel und zart“ mit Grünen Bohnen.*

17,50 €

### Chili con Carne mit Süßkartoffeln

*Das ist ein Eintopf, der richtig satt macht und durch seine Schärfe kräftig von innen wärmt. Die leichte Süße mildert den "Bumms" der Chili-Schärfe.*

18,50 €

### Thunfisch-Zitronen-Pasta mit Rucola

*Die würzige Fischsauce versinkt in bissfest gegarten Muschelnudeln.*

16,90 €

### Gebratenes Lachsfilet mit Kräuterschaum und Paprika-Reis

*Gebratener Lachs - zart, mild und appetitlich rosa - so mögen auch Kinder Fisch!*

16,90 €

### Gefüllte Maishähnchenbrust mit Risotto, Bohnen und Bacon

*Maishähnchen ein Highlight auf jedem Teller. Die Hühner wachsen auf langsame und natürliche Weise deshalb eine wahre Delikatesse.*

17,90 €



## FÜR DIE KLEINEN

### Gebratene Hühnerbrust

*Kartoffelpüree und Buttererbsen*

6,90 €

### Tagliatelle

*in Tomatensauce*

6,90 €

## DESSERT

### *Marzipanmousse mit Zimt-Zwetschgen*

Ein Dessert zum dahinschmelzen.

*Dieses Dessert besteht aus einer cremig-süßen Marzipanmousse mit säuerlichen aromatischen Pflaumen. Beide Komponenten ergänzen sich besonders gut und sind das köstliche Finale des Menüs.*

7,90 €

### *Fruchtiges Apfel-Tiramisu*

*Genießen Sie das herrlich cremige Tiramisu mit saftigen Früchten.*

7,90 €



## GASTHOF ALTE BRENNEREI

Die „Alte Brennerei“ Nechlin, angrenzend an das wunderschöne Naturschutzgebiet der Beeke, hat eine wechselvolle Geschichte. Bereits im Jahr 1887 errichtet, fristete sie viele Jahre ein trauriges Dasein und ist 2015 zu neuem Leben erwacht. Wer heute die „Hefekammer“ diese ehemalige Kornbrennerei betritt, kann sich in der „Malztenne“ oder auf der Sonnenterrasse ganze Menüs schmecken lassen, die im „Gärraum“ vor den Augen der Gäste frisch zubereitet werden. Ganz egal, wo man es sich gemütlich macht, ob im „Brennraum“ am Kamin oder mit einem „Korn“ an der Bar, unser Küchenchef nimmt sich Ihrem Gaumen mit Frische und Regionalität an. Auch unsere Gästezimmer erinnern mit ihren Namen, wie „Schnitzelkammer“, „Destille“, „Kornkammer“ oder „Waschküche“ an ihre frühere Bestimmung.

WIR LADEN SIE EIN, SICH UMZUSEHEN UND  
WÜNSCHEN IHNEN GUTEN APPETIT.

Liebe Gäste,  
bei Anreisen an Ruhetagen bitten wir Sie  
folgende Nummer anzurufen: 01622351498.

Unsere Öffnungszeiten vom 01. März bis 31. Dezember 2018

Montag: Ruhetag

Dienstag bis Samstag : 10:00-21:00 Uhr

Ab 20:00 Uhr Küchenschluss

Sonn- und Feiertage: 10:00-18:00 Uhr

Ab 17:00 Uhr Küchenschluss

Telefon: 039740- 299792

E-Mail: [info@cafezumspeicher.com](mailto:info@cafezumspeicher.com)

Internet: [www.cafezumspeicher.com](http://www.cafezumspeicher.com)



# EISKARTE

## EISSORTEN (Kugel Eis 1,00 €)

Schoko, Vanille, Erdbeere, Kirsche, Stracciatella und Himbeersahne

## KINDERBECHER

Kinderportion 2 Kugeln Eis mit Sahne und Smarties

3,10 €

## SCHOKOTELLER

mit Sahne und Schokosauce auf Schokoeis

4,90 €

## KARAMELLELLER

Sahne und Karamellsauce auf Vanille- und Schokoeis

4,90 €

## SCHWEDENTELLER

frischer Apfelmus und Eierlikör auf Vanilleeis und Sahne

5,40 €

## BANANA- SPLIT

Vanilleeis mit Bananen und Sahne und Schokosauce

5,40 €

## KIWITELLER

mit Kiwischeiben und Sahne auf Vanille- und Erdbeereis

5,40 €

## ERDBEERTELLER

mit frischen Erdbeeren und Sahne auf Erdbeer- und Vanilleeis

5,40 €

## EISSCHOKOLADE

kalte Schokolade mit Sahne und Schokosplitter auf Schokoeis

4,20 €

## EISKAFFEE

Eis gekühlter Kaffee auf Vanilleeis mit Sahne

4,20 €



# Kaffeekarte

## KAFFEE UND KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee (Tasse)

2,40 €

Kaffee (Kännchen)

6,80 €

Cappuccino

3,30 €

Milchkaffee

3,90 €

Latte Macchiato

3,90 €

Espresso

2,90 €

Espresso (doppelt)

4,40 €

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

Latte Macchiato Coretto

Haselnuss, Karamell, Amaretto oder Vanille

4,90 €



## Tee

### Fein – der elegante Darjeeling

*Besonders zartes, blumiges Aroma*

2,70 €

### Würzig – Masala Chai

*Das besondere aromatische Chai Geschmackerlebnis*

2,70 €

### Wohltuend – Grüner Tee

*Mit Lemonmyrte fein-aromatisch mit herber Frische.*

2,70 €

### Aromatisch – Rooibos Orange und Karamell

*Mild-aromatisch mit raffiniertem Aroma*

2,70 €

### Harmonisch - Kräutertee

*Kamille oder Pfefferminz*

2,70 €

### Fruchtig - Früchtetee

*Himbeere und Hibiskus*

2,70 €



# Getränkekarte

## Softdrinks

**Coca Cola**

0,3l – 2,40 €

**Coca Cola light**

0,3l – 2,40 €

**Fanta**

0,3l – 2,40 €

**Sprite**

0,3l – 2,40 €

**Tonic**

0,2l – 2,40 €

**Bitter Lemon**

0,2l – 2,40 €

**Ginger Ale**

0,2l – 2,40 €

## Gerolsteiner Gourmet

Naturell, Medium, Sprudel

0,25l – 2,40 €

0,75l – 5,40 €



## Säfte

### Granini

Orange, Banane, Kirsch, Apfel, Apfel naturtrüb,  
Rhabarber, Ananas, Pink Grapefruit, Tomate

0,2l - 2,60 €

0,4l - 3,90 €

Alle unsere Säfte erhalten Sie auch als Schorle.

0,2l - 2,60 €

0,4l - 3,90 €



## Bier

### Lübzer Pils vom Fass

0,3l – 2,90 €

0,4l – 3,90 €

### Erdinger Hefeweizen

0,5l – 4,50 €

### Erdinger Dunkel

0,5l – 4,50 €

### Duckstein Original

0,5l – 4,90 €

## Bier alkoholfrei

### Lübzer Pils alkoholfrei

0,3l – 2,90 €

### Erdinger alkoholfrei

0,5l – 4,50 €

### Vitamalz – das Original

0,33l – 2,70 €



## Aperitif

**Martini bianco**

5,90 €

**Martini extra Dry**

5,90 €

**Sherry Medium**

4,90€

**Campari on the Rocks**

4,50 €

**Aperol Spritz**

6,90 €

**Havana-Cocktail**

6,50 €

**Nechliner Winterzauber**

Gin, Wodka, Sekt, Ananassaft, Zimt

3,50 €



## Weißwein

### Riesling (2014)

Weingut Klaus Böhme, Saale Unstrut, trocken

0,75l – 23,40 €

0,25l – 7,90€

### Grauburgunder (2013)

Weingut Kiefer, Baden, trocken

0,25l – 7,90€

1,00l – 29,70 €

### Chardonnay (2015)

Weingut Graf von Weyher, Pfalz, trocken  
im Holzfass gereift

0,25l – 7,90 €

0,75l – 23,40 €

### Rivaner (2013)

Weingut Wick, Pfalz, feinherb

0,25l – 6,90 €

0,75l – 20,40 €

### Den Tag versüßen (2014)

Weingut Friedrich Kiefer, Baden, lieblich

0,25l – 6,90 €

0,75l – 20,40 €



## Rosé

### Rosé d'Anjou

„Les Caprices d'Ines“, halbtrocken

0,25l – 7,10 €

0,75l – 21,10 €

### Schmetterling im Bauch

Weingut Friedrich Kiefer, Baden, trocken

0,25l – 6,90 €

0,75l – 20,40 €

### G.punkt Rosé – Cuvée

Weingut Graf von Weyher, Pfalz, trocken

0,25l – 7,90€

0,75l – 22,90 €



## Rotwein

### Château Saransot-Dupré

Château Saransot-Dupré, Bordeaux, trocken  
0,375l – 17,60 €

### Piemonte Barbera

Casa Santórsola, Piemonte, Italien, trocken  
0,25l – 6,90 €  
0,75l – 20,40 €

### Primitivo di Manduria

Rocca della Macie, Apulien, Italien, trocken  
0,25l – 8,40 €  
0,75l – 25,20 €

### Pietra Pura

Puglia, Negroamaro, Italien, trocken  
0,25l – 7,90 €  
0,75l – 23,40 €

### Dornfelder trocken / feinherb

Weingut Dorwagen, Rheinhessen  
0,25l – 6,90 €  
0,75l – 20,40 €

### Palacio

Haus „Alte Kreuzmühle“, Spanien, lieblich  
0,25l – 6,90 €  
0,75l – 20,40 €



## Prosecco

### Prosecco „Il Fresco“

Villa Sandi, Venetien

0,2l – 5,90 €

### Prosecco Frizzante

Villa Sandi, Venetien

0,75l – 19,90 €

## Champagner

### Champagne Bouché Blanc de Blanc brut

Bouché père & Fils

0,375l – 32,90 €



## Spirituosen

### Brände/Geist

Williams-Christ-Birne  
Brennerei Hubertus Vallender

2cl - 2,90€

4cl - 4,60€

### Alte Zwetschge a.d. Barrique

Brennerei Hubertus Vallendar

2cl - 3,80€

4cl - 6,40€

### Kirschbrand

Brennerei Hubertus Vallender

2cl - 2,70€

4cl - 4,40€

### Haselnussgeist

Brennerei Hubertus Vallendar

2cl - 3,80 €

4cl - 6,40 €

### Obsthof Gramzow

Brennerei am Oberuckersee Prenzlau

Pflaumenbrand

Schlehengeist

Kirschwasser

Obstbrand aus Äpfeln

Himbeergeist

2cl - 4,60 €

4cl - 7,20 €



# Grumsiner Brennerei Uckermark

## Korn

Ein Klarer von hier!

BioWeizen vom Gut Wilmersdorf und Gerstenmalz  
gewachsen, geschrotet, doppelt gebrannt,  
in Rumfässern aus Martinique gelagert und vollendet gereift

2cl - 3,20 €

4cl - 5,60 €

## Kräuterlikör

ist ein herzhaft-milder Kräuterlikör. Ausgesuchte Kräuter geben diesem Likör  
seinen einmügigen Charakter.

2cl - 3,60 €

4cl - 6,70 €

## Quittenbrand

ist ein feiner Likör aus reifen  
Quitten. Das saftige Quittenaroma erschließt sich zu Beginn etwas  
zurückhaltend, dann aber tief und komplex.

2cl - 3,60 €

4cl - 6,70 €

## Likör „Alte Pommeranze“

Likörspezialität aus Bitterorangen aus Pommern

2cl - 2,70 €

4cl - 4,70 €

## Grappa Torba Nera 3 anni

Trester wird über Eichenholzspänen geräuchert

2cl - 3,90 €

4cl - 7,30 €



## Congac VSOP, Brard Blanchard

Bio-Congac, mindestens 10 Jahre  
In Limousineichenfässer gereift

2cl – 5,10€

4cl – 9,90€

## Whiskey Glen Droanch 12y

weicher Single Malt Whiskey mit  
einer Reichhaltigen sahnigen Note

2cl – 5,10 €

4cl – 9,90 €

## Ron Mulata

Kubanischer Rum,  
15 Jahre in Holzfässern gereift

2cl – 4,10 €

4cl – 7,90 €

## Ramazotti

2cl – 2,90 €

4cl – 4,40 €

## Jägermeister

2cl – 3,10 €

4cl – 4,20€

## Fläminger Jagd

2cl – 2,20 €

4cl – 3,50 €

## Nordhäuser Korn / Nordhäuser doppel Korn

2cl – 2,40 €

4cl – 4,00 €

## Moskovskaya Wodka

2cl – 2,50 €

4cl – 4,20 €

## Smirnoff Wodka

2cl – 2,50 €

4cl – 4,20 €



## Malteser Aquavit / Linie Aquavit

2cl - 2,70 €

4cl - 4,30 €

## Tanqueray Gin

2cl - 2,60 €

4cl - 4,20 €

## Bombay Gin

2cl - 2,60 €

4cl - 4,20 €

## Remy Martin V.S.O.P

2cl - 4,10 €

4cl - 5,60 €

## Hennesey very Special

4cl - 5,40 €

## Glenfiddich Single Malt 15 Jahre

2cl - 4,20 €

4cl - 7,20 €

## Chivas Regal Blended Scotch

2cl - 2,90 €

4cl - 5,00 €

## Jonny Walker Black Label

2cl - 2,90 €

4cl - 5,00 €

## Verschiedene Fruchtliköre

2cl - 2,70€

4cl - 3,70 €



## Cocktails

### Casablanca

Wodka, Eierlikör, Sekt, Orangensaft  
6,00 €

### Frozen Daiquiri

Rum, Limejuice, Zuckersirup  
6,50 €

### Pina Colada

Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne  
6,50 €

### Caipirinia

Pitu, Limette, Rohrzucker  
6,00 €

### Gin Fizz

Gin, Soda, Zitronensaft  
6,00 €

### Moscow Mule

Vodka, Ginger Beer, Limettensaft, TBT Bitter Truth  
6,50 €

### Tonic Spritz

Aperol, Tonic, Grapefruitsaft  
6,00 €

### Nechliner Rumtopf

Captain Morgan Rum, Beerenfrüchte, Ginger Ale  
6,50 €



## Ohne Spritz

### Apfeltörtchen

Vanillesirup, Granini Apfelsaft,  
Granini Rhabarbersaft, frische Chili  
5,00 €

### Ipanema

Limette, Rohrzucker, Ginger Ale  
5,00 €

### Virgin Colada

Ananassaft, Kokossirup, Sahne  
5,00 €

### Nechliner Sumpf

Bitter Lemon, Grapefruitsaft, Zitronensaft  
5,00 €



## Longdrink

Campari Orange

5,50 €

Campari Soda

5,50 €

Cuba Libre

5,50 €

Whiskey Cola

5,50 €

Horse's Neck  
Whiskey, Ginger Ale

5,50 €

Gin Tonic

5,50 €