



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

### ZUR GESCHICHTE DES HAUSES

*Die „Gute Stube“ vom „Weltneest 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!*

## **SUPPEN**

### **TOMATENCREMESUPPE**

*mit Käse-Kräuter-Croutons<sup>b,j,d</sup>*

klein / groß  
5,80 € / 8,80 €

### **KAROTTEN-INGWER-SUPPE (vegan)**

*mit Kokosnussmilch und Basilikumpesto<sup>i</sup>*

klein / groß  
6,80 € / 9,80 €

### **WÜRZIGE GULASCHSUPPE**

*mit Schweinefleisch, Sellerie, Karotten,  
Lauch und Kartoffeln<sup>j</sup>*

klein / groß  
7,80 € / 10,80 €

## **VORSPEISEN**

### **ZARTES WÜRZFLEISCH**

*von der Gönnataler Pute, überbacken mit Edamer<sup>g</sup>*

7,80 €

### **TATAR VON DER GERÄUCHERTEN FORELLE**

*mit Sahnemeerrettich, dazu Salatbeilage<sup>a,g</sup>*

11,50 €

## **SALATE**

### **BUNTER SALATTELLER**

*mit verschiedenen Blattsalaten,  
knackigem Gemüse und Balsamicodressing<sup>i</sup>*

12,80 €

*mit gebratenem Tofu (vegan)<sup>m</sup>*

14,80 €

*mit gebratenen Putenbruststreifen  
in Honig-Sesam-Mantel<sup>l</sup>*

15,80 €

*mit gebratenen Garnelen<sup>e</sup>*

19,80 €

*Zu all unseren Suppen, Vorspeisen und Salaten  
reichen wir ofenfrisches Baguette<sup>d</sup>*

## **HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH**

### **THÜRINGER BRATWURST**

*auf Speck-Sauerkraut mit Karottenstreifen und  
Kümmel, dazu Salzkartoffeln und Senf<sup>k</sup>*

14,50 €

### **BRATEN VOM THÜRINGER HIRSCH**

*in kräftiger Rotweinsöße,  
dazu Apfel-Rotkohl und Thüringer Klöße<sup>3, g, i, j</sup>*

23,50 €

## **ROSA GEBRATENES LAMMKARREE**

*mit Rosmarinkartoffeln, hausgemachter  
Kräuterbutter und einer Salatbeilage<sup>g</sup>*

31,50 €

## **GULASCH VOM WEIDEWONNE-LAMM**

*verfeinert mit Kardamom, Thymian und Steinpilzen,  
dazu Butter-Bohnen und  
gebratene Semmelkloßscheiben<sup>b, d, g</sup>*

23,50 €

## **RINDERROULADE**

### **NACH ART DES HAUSES**

*gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurken,  
dazu Apfel-Rotkohl und Thüringer Klöße<sup>3, 4, k</sup>*

22,50 €

## **MARINIERTES HOLZFÄLLERSTEAK VOM SCHWEIN**

*unter Apfel-Zwiebel-Gemüse mit Majoran,  
an Salatbeilage in Balsamicodressing,  
dazu Bratkartoffeln<sup>i</sup>*

18,50 €

## **PUTENGESCHNETZELTES**

*aus dem Gönnatal mit Champignons  
in Estragon-Sahnesoße und Kräuter-Reis<sup>g</sup>*

16,50 €

## **BAUERNFRÜHSTÜCK**

*Bratkartoffeln mit Bauchspeck, Gemüsestreifen und  
Zwiebeln, abgeschmeckt mit Kümmel, Muskat und  
Majoran, gebacken mit Ei<sup>b</sup>*

14,50 €

# **VEGETARISCHE UND VEGANE** **HAUPTGERICHTE**

## **HAUSGEMACHTE KARTOFFELPUFFER (vegan)**

*auf Lauch und Karotten  
in Kokosnussmilch mit Ingwer und Curry<sup>d</sup>*  
12,50 €

## **CHAMPIGNON-LAUCHGEMÜSE**

*in Kräuter-Sahnesoße,  
dazu gebratene Semmelkloßscheiben<sup>b, d, g, i</sup>*  
14,50 €

## **GEBRATENER TOFU (vegan)**

*in Kokos-Curry-Soße mit Ananas und Mango,  
dazu Basmatireis mit gerösteten Mandeln<sup>m</sup>*  
15,50 €

## **BUNTE NUDELPFANNE (vegan)**

*mit Zucchini, Paprika, Cherrytomaten und  
schwarzen Oliven, verfeinert mit  
hausgemachtem Basilikum-Pesto<sup>13, d</sup>*  
14,50 €

## **VEGETARISCHES BAUERNFRÜHSTÜCK**

*Bratkartoffeln mit Gemüsestreifen und Zwiebeln,  
abgeschmeckt mit Kümmel, Muskat und Majoran,  
gebacken mit Ei<sup>b</sup>*  
13,50 €

# **HAUPTGERICHTE MIT FISCH**

## **WELS-PFANNE**

*Zartes Welsfilet aus Schkölen mit Schmetterlingsnudeln,  
Spinat und Cherrytomaten, in Weißwein-Sahnesoße <sup>a, d, g</sup>*

19,50 €

## **GEBRATENES SAIBLINGSFILET**

*auf frischem Gurkensalat mit Dill und Joghurt,  
dazu Schwenkkartoffeln <sup>a, g</sup>*

20,50 €

# **BÄRENBROTZEIT**

## **GEMISCHTE WURSTPLATTE**

*mit verschiedenen Thüringer Wurstspezialitäten:  
Knackwurst, Leberwurst, Bauernschinken, Blutwurst  
und Hackfleischbällchen; dazu Schmalz, Butter,  
Gewürzgurken und frisches Bauernbrot <sup>3, 4, d, g, k</sup>*

19,50 €

## **GEMISCHTE KÄSEPLATTE**

*Altenburger Ziegenkäse, Kräuterfrischkäse,  
Bergkäse, Kräuterhexe; dazu Feigensenf, Butter,  
Trauben und ofenfrisches Baguette <sup>d, g, k</sup>*

19,50 €

# **GERICHTE FÜR UNSERE** **KLEINEN GÄSTE**

## **BUNTER PIRATENSCHATZ**

*goldene Putenbruststreifen,  
versteckt im Gemüsereis*

7,80 €

## **KNUSPRIGER KARTOFFELTALER (vegan)**

*mit Apfelmus, Zucker und Zimt<sup>3, d</sup>*

7,80 €

## **BUNTE SCHMETTERLINGSNUDELN (vegan)**

*mit Feuerwehrsoße aus Tomaten<sup>d</sup>*

6,80 €

## **KNUSPRIGE POMMES FRITES**

*mit Ketchup und Mayonnaise<sup>b</sup>*

5,50 €



# **DESSERTS**

## **VEGANE PFANNKUCHEN**

*mit Waldbeerensoße und frischen Früchten*<sup>3, d, m</sup>

7,80 €

## **HAUSGEMACHTE APFELRINGE**

*im knusprigen Backteig mit Vanilleeis und Honig*<sup>b, d, g</sup>

8,50 €

## **BÄRENEISBECHER**

*Schokoladen- und Vanilleeis*

*mit Waldbeerensoße und Schlagsahne*<sup>b, d, g</sup>

8,80 €

## **EISBECHER BJÖRN**

*Vanilleeis mit Apfelkompott,*

*Eierlikör und Schlagsahne*<sup>b, d, g</sup>

9,50 €

## **EINE KUGEL EIS**

*Vanille oder Schokolade*<sup>b, d, g</sup>

2,50 €

# HAUSGEMACHTE WAFFELN

## VANILLE-WAFFEL

*mit einer Kugel Vanilleeis, Sommerblütenhonig,  
Schlagsahne und frischen Früchten<sup>b, d, g</sup>*  
8,80 €

## WAFFEL-BJÖRN

*mit Apfelkompott, Eierlikör, Schlagsahne  
und frischen Früchten<sup>b, d, g, 3</sup>*  
9,80 €

## BÄREN-WAFFEL

*mit einer Kugel Schokoladeneis, Waldbeerensoße,  
Schlagsahne und frischen Früchten<sup>b, d, g</sup>*  
9,80 €

*Unser hausgemachter Waffelteig wird frisch gefertigt  
und mit echter Bourbon-Vanille verfeinert*

# KAFFEE

Kaffee Crema <sup>11</sup>	3,20 €
Espresso <sup>11</sup>	3,20 €
Doppelter Espresso <sup>11</sup>	3,90 €
Cappuccino <sup>11,d</sup>	3,90 €
Latte Macchiato <sup>11,d</sup>	4,50 €
Milchkaffee <sup>11,d</sup>	4,50 €
Doppelter Espresso auf Eiswürfel <sup>11</sup>	4,50 €

## **TEESPEZIALITÄTEN**

**High Darling** 3,90 €

*Bio Darjeeling - Schwarztee aus dem Himalaya*

**Istanbul Nights** 3,90 €

*Schwarzer Tee - Ceylon und Darjeeling – mit Minze, Anis, Hibiskus, Ingwer, Nelken, Zimt, Kümmel, Kardamom, Pfeffer und Koriander*

**Low Rider** 3,90 €

*Bio-Grüntee aus China*

**Heidi's Delight** 3,90 €

*Bio-Käutertee mit Pfefferminze, Zitronenmelisse, Apfelstücken, Karottenflocken, Frauenmantel, Rosmarin, Färberdistel und Kornblumen*

**Maybe Baby** 3,90 €

*Bio-Früchtetee mit Hibiskusblüten, Sultaninen, Rote Beete, Ananas, Apfel, Karottenflocken, Hagebutte, Süßholz und Erdbeere*

**Orange Safari** 3,90 €

*Bio-Rooibos mit Vanille und Färberdistel*

**Space Cookie** 3,90 €

*Bio-Gewürz-Kräutertee mit Kakaoschale, Fenchel, Ingwer, Süßholz, Anis, Zimt, Kardamom, schwarzer Pfeffer und Gewürznelke*

## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

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

# **SOFTDRINKS**

## ***Hausgemachte Limonade***

**0,4 l**

Erdbeer-Rhabarber		5,50 €
Limette-Ingwer		5,50 €
Melone-Minze		5,50 €

## ***Regional von Thüringer Waldquell***

**0,2 l**

**0,4 l**

Vita Cola <sup>2,8,11</sup>	3,00 €	5,50 €
Vita Limo Zitrone	3,00 €	5,50 €
Vita Limo Orange <sup>2</sup>	3,00 €	5,50 €

**0,2 l**

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 €

## ***Regionale Säfte von Fahner***

**0,2 l**

**0,4 l**

Apfelsaft	3,40 €	5,90 €
Orangensaft	3,40 €	5,90 €
Rhabarbernektar	3,40 €	5,90 €
Sauerkirschsaft	3,40 €	5,90 €
Schwarzer Johannisbeernektar	3,40 €	5,90 €
Saftschorle	3,00 €	5,50 €

# ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

## BIER

### ***Fassbiere aus der***

#### ***Traditionsbrauerei Weimar-Ehringsdorf***

	<b>0,25 l</b>	<b>0,4 l</b>
Weimarer Urbräu-Pils <sup>d</sup>	3,10 €	4,20 €
Weimarer Helles <sup>d</sup>	3,10 €	4,50 €
Weimarer Ritterbräu <sup>d</sup>	3,10 €	4,50 €
Radler naturtrüb <sup>d</sup>	3,10 €	4,50 €

### ***Flaschenbiere***

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 alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
Rosenpils alkoholfrei	0,33 l	3,80 €

## SPRITZ & CO.

Aperol Spritz <sup>2,9</sup>	7,50 €
Rosé Spritz <sup>9</sup>	7,50 €
Hugo <sup>9</sup> (Prosecco mit Holundersirup)	7,50 €
Gino Vino <sup>2,9</sup> (Ginger Ale mit Weißwein)	7,50 €
Lillet Wild Berry	7,50 €
Lillet Tonic <sup>10</sup>	7,50 €



# UNSERE WEINKARTE



## **Schaumwein<sup>i</sup>**

**Glas**

**Flasche**

**Sekt, Marke des Hauses**

0,1 | 3,80

0,75 | 25,-

**Crémant Brut**

0,75 | 36,-

Aimery Grande Cuvée 1531, Limoux, Frankreich

*Feine Aromen von grünem Apfel und Honig, florale Noten, feine Perlage*

**Rosé Crémant Brut**

0,75 | 38,-

Aimery Grande Cuvée 1531, Limoux, Frankreich

*Elegante Noten von weißen Blüten und Pfirsich, feines Mousseux*

## **Weißwein<sup>i</sup>**

**Grüner Silvaner trocken**

0,2 | 6,40

1,0 l | 28,-

Weingut Hamm, Rheinhessen

*Leichte Zitrusaromen und Noten nach reifer Birne und Quitte*

**Riesling „Alte Reben“ trocken**

0,2 | 7,40

0,75 | 26,-

Weingut Hamm, Rheinhessen

*Reife Aromen von Aprikose und Pfirsich mit ausbalanciertem Säurespiel*

**Grauer Burgunder trocken**

0,2 | 7,40

0,75 | 26,-

Weingut Hamm, Rheinhessen

*Dichte, kräftige Frucht mit zartem Schmelz und einem kräutrigen Bouquet*

**Sauvignon Blanc trocken**

0,2 | 8,40

0,75 | 30,-

Weingut Hamm, Rheinhessen

*Grüne Stachelbeere, etwas Kiwi, Akzente von frisch gemähter Brennnessel*

**Poet Cuvée halbtrocken**

0,2 | 7,40

1,0 l | 34,-

Weimarer Poetenweg, Saale-Unstrut

*Noten von saftiger Stachelbeere und Weinbergpfirsich, schöne Mineralität*

**Weißburgunder trocken**

0,2 | 8,40

0,75 | 30,-

Gröster Steinberg, Thürkind, Saale-Unstrut

*Voluminöse Aromen von exotischer Ananas, zarter Aprikose und reifem Apfel*

**Weißburgunder halbtrocken**

0,2 | 8,40

0,75 | 30,-

Burgwerbener Herzogsberg, Thürkind, Saale-Unstrut

*Spritziger, fruchtiger Wein mit feiner Fruchtsüße und vollmundigem Schmelz*

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

Weingut Pawis, Saale-Unstrut

*Frisch, würzig und spritzig. Anklänge von Cassis, und exotischen Früchten*

### **Rosé<sup>i</sup>**

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

Weingut Hamm, Rheinhessen

*Frischer Terrassenwein für die heißen Sommertage & -nächte*

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

Weingut Hamm, Rheinhessen

*Sagenhafte Frucht von roten Beeren und grüner Paprika. Idealer Sommerwein*

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

Weingut Born, Saale-Unstrut

*Super fruchtig und mit Galopp nach vorn. Kommt mit auf einen Ritt mit dem Pink Pony!*

### **Rotwein<sup>i</sup>**

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

Weingut Hamm, Rheinhessen

*Kraftvolle Aromen roter Früchte wie Kirsche, Himbeere und Brombeere*

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

Weingut Dr. Hage, Saale-Unstrut

*Fruchtiges Bukett, frische, intensive Frucht, Aromen von dunkler Kirsche*

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

Weingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut

*Aromen von Cassis und Waldbeerenfrucht, dunkle Schokolade, zarte Fruchtsüße*

**Frühburgunder trocken** 0,75 | 34,-

vom Quarzit, Weingut Forster, Nahe (Vegan)

*Strukturierte Aromen von dunklen Beeren und Süßkirsche, ergänzt durch leicht vegetale und kräutrige Noten*

**Rotweincuvée trocken** 0,75 | 42,-

Wolfram Proppe, Saale-Unstrut

*Samtiger, mittelschwerer Rotwein, mit einjähriger Lagerung im Eichenfass. Duftet nach reifen Beeren; 60% Cabernet Jura, 40% Dornfelder*

**Weinschorle** 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 €

## DESTILLATE

### ***Obstbrände von Fahner***

Williams-Christ-Birne	2 cl	3,50 €
Honig Willi	2 cl	3,50 €
Mirabellenwasser	2 cl	4,80 €
Himbeergeist	2 cl	4,80 €

### ***Feine Brände von der Edelbrennerei Dirker in Franken***

Feldzwetschgenwasser, holzfassgelagert	2cl	6,80 €
Haselnuss	2cl	6,80 €

### ***Bitter & Kräuter***

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

### ***Wodka***

Absolut Vodka, Schweden	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 Jahre, Isle of Skye, Single Malt Scotch Whisky*

**Laphroaig** 4 cl 8,80 €

*10 Jahre, Islay, Single Malt Scotch Whisky*

## **Rum**

**Havanna Club** 4 cl 5,80 €

*3 Jahre, Kuba*

**Ron Botucal** 4 cl 7,80 €

*Reserva Exclusiva, Venezuela*

**Don Papa** 4 cl 8,80 €

*Philippinen*

# **LIKÖR**

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

*BIO Fruchtlikör aus der Wiegand Manufaktur in Weimar, 30% vol.*

**Dirty Harry** 2 cl 2,80 €

*Lakritzlikör*

**Bailey's** 4 cl 5,50 €

*Irischer Sahnelikör <sup>2g</sup>*

# LONGDRINKS

Eisbär <i>Eierlikör mit 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 €

*alle Gins werden mit 0,2l Tonic Water von Thomas Henry serviert*

## **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</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>		

## **VIELEN DANK**

***für Ihr Vertrauen.  
Wir hoffen, es hat Ihnen bei uns gefallen.  
Besuchen Sie uns gerne auch online:***

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

***Ihre Meinung ist uns wichtig, daher freuen wir uns über Ihr  
Feedback. Bewerten Sie uns auf Google oder Tripadvisor:***

*QR-Code mit dem Smartphone scannen, um eine Bewertung auf*



***Google oder Tripadvisor  
zu erstellen.***

## **ZUSATZSTOFFE**

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Farbstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Süßungsmittel Saccharin
5. mit Süßungsmittel Cyclamat
6. mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
7. mit Süßungsmittel Acesulfam
8. mit Phosphat
9. geschwefelt
10. chininhaltig
11. koffeinhaltig
12. mit Geschmacksverstärker
13. geschwärzt
14. gewachst
15. gentechnisch verändert

## **ALLERGENE**

- a) Fisch
- b) Eier
- c) Erdnüsse
- d) Glutenhaltiges Getreide
- e) Krebstiere
- f) Lupine
- g) Milchprodukte
- h) Schalenfrüchte
- i) Schwefeldioxid und Sulfite
- j) Sellerie
- k) Senf
- l) Sesam
- m) Soja
- n) Weichtiere