

SUPPEN

Kartoffelsuppe ^(g,i,4) mit Speck ^(2,3,8,16) & Brot ^(a1-4,f,h,k)	4,70 €
Rinderbrühe mit Flädle ^(a1-4,c,g,i) , Gemüsestreifen & Brot ^(a1-4,f,h,k)	4,70 €

SALATE

Alle Salate wahlweise mit Hausdressing oder Balsamico-Dressing

Bayrischer Backhendlsalat ^(11,a1-4,c,h,j) knusprige panierte Hähnchenbruststreifen an Blattsalat, garniert mit Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Karotte, Peperoni, Rettich & Kürbiskernen, abgeschmeckt mit Kürbiskernöl	15,50 €
Krustenbrotsalat (vegetarisch) knusprige Würfel vom Brot ^(a1-4,f,h,k) mit Schafskäse ^(g) , in der Pfanne mit Knoblauch gebraten, auf Blattsalat, Tomaten, Gurken ^(11,j) , Zwiebeln, Peperoni, Rettich & Karotte	14,20 €
Kleiner gemischter Salat (vegetarisch) ^(11,j) Blattsalat, Tomaten, Gurken ^(11,j) , Zwiebeln, Peperoni, Rettich & Karotte	3,90 €

Alle Salate können auf Wunsch auch vegetarisch zubereitet werden.

BROTZEIT

Hausgemachte Kartoffelrösti -mit Räucherlachs ^(1,6,g) , Kräuterquark ^(g,i) & Salatgarnitur	15,40 €
Kartoffelpfanne mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln und obenauf 3 Spiegeleier (vegetarisch) ^(c) + Speck ^(2,3,8,16,c,i)	10,90 € + 1,50 €

Ofenkartoffel mit Sauerrahm 9,90 €
mit kleinem gemischtem Salat (vegetarisch)^(g,i)

+ Speck^(2,3,8,16,i) + 1,90 €

+ Pilze ^(2,3,8,16,c,i) + 1,90 €

+ Marktgemüse + 3,20 €

+ Räucherlachs^(1,6,d) & Kräuterquark^(g,i) + 4,90 €

+ Rinderstreifen + 6,90 €

Schweizer Wurstsalat^(8,16,i,j) 10,90 €

mit Brot^(a1-4,f,h,k)

+ Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Speck ^(2,3,5,8,15,16,c,i) + 3,20 €

Leberkäs' ^(2,3,4,16,i,j) 11,90 €

mit 2 Spiegeleiern & Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Speck ^(2,3,5,8,15,16,c,i)

Marburger Krüstchen 13,90 €

kleines Schnitzel^(a1-4,c) auf Brot^(a1-4,f,h,k), obenauf Speck^(2,3,8,16,c,i), Zwiebeln, Pilze, Spiegelei & Salatgarnitur

LAUBEN-KLASSIKER

Grobe Metzgerbratwurst 14,90 €

mit Rotkraut, Salzkartoffeln & geschmorten Zwiebeln

Rinderleber Berliner Art 16,90 €

mit Kartoffelpüree^(g), geschmorten Zwiebeln & Apfelingeln

Schweinshaxe ⁽¹⁶⁾ (ca. 800g) 18,40 €

nach Münchner Art mit Kartoffelknödel^(a1-4,c,g), Bratensoße & Sauerkraut

Hausgemachte Rinderroulade (400g) 19,40 €

gefüllt mit Speck^(2,3,8,16), Gurken^(11,i,j), Zwiebeln, Senf & Gewürzen, dazu Rotkraut, Salzkartoffeln und Bratensoße

Allgäuer Kassspatzen^(a1-4,c,g,1) 12,70 €

mit Röstzwiebeln, an roten Zwiebeln und Frühlingszwiebeln (vegetarisch)

+ Speck^(a1-4,c,i,2,3,8,16) + 2,20 €

8 Nürnberger Rostbratwürste ^(4,16) 12,90 €

mit Sauerkraut und Kartoffelpüree^(g) dazu geschmorte Zwiebeln

Schweineschnitzel ^(a1-4,c,g)	
-Wiener Art	14,60 €
-Jäger Art	16,60 €

Hähnchenschnitzel ^(a1-4,c,g)	
-Wiener Art	14,60 €
-Jäger Art	16,60 €

Cordon Bleu ^(a1-4,c,g,1,3,4,8)	16,90 €
Schweineschnitzel Wiener Art gefüllt mit Kochschinken und Käse	
Wahlweise mit Bratensoße oder Champignonrahmssoße ^(g)	+ 2,70 €

Zu jedem Schnitzel / Cordon Bleu wahlweise:
Pommes Frites, Salzkartoffeln^(a1-4), Bratkartoffeln^(2,3,5,8,15,16,c,i) mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Speck, oder Spätzle^(a1-4,c)

Wir empfehlen zu jedem Schnitzel / Cordon Bleu einen kleinen gemischten Salat^(11,j) 3,50 €
Wahlweise mit Hausdressing oder Balsamico-Dressing

Laubenburger 100% frisches Rinderhack 180g ^(a1-4,c,f,g,i,j,k)	13,90 €
mit Pommes Frites	

+ Speckstreifen ^(2,3,8,16,i)	+ 1,30 €
+ Käse ^(1,g)	+ 1,30 €
+ Spiegelei	+ 1,30 €

Hähnchenburger Hähnchenbrustfilet 180g ^(a1-4,c,f,g,i,j,k)	13,90 €
mit Pommes Frites	

+ Speckstreifen ^(2,3,8,16,i)	+ 1,30 €
+ Käse ^(1,g)	+ 1,30 €
+ Spiegelei	+ 1,30 €

Barbecueburger 100% frisches Rinderhack 180g ^(a1-4,c,f,g,i,j,k)	13,90 €
mit Pommes Frites	

- mit Speckstreifen ^(2,3,8,16,i)	+ 1,30 €
- mit Käse ^(1,g)	+ 1,30 €
- mit Spiegelei	+ 1,30 €

Alle Burger sind als vegetarische Variante mit Kartoffelrösti erhältlich!

STEAKS

Filetsteak 250g Rohgewicht	24,90 €
Rumpsteak 250g Rohgewicht	20,90 €
Hähnchenbrustfilet 220g Rohgewicht	16,50 €
Alle Steaks wahlweise mit Kräuterbutter^(g) oder Champignonrahmsoße^(g)	+ 2,70 €
Beilagen wahlweise	je+ 3,20 €
Pommes Frites, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln ^(2,3,5,8,15,16,c,i) mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Speck, Kartoffelpüree ^(g) , Spätzle Marktgemüse, Rotkraut, Sauerkraut, geschmorte Zwiebeln, Brotkorb ^(a1-4,f,h,k)	
Beilagensalat^(11,i) wahlweise mit Hausdressing oder Balsamico-Dressing	+ 3,50 €

HESSISCHE SPEZIALITÄTEN

Handkäs´ mit Musik^(g) mit Brot ^(a1-4,f,h,k) Eingelegter Handkäse in Essig & Öl mit Zwiebeln ^(g)	8,70 €
Himmel & Erde Gebratene Blutwurst mit Kartoffelpüree ^(g) , geschmorten Zwiebeln & Apfelingern	15,40 €
Hessisches Schmand Schnitzel^(2,3,8,16,a1-4,c,i,j) wahlweise mit Pommes Frites, Salzkartoffeln ^(a1-4) , Bratkartoffeln ^(2,3,5,8,15,16,c,i) mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Speck, oder Spätzle ^(a1-4,c)	16,60 €
Wir empfehlen zum Schmand Schnitzel einen kleinen gemischten Salat^(11,j) Wahlweise mit Hausdressing oder Balsamico-Dressing	3,50 €
Frankfurter Grüne Soße (vegetarisch) ^(c,g) mit Salzkartoffeln & Ei saisonal	9,50 €

ZUM SÜSSEN SCHLUSS

Halbgebackenes Schokotörtchen im Glas ^(a1-4,c,g,h,l) mit Rum	4,90 €
Kaiserschmarrn Wiener Art ^(a1,c,g,l) mit Rosinen, gerösteten Mandeln & Apfelmus ^{3,11)}	5,50 €
Warmer Apfelstrudel ^(a1-4,c,e,f,g,h,i,l,m) mit Vanillesoße ^(g) und Sahne	5,90 €

Täglich wechselndes Kuchenangebot auf Nachfrage

Unser tägliches Programm der „gutbürgerlichen“ Gerichte flankieren wir mit hessischen Schmankerln aus Großmutter's Rezeptbuch.

Unsere Speisen werden alle frisch zubereitet, denn Qualität ist unser oberstes Gebot.

Sollte es deshalb mal zu kleineren Wartezeiten kommen, bitten wir um Ihr Verständnis.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant Gartenlaube.

INFO

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.

Wir bieten bei verschiedenen Speisen, kleinere Portionen bis zu 2 € günstiger, an. Sprechen Sie diesbezüglich bitte den Service an.

Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Produkte, die Allergene oder Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet:

a1)Gluten Weizen, (a2)Gluten Roggen, (a3)Gluten Gerste, (a4)Gluten Hafer, (b)Schalen/Krebstiere, (c)Hühnereier, d)Fische, (e)Erdnüsse, (f)Sojabohnen, (g)Milch/Laktose,(h)kann Spuren von Nüssen enthalten, Mandeln h2)Haselnüsse, (h3)Walnüsse, (h4)Cashewnüsse, (h5)Pecannüsse, (h6)Paranüsse, (h7)Pistazien, (h8)Macadamianüsse, i)Sellerie, (j)Senf, (k)Sesamsamen, (l)Schwefeloxid/Sulfite, (m)Lupinen, (n)Weichtiere/Mollusken, (1)Farbstoff, (2)Konservierungsstoff, (3)Antioxidationsmittel, (4)Geschmacksverstärker, (5)geschwefelt, (6)geschwärzt, 7)gewachst,(8)mit Phosphat, (9)koffeinhaltig, (10)Chininhaltig, (11)Süßungsmittel, (12)Phenylalinquelle, (13)Gentechnisch verändert möglich, (14)Taurin, (15)unter Schutzatmosphäre verpackt, (16)Nitritpökelsalz

FASSBIERE

Krombacher Pils	0,3l 2,90 €	0,5l 4,70 €
Krombacher Weizen	0,3l 2,90 €	0,5l 4,70 €
Krombacher Dunkel naturtrüb	0,3l 2,90 €	0,5l 4,70 €
Krombacher Hell	0,3l 2,90 €	0,5l 4,70 €
Krombacher Kellerbier naturtrüb	0,3l 2,90 €	0,5l 4,70 €

Probieren Sie alle unsere Bierspezialitäten auch im Mix mit Coca-Cola, Sprite, Fanta oder Bananennektar!

FLASCHENBIERE

Krombacher Weizen dunkel		0,5l 4,50 €
Erdinger Kristallweizen		0,5l 4,50 €
Erdinger Urweisse		0,5l 4,50 €
Krombacher Weizen	-alkoholfrei-	0,5l 4,30 €
Krombacher Pils	-alkoholfrei-	0,33l 3,00 €
Krombacher Radler	-alkoholfrei-	0,33l 3,00 €
Weizen-Radler	-alkoholfrei-	0,33l 3,00 €

APFELWEIN

Possmann Apfelwein	0,3l 2,70 €	0,5l 4,20 €
		1,0l 8,00 €
wahlweise gespritzt mit Wasser, Sprite, Fanta, Coca-Cola ^(1,3,9)		2,0l 15,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vöslauer Mineralwasser prickelnd	0,25l 2,80 €	0,75l 5,50 €
Vöslauer Mineralwasser ohne	0,25l 2,80 €	0,75l 5,50 €
Coca-Cola ^(1,3,9)	0,3l 2,80 €	0,5l 4,00 €
Coca-Cola LIGHT ^(1,3,9,11,12)	0,3l 2,80 €	0,5l 4,00 €
Coca-Cola ZERO ^(1,3,9,11,12)		0,2l 2,60 €
Fanta Orange	0,3l 2,80 €	0,5l 4,00 €
Sprite	0,3l 2,80 €	0,5l 4,00 €
Spezi ^(1,3,9)	0,3l 2,80 €	0,5l 4,00 €
Lift-Apfelsaftschorle	0,3l 2,80 €	0,5l 4,00 €
Vitamalz ⁽¹⁾		0,33l 2,80 €

Granini Säfte & Nektare

Orange, Kirsche, Ananas⁽³⁾, Maracuja, Apfel,
Johannisbeere, Banane⁽³⁾, Rhabarber

0,2l 2,80 € 0,5l 6,20 €

Säfte & Nektare als Schorle

0,3l 2,90 € 0,5l 4,50 €

Schweppes

Tonic Water⁽¹⁰⁾ | Bitter Lemon^(3,10)

Ginger B.⁽¹⁾ | Russian Wild Berry⁽¹⁾ | Ginger Ale⁽¹⁾

0,2l 2,80 €

Krombacher`s Fassbrause

Rhabarber | Zitrone | Holunder | Mango | Maracuja
Schwarze Johannisbeere

0,33l 3,00 €

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Maracuja/Minze⁽¹⁾

0,5l 5,20 €

Ingwer/Limette

0,5l 5,20 €

Granatapfel⁽¹⁾ /Grenadine

0,5l 5,20 €

Pfirsich/Bergamotte (Eistee)⁽¹⁾

0,5l 5,20 €

Cassis/Gurke⁽⁷⁾

0,5l 5,20 €

Brombeere/ Minze⁽¹⁾

0,5l 5,20 €

Himbeere/ Minze⁽¹⁾

0,5l 5,20 €

Melone/Minze⁽¹⁾

0,5l 5,20 €

Limette/ Minze⁽¹⁾

0,5l 5,20 €

Rhabarber/Minze⁽¹⁾

0,5l 5,20 €

EILLES TEE - TEA DIAMONDS

Assam-Schwarztee, Darjeeling, Earl Grey, Pfefferminztee, Rooibos Vanille,
Sonne Asiens, Sommerbeere, Kräutergarten, Kamille BIO

2,60 €

Grog

4,50 €

mit Pott Rum 4cl & Assam-Schwarztee

Frischer Minztee

3,20 €

Frischer Ingwertee

3,20 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee⁽⁹⁾

Tasse 2,40 €

Pott 3,40 €

Kaffee HAG

Tasse 2,40 €

Pott 3,40 €

Espresso ⁽⁹⁾	2,20 €
Doppelter Espresso ⁽⁹⁾	3,00 €
Espresso Macchiato ⁽⁹⁾	2,40 €
Cappuccino ⁽⁹⁾	2,80 €
Milchkaffee ⁽⁹⁾	3,70 €
Latte Macchiato ⁽⁹⁾	3,70 €
Latte Macchiato flavoured ⁽⁹⁾	4,20 €
Haselnuss ⁽¹⁾ Karamell ⁽¹⁾ Vanille ⁽¹⁾ Zimt ⁽¹⁾ Kokos Mandel	
Baileys Latte Macchiato ^(1,9)	4,70 €
Heiße Milch mit Honig	2,80 €
Extra Sahne	+0,30 €

COCAYA

sahnig feine Trinkschokolade ⁽⁸⁾	2,80 €
Premium Brown Premium Dark Premium White	

COCAYA ⁽⁸⁾ **mit Schuß**

mit 2cl Botucal Rum Reserva Exclusiva und Sahne	7,00 €
mit 2cl Havana Rum 3 Jahre und Sahne	6,00 €
Premium Brown Premium Dark Premium White	

VOR, WÄHREND und NACH DEM ESSEN

Hessische Spezialitäten 2cl

Marburger Nachtwächter	4,30 €
------------------------	--------

Whiskey 4cl

Jack Daniels	6,00 €
--------------	--------

Gin 4cl

Cordons London Dry Gin	5,50 €
Hendrick´s Gin Blackwood Vintage Dry Gin	7,00 €
Monkey 47	9,00 €

Tequila 2cl			
José Cuervo silver gold			3,00 €
Vodka			
Smirnoff Red	2cl	3,00 €	4cl 5,50 €
Rum 4cl			
Pampero Blanco			
Havana Club 3 Anejo			5,50 €
Botucal Rum Reserva Exclusiva			8,00 €
Bierbrand 2cl			
Fleur de Bière			4,50 €
Obstbrände 2cl			
Steinbeisser Marille Steinbeisser Haselnuss			3,00 €
Schladerer Williams Schladerer Obstler			
Schladerer Himbeergeist Schladerer Mirabelle			3,50 €
Brand 2cl			
Wacholder Kümmel Kümmel mit Rum			3,00 €
Bitter Kräuterlikör & Likör			
Sambuca Molinari Ouzo 12			2cl 3,00 €
Fernet Branca			2cl 3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,20 €	4cl 5,70 €
Amaro Ramazotti			4cl 3,50 €
Baileys Irish Cream Aperol			4cl 5,50 €
Aquavit 2cl			
Malteser Aquavit			3,20 €
Linie Aquavit			3,50 €
Calvados 2cl			
Calvados Papidoux			3,40 €
Grappa 2cl			
Grappa Julia			3,00 €
Vermouth 4cl			
Yzaguirre Rojo			3,50 €
Longdrinks	Aufschlag mit alkoholfreiem Mixgetränk		+ 2,60 €

HAHNENSCHWÄNZE

Caipirinha ⁽⁷⁾ Cachaça, Limette, Lime, Rohrzucker	7,20 €
Mojito ⁽⁷⁾ Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda	7,20 €
Sex on the Beach ^(1,3,1) Vodka, Rum, Pêcher Mignon, Grenadine, Maracuja, Ananas, Orange	7,90 €
Tequila Sunrise ^(1,1) weißer Tequila, Orange, Zitrone, Grenadine	7,20 €
Long Island Iced Tea ^(7,1,8,9) weißer Rum, Vodka, Gin, weißer Tequila, Triple Sec, Lemon Squash, Limette, Coca-Cola	8,90 €
Solero ^(1,3) Passoa, Galliano, Maracujasirup, Maracuja, Pfirsich	7,50 €
Pina Colada ^(3,9) Rum weiß, Kokossirup, Sahne, Ananas	7,20 €
Swimming Pool ^(1,3,9) Rum weiß, Curacao blue, Kokossirup, Sahne, Ananas	7,50 €

ALKOHOLFREIE HAHNENSCHWÄNZE

Hot Rhythm ^(1,3) Grenadine, Zitrone, Lime, Maracuja, Ananas, Orange	5,90 €
Virgin Colada ^(3,9) Kokossirup, Sahne, Ananas	5,90 €
Virgin Swimmingpool ^(3,9) Curacao blue alkoholfrei, Kokossirup, Sahne, Ananas	5,90 €
Ipanema ^(1,7) Limette, Lime, Rohrzucker, Ginger Ale	5,90 €

SPRITZIGES

Prosecco Spumante Brut Sartori „Erfö“ ⁽¹⁾ , zart und fruchtig, DOC, Treviso, Venedig, Italien	0,1l 4,00 €	0,75l 20,00 €
Prosecco Spumante, Brut Sartori, auf Eis ⁽¹⁾		0,2l 5,50 €
Schloss Rheinberg, Sekt ⁽¹⁾		0,75l 20,00 €
Schloss Rheinberg, Sekt ⁽¹⁾ Piccolo		0,2l 5,00 €
Sekt alkoholfrei ⁽¹⁾ Piccolo		0,2l 4,50 €
Aperol Spritz ^(1,10) Prosecco, Aperol, Orange Soda		5,20 €
Lauben Spritz ^(1,10) Prosecco, Aperol, Maracujasirup, Minze, Soda		5,20 €

Hugo ⁽¹⁾	5,20 €
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda	
Black Hugo ⁽¹⁾	5,20 €
Prosecco, Holunderblütensirup, Limette Minze, schwarze Johannisbeere	
Hugos kleine Schwester ⁽¹⁾	4,70 €
Sekt alkoholfrei, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda	
Lillet Wildberry ⁽¹⁾	5,90 €
Lillet, frische Beeren, Russian Wildberry	

KUPFERSCHLAPPEN

Moskau Schlappen ⁽⁷⁾	7,20 €
Vodka, Lime, Limette, Gurke, Ginger B.	
Münchner Schlappen ^(1,7)	7,20 €
Gin, Lime, Limette, Ginger B.	
Maracuja Schlappen ⁽⁷⁾	7,50 €
Vodka, Passoa, Maracujasirup, Limette, Minze, Ginger B.	

WEISSWEINE

Weissweinschorle mit Pinot Grigio ⁽⁵⁾	0,2l 4,10 €
Mutmacha Riesling ⁽⁵⁾	0,2l 5,00 € 0,75l 17,00 €
halbtrocken, saftig, fruchtig, Cusanus, Mosel, Deutschland	
Blauschiefer Riesling ⁽⁵⁾	0,2l 4,80 € 0,75l 16,50 €
trocken, Qba feinherb, Weingut Loersch, Mosel, Deutschland	
Pinot Grigio ⁽⁵⁾	0,2l 4,80 € 0,75l 16,50 €
trocken, leicht, frisch, Corte Vigna, Venetien, Italien	
Weissburgunder ⁽⁵⁾	0,2l 5,00 € 0,75l 17,00 €
trocken, süffig, fruchtig, Andreas Bender, Pfalz, Deutschland	
Grauburgunder ⁽⁵⁾	0,2l 5,10 € 0,75l 17,50 €
trocken, saftig, duftig, Stefan Winter, Rheinhessen, Deutschland	
Singing Grüner Veltliner ⁽⁵⁾	0,2l 5,10 € 0,75l 17,50 €
trocken, harmonisch, Laurenz & Sophie, Kremstal, Österreich	

Sauvignon Blanc Good Hope⁽⁵⁾ 0,2l 5,10 € 0,75l 17,50 €
trocken, wunderbar fruchtig, samtig, weich,
Danie de Wet, Robertson, Südafrika

Anura Zee Chardonnay⁽⁵⁾ 0,2l 5,10 € €0,75l 17,50 €
Trocken, fruchtig, aromatisch mit Aromen von exotischen Früchten
Western Cape, Südafrika

ROSÉWEINE

Spätburgunder Rosé⁽⁵⁾ 0,2l 6,40 € 0,75l 22,00 €
halbtrocken, kräftig, gehaltvoll, spritzig frisch, Weingut Alexander Loersch
Mosel, Deutschland

Spätburgunder Blanc de Noir⁽⁵⁾ 0,2l 5,60 € 0,75l 19,00 €
Halbtrocken, eigentlich ein Rotwein, Erdbeer- Himbeer- und Sauerkirscharomen
Weingut Dohlmühle, Rheinhessen, Deutschland

Es Fangar 2012 Pink-Rosé⁽⁵⁾ 0,2l 7,90 € 0,75l 27,00 €
trocken, Cuvée, kraftvolle Aromen von Kirsche, Himbeere und Erdbeeren, fruchtig.
BIO zertifiziert, Weingut Es Fangar, Mallorca, Spanien

ROTWEINE

Rotweinschorle mit Zweigelt 0,2l 4,90 €

„Luis T.“ Zweigelt⁽⁵⁾ 0,2l 5,90 € 0,75l 20,00 €
trocken, leicht, fruchtige Weichsel, Zwetschge und dezenter Pfeffer,
Weingut Helenentalkellerei, Niederösterreich, Österreich

Azabache Tinto⁽⁵⁾ 0,2l 4,60 € 0,75l 15,50 €
trocken, mild, saftig, süffig, Tempranillo,
Rioja, Spanien

Nero D'Avola IGT⁽⁵⁾ 0,2l 5,00 € 0,75l 17,00 €
trocken, Bouquet von roten Früchten, warm, viel Körper,
Palmente, Menfi, Sizilien

Merlot⁽⁵⁾ 0,2l 5,30 € 0,75l 18,00 €
trocken, verführerisch, mild,
Caliterra, Aconcagua Valley, Chile

Primitivo di Maduria DOC⁽⁵⁾ 0,2l 5,60 € 0,75l 19,00 €
trocken, Zimt, Nelken, schwarzer Pfeffer und dunkle Waldfrüchte,
Apulien, Italien

„1838“ Rotwein Cuvée Creation QbA 0,2l 6,70 € 0,75l 23,00 €
Merlot, Lagrein, Cabernet Sauvignon, Dornfelder
trocken, Aromen von Kirschen, Brombeeren, Cassis, Himbeere, Kakao, Vanille, Toast, Kaffee,
Paprika, Pfeffer, Nelken, Veilchen und Pfingstrosen.
Weingut Bergdolt-Reif & Nett, Duttweiler, Pfalz Deutschland

Red Fire Zinfandel Old Vine IGT⁽⁵⁾ 0,2l 6,70 € 0,75l 23,00 €
restsüß, lieblich, opulente Brombeere, Cassis, schwarze Kirsche und
Schokolade. Ausgebaut im Barrique-Faß. Apulien, Italien

Anura Syrah Limited Release⁽⁵⁾ 0,2l 9,10 € 0,75l 31,00 €
trocken, kräftig, Brombeere, Johannisbeere mit Anklängen von Pfirsich,
Gewürzen & Sternanis, Paarl, Südafrika

WHISKY

Macallan Amber

Sorte: Single Malt Whisky, 40,0% Vol.
Region: Highlands - Speyside
Reifung: Sherry-Fässer, amerikanische und spanische Eiche
Aromen: Milde Zitrusnoten, süße Vanille und Getreide. Anschließend Noten von Rosinen,
Zimt, Paradiesäpfeln und Zuckerwatte.
Geschmack: Grüner Apfel und Limonen verschmelzen mit Zimt. Anschließend Ingwer, gefolgt
von fruchtigen Aromen und anhaltenden, subtilen Eichennoten.
Abgang: Mild, mit sanften Frucht- und Getreidearomen. 4cl 10,00 €

Ben Nevis McDonald's

Sorte: Single Malt Whisky, 46,0% Vol.
Region: Highlands
Reifung: Größtenteils Sherry-Fässer
Aroma: Ein Ben Nevis im Stil der 1880er Jahre, für einen Highland-Whisky ungewöhnlich
viel Torfrauch, Zitrusnoten, Würze, Kraft und Intensität
Geschmack: Starker, angenehmer Torfrauch, deutliche Eichenwürze, sherrytönig,
Edelbitterschokolade, Espresso, intensiv
Abgang: Lange, anhaltender Rauch, deutliche Eichenwürze, Espresso 4cl 10,00 €

Glengoyne Cask Strength Batch No. 004

Sorte: Single Malt Whisky, 58,8% Vol.
Region: Highlands
Reifung: Oloroso-Sherry-Fässer aus europäischer und amerikanischer Eiche
Aroma: Biscuit, reife Banane, Vanillecreme, etwas Pfeffer
Geschmack: Frucht, etwas Sirup, Würze, sehr ausbalanciert und elegant, sowohl pur als auch
mit etwas Wasser versetzt
Abgang: Sehr langer, sherrytöniger Abgang, mit Wasser versetzt mittellanger
Abgang 4cl 10,00 €

Auchentoshan Three Wood

<u>Sorte:</u>	Single Malt Whisky, dreifach destilliert, 43,0% Vol.	
<u>Region:</u>	Lowlands	
<u>Reifung:</u>	Bourbon-Fässer, Nachreifung in Oloroso-Sherry-Fässern und anschließend in Pedro-Ximenez-Sherry-Fässern	
<u>Aroma:</u>	Dunkle Trockenfrüchte, Rosinen, Zitrusfrüchte	
<u>Geschmack:</u>	Süße Trockenfrüchte, nussig, etwas Zimt und Würze	
<u>Abgang:</u>	Fruchtiges, komplexes und langes Finish	4cl 9,00 €

Glen Scotia Double Cask

<u>Sorte:</u>	Single Malt Whisky, , 46,0% Vol.	
<u>Region:</u>	Campbeltown	
<u>Reifung:</u>	Bourbon-Fässer, Nachreifung in Pedro-Ximenez-Sherry-Fässern	
<u>Aroma:</u>	Vanille, Karamell, Toffee, Trockenfrüchte, etwas Torfrauch	
<u>Geschmack:</u>	Würze, Süße, Trockenfrüchte, Vanille, Lagerfeuer, maritim	
<u>Abgang:</u>	Fein und mittellang	4cl 8,00 €

Glen Scotia Victoriana

<u>Sorte:</u>	Single Malt Whisky, 51,5% Vol.	
<u>Region:</u>	Campbeltown	
<u>Reifung:</u>	Bourbon-Fässer, Nachreifung in stark ausgebrannten Eichenfässern	
<u>Aroma:</u>	Kraft, Eleganz, Würze, Eiche, Süße, etwas Torfrauch	
<u>Geschmack:</u>	Süße, Vanille, schöne Fruchtigkeit, Kraft und Eleganz, Würze, etwas Torfrauch, maritim	
<u>Abgang:</u>	Leichte Süße, Schokolade, etwas Torfrauch	4cl 12,50 €

Kilchoman Machir Bay

<u>Sorte:</u>	Single Malt Whisky, 46,0% Vol.	
<u>Region:</u>	Isle of Islay	
<u>Reifung:</u>	Ex-Bourbon-Fässer und Oloroso-Sherry-Fässer,	
<u>Aromen:</u>	Torfrauch, Zitrusnoten, gekochte Früchte	
<u>Geschmack:</u>	Spuren von Vanille, Tropenfrüchte und intensive Süße	
<u>Abgang:</u>	Lang anhaltend, Aromen von frischem Malz, wieder Torfrauch	4cl 13,00 €

Laphroaig 10 Jahre

<u>Sorte:</u>	Single Malt Whisky, 40,0% Vol.	
<u>Region:</u>	Isle of Islay	
<u>Reifung:</u>	zehn Jahre in amerikanische Eichenholzfässer, in denen zuvor der Bourbon Whiskey von Maker's Mark reifte.	
<u>Aromen:</u>	Rauchiger Torfgeruch mit Spuren von Seetang, Teer, medizinisch-süßlich	
<u>Geschmack:</u>	Überraschend süß mit Spuren von Salz, Jod, erdiger Torfgeschmack mit dezenter Vanillenote	
<u>Abgang:</u>	Pfeffrig und lang anhaltend	4cl 10,00 €

Ardbeg 10 Jahre

Sorte: Single Malt Whisky, 46,0% Vol.
Region: Isle of Islay
Reifung: Bourbon-Fässer
Aroma: Sehr intensiver Torfrauch, etwas Bacon, dunkle Schokolade, Zitrusnoten, maritim
Geschmack: Starker Torfnoten, Pfeffer, süßes Toffee, etwas Zimt, Espresso
Abgang: Lang, intensiv, etwas nussig, Gerstenmalz, Torfrauch 4cl 9,00 €

Lagavulin 16 Jahre

Sorte: Single Malt Whisky, 43,0% Vol.
Region: Isle of Islay
Reifung: Bourbon-Fässer
Aroma: Intensiver Torfrauch, Noten von Jod und Seetang und deutliche Süße
Geschmack: Trockener Rauch mit sanfter und gleichzeitig kraftvoller Süße, dann Meer- und Salznoten und eine Spur von Holz
Abgang: Langes und intensives Finish mit Salz und Meeresalgen 4cl 11,00 €

Talisker 10 Jahre

Sorte: Single Malt Whisky, 45,8% Vol.
Region: Isle of Skye
Reifung: Bourbon-Fässer
Aroma: Torfrauch, maritim, Zitrusnoten
Geschmack: Malz, Torfrauch, intensive pfeffrig-scharfe Note („Chili Catch“)
Abgang: Wärmend, intensiv, pfeffrig 4cl 10,00 €

Blanton's

Sorte: Kentucky Straight Bourbon, 46.5 % Vol
Region: Kentucky
Reifung: Eichenholzfässer
Aromen: Getrocknete Zitronenschalen mit Karamell und Vanille.
Geschmack: Voll und weich mit Karamell, Orangen und Nelken.
Abgang: Mittellang und fein ausbalanciert. 4cl 11,00 €

Restaurant Gartenlaube
Küche nach alter deutscher Art
Steinweg 38
35037 Marburg

www.gartenlaube-marburg.de
info@gartenlaube-marburg.de

Telefon 06421 / 617662
Fax 06421 / 617016

Öffnungszeiten: täglich ab 11.00 Uhr geöffnet, Küche ab 11.30 Uhr