

Speisen- & Getränkekarte



Küche nach alter, deutscher Art

Täglich geöffnet ab 11:00 Uhr, warme Küche ab 11:30 Uhr

Steinstraße 38

35037 Marburg

Tel.: +49 (0) 6421 61 76 62

Fax: +49 (0) 6421 61 70 16

Das Team der Gartenlaube heißt Sie HERZLICH WILLKOMMEN!

Unsere Speisen werden erst zubereitet, nachdem Sie bestellt haben, denn Qualität und Frische ist unser oberstes Gebot. Sollte es deshalb einmal zu kleineren Wartezeiten kommen, bitten wir um Ihre Geduld und Verständnis. 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. Die Deklaration finden Sie am Ende der Karte.

Wir bieten bei verschiedenen Speisen, kleinere Portionen bis zu 2 € günstiger an. Bitte sprechen Sie diesbezüglich unsere Mitarbeiter im Service an.

Änderungen vorbehalten. Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.

SUPPEN

Kartoffelsuppe^(g,i,4) 4,90 €
mit Speck^(2,3,8,16) & Brot^(a1-4,f,h,k)

Rinderbrühe 4,90 €
mit Flädle ^(a1-4,c,g,i), Gemüsestreifen & Brot^(a1-4,f,h,k)

SALATE

Alle Salate wahlweise mit Hausdressing oder Balsamico-Dressing

Bayrischer Backhendlsalat^(11,a1-4,c,h,i) 15,80 €
knusprige panierte Hähnchenbruststreifen an Blattsalat, garniert mit Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Karotte, Peperoni, Rettich & Kürbiskernen, abgeschmeckt mit Kürbiskernöl

Krustenbrotsalat (vegetarisch) 14,70 €
knusprige Würfel vom Brot^(a1-4,f,h,k) mit Schafskäse^(g), in der Pfanne mit Knoblauch gebraten, auf Blattsalat, Tomaten, Gurken^(11,i), Zwiebeln, Peperoni, Rettich & Karotte

Kleiner gemischter Salat 3,90 €
(vegetarisch)^(11,i)
Blattsalat, Tomaten, Gurken^(11,i), Zwiebeln, Peperoni, Rettich & Karotte

Alle Salate können auf Wunsch auch vegetarisch zubereitet werden.

BROTZEIT

Hausgemachte Kartoffelrösti

-mit Räucherlachs^(1,6,g), Kräuterquark^(g,i) & Salatgarnitur

17,80 €

Kartoffelpfanne

mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln und obenauf 3 Spiegeleier (vegetarisch)^(c)

11,30 €

+ Speck^(2,3,8,16,c,i)

+ 1,50 €

Ofenkartoffel mit Sauerrahm

mit kleinem gemischtem Salat (vegetarisch)^(g,i)

10,30 €

+ Speck^(2,3,8,16,i)

+ 2,00 €

+ Champignons ^(2,3,8,16,c,i)

+ 2,00 €

+ Marktgemüse

+ 3,80 €

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

+ 9,90 €

Schweizer Wurstsalat^(8,16,i,j)

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

11,30 €

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

+ 3,20 €

Leberkäs' ^(2,3,4,16,i,j)

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

12,10 €

Marburger Krüstchen

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

14,10 €

LAUBEN-KLASSIKER

Rindergulasch ^(i,17)

traditionell geschmort mit Karotten und Zwiebeln und mit Rotwein verfeinert

dazu Rotkraut und wahlweise Kartoffelknödel^(a1-4,c,g), Salzkartoffeln^(a1-4) oder Spätzle^(a1-4,c) 17,80 €

Rinderleber Berliner Art

mit Kartoffelpüree^(g), geschmorten Zwiebeln & Apfelingeln

17,10 €

Schweinshaxe ⁽¹⁶⁾ (ca. 800g)

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

19,20 €

Hausgemachte Rinderroulade (400g)

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

20,80 €

Allgäuer Kassspatzen^(a1-4,c,g,1) **13,10 €**
mit Röstzwiebeln, an roten Zwiebeln und Frühlingszwiebeln (vegetarisch)
+ Speck^(a1-4,c,i,2,3,8,16) **+ 2,20 €**

8 Nürnberger Rostbratwürste ^(4,16) **13,10 €**
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree^(g) dazu geschmorte Zwiebeln

Schweine- oder Hähnchenschnitzel^(a1-4,c,g)
- nach Wiener Art **14,90 €**
- mit Champignonrahmsauce nach Jäger Art **16,90 €**
- mit Schmorzwiebeln **16,90 €**

Cordon Bleu^(a1-4,c,g,1,3,4,8) **17,20 €**
Schweineschnitzel nach Wiener Art gefüllt mit Kochschinken und Käse
wahlweise mit Bratensoße oder Champignonrahmsauce^(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

Lauben Burger 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 €**

Hähnchen Burger 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 €**

Barbecue Burger 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 €
Beilagen wahlweise Kräuterbutter ^(g) oder Champignonrahmsoße ^(g)	je+ 2,70 €
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)	je+ 3,20 €
Beilagensalat ^(11,j) wahlweise mit Hausdressing oder Balsamico-Dressing	+ 3,50 €

HESSISCHE SPEZIALITÄTEN

Handkäs´ mit Musik ^(a1-4,g,f,h,k) eingelegter Handkäse in Essig & Öl mit Zwiebeln ^(g) , dazu Brot ^(a1-4,f,h,k)	9,10 €
Himmel & Erde Gebratene Blutwurst mit Kartoffelpüree ^(g) , geschmorten Zwiebeln & Apfelringen	15,80 €
Hessisches Schmand Schnitzel ^(2,3,8,16,a1-4,c,i,j) überbacken mit Speck-Lauchzwiebel- Schmand 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)	16,90 €
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) kalte 7-Kräuter-Buttermilch-Quark-Schmandsoße mit Salzkartoffeln & gekochten Eiern saisonal	9,90 €
Ketchup, Mayonnaise und Senf pro Portion	0,10 €

ZUM SÜSSEN SCHLUSS

Warmer Schokokuchen ^(a1-4,c,g,h,l,17)	4,90 €
warmer Schokokuchen mit Sahne und frischen Früchten	
Quarktraum mit Fruchtspiegel ^(g)	4,90 €
Beeren-Fruchtquark verfeinert mit Schmand und Sahne	

Täglich wechselndes Kuchenangebot, bitte beachten Sie unsere Kuchentheke

FASSBIERE

Krombacher Pils	0,3l 3,20 €	0,5l 4,80 €
Krombacher Weizen	0,3l 3,20 €	0,5l 4,80 €
Krombacher Dunkel naturtrüb	0,3l 3,20 €	0,5l 4,80 €
Krombacher Hell	0,3l 3,20 €	0,5l 4,80 €
Krombacher Kellerbier naturtrüb	0,3l 3,20 €	0,5l 4,80 €

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

FLASCHENBIERE

Krombacher Weizen dunkel		0,5l 4,70 €
Erdinger Kristallweizen		0,5l 4,70 €
Erdinger Urweisse		0,5l 4,70 €
Krombacher Weizen	-alkoholfrei-	0,5l 4,50 €
Krombacher Pils	-alkoholfrei-	0,33l 3,20 €
Krombacher Radler	-alkoholfrei-	0,33l 3,20 €
Weizen-Radler	-alkoholfrei-	0,33l 3,20 €

APFELWEIN

Possmann Apfelwein	0,3l 2,80 €	0,5l 4,40 €
		1,0l 8,20 €
wahlweise gespritzt mit Wasser, Sprite, Fanta, Coca-Cola ^(1,3,9)		2,0l 16,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vöslauer Mineralwasser prickelnd	0,25l 2,90 €	0,75l 5,90 €
Vöslauer Mineralwasser ohne	0,25l 2,90 €	0,75l 5,90 €
Coca-Cola ^(1,3,9)	0,3l 2,90 €	0,5l 4,20 €
Coca-Cola LIGHT ^(1,3,9,11,12)	0,3l 2,90 €	0,5l 4,20 €
Coca-Cola ZERO ^(1,3,9,11,12)		0,2l 2,80 €
Fanta Orange	0,3l 2,90 €	0,5l 4,20 €
Sprite	0,3l 2,90 €	0,5l 4,20 €
Spezi ^(1,3,9)	0,3l 2,90 €	0,5l 4,20 €
Lift-Apfelsaftschorle	0,3l 2,90 €	0,5l 4,20 €
Vitamalz ⁽¹⁾		0,33l 3,20 €

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 4,70 €
--	-------------	-------------

Schweppes

Tonic Water⁽¹⁰⁾ | Bitter Lemon^(3,10)
 Ginger B.⁽¹⁾ | Russian Wild Berry⁽¹⁾ | Ginger Ale⁽¹⁾

		0,2l 2,80 €
--	--	-------------

Richard's Sun Iced Tea

Lemon | Peach

		0,33l 3,20 €
--	--	--------------

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Maracuja/Minze ⁽¹⁾	0,5l	5,40 €
Ingwer/Limette	0,5l	5,40 €
Granatapfel ⁽¹⁾ /Grenadine	0,5l	5,40 €
Eistee Pfirsich oder Zitrone ⁽¹⁾	0,5l	5,40 €
Cassis/Gurke ⁽⁷⁾	0,5l	5,40 €
Brombeere/ Minze ⁽¹⁾	0,5l	5,40 €
Himbeere/ Minze ⁽¹⁾	0,5l	5,40 €
Melone/Minze ⁽¹⁾	0,5l	5,40 €
Limette/ Minze ⁽¹⁾	0,5l	5,40 €
Rhabarber/Minze ⁽¹⁾	0,5l	5,40 €

EILLES TEE - TEA DIAMONDS

Assam-Schwarztee, Darjeeling, Earl Grey, Pfefferminztee, Rooibos Vanille, Sonne Asiens, Sommerbeere, Kräutergarten, Kamille BIO 2,80 €

Grog 4,70 €
mit Pott Rum 4cl & Assam-Schwarztee

Frischer Minztee 3,40 €

Frischer Ingwertee 3,40 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee⁽⁹⁾ Tasse 2,60 € Pott 3,60 €
Kaffee HAG Tasse 2,60 € Pott 3,60 €

Espresso⁽⁹⁾ 2,40 €

Doppelter Espresso⁽⁹⁾ 3,50 €

Espresso Macchiato⁽⁹⁾ 2,80 €

Cappuccino⁽⁹⁾ 3,10 €

Milchkaffee⁽⁹⁾ 3,80 €

Latte Macchiato⁽⁹⁾ 3,80 €

Latte Macchiato flavoured⁽⁹⁾ 4,40 €

Haselnuss⁽¹⁾ | Karamell⁽¹⁾ | Vanille⁽¹⁾ | Zimt⁽¹⁾ | Kokos | Mandel

Baileys Latte Macchiato^(1,9) 4,90 €

Heiße Milch mit Honig 2,90 €

Extra Sahne +0,30 €

COCAYA

sahnig feine Trinkschokolade⁽⁸⁾ 3,00 €

Premium Brown | Premium Dark | Premium White

COCAYA⁽⁸⁾ mit Schuß

mit 2cl Botucal Rum Reserva Exclusiva und Sahne 7,20 €

mit 2cl Havana Rum 3 Jahre und Sahne 6,20 €

Premium Brown | Premium Dark | Premium White

VOR, WÄHREND und NACH DEM ESSEN

Edle Brände

Marburger Nachtwächter	2cl	4,50 €
Fleur de Bière	2cl	4,70 €

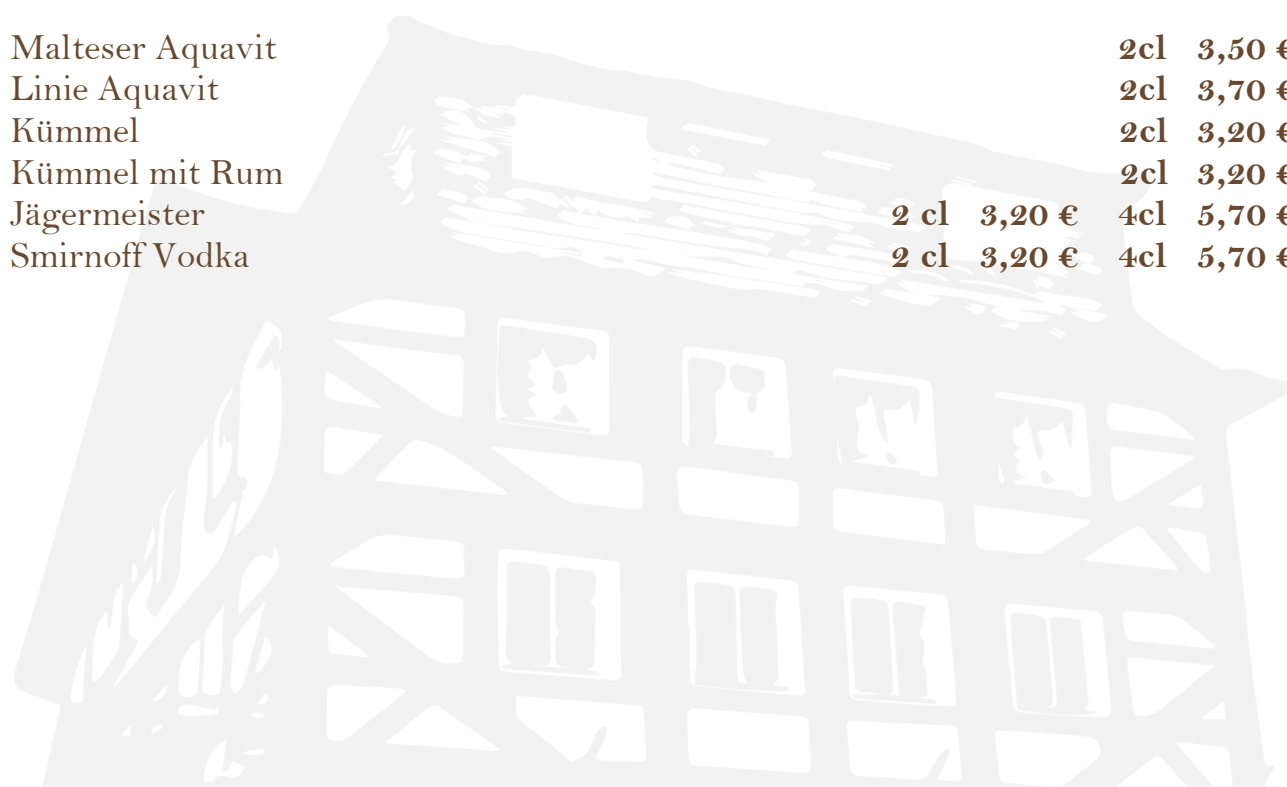
Prinz Fein-Brennerei Hörbranz

Alte Marille	2 cl	5,50 €	4cl	9,50 €
Alte Williams-Christ-Birne				
Alte Wald-Himbeere				
Alte Haus-Zwetschge				
Alte Haselnuss				
Alter Bodensee-Apfel				

Botucal Rum Reserva Exclusiva	4cl	8,20 €
Grappa Nonino Vuisinär	2cl	4,50 €
Hendrick's Gin Blackwood Vintage Dry Gin	4cl	7,20 €
Monkey 47	4cl	9,20 €
Gordons London Dry Gin	4cl	5,70 €
Havana Club 3 Anejo	4cl	5,70 €
Fernet Branca	2cl	3,20 €
Amaro Ramazotti	4cl	3,70 €
Baileys Irish Cream	4cl	5,70 €
Calvados Papidoux	2cl	3,70 €

Schön kalt

Malteser Aquavit	2cl	3,50 €		
Linie Aquavit	2cl	3,70 €		
Kümmel	2cl	3,20 €		
Kümmel mit Rum	2cl	3,20 €		
Jägermeister	2 cl	3,20 €	4cl	5,70 €
Smirnoff Vodka	2 cl	3,20 €	4cl	5,70 €



HAHNENSCHWÄNZE

Caipirinha ⁽⁷⁾ Cachaça, Limette, Lime, Rohrzucker	7,40 €
Mojito ⁽⁷⁾ Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda	7,40 €
Sex on the Beach ^(1,3,1) Vodka, Rum, Pêcher Mignon, Grenadine, Maracuja, Ananas, Orange	8,10 €
Tequila Sunrise ^(1,1) weißer Tequila, Orange, Zitrone, Grenadine	7,40 €
Long Island Iced Tea ^(7,1,8,9) weißer Rum, Vodka, Gin, weißer Tequila, Triple Sec, Lemon Squash, Limette, Coca-Cola	9,10 €
Solero ^(1,3) Passoa, Galliano, Maracujasirup, Maracuja, Pfirsich	7,70 €
Pina Colada ^(3,9) Rum weiß, Kokossirup, Sahne, Ananas	7,40 €
Swimming Pool ^(1,3,9) Rum weiß, Curacao blue, Kokossirup, Sahne, Ananas	7,70 €

ALKOHOLFREIE HAHNENSCHWÄNZE

Hot Rhythm ^(1,3) Grenadine, Zitrone, Lime, Maracuja, Ananas, Orange	6,10 €
Virgin Colada ^(3,9) Kokossirup, Sahne, Ananas	6,10 €
Virgin Swimmingpool ^(3,9) Curacao blue alkoholfrei, Kokossirup, Sahne, Ananas	6,10 €
Ipanema ^(1,7) Limette, Lime, Rohrzucker, Ginger Ale	6,10 €

SPRITZIGES

Prosecco Spumante Brut Sartori „Erfo“ ⁽¹⁾ , zart und fruchtig, DOC, Treviso, Venedig, Italien	0,1l	4,20 €	0,75l	21,00 €
Prosecco Spumante , Brut Sartori, auf Eis ⁽¹⁾			0,2l	6,20 €
Sekt alkoholfrei ⁽¹⁾ Piccolo			0,2l	4,50 €
Aperol Spritz ^(1,10) Prosecco, Aperol, Orange Soda				5,40 €
Lauben Spritz ^(1,10) Prosecco, Aperol, Maracujasirup, Minze, Soda				5,40 €
Hugo ⁽¹⁾ Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda				5,40 €
Black Hugo ⁽¹⁾ Prosecco, Holunderblütensirup, Limette Minze, schwarze Johannisbeere				5,40 €

Hugos kleine Schwester⁽¹⁾	5,40 €
Sekt alkoholfrei, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda	
Lillet Wildberry⁽¹⁾	5,90 €
Lillet, frische Beeren, Russian Wildberry	
Ramazotti Rosato Tonic⁽¹⁾	5,90 €
Ramazotti Rosato, frische Limette, Indian Tonic Water	

KUPFERSCHLAPPEN

Moskau Schlappen⁽⁷⁾	7,40 €
Vodka, Lime, Limette, Gurke, Ginger B.	
Münchener Schlappen^(1,7)	7,40 €
Gin, Lime, Limette, Ginger B.	
Maracuja Schlappen⁽⁷⁾	7,40 €
Vodka, Passoa, Maracujasirup, Limette, Minze, Ginger B.	

WEISSWEINE

Weißwein Schorle mit Pinot Grigio⁽⁵⁾	0,2l	4,30 €
	0,75l	
Mutmacha Riesling⁽⁵⁾	0,2l	5,20 €
halbtrocken, saftig, fruchtig, Cusanus, Mosel, Deutschland	0,75l	17,00 €
Blauschiefer Riesling⁽⁵⁾	0,2l	4,90 €
trocken, Qba feinherb, Weingut Loersch, Mosel, Deutschland	0,75l	16,50 €
Pinot Grigio⁽⁵⁾	0,2l	4,90 €
trocken, leicht, frisch, Corte Vigna, Venetien, Italien	0,75l	16,50 €
Weiß Burgunder⁽⁵⁾	0,2l	5,20 €
trocken, süffig, fruchtig, Andreas Bender, Pfalz, Deutschland	0,75l	17,00 €
Grauburgunder⁽⁵⁾	0,2l	5,30 €
trocken, saftig, duftig, Stefan Winter, Rheinhessen, Deutschland	0,75l	17,50 €
Singing Grüner Veltliner⁽⁵⁾	0,2l	5,30 €
trocken, harmonisch, Laurenz & Sophie, Krems Tal, Österreich	0,75l	17,50 €

Sauvignon Blanc Good Hope⁽⁵⁾ 0,2l 5,30 €
 trocken, wunderbar fruchtig, samtig, weich,
 Danie de Wet, Robertson, Südafrika 0,75l 17,50 €

Anura Zee Chardonnay⁽⁵⁾ 0,2l 5,30 €
 Trocken, fruchtig, aromatisch mit Aromen von exotischen Früchten
 Western Cape, Südafrika 0,75l 17,50 €

ROSÉWEINE

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

Spätburgunder Blanc de Noir Wolke 7 Tattoo-Edition QBA⁽⁵⁾ 0,2l 6,40 €
 Weiß von Rot, fruchtig mit Zitrusfrüchten und Aromen von
 roten Erdbeeren und Himbeeren 0,75l 22,00 €
 Weingut Wolke 7, Baden, Deutschland

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

ROTWEINE

Rotweinschorle mit Zweigelt 0,2l 5,10 €

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

Azabache Tutante Tinto Tempranillo Rioja⁽⁵⁾ 0,2l 4,80 €
 trocken, mild, saftig, süffig, 0,75l 16,00 €
 Rioja, Spanien

Terre di Montelusa Nero D'Avola⁽⁵⁾ 0,2l 5,00 €
 trocken, satte Farbe, üppige Nase nach Kirschen, konzentrierte
 Frucht- und Gewürznoten 0,75l 17,00 €
 Sizilien

Caliterra Reserva Merlot⁽⁵⁾ 0,2l 5,50 €
 trocken, verführerisch, mild, 0,75l 18,50 €
 Caliterra, Aconcagua Valley, Chile

Primitivo di Maduria DOC⁽⁵⁾ 0,2l 5,90 €
0,75l 20,00 €
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 6,90 €
0,75l 23,50 €
restsüß, lieblich, opulente Brombeere, Cassis, schwarze Kirsche und
Schokolade. Ausgebaut im Barrique-Faß. Apulien, Italien

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

WHISKY

Macallan Double Cask 12 Jahre

Sorte: Single Malt Whisky, 40,0% Vol.
Region: Highlands - Speyside
Reifung: Sherry-Fässer, amerikanische und europäische Eiche
Aromen: Cremige Noten von Butterscotch, Toffee und gekochten Äpfeln. Dazu kandierte
Orangen, Vanille und Eichentöne.
Geschmack: Weich und samtig auf der Zunge. Honigsüße, Karamell und Rosinen. Dann
würziges Eichenholz und etwas Zitrus.
Abgang: Langanhaltend und wärmend mit süßem Eichenholz.
Leicht trocken. 4cl 14,00 €

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 €

Glenogyne Cask Strength Batch No. 8

<u>Sorte:</u>	Single Malt Whisky, 59,2% Vol.	
<u>Region:</u>	Highlands	
<u>Reifung:</u>	Mix aus 29% First Fill Sherryfässern, 16 % First Fill Ex-Bourbonfässern und 55 % Refill Fässern. Dieser Whisky wird nicht gefärbt und seine Farbgebung wurde nur durch Eiche und viel Zeit erreicht.	
<u>Aroma:</u>	Ein Zusammenspiel von Vanille, Honig sowie Erbeeren und Biscuit. Gefolgt von einer würzigen Pfeffrigkeit und milder Eiche.	
<u>Geschmack:</u>	Stark und dennoch ausgeglichen auf der Zunge. Süße Hagebuttensirup und brauner Zucker geht in eine trockene Würzigkeit über.	
<u>Abgang:</u>	Sehr lang und süß. Zum Ende leicht trocken	4cl 12,00 €

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

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

Lagavulin 16 Jahre

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

Talisker 10 Jahre

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

Blanton's

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

DEKLARATION

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)Phenylalanin-Quelle,
(13)Gentechnisch verändert möglich, (14)Taurin, (15)unter Schutzatmosphäre verpackt, (16)Nitritpökelsalz, (17)
Alkohol

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

Stand: 15.11.2021, Änderungen vorbehalten

