

Das Team der Gartenlaube heißt Sie HERZLICH WILLKOMMEN!

Wir freuen uns Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen!

Vorab haben wir ein paar Informationen für Sie zusammengestellt: Unsere Speisen werden erst zubereitet, nachdem Sie bestellt haben, denn Qualität und Frische ist unser oberstes Gebot. Sollte es deshalb einmal zu längeren 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. Trotz größtmöglicher Sorgfalt ist eine Kreuzkontamination während des Produktionsvorganges nicht zu 100% auszuschließen. Es ist uns daher nicht möglich eine vollständige Garantie über die Abwesenheit möglicher weiterer Allergene zu geben. Die Deklaration finden Sie am Ende der Karte.

Bitte haben Sie Verständnis, dass für die Umbestellung festgelegter Beilagen pro Gericht 2,00 € Servicepauschale angerechnet wird. Änderungen vorbehalten. Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.

SUPPEN

Kartoffelsuppe^(g,i,4) **7,70 €**
mit Speck^(2,3,8,16) & Brot^(a1-4,f,h,k)

Rinderbrühe **7,70 €**
mit Flädle ^(a1-4,c,g,i), Gemüsestreifen & Brot^(a1-4,f,h,k)

SALATE

Alle Salate wahlweise mit Haus- oder Balsamico-Dressing

Bayrischer Backhendlsalat^(11,a1-4,c,h,j) **23,30 €**
knusprige panierte Hähnchenbruststreifen an Blattsalat, garniert mit Tomaten, Salatgurken, Zwiebeln, Karotte, Peperoni, Rettich & Kürbiskernen, abgeschmeckt mit Kürbiskernöl

Kleiner gemischter Salat **6,30 €**
(vegetarisch)^(11,i)
Blattsalat, Tomaten, Salatgurken, Zwiebeln, Peperoni, Rettich & Karotte

KALT-WARME GERICHTE

Hausgemachte Kartoffelrösti	
-mit Räucherlachs ^(1,6,g) , Kräuterquark ^(g,i) & kleinem gemischten Salat ^(11,j)	25,70 €
Ofenkartoffel mit Sauerrahm	16,50 €
mit kleinem gemischten Salat (vegetarisch) ^(g,i)	
Schweizer Wurstsalat^(8,16,i,j)	18,00 €
mit Brot ^(a1-4,f,h,k) und Gewürzgurke ^(11,j) & kleinem gemischten Salat (vegetarisch) ^(11,j)	
Leberkäs' ^(2,3,4,16,i,j)	18,70 €
mit 2 Spiegeleiern & Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Speck ^(2,3,5,8,15,16,c,i)	
Marburger Krüstchen	21,70 €
kleines Schweineschnitzel ^(a1-4,c) nach Wiener Art auf Brot ^(a1-4,f,h,k) , obenauf Speck ^(2,3,8,16,c,i) , Zwiebeln, Champignons, Spiegelei & kleinem gemischten Salat (vegetarisch) ^(11,j)	

LAUBEN-KLASSIKER

Schweinhaxe ⁽¹⁶⁾ (ca. 800g)	28,80 €
nach Münchner Art mit Kartoffelknödel ^(a1-4,c,g) , Bratensoße & Sauerkraut	
8 Nürnberger Rostbratwürste ^(4,16)	20,10 €
mit Sauerkraut, Kartoffelstampf ^(g) & geschmorten Zwiebeln	
Hausgemachte Rinderroulade (400g)	30,20 €
traditionell gefüllt mit Speck ^(2,3,8,16) , Gewürzgurken ^(11,i,j) , Zwiebeln & Senf, mit Rotkraut & Salzkartoffeln	
Allgäuer Kassspatzen^(a1-4,c,g,1)	20,20 €
mit Röstzwiebeln, roten Zwiebeln und Frühlingszwiebeln (vegetarisch)	
Schweine- oder Hähnchenschnitzel^(a1-4,c,g)	
- nach Wiener Art	21,70 €
- mit Champignonrahmsoße nach Jäger Art	24,30 €
- mit Schmorzwiebeln	24,30 €

Zu jedem Schnitzel wahlweise:

Pommes Frites, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln^(2,3,5,8,15,16,c,i) mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Speck, oder Spätzle^(a1-4,c)

Lauben Burger^(a1-4,c,f,g,i,j,k)	20,90 €
100% Rinderhack (oder Kartoffelrösti) 180g, hausgemachte Burger Soße mit Peperoni, Salatblatt,	

Tomaten, Salatgurken, rote Zwiebeln dazu Pommes Frites	
+ Speckstreifen ^(2,3,8,16,i)	+ 1,90 €
+ Käse ^(1,g)	+ 1,90 €
+ Spiegelei	+ 1,90 €
Hähnchen Burger ^(a1-4,c,f,g,i,j,k)	20,90 €
Hähnchenbrustfilet 180g, hausgemachte Burger Soße mit Peperoni, Salatblatt, Tomaten, Salatgurken, rote Zwiebeln dazu Pommes Frites	
+ Speckstreifen ^(2,3,8,16,i)	+ 1,90 €
+ Käse ^(1,g)	+ 1,90 €
+ Spiegelei	+ 1,90 €
Barbecue Burger ^(a1-4,c,f,g,i,j,k)	20,90 €
100% frisches Rinderhack (oder Kartoffelrösti) 180g, hausgemachte Barbecue Soße, Salatblatt, Tomaten, Salatgurken, rote Zwiebeln dazu Pommes Frites	
- mit Speckstreifen ^(2,3,8,16,i)	+ 1,90 €
- mit Käse ^(1,g)	+ 1,90 €
- mit Spiegelei	+ 1,90 €

HESSISCHE SPEZIALITÄTEN

Handkäs´ mit Musik ^(a1-4,g,f,h,k)	14,70 €
eingelegter Handkäse in Essig & Öl mit Zwiebeln ^(g) , mit Gewürzgurke ^(11,j) , Brot ^(a1-4,f,h,k) & kleinem gemischten Salat (vegetarisch) ^(11,j)	
Himmel & Erde	22,30 €
Gebratene Blutwurst mit Kartoffelstampf ^(g) , geschmorten Zwiebeln & Apfelingen	
Hessisches Schmand Schnitzel ^(2,3,8,16,a1-4,c,i,j)	24,30 €
Schweineschnitzel nach Wiener Art, überbacken mit Speck-Lauchzwiebel- Schmand wahlweise mit Pommes Frites, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln ^(2,3,5,8,15,16,c,i) mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Speck, oder Spätzle ^(a1-4,c)	
Frankfurter Grüne Soße (SAISONAL)	15,50 €
(vegetarisch) ^(c,g) kalte 7-Kräuter-Buttermilch-Quark-Schmandsoße mit Salzkartoffeln & gekochten Eiern	
Bellschou ^(a1-4,f,h,k)	20,10 €
Kleiner Schweinefleischhackbraten mit Schmorzwiebeln & Salzkartoffeln ^(g)	
Ketchup, Mayonnaise und Senf pro Portion	0,50 €

ZUM SÜSSEN SCHLUSS

Warmer Apfelstrudel^(a1-4,c,e,f,g,h,i,l,m) **9,60 €**
mit Vanillesoße^(g)

Pfannkuchen^(a1-4,c,e,f,g,h,i,l,m) **8,90 €**
mit Apfelkompott & Vanillesoße

Täglich wechselndes Tortenangebot je Stück **5,90 €**

FASSBIERE

Krombacher Pils	0,3l 3,90 €	0,5l 6,00 €
Krombacher Dunkel naturtrüb	0,3l 3,90 €	0,5l 6,00 €
Krombacher Kellerbier naturtrüb	0,3l 3,90 €	0,5l 6,00 €
Krombacher Weizen		0,5l 6,00 €

Starnberger Weisse		0,5l 6,20 €
Starnberger Hell	0,3l 4,00 €	0,5l 6,20 €

FLASCHENBIERE

Krombacher Radler	0,33l 3,90 €	0,5l 6,00 €
-------------------	---------------------	--------------------

Krombacher Weizen	-alkoholfrei-	0,5l 6,00 €
Krombacher Pils	-alkoholfrei-	0,33l 3,90 €
Krombacher Radler	-alkoholfrei-	0,33l 3,90 €
Krombacher Weizen-Radler	-alkoholfrei-	0,33l 3,90 €

APFELWEIN

Possmann Apfelwein	0,3l 3,90 €	0,5l 6,00 €
--------------------	--------------------	--------------------

wahlweise gespritzt mit Wasser, Sprite, Fanta, Coca-Cola^(1,3,9)

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Germeta Mineralwasser pl+s CO ₂	0,25l 3,60 €	0,75l 8,00 €
--	---------------------	---------------------

Germeta Mineralwasser m-nus CO2	0,25l 3,60 €	0,75l 8,00 €
Tafelwasser sprudelnd		0,75l 5,00 €
Coca-Cola ^(1,3,9)	0,3l 3,80 €	0,5l 5,70 €
Coca-Cola LIGHT ^(1,3,9,11,12)	0,3l 3,80 €	0,5l 5,70 €
Coca-Cola ZERO ^(1,3,9,11,12)		0,2l 3,60 €
Fanta Orange	0,3l 3,80 €	0,5l 5,70 €
Sprite	0,3l 3,80 €	0,5l 5,70 €
Spezi (Coca-Cola/Fanta Orange Mix) ^(1,3,9)	0,3l 3,80 €	0,5l 5,70 €
Lift-Apfelsaftschorle	0,3l 3,80 €	0,5l 5,70 €
Vitamalz ⁽¹⁾		0,33l 3,80 €
FUZE TEA Zitrone ^(2,3,9)	0,3l 3,80 €	0,5l 5,70 €

Granini Säfte & Nektare

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

0,2l 3,40 € 0,5l 7,30 €

Säfte & Nektare als Schorle

0,3l 3,90 € 0,5l 6,10 €

Schweppes

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

0,2l 3,60 €

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Maracuja/Minze ⁽¹⁾	0,5l 6,80 €
Ingwer/Limette	0,5l 6,80 €
Granatapfel ⁽¹⁾ /Grenadine	0,5l 6,80 €
Brombeere/ Minze ⁽¹⁾	0,5l 6,80 €
Himbeere/ Minze ⁽¹⁾	0,5l 6,80 €
Melone/Minze ⁽¹⁾	0,5l 6,80 €
Limette/ Minze ⁽¹⁾	0,5l 6,80 €
Rhabarber/Minze ⁽¹⁾	0,5l 6,80 €

EILLES TEE - TEA DIAMONDS

Assam-Schwarztee, Darjeeling, Earl Grey, Pfefferminztee, Rooibos Vanille, 3,60 €

Sonne Asiens, Sommerbeere, Kräutergarten, Kamille BIO

Grog 6,00 €
mit Pott Rum 4cl & Assam-Schwarztee

Frischer Minztee 4,80 €
Frischer Ingwertee 4,80 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee ⁽⁹⁾ Tasse 3,40 € Pott 4,80 €
Kaffee HAG Tasse 3,40 € Pott 4,80 €

Espresso ⁽⁹⁾ 3,20 €
Doppelter Espresso ⁽⁹⁾ 4,80 €
Espresso Macchiato ⁽⁹⁾ 3,70 €

Cappuccino ⁽⁹⁾ 4,00 €

Milchkaffee ⁽⁹⁾ 4,70 €

Latte Macchiato ⁽⁹⁾ 4,70 €

Latte Macchiato flavoured⁽⁹⁾ 5,90 €
Haselnuss ⁽¹⁾ | Karamell ⁽¹⁾ | Vanille⁽¹⁾ | Zimt⁽¹⁾ | Kokos | Mandel

Baileys Latte Macchiato ^(1,9) 6,30 €

Heiße Milch mit Honig 3,90 €

Extra Sahne +0,40 €

COCAYA

sahnig feine Trinkschokolade ⁽⁸⁾ 4,00 €
Premium Brown | Premium Dark | Premium White

COCAYA ⁽⁸⁾ mit Schuß 8,90 €
mit 2cl Botucal Rum Reserva Exclusiva und Sahne
Premium Brown | Premium Dark | Premium White

VOR, WÄHREND und NACH DEM ESSEN

Marburger Nachtwächter 2cl 4,90 €

Prinz Fein-Brennerei Hörbranz

Alte Marille	2 cl	5,80 €	4cl	9,80 €
Alte Williams-Christ-Birne				
Alte Wald-Himbeere				
Alte Haus-Zwetschge				
Alte Haselnuss				
Alter Bodensee-Apfel				
Alte Kirsche				

Botucal Rum Reserva Exclusiva	4cl	8,50 €
Grappa Nonino Vuisinär	2cl	4,80 €
Fernet Branca	2cl	3,50 €
Amaro Ramazotti	4cl	4,00 €
Baileys Irish Cream	4cl	6,00 €

Schön kalt

Malteser Aquavit	2cl	3,80 €
Linie Aquavit	2cl	4,00 €
Kümmel	2cl	3,50 €

SPRITZIGES

Valdobbiadene Prosecco Marca Oro Superiore DOCG ⁽¹⁾,	0,1l	5,30 €
Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen, Duft nach wilden Äpfeln, Akazienblüten und Honig.	0,75l	35,30 €
	auf EIS 0,2l	8,50 €

Sekt alkoholfrei ⁽¹⁾ Piccolo	0,2l	5,30 €
--	-------------	---------------

Aperol Spritz^(1,10)	7,10 €
Prosecco, Aperol, Orange Soda	
Lauben Spritz ^(1,10)	7,10 €
Prosecco, Aperol, Maracujasirup, Minze, Soda	
Hugo⁽¹⁾	7,10 €
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda	
Black Hugo⁽¹⁾	7,10 €
Prosecco, Holunderblütensirup, Limette Minze, schwarze Johannisbeere	
Hugos kleine Schwester⁽¹⁾	7,10 €
Sekt alkoholfrei, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda	
Lillet Wildberry⁽¹⁾	7,10 €
Lillet, Beeren, Russian Wildberry	
Ramazotti Rosato Tonic⁽¹⁾	7,10 €
Ramazotti Rosato, Limette, Indian Tonic Water	

White Peach Spritz⁽¹⁾		7,10 €
Prosecco, White Peach, Minze		
Virgin White Peach Spritz⁽¹⁾		7,10 €
Sekt alkoholfrei, White Peach, Minze		

WEISSWEINE

Weißwein Schorle mit La Trigi Pinot Grigio del Veneto IGT⁽⁵⁾	0,2l	6,10 €
Riesling Hillview⁽⁵⁾	0,2l	6,80 €
trocken, im Duft grüne Äpfel und feine Kräuter. Im Geschmack saftig, voll und kompakt mit viel frischer Frucht und schöner Länge, Weingut Winter, Rheinhessen, Deutschland	0,75l	21,90 €
Blauschiefer Riesling QbA⁽⁵⁾	0,2l	7,50 €
trocken, fruchtbetont mit feinem Säurespiel, mineralisch und harmonisch. Weingut Loersch, Mosel, Deutschland	0,75l	25,40 €
La Trigi Pinot Grigio del Veneto IGT⁽⁵⁾	0,2l	6,40 €
trocken, Duft nach Zitrone und Bittermandel, angenehm frisch am Gaumen, spritzig. Weingut La Trigi, Venetien, Italien	0,75l	20,20 €
Grauburgunder Hillview⁽⁵⁾	0,2l	7,50 €
trocken, Grauburgunder mit gelber Frucht, Saftigkeit und animierender, Frische, Weingut Winter, Rheinhessen, Deutschland	0,75l	25,40 €
Grüner Veltliner vom Haus⁽⁵⁾	0,2l	7,50 €
trocken, fruchtig, aromatisch mit Aromen von exotischen Früchten und weißem Pfeffer, feiner Gewürzton Weingut Pfaffl Stetten, Niederösterreich	0,75l	25,40 €
Sauvignon Blanc Dreisatz⁽⁵⁾	0,2l	7,10 €
trocken, klare mineralische Struktur und saftige Frucht. In der Nase duftet er nach frischem Gras, aromatischen Holunderblüten und reifen Stachelbeeren. Weingut Kitzer Badenheim, Rheinhessen	0,75l	23,10 €
Anura Zee Chardonnay⁽⁵⁾	0,2l	6,40 €
Trocken, fruchtig, aromatisch mit Aromen von exotischen Früchten Western Cape, Südafrika	0,75l	20,20 €

ROSÉWEINE

Merlot Rosé DOC seregrafiert⁽⁵⁾	0,2l	7,50 €
halbtrocken, Gaumenschmeichler mit ausgeprägten Noten von roten	0,75l	25,40 €

Beeren mit einem herrlich sanften Nachhall
Weingut Le Vins de Skalli, Languedoc, Frankreich

Spätburgunder Blanc de Noir Wolke 7 Tattoo-Edition QBA⁽⁵⁾	0,2l	7,50 €
Weiß von Rot, fruchtig mit Zitrusfrüchten und Aromen von roten Erdbeeren und Himbeeren	0,75l	25,40 €
Weingut Wolke 7, Baden, Deutschland		

ROTWEINE

„Luis T.“ Zweigelt⁽⁵⁾	0,2l	8,20 €
trocken, leicht, fruchtige Weichsel, Zwetschge und dezenter Pfeffer,	0,75l	26,80 €
Weingut Helenentalkellerei, Niederösterreich, Österreich		

Ramon Bilbao Crianza Rioja⁽⁵⁾	0,2l	9,60 €
trocken, komplexe Aromen mit verschiedenen sortentypischen Früchten, wie Brombeeren und schwarze Kirschen. Abgerundet wird dieses Bouquet durch die Nuancen von Vanille, Kokosnuss, Schokolade und etwas Zimt	0,75l	31,70 €
Weingut Ramon Bilbao. Rioja, Spanien		

Itinera Nero D'Avola DOC Sicilia⁽⁵⁾	0,2l	6,60 €
trocken, aromatisch, duftige Nase, Nelke und Beerenfrüchte. Harmonisch und elegant am Gaumen, süffiger Charakter	0,75l	23,10 €
Weingut Itynera, Sizilien		

Merlot Littoral DOC⁽⁵⁾	0,2l	6,80 €
trocken, Dunkle Früchte wie Kirsche, schwarze Johannisbeere und Himbeere sowie Paprika in der Nase, die sich ebenfalls am Gaumen wiederfinden,	0,75l	21,90 €
Weingut Les Vins de Skalli, Languedoc, Frankreich		

Primitivo di Maduria DOC⁽⁵⁾	0,2l	7,90 €
trocken, Zimt, Nelken, schwarzer Pfeffer und dunkle Waldfrüchte,	0,75l	26,80 €
Apulien, Italien		

„1838“ Rotwein Cuvée Creation QbA	0,2l	7,70 €
Merlot, Lagrein, Cabernet Sauvignon, Dornfelder	0,75l	26,80 €
trocken, Aromen von Kirschen, Brombeeren, Cassis, Himbeere, Kakao, Vanille, Toast, Kaffee, Paprika, Pfeffer, Nelken, Veilchen und Pfingstrosen.		
Weingut Bergdolt-Reif & Nett, Duttweiler, Pfalz Deutschland		

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 15,70 €

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 11,20 €

Glengoyne Cask Strength Batch No. 8

Sorte: Single Malt Whisky, 59,2% Vol.
Region: Highlands
Reifung: 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.
Aroma: Ein Zusammenspiel von Vanille, Honig sowie Erbeeren und Biscuit. Gefolgt von einer würzigen Pfeffrigkeit und milder Eiche.
Geschmack: Stark und dennoch ausgeglichen auf der Zunge. Süße Hagebuttensirup und brauner Zucker geht in eine trockene Würzigkeit über.
Abgang: Sehr lang und süß. Zum Ende leicht trocken 4cl 13,60 €

Auchentoshan Three Wood

Sorte: Single Malt Whisky, dreifach destilliert, 43,0% Vol.
Region: Lowlands
Reifung: Bourbon-Fässer, Nachreifung in Oloroso-Sherry-Fässern und anschließend in Pedro-Ximenez-Sherry-Fässern
Aroma: Dunkle Trockenfrüchte, Rosinen, Zitrusfrüchte
Geschmack: Süße Trockenfrüchte, nussig, etwas Zimt und Würze
Abgang: Fruchtiges, komplexes und langes Finish 4cl 10,10 €

Glen Scotia Double Cask

Sorte: Single Malt Whisky, 46,0% Vol.
Region: Campbeltown

Reifung: Bourbon-Fässer, Nachreifung in Pedro-Ximenez-Sherry-Fässern
Aroma: Vanille, Karamell, Toffee, Trockenfrüchte, etwas Torfrauch
Geschmack: Würze, Süße, Trockenfrüchte, Vanille, Lagerfeuer, maritim
Abgang: Fein und mittellang 4cl 9,00 €

Glen Scotia Victoriana

Sorte: Single Malt Whisky, 51,5% Vol.
Region: Campbeltown
Reifung: Bourbon-Fässer, Nachreifung in stark ausgebrannten Eichenfässern
Aroma: Kraft, Eleganz, Würze, Eiche, Süße, etwas Torfrauch
Geschmack: Süße, Vanille, schöne Fruchtigkeit, Kraft und Eleganz, Würze, etwas Torfrauch, maritim
Abgang: Leichte Süße, Schokolade, etwas Torfrauch 4cl 14,00 €

Kilchoman Machir Bay

Sorte: Single Malt Whisky, 46,0% Vol.
Region: Isle of Islay
Reifung: Ex-Bourbon-Fässer und Oloroso-Sherry-Fässer,
Aromen: Torfrauch, Zitrusnoten, gekochte Früchte
Geschmack: Spuren von Vanille, Tropenfrüchte und intensive Süße
Abgang: Lang anhaltend, Aromen von frischem Malz, wieder Torfrauch 4cl 14,60 €

Laphroaig 10 Jahre

Sorte: Single Malt Whisky, 40,0% Vol.
Region: Isle of Islay
Reifung: zehn Jahre in amerikanischen Eichenholzfässer, in denen zuvor der Bourbon Whiskey von Maker's Mark reifte.
Aromen: Rauchiger Torfgeruch mit Spuren von Seetang, Teer, medizinisch-süßlich
Geschmack: Überraschend süß mit Spuren von Salz, Jod, erdiger Torfgeschmack mit dezenter Vanillenote
Abgang: Pfeffrig und lang anhaltend 4cl 11,20 €

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 10,10 €

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 12,40 €

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 11,20 €

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 12,30 €

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 12.00 Uhr geöffnet, Küchen und Schließungszeiten abweichend