RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Unser heißer WinterCocktail

GlühPunsch der WeinGeister
Punsch von Saale-Unstrut-Weine | rote Fruchtsäfte
weihnachtliche Gewürze | Orangenscheibe | Amaretto[G]
0,20l · 3,90

VorSpiel – unsere Vorspeisen

Bruschetta
Tomaten | Zwiebeln | Basilikum | Parmesan
Knoblauch | Lauchzwiebeln | Oliven-Krokant
Rucola| Steinofenbaguette[D, G, K, 1, 2, 6]
8,90

Unsere Weinempfehlung zum Vorspiel

2020er Grauburgunder „1451“ · WV Freyburg · Saale-Unstrut[G]
trocken, harmonisch eingebettete Säure, Aromen erinnern an
reife Birnen und eine Spur Honig, am Gaumen spielen Noten
von Aprikose & Pfirsich, schönes Finale
0,10l · 4,50 | 0,20l · 7,90 | 0,75l · 27,90

KnoblauchGarnelen
Steinofenbaguette | Rucola[C, D, G, K]
11,90

Für das Wechseln der Beilagen erlauben wir uns einen Aufschlag von 1,00 € zu berechnen.

RINGHOTELS
Echt Heimat Genuss erleben

FlüssigNahrung – unsere Süppchen

HalloWien
Kürbisrahmsüppchen
vom Freyburger Kürbis
Kürbiskern-Pesto | Croutons[D, E, G, K]
6,90

NachtSchatten
Bad Dürrenberger Tomatensuppe
Hirtenkäse-Schmand | Lauchzwiebeln
Oliven-Krokant | Croutons[C, D, E, G, K 1, 2]
6,90

Unsere WeinEmpfehlung zur Suppe

2021er Silvaner DQW · Weingut Born · Saale-Unstrut[G]
trocken, harmonische Säure, feinfruchtig, mit einem frischen Abgang
0,10l · 4,50 | 0,20l · 7,90 | 0,75l · 27,90

LaubenPieper – unsere Salate

GartenZwerg
Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika
Croutons | Joghurt Dressing | Baguette[D, G, K]
5,90

GartenRiese
Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika
Croutons | Joghurt Dressing | Baguette[D, G, K]
9,90

Darf es etwas mehr sein...

GartenRiese trifft FlugSchüler
+ gegrillte Hähnchenbrust[D, G, K]
+7,90

GartenRiese trifft KrabbenFischer
+ gegrillte Garnelen[B, C, D, G, K]
+9,90

Unsere Weinempfehlung zum Salat

2021 „Allerhand“ der Wein der Breitengrad 51 Winzer · Saale-Unstrut[G]
eine Cuvée von Müller, Scheurebe, Traminer, Cabernet Blanc, Gutedel und Kernling
trocken, gut eingebundene Säure, wunderbare Textur,
dabei konzentrierte feinfruchtige Aromen, langes Finale
0,10l · 4,50 | 0,20l · 7,90 | 0,75l · 27,90

Für das Wechseln der Beilagen erlauben wir uns einen Aufschlag von 1,00 € zu berechnen.

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

HauptSache - Unsere Spezialitäten

Vegetarisches TrüffelSchwein

Trüffel-Spaghetti
Kirschtomaten | Lauchzwiebeln | Pinienkerne[A, D, E, K, M]

16,90

Kuh(les) TrüffelSchwein

Trüffel-Spaghetti mit Tranchen vom Dry Age Rumpsteak
Kirschtomaten | Lauchzwiebeln | Parmesan[A, D, E, K, M]

27,90

HennenRennen

gegrillte Zitronen-Hähnchenbrust
Spaghetti | fruchtige Tomatensoße
Kirschtomaten | Lauchzwiebeln | Oliven-Krokant[A, D, E, K, M]

19,90

Unsere Weinempfehlung zur Pasta

2019er Primitivo Doppio Passo Salento IGT · Botter Casa Vinicola · Apulien[G]
halbtrocken, sanfte Tannine, rund und harmonisch ausbalanciert,
Duft erinnert an reife Kirschen, am Gaumen vollmundig mit leichtem Schmelz,
dabei spielen Aromen von dunklen Beeren, reifen Kirschen und Kakao
miteinander, im Finale begeistern die Fruchtsüße und die schöne Länge

0,10l · 4,90 | 0,20l · 8,90 | 0,75l · 32,90

Für das Wechseln der Beilagen erlauben wir uns einen Aufschlag von 1,00 € zu berechnen.

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

HauptSache – unsere Spezialitäten

Doppelt geklopft
paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
Rahmsoße | Steinchampignons | Steakhouse Pommes[A, D, E, G, K, N]
19,90

SchwarzFahrer
Schweinehaxe ohne Knochen | Schwarzbier-Kümmelsoße
Rahmsauerkraut | Serviettenknödel[A, D, E, G, K, N, 7, 14]
19,90

BackenHappen
geschmorte Ochsenbacken | Portweinsoße
Potpourri vom Wurzelgemüse | Kartoffelstampf[D, E, G, K]
22,90

Unser Lieblingsrosé – die besondere Empfehlung

Unser eigener Roséwein – echter HeimatGenuss im Glas
2020er Dornfelder Rosé „“1632“ · Weimaer Poetenweg · Saale-Unstrut[G]
halbtrocken, schöne Säure, intensive Fruchtaromen, fruchtiger Abgang
0,10l · 4,50 | 0,20l · 7,90 | 0,75l · 27,90

Für das Wechseln der Beilagen erlauben wir uns einen Aufschlag von 1,00 € zu berechnen.

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

HeimatGenuss
Unser Ringhotel GenussMenü

Erster Gang – unser Süppchen

HalloWien

Kürbisrahmsüppchen vom Freyburger Kürbis
Kürbiskern-Pesto | Croutons[D, E, G, K]

(6,90)

Zweiter Gang – unser Hauptgang

Das Beste zum End(t)e

knusprig gebratene halbe Ente | Apfelblaukraut
Grünkohl | Minikartoffelklöße[D, E, G, K]

(23,90)

Dritter Gang – unser Dessert

Schwarzwälder Kirsch

Schokoladeneis aus der Manufaktur "eisheimisch"
Schokoladenerde | hausgemachte Kirsch-Grütze
Kirschlikör im Schokoladenbecher | geschlagene Sahne[A, D, G, K, M]

(8,90)

Menüpreis für zwei Gänge 29,90
Menüpreis für drei Gänge 35,90

Unsere Weinempfehlung zum "HeimatGenuss" vom Weinhaus Born

2019er „ROT" Cabernet Mitos · Naumburger Göttersitz · Saale-Unstrut[G]
trocken, harmonisch eingebettetes Tannin, intensive Fruchtaromen erinnern an Schwarzkirsche und dunkle Beeren, komplex und intensiv,
ein toller Roter von Saale-Unstrut mit schönem Finale

0,10l · 4,90 | 0,20l · 8,90 | 0,75l · 32,90

Für das Wechseln der Beilagen erlauben wir uns einen Aufschlag von 1,00 € zu berechnen.

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

KrümelMonster
Für unsere kleinen Gäste

Susi & Strolch
Spaghetti
Tomatensoße | Parmesan[A, D,1,2]

FischStäbchen
Kabeljau | Knusperpanade
Kartoffelstampf[A,C,D]

Die zwei Lieblingsgetränke unserer kleinen Stammgäste

RotBart
Rote Himbeerlimonade[1]
0,20l · 2,50 | 0,50l · 4,50

KiBa Granini
Kirschnektar trifft Bananennektar
0,20l · 3,50 | 0,50l · 5,20

GoldBroiler
Hähnchenbrust | Knusperpanade
Steakhouse Pommes[A,D,E,K,N]

Für unsere kleinen Gäste berechnen wir jedes Essen mit
6,66

Eisheimischer GeheimTipp
...und für alle kleinen und großen Gäste eine eisige Empfehlung:
Fragen Sie nach unseren tagesaktuellen Eiskreationen
aus unserer eigenen „eisheimisch“ Eismanufaktur in Merseburg

Für das Wechseln der Beilagen erlauben wir uns einen Aufschlag von 1,00 € zu berechnen.

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Weißweine

GenussTipp!

2020er „1451“ Grauburgunder DQW

Der Weiße der WeinGeister · WV Freyburg[G]
Saale-Unstrut · Silbermedaille der DLG

trocken, harmonisch eingebettete Säure, Aromen erinnern an reife Birnen & eine Spur Honig, am Gaumen spielen Noten von Aprikosen, Pfirsichen & Nüssen, cremiger Schmelz in einem langen Finale

0,10l · 4,50 / 0,20l · 7,90 / 0,75l · 27,90

2021er Bacchus DQW

WV Freyburg · Saale-Unstrut[G]

lieblich, dezente Säure, fruchtig frisches Bukett, süffig, harmonisch eingebettete Aromen von Muskat und Frucht, feinfruchtiger Abgang

0,10l · 3,90 / 0,20l · 7,50 / 0,75l · 24,90

2018er Riesling Spätlese

Steigraer Hahnenberg
WV Freyburg · Saale-Unstrut[G]

trocken, schöne Säure, intensives Bukett mit Aromen von reifen Aprikosen, am Gaumen spielen Noten von Pfirsich und grünen Äpfeln

0,10l · 4,90 / 0,20l · 8,90 / 0,75l · 32,90

2021er Weißburgunder DQW

Weingut Böhme · Saale-Unstrut[G]

trocken, frische Säure, dezentes Bukett von Grapefruit & Zitrus, am Gaumen Birnen- & Quittenaromen, lebendig und präsent im Abgang

0,10l · 4,60 / 0,20l · 8,70 / 0,75l · 29,90

2019er Sauvignon Blanc DQW

Weingut Thürkind · Saale-Unstrut[G]

halbtrocken, knackige Säure, herrlich intensive Fruchtaromen erinnern an Kiwi, Stachelbeere und Zitrusfrüchte, mit einem ausgeprägtem Finale

0,10l · 4,50 / 0,20l · 7,90 / 0,75l · 27,90

2021er Silvaner DQW

Weingut Born · Saale-Unstrut[G]
trocken, harmonische Säure, feinfruchtig, mit einem frischen Abgang

0,10l · 4,50 / 0,20l · 7,90 / 0,75l · 27,90

2020er Grüner Silvaner

Weingut Zahn · Saale-Unstrut[G]

trocken, knackige Säure, Aromen von reifen Birnen und Äpfeln, mit feiner Zitrusnote & einer Spur Stachelbeere

0,10l · 4,60 / 0,20l · 8,70 / 0,75l · 29,90

2021er Auxerrois DQW

Weimarer Poetenweg
WV Freyburg · Saale-Unstrut[G]

trocken, dezente Säure, schönes Bukett und Aromen von Birne, Nüssen und Holunderblüte, im Abgang intensiv mit feinen Nuancen von Grapefruit

0,10l · 4,50 / 0,20l · 7,90 / 0,75l · 27,90

2021 „Allerhand“

Der Wein der Breitengrad 51 Winzer
Saale-Unstrut[G]

eine Cuvée von Müller, Scheurebe, Traminer, Cabernet Blanc, Gutedel und Kernling, trocken, gut eingebundene Säure, sommerleichte Frische & Exotik, wunderbare Textur, dabei konzentrierte feinfruchtige Aromen, langes Finale

0,10l · 4,50 / 0,20l · 7,90 / 0,75l · 27,90

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Rotweine

2018er Dornfelder DQW

WV Freyburg · Saale-Unstrut[G]

lieblich, tief, warmer Körper,
Aromen von Waldfrüchten und
Schattenmorellen, fruchtiges Finale

0,10l · 3,90 / 0,20l · 7,50 / 0,75l · 24,90

2018 André DQW

WV Freyburg · Saale-Unstrut[G]

trocken, schön eingebundene Säure, feinfruchtige
Aromen erinnern an Schwarzkirsche, Himbeere
und Pflaume, harmonisch ausklingendes Finale

0,10l · 3,90 / 0,20l · 7,50 / 0,75l · 24,90

2020er „Glockendreiklang“ DQW

Dorndorfer Rappental
handgelesene Rotweincuvée vom Weingut
Johannes Beyer · Saale-Unstrut[G]

trocken, gute Tanninstruktur, in der Nase spielen
eine Spur von Lakritz & Gewürzen, am Gaumen spielt
eine Spur von Schokolade mit Beerenfrüchten, facet-
tenreich, langer und spürbar harmonischer Abgang

0,10l · 4,90 / 0,20l · 8,90 / 0,75l · 32,90

2019er „ROT“ Cabernet Mitos

Naumburger Göttersitz · Saale-Unstrut[G]

trocken, harmonisch eingebettetes Tannin,
intensive Fruchtaromen erinnern an Schwarzkirsche
und dunkle Beeren, komplex und intensiv,
ein toller Roter von Saale-Unstrut mit schönem Finale

0,10l · 4,90 / 0,20l · 8,90 / 0,75l · 32,90

2020er Frühburgunder DQW

Weimarer Poetenweg
Winzervereinigung Feyburg · Saale-Unstrut[G]

harmonische Säure, betörender Duft von dunklen
Beeren und Kirschen, elegante Würze wird durch
eine leichte Tabaknote verfeinert

0,10l · 4,50 / 0,20l · 7,90 / 0,75l · 27,90

2020er Primitivo Doppio Passo Salento IGT

Botter Casa Vinicola · Apulien Italien[G]

feinherb, sanfte Tannine, rund und harmonisch
ausbalanciert, Duft erinnert an reife Kirschen, am
Gaumen vollmundig mit leichtem Schmelz,
dabei spielen Aromen von dunklen Beeren,
reifen Kirschen und Kakao miteinander, im Finale
begeistern die Fruchtsüße und die schöne Länge

0,10l · 4,90 / 0,20l · 8,90 / 0,75l · 32,90

2019er Cal Y Canto Tinto

La Mancha · Kastilien · Spanien[G]

trocken, harmonische Säure, saftig, Duft von
Brombeere und Kirsche, am Gaumen Aromen
von roten Früchten und Tabak, rundes Finale

0,10l · 3,90 / 0,20l · 7,50 / 0,75l · 24,90

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Roséweine

Der Rosé der WeinGeister

2020er „1632“ Dornfelder Rosé DQW

Weimarer Poetenweg · WV Freyburg · Saale-Unstrut

halbtrocken, harmonische Säure, intensive Kirsch- und Brombeeraromen, mit herrlich fruchtigem Finale

0,10l · 4,50 / 0,20l · 7,90 / 0,75l · 27,90

2018er Portugieser Weißherbst

WV Freyburg · Saale-Unstrut[G]

halbtrocken, harmonisch eingebundene Säure, feinfruchtige Aromen von Himbeeren, Schattenmorellen & Johannisbeeren, schönes und feinfruchtiges Finale

0,10l · 3,90 / 0,20l · 7,50 / 0,75l · 24,90

2021er „Alles Rosa“ Cuvée Rosé DQW

Weingut Böhme · Saale-Unstrut[G]

trocken, feingliedrige Säure, feinfruchtige Aromen erinnern an Walderdbeeren und Himbeeren, spritzig mit zartem Schmelz

0,10l · 4,90 / 0,20l · 8,90 / 0,75l · 32,90

Winzersekt & Winzersecco[G]

Der erste Winzersekt der WeinGeister

„PerlenTaucher“

Der Tropfen, wenn es etwas zu feiern gibt! Spritzige Säure, feines Mousseaux, harmonisch eingebettete Fruchtaromen erinnern an Äpfel und reife Aprikosen, dazu ein nicht enden wollendes Finale – ein prickelnder Genuss

0,75l · 32,90

Der regionale Secco aus Freyburg

Weißer Frizz Secco

Der Secco der Winzervereinigung Freyburg
feinperlig und fruchtig, ein entspannt leichtes Vergnügen

0,20l · 4,90 / 0,75l · 15,90

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Flüssiges VorSpiel

Klassisches VorSpiel

"Sprizz[G]" Aperolt trifft Sekt mit Orangenscheibe auf Eis	0,20l	7,40
„Hugo" Holunder trifft Prosecco[G] mit Limettenscheibe auf Eis	0,20l	7,40
„ToccoRosso" Campari trifft trockenes Rotkäppchen[G,1]	0,20l	7,40
Campari Orange Campari trifft Orangensaft	0,20l	7,40
Wählen Sie aus unserer Sherrykarte Emilio Lustau Sherry[G]	0,05l	5,50

Rotkäppchen Fruchtsecco

Fruchtsecco Mango[G] fruchtig-sanft, Fruchtsecco Johannisbeere[G] fruchtig-herb, Fruchtsecco Granatapfel[G] fruchtig-herb, Fruchtsecco Sauerkirsche[G] fruchtig-herb

Gern auch Alkoholfrei...

Fruchtsecco Mango[G], Fruchtsecco Granatapfel[G]

0,20l · 7,20 / 0,75l · 21,90

"Piccolöchen" von Rotkäppchen Sekt Tradition

Trocken[G], Halbtrocken[G], Rosé[G], Alkoholfrei[G]	0,20l	7,20
	0,75l	21,90

Rotkäppchen Flaschengärung

Riesling Flaschengärung Trocken[G]	0,75l	26,90
Chardonnay Flaschengärung Extra Trocken[G]	0,75l	26,90
Spätburgunder Rosé Flaschengärung Trocken[G]	0,75l	26,90

ChampagnerTräume

Das älteste Champagnerhaus ist die „Hausmarke" der Ringhotels
Ruinart Champagne Brut[G]

0,375l · 69,90 / 0,75l · 129,90

Probieren Sie den ersten Winzersekt der WeinGeister

"PerlenTaucher" Der Winzersekt der WeinGeister[G]	0,75l	32,90

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Ein gutes Essen beginnt man immer mit etwas...
„ApfelStrudel“
der Aperitif der WeinGeister
Apfelsaft trifft Malibu
(karibischer Rum mit Kokosaromen)
verfeinert mit Apfelspalten auf Eis
0,20l · 7,40

Sherry „Emilio Lustau“

Aus der Gegend rund um die südspanische Stadt Jerez kommt einer der außergewöhnlichsten Weine – der Sherry aus dem Hause „Emilio Lustau“. Der Boden, das besondere Klima, viel Sonne und der „Poniente“ - der feucht-warme Wind vom Atlantik – prägen diesen Sherry. Das Gut wurde 1896 gegründet und ist bis heute in Familienhand. In mehr als 20.000 Fässern lagern die Weine und finden in der Bodega ganz besondere Bedingungen für einen einzigartigen Sherry.

Manzanilla „Papirusa“ Reserva Sherry
ein leichter knochentrockener Sherry, zart, feingliedrig und ausgewogen, strohgelbe Farbreflexe, duftet nach Salzmandeln und Waldpilzen, der feine Aperitif, welcher kühl getrunken wird

Fino „Jarana” Reserva Sherry
ein völlig trockener Sherry, mit einem fruchtig frischen Charakter, hellgelbe Farbreflexe, leicht, erfrischend und verspielt, nussig im Duft, der elegante Aperitif, der kühl getrunken wird

Amontillado „Los Arcos” Reserva Sherry
ein halbtrockener Sherry, duftet nach Pflaumen, Mandeln & Karamell, feinfruchtig, mit goldbraunen Farbreflexen, mit einem zartwürzigem Nachhall, ein Begleiter zu würzigen Speisen und Käse, wird bei Raumtemperatur serviert

„Deluxe Cream” Reserva Sherry
ein lieblicher Sherry mit dunkelbraunen Farbreflexen, im Duft erinnernd an Dörrpflaumen, Mokka und Nüsse, mit einer exzellenten Tiefe und verspielter Geschmacksintensität, ein Begleiter für Desserts & Kuchen, wird bei Raumtemperatur serviert

Gläschen 0,05l · 5,50

RINGHOTELS
Echt Heimat Genuss erleben

BierGeist(er)

FassGeist(er)

Ur-Krostitzer Pils vom Fass	0,30l	3,70
	0,40l	4,90
	0,50l	5,40

FlaschenGeist(er)

Ur-Krostitzer Schwarzbier	0,30l	3,70
	0,50l	5,40
Allgäuer Büble Edelweißbier	0,50l	5,40

FreiGeist(er)

Ur-Krostitzer Alkoholfrei	0,30l	3,70
	0,50l	5,40
Allgäuer Büble Weißbier Alkoholfrei	0,50l	5,40

BierMix(er)

Radler - Ur-Krostitzer Pils trifft Sprite
Diesel - Ur-Krostitzer Pils trifft Coca Cola
0,30l · 3,70 / 0,40l · 4,90 / 0,50l · 5,40

RINGHOTELS
Echt Heimat Genuss erleben

FrischMacher

GänseWein

Selters Mineralwasser “Classic", "Medium" oder "Naturell"	0,25l	2,70
	0,75l	6,50

Bad Brambacher Erfrischungsgetränke	0,25l	3,20
Tonic Water[10], Ginger Ale[1], Bitter Lemon[3,10]	0,50l	4,90

Süße Erfrischung

Coca Cola[2,3], Coca Cola Light[2,3], Fanta[2], Sprite, Mezzo Mix[2]	0,33l	3,20
	0,50l	4,90

FruchtTiger von Granini

Apfelsaft, Orangensaft, Grapefruitsaft,
Traubensaft, (jeweils 100% Frucht),
Multivitaminnektar, Kirschnektar (jeweils 50% Frucht)
Bananennektar (30% Frucht)

0,20l · 3,20 / 0,40l · 4,90

Alle Säfte auch als Schorle

0,20l · 3,20 / 0,40l · 4,90

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

GeistVoll(es)

**Der Ausschank unserer Spirituosen und Liköre erfolgt in 2cl.
Bei der Bestellung eines „Doppelten“ (4cl) verdoppelt sich der Preis
und wir schenken Ihnen pro Glas 20 Cent.**

Whiskey & Co

Bushmills	2,30
Bushmills 10 Jahre	2,90
Cragganmore 12 Jahre	3,40
Glenkinchie 12 Jahre	3,50
Dalwhinnie 15 Jahre	3,90
Talisker 10 Jahre	3,70
Oban 14 Jahre	4,90
Lagavulin 16 Jahre	5,50
John Jameson	2,50
Jack Daniels	2,50
Tullamore Dew	2,30
Ballantines	2,30
Johnnie Walker Red Label	2,10
Jim Beam	2,10
Glenfiddich	2,90
Chivas Regal 12 Jahre	2,60
Glenlivet 12 Jahre	3,50
Glenlivet 15 Jahre	3,90
Glenlivet 18 Jahre	5,50
Glen Grant Major Reserve	2,50
Kilbeggan	2,30

Liköre aus Kräutern & Co

Fernet Branca	2,10
Jägermeister	2,10
Kümmerling	2,10
Ramazzotti	2,10
Averna Kräuterlikör	2,10
Underberg	2,50
Drambuie Whiskylikör	2,50
Sambuca	1,90
Ouzo 12	2,10
Batida de Coco	1,90
Baileys Cream Likör	2,10
Grand Marnier	2,50
Cointreau	2,50
Eckes „Edle Birne“	2,10
Eckes „Edler Eierlikör“	2,10
Eckes „Edelkirsch“	2,10
Pfefferminzlikör	1,90
Amaretto	1,90

Edelbrand & Likör
aus dem Hause Fischer & Bunge

Obstler	2,50
Schoko-Chili-Likör	2,50
Williams-Christ	2,90
Jamingo Frucht-Likör	2,50
Quitten-Geist	2,90
Kartoffelschnaps Likör	2,50
Waldbeerengrappa	2,50
Brotschnaps	2,50
Mirabellenbrand	2,90

Edelbrand & Likör
aus der Winzervereinigung Freyburg

Freyburger Tresterbrand	2,90
Dornfelder Weinlikör	2,90

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

GeistVoll(es)

**Der Ausschank unserer Spirituosen und Liköre erfolgt in 2cl.
Bei der Bestellung eines „Doppelten“ (4cl) verdoppelt sich der Preis
und wir schenken Ihnen pro Glas 20 Cent.**

Weinbrand, Cognac, Brandy & Co

Chantré	1,90
Mariacron	1,90
Feiner Alter Wilthener	1,90
Asbach Uralt	2,10
Wilthener Nr. 1 XO	2,20
Remy Martin Cognac VSOP	3,90
Remy Coeur de Cognac	5,50
Hennessy Fine de Cognac	4,20
Metaxa 5·	2,20
Metaxa 7·	2,50
Calvados Pâpidoux	2,50

Wodka, Korn & Co Nordhäuser

Doppelkorn	1,90
Gorbatschow Wodka	1,90
Absolut Wodka	2,20
Malteser Aquavit	2,10
Linie Aquavit	2,50

Grappa, Gin & Co

Grappa di Chardonnay	2,10
Grappa „Nonino“	2,90
Grappa Andrea da Ponte	2,90
Dry Gin „Gordons“	2,20
Dry Gin „Bombay“	2,50
Dry Gin „Tanqueray“	2,50

Rum & Co

Bacardi Superior	2,10
Havana Club 3 Jahre	2,20
Malecón 12 Jahre	3,90
Malecón 25 Jahre	5,90

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Kaffee & Espresso

Unsere Kaffee- & Espressospezialitäten sind eine Komposition aus zentral- und südamerikanischen 100% Arabica-Kaffeebohnen.

Heiße Bohne

Créme Kaffee Tchibo[9]	**Tasse**	**2,90**
	Kännchen	**4,90**
Koffeinfreier Kaffee	**Tasse**	**2,90**
	Kännchen	**4,90**
„Piacetto“ Tasse Espresso[9]		**2,90**
Doppelter Espresso[9]		**4,20**
Tasse Cappuccino[9,D]		**3,90**
Tasse Milchkaffee[9,D]		**3,90**
Glas Latte Macchiato[9,D]		**3,90**
Dunkle Schokolade[D,H,M]		**3,90**
Espresso Macchiato[9,D] Der kleine starke Schwarze mit etwas Milchschaum		**3,20**
Tasse Milchkaffee con Aroma·[9,D] Der große Genuss mit Ihrem Lieblingsaroma		**5,90**
Latte Macchiato con Aroma·[9,D] Der Latte Macchiato mit dem persönlichen Lieblingsgeschmack		**5,90**

·Wählen Sie dazu Ihr Lieblingsaroma (ohne Alkohol)
Amaretto, Karamell, Haselnuss, Kokos, Minze, Vanille

TeeZeit mit dem Teehaus Ronnefeldt

Tee gehört mit seiner über 5000jährigen Geschichte zu den weltweit am meisten getrunkenen Genussmitteln. Jede Tasse Tee repräsentiert eine imaginäre Reise in die ausgewählte Teeplantage dieser Welt & bietet neben der individuellen Farbe, unterschiedliche Geschmacksnuancen. Ähnlich einem guten Wein bestimmen hier Bodenbeschaffenheit, Klimaverhältnisse, Erntezeit & Charakter die Qualität. Und so vereint Tee spannende Geschichten mit Entspannung, Mystik mit Aromavielfalt, exotische Länder & einzigartigen Genuss. Aus den weltweit über 3000 Teesorten haben die Teetester aus dem renommierten Teehaus Ronnefeldt® die Edelsten und Aromatischsten zusammengestellt.

Damit Sie den größtmöglichen Genuss bekommen, legen wir bei der Auswahl besonderen Wert auf lose Blatt- & Brokentees. Diese werden von einem speziellen Aromafilter umschlossen und garantieren somit ein Höchstmaß an Geschmack- & Genusserlebnis.

Grüner Tee (aromatisiert)

„Morgentau“ (Indien)
feine Komposition mit Mango- & Zitrusgeschmack, Blütenaroma

Kräuter- & Früchtetees

„Sweet Berries“ (Deutschland)
aus Fruchtstücken und echten Säften mit Erd- & Himbeernoten

“Cream Orange” (Südafrika)
Rooibos mit cremigen Vanille- und reifen Orangenaromen

„Mint & Fresh“ (Deutschland)
entspannender Minzegeschmack mit der Frische von Lemongras

„Fruity Camomile” (Deutschland)
ein wohltuender Kräutertee mit leichter Süße von Orangenblüten

„Fitness Tea“ (Deutschland)
Kräutertee - cool und vitalisierend mit Rooibos, Minze und Anis

Schwarzer Tee (aromatisiert)

Earl Grey (Indien)
edler Darjeeling, benetzt mit Aromaöl feinster Bergamottfrüchte

Schwarzer Tee

„Spring Darjeeling“ (Indien)
die Frühlingspflückung, heller, lieblicher Tee mit zart blumigem Aroma

„Summer Gold Darjeeling“ (Indien)
Sommerpflückung, absoluter Spitzentee, blumige Eleganz, köstliches Aroma

„Makalbarie“ ~ Assam (Indien)
extravaganter Brokentee, kräftig, würzig und malzig im Geschmack

„English Breakfast“ ~ Ceylon (Indien)
dunkler, typischer Ceylon von herber Fülle und prickelndem Flavour

Jeder Tee im Kännchen · 5,90

„Wir sind gute Gastgeber und wir wollen, dass Sie gesund bleiben“

Zusatzstoffe in Lebensmitteln

Eines unserer wichtigsten Anliegen ist es, dass Sie gesund bleiben. Leider finden wir heute in vielen Lebensmitteln Zusatzstoffe, welche Allergien und oder andere ungewünschte Reaktionen auslösen können. Um Sie davor zu bewahren, führen wir mögliche Zusatzstoffe in unseren verwendeten Gerichten als Zusatzliste auf.

Liste der Zusatzstoffe

1 Farbstoff
2 Konservierungsstoff
3 Antioxidationsmittel
4 Geschmacksverstärker
5 Schwefeldioxid
6 Schwärzungsmittel
7 Phosphat
8 Milcheiweiß
9 koffeinhaltig
10 chininhaltig
11 Süßungsmittel
12 Phenylalaninquelle
13 gewachst
14 Nitritpökelsalz

Hinweis für Lebensmittelallergiker

Seit Dezember 2014 sind durch die Bundesregierung neue Bestimmungen in Kraft getreten. Diese regeln den Umgang und die Kennzeichnung bestimmter Stoffe und Erzeugnisse, welche Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können. Sie sind uns als Gast besonders wichtig. So haben wir eine spezielle Speisenkarte entwickelt, welche diese Allergien bei jedem Gericht getrennt ausweißt.

Liste der Allergene

A Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse (u.d.g.E.)
B Fisch (u.d.g.E.)
C Krebstiere (u.d.g.E.)
D Milch (u.d.g.E.)
E Sellerie (u.d.g.E.)
F Sesamsamen (u.d.g.E.)
G Schwefeldioxid und Sulfite
H Erdnüsse (u.d.g.E.)
K Glutenhaltiges Getreide (u.d.g.E.)
L Lupine (u.d.g.E.)
M Schalenfrüchte (u.d.g.E.)
N Senf (u.d.g.E.)
O Sojabohnen (u.d.g.E.)
P Weichtiere (u.d.g.E.)
Z kann Spuren von allen Gruppen enthalten

Alle Preisangaben in dieser Karte sind in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer ausgewiesen.

Feinste Leckereien auf Bestellung

Jägerhof GenussCatering. Für Sie gehen wir sogar fremd!

Ein großes Fest wirft die ersten Schatten voraus. Und dann haben Sie alle guten Gründe zum Feiern.

Egal ob in Ihrem Unternehmen ein besonderes Jubiläum ansteht oder Sie die Mitarbeiter einmal so richtig verwöhnen möchten.
Egal ob Sie im privaten Kreis Ihren Sechzigsten feiern möchten oder die weißen Tauben zur Silbernen Hochzeit fliegen lassen.

Dafür bieten sich unsere besonderen Partnerlocations (z. Bsp. Rotkäppchen Sektkellerei Freyburg, Ständehaus Merseburg) in der Region an.

Hier vereinen sich unser GenussCatering mit den schönsten Lokalitäten - und das verspricht aller beste Bedingungen für ein einzigartiges Event.
Oder Sie planen ein echtes Highlight im eigenen Unternehmen oder auf dem eigenen Firmengelände.

Vielleicht wünschen Sie sich das gastronomische Gesamtpaket in den eigenen vier Wänden. Für uns ist das kein Problem.
Unser GenussCatering bietet das Rund-Um-Sorg-Los-Paket für die besonderen Momente. Und da spielt der Veranstaltungsort für uns nur eine Nebenrolle. Egal ob 40 oder 2.000 Gäste – wir sind Ihr verlässlicher Partner für das nächste Event.

Uns ist fast nichts zu schwierig und natürlich ist fast nichts unmöglich. Bei uns ist eben: Alles. Außer gewöhnlich.

Das Ringhotel Jägerhof plant, organisiert, veranstaltet und feiert weit über 365x pro Jahr, sehr gern auch bei Ihrem Event.