



## *Herzlich Willkommen!*

Vielen Dank, dass Sie sich durch das malerische Muldental zu uns auf den Weg gemacht haben.

### Einige Informationen zur Geschichte...

Der Name des Hauses geht zurück auf eine heute kaum noch bekannte Art von Mühlen, welche auf dem Fluß verankert waren. Die Fließkraft des Wassers trieb das gewaltige, zwischen Haus- und Wellschiff, gelagerte Wellrad an. Bis weit in das vorige Jahrhundert lag eine solche Schiffmühle in Höfgen auf der Mulde und mahlte Getreide.

Infolge von Hochwasser wurde diese Mühle 1871 zerstört. In der Nähe Ihres ehemaligen Standortes entstand um die Jahrhundertwende eine Gastwirtschaft, die sich den Namen „Zur Schiffsmühle“ gab, und somit die Erinnerung an die alte Mühle bewahrte.

Durch die idyllische Lage am Ufer der Mulde, umgeben von schattigen Wald und der Weite der saftigen Muldenwiesen, erfreute sich das Ausflugslokal sehr bald größter Beliebtheit unter den Wanderfreunden der Umgebung. Bis in die heutige Zeit ist das so geblieben, denn das Muldental hat nichts von seinem romantischen Flair eingebüsst.

Das Jahr 1992 war ein sehr glückliches, sowohl für die Fortführung der gastwirtschaftlichen Tradition als auch für die Wiederbelebung der historischen Hintergründe.

Unser neues Hotel am Fuß des Porphyrfelsens wurde selbstverständlich unter dem alten Name „Zur Schiffsmühle“ eröffnet. Es verfügt über 38 Zimmer und drei Suiten.

Durch seine ruhige, naturnahe Lage eignet sich das Hotel hervorragend für die Durchführung von Tagungen und Seminaren. Dafür stehen 5 Tagungsräume für bis zu 150 Personen zur Verfügung. An warmen Tagen kann man Minigolf spielen oder vom Biergarten vor dem Haus einen Blick in die Weite der Muldenaue genießen.

Mit 3 Bowlingbahnen haben wir unser Freizeitangebot für Sie erweitert.

Unmittelbar neben dem Hotel befindet sich unser „Mühlenhaus“ mit 4 „Mühlenzimmern“.

Ein Stück Gegenwartsgeschichte unserer Region verbindet sich mit dem Begriff „Schiffmühle“. Die einzige funktionstüchtige Schiffmühle Deutschlands liegt seit 1992 am Standort der ehemaligen Mühle auf der Mulde. Auf Initiative der Gesellschaft für Landeskultur im Muldental e.V.

wurde der Wiederaufbau der Mühle einbezogen in das Rekultivierungskonzept des „Jutta -Parks Kaditzsch“. Im Sommer 1993 wurde die Schiffmühle als ein Pilotprojekt für alternative Energiegewinnung in Betrieb genommen. Allerdings wird auf der äußerlich ihrem Vorbild nachempfundenen Mühle kein Getreide gemahlen, sondern Muldenwasser in den Wasservorratsbehälter im Aussichtsturm auf der Kaditzscher Höhe gepumpt. Von da speist es den tiefer gelegenen Parkspringbrunnen im Jutta-Park. Sollten Sie noch nicht dort gewesen sein, empfehlen wir Ihnen einen kleinen Verdauungsspaziergang im Jutta-Park, gleich hinter dem Hotel.

Wir bedanken uns für Ihren Besuch und wünschen Ihnen angenehme Stunden in unserem Haus.

Familie Sörnitz



## Unsere Empfehlung zum Auftakt eines guten Essens

<b>„Gin küsst schwarze Johannisbeere“</b>	0,2 l	8,50€
Tanqueray Royal Gin, Tonic, schwarze Johannisbeeren und Eiswürfel		
<b>„Männersache“</b>	0,2 l	9,50€
Der einzigartige Geschmack der Zirbelkiefer Zirbin-Gin und Tonic		
<b>„Aperol Mött's“</b>	0,33 l	6,50€
5 cl Aperol mit 0,33 l Mött's Erfrischung, Orangenscheibe und Eiswürfel <sup>(1,3)</sup>		
<b>„Maracuja Spritz“</b>	0,2 l	8,50€
4 cl Aperol, 4 cl Maracujasaft und 4 cl Prosecco, Orangenscheibe, Eis		
<b>Kukki „Mojito“</b>	14,1 % alk.	275ml 7,00€
Rum, Limetten-Minz-Likör, Zitronensaft, Limettensaft, frische Minze und Eis frische Heidelbeeren und Eis		
<b>„Capriva Sour“</b>	0,2 l	7,00€
4 cl Capriva Aperitif, Zitronenlimo, Zitronensaft, Zitronenscheibe, Eis		
<b>Martini</b>	5 cl	4,50€
Bianco / extra dry		
<b>Sherry</b>	5 cl	4,00€
trocken / halbtrocken		

Unsere Küche hält ständig saisonal wechselnde Speisen,  
orientiert am aktuellen jahreszeitlichen Angebot für Sie bereit.

Wir sind stets bemüht, alle Speisen frisch zuzubereiten.  
Jedoch können einige Gerichte Zusatzstoffe und Allergene enthalten.



## Suppen

Strauchtomatensuppe Rucolaöl / Parmesan	7,00€
Spargelcremesuppe Zitronen-Lachs / Thai-Spargel / Karamell	8,00€
Kichererbsen-Curry (vegan / glutenfrei / lactosefrei) Zucchini / Chili / Knoblauch / Kürbiskerne <sup>(3)</sup>	7,00€

## Vorspeisen

Marinierter Fetakäse auf Feldsalat (vegetarisch) Cherrytomaten / Perlzwiebeln / Champignons / Himbeeren	9,00€
Würzfleisch Käse / Zitrone / Toast <sup>(5)</sup>	8,50€
Garnelen in Tomaten-Olivensud Spargelsorbet / Zuckerschotenlack / Brotchip	13,50€
„Schiffsmühlenminiaturen“ Erleben Sie eine Variation von kleinen Köstlichkeiten arrangiert mit Butter und Baguette <sup>(1-11)</sup>	
	Für eine Person: 12,00€
	Für zwei Personen: 21,00€

*Bei Änderung der Beilagen erheben wir eine Servicepauschale von 2,00€.*

Wichtiger Hinweis für Allergiker:  
Bitte kontaktieren Sie unser Servicepersonal.  
Wir halten Informationen gemäß der Lebensmittel-Informationsverordnung bereit.



## Hauptgänge

Kidneybohnen-Bratlinge auf gegrilltem Gemüse (vegan, glutenfrei, lactosefrei) Feldsalat / Tomatensoße <sup>(2,3)</sup>	19,00€
Baby Romanasalat mit Joghurt-Kräuter dressing Lachsfilet Yakitori / Gartengemüse / Parmesan / Croûtons / Bruschetta	20,00€
Rinderroulade Speck / Zwiebel / Senf / Karotten / Essiggurke / Rotkohl / Kartoffelklöße <small>(2, 3, 10, 11)</small>	20,00€
Gemüsequiche mit Mozzarella (vegetarisch) Italienische Kräuter / Bärlauchschmand / Rucola-Cherrytomaten-Salat / Granatapfel	18,00€
Tomahawk-Steak vom Strohschwein (350g) Thymianjus / gegrillte Antipasti / Rosmarinkartoffeln / Bärlauchschmand	25,00€
„Spargel-Garnelen-Pfanne“ Bärlauchnudeln / Beelitzer Spargel / Cherrytomaten / Kaiserschoten	28,00€
Geräuchertes Isländisches Lachsfilet mit Beelitzer Spargel Bärlauchrisotto / Zitronenbutter / Rote Bete	28,00€

Alle Gewichtsangaben sind Rohgewichte

*Bei Änderung der Beilagen erheben wir eine Servicepauschale von 2,00€.*

Wichtiger Hinweis für Allergiker:

Bitte kontaktieren Sie unser Servicepersonal.

Wir halten Informationen gemäß der Lebensmittel-Informationsverordnung bereit.



## Hauptgänge

Gebratene Schweineleber Röstzwiebeln / Kartoffelstampf / Gurkensalat	16,00€
Schweineschnitzel mit Beelitzer Spargel Sauce Hollandaise / zerlassener Butter / Petersilienkartoffeln	24,00€
„Steffens Eisbeinsülze“ deftig / Remouladensoße / Bratkartoffeln / Salat <sup>(11)</sup>	16,00€
Argentinisches Rumpsteak (300g) Zwiebel-Balsamicomarmelade / Pfannengemüse / Pfefferbutter / Rosmarin-Focaccia	30,00€
Gepökelte Rinderzunge mit Beelitzer Spargel zerlassene Butter / Sauce Hollandaise / Petersilienkartoffeln <sup>(11)</sup>	26,00€
Gebratene Nordsee-Scholle (grätenfrei) Speckkrusteln / Eismeer-Garnelen / Zitronen-Kapern / Kartoffelstampf / Senfsoße <sup>(2, 3, 10, 11)</sup>	25,00€

Alle Gewichtsangaben sind Rohgewichte

*Bei Änderung der Beilagen erheben wir eine Servicepauschale von 2,00€.*

Wichtiger Hinweis für Allergiker:

Bitte kontaktieren Sie unser Servicepersonal.

Wir halten Informationen gemäß der Lebensmittel-Informationsverordnung bereit.



## Abendkarte

zusätzlich ab 16.00 Uhr

### „Mühlenburger XXL"

Zartes Rindfleisch (180g) / knuspriger Bauchspeck / Zwiebeln / Tomaten / geschmolzener Käse / knackige Blattsalate / Remouladensoße <sup>(2,3,11)</sup> 16,00€

### Steak „Strindberg“

Argentinisches Rumpsteak (250g) / Senf-Zwiebel-Eihülle / Cole Slaw / Gurkenrelish / Pommes Frites / Käsedip 27,00€

### „Simmentaler T-Bone Steak“

500g / Romanasalat / Kräuterbutter / Süßkartoffelpommes 40,00€

## Himmlische Dessert's

### „Weiße Schokoladen-Mousse“

Erdbeer-Sansho Pfeffer-Sorbet / Champagnerganache / Rhabarber 8,50€

### Crème Brûlée

Blaubeer-Vanille-Sorbet / Kardamom / Crumble 8,50€

*Bei Änderung der Beilagen erheben wir eine Servicepauschale von 2,00€.*

Wichtiger Hinweis für Allergiker:

Bitte kontaktieren Sie unser Servicepersonal.

Wir halten Informationen gemäß der Lebensmittel-Informationsverordnung bereit.



# Kuchen und Torten

## Frischer hausgebackener Kuchen 4,00 € je Stück

### **Mandarine-Schmand-Kuchen**

Mürbeteigboden mit leckerer Käsecreme gefüllt & mit fruchtigen Mandarinen belegt

### **Gedeckter Apfelkuchen**

Mürbeteigböden umhüllen eine fruchtige Apfelschicht,  
Zuckerguss rundet die Schnitte ab

### **Erdbeer-Rhabarberstreusel**

Erdbeeren und Rhabarber mit knusprigen Butterstreuseln auf Hefeteigboden

## Torten 5,00 € je Stück

### **Schwarzwälder-Kirsch**

Lockere Schokobiskuitböden mit einer Füllung aus Schwarzwälder-Kirsch-Sahne und ganzen Kirschen, dekoriert mit Belegkirschen und Borkenschokolade

### **Erdbeer-Buttermilch-Torte**

Erdbeer-Buttermilch-Sahne zwischen zwei Biskuitböden, darauf eine Schicht Buttermilch-Sahne und Biskuitboden, belegt mit Erdbeeren und Tortenguss und Randgarnierung mit Haselnüssen

### **Torte nach Angebot**

saisonale Tortenkreationen aus unserer Pâtisserie



## Eis & Dessert's

- „Rafaello-Himbeerbecher“** 9,00€  
Zwei Kugeln Kokos-Eis und eine Kugel Vanille-Eis auf Kokosjoghurt mit Himbeeren dazu Sahne, garniert mit Fruchtdipp und Rafaello
- „Amaretto-Eierlikörbecher“** 9,00€  
Eine Kugel Chocolat Chips-Eis, eine Kugel Kaffeecrunch-Eis und eine Kugel Vanille-Eis mit Karamellsoße, Amarettinis, Mandelkrokant und Verpoorten Eierlikör dazu Sahne
- „Erdbeer-Sinfonie“** 9,00€  
Zwei Kugeln Erdbeer-Sorbet-Eis und eine Kugel Bourbon Vanille-Eis auf frischen Erdbeeren, garniert mit Schokoladenbruch, Sahne, Fruchtdipp und Balsamico
- „Butterkeks-Cookie-Becher“** 9,00€  
Je eine Kugel Cookie-Dough-, Chocolat Chips- und Bourbon Vanille-Eis an Butterkeksen und Mini Cookies, Schokoladensoße und Sahne
- „Schoko-Nuss-Becher“** 9,00€  
Zwei Kugeln Chocolat Chips-Eis und eine Kugel Haselnuss-Eis mit Nüssen, Schokoladensoße und Sahne





## Eis & Dessert's

<b>„Michelinteller“</b>	<b>3,50€</b>
Zwei Kugeln Cookie Dough Eis mit Smarties und Chocolate Chips Cookie	
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b>	<b>6,50€</b>
Je eine Kugel Chocolat Chips-, Bourbon-Vanille- und Erdbeer-Eis mit Sahnehaube, Fruchtsoße und Schokosplitter	
<b>Gemischtes Eis</b>	<b>4,50€</b>
Je eine Kugel Chocolat Chips-, Bourbon-Vanille- und Erdbeer-Eis mit Fruchtsoße und Schokosplitter	
<b>Eisschokolade</b>	<b>6,50€</b>
Bourbon Vanille-Eis und Chocolat Chips-Eis mit Trinkschokolade aufgefüllt und mit Sahne garniert	
<b>Eiskaffee</b>	<b>6,50€</b>
Bourbon Vanille-Eis und Chocolat Chips-Eis mit Kaffee aufgefüllt und mit Sahne garniert	
<b>Apfelstrudel im Filoteig</b>	<b>8,00€</b>
mit Bourbon-Vanille-Eis und Vanillesoße	



## Heiße Getränke

Tasse Kaffee <sup>(9)</sup>	2,90€
Pott Kaffee <sup>(9)</sup>	4,50€
Milchkaffee <sup>(9,D)</sup>	4,50€
Espresso <sup>(9)</sup>	2,80€
Doppelter Espresso <sup>(9)</sup>	4,00€
Cappuccino <sup>(9,D)</sup>	3,30€
Latte Macchiato <sup>(9,D)</sup>	4,20€
Heiße Schokolade mit Milchschaum / oder Sahne <sup>(D)</sup>	3,50€
Lumumba (Heiße Schokolade mit Rum und Sahne) <sup>(D)</sup>	4,90€
„After Eight Schokolade“ Heiße Schokolade mit Pfefferminzlikör und Sahne <sup>(D)</sup>	4,90€
Irish Coffee <sup>(9,D)</sup>	4,90€
Heiße Quittensaft Saftmanufaktur Kerstin Lieber / Papsdorf	4,50€
Pott Tee Darjeeling / Assam / Friesenmischung / Earl Grey Grüner Tee / Kräutertee / Früchtetee	3,50€



## Alkoholfreie Getränke

### Saftmanufaktur Kerstin Lieber / Papsdorf

Mit Liebe und Leidenschaft gepresst und abgefüllt

Apfelsaft sortenrein	0,2 l	3,30€
Granderwasser / Karaffe spritzig oder still	1,00 l	6,00€
Meiner Mött's Kräuterlimonade	0,33 l	3,50€
	0,2 l	0,4 l
Granderwasser spritzig oder still	2,00€	4,00€
Himbeerbrause (1,2)	2,50€	4,50€
Waldmeisterbrause (1,2)	2,50€	4,50€
Holunderbrause (1,2)	2,50€	4,50€
Cola, Orangenlimonade, Zitronenlimonade (1,2,7,9)	2,50€	4,50€
Bitter Lemon (8), Tonic Water (8), Ginger Ale (1,4)	2,50€	4,50€
Saftschorle (1,2) Rhabarber / Sauerkirsch / Apfelsaft / Johannisbeere	2,50€	4,50€
<u>Fruchtsäfte und -nektare</u> Orange, Tomate, Grapefruit, Banane, Pfirsich, Sauerkirsch, Ananas, Maracuja, Schwarze Johannisbeere	2,80€	4,50€



Ausschankweine – weiß		0,2l	0,5l
Sachsen	<b>Weißburgunder <sup>(G)</sup></b> <b>Qualitätswein – Seußlitzer Schlossweinberg</b> <b>Weingut Jan Ulrich</b> trocken, frisch, blumig, fruchtig	8,00€	19,00€
Saale – Unstrut	<b>Guts cuvée QbA <sup>(G)</sup></b> <b>Müller – Thurgau, Weißburgunder, Silvaner</b> <b>Landesweingut Kloster Pforta</b> trocken, frisch, weich, füllig	6,00€	14,00€
Pfalz	<b>Morio Muskat QbA <sup>(G)</sup></b> <b>Weingut W. Anselmann</b> lieblich, vollmundig, harmonisch, blumig-würzig	6,00€	14,00€
Baden	<b>Müller Thurgau <sup>(G)</sup></b> <b>Weingut Graf von Kageneck</b> halbtrocken, Aromen von gelbem Pfirsich und frischer Zitrusnote, mit einer delikaten Muskatnote	6,00€	14,00€
Baden	<b>Gutedel <sup>(G)</sup></b> <b>Weingut Graf von Kageneck</b> trocken, milde Säure, feine Süße, Duft von Lindenblüten, Zitrusfrucht und grünem Apfel	6,00€	14,00€
Mosel	<b>Riesling <sup>(G)</sup></b> <b>Qualitätswein</b> <b>Weingut Nick Köwerich</b> trocken, frisch, fruchtig, elegant, Aromen von Kräutern und Grapefruit	6,50€	15,00€
Italien	<b>Greco Bianco IGT <sup>(G)</sup></b> <b>Kalabrien / Weingut Cantine Lento</b> trocken, intensiv, Duft von Orangenblüte, Birne und Akazie	7,00€	16,50€



Ausschankweine – rot		0,2l	0,5l
Saale-Unstrut	<b>Blauer Zweigelt</b> <sup>(G)</sup> <b>Landesweingut Kloster Pforta</b> trocken, harmonisches Säurepolster, faszinierende Aromen der Weichselkirsche	7,50€	18,00€
Frankreich	<b>Merlot</b> <sup>(G)</sup> <b>Cheval d`Or</b> <b>Vin de Pays d`Oc</b> trocken, weich, füllig, volle Fruchtaromen	6,00€	14,00€
Spanien	<b>Lo Nuestro</b> <sup>(G)</sup> <b>Tempranillo Crianza Bodegas Alconde</b> trocken fruchtiger Rotwein mit intensiven Waldfrucht- und Pflaumenaromen, gepaart mit Gewürz- und Röstaromen	7,00€	16,50€
Rheinhessen	<b>Spätburgunder</b> <sup>(G)</sup> <b>Qualitätswein</b> <b>Weingut Krauß</b> lieblich, süffig, vollmundig	6,00€	14,00€
Sizilien	<b>Nero D`Avola</b> <sup>(G)</sup> <b>Terre Siciliane IGT</b> <b>Cusumano</b> trocken, fleischig, brillante intensive Frucht, sehr einladend, Kirsche, Brombeere	7,50€	18,00€
Frankreich	<b>Château de Luc</b> <sup>(G)</sup> <b>Cuvée Les Rives</b> trocken, purpurfarben, Aromen von roten Früchten, vollmundig, sehr harmonisch, körperreich	7,00€	16,50€



## Ausschankwein – rosé 0,2l    0,5l

Pfalz	Portugieser Weißherbst <sup>(G)</sup> Edesheimer Ordensgut Qualitätswein Weingut W. Anselmann halbtrocken, feine Fruchtsüße, harmonisch, zart, süffig	6,00€	14,00€
Spanien	Sardasol Rosado <sup>(G)</sup> „Vinedos y Bodegas ALCONDES S.L.“ trocken, johannisbeerrote Farbe Aromen von Erdbeeren und roten Früchten, elegant verführerisch	7,00€	16,50€
Elbtal	Schieler <sup>(G)</sup> Qualitätswein Weingut Jan Ulrich trocken, leicht, fruchtig, frisch	8,00€	19,00€

## Flaschenweine – weiß 0,75 l

Sachsen	Weißburgunder <sup>(G)</sup> Qualitätswein Seußlitzer Schlossweinberg Weingut Jan Ulrich trocken, frisch, blumig, fruchtig	29,00€
Württemberg	Pinot Noir blanc de noir QbA Weingut Zabergöu (Spätburgunder weiß gekellert) lieblich, erfrischend feine Frucht, deren Duft an Eisbonbon, Stachelbeeren, Kiwi, Zitrus und schwarze Johannisbeeren erinnert	26,00€
Italien	Greco Bianco IGT <sup>(G)</sup> Kalabrien / Weingut Cantine Lento trocken, intensiv, Duft von Orangenblüte, Birne und Akazie	25,00€
Mosel	Riesling Einblick <sup>(G)</sup> Weingut Nick Köwerich trocken, frisch, fruchtig, elegant, Aromen von Kräutern und Grapefruit	24,00€



## Flaschenweine – rot 0,75 l

Saale-Unstrut	<b>Blauer Zweigelt</b> <sup>(G)</sup> <b>Landesweingut Kloster Pforta</b> trocken, harmonisches Säurepolster, faszinierende Aromen der Weichselkirsche	26,00€
Spanien	<b>Lo Nuestro</b> <sup>(G)</sup> <b>Tempranillo Crianza Bodegas Alconde</b> trocken fruchtiger Rotwein mit intensiven Waldfrucht- und Pflaumenaromen, gepaart mit Gewürz- und Röstaromen	25,00€
Frankreich	<b>Château de Luc</b> <sup>(G)</sup> <b>Cuvée Les Rives</b> trocken, purpurfarben, Aromen von roten Früchten, vollmundig, sehr harmonisch, körperreich	25,00€

## Flaschenweine – rosé 0,75l

Elbtal	<b>Schieler</b> <b>Qualitätswein</b> <b>Weingut Jan Ulrich</b> trocken, leicht, fruchtig, frisch	29,00€
Spanien	<b>Sardasol Rosado</b> <b>„Vinedos y Bodegas AL CONDES S.L.“</b> trocken, johannisbeerrote Farbe, Aromen von Erdbeeren und roten Früchten, elegant verführerisch	25,00€



## Sekt – Prosecco – Champagner

Sekt	0,1 l	0,75 l
Rotkäppchen trocken oder halbtrocken	3,50€	21,00€
Prosecco		
Scavi & Ray Prosecco Vino Frizzante	0,2 l	8,00€
Prosecco Mionetto extra dry	0,75 l	27,00€
Champagner		
Emilien Fresne – Grande Réserve brut – trocken fruchtig, im Gleichgewicht zwischen Säure und Süße <i>„Ein Champagner für alle Anlässe“</i>	0,75 l	55,00€





## Biere vom Faß

Radler <small>(1,9,4,G,D)</small>	0,2	1	2,80€
Radler <small>(1,9,4,G,D)</small>	0,4	1	4,50€
Ur-Krostitzer Pilsner <small>(G,D)</small>	0,2	1	2,80€
Ur-Krostitzer Pilsner <small>(G,D)</small>	0,4	1	4,50€
Eibauer Schwarzbier <small>(G,D)</small>	0,25	1	2,90€
Eibauer Schwarzbier <small>(G,D)</small>	0,5	1	4,90€
Diesel <small>(1,9,4,G,D)</small>	0,2	1	2,80€
Diesel <small>(1,9,4,G,D)</small>	0,4	1	4,50€
Büble Hefeweizen <small>(G,D)</small>	0,3	1	3,10€
Büble Hefeweizen <small>(G,D)</small>	0,5	1	4,90€

## Flaschenbiere

Clausthaler alkoholfrei <small>(G,D)</small>	0,3	1	3,10€
Malzbier <small>(1,G,D)</small>	0,5	1	4,50€
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei <small>(G,D)</small>	0,5	1	4,50€
Erdinger Hefeweizen dunkel <small>(G,D)</small>	0,5	1	4,50€



## Wie trinkt man Gose? Vorab sei gesagt:

Gose sollte man natürlich immer stilvoll aus einem richtigen Goseglas trinken, denn es ist kein Allerweltsbier und der Trank soll ja ein Hochgenuss sein! Seinen Namen leitet es vom Ursprungsort, der Stadt Goslar am Fluss Gose ab.

### Ihr erstes Mal?

Wenn Sie das allererste Mal eine Gose probieren, seien Sie gewarnt: Falls Ihnen das erste Glas nicht schmeckt, das zweite tut's bestimmt! Gose ist geschmacklich sehr speziell –

sie schmeckt etwas säuerlich- salzig und hat eine leichte Koriander-Note.

Sie wird Ihre Geschmacksnerven zu bisher völlig ungeahnten Erlebnissen führen!

Gerade im Sommer ist Gose ein Idealgetränk:

Sie ist ungemein erfrischend und durstlöschend und hat einen relativ geringen Alkoholgehalt 4,7 %.

Sie sollten Ihre Gose kühl (ca. 8–10 Grad), aber nicht eiskalt genießen – schließlich soll sich das reiche Bukett entfalten.

### Gose mal anders!

Eine Gose sollte immer so gut sein, dass man sie pur trinken kann.

Es war aber schon in früheren Zeiten weit verbreitet, die Gose mit verschiedenen Zugaben zu mischen (z.T. ähnlich der Berliner Weisse). Einige Mixturen bieten wir Ihnen an:

Gose pur (Flaschengärung)	0,5 l	4,50€
<b>Sonnenschirm</b> <sup>(1,4)</sup> (Gose mit Fruchtsirup Himbeer oder Waldmeister)	0,5 l	4,70€
<b>Regenschärm</b> (Gose mit 4cl Allaschlikör -Leipziger Kümmellikör)	0,5 l	6,50€
<b>Frauenfreundliche Gose</b> (Gose mit 4cl Kirschlikör)	0,5 l	6,50€
<b>Grüner Engel</b> <sup>(1)</sup> (Gose mit 4cl Curacaolikör)	0,5 l	6,50€



# Grappa

<b>„The Queen“ Grappa di Moscato</b> Duft von Blumen, Nuancen exotischer Früchte, zarter Duft von süßem Gewürz, sehr weicher Geschmack, im Eichenfass gereift	<b>38%</b>	<b>2cl</b>	<b>4,00€</b>
<b>Grappa di Bassano Poli</b> klare Optik, fruchtige Note von Quitten, leichte Anklänge von Vanille, große Harmonie und Milde	<b>40%</b>	<b>2cl</b>	<b>2,50€</b>
<b>Grappa Sarpa di Poli</b> Aroma: grasig frisch, Minze, Rose, Geranie Geschmack: rustikal, männlich, trocken und frisch	<b>40%</b>	<b>2cl</b>	<b>3,00€</b>
<b>Grappa Bocchino Sigillo Nero</b> feines Aroma, duftiger, trockener und reiner Geschmack, im Holzfassgereift, wenig, würzig	<b>40%</b>	<b>2cl</b>	<b>3,00€</b>
<b>Grappa Miele / Honiggrappalikör</b> Feiner Duft nach Akazien und Orangenblüten, weich, fast süß und sehr intensiv, mit Anklängen von Pinien und Wacholder	<b>36%</b>	<b>2cl</b>	<b>4,00€</b>



## Gin

**Saffron-Gin <sup>(1)</sup>** 40% 4 cl 5,00€

**Frankreich**

Handmade by Gabriel Boudier. Seine Einzigartigkeit drückt sich vor allem durch einen sanften Safrangeschmack aus, der von einer zarten Note von Zitrone, Koriander, Wacholder, Fenchel und Orangen untermalt wird.

Trinktemperatur 10 Grad

**Bulldog Extra Bold Gin** 47% 4 cl 5,00€

**England**

Viermal in traditionellen Kupfer Pot Stills destilliert. Ein Gin mit unbekannt exotischen Noten von Dragon Eye- Frucht, Mohn, Lotusblättern, Koriander, Süßholz und Lavendel. Trinktemperatur 10 Grad

**Adler Berlin Dry Gin** 42% 4 cl 6,00€

**Deutschland**

Seit 1874 werden in der preußischen Destillerie in Berlin Spirituosen hergestellt. Der Gin reift 3 bis 8 Monate in Steingutfässern, damit sich seine Aromen von Zitrone, kräftigem Wacholder, Lavendel und Ingwer harmonisch verbinden können.

Ein sehr milder und ausgewogener Gin.

**Long Horn Gin** 42% 4 cl 6,00€

**Leipzig**

Long Horn brilliert durch seine harmonische Wacholderwürze und Aromen von Lindenblüten, die sich elegant zu einem fein abgerundeten, aufregenden Gin verbinden.

**The OriGINal Deutschland** 43% 4 cl 8,00€

Eleganter Premium Gin, der im Cherry-Brandy Eichenfass reift.

Rosefarbenes Aussehen und Aromen von Wacholder, Holz und Cherry machen ihn zu diesem einzigartigen Gin.

**Meiner Mött's Kräuterlimonade <sup>(3)</sup>** 0,33 l 3,50€

**Grappos Tonic** 0,2 l 2,50€



# Vodka

**Grey Goose Vodka** 40% 2cl 4,50€

**Frankreich**

Für die Herstellung wird feinsten Französischer Weizen und kristallklares Wasser verwendet, das durch den Kalkstein der Champagne gereinigt wurde.

Grey Goose besticht mit seiner hohen Reinheit und mildem Geschmack von Mandel und Nussnuancen.

**Stolichnaya elit** 40% 2cl 4,50€

**Russland**

Erstklassige Qualität der Bestandteile Wasser und Getreide lassen einen Vodka entstehen, für Menschen mit höchsten Ansprüchen und Stilbewusstsein.

Durch die Freeze out Methode wird ein hoher Grad an Reinheit und ein außergewöhnlicher Vodka erreicht.

**Belvedere Vodka** 40% 2cl 4,50€

**Polen**

Ein voller, runder Geschmack mit mittelschwerem Körper und einer leichten samtigen Textur. Eine zarte Vanillekomponente, die zwischen süß und herzhaft schwangt, dazu ein Hauch von Pfeffer und Gewürzen. Langanhaltende Noten von Mandel, Vanille und Paranuss

**Scheibel IT's Woodka** 50,5% 2cl 7,00€

**Deutschland**

Die Besonderheit seines einzigartigen Aussehens und Geschmack liegt in der Reifung, die in kleinen Eichenfässern erfolgt. Dadurch nimmt der Scheibel it's woodka Prime Vodka eine tiefgoldene Bernsteinfarbe an.



## Rum

**Don Papa Rum Philipinen** 40 % 2cl 5,00€  
7 Jahre im Eichenfass gereift. Im Geschmack gibt sich der dunkle, rötlich, bernsteinfarbige Rum weich und gehaltvoll sowie relativ kräftig. Er ist reichhaltig und charismatisch mit Tönen von Honig, Vanille und kandierten Früchten.

**Rum Malecon Reserva Imperial**  
**18 Jahre Panama** 40% 2cl 7,00€  
Dieser Rum lagerte 18 Jahre in schweren Eichenfässern, die ihm eine bernsteinhafte Farbe verleihen. Sehr fruchtig zeigen sich die Aromen. Gleichzeitig gesellen sich zarte und milde Aromen der Vanille dazu.

**Appleton Estate Extra Rum** <sup>(1)</sup>  
**12 Jahre Jamaika** 43 % 2cl 6,00€  
Dieser Premium Rum mit kräftigem Bernsteinfarbton ist ein hand-blended Verschnitt verschiedener Rumsorten, die bis zu 18 Jahren in Eichenfässern gereift werden. Das Aroma überzeugt durch hohe Komplexität aus Honig, Gewürzen, Trockenobst, Sevilla Orangen, süßem Tabak und Eichenholz. Ausgewogener schokoladiger Geschmack mit einer Note süßer Früchte

**Ron Matusalem Gran Reserva** <sup>(1)</sup>  
**15 Jahre**  
**Dominikanische Republik** 40% 2cl 7,00€  
Der Gran Reserva 15 Solera ist ein feiner süßer Rum, den man sich am besten pur gönnt. Es handelt sich um einen Melasse-Rum, der nach dem Solera-Verfahren reift. Der weiche, milde Blend ist weltweit als Premium Rum von hoher Qualität bekannt.



# Whisky

**Slyrs Bavarian Malt Whisky** 43% 2cl 5,00€  
**Deutschland**

Gebraut wird dieser Malt Whisky im oberbayrischen Schliersee. Die Lagerung erfolgt in 225 Liter Weißbierfässern. Anfangs bonbonartige Süße, später Honig mit Kräutern und flüchtigen Vanilleklängen. Im Abgang mittellang, mit überraschender trockener Süße.

**Bushmills Malt Irish** <sup>(1)</sup> 40% 2cl 5,00€  
**10 Jahre Irland**

Der 10 Jahre gereifte Malt brilliert mit seinem einzigartigen süßen Aroma und der feinen Honignote. Dank der Reifung in Bourbon- und Sherryfässern weißt er einen perfekten abgerundeten, herausragend milden Geschmack auf – ohne die rauchige Note der schottischen Whiskys.

**Ardbeg Single Malt** 46 % 2cl 5,00€  
**10 Jahre Schottland**

Nach 10 Jähriger Reifung bezaubert er den Kenner durch seinen Geschmack. Da er nicht kältefiltriert ist und weniger verdünnt wird als Whiskys üblich ist, verfügt er über einen sehr prägnanten Körper von Torf bis Rauch.

**Makers Mark**  
**Kentucky Bourbon** 45 % 2cl 4,50€  
**USA**

Ein rubinroter Bourbon mit Kultstatus unter den Whisky-Liehabern. Makers Mark kommt aus einer kleinen, einsam gelegenen Distillerie im Süden von Bardstown, Kentucky. Dieser klassische Straight Bourbon wird als der mildeste aller Bourbon gezeichnet.

**Bowmore Islay Single Malt** <sup>(1)</sup> 43% 2cl 7,00€  
**15 Jahre**  
**Schottland**

Der erste Teil der Lagerung fand in Bourbon-Fässern statt, gefolgt von drei-jähriger Lagerung in Sherryfässern. Dadurch kann er diesen unglaublichen Geschmack und Aromen entfalten.



## Weinbrand / Cognac

Wilthener Nr. 1 Weinbrand XO über 8 Jahre gelagert	38%	2cl	3,50€
Remy Martin VSOP	40%	2cl	5,00€
Hennessy VS	40%	2cl	5,00€
Bowen VSOP	40%	2cl	6,00€
Chabasse XO	40%	2cl	11,50€

## Digestif

Fischergeist brennend serviert	56%	2cl	2,50€
Cointreau	40%	4cl	3,00€
Baileys <sup>(1,9)</sup>	17%	4cl	3,50€
Fernet Branca	42%	2cl	2,00€
Underberg	44%	2cl	2,00€
Grimmaer Augustiner-Tropfen	32%	4cl	3,50€
Becherovka	38%	4cl	4,00€
Ramazotti	30%	4cl	4,00€
Linie Aquavit	41,5%	2cl	2,50€
Malteser Aquavit	40%	2cl	2,50€
Nordhäuser Doppelkorn	38%	4cl	3,00€
Leipziger Allasch	38%	4cl	4,00€





## Cocktails und Longdrinks

<b>Vodka Lemon</b> Absolut Vodka, Bitter Lemon <sup>(8)</sup>				6,50€
<b>Gin Tonic</b> Gordon's Gin, Tonic Water <sup>(8)</sup>				6,50€
<b>Tequila Sunrise</b> Tequila, Orangensaft, Orangenscheibe, Grenadine <sup>(1,2)</sup>				6,50€
<b>Caipirinha</b> Pitu, Limette, Rohrzucker, Crushed Ice				8,50€
<b>Kukki „Pink Grapefruit“</b> Fruchtwein, Pink Grapefruitsaft, Zitronensaft, Orangensaft, natürliches Grapefruitaroma, Guarana-Extrakt, frische Grapefruit und Eis	8,0% alk.	275ml		7,00€
<b>Kukki „Sex on the Beach“</b> Wodka, Ananassaft, Cranberrysaft, Pfirsichlikör, Orangensaft, frische Heidelbeeren und Eis	14,1% alk.	275ml		7,00€
<b>Kukki „Colada“</b> Fruchtwein, Ananassaftkonzentrat, Kokossirup und Eis	8,0% alk.	275ml		7,00€

## Alkoholfreie Cocktails

<b>„Red Fanta“</b> Grenadine, Erdbeersirup, Orangenlimonade, Limettensaft, Schuss spritziges Wasser				5,00€
<b>Virgin Colada</b> Ananassaft, Cocossirup, Orangensaft, Crushed Ice				5,50€
<b>Ipanema Spezial</b> Limette, Rohrzucker, Grenadine, Ginger Ale <sup>(1,4)</sup> , Eiswürfel				6,00€



## Zusatzstoffe

- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsstoffe
- 3) mit Antioxidationsmitteln
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat
- 8) chininhaltig
- 9) koffeinhaltig
- 10) Aromastoffe
- 11) gepökelt

Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal. Um besser auf Allergien einzugehen, informieren Sie uns bitte vor Ihrer Bestellung.

Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind. Des Weiteren bringt es der Betrieb einer Großküche mit sich, dass sich bei der Zusammenführung der verschiedenen Speisekomponenten die Inhaltsstoffe vermischen und damit auch in diesem Produktionsschritt Kreuzkontaminationen auftreten können. Wir können daher nicht ausschließen, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten nicht noch weitere Inhaltsstoffe vorhanden sind.

Das Erlebnishotel „Zur Schiffsmühle“ GmbH übernimmt daher keine Haftung für die Vollständigkeit der aufgeführten Inhaltsstoffe.