

Weine für jede Gelegenheit

Deckert Rebsortenwein
Verschiedene Sorten,
1 l = 9.99



je 0,75 l
7⁴⁹
8⁴⁹



Thüringer Weinmanufaktur Weißwein
Lieblich,
1 l = 9.32



0,75 l
6⁹⁹
8⁹⁹



Triebe Bacchus
Trocken oder feinfruchtig, besonders fruchtbetont, aromatisch, erinnert an schwarze Johannisbeere, passt zu frischen Salaten und leichten Fischgerichten, 1 l = 11.99



0,75 l
8⁹⁹



Naumburger Roter Ritter Saale-Unstrut DQW
Lieblich, süffig, erinnert an süße Johannisbeeren und reife Kirschen, 1 l = 9.99



0,75 l
7⁴⁹
8⁴⁹



Schulze Müller-Thurgau
Trocken
Silvaner
Halbtrocken oder
Spätburgunder Rosé



je 1 l
5⁴⁹



Kloster Pforta Traubenräuber, Rebenwühler, Gipfelstürmer, Sonnenfänger oder Nachtsänger Saale-Unstrut DQW
Trockene, einfache Weine, perfekt zu Kalter Platte, 1 l = 8.65



je 0,75 l
6⁴⁹
7⁴⁹



100 % Saale-Unstrut Kerner Classic, Spätburgunder Kabinett oder Weißburgunder Kabinett Saale-Unstrut DQW
1 l = 7.99



je 0,75 l
5⁹⁹



Nachtgold Beerenauslese Edelsüß,
1 l = 14.64



0,375 l
5⁴⁹
6⁴⁹

Rose D'Anjou Lacheteau
Halbtrocken, zart, frischfruchtig mit Nuancen von süßen Waldbeeren,
1 l = 5.99



je 0,75 l
4⁴⁹
4⁹⁹



Entrecôte Merlot Cabernet-Sauvignon
Halbtrocken, vollmundig, komplex, harmonisch-fruchtiger Nachhall, bestens zu Grillgerichten, 1 l = 5.32



0,75 l
3⁹⁹
5⁴⁹



Deus Mavrodafne
Duftiger Dessertwein, 12-monatige Reifung in Eichenholzfässern
Noten von Pflaume und Feige, angenehm süß mit komplexer Tanninstruktur, 1 l = 7.99



0,75 l
5⁹⁹
7²⁹



Tokaji Weißwein
Lieblich, frisch und ausgewogen, feingliedriger Körper, komplex und lang im Abgang, 1 l = 4.25



0,75 l
3¹⁹
3⁴⁹



GLOBUS Restaurant

Lecker darf kein Luxus sein! Darum bieten wir Ihnen beste Qualität zu fairen Preisen.

Wochengerichte

Falscher Hase
mit Rahmsauce, dazu Möhrengemüse und Petersilien-Kartoffeln



850

Hausgemachter Nudleintopf
mit Brötchen



550

Hausgemachter Grießbrei
mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus



400

Spargel
mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln



10⁵⁰

Salat mit Hähnchenstreifen
in Sesam



100 g
1⁵⁰

Joghurt mit Trauben
1 kg = 8.80



250 g
2²⁰

Wechselnde Tagesgerichte

Montag

Geflügelfrikadelle
mit Gemüse überbacken, dazu Kräuter-schmand und Wedges



850

Dienstag

Champignonköpfe
in Rahmsauce, dazu Semmelknödel



650

Mittwoch

Rindergeschnetzeltes
mit Champignons, dazu Spätzle



900

Donnerstag

Kasseler
mit Bayrisch Kraut, dazu Butterkartoffeln



10⁵⁰

Freitag

Backfischsteller
mit Cocktailsauce, dazu Pommes frites



10⁵⁰

Samstag

Schweinekotelett
mit Coleslaw, dazu Pommes frites



900

