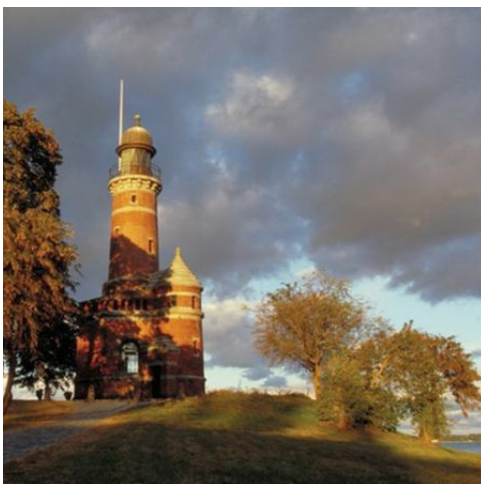


# MENÜ- UND GETRÄNKEVORSCHLÄGE

## MERKUR II CHARTER



Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie Ihre Veranstaltung in besonderer und besonders maritimer Atmosphäre auf der Motoryacht Merkur II gemeinsam mit Adler-Schiffe und dem Fischers Fritz Restaurant ausrichten möchten. Nachfolgend haben wir für Sie unsere ganzjährigen Menü- und Getränkevorschläge aufgeführt.

Der Schwerpunkt unserer Speisen ist der fangfrische Fisch, den wir täglich direkt vom Kutter bekommen sowie von den Fischern der Holsteiner Seen.

Unser Fischers Fritz Restaurant gehört zu den Gründungsmitgliedern von „Feinheimisch – Genuss aus Schleswig Holstein e.V.“. Ziel des Vereins ist es, die schleswig-holsteinische Ess- und Küchenkultur zu stärken sowie das Wissen über regionale Qualitätsprodukte und deren Verarbeitung zu verbreiten. Mitgliedsbetriebe sind dazu verpflichtet mindestens 60 % der Lebensmittel aus Schleswig-Holstein zu beziehen und frisch zu verarbeiten. Höchste Qualität für höchsten Genuss – das ist unsere Devise. So findet man auf der Speisekarte des Fischers Fritz aus schleswig-holsteinischen Produkten gefertigte typisch norddeutsche Spezialitäten, die wir direkt von unseren befreundeten Produzenten und Lieferanten in der Nachbarschaft ordern oder selbst abholen. Wir weichen nur dann auf Produkte aus nahe gelegenen Regionen aus, wenn in Schleswig-Holstein die gewünschte Qualität nicht angeboten wird.

Am Ende unserer Menü- und Getränkevorschläge haben wir für Sie eine Legende erstellt, in der Herkunftsbetriebe den jeweiligen Produkten zugeordnet sind. Alle Lebensmittel werden von unserem Küchenteam handwerklich nach den Regeln der Kochkunst für Sie zu vollwertigen, leckeren Speisen verarbeitet.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit.  
Ihre

Familie Birke und Mit-Gastgeber

## Kontakt

Birke – Das Business und Wellness Hotel in Kiel  
*Mitglied der Ringhotels und Wellnesshotels Deutschland*

Martenshofweg 2- 8, 24109 Kiel  
Fon 0431 5331- 442  
Fax 0431 5331-333  
[info@hotel-birke.de](mailto:info@hotel-birke.de)  
[www.hotel-birke.de](http://www.hotel-birke.de)

Ihr Ansprechpartner: Cornelia Helwig

## Unser Tipp:

Machen Sie sich die Auswahl leicht –  
vergeben Sie einfach Birke Sternchen!



## Wichtiger Hinweis:

Die angegebenen Preise sind Richtpreise, welche die jeweils gültige Mehrwertsteuer enthalten. Bei starken Preisschwankungen behalten wir uns die Anpassung an die tagesaktuellen Marktpreise vor. Über Preisänderungen werden wir Sie im Vorwege informieren.

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>MENÜVORSCHLÄGE MERKUR CHARTER .....</b>	<b>3</b>
FINGERFOOD.....	3
FLYING BUFFET.....	3
RUSTIKALES .....	3
MENÜS ZUM ZUSAMMENSTELLEN .....	4
SUPPEN.....	4
KALTE VORSPEISEN .....	4
WARME VORSPEISEN .....	4
HAUPTGÄNGE .....	4
DESSERTS.....	4
MENÜEMPFEHLUNGEN VON PIERRE BINDER.....	5
3-GÄNGE-MENÜS.....	5
4-GÄNGE MENÜ .....	5
5-GÄNGE MENÜ .....	6
6-GÄNGE MENÜ .....	6
AUS DER PÂTISSERIE .....	7
BELEGTE BRÖTCHEN .....	7
<b>GETRÄNKEVORSCHLÄGE MERKUR CHARTER .....</b>	<b>8</b>
ZUM EMPFANG .....	8
APERITIF .....	8
SEKT/ SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER.....	8
SEKT- ODER CHAMPAGNERCOCKTAILS MIT.....	8
COCKTAILS .....	8
ZUM ESSEN .....	9
MINERALWASSER.....	9
SOFTGETRÄNKE.....	9
FRUCHTSÄFTE.....	9
BIER VOM FASS.....	9
FLASCHENBIER .....	9
ALKOHOLFREIES BIER .....	9
NACH DEM ESSEN .....	9
KAFFEE.....	9
SPIRITUOSEN .....	9
WEINBRAND & COGNAC.....	10
OBSTBRÄNDE, GEISTE & GRAPPA .....	10
AQUAVIT & KORN .....	10
LIKÖRE & KRÄUTERLIKÖRE.....	10
<b>WEINE .....</b>	<b>11</b>
WEIßWEINE .....	11
ROTWEINE .....	12
<b>KOSTEN FÜR MIT-GASTGEBER .....</b>	<b>14</b>
<b>DEKORATION .....</b>	<b>14</b>
<b>UNSERE LIEFERANTEN.....</b>	<b>15</b>
<b>NOTIZEN.....</b>	<b>16</b>

## MENÜVORSCHLÄGE MERKUR CHARTER

Unsere Menüvorschläge beinhalten die Anlieferung der Speisen, die Zubereitung vor Ort sowie das gesamte Material vom Suppenteller über die Fischgabel bis zur Tischwäsche. Die Kosten für das benötigte Servicepersonal werden separat berechnet (siehe Kosten Mit-Gastgeber, S. 14).

### FINGERFOOD

**Unser Tipp:** Bei der Fingerfoodauswahl empfehlen wir als Vorspeise 4 Teile pro Person und als Hauptgang 8 bis 10 Teile pro Person.

### FLYING BUFFET

Scharfes gebackenes Rinder oder Kalbstatar	à 2,80 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crêpe-Roulade mit Lachs	à 2,20 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Geräuchertes Störfilet mit feinem Kartoffelsalat	à 4,50 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jungschweinsülze mit Sauce Remoulade	à 1,80 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pflaumen im Speckmantel	à 1,20 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Quiche Lorraine	à 1,90 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kleine Frikadellen mit scharfer Sauce	à 1,50 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Terrine von Ostseefischen	à 2,50 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Labskaus mit Roter Bete	à 2,00 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Halbe getrocknete Tomaten mit Oliventapenade	à 1,50 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sylter Austern auf Eis oder mit Spinat und Sauce Mornay	à 4,90 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wachtelbeinchen als Praliné glaciert	à 2,60 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lammschinken auf Linsensalat	à 2,10 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Entenleber mit Himmel und Erde	à 2,10 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gebeizter Kabeljau mit Rote Bete Salat	à 1,70 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Scharfer Melonensalat mit Bauernschinken	à 2,10 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Das Beste aus unserer Patisserie in kleinen Schalen serviert (z.B. Crème Brûlée, Zweierlei Mousse au Chocolat oder Schokoladen-Kirschbrownie)	à 2,40 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### RUSTIKALES

Deftiger Gemüse Eintopf mit Kartoffeln und Holsteiner Kochwurst aus dem Suppentopf	8,50 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hausgemachte Gulaschsuppe in der Suppentasse serviert mit Brot vom Holzofenbäcker	6,50 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Käseplatte von ausgewählten Käsen der Holsteiner Käsestraße mit Feigensenf und Zwirbelbaguette	14,60 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vesperplatte mit Holsteiner Katenschinken, Salami, Bauernleberwurst und frischem Mett mit Zwiebelringen, dazu Butter, Cornichons und verschiedene Brotsorten	12,50 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hühnerfrikassee mit Erbsen, Champignons und Karotten mit Reis	16,90 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pikantes Kalbsgulasch mit Sauerrahm und frischer Pasta	17,10 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## MENÜS ZUM ZUSAMMENSTELLEN

*Unser Tipp: Wir möchten, dass Ihre Veranstaltung an Bord der Merkur II ein besonderes Erlebnis wird. Bei der Zusammenstellung Ihres Menüs haben Sie die Qual der Wahl: Wählen Sie bitte nur ein Gericht pro Gang. Gerne beraten wir Sie dabei.*

### SUPPEN

Kartoffelcrèmesuppe mit Lauch	5,50 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerieschaumsüppchen mit Garnelenspieß	6,90 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Klare Kraftbrühe mit Gemüsestreifen, Fleischklößchen und Eierstich	5,60 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pikantes Kohlrabisüppchen mit Jacobsmuschel und Chilifäden	5,80 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zwiebelsuppe mit Parmesancroûton und frischem Majoran	4,90 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Friedrichskooger Krabbensuppe mit Cognacsahne	6,40 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### KALTE VORSPEISEN

Röschen vom geräucherten Lachs auf lauwarmem Kartoffel-Kräutersalat	5,10 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gebratener rosé Champignon mit mariniertem Frischkäse gefüllt auf Feldsalatbeet und Speckcroûtons	5,20 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### WARME VORSPEISEN

Gebratene Jakobsmuschel auf hausgemachten Safrantagliatelle und Forellen-Kaviar	7,10 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Saté-Spieß von der Hähnchenbrust auf scharfem Mie-Nudelsalat	6,50 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### HAUPTGÄNGE

Medaillons vom Landschweinefilet auf buntem Spitzkohl und Kartoffelgratin	18,90 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rosa gebratener Lammrücken auf Bohnenragout und Kartoffelkroketten	22,90 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gebratenes Kabeljaufilet auf Blattspinat, Dijonsensauce und Salzkartoffeln	18,50 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Auf der Haut gebratenes Filet vom Lachs mit Gemüse der Saison und Kartoffeltaler	19,60 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### DESSERTS

Apfelstrudel mit Rosinen und Mandeln auf Vanillesauce	6,80 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rotweibirne mit Mousse au Chocolat gefüllt auf Marzipansauce	6,50 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Edler von Dannwisch auf gebratenen Rotweibirnen mit Pinienkernen und Kürbisöl	7,50 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dessertvariation: Das Beste aus unserer Patisserie in kleinen Schalen serviert z.B. Creme Brûlée, zweierlei Mousse au Chocolat, Schokoladen-Kirschbrownie	9,50 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten	5,80 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## MENÜEMPFEHLUNGEN VON PIERRE BINDER

### 3-GÄNGE-MENÜS

#### MENÜ 1

Gemüsecrèmesuppe	4,80 EUR
Glacierter Landschweinerücken vom Bauern Schramm mit grünen Bohnen und Petersilienkartoffeln	16,90 EUR
Bayerische Crème mit Fruchtsauce	4,80 EUR
<b>Preis pro Person:</b>	<b>26,50 EUR</b>

#### MENÜ 2

Kräftige Rinderbouillon mit Fleischklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen	5,60 EUR
Schweinefilet im Bohnen Speckmantel mit glacierten Karotten und Kartoffelgratin	18,50 EUR
Orangen-Grießflammerie mit Kirschkompott	5,90 EUR
<b>Preis pro Person:</b>	<b>30,00 EUR</b>

#### MENÜ 3

Friedrichskooger Krabbensuppe mit Cognacsahne	6,40 EUR
Kalbsrücken im Ganzen rosa gebraten auf Marktgemüse und Kartoffeltaler	22,70 EUR
Crème Brûlée vom Mocca mit frischen Früchten	5,80 EUR
<b>Preis pro Person:</b>	<b>34,90 EUR</b>

### 4-GÄNGE MENÜ

Ausgelöster halber Hummer auf grünem Spargelsalat	15,90 EUR
Pochiertes Trüffelrei auf Blattspinat	7,00 EUR
Rosa gebratenes Deichwiesenlammcarree mit Gemüse à la Provençale und Rosmarinkartoffeln	22,80 EUR
Schwarzwälder Kischtorte im Glas mit Tonkabohneneis	5,90 EUR
<b>Preis pro Person:</b>	<b>51,60 EUR</b>



Unser Küchenchef Pierre Binder hat sorgfältig ausgewählte Menüempfehlungen für Ihre Veranstaltung an Bord zusammengestellt.

## 5-GÄNGE MENÜ

Warmgeräucherte Holsteiner Stör auf Kartoffelsalat mit seinem Kaviar	17,50 EUR
Kräuterschaumsuppe mit Friedrichskooger Krabben	6,90 EUR
Jacobsmuschelroulade auf Vanillelauch	7,50 EUR
Im Ganzen rosa gebratenes Rinderfilet mit Salzauer Biopilzen à la crème, Mandel-Blattspinat und Bäckerinkartoffeln	24,90 EUR
Terrine von Bayerischer Crème und Birnen aus Raisdorf auf Himbeersauce	5,20 EUR
<b>Preis pro Person:</b>	<b>62,00 EUR</b>

## 6-GÄNGE MENÜ

Meeresfrüchtevariation auf Eis in der Etagere serviert (mit Austern, geräuchertem Lachs und Aal, Kaviar, Kieler Sprotten, verschiedenen Matjes, Hummer, ger. Makrele und Muscheln)	20,00 EUR
Doppelte Consommée vom Weideochsen mit gebackenen Rinderfilettatar	6,50 EUR
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Zartweizenrisotto und Sauerbratenjus	8,50 EUR
Mit Gänsestopfleber gefüllte Perlhuhnbrust auf buntem Marktgemüse, Trüffelsauce und knusprigen Pilzbrez´n-Knödel	24,50 EUR
Lauwarmer Fabro mit Thymianhonig und Nussbrot	6,00 EUR
Das Beste aus unserer Patisserie in kleinen Schalen serviert (z.B. Crème Brûlée, zweierlei Mousse au Chocolat, Schokoladen-Kirschbrownie)	9,50 EUR
<b>Preis pro Person:</b>	<b>75,00 EUR</b>

## AUS DER PÂTISSERIE

Blechkuchen, Stück 2,50 EUR

Obststreuselkuchen mit saisonalem Obst, Butterkuchen, Käsekuchen

*Genussvolle und kreative Torten mit dem gewissen Extra aus der Konditorei bestellen wir gerne für Sie bei unserem Partner von Kiels gute Adressen 2Fach, Corinna Fleißer.*



**2fach**  
Floristik & Patisserie

## BELEGTE BRÖTCHEN

*Unsere Brötchen sind reich belegt und liebevoll garniert. Die Preise verstehen sich pro belegter Brötchenhälfte bzw. Brotzscheibe. Für eine Kaffeepause empfehlen wir 2 Hälften bzw. Scheiben pro Person. Als Frühstück planen Sie bitte 4 Hälften bzw. Scheiben pro Person ein.*

Halbes belegtes Brötchen mit gekochtem Schinken 2,50 EUR

geräucherter Putenbrust

Katenmettwurst

Tomate - Mozzarella

Edelkäse 2,90 EUR

Katenschinken

Räucherlachs

Tiefseegarnelensalat

Kasselerbratenscheiben

Fleischsalat

Baguette- bzw. kl. Vollkornbrotzscheiben mit gekochtem Schinken 1,90 EUR

geräucherte Putenbrust

Katenmettwurst

Tomate - Mozzarella

Edelkäse 2,20 EUR

Katenschinken


Räucherlachs

Tiefseegarnelensalat

Kasselerbratenscheiben

Fleischsalat

## GETRÄNKEVORSCHLÄGE MERKUR CHARTER

Unsere Getränkevorschläge beinhalten die Anlieferung der Getränke sowie entsprechende Gläser, passendes Porzellan usw.. Die aus Schleswig-Holstein stammenden und FEINheimische Produkte haben wir für Sie mit einem  gekennzeichnet. Wir helfen Ihnen gerne bei der Zusammenstellung Ihrer Getränkeauswahl.

### ZUM EMPFANG


#### APERITIF

Campari .....	5 CL	3,90 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aperol .....	5 CL	3,90 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pernod .....	5 CL	3,90 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Martini Extra Dry, Bianco, Rosso .....	5 CL	3,20 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sherry Dry Fino, Medium, Cream .....	5 CL	3,20 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Portwein White, Ruby .....	5 CL	3,20 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>




#### SEKT/ SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER

„Birke“ Hausmarke Sekt (Sektellerei Kessler) .....	0,75 L	18,90 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Macchiato Prosecco Spumante Brut .....	0,75 L	24,00 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Champagner „R“ de Ruinart Brut .....	0,75 L	56,00 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Champagner Ruinart Rosé .....	0,75 L	68,00 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prisecco alkoholfrei (Fruhlingsduft oder Winterbirne) .....	0,75 L	15,90 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

#### SEKT- ODER CHAMPAGNERCOCKTAILS MIT


Holunderblütensirup  .....	1 CL	1,00 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pfirsichlikor .....	1 CL	1,00 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crème de Cassis .....	1 CL	1,00 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

#### COCKTAILS

„Andalo Tropic“ .....	0,1 L	4,80 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(Andalo Sanddornlikor  , Apfelsaft, Maracujasaft, Mineralwasser  )					
„Birke Rhab“ .....	0,1 L	4,80 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(Rum, Rhabarbersaft, Erdbeersaft, Ananassaft, Zitronensaft)					
„Red Passion“, alkoholfrei .....	0,1 L	3,20 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(Monin Bitter, Maracujasaft, Mineralwasser  )					
„Birke Blue“, alkoholfrei .....	0,1 L	3,20 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(Grapefruitsaft, Orangensaft, Blue Curacao alkoholfrei, Zitronenlimonade)					

## ZUM ESSEN

### MINERALWASSER

Fürst Bismarck (classic oder still) 	0,75 L	5,20 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Staatlich Fachingen (still oder medium)	0,75 L	5,20 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### SOFTGETRÄNKE

Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,2 L	2,10 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Coca-Cola, Fanta, Sprite	1,0 L	7,60 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2 L	2,40 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### FRUCHTSÄFTE

Granini Apfelsaft, Johannisbeernektar, Kirschnektar, Orangensaft	0,2 L	2,30 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--	-------	----------	--------------------------	--------------------------	--------------------------


### BIER VOM FASS

Flensburger Pils 	Fass 12,5 L	99,00 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	-------------	-----------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

### FLASCHENBIER

Erdinger Weizen hell, dunkel	0,5 L	3,20 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
------------------------------	-------	----------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

### ALKOHOLFREIES BIER

Flensburger alkoholfrei 	0,33 L	2,40 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5 L	3,20 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## NACH DEM ESSEN

### KAFFEE

Kaffee J.J. Darboven	Tasse	1,90 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Kanne	10,30 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### SPIRITUOSEN

Vodka Smirnoff Red Label	2 CL	2,40 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	0,7 L	55,10 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vodka Absolut	2 CL	2,40 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	0,7 L	55,10 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Havana Club, Anejo 3 Anos	2 CL	2,40 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	0,7 L	55,10 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bacardi Superior	2 CL	2,40 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	0,7 L	55,10 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Gordon's London Dry Gin .....	2 CL	2,40 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	0,7 L	55,10 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Johnnie Walker, Red Label .....	4 CL	4,40 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	0,7 L	55,10 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### WEINBRAND & COGNAC

Asbach Uralt .....	2 CL	2,40 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rémy Martin Cognac VSOP .....	2 CL	4,00 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Château Fontpinot Cognac XO .....	2 CL	6,90 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### OBSTBRÄNDE, GEISTE & GRAPPA

Obstler (Manfred Rothe) .....	2 CL	3,10 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apfelbrand (Dolleruper Destille) 🏠 .....	2 CL	3,10 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Williams Christ (Manfred Rothe) .....	2 CL	3,90 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ludwig's Wildkirsche (Weingut amStein) .....	2 CL	6,30 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zwetschge (Dolleruper Destille) 🏠 .....	2 CL	3,90 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ludwig's Aprikose (Weingut am Stein) .....	2 CL	3,90 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Himbeergeist (Dolleruper Destille) 🏠 .....	2 CL	3,90 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bierbrand aus Flensburger Winterbock (Flensburger Brauerei) 🏠 .....	2 CL	4,20 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Valdavi Grappa di Moscato (Destillerie Berta) .....	2 CL	3,70 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### AQUAVIT & KORN

Kieler Sprotte 🏠 .....	2 CL	2,10 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jubiläumsakvavit .....	2 CL	2,30 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Linie Aquavit .....	2 CL	2,30 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lütjenburger Weizen Doppelkorn 🏠 .....	2 CL	1,90 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### LIKÖRE & KRÄUTERLIKÖRE

Bailey's .....	4 CL	4,80 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jägermeister .....	2 CL	2,30 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Averna .....	2 CL	2,30 EUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## WEINE

Die öko- & biologisch hergestellten Weine haben wir für Sie durch  gekennzeichnet. Wenn Sie einen ganz besonderen Wein zu Ihrer Veranstaltung haben möchten, so empfehlen wir Ihnen gerne weitere Weine aus unserem umfangreichen Sortiment.

Achtung: Jahrgangsänderungen vorbehalten!

## WEIßWEINE

### DEUTSCHLAND

#### Ahr

2010 Weißburgunder QbA (Weingut Meyer-Näkel) ..... 23,70 EUR

Fruchtbetonter Weißburgunder, der in der Nase von Aprikose, Honigmelone, Passionsfrucht und einer dezenten Limettenaroma-tik dominiert wird. Durch seine elegante Säure und Mineralität wirkt er im Gaumen in Kombination mit einem ausbalancierten Schmelz erfrischend und saftig.

#### Mittelrhein

2010 Rivaner QbA (Bacharacher, Weingut Ratzenberger) ..... 18,40 EUR

Schön leichter und eleganter Sommerwein mit einer klaren floralen Aromatik, einer dezenten Säure und einem herrlich frischen Geschmack. Er stammt aus einer knapp 50-jährigen Rebanlage mit einem für Rivaner sehr niedrigen Ertrag.

#### Rheingau

2009 Riesling Charta (Weingut Robert Weil) ..... 29,50 EUR

Charta als der klassische Rheingau-Riesling: facettenreicher und ausdrucksstarker Essensbegleiter mit feinstem Säurespiel und guter Frucht im geschmacklich trockenen Bereich. Eine schöne Trinkvorbereitung auf das atemberaubende „Erste Gewächs“ von Weil.

#### Rheinhessen

2010 Grauer Burgunder QbA „Alte Reben“ (Weingut Manz) ..... 22,30 EUR

Aus 3 Spitzenlagen selektioniert, aus alten Reben von Kalksteinböden, konzentriert mit einem Hauch von Exotik und einem enormen Nachhall.

#### Pfalz

2009 Chardonnay QbA, Bubeneck (Markus Schneider) ..... 27,90 EUR

In der Nase wirkt der Chardonnay Bubeneck angenehm und kräftig. Klar zu erkennen ist die Vanille, die gefolgt wird von etwas grünem Paprika. Im Mund ist der Chardonnay Bubeneck äußerst präsent, der kräftige Alkohol trägt den komplexen Geschmackseindruck bis in den letzten Winkel. Die Säure ist spürbar aber dezent im Hintergrund. Der lange Abgang wird von feinen Bitteraromen begleitet. Sehr komplexer Chardonnay aus der Gemarkung Bubeneck, mit dem man sich beschäftigen muss. Keine schnelle Nummer.

## FRANKREICH

### Burgund

2009 Sancerre AOC (Château de Sancerre) ..... 36,70 EUR

Hell glänzendes Gelb mit silbrigen Reflexen, köstliche Sauvignon-Nase mit intensivem Duft nach Blüten (Rosen), Trauben, Zitrusfrüchten, feinen Hefenoten (Brioche), kandierten Orangenschalen und Rauch (Feuerstein) im Geschmack sanft und saftig, harmonisch, elegant und sehr verführerisch mit bemerkenswerter Fülle und zartem Schmelz am Gaumen, im Finale frisch mit Anklängen von Menthol und feiner Mineralität, kräftig, vollmundig mit wunderschöner Länge im Finale

## ITALIEN

### Südtirol

2009 Beta Delta – Chardonnay - Pinot Grigio IGT (Tenutæ Lageder) ..... 31,90 EUR

glänzende, strohgelbe Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Duftiges, frisch-fruchtiges Aroma mit Nuancen von reifen Südfrüchten und einer feinen mineralischen Geruchsnote. Mittelkräftige Struktur, mit guter Fülle am Gaumen, harmonisch. Sanfter Ansatz, gehaltvoll, mit frischer Säure im Abgang.

## ROTWEINE

### DEUTSCHLAND

#### Ahr

2009 Spätburgunder QbA (Weingut Meyer-Näkel) ..... 24,80 EUR

In der Nase ist dieser Wein geprägt durch ein elegantes Zusammenspiel von reifen Kirschen sowie verschiedenen Beerenfrüchten wie Brombeere, Walderdbeeren und Blaubeeren sowie dezent unterstreichenden würzigen Noten von Wacholder und Veilchen, was sich auch am Gaumen wiederfinden lässt. Ein weicher Wein mit runden Tannine und guter Substanz, der Klassiker eines Ahrburgunders schlechthin.

#### Rheinhessen

2009 Portugieser QbA (Weingut Sander)  ..... 19,90 EUR

Rubinrot in der Farbe. Pfeffrige Noten und ein Hauch von Curry prägen den Duft. Filigran im Mund mit feiner Säure und nachhaltigen Tanninen.

*Pfalz*

2009 „Black Print“ QbA (Weingut Markus Schneider).....27,90 EUR

Cuvée von St. Laurent, Syrah, Merlot & Cabernet Sauvignon

Ein Rotwein von alten Portugieser - Parzellen, welche in den 40er Jahren des letzten Jahrhunderts gepflanzt wurden. Der Wein lebt von Kraft, tanniger Struktur, den Aromen von roten Früchten und seiner feinen Eleganz.

*Württemberg*

2009 Trollinger QbA, Kleinbottwarer Oberer Berg (Graf Adelman).....21,50 EUR

In der Farbe verfügt er über ein typisches ziegelrot. Im Duft verführt er durch sein dezentes, extravagantes Bukett. Im Geschmack ist er fruchtig, gehaltvoll mit einem langen Nachhall.

**FRANKREICH**

*Bordeaux*

2004 Château Beaumont, Cru Bourgeois Supérieur Haut-Médoc AOC.....37,50 EUR

Cuvée von Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc & Petit Verdot

Dieser Wein stammt aus einem der schönsten Schlösser im Haut-Médoc. Dieser klassische Spitzen Cru verfügt über eine schmeichelnde Frucht mit einem angenehmen Körper.

Ein Wein mit einem würzigen, von roten Beeren begleiteten Charakter, der durch eine feine Tanninstruktur unterstrichen wird. Ein wirklich sehr eleganter Wein.

1999 Château du Grand Mouëys, Premières Côtes de Bordeaux AOC.....3,0 L 106,00 EUR

Cuvée von Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc

Tiefe Farbe, komplexes Bukett nach reifen Früchten mit Nuancen von Vanille und Lakritze, dichte, reiche Substanz mit gut stützenden Tanninen, ausgeprägten Fruchtaromen, deutlichen, aber gut eingebundenen Eichenholznoten auch am Gaumen.

**ITALIEN**

*Südtirol*

2008 Réserve del Conte IGT (Manincor) .....27,90 EUR

Cuvée von Merlot, Lagrein & Cabernet

Ein kräftiges Dunkelrot mit einem fruchtigen Bukett nach roten Beeren und einem Hauch von Gewürzen. Saftig, mit eleganter Struktur und reifen, seidigen Tanninen und einem angenehmen Nachhall.

## KOSTEN FÜR MIT-GASTGEBER

*Damit Ihre Veranstaltung an Bord der Merkur II mit uns erfolgreich wird, begleiten Sie qualifizierte Mit-Gastgeber aus dem Service und der Küche auf Ihrem Törn. Die Kosten verstehen sich pro Service Mit-Gastgeber und Stunde.*

Restaurantfachfrau/-mann	28,00 EUR
Servicemitarbeiter	19,00 EUR

## DEKORATION

Weißer Stuhlhussen, pro Stuhl	4,20 EUR
-------------------------------	----------

*Für Augenschmaus und die richtige Atmosphäre an Bord beschaffen wir gerne passende Blumen und Dekoration aller Art für Ihre Veranstaltung von unserem Partner von Kiels gute Adressen 2Fach, Floristmeister Sven Wagenknecht.*



**2fach**  
Floristik & Patisserie

## UNSERE LIEFERANTEN

	Geflügel:	Hof Schramm ( <i>Schwienkuhlen</i> ), Geflügelhof Bokelholm ( <i>Bokelholm</i> )
	Schwein:	Hof Schramm, Anglersattelschweine ( <i>Schwienkuhlen</i> ), Meisterfrisch Fleisch aus der Region, Anglersattelschweine aus der „Arche Warder“
	Rind:	Holsteiner Färsen ( <i>Meisterfrisch Fleisch aus der Region</i> ), Uthlander Galloway von der Landschlachtereier Burmeister ( <i>Viöl</i> ), Auerochsen von den „Wilden Weiden“, Galloway vom „Ut de Tönkerie“, Schwarzbunte aus der „Arche Warder“
	Lamm:	Salzwiesenlamm von der Landschlachtereier Burmeister ( <i>Viöl</i> ), Lämmer aus der „Arche Warder“
	Wild:	Gut Bossee ( <i>Bossee</i> ), Dammwild aus den Kieler Stadforsten
	Fisch:	Steinfurter Mühle ( <i>nahe Kiel</i> ), Ostseefischer: Fischer Brauer und Fischer Sperling, Fischhandel Urthel ( <i>Friedrichskoog</i> ), Meergold Fischdelikatessen ( <i>Eckernförde</i> ), Fischzucht Jäger-Kleinicke ( <i>Kiel</i> )
	Algen:	Algen- und Muschelzucht oceanBASIS ( <i>Kiel</i> )
	Muscheln:	Austernmeyer ( <i>List auf Sylt</i> ), Föhrrer Muscheln ( <i>Dagebüll</i> )
	Kräuter:	aus unserem hauseigenen Kräutergarten, Köhn und Brötzmann ( <i>Kiel</i> )
	Obst:	Obstquelle ( <i>Raisdorf</i> ), Lindenhof ( <i>Preetz</i> ), Köhn und Brötzmann ( <i>Kiel</i> )
	Gemüse:	Lindenhof ( <i>Preetz</i> ), Bio@Home ( <i>Salzau</i> ), Hof Schumacher ( <i>Hassendorf</i> ), Köhn und Brötzmann ( <i>Kiel</i> ) Meinolf Thiele, Gut Rosenkrantz ( <i>Schinkel</i> )
	Getreide:	Brüggen Müsli ( <i>Lübeck</i> ) Gut Rosenkrantz ( <i>Schinkel</i> )
	Milchprodukte und Eier:	Hof Warleberg ( <i>Warleberg</i> ), Ziegenhof Rehder ( <i>Boksee</i> ), Käsestraße Schleswig-Holstein, Gut von Holstein ( <i>Bad Bramstedt</i> ), Warderaner Frischmilch ( <i>Warder</i> )

