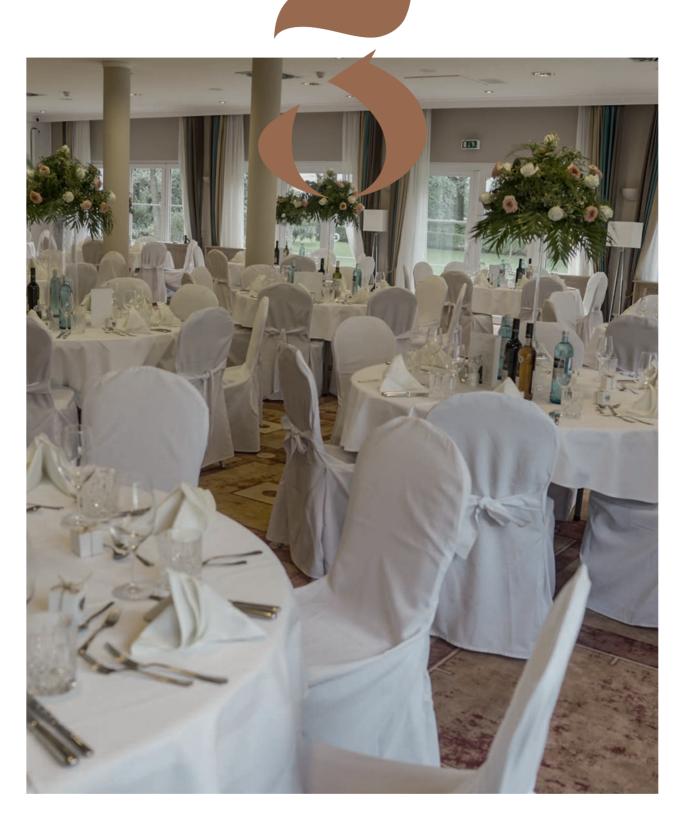
DREIKLANG

TAGUNG THERME HOTEL



B E G R Ü S S U N G 5	GETRÄNKE
RÄUMLICHKEITENabS.6	Aperitif-Pauschalen37
BUFFETS Das grüne Buffet	Getränkepauschalen38Besondere Aperitifs39Offene Weine41Flaschenweineab S. 42Sekt & Champagner47Biere49Softdrinks49Spirituosen50Cognac, Longdrinks, Whisky51Cocktails53
MENÜS	
Menu I31	
Menu II32	
Menu III33	
Menu IV34	
Menu V35	





Ab 2 bis zu 300 Personen - wir haben die perfekte Location für Ihren Anlass.





LIEBE GÄSTE,

das Dreiklang steht Ihnen mit verschiedenen Locations für jeden Anlass zur Verfügung.

Ob Hochzeit, Firmenjubiläum, Geburtstag, Konfirmation, Taufe oder Hochzeitstag - bei uns wird Ihre Feier einzigartig gut!

Von 2 - 300 Personen richten wir Ihre Feier perfekt aus. Unser Team bereitet mit höchster Sorgfalt exquisite Speisen zu. Gute Weine, frisch gezapfte Biere und frisch gemixte Cocktails runden den Genuss ab.

Dazu haben wir die Anbindung an die HolstenTherme. Vom Zimmer fast direkt ins Wasser springen oder in die Sauna gehen. So wird heute gut gefeiert!

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

Ihr Team vom Hotel Dreiklang





RÄUMLICHKEITEN

CLUBRAUM LÖFFEL & STENZ

Ihr exklusiver Clubraum.

Für Feierlichkeiten von 10 - 30 Personen.









KABINETT

200 qm Für bis zu 180 Personen

Ideal für größere Hochzeiten, Jubiläen, Geburtstage, Konfirmationen, Firmenfeiern und andere Events & Anlässe.

Mit Tanzfläche und ausreichend Platz für Band oder DJ.

Eigener Übergang zur Bar und Ausgang zur großen Terrasse und zum parkähnlichem Garten.

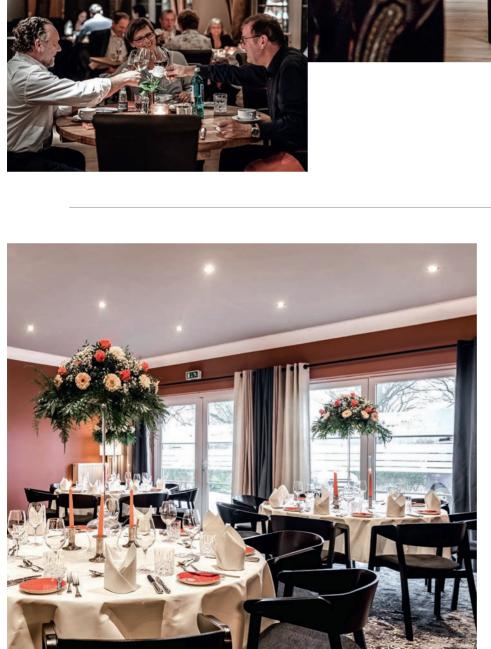




RESTAURANT OAKLAND

Entspanntes Ambiente. Tanzfläche möglich.

Für Feierlichkeiten von 25 - 65 Personen.



LICHTBLICK V

Exklusiver Raum mit Zugang zur Terrasse.

Für Feierlichkeiten von 15 - 35 Personen.







UNSERE NACHBAR

35 qm bis zu 30 Personen

Elegant, nordisch, weltoffen.

Genießen Sie hier Cocktails, Longdrinks, Martini, Gin, Wein & Whisky.







TERRASSE & GARTEN

1000 qm 400 Personen

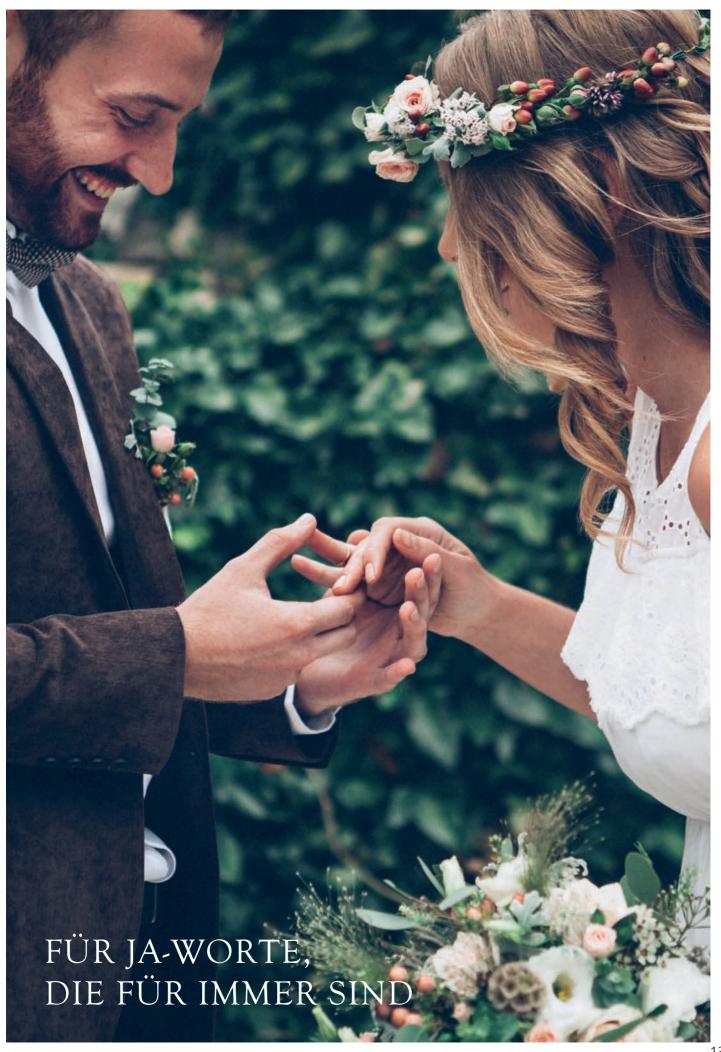
Barbecue auf der Terrasse, ein Ja-Wort im Grünen, Anstoßen unter blühenden Bäumen.

Bei gutem Wetter verlegen wir Ihre Feier gerne nach draußen, richten ein herrliches BBQ aus und servieren Ihr Buffet auf unserer großen Terrasse.

Unser schöner Garten eignet sich auch perfekt für Trauungen mit anschließendem Empfang.











DAS GRÜNE BUFFET - FÜR VEGETARIER -

AB 20 PERSONEN

VORSPEISEN

Frischer Gurkensalat mit Kräutern
Wrap mit Kräuterrahm und knackigen Gemüsen
Warmes Brokkolimousse mit gerösteten Nüssen
Dreierlei Auswahl von Oliven mit herzhaftem Landbrot

Toskanische Blattsalate mit frischen Stein-Champignons, roten Zwiebelscheiben und Radieschen, geröstete Pinienkerne

Orientalischer Salat von Petersilie, Tomaten, Bulgur, roten Zwiebeln und herzhaften Gewürzen

Apfel-Sellerie-Mango-Salat mit Zitronen-Dressing

SUPPE

Klare Tomatensuppe mit Basilikum

WARME HAUPTSPEISEN

Risotto mit Steinpilzen Fladenbrot mit Kräuter-Quark und Tomatenwürfeln Karfoffelpuffer mit hausgemachtem Apfelmus

DESSERTS

Crème brûlée Vanilleeis mit heißen Pflaumen in Zimt Cheesecake mit Himbeeren

€ 42,50 pro Person



HOLSTEINER BRATKARTOFFELBUFFET

AB 20 PERSONEN

VORSPEISE

Auswahl an bunten Salaten

WARME HAUPTSPEISEN

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und....

Sauerfleisch vom Schwein Matjesfilets Hausfrauen Art Rosa gebratenes Angusfilet Sauer eingelegtes von der Gans geräucherte Pute

Senfgurken, Gewürzgurken, eingelegter Kürbis

Remouladensauce, Senf

DESSERTS

Zitronenspeise mit Schlagsahne Holsteiner rote Grütze mit Vanilleeis

€ 45,50 pro Person



HAMBURGER BUFFET

AB 20 PERSONEN

KALTE VORSPEISEN

Matjestatar mit roten Zwiebeln
Terrine von der Gänseleber mit kalter Johannisbeere-Orangensauce
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce
Salat von Nordseekrabben mit Gurkenstreifen und Dill
Gurkensalat mit Schmand
Blattsalate mit verschiedenen Saucen

SUPPE

Petersiliensuppe mit Klößchen

WARME HAUPTSPEISEN

Schweinebraten mit Jus Vierländer Entenbraten mit herzhafter Sauce Kabeljaufilet mit Senfsauce

BEILAGEN

Gemüsejulienne, Rotkohl, Apfelkompott, Bohnen, Kartoffelknödel, Petersilienkartoffeln

DESSERTS

Rote Grütze mit Vanillesauce Apfelpfannkuchen mit dreierlei Eis

€ 59,50 pro Person





DAS BESTE VOM GRILL AM BUFFET TRANCHIERT

AB 20 PERSONEN

KALTE VORSPEISEN & BEILAGEN

Bunte Blattsalate mit hausgemachten Saucen Cole Slaw Salat nach Dreiklangrezept Kartoffelsalat mit Tomatenwürfeln und Gurke Gurkensalat mit Dill und Schmand Gegrillte Gemüse mit Balsamico und Olivenöl Brotauswahl mit Tomaten-Knoblauchdip, Pesto BBQ-Sauce, Chillisauce, Currydip, Pfeffer-Dattel-Dip

WARME HAUPTSPEISEN

Über mehrere Stunden sanft zubereitet und dann perfekt gegrillt:
Ganze Angus-Roastbeef mit buntem Pfeffer gewürzt
Ganze Freiland-Putenbrust mit Currykräuterkruste
Schweinenacken vom Durocschwein mit pikanter Senfkruste
Neuseeländer Lammrücken mit provencalen Kräutern
Norweger Lachs mit Kräuteröl

Die Stücke werden sous vide zubereitet und dann am Tisch aufgeschnitten. Dadurch ist das Fleisch besonders zart und saftig.

WARME BEILAGEN

Pfannengemüse mit Kräutern, Ofenkartoffeln mit Sourcreme, Champignons aus der Pfanne mit Knoblauchsauce, Maiskolben mit Butter

DESSERTS

Vanilleeis mit warmen Aprikosen American Cheese Cake mit Himbeeren Mousse au Chocolat



AUS ITALIEN UND FRANKREICH

AB 20 PERSONEN

VORSPEISE

Klare Steinpilzconsommé mit Klößchen

KALTE VORSPEISEN

Bruschetta mit Tomatenwürfeln
Eingelegte Sardinenfilets
Oktopussalat mit Limone und Olivenöl
Carpaccio vom Angusrind mit Originaldressing, Champignons und Parmesan
Gefüllte Oliven und Oliven natur
Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
Auswahl von Salaten mit verschiedenen Saucen

HAUPTSPEISEN

Provencalisches Schweinefilet rosa aus dem Ofen, mit einer pikanten Kräutersauce

Barberie-Entenbrust mit Cassissauce

Kabeljaufilet in Eihülle mit Meersalz und Limone gebraten, Champgnersauce

BEILAGEN

Buntes Kräutergemüse aus der Pfanne, Ratatouillegemüse, Blattspinat Kartoffelgratin, Thymian-Zwiebel-Kartoffeln

DESSERTS

Panna Cotta mit Erdbeersauce Tiramisu Mousse au Chocolate blanc

€ 69,50 pro Person



BUFFET "WALD UND WIESE"

AB 20 PERSONEN

VORSPEISEN

Hirschpastete mit kalter Johannisbeersauce
Geräucherter Wildschinken mit Apfelsalat
Melonenspalten mit geräuchertem Schinken
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Preiselbeeren
Carpaccio vom Hirsch mit Kräuterrahm
Waldpilze mit Kräutern eingelegt
Bunte Gartensalate mit Vinaigrette und gerösteten Nüssen
Brotkorb mit Landbrot und Butter

SUPPE

Cremesuppe von Wiesenchampignons mit Kerbel

WARME HAUPTSPEISEN

Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Steinpilzsauce Geschmorte Hirschkeule mit Sauerrahmsauce Bachsaiblingsfilet mit Sauerampfersauce

BEILAGEN

Apfelrotkohl, Bohnen mit Speck, Gemüse der Saison, Champagnerkraut, Kroketten, Petersilienkartoffeln, Spätzle

DESSERTS

Rote Grütze mit Vanillesauce Crêpe gefüllt mit Früchten Waldfrüchte mit Geistern eingelegt, Walnußeis

€ 73,50 pro Person



SYLTER BUFFET

AB 20 PERSONEN

VORSPEISEN

Auswahl von Räucherfischen mit Dips und Meerrettich
Krabbensalat mit Apfelstücken und Dill
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce auf Rösti
Garnelen in Kräuterbutter gebraten mit Pfeffer und Tomate
Lammkeule rosa gebraten mit Minzsauce
Carpaccio vom Weiderind mit Dijoner Dressing
Auswahl von Blattsalaten mit verschiedenen Saucen
Brotkorb mit Landbrot und Brötchen, Butter

SUPPE

Lister Krabbensuppe mit Dill und Cognac

WARME HAUPTSPEISEN

Edelfischfilets in der Pfanne gebraten mit Champagnersauce Mastochsenrücken rosa im Ganzen gebraten mit Estragon-Pfeffersauce Schweinefilets mit Senf mariniert Fischeintopf mit Gemüsen

BEILAGEN

gegrilltes Gemüse der Saison, Weinkraut mit Rahm, Blattspinat, gedünstete Gemüsestreifen Butterreis, Kartoffelgratin, Kroketten

DESSERTS

Rote Grütze mit Vanillesauce Eingelegter Schafskäse mit Paprika und Kräutern Vanillecreme mit Erdbeermark Rumfrüchte mit Zimteis

€ 79,50 pro Person



BUFFET DE LUXE

AB 20 PERSONEN

KALTE SPEISEN

Geräucherte Pute mit Gänseleber
Kalbszunge in Champagner-Aspik
Terrine von Lachs, Zander und Morcheln
Rehrückenmedaillons mit rotem Kaviar
Räucherlachs mit Sauerrahm und Meerrettich
Riesengarnelen mit kalter Kräutersauce
Bunte Salate mit Limonen-Vinaigrette

WARME HAUPTSPEISEN

Geschmorte Hirschkalbskeule mit Steinpilzen in Rahm Steinbutt gedünstet mit Schmand und Gemüsestreifen Rinderfilet mit Trüffelsauce, Wirsingkohl in Rahm, gedünstetes Gemüse, Kartoffelplätzchen, Basmatireis und Spätzle

DESSERTS

Schokoladenmousse mit Rotweinschaum Eingelegte Früchte mit Haselnusscreme Schokoladensouffle mit Sabayon Eisvariationen mit bunten Saucen

€ 85,50 pro Person



IHR TRAUMBUFFET

AB 20 PERSONEN

SO INDIVIDUELL UND EINMALIG WIE SIE

Sie nennen uns Ihre Lieblingszutaten und wählen aus, ob und wie viel Fleisch, Fisch und Gemüse in Ihrem ganz persönlichen Buffet enthalten sein sollen.

Nennen Sie uns auch Ihre exklusiven Wünsche. Gerne bereiten wir Ihnen ein Buffet zu, dass zum Beispiel ganz auf die Speisen aus Ihrem letzten Urlaub ausgerichtet ist oder ein Buffet, dass farblich zu Ihrer individuellen Feier passt.

Ob spanisch, indonesisch oder afrikanisch, ob bunt und fröhlich oder fein und exklusiv, unsere erstklassigen Köche werden Sie und Ihre Gäste ganz individuell kulinarisch verzaubern.

Sie nennen uns ein Thema oder Ihre Idee und wir liefern Ihnen einzigartig kreative Vorschläge zu Vorspeise, Hauptgang und Dessert wie immer sorgfältig ausgewählt und fein abgestimmt.

So erhalten Sie ein einmaliges und unvergleichliches Buffet.

Wir freuen uns auf Ihre Ideen und darauf, Sie mit unserer Kreativität und Leidenschaft überraschen zu dürfen.

Preis pro Person nach individueller Zusammenstellung



NORDDEUTSCHE SPEZIALITÄTEN

- ALS GEDECKTES ESSEN ODER BUFFET -

GROSSES GÄNSEESSEN - AB 4 PERSONEN -

Freilandgans, sanft im Ofen gegart,
mit herzhafter Sauce, hausgemachtem Rotkohl,
Apfelkompott, Kirschen,
Kartoffelknödel und Petersilienkartoffeln
€ 42,50 pro Person

HOLSTEINER GRÜNKOHL

Holsteiner Grünkohl mit viel Kohlwurst, Kasseler und Schweinebacke, dazu servieren wir geröstete Kartoffeln und geröstete Süßkartoffeln

€ 26,50 pro Person

GROSSER FISCHEINTOPF

Großer Fischeintopf mit Edelfischen aus See und Meer mit vielen Gemüsen im Kräuter-Tomaten-Sud, Ratatouille und ofenfrischem Baguette

€ 39,50 pro Person





GROSSES HUMMERESSEN INKLUSIVE ALLEN WEINEN

Wir servieren den Hummer in vier verschiedenen Zubereitungen

I.

Buttersalat mit Kräutern und Vinaigrette mit Hummermedaillons Dazu servieren wir einen trockenen Chardonnay, Weingut Catena Argentinien

II.

Bisque de Homard

III.

1/2 Hummer natur mit zweierlei Saucen und Baguette Dazu servieren wir einen weißen Côtes du Rhône

IV.

1/2 Hummer "Thermidor"
warmes Hummerragout in der eigenen Schale
serviert mit Safran-Reis
Dazu servieren wir einen
Aussières Rosé vom Weingut Rothschild

V.

Dreiklang-Dessertkarussel Dazu servieren wir einen Rosé-Winzersekt in Flaschengärung vom Weingut Schales

€ 179,50 pro Person





SNACKS ZUR MITTERNACHT

REGIONALE WURST- UND KÄSESPEZIALITÄTEN

Käse vom Käsehof Biss auf dem Holzbrett serviert Mettwurst, Katenschinken und frisches Mett mit Butter Brotkorb und Dips

€ 15,50 pro Person

LACHS UND ROASTBEEF

Graved Lachs mit Dill-Senfsauce Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce Brotkorb und Bratkartoffeln

€ 19,50 pro Person

CURRYWURST UND POMMES

Herzhafte Currywurst mit fruchtiger Sauce dazu servieren wir Pommes frites und Mayo

€ 14,50 pro Person

KÄSE UND SCHINKEN MEDITERRAN

Parmaschinken, Serranoschinken und eine würzige Käseauswahl Feigen, Weintrauben, Nüsse, Feigensenf große Brotauswahl

€ 18,50 pro Person

GULASCHSUPPE

Wir kochen unsere Suppe aus frischem Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln und vielen pikanten Gewürzen, Brotauswahl

€ 11,50 pro Person

CHILI CON CARNE

Herzhafter Eintopf aus Rinderhack, Mais, Kidneybohnen und Chili, Brotauswahl

€ 13,50 pro Person





MENÜ I

AB 10 PERSONEN

BARBERIE-ENTENBRUST

mit kalter Johannisbeer-Orangen Sauce, Apfelsalat

KLARE TOMATENSUPPE

mit Basilikumklößchen

MEDAILLON VON MASTOCHSEN

mit Estragon-Pfeffersauce, bunten Gemüsen und Kartoffelgratin

PANNA COTTA

mit Erdbeersauce

€ 53,50 pro Person



MENÜ II

AB 10 PERSONEN

HOLSTEINER HOCHZEITSSUPPE

mit Gemüsen und Klößen

GESCHMORTES VOM RIND, SCHWEIN UND PUTE

mit herzhafter Sauce, Gemüseauswahl, Kroketten und Petersilienkartoffeln

MANGOSALAT

mit Himbeersauce und Walnusseis

€ 44,50 pro Person



MENÜ III

AB 10 PERSONEN

DREIKLANG VOM LACHS

als Carpaccio, hausgebeizt und als Tatar zubereitet

KLARE STEINPILZSUPPE

GESCHMORTE HIRSCHKALBSKEULE

mit Sauerrahmsauce, Preiselbeeren, Rotkohl, Champignons, Brokkoli und Kroketten

CRÊPE

gefüllt mit beschwipsten Früchten

€ 62,50 pro Person



MENÜ IV

AB 10 PERSONEN

CRÊPE

gefüllt mit Krabbenragout

CURRYSUPPE

mit Gemüsestreifen

RINDERFILET

mit Kräutern im Ganzen gebraten, Sauce béarnaise, Gartengemüse und Kartoffelgratin

MOUSSE AU CHOCOLATÉ

mit Früchten

€ 62,50 pro Person



MENÜ V

AB 10 PERSONEN

GARTENSALATE

mit Kräutervinaigrette und Kabeljaustreifen

TOMATENSUPPE

mit Basilikum

KALBSRÜCKEN

mit Morchelrahm und Gemüsekörbchen, bunte Spätzle

TIRAMISU

auf Himbeersauce mit Eisnocken

€ 64,50 pro Person

BEI DEN MENÜVORSCHLÄGEN HANDELT ES SICH UM BEISPIELE, DIE WIR JEDERZEIT NEU GESTALTEN KÖNNEN. JE NACH JAHRESZEIT ODER IHREM GESCHMACK GIBT ES TAUSENDE VARIANTEN, DIE WIR GERN FÜR SIE ZUBEREITEN.





APERITIFPAUSCHALEN

Wir servieren für Ihre Feierlichkeit den Aperitif gern auf unserer Terrasse mit Blick in unseren herrlichen Garten.

١.

Winzersekt Weißburgunder Flaschengärung Bier, Säfte & Mineralwasser € 12,40 pro Person

11.

Winzersekt Rosé Flaschengärung Lille Wild Berry Säfte, Bier und Mineralwasser € 16,50 pro Person

Ш.

Pierre Jordan brut, Champagner aus Südafrika in Magnumflaschen serviert, Bier, Säfte, Mineralwasser € 19,50 pro Person



GETRÄNKEPAUSCHALEN

Unsere Getränkepauschalen haben wir ohne den Aperitif kalkuliert. Sie beginnen nach dem Empfang und bieten Ihnen genaue Kostensicherheit. Unsere Pauschalen gelten unbegrenzt bis zum Schluss der Veranstaltung.

GETRÄNKEPAUSCHALE I

Chardonnay trocken, leichter Rosé, Spätburgunder Rotwein trocken Biere vom Fass, Sekt, alkoholfreie Getränke Kaffee und Tee € 61,50 pro Person

GETRÄNKEPAUSCHALE II

Chardonnay trocken, leichter Rosé, Spätburgunder Rotwein trocken
Biere vom Fass, Sekt, alkoholfreie Getränke
Kaffee und Tee
Spirituosen und Longdrinks
Cuba Libre, Wodka Tonic, Wodka Lemon, Gin Tonic
Ramazzotti, Aquavit, Sambucca, Johnny Walker
€ 66,50 pro Person

GETRÄNKEPAUSCHALE III

Chardonnay trocken, leichter Rosé, Spätburgunder Rotwein trocken Biere vom Fass, Sekt, alkoholfreie Getränke Kaffee und Tee

Spirituosen und Longdrinks, Cocktails Cuba Libre, Wodka Tonic, Wodka Lemon, Gin Tonic Jägermeister, Fürst Bismark, Aquavit, Sambucca, Johnny Walker Caipirinha, Mojito, Piña Colada, Mai Tai, Tequila Sunrise € 75,50 pro Person

Wir berechnen Ihnen auch gerne die Getränke nach Verbrauch. Berücksichtigen Sie dabei auch Ihren Gästekreis. Mit dem pauschalen Angebot bieten wir Ihnen vollkommene Planungssicherheit, damit Sie Ihre Veranstaltung perfekt kalkulieren können. Unsere Vorschläge dienen als Anregung, die Sie auch gerne individuell ändern können. Unsere Restaurantleitung freut sich, Sie hier zu beraten.



BESONDERE APERITIFS

OAKLAND NO. 1

Weisser Rum mit Ananaspüree, Zitronensaft, Orangensaft und Grenadine auf Eis 0,1 L | € 11,50 pro Person

ERDBEERMARK & WINZERSEKT

Frisches Erdbeermark mit Winzersekt aus Flaschengärung aufgefüllt € 9,50 pro Person

BELLINI

Pfirsichlikör mit trockenem Prosecco aufgefüllt € 9,50 pro Person

PRINCE OF WALES

Champagner aus Südafrika auf Eis mit Grand Marnier und einem Spritzer Angostura € 14,50 pro Person

THE BEST GIN AND TONIC

4 cl Bombay Sapphire Gin mit Fever Tree Tonic, Holunder und Gurke € 13,50 pro Person





UNSERE WEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

WEISSWEINE

RHEINHESSEN

MUELLER-THURGAU

Weingut Schales Trockener, voller Weißwein passend zu allen Fischgerichten

0,2 L | 9,50 €

RHEINHESSEN

PINOT BLANC

Weingut Schales Einer der besten Weine aus Rheinhessen, mit viel Frucht

0,2 L | 9,50 €

RHEINHESSEN

CHARDONNAY

Weingut Schales Trockener, mit dem Aroma von Aprikosen

0,2 L | 9,50 €

ROTWEINE

RHEINPFALZ

SANKT LAURENT

Winzergenossenschaft Edenkoben Perfekt ausgewogener Wein zum Essen oder purem Genuss

0,2 L | 9,50 €

SÜDTIROL, 2020

LAGREIN

Elzenbaum Tramin

Winzergenossenschaft Edenkoben Fruchtiger Rotwein aus alten Rebstöcken

0,2 L | 12,50 €

KALIFORNIEN

OLD VINE ZINFANDEL

Gnarly Head Kräftriger Wein mit dunkler Frucht mit Gewürzen und Pflaumen

0,2 L | 13,50 €

ROSÉWEIN

RHEINHESSEN

PORTUGIESER WEISSHERBST

Weingut Schales Fruchtiger leichter Rosé mit viel Aroma

0,2 L | 9,50 €



UNSERE FLASCHENWEINE

WEISSWEINE

RHEINHESSEN 2019

MONT DONNERE

Pinot Blanc trocken Weingut Schales 0,75 L | 33,50 €

RHEINGAU 2021

RIESLING

Schloss Vollrads 0,75 L | 39,50 €

RHEINHESSEN 2020

CHARDONNAY TROCKEN

Weingut Schales 0,75 L | 33,50 €

ÖSTERREICH 2020

GRÜNER VELTINER

Vom Stein Esterházy 0,75 L | 37,50 €

ITALIEN 2021

GAVI DI GAVI DOCG

Roberto Sarotto Piemont 0,75 L | 41,50 € ITALIEN 2021

LUGANA SANTA CHRISTINA

Venetien 0,75 L | 33,50 €

ITALIEN 2020

INZOLIA

Chardonnay Sizilien 0,75 L | 33,50 €

FRANKREICH 2019

SAUMUR BLANC

100 % Chenin blanc Loire 0,75 L | 39,50 €

FRANKREICH 2021

CHANSON CHABLIS

0,75 L | 59,50 €

FRANKREICH 2019

PAUL JABOULET
PARALLELE 45

Rhône

0,75 L | 37,50 €



WEISSWEINE

ARGENTINIEN 2020 CATENA CHARDONNAY

Vom besten
Weingut Argentiniens
0,75 L | 39,50 €

AUSTRALIEN 2019
THE OLIVE GROVE

CHARDONNAY

Weingut McLaren Vale Adelaide Hills 0,75 L | 35,50 €

KALIFORNIEN 2018

VIOGNIER

100 % Viognier
Einladende, reife Frucht
mit viel Ausdruck vom Weingut
des Winzers Indelicato, dem
"American Man of the Year" 2011
(Wine Enthusiast Magazine, Kalifornien)
0,75 L | 38,50 €

SÜDAFRIKA 2018

CHENIN BLANC

Cederberg 0,75 L | 37,50 €

ROSÉWEINE

PFALZ 2021 SPÄTBURGUNDER ROSÉ

Winzergenossenschaft Edenkoben 0,75 L | 27,50 €

> ITALIEN 2021 BARDOLINO ROSÉ

Corte Cira, Venetien 0,75 L | 33,50 €

FRANKREICH 2021 AUSSIÈRES ROSÉ

Corbieres Domaine Baron de Rothschild 0,75 L |33,50 €

FRANKREICH 2020

LA VIE EN ROSÉ

Château Roubine Côtes de Provence Rosé 0,75 L | 39,50 €



ROTWEINE

PFALZ 2019

SANKT LAURENT

Winzergenossenschaft Edenkoben 0,75 L | 29,50 €

ÖSTERREICH 2019

ESTORAS ZWEIGELT

Esterhazy Burgenland Österreich 0,75 L | 35,50 €

SÜDTIROL 2021

LAGREIN

Kellerei Tramin 0,75 L | 39,50 €

ITALIEN 2020

BRANCAIA D'ALBA

Giacomo Borgoggno 0,75 L | 38,50 € ITALIEN 2020

MONTEPULCIANO

Sabazio la Braccesca 0,75 L | 43,50 €

ITALIEN 2019

VALPOLICELLA

Allegrini 0,75 L | 37,50 €

ITALIEN 2016

MERLOT RISERVA

Campo Camino Venetien 0,75 L | 37,50 €

ITALIEN 2019

CHIANTI BERADENGNA

Colli Senesi Toskana 0,75 L | 42,50 €



ROTWEINE

NEPRICA PRIMITIVO

Puglia Apulien 0,75 L | 39,50 €

FRANKREICH 2016
CHATEAU ODILON

Barons Benjamin de Rothschild Haut Medoc 0,75 L | 69,50 €

FRANKREICH 2016

LEGENDE R ROUGE

Barons de Rothschild 0,75 L | 39,50 €

FRANKREICH 2016/2017

CHÂTEAUNOEUF DU PAPE

> Cuvée de Vatican 0,75 L |64,50 €

FRANKREICH 2017

AUSSIÈRES ROUGE

Domaine Baron de Rothschild 0,75 L | 39,50 €

FRANKREICH 2010 CHÂTEAU GOMBONDE-GUILLOT

> Bio Pomerol, Bordeaux 0,75 L | 119,00 €

FRANKREICH 2012

CHÂTEAU LAROCHE

St. Emilio, Grand Cru Classe Bordeaux 0,75 L | 95,00 €

FRANKREICH 2016

GEVREY CHAMBERTIN

Champerrier Vieilles Vignes 100 Jahre alte Reben Burgund 0,75 L | 110,00 €



ROTWEINE

FRANKREICH 2019 CÔTES DU RHÔNE

> Paul Jaboulet Aine Rhône 0,75 L | 29,50 €

SPANIEN 2018

LAGAR DE CERVERA

Albarino Rioja 0,75 L | 42,50 €

LA RIOJA
ALTA VINA
Alberdi Reserva

0,75 L | 42,50 €

SÜDAFRIKA 2018

CEDERBERG MERLOT SHIRAZ

Cederberg (1200 m) 0,75 L | 35,50 €

CHILE 2019

CABERNET SAUVIGNON

Los Vascos 0,75 L | 29,50 € ARGENTINIEN 2019
ALAMOS MALBEC

0,75 L | 32,50 €

ARGENTINIEN 2021 CATENA MALBEC 0,75 L | 49,50 €

ARGENTINIEN 2019
CATENA CABERNET
SAUVIGNON

Bestes Weingut Argentiniens 0,75 L | 49,50 €

SÜDAFRIKA 2020

THE CHOCOLATE BLOCK
Boeckenhoutskloof

0,75 L | 79,50 €

KALIFORNIEN 2018

MERLOT

Weingut Gnarly Head 0,75 L | 45,50 €

AUSTRALIEN 2018

D'ÀRRY'S ORIGINAL SHIRAZ GRENACHE

Weingut McLaren Vale trocken, kräftig, würzig, aus der Region South Australia 0,75 L | 41,50 €



SEKT & CHAMPAGNER

DEUTSCHLAND 2018
SCHALES

WEISSBURGUNDER

Extra trocken, Flaschengärung 0,75 L | 37,50 €

DEUTSCHLAND 2017

MONT DONNERE PINOT NOIR ROSE

Flaschengärung 0,75 L | 39,50 €

FRANKREICH ROTHSCHILD

CHAMPAGNER

brut

0,75 L | 139,50 €

FRANKREICH

ROTHSCHILD CHAMPAGNER

rosé

0,75 L | 145,00 €

SÜDAFRIKA

PIERRE JOURDAN BRUT

Cabrière Estate, Franshoek Methode Classic

Magnumflasche

1,5 L | 85,00 €

SÜDAFRIKA

PIERRE JOURDAN BELLE ROSÉ

Cabrière Estate, Franshoek Methode Classic

0,75 L | 42,50 €





BIERE

VOM FASS

JEVER RADEBERGER SCHÖFFERHOFER WEIZEN

0,3 1 | 4,50 € 0,5 1 | 5,90 €

AUS DER FLASCHE

SCHÖFFERHOFER WEIZEN (dunkel, kristallklar oder alkoholfrei) 0,5 1 | 5,90 €

JEVER FUN

alkoholfrei 0,33 l | 4,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER

classic oder still 0,25 1 | 3,50 € 0,75 1 | 7,90 €

PEPSI
PEPSI LIGHT
MIRANDA
SEVEN UP
SCHWIPP SCHWAPP
0,331 | 4,20 €

GINGER ALE BITTER LEMON TONIC WATER $0,21 \mid 3,90 \in$

BIONADE 0,33 1 | 4,80 €

SÄFTE

Apfel, Orange, Banane, Kirsch, Maracuja, Traube, Rhabarbar, Johannisbeere 0,2 1 | 3,60 € Alle Säfte als Schorle

0,41 | 5,80 €

TOMATENSAFT 0,2 1 | 3,60 €



DIGESTIVE

SCHEIBEL CLASSIC BRÄNDE

40 % Vol.

OBSTBRAND
KIRSCH
ALTES PFLÜMLE
HIMBEER
WILLIAMS
2 cl | 5,50 €

LIKÖRE

BAILEYS 2 cl | 3,50 €

SCHNÄPSE

HELBING KÜMMEL

Korn

2 cl | 3,00 €

MALTESER

2 cl | 3,00 €

AALBORG JUBILÄUMSAQUAVIT

2 cl | 3,30 €

LINIE AQUAVIT

2 cl | 3,30 €

JÄGERMEISTER

2 cl | 3,00 €

SAMBUCA EXTRA

2 cl | 3,00 €

RAMAZOTTI

2 cl | 3,00 €



COGNAC

HENNESSY V.S.O.P. 4 cl | 11,00 €

REMY MARTIN V.S.O.P. 4 cl | 9,40 €

LONGDRINKS

GIN & TONIC 4 cl | 11,50 €

WODKA +
TONIC ODER ORANGENSAFT
4 cl | 11,50 €

WHISKY +
TONIC ODER GINGER ALE
4 cl | 11,50 €

WODKA + GALLIANO UND ORANGENSAFT 4 cl | 11,50 €

HAVANNA RUM & PEPSI 4 cl | 11,50 €

WHISKY

JACK DANIELS OLD NO. 7 4 cl | 6,90 €

BALLANTINE'S FINEST 4 cl | 6,90 € GLENNFIDDICH
12 Jahre
4 cl | 8,50 €

TULLAMORE DEW
12 Jahre
4 cl | 11,00 €





COCKTAILS

CAIPIRINHA

5 cl Cachaca Limette und brauner Zucker 10,50 €

MOJITO

5 cl weißer Rum Limette, Minze und Soda 10,50 €

MOSCOW MULE

5 cl Wodka Gurke und Ginger Ale 10,50 €

MAI TAI

6 cl Rum 40 % vol. 2 cl Rum 56 % vol. Lime Juice, Apricot Brandy 13,50 €

NEGRONI

6 cl Vermouth rot 2 cl Campari 2 cl Gin mit Limone auf Eis 10,50 €

PRINCE OF WALES

Cognac, Orangenlikör, Benedictine, Angustura mit Winzersekt aufgefüllt 12,50 €







TAGUNG THERME HOTEL



DREIKLANG BUSINESS & SPA RESORT
NORDERSTRASSE 6, 24568 KALTENKIRCHEN
FON: 04191-921-0 | FAX: 04191-921-100
INFO@HOTEL-DREIKLANG.DE
WWW.HOTEL-DREIKLANG.DE