

Mittagstisch unter der Woche

Alle Fleischsorten kommen von der Land- und Wildfleischerei Schempp.
Unsere Tagesgerichte von Montag bis Freitag sind von **11 bis 17 Uhr** erhältlich.

Montag und Dienstag **Böhmische Tage**

Gulasch und **böhmische Knödel**, für 15,20

Mittwoch **Schnitzel-Tag:**

Zu einem frisch in Butterschmalz gebratenen
Schempp-Schnitzel **vom Qualitätsschwein aus dem Meissner Land** mit Mischgemüse und Kartoffeln
können Sie sich für 18,70 schmecken lassen.

Donnerstag **„Ein Kessel Buntes“-Tag:**

wöchentlich wechselndes Gericht für 11,90

Freitag **Kalb**

Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Rosmarinkartoffeln und Mischpilzen für 18,60

Wochenendsschmaus ganztags verfügbar

Samstag, Sonntag **Rouladen-Tag**

Eigens für das Wochenende fertigen wir frische Rinderrouladen an.

Rinderroulade, 200g, Salzkartoffeln, Rotkohl, 25,90 (nur in begrenzter Anzahl verfügbar)

Wir führen für Sie Whisky-, Rum- und Spirituosenverkostungen durch.

Gerne auch individuell und in Kleingruppen.

Die aktuellen Verkostungstermine finden Sie unter:

www.whiskyverkostung-dresden.de

Wir haben die grösste Auswahl an Rums weit und breit. Und eine gut sortierte Whiskysammlung.
Wir kochen für Sie frisch und regional. Wir vergessen dabei nicht, dass ein Tier nicht nur aus Schinken besteht.
Unter diesem Motto halten wir für Sie auch Leckeres mit Innereien bereit. Guten Appetit. Enjoy your meal. Bon
Appetit.

Möchten Sie einen Tisch reservieren?

Waren Sie zufrieden? Bitte bewerten Sie uns.



Herzlich willkommen in der **Schwarzen Seele**

Wir freuen uns über Ihren Besuch und hoffen, Ihnen gefällt es bei uns!

Sollte es doch einmal etwas später geworden sein oder unser historischer Dorfanger gefällt Ihnen, sodass Sie hier gerne ein paar Tage verweilen möchten, verweisen wir Sie gern auf die Ferienwohnungen hier im Grundstück.

- Lage:**
- *direkt am historischen Dorfanger von Altkötzschenbroda
 - *1 Minute bis zur nächsten Kneipenmeile und zwar hier
 - *2 Minuten bis zum Bäcker, Fleischer, Gärtner, Drogerie ...
 - *4 Minuten bis zur Elbe mit Elbradweg
 - *5 Minuten bis zur Strassenbahn, S-Bahn, Bahnanschluss, Bus
 - *15 Autominuten bis zur Autobahn
 - *20 Autominuten bis Moritzburg, Meissen, Dresden

... und nach dem Feiern übernachten in unseren 5 hochwertig ausgestatteten Ferienwohnungen

Alle Ferienwohnungen sind komplett eingerichtet: mit Fernseher, Radio, Küchen sind mit Herd, Kühlschrank, Toaster, Kaffeemaschine usw. ausgestattet, Kinderbett auf Anfrage vorhanden.

Ferienwohnung I unter dem Dach im Vorderhaus (für 4 Personen + 2 Aufbettungen):
2 Schlafzimmer mit je einem separatem pBad mit Dusche, gemeinsamer Essraum mit Ausblick auf den Anger.

Ferienwohnung II im 1. Obergeschoss im Vorderhaus (für 7 Personen + 2 Aufbettungen):
3 1/2 separate Schlafzimmer, Bad mit Dusche und Badewanne, Toilette separat, separater Speiseraum an der Küche.

Ferienwohnung III 1. Obergeschoss im Hinterhaus (für 2 Personen + 2 Aufbettungen): mit Balkon, Bad mit Badewanne.

Ferienwohnung IV Dachgeschoss im Hinterhaus (für 4 Personen): 2 Schlafzimmer und 1 Wohnküche, Bad mit Badewanne, 3D TV.

Ferienwohnung V Dachgeschoss im Hinterhaus (für 2 Personen + 2 Aufbettungen): romantisches Bad mit Badewanne.

Vermietung: Ramona Jowatzky, Altkötzschenbroda 19, 01445 Radebeul

Tel.: 0351/838 6998 * ferienwohnung@ak19.de * www.ak19.de



Das sind die Lieblingsgerichte unserer Gäste



Schnitzel vom Qualitätsschwein aus dem Meissner Land
in Butterschmalz gebraten, mit Mischgemüse, Kartoffeln 26,90

Entrecôte, bestes sächsisches Rind mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter 250g 39,90

Seele „Pfanne“, Auswahl von Schempp Spezialitäten wie grobe Bratwurst, Rinderleber und Kammsteak, dazu Pellkartoffeln und hausgemachtes Sauerkraut 31,90

Regenbogenforelle, rotfleischig, Müllerin Art, etwa 400-500g gebraten, mehliert, mit Salzkartoffeln und Salatbukett 31,30

Rinderleber, gebraten und mit Rotwein abgelöscht, dazu Zwiebeln und hausgemachter Kartoffelpüree, mit Milch verfeinert 24,10

nur samstags und sonntags

Rinderroulade, Salzkartoffeln, Rotkohl, für nur 25,90 (nur in begrenzter Anzahl verfügbar)

Spezialitäten des Hauses

Fleisch von der Wild- und Landfleischerei Schempp und Innereien

- Auszug -

Ochschwanzsuppe, mit Sherry 10,50

Flecke süß-sauer, eine sächsische Spezialität mit Kartoffelstücken und sauren Gurken 20,90

Herzragout mit hausgemachtem Kartoffelpüree 20,90

Dazu empfiehlt der Chef einen **Riesling** vom Radebeuler Weingut „Ziegenwein“ oder einen Original Radebeuler **Kötzsch Pils**.

Und nach dem Essen

doppelter Espresso aus der Dresdner Kaffeerösterei 5,70

Stück **Eierschecke**, nach „Leutewitzer Art“ mit Sahnetupfer 5,90

Stück **Napoleon Torte**, Schichttorte aus feinblättrigen Teigböden und Buttercreme, nicht zu süß, in Russland und der Ukraine der beliebteste Kuchen, französischer Ursprung bis ins 17. Jahrhundert 6,90

Wir backen selbst. Die Torten kommen von unserer hauseigenen Konditorin Irina.

Unsere Lieferanten sind unsere Partner

Uns alle vereinen die gleichen hehren Ziele: handwerklich höchste Qualität – regionale Produktion – Freude am eigenen Produkt – Lust auf „Neues“ und „Altes“ bewahren. In diesem Sinne können Sie bei uns gut essen und trinken. Und – Sie werden immer etwas Besonderes finden.

Fleisch - Land- und Wildfleischerei Schempp-Tauscha

Familienunternehmen in der 5. Generation. Seit 1905. „Meine Vision ist es, Produkte für alle Menschen herzustellen, die Lebensmittel wertschätzen und für die ein Stück Fleisch oder Wurst etwas Besonderes und keine Massenware ist“. Warmschlachtung. Christoph Schempp, einziger Fleisch Sommelier Sachsens, Innovationspreis des sächsischen Handwerks 2022, 1. Platz



Bier - Kötzsch - Ein Radebeuler Original - vom Brauhaus Radebeul

„Durch den Einsatz bester Rohstoffe wie Hopfen, Gerstenmalz und Hefe erhält unser mit viel Liebe hergestelltes Bier seinen natürlichen Geschmack. All dies macht unser Bier zu einem einzigartigen Getränk mit einer unverwechselbaren Note.“



Hoflössnitz und Drei Herren - Radebeul

Hoflössnitz - sächsische Weinkultur seit 1401 ...Zentrum der Sächsischen Weinstrasse, sächsische Vinothek und Bio-Weingut

„Die Güte unseres Weines entsteht zu allererst im Weinberg. Neben ausreichend Sonne und einem geeigneten Boden ist dabei auch die richtige Düngung wichtig.“



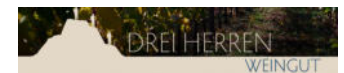
Drei Herren - Als einziges Weingut der neuen Bundesländer

wurde DREI HERREN 2014 von der DLG erstmals in die Liste der TOP 100

der besten deutschen Weinerzeuger aufgenommen und 2015 erneut

bestätigt. „Nach unserer Überzeugung gibt es im Weinbau kaum eine modernere Haltung als das Bestreben, den naturgegeben substantiellen Reichtum der Trauben

im Wein zu bewahren. Entsprechend bekennt sich DREI HERREN beim Ausbau seiner Weine zu einer Philosophie des „kontrollierten Nichtstuns“: Keine Schönung, keine manipulativen Eingriffe, sondern eine aufmerksame, zeitintensive Begleitung des naturbelassenen Zustands.“



Ziegen Wein Radebeul

Drei Freunde - eine gemeinsame Leidenschaft. „Im Einklang mit der Natur pflegen wir unsere Weinstöcke in der Kulturlandschaft der Radebeuler Oberlössnitz. In Ergänzung halten wir die alte heimische Milchziegenrasse Thüringer Wald Ziege. Die Milch wird in der eigenen handwerklichen Hofkäserei zu Käse verarbeitet.“



Säfte - Kelterei Oese

Familienbetrieb seit 1935. Die Kelterei Oese ist eine Lohnmosterei, das heisst, sie verarbeiten erntereifes heimisches Obst von Gärtnern und Bauern zu vorzüglichen Säften und Nektaren. Der Direktsaft ist flüssiges Obst und steckt voller Vitamine. Die erstklassige Qualität der Oese Produkte beruht auf dem besten heimischem Obst, kurzen Transportwegen und zügige Verarbeitung.



„Heimische Obst- und Beerensorten vorwiegend aus ökologischem Anbau stellen nach wie vor die Basis der Produkte. Ein Grossteil des Kernobstes stammt von Altsorten der Streuobstwiesen des Umlandes.“

Speisekarte

Unsere Klassiker

Wir legen sehr viel Wert auf frische, regionale Küche und beziehen deshalb ausser den Produkten von der Land- und Wildfleischerei Schempp aus Tauscha auch unsere anderen Zutaten grösstenteils aus heimischen Gärtnereien und Betrieben ganz aus der Nähe. Da wir unsere Gerichte frisch für Sie zubereiten, bitten wir Sie, entsprechende Wartezeiten einzuplanen. Für alle Speisen und Getränke gilt: Die Verfügbarkeit kann... eingeschränkt sein. Die Portionsgrössen sind an einen mässigen Hunger angepasst. Wir bedanken uns bei Ihnen für Ihr Verständnis.

Unser besonderes Angebot: aus der Hausschlachtung von der Landfleischerei Schempp: Dienstags Schlachtung. Mittwoch und Donnerstag auf dem Tisch. Frischer geht es nicht.

Zu den Zusatzstoffen und Allergenen unserer eingesetzten Produkte lesen Sie bitte auf der letzten Seite nach.

Suppen & Vorspeisen

Ochsenschwanzsuppe , mit Sherry - Ochsenschwanz von der Landfleischerei Schempp	10,50
Würzfleisch , hausgemacht vom Hähnchen, mit Pilzen verfeinert und mit Käse überbacken	11,50
Brotzeit vom echten Bäcker Gnauck mit	
Auswahl Radebeuler Ziegenkäse von Thüringer Waldziegen vom Weingut Ziegenwein	18,90
Rohschinkenspezialitäten von der Land- und Wildfleischerei Schempp (Rindsschinken, Mediterraner Schinken, Keulenschinken Dry Aged 2 Jahre gereift)	19,90

Salate der Saison mit hausgemachtem Vinaigrette

kleiner Salatteller (Beilagensalat)	10,80
grosser Salatteller	21,10
Salatteller mit Schafskäse	22,40
Salatteller mit Waldpilzen	22,40
Salatteller mit gebratenem Rinderfleisch - Streifen vom Entrecote - von der Landfleischerei Schempp	25,60
Salatteller mit gebratenen Rinderleber - Streifen - von der Landfleischerei Schempp	25,60

Vegetarisches

2 Kartoffelpuffer mit Käse überbacken, mit Setzeiern und Salat	21,10
Bauernfrühstück mit Tomate, Paprika und Zwiebeln	20,70
Pellkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark und Leinöl aus der Lausitz - nach sächsischer Art	19,90
Blumenkohl , paniert, mit Salzkartoffeln und brauner Butter	21,10
Omelett aus 3 Eiern mit Schafskäse, Edamer, Zwiebeln, Tomate	19,90

Gemüse und Obst - W. Klunker

Familienunternehmen mit Tradition seit 1927 - frisch - kurze Wege - alles, was hier wächst, kommt auch von hier. „Unsere Produkte werden von Montag bis Samstag täglich frisch eingekauft: Bevorzugt beziehen wir saisonales Gemüse, Salate und Kräuter aus Gärtnereien in Radebeul, Dresden und Umgebung. Frisch einkaufen – frisch ausliefern. Qualität ist oberstes Gebot der Walter Klunker Obst- und Gemüsegrosshandel GmbH. Das Unternehmen mit eigenem Transportbetrieb beliefert seit fast einem Jahrhundert Kunden in der Region Dresden mit Obst, Gemüse, Salat und Kräutern.

Unser Speiseeis kommt vom **Eisspezialisten Nierade** aus Dohna. 2008 gründeten die Brüder Nierade die Sächsische Eismanufaktur GmbH. Das Speiseeis ist handgemacht, mit viel Liebe und Erfahrung. Dieses Speiseeis ist sehr sahnig und Verführung pur. Wir haben uns sowohl für traditionelle Eissorten als auch für ausgefallene Eiskreationen konzentriert. Immer nehmen wir das Beste mit hoher Qualität.



Schokolade, Kakao - EDELMOND Chocolatiers, Bio - Luckau

„Wir bei Edelmond® lassen das alte Schokoladenhandwerk wieder in neuem Glanz erstrahlen. Unsere handgemachten Schokoladenkreationen stellen wir von der Bohne bis zur fertigen Tafel (bean to bar) nach traditionellen Rezepten her. Teilweise setzen wir hierfür noch historische Schokoladenmaschinen ein. In unserer Edelmond Schokoladenmanufaktur im schönen Spreewald, im Süden Brandenburgs, verarbeiten wir beste, fair gehandelte Grand Cru Bio-Kakaobohnen aus Ursprungsländern und veredeln diese meisterlich mit erlesenen Komponenten zu einer puren und ehrlichen Schokolade.“



Dresdner Kaffee, Bio, Plantagenkaffee

Handwerklich in Dresden geröstet. Herkunft: Brasilien, die Fazenda São Silvestre liegt in circa 1.300 Meter Höhe im Herzen des Cerrado Plateaus. Hier gedeihen auf fruchtbarem Vulkanboden die besten Arabica-Bohnen Brasiliens. Plantageninhaber Ismael Andrade legt grossen Wert auf Nachhaltigkeit und die Schonung der wertvollen Ressourcen. Er verzichtet auf chemische Düngung und wendet das Aufbereitungsverfahren „pulped natural plus“ an, bei dem die Kaffeeirschen einen noch besseren Charakter entwickeln. Der Kaffee hat bereits viele Auszeichnungen gewonnen.



Grenzwald Destillerie Carl-Otto Ficker, Crottendorf

Kräuterliköre, Brände, Geiste, Spirituosen. Seit 1882 inhabergeführt. „Wir verwenden ausschliesslich beste, ausgewählte Rohstoffe wie Früchte, Blüten, Blätter, Wurzeln ...“ Mehrfach ausgezeichnet. 2018 World-Class-Distillery: Lagerung und Reifung in eigenen Kellergewölben in lasierten Tonbehältern.

7
Hauptgerichte

Fisch

Regenbogenforelle, rotfleischig, Müllerin Art, etwa 400-500 g, gebraten, mehliert, mit Salzkartoffeln und Salatbukett 31,30

Fleisch & Kartoffeln
- Fleisch von der Wild- und Landfleischerei Schempp -

Entenkeule , serviert mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	27,90
Wildschweingulasch , verfeinert mit Waldpilzen zu böhmischen Knödeln	26,90
Bauernfrühstück mit Speck und Zwiebeln	21,70
Sülze vom Eisbein mit Bratkartoffeln und selbstgemachter Remoulade	21,90
Nierchen , süß-sauer, nach Art des Hauses klassisch sächsisch mit Kartoffel und sauren Gurken	20,90
Herzragout mit hausgemachtem Kartoffelpüree	20,90
Kammsteak , Schwein, Warmschlachtung mit Zwiebeln und Majoran-Bratkartoffeln	22,40
Grützwurst , Sauerkraut und hausgemachter Kartoffelpüree, mit Milch verfeinert	21,90

Rinderleber, gebraten und mit Rotwein abgelöscht, dazu Zwiebeln und hausgemachter Kartoffelpüree, mit Milch verfeinert 24,10

Schnitzel vom Qualitätsschwein aus dem Meissner Land
in Butterschmalz gebraten, mit Mischgemüse, Kartoffeln 26,90

Seele „Pfanne“, Auswahl von Schempp Spezialitäten wie Grützwurst, Rinderleber und Kammsteak, dazu Pellkartoffeln und hausgemachtes Sauerkraut 31,90

Entrecôte, bestes sächsisches Rind mit Majoran-Bratkartoffeln und Kräuterbutter 250g 39,90
Entrecôte, bestes sächsisches Rind mit Majoran-Bratkartoffeln und Kräuterbutter 300g 46,90
Entrecôte, bestes sächsisches Rind mit Majoran-Bratkartoffeln und Kräuterbutter 500g 59,90

Innereien

Rinderleber , gebraten mit Rotwein abgelöscht, an hausgemachtem Kartoffelpüree mit Milch und Zwiebeln	24,10
Herzragout mit hausgemachtem Kartoffelpüree	20,90
Kaninchenleber mit gebratenen Apfelscheiben an hausgemachtem Kartoffelpüree	24,10
Nierchen , süß-sauer, nach Art des Hauses sächsisch mit Kartoffelstücken und sauren Gurken	20,90
Flecke , süß-sauer, eine sächsische Spezialität mit Kartoffelstücken und sauren Gurken	20,90

Für unsere **Senioren** empfehlen wir unsere **Seniorengerichte**. Welche der Hauptgerichte auch als Seniorenportionen serviert werden, erfragen Sie bitte beim Servicepersonal.

Individuelle Anpassungen unserer Gerichte sind möglich. Für Änderungen berechnen wir einen kleinen Aufpreis von 1 €.

Die Schwarze Seele von 1837, eine untröstliche Seele?



Eine wahre Geschichte zu unserem Haus wird im unten stehenden Buch beschrieben:

Hauptstrasse 19

Immer schön eins nach dem anderen!

So, stelle ich mir vor, hat er gesprochen, der Berge-Bauer, in jenen Jahren nach 1830. Eins baut nämlich nach dem anderen! Das war ja nicht ungewöhnlich, dass ein Bauer „Weltgedanken“ hatte, gar nicht ungewöhnlich war das. Du sitzt auf dem Wagen, der Blick geht hin über die gleichmässig bewegten Pferdeärsche in die Welt, und dorthin gehen die Gedanken auch. Wer wach ist, unter dem Himmel, der erfährt die Welt auch in der Nähe!

Sommer und Winter. Tag und Nacht.

Die Zeit ist ganz natürlich bewegt, wie zwei Pferdeärsche, eins nach dem anderen. Und die Gedanken gedeihen am besten, wenn nicht nur die Bewegung vor dir ist, sondern hinter dir der Wagen voll beladen ist mit reifem Getreide: Ernte: Da schmeckt der Schweiss wie Honig! Ernte: Kein schöner Wort ist auf der Welt. Da ist ein Jahr vorausgegangen: fürsorglich überstandenen Winter folgte der Lenz mit frischem Grün, mit Pflug und Aussaat, der Sommer voll Hoffnung dann, Hoffnung und Pflege, bis, gern sag ich es noch mal, das schöne Wort: Ernte kommt: Reife des Jahres macht vergessen alle Plag.

Samuel David Berge hat dieses Leben in sich getragen. Er hat es über Pferderücken hin tausendfach meditiert, und er sah, dass es gut war. Der Bauer muss Forderungen stellen; an sich selber zuerst, an Pferd und Schmied und an seinen Acker. Und er muss Forderungen erfüllen: Mit Sonnenaufgang im Stall, wenn der Frost raus ist, auf dem Acker muss er sein. Die Zeichen der Zeit muss er erkennen, das verlangen Herz und Verstand; aber die Ernte - gern sag ich das schöne Wort noch mal - aber die Ernte will mit Fleiss und voll Demut empfangen sein. Ein Dummkopf kann nie ein Bauer werden, wie Samuel David Berge einer war.

Schliesslich aber hatte jener Engländer eine Möglichkeit gefunden, aus Wärme Bewegung zu erzeugen. Das war der Beginn der Raserei.

Das Zauberwort „Energieumwandlung“ setzte auch in der Philosophie eine Entwicklung in Gang, die das Bibelwort „Alles hat seine Zeit“ gegen den Modernismus „Geschwindigkeitsrekord“ austauschte. Das Ziel ist beliebig geworden, es entscheidet die Kürze der Zeit, in der es erreicht ist. Das ist was für Dummköpfe, für Bauern ist das nichts.

1835 fuhr, um in Deutschland zu bleiben, eine Dampfeisenbahn von Nürnberg nach Fürth. Sachsen streckte sich nach der ersten Ferneisenbahn: Leipzig - Dresden. Die Planungen sahen vor, dass auch Kötzschenbrodaer Land überquert werden sollte. Die Planungen haben - bevor die Raserei auf den Gleisen begann - manch Bäuerlein zur Raserei gebracht:

Schliesslich ging es nicht nur durch die Wälder, durch die Auen! Nein! Über Äcker ging es, über Wiesen und Felder. Und damals hing ein Bauer noch am Besitz. Wie für Samuel David Berge, dürfte auch für manch anderen Bauern die wohldurchdachte Welt ins Wanken geraten sein. Die Raserei kündigte den Weltuntergang an, den Berge für sich selbst vgreifend in Anspruch nehmen wollte.

Sein Leben lang war Samuel David Berge gut gelaunt im Pferdestall erschienen. Die Tiere kannten ihn nicht anders als singend. Man kann wohl sagen, sie liebten einander, die Pferde und der Bauer, sie liebten einander, wie sie miteinander und füreinander arbeiteten.

Getränkekarte

Fassbier

	0,3 l	0,5l	Mass
Pils, Kötzsch , Das Original, naturbelassen, ungefiltert, vom Brauhaus Radebeul	4,90	5,90	12,90
Fuchs, Kötzsch , ungefiltert, rötlich, fruchtig-blumig, Brauhaus Radebeul	4,90	5,90	12,90
Lager, Sankt Jaro , mährische Brauerei Holba, offene Gärung, lange Lagerung	4,90	5,90	12,90
Schwarzbier, Sankt Jaro , mähr. Brauerei Litovel, offene Gärung, schön süffig	4,90	5,90	12,90
Radler	4,90	5,90	12,90
Diesel	4,90	5,90	12,90
Bier Tasting , 4 Sorten Fassbier a 0,2l			17,90

Bierkrug

Wir schenken Ihnen gerne Ihr Bier in Original historischen Bierkrügen aus.

9,90

Flaschenbiere

(Störtebeker und Braustolz)

Weizenbier alkoholfrei , Bernstein-Weizen, alkoholfrei, Bio	5,90
alkoholfreies Pils , Störtebeker Freibier, Bio	5,90
Weizenbier , Bernstein-Weizen, hell	5,90
Roggen Weizenbier , Sieger 2014, weltbestes dunkles Weizenbier, Bio	5,90
Whisky Bier , Störtebeker, Strong-Ale, torfig, malzig, 9 %vol.	5,90
Sanddorn Weizen , Radler, erfrischender Sommergenuss	5,90
Doppel Caramel , Braustolz, Malzbier, alkoholfrei	5,90
Berliner Weisse mit Waldmeistergeschmack	5,20/ 0,33l

Radebeuler Weine

weiss

	0,1l	0,2l	0,75l
Pfeiffers Schoppen weiss (Müller Thurgau, Scheurebe) Hoflössnitz,, Bio, halbtr.	3,60	6,50	24,00
Cuvee weiss, Hoflössnitz , Radebeul, Sachsen, trocken, Bio	3,60	6,50	24,00
Müller-Thurgau , Drei Herren, Azubi Kollektion, trocken	3,90	6,90	25,00
Weissburgunder , Hoflössnitz, Radebeuler Goldener Wagen, trocken, Bio	4,10	7,10	26,00
Orange , Drei Herren, (Traminer, Grauburgunder, Auxerrois) mit Stielen vergoren!	4,30	7,50	28,40
Riesling , Ziegenwein, Radebeul, trocken	4,30	7,50	28,40
Traminer , Drei Herren, Radebeul, trocken	4,60	8,30	31,60
Muskateller Auslese , Drei Herren, Radebeul, lieblich, Prädikatswein	8,30	16,20	35,80/0,5l

Rosé

Pfeiffers Schoppen Rosé , Hoflössnitz, halbtrocken, Bio	3,60	6,50	24,00
Cuvee Rosé , Hoflössnitz, Radebeul, Sachsen, trocken, Bio	3,60	6,50	24,00
Schieler , Ziegenwein Radebeul, trocken	4,10	8,10	28,90

alte sächsische Bezeichnung für einen aus roten und weissen Rebsorten gekeltertem Wein, genau genommen kein Roséwein, aus Spätburgunder und Weissburgunder

Rot

Pfeiffers Schoppen Rot , Hoflössnitz, halbtrocken, Bio	3,60	6,50	24,00
Cuvee Rot , Hoflössnitz, trocken, Bio	3,60	6,50	24,00
Spätburgunder , Ziegenwein, Radebeul, trocken	4,90	9,90	34,00

Weinschorle

Weinschorle , weiss, rot oder rosé	3,60	6,50	29,00/1,0l
---	------	------	------------

Perlwein

Junges Gewächs , rosé, Azubi Kollektion, leichte Erdbeernote, feinherb	6,60	11,90	24,00
---	------	-------	-------

Die Schwarze Seele von 1837 (Teil 2)

Nun aber hatte der Bauer schon tagelang flennend aufm Haberkasten gesessen: Enteignet hatten sie ihn! Quer durch seine Äcker, die sich von Kötzschenbroda bis an den Fuss des Steilhanges zogen, würde künftig dieses Ungeheuer schnaufen! Die duftenden Pferdeärsche konnten ihn nicht trösten: Was soll bloss werden! Was soll bloss werden!

Die Bäuerin keifte ihn raus immer wieder: Heulst hier rum und siehst keine Arbeit noch mehr! Wenn nu alle so wärn! Wenn alle so wärn, blafft er zurück, hätt mer zusammengehalten, hätt mer standgehalten und es gäb das Unglück nicht! Aber die Bäuerin winkte ab. Sie musste sich ums Nächstliegende kümmern; sie hatte weder Zeit noch Verstand für sinnlosen Streit.

Enteignet hatten sie ihn. Gut.

Aber es hatte Geld gegeben dafür, nicht weniger übrigens, als die anderen auch erhalten hatten, die Freiwilligen. Er, der Berge-Bauer, bocksbeenich, wie er nu mal war, hätte das Geld ja liegen gelassen, wär sie nicht mit gewesen, die Bäuerin, die gelernt hat, an seiner Seite, das Zeug zusammenzuhalten. Nun betritt er das Zimmer nicht mehr, wo die Kasette steht.

Übel wird ihm, sagt er, übel ...

Was soll bloss werden!

Eine Nachricht aus dem Familienarchiv: „Untröstlich durch den Verlust eines Streifen Landes durch Enteignung seitens des Staates, wofür er eine entsprechende Entschädigungssumme erhielt, beim Bau der Leipzig-Dresdener Bahnlinie, erhängte sich Samuel David Berge am 7. November 1837 auf dem Dachboden seines Hauses.“

Wie G.W. Schubert berichtet, haben die Erben den Besitz in 22 Einzelstücke „parcelliert“. Das Haus wurde abgerissen. Die 1839 an dessen Stelle errichtete Bäckerei, ein stolzes traufständiges, herrschaftlich anmutendes Gebäude, nahm sich eine Generation später manifestierende „städtische Bewusstseins“ vorweg. Es zeigt das Erstarken eben jenes Zukunftsgeistes, vor dem Berges untröstliche Seele in den Tod flüchtete.

Nicht jeder Fortschritt eignet sich für Zukunftsträume.

Die Hauptstrasse wurde 1935 in Altkötzschenbroda umbenannt.

Jens Kuhbandner und Thomas Gerlach „Altkötzschenbroda, Notschriften Verlag

P.S.: Samuel David Berge war Halbhüfner (siehe unten). Siehe Hufendorf. Wurde oft nach der Ostexpansion gemacht.

Strassendorf, hinter den Gebäuden gleich das Ackerland. Daran oft Wald. Die Masseinheit Hufen war regional unterschiedlich. Fränkischer Hufen = 11,968 ha. Ein Halbhüfner hatte also 6 ha Land. Ein Hufenbauer war ein vollwertiger Bauer, er konnte von der Landwirtschaft leben. Bei einem Halbhüfner war das nicht gesichert. Viertelhüfner oder Achtelhüfner war Landwirtschaft im Nebenerwerb.

06.06.2021 Quellen siehe unten

Die fränkischen Hufen wurden nach der fränkischen Rute zunächst folgendermaßen definiert:

Fränkische Hufen	Definition	Rute ²	Quadratrate ————— Quadratfuß	Ratio	Hektar
Fränkische Königshufe	120 Acker	5760	idem	4	47,873
Fränkische Großhufe	60 Acker	2880		2	23,936
Fränkische Landhufe	30 Acker	1440	900 (= 30 × 30)	1	11,968
Fränkische Kleinhufe	15 Acker	720	idem	½	5,984

Das fränkische Ackermaß ist ein Feld von 360 × 120 Nürnberger Fuß, gleich 39,8734 Ar.

Liebe Gäste,

dieses Haus wurde 1839 erbaut. Wir möchten Ihnen einen Bezug zur damaligen Zeit und einen Versuch zur Namensgebung vorstellen:

Zeitliche Einordnung:

Tod: Samuel David Berge (Haus- und Grundstückseigentümer) am 7. November 1837

Verkauf durch seine Erben: Parzellierung in 22 Stücke, das alte Haus wurde abgerissen

*1839 neues städtisches Haus wurde erbaut durch den Bäckermeister Basler

1814 Napoleon wurde geschlagen > Ende der französischen Besatzung

1815 Wiener Kongress > Restauration > Wiederherstellung der alten Ordnung > Rückgängigmachung der Eroberungen

Napoleons > Preussen bekommt: Posen, Danzig, Provinz Sachsen

Prosecco Hausmarke 0,1l/ 0,75l 5,60/ 21,70

Kurfürst Sekt, deutscher Bio-Sekt, Hoflössnitz, Flaschengärung, trocken 0,1l/ 0,75l 9,40/ 25,90

Johann Georg, Radebeuler Riesling-Sekt, klassische Flaschengärung, Hoflössnitz, trocken, Für diesen limitierten sächsischen Sekt werden nur ausgesuchte Riesling-Trauben aus eigenem biologischen Anbau zu höchstem Genuss gekeltert. Mindestens 24 Monate reift diese Rarität in der Flasche und wird anschliessend in den Kellern gerüttelt. So entfalten sich die feine Perlage und ein Bukett mit Aromen von Ananas und reifen Äpfeln. Bio 0,1l/ 0,75l 14,90/ 39,10

Cocktails/ Longdrinks

Liebe Freunde der Abendsonne, wir halten für Euch eine separate Karte mit Cocktails und Mocktails bereit.

Gin Tonic, Whisky Cola, **Cuba Libre**, „**Aperol Spritz**“, Aperitivo, **Hugo**, **Wildberry Lillet**, **Sarti** 10,50

Mocktails

(alkoholfreie Cocktails)

„**Sommerblüte**“ Holunderblüte, Zitrone, Minze, Ginger Ale 10,50

„**Refresher**“ Himbeer, Limette, Minze 10,50

Alkoholfreies

(Oppacher)

	0,2 l	0,4 l	0,75 l
Tafelwasser , Stille, Medium, Classic*	2,90	4,80	6,90
Orangenperle , Orangen-Mandarinen, Fruchtgehalt 10%, kalorienarm	3,30	4,90	
Zitronenlimonade, Spezi	3,30	4,90	
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon	3,30	4,90	
Cola	3,30	4,90	
Fassbrause Himbeere	3,30	4,90	
Apfelsaftschorle	3,30	4,90	

Limonaden

Citronen Limonade, nach Original Rezept von Nicolas de Bonnefons 1654, selbst gemacht mit Rohrzucker, Zimt und Muskat 0,2l 0,4 l 5,90 9,90

„Diese macht man von Citronenfleisch und thut die gröbsten Häute/Kerne von einander scheiden/ darauf wirfft solcher Fleisch in kaltes Wasser ...Nach diesem lässt ihr solches durch ein Tuch laufen/jedoch ohne starkes Drucken/thut es hernach in Flaschen und präsentiert es dem Frauzimmer. Es kann aber dieses Getränk über drei Tage lang nicht gut bleiben.“



Holunder Limonade, von Holunderbeeren aus dem Garten 5,90 9,90

Direktsaft (Oese Kelterei, seit 1935)

Apfelsaft 100%, heimische Früchte	3,60	5,40
Aroniasaft , heimische Früchte	3,60	5,40
Tomatensaft	3,60	5,40
Orangensaft	3,60	5,40

Nektar

Quitten Nektar , heimische Früchte	3,60	5,40
Orangen - Kürbis - Melonen Nektar	3,60	5,40
Rhabarber Nektar , heimische Früchte	3,60	5,40
Johannisbeer Nektar , heimische Früchte	3,60	5,40
Kirsch Nektar , heimische Früchte	3,60	5,40
Bananen Nektar	3,60	5,40
KiBa	3,60	5,40
Saft der Saison	3,60	5,40
Saftschorle	3,60	5,40

*Wir schenken Oppacher Mineralwasser aus. Lt. §7 Abs. 1 der Mineral- und Tafelwasserverordnung ist die Bezeichnung im Glas Tafelwasser.

Die Schwarze Seele von 1837¹² (Teil 3)

Biedermeierzeit: 1815 – 1848

- Die Kultur- und Kunst des Bürgertums nach den Napoleonischen Kriegen blühte auf, Zeitungswesen
- Gemütlichkeit * Kaffeekränzchen * Kaffeeeklatsch * Kaffeehäuser * Stammtisch * Wohnstube * Rüböllampen * Zinngeschirr
- böhmische Glaskunst * Kutschergläser * Porzellan wurde erschwinglich: Porzellanmanufaktur Meissen und KPM Berlin wurden bezahlbar * handbemaltes Glas, Fayencen und Porzellan, Tafelgeschirr wurde feiner
- Ausbildung des häuslichen Weihnachtsfestes in der heutigen Form (Weihnachtsbaum, -lieder, -bescherung)
- handwerkliche Qualität * Biedermeier Kommode und Sekretär
- Sehnsucht nach einfachem, harmonischem Leben
- Hausmusik
- Kunst: Carl Spitzweg, Ludwig Richter
- Kaschmirschal und Sonnenschirm

aber auch beginnende Industrialisierung

1769 Dampfmaschine

1829 Lokomotive „Rocket“ England

1835-1841 Grosse Treck der Buren in Südafrika

1837 legt erstes Dampfschiff in Kötzschenbroda an

1837-1839 erste Ferneisenbahn Deutschlands Dresden – Leipzig über Kötzschenbroda

1838 sächs. Landgemeindeordnung (Lössnitz mit Oberlössnitz und Niederlössnitz entstehen)

1839 Pflanzung der Linde vor der Kötzschenbodaer Kirche anlässlich des 300-jährigen Reformationsjubiläums

1839 Gründung der ersten unabhängigen Burenrepublik Natal in Südafrika

Im **November 1999**, im Monat des Todes des Berge-Bauers und 160 Jahre nach Erbauung des jetzigen modernen Hauses Altkötzschenbroda 19, eröffnete die „Schwarze Seele“ ihre Pforten und wird jetzt als freundliches Gasthaus von der Familie Jowatzky geführt.

Der Name „Schwarze Seele“ ist eine Anlehnung an Samuel David Berge. Ob er uns beobachtet, wissen wir nicht, auf jeden Fall konnte er mit seinem Freitod die rasante Entwicklung nicht aufhalten. Auch wurde er von seinen Erben rasch mehr „enteignet“, als vorher durch den Staat.

Also, was soll's? Sind wir unaufgeregt. Lassen wir der „Schwarzen Seele“ ihre Ruhe.

Wir fühlen uns der (Biedermeier-)Zeit um 1839 und der nachfolgenden Gründerzeit verpflichtet. Kehren Sie also ein, erleben Sie sächsische Gemütlichkeit, machen Sie ein Kaffeekränzchen oder übernachten Sie bei uns. Sie werden erstklassige Wohnungen vorfinden.

Im Corona-Jahr 2021 haben wir unseren Gastraum im Gründerzeitstil und den Raum II im Biedermeierstil ausgestattet.

13
Heissgetränke

Heisser Holunder , 0,2l	5,90
Heisse Zitrone , 0,2l	4,70
Heisser Aperol , 0,2l (saisonal verfügbar)	8,90
Haus Glühwein , 0,2l (saisonal verfügbar)	5,30
Winzer Glühwein , 0,2l (saisonal verfügbar)	8,90
Glühwein mit Schuss , 0,2l (saisonal verfügbar)	8,90
Grog , 4cl Rum, brauner Zucker	8,90

Kaffee

(Dresdener Kaffee, fair gehandelt, Plantagenkaffee Brasilien, handwerkliche Röstung)

Espresso , einfach	4,30
Espresso , doppelt	5,70
Tasse Kaffee , auf Wunsch entkoffeiniert	4,60
Pott Kaffee	5,70
Cappuccino	5,20
Latte Macchiato	5,90
Milchkaffee ,	5,70
Irish Coffey , 4cl Irish Whiskey, Kaffee, Schlagsahne	8,90

Bio **Trinkschokolade** zuckerfrei
(Edelmond Chocolatiers)



Pure Kakaobohne, auf traditionelle Art gewalzt. Bio. Ohne Lecithin oder sonstige Emulgatoren!

100% echte Trinkschokolade	6,90
Kakaobohnen 80%, Kakaopulver 20%	
Ingwer	6,90
Kakaobohnen, Kakaopulver (20%), Ingwer (frisch) (10%)	
Espresso Kardamom	6,90
Kakao, Kakaopulver (20%), Röstkaffeebohnen (10%), Kardamom	
Choco Chai	6,90
Bio Kakaobohnen, Zimt, Kardamom, Gewürze und Früchte	
Kurkuma	6,90
Kakaobutter, Kokosblütennektar (42%), Kurkuma (10%), Ingwer, Kakaobohnen, Pfeffer mit pflanzlicher Milch	+ 0,80

Kakao

Kakao ohne Sahne	5,10
Kakao , mit geschlagener Sahne	5,60

Ronnefeldt Tee

exklusive Spitzenqualitäten seit 1823



Darjeeling , Schwarztee mit Muskatellaroma, Sommerpflückung, Bio	4,70
Masala Chai , kräftige Mischung aus Assam mit Gewürzen, Bio	4,70
Green Dragon Long Ching , Grüntee mit zart nussiger Röstnote und leicht süsslichem Aroma, Bio	4,70
Jasmine Gold , sanfter, sortenreiner Chinatee, Grüner Blatttee mit Jasmingeschmack	4,70
Rose Hip , klassischer Fürchtete aus sonnengereiften Hagebutten und aromatischem Hibiskus, Bio	4,70
Bergkräuter , Melisse, Anis, Thymian, frisch und würzig wie Bergluft, Bio	4,70
Chai Latte , Schwarzer Masala Chai mit Milchschaum	5,70

Schwarze Seele Tee

im eigenen Garten gepflückt

Minztee , Mischung aus Pfefferminze, Krause Minze und Zitronenminze, Bio	5,30
Brennesseltee , milder, würzig-krautiger Kräutertee, Bio	5,30
Salbeitee , aromatischer Kräutertee mit würzigem, leicht bitterem Aroma, Bio	5,30

Sherry

von Valdespino

„A.R.Valdespino, Jerez de la Frontera. Valdespino **ist das älteste Sherryhaus** und ist seit der ersten Erwähnung im 13. Jh. immer in Familienbesitz geblieben. Ganz der Tradition verbunden gären die Moste noch in Eichenfässern. Seit 1430 ist Valdespino offiziell als Xeres-Produzent registriert und somit das älteste noch existierende Familienweingut der Welt.

	5 cl
Inocente , fino, der einzige Fino, der in Fässern aus amerikanischer Eiche vergoren wird	5,40
Isabela Cream Sherry , 91 Punkte Wine Spectator, 15 Jahre Solera Reifung	5,80
Pedro Ximénez el Candado , 93 Parker Punkte	6,40

von Gonzales Byass

Das 1835 gegründete Weingut zählt heute zu den allerersten Adressen. Gonzales Byass produziert Sherrys und Brandys. Heute bürden mehr als 170 Jahre Erfahrung für kompromisslose Qualität. Die 30 Jahre gelagerten Sherrys sind jeweils mit Auszeichnungen überhäuft worden.

Tio Pepe , fino, meistverkaufte Fino der Welt, sehr trocken	6,10
Matusalem , Oloroso, 30 Jahre in Eichenfässern gereift, lieblich	9,70
Noe , Pedro Ximénez, 30 Jahre in Eichenfässern gereift. Limitiert, süß	9,70

Port

Unser Portwein kommt vom Portweinerzeuger Kopke. Es ist die **älteste Portwein-Kellerei der Welt**.

„Im Jahre 1636 kam die deutsche Familie Köpke von Hamburg nach Lissabon, wo der Kaufmann Nikolaus Köpke Generalkonsul der Hanse war. Zwei Jahre später gründete dessen Sohn Christian eine Exportfirma für portugiesische Produkte und Spezialitäten, insbesondere Wein, in Porto.“

	5 cl
Ruby Reserve Port Kopke, hauptsächlich in der Flasche gereifter Portwein aus roten Trauben, wird jung getrunken	5,60
Tawny Reserve Port Kopke, hauptsächlich im kleinen Fass (Pipe) gereifter Portwein aus roten Trauben	5,60
Vintage 1999 , Kopke Late Bottled	8,90
ein Jahrgang, aber in der Flasche gereift, sollte wenigstens 10 Jahre in der Flasche reifen, Vintage Port ist der seltene und hochwertige Portwein der Spitzenklasse. Nur herausragende Jahrgänge werden zu Vintage-Jahrgängen erklärt.	
Colheita Port Kopke, 1989 , mindestens 7 Jahre im Holzfass gereift, besteht aus den Trauben eines einzigen Jahrganges, weitere Lagerung in kleinem Fass	11,90
30 Jahre old Tawny Kopke	18,50
im Holzfass gereift, aber Verschnitt verschiedener Jahrgänge, weitere Lagerung in kleinem Fass	

Spirituosen

Für alle Spirituosen gilt: Wir sind Sammler. Darum können einige Spirituosen aus sein. Auch haben wir nicht alle Getränke im Gastraum gelagert. **Fragen Sie bitte nach der Verfügbarkeit**. Alle Preisangaben beziehen sich auf 2 cl.

Whisky

Dresdner Whisky, Hellinger 42 Port , vollmundig, Einzelfassabfüllung, Nachreifung im Portweinfass	6,90
Dresdner Whisky, SIEHDICHFÜR , torfig, rauchig, Einzelfassabfüllung, Nachreifung im Sherryweinfass	7,90

Mooreiche Edel Destillat, Grenzwald Destillerie, die Eiche war mind. 350 Jahre alt, bevor sie in die konservierenden Schichten kam, um 200 n.Chr. kam die Eiche dann in das konservierende Milieu, Lagerung 4 y in Steinzeugbehälter, limitiert, unbedingt eine Versuchung wert, völlig neues Geschmackserlebnis, ohne Zucker

6,90

Liebe Whiskyfreunde, wir halten für Sie eine **separate Whiskykarte** bereit.

Rum

Liebe Rumfreunde, wir halten für Sie eine **separate Rumkarte** bereit.

Alle Preise verstehen sich in € inklusive gültiger MWSt www.ak19.de

Cognac

Wir führen Pierre Ferrand und Hennessy. Bitte verlangen Sie unsere Rumkarte.

Brandy

(Deutschland)

Conde de Osborne , Solera Gran Reserva, Osborne, mehr als 10 Jahre alt	4,30
Lepanto Pedro Ximenez , Gonzales Byazz	4,70
KWV Brandy XO , very old, Südafrika	5,40
Casajuana Reserva , Jahrgang 1892, 100 Jahre alt, streng limitiert, absolut ...	21,70

Absinth

Der Absinth besteht aus einer Vielzahl von Heilkräutern. Was aber zum jahrelangen Verbot des Absinths führte, ist der Gehalt an Thujon. Thujon befindet sich im Wermutkraut. Thujon sensibilisiert bestimmte Rezeptoren des menschlichen Gehirns. Dieses scheint begründet, entsprechend der Ähnlichkeit, welche die Molekularstruktur zwischen Thujon (a) und THC (b), dem Wirkstoff der Cannabispflanze (Haschisch) aufweist.

Wir bedienen die traditionelle Trinkweise in Original Absinthgläsern mit Würfelzucker und stillem Wasser.

Absinth ohne Anis

Mata Hari , 60 % vol., nach einem Originalrezept aus dem Jahre 1881, 35 mg/l Thujon, einer der besten anisfreien Absinthe, Gold bei Worlds Spirits Award 2008, Österreich, 3cl	7,40
---	------

Absinth mit Anis

Mansinthe , kreiert von Marilyn Manson, 66,6 % vol., Gold Medaille 2008 San Francisco, World Spirits Competition, Fenchel, Wermuth, weitere Kräuter, Schweiz, 3 cl	7,70
---	------

GIN

Juniper Jack , London Dry, handcrafted, Gin aus Dresden, 46,5 % vol.alk.	4,60
Juniper Jack, Smoke & Oak Gin, gereift, mit Lapsang Souchong gemacht, einem seltenen Schwarztee, der über offenem Feuer geräuchert wurde (natürlich in Bio-Qualität) 46,5 % vol. alk., 800 Fl.	6,10

Aquavit

Malteserkreuz Aquavit Nr. 2	4,30
------------------------------------	------

Wodka

Beluga - ein hochwertiger russischer Wodka, der in Handarbeit nach traditionellem Verfahren hergestellt wird. Dieser Wodka wird von der Brennerei Mariinsk JSC im Gebiet Kemerowo in Sibirien destilliert. Beluga wird seit 2003 produziert und gilt als einer der besten Wodkas der Welt.

Beluga Vodka Atlantic Racing, Noble Export	7,90
Beluga Vodka Gold Line	9,90
Beluga Vodka Allure	10,90

Kümmelschnaps

Kümmel , Grenzwald Destillerie, Gold 2014, ungesüsst	4,40
---	------

Tequila

Tequila Cuervo, Silver	4,40
Tequila Cuervo, Gold	4,40

Obstbrände

(RONER aus Südtirol)

Meist prämierte Brennerei in Italien.

Williamsbirne , ISW 2014 Grosses Gold, ISW Destillat des Jahres 2014	4,30
Waldhimbeergeist , DLG Goldener Preis 2014	4,30

Grappa

(RONER aus Südtirol)

Grappa la Morbida , Edelgrappa Muskatella und Chardonnay, Destillata 2013 Silber	4,90
---	------

Kräuter-/ Bitter-/Liköre

(Grenzwald Destillerie Carl-Otto Ficker, Crottendorf, Sachsen)

Original Grenzwald Kräuterlikör seit 1882, leicht gesüsst, sehr kräftig und würzig, Galgant, Zimt Gold 2018, Gold 2015	4,40
Pirnaer Bitter Hafftmann 's Magenbitter ungesüsst, urwüchsig und stark, wird nach traditioneller Rezeptur aus ganzen, geschnittenen, geschrotenen und gemahlene Kräutern wie Enzianwurzel, Pfefferminze, Angelikawurzel, Zimt, Galgantwurzel, Wermut und Kalmuswurzel hergestellt	4,40
Kümmelschnaps , Gold 2014, ungesüsst	4,40
Ingwer-Himbeere , Spirituose, angenehme Schärfe des Ingwers kombiniert mit fruchtiger Himbeere Gold 2017	4,90
Vogelbeerlikör	4,40
Original Radeberger Kräuterlikör	4,40
Becherovka , Carlsbader Kräuterbitter, eisgekühlt	4,50
Müller Drei Coffee-Kräuter , aus Dürröhrsdorf	4,90

Tatra Tea

(Kräuterlikör, Slowakei)

„Er ist ein einzigartiges und delikates alkoholisches Getränk auf Tee-Basis. Der als Grundlage dienende Obst-Alkohol wird mit Zucker, Kräuter- und Tee-Extrakten verfeinert. TATRATEA ist das weltweit erste auf Tee basierende alkoholisches Getränk.“

Tatratea Original , 52 vol. %, Obst Alkohol, Kräuter, Tee Extrakte	4,50
Outlaw , 72 vol. %, echter slowakischer Räuberschnaps, wie Taratea, jedoch reduzierter Zuckergehalt	4,90

Besondere Liköre

Riga Black Balsam 1752 , weltberühmt seit 1752, Kräuter, Wurzeln, Beeren, Honig, Ingwer, Lettland	4,40
Beluga Hunting Herbal , Kräuterlikör, butterwürzig, Sibirien, Russland	7,90
Alte Pomeranze , pommerscher Bitterlikör, die Pomeranze war die Urform der Orangen, Pommern	5,30

Lakritzliköre

Salmiakki Cream , Finnland, salzige Lakritze, eher Salmiak als Lakritze, 15 % vol.	4,90
Salmari , Finnland, salzige Lakritze, eher Salmiak als Lakritze, 21 % vol.	4,90
Koskenkorva Liquirice & Raspberry , Finnland	4,90
A.H. Riise Liquorice , Dänemark, Lakritzlikör auf Vodkabasis, 18 % vol., extrem lecker, süß	4,90
Lakritzlikör Grenzwald Destillerie , Sachsen, süß und verführt den Gaumen mit etwas Salz	4,90
Zanin Liquirizia , Italien, Lakritzlikör, süß, echte Süssholzwurzel	4,90
Lakritz by Bülow , Dänemark, süß, geschmeidiger, reichhaltiger und eleganter Likör, Süssholzwurzel Bourbon-Vanille, karamellisierter Zucker, Kakaobohnen, limitiert	4,90

Cream Liköre

Amarula , Südafrika	4,40
Bailey 's Irish Cream, Irland	4,40

Likör auf Whisk(e)y Basis

Drambuie , Schottland	4,40
Irish Mist , Irland	4,40

17
Koskenkorva

Im finnischen Dorf Koskenkorva haben wir gute Gerste, reines Wasser, engagierte lokale Bauern und einen hochmodernen Destillationsprozess. Wir arbeiten mit den besten Zutaten aus der Natur, um einen weichen, ehrlichen Wodka herzustellen. Basis Wodka.

Forest Berry , Likör, 21 % vol.	4,90
Ginger , Likör, 21 % vol.	4,90
Lemon , Likör, 21 % vol.	4,90
Oaky Cranberry , Likör, 21 % vol.	4,90
Passionfruit , Likör, 21 % vol.	4,90
Salmiakki Raspberry , Likör, 30 % vol., salziger Himbeer-Lakritzlikör	4,90
Salmiakki Minttu , Likör, 30 % vol., salziger Lakritzlikör mit Minze	4,90

Scheibel

Scheibel aus dem Schwarzwald zählt heute zu den Spitzenbrennereien im Premiumbereich. Scheibel kommt aus der Obstbrennerei. Sie brennen Obstbrände, Liköre, Whiskys und Wodka. Bei den Obstbränden gibt es die „Alte Zeit“ – eine Pot Still Anlage. Die Brände ergeben in der Regel kräftigere Destillate. Ausserdem wird eine moderne Säulenbrennanlage genutzt, wobei über Gold destilliert wird. Aus der Destillieranlage kommen aussergewöhnliche aromatische Destillate. Der meist verkaufte Brand ist die Premium Moorbirne.

Auf Gold destilliert

Moorbirne , 40 %vol	6,90
Mirabelle , Wildpflaume, 40 %vol	5,90
feine Marille , Aprikose, 40 %vol	5,90
Altes Pflümli , Pflaumenbrand, 43 %vol	5,90
Gold Willi , Williams Christ Brand, 40 %vol	5,90
Kamin Kirsch , rauchig, 43 %vol	5,90
Edle Himbeere , 40 %vol	5,90
Ingwer Royal , 40 %vol	5,90
Magma Mandarine , 40 %vol	6,90
Haselnuss, Fass 350 , fassgereift, 40 %vol	6,90

Scheibel „Alte Zeit“

Prune Brandy , Pflaumenbrand, Likör, 35% vol	6,90
Blackcurrant Rum , Likörartigkeit aus schwarzer Johannisbeere und Rum, 35% vol.	6,90
Woodka , fassgereifter Wodka, 50,5 % vol.	6,90

Alkoholfreie Spirituosen

Seedlip Garden 108 , Erbse, Rosmarin, Heu, Minze, Thymian	4,40
Siegfried Wonderleaf , kraftvolle Wacholdernote, würzig frisch mit Zitrusnuancen	4,40

Kennzeichnungspflicht von Zusatzstoffen

Zusatzstoffe und Allergene:

Liebe Gäste, eine detaillierte Auflistung der in unseren Speisen enthaltenen Allergene finden Sie in unserer separaten Allergen-Karte. Unser Personal gibt Ihnen hierzu auch gerne Auskunft.

Eure Meinung ist uns wichtig!

Wir , dass Ihr mit Eurem Besuch in der Schwarzen Seele zufrieden seid.

Über Eure Bewertung freuen wir uns sehr!



Jetzt scannen und mehr erfahren.

www.gasthaus-schwarzeseele.de

0152 53235254

schwarzeseele@ak19.de

@gasthaus_schwarze_seele

Altkötzschenbroda 19, 01445