

Herzlich willkommen in einem der ältesten Restaurants von Vilnius. Dieses Haus wurde im XV Jahrhundert erbaut. Auf Einladung der Großfürsten Litauen kamen viele Kaufleute und Handwerker hierher. Im Laufe der Zeit entstand ein Stadtviertel mit Geschäften, Werkstätten, Restaurants und Kneipen.

In den Kellergewölben dieses Hauses wurde ein Geschäft eröffnet. Die Familie des Kaufmanns wohnte im ersten Stock. Im Laufe der Jahrhunderte wechselten die Hausbesitzer, bis im Jahre 1972 das "Restaurant Lokys" eröffnet wurde.

Auf dieser Speisekarte haben wir die Gerichte nach den Jahrhunderten des Auftauchens der in ihnen verwendeten Produkte in Litauen angeordnet – vom Heidentum bis in die Gegenwart. Durch den Einsatz traditioneller Produkte und moderner Technologien laden wir Sie ein, sich mit der kulinarischen Geschichte Litauens vertraut zu machen.

Guten Appetit!

**** Wegen Allergenen fragen Sie bitte den Kellner ****

APERITIFS

<i>Hendrick's Gin Tonic (Gin, Tonic, Gurke)</i>	9.00 €
<i>Negroni (Gin, Campari, Martini rosso)</i>	7.00 €
<i>Bellini (Schaumwein (brutt), Pfirsichsirup)</i>	6.00 €
<i>Campari Orange („Campari“, Apfelsinensaft)</i>	7.00 €
<i>Aperol Spritz („Aperol“, Schaumwein)</i>	7.00 €
<i>Königliche Kir (Weißwein, crème de cassis)</i>	9.00 €
<i>St. Germain French (St. Germain (Holunderblüten-Likör), Zitronensaft, champagne)</i>	10.00 €
<i>Champagne Linard Gontier Brut (15cl)</i>	9.00 €
<i>Gintaras Sinas Himbeerwein (halbsüß, Roséwein), Litauen (15cl)</i>	6.00 €
<i>Gintaras Sinas Stachelbeerenwein (halbsüß, weiss), Litauen (15cl)</i>	6.00 €

DES LANDGUTES PAKRUOJIS BITTER

Die **Destillerie des Landgutes Pakruojis** ist eine der ältesten Destillieren in Litauen. Sie befindet sich in der Wirtschaft des Landgutes, wo bereits zu Anfang des 16. Jh. mit der Herstellung diverser Getränke begonnen wurde. Auf dem Landgut Pakruojis gab es nicht nur eine Wirtschaft, ein Krankenhaus und eine Apotheke, sondern auch eine vom Apotheker gegründete Destillerie. Die Aufgüsse und Tinkturen aus hier entwickelten Rezepturen kamen nicht nur auf dem Landgut zum Einsatz, sondern wurde im gesamten Landkreis verkauft.

„SENO KRJENO“ (Meerrettich Schnaps), Litauen (4cl)	6.00 €
„LAŠININĖ“ („Geräucherter Speck“ Schnaps), Litauen (4cl)	6.00 €
BUROKĖLIŲ su trumais (ROTE-BETE-Schnaps mit Trüffeln), Litauen (4cl)	6.00 €

SALATE UND VORSPEISEN

<p>Fleischteller aus der Zeit des Heidentums (Auswahl von fünf Fleischsorten und einem gesäuerten Apfel) 13. Jh. Schon zur Zeit des Heidentums räucherten die Litauer gern Fleisch. Solche Leckerbissen genoss auch unser einziger König Mindaugas. Zur Zeit seiner Herrschaft entstanden auch die ersten Anbauflächen für Apfelbäume.</p>	9.00 €
<p>Linsen und Rote Betensalat mit gerösteten Paprika, Kirschen, Ziegenkäse und Rucola 13. Jh. Linsen gehören zu den ersten Pflanzen, die unsere Vorfahren anbauten, und sie galten als nahezu wichtigstes Lebensmittel, das sowohl Brot, als auch Fleisch ersetzte.</p>	7.00 €
<p>Hering mit Steinpilzen (marinierte Gurken, Zwiebeln, gekochten Kartoffeln und Dillsoße) 14. Jh. Hering wurde im 13. und 14. Jahrhundert aus Riga importiert, und ihr Preis entsprach dem für Wildfleisch.</p>	6.00 €
<p>Salat mit Lachs, Tomaten, Thymian, Hartkäse und Dillkrautsoße 14. Jh.</p>	9.00 €
<p>Snack zum Bier (Käsekräpfen, Trockenfleisch, Schweineohren, gebratenes Brot) 14. Jh. Die Litauer lieben das Roggenbrot. Es verbreitete sich sehr schnell im 14. Jahrhundert, und zur Zeit des Heidentums wurden damit Opfergaben für die Götter des Feuers, der Erde und des Wassers erbracht.</p>	8.00 €
<p>Litauische Käseplatte (Vier Käsesorten mit Stachelbeeren-Marmelade und Haselnüssen sowie mit Knusperbrot) 16. Jh. Käse wurde bereits zur Zeit des Heidentums hergestellt. Er galt als Luxusware. Zur Zeit des Großfürsten Sigismund II. August wurden bei uns Stachelbeeren immer beliebter. Diese Beerensträucher wurden zu Beginn des 16. Jh. auf Initiative von Bona Sforza kultiviert.</p>	8.00 €
<p>Carpaccio aus Rehfleisch mit 3 Jahre gereiften Hartkäsespänen, Kürbiskernen und Sprossen in Pestosoße 16. Jh.</p>	9.00 €
<p>Bogusław-Radziwiłł-Salat mit warmen Fleischstückchen vom Reh, getrockneten Traubentomaten, Beeren und knusprigem Brot 17. Jh. Im Mittelalter war es für die Adeligen ungewöhnlich, Salate und rohes Gemüse zu essen. Erst als Bogusław Radziwiłł zu Beginn des 17. Jh. frisches Gemüse schätzen lernte, kam es auf speziellen Tablett auf die Tische der Herrschaften.</p>	9.00 €

SUPPEN

Bis ins 18. Jahrhundert galt die Gabel als Merkwürdigkeit beim Essen, obwohl viele schon Messer und Löffel besaßen. Gewöhnlich hatte nur bei den Reichen jeder seinen eigenen Teller, Tasse und Besteck. Die Leute niederer Schichten teilten sich zu zweit das Essgeschirr. Früher war es üblich aus nicht saurem Brot sogenannte Teller zu formen, die dann entweder mit der anderen Nahrung mitgegessen wurden oder aber den Armen oder den Hunden überlassen wurden. Im Verlauf der Zeit wurden diese "Brotteller" durch quadratische Holzplatten mit einer Vertiefung in der Mitte ersetzt.

Von Ona Vytautienė geschätzte Steinpilz-Crèmesuppe mit Kürbisöl 14. Jh. **6.00 €**

Gehaltvolle Jäger-Fleischsuppe 15. Jh. **6.00 €**
In schriftlichen Quellen wird die Soljanka seit dem 15. Jahrhundert erwähnt. Diese dickflüssige, fettige und scharfe Suppe war ein beliebter Imbiss zum Schnaps, der die Funktion der Vorspeise und des Hauptgerichts übernahm.

Litauische Rote-Bete Suppe (kalt) mit Kartoffeln (mit Kefir) 16. Jh. **5.00 €**
Die Beliebtheit dieser Suppe führte im 16. Jahrhundert zum Bekanntwerden des litauischen Nachnamens Šaltibarštis. Diese kalte Rote-Bete-Suppe ist die einzige Suppe, die Sie sowohl am Aussehen, als auch am Geschmack gemessen nur schwer in anderen Ländern finden werden.

FISCH UND GEFLÜGEL

Saftige Hähnchenschenkel, serviert an Buchweizen, mit Erbsen und Pfifferlingen 13. Jh. **12.00 €**

Dazu passt Masciarelli Trebbiano D'Abruzzo DOC (29 Eur/Flasche)

Den Buchweizen brachten im Mittelalter, etwa im 13. Jh., die Mongolen mit, als sie von Osten nach Westen drangen.

Von Vytautas dem Großen vergöttertes Lachssteak, serviert an Wurzelgemüse, Kartoffelpüree sowie weißer Tomaten-Basilikum-Soße 14. Jh. **16.00 €**

Dazu passt Marques De Caceres Albarino DO (32 Eur/Flasche)

Lach genossen im mittelalterlichen Litauen nur die Herrscher und die Adligen. Zur Zeit der Herrschaft von Vytautas dem Großen, als sich das Hoheitsgebiet Litauens bis zum Schwarzen Meer erstreckte, wurde in Chroniken festgehalten, dass der Hochmeister des Deutschen Ordens Vytautas Forellen und Kabeljau schickte.

JAGDBEUTE

<p><i>Von Fürst Gediminas geschätztes Wildschweinsteak</i> mit Preiselbeer-Weinsauce, einer süßen Birne und Kartoffelkroketten mit Käse 13. Jh.-14. Jh.</p> <p><i>Dazu passt Faiveley La Framboisiere Mercurey AOC (59 Eur/Flasche)</i></p> <p><i>Die Wildschweinjagd war ein untrennbarer Bestandteil des Lebens der Hochwohlgeborenen und ein fröhlicher Zeitvertreib. Nur die Adeligen durften jagen, und gewöhnliche Bauern und Stadtbewohner, die beim Wildern erwischt wurden, konnten gar mit dem Tode bestraft werden.</i></p>	19.00 €
<p><i>Bieber-Schmortopf</i> mit Champignons und Tomaten, serviert an Kartoffelpüree, verfeinert mit Spinat 13. Jh.-14. Jh.</p> <p><i>Dazu passt Marques de Casa Concha Syrah (35 Eur/Flasche)</i></p> <p><i>Als sich im Mittelalter das Christentum durchgesetzt hatte, galten Biber als „Fische“, denn sie vermehrten sich im Wasser und hatten einen Schwanz, der dem eines Fisches ähnelt. So konnten die Wohlhabenden ein weiteres sättigendes Gericht für den Fastentag auf den Tisch bringen.</i></p>	18.00 €
<p><i>Von den kleinlitauischen Buren geschätzte Wildwürstchen</i> mit Schmorkohl und Kartoffelpüree, verfeinert mit Spinat 13. Jh.-14. Jh.</p> <p><i>Dazu passt Masi Tupungato Passo Doble (32 Eur/Flasche)</i></p> <p><i>Im 13. Jh. beschrieb der Chronist des Livländischen Ordens Peter von Dusburg in einem Brief eine Anekdote über die Bekanntschaft der Preußen mit dem Kohl:</i></p> <p><i>„Da er die Brüder Kohl essen sah, den die Preußen nicht verzehrten, und dachte, es sei Gras, sagte er: <...> sie essen Gras wie Pferde und Maulesel, wer also würde ihnen widerstehen können, wenn sie selbst in der Einöde problemlos Nahrung finden können?“</i></p>	13.00 €
<p><i>Rehmedaillons</i> mit gebratenen Steinpilzen und Äpfeln, serviert an Kartoffelspalten mit Schale, verfeinert mit Minze 14. Jh.</p> <p><i>Dazu passt Maggio Old Vine Zinfandel (39 Eur/Flasche)</i></p>	19.00 €
<p><i>Von Sigismund II. August geschätzte Wachtel</i>, serviert mit einer süßen Birne, Preiselbeeren-Weinsauce und Buchweizen 16. Jh.</p> <p><i>Dazu passt Chateau Fongaban Cotes de Castillon AOC (37 Eur/Flasche)</i></p>	17.00 €
<p><i>Gerichte des Restaurants „Lokys“</i> (Reh- und Wildschwein-Medaillons, Wildwürstchen), serviert an Schmorgemüse, Honig-Geist-Steaksauce und Kartoffelscheiben mit Schale 17. Jh.</p> <p><i>Dazu passt Torres Salmos Priorat DOQ (44 Eur/Flasche)</i></p>	20.00 €

FLEISCHGERICHTE

Schweinerückensteak mit Honig-Geist-Steaksauce, eingelegtem Gemüse und Bratkartoffeln **16. Jh.** **12.00 €**

Dazu passt Murviedro Cepas Viejas Bobal DOC (32 Eur/Flasche)

Die ersten Schnapsbrennereien entstanden in Litauen im 16. Jahrhundert, deshalb wurde der Schnaps im Großfürstentum Litauen zu einem gewöhnlichen Getränk der Adligen.

Schmortopf aus Rinderfilet, Rehfleisch und Bier mit Möhren, Pastinaken und Champignons, serviert an Kartoffelpüree, verfeinert mit Spinat **16. Jh.** **15.00 €**

Dazu passt Masciarelli Montepulciano D'Abruzzo DOC (34 Eur/Flasche)

Gegrilltes Rinderfilet, verfeinert mit Minze, an Schmorgemüse und Kartoffeln mit Schalejackets **17. Jh.** **20.00 €**

Dazu passt Frescobaldi Nipozzano Chianti Rufina Riserva DOCG (43 Eur/Flasche)

Rindfleisch genossen die Litauer seit alten Zeiten, aber erst Bona Sforza, die Gattin von Sigismund II. August, hat es mit italienischem Geschmack perfektioniert. Dank der Großfürstin wurde in den Gärten der Landgüter mit dem Anbau exotischer Gewürzkräuter und Gemüsesorten begonnen.

FÜR VEGETARIER

Heißer Buchweizensalat mit Pfifferlingen, Erbsen und Beeren **14. Jh.** **10.00 €**

Dazu passt Pinot Gris Reserve AOC (35 Eur/Flasche)

Auberginen-Tomaten-Mozzarella-Auflauf, verfeinert mit Hartkäse und Pesto mit Kürbiskernen **16. Jh.** **14.00 €**

Dazu passt Protos Verdejo Rueda DO (31 Eur/Flasche)

KARTOFFELN

Potato - Spiel Schnitzel mit Steinpilzen und Sauerrahm **17. Jh.** **11.00 €**

Dazu passt Elvio Corno Dolcetto d'Alba DOC (39 Eur/Flasche)

Im 16. Jahrhundert wurden Kartoffeln in Europa in den Gärten der Vertreter der höchsten Elite als botanische Seltenheit und Arzneimittel angebaut, und ihre Blüten wurden als Zierde geschätzt. Erst ein Jahrhundert später gelangten Kartoffelgerichte als Delikatessen auf die Tische der Adligen.

SÜßIGKEITEN MIT DESSERTWEIN

<p>Delikatess Roggenbrot mit Haselnüssen, Moosbeeren Kompott und Schlagsahne 16. Jh. Met "Trakai" 10cl</p>	8.00 €
<p>Käsekuchen mit Gartenerdbeeren 16. Jh. Gintaras Sinas Apfel Eiswein 10cl</p>	15.00 €
<p>Bayerische Creme mit Quitten-Sauce 17. Jh. Kracher Cuvee Auslese Burgenland 10cl</p>	13.00 €
<p>Heiße Schokolade mit Eis und Haselnüssen 17. Jh. Nieport Tawny Duoro DO 10cl</p>	10.00 €
<p>Im Wein gekochte warme Kirschen mit Vanilleeis 17. Jh. Gintaras Sinas Kirschenwein 10cl</p>	8.00 €
<p>Haselnusskuchen mit Preiselbeerkonfitür 18. Jh. Česlovas Ramoška Quittenwein 10cl</p>	10.00 €
<p>Schokoladentorte mit gesalzenem Karamell und Beeren 19. Jh. Torres Floralis Moscatel Oro Penedes DO 10cl</p>	11.00 €

SÜßIGKEITEN

<p>Delikatess Roggenbrot mit Haselnüssen, Moosbeeren Kompott und Schlagsahne 16. Jh. Zur Zeit des Heidentums war der Roggen die wichtigste Getreidekultur und wurde als Geldäquivalent eingesetzt. Aus fein gemahlenem Roggenmehl wurde „hochwertigeres“ Brot gebacken, und 1377 bewirtete der Großfürst Algirdas damit den Ordensmarschall und seine Gäste.</p>	5.00 €
<p>Käsekuchen mit Gartenerdbeeren 16. Jh.</p>	6.00 €
<p>Bayerische Creme mit Quitten-Sauce 17. Jh.</p>	5.00 €
<p>Heiße Schokolade mit Eis und Haselnüsse 17. Jh. Im 17. Jh. War das Schokoladengetränk drei- bis viermal teurer als Kaffee, deshalb war es nur der Elite von Staat und Städten sowie den höchsten Geistlichen vorbehalten.</p>	6.00 €

<i>Im Wein gekochte warme Kirschen mit Vanilleeis 17. Jh.</i>	5.00 €
<i>Frisches Sorbet 18. Jh.</i> <i>Ende des 18. Jh. war das Sorbet eine gewöhnliche Nachspeise der Adelligen nach dem Mittagessen.</i>	5.00 €
<i>Haselnusskuchen mit Preiselbeerkonfitür 18. Jh.</i> <i>Unsere Vorfahren beeilten sich im Herbst um die Waldprodukte zu suchen und zu sammeln. Sie suchten solche Produkte wie die Haselnüsse, die Preiselbeeren, mit denen die Litauer die Nachspeisen, das Fleisch, den Käse ergänzten... Es wird angenommen, daß die Haselnüsse die Jugendlicherhalten und ein gesundes Herz bewirken. Und die rote, duftende Preiselbeere ist die Beere des Lebens. Sie ist unersetzliches Heilmittel gegen verschiedene Krankheiten. Im alten Schriften sagt man, daß der Preiselbeersaft die Wunden desinfiziere. Diese Beere, auch als Nordzitrone benannt, legten die Litauer in die Kuchen, den Tee, und wie das Gewürz - ins Sauerkraut.</i>	7.00 €
<i>Schokoladentorte mit gesalzenem Karamell und Beeren 19. Jh.</i>	7.00 €

GETRÄNKE DES RESTAURANTS

<i>Traditioneller Kümmelwass</i>	<i>Glas 20cl</i> 3.00 €	<i>Krug 100cl</i> 10.00 €
<i>Altertümlicher Wein mit Gewürzen</i> <i>Süßwein mit Zimt, Nelken, Ingwer....Im Altertum wurde geglaubt, dass er heilkräftig ist.</i>	<i>Glas 15cl</i> 4.00 €	
<i>Aufgewärmter Wein des Restaurants</i>	4.00 €	

KALTE GETRÄNKE

<i>Saft Orangen, Apfel, Tomaten (20cl)</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Frisch gepresster Saft Orangen oder Grapefruit (20cl)</i>	<i>4.00 €</i>
<i>Mineralwasser (25cl)</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Mineralwasser mit Kohlensäure (25cl)</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Mineralwasser (70cl)</i>	<i>4.00 €</i>
<i>Mineralwasser mit Kohlensäure (70cl)</i>	<i>4.00 €</i>

TEE

<i>Schwarz, Grün und Früchtetee, Thymian, Kamillen, Nessel, Lindenblüten, Pfefferminztee</i>	<i>3.00 €</i>
--	---------------

KAFFEE

<i>Espresso, Kaffee schwarz</i>	<i>2.50 €</i>
<i>Cappuccino, Kaffee mit Milch</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Latte</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Shakerato</i> <i>Kalter Kaffee von feinem Geschmack</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Ice Cappuccino</i> <i>Kalter Capuccino</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Irischer</i>	<i>7.00 €</i>

KRÄUTERLIKÖR

Es wird angenommen, daß im Litauen europäische Traditionen gefolgt wurde. Die Mönche haben das Bittere eingeführt: sie verwendeten den Wermut, das Süßgras, das Johanniskraut, die Johannisbeeren, die Ebereschen und andere Pflanzen. Auf den Tischen der Adelligen fanden die Bitteren etwa im XVI-XVII Jahrhundert einzug. Den Bitteren begann man königliche Titel zu geben.

	Schluck 4cl	Alter Becher 25cl
<i>Starka</i>	3.00 €	18.75 €
<i>Trejos devynerios</i>	3.00 €	18.75 €
<i>Žalios devynerios</i>	3.50 €	21.88 €
<i>Seno krieno</i> (Meerrettich Schnaps)	6.00 €	37.50 €
<i>Lašininė</i> („Geräucherter Speck“ Schnaps)	6.00 €	37.50 €
<i>Burokėlių su trumais</i> (ROTE-BETE-Schnaps mit Trüffeln)	6.00 €	37.50 €
<i>Suktinis</i> (litauischer Met)	4.00 €	25.00 €
<i>Žalgiris</i> (besonders stark,..)	7.50 €	46.88 €

MET

<i>Trakai</i> (10cl)	4.00 €
<i>Vilnius</i> (4cl)	3.00 €

WODKA

	Schluck 4cl	Alter Becher 25cl
<i>Sobieski</i>	3.00 €	18.75 €
„Lithuanian vodka“ vergoldetes	3.50 €	21.88 €
<i>Samanė</i> (typisch litauischen Wodka)	4.00 €	25.00 €
<i>Stolichnaya Premium Wodka</i>	4.00 €	25.00 €
<i>Finlandia</i> (klassisch, Moorbeeren)	4.00 €	25.00 €
<i>Sambuca „Molinari Extra“</i> (Anislikör)	4.00 €	25.00 €

BIER UND APFELWEIN

Das Bier, vermutet man, wurde in Litauen schon im 11. Jahrhundert gebraut. Im 16. Jahrhundert ist es ganz populär geworden. Die Litauer hatten ihren eigenen Gott des Bieres Ragutis, der Getreide, Hopfen und den Brauprozess schützte.

Jeder Bewohner des Großfürstentums Litauen hatte das Recht, Bier für seine eigenen Bedürfnisse zu brauen, und die Hopfengärten wurden durch ein Statut geschützt. Die Bierbrauer waren immer gefragt: Ohne Sie konnte man sich keine Familien- oder Gemeinschaftsfeier vorstellen. Die Geheimnisse des Bierbrauens wurden von Generation zu Generation weitergegeben.

Die Regione der besten Bierbrauer sind Mittel- und insbesondere Nordlitauen.

	30cl	50cl
„Gubernijos ekstrą“ Helles vom Fass 0,3l / 0,5l (Litauen)	3.00 €	4.00 €
Dunkles vom Fass 0,3l / 0,5l (Litauen)	3.00 €	4.00 €
Debesainis – 4,5% Weizenbier, spürbare subtile Gewürz- und Zitrusfrucht-Noten (Flasche)		4.00 €
Humulupu – 5,0% „IPA“, der Geschmack, sowie der Geruch enthält die Spuren von Blumen, Waldkiefer und Orangenschale (Flasche)		4.00 €
Kurko keptinis – 5,2% litauisches Ale, von tiefroter Farbe, süßlich und wegen Roggen leicht sauer, auch mit feiner Hopfenbitterkeit (Flasche)		4.00 €
Cyrulis – 4,9% Pils, besitzt eine nicht zu intensive Bitterkeit, erfrischendes Hopfenaroma und Malzsüße (Flasche)		4.00 €
Gutstoutas – 5,2% Stout aus Hafer, zeichnet sich aus durch die Basis des gerösteten Malzes und den Spuren von Kaffee und Schokolade (Flasche)		4.00 €
Grynas – 5,0% Lager, von heller Farbe, süßlich, man schmeckt auch Hopfenbitterkeit (Flasche)		4.00 €
Simkala – 5,3% „APA“, von dunklerer Farbe, mit Karamellmalzaroma (Flasche)		4.00 €
Alkoholfreies Bier (Flasche)		4.00 €

APFELWEIN

Tinginio Pantis (halbsüß, Apfel) Litauen, 33cl		Flasche 33cl 4.00 €
Pierre Huet Cidre Bouche Brut (Apfel) Frankreich, 75cl		Flasche 75cl 27.00 €

WISKY (4CL)

<i>Grant's</i>	4.00 €
<i>Tullamore Dew</i>	4.00 €
<i>Johnnie Walker red label</i>	4.00 €
<i>Johnnie Walker black label</i>	6.00 €
<i>Jack Daniel's</i>	4.00 €
<i>Macallan Fine Oak 12 YO (Single malt)</i>	8.00 €
<i>Glendalough 7 YO (Irish single malt, Old Porter Cask)</i>	7.00 €
<i>BenRiach 10 YO (Single malt)</i>	7.00 €
<i>Lagavulin 16 YO (Islay single malt)</i>	9.00 €
<i>Glenfiddich 18 YO (Single malt)</i>	9.00 €
<i>Maker's Mark (Bourbon)</i>	5.00 €

LIKÖR (4CL)

<i>Krupnikas (Honiglikör)</i>	3.00 €
<i>Amaretto Disaronno (Mandellikör)</i>	4.00 €
<i>Jagermeister</i>	4.00 €
<i>Baileys</i>	4.00 €

WERMUT

<i>Campari (4cl)</i>	4.00 €
<i>Martini 10cl (weiß, rot, extratrocken)</i>	3.50 €

ANDERE GETRÄNKE (4CL)

<i>Brandy „Torres 5 YO”</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Brandy „Torres 10 YO”</i>	<i>4.00 €</i>
<i>Grappa „Nonino”</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Grappa „Sibona Moscato”</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Grappa „Ditta Bortolo Nardini Riserva 50”</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Grappa „Marolo di Barolo Bussia”</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Grappa „Sibona Porto”</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Calvados „Boulard Grand Solage VSOP”</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Calvados „Boulard Grand Solage XO”</i>	<i>9.00 €</i>
<i>Armagnac „Janneau Grand VSOP”</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Cognac „Otard VSOP”</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Cognac „Courvoisier VS”</i>	<i>5.00 €</i>
<i>Cognac „Courvoisier VSOP”</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Cognac „Courvoisier XO”</i>	<i>25.00 €</i>
<i>Rum „Clement Vieux Rhum Agricole VSOP Martinique AOC”</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Rum „Captain Morgan Spiced”</i>	<i>4.00 €</i>
<i>Tequila „Tres Sombreros Anejo” (100% Agave)</i>	<i>4.00 €</i>
<i>Tequila „La Maison Du Whisky Ocho 8 Reposado Single Estate” (100% Agave)</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Tequila „Campo Azul Especial Blanco” (100% Agave)</i>	<i>4.00 €</i>

LITAUISCHER FRUCHTWEIN

<i>Gintaras Sinas Stachelbeerenwein (halbsüß, weiss), Zarasai</i>	Glas 15cl 6.00 €	Flasche 75cl 30.00 €
<i>Gintaras Sinas Himbeerwein (halbsüß, rose), Zarasai</i>	6.00 €	30.00 €
<i>Gintaras Sinas Beerenrotwein (trocken, rot), Zarasai</i>	5.00 €	25.00 €
<i>Gintaras Sinas Heidelbeerwein (trocken, rot), Zarasai</i>	7.00 €	35.00 €
<i>Gintaras Sinas' Kirschwein (süß, rot), Zarasai</i>	Glas 10cl 4.00 €	Flasche 75cl 29.00 €
<i>Česlovas Ramoška's Quittenwein (süß, weiss), Šilutė</i>	5.00 €	35.00 €
<i>Gintaro Sino Apfel Eiswein (süß, weiss), Zarasai</i>	Glas 10cl 11.00 €	Flasche 37.5cl 39.00 €

EIN GLAS WEIN 15 CL

CHAMPAGNE

Champagne Linard Gontier Brut

Glas 15cl

9.00 €

CHAUMWEIN

Grand Cavalier Brut, Frankreich

4.00 €

WEISSWEIN

Bolla Pinot Grigio delle Venezia IGT, Italien, Venetig

5.00 €

Finca las Moras Intis Chardonnay-Chenin, Argentinien, San Juan

4.00 €

Chateau Ste. Michelle Dry Riesling, USA, Washington

6.00 €

*Sauvion Touraine Sauvignon "Les Eglantines" AOC (Sauvignon Blanc),
Frankreich, Loire*

5.00 €

ROTWEIN

Santa Carolina Reserva Carmenere, Chile, Rapel valley

5.00 €

*Delas Cotes-du-Rhone Saint-Esprit Rouge AC (Syrah 90% ir Grenache 10%),
Frankreich, Rhone*

6.00 €

Finca Las Moras Intis Merlot-Malbec, Argentinien, San Juan

4.00 €

*Alejandro Fernandez Dehesa La Granja D.O(Tempranillo), Spanien, Castilla y
Leon*

6.00 €

SCHAUMWEIN FLASCHENWEINE 75 CL

	Flasche 75cl
<i>Pares Balta Cava Brut (Macabeo, Xarello, Parellada) (Bio-Wein) (Spanien)</i>	35.00 €
<i>Follador Brut Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG (100% Glera) (Italien, Venedigt)</i>	35.00 €
<i>Grand Cavalier (semi dry) (Frankreich)</i>	20.00 €
<i>Grand Cavalier (sweet) (Frankreich)</i>	20.00 €
<i>Grand Cavalier Brut (Frankreich)</i>	20.00 €

CHAMPAGNE 75 CL

<i>Champagne Louis Roederer Brut Premier (40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier)</i>	79.00 €
<i>Laurent-Perrier Brut L-P (45% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier)</i>	69.00 €
<i>Laurent-Perrier Brut L-P (45% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier) 37.5cl</i>	35.00 €
<i>Ruinart Brut Blanc de Blancs (100% Chardonnay)</i>	129.00 €
<i>Champagne Linard Gontier Brut (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)</i>	45.00 €

WEIßWEIN 75 CL

Australien

<i>Penfolds Koonunga Hill Chardonnay (100% Chardonnay) Süd Australien</i>	29.00 €
---	---------

Österreich

<i>Salomon Undhof Messwein Gruner Veltliner Kremstal DAC (100% Gruner Veltliner) Kamptal</i>	35.00 €
<i>Winzer Krems Gruner Veltliner Sandgrube 13 (100% Gruner Veltliner) Kamptal</i>	27.00 €
<i>Winzer Krems Riesling Sandgrube 13 (100% Riesling) Kamptal</i>	27.00 €

Argentinien

<i>Finca las Moras Intis Chardonnay-Chenin (Chardonnay-Chenin) San Chuan</i>	20.00 €
<i>Las Moras Black Label Sauvignon Blanc (100% Sauvignon Blanc) Pendermales valley</i>	29.00 €

Chile

<i>Concha y Toro Casillero Del Diablo Chardonnay (100% Chardonnay) Casablanca /Limari valleys</i>	26.00 €
---	---------

Italien

Flasche 75cl

Vigneti Radica Pecorino Tullum DOC

(100% Pecorino) Abruzzo

38.00 €

Bersano Gavi DOCG

(100% Cortese) Piemonte

31.00 €

Pierpaolo Pecorari Altis Pinot Bianco IGP

(100% Pinot Bianco) Friuli-Venezia

39.00 €

Masciarelli Trebbiano D'Abruzzo DOC

(100% Trebbiano) Abruzzo

29.00 €

Bolla Pinot Grigio delle Venezia IGT

(100% Pinot Grigio) Veneto

25.00 €

Planeta La Segreta Bianco Sicilia DOC

(50% Grecanico, 30% Chardonnay, 10% Viognier, 10% Fiano) Sicilia

35.00 €

Feudo Maccari Grillo Sicilia IGT

(100% Grillo) Sicilia

27.00 €

Spanien

Protos Verdejo Rueda DO

(100% Verdejo) Ribera del Duero

31.00 €

Marques De Caceres Albarino DO

(100% Albarino) Rias Baixas

32.00 €

Torres Natureo Muscat

(alcohol free) (100% Moscatel de Alejandria) Catalonia

25.00 €

USA

Chateau Ste. Michelle Dry Riesling

(100% Riesling) Washington

30.00 €

Neuseeland

Shepherds den Sauvignon Blanc Marlborough

(100% Sauvignon Blanc) Marlborough

35.00 €

Frankreich

Joseph Drouhin Vaudon Chablis AC

(100% Chardonnay) Bourgogne

38.00 €

Louis Jadot Chablis AC

(100% Chardonnay) Bourgogne

37,5 cl

19.00 €

Louis Jadot Pouilly-Fuisse

(100% Sauvignon Blanc) Bourgogne

Flasche 75cl

45.00 €

H. Bourgeois Les Baronnes Sancerre Blanc AOC

(100% Sauvignon Blanc) Loire

37,5 cl

31.00 €

Domaine Peiriere Viognier Pays DOC IGP

(100% Viognier) Languedoc – Roussillon

28.00 €

Hunawühr Pinot Gris Reserve AOC

(100% Pinot Gris) Alsace

35.00 €

Domaine Jean-Claude Chatelain Pouilly Fume Harmonie AOC

(100% Sauvignon Blanc) Loire

47.00 €

Sauvion Touraine Sauvignon "Les Eglantines" AOC

(100% Sauvignon Blanc) Loire

25.00 €

Deutschland

Reichsgraf von Kesselstatt RK Riesling Trocken Mosel

(100% Riesling) Mosel

32.00 €

ROSEWEIN 75 CL

Chile

Miguel Torres Santa Digna Cabernet Sauvignon Rose

(100% Cabernet Sauvignon) Casablanca Curico valley

Flasche 75cl

27.00 €

Spain

Protos Rosado Ribera del Duero DO

(100% Tempranillo) Castile and León

29.00 €

ROTWEIN 75 CL

Argentinien

Las Moras Black Label Malbec

(100% Malbec) San Chuan

Flasche 75cl

29.00 €

Achaval-Ferrer Malbec Mendoza

(100% Malbec) Mendoza

34.00 €

Finca Las Moras Intis Merlot-Malbec

(Merlot, Malbec) San Chuan

20.00 €

Achaval – Ferrer Finca Bella Vista

(100% Malbec) Mendoza

89.00 €

Masi Tupungato Passo Doble

(70% Malbec, 30% Corvina) Mendoza

32.00 €

Australien

Bottle 75cl

Penfolds Koonunga Hill Shiraz-Cabernet Sauvignon

34.00 €

(70% Shiraz, 30% Cabernet Sauvignon) South Australia

Hardy's Nottage Hill Shiraz

27.00 €

(100% Shiraz) South Eastern Australia

Salomon Estate Finnis River Shiraz

74.00 €

(100% Shiraz) South Australia

Österreich

Markowitzsch Pinot Noir

39.00 €

(100% Pinot Noir) Kamuntum

Chile

De Martino Estate Carmenere

29.00 €

(100% Carmenere) Maipo valley

Marques de Casa Concha Cabernet Sauvignon

35.00 €

(100% Cabernet Sauvignon) Maipo valley

Marques de Casa Concha Syrah

35.00 €

(100% Syrah) Central valley

Santa Carolina Reserva Carmenere

25.00 €

(100% Carmenere) Rapel valley

Concha Y Toro Casillero del Diablo Merlot

26.00 €

(100% Merlot) Central valley

Deutschland

Friedrich Becker Spatburgunder B QbA

44.00 €

(100% Pinot Noir) Pfalz

Spanien

Miguel Torres Sangre de Toro Catalunya DO

27.00 €

(Garnacha, Cariñena) Catalunya

Ercavio Tempranillo Roble Castilla Vinos de la Tierra

31.00 €

(100% Tempranillo) La Mancha

Torres Salmos Priorat DOQ

44.00 €

(Syrah, Garnacha Tinta, Carinena, Cabernet Sauvignon) Priorat

Torres Grand Coronas Penedes DO

37,5 cl

16.00 €

(85% Cabernet Sauvignon, 15% Tempranillo) Penedes

Torres Grand Coronas Penedes DO

32.00 €

(85% Cabernet Sauvignon, 15% Tempranillo) Penedes

<i>Bodegas Gratavinum 2 PI R Priorat DOC</i> (38% Garnacha, 29% Carignan, 15% Cab. Sauvignon, 10% Syrah, 8% Merlot) Priorat		<i>Bottle 75cl</i> 55.00 €
<i>Protos Roble Ribera del Duero DO</i> (100% Tinta del Pais) Duero valley		35.00 €
<i>Bodegas y Vinedos Alion Ribera Del Duero DO</i> (100% Tinto Fino) Duero valley		89.00 €
<i>Izadi El Regalo Reserva Rioja DOC</i> (90% Tempranillo, 10% Garnacha, Graciano and Mazuelo) Rioja		50.00 €
<i>Murviedro Cepas Viejas Bobal DOP</i> (100% Bobal) Utiel-Reguen		32.00 €
<i>Alejandro Fernandez Dehesa La Granja D.O</i> (100%Tempranillo) Castilla y Leon		29.00 €
<i>Care Finca Bancales Carinena DO</i> (100% Garnacha) Carinena		34.00 €
<i>Care Crianza DO MAGNUM</i> (70% Tempranillo, 30% Merlot) Carinena	150cl	52.00 €
Italien		
<i>Leone de Castris Villa Santera Primitivo di Manduria DOC</i> (100% Primitivo) Puglia		36.00 €
<i>Leone de Castris Villa Santera Primitivo di Manduria DOC</i> (100% Primitivo) Puglia	37,5cl	18.00 €
<i>Masciarelli Montepulciano D'Abruzzo DOC</i> (100% Montepulciano) Abruzzo		34.00 €
<i>Masciarelli Montepulciano D'Abruzzo DOC</i> (100% Montepulciano) Abruzzo	37,5cl	17.00 €
<i>Mauro Molino Barbera D'Alba DOC</i> (100% Barbera) Piemonte		36.00 €
<i>Produttori del Barbaresco Barbaresco</i> (100% Nebbiolo) Piemonte		69.00 €
<i>Fontanafredda Serralunga d'Alba Barolo DOCG</i> (100% Nebbiolo) Piemonte		65.00 €
<i>Gaja Sito Moresco Langhe DOC</i> (85% Nebbiolo, 10% Merlot, 5% Barbera) Piemonte		89.00 €

	<i>Bottle 75cl</i>
<i>Elvio Cogno Dolcetto d'Alba DOC</i> <small>(100% Dolcetto) Piemonte</small>	39.00 €
<i>Elvio Cogno Pre Phylloxera Barbera D'Alba DOC</i> <small>(100% Barbera) Piemonte</small>	59.00 €
<i>Planeta Plumbago Nero d'Avola Sicilia IGT</i> <small>(100% Nero d'Avola) Sicilia</small>	39.00 €
<i>Castello di Volpaia Cabernet Sauvignon Maremma Toscana DOC</i> <small>(100% Cabernet Sauvignon) Toscana</small>	36.00 €
<i>Le Volte dell'Ornellaia Toscana IGT</i> <small>(Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon) Toscana</small>	39.00 €
<i>Frescobaldi Nipozzano Chianti Rufina Riserva DOCG</i> <small>(90% Sangiovese, 10% (Malvasia Nera, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon)) Toscana</small>	43.00 €
<i>Frescobaldi Pomino Rosso DOC</i> <small>(Pinot Noir, Sangiovese, Merlot) Toscana</small>	38.00 €
<i>Le Serre Nuove Dell'Ornellaia Bolgheri DOC</i> <small>(45% Merlot; 41% Cabernet Sauvignon; 5% Cabernet Franc; 9% Petit Verdo) Toscana</small>	64.00 €
<i>Tenuta San Guido Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC 2009</i> <small>(85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc) Toscana</small>	250.00 €
<i>Barone Ricasoli Torre Della Trappola Brunello di Montalcino DOCG</i> <small>(100% Sangiovese) Toscana</small>	69.00 €
<i>Brigaldara Valpolicella DOC</i> <small>(Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Sangiovese) Veneto</small>	35.00 €
<i>Brigaldara Amarone della Valpolicella Classico DOC</i> <small>(70% Corvina, 20% Rondinella, 5% Sangiovese, 5% Cabernet) Veneto</small>	79.00 €
USA	
<i>Maggio Old Vine Zinfandel</i> <small>(100% Zinfandel) California</small>	39.00 €
<i>Chateau Ste. Michelle Syrah</i> <small>(98% Syrah, 2% Viognier) Washington State</small>	30.00 €
Neuseeland	
<i>Matua Valley Marlborough Pinot Noir</i> <small>(100% Pinot Noir) Marlborough</small>	32.00 €
Republik Südafrika	
<i>KWV Cabernet Sauvignon</i> <small>(100% Cabernet Sauvignon) Western Cape</small>	25.00 €
<i>Fairview Pinotage</i> <small>(100% Pinotage) Paarl valley</small>	29.00 €

Portugal

Bottle 75cl

<i>Alves de Sousa Caldas Tinto Douro DOC</i> <i>(Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Sousão and Tinta Francisca) Duero</i>	30.00 €
<i>Niepoort Lagar de Baixo Bairrada DOC</i> <i>(100% Baga) Bairrada</i>	38.00 €

Frankreich

<i>Michel Lynch Reserve Medoc AC</i> <i>(Merlot, Cabernet Sauvignon) Bordeaux</i>	29.00 €
<i>Castel Chateau Malbec Bordeaux AC</i> <i>(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) Bordeaux</i>	29.00 €
<i>Chateau Teyssier Lacroix Bordeaux Superieur AOC</i> <i>(90% Merlot, 10% Cabernet Franc) Bordeaux</i>	32.00 €
<i>Chateau Fongaban Cotes de Castillon AOC</i> <i>(80% Merlot, 20% Cabernet Franc) Bordeaux</i>	37.00 €
<i>Domaines Barons de Rothschild (Lafite)'st Legende Pauillac AOP</i> <i>(60% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot) Bordeaux</i>	59.00 €
<i>Chateau Cos d'Estournel II-ieme Cru Saint Estephe AOC 2006</i> <i>(65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot) Bordeaux</i>	350.00 €
<i>Chateau Teyssier Le Dome Saint Emilion Grand Cru AOC 2005</i> <i>(73% Cabernet, 27% Merlot) Bordeaux</i>	399.00 €
<i>Faiveley La Framboisiere Mercurey AOC</i> <i>(100% Pinot Noir) Bourgogne</i>	59.00 €
<i>Louis Jadot Beaune Bressandes Premier Cru</i> <i>(100% Pinot Noir) Bourgogne</i>	85.00 €
<i>Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre Rouge AOC</i> <i>(100% Pinot Noir) Loire</i>	37,5 cl 24.00 €
<i>Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre Rouge AOC</i> <i>(100% Pinot Noir) Loire</i>	48.00 €
<i>Delas Chateauneuf-du-Pape</i> <i>(90% Grenache, 10% Syrah) Rhone</i>	56.00 €
<i>Chateau de Saint Cosme Little James Basket Press</i> <i>(Grenache, Syrah, Mourvedre) Rhone</i>	32.00 €
<i>Delas Cotes-du-Rhone Saint-Esprit Rouge AC</i> <i>(Syrah 90% ir Grenache 10%) Rhone</i>	30.00 €

DESSERTWEIN

Österreich

<i>Kracher Cuvee Auslese Burgenland</i> (60% Chardonnay, 40% Welschriesling) Burgenland	10 cl / 37.5 cl	10.00 € / 35.00 €
--	-----------------	-------------------

Litauen

<i>Gintaras Sinas Kirschenwein, Zarasai</i>	10 cl / 75 cl	4.00 € / 29.00 €
---	---------------	------------------

<i>Česlovas Ramoska Quittenwein, Šilutė</i>	10 cl / 75 cl	5.00 € / 35.00 €
---	---------------	------------------

<i>Gintaro Sino Apfel Eiswein (13%), Zarasai</i>	10 cl / 37,5 cl	11.00 € / 39.00 €
--	-----------------	-------------------

Spanien

<i>Torres Floralis Moscatel Oro Penedes DO</i> (100% Moscatel de Alejandria) Penedes	10 cl / 50 cl	6.00 € / 29.00 €
---	---------------	------------------

Portugal

<i>Nieport Tawny Douro DO Duero valley</i>	10 cl / 75 cl	5.00 € / 34.00 €
--	---------------	------------------

COCKTAILS

<i>Margarita</i> (Tequila, frischer Zitronensaft, Orangenschalen-Likör)	7.00 €
---	--------

<i>Cuba Libre</i> („Captain Morgan Spiced“, „Coca Cola“)	7.00 €
--	--------

<i>Tequila Sunrise</i> (Tequila, Orangensaft, Sirup „Grenadino“)	7.00 €
--	--------

<i>Black Russian</i> (Wodka, coffee liqueur „Kahlua“)	7.00 €
---	--------

<i>White Russian</i> (Wodka, Kaffeelikör „Kahlua“, Milch)	7.00 €
---	--------

<i>Gin Tonic</i> (Gin, tonic)	7.00 €
-------------------------------	--------

*** Wir danken **Dr. Andrej Ryčkov** (Institut für litauische Geschichte) für die Erhebung historischer Daten ***

DIE REGELN ZUR ETIKETTE

Früher war es üblich mit den Händen aus gemeinsamen Schüsseln zu essen. Dazu war es Sitte, dass man sich in der Anwesenheit aller Gäste die Hände wusch, damit sich jeder überzeugen konnte, dass die Hände des Nachbarn sauber waren.

Die Regel war, dass auch während der gemeinsamen Mahlzeit die Hände sauber bleiben mussten. In den mittelalterlichen Lehrbüchern wird es wie folgt empfohlen:

- mit den Fingern nicht in den Ohren bohren;*
- die Haare nicht berühren;*
- nicht die Nase mit den Händen schnauzen;*
- und speziell an die Männer: sich nicht zu "kratzen"...*

Menschen, die sich am Tisch mit der Serviette den Schweiß von der Stirn wischten, die mit den Fingern in der Schüssel herumsuchten, die abgenagten Knochen wieder in die gemeinsame Schüssel zurücklegten, wurden verurteilt. Der beste Platz für abgenagte Knochen war - sie über die Schulter auf die Erde zu werfen.