



# Aus Tini

FONDUE AUS LEIDENSCHAFT



Gaststätte „Fährhaus Saatwinkel“ am Tegeler See

# VORSPEISEN

**Asiatische Kürbis-Kokos-Suppe** m. Hausbrot  
wahlweise m. Garnelenspieß & Bacon Crunch



**9,90 €**  
**12,90 €**

**Kandierte Ziegenkäsepraline** Nüsslisalat,  
Mandelcrunch, Honig-Senfdressing, Kerne



**12,90 €**

**Gebeizter Rote Beete Wildlachs**  
Algenkaviar, Wachtelei, Salzzitrone,  
Preiselbeer-Meerrettich

**14,90 €**

**Carpaccio vom Rinderfilet** -sous vide vorgegart-  
Parmesansplitter, Kapernäpfel, Chimichurri  
Marinade

**16,90 €**

**Knuspergarnelen im Tempurateig** Rettich, Kimchi,  
Sushimajonnaise

**14,90 €**



GLUTENFREI



VEGETARISCH



VEGAN



ALKOHOLFREI

Zusatzstoffe & Allergene können im Ordner an der Bar eingesehen werden.

# Ars Vini Fondue-Menüs

## I. HAUSGEMACHTE FEUERZANGENBOWLE / ALKOHOLFREIER PUNSCH

... zum Geniessen am Lagerfeuer mit Seeblick oder direkt am warmen Tisch

## II. FONDUE ZUR WAHL:

### KÄSEFONDUE DELUXE

(vegan möglich)

**35,00 € p.P.**



...serviert mit:

**Runzelkartoffeln·Meersalz  
gemischter Salat**

**hausgebackenes Brot**  
(glutenfrei +3€)



...wahlweise:

#### Der Schweizer

Gruyère · Appenzeller · Kirsch · Roséwein

#### Der Italiener

Parmesan · Weißwein · Antipasti · grünes Pesto

#### Der Franzose

Brie · Sahne · Weißwein · Calvados · Apfelstücke

#### Der Portugiese

Manchego · Roséwein · Kristallzucker  
· Tomatenpüree

#### Der Spanier

Roséwein · rote Zwiebeln · Paprika  
· Tomatenpüree · Chorizo

#### Der Norweger

Butterkäse · Weißwein · Lachscreme · Krabben

#### Das Zwiebelchen

Emmentaler · Roséwein · rote Zwiebeln · Honig

#### Der Pilzige

Emmentaler · Mischpilze · karamellisierte  
Zwiebeln · Weißwein · Sahne

#### Der Gärtner

Frischkäse · Weißwein · Kräuter ·  
Brennesselkäse

#### Der Teufel

Tilsiter · Weißwein · Meerrettich · Senf · Worcester

### FONDUEWELT DELUXE

**44,00 € p.P.**

...präsentiert auf großer

Platte zum krossen  
Anbraten in Rapsöl (auf  
Wunsch auch in Thaibrühe):

**Simmentaler  
Entrecôte**

**Nürnberger  
Rostbratwürstchen**

**Hähnchenbrust**

**Barbarie-Entenbrust**

**Arg. Rotgarnele**

(insg. 250g p.P.)

...serviert mit:

**Runzelkartoffeln mit  
Meersalz  
gemischter Salat**

**Kräuterbutter  
hausgebackenes Brot**  
(glutenfrei +3€)



**+ 3 Dips:**

BBQ · Aioli ·

Erdnuss ·

### FONDUEWELT VEGGIE

**39,00 € p.P.**



...präsentiert auf großer

Platte zum krossen  
Anbraten in Rapsöl +  
Ausbackteig (auf Wunsch  
auch in Thaibrühe):

**Vegane Bratwurst**

**Orientalische  
Falafelbällchen**

**Wiesenchampignons**

**Zucchini**

**Aubergine**

(insg. 250g p.P.)

...serviert mit:

**Runzelkartoffeln mit  
Meersalz  
gemischter Salat**

**Kräuterbutter  
hausgebackenes Brot**  
(glutenfrei +3€)



**+ 3 Dips:**

BBQ · Mandel-Aioli ·

Erdnuss ·

## DESSERTS

**Schokoladenfondue Vollmilch · Halbbitter · Nougat · Weiß**

Bananen · Ananas · Weintrauben · Marshmallows · Spekulatius



**12,00 €**

**Eisbombe Vollmilch Karamell·Fleur de Sel · Weiß·Lebkuchen**

Baiser Splitter · Himbeerspiegel

**14,90 €**

**Schoko Brownie Schokosauce, Vanille Espuma, Karamel Popcorn**

**12,00 €**

# BIER

Auf die ursprüngliche Art gebraut.

Tief in den Kellern unserer Brauerei im tschechischen Pilsen stellen wir sicher, dass jeder Tropfen Pilsner Urquell so einzigartig schmeckt wie im Jahr 1842. Stolz führen wir das Erbe unseres Braumeisters Josef Groll fort, der vor 180 Jahren das erste goldene Pils der Welt braute und somit den beliebtesten Bier-Stil der Welt geschaffen hat.



## FASS

0,3l **3,90 €**

0,5l **5,50 €**

## Pilsner Urquell

**Peroni Nastro Azzurro** Obergäriges Bier, goldener Körper, Italien Flair!.

**Traunsteiner Weißbier** Erfrischend mit weicher Hefebblume und vollem Fruchtroma.

## FLASCHE & Mix

**Peroni 0.0 alkoholfrei** Außergewöhnliches Lagerbier mit Qualität & Tradition. 0,33l **4,50 €**

**Pilsner Urquell Radler** wahlweise mit Sprite oder Fanta. 0,5l **5,00 €**

**Weißbier alkoholfrei** Traunsteiner, spritzig, isotonisch. 0,5l **5,50 €**

# WEIN

## SEKT

**Haas Sekt** Deutschland - Nahe - trocken 0,75l **24,00 €** 0,12l **6,50 €**

## WEISS

**Müller Thurgau** Eigenmarke - Nahe - lieblich 0,75l/1,00l\* **28,00 €\*** 0,2l **7,50 €**

**Riesling** Eigenmarke - Nahe - trocken **28,00 €\*** **7,50 €**

**Grauer Burgunder** Eigenmarke - Nahe - trocken **24,00 €** **7,50 €**

**Chardonnay** Eigenmarke - Nahe - trocken **24,00 €** **7,50 €**

## ROT

**Spätburgunder** Eigenmarke - Nahe - trocken 0,75l **24,00 €** 0,2l **7,50 €**

**Merlot** Italien - Sizilien - trocken **24,00 €** **7,50 €**

**Primitivo** Italien - Apulien - trocken **24,00 €** **7,50 €**

**Cabernet Sauvignon** Italien - Apulien - trocken **24,00 €** **7,50 €**

**Trapiche Oak Malbec** Argentinien - Mendoza - halbtr. **24,00 €** **7,50 €**

## ROSÉ

**Portugieser Rosé** Eigenmarke - Nahe - halbtr. 1,00l **28,00 €** 0,2l **7,50 €**

**Weinschorle** trocken | lieblich 0,2l **5,50 €**

**PUREZZA™** 0,35l **3,50 €**

PREMIUM WATER 0,75l **6,50 €**

0,75l 0,12l

# ALKOHOLFREIES

**Coca-Cola** 0,33l **4,00 €** **BIONADE** 0,33l **4,00 €** verschiedene Sorten

**Coca-Cola light** 0,2l **3,00 €**

**Fanta** 0,33l **4,00 €** **Almdudler** 0,35l **4,00 €**

**Sprite** 0,33l **4,00 €**

**Mezzo Mix** 0,33l **4,00 €** **BIO Apfel**

**Kandimalz** 0,33l **3,50 €** **BIO Orange**

**Botanical Tonic** 0,2l **4,00 €** **Mango-Nektar**

**Ginger Ale** **4,00 €** **Grapefruitsaft**

**Ginger Beer** **4,00 €** **Traubensaft** 0,2l **3,50 €**

**4,00 €** **KiBa** 0,4l **4,50 €** **Saftschorle** 0,4l **4,50 €**



# HEISSES

**Kaffee** **2,50 €**  
**Espresso** **2,00 €**

**Milchkaffee**  
**Cappuccino**

Schweizer  
**Schokolade**  
voll | dunkel | weiß

**Latte** je **4,00 €**  
**Macchiato**

**Teegedeck**  
**3,50 €**



# APERITIFS

<b>Feuerzangenbowle</b>	hausgemacht	0,2l	<b>6,00 €</b>
<b>Almpari</b>	Almdudler, Sekt, 4cl Campari, Minze	0,3l	<b>8,00 €</b>
<b>Lillet Wild Berries</b>	Lillet Blanc, Thomas Henry Wild Berries	0,3l	<b>8,00 €</b>
<b>Limoncello Spritz</b>	4cl Limoncello, Sekt, Soda	0,3l	<b>8,00 €</b>
<b>Aperol Spritz</b>	4cl Aperol, Sekt, Soda	0,3l	<b>8,00 €</b>
<b>Holunder Fizz</b>	Holunderblütensirup, Limette, Soda	0,3l	<b>6,00 €</b>



## COCKTAILS

0,3l  
**11,00 €**

### Caipirinha

Original Don Diego Cachaca (5cl),  
Limette & Rohrzucker auf Eis

### Pina Colada

Havana Club 3 Jahre (5cl), Batida de  
Coco (3cl), Sahne (2cl), Ananassaft  
(10cl) auf Eis

### Mai Tai

Havana Club 3 Jahre (4cl), Triple  
Sec (1cl), Ananassaft, Orangensaft,  
Mandelsirup & Limettensaft auf Eis

### Sex On The Beach

Vodka (4cl), Pfirsichlikör (2cl),  
Ananassaft (4cl), Orangensaft (4cl),  
Grenadine (1cl) auf Eis

### Swimming Pool

Vodka (3cl), weißer Rum (2cl), Blue  
Curacao (2cl), Sahne (1cl), Kokossirup  
(2cl), Ananassaft (5cl), Orangensaft  
(5cl) auf Eis

### Tequila Sunrise

Tequila Silver (4cl), Grenadine (2cl),  
Orangensaft (14cl) auf Eis

### Strawberry Colada

Ananassaft, Kokossirup,  
Erdbeersirup, Sahne, Zucker auf Eis



## SPIRITUOSEN

...unsere Auswahl an der Bar!

<b>Vodka</b>	4cl	<b>9,00 €</b>
<b>Rum</b>	4cl	<b>11,00 €</b>
<b>Whisky</b>	4cl	<b>11,00 €</b>

## LONGDRINKS

0,2l  
**11,00 €**

### Fährhaus Gin Tonic

Gin (5cl), Thomas Henry Tonic Water,  
auf Eis

### Whisky Sour

Bourbon Whisky (5cl), Zitronensaft &  
Zuckersirup auf Eis

### Tom Collins Blue

Gin (5cl), Zitronensaft,  
Zuckersirup & Soda, auf Eis

### Negroni

Campari (3cl), Gin (3cl), Martini  
Rosso (3cl), auf Eis

### Kiev Mule

Vodka (4cl), Limette, Thomas Henry  
Ginger Beer & Gurke, auf Eis

## LIKÖRE

2cl **4,50 €**

**Averna • Berliner Luft •  
Drambuie • Jägermeister •  
Kirsche • Ramazzotti**

## EDELBRÄNDE

2cl **4,50 €**

**Haselnuss • Kirsche • Marille •  
Obstler • Williams Birne •  
Zwetschge**



GLUTENFREI



VEGETARISCH



VEGAN



ALKOHOLFREI

Zusatzstoffe & Allergene können im Ordner an der Bar eingesehen werden.