



FRÜHSTÜCK & JAUSE

Süßer See 3,00

Hausgemachte Konfitüren oder Honig
mit Weizensemmel und Butter

Tomatenbrot 4,50

Geröstetes Bauernbrot mit Hüttenkäse, Tomate,
Gartenkräutern, Olivenöl und Meersalz

Bauernfrühstück 7,50

Schinkenspeck, Knackwurst, Kartoffeln, saure Gurke,
Zwiebel, Gartenkräuter, Eier

Rührei von 3 Eiern natur 3,50

Rührei von 3 Eiern mit Zutaten nach Wunsch 3,90

Schinken, Tomate, Zwiebel, Gartenkräuter

Frühstücksei 1,50

Spiegeleier 2,60

Grober Obstsalat 2,20

Kräutereierkuchen
gefüllt mit hausgebeiztem Lachs
und Salat
auf Dill-Senf-Schmand
7,50



Jausenbrett
Tiroler Schinken, Rosmarinschinken,
Fenchelsalami, Mortadella,
Bauernbrot, Butter & Meerrettich
7,50



Käsebrett
Bergkäse, Camembert, geräucherter Käse,
Bauernbrot, Butter, Ziegenfrischkäse
7,50



Gemischte Jause
Tiroler Schinken, Mortadella,
Bergkäse, Camembert,
Bauernbrot, Butter & Meerrettich
7,50



OMELETT

VON 3 EIERN
MIT BUTTER
UND BROTKORB

Gartenkräuteromelett 4,50

Champignonomelett mit Schinken und Schnittlauch 5,50

Ziegenomelett mit Ziegenfrischkäse, Tomaten, Frühlingszwiebeln 6,50

FRÜHSTÜCKSTISCH AUF DER SEETERRASSE

Wir decken Ihnen den Frühstückstisch, frische Brötchen, Wurst, Schinken, Käse,
hausgemachte Konfitüre, Obstsalat, Frühstücks- oder Spiegelei.

Jeden Tag von 10:00 – 12:00 Uhr. Bitte reservieren Sie.

Preis: 9,50 Euro pro Person / ab 2 Personen



Seeterrasse Cospuden
Restaurant auf dem Wasser

SUPPE

Rotbeetchensuppe
mit Rahm und Butterröstern
4,00

Hühnerbrühe
mit kleinen Maultaschen und Petersilie
4,50

Leipziger Kartoffelsuppe
mit jungem Lauch und Würstchen
5,00

Cospudener Bouillabaise
mit gerösteten Fischfilets, Kräuterbaguette
und Sauce Aioli
8,50

VORSPEISEN





Saftige Bruschetta
mit frischer Tomate, Basilikum, Olivenöl und Parmesan
klein 5,00 / groß 8,50

Würzfleisch
mit Parmesan gratiniertes Geflügelwürzfleisch
mit Champignons dazu Baguette
5,50

Ziegenkäse im Teigsack gebacken
gebackener Ziegenfrischkäse
an Tomatenchutney und Zupfsalat
7,90

Cecina de Leon
spanischer Rinderschinken, 18 Monate luftgetrocknet
mit milder Schalottenvinaigraite und Baguette
10,90

GROSSER RAPUNZELSALAT

-  mit geröstetem Speck 5,50
-  mit Kerbel-Schmanddressing 6,90
-  mit gratiniertem Ziegenkäse, gebackener Tomate
und gerösteten Kürbiskernen 7,50
-  mit Geröstetem Hühnchen
und gekochtem Ei 8,00



Aperitifsalat
kleiner Rapunzelsalat
mit Champagnerdressing
2,90



VEGETARISCH

Käsegröstel // Chef Enk 8,00
Käseknödel in Salbeibutter gebraten
mit Kirschtomaten und Grana Padano

Rosenkohlgratin 7,50
Rosenkohl mit Drillingen und Kirschtomaten
gebraten in Frischkäserahm mit Parmesan gratiniert

Medipasta 7,50
Penne mit geschwenktem mediterranem Gemüse,
Tomatensugo und Grana Padano

PASTA

Maultaschen // Meister Henning 8,50
Maultaschen mit Fleischbrät in Butter geröstet
mit Kräuterquark

Schinken-Lauch-Penne 9,50
Penne mit Kochschinken, Lauch, Tomaten,
Olivenöl, Rahm und Grana Padano

Deluxe Pasta 13,80
Tagliatelle mit getrüffeltem Rahm,
Kirschtomaten und gerösteten Riesengarnelen



Seeterrasse Cospuden
Restaurant auf dem Wasser

FISCH

Whiskey-Lachsforelle
in Whiskey gebeiztes Lachsforellenfilet
auf großem Kartoffelrösti
mit Schmand und Dill
11,50

Dorade
Dorade am Stück gebraten
mit gebutterten Petersilienkartoffeln
und kleinem Fenchel-Zucchini Salat
15,50

Zanderfilet
Gebratenes Zanderfilet
auf Rahmsauerkraut
und gebutterten Petersilienkartoffeln
16,50

FRISCHTAG

Immer Donnerstag: Fangfrischer Fisch und Muscheln.
Tagesaktuelle Gerichte können Sie der Tafel entnehmen.

Steak au four 12,80
mit Würzfleisch überbackenes Schweinestaeak
mit Buttererbsen und Pommes Frites

Schweinebäckchen klein 9,50 / groß 11,50
in Portwein geschmorte Bäckchen vom Landschwein
auf Kartoffelstampf und geschmolzenen Schalotten

Cospudener Himmelreich 12,80
Kasselernacken, Blutwurst und Boulette
mit Fasskraut, Salzkartoffeln und Senf

Gegrillte Hühnchenbrusttranchen 12,50
mit Basilikum auf
Fenchel-Orangen-Tagliatelle

Großer Burger (200g Rinderhack) 13,00
belegt mit Cheddarkäse, Tomate, Gurke
und Steakhouse-Pommes

FLEISCH

Szegediner Goulasch 8,50
saftiger Schweinegoulasch mit Kraut, Zwiebeln,
gebutterten Knödeln und Smetana

Schnitzel Hamburger Art 12,50
paniertes Schweineschnitzel auf Bauernbrot
mit Spiegelei und kleinem Gurkensalat

Rinderzunge klein 10,50 / groß 12,50
in Rosinensoße, mit hausgemachten
Kartoffelkroketten und Buttererbsen

Dünne Scheiben vom Rinderfilet 18,50
kurzgegrillt, mit Ruccola, Grana Padano,
gegrilltem Gemüse und Zitronensaft

Rinderfiletsteak 02 23,50
200g Filetsteak mit Kräutern gegrillt,
Kroketten und Pfefferrahm

DESSERT

Zwetschgenröster mit Nougatparfait 4,50

Apfelstrudel mit Eis und Vanillesoße 4,50

Palatschinken mit Rumtopf Früchten 6,50

Schokoladenbecher 5,00
3 Kugeln Schokolade, 1 Kugel Vanille,
Haselnusskrokant, Schokoladensoße und Sahne

Pflaumenbecher 5,50
2 Kugeln Vanille, 2 Kugeln Schoko,
warme Zimtpflaumen, Sahne

Schwedeneisbecher 5,00
2 Kugeln Vanille, 1 Kugel Schokolade,
Apfelmus, Eierlikör und Sahne

Wicki 5,00
Kinderschwedeneisbecher ohne Eierlikör

EIS

Vanille
Schokolade
Erdbeere
Banane
Haselnuss

Jede Kugel Eis
1,20

Portion Schlagrahm
0,50

KIDS ON SEA

Kinderpenne
Penne Rigate
mit fruchtiger Tomatensoße
4,50

Putenschnitzel
Gebacken in Wiener Panade
mit Pommes Frites und Ketchup
5,50

Lachsfilet
kleines Lachsfilet an Kartoffelstampf
und Tomatensoße
6,50



Seeterrasse Cospuden

Restaurant auf dem Wasser

WASSER / LIMO / SÄFTE

Tafelwasser Still / Kohlensäure	0,20 l / 1,50	Pint / 2,90
Bad Brambacher Mineralwasser Naturell / Medium	0,25 l / 2,00	0,75 l / 4,90
Coca Cola Coca Cola light / Fanta / Sprite / Spezi	0,20 l / 1,90	Pint / 3,40
Thomas Henry Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon	0,20 l / 2,20	
Bauer Säfte Apfelsaft naturtrüb / Orangensaft / Kirschsafte / Banane Rhabarber / Erdbeere / Johannisbeere / Pflaume	0,20 l / 2,10	Pint / 4,00
Saftschorlen	0,20 l / 2,00	Pint / 3,90

BIER & CIDER

Ur-Krostitzer Pilsner vom Fass	0,30 l / 2,30	0,50 l / 3,60
Ur-Krostitzer Schwarzbier vom Fass	0,30 l / 2,30	0,50 l / 3,60
Paulaner Weißbier vom Fass	0,30 l / 2,50	0,50 l / 3,90
Döllnitzer Ritterguts-Gose		0,50 l / 3,60
Gose mit Himbeer-, Kirsch oder Waldmeistersirup		0,50 l / 3,80
Bulmers Original Irish Cider		Pint / 4,50
Bulmers Pear Irish Cider		Pint / 4,50
Radler / Diesel	0,30 l / 2,30	0,50 l / 3,60
Weißbier mit Banane / Kirsch / Cola	0,30 l / 2,50	0,50 l / 3,90
Jever fun alkoholfrei		0,33 l / 2,20
Paulaner Weißbier alkoholfrei		0,50 l / 2,90

KAFFEE, TEE, SCHOKOLADE

Espresso einfach / doppelt		1,90 / 3,20
Espresso macchiato		2,00
Kaffee klein / groß		1,90 / 3,10
Milchkaffee		3,20
Cappuccino		2,40
Latte macchiato		3,30
Latte macchiato mit Aroma Karamell, Haselnuss, Kokos, Mandel, Vanille		3,60
Kaffee koffeinfrei klein / groß		1,90 / 3,30
Getreidekaffee klein / groß		1,70 / 3,00
Getreidemilchkaffee		3,20
Caffè Cointreau doppelter Espresso, Cointreau, Rohrzucker, Milchschaum		5,20
Irish Coffee doppelter Espresso, Irish Whiskey, Rohrzucker, Schlagrahm		5,20
Italian Coffee doppelter Espresso, Brandy, Amaretto, Rohrzucker, Schlagrahm		5,20
Tee Darjeeling / Earl Grey / Grüntee / Früchtetee Rooibos-Orange / Assam		2,10
Tee von frischer Minze		2,10
Heiße Zitrone		1,90
Trinkschokolade		2,90
Trinkschokolade mit Aroma		3,20
Weiße Schokolade		2,90
Weiße Schokolade mit Aroma		3,20
Schlagrahm für Trinkschokolade		0,30
Heiße Milch		1,90
Heiße Milch mit Honig		2,20

WEIN VOM FASS

Grüner Veltliner Österreich	0,20 l / 3,80	0,50 l / 8,50 1,00 l / 14,50
Blauer Zweigelt Österreich	0,20 l / 3,80	0,50 l / 8,50 1,00 l / 14,50
Weinschorle weiß		0,20 l / 3,80
Rieslingschorle (nicht vom Fass)		0,20 l / 4,20



Seeterrasse Cospuden
Restaurant auf dem Wasser

WEISSWEIN

11er Riesling trocken

Deutschland, Nahe, Weingut Theo Enk
Feinduftiger, milder Riesling von der Nahe, äußerst frisch, unbeschwert und klar

0,20 l4,00 Flasche 1,00 l 18,00

10er Müller-Thurgau trocken

Deutschland, Franken, WV Thüngersheim
eleganter Wein mit leichter Mineralität, schönem Duft, Äpfel, Aprikose, milde Säure

0,20 l4,40 Flasche 0,75 l 15,00

11er Gutedel trocken

Deutschland, Saale-Unstrut, Weingut Bad Sulza
charmante Frucht, klarer Stil, wenig Säure ein äußerst bekömmlicher Wein aus der Heimat

0,20 l4,80 Flasche 0,75 l 16,50

11er Grauburgunder trocken

Deutschland, Pfalz, Weingut Andreas Diehl
saftig-fruchtiger Wein aus dem Südteil der Pfalz, unbeschwert, geringe Säure

0,20 l5,00 Flasche 0,75 l 16,50

11er Weißburgunder «Schloßberg»

Deutschland/ Pfalz, Weingut Schäffer
überaus rassischer Wein, glasklar und frisch direkt unterhalb des historischen Hambacher Schlosses stehen die Reben für diesen Wein

Flasche 0,75 l20,00

11er Riesling Kabinett «unplugged»

Deutschland/ Nahe, Weingut Tesch
Kompromisslos wurde diesem Wein der technologische «Stecker» gezogen, Spontangärung und starke Ausdünnung in den Rebärten sind die Grundlage für diesen wunderbar klaren und trockenen Nahe-Riesling

Flasche 0,75 l22,50

11er Muscat Sec Frankreich

Languedoc-Roussillon, Domaine Lafage
knackig-aromatischer Wein der «glaubt mir» sehr sexy über den Gaumen rollt

Flasche 0,75 l18,50

10er Critone

Italien, Kalabrien, Librandi
Chardonnay, Sauvignon blanc, saftig-fruchtig, Klasse-Wein vom Vorzeige-Winzer Librandi

Flasche 0,75 l23,00

ROTWEIN

09er Merlot

Frankreich, Roussillon, Sieur d'Arques
Klassiker, dunkle Früchte, stoffiger und harmonischer Wein aus dem warmen Süden Frankreichs

0,20 l4,00 Flasche 1,00 l 18,00

10er Dornfelder «mentor»

Deutschland, Württemberg, Remstallkellerei
saftige Frucht die Hand in Hand mit seiner weich-würzigen Art gefällt.

0,20 l4,20 Flasche 0,75 l 14,50

09er Ciro Rosso Classico

Italien, Kalabrien, Librandi
100% Gaglioppo, einer indigenen Rebsorte, verführerisches Beereneroma, geschmeidig

0,20 l4,40 Flasche 0,75 l 14,50

10er Nero d'Avola

Italien, Sizilien, Corte de Mori
saftig, jugendliche Frucht, Kirschtöne, ein Hauch von Vanille und Eukalyptus, mit seiner samtigen Art schmeichelt der Wein dem Gaumen

0,20 l4,50 Flasche 0,75 l 15,50

08er «Enguera» Crianza

Spanien, Valencia, Bodegas ENGUERA
tiefdunkles Rubinrot, kirschfruchtige Aromen, mit dem Feuer des spanischen Südens

0,20 l 4,50 Flasche 0,75 l 15,00

09er Primitivo Matervitae

Italien, Apulien, Torre Vento
alte Rebsorte die durch ihre Reife und Vollfruchtigkeit Charme entwickelt, die volle Beerenwürze

0,20 l5,00 Flasche 0,75 l 16,50

07er Chianti Classico

Italien/ Toskana, San Leonino
weich, attraktive Aromen von roten Beeren und Veilchen, sehr schön abgestimmt.

Flasche 0,75 l23,50

09er Médoc – Cru Bourgeois

Frankreich/ Médoc, Château Le Pey
klassische Johannisbeer- und Paprikatöne vermischen sich elegant mit feinen Röstaromen, dazu ein wenig Vanille, balsamische Noten und weiches Tannin

Flasche 0,75 l23,50

ROSADO ROSÉ BLANC DE NOIR

11er Navarra Rosado Spanien Navarra, Bodegas Marco Real

ansprechende fruchtbetonte Art, Erdbeeren, Kirsche, Vanille, weich, saftig ...

0,20 l3,90 Flasche 0,75 l13,50

11er Rosé Côtes de Catalanes Frankreich, Languedoc-Roussillon, Domaine Lafage

knackige frische Art, Erdbeeren, Kirsche, Vanille, weich, saftig ... 15:00 Uhr

0,20 l5,00 Flasche 0,75 l15,00

11er Blanc de Noir Spätburgunder Deutschland, Rheinhessen, Weingut Manz

Frucht trifft Frische. Weiß gekelterte Spätburgunder-Trauben, ausgesucht speziell für diesen Wein. Das Weingut Manz hat ihn für uns gefüllt und etikettiert – Voilà!

Flasche 0,75 22,00



Seeterrasse Cospuden

Restaurant auf dem Wasser

PROSECCO / CREMANT

Prosecco Spumante Viticoltori Ponte	0,10 l / 4,50	0,75 l / 27,50
Prosecco Frizzante Viticoltori Ponte		0,75 l / 18,00
Cremant de Limoux «1531» Loire / Brut		0,75 l / 33,00
Cremant de Limoux «1531» Loire / Rosé		0,75 l / 35,00
Champagner Reserve Grand Cru Brut Jean Pernet	0,75 l /	60,00

SCHNÄPSE / BITTERE

Radeberger Bitter 2 cl	1,90
Jägermeister 2 cl	1,90
Fernet Branca 2 cl	1,90
Becherovka Karlsbad 2 cl	1,90
Underberg (kleine Flasche) 2 cl	2,90
Chatreuse grün 2 cl	3,00
Chatreuse gelb 2 cl	3,00
Ramazzotti 4 cl	3,50
Aperol 5 cl	4,00
Campari Bitter 5 cl	4,00

KLARE BRÄNDE

Nordhäuser Doppelkorn 2 cl	1,90
Vodka Russian Standard 2 cl	2,00
Bailoni Wachauer Marillenbrand 2 cl	2,00
Sljivovitz Badel 2 cl	2,00
Fischergeist brennend serviert 4 cl	3,90
Obstler 2 cl	1,90
Williamsbirnenbrand, Morand 2 cl	2,20
Gin Tanqueray 2 cl	2,00
Gin Hendrick 's 2 cl	2,50
Grappa 2 cl	2,00
Grappa Brunello Casa del Cervo 2 cl	3,50

APERITIFS

Prosecco mit Aperol-Bitter	0,10 l / 5,50
Prosecco mit Crème de Cassis	0,10 l / 5,50
Campari Bitter auf Eis	5 cl / 4,00
Campari mit Soda / Tonic / Orange	4,50
Aperol Sprizz Prosecco, Aperol, Soda	5,00
Aperol Tonic Aperol, Tonic	4,50
Martini dry, rosso, extra dry, d'oro	5 cl / 3,80
Martini Soda	4,50
Southern Ginger Southern Comfort, Ginger Ale	5,50
HUGO Prosecco, Holunder, Limette, Minze, Soda	5,50
1:5 Ricard Pastis de Marseille & Wasser	2 cl / 3,50

LIKÖRE

Leipziger Allasch 2 cl	1,90
Southern Comfort 2 cl	1,90
Cointreau 2 cl	1,90
Baileys Irish Cream 2 cl	1,90
Amaretto di Saronno 2 cl	1,90
Limoncello 2 cl	1,90
Küstennebel / Flasche 0,20 l	2,00

DUNKLE BRÄNDE

J&B Scotch Blended Whisky 2 cl	2,00
Macallan - Speyside 12 years Malt 2 cl	4,00
Lagavulin Islay 16 years Malt 2 cl	4,00
John Powers Gold Label Irish Whiskey 2 cl	2,00
Bushmills Irish Malt 10 years 2 cl	4,00
Makers Mark 2 cl	2,50
Jack Daniel 's 2 cl	2,00
Brandy Cardenal Mendoza	4,00

Wiltehner NR.1 XO 5 cl	4,00 €
Cognac Lheraud VSOP 5 Jahre 2 cl	3,00 €
Cognac Lheraud Cuvee 20 Jahre 2 cl	6,50 €