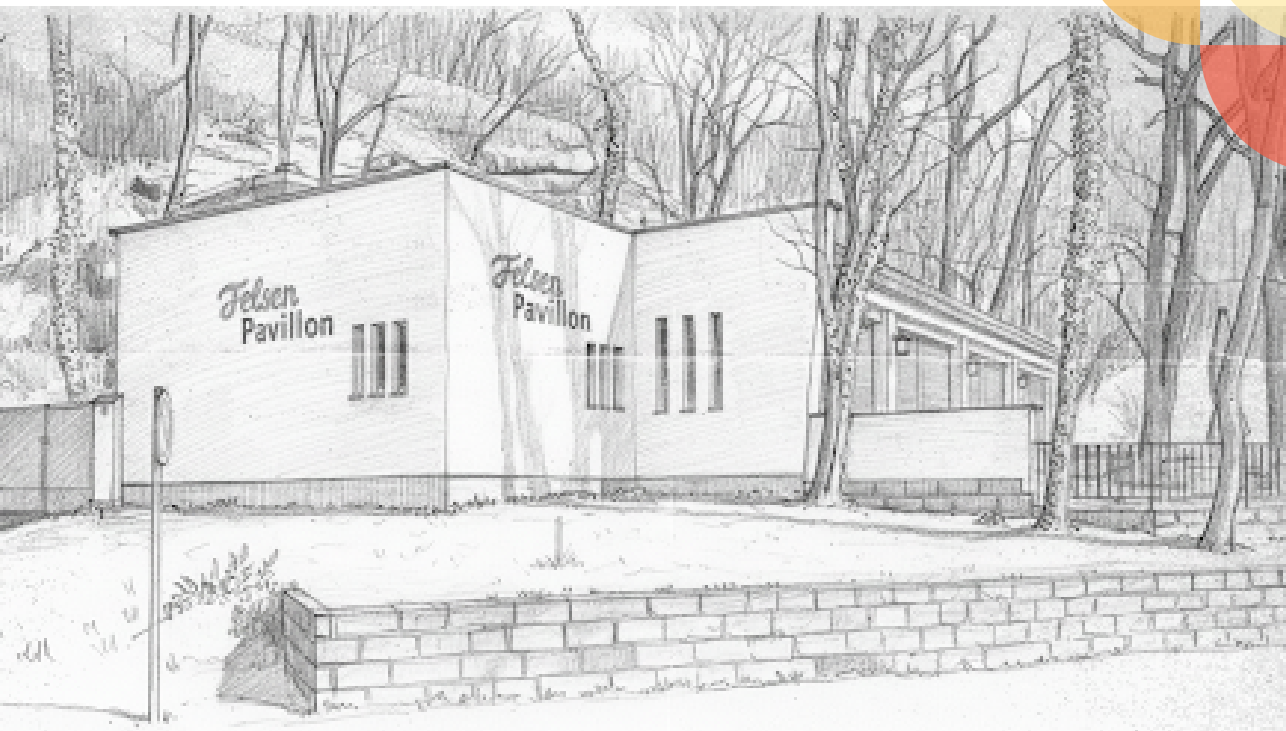


Felsen Pavillon

RESTAURANT | BIERGARTEN | EVENTLOCATION



Reservierungen unter: 0345- 22 60 37 30

www.felsenpavillon.de

Sehr geehrte Gäste,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage gerne von unserem Personal.

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie, dass es bei Änderungswünschen an Speisen einen Aufpreis geben kann.

Wir akzeptieren



Bargeld



PayPal

Felsenpavillon * Riveufer 6 * 06114 Halle (Saale) * www.felsenpavillon.de *
info@felsenpavillon.de * Inh. Veit-Hagen Braun

Felsen Pavillon

RESTAURANT | BIERGARTEN | EVENTLOCATION

·G·E·T·R·Ä·N·K·E·

Alkoholfreie Getränke

Wasser: klassik, still	0,2 l	2,4
	0,4 l	4,0
Pepsi Cola, Mirinda, 7-up	0,2 l	2,6
	0,4 l	4,6
Mosti Cola (Diesdorfer Süßmost- u. Weinkelterei)	0,33 l	3,7
Schweppes: Tonic Water,	0,2 l	2,6
Bitter Lemon, Ginger Ale,	0,4 l	4,6
Wild Berry, White Peach		
Schorle: Kirsche, Apfel, Orange,	0,2 l	2,6
Birne, Grapefruit, Mango,	0,4 l	4,6
Säfte: Kirsche, Apfel, Orange	0,2 l	2,6
Banane, Birne, Grapefruit	0,4 l	4,6
Mango, Weißer Pfirsich		
Mosti Saftschorle: Rhabarber, Quitte	0,33 l	3,7
9Springe Brause:	0,33 l	3,7
Himbeere, Waldmeister		

Kaffee und Tee

Café Crema	2,9
Milchkaffee	3,9
Cappuccino	3,9
Espresso	2,4
doppelter Espresso	3,4
Latte Macchiato	4,2
Iced Latte	4,6
Heiße Schokolade	3,9
Tee: Kräuter, Grün, Schwarz ,	2,8
Hagebutte, Kamille, Früchte	
Chai Latte	4,2
Frischer Tee: Ingwer o. Minze	4,2

Felsen Pavillon

RESTAURANT | BIERGARTEN | EVENTLOCATION

·G·E·T·R·Ä·N·K·E·

Flaschenbier

Jever	0,33 l	3,9
Berliner Kindl Weisse	0,33 l	3,9
mit Himbeer- o. Waldmeistersirup		4,2
Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	3,9
Radeberger alkoholfrei	0,33 l	3,9
Allgäuer Edelweissbier alkoholfrei	0,5 l	4,9

Fassbier

0,3/0,5 l 3,9/4,9

Ur-Krostitzer Pilsener
Allgäuer Büble Hell
Allgäuer Edelweissbier
Sankt Jaro Schwarzbier
Freiberger Naturradler

Böllberger Biere

0,33 l 3,9

Böllberger Pils
Kellerbier Hell



Schaumwein

Rotkäppchen	0,1 l 0,75 l	3,8 17,5
Cidre- Apfelschaumwein (Diesdorfer Süßmost- u. Weinkelterei, Sachsen-Anhalt)	0,33 l	3,8

Felsen Pavillon

RESTAURANT | BIERGARTEN | EVENTLOCATION

·G·E·T·R·Ä·N·K·E·

Weisswein

Weißweinschorle	0,2 l	4,0
Soave	0,2/0,5 l	4,2/ 9,9
Silvaner-Grauburgunder	0,2/0,5 l	4,4/10,5
Elbling (Mosel)	0,2/0,5 l	4,7/11,0
Kerner (Hohenlohe, Baden-Württemberg)	0,2/0,5 l	5,0/12,0
Batuta (Macabeo & Sauvignon Blanc, Rioja)	Empfehlung 0,2/0,5 l	5,3/13,0
Lemberger „weiß gekeltert“ (Hohenlohe, Baden-Württemberg)	0,2/0,5 l	6,2/15,0
Weißburgunder (Weingut Born, Höhnstedt)	0,2/0,5 l	6,6/16,0

Rotwein

Rioja (Spanien)	0,2/0,5 l	4,5/11,0
Chianti (Italien)	0,2/0,5 l	4,5/11,0
Spätburgunder (Hohenlohe, Baden-Württemberg)	0,2/0,5 l	5,3/13,0
Marmellata (Merlot, Puglia)	Empfehlung 0,2/0,5 l	6,2/15,0
Lemberger (Hohenlohe, Baden-Württemberg)	0,2/0,5 l	6,6/16,0

Roséwein

Rioja Rosé (Spanien)	0,2/0,5 l	4,5/11,0
Schwarzriesling Weißherbst (Hohenlohe, Württemberg)	0,2/0,5 l	5,3/13,0
Pink Pony (Weingut Born, Höhnstedt)	0,2/0,5 l	6,6/16,0

Felsen Pavillon

RESTAURANT | BIERGARTEN | EVENTLOCATION

·G·E·T·R·Ä·N·K·E·

Mixgetränke

Gingerino (Weißwein, Ginger Ale, Orange)	0,3 l	7,0
Aperol Spritz (Sekt, Mineralwasser, Aperol, Orange)	0,3 l	7,0
Limoncello Spritz (Sekt, Mineralwasser, Limoncello, Zitrone)	0,3 l	7,0
Ramazzotti Rosato Tonic (Ramazzotti Rosato, Tonic, Limettenscheibe)	0,3 l	7,0
Lillet Wild Berry (Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren)	0,3 l	7,0
Lillet White Peach (Lillet, Schweppes White Peach, Pfirsich)	0,3 l	7,0
Gin & Tonic	0,3 l	7,5
Havana & Cola	0,3 l	7,5

Shots

Dry Gin	2 cl	2,3
Smirnoff Vodka	2 cl	2,3
Alpenschnaps Obstler Marille	2 cl	2,3
Alpenschnaps Obstler Haselnuss	2 cl	2,3
Grappa	2 cl	2,3
Limoncello	2 cl	2,3
Tequila, gold / silber	2 cl	2,3
Becherovka Karlovarska Original	2 cl	2,3
Havana Club Anejo 3 J.	2 cl	2,3
Don Pablo Spiced Rum	2 cl	2,3
Jägermeister	2 cl	2,3
Schierker Feuerstein	2 cl	2,3
Ouzo	2 cl	2,3
Baileys	2 cl	2,3
Jim Beam	2 cl	2,3
Ramazzotti	2 cl	2,3
Tullamore Dew	2 cl	2,7

Felsen Pavillon

RESTAURANT | BIERGARTEN | EVENTLOCATION

·S·N·A·C·K·S·

Pommes Frites <i>rot/weiss</i>	5,9
Milchreis <i>Zucker & Zimt/Apfelmus</i>	6,9
Würzfleisch <i>Ciabatta/überbacken mit Gouda</i>	7,9
Soljanka  <i>Sauerrahm/Ciabatta</i>	8,5
Kartoffelecken <i>aromatisiert mit Kräuteröl/Knobi-Dip</i>	8,5
Knusprige Putenstreifen <i>Marinierte Putenbrust in Bierteig/Knobi-Dip</i>	8,9
Loaded Fries  <i>Pommes/Pulled Pork/Chili-Cheese</i>	13,9

·S·A·L·A·T·E·

Saisonaler Salat <i>Lollo Rosso/Eisberg/Rucola/Gurke/Paprika/ Radieschen/Ciabatta</i> Wahlweise: Joghurt- oder Erdbeerdressing	13,9
+ Hirtenkäse, Rote Zwiebeln & Oliven & Joghurtdressing	3,0
+ Burrata & Kirschtomaten & Erdbeerdressing	4,5
+ Kräutermatjesfilet, Apfel, Kapern  Rote Zwiebeln & Joghurtdressing	5,2
+ Gebratene Putenstreifen & Parmesan  & Joghurtdressing	5,2
+ flambierter Ziegenkäse, Kirschtomaten & Erdbeerdressing	5,2

Felsen Pavillon

RESTAURANT | BIERGARTEN | EVENTLOCATION

·HERZHAFTES·

Bauernfrühstück  15,9

Kartoffel/Ei/Zwiebel/Bockwurst/Bacon/Gewürzgurke

Bauernfrühstück „Vegi“ 15,9

*Kartoffel/Ei/Zwiebel/Spinat/Hirtenkäse/
Kirschtomaten/Gewürzgurke*

Leber & Zwiebel  15,9

*Zarte Schweineleber/Apfel/Zwiebel/
Bratkartoffeln*

Käseschnitzel 16,5

2 panierte Goudaecken/Tartarsoße/Bratkartoffeln

Bauernfrühstück „Pulled Pork“  16,9

*mariniertes mageres Eisbeinflfleisch/
Chili-Cheese-Soße/Krautsalat/Gewürzgurke*

Eisbeinsülze 17,5

Remoulade/Bratkartoffeln/Salat

Matjes „Hausfrauen Art“  18,5

*Kräutermatjesfilet/Bratkartoffeln/Salat
Hausfrauenmarinade: Sauerrahm/Zwiebel/Apfel/
Gewürzgurken*

Schnitzel Champignons  18,9

*Schweineschnitzel/Rahmchampignons/Kartoffelecken/
Salat*

Schnitzel „au four“  19,9

*Schweineschnitzel/Würzfleisch/Gouda/
Bratkartoffeln/Salat*

Nicht alles geschafft? Kein Problem!

Wir geben euren Resten gerne eine zweite Chance für zuhause.

Verpackung: 0,80 €

Felsen Pavillon

RESTAURANT | BIERGARTEN | EVENTLOCATION

·P·A·S·T·A·

Pasta & Tomatensoße <i>mit Parmesan</i>	9,9
Aglío e Olio <i>Bavette/Knoblauch/Chili/Rucola/Tomaten/ Olivenöl/Parmesan</i>	13,9
+extra Burrata	4,5
+extra Garnelen	5,5
Carbonara 🐷 <i>Bavette/Schinkenspeck/Ei/Sahne/Parmesan</i>	14,9
Pasta Jägerschnitzel 🐷 <i>Panierte Jagdwurstscheiben/Tomatensoße/ Parmesan</i>	15,9
Pasta Räucherlachs 🐟 <i>Zitronensoße/Parmesan/Blattspinat/Rote Zwiebel</i>	17,9

·S·Ü·S·S·E·S·

Heiße Waffeln <i>Apfelmus/Vanillesoße/Schlagsahne Vanilleeis/Waldbeerensoße/Schlagsahne Vanilleeis/Schokosoße/Schlagsahne</i>	7,9
Eistörtchen <i>Vanilleeis/Apfelmus/Eierlikör/Schlagsahne Vanilleeis/Waldbeeren/Schlagsahne</i>	7,9
Kuchen #nach Angebot#	Stk. 4,0

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage gerne von unserem Personal

Special

Cremige Kürbissuppe

8.90 €

vom Hokkaido & Butternuss mit
Kokosmilch verfeinert

Wildgulasch

23.50 €

Wildschwein & Mufflon mit Waldpilzen |
Rotkraut | Kartoffelklöße | Salat