

Der Maurische Saal – Zeitgeist des 19. Jahrhunderts

Ein prächtiges Stück Architekturgeschichte des 19. Jahrhunderts am Bodensee ist der Maurische Saal. Vollendet wurde dieses Beispiel architektonischen Zeitgeistes im Jahr 1887. Im orientalischen Ambiente des Saales feierte die wohlhabende Konstanzer Bürgerschaft viele Jahrzehnte lang ihre großen Bälle und beging ihre Festlichkeiten. Die planerische Urheberschaft des Festsaales mit der prägenden Spiegelwand wird dem Stuttgarter Architekt Prof. Otto Tafel zugeschrieben. Besonders die drei großen Spiegel - jeder misst stattliche 2 Meter Breite und 4,5 Meter Höhe – werden als prägend für den Saal hervorgehoben. Zu ihrer Zeit waren dies die größten Spiegel in Europa und wurden mit der Eisenbahn aus Russland importiert.

Viele Elemente der klassischen maurischen Architektur hat Prof. Otto Tafel in diesen Saal eingebracht. Die drei großen Spiegel – direkt gegenüber dem Haupteingang – befinden sich in großen von Säulen gestützten Rundbogen. Sie lassen den rund 6 Meter hohen Saal wirklich mächtig erscheinen. An den Seiten und zwischen den Spiegeln sind Nischen mit Gold verkleideten, hufeisenförmigen Bogen eingearbeitet. Eine Vielzahl kleiner Fächerbogen bildet den Übergang der Wände zur Decke, an deren Rand ein breites florales Band mit floralen Mustern verläuft. Die zentralen Sternmotive an der Decke werden durch rote Ornamentbänder gebildet, die stilisierten Rankenornamente (Arabesken) von ihnen eingefasst. Von der Decke hängen zwei 18 -flämmige Leuchter, einst sicherlich mit Wachskerzen bestückt.

Die vorherrschenden Farben sind beige als Hintergrund, rot und blau für die Ornamente. Und natürlich reichlich echtes Blattgold für die optischen Höhepunkte der Decke. Getreu dem maurischen Vorbild hielt sich Architekt Tafel an die Vorgabe, dass im Inneren orientalischer Bauwerke selbst kleinste Flächen mit den immer wiederkehrenden Ornamenten geschmückt sind. Diese Freude an den Flächen füllenden Mustern hat ihren Ursprung im islamischen Glauben, der – im Gegensatz zum Christentum – keine figürlichen Darstellungen seiner Gottheit erlaubt. Durch die Vielzahl der Ornamente soll der Betrachter von eigenen figürlichen Vorstellungen abgelenkt werden. Nur in einem wesentlichen Punkt weicht Tafel von den maurischen Originalen ab.

Da es sich beim Maurischen Saal nicht um eine religiöse Stätte handelte, verzichtete der Architekt auf die typischen kalligraphischen Elemente, die in Form von Schriftbändern Verse aus dem Koran wiedergeben. Nur über der Eingangstür ist ein solches Stilelement zu finden. Es besteht aus vier Worten, die den Sinn „zur Verehrung des Herrn Abii Abdullah“ ergeben.

CHAMPAGNER UND SECCO

Laurent Perrier La cuvée Brut Champagne, Frankreich



Chardonnay 50 bis 55%

Pinot Noir 30 bis 35%

Meunier 15 bis 20%

Blass goldene Farbe. Zartes Bukett von frischen Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Die Komplexität zeigt sich in den aufeinanderfolgenden Noten von Weinberg-Pfirsich und weißen Früchten. Perfekte Ausgewogenheit zwischen Frische und Finesse mit ausdrucksvollen Fruchtaromen im Finale.

0,75 l Flasche € 95,00

0,375 l Flasche € 57,00

Secco

Weingut Kastanienhof



Dominic Leber, Bodenheim, Deutschland

Dieser Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure schmeckt eisgekühlt am Besten.

Ein Sommergetränk, das auch den Rest des Jahres Saison hat.

0,75 l Flasche € 38,00

0,10 l Glas € 6,00

APERITIF – ALKOHOLFREI

PriSecco

**Manufaktur Jörg Geiger,
Schlat, Deutschland**



Manufaktur Jörg Geiger

Nuanciert, komplex und vielfältig wie ein erlesener Wein
oder Schaumwein, aber OHNE Alkohol!

Rotfruchtig €10,00

Wiesenobst, Schwarze Johannisbeere und Sauerkirsche

Apfelsinfonie: €10,00

Wiesenobst, Kräuteraromen und Karamellnoten

APERITIF – MIT ALKOHOL

Kir Secco € 6,50

Kastanienhof Secco, Cassis

Aperol Sprizz € 7,50

Aperol, Secco, Soda

Hugo € 8,50

Kastanienhof Secco, Holunderblütensirup, Limetten, Soda

Herbert – Hugos fruchtiger Bruder € 8,50

Himbeersirup, Kastanienhof Secco, Soda

Negroni € 9,50

Campari, Martini Rosso, Gin

Campari-Halm € 9,50

Campari, Grand Marnier, Orangensaft, Grapefruitsaft,
Limettensaft, Secco

Martini bianco / rosso / extra dry € 5,50

Sandemann Portwein € 5,50

Sandemann Sherry € 5,50

Pernod € 6,00

Cynar-Soda € 5,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Liebenzeller Mineralwasser

mit Kohlensäure oder still

0,25 l Flasche	€ 4,00
0,50 l Flasche	€ 5,50
0,75 l Flasche	€ 7,50

Coca-Cola

Coca-Cola, Light, Zero

0,2 l Flasche	€ 3,00
0,5 l Karaffe	€ 5,50

Fanta oder Sprite

0,25 l Karaffe	€ 3,00
----------------	--------

Schweppes

Bitter Lemon, Ginger Ale

0,2 l Flasche	€ 3,50
---------------	--------

Fever Tree

Tonic Water

0,2 l Flasche	€ 3,90
---------------	--------

SCHLÖR SÄFTE VOM BODENSEE

Apfelsaft

Orangensaft

Traubensaft weiß

Johannisbeersaft



Säfte mit Stil

0,2 l Flasche	€ 3,50
---------------	--------

Multivitaminsaft oder Rhabarbernektar

0,25 l Karaffe	€ 3,50
----------------	--------

Saftschorle

0,25 l Karaffe	€ 3,20
----------------	--------

0,5 l Karaffe	€ 5,20
---------------	--------

BIERE VOM FASS

Fischerin vom Bodensee Das helle Lagerbier

0,3 l € 3,50

0,4 l € 4,50

Helles Lager Radler Süße oder Sauer

0,3 l € 3,50

0,4 l € 4,50

FLASCHEN BIERE

Ruppaner Hefeweizen Hell oder Dunkel



0,5 l € 4,50

Ruppaner Kristallweizen

0,5 l € 4,50

Schimmele Naturtrübes Pils

0,33 l € 3,50

ALKOHOLFREIE BIERE

Maisels Weissen

0,5 l € 4,50

Bleifrei -Naturtrüberbiergenuss

0,33 l € 3,50

SPEZIALITÄTENWEINE AUS MAROKKO 0,75L

Seit römischen Zeiten betreiben die Menschen in
Marokko Weinbau.

Daraus entwickelten sich hervorragende
marokkanische Weine!

Nach den Muslimen kamen Spanier und Franzosen mit
einer neuen Weinbaublüte.

Nach der Unabhängigkeit (1956) wurde ein
Qualitätsweingesetz in Anlehnung
an das französische System eingeführt.

People in Morocco have been growing grapes
since Roman times.

From this developed excellent Moroccan wines!
After the Muslims came the Spanish and French with a
new flowering of viticulture.

After independence (1956), a quality wine law was
introduced based
on the French system.

Appellation d'origine garantie (AOG Prädikat) =
ins Deutsche Übersetzt etwa "garantierte
Herkunftsbezeichnung",
das dem französischen AOC Prädikat für Weine aus
bestimmten,
oft auch ausgezeichneten Lagen entspricht.

WEISSWEIN

Domaine de la Zouina Blanc AOG -trocken 0,75 l
Guerrouane € 30,00
Beni M'Tir

In dieser Cuvée geht der aromatische und expressive
Sauvignon Blanc mit dem gefälligen Chardonnay eine
harmonische Verbindung ein, feine Zitrusaromen gepaart
mit Noten von exotischen Früchten.

ROSÉWEIN

Ksar Rosé AOG -halbtrocken 0,2 l

Cinsault € 7,00

Celliers de Meknès

Die Farbe ist seidig-rosa, das Bouquet duftet nach Rosenblättern und die vollreifen Trauben ergeben einen kräftigen Roséwein, der lange nachklingt.

ROTWEIN

Les Trois Domaines Rouge 0,2 l

AOG -trocken € 8,00

Cinsault, Granche,

Carignan, Alicante

Guerrouane, Celliers de Meknès

Seine Farbe ist ein helles rubinrot. duftet nach roten Früchten, schmeckt vollmundig, kräftig mit leicht würzigen Noten und im Abgang bleibt der üppige Fruchtgeschmack erhalten.

Domaine de Sahari -trocken 0,75 l

Cabernet Sauvignon, Merlot € 33,00

Guerrouane, Celliers de Meknès

Rubinrote Farbtöne. Intensives Bouquet mit Aromen von roten und schwarzen Früchten sowie Leder.

Am Gaumen fein und elegant mit einem Hauch von Holz.

Der Wein wird 15 Tage in Edelstahlbehältern vergoren

und anschließend 6 bis 8 Monate in Fässern ausgebaut.

L'Excellence de Bonassia 0,75 l

AOG -trocken € 38,00

Cabernet Sauvignon, Merlot

Beni M'Tir

Ein breites Spektrum an Aromen von Himbeeren, Johannisbeeren und reifen Erdbeeren.

Dieser marokkanische Wein ist rund und nachhaltig sowie körperreich. Am Gaumen ist er weich und saftig.

Der Ausbau des Weines erfolgt in Barriquefässern aus der Region Meknès.

WEISSWEINE

Deutschland

Gutswein Müller-Thurgau 0,2 l

QW -feinherb € 8,00

Staatsweingut Meersburg, Bodensee

Ein herzlich saftiger Wein mit grünen Aromen und natürlicher Restsüße und feinfruchtiger Säure.

Ein perfekter Begleiter für sommerliche Abende sowie kräftigem Käse und Meeresfrüchten.

Burgstall Grauerburgunder 0,2 l

QW -trocken € 8,00

Winzerverein Hagnau, Bodensee

Tiefes Sonnengelb im Glas. Eine elegante Pinot-Nase, mit dem Duft von frischen Äpfeln und mineralisch-nussigen Akzenten. Am Gaumen klingende Frucht, füllige Statur, gestrafft von lebendiger Fruchtsäure.

Der klassische Speisenbegleiter, der immer passt.

Weißburgunder QW -trocken 0,2 l

Markgraf von Baden, Bodensee € 8,00

Feingliedriger Duft mit Aromen die an reife Birnen, saftige Äpfel, honigschwere Blüten und reife Haselnüsse erinnern. Leichte exotische Noten von Ananas im Hintergrund. Am Gaumen saftig und frisch mit gut eingebundener Säure, aromatischem Finale und guter Länge.

Rüdesheimer Riesling VDP – 0,2 l

trocken Balthasar Ress, Rheingau € 8,50

Helles Steinobst, süßer Apfel. Am Gaumen feinsaftig und frisch. Leicht, fließend. Klare Frucht, heller Pfirsich, ganz feine Kräutrigkeit und ziseliert sich einarbeitende Säurestruktur. Zitrische Saftigkeit mit feinem Grapefruitbitter im Nachhall.

Auxerrois QW -trocken 0,75 l

Weingut Schloss Rheinburg, Bodensee € 40,00

Der Auxerrois ist die Antwort auf einen frischen, fruchtigen und dennoch bekömmlichen Sommerwein. Im Geruch präsentiert er frische Aromen von Ananas, Aprikose und Pfirsich. Die gärungseigene Kohlensäure verleiht ihm am Gaumen Frische.

Sauvignon Blanc QW -trocken 0,75 l

Schloss Rheinburg, Bodensee € 36,00

Ganz getreu seiner stilistischen Vorbilder aus Neuseeland ist der Sauvignon Blanc eine explosive Aroma-Mischung aus Exotik und frischen vegetativen Noten. Frisch im Glas, entfaltet er den Geruch von frischwirkenden Aromen wie Stachelbeeren, Brennnessel und Limette. Diese Aromen werden nach kurzer Zeit von tropischen, exotischen Noten untermalt.

Kapellenberg Chardonnay 0,75 l

im Holzfass gereift -trocken € 48,00

Lorenz Keller, Bodensee

Mit seiner Komplexität und seiner Kraft ist dieser Chardonnay eine Wucht. Harmonisch und vielschichtig, finessenreich und feinnervig, so muss ein großer Chardonnay sein. Ca. 8-monatiger Ausbau in neuem Barrique, typische Frucht gepaart mit eingebundener Holzaromatik.

Italien

Lugana DOC -trocken 0,75 l

Weingut Azienda Zenato, € 42,50

San Benedetto, Peschiera del Garda

Grün und saftig ist die Frucht dieses Luganas, mit Aromen von Grapefruit, Zitrone und knakigem grünem Apfel. Eine feine Mandelnote darf natürlich nicht fehlen. Am Gaumen dann die ganze Frische, für die Lugana so geliebt wird. Ein duftiger Weißer mit der betonten Frucht.

Rosé

Deutschland

Gutswein Spätburgunder 0,2 l

Rosé -feinherb € 8,50

Staatsweingut Meersburg, Bodensee

Die natürliche Restsüße und eine filigrane Fruchtsäure zeichnen diesen Wein aus. Der Duft von Himbeeren, Wassermelone und Rhabarber zeigt das verspielte Aroma diese Spätburgunders.

ROTWEINE

Deutschland

Spätburgunder Rotwein 0,2 l

Mönchspfad -trocken € 9,00

Weingut Kastanienhof, Bodenheim

Deutscher Qualitätswein aus Rheinhessen

Außergewöhnlich. Dicht und kraftvoll mit einem Hauch Vanille.

Cuveé Noir QW -trocken 0,75 l

Schloss Rheinburg, Bodensee € 32,50

Cabernet, Pinot Noir, Dornfelder

Anfangs durchströmen rote Früchte, unterstützt durch pfeffrige Nuancen die Nase. Gefolgt von leichten, süßlichen Vanille- und Röstaromen. Letztere sind dem Ausbau im Holzfass geschuldet.

Eine Aromen-Explosion in Mund und Nase.

Italien

I Tratturi Primitivo Puglia 0,2 l

IGT -trocken € 8,00

Weingut Feudi di San Marzano, Apulien

Der Primitivo strahlt in dunkler, rubinroter Farbe mit violetten Reflexen. Intensive Aromen nach Pflaumen und Kirsche dominieren die Nase. Am Gaumen folgt ein würziger Charakter mit Anklängen nach Rosmarin und Vanille. Voller Körper, balanciert und kräftig.

Spanien

Rioja Tinto DOCa La Vendimia 0,75 l

Palacios Remondo, Rioja € 40,00

Ein moderner Rioja aus den traditionellen Rebsorten Tempranillo und Grenache. In der Nase intensive Aromen von roten Beeren, Süßkirschen und Gewürzen. Viel Schmelz und Dichte.

Dehesa Gago Toro Tinto D.O. -trocken 0,75 l

Weingut Telmo Rodriguez, Toro € 35,00

Intensiv würzige Nase von rotem Paprika und Chili. Sanft am Gaumen. Die markante Frucht von Brombeeren und Orangen wird begleitet von schokoladigen Tanninen, dass ein stabiles Rückgrat gibt.

Frankreich

Bordeaux Supérieur -trocken 0,75 l

Merlot, Cabernet Sauvignon € 29,00

Weingut Château Roc de Levraut

Der Bordeaux von Château Roc de Levraut ist eine wundervolle, französische Rotwein-Cuvée aus den Rebsorten Merlot (80%) und Cabernet Sauvignon (20%). Im Glas schimmert dieser Wein in einem dunklen Purpurrot mit glänzenden rubinroten Highlights.

Dieser Rotwein erfreut mit einem fruchtbetonten Bouquet nach roten und schwarzen Fruchtaromen sowie zarten Vanillenoten. Der Gaumen wird von einer herrlich reichhaltigen Frucht mit saftig rundem Tannin dominiert ehe dieser französische Wein mit einem schön ausbalancierten Nachhall schließt.

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee	€ 3,00
Espresso	€ 3,00
Espresso Macchiato	€ 3,20
Doppelter	€ 4,70
Cappuccino	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 4,00
Tasse Milchkaffee	€ 4,00
Tasse heiße Schokolade	€ 3,50
Tasse koffeinfreier Kaffee	€ 3,00

DIGESTIFAUSWAHL

Senft Schnäpse	2 cl	4 cl
- Pfirsich	€ 4,20	€ 8,40
- Mirabelle		
- Cöxchen		
- Tresterbrand		
- Kirsche		

SENFT
DESTILLERIE

Rebholz Edelbrände	2 cl	4 cl
- Sauerkirschlikör	€ 4,50	€ 9,00
- Brombeerlikör		
- Cöxchen		
- Haferpflaume		
- Zibarten		
- Williams		
- Marc Bodensee	€ 5,80	€ 11,60



Rebholz

	2 cl	4cl
Nonino Grappa Chardonnay	€ 5,50	€ 11,00
Remy Martin	€ 6,50	€ 13,00
Hennesy V.S.O.P	€ 6,50	€ 13,00
Calvados Piere Magloire	€ 4,50	€ 9,00
Fernet Branca/Averna/Ramazotti	€ 3,50	€ 6,50