

Willkommen in der

Täglich, aber nicht alltäglich!

**SONDERBAR**



In die SonderBar zu gehen, ist für viele von Ihnen fast schon eine liebgewordene Gewohnheit. Kein Wunder: Die Stimmung ist gut, man trifft nette Leute, flirtet oder amüsiert sich einfach nur. Mit unseren wechselnden Angeboten wollen wir stets am Puls der Zeit sein und Ihnen abwechslungsreiche sowie spannende Gastronomie bieten. Das Geheimnis, warum es in der SonderBar nie langweilig wird, liegt aber auch in der ständigen Weiterentwicklung des Konzeptes. Wir wollen uns Ihren wechselnden Bedürfnissen stellen, ständig neue Erlebnisse schaffen, sowohl mit einer Vielzahl von Veranstaltungen als auch mit ständig wechselnden Angeboten auf der Speise- und Getränkekarte.

In die SonderBar zu gehen soll immer überraschend, spannend und erlebnisreich sein. Größten Wert legen wir auf

Ihre Zufriedenheit. Deshalb arbeiten wir seit vielen Jahren nur mit zuverlässigen Lieferanten, frischen Qualitätsprodukten, den besten Köchen und Kellnern unserer Stadt und verarbeiten alle Zutaten mit größter Sorgfalt. Wir haben uns vorgenommen, Sie mit kreativen Köstlichkeiten zwischen Tradition und Moderne, zwischen Hausmannskost und exotischen Spezialitäten zu verwöhnen. Ehrliche Trendgastronomie in Preis und Leistung, dieser Philosophie fühlen wir uns verpflichtet und streben ständig nach deren Erfüllung. Wir freuen uns über Ihren Besuch in der SonderBar.

Ihre Gastgeberfamilie  
Silke & Lutz Eisfeld mit Paul & Fritz  
Gastwirte & Hoteliers in Bernburg  
seit 1991

## *Küchenzeiten:*

**dienstags bis freitags:**

11:30 - 14:00 Uhr • 17:30 - 21:45 Uhr

**samstags:** 17:30 - 22:00 Uhr

**sonntags & montags:** Couchtag

## *Tischreservierungen:*

**Telefon:** 03471 333888

**Im Netz:** [info@sonderbar-bernburg.de](mailto:info@sonderbar-bernburg.de)

**[www.sonderbar-bernburg.de](http://www.sonderbar-bernburg.de)**

## *Zusatzstoffe:*

- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsstoff
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) Coffein
- 7) chininhaltig

**Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.**

## SonderBar(e) Suppen aus aller Welt

Tomatensuppe<sup>1</sup> 4,50 €

Soljanka 4,90 €  
der berühmte Ost-Klassiker

Brokkolicremesuppe 4,90 €  
mit Räucherlachsstreifen

**TIPP:** Noch nicht das passende  
Geschenk? Ob Weihnachten oder  
Geburtstage ...  
Verschenken Sie einen Gutschein  
für die Sonderbar!

Kartenzahlung bei uns gern  
möglich ab 20,00 Euro



## Vorspeisen, Snacks und sonstige

**„Körbchen“ 5,00 €**  
Kult gewordene, gebackene Teigecken  
serviert mit warmem Schmelzkäse-Dip  
und Kräuterquark

**gebackenes warmes Fladenbrot 5,00 €**  
mit Tzatziki oder **Kräuterquark**  
zusätzlich mit:

**Knoblauch gebacken + 1,00 €**  
**Käse überbacken + 2,50 €**

**Bruschetta 5,00 €**  
Tomaten-Zwiebel-Cocktail in feinstem  
Olivenöl & Knoblauch, auf warmem  
Baguette

**gerupftes Mozzarellabällchen 7,00 €**  
auf Tomatenscheiben mit Pesto, Aceto-  
Balsamico-Essig und buntem Pfeffer,  
dazu frisches Hausbrot

**panierter Feta 8,90 €**  
mit hausgemachtem (Cole Slaw) Kraut-  
salat<sup>2</sup>, Tzatziki, dazu Butter & Hausbrot

**überbackener Feta-Käse 8,90 €**  
mit Mais, Tomate, Gurke, Zwiebeln,  
Peperoni, Tzatziki, Butter & Hausbrot

**Nachos 7,50 €**  
Mais-Tortillachips mit Chili con Carne,  
Jalapeños und Cheddar-Käse überbacken

**drei Spiegeleier 8,50 €**  
serviert auf Bratkartoffeln & Salatbeilage

**drei Schweinefiletmedaillons 12,50 €**  
auf Röstinchen, mit Käse<sup>1</sup> überbacken  
und buntem Salatbouquet

**Broiler-Toast 8,90 €**  
zarte Hähnchenbrustfilets mit Ananas,  
Curry-Dip und Käse<sup>1</sup> überbacken auf  
Toast serviert

**feiner Norwegischer  
Räucherlachs 8,50 €**  
auf Röstinchen, dazu hausgemachter  
Senf-Dill-Dip & pochiertes Ei

**Ziegenkäse-Crostinies 8,50 €**  
ausgestochene Baguettetalen werden in  
Olivenöl leicht angeröstet, mit Kirschtomaten  
belegt, mit Ziegenkäse gratiniert  
und mit einem Salatbouquet serviert

**Black Tiger Garnelen 13,90 €**  
(6 Stück, geschält) in gutem Olivenöl mit  
Chili und Knoblauch gegart, dazu unser  
Hausbrot

**gebackenes Fladenbrot 13,90 €**  
bestrichen mit Sauerrahm und belegt  
mit Kirschtomaten, buntem Salat,  
gerösteten Zwiebeln und wahlweise mit:  
• **Rindfleischstreifen** (120 g) oder  
• **Hähnchenbrustfilet** (120 g)

## FlammkuchenBar

**Der Klassiker aus dem Elsass 9,90 €**  
hauchdünnes Pizzabrot mit Crème  
fraîche, Zwiebeln & Speck gebacken

**Italienischer Flammkuchen 9,90 €**  
knusprig gebacken mit Crème fraîche,  
Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikum-  
Pesto und Rucola

**Flammkuchen aus dem Meer 11,50 €**  
**wahlweise mit:**  
• feinem Räucherlachs, Crème fraîche & Dill  
• Thunfisch, Crème fraîche & Kapern  
• Krabben, Crème fraîche, Speck & Kresse

## SalatBar

### S.K.E.-Salat 9,90 €

Schinken, Käse (Gouda) & Ei auf gemischtem Salat der Saison mit Tomate und Gurke, dazu frisches Ofenbaguette, Dressing zur Wahl

### „Caesars Salat“ 9,90 €

frischer, knackiger Römersalat und Tomate mit kross gegrilltem Bacon, Croustons, Oliven, gerösteten Cashewkernen und frisch gehobeltem Parmesankäse, dazu frisches Ofenbaguette und Original Caesar-Dressing

### Salat Americano 9,90 €

bunt gemischter Salat mit frisch gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu unser Hausbrot, Dressing zur Wahl

### „SonderSalat“ 11,50 €

bunter Salatteller mit Feta, Oliven, milden Peperoni, Gurken, Zwiebeln, Kirschtomaten, Tzatziki, Butter & Hausbrot, Dressing zur Wahl

### Nacho-Salat 11,90 €

herzhafte Nachos mit Chili con carne und einem würzigen Käse-Salsa-Dip, werden bedeckt von Römer-Salat gemischt mit Lauch, Tomaten, Käse & Jalapeños

### Der Salat im „Selbstbausatz“

frische, gemischte, knackige Blattsalate der Saison, Strauchtomate, Salatgurke, rote Zwiebelringe und Sprossen, dazu unser Hausbrot u. ein Dressing zur Wahl

### Kleiner gemischter Salat 5,00 €

### Großer gemischter Salat 7,90 €

### Peppen Sie Ihre Salate nach Ihren Wünschen auf:

- **gegrillte Hähnchenbruststreifen** (120 g) + 3,90 €
- **gegrillte Rindfleischstreifen** (120 g) + 5,50 €
- **2 gegrillte Garnelenspieße** (2 x 50 g) + 4,50 €
- **gebratene Lachswürfel** (120 g) + 5,90 €
- **Thunfisch** + 2,20 €
- **gehobelter Gouda-Käse** + 2,20 €
- **Mozzarella** + 2,20 €
- **Feta-Käse** + 2,20 €

- **milde Peperoni** + 1,00 €
- **schwarze Oliven** + 1,00 €
- **bunte Paprikastreifen** + 1,00 €

### Hausgemachte Dressings zur Wahl:

Balsamico-Dressing, Caesars-Dressing, French-, Italien- oder Joghurt-Kräuter-Dressing

## (Sonder)Burger

### Classic Burger 13,50 €

mit Rinderhacksteak, gegrilltem Bacon, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat, Curly Fries & Heinz Ketchup

als **Cheeseburger** mit Gouda überbacken + 2,00 €

### Caesars Burger 13,50 €

mit Hähnchenfilets, Caesars Sauce, Tomaten, Römersalat, Parmesan, Curly Fries & Heinz Ketchup

### Pulled Pork Burger 13,50 €

mit gezupftem Schweinefleisch aus der Schulter, das extrem lang gegart wurde, dazu Cole Slaw, Curly Fries & Heinz Ketchup

## **Nehmt Anlauf zum Auflauf**

Wählen Sie in den Größen L & XL

### **Berliner Bauernaufwurf**

L 10,90 €                      XL 14,00 €

Schinken<sup>2</sup>, Porree, Würstchenscheiben<sup>2</sup>,  
in Sahnesauce und Käse<sup>1</sup> überbacken

### **Griechischer Nudelaufwurf**

L 10,90 €                      XL 14,00 €

Feta, Paprika & Tomate, Oliven  
in Sahnesauce und Käse<sup>1</sup> überbacken

### **Schinken<sup>2</sup>-Sahne-Aufwurf**

L 9,50 €                        XL 12,90 €

mit Käse<sup>1</sup> überbacken

### **Schweizer-Aufwurf**

L 11,90 €                      XL 14,90 €

Schweinefilet, Zwiebeln, Tomate, Feta  
in Hackfleisch-Sahne-Sauce mit Knob-  
lauch und Käse<sup>1</sup> überbacken

### **Aufwurf SonderBar**

L 10,90 €                      XL 14,00 €

Tomaten, Zwiebeln, Peperoniwurst<sup>2</sup> und  
Jalapeños in Hackfleisch-Sahne-Sauce  
mit Knoblauch und Käse<sup>1</sup> überbacken



## KartoffelBar

**gebackene Folienkartoffel** 5,50 €  
mit Salat und Tzatziki oder Kräuterquark

**gebackene Kartoffelecken – Wedges** 5,00 €  
mit Kräuterquark

**Chicken Potatoe** 13,50 €  
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Lauch & Zwiebeln in Käserahm<sup>1</sup>

**Green Potatoe** 13,50 €  
mit Spinat, Feta und Sauce Hollandaise<sup>1,4</sup>

**SonderBar(e) Kartoffelpfanne** 11,50 €  
Röstkartoffeln mit Feta, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika, Oliven, Peperonischote und Salatbeilage

## KidsBar

**Panierte Hähnchensticks** 5,50 €  
mit Pommes, Ketchup oder Mayo

**Märchenteller** 5,50 €  
gegrilltes Würstchen mit Pommes & Ketchup

**Penne** 5,00 €  
kurze Röhrennudeln mit Tomatensauce



## PizzaBar

Größe L = ca. 20 cm      XL = 26 cm

**Margherita – auch vorweg als Gaumenschmaus für den ganzen Tisch zu empfehlen**

L 8,50 €      XL 10,00 €

Grundpizza mit Tomatensauce, Gouda, frischem Basilikum und grob gestoßenem Pfeffer

### Caprese

L 9,50 €      XL 12,50 €

frische Tomaten, frischer Mozzarella, Parmesan (Grana Padano), frisches Basilikum und grob gestoßener Pfeffer

### Peperoni

L 9,50 €      XL 12,50 €

Peperoni, Peperoniwurst, Jalapeños, Zwiebeln, Oliven auf scharfer Tomatensauce und Gouda

### Bruschetta

L 10,50 €      XL 13,50 €

tomatisierter Pizzaboden mit Gouda gebacken, anschließend belegt mit Bruschetta-Würfeln, Parmaschinken und gehobtem Parmesan

### Rucola

L 10,50 €      XL 13,50 €

tomatisierter Pizzaboden mit Gouda gebacken, anschl. belegt mit Rucola, Parmaschinken und gehobtem Parmesan

### Hawaii

L 9,90 €      XL 13,00 €

mit Tomaten-Sahne-Sauce, gekochtem Schinken, Ananasstücken und Gouda-Käse

### Americano

L 11,50 €      XL 14,00 €

extra dicke Pizza grundiert mit Barbeque Sauce, belegt mit Salami, Kochschinken, Paprika, Zwiebeln und extra viel Gouda-Käse

### Frutti di mare – Meeresfrüchte

L 11,50 €      XL 14,00 €

belegt mit Tomatensauce, Meeresfrüchten, Knoblauch und Gouda

### Popeye

L 10,50 €      XL 13,50 €

grundiert mit Sahnesauce und Gouda, darauf Blattspinat, Feta, Knoblauch & Zwiebeln

### Formaggio

L 10,50 €      XL 13,50 €

mit leichter Tomatensauce, Ziegenkäsetalern, Chilli, Kirschtomaten, Knoblauch, grob gestoßenem Pfeffer und Rosmarin obenauf

### Bauernpizza

L 10,50 €      XL 13,50 €

grundiert mit Sahnesauce, obenauf mit Schinken, Porree, Würstchenscheiben und Gouda

### extra Beilagen zur Variation:

Salami 1,50 €

Schinken 1,50 €

Champignons 1,50 €

milde Peperoni 1,50 €

Zwiebeln 1,50 €

Peperoniwurst 2,00 €

Jalapeños 1,50 €

Knoblauch 1,00 €

extra Gouda 2,90 €

Thunfisch 2,50 €

extra Mozzarella 2,90 €

extra Feta 2,90 €

## PastaBar

Bitte wählen Sie Ihre Pasta: zwischen Spaghetti oder Penne

**Pasta Carbonara** 9,90 €  
mit Sahnesauce, Schinken, Feta & Knoblauch

**Pasta Bolognese** 9,50 €  
mit tomatisierter Hackfleischsauce und frischem Basilikum

**Pasta Aglio Olio** 14,90 €  
mit gutem Olivenöl, Peperoni, Knoblauch, frischem Blattspinat, Meeresfrüchten und 4 Black Tiger Garnelen

**Pasta Pesto Pikante** 9,90 €  
mit frischem Basilikumpesto, Chili, getrockneten Tomaten und Knoblauch

**Pasta Peperonata** 10,90 €  
mit herzhaft scharfer Tomatensauce, Paprikastreifen, Jalapeños und Peperoniwurst

**Pasta Rucola** 10,90 €  
in fruchtiger Tomatensauce mit gerösteten Cashewkernen, leichtem Knoblauch, Kirschtomaten und frischem Rucolasalat

**Pasta Special** 10,90 €  
in pikanter Curryrahmsauce mit gebratenen Champignons, Paprika, Zwiebeln, Mais und Kirschtomaten

**Pasta Formaggio** 12,90 €  
in Sahnesauce mit cremigem Ziegenkäse, getrockneten Tomaten, frischem Blattspinat und einem Hauch von Chili & Knoblauch

wahlweise können Sie zusätzlich zu Ihren Pasta-Gerichten wählen:

- **gegrillte Hähnchenbruststreifen** (120 g) + 3,90 €
- **gegrillte Rindfleischstreifen** (120 g) + 5,50 €
- **2 gegrillte Garnelenspieße** (2 x 50 g) + 4,50 €
- **gebratene Lachswürfel** (120 g) + 5,90 €
- **Thunfisch** + 2,20 €
- **mit Gouda überbacken** + 3,00 €
- **mit Mozzarella überbacken** + 3,00 €
- **gehobelter Parmesan** + 2,20 €
- **Feta-Käse** + 2,20 €
- **Jalapeños** + 1,50 €
- **milde Peperoni** + 1,00 €
- **schwarze Oliven** + 1,00 €
- **bunte Paprikastreifen** + 1,00 €



## Unsere Steaks - immer SonderBar gut

zwei kleine Schweinesteaks	220 g	16,00 €
zwei kleine Schweineschnitzel	220 g	16,00 €
zwei zarte Hähnchenbrustfilets	240 g	16,00 €
Schweinefiletmedaillons	220 g	17,50 €
argentinisches Angus-Rumpsteak	220 g	23,50 €
	300 g	28,00 €
Argentinisches Angus - Rinderfilet	220 g	28,00 €
	300 g	35,00 €

Die Gewichtsangaben beziehen sich immer auf das Rohgewicht der Ware.  
Die verschiedenen Garstufen können das Endprodukt in Gewicht und Größe verändern. Rumpsteaks werden immer mit Fettrand gebraten.

**Wählen Sie Ihre Beilagen selbst:** (max. 3, jede weitere Beilage je 2,50 €)

Speckbohnen  
Blattspinat  
Röstzwiebeln  
Brokkoli  
frische Champignons  
gebratenes Gemüse  
Cole Slaw (Krautsalat)  
Salatbouquet

Kroketten  
Steak-House-Pommes  
Bratkartoffeln  
Röstinchen  
Folienkartoffel mit Quark  
Kartoffelecken mit Dip  
Knoblauchbrot

Kräuterbutter  
Pfeffersauce  
Sauce Bernaise  
Knoblauchsauce  
dunkle Bratensauce  
Heinz Ketchup  
Mayonaise



*... und was man von uns  
schon lange kennt!*

**„Bierstubenpfanne“ 17,50 €**

Schweine- und Rindermedaillon mit  
Speckbohnen und Bratkartoffeln in  
der Pfanne angerichtet

**„Bergische Krustchen“ 17,50 €**

panierte Schweinemedallions mit Brokkoli  
& Röstinchen in der Pfanne angerichtet

**„Männersteak – bestellen  
ohne viel zu lesen“ 27,00 €**

300g Rumpsteak mit Speckbohnen,  
Bratkartoffeln und Pfeffersauce

## *FischBar*

**Norwegisches Lachsfilet 18,90 €**

in Pestobutter gebraten, serviert mit  
Blattspinat und Spaghetti in Tomaten-  
Oliven-Sauce<sup>1</sup>

**Zanderfilet 16,50 €**

auf warmem Dill-Senf-Gurkengemüse,  
bedeckt mit Speck-Crevetten & Kresse,  
dazu Hausbrot



## Eisbar

### **Dänischer Kaffeeklatsch** 3,00 €

cremiges Eis Vanillegeschmack mit Schokosauce, garniert mit Sahne und Schokostreuseln

### **Smartiesparty** 3,00 €

eine Kugel Eis nach Wahl, garniert mit Sahne und Smarties

### **Gemischtes Eis** 3,00 €

leckeres Eis nach Wahl, garniert mit Eiswaffeln mit Sahne

### **Schwedeneisbecher** 5,50 €

cremiges Eis Vanillegeschmack auf Apfelmus, garniert mit Sahne und Eierlikör

### **Krokantbecher** 5,50 €

leckeres Eis Haselnuss und cremiges Eis Vanillegeschmack, garniert mit Sahne, Krokant, Schoko- und Karamellsauce



**Wiener Quarkstrudel mit Vanilla 4,90 €**

köstliche Kreation aus cremigem Eis Vanillegeschmack und Wiener Quarkstrudel, garniert mit Sahne

**Apfelstrudel mit Vanilla 4,90 €**

köstliche Kreation aus cremigem Eis Vanillegeschmack und Südtiroler Apfelstrudel, garniert mit Sahne

**Eis mit heißen Sauerkirschen 5,90 €**

cremiges Eis Vanillegeschmack mit heißen Sauerkirschen in Sauce

**Eisschokolade 4,50 €**

flüssiger Schokoladentraum trifft cremiges Eis Vanillegeschmack und Schokoladeneis, gekrönt mit Sahne

**Eiskaffee 4,50 €**

eisgewordener Kaffeegenuss mit leckerem Eis Vanillegeschmack, gekrönt mit Sahne

**Eis und Waffel 5,50 €**

raffinierte Kombination aus Eis Vanillegeschmack auf Kirschragout, mit gebackener Waffel, garniert mit Sahne



## CaféBar

### Schümli Kaffee<sup>6</sup>

Tasse 2,00 €

Pott 3,90 €

### Cappuccino<sup>6</sup> mit Milch

Tasse 2,00 €

Pott 3,90 €

mit Sahne

Tasse 2,50 €

Pott 3,90 €

### Pott Milchkaffee<sup>6</sup>

3,90 €

#### mit Flavours

4,50 €

Haselnuss, Vanille, Karamel, Kokos,  
weiße Schokolade

#### mit 2 cl

Baileys

6,50 €

Amaretto

6,50 €

### Latte Macchiato<sup>6</sup>

3,90 €

#### mit Flavours

4,50 €

Haselnuss, Vanille, Karamel, Kokos,  
weiße Schokolade

#### mit 2 cl

Baileys

6,50 €

Amaretto

6,50 €

Tasse Espresso<sup>6</sup>

2,00 €

Espresso doppelt<sup>6</sup>

3,90 €

Espresso mit Sahne

3,90 €

Espresso Macchiato

2,90 €

## Café-Spezialitäten

„Wiener Kaffee“<sup>6</sup>

2,90 €

Kaffee mit Sahne

„Pharisäer“<sup>6</sup>

5,50 €

Kaffee, Rum, Sahne

„Rhüdesheimer“<sup>6</sup>

5,50 €

Asbach Uralt, Sahne

„Wiener Fiaker“<sup>6</sup>

5,50 €

Kirschwasser, Sahne

„Italien Coffee“<sup>6</sup>

5,50 €

Amaretto, Sahne

„Irish Coffee“<sup>6</sup>

5,50 €

Whiskey, Rohrzucker, Sahne



## TeeBar

### Wählen Sie Ihre Teespezialitäten selbst:

Schwarzer Tee, Pfefferminz-, Früchte-, Kamille- oder Vanilletee  
Glas **2,00 €** Pott **3,50 €**

## Teespezialitäten

### Tee-Latte

Schwarzer Tee mit aufgeschäumter

**warmer Milch 3,90 €**

**mit Flavours 4,50 €**

Haselnuss, Vanille, Karamel, Kokos,  
weiße Schokolade

**Minze-Tee 3,50 €**

aus frischer Blattminze, Honig

**Mojito-Tee 4,00 €**

mit Limette, Rohrzucker, Minze

alternativ auch mit 4cl

Havana Rum 3ano **7,50 €**

## Heiße Getränke

### Heiße Zitrone

Glas **2,00 €** Pott **3,50 €**

**Grog 4,50 €**

mit 4 cl Meyers Rum & Kandis

**Glas Glühwein 2,50 €**

**Glas Glühwein 4,50 €**

mit 2 cl Amaretto oder Meyers-Rum

## Schoko- und Milchbar

**Milch 3,00 €**

heiß oder kalt im Pott

**Pott warme Milch 3,50 €**

mit Honig

### Schokolade

Tasse **2,00 €** Pott **3,50 €**

**Schokolade 4,00 €**

mit Sahne im Pott

## Schoko-Spezialitäten

**„Russische“ 5,50 €**

mit Wodka und Sahne im Pott

**„Irish“ 5,50 €**

mit Baileys und Sahne im Pott

**„Französische“ 5,50 €**

mit Cointreau und Sahne im Pott

**„Italienische“ 5,50 €**

mit Amaretto und Sahne im Pott

**„Lumumba“ 5,50 €**

mit Rum und Sahne im Pott

**„Fliegender Holländer“ 5,50 €**

mit Eierlikör und Sahne im Pott

**„After Eight“ 5,50 €**

mit Minzlikör und Sahne im Pott

## Alkoholfrei

Coca Cola<sup>1,6</sup>, Spezi<sup>1,6</sup>, Fanta<sup>1</sup>,  
Sprite, Bonaqa Table Water

0,3 l 2,50 €      0,5 l 4,00 €

Flasche Coca Cola light<sup>1,6</sup> 0,2 l 2,50 €

Flasche Selters Wasser 0,25 l 2,50 €

0,75 l 4,50 €

Dose Red Bull 0,2 l 4,00 €

Bitter Lemon 0,4 l 3,50 €

„Schweppes“<sup>4,7</sup>

Tonic-Water 0,4 l 3,50 €

„Schweppes“<sup>4,7</sup>

Ginger Ale 0,4 l 3,50 €

„Schweppes“<sup>4,7</sup>

## Fruchtsäfte - „Niehoff's“

Orangen-, Bananen-, Pfirsich-, Kirsch-,  
Grapefruit-, Apfel-, Ananas-, Tomaten-,  
Erdbeere-, Johannisbeer- und Maracuja-  
Saft

0,2 l 2,20 €

0,4 l 4,00 €



## Aperitifs

Aperol Schorle

Weißwein, Soda und Aperol

5,50 €

Spritz „Aperol“

Prosecco, Soda und Aperol

5,50 €

Ginger Vino

Weißwein, Ginger Ale, Orange

5,50 €

Hugo

Prosecco, Limette, Minze,  
Holunderblüte, Eis

5,50 €

Martini-Bianco 7 cl

dry, extra dry, rosso oder d' Oro

4,80 €

Sandemann Sherry 5 cl

cream, medium dry

3,90 €

Portwein 5 cl

3,90 €

Kir Royal

Sekt trocken, Cassis

3,90 €

Campari 4 cl

mit Soda oder Orange

5,50 €

## Offene Weine 0,2 l

### Weißweine

#### DEUTSCHLAND Saale-Unstrut, Winzervereinigung Freyburg

##### Bacchus

halbtrocken 0,2 l **4,50 €**

sanft, süffig & mild 0,75 l **17,50 €**

##### Bacchus

trocken, frisch & fruchtig 0,2 l **4,00 €**

1,0 l **17,50 €**

##### Müller-Thurgau

herzhaft, trocken 0,2 l **4,00 €**

1,0 l **17,50 €**

##### Rießling

trocken 0,2 l **5,00 €**

spritzig, fruchtig 0,75 l **20,50 €**

#### MOSEL SAAR RUWER

##### Weingut Carlsfelsen Armon Frank

##### Elbling

trocken, vollmundig 0,2 l **4,00 €**

1,0 l **17,50 €**

##### Weisser Burgunder

halbtrocken, feine Frucht 0,2 l **4,50 €**

0,75 l **17,50 €**

##### Kerner exotic

lieblich, milder Fruchtton 0,2 l **5,50 €**

0,75 l **22,50 €**

### Rotweine

#### DEUTSCHLAND Saale-Unstrut, Winzervereinigung Freyburg

##### Dornfelder QbA

trocken, fruchtig 0,2 l **4,90 €**

1,0 l **24,00 €**

#### FRANKREICH

##### Louis Eschenhauer

##### Bordeaux Rouge AC

trocken, vollmundig 0,2 l **4,50 €**

1,0 l **19,50 €**

#### ITALIEN

##### Lambrusco DOC

vollmundiger Perlwein 0,2 l **4,50 €**

##### Chianti Sensi

trocken, kräftig 0,2 l **4,50 €**

1,0 l **17,50 €**

#### SPANIEN

##### Chaperon lieblich

0,2 l **4,30 €**

1,0 l **18,50 €**

#### CHILE

##### Merlot,

trocken, Vina Mont Gras 0,2 l **4,50 €**

Central Valley 0,75 l **17,50 €**



## Roséweine

### DEUTSCHLAND

#### Saale-Unstrut, Winzervereinigung Freyburg Portugieser Weißherbst Q.b.A.

Eine süffige Erfrischung. Sehr aromatisch mit den deutlichen Fruchtnoten von Erdbeeren und Himbeeren in der Nase und auf der Zunge. halbtrocken

0,2 l 4,20 €  
0,75 l 16,50 €

### FRANKREICH

#### Gabernet Rosé Vanel Vin de Pays d'Oc Aimery Südfrankreich trocken

Rosé made in Südfrankreich – süffig und saftig mit diesem typischen Aroma von Beeren und Kirschen in einem leicht herben Geschmackserlebnis. Leicht würzig mit rauchig süßlichen Noten im Finale. Ein kraftvoller Sommerwein, leicht fruchtig

0,2 l 4,20 €  
0,75 l 16,50 €

### ITALIEN

#### Bardolino Chiaretto – Classico D.O.C. trocken

Kraftvoller Sommergenuss vom Gardasee – herrlich saftig und süffig mit den vollmundigen Aromen von Beeren und Kirschen im erfrischendem Geschmack deftig und leicht würzig am Gaumen.

0,2 l 4,20 €  
0,75 l 16,50 €

### Weinbar - Flaschenweine

Eine kleine Auswahl erlesener und Spitzenweine

## Rotweine

### SUEDAFRIKA

#### Shiraz Stellenbosch

Einer der wohl besten Shiraz aus Südafrika. Kräftig mit intensiven Würznoten und feinen Fruchtnoten, getragen von eleganten süßlichen Tanninen. Ein trockener, aromatischer und robuster Rotwein, fein selektiert mit Temperament.

Flasche 0,75 l 39,50 €

### FRANKREICH Cotes du Rhone Telegramm, Chateaufeuf du Pape H. Brunier & Fils

Ein trocken - geschmeidiger und geradliniger Wein, mit guter Struktur. Anhaltende Gewürzaromen verbinden sich mit den Noten eingelegerter Früchte und einem Hauch Pfeffer.

Flasche 0,75 l 79,50 €

### ITALIEN Südtirol

#### Lagrain, Rosso Alto Adige D.O.C. Alois Lageder

Intensives kirschtrot mit rubinrotem Schimmer, voller, recht milder Geschmack mit spürbaren Tanninen, ergänzt hervorragend Gerichte von dunklem Fleisch oder Käse.

Flasche 0,75 l 35,00 €

### CHILE Valle de Colchagua Cabernet Sauvignon Baron Philippe de Rothschild, Weingut Los Vascos

kräftige Aromen von Kirschen & Beeren in einer perfekten Balance mit feinen Holznoten. vielschichtig, trocken, würzig – so schmeckt Chile.

Flasche 0,75 l 35,00 €

## SPANIEN

### **Barón de Ley Rioja Reserva Rioja DOCA trocken**

Ein großer Reserva aus dem Rioja – kraftvoll mit der reifen Frucht von Waldbeeren in feiner Komposition mit Anklängen von Gewürzen, Lakritz und süßlicher Vanille. Weich und gefällig mit feinkörnigem Tannin – starker Geschmack im Potential.

Flasche 0,75 l | **39,50 €**

## Weißweine

## DEUTSCHLAND

### **Riesling Q.b.A. Rheingau, Robert Weil trocken**

Herrlich knackig und frisch mit köstlicher Rieslingfrucht, das Ganze wird von Beginn an durch eine eindrucksvolle Mineralik untermalt und zeigt deutlich, dass trockene Rieslinge inzwischen nicht nur in der Menge Spitze bei Weil sind. Das Weingut Robert Weil repräsentiert deutsche Rieslingkultur wie kaum ein zweites.

Flasche 0,75 l | **32,50 €**

## ITALIEN

### **Chardonnay, DOC Südtirol, Alois Lageder trocken**

glanzhelle, strohgelbe Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Fein-fruchtiges, sortentypisches, duftiges Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten.

Flasche 0,75 l | **32,50 €**

## FRANKREICH

### **Burgund Chablis AOC, Alain Geoffroy**

Kraftvoll und harmonisch mit fruchtigen Aromen von Aprikosen, Äpfeln und Zitrus in buttrigem Schmelz. Leicht nussig mit einem Hauch Honigmelone im langen Finale – the human touch.

Flasche 0,75 l | **33,50 €**

**Weitere wechselnde Weinangebote halten wir auf einer separaten Weinkarte für Sie bereit. Fragen Sie unsere Mitarbeiter!**



## Sekt & Champus

Glas 0,1 l - Piccolo 0,2 l - Flasche 0,75 l

### Henkell trocken

Piccolo 5,90 € Flasche 19,00 €

### Asti Cinzano lieblich

Piccolo 5,90 € Flasche 19,00 €

### Rotkäppchen trocken/halbtrocken

Glas 2,60 € Flasche 14,00 €

### Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.

trocken, fruchtig, spritzig  
Flasche 19,90 €

### Veuve Clicquot Champagner

Brut oder Demi sec  
Piccolo 22,00 € Flasche 85,00 €

## Shooters

**B52** 4,50 €

Kahlua, Baileys, Stroh 80

**Flying Hirsch** 3,30 €

Jägermeister, Red Bull

## Mix-Drinks / Long-Drinks

**Spirituosenauswahl incl. Beigetränk**  
Bitte wählen Sie Ihr Mix-Getränk

### Standard Spirituosenauswahl:

Havana Club 3 Anos, Bacardi weiß, Gorbatschow Wodka, Gordons Dry Gin, Jack Daniels, Jim Beam, Ballantines, Johnnie Walker Red Label, Southern Comfort, Osborne Veterano, Jägermeister, Pernod, Batida de Coco, Amaretto, Mariacron, Tequila silver

**4 cl Spirituose** 5,00 €

### Premium Spirituosenauswahl:

Havana Club 7 Anos, Chivas Regal, Dimple, Glenfiddich, Glen Grant, Johnnie Walker black label, Bacardi black label

**4 cl Spirituose** 8,00 €

### Beigetränk 0,1 l

Coca Cola, Wasser, Sprite, Fanta, Säfte von A-Z, Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water,

Mix mit 0,1 l Red Bull + 2,00 €



## Caipirinhas

### Caipirinha

Pitu, Limone, brauner Zucker

6,00 €

### Caipimara

Pitu, Limone, brauner Zucker,  
Maracuja, Grenadine<sup>1</sup>

6,00 €

### Cubarinha

Pitu, Limone, Coca Cola

6,00 €

### Caipiretto

Amaretto, Limone, brauner Zucker

6,00 €

### Caipiroska

Wodka, Limone, brauner Zucker

6,00 €

## Cocktail-Klassiker

### Piña Colada

Rum, Cocoslikör, Ananassaft, Sahne

7,50 €

### Swimming Pool

Rum, Wodka, Cocoslikör, Sahne,  
Curacao, Ananassaft

7,50 €

### Long Island Ice Tea

Weißer Rum, Vodka, Gin, Tequila,  
Triple Sec, Zitrone, Coca-Cola

7,90 €

### Sex On The Beach

Vodka, Pfirsichlikör, Orange,  
Ananas, Cranberrysirup

7,50 €

### Mai Tai

Rum, Curacao weiß, Mandelsirup,  
Zitronen-, Orangen- & Ananassaft

7,50 €

### Daiquiri

Rum, Zitronensaft, Zuckersirup

6,00 €

### Zombie

Rum, Apricot Brandy, Stroh 80,  
Ananas-, Orangen- & Limettensaft

7,90 €

### Tequila Sunrise

Tequila silver, Grenadine<sup>1</sup>, Lime Juice,  
Orangensaft

6,90 €

### Mojito

Rum, Zuckersirup, Zitronensaft  
Minze, Soda

6,90 €

### Cuba Libre

Havana Club, Cola, Limette

5,50 €





## Cocktails Sweet

**Alexander** 6,00 €  
Creme de Cacao, Cognac, Sahne

**White Russian** 6,00 €  
Wodka, Kaffeelikör, Sahne

**Grüne Wiese** 5,50 €  
Blue Curacao, Orangensaft

## Cocktails Medium

**Margarita** 6,50 €  
Tequila, Triple Sec, Zitronensaft

**Federfuß** 6,00 €  
Sambuca, Baileys

## Cocktails Dry

**Manhattan** 5,90 €  
Canadian Whisky, Vermouth rosso  
Angostura

**Frozen Strawberry Margarita** 7,90 €  
Tequila, Cointreau, Lime Juice,  
Erdbeermark, Crushed Ice

## Non Alcohol Cocktails

**Cabriolet<sup>1</sup>** 5,50 €  
Blue Curacao, Grapefruitsaft,  
Limettensirup, Tonic

**Strawberry Kiss<sup>1</sup>** 5,50 €  
Erdbeeren, Erdbeersirup,  
Erdbeereis, Milch, Sahne

**Mint Hit** 5,50 €  
Limette, frische Minze, Rohrzucker  
Crushed Ice, Ginger Ale

**Caipifrutti<sup>1</sup>** 5,50 €  
Limette, Orange, Fanta,  
brauner Zucker, Crushed Ice



## BierBar - frisch gezapft

<b>Radeberger Pilsner</b>	
„Der Champagner unter den Bieren“	
0,3 l	<b>2,50 €</b>
0,5 l	<b>4,00 €</b>
<b>Guinness</b>	
irisches Dunkelbier	
0,3 l	<b>3,00 €</b>
0,5 l	<b>4,50 €</b>
<b>Schlösser Alt</b>	
0,3 l	<b>2,50 €</b>
0,5 l	<b>4,00 €</b>
<b>Schöfferhofer Hefe hell</b>	0,3 l <b>2,80 €</b>
„Das so schön prickelt, in Deine Bauchnabel“	0,5 l <b>4,40 €</b>

## Flaschenkinder

<b>Vitalmalz</b>	0,33 l	<b>2,50 €</b>
<b>Beck's alkoholfrei</b>	0,33 l	<b>3,00 €</b>
<b>Schöfferhofer Grapefruit</b>	0,33 l	<b>2,90 €</b>
<b>Corona</b>	0,33 l	<b>3,50 €</b>
<b>Schöfferhofer Hefe dunkel</b>	0,5 l	<b>4,00 €</b>
<b>Schöfferhofer alkoholfrei</b>	0,5 l	<b>4,00 €</b>
<b>Beck's</b>	0,33 l	<b>3,00 €</b>
Gold, Green Lemon, Chilled Orange		
<b>Becks Pils</b>		<b>3,00 €</b>

## Bier-Mix-Bar

<b>Bananen-Weizen</b>	0,5 l	<b>4,90 €</b>
<b>Cola<sup>1</sup>-Weizen</b>	0,5 l	<b>4,90 €</b>
<b>Kirsch<sup>1</sup>-Weizen</b>	0,5 l	<b>4,90 €</b>
<b>„Russe“ Weizen mit Sprite</b>	0,5 l	<b>4,90 €</b>
<b>Alsterwasser Pils mit Sprite, Fanta oder Wasser</b>	0,3 l	<b>2,50 €</b>
	0,5 l	<b>4,00 €</b>
<b>Diesel Pils mit Cola<sup>1</sup></b>	0,3 l	<b>2,50 €</b>
	0,5 l	<b>4,00 €</b>
<b>Krefelder Altbier mit Cola<sup>1</sup></b>	0,3 l	<b>2,50 €</b>
	0,5 l	<b>4,00 €</b>
<b>SonderBar(e) Altbier-Bowle mit Erdbeeren</b>	0,3 l	<b>3,50 €</b>
	0,5 l	<b>4,90 €</b>
<b>Midnight-Guinness</b>	0,3 l	<b>4,90 €</b>
Guinness mit Portwein	0,5 l	<b>6,00 €</b>
<b>Berliner Weiße</b>	0,33 l	<b>3,00 €</b>
mit Schuss Himbeersirup, Waldmeistersirup		

## Weinbrände & Cognac 2 cl

Mariacron	2,50 €
Asbach Uralt	2,50 €
Jacobi 1880	2,50 €
Osborne Veterano	2,50 €
Metaxa*****	3,00 €
Metaxa*****	3,50 €
Remy Martin VSOP	4,50 €

## Obstbrände 2 cl

Calvados mit Apfel	2,90 €
Mirabelle	2,50 €
Williams Christ mit Birne	2,90 €
Grappa Chardonnay	2,50 €
Kirschwasser	2,50 €

## Klare Brände 2 cl

Sierra Tequila silver	2,50 €
Sierra Tequila gold	2,50 €
Bessen Genever	2,50 €
Gordon's Dry Gin	2,50 €
Wodka Gorbatschow	2,50 €
Fürst Bismark	2,50 €

Moskowskaja	2,50 €
Ouzo	2,50 €
Nordhäuser Doppelkorn	2,50 €

## Aquavits 2 cl

Malteser Aquavit	2,50 €
Linie Aquavit	2,50 €
Jubiläums-Aquavit	2,50 €

## Rum 2 cl

Bacardi white	2,50 €
Bacardi black	3,00 €
Havanna Club 3ano	2,50 €
Havanna Club 7ano	4,00 €

## Whiskey und Whisky 2 cl

<b>Bourbon &amp; Tennesse</b>	
Jim Beam	3,00 €
Jack Daniels	3,00 €
Irish Tullamore Dew	3,00 €
Canadian Canadian Club	3,00 €
Whisky Likör Southern Comfort	3,00 €

## Malt

Glenfiddich: Pur Malt	3,90 €
Glen Grant: Single Malt	3,90 €

## Scotch

Ballentines	3,00 €
Johnnie Walker Red Label	2,90 €
Johnnie Walker Black Label	3,50 €
Dimple	3,90 €

## Bitter &

## Kräuterliköre 2 cl

Underberg	2,00 €
Jägermeister	2,50 €
Fernet Branca	2,50 €
Ramazotti	2,50 €
Fernet Menta	2,50 €
Kümmerling	2,00 €
Schierker Feuerstein	2,50 €
Boonekamp	2,00 €
Karlsbader Becher	2,50 €

## Liköre 2 cl

Batida de Coco	2,50 €
Feigling	2,00 €
Baileys	3,00 €
Apfelkorn	2,50 €
Cointreau	2,50 €
Amaretto	2,50 €
Sambuca	2,50 €
Blue Curacao	2,00 €
Pfefferminzlikör	2,00 €

### *Wir achten die Gesetze, deshalb:*

An Jugendliche unter 18 Jahren wird kein Alkohol und kein Nikotin verkauft. Diese Mittel dürfen von Jugendlichen dieser Altersklasse in und um die „SonderBar“ auch nicht konsumiert werden. Jugendliche bis zum vollendetem 16. Lebensjahr ohne Begleitung von Erwachsenen müssen das Lokal um 22.00 Uhr unaufgefordert verlassen. Jugendliche bis zum vollendetem 18. Lebensjahr ohne Begleitung von Erwachsenen müssen das Lokal um 24.00 Uhr unaufgefordert verlassen. Diese Regelungen treffen wir in Übereinstimmung mit dem geltenden Jugendschutzgesetz.

# Catering & Partyservice



## Wir servieren „SonderBares“

Essen Sie sich auf Ihrer Party mal so richtig satt, amüsieren Sie sich und kümmern Sie sich um Ihre Gäste, wir kümmern uns um das lästige Nebenbei – vorher und nachher.

Ob privat, in der Firma oder in unseren Hause, bei Festen und Veranstaltungen in den Größen L oder XL ist unser junges und einfallreiches Küchen- und Serviceteam für jeden einfachen und extravaganen Wunsch zu haben.

Fragen Sie einfach bei unseren Mitarbeitern, rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns eine E-Mail.

Täglich, aber nicht alltäglich!

# SONDERBAR



HIER BEGANN ALLES AM 7. SEPTEMBER 1991



1991 - 2000  
„Destille“

1993 - 1995  
Pizzeria  
„Trattoria Uno“

1995 - 2007  
„SonderBar“  
Talstadt

1996 - 2012  
Kurhaus  
Bernburg



SL'otel  
Das StadtHotel

SL'otel  
Budget Hotel

1997 - 2010  
„Paradies“

seit 2007  
„Sonderbar“  
Am Lindenplatz

seit 2012  
„SL'otel –  
Das StadtHotel“

seit 2015  
„SL'otel –  
Budget Hotel“

Wunderbar: Seit mehr als 27 Jahren für Sie in Bernburg!

SonderBar  
Lindenplatz 8  
06406 Bernburg  
Tel. 03471 / 333 888  
mail: [info@sonderbar-bernburg.de](mailto:info@sonderbar-bernburg.de)  
[www.sonderbar-bernburg.de](http://www.sonderbar-bernburg.de)

Dienstag bis Freitag:  
11:30 bis 14:30 Uhr und 17:00 Uhr bis Schluss  
Samstag:  
17:00Uhr bis Schluss  
Sonntag & Montag:  
Couchtag

Täglich, aber nicht alltäglich!

# SONDERBAR