

Geschichte der Nagelschmiede

1725 Erbauung

Ein „Frischhammer“, später Nagelhütte, wird oberhalb des Blochhauers errichtet.

1762 Gründung der Nagelhütte

Der in der Eisenindustrie herrschende Konkurrenzkampf zwingt die gräfliche Hütte zu zusätzliche eigene Absatzmöglichkeiten des Roheisens zu schaffen. Mit dem Umbau des „Frischhammers“ zu einer „Nagelhütte“ entsteht mit der Nagelfabrikation ein weiterer Fertigungsweig. Es wird mit der Produktion von u.a. Radnägeln zur Befestigung von Eisenreifen auf Felge und Speiche begonnen. Mit der Entwicklung der Eisenbahn in Deutschland beginnt die Produktion von langen Schienennägeln.

1880 Pressen von Schienennägeln

Die Nagelhütte produziert mit zwei Glühöfen und zwei Nagelpressen. Das Wasser des nebenliegenden Teiches dient über ein Wasserrad als Antriebskraft.

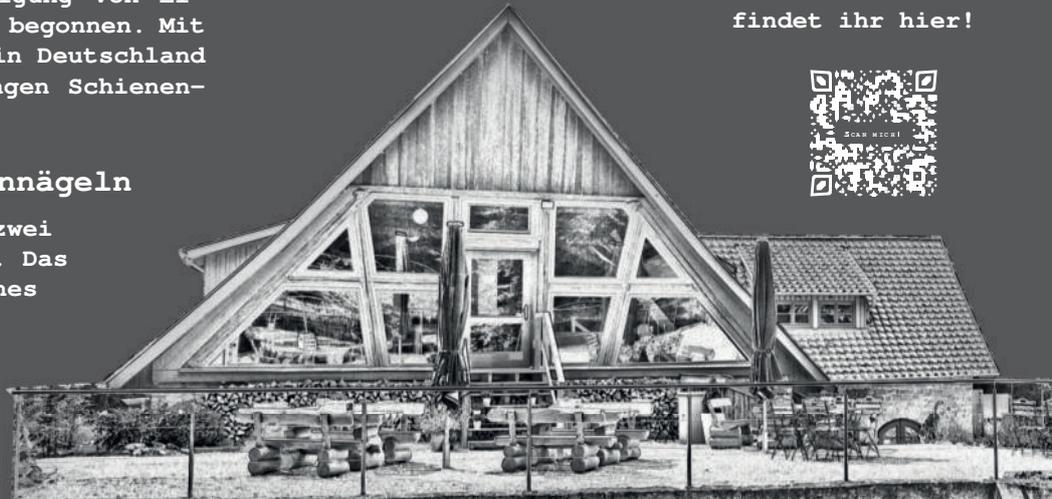
1913 Stilllegung

Der Bedarf an Schienennägeln ging aufgrund der Umstellung auf Schraubverbindungen zurück, dadurch muss die Nagelhütte schließen. In den Restgebäuden wird der städtische Bauhof untergebracht.

2006 Restauration

Die Nagelhütte wurde in Privatbesitz übergeben und restauriert.

Weitere Informationen
findet ihr hier!



Getränke

Euro

Aperitifs

Martini bianco, rosso, extra dry	5cl	3.7
Sherry fino, medium dry	5cl	3.7
Portwein white, ruby	5cl	3.5
Granatapfel-Spritz mit Hauslikör "Heisse Glut" ⁽¹⁾	25cl	8.5
Aperol Spritz ⁽¹⁾	25cl	8.5
Aperol-Maracuja Spritz ⁽¹⁾	25cl	8.5
Ramazzotti Rosato ⁽¹⁾	25cl	8.5
Campari Orange ⁽¹⁾	25cl	8.5
Select Aperitivo "Das Original aus Venezia" ⁽¹⁾	25cl	8.5
BIO-Limoncello Gran Gourmet ⁽¹⁾	25cl	10.9
Haussekt "Nagelschmiede"		
Schloß Würzburg J. Oppermann	10cl	4.2
Prosecco „II Fresco“ Spumante DOC	10cl	5.0
Weingut Villa Sandi		

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Bad Liebenwerda Wasser

laut oder leise	0,25l	2.9
laut oder leise	0,75l	6.0

Bad Liebenwerda

Bitter Lemon, Tonic ⁽⁹⁾ , Ginger Ale ⁽⁹⁾	0,25l	2.9
--	-------	-----

Creyt "Der Fruchtsaft" -vegan-

Orangensaft	0,3l	3.7
Apfelsaft „naturtrüb“	0,3l	3.7
Kirschnektar	0,3l	3.7
Bananennektar	0,3l	3.7
Kiba	0,3l	3.7
Cranberrysaft, Rhabarber	0,3l	3.8

diverse Saftschorlen	0,3l	3,7
diverse Saftschorlen	0,4l	4.5

Pepsi & Pepsi zero ^(1,10,13,16)		
7UP, Schwip Schwap orange ^(1,10,13,16)	0,2l	2.7

Getränke

Unsere alkoholfreien Spezial's

hausgemachte Limonade (Fruchtlimonade)	1l	9.9
Glas alkoholfreier Traubensecco „Aecht Bitter“ Weingut Manufaktur Jörg Geiger	10cl	5.5
Gin-Tonic -alkoholfrei-	25cl	8.5
Martini-Spritz -alkoholfrei-	25cl	8.5
„Campari“ zero Alkohol-Orange	25cl	8.5
BIO-Aperitivo VeneZero aus Italien	25cl	10.9
Creydt „Der Fruchtsaft“		
alkoholfreier Spritz auf Eis Apfel-Minze. Rhabarber-Vanille oder Ananas-Limette	0,33l	5.0

Getränke

Bier vom Fass und aus der Flasche^(8,2)

Hasseröder Premium Pils vom Fass	0,3l	3.1
Hasseröder Premium Pils vom Fass	0,5l	5.1
Münchner Hell „Spaten“ vom Fass	0,3l	3.1
Münchner Hell „Spaten“ vom Fass	0,5l	5.1
Kellerbier vom Fass (unfiltriert, naturtrüb)	0,5l	5.3
Freiberger Natur-Radler vom Fass	0,3l	3.2
Freiberger Natur-Radler vom Fass	0,5l	5.3
Beeren-Alsterwasser	0,5l	5.3
Münchner Hell „Spaten“-Mix mit Maracuja-oder Kirschsafft	0,5l	5.9
Hasseröder Schwarzbier Flasche	0,5l Fl.	5.1
Beck´s alkoholfrei oder Malzbier	0,33l Fl.	3.5
Franziskaner alkoholfrei	0,5l Fl.	5.1

Obstbrände-Grappa

Grappa di Prosecco	2cl 40 Vol.%	6.5
Obstgarten „Edelbrand“	2cl 39 Vol.%	2.

Getränke

Kräuterliköre - Bitter

Underberg	2cl 44 Vol.%	2.4
„Schmiedewasser“ Kräuterlikör	2cl 54 Vol.%	2.6
Kräuter „Tonkrug“	2cl 56 Vol.%	3.6
Ramazzotti	4cl 30 Vol.%	4.5
Brockengold Kräuterlikör (mit Blattgold)	2cl 50 Vol.%	4,5

Spirituosen

Malteserkreuz Aquavit	2cl 40 Vol.%	2.2
Linie Aquavit	2cl 41,5 Vol.%	2.5
Monokel Harzer Premium Gin	2cl 45,5 Vol.%	4.9
Harzer Single Malt Whisky	2cl 43 Vol.%	6.5

Long Drinks & mehr...

Dassler

Cider-Apfelwein	0,33l 5 Vol.%	5.5
Rose-Rhabarberwein	0,33l 5,5 Vol.%	5.5
Cuba Libre ⁽¹⁰⁾	30cl 40 Vol.%	8.5
Vodka Lemon	30cl 40 Vol.%	8.5
Whisky Cola ⁽¹⁰⁾	30cl 40 Vol.%	8.5
Gin-Tonic ⁽¹⁾	30cl 40 Vol.%	9.5
„FWT-Gin“ von Toni Eggert aus Ilsenburg		

Getränke

Harzer Likör-Manufaktur

„Schmiedewasser“ Kräuterlikör	2cl 54 Vol.%	2.6
Schokoteufel Likör	2cl 51 Vol.%	2.6
Nusslikör _(h2)	2cl 30 Vol.%	2.6
Weinbrand Nusslikör _(h2)	2cl 28 Vol.%	2.6
Apfel-Gurkenlikör oder Schoko-Kirschlikör	2cl 20 Vol.%	2.6
„Heiße Glut“ Likör aus Granatapfel, Blutorange mit einem Hauch Chili	2cl 25 Vol.%	2.6
Butterscotch Likör	2cl 22 Vol.%	2.7
Brockengold Kräuterlikör (mit Blattgold)	2cl 50 Vol.%	4,5

Getränke

Gorilla-Heißgetränke von Joerges seit 1847

Seit mehreren Generationen dreht sich in unserer Familie alles um den besten Kaffee. Für den perfekten Premiumgenuss wählen wir die qualitativ hochwertigsten Kaffeesorten aus der ganzen Welt aus, die wir über den gesamten Veredelungsprozess hinweg einer sorgfältigen Qualitätsprüfung unterziehen.

Tasse Café Crème ₍₁₀₎	2.8
Kännchen Kaffee ₍₁₀₎	5.2
Tasse koffeinfreier Café Crème	2.8
Kännchen koffeinfreier Kaffee	5.2
Pott Kaffee ₍₁₀₎	4.6
Espresso ₍₁₀₎	2.6
Doppelter Espresso ₍₁₀₎	4.5
Espresso Macchiato _(9,10)	3.0
Cappuccino _(9,10)	3.1
Doppelter Cappuccino _(9,10)	5.2
Milchkaffee _(9,10)	4.5
Latte Macchiato _(9,10)	4.8
Große Tasse heiße Schokolade _(9,10)	4.1
-mit Sahne	4.6
-mit Haferdrink zubereitet	Aufpreis: 0.8

Getränke

Teegenuss von „Ronnefeldt“

Große Tasse Tee

4.8

Spring Darjeeling

Erste Pflückung von den Südhängen des Himalaya. Spitzentee mit lieblichem, zartblumigem Aroma.

Assam Bari Irish Breakfast

Extravaganter Broken mit vielen goldenen Tips und höchsten Aromawerten: kräftig, würzig, malzig.

Earl Grey

Feinblumige Herbstpflückung komponiert mit dem spritzigen, frischen Zitrusaroma der Bergamotte.

Green Dragon Lung Ching

Ein seltener Teegenuss, bei dem sich die typisch leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet

Morgentau

Die faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten und fein-fruchtigem Mango-Zitrusgeschmack

Getränke

Ayurveda Herbs & Ginger

Innere Wärme. Perfekt balancierte Kräutermischung, die alle Sinne aktiviert.

Bergkräuter

Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian - duftig, würzig und frisch wie Morgenluft in den Bergen.

Fruity Camomile

Herb-süße Kamille, verfeinert mit aromatischer Orangenschale.

Refreshing Mint

Der typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras.

Rooibos Cream Orange

Vollmundiger Rooibos mit cremig-sanftem Vanillearoma und dem Geschmack reifer Orangen.

Sweet Berries

Eine vollaromatische Kombination mit der Süße saftiger Früchte.

Getränke

Weißwein(0)

2022er Riesling Stresskiller -trocken- Weingut Peter Stolleis dieser Wein macht gute Laune leicht, frisch, animierend, flow	0,1l 0,75l	5.0 37.0
2023er Montespina Rueda DO Verdejo Weingut Avelino Vegas feiner Verdejo mit Aromen von Citrus und tropischen Früchten, fruchtbetonter Nachhall, lebendige Frische	0,1l 0,75l	3.9 29.0
2024er Colombelle Edition Limitée Weingut Producteurs Plaimont frischer, sehr aromatischer und trockener Weißwein aus der Gascogne	0,1l 0,75l	3.5 26.0
2023er Bacchus Fünf Freunde -feinherb- Weingut „Zur Schwane“ VDP Gutswein die beliebte Bacchustraube gibt diesem Wein seinen einzigartigen Charakter: besonders spritzig und frisch- mit typischen, herrlich fruchtigen Aroma	0,1l 0,75l	3.8 28.0

Alle Flaschenweine auch für Zuhause mit einem Rabatt von 50%!

Getränke

2022er Weißer Burgunder VDP. Gutswein	0,1l	4,9
Weingut Gut Hermannsberg -trocken- Sehr feiner, frischer, eleganter Burgunder Mit schöner Mineralität	0,75l	36.0

Rosé-Wein_(o)

2023er Wildklasse Cuvée Rosé	0,1l	3.8
Weingut Christian Hirsch fruchtig, frischer, harmonischer Wein -trocken- Spätburgunder und Trollinger als universeller Essensbegleiter	0,75l	26.0

2024er Brote Rosado Valencia DO	0,1l	4.1
Weingut Bodegas Los Pinos knackig, frisch lebendig ein köstlich würziger Rosé aus der Gegend von Valencia	0,75l	30.0

2023er Corail Rosé Côtes de Provence	0,1l	6.1
Weingut Château de Roquefort frisch würzig-fruchtiger Rosé aus der Provence! in Kombination mit einem mediterranen Essen weckt er schönste Urlaubserinnerungen. -trocken-	0,75l	45.0

Alle Flaschenweine auch für Zuhause mit einem Rabatt von 50%!

Getränke

2022er Blauer Spätburgunder Rosé Mittenmang	0,1l	4.9
Weingut Bettina Schuhmann -trocken-	0,75l	36.0
zupackend, würzig, außergewöhnlich, kräftiger Spätburgunder-Rosé vom Kaiserstuhl mit dunkler Farbe, rauchiger Note und viel Charakter		

Rotwein(o)

2023er Merlot Vin de Pays d`Oc	0,1l	3.3
Weingut Moulin de Gassac -trocken-	0,75l	24.0
Kräftiger, voller Geschmack, typisch samtig-weiche Merlot-Art ausdrucksvoller Wein vom Mittelmeer		

2023er Monte Toro 3 Tinto Toro DO	0,1l	3.5
Weingut Ramon Ramos -trocken-	0,75l	26.0
animierend, frische Frucht, leichter Rotwein mit weicher Struktur und samtigem Abgang		

2022er Spätburgunder Granit -trocken-	0,1l	5.7
Weingut Schloss Ortenberg	0,75l	42.0
rubinrot, mit viel Frucht und toller Würze, Aromen von reifen Kirschen und Brombeere, vollmundig und samtig mit reifen Gerbstoffen		

Alle Flaschenweine auch für Zuhause mit einem Rabatt von 50%!

Getränke

Schmankerl aus dem Weinkeller!(o)

2021er Luberon A.C. Rosé Weingut Caves Marrenon Dieser Wein stillt die Urlaubs-Sehnsucht! Frische, köstliche Art, sehr animierend.	0,1l 0,75l	4,7 35.0
2023er Weißwein- Cuvée Allerhand Weingut Böhme & Töchter leichtes Weißwein-Cuvée -trocken- Müller- Thurgau, Bacchus, Weißburgunder, Riesling und Traminer	0,1l 0,75l	4.7 35.0
2023er Moulin de la Gustais Weingut Domaine Haute Févrie feiner Duft, weich im Geschmack -trocken- leicht mit feinwürziger Mineralität	0,1l 0,75l	4.7 35.0
2022er Spätburgunder Rosé -trocken- Weingut Kranz VDP GUTSWEIN Frisch-knackiger BIO-Rosé mit Aromen von Grapefruit und Roten Beeren, ein toller Frühlingswein	0,1l 0,75l	4.7 35.0

Alle Flaschenweine auch für Zuhause mit einem Rabatt von 50%

Getränke

Prickelndes & Perlendes^(o)

Lambrusco Promabolla Amabile großartige Fruchtfülle, wunderschöne Aromen leicht moussierend	0,1l 0,75l	3.9 27.0
Prosecco „II Fresco“ Spurmante DOC Weingut Villa Sandi Venetien Hocheleganter Prosecco, nach der traditionellen Methode gekeltert, feinste Perlage	0,1l 0,75l	5.0 36.0
Hausekt „Nagelschmiede“ Sektellerei J. Oppmann Fruchtig und mild, schöne Frische, harmonisch, sehr klare und saubere Aromatik, feiner Abgang	0,1l 0,75l	4.2 30.0
Vino Spumante Rosé extra dry spritzig-frischer Rosé Spurmante mit Aromen von hellen roten Beeren	0,1l 0,75l	4.1 28.0

Getränke

Winterling Crémant Blanc de Blancs brut	0,1l	7.0
Weingut Winterling	0,75l	49.0
cremig weich, erfrischend, zart perlend Crémant vom feinsten!		
Champagne Aspasia Réserve brut	0,375l	39.0
Champagnerhaus Aspasia Champagne	0,75l	79.0
Anspruchsvoller, harmonischer und wunderbar frischer Champagner für alle Gelegenheiten		

Als Erinnerung zum Mitnehmen...

„Schmiedewasser“ Kräuterlikör	0,1l/ 0,5l	54 Vol.%
Mitnahmepreis:	7.95/	19.95 €
„Heiße Glut“ Likör aus Granatapfel, Blutorange mit einem Hauch Chili	0,1l/ 0,5l	25 Vol.%
Mitnahmepreis:	7.95/	19.95
„FWT“ Gin aus Isenburg von Toni Eggert	0,5l	40 Vol.%
Mitnahmepreis:	29.95	

Unser Credo lautet...

Unsere Produkte...

stammen fast alle aus unserer Region, manches ist überregional

Unsere Speisen...

...werden getragen und belebt durch unsere Ideen

... sind hausgemacht

... sowie traditionell oder individuell á la minute gekocht und zubereitet

Vorspeisen

Starter & more ...

kleiner Zupfsalat mariniertes Gemüse. Essig-Öl-Dressing -vegan- vorweg oder einfach dazu...	9.0
Tatar vom irischen Rind Tomate. gebeiztes Eigelb	19.0
mediterran eingelegte „Blacktiger-Garnelen“ sommerlicher Pflücksalat. Knoblauchbaguette. Avocado	17.0
„Vitello Tonato“ rosa Kalbsrücken. Thunfischcreme. Kapern. Limette	18.0
Korb verschiedener Brote Tomatenbutter & Kräuterquark (als vegane Alternative - italienisches Öl)	8.5

Vorspeisen

kalte Buttermilch-Kräutersuppe Quarknocken	10.0
Blumenkohl-Kokossüppchen -vegan-	10.0
Nagelschmieden-Fischeintopf frischer Dill. verschiedene Edelfische. Meeresfrüchte	16.0

Hauptspeisen

...Sommerklassiker...

160g Currywurst vom Apfelschwein 16.0

oder

Currywurst vom Ilseburger Rind (Eggert-Alm) 22.0

dazu reichen wir:
hausgemachte Currysauce. Fries. knackiger Zupfsalat

Pulled-Pork-Burger 22.0
Sesambun. Fries. Paprikasalsa

Matjeshering „Hausfrauenart“ 21.0
Petersilienkartoffel. Pflücksalat

Hauptspeisen

in Butterschmalz gebratenes Schnitzel vom Landschwein 22.0

Steak vom Weiderind (ca. 220g) 39.0

Rinderfiletmedaillon (ca. 200g) 42.0

dazu reichen wir:

gebratene Champignons. cremiger Kartoffelstampf. Kräuter-Pesto

Tagespasta nach Marktangebot 16.0
bitte sprechen Sie unseren Service an

für alle Umbuchungen der Beilagen berechnen wir + 3.0 €

Hauptspeisen

gebratenes Filet vom Tagesfisch 29.0

gegrillte Maishähnchenbrust 29.0

dazu reichen wir:
lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat -vegan-

frische Bandnudeln 21.0
Gorgonzola. geschmolzene Tomaten

getrübelt Kartoffelgnocchi's 25.0
Babyblattspinat. Parmesan

für alle Umbuchungen der Beilagen berechnen wir + 3.0 €

Hauptspeisen

lauwarmer Hummus gegrilltes Gemüse. Pinienkerne -vegan-	22.0
--	------

Für unsere kleinen Gäste ...

Tagespasta klein	8.0
------------------	-----

Schweineschnitzelchen Fries. Gemüse	9.5
--	-----

Fries	4.6
-------	-----

Süßer Abschluss Zauber

Dessertweineempfehlung

Moscato d' Asti DOCG	0,1l	5.5
Weingut Azienda Agricola Negro	0,75l	39.0

mit dem sortentypischen Bouquet der Moscato-Traube und feiner Perlage präsentiert sich dieser delikate, zarte und liebliche Weißwein, kühl serviert, ist er idealer sommerlicher Durstlöscher

*Eis „Mövenpick“
pro Kugel* 1.9

Sahne / Schlagobers extra^(g) 1.2

Süßer Abschluss Zauber

„DIE BESTE“ Crème Brûlée im Ilsetal hausgemachte Haselnuss-Eiscreme	12.0
cremiger Cheesecake Erdbeer-Basilikumsorbet	12.0
Amalfi-Zitronencreme Beansschokoladen-Eis. marinierte Beeren	12.0
Kugel Sorbet vom grünen Apfel -vegan- mit einem Schuss Gin	4.0 8.0

Süßer Abschluss Zauber

Rohmilchkäse Variation
Feigensenf. hausgebackenes Brot 12.0

Café & Eis
doppelter Espresso. frische Schlagobers. Krokant-Eis 8.0

zum Kaffee. Cappuccino oder Espresso,
empfehlen wir:
eine Auswahl handgemachter Pralinés und Macarons 10.0

Hausgemachte Kuchen und Torten
Eiskreationen von 14.00-17.00 Uhr

Ein Stück Blechkuchen (je nach Tagesangebot)	4.5
Ein Stück Torte (je nach Tagesangebot)	4.5

Hausgemachte Kuchen und Torten
Eiskreationen von 14.00-17.00 Uhr

Mövenpick- Eiscreme

Geeister Mocca Frischer Kaffee auf Eis. 1 Kugel Mövenpick- Vanilleeis. frische Schlagsahne	7.0
„Süßes Schokoladen- Duell“ Eisschokolade. 1 Kugel Mövenpick- Schokoladeeiscreme. frische Schlagsahne	7.0
„Kaffee de Schmiede“ Doppelter Espresso. 1 Kugel Mövenpick- Espresso- Krokanteiscreme. frische Schlagsahne	8.0

Hausgemachte Kuchen und Torten
Eiskreationen von 14.00-17.00 Uhr

„Gartensaison“ 2 Kugeln Mövenpick-Rahmeis. Fruchtgrütze der Saison. frische Schlagsahne	7.9
„Alter Schwede“ 2 Kugeln Mövenpick-Vanilleeiscreme. Apfelmus. frische Schlagsahne. Eierlikör	9.0
„Nussknacker“ 1 Kugel Schokoeis, 1 Kugel Walnusseis karamellisierte Nüsse, frische Schlagsahne	9.5

Starters

Starter & more ...

small plucked salad marinated vegetables. vinegar-oil-dressing	9.0
irisch beef tatar tomato. stained egg yolk	19.0
mediterranean Blacktiger shrimp summer plucked salad. garlic baguette. avocado	17.0
Vitello Tonato saddle of veal. tuna cream. caper. lime	18.0
basket of various breads tomato butter & herb curd	8.5

Starters

cold herbal-buttermilk soup
curd cheese dumpling 10.0

cauliflower-coconut soup 10.0

Nagelschmiede fish stew
fresh dill & sea food 16.0

Mains

-Summer classics-

160g curry sausage from apple-fed pork 16.0

or

Ilseburg curry sausage from the Eggert-Alm 22.0

for both main courses we serve:
homemade curry sauce. fries. small salad

pulled-pork-burger 22.0
sesame bun. fries. sweet pepper salsa

matjeshering "Hausfrauenart" 21.0
parsley potatoes. plucked salsa

Mains

fried Schnitzel in clarified butter from pasture pig 22.0

steak from pasture beef 39.0

beef fillet medallion 42.0

for this purpose, we provide:
fried mushrooms. creamy mashed potatoes.
herb pesto

Pasta of the day 16.0
please contact our service for more information

Mains

fish filet of the day 29.0

grilled corn-fed chicken breast 29.0

for these main courses we provide:
lukewarm potato-cucumber-salad

fresh tagliatelle 21.0
gorgonzola. Melted tomatoes

truffled Gnocchi 25.0
baby leaf spinach. Parmesan

Mains

lukewarm hummus grilled vegetables. pine nuts	22.0
--	------

only for our little guests ...

Pasta of the day small	8.0
------------------------	-----

pork schnitzel fries. vegetables	9.5
-------------------------------------	-----

Fries	4.6
-------	-----

Sweet Conclusion Spell

Dessert wine recommendation

Moscato d' Asti DOCG	0,1l 5.5
Weingut Azienda Agricola Negro	0,75l 39.0
<i>with the varietal bouquet of the Moscato grape and fine perlage this delicate, delicate and sweet white wine, served cool, it is the ideal summer thirst quencher</i>	
<i>ice "Mövenpick"</i>	
<i>per sphere</i>	1.9
<i>Cream / whipped cream extra^(g)</i>	1.2

Sweet Conclusion Spell

the best Crème Brûlée in town	12.0
homemade hazelnut ice cream	
creamy cheesecake	12.0
strawberry-basil ice cream	
Amalfi-lemon cream	12.0
beans chocolate ice cream. marinated berries	
green apple sorbet	4.0
with suitable gin	8.0

Sweet Conclusion Spell

cheese variation 12.0
fig mustard. home-baked bread

coffee & ice 8.0
double espresso. fresh whipped cream.
brittle Ice Cream

for coffee. cappuccino or espresso,
we recommend:

a selection of handmade pralines and macarons 10.0

Homemade cakes and pies

Ice cream creations from 2.00 p.m. to 5.00 p.m.

a piece of sheet cake 4.5
(depending on the daily offer)

a piece of cake 4.5
(depending on the daily offer)

Homemade cakes and pies

Ice cream creations from 2.00 p.m. to 5.00 p.m.

Mövenpick-Eiscreme

iced mocha

Fresh coffee on ice. 1 scoop of Mövenpick vanilla ice cream.
fresh whipped cream

7.0

"sweet chocolate duel"

ice chocolate. 1 scoop of Mövenpick chocolate ice cream.
fresh whipped cream

7.0

"Kaffee de Schmiede"

double espresso. 1 scoop of Mövenpick.
espresso-brittle ice cream. fresh whipped cream

8.0

Homemade cakes and pies

Ice cream creations from 2.00 p.m. to 5.00 p.m.

"Garden Season" 2 scoops of Mövenpick ice cream. Seasonal fruit groats. fresh whipped cream	7.9
"Old Swede" 2 scoops of Mövenpick vanilla ice cream. apple sauce. fresh whipped cream. eggnog	9.0
"Nussknacker" 1 scoop of chocolate ice cream, 1 scoop of walnut ice cream caramelized nuts, fresh whipped cream	9.5