Herzlich Willkommen



GARAGE DU PONT

Automobiles Café Restaurant

Die WLAN-Verbindung zum FRITZ!Box Gastzugang können Sie entweder mit Eingabe des Namens des Funknetzes (SSID) und des WLAN-Netzwerkschlüssels oder bequem mit dem QR-Code einrichten:
WLAN-Funknetz: Garage Gast | WLAN-Netzwerkschlüssel: Currywurst | Verschlüsselungsart: WPA + WPA2

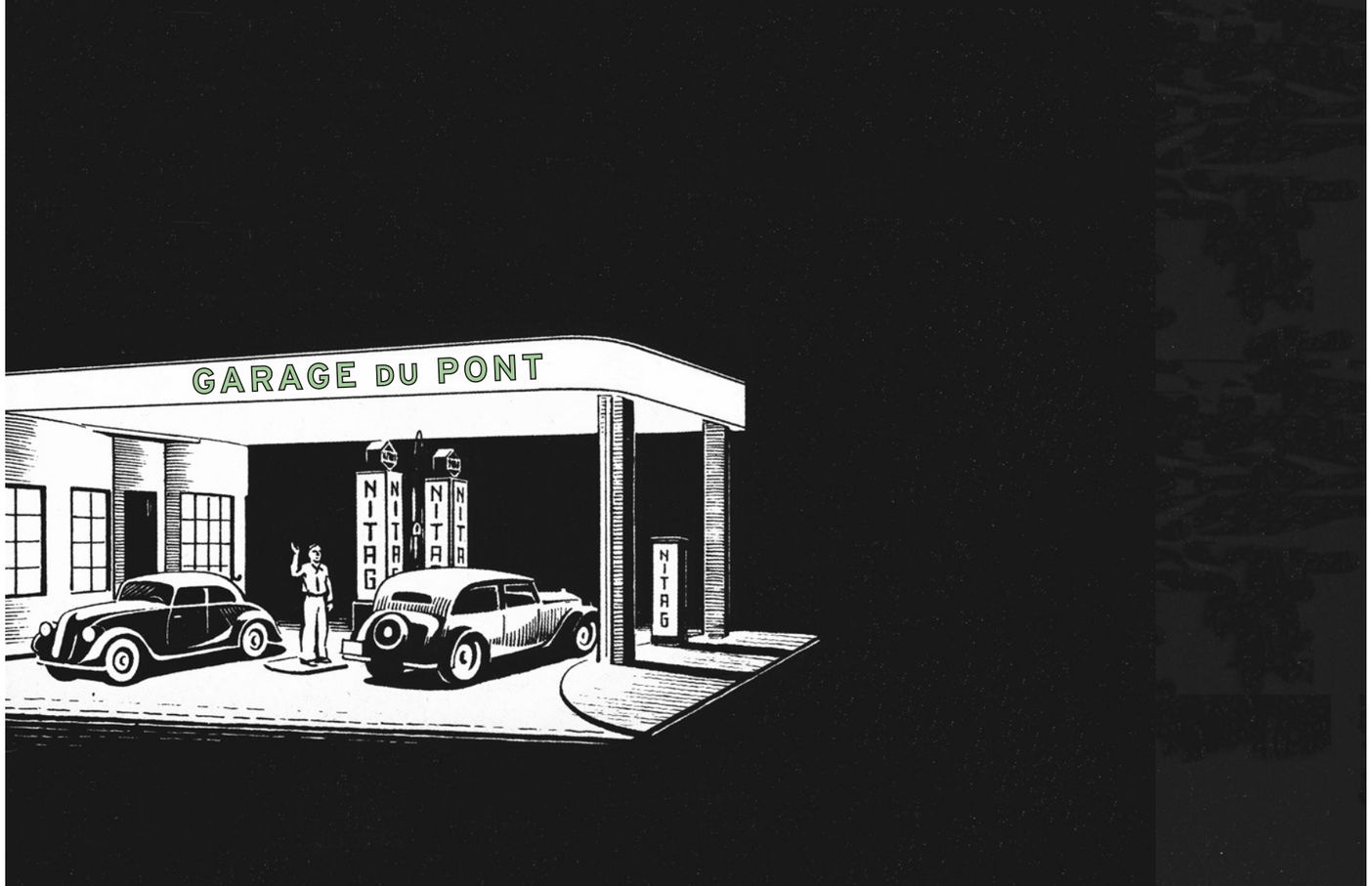


Illustration aus einem originalen Nitag-Tankstellenverzeichnis der dreißiger Jahre

BIENVENUE!

Savoir-vivre an der historischen Glienicker Brücke

Die **GARAGE DU PONT** ist eine bezaubernde Location an einem geschichtsträchtigen Ort: 1937 errichtete das deutsche Mineralölunternehmen NITAG in diesem Gebäude eine Tankstelle, deren denkmalgerechte Erhaltung für das Konzept der **GARAGE DU PONT** ein zentrales Element darstellt.

In der **GARAGE DU PONT** erwartet Sie eine außergewöhnliche Mischung aus französischem Restaurant, Café, Weinlounge, Eventlocation und die Liebe zum Automobil. In unseren sorgsam sanierten Räumlichkeiten finden Sie französisches Savoir-vivre, ausgewählte kulinarische Genüsse und ein auf Details bedachtes, liebevoll zusammengestelltes Interieur. Die Raritäten und Unikate, die überwiegend in Antiquitätenläden in Frankreich erworben wurden, sorgen für authentisches Flair früherer Zeiten. Mit ihren temporären Oldtimer-Präsentationen ist die **GARAGE DU PONT** zudem ein Kleinod für Liebhaber seltener Automobile.

Das Angebot der **GARAGE DU PONT** ist vielseitig: Unser Restaurant bietet Ihnen in legerer Atmosphäre köstliche Kleinigkeiten und ausgewählte Spezialitäten der französischen und regionalen Küche sowie eine exquisite Auswahl an Weinen. Wir legen dabei großen Wert auf qualitativ hochwertige Zutaten, die stets frisch zubereitet werden. Unser Eventbereich bietet Ihnen für jeden Anlass, ob Geburtstagsfeier, Hochzeit oder Firmenfeier, das passende Ambiente – von 10 bis 180 Personen. Sprechen Sie uns an!

Ihr Team der **GARAGE DU PONT**

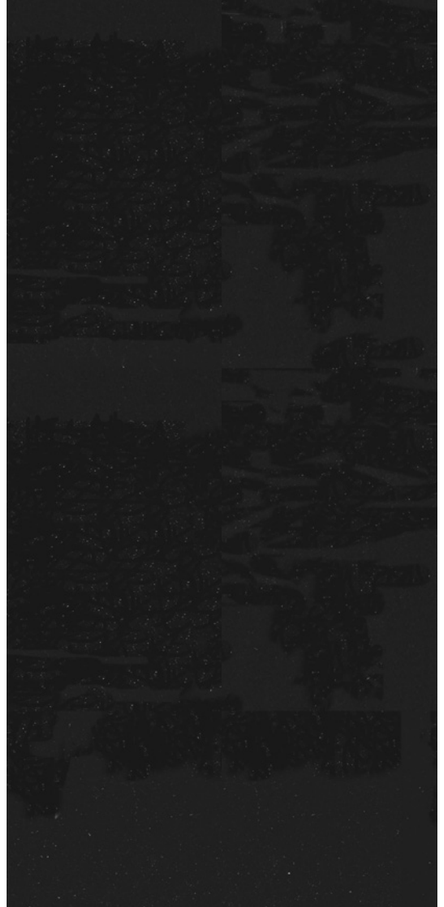
APÉRITIFS

PASTIS 51 (Anis, 45 % Vol.) [4]	2 cl	4,00 €
	5 cl	7,00 €
APEROL (Bitter, 15 % Vol.) [4]	5 cl	4,50 €
CAMPARI (Bitter, 25 % Vol.) [4]	5 cl	5,00 €
MARTINI (Wermut, 15 % Vol.) [4]	5 cl	5,50 €
LILLET BLANC (Wein-Aperitif, 17 % Vol.) [3]	5 cl	5,50 €
CAMPARI ORANGE / SODA [4]	0,3 l	6,80 €
APEROL SPRITZ (Aperol, Sekt, Soda, Orange) [4]	0,2 l	6,80 €
HUGO (Holunderblütensirup, Sekt, Soda, Limette, Minze) [2]	0,2 l	6,80 €
HORST (Lillet, Sekt, Bitter Lemon, Himbeersirup) [4, 8]	0,2 l	6,80 €

CIDRE

Normandie

CIDRE „ARTISANAL" BRUT (Apfel)	0,1 l	3,50 €
Cidres La Pommeraie	0,2 l	6,50 €
saftig, angenehm herb und zupackend	0,75 l	19,50 €



SEKT

Elsass

RENÉ LAFRANCE	0,1 l	5,00 €
Vin Mousseux Blancs de Blancs Brut	0,75 l	30,00 €
charmante Frucht mit feiner Perlage		

CRÉMANT

Elsass

CRÉMANT D'ALSACE BLANC BRUT NATURE	0,1 l	7,50 €
Domaine Dirler-Cadé	0,75 l	45,00 €
verführerischer Duft nach Birne und Brioche		

Elsass

CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ BRUT NATURE	0,1 l	7,50 €
Domaine Dirler-Cadé	0,75 l	45,00 €
elegante Noten fruchtig-herber Waldbeeren		

CHAMPAGNER

Champagne

BONNAIRE TERROIRS	0,1 l	10,00 €
GRAND CRU BLANC DE BLANCS	0,75 l	65,00 €
Champagne Bonnaire & Paul Clouet		
Nuancen reifer Zitrusfrüchte und eine ausgewogene Mineralität		

WEISSWEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

Languedoc-Roussillon

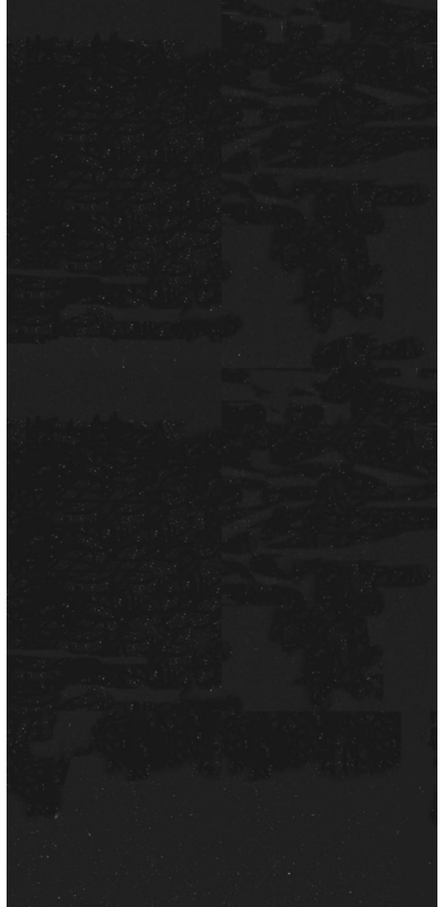
CHARDONNAY	0,1 l	3,50 €
Les Domaines Auriol	0,2 l	6,00 €
harmonisch, klar und strukturiert		
Duft nach Blüten und Steinobst		

Elsass

PINOT BLANC	0,1 l	3,50 €
Hubert Beck	0,2 l	6,00 €
milde Säure, fein, geschmeidig		
Bouquet von Lindenblüten und reifen Birnen		

Loire

SANCERRE	0,1 l	6,00 €
Domaine André Robineau	0,2 l	10,50 €
typische Sauvignon Blanc-Aromen		
nach Zitrusfrüchten und frischen Kräutern		



Mosel

RIESLING	0,1 l	4,50 €
Weingut von Othegraven	0,2 l	8,00 €
ausgewogen und fruchtbetont, Pfirsich und Aprikose		
der leichte Einstieg in die Welt der Saar-Rieslinge		

Rheinhessen

GRAUBURGUNDER	0,1 l	5,00 €
Weingut Machmer (bio)	0,2 l	9,00 €
eleganter Geschmack, angenehme Säure		
und leichtes Apfelaroma		

Rheinhessen

SAUVIGNAC	0,1 l	5,00 €
Weingut Machmer (bio)	0,2 l	9,00 €
stabile Säure, Aromen nach Aprikosen und reifen Äpfeln		
Bousquet von Limonen und schwarzer Johannisbeere		

FLASCHENWEINE WEISS

Rheinhessen

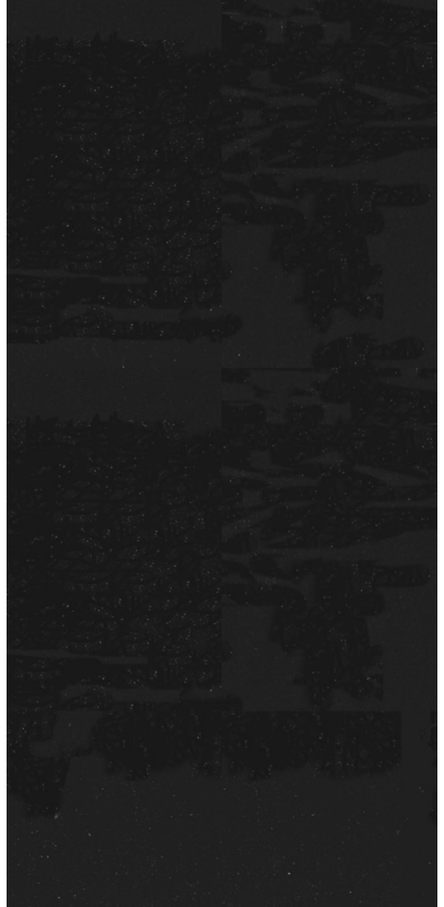
BLANC DE NOIR 0,75 l 32,00 €
Weingut Machmer (bio)
ein exklusiver Weißwein aus roten Spätburgunder-Trauben
frischer Geschmack, Bouquet von Erd- und Stachelbeere

Rheinhessen

GRAUBURGUNDER 0,75 l 32,00 €
Weingut Machmer (bio)
eleganter Geschmack, angenehme Säure
und leichtes Apfelaroma

Rheinhessen

SAUVIGNAC 0,75 l 32,00 €
Weingut Machmer (bio)
stabile Säure, Aromen nach Aprikosen und reifen Äpfeln
Bousquet von Limonen und schwarzer Johannisbeere



Venetien

LUGANA SAN BENEDETTO 0,75 l 33,00 €
Zenato
duftig und frisch, ausgewogen und anregend
Aromen von Birnen, Mirabellen und weißen Mandeln

Loire

SANCERRE 0,75 l 35,00 €
Domaine de la Villaudiere
typische Sauvignon Blanc-Aromen
nach Zitrusfrüchten und frischen Kräutern

ROSÉWEIN IM OFFENEN AUSSCHANK

Languedoc-Roussillon

„MAÎTRE OLIVIER“ 0,1 l 3,00 €
Les Domaines Auriol 0,2 l 5,50 €
anregend, fruchtig, spritzig
Aromen von Himbeeren und roten Früchten

WEINGUT VON OTHEGRAVEN KANZEM AN DER SAAR

Liebe Gäste,

in nachbarschaftlicher Verbundenheit zur GARAGE du PONT freuen wir uns, Ihnen exklusiv eine kleine Auswahl erlesener Rieslinge unseres Weingutes **von Othegraven** in Kanzem an der Saar empfehlen zu können.

Meine Großmutter war eine geborene von Othegraven und so führen meine Frau und ich das denkmalgeschützte Gut inzwischen in der 7. Generation.

Genießen Sie die trockenen, aber auch die fruchtig-halbtrockenen Weine, die alle aus den steilsten Schieferlagen, die es in Europa überhaupt gibt, und in ausschließlicher Handarbeit gewonnen werden.



Geliefert wird gelegentilch mithilfe unseres Opel Olympia Caravan, Baujahr 1954, der mit Dreigangschaltung und 39 PS ab 100 km/h schon mal ins Schnaufen gerät …

Mit besten Grüßen
Thea und Günther Jauch

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

VON OTHEGRAVEN
KANZEM AN DER SAAR

VO, RIESLING FEINHERB	0,1 l	4,50 €
ausgewogen und fruchtbetont, Pfirsich und Aprikose	0,2 l	8,00 €
der leichte Einstieg in die Welt der Saar-Rieslinge	0,75 l	28,00 €
BOCKSTEIN, KABINETT FEINHERB	0,75 l	35,00 €
er begeistert mit kühler Aromatik, erfrischender, schlanker Frucht und wenig Alkohol		
ALTENBERG, GROSSES GEWÄCHS	0,75 l	55,00 €
unser trockener Spitzenwein aus bester Lage kraftvoller, eleganter Wein, dessen Frucht von reifem Steinobst, Mineralität und Würze dominiert wird		

ROTWEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

Languedoc

CABERNET SAUVIGNON	0,1 l	3,50 €
Vignobles Foncalieu	0,2 l	6,00 €
ausgewogen und tanninhaltig		
Bouquet nach schwarzen Früchten, gut eingebaute Würze		

Languedoc-Roussillon

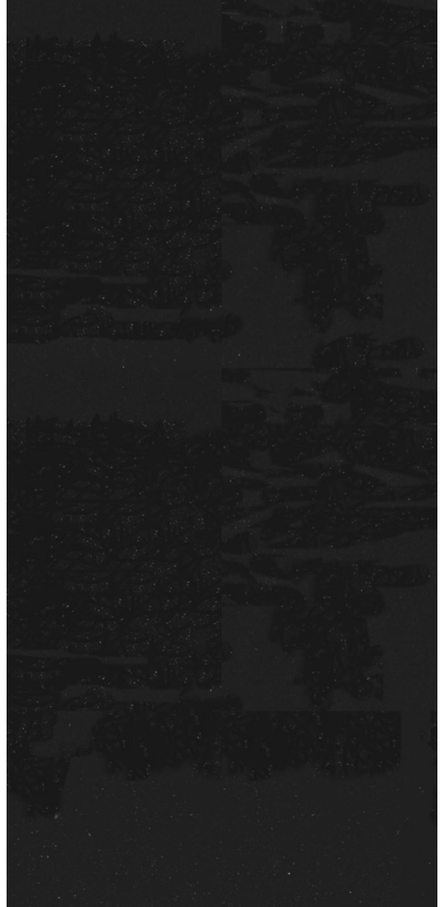
MERLOT	0,1 l	3,50 €
Les Domaines Auriol	0,2 l	6,00 €
kräftiger Geschmack, trocken		
Bouquet nach roten Früchten, dezente Würze		

Bordeaux-Blaye

CHÂTEAU CAP ST. MARTIN	0,1 l	6,00 €
Vignobles Ardoin	0,2 l	10,50 €
klassischer Bordeaux, aristokratisch		
Duft nach dunklen Beeren und Kräutern		

Apulien

PRIMITIVO DI MANDURIA	0,1 l	6,00 €
Vinicola Mediterranea	0,2 l	10,50 €
vollmundig, üppig und wunderbar geschmeidig		
Bouquet nach reifen Pflaumen und mediterranen Gewürzen		



FLASCHENWEINE ROT

Apulien

PRIMITIVO DI MANDURIA	0,75 l	33,00 €
Vinicola Mediterranea		
vollmundig, üppig und wunderbar geschmeidig		
Bouquet nach reifen Pflaumen und mediterranen Gewürzen		

Bordeaux-Blaye

CHÂTEAU CAP ST. MARTIN	0,75 l	33,00 €
Vignobles Ardoin		
klassischer Bordeaux, aristokratisch, Duft nach dunklen Beeren und Kräutern		

Bordeaux, Saint-Émilion

CHÂTEAU GRAND FAURIE LA ROSE	0,75 l	47,00 €
Saint-Émilion Grand Crû		
aristokratische Eleganz, fein ätherisch, nuancenreich		
Noten von Zedernholz, eingelegten Johannisbeeren, langes Finale		

Rheinhessen

SATIN NOIR	0,75 l	47,00 €
Weingut Machmer (bio)		
exklusive Handlese, im Holz gereift		
Aromen von reifen schwarzen Brom- und Johannisbeeren,		
schwarzem Pfeffer und dunkler, zartbitterer Schokolade		

Kraftstoffe von einwandfreier Güte können ihre guten Eigenschaften nur dann restlos entfalten, wenn weder der Zustand des Motors, noch die Einstellung der Zündung oder des Vergasers mangelhaft sind. Unser Kundendienst steht jederzeit kostenlos zur Verfügung. Erfahrene Fahrmeister regeln den Motor mit modernsten Spezialwerkzeugen auf günstigen Verbrauch und größte Wirtschaftlichkeit.



Illustration und Werbetext aus einem originalen Nitag-Tankstellenverzeichnis der dreißiger Jahre

MINIS & ENTRÉES

TAGESSUPPE (soupe du jour – soup of the day) 7,50 €

ZWIEBELSUPPE G, M, SL 8,50 €
gratiniert mit Käse-Canapé
(soupe à l'oignon et canapés au fromage gratinés –
onion soup and cheese canapés au gratin)

JAKOBSMUSCHELN F, W 12,50 €
an gebratenem Blumenkohl
(pétoncles au four sur chou-fleur frit – scallops on fried cauliflower)

BOUILLABAISSE VON EDELFISCHEN F, SL 15,50 €
(bouillabaisse of noble fish – bouillabaisse de poissons nobles)

SALATE

WALD- UND WIESENSALAT

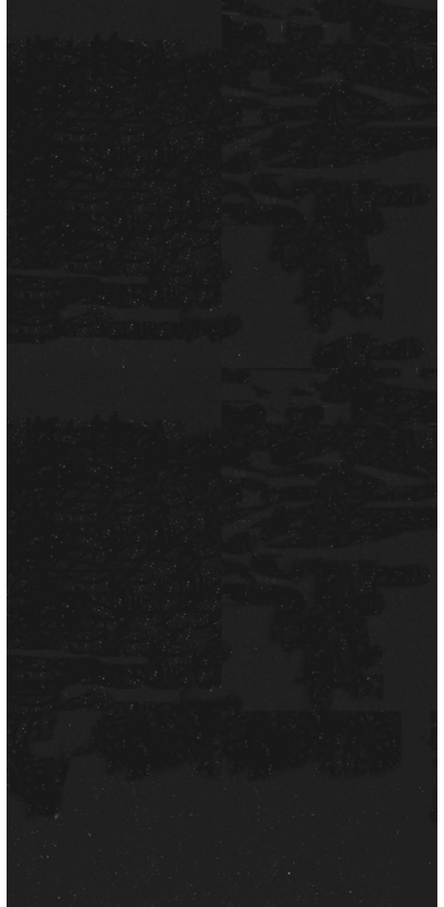
mit Wildkräutern, Paprika, Tomaten, Radieschen, Frühlingslauch und Kräutern [SF] (salade composée – mixed salad) — vegan — 7,50 €

mit Grillgemüse [SF] (aux légumes grillés – with grilled vegetables) — vegan — 11,50 €

mit Lachsfilet [F, SF] (avec filet de saumon – with salmon fillet) — 14,50 €

mit Rinderfiletstreifen [SF] (avec des lamelles de filet de bœuf – with beef fillet strips) — 14,50 €

Zu allen Speisen reichen wir Brot, Butter, hausgemachten Dip und Olivenöl.



TARTE FLAMBÉE

Alle Flammkuchen sind mit Crème fraîche, Zwiebeln und Käse überbacken. [G, M]
(Toutes les tarte flambée sont cuites avec de la crème fraîche, des oignons et du fromage. – All tarte flambée are baked with creme fraiche, onions and cheese.)

FLAMMKUCHEN „ELSASS“ — 12,00 €
mit Speck (avec du bacon – with bacon)

FLAMMKUCHEN „NIZZA“ [F] — 14,50 €
mit Lachs, Frühlingszwiebeln und Zitronenpfeffer (avec saumon, oignons nouveaux et poivre citronné – with salmon, spring onions and lemon pepper)

FLAMMKUCHEN „CAVAILLON“ — vegetarisch — 14,50 €
mit Grillgemüse (aux légumes grillés – with grilled vegetables)

FLAMMKUCHEN „VENDÔME“ — vegetarisch — 14,50 €
mit Ziegenkäse, Rote Bete, Apfel und Walnüssen (avec fromage de chèvre, betterave rouge, pomme et noix – with goat cheese, beetroot, apple and walnuts)

Vorbildliche Straßen, leistungsfähige Fahrzeuge und hochwertige Kraftstoffe erschließen das neue, das größere und schönere Deutschland, machen das Reisen bequem, sicher und zu einem Vergnügen. Besonders dann, wenn man mit Nitag-Kraftstoff fährt.

NITAG-VITAMOL

Der Kraftstoff, der stets geichbleibend hochwertig ist und überall leicht getankt werden kann.

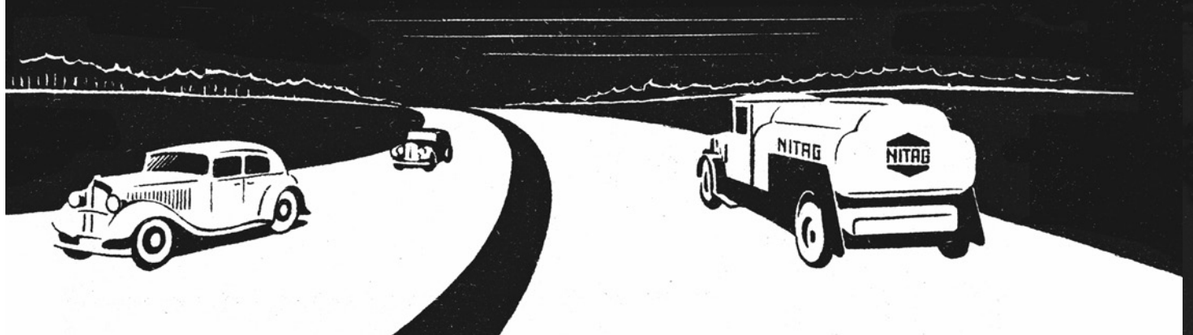


Illustration und Werbetext aus einem originalen Nitag-Tankstellenverzeichnis der dreißiger Jahre

HAUPTSPEISEN

QUICHE M, SF — vegetarisch — 14,50 €
mit Blattsalat und Grillgemüse
(avec salade verte et légumes grillés – with lettuce and grilled vegetables)

GEBACKENER BLUMENKOHL — vegan — 14,50 €
mit Humus, Süßkartoffeltalern und Pistazien
(chou-fleur cuit au four avec houmous, cales de patates douces et pistaches – baked cauliflower, hummus, sweet potato patties, pistachios)

COQ AU VIN F, M — 21,50 €
saisonale Variationen, mit tagesfrischen Beilagen
(variations saisonnières, avec garnitures fraîches du jour – seasonal variations, with daily fresh side dishes)

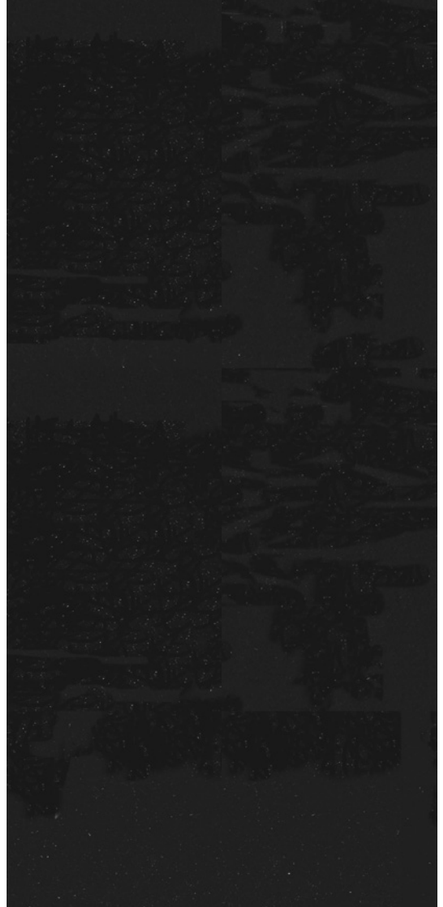
STEAK-FRITES M, SF — 28,00 €
Entrecôte oder Filet vom Premium Beef, Grillgemüse, Pommes Frites, Blattsalat
(entrecôte ou filet de bœuf premium, légumes grillés, frites, lettuce – entrecôte or fillet of premium beef, grilled vegetables, French fries, lettuce)

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE [E, M] — 7,50 €
an Beerencocktail (à un cocktail de baies – on berry cocktail)

MOUSSE AU CHOCOLAT [E, G, M] — 7,50 €
mit roten Beeren (aux fruits rouges – with red berries)

Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Aktionskarten!



DONNERSTAG IST „CURRYWURSTTAG“



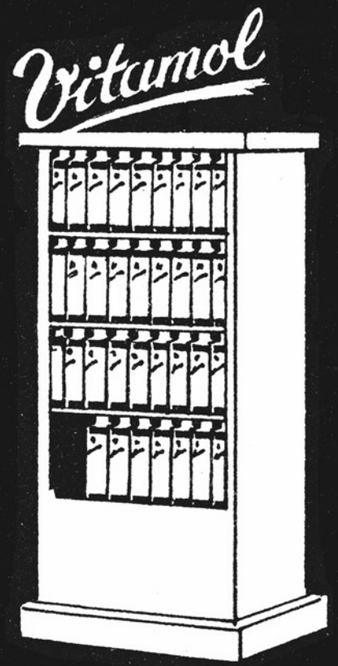
CURRYWURST VOM HAVELLÄNDER BIO-APFELSCHWEIN [M] — 6,00 €
mit hausgemachter Sauce und scharfen Zwiebeln
(saucisse au curry et oignons hachés pimentés – curry sausage and minced hot onions)

wählen Sie dazu

- Pommes Frites (frites – French fries) [G] — 4,00 €
- ofenfrisches Baguette (baguette fraîche au four – oven-fresh baguette) [G] — 2,50 €
- gemischter Salat (salade composée – mixed salad) [SL] — 5,00 €
- extra Currywurst (saucisse au curry supplémentaire – an extra curry sausage) [M] — 5,00 €

FLAMMKUCHEN „MONTE CARLO“ [G, M] — 14,50 €
mit Currywurst vom Havelländer Bio-Apfelschwein, scharfen Zwiebeln,
Crème fraîche und Currysauce (tarte flambée avec saucisse au curry –
tarte flambée with curry sausage)

PETITE MADEMOISELLE [M] — 16,00 €
Currywurst vom Havelländer Bio-Apfelschwein mit hausgemachter Sauce,
scharfen Zwiebeln, Pommes Frites und einem Glas Crémant 0,1 l



NITAG-VITAMOL

Das vollkommene Autoöl für hohe Ansprüche und große Leistungen – unentbehrlich zur Schonung des Motors – hitzebeständig und druckfest – bessere Schmierfähigkeit und sparsam im Verbrauch.

NITAG-VITAMOL

Der zuverlässige Freund des Kraftfahrers.

Illustration und Werbetext aus einem originalen Nitag-Tankstellenverzeichnis der dreißiger Jahre

BIERE VOM FASS

RADEBERGER PILSNER	0,3 l	3,20 €	0,5 l	4,50 €
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN	0,3 l	3,20 €	0,5 l	4,50 €

BIER-MISCHGETRÄNKE

RADLER (Radeberger, Sprite) [4,1]	0,3 l	3,20 €	0,5 l	4,50 €
ALSTER (Radeberger, Fanta) [4,1]	0,3 l	3,20 €	0,5 l	4,50 €
DIESEL (Radeberger, Coca-Cola) [4,1,7]	0,3 l	3,20 €	0,5 l	4,50 €
BANANENWEIZEN (Schöfferhofer, Bananen-Nektar)	0,3 l	3,50 €	0,5 l	4,80 €
KIRSCHWEIZEN (Schöfferhofer, Sauerkirsch-Nektar)	0,3 l	3,50 €	0,5 l	4,80 €
ALSTER, DIESEL, RADLER (alkoholfrei)			0,5 l	4,50 €

FLASCHENBIERE

SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI			0,5 l	4,50 €
SCHÖFFERHOFER DUNKEL			0,5 l	4,50 €
GUINNESS HOP HOUSE 13 LAGER			0,33 l	3,50 €
JEVER FUN ALKOHOLFREI			0,33 l	3,20 €
BERLINER WEISSE (GRÜN / ROT)			0,33 l	3,20 €

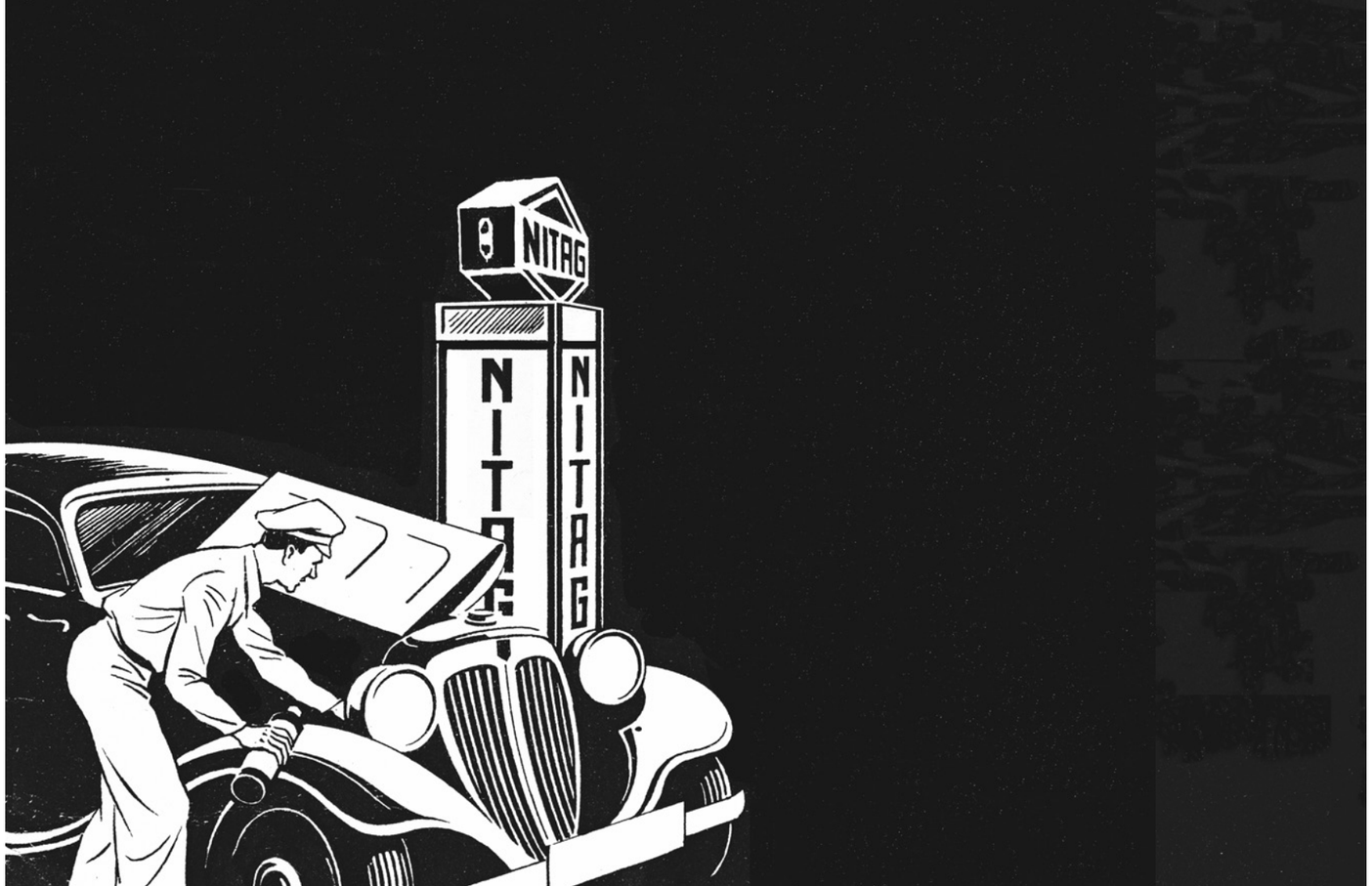


Illustration aus einem originalen Nitag-Tankstellenverzeichnis der dreißiger Jahre

SOFTDRINKS

SELTERS naturell / classic	0,25 l	2,60 €	0,75 l	6,20 €
COCA-COLA [4, 1, 7]	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,90 €
COCA-COLA LIGHT [4, 7, 6, 3, 10]	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,90 €
FANTA / SPRITE [4, 1]	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,90 €
SCHWEPPES GINGER ALE [4]	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,80 €
SCHWEPPES TONIC WATER [8]	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,80 €
SCHWEPPES BITTER LEMON [8]	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,80 €
ORANGINA classic [12, 13]	0,2 l	3,00 €		
ORANGINA rouge [12, 13]	0,2 l	3,00 €		
TOMATENSAFT	0,2 l	3,30 €		
SÄFTE VON WERDER FRUCHT / DIETZ*	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,90 €
SAFTSCHORLE VOM SAFT* IHRER WAHL	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,40 €

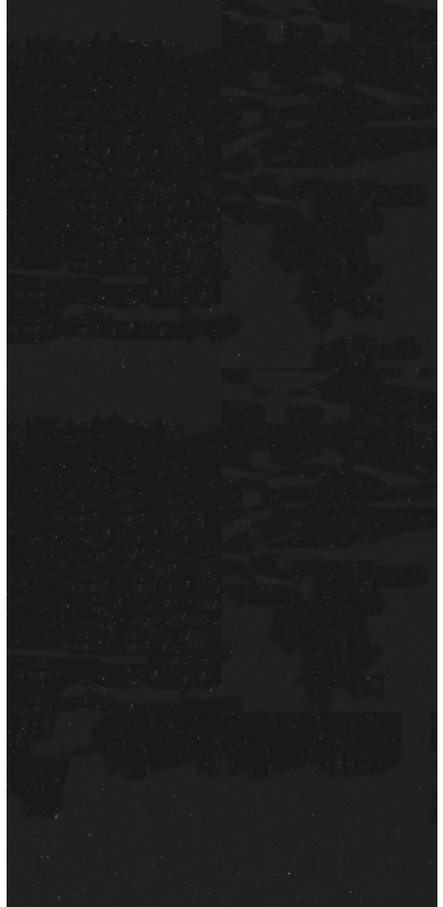
*Orangensaft / Apfelsaft naturtrüb / Apfel-Aronia / Johannisbeer-Nektar / Sauerkirsch-Nektar / Bananen-Nektar / Rhabarber-Nektar / Pina Colada

LONGDRINKS

WHISKEY COLA (Jameson, Coca-Cola) [4,7]	0,3 l	7,50 €
WODKA COLA / ORANGE (Absolut, Coca-Cola / Orangensaft) [4,7]	0,3 l	6,50 €
GIN TONIC (Tanqueray No.10, Tonic Water) [8]	0,3 l	7,90 €
RUM COLA (Appleton Estate V/X, Coca-Cola) [4,7]	0,3 l	6,50 €
CUBA LIBRE (Havana Club 3 Años, Limette, Coca-Cola) [4,7]	0,3 l	7,90 €

COCKTAILS

WHISKEY SOUR (Jameson, Zitronensaft, Puderzucker) [4,1]	8,50 €
GIN FIZZ (Tanqueray No.10, Zitronensaft, Puderzucker, Soda) [4,1]	9,50 €
SWEET GARAGE (Vanillesirup, Mangosirup, Zitronensaft, Orangensaft, Maracuja-Nektar) [4]	6,50 €



DIGESTIFS

RAMAZZOTTI (Kräuterlikör, 30 % Vol.) [4]	2 cl	3,00 €	4 cl	5,50 €
JÄGERMEISTER (Kräuterlikör, 35 % Vol.) [4]	2 cl	3,00 €	4 cl	5,50 €
CHARTREUSE VERTE (Kräuterlikör, 55 % Vol.)	2 cl	3,50 €	4 cl	6,50 €
MARC DE CHAMPAGNE (Tresterbrand, 40 % Vol.)	2 cl	3,50 €	4 cl	6,50 €
CALVADOS PÂPIDOUX FINE (Branntwein, 40 % Vol.)	2 cl	3,50 €	4 cl	6,50 €
GRAND MARNIER (Orangenlikör, 40 % Vol.) [4]	2 cl	3,50 €	4 cl	6,50 €
PEACH TREE (Pfirsichlikör, 20 % Vol.) [4]	2 cl	3,00 €	4 cl	5,50 €
BAILEYS (Irish Cream, 17 % Vol.) [4]	2 cl	3,00 €	4 cl	5,50 €
OBSTBRÄNDE / EAU DE VIE (verschiedene Sorten, 40 % Vol.) [4]	2 cl	3,50 €	4 cl	6,50 €



Illustration aus einem originalen Nitag-Tankstellenverzeichnis der dreißiger Jahre

SPIRITUOSEN

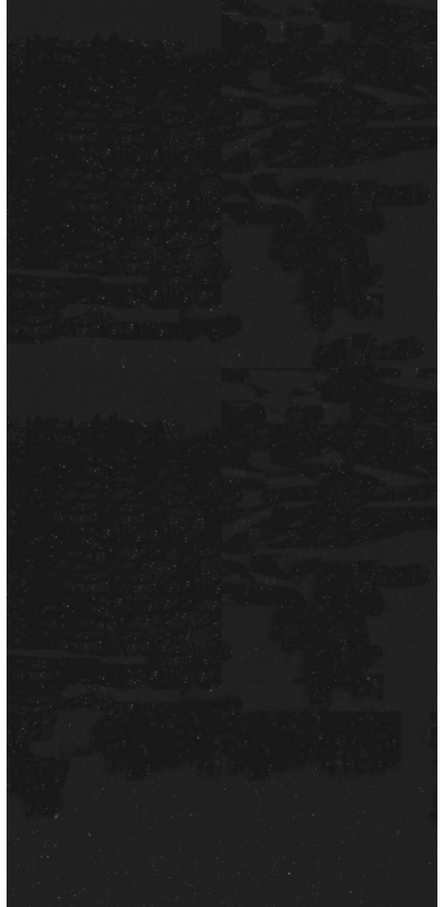
JAMESON (Irish Blended Malt Whiskey, 40 % Vol.) [4]	2 cl	3,90 €	4 cl	6,90 €
CANADIAN CLUB CLASSIC (Blended Canadian Whiskey, 12 Years, 40 % Vol.) [4]	2 cl	4,90 €	4 cl	8,90 €
GLENMORANGIE THE ORIGINAL (Single Malt Scotch Whisky, 10 Years, 40 % Vol.) [4]	2 cl	5,90 €	4 cl	9,90 €
MARTELL MEDAILLON VSOP (Cognac, 40 % Vol.)	2 cl	5,90 €	4 cl	9,90 €
ABSOLUT (Wodka, 40 % Vol.)	2 cl	3,00 €	4 cl	5,50 €
GREY GOOSE (Wodka, 40 % Vol.)	2 cl	4,90 €	4 cl	9,50 €
TANQUERAY NO. 10 (Gin, 47,3 % Vol.)	2 cl	4,20 €	4 cl	7,80 €
APPLETON ESTATE V/X (Jamaica Rum, 40 % Vol.) [4]	2 cl	3,50 €	4 cl	5,50 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN

TASSE CAFÉ CRÈME [7]	2,60 €
GROSSE TASSE CAFÉ CRÈME [7]	4,50 €
ESPRESSO [7]	2,30 €
DOPPELTER ESPRESSO [7]	4,00 €
ESPRESSO MACCHIATO [7]	2,40 €
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO [7]	4,20 €
CAPPUCCINO [7]	3,00 €
MILCHKAFFEE / CAFÉ AU LAIT [7]	3,60 €
LATTE MACCHIATO [7]	3,60 €
LATTE MACCHIATO – BAILEYS (2 cl Baileys Irish Cream) [4,7]	6,50 €



Unsere Kaffeespezialitäten werden ausschließlich mit hochwertigem Caffè Sant'Angelo Crema Pregiata zubereitet.



SCHOKOLADE

HEISSE SCHOKOLADE (Milchbasis)	3,90 €
HEISSE SCHOKOLADE mit Sahne	4,40 €
HEISSE SCHOKOLADE – BAILEYS (2 cl Baileys Irish Cream) [4]	6,90 €
HEISSE SCHOKOLADE – RUM (2 cl Appleton Estate V/X Rum) [4]	6,90 €

Aufpreis bei Variation von Kaffeespezialitäten oder Schokolade:

entkoffeiniert	0,40 €
mit Sahne	0,50 €
mit laktosefreier Milch	0,60 €
mit extra Espresso	1,20 €
mit Aroma Vanille / Caramel / Mandel / Cocos	0,70 €

TEESPEZIALITÄTEN

PURE TEA

TEE IM GLAS	0,4 l	3,90 €

Wählen Sie aus unserem Sortiment:

AMAN DARJEELING (Bio-Schwarztee)

JAMES EARL GREY PREMIUM (Bio-Schwarztee aromatisiert)

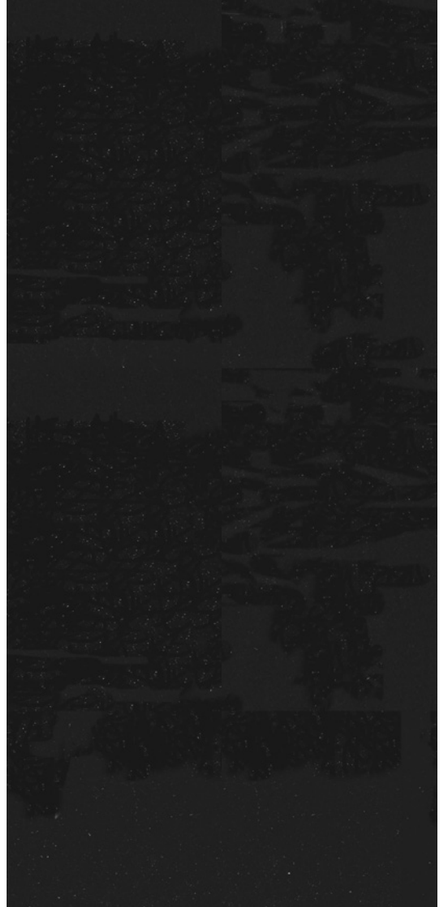
YANZHOU PI LO CHUN (Grüner Bio-Tee)

ANNE MARIE ROTE BEEREN (Bio-Früchtetee aromatisiert)

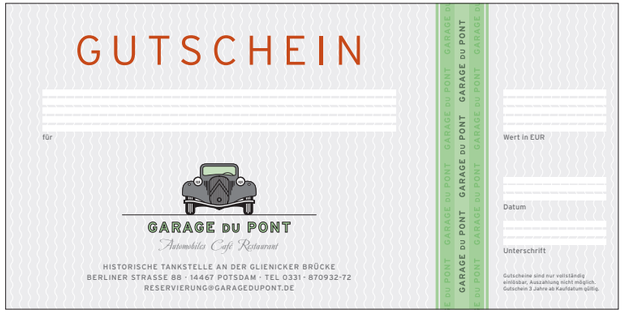
BONGANI ROOIBOS VANILLE (Bio-Rooibos Tee aromatisiert)

CLAIRE VERVEINE (Bio-Kräutertee)

PFEFFERMINZTEE (mit frischer Minze und Honig)	0,3 l	3,50 €
INGWER-TEE (mit frischem Ingwer)	0,3 l	3,50 €
HEISSE ZITRONE (mit Honig)	0,3 l	3,50 €
TEE MIT RUM (4 cl Appleton Estate V/X Rum)	0,3 l	6,50 €
GROG (6 cl Appleton Estate V/X Rum)	0,3 l	6,50 €
GLAS HEISSES WASSER	0,3 l	1,00 €



ZUM VERSCHENKEN ODER SELBERGENIESSEN



Machen Sie sich oder anderen eine Freude mit einer kulinarischen Auszeit in der **GARAGE DU PONT**. Unsere Gutscheine erhalten Sie hier bei uns im Restaurant.

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

1 mit Konservierungsstoff • **2** mit Geschmacksverstärker • **3** mit Antioxidationsmittel • **4** mit Farbstoff • **5** mit Phosphat • **6** mit Süßungsmittel • **7** koffeinhaltig • **8** chininhaltig • **9** geschwärzt • **10** enthält Phenylalaninquelle • **11** enthält Sulfite • **12** Säuerungsmittel • **13** Stabilisatoren

G Glutenhaltiges Getreide • **K** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse • **E** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse • **F** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Fischgelatine • **EN** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse • **SO** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse • **M** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschließlich Laktose • **N** Schalenfrüchte • **SL** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse • **SF** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse • **SE** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse • **SO_2** Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l • **L** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse • **W** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei,- sellerie-, erdnuss-, und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

GARAGE DU PONT

HISTORISCHE TANKSTELLE AN DER GLIENICKER BRÜCKE

CAFÉ · RESTAURANT
TREFFPUNKT FÜR AUTOMOBILES
EVENT-LOCATION

BERLINER STRASSE 88
14467 POTSDAM
TELEFON: 0331 - 870932-72
INFO@GARAGEDUPONT.DE

WWW.GARAGEDUPONT.DE
FACEBOOK.COM/GARAGEDUPONT.POTSDAM

GARAGE DU PONT
Automobiles Café Restaurant