



---

ALTEWACHE  
RISTORANTE  
CAFFÉ

---

SCHNAPSKARTE

---

Spezielle Angebote  
Nur solange der Vorrat reicht

# ALTE WACHE

Die Alte Wache in Kassel liegt inmitten des UNESCO Weltkulturerbes Bergpark Wilhelmshöhe. Über 200 Jahre lang wurde der Bergpark immer wieder umgestaltet und an die Vorstellungen der unterschiedlichen Besitzer angepasst.

Die Schlosswache im Kassler Bergpark Wilhelmshöhe wurde nach den Plänen des Hofarchitekten Johann Conrad Bromeis in den Jahren 1824 bis 1826 im >> Berliner Stil << errichtet.

Der rote Ziegelbau mit dorischen Säulen entstand zurzeit des Kurfürsten Wilhelm II. von Hessen.

Seit den 1950er Jahren fungiert die Alte Wache als Gastronomiebetrieb. Sie ist damals wie heute ein Ort zum Verweilen, abseits der Hektik der Stadt.

## PHILOSOPHIE

Bei uns vereint sich italienische Kochleidenschaft mit regionalen Produkten – Tradition in moderner und individueller Präsentation.

Genießen Sie Geschmack und Leidenschaft

Familie Carciola und das Team der Alten Wache

## Grappa 2cl - Klar

**Poli, Moscato morbida** 7

(fruchtig, zitrisch, floral / mild)

**Nase:** dichtes Obst-Bouquet mit Zitrusfrüchten, Orangenesten und leichten Blütennoten

**Gaumen:** weich, dabei kräftig mit delikater Süße, Blutorangen und Tresternoten

**Nonino, Merlot** 7

(rund / mittelkräftig)

**Nase:** schwarze Beeren, Marzipan, Nüsse

**Gaumen:** elegante Struktur, langer Nachhall

## Grappa 2cl - vom Barrique

**Nonino, Grappa Prosecco Barrique** 7

(frisch, weich / mild)

**Nase:** frisch-fruchtiges Bouquet, untermalt von Vanille und Kakaonoten

**Gaumen:** weich und blumig mit Mandeln, grünen Äpfeln, cremige Vanille und Alpenmilchschokolade

**Nonino, Grappa Chardonnay Barrique** 7

(fein / mild)

**Nase:** fein und elegant, erinnert an den Duft von Brot, Vanille und Gebäck

**Gaumen:** schmeckt leicht nach Schokolade und frisch geschälten Mandeln

# Grappa 2cl - vom Barrique

## **Poli, Sarpa Oro**

8

(intensiv / mild)

**Nase:** exotische Früchte, Vanille und geröstete Haselnüsse

**Gaumen:** wohlgerundete und seidige Textur, sehr fruchtig und exotisch umrahmt mit einem Hauch von Vanille

## **Poli, Cleopatra Moscato**

9

(intensiv / mild)

**Nase:** sehr floral mit Fruchtnoten, Butterkeksen und Honig

**Gaumen:** anschniegssam und weich, runde und süße

Textur mit fruchtigen Orangennoten

\*Serviertemperatur 10 bis 16 Grad C

## **Nonino, Riserva 8 Jahre**

14,5

(würzig / mittelkräftig)

**Nase:** voll und sinnlich. Riecht nach Aprikosen, Pflaume, Kirsche, Gewürze, kandierten Früchten, Rosinen und Schokolade

**Gaumen:** elegant und samtig. Die Geschmacksnoten von Gewürzen, Schokolade, Marzipan und frischem Gebäck ergänzen die Harmonie und Intensität dieser einzigartigen Riserva. Langer Abgang

## Geiste 2cl – Klar

**Faude feine Brände, Blutorange** 7  
(fruchtig / mild)  
volle Aromen der Blutorangen aus Sizilien

**Faude feine Brände, Gurkengeist** 7  
(erfrischend / mild)  
Gurke von der Insel Reichenau. Knackig, erfrischend und intensiv, wie der Biss in die saftig-grüne Salatgurke

**Dirker, Haselnuss** 7  
(nussig / mild)  
wuchtiger Duft nach Nuss und Nougat

## Geiste 2cl – vom Fass

**Scheibel, Edelfass Haselnuss** 8  
(nussig-schokoladig / mild)  
ausgeprägte Röstnoten, sowie Nuancen von dunkler Schokolade und Vanille. Die Vanille bleibt bis zum Schluss präsent

**Fassbind „Vieille Framboise“ Alte Himbeere** 8  
(beerig / mild)  
nach vollreifen Himbeeren duftend Kastanienpüree mit Anklängen von Schokolade und Vanille. erinnert an Großmutter's hausgemachte Himbeerkonfitüre

## Obstbrände / Edelbrände 2cl - Klar

- Ziegler, Williams Birne Edelbrand** 7  
(mild)  
**Nase:** frisch und fruchtig, mit einem leicht floralen Touch und der sortentypischen Williams-Würze  
**Gaumen:** dichte, seidige Textur, mit rassiger und ausdrucksvoller Frucht
- Rochelt, Wachauer Marille Edelbrand** 15  
(sehr mild)  
**Nase:** tiefe, deutliche Frucht, kräftiger Charakter.  
Hochkonzentriert, kräuterwürzig mit Minze und Zitrus  
**Gaumen:** Marille in ihrer schönsten Form. Dicht, komplex, tolles Volumen, lang und süffig. Im Abgang sehr schöner Fruchtton
- Ziegler, No. 1 Wildkirsche Edelbrand** 12  
(mild)  
**Nase:** sattes Kirschbouquet mit dichten Fruchtnoten und hintergründiger Würze  
**Gaumen:** weicher, dennoch kraftvoll-präsentierender Körper mit sehr markantem Fruchtspiel und einem Hauch von Süße

# Obstbrände / Edelbrände 2cl - vom Fass

## **Scheibel, Edelfass Gold-Marillen Brand**

9

(mild)

**Nase:** dezent, aber dennoch intensive Nase nach reifer Honigmelone und frischer Aprikosenhaut

**Gaumen:** Orange, Melone, florale Nuancen bis hin zu Vanille, Marzipan und Karamell, ein Hauch von weißem Pfeffer

## **Fassbind, „Vieille Pomme“ Alter Apfel**

8

(mild)

**Nase:** Süße und Säure sind wunderbar ausbalanciert. Aromen von Apfelmus und Zimt, Vanillecreme, gebackenem Apfel und Apfelstrudel, gefüllt mit Rosinen

**Gaumen:** Noten von Apfelstrudel, sauren Apfelringen, Süßmost und Apfelkompott

## **Fassbind „Vieille Poire“ Alte Birne**

8

(mild)

**Nase:** Vollreife Williams Birne mit einem Hauch von kandierten Früchten und Anklängen von Crème Caramel. Im Hintergrund leichte Eichenholz- und Honignoten. Wie ein frisch angerichteter Fruchtsalat mit saftiger Honigmelone

**Gaumen:** Köstlich und saftig mit ausgeprägtem Birnenaroma, gefolgt von Vanilleeis, Haselnuss und Meringues



## Whiskey 2cl

### **Auchentoshan Three Wood 10 years old Bourbon, Lowland, Schottland** 12

**Nase:** Aromen von schwarzen Johannisbeeren, braunem Zucker, Orangen, Pflaumen und Rosinen - ein Bouquet, das an Christmas Pudding erinnert.

**Gaumen:** Haselnussnoten mit Anklängen von Zimt und Zitronen. Die Süße von Karamellbonbons ergänzt seine großartige Komplexität von Aromen.

### **Oban 14 years old Single Malt Scotch Highlands, Schottland** 14

**Nase:** würziger Eichenduft, mit schwebendem Torfrauch, einer fruchtigen Süße nach dunklen Beeren und gewürzt mit einer Prise salzigem Seetang und Malz

**Gaumen:** seidig weich, mit maritimen Aromen von Meersalz, fein kombiniert mit einer leichten Süße und einem Hauch von malzgeschwängertem Torfrauch

### **Lagavulin 16 years old Single Malt Scotch Isalay, Schottland** 16

**Nase:** deutliche, dichte Rauchschwaden, getragen von maritimem Salz und Seetang-Noten, dahinter lauern fruchtige Süße, Malz und weiche Sherry-Noten

**Gaumen:** Dichter und öliger Körper mit einer erneuten, kraftvollen Torfrauch-Attacke, wieder das Atlantiksalz, Sherry-Süße, grasige Noten und Holzwürze

## Brandy 2cl

**Vecchia Romagna, Etichetta Nera, Italien** 6  
**Nase und Gaumen:** Süß und würzig, Noten von Eichenholz, Mandel, Karamell und Vanille

**Cardinal Mendoza** 7  
**Nase:** intensiv Sherry-Noten, holzige Töne, in Verbindung mit karamelligen und fruchtigen Noten.  
**Gaumen:** weich, feingliedrig, mit Noten von Sherry, Pflaume, Karamell und Vanille

## Cognac 2cl

**Frapin VSOP Grand Cru Cognac** 9  
**Nase:** In der Nase präsentieren sich Noten von Frühlingswiesen, Orangen und feiner Vanille.  
**Gaumen:** Am Gaumen bestimmen Komplexe und kräftige Anflüge von Trockenblumen und Orangen das Bild. Harmonisch und weich geht es weiter. Vanille und fein blumige Aromen verwandeln sich in einen langanhaltenden Abgang mit Zimt und Pfeffer.

## Rum 2cl

**Brugal Añejo Ron Superior 5 Jahre** 6  
**Nase:** Noten von Kokosnuss, Butter und Karamell.  
**Gaumen:** Geschmack mild nach Schokolade und Nuancen von Holz.

**Plantation Rum Pineapple Artisanal Infusion** 10  
**Nase:** duftende Ananas, Zuckerrohrsüße, cremiges Karamell  
**Gaumen:** viel fruchtiges Ananasfleisch, Vanille und Karamell, schön sanft am Gaumen

**Ron Zacapa Centenario 23** 14  
**Nase:** fruchtige Noten mit Nuancen von Kastanie und der Süße von Honig  
**Gaumen:** mild, mit einer sagenhaften Aromenvielfalt – mit Noten von Schokolade, Honig und Kaffee, sowie einer ansprechenden Toffee-Süße

## Vodka 2cl

<b>Belvedere</b>	<b>6</b>
<b>Grey Goose</b>	<b>7</b>

## Liköre

### Kräuter / Bitter 4cl

<b>Amaro Lucano</b>	<b>6</b>
<b>Averna</b>	<b>6</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>6</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>6</b>
<b>Cynar</b> Artischocken-Kräuter-Likör	<b>6</b>
<b>Strega</b> Safran-Kräuter-Likör	<b>5</b>
<b>Schierkuja</b> Maracuja Bitter	<b>6</b>

# Liköre

## Frucht / Nuss 2cl

<b>Limoncello</b> Zitronenlikör - hausgemacht	7
<b>Mandarinetto</b> Mandarinenlikör - hausgemacht	7
<b>Arancello</b> Orangenlikör - hausgemacht	7
<b>Kaffeelikör</b> hausgemacht	7
<b>Amaretto</b> Mandellikör	7
<b>Frangelico</b> Haselnusslikör	6

## Anis 4cl

<b>Pastis</b>	5
<b>Sambucca</b>	5

## Sahnelikör 4cl

<b>Bailey's</b> Whiskey-Sahne-Likör	6
<b>Schokolikör</b> hausgemacht	7
<b>Ramazzotti Crema</b> Cappuccino-Likör	6

# WER SIND WIR

## **Familie Carciola**

Die Carciolas sind seit über 28 Jahren fester Bestandteil der Gastronomie in Kassel. Die Familie mit sizilianischen Wurzeln hat sich mit ganzem Herzen dem Geschmack, Genuss und der Gastfreundschaft verschrieben. Der Bekanntheitsgrad der Familie Carciola reicht dabei weit über die Stadtgrenzen hinaus.

Mit den Restaurants „La Galleria“ und „Alte Wache“ setzt die Familie Carciola seit 1995 neue Maßstäbe in der kulinarischen Szene in Kassel. Vielseitige exklusive aber auch zahlreiche gemeinnützige Events für die breite Öffentlichkeit gehören zum Portfolio der Carciolas.

Neben der Gastronomie vertreibt die Familie seit einigen Jahren auch ihre eigene Feinkost mit Produkten, wie Olivenöl aus eigenem Anbau auf Sizilien oder Nudeln aus eigener Herstellung unter der Marke.

„Gusto & Passione“.

# Herzhaft italienisch von uns gemacht

Holen Sie sich jetzt Speisen der Alten Wache einfach ins Haus mit der Möglichkeit diese hier online zu bestellen.

Die leckere Pasta, Soßen, Antipasti und mehr sind von Ihnen paar Klicks entfernt.

## Olivenöl

Unser Olivenöl der Familienfarm in Sizilien ist von ganz besonderer Qualität. Die verwendeten Oliven werden auf unseren 3,5 Hektar großen Feldern auf dem vulkanischen Terrain des Ätna angebaut. Durch den mineralischen Nährboden des Vulkans bekommen die Oliven einen intensiven aromatischen Geschmack gepaart mit einer fruchtigen Note.



Unser natives Olivenöl der Rebsorte „Noccellara dell'Etna“ wird durch ein mechanisches Verfahren kaltextrahiert und bleibt somit in höchster Qualität erhalten. Das Öl ist naturtrüb und ungefiltert, das schafft den besonders milden Geschmack. Unser hochwertiges Olivenöl erhalten Sie auf Wunsch auch in zertifizierter Bio-Qualität.

# Öffnungszeiten

Sommer (April – September)

Mo – Mi & Fr 12:00 – 22:00  
(Küchenpause 14:30 – 17:00)

Sa 12:00 – 22:00

So 12:00 – 21:00

Winter (Oktober – März)


Mo – Mi & Fr 12:00 – 14:30  
und 17:00 – 22:00

Sa 12:00 – 22:00


So 12:00 – 21:00


Donnerstag Ruhetag

## Follow us

 [Facebook.com/altewachekassel](https://www.facebook.com/altewachekassel)

 [Instagram.com/altewache](https://www.instagram.com/altewache)

 [Youtube](https://www.youtube.com/altewache)

 [Trip Advisor](https://www.tripadvisor.com/altewache)

## Reservierungen unter

0561 / 57435489

[info@altewache-kassel.de](mailto:info@altewache-kassel.de)

Alle Informationen erhalten Sie auch auf  
unserer Internetseite unter

[www.altewache-kassel.de](http://www.altewache-kassel.de)

WLAN Passwort: altewachekassel