
APERITIF

Herbst 2024

ALKOHOL- FREI

TROPICAL SHOT Maracujasaft Ananassaft frische Mango Ginger Ale Granatapfelsirup	0,2l	6,90
BITTER ORANGE Bitterino Orangensaft frische Orange Eis	0,2l	6,90
HUGOLINCHEN Holunderblüte Limette Ginger Ale Minze Eis	0,2l	6,90
HUGOLINCHEN „BLACK“ Schwarze Johannisbeere Limette Ginger Ale Minze Eis	0,2l	6,90

APERITIF MIT ALKOHOL MODERN

GRANATAPFEL SPRIZZ Grenadinlikör Prosecco frische Granatapfelkerne Minze	0,2l	8,90
LEMON SPRIZZ Limoncello Zirusfrüchte Prosecco Minze Eis	0,2l	8,90
RAMAZOTTI ROSATO DUO Orangen- & Hibiskusblüten Tonic Limette Eis	0,2l	8,90
BELLINI Weißer Pfirsich Prosecco Eis	0,2l	8,90
HUGO Holunderblüte Prosecco Limette Minze Eis	0,2l	8,90
LILLET WILD BERRY Lillet blanc Schweppes Russian Wild Berry frische Beeren Eis	0,2l	8,90
APEROL SPRIZZ Aperol Prosecco Soda Orange Eis	0,2l	8,90
RHABARBER PROSECCO Rhabarbersaft Prosecco Eis	0,2l	8,90

APERITIF ALCOHOLIC

Classic

SHERRY wahlweise dry, medium	0,05l	5.10
MARTINI wahlweise bianco, rosato, rosso, rossi oder extra dry	0,05l	4.90
CAMPARI Soda oder Orangensaft Eis	0,2l	5.00 5.90
GIN TONIC mit Gordon's London dry Gin (37,5%)	0,2l	6.50
mit Tanqueray London dry Gin 47,3%)	0,2l	7.50
mit Monkey 47 unfiltered/handcrafted (47%)	0,2l	8.50
mit Roku Gin, Japan, (42%)	0,2l	8.50
mit Bombay Saphir Gin (42%)	0,2l	8.50
mit Gordons 0,0 %	0,2l	6.50

SEKT UND PROSECCO

PROSECCO DOC, Cavazza – Storie di vigna DAL 1928 Montebello Vincentino	0,1l 0,75l	6.50 37.00
Bernard-Massard SEKT Riesling brut (diesen Sekt schenken wir nur paarweise aus)	0,1l	8.50
Geldermann Grand Brut, 2 Jahre gereift, Flaschengärung (diesen Sekt schenken wir nur paarweise aus)	0,1l	8.50
Geldermann "Grand Rosé" SEKT Grand Rosé, 2 Jahre gereift, Flaschengärung (diesen Sekt schenken wir nur paarweise aus)	0,1l	8.50

Der Grund

RESTAURANT & CATERING

SURPRISE
SURPRISE
SURPRISE

Jeden Tag: 4-Gang-Überraschungsmenü

Sie möchten sich rundum verwöhnen lassen und gleichzeitig unsere Küche kennenlernen? Nichts leichter als das!

Wählen Sie zwischen **Fisch, Fleisch** oder **vegetarischen Köstlichkeiten** bei unserem

exklusiven 4-Gang Überraschungsmenü
zum Probiertpreis von 59,00 EUR p. P.

Auf Wunsch servieren wir das Menü inklusive zwei Gläsern (0,1l) begleitendem Wein und einer Kaffeespezialität für 69,50 EUR p.P.

Speisekarte

SUPPEN

Asiatische Hokkaido-Kürbiscremesuppe	9.50
mit Kartoffelchips	
mit hausgeräucherter Entenbrust	11,50

VORSPEISEN UND KLEINIG- KEITEN

Großes Brot-Brett ^{VEGGI} <small>ausreichend für 2 Personen</small>	9.50
Salsa Avocado-creme Oliven	
zusätzlich mit Manchegokäse	+ 2.90
zusätzlich mit Serrano Schinken	+ 2.90

Bergische Tapas	12.50
Blutwurstwurst Reibeküchlein Kottenwurst Butter Brot	

Mediterrane Tapas	12.50
Scampi Serrano Schinken Burrata Gemüse Pesto	

Grosse Folienkartoffel mit buntem Salat und Kräuterschmand	14,50
+ gebratene Rumpsteakstreifen	7,50
+ Räucherlachstriefen	7,50
+ Heringstipp	7,50

Gebackene Feigen mit Ziegenfrischkäse	16,50
bunter Salat Sprossen Kerne Balsamicovinaigrette	

Gebratene Scampis	18,50
asiatischem Glasnudelsalat pikante Chilisauce	

HAUPT- SPEISEN VEGE- TARISCH

Pappardelle mit karamellisiertem Kürbis ^{VEGGI}	18.50
Walnüsse Ricotta Rucolasalat	

zusätzlich mit gebratenen Rumpsteakstreifen	+ 6,50
---	---------------

Original schwäbische Käsespätzle	18.50
krosse Röstzwiebeln bunter Salat	

HAUPT- SPEISEN FLEISCH

Unser Jägerschnitzel gebratene Edelpilze krosse Bratkartoffeln Trüffelrahm	24,50
Argentinisches Rumpsteak krosse Bratkartoffeln bunter Salat Röstzwiebeln	39,00
Rosa gebratene Lammhüfte Olivenrisotto mediterranem Gemüse	31,50
Gebratene Kalbsleberscheiben Apfel-Staudenselleriegemüse Schalotten-Kartoffelpüree	37,50
Hirschschnitzel mit Haselnusspanade karamellisiertem Hokkaido-Kürbis hausgemachte Kräuterspätzle	34,50

HAUPT- SPEISEN FISCH

Schottische Räucherlachsscheiben bunter Salat Rote Zwiebeln krosse Bratkartoffeln	19,50
Kross gebratenes Zanderfilet getrüffeltes Kartoffel-Kohlrabigemüse	36,50
Wolfsbarschfilet Ratatouille Basilikumgnocchi zweierlei Pesto	39,50

DESSERT

Kokos-Cremé brûlée	9,50
Lauwarmer Apfelstrudel Rum-Rosinen Vanilleeis Schlagsahne	9,50
Himbeerbrownie Schokoladeneis Schlagsahne Bergblütencrumble	10,50
Gebackener Mangostrudel Schokoladeneis mariniertes ananascarpaccio	12,50
Gewürz-Zwetschgen-Süppchen Schokoladenmousse	11,50

GETRÄNKE

Biere

Zunft Kölsch	0,3l	3.90
Warsteiner Pils vom Fass	0,3l	3.90
Warsteiner Pils alkoholfrei	0,3l	3.90
Bergisches Landbier	0,3l	3.90
„Sportsfreund“ Bergisches Landbier alkoholfrei	0,3l	3.90
„Bergisches Radler“ (naturtrübes Bier mit Zitronenlimo)	0,3l	3.90
„Bergisches Radler“ alkoholfrei	0,3l	3.90
König Ludwig Weizen hell	0,5l	5,60
König Ludwig Weizen alkoholfrei	0,5l	5,60
Malzbier	0,3l	3.90

Alkoholfreie Getränke

Selters Mineralwasser	0,25l	2.60
Sorten: Classic, naturell	0,75l	7.40
Coca-Cola	0,3l	3.85
Coca-Cola Zero	0,3l	3.85
Fanta	0,3l	3.85
Sprite	0,3l	3.85
Mezzo-Mix	0,3l	3.85
Apfelschorle	0,3l	3.85
Ananasschorle	0,3l	3.85
Maracujaschorle	0,3l	3.85
Rhabarberschorle	0,3l	3.85
Schwarze Johannisbeerschorle	0,3l	3.85
Orangensaft,	0,2l	3.60
Apfelsaft	0,2l	3.60
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3.20
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3.20
Schweppes Wild Berry	0,2l	3.20
Schweppes Tonic Water	0,2l	3.20

Kaffee- spezialitäten

Kaffee Crema		3,40
Espresso		3,20
Espresso Macchiato		3,60
Cappuccino		4,00
Milchkaffee		4,20
Latte Macchiato		4,20
Doppelter Espresso		4.70

Unsere Teespezialitäten

Der Grund

RESTAURANT & CATERING

von Tee Gschwendner

Früchte- tee

“Heiss & Innig” 3.90

Fruchtig-spritzig | Himbeeren | Erdbeeren | Vanille | Holunder

“Passionsfrucht” 3.90

Süß-saure Passionsfrucht | Mango | Ringelblume | Kornblume

„Bergischer Früchtekorb“ 3.90

Ursprünglich, bodenständig und vielfältig wie das Bergische Land | Hibiskus | Apfel | Weinbeere | Johannisbeeren | Heidelbeere

Kräuter- tee

“Nana Minze” 3.90

Handgepflückt | in bäuerlichen Familien-Betrieben gepflanzt, gepflegt, gesät, getrocknet und selektiert

“Ingwer” 3.90

Angenehm scharf mit leichter Süße | aus biologischem Anbau

“Gourmet-Kräutertee” 3.90

Süßlich-weich | frische Zitronennote | Lemongras | Zitronen-Verbene | Drachenkopfmelisse | Holunder | Vanille

Grün- tee

“Marani” 3.90

Erfrischender Geschmack feiner Senchas | exotisch-fruchtig | Rosenblüten | Kornblumenblüten

“Japan Sencha” 3.90

Japanischer Klassiker von großer Beliebtheit | belebend-frisch | aus biologischem Anbau | Ernte 2021

Schwarz- tee

“Earl Grey Nr. 69” 3.90

Kräftiger Klassiker | zitrusähnlicher Geschmack | Bergamotte

“Ostfriesische Blatt-Mischung” 3.90

Assam-Blattmischung | würzig-aromatisch

“Vanille” 3.90

Feinstes Schwarztee-Aroma | gemahlene Bourbon-Vanille

“Remscheider Löwentee” 3.90

Komposition ausgewählter Schwarztees | Zitrusfrüchte | Vanille

Rooibos

“Rooibos Sahne-Caramel” 3.90

Sahnig-weich Caramel-Noten aus echtem Sahne-Caramel | süßer Rooibos

“Grüner Rooibos Limone-Ingwer” 3.90

Saftige Zitrusnote | angenehm leichte Schärfe | grüner Südafrikanischer Rooibos aus nicht-fermentiertem biologischem Anbau

© TEILE WERKE

WEISS
DEUTSCHLAND

2022 Grauer Burgunder, Diehl, Pfalz
Fülliger Wein mit Aromen von grünem Apfel, schöne
Nase nach weißer Frucht **0,2l 8.00**

2021er Riesling, trocken, Ch. W. Bernhard, Rheinhessen
Kräftiger Wein mit feiner Säure-Harmonie,
würziger Aprikosenduft **0,2l 8.50**

ROT
DEUTSCHLAND

2018er Spätburgunder, trocken, Ch. W. Bernhard, Rheinhessen
Feine Aromen von reifen Kirschen, gute Struktur
in eleganter Burgunder Art **0,2l 9.00**

2020er Portugieser, halbtrocken, Ch. W. Bernhard, Rheinhessen
Samtig milder Genuss aus Freilaubersheim **0,2l 8.50**

ROSÉ
DEUTSCHLAND

2020er Portugieser Weißherbst, halbtrocken, Ch. W. Bernhard, Rheinhessen
Sehr ansprechender und leichter Roséwein mit
leichter Erdbeernote **0,2l 8.00**

ROT
SPANIEN

2022er Rioja Tempranillo, trocken, Bodegas D. Mateos, Aldanueva de Ebro
Kräftiger, himbeerroter Wein mit fruchtigem,
lebendigem Geschmack **0,2l 9.00**

WEISS
Frankreich

2022er Chardonnay, trocken, Domain Mairanon, Classique
Leichte Apfel- und Aprikosennote, spritziger und
aromatischer Chardonnay **0,2l 8.00**

2022er Sauvignon, trocken, Domain De Laulan, Côtes De Duras
Klar und feinsaftig, schmeckt nach exotischen
Früchten, ideal zu Fisch und Geflügel **0,2l 8.00**

ROT
Frankreich

2021er Merlot, trocken, Cellier des Vicomtes, Vignerons Catalans, Perpignan
Kräftiger, reiner Merlot der an rote Früchte erinnert mit leichter Vanillenote

0,2l

8.50

ROSÉ
Frankreich

2021er Merlot Rosé, trocken, Marrenon, Voucluse
Trockener lebendiger Roséwein mit langem Nachhall nach Kirsche und Zitrone

0,2l

9.00

ROT
Portugal

2019er QUID PRO QUO, trocken, Casa Santos Lima, Alentejano
Weicher Rotwein mit pfeffriger Note und Aromen von dunklem Obst

0,2l

8.50

FLASCHENWEINE

WEISS
Deutschland /
Österreich

2021er Riesling, trocken, Qualitätswein, Ch. W. Bernhard, Rheinhessen
Kräftiger Wein mit feiner Säure-Harmonie,
würziger Aprikosenduft **0,75l 34.00**

2020er Riesling, Kabinett, feinherb, Ch. W. Bernhard, Rheinhessen
Reifer, halbtrockener Riesling mit angenehmer
Frische in Duft und Harmonie **0,75l 34.00**

2022 Grauer Burgunder, eins zu eins, trocken, Diehl, Pfalz
Tolle frische, wunderbar ausgewogen. Fruchtnoten zum
dahinschmelzen **0,75l 36.00**

2022er Weißer Burgunder, eins zu eins, trocken, Weingut Diehl, Rheinhessen
Lebendig, frisch, Aromen nach Mirabelle, frischer
Ananas und Williamsbirne **0,75l 36.00**

ROT
Deutschland

2018er Spätburgunder, trocken, Ch. W. Bernhard, Rheinhessen
Feine Aromen von reifen Kirschen, gute Struktur
in eleganter Burgunder Art **0,75l 35.00**

2020er Portugieser, halbtrocken, Ch. W. Bernhard, Rheinhessen
Samtig milder Genuss aus Freilaubersheim **0,75l 34,50**

ROSÉ
DEUTSCHLAND

2020er Portugieser Weißherbst, halbtrocken, Ch. W. Bernhard, Rheinhessen
Sehr ansprechender und leichter Roséwein mit
leichter Erdbeernote **0,75l 34.00**

WEISS
Italien

2022er Lugana, trocken, Cà dei Frati, Pozzolengo
Paola Fabini ist der Zauberer des Lugana.
Perfekte Noten von Blume und Apfel. **0,75l 38.00**

Der Grund

RESTAURANT & CATERING

WEISS
Frankreich

2022er Chardonnay, trocken, Domain Mairanon, Classique
Leichte Apfel- und Aprikosennote, spritziger und
aromatischer Chardonnay **0,75l 31.00**

2022er Sauvignon, trocken, Domain De Laulan, Côtes De Duras
Klar und feinsaftig, schmeckt nach exotischen
Früchten, ideal zu Fisch und Geflügel **0,75l 32.00**

ROT
Frankreich

2009er Bordeaux, trocken, Château Brun Saint-Émilion, Alentejano
Sehr saubere und klare Frucht, dieser Wein kann
mit so manchen Grand Cru mithalten **0,75l 68.00**

ROT
Spanien

2022er Rioja, trocken, Bodegas D. Mateos, Aldanueva de Ebro
Kräftiger himbeerroter Wein mit fruchtigem,
lebendigem Geschmack **0,75l 35.00**

2020er Papa Luna, trocken, Bodegas Heredad de Aduna
70% Grenache und 25% Syrah dominieren den
Cuvée aus dem Ribotatal **0,75l 42.00**

ROT
Italien

2021er Montepulciano, trocken, Spinelli, Atesa
Weicher Rotwein mit pfeffriger Note und Aromen
von dunklem Obst **0,75l 30.00**

2021er Cabernet, trocken, Cavazza, Venetien
Kräftiger Rotwein mit Aromen nach dunklen Beeren,
milder Abgang **0,75l 33.00**

2021er Primitivo, trocken, Nardelli 1961, Apulien
Voluminöser Zinfandel mit großartigem Bouquet
und intensivem Geschmack **0,75l 51.00**

DIGESTIFS

Birkenhof SAISONTIPP

Haselnuss	32%	2cl	4.50
Alte Marille	40%	2cl	4.50
Williams Birne	40%	2cl	4.50

SCHEIBEL FINESSE - Premium

Die innovative Rezeptur. Hier wird dem Brand zurückgegeben, was beim Brennen zum Geist wurde – die typische „Fruchtigkeit“. Das Fruchterlebnis – wie der Biss in eine saftige Frucht.

Moor-Birne	40%	2cl	6.50
Kamin-Kirsche	40%	2cl	6.50
Rosen-Apfel	40%	2cl	4.50
Schlehe	40%	2cl	6.50
Himbeere	40%	2cl	4.50

SCHEIBEL PARADIES – Natürlich und extra trocken

Extra trocken ausgebaut. Das pure Likör-Erlebnis mit frischer, trockener Note.

Wald-Heidelbeer	22%	2cl	4.00
Berg-Marille	22%	2cl	4.00
Grenadine	22%	2cl	4.00
Sauerkirsche	22%	2cl	4.00

SCHEIBEL ALTE ZEIT – Holz-Feuer- Brände

Die natürliche Hitze des offenen Holzfeuers verleiht diesen Edelbränden ihr Aroma. Er wird auf einem Wasserbad-Brennkessel aromaschonend 2-fach destilliert und in kleinen Korbflaschen mindestens 5 Jahre gelagert.

Cherrie-Brandy	43%	2cl	7.00
Apricot-Brandy	43%	2cl	7.00

GRAPPA

Grappa Barrique Riserva, Psenner	40%	2cl	4.50
Grappa Stravecchia, Distelleria Marzadro	41%	2cl	4.50
Grappa Cellini Riserva	41%	2cl	5.50
Grappa Chardonnay barriques, Nonino	41%	2cl	5.50

GIN

Gordon's London dry Gin	37,5%	2cl	4.00
Tanqueray London dry Gin	47,3%	2cl	5.00
Roku Gin, Japan	43%	2cl	6.50
Bombay Sapphir	43%	2cl	6.50
Monkey 47 unfiltered/handcrafted	47%	2cl	7.50

WHISKEY

Ballantines blended Scotch Whiskey	40%	2cl	6.00
Tullamore D.E.W. Irish Whiskey	40%	2cl	7.00

VODKA

Absolut Vodka	40%	2cl	3.50
Chopin Rye Vodka	40%	2cl	4.50

Sonstiges

Fürst Bismarck	38%	2cl	2.00
Fernet Branca	40%	2cl	3.00
Malteser	40%	2cl	2.50
Jägermeister	40%	2cl	2.50
Averna	38%	2cl	2.50
Ramazotti	40%	2cl	2.50
Hennessy Cognac	40%	2cl	5.50
Roter Genever	22%	2cl	2.00
Kabänes	30,2%	2cl	2.00
Sambuca	38%	2cl	2.50
Ouzo	38%	2cl	2.50
Linie Aquavit	41,5%	2cl	3.50
Pinky botanical Vodka	40%	2cl	4.50
Baileys	17%	2cl	3.00
Berghof Brand, diverse	38-40%	2cl	2.00

HAUSGEMACHTER EISTEE

„Mojito“ --- Limetten --- Minze ---
brauner Zucker

Johannisbeere - schwarzer Tee - Minze

Ananas --- Kokos --- Limetten --- Minze

Himbeere --- Holunderblüte --- Minze

5,60 €

PIMP YOUR EISTEE

MACH DEINEN EISTEE ZUM ERWACHSENENGETRÄNK MIT UNSEREM WODKA
ABSOLUT

2CL WODKA ABSOLUT 3,50 €

Z. B. ABSOLUT LIME, ABSOLUT RASPERRY, ABSOLUT CITRON, ABSOLUT VANILLE

Der Grund

RESTAURANT & CATERING