
APERITIF

Sommer 2023

ALKOHOL- FREI

TROPICAL SHOT Maracujasaft Ananassaft frische Mango Ginger Ale Granatapfelsirup	0,2l	6.50
BITTER ORANGE Bitterino Orangensaft frische Orange Eis	0,2l	5.50
HUGOLINCHEN Holunderblüte Limette Ginger Ale Minze Eis	0,2l	5.50
HUGOLINCHEN „BLACK“ Schwarze Johannisbeere Limette Ginger Ale Minze Eis	0,2l	5.50

APERITIF MIT ALKOHOL MODERN

Granatapfel SPRIZZ Grenadinlikör Prosecco frische Granatapfelkerne Minze	0,2l	8.50
LEMON SPRIZZ Limoncello Zirusfrüchte Prosecco Minze Eis	0,2l	8.50
RAMAZOTTI ROSATO DUO Orangen- & Hibiskusblüten Tonic Limette Eis	0,2l	8.50
BELLINI Weißer Pfirsich Prosecco Eis	0,2l	8.50
KIR ROYAL Creme de Cassis Prosecco Eis	0,15l	8.50
HUGO Holunderblüte Prosecco Limette Minze Eis	0,2l	8.50
LILLET WILD BERRY Lillet blanc Schweppes Russian Wild Berry frische Beeren Eis	0,2l	8.50
APEROL SPRIZZ Aperol Prosecco Soda Orange Eis	0,2l	8.50
RHABARBER PROSECCO Rhabarbersaft Prosecco Eis	0,2l	8.50

Der Grund

RESTAURANT & CATERING

APERITIF ALCOHOLIC

Classic

SHERRY wahlweise dry, medium oder cream	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 Schwarzwald Kirschblüten Gin (43%)	0,2l	8.00
mit Monkey 47 unfiltered/handcrafted (47%)	0,2l	8.50

SEKT UND PROSECCO

PROSECCO DOC, Cavazza – Storie di vigna DAL 1928	0,1l	6.50
Montebello Vincentino	0,75l	37.00
Bernard-Massard SEKT Riesling brut (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 **44,44 EUR p. P.**

Auf Wunsch servieren wir das Menü inklusive zwei Gläsern begleitendem Wein und einer Kaffeespezialität für 54,50 EUR p.P.

Speisekarte

SUPPEN

Gazpacho Andaluz	
mit Kartoffelchips ^{VEGGI}	8.50
mit gebratener Riesengarnele	9.50

VORSPEISEN UND KLEINIG- KEITEN

Großes Brot-Brett ^{VEGGI}	ausreichend für 2 Personen	
Bärlauch-Aioli Tomatensalza Kräuterschmand Oliven		7.50
zusätzlich mit spanischem Schnittkäse		+ 2.00
zusätzlich mit Serrano Schinken		+ 2.00

Bergische Tapas		
Kottenwurst Reibeküchlein Blutwurst Brot Gürkchen Butter		9.50

Mediterrane Tapas		
gebratener Scampi Serano Melone Schafskäse Gemüse Pesto		9.50

Gemischter Salat ^{VEGAN}		
bunte Blattsalate Gurken Cherrytomaten Balsamicodressing		6.50

Kalbscarpaccio „Cipriani“		
Rucolasalat Senfcreme gehobelter Parmesan		15.50

Variation vom schottischen Räucherlachs		
bunter Salat Kräuterschmand krosse Bratkartoffeln		19.50

Große bunter Vollwertsalat Sprossen Kerne		
- Ziegenfrischkäsestrudel & Rote Beetecarpaccio ^{VEGGI}		15.50
- gebratene Rumpsteakstreifen gratinierter Ziegenkäse		19.50

Gebratene Riesengarnelen		
Rucola Salat gehobelter Parmesan zweierlei Pesto		18.50

Rosa gebratene Roastbeefscheiben		
bunter Salat Sauce Tatar krosse Bratkartoffeln		19.50

HAUPT- SPEISEN VEGE- TARISCH

Tagliatelle mit frischem Sommertrüffel ^{VEGGI- VEGAN-MÖGLICH}		
Rucolasalat Parmesansplitter		21.50

Gratinierte Auberginenlasagne ^{VEGGI}		
Basilikumgnocchi Kirschtomaten Rucolasalat		18.50

Ziegenfrischkäseravioli ^{VEGGI}		
geschmolzene Kirschtomaten gehobelter Parmesan bunter Salat		18.50

Der Grund

RESTAURANT & CATERING

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und möglichen Allergenen in unseren Speisen und Getränken fragen Sie bitte unser Personal.

HAUPT- SPEISEN FLEISCH

„Unser Jägerschnitzel“ Paniertes Schweineschnitzel gebratene Edelpilze krosse Bratkartoffeln Trüffelrahm	23.50
Original Wiener Kalbsschnitzel lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat	29,00
Tagliatelle mit frischem Sommertrüffel gebratene Rumpsteakstreifen Rucolasalat	26.50
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust Balsamicolinsen Schalotten-Kartoffelpüree	28.50
Argentinisches Rumpsteak gebratene Pfifferlinge krosse Bratkartoffeln Rotweinjus	34,00

HAUPT- SPEISEN FISCH

Gebratene Jakobsmuscheln frischer Blattspinat Risotto Limonen-Safransauce	25.50
Gebratenes Saiblingsfilet Ratatouille Olivengnocchi zweierlei Pesto	32.50
Edelfischteller Kartoffel-Kohlrabigemüse Dijon-Senfsauce	32.50

DESSERT

Eiscafe „Our Style“ Salzkaramell geröstete Haselnüsse Baileys-Eis	8.50
„wie bei Oma“ ofenfrischer Apfelstrudel Vanilleeis Rum-Rosinen-Topping	8.50
Panna cotta Mango-Melonen-Ananassalat Erdbeersorbet	8.50
„Choco-Freak“ Vanilleeis warme Schokoladensoße frische Beeren Schlagsahne	8.50
„Heiße Liebe“ Heiße Himbeeren Vanilleeis Schlagsahne	8.50

GETRÄNKE

Biere

Zunft Kölsch	0,3l	3.50
Warsteiner Pils vom Fass	0,3l	3.50
Warsteiner Pils alkoholfrei	0,3l	3.50
Bergisches Landbier	0,3l	3.50
Bergisches Landbier alkoholfrei	0,3l	3.50
„Bergisches Radler“ (naturtrübes Bier mit Zitronenlimo)	0,3l	3.50
„Sportsfreund“ (alkoholfreies, trübes Radler)	0,3l	3.50
König Ludwig Weizen hell	0,5l	4.50
König Ludwig Weizen alkoholfrei	0,5l	4.50
Malzbier	0,3l	3.50

Alkoholfreie Getränke

Selters Mineralwasser	0,25l	2.50
Sorten: Classic, naturell	0,75l	7.40
Coca-Cola	0,3l	3.75
Coca-Cola Zero	0,3l	3.75
Fanta	0,3l	3.75
Sprite	0,3l	3.75
Spezi	0,3l	3.75
Apfelschorle	0,3l	3.75
Ananasschorle	0,2l	3.50
Maracujaschorle	0,2l	3.50
Rhabarberschorle	0,2l	3.50
Schwarze Johannisbeerschorle	0,2l	3.50
Orangensaft,	0,2l	3.50
Apfelsaft	0,2l	3.50
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3.00
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3.00
Schweppes Wild Berry	0,2l	3.00
Schweppes Tonic Water	0,2l	3.00

Kaffee- spezialitäten

Kaffee Crema		2.80
Espresso		2.80
Espresso Macchiato		3.00
Cappuccino		3.20
Milchkaffee		3.70
Latte Macchiato		4.00
Doppelter Espresso		4.50

Unsere Teespezialitäten 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-Verhena | Drachenkönigsmelisse | 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

OFFENE WEINE

WEISS
DEUTSCHLAND

2021 Grauer Burgunder, kabinet, Oberbergener Baßgeige, Kaiserstuhl
Fülliger Wein mit Aromen von grünem Apfel, schöne
Nase nach weißer Frucht **0,2l 8.00**

2019er Riesling, trocken, Ch. W. Bernhard, Rheinhessen
Kräftiger Wein mit feiner Säure-Harmonie,
würziger Aprikosenduft **0,2l 8.50**

ROT
DEUTSCHLAND

2017er Spätburgunder, trocken, Ch. W. Bernhard, Rheinhessen
Feine Aromen von reifen Kirschen, gute Struktur
in eleganter Burgunder Art **0,2l 9.00**

2019er 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

2020er Rioja Tempranillo, trocken, Bodegas D. Mateos, Aldanueva de Ebro
Kräftiger, himbeerroter Wein mit fruchtigem,
lebendigem Geschmack **0,2l 9.00**

WEISS
Frankreich

2020er Chardonnay, trocken, Domain Mairanon, Classique
Leichte Apfel- und Aprikosennote, spritziger und
aromatischer Chardonnay **0,2l 8.00**

2020er 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	2020er 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	2020er Merlot Rosé, trocken, Marrenon, Voucluse Trockener lebendiger Roséwein mit langem Nachhall nach Kirsche und Zitrone	0,2l	9.00
ROT Italien	2018er Nero D`Avola, trocken, Terre Siciliane, Avola/Sizilien Weicher Rotwein mit pfeffriger Note und Aromen von dunklem Obst	0,2l	8.50

FLASCHENWEINE

WEISS

Deutschland /
Österreich

2019er Riesling, trocken, Qualitätswein, Ch. W. Bernhard, Rheinhessen

Kräftiger Wein mit feiner Säure-Harmonie,
würziger Aprikosenduft

0,75l 34.00

2019er Riesling, Kabinett, feinherb, Ch. W. Bernhard, Rheinhessen

Reifer, halbtrockener Riesling mit angenehmer
Frische in Duft und Harmonie

0,75l 34.00

2021 Grauer Burgunder, kabinet, Oberbergener Baßgeige, Kaiserstuhl

Tolle frische, wunderbar ausgewogen. Fruchtnoten zum
dahinschmelzen

0,75l 36.00

2018er Weißer Burgunder, eins zu eins, trocken, Weingut Diehl, Rheinhessen

Lebendig, frisch, Aromen nach Mirabelle, frischer
Ananas und Williamsbirne

0,75l 36.00

2017er Grüner Veltiner, Weinviertel „Groiss“

Wiesenkräuter, Birne, Blütenhonig. Kraftvoll mit
frischen Mineralien. So schmeckt´s, wenn Mädels Wein machen...

0,75l 37.00

2016er Riesling, trocken, Qualitätswein, vom roten Schiefer, Clemensbusch

Alte Rebbestände auf rotem Schiefer, komplett handmade und voller
Fruchtfülle. Blockbuster mit Überlänge

0,75l 38.00

ROT

Deutschland

2017er Spätburgunder, trocken, Ch. W. Bernhard, Rheinhessen

Feine Aromen von reifen Kirschen, gute Struktur
in eleganter Burgunder Art

0,75l 35.00

2019er 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

2020er 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

2020er Chardonnay, trocken, Domain Mairenon, Classique
Leichte Apfel- und Aprikosennote, spritziger und
aromatischer Chardonnay **0,75l 31.00**

2020er 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-Èmilion, Gérant
Sehr saubere und klare Frucht, dieser Wein kann
mit so manchen Grand Cru mithalten **0,75l 68.00**

ROT
Spanien

2020er Rioja, trocken, Bodegas D. Mateos, Aldanueva de Ebro
Kräftiger himbeerroter Wein mit fruchtigem,
lebendigem Geschmack **0,75l 35.00**

2018er Papa Luna, trocken, Bodegas Heredad de Aduna
70% Grenache und 25% Syrah dominieren den
Cuvée aus dem Ribotatal **0,75l 42.00**

2015er Crianza, trocken, Elias Mora, trocken
Handgelesener Wein mit Note nach reifen roten
Früchten mit Röstnoten **0,75l 55.00**

ROT
Italien

2018er Nero D`Avola, trocken, Terre Siciliane, Avola/Sizilien
Weicher Rotwein mit pfeffriger Note und Aromen
von dunklem Obst **0,75l 30.00**

2020er Cabernet, trocken, Cavazza, Venetien
Kräftiger Rotwein mit Aromen nach dunklen Beeren,
milder Abgang **0,75l 33.00**

2019er Primitivo, trocken, Nardelli 1961, Apulien
Voluminöser Zinfandel mit großartigem Bouquet
und intensivem Geschmack **0,75l 51.00**

DIGESTIFS

EDELBRÄNDE VON MARTINA UND MICHAEL SCHEIBEL

Brennkunst in der dritten Generation seit 80 Jahren im Schwarzwald. Hier entstehen Destillate, die nach handwerklicher Tradition hergestellt werden.

SCHEIBEL SAISONTIPP

Edles Fass „Gold-Marille“ aus dem Holzfass	41%	2cl	6.50
Scheibel Premium Sanddorn	40%	2cl	6.50
Scheibel Premium Wild-Schlehengeist	41%	2cl	5.50

SCHEIBEL FINESSE - Edelbrand mit Fruchtauszug

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.

Birne	40%	2cl	4.50
Aprikose	40%	2cl	4.50
Rosen-Apfel	40%	2cl	4.50
Orange	40%	2cl	4.50
Mirabelline	40%	2cl	4.50
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 diesem Edelbrand sein Aroma. Er wird auf einem Wasserbad-Brennkessel aromaschonend 2-fach destilliert und in kleinen Korbflaschen mindestens 5 Jahre gelagert.

Wilder Bergkirsch	45%	2cl	7.00
Apricot-Brandy	43%	2cl	7.00
Nancy-Mirabelle	42%	2cl	7.00

BRÄNDE, GEISTER UND LIKÖRE

EDELBRÄNDE VOM BEERENHOF MÜNKELS

Eine „kleine“ Brennerei in Familienhand seit 1903 in Miltenberg. Es werden vor allem edle Brände aus Obst und Beeren destilliert. Die Früchte werden hier selbst angebaut und verarbeitet, die beste Basis für höchste Qualität und einzigartigen Genuss. Nach langer lichtgeschützter Lagerung des Destillates wird es auf Trinkstärke eingestellt und gefiltert. Hier wird alles ohne jegliche Zusätze oder Aromastoffe hergestellt.

Fränkischer Haselnussbrand	40%	2cl	4.50
Williams Christ Birne	42%	2cl	3.50
Williams Christ mit Vanille	42%	2cl	4.50
Mirabelle Edles Fass	42%	2cl	3.50
Rosenlikör	18%	2cl	4.00

GRAPPA

Grappa di Chardonnay, Di Monovitigno	40%	2cl	3.50
Grappa Stravecchia, Distelleria Marzadro	41%	2cl	4.50
Grappa Artigianale, Nonino	41%	2cl	5.50
Grappa Chardonnay barriques, Nonino	41%	2cl	5.50
Grappa Barolo Barricata	41%	2cl	5.50

GIN

Gordon's London dry Gin	37,5%	2cl	4.00
Tanqueray London dry Gin	47,3%	2cl	5.00
Schwarzwald Kirschblüten Gin	43%	2cl	5.00
Monkey 47 unfiltered/handcrafted	47%	2cl	5.50

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
Pinky botanical Vodka	40%	2cl	4.50

KLASSIKER

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	1.50
Kabänes	30,2%	2cl	1.50
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



Granatapfel --- schwarzer Tee --- Minze

0,4 Liter

5,60 €

Johannisbeere - schwarzer Tee - Minze

0,4 Liter

5,60 €

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

0,4 Liter

5,60 €

Erdbeeren --- Holunderblüte --- Minze

0,4 Liter

5,60 €

Chai Tee ---- Blutorange ---- Orangen

0,4 Liter

5,60 €



Unsere
neuen
Eistees...

eiskalt - - -
erfrischend!

Der Grund

RESTAURANT & CATERING