
APERITIF

Herbst 2022

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

ERDBEER SPRIZZ Erdbeerlikör Prosecco frische Erdbeeren Minze Eis	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	0,1l	7.50

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 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

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 39,50 EUR p. P.

Auf Wunsch servieren wir das Menü inklusive zwei Gläsern begleitendem Wein und einer Kaffeespezialität für 49,50 EUR p.P..

Speisekarte

SUPPE

Asiatisches Süßkartoffel-Kokoscremesüppchen
ohne/mit gebratenen Riesengarnelen **8.50/9.50 €**

VORSPEISEN UND KLEINIG- KEITEN

Hausgebackenes Brot **VEGGI**
Kräuterfrischkäse | Aioli (ausreichend f. 2 Personen) **7.50**

Gemischter Salat
bunte Blattsalate | Gurken | Cherrytomaten | Balsamicodressing **6.50**

Bunter Sommersalat **VEGGI**
Ziegenfrischkäsemousse | Rote Beete Carpaccio | Honigtrauben **17.50**

Rindercarpaccio
Rucolasalat | gehobelter Parmesan | Senfcreme **18.00**

Variation vom schottischen Räucherlachs
bunter Salat | Pumpernickel | Honig-Dillcreme **19.50**

Rosa gebratene Roastbeefscheiben
bunter Salat | Sauce Tatar | krosse Bratkartoffeln **21.00**

Gebratene Riesengarnelen
Rucolasalat | gehobelter Parmesan | zweierlei Pesto **19.50**

HAUPT- SPEISEN VEGE- TARISCH

Schwäbische Käsespätzle **VEGGI**
Röstzwiebeln | bunter Salat **17.50**

Gratinierte Auberginenlasagne **VEGGI**
Ratatouille | Basilikumgnocchi | Rucolasalat **17.50**

Tagliatelle mit karamellisierten Kürbiswürfeln
Ziegenfrischkäse | Rucolasalat **18,50**

HAUPT- SPEISEN FLEISCH

„Unser Jägerschnitzel“ gebratene Edelpilze krosse Bratkartoffeln Trüffelrahm	22.50
Tagliatelle mit karamellisierten Kürbiswürfeln gebratene Rumpsteakstreifen Ziegenfrischkäse	24.50
Stroganow vom Eifler Jungschweinfilet Rote Beete- Silberzwiebelgemüse Kartoffelrösti	28.00
Rostbraten vom argentinischen Rumpsteak krosse Röstzwiebeln bunter Salat krosse Bratkartoffeln	32.00
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust geschmortem Kürbiskraut Kräuterschupfnudeln	29.00

HAUPT- SPEISEN FISCH

Kabeljaufilet Kartoffel-Kohlrabigemüse Dijon-Senfsauce	32.00
Doradenfilet und Riesengarnelen Ratatouille Basilikumgnocchi zweierlei Pesto	30.00
Kross gebratenes Zanderfilet toskanisches Bohnengemüse getrocknete Tomaten Oliven-Kartoffelpüree	34.00

DESSERT

Joghurtmousse Pfirsichsorbet Minze frische Beeren	11.00
Honig-Lavendel Crème brûlée Erdbeersorbet	10.50
Coupe Dänemark Vanilleeis Schokoladensoße frische Beeren Schlagsahne	8,50
Variation von hausgemachten Sorbets	8,50
„Heiße Liebe“ Heiße Himbeeren Vanilleeis Schlagsahne	8.50
Eiscafe „Our Style“ Salzkaramell geröstete Haselnüsse Tonakabohneneis	8.50

GETRÄNKE

Biere

Zunft Kölsch	0,3l	3.50
Warsteiner Pils	0,3l	3.50
Warsteiner Pils alkoholfrei	0,3l	3.50
Bergisches Landbier	0,3l	3.50
Bergisches Landbier alkoholfrei	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

Mineralwasser	0,25l	2.50
Sorten: Classic, naturell	0,75l	7.40
Coca-Cola, Coca-Coa Zero	0,3l	3.75
Fanta, Sprite, Spezi	0,3l	3.75
Apfelschorle	0,3l	3.75
Hausgemachte Schorle: Ananas, Maracuja, Rhabarber	0,2l	3.50
Orangensaft, Apfelsaft	0,2l	3.00
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2l	3.00

Kaffee- spezialitäten

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

Tee- Spezialitäten Kännchen

“Darling Darling” Bio Rooibos Orange Tangerine	4.50
“Kyoto Romance” Bio grüner Tee Klassik Sencha	4.50
“Maroccan Nights” Bio Kräutertee Marokkanische Minze	4.50
“Flower Blossom” Bio Kräutertee Kamille Orange	4.50
“Black Cassis” Bio weißer Tee Johannisbeere	4.50
“Kensington Breakfast” Bio schwarzer Tee English Breakfast	4.50
“Grand Senior” Bio schwarzer Tee Hochland Assam	4.50
“D`Angleterre” Bio schwarzer Tee Earl Grey	4.50

OFFENE WEINE

WEISS
DEUTSCHLAND

2020er Grauer Burgunder, trocken, Weingut Diehl, Rheinhessen

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, eins zu eins, trocken, Weingut Diehl, Rheinhessen 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-Émilion, 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

Winter-
zeit ist
gemütlich-
zeit

Herbst und Winter genussvoll zelebrieren

Gänsetaxi 01. November – 23. Dezember

Lassen Sie sich unser Gänsetaxi bequem nach Hause kommen. Ab einer Gans für 4 Personen inkl. Preiselbeer-Rotkohl, Klößen und lauwarmem Apfel-Zimtmus.

Gänsetaxi 27,50 EUR p. P.

(Lieferung im Umkreis von 1,5 km kostenlos, darüber hinaus 1,50 EUR/km.)

Weihnachten 2021

Lassen Sie doch Stress und Hektik zu Hause und genießen mit Ihrer Familie oder Freunden gemütliche Stunden bei uns.

Wir bieten am 25. Und 26. Dezember **mittags** und **abends** familienfreundliche Weihnachtsmenüs **ab 37,50 EUR/p. P.** an. Für Kinder gibt es natürlich unsere Kinderkarte. Unseren Senioren servieren wir gerne angepasste Portionen. Selbstverständlich servieren wir auch eine vegetarische Menüvariante (vegan auf Vorbestellung möglich). Wie jedes Jahr bitten wir aufgrund der Nachfrage um frühzeitige Reservierung.

Weihnachtsmenüs ab 37,50 EUR p. P.

Silvester 2021

Genussvoll glücklich ins neue Jahr.

Wir verabschieden 2021 mit einem 4-Gang-Menü mit Wahlmöglichkeiten, das ein regionales „**Best of**“ an regionalen Zutaten und raffinierten internationalen Kombinationen zum Besten gibt.

Am Silvesterabend sind wir von 18.00 – 22.00 Uhr für Sie da. Wann Sie mit Ihrem Menü beginnen, können Sie ganz flexibel entscheiden.

4-Gang-Silvetsermenü ab 49,50 p. P.