

---

## APERITIF

Herbst 2021

---

### ALKOHOL- FREI

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

### APERITIF MIT ALKOHOL MODERN

<b>Granatapfel SPRIZZ</b> Grenadinelikör   Prosecco   Granatapfelkerne   Minze   Eis	<b>0,2l</b>	<b>8.50</b>
<b>BLACK HUGO</b> Schwarze Johannisbeere   Prosecco   Limette   Minze   Eis	<b>0,2l</b>	<b>8.50</b>
<b>RAMAZOTTI ROSATO DUO</b> Orangen- & Hibiskusblüten   Tonic   Limette   Eis	<b>0,2l</b>	<b>8.50</b>
<b>BELLINI</b> Weißer Pfirsich   Prosecco   Eis	<b>0,2l</b>	<b>8.50</b>
<b>KIR ROYAL</b> Creme de Cassis   Prosecco   Eis	<b>0,15l</b>	<b>8.50</b>
<b>HUGO</b> Holunderblüte   Prosecco   Limette   Minze   Eis	<b>0,2l</b>	<b>8.50</b>
<b>LILLET WILD BERRY</b> Lillet blanc   Schweppes Russian Wild Berry   frische Beeren   Eis	<b>0,2l</b>	<b>8.50</b>
<b>APEROL SPRIZZ</b> Aperol   Prosecco   Soda   Orange   Eis	<b>0,2l</b>	<b>8.50</b>
<b>RHABARBER PROSECCO</b> Rhabarbersaft   Prosecco   Eis	<b>0,1l</b>	<b>7.50</b>

## APERITIF ALCOHOLIC

Classic

<b>SHERRY</b> wahlweise dry, medium oder cream	<b>0,05l</b>	<b>5.10</b>
<b>MARTINI</b> wahlweise bianco, rosato, rosso, rossi oder extra dry	<b>0,05l</b>	<b>4.90</b>
<b>CAMPARI</b> Soda oder Orangensaft   Eis	<b>0,2l</b>	<b>5.00   5.90</b>
<b>GIN TONIC</b> mit Gordon's London dry Gin (37,5%)	<b>0,2l</b>	<b>6.50</b>
mit Tanqueray London dry Gin (47,3%)	<b>0,2l</b>	<b>7.50</b>
mit Schwarzwald Kirschblüten Gin (43%)	<b>0,2l</b>	<b>8.00</b>
mit Monkey 47 unfiltered/handcrafted (47%)	<b>0,2l</b>	<b>8.50</b>

## SEKT UND PROSECCO

<b>PROSECCO DOC, Cavazza – Storie di vigna DAL 1928</b> Montebello Vincentino	<b>0,1l</b> <b>0,75l</b>	<b>6.00</b> <b>37.00</b>
<b>BERNHARD SILVANER SEKT</b> trocken, handgerüttelt aus Rheinhessen, Flaschengärung	<b>0,1l</b> <b>0,75l</b>	<b>8.50</b> <b>45.00</b>

*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 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

<b>Asiatische Karotten-Kürbiscremesuppe</b>	<b>7.50</b>
mit Kartoffelchips	
mit geräucherten Entenbruststreifen	<b>8.50</b>

### VORSPEISEN UND KLEINIG- KEITEN

<b>Hausgebackenes Brot</b> <small>VEGGI</small>	
Limetten-Aioli   Paprika-Currydipp (für 2 Personen)	<b>5.00</b>
<b>Gemischter Salat</b> <small>VEGGI</small>	
Blattsalate   Gurken   Tomaten   Möhren   Balsamicodressing	<b>5.00</b>
<b>Lauwarme Ziegenkäseküchlein</b> <small>VEGGI</small>	
karamellisierte Walnüsse   Rucola   Rote Beetecarpaccio	<b>15.50</b>
<b>Scheiben vom schottischen Räucherlachs</b>	
Bunter Salat   Kartoffelplätzchen   Honig-Dillcreme	<b>18.50</b>
<b>Hausgeräucherte Barbarie Entenbrustscheiben</b>	
Feldsalat   Birnenspalten   Balsamicolinsen	<b>16.50</b>
<b>Gebratene Riesengarnelen</b>	
Rucolasalat   gehobelter Parmesan   zweierlei Pesto	<b>17,50</b>
<b>Rindercarpaccio</b>	
Senfcreme   Rucolasalat   gehobelter Parmesan	<b>15.50</b>
<b>Vorspeisen-Variation "Der Grund ... ein Genießer zu werden"</b>	
bunte Vorspeisenauswahl (ausreichend für 2 Personen)	<b>19.50</b>

## HAUPT- SPEISEN FLEISCH

### „Grunder Krüstchen“

Schmorzwiebeln | krosse Bratkartoffeln | Spiegelei | Herbstsalat **17.50**

### Tagliatelle mit karamellisiertem Kürbis

Gebratenen Rinderfiletstreifen | Ziegenfrischkäse **19,00**

### „Kott on bleu“

Gefülltes Schweineschnitzel mit Kottenwurst & bergischem Landkäse | Bratkartoffeln | Herbstsalat **19.50**

### Gebratene Maishähnchenbrust

Asiatisches Zitronengras-Kokos-Gemüsecurry | Basmatireis **19,00**

### Gebratene Schweinefiletstreifen „Stroganoff Art“

Rote Beete | Perlzwiebeln | Kartoffelrösti | bunter Salat **21.50**

### Geschmorte Lammhaxe

Toskanisches Bohnengemüse | Kräutergnocchi | Rosmarinjus **23.00**

### Deftiger Hirschgulasch aus Sauerländer Jagd

Rahmwirsing | kross gebratene Serviettenknödel **25.50**

### Brust und Keule von der Freilandgans

Orangen-Ingwer-Rotkohl | Kartoffelklöße | Apfel-Zimtmus **29,50**

### Rostbraten vom argentinischen Rumpsteak

Krosse Bratkartoffeln | Röstzwiebeln | bunter Salat **28.50**

## HAUPT- SPEISEN VEGETARISCH UND VEGAN

### Asiatisches Gemüsecurry **VEGAN**

Kokos-Zitronengrassauce | Kichererbsen | Basmatireis **16.50**

### Steinpilztortellini **VEGGI**

Trüffelrahm | Rucola | Kirschtomaten **16.50**

### Original Schwäbische Käsespätzle **VEGGI**

krosse Röstzwiebeln | Herbstsalat **15.50**

## HAUPT- SPEISEN FISCH

<b>Wolfsbarschfilet (Loup de mer)</b> Ratatouille   Basilikum-Kartoffelpüree   zweierlei Pesto	<b>25.00</b>
<b>Kross gebratenes Zanderfilet</b> Frischer Blattspinat   Thymiankartoffeln   Dijon-Senfsauce	<b>25.50</b>
<b>Gebratene Scampi und Flusskrebse</b> Lachsravioli   geschmorte Kirschtomaten   Rucolasalat	<b>24.50</b>

## DESSERT

<b>Honigkuchenmousse</b> Zimtpfläumchen   Vanillesauce	<b>7.50</b>
<b>Weißer Schokoladen Crème brûlée</b> Hausgemachtes Ananas-Rahmeis   frische Himbeeren	<b>9.00</b>
<b>Hausgemachtes Johannisbeer- und Zitronensorbet</b> Prosecco   Erdbeeren   Minze	<b>8.50</b>
<b>Eiscafe our Style</b> Salzkaramell   geröstete Haselnüsse   Tonkabohneneis	<b>7.50</b>

Wir bieten nach wie vor unsere Speisen auch zum Mitnehmen an. In diesem Fall gewähren wir auf die Speisen einen Rabatt von 15%.

Gerne gibt Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

# GETRÄNKE

---

## Biere

Zunft Kölsch	<b>0,3l</b>	<b>3.30</b>
Warsteiner Pils	<b>0,3l</b>	<b>3.30</b>
Warsteiner Pils alkoholfrei	<b>0,3l</b>	<b>3.30</b>
Bergisches Landbier	<b>0,3l</b>	<b>3.30</b>
Bergisches Landbier alkoholfrei	<b>0,3l</b>	<b>3.30</b>
„Sportsfreund“ (alkoholfreies trübes Radler)	<b>0,3l</b>	<b>3.30</b>
König Ludwig Weizen hell	<b>0,5l</b>	<b>4.20</b>
König Ludwig Weizen dunkel	<b>0,5l</b>	<b>4.20</b>
König Ludwig Weizen alkoholfrei	<b>0,5l</b>	<b>4.20</b>
Malzbier	<b>0,3l</b>	<b>3.30</b>

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	<b>0,25l</b>	<b>2.40</b>
Sorten: Classic, naturell	<b>0,75l</b>	<b>6.90</b>
Coca-Cola, Coca-Coa Zero	<b>0,3l</b>	<b>3,75</b>
Fanta, Sprite, Spezi	<b>0,3l</b>	<b>3,75</b>
Apfelschorle	<b>0,3l</b>	<b>3,75</b>
Hausgemachte Schorle: Ananas, Maracuja, Rhabarber	<b>0,2l</b>	<b>3.50</b>
Orangensaft, Apfelsaft	<b>0,2l</b>	<b>3.00</b>
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	<b>0,2l</b>	<b>3.00</b>

## Kaffee- spezialitäten

Kaffee		<b>2.80</b>
Espresso		<b>2.80</b>
Espresso Macchiato		<b>3.00</b>
Cappuccino		<b>3.20</b>
Milchkaffee		<b>3.70</b>
Latte Macchiato		<b>4.00</b>
Doppelter Espresso		<b>4.50</b>

## Tee- Spezialitäten Kännchen

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

## 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** **7.00**

**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** **8.80**

**2019er Portugieser, halbtrocken, Ch. W. Bernhard, Rheinhessen**  
Samtig milder Genuss aus Freilaubersheim **0,2l** **7.50**

**ROSÉ**  
DEUTSCHLAND

**2019er Portugieser Weißherbst, halbtrocken, Ch. W. Bernhard, Rheinhessen**  
Sehr ansprechender und leichter Roséwein mit  
leichter Erdbeernote **0,2l** **8.00**

**ROT**  
SPANIEN

**2019er 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**

**2019er Sauvignon, trocken, Domain De Laulan, Côtes De Duras**  
Klar und feinsaftig, schmeckt nach exotischen  
Früchten, ideal zu Fisch und Geflügel **0,2l** **8.00**

<b>ROT</b> Frankreich	<b>2019er Merlot, trocken, Cellier des Vicomtes, Vignerons Catalans, Perpignan</b> Kräftiger, reiner Merlot der an rote Früchte erinnert mit leichter Vanillenote	<b>0,2l</b>	<b>8.50</b>
<b>ROSÉ</b> Frankreich	<b>2020er Merlot Rosé, trocken, Marrenon, Voucluse</b> Trockener lebendiger Roséwein mit langem Nachhall nach Kirsche und Zitrone	<b>0,2l</b>	<b>9.00</b>
<b>ROT</b> Italien	<b>2018er Nero D`Avola, trocken, Terre Siciliane, Avola/Sizilien</b> Weicher Rotwein mit pfeffriger Note und Aromen von dunklem Obst	<b>0,2l</b>	<b>7.50</b>

---

## FLASCHENWEINE

---

**WEISS**  
Deutschland

**2019er Riesling, trocken, Qualitätswein, Ch. W. Bernhard, Rheinhessen**  
Kräftiger Wein mit feiner Säure-Harmonie,  
würziger Aprikosenduft **0,75l 32.00**

**2019er Riesling, kabinett, feinherb, Ch. W. Bernhard, Rheinhessen**  
Reifer, halbtrockener Riesling mit angenehmer  
Frische in Duft und Harmonie **0,75l 32.00**

**2020er Blanc de Noir, Spätburgunder, trocken, Bernhard, Rheinhessen**  
Weißwein aus roten Trauben, sehr fruchtig, idealer  
Begleiter zu Geflügel **0,75l 32.00**

**2019er Weißer Burgunder, eins zu eins, trocken, Weingut Diehl, Rheinhessen**  
Lebendig, frisch, Aromen nach Mirabelle, frischer  
Ananas und Williamsbirne **0,75l 32.00**

**2012er Riesling Hochheimer Stilweg „Alte Reben“, trocken, Weingut  
Künstler, Rheingau**  
50 Jahre alte Weinstöcke vereinen enorme  
Fruchtfülle mit zarter Rieslingart **0,75l 85.00**

**ROT**  
Deutschland

**2017er Spätburgunder, trocken, Ch. W. Bernhard, Rheinhessen**  
Feine Aromen von reifen Kirschen, gute Struktur  
in eleganter Burgunder Art **0,2l 32.00**

**2019er Portugieser, halbtrocken, Ch. W. Bernhard, Rheinhessen**  
Samtig milder Genuss aus Freilaubersheim **0,75l 26.00**

**ROSÉ**  
DEUTSCHLAND

**2019er Portugieser Weißherbst, halbtrocken, Ch. W. Bernhard, Rheinhessen**  
Sehr ansprechender und leichter Roséwein mit  
leichter Erdbeernote **0,75l 32.00**

**WEISS**  
Italien

**2020er Lugana Limne, trocken, Tenuta Roveglia, Pozzolengo**  
Paola Fabini ist der Zauberer des Lugana.  
Perfekte Noten von Blume und Apfel. **0,75l 38.00**

WEISS Frankreich	<b>2020er Chardonnay, trocken, Domain Mairenon, Classique</b> Leichte Apfel- und Aprikosennote, spritziger und aromatischer Chardonnay	0,75l	28.00
	<b>2019er Sauvignon, trocken, Domain De Laulan, Côtes De Duras</b> Klar und feinsaftig, schmeckt nach exotischen Früchten, ideal zu Fisch und Geflügel	0,75l	28.00
ROT Frankreich	<b>2009er Bordeaux, trocken, Château Brun Saint-Èmilion, Gérant</b> Sehr saubere und klare Frucht, dieser Wein kann mit so manchen Grand Cru mithalten	0,75l	68.00
ROT Spanien	<b>2019er Rioja, trocken, Bodegas D. Mateos, Aldanueva de Ebro</b> Kräftiger himbeerroter Wein mit fruchtigem, lebendigem Geschmack	0,75l	30.00
	<b>2017er Papa Luna, trocken, Bodegas Heredad de Aduna</b> 70% Grenache und 25% Syrah dominieren den Cuvée aus dem Ribotatal	0,75l	42.00
	<b>2015er Crianza, trocken, Elias Mora, trocken</b> Handgelesener Wein mit Note nach reifen roten Früchten mit Röstnoten	0,75l	55.00
ROT Italien	<b>2018er Nero D`Avola, trocken, Terre Siciliane, Avola/Sizilien</b> Weicher Rotwein mit pfeffriger Note und Aromen von dunklem Obst	0,75l	28.00
	<b>2020er Cabernet, trocken, Cavazza, Venetien</b> Kräftiger Rotwein mit Aromen nach dunklen Beeren, milder Abgang	0,75l	32.00
	<b>2017er Primitiva, trocken, Nardelli 1961, Apulien</b> 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.**