

Lieber Burggast !

Marion Hauck und ihr Team freuen sich sehr, Sie in unserem Restaurant auf der Godesburg begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt. Zur Zubereitung unserer Speisen verwenden wir stets frische Produkte, daher kann es zu kurzen Verzögerungen kommen. Wir bitten Sie, im Namen der Frische, um Ihr Verständnis. Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach den täglichen Empfehlungen, wir beraten Sie gerne. Sollten Sie an Unverträglichkeiten leiden, halten wir für Sie eine Karte mit Allergenangaben bereit- bitte fragen Sie uns danach.

### Vorspeisen

#### Mediterrane Vorspeisenvariation

( Vitello Tonnato, Melone mit Parmaschinken, Tomate mit Büffelmozzarella, in Olivenöl mariniertes, mediterranes Gemüse, Graved Lachs mit Honigsenfdillsauce an einem Rucolasalat mit frischem Parmesan)

€ 15,50

Burrata mit frischer Avocado,  
Feigen, karamelisierten Walnüssen und Rucola

€ 14,50

#### „Caesar`s Salad“

Feine Salatherzen mit Estragonvinaigrette, frischem Parmesan und Croutons

€ 13,50

Hummerravioli mit gebratenen Riesengarnelen an Hummerpernodschaum und Wildkräutersalat

€ 16,00

### Suppen

Kalte Gurkensuppe „Doria“ mit frischen Flusskrebse

€ 7,00

Karotten-Ingwerschaumsuppe mit Buttercroutons

€ 7,00

Thai Kokossuppe mit Edelfischen und Asiagemüse

€ 9,50

## Hauptspeisen

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Riesengarnele an Morchelrahmsauce Frische Gemüseauswahl und Gratinkartoffeln

€ 34,00

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren € 25,00

Gebratene Perlhuhnbrust auf Ratatouillegemüse und Kräuterbratlingen

€ 25,00

Tranche vom norwegischen Lachs auf frischem Blattspinat an einer Rieslingschaumsauce und frische Tagliatelle

€ 24,00

Feine Tagliatelle mit frischem Sommertrüffel

€ 18,50

Sommerlicher Wildkräutersalat mit scharf gebratenen Perlhuhnbruststreifen

€ 17,00

## Dessert

Dessertvariation „Godesburg“ Feine Nascherei aus unserer Patisserie

€ 11,00

Sorbetvariation mit frischen Früchten

€ 10,50

Crème Brulée mit frischen, marinierten Erdbeeren

€ 9,50

Internationale Käseauswahl mit Oliven, Brot und Butter

€ 14,00



### Warme Cocktail-Happen pro Stück

Quiche Lorraine (Ei, Zwiebeln und Schinken)	1,70 €
Quiche Florentine (Spinat)	1,60 €
Pflaume im Speckmantel	1,50 €
Pikante Hackfleischbällchen	1,60 €
Mini Pizza (Salami, Schinken, Mix)	2,10 €
Garnelen im Kokosmantel	3,10 €
Chillipoppers	3,50 €
Sushi mit Ingwer und Chilli (ab 20 Personen)	3,00 €
Kleine Reibekuchen mit Lachs und Kräuterrahm	7,00 €
Weißer Mousse auf hausgemachtem Orangenkuchen	3,00 €
Dunkle Mousse im Schokomantel	3,00 €

### Auswahl von Canapées

Canapées belegt mit / Pro Person empfehlen wir 3-4 Stück

gekochtem Ei und Remoulade	2,10 €
gekochtem Schinken	2,10 €
rohem Schinken	2,10 €
Parmaschinken	3,10 €
Vitello Tonnato	3,10 €
Roastbeef	3,10 €
Tartar vom Rind und Kapern	3,10 €
Poulardenbrust und Kiwischeiben	2,60 €
Entenbrust und Orangenscheiben	3,80 €
Pfeffermakrele	3,00 €
Graved Lachs und Sahnemeerrettich	3,00 €
Forelle und Sahnemeerrettich	3,00 €
Shrimps	3,50 €
Ei und Kaviar	4,00 €
Ei und Sardine	3,00 €
Büffelmozzarella und Tomate	3,00 €
Camembert	3,00 €
Bavaria Blue	3,00 €

Für Baguettehappen, gleicher Belag, berechnen wir einen Aufpreis von Euro 1,00 € pro Stück.

Frische Gemüsesticks mit verschiedenen Dips/ p.Person.	2,00 €
Kuchengedeck pro Person / 1 Stck Torte und eine Tasse Kaffee	6,00 €



## Büffet „Frühling“

Delikates Süsspchen der Saison  
(wird den Gästen serviert)

### Vorspeisenbüffet

Büffelmozzarella mit frischen Strauchtomaten, karamelierten Walnüssen  
und Wildkräutersalat  
Salat von grünem und weißem Spargel mit Chorizo  
Salat von Farfalle und Shitakepilzen mit Avocado  
Endiviensalat mit Süßkartoffeln  
Geräucherter Heilbutt mit Orangensalat und Sesam  
Creme von Bresso mit getrockneten Tomaten und Oliven auf Pumpernickel

### Hauptspeisenbüffet

Geschmorte Iberico Bäckchen mit Bäckerinkartoffeln  
Gebratene Dorade auf Gemüse-Paella mit Paprikaschmand  
Spargelgemüse  
Spaghetti aus dem Riesenparmesanlaib mit frischem Rucola und Meersalz

### Dessertbüffet

Rhabarber-Erdbeercrumble  
Frische, marinierte Erdbeeren mit angeschlagener Sahne  
Hausgemachtes Tiramisu

Preis pro Person Euro 45,00



Buffet „Der Klassiker“

Vorspeisenbuffet

Tomate mit Büffelmozzarella und Wildkräutersalat  
Vitello Tonnato vom Schweinerücke  
Mariniertes, mediterranes Gemüse mit gefüllten Champignons  
„Trilogie vom Lachs“ an Honigsenfdillsauce  
Frische Salate vom Markt mit Dressingauswahl, Croutons und Kräutern

Hauptspeisenbuffet

Medaillons vom Schweinefilet mit Pfifferlingrahm  
Pochierter Kabeljau mit Dijonsenschaumsauce  
Tortellini in Käserahm- oder Tomatenrahmsauce mit frischem Parmesan  
Thymianbratlinge  
Gemüse der Saison, Kräuterreis

Dessertbuffet

Hausgemachtes Tiramisu mit Waldbeeren  
Lauwarme Apfeltarte mit Vanillesauce

Preis pro Person Euro 44,50



## Buffet „Godesburg“

Karotten-Ingwerschaumsuppe  
(wird den Gästen serviert)

### Vorspeisenbuffet

Marinierte Flusskrebse auf Salatherzen mit Cocktailsauce  
Carpaccio von der Roten Beete mit lauwarmem Ziegenkäse und Akazienhonig  
Tatar vom Räucherlachs mit kleinen Reibekuchen und Avocadocreme  
Vitello Tonnato  
Frische Salate vom Markt  
mit dreierlei Dressing, Croutons und Kräutern

### Hauptspeisenbuffet

Im Ganzen rosa gebratenes Roastbeef an Burgunderjus,  
mit gratinierten Süßkartoffeln  
Gambas und Butterfisch aus der gusseisernen Riesenpfanne  
an frischem Blattspinat  
Supreme von der Maispoularde auf Spitzkohlgemüse, Basmatireis  
Spaghetti aus dem Riesenparmesanlaib mit frischem Rucola und Meersalz

### Dessertbuffet

Lauwarmes Walnuß-Apfelcrumble mit Vanillesauce  
Crème Brulée mit frischen Früchten  
Schokoladenküchlein auf Beerenragout

Preis pro Person Euro 58,00



## „Kölsches“ Buffet

Passierte Kartoffelsuppe mit frischem Lauch  
wird den Gästen serviert

### Vorspeisenbuffet

Steintopfhering mit Gurken und Äpfeln in Pfefferschmand  
Rheinischer Wurstsalat in Petersilienvinaigrette  
Frisches Lachstatar auf kleinen Reibekuchen mit Kräuterschmand  
Fleischsülze mit Schnittlauchmayonnaise

### Hauptspeisenbuffet

Spanferkelhaxenfleisch in Kölschjus  
Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen  
Rahmsauerkraut und gratinierte Kartoffeln

### Dessertbuffet

Kölsche Tiramisu  
Angemachter Frischkäse mit Paprika und Zwiebeln  
Halver Hahn  
Verschiedene Brotsorten und Butter

Preis pro Person Euro 42,00



## Hochzeitsbuffet

1 Mediterrane Vorspeisenvariation  
( Vitello Tonnato, Melone mit Parmaschinken, Tomate mit Büffelmozzarella,  
in Olivenöl mariniertes, mediterranes Gemüse, Graved Lachs mit Honigsenfdillsauce  
an einem Rucolasalat mit frischem Parmesan)  
wird den Gästen serviert

Karotten-Ingwerschaumsuppe mit gebratener Garnele  
Oder  
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl  
Oder  
Aufgeschlagene Brunnenkressesuppe  
Oder  
Klare Tomatenessenz mit Kräuterklößchen  
wird den Gästen serviert

## Hauptspeisenbuffet

Im Ganzen rosa gebratenes Roastbeef an Pfefferrahmsauce, Sauce Bearnaise  
Gebratene Maispoularde in Zitronengrassauce  
Gambas und Butterfisch aus der Riesenpfanne  
Spaghetti aus dem Riesenparmesanlaib mit frischem Rucola und Meersalz  
Frische Gemüseauswahl der Saison, Thymianbratlinge und Basmatireis

## Dessertbuffet

Helle und dunkle Mouse au chocolat im Weckgläschen  
Frischer Obstsalat mit angeschlagener Sahne  
Lauwarme Schokoladenküchlein mit Vanillesauce  
Internationale Käseauswahl, verschiedene Brotsorten und Butter

Preis pro Person Euro 62,00





## Hochzeitsbuffet 2

Schwäbische Hochzeitssuppe  
mit Flädle und Kräuterklößchen  
wird den Gästen serviert

### Vorspeisenbuffet

Tomate mit Büffelmozzarella und Wildkräutersalat  
Vitello Tonnato  
Melone mit Parmaschinken  
Mariniertes, mediterranes Gemüse mit gefüllten Champignons  
„Trilogie vom Lachs“ an Honigsenfdillsauce  
Frische Salate vom Markt mit Dressingauswahl, Croutons und Kräutern

### Hauptspeisenbuffet

Geschmorte Lammkeule an Rosmarinjus  
Im Ganzen rosa gebratener Kalbsrücken an Morchelrahmsauce  
Gebratene Maispoularde an Kräuterrahm  
Verschiedene Edelfische ( Zander, Lachs und Dorade)  
an Hummerschaumsauce  
Frische Gemüse der Saison, Kartoffelgratin, Basmatireis, bunte Tagliatelle

### Dessertbuffet

Limetten-Mascarponecreme  
Frische, marinierte Erdbeeren mit angeschlagener Sahne  
Panna cotta auf Beerenragout  
Internationale Käseauswahl, verschiedene Brotsorten und Butter

Preis pro Person Euro 59,00



## Galabuffet „Godesburg“

Hummerschaumsuppe  
wird den Gästen serviert

### Vorspeisenbuffet

Sylter Austernplatte mit Zitronen  
Carpaccio und Sashimi vom Thunfisch mit Wasabi Creme  
Artischockenböden mit feinem Ratatouille und Pecorino  
Steinpilze und Nadelbohnen in Trüffelvinaigrette  
Salat von Eismeershrimps mit Mango  
Bunter Linsensalat mit geräucherter Entenbrust  
Schwarzfederhuhn mit getrüffeltem Leberparfait

### Hauptspeisenbuffet

Butterfisch und Gambas aus der Riesenpfanne  
an Gemüse-Safransauce und Blattspinat  
Im Ganzen gebratener Kalbsrücken mit Morchelrahmsauce  
Gnocchi mit Gorgonzola-Rucolasauce mit Tomatenwürfeln  
Kräuterduftreis und Kartoffelspeckgratin

### Dessertbuffet

Nougatmousse  
Hausgemachte Mangocreame mit Basilikum Petit Fours  
Große internationale Käseauswahl, Brotauswahl und Butter

Preis pro Person Euro 68,00



## Barbecue – BUFFET

Vorspeisenbuffet Scheiben von gekochter Ochsenbrust mit Kräutervinaigrette  
Gefüllte Zucchini mit Tomaten und Kräuter Couscous  
„Caesar’s salad“ und Schafskäse in Estragonvinaigrette  
Mit Bressocreme gefüllte Champignons  
Gurkensalat mit Dill dressing, Tomatensalat mit frischem Basilikum,  
Krautsalat mit Paprikastreifen, Kartoffelsalat mit Speck

## Hauptspeisenbuffet

Butterfisch mit Zitrone und Kräutern mariniert in der Alufolie gegart  
Kleine Rindersteaks in Senfmarinade  
Lammchops  
Putensteaks, pikant eingelegt  
Lammbratwurst „Merguez“  
Folienkartoffel mit Schmand  
Safranreis  
Buttermaiskolben und mediterranes Gemüse  
Verschiedene Dips

## Dessertbuffet

Trilogie von der Erdbeere und Erdbeerparfait  
Frische Erdbeeren und Wassermelone mit angeschlagener Sahne  
Erdbeermousse mit Whisky parfümiert

Preis pro Person Euro 50,00



## Vegetarisches Buffet

Couscous- Salat mit Minzjoghurt und Ziegenfrischkäse  
In Olivenöl eingelegtes, gegrilltes mediterranes Gemüse  
Salat von Zuckerschoten und Kirschtomaten  
Verschiedene Blattsalate vom Markt  
mit dreierlei Dressing  
Tomate mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum  
Frischkäseterrine mit Rote-Bete-Salat

\*\*\*

(Bitte wählen Sie drei Hauptgänge für Ihr Buffet aus)  
Risotto mit frischen Steinpilzen  
Gnocchi mit frischem Rucola, gerösteten Walnüssen und Gorgonzolasauce  
Spaghettis aus dem Riesenparmesanlaib  
mit Rucola und Chili  
Spinatlasagne an Fleischtomatensauce  
Kartoffelmousseline mit frischen Trüffeln  
und gebratenem Tofu

\*\*\*

Pflaumencrumble  
Topfenmousse mit frischen Früchten  
Internationale Käseauswahl, Brot und Butter

Preis pro Person Euro 48,00



## MENÜ1

### Rheinisches Menü

Kartoffel-Lauchsuppe  
mit gebratener Blutwurst

\*\*\*

Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce  
mit Mandelblättern,  
Kartoffelklöße und Apfelkompott

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesahne

Preis pro Person Euro 31,50

## MENÜ2

Cocktail von Nordsee-Garnelen

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet  
mit Speckrosenkohl und Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Zimtparfait mit Pflaumen

Preis pro Person Euro 42,00



### MENÜ 3

Klare Tomatenessenz  
mit Kräuterklößchen

\*\*\*

Doradenfilet,  
kross auf der Haut gebraten,  
auf geschmolzenen Zucchini und Tomaten  
mit Kräutertagliatelle

\*\*\*

Nougat Creme Brulée mit Früchten der Saison

Preis pro Person Euro 35,00

### MENÜ 4

Rote Bete Salat  
mit gebackenem Ziegenkäse und Salatvariation

\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak  
auf Burgunderjus,  
Spitzkohlrasm und Herzoginkartoffeln

\*\*\*

Limetten – Mascarponecreme  
mit Brombeerragout

Preis pro Person Euro 44,00



## MENÜ 5

Schafskäse überbacken  
an einem Salatbouquet mit feinen Gartenkräutern und Balsamico

\*\*\*

Ochsenchwanzsuppe mit altem Sherry  
und Chesterstange

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust auf Passionsfruchtsauce  
und Süßkartoffelpüree

\*\*\*

Nougatkuchen mit Waldbeerensauce

Preis pro Person Euro 45,00

## MENÜ 6

Mariniertes Lachscarpaccio  
mit schwarzem Sesam und kleinem Salatsträußchen

\*\*\*

Aufgeschlagene Brunnenkressesuppe  
mit Rieslingwein

\*\*\*

Lammrücken am Knochen gebraten, mit Knoblauch-Rosmarinjus,  
auf feinem Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Crème Caramel

Preis pro Person Euro 49,50



## MENÜ 7

Hausgemachte Gänseleberterrine  
an Feigenmarmelade  
mit Wildkräutersalat und Walnußcrostini

\*\*\*

Sellerieschaumsuppe  
mit krossem Parmaschinken

\*\*\*

Orichette mit gebratenen Jakobsmuscheln  
und Trüffelschaum

\*\*\*

Blutorangensorbet

\*\*\*

Rosa gebratenes Rinderfilet an Rotweinjus,  
Nadelbohnen, geschmorte Austernpilze  
und Kartoffelstrudel

\*\*\*

Dessertvariation „ Godesburg

Preis pro Person Euro 65,50

## MENÜ 8

Hummerschaumsuppe  
mit Sahnehaube

\*\*\*

Feine Bandnudeln auf Paprikaschaum  
und gebratenem Wild-Kabeljau

\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbsfilet  
an Morchelrahmsauce,  
frisches Gemüsekörbchen und Thymianbratlinge

\*\*\*

Triologie von Früchten der Saison  
(Parfait, Mousse, Früchte)

Preis pro Person Euro 59,00





## MENÜ 9

Mediterrane Vorspeisenvariation  
( Vitello Tonnato, Melone mit Parmaschinken, Tomate mit Büffelmozzarella,  
in Olivenöl mariniertes, mediterranes Gemüse, Graved Lachs mit Honigsenfdillsauce  
an einem Rucolasalat mit frischem Parmesan)

\*\*\*

Frische Fleischtomatensuppe  
mit Gin-Sahnehaube

\*\*\*

Gegrilltes Entrecote in Pfefferrahmsauce,  
frisches Gemüsekorbchen und Gratinkartoffeln

\*\*\*

Lauwarme Apfeltarte an Vanilleschaum

Preis pro Person Euro 49,50

## MENÜ 10

Feldsalat an hellem Balsamicodressing  
mit glacierten Wachtelbrüstchen  
und Paprikawürfeln

\*\*\*

Spaghettini in Rucola-Chorizosauce  
mit jungen Tomaten

\*\*\*

Kleines Rinderfilet mit Riesengarnele  
auf Blattspinat, an Sauce Bearnaise  
und Pariser Kartoffeln

\*\*\*

Pochierte Weißweibirne mit Vanilleeis  
und Schokoladensauce

Preis pro Person Euro 59,00



### Menü 11 / Vegetarisch

Salat der Saison mit Balsamicodressing,  
gebackenen Austernpilzen und Parmesanhobel

\*\*\*

Klare Tomatenessenz  
mit Kräuterklößchen

\*\*\*

Marinierter Tofu mit Risolée kartoffeln und Kräuterrahm  
Oder  
Spaghettini, gebratenes Gemüse, Tomaten, Fetawürfel und Pesto

\*\*\*

Frischer Obstsalat  
mit Maraschino

Preis pro Person Euro 38,50

### Rittermenü 1

zu Beginn:

Griebenschmalz, Liptauercreme, Ziegenfrischkäsecreme  
mit frischen Landbrot

\*\*\*

Rosa gebratenes Rostbeef an Sauce Remoulade.  
Rehterrine mit Sauce Cumberland  
und gefüllte Tomate mit Fleischsalat an einem winterlichen Salat

\*\*\*

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit gerösteter Mettwurst

\*\*\*

Frisches Kasseler, Spareribs und eine kleine Schweinshaxe  
mit Spitzkohlgemüse und Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Griefflammerie mit heißen Pflaumen

Preis pro Person Euro 40,00



Unsere Empfehlungen für die Weihnachtszeit

Weihnachtsmenü 1

Feldsalat mit Kartoffeldressing,  
Croutons und krossem Speck

\*\*\*

Kürbisschaumsuppe mit Chili und Kokos

\*\*\*

Geschmorte Entenkeule auf Holunderrotkohl  
und Kartoffelklößen

\*\*\*

Nougat Crème Brulée  
mit Rumtopfrüchten

Menüpreis € 46,00 pro Gast

Weihnachtsmenü 2

Rehterrine im Mangoldblatt an Sauce Cumberland,  
winterliches Salatbouquet und Walnußcrostini mit Oliventapenade

\*\*\*

Maronenschaumsuppe mit Trüffel

\*\*\*

Hirschkalbschnitzel in der Nusskruste, Preiselbeerjus,  
Kohlrabinudeln und glasierte Waldpilze

\*\*\*

Winterliche Dessertvariation „Godesburg“  
( Geeister Christstollen, Mini-Tiramisu von Spekulatius, kleiner Apfelstrudel mit Vanillesahne)

Menüpreis € 54,00 pro Gast



## Weihnachtliches Buffet 1

Im Ganzen gebratener Puter  
mit geräucherten Schinkenspezialitäten und Feigenchutney  
Verschiedene Fischterrinen  
mit Sahnemeerrettich und Honigsenfauce  
Endiviensalat mit Speck-Kartoffeldressing  
Roastbeefröllchen mit Walnuß-Rotkohlsalat

\*\*\*

Hirschgulasch mit Waldpilzen  
Oder

Gebratene Entenbrust in Cassisjus  
Medaillons vom Schweinefilet an Backpflaumensauce  
Gebratene Lachstranche an Pernod-Dillsauce  
Gedämpfter Zander auf Chilirahmkraut  
Holunderrotkohl  
Kleine Kartoffelklöße und Serviettenknödel

\*\*\*

Schokoladenmousse auf Orangenkuchen  
Geeister Christstollen mit Rumfrüchten  
Internationale Käseauswahl und verschiedene Brotsorten

Buffetpreis € 50,00 pro Gast



## Weihnachtliches Buffet 2

Geräuchertes Entenbrustcarpaccio mit Kernöl und karamelierten Nüssen  
Feldsalat mit Kartoffeldressing und krossen Speckscheiben  
Terrinen und Pastetenauswahl an Sauce Cumberland  
Ganzer, pochierter Salm mit Räucherei

\*\*\*

Geschmorte Entenkeule in Orangensauce  
Winterkabeljau auf Mangold an Rieslingsauce  
Rinderbraten in einer Cognacrahmsauce  
Winterliche Gemüseauswahl,  
Butterspätzle, Basmatireis und kleine Kartoffelklöße

\*\*\*

Kaiserschmarr'n mit Vanillesauce  
Pflaumenragout mit Chili an Zimtparfait  
Lauwarme Schokoladenküchlein mit Eierlikörsahne

Buffetpreis € 50,00 pro Gast

## Weißwein Deutschland

### **2017 Grauburgunder Q „Sonett“ Qualitätswein**

Heger Baden 27,00 €  
Bukett von Aprikosen, Mangos und Melonen 0,2 l 7,80 €

### **2017 Weißer Burgunder „Steinchen“ QbA**

Anette Closheim Nahe 27,00 €  
Kräftig verspielter Burgunder mit dezenter Holznote 0,2 l 7,80 €

### **2017 Dr. Loosen Weißburgunder QbA**

Am Gaumen lebendig und frisch, mit feiner Balance von Frucht  
und zarter Mineralität Mosel 26,00 €

### **2016 Weissburgunder BIO**

Weingut Weisbrodt Pfalz 26,00 €  
Zarter Schmelz, kräftige Birnen- und Quittenfrucht 0,2 l 7,00 €

### **2016 Sauvignon Blanc QbA**

Weingut Gies-Düppel Pfalz 27,00 €  
Cassis und Stachelbeere dominieren in der Nase

### **2018 „Albus“ QbA**

Weingut Nelles Ahr 25,50 €  
Feinduftig und blumig in der Nase 0,2 l 7,30 €

### **2017 Riesling „Löhrer Berg“ QbA**

Anette Closheim Nahe 31,00 €  
Vielschichtig, elegant, aus der ältesten Riesling Lage an der Nahe

### **2015 Riesling „Stückfass“ Qualitätswein**

Weingut Jakob Schneider Nahe 27,00 €  
Magenfreundliche Säure „medium plus“ 0,2 l 7,80 €  
Bukett von Steinobst und Wildkräutern,  
am Gaumen mineralisch und salzig

### **2017 Riesling, Feinherb**

Kloster Eberbach Rheingau 27,00 €  
Ruhige und süßliche Frucht am Gaumen,  
Kernobstnase mit Zitrus- und Pfirsichnuancen 0,2 l 7,80 €

## Weißwein Österreich

### **2014 Grüner Veltliner Terrassen**

Bründlmayer Niederösterreich 35,00 €  
Am Gaumen ist der fruchtig, harmonisch,  
In der Nase frisch, pfeffrig und Noten von frischen Kernobst

## Weißwein Frankreich

### **2016 Sancerre Blanc A.O.C.**

Domaine de Vieux Pruniers  
Christian Thiroat Loire 35,00 €  
Frisches, strahlendes Bukett, Johannisbeer- und Stachelbeernoten,  
schön hinterlegt mit animierender Zitrusnote, äußerst lebendig extraktreich

## Weißwein Italien

### **2017 Pinot Grigio**

Alois Lageder Südtirol 29,50 €  
Geruchsnoten von Pfirsich, Melone und feinen Gewürzen

### **2017 Chardonnay Alto Adige D.O.C.**

Alois Lageder Südtirol 28,00 €  
Ausgeprägtes Bukett, sehr gehaltvoll, 0,2 L 8,00 €  
harmonische Säure und feine Aromen

### **2017 Lugana di Sirmione D.O.C.**

Weingut Avanzia Venetien 31,00 €  
Helles Gelb mit goldenen Reflexen  
100% Trebbiano begeistern mit viel Frucht und ansprechender Säure

## Roséwein

### **2018 Rosé Johanna „Stückfass“**

Weingut Schwedhelm Pfalz 27,00 €  
Fruchtige Mineralität vom Kalkstein geprägt, 0,2 L 7,80 €  
feine Erdbeeren und Johannisbeernoten

### **2015 Château du Seuil Rosè A.O.C**

Chateau du Seuil Provence 30,00 €  
Typischer Rosé aus den Rebsorten,  
Cabernet Sauvignon, Grenache und Cinsault mit Noten von Pfirsich und Aprikosen

## Rotwein Deutschland

### **2017 Spätburgunder**

Weingut Nelles Ahr 27,00 €  
Sortentypische Noten von Cassis und Kirschen, 0,2 L 7,80 €  
kräftig und doch elegant mit feinen, gut eingebundenen Tanninen

### **2013 Pinot Noir „Stückfass“ QbA**

Christian Bamberger Nahe 38,00 €  
Natur belassener ungefilterter Rotwein, 0,2 L 10,90 €  
10 Monate im Barrique gereift

### **2014 Cuvée Rot „Barrique“**

Anette Closheim Nahe 40,00 €  
Kräftiger Rotwein, im kleinen Barrique gereift

**2016 Cuvée Légère**

Deutzerhof Ahr 27,00 €  
Duft von Himbeeren und fruchtigen Aromen, 0,2 l 7,80 €  
mit würzigen Akzenten und einem Hauch von Pfeffer

**Rotwein Italien****2016 Barbera d'Asti Tabarin D.O.C.**

Claudio Icardi Piemont 28,00 €  
Kraftvoll, würzig, samtig und elegant 0,2 l 8,00 €

**2012 Chianti Classico Querciavalle**

Famiglia Losi Toskana 39,00 €  
Herrliches Bukett mit zahlreichen Fruchtnoten,  
Nuancen von Tabak, Zimt und Gewürzen

**2014 Rosso di Montepulciano**

Le Bèrne Toskana 34,00 €  
Frisch, mineralisch, elegant, klassischer Toskaner Stil

**Rotwein Frankreich****2014 Chateau Lezin**

Bordeaux Superieur A.O.C. Bordeaux 27,00 €  
Das Chateau liegt auf dem höchsten Punkt der Gemeinde Salleboeuf 7,80 €

**2009 La Capitelle**

Baron Philippe de Rothschild Limoux 70,00 €  
Zarte Vanillenoten in der Nase,  
am Gaumen elegante Aromen von schwarzen Beeren

**2013 Gigondas**

Weingut E. Guiga Rhône 32,00 €  
Violett-Rubinfarben, 0,2 L 9,20 €  
Duft von Pfirsich und reife Heidelbeeren, aromatisch weich

**Rotwein Spanien****2013 Basiano Tinto**

Bodegas Campos de Enanzo Navarra 19,50 €  
5,50 €

**2015 Tempranillo Izadi Crianza**

Bodegas Izadi Rioja 27,00 €  
Das Finale ist gut ausbalanciert zwischen reifen Früchten  
und fein gereiften Tanninen. 0,2 L 7,80 €

**Rotwein Australien****2016 Old Winery Shiraz**

Tyrrell's Wines Australien 25,50 €  
Duft und Farbe opulent und überwältigend,  
dunkle Beeren, schwarze Kirschen, Schokolade und Gewürze



## Rotwein Chile

### **2015 Valdivieso Cabernet Sauvignon**

Valdivieso	Valle Central		25,50 €
Schöner, angenehmer Cabernet mit rundem Körper und feiner Kirsch-Kräuter-Nase.		0,2 l	7,30 €

### **2013 Caballo Loco Grand Cru**

Valdivieso	Valle Central		
Sehr komplex mit großartigen Aromen nach reifen Beeren, Kirsche und Pfeffer, überzeugend am Gaumen, mit samtigen Tanninen			70,00 €

## Rotwein Südafrika

### **2017 Crane Red Merlot**

Goedverwacht Estate	Robertson Valley		25,50 €
Ein feiner Merlot, schöne Frucht, weich, duftige sympathische Frische		0,2 l	7,30 €

## Sekt/ Prosecco/ Champagner

### **Hausmarke Sekt**

Valckenberg	Deutschland		27,00 €
Rassiger Charakter mit feiner Perlage		0,1 l	4,80 €

### **Schloss Vaux Cuvée Brut**

	Rheingau		34,00 €
Klassische Flaschengärung			

### **Champagner Premier Brut**

Louis Roederer	Champagne		100,00 €
Er ist komplett, komplex, modern und kraftvoll zugleich und bleibt doch stets ein großer Klassiker			

### **2013 Champagner Rosé**

Louis Roederer	Champagne		110,00 €
Sehr feine, dynamische Perlage, regelmäßige, ausdauernde Perlenschnur. Im Auftakt rund und füllig, Zarte Noten von Orangenblüten und Madagaskar-Vanille			



## GETRÄNKEKARTE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Pellegrino, Aqua Panna	0,25 l	2,60 €
Pellegrino, Aqua Panna	0,75 l	7,20 €
Pellegrino, Mineralwasser	0,25 l	2,60 €
Pellegrino, Mineralwasser	0,75 l	7,20 €
Selters, Mineralwasser	0,75 l	7,20 €
Bonaqua	0,3 l	2,10 €
Coca Cola Zero	0,2 l	2,30 €
Coca Cola, Fanta, Sprite1+2	0,2 l	2,30 €
Coca Cola, Fanta, Sprite1+2	0,3 l	2,90 €
Schweppes Tonic Water3	0,2 l	2,50 €
Schweppes Bitter Lemon3	0,2 l	2,50 €
Schweppes Ginger Ale3	0,2 l	2,50 €
Apfelsaftschorle	0,3 l	2,50 €

### SÄFTE

Apfelsaft	0,2 l	2,80 €
Orangensaft	0,2 l	2,80 €
Johannisbeersaft	0,2 l	2,80 €
Multivitaminsaft	0,2 l	2,80 €
Tomatensaft	0,2 l	2,80 €



## BIERE

Sion Kölsch	0,2 l	2,00 €
	0,3 l	2,80 €
Krombacher Pils	0,2 l	2,00 €
	0,3 l	2,80 €
Radler	0,3 l	2,80 €
Krombacher, alkoholfrei	0,33 l	2,80 €
Krombacher Hefeweizen, hell	0,5 l	4,50 €
Krombacher Hefeweizen, dunkel	0,5 l	4,50 €
Krombacher Hefeweizen, alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
Vita Malz	0,33 l	2,80 €

1 koffeinhaltig; 2 mit Farbstoff Beta Carotin und Konservierungsstoff E211; 3 chininhaltig; 4 mit Farbstoff

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer



## APERITIFS

Glas Prosecco	0,1 l	4,00 €
Glas Sekt, Valkenberg	0,1 l	4,80 €
Glas Champagner	0,1 l	11,50 €
Sherry, Fino oder Medium	5 cl	4,60 €
Portwein, dry	5 cl	5,20 €
Campari Orange oder Soda	0,2 l	6,40 €
Martini Rosso, Bianco oder Extra Dry	5 cl	3,80 €
Hugo	0,3 l	7,50 €
Aperol Spritz	0,3 l	7,50 €

## HEISSES

Tasse Azul Kaffee		2,20 €
Kännchen Azul Kaffee		4,00 €
Espresso		2,20 €
Doppelter Espresso		4,00 €
Tasse Azul Kaffee Hag		2,20 €
Kännchen Azul Kaffee Hag		4,00 €
Tasse Milchkaffee		3,20 €
Tasse Cappuccino		3,20 €
Glas Tee, verschiedene Sorten		2,20 €
Heiße Schokolade		3,20 €



### Digestif

Fernet Branca	2 cl	2,80 €
Ramazotti	2 cl	2,80 €
Averna	2 cl	2,80 €
Baileys	2 cl	3,20 €
Grand Marnier	2 cl	3,20 €
Malteser Aquavit	2 cl	2,80 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,80 €
Hennessy „VS“	2 cl	6,50 €
Remy Martin „VSOP“	2 cl	7,80 €
Bowmore 12 Jahre	2 cl	6,90 €
Talisker 10 Jahre	2 cl	6,90 €
Wodka „Absolut“	2 cl	2,80 €
Wodka „Oval“	2 cl	3,90 €
Grappa	2 cl	4,20 €
Calvados	2 cl	3,80 €

### Brauweiler Edelbrände

Zwetschge	2 cl	3,20 €
Roter Boskoop	2 cl	3,20 €
Himbeergeist	2 cl	3,80 €
Williams Christ	2 cl	3,80 €
Mirabelle	2 cl	4,20 €
Kirsch – Premium	2 cl	4,20 €
Haselnussgeist	2 cl	4,40 €
Pommes d´Or	2 cl	4,40 €
Pommes d´Or Reserve	2 cl	4,80 €