



Der Gaumenfreund

Köstliches aus der Rothenburg

Steaks und Gegrilltes

Sommersalate

Rothen-Burger

Sommerweine

Frische Pilze

Mediterrane Küche

Foto: fotolia.de / Sandra Cunningham

Termine

Öffnungszeiten:

Von Mittwoch bis Sonntag ab 11.00 Uhr durchgehend bis 23.00 Uhr geöffnet. Küche von 12.00 bis 15.00 Uhr und 17.00 bis 22.00 Uhr. Montags und dienstags geschlossen.

Unsere **täglichen Mittagsgerichte** für 7,50 € pro Person: Tagessuppe, Salat oder kleines Dessert zusätzlich zum Tagesgericht jeweils 3,50 €

Familientag: jeden Donnerstag

Kinder essen gratis von unserer tollen Kinderkarte

Unser Wochenendmenü:

An jedem Wochenende stellen wir ein neues 3-Gang-Menü zusammen. Inklusiv einem Glas unserer Weinempfehlung für 24,50 € pro Person

Knackige Sommersalate



Foto: fotolia.de / Farma73

Bunter Salatteller mit Dressing nach Wahl

Klein, Mittel, Groß 4,00 €, 6,50 €, 8,50 €

2, 5, A, G, L, P

„Caesar’s Salat“ Römischer Salat mit Parmesan-Senfdressing

und Kräutercroûtons 7,50 €

zusätzlich mit Maispouardenbrust..... 10,50 €

2, 5, A, G, L, P

„Rothenburg Salat“ mit gebratener Maispouardenbrust

und Speckstreifen auf bunten Blattsalaten 10,50 €

2, 5, A, G, L, P

„Surf & Turf“ Rindfleischstreifen, 2 Riesengarnelen

Kirschtomaten, Frühlingslauch und Speckstreifen 12,50 €

L, J, P

„Scampisalat“ – gebratene Scampis auf Blattsalaten

mit Thousand-Island-Dressing 10,50 €

2, 5, A, B, G, L, P

Ruccolasalat mit Balsamicodressing, Kirschtomaten,

Zwiebeln und gebratenem Ziegenkäse 9,50 €

2, 5, A, G, L, P

„Pilzsalat“ bunter Blattsalat mit gebratenen Pfifferlingen,

Speckwürfeln, Thousand-Island-Dressing und Croûtons 10,50 €

2, 5, A, G, L, P

Knoblauchbaguette 2,50 €

5, A, G,

Unsere Salatdressings zur Auswahl: Thousand-Island,

Balsamico-Honig-Senf, Joghurt-Limette-Minze, Caesars-Dressing

2, 4, 5, E, F, G, I, J, P

Kalt & Köstlich

Antipasti-Variation (für 2 oder mehr Personen)

Grillgemüse, Oliven, Rindercarpaccio, Caprese,

Vitello tonnato, Parmaschinken und Melone pro Person 9,50 €

5, C, D, H, I, J, P

Vitello tonnato – Kalbsbraten, kalt aufgeschnitten

mit Thunfischsoße und Kapern 10,50 €

5, D, I, J, P

„Mojo“ Pellkartoffeln mit Meersalz, Knoblauch

und grüner Mojo-Soße 4,00 €

A

Caprese – Tomatenscheiben mit Mozzarella,

Pesto, Balsamico und Basilikum 9,00 €

5, H, P

Parma-Schinken auf Cantaloupe-Melone 8,50 €

Mozzarella im Speckmantel gebacken 6,50 €

5, G, P

Tomatenbrot-Bruschetta

angeröstetes Baguette mit Tomatenstücken,

Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum 4,50 €

A, D, G, P

Rinder-Carpaccio

Rinderfilet hauchdünn geschnitten

auf Ruccola mit Balsamico, Olivenöl und Parmesan 12,50 €

A, D, G, P



Foto: fotolia / cook_inspire

Frische Pilze

Pifferlingsrahmsuppe 5,50 € <small>G, P</small>
Steinpilzcreme mit Kräutercroûtons 6,50 € <small>A, G, P</small>
Ofen-Grillkartoffel mit Kräuterquark, gebratenen Pilzen und frischen Salaten 7,90 € <small>S, G, P</small>
Bunter Blattsalat mit gebratenen Pifferlingen, Speckwürfeln, Thousand-Island-Dressing und Croûtons 10,50 € <small>2, S, A, G, I, P</small>
Omelette mit Pifferlingen und frischen Kräutern 11,00 €
Pilzpfanne mit frischen Pifferlingen, Waldpilzen, Bratkartoffeln, Hollandaisesoße 12,50 € <small>2, S, A, G, I, P</small>
„Schlemmertost“ mit Schweinefilets, Pilzrahm und Hollandaise überbacken 12,50 € <small>2, S, A, G, I, P</small>
Bandnudeln mit Steinpilzen und Pifferlingen, Trüffelöl und frischem Parmesankäse 13,50 € <small>S, A, G, I, P</small>
Knuspriges Pifferlingsschnitzel 200 g, mit frischen Pifferlingen in Rahmsoße und Pommes frites 15,50 € <small>2, S, A, G, I, P</small>
„Pifferlingspfanne“ mit Schweinerückensteak, gebratenen Pifferlingen mit Speck und Zwiebeln auf Bratkartoffeln 15,50 € <small>S, G, I, P</small>
Drei Schweinefilets mit gebratenen Waldpilzen, Kräuterbutter und Kroketten 16,50 € <small>S, A, G, I, P</small>
Hausgemachte Rinderroulade mit Pifferlingen auf Rotkohl und Kroketten 16,50 € <small>S, A, G, I, P</small>
Hirschbraten mit Pifferlingen, Rotkohl, Preiselbeerbirne und Kroketten 19,50 € <small>A, I, P</small>



Foto: foellha.de / fotostudio.com

Weinempfehlung

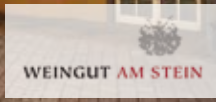
„Helle Freude“ unsere Sommerwein-Empfehlung

vom Weingut am Stein, Ludwig Knoll, Würzburg, Franken
Diese Cuvée begeistert. Ihre fruchtige und spritzig-frische Art macht Lust auf mehr. Ein Wein voller Lebendigkeit mit frischen Aromen nach Citrus, Apfel und Holunder.

0,2 l	6,00 €
0,75 l	22,00 €



Foto: Weingut am Stein



Frischer Fisch und Meer

Kartoffelsuppe mit Rauchlachs	4,50 €
<small>S, A, C, D, G, I, J, N, P</small>	
Sylter Hummersuppe mit Cognacrahm	6,50 €
<small>I, 5, A, B, C, D, G, I, J, P</small>	
Scampispieße auf Blattspinat mit Hollandaise gratiniert und Basmatireis	11,50 €
<small>S, A, B, C, D, G, I, J, P</small>	
Matjesfilets mit Zwiebelringen, Preiselbeermeerrettich und Bratkartoffeln	10,50 €
<small>S, A, C, D, G, I, J, P</small>	
Lachsfilet mit Rauchlachs-Meerrettichkruste gratiniert auf Senfsoße mit Petersilienkartoffeln	16,50 €
<small>S, A, C, D, G, I, J, P</small>	
Hamburger Pfannfisch – Lachs-, Kabeljau-, und Seelachsfilet auf Bratkartoffeln mit Senfsoße	16,50 €
<small>S, A, C, D, G, I, J, P</small>	
Zanderfilet auf Blattspinat mit Krustentiersoße und Salzkartoffeln	17,50 €
<small>I, 5, A, B, C, D, G, I, J, P</small>	
Große Fischgrillplatte für 2 Personen, feine Fischfilets mit Scampispießern auf Blattspinat mit Hummersoße und Butterkartoffeln	34,50 €
<small>I, 5, A, B, C, D, G, I, J, P</small>	



Foto: fotolia.de / Barbara Pheby

Teigwaren und Vegetarisches



Foto: fotolia.de / Surrender

Bandnudeln mit frisch gehobeltem Parmesan ...	
... Pesto, Rucola und Tomate	8,50 €
<small>A, E, G, P</small>	
... und Pilzen in Rahmsoße.....	8,50 €
<small>A, G, P</small>	
... und gebratenem Lachsfilet in Tomatensoße	13,50 €
<small>A, D, P</small>	
... in Tomatensoße mit gebratenen Putenbruststreifen.....	12,50 €
<small>A, G, P</small>	
... mit Steinpilzen, Pfifferlingen, Basilikum und Trüffelöl.....	13,50 €
<small>S, A, G, I, P</small>	
... mit Gorgonzolasoße auf Blattspinat	9,50 €
<small>S, G, I, P</small>	
Rösti ...	
... Ananas, Kochschinken und Käse gratiniert.....	8,50 €
<small>I, 2, G,</small>	
... mit Tomatenscheiben, frischem Basilikum und Mozzarellakäse überbacken	10,50 €
<small>G, P</small>	
Ofen-Grillkartoffel mit Kräuterquark ...	
... und buntem Salat	4,90 €
<small>G, P</small>	
... mit Spinat und Hollandaisesoße überbacken	8,50 €
<small>C, G, P</small>	
... mit gebratenen Waldpilzen und Salat	8,50 €
<small>G, P</small>	
... mit Kräuterquark, Rauchlachsstreifen	9,50 €
<small>D, G, P</small>	
Gemüsepfanne mit Bratkartoffeln, frischen Pilzen, Hollandaisesoße ...	9,00 €
<small>C, G, P</small>	



Steaks und Gegrilltes

Schweinerückensteak	200 g 15,50 €	Putenbruststeak	200 g 15,50 €
Schweinefilet.....	180 g 15,50 €	Lammrücken	200 g 17,50 €

Vom Argentinischen Angus-Rind

Rumpsteak

L	200 g 18,50 €
XL	300 g 24,50 €
XXL.....	400 g 29,00 €

Filetsteak

L	200 g 21,50 €
XL	300 g 28,50 €
XXL.....	400 g 33,00 €

Jeweils mit unserer BBQ Gewürzmischung und Meersalz zubereitet. Dazu hausgemachte Kräuterbutter und Bratkartoffeln, Pommes frites, Kroketten, Rosmarinkartoffeln, Knoblauchbaguette oder Ofen-Grillkartoffel. S, A, G, I, P

Beilagen

Pilzrahmsoße.....	2,50 €	Speckbohnen.....	3,00 €
Scharfe BBQ-Soße.....	1,00 €	Geschmorte Zwiebeln	3,00 €
Grüner Pfeffer	1,50 €	Krautsalat	3,00 €
Blattspinat.....	3,00 €	Frischer Beilagensalat.....	4,00 €
Tagesgemüse.....	3,00 €	Gebratene Waldpilze	3,50 €
Scampispieß	3,50 €	Gebratene Pfifferlinge.....	5,50 €
Pfeffersoße.....	1,50 €		
Hollandaisesoße.....	1,50 €		
Bearnaisesoße.....	1,50 €		
Rotwein-Zwiebelsoße	1,50 €		

Filetspieß mit drei Schweinemedallions im Speckmantel mit Zwiebeln, scharfer Chili-Tomaten und Pfeffer-Soße dazu Pommes frites **15,80 €**
2, 3, 4, 5, A, G, I, J, P

Filetpfanne „Rothenburg“ – Filetstücke von Rind, Schwein und Pute mit frischem Gemüse, gebratenen Pilzen, Hollandaisesoße und Bratkartoffeln **19,50 €**
2, 5, G, I, P

Lachsfilet auf Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln **15,50 €**
2, 5, A, B, G, I, J, P

Grillgemüse – Marinierte Zucchini, Auberginen, Paprika und Zwiebeln mit Pesto und Rosmarinkartoffeln **7,50 €**
A, D, G, P

Drei Schweinefilets mit gebratenen Waldpilzen, Kräuterbutter und Kroketten **15,80 €**
5, A, G, I, P

Rothen-Burger mit ...

180 g feinstem Rindfleisch aus deutscher Aufzucht dazu Salat, Tomate, Gurke, BBQ-Soße **6,50 €**
S, A, C, G, J, P
oder

Lachs-Premiumpatty 130 g aus norwegischem Fjordlachs mit Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Honig-Senf-Soße **6,50 €**
S, A, C, B, J, G
oder

Falafel-Patty, rein vegetarischer Bratling aus buntem Gemüse und Kichererbsen, mit orientalischen Gewürzen, Salat, Tomate, Gurke, Sourcreme **6,50 €**
5, A, C, G, I, J, P

Extras

Bacon	1,00 €	Emmentaler	1,00 €
Schmorzwiebeln.....	1,50 €	Pommes frites.....	2,50 €
Avocado	1,00 €	Cole Slaw	2,50 €
Spiegelei.....	1,00 €	Knusprige Röstzwiebeln	1,50 €
		2. Patty	3,50 €

Geflügel



Foto: Restaurant zur Rothenburg

Hühnersuppe	3,80 €
<small>A, C, L, P</small>	
Halbes „Rothenburg-Hähnchen“	6,50 €
- Außer Haus zum Mitnehmen	4,50 €
- Pommes frites als Beilage	2,50 €
Hähnchenflügel mit scharfer Soße	
6 Stück	5,00 €
12 Stück	9,50 €
18 Stück	14,00 €
<small>1, 2, 3, 4, P</small>	
Zartes Hühnerfrikassee im Reisrand	10,50 €
<small>G, L, I, P</small>	
„Rothenburg-Salat“ mit Maispouardenbrust und Speckstreifen auf bunten Blattsalaten	10,50 €
<small>2, P</small>	
Gebratene Maispouardenbrust mit Rahmpilzsoße und Pommes frites	12,50 €
<small>G, P</small>	
Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysoße im Reisrand mit gebratener Banane, Mandelblättern und Rosinen	15,50 €
<small>G, O, P</small>	

Schnitzel

„Wiener Art“ mit Zitronenecke	10,00 €
<small>A, C, G</small>	
„Hawaii“ mit Ananas & Käse überbacken	12,50 €
<small>A, C, G</small>	
„Holsteiner Art“ mit zwei Spiegeleiern	12,50 €
<small>A, C, G</small>	
„Jäger Art“ mit Soße von frischen Waldpilzen	12,50 €
<small>A, C, G</small>	
„Madagaskar“ mit Grüner-Pfeffersoße	12,50 €
<small>A, C, G</small>	
„Zigeuner Art“ mit scharfer Paprikasoße	12,50 €
<small>A, C, G</small>	
„Zwiebel“ mit gebratenen Zwiebelringen	12,50 €
<small>A, C, G, P</small>	
„Curry“ mit fruchtig-scharfer Currysoße	12,50 €
<small>A, C, G, P</small>	
„Mailänder Art“ mit Tomatenscheiben und Mozzarellakäse	12,50 €
<small>A, C, G</small>	
jeweils 200 g vom Schweinerücken (paniert und gebraten) mit Pommes frites, Reis, Kroketten, Salz- oder Bratkartoffeln	
Kleiner Beilagensalat	4,00 €
<small>1, 2, 4, 5, P</small>	



Foto: Bonahade / iStockphoto

Besuchen Sie uns doch mal bei Facebook!

Neuigkeiten, Rezepte, Termine und Kommentare finden Sie unter:

www.facebook.com/ZurRothenburg

Schreiben Sie uns, über uns oder teilen Sie Ihren Freunden von der Rothenburg mit.



Klein und Deftig



Foto: fotolia.de / Barbara Phibby

Ungarische Gulaschsuppe mit kräftiger Einlage	4,80 €
<small>A, I, P</small>	
Currywurst mit scharfem Ketchup und Pommes frites	6,00 €
<small>2, 4, 6</small>	
Gebackener Camembert mit Petersilie und Preiselbeeren	7,50 €
<small>A, C, G</small>	
„Bauernfrühstück“ – Omelette mit Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln	7,50 €
<small>C, P</small>	
„Strammer Max“ Schinkenbrot mit Spiegeleiern und Sauergurke	7,80 €
<small>A, C, G</small>	
Sechs Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Senf	9,50 €
<small>G, J, P</small>	
Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken mit Bratkartoffeln und Remoulade	11,50 €
<small>C, J, G, P</small>	

Desserts

Cassis-Sorbet mit Prosecco	4,50 €
<small>C, E, G</small>	
Panna Cotta mit Himbeermark	4,00 €
<small>5, G</small>	
Hausgemachtes Tiramisu	4,50 €
<small>5, 7, A, C, G</small>	
„Kaiserschmarrn“ – gezupfter Eierkuchen mit Mövenpick Eiscreme Vanille	7,50 €
<small>A, C, G</small>	
Kleine Käseauswahl von vier Sorten mit Früchten und Brot	7,50 €
<small>A, G</small>	

10 Sorten Mövenpick Eiscreme finden Sie auf unserer Eiskarte.



Foto: fotolia.de / freudhat

Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen

Speisen können Allergene und Zusatzstoffe enthalten. Bitte informieren Sie sich bei unsere Mitarbeitern. Seit 13.12.2014 verpflichtet uns der Gesetzgeber, die Allergene und Zusatzstoffe zu kennzeichnen.

Zusatzstoffe: (1) Farbstoff, (2) Konservierungsstoffe, (3) Geschmacksverstärker, (4) Süßungsmittel, (5) Milcheiweiß, (6) Phosphat, (7) Koffein, (8) Chinin

Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Eier, (D) Fische, (E) Erdnüsse, (F) Sojabohnen, (G) Milch, (H) Schalenfrüchte, (I) Sellerie, (J) Senf, (K) Sesamsamen, (L) Schwefeldioxid/Sulfite, (M) Lupinen, (N) Weichtiere, (O) Äpfel, (P) Zwiebeln

Salatdressing kann 2, 4, 5, E, F, G, I, J, P enthalten. Brot zum Salat kann A, C, E, G, I enthalten. Salate können 1, 2, 3, 4, A, C, E, F, G, I, O, P enthalten. Desserts können 1, 2, 4, A, C, E, G, K, O, P enthalten.

Impressum

**zur
Rothenburg**
Restaurant Festsaal
Seit 1905 Familie Goldapp

Lichtenberger Straße 53
38120 Braunschweig
Telefon: 0531 / 84 16 08
Fax: 0531 / 28 50 94 21
E-Mail: info@zur-rothenburg.de
Internet: www.zur-rothenburg.de

Öffnungszeiten: Von Mittwoch bis Sonntag ab 11.00 Uhr durchgehend bis 23.00 Uhr geöffnet. Küche von 12.00 bis 15.00 Uhr und 17.00 bis 22.00 Uhr. Montags und dienstags geschlossen.

Inhaber: Carsten Goldapp
FA BS Altwiekering, Steuernummer: 1311501891
USt.-Nummer: DE216548947

Layout & Produktion: Julia Langmaack, www.langmaack-folka.de

Weißweine

„**Unplugged**“ – Weingut Tesch, Nahe
Riesling, trocken, Ein feines Säurenetz umspielt die volle Rieslingfrucht dieses Weins, der nach weißfleischigen Pfirsichen duftet. Im Mund angenehm spritzig, geschliffen und leicht in seiner Erscheinung, dabei sehr trocken im Stil.

.....	0,2 l	6,00 €
.....	0,75 l	22,00 €

„**Mit den Wolken ziehen**“ – Weingut Kiefer, Baden
Rivaner, Riesling und Sauvignon Blanc, trocken, Klar, kühl, weißfleischiges Obst und Blüten bestechen die Nase. Am Gaumen würzig, frisch mit zitroniger Säure und gutem Spiel bei mittlerer Länge machen ihn zu einem spannenden Trinkvergnügen.

.....	0,2 l	6,00 €
.....	0,75 l	22,00 €

„**Helle Freude**“ – Weingut am Stein, Ludwig Knoll, Franken
Diese **Cuvée** begeistert: ihre fruchtige und spritzig-frische Art macht Lust auf mehr. Ein Wein voller Lebendigkeit mit frischen Aromen nach Citrus, Apfel und Holunder.

.....	0,2 l	6,00 €
.....	0,75 l	22,00 €

Eichstetter Herrenbuck – Weingut Kiefer, Baden
Weißburgunder, trocken Strahlendes Gelbgrün. Feines vielschichtiges Bukett mit Anklängen von reifem grünen Apfel. Sehr elegant und nachverlangend durch sein erfrischendes und lebendiges Säurespiel.

.....	0,2 l	6,00 €
.....	0,75 l	22,00 €

Ockenheimer Klosterweg – Weingut Bungert Mauer, Rheinhessen
Weißer Burgunder, halbtrocken, Fruchtig, frisch duftend nach grünem Apfel. Goldene Kammerpreismünze

.....	0,2 l	5,50 €
.....	0,75 l	20,00 €

RS-Silvaner – Weingut Bungert Mauer, Rheinhessen
Silvaner, trocken, Bukett mit interessanten Fruchtaromen, erinnert an Kräuter und Wildblumen und frisches Heu

.....	0,2 l	5,50 €
.....	0,75 l	20,00 €

Binger Pfarrgarten – Bungert-Mauer, Rheinhessen
Siegerrebe, Spätlese, milde, blumige und exotische Aromen

.....	0,2 l	5,50 €
.....	0,75 l	20,00 €

IGT Veneto Pinot Grigio – Venetien, Italien
Grauer Burgunder, trocken, feine Fruchtaromen, animierend und frisch

.....	0,2 l	5,10 €
.....	0,75 l	19,00 €

Gavi di Gavi DOCG – Fontanafredda, Piemont, Italien
Cortese, Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Üppige Aromen von Blumen, Vanille und Zitrone. Dieser trockene Wein ist vollmundig, ausgewogen und elegant

.....	0,2 l	7,50 €
.....	0,75 l	28,00 €

Tribu, Trivento – Mendoza, Argentinien
Chardonnay, trocken, frisch, anregend, mit Aromen von Ananas und Melone

.....	0,2 l	6,00 €
.....	0,75 l	22,00 €



Foto: fotolia.de / sumire8

Roséweine

„**Tanz auf dem Vulkan**“ – Weingut Kiefer, Baden
Feinherber Rotling mit Muskateller, Rivaner und Regent. Ungestüme Kraft aus der Vulkanerde des Kaiserstuhls. Eine meisterhafte Rot-Weißkomposition mit der Performance eines Weißen und Entflammen eines Roten mit fruchtigen Beeren.

.....	0,2 l	6,00 €
.....	0,75 l	22,00 €

„**Schmetterlinge im Bauch**“ – Weingut Kiefer, Baden
Feinherbe Cuvée aus Spätburgunder, Dornfelder, Cabernet mitos, Cabernet carol. Kräftiges Rosé und kräftige Nase, merkbare Kohlensäure, spritzig und fruchtbetont mit gut eingebautem Restzucker. Sein feiner Trinkfluss verschafft Lebensfreude pur.

.....	0,2 l	6,00 €
.....	0,75 l	22,00 €

Binger Pfarrgarten – Bungert-Mauer, Rheinhessen
Blauer Portugieser, halbtrocken, fruchtiger Sommerwein

.....	0,2 l	5,50 €
.....	0,75 l	20,00 €

Pinot Grigio rosé IGT – Concilio Vini, Trentino, Italien
Grauer Burgunder, trocken Gibt es den wirklich? Großartiger Sommerwein und extrem, wirklich extrem fruchtig.

.....	0,2 l	5,10 €
.....	0,75 l	19,00 €

Rotweine

Binger Pfarrgarten – Bungert-Mauer, Rheinhessen
Dornfelder, trocken, dunkelrot mit dem
 typischen Duft nach Sauerkirschen, säurearm
 und fruchtig.

..... 0,2 l 6,00 €
 0,75 l 22,00 €

„Über Grenzen Gehen“ – Weingut Kiefer, Baden
**Trockene Cuvée aus Prior, Baron, Dunkelfelder,
 Spätburgunder, Dornfelder und Cabernet Mitos.**
 Tiefes Dunkelrot mit violetten Reflexen. In der
 Nase rassige Würze und Aromen von Brombeeren und
 Schwarzen Johannisbeeren. Im Mund über-
 zeugend reife Tannine.

..... 0,2 l 6,00 €
 0,75 l 22,00 €

„Die Freude teilen“ – Weingut Kiefer, Baden
**Liebliche Cuvée aus Prior, Baron, Dunkelfelder,
 Spätburgunder, Dornfelder und Cabernet Mitos.**
 Tiefes Dunkelrot mit violetten Reflexen. In
 der Nase rassige Würze und Aromen von
 Brombeeren und Schwarzen Johannisbeeren.
 Im Mund deutliche, harmonisch eingebundene
 Restsüße mit einem schönen Finish der
 reifen Tannine.

..... 0,2 l 6,00 €
 0,75 l 22,00 €

Eichstetter Herrenbuck – Weingut Kiefer, Baden
Spätburgunder, trocken, Leuchtendes Rubinrot.
 Ein tiefer Duft nach Waldbeeren mit pfeffrigen
 Anklängen umgarnen die Nase. Feste geradlinige
 Struktur mit einer herben Säurefrische
 beeindrucken den Gaumen.

..... 0,2 l 6,00 €
 0,75 l 22,00 €

Ockenheimer Kreuz – Bungert-Mauer, Rheinhessen
Blauer Portugieser, halbtrocken,
 leichter Rotwein mit fruchtigen
 Brombeeraromen

..... 0,2 l 5,50 €
 0,75 l 20,00 €

IGP Pays d’Oc, Cerf Volant – Languedoc-Roussillon,
 Frankreich

Merlot, Rubinrote Farbe. In der Nase ist dieser
 Merlot blumig und würzig. Im Mund ist er kräftig
 und fruchtig mit feinen Tanninen, Pfeffer- und
 Vanillenoten.

..... 0,2 l 4,50 €
 0,75 l 16,00 €

Nobile di Montepulciano – Contucci, Toscana,
 Italien

Sangiovese, trocken, Komplexe langanhaltende
 Aromen, reife Beerenfrucht mit edler Struktur.
 Beste Weinberge aus Montepulciano kombiniert
 mit Tradition und Innovation von 40 Generationen
 der Familie Contucci.

..... 0,2 l 7,80 €
 0,75 l 28,00 €



Foto: fotolia.de / Markus Mänke

Chianti Classico – Villa Lorenza, Chianti, Italien
Sangiovese, trocken, viel Frucht in Bukett und Aroma,
 gute Textur. Der „Gallo Nero“, der schwarze Hahn auf
 dem Flaschenhals bzw. auf der Banderole bürgt für die
 besondere Qualität dieses Weines.

..... 0,2 l 7,00 €
 0,75 l 27,00 €

Campo Largo, Concha y Toro – Central Valley, Chile
Cabernet Sauvignon/Merlot, trocken, ausgeprägte
 Frucht, weich und elegant vom bedeutendsten
 Weingut Südamerikas

..... 0,2 l 5,50 €
 1,50 l 39,00 €

Fabelhaft Tinto DOC – Douro, Portugal
Tinta Roriz, Touriga Francesa, Tinta Barroca, trocken
 Der unbeschreibliche Niepoort Fabelhaft Tinto
 aus dem portugiesischen Duoro überzeugt mit
 seinem weichen, warmherzigen Geschmack und
 dem verführerisch fruchtigen Aroma.

..... 0,2 l 7,50 €
 0,75 l 27,50 €

Château Fontestea – Haut-Medoc, Frankreich
Cabernet Sauvignon/Merlot, trocken, delikate
 und balancierte Aromen, kräftig mit hohem
 Tanningehalt, bukettreich, Weinbautradition
 seit 1277 mit der Klassifizierung Cru Bourgeois.

..... 0,2 l 7,50 €
 0,75 l 27,50 €

Vina Berceo, DOCa, Rioja – Spanien

Crianza, trocken, zwei Jahre gereift, im
 Barrique ausgebaut, vollmundige Frucht und
 Gewürz-Aromen mit samtig-weichen Nachhall.
 Die Böden der 1872 gegründeten Bodega und
 das kühlere, niederschlagreiche Klima sorgen
 für den feinen Geschmack mit viel Finesse

..... 0,2 l 7,00 €
 0,75 l 27,00 €

Southern Hills, Wente Vineyards –
 Livermore Valley, Kalifornien

Cabernet Sauvignon, Fruchtaromen von Kirsche und
 Pflaume mit reichen Tanninen und langem Finish.
 Der Weinerzeugung des 1883 gegründeten Weinguts
 erfolgt der Maxime „Technology meets Tradition.“

..... 0,2 l 7,00 €
 0,75 l 27,00 €

Aperitifs

Sekt Kellerei Langenbach	0,10 l	3,50 €
.....	0,75 l	26,00 €
Prosecco Valdobbiadene.....	0,10 l	3,50 €
spumante DOC	0,75 l	26,00 €
„Bellini“ Sekt mit Pfirsichlikör ¹⁾	0,10 l	3,80 €
„Kir Royal“ Sekt mit Cassislikör ¹⁾	0,10 l	3,80 €
Prosecco mit Aperol ^{1) 10)}	0,10 l	3,80 €
Aperol „Spritz“ ^{1) 10)}	0,20 l	4,50 €
Prosecco auf Eis	0,20 l	4,50 €
Sherry Dry / Medium / Cream	0,05 l	3,00 €
Martini Bianco	0,05 l	3,00 €
Lillet „Wildberry“, Lillet rosé, Minze Schweppes Wildberry, Limette,	0,20 l	4,50 €
Duckstein Original	0,10 l	1,50 €



Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Naturell, Medium oder Sprudel	0,25 l	2,40 €
.....	0,75 l	5,50 €
Tafelwasser	0,75 l	3,50 €
Sinalco Orange, Zitrone, Cola ^{1) 9)} oder Cola Light ^{1) 9) 11) 12)}	0,30 l	2,60 €
.....	0,40 l	3,20 €
Vitamalz Malztrunk	0,33 l	2,40 €
Schweppes Bitter Lemon ¹⁰⁾ , Ginger Ale ¹⁾ oder Schweppes Tonic Water ¹⁰⁾	0,20 l	2,20 €
NIEHOFFS VAHINGER Apfelsaft naturtrüb / Schorle	0,30 l	2,60 €
.....	0,40 l	3,20 €
Orangensaft	0,30 l	2,60 €
Roter Traubensaft	0,20 l	2,20 €
Johannisbeernektar	0,20 l	2,20 €
Tomatensaft	0,20 l	2,20 €
Kirschnektar	0,20 l	2,20 €

Biere

Wolters Premium Pilsener	0,30 l	2,70 €
.....	0,40 l	3,20 €
Alsterwasser.....	0,30 l	2,70 €
.....	0,40 l	3,20 €
Wolters Alkoholfrei	0,33 l	2,70 €
Duckstein Original	0,30 l	2,80 €
Erdinger Weissbier	0,50 l	4,00 €
Erdinger Weissbier Kristall	0,50 l	4,00 €
Erdinger Weissbier Dunkel	0,50 l	4,00 €
Erdinger Weissbier alkoholfrei	0,50 l	4,00 €
Berliner Kindl Weisse Himbeer- oder Waldmeistersirup	0,30 l	3,00 €



Heiße Getränke

Jacobs Kaffee und Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee ⁹⁾	2,50 €
Kännchen Kaffee ⁹⁾	3,50 €
Tasse entkoffeinierter Kaffee HAG	2,50 €
Kännchen entkoffeinierter Kaffee.....	3,50 €
Espresso ⁹⁾	2,00 €
Doppelter Espresso ⁹⁾	3,00 €
Cappuccino ⁹⁾	3,50 €
Milchkaffee ⁹⁾	3,50 €
Latte Macchiato ⁹⁾	3,50 €
Chocochino ⁹⁾	3,50 €
Tasse Tee Darjeeling ⁹⁾	2,50 €
Tasse Tee Rotbusch Vanille	2,20 €
Tasse Tee Pfefferminze	2,20 €
Tasse Tee Kamille	2,20 €
Tasse Tee Früchtemischung	2,20 €
Heiße Milch / wahlweise mit Honig	2,40 €
Heiße Schokolade ...	
... mit Sahne	3,20 €
... mit Amaretto 2 cl	3,90 €
... mit Rum 2 cl	3,90 €
Tasse Heiße Zitrone	1,80 €
Tasse Grog mit Rum 4 cl	3,20 €
Tasse Christkindl's Glühwein	2,50 €

Spirituosen 2 cl Vol %

Weinbrand Asbach Uralt.....	38 %	2,00 €
Brandy Carlos I	40 %	3,50 €
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	40 %	3,50 €
Cognac R. Martin Coeur de Cognac....	40 %	4,00 €
Cognac Hennessy V.S.O.P.	40 %	3,50 €
Armagnac mit Pflaume 4 cl	16 %	1,90 €
Calvados Gilbert	40 %	2,50 €
Grappa Cellini Oro.....	38 %	2,50 €
Grappa Franciacorta Barricato	40 %	2,50 €
Grappa Nonino Chardonnay	41 %	3,00 €
Grappa Nonino Merlot	41 %	3,00 €
Grappa Nonino Prosecco	41 %	3,00 €
Grappa Nonino Il Moscato	41 %	3,00 €
Grappa Nonino Tradizione	41 %	3,00 €
Wodka Moskowskaya	50 %	1,80 €
Wodka mit Feige.....	20 %	2,50 €
Tequila Agavita Anejo Gold	40 %	2,50 €
Tequila Agavita Platinum Blanco	40 %	2,50 €
Gin Bombay Sapphire	40 %	3,00 €

SCHLADERER

Kirschwasser	42 %	2,50 €
Himbeergeist	42 %	2,50 €
Mirabelle	42 %	2,50 €
Zwetschge	42 %	2,50 €
Williams Birne	40 %	2,50 €
Obstwasser	38 %	2,50 €

SCHLADERER RARITÄTEN

Schwarzwälder Zibärtele	42 %	4,50 €
Walliser Williams	43 %	4,50 €
Markgräfler Sauerkirsche	42 %	4,50 €
Chrisiwässerli Kirschwasser	50 %	4,50 €



BRIGITTA RUST – Piekfeine Brände

Willamsbirne	40 %	4,50 €
Quitte	40 %	4,50 €
Mirabelle	40 %	4,50 €
Zwetschge	40 %	4,50 €
Waldhimbeere	40 %	4,50 €
Walnuss	40 %	4,50 €
Haselnuss	40 %	4,50 €
Schlehe	40 %	7,50 €

LIKÖRE AUF EIS 4 CL

Aprikose	20 %	4,50 €
Birne	20 %	4,50 €
Panna Cotta	17 %	4,50 €

Malteser Kreuz Aquavit	40 %	1,80 €
Malteser Kreuz Jubiläums Aquavit	40 %	2,00 €
Linie Aquavit	42 %	2,00 €
Bommerlunder Kümmel.....	38 %	1,50 €
Jägermeister	35 %	1,90 €
Ramazotti	30 %	2,30 €
Averna	29 %	2,30 €
Fürst Bismarck Doppelkorn	38 %	1,50 €
Ouzo 12	38 %	1,50 €
Borgmann.....	29 %	2,50 €
Killepitsch	42 %	1,70 €
Underberg.....	39 %	1,70 €
Fernet Branca	39 %	1,90 €
Fernet Menta	32 %	1,90 €
Sambuca Molinari	40 %	1,90 €
Grand Marnier	40 %	2,50 €
Bailey's auf Eis 4 cl ¹⁾	17 %	3,50 €
Fragoli Erdbeerlikör ¹⁾	24 %	1,90 €
Amaretto	22 %	1,90 €
Limoncello	28 %	1,90 €
Eierlikör	22 %	1,90 €

Spirituosen 4 cl Vol %

Scotch Whisky Ballantine's	40 %	4,00 €
Scotch Whisky Johnnie Walker Red	40 %	4,00 €
Scotch Whisky Glen Grant	40 %	5,00 €
Scotch Whisky Laphroaig 10 Years	40 %	5,00 €
Scotch Whisky Chivas Regal 12	40 %	5,00 €
The Glen Els Harzer single malt Whisky.....	46 %	6,00 €
Bourbon Whiskey Jim Beam	46 %	4,00 €
Bourbon Whiskey Jack Daniel's	46 %	4,00 €
Rum Bacardi.....	40 %	4,00 €
Rum Havana Club 3 anos.....	40 %	5,00 €

Longdrinks – 4 cl Spirituosen

Campari Orange ¹⁾	0,30 l	5,50 €
Campari Soda ¹⁾	0,30 l	5,50 €
Barcadi Cola ^{1) 9)}	0,30 l	5,50 €
Cuba Libre Havanna Club Cola ^{1) 9)}	0,30 l	5,50 €
Wodka Lemon ¹⁰⁾	0,30 l	5,50 €
Wodka Tonic ¹⁰⁾	0,30 l	5,50 €
Gin Tonic ¹⁰⁾	0,30 l	5,50 €
Jim Beam Cola ^{1) 9)}	0,30 l	5,50 €
Brandy Cola ^{1) 9)}	0,30 l	5,50 €
Jägermeister Cola ^{1) 9)}	0,30 l	5,50 €
Jägermeister Red Bull ^{1) 9) 14)}	0,30 l	5,50 €
Wodka Red Bull ^{1) 9) 14)}	0,30 l	5,50 €

Unsere täglichen Mittagsgerichte

Bei uns können Sie jeden Mittag von 12.00 – 15.00 Uhr eine leckere und ausgiebige Mahlzeit einnehmen für nur **7,50 €**. Wir wechseln täglich unsere Speiseangebote und zaubern immer wieder neue Geschmackserlebnisse. Überzeugen Sie sich selbst. Essen Sie 10 x bei uns und erhalten Sie als besonderen Bonus ein Gratisgericht.

Für enthaltene Allergene und Zusatzstoffe sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an.

Mittagsgerichte im Juli

jedes Gericht bei uns für **7,50 €**

Wir haben vom 26. Juni bis 18. Juli 2017 Betriebsferien und geschlossen.

Mittwoch, 19. Juli

Rahmpfifferlinge auf Schnitzel mit Kroketten

Donnerstag, 20. Juli

Bandnudeln mit gebratenen Pilzen und Putenbrust

Freitag, 21. Juli

Schollenfilets in Eihülle auf Blattspinat mit Tomatenreis

Mittwoch, 26. Juli

Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen auf Kartoffelrösti

Donnerstag, 27. Juli

Gegrillte Rinderbrust mit Mais und Kartoffelstampf

Freitag, 28. Juli

Matjesfilet mit Speckstippe und Salzkartoffeln

10 x bei uns Essen = **1 x gratis!**

Mittagsgerichte im August

Mittwoch, 02. August

Piccata Milanese, Schweinerücken in Eihülle gebacken, Tomatensoße und Nudeln

Donnerstag, 03. August

Lamm-Heubraten mit Lavendel Rosmarinkartoffel und Schmortomate

Freitag, 04. August

Fish and Chips – Seelachs im Bierteig mit Remoulade und Pommes frites

Mittwoch, 09. August

Rindersteak mit Schmorzwiebeln und gebackenen Kartoffelecken

Donnerstag 10. August

Pulled Pork – zartgeschmort mit Honig-Senfsoße auf Brioche

Freitag, 11. August

Pochiertes Dorschfilet mit Blattspinat und Senfsoße

Mittwoch, 16. August

„Prärieteller“ Nackensteak mit Mais, Speckbohnen und Bratkartoffeln

Donnerstag, 17. August

Geschlossen wegen einer Großveranstaltung

Freitag, 18. August

Flammkuchen mit Lauch und Rauchlachs

Mittwoch, 23. August

Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit Tomatenpesto und Spinat

Donnerstag, 24. August

Elsässer Pfanne: Schupfnudeln mit Kraut und Würstchen

Freitag, 25. August

Kabeljaufilet mit Kartoffel-Olivenkruste, Tomatensoße und Gnocchis

Mittwoch, 30. August

Gegrillter Fleischspieß mit Tomate, Paprika und Speck

Donnerstag, 31. August

Rinderleber Berliner Art mit Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree

Mittagsgerichte im September

Tagessuppe, Salat oder kleines Dessert zum Tagesgericht jeweils **3,50 €**

Mittwoch, 06. September

Saltimbocca mit Ratatouille und Salbei-Gnocchis

Donnerstag, 07. September

Gegrillte Nackensteaks mit Cole Slaw und Kartoffelecken

Freitag, 08. September

Rotbarschfilet auf Gurkengemüse mit Pellkartoffelsalat

Mittwoch, 13. September

Königsberger Klopse im Reisrand

Donnerstag, 14. September

Schweinebraten mit Mummessoße, mit Gemüse und Kartoffelgratin

Freitag, 15. September

Forelle „Müllerin“ mit Salzkartoffeln und Mandelbutter

Mittwoch, 20. September

Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen auf Kartoffelröstis

Donnerstag, 21. September

Schweinehaxe mit Sauerkraut und Kartoffeln

Freitag, 22. September

Gegrilltes Lachsfilet im Buchenholz mit Limette und Grill-Zucchini

Mittwoch, 27. September

Caesar Salat mit gebratener Hähnchenbrust, Croûtons und Parmesan

Donnerstag, 28. September

Bandnudeln mit Pilzen und Hähnchenbrust

Freitag, 29. September

Rotbarschfilet mit Thymian-Tomatenkruste auf gebratenen Zucchini und Rosmarinkartoffeln