

# Der Gaumenfreund

Köstliches aus der Rothenburg



## 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 €

**Braunkohl „satt“** jeden Samstag im November für 15,50 € pro Person mit Bregenwurst, Bauchfleisch, Kasseler, Bratkartoffeln und Salzkartoffeln

### 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

### Silvesterparty am 31.12.2017

Menü und Buffet mit Getränken, Tanzmusik mit der Liveband Tony Pop und Feuerwerk um Mitternacht – pro Person 94,50 € (Reservierungen und Karten ab sofort)

# Bayrische Schmankerl

## Nur im Oktober

Ein Paar **Weißwürste** mit süßem Senf..... 3,50 €  
2, 3, 4, 5, A, C, G, I, J, P

Sechs **Nürnberger Würstchen** mit Sauerkraut,  
Kartoffelpüree und Senf ..... 9,50 €  
2, 3, 4, 5, A, C, G, I, J, P

Gebratener **Leberkäse** mit Spiegelei, Sauerkraut und Püree ..... 9,50 €  
2, 3, 4, 5, A, C, G, I, J, P

**Eisbeinsülze** mit Remoulade und Speckbratkartoffeln..... 10,50 €  
2, 3, 4, 5, A, C, G, I, J, P

**Schweinhaxe** mit Sauerkraut und Salzkartoffeln ..... 12,50 €  
5, G, J, P

Gekochte **Rinderbrust** mit Meerrettichsoße,  
grünen Speckbohnen und Salzkartoffeln ..... 16,50 €  
5, A, G, I, O, P

„**Kaiserschmarrn**“ mit Mövenpick Eiscreme Vanille ..... 7,50 €  
5, A, C



## Gänsebraten

**Gönnen Sie sich im Rahmen von Familie oder Freunden einen knusprigen Gänsebraten, frisch aus dem Ofen und an Ihrem Tisch zerlegt.**

Wir servieren Ihnen den Braten mit den klassischen Beilagen wie Rotkohl, Rosenkohl, leckerer Bratensoße, Kartoffelklößen oder Kroketten.

Bitte reservieren Sie mindestens 3 Tage im Voraus.  
Wir freuen uns auf Ihre Bestellung.

**Knuspriger Gänsebraten**

ab 4 Personen, pro Person ..... 22,50 €

## Silvesterparty 2017

**Feiern Sie mit uns ins neue Jahr 2018**

**31. Dezember ab 19.00 Uhr – Livemusik, Galamenu, vielfältige Getränke, kulinarische Köstlichkeiten, Feuerwerk und Party.**

Wir begrüßen Sie mit einem Sektcocktail in unseren **stimmungsvoll dekorierten Festsälen**. Freuen Sie sich auf ein **köstliches 3-Gänge-Menü mit Kalb und Krustentier** als Höhepunkt serviert von gut gelauntem Servicepersonal. Die **Liveband Tony Pop** spielt für Sie Tanzmusik von Klassikern bis Aktuellem; Ihre Wünsche werden gerne aufgenommen. Den ganzen Abend sind Sekt, Rotwein, Weißwein, Bier und alkoholfreie Getränke inklusive. In der offenen Küche bereitet unser Team für Sie am späteren Abend ein Buffet mit Desserts, süßen Leckereien, Gulaschsuppe, Berlinern und weiteren Köstlichkeiten zu. Um 24.00 Uhr stoßen wir gemeinsam mit einem Mitternachtssekt auf das neue Jahr an. Das **große Feuerwerk** wird Sie begeistern. Musikalisch und kulinarisch bleiben an diesem Silvesterabend keine Wünsche offen! Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.

pro Person **94,50 €**



wenn es um Musik geht...  
**Tony Pop Band**



# Winterliche Köstlichkeiten

## Vorspeisen

<b>Kürbissuppe</b> mit gerösteten Kernen und Croûtons .....	5,90 €
<small>P</small>	
<b>Steinpilzcremesuppe</b> mit Kräutercroûtons .....	6,50 €
<small>A, G, P</small>	
<b>Hummercremesuppe</b> mit Cognacrahm .....	6,50 €
<small>1, 5, A, B, C, D, G, I, J, P</small>	
<b>Rucolasalat</b> mit Balsamicodressing, Kirschtomaten, Zwiebeln und gebratenem Ziegenkäse .....	9,50 €
<small>2, 5, A, G, I, P</small>	
<b>Rote Beete Carpaccio</b> mit Fetakäse, Rucola und Pinienkernen .....	9,50 €
<small>5, G, H, P</small>	
<b>Carpaccio</b> vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan auf Rucola .....	12,50 €
<small>5, G, P</small>	
<b>Vorspeisen-Variation</b> (für 2 oder mehr Personen) – Hirschschinken, gebratene Pilze, Rote Beete, Wildpastete, Gänsesülze, Preiselbeerbirne und geschmorter Kürbis .....	pro Person 9,50 €
<small>5, C, I, J, P</small>	

## Hauptspeisen

<b>Gänsesülze</b> mit Remoulade und Bratkartoffeln .....	12,50 €
<small>I, J, P</small>	
<b>Bandnudeln mit Steinpilzen</b> und Pfifferlingen, Trüffelöl und frischem Parmesankäse .....	13,50 €
<small>5, A, G, I, P</small>	
<b>Rindergeschnetzeltes</b> mit Waldpilzen auf knusprigen Kartoffelrösti .....	14,50 €
<small>2, 5, A, C, G, H, I, P</small>	
<b>Geschmorte Rinderroulade</b> mit Pfifferlingen, Rotkohl und Kroketten .....	16,50 €
<small>5, A, G, I, P</small>	
<b>Gebratene Gänsekeule</b> mit Preiselbeerbirne, Rotkohl und Kartoffelklößen .....	17,50 €
<small>5, A, I, O, P</small>	
<b>Zanderfilet</b> auf Blattspinat mit Krustentiersoße und Salzkartoffeln .....	17,50 €
<small>1, 5, A, B, C, D, G, I, J, P</small>	
<b>Geschmorte Kalbsbäckchen</b> mit Speckbohnen und und getrüffeltem Kartoffelstampf .....	18,50 €
<small>5, A, G, I, P</small>	
<b>Schweinefilets</b> mit Steinpilzen, Champignons, Bearnaisesoße und Schupfnudeln .....	18,00 €
<small>5, A, I, P</small>	
<b>Geschmorte Hirschkeule</b> in Rotweinsauce mit gebratenen Waldpilzen, Rotkohl, Kroketten und Preiselbeerbirne...	19,50 €
<small>5, A, G, I, P</small>	
<b>Knusprige halbe Ente</b> auf Orangen-Rotweinsauce mit Speckrosenkohl und Kroketten .....	19,50 €
<small>5, A, G, I, P</small>	
<b>Kalbsfilet</b> mit Rotweinsauce an glasierten Schalotten, Rüben und Kürbispüree .....	19,50 €
<small>A, I, P</small>	

Foto: fotolia.de / MAK

# Wintermenü

## Suppe

**Steinpilzcremesuppe** mit Kräutercroûtons

## Hauptgang zur Wahl

Gebratene **Gänsekeule** mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Preiselbeerbirne

Geschmorte **Hirschkalbskeule** mit Waldpilzen, Rotkohl, Kroketten und Preiselbeerbirne

**Bandnudeln mit Steinpilzen** und Pfifferlingen, Trüffelöl und frischem Parmesankäse

**Schweinefilets** mit Steinpilzen und Champignons, Bearnaisesoße und Schupfnudeln

Geschmorte **Kalbsbäckchen** mit Speckbohnen und Kartoffelstampf

**Zanderfilet** auf Blattspinat mit Krustentiersoße und Salzkartoffeln

## Dessert

Warmes Schokoladensoufflé mit Rumkirschen und Vanilleeis

pro Person 27,50 €

❄️ Dieses Menü können  
Sie auch für Ihre ❄️  
Weihnachtsfeier buchen! ❄️



Foto: fotolia.de / J.Mühbauer exchus

# Frischer Fisch und Meer

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



Foto: fotolia.de / Barbara Pheby

# Teigwaren und Vegetarisches



Foto: fotolia.de / Surrender

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

<b>Rumpsteak</b>			<b>Filetsteak</b>		
L .....	200 g	18,50 €	L .....	200 g	21,50 €
XL.....	300 g	24,50 €	XL.....	300 g	28,50 €
XXL.....	400 g	29,00 €	XXL.....	400 g	33,50 €

Jeweils mit unserer BBQ Gewürzmischung und Meersalz zubereitet. Dazu hausgemachte Kräuterbutter und Bratkartoffeln, Pommes frites, Kroketten, Rosmarinkartoffeln oder Ofenkartoffel. 5, A, G, L, P

## Beilagen

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

„Schlemmertost“ mit Schweinefilets, Pilzrahm und Hollandaisesoße überbacken ..... 12,50 €  
2, 5, A, G, L, P

„Pfifferlingspfanne“ – Schweinerückensteak auf gebratenen Pfifferlingen mit Speck und Zwiebeln und Bratkartoffeln ..... 15,50 €  
5, G, L, P

Drei Schweinefilets mit gebratenen Waldpilzen, Kräuterbutter und Kroketten ..... 16,50 €  
5, A, G, L, P

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, L, J, P

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



Foto: Restaurant zur Rothenburg

# Weinempfehlung

## Voller, samtiger Körper mit viel Finesse und Frucht

Ein italienischer Rotwein der Kellerei Masseria Altemura aus dem Salento-Gebiet in Apulien. Der Wein besticht mit einer brillanten rubinroten Farbe im Glas und duftet nach Amarena, Lakritz, Pflaumen, Konfitüre und süßen würzigen Noten. Als vollmundiger Wein mit weichem, wohltuendem Geschmack drückt er sich in reifen Früchten aus. Die eleganten Tannine machen ihn zu einem runden Wein mit lang anhaltendem Finale.

### Sasseo Primitivo Salento IGT:

0,1 l .....	4,50 €
0,2 l .....	8,50 €
0,75 l .....	30,00 €

# Geflügel



Foto: Restaurant zur Rothenburg

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

# Schnitzel

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



Foto: Bonolade / iXQuisine

## Besuchen Sie uns doch mal bei Facebook!

Neuigkeiten, Rezepte, Termine und Kommentare finden Sie unter:

[www.facebook.com/ZurRothenburg](http://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

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

# Desserts

<b>Cassis-Sorbet mit Prosecco</b> .....	4,50 €
<small>C, E, G</small>	
<b>Warme Zimtpflaumen mit Mövenpick Eiscreme Walnuss</b> .....	6,50 €
<small>H, 5</small>	
<b>Warme Apfelbeignets auf Vanillesoße</b> .....	6,50 €
<small>A, C, G, O</small>	
<b>Warmes Schokoladensoufflé</b> mit Rumkirschen und Vanilleeis .....	7,50 €
<small>A, C, E, G</small>	
<b>„Kaiserschmarrn“ – gezupfter Eierkuchen</b> mit Mövenpick Eiscreme Vanille .....	7,50 €
<small>A, C, G</small>	
<b>Kleine Käseauswahl von vier Sorten mit Früchten und Brot</b> .....	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 Frucht- aromen, 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 Frucht- aromen, 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 <sup>1)</sup> .....	0,10 l	3,80 €
„Kir Royal“ Sekt mit Cassislikör <sup>1)</sup> .....	0,10 l	3,80 €
Prosecco mit Aperol <sup>1) 10)</sup> .....	0,10 l	3,80 €
Aperol „Spritz“ <sup>1) 10)</sup> .....	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 <sup>1) 9)</sup> oder Cola Light <sup>1) 9) 11) 12)</sup> .....	0,30 l	2,60 €
.....	0,40 l	3,20 €
Vitamalz Malztrunk .....	0,33 l	2,40 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>10)</sup> , Ginger Ale <sup>1)</sup> oder Schweppes Tonic Water <sup>10)</sup> .....	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	3,50 €
Alsterwasser.....	0,30 l	2,70 €
.....	0,40 l	3,50 €
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 <sup>9)</sup> .....	2,50 €
Kännchen Kaffee <sup>9)</sup> .....	3,50 €
Tasse entkoffeinierter Kaffee HAG .....	2,50 €
Kännchen entkoffeinierter Kaffee.....	3,50 €
Espresso <sup>9)</sup> .....	2,00 €
Doppelter Espresso <sup>9)</sup> .....	3,00 €
Cappuccino <sup>9)</sup> .....	3,50 €
Milchkaffee <sup>9)</sup> .....	3,50 €
Latte Macchiato <sup>9)</sup> .....	3,50 €
Chocochino <sup>9)</sup> .....	3,50 €
Tasse Tee Darjeeling <sup>9)</sup> .....	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 <sup>1)</sup> .....	17 %	3,50 €
Fragoli Erdbeerlikör <sup>1)</sup> .....	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 <sup>1)</sup> .....	0,30 l	5,50 €
Campari Soda <sup>1)</sup> .....	0,30 l	5,50 €
Barcadi Cola <sup>1) 9)</sup> .....	0,30 l	5,50 €
Cuba Libre Havanna Club Cola <sup>1) 9)</sup> .....	0,30 l	5,50 €
Wodka Lemon <sup>10)</sup> .....	0,30 l	5,50 €
Wodka Tonic <sup>10)</sup> .....	0,30 l	5,50 €
Gin Tonic <sup>10)</sup> .....	0,30 l	5,50 €
Jim Beam Cola <sup>1) 9)</sup> .....	0,30 l	5,50 €
Brandy Cola <sup>1) 9)</sup> .....	0,30 l	5,50 €
Jägermeister Cola <sup>1) 9)</sup> .....	0,30 l	5,50 €
Jägermeister Red Bull <sup>1) 9) 14)</sup> .....	0,30 l	5,50 €
Wodka Red Bull <sup>1) 9) 14)</sup> .....	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.

10 x bei  
uns Essen =  
1 x gratis!

## Mittagsgerichte im Oktober

### Mittwoch, 04. Oktober

Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln

### Donnerstag, 05. Oktober

Gebratener Leberkäse mit Kartoffelpüree und Spiegelei

### Freitag, 06. Oktober

Welsfilet aus dem Wurzelsud mit Meerrettich und Petersilienkartoffeln

### Mittwoch, 11. Oktober

Bouletten mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln

### Donnerstag, 12. Oktober

Gebratene Nürnberger Würstchen auf Sauerkraut und Dijon-Kartoffelpüree

### Freitag, 13. Oktober

Fischrouladen auf Blattspinat mit Weißweinsauce und Petersilienkartoffeln

### Mittwoch, 18. Oktober

Eisbeinsülze mit Remoulade und Bratkartoffeln

### Donnerstag, 19. Oktober

Geschmorte Schweinebacke in Biersauce mit Kartoffelpüree

### Freitag, 20. Oktober

Dorschfilet mit Zwiebelkruste Senfsauce und Petersilienkartoffeln

### Mittwoch, 25. Oktober

Bayrische Krautwickel, Kohlroulade mit Kümmelsauce und Salzkartoffeln

### Donnerstag, 26. Oktober

Knuspriger Schweinebraten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

### Freitag, 27. Oktober

Forelle „Müllerin“ mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

## Mittagsgerichte im November

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

### Mittwoch, 01. November

Zwiebelrostbraten mit Rotkraut und Kroketten

### Donnerstag, 02. November

Gefüllte Hähnchenkeule mit Martinisauce, Kerbelmöhren und Basmatireis

### Freitag, 03. November

Gebackenes Seelachsfilet in Knusperteig mit Blattspinat und Kartoffelpüree

### Mittwoch, 08. November

Putenmedaillons im Parmesan-Eimantel auf Tomatensauce und Nudeln

### Donnerstag, 09. November

Ungarisches Paprikagulasch mit Nudeln und Salatbeilage

### Freitag, 10. November

Rotbarschfilet in Kokospanade mit Mango-Currysauce dazu Basmatireis

### Mittwoch, 15. November

Putensteak mit Paprika-Zwiebelsauce auf Curryreis

### Donnerstag, 16. November

Nackensteak vom Schwein mit Mumme-Röstzwiebeln

### Freitag, 17. November

Gebratene Heringsfilets mit Salzkartoffeln und Gurkensalat

### Mittwoch, 22. November

„Cordon bleu“ von der Pute mit Tomatensauce und Pommes frites

### Donnerstag, 23. November

Schweinerücken mit Backpflaumen, Mummensauce und Schupfnudeln

### Freitag, 24. November

Lachsfilet auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln

### Mittwoch, 29. November

Geschnetzeltes vom Rind und Schwein mit Rotkohl und Kroketten

### Donnerstag, 30. November

Rinderleber mit Schmorzwiebeln auf Kartoffelpüree

## Mittagsgerichte im Dezember

Jedes  
Gericht  
bei uns für  
7,50 €

### Freitag, 01. Dezember

Buttfilet mit Wirsinggemüse auf Rote-Beete-Risotto

### Mittwoch, 06. Dezember

Gänse-Sauerfleisch mit Remouladensoße und Bratkartoffeln

### Donnerstag, 07. Dezember

Putenbrustfilet Hawaii mit Ananas und Käse überbacken, dazu Pommes

### Freitag, 08. Dezember

Ofenkartoffel mit Blattspinat Scampispieß und Hollandaise

### Mittwoch, 13. Dezember

Fruchtiges Putenbrustcurry mit Basmatireis und Krabbenchips

### Donnerstag, 14. Dezember

3 Senfeier mit Petersilienkartoffeln und Beilagensalat

### Freitag, 15. Dezember

Lachsfilet mit Bearnaissauce, überbacken und Petersilienkartoffeln

### Mittwoch, 20. Dezember

Rindergeschnetzeltes auf Kartoffelrösti

### Donnerstag, 21. Dezember

Knusprige Gänsekeule mit Rotkohl und Kroketten

### Freitag, 22. Dezember

Gebratenes Lachsfilet auf Steinpilzrisotto

### Sonntag, 24. Dezember

Heiligabend – geschlossen

### Montag, 25. Dezember

1. Weihnachtstag 12:00 – 15.00 Uhr

### Dienstag, 26. Dezember

2. Weihnachtstag 12:00 – 15.00 Uhr

### Mittwoch, 27. Dezember

Rindersteak „Madagaskar“ mit grünem Pfeffer und Kartoffelgratin

### Donnerstag, 28. Dezember

Wildragout mit Rotkohl und Schupfnudeln

### Freitag, 29. Dezember

Pochiertes Lachsfilet auf Lauch mit Dillsauce und Kartoffel-Gurkensalat

### Sonntag, 31. Dezember

Silvesterparty ab 19.00 Uhr