

Der Gaumenfreund

Köstliches aus der Rothenburg

Frischer Spargel

Weinempfehlungen

Klassiker

Nordseescholle

Knackige Salate

Spargelbuffet

Mittagstisch

Foto: fotolia.de / dtrubig photo

Termine

Tägliche Mittagsgesichte für 12,50 Euro.

10 x zahlen, 1 x kostenlos essen

Mittwochs, donnerstags und freitags von 11:30 bis 14:30 Uhr
Tagessuppe, Salat oder kleines Dessert.

4,90 Euro pro Person



Spargelbuffet „satt“ vom 10. April bis 20. Juni 2024

Jeden Mittwoch und Donnerstag von 18:00 bis 20:00 Uhr

Leckerer, frischer Spargel mit Beilagen,
Salat, Suppe und Dessert so viel Sie möchten für

38,50 Euro pro Person

Schnitzelmittwoch

Jeden Mittwoch ab 17:00 Uhr – Unsere leckeren

Schweineschnitzel für **15,90 Euro pro Person**

Mein lieber Scholli

jeden Sonntag im Mai und Juni 2024 ab 17:00 Uhr

Scholle „Finkenwerder Art“ für **19,50 Euro pro Person**

Muttertag am Sonntag, 12. Mai 2024 ab 12:00 Uhr

Verwöhnen Sie Ihre Mutti mit unserem

leckeren Muttertags-Spargelbuffet.

Inklusive Prosecco-Aperitif für **54,50 Euro pro Person**



Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag von 11:00 bis 22:00 Uhr geöffnet.

Die Küche ist jeweils von 11:30 bis 14:30 Uhr und 17:00 bis 21:00 Uhr geöffnet. Montag und Dienstag geschlossen.

Scholle und Meer

Frische Nordseescholle

Euro

Schollenfilets „Cremant“

auf Café de Paris-Pilzrahmsoße mit Basmatireis 19,50

S, A, C, D, G, I, J, P

Schollenfilets „Orly“

im Backteig auf Tomatensoße mit Salzkartoffeln 19,50

S, A, C, D, G, I, J, P

Schollenfilets „Milano“

auf Ratatouillegemüse mit Rosmarinkartoffeln 19,50

S, A, C, D, G, I, J, P

Schollenfilets „Bombay“

im Backteig auf fruchtig-pikanter Currysoße
mit Basmatireis 19,50

S, A, C, D, G, I, J, O, P

Schollenfilets „Florentiner Art“

auf Blattspinat mit einer göttlichen
Sherry-Trüffelsoße und Basmatireis 22,50

S, A, C, D, G, I, J, P



Foto: Restaurant Zur Rothenburg



Foto: Restaurant Zur Rothenburg

Ganze Scholle

Euro

Scholle „Müllerin Art“

knusprig gebratene
Scholle 19,50

S, A, C, D, G, I, J, P

Scholle „Finkenwerder Art“

mit Speck und
Zwiebelwürfeln 21,50

S, A, C, D, G, I, J, P

Scholle „Büsumer Art“

mit Nordseekrabben 27,50

S, A, C, D, G, I, J, P

Jeweils im Ganzen gebraten
und mit zerlassener Butter und
Salzkartoffeln serviert.

Wein-Empfehlung

0,2l / 0,75l

Unsere Empfehlung zu Spargel und Scholle

Die „Helle Freude“ vom Weingut am Stein, Ludwig Knoll, aus Würzburg im Frankenland. Diese Cuvée aus Silvaner und Sauvignon blanc begeistert: ihre fruchtige und spritzig-frische Art macht Lust auf mehr. Ein Wein voller Lebendigkeit mit frischen Aromen nach Citrus, Apfel und Holunder.

Euro

..... 7,50 / 28,00



Foto: Restaurant Zur Rothenburg

Spargelzeit

Frischer Spargel aus der Region Euro

Spargelcremesuppe mit Spargelstücken und Sahnehaube 8,50
Spargelcremesuppe mit Bärlauch, Spargelstücken
 und Graved-Lachsstreifen 9,50

S, C, G

Braunschweiger Hochzeitssuppe
 mit Einlage von Spargel, Eierstich und Klößchen 8,50

S, G, C, I, P

Spargelsalat (halbes Pfund) in Vinaigrette mit frischen Kräutern 9,50
Spargelsalat (ein Pfund) in Vinaigrette mit frischen Kräuter 16,50

J, P

Spargelragout mit Mettklößchen und Salzkartoffeln 18,50

S, A, C, G, I, J, P

Bandnudeln mit gebratenem Spargel,
 Kirschtomaten, Rucola, Basilikum und Parmesan 19,50

S, G, P

Spargel „Mailänder Art“ mit Tomaten-Hollandaise und Mozzarella
 gratiniert dazu Rosmarinkartoffeln 25,50

S, A, H

Ein Pfund frischer Spargel  19,50

Ein halbes Pfund frischer Spargel  15,50

Jeweils mit Salzkartoffeln, lockerer Hollandaisesoße oder flüssiger Butter

Als zusätzliche Beilage:

Eine Portion Kräuterrührei 5,50

Drei Scheiben Kochschinken 6,00

Geräucherter Landschinken 6,50

Großes Schweinekotelett 250 g 14,50

Schnitzel vom Schweinerücken 100 g 9,50

Schnitzel vom Schweinerücken 200 g 13,50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 200 g 18,50

Ein Medaillon vom Schweinefilet 60 g 8,50

Drei Medaillons vom Schweinefilet 180 g 17,50

Rumpsteak 250 g 20,50

Rinderfilet 100 g 15,50

Rinderfilet 200 g 24,50

Zwei gebratene Garnelenspieße 11,00

Gebratenes Wolfsbarsch- oder Lachsfilet 18,50

Gebratene Schollenfilets 16,50

Extra Butter- oder Hollandaisesoße 4,00

Je nach Beilage: S, A, G, I, J, P

Foto: fotelaude / BeThe-Artworks



Ab 4 Personen Spargel „satt“

Spargelcremesuppe

Frischer Spargel
 mit Schnitzel, Rührei oder
 Schinken, dazu Kartoffeln,
 Hollandaise und Butter

pro Person 39,50 Euro



Foto: Restaurant Zur Rothenburg

Spargelbuffet

Jeden Mittwoch und Donnerstag von 18:00 bis 20:00 Uhr
38,50 Euro pro Person

Spargel „satt“ mit leckeren Beilagen, Soßen, Suppen, Salaten und Dessert

Foto: Restaurant Zur Rothenburg

Frischer Fisch und Meer

	<i>Euro</i>
3 Matjesfilets mit Zwiebelringen, Preiselbeer-Meerrettich und Bratkartoffeln	16,50
<small>S, A, C, D, G, I, J, P</small>	
Gegrilltes Lachsfilet auf Ratatouillegemüse, Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln	27,50
<small>B, D, P</small>	
Hamburger Pfannfisch Lachs-, Kabeljau- und Seelachsfilet auf Bratkartoffeln mit Senfsoße.....	27,50
<small>S, A, C, D, G, I, J, P</small>	
Lachs- oder Wolfsbarschfilet – auf der Haut gebraten mit Krustentiersoße, Blattspinat und Salzkartoffeln	27,50
<small>I, S, A, B, C, D, G, I, J, P</small>	
Große Fischgrillplatte für 2 Personen feine Fischfilets mit Scampispiessen auf Blattspinat mit Krustentiersoße und Butterkartoffeln	54,50
<small>I, S, A, B, C, D, G, I, J, P</small>	



Teigwaren und Vegetarisches

Bandnudeln mit frisch gehobeltem Parmesan ...	<i>Euro</i>
... Pesto, Rucola und Tomate	14,50
<small>A, E, G, P</small>	
... in Tomatensoße mit gebratenen Putenbruststreifen	17,50
<small>A, G, P</small>	
... mit Steinpilzen, Pfifferlingen, Basilikum und Trüffelöl	19,50
<small>S, A, G, I, P</small>	
... und Scampi, pikant mit Chili, Tomate, Zwiebel, Knoblauch	21,50
<small>A, B, I, P</small>	
Ofen-Grillkartoffel mit Kräuterquark ...	
... mit Spinat und Hollandaisesoße überbacken	14,00
<small>C, G, P</small>	
... mit gebratenen Waldpilzen und Salat	16,00
<small>G, P</small>	
... mit hausgebeiztem Gravedlachs, Honig-Senfsoße und Salat..	17,50
<small>D, G, P</small>	
Handgemachte Knödel	
Kräuterknödel mit Blattsalat und Balsamicodressing .	12,50
<small>A, C, G, I, P</small>	
Rote Beete-Knödel mit Ziegenkäse-Kern, Salat und Chimi-Churri	14,50
<small>A, C, G, I, P</small>	
Speckknödel mit Pilzrahmsoße, Salat und Parmesantopping	14,50
<small>A, C, G, I, P</small>	
„Gärtnerin“-Pfanne mit frischem Marktgemüse, Hollandaisesoße und gebratenen Pilzen auf Bratkartoffeln	17,50
<small>C, G, P</small>	
Mediterranes Grillgemüse Zucchini, Auberginen, Paprika, Pilze und Zwiebeln mit Rosmarinkartoffeln	19,50
<small>P</small>	
Parmesan gibt es auf Wunsch frisch geriebenen auch zusätzlich	1,00
<small>P</small>	



Für Sie im Restaurant zur Rothenburg: Free WiFi



Mega-Steaks

MEGA-Steaks für 2 bis 4 Personen – Nur auf Vorbestellung!
 Unsere beste Steakauswahl, jeweils gegrillt und auf den Punkt gegart.
 Am Tisch tranchiert!

		Euro
Tomahawk-Steak	1.200 g, (ca. 700 g Fleisch)	100,00
T-Bone	1.000 g, (ca. 600 g Fleisch)	95,00
Irishes Lammkarree	800 g, (ca. 600 g Fleisch)	75,00
Irishes Rinderroastbeef	1.000 g	100,00
Irishes Rinderfilet	1.000 g	140,00
Argentinisches Entrecôte	1.000 g	115,00

Vom Lavasteingrill

		Euro
Rumpsteak		
XL	250 g	32,00
XXL	400 g	42,00
XXXL ca. 30 min.	500 g	48,50
Filetsteak		
L	200 g	34,50
XL	300 g	43,00
XXL	2 x 200 g	49,50

S, A, G, I, P

Alle Steaks werden auf unserem Lavasteingrill mit unserer BBQ-Gewürzmischung und Meersalz zubereitet. Wir servieren dazu hausgemachte Kräuterbutter und Bratkartoffeln, Pommes frites, Kroketten oder Rosmarinkartoffeln. Für 2,00 Euro Aufpreis auch mit Knoblauchbaguette, Ofen-Grillkartoffel oder Süßkartoffelpommes.



Foto: stockphoto.de / AlexBatis

Beilagen

	Euro		Euro
Ketchup oder Mayonnaise	0,50	Pilzrahmsoße	4,50
Pfeffersoße	4,00	Grüner Pfeffer	3,50
Hollandaisesoße	4,00	Blattspinat	4,50
Bearnaisesoße	4,50	Tagesgemüse	4,50
Rotwein-Zwiebelsoße	5,00	Scampispieß	6,00
		Speckbohnen	4,50
		Geschmorte Zwiebeln	4,50
		Krautsalat	4,00
		Frischer Beilagensalat	5,50
		Gebratene Waldpilze	6,50
		Gebratene Pfifferlinge	9,50
		Mediterranes Grillgemüse	8,50

Grillspezialitäten

	Euro
Rinderfilet „Madagaskar“ vom irischen Rind (200 g) mit grünem Pfeffer, Kräuterbutter und Knoblauchbaguette	39,50
<small>S, A, C, I, J, P</small>	
Filetspieß mit drei Schweinemedallions im Speckmantel mit Zwiebeln, scharfer Chili-Tomaten- und Pfeffer-Soße dazu Pommes frites	24,50
<small>2, 3, 4, 5, A, G, I, J, P</small>	
Filetpfanne „Rothenburg“ – Filetstücke von Rind, Schwein und Pute mit frischem Gemüse, gebratenen Pilzen, Hollandaisesoße und Bratkartoffeln	32,50
<small>2, 5, G, I, P</small>	
Gegrillter Lammrücken mit Rotweinjus, auf Ratatouille-Gemüse und Rosmarinkartoffeln	32,50
<small>I, P</small>	
Drei Medallions vom Schweinefilet mit Hollandaisesoße, gebratenen Waldpilzen, Kräuterbutter und Kroketten	24,50
<small>S, A, G, I, P</small>	
Zwiebel-Steak vom Rind (250 g) mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	36,50
<small>A, C, I, P</small>	
Rothen-Burger mit 200 g feinstem gegrilltem „dry aged“ Rindfleisch auf „Brioche“-Burger-Brötchen Mit grünem Salat, Tomate, Sauergurke, Käse, BBQ-Soße und knusprigen Zwiebeln dazu Krautsalat	15,50
<small>S, A, C, G, I, P</small>	

Jeden
Schnitzelmittwoch
ab 17:00 Uhr.
Unsere leckeren
Schweineschnitzel für
15,90 Euro

Schnitzel

Jeweils 200 g vom Schweinerücken

Euro

mit Beilage nach Wahl: Pommes frites, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Kroketten oder Bandnudeln.
Jeweils mit kleinem Gurken- und Krautsalat.

„Wiener Art“ mit Zitronenecke und Preiselbeeren <small>A, C, G</small>	15,90
„Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken <small>A, C, G</small>	18,50
„Holsteiner Art“ mit zwei Spiegeleiern und Gewürzgurke..... <small>A, C, G</small>	18,50
„Jäger Art“ mit Soße von frischen Waldpilzen <small>A, C, G</small>	18,50
„Madagaskar“ mit mit grünem Pfeffer in Rahmsauce <small>A, C, G</small>	17,50
„Paprika“ mit pikanter Tomaten-Paprikasoße <small>A, C, G</small>	17,50
„Gärtnerin Art“ mit Brokkoli, Blumenkohl, Hollandaise und Käse überbacken <small>A, C, G</small>	17,50
„Käse ³ “ mit Chili-Cheese & Gouda überbacken und Parmesan getoppt <small>I, 2, A, C, G</small>	17,50
„Ranch-Style“ mit rauchiger Jack-Daniels-Rahmsauce <small>I, 2, A, C, G</small>	19,50
„Zwiebel“ mit gebratenen Zwiebelringen..... <small>A, C, G, P</small>	18,50
„Bombay“ mit fruchtig-scharfer Currysoße..... <small>A, C, G, P</small>	17,50
„Mailänder Art“ mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken <small>A, C, G</small>	19,50
„Schweizer Art“ mit gebratenen Champignons und Käse überbacken <small>A, C, G, P</small>	19,50
„Camembert“ überbacken mit Preiselbeeren und frittiertes Petersilie..... <small>A, C, G, P</small>	20,50

Als 200 g
Kalbschnitzel
+ 7,00 Euro

Als 200 g
Putenschnitzel
+ 2,00 Euro

Als kleines 100 g
Schnitzel
- 2,50 Euro

Als 180 g
Veganes Schnitzel
+/- 0,00 Euro

Alle Schnitzel gibt es jetzt auch VEGAN! Pflanzenbasiert! Etwas kleiner (180 g) dafür ohne Aufpreis!
Gilt natürlich nur für das Schnitzel, Soßen und Beilagen bleiben wie beschrieben.

A, C, E, F, G, H, I, J, L, M, S,

Bunter Beilagensalat

mit Dressing nach Wahl: Joghurt, American oder Balsamico..... 5,50

I, 2, 4, 5, P



Foto: Restaurant zur Rothenburg

Geflügel

Euro

- Halbes „Rothenburg-Hähnchen“ 11,50
- Außer Haus zum Mitnehmen 8,00
- Pommes frites als Beilage 4,00

Hähnchenflügel

mit scharfer Soße

- 6 Stück / 12 Stück / 18 Stück 8,00 / 14,00 / 19,50

1, 2, 3, 4, P

„Rothenburg-Salat“

mit gebratenen Putenbrustmedaillons

- und Speckstreifen auf bunten Blattsalaten 18,50

2, P

Gegrilltes Putenbruststeak (200g)

- mit Rahmpilzen und Pommes frites 19,50

5, A, G, I, P

Kleines Putenschnitzel (100g)

- mit Gemüse, Hollandaisesoße und Kroketten 17,50

5, A, C, G, I, P



Foto: Restaurant Zur Kottfelburg

Klein und Deftig

Euro

Braunschweiger Hochzeitssuppe

- mit Einlage von Klößchen, Eierstich und Spargel 8,50

5, C, G, I, P

Currywurst

- mit scharfem Ketchup und Pommes frites 10,50

2, 4, 6

Gebackener Camembert mit gebackener Petersilie

- und Preiselbeeren, buntem Salat und Graubrot 14,50

A, C, G



Hausgemachtes Sauerfleisch

- vom Schweinenacken mit Bratkartoffeln und Remoulade 16,50

C, J, G, P

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



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: Mittwoch bis Sonntag von 11:00 bis 22:00 Uhr geöffnet. Die Küche ist jeweils von 11:30 bis 14:30 Uhr und 17:00 bis 21:00 Uhr geöffnet. Montag und Dienstag geschlossen.

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

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

Weißweine

0,2 l / 0,75 l

„Unplugged“ – Weingut Tesch, Nahe
Riesling, trocken, Ein feines Säurenetz
umspielt die volle Rieslingfrucht dieses Weins,
der nach weiß-fleischigen Pfirsichen duftet.
Im Mund angenehm spritzig, geschliffen und
leicht in seiner Erscheinung, dabei sehr trocken
im Stil.
..... 8,00 / 29,00

Riesling – Weingut Leonhard, Pfalz
halbtrockener, frischer, lebendiger fruchtiger
Riesling. Gut ausbalanciert, duftend nach
reifer Zitrusfrucht und Aprikose.
..... 7,00 / 26,00

„Helle Freude“ – Weingut am Stein,
Ludwig Knoll, Franken. Diese **Cuvée** aus Sauvignon
blanc und Silvaner begeistert: ihre fruchtige und
spritzig-frische Art macht Lust auf mehr. Ein Wein
voller Lebendigkeit mit frischen Aromen nach Citrus,
Apfel und Holunder.
..... 7,50 / 28,00

Lorenz – Weingut Nikolaus Lorenz, Mosel
Weißburgunder, QbA trocken
Herrlich blumiger Duft nach Kamelien, unterlegt
von Fliederbeeren und Limetten, ein feiner,
eleganter Wein. Wer Weißburgunder-Qualität
an der Mosel sucht, kommt an Nikolaus Lorenz
nicht vorbei.
..... 7,50 / 28,00

Ockenheimer St. Jakobsberg –
Weingut Bungert Mauer, Rheinhessen.
Weißer Burgunder, halbtrocken, fruchtig,
frisch duftend nach grünem Apfel. Goldene
Kammerpreismünze
..... 7,50 / 28,00

Chardonnay, Reichsrat von Buhl, Pfalz
Feine Aromen von Birnen, delikater eingebunden,
feurige Mineralität, pure Eleganz mit einer feinen
Säure unterstützt. Überraschend vielschichtig.
..... 8,00 / 29,00

Binger Pfarrgarten – Bungert-Mauer, Rheinhessen
Scheurebe, Spätlese, feinherb,
milde, blumige und exotische Aromen
..... 7,00 / 26,00

Grauer Burgunder – Becker-Landgraf, Rheinhessen
Der Wein hat eine angenehm weiche Säure,
schöner Schmelz mit einer feinen Würze und
eleganter Mineralität.
..... 7,50 / 28,00

Mus(s) Weingut Abril, Baden
Geschmeidiger Wein für den anspruchsvollen
Gaumen. Angenehme Süße mit typischen Noten
des **Muskateller** und Aromen wie Banane,
Holunder und Weinbergpfirsich.
..... 8,50 / 30,00

Roséweine

0,2 l / 0,75 l

Bone Dry Rosé QbA
Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz
Spätburgunder, trocken, angenehm frisch und
wunderbare, herrliche Fruchtaromen mit richtig
viel Biss. Der Beweis, dass Roséwein seine
Berechtigung hat.
..... 8,50 / 30,00

„Schmetterlinge im Bauch“
Weingut Kiefer, Baden
**Feinherbe Cuvée aus Spätburgunder,
Dornfelder, Cabernet mitos, Cabernet carol.**
Kräftiges Rosé und kräftige Nase,
spritzig und fruchtbetont nach Himbeere und
Johannisbeere. Der feine Trinkfluss verschafft
Lebensfreude pur.
..... 7,50 / 28,00

Rickes Rosé
Weingut Tobias Rickes, Nahe
Ein „Wahnsinns Rosé“ aus **Spätburgunder** Trauben.
Fruchtig, frisch, saftig und Trinkfluss ohne Ende.
Ein trockener Rosé von dem man einfach nicht satt
wird und den man nicht verpassen sollte.
..... 7,50 / 28,00



Foto: Restaurant Zur Röthenburg

ALKOHOLFREI

Fritz Müller, Rheinhessen
Müller Thurgau – Fruchtbetont, perlend, alkoholfrei.
Erfrischend und prickelnd, dabei ganz ohne
Umdrehungen bietet der alkoholfreie Fritz Müller
verspielt leichten und fruchtigen Genuss. Helles
Strohgelb mit grünen Reflexen. Frisch-fruchtige
Aromatik von grünem Apfel und Grapefruit.
..... 7,00 / 26,00



Rotweine 0,21 / 0,75l

Binger Pfarrgarten – *Euro*
 Bungert-Mauer, Rheinhessen
Dornfelder, trocken, Mathias Bungerts Weingut zählt zu den „Top 100“ der besten Weingüter Deutschlands; seit Jahrzehnten prämiert vom DLG und unser Hauswinzer. Dunkelrot mit dem typischen Duft nach Sauerkirschen, säurearm und fruchtig.
 8,00 / 29,00

Cuvée „N“ 582
 Weingut Schumann– Nägler, Rheingau
 Das Rheingauer Weingut hat im Jahr 2018 den 580. Jahrgang geerntet und einen ganz besonderen Wein geschaffen: Die Cuvée „N“ aus den besten **Spätburgunder und Cabernet-Sauvignon**-Lagen. Elegant, mit einem Aroma von Kirschen, Brombeeren und harmonisch eingebundenen dezenten Tanninen. Ein Wein für Kenner!
 8,50 / 30,00

„Pinot Noir“
 Weingut Kreuzberg an der Ahr
 Leichter, süffiger, heller, saftiger Rotwein. Vor allem gut gekühlt kommt dieser Rotwein ganz anders als gewohnt. Aromen von Himbeer und Kirsch mit einem Hauch von Schokolade. Besonders an heißen Tagen eine Überraschung im Glas.
 7,00 / 26,00

Euro

Ockenheimer Kreuz –
 Bungert-Mauer, Rheinhessen
Blauer Portugieser, halbtrocken
 Leichter Rotwein mit fruchtigen Brombeer-Aromen.
 7,50 / 28,00

Merlot – Weingut Abril, Baden
 in einem der modernsten Weinkeller Europas wird hier am Kaiserstuhl Wein aus biodynamischen Anbau mit hohem Anspruch und Qualitätsbewusstsein hergestellt.
 8,00 / 29,00

Why Not?
 Contri Spumanti, Italien – Apulien
Negroamaro Primitivo. Eine Cuvée, die den Körper und die Reife des Negroamaros und die Eleganz eines Primitivos vereinigt? Why Not? In der Nase Noten von reifen Früchten und Kirschen mit einem Hauch Tabak. Aromen von schwarzen Früchten und Schokolade und einem Hauch von Pflaume.
 9,00 / 31,00

WEINKARTE
 Fragen Sie nach unserer großen Weinkarte! Wir haben für Sie ein umfassendes Angebot an internationalen hochwertigen Weinen zusammengestellt. Lassen Sie sich inspirieren und beraten!



Foto: Adobe Stock / sumire8

Aperitifs

		Euro
Sekt Kellerei Langenbach	0,10 l	5,00
.....	0,75 l	30,00
Prosecco „La Ronca“	0,10 l	4,50
.....	0,75 l	29,00
Prosecco mit Aperol ^{1) 10)}	0,10 l	5,50
Aperol „Spritz“ ^{1) 10)}	0,20 l	8,50
Prosecco auf Eis	0,20 l	6,50
Sherry Dry / Medium / Cream	0,05 l	4,00
Vermut Lustau auf Eis mit Orange	0,05 l	5,50
Martini Bianco / Rosso auf Eis	0,10 l	4,50
Martini „Vibrante“ – alkoholarmer Aperitif mit Tonic und Orange.....	0,20 l	7,50
Martini „Floreal“ – alkoholarmer Aperitif mit Tonic und Orange.....	0,20 l	7,50
Lillet „Wildberry“, Lillet rosé, Minze Schweppes Wildberry, Limette.....	0,20 l	8,50
„Rosalie Spritz“ Likör, Orange, Eis, Prosecco	0,20 l	8,50
„Déjà-Vu“-Tonic: Oriental Vermouth, Eis, Tonic, Rosmarin	0,20 l	8,50

Biere

		Euro
Wolters Premium Pilsener	0,30 l	3,60
.....	0,40 l	4,60
National Jürgens Brauerei		
Gala Hell	0,33 l	4,50
Brunswiek Alt	0,33 l	4,50
Bayreuther Hell	0,33 l	4,00
Alsterwasser	0,30 l	3,60
.....	0,40 l	4,60
Wolters Alkoholfrei	0,33 l	3,90
Wolters Radler Alkoholfrei	0,33 l	3,90
Duckstein Original	0,30 l	4,20
Maisel's Weisse	0,50 l	5,50
Maisel's Weisse Kristall	0,50 l	5,50
Maisel's Weisse Dunkel	0,50 l	5,50
Maisel's Weisse alkoholfrei	0,50 l	5,50
Berliner Kindl Weisse		
Himbeer- oder Waldmeistersirup	0,30 l	4,50



Alkoholfreie Getränke

		Euro
Gerolsteiner		
Naturell, Medium oder Sprudel	0,25 l	3,50
.....	0,75 l	7,90
Tafelwasser	1,00 l	7,00
Auf Eis ...		
Coca Cola, Light, Zero ^{1) 9) 11) 12)}	0,33 l	3,90
Fanta, Sprite, Mezzo Mix ^{1) 9) 11) 12)}	0,33 l	3,90
Homemade Lemonade	0,4 l	5,50
Hemelinger Malztrunk	0,33 l	3,50
Schweppes – Russian Wildberry, Thomas Henry – Tonic Water ¹⁰⁾ , Bitter Lemon ¹⁰⁾ , Ginger Ale ¹⁾	0,20 l	3,20
NIEHOFFS VAIHINGER		
Apfelsaft naturtrüb / Schorle	0,30 l	3,90
.....	0,40 l	4,50
Orangensaft	0,30 l	3,90
KiBa	0,40 l	5,50
Mango- oder Maracuja-Minzschorle	0,30 l	5,50
RAUCH Eistee		
Granatapfel, Pfirsich oder Zitrone	0,33 l	3,90
Lütts Landlust Direktsaft-Schorlen		
Bio-Streuobst-Apfel, Rhabarber, Rote Früchte, Holunderblüte, Bio-Apfel-Sanddorn, Johanna, Schöne Helene, Stachel-Bär	0,33 l	3,90

Heiße Getränke

	Euro
Jacobs Kaffee und Kaffeespezialitäten	
Tasse Kaffee ⁹⁾	3,50
Tasse entkoffeinierter Kaffee HAG.....	3,50
Espresso ⁹⁾	3,50
Doppelter Espresso ⁹⁾	5,00
Cappuccino ⁹⁾	4,50
Milchkaffee ⁹⁾	5,50
Latte Macchiato ⁹⁾	5,50
Chocochino ⁹⁾	6,50
Tasse Tee Darjeeling ⁹⁾	3,50
Tasse Tee Earl Grey	3,50
Tasse Tee Rotbusch Vanille	3,50
Tasse Tee Pfefferminze	3,50
Tasse Tee Kamille	3,50
Tasse Tee Früchtemischung	3,50
Tasse Tee 8 Kräuter-Mischung	3,50
Heiße Milch / wahlweise mit Honig	2,40
Heiße Schokolade ...	
... mit Sahne.....	3,50
... mit Amaretto 2 cl	4,90
... mit Rum 2 cl	4,90
Tasse Heiße Zitrone	3,00
Tasse Grog mit Rum 4 cl	3,50
Tasse Christkindl's Glühwein	3,50

Spirituosen 2 cl

	Vol %	Euro
Weinbrand Asbach Uralt	38 %	3,50
Brandy Carlos I	40 %	6,50
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	40 %	7,50
Cognac Hine Rare	40 %	7,50
Cognac Hennessy V.S.O.P.....	40 %	7,50
Calvados Gilbert	40 %	3,50
Grappa Marzadro Trentina Barrique	41 %	5,50
Grappa Marzadro Diciotto Lune	41 %	6,50
Grappa Marzadro Gewürztraminer	41 %	6,50
Grappa Marzadro Chardonnay	41 %	6,50
Grappa Marzadro Amarone	41 %	7,50
Grappa Marzadro Porto Riserva	41 %	7,50
Grappa Nonino Chardonnay	41 %	4,50
Grappa Nonino Prosecco.....	41 %	4,50
Grappa Nonino Vuisinar Riserva 2 y... ..	41 %	6,50
Grappa Nonino Vuisinar Riserva 25 y....	41 %	8,50
Wodka Absolut	40 %	3,00
Tequila Agavita Anejo Gold	40 %	3,00
Tequila Agavita Platinum Blanco	40 %	3,00
SCHLADERER		
Kirschwasser	42 %	3,50
Himbeergeist	42 %	3,50
Zwetschge	42 %	3,50
Williams Birne	40 %	3,50
Obstwasser	38 %	3,50



BRIGITTA RUST – Piekfeine Brände

Williamsbirne	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
Single Malt mit Orangenlikör	40 %	4,50

ZIEGLER

Nr. 1 Wildkisch	43 %	12,50
Alte Zwetschge	43 %	7,50
Williams Birnen	43 %	7,50
Obstbrand aus Birnen & Äpfeln.....	43 %	5,50

PRINZ FEIN-BRENNEREI

Alte Williams-Christbirne	41 %	4,50
Alte Marille.....	41 %	4,50
Alte Haus-Zwetschge	41 %	4,50
Alte Kirsche	41 %	4,50
Alte Waldhimbeere	41 %	4,50
Alter Bodenseeapfel.....	41 %	4,50
Hausschnaps.....	34 %	3,50

Malteser Kreuz Aquavit	40 %	3,00
Malteser Kreuz Jubiläums Aquavit	40 %	3,50
Linie Aquavit	42 %	3,50
Bommerlunder Kümmel	38 %	4,00

Vol % Euro

Papa Fuego Mexikaner sehr scharf.....	15 %	3,00
Papa Fuego Mexikaner mittelscharf.....	15 %	3,00
Papa Fuego Mexikaner Maracuja	15 %	3,00
Ouzo 12	38 %	3,00
Sambuca Molinari	40 %	3,00
Bailey's auf Eis 4 cl ¹⁾	17 %	4,50
Fragoli Erdbeerlikör ¹⁾	24 %	3,00
Limoncello.....	28 %	3,00
Eierlikör	22 %	3,00
Borgmann.....	29 %	3,50
Jägermeister	35 %	3,00
Jägermeister MANIFEST	38 %	4,00
Ramazotti / Averna 2 cl	29 %	3,50
Ramazotti / Averna 4 cl auf Eis	29 %	5,00
Fernet Branca	39 %	3,00
Killepitsch.....	42 %	3,50
Underberg.....	39 %	3,50

Spirituosen 4 cl

Scotch Whisky Ballantine's.....	40 %	5,00
Scotch Whisky Johnnie Walker Red	40 %	5,00
Scotch Whisky Glen Grant	40 %	6,00
Scotch Whisky Laphroaig 10 Years	40 %	7,50
Scotch Whisky Chivas Regal 12.....	40 %	7,50

Elsburn „The Journey“

Harzer single malt Whisky.....	46 %	8,50
--------------------------------	------	------

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

Gin 4 cl & Tonic

Broker's London dry Gin	47 %	5,00
Gordon's London dry Gin	37,5 %	5,00
Berliner Brandstifter Berlin dry Gin	43,3 %	7,00
Bombay Sapphire	40 %	5,00
Tanqueray London Dry Gin	47 %	5,00
The Duke Munich Dry Gin	47 %	6,50
Monkey 47	47 %	7,00
Hendrick's Gin.....	44 %	6,50
dazu Thomas Henry Tonic Water	0,20 l	3,20

Longdrinks – 4 cl Spirituosen

Campari Orange ¹⁾	0,30 l	7,50
Campari Soda ¹⁾	0,30 l	7,50
Barcadi Cola ^{1) 9)}	0,30 l	7,50
Cuba Libre Havanna Club Cola ^{1) 9)}	0,30 l	8,50
Wodka Lemon ¹⁰⁾	0,30 l	7,50
Wodka Tonic ¹⁰⁾	0,30 l	7,50
Jim Beam Cola ^{1) 9)}	0,30 l	7,50
Brandy Cola ^{1) 9)}	0,30 l	7,50
Jägermeister Cola ^{1) 9)}	0,30 l	7,50
Jägermeister Red Bull ^{1) 9) 14)}	0,30 l	8,50
Wodka Red Bull ^{1) 9) 14)}	0,30 l	8,50

Unsere täglichen Mittags-Gerichte

Bei uns können Sie jeden Mittag von 11:30 bis 14:30 Uhr eine leckere und ausgiebige Mahlzeit einnehmen für nur 12,50 Euro. Bitte reservieren Sie. Bei hoher Nachfrage kann sonst ein Gericht auch ausverkauft sein. 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.

Jedes Gericht bei uns für 12,50 Euro

Mittagsgerichte im April

Mittwoch, 3. April

Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln

Donnerstag, 4. April

Schweinegeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Kartoffelrösti

Freitag, 5. April

Lachsfilet „Asia“ scharf gebraten mit Wokgemüse und Reis

Mittwoch, 10. April

Rinderbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Donnerstag, 11. April

Kohlroulade mit Kümmelsoße und Salzkartoffeln

Freitag, 12. April

Seelachsfilet mit Kräuterkruste auf Blattspinat, Senfsoße und Petersilienkartoffeln

Mittwoch, 17. April

Omelett mit Spargel und Tomatenwürfeln

Donnerstag, 18. April

Rinderleber „Berliner Art“ mit Äpfeln, Zwiebeln und Kartoffelstampf

Freitag, 19. April

Schollenfilet „Cremant“ auf Pilzrahmsoße und Basmatireis

Mittwoch, 24. April

Schweinebraten mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln

Donnerstag, 25. April

Rindersteak „Strindberg“ gratiniert mit Senf-Zwiebeln dazu Herzoginkartoffeln

Freitag, 26. April

Schollenfilets auf Café de Paris-Pilzrahm mit Basmatireis

Tagessuppe, Salat oder kleines Dessert zum Tagesgericht jeweils 4,90 Euro

Mittagsgerichte im Mai

Mittwoch, 1. Mai

Schweinerücken mit Backpflaumenfüllung, Gemüse und Kartoffelklößen

Donnerstag, 2. Mai

Putenbrustmedaillons auf Cognacrahm, feinem Gemüse und Süßkartoffelpüree

Freitag, 3. Mai

Matjesfilet mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesoße und Pellkartoffeln

Mittwoch, 8. Mai

Nackensteak „Böhmer Art“ mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

Donnerstag, 9. Mai

Spargel „Milano“ – mit Tomaten-Hollandaise und Mozzarella gratiniert

Freitag, 10. Mai

Pochiertes Lachsfilet mit Weißweinschaum und Basmatireis

Mittwoch, 15. Mai

Hacksteak mit Pfeffersoße und Süßkartoffel-Pommes frites

Donnerstag, 16. Mai

Spargelragout mit Mettklößchen und Salzkartoffeln

Freitag, 17. Mai

Schollenfilets „Bombay“ gebacken auf Currysoße mit Basmatireis

Mittwoch, 22. Mai

Bandnudeln mit Spargelspitzen, Honigtomaten, Rucola, Basilikum

Donnerstag, 23. Mai

Roastbeef mit Remouladensoße und Bratkartoffeln

Freitag, 24. Mai

„Hamburger Pfannfisch“ – Rotbarsch-, Kabeljau- und Lachsfilet auf Bratkartoffeln mit Senfsoße

Mittwoch, 29. Mai

Hausgemachte Schweinesülze mit Bratkartoffeln

Donnerstag, 30. Mai

2 Schweinefiletmedaillons mit Ofenkartoffel und Quark

Freitag, 31. Mai

Forelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln

Mittagsgerichte im Juni

10 x bei uns Essen = 1 x gratis!

Mittwoch, 5. Juni

Spaghetti Bolognese mit geriebenem Parmesan

Donnerstag, 6. Juni

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen, Rotkohl und Klößen

Freitag, 7. Juni

Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Salzkartoffeln

Mittwoch, 12. Juni

Schweinekrustenbraten mit Sauerkraut und Semmelknödeln

Donnerstag, 13. Juni

Putengeschnetzeltes in Currysoße mit Reis

Freitag, 14. Juni

Rösti mit Graved Lachs und Senf-Dillssoße

Mittwoch, 19. Juni

Caesar's Salat mit Bacon und Hähnchenbrust

Donnerstag, 20. Juni

Kohlrabirahmgemüse mit Frikadelle und Salzkartoffel

Freitag, 21. Juni

Seelachsfilet mit Kräutermantel auf Senfsoße mit Salzkartoffeln

Mittwoch, 26. Juni

Hähnchenbrust auf Tomatensud und Kartoffelgnocci

Donnerstag, 27. Juni

Pikantes Gulasch mit Bandnudeln

Freitag, 28. Juni

Fisch-Paella mit Fischfilets und Muscheln