

Der Gaumenfreund

Köstliches aus der Rothenburg

Frischer Spargel

Klassiker

Weinempfehlungen

Nordseescholle

Knackige Salate

Spargelbuffet

Mittagstisch

Foto: conlita.de / dthbig photo

Termine

Tägliche Mittagsgerichte 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 für

4,90 Euro pro Person



Schnitzelmittwoch

Jeden Mittwoch ab 17:00 Uhr

Unsere leckeren Schweineschnitzel für

16,90 Euro pro Person

Mein lieber Scholli

Jeden Sonntag im Mai und Juni 2025 ab

17.00 Uhr Scholle „Finkenwerder Art“

für 19,50 Euro pro Person

Karfreitag, den 18. April 2025

von 12:00 – 15:00 Uhr

Exklusives Austern & Fischbuffet für

54,50 Euro pro Person

Ostersonntag am 20. April 2025

ab 11.00 – 15.00 Uhr

Auswahl an Ostermenüs von 47,50 bis

55,00 Euro, Kindermenü für 19,50 Euro

17:00 – 21:00 Uhr: Auswahl nach Karte

Ostermontag, den 21. April 2025

geschlossen



Spargelbuffet „satt“

vom 9. April bis 19. Juni 2025

Jeden Mittwoch und Donnerstag von

18:00 – 20:00 Uhr – Leckerer, frischer

Spargel mit Beilagen, Salat, Suppe und

Dessert so viel Sie möchten für

39,50 Euro pro Person

Muttertag am

Sonntag, 11. Mai 2025 ab 12.00 Uhr

Verwöhnen Sie Ihre Mutti mit unserem

leckeren Muttertags-Spargelbuffet.

Inklusive Prosecco-Aperitif für

54,50 Euro pro Person

17:00 – 21:00 Uhr: Auswahl nach Karte

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 22,50

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

Schollenfilets „Orly“

im Backteig auf Tomatensoße 22,50

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

Schollenfilets „Milano“

auf Ratatouillegemüse 22,50

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

Schollenfilets „Bombay“

im Backteig auf fruchtig-pikanter Currysoße 22,50

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

Schollenfilets „Florentiner Art“

auf Blattspinat mit einer göttlichen Sherry-Trüffelsoße 26,50

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

... Wählen Sie als Beilage zwischen
Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln oder Basmatireis



Foto: Restaurant Zur Rothenburg



Foto: Restaurant Zur Rothenburg

Ganze Scholle

Euro

Scholle „Müllerin Art“

knusprig gebratene
Scholle 21,50

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

Scholle „Finkenwerder Art“

mit Speck und
Zwiebelwürfeln 22,50

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

Scholle „Büsumer Art“

mit Nordseekrabben 29,50

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

Jeweils im Ganzen gebraten
und mit zerlassener Butter und
Beilage nach Wahl serviert.

Wein-Empfehlung

0,2 l / 0,75 l

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 10,50

Braunschweiger Hochzeitssuppe

mit Einlage von Spargel, Eierstich und Klößchen 8,50

Spargelsalat (halbes Pfund) in Vinaigrette mit frischen Kräutern  .. 9,50

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

Spargelragout mit Mettklößchen und Salzkartoffeln 18,50

Bandnudeln mit gebratenem Spargel,

Kirschtomaten, Rucola, Basilikum und Parmesan  19,50

Spargel „Mailänder Art“ mit Tomaten-Hollandaise und Mozzarella

gratiniert dazu Rosmarinkartoffeln  27,50

Ein Pfund frischer Spargel  20,50

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

Lammrücken 22,50

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 4,50

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

Foto: fotoclade / BeThe-Attorneys



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

39,50 Euro pro Person

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

Foto: Restaurant Zur Rothenburg

Frischer Fisch und Meer

3 Matjesfilets mit Zwiebelringen, Preiselbeer-Meerrettich und Bratkartoffeln	<i>Euro</i> 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>	
Gebratenes Zanderfilet 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>	
Trio aus dem Meer – Wolfsbarsch, Lachs & Scampi mit Knoblauch und Kräutern, Spinat und Rosmarinkartoffeln	29,50
<small>B, D, I, 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 gehobelten Trüffeln	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 Basilikum-Pesto	14,50
<small>A, C, G, I, P</small>	
Semmelknödel mit Rahmpilzen und Speckstreifen	15,50
<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 zusätzlich	1,00
<small>P</small>	

Carpaccio & Co.

	<i>Euro</i>
Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan auf Rucola <small>S, G, P</small>	16,00
Carpaccio mit gebratenen Scampi und gehobeltem Trüffel <small>S, G, D, P</small>	21,50
„Vitello tonnato“ Kalbfleisch mit Thunfischsoße auf Rucola mit Kapern <small>A, D, I, D, P</small>	15,50
Cremige Burrata auf geschmolzenen Kirschtomaten, Rucola und Pesto <small>G, H, S</small>	15,50



Vom Lavasteingrill

		<i>Euro</i>
Rumpsteak	250 g	32,00
Rinderfilet	250 g	34,50
Lammrücken	250 g	28,00
Schweinefilet	250 g	19,50
Putenbruststeak	250 g	19,50

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.

Beilagen	<i>Euro</i>		<i>Euro</i>
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
		Beilagensalat	5,50
		Gebratene Waldpilze	6,50
		Gebratene Pfifferlinge.....	9,50
		Ratatouille-Gemüse	6,00

Vom Grill und aus der Pfanne

	<i>Euro</i>
Rinderfilet „Madagaskar“ vom irischen Rind (250 g) mit grünem Pfeffer, Kräuterbutter und Knoblauchbaguette <small>S, A, C, I, J, P</small>	39,50
Filetspieß mit drei Schweinemedallions im Speckmantel mit Zwiebeln, scharfer Chili-Tomaten- und Pfeffer-Soße dazu Pommes frites <small>2, 3, 4, 5, A, G, I, J, P</small>	26,50
Filetpfanne „Rothenburg“ – Filetstücke von Rind, Schwein und Pute mit frischem Gemüse, gebratenen Pilzen, Hollandaisesoße und Bratkartoffeln <small>2, 5, G, I, P</small>	32,50
Gegrillter Lammrücken mit Rotweinjus, auf Ratatouille-Gemüse und Rosmarinkartoffeln <small>I, P</small>	32,50
Drei Medallions vom Schweinefilet mit Hollandaisesoße, gebratenen Waldpilzen, Kräuterbutter und Kroketten <small>S, A, G, I, P</small>	24,50
Zwiebel-Steak vom Rind (250 g) mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln..... <small>A, C, I, P</small>	36,50
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 <small>S, A, C, G, J, P</small>	15,50
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Speckbohnen und getrüffeltem Kartoffelstampf <small>S, G, A, I, P</small>	34,50

Jeden
Schnitzelmittwoch
ab 17:00 Uhr.
Unsere leckeren
Schweineschnitzel für
16,90 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	17,00
<small>A, C, G</small>	
„Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken	18,50
<small>A, C, G</small>	
„Holsteiner Art“ mit zwei Spiegeleiern und Gewürzgurke.....	18,50
<small>A, C, G</small>	
„Jäger Art“ mit Soße von frischen Waldpilzen	19,50
<small>A, C, G</small>	
„Madagaskar“ mit mit grünem Pfeffer in Rahmsauce	18,50
<small>A, C, G</small>	
„Paprika“ mit pikanter Tomaten-Paprikasoße	18,50
<small>A, C, G</small>	
„Gärtnerin Art“ mit Brokkoli, Blumenkohl, Hollandaise und Käse überbacken	18,50
<small>A, C, G</small>	
„Käse ³ “ mit Chili-Cheese & Gouda überbacken und Parmesan getopt	19,50
<small>1, 2, A, C, G</small>	
„Ranch-Style“ mit rauchiger Jack-Daniels-Rahmsauce	19,50
<small>1, 2, A, C, G</small>	
„Zwiebel“ mit gebratenen Zwiebelringen.....	19,50
<small>A, C, G, P</small>	
„Bombay“ mit fruchtig-scharfer Currysoße.....	18,50
<small>A, C, G, P</small>	
„Mailänder Art“ mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken	21,00
<small>A, C, G</small>	
„Schweizer Art“ mit gebratenen Champignons und Käse überbacken	20,50
<small>A, C, G, P</small>	
„Camembert“ überbacken mit Preiselbeeren und frittiertes Petersilie.....	21,50
<small>A, C, G, P</small>	

Als 200 g
Kalbschnitzel

+ 7,00 Euro

Als 200 g
Putenschnitzel

+ 2,00 Euro

Als kleines 100 g
Schnitzel

- 3,00 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

1, 2, 4, 5, P



Geflügel

Euro

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

„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



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, I, G, P

- Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln 12,50

A, P

- Flammkuchen „Trüffel“ mit Sauerrahm, Parmesan
und gehobelten Trüffel 18,50

A, 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.



Vegetarisch



Vegan

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: 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 Altwiekring
Steuernummer: 1311501891, USt.-Nummer: DE216548947

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

Weißweine

0,2 l / 0,75 l

Euro

„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, delikate 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

Euro

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



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



Ockenheimer Kreuz –
 Bungert-Mauer, Rheinhessen
Blauer Portugieser, halbtrocken
 Leichter Rotwein mit fruchtigen
 Brombeer-Aromen.

Euro

..... 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 inter-
 nationalen hochwertigen Weinen zusammen-
 gestellt. Lassen Sie sich inspirieren und beraten!
 Alle Weine auch für zu Haus, zum mitnehmen,
 und zum günstigen Preis.

Rotweine

0,2 l / 0,75 l

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

Euro

..... 8,00 / 29,00

Cuvée „N“ 582

Weingut Schumann– Nögler, 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 Himbeere und
 Kirsch mit einem Hauch von Schokolade. Besonders
 an heißen Tagen eine Überraschung im Glas.

..... 7,00 / 26,00



Aperitifs

	<i>Euro</i>
Aperol „Spritz“ ^{1) 10)}	
Aperol, Eis, Prosecco, Soda Orange	8,50
„Déjà-Vu“-Tonic	
Oriental Vermouth, Eis, Tonic, Rosmarin	8,50
Sarti „Spritz“	
Sarti Rosa, Eis, Prosecco, Soda	6,50
Limoncello „Spritz“	
Limoncello, Eis, Prosecco, Soda, Limette.....	8,50
Lillet „Wildberry“	
Lillet rosé, Eis, Minze, Wildberry, Limette, Beeren..	8,50
Martini „Floreale“ – alkoholfrei	
Martini Floreale, Eis, Apfelsaft, Orange, Soda	7,50
Crodino „Spritz“ – alkoholfrei	
Crodino, Eis, Orange, Soda	7,50
Negroni	
The Duke Gin, Campari, Carpano Antica Formula ...	9,50
Martini Bianco / Rosso auf Eis	4,50
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
Sherry Dry / Medium / Cream	0,05 l 4,00

Alkoholfreie Getränke

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 n. Angebot	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, Kirsche, Zitrone ...	0,33 l 3,90
Lütts Landlust Direktsaft-Schorlen	
Bio-Streuobst-Apfel, Rhabarber, Rote Früchte,	
Holunderblüte, Johanna, Schöne Helene,	
Stachel-Bär	0,33 l 3,90

Biere

		<i>Euro</i>
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



Heiße Getränke

	<i>Euro</i>
Jacobs Kaffee und Kaffee-Spezialitäten	
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	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	3,00
Heiße Schokolade ...	
... mit Sahne.....	4,00
... mit Amaretto 2 cl	6,50
... mit Rum 2 cl	6,50
Tasse Heiße Zitrone	4,00
Tasse Grog mit Rum 4 cl	4,50
Tasse Christkindl's Glühwein	4,50

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

Willamsbirne	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

Maltaser Kreuz Aquavit	40 %	3,00
Maltaser 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 Mittwoch, Donnerstag und Freitag von 11:30 bis 14:30 Uhr unser besonderes Tagesangebot für 12,50 Euro genießen. 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.



10 x bei
uns Essen =
1 x gratis!

Mittagsgerichte im April

Mittwoch, 2. April

Königsberger Klopse
mit Kapernsoße und Salzkartoffeln

Donnerstag, 3. April

Schweinegeschnetzeltes
„Zürcher Art“ mit Kartoffelrösti

Freitag, 4. April

Schollenfilets auf Café de Paris-Pilzrahm
mit Basmatireis

Mittwoch, 9. April

Gemüse-Frikadellen mit Sour Cream,
Salat und Süßkartoffel-Pommes

Donnerstag, 10. April

Kohlroulade mit Kümmelsoße
und Salzkartoffeln

Freitag, 11. April

Seelachs mit Senfsoße
auf Blattspinat und Kartoffelstampf

Mittwoch, 16. April

Schweine-Krustenbraten mit
Blumenkohl und Salzkartoffeln

Donnerstag, 17. April

Rinder-Hacksteak mit Pfeffersoße
und Süßkartoffel-Pommes frites

Freitag, 18. April

Feiertag

Mittwoch, 23. April

Spargelragout mit Mettklößchen
und Salzkartoffeln

Donnerstag, 24. April

Rindersteak „Strindberg“ gratiniert
mit Senf-Zwiebeln dazu Herzoginkartoffeln

Freitag, 25. April

Zanderfilet auf Ratatouille
und Rosmarinkartoffeln

Mittwoch, 30. April

Rinderbraten mit Rotkohl und Kroketten

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

Mittagsgerichte im Mai

Donnerstag, 1. Mai

Feiertag

Freitag, 2. Mai

Scholle „Finkenwerder Art“
mit Salzkartoffeln

Mittwoch, 7. Mai

Nackensteak „Böhmer Art“
mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

Donnerstag, 8. Mai

Spargel „Milano“ mit Tomaten-Hollandaise
und Mozzarella gratiniert

Freitag, 9. Mai

Scholle „Müllerin“ mit Salzkartoffeln

Mittwoch, 14. Mai

Putengeschnetzeltes in Currysoße mit Reis

Donnerstag, 15. Mai

Schweinefilet mit Leipziger Allerlei,
Bearnaise und Kartoffeln

Freitag, 16. Mai

Schollenfilets „Bombay“ gebacken
auf Currysoße mit Basmatireis

Mittwoch, 21. Mai

Bandnudeln mit Spargelspitzen,
Honigtomaten, Rucola, Basilikum

Donnerstag, 22. Mai

Roastbeef mit Remouladensoße
und Bratkartoffeln

Freitag, 23. Mai

Überbackenes Seelachsfilet
mit Kräuterkruste und Tomatensoße

Mittwoch, 28. Mai

Kartoffelpuffer „satt“
mit Apfelmus

Donnerstag, 29. Mai

Feiertag

Freitag, 30. Mai

Schollenfilets „Finkenwerder Art“
mit Speckwürfeln und Bratkartoffeln

Jedes
Gericht
bei uns für
12,50 Euro

Mittagsgerichte im Juni

Mittwoch, 4. Juni

Schweinekotelett mit feinem Gemüse und
Herzoginkartoffeln

Donnerstag, 5. Juni

Rheinischer Sauerbraten
mit Rosinen, Rotkohl und Klößen

Freitag, 6. Juni

Matjesfilet mit Äpfeln und Zwiebeln
in Sahnsoße und Pellkartoffeln

Mittwoch, 11. Juni

Schweine-Krustenbraten
mit Sauerkraut und Semmelknödeln

Donnerstag, 12. Juni

Kohlrabirahmgemüse mit Frikadelle
und Salzkartoffeln

Freitag, 13. Juni

Rösti mit Graved Lachs
und Senf-Dillsoße

Mittwoch, 18. Juni

Hähnchenbrust mit Bacon
auf Caesar's Salat

Donnerstag, 19. Juni

Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße
Bouillongemüse und Salzkartoffeln

Freitag, 20. Juni

„Hamburger Pfannfisch“
Fischfilets auf Bratkartoffeln mit Senfsoße

Mittwoch, 21. Juni

Hausgemachtes Sauerfleisch
mit Remouladensoße

Donnerstag, 22. Juni

Schweinrücken mit Backpflaumen,
Mummesoße, Rotkohl und Klößen

Freitag, 23. Juni

Seelachsfilet mit Kräutermantel
auf Senfsoße mit Salzkartoffeln

Mittwoch, 25. Juni

Hähnchenbrust auf Tomatensoße
und Kartoffelgnocchis

Donnerstag, 26. Juni

Paprikagulasch mit Bandnudeln

Freitag, 27. Juni

Lachsfilet mit Ratatouille
und Rosmarinkartoffeln