

VORSPEISEN

Gratin vom Schafskäse
mit Strauchtomate, Kräutern, Knoblauch
und Olivenöl

d

7,90 Euro

Hierzu empfehlen wir:

Handschrift Riesling trocken

0,1l | 2,50 €

Carpaccio vom Eifelrinderfilet
mit gehackter Rauke, Parmesankäse
und Olivenöl

3

10,90 Euro

Hierzu empfehlen wir:

Handschrift Spätburgunder „J“ trocken

0,1l | 2,60 €

Kraftbrühe vom Eifelrind
Grießnocken und Gemüsewürfeln

d,e,i

5,50 Euro

Hierzu empfehlen wir:

Handschrift Weißburgunder trocken

0,1l | 2,50 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Max & Moritz
Frittierte Hähnchen-Nuggets (6 Stück)
mit Pommes frites und Ketchup/Mayonnaise

a,e,l,k

5,50 Euro

Hänschen Klein
Kleines Schweineschnitzel
mit Pommes frites und Ketchup/Mayonnaise

a,i,k

5,50 Euro

alle Preise inkl. Service und Mehrwertsteuer



HAUPTGERICHTE

Rheinischer Sauerbraten in Rosinen-Mandel-Sauce,
hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

1,3,e,g,k,l

15,90 Euro

Hierzu empfehlen wir:

Kultwein No.2 Spätburgunder feinherb 0,1l | 3,40 € 0,2l | 6,60 €

Wiener Schnitzel (original vom Kalb),
Pommes frites und frischen Saisonblattsalaten

1,2,a,g,i,k,l

19,90 Euro

Hierzu empfehlen wir:

Kultwein „Mash*“ Weißburgunder trocken 0,1l | 3,80 € 0,2l | 7,50 €
*20 Tage Maischgärung & 9 Monate Barrique

Rumpsteak (Argentinien) mit Zwiebel-Senfkruste,
an Rosmarinsauce, Grilltomate, Röstkartoffeln
und frischen Blattsalaten der Saison

1,2,3,e,g,i,k,l

ca. 200g / 22,90 Euro

ca. 300g / 29,90 Euro

Hierzu empfehlen wir:

KULTWEIN No.1 Spätburgunder trocken 0,1l | 3,40 € 0,2l | 6,60 €

Schweinelendchen vom Grill
auf Tomatenbutter, Fettuccine in Pestosahne
und frischen Saisonblattsalaten

1,2,a,d,g,i,k,l

16,90 Euro

Hierzu empfehlen wir:

„Mission Steillage“ Blanc de Noir trocken 0,1l | 2,70 € 0,2l | 5,40 €



**Paniertes Schweineschnitzel an Champignons à la crème
Pommes frites und frischen Blattsalaten der Saison**

1,2,a,d,e,g,i,k,l

13,90 Euro

Hierzu empfehlen wir:

Handschrift Blanc de Noir trocken

0,1l | 2,50 € 0,2l | 4,90 €

Grillteller CULINARIUM

je 1 kleines Steak (à ca. 100g) von Rind, Schwein und Pute,
dazu Sauce Béarnaise, Röstkartoffeln
und frische Saisonblattsalate

1,2,3,a,d,g,l

20,90 Euro

Hierzu empfehlen wir:

Handschrift Frühburgunder trocken

0,1l | 2,50 € 0,2l | 4,90 €

Salatteller mit Putenbrust

Frische Blattsalate der Saison an Tomaten-Balsamico-Dressing
gebratener Putenbrust, Champignons und Lauchstreifen

1,2,d,g,l

12,90 Euro

Hierzu empfehlen wir:

Handschrift Weißburgunder halbtrocken

0,1l | 2,50 € 0,2l | 4,90 €

Gnocchi mit Blattspinat und Fetakäse

in Sahnesauce
frische Blattsalate der Saison

1,2,d,g,l

13,90 Euro

Hierzu empfehlen wir:

Handschrift Riesling trocken

0,1l | 2,50 € 0,2l | 4,90 €



*Liebe Gäste,
wir begrüßen Sie recht herzlich im
DAGERNOVA RESTAURANT & WEINSTUBE
und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns.*

*Unsere Küche bietet Ihnen stets frisch zubereitete Speisen. Aus diesem Grunde kann es bei einer hohen Besucherzahl unseres Restaurants zu etwas längeren Wartezeiten kommen.
Wir bedanken uns an dieser Stelle für Ihr Verständnis!*

Auf unserer Speisekarte finden Sie unter den jeweiligen Speisen alle nötigen Informationen bezüglich der auszuweisenden Allergene, sowie Inhaltsstoffe. Die Aufschlüsselung finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte. Bei der Zubereitung unserer Gerichte verzichten wir bewusst auf Geschmacksverstärker, Farbstoffe oder künstliche Aromen.

*Da wir in unserer Küche täglich die unterschiedlichsten Gerichte zubereiten, kann es trotz größtmöglicher Sorgfalt zu Kreuzkontaminationen kommen. So können wir Spuren von Gluten, Schalenfrüchten und Ei generell nicht ausschließen.
Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir für individuelle Allergien keine Gewährleistung übernehmen können.*

***Wir wünschen Ihnen Guten Appetit
und einen schönen Aufenthalt im Ahrtal!***

IHR TEAM VOM CULINARIUM



HERZHAFT & RUSTIKAL

*Werktags ab 12⁰⁰ Uhr gültig
Sonn- und Feiertags ab 14⁰⁰ Uhr gültig*

Flammkuchen mit Crème-fraîche, rohem Schinken & Zwiebeln

1,2,3,d,g,i,l

9,50 Euro

Flammkuchen mit Crème-fraîche, Zwiebeln, Apfel & Fetakäse,

1,2,d,g,i,l

9,50 Euro

Dagernova-Burger **STYLE**

belegt mit 100% Rindfleisch vom Grill, Zwiebeln, Tomate, Käse,
Salat, haus eigener Würzsauce und Pommes frites

1,a,d,e,f,g,i,l

14,90 Euro

Roastbeef vom Eifelrind (kalt) mariniert mit frischem Rosmarin
rosa gebraten,
dazu Kräuter-Remoulade und Röstkartoffeln

1,2,3,4,a,g,l

16,90 Euro

Hierzu empfehlen wir:

Handschrift Spätburgunder trocken

0,1l | 2,50 € 0,2l | 4,90 €

Winzerteller

mit gekochtem & rohem Schinken, Goudakäse,
Essiggemüse, Butter und frischem Brot

1,2,3,4,d,e,g,i,l

11,00 Euro

Unsere Empfehlung hierzu:

Handschrift Blanc de Noir trocken

0,1l | 2,50 € 0,2l | 4,90 €

alle Preise inkl. Service und Mehrwertsteuer



DESSERTS

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit halbflüssigem Kern
an Cassissorbet und Kumquat-Kompott

- wird frisch für Sie gebacken Zubereitungszeit ca. 20 Minuten -

a,d,i,k

7,90 Euro

Ofenfrischer Apfelstrudel nach Wiener Art
an Vanilleeis und Sahne

a,d,g,i,k

6,00 Euro

Fürst Pückler Eis
Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis
mit frischen Früchten und Sahne

a,d,k

6,00 Euro

Bei der Verwendung unserer Eissorten kommen nur Markenprodukte zum Einsatz

