

VORSPEISEN

Ahrtal Tapas
5 verschiedene kleine Köstlichkeiten
von Fisch, Fleisch, Käse und Gemüse
an Salatbouquet
1,2,3,4,a,b,c,d,e,f,g,h,i,k,l,m,n
9,90 Euro



Hierzu empfehlen wir:

Handschrift Weißburgunder trocken

0,1l | 2,50 €

Carpaccio von der Rinderlende
an Salat von bunten Linsen
1,2,g,l

10,90 Euro



Hierzu empfehlen wir:

Kultwein No: 1 Spätburgunder trocken

0,1l | 3,40 €

SUPPEN

Kraftbrühe vom Eifelrind
mit bunter Einlage
a,d,e,i,k

5,50 Euro



Hierzu empfehlen wir:

Handschrift Riesling trocken

0,1l | 2,50 €

Kartoffel-Sauerkraut-Suppe
mit Croûtons
d,e,g,i,k

5,50 Euro



Hierzu empfehlen wir:

Handschrift Blanc de Noir trocken

0,1l | 2,50 €

HAUPTGERICHTE

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

1,3,e,g,k,l

15,90 Euro

Hierzu empfehlen wir:

Kultwein Dagernova No.2 feinherb

0,1l | 3,40 € 0,2l | 6,60 €

Eifelspieß vom Schweinefilet
auf Paprika-Zwiebel-Ragoût mit hausgemachten Butterspätzle
und frischen Saisonblattsalaten

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

16,50 Euro

Hierzu empfehlen wir:

Handschrift Blanc de Noir trocken

0,1l | 2,50 € 0,2l | 4,90 €

Steak vom Eifelrind (ca. 200g)
an Schalotten-Portwein-Jus mit Kartoffelgratin
und frischen Blattsalaten der Saison

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

22,50 Euro

Hierzu empfehlen wir:

KULTWEIN No.1 Spätburgunder trocken

0,1l | 3,40 € 0,2l | 6,60 €

Hausgemachte Semmelknödel mit Champignons à la crème,
dazu frische Blattsalate der Saison

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

12,90 Euro

Hierzu empfehlen wir:

Handschrift Riesling trocken

0,1l | 2,50 € 0,2l | 4,90 €




Wiener Schnitzel (original vom Kalb) mit frischer Zitrone,
Wild-Preiselbeeren,
und lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat

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

17,90 Euro

Hierzu empfehlen wir:

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

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

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

13,90 Euro

Hierzu empfehlen wir:

 Handschrift Riesling trocken 0,1l | 2,50 € 0,2l | 4,90 €

Grillteller **CULINARIUM**

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

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

18,90 Euro

Hierzu empfehlen wir:

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

Hausgemachte schwäbische Käsespätzle
mit Schmorzwiebeln und frischen Saisonblattsalaten

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

11,90 Euro

Hierzu empfehlen wir:

 Handschrift Weißburgunder trocken 0,1l | 2,50 € 0,2l | 4,90 €



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Max & Moritz
Frittierte Hähnchen-Nuggets (6 Stück)
mit Pommes frites und Ketchup/Mayonnaise
5,50 Euro



Hänschen Klein
Kleines Schweineschnitzel
mit Pommes frites und Ketchup/Mayonnaise
5,50 Euro



Hierzu empfehlen wir:
Traubensaft rot oder weiß

0,2l / 2,50 €

GROSSE SALATTELLER

Salatteller mit Schweinefilet
Frische Saisonblattsalate an Estragon-Senf-Dressing
mit gegrillten Medaillons vom Schwein

1,2g,l

14,90 Euro

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

1,2g,l

12,90 Euro



Hierzu empfehlen wir:
Handschrift Riesling trocken

0,1l | 2,50 € 0,2l | 4,90 €

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 & Ziegenkäse,

1,2,d,g,i,l

9,50 Euro

Hierzu empfehlen wir:

Dagernova Blanc de Noir feinherb

0,1l | 2,10 € 0,2l | 4,00 €

Dagernova-Burger **STYLE**

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

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

12,90 Euro

Hierzu empfehlen wir:

Handschrift Spätburgunder trocken

0,1l | 2,50 € 0,2l | 4,90 €

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

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

14,90 Euro

Hierzu empfehlen wir:

Handschrift Spätburgunder trocken

0,1l | 2,50 € 0,2l | 4,90 €

Winzer-Vesper
von Blutwurst, Leberwurst, Schwartenmagen und Schweinemett
mit Brotkorb und Senf

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

10,90 Euro

Hierzu empfehlen wir:

Handschrift Spätburgunder trocken

0,1l | 2,50 € 0,2l | 4,90 €



DESSERTS

Duett

Parfait von Orangen und Zartbitter-Mousse
an Fruchtmark

a,d,g,k

7,50 Euro

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit halbflüssigem Kern
an Cassissorbet und Kumquat-Kompott

a,d,g,i,k

7,90 Euro

Hierzu empfehlen wir:

Handschrift Spätburgunder lieblich

5cl | 1,30 € 10cl | 2,50€

Ofenfrischer Apfelstrudel nach Wiener Art
an Vanilleeis und Sahne

a,d,i,k

6,00 Euro

Crêpe mit Banane und Karamel
an Schokoladeneis

a,d,g,i,k

6,90 Euro

Hierzu empfehlen wir:

Edition Dagernova Riesling edelsüß

5cl | 1,90 € 10cl | 3,60 €

Liebe Gäste,

wir bereiten tagtäglich mehrere verschiedene Gerichte zu. Deswegen sind, trotz größter Sorgfalt, Spuren von Mehl (Gluten), Milchprodukten (Laktose) und Ei generell nicht auszuschließen.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir für sonstigen Allergien keine verbindlichen Aussagen geben können!

