

HOTEL
RESTAURANT



SPEISEN UND GETRÄNKE

Aperitif

Pernod	2 cl	3,00
Campari	5 cl	3,00
Martini Rosso	5 cl	3,50
Martini Bianco	5 cl	3,50
Sherry halbtrocken	5 cl	3,50
<i>"Spritz" ... der venezianische Aperitif</i> Aperol mit Prosecco, Mineralwasser, Eis und Orangenscheibe	Glas	4,00

Schäumendes & Perlendes

<i>"Valse"</i> Prosecco Spumante von Contarini	Glas 0,10 l	2,50
<i>"Weiss" oder "Rosé" EXTRA DRY</i>	Flasche 0,75 l	14,00

RIESLING Sekt Pfalz BRUT Confluentia Winzersekt	Glas 0,10 l	3,00
<i>Ausgesuchte Pfälzer Rieslingtrauben sind mit ihrer fruchtbetonten Frische und ihrer angenehmen Säure die Basis für diesen hochwertigen nach der traditionellen Flaschengärung erzeugten Sekt.</i>	Flasche 0,75 l	18,00

PINOT BLANC (Weissburgunder) Sekt Pfalz BRUT Confluentia Winzersekt		
<i>Erzeugt aus Trauben die auf den kalkhaltigen Böden von Frankweiler gewachsen sind, ein Untergrund der für den Weissburgunder ideal ist. Die Fruchtfülle und feine Mineralik zeichnen diesen hochwertigen Sekt der nach der klassischen Flaschengärmethode erzeugt wurde aus.</i>	Flasche 0,75 l	19,50

Champagne GONET Grande Reserve BRUT

Philippe Gonet & Fils, Le Mesnil sur Oger - Champagne	Flasche 0,75 l	39,00
<i>Erzeugt auf dem Familiengut der Gonets in Le Mesnil an der berühmten Côte de Blancs besticht das Cuvée durch feine Fruchtigkeit und dezente Hefenoten. Die Flaschenreife von über 24 Monaten verleihen ihm zusätzliche Komplexität.</i>		

Champagne JANISSON Grand Cru BRUT

Janisson & Fils, Verzenay - Champagne	Flasche 0,75 l	54,00
<i>Perfektes Genuss-Preis-Verhältnis aus den Grand Cru Weinbergen der Familie Janisson. Cremigkeit, Dichte und Komplexität Perfekte Balance zwischen Frucht, Struktur und Säure. Grosse Qualität !!!</i>		

HOTEL
RESTAURANT



SUPPEN

Tomatencremesuppe	<i>... mit hausgebackenem Pizzabrot</i>	3,60
Rinderkraftbrühe	<i>mit Markklößchen</i>	3,60



VORSPEISEN

Bruschetta	<i>geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Parmesan und Salatgarnitur</i>	3,60
<i>... mit hausgebackenem Pizzabrot:</i>		
Caprese	<i>Tomaten mit Büffel-Mozzarella, Basilikum</i>	7,50
Krabbencocktail	<i>mit Toast und Butter</i>	9,00
Carpaccio	<i>vom Rinderfilet</i>	9,00



SALATE

*Bitte wählen Sie für
Ihre Salate: Cocktail- oder Kräuterdressing*

Salat Mista	<i>Salat, Gurken, Tomaten und Zwiebeln</i>	6,50
Salat Italia	<i>Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Käse, Schinken und Oliven</i>	7,80
Salat Capriciosa	<i>Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Thunfisch, Eier und Mais</i>	8,80
Salat Nizza	<i>Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Thunfisch, Oliven, Sardellen und Artischocken</i>	9,00
Salat Chef	<i>Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Büffel-Mozzarella, Schinken, Ananas, Ei und Artischocken</i>	9,00
Putensalat	<i>Salat mit gebratenem Putenfleisch, Gurken, Tomaten, Knoblauch, Mais und Champignons</i>	9,50
Mexicosalat	<i>Salat mit gebratenen Roastbeefstreifen, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Mais, Chilli-Bohnen; pikant gewürzt</i>	9,50

HOTEL
RESTAURANT



HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit <i>Pommes frites und Salat</i>	12,00
Jägerschnitzel mit <i>Pommes frites und Salat</i>	12,50
Zigeunerschnitzel mit <i>Pommes frites und Salat</i>	12,50
Rahmschnitzel mit <i>hausgemachten Spätzle und Salat</i>	12,50
Bauernschnitzel mit <i>Dörrfleisch, Zwiebeln, Champignons, Bratkartoffeln und Salat</i>	13,50
Schweizersteak vom Grill - vom Rücken geschnitten - mit <i>Schinken und Käse überbacken, Pommes frites und Salat</i>	14,50
Schweinerückensteak vom Grill mit <i>hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Salat</i>	14,50



Damentoast - <i>Schweinefiletmedaillons vom Grill - auf Toast, mit Spargel, Sauce Hollandaise und Salatbeilage</i>	13,00
Schweinefiletmedaillons „Gärtnerin Art“ vom Grill mit <i>Rahmsoße, Kroketten und Gemüse</i>	16,50
Schwabenteller - <i>Schweinefiletmedaillons vom Grill - auf hausgemachten Spätzle, in Rahmsoße mit gebratenen Champignons und Salat</i>	16,50

*Wir verwenden ausschließlich
hausgemachte Soßen aus frischen Zutaten!*

HOTEL
RESTAURANT



H A U P T G E R I C H T E V O M R I N D

Rumpsteak vom Grill <i>mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Salat</i>	17,50
Rumpsteak „Mirabeau“ vom Grill <i>mit Sardellenfilets, Oliven, Pommes frites und Salat</i>	17,50
Rumpsteak nach „Küchenmeister Art“ vom Grill <i>mit hausgemachter Kräuterbutter, Zwiebeln, Champignons, Bratkartoffeln und Salat</i>	18,50
Herrentoast - <i>zwei Rinderfiletmedaillons vom Grill- auf Toast, mit Champignons und großer Salatbeilage</i>	14,50
Filetsteak vom Grill <i>in Pfeffersoße, mit frischen Champignons, Spätzle und Salat</i>	20,50
Filetsteak vom Grill <i>in Gorgonzolasoße, mit Kroketten und Gemüse</i>	20,50



F I S C H & G E F L Ü G E L G E R I C H T E

entnehmen Sie bitte unserer Tageskarte.

Gerne gehen wir auf die Wünsche unserer kleinen Gäste ein.

P A S T A ... mit hausgebackenem Pizzabrot

S P A G H E T T I

Napoli <i>Tomatensoße</i>	6,50
Bolognese <i>Bolognesesoße</i>	7,50
Carbonara <i>Schinken, Ei, Sahnesoße</i>	8,50

P E N N E R I G A T E

Gorgonzola <i>Schinken, Erbsen, Pilze, Gorgonzolakäse, Sahne</i>	9,50
Quattro Formaggi	9,50
Paesana <i>Erbsen, Schinken, Sahne, Pilze, Hackfleischsoße</i>	9,50

Ü B E R B A C K E N E N U D E L G E R I C H T E

alle mit Hackfleischsoße und Käse überbacken

Spaghetti <i>al forno</i>	7,50
Penne Rigate <i>al forno</i>	7,50
Combinazione	8,50
Lasagne	8,50



D E S S E R T S

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere und Zitrone

Gemischtes Eis <i>mit Sahne</i>	3,50
Vanilleeis <i>mit heißer Schokoladensauce und Sahne</i>	4,00

Weitere Desserts nach Tagesempfehlung.

ORIGINAL STEINOFEN-PIZZA

Alle Pizzen mit würziger Tomatensauce und Mozzarella

Margherita	6,50
Salami <i>Salami</i>	7,00
Prosciutto <i>Schinken</i>	7,00
Cipolla <i>Zwiebeln</i>	7,00
Funghi <i>Pilze</i>	7,00
Paprika <i>Paprika</i>	7,00
Caprese <i>frische Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum</i>	7,50
Napoli <i>Kapern, Oliven, Sardellen</i>	7,50
Hawaii <i>Ananas, Schinken</i>	8,00
Vegetaria <i>Pilze, Paprika, Zwiebeln, Oliven</i>	8,00
Quattro Stagioni <i>Paprika, Salami, Pilze, Schinken</i>	8,00
Primavera <i>Artischocken, Pilze, Schinken, Spargel</i>	8,00
Spinaci <i>Gorgonzola</i>	8,50
Quattro Formaggi <i>versch. Käse</i>	8,50
Tonno Cipolla <i>Thunfisch, Zwiebeln</i>	9,00
Vulcano <i>Pepperonisalami, Pepperoni, Zwiebeln (scharf)</i>	9,00
Frutti di Mare <i>Meeresfrüchte, Knoblauch</i>	9,00
Scampi <i>Krabben, Knoblauch, Rucola</i>	9,00
Scampi-Spinaci <i>Krabben, Spinat, Knoblauch</i>	9,50
Salmone <i>Lachs, Knoblauch</i>	9,50
Salmone-Spinaci <i>Lachs, Knoblauch, Spinat</i>	9,50
Calzone <i>„Überraschungspizza“</i>	9,90
Prosciutto di Serrano <i>Serranoschinken, Gorgonzola</i>	9,90
Carpaccio <i>Rindercarpaccio, Rucola und Parmesan</i>	9,90
Hirsch-Bratwurst <i>Hirsch-Bratwurst, Champignons und Preiselbeeren</i>	9,90

*Einzigartig in der Region:
Unser Steinofen!*

W E I S S W E I N

- 20 RIESLING** - Terrassenmosel -
Qualitätswein **trocken** oder **halbtrocken**
Sonderfüllung Rüdiger Kröber, Winingen - Terrassenmosel
- Ein anspruchvolles Cuvée aus den Terrassenlagen um Winingen vor den Toren von Koblenz. Reife Rieslingfrucht mit belebender, frischer Säure. Dieser Wein ist leicht und doch von einer Substanz wie man sie in den „sauren Krachern“ unserer Vorfahren vergeblich gesucht hat. Dieser moderne Typus der feinsten deutschen Rebsorte hat viel zu ihrer Renaissance beigetragen.*
- | | |
|----------------|-------|
| Glas 0,20 l | 3,90 |
| Flasche 0,75 l | 14,50 |

- 20 PINOT GRIGIO / GRAUBURGUNDER**
- Pfalz - Qualitätswein **trocken**
Sonderfüllung B. Lidy, Frankweiler - Pfalz
- Grauburgunder stellt nicht nur eine Alternative für Säureempfindliche dar. Er bietet auch dem eingefleischten Riesling Fan eine Abwechslung und eignet sich vorzüglich zu den verschiedensten Gerichten. Recht gehaltvoll ohne Schwere mit angenehmer, feinwürziger Frucht und einer dezenten Säure ist der gute „Trinkfluss“ garantiert.*
- | | |
|----------------|-------|
| Glas 0,20 l | 4,30 |
| Flasche 0,75 l | 16,00 |

- 20 BIANCO DI CUSTOZA D.O.** - SELEZIONE CONSORZIO
Giuseppe Campagnola, *Gardasee*
- Die Rebsorten Garganega und Trebbiano, Tocai und Riesling Italico liefern einen spritzigen, frischen Weisswein mit gutem Säuregerüst. Eine schöne Duftspur von weissen Blüten und Zitrus findet sich auch am Gaumen wieder. Ein beliebter Klassiker, nicht nur am Gardasee.*
- | | |
|----------------|-------|
| Glas 0,20 l | 4,30 |
| Flasche 0,75 l | 16,00 |

R O S É W E I N

- 200 SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST** - Pfalz - Qualitätswein
feinherb Cuvée aus Frankweiler Lagen
Weingut Bertram Lidy, Frankweiler / Südpfalz
- Die weißgekelterte Variante des Blauen Spätburgunders ist der beliebteste deutsche Rosé. Ausgeprägte Fruchtigkeit mit einer Spur Restsüße, eine leicht würzige Note und der weiche, schmelzige Charakter machen diesen Charmeur zu einem idealen Solisten: drinnen und auf der Terrasse. Schlicht ausgedrückt: süffig - lecker!*
- | | |
|----------------|-------|
| Glas 0,20 l | 4,30 |
| Flasche 0,75 l | 16,00 |

R O T W E I N

- 20 Landwein** Italien - trocken
Herzhafter Landwein aus der Montepulciano Traube
Glas 0,20 l 3,50
- 20 LAMBRUSCO** dell` Emilia IGT - *amabile*
Viel Frucht, feine Kohlensäure aus natürlicher Gärung
Glas 0,20 l 3,60
Flasche 0,75 l 13,50
- 20 DORNFELDER** - Pfälzer Qualitätswein halbtrocken
 Weingut Bertram Lidy, Frankweiler / Südpfalz
Glas 0,20 l 3,60
Flasche 0,75 l 13,50
- 200 *Ahr* SPÄTBURGUNDER** Qualitätswein trocken
 Weinmanufaktur Walporzheim - Ahr
Klassischer Spätburgunder von der Ahr: vollmundig, samtig, mit einem feinen, an Brombeeren und Bittermandeln erinnernden Aroma.
Glas 0,20 l 4,50
Flasche 0,75 l 16,90
- 200 MERLOT** - Vin de Pays d` Oc
 Domaine de Valensac, Florensac - Languedoc
Neben dem Cabernet Sauvignon ist Merlot ie zweite der hochwertigen Bordeaux Rebsorten. Heute findet man sie in vielen Anbaugebieten der Welt. Dunkel in der Farbe mit angenehm weichen Gerbstoffen und dezenten Aromen von Pflaume und Schokolade ist dieser Wein ein charaktervoller Vertreter seiner Art.
Glas 0,20 l 4,00
Flasche 0,75 l 15,00
- 200 NERO D` AVOLA** - Sicilia IGT "*Cataldo*"
 Casa Vinicola Campagnola - Sizilien
Heute mehr denn je ist diese Rebsorte das Rückrat und die Zukunft des sizilianischen Weinbaus. Der Nero d` Avola ist ein eleganter und heiterer Wein. Tiefe, dunkelrote Farbe, in der Nase Würznoten (Wacholder) und reife Zwetschgen, die man auch am Gaumen finden. Ein charaktervoller Wein mit weichen Tanninen und ausgewogener Struktur.
Glas 0,20 l 4,30
Flasche 0,75 l 16,00
- 200 PRIMITIVO** di Manduria DOC - „KOINE“
 Carlo Botter & Owen Bird, Manduria - Apulien
Die Primitivo Rebe stammt wahrscheinlich aus Kroatien/Dalmatien und erhielt ihren Namen im 17. Jahrhundert von Benediktiner-Mönchen auf Grund ihrer frühen Reife, sie besitzt gewisse verwandtschaftlichen Beziehungen mit dem kalifornischen Zinfandel. Sie erbringt einen tiefdunklen, würzigen und alkoholreichen Wein mit ausgeprägtem schwarzen Beerencharakter und weichen Gerbstoffen..
Glas 0,20 l 5,20
Flasche 0,75 l 19,50

HOTEL
RESTAURANT



FLASCHENROTWEINE

200 MONTEPULCIANO d`Abruzzo Riserva DOC

„Tor del Colle“, Casa Vinicola Carolo Botter

Am südlichen Ende des Montepulcianogebietes befindet sich die Weingärten für die Trauben dieser Riserva. Die Reifezeit im großen Holzfäß und auf der Flasche haben diesem Wein seine Ausgewogenheit und charaktervolle Struktur verliehen, die wunderbare Frucht und weiche Gerbstoffe vereint.

Flasche 0,75 l 18,50

200 SANGIOVESE - Chianti Colli Senesi DOCG

Tenute Niccolai (Palagetto), San Gimignano- Toskana

Die Familie Niccolai produziert wunderbare Weine im Stillen ohne jeglichen Marketingrummel dafür mit großer Zuverlässigkeit. Dieser Wein besticht mit einer ausgeprägt, reifen Schwarzkirschrucht, einem feinen Veilchenaroma und angenehm weichen Gerbstoffen, sowie einer feinen, belebenden Säure. Ein Lehrbuch Chianti aus einer der ältesten Rebsorten Italien Sangiovese, dessen Namen vermutlich von „sanguis jovis“ dem Blut des Jupiters abstammt.

Flasche 0,75 l 22,00

200 CORVINA / RODINELLA / MOLINARA RIPASSO Valpolicella DOC Classico Superiore - Le Bine

Giuseppe Campagnola - Venetien

Ein Wein aus dem berühmten Amarone / Valpolicellagebiet in Venetien: Nach dem traditionellen Amarone-Verfahren erzeugt und anteilig im Barrique gereift. Schon in der Farbe überrascht er durch Konzentration. Der Duft ist geprägt von Aromen eingelegter und getrockneter Früchte. Ein Wein mit Tiefe und Komplexität der unheimlich Spaß macht, sozusagen der „Amarone für den Alltag“.

Flasche 0,75 l 24,00

200 BARBERA - d`Asti Superiore DOC „RoccaNera“

Cascina Radice, Piemont

Von einer samtigen, immens dichten und aromatisch-dunklen Frucht geprägt. Im Duft eine Fülle von Fruchtaromen von reifen, roten und dunklen Beeren wie Brom- und Heidelbeeren. Am Gaumen viel Stoff, das richtige Maß an Intensität, ohne schwerfällig oder sattmachend zu wirken. Sehr harmonisch, perfekter 18-monatiger Barriqueinsatz, der dem Wein seine feste Struktur gibt.

Flasche 0,75 l 28,00

200 SANGIOVESE - Rosso di Montalcino DOC

Podere Bellarina (Palagetto), Montalcino - Toskana

Kühler, reintöniger Duft nach reifen Kirschen, roten und schwarzen Beeren, Mineralien und welken Blüten. Klar und recht saftig im Mund, lebendige Frucht mit guter Säure und feinen Tanninen, zarte Holzaromatik, florale Nuancen, gute Nachhaltigkeit, fruchtiger Abgang.

Flasche 0,75 l 28,00

HOTEL
RESTAURANT



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l	0,3 l
Coca-Cola	1,80	2,20
Fanta	1,80	2,20
Sprite	1,80	2,20
Gerolsteiner Sprudel mit Kohlensäure	0,25 l 1,80	0,7 l 4,80
Gerolsteiner Naturell ohne Kohlensäure	0,25 l 1,80	
Malzbier	1,80	2,20
Apfelsaftschorle	1,80	2,20
Apfelsaft 100% ohne Zuckerzusatz	2,20	2,50
Orangensaft 100%	2,20	2,50
Schweppes Bitter Lemon	2,20	
Bitburger alkoholfrei		0,33 l 2,30



B I E R E

	0,2 l	0,3 l
Bitburger Pils	1,80	2,20
Gaffel Kölsch	1,80	2,20
Köstritzer		0,33 l 3,20
Erdinger Hefeweizen hell	0,3 l 2,30	0,5 l 3,20
Erdinger Hefeweizen dunkel		Flasche 0,5 l 3,20
Erdinger Kristallweizen		Flasche 0,5 l 3,20
Erdinger Weizen alkoholfrei		Flasche 0,5 l 3,20

HOTEL
RESTAURANT



W A R M E G E T R Ä N K E

Tasse Kaffee	2,00
Cappuccino	2,50
Milchkaffee	2,80
Latte Macchiato	2,80
Espresso	1,80
Espresso Macchiato	1,90
Tasse Tee <i>schwarz, Pfefferminze, Kamille, Grüner Tee mit Vanille</i>	2,00



S P I R I T U O S E N / *Bitter & Co.*

Sljivovic - Hausmarke	2 cl	2,00
Ouzo	2 cl	2,00
Jägermeister	2 cl	2,50
Fernet Branca	2 cl	3,00
Ramazotti	2 cl	3,00
Averna	2 cl	3,00
Sambuca	2 cl	3,00
Baileys	2 cl	3,00
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,50
Jack Daniels - Tennessee Whiskey	2 cl	3,50
Grappa - Hausmarke	2 cl	3,50

Fruchtiges etc. Eigenobst Brände von Bertram Lidy, Frankweiler

Williams Christ Birne	2 cl	3,50
Himbeere	2 cl	3,50
Kirsche	2 cl	3,50
Quitte	2 cl	3,50

Brände & Liköre von Hubertus Vallendar, Kail & Joannet, Nuits St. Georges

Haselnuss Geist - ein Top Produkt nicht nur für Nutella Liebhaber	2 cl	3,80
Roter Weinbergpfirsich Likör	2 cl	3,80
Crème de Cassis de Bourgogne Likör	2 cl	3,80

Ein "schwarzes Johannisbeer Gedicht" vom burgundischen Meister Joannet

HOTEL
RESTAURANT



Spirituosen / Hefe & Trester

Hubertus Vallendar - Bertram Lidy

Spätburgunder Hefebrand (Hubertus Vallendar)	2 cl	3,50
Gewürztraminer Tresterbrand (Bertram Lidy)	2 cl	3,50

Eifel Destillate - das Original - Spirituosen Affineur

Eifel Trester (aus besten Spätburgunder Trebern gebrannt und im Eichenholzfass gereift)	2 cl	3,80
---------------------------------------------------------------------------------------------------	------	------

Eifel Brandy (fruchtbetonter, feiner Weinbrand im 270L Cognac Fass gereift)	2 cl	3,80
---------------------------------------------------------------------------------------	------	------

Eifel Whisky - Geduld, Geduld leider bis 2014 daher als kleine Vorschau:

Pure MALT - reiner Gerstenmalz Brand	2 cl	4,00
---------------------------------------------	------	------

Ein „Blended Malt“ Brand, der aus „tea-spooned“ Glenmorangie Malt Whisky (2006) und der Vorstufe zum „Eifel Whisky“ (2011), der erst nach 3-jähriger Fassreife als solcher bezeichnet werden darf besteht. „Schottland trifft die Eifel“. Beide Brände erhielten ihr „Finish“ im original Whisky Fass und wurden unfiltriert und ohne Farbkorrektur abgefüllt.

Pure RUM - 12 Jahre im Eichenholzfass gereifter Rum PANAMA Rum aus der DON JOSÉ Destillerie, unfiltriert und ohne Farbkorrektur abgefüllt in Fassstärke mit 56% Vol. Alkohol.	2 cl	4,00
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	------

Schottische Single Malt Whiskies

Einzelfass Abfüllungen der Eifel Destillate

Highland Park 10 Jahre alt Fass 800287 Alc. 59,5% vol. (klassischer „maritimer“ Malt von der nördlichsten Brennerei Schottlands auf den Orkney Inseln)	2 cl	4,00
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	------

Glenfarclas 8 Jahre alt Fass 046 Alc. 59,4% vol. (charakter- und gehaltvoll, durchaus angenehm „kernig“ - Schottland pur)	2 cl	4,00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	------

Glen Elgin 15 Jahre alt Fass 1145 Alc. 57,5% vol. (eleganter, fein blattierter Speyside Malt mit lang anhaltendem „Finale“)	2 cl	4,50
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	------

Arran 15 Jahre alt Sherry Fass 96/952 Alc. 54,0% vol. (feinfruchtiger, weicher Malt von Schottlands vielleicht schönster Insel)	2 cl	4,80
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	------

Alle Malts reichen wir mit Wasser und einer Pipette, so daß Sie sich die für Sie optimale Trinkstärke selbst „einstellen“ können.

HOTEL
RESTAURANT



Einen Grund zum
Schenken

**gibt es immer. Verschenken Sie doch
einmal einen Verzehrutschein!
Gerne machen wir Ihnen einen Vorschlag.**



*Wir bedanken uns
herzlich für Ihren Besuch!*

- Preise in Euro - inkl. der z.Zt. gültigen MwSt.-
Kartenzahlung: EC
Kreditkartenzahlung zzgl. 5%
