

Zur Rothenburg

... iss richtig lecker



Termine

Tägliche Mittagsgesichte für 13,50 Euro. Bitte reservieren!

10 x zahlen, 1 x kostenlos essen

Mittwoch, Donnerstag und Freitag von 11:30 bis 14:30 Uhr

Tagessuppe, Salat oder kleines Dessert. 5,50 Euro pro Person

Schnitzelmittwoch

Jeden Mittwoch ab 17:00 Uhr

Unsere leckeren Schweineschnitzel für 17,90 Euro

November 2025 – Januar 2026

Eisstockschießen auf unserer Winterterrasse

Buchen Sie unsere Bahnen und empfangen Sie

Ihre Gäste mit Glühwein oder Punsch.

Winterferien vom 29.12.26- 13.01.2027

Ente gut – alles gut! Jeden Sonntag ab 17:00 Uhr

Halbe Ente – Brust und Keule mit Rotkohl,

Kartoffelklößen und Preiselbeerbirne. 27,50 Euro

Ente to go - am 23.12. - Unsere Entenbox für 2 Personen

Entenbraten, Soße, Beilagen, Suppe, Dessert - zum abholen

Alles vorbereitet und lecker110,00 Euro

Limitierte Anzahl - Bestellungen bis 11.12.2026

Weihnachten

am Donnerstag, 25. und Freitag, 26. Dezember 2025

Weihnachtsmenü mit verschiedenen Hauptgängen zur Wahl.

45,50 – 56,50 Euro pro Person

Weihnachts-Kindermenü 19,50 Euro

Reservierungen in der Zeit von 11:00 bis 21:00 Uhr

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Freitag von 11:00 bis 15:00 und 17:00 bis 22:00 Uhr

Samstag und Sonntag 11:00 bis 22:00 Uhr. Montag und Dienstag geschlossen.

Restaurant Zur Rothenburg · Lichtenberger Straße 53 · 38120 Braunschweig · **Telefon: 0531 / 84 16 08**

E-Mail: info@zur-rothenburg.de · **Internet: zur-rothenburg.de** · Instagram: www.instagram.com/ZurRothenburg

Unsere Top-Weinempfehlung

Black Print - Markus Schneider - Pfalz · Deutschland · trocken

Rotweincuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Syrah und Blaufränkisch. Kraftvolle Cuvée mit Aromen von Kirschen, Cassis, Brombeeren und Schokolade. Ideal zu Rind, Wild und kräftigen Gerichten.

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 6,50 / 12,50 / 45,00

Boissy & Delaygue „Gondran“ Gigondas - Rhône · Frankreich · trocken

Cuvée aus Grenache, Syrah, Cinsault und Mourvèdre. Elegant und kraftvoll mit reifen Waldbeeren, dunklen Früchten, Kräutern und feiner Würze. Hervorragend zu Lamm, Wild und Schmorgerichten.

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 5,50 / 10,00 / 36,00



Zevenwacht Estate Syrah 2022 - Stellenbosch · Südafrika · trocken

Ein charaktvoller Syrah mit Aromen von Brombeeren und Himbeeren, begleitet von floralen Nuancen und feinem weißen Pfeffer. Würzig und saftig am Gaumen, mit geschmeidigen Tanninen und einem angenehm langen Nachhall. Ein hervorragender Begleiter zu Rind, Lamm, Wild und kräftigen Schmorgerichten.

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 7,00 / 13,50 / 49,00

Nardelli 1961 Primitivo 2022 - Apulien · Italien · trocken

Ein vollmundiger Primitivo mit intensiven Aromen reifer dunkler Beeren, Pflaumen und feiner Gewürze. Durch seine Reifung in französischem und amerikanischem Eichenholz präsentiert er sich weich, harmonisch und lang anhaltend. Passt besonders gut zu geschmortem und gebratenem Fleisch, Pasta sowie würzigem Käse.

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 6,50 / 12,50 / 42,00



Wintermenü

Steinpilzcremesuppe

mit Kräutercrêtons

Rote Bete Carpaccio

Kalbfleisch mit Thunfischsoße mit Kapern

Knusprige Entenkeule

mit Orangen-Rotweinsoße mit Preiselbeerbirne, Rotkohl und hausgemachte Kartoffelklöße

oder

Lachsfilet

auf Ratatouillegemüse, Pesto und Rosmarinkartoffeln

Warme Zimtpflaumen

mit Mövenpick Eiscreme Walnuss

3 oder 4 Gänge 43,00 / 52,00

Tapas Pfännchen

Scampi

5 gebratene Scampi in Knoblauch-Olivenöl mit mediterranen Oliven und frischem Rosmarin.....12,90

Rosmarin & Kartoffel

Knusprige Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch, mediterranen Oliven und bestem Olivenöl. 7,90

Burrata

auf geschmolzenen Kirschtomaten mit Knoblauch, Rosmarin, Pistazienkernen und feinem Honig. ... 10,90

Pfännchen-Trio, gemeinsam serviert. 24,50



Vorspeisen und Suppe

	Euro
Steinpilzcremesuppe mit Kräutercrôtons.....	9,50
A, G, P	
Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und Crôtons	7,50
A, D, G, P	
Zwiebelsuppe mit Crôtons und Käse überbacken	8,50
A, C, I, B	
Braunschweiger Hochzeitssuppe mit kräftiger Einlage	8,50
L, P	
"WILD & SUNNY"	
Wildkräutersalat mit Balsamicodressing, Kirschtomaten, Zwiebeln, Birnen, gebratenem Ziegenkäse und gerösteten Cashewkernen	17,50
2, S, A, G, I, P	
"CREAMY BURRATA"	
auf geschmolzenen Kirschtomaten, Rucola und Pesto	15,50
P	
"Gebackene Entenpraline" auf Wildkräutersalat mit Birnenspalten, Preiselbeeren und Balsamico	12,50
2, S, A, G, I, P	
„Vitello tonnato“	
Kalbfleisch mit Thunfischsoße auf Rucola mit Kapern	15,50
A, D, G, I, P	
Rote-Bete Carpaccio	
mit Fetakäse, Rucola und gerösteten Cashewkernen.....	16,00
S, G, H, P	
Rindercarpaccio – Rinderfilet hauchdünn geschnitten auf Rucola mit Balsamico, Olivenöl und Parmesan	16,00
A, D, G, P	
Rinderarpaccio mit gebratenen Scampi und gehobeltem Trüffel	21,50
S, G, D, P	
„Trüffel-Pommes frites“ mit Trüffel-Mayonaise und geriebenen Trüffel	8,50
2, G	
Baguettekörbchen mit Kräuterquark	4,00 ²
S, A, G, P	



Foto: fotof / cook inspire

Knusprige Pinsa

	Euro
„Elsässer Art“ mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	13,50
A, P	
„Der Laxe“ mit Graved-Lachs, Sauerrahm, Frühlingszwiebeln, Dill und Honig-Senf-Soße	16,50
A, P, D	
„Magherita-Deluxe“	
mit Tomate, Burrata und Basilikumpesto	14,50
A, P, S	
„Prosciutto“ mit Tomate, Mozzarella, Parmaschinken, Ruccola und Parmesan	15,50
A, P, S	
„Hot Honey GOAT“ mit Sauerrahm, Ziegenkäse, Birne Honig mit Chili und gerösteten Cashewkernen.....	16,50
A, P, S	
„Trüffel“ mit Sauerrahm, Parmesan und gehobelten Trüffel	19,50
A, P	
„Steak & Trüffel“ – mit rosa gegrilltem Rindfleisch, Sauerrahm, Parmesan und gehobelten Trüffel	28,50
A, P	



Winterliche Köstlichkeiten

Euro

Gänsekeule

mit Preiselbeerbirne, Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen 29,50

Geschmorte Kalbsbäckchen

mit Speckbohnen und und getrüffeltm Kartoffelstampf 34,50

„Kräuterlamm“ Lammrücken mit Thymian und Knoblauch,
dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin 32,50

Geschmorte Hirschkeule in Rotweinsoße

mit gebratenen Waldpilzen, Rotkohl, Krokettten und Preiselbeerbirne ... 30,50

Rinderfilet (100 g) auf Pilzragout mit grünen Bohnen,
Kirschtomaten, Rotwein-Zwiebelsoße und Bratkartoffeln 34,50

Rinderfilet „Rossini“ – Filet (200g) mit gebratener Gänseleber
und Trüffelsoße auf Karoffelstampf 52,50

Rinderroulade mit gebratenen Pilzen,
Rotkohl und Krokettten 29,50

S, A, G, I, P

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Speckbohnen,
Pfifferlingen und getrüffeltm Kartoffelstampf 34,50

S, A, G, I, P



Ente gut - alles gut!

Brust & Keule von der Ente

Auf Orangen-Rotweinsoße mit Preiselbeerbirne,
Rotkohl oder Speckrosenkohl, dazu hausgemachte
Kartoffelklöße oder Krokettten 29,50 Euro

S, A, G, I, P



Salate und Vegetarisches

„Rothenburg-Salat“ mit gebratenen Putenbrustmedaillons
und Speckstreifen auf bunten Blattsalaten 18,50

2 P

Rote Beete-Knödel

mit Ziegenkäse-Kern, Salat und Basilikum-Pesto..... 14,50

A C G I P

„Gärtnerin“-Pfanne mit frischem Marktgemüse,
Hollandaise und gebratenen Pilzen auf Bratkartoffel 17,50

C G P

Mediterranes Grillgemüse mit Zucchini, Auberginen,
Paprika, Pilzen und Zwiebeln mit Rosmarinkartoffeln 19,50

P



Gegrilltes

Rinderfilet vom argentinischen Weiderind (250 g)
mit Backkartoffeln und Sourcreme 35,50 ⁵
AC IJP

Pfeffer-Steak
Rumpsteak vom argentinischen Weiderind (250 g) mit Pfeffersoße,
mit Backkartoffeln und Sourcreme 36,50
AC IJP

Lammrücken
mit Rotweinjus, auf Ratatouille-Gemüse und Rosmarinkartoffeln 32,50
IP

Filetpfanne „Rothenburg“
Filetstücke von Rind, Schwein und Pute mit frischem Gemüse, gebratenen
Pilzen, Hollandaise und Bratkartoffeln 32,50
2 5 GIP

Drei Medaillons vom Schweinefilet mit Hollandaise,
gebratenen Champignons, Kräuterbutter und Kroketten 24,50
5 A GIP

Filetspieß
mit drei Schweinemedallions im Speckmantel mit Zwiebeln, scharfer
Paprika- und Pfeffer-Soße, dazu Pommes frites 26,50
2 3 4 5 A G IJP

Rothen-Burger
mit 200 g feinstem gegrilltem „Dry Aged“ Rindfleisch auf
„Brioche“-Burger-Brötchen mit Salat, Tomate, Gurke,
Käse, BBQ-Soße und knusprigen Zwiebeln und Pommes frites 19,50
5 A C GJP



Beilagen

Ketchup oder Mayonnaise	0,50	Blattspinat	4,50	Gebratene Waldpilze.....	6,50
Pfeffersoße.....	4,00	Tagesgemüse	4,50	Gebratene Pfifferlinge.....	9,50
Hollandaisesoße.....	4,00	Scampispiß.....	6,00	Ratatouille-Gemüse	6,00
Bearnaisesoße.....	4,50	Speckbohnen.....	4,50	Pommes frites.....	4,00
Rotwein-Zwiebelsoße.....	5,00	Geschmorte Zwiebeln	4,50	Trüffel-Pommes frites	8,50
Pilzrahmsoße.....	4,50	Krautsalat	4,00	Knoblauchbaguette	4,50
Grüner Pfeffer.....	3,50	Beilagensalat	5,50	Brotkörbchen mit Kräuterquark	4,00

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.



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

Schnitzel

Jeweils 200 g vom Schweinerücken

mit Beilage nach Wahl: Pommes frites, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Kroketten oder Bandnudeln.

Jeweils mit kleinem Gurken- und Krautsalat.

„Wiener Art“ mit Zitronenecke und Preiselbeeren € , G	18,00
„Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken A , C , G	19,50
„Holsteiner Art“ mit zwei Spiegeleiern und Gewürzgurke..... A , C , G	19,50
„Jäger Art“ mit Soße von frischen Waldpilzen A , C , G	20,50
„Madagaskar“ mit mit grünem Pfeffer in Rahmsoße A , C , G	19,50
„Paprika“ mit pikanter Tomaten-Paprikasoße A , C , G	19,50
„Gärtnerin Art“ mit Brokkoli, Blumenkohl, Hollandaise und Käse überbacken A , C , G	19,50
„Käse ³ “ mit Chili-Cheese & Gouda überbacken und Parmesan getoppt I , 2 , A , C , G	20,50
„Ranch-Style“ mit fruchtig-rauchiger Jack-Daniels-BBQ-Soße I , 2 , A , C , G	20,50
„Zwiebel“ mit gebratenen Zwiebelringen A , C , G , P	20,50
„Bombay“ mit fruchtig-scharfer Currysoße..... A , C , G , P	18,50
„Mailänder Art“ mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken A , C , G	22,00
„Schweizer Art“ mit gebratenen Champignons und Käse überbacken A , C , G , P	21,50
„Camembert“ überbacken mit Preiselbeeren und frittierte Petersilie..... A , C , G , P	21,50

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

Bunter Beilagensalat

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

A , C , E , F , G , H , I , j , L , M , 5 ,



Fluss und Meer

3 Matjesfilets

mit Zwiebelringen, Preiselbeer-Meerrettich
und Bratkartoffeln 16,50
5 A C D G I J P

Gegrilltes Lachsfilet

auf Ratatouillegemüse, Pesto und Rosmarinkartoffeln 27,50
B D P

Hamburger Pfannfisch

Lachs-, Kabeljau- und Seelachsfilet
auf Bratkartoffeln mit Senfsoße 27,50
5 A C D G I J P

Trio aus dem Meer

Wolfsbarsch, Lachs & Scampi mit Knoblauch
und Kräutern, Spinat und Rosmarinkartoffeln 29,50
B D I P

Große Fischgrillplatte für 2 Personen

Feine Fischfilets mit Scampispißßen auf Blattspinat,
Krustentiersoße und Butterkartoffeln 54,50
1 5 A B C D G I J P

Teigwaren

Bandnudeln mit frisch gehobeltem Parmesan

... mit Pesto , Burrata, Trüffel und Parmesan 19,50
5 A G I P

... Pesto, Rucola und Tomaten 14,50
A E G P

... mit Steinpilzen, Pfifferlingen,
Basilikum und gehobelten Trüffeln 19,50
5 A G I P

... und Scampi, pikant mit Chili, Tomate, Zwiebeln, Knoblauch 21,50
A B I P



Unsere Klassiker

Halbes Rothenburg-Hähnchen mit Pommes frites..... 16,50
5 I

Sauerfleisch

mit Remoulade und Bratkartoffeln 16,50
C J G P

Gebackener Camembert mit gebackener Petersilie und
Prelselbeeren, buntem Salat und Graubrot 14,50
A C G

Currywurst mit scharfem Ketchup und Pommes frites 10,50
2 4 6

Desserts

Warme Zimtpflaumen mit Mövenpick Eiscreme Walnuss..... 8,50

5 G

Pistazien Crème brûlée mit Himbeeren 8,50

5 C G 5 H

Kaiserschmarrn

mit Eiscreme Vanille klein / groß 8,50 / 14,00

ACG

Warmes Schokoladenkuchlein

mit flüssigem Kern, Beerensoße und Eiscreme Vanille 10,50

5 A G

Schokoladenmousse

mit Erdbeeren und Mövenpick Eiscreme Vanille 9,50

5 A C G

Gebackene Apfelbeignets

mit Vanillesoße und Schlagsahne 8,50

ACGO

Eiscreme Vanille

mit Marzadro Pistazien-Likör 7,50

5 G

Himbeersorbet mit Prosecco..... 7,50

Dessertvariation 10,50

5 A C G

Eine Kugel Mövenpick Eiscreme

Sorten: Crème Vanilla, Strawberry Cream,

Chocolate Chips, Maple Walnuts, Himbeer Sorbet..... 2,00

5 G

Portion Schlagsahne1,00

5



Foto: Carsten Goldapp

Starten Sie spritzig und fruchtig – Ihr Aperitif!

Sarti Spritz, Aperol Spritz, Negroni,
Homemade Lemonade, Crodino Spritz,
Limoncello Spritz, Lillet "Wildberry"



Impressum

**zur
Rothen
burg**
Restaurant | Festsaal
Seit 1905 | Familie Goldapp

Lichtenberger Straße 53 / 38120 Braunschweig

Telefon: 0531 / 84 16 08

info@zur-rothenburg.de

USt-Nr.:DE 216548947 / FA Braunschweig

www.zur-rothenburg.de



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

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

Weißweine

0,11 / 0,21 / 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. *Euro*

..... 4,50 / 8,00 / 29,00

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

..... 3,70 / 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.

..... 4,00 / 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.

..... 4,00 / 7,50 / 28,00

Ockenheimer St. Jakobsberg – Weingut Bungert Mauer, Rheinhessen. **Weißer Burgunder**, halbtrocken, fruchtig, frisch duftend nach grünem Apfel. Goldene Kammerpreismünze

..... 4,00 / 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.

..... 4,50 / 8,00 / 29,00

Binger Pfarrgarten – Bungert-Mauer, Rheinhessen **Scheurebe**, Spätlese, feinherb, milde, blumige und exotische Aromen

..... 3,70 / 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.

..... 4,00 / 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.

..... 4,70 / 8,50 / 30,00

Roséweine

0,11 / 0,21 / 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. *Euro*

..... 4,70 / 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.

..... 4,00 / 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.

..... 4,00 / 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.

..... 3,70 / 7,00 / 26,00



Rotweine

0,2l / 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.

..... 4,50 / 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 dezente Tanninen. Ein Wein für Kenner!

..... 4,70 / 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.

..... 3,70 / 7,00 / 26,00

Ockenheimer Kreuz –

Euro

Bungert-Mauer, Rheinhessen

Blauer Portugieser, halbtrocken

Leichter Rotwein mit fruchtigen Brombeer-Aromen.

..... 4,00 / 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. 4,50 / 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.

..... 5,00 / 9,00 / 31,00

WEINKARTE

Wir haben für Sie ein umfassendes Angebot an internationalen hochwertigen Weinen zusammengestellt. Lassen Sie sich inspirieren und beraten!

Alle Weine auch zum mitnehmen, zum günstigen Preis für daheim genießen.



Aperitifs

Euro

Aperol „Spritz“ ^{1) 10)}	
Aperol, Eis, Prosecco, Soda Orange	8,50
„Sarti Spriz“ 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

Euro

Homemade Lemonade n. Angebot	0,4 l 5,50
Lemon-Minz, Wassermelone-Minze, Himbeer-Lemon, Cassis-Lemon, Gurke-Minze	
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
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 VAHINGER	
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, 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

Euro

Wolters Premium Pilsener	0,30 l 3,60
.....	0,40 l 4,60
National Jürgens Brauerei	
Gala Hell und Frei vom Fass	0,30 l 4,40
Brunswiek Alt	0,33 l 4,40
Duckstein Original	0,30 l 4,20
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
Bayreuther Hell	0,33 l 4,00
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

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	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