

Der Gaumenfreund

Köstliches aus der Rothenburg



Termine

Tägliche Mittagsgerichte für 10,90 Euro. Bitte vorbestellen!

10 x zahlen, 1 x kostenlos essen

Mittwochs, donnerstags und freitags von 11:30 bis 14:30 Uhr
Tagessuppe, Salat oder kleines Dessert. **4,50 Euro pro Person**

Schnitzelmittwoch

Jeden Mittwoch ab 17:00 Uhr

Unsere leckeren Schweineschnitzel für **14,50 Euro pro Person**

Mein lieber Scholli, jeden Sonntag im Mai und Juni ab 17.00 Uhr
Scholle „Finkenwerder Art“ für **17,50 Euro pro Person**

Karfreitag am 7. April 2023

von 12.00 bis 15.00 Uhr

Exklusives Fischbuffet für **49,00 Euro pro Person**

Ostersonntag am 9. April 2023

ab 11.00 – 16.00 Uhr

Auswahl an Ostermenüs, auch schon mit frischem Spargel.
Von **34,50 bis 49,50 Euro**, Kindermenü **19,50 Euro**

Spargelbuffet „satt“ vom 19. April bis 24. Juni 2023

Jeden Mittwoch und Donnerstag von 18:00 bis 20:00 Uhr

Leckerer, frischer Spargel mit Beilagen,
Salat, Suppe und Dessert so viel Sie möchten
für **34,50 Euro pro Person**

Muttertag am Sonntag, 14. Mai 2023 ab 12.00 Uhr

Verwöhnen Sie Ihre Mutti mit unserem

leckeren Muttertags-Spargelbuffet.

Inklusive Prosecco-Aperitif für **44,50 Euro pro Person**.

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 mit Basmatireis 18,50

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

Schollenfilets „Orly“

im Backteig auf Tomatensoße mit Salzkartoffeln 18,50

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

Schollenfilets „Milano“

auf Ratatouillegemüse mit Rosmarinkartoffeln 18,50

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

Schollenfilets „Bombay“

im Backteig auf fruchtig-pikanter Currysoße
mit Basmatireis 18,50

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

Schollenfilets „Florentiner Art“

auf Blattspinat mit einer göttlichen
Sherry-Trüffelsoße und Basmatireis 20,50

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



Photo: Restaurant Zur Rothenburg



Photo: Restaurant Zur Rothenburg

Ganze Scholle

Euro

Scholle „Müllerin Art“

knusprig gebratene
Scholle 18,00

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

Scholle „Finkenwerder Art“

mit Speck und
Zwiebelwürfeln 19,50

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

Scholle „Büsumer Art“

mit Nordseekrabben 24,50

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

Jeweils im Ganzen gebraten
und mit zerlassener Butter und
Salzkartoffeln serviert.

Weinempfehlung

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

0,2 l 8,50 €
0,75 l 29,00 €



Photo: Restaurant Zur Rothenburg

Spargelzeit (ab Mitte April)

Frischer Spargel aus der Region

Euro

Spargelcremesuppe mit Spargelstücken und Sahnehaube 7,50
Spargelcremesuppe mit Bärlauch, Spargelstücken
 und Graved-Lachsstreifen..... 9,00

S, C, G

Braunschweiger Hochzeitssuppe
 mit Einlage von Spargel, Eierstich und Klößchen 7,50

S, G, C, I, P

Spargelsalat (halbes Pfund) in Vinaigrette mit frischen Kräutern 8,50
Spargelsalat (ein Pfund) in Vinaigrette mit frischen Kräuter 14,50

J, P

Spargelragout mit Mettklößchen und Salzkartoffeln 16,50

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

Bandnudeln mit gebratenem Spargel,
 Kirschtomaten, Rucola, Basilikum und Parmesan 18,50

S, G, P

Spargel „Mailänder Art“ mit Tomaten-Hollandaise und Mozzarella
 gratiniert dazu Rosmarinkartoffeln 23,50

S, A, H

Ein Pfund frischer Spargel 18,50



Ein halbes Pfund frischer Spargel 13,50

Jeweils mit Salzkartoffeln, lockerer Hollandaisesoße oder flüssiger Butter

Als zusätzliche Beilage:

Eine Portion Kräuterrührei 4,50

Drei Scheiben Kochschinken 5,00

Geräucherter Landschinken 6,50

Großes Schweinekotelett 250 g 12,50

Schnitzel vom Schweinerücken 100 g 8,50

Schnitzel vom Schweinerücken 200 g 12,00

Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale 200 g 16,50

Ein Medaillon vom Schweinefilet 60 g 7,50

Drei Medaillons vom Schweinefilet 180 g 15,50

Rumpsteak 250 g 18,50

Rinderfilet 100 g 13,50

Rinderfilet 200 g 21,50

Zwei gebratene Garnelenspieße 9,00

Gebratenes Wolfsbarsch- oder Lachsfilet 16,50

Gebratene Schollenfilets 14,50

Extra Butter- oder Hollandaisesoße 3,50

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

Foto: fotoblaude / BeTb-Artworks



Ab 4 Personen Spargel „satt“

Spargelcremesuppe

Frischer Spargel
 mit Schnitzel, Rührei oder
 Schinken, dazu Kartoffeln,
 Hollandaise und Butter

pro Person 37,50 Euro



Foto: Restaurant Zur Rohrbauag

Spargelbuffet

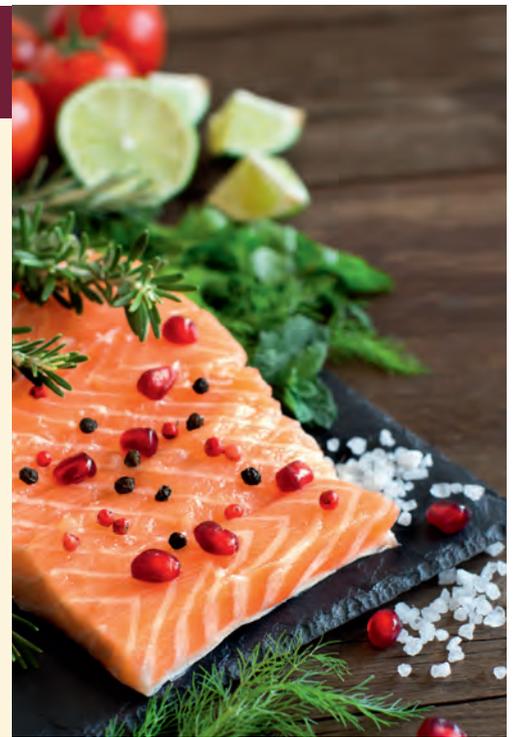
Foto: Restaurant Zur Rohrbauag

Jeden Mittwoch und Donnerstag von 18:00 bis 20:00 Uhr
34,50 Euro pro Person

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

Frischer Fisch und Meer

	<i>Euro</i>
3 Matjesfilets mit Zwiebelringen, Preiselbeer-Meerrettich und Bratkartoffeln	14,50
<small>S, A, C, D, G, I, J, P</small>	
Gegrilltes Lachsfilet auf Ratatouillegemüse, Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln	24,50
<small>B, D, P</small>	
Hamburger Pfannfisch Lachs-, Kabeljau- und Seelachsfilet auf Bratkartoffeln mit Senfsoße	24,50
<small>S, A, C, D, G, I, J, P</small>	
Lachs- oder Wolfsbarschfilet – auf der Haut gebraten mit Krustentiersoße, Blattspinat und Salzkartoffeln	24,50
<small>I, 5, A, B, C, D, G, I, J, P</small>	
Große Fischgrillplatte für 2 Personen feine Fischfilets mit Scampispiessen auf Blattspinat mit Krustentiersoße und Butterkartoffeln	49,50
<small>I, 5, A, B, C, D, G, I, J, P</small>	



Teigwaren und Vegetarisches

Bandnudeln mit frisch gehobeltem Parmesan ...	<i>Euro</i>
... Pesto, Rucola und Tomate	12,50
<small>A, E, G, P</small>	
... und Pilzen in Rahmsoße	12,50
<small>A, G, P</small>	
... und gebratenem Lachsfilet in Tomatensoße	22,50
<small>A, D, P</small>	
... in Tomatensoße mit gebratenen Putenbruststreifen.....	15,50
<small>A, G, P</small>	
... mit Steinpilzen, Pfifferlingen, Basilikum und Trüffelöl	16,50
<small>S, A, G, I, P</small>	
... und Scampi, pikant mit Chili, Tomate, Zwiebel, Knoblauch	17,50
<small>A, B, I, P</small>	
Ofen-Grillkartoffel mit Kräuterquark ...	
... und buntem Salat	10,50
<small>G, P</small>	
... mit Spinat und Hollandaisesoße überbacken	12,50
<small>C, G, P</small>	
... mit gebratenen Waldpilzen und Salat	14,50
<small>G, P</small>	
... mit hausgebeiztem Gravedlachs, Honig-Senfsoße und Salat	15,50
<small>D, G, P</small>	
„Gärtnerin“-Pfanne mit frischem Marktgemüse, Hollandaisesoße und gebratenen Pilzen auf Bratkartoffeln	15,50
<small>C, G, P</small>	
Mediterranes Grillgemüse Zucchini, Auberginen, Paprika, Pilze und Zwiebeln mit Rosmarinkartoffeln	16,50
Auf Wunsch mit Parmesan	
<small>P</small>	



Für Sie im Restaurant zur Rothenburg:

Free WiFi



Mega-Steaks

MEGA-Steaks für 2 bis 4 Personen – Nur auf Vorbestellung!
 Unsere beste Steakauswahl, jeweils gegrillt und auf den Punkt gegart.
 Am Tisch tranchiert!

		<i>Euro</i>
Tomahawk-Steak	1.200 g, (ca. 700 g Fleisch)	90,00
T-Bone	1.000 g, (ca. 600 g Fleisch)	85,00
Irishes Lammkarree	800 g, (ca. 600 g Fleisch)	70,00
Irishes Rinderroastbeef	1.000 g.....	90,00
Irishes Rinderfilet	1.000 g	120,00
Argentinisches Entrecôte	1.000 g	100,00



Vom Lavasteingrill

		<i>Euro</i>
Rumpsteak		
XL	250 g	28,50
XXL.....	400 g	37,50
XXXL <i>ca. 30 min.</i>	500 g	43,50
Filetsteak		
L	200 g	31,00
XL	300 g	38,50
XXL.....	2 x 200 g	45,50

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>
Pfeffersoße	3,50	Pilzrahmsoße.....	3,50
Hollandaisesoße	3,50	Grüner Pfeffer	2,50
Bearnaisesoße.....	3,50	Blattspinat.....	4,00
Rotwein-Zwiebelsoße	3,50	Tagesgemüse	4,00
		Scampispieß	4,50
		Speckbohnen.....	4,00
		Geschmorte Zwiebeln	4,00
		Krautsalat	3,00
		Frischer Beilagensalat.....	4,80
		Gebratene Waldpilze	5,50
		Gebratene Pfifferlinge	7,50
		Mediterranes Grillgemüse	7,50

Grillspezialitäten

	<i>Euro</i>
Rinderfilet „Madagaskar“ vom irischen Rind (200 g) mit grünem Pfeffer, Kräuterbutter und Knoblauchbaguette	35,50
<small>S, A, G, I, J, P</small>	
Filetspieß mit drei Schweinemedallions im Speckmantel mit Zwiebeln, scharfer Chili-Tomaten- und Pfeffer-Soße dazu Pommes frites	22,50
<small>2, 3, 4, 5, A, G, I, J, P</small>	
Filetpfanne „Rothenburg“ – Filetstücke von Rind, Schwein und Pute mit frischem Gemüse, gebratenen Pilzen, Hollandaisesoße und Bratkartoffeln	28,50
<small>2, 5, G, I, P</small>	
Gegrillter Lammrücken mit Rotweinjus, auf Ratatouille-Gemüse und Rosmarinkartoffeln	29,50
<small>I, P</small>	
Drei Medallions vom Schweinefilet mit Hollandaisesoße, gebratenen Waldpilzen, Kräuterbutter und Kroketten.....	21,50
<small>S, A, G, I, P</small>	
Zwiebel-Steak vom Rind (250 g) mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	32,50
<small>A, C, I, P</small>	
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	13,50
<small>S, A, C, G, J, P</small>	

Geflügel



	<i>Euro</i>
Halbes „Rothenburg-Hähnchen“	10,50
- Außer Haus zum Mitnehmen	7,50
- Pommes frites als Beilage	3,50
Hähnchenflügel mit scharfer Soße	
6 Stück 12 Stück / 18 Stück	7,00 / 12,00 / 16,50
<small>1, 2, 3, 4, P</small>	
„Rothenburg-Salat“	
mit gebratenen Putenbrustmedaillons und Speckstreifen auf bunten Blattsalaten	16,50
<small>2, P</small>	
Gegrilltes Putenbruststeak (200g)	
mit Rahmpilzen und Pommes frites	18,50
<small>5, A, G, I, P</small>	
Kleines Putenschnitzel (100g)	
mit Gemüse, Hollandaisesoße und Kroketten	15,50
<small>5, A, C, G, I, P</small>	

Foto: Restaurant zur Rothenburg

Schnitzel

	<i>Euro</i>
„Wiener Art“ mit Zitronenecke und Preiselbeeren	15,50
<small>A, C, G</small>	
„Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken.....	16,50
<small>A, C, G</small>	
„Holsteiner Art“ mit zwei Spiegeleiern	16,50
<small>A, C, G</small>	
„Jäger Art“ mit Soße von frischen Waldpilzen	16,50
<small>A, C, G</small>	
„Madagaskar“ mit Grüner-Pfeffersoße	15,50
<small>A, C, G</small>	
„Paprika“ mit scharfer Paprikasoße	15,50
<small>A, C, G</small>	
„Käse³“ mit Chili-Cheese & Gouda überbacken und Parmesan getoppt ...	17,50
<small>1, 2, A, C, G</small>	
„Zwiebel“ mit gebratenen Zwiebelringen	16,50
<small>A, C, G, P</small>	
„Curry“ mit fruchtig-scharfer Currysoße	15,50
<small>A, C, G, P</small>	
„Mailänder Art“ mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken	17,50
<small>A, C, G</small>	
„Schweizer Art“ mit gebratenen Champignons und Käse überbacken	17,50
<small>A, C, G, P</small>	
„Camembert“ überbacken mit Preiselbeeren und frittiertes Petersilie	17,50
<small>A, C, G, P</small>	

Zu jedem Schnitzel 200 g vom Schweinerücken (paniert und gebraten) servieren wir einen kleinen Gurken- und Krautsalat. Dazu Pommes frites, Kroketten, Bandnudeln, Salz- oder Bratkartoffeln nach Wahl. Als kleines 100 g Schnitzel jeweils abzüglich **2,50 Euro**. Gerne auch als Putenschnitzel jeweils zuzüglich **2,00 Euro**.

Bunter Beilagensalat mit Dressing nach Wahl: Joghurt, American oder Balsamico	4,80
<small>1, 2, 4, 5, P</small>	

Jeden
Schnitzelmittwoch
ab 17:00 Uhr.
Unsere leckeren
Schweineschnitzel für
14,50 Euro



Foto: Adobe Stock / iStockphoto



Klein und Deftig

	<i>Euro</i>
Braunschweiger Hochzeitssuppe mit Einlage von Klößchen, Eierstich und Spargel	7,50
<small>5, C, G, I, P</small>	
Currywurst mit scharfem Ketchup und Pommes frites	9,50
<small>2, 4, 6</small>	
Gebackener Camembert mit gebackener Petersilie und Preiselbeeren, buntem Salat und Graubrot	13,50
<small>A, C, G</small>	
Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken mit Bratkartoffeln und Remoulade	15,50
<small>C, J, G, P</small>	

Foto: Restaurant Zur Rothenburg

Desserts

	<i>Euro</i>
Himbeer-Erdbeersorbet mit Prosecco	6,50
<small>C, E, G</small>	
Frische Erdbeeren mit Mövenpick Eiscreme Vanille und Minz-Pistazienpesto	8,50
<small>5, G, H</small>	
Warme Apfelbeignets mit Mövenpick Eiscreme Vanille	8,50
<small>A, C, G, O</small>	
„Kaiserschmarrn“ mit Mövenpick Eiscreme Vanille (Kleine / Große Portion)	8,50 / 12,50
<small>A, C, G</small>	
Schokoladenmousse mit Mövenpick Eiscreme Maracuja-Mango	8,50
<small>5, A, C, G</small>	

Eine Auswahl von **Mövenpick Eiscreme** finden Sie auf unserer Eiskarte.



Foto: Restaurant Zur Rothenburg

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.



Impressum



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 Altwiekering
Steuernummer: 1311501891, USt.-Nummer: DE216548947

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

Weißweine

„Unplugged“ – Weingut Tesch, Nahe
Riesling, trocken, Ein feines Säurenetz umspielt die volle Rieslingfrucht dieses Weins, der nach weißfleischigen Pfirsichen duftet. Im Mund angenehm spritzig, geschliffen und leicht in seiner Erscheinung, dabei sehr trocken im Stil.

..... 0,2 l **8,50**

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

..... 0,2 l **8,50**

„Helle Freude“ – Weingut am Stein, Ludwig Knoll, Franken. Diese **Cuvée** begeistert: ihre fruchtige und spritzig-frische Art macht Lust auf mehr. Ein Wein voller Lebendigkeit mit frischen Aromen nach Citrus, Apfel und Holunder.

..... 0,2 l **8,50**

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.

..... 0,2 l **8,50**

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

..... 0,2 l **8,50**

Tribu, Trivento – Mendoza, Argentinien
Chardonnay, trocken, frisch, anregend, mit Aromen von Ananas und Melone

..... 0,2 l **8,50**

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

..... 0,2 l **8,50**

Grauer Burgunder – Becker-Landgraf, Rheinhessen
 Der Wein hat eine angenehm weiche Säure, schöner Schmelz mit einer feinen Würze und eleganter Mineralität.

..... 0,2 l **8,50**

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.

..... 0,2 l **7,50**

Roséweine

„Studio by Miraval“
 Das Weinprojekt mit Star-Winemaker Marc Perrin auf dem Weingut Chateau Miraval von Bratt Pitt und Angelina Jolie findet eine Fortsetzung mit dem „Studio“. Wie der Wein schmeckt: fruchtig & frisch

..... 0,2 l **10,50**

Bone Dry Rosé QbA
 Weingut Reichsgraf von Buhl, Pfalz
Spätburgunder, trocken, angenehm frisch und wunderbare, herrliche Fruchtaromen mit richtig viel Biss. Der Beweis, dass Roséwein seine Berechtigung hat.

..... 0,2 l **8,50**

„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.

..... 0,2 l **8,50**

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.

..... 0,2 l **8,50**





Rotweine

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.
 0,2 l **8,50**

Eichstetter Herrenbuck – Weingut Kiefer, Baden
Spätburgunder, trocken, leuchtendes Rubinrot. Ein tiefer Duft nach Waldbeeren mit pfeffrigen Anklängen umgarnen die Nase. Feste geradlinige Struktur mit einer herben Säurefrische beeindruckt den Gaumen.
 0,2 l **8,50**

„Die Freude teilen“
 Weingut Kiefer, Baden
Liebliche Cuvée aus Prior, Baron, Dunkelfelder, Spätburgunder, Dornfelder und Cabernet Mitos. Tiefes Dunkelrot mit violetten Reflexen. In der Nase rassige Würze und Aromen von Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren. Im Mund deutliche, harmonisch eingebundene Restsüße mit einem schönen Finish der reifen Tannine.
 0,2 l **8,50**

Ockenheimer Kreuz – *Euro*
 Bungert-Mauer, Rheinhessen
Blauer Portugieser, halbtrocken
 Leichter Rotwein mit fruchtigen Brombeer-Aromen.
 0,2 l **8,50**

Merlot – Weingut Abril, Baden
 in einem der modernsten Weinkeller Europas wird hier am Kaiserstuhl Wein aus biodynamischen Anbau mit hohem Anspruch und Qualitätsbewusstsein hergestellt.
 0,2 l **8,50**

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.
 0,2 l **9,50**

WEINKARTE

Fragen Sie nach unserer großen Weinkarte! Wir haben für Sie ein umfassendes Angebot an internationalen hochwertigen Weinen zusammengestellt. Lassen Sie sich inspirieren und beraten!



Aperitifs

		Euro
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
Mango- oder Maracuja-Minzschorle	0,30 l	5,50
Prosecco mit Aperol ^{1) 10)}	0,10 l	5,50
Aperol „Spritz“ ^{1) 10)}	0,20 l	8,50
Prosecco auf Eis	0,20 l	6,50
Sherry Dry / Medium / Cream	0,05 l	4,00
Vermut Lustau auf Eis mit Orange	0,05 l	5,50
Martini Bianco / Rosso auf Eis	0,10 l	4,50
Martini „Vibrante“ – alkoholarmer Aperitif mit Tonic und Orange	0,20 l	7,50
Martini „Floreale“ – alkoholarmer Aperitif mit Tonic und Orange	0,20 l	7,50
Lillet „Wildberry“, Lillet rosé, Minze Schweppes Wildberry, Limette	0,20 l	8,50
„Rosalie Spritz“ Likör, Orange, Eis, Prosecco	0,20 l	8,50
„Déjà-Vu“-Tonic: Oriental Vermouth, Eis, Tonic, Rosmarin	0,20 l	8,50

Alkoholfreie Getränke

		Euro
Gerolsteiner Naturell, Medium oder Sprudel	0,25 l	3,50
.....	0,75 l	8,50
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 VAIHINGER		
Apfelsaft naturtrüb / Schorle	0,30 l	3,90
.....	0,40 l	4,50
Orangensaft	0,30 l	3,90
Roter Traubensaft	0,20 l	3,00
Johannisbeernektar	0,20 l	3,00
Kirschnektar	0,20 l	3,00
Bananennektar	0,20 l	3,00
KiBa	0,40 l	5,50
RAUCH Eistee		
Granatapfel, Pfirsich oder Zitrone	0,33 l	3,90
Biozisch Limonaden		
Blutorange, Himbeer Cassis, Holunderblüte, Rosenblüte, Rhabarber, Zitrone Naturtrüb, Matcha, Ginger Life	0,33 l	3,90

Biere

		Euro
Wolters Premium Pilsener	0,30 l	3,40
.....	0,40 l	4,20
National Jürgens Brauerei		
Gala Hell	0,33 l	4,00
Brunswiek Alt	0,33 l	4,00
Bayreuther Hell	0,33 l	3,20
Alsterwasser	0,30 l	3,40
.....	0,40 l	4,20
Wolters Alkoholfrei	0,33 l	3,50
Wolters Radler Alkoholfrei	0,33 l	3,50
Duckstein Original	0,30 l	3,50
Maisel's Weisse	0,50 l	4,90
Maisel's Weisse Kristall	0,50 l	4,90
Maisel's Weisse Dunkel	0,50 l	4,90
Maisel's Weisse alkoholfrei	0,50 l	4,90
Berliner Kindl Weisse		
Himbeer- oder Waldmeistersirup	0,30 l	3,50



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
Chochino ⁹⁾	6,50
Tasse Tee Darjeeling ⁹⁾	3,50
Tasse Tee Earl Grey	3,50
Tasse Tee Rotbusch Vanille	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

Spirituosen 2 cl

	Vol %	Euro
Weinbrand Asbach Uralt.....	38 %	3,50
Brandy Carlos I	40 %	5,50
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	40 %	4,50
Cognac Hine Rare	40 %	4,50
Cognac Hennessy V.S.O.P.	40 %	4,50
Calvados Gilbert	40 %	3,50
Grappa Nonino Chardonnay	41 %	4,50
Grappa Nonino Prosecco	41 %	4,50
Grappa Nonino Selezione	41 %	4,00
Grappa Nonino Vuisinar Riserva 2 y ..	41 %	4,50
Grappa Nonino Vuisinar Riserva 5 y ..	41 %	5,50
Grappa Marzadro Stravecchia	41 %	5,00
Grappa Marzadro Amarone	41 %	5,50
Grappa Marzadro Gewürztraminer	41 %	5,50
Grappa Marzadro Chardonnay	41 %	5,50
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

Williamsbirne	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 %	9,50
Alte Zwetschge	43 %	6,50
Williams Birnen	43 %	5,50
Obstbrand aus Birnen & Äpfeln	43 %	4,50

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
Hauschnaps.....	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

Unsere täglichen Mittags-Gerichte

Bei uns können Sie jeden Mittag von 11:30 bis 14:30 Uhr eine leckere und ausgiebige Mahlzeit einnehmen für nur 10,90 Euro. 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.

Jedes Gericht bei uns für 10,90 Euro

Mittagsgerichte im April

Freitag, 1. April

Gebratene Lachswürfel auf Asia-Wokgemüse und Teriyakisoße

Mittwoch, 5. April

Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln

Donnerstag, 6. April

Schweinegeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Kartoffelrösti

Freitag, 7. April

Schollenfilets auf Café de Paris-Pilzrahm mit Basmatireis

Mittwoch, 12. April

Blumenkohlschnitzel mit Hollandaisesoße und Bratkartoffeln

Donnerstag, 13. April

Kohlroulade mit Kümmelsoße und Salzkartoffeln

Freitag, 14. April

Seelachs mit Senfsoße auf Blattspinat und Kartoffelstampf

Mittwoch, 19. April

Schweine-Krustenbraten mit Blumenkohl und Salzkartoffeln

Donnerstag, 20. April

Hacksteak mit Pfeffersoße und Süßkartoffel-Pommes frites

Freitag, 21. April

Scholle „Müllerin“ mit Salzkartoffeln

Mittwoch, 26. April

Spargelragout mit Mettklößchen und Salzkartoffeln

Donnerstag, 27. April

Rindersteak „Strindberg“ gratiniert mit Senf-Zwiebeln dazu Herzoginkartoffeln

Freitag, 28. April

Zanderfilet auf Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

10 x bei uns Essen = 1 x gratis!

Mittagsgerichte im Mai

Mittwoch, 3. Mai

Rinderbraten mit Rotkohl und Kroketten

Donnerstag, 4. Mai

Schweinerücken mit Backpflaumenfüllung, Gemüse und Kartoffelklößen

Freitag, 5. Mai

Scholle „Finkenwerder Art“ mit Salzkartoffeln

Mittwoch, 10. Mai

Nackensteak „Böhmer Art“ mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

Donnerstag, 11. Mai

Spargel „Milano“ – mit Tomaten-Hollandaise und Mozzarella gratiniert

Freitag, 12. Mai

Pochiertes Lachsfilet mit Weißweinschaum und Basmatireis

Mittwoch, 17. Mai

Putengeschnetzeltes in Currysoße mit Reis

Donnerstag, 18. Mai

Schweinefilet mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln

Freitag, 19. Mai

Schollenfilets „Bombay“ gebacken auf Currysoße mit Basmatireis

Mittwoch, 24. Mai

Bandnudeln mit Spargelspitzen, Honigtomaten, Rucola, Basilikum

Donnerstag, 25. Mai

Roastbeef mit Remouladensoße und Bratkartoffeln

Freitag, 26. Mai

„Hamburger Pfannfisch“ Rotbarsch-, Kabeljau- und Lachsfilet auf Bratkartoffeln mit Senfsoße

Mittwoch, 31. Juni

Hausgemachte Schweinesülze mit Bratkartoffeln

Tagessuppe, Salat oder kleines Dessert zum Tagesgericht jeweils 4,50 Euro

Mittagsgerichte im Juni

Donnerstag, 1. Juni

2 Schweinefiletmedaillons mit Ofenkartoffel und Quark

Freitag, 2. Juni

Forelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln

Mittwoch, 7. Juni

Schweinekotelett mit feinem Gemüse und Herzoginkartoffeln

Donnerstag, 8. Juni

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen, Rotkohl und Klößen

Freitag, 9. Juni

Matjesfilet mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahneseße und Pellkartoffeln

Mittwoch, 14. Juni

Schweinekrustenbraten mit Sauerkraut und Semmelknödeln

Donnerstag, 15. Juni

Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße Bouillongemüse und Salzkartoffeln

Freitag, 16. Juni

Rösti mit Graved Lachs und Senf-Dillsoße

Mittwoch, 21. Juni

Caesar's Salat mit Bacon und Hähnchenbrust

Donnerstag, 22. Juni

Kohlrabirahmgemüse mit Frikadelle und Salzkartoffeln

Freitag, 23. Juni

Seelachsfilet mit Kräutermantel auf Senfsoße mit Salzkartoffeln

Mittwoch, 28. Juni

Hähnchenbrust auf Tomatensoße und Kartoffelgnocchis

Donnerstag, 29. Juni

Paprikagulasch mit Bandnudeln

Freitag, 30. Juni

Fisch-Paella mit Fischfilets und Muscheln