



**WESTFÄLISCHE
GASTFREUNDSCHAFT**
... seit 1884

Vorspeisen



Kleiner gemischter Salatteller mit verschiedenen gemischten Salaten

Small mixed salad

4,10 €



Kleiner grüner Salat mit einer Auswahl an verschiedenen Blattsalaten

Sahnesoße nach Hausrezept

oder Vinaigrette

Small green salad / cream dressing or vinaigrette

4,10 €



Kleine Fischvorspeise mit Räucherlachs und mild geräucherter Forelle

Senf-Dill-Soße, Blattsalatgarnitur, Brot und Butter

Fish appetizer / smoked salmon / smoked trout / mustard dill / bread / butter

9,60 €



Großer Salatteller mit verschiedenen bunten Salaten,
dazu Brot und Kräuterbutter mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen

oder vegetarischen Frühlingsrollen

Large salad / chicken or veg spring rolls / bread / herb butter

12,90 €

Geräucherter Norwegischer Lachs mit Senf-Dill-Soße und Sahnemeerrettich
an gemischten Blattsalaten mit Vinaigrette, dazu Bauernrösti

Smoked salmon / mustard dill sauce / horseradish cream / salad / rösti

13,90 €

Guppen

Rindfleischsuppe „Münsterländer Hochzeitssuppe“ mit feiner Einlage

Beef soup „Münsterländer wedding soup“

5,90 €

Französische Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse überbacken

Onion soup / croutons / cheese

6,30 €



Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

Tomato soup / cream

6,30 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

0.50 € per modification



Toastgerichte / Kleingerichte



Gebackener Camembert
mit Wildpreiselbeeren
Pumpernickel
Toast und Butter

Baked camembert / cranberries / pumpernickel / toast / butter
9,50 €

Käsetoast Hawaii
mit Kochschinken ^{1,5,8,9}
Ananas und Pfirsichen
mit Käse überbacken

Cheese toast hawaii / ham / pineapple / peach / melted cheese
9,50 €

Toast Großmütterchen Art
Kleines Schnitzel vom Schweinerücken
mit Toast, Speck, Zwiebeln und Champignons
bunte Salatgarnitur

Toast Grandmother Style / pork schnitzel / bacon / onion / mushrooms / salad
13,70 €

Kröstchen nach Art des Hauses
Kleines Schnitzel
vom Schweinerücken
mit Spiegelei und Salaten umlegt
Kartoffelsalat (kein Wechsel mit warmer Kartoffelbeilage möglich)
Schnitzel / fried egg / salad / potato salad
13,70 €

Damentoast
Hähnchenbrustfilet
mit warmem Obst
Soße Hollandaise
bunte Salatgarnitur, Toast
Chicken breast / warm fruit / hollandaise / salad / toast
14,90 €



Regionalgerichte

Großer Speckpfannkuchen^{1,5}
mit buntem gemischten Salatteller

Large bacon pancake / mixed salad

10,50 €

Bauernomelette mit Röstkartoffeln^{1,5}

und verschiedenen Gemüsen

dazu Soße Hollandaise

Blattsalat mit Sahnedressing

Farmer's omelette / roasted potatoes / mixed vegetables / hollandaise / salad / cream dressing

12,20 €

Gekochtes Rindfleisch aus dem Suppentopf

mit Münsterländer Zwiebelsoße, Essigurke

Salzkartoffeln und gemischter Salatteller

Boiled beef / Münsterland onion sauce / pickled cucumber / boiled potatoes / mixed salad

19,20 €

* als Seniorenportion

*senior portion

17,70 €

* als kleine Vorspeise oder Zwischengang

(ohne Salzkartoffeln und Salat)

*Small starter (no potatoes or salad)

9,80 €

Westfalenschnitzel

Zwei Schnitzel vom Schweinerücken

mit Spiegeleiern, Schinken

Röstkartoffeln^{1,5} und gemischter Salatteller

Westphalia schnitzel / fried eggs / ham / roasted potatoes / mixed salad

19,20 €

Münsterländer Bauernpfanne

mit kurzgebratenem Fleisch von Rind und Schwein

Kleines Rumpsteak und zwei Schweinemedallions im Speckmantel
auf Röstkartoffeln^{1,5}, Spiegelei, Kräuterbutter, gemischter Salatteller

Münsterland farmer's pan / beef / pork medallions / bacon wrap / rump steak /

roasted potatoes / fried egg / herb butter / mixed salad

25,20 €



Fischgerichte

Gebratenes Norwegisches Lachsfilet auf Kräutersoße, Salzkartoffeln, Butter
dazu ein Blattsalat mit Sahnedressing

Fried salmon / herb sauce / boiled potatoes / butter / salad / cream dressing

24,40 €

Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speckwürfeln^{1,5} und Garnelen,
dazu Soße Hollandaise, Röstkartoffeln^{1,5}, Blattsalat mit Sahnedressing

Scholl filet Finkenwerder style / bacon / shrimp / hollandaise / roasted potatoes / salad / cream dressing

23,20 €

Gebratenes Zanderfilet mit Kräutersoße
auf buntem Schwenkgemüse, dazu Reis

Fried zanderfish / herb sauce / sautéed vegetables / rice

23,20 €

Vegetarische und Vegane Gerichte



Apfelpfannkuchen mit Puderzucker

Apple pancake / powdered sugar

9,40 €



Penne mit Tomatensoße und Kirschtomaten, mit
Käse überbacken, dazu ein Blattsalat mit Sahnedressing

Penne / tomato sauce / cherry tomatoes / baked cheese / salad / cream dressing

14,70 €



Veganer Gemüsetopf – wahlweise mit Reis oder Penne angeschwenkt
mit Chilisoße abgeschmeckt, dazu ein bunter Blattsalat mit Vinaigrette

Vegan vegetable stew / rice or penne / chili sauce / salad / vinaigrette

14,70 €



Zwei Vegane Knusperschnitzel (auf Basis von Weizenprotein)
an würzigen Chili-Gemüse-Penne dazu ein bunter Blattsalat mit Vinaigrette

Vegan schnitzel / chili vegetable penne / salad / vinaigrette

19,20 €

* als Seniorenportion

*senior portion

17,70 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €



0.50 € per modification

Fleischgerichte

Schnitzel nach „Wiener Art“

Zwei Schweineschnitzel vom Schweinerücken
mit Pommes frites, dazu ein gemischter Salatteller

Wiener schnitzel / pork schnitzel / fries / mixed salad

16,20 €

* als Seniorenportion

*senior portion

14,70 €

Schnitzel Italienische Art

Ein Schweineschnitzel vom Schweinerücken
auf grünen Spinatbandnudeln

Kochschinkenstreifen^{1,5,8,9}, Soße Hollandaise
mit Käse überbacken, gemischter Salatteller

Italian schnitzel / pork schnitzel / spinach noodles / ham / hollandaise / baked cheese / mixed salad

17,50 €

Schnitzel nach Jägerart

Zwei Schweineschnitzel vom Schweinerücken
mit Champignonsoße

Pommes frites, gemischter Salatteller

Schnitzel hunter style / pork schnitzel / mushroom sauce / fries / mixed salad

17,50 €

Paprikaschnitzel

Zwei Schweineschnitzel vom Schweinerücken
mit pikanter Paprika-Puszta Soße

Pommes frites, gemischter Salatteller

Schnitzel paprika style / pork schnitzel / spicy sauce / fries / mixed salad

17,50 €

Schlemmerschnitzel

Zwei Schweineschnitzel vom Schweinerücken
mit Champignons und Schmorzwiebeln

Soße Bearnaise, Rösti, dazu ein gemischter Salatteller

Schlemmerschnitzel / pork schnitzel / mushrooms / onion rings / béarnaise / rösti / mixed salad

19,20 €



Heischgerichte

Unsere Hermannshöhe – Currywurst
Rostbratwurst (2 Stück) mit pikanter Currysoße und Pommes frites
Currywurst - Sausage (2pieces) / curry sauce / fries
9,70 €

* als Seniorenportion
*senior portion
8,20 €

Hähnchenschnitzel im Knuspermantel mit warmem Obst
Curryfruchtsoße, Kroketten und gemischter Salatteller
Crispy chicken schnitzel / warm fruit / curry fruit sauce / croquettes / mixed salad
19,20 €

* als Seniorenportion
*senior portion
17,70 €

Schweinemedallions im Speckmantel
mit Champignons und Rahmsoße
Pommes frites und gemischter Salatteller
Pork medallions wrapped in bacon / mushrooms / cream sauce / fries / mixed salad
24,00 €

Zartes Lammrückensteak mit Knoblauch-Kräuter-Soße
auf buntem Pfannengemüse, dazu Bauernrösti
Lamb loin steak / garlic herb sauce / mixed fried vegetables / rösti
29,40 €

Spezialplatte ab zwei Personen

Schlemmerplatte
Schweineschnitzel, Schweinemedallions im Speckmantel und Steaks vom Rind
mit Schmorzwiebeln, buntem Pfannengemüse und Champignons
dazu Soße Bearnaise, Pommes frites, gemischter Salatteller
Schlemmerplatte - pork schnitzel / pork medallions wrapped in bacon / beef steaks / braised onions /
mixed pan-fried vegetables / mushrooms / béarnaise sauce / fries / mixed salad
pro Person 26,60 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €



0.50 € per modification

Heischgerichte

Rumpsteak vom Weiderind (200g) Haushofmeister
mit Kräuterbutter

Pommes frites, dazu ein bunter Salatteller

Rumpsteak / herb butter / fries / mixed salad

27,70 €

Rumpsteak (200g) „Gourmet“
mit Champignons und Schmorzwiebel

Soße Bearnaise, Rösti

dazu ein gemischter Salatteller

Rumpsteak / mushrooms / braised onions / béarnaise sauce / rösti / mixed salad

29,00 €

Saftiges Rumpsteak (200g)

mit Pfefferrahmsoße

an buntem Pfannengemüse, Kroketten

Rumpsteak / pepper cream sauce / mixed fried vegetables / croquettes

29,00 €

Zartes Rinderfiletsteak (200g)

mit Champignons, Soße Bearnaise

Pommes frites, gemischter Salatteller

Beef filet steak (200g) / mushrooms / béarnaise sauce / fries / mixed salad

32,70 €

Rindersteaks werden medium serviert,
wenn kein anderer Garungsgrad genannt wird

English - Fleisch ist blutig, roh und nur angebraten

rare / very red / lightly seared

Medium Rare - Fleisch ist roh und von außen braun gebraten

medium rare / red center / browned outside

Medium - Fleisch von außen braun mit breitem rosa Streifen im Innenbereich

medium / pink center / browned outside

Durch - Fleisch innen ganz durchgebraten und außen braun

well done / fully cooked / browned outside

Ihr Steak ist nicht so gebraten, wie Sie es mögen?

Bitte melden Sie sich!



Katte Platten

Münsterländer Vesperteller

Holzteller mit luftgetrocknetem Schinken¹ hausgebackenes Bauernbrot, Pumpernickel und Butter, Spiegelei, dazu einen Münsterländer Korn

Münsterländer Snack plate - ham / homemade farmhouse bread / pumpernickel / butter / fried egg / schnapps

11,80 €

„Strammer Max“ - Bauernbrot mit luftgetrocknetem

Münsterländer Schinken¹, Schwarzbrot und zwei Spiegeleiern

Farmer's bread / air-dried ham / rye bread / two fried eggs

11,00 €

Bauernbrot mit luftgetrocknetem

Münsterländer Schinken¹ oder mit Hausmacherwurst^{1,5,6} oder mit Käse

Farmer's bread / air-dried ham or homemade sausage or cheese

8,20 €

Hausplatte „Hermannshöhe“

Hausgebackenes Bauernbrot mit Schinken¹

und Hausmacherwurst^{1,5,6}, Kartoffelsalat und Spiegelei

House platter- homemade farmhouse bread / ham / homemade sausage / potato salad / fried egg

11,80 €

Desserts und Käse

Münsterländer Herrencreme (auch alkoholfrei)

mit Sahne garniert

Münsterland Herrencreme – vanilla cream / chocolate / rum

4,40 €

Käsebrett

Käseauswahl, hausgebackenes Bauernbrot und Butter

Cheese selection / homemade farmhouse bread / butter

10,80 €

Fragen Sie bitte nach dem heutigen Dessertangebot!

Des Weiteren halten wir eine spezielle Eiskarte für Sie bereit.

Please ask for today's dessert options! We also offer a special ice cream menu.



Warme Getränke, Tee- und Kaffeespezialitäten

Kaffeespezialitäten von der Rösterei Seewald, Legden
Premium-Traditionskaffee aus Handarbeit

Kaffee	Tasse	2,60 €
	Pott	3,80 €
	Kännchen	4,60 €
entkoffeinierter Kaffee	Tasse	2,60 €
	Pott	3,80 €
	Kännchen	4,60 €
Cappuccino* mit Milchschaum**	Tasse	3,00 €
Espresso*	Tasse	2,40 €
Schümli*	Tasse	2,60 €
Espresso Macchiato* mit Milch**	Tasse	2,80 €
Milchkaffee* mit Milch**	Tasse	3,60 €
Latte Macchiato* mit Milch**	Glas	3,60 €
Chocciatto* heiße Schokolade, Espresso und Milchschaum	Glas	3,60 €
*auf Wunsch können Sie diese Kaffeespezialität mit entkoffeiniertem Kaffee genießen		
**auch mit veganem Milchersatz (aus Erbsenprotein - kein Soja, Laktose, Gluten, Nuss)		
Heiße Zitrone	Glas	3,00 €
Heiße Orange	Glas	3,00 €
Glühwein	Glas	4,00 €
Grog	Glas	4,00 €
Ronnefeldt Tee – Verlangen Sie unsere spezielle Teekarte	Glas	2,60 €
	Kännchen	4,60 €
	TeeCaddy	5,00 €
Heiße Schokolade	Pott	3,80 €
	Kännchen	4,60 €

Alle Preise sind Inklusivpreise.



Getränke

Biere vom Fass

Warsteiner Pils*

König Pils*

Frankenheim Alt*

Warsteiner Premium alkoholfrei 0,0 %*

Glas 0,2 l 2,20 €

Glas 0,3 l 3,30 €

Glas 0,5 l 5,50 €

* auch als Mischgetränk erhältlich

Erdinger Weißbier – hell

Th. König Zwickl – naturbelassenes Kellerbier

Erdinger Brauhaus – helles Lagerbier

Glas 0,3 l 3,30 €

Glas 0,5 l 5,50 €

Flaschenbier

Erdinger Weißbier – alkoholfrei

Glas 0,3 l 3,30 €

Glas 0,5 l 5,50 €

Erdinger Weißbier – alkoholfrei Zitrone

Erdinger Weißbier – alkoholfrei Grapefruit

Glas 0,3 l 3,30 €

Erdinger Weißbier – dunkel

Glas 0,5 l 5,50 €

Isenbeck Malz – alkoholfreier Malztrunk

Fl. 0,33 l 3,30 €

Fruchtsäfte

Vaihinger Orangensaft* / Apfelsaft / Traubensaft* /

Tomatensaft / Kirschnektar / Bananennektar /

Maracujanektar / Multivitaminsaft / Schwarze Johannisbeere

Glas 0,2 l 2,90 €

Glas 0,4 l 5,80 €

*auch als Fruchtsaftschorle

Glas 0,2l 2,90 €

Glas 0,4l 5,80 €

Richard's Sun Eistee Pfirsich

Fl. 0,33 l 4,30 €

Vahinger Rhabarberschorle

Vahinger Maracujaschorle

Vahinger Johannisbeerschorle

Fl. 0,33 l 4,30 €



Alkoholfreie Getränke

Sinalco Orange^{2,5,10}

Sinalco Zitrone¹⁰

Sinalco Cola^{2,3,10}

Sinalco Apfelschorle

Glas 0,2 l 2,20 €

Glas 0,3 l 3,30 €

Glas 0,5 l 5,50 €

Coca-Cola^{2,3,10}

Coca-Cola light^{2,3,5,6,10}, Coca-Cola zero^{2,3,5,6,10}

Fl. 0,2 l 2,50 €

Schweppes Bitter Lemon^{2,4,5}, Schweppes Wild Berry^{2,10}

Schweppes Tonic Water⁴, Schweppes Ginger Ale²

Schweppes White Peach^{2,10}, Schweppes Pomegranate^{2,10}

Fl. 0,2 l 3,20 €

Red Bull^{3,10,11}

Dose 0,25 l 3,40 €

Salvus Regina^{2,5,10}

Glas 0,2 l 1,80 €

Glas 0,3 l 2,70 €

Glas 0,5 l 4,50 €

Mineralwasser

Tönissteiner Mineralwasser Classic Exclusiv

Fl. 0,25 l 2,50 €

Fl. 0,75 l 5,90 €

Tönissteiner Mineralwasser Medium Exclusiv

Fl. 0,25 l 2,50 €

Fl. 0,75 l 5,90 €

Tönissteiner Mineralwasser Naturelle Exclusiv

Fl. 0,25 l 2,50 €

Fl. 0,75 l 5,90 €

Aperitifs

Sandemann Sherry Sweet / Medium / Fino

Glas 5 cl 5,00 €

Martini – Bianco

Glas 5 cl 5,00 €

Sasse Amerie – Himbeerlikör mit Walderdbeeren und Sekt

Glas 5,50 €

Lillet Wild Berry* mit Beerenfrüchten

Glas 5,50 €

White Peach Spritz* mit Rosé-Sekt und Pfirsichspalten

Glas 5,50 €

Hugo* – Holunderblütensirup mit Sekt und Wasser

Glas 5,50 €

Aperol Spritz* – Aperol mit Sekt und Wasser

Glas 5,50 €

Martini Pomegranate* – Martini Rosato mit Pomegranate

Glas 5,50 €

* auch als alkoholfreier Aperitif erhältlich

Sekt Hausmarke halbtrocken, trocken oder Rosé halbtrocken

Glas 4,00 €



Münsterländer Originale

Sasse Weizen Korn	Glas 2 cl	2,00 €
Sasse Grafschafter Kräuterwacholder	Glas 2 cl	3,00 €
Sasse Sechser - Kräuterlikör	Glas 2 cl	3,00 €
Sasse Münsterländer Lagerkorn	Glas 2 cl	3,00 €
Sasse Kakao mit Nuss / Sasse Butterscotch – Karamelllikör	Glas 2 cl	3,00 €
Sasse Himbeergeist / Sasse Williamsbirne / Sasse Milde Marille	Glas 2 cl	3,50 €
Sasse Cigar Special	Glas 2 cl	4,50 €
Sasse Atlantik Finish	Glas 2 cl	6,00 €

Cocktails und Longdrinks

„KiBa“ – Fruchterlebnis Kirsch und Banane	Glas 0,2 l	2,90 €
Cola – Korn / Fanta – Korn	Glas	4,50 €
Jim Beam – Cola / Wodka – Lemon / Wodka – Orange	Glas	5,00 €
Pernod – Cola / Asbach – Cola / Gin Tonic	Glas	5,00 €
Wodka – Red Bull / Jägermeister – Red Bull	Glas	6,00 €
Vaihinger Pina Colada / Sex on the beach / Zombie		
Virgin Colada (alkoholfreier Pina Colada)	Glas	6,00 €

Spirituosen / Liköre / Digestifs

St. Hubertus Tropfen Johannisbeere - Roter	Glas 2 cl	2,00 €
St. Hubertus Tropfen Pfefferminz	Glas 2 cl	2,20 €
Altfränkischer / Altfränkische Pflaume	Glas 2 cl	2,00 €
Dark Mark–Lakritzlikör / Verpoorten Eierlikör	Glas 2 cl	2,20 €
Jägermeister / Fernet Branca / Ramazotti / Kümmerling	Glas 2 cl	3,00 €
Jubiläums Akvavit / Linie Aquavit / Tequila / Gordon´s Gin	Glas 2 cl	3,00 €
Bailey´s Irish Cream, Asbach Uralt Weinbrand	Glas 2 cl	3,00 €
Ouzo / Sambuca / Sambuca al Caffé / Grappa	Glas 2 cl	3,00 €
Absolut Vodka / Havana Club Blanco 3 Jahre / Underberg	Glas 2 cl	3,50 €
Gilbert Calvados	Glas 2 cl	4,00 €
Hennessy Cognac V. S. / Remy Martin V.S.O. P.	Glas 2 cl	5,50 €
Jim Beam – Bourbon Whiskey	Glas 2 cl	2,80 €
Ballantines – Scotch Whisky / Jack Daniel's Tennessee Whiskey	Glas 2 cl	3,20 €
Tullamore Dew – Irish Whiskey	Glas 2 cl	4,50 €
Glenfiddich – Scotch Single Malt Whisky	Glas 2 cl	5,50 €



Weine - Deutschland

Rheinhessen

2023er
Schales Kerner QmP
Weißwein
Spätlese - lieblich
Weingut Schales, Försheim - Dahlsheim

Glas 0,1 l 3,20 €
Karaffe 0,25l 6,60 €
Flasche 0,75 l 19,50 €

2024er
Spies Riesling DQ
Weißwein
feinherb
Weingut David Spies, Dittelsheim-Heßloch

Glas 0,1 l 3,20 €
Karaffe 0,25 l 6,60 €
Flasche 0,75 l 19,50 €

2019er
Schales Dornfelder DQ
Rotwein
halbtrocken
Weingut Schales, Försheim – Dahlsheim

Glas 0,1 l 3,20 €
Karaffe 0,25 l 6,60 €
Flasche 0,75 l 18,50 €

Franken

2023er
Iphöver Silvaner
VDP Ortswein DQ
Weißwein
trocken
Weingut Hans Wirsching, Iphofen

Flasche 0,75 l 22,50 €

Baden

2024er
Eichstetter Weissburgunder QmP
Kabinett
Weißwein
trocken
Weingut Friedrich Kiefer, Eichstetten

Glas 0,1 l 3,20 €
Karaffee 0,25 l 6,60 €
Flasche 0,75 l 19,00 €



2024er
Kiefer Schmetterlinge im Bauch QbA
Roséwein
feinherb
Weingut Friedrich Kiefer, Eichstetten

Glas 0,1 l 3,20 €
Karaffe 0,25 l 6,60 €
Flasche 0,75 l 18,50 €

2022er
Eichstetter Spätburgunder QbA
Rotwein
trocken
Weingut Friedrich Kiefer, Eichstetten

Glas 0,1 l 3,20 €
Karaffe 0,25 l 6,60 €
Flasche 0,75 l 19,50 €

2024er
Leimener Grauburgunder QmP
Kabinett
Weißwein
trocken
Weingut Adam Müller, Leimen

Glas 0,1 l 3,20 €
Karaffe 0,25 l 6,60 €
Flasche 0,75 l 19,50 €

2024er
Edition Hunfeld
Sauvignon Blanc DQ
Weißwein
trocken
Pfaffenweiler Weinhaus

Glas 0,1 l 3,20 €
Karaffe 0,25 l 6,60 €
Flasche 0,75 l 19,50 €

2024er
Achkarrer Castellberg QbA
Grauer Burgunder
Kabinett
Weißwein
Trocken
WinzerGenossenschaft Achkarren
Vogtburg -Achkarren

½ Fl. 0,375 l 11,00 €

2023er
Achkarrer Schloßberg DQ
Spätburgunder
Rotwein
WinzerGenossenschaft Achkarren
Vogtburg -Achkarren

½ Fl. 0,375 l 11,00 €



Pfalz

2024er
Dürkheimer Fuchsmantel QbA
Riesling
Kabinett
Weißwein
trocken
Weingut Heinrich Gies, Bad Dürkheim

Glas 0,1 l 3,20 €
Karaffe 0,25 l 6,60 €
Flasche 0,75 l 21,00 €

2023er
Ruppertsberger Scheurebe QbA
Kabinett
Weißwein
feinherb
Ruppertsberger Weinkeller, Ruppertsberg

Flasche 0,75 l 19,50 €

2023er
Lergenmüller
Dornfelder DQ
Rotwein
lieblich
Gutsabfüllung Weingut Lergenmüller
Hainfeld

Glas 0,1 l 3,20 €
Karaffe 0,25 l 6,60 €
Flasche 0,75 l 19,50 €

2022er
Ruppertsberger Merlot DQ
Rotwein
feinherb
Ruppertsberger Weinkeller
Ruppertsberg

Glas 0,1 l 3,20 €
Karaffe 0,25 l 6,60 €
Flasche 0,75 l 19,50 €

Mosel

Light live white
Alkoholfreier Weißwein
Schloss Wachenheim, Trier

Glas 0,1 l 3,20 €
Karaffe 0,25 l 6,60 €
Flasche 0,75 l 18,50 €



Frankreich

2024er	Glas 0,1 l	3,20 €
Caringole Rouge IGP	Karaffe 0,25 l	6,60 €
Rotwein trocken	Flasche 0,75 l	20,50 €
Domaine La Croix Belle, Languedoc, Bordeaux		

Spanien

2018er	Flasche 0,75 l	28,00 €
Baron de Ley		
Reserva – Rioja - trocken		

2021er	Flasche 0,75 l	28,00 €
Torres Atrium		
Merlot - trocken		
Miguel Torres S.A. – Vilafranca Del Penedès		
Chile		

2021er	Flasche 0,75 l	28,00 €
Santa Digna		
Cabernet Sauvignon - trocken		
Miguel Torres S.A. – Curic - Curicó		

Italien

2024er	Glas 0,1 l	3,20 €
Chardonnay Mont Mès IGT	Karaffe 0,25 l	6,60 €
Vigneti Dolomiti	Flasche 0,75 l	20,50 €
Weißwein		
trocken		
Weingut Castelfeder, Südtirol		

2022er	Glas 0,1 l	3,20 €
Chianti	Karaffe 0,25 l	6,60 €
D.O.C.G.	Flasche 0,75 l	21,50 €
Rotwein		
halbtrocken		
Weingut Uggiano srl Scandicci, Toscana		



2022er
Antinori Santa Cristina IGT
Rotwein
trocken
Weingut Antinori, Toscana

½ Fl. 0,375 l | 11,00 €

2024er
Primitivo Feudo Banneria IGT
Rotwein
Trocken
Weingut Feudo Banneria, Apulien

Glas 0,1 l | 3,20 €

Karaffe 0,25 l | 6,60 €

Flasche 0,75 l | 21,00 €

Gett, Prosecco und Champagner

Sekt Hausmarke „Hermannshöhe“
Sektellerei J. Oppmann Würzburg
Sekt halbtrocken
Sekt Rosé
Sekt trocken

Glas 0,1 l | 4,00 €

Flasche 0,75 l | 18,50 €

Light live white – alkoholfrei „Pikkolo“
Sektellerei Schloss Wachenheim, Trier

Flasche 0,20 l | 4,90 €

Light live Rosé - alkoholfrei
Sektellerei Schloss Wachenheim, Trier

Flasche 0,75 l | 18,50 €

Prosecco Trevigiana „Pikkolo“
Sacchetto
Italien Perlwein
halbtrocken

Flasche 0,20 l | 4,90 €

Prosecco Vino Frizzante DOC
Viticolori Ponte Venet
Italien Perlwein
trocken

Flasche 0,75 l | 18,50 €

Champagner Moët & Chandon
Brut Imperial
Épernay, Frankreich

Flasche 0,75 l | 92,50 €

