

Kromberg

Restaurant | Hotel | Catering



Feiern im Haus

Preisliste 2017

Sehr verehrte Gäste,

wir freuen uns über Ihr Interesse an unserer Angebotsvielfalt.

Treu unserem Motto, haben wir wieder eine Vielzahl an neuen Ideen in diesem Prospekt zusammengestellt. Wir sind mit unserer kreativen Küche am „Puls der Zeit“ und haben vielen neue Akzente gesetzt.

Unsere Preise stehen in einem ausgezeichneten Verhältnis zu unseren Leistungen. Die Speisen werden exklusiv für Ihre Veranstaltung hergestellt.

Unsere Lieferanten werden sorgfältig ausgewählt um Ihnen Top Produkte anzubieten. Bitte haben Sie deshalb auch Verständnis dafür, dass es auf Grund der Marktlage zu Preisänderungen kommen könnte.
Buffets sind ab 25 Personen möglich.

Sollten Sie jedoch ganz spezielle Vorstellungen haben, so

- >> Rufen Sie uns an <<
- >> Besuchen Sie uns im Internet <<
- >> Schicken Sie uns eine E-Mail <<
- >> Vereinbaren Sie einen Termin mit uns <<

Kreative Küche für jeden Gaumen
Ihr Markus Kärst



Hotel Restaurant
*Kromberg****

Kreuzbergstr. 24 - 42899 Remscheid
Tel: 02191/590031 - Fax: 02191/51869
www.hotel-kromberg.de
www.hrk-catering.de
E-Mail: info@hotel-kromberg.de



Aperitif Empfehlungen

Glas Riesling Sekt	0,10 l	4,00 €
Glas Secco Rose	0,10 l	3,50 €
Glas Scavy & Ray Prosecco	0,10 l	4,00 €
Glas Champagner	0,10 l	9,50 €
Blue Royal (Riesling Sekt mit Blue Curacao)	0,10 l	4,00 €
Xuxu Royal (Riesling Sekt mit Xuxu)	0,10 l	4,00 €
Lillet Wildberry	0,10 l	4,00 €
Glas Prosecco mit Aperol	0,10 l	4,00 €
Glas Prosecco mit Holunderblüte	0,10 l	4,00 €
Glas Riesling Sekt mit Hibiskusblüte	0,10 l	6,50 €
Asbach A&A auf Eis	4cl	3,50 €
Martini	5cl	3,00 €
Sherry	5cl	3,50 €
Tutti Frutti (alkoholfreier Fruchtcocktail)	0,10 l	3,00 €
Maracujasirup, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine		
Innovator (alkoholfreier Fruchtcocktail)	0,10 l	3,00 €
Multivitaminsaft, Zitronensaft, Erdbeersirup, Bitter Lemon		
Strawberry Chi Chi	0,10 l	4,00 €
Wodka, Xuxu, Ananassaft, Kokossirup		
Kromberg Total	0,10 l	4,00 €
Wodka, Maracujasirup, Ananassaft, Orangensaft, Erdbeersirup		

Unser Tip:

Der Essig als Aperitif

Die raffinierte Art ein kulinarisches Essen zu beginnen. Ein unvergessliches Erlebnis für Zunge und Gaumen. Als Aperitif regt Essig den Appetit an, sensibilisiert die Geschmacksnerven und neutralisiert den Gaumen für das bevorstehende Mahl.

In den Geschmacksrichtungen:

Erdbeer-Balsam Essig / Zitronen-Balsam Essig / Cranberry Essig / Feigen-Balsam Essig
 Maracuja Essig / Pfirsich-Balsam Essig / Marillen-Rosen Balsam Essig
 2cl 2,75 €

Fingerfood – Köstliche Appetithäppchen

Die perfekte Art Ihre Gäste zum Sektempfang kulinarisch zu verwöhnen.

Canapees	2,20 €	Mini Kottenbutter	1,50 €
Bergischer Burger mit Blutwurst	2,00 €	Pfifferlingsbruschetta	2,00 €
Mini Tomaten Mozzarella Spieß	1,50 €	Marinierter Putenspieß	1,80 €
Gebackene Chili Schote	1,50 €	Garnele in der Kartoffelnudel	1,80 €
Zucchinirollchen mit Feta & Tomate	1,20 €	Parmesan Lolli mit Pfeffer	1,00 €
Lachs Lolli	1,90 €	Marinierte Pangasiusspieße	2,00 €
Verrückter Krebsalat mit Taccos	3,00 €	Würfel vom Stremellachs	1,50 €
Röstis mit Schnittlauchcreme	2,20 €	Matjestatar auf Pumpernickel	2,00 €
Garnelen-Zitronengras Spieße	2,50 €	Datteln im Speckmantel	1,90 €
Strammer Max mit Wachtelei	3,50 €	Spargel im Nussmantel	2,20 €
Curry Crostini mit Krebsen	3,00 €	Jakobsmuschel mit Safran-Aioli	4,90 €
Shrimpssalat im Parmesankorb	3,90 €	Fischstäbchen vom Zander	4,00 €
Pikanter Frischkäse Crepe Lolli	1,90 €	Hähnchenspieß im Nussmantel	2,90 €
Lamm Lolli im Brotmantel	4,90 €	Gänselebermousse	4,90 €
Vitello Tonnato	3,00 €	Tafelspitzcarpaccio mit Linsenviniagrette	3,90 €
Lachs auf Pinienkern-Blattspinat	4,00 €	Red Snapper auf gerillter Ananas	4,50 €
Lolli von der Rinderroulade	2,90 €	Blutwursttravioli auf Rahmsauerkraut	4,50 €
Semmelknödel mit Pfifferlingen	3,50 €	Saltim Bocca vom Ziegenkäse	3,00 €
Mini Wiener Schnitzel	3,00 €	Entenbrust auf Zwetschgenschutney	3,90 €
Zander auf Kürbischutney	4,00 €	Gebackene Lachs-Frühlingsrolle	3,00 €
Büffelmozzarella Türmchen	3,50 €	Spicy Thunfisch	4,00 €
Gänseleber auf Apfelchutney	3,90 €	Lammällchen auf Brotchip	3,50 €
Feta unter Pestokruste	2,90 €	Karamellierter Grand Padano	3,00 €

Diverse Mini Suppen

Kartoffel-Bärlauch / Weiße Tomate / Sauerkraut
Wildkraftbrühe / Cappuccino von Curry & Zitronengras
Gazpacho / Parmesan / Waldpilz / Spargel

3,10 € pro Tasse

Diverse Mini Dessert

Schokolade-Chili / Baileys Mascarpone Creme / Waldbeer Törtchen
Melonensüppchen / Himbeer Panna Cotta / Tiramisu / Eispraline

2,90 pro Glas

Unsere Klassiker

Menü 1

Mediterranes Vorspeisen Tischbuffet
mit hausgebeiztem Orangen-Basilikum Lachs, Tomate-Mozzarella, Anti Pasti,
Serranoschinken, Ziegenkäse und Hähnchenspieße, dazu Aioli und Baguette

Filet vom Westfälischen Landschwein mit Waldpilzen in Rahm
Brokkoli und Spätzle

Baileys Mascarpone Creme mit Früchten der Saison
Preis pro Person 33,90 €

Menü 2

Duett von weißer und roter Tomatensuppe mit Krebsen

Rinderfiletspitzen in Dijon-Senf Sauce mit hausgemachten Spätzle und Salat

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis
Preis pro Person 32,90 €

Menü 3

Kromberg's Lachserlebnis
mit hausgebeiztem graved Lachs, hausgebeiztem Orangen-Basilikum Lachs,
Lachslolli und hausgeräuchertem Stremellachs, dazu Honig-Dill-Senf Sauce und Baguette

Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzen in Rahm, Spätzle und Salat

Krombergs Cheesecake Törtchen mit Beerenfrüchten
Preis pro Person 34,90 €

Menü 4

Kraftbrühe vom Rindertafelspitz mit kleinem Gemüse und Markbällchen

Hähnchenbrust im Serranoschinkenmantel
auf mediterranem Pfannengemüse mit Rosmarin-Drillingen

Dessertteller nach Art des Hauses
Preis pro Person 29,50 €

Menü „Bergisch Neu Entdeckt“!

Torte vom Bergischen Ziegenfrischkäse an Blattsalaten

Bergisches Kartoffelsüppchen

Geschmorte Ochsenbacke mit auf einem Ragout von Bohnen, Pilzen und Kartoffeln

„Armer Ritter 2016“ mit Zwetschgenkompott und Vanilleeis

Preis pro Person 34,90 €

Gänsebratenmenü

Creme Brulée von der Gänseleber an Zwetschgenchutney

Gänsekleinsüppchen

Gänsebraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelkloß

Schokoladenkuchen im Bratapfel serviert

Preis pro Person 38,90 €

Galamenü

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesaneis

Weißes Tomatensüppchen mit Zitronengras-Lachs Spieß

Seeteufelfilet in der Kartoffelnudel mit getrüffelem Wirsing und Schupfnudeln

Duett vom Kalb mit Filet und Bäckchen, Gemüsekörbchen und Kartoffelplätzchen

Das Beste von der Schokolade

Preis pro Person 50,50 €

Frühjahrsmenü 1

Marinierter Spargel mit Bärlauch Lachs

Cappuccino von Curry & Zitronengras

Lammrückenfilet im Brotmantel mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Lasagne von Rhabarber und Vanille

Preis pro Person 38,50 €

Frühjahrsmenü 2

Bärlauchsüppchen mit getrockneten Serranoschinken Chips

Schweinefilet auf Spargelgemüse mit neuen Kartoffeln

Erdbeer-Joghurt Törtchen mit marinierten Mangos

Preis pro Person 33,50 €

Sommermenü 1

Grünzeug frisch vom Feld mit Blüten, Sprossen und Croutons

Schweinefilet mit Pfifferlingen in Rahm, Brokkoli und Spätzle

Baileys Mascarpone Creme mit Erdbeeren

Preis pro Person 32,50 €

Sommermenü 1

Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Limonenöl und Hibiskussalz

Klare Tomatensuppe mit Quark-Basilikum Klößchen

Surf & Turf

Rinderfilet unter Chorizzokruste und Garnelenspieß
auf Blattspinat mit Schupfnudeln

Törtchen von Limette & Zitronengras

Preis pro Person 41,50 €

Herbstmenü/Wintermenü 1

Gerahmte Steinpilzsuppe mit Croutons

Sauerbraten vom Eifeler Wildschwein mit Apfelrotkohl und Klößen

Baileys Mascarpone Creme mit Zwetschgenragout

Preis pro Person 31,00 €

Herbstmenü/Wintermenü 2

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Croutons

Kürbiscremesuppe mit mariniertem Hähnchenspieß

Zweierlei vom Eifeler Hirsch mit Rosenkohl und Maronenpüree

Bratapfel Tiramisu

Preis pro Person 39,50 €

Menü mit Auswahl

Variante 1

Mediterranes Vorspeisen Tischbuffet
mit hausgebeiztem Orangen-Basilikum Lachs, Tomate-Mozzarella, Anti Pasti,
Serranoschinken, Ziegenkäse und Ruccolasalat, dazu Aioli und Baguette

Rumpsteak unter Senfkruste mit Speckbohnen und Nusskartoffeln
oder

Ziegenkäseravioli mit Blattspinat, Kirschtomaten, Walnüsse und Kräutersauce
oder

Zanderfilet im Reibekuchenmantel mit Blattspinat und Dijon-Senf Sauce
oder

Roulade vom Westfälischen Kikok Hühnchen auf mediterranem Kartoffelpüree mit Grillgemüse

Allerlei von der Passionsfrucht

Preis pro Person 36,90 €

Menü mit Auswahl

Variante 2

Kartoffel-Wildkräuter Suppchen mit Lachsstreifen
oder

Bunter Salatteller mit Ziegenkäse

Filet vom Westfälischen Landschwein mit Kräuterseitlingen in Rahm, Brokkoli und Schupfnudeln
oder

Tagliatelle mit Grillgemüse und Pinienkernen
oder

Wolfsbarschfilet auf Chorizzo-Risotto mit glasierten Zuckerschoten

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis
oder

Baileys Mascarpone Creme mit Beeren

Preis pro Person 33,90 €

Mediterranes Buffet

Hausgebeizter Orangen-Basilikum Lachs, Flußkrebsscocktail und Lachsröllchen
Tomate mit Büffelmozzarella, Ruccolasalat mit frischem Parmesan in Sahnedressing
Anti Pasti Variationen, Bruschetta, Vitello Tonnato von der Putenbrust

Hähnchenbrustfilet im Serranoschinken Mantel gebraten
Schweinerückensteaks mit Blattspinat, Pesto und Mozzarella überbacken
Mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln
Gnocchis-Gemüse Pfanne mit geschmolzenem Ziegenkäse

Tiramisu, Amarettini Creme mit frischen Früchten, Schokoladen Panna Cotta
Italienische Käseauswahl mit Brot und Butter

32,50 €

Buffet nach Art des Hauses

Fischplatte mit hausgebeiztem graved Lachs, Orangen-Basilikum Lachs, Shrimps,
Forellenfilets und Stremellachs aus dem eigenen Räucherofen, Geräucherte Entenbrust mit Feigen-Senf
Tomate mit Mozzarella, Melonenspalten mit Serranoschinken, Ruccolasalat mit Parmesan in Sahnedressing

Hähnchenbrustfilet mit Waldpilzen in Rahm
Schindelbraten mit Zwiebeln, Speck und Käse
Gemüse der Saison, Kartoffelgratin und hausgemachte Spätzle

Mini Törtchen Auswahl, Mousse au chocolate, Bailey's Mascarpone Creme mit frischen Früchten
Käseplatte mit Brot und Butter

32,50 €

Zusätzlich mit:

Roastbeef im Ganzen gebraten unter Kräuter-Senf Kruste

+ 4,90 € pro Person

Frühlingsgefühle

Marinierter Spargelsalat mit hausgebeiztem Bärlauch Lachs, Spargelterrinen mit Schinken
Fischplatte mit hausgebeiztem graved Lachs, Stremellachs, Forellenfiles und Shrimps & Matjes
Gazpacho Gemüse mit Mozzarella, Saltim Bocca vom Ziegenkäse

Geschmorte Lammhaxen auf einem Ragout von Bohnen, Pilzen und Kartoffeln
Hähnchenbrustfilet auf buntem Spargelgemüse mit neuen Kartoffeln
Buntes Gemüse vom Markt mit Sauce Hollandaise Fontaine

Limonen Creme mit Chili Erdbeeren, Lasagne von Vanillecreme und Rhabarber
Käseplatte mit Brot und Butter

34,50 €

Sommernacht Traum

Roulade vom hausgebeiztem Orangen-Basilikum Lachs mit Blattspinat und Frischkäse,
Fischplatte mit graved Lachs, Stremellachs, Matjes und Rosmarin-Garnelen Spieße,
Bunter Pfifferlingssalat mit Frühlingszwiebeln, Anti Pasti Variationen
Geräucherte Hähnchenbrust auf Honigmelonensalat, Ruccolasalat mit frischem Parmesan in Sahnedressing

Geschmortes Zitronenhuhn mit mediterranem Gemüse
Schweinemedallions mit Pesto, Blattspinat und Mozzarella überbacken,
Kartoffelröstis und Gnocchis in Bärlauchbutter

Erdbeeren mit Aromen Zucker (Chili, Vanille, Rosmarin, Minze, Limone) zum selbst kreieren
Chili-Ananas Parfait, Schokoladen Creme Brulée, Käseplatte mit Brot und Butter
34,50 €

Zusätzlich mit:

Ganze Kalbshaxen am Tisch tranchiert mit gebratenen Pfifferlingen
+ 4,50 € pro Person

Herbstbuffet

Feldsalat mit gebratener Gänseleber, Saltim Bocca vom Ziegenkäse mit Kürbis Chutney
Pastete vom heimischen Wild
Fischplatte mit hausgebeiztem graved Lachs, Stremellachs aus dem eigenen Räucherofen
Makrelenfilets, Forellenfilets und Shrimps

Schweinefiletspitzen in Champignon-Pfeffer Sauce
Hirschbraten in Kirsch-Mandel Sauce, Gemüsevariationen, hausgemachte Spätzle und Kartoffelröstis

Apfel Tiramisu, Lasagne von Vanillecreme und Zwetschgen, Schokoladen-Chili Mousse
Käseauswahl mit Brot und Butter
35,50 €

Kulinarischer Winter

Fischplatte mit hausgebeiztem graved Lachs, Stremellachs aus dem eigenen Räucherofen,
Forellenfilets, geräuchertem Butterfisch und Krebscocktail
Bruschetta mit Walpilzen, Geräucherte Entenbrust mit Feigen Senf
Terrine vom Eifeler Reh mit Sauce Cumberland, Honigmelone mit Serrano Schinken

Geschmortes von der Gans mit Rotkohl und Klößen
Geschnetzeltes vom Hirsch mit Waldpilzen in Spätburgunder Sauce
Schweinebraten mit Backpflaumen gefüllt, Rosenkohl, Brokkoli und hausgemachte Spätzle

Spekulatiusmousse mit Glühwein Pflaumen, Schokoladen Trüffel Mousse, Zimtparfait
Käseplatte mit Brot und Butter
39,50

Galabuffet

Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto

Erlesene Fischplatte mit hausgebeiztem gravé Lachs, Lachs Röllchen,
Aal, Stremellachs aus dem eigenen Räucherofen, Nordseekrabben. Cocktail von Flusskrebsen
Carpaccio vom geräucherten Thunfisch mit Steinpilzpesto, Terrine vom Kalbstafelspitz
Geräucherter Mozzarella mit Tomaten-Basilikum Salat, Ganzer Rehrücken mit Sauce Cumberland

Seeteufelmedaillons auf Safran-Champagnersauce mit grünem Spargel
Rinderfilet „Wellington“ mit Portweinjus, Kalbsrückensteaks auf Steinpilzen in Rahm
frisches Gartengemüse, Kartoffelgratin und Schupfnudeln

Eisbuffet nach Art des Hauses, Schwarzwälder Kirsch Terrine im Baumkuchenmantel
Mini Beeren Törtchen
Edle Käseauswahl mit Trauben, Brot und Butter

58,50 €

Bergisch Neu Entdeckt! - Tradition trifft Zukunft

Strudel von Ziegenfrischkäse und Nüssen, Lachstatar auf Kartoffelröstis
Variation vom Bergischen Sushi mit Fisch & Fleisch, Mini Kottenbutter
Himmel & Erde im Knusperteig, Gemischte Salatauswahl Brot und Butter

Geschmorte Ochsenbäckchen in Bergisch-Landbier Sauce mit Kartoffel-Sellerie Püree
Schweinesteaks mit Kottenbutter-Käse Füllung, Schnibbelbohnen und Bratkartoffeln

Eierlikör Tiramisu, Süßes von Pflaume, Apfel, Rhabarber, Erdbeere oder Kirsche (je nach Saison)
Kakaowaffel mit Portweinkirschen
Preis pro Person 31,50 €

„Gewürzbuffet“

Asiatischer Gewürzlachs, Schwertfischwürfel auf Wasabi-Gurken Salat, Chiligebackene Tintenfische
Tandoori Chicken Salat, Salatbar mit Dressings, Parmesan-Pfeffer Flan mit Avocadosalsa,
Ziegenkäse unter Gewürzkruste auf hausgemachtem Chutney, Brot und Butter

Orientalische Lammhackbällchen auf Kartoffel-Linsen Gemüse
Thailändische Hähnchengeschnetzeltes mit Ananas, Curry und Wokgemüse, dazu Basmati Reis

Schokoladen Chili Mousse, Indische Gewürz Panna Cotta mit Mangoragout
Preis pro Person 33,50 €

Kräutergarten Buffet

Ziegenfrischkäsetorte, Garnelen Spieße mit Aromaten, Hausgebeizter Orangen-Basilikum Lachs
In Kräutertee geräucherte Welsfilet, Mozzarella mit Ruccola-Oliven Pate und Kirschtomaten,
Exotischer Puten-Mangosalat mit Minze & Kokos

Schweinefilet mit getrockneten Wildkräutern in der Folie gegart
Hähnchenbrustfilet im Kräuter-Parmesan Mantel mit Tomaten-Basilikum Sauce
Gemüseplatte, Rosmarinkartoffeln, Oliven-Semmeknödel

Joghurt-Thymian Panna Cotta mit Beerengrütze, Limetten Cheesecake mit Rosmarin
Preis pro Person 33,50 €

Sylter Träume

Variation vom Hering, Hausgebeizter Lachs mit Reibekuchen, Hummermousse Pyramiden mit Erbsencreme
Sylter Austern, Zweierlei vom Ziegenkäse, Carpaccio vom Kalb mit Trüffelremoulade und Rauke,
Rote Bete Carpaccio mit Grünzeug vom Feld und Sprossen, Brot und Butter

Geschmortes vom Deichlamm mit Bohnengemüse und Meersalzkartoffeln
Meeräschenfilet auf Erbsenpüree, Tagliatelle mit Krustentieren und Hummersauce

Sylter Rote Grütze mit Vanillesauce, Zweierlei von der Schokolade
Preis pro Person 44,50 €

Buffet der Verliebten

Lachsrosen auf Reibekuchen, Stremellachs aus dem eigenen Räucherofen,
Fischplatte mit Forellenfilets, Matjes, Butterfisch und Garnelen
Bruschetta Variationen, Vitello Tonnato von der Putenbrust,
Ruccolasalat mit frischem Parmesan, Tomate mit Büffelmozzarella und Pesto

Schweinefilet mit Blattspinat, Pesto und Mozzarella überbacken
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“
Gemüseplatte, Kartoffelröstis und Gnocchis in Basilikumbutter

Schokoladen-Chili Torte, Holunderblüten Creme Brulée mit marinierten Beeren
Preis pro Person 35,50 €

Brunch Buffet Classic

Frühstücksbuffet mit Brot und Brötchen Auswahl, Butter, Margarine
Marmeladenauswahl, Nutella, Honig, Aufschnittplatten, Käseplatten,
Müsli, Cerealien, Obstsalat, Joghurt, Quark,
Speck, Rührei, Spiegelei, Nürnberger Rostbratwürstchen

Fischplatte mit hausgebeiztem Lachs, Forellenfilets, Shrimps
Anti Pasti, Melone mit Serranoschinken, Tomate mit Mozzarella, Salate

Spießbraten mit Spitzkohlgemüse und Nusskartoffeln
Hähnchenbrustfilet mit Waldpilzen in Rahm, Brokkoli und Spätzle

Mousse au chocolate, Baileys Mascarpone Creme. Himbeerparfait
Preis pro Person: 25,50 €

Brunch Buffet Deluxe

Frühstücksbuffet mit Brot und Brötchen Auswahl, Butter, Margarine
Marmeladenauswahl, Nutella, Honig, Aufschnittplatten, Käseplatten,
Müsli, Cerealien, Obstsalat, Joghurt, Quark,
Speck, Rührei, Spiegelei, Nürnberger Rostbratwürstchen

Fischplatte mit hausgebeiztem Lachs, Forellenfilets, Shrimps
Anti Pasti, Melone mit Serranoschinken, Tomate mit Büffelmozzarella, Pastetenauswahl
Torte vom Bergischen Ziegenfrischkäse, Salate

Rindfiletspitzen mit Dijon-Senf Sauce, Brokkoli und Spätzle
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Wirsinggemüse und getrüffeltm Kartoffelpüree

Schokoladen-Chili Torte, Creme Brulée, Vanille-Krokant Parfait
Beerenfrüchtemousse
Preis pro Person: 36,90 €

Die passenden Weine zum Essen

- | | | | |
|------|---|--------|---------|
| 2015 | Weißer Burgunder Spätlese halbtrocken, Weinhaus Flick, Rheinhessen
Duftet dezent nach Zitrusfrüchten. | 0,75 l | 17,90 € |
| 2015 | Pinot Grigio Valdadige DOC, Cantina Valdadige, Trentino Italien
Typische Aromen von hellen Früchten begleitet von dezenter Honignote. | 0,75 l | 19,50 € |
| 2015 | Sauvignon Blanc Kabinett trocken, Graf von Kageneck, Baden
„Gehaltvoll und vollmundig. Fein ausgeprägte, fruchtige Aromen nach gelbfleischigen Früchten und frisch geernteten Äpfeln, die von einer zarten Zitrus-Note begleitet werden, prägen seinen Duft.“ | 0,75 l | 19,50 € |
| 2015 | Entre deux Mers AC trocken, Chateau Nardouque, Frankreich
Aromatischer Duft nach Cassis, Holunderblüte und Stachelbeere. Knackige Zitrusfrucht und feine Würze am Gaumen. Lebendiges Säurespiel. | 0,75 l | 19,50 € |
| 2013 | Weißburgunder Kabinett trocken, Weingut Freimuth, Rheingau
Weicher und cremiger Burgunder. Trocken ausgebaut, um floralen Blütenaromen wie Holunder mehr Raum zu lassen. | 0,75 l | 21,90 € |
| 2014 | Geisenheimer Riesling Kabinett trocken, Weingut Freimuth, Rheingau
Schönes Spiel von erfrischender Säure und Restsüße. Rheingautypische Mineralität. | 0,75 l | 21,90 € |
| 2012 | Baden Exklusiv Chardonnay trocken, im Eichenfass gereift, Baden
Typischer Chardonnay von internationalem Charakter. Duft nach frischen Äpfeln und Quitten, untermalt von cremigen, buttrigen Aromen. Vollmundig, wunderbar aromatisch mit apartem Schmelz und geschmeidiger Säure. | 0,75 l | 22,50 € |
| 2011 | Dusky Sounds Sauvignon Blanc, Marlborough, Neuseeland
Der Wein trägt den Namen eines Fjords im äußersten Südwesten der Südsinsel Neuseelands. Der Dusky Sound (=düsterer Fjord) wurde bereits am 13. Februar 1770 von James Cook entdeckt. Er errichtete an den steilen Felsen des Fjords ein Observatorium, um die überaus reichhaltige Vogelwelt besser beobachten zu können. Die harmonische Balance von Textur und Säure schafft eine Struktur, in der sich frische Aromen von Grapefruit und Kiwi mit Anklängen an Brennnesseln und tropischer Frucht verbinden; am Gaumen wird die Süße der Frucht von der lebendigen Säure ausbalanciert, der Wein hat einen mittleren Körper mit intensiven Steinfrucht-Aromen und langem Abgang. Der Wein stammt aus Marlborough im Norden der Südsinsel von Neuseeland, dem berühmteste Sauvignon Blanc Anbaugebiet für der Welt. | 0,75 l | 24,90 € |
| 2014 | BADEN Grauburgunder Jahrgangsedition
Geschmacklich rund und von eleganter Fruchtigkeit, geschmeidige, trockene Textur und pikante Säure, nachhaltig im Abgang. Ein hervorragender Vertreter der Grauburgunderfamilie, der im Duft ausgeprägte Aromen nach reifen Früchten von Honigmelonen, Birnen und Quitten zeigt. | 0,75 l | 25,00 € |
| 2013 | Riesling trocken, Columbia Valley, The Hogue Cellars, USA
Feinherber Riesling. Aromen von Apfel, Limone, Pfirsich und Melone mit mineralischer Note. Ausbalanciert mit fruchtigem Säure-Süße Spiel. Laut Meiniger Weinwelt 2015, bester Riesling aus der Neuen Welt. | 0,75 l | 26,50 € |

- 2012 **„Blauschiefer“ Riesling feinherb, Marcus Stein, Mosel** 0,75 l 26,50 €
 Aromen von Pfirsich und Maracuja werden begleitet von einer mineralischen Note. Frische sowie Spritzigkeit und elegante Struktur zeichnen diesen Moselriesling aus.
- 2015 **Grauer Burgunder trocken, Markus Schneider, Pfalz** 0,75 l 28,90 €
 Ein Grauburgunder aus dem Lehrbuch - fett, aber nicht zu fett, großzügig, aber nicht überladen, wunderbar transparent, aber nicht unverbindlich, dicht, aber nicht sperrig. Grauburgunder in Perfektion mit zurückhaltendem Alkoholgehalt.
- 2014 **Chardonnay Spätlese trocken Weingut Graf Wolff Metternich** 0,75 l 35,00 €
 Chardonnay ist der Weltenbummler unter den weißen Rebsorten, denn es gibt kaum ein Weinbau treibendes Land der Welt, in dem er nicht angepflanzt wird. Seit über 15 Jahren wächst der Chardonnay nun auch auf den Terrassen des Schloßbergs. Neben der international bekannten Ausbauart im Barrique, bauen wir den Chardonnay überwiegend im Edelstahltank aus und erhalten somit die ihm eigene üppige, exotische Frucht. „Chardonnay pur“. Kraftvoll und Aroma von exotischen Früchten.

Roséweine

- 2012 **Piedemonte Rosado DO, Navarra, Spanien.** 0,75 l 19,50 €
 ein saftig-fruchtiger Roséwein mit süßen Fruchtnoten von Himbeeren und Erdbeeren, am Gaumen zusätzlich eine leckere Spur von Vanille.
- 2015 **Fátima Wimmer Regent Rosé QbA trocken** 0,75 l 23,00 €
 Im Glas spiegelt sich ein schönes Erdbeerrot. Frische Aromen im Duft nach Zitrusfrüchten und Melone begleitet von Erdbeere. Am Gaumen wird eine frische Säure geboten mit elegant eingebundenen Gerbstoffen, feinnervig und pikant im Gesamteindruck.
- 2014 **Rotling feinherb, Marcus Stein, Mosel** 0,75 l 23,50 €
 Für diesen Rotling keltert Marcus Stein vollreife weiße Müller-Thurgau, Weißburgunder und rote Dornfelder Trauben, einer Basis für ungewöhnlichen Weingenuss. Das leuchtende Rosé lässt im Auge schon erahnen, was den Genießer in Nase und am Gaumen erwartet. Ein sommerlicher Duft nach Himbeeren, Walderdbeeren und Holunder werden unterstützt von einer fruchtigen Süße und stehen im Einklang mit einer frechen Säure. Ein herrlich unkomplizierter Wein.

Rotweine

- 2015 **Alos Tempranillo Rioja DOC, Spanien** 0,75 l 18,50 €
 Dunkelfruchtige Aromen wie schwarze Kirschen, etwas Lorbeerwürze und Nuancen, die an Nadelwald denken lassen. Am Gaumen unkompliziert mit süßlichem Auftakt und Noten von Amarenakirsche. Sehr trinkfreudig.
- 2015 **Baden Cuvée Noir trocken, Graf von Kagenneck, Baden** 0,75 l 18,90 €
 Ausgewogenes Cuvée aus Spätburgunder, Regent und Schwarzriesling.
 Ein kräftiger Rotwein mit betonten Tanninen. In der Farbe kräftiges Granatrot mit dunklen Reflexen. Im Geruch dominieren Sauerkirscharomen, im Anklang mit Kaffeenoten und würzigen Aromen im Abklang. Geschmacklich überzeugt der Wein mit dunklen Fruchtnoten und einem fülligen und kräftigen Körper.

- 2013 **Shiraz trocken, Trottwood, South Eastern Australia** 0,75 l 20,50 €
 kräftig, Brombeer- und Lakritzaromen sowie würzige Pfeffernoten; am Gaumen ist der Wein dicht und konzentriert, mit feinen Tanninen und einem fruchtigen Abgang.
- 2015 **BADEN Cuvée Cabernet Jahrgangsedition im Eichenfass gereift** 0,75 l 25,00 €
 Kräftiger Wein mit ausgeprägten dichten Brombeerrot. Eine komplexe Frucht im Duft nach roten Beeren, im Geschmack nach Gewürznelken und dunkle Schokolade erinnernd, nachhaltig im Abgang. Cuvée aus verschiedenen Neuzüchtungen wie Cabernet Carbon, Cabernet Carol und Cabernet Cortis. Ein optimal zusammengeführtes Cuvée mit internationalem Charakter.
- 2011 **Merdinger Bühl, Spätburgunder Rotwein, Spätlese trocken, Baden** 0,75 l 26,00 €
 Dieser Spätburgunder zeichnet sich durch eine optimale Trinkreife aus. In der Farbe kräftiges mit violetten Reflexen. Im Duft zarte, feinfruchtige Aromen nach reifen Pflaumen, Himbeeren und Brombeeren. Kräftig, stoffig und gehaltvoll im Geschmack, milde Säure, fein eingebundene, samtige Herbe, füllig und nachhaltig im Abgang. Ein sehr ansprechender kräftiger Rotwein.
- 2011 **Crucero Cabernet Sauvignon trocken, Valle de Colchagua, Chile** 0,75 l 26,50 €
 Aromen an reife rote Früchte und Erdbeermarmelade erinnernd mit Nuancen von Pflaume und zartem Vanilletönen. Harmonisch, konzentriert, mit weichen Tanninen und langem Abgang. 6 Monate in Barrique gelagert. **87 Punkte Wine Spectator**
- 2012 **"Ursprung" Cuvée trocken, Markus Schneider, Pfalz** 0,75 l 27,50 €
 Weiche Tannine mit etwas Schokolade und Brombeere. Dunkle Frucht und viel Konzentration ist dem perfekten Zusammenspiel von hochreifem Lesegut und individueller Standorte zu verdanken. Der Wein stammt aus den Rebparzellen des Feuerberges. Der Boden ist geprägt von einem Mix aus Kies, Sand und Terrassen-Schotter. Internationale Rebsorten wie Cabernet-Sauvignon und Merlot treffen mit einem Stück Deutschland (Portugieser, Cabernet Mitos) aufeinander. Am Gaumen macht dieser Wein aus der Pfalz einfach nur Spaß. Der Ursprung hat es in Kürze vom Klassiker zum Kultwein geschafft.
- 2011 **"Assemblage unfiltered", Cuvée Barrique, Peth-Wetz, Rheinhessen** 0,75 l 27,90 €
 Diese hochwertige Cuvée aus Domfelder, Cabernet Sauvignon und Cabernet Mitos ist 12 Monate in gebrauchten Barriques gereift. Das Aroma vollreifer Beerenfrüchte, Schattenmorelle und Cassis steigt aus dem Glas. Daneben feine grüne Noten, pfeffrige Nuancen und Holunder vom Cabernet. Die Assemblage ist eine strukturbetonte, am Gaumen lange anhaltende Cuvée. Genießen Sie die Assemblage zum herzhaften Käseteller, zum Rumpsteak oder zu kräftigen Bratengerichten.
- 2009 **Château Fontarabie AOC Premières Côtes de Blaye, Bordeaux** 0,75 l 29,50 €
 Zarte Holzaromen und intensive Aromen von reifen Früchten. Am Gaumen weich, mit viel Schmelz, feine Tannine, Finesse und Eleganz. Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon.
- 2012 **Nimburg Bottinger Steingrube Frühburgunder-Barrique gereift, Baden** 0,75 l 30,50 €
 Der Frühburgunder erreicht seine Reife ca. 2 Wochen früher als der Spätburgunder, daher seine Namensgebung. Die Beeren des Frühburgunders sind kleiner als die des Spätburgunders. Viele Geschmacksstoffe sitzen in der Schale der Weinbeeren. Da bei kleineren Beeren das Verhältnis von Schale zum Rest der Beere größer und der Ertrag außerdem dadurch niedriger ist, bringt der Frühburgunder nicht selten samtigere und gehaltvollere Weine als sein Bruder hervor. Im Duft zeigt dieser Wein eine komplexe Aromatik nach Schwarzkirsche, gepaart mit feinen Kräuternoten, Vanille, Rauch und Edelhölzern. Vollaromatisch mit trockener und samtiger Textur. Ein sehr ansprechender kräftiger Rotwein mit einer feinen, gut eingebundenen Barrique-Note.

2015 **Lahrer Schutterlindenberg Schwarzriesling trocken - BARRIQUE** 0,75 l 32,50 €

Farblich geprägt durch ein sehr kräftiges dunkles Rubinrot. Im Duft feinfruchtige Aromen nach Cassis, Brombeeren und kräftigeren Düften. Erkennbar durch die Barriquereife geschmacklich sehr gehaltvoll, stoffig, nachhaltig mit merkbarer Holzfassnote. Die Säure kommt eher mild zum Vorschein, sehrlang anhaltend im Abgang. Sehr hervorragender Schwarzriesling.

2008 **Lorca Monastrell Selección DO, Bullas, Spanien, 91 Parker Punkte** 0,75 l 32,90 €

Mit tiefdunklem Rot und beeindruckend tintigem Kern fließt der Lorca ins Glas.
In der Nase offenbaren sich saftige Aromen von roten Beeren und Kirschen.
Eine rosige Note begleitet von dezenter Zimtwürze und leichter Nussigkeit lässt das Wasser im Mund zusammenlaufen. Am Gaumen schmeichelt der süßliche Auftakt, vielfältige Aromen von roten Beeren, Vanille und etwas Mandel breiten sich aus, gefolgt von würzigen und fleischigen Noten, die ein samtiges Gefühl vermitteln.
Der Nachhall ist von angenehmer Länge und geprägt von Würze und einer leichten Rauchnote.

2008 **Poggio delle Faïne trocken, Toskana, Italien, Rotwein des Jahres 2008** 0,75 l 35,00 €

Der Super Toskaner besticht durch eine konzentriertes Bouquet.
Viel frisches, vanilliges Holz vermählt sich mit angenehm warmer und schmeichelnder Frucht, Leder und Anklängen von Schokolade und Kaffee.

Getränkepauschale

Biere vom Fass, Flaschenbiere, Softgetränke, Säfte, Wasser
Kaffeespezialitäten, Sekt, Prosecco, offene Weine
Preis pro Person 31,00 € für 6 Stunden

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit für einen
Aufpreis von 15,00 € pro Person
Cocktails & Longdrinks mit in die Pauschale aufzunehmen.