



OFFENE WEINE: WEISSWEIN

Spezialitäten aus unserem Enomatic *1 (nach Verfügbarkeit)

Goldmuskateller Amperg¹¹ 0,1 l 4,80 €
 Weingut: Klaus Lentsch, Südtirol/ Italien
 Rebsorte: Goldmuskateller
 Der Goldmuskateller betört mit seiner einmaligen Muskat-Aromatik. Trocken und würzig am Gaumen, zeigt sich der Wein als positive Überraschung.

Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese¹¹ 0,1 l 6,40 €
 Weingut: Fritz Haag, Mosel / Deutschland
 Rebsorte: Riesling edelsüß
 Hochfeine Auslese mit brilliantem Aromenspiel. Feinste frische Früchte und mine-ralische Schieferaromatik kennzeichnen diesen Wein, der in vielfachen Lesedurch-gängen von Hand geerntet wurden. Er entsteht durch den positiv heranreifenden Botrytisplizel welcher Intensität und Dichte verleiht.

Godello¹¹ 0,1 l 5,60 €
 Weingut: Casar de Burbia, D.O. Bierzo - Spanien
 Rebsorte: Godello
 In der Nase zarte grüne Noten, grüner Apfel, Kräuterwürze sowie reife Mirabellen und eine leichte rauchige Komponente. Knackig mit guter mineralischer Struktur, saftige Frucht mit gutem Druck, unkompliziert und süffig.

Chablis St. Pierre¹¹ 0,1 l 6,20 €
 Weingut: Régnard - Chablis - Burgund - Frankreich
 Rebsorte 100% Chardonnay
 Der Régnard Chablis "Saint Pierre" ist ein klassischer Chablis mit seinem Duft nach Akazienhonig und Zitrusfrüchte, seiner reifen Säure und seinem mineralischen Geschmack. Ein Chablis, der durch seine Harmonie und Typizität zu überzeugen weiß und seine Herkunft nicht verschweigt.

OFFENE WEINE: WEISSWEIN

Grauburgunder PUR79¹¹ trocken, kräftig 0,2 l 6,10 €
 Kaiserstuhl Baden / Deutschland 1,0 l 22,00 €

Riesling¹¹ trocken, fruchtig 0,2 l 6,70 €
 Gunderloch / Rheinhessen / Deutschland 0,75 l 23,00 €

Chardonnay¹¹ trocken, cremig 0,2 l 6,00 €
 Faucon de Montagne / Languedoc / Frankreich 1,0 l 21,00 €

La vie est belle¹¹ leicht, halbtrocken, fruchtig 0,2 l 5,60 €
 Traube: Colombard/ Gascogne/ Frankreich 0,75 l 20,00 €

False Bay Chenin Blanc¹¹ leicht, fruchtig, trocken 0,2 l 5,70 €
 Waterkloof / False Bay / Südafrika 0,75 l 21,00 €

Probieren Sie auch unsere offenen Weine aus der Monatskarte!

***1 Wissenswertes über unser Enomatic® wine serving systems**

Farbe, Geschmack und Aromen machen jeden Wein einzigartig. Nach dem Öffnen der Flasche kommt der Wein mit Sauerstoff in Berührung. Nun beginnt die Oxidation, d.h. je nach Wein verschlechtern sich die sensorischen Eigenschaften relativ schnell. Im Enomatic wird der Sauerstoff in der Flasche durch das Einbringen des Stickstoff- bzw. Argongases verdrängt. Der Oxidationsprozess wird durch die patentierte enomatic® Technologie erheblich verlangsamt und der Wein wird in seiner Ursprünglichkeit bis zu 21 Tagen konserviert.

Die Enomatic® Technologie und das Design sind patentrechtlich geschützt und nach europäischem und internationalen Referenzstandards zertifiziert – dies ist weltweit einzigartig.



OFFENE WEINE: ROTWEIN

Spezialitäten aus unserem Enomatic *1 (nach Verfügbarkeit)

Amarone della Valpolicella ¹¹ 0,1 l 5,60 €

Weingut: Borsari, Valpolicella - Italien
 Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara
 Purpurrot. Ein Bouquet von Kirschen, Pflaumen und Mandeln.
 Reife, dichte Frucht im Mund und feine Süße.

Selección Reserva ¹¹ 0,1 l 5,00 €

Weingut: Bodegas Izadi, Rioja - Spanien
 Rebsorte: Tempranillo
 Geben Sie diesem Wein Zeit und Luft- und er entfaltet eine unglaubliche Fülle von komplexen Aromen. Reife Beeren, getrocknete Kräuter, Rauch, Mocca... Ein monumentaler Rotwein mit schier endlosem Nachhall.

Hombros ¹¹ 0,1 l 5,40 €

Weingut: Casar de Burbia, D.O. Bierzo - Spanien
 Rebsorte: Menica
 Aromen mit dunklen Fruchtnoten, Nuancen von Schokolade, Zedernholz, Tabak und feiner Vanille. Am Gaumen vielschichtig, elegant, saftig und ausgewogen mit guter Tanninstruktur.

Castalides Reserve ¹¹ 0,1 l 4,80 €

Weingut: La Grange – Languedoc - Frankreich
 Rebsorte: Grenache, Mourvèdre
 Die Trauben für die Weine der Linie Castalides werden mit großer Sorgfalt aus den ältesten und besten Weinbergen des Weinguts selektiert und in edlen Barriquefässern ausgebaut. Bei feinen Gewürzen in der Nase, mit einem hauch von Vanilleduft, passt dieser Wein am besten zu Schmorgerichten und dunklem Fleisch. Warme Waldbeerentöne und ein delikater Nachhall.

OFFENE WEINE: ROTWEIN

Montepulciano d'Abruzzo ¹¹ trocken, kräftig 0,2 l 6,10 €
 Favino | Apulien | Italien 0,75 l 21,00 €

Merlot ¹¹ fruchtig, leicht 0,2 l 5,80 €
 Croix d'Or | Pays d'Oc | Frankreich 0,75 l 20,00 €

Mariana Tinto ¹¹ Cuvée | mild, fruchtig 0,2 l 6,00 €
 Herdade do Rocim | Portugal 0,75 l 21,00 €

Luccarelli Primitivo ¹¹ trocken, intensiv fruchtig 0,2 l 6,00 €
 Apulien | Italien 0,75 l 21,00 €

La vie est belle ¹¹ halbtrocken, leicht 0,2 l 5,60 €
 Traube: Cinault, Syrah | Gascogne/ Frankreich 0,75 l 19,00 €

False Bay Pinotage ¹¹ trocken, cremig, fruchtig 0,2 l 5,70 €
 Waterkloof / False Bay / Südafrika 0,75 l 21,00 €

OFFENE WEINE: ROSÉWEIN

Pech André Rosé ¹¹ trocken, fruchtig 0,2 l 6,10 €
 Languedoc | Frankreich 0,75 l 21,00 €

La Grange Classique ¹¹ halbtrocken, fruchtig 0,2 l 5,50 €
 Languedoc | Frankreich 0,75 l 19,00 €

Alles in unserem Weinkeller Vorrätige gibt es auch zum Mitnehmen!



Schaumwein offen

Corte delle Rose Prosecco	0,1 l	4,20 €
Kragemanns Lieblingssekt Sektkellerei Ohlig	0,1 l	3,90 €

APERITIF

Hausapero (Limoncello, Tonic Water, Basilikum)	0,2 l	6,40 €
Aperol Spritz ^{4,8}	0,2 l	6,90 €
Campari mit Tonic ^{6,8} oder Weißwein ¹¹	0,2 l	6,40 € / 6,70 €
Weißweinschorle ¹¹	0,25 l	5,90 €
„Helga“ (Himbeere & Prosecco)	0,25 l	7,00 €
„Leo“ (Holunderblüte & Roséwein)	0,25 l	7,00 €
Hugo“ (Holunderblüte & Prosecco)	0,25 l	7,00 €
Lillet Wild Berry (Lilletlikör & Russian Wild Berry)	0,25 l	7,00 €

DIGESTIF

Don Papa Rum Philippinen	2 cl	5,00 €
Botucal Rum Venezuela	2 cl	5,00 €
Ron Millonario Rum Peru	2 cl	9,00 €
Carlos I Brandy de Jerez	4 cl	7,00 €
Gran Duque de Alba Brandy	2 cl	7,00 €

Grappa Lorenzo Inga Bianca di Gavi klar	2 cl	3,50 €
Grappa Lorenzo Inga Affiinata in Barrique braun	2 cl	3,50 €
Grappa di Gaja Sperrs klar	2 cl	4,50 €
Grappa di Gaja Rossj-Bass braun	2 cl	4,50 €

Obstbrände aus dem Hause Etter Schweiz	2 cl	5,00 €
<i>Alte Williams/ Quitte/ Kirsche/ Pflaume</i>		
Baileys / Ramazotti / Campari	4 cl	5,40 €
„Hola“ - Holunderlikör aus der Eifel	2 cl	3,90 €
„Monschauer Els“ - Kräuterlikör	2 cl	3,00 €

GIN

Siegfried Rheinland Dry Gin	pur	4 cl	9,00 €
Hendrick's Gin	pur	4 cl	9,00 €
Gin Mare	pur	4 cl	9,00 €
Gin Tonic (Gurke oder Zitrone als Topping)		4 cl	10,40 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola ^{4, 6, 7}	0,33 l	2,80 €
Coca-Cola Zero ^{4, 6, 7, 10}	0,33 l	2,80 €
Fritz Limo Orange ^{3, 4, 6} oder Zitrone ^{3, 4, 6}	0,33 l	2,80 €
Fritz Rhabarbersaftschorle ⁴	0,33 l	2,80 €
Fritz Apfelschorle ⁴	0,33 l	2,80 €
Fritz Traubensaftschorle ⁴	0,33 l	2,80 €
Krombacher Fassbrause Cola & Orange ⁷	0,33 l	2,80 €
Krombacher Fassbrause Holunder	0,33 l	2,80 €
Gerolsteiner leise oder laut	0,25 l	2,80 €
Gerolsteiner leise, medium, laut	0,75 l	5,80 €
Schweppes Bitter Lemon ⁸ oder Tonic Water ^{6, 8}	0,2 l	2,80 €
Schweppes Ginger Ale oder Wild Berry	0,2 l	2,80 €
Abendröte (Grenadine) / Frische Brise (Minzsirup)		
wahlweise mit Tonic Water ^{6, 8} oder Bitter Lemon ⁸	0,3 l	4,20 €
Cucumis Gurkenlimonade (vegan)	0,33 l	3,00 €
Cucumis Lavendellimonade (vegan)	0,33 l	3,00 €

BIERE

Bitburger Pils oder Radler ⁶ vom Fass	0,2 l	2,20 €
Bitburger Pils oder Radler ⁶ vom Fass	0,3 l	3,20 €
Leffe brune vom Fass	0,25 l	4,10 €
Früh Kölsch	0,33 l	2,80 €
Cramer Kellerbier	0,33 l	3,40 €
Erdinger Weizen hell	0,5 l	4,10 €
Benediktiner Bräu	0,5 l	4,20 €
Hoegarden Radler	0,25 l	3,20 €
Bier des Monats		siehe Aushang
<u>Null Prozente:</u>		
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,10 €
Bitburger Drive alkoholfrei	0,33 l	2,80 €

Zusatzstoffe:

1 = geschwärzt, 2 = mit Phosphat, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Farbstoff,
5 = Konservierungsstoff, 6 = Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig, 8 = chininhaltig,
9 = Milcheiweiß, 10 = Phenylalaninquelle, 11 = Sulfit, 12 = Geschmacksverstärker

Allergene:

a = Glutenhaltiges Getreide, b = Laktose/ Milch, c = Sellerie, d = Fisch



KAFFEE & Co.

Café Creme	2,60 €
Latte Macchiato	3,30 €
Cappuccino	3,10 €
Milchkaffee	3,10 €
Espresso Macchiato	2,30 €
Espresso	2,20 €
Ristretto	2,00 €
Doppelter Espresso	2,70 €
Kakao (heiß / kalt)	2,60 €
Heiße Milch / Eisbär	2,40 €
Tee (verschiedene Sorten)	2,20 €
Grenadine au lait	2,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Eisbär Himbeere (kalte Milch mit Himbeersirup)	2,50 €
Orangensaft 0,2l	2,50 €
Multivitaminsaft 0,2l	2,50 €

Zusatzstoffe:

1 = geschwärzt, 2 = mit Phosphat, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Farbstoff, 5 = Konservierungsstoff, 6 = Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig, 8 = chininhaltig, 9 = Milcheiweiß, 10 = Phenylalaninquelle, 11 = Sulfite, 12 = Geschmacksverstärker

Allergene: a = Glutenhaltiges Getreide, b = Laktose/ Milch, c = Sellerie, d = Fisch

SPEISEN

Unsere Küche ist bis 21:00Uhr für Sie geöffnet

Flammkuchen

„Schilsbachtal“ ^{5, a, d} (Blattspinat, Zwiebeln, Lachs & etwas Ei)	13,50 €
„Rursee“ ^a (Lauchzwiebeln & Lachs)	11,50 €
„Kragemann“ ^{3, a} (Birne, Gorgonzola, Zwiebeln & Balsamicoreme)	11,50 €
„Grünental“ ^{a, b} (Blattspinat in Knoblauchöl, Zwiebeln & Hirtenkäse)	10,50 €
„Bieleley“ ^{a, b, 5} (frische Tomaten, Mozzarella & Basilikum Pesto)	10,50 €
„Kermeter“ ^{5, a} (Speckwürfel & Zwiebeln)	10,00 €
„Mediterran“ ^{a, b, c, d} (Mediterranes Grillgemüse, Zwiebeln)	11,50 €

Wahlweise mit oder ohne Speck

Flammkuchen der Saison

siehe Aushang

Suppen

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Brot ^{5, a, c}	6,20 €
Würziges Tomatensüppchen mit Brot ^{4, 5}	6,00 €

Warme Gerichte

Kragemann Currysnack ^a (mit hausgemachter Currysoße, Röstzwiebeln & Brot)	7,00 €
Gemüse-Kartoffelpfännchen mit Käse überbacken	9,50 €
Garnelenpfännchen	11,90 €



Herzlich willkommen und schön, dass Sie bei uns sind!

Wir freuen uns Ihnen in unserer Vinothek einen angenehmen Aufenthalt zu ermöglichen. Verwöhnen Sie Ihren Gaumen und genießen Sie unsere charmante Umgebung - Wohlfühlen inmitten alter Bausubstanz gepaart mit modernen Elementen. Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft.

Ganztägig sind wir bis 22 Uhr für Sie da und unsere Küche ist für Sie bis 21 Uhr geöffnet. Bitte beachten Sie unsere Schließungszeiten, dies geschieht aus Rücksichtnahme auf unsere Hausgäste.

Besuchen Sie auch unseren Weinkeller und nehmen Sie einen edlen Tropfen mit - als Geschenk oder für zu Hause.



Kalte Gerichte

Käse- & Schlemmervariation ^{a, b, 5, 3, 9}	20,90 €
Käsevariation ^{a, b, 5, 9} mit Kräuterbutter, Feigensenf und Baguette	14,90 €
Schlemmerplatte ^{5,3, b, a} Schinken, Serrano, Chorizo, Mettwurst	13,90 €
Käse-Happen mit Kräutersalz ^c	3,50 €
Nachos mit oder ohne Käse überbacken & Salsa Dip	3,90 €
Bunte Tapas ¹	10,90 €

Frittierte Leckereien

Portion Bitterballen 7 Stück (mit Dijon Senf)	6,50 €
Coconut Chicken Fingers 5 Stück (mit Salsa Dip)	6,50 €
Mozzarella Sticks 5 Stück (mit Salsa Dip)	6,90 €
Portion Süßkartoffel Fries (mit Trüffel Mayonnaise)	5,20 €

Unsere süßen Versuchungen

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne ^b	7,50 €
Rich Chocolat Chunk Cookie	2,50 €