



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 Auslese ¹¹ 0,1 l 6,80 €

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 gerntet wurden. Er entsteht durch den positiv heranreifenden Botrytispliz 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 6,40 €

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.

Grauburgunder PUR79 ¹¹ trocken, kräftig 0,2 l 6,30 €

Kaiserstuhl Baden / Deutschland 1,0 l 22,00 €

Riesling ¹¹ trocken, fruchtig 0,2 l 7,50 €

Gunderloch / Rheinhessen / Deutschland 0,75 l 26,00 €

Chardonnay ¹¹ trocken, cremig 0,2 l 6,30 €

Faucon de Montagne / Languedoc / Frankreich 1,0 l 22,00 €

La vie est belle¹¹ leicht, halbtrocken, fruchtig 0,2 l 5,90 €

Traube: Colombard/ Gascogne/ Frankreich 0,75 l 20,00 €

False Bay Chenin Blanc ¹¹ leicht, fruchtig, trocken 0,2 l 6,20 €

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 6,10 €

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 5,30 €

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 5,70 €

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 6,00 €
 Croix d´Or | Pays d´Oc | Frankreich 0,75 l 21,00 €

Mariana Tinto ¹¹ Cuvée | mild, fruchtig 0,2 l 6,20 €
 Herdade do Rocim | Portugal 0,75 l 22,00 €

Luccarelli Primitivo ¹¹ trocken, intensiv fruchtig 0,2 l 6,10 €
 Apulien | Italien 0,75 l 22,00 €

La vie est belle ¹¹ halbtrocken, leicht 0,2 l 5,90 €
 Traube: Cinault, Syrah | Gascogne/ Frankreich 0,75 l 20,00 €

False Bay Pinotage ¹¹ trocken, cremig, fruchtig 0,2 l 6,20 €
 Waterkloof / False Bay / Südafrika 0,75 l 21,00 €

OFFENE WEINE: ROSÉWEIN

Touraine Rosé AOC ¹¹ trocken, fruchtig, frisch 0,2 l 7,00 €
 Sologne Viticole | Frankreich 0,75 l 24,00 €

La Grange Classique ¹¹ halbtrocken, fruchtig 0,2 l 5,90 €
 Languedoc | Frankreich 0,75 l 20,00 €

Alles in unserem Weinkeller Vorrätige gibt es auch zum Mitnehmen!
 Genießen Sie Ihren Lieblingswein zu Hause, mit Gästen oder zu einem besonderen Anlass.



Schaumwein offen

Corte delle Rose Prosecco	0,1 l	4,50 €
Kragemann's Lieblingssekt Sektkellerei Ohlig	0,1 l	4,20 €

APERITIF

Hausapero (Limoncello, Tonic Water, Basilikum)	0,2 l	7,00 €
Aperol Spritz ^{4,8}	0,2 l	7,50 €
Campari mit Tonic ^{6,8} oder Weißwein ¹¹	0,2 l	7,00 € / 7,20 €
Weißweinschorle ¹¹	0,25 l	6,30 €
„Helga“ (Himbeere & Prosecco)	0,25 l	7,50 €
„Leo“ (Holunderblüte & Roséwein)	0,25 l	7,50 €
Hugo“ (Holunderblüte & Prosecco)	0,25 l	7,50 €
Lillet Wild Berry (Lilletlikör & Russian Wild Berry)	0,25 l	7,50 €

DIGESTIF

Don Papa Rum Philippinen	2 cl	5,40 €
Botucal Rum Venezuela	2 cl	5,40 €
Ron Millonario Rum Peru	2 cl	9,60 €
Carlos I Brandy de Jerez	4 cl	7,50 €

Grappa Lorenzo Inga Bianca di Gavi klar	2 cl	3,80 €
Grappa Lorenzo Inga Affinata in Barrique braun	2 cl	3,80 €
Grappa di Gaja Sperrs klar	2 cl	4,80 €
Grappa di Gaja Rossj-Bass braun	2 cl	4,80 €
Obstbrände aus dem Hause Etter Schweiz	2 cl	5,40 €
<i>Alte Williams/ Quitte/ Kirsche/ Pflaume/ Haselnuss</i>		
Baileys / Ramazotti / Campari	4 cl	5,80 €
„HOLA“ - Holunderlikör aus der Eifel	2 cl	4,20 €
„Monschauer Els“ - Kräuterlikör	2 cl	3,20 €

GIN

Siegfried Rheinland Dry Gin	pur	4 cl	9,60 €
Hendrick's Gin	pur	4 cl	9,60 €
Gin Mare	pur	4 cl	9,60 €
Gin Tonic (Gurke oder Zitrone als Topping)		4 cl	11,00 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola ^{4, 6, 7}	0,33 l	3,00 €
Coca-Cola Zero ^{4, 6, 7, 10}	0,33 l	3,00 €
Fritz Limo Orange ^{3, 4, 6} oder Zitrone ^{3, 4, 6}	0,33 l	3,00 €
Fritz Rhabarbersaftschorle ⁴	0,33 l	3,00 €
Fritz Apfelschorle ⁴	0,33 l	3,00 €
Fritz Traubensaftschorle ⁴	0,33 l	3,00 €
Krombacher Fassbrause Cola & Orange ⁷	0,33 l	3,00 €
Krombacher Fassbrause Holunder	0,33 l	3,00 €
Gerolsteiner leise oder laut	0,25 l	3,00 €
Gerolsteiner leise, medium, laut	0,75 l	6,20 €
Schweppes Bitter Lemon ⁸ oder Tonic Water ^{6, 8}	0,2 l	3,00 €
Schweppes Ginger Ale oder Wild Berry	0,2 l	3,00 €
Abendröte (Grenadine) / Frische Brise (Minzsirup) wahlweise mit Tonic Water ^{6, 8} oder Bitter Lemon ⁸	0,3 l	4,50 €

BIERE

Bitburger Pils oder Radler ⁶ vom Fass	0,2 l	2,40 €
Bitburger Pils oder Radler ⁶ vom Fass	0,3 l	3,40 €
Leffe blonde / brune vom Fass	0,25 l	4,40 €
Früh Kölsch	0,33 l	3,00 €
Cramer Kellerbier	0,33 l	3,60 €
Erdinger Weizen hell	0,5 l	4,40 €
Benediktiner Bräu	0,5 l	4,50 €

Null Prozente:

Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,40 €
Bitburger Drive alkoholfrei	0,33 l	3,00 €

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



KAFFEE & Co.

Café Creme		2,80 €
Latte Macchiato		3,50 €
Cappuccino		3,30 €
Milchkaffee		3,30 €
Espresso Macchiato		2,50 €
Espresso		2,40 €
Ristretto		2,20 €
Doppelter Espresso		2,90 €
Kakao (heiß / kalt)		2,80 €
Heiße Milch / Eisbär		2,60 €
Tee (verschiedene Sorten)		2,40 €
Grenadine au lait		3,10 €
<u>Für unsere kleinen Gäste</u>		
Eisbär Himbeere (kalte Milch mit Himbeersirup)		2,70 €
Orangensaft	0,2l	2,70 €
Multivitaminensaft	0,2l	2,70 €

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

Kragemann Hotel & Vinothek

SPEISEN

Unsere Küche ist bis 21:00 Uhr für Sie geöffnet

Warme Gerichte

Flammkuchen

„Schilsbachtal“ ^{5, a, d} (Blattspinat, Zwiebeln, Lachs & etwas Ei)	14,50 €
„Rursee“ ^a (Lauchzwiebeln & Lachs)	12,50 €
„Kragemann“ ^{3, a} (Birne, Gorgonzola, Zwiebeln & Balsamico Creme)	12,50 €
„Grünental“ ^{a, b} (Blattspinat in Knoblauchöl, Zwiebeln & Hirtenkäse)	11,50 €
„Bieleley“ ^{a, b, 5} (frische Tomaten, Mozzarella & Basilikum Pesto)	11,50 €
„Kermeter“ ^{5, a} (Speckwürfel & Zwiebeln)	11,00 €
„Perlbach“ ^{a, b, c, d} (Mediterranes Grillgemüse, Zwiebeln)	12,50 €
Wahlweise mit oder ohne Speck	
„Kluckbach“ ^{a, b, c} (rote Zwiebeln, Camembert, Serrano Schinken und Preiselbeeren)	14,50 €

Suppen

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Brot ^{5, a, c}	6,70 €
Würziges Tomatensüppchen mit Brot ^{4, 5}	6,50 €

Snacks

Kragemann Currysack ^a (mit hausgemachter Currysoße, Röstzwiebeln & Brot)	7,50 €
Portion Coconut Chicken Fingers (Mit Chili Dip)	7,50 €
Garnelenpfännchen	12,70 €

Kragemann Hotel & Vinothek



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!

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

Mirja Wolf & Team



Kalte Gerichte

Käse- & Schlemmervariation ^{a, b, 5, 3, 9} verschiedene Käsesorten, Wurst, Schinken und Baguette mit Kräuterbutter	22,30 €
Käsevariation ^{a, b, 5, 9} mit Kräuterbutter, Feigensenf und Baguette	16,00 €
Schlemmerplatte ^{5,3, b, a} Schinken, Serrano, Chorizo, Mettwurst	15,00 €
Käse-Happen mit Kräutersalz ^c	3,80 €
Nachos mit oder ohne Käse überbacken & Salsa Dip	4,20 €
Bunte Tapas ¹	11,60 €

Unsere Kartoffelecke

Gemüse-Kartoffelpfännchen mit Feta & Käse überbacken	10,80 €
Chorizo-Kartoffel-Pfännchen (Chorizo, Kartoffeln & Zwiebeln)	10,80 €
Patatas Bravas Kartoffelecken mit spanischer Bravas Soße	6,90 €
Portion Süßkartoffel Fries (mit Trüffel Mayonnaise)	5,90 €

Unsere süßen Versuchungen

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne ^b	8,00 €
Rich Chocolat Chunk Cookie	2,70 €