
ROSÉ
RESTAURANT

Kaffee

Espresso
2,10 €

Doppelter Espresso
3,20 €

Pott Kaffee
2,00 €

Tasse Kaffee
2,90 €

Tasse Kaffee koffeinfrei
2,90 €

Cappuccino
3,40 €

Latte Macchiato
3,80 €

Milchkaffee
3,80 €

Pott Schokolade
4,50 €

Althaus Tee
(diverse Sorten)
2,70 €

Große Tasse Kaffee
3,50 €

Espresso Shot
+ 0,70 €

Hafer- / Sojamilch
+ 0,70 €

Alkoholfreie Getränke

Softdrinks
Cola, Fanta, Sprite
2,90 €

Bitter Lemon
3,30 €

Ginger Ale
3,30 €

Fever Tree Tonic Water
Mediterrane, Premium Indian
3,30 €

Fever Tree Wild Berry
3,30 €

Granini Fruchtsäfte
Kirsch, Banane, Orange, Multivitamin, Apfel
3,30 €

Granini Schorle
Apfel naturtrüb
3,30 €

Charitea
black, green, red
3,30 €

Limoment
Apfel-Minze, Birne-Grüntee, Apfel-Rosé
3,30 €

Bionade
Zitrone-Bergamotte, Ingwer Orange
3,30 €

Wasser 0.2 / 1.0
Classic, naturell
2,00 € / 5,90 €

Frühstückskarte
Breakfast menu

Starter Frühstück von 7:00 bis 12:00 / *starter breakfast from 7 am until 12 noon*

Mit Wurst, Käse, Ei, Müsli, Obst, Butter, Rohschinken, Orangensaft, Marmelade, Croissant und Brötchen; Kaffee & Tee so viel du willst

sausage, cheese, egg, muesli, fruit, butter, raw ham, orange juice, jam, croissant and buns; coffee & tea as much as you want

14,90€

Süßes Frühstück / *sweet breakfast*

Mit Cappuccino, Croissant mit Butter und Marmelade

cappuccino, croissant with butter and jam

6,90€

Kleines Frühstück / *small breakfast*

Wurst, Käse, Butter und Brötchen

coffee, sausage, cheese, butter and buns

8,50€

Käse Frühstück / *cheese breakfast*

Verschiedenen Käsesorten, Marmelade, Obst und Brötchen

coffee, different types of cheese, jam, fruit and buns

11,90€

Englisches Frühstück / *full breakfast*

Spiegelei, Würstchen, Bacon, Bohnen, Toast, Orangenmarmelade

Fried egg, sausage, bacon, backed beans, toast, orange marmalade

15,90€

Strammer Max / *Strammer Max*

Dunkles Brot und Spiegelei, wahlweise mit

Slice of bread and fried egg, optionally with

Speck / bacon

12,90€

Putenbrust / turkey breast

12,90€

Belgische Waffeln (zwei Stück) / *Belgian waffle (two pieces)*

Ahornsirup, Obstsalat, Joghurt

maple sirup, fruit salad, yoghurt

11,90€

Obstsalat / *fruit salad*

8,90€

Hafermüsli / *oatmeal*

Joghurt, frische Früchte

Yoghurt, fresh fruits

8,90€

Gemischtes Frühstück / *mixed breakfast*

Salami, Putenbrust, Rohschinken, Käse, Marmelade,
Butter und Brötchen

coffee, salami, turkey breast, raw ham, cheese, jam, butter and buns

12,90€

Portion Rührei Natur / *portion of plain scrambled eggs*

6,90€

Mit Speck / with bacon

7,90€

Mit Gemüse / with vegetables

7,90€

Spiegelei mit zwei Eiern und Brötchen / *two fried eggs and a bun*

5,50€

Leberkäse / *Leberkäse*

Spiegelei, Salat

Fried egg, salad

9,80€

Chili con Carne / *chili con carne*

6,00€

Tagesgericht / *daily special*

Für das Tagesgericht fragen Sie gerne das Servicepersonal

For the daily special, please ask the service staff

9,90€

Gerne können Sie unter folgender Nummer per WhatsApp reservieren
oder vorbestellen: 0176 40778302.
Das Frühstück kann auch auf das Zimmer mitgenommen werden.

You are welcome to reserve or pre-order via WhatsApp at the following number:
0176 40778302.
Breakfast can also be taken to the room.

Apéretif

Wermut – 5 cl

Martini Bianco
Martini Rosso
Martini Extra Dry

je 5,90 €

Campari Orange

5,90 €

Aperol Spritz

5,90 €

Hugo

5,90 €

Sekt mit Orangensaft

7,50 €

Sekt, Prosecco & Champagner

Sekt 0.1

8,50 €

Prosecco piccolo

9,00 €

Prosecco 0.1

6,50 €

Moët & Chandon piccolo

29,90 €

Moët & Chandon 0.5

62,00 €

Flaschenweine

Weißweine – 0,75

Weißer Burgunder

trocken, Rheinhessen
cremig, würzig, frisch; charaktervoll und ausdrucksstark mit fruchtiger Finesse

á 31,00 €

Chablis

Fontenay-Pres-Chablis
fruchtige Zitrusaromen und ausgewogener Charakter, idealer Aperitif

á 36,00 €

Lugana Champagnola

herzhaft, sättigend und mit frischem, herbstlichem Aroma

á 32,00 €

Rotweine – 0,75

Spätburgunder

trocken, Rheinhessen
weicher, fruchtiger Spätburgunder, leichter Abgang und beeriger Duft

á 32,00 €

Graves Rouge

trocken, Bordeaux
fruchtbetont, mit würzigen Aromen von Veilchen, Zimt und Lakritz; leichter, etwas Tannin

á 34,00 €

Barrique

trocken, Burgenland
süßlich, kräftig sowie saftig im Abgang, leicht holzige und schokoladene Aromen

á 32,00 €

Babera

Piemont
charaktervolles Aroma von dunklen Beeren und Sauerkirsche; lebhaft und gut strukturiert

á 36,00 €

Roséwein – 0,75

Spätburgunder Rosé

trocken, Baden
fruchtiger Duft von süßen, roten Beeren mit Traubenkernen. Sehr elegant und feinfruchtig. Weich, angenehm trocken und frisch

á 31,00 €

Garnacha

trocken, Navarra
lebendiges und glänzendes Himbeerrot, fruchtig, lichte Aromen von Waldbeeren, frisch, mild, delikat und angenehm im Geschmack

á 30,00 €

offene Weine

Weißweine – 0,1 / 0,2

Grauner Burgunder

trocken, Rheinhessen
feiner, vielschichtiger Grauburgunder mit einer klaren, fruchtig intensiven Nase, leicht kräutig-steinigen Aromen, saftig, gelbfruchtig und einem gewissen Schmelz

3,20 € / 5,20 €

Riesling

trocken, Mosel
Riesling vom Schiefer. In der Nase dezente Aromen nach Pfirsich und Noten von reifen Äpfeln. Am Gaumen gehaltvoll mit viel Schmelz und sehr langem Abgang. Saftig und angenehm trocken mit fein eingebundener Säure

3,20 € / 5,20 €

Rotweine – 0,1 / 0,2

Primitivo del Salento

Soltema Apulien
dicht, fruchtig, markant und doch weich und samtig. Sehr harmonisch und ausgewogen, vollmundig, kräftig

3,20 € / 5,20 €

Covila Rioja

trocken, Bordeaux
üppig, reif, vollmundig, mit deutlicher Cassis-Note, sehr weich und schmeichelnd mit ein wenig Würze, trocken. Langer Abgang

3,20 € / 5,20 €

Roséwein – 0,1 / 0,2

Rosé Zweigelt

3,20 € / 5,20 €

Brotte Pere Anselm

zartrosa Farbe, crisp, frisch und vor allem angenehm fruchtig mit den typischen Aromen von roten Beeren wie Erdbeere und Himbeere

3,20 € / 5,20 €

Bier

Fassbier – 0,2 / 0,3 / 0,4

Warsteiner

2,50 € / 3,50 € / 4,50 €

Weizenbier – 0,5

Franziskaner Weißbier
- naturtrüb
- dunkel
- kristallklar
- alkoholfrei

3,90 €

Flaschenbier – 0,33

Rothaus Tannenzäpfle

3,30 €

Warsteiner alkoholfrei

3,30 €