

# RESTAURANT *Wintergarten*

Lieber Gast,

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant Wintergarten.

Genießen Sie unvergessliche Stunden mit Ihrer Familie, Ihren Kollegen und Freunden in gemütlichem Ambiente.



Für den Appetit zwischendurch oder zum Kombinieren!  
Diese Gerichte servieren wir auch als Menüportion.  
*For a snack in between or to create your own menu!*

~ Regionales Produkt  
*Regional product*



Enthält Alkohol  
*Contains alcohol*



## Weinempfehlung

2010 Terra Blanc Grauburgunder  
Qualitätswein, trocken  
Brogsitter

2010 Ahr-Spätburgunder Weißherbst  
Qualitätswein, trocken  
Winzergenossenschaft Mayschoss

2010 Nikolaus N  
Spätburgunder trocken  
Winzergenossenschaft Mayschoss


Glas   <i>Glass</i>	0,10l	4,00 €
Flasche   <i>Bottle</i>	0,75l	26,00 €

# RESTAURANT *Wintergarten*


## Menu

Kürbis-Curry-Crèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen  
*Pumpkin curry cream soup with roasted pumpkin seeds*



~~~~~

 Thunfischsteak  
mit Gurkengemüse, Risotto, Ananaspesto und Sesamschaum  
*Tuna steak with cucumber, risotto, pineapple pesto  
and sesame mousse*

~~~~~

 Hirschrücken auf Rosenkohl-Birnen-Gemüse  
mit Serviettenknödeln und Lebkuchen-Jus  
*Saddle of venison with brussel sprouts and pears  
dumplings and ginger-bread gravy*

~~~~~

  Weißer Schokoladenkuchen  
mit Lebkuchenkern dazu eine Trüffelpraline und Ahrtaler Seccoeis  
*White chocolate cake with ginger-bread sauce inside  
served with a truffled praline and secco ice cream*

4-Gang Menu | *4 course menu*

37,50 €

3-Gang Menu | *3 course menu*

27,00 €

Fisch oder Fleisch | *fish or beef*

# RESTAURANT Wintergarten

## Suppen | Soups

~ Ahrtaler Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons  
*Local onion soup with cheese croutons*  
9,50 € (6,00 €)

Kürbis-Curry-Crèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen  
*Pumpkin curry cream soup with roasted pumpkin seeds*  
8,50 € (5,50 €)

Crèmesuppe vom Adlerfisch  
*Sea Eagle fish cream soup*  
12,50 € (7,00 €)

## Vorspeisen | Starters

~ Ahrtaler Weinbergschnecken mit Tomatenbruschetta  
*Ahrtaler snails with tomato bruschetta*  
10,50 €

~ Eifler Ziegenkäsekirschsäckchen mit Rote Bete-Würfeln  
*Regional brick cheese-cherry sachet with beetroots dices*  
9,00 €

Kürbisbrioche an geräuchertem Roastbeef  
und Paprikacrème  
*Pumpkin broiche with smoked roastbeef  
and paprika cream*  
11,00 €



Für den Appetit zwischendurch oder zum Kombinieren!  
Diese Gerichte servieren wir auch als Menüportion.  
*For a snack in between or to create your own menu!*



Enthält Alkohol  
*Contains alcohol*



Regionales Produkt  
*Regional product*

# RESTAURANT *Wintergarten*





## Klassisch und gut | Classics

Wiener Schnitzel mit Kapern und Sardellen,  
Bratkartoffeln und grünem Salat


*Veal escalope Viennese style,  
roasted potatoes and green salad*

21,00 (17,00 €) 

### Großer Salatteller wahlweise mit: *Seasonal salads with:*

|                                                      |                   |                                                                                       |
|------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| gebratenen argentinische Rinderfiletstreifen         | 18,50 € (13,50 €) |    |
| <i>roasted slices of argentine beef fillet steak</i> |                   |                                                                                       |
| gebratenen Putenbruststreifen                        | 14,00 € (10,50 €) |   |
| <i>roasted slices of turkey breast</i>               |                   |                                                                                       |
| gebratenen Riesengarnelen                            | 16,50 € (12,00 €) |  |
| <i>roasted tiger prawns</i>                          |                   |                                                                                       |
| gebratenen Waldpilzen                                | 14,00 € (10,50 €) |  |
| <i>sautéed mushrooms</i>                             |                   |                                                                                       |

Bitte wählen Sie dazu Ihr Wunsch-Dressing:  
*Please choose your favourite dressing:*

-  Balsamicodressing | *balsamic vinigar dressing*  
Vinaigrette | *vinaigrette*
- Joghurt-Dressing | *yogurt dressing*
- Senf-Dressing | *mustard dressing*



Für den Appetit zwischendurch oder zum Kombinieren!  
Diese Gerichte servieren wir auch als Menüportion.  
*For a snack in between or to create your own menu!*




Enthält Alkohol  
*Contains alcohol*


# RESTAURANT Wintergarten

## Vegetarisch | Vegetarian


Teigtasche mit Gemüse gefüllt, Parmesanschaum  
und glasiertes Wurzelgemüse

*Stuffed pastry pocket with vegetables, parmesan mousse  
and vegetables*


13,00 € (8,50 €) 

 Gebackene Kräuter-Seitlinge  
mit Kartoffel-Gemüse-Rösti


*Baked herb-mushrooms  
with potato vegetables rösti*

15,00 € (9,50 €) 

## Fisch | Fish

 Filets von der Dorade  
mit Oliven-Tomaten-Cous Cous, Spitzkohl und Sepia-Limonensoße


*Fillet of dorade  
with olives tomato cous cous, cabbage and sepia lime sauce*

21,50 € (17,50 €) 


Filets von der Forelle  
mit Paprika-Staudensellerie-Gemüse, Kartoffelwürfeln  
und rote Paprikabuttersoße

*Fillet of trout with paprika-branch celery-vegetables  
potato dices and paprika butter sauce*

17,50 €

 Thunfischsteak  
mit Gurkengemüse, Risotto, Ananas-Cranberry-Pesto und Sesamschaum

*Tuna steak with cucumbers, risotto, pineapple-cranberry-pesto  
and sesame mousse*

26,50 € (21,00 €) 



Für den Appetit zwischendurch oder zum Kombinieren!  
Diese Gerichte servieren wir auch als Menüportion.  
*For a snack in between or to create your own menu!*



Enthält Alkohol  
*Contains alcohol*

# RESTAURANT Wintergarten

## Fleisch | Main courses



Kalbsleber\*\*

mit Apfel-Kartoffel-Püree, Apfelspalten mit Röstzwiebeln und Jus

*Veal liver\*\**

*with apple potato mash, apple wedges, roasted onion and gravy*

18,50 € (14,50 €)



Argentinisches Rinderfilet\*\* mit gebratenen Riesengarnelen

Orangenlinsen und Chilischote dazu Jus

*Argentine beef fillet with pan-fried tiger prawns*

*orange lentils and chilli peppers served with gravy*

36,00 € (29,00 €)



Maispouardenbrust mit Parmesansoße,

getrocknete Tomaten, gebackener Rucola und Polenta-Törtchen

*Chicken breast with parmesan sauce, sundried tomatoes, backed rucola and polenta cake*

17,00 €



Hirschrücken auf Rosenkohl-Birnen-Gemüse

mit Serviettenknödeln und Lebkuchen-Jus

*Saddle of venison with brussel sprouts and pears*

*with dumplings and ginger-bread gravy*

29,50 €



Für den Appetit zwischdurch oder zum Kombinieren!

Diese Gerichte servieren wir auch als Menüportion.

*For a snack in between or to create your own menu!*

\*\*Unsere Gerichte werden klassisch mit einem rosa Kern (medium) zubereitet.  
Sollten Sie eine andere Garstufe bevorzugen, informieren Sie uns bitte.

*\*\*We prepare our dishes in a classic style (medium).*

*If you prefer them different, please tell us.*



Enthält Alkohol  
*Contains alcohol*

# RESTAURANT Wintergarten

## Dessert | Sweets

~ 🍷 Scheiben von der Schokoladenwurst  
serviert mit kandierten Pflaumen  
*Slices of the chocolate sausage  
served with candied plums*  
10,50 € (8,00 €) 🍷

🍷 Süße Pasta im Orangen-Minz-Sud  
dazu Zimtschaum  
*Sweet pasta in orange mint sauce  
8,50 € (6,50 €) 🍷*

~ 🍷 Weißer Schokoladenkuchen  
mit Lebkuchenkern dazu eine Trüffelpraline und Ahrtaler Seccoeis  
*White chocolate cake with ginger-bread  
served with a truffled praline and secco ice cream*  
9,50 €

## Käsevariation | Cheese

Internationale Käseauswahl  
mit Feigensenf, Brot und Butter  
*International cheese selection  
with fig mustard, bread and butter*  
14,00 € (10,00 €) 🍷



Für den Appetit zwischendurch oder zum Kombinieren!  
Diese Gerichte servieren wir auch als Menüportion.  
*For a snack in between or to create your own menu!*



Enthält Alkohol  
*Contains alcohol*



Regionales Produkt  
*Regional product*