

APERITIF		EURO
Chardonnay Sekt Cuvée Altenberger Hof	0,1L	6,50
Prosecco THIS Borgo Molino	0,1L	8,00
Champagner Duval Leroy	0,1L	14,50
Aperol Sprizz		7,90
Hugo		7,90
Campari mit frisch gepresstem Orangensaft		9,00
Monin bitter alkoholfrei mit frisch gepresstem Orangensaft		9,00

UNSERE ALKOHOLFREIE APERITIFEMPFEHLUNG
VAN NAHMEN SPARKLING JUICY TEA - COLD BREW
 VERBENE-JASMIN-RIESLING
 * mit minziger Note 0,1 l € 6,50

ROSE-DARJEELING-RHABARBER
 * mild blumig mit säuerlicher Note 0,1 l € 6,50



OFFENE WEINE - KLEINER AUSZUG AUS UNSERER WEINKARTE -

WEISSWEIN

Grauburgunder trocken

Cuvée Altenberger Hof, Eric Manz/Rhein Hessen 0,2L 7,50

Riesling trocken oder halbtrocken

Robert Weil/Rheingau 0,2L 8,50

Sauvignon blanc

Annette Closheim/Nahe 0,2L 9,90

ROTWEIN

Spätburgunder

Cuvée Altenberger Hof, Eric Manz/Rhein Hessen 0,2L 7,50

Mariana

Rocim / Alentejano 0,2L 9,20

Montepulciano, DOC Spinelli

0,2L 8,50

VORSPEISEN	EURO
Bunter Tomatensalat Avocado Rote Bete cremiger Burrata Pancetta Pesto Tagiasca-Oliven	18,50
Handgeschnittenes Carpaccio vom Angusrind gewürzte Creme fraîche Salatbouquet Granatapfel-Kerne knusprige Gruyère Crostinis	15,50
Halbe Charentais-Melone mit Riesengarnelen gefüllt Altenberger Cocktailsauce	19,90
Feine Sülze vom Rindertafelspitz Wasabicreme Wildkräutersalat	15,00
Räucherlachsrose mit Reibekuchen Kräuter-Crème fraîche Wildkräutersalat	18,50
	kleine Portion 11,90

UNSER NÄCHSTES EVENT
JAZZ-BRUNCH AM 18.8.2019 AB 11.30 UHR

SUPPEN

Gazpacho Andaluz kalte pikante Tomaten-Paprikasuppe Croûtons buntes Topping	9,50
Steinpilzcremesuppe Petersilienöl	9,50

VEGETARISCH

Tagliatelle á la crème Pfifferlinge Frühlingslauch confierte Datteltomaten Gartenkresse	17,00
Falafel-Bällchen Taboulé Joghurt Granatapfelkerne	17,00
Caesars Salad Parmesan Croûtons Kirschtomaten	9,00
♦ mit sautierten Garnelen	16,90

Frischer ""Prime" Matjes

	EURO
Matjes auf Schwarzbrot Dillzwiebeln	14,00
Matjes-Cocktail Altenberger Hof Style Mango Zuckerschoten Koriander	15,00
Matjes mit grünen Bohnen und Butterkartoffeln	18,50

Unsere Weinempfehlung

2018 ALTENBERGER SOMMERWEIN

Weissweincuvée aus Sauvignon blanc, Silvaner, Scheurebe
Weingut Manz, Weinolsheim 0,2L € 7,60 0,75L € 27,00

FLEISCH

	EURO
Paniertes Kotelett vom Havelländer Apfelschwein Dicke Bohnen Butterkartoffeln	24,00
48 Stunden gegarte Ochsenbäckchen Trüffeljus glacierte Karotten Kartoffelpüree	28,00
Kalbrückensteak mit frischen Pfifferlingen Sommergemüse Kartoffelkroketten	32,00
Rumpsteak vom US Prime Beef Röstzwiebeln kräftige Jus Röstkartoffeln gemischter Salat	29,50
Karrée vom Limousin-Lamm mit Olivenkruste Thymianjus Ratatouillegemüse Rosmarinkartoffeln	36,00
Wiener Schnitzel vom Kalb Bratkartoffeln Beilagensalat	25,00

FISCH

Gebackenes Rotbarschfilet mit Sauce Gribiche Zitrone Butterkartoffeln Rahm-Gurkensalat	27,50
Bretonisches Seeteufelfilet gebraten mit Sauce Provencale grüne & gelbe Zucchini Kräuterbratlinge	36,00
Gebratener Kabeljau Champagnersauce Fenchelgemüse Reis	32,00

DESSERT	EURO
Zitronen-Szechuanpfeffer-Sorbet hausgemachter Ginger Ale Honig-Kresse	8,50
In Zitronenthymian pochierte Weinbergpfirsiche Himbeerparfait Madagaskar-Vanilleschaum	10,00
Marinierte Herzkirschen Bitterschokoladensorbet Yuzumousse	10,00
Café Gourmand - Espresso mit süßem Anhang	7,50
Creme Brulée	8,50
Dessertvariation „Altenberger Hof“	11,90
Französische Käseauswahl Baguette Feigensenf	11,90

KAFFEE

KAFFEE CRÈME	2,80
ESPRESSO	2,80
DOPPELTER ESPRESSO	4,20
LATTE MACCHIATO	3,80
MILCHKAFFEE	3,80
CAPPUCCINO ITALIANO ODER MIT SCHLAGSAHNE	3,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE UND BIERE

COCA COLA, FANTA, SPRITE	0,2L	2,80
COCA COLA, FANTA, SPRITE	0,4L	3,80
VAIHINGER ORANGENSAFT	0,2L	3,00
VAIHINGER NATURTRÜBE APFEL-SCHORLE	0,2L	2,80
VAIHINGER NATURTRÜBE APFEL-SCHORLE	0,4L	3,80
GEROLSTEINER MEDIUM/NATURELL	0,2L	2,80
GEROLSTEINER MEDIUM/NATURELL	0,75L	6,90
BITBURGER PILS	0,3L	4,20
SION KÖLSCH	0,3L	3,50
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN	0,5L	5,00