



Zur kleinen Rebe

WEIN. WANDERN. WOHLFÜHLEN.

LIEBE GÄSTE

GUTE KÜCHE BEDEUTET FÜR UNS MEHR ALS NUR GUTES ESSEN,
SIE BRINGT MENSCHEN ZUSAMMEN UND SCHAFFT BESONDERE
MOMENTE. GENAU DIESE MOMENTE MÖCHTEN WIR IHNEN BEI UNS
ERMÖGLICHEN.

GENIESSEN SIE UNSERE GERICHTE, DIE MIT VIEL SORGFALT UND
LEIDENSCHAFT FÜR SIE ZUBEREITET WERDEN.

SCHÖN, DASS SIE HIER SIND.

HERZLICHST

ALEX UND FABIAN



Zur kleinen Rebe

Speisen

VORSPEISE	VORSPEISENSALAT Gurke Karotte Bohne Sebastian1520 Dressing geröstete Kerne Tomaten 9.50 €	SUPPEN	WEISSE TOMATENCREMESUPPE Gebratene Garnele Basilikum Tomaten Flocken 10.50 €
	RINDERCARPACCIO Rauke gebeiztes Eigelb Parmesan Kapern Avocado gehobelter Trüffel 18.00 €		SPARGELCREMESUPPE Spargel Kerbel Kräuteröl 9.00 €
	THUNFISCH SASHIMI Schwarzer Reis Tomaten Avocado Teriyakisauce Affilakresse 18.00 €	FRISCHER SPARGEL AUS BORNHEIM KARTOFFELN SAUCE HOLLANDAISE 26.50 €	
	GEBACKENER SCHWEINEBAUCH Gepickelte Rote Zwiebeln Kimchi Sesam Koriander Avocado 17.00 €	EMPFEHLUNG WAHLWEISE MIT: -ROHEM UND GEKOCHTEM SCHINKEN 30.00 € -KLEINEM KALBSSCHNITZEL 34.00 € -KLEINEM RUMPSTEAK 36.00 € -3 GEBRATENEN GARNELEN 34.00 €	
NACH VERFÜGBARKEIT FRISCHE GILLARDEAU AUSTERN servieren wir mit Zitrone, Chester Brot und hausgemachter Mignonette Sauce. 1 AUSTER 4.00 € 3 AUSTERN 11.00 € 6 AUSTERN 21.00 €	Heute schon auf unser Board geschaut? Dort finden Sie unsere aktuellen Tagesempfehlungen		

SOLLTEN SIE FRAGEN ZU ALLERGENEN ODER INHALTSSTOFFEN HABEN, SPRECHEN SIE UNS GERNE AN. WIR BERATEN SIE PERSÖNLICH UND SORGEN DAFÜR, DASS SIE IHREN AUFENTHALT BEI UNS UNBESCHWERT GENIESSEN KÖNNEN.



Zur kleinen Rebe

WEIN. WANDERN. WOHLFÜHLEN.

UNSERE STEAKS SERVIEREN WIR MEDIUM GEBRATEN, BEGLEITET VON GEBRATENEM GRÜNEM SPARGEL, WILDEM BROKKOLI UND KRÄUTERBUTTER

STEAKS	ARGENTINISCHES RINDERFILET Zart Saftig Edel 200g 29.00 € 300g 43.00 €	POMMES FRITES 4.00 €
		TRÜFFELPOMMES 6.50 €
	ARGENTINISCHES RUMPSTEAK Aromatisch Saftig Kräftig 200g 26.00 € 300g 37.00 €	BEILAGEN KARTOFFELGRATIN 5.50 €
		HAUSGEMACHTE PASTA 5.50 €
	KANADISCHES BISON Intensiv Mager Aromatisch 200g 38.00 € 300g 54.00 €	BRATKARTOFFELN 5.00 €
		BEILAGENSALAT 4.00 €
	SECRETO IBERICO Kräftig Saftig Aromatisch 200g 24.00 € 300g 35.00 €	SAUCEN CAFE DE PARIS BUTTER 2.00 €
		PFEFFERJUS 3.00 €
		SAUCE BÉARNAISE 3.00 €

SOLLTEN SIE FRAGEN ZU ALLERGENEN ODER INHALTSSTOFFEN HABEN, SPRECHEN SIE UNS GERNE AN. WIR BERATEN SIE PERSÖNLICH UND SORGEN DAFÜR, DASS SIE IHREN AUFENTHALT BEI UNS UNBESCHWERT GENIESSEN KÖNNEN.



Zur kleinen Rebe

WEIN. WANDERN. WOHLFÜHLEN.

HAUPTGERICHTE		MENÜ DES MONATS	
SCHNITZEL "WIENER ART"		BURRATA	
Bratkartoffeln	24.00 €	Tomatensalat von der Gärtnerei	
Beilagensalat Zitrone		Frings Rauke Croutons	
		Balsamico Basilikum Pesto	
WIENER KALBSSCHNITZEL		GEBRATENES HANGING TENDER	
Bratkartoffeln	31.00 €	Rotweinjus Fingermöhren	
Beilagensalat Zitrone		Wilder Brokkoli Erbsenpüree	
Pflücksalat		SCHOKOLADENTARTE	
Gurke Karotte Bohne		Beeren Limettencreme	
Sebastian1520 Dressing			
geröstete Kerne Tomaten	16.00 €		
wahlweise mit:		MENÜ	
- gebackenen Falaffeln	21.00€	OHNE WEINBEGLEITUNG 46.00€	
- 3 Gebratenen Garnelen	23.50€	MIT 0,1L WEINBEGLEITUNG 61.00€	
- gebratenen	25.00€		
Rinderfiletstreifen			
GEBRATENER LOUP DE MER		LIMONCELLO ESPUMA	
Kräuter Beurre Blanc		Beeren Löffelbiskuit	9.00 €
Tomaten-ZucchiniGemüse Baby	28.00 €	Mandel-Crumble kandierte	
Spinat Kartoffeln		Zitronen	
SPARGELRAVIOLI		Crème Brûlée	
Gebratener Spargel Sherry		Beeren Mandel-Crumble	8.50 €
Tomaten Baby Spinat		Limetten-Minz-Sorbet	
Pinienkerne	24.00 €	EISWEILER EIS	
wahlweise mit:		Madagaskar Vanille Schokoladen	je
- 3 Gebratenen Garnelen	31.00 €	Sorbet Omas Teigschüssel	Kugel
- gebratenen	33.00 €	Passionsfrucht Sorbet	2.90 €
Rinderfiletstreifen		Affogato	
		Vanilleeis von Eisweiler	5.80 €
		Espresso aus dem Siebträger	

SOLLTEN SIE FRAGEN ZU ALLERGENEN ODER INHALTSSTOFFEN HABEN, SPRECHEN SIE UNS GERNE AN. WIR BERATEN SIE PERSÖNLICH UND SORGEN DAFÜR, DASS SIE IHREN AUFENTHALT BEI UNS UNBESCHWERT GENIESSEN KÖNNEN.



Zur kleinen Rebe
WEIN. WANDERN. WOHLFÜHLEN.

GETRÄNKE

Bier vom Fass	
Gaffel Kölsch 0,2	2,60
Gaffel Kölsch 0,3	3,80
König Pilsner 0,2	2,60
König Pilsner 0,4	5,20
Benediktiner Hell 0,3	3,80
Benediktiner Hell 0,5	6,20
Flaschenbier	
Vulkanbräu Radler Naturtrüb alkoholfrei 0,33	3,90
Benediktiner Weizen 0,5	6,20
Benediktiner Weizen alkoholfrei 0,5	6,20
Benediktiner Hell alkoholfrei 0,33	3,90

Alkoholfrei	
gefiltertes Wasser still/medium 0,75l	5,00
Gerolsteiner medium / naturell 0,25	2,40
Gerolsteiner medium / naturell 0,75	6,80
Afri Cola 0,33	3,80
Afri Cola Zero 0,33	3,80
Bluna Orange 0,33	3,80
Bluna Zitrone 0,33	3,80
Johannisbeerschorle 0,33	3,80
Rhabarberschorle 0,33	3,80
Tonic Water 0,2	2,80
Bitter Lemon 0,2	2,80
Ginger Ale 0,2	2,80
Apfelschorle naturtrüb 0,2	2,80
Apfelschorle naturtrüb 0,4	4,90
Orangensaft 0,2l	2,80
Traubensaft 0,2l	2,80

Aperitif	
Aperol Spritz 0,2	7,50
Limoncello Spritz 0,2l	7,50
Weinbergspfirsich Spritz 0,2	8,50
Lillet Wild Berry 0,2	7,50
Sarti Lemon Spritz 0,2	8,50
Italicus Grapefruit Spritz 0,2	9,50
Bombay Gin Tonic 0,2	8,00
Campari Orange 0,2	7,50
Campari Soda 0,2	7,50
Sanbitter Orange (alkoholfrei)	4,50

Kaffee aus der Siebträgermaschine - mit SCHAMONG Bohnen aus Köln	
Espresso	2,90
Espresso macchiato	3,00
doppelter Espresso	4,90
Café Crema	2,90
Cappuccino / Flat White	3,90
Espresso Tonic	5,50
entkoffeiniert	+ 0,50
Tee (verschiedenen Sorten)	2,80

Spirituosen 4cl	
Etter Brand (verschiedene Sorten)	7,50
Birkenhof Brand (verschiedene Sorten)	5,50
AHR 7 Likörwein	6,50
Kreuzberg Bin 20 Likörwein	7,00
Grappa Nonino	5,50
Calvados	6,00
Portwein	5,00
Sherry	5,00
Roter Weinbergspfirsichlikör	5,50
Trester	5,00
Chartreuse grün	9,50
Ramazotti	5,00
Malteser Aquavit	5,00