



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 Blattsalat Gurke Karotte Bohne Sebastian1520 Dressing geröstete Kerne Tomaten 9.50 €	SUPPEN	KARTOFFEL CREMESUPPE Croutons Majoran Bacon 9.00 €
	RINDERTATAR Trüffelmayonnaise Toast gepickelte rote Zwiebel Wachteleier Avocado Ponzu Sauce 18.00 €		RINDERCONSOMMÉ Flädle Markklößchen Gemüse-Julienne 8.50 €
	Wahlweise mit: Imperial Kaviar 26.00 €	NACH VERFÜGBARKEIT	FRISCHE GILLARDEAU AUSTERN servieren wir mit Zitrone, Chester Brot und hausgemachter Mignonette Sauce.
	JAKOBSMUSCHEL CARPACCIO Edamame Tomaten Avocado Kimchi-Yuzu-Dressing Radieschen Wasabimayonnaise Vene Cress 20.00 €		3 AUSTERN 11.00 €
	LACHS MEETS PULPO Lachs Gegrillter Pulpo Peperonatacreme Paprika Getrocknete Cherry Tomaten Kräuteröl Afillakresse 17.00 €		6 AUSTERN 21.00 €
			9 AUSTERN 31.00 €
			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

UNSERE STEAKS SERVIEREN WIR MEDIUM GEBRATEN, BEGLEITET VON
GEBRATENEM MINI MAIS, WILDEM BROKKOLI UND KRÄUTERBUTTER

STEAKS	JAPANISCHES WAGYU A5 FLANKSTEAK Intensiv Saftig Marmoriert 200g 62.00 € 300g 88.00 €	BEILAGEN	POMMES FRITES 4.00 €
	ARGENTINISCHES RINDERFILET Zart Saftig Edel 200g 29.00 € 300g 43.00 €		TRÜFFELPOMMES 6.50 €
	ARGENTINISCHES RUMPSTEAK Aromatisch Saftig Kräftig 200g 26.00 € 300g 37.00 €		KARTOFFELGRATIN 5.50 €
	WILDSCHWEIN RÜCKENSTEAK Zart Würzig Aromatisch 200g 28.00 € 300g 42.00 €		SÜSSKARTOFFEL POMMES 5.50 €
	DUROC SCHWEIN T-BONE STEAK Kräftig Saftig Aromatisch 400g 32.00 €		BRATKARTOFFELN 5.00 €
	ARGENTINISCHES RIB EYE STEAK Aromatisch Saftig Kräftig 200g 26.00 € 300g 37.00 €		BEILAGENSALAT 4.00 €
		SAUCEN	CAFE DE PARIS BUTTER 3.00 €
			PFEFFERJUS 3.00 €
			TRÜFFELMAYONNAISE 3.00 €
			CHIMICHURRI 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

HAUPTGERICHTE	SNITZEL "WIENER ART" Bratkartoffeln Beilagensalat Zitrone Preiselbeeren 24.00 €	MENÜ DES MONATS	GERÄUCHERTE ENTENBRUST Rotkohlsalat Kandierte Mandarine Feigen Balsamico-Perlen Einzelpreis 15.50 €
	WIENER KALBSSCHNITZEL Bratkartoffeln Beilagensalat Zitrone Preiselbeeren 31.00 €		SCHWARZER HEILBUTT Beurre Blanc Wilder Blumenkohl Erbsenrisotto Einzelpreis 33.00 €
	PFLÜCKSALAT Blattsalat Gurke Karotte Bohne Sebastian1520 Dressing geröstete Kerne Tomaten 16.00 €		FONDANT AU CHOCOLAT Beeren Joghurt-Hafer-Crumble Madagaskar Vanilleeis Einzelpreis 9.50 €
	wahlweise mit:		MENÜ OHNE WEINBEGLEITUNG 46.00€ MIT 0,1L WEINBEGLEITUNG JE GANG 61.00€
	gebackenen Falafeln 3 gebratenen Garnelen gebratenen Rinderfiletstreifen 21.00€ 23.50€ 25.00€		
BESONDERE EMPFEHLUNG	GEBRATENES DORADENFILET Beurre Blanc Rote Zwiebeln Baby Spinat Tomatengemüse Drillinge 28.00 €	DESSERT	GRAFSCHAFTER APFELTARTE Beeren Salzkaramell Madagaskar Vanilleeis 9.00 €
	HAUSGEMACHTE PASTA Waldpilze Frühlingslauch Parmesan Haselnüsse Spinat Getrocknete Tomaten 22.50 €		TONKABOHNEN CRÉME BRÛLÉE Beeren Mandelcrumble Haselnusseis 9.50 €
	Wahlweise mit:		EISWEILER EIS serviert mit frischen Beeren und Mandelcrumble Madagaskar Vanille Schokoladen Sorbet Omas Teigschüssel Limette-Minz Sorbet Passionsfrucht Sorbet je Kugel 3.20 €
	gebackenen Falafeln 3 gebratenen Garnelen gebratenen Rinderfiletstreifen 27.50 € 29.00 € 30.00 €		AFFOGATO Vanilleeis von Eisweiler Espresso aus dem Siebträger 5.90 €

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

GETRÄNKE

Bier vom Fass		Aperitif	
Aktionsbier Drunken Sailor IPA 0,3	4,20	Aperol Spritz 0,2	7,50
Gaffel Kölsch 0,2	2,60	Limoncello Spritz 0,2l	7,50
Gaffel Kölsch 0,3	3,80	Weinbergspfirsich Spritz 0,2	8,50
König Pilsner 0,2	2,60	Lillet Wild Berry 0,2	7,50
König Pilsner 0,4	5,20	Sarti Lemon Spritz 0,2	8,50
Benediktiner Hell 0,3	3,80	Italicus Grapefruit Spritz 0,2	9,50
Benediktiner Hell 0,5	6,20	Bombay Gin Tonic 0,2	8,00
Flaschenbier		Campari Orange 0,2	7,50
Vulkanbräu Radler Naturtrüb		Campari Soda 0,2	7,50
alkoholfrei 0,33	3,90	Sanbitter Orange (alkoholfrei)	4,50
Benediktiner Weizen 0,5	6,20	Kaffee aus der Siebträgermaschine	
Benediktiner Weizen alkoholfrei 0,5	6,20	- mit SCHAMONG Bohnen aus Köln	
Benediktiner Hell alkoholfrei 0,33	3,90	Espresso	2,90
Alkoholfrei		Espresso macchiato	3,00
gefiltertes Wasser still/medium 0,75l	5,00	doppelter Espresso	4,90
Gerolsteiner medium / naturell 0,25	2,40	Café Crema	2,90
Gerolsteiner medium / naturell 0,75	6,80	Cappuccino / Flat White	3,90
Afri Cola 0,33	3,80	Espresso Tonic	5,50
Afri Cola Zero 0,33	3,80	entkoffeiniert	+ 0,50
Afri Cola Mix 0,33	3,80	Tee (verschiedenen Sorten)	2,80
Bluna Orange 0,33	3,80	Spirituosen 4cl	
Bluna Zitrone 0,33	3,80	Etter Brand (verschiedene Sorten)	7,50
Johannisbeerschorle 0,33	3,80	Birkenhof Brand (verschiedene Sorten)	5,50
Rhabarberschorle 0,33	3,80	AHR 7 Likörwein	6,50
Tonic Water 0,2	2,80	Kreuzberg Bin 20 Likörwein	7,00
Bitter Lemon 0,2	2,80	Grappa Nonino	5,50
Ginger Ale 0,2	2,80	Calvados	6,00
Apfelschorle SCHOPPHOF naturtrüb 0,2	2,80	Eifelgeist	7,00
Apfelschorle SCHOPPHOF naturtrüb 0,4	4,90	Eifelgold	7,00
Birnen-Quitten-Schorle SCHOPPHOF 0,2	3,00	Sherry	5,00
Birnen-Quitten-Schorle SCHOPPHOF 0,4	5,20	Roter Weinbergspfirsichlikör	5,50
Orangensaft 0,2l	2,80	Trester	5,00
Ahrtaler Traubensaft 0,2l	2,80	Chartreuse grün	9,50
		Ramazotti	5,00
		Malteser Aquavit	5,00