

Geschenkideen



Für jeden Anlass...

...zum Beispiel für einen romantischen Abend zu Zweit.

Gutscheine erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Wir beraten Sie gerne.

Wir sind stolz auf die Empfehlungen in unserer Karte:

„RR“ – Regional von Rhein und Ruhr!

Regionale, bodenständige Küche aus dem Ruhrgebiet und dem Rheinland.

Lehnen Sie sich zurück, bestellen Sie ein kühles Getränk und genießen Sie bei einem leckeren Essen ein paar gemütliche Stunden in unserem Haus Bürgergarten!

Aperitifempfehlungen:

Sherry dry, medium oder crème	3,90	„Venezia“ Aperol Spritz	4,90
Campari ¹ pur	3,90	Glas Winzersekt Chardonnay	4,90
Martini bianco, rosso oder dry	3,90	Glas Prosecco	4,90
Campari ¹ Orange	5,90	„Hugo“ Prosecco, Limetten, Minze	4,90
Campari ¹ Soda	5,00	„Lillet“ mit Prosecco	4,90
Gordon´s Gin mit Tonic Water ¹⁰	6,90	Aperitivo „Rosato“ mit Tonic Water ¹⁰	4,90
„VW“ Wermut mit Williams	5,90	Kir mit Wein - Grauer Burgunder	4,90
		Kir mit Chardonnay-Sekt	6,90
		Bürgergartencocktail	5,90

Vorspeisen und Suppen

Tomatencremesuppe mit Schinkenstreifen und Sahnehaube	5,90
Hummersüppchen mit Krabben und Crème fraîche	5,90
Gulaschsuppe mit Pilzen pikant und scharf, serviert mit Creme fraiche und Baguette	6,90
Orangen-Dill gebeizter Lachs mit Senf-Honig-Dillsoße serviert als Vorspeise mit einem Reibekuchen oder als Hauptgericht mit zwei Reibekuchen	Vorspeise 8,90 Hauptgericht 11,90
Strauchtomaten mit Mozzarellakäse und Basilikum in Vinaigrette	6,90
Hausgeräuchertes Schweinefilet serviert mit Reibekuchen und Salatbouquet	8,90
Gebratener Ziegenkäse im Schinkenmantel mit Ingwer-Marmelade, serviert an einem Salatbouquet mit Baguette	8,90

Salate - Regional von Rhein und Ruhr

verschiedene saisonale Marktsalate, serviert mit Paprika, Gurken, Tomaten, Möhren, Rettich und Baguette

Großer Salatteller „Fitness“ mit gebratener Hähnchenbrust, Sonnenblumenkernen, Eivierteln und Käsestreifen ergänzt mit:	15,90
mit hausgebeizten Lachsstreifen	15,90
mit gebratenem Ziegenkäse im Speckmantel ¹³	15,90
mit Scheiben vom hausgeräuchertem Schweinefilet	15,90

Bitte wählen Sie zwischen Cocktaildressing und Balsamico-Vinaigrette

Mittlerer Salatteller	7,90
-----------------------	------

Fischgerichte

Matjes von der Feinfischräucherei Voss „RR“ 2 Kräutermatjesfilets mit Hausfrauensosse serviert mit Bratkartoffeln und Salatbouquet	12,90
Zanderfilet ¹² mit gebratenem Serrano Schinken serviert mit Hummersosse, mit Blattspinat und Tomatenreis	17,90
Buntbarschfilet ¹² gebraten mit Speck ¹³ und Krabben, dazu Blattspinat und Butterkartoffeln	16,90
Norwegische Lachsschnitte ¹² serviert mit Kräuterbutter, dazu Blattspinat und Tomatenreis	17,90

Der Küchenchef empfiehlt

Livar – das Limburgische Klosterschwein * sehr limitiert verfügbar
Saftig, zart mit akkuratem Fettanteil - das ist Livar,
das Klosterschwein aus artgerechter Haltung

Tomakawk-Steak Großes Livar-Schweinesteak 300 g am Knochen serviert mit Schmorzwiebeln und Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und Saisonsalat	26,90
--	-------

Vom Grill und aus der Pfanne

Junge dicke Bohnen „RR“ mit Speck ¹³ und Zwiebeln in Rahmsauce, dazu Schinkenmettwurst und Kassler vom Grill, Bratkartoffeln	13,90
Hähnchenbrustfilet vom Grill „RR“ gefüllt mit Pesto, Parmaschinken und Camembert auf Tomatensauce, serviert mit Toskanagemüse und bunten Nudeln	15,90
Gemischte Filetspitzen „Dijoner Art“ gebraten mit Zwiebeln, Paprika und Champignons in Dijoner-Senfrahmsauce mit grünem Pfeffer, dazu Röstitaler und Salate der Saison	15,90
Mailänder Schnitzel vom Schweinefilet in der Parmesan-Eihülle gebraten auf Tomatensauce, dazu Spaghetti in Pesto	16,90
Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce serviert mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen	16,90
Schweinefiletmedaillons am Spieß gebraten mit Zwiebeln und Schinkenspeck ¹³ , serviert auf Rotweinsauce und Champignons in Rahm, dazu Kartoffelrösti und Gurkensalat	16,90
Filetspieß „Bürgergarten“ Medaillons vom Rinder-, Schweine- & Putenfilet mit Paprika, Zwiebeln und Speck ¹³ , auf bunter Pfeffersauce, mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	16,90
Zarte Rinderroulade in Rotweinsauce mit Creme fraiche, dazu Apfelrotkraut und Kartoffelklöße	16,90
250g Rumpsteak vom Simmentaler Fleckvieh „RR“ auf bunter Pfeffersauce, mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Saisonsalat	25,90
Pfeffersteak - 250g Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter und Pfeffersauce serviert, dazu Pommes frites und Saisonsalat	28,90

Fast alle Gerichte servieren wir Ihnen als kleinere Portion
zu einem günstigeren Preis!
Unser Servicepersonal informiert Sie gern!

Hausspezialitäten

Gebackener Camembert mit Ananas & Preiselbeeren, dazu Schwarzbrot und Butter	7,90
Brathering mit Zwiebelringen „RR“ auf Graubrot serviert mit Salatbouquet	9,90
Damentoast „RR“ Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Gouda ¹ überbacken, serviert mit Preiselbeeren und Salatbouquet	9,90
Vegetarische Nudelpfanne „RR“ Bandnudeln an Lauch und Cocktailtomaten in Bärlauch-Olivenölpesto mit Butterkäse überbacken	12,90
Schnitzelkrüstchen mit Spiegelei und Schmorzwiebeln auf Brot serviert mit Salatbouquet	12,90
Schnitzel „Bürgergarten“ serviert mit Waldpilzsoße in Rahm, dazu Bratkartoffeln und Saisonsalat	14,90
Schnitzelpfanne mit Speck ¹³ und Zwiebeln in Creme fraiche, mit Butterkäse überbacken, dazu Bratkartoffeln	14,90
Ladysteak ca. 150g Rinderfiletsteak medium gebraten, mit Kräuterbutter, Kartoffelrösti und Salatbouquet	21,90

Desserts und Eiscremes:

Gemischtes Eis mit Erdbeere, Schokolade und Vanille ¹ mit Sahne	4,90
Eisbecher „Krokant“ mit Nougat und Krokant-Eiscreme, dazu hausgemachter Eierlikör und Sahne	6,90
Schwedenbecher mit hausgemachtem Eierlikör 3 Kugeln Vanilleeiscreme ¹ Apfelmus, Eierlikör und Sahne	5,90
Eis & Heiß 3 Kugeln Vanilleeiscreme ¹ mit heißen Schattenmorellen ¹¹	5,90
Duett von Mousse au chocolat auf einem Soßenspiegel serviert mit frischen Früchten	6,90
Palatschinken mit Schokoladensoße und Vanilleeiscreme ¹ gefüllt, an frischen Früchten serviert	6,90
Schokoladentörtchen Lauwarmes Schokoladentörtchen mit schmelzendem Kern, serviert mit Vanilleeiscreme ¹ und Sahne	6,90

Kaffeespezialitäten * mit Gebäck

Tasse Kaffee ⁵	2,00	Großes Glas Tee von Messmer	2,50
Tasse Kaffee ⁵ Hag	2,00	in verschiedenen Sorten	
Kännchen Kaffee ⁵	3,90	Heiße Zitrone	3,00
Kännchen Kaffee ⁵ Hag	3,90	Glas Glühwein	3,00
Cappuccino ⁵	2,50	Grog 4cl Rum	3,90
Espresso ⁵	2,30	Glas Tee mit Rum	4,00
Doppelter Espresso ⁵	4,50	Irish Coffee ⁵ mit Sahne	5,90
Milchkaffee ⁵	2,50	zubereitet mit Irish Whisky und Rohrzucker	
Latte Macchiato ⁵	3,00	Russische Schokolade mit Sahne	5,90
Heiße Schokolade mit Sahne	2,50	zubereitet mit braunem Rum	

Digestif






Spirituosen - Spezialitäten in 2cl

Schladerer	3,00	Jägermeister	2,00
Williamsbirne, Kirschwasser, Himbeergeist		Kümmerling	2,00
Fürst Bismark	2,00	Fernet Branca oder Menta	2,20
Doppelwacholder Eversbusch	2,00	Sambuca	2,20
Bommerlunder	2,00	Ramazzotti	2,20
Malteser Aquavit	2,50	Grappa	3,50
Linie Aquavit	2,50	Asbach Uralt	3,00
Jubiläums Aquavit	2,50	Remy Martin	3,50
Wodka	2,00	Calvados	3,50
Underberg	2,20	Whisky	4,90
		verschiedene Sorten 4 cl auf Eis	

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,3 l	Apfelsaft	0,25 l	3,00
 1,3,5	1,90	2,70	Orangensaft	0,25 l	3,50
 1,3,5,9	1,90	2,70	ViO Saftschorlen	0,3 l	3,50
 1,3	1,90	2,70	Saftschorlen groß	0,4 l	3,90
 1,3,5	1,90	2,70	in den Sorten Traube weiß oder rot, Orange, Johannisbeere, Rhabarber, Zitrone-Limette und Apfel		
 1,3	1,90	2,70	Traubensaft vom Winzer	0,25 l	3,00
Schloss Quelle	0,25 l	2,20	Tomatensaft	0,25 l	3,00
„feine Perle“	0,75 l	5,50	Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	2,50
Schloss Quelle	0,25 l	2,20	Tonic Water ¹⁰	0,2 l	2,50
„sanfter Genuß“	0,75 l	5,50	Ginger Ale	0,2 l	2,50

Biere

	0,25 l	0,5 l			
	König Pilsener vom Fass	2,20	4,40	Malzbier	Fl. 0,5 l 4,50
	Frankenwein vom Fass	2,20	4,40	König Pilsener <small>ALKOHOLFREI</small>	Fl. 0,33 l 2,50
	Köstritzer vom Fass	0,3 l	3,00	Benediktiner	Fl. 0,5 l 4,50
	Köstritzer Kellerbier	Fl. 0,5 l	4,50	Weissbier ALKOHOLFREI	
	Benediktiner Weissbier	Fl. 0,5 l	4,50		

Unsere Ausschankweine Jahrgangsänderungen vorbehalten

Unsere deutschen Weine vom Landgrafenhof und vom Kaiserstuhl wurden mit verschiedenen Kammerpreismünzen ausgezeichnet

		Glas 0,2 l
Kaiserstuhl	2019er Ihringer Fohrenberg Grauer oder weißer Burgunder trocken, Kaiserstuhl – Weingut Karle	4,90
	2019er Ihringer Fohrenberg Spätburgunder Weißherbst halbtrocken, Weingut G. Karle Kaiserstuhl	4,90
	2019er Ihringer Fohrenberg Spätburgunder Rotwein – trocken, Weingut G. Karle Kaiserstuhl	4,90
Rheinhessen	2019er Saulheimer Domherr Chardonnay, Weingut Christian Landgraf	4,90
	2019 Saulheimer Domherr Bacchus lieblich, Weingut Christian Landgraf	4,90
	2019er Rheinischer Landwein Müller Thurgau halbtrocken, Weingut Christian Landgraf	4,90
	2018er Rheinischer Landwein Rotwein Dornfelder Spätburgunder, Weingut Christian Landgraf	4,90
Württemberg	2018er Trollinger mit Lemberger Rotwein halbtrocken, Württemberg Qualitätswein	4,90
Italien	2019er Pinot Grigio	4,90
	2018er Primitivo	5,90
Frankreich	2018er Merlot	5,90

Weißwein- und Rotweinschorle	3,90
------------------------------	------

Unsere Flaschenweine Jahrgangsänderungen vorbehalten

Deutsche Weine vom Landgrafenhof und vom Kaiserstuhl wurden mit verschiedenen Kammerpreismünzen ausgezeichnet

Kaiserstuhl **2019er Ihringer Winklerberg** **19,90**
Grauer Burgunder - Kabinett trocken, Weingut G. Karle Kaiserstuhl

2019er Ihringer Winklerberg **19,90**
Spätburgunder Weißherbst Kabinett, Weingut G. Karle Kaiserstuhl

2018er Ihringer Winklerberg **27,00**
Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken, Weingut Gerhard Karle Kaiserstuhl

Rheinhessen **2019er Saulheimer Domherr** **19,90**
Riesling feinherb, Weingut Christian Landgraf

2018er Saulheimer Domherr **19,90**
Dornfelder feinherb, Weingut Christian Landgraf

2019er Saulheimer Domherr **19,90**
Bacchus lieblich, Weingut Christian Landgraf

Weine aus Italien

Pinot Grigio **29,90**
Agricolton del Chianti, Toscana

Primitivo **29,90**
Infinitum Primitivo Puglia

Sekt

Hausmarke „Chardonnay brut“ **19,90**
Wein- & Sektgut Landgrafenhof
Deutscher trockener Sekt in der Flasche gereift

Prosecco **19,90**
Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure