



**Liebes Brautpaar,**

wir freuen uns sehr, dass Sie bei der Planung  
Ihrer Hochzeit an uns gedacht haben.

Ob ein elegantes Menü im kleinen Familienkreis,  
ein festliches Buffet mit bis zu 150 Personen,  
ein sommerliches Barbecue auf unserer Terrasse oder im Innenhof  
oder eine ausgelassene Polter-Hochzeit mit 250 Personen–  
wir bieten Ihnen immer den richtigen Rahmen für Ihre Hochzeitsfeier.

Blumendekoration, Hochzeitstorte und Musik,  
Tisch- und Menükarten, Fotograf oder Feuerwerk–  
wir kümmern uns mit viel Liebe zum Detail um die  
Planung und Durchführung Ihrer Feier.

Auf den nächsten Seiten erhalten Sie eine Vielzahl  
an Informationen und Möglichkeiten.

Für die Absprache eines persönlichen Termins zu einer Hausführung  
im ARCADEON oder ARCADEON Landhotel Halden fragen Sie bitte  
nach unseren Mitarbeitern im Veranstaltungsbüro:

Rainer Weidlich, Sabine Ackermann  
& Karolina Drewnikowska.

Wir beraten Sie gerne.

**Ihr ARCADEON- Team!**

## Ambiente- Trauung



Mit dieser besonderen standesamtlichen Trauung könnte Ihr Tag bei uns beginnen: Im **Veranstaltungsraum Klosterneuburg** findet der offizielle Teil des Tages statt. Mit Blumen und Kerzen festlich geschmückt und mit Blick in unseren wunderschönen Park treten Sie in Ihr gemeinsames neues Leben ein. Eine gesonderte Raummiete fällt hierbei nicht an. Sie fragen bei uns die freie Verfügbarkeit des Raumes an und wir halten Ihnen den Raum einige Wochen unverbindlich frei. Dann setzen Sie sich bezüglich aller weiteren Absprachen mit dem Standesamt Hagen in Verbindung. Nach der Festsetzung des Termins erhalten wir eine schriftliche Bestätigung Ihrer Trauung vom Standesamt.

## Hochzeitsfotos

Halten Sie diesen einzigartigen Tag für immer fest! Der gesamte Park mit seinem alten Baumbestand, idyllisch gelegenem Teich und der Villa bietet Ihnen hierzu den perfekten Rahmen.

Als **Fotografin** empfehlen wir Ihnen:

### Mix-Pix-Sell

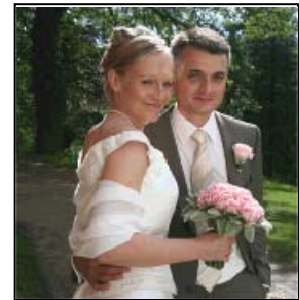
Heike Wippermann

Humpertstr. 11

58097 Hagen

Tel: 0 23 31 / 33 55 50

Mobil: 0179 / 886 75 50



## Musik

Sollten Sie schon einen DJ oder Musiker für Ihre Feier im Auge haben kann er gerne bei uns auftreten. Bühne und Stromanschlüsse stellen wir soweit verfügbar kostenfrei für Sie bereit. Wenn Sie noch keine Wahl zur musikalischen Umrahmung Ihrer Hochzeitsfeier getroffen haben empfehlen wir Ihnen:

### Top Events

Udo Koch

Ardeyweg 8

58093 Hagen

Tel: 0 23 31 / 5 01 19

## Hochzeitsfahrt mit „Amélie“



Buchen Sie für Ihren Hochzeitstag ein ganz besonders Fahrzeug. Genießen Sie die Fahrten zwischen Ihrem Zuhause, Standesamt, Kirche und dem Arcadeon stilvoll in einem Citroën 11 CV aus den 60er Jahren. Gerne senden wir Ihnen einen ausführlichen Flyer oder holen ein detailliertes Angebot für Sie ein.

### Oldtimerfahrten Jochen Dworzak

Im Grund 2

58091 Hagen

Tel.: 0 23 37 / 27 04 44

Mobil: 0179 / 357 12 48

## Blumendekoration

Von der Tischdekoration zum Essen, den Blumen am Buffet, Ihrem Brautstrauß oder der Dekoration der Kirche – bei unserer Floristin erhalten Sie den kompletten Blumenschmuck aus einer Hand:



**Floristisch – Britta Baltin**  
Hüttenbergstr. 61  
58091 Hagen  
Tel: 01 77 / 2 62 25 36

Wenn Sie ausschließlich die Blumendekoration für Ihre Feier in unseren Räumen benötigen, können Sie dies gerne mit unseren Mitarbeitern im Bankettbüro besprechen.

## Feuerwerk

Das besondere Highlight auf Ihrer Hochzeitsfeier: Ein Feuerwerk mit musikalischer Umrahmung in unserem Park oder im Innenhof kann die Krönung Ihrer Hochzeitsfeier sein. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Bankettbüro nach den verschiedenen Feuerwerken und Preisen.



## Hochzeitstorte



Ein fester Programmpunkt auf jeder Feier. Ob zum Empfang, beim Kaffeetrinken oder um Mitternacht – die Hochzeitstorte darf auf keinen Fall fehlen.

Von der Fototorte über ein Erdbeerherz für 100 Personen oder eine 6-stöckige Hochzeitstorte, hier finden Sie eine wunderschöne Torte für jeden Geschmack:

**Café Flores** (am Landgericht)  
Herr Dorin  
Bülowstraße 4  
58097 Hagen  
Tel.: 0 23 31 / 2 21 32

## Canapé- Vorschläge und mehr...

### 1.) Canapés belegt mit:

Poulardenbrustscheiben  
Verschiedenen Käsesorten  
Rohem Schinken  
Gekochtem Schinken  
Salami  
Tomate mit Mozzarella

**EUR 2,50 pro Stück**

### 2.) Canapés belegt mit:

Roastbeef  
Geräucherter Entenbrust  
Geräuchertem Lachs  
Pochiertem Fischfilet  
Mariniertem Kalbsrücken

**EUR 2,90 pro Stück**

### 3.) Canapés belegt mit:

Eismeerkrabben  
Hausgebeiztem Lachs  
Geräucherter Forelle  
Lammfilet mit eingelegter Paprika

**á EUR 3,40 pro Stück**

Rinderfiletmedaillon  
Kalbsfiletscheiben

**EUR 3,90 pro Stück**

**Darüber hinaus möchten wir Ihnen folgende, köstliche Kleinigkeiten zur Umrahmung Ihres Empfanges anbieten:**

Bruschetta	EUR 2,60 pro Person
Kräcker mit zweierlei Käsecreme	EUR 2,60 pro Person
Gebratene Scampi in Sauce Vinaigrette & Tomatenconfit	EUR 3,90 pro Person
Blätterteigtaschen, gefüllt mit Brie oder Gemüsewürfeln	EUR 3,90 pro Person
Biskuit-Törtchen mit Cassis-Brombeer-Creme	EUR 3,90 pro Person
Trauben oder Erdbeeren im Schoko-Mantel	EUR 3,90 pro Person

## Hausgemachte Kuchen im ARCADEON

### Muffins

Apfelmuffins mit Vanille	je 12 Stk.	EUR 16,00
Himbeer-Muffins		EUR 16,00
Johannisbeer-Muffins		EUR 16,00
Kaffee-Muffins		EUR 16,00

### Cup Cakes

Mint Cakes	je 12 Stk.	EUR 16,00
Lime Cakes		EUR 16,00
Pina Colada Cakes		EUR 16,00
Peanut Crisp		EUR 16,00

### Blechkuchen

(ergibt 60 Würfel à 6 x 6 cm)

Schokoladenkuchen mit Sauerkirschen	je Blech	EUR 60,00
Kirschkuchen mit Mandeln		EUR 60,00
Pfirsich-Schokoladen-Kuchen		EUR 60,00
Saftiger Mandelkuchen		EUR 60,00
Apfel-Butter-Kuchen		EUR 60,00
Aprikosen-Apfel-Kuchen		EUR 60,00

### Kuchen (Springform)

Käsekuchen mit Mandarinen	12 Stk.	EUR 22,00
Käse- Kirsch- Kuchen		EUR 22,00
Schmandkuchen		EUR 22,00
Russischer Zupfkuchen		EUR 22,00
Philadelphia- Torte		EUR 22,00
Ananas-Torte		EUR 22,00
Birnen-Schokomousse-Torte		EUR 22,00
Windbeutel-Torte mit Roter Grütze		EUR 22,00
Cappuccino- Torte	16 Stk.	EUR 23,00
Glasierter Apfeltorte		EUR 23,00

### Kastenkuchen

Schoko-Birnen-Kuchen	15 Stk.	EUR 18,00
Eierlikörkuchen		EUR 18,00
Rotweinkuchen		EUR 18,00
Oma's Nusskuchen		EUR 18,00

Eierlikör-Gugelhupf	15 Stk.	EUR 20,00
Nuss- Gugelhupf		EUR 20,00

Bitte beachten Sie, dass wir zu jeder Veranstaltung maximal 3 verschiedene Sorten Kuchen für Sie backen können. Ihr ARCADEON-Team.

## Menü- und Buffetvorschläge

### ARCADEON- Menü 1

Consommé von Strauchtomaten mit  
Parmaschinken-Chips und Basilikum

\*\*\*

Glasierte Maispoularde mit Honig-Ananas-Jus,  
Fingermöhren und Duftreis-Timbal

\*\*\*

Latte macchiato-Mousse  
mit Zimt-Milchschaum

**EUR 24,90 pro Person**

### ARCADEON- Menü 2

Thai Green-Currysuppe mit gegrillter Gamba

\*\*\*

Schweinelende mit Datteln und Kräutern gefüllt  
auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Orangen-Creme brûlée mit  
karamellisierten Walnüssen

**EUR 27,80 pro Person**

### ARCADEON- Menü 3

Marinierter Büffel-Mozzarella mit  
Blauem Traubenragout und Pinienkernen

\*\*\*

Kalbsrücken im Brotteig gebacken  
auf Rucola-Pilzsalat und Balsamicojus

\*\*\*

Vanillesoufflé mit aromatisierten  
roten Beereneeren und Rosmarin

**EUR 34,60 pro Person**

#### ARCADEON- Menü 4

Tranchen von der Entenbrust auf Salbei-Kartoffelplätzchen,  
rotem Zwiebelkompott und Salatbeilage

\*\*\*

Hummercremesuppe mit gegrillten Flusskrebsschwänzen

\*\*\*

Rinderfilet mit Artischocken und Pecorino überbacken,  
Kräuterjus und Tomaten-Kartoffel-Gratin

\*\*\*

Rosmarin-Panna cotta  
mit Maraschino-Kirschen

**EUR 41,00 pro Person**

#### ARCADEON- Menü 5

Trilogie von Rauchlachsrollchen  
auf gebratenem Feldsalat mit Avocado-Koriander-Sauce

\*\*\*

Doppelte Rinderkraftbrühe  
mit Wurzelgemüse und Kräuter-Eierstich

\*\*\*

Lauwarme Pfifferlingstorte  
mit Ricotta und Speckrahm

\*\*\*

Lammrückenfilet „Provence“ mit frischen Kräutern  
und Oliven gratiniert, Rosmarin-Balsamico-Jus,  
Bündel von Keniaböhnchen und Risolée-Kartoffeln

\*\*\*

Himbeer-Limonencreme mit Chili  
und frischen Früchten

**EUR 55,00 pro Person**

Unsere Menüs sind buchbar für Gruppen ab 8 Personen.

## Buffetvorschläge

### ARCADEON Buffet 1

#### Vorspeisen

Gegrillte Wiesenchampignons mit weißem Balsamico auf Feldsalat  
Fangfrischer Salm im Ofen gebacken mit Meerrettichsahne  
Marinierte Hähnchenspieße auf asiatischem Gemüsesalat mit süßer Chilisauce  
Scheiben vom Schweinelachs mit Kräuter-Senfmarinade

\*\*\*

#### Salate am Buffet

Hirtensalat mit Tomate, Fetakäse und schwarzen Oliven  
Porreesalat mit Ananas, Äpfeln und Mandarinen in fruchtigem Sahnedressing  
Heller Eichblattsalat, Lollo Rosso, Römer-Salat  
Auswahl an Rohkostsalaten der Saison

#### mit folgenden Dressings

Honig-Senf-Vinaigrette, Orangen-Joghurt-Dressing, Paprika-Schalotten-Vinaigrette

#### verschiedene Brotsorten

Baguette, Vollkorn-Baguette und Sauerteigbrot, Butter

\*\*\*

#### Suppe

Tomatenessenz mit Cherrytomaten und Basilikum

\*\*\*

#### Hauptgänge

Gebratenes Rotbarschfilet auf Wurzelgemüse in leichter Senfsauce  
Hähnchenbrust in fruchtiger Curry-Rahmsauce  
Osso Buco, geschmort in Tomaten-Gemüsesauce

#### als Beilagen servieren wir

Salzkartoffeln  
Duftreis, Tagliatelle  
Asiagemüse mit süßer Chilimarinade  
Ratatouille-Gemüse

\*\*\*

#### Desserts

Bayerisch Creme mit Dessertkirschen  
Schokoladen-Panna cotta mit Mangopüree  
Aprikosen-Mandel-Tarte mit Vanillesahne

**zum Preis von EUR 29,80 pro Person**

Seite 8 / 20

## ARCADEON Buffet 2

### Vorspeisen

Gebratene Entenbrust mit Balsamico-Zwiebeln auf Rosmarin-Kartoffelplätzchen  
Marinierter Schweinerücken mit Pfannenpaprika und Rosmarinhonig  
Chili-Vanille-Möhrchen mit Tomatenöl und Fetakäse  
Limetten gebeizter Lachs mit Ingwermarmelade und schwarzem Sesam

\*\*\*

### Salate am Buffet

Gebratener Zucchini-Paprika-Salat mit Mozzarella-Kugeln  
Pikanter Cous-Cous-Salat mit Zitrone und Petersilie  
Weißer Bohnensalat mit Käsewürfeln  
Roter Eichblattsalat, Endiviensalat, Kopfsalat

### mit folgenden Dressings

Grapefruit-Vinaigrette, Sahne-Dressing, Walnuss-Honig-Dressing

### verschiedene Brotsorten

Baguette, Vollkorn-Baguette und Sauerteigbrot, Butter

\*\*\*

### Suppe

Pilzconsommé mit Kräuterflädle und Croûtons

\*\*\*

### Hauptgänge

Gebackenes Lachsfilet mit Meerrettichkruste auf Weißweinsauce  
Glasierte Maispoulardenbrust mit Honig-Ananas-Jus  
Burgunder-Schinkenbraten in der Salzkruste gebacken mit Biersauce

### als Beilagen servieren wir

Petersilienkartoffeln  
Basmatireis  
Serviettenknödel

Fingermöhren und Bayerisch Kraut  
Wokgemüse

\*\*\*

### Desserts

Weißes Schokoladenmousse mit Himbeersauce  
Orangen Creme brûlée mit karamellisierten Zimt-Walnüssen  
Erdnuss-Schokoladen-Brownie mit Vanillesauce

zum Preis von EUR 33,60 pro Person

### ARCADEON Buffet 3

#### Vorspeisen

Trilogie vom geräucherten Lachs mit Feldsalat und Avocado-Koriander-Sauce  
Hauchdünne Scheiben von der geräucherten Putenbrust mit Honig-Kräuter-Sauce  
Variationen von luftgetrocknetem Schinken mit Melonencocktail und frischen Feigen  
Vitello tonnato mit Kapernäpfeln garniert

\*\*\*

#### Salate am Buffet

Italienischer Brotsalat  
Gamba mit Tomaten und Peperoni in würziger Sauce  
Endiviensalat, Bataviasalat, Feldsalat  
Auswahl an Rohkostsalaten der Saison

#### mit folgenden Dressings

Balsamico-Vinaigrette, Kräuter-Schmand-Dressing, Tomaten-Chili-Dressing

#### verschiedene Brotsorten

Zwiebel-, Körner- und französisches Baguette, Butter

\*\*\*

#### Suppe

Doppelte Rinderkraftbrühe mit feinen Maultaschen

\*\*\*

#### Hauptgänge

Rotes Meerbarbenfilet auf feinem Lauchgemüse  
Rinderfilet im Brotteig gebacken  
mit gebratenen Pilzen und Cafe de Paris-Sauce  
Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Salbei  
und Parmaschinken umwickelt auf Tomatensugo

#### als Beilagen servieren wir

Risolée-Kartoffeln & Kartoffelgratin  
Rigate mit Pesto  
Junge Speckböhnchen & Markerbsen

\*\*\*

#### Desserts

Himbeer-Limonencreme mit Chili und frischen Früchten  
Estragon-Panna cotta mit Erdbeersauce  
Apfel-Blätterteig-Taschen mit Vanilleeis und Krokant

zum Preis von EUR 38,90 pro Person

## Eine Käseauswahl zum Abschluss des Buffets...

**Deutsche Käseauswahl**  
Verschiedene halbfeste Schnittkäse,  
Weichkäse und Trauben  
**EUR 109,00 pauschal**  
oder  
**EUR 9,00 pro Person**

**Italienische Käseauswahl**  
1300 g ( 4 Sorten ) mit Trauben  
**EUR 99,00 pauschal**

**Internationale Käseauswahl**  
ca. 1600 g mit Gorgonzola,  
halbfestem Schnittkäse  
und Camembert  
**EUR 179,00 pauschal**

**Französische Käseauswahl**  
mit Trauben und Walnüssen  
950 g ( 4-5 Sorten )  
**EUR 119,00 pauschal**

**Französische Käseauswahl**  
mit Trauben und Walnüssen  
2200g ( 8 Sorten )  
**EUR 229,00 pauschal**

**Tête de moine ( Stück à 800 g )**  
**ca. EUR 85,00–95,00**

Bitte beachten Sie, dass wir diesen Käse zum Tagespreis einkaufen und Ihnen daher den genauen Preis erst am Veranstaltungstag mitteilen können.

Zu jeder Käseauswahl servieren wir einen Korb mit verschiedenen Brotsorten, eine Auswahl an hellem und dunklem Baguette sowie Butter natur und gesalzen.

## ...oder ein herzhafter Mitternachts- Imbiss Wir empfehlen für ca. die Hälfte der Personen...

**Imbiss 1**  
Kartoffelsuppe  
Brot und Butter  
\*\*\*  
Flammkuchen  
Käsepralinen im Pumpernickelmantel  
**EUR 9,90 pro Person**

**Imbiss 3**  
Bruschetta  
Grissini mit Schinken  
Hähnchenkrüstchen  
mit gebackener Petersilie und Chilisauce  
Ciabatta mit  
Tomaten-Paprika-Creme  
und Olivenpaste  
**EUR 12,90 pro Person**

**Imbiss 2**  
Mini- Frikadellen mit Dip-Sauce  
Pumpernickeltaler mit Obaztem  
Senfkrüstchen

Brotkorb mit herzhaften Brotsorten,  
Schmalz und Cornichons  
**EUR 10,90 pro Person**

**Imbiss 4**  
Champignon-Tortletts mit Käsekruste  
Schwarzbrotecken mit Forellenfilets  
und Dill-Senf-Sauce  
Neue Kartoffeln mit Schmand  
und Lachskaviar  
Karamellisierte Honigmelone mit  
Rohschinken und Zitronenthymian  
Hühnerspieße in Mie de Pain-Panade  
mit buntem Pfeffer und Aioli  
Wraps mit Rindfleischstreifen und Paprika  
**EUR 17,90 pro Person**

## Wein- & Getränkekarte 2012

(Änderungen der Jahrgänge vorbehalten)

### Offene Weißweine

2010er	<b>Tesch Gutswein</b> Weißburgunder trocken Weingut Tesch Nahe / Deutschland	0,25 l	EUR 6,30
2008er	<b>Niersteiner Findling</b> Riesling Qualitätswein halbtrocken Weingut Wehrheim Rheinhessen / Deutschland	0,25 l	EUR 5,90
2010er	<b>Reichsrat von Buhl</b> Riesling Q.b.A. trocken Weingut Reichsrat von Buhl Pfalz / Deutschland	0,25 l	EUR 6,30
2010er	<b>Pinot Grigio Garganega</b> Colle Sori IGT trocken Venezien / Italien	0,25 l	EUR 5,90
2009er	<b>„Cellier de la Comtesse“</b> Blanc de Blancs sec Vin de Table de l' Herault Südfrankreich	0,25 l	EUR 5,30

### Offener Rosé

2009er	<b>Bischoffinger</b> Spätburgunder Rosé Q.b.A. trocken Winzergenossenschaft Bischoffingen Baden / Deutschland	0,25 l	EUR 6,30
--------	--	--------	----------

### Offene Rotweine

2009er	<b>Königschaffhauser Vulkanfelsen</b> Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Königschaffhausen Baden / Deutschland	0,25 l	EUR 6,30
2008er	<b>Merlot Colle Sori</b> IGT trocken Venezien / Italien	0,25 l	EUR 5,90
2009er	<b>„Cellier de la Comtesse“</b> Rouge sec Vin de Table de l' Herault Südfrankreich	0,25 l	EUR 5,30

	Weißwein- oder Rotweinschorle	0,25 l	EUR 4,00
--	-------------------------------	--------	----------

Flaschenweine

Weißweine

**Deutschland**

2010er **Birnauer Kirchhalde** 0,75 l EUR 24,90  
 Müller-Thurgau Q.b.A. trocken  
*nachhaltig in der Frucht mit frischer Säure und lebendigem Spiel*  
 Weingut Markgraf von Baden  
 Bodensee / Baden

2010er **„Ress“** 0,75 l EUR 29,90  
 Weißburgunder Q.b.A. trocken  
*eleganter, feingliedriger Wein mit dezenter Frucht*  
 Weinhaus Ress  
 Rheingau

2010er **Gaul** 0,75 l EUR 31,90  
 Grauburgunder Qualitätswein trocken  
*Zitrusnoten in der Nase, am Gaumen herrlich frisch mit zarter Würze*  
 Weingut Matthias Gaul  
 Rheinpfalz

2009er **Reiler Mullay-Hofberg** 0,75 l EUR 33,90  
 Riesling Kabinett feinherb  
*ökologisch angebauter Wein mit feiner Säure und schöner Restsüße*  
 Weingut Melsheimer  
 Mosel-Saar-Ruwer

2010er **Meyer-Näkel „Illusion Eins“** 0,75 l EUR 39,90  
 Spätburgunder Qualitätswein trocken (weiß gekeltert)  
*geprägt von reifen Früchten wie Apfel und Birne, schöne Mineralität*  
 Weingut Meyer-Näkel  
 Ahr

**Frankreich**

2010er **La Colombelle d'André Daguin** 0,75 l EUR 24,90  
 Vin de Pays des Côtes de Gascogne trocken  
*beeindruckende Aromenvielfalt und Blütenduft*  
 Südwestfrankreich

2010er **Sancerre „Terre de Maimbray“ AC** 0,75 l EUR 37,90  
 Sauvignon Blanc trocken  
*dezente mineralische Noten, mit nachhaltigem Abgang*  
 Pascal et Nicolas Reverdy  
 Loire

**Italien**

2009er	<b>Pinot Grigio / Garganega „Colle Sori“</b> IGT trocken <i>leichter, gefälliger Wein mit nachhaltigem Aroma</i> Fossalta di P. Venezien	0,75 l	EUR 23,90
2010er	<b>Chardonnay „Sciù“</b> DOCG trocken <i>Wein mit fruchtigen Aromen und guter Struktur</i> Marco Bonfante Piemont	0,75 l	EUR 27,00
2010er	<b>Chardonnay 'Plozner' Grave Friuli</b> DOC trocken <i>frische Fruchtaromen, rassig, brillant</i> Plozner, Soilimbergo <b>Friaul</b>	0,75 l	EUR 28,90
2010er	<b>Roero Arneis Bonfante</b> DOCG trocken <i>eleganter, frischer Wein mit blumigem Bukett von Linde, Ananas und Birne</i> Marco Bonfante Piemont	0,75 l	EUR 32,50

**Weißherbst & Rosé**

**Deutschland**

2009er	<b>Königschaffhauser Steingröble</b> Spätburgunder Weißherbst Kabinett mild <i>gehaltvoller Wein, fruchtig und anregend, mit betörend mildem Abgang</i> Winzergenossenschaft Königschaffhausen Baden	0,75 l	EUR 26,90
2010er	<b>„Aufwind“ TR Rosé</b> Cabernet-Merlot Qualitätswein trocken <i>leuchtendes Granatrot, komplex am Gaumen, harmonisches Süß-Säure-Spiel, beeriger Duft von Himbeeren und Erdbeeren</i> Weingut Hensel Rheinhessen	0,75 l	EUR 32,90

## Rotweine

### Deutschland

2010er	<b>Spätburgunder</b> Rotwein Q.b.A. halbtrocken <i>Wein mit feiner Restsüße</i> Winzergenossenschaft Mayschoss–Altenahr Ahr	0,75 l	EUR 26,90
2010er	<b>„Us de la meng“</b> Rotwein Cuvée Qualitätswein trocken <i>nachhaltiger, harmonischer Wein mit runden Tanninen und feiner Würze</i> Weingut Meyer–Näkel Ahr	0,75 l	EUR 33,90
2008er	<b>Balthasar Ress „Von Unserem“</b> Spätburgunder Rotwein Q.b.A. trocken <i>vollmundiger, weicher Wein mit Aromen von Waldbeeren</i> Weingut Balthasar Ress Rheingau	0,75 l	EUR 30,90
2005er	<b>Malscher Rotsteig</b> Lemberger Spätlese Barrique trocken <i>Intensive Aromen von Brombeere und Cassis, veredelt durch feinste Röstaromen des Barrique, ein großer Wein</i> Weingut Hummel Baden	0,75 l	EUR 35,90

### Frankreich

2009er	<b>Cabernet Sauvignon</b> Vin de Pays d’Oc Barrique trocken JeanJean, Saint–Félix–de–Lopez Languedoc–Roussillon	0,75 l	EUR 24,90
2008er	<b>Château Cotte des Rambaux</b> Bordeaux Superieur trocken <i>Aromen von Paprika und Cassis, Gewürznoten mit leichten Anklängen von Vanille</i> Yvon Mau Bordeaux	0,75 l	EUR 29,90
2009er	<b>Bourgogne Pinot Noir „Maufoux“</b> AOC trocken <i>zarte Fruchtaromen und feine Holznote, gut ausgewogen mit elegantem Abgang, tiefgründiges Rot</i> Prosper Maufoux Burgund	0,75 l	EUR 39,90

2009er	<b>Côtes du Rhône Village „Plan de Dieu“</b> AC trocken <i>Rassiger, etwas würziger Wein, füllig und gut ausgewogen</i> Domaine du Bois des Dames Côte du Rhône	0,75 l	EUR 33,90
2007er	<b>Châteauneuf-du-Pape „Château Vandieu“</b> Châteauneuf-du-Pape rouge AC trocken <i>Aromen von roten, reifen Früchten, sehr ausgewogener Wein mit dichter Struktur und samtig, weichen Tanninen</i> Silvette Brecht Côte du Rhône	0,75 l	EUR 48,90
<b>Italien</b>			
2010er	<b>Merlot „Colle Sori“</b> IGT trocken <i>sortentypischer, klar strukturierter, weicher Wein</i> Cantina Cardo SPA, Chiari Venezien	0,75 l	EUR 23,90
2009er	<b>Nero d'Avola „Campo Sasso“</b> IGT trocken <i>fruchtiger Abgang, körperreich, rund</i> Terri di Campo Sasso Sizilien	0,75l	EUR 27,90
2009er	<b>Barbera d'Asti</b> „Stella Rossa“ DOC trocken <i>charaktervoll, delikate Frucht</i> Marco Bonfante Piemont	0,75l	EUR 30,90
2007er	<b>Benuara IGT</b> Nero d'Avola & Syrah trocken <i>komplexe, intensive Frucht</i> Azienda Cusomano Sizilien	0,75l	EUR 35,90
2007er	<b>Duedidue DOC</b> Barbera & Cabernet Sauvignon trocken <i>rund, vollmundig, mit intensivem Aroma</i> Marco Bonfante Piemont	0,75 l	EUR 39,00
<b>Spanien</b>			
2008er	<b>Finca la Estacada</b> Tempranillo Crianza trocken <i>Aromen reifer Früchte und dezente Holznote</i> Taracón-Cuenca Kastilien	0,75 l	EUR 29,90

### Dessertweine

2005er	<b>Reiler Mullay-Hofberg "Langeberg"</b> Riesling Auslese edelsüß <i>eleganter, vielschichtiger Riesling, ein großer Wein</i> Weingut Melsheimer Mosel-Saar-Ruwer	0,75 l	EUR 37,90
2008er	<b>Cascina Bonfante</b> Brachetto süß <i>frischer, zarter Perlwein mit Erdbeer- und Rosenaromen</i> Marco Bonfante Piemont	0,50 l	EUR 21,90

### Prosecco, Sekt & Champagner

<b>Sekt mit Walderdbeer-Himbeer-Likör</b> mit frischer Minze	0,10 l	EUR 5,40
<b>Prosecco Verduzzo</b>	0,75 l	EUR 24,90
	0,10 l	EUR 3,60
<b>Jahrgangssekt</b>	0,75 l	EUR 27,90
Cuvée aus besten Weinen, trocken	0,10 l	EUR 4,10
<b>Hausmarke</b>	0,75 l	EUR 30,90
Riesling Sekt extra trocken	0,10 l	EUR 4,60
<b>Veuve Clicquot Ponsardin</b>	0,75 l	EUR 79,00
Champagner Brut Reims / Frankreich		

### Alkoholfreie PriSecco

Der besondere Aperitif aus dem Most handverlesener alter Apfelsorten, prickelnd wie Secco...

<b>PriSecco weißduftig</b>	0,10 l	à EUR 4,10
... Traube, Pfirsich und Zitrone vermehren die Geschmackseindrücke, verstärkt durch Holunderblüten und erlesene Kräuter	0,75 l	à EUR 27,90
<b>PriSecco Rosenzauber</b>	0,10 l	à EUR 4,10
...kombiniert mit dem Duft von Damaszener-Rosen, dem Direktsaft von Himbeere und Brombeere, erlesenen Gewürzen und Gartenminze	0,75 l	à EUR 27,90

### Fassbiere

Krombacher	0,3 l	EUR 2,70
	0,4 l	EUR 3,50
Alster	0,3 l	EUR 2,70
Radler	0,3 l	EUR 2,70
Krefelder	0,3 l	EUR 2,70

### Flaschenbiere

Frankenheim Alt	0,33 l	EUR 2,80
Krombacher Hefeweizen hell, dunkel oder alkoholfrei	0,50 l	EUR 3,90
Schöfferhofer Kristallweizen	0,50 l	EUR 3,90
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33 l	EUR 2,80
Vitamalz	0,33 l	EUR 2,10

### Alkoholfreie Getränke

Apollinaris Selection	0,25 l	EUR 2,40
	0,75 l	EUR 6,20
ViO, stilles Wasser	0,25 l	EUR 2,40
	0,75 l	EUR 6,20
Coca Cola, Coca Cola light	0,2 l	EUR 2,50
Fanta	0,2 l	EUR 2,50
Sprite	0,2 l	EUR 2,50
Apfelsaft- Schorle	0,2 l	EUR 2,50
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	EUR 2,60
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	EUR 2,60
Schweppes Indian Tonic Water	0,2 l	EUR 2,60
<u>Fruchtsäfte</u>	0,2 l	EUR 2,70

( Ananas-, Apfel-, Bananen-, Grapefruit-, Kirsch-,  
Multivitamin-, Orangen- & Tomatensaft )

### Heissgetränke

Tasse Kaffee	EUR 2,20
Kännchen Kaffee	EUR 3,80
Glas Tee	EUR 2,20
Kännchen Tee	EUR 3,80
Cappuccino	EUR 3,00
Espresso	EUR 2,50
Espresso doppelt	EUR 4,40
Cafe Creme	EUR 2,70
Milchkaffee	EUR 3,50
Latte Macchiato	EUR 3,50

### Aperitif

Martini ( extra dry, bianco, rosso )	5 cl	EUR 3,20
Sandeman Sherry ( dry seco, medium dry, golden )	5 cl	EUR 3,20
Niepoort Ruby, roter Portwein	5 cl	EUR 3,60
Campari Soda	0,2 l	EUR 3,60
Campari Orange	0,2 l	EUR 4,20
Pernod	5 cl	EUR 4,20

### Digestif

Underberg	2 cl	EUR 2,80
Fernet Branca	2 cl	EUR 2,80
Ramazotti	2 cl	EUR 2,80
Jägermeister	2 cl	EUR 2,80

### Liköre

Amaretto di Saronno	2 cl	EUR 2,60
Batida de Coco	2 cl	EUR 2,60
Sambuca Molinari	2 cl	EUR 2,70
Baileys Irish Cream	2 cl	EUR 2,80
Southern Comfort	2 cl	EUR 2,80
Cointreau	2 cl	EUR 2,80

### Obstbrände

Scheibel Premium Williams	2 cl	EUR 4,10
Scheibel Premium Himbeere	2 cl	EUR 4,10
Scheibel Finesse Himbeere (mit edlem Fruchtauszug)	2 cl	EUR 4,10
Scheibel „Altes Pflümle“	2 cl	EUR 4,10
Calvados Château du Breuil, 8 Jahre	2 cl	EUR 5,30
Ziegler Espressogeist	2 cl	EUR 5,90
Ziegler Schokoladengeist	2 cl	EUR 5,90

### Cognac & Weinbrand

Asbach Uralt	2 cl	EUR 2,30
Hennessy V.S.	2 cl	EUR 4,00
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	EUR 4,40

### Grappe

Grappa di Gavi	2 cl	EUR 3,50
Grappa di Nebbiolo	2 cl	EUR 3,50
Grappa „Eclisse“, Barbera & Cabernet Sauvignon	2 cl	EUR 7,40

### Whisk(e)y

#### **Scotch**

Johnnie Walker Red Label	4 cl	EUR 5,80
Johnnie Walker Black Label	4 cl	EUR 7,80
Chivas Regal	4 cl	EUR 7,80

### **Malt**

Glenfiddich Pure Malt Scotch 4 cl EUR 7,80

### **Bourbon**

Jim Beam 4 cl EUR 5,50

Jack Daniel's 4 cl EUR 6,80

### Spirituosen

Sierra Tequila Silver 2 cl EUR 2,90

Sierra Tequila Gold 2 cl EUR 2,90

Gordon's Dry Gin 2 cl EUR 2,90

Bacardi White 2 cl EUR 2,90

### Aus der Kälte

Fürst Bismarck 2 cl EUR 2,20

Eversbusch 2 cl EUR 2,40

Linie Aquavit 2 cl EUR 2,80

Jubiläums Aquavit 2 cl EUR 2,80

Absolut Vodka 2 cl EUR 2,80

### Longdrinks & Cocktails

Gin Tonic EUR 5,90

Wodka Lemon EUR 5,90

Cuba Libre EUR 5,90

VW EUR 5,90

Batida Kirsch EUR 5,90

**Jigger** (Martini Bianco mit Bitter Lemon <sup>7</sup> aufgefüllt) EUR 5,10

**American Glory** (Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine <sup>2</sup>, Sekt) EUR 6,20

**Tequila Sunrise** (Tequila, Orangensaft, Grenadine <sup>2</sup>) EUR 6,50

**Apple Sunset** (Calvados, Creme de Cassis <sup>2</sup>, Orangensaft, Grenadine <sup>2</sup>) EUR 7,90

**Planter's Punch** (Bacardi, Grenadine <sup>2</sup>, Orangen-, Zitronen-, Ananassaft) EUR 7,90

**Pina Colada** (Bacardi, Batida de Coco, Cocossirup, Sahne, Ananassaft) EUR 8,30

**Caipirinha** (Cachaça, Limetten, Brauner Rohrzucker) EUR 7,00

**Gin Fizz** (Dry Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda) EUR 7,00

**Whisky Sour** ( Bourbon Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup) EUR 7,00

### Alkoholfreie Cocktails

**Starlight** EUR 4,90

(Grapefruitsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft, Apfelsaft, Grenadine)

**Virgin Colada** EUR 5,10

(Ananassaft, Cocoscreme, Sahne)