

HOTEL RESTAURANT



HAUS STEFFENS
by Calpas



Speisekarte

Herzlich Willkommen im Haus Steffens by Calpas!

Mit Leidenschaft für Geschmack und einem hohen Anspruch an Qualität präsentieren wir Ihnen ein neues kulinarisches Konzept, inspiriert von der internationalen Küche – kreativ, frisch und modern interpretiert.

Alle unsere Gerichte werden mit Sorgfalt und aus frischen Zutaten zubereitet, um Ihnen ein authentisches und unvergessliches Geschmackserlebnis zu bieten.

Unser Wunsch ist es, dass Sie unser Restaurant nicht nur satt, sondern auch mit einer schönen Erinnerung an unsere Speisen verlassen, die mit Liebe und Hingabe kreiert wurden.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und genussvolle Momente! — Ihr Team von Haus Steffens by Calpas

Vorspeise /Starter

Burrata mit aromatisierter Ofentomate und Basilikumöl 180 gr.....12,00 €

frische Burrata, im Ofen gebackene Tomaten mit Kräutern, Parmesan-Chips, Basilikumöl, Röstzwiebeln

Burrata with aromatic roasted tomato and basil oil (fresh burrata, oven-roasted tomato with herbs, Parmesan-chips, basil oil, crispy onions)

Allergene: 1, 7, 12 / Zusatzstoffe: A, B

Gemischte Käse- und Wurstplatte

(für 2 Personen) 450 gr..... 19,50 €

Brie, Gorgonzola, Cheddar, Prosciutto Cotto, Mortadella, Chorizo, Serrano Schinken, Oliven, Rucola, Cherrytomaten. Serviert mit hausgemachtem Brot und Butter.

Mixed cheese and cold cuts platter *for 2 persons* (Brie, Gorgonzola, Cheddar, Prosciutto Cotto, Mortadella, Chorizo, Serrano ham, olives, arugula, cherry tomatoes, Served with rustic bread and butter)

Allergene: 1, 7, 10, 12 / Zusatzstoffe: A, B, D

Hausgemachter Hummus mit einem Gemüse-Mix und gerösteter Paprika 200 gr.....10,50 €

Kichererbsen, Knoblauch, Olivenöl und geräuchertem Paprikapulver, serviert mit gerösteter Paprika, Tomaten, Gurken, Möhren, Sellerie und Brot.

Chickpea hummus with mixed vegetables and roasted pepper (Homemade hummus made from chickpeas, garlic, olive oil and smoked paprika, served with roasted pepper, tomatoes, cucumbers, carrots, celery stalks and toasted bread)

Allergene: 1, 9, 11 / Zusatzstoffe: B, C

Panko-knusprige Brie-Kugel

mit Paprika-Aioli 180 gr.....11,00 €

Knusprig panierte Kugel aus cremigem Brie, gefüllt mit süß-sauren Cranberries und frischem Thymian, serviert mit einer milden Aioli aus gerösteter Paprika.

Crispy breaded ball of creamy Brie, filled with sweet-and-sour cranberries and fresh thyme, served with a mild roasted pepper aioli.

Allergene: 1, 3, 7, 10 / Zusatzstoffe: A, B, D

Suppe

Kürbiscremesuppe mit Jamón-Chips 300ml.....7,50 €

Süßkartoffel, Pastinake, Zwiebeln, Knoblauch, Thymian und Butter. Serviert mit hausgemachtem Brot

Pumpkin Cream Soup with Jamón Chips (pumpkin, sweet potato, parsnip, onion, garlic, thyme and butter – served with homemade bread and crispy jamón chips)

Allergene: 1, 7, 12 / Zusatzstoffe: A, B, D

Cremige Tomatensuppe mit Ricotta 300ml.....7,00 €

Mit ofengeröstetem Knoblauch, Möhren, Zwiebeln, Pastinaken und frischem Basilikum – verfeinert mit Ricotta. Serviert mit hausgemachtem Brot.

Creamy Tomato Soup with Ricotta (Made with roasted garlic, carrots, onions, parsnip, tomatoes and fresh basil – finished with ricotta cheese. Served with homemade bread)

Allergene: 1, 7 / Zusatzstoffe: A, B, C

Saisonale Suppe vom Küchenchef.....7,00 €

Täglich frisch zubereitet. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal..

Fresh Soup from Our Daily Kitchen

Ask our staff for today's freshly prepared soup.

Allergene: auf Anfrage / Allergens: on request



Unsere Gerichte können Spuren von Sellerie, Samen und Senf enthalten.
Bitte informieren Sie unser Personal, wenn Sie an Lebensmittelallergien leiden.
Our dishes may contain traces of celery, seeds, and mustard.
If you have any food allergies, please inform our restaurant staff.

FrISChe Salate / Fresh Salads

Panko-Garnelen Salat – 380 gr16,00 €

Knusprige Panko-Garnelen auf einem frischen Salatmix mit Rucola, Mango, Cherrytomaten, gerösteten Cashewkernen, und Hausdressing.

Crispy panko-coated shrimp on a fresh salad mix with arugula, mango, Cherry tomatoes, Roasted cashew nuts and house dressing.

Allergene: 1, 2, 3, 6, 8,10 ,11 / Zusatzstoffe: A, B, D

Crispy-Hähnchensalat

mit Avocado & Jamon-380 g.....14,00 €

Knusprige Hähnchenstreifen auf einem frischen Salat mit Gemüsemix, Avocado, knusprigem Jamon und Hausdressing.

Crispy chicken strips on a fresh salad with Mixed vegetables, avocado, fried jamon, and house dressing.

Allergene: 1, 3, 7, 10,11 / Zusatzstoffe: A, B, D

Griechischer Salat –350 g.....11,00 €

FrISChe Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln, schwarze Oliven und cremiger Feta – verfeinert mit Olivenöl und Oregano.,

Fresh vegetable mix with tomatoes, cucumbers, peppers, red onions, feta, cheese, thyme, and olives.

Allergene: 7 / Zusatzstoffe: A, B, C



Unsere Gerichte können Spuren von Sellerie, Samen und Senf enthalten.
Bitte informieren Sie unser Personal, wenn Sie an Lebensmittelallergien leiden.
Our dishes may contain traces of celery, seeds, and mustard.
If you have any food allergies, please inform our restaurant staff.

Pasta della Casa

Tagliatelle mit Garnelen & Basilikumsoße – 380 g.....15,00 €

Tagliatelle mit Garnelen, Cherrytomaten, Paprika, Zucchini, Butter, Parmesan und frischen Kräutern in einer cremigen Basilikumsoße.

Tagliatelle with Shrimp & Basil Sauce

Cherry tomatoes, bell pepper, zucchini, Parmesan cheese, butter, fresh herbs, and a creamy basil sauce.

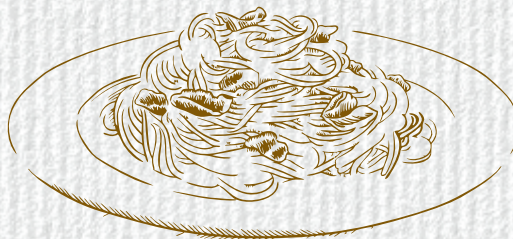
Allergene: 1, 2, 7, 11 / Zusatzstoffe: A, B, D

Spaghetti Carbonara – 380 g.....14,50 €

Guanciale, Knoblauch, Ei, Parmesan nach klassischem italienischen Rezept.

Spaghetti with guanciale, garlic, egg, and Parmesan – prepared according to the classic Italian recipe.

Allergene: 1, 3, 7, 11 / Zusatzstoffe: A, B, D



Fine Dining bei Calpas

Gefülltes Schweinefilet mit Steinpilzen in einer Speckkruste

450 g.....25,00 €

Serviert mit in Entenfett gebackenen Kartoffeln und Trüffelsoße

Enthält: Steinpilze, Parmesan, Babyspinat, Zwiebeln, Sauerrahm, Butter

Pork Tenderloin Stuffed with Porcini Mushrooms in a Speck Crust

Served with duck fat roasted potatoes and truffle sauce

Contains: porcini mushrooms, parmesan, baby spinach, onion, sour cream, butter

Allergene: 7, 9, 12, 11 / Zusatzstoffe: A, B, D

Putenbrust in Dijonsenf 420 g.....22.00 €

Serviert mit Gemüse-Tagliatelle und Lauchsoße

Enthält: Zucchini, Karotten, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, Butter, Sauerrahm, Senf

Turkey Breast in Dijon Mustard

Served with vegetable tagliatelle and leek sauce

Contains: zucchini, carrots, bell pepper, garlic, onion, butter, sour cream, mustard

Allergene: 7, 9, 12, 11 / Zusatzstoffe: A, B, D



Unsere Gerichte können Spuren von Sellerie, Samen und Senf enthalten.
Bitte informieren Sie unser Personal, wenn Sie an Lebensmittelallergien leiden.
Our dishes may contain traces of celery, seeds, and mustard.
If you have any food allergies, please inform our restaurant staff.

Gefüllte Hähnchenbrust in Panko-Kruste 400g.....22,50 €

Serviert mit Spinatpüree und Gorgonzolasoße

Enthält: Frischkäse, Bacon, getrocknete Tomaten, Knoblauch, Butter, Sauerrahm, Käse

Stuffed Chicken Breast in a Panko Crust

Served with spinach purée and Gorgonzola sauce

Contains: cream cheese, bacon, sun-dried tomatoes, garlic, onion, butter, sour cream, cheese

Allergene: 1, 3, 7, 9, 11 / **Zusatzstoffe:** A, B, D

Entenkeule Confit (12 Stunden sous-vide) 450 g.....26,50 €

Serviert mit Parmesan-Kartoffelpüree, in Orangensaft geschmortem Rotkohl und Feigensoße mit Gin Tonic

Enthält: Ente, Milch, Parmesan, Orangensaft, Anis, Butter, Thymian, Knoblauch.

12-Hour Duck Confit

Served with parmesan mashed potatoes, red cabbage braised in orange juice, and a fig sauce infused with gin tonic

Contains: Milk, Parmesan, Orange juice, Anise, Butter, Thyme, Garlic.

Allergene: 7, 12, 11 / **Zusatzstoffe:** A, B, D

Vegetarische Gemüsebällchen 450 g.....18,50 €

Serviert mit Kartoffelpüree und hausgemachter Paprikasalsa.

Enthält: Geräucherter Tofu, Zucchini, Kartoffeln, , Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Basilikum, Paprika, Butter,

Vegetarian Vegetable Patties with House-made Salsa

Served with mashed potatoes and homemade salsa

Contains: smoked tofu, zucchini, potatoes, carrots, onion, garlic, tomatoes, basil, bell pepper, butter

Allergene: 1, 3, 6, 7, 11 / **Zusatzstoffe:** A, B, D

Schweineschnitzel in Panko-Kruste 550 g.....21,00 €

Serviert mit Spätzle und Steinpilzrahmsauce

Enthält: Steinpilze, karamellisierte Zwiebeln, Sauerrahm und frische Kräuter

Pork Schnitzel in a Panko Crust

Served with spätzle and porcini cream sauce

Contains: porcini mushrooms, caramelized onions, sour cream, and fresh herbs

Allergene: 1, 3, 7, 11 / **Zusatzstoffe:** A, B, D



Unsere Gerichte können Spuren von Sellerie, Samen und Senf enthalten.
Bitte informieren Sie unser Personal, wenn Sie an Lebensmittelallergien leiden.
Our dishes may contain traces of celery, seeds, and mustard.
If you have any food allergies, please inform our restaurant staff.

BBQ-Klassiker & Haus-Burger (BBQ Classics & House Burgers)

Karamellierte Schweinerippchen 500 g.....22,50 €

Serviert mit Pommes frites, Krautsalat und BBQ-Soße

Enthält: Knoblauch, Soja, Ingwer, Krautsalat (Kohl, Sellerie, Möhren, Mayo)

Caramelized Pork Ribs

Served with coleslaw, French fries and BBQ sauce

Contains: Tender pork ribs with BBQ sauce, served with creamy coleslaw (cabbage, celery, and carrots in mayonnaise)

Allergene: 3, 6, 9, 10, 12, 11 / Zusatzstoffe: A, B, D, E

Knusprige Hähnchenflügel 400 g.....16,50 €

Zarte Hähnchenflügel – 24 Stunden in Joghurt mariniert, mit Knoblauch, Thymian und frischen Kräutern gewürzt. Serviert mit Pommes und BBQ-Soße

Crispy Chicken Wings

Served with house-made BBQ sauce and French fries.

Allergene: 1, 3, 7, 10, 12, 11 / Zusatzstoffe: A, B, D

Angus-Rindfleisch-Burger 450 gr.....17,00 €

Enthält: Angus-Rindfleisch, gebratener Bacon, Cheddar, Tomate, Gewürzgurke, Blattsalat, karamellierte Zwiebeln, Chimichurri und Soße
Serviert in einem hausgemachten Brötchen und mit Pommes frites

Angus Beef Burger

Served with a homemade bun and French fries

Contains: Angus beef, crispy bacon, cheddar cheese, tomato, pickled cucumber, lettuce, caramelized onion, chimichurri

Allergene: 1, 3, 7, 10, 11 / Zusatzstoffe: A, B, D, E

Knuspriger Chicken-Burger 450 gr.....16,50 €

Serviert in einem hausgemachten Brötchen und mit Pommes frites

Enthält: Hähnchenbrust im knusprigen Mantel, Guacamole, Gewürzgurke, Tomaten, Cheddar, Aioli-Soße, Zwiebeln

Crispy Chicken Burger

Served with a homemade bun and French fries

Contains: Crispy chicken breast, guacamole, pickled cucumber, tomatoes, cheddar cheese, aioli sauce, onions

Allergene: 1, 3, 7, 10, 12, 11 / Zusatzstoffe: A, B, D, E

Vegetarischer Gemüse-Burger 450 g.....15,50 €

Enthält: Geräuchertes Tofu, Gemüsemix, Cheddar, Tomaten, Gurken,
Serviert in einem hausgemachten Brötchen und mit Pommes frites
Zwiebeln, Blattsalat, BBQ-Soße, hausgemachtes Brötchen

Vegetarian Vegetable Burger

Contains: Smoked tofu, vegetable mix, cheddar cheese, tomatoes, cucumbers, onions, lettuce, BBQ sauce, homemade bun

Served with a homemade bun and French fries

Allergene: 1, 6, 7, 10, 11 / Zusatzstoffe: A, B, D

Alle Burger werden im hausgemachten Brötchen mit Pommes frites und BBQ-Soße serviert.

All burgers are served in homemade buns with French fries and BBQ sauce.



Feuer & Geschmack

Uruguayisches Rinderentrecôte (Rib-Eye) – 300 gr.....28,00 €

Zartes, saftiges entrecôte vom Weiderind aus Uruguay – fein marmoriert, über offener Flamme gegrillt und mit Kräuterbutter serviert.

Uruguayan Beef Rib-Eye (Entrecôte)

Tender and juicy rib-eye steak (entrecôte) from pasture-raised Uruguayan beef, finely marbled, grilled over an open flame, and served with herb butter.

– **Allergene: 7 / Zusatzstoffe: A, B, D**

Cevapcici nach Pascal's Art 0,85 gr.....2,50 €/Stück

Hausgemachte Cevapcici aus einer aromatischen Mischung aus Rind- und Schweinefleisch, am Grill perfekt gegart.

Homemade cevapčići made from a flavorful mix of beef and pork, perfectly grilled.

Served with bread and mustard.

Allergene: 1, 10, 11, 12 / Zusatzstoffe: B, D, E

Schweinenackensteak – 250 gr.....12,00 €

Saftiges Schweinesteak, mariniert mit Thymian und Knoblauch, über offener Flamme gegrillt.

Pork Neck Steak

Juicy pork steak, marinated with thyme and garlic, grilled over an open flame.

Allergene: 10, 11 / Zusatzstoffe: A, B, D

Gegrillte Hähnchenbrust – 150 gr.....10,50 €

Zart und Saftig, frisch vom Grill.

Grilled Chicken Breast

Tender and juicy, straight from the grill.

Zusatzstoffe: A, B, D

Grillplatte für 4 Personen – 1,8 kg.....65,00 €

- Enthält: Cevapcici
- Schweinerippchen
- Schweinenackensteaks
- Knusprige Hähnchenflügel
- Hähnchenbrust
- Krautsalat (Coleslaw-Salat)
- Hähnchenbrust
- Pommes frites
- **Allergene: 1, 3, 6, 9, 10, 12, 11 / Zusatzstoffe: A, B, D, E**

Beilagen/Side Dishes

Pommes frites mit Knoblauch,

Parmesan und Kräutern–180 g.....4,00 €

French fries with garlic, parmesan and herbs

Allergene: 7, 12, 11 / Zusatzstoffe: A, B, D

Pommes frites 180 g.....3,50 €

Allergene: 11 / Zusatzstoffe: B, D

Kartoffel-Wedges – 180 g.....4,00 €

Allergene: 11 / Zusatzstoffe: B, D

Tradition aus den Karpaten – Polenta & Pilze – 200 g.....6,50 €

Feine Polentacreme, serviert mit einem Ragout aus wild gewachsenen Steinpilzen, sanft geschmort mit Knoblauch, Zwiebeln und aromatischen Kräutern -ein authentischer Geschmack aus den Karpaten.

Tradition from the Carpathians – Polenta & Mushrooms

Creamy polenta with wild mushroom ragout and aromatic herbs.

Allergene: 7 / Zusatzstoffe: B

Gemüsemix in Butter geschwenkt – 200g.....4,50 €

Fresh seasonal vegetables lightly sautéed with butter and herbs

Allergene: 7, 11 / Zusatzstoffe: B, D

Im Entenfett gebackene Kartoffeln – 200 g.....4,50 €

Goldbraun gebackene Kartoffeln, langsam im Entenfett gegart für ein intensives Aroma

Duck fat roasted potatoes

Slow-roasted golden potatoes cooked in duck fat for a rich,crispy finish

Zusatzstoffe: A,B,C

Gebackene Kartoffel mit Kräuterbutter – 150 g.....4,50 €

Ofenkartoffel mit aromatischer Kräuterbutter serviert

Baked potato with herb butter

Whole baked potato served with aromatic herb butte

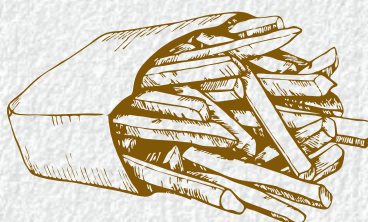
Allergene: 7, 11 / Zusatzstoffe: A, B

Gemischter Salat – 150 g.....4,00 €

Frischer Blattsalat mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln

Fresh lettuce with tomatoes, cucumbers, red onions

Allergene: 9, 10, 12, 11 / Zusatzstoffe: A, B



Süßes zum Abschluss

Lava Cake mit Vanilleeis – 200 g.....9,50 €

Ein warmes, weiches Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern – serviert mit einer Kugel hausgemachtem Vanilleeis. Fein ausgewählte Zutaten ergeben einen luftigen Biskuit und eine cremige Schokoladenfüllung – perfekt zum Genießen..

Lava Cake with Vanilla Ice Cream

A warm, soft chocolate cake with a molten center – served with a scoop of handcrafted vanilla ice cream. Carefully selected ingredients create a light sponge and a creamy chocolate filling – perfect for indulgence.

Allergene: 1, 3, 7, 11 / Zusatzstoffe: A, B, D

Möhren-Panna Cotta mit

Heidelbeeren & Kekscrumble – 180 g.....7,50 €

Feine Panna Cotta mit karamellisierten Möhren, verfeinert mit Vanille und Sahne. Serviert mit Heidelbeermarmelade und knusprigem Kekscrumble.

Carrot Panna Cotta with Blueberries & Cookie Crumble

Carrot Panna Cotta with Blueberries & Cookie Crumble Creamy panna cotta infused with caramelized carrot and vanilla, served with blueberry jam and crispy biscuit crumble.

Allergene: 1, 7, 11 / Zusatzstoffe: A, B, C

Gebackene Pfannkuchen mit

Quark und Vanillesoße – 200 g7,00 €

Zwei goldbraun gebackene Pfannkuchen, gefüllt mit süßem Quark und Rosinen, warm serviert mit feiner Vanillesoße und Waldfruchtkonfitüre.

Baked Pancakes with Quark and Vanilla Sauce

Two golden-baked pancakes filled with sweet quark and raisins. Served warm with smooth vanilla sauce and a spoonful of forest fruit jam.

Allergene: 1, 3, 7, 11 / Zusatzstoffe: A, B, D

KAFFEE / COFFEE

Espresso / Single Espresso.....	2,50 €
Doppelter Espresso / Double Espresso.....	3,00 €
Espresso Macchiato.....	3,00 €
Cappuccino.....	3,50 €
Latte Macchiato.....	3,50 €

TEE / TEA

Grüner Tee / Green Tea.....	2,50 €
Pfefferminztee / Peppermint Tea.....	3,00 €
Ingwer-Zitrone Tee / Ginger-Lemon Tea.....	3,00 €

Getränke Alkoholfrei / Non-Alcoholic Beverages

Mineralwasser still / Still Mineral Water	
0.25 ml.....	2,50 € / 0.75 ml.....4,50 €
Mineralwasser spritzig (mit Kohlensäure) / Sparkling Mineral Water	
0.25 ml	2,50 € / 0.75 ml.....4,50 €
Cola / Coca-Cola 0,33 ml.....	3,50 €
Cola Ohne Zucker /Coca-Cola Zero Sugar 0,33ml.....	3,50 €
Fanta / Fanta Orange 0,33 ml.....	3,50 €
Spezi / Cola-Mix 0,33 ml.....	3,50 €
Sprite / Sprite 0,33 ml.....	3,50 €
Schweppes Tonic Water 0,33 ml.....	3,50 €
Red Bull 0,250 ml.....	4,00 €
Fuze Tea Schwarzer / Pfirsich.....	3,50 €



BIER / BEER

Paulaner Weißbier (0,5ml).....	4,50 €
Paulaner Weißbier Alkoholfrei (0,5 l).....	4,50 €
Kölsch vom Fass (0,2ml).....	2,00 €
Kölsch vom Fass (0,3ml).....	3,00 €
Kölsch Flasche (0,33ml).....	3,00 €
Radler (0,33ml).....	3,00 €
Krombacher Pils (0,33ml).....	3,00 €
Heineken Lager Beer (0,33ml).....	4,00 €
Heineken 0.0 / Alkoholfreies Heineken.....	4,00 €

Feine Brände & Edle Tropfen / Fine Distillates & Noble Drops

Whisky / Whiskey (5cl)

Jack Daniel's	6,00 €
Chivas Regal 12 Jahre.....	7,00 €

Cognac / Brandy (5cl)

Hennessy.....	7,50 €
Metaxa 7 Sterne.....	5,50 €

Vodka / Wodka (5cl)

Absolut Vodka.....	5,00 €
Belvedere.....	6,50 €

Rum / Rum (5cl)

Bacardi Carta Blanca.....	4,50 €
Captain Morgan Spiced.....	4,50 €
Ron Zacapa 23.....	7,50 €

Snaps / Shots (2cl)

Jägermeister.....	3,00 €
Williams-Birnen (Prinz).....	3,00 €
Himbeer Schnaps (Prinz).....	3,00 €
Pflümli Schnaps (Prinz).....	3,00 €
Alte Marille Schnaps.....	3,00 €

ROTWEINE / RED WINES

Drachenblut trocken - Weingut Pieper

***s,w* 0,75 L.....19,00 €**

·**Art:** Trockener Rotwein

·**Aromen:** Waldbeeren, feine Gewürze, mineralischer Abgang

Drachenblut halbtrocken - Weingut Pieper

***s,w* 0,75 L.....20,00 €**

·**Art:** Halbtrockener Rotwein

·**Aromen:** Reife rote Früchte, milde Würze, weicher Abgang

Château Purcari 1827 Cabernet Sauvignon

***s,w* 0,75 L.....32,00 €**

·**Art:** Trockener Rotwein (100 % Cabernet Sauvignon)

·**Aromen:** Schwarze Johannisbeeren, schwarze Kirschen, Pflaumen, feine würzige und dezente Holznoten durch 6-monatige Fassreife in französischer Eiche

Château Purcari Nocturne

***s,w* 0,75 L.....42,00 €**

·**Art:** Trockener Rotwein

·**Aromen:** Intensive Düfte nach Kirschen, schwarzen Beeren und Pflaumen.

Weißwein / WHITE WINE

Weingut Pieper – Weisburgunder trocken

***s,w* 0,75 L.....21,00 €**

·**Art:** Trockener Weißwein (100 % Weißburgunder / Pinot Blanc)

·**Aromen:** Frisch und harmonisch, mit Noten von Birne, grünem Apfel und einem Hauch Zitrus. Dezente Säure, eleganter Körper, ideal zu Fisch und Geflügel.

Weingut Pieper – Siebengebirge Cuvée

***s,w* 0,75L.....21,00 €**

·**Art:** Trockener Weißwein (Cuvée aus Gewürztraminer & Riesling)

·**Aromen:** Feinblumiger Duft vom Gewürztraminer trifft auf die frische Säure und Zitrusfrucht des Rieslings. Elegant, aromatisch, ausgewogen – ideal zu asiatischen Gerichten, Käse oder als Aperitif.

Château Purcari Viorica trocken

***s,w* 0,75 L.....31,00 €**

·**Art:** Trockener Weißwein (Cuvée aus Viorica & Muscat Ottonel)

·**Aromen:** Frische Zitrusnoten (Zitrone, Grapefruit), florale Akzente (Akazie, weiße Blüten) und dezente tropische Nuancen; am Gaumen Birne, Aprikose, zarte Kräuter – mit verspielter, lebendiger Textur

Château Purcari 1827 Chardonnay***s,w* 0,75 L.....29,00 €**

·**Art:** Trockener Weißwein (100% Chardonnay)

·**Aromen:** Frische tropische Früchte wie Ananas und Mango, feine Noten von Vanille und Mandeln, ergänzt durch zitrische Nuancen

ROSÉWEIN

Spätburgunder Rosé feinherb–Rheinhessen *s,w* 0,75 L.....21,00 €

Ein eleganter Rosé mit zarten Erdbeer- und Himbeernoten, ausgewogener Säure und feinherber Frische. Ideal zu Geflügel oder Salaten oder

·**Art:** Weingut Bickelmaier, Rosé halbtrocken Spätburgunder

Château Purcari Nocturne Rosé *s,w* 0,75 L.....32,00 €

· **Art:** Trockener Roséwein Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon

· **Aromen:** Komplexe Duftnoten von Aprikosen, Pfirsichen und schwarzen Johannisbeeren, gefolgt von floralen Akzenten und einem eleganten, länger anhaltenden Abgang

Château Purcari Rosé de Purcari *s,w*.0,75 L.....28,00 €

· **Art:** Trockener Rosé–Cuvée Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec

· **Aromen:** Fruchtig-frisch mit Aprikose, Pfirsich, roten Johannisbeeren und Kirsche, florale Nuancen wie Rosen und exotische Früchte, feine Mineralität & elegant abklingender Nachgang

SEKT / SPARKLING WINE

Weingut Pieper–Siebengebirge, Rosé trocken

***s,w* 0,75 L.....32,00 €**

Art: Trockener Roséwein (Cuvée – regionale Sorten, z.B. Spätburgunder, Dornfelder)

Aromen: Frische Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Johannisbeeren, mit floralen Nuancen. Leicht, lebendig, sommerlich – ideal als Aperitif oder zu leichten Vorspeisen

Weingut Pieper – Siebengebirge Riesling Sekt

extra trocken *s,w* 0,75 L.....26,00 €

· **Art:** Deutscher Sekt (aus 100 % Riesling)

· **Aromen:** Feine Perlage mit lebendiger Frische. Noten von grünem Apfel, Zitrusfrüchten, Pfirsich und einem Hauch Mineralität – typisch für Riesling aus vulkanischem Boden.

Weingut Pieper–Siebengebirge Riesling Sekt brut

***s,w*0,75L.....26,00 €**

·**Art:** Deutscher Sekt (100% Riesling)

·**Aromen:** Feinperlig und frisch, mit Noten von grünem Apfel, Limette, weissen Blüten und einer eleganten Mineralität. Trocken und lebendig – typisch für Riesling aus vulkanischem

Château Purcari Cuvée de Purcari Feteasca

***s,w* 0,75 L.....63,00 €**

·**Art:** 100%– trockener Weißer-Sekt

·**Aromen:** Zartes Hellstroh, feine Perlage, Noten von grünem Apfel, Honigwabe, wildem Blumenduft sowie exotischen Früchten und Birne

WEIN IM GLAS / WINE BY THE GLAS

Hauswein: Weiß / Rosé *s,w* 0,150 ml.....4,50 €
Trockener / Halbtrockener

Drachenblut Weingut Pieper *s,w* 0,150 ml.....5,00 €
(Rotweine / Red wines) Trockener / Halbtrockener

Weingut Pieper – Weißburgunder *s,w* 0,150 ml.....5,50 €
(Weißwein / White wine) Trockener / Halbtrockener

Château Purcari Viorica*s,w* 0,150 ml.....7,50 €
(Weißwein / White wine)Trockener

Spätburgunder Rosé feinherb–Rheinhessen

***s,w* 0,150 ml.....4,50 €**
(Roséwein halbtrocken) Spätburgunder

Château Purcari Rosé de Purcari *s,w* 0,150 ml.....6,50 €
(Trockener Rosé)–Cuvée Merlot, Cabernet Sauvignon

Weingut Pieper–Siebengebirge Riesling Sekt

***s,w* 0,150 ml.....5,50 €**
Deutscher Sekt (Extra trocken / Sekt brut)

Zarte Genüsse

Hugo *s,w* 0,200 ml.....5,50 €
Holunderblütensirup, Minze, Limette, Prosecco, Sprudelwasser,

Aperol Spritz *s,w* 0,200 ml.....7,50 €
Aperol, Prosecco, Sprudelwasser, Orange

French 75 *s,w* 0,200 ml.....8,00 €
Gin, Zitronensaft, Prosecco – erfrischend und elegante

Baileys Irish Cream 5 cl4,50 €
Cremelikör mit irischem Whiskey, Sahne und Vanillearomen

Martini Bianco – 5 cl4,00 €
Italienischer weißer Wermut – blumig, leicht süß

Martini Royale Bianco – 0,200 ml8,00 €
Martini Bianco & Prosecco auf Eis mit Limette und Minze

Zusatzstoff

- a) mit Farbstoff
- b) mit Konservierungsstoff
- c) mit Antioxidationsmittel
- d) mit Geschmacksverstärker
- e) geschwefelt
- f) geschwärzt
- g) mit Phosphat
- h) mit Süßungsmittel
- i) enthält eine Phenylalaninquelle
- j) gewachst (bei Obst)
- k) koffeinhaltig
- l) chininhaltig

Tabelle der 14 EU-Allergene

Nr.Allergen	Häufige Quellen / Beispiele
1 Glutenhaltiges Getreide	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut (und daraus hergestellte Erzeugnisse)
2 Krebstiere	Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten
3 Eier	Hühnereier und daraus gewonnene Produkte
4 Fisch	Alle Fischarten und Fischerzeugnisse
5 Erdnüsse	Erdnussbutter, Produkte mit Erdnussanteil
6 Soja	Sojamilch, Tofu, Sojasauce
7 Milch	Kuhmilch, Käse, Joghurt, Sahne
8 Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pistazien, Pekannüsse, Paranüsse
9 Sellerie	Knollensellerie, Selleriesalz, Suppen
10 Senf	Senfkörner, Senfsoße, Gewürze
11 Sesam	Sesamsamen, Sesamöl, Tahin
12 Schwefeldioxid und Sulfite	Vor allem in Wein, Trockenfrüchten, eingelegten Produkten
13 Lupinen	Lupinenmehl, glutenfreie Backwaren
14 Weichtiere	Muscheln, Tintenfisch, Austern, Schnecken



Hotel & Restaurant
☎ 02243 91940

www.hotel-restaurant-steffens.de
Ottersbachtalstr. 15 · 53783 | Eitorf