

Herzlich Willkommen

im



Restaurant
Eimermacher

am Schloss

Es begrüßt Sie
Küchenchef Matthias Eimermacher
mit Team

Menüempfehlung

Aperitifempfehlung:

Campari Orange

0,1l € 3,00

Menü:

Apfelmostsüppchen
mit gebratener Blutwurst
(4,5,7,9)

Kross gebratene Entenbrust
mit Rotwein-Schalotten-Sauce,
Kartoffelkrapfen und glasiertem Gemüse
(1,5,7,9)

Topfenknödel
mit warmen Pflaumenröster und Vanillesauce
(1,4,9,15)

€ 34,00

Weinempfehlung zum Menü:

Nero D 'Avola
Weingut Vinuva
Sizilien (IT)
trocken, rot

0,25 l € 9,20
0,75 l € 27,00

Vorspeise und Suppe

Haussalat

gemischte Blattsalate der Saison mit Croûtons,
Trauben und Nüssen an Feigensenfdressing
(1,8,9,11,12)

Klein € 6,00
Groß € 10,50

Kalbstafelspitz

mit Krautsalat und Röstzwiebeln
an Balsamico-Vinaigrette
(1,5,8,9,12,14)

€ 9,50

Rindertatar (auf Wunsch pikant gewürzt)

mit Zwiebelmarmelade und Buttertoast
(4,5,9,12)

Klein € 9,00
Groß € 15,00

Apfelmostsüppchen

mit gebratener Blutwurst
(4,5,7,9)

€ 6,50

Klare Wachtelkraftbrühe

mit hausgemachten Ravioli und Wachtelei
(1,4,5,7,9,11)

€ 7,00

Hauptgang

Cordon Bleu vom Kalbsrücken € 21,50
gefüllt mit Duroc-Schinken und Gruyère
dazu Pommes Frites und Salat
(A,C,E,1,4,7,8,9)

Rinderfiletsteak an Rotwein-Schalotten-Sauce € 26,50
dazu Kartoffelkrapfen und glasiertes Gemüse
(1,5,7,9)

Knusprige Spanferkelhaxe an Bergischer Landbiersauce € 21,50
mit Serviettenknödel und Bayrisch Kraut
(1,4,5,7,9)

Kalbsrahmragout mit frischen Waldpilzen € 19,50
an Serviettenknödel und Bayrisch Kraut
(1,4,5,7,9)

Kross gebratene Entenbrust € 20,50
mit Rotwein-Schalotten-Sauce, Kartoffelkrapfen und
glasiertem Gemüse
(1,5,7,9)

Frischer Fisch € 21,50
auf Rote-Beete-Risotto und Safransauce
(2,4,7,8,11)

Rote-Beete-Risotto (vegetarisch) € 15,50
mit gerösteten Nüssen, confierten Tomaten und Parmesan
(4,7,8,11)

Gebratene Serviettenknödel mit frischen Waldpilzen € 16,50
dazu Rucola und gehobelter Belper Knolle
(Schweizer Käse Spezialität)
(1,4,9)

Dessert

Praliné-Eis-Törtchen € 7,50
mit Fruchtsauce
(1,4,15)

Topfenknödel mit warmem Pflaumenröster € 8,50
und Vanillesauce
(1,4,9,15)

Espressogedeck € 4,80
1 Tasse Espresso und eine Dessertüberraschung

Giolito Speiseeis € 2,50
Vanille, Cacao-Schokolade, Mascarpone-Tonkabohne,
Kokos, Erdbeersorbet, Zitronensorbet
(1,4,8,9,11)

*Gerne können Sie sich wie gewohnt ein Menü Ihrer Wahl aus Vorspeise, Hauptgang, Dessert zusammenstellen.

Offene Weiß- und Roséweine

	0,15l	0,25l
Grauburgunder Kabinett Weingut Kiefer Kaiserstuhl/ Baden (DE) trocken	€ 5,00	€ 8,20
Rivaner Weingut Peth-Wetz Rheinhessen (DE) trocken	€ 4,80	€ 7,90
Schiefer Riesling Weingut Amlinger & Sohn Mosel (DE) trocken	€ 4,80	€ 7,90
Bacchus Weingut Amlinger & Sohn Mosel (DE) halbtrocken	€ 4,20	€ 7,60
Rosé d'une Nuit Portugieser Weingut Peth-Wetz Rheinhessen (DE) trocken, rosé	€ 5,40	€ 8,90
Weißherbst Spätburgunder Weingut Kiefer Baden (DE) halbtrocken, rosé	€ 3,90	€ 6,40

Offene Rotweine

	0,15l	0,25l
Zweigelt Weingut Georg Seiler Rust/Neusiedlersee-Hügelland (AT) trocken	€ 5,00	€ 8,20
Merlot Cuvée aus Merlot (90%) und Cabernet Sauvignon (10%) Weingut Famille Rochet Château Malbat, Bordeaux (FR) trocken	€ 4,80	€ 7,90
Primitivo Weingut Cantine San Giorgio Puglia (IT) trocken	€ 4,80	€ 7,90

Weiß- und Roséwein Flasche

	0,75 l
Roter Veltliner Weingut Söllner Gösing/Wagram (AT) trocken	€ 26,50
Burgunder vom Löss Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay Weingut Kolkmann Fels/Wagram (AT) trocken	€ 25,50
Grüner Veltliner Weingut Fritsch Wagram (AT) trocken	€ 25,00
Weissburgunder Weingut Georg Seiler Rust/Neusiedlersee-Hügelland (AT) trocken	€ 25,50
Muskateller Weingut Peth-Wetz Rheinhessen (DE) trocken	€ 26,50
Sauvignon Blanc Weingut Peth-Wetz Rheinhessen (DE) trocken	€ 26,50
Rosé Clare Red Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec und Merlot Weingut Peth-Wetz Rheinhessen (DE) trocken, rosé	€ 25,50

Rotwein Flasche

	0,75 l
Petersberg Barrique Cuvée aus Spätburgunder, Cabernet Sauvignon und Regent Weingut Amlinger & Sohn Mosel (DE) trocken	€ 26,50
Spätburgunder Weingut Peth-Wetz Rheinhessen (DE) trocken	€ 27,00
Blafränkisch Weingut Georg Seiler Rust/Neusiedlersee-Hügelland (AT) trocken	€ 25,50
Nero D 'Avola Weingut Vinuva Sizilien (IT) trocken	€ 27,00
Barolo Weingut Giacosa Fratelli (2014) Piemont (IT) trocken	€ 48,00
Bordeaux Superieur Réserve du Château Weingut Dourthe (2009) Château Pey la Tour (FR) trocken	€ 36,50
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Pinot Noir Weingut Domaine Joannet (2010) Bourgogne (FR) trocken	€ 37,50

Heiße Getränke

Café Creme	€ 2,20
Kaffee koffeinfrei	€ 2,10
Espresso	€ 2,00
Espresso doppelt	€ 3,90
Cappuccino (4)	€ 2,60
Latte Macchiato (4)	€ 3,20
Milchkaffee (4)	€ 3,10
Heiße Schokolade (4)	€ 3,00
Heiße Schokolade mit Sahne (4)	€ 3,40

Eilles Tee im Glas serviert € 3,00

Wählen Sie von unserer Tee-Bar oder fragen Sie unseren Service

Biere

		Liter	€
Gaffel Kölsch (7,9)	vom Fass	0,2	1,80
Gaffel Kölsch (7,9)	vom Fass	0,3	2,60
Veltins Pils (7,9)	vom Fass	0,3	2,60
Bergisches Landbier (7,9)		0,33	2,60
Bergischer Sportsfreund (Alkoholfrei) (7,9)		0,33	2,60
HB München Weissbier (7,9)		0,5	3,70
HB München Weissbier (Alkoholfrei) (7,9)		0,5	3,70

Alkoholfreie Getränke

		€	Liter	€
Tönnissteiner	Classic, naturell		0,25	2,20
Tönnissteiner	Classic, naturell		0,75	5,90
Tönnissteiner	Apfelschorle		0,25	2,50
Coca Cola			0,2	2,20
Cola Zero			0,2	2,20
Sprite			0,2	2,20
Bio Vio	Rhabarberschorle		0,33	3,10
Orangina			0,25	2,80
Fassbrause	Zitrone		0,33	2,70
Golden Malz (9)			0,33	2,70
Gülden Korn	Maracujasaftschorle		0,2	2,40
Gülden Korn	Apfelsaft		0,2	2,40
Gülden Korn	Orangensaft		0,2	2,40
Gülden Korn	Traubensaft		0,2	2,40
Schweppes	Bitter Lemon		0,2	2,80
Thomas Henry	Tonic Water		0,2	2,90

Aperitif / Digestif

	Liter	€
Flick Jahrgangssekt trocken (7)	0,1	3,50
Schilcher Frizzante (7)	0,1	3,90
Campari Orange	0,2	6,00
Pastis	0,2	6,00
Gin Tonic (Botanist Gin und Thomas Henry Tonic)	0,2	7,80
Aperol Spritz (7)	0,2	6,00
Hugo (7)	0,2	5,00
Lillet Berry (7)	0,2	5,90
Prinz Alte Haselnuss (11)	0,02	3,50
Prinz Pflümli	0,02	3,50
Prinz Alte Marille	0,02	3,50
Prinz Williams Birne	0,02	3,50
Prinz Obstler vom Holzfass	0,02	3,50
ThreeSixty Vodka	0,02	2,80
Havanna Club Rum 7 Jahre	0,02	4,00
Malteser Aquavit	0,02	2,50
Jägermeister	0,02	2,00
Ramazotti	0,02	2,50
Flimm	0,02	2,00
li Santo Sambuca	0,02	3,00
Bailey's (4)	0,04	4,50
Sandemann Fino Sherry (7)	0,04	4,00
Martini Bianco	0,04	4,00
Grappa	0,02	4,50

Wir möchten Sie bitten, unser Servicepersonal auf vorhandene Allergien und Lebensmittel-Unverträglichkeiten hinzuweisen, damit das Küchenteam darauf eingehen kann.

15 Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

- | | |
|--------------------------------|--------------------------|
| 1. Eier | 9. Gluten |
| 2. Fisch | 10. Lupine |
| 3. Krebstiere | 11. Schalenfrüchte |
| 4. Milch | 12. Senf |
| 5. Sellerie | 13. Sojabohnen |
| 6. Sesamsamen | 14. Weichtiere |
| 7. Sulphite und Schwefeldioxid | 15. Unverkochter Alkohol |
| 8. Erdnüsse | |

Zusatzstoffe:

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| A. mit Konservierungsstoff | B. mit Geschmacksverstärker |
| C. mit Antioxidationsmittel | D. mit Farbstoff |
| E. mit Phosphat | F. mit Süßungsmittel |
| G. koffeinhaltig | H. chininhaltig |
| I. geschwärzt | J. enthält Phenylalaninquelle |

Alle Preise verstehen sich in Euro (€)