

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

11 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

12 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

13 Camembert in Panko-Kruste – 200 g.....12.00 €

Knusprig gebackener Camembert, serviert mit hausgemachter Feigenkonfitüre und gemischtem Salat mit Cashewkernen.

Camembert with a Panko Crust

Crispy baked Camembert, served with homemade fig jam and mixed salad with cashews.

Allergene: 1, 3, 7, 8 / Zusatzstoffe: A, B

14 Feine Aubergine – 180 g.....11.00 €

Auberginensalat mit Tomatentatar, aromatisiert mit Basilikumöl, dazu Feta-Käse und hausgemachtes geröstetes Brot.

Fine eggplant

Eggplant salad with tomato tartar, flavored with basil oil, served with feta cheese and homemade toasted bread.

Allergene: 1, 7 / Zusatzstoffe: mit Konservierungsstoff (B)



Suppe / Soup

21 Kürbiscremesuppe mit Jamón-Chips 300ml.....8,50 €

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

22 Cremige Tomatensuppe mit Ricotta 300ml.....8,00 €

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

23 Saisonale Suppe vom Küchenchef.....8,00 €

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



FrISChe Salate / Fresh Salads

31 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

32 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

33 Griechischer Salat –350 g.....12,00 €

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

Greek Salad

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

Allergene: 7 / Zusatzstoffe: A, B, C



Pasta della Casa

41 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

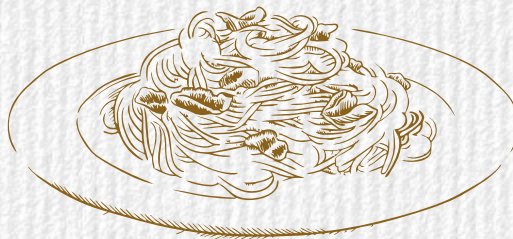
42 Spaghetti Carbonara – 380 g.....14,50 €

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

Spaghetti Carbonara

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

51 Gefülltes Schweinefilet mit Steinpilzen in einer Speckkruste 450 g.....25,00 €

Serviert mit in Entenfett gebackenen Kartoffeln und Trüffelsauce.

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

52 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



53 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

54 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

55 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

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

Serviert mit Spätzle und Steinpilzrahmsoße.

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

57 Gefüllte Paprika mit Polentacreme und Paprikasauce – 350 g.....17,50 €

Paprika, gefüllt mit Kräuterseitlingen, Gemüse und Reis, serviert auf feiner Polentacreme und hausgemachter Paprikasauce aus gerösteten Paprika.

Enthält: Paprika, Zwiebeln, Karotten, Pilze, Reis, Dill

Stuffed Pepper with Polenta Cream and Roasted Pepper Sauce

Bell pepper stuffed with oyster mushrooms, vegetables and rice, served on velvety polenta cream and homemade roasted pepper sauce.

Contains: peppers, onions, carrots, mushrooms, rice, dill.

Allergene: 7 / Zusatzstoffe: mit A,B



BBQ-Klassiker & Haus-Burger

BBQ Classics & House Burgers

61 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

62 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

63 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

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

Serviert in einem hausgemachten Brötchen und mit Pommes frites.

Enthält: Hähnchenbrust im knusprigen Mantel, Guacamole, Gewürzgurke, Tomaten, Cheddarkäse, 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

65 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

71 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

72 Cevapcici nach Pascal's Art 0,85 gr.....3.00 €/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

73 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

74 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

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

Enthält: Cevapcici

Schweinerippchen

Schweinenackensteaks

Knusprige Hähnchenflügel

Hähnchenbrust

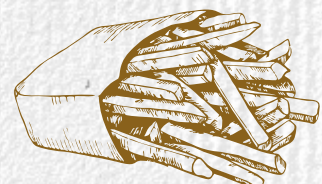
Krautsalat (Coleslaw-Salat)

Pommes frites

Allergene: 1, 3, 6, 9, 10, 11, 12 / Zusatzstoffe: A, B, D, E

Beilagen / Side Dishes

- 81 Pommes mit Kräutern 180 g.....5.00 €**
 Knoblauch, parmesan und petersilie.
French fries with herbs
 garlic, parmesan and parsley.
 Allergene: 7, 12, 11 / Zusatzstoffe: A, B, D
- Pommes frites 180 g.....4,50 €**
Frenck fries
 Allergene: 11 / Zusatzstoffe: B, D
- 82 Kartoffel-Wedges – 180 g.....5,00 €**
Wedges Potatoes
 Allergene: 11 / Zusatzstoffe: B, D
- 83 Maio/Ketchup/Senf/Aivar/Zaziki.....1,00 €**
- 84 Polenta pilze-Tradition aus den Karpaten – 200 g.....8,50 €**
 Feine Polentacreme, serviert mit einem Ragout aus wild gewachsenen Steinpilzen, sanft geschmort mit Knoblauch, Zwiebeln und aromatischen Kräutern -ein authentischer Geschmack aus den Karpaten.
Polenta & Mushrooms-Tradition from the Carpathians
 Creamy polenta with wild mushroom ragout and aromatic herbs.
 Allergene: 7 / Zusatzstoffe: B
- 85 Gemüsemix in Butter – 200 g.....6,50 €**
 Frisches saisonales Gemüse, leicht in Butter und Kräutern geschwenkt.
Fresh seasonal vegetables lightly sautéed with butter and herbs.
 Allergene: 7, 11 / Zusatzstoffe: B, D
- 86 Gebackene Kartoffeln Im Entenfett – 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
- 87 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
- 88 Gemischter Salat – 150 g.....6,00 €**
 Frischer Blattsalat mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln.
Mixed Salad
 Fresh lettuce with tomatoes, cucumbers, red onions.
 Allergene: 9, 10, 12, 11 / Zusatzstoffe: A, B



Süßes zum Abschluss

91 **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



92 **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

93 **Gebackene Pfannkuchen mit Quark und Vanillesoße – 200 g7,00 €**

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

Baked Pancakes with Quark and Vanilla Sauce

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.. ^k	2,50 €
Doppelter Espresso / Double Espresso.. ^k	3,00 €
Espresso Macchiato.. ^k	3,00 €
Cappuccino.. ^k	3,50 €
Latte Macchiato.. ^k	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 Drinks

Rhodium classic / Still 0.25 ml.....	3 €
Rhodium classic / Still 0.75 ml.....	6 €
Coca-Cola /Coca-Cola Zero Sugar 0,33 ml.....	3,50 €
Fanta / Sprite / mezzo Mix 0,33 ml.....	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon 0,20 ml.....	3,50 €
Fuze Tea Pfirsich / Zitrone.....	3,50 €
Proviant Rhabarberlimo / Apfelschorle.....	3,50 €
Red Bull 0,250 ml.....	4,00 €



BIER / BEER

Paulaner Weißbier (500 ml).....	4,50 €
Paulaner Weißbier Alkoholfrei (500 ml).....	4,50 €
Kölsch vom Fass (200 ml).....	2,00 €
Kölsch vom Fass (300ml).....	3,00 €
Borgster´s Bier aus Lohmar vom Fass (330 ml).....	3,00 €
Kölsch Flasche (330 ml).....	3,00 €
Radler (330 ml).....	3,00 €
Krombacher Pils 330 ml).....	3,00 €
Heineken Lager Beer (330 ml).....	4,00 €
Heineken 0.0 / Alkoholfreies Heineken.....	4,00 €

Whisky / Whiskey (50 ml)

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

Cognac / Brandy (50 ml)

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

Vodka / Wodka (50 ml)

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

Rum / Rum (50 ml)

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

Snaps / Shots (20 ml)

Jägermeister.....	4,00 €
Ketten Fett.....	4,00 €
Birkenhof alte Kirsche / Marille.....	4,00 €
Birkenhof alte Williamsbirne.....	4,00 €
Birkenhof alte Himbeere.....	4,00 €

ROTWEINE / RED WINES

Drachenblut trocken - Weingut Pieper

750 ml.....19,00 €

· **Art:** Trockener Rotwein.

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

Drachenblut halbtrocken - Weingut Pieper

750 ml.....20,00 €

· **Art:** Halbtrockener Rotwein.

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

Château Purcari 1827 Cabernet Sauvignon

750 ml.....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

750 ml.....42,00 €

· **Art:** Trockener Rotwein.

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

WEIßWEIN / WHITE WINE

Hauswein 750 ml.....19,00 €

· **Art:** Trockener Weißwein.

· **Aroma:** Ein frischer Riesling mit der typisch mineralischen Note.

Weingut Pieper – Weisburgunder trocken

750 ml.....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

750 ml.....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

750 ml.....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 750 ml.....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 / ROSE WINE

Hauswein 750 ml.....19,00 €

·**Art:** Trockener Roséwein.

·**Aroma:** Rosa schimmernd, elegant und mit viel Frucht.

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

·**Art:** Weingut Bickelmaier, Rosé trocken Spätburgunder.

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

Château Purcari Nocturne Rosé 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

750 ml.....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 750 ml.....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

750 ml.....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

750 ml.....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 IN GLAS

Weißweinschorle 150 ml	4,50 €
Trockener.	
Hauswein: Weiß / Rosé 150 ml	4,50 €
Trockener.	
Drachenblut Weingut Pieper 150 ml	5,00 €
(Rotweine / Red wines) Trockener / Halbtrockener.	
Weingut Pieper – Weißburgunder 150 ml	5,50 €
(Weißwein / White wine) Trockener / Halbtrockener.	
Château Purcari Viorica 150 ml	7,50 €
(Weißwein / White wine) Trockener.	
Spätburgunder Rosé feinherb–Rheinhessen	
150 ml	4,50 €
(Roséwein halbtrocken) Spätburgunder.	
Château Purcari Rosé de Purcari 150 ml	6,50 €
(Trockener Rosé)–Cuvée Merlot, Cabernet Sauvignon.	
Weingut Pieper–Siebengebirge Riesling Sekt	
0,150 ml	5,50 €
Deutscher Sekt (Extra trocken / Sekt brut).	

Zarte Genüsse

Hugo 200 ml	5,50 €
Holunderblütensirup, Minze, Limette, Prosecco, Sprudelwasser.	
Aperol Spritz 200 ml	7,50 €
Aperol, Prosecco, Sprudelwasser, Orange.	
French 75....200 ml	8,00 €
Gin, Zitronensaft, Prosecco – erfrischend und elegante.	
Baileys Irish Cream 50 ml	4,50 €
Cremelikör mit irischem Whiskey, Sahne und Vanillearomen.	
Martini Bianco – 50 ml	4,00 €
Italienischer weißer Wermut – blumig, leicht süß.	
Martini Royale Bianco – 200 ml	8,00 €
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