

Rheinisches
Bauchgefühl
& Du

Rhenish gut Instinct & You

CORONA-EDITION 1.0

MIT ABSTAND, DIE BESTEN GÄSTE

WITH DISTANCE, THE BEST GUESTS

Willkommen
liebe Gäste!
Welcome dear guests!

Wir freuen uns sehr, Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen! Der Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter ist uns sehr wichtig. Mit Sorgfalt in allen Bereichen und strenger Hygiene werden wir unserer Mitverantwortung für die Eindämmung des Coronavirus gerecht. Bitte unterstützen Sie uns dabei und halten Sie die Verhaltensregeln konsequent ein. Mit Ihrer Umsicht schützen Sie sich selbst, die anderen Gäste und Ihre Gastgeberinnen und Gastgeber!

We are very happy to welcome you back as our guest. Protecting our guests and staff is very important to us. By taking precautions and practicing strict hygiene in all areas, we can contribute towards stopping the spread of the coronavirus. Please support us in this and follow the codes of conduct consistently. By taking precautions, you can protect yourself, other guests and your hosts!

Walter Sosul & Team

VORSPEISEN APPETIZERS

KNACKIGES VORWEG SALATBOWL

Frische Blattsalate, Wildkräuter,
Lauchsprossen, Granatapfelkerne,
Nussgranola, Himbeer-
Limettenvinaigrette

„Crunchy FORWARD! - Salad bowl
leaf salads, wild herbs, leek sprouts
pomegranate seeds, nut granola,
raspberry - lime vinaigrette

5,90 EURO

RUMGESÜLZE

Tafelspitzsülze, Selleriesalat, Brioche

Brawn

brawn, celery salad, brioche

11,90 EURO

Mee(h)r Genuss

Krabbencocktail, Römersalat-
herzen, Dill, Röstbaguette

„Sea enjoyment“

shrimp cocktail, romaine lettuce
hearts, dill, roasted baguette

12,90 EURO

Sie suchen gluten- oder
laktosefreie Produkte
oder möchten etwas zu
kennzeichnungspflichtigen
oder allergenen Inhaltsstoffen
erfahren?

Wir helfen Ihnen weiter.

Spass im Glas

Eingelegtes mediterranes Gemüse,
Brotsalat, Parmesan

„Fun in the glass“

pickled mediterranean vegetables,
bread -salad, Parmesan

9,90 EURO

SUPPEN SOUPS

Unser Gedanke zur Bouillabaisse

Garnelen, Lachs, Gemüse,
Bohnen, Fleuron

**„Our Thoughts of Bouilla-
baisse“**

Prawns, salmon, vegetables,
beans, fleurons

9,90 EURO

SUPPENKASPAR

Parmesansuppe, Trüffelöl, Selleriestroh

„Casper in a soup“

Soup of parmesan, truffle-oil,
celery straw

6,90 EURO

DAS BESTE AUF DEM LÖFFEL

Steinpilzcremesuppe,
gebackener Salbei

„The best on the spoon“

soup of porcini mushroom,
baked sage

8,90 EURO

ALLES NUDEL ODER WAS? IT'S ALL NOODLES?

DIE GEFÜLLTEN

Spinat Cappelletti in Trüffelbutter,
Garnelen, Romanesco, Tomaten

„The stuffed ones“

Cappelletti with spinach in truffle
butter, prawns, romanesco,
tomatoes

17,90 EURO

Die Feuerigen

Fettuccine à la Arrabiata,
Rucola, Parmesanspäne

„The fiery ones“

Fettuccine à la Arrabiata,
rucola, shavings of parmesan

13,90 EURO

100 Prozent Vegan - ohne



Wenn und Ober

Getreide Hackbällchen
in Tomaten-Basilikum-Sugo,
Papardelle und
gebackene Pfefferrauke

Cereal meatballs

in tomato basil sugo
Pappardelle and baked
pepper rauke

14,90 EURO

ANGUS BEEF BURGER

CA. 200 GR.

BBQ Speckmarmelade, Cheddar, Ochsenherztomate, gebackene Zwiebeln, Brioche Brötchen, Rheinischer Kraut-Rübensalat, Pommes Frites

„Angus Beef Burger“

approx. 200 gr.

BBQ bacon jam, Cheddar, tomato, baked onions, Brioche, Rhenish cabbage - turnip salad, French fries

15,90 EURO

RUHRPOTT CURRYWURST SPEZIAL

Grillbratwurst vom Schwein, fruchtige Currysauce, Mayonnaise, frische Schalotten, Pommes Frites

„Ruhrpott Currywurst Spezial“

grilled pork sausage, fruity curry sauce, mayonnaise, fresh shallots, French fries

10,90 EURO

Kalbsschnitzel Wiener Art

Sardelle, Kapern, Preiselbeeren, Kartoffel - Gurkensalat

„Veal cutlet viennese kind“

anchovy, caper, cranberries, potato - cucumber salad

19,90 EURO

VERRÜCKTES HÄHNCHEN SANDWICH

Hähnchenbrust vom Grill, Spiegelei, Bacon, Mayonnaise, Blattsalate, Tomate, Gurke, Pommes Frites

„Crazy chicken sandwich“

grilled chicken breast, fried egg, bacon, mayonnaise, leaf salads, tomato, cucumber, French fries

13,90 EURO

AUS DEM H₂O

SCHIEF GEWICKELT

Fjordforellenfilet à la Papillote gebacken
Zitronenbutter, Quinoa, Linsen, Blumenkohl, Sonnenblumenkerne

„Lopsided“

Fjord trout fillet baked a la Papillote
lemon butter, quinoa, lentils, cauliflower, sunflower seeds

19,90 EURO

WEGGEROLLT

Fischfrikadellen vom Seelachs an hausgemachter Remouladensauce
Gurkensalat, Zitrone, Röstkartoffeln

„Rolled away“

fishballs from pollack with homemade remoulade sauce
cucumber salad, lemon, roasted potatoes

14,90 EURO

RHEINISCHER SAUERBRATEN IN ROSINEN-MANDEL- SAUCE

Apfelrotkohl, gefüllte Kartoffelknödel

Rhenish „Sauerbraten“ in raisins - almond sauce

red cabbage with apple, stuffed potato dumplings

18,90 EURO

KÄSETELLER

VON DER BAUERNKAESEREI
STRAETMANS AUS KERKEN

Insgesamt ca. 160 g,
Camembert, Blauschimmelkäse, Hartkäse, Frischkäse, Früchtebrot, Feigensenf

Mixed cheese plate from Straetmans chees dairy Kerken

approx. 160g
camembert, blue cheese, hard cheese, cream cheese, fruit bread, fig mustard

12,90 EURO

Apfel oder Birne auf die Hand

Frisches Stück Obst vom Obsthof
Unterweiden aus Tönisvorst - Krefeld

An apple or pear on the hand

fresh piece of fruit from the fruit farm
Unterweiden from Tönisvorst - Krefeld

1,00 EURO

SKY BAR

Sehen Sie bei uns
alle Fussball-Highlights
live in unserer «Bar Treffpunkt».

MERCURE VITAMIN BOWL

- Frische Blattsalate, Wildkräuter, Lauchsprossen,
- Himbeer-Limettenvinaigrette oder Balsamico-Vinaigrette
- Wassermelone vom Grill, Granatapfelkerne, Nussgranola

MERCURE VITAMIN BOWL

- fresh leaf salads, wild herbs, leek sprouts,
- raspberry - lime vinaigrette or balsamic vinaigrette
- grilled watermelon, pomegranate seeds, nut granola

11.90 EURO

Wählbar dazu:

Selectable to that:

Chickenstick's BBQ, ca. 150 gr
Chickensticks BBQ, approx. 150 gr
4.90 EURO

Fjordforellenfilet, ca. 150 gr
Fjord trout fillet, approx. 150 gr
6.90 EURO

Maispoulardenbrust, ca. 150 gr
Corn poulard breast, approx. 150 gr
5.90 EURO

gebratene Butterfly Garnelen
5 Stück
Fried butterfly prawns
5 pieces
7.90 EURO

DAS BESTE ZWISCHEN MESSER UND GABEL

THE BEST BETWEEN
KNIFE AND FORK

ARGENTINISCHES RINDERTILETSTEAK

180 GR VOM GRILL

BBQ Meersalzbutter,
Salatkomposition,
Ofenkartoffel, Kräuterquark

**grilled argentinian
beef-fillet steak, 180 gr**

BBQ sea salt butter, salad composition,
baked potato, herb curd

27.90 EURO

Argentinisches

Rumpsteak

200 gr vom Grill

BBQ Meersalzbutter,
Salatkomposition, Ofenkartoffel,
Kräuterquark

**grilled argentinian rumpsteak
200 gr**

BBQ sea salt butter,
salad composition,
baked potato, herb curd

23.90 EURO

GESCHMEIDIGES FINALE

Apfel-Tarte-Tatin
Vanillesauce, Johannisbeersorbet

„Smooth Finale“

Apple - Tarte - Tatin
vanilla sauce, Blackcurrant sorbet

6.90 EURO

CRAZY CAKE

Cheesecake mit Basilikumzucker
Marinierte Beeren, Hippengebäck

„Crazy Cake“

cheesecake with basil sugar
marinated berries, baked goods

6.90 EURO

THOMAS'S SÜSSE GRÜSSE

Crème Brulee & Espresso

„Thomas's sweet greetings“

Crème Brulee & Espresso

5.90 EURO

Unsere Preise beinhalten
das Bedienungsgeld und
die gesetzl. Mehrwertsteuer

OUR PRICES INCLUDE SERVICE
AND V.A.T.

SCHADE, DASS MAN WEIN NICHT STREICHELN KANN

Zu vielen unserer Winzer pflegen wir ein freundschaftliches Verhältnis. Viele haben wir auf ihren Weingütern besucht oder sie haben ihre Weine bei uns im Restaurant Augenblick vorgestellt.

Zu unseren Winzerfreunden gehören beispielsweise Tina Pfaffmann, Hugo Brennfleck, Nick Köwerich und Ernst Bretz. Unsere Weinkarte enthält natürlich viele Weine mehr.

UNSER SUNSTARTER

Limoncello Spritz 0,2l € 5,50

weine

Rheingau Mineralität 2017, Rüdesheim K
Riesling feinherb, Weingut Johannishof.
0,20l € 7,00
0,75l € 24,00

Sommerpfirsich in der Flasche

2018, Riesling Spätlese
Feinherb Weingut Bretz, Rheinhessen
0,20l € 7,00
0,75l € 24,00

LIAISON MIT DER MOSEL

2018, Fräulein Mosel, Riesling feinherb,
Weingut Nick Köwerich 0,375l € 16,50

Eleganter Franke mit viel Frucht

2018, Sulzfelder Cyriakusberg
Weißburgunder Kabinett 0,20l € 9,00
Weingut Brennfleck 0,75l € 29,00

*Brot & Butter, und dann
der Wein, der Abend kann
ewig dauern*

2018, Grauburgunder Qualitätswein
Trocken, Weingut Bretz, Rheinhessen
0,20l € 5,90
0,75l € 19,50

Ein Faible für den Schwarzwald, elegant fein und frisch

2018, Sauvignon Blanc
Qualitätswein, trocken, 0,20l € 9,00
Winzer vom Alde Gott 0,75l € 29,00

Anna Lena

charaktervoll wie das
fränkische Weingut

2018 Silvaner Kabinett
trocken 0,20l € 7,50
Weingut Brennfleck 0,75l € 27,00

Der macht einfach Spass, Danke Tina

2018, Pink Rose
St Laurent trocken, 0,20l € 6,50
Tina Pfaffmann 0,75l € 22,00

Leuchtendes Sommergelb mit feinem Schmelz

2018, Blancs de Noir
Gutswein trocken,
Weingut Siener, Pfalz 0,75l € 28,00

VIEL ROSÉ MACHT LUST AUF MEHR

2018, Rosé Syrah
Domaine Caudéval, 0,20l € 6,50
Languedoc 0,75l € 22,00

UNSERE WUCHTBRUMME AUS DEM FELSENGARTEN

2017, Acolon Qualitätswein
Felsengartenkellerei, 0,20l € 6,50
Württemberg 0,75l € 22,00

Der Name sagt alles

2018, Steak trifft Wein
Rotwein Cuvee feinherb
Winzer vom Alde Gott, 0,20l € 07,00
Baden 0,75l € 24,00

Sonnenuntergang, Hefrot und sautig

2018, Merlot Qualitätswein trocken,
Ernst Bretz 0,20l € 7,00
0,75l € 24,00

DER CHARMANTE TROCKENE FRANZOSE

2018, Baronesque Alicante Bouchet,
Languedoc 0,20l € 9,00
0,75l € 29,00

AUS DEM HERZEN VON LISSABON, ZWISCHEN OZEAN UND FLUSS

2018, Portada Tinto
Cartaxo Lisboa DFJ Vinhos
0,20l € 8,00
0,75l € 27,00

Lebensfreude pur: "Komm schnell ich trinke Sterne"

Pommery
Blancs de blanc 0,75l € 69,00
Ruinart 0,75l € 89,00
Moët & Chandon 0,375l € 29,00
Laurent Perrier 0,375l € 29,00

Unsere Sichtweise auf Speisen & Getränke

**Unsere Gastronomie befindet sich im Herzen des Niederrheins,
citynah im grünen - unweit von Krefeld und Düsseldorf,
in idyllischer Lage, zwischen Wiesen & Feldern.
Die Region beeinflusst in hohem Maße unsere Küchenausrichtung.**

Wir sind stets auf der Suche nach neuen regionalen Produkten & Spezialitäten –
frisch und bodenständig und das worauf wir „Bock“ haben.

Rheinisches ist kein Ort, sondern ein Gefühl!

Wir beziehen Eier, Kartoffeln, Fleisch, Honig und Milcherzeugnisse aus unserer direkten Umgebung,
um Ihnen hier ein paar Beispiele nennen zu können.

Wir legen hohen Wert auf Frische und was Saison hat.

Diese Grundprodukte veredeln wir für Sie mit großem Respekt und der nötigen Prise Liebe & Leidenschaft.

Sorgfältig ausgesuchte Weine, Brände, Obstler und Wasser durch
unsere Mundschenke runden Ihren Aufenthalt bei uns ab.

Wir freuen uns auf Sie.

Martina Hocke / Restaurant & Bankettleiterin und Thomas Meischner / Küchenchef

APERITIFS 5 cl

Martini Bianco ^{10,N/Rose/Rosso²/Extra dry^{13,N}}	5,50 €
Ricard oder Pernod	5,50 €
Sherry Sandemann Fino, Medium ^{2,13}	5,50 €
Sherry Sandemann Cream ^{2,13}	5,50 €
Portwine Sandemann Porto Tawny o. White	5,50 €

SUN DOWNER 4 cl

Campari ² pur	4,00 €
Campari ² Fanta	6,00 €
Campari ² Soda	6,00 €
Campari ² Orange	6,00 €
Campari Amalfi ^{2,3,14}	6,00 €
Aperol Spritz ^{1,2,10}	6,50 €
Free Frusecco auf Eis alkoholfrei	6,00 €
Hugo ⁹	6,50 €

BEFORE DINNER DRINKS 6 cl

Negroni	8,50 €
Gin, Campari, Martini Rosso	
Manhattan	8,50 €
Canadian Whiskey, Vermuth trocken	
Americano ²	8,50 €
Campari, Vermuth rot, Sodawasser	
White Lady	8,50 €
Gin, Triple Sec, Zitronensaft ^{1,7}	

Weine

Bitte fragen Sie nach unserer separaten Weinkarte - hier ist bestimmt für jeden Weinliebhaber/in was dabei.

SEKT, PROSECCO, CHAMPAGNER

Glas Schloss Affaltrach Sekt ¹⁰	0,10 l	5,00 €
Flasche Schloss Affaltrach Sekt ¹⁰	0,75 l	28,00 €
Prosecco Spumante ¹⁰	0,10 l	6,00 €
Prosecco Spumante ¹⁰	0,75 l	30,00 €
Pommery Royal Brut ¹⁰ Glas	0,10 l	8,80 €
Flasche Pommery Royal Brut ¹⁰	0,375 l	32,00 €
Flasche Pommery Royal Brut ¹⁰	0,75 l	59,00 €

COCKTAILS

Cosmopolitan ³	9,00 €
Wodka, Cointreau, Cranberrysaft, Lime juice	
Pina Colada ^{1,5,B}	9,00 €
Weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne	
Caipirinha ^F	9,00 €
Cachaca, Limette, brauner Zucker	
Mojito ^{1,2}	9,00 €
Weißer Rum, Limette, Minze, Zitronensaft, Zuckersirup	
Sex on the Beach ^{1,2}	9,00 €
Wodka, Pfirsichlikör, Cranberrysaft, Orangensaft	
Garden Bouquet	9,00 €
Tanqueray Gin, Martini rose, Rhabarberschorle	
Mai Tai ^{1,2,E}	9,00 €
weißer Rum, brauner Rum, Cointreau, Orangen- & Ananassaft, Mandelsirup, Limettenviertel	
Zombie ^{2,3}	10,00 €
Drei Sorten Rum, Apricot Brandy, Grenadine, Zitronensaft, Maracujanektar	

Planter's Punch ^{2,3}	9,00 €
Brauner & weißer Rum, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine, Läuterzucker	
Moscow Mule ^{1,2,3}	9,00 €
Wodka, Limette, Gurke, Spicy Ginger	
Long Island Ice Tea ^{1,2,13}	12,00 €
Wodka, Gin, Tequila, Rum, Zitronensaft, Cola	

Rum 4cl

Barcardi Rum	7,50 €
Carta Blanca (Bahamas)	
Meyer's Rum	7,50 €
Havanna Club	6,50 €
Don Papa	8,00 €
Old Monk Indian Rum (42,8%)	8,00 €
Malecon Rum 18 Jahre	8,00 €

Tequilas 4cl

Sierra Tequila Silver	7,50 €
Sierra Tequila Gold	7,50 €
Sauza Tequila Silver	7,50 €
Cuervo 1800 Tequila Reserva Anejo	8,50 €

Wodka 4cl

Absolut Wodka	7,50 €
Grey Goose	8,50 €
Keitel One	8,00 €
Smirnoff Wodka black 40%	7,50 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS NON-ALCOHOLIC 0,2 l

Ipanema ^{2,14}	6,50 €
Limette, brauner Zucker, Ginger Ale, Maracujasirup	
Red Ipanema	6,50 €
Cranberrysaft, Mandelsirup, Limette, Rohrzucker	
Spring Fever	6,50 €
Kirschsafte, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Mangosaft	

SCOTCH MALT WHISKYS 4 CL

Glenfiddich ¹	7,00 €
The Talisker (10 Jahre alt) ¹	9,00 €
Lagavulin ¹	9,00 €
Oban ¹	
Glenkinchie ¹	9,00 €
Bunnahabain ¹	12,00 €
Cragganmore ¹	9,50 €
The Glenlivet ¹	9,50 €

SCOTCH BLENDED 4 CL

Johnny Walker Red Label ¹	7,50 €
Johnny Walker Black Label ¹	8,50 €
Ballantines Finest Scotch ¹	7,50 €

JAPANESE WHISKEY 4CL

Nikka from the barrel	10,00 €
-----------------------	---------

BOURBON 4CL

Jack Daniel's	7,50 €
Jim Beam	7,50 €

IRISH WHISKY 4CL

Paddy Old Irish	6,50 €
Tullamore Dew	6,50 €

CANADIAN 4 CL

Canadian Club ²	7,50 €
Crown Royal	7,50 €

RYE WHISKEY 4 CL

Bulleit 94 Rye Whiskey	11,00 €
------------------------	---------

ARMAGNAC 2 CL

Bas Armagnac Delord VSOP	6,00 €
--------------------------	--------

CALVADOS 2 CL

CHATEAU DU BREUIL VSOP	6,00 €
------------------------	--------

GRAPPA 2 CL

Grappa Nonino Moscato, Merlot und Chardonnay	4,00 €
Grappa Prosecco	4,00 €

BRÄNDE - COGNACS 2 CL

BRANDY - COGNACS

FRANCE	Remy Martin V.S.O.P.	6,00 €
	Hennessy	6,00 €
SPAIN	Carlos I	6,00 €
ITALY	Vecchia Romana	6,00 €

DEUTSCHE BRÄNDE 2 CL

Alde Gott Birne, Mirabelle	4,00 €
Alde Gott Kirschwasser, Himbeer	4,00 €
Alde Gott Zibärtl	4,00 €
Alde Gott Topinambur	3,00 €
Asbach Uralt	3,00 €
Vallendar Brände Williams, Mirabelle, Waldhimbeer	3,00 €

EDEL BRÄNDE 2 CL

Martin Hilgert Pleiner Birne, Walnussgeist, Aprikose	6,00 €
--	--------

BITTERS 2 CL

Underberg	3,50 €
Jägermeister	3,50 €
Ramazotti	3,50 €
Averna	3,50 €
Fernet Branca / Menta	3,50 €

AQUAVIT/ KORN 2 CL

Malteser Aquavit	4,00 €
Aalborg Jubiläumsaquavit	4,00 €
Linie Aquavit	4,00 €
Nordhäuser Doppelkorn	4,00 €

LIKÖRE LIQUEUR 2 CL

Grand Marnier ²	4,00 €
Southern Comfort ²	3,50 €
Bailey's ²	3,50 €
Molinara Sambuca	3,50 €
Cointreau	3,50 €
Amaretto ^{2,9}	3,50 €

Das deutsche Reinheitsgebot

Als Reinheitsgebot wird seit dem 20. Jahrhundert die Vorstellung bezeichnet, dass Bier nur aus Hopfen, Malz, Hefe und Wasser hergestellt werden soll.

Dabei wird auf verschiedene, zum Teil jahrhundertealte, Regelungen und Vorschriften Bezug genommen.

Dies wird bis zum heutigen Tag als deutsches Kulturgut vermarktet.

Biere *Frisch vom Fass* Beer Draught Ale

Bitburger Pils ^{C,2}	0,20 l	2,60 €
Diebels Alt ^{C,2}	0,25 l	3,00 €
Sion Kölsch ^{C,2}	0,20 l	2,60 €
Franziskaner Hefeweizen ^{C,2} hell	0,30 l	3,40 €
Bitburger Pils ^{C,2}	0,50 l	5,80 €
Diebels Alt ^{C,2}	0,50 l	6,00 €
Franziskaner Hefeweizen ^{C,2} hell	0,50 l	5,60 €
Sion Kölsch ^{C,2}	0,40 l	5,20 €

Flaschenbier Bottled Beer

Franziskaner Hefeweizen ^{C,2} dunkel / Kristall	0,50 l	5,60 €
Franziskaner ^{C,2} alkoholfrei	0,50 l	5,60 €
Bitburger 0,0 ^{C,2} alkoholfrei	0,33 l	3,80 €
Bitburger Grapefruit alkoholfrei	0,33 l	3,80 €
Malzbier ^{C,2}	0,33 l	3,80 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC

Apollinaris selection	0,25l	2,90 €
Apollinaris selection	0,75l	7,50 €
Viva con Aqua laut / leise	0,75l	7,90 €
Aqua Morelli frizzante	0,75l	7,90 €
Vio Schorlen Rhabarber, Apfel, Johannisbeer	0,33l	3,90 €
Vaihinger Fruchtsäfte Fragen Sie unser Servicepersonal.	0,20l	2,90 €
Vaihinger Fruchtschorle		
Traube-Maracuja	0,33l	3,90 €
Coca Cola ^{2,3,5,13}		
Coca Cola light ^{2,3,5,7,8,13}		
Zero ^{2,3,5,7,8,13}	0,20l	2,90 €
Fanta ^{2,3}	0,20l	2,90 €
Sprite ³	0,20l	2,40 €
Sir Thomas Henry ^{1,2,3}		
Spicy Ginger	0,20l	4,50 €
Schweppes Ginger Ale ^{2,3}		
Wild Berry	0,20l	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon ^{3,14}		
Tonic Water ^{3,14}	0,20l	3,50 €
Red Bull ^{2,6,13} mit Zucker	0,33l	3,50 €
Lemon Aid Maracuja, Blutorange, Limette	0,33l	4,00 €
EISTEE Echter Tee, echte Frucht, echt gebrüht, Wasser aus der Alpen- „Rauch“-Familientradition		
Eistee Zitrone, Pfirsich oder Granatapfel	0,33l	€ 3,90
Bilz Limonade: Bio-Limonaden mit 10% Frucht und natürlichem Mineralwasser entwickelt.		
Beerenseele ^{2,15,16}	0,33l	€ 3,90
Zitrusee ^{2,15,16}	0,33l	€ 3,90
Almdudler ^{2,15}	0,25l	€ 3,50
Kräuterlimonade aus Österreich		

KAFFEESPEZIALITÄTEN COFFEE SPECIALTIES



Tasse Kaffee ¹³	2,60 €
Tasse Kaffee Hag koffeinfrei	2,60 €
Espresso ¹³	2,60 €
Doppelter Espresso ¹³	4,90 €
Cappuccino ^{13,B}	2,90 €
Milchkaffee ^{13,B}	3,20 €
Latte Macchiato ^{13,B}	3,50 €
Tasse Schokolade ^B	3,50 €
Glas Tee ¹³ (große Teeauswahl – fragen Sie unser Servicepersonal)	2,60 €
Kännchen Tee ¹³	5,20 €

Kennzeichnungsnummer

- 1 mit Konservierungsstoff
 - 2 mit Farbstoff
 - 3 mit Antioxidationsmittel
 - 4 mit Geschmacksverstärker
 - 5 mit Phosphat
 - 6 mit Taurin
 - 7 mit Süßungsmittel(n)
 - 8 enthält eine Phenylalaninquelle
 - 9 Zuckeralkohole – kann bei übermäßigem
Verzehr abführend wirken
 - 10 geschwefelt
 - 11 geschwärzt mit Eisensalzen
 - 12 gewachst
 - 13 coffeinhaltig
 - 14 chininhaltig
 - 15 Säuerungsmittel
 - 16 Stabilisatoren
- B enthält Milch (einschl. Lactose)
C enthält glutenhaltige Getreide
(WeizenC1, GersteC2, HaferC3, RoggenC4,
DinkelC5, GrünkernC6, EinkornC7,
EmmerC8, KamutC9, TriticaleC10)
E enthält Schalenfrüchte (MandelE1,
WalnussE2, HaselnussE3, CashewnussE4,
PecannussE5, ParanussE6, PistazieE7,
MacadamianussE8)
N enthält Schwefeldioxid/Sulfite

Unsere Preise beinhalten das Bedienungsgeld und die gesetzl. Mehrwertsteuer
PRICES INCLUDE SERVICE AND V.A.T.

VDP

Die VDP.KLASSIFIKATION besitzt keinen weingesetzlichen Status, sondern beruht auf privatrechtlichen Regelungen der Prädikatsweingüter Deutschlands. Dieses Statut definiert die Qualität eines Weines nach dem „Terroir“ – der Herkunft in Verbindung mit der Qualität.

Ihre Mercure Weinlese für Kopf und Herz

Ausgewählte Qualität von Winzern aus der Heimat. Lassen Sie sich von unserer Mercure Weinlese Selektion zu einer Reise durch die Weinlandschaft verführen. Weine wie Urlaub im Traumhotel. Weine für Kopf und Herz. Das Besondere an unserer Weinlese ist die Kategorisierung der edlen Tropfen in unterschiedliche Charaktere, damit auch intuitive Weingenießer das Entsprechende gemäß ihrer Vorlieben finden. Kredenz werden Ihnen die Grands Vines Mercure von unseren professionellen Mundschmeckern, die wir eigens dafür ausbilden. **Übrigens:** Auch zu Hause müssen Sie nicht auf unsere Weinlese verzichten. Alle Weine auf der Karte finden Sie auch mit dem Außer-Haus-Preis unter „Wein ab Hof“ oder unter www.mercure-wine.de.



Gin & Tonics

Eiswürfel satt!
Zu Ihrem Gin & Tonic bekommen Sie so viele Eiswürfel Sie mögen.

Bombay Sapphire London
Leichte Wacholdernote, Aromen von Pfeffer, Koriander & Zitrusfrüchten
4 cl € 7,50

Tanqueray Nr 10 London
Deutliche Zitrusnoten, dezente Wacholdernote, leichte Süße
4 cl € 8,50

HENDRICK'S Schottland
Florale Noten, sanfter Pfeffer, leichte Süße mit Salatgurke hergestellt
4 cl € 8,50

The Botanist Schottland
Kraftvoller & komplexer Gin, deutliche Wacholdernoten, fein würzig, Noten von Zitrusfrüchten & Waldkräutern
4 cl € 8,50

Monkey 47 Schwarzwald
Reine Wacholdernote, kräftige Aromen von Orangen & Fichtelnadeln
4 cl € 9,00

The Duke München
Zurückhaltende Wacholdernote, sanfte Würze, florale Noten von Salbei und Thymian
4 cl € 8,00

Gin Mare Spanien
Mediterrane Aromen wie Rosmarin, Thymian, Basilikum & Zitrus
4 cl € 8,00

Mombasa Club London
Klassischer London Dry mit viel Wacholder. Angelika Wurzel, Cassis Rinde, Citrus. Süßlich
4 cl € 8,50

Bulldog Gin London
Zuerst sticht die Wacholder hervor, dann kommen sofort Zitrusnoten und versch. Kräuter zum Tragen. Sehr weich
4 cl € 8,50

Friedrich Dry Gin Deutschland
Curaçaoschale, Süßholzwurzel, Rosmarin, Sternanis, Orangen-, Jasmin- und Lavendelblüten machen diesen Gin einzigartig. Friedrichs Dry Gin ist trocken, aromatisch, blumig, mit ausgeprägter Wacholderkomponente und leichter, abrundender Koriandernote.
4 cl € 9,50

FERDINAND SAAR Deutschland
Dry Gin
Selektiv handgelesene Riesling-Trauben des Weinguts Zilliken aus Schiefer-Steillagen der großen Lage Saarburger Rausch machen den Gin zum einmaligen Erlebnis. Die Handwerkskunst des Master Distillers Andreas Vallendar und über 30 fein abgestimmte Botanicals aus den Weinbergen und eigenem Anbau garantieren ein hochwertiges Produkt aus der Saar-Region und stehen für höchsten Trinkgenuss.
4 cl € 9,50

KLUMPP GIN Deutschland
Sein Aromenpaket fasziniert mit Grapefruitschalen, Äpfeln, Orangenscheiben, Himbeeren sowie Wacholder. Der Nachhall zeigt sich intensiv und mit besonderer Frische. Der Gin wird dreifach in der hauseigenen Brennerei destilliert. Danach lagert der Gin noch zwei Jahre, bevor er in den Verkauf kommt.
4 cl € 9,50

BOAR GIN Schwarzwald
Im Schwarzwald wild gewachsene und handverlesene Zutaten machen diese meisterliche Komposition zu etwas ganz Besonderem. In einem fast mystischen Genussmoment entfalten sich die traditionellen Naturaromen mit besonders feiner Milde - Klassisch mit Wacholderbeeren, Lavendel und Thymian, veredelt und harmonisiert durch ein innovatives Verfahren unter Zugabe des seltenen Schwarzwaldgolds - dem Schwarzwälder Trüffel.
4 cl € 9,00

BOOTSMANN GIN Deutschland
Dry Gin
fruchtig süß und sommerlich leicht... mehr Worte sind nicht nötig!
Mit viel Freude am Gin wird der BOOTSMANN in der "Mühle4" in Kempen destilliert. In der dortigen Micro-Batchanlage spiegelt sich die Exklusivität des Gins wider, da jeder Ansatz auf kleine

Mengen limitiert ist und so das handwerkliche Geschick immer wieder aufs Neue herausgefordert wird.
4 cl € 9,50

AIX GIN Deutschland
Wichtigste Botanicals: Wacholder, Muskat, Zitronen-/Limetten-/Orangenschalen, Maracuja, Koriander, Kardamom, Piment, Gewürznelke.
4 cl € 9,50

NAPUE RYE GIN Finnland
Die wichtigsten Botanicals des Gins sind fest mit der finnischen Natur verwachsen. Sanddorn, Cranberrys, Birkenblätter und Mädesüß verleihen der Spirituose das Aroma und den Geschmack von frühmorgendlichem Nebel und Tautropfen auf finnischen Wiesen. Kühl wie die finnische Nacht, aber mit der Hitze von Roggen und der Mitternachtssonne, präsentiert sich unser Produkt wie kein anderer Gin.
4 cl € 8,50

Windspiel Gin Deutschland
Klassische Wacholderbeeren, Zitrone und Koriander vereint in der Vulkanerde gereiften Kartoffeln ergeben ein traditionelles Gin-Aroma mit feiner Milde. Für den besonderen Charakter sorgen Zimtrinde und Lavendel sowie weitere Botanicals - nach einer Geheimrezeptur des Destillateurmeisters.
4 cl € 9,50

TONIC OHNE ALKOHOL IST GINLOS...

Tonics 0,2 l
Schweppes Tonic^{3,14} € 3,50
Sir Henry Thomas Tonic^{3,14} € 4,00
Russell Tonic^{3,14} € 4,50
Fentimans Tonic^{3,14} € 4,50
Fever Tree Tonic Water^{3,14} € 5,00
Goldberg Tonic Water^{3,14} € 4,50
Indi Tonic^{3,14} € 5,00



Das Leben lohnt sich.

Erkunden Sie die Welt mit ALL und erhalten Sie statusbedingte Vorteile wie kostenlose Übernachtungen, garantierte Zimmerverfügbarkeit und sogar Zimmerupgrades.

Life`s rewarding.

Explore the world with ALL and gain status-based benefits such as free nights, guaranteed room availability and even room upgrades



Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld

Elfrather Weg 5, Am Golfplatz · 47802 Krefeld-Traar · Tel.: +49 2151 956-0 · E-Mail: h5402@accor.com

www.mercure-tagungs-und-landhotel-krefeld.de

