

APERITIF MIT ALKOHOL

J. Oppmann Gold Brut Sekt	Glas	5,30 €
Granatapfel-Sektcocktail	Glas	6,20 €
Herbstlicher Birnen-Sektcocktail	Glas	6,20 €
Gin Tonic	2 cl	7,50 €
Hendrick's / Thomas Henry Tonic Water	4 cl	10,50 €

BELSAZAR

KREUZBERG TRIFFT SCHWARZWALD

Schwarzwald: der Ort, an dem Berliner Kreativität und Lebensfreude mit dem Geschmack ausgewählter, natürlicher Weine und Gewürze zu einem einzigartigen Vermouth verschmilzt. In Berlin geboren, beste Weine vom Kaiserstuhl und Markgräfler Land, raffinierte Auswahl an Kräutern und Gewürzen, veredelt mit Obstbränden von Schladerer

Vermouth Rosé	5 cl	6,00 €
Vermouth dry	5 cl	5,00 €

APERITIF ALKOHOLFREI

Holunderblüten-Limonade (selbstgekochter Holunderblütensirup)	0,2 L	5,90 €
Monin Bitter mit Orangensaft	0,2 L	5,90 €
Gin Seedlip Garden 108 alkoholfrei	2 cl	7,50 €
mit Thomas Henry Tonic Water	4 cl	10,50 €

WEISSWEIN

2022 Weißer Burgunder Weingut Tesch Nahe	0,2 l	8,50 €
---	-------	--------

2021 KLANGWERK Riesling Weinheimer Hölle trocken Weingut Alexander Gysler	0,2 l	12,50 €
--	-------	---------

2022 Rose Sitzius Nahe	0,2 l	9,00 €
---------------------------	-------	--------

ROTWEIN

2021 Anciens Temps Cabernet Sauvignon und Syrah Réunis de Cébazan Languedoc Frankreich	0,2 l	9,00 €
---	-------	--------

2020 Grenache IGP Méditerranée Domaine de Cristia Côtes du Rhône Frankreich	0,2 l	9,00 €
--	-------	--------

Soweit nicht anders vermerkt sind alle Weine geschwefelt


SUPPE

Fischsuppe 13,00 €
mit Garnele, Lachsforelle und Dorade in Krustentierfond

Steckrüben- Vanillecremesuppe mit gebackener Blutwurstpraline 9,50 €

Kürbiscremesuppe mit steierischem Kernöl und Croutons  9,00 €

VORSPEISEN

Carpaccio von der roten Beete mit mildem Ziegenfrischkäse  13,50 €
und dreierlei Nüssen

Frühlingsrolle von der Lachsforelle aus der Emsquellaue 16,50 €
mit Schmand und herbstlichen Blattsalaten

HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Ravioli, mit Ente gefüllt, 14,50 €
auf Spitzkohl mit Schmorsoße und gerösteten Nüssen Vorspeise
Hauptgang 17,50 €

Hausgemachte Serviettenklöße  14,50 €
auf Spitzkohl in Rahm mit Pfifferlingen und grünem Gemüse Vorspeise
Hauptgang 17,50 €

Hausgemachte Gnocchi  14,50 €
in Gorgonzolarahm mit dreierlei Nüssen und grünem Gemüse Vorspeise
Hauptgang 17,50 €

Kleines Zwischengericht oder als Vorspeise 16,50 €
Gänseleber auf Kartoffel-Steckrübenpüree mit Feldsalat

Filet von der Lachsforelle aus der Emsquellaue, auf der Haut kross gebraten, 26,00 €
auf Sauerkraut mit Meerrettichsoße und Kartoffelwürfeln

Kabeljau-Loins (Rückenfilets), sous vide gegart, 27,00 €
auf Grünkohl mit Pommery-Senfsoße und Kartoffelpüree

Rinderroulade mit Schmorsoße, Rotkohl und Kartoffelklößen 22,00 €

Sauerbraten vom Rind aus dem Schäufle mit Schmorsoße, 23,00 €
Rotkohl und Serviettenklößen

Keule vom Sika-Hirsch, rosa gebraten, mit Rotweinsoße, 29,00 €
Rosenkohl und Serviettenklößen

DESSERT

Hausgemachtes Limetten-Sorbet mit Riesling Sekt aufgefüllt 7,50 €

Zimtparfait mit Glühweinsauce und Mandeln 10,50 €

Affogato al caffè
Vanilleeis, im Espresso ertrunken 6,00 €

Tonkabohneneis mit Lakritzpulver, Ouzo und Blaubeersauce 7,50 €

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

ZUM DESSERT

LICHTSPIEL „vum Helle“ Maracuja, elegante fruchtbetonte Länge
Huxelrebe Beerenauslese, Alexander Gysler Alzey-Weinheim 5 cl 6,00 €

Royal Oporto roter Portwein 10 Jahre im Barrique 5 cl 6,00 €
Portweinhaus Real Companhia Velha. Royal Oporto 10 years
ist ein ausgewogener Port von wunderbarer Farbe, duftet angenehm nach reifen Früchten, Anklang von trockenem Holz.

KINDERGERICHTE

Kinderschnitzel mit Gemüse und Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup 10,50 €

Butternudeln mit Gemüse 7,50 €

Fischstäbchen mit Gemüse und Pommes frites 9,00 €

Kleiner Salat 6,00 €

Vanilleeis mit Schokoladensauce und bunten Streuseln 4,50 €

KAFFEE alle Kaffeegetränke sind koffeinhaltig

Kaffee Crème 2,80 €

Espresso 2,70 €

Espresso Macchiato 2,90 €

Cappuccino 3,50 €

Suchern Sie noch ein Geschenk?

Wie wäre es mit einem Gutschein für unser Haus?!

Natürlich eignet sich der Gutschein auch für unsere Veranstaltungen, die wir in der Herbst- und Winterzeit anbieten (siehe Menüpunkt News oder folgende Seite)

Gerne können Sie einen Gutschein per Mail vorbestellen
info@Gasthaus-Spieker.de

Was Sie auch wissen sollten:

Senne Original - die Regionalmarke der Senne – ist eine Initiative zur Stärkung landwirtschaftlicher Produkte
- aus der Region für die Region -

Ziel ist, den Verbrauchern gesunde und garantiert regional erzeugte und verarbeitete Produkte anzubieten.

Die Produkte von Senne Original sind ein Beitrag zum Erhalt der regionalen Landwirtschaft und zum Schutz der heimischen Kulturlandschaft.

Ebenso sind wir Unterstützer von **Slow-Food**, das ist eine weltweite Vereinigung, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten.

Sie fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.

Ebenso bringt Slow Food Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent.

Auch sind wir Mitglied bei **westfälisch genießen**, dies ist ein Gütezeichen für Restaurants, die es verstehen, die kulinarische Tradition Westfalens in Küche und Ambiente umzusetzen - kreativ angepasst an die Ansprüche und Ernährungsgewohnheiten unserer Zeit.