



GASTHAUS ZUM DÖRENBERG BAD IBURG

MEETS

KORKICH VINTOTHEK OSNABRÜCK

APERITIF

LILLET WILD BERRIES | APEROL SPRITZ | CITRUS SPRITZ
8 €

WASSER VON GEROLSTEINER

GEROLSTEINER SPRUDEL & NATURELL 0,75 LTR.
8 €

GEROLSTEINER MEDIUM 0,25 LTR.
3,50 €

OFFENE WEINE

WEIß VOM WEINGUT MARGARETHENHOF-AYL
GRAUBURGUNDER 0,2LTR. TROCKEN, DUFT NACH WALDKRÄUTERN
8 €

SAAR-RIESLING 0,2 LTR. HARMONISCH FRUCHTIG
8 €

ROSÉ VOM WEINGUT MARGARETHENHOF-AYL
ROTLING 0,2 LTR. TROCKEN, VOLLMUNDIG NACH ERDBEERE & HIMBEERE
8 €

ROT ITALIEN
DOPPIO PASSO, PRIMITIVO 0,2 LTR. BLUMIGES AROMA, SAFTIGE FÜLLE
8 €

FLASCHENWEINE WEIß 0,75LTR.

GRAUBURGUNDER KABINETT A.DIEHL PFALZ REIFE BIRNE/PARANUSS
26 €

PUDELWOHL WEINGUT KRÄMER RHEINHESSEN
27 €

„LA ROCHE“ RIESLING WEINGUT KRÄMER RHEINHESSEN
32 €

SAUVIGNON BLANC WEINGUT SCHWEDHELM/ZELLERTAL
29 €

LUGANA TOMMASI ITALIEN/VENEZIEN
32 €

RIESLING KABINETT MARGARETHENHOF-AYL, MOSEL
27 €

FLASCHENWEINE ROSÉ 0,75 LTR.

PUDELWOHL ROSÉ WEINGUT KRÄMER, RHEINHESSEN
27 €

LUGANA ROSÉ „LE FORNACI“ ITALIEN/VENEZIEN
32 €

FLASCHENWEINE ROT 0,75 LTR.

CRianza CONDE VALDEMAR RIOJA
29 €

LE GRAND REVE RESERVE, FRANKREICH
28 €

CHAMPAGNER & SECCO

SECCO ROSÉ WEINGUT A. DIEHL
5 €/0,1 LTR. 25 €/0,75 LTR.

CHAMPAGNER PHILIPPE GONET
10 €/0,1LTR. 60 €/FLASCHE

SPEISEN

GARLIC FRIES
DICKE GEBACKENE KARTOFFELSTÄBE MIT KNOBLAUCH-KRÄUTERÖL
PFEFFERMAYONNAISE/TOMATENSALSA
7 €

TAPAS VARIATION
PAPRIKA/ZUCCHINI/EINGELEGT PILZE/GEGRILLTER SPARGEL
VITELLO TONNATO/MELONE SERRANOSCHINKEN/GEBRATENE GARNELEN
FÜR 2 PERSONEN 39 €

FLAMMKUCHEN NACH ELSÄSSER ART
SPECK/ZWIEBELN/LAUCH/SCHMAND
12 €

FLAMMKUCHEN MIT CAMEBERT & PREISELBEEREN
12 €

SALAT VON WEIßEM SPARGEL & GEBEIZTEM SCHOTTISCHEN LACHS
RADIESCHEN/KRESSE/WASABICREME/SOJAVINAIGRETTE
15 €

FRISCHER SPARGEL AN EINEM LAUWARMEN KARTOFFELDRESSING VEGETARISCH
OLIVENTAPENADE/BASILIKUMPESTO/ROSMARINKARTOFFELN
16 €

GEGRILLTER RÜCKEN VOM IBERISCHEN SCHWEIN
AUF HOLZKOHLE VOM MONOLITH GRILL/GRAUPEN-STEINPILZ-RISOTTO/KRÄUTERÖL/JUS
17 €

WIENER SCHNITZEL VOM KALB
KARTOFFEL-GURKENSALAT/FELDSALAT/ZITRONE
18 €

RAGOUT VOM REHBOCK
HAUSGEMACHTE CAMPANELLE-NUDELN/FRISCHE PFIFFERLINGE/
PETERSILIENWURZELN/JOHANNISBEER-CHUTNEY
18 €

GESCHMORTE BACKE VOM HUSUMER RIND
GEGRILLTER SPARGEL/FRÜHLINGSLAUCH/SCHALOTTENMARMELADE/KARTOFFELSTAMPF
19 €

FRANZÖSISCHER FISCHINTOPF BOUILLABASSE
GARNELE/DORADE/KARTOFFELN/FENCHEL/ZUCCHINI/TOMATE/BASILIKUM
21 €

DESSERT

FRANZÖSISCHE KÄSEAUFWAHL
VON FROMAGERIE ANTONY/ELSASS, SERVIERT MIT WEIßBROT UND SAUERKIRSCHSENF
100G / 12 €

PANNA COTTA MIT FRISCHEN MARINIERTEN ERDBEEREN
7 €

ORIGINAL TIRAMISU & HAUSGEMACHTES SCHOKOLADENEIS
10 €

JEDEN ABEND AB CA. 22 UHR CURRYWURST & CHAMPAGNER

CURRYWURST MIT EINEM GLAS CHAMPAGNER (0,1LTR.)
13 €

NUR CURRYWURST
4 €

KAFFEEESPEZIALITÄTEN

ESPRESSO 3,20 €

CAPPUCCINO 3,50 €

CAFÉ CRÉME 3,20 €

DIGESTIF

ALTE MARILLE 5 €/2CL.

GRAPPA MARZADRO DE CIOTTO DE LUNE 6 €/2CL.

HASELNUSSBRAND 5 €/2CL.

RAMAZOTTI 4 €/2CL.

UMBESTELLUNGEN SIND LEIDER NICHT MÖGLICH! WIR BITTEN SIE, DIES ZU ENTSCHULDIGEN!