



Clemens und Michaela Faber
Ehmschen 2, 25462 Rellingen
Tel. 04101 – 20 99 90
info@kleines-gesellschaftshaus.de

Herbst/Winter 2011/12
Änderungen vorbehalten



Die Geschichte der Rellinger Reetdachkate

1668 wurde das heutige „Gesellschaftshaus“ von Johann Ostermann für seine Tochter Elisabeth erbaut. Bis 1706 bleibt es im Besitz der Erbauerfamilie. Von 1706 – 1778 ist Familie Timm Bewohner des Häuschens. 1778 von Hinrich Wilhelm Kröger gekauft, vererbt er es 1798 seinem Sohn Johann. Wer in den Jahren 1829 – 1920 in dem Haus wohnte, ist leider bis heute nicht zu rekonstruieren.

Frau Essensohn war lange Zeit im Besitz der „Butze“, verkaufte dort selbstgemachtes Eis und betrieb einen Kostümverleih. Neben dem Gesellschaftshaus befand sich das Ballhaus „Nönnchen“ und hier wurden, wie für die damalige Zeit üblich, rauschende Tanzbälle veranstaltet.

Anfang der 70er Jahre bewahrt der Rellinger Willem Kähler das Haus vor dem Abriss und eröffnet ein Antiquitätengeschäft. 1982 erwarb das Ehepaar Junecke das Haus von Willem und renovierte es unter Berücksichtigung aller denkmalschützerischen Gesichtspunkte. Die Idee, aus dem Haus ein normales Wohnhaus werden zu lassen, wurde rasch verworfen. Bereits 1983 wurde das erste Fest in „Junecke's kleinem Gesellschaftshaus“ gefeiert.

1997 ging dann unser Traum in Erfüllung!

Schon Jahre zuvor hatten wir uns in die kleine Reetdachkate verliebt und hätten sie gerne erworben. Damals befanden wir aber, dass es für den Schritt in die Selbstständigkeit noch zu früh war und wir noch einige Erfahrungen sammeln mussten und natürlich auch wollten. Dann aber, im Januar 1997, nach sieben Jahren Wanderschaft durch die Sternegastronomie in Deutschland und der Schweiz, erfüllte sich unser Traum. Die „Butze“ wollte neue Besitzer und wählte uns aus. Mit viel Herzblut schützen wir seitdem das unter Denkmalschutz stehende Gebäude. Unser Engagement und die Liebe zu dem alten Haus haben es zu einem Schmuckstück mit Museumscharakter werden lassen.

Heute werden Veranstaltungen aller Art im „Kleinen Gesellschaftshaus“ ausgeführt. Außerdem nutzen mittlerweile viele Brautleute die Möglichkeit, sich in unseren Räumen von den Rellinger Standesbeamtinnen trauen zu lassen.

Wir hoffen, dass wir noch viele, viele Jahre Gastgeber in unserer „Butze“ sein dürfen und laden Sie herzlich zu einer unverbindlichen Hausbesichtigung ein...

*Kein Genuss
ist vorübergehend
denn der
Eindruck den
er zurücklässt,
ist bleibend.*



„Herzlich Willkommen“
auf den schönen Seiten des Lebens

Seit mehr als 14 Jahren erfahren unsere Gäste,
wie entspannend es sein kann, Gastgeber zu sein.

Nehmen Sie Platz in unserem „Esszimmer“ und fühlen Sie sich
wie zuhause. Wir verstehen uns nicht als Restaurant – auch wenn
unsere Küche weit über die Grenzen Schleswig- Holsteins bekannt ist.
Unser Beruf ist unserer Berufung, unsere Berufung ist es, Ihnen und
ihren Gästen Stunden des Genusses und der Freude zu bereiten.

Einen Anlass, mit lieben Menschen, ein Fest zu feiern, gibt es immer.
Ob Geburtstage, Hochzeiten, Taufen, Geschäftsessen, Weihnachtsfeiern
oder einfach nur so... - wir stehen Ihnen von Anfang an mit kompetenter
Beratung zur Seite, planen alles bis ins kleinste Detail, begleiten Sie
professionell und mit herzlicher Fürsorge durch Ihre Veranstaltung und
geben Ihnen Zeit, sich ausschließlich um Ihre Gäste kümmern zu können.

Gehen Sie auf historische und kulinarische Entdeckungsreise
durch das fast 350 Jahre alte Reetdachhäuschen.

Wir freuen uns Sie und ihre Gäste begrüßen zu dürfen!

Auf bald,

Clemens und Michaela Faber

*Kein Genuss
ist vorübergehend
denn der
Eindruck den
er zurücklässt,
ist bleibend.*

Allgemeine Informationen

Wann können Sie feiern?

Es gibt keinen festen Ruhetag, das heißt, Sie können feiern, wann immer wollen!

Während der Woche richten wir uns gerne nach Ihren Zeitwünschen.

Am **Freitag, Samstag und Sonntag** haben wir feste Veranstaltungszeiten, da an diesen Tagen in der Regel zwei Feiern stattfinden.

Mittagsveranstaltung

11.00 Uhr bis 16.30 Uhr

Abendveranstaltung

19.00 Uhr bis 01.00 Uhr

Selbstverständlich geht's nach Absprache auch länger und selbstverständlich gibt es – insbesondere bei Hochzeiten – andere Zeitspannen.

Sind noch andere Gäste im Haus?

Ein klares „NEIN“ – wir richten immer nur eine Feier zur Zeit aus.

Wie viele Personen haben Platz und gibt es einen Außenbereich?

Im Winter steht Ihnen das Haus für 50 Personen, im Sommer für maximal 80 Personen zur Verfügung und „Ja“ es gibt einen wunderbaren Bauerngarten mit Sonnenterasse, Seerosenteich und weißem Zeltanbau.

Können Sie zum Tanz bitten?

Wir bitten darum!

Mit welchen Kosten müssen Sie rechnen?

Neben der üblichen Einzelabrechnung bieten wir Ihnen auch wundervolle „Rundum Sorglos Feiern“ an!

Sie möchten lieber zuhause oder in einer anderen Räumlichkeit feiern?

Wir stehen Ihnen selbstverständlich auch außerhalb unseres Hauses mit der „speisenmacherei“ zur Verfügung. Gerne lassen wir Ihnen die passenden Unterlagen zukommen – wunderbare locations im übrigen auch...!

Sie möchten alles aus einer Hand haben?

Gerne vermitteln wir Ihnen Künstler, DJ's, Musiker, Fotografen, Floristen und auch bei Bedarf einen Babysitter für Ihre kleinen Gäste.

Und was ist mit den „Lütten“?

Selbst Eltern, wissen wir, wie unbefriedigend es oftmals ist, mit Kindern eingeladen zu sein. Im Dachgeschoss steht den „Lütten“ und den Eltern ein Kinderzimmer mit Schlaf- und Wickelmöglichkeit, Stillsofa, Spielsachen und Malutensilien zur Verfügung.



*Kein Genuss
ist vorübergehend
denn der
Eindruck den
er zurücklässt,
ist bleibend.*

„Rundum Sorglos Feiern“ im Kleinen Gesellschaftshaus



Hauscocktail mit und ohne Alkohol
Prosecco rosé, Prosecco mit Holunderblütensirup oder Pfirsichlikör

**

Menü mit saisonalen Produkten oder
ein wunderbares Büffet

Alle Menüs und Büffets werden individuell für Sie zusammengestellt.

**

Ausgewählte Weine

**

Mineralwasser, alkoholfreie Getränke, Biere
Kaffee mit kleinen „Süßlichkeiten“ vom Büffet
(Alle Getränke werden zeitlich unbegrenzt und großzügig ausgeschenkt.)

**

Menükarten und Erstellen der Tischordnung

**

Tischdekoration

**Mittagsveranstaltung 11.00 Uhr – 17.00 Uhr
(abhängig nach Speisen und Weinauswahl)**

3gängiges Menü EUR 75,00 – EUR 80,00

4gängiges Menü oder Büffet EUR 80,00 – EUR 90,00

**Abendveranstaltung 19.00 Uhr – 01.00 Uhr
(abhängig nach Speisen und Weinauswahl)**

4gängiges Menü oder Büffet EUR 85,00 – EUR 100,00

6gängiges Menü oder Köstlichkeiten aus Frankreich (Büffet) ab EUR 100,00

Kleine Appetitanreger zum Apéritif, Longdrinks, Spirituosen,
Hochzeitstorten bieten wir selbstverständlich auch an.

Nach 6 Stunden Veranstaltungszeit erlauben wir uns, Bereitstellungskosten
in Höhe von EUR 150,00 pro angefangener Stunde in Rechnung zu stellen (nur am Abend).

Dass die Tische liebevoll mit weißer Tischwäsche, Stoffservietten und Kerzen eingedeckt sind, ist
für uns, wie auch herzlicher Service, eine Selbstverständlichkeit.

Für Hintergrundmusik, dem Anlass entsprechend, wird ebenfalls gesorgt.
Gerne können Sie Ihr eigenes Laptop mitbringen und dieses an unsere Musikanlage anschließen!

*Kein Genuss
ist vorübergehend
denn der
Eindruck den
er zurücklässt,
ist bleibend.*



Ich möchte nicht unerwähnt lassen, dass die von mir zubereiteten Speisen ausschließlich aus frischen Lebensmitteln hergestellt werden und ich keinerlei Fertigprodukte, Geschmacksverstärker, Pülverchen für Saucen, Suppen, Desserts, Eis oder sonstige unsinnige Beigaben verwende. Alle Speisen werden von mir in bester Handwerkstradition hier im Haus frisch für Sie zubereitet.

*Kein Genuss
ist vorübergehend
denn der
Eindruck den
er zurücklässt,
ist bleibend.*

Ihr,

Clemens Faber



Auf den folgenden Seiten habe ich für Sie eine Auswahl an Speisen zusammengestellt.

Diese soll lediglich eine Anregung sein.

Bei einem persönlichen Treffen hier im Haus, werden Sie mit meiner Frau ein individuell auf Ihre Wünsche ausgerichtetes Menü oder Büffet auswählen. Auch den Ablauf der Feier werden Sie in diesem Gespräch mit ihr besprechen.

Sollten Sie Gäste haben, welche extra zubereitete Speisen wünschen (z. B. Allergiker, Vegetarier) oder sind Kinder unter den Gästen, so sprechen Sie uns gerne darauf an – gemeinsam werden wir das Richtige finden!

So könnte Ihr Menü aussehen...

Menü I

Gratiniertes Wildlachscarpaccio
mit Sauce Hollandaise

**

Schaumiges Crèmesüppchen von der Petersilie
mit Croûtons

**

Filet vom Charolais Rind
auf Herbstgemüse mit Gratin und Stroh von der Heidekartoffel

**

„Armer Ritter“ im Glas
Holsteiner Apfel geschichtet mit Vanillecrème und Brioche

Pauschalpreis mittags EUR 80,00

Pauschalpreis abends EUR 90,00

Der Pauschalpreis beinhaltet das Menü, Apéritif, Weiß- und Rotwein, Bier, Mineralwasser, alkoholfreie Getränke, Kaffee und Tee mit kleinen Süßigkeiten, Menükarten, Tischdekoration

Menü II

Variation vom Holsteiner Jungstier
Hauchdünne Filetscheiben mit Parmesan und Pinienkernpesto
dazu feinstes Tatar vom Filet mit Apfelkapern und Wachtelei

**

Crèmesüppchen von Pfifferlingen

**

Filet vom Zander
auf Champagnerkraut mit Kartoffelkuchen
dazu beurre blanc

**

Mousse au chocolat und Parfait von der Navelorange

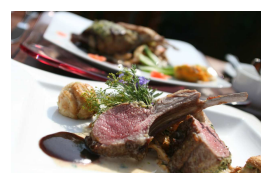
Pauschalpreis mittags EUR 80,00

Pauschalpreis abends EUR 90,00

Der Pauschalpreis beinhaltet das Menü, Apéritif, Weiß- und Rotwein, Bier, Mineralwasser, alkoholfreie Getränke, Kaffee und Tee mit kleinen Süßigkeiten, Menükarten, Tischdekoration



*Kein Genuss
ist vorübergehend
denn der
Eindruck den
er zurücklässt,
ist bleibend.*



So könnte Ihr Menü aussehen...

Menü III

Avocadocrème und Büsumer Krabben
mit zartem Knusperspeck

**

Schaumiges Crèmesüppchen vom Sellerie
mit Maronen

**

Sous-vide gegarte Keule von der Barbarie Ente
auf Zimtrotkraut mit Serviettenknödel und Apfelkompott

**

Topfenmousse und Zwetschgenröster
mit Vanillecrème

Pauschalpreis mittags EUR 80,00

Pauschalpreis abends EUR 90,00

Der Pauschalpreis beinhaltet das Menü, Apéritif, Weiß- und Rotwein, Bier, Mineralwasser, alkoholfreie Getränke, Kaffee und Tee mit kleinen Süßigkeiten, Menükarten, Tischdekoration

Menü IV

Tatar von geräucherter Schwarzwaldforelle und Wildlachs
auf kernigem Pumpernickel mit Roter Bete

**

Essenz von Steinpilzen mit Flädle

**

Hirschkalb unter der Aromatenkruste
auf Spitzkohl á la crème und Haselnusspätzle
dazu Rotweibirne, Preiselbeere und Barolojus

**

Crème brûlée mit Fliederbeersobot

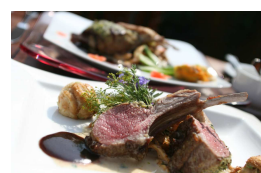
Pauschalpreis mittags EUR 85,00

Pauschalpreis abends EUR 95,00

Der Pauschalpreis beinhaltet das Menü, Apéritif, Weiß- und Rotwein, Bier, Mineralwasser, alkoholfreie Getränke, Kaffee und Tee mit kleinen Süßigkeiten, Menükarten, Tischdekoration



*Kein Genuss
ist vorübergehend
denn der
Eindruck den
er zurücklässt,
ist bleibend.*



Vorspeisen

Variation vom Holsteiner Jungstier

Hauchdünne Filetscheiben mit Parmesan und Pinienkernpesto
dazu feinstes Tatar vom Filet mit Apfelkapern und Wachtelei

**

Tranchen vom gesottenen Kalbstafelspitz
mit geriebenem Meerrettich und Kartoffel-Gurkensalat

**

Mildgeräucherte Wildlachstranchen auf lauwarmen Heidekartoffeln
mit Meerrettichespuma und Feldsalat

**

Halber bretonischer Hummer
mit leichter Butter von der Amalfi - Zitrone und Nüsschensalat

**

Avocadocrème und frische Büsumer Krabben
mit zartem Knusperspeck

**

Steinbeißer und Riesengarnele
im Knuspermantel mit mildem Chilischäum

**

Rosa gebratener Thunfisch
auf feinen Nudeln mit Sojasauce

**

Gratiniertes Wildlachscarpaccio
mit Sauce Hollandaise und Frisée

**

Gebrautes Filet vom Glückstädter Matjes
auf Röstkartoffelsalat

**

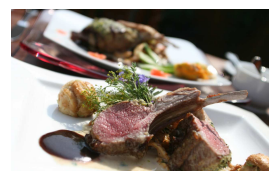
Tatar von geräucherter Forelle und Wildlachs
auf kernigem Pumpernickel mit Roter Bete

**

Gebackener Schafskäse mit Akazienhonig
Herbstsalat mit Himbeervinaigrette



*Kein Genuss
ist vorübergehend
denn der
Eindruck den
er zurücklässt,
ist bleibend.*



Suppen

Schaumiges Crèmesüppchen

von der gelben Paprika mit Croûtons

**

von der Roten Bete mit Holsteiner Apfel

**

vom Sellerie mit Maronen

**

von der Heidekartoffel mit Gemüsewürfeln

**

von Pfifferlingen

**

von der Steckrübe

**

vom Hokaido Kürbis mit Kokosnuss und Ingwer

Essenz oder Consommé

vom Rotwild mit Steinpilzen

**

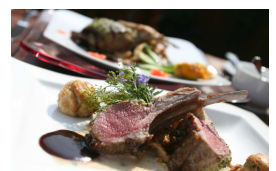
vom Charolais Rind mit Gemüsestreifen und Kräuterflädle

**

von der Strauchtomate mit Ricotta Ravioli



*Kein Genuss
ist vorübergehend
denn der
Eindruck den
er zurücklässt,
ist bleibend.*



Zwischengerichte

Hummer Thermidor mit Wildreis und Safranschaum

**

Jacobsmuschel auf Cous-cous mit Vanille beurre blanc

**

Gebratene Lachsforelle auf Steckrübenpüree

**

Riesengarnele auf Ragout von gelber und roter Paprika

**

Risotto mit schwarzem Trüffel

**

Sautierte Pfifferlinge mit Mini Semmelknödel

**

Maultaschen mit Ricotta und Blattspinat

Sorbets

Orange, Ananas, Mango, Pfirsich, Fliederbeer, Buttermilch, Helbing Kümmel



*Kein Genuss
ist vorübergehend
denn der
Eindruck den
er zurücklässt,
ist bleibend.*



Hauptgänge

Rind und Kalb

Filet vom Charolais Rind
auf herbstlichem Gemüse mit Gratin und Stroh von der Heidekartoffeln
dazu Barolojus

**

Gefüllter Ochsenschwanz
auf getrüffeltem Wirsing und kleinem Semmelknödel
dazu Rotweinsauce

**

Sous-vide gegarte Roulade vom Entrecôte
auf Kartoffelstampf mit Zuckerkarotten
dazu Barolojus

**

Schmorbraten vom Charolais Rind
auf Saubohnen mit kleinen Ofenkartoffeln
dazu Barolojus

**

Gefüllte Kalbshaxe
auf Steckrüben-Kartoffelragout
dazu Barolojus

Lamm

Carrée vom Salzgraslamm mit Kräuterkruste
auf grünen Bohnen mit gratinierten Kartoffeln
dazu Barolojus

**

Sous-vide gegarte Hüfte vom Salzgraslamm
auf gestovtem Wirsing mit Rosmarinkartoffeln
dazu Barolojus

**

Sous-vide gegarte Haxe vom Salzgraslamm
auf Saubohnen mit kleinen Kartoffeln aus dem Rohr
dazu Barolojus



*Kein Genuss
ist vorübergehend
denn der
Eindruck den
er zurücklässt,
ist bleibend.*



Hauptgänge

Geflügel

Sous-vidé gegarte Keule von der Barbarie Ente
auf Zimtrotkraut mit Serviettenknödel und Apfelkompott
dazu Barolojus

**

Orangengelackte Brust von der Barbarie Ente
auf Anisfenchel mit Rosinenpolenta
dazu Orangenbutter

**

Keule von der Dithmarscher Hafermastgans
auf zartem Rahmwirsing mit kleinem Klob von der Heidekartoffel
dazu Barolojus

Wild

Hirschkalb unter der Aromatenkruste
auf Spitzkohl á la crème und Haselnusspätzle
dazu Rotweibirne, Preiselbeeren und Barolojus

**

Hirschkalbsragout sous-vidé gegart mit Pfifferlingen
Rosenkohl und Semmelknödel

Fisch

Steinbutt aus dem Sud
mit Gemüse á la nagé und Kartoffelperlen
dazu Pommery-Sensauce

**

Gebratenes Filet vom Zander
auf Champagnerkraut mit Heidekartoffel
dazu beurre blanc



*Kein Genuss
ist vorübergehend
denn der
Eindruck den
er zurücklässt,
ist bleibend.*



Desserts

Mousse

Mousse au chocolat von der Valrhona Schokolade
mit Karamellorangen

**

Marzipanmousse
mit Amarettokirschen

**

Mohnmousse
mit Rumtopf Früchten

Parfaits

Orangenparfait
mit eingelegten Orangen

**

Parfait vom Dresdener Marzipanstollen
mit kleinem Bratapfel und Vanilleschaum

**

Parfait von Nuss und Kern
mit karamllisierten Zwergorangen

Allerleih Süßes

Halbgeschlagene Panna cotta
mit Mangoconfit

**

Crème brûlée
mit Fliederbeersorbet

**

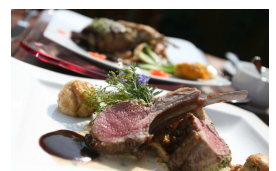
Armer Ritter im Glas
Holsteiner Apfel geschichtet mit Vanillecrème und Brioche

**

Tirami Su
mit Cassiskirschen



*Kein Genuss
ist vorübergehend
denn der
Eindruck den
er zurücklässt,
ist bleibend.*



Büffets

Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass wir Büffets erst ab 30 Personen anbieten!

Köstlichkeiten aus Italien

Suppe (Auf Wunsch am Tisch serviert)

Legiertes Linsensüppchen

Vorspeisen

Carpaccio vom Charolais Rind mit Parmesan

Vitello tonnato mit Apfelkapern

Gebratene Rosmaringarnelen

Salat vom Pulpo mit frischen Kräutern

Fischfilets mit Olivencréme

Gratiniertes Lachscarpaccio

Auberginen mit Frischkäse gefüllt

Geschmorte Zucchini mit getrockneten Tomaten

Paprikastreifen aus dem Ofen

In Aceto glasierte Waldpilze

Strauchtomate mit Mozzarella

Frische Blattsalate mit Hausdressing

Hauptgang

Faber's Brasato in Barolo

Sous vide gegarter zartester Rinderbraten

Gemüse und Kartoffeln mit Rosmarin

Dessert

Tirami Su

Salat aus frischen Früchten

Käseauswahl vom Holzbrett

EUR 54,00

Wir verzichten auf einen Fischhauptgang, da die Erfahrung gezeigt hat,
dass die Gäste Fleisch bevorzugen.

Stattdessen bieten wir mehrere „Meerestier“ Vorspeisen an!



*Kein Genuss
ist vorübergehend
denn der
Eindruck den
er zurücklässt,
ist bleibend.*



Büffets

Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass wir Büffets erst ab 30 Personen anbieten!

Köstlichkeiten aus dem Norden

Suppe (Auf Wunsch am Tisch serviert)

Steckrübensüppchen mit Crôutons

Vorspeisen

Roastbeef vom Friesisch Ochs
Buchengeräucherte Bauernentenbrust mit Linsen

Büsumer Krabben
Gebratene Steinbeißerfilets im Kräutermantel
In Helbing Kümmel gebeizter Wildlachs mit Rapshonig
Tatar vom Glückstädter Matjes mit Apfel

Zuckerkarotten mit Petersilie
Grüne Bohnen mit Schalotten
Marinierte Paprika
Blanchierter Rosenkohl mit zartem Rauchspeck
Gurkenrahmsalat
Frische Blattsalate mit Hausdressing

Hauptgang

Lamm aus Friesland
Sous vide gegarte zarteste Lammhaxe
Gemüse und Kartoffeln mit Rosmarin

Dessert

Grießflammerie
Beerengrütze mit Vanillesauce

Käseauswahl vom Holzbrett

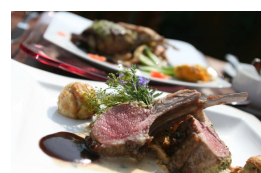
EUR 54,00

Wir verzichten auf einen Fischhauptgang, da die Erfahrung gezeigt hat,
dass die Gäste Fleisch bevorzugen.

Stattdessen bieten wir mehrere „Meerestier“ Vorspeisen an!



*Kein Genuss
ist vorübergehend
denn der
Eindruck den
er zurücklässt,
ist bleibend.*



Büffets

Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass wir Büffets erst ab 30 Personen anbieten!

Köstlichkeiten aus Frankreich

Suppe (Auf Wunsch am Tisch serviert)

Consommé double mit Gemüsestreifen und Kräuterflädle

Vorspeisen

Terrine vom Rotwild mit Preiselbeersahne

Tranchen vom rosa gebratenen Charolais Rind mit Petersilienschaum

Gebratene Jacobsmuschel auf Rote Bete

Bretonischer Hummer mit Butter von der Amalfizitrone

Austern natur und überbacken

Warmgeräucherter Wildlachs mit cremigem Meerrettich

Karamellierte Rotweinschalotten

Gefüllte Strauchtomate mit Pestocrème

Sautierte Pfifferlinge mit zartem Räucherspeck

Zuckerschoten mit geröstetem Sesam

Frische Blattsalate mit Hausdressing

Hauptgang

Ragout vom Milchkalb

mit handgeschabten Spätzle und Zuckerkarotten

Dessert

Crème brûlée

Mousse au chocolat von der Valrhona

Salat von frischen Früchten

Käseauswahl vom Holzbrett

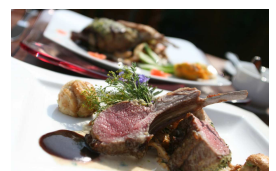
EUR 72,00

Wir verzichten auf einen Fischhauptgang, da die Erfahrung gezeigt hat,
dass die Gäste Fleisch bevorzugen.

Stattdessen bieten wir mehrere „Meerestier“ Vorspeisen an!



*Kein Genuss
ist vorübergehend
denn der
Eindruck den
er zurücklässt,
ist bleibend.*



Weißweine

Pfalz

Riesling terrain calcaire

Matthias Gaul

Vom Kalkboden verwöhnt kokettiert dieser Riesling mit intensiver Frucht und einem filigranen Säurespiel. Sein feiner Duft nach Pfirsich und Zitrusfrüchten machen Lust auf mehr

0,75 l

EUR 26,50

Pfalz

Grauburgunder

Matthias Gaul

Jugendlich und unkompliziert. In der Nase kitzeln Kräuter- und Zitrusnoten, am Gaumen ist er herrlich frisch mit einer angenehmen Würze. Sehr charmant und unwiderstehlich

0,75 l

EUR 25,80

Pfalz

Pas de Deux blanc

Matthias Gaul

Die Cuvee zwischen Weißburgunder und Chardonnay überrascht mit cremiger Fülle und erinnert am Gaumen an Honigmelone, Grapefruit, Birne und feine Vanillenoten

0,75 l

EUR 29,80

Rheinhessen

Weissburgunder

Christian Steitz

Er verführt den Gaumen mit Aromen frischer Ananas und grünen Äpfeln, leicht und verspielt kommt er daher mit einer leichten Restsüße

0,75 l

EUR 27,20

Rheinhessen

Silvaner

Christian Steitz

Knackig trocken und trotzdem weich und fruchtig, dieser Silvaner macht Freude am Tisch zu allen leichten Gerichten

0,75 l

EUR 24,80



*Kein Genuss
ist vorübergehend
denn der
Eindruck den
er zurücklässt,
ist bleibend.*



Italien

Grillo Sicilia IGT

Angelo

Leuchtendes Gelb im Glas, feine Nuancen eines tropischen Fruchtkorbs, im Geschmack nach Ananas und Melone, fein strukturiert

0,75 l

EUR 23,80

Frankreich

Sauvignon Blanc

Joseph Castan

Seine Aromatik überzeugt durch Zitrus- und exotischem Fruchtkorb, dezente grüne Chili- und Grasnoten ergänzen das Gesamtbild

0,75 l

EUR 22,50

Frankreich

Chablis

Domain de la Cornasse

100% Chardonnay mit Frische und Cremigkeit, Aromen von reifen Äpfeln. Ideal zu Fischgerichten

0,75 l

EUR 38,20

Südafrika

Chenin Blanc Südafrika

Cape Bridge

Cape Bridge- Geschmack nach rosa Grapefruit und Stachelbeere, sehr erfrischend mit einer feinen Säurestruktur

0,75 l

EUR 26,50

Neuseeland

Sauvignon Blanc Stoneburn

Hunters

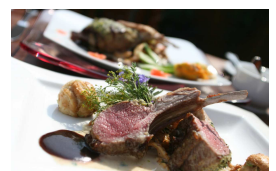
In der Nase kitzelt er uns mit Aromen von grüner Paprika und frisch gemähter Wiese. Im Geschmack überzeugt er mit reifen exotischen Früchten

0,75 l

EUR 39,50



*Kein Genuss
ist vorübergehend
denn der
Eindruck den
er zurücklässt,
ist bleibend.*



Roséweine

Pfalz

Rose

Matthias Gaul

Die Rebsorten Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätburgunder, Schwarzriesling tanzen hier miteinander und bringen volle Eleganz mit einer herrlichen Frische

0,75 l

EUR 25,80

Frankreich

Syrah Grenache Rose Elegance

Joseph Castan

Er besticht durch ein wunderschönes Rose, welches im Glas feine Nuancen von Himbeeren und Erdbeeren widerspiegelt, gepaart mit einer Aromatik von Veilchen

0,75 l

EUR 26,70

Rotweine

Pfalz

Dornfelder t`c terrain calaire

Matthias Gaul

Fruchtig und elegant. Seine besondere Note verdankt er einem kleinen Anteil Merlot und dem Kalkboden auf seine Reben heranwachsen.

0,75 l

EUR 25,80

Pfalz

Spätburgunder t`c

Matthias Gaul

Fein und Edel für sinnlichen Genuss. Er duftet nach Johannisbeeren und Schwarzkirschen. Weiche Tannine und eine zarte Würze verleihen ihm Persönlichkeit.

0,75 l

EUR 31,80

Pfalz

Pas de Deux

Matthias Gaul

Ein verführerischer Tanz zwischen Cabernet Sauvignon und Dornfelder. Kraftvoll, samtig und fruchtig mit ausgewogenem Tannin.

0,75 l

EUR 30,90



*Kein Genuss
ist vorübergehend
denn der
Eindruck den
er zurücklässt,
ist bleibend.*



Württemberg

Trollinger & Lemberger

Weingut Schropp

Mit einer zarten Würze und viel Struktur überzeugt er, im Glas duftet sein Bukett nach süßen Kirschen und dunklen Beeren, ideal zu Wild - und Lammgerichten

0,75 l

EUR 25,60

Frankreich

Syrah

Joseph Castan

Der granatfarbig, typisch violett schimmernde Syrah besticht durch seine berauschende Nase, rote und schwarze Beeren verbinden sich mit würzigen Zimt und Weihrauchnoten.

0,75 l

EUR 25,40

Frankreich

Merlot

Joseph Castan

Aromen von Himbeeren und Erdbeeren mit kräuterigen Noten von Rosmarin, der runde Geschmack im Finale und geschmolzenen Taninnen begleiten elegant.

0,75 l

EUR 22,30

Italien

Nero d'Avola Sicilia IGT

Mannara

Im Duft zeigt er feine Würze gepaart mit Anklängen von dunklen Waldbeeren, sehr vollmundig mit reiner reifen Herbe

0,75 l

EUR 24,20

Italien/ Abruzzien

Montepulciano d'Abruzzo

La Puima

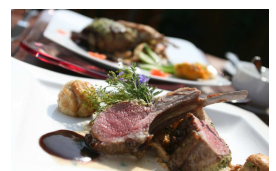
Trocken, würzig, warm, ausdrucksvoll, ein Wein von Körper und Fülle, dezente Kirsche, leichte Vanillearomen.

0,75 l

EUR 23,20



*Kein Genuss
ist vorübergehend
denn der
Eindruck den
er zurücklässt,
ist bleibend.*



Italien

Chianti Classico

Le Cinciole

Einer der besten Chiantis aus der Toskana, überzeugt durch seine dunklen süßen Früchte und florale Aromen

0,75 l

EUR 62,50

Südafrika

Cabernet Sauvignon

De Meye

Dunkle süße Kirschen in der Nase und im Geschmack, temperamentvoll und kräftig verwöhnt von der Sonne Südafrikas

0,75 l

EUR 31,00

Chile

Carmenere Privat Reserve Chile

Vina el Aromo

Traditionelle Rebsorte aus Chile mit sehr feinwürzigem Charakter, Anklängen von Veilchen und Pflaume, sehr dicht mit leichten Nuancen von Vanille.

0,75 l

EUR 34,20

Australien

Shiraz Milton Park Australien

Thorn Clarke

Ein trockener würziger Rotwein mit Anklängen von Johannisbeere und Kirschen, ausgebaut in amerikanischen Eichenfässern

0,75 l

EUR 30,20

Wir behalten uns Änderungen bei den Jahrgängen vor!
Im persönlichen Gespräch werden wir Ihnen die jeweiligen
Jahrgänge selbstverständlich bekannt geben.



*Kein Genuss
ist vorübergehend
denn der
Eindruck den
er zurücklässt,
ist bleibend.*



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Magnus Gourmet Quelle	0,7 l	EUR	6,50
Cola, Fanta, Sprite	0,25 l	EUR	3,00
verschiedene Fruchtsäfte	0,25 l	EUR	3,50

Bier

Königs-Pilsener	0,33 l	EUR	3,00
Jever fun,	0,33 l	EUR	3,00
Bier vom Fass	Mindestabnahme 20 l	EUR	185,00

Apéritif

Hauscocktail mit und ohne Alkohol	0,15 l	EUR	5,50
--------------------------------------	--------	-----	------

Prosecco

Marca Trevigiana Frizzante	0,15 l	EUR	5,50
----------------------------	--------	-----	------

Secco rosé

Mathias Gaul	0,15 l	EUR	6,50
--------------	--------	-----	------

Champagner

brut tradition, Jacob Robert	0,75 l	EUR	65,00
Longdrink	0,2 l	EUR	7,50

Digestif

Malteser, Linie	2 cl	EUR	2,50
Kräuterliköre	2 cl	EUR	3,50
Obstbrand Lantenhammer	2 cl	EUR	4,50
Grappa	2 cl	EUR	4,50
Cognac, Calvados	2 cl	EUR	4,50

Warme Getränke

Kanne Kaffee oder Tee (ca. 8 Tassen)		EUR	22,00
Tasse Kaffee		EUR	2,80
Espresso		EUR	2,00
Kaffeespezialitäten		EUR	3,00
Tee		EUR	3,00

Auf Wunsch servieren wir zum Kaffee Petit four

Ständer ausreichend für 6 Personen		EUR	24,00
------------------------------------	--	-----	-------

oder

gebackenen Kuchen vom Blech

Blech ausreichend für 15 Personen		EUR	30,00
-----------------------------------	--	-----	-------



*Kein Genuss
ist vorübergehend
denn der
Eindruck den
er zurücklässt,
ist bleibend.*





*Kein Genuss
ist vorübergehend
denn der
Eindruck den
er zurücklässt,
ist bleibend.*

