

Getränkekarte

Historisches Restaurant & Café

„Zur Riemengasse 1480“



Alkoholfreie Getränke & Biere

Durstlöcher für Zwischendurch oder zu einer Mahlzeit serviert

Gerolsteiner Mineralwasser Still / Medium / Classic	0,25l	2,50 €
Gerolsteiner Mineralwasser Still / Medium / Classic	0,75l	5,50 €
Coca Cola (1/8/10)	0,3l	3,00 €
Fanta Orangenlimonade (1/8)	0,3l	3,00 €
Apfelsaft / Kirschsft / Traubensaft rot oder weiß	0,25l	3,00 €
Schorle von Apfelsaft / Kirschsft / Traubensaft rot oder weiß	0,25l	2,50 €
frisch gepresster Orangensaft	0,25l	4,00 €
Bitburger Pils Alkoholfrei (a3)	0,33l	3,00 €
Erdinger Weizenbier Alkoholfrei (a1)	0,33l	3,00 €
Bitburger Pils (a3)	0,33l	3,00 €
Erdinger Weizenbier (a1)	0,33l	3,00 €

Cocktails aus hauseigener Herstellung

Unsere Cocktail-Spezialitäten sind ein Geschmackserlebnis für Kenner & Genießer

Mojito / Caipirinha mit hauseigenem Pflaumenfeinbrand	0,4l	7,50 €
Erdbeer-Bowle mit frischen Erdbeeren	0,4l	5,00 €
Sangria rot oder weiß	0,4l	5,00 €
GIN Tonic (1/3/11)	0,4l	7,50 €
GIN Tonic Spezial mit rotem Weinbergpfirsich (1/3/11)	0,4l	11,50 €
Kir Rose Sekt mit Wildrosenlikör	0,4l	9,50 €
Kir Royal Sekt mit Cassislikör	0,4l	9,50 €
Kir Moselle Sekt mit rotem Weinbergpfirsichlikör	0,4l	9,50 €
Kir Fraise Sekt mit Erdbeerlikör	0,4l	9,50 €

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

Kaffee / Kakao / Tee

All unsere Kaffeespezialitäten sind aus hochwertigen Markenbohnen und immer frisch gemahlen

Kaffee (10)	Tasse	2,50 €
Kaffee coffeinfrei	Tasse	2,50 €
Cappuccino (g/10)	Tasse	3,00 €
Michkaffee (g/10)	Tasse	3,00 €
Latte Macchiato (g/10)	Glas 0,3l	3,50 €
Espresso (10)	Tasse	2,50 €
doppelter Espresso (10)	Tasse	4,00 €
Mocca (10)	Tasse	3,00 €
heiße Schokolade (mit Milch oder Wasser gemacht) (g)	Tasse	3,00 €
heiße Schokolade mit Sahne (mit Milch oder Wasser gemacht) (g)	Tasse	3,50 €
Tee schwarz / grün / rot / Früchte	Pott 0,3l	3,00 €

Edelbrände aus hauseigener Herstellung & Liköre

Unsere Edelbrand-Spezialitäten als Flasche gerne zum Mitnehmen oder als Geschenk verpackt

Edelbrand eigene Herstellung / Quitte / Birne / Weinbergpfirsich	2 cl	3,50 €
Edelbrand eigene Herstellung / Zwetschke / Mirabelle / Apfel	2 cl	3,50 €
grüner GIN mit Rieslingblüten / eigene Herstellung / 5 Jahre alt	2 cl	2,50 €
Original Verpoorten Eierlikör	2 cl	2,50 €
Likör Erdbeere / Cassis / roter Weinbergpfirsich	2 cl	2,50 €
Likör Wildrosen / Haselnuss (h2)	2 cl	2,50 €

Allergene & Zusatzstoffe | Obwohl wir zumeist frische Produkte verwenden, lassen sich Zusatzstoffe nicht immer vermeiden. Alle Allergene & Zusatzstoffe sind entsprechend gekennzeichnet. Eine zusätzliche Zusatzstoffe- und Allergen-Dokumentation führen wir in einer gesonderten Karte auf, die offen im Restaurant ausliegt und auf Wunsch gerne eingesehen werden kann.

Getränkekarte

Historisches Restaurant & Café

„Zur Riemengasse 1480“



Wein & Sekt aus eigenem Anbau

Naturbelassene Qualitätsweine aus eigenem Anbau - Weingut Markus Kochems

Weißweine

Weißer Riesling trocken / halbtrocken / süß (13,0 % vol / 12,0 % vol / 10,5 % vol)	0,25 l	4,50 €
Goldriesling feinfruchtig (10,5 % vol)	0,25 l	5,00 €
Grauer Burgunder trocken (12,5 % vol)	0,25 l	5,00 €
Chardonnay halbtrocken (12,0 % vol)	0,25 l	5,00 €

Roséweine

PinQ Riesling Rotling trocken	0,25 l	5,00 €
PinQ Müller Thurgau trocken	0,25 l	5,00 €
Schwarzriesling Rosé trocken (11,0 % vol)	0,25 l	5,00 €

Rotweine

Blauer Spätburgunder trocken / halbtrocken (12,5 % vol)	0,25 l	5,00 €
Dornfelder trocken / süß (13,0 % vol / 12,0 % vol)	0,25 l	5,00 €

Alle unsere Weine servieren wir Ihnen gerne auch in der Flasche 0,75 l 15,00 €

Sektangebot aus eigenem Anbau / handgerüttelt

Weißer Burgunder brut nature	0,1 l / 0,75 l	7,50 € / 37,50 €
PinQ Riesling Rotling brut	0,1 l / 0,75 l	9,50 € / 47,50 €
Riesling trocken	0,1 l / 0,75 l	5,00 € / 25,00 €
PinQ Riesling feinherb Rotling Secco (11,5 % vol)	0,1 l / 0,75 l	4,00 € / 20,00 €
Secco Dornfelder süß	0,1 l / 0,75 l	4,00 € / 20,00 €

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

Allergene & Zusatzstoffe | Obwohl wir zumeist frische Produkte verwenden, lassen sich Zusatzstoffe nicht immer vermeiden. Alle Allergene & Zusatzstoffe sind entsprechend gekennzeichnet. Eine zusätzliche Zusatzstoffe- und Allergen-Dokumentation führen wir in einer gesonderten Karte auf, die offen im Restaurant ausliegt und auf Wunsch gerne eingesehen werden kann.

Wein & Sekt aus eigenem Anbau

Unsere Wein- & Sekt-Spezialitäten als Flasche gerne zum Mitnehmen oder als Geschenk verpackt

2019	Riesling trocken	13,0 % vol	7,50 €
2019	Riesling halbtrocken	12,0 % vol	7,50 €
2019	Riesling lieblich	10,5 % vol	7,50 €
2016	Grauburgunder trocken	12,5 % vol	8,50 €
2016	Chardonnay	12,0 % vol	8,50 €
2016	Riesling trocken	11,5 % vol	8,50 €
2019	Weißer Glühwein	10,0 % vol	5,00 €
2018	PinQ Riesling feinherb	10,5 % vol	7,50 €
2018	PinQ Riesling süß	10,5 % vol	7,50 €
2016	Schwarzriesling trocken	11,0 % vol	7,50 €
2011	Blauer Spätburgunder trocken Reserve	12,5 % vol	9,50 €
2019	Roter Glühwein	11,5 % vol	5,00 €
2018	PinQ Riesling Secco feinherb	11,5 % vol	9,50 €
2015	PinQ Riesling Champlice	14,0 % vol	25,00 €

Edelbrände aus eigenem Anbau & Liköre

Unsere Edelbrand-Spezialitäten als Flasche gerne zum Mitnehmen oder als Geschenk verpackt

2017	Edelbrand Quitte / Birne / Weinbergpfirsich	40,0 % vol	20,00 €
2017	Edelbrand Zwetschke / Mirabelle / Apfel	40,0 % vol	20,00 €
2017	grüner GIN mit Rieslingblüten / 5 Jahre alt	40,0 % vol	30,00 €
2017	Kirsch-Likör	18,0 % vol	12,50 €
2017	Walnuss-Likör (h2)	40,0 % vol	19,00 €

Deklarationen

Historisches Restaurant & Café

„Zur Riemengasse 1480“



Zusatzstoffe

Zusatzstoffe sind per Definition Stoffe, die einem Lebensmittel aus technologischen Gründen zugesetzt werden und dabei zu einem festen Bestandteil des Lebensmittels werden. In der Regel sind das Stoffe, die weder selbst als Lebensmittel verzehrt, noch als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet werden.

Im Gegensatz dazu wird als Zutat jeder Stoff und jedes Erzeugnis verstanden, der bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und im Enderzeugnis vorhanden bleibt. Der Begriff „Zutat“ beinhaltet auch Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme.

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoff
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Süßungsmittel
9. mit Phosphat
10. coffeinhaltig
11. chininhaltig

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt. | Obwohl wir zumeist frische Produkte verwenden, lassen sich Zusatzstoffe nicht immer vermeiden. Die Zusatzstoffe- und Allergen-Dokumentation führen wir in einer gesonderten Karte auf, die offen im Restaurant ausliegt und auf Wunsch gerne eingesehen werden kann.

Allergene

Seit Dezember 2015 sind auch Allergene auf Speisekarten anzugeben. Im Anhang II der Lebensmittel-Informationsverordnung sind die Lebensmittel angegeben:

- a) **Glutenhaltiges Getreide**
1) Weizen | 2) Roggen | 3) Gerste | 4) Hafer
- b) **Krebstiere**
- c) **Eier**
- d) **Fische**
- e) **Erdnüsse**
- f) **Sojabohnen**
- g) **Milch**
- h) **Schalenfrüchte**
1) Mandeln | 2) Haselnüsse | 3) Walnüsse | 4) Kaschunüsse | 5) Pecannüsse
6) Paranüsse | 7) Pistazien | 8) Macadamia- oder Queenslandnüsse
- i) **Sellerie**
- j) **Senf**
- k) **Sesamsamen**
- l) **Schwefeldioxid und Sulphite**
- m) **Lupinen**
- n) **Weichtiere**