

# MERK

# Mahl

## CAFÉ – RESTAURANT – BAR

### Vorspeisen

#### Pikante Paprikacremesuppe

geräucherte Pinienkerne 8 €

#### Vitello Forello

Marinierter Thunfisch | geräucherte Forellen | Kalbsbraten | Kapern 10 €

#### Antipasti Variation Essensio

Zucchini | Aubergine | Paprika | Tomate | Burrata | Rucola | alter Balsamico 12 €

### Hauptgänge

#### Hausgemachte Tagliarini

mit Australischem Trüffel Zwischengang 19 €

mit Steinpilzen gefüllt | Ofentomaten | Parmesan | Bärlauch Zwischengang 14 €

mit Steinpilzen gefüllt | Ofentomaten | Parmesan | Bärlauch Zwischengang 15 €

mit Steinpilzen gefüllt | Ofentomaten | Parmesan | Bärlauch Zwischengang 10 €

Sardische Nudel | Parmesan | Kräutersaitlinge | Paprika | kleiner Kürbis 16 €

vegetarisch 16 €

mit gebratenem Doradenfilet 22 €

#### Ofenfrischer Kartoffelkuchen

Marinierter Weißkohl | Sauerrahm | Möhre | Pastinake Vegetarisch 16 €

mit gebratenem Zanderfilet mit Blutwurst 22 €

mit Rumpsteak vom Jungbullen 24 €

#### Zuckerschotensalat

Ur Kartoffel | süß-saure Radieschen | Artischocke Vegetarisch 18 €

mit gebratenes Rotbarschfilet 25 €

mit zweierlei vom Eifler Lamm 28 €

#### Salat Bowl Essensio

sommerlicher Blattsalat | getrocknete Tomaten | Zucchini | Cashewkerne 12 €

Pfirsichspalten | Mango | Sonnenblumenkerne | Fresh Dressing 18 €

mit hausgebeiztem Caipirinha Lachs 18 €

#### Essensio Beef Burger

Bergisch Beef | Brioche Bun | Speck | Tomate | Gurke | Bergkäse 15 €

hausgemachte Pommes frites 15 €

#### Gereiftes Rinderfilet

Kräutersaitlinge | Paprika | kleiner Kürbis | Fregola Risotto | Parmesan 29 €

#### Wiener Schnitzel

Gurke | Senf | Zitrone | lauwarmer Kartoffelsalat 24 €

kleine Portion 16 €

### Desserts

Passionsfrucht Creme Brûlée | Schokoladeneis 9 €

Sommerlicher Obstsalat | gebrannte Mandeln | Erdbeersorbet 9 €

# MERK

# Mahl

## CAFÉ – RESTAURANT – BAR

### Aperitif

Rhabarber Spritz Zitronenmelisse   Limette   Prosecco	0,20l	6 €
Cucumber Ingwer   Gurke   Prosecco   Soda	0,20l	6 €
Tanqueray Sevilla Gin   Orange   Tonic mediterran	0,20l	8 €
Crodino Aperetivo <u>non alcolico</u>   Orange   Soda	0,20l	6 €

### Alkoholfrei

Haaner Felsenquelle	0,20l	2,5 €
Mineralwasser   still oder feinperlend	0,75l	6,5 €
Proviant Limonade/ Schorle Zitrone   Orange   Cola   Rhabarber   Apfel	0,33l	3,5 €
Van Nahmen Kellerei Apfelsaft Naturtrüb   Orangensaft	0,20l	4,5 €

### Flaschenbier

Füchschen Alt	0,33l	3,5 €
König Pilsener auch alkoholfrei	0,33l	3,5 €

### Schaumwein

Prosecco Spumante Conca d' Oro	0,10l	5 €
Prosecco Spumante Conca d' Oro	0,75l	23 €
Pommery Champagner	0,75l	79 €

### Weißwein offen

Weißburgunder- Chardonnay   Kiefer   2019 Baden	0,15l	6,5 €
Grauburgunder   Kiefer   2019 Baden	0,15l	6,5 €
Riesling Hochgewächs   Kallfelz   2018 Mosel	0,15l	6,5 €

### Rotwein offen

Spätburgunder Barrique   Brogsitter   2017 Ahr	0,15l	8 €
Tempranillo Tinto Joven   Torremorón   2018 Ribera del Duero	0,15l	7,5 €

### Flaschenweine Weiß

Weißburgunder- Chardonnay   Kiefer   2019 Baden	0,75l	24 €
Grauburgunder   Kiefer   2019 Baden	0,75l	24 €
Grauburgunder   Kalkmergel   Johannes Jülg   2018 Pfalz	0,75l	35 €
Pinot Blanc   Haus Klosterberg   Markus Molitor   2018 Mosel	0,75l	29 €
Riesling Hochgewächs   Kallfelz   2018 Mosel	0,75l	28 €

### Flaschenweine Rot

Lagrein   Muri Gries   2018 Südtirol	0,75l	35 €
Spätburgunder Barrique   Brogsitter   2017 Ahr	0,75l	35 €
Black Print   Cuveé Markus Schneider   2017 Pfalz	0,75l	35 €
Tempranillo Tinto Joven   Torremorón   2018 Ribera del Duero	0,75l	32 €

Alle Weine und Weinhaltige Getränke enthalten Sulfite.

Einige Getränke enthalten auch: Zucker, Süßungsmittel, Koffein, Säuerungsmittel, Chinin, Farbstoff.

Merk.Mahl 07.2021 Gerne informieren wir über Allergene Zutaten in unseren Speisen.  
Preise inklusive MwSt. und Bedienungsgeld.