MERK Mahl

CAFÉ – RESTAURANT – BAR

## Vorspeisen

**Hokkaido Kürbiscremesuppe**
Orange | Ingwer 8 €

**Kleiner Feldsalat**
Speck | Croutons 8 €

**Caesar Salat**
US Pastrami | Parmesan | Romanasalat | Sardelle | Strauchtomate 10 €

## Hauptgänge

**Hausgemachte Tagliarini** 19 €
mit Winter Trüffel Zwischengang 14 €

**Cappelletti** 17 €
mit Feigen gefüllt | Rucola | Pecorino | Orangen-Senfsud Zwischengang 12 €

**Ofenfrische Hafermast- Gans**
Rotkohl| Kartoffelklöße | Maronen | Bratapfel | Orangenjus
Zur Auswahl: Brust oder Keule 29 €

**Cremiges Risotto**
Aquarelloreis | Parmesan | Kräutersaitlinge | Senfkohl | Riesling Perlzwiebeln
vegetarisch 16 €
mit Winterkabeljaufilet 24 €

**Variation von der Beete**
Gelbe Beete Püree | Saure Rote Beete | Sauerrahm | Chioggia Beete Salat
Schupfnudeln Vegetarisch 18 €
mit Seeteufel Filet 26 €
mit geschmorte Kalbsbacke 28 €

**Gebackene Kichererbsen**
Kürbis | Malz Miso| Rosenkohlblüten | violetter Blumenkohl Vegetarisch 17 €
mit gebratenes Zanderfilet 23 €
mit Marensin Maispoulardenbrust 26 €

**Essensio Beef Burger**
Bergisch Beef | Brioche Bun | Speck | Tomate | Gurke | Bergkäse
hausgemachte Pommes frites 15 €

**Gereiftes Rinderfilet**
Pfefferjus | Kräutersaitlinge | Pak Choi | Perlzwiebeln | Drillinge 29 €

**Wiener Schnitzel**
Gurke | Senf | Zitrone | lauwarmer Kartoffelsalat 24 €
kleine Portion 16 €

## Desserts

**Ofenfrischer Schokoladenkuchen** |marinierte Beeren 9 €
**Lebkuchenparfait** | Apfel-Quittenkompott | gebrannte Mandel 9 €

Merk.Mahl 11.2021 Gerne informieren wir über Allergene Zutaten in unseren Speisen.
Preise inklusive MwSt. und Bedienungsgeld.

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 non alcolico \| 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 11.2021 Gerne informieren wir über Allergene Zutaten in unseren Speisen.
Preise inklusive MwSt. und Bedienungsgeld.