

Frühstück à la carte

Mittwoch bis Freitag von 08.00 bis 11.30 Uhr

Samstag & Sonntag von 09.00 bis 12.00 Uhr

Hausgemachtes aus der eigenen Backstube

Croissant	2,45
enthält Ei, Gluten, Laktose	
Pain au chocolat	3,10
enthält Nuss, Ei, Gluten, Laktose	
Brioche	2,35
enthält Ei, Gluten, Laktose	
Rosinenbrötchen	2,15
enthält Ei, Gluten, Laktose, Sulfite, Alkohol	
Rosinenschnecke	3,10
enthält Ei, Gluten, Laktose, Sulfite, Alkohol	
Nussschnecke	3,25
enthält Ei, Gluten, Laktose, Nuss	

Unsere Brotsorten beziehen wir von der Bäckerei „Bio-Kaiser“, die Baguettes und Brötchen aus Frankreich. Unser Serviceteam informiert Sie gerne über die Brot- und Brötchensorten.

Glutenfreies Brot und Brötchen von Resch & Frisch erhalten Sie gerne auf Anfrage, bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.

Wir bieten Ihnen den glutenfreien-Brotmix geschnitten zu € 4,50 pro Portion sowie die glutenfreie-Kaisersemmel zu € 2,50 pro Portion an.

Aufstriche

Nutella	2,45
enthält Nuss	
Konfitüren von Wachau und Alpe Pragas, Südtirol	2,60
Erdbeere, Himbeere, Marille, Sauerkirsche, Schwarze Johannisbeere	
enthält Nuss	
Orangenmarmelade von „Marchesi di San Giuliano“, Sizilien	2,85
Schwarzwälder Weißtannenhonig	3,85
Harzig, würzig, leicht karamellig	

Unsere Spezialitäten

Große Käseplatte	(pro Portion)	12,25
enthält Laktose, Nuss		
Große Käse-/ Schinkenplatte	(pro Portion)	12,25
enthält Laktose, Nuss		
Große Wurst-/ Schinkenplatte	(pro Portion)	12,50
enthält Laktose		
Kleine Käseplatte	(pro Portion)	7,20
enthält Laktose, Nuss		
Kleine Schinkenplatte	(pro Portion)	7,20
enthält Laktose		
Kleine Wurstplatte	(pro Portion)	6,85
enthält Laktose		
Duo vom Lachs	Geräucherter & hausgebeizter Lachs mit Meerrettichsahne und Senfdip enthält Fisch, Senf, Laktose	21,25

Dazu servieren wir Brot und 1 Portion Butter.
enthält Laktose, Gluten, Ei

1 Paar Weißwürste	mit süßem Senf, Radi, Gewürzgürkchen und Brezel	13,90
enthält Ei, Laktose, Senf, Sellerie, Gluten		

Bio-Eierspeisen

1 gekochtes Ei enthält Ei	(weich, medium, hart)	3,95
1 Portion Rührei enthält Ei, Laktose	Natur oder mit Schnittlauch	7,95
1 Portion Rührei enthält Ei, Laktose	mit Schinken	8,35
2 Spiegeleier enthält Ei		7,85
4 Scheiben Bacon		3,55

Zu den Eierspeisen servieren wir 2 Scheiben Brot und 1 Portion Butter.

1 Pfannkuchen enthält Laktose, Gluten, Ei	mit Ahornsirup	7,50
1 Blaubeer-Pfannkuchen enthält Laktose, Gluten, Ei	mit Ahornsirup	8,50
1 French Toast enthält Laktose, Gluten, Ei	mit Kompott der Saison dazu Ahornsirup	8,95

Egg Benedict

Getoasteter Frühstücksmuffin mit pochiertem Bio-Ei und Sauce Hollandaise

enthält Ei, Laktose, Gluten, Sulfite

wahlweise mit:	- Avocadoscheiben	16,50
	- zartem Farmerschinken	15,50
	- Räucherlachs (Fisch)	17,50

Oeufs à la française

2 weich gekochte Eier mit Guacamole, Fleur de Sel de Guérande und gerösteten Briochetoaststicks

enthält Ei, Gluten, Sulfite, Laktose

9,85

Früchte

Halbe Grapefruit	3,75
Frischer Obstsalat	9,50

Naturjoghurt enthält Laktose	Berchtesgadener Land	4,50
---------------------------------	----------------------	------

Bio-Cerealien

Bircher Bio-Müsli enthält Laktose, Gluten, Nuss (auf Wunsch ohne Nuss)	mit Rosinen und Haselnüssen als Topping	8,50
--	---	------

Veganes Porridge mit Kokosmilch enthält Gluten, Nuss (auf Wunsch ohne Nuss)	 Mohn, Beeren der Saison und Ahornsirup	9,50
--	--	------

Granola enthält Laktose, Gluten, Nuss	mit griechischem Joghurt und Beeren der Saison	9,85
---	--	------

Liebe Eltern, bitte haben Sie Verständnis dafür, dass der Verzehr von selbst mitgebrachten Speisen & Snacks auch für Kinder in unserem Caféhaus nicht gestattet ist. Wir bieten für unsere kleinen Gäste eine Kinderkarte sowie frisches Obst an. Gläsern und Fläschchen für die Kleinsten sind selbstverständlich ausgenommen. Sprechen Sie bei Fragen gerne unser Servicepersonal an – vielen Dank.

Frühstücksarrangements

Parisiennes

1 Croissant und 1 Stück Baguette
1 Portion Butter
1 Marmelade oder Honig nach Wahl
enthält Ei, Gluten, Laktose, Nuss

11,25

Classique

1 Brotkorb (1 Croissant, 1 Parisien, 1 Scheibe Kaiser Bio Brot)
1 Portion Butter
1 Marmelade oder Honig nach Wahl
1 Käse-/ Wurst- oder Schinkenplatte nach Wahl (sortenrein)
1 Portion Bio-Rührei mit Schnittlauch oder Schinken
enthält Ei, Gluten, Laktose, Nuss

18,75

Végétariennes

1 Brotkorb (1 Parisien, 1 Multi pain, 1 Scheibe Kaiser Bio Brot, 1 kleines Brioche)
1 Portion Butter
1 Marmelade oder Honig nach Wahl
1 Portion Bio-Rührei Natur oder mit Schnittlauch
1 Guacamole
1 Gemüse-Antipasti
enthält Ei, Gluten, Laktose, Nuss

21,75

Hessen à la carte

1 Brotkorb (1 Parisien, 1 Multi pain, 1 Scheibe Kaiser Bio Brot, 1 kleines Brioche)
1 Portion Butter
1 Marmelade oder Honig nach Wahl
1 Ahle Wurst
1 Portion Bio-Rührei Natur oder mit Schnittlauch
1 Portion Original „Plögers Grüne Soße“
wahlweise mit:
- 1 Glas Apfelsaft 0,1 l
enthält Ei, Gluten, Laktose, Nuss

20,50



2,60

Unsere Frühstücksarrangements gelten pro Person.
Wir erlauben uns einen Couvertpreis von € 4,00 zu erheben, wenn diese geteilt werden.

Gerichte à la carte

Mittwoch bis Freitag von 12.00 bis 17.00 Uhr

Samstag & Sonntag von 12.00 bis 18.00 Uhr

Vorspeisen	Eingelegtes Kohlrabi-Carpaccio mit gerösteten Pinienkernen, gehobelten Parmesanspänen, Rucolasalat und Trüffelvinaigrette enthält Laktose, Sellerie, Senf, Soja, Sulfite	16,50
	Tatar von Avocado und jungen Rübchen  mit eingelegten Gewürz-Karotten, Zweierlei Salzzitrone, geröstetem bunten Sesam, Karotten-Estragon-Sud und knusprigen Linsenchips enthält Sellerie, Soja, Gluten	16,00
Salate	Siesmayer Salat Gemischte Blattsalate mit Aceto Balsamico Bianco- Dressing, Paprika, Fenchel, Gurke, Radieschen, gehobelten Steinchampignons und Tomaten enthält Sulfite, Senf, Spuren von Sellerie <i>wahlweise mit:</i> - gebratener Label Rouge Poulardenbrust (Laktose)	14,75
	- gratiniertem Ziegenkäse, Walnüssen & Honig (Nuss)	21,75
		20,75
Suppen	Frankfurter Kartoffelsuppe mit frischem Schnittlauch enthält Sellerie, Laktose, Sulfite <i>wahlweise mit:</i> Frankfurter Würstchen	9,50
		13,95
	Gazpacho Andaluz mit bunter Gemüse-Einlage, Croutons aus hausgemachtem Toast, Schnittlauchöl und Kresse enthält Laktose, Sellerie, Gluten, Sulfite, Ei	14,50
Vegetarisch	Omelette aus 3 Bio-Eiern mit Pommes frites, Trüffelmayonnaise, kleinem gemischten Salat und Kirschtomate enthält Ei, Laktose, Sulfite, Spuren von Sellerie	19,50
	Offenbacher Edelpilze mit Serviettenknödel, gebratenen Pfifferlingen und Weißweinschaum enthält Laktose, Sellerie, Sulfite, Ei, Gluten, Soja	18,90
	Original „Plögers Grüne Soße“ mit 2 gekochten Bio-Eiern, Salzkartoffeln und frischem Schnittlauch enthält Laktose, Senf, Ei	18,90
Vegan	Gnocchi  mit hausgemachtem Tomatensugo, Taggiasca Oliven, Frühlingslauch, getrockneten Tomatenfilets und Weißweinschaum enthält Sellerie, Gluten, Sulfite, Soja	18,90
	Tatar von Avocado und jungen Rübchen  mit eingelegten Gewürz-Karotten, Zweierlei Salzzitrone, geröstetem bunten Sesam, Karotten-Estragon-Sud und knusprigen Linsenchips enthält Sellerie, Soja, Gluten	26,50

Kinderkarte (bis zum 8. Lebensjahr)	Vollkornspaghetti mit hausgemachtem Tomatensugo enthält Gluten, Laktose, Sellerie	11,00
	Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Gurkensalat enthält Gluten, Ei, Laktose	19,50
Fleisch	Frankfurter Teller Frankfurter Rindswurst und Würstchen mit lauwarmem Kartoffelsalat, hessischem Weißkrautsalat und Senf enthält Laktose, Sellerie, Gluten, Sulfite, Senf	14,90
	1 Paar Weißwürste mit süßem Senf, Radi, Gewürzgürkchen und Brezel enthält Ei, Laktose, Senf, Sellerie, Gluten	13,90
	Croque Monsieur à la Siesmayer Hausgemachte Brioche, Béchamelsauce, Farmerschinken und Gruyère, Pommes frites, Trüffelmayonnaise, Frisée und Chicorée Salat enthält Laktose, Sellerie, Gluten, Sulfite, Senf, Soja, Ei	21,50
	Gebratene Kalbsfrikadelle an kräftiger Rosmarinjus mit cremigem Kartoffelpüree, Erbsen-Karotten-Lauch-Gemüse und knusprigen Kartoffelchips enthält Laktose, Sellerie, Gluten, Ei, Senf, Sulfite, Soja	22,50
	Glasierter Kalbstafelspitz an feiner Senf-Velouté, mit Salzkartoffeln, glasiertem bunten Wurzelgemüse, frischem Schnittlauch und Original „Plögers Grüne Soße“ enthält Laktose, Sellerie, Sulfite, Senf, Soja, Ei	28,50
Fisch	Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmem Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln und Gurken-Dill-Salat enthält Gluten, Laktose, Senf, Ei, Sulfite, Fisch (Garnitur)	32,80
	Gebratene Riesengarnele an Krustentierbisque mit mediterraner Fregola Sarda, geschmorter Paprika, Taggiasca Oliven, glasierten Zuckerschoten und frischer Petersilie enthält Laktose, Sellerie, Gluten, Krustentier, Sulfite, Soja	31,50

Liebe Eltern, bitte haben Sie Verständnis dafür, dass der Verzehr von selbst mitgebrachten Speisen & Snacks auch für Kinder in unserem Caféhaus nicht gestattet ist. Wir bieten für unsere kleinen Gäste eine Kinderkarte sowie frisches Obst an. Gläsern und Fläschchen für die Kleinsten sind selbstverständlich ausgenommen. Sprechen Sie bei Fragen gerne unser Servicepersonal an – vielen Dank.

Glutenfreies Brot und Brötchen von Resch & Frisch erhalten Sie gerne auf Anfrage, bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.

Wir bieten Ihnen den glutenfreien-Brotmix geschnitten zu € 4,50 pro Portion sowie die glutenfreie-Kaisersemmel zu € 2,50 pro Portion an.

Unsere Mittagessen gelten pro Person.

Wir erlauben uns einen Couvertpreis von € 4,00 zu erheben, wenn diese geteilt werden.

Veganer Apfelstrudel (mit Alkohol)

Mittwoch bis Freitag von 12.00 bis 17.00 Uhr
Samstag & Sonntag von 12.00 bis 18.00 Uhr



5,50

Veganer Strudelteig gefüllt mit Äpfeln, Sultaninen, Mandeln,
verfeinert mit Rum und Zimt
enthält Fructose, Gluten, Schalenfrüchte, Alkohol

Wahlweise mit:

- **einer hausgemachten veganen Vanillesauce** 6,50
enthält Hülsenfrüchte, Fructose
- **einer Kugel Vanille Eiscrème (nicht vegan)** 7,80
enthält Ei, Gluten, Laktose, Nuss
- **einer Kugel Mango Sorbet (vegan)** 7,80
enthält Gluten, Nuss

Kaffee & Kuchen

Mittwoch bis Sonntag bis 18.30 Uhr

Liebe Gäste,

bei den aufgeführten Kuchen, Torten und Backwaren handelt es sich um eine Auswahl unseres vielfältigen und täglich wechselnden Angebotes. In unserer hauseigenen Konditorei stellen wir alle unsere Produkte aus naturbelassenen Rohstoffen und ohne Konservierungsmittel frisch her.

Französische Pâtisserie

Apfelkuchen (ohne Alkohol)

5,90



Französischer Apfelkuchen mit Mürbeteig, Mandelmasse und karamellisierten sowie blanchierten Äpfeln und Vanillecrème
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose

Zwetschge-Haselnuss (saisonal/ohne Alkohol)

6,10



Saftige Haselnuss-Sandmasse und ein knuspriger Mürbeteigboden als Basis, abgerundet wird das Ganze von frischen Zwetschgen, Butterstreuseln und einer dünnen Schicht Aprikosenkonfitüre
enthält Gluten, Nüsse, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose

Käsekuchen (ohne Alkohol)

5,90



Gebackener Käsekuchen aus Quarkmasse mit frisch geriebener Zitrone und Vanille auf einem dünnen Mürbeteigboden
enthält Gluten, Ei, Laktose, Fructose

Rahmkuchen (saisonal wechselnd/ ohne Alkohol)

5,50



Klassischer Rahmkuchen mit Mürbeteigboden,
saisonaem Obst und Rahmguss
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose

Je nach Saison bieten wir Ihnen verschiedene Rahmkuchen an,
bitte fragen Sie hierzu unser Servicepersonal.

Citron Framboise (ohne Alkohol)

7,75



Die Citron Framboise besteht aus einem knusprigen Haselnuss-Mürbeteig,
der mit einer Nougat Knusperschicht bedeckt ist. Gefüllt wird die Torte
mit einer Schicht Zitronencreme und einer Schicht Nougatcreme.
Abgerundet wird das Ganze mit einer Schicht frischer Himbeeren.
enthält Fructose, Ei, Laktose, Haselnuss, Gluten, Spuren von Soja

Limonen-Joghurt-Torte (mit Alkohol)

6,20



Joghurt Torte mit Limettenabrieb, Sahne, Biskuit, Pfefferminzlikör, Joghurt,
Mürbeteig, Orangensaft und Grand Marnier
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Spuren von Soja, Fructose, Alkohol

Sachertorte (mit Alkohol)

6,95



Schokoladentorte, deren Böden mit Orangensaft, Apricot Brandy und Grand Marnier getränkt werden, mit Alpe Pragas Marillenaufstrich bestrichen und mit dunkler Schokoladenglasur überzogen
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose, Alkohol, Spuren von Soja

Siesmayer Torte (mit Alkohol)

6,90



Mürbeteig- und Nussbiskuitboden mit Schokoladendrops, Krokant gefüllt mit Orangen- und Karamellcrème, Nougat und Marzipan, abgeschmeckt mit Grand Marnier
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose, Alkohol, Spuren von Soja

New York Cheesecake (ohne Alkohol/glutenfrei)

6,50



Gluten free



Cremiger New York Cheesecake auf einem knusprigen Streuselboden, abgerundet durch einen fruchtigen Zitronenspiegel
enthält Laktose, Fructose, Ei

Tarte Maracuja (ohne Alkohol)

6,50



Mürbeteigboden mit Passionsfruchtcrème
und Schokoladen-Ganache
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Haselnuss, Fructose, Spuren von Soja

Frankfurter Kranz (mit Alkohol)

6,50



Der Frankfurter Kranz besteht aus einem Wiener Boden
mit Buttercrème, Johannisbeer-Konfitüre, Arrak und Krokant
enthält Gluten, Ei, Laktose, Haselnuss, Fructose, Alkohol

Amalfi Törtchen (ohne Alkohol)

7,00



Das Amalfi Törtchen besteht aus einer Zitronencreme und Zitronensahne,
mit Mandel-Dacquoise, einer Knusperschicht, Mürbeteig und Baiser
enthält Gluten, Ei, Laktose, Fructose, Schalenfrüchte

Schwarzwälder Kirschtörtchen (mit Alkohol/glutenfrei)

6,65



Gluten free



Feiner, glutenfreier Schokoladenbiskuit mit Schokoladenmousse, Kirschgelée-Kern und weißer Kirschwassermousse, verziert mit weißen Schokoladenraspeln, einem Zartbitterplättchen und einer leichten Kirschcrème
enthält Laktose, Fructose, Ei, Schalenfrüchte, Lecithine, Alkohol, Soja

Blaubeer Tartelette (saisonal/ohne Alkohol)

7,50



Mürbeteigboden mit Marzipanmasse, Vanillecrème und frischen Blaubeeren
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte

Beeren Tartelette (saisonal/ohne Alkohol)

7,60



Mürbeteigboden mit Marzipanmasse, Zitronen-Vanillecrème und frischen Beeren
enthält Gluten, Ei, Laktose, Mandeln

Chocolat Framboise (ohne Alkohol/glutenfrei)

7,50



Gluten free



Das Chocolat Framboise besteht aus Schokoladenbiskuit, frischen Himbeeren, Nougat-Ganache, Himbeergelée und dunkler Himbeer-Ganache sowie französischer Crème fraîche
enthält Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Spuren von Soja, Fructose

Frou Frou (saisonal/ohne Alkohol)

7,20



Haselnussbiskuitboden aufgeschichtet mit Zartbitter-Nougat-Ganache, Zitronen-Crème und Zartbitterschokoladenmousse
enthält Ei, Schalenfrüchte, Nüsse, Laktose, Gluten, Fructose

Opéra (mit Alkohol)

7,35



Die Opéra-Schnitte besteht aus mehreren Schichten Mandelbiskuit, Karamellbuttercrème, Schokoladenganache, Rum und Kaffee
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Alkohol, Spuren von Soja

Mille Figue (saisonal / ohne Alkohol)

7,75



Feiner Blätterteig, geschichtet mit Mandelpraliné, Mandel-Vanillecrème,
Tonka-Crèmeux und Feigenconfit
enthält Gluten, Ei, Laktose, Mandel, Sojalecithin

La petite étagère (teilweise mit Alkohol)
Eine saisonal variierende Auswahl an fünf Petites

16,10



enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Alkohol, Spuren von Soja

Unsere Vegan Pastry

Vegan Apple Pie (ohne Alkohol)

5,85



Ein Biskuit aus Mehl, Zucker, Geschmackszutaten (Vanillesalz und Zimt)
mit Sojamilch, Rapsöl und gewürfelten Äpfeln
enthält Gluten, Fructose, Soja, Schalenfrüchte

Vegan Passion (ohne Alkohol)

7,75



Gluten free



Veganes Fruchtmousse von Mango und Maracuja
auf Basis von Tofu und Kakaobutter
enthält Fructose, Schalenfrüchte, Soja

Vegan Opéra (ohne Alkohol)

7,50



Vegane Mandel Sandmasse getränkt mit Espresso, Schokoladenganache,
Vanillebuttercrème, Haselnusscrème mit Mandelknusperschicht
enthält Nuss, Soja, Gluten, Hülsenfrüchte, Schalenfrüchte, Fructose

Lieber Gast,

wir beziehen unser Eis von einer wunderbaren Eismanufaktur aus der Rhön, von den Eisheiligen.
Aus 100% natürlichen Zutaten werden dort geschmacklich herausragende Eissorten in handwerklicher und traditioneller Form hergestellt und Werte wie Nachhaltigkeit, Regionalität, Umweltschutz und soziale Verantwortung werden hier vertreten, gelebt und umgesetzt, die auch unserem Leitbild entsprechen.
Genießen Sie das Premium-Eis aus der Rhön nun im Siesmayer.

Eis Karte

Mittwoch bis Freitag bis 17.30 Uhr
Samstag & Sonntag bis 18.30 Uhr

Eis crème Vanille, Schoko, Haselnuss enthält Ei, Gluten, Laktose, Nuss	3,50 pro Bällchen
Sorbet  Mango, Erdbeere, Himbeere enthält Gluten, Nuss	3,50 pro Bällchen
Eiskaffee oder Eisschokolade mit Sahne enthält Laktose, Gluten	9,55
Affogato al caffè – „Im Kaffee ertrunken“ 1 Kugel Vanilleeis, heißer Espresso enthält Laktose	6,75
wahlweise mit San Marzano (Kräuterlikör)	8,25
Spaghetti Eis Vanilleeis mit Erdbeersoße und weißen Schokoladenraspeln enthält Laktose, Nüsse, Soja, Gluten	9,75

Kaffee & Heißgetränke

Westhoff, bekannt als traditioneller Kaffeeröster aus Bremen, verarbeitet nur hochwertige Rohkaffees der Sorte Arabica und Robusta. Durch einen langsamen Röstvorgang werden die Kaffeebohnen gleichmäßig innen und außen geröstet, so dass feine und zartbittere Aromen entstehen.

Bei **Hausbrandt** gehen seit mehr als hundert Jahren Tradition und Erfahrung mit Know-how und technologischer Innovation einher. Was entsteht ist, eine stark verwurzelte und authentische Kaffeekultur. Dank der perfekten Kombination aus reinsortigen Kaffees und den unterschiedlichen Dosierungen von Arabica und Robusta, entstehen die richtigen Mischungen, die mit vollem Geschmack, Aroma und einem runden Körper – alles wesentliche Elemente für einen erstklassigen Kaffee – überzeugen.

Westhoff Bohnenkaffee (wahlweise auch koffeinfrei)



Tasse	3,95
Kännchen	5,75

Hausbrandt Gourmet & Superbar (wahlweise auch koffeinfrei)

Tasse Café Crème (Gourmet)	4,25
Espresso (Superbar)	3,65
Espresso doppelt (Superbar)	4,95
Cappuccino (Superbar, Berchtesgadener Land Milch)	5,10
Café au lait (Gourmet, Berchtesgadener Land Milch)	5,40
Latte Macchiato (Superbar, Berchtesgadener Land Milch)	5,60

Mit Milchalternative (laktosefrei / Soja Barista Drink / Hafer Barista Drink)	Aufpreis:	+ 0,40
---	-----------	--------

Berchtesgadener Land Milch (wahlweise auch mit laktosefreier Milch)

Glas kalte Milch 0,2l	3,25
Glas heiße Milch mit Honig	4,15

Valrhona Celaya Schokolade

Aus dunkler Schokolade mit mind. 50 % Kakaoanteil
enthält Laktose, Ei, Proteine, Gluten und Spuren von Nüssen

Tasse	5,50
Kännchen	7,50

Tee

Edeltees der Frankfurter Traditionsmarke Ronnefeldt

Genießen Sie eines der meistgetrunkenen Getränke der Welt, den Tee.

Das ursprünglich aus China stammende Getränk wird heute besonders in Indien, Sri Lanka, China, Taiwan, Indonesien, Japan und im Osten Afrikas kultiviert. Durch die unterschiedlichen Klimaverhältnisse, Boden, Anbauhöhe, Erntezeit und Herstellungsverfahren werden maßgeblich das Aroma, die Charakteristik und besonders die Qualität der Tees bestimmt.

Die Spitzentees von Ronnefeldt unterliegen der traditionellen Methode, in der vorwiegend durch Handarbeit der Tee schonend behandelt wird. Somit erhält er ein feines Aroma und ist nicht der maschinellen Massenproduktion unterworfen.

Genießen Sie die Geschmacksvielfalt der Tees aus der Gusseisenteekanne.

MORGENTAU® AROMATISIERTER GRÜNER TEE CHINA	6,35
Die faszinierende Teekomposition mit großblättrigem Sencha und fein-fruchtigen Aromen und Blüten.	 2-3 Min
GREEN LEAF GRÜNER TEE INDIEN	6,10
Sorgfältig gearbeiteter Plantagentee aus Indien mit zartem Darjeeling-Aroma.	 2-3 Min
MOKALBARIE SCHWARZER TEE ASSAM	6,25
Extravaganter Broken mit vielen goldenen Tips und höchsten Aromawerten: kräftig, würzig, malzig.	 3-4 Min
GET THE POWER AROMATISIERTER FRÜCHTETEE	6,25
Erlesene Früchte, Johannisbeersaft und anregende Kolanuss für spürbar neue Power und Energie.	 5 Min
VANILLA ROOIBOS AROMATISIERTER KRÄUTERTEE	6,10
Der heißgeliebte südafrikanische Kräutertee mit der geschmackvollen Fülle cremiger Vanille.	 5 Min
SWEET CAMOMILE KRÄUTERTEE	6,10
Ein wohltuender Tee, dessen ganze Kamillenblüten den typisch herb-blumigen Touch hervorbringen.	 5 Min
PEPPERMINT KRÄUTERTEE	6,00
Ein Kräutertee mit peppigem Mentholgeschmack, der so angenehm erfrischt und kühlt.	 5 Min
SHEER Vervain KRÄUTERTEE	6,00
Ein leichter Zitruston liegt über den Blättern des „Eisenkrauts“, der richtig erfrischend wirkt.	 5 Min

Edeltees der Traditionsmarke Kusmi Tea

„Kusmi Tea“, benannt nach Pavel Kousmichoff, der erstmals 1868 seine extravaganten Teemischungen nach traditionell russischer Art in St. Petersburg auf den Markt brachte, verzaubert uns durch seinen außergewöhnlichen Geschmack und durch sein sanftes und dennoch ausdrucksstarkes Aroma. Wir haben für Sie, liebe Gäste, ein kleines Sortiment aus dem vielfältigen Angebot „Kusmi Tea“, Paris, ausgewählt und hoffen sehr, Ihre individuelle Geschmacksrichtung zu treffen.

Serviert in einer traditionellen Gusseisenteekanne.

ANASTASIA	6,95
Earl Grey. Russische Schwarzteemischung aus chinesischem und Ceylon Tee aromatisiert mit natürlicher Bergamotte, Zitronen- und Limettenauszügen.	 3-4 Min
RUSSISCHER MORGENTEE NR. 24	6,75
Ideal zum Frühstück. Russische Schwarzteemischung China, Indien und Ceylon Tees.	 3-4 Min
DARJEELING NR. 37 BIO	6,75
Schwarzer Tee aus dem Himalaya.	 2-3 Min
KASHMIR TCHAI	6,95
Mischung aus schwarzen Tees und Gewürzen, wie Kardamom, Ingwer, Lorbeer, Zimt, Anis und Nelken.	 3-4 Min
GRÜNER TEE MIT PFEFFERMINZE	6,95
Kräftig und erfrischender grüner China Tee mit marokkanischer Nana-Minze.	 2-3 Min
GRÜNER TEE MIT INGWER UND ZITRONE	6,95
Grüner Tee aus China, aromatisiert mit natürlichem Ingwer und Zitrone.	 2-3 Min
DETOX	6,95
Mischung aus Mate, grünem Tee und Zitronengras. Die Kombination aus Mate und grünem Tee ergibt ein ideales Getränk für Momente des vollen Genusses.	 2-3 Min
BLUE DETOX	6,95
Eine exotische und fruchtige Mischung aus Mate, grünem Tee und Rooibos mit einer verführerischen Ananasnote.	 2-3 Min

Alkoholfreie Getränke

Selters

Mineralwasser	0,25l	3,95
	0,75l	9,00
Naturell Mineralwasser	0,25l	3,95
	0,75l	9,00

Frisch gepresster Orangensaft	0,15l	6,00
-------------------------------	-------	------

Rapp's Fruchtsäfte und Fruchtnektare

Orange, Apfel (naturtrüb),	0,2l	4,25
Kirsch, Maracuja, Traube, Tomate	0,4l	6,65

Rapp's Schorlen

Orange, Apfel (naturtrüb),	0,2l	4,10
Kirsch, Maracuja, Traube	0,4l	6,45

fritz-kola

fritz-kola ^{1) 3)} , fritz-kola ohne zucker ^{1) 3) 6)}		
mischmasch ^{1) 3)} , fritz-limo orange ^{1) 5)}		
fritz-limo zitrone ⁵⁾ , fritz-limo honigmelone	0,2l	4,10
fritz-spritz bio-rhababerschorle	0,4l	6,50

Pepsi Limonaden

Pepsi ^{3) 6)} , Pepsi Zero ^{1) 6)} ,	0,2l	3,95
Schwip Schwap Orange ¹⁾ , 7up	0,4l	6,40

La Mortuacienne® – Die Königin der Limonaden

Mandarine, Zitrone ^{1) 5)} ,		
Orange ^{1) 5)} , Grapefruit ^{1) 5)}	0,33l	6,30

Thomas Henry

Soda Water, Tonic ²⁾ , Bitter Lemon ²⁾ , Ginger Ale ¹⁾	0,2l	4,60
---	------	------

¹⁾Farbstoff ²⁾Chinin ³⁾Koffein ⁴⁾konserviert ⁵⁾Antioxidationsmittel ⁶⁾Süßungsmittel

Alkoholische Getränke

Bier

Binding Römer Pils	0,3l	4,85
	0,5l	6,60
Binding Radler	0,3l	4,85
Schöffelhofer Hefe hell vom Fass	0,3l	4,85
	0,5l	6,60
Schöffelhofer Kristallweizen	0,5l	6,60
Schöffelhofer Hefe dunkel	0,5l	6,60
Clausthaler (alkoholfrei)	0,33l	4,90
Schöffelhofer Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5l	6,60

Apfelwein

pur, süß- oder sauergespritzt	0,25l	3,65
	0,5l	6,90

Aperitif

Martini rosso, bianco, extra dry	5cl	8,25
Sherry dry, medium, cream	5cl	8,00
Cynar	5cl	8,00
Portwein Tawny	5cl	8,00
Campari Orange		9,25
Veneziano Aperitivo Spritz, Bio		11,90
Hugo		11,90

Cidre / Prosecco / Sekt / Crémant / Champagner

Wir stellen Ihnen interessante Winzer aus Deutschland, Frankreich, Italien und Spanien vor, die eine außergewöhnliche Top-Qualität produzieren. Die in unserer Weinkarte aufgeführten Positionen namhafter Weingüter werden nach hoher Qualität, ökologischem und organischem Anbau sowie der Individualität des Weines ausgewählt.

Offener Cidre / Prosecco / Sekt / Crémant

Apfel-Cidre, Van Nahmen	0,15l	8,00
Rheingau Sekt b.A. Brut, Riesling, Eltviller Rheinberg 5 Jahre Hefelagerung, Weingut J.B. Becker, Walluf	0,1l	11,00
Prosecco, Dei Casel, Valdobbiadene	0,1l	11,50
Crémant de Loire Rosé Brut, Bouvet Ladubay	0,1l	13,50

Alkoholfreier Fruchtsecco

Zerozzante, Cuvée N°4, Traube Rhabarber, Sekthaus Raumland	0,1l	9,00
Zerozzante, Cuvée N°3, Rotfleischige Äpfel, Sekthaus Raumland	0,1l	9,00

Flaschensekt / Crémant / Champagner

Rheingau Sekt b.A. Brut, Riesling, Eltviller Rheinberg 5 Jahre Hefelagerung, Weingut J.B. Becker, Walluf	0,75l	52,00
Crémant de Loire Rosé Brut, Bouvet Ladubay	0,75l	69,00
Champagner Delamotte Brut	0,75l	95,00

Alkoholfreier Fruchtsecco Flasche

Zerozzante, Cuvée N°4, Traube Rhabarber, Sekthaus Raumland	0,75l	47,50
Zerozzante, Cuvée N°3, Rotfleischige Äpfel, Sekthaus Raumland	0,75l	47,50

Offene Weine

Weißweine	0,15l	0,75l
2025 Grüner Veltliner Domäne Gobelsburg, Kamptal, Österreich	10,20	46,00
2024 Silvaner pur mineral Weingut Rudolf Fürst, Franken, Deutschland	11,50	54,00
2024 Chardonnay Stückfass Weingut Dönnhoff, Nahe, Deutschland	12,60	58,00
2025 Weisser Burgunder trocken Weingut Wittmann, Westhofen, Rheinhessen, Deutschland	10,80	49,00
2024 Rheingau Riesling trocken Weingut Robert Weil, Kiedrich, Rheingau, Deutschland	11,40	52,00
Roséweine	0,15l	0,75l
2024 Wittmann Rosé trocken Weingut Wittmann, Westhofen, Rheinhessen, Deutschland	10,80	49,00
2023 Il Rosato Cantine Nervi Giacomo Conterno, Piemont, Italien	12,00	55,00
Rotweine	0,15l	0,75l
NAKED Red Zweigelt & Blaufränkisch Weingut Heinrich, Gols, Burgenland, Österreich	9,00	39,00
2023 A Mano Rosso Primitivo A Mano, Puglia, Italien	9,00	39,00
2024 Mas Donis Negre Celler de Capçanes, Montsant, Spanien	8,80	39,00
2022 Spätburgunder Weingut Wittmann, Rheinhessen, Deutschland	13,00	58,00
2022 Belcanto Chianti Classico Weingut Nittardi, Toskana, Italien	11,80	54,00

Spirituosen

Ramazotti	4cl	7,00
Averna	4cl	7,00
Fernet Branca	2cl	5,00
Baileys	4cl	6,50
Amaretto	4cl	6,50
Grand Marnier	4cl	9,00
Sambuca	4cl	7,00
Linie Aquavit	2cl	5,00
Grappa Sarpa di Poli	2cl	8,00
Osborne Veterano	2cl	8,00
Remy Martin VSOP	2cl	8,00

Dirkers Obstbrände

Birne	2cl	7,00
Zwetschge	2cl	7,00