

# Herzlich Willkommen im Rheinhotel Schulz\*\*\*\*



Genießen Sie fantastische Zeiten direkt am Rhein



## Daten und Fakten

Anschrift:

Rheinhotel Schulz GmbH

\* \* \* \*

Vogtsgasse 4-7

53572 Unkel am Rhein

Tel: +49 (0) 2224 / 90105-0

Fax: +49 (0) 2224 / 90105-99

Email: info@rheinhotel-schulz.de

Internet: www.rheinhotel-schulz.de

Lage:

einzigartige Lage direkt am Rhein mit Blick auf das Siebengebirge, mitten in der Unkeler Innenstadt



## Verkehrsverbindung und Lage des Hotels

in der Innenstadt von Unkel, direkt am Rhein
Tiefgarage und Parkplätze stehen unseren Gästen kostenpflichtig zur Verfügung
5 Minuten zu Fuß zum Bahnhof in Unkel
3 Minuten zu Fuß zur Bushaltestelle
ca. 50 km zum Flughafen Köln/Bonn
ca. 40 km zum ICE Bahnhof Siegburg/Bonn

# Anfahrt

#### Aus Norden und Osten:

A59 über Flughafen Köln/Bonn bis Kreuz Bonn / Ost oder A555 Richtung Bonn bis Kreuz Bonn-Nord, dann A565 bis Kreuz Bonn-Beuel, rechts auf A59 bis Kreuz Bonn-Ost dann B42 über Königswinter nach Unkel

#### Aus Westen oder Süden:

A3/E35 bis Abfahrt Bad Honnef/Linz, links auf L253 Richtung Linz, rechts abfahren Richtung Bruchhausen,
dann auf B42 rechts abbiegen bis 2. Ausfahrt Unkel
A61/E31 bis Dreieck Sinzig, rechts Richtung Sinzig bis Rheinfähre Linz,
über den Rhein setzen,
links abbiegen auf B42 Richtung Bonn weiter bis 1. Ausfahrt Unkel

# In Unkel:

Ab Ausfahrten B42 folgen Sie bitte den Schildern RHEINHOTEL SCHULZ



# Übernachtungsmöglichkeiten

Unser Hotel verfügt über 37 Zimmer. Das Haupthaus bietet 5 geräumige Suiten, 2 Junior-Suiten sowie 4 große Doppelzimmer. Der Sonnenflügel besitzt 7 Doppel-, 4 Frenchbett- und 7 Einzelzimmer. Im Rheinflügel erwarten Sie 1 Suite sowie 7 große Doppelzimmer.

Fast alle Zimmer haben Rheinblick und teilweise Balkon/Terrasse.

Alle Zimmer verfügen über Telefon, TV, kostenfreien Internetzugang und teilweise Minibar. Safefächer befinden sich im Rheinflügel und im Haupthaus auf den Zimmern sowie an der Rezeption.

Unser Haus verfügt über 47 Parkplätze, welche wir unseren Gästen kostenpflichtig zur Verfügung stellen. Der Tageshöchstsatz beträgt 10,00 EUR pro PKW.

Bitte beachten Sie, dass unsere Tiefgarage ausschließlich unseren Übernachtungsgästen vorbehalten ist.

Folgende Bankett-Sonderkonditionen bieten wir Ihnen:



Haupthaus

Doppelzimmer: 169,- EUR Einzelzimmer: 125,- EUR



Sonnenflügel

Doppelzimmer: 115,- EUR Einzelzimmer: 84,- EUR.



Rheinflügel

Doppelzimmer: 137,- EUR Einzelzimmer: 105,- EUR.

Die Hotelzimmer stehen am Anreisetag ab 15:00 Uhr zur Verfügung und am Abreisetag bis 11:00 Uhr. Wenn Sie am Tag der Anreise eine frühe Anreise vor 15:00 Uhr wünschen, gelten folgende Konditionen:

kostenfrei, nach Verfügbarkeit

Anreise zwischen 14:00 und 15:00 Uhr Anreise zwischen 11:00 und 14:00 Uhr

nur auf Anfrage

Anreise vor 11:00 Uhr

60,00 EUR

Gerne stellen wir Ihnen, auf Anfrage, ein Zustellbett im Zimmer bereit. Dieses wird mit 30,00 EUR pro Person/pro Nacht berechnet. Ein Babybett stellen wir gerne kostenfrei zur Verfügung.

Für Kinder wird unser Frühstück wie folgt berechnet:

0-3 Jahre

kostenfrei

4-12 Jahre

9,50 EUR

Ab 13 Jahren

19,00 EUR



# Unsere Veranstaltungsräumlichkeiten

Raum	<b>Raummaße</b> Länge x Breite	Tafel	U-Form	Parlamentarisch	Stuhlreihen	Bankett
Petit Salon	9,10 x 4,70 42 m <sup>2</sup>	16	-	16	35	30
Salon Bellevue	7,85 x 8,40 65 m <sup>2</sup>	22	20	30	40	40
Grand Salon	10,20 x 8,40 85 m <sup>2</sup>	30	28	45	80	70
Bellevue + Grand	18,05 x 8,40 150 m <sup>2</sup>	-	-	80	120	100
Restaurant	14,80 x 11,80 157 m <sup>2</sup>	-			120	
Terrasse	ca. 120 m²	nach Absprache ca. 80		-		

Die Bestuhlungsformen gelten ohne Buffet und Tanzfläche.

Der Petit Salon und Salon Bellevue sowie unser Restaurant haben eine große Fensterfront mit Blick auf den Rhein.

Der Grand Salon und Salon Bellevue verfügen über eine Außenterrasse.

Alle Räumlichkeiten sind klimatisiert.

Bitte beachten Sie, dass eine Beschallung und Feier auf der Terrasse aus Rücksicht auf unsere Nachbarschaft nur bis 22 Uhr gestattet ist. Danach müssen die Feierlichkeiten an unserer Bar oder im Restaurant fortgesetzt werden.



#### Aufbau und Dekoration

Die gebuchten Räumlichkeiten werden am Tag der Veranstaltung ab 11:00 Uhr zum in Eigenregie geführten Auf- und Umbau sowie zur Dekoration freigegeben.

#### Veranstaltungspakete Restaurant "Rheinblick"

Exklusiv I Wochenendpaket Freitag bis Sonntag beinhaltet:

Logis aller 37 Zimmer inklusive Frühstück & Parkgebühren
Bankettspeisen, Bankettgetränke, alle öffentlichen Räumlichkeiten
Hauseigene Dekorationsartikel, wie Menü- & Tischkarten, Stuhlhussen, etc.
Servicepauschale bis 03:00 Uhr
Bereitstellung der Zimmer am Freitag ab 15:00 Uhr bis Sonntag bis 12:00 Uhr
Frühstückszeit am Samstag von 6:30 Uhr – 10:00 Uhr und am Sonntag von 8:00 Uhr - 11:30 Uhr
Mindestumsatz 28.000 EUR

Exklusiv II Wochenendpaket Samstag bis Sonntag beinhaltet:

Logis aller 37 Zimmer inklusive Frühstück & Parkgebühren
Bankettspeisen, Bankettgetränke, alle öffentlichen Räumlichkeiten
Hauseigene Dekorationsartikel, wie Menü- & Tischkarten, Stuhlhussen, etc.
Servicepauschale bis 03:00 Uhr
Bereitstellung der Zimmer am Samstag ab 15:00 Uhr bis Sonntag bis 12:00 Uhr
Frühstückszeit am Sonntag von 8:00-11:30 Uhr
Mindestumsatz 17.000 EUR

Vom Veranstalter selbst organisierte Dienstleistungen, Dekorationsartikel ebenso Kuchen/Torten, fließen nicht mit in den Gesamtbetrag ein. Bei Nichterreichen des Mindestumsatzes berechnen wir die Differenz als zusätzliche Bereitstellungsgebühr.

#### Veranstaltungsbedingungen in unseren Salons

Die exklusive Buchung unserer Räume Petit Salon, Salon Bellevue und Grand Salon ist an einen Mindestumsatz in Höhe von 85,00 EUR pro gebuchte Person gebunden.

Hierzu zählen der Speisen- und Getränkeverzehr, hauseigene Technik, und hauseigene Dekorationsartikel.

Die Servicepauschalen und vom Veranstalter selbst organisierte Dienstleistungen, Dekorationsartikel ebenso Kuchen/Torten, fließen nicht mit in den Mindestumsatz ein. Bei Nichterreichen des Mindestumsatzes berechnen wir die Differenz als zusätzliche Bereitstellungsgebühr.



Bitte beachten Sie, dass Tanzveranstaltungen (DJ & Musik) ausschließlich zu oben genannten "Exklusiv" Paketen und nur im Restaurant "Rheinblick" möglich sind.
In unseren Salons sind Tanzveranstaltungen nicht durchführbar.

#### <u>Servicepauschalen</u>

Zwischen 24:00 und 1:00 Uhr nachts berechnen wir eine Servicepauschale in Höhe von 200,00 EUR. Zwischen 1:00 und 2:00 Uhr nachts berechnen wir eine Servicepauschale in Höhe von 250,00 EUR. Zwischen 2:00 und 3:00 Uhr nachts berechnen wir eine Servicepauschale in Höhe von 350,00 EUR.

Für zusätzliche Vorbereitungs-Dienstleistungen wie Aufziehen von selbst organisierten Stuhlhussen, Verteilen von selbst organisierter Tischdekoration und Namenskarten etc. berechnen wir 50,- EUR pro Mitarbeiter pro Stunde Servicepauschale.

#### **Sperrstunde**

Unsere Räumlichkeiten und Leistungen werden Montag bis Donnerstag bis maximal 1:00 Uhr sowie Freitag & Samstag bis maximal 3:00 Uhr morgens zur Verfügung gestellt.

#### <u>Personenzahl</u>

Aus organisatorischen Gründen ist die vereinbarte Personenzahl, welche Sie uns 7 Tage vor Veranstaltung nennen, Berechnungsgrundlage (außer die Anzahl erhöht sich).

#### Kinder

Kinder im Alter von 0 bis 6 Jahren essen kostenfrei. Kinder zwischen 7 und 12 Jahren werden mit 50% des vereinbarten Menü- oder Buffetpreises berechnet. Ab 13 Jahren werden 100% in Rechnung gestellt.

#### Blumen

Hausfloristin Blütenzauber Ott, Frau Simone Ott Bahnhofstr. 18, 53572 Unkel / Telefon 02224 71360 www.bluetenzauber-unkel.de / info@blütenzauber-unkel.de

#### **Dekoration**

Sylvia's Stuhlhussen, Verleih & Dekoration, Frau Sylvia Damaschek Mehlemer Straße 76, 53343 Wachtberg-Niederbachem / Telefon 0228 2076667 www.sylvias-stuhlhussen-dekoration.de / info@sylvias-stuhlhussen-dekoration.de



#### <u>Foto</u>

Livephotostore, Herr Guido Bach Hauptstr. 419, 53639 Königswinter / Telefon: 02223 7973121 www.lifephotostore.de / lifephotostore@web.de

#### Musik

DJ- Postupa, Herr Ralf Postupa Dr.-Schmitz-Str. 7, 53844 Troisdorf / Telefon: 0177 750 35 22 www.dj-postupa.de / info@dj-postupa.de

Gesang für Hochzeit & Taufe, Frau Blanka Thalmann, Sperberstr. 10, 41540 Dormagen / Telefon: 0178 7900457 www.liebesklang.de / info@liebesklang.de

#### Kirchen

Katholisches Pfarramt Corneliaweg 5 , 53572 Unkel/ Telefon: 02224 980875

Evangelisches Pfarramt Fritz-Henkel-Str. 1, 53572 Unkel/Telefon: 02224 5433

#### Standesämter

Standesamt Unkel Linzerstr. 4, 53572 Unkel/Telefon: 02224 180637/www.vgunkel.de

Stadtverwaltung / Rathaus Bad Honnef Rathausplatz 1, 53604 Bad Honnef/Telefon: 02224 1840

Standesamtliche Trauungen sind in unserem Haus nicht möglich.



#### Zusätzlich buchbare Komponenten

Menükarte	pro Stück	2,50 EUR
Tischkarte	pro Stück	1,50 EUR
Stuhlhussen	pro Stück	8,00 EUR
Platzteller	pro Stück	$2{,}00EUR$

#### Feuerwerk,

Bitte beachten Sie, dass auf dem gesamten Rheinhotel Schulz Gelände kein Feuerwerk, Wunderkerzen, Konfetti, Reis o.ä. gestattet sind.

#### <u>Menü</u>

Unsere Menüs bieten wir für mindestens 10 bis maximal 70 Personen an. Aufgrund unserer Küchenöffnungszeiten bitten wir Sie, folgende Startzeiten der Menüs zu beachten:

3-Gang Menü – spätestens 20:00 Uhr

4-Gang Menü – spätestens 19:30 Uhr

5-Gang Menü – spätestens 19:00 Uhr

6-Gang Menü – spätestens 18:30 Uhr

# <u>Buffet</u>

Unsere Buffets bieten wir von 40 – 120 Personen an. Warme Speisen stellen wir Ihnen bis 21 Uhr bereit. Dessert stellen wir Ihnen bis 22 Uhr bereit

## **Mitternachtsimbiss**

Gerne servieren wir Ihnen in der Zeit von 23:30 Uhr bis 01:00 Uhr einen Mitternachtsimbiss.

# <u>Korkgeld</u>

Für selbst mitgebrachte oder organisierte Getränke berechnen wir für Lagerung, Kühlung, Gläserstellung und Servieren pro gelagerte Flasche:

Weinflasche 25,- EUR

Schaumweinflasche 30,- EUR

Spirituosenflasche 45,- EUR



## Kuchen & Torten

Für mitgebrachte Kuchen/Torten berechnen wir 3,00 EUR Tellergeld pro Person.

### Konditorei / Pâtisserie

Tortenküche by Shari Meding Unterdorfstrasse 46, 53859 Niederkassel / Telefon 01573 429 66 20 www.tortenkueche.de / feines@tortenkueche.de

# Rechnungslegung

Sofern wir keine anderen schriftlichen Angaben erhalten, werden alle gebuchten Leistungen dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Eine Anzahlung in Höhe von 50% der gebuchten Leistungen ist bis 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn zu erbringen.

## **Stornierungsfristen**

Eine kostenfreie Stornierung aller gebuchten Leistungen ist bis 12 Wochen vor Veranstaltungstag möglich.

Nach Ablauf dieser Frist bis 04 Wochen vor Beginn der Veranstaltung, werden im Falle einer Stornierung 60% aller gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt. Bei einer Stornierung unter 28 Tagen vor Veranstaltungsbeginn werden 85% aller gebuchten Leistungen berechnet.



# Unsere Speisenempfehlungen

# Canapés

(Mindestabnahme 15 Stück pro Sorte)

Französisches	Baguette
---------------	----------

mit Roastbeef und Remoulade	pro Stück	5,00 €
mit Rauchlachs und Sahnemeerrettich	pro Stück	5,00 €
mit Schwarzwälder Schinken und Gewürzgurke	pro Stück	<i>5,00</i> €
Frischkäse und Schnittlauch auf Toast	pro Stück	4,50 €
Marinierten Eismeerschrimps und Dill-Mayonnaise	pro Stück	<i>5,50</i> €

# Kleine Happen

(Mindestabnahme 15 Stück pro Sorte)

Bruschetta mit Crème Fraîche und Kirschtomaten	pro Stück	4,00 €
Grissini mit Landschinken	pro Stück	4,00 €
Mini Sandwich	pro Stück	5,00 €
Quiche Lorraine	pro Stück	4,50 €
Hähnchen-Saté mit Erdnuss-Sauce	pro Stück	7,00 €
Kalbsschnitzelchen auf Kartoffel-Gurkensalat	pro Stück	8,50 €
Garnele auf Mango-Salsa	pro Stück	9,50 €

# Mitternachtsimbiss

Currywurst mit Brötchen	pro Portion	7,00€
Gulaschsuppe mit Röggelchen	pro Portion	8,50 €
Käseauswahl mit Trauben und Salzkräckern	pro Portion	16,00 €
Halbes belegtes Brötchen nach Wahl	pro Portion	4,50 €
(Käse/Mett/Landschinken/Salami)		



# Buffet aus deutschen Landen

Rheinische Kartoffelsuppe mit Mettwurst

\*\*\*

Geräucherter Lachs und Eifler Bachforelle mit Sahnemeerrettich Heringssalat "Hausfrauen Art"

Kartoffelsalat mit Speck und Schnittlauch
Diverse frische und Rohkost-Salate mit Hausdressing
Wurst und Schinken mit Essiggemüse und Griebenschmalz

\*\*\*

Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce

Zanderfilet auf Lauchgemüse und Riesling

Kasseler-Braten auf Sauerkraut

Saisongemüse/Rotkohl/Knödel/Kartoffelpüree

\*\*\*

Bayrisch Creme mit Fruchtmark
Rote Grütze mit Vanillesauce
Frisches Obst
Kaiserschmarrn



# Mediterranes Buffet

Cremesuppe von Strauchtomaten
mit nativem Olivenöl und Ricotta

\*\*\*

Gegrillte Gamberetti mit Chili und Limette

Galia-Melone mit Serrano-Schinken

Diverse Blatt- und Rohkostsalate mit Hausdressing

Anti Pasti mit Grana Padano

Caprese "Classico"

Linsensalat mit Pistazienmortadella

\*\*\*

Maishähnchenbrust in Salbeibutter

Osso Bucco mit Zitronen-Gremolata

Seehecht mit Oliven und Kräutern

Ratatouille/Rosmarinkartoffeln/Kartoffelstampf

Spinat-Ricotta-Ravioli in Parmesansauce

\*\*\*

Italienische Käseauswahl

Crema Catalana

Panna Cotta mit Heidelbeer-Sugo

Sizilianischer Zitronenkuchen

Tiramisu



# Rheinhotel Schulz Buffet

Rinderconsommé mit Wurzelgemüse und Markklößchen

\*\*\*

Räucherlachs und Eifler Bachforelle mit Sahnemeerrettich

Diverse Blatt und Rohkostsalate mit Hausdressing

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken

Rinder-Carpaccio mit Rucola und Grana Padano

Marinierte Gamberetti mit Cocktailsauce

\*\*\*

Gegrilltes Gemüse mit Serrano-Schinken

Schweinefilet mit grünem Pfeffer in Cognacsauce Steinbeisserfilet mit Kirschtomaten im Safransud Roastbeef mit Sauce Béarnaise Saisongemüse/Speckbohnen/Kartoffelgratin/Spätzle

\*\*\*

Kartoffelgnocchi mit Oliven und geschmorter Paprika

Schokoladen-Crème brûlée Weißes Schokoladen-Mousse mit Gewürzkirschen Frisches Obst

> Französische Käseauswahl Joghurt-Limetten-Mousse



# Menü 1

Norwegischer Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce und hausgemachten Reibekuchen

\*\*\*

Suppe nach Wahl

\*\*\*

 $Rosa\ gebratenes\ Roastbeef\ mit\ Portwein-Schalotten-Jus$ 

Gemüsebouquet und Fondant-Kartoffeln

\*\*\*

Crème brûlée mit Sauerkirsch-Sorbet



#### Menü 2

Tartar von der Gelbschwanzmakrele mit Wasabi und Mango

\*\*\*

Suppe nach Wahl

\*\*\*

Gebratene Jakobsmuschel auf Avocado und Speck

\*\*\*

Limonen-Sorbet

\*\*\*

Lamm-Karree unter der Kräuterkruste Bohnen-Cassoulet und Risolee-Kartoffeln

\*\*\*

Schokoladenvariation RHS



# Spargelmenü

Spargelcremesuppe mit Einlage

\*\*\*

Kalbsrückensteak mit Stangenspargel
Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln
oder

Zanderfilet mit Stangenspargel Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

\*\*\*

Erdbeeren "Romanow" mit Vanilleeis

Tagespreis



# Menübausteine

Gestalten Sie sich Ihr individuelles Menü, ganz nach Ihrem Gusto und Budget.

# Vorspeisen

Rinder-Carpaccio mit Rucola und Grana Padano 20,00 €

Norwegischer Graved Lachs mit Honigsenfsauce & Reibekuchen  $18,50 \in$ 

Tartar von der Gelbschwanzmakrele mit Mango zum Tagespreis

Großer Gemischter Salat in Hausdressing (Vegan)  $12,00 \in$ 

Gebackener Ziegenkäse mit Gewürz-Äpfeln 18,50 €

# Suppen

Kartoffelsuppe mit Basilikum-Pesto 9,00 €

> Rinderconsommé mit Einlage 9,00 €

Cremesuppe von Strauchtomaten mit Ricotta
9,00 €

Krustentier-Bisque mit Cognac und Melone 9,00 €

> Miso Suppe mit Einlage (Vegan) 9,00 €



# Sorbet

Limonensorbet 6,50 €

Himbeersorbet 6,50 €

# Hauptgänge

#### Fleisch

Gebratene Maispoulardenbrust mit Salbei und Zucchini-Risotto 30,00 €

Rosa gebratenes Roastbeef mit Portweinjus, Gemüsebouquet und Fondant-Kartoffeln  $36,00 \in$ 

Kalbsrückensteak mit Pfeffer-Rahm-Sauce, Saisongemüse und Meersalzkartoffeln  $36,00 \in$ 

Lammkarree mit Kräuterkruste, Bohnen-Cassoulet und Risolee-Kartoffeln 47,00 €

Schweinefilet im Speckmantel mit Gemüse und Rahmpolenta  $31,00 \in$ 

#### Fisch

Steinbeisserfilet mit Wurzelgemüse im Tomatenfischsud 36,00 €

Zanderfilet mit Zanderbäckehen und Spinat-Risotto 31,00 €



### Vegetarisch

Spinat-Ricotta-Ravioli mit frischem Blattspinat und Grana Padano  $20,00 \in$ 

Pappardelle mit Kirschtomaten, jungem Lauch und Chili 18,50 €

Safran-Risotto mit Gegrilltem Gemüse 23,50 €

#### Dessert

Vanille Panna Cotta mit Heidelbeer-Sugo 9,00 €

> Cremè brûlée mit Fruchtsorbet 11,00 €

Weißes Schokoladenmousse mit Gewürzkirschen 11,00 €

> Dessert Variation Rheinhotel Schulz 16,00 €

Aufgrund stetig steigender Einkaufspreise behalten wir uns das Recht vor, kurzfristige Preisanpassungen vorzunehmen.



# Bankettgetränke

Sek	t/Secco	
Weingut Brogsitter, Ahr	0,75 l	32,50 €
"BRO-Secco", trocken	,	,
Weingut Krupp, Unkel	0,75 l	35,00 €
Riesling Sekt, trocken		
${\mathcal A}$	peritif	
Hausaperitif "Rheinhotel Schulz"	0,1 l	7,50 €
Glas Sekt mit Rotem Weinbergpfirsich-Likör	,	,
vom Weingut Krupp		
Campari	4 cl	6,50 €
mit Soda oder Orangensaft	0,2 l	8,50 €
Нидо	0,2 l	8,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	8,50 €
Mineralwas	ser L Limonaden	
Selters Exclusiv / Leicht / Naturell	0,25 l	3,50 €
Selters Exclusiv / Leicht / Naturell	0,75 l	8,50 €
Coca Cola / Coca Cola light	0,2 l	3,50 €
Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,2 l	3,50 €
Schweppes Tonic Water / Bitter Lemon /	0,2 f	3,50 €
Ginger Ale	0.2.6	4.00.0
Vio Limonade	0,3 l	<i>4,80</i> €
Säfte aus dem Hause Rabenhorst	0,75 l	12,00 €
	Biere	
Peters Kölsch vom Fass	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,80 €
Bitburger Pils vom Fass	0,3 l	3,80 €
	0,4 l	4,80 €
Schöfferhofer Hefeweizen	0,5 l	5,90 €
Schöfferhofer Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	5,90 €
Bitburger Alkoholfrei	0,33 l	3,80 €
Vitamalz	0,33 f	3,80 €



# Heißgetränke

Tegsyein	unite	
Tasse Kaffee / Tasse Kaffee Hag		3,20 €
Kanne Kaffee / Kanne Kaffee Hag (7 Tassen)	13,00 €	
Tasse Tee		3,50 €
Espresso		3,20 €
Espresso Macchiato		3,60 €
Doppelter Espresso		5,70 €
Cappuccino		3,80 €
Milchkaffee		4,20 €
Latte Macchiato		4,20 €
Heiße Schokolade		4,20 €
Spirituo	osen	
Obstbrände aus dem Hause Schladerer		
Williams-Christ-Birne	2 cl	4,50€
Zwetschgenwasser	2 cl	4,50€
Mirabelle	2 cl	4,50€
Obstwasser	2 cl	4,50€
Kirsch-Likör	2 cl	4,50€
Aquavit		
Malteser Aquavit	2 cl	3,50€
Linie Aquavit	2 cl	3,80€
Absolut Vodka	2 cl	3,50€
Kräuter & Bitter		
Ramazzotti auf Eis	4 cl	5,80€
Averna auf Eis	4 cl	5,80€
Fernet Branca	4 cl	5,80€
Jägermeister	4 cl	5,80€
Grappa		
Nonino Grappa il Merlot	2 cl	7,60 €
Nonino Grappa lo Chardonnay (Barrique)	2 cl	8,20 €



Johnny Walker Red Label4 cl6,90 €Glenmorangie Original 10 Jahre4 cl8,90 €Tullamore Dew4 cl8,50 €RumHavanna Club 3 Jahre4 cl5,80 €CognacMeukow VS Cognac4 cl8,50 €LiköreWeinbergpfirsich-Likör, Weingut Krupp2 cl4,90 €Baileys Cream auf Eis2 cl4,50 €Sambuca Molinari2 cl4,70 €Ouzo2 cl4,50 €Longdrinks88,50 €Bombay Gin mit Tonic WaterGlas8,50 €Lillet WildberryGlas8,50 €Absolut VodkaGlas8,50 €mit Bitter Lemon oder OrangensaftWhisky ColaGlas8,50 €Rum-ColaGlas8,50 €Cocktails	Whisk(e)y/Scotch		
Glenmorangie Original 10 Jahre  Tullamore Dew  4 cl 8,90 € Tullamore Dew  4 cl 8,50 €  Rum  Havanna Club 3 Jahre  4 cl 5,80 €  Cognac  Meukow VS Cognac  4 cl 8,50 €  Liköre  Weinbergpfirsich-Likör, Weingut Krupp 2 cl Baileys Cream auf Eis 2 cl 4,50 €  Sambuca Molinari 2 cl 4,70 €  Ouzo  2 cl 4,50 €  Longdrinks  Bombay Gin mit Tonic Water  Lillet Wildberry  Absolut Vodka  mit Bitter Lemon oder Orangensaft  Whisky Cola  Rum-Cola  Glas 8,50 €  Rocktails	, , , -	4 cl	6,90 €
Tullamore Dew 4 cl 8,50 $\in$ Rum  Havanna Club 3 Jahre 4 cl 5,80 $\in$ Cognac  Meukow VS Cognac 4 cl 8,50 $\in$ Liköre  Weinbergpfirsich-Likör, Weingut Krupp 2 cl 4,90 $\in$ Baileys Cream auf Eis 2 cl 4,50 $\in$ Sambuca Molinari 2 cl 4,70 $\in$ Ouzo 2 cl 4,50 $\in$ Longdrinks  Bombay Gin mit Tonic Water Glas 8,50 $\in$ Lillet Wildberry Glas 8,50 $\in$ Absolut Vodka Glas 8,50 $\in$ mit Bitter Lemon oder Orangensaft  Whisky Cola Glas 8,50 $\in$ Rum-Cola Glas 8,50 $\in$		4 cl	•
Havanna Club 3 Jahre 4 cl 5,80 €  Cognac  Meukow VS Cognac 4 cl 8,50 €  Liköre  Weinbergpfirsich-Likör, Weingut Krupp 2 cl 4,90 €  Baileys Cream auf Eis 2 cl 4,50 €  Sambuca Molinari 2 cl 4,70 €  Ouzo 2 cl 4,50 €  Longdrinks  Bombay Gin mit Tonic Water Glas 8,50 €  Lillet Wildberry Glas 8,50 €  Absolut Vodka Glas 8,50 €  mit Bitter Lemon oder Orangensaft  Whisky Cola Glas 8,50 €  Rum-Cola Glas 8,50 €			•
Havanna Club 3 Jahre 4 cl 5,80 €  Cognac  Meukow VS Cognac 4 cl 8,50 €  Liköre  Weinbergpfirsich-Likör, Weingut Krupp 2 cl 4,90 €  Baileys Cream auf Eis 2 cl 4,50 €  Sambuca Molinari 2 cl 4,70 €  Ouzo 2 cl 4,50 €  Longdrinks  Bombay Gin mit Tonic Water Glas 8,50 €  Lillet Wildberry Glas 8,50 €  Absolut Vodka Glas 8,50 €  mit Bitter Lemon oder Orangensaft  Whisky Cola Glas 8,50 €  Rum-Cola Glas 8,50 €	<b>2</b>		
Cognac  Meukow VS Cognac  4 cl  8,50 €  Liköre  Weinbergpfirsich-Likör, Weingut Krupp  2 cl  4,90 €  Baileys Cream auf Eis  2 cl  4,50 €  Sambuca Molinari  2 cl  4,70 €  Ouzo  2 cl  4,50 €  Longdrinks  Bombay Gin mit Tonic Water  Lillet Wildberry  Absolut Vodka  mit Bitter Lemon oder Orangensaft  Whisky Cola  Rum-Cola  Cocktails	_		
Meukow VS Cognac4 cl8,50 €LiköreWeinbergpfirsich-Likör, Weingut Krupp2 cl4,90 €Baileys Cream auf Eis2 cl4,50 €Sambuca Molinari2 cl4,70 €Ouzo2 cl4,50 €LongdrinksBombay Gin mit Tonic WaterGlas8,50 €Lillet WildberryGlas8,50 €Absolut VodkaGlas8,50 €mit Bitter Lemon oder OrangensaftGlas8,50 €Whisky ColaGlas8,50 €Rum-ColaGlas8,50 €	Havanna Club 3 Jahre	4 cl	5,80 €
Liköre  Weinbergpfirsich-Likör, Weingut Krupp  Baileys Cream auf Eis  Sambuca Molinari  2 cl  4,50 $\in$ Sambuca Molinari  2 cl  4,70 $\in$ Ouzo  2 cl  4,50 $\in$ Longdrinks  Bombay Gin mit Tonic Water  Lillet Wildberry  Absolut Vodka  mit Bitter Lemon oder Orangensaft  Whisky Cola  Rum-Cola  Cockţails	Cognac		
Weinbergpfirsich-Likör, Weingut Krupp2 cl4,90 €Baileys Cream auf Eis2 cl4,50 €Sambuca Molinari2 cl4,70 €Ouzo2 cl4,50 €Longdrinks	Meukow VS Cognac	4 cl	8,50 €
Weinbergpfirsich-Likör, Weingut Krupp2 cl4,90 €Baileys Cream auf Eis2 cl4,50 €Sambuca Molinari2 cl4,70 €Ouzo2 cl4,50 €Longdrinks	Liköre		
Baileys Cream auf Eis2 cl $4,50 ∈$ Sambuca Molinari2 cl $4,70 ∈$ Ouzo2 cl $4,50 ∈$ LongdrinksSambay Gin mit Tonic WaterGlas $8,50 ∈$ Lillet WildberryGlas $8,50 ∈$ Absolut VodkaGlas $8,50 ∈$ mit Bitter Lemon oder OrangensaftGlas $8,50 ∈$ Whisky ColaGlas $8,50 ∈$ Rum-ColaGlas $8,50 ∈$		2 cl	4.90 €
Sambuca Molinari2 cl4,70 €Ouzo2 cl4,50 €LongdrinkşBombay Gin mit Tonic WaterGlas8,50 €Lillet WildberryGlas8,50 €Absolut VodkaGlas8,50 €mit Bitter Lemon oder OrangensaftWhisky ColaGlas8,50 €Rum-ColaGlas8,50 €	0.1.		·
Ouzo $2 cl$ $4,50 ∈$ Longdrinkş $Sombay Gin mit Tonic Water$ $Glas$ $8,50 ∈$ Lillet Wildberry $Glas$ $8,50 ∈$ Absolut Vodka $Glas$ $8,50 ∈$ mit Bitter Lemon oder Orangensaft $Glas$ $8,50 ∈$ Whisky Cola $Glas$ $Glas$ Rum-Cola $Glas$ $Glas$	•	2 cl	•
Bombay Gin mit Tonic WaterGlas8,50 €Lillet WildberryGlas8,50 €Absolut VodkaGlas8,50 €mit Bitter Lemon oder OrangensaftGlas8,50 €Whisky ColaGlas8,50 €Rum-ColaGlas8,50 €	Ouzo	2 cl	•
Bombay Gin mit Tonic WaterGlas8,50 €Lillet WildberryGlas8,50 €Absolut VodkaGlas8,50 €mit Bitter Lemon oder OrangensaftGlas8,50 €Whisky ColaGlas8,50 €Rum-ColaGlas8,50 €	Longdrinkş		
Lillet Wildberry $Glas$ 8,50 €  Absolut Vodka $Glas$ 8,50 €  mit Bitter Lemon oder Orangensaft  Whisky Cola $Glas$ 8,50 €  Rum-Cola $Glas$ 8,50 €  Cocktails	<u> </u>	Glas	8,50 €
Absolut VodkaGlas $8,50 ∈$ mit Bitter Lemon oder Orangensaft $Glas$ $8,50 ∈$ Whisky Cola $Glas$ $8,50 ∈$ Rum-Cola $Glas$ $8,50 ∈$ Cocktails	• •	· ·	8,50 €
Whisky Cola $Glas$ $8,50 \in$ Rum-Cola $Glas$ $8,50 \in$ Cocktails	Absolut Vodka	Glas	8,50 €
Rum-Cola Glas 8,50 €  Cockṭails	mit Bitter Lemon oder Orangensaft	Ü	
Cockțails	Whisky Cola	Glas	8,50 €
	Rum-Cola	Glas	8,50 €
	Cockțails		
		Glas	8,90 €
Mojito Glas 8,90 €	Mojito	Glas	8,90 €

Die Mindestabnahmemenge pro gebuchten Cocktail & Longdrink beträgt 15 Stück.



# Weine

$a_{11} \cdot 0$	•
(IA/orKar	10111
Weißu	reiii

·		
Weingut Krupp, Unkel Riesling "Unkeler Sonnenberg", trocken	0,75l	32,50 €
Weingut Kallfelz, Mosel Weißburgunder "S", trocken	0,75l	33,50 €
Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz "Tagtraum" Weißburgunder & Auxerrois, trocken	0,75l	31,50 €
Weingut Brogsitter, Ahr Grauburgunder vom Löss, trocken	0,75l	34,50 €
Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz Grauburgunder, trocken	1 l	41,50 €
Roséwein		
Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz Rosé "Rosalinde", trocken	1 l	41,50 €
Weingut Krupp, Unkel Rosé, halbtrocken	0,75 l	30,50 €
Weingut Brogsitter, Ahr No.1 Blanc de Noir, Spätburgunder, weißgekeltert, trocken	0,75 l	34,50 €



Rotwein		
Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz	1 l	39,00 €
Cuvée "Simsalabim",		
Cabernet, Merlot & Dornfelder, trocken		
Weingut Brogsitter, Ahr	1 l	37,50 €
Cuvée "Prim-Ahr", Frühburgunder, Dornfelder, trocken		
Weingut Capo Zafferano, Apulien	0,75 l	38,90 €
Primitivo di Manduria, trocken	•	,

Gerne können Sie einen Termin mit unserem Restaurantleiter für eine Weinprobe, vor Ihrer Veranstaltung vereinbaren und unsere Weinempfehlungen probieren.

Alle angegebenen Preise beinhalten die gesetzlich gültigen MwSt.-Sätze.