

FELDBERGER RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN



GETRÄNKE.

FÜR ALLE LEBENSLAGEN

APERITIF.

(0,1L* | 0,2L** | AUCH ALKOHOLFREI ERHÄLTlich)

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Crémant de Luxembourg* | 4,50 € |
| Apfelsecco mit Quitte* | 5 € |
| Kir Royal* | 5,50 € |
| Campari ⁴ Orange Soda ** | 5 € |
| Ginseng mit Tonic** | 5 € |
| San Limello ** | 7 € |
| Herber Hibiskus** | 7 € |
| Aperol ⁴ Spritz ** | 8 € |
| Hugo** | 8 € |

VON DER REBE.

(0,2L | AUCH IN FLASCHEN ERHÄLTlich)

| | |
|--------------------------------------------------------|-----|
| Riesling (III Freunde, Rheinhessen) | 8 € |
| Grauburgunder (III Freunde, Rheinhessen) | 8 € |
| Weißburgunder (III Freunde, Rheinhessen) | 8 € |
| Chardonnay (Weingut Schneider, Pfalz) | 8 € |
| Sauvignon Blanc (Kalkbrenner & Espenschied, Pfalz) | 8 € |
| Pink Grigio (Delle Venezie, Italien) | 7 € |
| Miraval (Miraval, Provence) | 9 € |
| Spätburgunder (Kloster Eberbach, Eltville am Rhein) | 8 € |
| Freunde-Cuvée (III Freunde, Alsheim Rheinhessen) | 8 € |
| Belleruche (Weingut Michel Chapoutier, Rhône) | 9 € |
| Bordeaux (Château Bréjou, Bordeaux) | 9 € |

VOM HOPFEN.

(0,3L* | 0,33L** | 0,4L**** | 0,5L *****)

| | |
|----------------------------|------------|
| Feldberger Helles * **** | 4 4,80 € |
| Feldberger Chaos * **** | 4 4,80 € |
| Feldberger Weizen * ***** | 4 5,40 € |
| Feldberger Radler * **** | 4 4,80 € |
| Alkoholfreies Radler **** | 3,40 € |
| Alkoholfreies Pils ** | 3,20 € |
| Alkoholfreies Weizen ***** | 4,20 € |

VOM APFEL.

(0,25L* | 0,5L**)

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| Apfelwein * ** süß, sauer, pur | 2,30 4,20 € |
|-----------------------------------|---------------|

SOFTDRINKS.

(0,2L* | 0,3L** | 0,33L*** | 0,4L**** | 0,75L *****)

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Selters ** ***** Naturell, Medium, Classic | 2,50 4,90 € |
| Rapp's Fruchtsäfte ** **** Apfel, Banane, Johannisbeere, Maracuja Orange, Rhabarber, Saure Kirsche | 3,30 4,10 € |
| Coca Cola ** **** Cola ^{1a} , Cola Light ^{12a} , Fanta ^{4s} , Spezi ^{1a} , Sprite ^{4s} | 2,80 3,50 € |
| Kiba **** | 4,10 € |
| Kraftmalz ^{4**} | 3 € |
| Schweppes * Bitter Lemon ⁵⁷ , Ginger Ale ⁴ , Tonic Water ⁷ | 2,90 € |
| Hausgemachte Limonade**** Zitrone und Ingwer | 4 € |

GETRÄNKE.

FÜR ALLE LEBENSLAGEN

HEISSGETRÄNKE.

(AUCH MIT HAFERMILCH ERHÄLTlich)

| | |
|-------------------------------------------|--------|
| Espresso ¹ | 2,20 € |
| Espresso Macchiato ¹ | 2,50 € |
| Doppelter Espresso ¹ | 3,70 € |
| Doppelter Espresso Macchiato ¹ | 3,90 € |
| Café Creme ¹ | 2,70 € |
| Cappuccino ¹ | 3,20 € |
| Milchkaffee ¹ | 3,60 € |
| Latte Macchiato ¹ | 3,60 € |
| Heiße Schokolade | 3,30 € |
| Heiße Schokolade mit Sahne | 3,50 € |

| | |
|------------------------------|-----|
| Frischer Ingwertee & Zitrone | 3 € |
| Frischer Minztee & Honig | 3 € |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Teekanne Selection | 2,40 € |
| <small>Grüner Tee¹, Schwarztee¹, Kamillentee, Pfefferminztee, Waldbeere, Kräutertee</small> | |

DESTILLATE.

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Aggstein-Schnaps | 3,50 € |
| <small>Haselnuss, Himbeere, Johannisbeere, Marille, Pfirsich, Zwetschge</small> | |
| Dr. Jaglas-Elixier | 4 € |
| <small>Artischocke, Ginseng</small> | |
| Apfelweinlikör | 4 € |
| <small>aus dem Dorf</small> | |

FÜR DIE SPRÖSSLINGE.

WÄHLE ZU DEINER HAUPTSPESISe DEINE LIEBLINGSBEILAGE & SOSSENACCESSOIRE

| | |
|--------------------------------------------------|-----------------|
| Kinderschnitzel "Wiener Art" | 6 € |
| Hausgemachte Chicken Nuggets | 7 € |
| Orecchiette-Nudeln mit Tomatensoße (vegetarisch) | 6 € |
| Eis mit Beeren (Vanille, Schokolade, Erdbeere) | pro Kugel 2,20€ |

FRÜHLING.

IM FELDBERGER.

VORNEWEG.

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------|------|
| Vier Feldberger Bruschetta mit Handkäse, Äpfeln & Zwiebeln (vegetarisch) | 9 € |
| Handkäse mit Frühlingszwiebeln, Apfel & Radieschen (vegetarisch) | 8 € |
| Spargelmousse auf frischem Spargelsalat (vegetarisch) | 14 € |
| Grüne Soße mit Drillingen & pochiertem Ei (vegetarisch) | 10 € |
| Hausgebeizter Lachs, Friséesalat & Orangensafranglace | 15 € |
| Trilogie vom Tatar (vom Handkäse, vom Lachs mit Cevichesud, von der Aubergine) | 15 € |
| Solotatar Handkäse (vegetarisch) 9 € Lachs 14 € Aubergine (vegan) 10 € | 10 € |
| Rosa gebratenes Roastbeef (kalt) mit Frankfurter grüner Soße | 15 € |
| Karamellisierter Ziegenkäse auf Ratatouillesalat (vegetarisch) | 14 € |
| Suppe der Woche (Service) | 7 € |

HAUPTSACHE.

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Cremige Spargelpasta mit grünem Spargel (vegan) | 12 € |
| Hausgemachte Bärlauch-Ravioli mit Rucola & Parmesan (vegetarisch) | 15 € |
| Bärlauchsemmelknödel mit Bergkäsesud (vegetarisch) | 14 € |
| Kreolische Garnelenpfanne in Tomatensugo mit Knoblauch, Gemüse & geröstetem Weißbrot | 19 € |
| Orecchiette Pasta mit Zitronensoße & Garnelen | 17 € |

MIX & MATCH.

WÄHLE ZU DEINER HAUPTSPEISE DEINE LIEBLINGSBEILAGE & SOSSENACCESSOIRE

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Auf der Haut gebratenes Lachsfilet | 18 € |
| Königsberger Klopse vom Kalb in Weißwein-Kapern-Soße | 18 € |
| Saltimbocca vom Kalb mit Serranoschinken & Salbei à la Limone | 19 € |
| Sous vide gegartes Zitronenhähnchen mit dunkler Jus | 18 € |
| Schnitzel "Wiener Art" vom Schwein | 13 € |
| Wiener Schnitzel vom Kalb | 17 € |
| <i>optional mit Käse & Speck überbacken oder "Holstein" mit Spiegelei & Schmelzzwiebeln</i> | 5 € |
| Black Angus Feldburger mit Bacon, Gewürzgurke, Cheddar, Schmelzzwiebeln, Ei & BBQ-Soße | 13 € |
| Steak der Woche (Service) | - € |

LIEBLINGSBEILAGE.

| | |
|--------------------------|-----|
| Pommes | 4 € |
| Kartoffelpüree | 4 € |
| Trüffelkartoffelpüree | 5 € |
| Rosmarinkartoffeln | 4 € |
| Bratkartoffeln mit Speck | 5 € |
| Grüner Spargel | 4 € |
| Maiskolben | 3 € |
| Mediterranes Gemüse | 4 € |
| Kartoffeltörtchen | 4 € |
| Schmelzzwiebeln | 3 € |
| Beilagensalat | 6 € |
| Butterdrillinge | 4 € |

ACCESSOIRE.

| | |
|--------------------------------|-----|
| Bratenjus | 3 € |
| Jägersoße | 5 € |
| Dunkle Pfeffersoße | 3 € |
| Hausgemachtes Habanero-Chutney | 3 € |
| Café de Paris | 3 € |
| Ketchup | 0 € |
| Mayo | 0 € |
| Hausgemachte Barbecue-Soße | 3 € |
| Hausgemachte Steak-Soße | 3 € |
| Grüne Soße | 4 € |
| Aioli | 3 € |
| Zitronensoße | 4 € |

SÜSSES FINALE.

| | |
|---------------------------------------------------------------------------|-----|
| Yuzu-Minztörtchen auf Zitronenbiscuit | 9 € |
| Erdbeermascarponetörtchen auf Schokobiscuit mit deutschen Zuckererdbeeren | 8 € |
| Hausgemachter Eclair mit Schokoladenmousse gefüllt | 8 € |
| Franzis Schokoladenfondue mit frischen Früchten | 9 € |