



**OFFENE WEINE: WEISSWEIN**

**Spezialitäten aus unserem Enomatic \*1 (nach Verfügbarkeit)**

**Goldmuskateller Amperg<sup>11</sup>** 0,1 l 4,80 €  
 Weingut: Klaus Lentsch, Südtirol/ Italien  
 Rebsorte: Goldmuskateller  
 Der Goldmuskateller betört mit seiner einmaligen Muskat-Aromatik. Trocken und würzig am Gaumen, zeigt sich der Wein als positive Überraschung.

**Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese<sup>11</sup>** 0,1 l 6,80 €  
 Weingut: Fritz Haag, Mosel / Deutschland  
 Rebsorte: Riesling edelsüß  
 Hochfeine Auslese mit brilliantem Aromenspiel. Feinste frische Früchte und mine-ralische Schieferaromatik kennzeichnen diesen Wein, der in vielfachen Lesedurch-gängen von Hand geerntet wurden. Er entsteht durch den positiv heranreifenden Botrytispliz welcher Intensität und Dichte verleiht.

**Godello<sup>11</sup>** 0,1 l 5,60 €  
 Weingut: Casar de Burbia, D.O. Bierzo - Spanien  
 Rebsorte: Godello  
 In der Nase zarte grüne Noten, grüner Apfel, Kräuterwürze sowie reife Mirabellen und eine leichte rauchige Komponente. Knackig mit guter mineralischer Struktur, saftige Frucht mit gutem Druck, unkompliziert und süffig.

**Chablis St. Pierre<sup>11</sup>** 0,1 l 6,40 €  
 Weingut: Régnard - Chablis - Burgund - Frankreich  
 Rebsorte 100% Chardonnay  
 Der Régnard Chablis "Saint Pierre" ist ein klassischer Chablis mit seinem Duft nach Akazienhonig und Zitrusfrüchte, seiner reifen Säure und seinem mineralischen Geschmack. Ein Chablis, der durch seine Harmonie und Typizität zu überzeugen weiß und seine Herkunft nicht verschweigt.

**Grauburgunder PUR79<sup>11</sup>** trocken, kräftig 0,2 l 6,30 €  
 Kaiserstuhl Baden / Deutschland 1,0 l 22,00 €

**Riesling<sup>11</sup>** trocken, fruchtig 0,2 l 7,50 €  
 Gunderloch / Rheinhessen / Deutschland 0,75 l 26,00 €

**Chardonnay<sup>11</sup>** trocken, cremig 0,2 l 6,30 €  
 Faucon de Montagne / Languedoc / Frankreich 1,0 l 22,00 €

**La vie est belle<sup>11</sup>** leicht, halbtrocken, fruchtig 0,2 l 5,90 €  
 Traube: Colombard/ Gascogne/ Frankreich 0,75 l 20,00 €

**False Bay Chenin Blanc<sup>11</sup>** leicht, fruchtig, trocken 0,2 l 6,20 €  
 Waterkloof / False Bay / Südafrika 0,75 l 21,00 €

**Probieren Sie auch unsere offenen Weine aus der Monatskarte!**

*\*1 Wissenswertes über unser Enomatic® wine serving systems*

*Farbe, Geschmack und Aromen machen jeden Wein einzigartig. Nach dem Öffnen der Flasche kommt der Wein mit Sauerstoff in Berührung. Nun beginnt die Oxidation, d.h. je nach Wein verschlechtern sich die sensorischen Eigenschaften relativ schnell. Im Enomatic® wird der Sauerstoff in der Flasche durch das Einbringen des Stickstoff- bzw. Argongases verdrängt. Der Oxidationsprozess wird durch die patentierte enomatic® Technologie erheblich verlangsamt und der Wein wird in seiner Ursprünglichkeit bis zu 21 Tagen konserviert. Die Enomatic® Technologie und das Design sind patentrechtlich geschützt und nach europäischem und internationalen Referenzstandards zertifiziert – dies ist weltweit einzigartig*



## OFFENE WEINE: ROTWEIN

### Spezialitäten aus unserem Enomatic \*1 (nach Verfügbarkeit)

**Amarone della Valpolicella** <sup>11</sup> 0,1 l 6,10 €

Weingut: Borsari, Valpolicella - Italien  
 Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara  
 Purpurrot. Ein Bouquet von Kirschen, Pflaumen und Mandeln.  
 Reife, dichte Frucht im Mund und feine Süße.

**Selección Reserva** <sup>11</sup> 0,1 l 5,30 €

Weingut: Bodegas Izadi, Rioja - Spanien  
 Rebsorte: Tempranillo  
 Geben Sie diesem Wein Zeit und Luft- und er entfaltet eine unglaubliche Fülle von komplexen Aromen. Reife Beeren, getrocknete Kräuter, Rauch, Mocca... Ein monumentaler Rotwein mit schier endlosem Nachhall.

**Hombros** <sup>11</sup> 0,1 l 5,70 €

Weingut: Casar de Burbia, D.O. Bierzo - Spanien  
 Rebsorte: Menica  
 Aromen mit dunklen Fruchtnoten, Nuancen von Schokolade, Zedernholz, Tabak und feiner Vanille.  
 Am Gaumen vielschichtig, elegant, saftig und ausgewogen mit guter Tanninstruktur.

**Castalides Reserve** <sup>11</sup> 0,1 l 4,80 €

Weingut: La Grange – Languedoc - Frankreich  
 Rebsorte: Grenache, Mourvèdre  
 Die Trauben für die Weine der Linie Castalides werden mit großer Sorgfalt aus den ältesten und besten Weinbergen des Weinguts selektiert und in edlen Barriquefässern ausgebaut.  
 Bei feinen Gewürzen in der Nase, mit einem hauch von Vanilleduft, passt dieser Wein am besten zu Schmorgerichten und dunklem Fleisch. Warme Waldbeerentöne und ein delikater Nachhall.

## OFFENE WEINE: ROTWEIN

**Montepulciano d´Abruzzo** <sup>11</sup> trocken, kräftig 0,2 l 6,10 €  
 Favino | Apulien | Italien 0,75 l 21,00 €

**Merlot** <sup>11</sup> fruchtig, leicht 0,2 l 6,00 €  
 Croix d´Or | Pays d´Oc | Frankreich 0,75 l 21,00 €

**Mariana Tinto** <sup>11</sup> Cuvée | mild, fruchtig 0,2 l 6,20 €  
 Herdade do Rocim | Portugal 0,75 l 22,00 €

**Luccarelli Primitivo** <sup>11</sup> trocken, intensiv fruchtig 0,2 l 6,10 €  
 Apulien | Italien 0,75 l 22,00 €

**La vie est belle** <sup>11</sup> halbtrocken, leicht 0,2 l 5,90 €  
 Traube: Cinault, Syrah | Gascogne/ Frankreich 0,75 l 20,00 €

**False Bay Pinotage** <sup>11</sup> trocken, cremig, fruchtig 0,2 l 6,20 €  
 Waterkloof / False Bay / Südafrika 0,75 l 21,00 €

## OFFENE WEINE: ROSÉWEIN

**Touraine Rosé AOC** <sup>11</sup> trocken, fruchtig, frisch 0,2 l 7,00 €  
 Sologne Viticole | Frankreich 0,75 l 24,00 €

**La Grange Classique** <sup>11</sup> halbtrocken, fruchtig 0,2 l 5,90 €  
 Languedoc | Frankreich 0,75 l 20,00 €

Alles in unserem Weinkeller Vorrätige gibt es auch zum Mitnehmen!  
 Genießen Sie Ihren Lieblingswein zu Hause, mit Gästen oder zu einem besonderen Anlass.



## Schaumwein offen

Corte delle Rose Prosecco	0,1 l	4,50 €
Kragemann's Lieblingssekt Sektkellerei Ohlig	0,1 l	4,20 €

## APERITIF

Hausapero (Limoncello, Tonic Water, Basilikum)	0,2 l	7,00 €
Aperol Spritz <sup>4,8</sup>	0,2 l	7,50 €
Campari mit Tonic <sup>6,8</sup> oder Weißwein <sup>11</sup>	0,2 l	7,00 € / 7,20 €
Weißweinschorle <sup>11</sup>	0,25 l	6,30 €
„Helga“ (Himbeere & Prosecco)	0,25 l	7,50 €
„Leo“ (Holunderblüte & Roséwein)	0,25 l	7,50 €
Hugo“ (Holunderblüte & Prosecco)	0,25 l	7,50 €
Lillet Wild Berry (Lilletlikör & Russian Wild Berry)	0,25 l	7,50 €

## DIGESTIF

Don Papa   Rum   Philippinen	2 cl	5,40 €
Botucal   Rum   Venezuela	2 cl	5,40 €
Ron Millonario   Rum   Peru	2 cl	9,60 €
Carlos I   Brandy de Jerez	4 cl	7,50 €

Grappa Lorenzo Inga   Bianca di Gavi   klar	2 cl	3,80 €
Grappa Lorenzo Inga   Affinata in Barrique   braun	2 cl	3,80 €
Grappa di Gaja Sperrs   klar	2 cl	4,80 €
Grappa di Gaja Rossj-Bass   braun	2 cl	4,80 €

Obstbrände aus dem Hause Etter   Schweiz	2 cl	5,40 €
<i>Alte Williams/ Quitte/ Kirsche/ Pflaume/ Haselnuss</i>		
Baileys / Ramazotti / Campari	4 cl	5,80 €
„HOLA“ - Holunderlikör aus der Eifel	2 cl	4,20 €
„Monschauer Els“ - Kräuterlikör	2 cl	3,20 €

## GIN

Siegfried Rheinland Dry Gin	pur	4 cl	9,60 €
Hendrick's Gin	pur	4 cl	9,60 €
Gin Mare	pur	4 cl	9,60 €
Gin Tonic (Gurke oder Zitrone als Topping)		4 cl	11,00 €



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola <sup>4, 6, 7</sup>	0,33 l	3,00 €
Coca-Cola Zero <sup>4, 6, 7, 10</sup>	0,33 l	3,00 €
Fritz Limo Orange <sup>3, 4, 6</sup> oder Zitrone <sup>3, 4, 6</sup>	0,33 l	3,00 €
Fritz Rhabarbersaftschorle <sup>4</sup>	0,33 l	3,00 €
Fritz Apfelschorle <sup>4</sup>	0,33 l	3,00 €
Fritz Traubensaftschorle <sup>4</sup>	0,33 l	3,00 €
Krombacher Fassbrause Cola & Orange <sup>7</sup>	0,33 l	3,00 €
Krombacher Fassbrause Holunder	0,33 l	3,00 €
Gerolsteiner leise oder laut	0,25 l	3,00 €
Gerolsteiner leise, medium, laut	0,75 l	6,20 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>8</sup> oder Tonic Water <sup>6, 8</sup>	0,2 l	3,00 €
Schweppes Ginger Ale oder Wild Berry	0,2 l	3,00 €
<b>Abendröte</b> (Grenadine) / <b>Frische Brise</b> (Minzsirup)		
wahlweise mit Tonic Water <sup>6, 8</sup> oder Bitter Lemon <sup>8</sup>	0,3 l	4,50 €

## BIERE

Bitburger Pils oder Radler <sup>6</sup> vom Fass	0,2 l	2,40 €
Bitburger Pils oder Radler <sup>6</sup> vom Fass	0,3 l	3,40 €
Leffe blonde / brune vom Fass	0,25 l	4,40 €
Früh Kölsch	0,33 l	3,00 €
Cramer Kellerbier	0,33 l	3,60 €
Erdinger Weizen hell	0,5 l	4,40 €
Benediktiner Bräu	0,5 l	4,50 €

### Null Prozente:

Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,40 €
Bitburger Drive alkoholfrei	0,33 l	3,00 €

### Zusatzstoffe:

1 = geschwärzt, 2 = mit Phosphat, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Farbstoff,  
5 = Konservierungsstoff, 6 = Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig, 8 = chininhaltig,  
9 = Milcheiweiß, 10 = Phenylalaninquelle, 11 = Sulfite, 12 = Geschmacksverstärker

### Allergene:

a = Glutenhaltiges Getreide, b = Laktose/ Milch, c = Sellerie, d = Fisch



## KAFFEE & Co.

Café Creme		2,80 €
Latte Macchiato		3,50 €
Cappuccino		3,30 €
Milchkaffee		3,30 €
Espresso Macchiato		2,50 €
Espresso		2,40 €
Ristretto		2,20 €
Doppelter Espresso		2,90 €
Kakao (heiß / kalt)		2,80 €
Heiße Milch / Eisbär		2,60 €
Tee (verschiedene Sorten)		2,40 €
Grenadine au lait		3,10 €
<u>Für unsere kleinen Gäste</u>		
Eisbär Himbeere (kalte Milch mit Himbeersirup)		2,70 €
Orangensaft	0,2l	2,70 €
Multivitaminensaft	0,2l	2,70 €

### Zusatzstoffe:

1 = geschwärzt, 2 = mit Phosphat, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Farbstoff, 5 = Konservierungsstoff, 6 = Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig, 8 = chininhaltig, 9 = Milcheiweiß, 10 = Phenylalaninquelle, 11 = Sulfite, 12 = Geschmacksverstärker

**Allergene:** a = Glutenhaltiges Getreide, b = Laktose/ Milch, c = Sellerie, d = Fisch

Kragemann Hotel & Vinothek

## SPEISEN

Unsere Küche ist bis 21:00 Uhr für Sie geöffnet

### Warme Gerichte

### Flammkuchen

„Schilsbachtal“ <sup>5, a, d</sup> (Blattspinat, Zwiebeln, Lachs & etwas Ei)	14,50 €
„Rursee“ <sup>a</sup> (Lauchzwiebeln & Lachs)	12,50 €
„Kragemann“ <sup>3, a</sup> (Birne, Gorgonzola, Zwiebeln & Balsamico Creme)	12,50 €
„Grünental“ <sup>a, b</sup> (Blattspinat in Knoblauchöl, Zwiebeln & Hirtenkäse)	11,50 €
„Bieleley“ <sup>a, b, 5</sup> (frische Tomaten, Mozzarella & Basilikum Pesto)	11,50 €
„Kermeter“ <sup>5, a</sup> (Speckwürfel & Zwiebeln)	11,00 €
„Perlbach“ <sup>a, b, c, d</sup> (Mediterranes Grillgemüse, Zwiebeln)	12,50 €
Wahlweise mit oder ohne Speck	
„Kluckbach“ <sup>a, b, c</sup> (rote Zwiebeln, Camembert, Serrano Schinken und Preiselbeeren)	14,50 €

### Suppen

<b>Hausgemachte Kartoffelsuppe</b> mit Brot <sup>5, a, c</sup>	6,70 €
<b>Würziges Tomatensüppchen</b> mit Brot <sup>4, 5</sup>	6,50 €

### Snacks

<b>Kragemann Currysack</b> <sup>a</sup> (mit hausgemachter Currysoße, Röstzwiebeln & Brot)	7,50 €
<b>Portion Coconut Chicken Fingers</b> (Mit Chili Dip)	7,50 €
<b>Garnelenpfännchen</b>	12,70 €

Kragemann Hotel & Vinothek



**Herzlich willkommen und schön, dass Sie bei uns sind!**

**Wir freuen uns, Ihnen in unserer Vinothek einen angenehmen Aufenthalt zu ermöglichen. Verwöhnen Sie Ihren Gaumen und genießen Sie unsere charmante Umgebung - Wohlfühlen inmitten alter Bausubstanz gepaart mit modernen Elementen. Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft!**

**Besuchen Sie auch unseren Weinkeller und nehmen Sie einen edlen Tropfen mit - als Geschenk oder für zu Hause.**

**Mirja Wolf & Team**



Kalte Gerichte

- Käse- & Schlemmervariation** <sup>a, b, 5, 3, 9</sup> verschiedene Käsesorten, Wurst, Schinken und Baguette mit Kräuterbutter 22,30 €
- Käsevariation** <sup>a, b, 5, 9</sup> mit Kräuterbutter, Feigensenf und Baguette 16,00 €
- Schlemmerplatte** <sup>5,3, b, a</sup> Schinken, Serrano, Chorizo, Mettwurst 15,00 €
- Käse-Happen** mit Kräutersalz <sup>c</sup> 3,80 €
- Nachos** mit oder ohne Käse überbacken & Salsa Dip 4,20 €
- Bunte Tapas** <sup>1</sup> 11,60 €

Unsere Kartoffelecke

- Gemüse-Kartoffelpfännchen** mit Feta & Käse überbacken 10,80 €
- Chorizo-Kartoffel-Pfännchen** (Chorizo, Kartoffeln & Zwiebeln) 10,80 €
- Patatas Bravas** Kartoffelecken mit spanischer Bravas Soße 6,90 €
- Portion Süßkartoffel Fries** (mit Trüffel Mayonnaise) 5,90 €

Unsere süßen Versuchungen

- Warmer Apfelstrudel** mit Vanilleeis & Sahne <sup>b</sup> 8,00 €
- Rich Chocolat Chunk Cookie** 2,70 €