

Wöhler Menü

Aperitifempfehlung

Emilio Lustau, Sherry East India
cremeartiger Sherry, dunkles Goldbraun, Duft von Rosinen,
Nüssen und Mokka, weich und vollmundig ²
Glas 0,05 l 5,50 €

Menü

Vorspeise

Terrine vom Pommerschen Rotwild ²
Vanille-Chicorée / Pflaumen-Preiselbeerchutney
12,50 €

Hauptgericht

Geschmorte Gänsekeule ^{2, 5}
Rosenkohl / Semmelknödel / glacierte Maronen
eigene Jus
19,50 €

Dessert

Bratapfel - gefüllt mit Marzipan & Mandeln - ^{2, 5}
Bourbon-Vanillesauce
6,50 €

3-Gang-Menü 35,00 €

Unsere Weinempfehlungen...

Weißwein

2016 Niersteiner Riesling Qualitätswein trocken ²
Weingut Louis Guntrum, Rheinhessen
leichte, exotische Aromen, ergänzt durch knackigen,
gelben Apfel, gekonntes Spiel mit Frucht und Säure,
im Nachhall lang und leicht cremig, deutliche Noten von
rotem Apfel, zarte Säure

je Schoppen 0,2 l 7,50 €
je Flasche 0,75 l 25,00 €

Rotwein

2014 Lomond Red Blend trocken ²
81% Syrah / 13% Mourvedre / 6% Viognier
Coastal Region, Südafrika
lebendiges Rubinrot, süße, rote Frucht, schwarzer Pfeffer,
Nelken und florale Noten am Gaumen, würzig, sanfte
Tannine, gut ausbalanciert, mit animierendem Finale

je Glas 0,1 l 4,50 €
je Schoppen 0,2 l 7,50 €
je Flasche 0,75 l 25,00 €

Vorspeisen & Salate

Vorspeisen und Salate

Hausgemachtes Entenschmalz mit
frischem Brot ^{1, 2, 5}
5,50 €

Gravedlachs - von den Müritz-Fischern -
Pastinaken-Steckrübenrösti
Apfel-Kürbiskern-Pesto ²
10,00 €

Carpaccio vom argentinischen Rind ⁵
Feldsalat / marinierte Kräuterseitlinge
gehobelter Grana Padano
12,50 €

Kürbisterrine
Kernöl aus der Steiermark / Feldsalat ^{2, 5}
8,50 €

Salatteller ⁵
Kartoffeldressing / Brotkorb
groß 12,50 €
klein 7,50 €

Feldsalat / Speck- und Brotcroûtons
Granatapfelkerne ²
8,50 €

Brotkorb
2,50 €

Suppen

Suppen

Kürbis-Zitronengrassüppchen
gebackene Garnele ²
7,00 €

Essenz von Wild & Geflügel
Getrüffeltes Enten-Crêpinette ²
7,50 €

vegetarisch

vegetarisch

Rucola-Gnocchi
Kürbis-Zitronengras-Creme
Steirisches Kernöl / Feldsalat ^{2, 5}
13,50 €

Semmelknödel mit Waldpilzrahm ^{2, 5}
13,50 €

Fisch

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet / Rucola-Gnocchi
glaciertes Wintergemüse / Chardonnay-Schaum ^{2,5}
24,00 €

Filet vom Winterkabeljau ^{2,5}
Kürbis-Kartoffelragout / Steirisches Kernöl
Feldsalat
21,50 €

Fleischgerichte

Bratapel - gefüllt mit französischer Blutwurst -
Kartoffelpüree / Calvados-Zwiebelrahm ^{2,5}
15,00 €

Zwei Wildschwein-Bratwürste
Kürbis-Kartoffelragout / Feldsalat
Pflaumen-Preiselbeer-Chutney ^{2,5}
15,00 €

Wiener Schnitzel in Gewürzpanade ^{2,5}
Pastinaken-Steckrübenrösti / Waldpilzrahm
kleiner Salat
23,00 €

Steak vom argentinischen Entrecôte ⁵
Estragon-Chili-Butter / Gitterkartoffeln
kleiner Salat
28,50 €

Brust & Keule von der Bauernente
Preiselbeer-Rotkohl / Kartoffelklöße
eigene Jus ^{2,5}
18,50 €

Geschmorter Hirschkalbsbraten
Preiselbeeren / Waldpilze / glacierte Rosenkohl
Semmelknödel ^{2,5}
17,50 €

Kotelett vom Duroc-Schwein
glaciertes Wintergemüse / Kartoffelgratin ^{2,5}
21,00 €

Sehr geehrte Gäste! Unsere Steaks werden „medium“
gebraten! Auf Wunsch wird Ihr Steak auch „rare“ oder
„welldone“ zubereitet.

Beilagenwechsel: 1,50 €

Fleisch

Für Kinder

Gerichte für Kinder - bis 14 Jahre -

Entenkeule / Rotkohl / Kloß / Soße ^{2, 5}

8,50 €

Fischnuggets / buntes Gemüse / Gitterkartoffeln ^{2, 5}

Ketchup ⁵

8,00 €

Kartoffelkloß mit Rahmsoße ^{2, 5}

5,50 €

Gitterkartoffeln mit Ketchup & Mayonaise ^{2, 5}

5,00 €

Kindereisbecher ⁵

je 1 Kugel Vanille- und Schokoladeneis / Smarties

Fruchtsauce

5,00 €

Liebe Kinder,

gerne servieren wir Euch auch weitere Gerichte dieser Speisekarte als Kinderportion! Unsere Servicemitarbeiter helfen Euch gerne bei der Auswahl!

Desserts und Eis

Desserts

Pistazien-Milchschnitte

Persische Feigen / Cassis / Schokoladeneis ^{2, 5}

9,50 €

Birnensorbet

aufgefüllt mit spritzigem Kürbis-Secco ^{2, 5}

9,00 €

Walnuß-Tarte ⁵

Rum-Rosineneis / Mango-Maracujacreme

8,50 €

Kugel Birnensorbet ⁵

3,50 €

Kugel Rum-Rosineneis ⁵

2,50 €

Bitte wählen Sie aus unserem Eis-Sortiment ⁵:

Schokolade

Vanille

Stracciatella

Erdbeer

je Kugel 2,00 €

Portion Sahne 1,00 €

Käse

Variation feiner Käsespezialitäten

Internationale Käsevariation
Trauben / Früchtesenf / Butter
Brotkorb ^{2, 5}

klein 9,00 € / groß 16,00 €

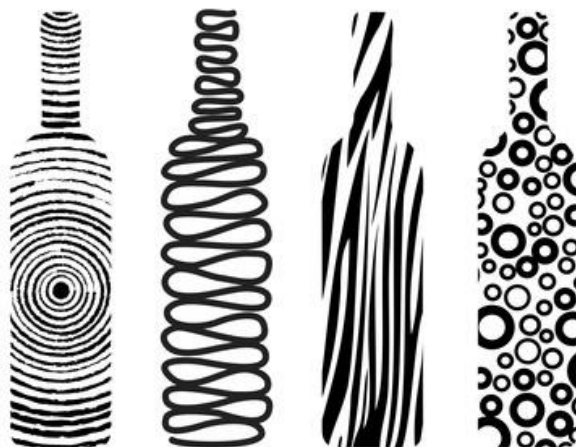
Wein-
empfehlung

Unsere Weinempfehlung zu den Käsespezialitäten

2016er Petit Guiraud ²
Mis en bouteille au Château
65% *Sémillon*, 35% *Sauvignon Blanc*
Bordeaux, Sauternes, Frankreich

edelsüß, Weißwein aus Bordeaux, klare, goldgelbe Farbe,
erfrischendes Bouquet, Aromen von Honig und Pfirsich

Glas 0,05 l 4,80 €



Aperitif

Sherry Lustau ² Dry, Medium oder Cream / 5 cl	5,10 €
Pernod / 5 cl	4,50 €
Portwein ² Tawny oder White / 5 cl	5,10 €
Campari-Orange oder -Grapefruit / 0,2 l	6,80 €
Martini Bianco ² , Rosso ^{1,2,3} , Extra Dry ^{1,2} / 5 cl	4,80 €
„Martini Cocktail“ Gin & Martini Extra Dry ^{1,2} / 5 cl	6,50 €
Gin Tonic mit Gordons´Gin / 0,2 l	7,50 €
Gin Tonic mit Bombay Sapphire / 0,2 l	9,50 €

Sekt / Champagner

Prosecco Spumante / 0,1 l	5,50 €
Sekt Hausmarke „Wöhler“ trocken / 0,1 l	5,00 €
Riesling Flaschengärung brut, Albert Kallfelz / 0,1 l	7,50 €
Champagne Ayala Brut Majeur / Flasche / 0,375 l	39,00 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{3,6} , Fanta ³ , Sprite, Coca Cola light ^{3,6} / 0,2 l	2,80 €
Schweppes ⁷ , Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale / 0,2 l	2,80 €

Klindworth-Säfte

Apfel, Orange, Multivitamin, Kirsche, Rhabarber Banane, Grapefruit, Johannisbeere, Tomate / 0,2 l	2,80 €
Apfelschorle und weitere Fruchtschorlen / 0,2 l	2,60 €
Kiba / 0,2 l	2,80 €

Wasser

Bad Camberger TAUNUS Quelle...	
...still, medium / 0,5 l	4,80 €
...still, medium, classic / 0,75 l	6,50 €
Leitungswasser / 0,2 l	1,50 €

Heissgetränke

Kaffee Creme / Tasse	2,80 €
Kaffee Creme / Kännchen	4,80 €
Espresso / einfach	2,80 €
Espresso / doppelt	4,20 €
Espresso Macchiato / Tasse	3,00 €
Cappuccino / Tasse	3,20 €
Milchkaffee / Tasse	3,80 €
Latte Macchiato / Tasse	3,80 €
Heiße Schokolade / Tasse	3,50 €

Eilles Tee

Tea Diamond / Glas / 0,2 l	2,50 €
Tea Diamond / Kännchen / 0,4 l	3,80 €
Darjeeling, Grüntee, Kamille, Früchte, Pfefferminz, Kräuter	

Bier vom Fass

Lübzer Pils / 0,3 l	3,20 €
Lübzer Pils / 0,5 l	4,90 €
Lübzer Schwarzbier / 0,3 l	3,20 €
Lübzer Schwarzbier / 0,5 l	4,90 €
Maisel's Weißbier hell (nach Saison) / 0,5 l	5,00 €
SAKU / 0,3 l	3,20 €
SAKU / 0,5 l	4,90 €

SAKU ist ein estnisches Lagerbier, 6%, angenehmer Geruch nach Pumpernickel und Würze, spritzig, süffig und geschmacksintensiv, Abgang leicht malzig

Bier-Mix

Alsterwasser / 0,3 l	3,00 €
Alsterwasser / 0,5 l	4,80 €
Diesel ^{3,6} / 0,3 l	3,00 €
Diesel ^{3,6} / 0,5 l	4,80 €

Flaschenbier

Maisel's Weißbier dunkel / hell / kristall / 0,5 l	4,80 €
--	--------

Alkoholfreie Flaschenbiere

Lübzer alkoholfrei / 0,33 l	3,10 €
Maisel's Weißbier alkoholfrei / 0,5 l	4,80 €
Isi Malta Malzbier ³ / 0,33 l	2,80 €

Liköre

Baileys ^{3,6} / 2 cl	2,80 €
Sambucca / 2 cl	2,80 €
Amaretto / 2 cl	2,80 €
Cointreau / 2 cl	3,20 €
Drambuie / 2 cl	3,20 €

Klare / Aquavit

Rostocker Doppelkümmel „Mann un Fru“ / 2 cl	2,80 €
Nordhäuser Doppelkorn / 2 cl	2,80 €

Wodka Finlandia / 2 cl	2,80 €
Wodka Alpha Noble / 2 cl	3,80 €
Malteser / 2 cl	2,80 €
Linie Aquavit / 2 cl	2,80 €
Jubiläums Aquavit / 2 cl	2,80 €

Kräuter / Bitter

Jägermeister / 2 cl	2,80 €
Ramazzotti / 2 cl	2,80 €
Averna / 2 cl	2,80 €
Fernet Branca / 2 cl	2,80 €
Underberg / 2 cl	3,00 €
Amaro Nonino / 2 cl	4,80 €

Auf Wunsch erhalten Sie unsere spezielle Speisekarte mit allen kennzeichnungspflichtigen Allergenen, welche Unverträglichkeiten auslösen können.

Schoppenweine / weiß

0,1 l 0,2 l

2016 Gundersheimer Höllenbrand Scheurebe ² , QbA lieblich WG Westhofen eG Rheinhessen	4,00 €	6,50 €
2016 Freyburger Schweigenberg Müller-Thurgau QbA trocken ² Weingut Florian Deckert Saale-Unstrut	4,20 €	6,80 €
2016 Riesling QbA feinherb ² Weingut Albert Kallfelz Mosel	4,20 €	6,80 €
2016 Riesling QbA trocken ² Weingut Flick Rheingau	4,50 €	7,00 €
2016 Grauburgunder QbA trocken ² Weingut Freiherr von Gleichenstein Baden	4,50 €	7,00 €
2017 Grüner Veltliner Landwein ² Vereinte Winzer Burgenland Österreich	4,00 €	6,50 €
2017 Sauvignon Blanc trocken ² Drosty Hof, Western Cape Südafrika	4,00 €	6,50 €
2016 Chardonnay D.O. trocken ² Grant Burge South Australia	4,00 €	6,50 €

Schoppenweine / rosé

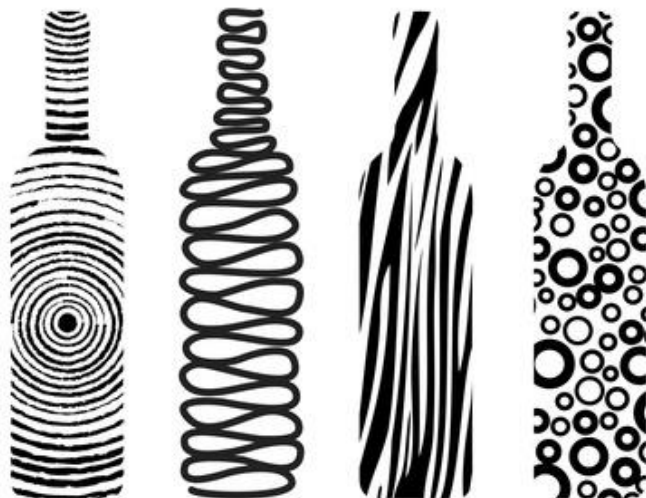
0,1 l 0,2 l

2016 Portugieser Weißherbst QbA feinherb ² Weinhaus Meßmer Pfalz	4,00 €	6,50 €
2016 Centine Rosé trocken ² Castello Banfi, Toskana Italien	4,00 €	6,50 €

Schoppenweine / rot

0,1 l 0,2 l

2015 Dornfelder QbA feinherb ² Weinhaus Meßmer Pfalz	4,00 €	6,50 €
2015 Eichstetter Spätburgunder Rotwein ² QbA trocken Weingut Friedrich Kiefer Baden	4,00 €	6,50 €
2016 Trollinger QbA trocken ² Kellerei Graf Neipperg Württemberg	4,20 €	6,80 €
2016 Zweigelt Landwein trocken ² Vereinte Winzer / Burgenland Österreich	4,00 €	6,50 €
2015 Bordeaux Rouge „Le Berteau“ trocken ² Bordeaux Frankreich	4,00 €	6,50 €
2016 Montepulciano d´Abruzzo „Larinum“ D.O.C. trocken ² Weingut Farnese Abruzzen	4,20 €	6,80 €
2015 Tempranillo „Gitana“ DO trocken ² Bodegas Lozano / La Mancha Spanien	4,00 €	6,50 €
2015 Cabernet Sauvignon D.O. trocken ² Valle del Maipo Chile	4,00 €	6,50 €



Weinbrände / Cognac / Brandy

Asbach Uralt / 2 cl	3,50 €
Hennessy Fine / 2 cl	5,50 €
Remy Martin V.S.O.P. / 2 cl	5,50 €
Luipold Gourmel 6 carats / 2 cl	8,00 €
Carlos 1 / 2 cl	4,00 €

Scotch Whisky

Ballantine´s / 4 cl	6,00 €
Bowmore Legend / 4 cl	8,50 €
Glenfiddich Single Malt 12 years / 4 cl	9,50 €
Talisker Skye Single Malt 10 years / 4 cl	11,00 €

Irish Whisky

Tullamore Dew / 4 cl	7,00 €
Jameson 12 years / 4 cl	7,00 €
Bushmills Single Malt 10 years / 4 cl	9,50 €

Bourbon Whisky

Jack Daniels / 4 cl	6,50 €
Jim Beam / 4 cl	6,00 €

Obstbrände / Obstgeiste

„Lantenhammer“:	
Sauerkirschbrand / 2 cl	6,50 €
Williamsbirnenbrand / 2 cl	5,50 €
Mirabellenbrand / 2 cl	5,50 €
Waldhimbeergeist / 2 cl	5,50 €
Schlehengeist / 2 cl	5,50 €
Haselnuss / 2 cl	5,50 €

Grappa

Grappa Chardonnay Frattina / 2 cl	4,50 €
„Nonino“:	
Grappa la Chardonnay „Monovitigno“ / 2 cl	6,50 €
Grappa il Merlot „Monovitigno“ / 2 cl	6,50 €
Grappa il Prosecco „Monovitigno“ / 2 cl	6,50 €
Grappa Antica Cuveé / 2 cl	8,00 €

Kennzeichnung Zusatzstoffe

- 1 enthält Konservierungsstoffe mit Farbstoff
- 2 enthält Sulfite
- 3 mit Farbstoff
- 4 enthält Geschmacksverstärker
- 5 enthält Konservierungsstoffe
- 6 coffeinhaltig
- 7 chininhaltig
- 8 Antioxidantien

Auf Wunsch erhalten Sie unsere spezielle Speisekarte mit allen kennzeichnungspflichtigen Allergenen, welche Unverträglichkeiten auslösen können.