

Spargelzeit im Wöhler

Aperitifempfehlung

Louis Guntrum Perlfein
Rheinhessen, Jahrgang 2018
Scheurebe, frischer, leichter Schaumwein

je Glas 0,1 l 5,50 €
je Flasche 0,75 l 29,00 €

Spargelzeit

Vorspeisen

Schaumsüppchen vom Beelitzer Spargel
5,00 €

Ofenspargel / Orange / Thymian
Grana Padano / Wildkräuter Salat
9,00 €

Hauptgerichte

„Beelitzer“ Stangenspargel
mit neuen Kartoffeln, aufgeschlagener Sauce
Hollandaise oder zerlassener Butter
Gross mit 350 gr. Spargel 17,50 €
Klein mit 250 gr. Spargel 15,00 €
(die Gewichtsangabe des Spargels bezieht sich auf das
geschälte Rohgewicht)

mit Schweineschnitzel + 5,00 €
mit gebratenem Zanderfilet + 6,00 €
mit saftigem Rinderschinken + 3,50 €
(der Fleischerei „Rupnow“)

Vorspeisen &
Salate

Vorspeisen und Salate

Burrata, cremiger Mozzarella
Urtomaten / marinierte Wildkräuter /
Rote Zwiebelmarmelade
10,00 €

Carpaccio vom Lachs und Heilbutt
Marinierter Beelitzer Spargel /n Bärlauchöl
12,50 €

Bunter Frühlingssalat
Marinierter Spargel / Erdbeeren Parmesandressing
gross 12,50 €
klein 7,50 €

Brotkorb
2,50 €

Suppen

Suppen

Schaumsüppchen vom jungen Bärlauch /
Büsumer Krabben
7,50 €

Schweriner Fischsuppe
frische Kräuter
7,00 €

vegetarisch

vegetarisch

Ofenkartoffel
Frühlingskräuter-Quark / knackiger Salat
9,50 €

Bärlauch-Gnocchi
Pfannengemüse / Spargelrahm / Rucola
13,50

Fisch

Fischgerichte

Im Ganzen gebratene Nordseescholle
„Büsumer Kraben“
Neue Kartoffeln, Rahm-Gurkensalat⁵
21,50 €

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet
Erbsenpüree / buntes Gemüse / Safranschaum
19,50 €

Aal in Aspik
Bratkaroffeln / Rahm-Gurkensalat
15,50 €

Fleisch

Fleischgerichte

Vesperplatte von „Fleischerei Rupnow“
Hausmacherwurst / Meerrettich / Senf /
Mixed Pickles / Brotkorb /
13,50 €

Gebratener Kaninchenrücken
Kräuterkartoffeln / Spargelgemüse / Salbei Jus
21,50 €

Rosa Lammnüsschen
Bärlauchgnocchi / Pfannengemüse
Buntes Gemüse
17,50 €

Kalbsleber in Salbeibutter gebraten
Kartoffelstampf / Birnenspalten /
geschmorte Zwiebeln
22,00 €

„Surf & Turf“ vom deutschen Rumpsteak
Zwei Riesengarnelen / Ofenkartoffel /
Frühlingskräuter-Quark
28,50 €

Schnitzel „Wiener Art“
Kartoffel-Gurkensalat
16,50 €

Hausgemachte Frikadelle mit Rübenstampf &
Zwiebelsauce
14,50 €

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

Beilagenwechsel: 1,50 €

Für Kinder

Gerichte für Kinder - bis 14 Jahre -

Kleines Schnitzel / Butterkartoffeln /
Gurkensalat ^{2, 5}
8,50 €

Fischnuggets / Pommes Frites /
Ketchup & Mayonnaise ^{2, 5}
8,00 €

Pommes Frites mit Ketchup & Mayonnaise ^{2, 5}
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

Wöhlers Dessertvariation
mit süßem & geistern
9,00 €

Zitronen-Panna-Cotta mit frischen Erdbeeren
8,00 €

Tagessorbet
mit spritzigem Sekt aufgegossen
6,50 €

Bitte wählen Sie aus unserem Eis-Sortiment ⁵:

Tagessorbet ⁵ 3,50 €

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 8,00 € / groß 15,00 €

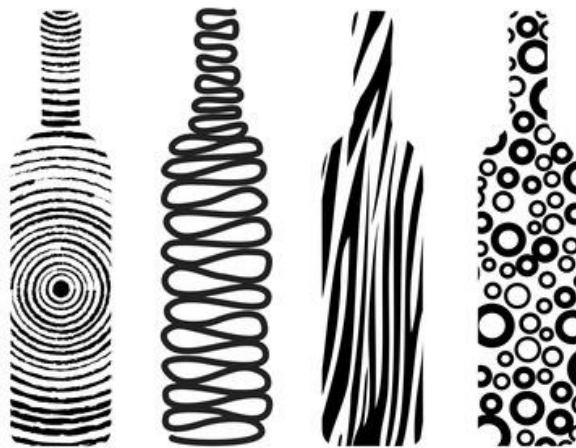
Wein-
empfehlung

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

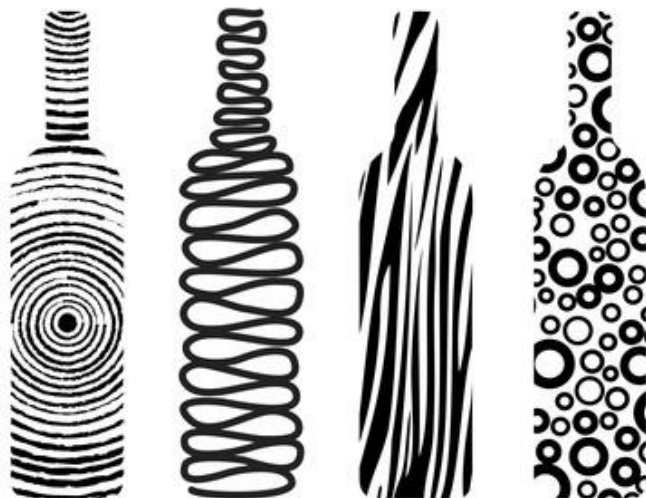
0,1 l 0,2 l

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.