

# A TASTE OF DÜSSELDORF

## PRIVATE DINING / ROOM SERVICE

### WILLKOMMEN IM INTERCONTINENTAL DÜSSELDORF

Genießen Sie Ihren Aufenthalt in unserem Hotel und lassen Sie sich von unseren kulinarischen Künsten begeistern.

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unser vielfältiges Roomservice-Angebot, das Ihnen rund um die Uhr zur Verfügung steht – ein Knopfdruck auf die Roomservice-Taste Ihres Zimmertelefons genügt.

Sie vermissen Ihre Lieblingspeise auf den folgenden Seiten? Gern nehmen sich unsere Köche Ihren individuellen Wünschen an. Schließlich ist es unser Anspruch, Ihren Aufenthalt auch in kulinarischer Hinsicht unvergesslich zu machen.

Und wenn Sie Ihren Tag lieber mit einem Frühstück auf dem Zimmer beginnen möchten, füllen Sie bitte unsere Frühstücksbestellkarte bis 4.00 Uhr früh aus und platzieren diese an der Außenseite Ihrer Zimmertür.

Wir wünschen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

🍷 Dieses Symbol kennzeichnet Speisen mit regionaler Küche.

🌿 Dieses Gericht ist für Vegetarier geeignet.

🐷 In diesem Gericht ist Schweinefleisch enthalten.

Die Preise verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer.

### WELCOME TO THE INTERCONTINENTAL DÜSSELDORF

Enjoy our hotel – and be inspired by our range of culinary highlights!

The following pages present our diverse Room Service options to enhance your in-room comfort. These are available around the clock simply by pressing the Room Service key on your in-room phone.

Or is your favourite dish not on our Room Service menu? If not, our chefs will be glad to prepare it especially for you. After all, we aim to ensure that you enjoy a memorable stay – and outstanding culinary services.

If you prefer starting your day with an in-room breakfast, simply order your choices on the breakfast menu and hang the card on the outside of the door of your room by 4 am.

Bon appétit – and have a pleasant stay in our hotel!

🍷 Regional dishes.

🌿 Suitable for vegetarians.

🐷 Contains pork.

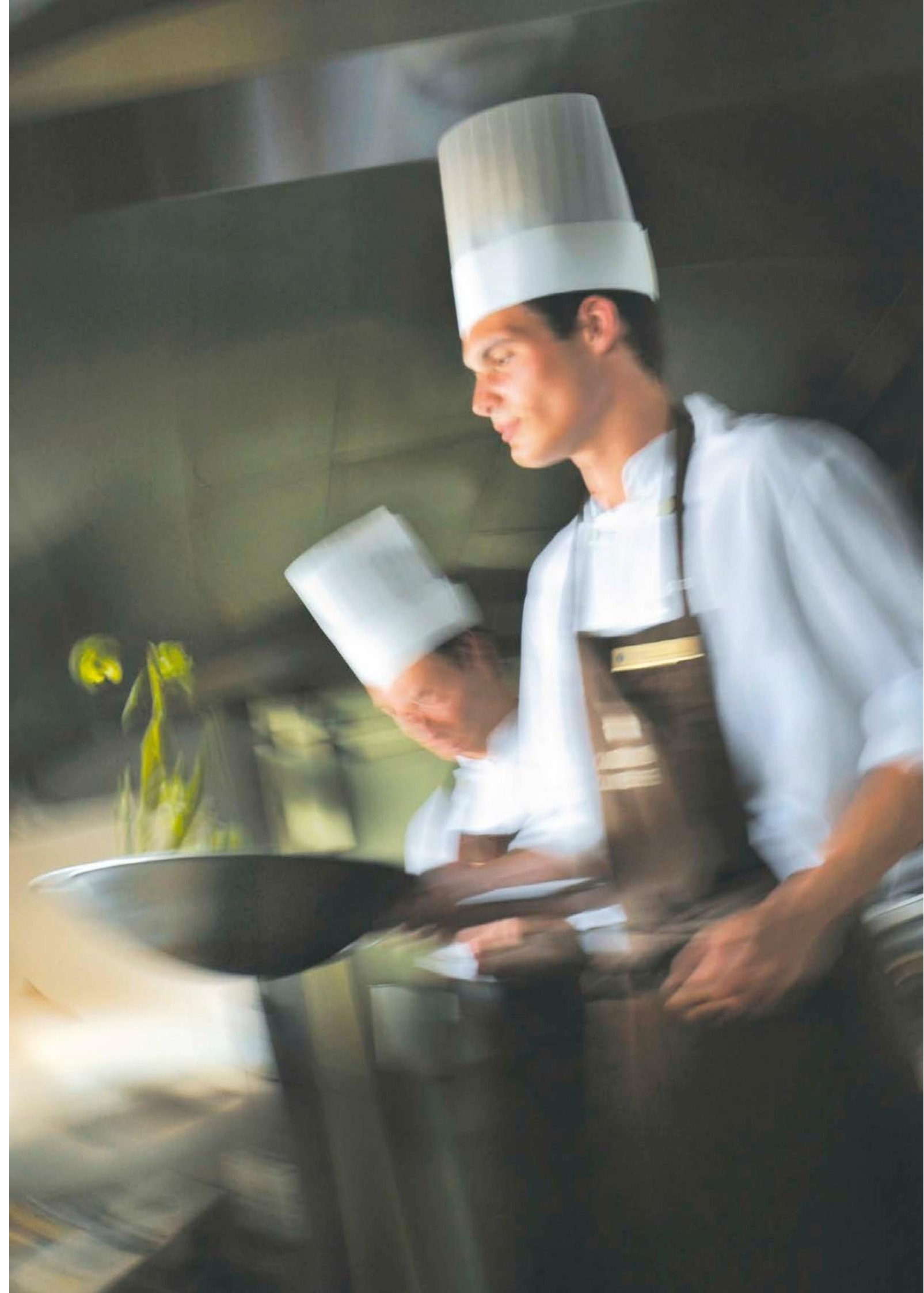
Prices include service and VAT.

Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen bestimmte Lebensmittel haben, informieren Sie bitte unser Serviceteam. Wir informieren Sie gerne ausführlich und finden falls notwendig, eine schöne Alternative für Sie.

Kennzeichnung für eventuell bestehende Unverträglichkeiten: A Gluten | B Krebstiere | C Eier / Geflügel | D Fisch | E Erdnüsse | F Sojabohnen | G Laktose | H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf | N Sesam | O Schwefeloxid / Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere

If you have an allergy or food intolerance please inform our service team accordingly. We will be happy to provide you detailed information and, if necessary, find a nice alternative for you.

Symbols: A Gluten | B Seafood | C Eggs / Poultry | D Fish | E Peanuts | F Soybeans | G Lactose | H Nuts | L Celery | M Mustard | N Sesame | O Sulphur dioxide | P Lupin | R Molluscs



# FRÜHSTÜCK MENÜ

Ganztägig serviert

## DER KLASSIKER<sup>A, C, G, N</sup>

€ 22,00

Frische Brötchen, Croissant, Brotauswahl und Plundergebäck, Butter, Margarine, Konfitüre, Honig, Rührei oder Spiegelei von zwei Eiern  
Wählen Sie bitte zwischen: Cornflakes, Haferflocken, Birchermüsli

## HERZHAFTES FRÜHSTÜCK<sup>A, G, C</sup>

€ 22,00

Fruchtjoghurt oder Naturjoghurt, Frische Brötchen & Brotauswahl, Zwei Eier zubereitet nach Wunsch: wahlweise mit Würstchen, Speck, Champignons, Bratkartoffeln, Wählen Sie zwischen Käseauswahl, Wurstausswahl oder Schinkenauswahl

## RADSCHLÄGER FRÜHSTÜCK<sup>A, G, N</sup>

€ 22,00

Frisches rheinisches Graubrot & Schwarzbrot, lokale Wurst & Schinkenspezialitäten, Käseauswahl, Butter, Griebenschmalz, Rübekraut und Konfitüre, Rührei oder Spiegelei von zwei Eiern

## BREAKFAST BOX<sup>A, G, C</sup>

€ 18,00

Probiotischer Joghurtdrink<sup>4</sup>, Croissant<sup>4</sup>, Plundergebäck<sup>4</sup>, Joghurt, Müsliriegel, Obst der Saison, 0,5-l-PET-Flasche Wasser und ein Heißgetränk Ihrer Wahl im To-go-Becher

# BREAKFAST MENU

Served all day

## CLASSIC BREAKFAST<sup>A, C, G, N</sup>

€ 22.00

Fresh rolls, selection of breads, croissants, and Danish pastries, butter, margarine, jams, honey, scrambled eggs or fried eggs  
Choose between: Cornflakes, porridge, bircher muesli

## HEARTY BREAKFAST<sup>A, G, C</sup>

€ 22,00

Selection of fresh bread rolls, fruit yogurt or natural yogurt, assorted cheese plate or selection cold cuts, Two eggs prepared after your choice: optionally with bacon sausages, mushrooms, fried potatoes  
Wählen Sie zwischen Käseauswahl, Wurstausswahl oder Schinkenauswahl

## LOCAL "RADSCHLÄGER" BREAKFAST<sup>A, G, N</sup>

€ 22,00

Fresh Rhenish whole grain bread, local sausage and ham specialties, assorted cheese, butter, lard, jam, inverted sugar syrup, scrambled eggs or „Sunny side up“ from two eggs

## BREAKFAST BOX<sup>A, G, C</sup>

€ 18,00

Probiotic yoghurt drink<sup>4</sup>, croissant<sup>4</sup>, Danish pastry<sup>4</sup>, yoghurt, cereal bar, fruits, 0,5L PET bottle of water and hot beverage of your choice served 'to go'.



# FRÜHSTÜCK

Ganztägig serviert

## EIER SPEISEN<sup>C</sup>

Gekochtes Ei, Spiegeleier, Rührei	€	3,00/Ei
Omelett Natur	€	7,50

wahlweise mit: Käse | Schinken | Champignons | Tomate | Paprika | Kräuter

## FRÜHSTÜCK SANDWICH € 12,50

Vollkorntoast - HP Sauce, Omelett, Cheddar & Pilzen, optional Bacon<sup>A, G, C</sup>  
Avocado Sandwich – Butters toast, Frischkäse, Avocado, Kirschtomaten, pochiertes Ei<sup>A, G, C</sup>  
„Strammer LaX“ - Vollkornbrot, geräucherter Lachs, Meerrettich, Spiegelei<sup>A, G, C, D</sup>

## FRENCH TOASTS € 7,50

„Classic“ - Butters toast , Zimt & Zucker <sup>A, G, C</sup>  
„Chocolat“ - Butters toast , Nuss Nougatcrème , Mango Dip <sup>A, G, C</sup>  
„Schinken & Käse“ - Vollkorntoast , gekochter Schinken & Cheddar Käse <sup>A, G, C</sup>

## MÜSLIS Klein / Groß

Power Müsli, Unsere beste Mischung <sup>A, E, N, H</sup>	€	4,00 / 8,00
Traditionelles Bircher Müsli <sup>A, G</sup>	€	4,50 / 9,00
Müslis (Knusper-, Früchte- oder Schoko-Müsli) <sup>A, E, N, H</sup>	€	3,50 / 7,00
Gluten frei Müsli (Schoko oder Früchte) <sup>E, N, H</sup>	€	3,50 / 7,00

## JOGHURT & QUARK Klein / Groß

Naturjoghurt oder Fruchtjoghurt, Laktosefreier Joghurt, Naturquark <sup>G</sup>	€	3,00 / 6,00
---	---	-------------

Extras - Kürbiskerne | Sonnenblumenkerne | Quinoa gepufft | Chia Samen | Haferkleie | Bananen Chips | Apfelringe | Aprikosen | Pflaumen | Rosinen |

## BACKWAREN<sup>ACGN</sup> € 9,50

Gemischter Brötchenkorb mit Croissant und Plunder, Butter oder Margarine, Toastbrot  
\*glutenfreies Brot auf Anfrage

## ...AND SOME MORE...

Raumlachs   Senf-Dillsauce oder Meerrettich <sup>C, D, M</sup>	€	12,50
Wurst- und Schinkenauswahl (aus der Schlösser Metzgerei)	€	7,50
Frühstücks-Käseauswahl <sup>G</sup>	€	8,00
Frisch geschnittene saisonale Früchte	€	9,00
Frischer Obstsalat	€	4,50 / 9,00

# BREAKFAST MENU

Served all day

## EGG DISHES<sup>C</sup>

Hard-boiled egg, scrambled eggs, „Sunny side up “	€	3,00/Ei
Omelette	€	7,50

add on: cheese, ham, mushrooms, tomato, bell pepper

## BREAKFAST SANDWICH € 12,50

Whole grain toast, HP sauce , omelette , cheddar & mushrooms , bacon <sup>A, G, C</sup>  
Avocado sandwich, butter toast, cream cheese, avocado, cherry tomato, poached egg <sup>A, G, C</sup>  
„Strammer LaX“, whole grain bread, smoked salmon, horseradish, fried egg <sup>A, G, C, D</sup>

## FRENCH TOASTS € 7,50

„Classic“ - butter toast, cinnamon & sugar <sup>A, G, C</sup>  
„Chocolate“ - butter toast, Nutella, mango dip <sup>A, G, C</sup>  
„Ham & cheese“ - whole grain toast, boiled ham & cheddar cheese <sup>A, G, C</sup>

## MUESLI small / large

Power muesli, our own mix <sup>A, E, N, H</sup>	€	4,00 / 8,00
Traditional „Bircher muesli“ <sup>A, G</sup>	€	4,50 / 9,00
Muesli (Crispy crunch, fruit or Choco) <sup>A, E, N, H</sup>	€	3,50 / 7,00
Gluten free muesli (Choco or fruit) <sup>E, N, H</sup>	€	3,50 / 7,00

## YOGURT & „QUARK “ small / large

Natural yogurt or fruit yogurt, lactose free yogurt , plain cottage cheese <sup>G</sup>	€	3,50 / 6,00
---	---	-------------

Seeds: pumpkin | sunflower | quinoa puffed | chia | oats Dried fruits: banana chips | apple rings | apricots | plums | raisins

## BAKERY PRODUCTS<sup>ACGN</sup> € 9,50

Mixed bread roll basket , croissant, Danish pastry, butter or margarine, toast bread  
Gluten-free bread available\*

## ...AND SOME MORE...

Smoked salmon, mustard dill sauce or horseradish <sup>C, D, M</sup>	€	12,50
Selection of cold cuts and ham (from local butchery “Schlösser”)	€	7,50
Sliced cheese selection <sup>G</sup>	€	8,00
Freshly sliced seasonal fruits	€	9,00
Fresh fruit salad	€	4,50 / 9,00

## ALL DAY DINING

Serviert von 11.30 bis 24.00 uhr

### VORSPEISEN, SUPPEN & SALATE

Carpaccio vom Weideochsen, Trüffel, Senfrauke, Parmesan	€	14,00
Gebratener Kalbstafelspitz, ABB Senf, Meerrettich, Pflücksalat <sup>A, M</sup>	€	14,00
Brathering vom Loup de Mer, Rissolé Kartoffeln, Champagneressig, Radieschen <sup>D, M</sup>	€	13,00
Caesar Salad <sup>A, C, D, G, M</sup> Römersalat, Sardellen, frisch geriebener Parmesan <sup>2</sup> und Croûtons:	€	14,00
• mit gebratener Maispouardenbrust	€	21,00
• mit gebratenen Riesengarnelen	€	21,00

### SUPPEN

Rheinische Kartoffelcremesuppe   Wurzelgemüse   Petersilie <sup>G</sup>	€	10,00
Tomatensuppe   Salsa   Chip   Basilikum <sup>A</sup>	€	10,00
Suppe des Tages	€	10,00

## ALL DAY DINING

Served from 11:30 a.m. until 0:00 a.m.

### APPETIZERS, SOUPS AND SALAD

Ox carpaccio, truffle, ruccola, parmesan cheese	€	14,00
Seared veal „Tafelspitz“ ABB mustard, horseradish, mixed leaf salad <sup>A, M</sup>	€	14,00
Pan fried pickled European see bass, rissole potatoes, champagne vinegar, radish	€	13,00
Caesar Salad <sup>A, C, D, G, M</sup> Romaine salad, anchovies, freshly grated parmesan <sup>2</sup> and croutons:	€	16,00
• with seared chicken breast	€	21,00
• with seared king prawns	€	21,00

### SOUPS

Rhenish potato cream soup   root vegetables   parsley <sup>G</sup>	€	10,00
Tomato soup   salsa   chip   basil <sup>A</sup>	€	10,00
Soup of the day	€	10,00



# ALL DAY DINING

Serviert von 11.30 bis 24.00 uhr

## HAUPTGERICHTE

Rinderfilet 180g , Portweinjus, Kartoffelstampf, Carlsplatzgemüse <sup>G,C</sup>	€ 36,00
Entrecote 250 g, Portweinjus, Grillgemüse, Pommes Frites	€ 38,00
Brust vom Kikok Huhn, Portweinjus, Butter-Sellerie Püree, Brokkoli <sup>G,C</sup>	€ 26,00
Wiener Schnitzel, Bratkartoffeln, Beilagensalat, Preiselbeeren <sup>G,A, M, C</sup>	€ 26,50
Gebratener Fjordlachs, Babyspinat, Limetten Reis <sup>D,G</sup>	€ 27,00
Riesengarnelenpfanne, Tomate, Oliven, Petersilie, Knoblauch <sup>A,B</sup>	€ 25,50
Thai-Chickencurry, Gemüse, Basmatireis <sup>G, D</sup>	€ 19,50
Kräuterrisotto, gegrilltes Gemüse, Ziegenquark, Zitronen Butter, Parmesan	€ 17,00
• mit gebratener Rinderstreifen	€ 24,00
• mit Fjordlachs	€ 27,00

## PASTA<sup>A,G</sup>

Auswahl an Penne, Spaghetti, Tagliatelle

Geschwenkt in:

<b>Napoli</b> - Tomatensauce nach traditioneller Art	€ 14,00
<b>Bolognese</b> - mit Rindfleisch <sup>L</sup>	€ 17,50
<b>Carbonara</b> - mit saftigem Hinterschinken <sup>G</sup>	€ 17,00

Zu allen Gerichten servieren wir frisch gehobelten Parmesan.

# ALL DAY DINING

Served from 11:30 a.m. until 0:00 a.m.

## MAINS

Filet Mignon 180g, port wein jus, potato, grilled vegetables <sup>G,C</sup>	€ 36,00
Entrecote 250 g, port wein jus, french fries, grilled vegetables	€ 38,00
„Kikok“ chicken breast, essence, local vegetable ragout <sup>G,C</sup>	€ 26,00
„Wiener Schnitzel“, roasted potato, mixed side salad, lingonberry jam <sup>G,A, M, C</sup>	€ 26,50
Grilled salmon, baby spinach, lime rice <sup>D,G</sup>	€ 27,00
King prawn plate, tomato, oliv, parsley, garlic <sup>A,B</sup>	€ 25,50
Thai Chicken curry with vegetables, coconut milk, chili and basmati rice <sup>G, D</sup>	€ 19,50
Risotto, grilled vegetables, goat cheese curd, lemon butter, parmesan	€ 17,00
• with grilled beef stripes	€ 24,00
• with grilled salmon	€ 27,00

## PASTA<sup>A,G</sup>

Your choice of Penne, Spaghetti, Tagliatelle

Served with:

<b>Napoli</b> - traditional tomato sauce <sup>Art</sup>	€ 14,00
<b>Bolognese</b> - with beef <sup>L</sup>	€ 17,50
<b>Carbonara</b> - with juicy ham <sup>G</sup>	€ 17,00

All dishes served with fresh grated Parmesan.



## ALL DAY DINING

Serviert von 11.30 bis 24.00 uhr

### SNACKS

Altbier-Bratwurst von der Metzgerei Schlösser, Rohkostsalat	€ 7,50
Saint Marcellin Weichkäse <sup>A,G,M</sup> gereifter Balsamico, Feigensenf	€ 7,50
„Himmel & Ähd“ <sup>A,G</sup> Blutwurst, Kartoffelcreme, Röstzwiebeln, Rheinischer Apfel	€ 7,50
„Wurstsalat“ <sup>G,M</sup> Schinkenwurst, würziger Käse, Gewürzgurke, rote Zwiebeln	€ 7,50
Kartoffel Rösti <sup>C,D,G</sup> Schmand	€ 7,50
mit Graved Lachs	€ 9,50

### BURGER

InterContinental Hamburger <sup>C,A,M,G</sup> aus 100 % Rindfleisch, serviert mit hausgemachtem Coleslaw und Pommes frites	€ 17,50
InterContinental Cheeseburger <sup>C,A,M,G</sup> aus 100 % Rindfleisch und mit Cheddarkäse, serviert mit hausgemachtem Coleslaw und Pommes frites	€ 17,50

### SANDWICHES

Club-59-Sandwich <sup>C,A,M</sup> mit gegrillter Poulardenbrust, Tomaten, knusprigem Speck Spiegelei und Salat, serviert mit Pommes frites	€ 16,50
Vegetarisches Club-Sandwich <sup>C,A,G</sup> mit Avocado-creme, Tomaten, Spiegelei und Salat, serviert mit Pommes frites	€ 16,00
Cajun Halloumi Sandwich <sup>A</sup> mit Cajun Gewürz, Karotten Pesto, Strauchtomate, Gurkensalat	€ 15,50

## ALL DAY DINING

Serviert von 11.30 bis 24.00 uhr

### SNACKS

„Schlösser Alt Bier“ sausage with garden salad	€ 7,50
Saint-Marcellin soft cheese <sup>A,G,M</sup> aged balsamic, fig mustard	€ 7,50
„Black pudding“ <sup>A,G</sup> blood sausage, potato cream, roasted onions, regional apple	€ 7,50
„Wurstsalat“ <sup>M,G</sup> ham sausage, aromatic cheese, pickled cucumber, red onions	€ 7,50
Potato rösti <sup>C,D,G</sup> Sour cream	€ 7,50
With graved salmon	€ 9,50

### BURGER

InterContinental Hamburger <sup>C,A,M,G</sup> from 100% beef, served with homemade coleslaw and French fries	€ 17,50
InterContinental Cheeseburger <sup>C,A,M,G</sup> from 100% beef with cheddar cheese served with homemade coleslaw and French fries	€ 17,50

### SANDWICHES

Club 59 sandwich <sup>C,A,M</sup> with fried chicken breast, tomatoes, crispy bacon, fried egg and salad, served with French fries	€ 16,50
Vegetarian club sandwich <sup>C,A,G</sup> with avocado cream, tomatoes, fried egg, and salad, served with French fries	€ 16,00
Cajun halloumi sandwich <sup>A</sup> carrot pesto, wine ripened tomato, cucumber, grilled vegetables	€ 15,50

## ALL DAY DINING

Serviert von 11.30 bis 24.00 uhr

### DESSERT

Crème brûlée <sup>C,G</sup>	€ 10,00
Mousse von weißer und brauner Schokolade <sup>C,G</sup>	€ 10,00
Tiramisu mit weißem Kaffeeschaum <sup>C,A,G</sup>	€ 10,00
Filetierte Früchte und Beeren mit Mangosorbet	€ 11,00
Feiner Käsekuchen NY style <sup>A,G</sup>	€ 6,00
Auswahl an französischem Käse mit Feigensenf und Trauben <sup>M,G</sup>	€ 16,00
Ben & Jerry Eisbecher -Eiscreme (100 ml): <sup>G</sup>	€ 6,00
Peanut butter, Cookie & Dough oder Strawberry-Cheesecake	
Garnituren:	je € 2,00
geröstete Mandeln, Schokoladensauce, Erdbeersauce, Mangosauce oder Schokoladenstreusel	

## KINDERKARTE

SAFTIGE TOMATENSUPPE	€ 5,00
Eine große Tasse heiße, herzhaft Tomatensuppe, gekocht aus den röttesten Eiertomaten und verziert mit einem Klacks frischer Sahne.	
SPAGHETTI BOLOGNESE MIT WO-BIN-ICH-GEMÜSE <sup>A,G,L</sup>	€ 7,50
Bei dieser Bolognesesauce wurde eine gehörige Menge kleingeschnittenes Gemüse untergerührt, die – zugegebenermaßen - nicht so leicht zu entdecken ist. Gesünder und nahrhafter wird das Gericht dadurch trotzdem	
LECKERE MINI-BURGER <sup>A,G</sup>	€ 8,50
Zwei hausgemachte Mini-Burger mit perfekt gegrilltem Fleisch, serviert mit einem knackigen Beilagensalat. Erfunden wurde der „Burger“ angeblich in Athens (Texas) in den USA	
KNUSPRIGE FISCHSTREIFEN <sup>A,D,C,G</sup>	€ 7,50
Diese fischfingers werden mit Semmelbröseln und Parmesankäse paniert. Serviert mit etwas Gemüse, sind sie sogar noch leckerer.	
FRÖHLICHES TOMATEN-RISOTTO <sup>G</sup>	€ 7,50
Sag „Ciao“ zu diesem italienischen Risotto mit frischem Basilikum und Parmesankäse. Wusstest du, dass Risotto in Venedig als traditionelles Festtagsgericht serviert wird?	
JOGHURT-EIS MIT ROTEN BEEREN <sup>G</sup>	€ 5,50
Sag fünfmal hintereinander so schnell du kannst: „Kleine Kinder können keine Kirschkerne knacken“.	

## ALL DAY DINING

Served from 11:30 a.m. until 0:00 a.m.

### DESSERT

Crème Brûlée <sup>C,G</sup>	€ 10,00
White and dark chocolate mousse <sup>C,G</sup>	€ 10,00
Tiramisu with white coffee foam <sup>A,C,G</sup>	€ 10,00
Filleted fruit and berries with mango sorbet	€ 11,00
NY Cheese cake <sup>A,G</sup>	€ 6,00
Selection of French cheese with fig mustard and grapes <sup>M,G</sup>	€ 16,00
Ben & Jerry Ice Cream (100 ml): <sup>G</sup>	€ 6,00
Peanut butter, Cookie & Dough or Strawberry-Cheesecake	
Toppings:	each € 2,00
Roasted almonds, chocolate sauce, strawberry sauce, Mango sauce or chocolate sprinkles	

## KIDS MENU

SMILEY TOMATO SOUP	€ 5,00
A bowlful of hot, hearty tomato soup, cooked with the reddest plum tomatoes, and topped off with a dollop of fresh cream.	
SPAGHETTI BOLOGNESE WITH HIDE AND SEEK VEGGIES <sup>A,G,L</sup>	€ 7,50
Plenty of finely chopped vegetables have been added to the Bolognese sauce for extra goodness and balance	
YUMMY MINI BEEF BURGERS <sup>A,G</sup>	€ 8,50
Two perfectly grilled homemade mini beef burgers, served with a fresh salad on the side. Legend has it that the birthplace of the 'Burger' is Athens, Texas in the USA.	
CRUNCKY MUNCHY FISH FINGERS <sup>A,D,C,G</sup>	€ 7,50
These fish fingers are coated with crispy breadcrumbs and Parmesan cheese. Served with a helping of veggies for extra crunchy-munchiness.	
HAPPY TOMATO RISOTTO <sup>G</sup>	€ 7,50
Say ciao to this Italian Risotto made with fresh basil and Parmesan cheese. Did you know in Venice risotto is often served as a traditional festive meal?	
VERY BERRY YOGHURT ICE CREAM <sup>G</sup>	€ 5,50
Say this five times as fast as you can, "I would like a very berry dairy dessert!"	



# NACHTKARTE

Nach 24.00 uhr

## SUPPE<sup>G</sup>

Rheinische Kartoffelcremesuppe | Wurzelgemüse | Petersilie € 10,00

## SALAT<sup>A, C, D, G, M</sup>

Caesar Salad classic € 16,00  
mit Römersalat, Sardellen, frisch geriebenem Parmesan<sup>2</sup> und Croûtons

## PASTA

Penne Napoli <sup>A, G,</sup> € 14,00  
mit Tomatensauce

Spaghetti Bolognese <sup>A, L, G,</sup> € 18,00  
mit Rindfleisch

PIZZA<sup>A,</sup> € 14,00  
Margherita

## SANDWICH

- mit Mozzarella und Tomaten <sup>A, G</sup> € 10,00
- mit Käse und Schinken <sup>A, G</sup> € 12,00
- mit Roastbeef <sup>A, G</sup> € 14,00

## DESSERT

Mousse von weißer und brauner Schokolade <sup>A, G</sup> € 10,00  
Tiramisu mit weißem Kaffeeschaum <sup>A, G</sup> € 10,00  
Feiner Käse- oder Schokoladenkuchen <sup>A, G</sup> € 6,00

# NIGHT MENÜ

after 0:00 a.m.

## SOUP<sup>G</sup>

Rhenish potato cream soup | root vegetables | parsley € 10,00

## SALAD<sup>A, C, D, G, M</sup>

Caesar Salad Classic € 16,00  
Romaine lettuce, anchovies, freshly grated parmesan<sup>2</sup> and croutons

## PASTA

Penne Napoli <sup>A, G,</sup> € 14,00  
with tomato sauce

Spaghetti Bolognese<sup>A, L, G,</sup> € 18,00  
with beef

PIZZA<sup>A,</sup> € 14,00  
Margherita

## SANDWICH

- with mozzarella and tomato<sup>A, G</sup> € 10,00
- with cheese and ham <sup>A, G</sup> € 12,00
- with roast beef <sup>A, G</sup> € 14,00

## DESSERT

White and dark chocolate mousse<sup>A, G</sup> € 10,00  
Tiramisu with white coffee foam<sup>A, G</sup> € 10,00  
Cheese or chocolate cake <sup>A, G</sup> € 6,00

# GETRÄNKE

## WEIN

### WEISSWEIN

Grauburgunder – Wittman, Rheinhessen	0,2 l	€ 12,00	0,75 l	€ 45,00
Lombardai Lugana DOC - Colli VaiBo, Italien	0,2 l	€ 11,00	0,75 l	€ 40,00
Riesling – Dr. Loosen, Mosel	0,2 l	€ 10,00	0,75 l	€ 36,00
Chablis Domaine le Verger A.O.P. - A. Geoffroy, Frankreich	0,2 l	€ 14,00	0,75 l	€ 51,00

### ROSÉWEIN

Charlotte de Berry, Rosé – Lergenmüller, Pfalz	0,2 l	€ 9,50	0,75 l	€ 35,00
--	-------	--------	--------	---------

### ROTWEIN

Rioja Crianza D.O.P. – Bodegas Primicia, Spanien	0,2 l	€ 11,00	0,75 l	€ 40,00
Sankt Anna Merlot – Lergenmüller, Pfalz	0,2 l	€ 9,50	0,75 l	€ 35,00
Donna Marzia Primitivo I.G.T. – Conti Zecca, Italien	0,2 l	€ 9,50	0,75 l	€ 35,00
Chateau Haut Mangaud Cotes de Bourg – Boredaux, Frankreich	0,2 l	€ 11,00	0,75 l	€ 40,00

### CHAMPAGNER

Perrier-Jouët Brut	0,1 l	€ 16,00	0,75 l	€ 110,00
Perrier-Jouët Brut Rosé	0,1 l	€ 22,00	0,75 l	€ 140,00
Louis Roederer Brut Premier			0,75 l	€ 146,00
Veuve Clicquot Brut			0,75 l	€ 165,00
Moët & Chandon Rosé Impérial			0,75 l	€ 180,00
Champagne Roederer Cristal			0,75 l	€ 500,00

### BIER

Schlüssel Alt			0,50 l	€ 7,00
Radeberger Pilsner			0,33 l	€ 6,50
Schöfferhofer Hefeweizen / Kristallweizen / Hefeweizen alkoholfrei			0,50 l	€ 7,00
Clausthaler Classic, alkoholfrei			0,33 l	€ 6,50

### SPIRITUOSEN

Smirnoff Vodka	4 cl	€ 10,00	0,70 l	€ 150,00
Tanqueray Gin	4 cl	€ 10,00	0,70 l	€ 150,00
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4 cl	€ 10,00	0,70 l	€ 150,00

# BEVERAGES

## WINE

### WHITE WINE

Grauburgunder – Wittman, Rheinhessen, Germany	0,2 l	€ 12,00	0,75 l	€ 45,00
Lombardai Lugana DOC - Colli VaiBo, Italy	0,2 l	€ 11,00	0,75 l	€ 40,00
Riesling – Dr. Loosen, Mosel, Germany	0,2 l	€ 10,00	0,75 l	€ 36,00
Chablis Domaine le Verger A.O.P. - A. Geoffroy, France	0,2 l	€ 14,00	0,75 l	€ 51,00

### ROSÉ WINE

Charlotte de Berry, Rosé – Lergenmüller, Pfalz, Germany	0,2 l	€ 9,50	0,75 l	€ 35,00
---	-------	--------	--------	---------

### RED WINE

Rioja Crianza D.O.P. – Bodegas Primicia, Spain	0,2 l	€ 13,00	0,75 l	€ 50,00
Sankt Anna Merlot – Lergenmüller, Pfalz	0,2 l	€ 9,50	0,75 l	€ 35,00
Donna Marzia Primitivo I.G.T. – Conti Zecca, Italien	0,2 l	€ 9,50	0,75 l	€ 35,00
Chateau Haut Mangaud Cotes de Bourg – Boredaux, Frankreich	0,2 l	€ 11,00	0,75 l	€ 40,00

### CHAMPAGNE

Perrier-Jouët Brut	0,1 l	€ 16,00	0,75 l	€ 110,00
Perrier-Jouët Brut Rosé	0,1 l	€ 22,00	0,75 l	€ 140,00
Louis Roederer Brut Premier			0,75 l	€ 146,00
Veuve Clicquot Brut			0,75 l	€ 165,00
Moët & Chandon Rosé Imperial			0,75 l	€ 180,00
Champagne Roederer Cristal			0,75 l	€ 500,00

### BEER

Schlüssel Alt			0,50 l	€ 7,00
Radeberger Pilsner			0,33 l	€ 6,50
Schöfferhofer wheat beer / crystal wheat beer / wheat beer alcohol free			0,50 l	€ 7,00
Clausthaler Classic alcohol free			0,33 l	€ 6,50

### SPIRITS

Smirnoff Vodka	4 cl	€ 10,00	0,70 l	€ 150,00
Tanqueray Gin	4 cl	€ 10,00	0,70 l	€ 150,00
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4 cl	€ 10,00	0,70 l	€ 150,00

# GETRÄNKE

## MINERALWASSER

Gerolsteiner Naturell oder Sprudel	0,25 l	€ 4,50	0,75 l	€ 9,50
S.Pellegrino / Acqua Panna			0,75 l	€ 13,00
Evian	0,25 l	€ 6,00	1,00 l	€ 14,00

## SOFTDRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite	0,20 l	€ 4,80
Schweppes: Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger B., Soda Water	0,20 l	€ 4,80
Niehoofs Vaihinger Säfte: Orangensaft, Apfelsaft, Multivitaminsaft, Cranberrysaft, Maracujanektar, Mangonektar	0,20 l	€ 5,50
Red Bull	0,20 l	€ 6,00

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee im Kännchen	€ 7,50
Milchkaffee	€ 5,00
Cappuccino	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 5,00
Espresso	€ 3,50
Heiße Schokolade	€ 6,50

## TEESPEZIALITÄTEN AUS DEM TEEHAUS RONNEFELDT

Kännchen Tee	€ 7,50
auf Wunsch serviert mit Kandis, braunem Zucker, Honig, Zitronensaft oder Milch	

Gerne reichen wir zu Ihren Heißgetränken eine Auswahl an hausgemachtem Gebäck.

• kleine Auswahl	€ 6,00
• große Auswahl	€ 12,00

# BEVERAGES

## MINERALWATER

Gerolsteiner still and sparkling	0,25 l	€ 4,50	0,75 l	€ 9,50
S.Pellegrino / Acqua Panna			0,75 l	€ 13,00
Evian	0,25 l	€ 6,00	1,00 l	€ 14,00

## SOFTDRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite	0,20 l	€ 4,80
Schweppes: Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger B., Soda Water	0,20 l	€ 4,80
Niehoofs Vaihinger Juices: Orange, apple, multivitamin juice Cranberry juice, passion fruit nectar, mango nectar	0,20 l	€ 5,50
Red Bull	0,20 l	€ 6,00

## COFFEE SPECIALITIES

Pot of Coffee	€ 7,50
Café au lait	€ 5,60
Cappuccino	€ 5,00
Latte macchiato	€ 5,60
Espresso	€ 4,00
Hot chocolate	€ 8,00

## RONNEFELDT TEA SPECIALITIES

Pot of tea	€ 6,50
Served with your choice of rock sugar, brown sugar, honey, lemon juice or milk	

We offer a selection of homemade pastries for you to enjoy with hot beverages!

• Small selection	€ 6,00
• Large selection	€ 12,00