

monte mare

bon gusto

SPEISEN & GETRÄNKE



FITNESS-BOWLS (Dressing nach Wahl)

Ziegenkäse A2, E1, H 19,90

knackiger Blattsalat mit gebratenem Ziegenkäse im knusprigen Haselnussmantel (100 g), Honig, Rohkost, gerösteten Kernen und Gartenkresse, dazu Baguettechips

Teriyaki ^{E1, J, D} 19,90

knackiger Blattsalat mit gebratenen Teriyaki-Hähnchenbrust-Streifen (180 g), geröstetem Sesam und Kernen, Rohkost und Gartenkresse, dazu Baguettechips

Crispy ^{E1} 19,90

knackiger Blattsalat mit gebratener Hähnchenbrust (180 g) im knusprigen Körnermantel, Rohkost und gerösteten Kernen, dazu Baguettechips

Wählen Sie Ihr Lieblings-Dressing:

Hausdressing  F, H, I

Balsamicodressing  1, I, N

Honig-Senf-Dressing  I



BURGER

Double Beef ^{E1, H, I, J, 2, 3} 17,90

Burgerbrötchen, Rindfleisch-Patty (2x 60 g), Käse, Burgersauce, Salat, Tomaten und Zwiebeln, dazu Pommes frites



FLAMMKUCHEN

Elsass ^{E1, H, 2, 3} 14,90

mit Schmand, Speck, roten Zwiebeln und Frühlingslauch

Thunfisch ^{E1, H, G} 14,90

mit Thunfisch, Kräuterschmand, roten Zwiebeln und Frühlingslauch

PASTA

Spaghetti Spicy Gamba ^{E1, H, F, Q} 20,90

mit gebratenen Gambas, Schmortomaten, Parmesan, Frühlingslauch und Knoblauch-Chiliöl

HERBST-SPECIALS

Hokkaidokürbis-Suppe  8,90

mit Kokosmilch, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Kürbis-Flammkuchen  ^{E1, H} 14,90

mit Kürbis-Schmandcreme, Zucchini, Kürbiskernen und Frühlingslauch



SMASHED POTATOES

knusprige Quetschkartoffeln

Klassik ^{H, 2, 3} 14,90

mit Kräuterschmand, Grana Padano, gerösteten Speckwürfeln und Frühlingslauch

Teriyaki ^{J, D} 19,90

mit gebratenen Teriyaki-Hähnchenbruststreifen (180 g), geschmortem Kürbis, Zucchini, marinierten roten Zwiebeln und Sesam

SCHNITZEL

Hähnchen-Schnitzel ^{E1} **18,90**
paniertes Hähnchenschnitzel (180 g)
mit Pommes frites und Salat

Hähnchen-Schnitzel crispy ^{E1} **19,90**
Hähnchenschnitzel im knusprigen Körner-
mantel (180 g) mit Pommes frites und Salat

MONTE MARE KLASSIKER

Currywurst ^{E1} **11,90**
Bratwurst mit Currysauce und Pommes frites

Wrap Provence ^{E1, F, I} **14,90**
mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen, süßer Senf-
sauce, gerösteten Kernen, Salat, Tomate und Gurke

SNACK

3erlei Dips & Kartoffelwedges ^{I, J, 3} **8,90**
ca. 150 g Kartoffelwedges mit BBQ,
süßem Senf-Dip und Kräuterschmand

Unsere Mitarbeiter
freuen sich sehr, wenn
Sie zufrieden waren.

Trinkgeld können Sie
gerne über den Chip
aufbuchen lassen.

DANKE



DESSERT

Kaiserschmarrn  ^{E1, F, H} **8,90**
mit Vanilleeis

Warmes Schoko-Küchlein  ^{E1, H, D, F} **8,90**
mit weichem Schokoladenkern und Vanilleeis

Warmer Cheesecake  ^{E1, H, F} **8,90**
mit Apfelkompott und Vanilleeis

SONSTIGE KENNZEICHNUNGEN

GETRÄNKE:

Montag – Samstag 12 – 20.30 Uhr

Sonntag & Feiertag (Mo – Do) 11 – 19 Uhr

WARMER KÜCHE:

Montag – Samstag 12 – 20 Uhr

Sonntag & Feiertag (Mo – Do) 11 – 19 Uhr



vegetarisch



vegan

GETRÄNKE

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

	0,5l
Limette-Minze-Limonade mit Limettensaft, Zucker, Eis und Mineralwasser	6,00
Orange-Ingwer-Limonade mit Orangensaft, Ingwer, Zucker, Eis und Mineralwasser	6,00



BIER VOM FASS	0,2l	0,4l	0,5l
Bitburger Pils, Radler ^E	2,80	4,20	5,20
Bitburger Pils, Cola ^E	2,80	4,20	5,20
Paulaner Hefe-Weißbier ^E naturtrüb			5,40
Paulaner Hefe-Weißbier ^E alkoholfrei			5,40
Gaffel Kölsch ^E	2,80	4,20	
FLASCHENBIER	0,33l	0,5l	
Bitburger Pils alkoholfrei		3,70	
Malzbier		3,70	
Paulaner Hefe-Weißbier ^E dunkel			5,20
Paulaner alkoholfrei Zitrone			5,20

APERITIF

	0,4l
Aperol Spritz ^{1,3,5}	8,00
Aperol, Sekt, Orangenscheibe und Eiswürfel	

SÄFTE

	0,4l
Apfel, Orange, Sauerkirsche, Maracuja-, Johannisbeer-, Bananennektar	5,60
Fruchtsaftschorle	4,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2l	0,5l
Coca Cola, Coca Cola Zero ^{1,2,3,6}	3,20	4,90
Fanta, Sprite ¹	3,20	4,90
Bitter Lemon Schweppes ⁴	3,20	
Apollinaris Selection, Vio stilles Wasser	2,50	3,90
oder in der Gourmetflasche (0,75l)	6,90	

WARME GETRÄNKE

Tasse Creme ²	3,20
Tasse Creme groß ²	4,20
Milchkaffee ^{2, H}	4,20
Cappuccino ^{2, H}	4,20
Latte Macchiato ^{2, H}	4,20
Espresso ²	3,20
Doppelter Espresso ²	4,20
Heiße Schokolade mit Sahne + 1 € ^{2, H}	4,20
Heiße Zitrone frisch gepresst mit Honig	4,00
Glas Tee Pfefferminz, Früchte, Kamille, Roibusch, Schwarzer Tee, Grüner Tee	3,20

1 - Farbstoff, 2 - Koffeinhaltig, 3 - mit Konservierungsstoff,
4 - Chininhaltig, 5 - Süßungsmittel, 6 - Phenylalaninquelle



WEISS- & ROTWEINE

	0,2l	0,75l
--	------	-------

Riesling, trocken	7,40	27,00
--------------------------	------	-------

2023 Haus Klosterberg · Mosel,
Weingut Markus Molitor, Bernkastel-Wehlen

*Finessenreicher Riesling mit verspielter Mineralität
und brillanter Klarheit, elegant und filigran.*

Weißburgunder, trocken	7,60	27,50
-------------------------------	------	-------

2023 Haus Klosterberg · Mosel,
Weingut Markus Molitor, Bernkastel-Wehlen

*Eleganter, säurearmer, bekömmlicher Burgunder
mit einer wundervollen Länge am Gaumen.*

Spätburgunder Rosé, trocken	7,60	27,50
------------------------------------	------	-------

2024 Schloss Rosé · Rheingau,
Weingut Schloss Reinhartshausen, Eltville-Erbach

*Er ist würzig, frisch und angenehm saftig.
Seine Struktur verleiht ihm Leichtigkeit.*

Spätburgunder Rotwein, trocken	7,40	27,00
---------------------------------------	------	-------

Pinot Noir · Pfalz, Weingut Lergenmüller, Hainfeld

*Eleganter samtiger Burgunder, Aromen von Beerenfrüchten
und Kirschen verschmelzen mit ausbalancierten Tanninen.*

SEKT

	0,1l	0,75l
--	------	-------

Sekt brut, monte mare Hausmarke	4,40	26,50
--	------	-------

Sekt brut Mosel, Markus Molitor Haus
Klosterberg, Bernkastel-Wehlen

*Riesling Sekt mit feiner Perlage und anregender Mineralität.
Dieser Sekt ist der ideale Aperitif oder prickelnder Menübegleiter.*

Piccolo, trocken	0,2l	7,80
-------------------------	------	------

Haus Klosterberg Weingut Markus Molitor

KENNZEICHNUNGS- UND ZUSATZSTOFFE

- 1 - Farbstoffe
- 2 - Konservierungsstoffe
- 3 - Antioxidationsmittel
- 4 - Geschmacksverstärker
- 5 - Schwefeldioxid
- 6 - »gewachst«
- 7- Süßungsmittel
- 8 - Phosphate
- 9 - Ascorbinsäure

KENNZEICHNUNGS- STOFFE ALLERGENE

14 Hauptallergene und Auslöser
für allergische und andere
Überempfindlichkeits-Reaktionen

- A** Schalenfrüchte
(A1 - Cashewnuss, A2 - Haselnuss,
A3 - Macadamianuss, A4 - Mandel,
A5 - Paranuss, A6 - Pecanuss,
A7 - Pistazie, A8 - Queenslandnuss,
A9 - Walnuss)
- B** Sellerie
- C** Erdnüsse
- D** Soja
- E** Glutenhaltiges Getreide
(E1 - Weizen, E2 - Roggen, E3 - Gerste,
E4 - Hafer, E5 - Dinkel, E6 - Kamut,
E7 - Hybridstämme)
- F** Eier
- G** Fisch
- H** Milch (einschließlich Laktose)
- I** Senf
- J** Sesamsamen
- K** Lupinen & Lupinenerzeugnisse
- M** Weichtiere/Weichtiererzeugnisse
- N** Schwefeldioxid und Sulfite
(ab 10 mg pro Kilogramm oder Liter)
- O** Krebstiere