

# GETRÄNKE

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Limette-Minze-Limonade mit Limettensaft, Zucker, Eis und Mineralwasser	0,5l	5,50
Orange-Ingwer-Limonade mit Orangensaft, Ingwer, Zucker, Eis und Mineralwasser	0,5l	5,50



## BIER VOM FASS

Bitburger Pils, Radler <sup>E</sup>	0,2l	0,4l	0,5l
Bitburger Pils, Cola <sup>E</sup>	2,40	3,60	4,80
Kölsch <sup>E</sup>	2,40	3,60	

## FLASCHENBIER

Bitburger Pils alkoholfrei	0,33l	3,60
Malzbier	0,5l	3,50
Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel, Alkoholfrei		5,20
Paulaner alkoholfrei Zitrone		4,90

# monte mare *bon gusto*

## APERITIF

Aperol Spritz <sup>1,3,5</sup>	0,4l	7,50
Aperol, Sekt, Orangenscheibe und Eiswürfel		

## SÄFTE

Apfel, Orange, Sauerkirsche, Maracuja-, Johannisbeer-, Bananenektar Fruchtsaftschorle	0,4l	5,50 4,80
---	------	--------------

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola, Coca Cola Zero <sup>1,2,3,6</sup>	0,2l	0,5l	2,90	4,90
Fanta, Sprite <sup>1</sup>			2,90	4,90
Bitter lemon Schweppes <sup>4</sup>			2,90	
Apollinaris Selection, Vio stilles Wasser oder in der Gourmetflasche (0,75l)			2,30 4,50	4,90

## WARMER GETRÄNKE

Tasse Creme <sup>2</sup>		3,00
Tasse Creme (groß) <sup>2</sup>		4,00
Milchkaffee <sup>2,H</sup>		4,00
Cappuccino <sup>2,H</sup>		4,00
Latte Macchiato <sup>2,H</sup>		4,00
Espresso <sup>2</sup>		3,00
Doppelter Espresso <sup>2</sup>		4,00
Heiße Schokolade (mit Sahne + 1 €) <sup>2,H</sup>		3,80
Heiße Zitrone frisch gepresst mit Honig		3,00
Glas Tee (Pfefferminz, Früchte, Kamille, Roibusch, Schwarzer Tee, Grüner Tee)		3,00

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



## WEISS- & ROTWEINE

### Riesling, trocken

2023 Haus Klosterberg · Mosel,  
Weingut Markus Molitor, Bernkastel-Wehlen  
*Finessenreicher Riesling mit verspielter Mineralität  
und brillanter Klarheit, elegant und filigran.*

### Weißburgunder, trocken

2023 Haus Klosterberg · Mosel,  
Weingut Markus Molitor, Bernkastel-Wehlen  
*Eleganter, säurearmer, bekömmlicher Burgunder  
mit einer wundervollen Länge am Gaumen.*

### Spätburgunder Rosé, trocken

2024 Schloss Rosé · Rheingau,  
Weingut Schloss Reinhartshausen, Eltville-Erbach  
*Er ist würzig, frisch und angenehm saftig.  
Seine Struktur verleiht ihm Leichtigkeit.*

### Spätburgunder Rotwein, trocken

Pinot Noir · Pfalz, Weingut Lergenmüller, Hainfeld  
*Eleganter samtiger Burgunder, Aromen von Beerenfrüchten  
und Kirschen verschmelzen mit ausbalancierten Tanninen.*

## SEKT

### Sekt brut, monte mare Hausmarke

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

Haus Klosterberg Weingut Markus Molitor

# monte mare *bon gusto*

## SPEISEN & GETRÄNKE



## KENNZEICHNUNGS- UND ZUSATZSTOFFE

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

## KENNZEICHNUNGSSTOFFE 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

## FITNESS-BOWLS

**Pur** <sup>E1</sup> **15,90**

knackiger Blattsalat mit gebratener Hähnchenbrust (180g), Rohkost und gerösteten Kernen, dazu Baguettechips (Dressing nach Wahl)

**Ziegenkäse** <sup>A2, E1, H</sup> **17,90**

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

**Teriyaki** <sup>E1, J, D</sup> **17,90**

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

**Crispy** <sup>E1</sup> **18,90**

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

Wählen Sie Ihr Lieblings-Dressing:

Hausdressing <sup>F, H, I</sup>

Balsamicodressing <sup>1, 1, N</sup>

Honig-Senf-Dressing <sup>I</sup>



## BURGER

**Double Beef** <sup>E1, H, I, J, 2, 3</sup> **15,90**

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

**Angus Beef** <sup>E1, E3, H, I</sup> **20,90**

Briochebrötchen mit Angus Beef (180 g), Salat, BBQ-Sauce, Tomate, roten Zwiebeln und Bergkäse, dazu Kartoffelwedges



## FLAMMKUCHEN

**Elsass** <sup>E1, H, 2, 3</sup> **13,90**

mit Schmand, Speck, roten Zwiebeln und Frühlingslauch

**Thunfisch** <sup>E1, H, G</sup> **14,90**

mit Thunfisch, Kräuterschmand, roten Zwiebeln und Frühlingslauch

## WRAPS

**Rohkost** <sup>E1, H</sup> **11,90**

mit Tomate, Gurken, Karotten, Frühlingslauch, Salat, gerösteten Kernen und Kräuterschmand

**Thunfisch** <sup>F, G</sup> **14,90**

mit Thunfisch, Avocadocreame, gerösteten Kernen, Salat, Tomate und Gurke

**Provence** <sup>E1, F, I</sup> **14,90**

mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen, süßer Senfsauce, gerösteten Kernen, Salat, Tomate und Gurke

## SUPPE

**Kartoffel-Bärlauch-Suppe** <sup>H, 2, 3</sup> **7,50**

mit gerösteten Speckwürfeln und Frühlingslauch (auch ohne Speckwürfel möglich <sup>I</sup>)



## PASTA

**Spaghetti Spicy Gamba** <sup>E1, H, F, Q</sup> **19,90**

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

**Ravioli Vitello** <sup>E1, H, I, F, 2, 3</sup> **18,90**

Ravioli mit Bio-Kalbfleischfüllung, Dijonsenf-Rahm, gerösteten Speckwürfeln, Parmesan und Frühlingslauch



## SNACK

**3erlei Dips & Kartoffelwedges** <sup>I, J, 3</sup> **8,50**

ca. 150 g Kartoffelwedges mit Avocadocreame, süßem Senf-Dip und Kräuterschmand

## SCHNITZEL

**Hähnchen-Schnitzel** <sup>E1</sup> **16,90**

paniertes Hähnchenschnitzel (180 g) mit Pommes frites und Salat

**Hähnchen-Schnitzel crispy** <sup>E1</sup> **18,90**

Hähnchenschnitzel im knusprigen Körnermantel (180 g) mit Pommes frites und Salat

## MONTE MARE KLASSIKER

**Leberkäse** <sup>E1, H</sup> **14,90**

mit Bratkartoffeln und Spiegelei

**Currywurst Royal** <sup>E1</sup> **12,50**

Bratwurst mit Currysauce, Sauce Hollandaise, Röstzwiebeln und Pommes frites

**Currywurst** <sup>E1</sup> **10,90**

Bratwurst mit Currysauce und Pommes frites



## SONSTIGE KENNZEICHNUNGEN



vegetarisch



vegan



Unsere Mitarbeiter freuen sich sehr, wenn Sie zufrieden waren.

Trinkgeld können Sie gerne über den Chip aufbuchen lassen.

**DANKE**

## DESSERT

**Kaiserschmarrn** <sup>E1, F, H</sup> **8,90**

mit Vanilleeis

**Warmes Schoko-Küchlein** <sup>E1, H, D, F</sup> **7,50**

mit weichem Schokoladenkern und Vanilleeis

## LUST AUF EIS?

Dann werfen Sie einen Blick in unsere Eiskarte.

## GETRÄNKE:

Montag – Samstag ..... 11 – 20.30 Uhr

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

## WARME KÜCHE:

Montag – Samstag ..... 12 – 20 Uhr

Sonntag & Feiertag (Mo – Do) ..... 12 – 19 Uhr