

ALTES KORNHAUS

Herzlich Willkommen!

Schön, dass Sie unser Gast sind!

Wir hoffen, dass Sie auf den folgenden Seiten genügend
Anregungen für eine genussreiche Mahlzeit finden werden.

Bei der Auswahl Ihrer Speisen und Getränke sind wir Ihnen gerne behilflich
– bitte sprechen Sie uns an!

„Gut Ding braucht Weile“ sagt schon ein altes Sprichwort.

Haben Sie bitte Verständnis, wenn Ihre Bestellung
einmal etwas länger dauern sollte.

Alle Speisen werden für Sie frisch zubereitet und liebevoll angerichtet.

Es ist uns eine Herzensangelegenheit,
Ihren Gaumen zu erfreuen.

In diesem Sinne wünschen wir
Ihnen einen guten Appetit
und einen schönen Aufenthalt!

Ihre

*Familie Raphael Nübel
und das gesamte Team*

VORSPEISEN

GARNELEN GEBRATEN IN KNOBLAUCH mit Kirschtomaten und Baguette	9.80
BURRATA auf Ruccola mit Kirschtomaten und Baguette	8.90
RINDERCARPACCIO auf mediterraner Creme mit gerösteten Pinienkernen, Ruccola und Parmesan	10.90

SUPPEN

RINDERBOUILLON mit Einlage	4.00
STEINPILZBOUILLON	4.60
CURRYCREMESUPPE mit einem Putenspieß	5.50

SALATE

BUNTE BLATTSALATE mit gerösteten Kernen	7.50
wahlweise mit Balsamico - Hausdressing, Caesar, oder Kirsch Dressing	
mit gebratenen Streifen von der Pute	11.50
mit gebratenen Garnelen	12.50
mit gebratenen Streifen vom Zander	13.50
mit gebratenen Streifen vom Rind	13.50

FLEISCH

GRILLPFANNE	19.80
Rind, Schwein, Pute und Grillwürstl mit Kräuterbutter, dazu Pfannengemüse und Bratkartoffeln	
„HEIMATGENUSS“ - BURGER	10.90
mit Kartoffel-Chips	
<u>VOM RIND</u>	
RUMPSTEAK ca. 280g (Rohgewicht)	23.90
mit Basilikum-Minz-Pesto, einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salat	
MEDAILLON VOM FILET ca. 250g (Rohgewicht)	28.90
an einer Portweinjus mit Püree von der violetten Kartoffel und ausgebackenem, grünen Spargel	
SPITZEN VOM FILET	16.90
auf Bandnudeln in Blauschimmel-Sahnesoße mit einer Preiselbeer- Birne	
SURF AND TURF	22.40
3/4 Rumpsteak und Garnelen mit Salat und Cocktailsoße mit einer Ofenkartoffel und Kräuterquark	24.40

VOM SCHWEIN

MEDAILLONS VOM FILET AN EINER PFEFFERSAUCE 17.40
mit Pfannengemüse und Bratkartoffeln

MEDAILLONS VOM FILET AN EINER KERBEL-ESTRAGON-BECHAMEL 17.90
mit Püree von der violetten Kartoffel und Salat

RAHMSCHNITZEL VOM SCHWEINELACHS 12.90
mit Pommes und Salat

VON DER PUTE

GESCHNETZELTES 14.90
mit einem hausgemachten Kartoffelrösti, dazu Salat

STREIFEN AUS DER BRUST 11.80
mit Pfannengemüse und einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark

STREIFEN AUS DER BRUST 13.90
auf Bandnudeln in Blauschimmel-Sahnesoße mit einer Preiselbeer-
Birne

F I S C H

FILET VOM ZANDER	17.90
auf der Haut gegrilltes Zanderfilet an Zucchini- bandnudeln in Weißwein-Zitronen-Sahne- Bechamel	
FILET VOM LACHS	17.90
gegrilltes Lachsfilet an Bandnudeln in Dill-Sahne-Bechamel, dazu Salat	

V E G E T A R I S C H

OFENKARTOFFEL	9.80
mit Kräuterquark und Pfannengemüse	
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE	13.90
mit Walnüssen und Ahornsirup, dazu Baguette	
GNOCCHI	11.80
gefüllt mit Steinpilzen, dazu Ruccola, Kirschtomaten und Parmesan	
GRILLGEMÜSE SALAT	10.60
lauwarmes buntes Gemüse mit Feta und Ruccola	

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT an Beerenpüree & Sorbet	6.00
PANNA COTTA an Beerenpüree & Sorbet	5.50
SCHOKOLADEN BROWNIE mit Pflaumen und Sahne	6.00

Guten Appetit.

FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITER NACH EINER
SPEISEKARTE MIT AUSGEWIESENEN
ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

APÉRITIF

BAD DRIBURGER LOUIS	4.50
weinhaltiges Mixgetränk mit Apfel-Rhabarber Geschmack	
HUGO	4.80
Prosecco mit Holunderblütensirup, Mineralwasser und Limette	
APEROL SPRITZ	4.80
Aperol mit Prosecco und Mineralwasser	
LILLET WILD BERRY	4.80
Lillet Rosé mit Schweppes Wild Berry	
LILLET SPRITZ	4.80
Lillet Blanc mit Holunderblütensirup, Mineralwasser und Gurke	
GIN TONIC alkoholfrei	3.80
LAVENDEL LIMONADE	3.50
INGWER LIMONADE	3.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE 0.33l	2.50
ALMDUDLER 0.35l	2.70
BAD DRIBURGER CLASSIC 0.25l	1.90
BAD DRIBURGER NATURELL 0.25l	1.90
BAD DRIBURGER MEDIUM 0.75l	5.20
BAD DRIBURGER NATURELL 0.75l	5.20
APFELSAFT, ORANGENSAFT 0.2l	2.20
TRAUBENSAFT 0.2l	2.50
KIRSCHSAFT 0.2l	2.50
JOHANNISBEER NEKTAR 0.2l	2.50
BANANENSAFT 0.2l	2.50
KIBA 0.4l	4.00
APFEL-, ORANGENSAFTSCHORLE 0.2l	1.80
APFEL-, ORANGENSAFTSCHORLE 0.4l	3.10
FRUCHTSAFTSCHORLE 0.4l	3.40
BAD DRIBURGER APFEL-RHABARBERSAFTSCHORLE 0.25l	2.00
VITAMALZ 0.33l	2.50
RED BULL 0,25l	2.90
THOMAS HENRY GINGER ALE, TONIC WATER, BITTER LEMON 0.25l	2.30

BIERE

KROMBACHER PILS VOM FASS 0.3l	2.40
RHEDER PILS VOM FASS 0.3l	2.40
SCHNEIDER WEISSE 0.5l	3.80
KROMBACHER ALKOHOLFREI 0.33l, KROMBACHER ALSTER ALKOHOLFREI 0.33l SCHNEIDER WEISSE ALKOHOLFREI 0.5l	2.40 3.80

SPIRITUOSEN

ZIEGLER OBSTBRAND 2cl	2.90
ZIEGLER WALDHIMBEERGEIST, WALNUSS GEIST 2cl	3.90
ZIEGLER WILLIAMSBIRNENBRAND	4.30
ZIEGLER ALTE ZWETSCHGE 2cl	4.50
ZIEGLER LIKÖRE - ERDBEERE, HIMBEERE, WEINBERG-PFIRSICH 2cl	3.60
GRAPPA SARPA DI POLI, SARPA BARRIQUE DI POLI 2cl	3.70
OBSTLER, LINIE AQUAVIT, MALTESER AQUAVIT, WACHOLDER 2cl	2.20
BAILEYS 2cl	2.20
VODKA 2cl	2.20
KORN, KÜMMERLING, UNDERBERG 2cl	1.80
ZIEGLER mAin KRÄUTERLIKÖR 2cl	3.50
JÄGERMEISTER, RAMAZOTTI 2cl	2.20
WEINBRAND 2cl	2.20
BACARDI 2cl	2.20
JIM BEAM 2cl	2.20

K A F F E E U N D T E E

TASSE KAFFEE	2.00
KÄNNCHEN KAFFEE	3.50
MILCHKAFFEE	2.50
CAPPUCCINO	2.50
LATTE MACCHIATO	2.80
ESPRESSO	2.00
HEISSE SCHOKOLADE	2.70
GLAS EILLES TEE	2.20
Alphüttenkräuter, Apfel Früchte, Bio Darjeeling, Rooisbos Vanille, Earl Grey, Pfefferminze, Kamillenblüten, Bio Früchte Natur, Bio English Breakfast, Detox Broken, Grey Tea, Tea Spa Magica	

WEISSWEIN

2019 WEISSBURGUNDER QBA TROCKEN ‚ALTES KORNHAUS‘	5.00 / 17.00
Weingut Markus Pfaffmann, Pfalz Frische Steinobstaromen, lebendig und leicht	
2019 WEISSBURGUNDER QBA TROCKEN ‚PFANDTURM‘	4.50 / 15.50
Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen Steinobstaromen, schlank, elegant und leicht	
2019 GRAUBURGUNDER QBA TROCKEN	4.50 / 15.50
Weingut Markus Pfaffmann, Pfalz Reife Birnen- & Apfelfrucht, feiner Schmelz, lebendig und frisch	
2019 RIESLING QBA TROCKEN	5.00
Hessische Staatsweinkellerei Eberbach, Rheingau Apfelaromen gepaart mit Mineralik, lebendig, frisch & saftig	
2019 RIESLING QBA HALBTROCKEN	5.00
Hessische Staatsweinkellerei Eberbach, Rheingau Apfelaromen, dezente Mineralität & leichte Fruchtsüße	
2018 SCHEUREBE ‚VOM BUNTSANDSTEIN‘ QBA HALBTROCKEN	6.00 / 20.00
Weingut Bickel-Stumpf, Franken Animierendes Frucht - Säurespiel, Cassis, exotische Früchte, Holunderblüte	

2019 SILVANER ‚VOM BUNTSANDSTEIN‘ QBA TROCKEN	32.00
Weingut Bickel-Stumpf, Franken	
Aromen von Apfel, Birne und Banane in einem runden Säurespiel	
2018 OESTRICHER DOOSBERG RIESLING „ALTE REEBEN“ QBA TROCKEN	39.00
Weingut Spreitzer, Rheingau	
Aprikose, kandierte Zitronen und kräuterige Nuancen, frisch, lebhaft & lang	
	39.00
2017 WESTHOFENER CHARDONNAY QBA TROCKEN	
Weingut Dreissigacker, Rheinhessen	
Reife Quittenfrucht, cremig, kräftig & ausgewogen, vielschichtig mit langem Finale	
	3.50
WEINSCHORLE	

R O S É

2018 SPÄTBURGUNDER ROSÉ KABINETT HALBTROCKEN	5.00 / 17.50
Weingut Martin Wassmer, Baden	
Anregende Fruchtsüße, rote Beeren, Kernobst, elegant & schlank	
2018 „TWENTYSIX“ ROSÉ QBA TROCKEN	24.00
Weingut Bickel-Stumpf, Franken	
rosa Grapefruit & Kürbis, elegant & lebendig, eine Spur Extraktsüße	

ROTWEIN

2017 DORNFELDER QBA HALBTROCKEN ‚PFANDTURM‘	4.50
Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen Süßkirschen, Kakao, etwas Würze & Mokka, samtige Tannine	
2016 CABERNET SAUVIGNON & MERLOT QBA TROCKEN ‚PFANDTURM‘	4.50 / 15.50
Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen würzige Kirscharomatik, schwarzer Pfeffer, getrocknete Pflaumen, Cassis	
2016 SPÄTBURGUNDER QBA LIEBLICH ‚KIECHLINGSBERGER ÖLBERG‘	5.00
Winzergenossenschaft Königschaffhausen-Kiechlingsbergen, Baden Harmonische Fruchtsüße, schmelzig, reife Kirschen mit etwas Würze & Karamell	
2017 MERLOT QBA TROCKEN	5.00
Lergenmüller, Pfalz Pflaumenaromen, Kräuter, Paprika, klar, saftig & würzig	
2017 KAISERSTÜHLER SPÄTBURGUNDER QBA TROCKEN	23.00
Weingut Landerer, Baden dunkle Waldbeeren & Schokolade, kraftvoll, rassig und belebend	

2016 LEMBERGER QUALITÄTSWEIN	28.00
Weingut Graf Adelman, Württemberg Feinsaftige Brombeeren, würzig-weiche Tannine mit etwas Rauch & Röstaromen	
2015 CUVÉE „HERBST IM PARK“ QBA TROCKEN	48.50
Weingut Graf Adelman, Württemberg Würze, Kakao & Kirschen gepaart mit samtigen Tanninen, vielschichtig & lang	

S C H A U M W E I N E

‚LO-SECCO‘ HALBTROCKEN	3.50 / 22.00
Lorenz & Söhne, Rheinhessen	
PROSECCO FRIZZANTE ‚MARCA‘ DOC TROCKEN	3.50 / 22.00
Sacchetto, Venetien	
SEKT BLANC DE BLANCS TROCKEN	27.00
Lergenmüller, Pfalz	
ROSÉ SECCO ‚PERLE DE PALAIT‘ TROCKEN	27.00
Lergenmüller, Pfalz	

MIXGETRÄNKE

VODKA RED BULL	4.50
VODKA ALMDUDLER	4.30
VODKA ORANGENSAFT	4.00
BACARDI COLA	4.00
JIM BEAM COLA	4.00
WEINBRAND COLA	4.00
GIN TONIC	4.30
KORN COLA	4.00