

RESTAURANT

der Weisweiler

FOOD & DRINKS

SINCE  2015



Alkoholfreie Getränke

Sinalco Cola	0,2 l	2,40 €
Sinalco Cola Zero	0,2 l	2,40 €
Sinalco Cola Mix	0,33 l	3,80 €
Sinalco Zitrone	0,2 l	2,40 €
Sinalco Zitres	0,33 l	3,80 €
Sinalco Orange	0,2 l	2,40 €
Sinalco Apfelschorle	0,2 l	2,40 €
Rheinfels Gourmet Wasser	0,2 l	2,40 €
Rheinfels Gourmet Wasser	0,7 l	7,20 €
Rheinfels Gourmet Wasser Nat.	0,2 l	2,40 €
Rheinfels Gourmet Wasser Nat.	0,7 l	7,20 €
Schweppes Lemon [®]	0,2 l	2,40 €
Bertrams Apfelsaft	0,2 l	2,40 €
Bertrams Orangensaft	0,2 l	2,40 €
Bertrams Bananensaft	0,2 l	2,40 €
Trade Island Eistee verschiedene Sorten	0,33 l	3,80 €

RESTAURANT

der Weisweiler

FOOD & DRINKS

SINCE  2015



Spirituosen

Frühstückskorn	2 cl	2,40 €
Ouzo	2 cl	2,40 €
Sambuca	2 cl	2,40 €
Linie	2 cl	2,80 €
Aquavit	2 cl	2,80 €
Mariacron	2 cl	2,40 €
Jägermeister	2 cl	2,40 €
Ramazotti	2 cl	2,80 €
Hüllenkremer Els	2 cl	2,40 €
Kabänes	2 cl	2,40 €
Eisenbahner	2 cl	2,40 €
P17	2 cl	2,40 €
Flimm versch. Sorten	2 cl	2,40 €
Grappa	2 cl	2,50 €
Wodka	2 cl	2,40 €
Obstler	2 cl	2,50 €
Baileys	2 cl	2,80 €
Bessen Genever	2 cl	2,40 €
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	2 cl	4,50 €

RESTAURANT

der Weisweiler

FOOD & DRINKS

SINCE  2015

— *Weißwein* —

CHARDONNAY

Weingut: Domain Montrose / Rebsorte: Chardonnay / Trocken

Helles, strahlendes Gelb mit grünlichen Reflexen. Delikates Bouquet nach Apfel und Birne mit feiner Exotik. Am Gaumen ganz klar und elegant, saftig und lebendig, ohne Einfluss von Eichenholz.

Glas 0,2l Euro 5,90 / Flasche 0,75l Euro 17,70

WOLKE

Weingut: Burgfräulein / Rebsorte: Grauburgunder QBA / Trocken

Goldgelbe Farbe im Glas. Frischer Birnenduft, begleitet von Aromen der Königmelone. Kräftig am Gaumen mit milder Säure. Lang anhaltend mit geschmeidigem Abgang.

Glas 0,2l Euro 5,90 / Flasche 0,75l Euro 17,70

LEIB UND SEELE CUVÉE

Weingut: Bergdollt, Reif Nett / Rebsorte: Rivaner, Bacchus Gewürztraminer / Feinherb

Exotische Fruchtstruktur, feine Würzaromen. Weiche und harmonische Säure. Schlank und anmutig im Glas! Ein Wein für Leib und Seele...

Glas 0,2l Euro 5,90 / Flasche 0,75l Euro 17,70

BROT UND BUTTER

Weingut: Dohlmühle / Rebsorte: Müller-Thurgau / Lieblich

Leicht, harmonisch, süffig.

Glas 0,2l Euro 5,90 / Flasche 0,75l Euro 17,70

RESTAURANT

del Weisweiler

FOOD & DRINKS

SINCE  2015

Rotwein

NERO NEGROAMARO

Weingut: Giorgio u. Gianni / Rebsorte: Negroamaro / Trocken

Negroamaro ist die heimische Traube im heissen Apulien. Der sehr dunkle Wein ist im Geschmack sehr vielschichtig und kommt mit unterschiedlichen Aromen von dunklen Beeren und Holz daher. Ein herrlicher Trinkspass, der Schluck für Schluck Lust auf mehr macht.

Glas 0,2l Euro 5,90 / Flasche 0,75l Euro 17,70

JOVEN TEMPRANILLO D.O. RIOJA

Weingut: Verema / Rebsorte: Tempranillo / Trocken

Tief dunkelrote Farbe mit violetten Anklängen. Intensive Nase nach reifen roten Beeren, mit feinen Röstaromen und leichter Kakaonote. Am Gaumen gut strukturiert, intensiv fruchtige Anklänge nach Kirschen und Brombeeren. Feine Schokoladen- und Würznoten bilden das Finale im Abgang.

Glas 0,2l Euro 5,90 / Flasche 0,75l Euro 17,70

PINOT NOIR

Weingut: H. J. Kreuzberg / Rebsorte: Spätburgunder / Feinherb

Helles, durchsichtiges Rubinrot mit orangen Nuancen. Samtig- weich, nach Kirschen, Pflaumen und mediterranen Gewürzen duftend. Am Gaumen dann saftige, fleischige, würzige und prägnante Aromen. Gute Balance, herrlicher Abgang.

Glas 0,2l Euro 5,90 / Flasche 0,75l Euro 17,70

RESTAURANT

der Weisweiler

FOOD & DRINKS

SINCE  2015

— *Roséwein* —

ROSE

Weingut: Domain Montrose / Rebsorte: Grenache, Cabernet Sauvignon, Syrah / Trocken

Strahlender Rosé. Er verströmt ein ausdrucksstarkes Bouquet, in dem frisch gepflückte Erdbeeren und taufrischen Rosen den Ton angeben. Sein voller fruchtig-weiniger Geschmack wird von feiner Säure harmonisch abgerundet.

Glas 0,2l Euro 5,90 / Flasche 0,75l Euro 17,70

— *Sekt* —

HAUSSEKT
21,00

Glas 0,1l Euro 4,30 / Flasche 0,70l 25,80 Euro

— *Aperitif* —

HUGO	Glas 0,2l	Euro 4,90
APEROL SPRITZ	Glas 0,2l	Euro 5,90
LILLET	Glas 0,2l	Euro 5,90

RESTAURANT

an der Weisweiler

FOOD & DRINKS

SINCE  2015



Vorspeisen

Zwiebelsuppe mit Käse überbacken ^{4,1}	4,90 €
Hausgemachte Tomatencremesuppe ⁴	4,90 €
Bruschetta nach „Art des Hauses“	4,90 €



Salate

Beilagensalat	6,90 €
Salatteller mit Käse und Schinken	12,90 €
Salatteller mit Thunfisch	14,90 €
Salatteller mit Schinken, Ananas und Käse	13,90 €
Salatteller mit frischen Champignons	16,90 €
wahlweise mit Hähnchen oder Schweinestreifen	
Salatteller mit frischen Champignons	17,90 €
mit Rinderstreifen	



Kleinigkeiten

Currywurst ⁶ mit Pommes Frites	9,00 €
Chicken Nuggets ⁶ (6 Stück) mit Pommes Frites	9,00 €
Bratrolle Spezial ^{2,5,4,3} mit Pommes Frites	8,00 €
Flammkuchen „Elsässer Art“	12,50 €
Flammkuchen vegetarisch	12,50 €
Flammkuchen <i>an der Weisweiler</i>	14,50 €
mit gebratenen Zwiebeln, Champignons und Sauce Hollandaise	

RESTAURANT

am Weisweiler

FOOD & DRINKS

SINCE  2015



Nudelgerichte

Bandnudeln con Spinaci	13,90 €
Bandnudeln in Sahnesauce	17,90 €
mit Hähnchenbrust, frischen Champignons und Zwiebeln	



Burger

Hamburger 180 gr	11,90 €
Cheeseburger 180 gr.	12,40 €
Chickenburger in Knusperpanade	11,90 €
Veggieburger	11,90 €
Burger <i>am Weisweiler</i>	13,50 €
mit gebratenen Zwiebeln, Champignons und Sauce Hollandaise	

RESTAURANT

an Weisweiler

FOOD & DRINKS

SINCE  2015



Schnitzel

*Alle Schnitzelgerichte auch
als Hähnchenschnitzel!*

Schnitzel Wiener Art	11,90 €
Jägerschnitzel	13,90 €
Sahneschnitzel	13,90 €
Champignon-Sahneschnitzel	14,50 €
Zigeunerschnitzel ⁵	13,90 €
Schnitzel Hollandaise	13,90 €
Pfefferschnitzel	13,90 €
Schnitzel Bernaise	13,90 €
Zwiebelschnitzel	13,90 €
Schnitzel Cordon Bleu vom Schwein	14,90 €
Schnitzel „Hawaii“	14,90 €
Schnitzel <i>an Weisweiler</i>	15,90 €
mit gebratenen Zwiebel, Champignons und Sauce Hollandaise	

Allergene auf Nachfrage

RESTAURANT

der Weisweiler

FOOD & DRINKS

SINCE  2015



*Hähnchen-
spezialitäten*

*Alle Gerichte normal
oder scharf gewürzt*

Halbes Hähnchen.	10,10 €
Hähnchenflügel 4 Stk.	7,00 €
Hähnchenflügel 8 Stk.	13,50 €
Hähnchenflügel 12 Stk.	20,00 €
Unterkeulen 4 Stk.	9,40 €
Unterkeulen 8 Stk.	18,30 €
Unterkeulen 12 Stk.	27,20 €
Hähnchenschenkel.	6,80 €
Hähnchenmix.	8,20 €
2 Unterkeulen und 2 Hähnchenflügel	



Beilagen

Pommes Frites	3,50 €
Reis	3,00 €
Kroketten (7 Stück)	4,00 €
Bratkartoffeln	4,00 €
Folienkartoffel mit Kräuterquark.	4,00 €
Grillgemüse	4,50 €

RESTAURANT

aa Weisweiler

FOOD & DRINKS

SINCE  2015



Vom Grill

Argentinisches Rumpsteak	22,00 €
mit Kräuterbutter	
Argentinisches Rumpsteak	23,00 €
mit Pfeffer-Sahnesauce	
Argentinisches Rumpsteak <i>aa Weisweiler</i>	24,50 €
mit gebratenen Zwiebeln, Champignons und Sauce Hollandaise	
Schweinemedallions 3 Stk.....	18,90 €
mit Pfeffer-Sahnesauce	
Schweinemedallions „Florida“ 3 Stk.	19,90 €
mit Sauce Bernaise und Pfirsich	
Schweinemedallions „Florida“ überbacken 3 Stk.	20,90 €
mit Sauce Bernaise und Pfirsich	
Schweinemedallions <i>aa Weisweiler</i> 3 Stk.	20,90 €
mit gebratenen Zwiebeln, Champignons und Sauce Hollandaise	
Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter.....	15,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Pfeffersauce	16,90 €
Hähnchenbrustfilet <i>aa Weisweiler</i>	18,90 €
mit gebratenen Zwiebeln, Champignons, Sauce Hollandaise	
Grillteller	22,50 €
Verschiedene Sorten Fleisch	

Zusatzstoffe:

- 1: mit Farbstoff / 2: Konservierungsstoff / 3: Antioxidationsmittel
4: Geschmacksverstärker / 5: Süßungsmittel / 6: Stabilisatoren
7: Taurin / 8: Chininhaltig

RESTAURANT

der Weisweiler

FOOD & DRINKS

SINCE  2015



Biere vom Faß

Bitburger Pils	0,2 l	2,40 €
Bitburger Pils	0,5 l	6,00 €
Früh Kölsch	0,2 l	2,40 €
Früh Kölsch	0,4 l	4,80 €
Schreckenskammer Kölsch	0,2 l	2,70 €
Benediktiner Weissbier	0,33 l	3,80 €
Benediktiner Weissbier	0,5 l	5,80 €



Flaschenbiere

Bitburger Alkoholfrei	0,33 l	3,80 €
Bitburger Radler Alkoholfrei	0,33 l	3,80 €
Früh Sport	0,33 l	3,80 €
Benediktiner Alkoholfrei	0,5 l	5,80 €
Benediktiner Dunkel	0,5 l	5,80 €
Kandi Malz	0,33 l	5,80 €