

## \* Hausweine \*

**WEISSWEIN 0,2 L**  
**Grauburgunder, QbA, trocken, Zeller Abtsberg, Baden, Deutschland 4,25 €**

Der Grauburgunder-Wein leuchtet meistens in sattem Goldgelb. Er verströmt wunderschöne Duftnoten, dezent nach Honig oder Mandeln. Im Geschmack ist er reich an Extrakt und Körper mit schwacher Säure. Ein erhabener Begleiter für Braten mit hellem Fleisch, Geflügel und mildem Käse.

**„Deidesheimer Hof“ Riesling, QbA, halbtrocken, Forster Winzerverein, Pfalz, Deutschland 4,25 €**

Dieser vollmundige und fruchtige Riesling eignet sich hervorragend für die fröhliche Runde und zur typisch gutbürgerlichen typischen Sauerländer Küche. Eine angenehm erfrischende Säure zeichnet ihn als vielseitig verwendbaren Wein aus.

**Silvaner „Merowingerschoppen“, QbA, lieblich/mild, Weingut Jean Buscher, Bechthelm/Rheinhausen 4,25 €**

Süffig und bekömmlich präsentiert sich dieser heitere Wein: eine aromatische Frucht paart sich mit einer geschmeidigen, gut angepassten Süße. Sein geringer Säure- und Alkoholgehalt macht diesen Wein darüber hinaus mehr als bekömmlich!

### ROSEWEIN

**Portugieser Weißherbst, QbA, halbtrocken, Weingut Müller, Pfalz 4,25 €**

Ein aufreizendes Himbeermäschen lugt aus dem Glas. Im Mund leckere Erdbeere. Das Ganze im Geschmacksbild halbtrocken, aber an keiner Stelle zu süß. Der Abgang wird von einem Karamellaroma begleitet.

### ROTWEIN

**Portugieser, QbA, halbtrocken, Weingut Müller, Pfalz 4,25 €**

Feines Wacholder-Näschen, gefolgt von einem kirschtig-frischen Geschmack mit einer mehr als ordentlichen Länge. Unkompliziert, vollmundig und saftig. Gelungen!

**Dornfelder, QbA, trocken, Jean Buscher, Rheinhausen, Deutschland 4,25 €**

Intensives Dunkelviolett – was für eine prachtvolle Farbe! Der Wein ist voll, dicht und saftig und ragt weit aus dem Mittelmaß der üblichen Dornfelder hinaus.

➔ **Unsere Hausweine sind auch in 0,5 L erhältlich 9,75 €**



## \* Getränke \*

LIKÖRE	2 CL	4 CL
Amaretto DiSaronno	2,50 €	4,50 €
Baileys	2,50 €	4,50 €
Cointreau	2,50 €	4,50 €
Grand Marnier	2,50 €	4,50 €
Likör 43	2,00 €	3,50 €
Molinari Sambuca Extra	2,50 €	
Schwarze Perle - Johannisbeer	2,00 €	
Drop Shot	2,00 €	

### WHISKEY

Jameson - Irish Whiskey	4,00 €	7,50 €
Red Label Jonnie Walker	4,00 €	7,50 €
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4,00 €	7,50 €
Tullamore Drew	4,00 €	7,50 €

### BRÄNDE/GEISTE

Grappa	2,50 €	
Himbeergeist	2,50 €	
Obstler	2,50 €	
Williams Birne	2,50 €	

### KRÄUTERSPIRITUOSEN

Friesengeist	2,50 €	
Fernet Branca	2,50 €	
Ganz Alten Schneider (Regional Getränk)	2,50 €	4,50 €
Jägermeister	2,50 €	
Kümmerling	2,50 €	
Kahler Asten (Regional Getränk)	2,50 €	3,50 €
Ramazotti	2,00 €	3,50 €
Beerenburg	2,00 €	3,50 €

### LONGDRINKS

Longdrinks mit 2cl oder 4cl der gewünschten Spirituose		
• mit Softdrinks		+2,20 €
• mit Schweppes Flaschen		+2,20 €

### COGNAC

Hennessy Cognac	3,50 €	6,50 €
Rémy Martin	3,50 €	6,50 €

### RUM

Bacardi	3,00 €	5,50 €
Captain Morgan	3,00 €	5,50 €

### SCHNÄPSE/SPIRITUOSEN

Gordon's Gin	2,50 €	4,50 €
Jenever Bokma	2,50 €	
Ouzo 12	2,50 €	
Haselnusslikör	2,50 €	
Wodka	2,50 €	4,50 €
Kempers Wacholder	2,50 €	
Kempers Korn	2,00 €	

Entdecken \* Erleben \* Geniessen

# Speise und Getränkekarte



Ruhrstraße 50  
 59955 Winterberg-Niedersfeld

Telefon: 0 29 85 / 97 92 2

[www.hotel-niedersfeld.de](http://www.hotel-niedersfeld.de)

## \* Getränke \*

### WASSER

Apollinaris classic	0,25 L 2,25 €	0,75 L 5,30 €
Apollinaris Vio (still)	0,25 L 2,25 €	0,75 L 5,30 €
Niederfelder Tafelwasser still (Leitungswasser)	0,20 L 1,00 €	0,50 L 2,50 €

### SOFTDRINKS

Coca-Cola / Fanta / Sprite / Spezi	0,20 L 2,25 €	0,40 L 4,30 €
Cola Light, Zero	0,20 L 2,25 €	0,40 L 4,50 €
Eistee Zitrone	0,20 L 2,25 €	0,40 L 4,30 €
Apfelsaft / Apfelsaftschorle / Orangensaft	0,20 L 2,25 €	0,40 L 4,30 €
Johannisbeernektar	0,20 L 2,25 €	0,40 L 4,50 €
Schweppes Bitter Lemon	0,20 L 2,25 €	0,40 L 4,50 €
Schweppes Tonic Water	0,20 L 2,25 €	0,40 L 4,50 €
Veltins Fassbrause Zitrone / Holunder		0,33 L 2,50 €



### FLASCHENBIER

Veltins - Alkoholfrei	0,33 L 2,40 €	
Veltins Malz - Alkoholfrei	0,33 L 2,40 €	
Gatz - Altbier	0,33 L 2,40 €	
Krefelder (Alt + Cola)	0,33 L 3,40 €	
Maisel's Weisse	0,33 L 3,80 €	
Maisel's Weisse - Alkoholfrei	0,33 L 3,80 €	
Maisel's Weisse + Cola	0,33 L 3,80 €	
Aktien Landbier	0,33 L 3,90 €	

### BIER VOM FASS

Veltins Pils	0,30 L 2,40 €	0,50 L 3,70 €
Radler (Veltins Pils mit Sprite)	0,30 L 2,40 €	0,50 L 3,70 €
Alster (Veltins Pils mit Fanta)	0,30 L 2,40 €	0,50 L 3,70 €
Colabier (Veltins Pils mit Cola)	0,30 L 2,40 €	0,50 L 3,70 €
Grevensteiner	0,30 L 2,50 €	0,50 L 3,90 €





## \* Vorspeisen \*

<b>Knackiger Vorspeisensalat</b> Blattsalat   Tomate   Gurke   Paprika Himbeerminzdressing	4,50 €
<b>gebackener Camembert</b> Preiselbeeren   Portweinbirne   Salatbouquet	6,90 €
<b>Rindercarpaccio</b> Rucola   Parmesan   schwarzer Sesam   Trüffelöl	9,90 €

## \* Suppen \*

<b>Tomaten-Basilikumsuppe</b> Grissini	4,90 €
<b>Französische Zwiebelsuppe</b> Parmesancroûton	5,50 €



## \* Kindergerichte \*

<b>Nudeln Tomatensauce</b>	5,50 €
<b>Pommes frites</b>	2,00 €
<b>Hühner Nugget</b> Pommes frites   Apfelmus	5,50 €
<b>Kinderschnitzel</b> Pommes frites   Apfelmus	6,90 €
<b>Portion</b> Ketchup, Mayonnaise oder Apfelmus	0,50 €
<b>Clowneisbecher</b> Smartiseis   Sahne   Mini Marshmallows	3,90 €

## DESSERTS



**HAUSGEMACHTES  
SCHOKOLADENTRIO**  
weißes Schokoladentonkabohnenparfait | warmer Schokoladenmuffin | Tonkabohnenluftschokolade

— 6,50 € —

**HAUSGEMACHTER CRUMBLE**  
Butterstreusel | Erdbeeren | Lavendel

— 4,90 € —

**CRÈME BRÛLÉE**  
mit Tonkabohne

— 3,90 € —

**WARMER APFELSTRUDEL**  
Sahne und Wahlweise mit Vanillesauce oder Vanilleeis

— 5,50 € —

## \* Eisspezialitäten \*

<b>Kokosnusseis</b> Schokoladensauce   Himbeersauce	4,90 €
<b>Schokoladenbecher</b> Weißes Schokoladeneis   Dunkles Schokoladeneis   Schokoladensauce   Sahne   Duplo	5,90 €
<b>Bananensplit</b> Vanilleeis   Banane   Schokoladensauce   Sahne	6,90 €

<b>Eiskaffee</b> Vanilleeis   Sahne	3,00 €
<b>Eine Kugel Eis</b> Vanille   Schokolade   Erdbeeren	1,10 €
<b>Portion Sahne</b>	0,50 €

pro Kugel

## \* Schnell vorweg \*

**Drei Minibrötchen**  
Kräuterbutter

4,00 €



## HAUPTSPEISEN

**Niedersfelder Hirschschnitzel**  
Thymiansauce | gebratene Süßkartoffel  
Romanesco | Portweinbirne

18,90 €

**Hilletalburger**  
200g saftiges Rindfleisch | Sesambrötchen  
Rotweinzwiebeln Bacon | Cheddar | rauchige  
BBQ-Sauce | Pommes frites

14,90 €

**Gebratenes Hähnchenbrustfilet**  
Erdnusssauce | Tagliatelle  
Buntes Gemüse

14,90 €



**Geschmorte Ochsenbacke**  
Burgundersauce | Kartoffelstampf | Speckbohnen

16,50 €

**Sauerländer Hirschgulasch**  
Waldpilze | Butterspätzle | Cranberryrotkraut

15,50 €

**Forelle Müllerin - im Ganzen gebraten,  
praktisch grätenfrei**  
Butterkartoffeln | Salat

14,90 €

**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet**  
Zitronenbutter | Rote Bete Gnocchis  
Zuckerschoten

17,90 €

**Gebratene Schweinemedallions  
nach Küchenchef Andreas**  
Mirabellenchutney | Süßkartoffelpommes  
Vanillemöhren

18,50 €

**Gebratenes Entrecôte (ca. 250g)**  
Bacon Jam (pikante Speckmarmelade)  
Bratkartoffeln | Salat

25,90 €

## VEGETARISCH



**WALDPILZE A LA CREME**  
Tagliatelle | Rucola | Parmesan

— 12,90 € —

**KÄSESPÄTZLE**  
Röstzwiebeln

— 9,90 € —

**BUNTER SALAT MIT FALAFFEL-  
BÄLLCHEN**

Blattsalat | Gurke | Tomate | Paprika | schwarzer Sesam  
Kürbiskerne | Himbeervinaigrette

— 11,90 € —

**GEMÜSEQUINOA**  
Roter Quinoa | Buntes Gemüse | Rucola | Erdnusssauce

— 13,50 € —

## \* Unser Klassiker \*

<b>Schweineschnitzel Wiener Art</b> Salat   Pommes frites	12,90 €
<b>Holzfallerschnitzel Wiener Art - EXTRA GROSS</b> Salat   Pommes frites	15,90 €
Champignonsauce   Pfefferrahmsauce Paprikasauce	2,50 €

