

Weine aus der Region

Weißwein:

Finesse Ahr-Riesling

Qualitätswein · mild/süß · Weingut: Winzergenossenschaft Mayschoss / Altenahr

Glas 0,2l – 6.90 € Flasche 0,75l – 24.50 €

Ahr – Riesling

Qualitätswein · halbtrocken · Weingut: Winzergenossenschaft Mayschoss / Altenahr

Glas 0,2l – 6.90 € Flasche 0,75l – 24.50 €

Ahr – Riesling

Qualitätswein · trocken · Weingut: Weinmanufaktur Dagernova – Dernau

Glas 0,2l – 6.90 € Flasche 0,75l – 24.50 €

Handschrift Weißburgunder

Qualitätswein · trocken · Weingut: Weinmanufaktur Dagernova – Dernau

Glas 0,2l – 6.90 € Flasche 0,75l – 24.50 €

Terra Blanc - Sauvignon Blanc

Qualitätswein · trocken · Weingut: Brogsitter Weingüter - Grafschaft-Gelsdorf

Glas 0,2l – 6.90 € Flasche 0,75l – 24.50 €

Terra Blanc – Grauburgunder

Qualitätswein · trocken · Weingut: Brogsitter Weingüter - Grafschaft-Gelsdorf

Glas 0,2l – 6.90 € Flasche 0,75l – 24.50 €

Rose & Blanc de Noir:

Terra Rosé – Rose vom blauen Portugieser

Qualitätswein · feinherb · Weingut: Brogsitter Weingüter - Grafschaft-Gelsdorf

Glas 0,2l – 6.90 € Flasche 0,75l – 24.50 €

Handschrift Blanc de Noir Alkoholfrei

Alkoholfreier Spätburgunder Blanc de Noir · Weingut: Weinmanufaktur Dagernova-Dernau

Glas 0,2l – 6.90 € Flasche 0,75l – 24.50 €

BLANC DE NOIR

Qualitätswein · feinherb · Weingut: Weinmanufaktur Dagernova-Dernau

Glas 0,2l – 7.50 € Flasche 0,75l – 27.50 €

Brogsitter No 1 AHR-Spätburgunder „Blanc de Noir“

Qualitätswein · trocken · Weingut: Brogsitter Weingüter - Grafschaft-Gelsdorf

Glas 0,2l – 7.50 € Flasche 0,75l – 27.50 €

Rotwein:

Nikolaus N. – Spätburgunder

Qualitätswein · halbtrocken · Weingut: Winzergenossenschaft Mayschoss / Altenahr

Glas 0,2l – 6.90 € Flasche 0,75l – 24.50 €

Nikolaus N. – Spätburgunder

Qualitätswein · trocken · Weingut: Winzergenossenschaft Mayschoss / Altenahr

Glas 0,2l – 6.90 € Flasche 0,75l – 24.50 €

Klassiker Ahr-Frühburgunder

Qualitätswein · trocken · Weingut: Weinmanufaktur Dagernova-Dernau

Glas 0,2l – 7.50 € Flasche 0,75l – 27.50 €



Winterwochen



**Liebe Gäste
der Kalenborner Höhe**

Wir haben Ihnen eine vielfältige
Menüauswahl zusammengestellt.

Stellen Sie aus verschiedenen
Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts
Ihr individuelles Menü zusammen.

Sollten Sie sich lediglich für ein Hauptgericht entscheiden,
ziehen wir 5,00 € vom jeweiligen Menüpreis ab.

Guten Appetit
wünscht Ihnen das gesamte Team der Kalenborner Höhe

Ihre Familie Zimmermann

Aperitif

Sherry - Cream, Medium oder Dry 5cl.	4,50 €
Martini - Bianco oder Rosso 5cl.	4,50 €
Glas Ahr-Secco	4,90 €
Glas Ahr-Secco ohne Alkohol	4,90 €
Gin mit Thomas Henry Tonic	7,90 €
Campari mit Orangensaft	7,90 €
Lillet - Wild - Berry	7,90 €
Aperol - Spritz	7,90 €
Campari - Spritz	7,90 €
Sarti - Spritz	7,90 €
Alkoholfrei: Crodino - Spritz	6,90 €
Glas Ahr-Glühwein	4,90 €

Nach dem Essen empfehlen wir Ihnen gerne unsere Kaffeespezialitäten und unsere regionalen Digestifs.



Kindermenü

Kinderschnitzel, Nuggets oder Fischstäbchen mit Pommes frites und ein Kaktus-Eis
Kids-Menü 10,00 €



Auch an den
Weihnachtstagen
erhältlich!

Ganze Gans To-Go

Genießen Sie unsere, für Sie frisch zubereitete, Gans mit Ihrer Familie, Ihren Freunden oder Kollegen in gewohnter Atmosphäre.

Unser Angebot für Sie:

Tranchierte Gans für 4 Personen an Maronen-Burgunderjus mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl dazu gefüllte Bratäpfel

Zu jeder Bestellung erhalten Sie eine Flasche Spätburgunder von der Winzergenossenschaft Mayschoss dazu.

129,00 €

Jede weitere Gans für noch mehr Gäste oder Freunde nur 109,00 €!

Ab Sankt Martin und auch an den Weihnachtsfeiertagen sowie an Silvester erhältlich!
(Nur mit Vorbestellung!)



Kennzeichnung von Zusatzstoffen: Bitte beachten Sie unseren Aushang oder sprechen Sie uns an.
Alle Speisen und Getränke sind Inklusiv – Preise.

START-UP

Warmes-Baguette auf dem Holzbrett serviert mit Gänsefett & Cornichons
6,90 €

Fest Menü

Vorspeise

Kleiner gemischter Salatteller mit Antipastigemüse und Balsamico-Dressing

~
Rindfleischsuppe mit Gemüseeinlage und Markklößchen

Hauptgang

Pikante-Hähnchenspieße mit einer Tomaten-Paprika-Sauce und Gnocchi

~
Gebratene Gänseleber auf Kartoffel-Apfel-Püree mit Zwiebeln und in Calvados gebratenen Apfelspalten

~
Großer gemischter Salatteller mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig
dazu Balsamico-Dressing und Sonnenblumenkerne

Menüpreis 24,90 €
nur Hauptgang 19,90 €

Schweineschnitzel „Onkel Jupp“ knusprig gebraten mit Pilzsauce dazu Pommes frites

~
Rinderroulade in Burgundersauce mit Kartoffelklößen und Rotkohl

~
Eifler-Rinder-Cheeseburger mit BBQ-Sauce belegt mit Salat, Zwiebeln, Tomate und Essiggurke
dazu Kartoffel-Wedges und Cole-Slaw-Salat

Menüpreis 29,90 €
nur Hauptgang 24,90 €

Gebratenes Lachsfilet mit Gemüsestreifen in Rieslingsauce dazu Bandnudeln

~
Rheinischer Rinder-Sauerbraten mit Rosinen, Kartoffelklößen und Apfelkompott

~
Schweinemedaillons mit frischen Champignons und Sauce-Hollandaise
dazu Herzoginkartoffeln

Menüpreis 32,90 €
nur Hauptgang 27,90 €

„Unser Winter-Highlight“

Gänsebraten an Maronen-Burgunderjus dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

~
Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Pommes frites und Antipasti-Gemüse

~
Wildschweingulasch garniert mit Sahne und Preiselbeeren dazu Butterspätzle

~
Hirschbraten mit Pilzen dazu Kroketten und Williamsbirne mit Preiselbeeren garniert

Menüpreis 39,90 €
nur Hauptgang 34,90 €

Dessert

Mandarinen-Mascarpone-Creme mit Spekulatius

~
Bratapfel-Mousse mit Mandeln