

SPEISEKARTE

Gebäck zu Wein

Snack-Trio^{4,2} € 3,20

wählen Sie aus folgenden Snacks ihr Trio aus:
Nüsse, Oliven, Salz- und Rosmarin-Chips, Käse-
würfel oder Datteln im Speckmantel (4 Stk.)

Körnerbrezel mit Sesam, Kürbis- und
Sonnenblumenkernen € 2,00

Körnerbrezel € 2,40
mit einem Tomatenfrischkäse²

Grissinis mit Serranoschinken umwickelt € 4,10
und einem Tomatenfrischkäse²

Bruschetta-Flammkuchlein⁴ € 4,20
Kleiner Flammkuchen mit einer Bruschetta-
creme, Tomaten, Oliven und Mozzarella

Antipasti/Tapas

Gemischte Oliven⁴ kl. Schale € 1,00

Datteln im Speckmantel (9 Stück)² € 4,90

Tapas Teller^{1,2,3,4} € 7,20
Serranoschinken, Chorizo, Salchion,
eingelegte Tomaten und Pilze,
spanischer Käse und Oliven

Tapas Teller + ein Glas (0,1 l) ENATE € 9,20
Tapas Tempranillo

Antipasti Teller vegetarisch^{2,3,4} € 6,90
eingelegtes Gemüse, Mozzarella mit Pesto
und Oliven

Lutz-Platte^{1,2,3,4} € 14,20
(für den größeren Hunger oder zum Teilen)
von allem etwas – Serranoschinken,
span. Salami, eingelegtes Gemüse, Oliven,
Mozzarella mit Pesto und eine Auswahl an Käse

Feines vom Käse

Käsewürfel € 3,30

Feine Käseauswahl² (fünf Sorten) € 7,90

mit Früchtechutney  und Feigensenfsauce

Gebackener Camembert im Blätterteig² € 5,40
Camembert im Blätterteig mit Zwiebeln,
Schinkenwürfeln und Preiselbeeren

Flammkuchen

Flammkuchen „Klassik“² € 5,50
mit würzigem Rahm, Zwiebeln und Speck

Flammkuchen „Klassik plus Käse“² € 5,80
mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Speck und
Emmentaler

Flammkuchen „Lauras Käsekuchen“ € 5,50
mit würzigem Rahm und Emmentaler

Flammkuchen „Lukas Käsekuchen“² € 5,80
mit würzigem Rahm, Emmentaler und
Speck

Flammkuchen „Tomate-Mozzarella“ € 6,00
mit würzigem Rahm, Tomaten, Mozzarella
und Pesto

Flammkuchen „Italia“^{2,3,4} € 6,50
mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Paprika,
eingelegten Tomaten, Oliven und
Parmesan

Flammkuchen „Wurstplatte“^{2,6} € 6,20
mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Blut- und
Leberwurst

Flammkuchen „Spanien“^{1,2,3,4} € 6,90
mit würzigem Rahm, Chorizo, Salchion,
Serranoschinken, eingelegte Tomaten und
Oliven

Flammkuchen „Gruissan“ € 7,00
mit würzigem Rahm, Reibekäse,
Ziegenkäse und Honig

Flammkuchen „aus dem Meer“^{1,2} € 8,10
mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Lachs
und Shrimps

Flammkuchen-Donnerstag

jeden Donnerstag
zwei Flammkuchen ihrer Wahl
+
eine Flasche (0,75 l)

Rivaner oder Kesselring Rosé oder Merlot
€ 19,90

SPEISEKARTE

Warme Gerichte

Hausgemachte Quiche Lorraine ²	€ 4,50
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	€ 4,90
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und geräuchertem Lachs	€ 7,90
Daube Provencale ⁴ <i>Rindfleischtopf mit Tomaten, Karotten und Oliven</i>	€ 9,00

Süße Speisen

Warmer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Vanilleeis	€ 2,20 € 3,00
Apfel-Zimt-Flammkuchlein	€ 3,30
Schokoriegel von  37,5g/45g <i>(Praliné Espresso, Krokant Vollmilch, Weiße Crisp, Black & White, Inawer Zartbitter oder Mohn-Vanille)</i>	€ 1,90
Schokoriegel von  + Cappuccino	€ 3,10
Schwarzwälder Kirsch-Crumble <i>Kirschkompott mit Kirschgeist, Sahne und Cookiebröseln</i>	€ 3,10
Schokolade trifft Vanille <i>eine Kugel Vanilleeis mit Schokoladensauce, Sahnetupfen und Schokoladenraspeln</i>	€ 2,00
Vanille auf warmen Kirschkompott <i>eine Kugel Vanilleeis auf warmen Kirsch- kompott mit einem Sahnetupfen</i>	€ 2,40
Vanille umhüllt von Amarettini <i>eine Kugel Vanilleeis mit einer Hülle aus Amarettini- bröseln, serviert auf einem Karamellspiegel</i>	€ 2,50
Schokolade in Berliner Luft <i>eine Kugel Schokoladeneis mit Berliner Luft (Pfefferminzlikör), Sahnetupfen und Schokostreusel</i>	€ 3,00
Eierlikörtraum <i>je eine Kugel Vanille- und Schokoladeneis auf Eierlikör mit Sahne und Krokant</i>	€ 3,50
Baileystraum <i>je eine Kugel Vanille- und Schokoladeneis, Baileys, Sahne, Karamellsauce und Krokant</i>	€ 3,80
Vanille trifft Mocca <i>zwei Kugeln Vanilleeis, Espresso, Sahne, Schokoladensauce</i>	€ 3,10

Wünschen Sie einen Digestif, fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Auswahl.

Heißgetränke

Kaffee Crème/ Kaffee entcoffiniert	Tasse € 1,90
Cappuccino	Tasse € 2,30
Cappuccino mit Sirup <i>(Vanille², Karamell¹, Haselnuss^{1,2}, Weiße Schokolade)</i>	Tasse € 2,60
Espresso	Tasse € 1,80
Doppelter Espresso	Tasse € 2,80
Espresso Macchiato	Tasse € 1,80
Latte Macchiato	Glas € 2,60
Latte Macchiato mit Sirup <i>(Vanille², Karamell¹, Haselnuss^{1,2}, Weiße Schokolade)</i>	Glas € 2,90
Milchkaffee	Tasse € 2,60
Chocolate-Mocca <i>Espresso, gemischt mit feiner Trinkschokolade und Milchschaumhaube</i>	Glas € 2,80
Schokolade 	Glas € 2,30
Weiße Schokolade ¹ 	Glas € 2,30
Tee von GEPA 	Glas € 1,80
Darjeeling, Earl Grey, Früchte, Pfefferminz, Kräutermischung, Grüntee Cylon, Exotic Chai, Rooibos Tee	
Chai Latte	Glas € 2,80
Tiger Spice, Elephant Vanilla oder Tortoise Green	

Alle Kaffeespezialitäten können auf Wunsch auch mit laktosefreier Milch zubereitet werden.

¹ „mit Farbstoff“, ² „mit Konservierungsstoff“, ³ „mit Antioxidationsmittel“, ⁴ „geschwärzt“, ⁵ „geschwefelt“, ⁶ „mit Geschmacksverstärker“, ⁷ „enthält eine Phenylalaninquelle“

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Möchten Sie die Allergene in den einzelnen Getränken und Speisen wissen, fragen Sie das Servicepersonal nach unserer Allergenkarte!

Öffnungszeiten

Di.-Do.:	18.00 bis 22.00 Uhr
Fr.	18.00 bis 23.00 Uhr
Sa.:	17.00 bis 23.00 Uhr
Sonntag und Montag	Ruhetag



Kirchgasse 3 • 65520 Bad Camberg
Inhaberin: Christine Traut-Biadatz

GETRÄNKEKARTE

Prosecco und Sekt

Prosecco frizzante DOC, 0,1 l | **2,40**
MBM

vollmundige, weiche und feine Frucht

Riesling brut nature, 0,1 l | **€ 4,00**

Weingut Benzinger, Pfalz

*Deutscher Sekt mit feinfruchtigem Riesling-Aroma
und feiner Perlung, klassische Flaschengärung*

Secco Rosé de Luki 0,1 l | **€ 2,00**

Weingut Lukas Kesselring, Pfalz

*ein Rosé-Perlwein mit frischen Erdbeer- und
Waldbeeraromen und einer feingliedrigen Fruchtsäure*

Weißwein

2018 DOUX QbA, süß 0,1 l | **€ 1,90**

Weingut Benzinger, Pfalz 0,2 l | **€ 3,80**

eine Scheurebe aus **biologischem** Anbau 0,75 l | **€ 13,50**
*mit frischem Duft nach süßen gelben
Früchten; der ideale Geschmack für
Liebhaber fruchtig-süßer Weine*

2019 SONNENGRUSS Riesling QbA, 0,1 l | **€ 2,20**

feinherb 0,2 l | **€ 4,40**

Weingut Schönhals, Rheinhessen 0,75 l | **€ 16,00**

*ein Wein aus **biologischem** Anbau; feine
Rieslingfrucht, dezente Zitrusnote, Sommerfrische*

2019 Rivaner QbA, trocken 0,1 l | **€ 1,90**

Weingut Schönhals, Rheinhessen 0,2 l | **€ 3,80**

ein Wein aus **biologischem** Anbau 0,75 l | **€ 13,50**
mit einer leichten Würze und einem Hauch Muskat

2019 Gutsriesling QbA, trocken 0,1 l | **€ 1,80**

Weingut Stoffel, Mosel 0,2 l | **€ 3,60**

feinwürziges Duftspiel von Wiesen- 1 l | **€ 17,50**
*kräutern mit leichten, grünen Apfelnoten;
erfrischend, spritzige Riesling-Aromen und
ein bestens ausbalanciertes Fruchtsäurespiel.*

2019 Weißer Burgunder QbA, tr. 0,1 l | **€ 2,20**

Weingut Benzinger, Pfalz 0,2 l | **€ 4,40**

ein Wein aus **biologischem** Anbau; 0,75 l | **€ 16,00**
*fruchtig duftend nach Pfirsich, Aprikose und
Zitrusfrüchten; ausgewogener, schlanker Körper*

2019 Mister White Cuvée QbA, tr. 0,1 l | **€ 2,20**

Weingut Kesselring, Pfalz 0,2 l | **€ 4,40**

Cuvée aus Sauvignon Blanc, Auxerrois 0,75 l | **€ 16,00**
*und Grauburgunder; ein feiner, cremiger
und weicher Wein, der dennoch über eine
lebendige Frische verfügt*

2018 Grauburgunder QbA, trocken 0,1 l | **€ 2,70**

Weingut J. Heger, Kaiserstuhl/Baden 0,2 l | **€ 5,40**

feinwürziges Bukett, Duft von frischen 1 l | **€ 26,50**
Äpfeln, pikant

Rose

2019 Feines Früchtchen Rosé QbA, 0,1 l | **€ 2,10**

feinfruchtig 0,2 l | **€ 4,20**

Weingut Schönhals, Rheinhessen 0,75 l | **€ 15,50**

*ein Cuvée aus **biologischem** Anbau aus Regent,
Rondo und Dornfelder, fruchtiger Beerencocktail*

2019 Rosé QbA, trocken 0,1 l | **€ 1,80**

Weingut Lukas Kesselring, Pfalz 0,2 l | **€ 3,60**

eleganter Rosé aus **biologischem** Anbau 0,75 l | **€ 12,50**

aus den Sorten Merlot, Cabernet Sauvignon

und Spätburgunder; blumig, würzige Noten;

am Gaumen schön saftig und elegant, gehaltvoll

2019 Shiraz Rosé Moonlight, trocken 0,1 l | **€ 2,30**

Stella Organics, Western Cape,  0,2 l | **€ 4,60**

Südafrika 0,75 l | **€ 17,00**

*reifer Shiraz gibt dem Rosé Struktur
und Kraft; sehr gefällig mit Erdbeeraromen*

Rotwein

2018 Samt & Seide QbA, feinfruchtig 0,1 l | **€ 2,20**

Weingut Schönhals, Rheinhessen 0,2 l | **€ 4,40**

ein Dornfelder aus **biologischem** Anbau 0,75 l | **€ 16,00**

mild und anschmiegsam, der sanft und

weich durch die Kehle rinnt

2018 Lemberger QbA, trocken 0,1 l | **€ 2,00**

Weingut Eberbach-Schäfer, 0,2 l | **€ 4,00**

Württemberg 1 l | **€ 19,50**

kräftiger Wein mit würzigem Bukett mit

Aromen von Brombeere, Johannisbeere,

Kirsche, Pfeffer und Kräutern

2018 Cabernet und Merlot QbA, tr. 0,1 l | **€ 2,20**

Weingut Benzinger, Pfalz 0,2 l | **€ 4,40**

ein Wein aus **biologischem** Anbau; 0,75 l | **€ 16,00**

Cuvée aus dem Holzfass aus Cabernet Sauvignon,

Cabernet Franc und Merlot; voller Körper, eine

jugendliche Tanninstruktur und Aromen von

Brombeere sowie Cassis

2015 Spätburgunder QbA, trocken 0,1 l | **€ 2,40**

Weingut Salwey, Kaiserstuhl/Baden 0,2 l | **€ 4,80**

ein ansprechender Spätburgunder mit 1 l | **€ 23,50**

dezentere Burgundernase

GETRÄNKEKARTE

2018 **GROOVE Rowein-Cuvée** QbA, 0,1 l € 2,60
 Weingut Schönhals, Rheinhessen, tr. 0,2 l € 5,20
 ein Cuvée aus **biologischem** Anbau 0,75 l € 19,00
 aus den pilzwiderstandsfähigen Rebsorten
 Cabertin und Satin Noir; tiefrote Farbe, Schwarze
 Johannisbeere, feine Würze, langer Nachhall –
 unverkennbare Cabernet Aromatik

2018 **ELEGANCE Merlot** IGP, trocken 0,1 l € 1,90
 J. Castan, Languedoc, Frankreich 0,2 l € 3,80
 fruchtiges Bouquet von Himbeere und 0,75 l € 13,50
 Erdbeere; ausgeglichen, körperreich mit
 saftigen Tanninen

2018 **Bois de Brignon, Côtes du** 0,1 l € 2,70
Rhône AOP, trocken 0,2 l € 5,40
 Les Coteaux de Fournès, Rhône 0,75 l € 19,50
 aus den Rebsorten Grenache, Syrah und Cinsault;
 Duft von Amarenakirsche, Pflaume, Brombeere und
 etwas Bitterschokolade; saftige Kirscharomatik,
 begleitet von einer pfeffrig-würzigen Note

2019 **Primitivo ,Origine del Vino'** IGT 0,1 l € 2,20
 Tombacco, Apulien, Italien, trocken 0,2 l € 4,40
 kraftvolle weiche Beeren- und 0,75 l € 16,00
 Pflaumenfrucht, Kräuter- und Gewürznoten,
 geschmeidige Tannine und einen harmonischen Abgang

2017 **Barbera d'Asti** DOCG, trocken 0,1 l € 2,20
 Azienda Patrizi, Piemont, Italien 0,2 l € 4,40
 ein rubinroter Wein mit einem Bukett 0,75 l € 16,00
 von schwarzen Kirschen, Himbeeren und
 kandiertem Apfel, im Aroma überzeugt er
 mit Anklängen von weißem Pfeffer und Pflaumen

2018 **ENATE Tapas Tempranillo** DO, 0,1 l € 2,80
 Enate, Somontano, Spanien, trocken 0,2 l € 5,60
 aus Tempranillo (90%), Merlot und 0,75 l € 20,50
 Cabernet Sauvignon; jugendliche Aromen
 von Kirsche und Brombeere, sanfte Tannine
 und eine erfrischende Säure

2020 **STELLAR Shiraz**, trocken  0,1 l € 2,80
 Stellar Organics, Western Cape, 0,2 l € 5,60
 Südafrika 0,75 l € 20,50
 konzentriert üppig, im Vordergrund enorm
 fruchtig, im Hintergrund komplex und lang

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich Wein aus
 einer Auswahl an Flaschenweinen der „Vinothek an
 der Stadtmauer“ zu bestellen.

Diese servieren wir Ihnen dann mit einem Aufschlag
 von 10,- € pro Flasche auf den Preis der Vinothek.

Eine Liste der Weine erhalten Sie von unserem
 Servicepersonal.

Alkoholfreie Getränke

Taunusquelle 0,25 l € 2,00
 0,7 l € 4,50
 Taunusquelle ohne Kohlensäure 0,25 l € 2,00
 0,7 l € 4,50
 Coca Cola / Coca Cola light 0,2 l € 2,00
 Now Sunny Orange 0,33 l € 3,20
 Bio-Limonade mit Orangen-Geschmack und einem
 Spritzer Zitrone
 Now Fresh Lemon 0,33 l € 3,20
 Bio-Limonade naturtrüb mit Zitronen-Geschmack
 Now Hollerblüte 0,33 l € 3,20
 Bio-Limonade mit Holunderblüten und einem
 Schuss Bio-Zitronensaft
 Oberselters Apfelschorle 0,25 l € 1,80
 Orangensaft 0,2 l € 2,30
 Traubensaft 0,2 l € 2,30

Flaschenbiere

Bitburger Premium Pils 0,33 l € 2,40
 Bitburger alkoholfrei 0,33 l € 2,40
 Franziskaner Hefe-Weißbier hell 0,5 l € 3,40
 Franziskaner Hefe alkoholfrei 0,5 l € 3,40
 Apfelwein Kelterei Heil 0,25 l € 2,00

Aperitifs

Aperol Spritz ¹ € 4,50
 Prosecco mit Aperol und Soda
 Veneto Spritz ¹ € 4,10
 Weißwein mit Aperol und Soda
 Campari Orange ¹ € 4,00
 Pernod 4 cl € 3,20
 Martini bianco 5 cl € 3,00



Kirchgasse 3
 65520 Bad Camberg
 Inhaberin: Christine Traut-Biadatz
 Telefon 0 64 34/90 78 750
www.weincafe-badcamberg.de