

GETRÄNKE- UND SPEISENKARTE

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

2018 **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- 0,75 l | € 17,50
kräutern mit leichten, grünen Apfelnoten; erfrischend,
spritzige Riesling-Aromen und ein bestens ausbalanciertes
Fruchtsäurespiel.

2019 **Weißer Burgunder** QbA, trocken 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

2019 **Spätburgunder Blanc de Noir** 0,1 l | € 2,20
Weingut Benzinger, Pfalz, trocken 0,2 l | € 4,40
ein Wein aus **biologischem** Anbau; 0,75 l | € 16,00
im Bouquet erinnert er an rote Waldfrüchte,
im Aroma rote Früchte und ein spritziger,
vollmundiger Geschmack

2019 **Vinho Verde** DOC, trocken 0,1 l | € 2,00
Caves de Vidigal, Portugal 0,2 l | € 4,00
Cuveé aus Loureiro und Trajadura 0,75 l | € 14,50
sowie Arinto; fruchtbetontes Bukett
von Grapefruit, Limetten, Mirabellen,
Frühlingsblumen und etwas grasige Noten;
am Gaumen knackig frisch, leichtes Prickeln

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 Beercocktail

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

2019 **Rosé L'Etoile de Mer**, trocken 0,1 l | € 2,20
Les Vins de Saint Saturnin, 0,2 l | € 4,40
Südfrankreich 0,75 l | € 16,00
Rosé aus Grenache, Syrah, Carignan und Cinsault;
leicht und gefällig dank seines vollen und sehr seidigen
Charakters, mit blumigen Aromen und Finesse;
ein Wein ideal für laue Sommerabende

2019 **Rosato Primitivo-Negroamaro** 0,1 l | € 2,20
Carlo Scala, Italien, trocken 0,2 l | € 4,40
rote Fruchtaromen, seine leichte Süße 0,75 l | € 16,00
macht ihn besonders gefällig; feine Gewürznoten

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

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
dezenter Burgundernase

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

2017 **Montepulciano d'Abruzzo** DOC, 0,1 l | € 2,20
Valle d'Oro, Cantina Tollo, Italien, tr. 0,2 l | € 4,40
100% Montepulciano-Trauben, 0,75 l | € 16,00
12 Monate im Eichenholzfass gereift, vollmundig

2018 **ENATE Tapas Tempranillo** DO, tr. 0,1 l | € 2,80
Enate, Somontano, Spanien 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

2019 **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.

Wir bitten um Verständnis, dass wir eine gewisse
Zeit brauchen, um die Weine aus der Vinothek zu
holen und Weißweine zu kühlen.

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

GETRÄNKE- UND SPEISENKARTE

Gebäck zu Wein

Snack-Trio ^{4,2}	€ 3,20
wählen Sie aus folgenden Snacks ihr Trio aus: <i>Nüsse, Oliven, Salz- und Rosmarin-Chips, Käsewürfel oder Datteln im Speckmantel (4 Stk.)</i>	
Körnerbrezel mit Sesam, Kürbis- und Sonnenblumenkernen	€ 2,00
Körnerbrezel mit einem Tomatenfrischkäse ²	€ 2,40
Grissinis mit Serranoschinken umwickelt und einem Tomatenfrischkäse ²	€ 4,10
Bruschetta-Flammkuchlein ⁴	€ 4,20
<i>Kleiner Flammkuchen mit einer Bruschettacreme, Tomaten, Oliven und Mozzarella</i> Snack-Trio ^{4,2}	


Aus der Region

Camberger Wurstplatte ^{2,6}	€ 7,20
<i>Preßkopf, Blutwurst, Leberwurst und Bratwurst mit Bauernbrot</i>	

Antipasti/Tapas

Gemischte Oliven ⁴	kl. Schale	€ 1,00
Datteln im Speckmantel (9 Stück) ²		€ 4,90
Tapas Teller ^{1,2,3,4}		€ 7,20
<i>Serranoschinken, Chorizo, Salchion, eingelegte Tomaten und Pilze, spanischer Käse und Oliven</i>		
Tapas Teller + 0,1l ENATE Tapas Tempranillo		€ 9,20
Antipasti Teller vegetarisch ^{2,3,4}		€ 6,90
<i>eingelegtes Gemüse, Mozzarella mit Pesto und Oliven</i>		
Lutz-Platte ^{1,2,3,4}		€ 14,20
<i>(für den größeren Hunger oder zum Teilen) von allem etwas – Serranoschinken, span. Salami, eingelegtes Gemüse, Oliven, Mozzarella mit Pesto und eine Auswahl an Käse</i>		

Feines vom Käse

Käsewürfel	€ 3,30
Feine Käseauswahl ² (fünf Sorten)	€ 7,90
mit Früchtehutney  und Feigensenfsauce	
Gebackener Feta ⁴	€ 4,90
<i>Überbackener Schafskäse mit Paprika, Tomaten und Oliven</i>	

Flammkuchen

Flammkuchen „Klassik“ ²	€ 5,50
<i>mit würzigem Rahm, Zwiebeln und Speck</i>	
Flammkuchen „Klassik plus Käse“ ²	€ 5,80
<i>mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Speck und Emmentaler</i>	
Flammkuchen „Lauras Käsekuchen“	€ 5,50
<i>mit würzigem Rahm und Emmentaler</i>	
Flammkuchen „Garten der Provence“	€ 5,80
<i>mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Zucchini und Kräuter der Provence</i>	
Flammkuchen „Tomate-Mozzarella“	€ 6,00
<i>mit würzigem Rahm, Tomaten, Mozzarella und Pesto</i>	
Flammkuchen „Camberger Wurstplatte“ ^{2,6}	€ 6,20
<i>mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Blut- und Leberwurst</i>	
Flammkuchen „Spanien“ ^{1,2,3,4}	€ 6,90
<i>mit würzigem Rahm, Chorizo, Salchion, Serranoschinken, eingelegte Tomaten und Oliven</i>	
Flammkuchen „Gruissan“	€ 7,00
<i>mit würzigem Rahm, Reibekäse, Ziegenkäse und Honig</i>	
Flammkuchen „aus dem Meer“ ^{1,2}	€ 8,10
<i>mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Lachs und Shrimps</i>	

Flammkuchen-Donnerstag

jeden Donnerstag
zwei Flammkuchen ihrer Wahl
+
eine Flasche (0,75 l)
Rivaner oder Kesselring Rosé oder Merlot
€ 19,90

Warme Gerichte

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

Süße Speisen

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

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

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
Telefon 0 64 34/90 78 750
www.weincafe-badcamberg.de