

SPEISEKARTE

Gebäck zu Wein

Snack-Trio^{4,2} € 3,40

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

Körnerbrezel mit Sesam, Kürbis- und Sonnenblumenkernen € 2,20

Körnerbrezel € 2,60
mit einem Tomatenfrischkäse²

Grissinis mit Serranoschinken umwickelt € 4,30
und einem Tomatenfrischkäse²

Bruschetta-Flammkuchlein⁴ € 4,40
Kleiner Flammkuchen mit einer Bruschetta-creme, Tomaten, Oliven und Mozzarella

Antipasti/Tapas

Gemischte Oliven⁴ kl. Schale € 1,10

Datteln im Speckmantel (9 Stück)² € 5,10

Tapas Teller^{1,2,3,4} € 7,40
Serranoschinken, Chorizo, Salchion, eingelegte Tomaten und Pilze, spanischer Käse und Oliven

Tapas Teller + ein Glas (0,1 l) ENATE € 9,50
Tapas Tempranillo

Antipasti Teller vegetarisch^{2,3,4} € 7,10
eingelegtes Gemüse, Mozzarella mit Pesto und Oliven

Lutz-Platte^{1,2,3,4} € 14,40
(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 € 3,50

Feine Käseauswahl² (fünf Sorten) € 8,10

mit Früchtechutney und Feigensenfsauce

Gebackener Feta⁴ € 5,10
Überbackener Schafskäse mit Paprika, Tomaten und Oliven



Flammkuchen

Flammkuchen „Klassik“² € 5,70
mit würzigem Rahm, Zwiebeln und Speck

Flammkuchen „Klassik plus Käse“² € 6,00
mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Speck und Emmentaler

Flammkuchen „Lauras Käsekuchen“ € 5,70
mit würzigem Rahm und Emmentaler
✓ (auch als vegane Variante möglich)

Flammkuchen „Lukas Käsekuchen“² € 6,00
mit würzigem Rahm, Emmentaler und Speck

Flammkuchen „Tomate-Mozzarella“ € 6,20
mit würzigem Rahm, Tomaten, Mozzarella und Pesto

Flammkuchen „Garten der Provence“ € 6,00
mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Paprika, Tomate, Zucchini und Kräuter der Provence
✓ (auch als vegane Variante möglich)

✓ Flammkuchen „Räuchertofu“² € 6,70
mit würzigem veganen Rahm, Zwiebeln und Räuchertofu

Flammkuchen „Wurstplatte“^{2,6} € 6,60
mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Blut- und Leberwurst

Flammkuchen „Spanien“^{1,2,3,4} € 7,10
mit würzigem Rahm, Chorizo, Salchion, Serranoschinken, eingelegte Tomaten und Oliven

Flammkuchen „Gruissan“ € 7,20
mit würzigem Rahm, Reibekäse, Ziegenkäse und Honig

Flammkuchen „aus dem Meer“^{1,2} € 8,30
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

€ 20,10

SPEISEKARTE

Warme Gerichte

Hausgemachte Quiche Lorraine ²	€ 4,70
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	€ 5,10
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und geräuchertem Lachs	€ 8,10
Daube Provencale ⁴ <i>Rindfleischtopf mit Tomaten, Karotten und Oliven</i>	€ 9,50

Süße Speisen

Warmer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Vanilleeis	€ 2,40 € 3,20
Schokoriegel von  37,5g/45g <i>(Praliné Espresso, Krokant Vollmilch, Kokos, Black & White, Inawer Zartbitter oder Mohn-Vanille)</i>	€ 1,90
Schokoriegel von  + Cappuccino	€ 3,10
Schokolade trifft Vanille <i>eine Kugel Vanilleeis mit Schokoladensauce, Sahnetupfen und Schokoladenraspeln</i>	€ 2,10
Vanille umhüllt von Amarettini <i>eine Kugel Vanilleeis mit einer Hülle aus Amarettini- bröseln, serviert auf einem Karamellspiegel</i>	€ 2,60
Schokolade in Berliner Luft <i>eine Kugel Schokoladeneis mit Berliner Luft (Pfefferminzlikör), Sahnetupfen und Schokostreusel</i>	€ 3,10
Eierlikörtraum <i>je eine Kugel Vanille- und Schokoladeneis auf Eierlikör mit Sahne und Krokant</i>	€ 3,60
Baileystraum <i>je eine Kugel Vanille- und Schokoladeneis, Baileys, Sahne, Karamellsauce und Krokant</i>	€ 3,90
Vanille trifft Mocca <i>zwei Kugeln Vanilleeis, Espresso, Sahne, Schokoladensauce</i>	€ 3,30

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
Weißer 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 | € 2,50
MBM

vollmundige, weiche und feine Frucht

Riesling brut nature, 0,1 l | € 4,10

Weingut Benzinger, Pfalz

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

Secco Rosé de Luki 0,1 l | € 2,10

Weingut Lukas Kesselring, Pfalz

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

Weißwein

2018 DOUX QbA, süß 0,1 l | € 2,00

Weingut Benzinger, Pfalz 0,2 l | € 4,00

*eine Scheurebe aus **biologischem** Anbau 0,75 l | € 14,50
mit frischem Duft nach süßen gelben
Früchten; der ideale Geschmack für
Liebhaber fruchtig-süßer Weine*

2019 SONNENGRUSS Riesling QbA, 0,1 l | € 2,30

feinherb 0,2 l | € 4,60

Weingut Schönhals, Rheinhessen 0,75 l | € 17,00

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

2019 Rivaner QbA, trocken 0,1 l | € 2,00

Weingut Schönhals, Rheinhessen 0,2 l | € 4,00

*ein Wein aus **biologischem** Anbau 0,75 l | € 14,50
mit einer leichten Würze und einem Hauch Muskat*

2019 Gutsriesling QbA, trocken 0,1 l | € 1,90

Weingut Stoffel, Mosel 0,2 l | € 3,80

*feinwürziges Duftspiel von Wiesen-
kräutern mit leichten, grünen Apfelnoten;
erfrischend, spritzige Riesling-Aromen und
ein bestens ausbalanciertes Fruchtsäurespiel.*

2019/20 Weißer Burgunder QbA, tr. 0,1 l | € 2,30

Weingut Benzinger, Pfalz 0,2 l | € 4,60

*ein Wein aus **biologischem** Anbau; 0,75 l | € 17,00
fruchtig duftend nach Pfirsich, Aprikose und
Zitrusfrüchten; ausgewogener, schlanker Körper*

2019/20 Mister White Cuvée QbA, tr. 0,1 l | € 2,30

Weingut Kesselring, Pfalz 0,2 l | € 4,60

*Cuvée aus Sauvignon Blanc, Auxerrois 0,75 l | € 17,00
und Grauburgunder; ein feiner, cremiger
und weicher Wein, der dennoch über eine
lebendige Frische verfügt*

2020 Spätburgunder Blanc de Noir, 0,1 l | € 2,30

Weingut Benzinger, Pfalz, trocken 0,2 l | € 4,60

*ein Wein aus **biologischem** Anbau; 0,75 l | € 17,00
im Bouquet erinnert er an rote Waldfrüchte,
im Aroma rote Früchte und ein spritziger,
vollmundiger Geschmack*

2019 Grauburgunder QbA, trocken 0,1 l | € 2,80

Weingut J. Heger, Kaiserstuhl/Baden 0,2 l | € 5,60

*feinwürziges Bukett, Duft von frischen 1 l | € 27,50
Äpfeln, pikant*

2020 Bianco di Custoza DOC, trocken 0,1 l | € 2,30

Questo Amico, Venetien, Italien 0,2 l | € 4,60

*aus den Rebsorten Garganega, Trebbiano 0,75 l | € 17,00
Toscana, Trebbianello, Cortese; frisch & fruchtig;
im Duft gelbe Früchte, Kräuter und ein Hauch
von Haselnuss, am Gaumen Apfel, milde Säure,
angenehme Würze*

2020 Vinho Verde DOC, trocken 0,1 l | € 2,10

Caves de Vidigal, Portugal 0,2 l | € 4,20

*Cuveé aus Loureiro und Trajadura 0,75 l | € 15,50
sowie Arinto; fruchtbetontes Bukett
von Grapefruit, Limetten, Mirabellen,
Frühlingsblumen und etwas grasige Noten;
am Gaumen knackig frisch, leichtes Prickeln*

Rose

2020 Feines Früchtchen Rosé QbA, 0,1 l | € 2,20

feinfruchtig 0,2 l | € 4,40

Weingut Schönhals, Rheinhessen 0,75 l | € 16,00
*ein Cuvée aus **biologischem** Anbau aus Regent,
Rondo und Dornfelder, fruchtiger Beerencocktail*

2020 Rosé QbA, trocken 0,1 l | € 1,90

Weingut Lukas Kesselring, Pfalz 0,2 l | € 3,80

*eleganter Rosé aus **biologischem** Anbau 0,75 l | € 13,50
aus den Sorten Merlot, Cabernet Sauvignon
und Spätburgunder; blumig, würzige Noten;
am Gaumen schön saftig und elegant, gehaltvoll*

2020 Rosé L'Etoile de Mer, trocken 0,1 l | € 2,30

Les Vins de Saint Saturnin, 0,2 l | € 4,60

*Südfrankreich 0,75 l | € 17,00
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*

2020 Rosato Primitivo-Negroamaro 0,1 l | € 2,30

Carlo Scala, Italien, trocken 0,2 l | € 4,60

*rote Fruchtaromen, seine leichte Süße 0,75 l | € 17,00
macht ihn besonders gefällig; feine Gewürznoten*

GETRÄNKEKARTE

2020 **Shiraz Rosé Moonlight**, trocken 0,1 l € 2,40
 Stella Organics, Western Cape,  0,2 l € 4,80
 Südafrika 0,75 l € 17,50

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

Rotwein

2018 **Samt & Seide** QbA, feinfruchtig 0,1 l € 2,30
 Weingut Schönhals, Rheinhessen 0,2 l € 4,60
 ein Dornfelder aus **biologischem Anbau** 0,75 l € 17,00

*mild und anschmiegsam, der sanft und
 weich durch die Kehle rinnt*

2018 **Lemberger** QbA, trocken 0,1 l € 2,10
 Weingut Eberbach-Schäfer, 0,2 l € 4,20
 Württemberg 1 l € 20,50

*kräftiger Wein mit würzigem Bukett mit
 Aromen von Brombeere, Johannisbeere,
 Kirsche, Pfeffer und Kräutern*

2016 **Spätburgunder** QbA, trocken 0,1 l € 2,50
 Weingut Salwey, Kaiserstuhl/Baden 0,2 l € 5,00
 ein ansprechender Spätburgunder mit 1 l € 24,50
dezentem Burgundernase

2018/20 **ELEGANCE Merlot** IGP, tr. 0,1 l € 2,00
 J. Castan, Languedoc, Frankreich 0,2 l € 4,00
 fruchtiges Bouquet von Himbeere und 0,75 l € 14,50
*Erdbeere; ausgeglichen, körperreich mit
 saftigen Tanninen*

2019 **Primitivo ,Origine del Vino'** IGT 0,1 l € 2,30
 Tombacco, Apulien, Italien, trocken 0,2 l € 4,60
 kraftvolle weiche Beeren- und 0,75 l € 17,00
*Pflaumenfrucht, Kräuter- und Gewürznoten,
 geschmeidige Tannine und einen harmonischen Abgang*

2018 **ENATE Tapas Tempranillo** DO, 0,1 l € 2,90
 Enate, Somontano, Spanien, trocken 0,2 l € 5,80
 aus Tempranillo (90%), Merlot und 0,75 l € 21,50
*Cabernet Sauvignon; jugendliche Aromen
 Von Kirsche und Brombeere, sanfte Tannine
 und eine erfrischende Säure*

2020 **STELLAR Shiraz**, trocken  0,1 l € 2,90
 Stellar Organics, Western Cape, 0,2 l € 5,80
 Südafrika 0,75 l € 21,50
*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 Service-
 personal.

Alkoholfreie Getränke

Taunusquelle 0,25 l € 2,10
 0,7 l € 4,60

Taunusquelle ohne Kohlensäure 0,25 l € 2,10
 0,7 l € 4,60

Coca Cola / Coca Cola light 0,2 l € 2,20

Now Sunny Orange 0,33 l € 3,30
*Bio-Limonade mit Orangen-Geschmack und einem
 Spritzer Zitrone*

Now Fresh Lemon 0,33 l € 3,30
Bio-Limonade naturtrüb mit Zitronen-Geschmack

Now Hollerblüte 0,33 l € 3,30
*Bio-Limonade mit Holunderblüten und einem
 Schuss Bio-Zitronensaft*

Heil Apfelschorle 0,33 l € 2,90

Orangensaft 0,2 l € 2,60

Traubensaft 0,2 l € 2,60

Flaschenbiere

Bitburger Premium Pils 0,33 l € 2,50

Bitburger alkoholfrei 0,33 l € 2,50

Franziskaner Hefe-Weißbier hell 0,5 l € 3,50

Franziskaner Hefe alkoholfrei 0,5 l € 3,50

Apfelwein Kelterei Heil 0,25 l € 2,20

Aperitifs

Aperol Spritz ¹ € 4,60
Prosecco mit Aperol und Soda

Veneto Spritz ¹ € 4,20
Weißwein mit Aperol und Soda

Campari Orange ¹ € 4,10

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