

Speisen- und Getränkekarte

#### Herzlich Willkommen

Die Dagernova Ahr Weinmanufaktur ist eine Winzergenossenschaft, die seit mehr als 150 Jahren im Ahrtal ansässig ist. Eng mit dem Tal verbunden legt sie schon seit ähnlich langer Zeit großen Wert auf die Zusammenarbeit mit regionalen Partnern.

Daher möchten wir hier im Weinbistro auch mit möglichst vielen heimischen Produzenten zusammenarbeiten.

Der Gedanke der gegenseitigen Unterstützung und der Nachhaltigkeit, aufbauend auf der Regionalität ist maßgebend für unser Ziel gemeinsam mit unseren Gästen die Region zu stärken. Dabei legen wir ein besonderes Augenmerk darauf, unsere Produkte so regional wie möglich zu beziehen und somit die hiesigen Händler als Partner zu fördern.

Unsere Partner aus der Region sind:



Leider ist es nicht möglich alle Produkte regional einzukaufen. Wir achten beim Kauf aber darauf, dass diese einen möglichst kurzen Weg bis zu uns haben.

# Wein- und Getränkekarte

<u>Alkohol</u>	freie	<u>Getränke</u>

Tönissteiner Mineralwasser Still, Medium, Classic	0,751	5,90€
Tönissteiner Mineralwasser Still, Medium, Classic	0,251	3,00€
Fritz Cola Cola light	0,331	3,80€
Fritz Sprizz Rhababerschorle	0,331	3,80€
Fritz Limo Honigmelone	0,331	3,80€
Thomas Henry Tonic Water	0,21	3,70€
Thomas Henry Bitter Lemon	0,21	3,70€
Bad Hönninger Apfelsaft	0,21	3,70€
Traubensaft, rot oder weiß	0,21	3,70€
Tönissteiner Apfelschorle	0,251	3,20€
Tönissteiner Orangenlimonade	0,251	3,20€
Eistee	0,21	2,80€
Bitburger Fassbrause Zitrone	0,331	3,80€

## <u>Heißgetränke</u>



KAFFEERÖSTEREI KOBLENZ	
Café Creme	2,90€
Großer Café Creme	3,80€
Cappuccino	3,20€
Großer Cappuccino	4,20€
Großer Cappuccino mit Sahne	4,20€
Latte Macchiato	3,70€
Espresso	2,60€
Espresso Macchiato	2,70€
Espresso con Panna	2,80€
doppelter Espresso	3,80€
Milchkaffee	3,80€
Glas Ronnefeldt Tee (Darjeeling, Assam, Kamille, Pfefferminz, Früchte, Rooibo Grüner)	2,90€ s,
Heiße Schokolade	4,00€
Heiße Schokolade mit Sahne	4,50€
Heiße Schokolade mit Rum	6;00€
Heiße Zitrone mit Honig	3,90€
Glühwein, Weißer, Roter Glühpunsch, alkoholfrei (Glühwein und Glühpunsch von November bis Febr	3,80€ 3.80€ uar)

### <u>Rotwein</u>



Dagernova Spätburgunder	0,75l	20,50€			
trocken, Qualitätswein	0,2l	5,80€			
Ahr	0,1l	3,40€			
Dagernova Spätburgunder	0,75l	20,50€			
lieblich, Qualitätswein	0,2l	5,80€			
Ahr	0,1l	3,40€			
Handschrift Spätburgunder trocken, Qualitätswein Ahr	0,75l 0,2l 0,1l 1,5l	22,80€ 6,40€ 3,70€ 52,00€			
Handschrift Spätburgunder	0,75l	22,80€			
halbtrocken, Qualitätswein	0,2l	6,40€			
Ahr	0,1l	3,70€			
Handschrift Frühburgunder	0,75l	25,80€			
trocken, Qualitätswein	0,2l	7,20€			
Ahr	0,1l	4,10€			
<b>KULTWEIN NO. 1</b> Spätburgunder, trocken Qualitätswein Ahr	0,75l 0,2l 0,1l	26,00€ 7,50€ 4,40€			
<b>KULTWEIN NO. 2</b> Spätburgunder, feinherb Qualitätswein Ahr	0,75l 0,2l 0,1l	26,00€ 7,50€ 4,40€			
<u>Rosé Wein</u>					



Dagernova Rosé	0,75l	20,50€
Spätburgunder, trocken	0,21	5,80€
Qualitätswein	0,11	3,40€
Ahr		
Dagernova Rosé	0,751	20,50€
Spätburgunder, feinherb	0,21	5,80€
Qualitätswein	0,11	3,40€
Ahr		

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker-Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.

### Weißwein



Dagernova Riesling	0,75l	20,50€
trocken, Qualitätswein	0,2l	5,80€
Ahr	0,1l	3,40€
Dagernova Riesling	0,75l	20,50€
feinherb, Qualitätswein	0,2l	5,80€
Ahr	0,1l	3,40€
Handschrift Blanc de Noir	0,75l	22,80€
trocken, Spätburgunder	0,375l	12,00€
Qualitätswein	0,2l	6,40€
Ahr	0,1l	3,70€
Dagernova Blanc de Noir	0,75l	20,50€
Feinherb, Qualitätswein	0,2l	5,80€
Ahr	0,1l	3,40€
Handschrift Weißburgunder	0,75l	22,80€
trocken, Qualitätswein	0,2l	6,40€
Ahr	0,1l	3,70€
Handschrift Grauburgunder	0,75l	22,80€
trocken, Qualitätswein	0,2l	6,40€
Ahr	0,1l	3,70€
Handschrift Weißburgunder	0,75l	22,80€
feinherb, Qualitätswein	0,2l	6,40€
Mittelrhein	0,1l	3,70€
Handschrift Cuvée Blanc	0,75l	22,80€
lieblich, Qualitätswein	0,2l	6,40€
Ahr	0,1l	3,70€

# Wine meets Chocolate/Dagernova meets <u>Coppeneur</u>





Testen Sie wie schön ein Stück Schokolade mit einem guten Wein harmonieren kann. Sie bekommen von uns 2x 0,1l Wein und die passende Schokolade zum Probieren

### Pro Person 9,80€

### Sekt/Secco/Mischgetränke



_		
Dagernova Weiß-Sekt trocken	0,75l 0,2l Piccolo 0,1l	22,20€ 7,00€ 3,70€
Spätburgunder Blanc de Noir Brut, Flaschengärung	0,75l 0,1l	26,00€ 4,40€
Riesling Sekt Brut, Flaschengärung	0,75l 1,5l	26,00€ 65,00€
Dagernova Weiß	0,75l 0,1l	19,70€ 3,40€
Dagernova Rosé	0,75l 0,1l	19,70€ 3,40€
Dagernova Weinbergspfirsich	0,75l 0,1l	19,70€ 3,40€
Dagernova Maracuja	0,75l 0,1l	19,70€ 3,40€
Aperol Sprizz	0,21	6,20€
<u>Bie</u>	<u>r</u>	
Bitburger Pils (Flasche)	0,331	3,80€
Bitburger Pils 0.0, herb alkoholf	rei 0,33l	3,80€
Bitburger Radler naturtrüb	0,331	3,80€
Duin do /	Liliäno	

### Brände/Liköre

Himbeerlikör	2cl	3,60€
Winzerkräuter	2cl	4,20€
Williams-Christ	2cl	4,50€
Zwetschgenbrand	2cl	4,50€
Alte Ahr-Tresterbrand	2cl	3,60€
Alte Ahr-Weinhefe	2cl	3,60€
Dagernova Gin	2cl	4,40€
Winzerkaffee	2cl	3,30€

Alle Wein- und Sektflaschen und Spirituosen bekommen Sie bei uns auch zum regulären Endverbraucher Preis zum Mitnehmen.

# **Speisekarte**

## **Frühstück**

9:30-12:00 Uhr

Basis-Frühstück, 2 Brötchen/Marmelade/Butter/Wurst- u. Käseaufschnitt	11,40€
Handschrift Frühstück, 2 Brötchen/Marmelade/Butter/Wurst- u. Käseaufschnitt/Kräuterrührei	13,00€
Kult Frühstück, 2 Brötchen/Marmelade/Butter/Wurst- u. Käseaufschnitt/Kräuterrührei/1 Glas Sekt	14,80€
Die Frühstücke Basis, Handschrift und Kult enthalten ein großes Heißgetränk	
Zwei halbe belegte Brötchen, wahlweise gekochter Schinken, roher Schinken, Salami, Gouda oder Camembert	4,50€
Zwei halbe belegte Brötchen mit Räucherlachs	6,50€
Kleine Gerichte	
11:00-17:30 Uhr	
Folienkartoffel mit Kräuterschmand und beilagen Salat	12,50€
Folienkartoffel mit Kräuterschmand, geräucherten Lachs und kleinen Salat	14,00€
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, kleiner Salat, Baguette und Butter	14,50€
Käsewürfel mit Essiggurken, Zwiebeln, Oliven, Paprikapulver und salzigen Kräckern	11,50€
Käsewürfel mit Essiggurken, Zwiebeln und Paprikapulver	9,00€
Hausgemachte Quiche mit kleinen Salat	11,50€
<u>Suppen</u>	
11:00-17:30 Uhr	
Kartoffelsuppe	8,00€
Kartoffelsuppe mit Mettwurstscheiben	9,00€

### **Salate**

8,00€

11:00-17:30 Uhr

Bunter Salatteller mit gemischten Blattsalat, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Kräutern

### Wahlweise mit:

**Suppe** nach Tagesangebot

	Käse- und Schinkenstreifen	14,70€
$\triangleright$	Gebratenen Hähnchenbruststreifen	15,50€
$\triangleright$	Räucherlachsscheiben und Sahnemeerrettich	16,50€
$\triangleright$	Thunfisch, Ei	16,00€
$\triangleright$	Gebratenen Lachs	17,60€

Alle Salate servieren wir mit Brot und wahlweise mit Joghurt-, Cocktail- oder Essig/Öl Dressing

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker-Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.

Н	a	u	pt	g	ä	n	g	е	
	-		•	-0	-	(	0	_	

11:00-17:30 Uhr

Hähnchenbrust, gebraten mit Kartoffeln, kleinen Salat und Kräuterbutter	17,60€
Lachsfilet, gebraten mit Kartoffeln, kleinen Salat und Kräuterbutter	17,60€
Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und kleinen Salat	13,00€
Blattspinat mit Bratkartoffeln und Spiegelei	14,00€

### **Pasta-Gerichte**

11:00-17:30 Uhr

#### Pasta, wahlweise mit:

	Tomatensauce	10,50€
$\triangleright$	Basilikum-Pesto-Sauce	10,50€
	Bolognese	16,00€
$\triangleright$	Hähnchenbruststreifen in Rahmsauce mit Champignons	16,00€
$\triangleright$	Thunfisch, Oliven, Zwiebeln in Tomatensauce	16,00€
$\triangleright$	Speck und Zwiebeln in Tomatensauce	16,00€
	Räucherlachsscheiben mit Cherry-Tomaten in Hummersauce	17,00€

Alle Pasta-Gerichte servieren wir mit geriebenen Hartkäse

# **Flammkuchen**

11:00-17:30 Uhr

Klassisch mit Speck und Zwiebeln auf Kräuterschmand	14,90€
Caprese mit Tomate, Mozzarella und Basilikum-Pesto auf Kräuterschmand	14,90€
Mediterran mit getrockneten Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Pesto und Fetakäse auf Kräuterschmand	14,90€
Ziegenkäse mit rohen Schinken, Wallnüssen und Honig auf Kräuterschmand	16,50€
Räucherlachs mit Dill auf Kräuterschmand (neue Variation)	16,50€
Thunfisch mit Zwiebeln, Oliven auf Tomatensauce	16,50€

### **Dessert**

11:00-17:30 Uhr

Apfelringe gebacken im Teig mit Zimt und Zucker		8,00€
Apfelringe gebacken im Teig mit Zimt, Zucker und Vanilleeis		9,50€
Kuchen nach Tagesangebot	ab	3,80€
Eisschokolade/ Eiskaffee -im Sommer-		6,00€
Kugel Eis (Vanille, Schokolade)		2,00€

Fragen Sie auch gerne unsere Mitarbeiter nach weiteren Tagesangeboten

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker-Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.