
HAUS MERSMANN



SPEZIALITÄTEN RESTAURANT
HAUS MERSMANN
REGIONAL & INTERNATIONAL

Speisen & Getränke

mittwochs-samstags: Mittags-Bufferet nur 8,40 €
*11.30-14.30 Uhr : Tagessuppe, Salatauswahl, 4-5 Hauptgerichte,
4-5 Beilagen, Dessert, freitags und samstags auch Fisch am Bufferet*

dienstags ab 17 Uhr: Schnitzel-Abend
Schnitzel-Variationen mit Beilage und Salat für nur 9,90 €

mittwochs ab 17 Uhr: Lendchen-Variationen
Lendchen-Variationen mit Beilage und Salat für nur 13,40 €

mittwochs: Damen-Abend
für Damen und die es werden wollen Glas Sekt und Dessert gratis

donnerstags ab 17 Uhr: Frische Reibekuchen
Jan. bis Mitte Apr. & Sept. bis Nov. , ESSEN mit NACHSCHLAG

freitags: u.a. Fisch-Spezialitäten *a la carte*

samstags ab 17 Uhr: Sam-Steak-Abend
*Steak-Essen mit NACHSCHLAG für nur 17,90 €
Rindersteaks, Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Salat
auf Wunsch auch Jungschweinrückensteak und Medaillon*

sonntags: *Mittags-Menü und a la Carte*

MITTAGS-BUFFET am 1.Sonntag im Monat 12,90 €

alle Aktionen : außer an Feiertagen

Spezialitäten-Restaurant
HAUS MERSMANN
regional & international
Hertingerstr. 158 59427 Unna
02303/ 804 60 www.haus-mersmann.de

Öffnungszeiten: Montag Ruhetag, außer feiertags
Dienstag ab 17 Uhr, außer feiertags
Mittwoch-Sonntag 11.30-14.30 Uhr & ab 17 Uhr

Die Geschichte des Haus Mersmann geht zurück bis zum Jahre 1800.

Erbauer war der Land- und Gastwirt Schulze-Ringebrau.
1889 übernahm Diedrich Mersmann das Anwesen von seinen
Schwiegereltern.

Das Haus in seinem jetzigen Erscheinungsbild wurde in den
vergangenen Jahren mit viel persönlichem Einsatz und unter
Berücksichtigung des landwirtschaftlichen Umfeldes und der
gastronomischen Wünsche neu gestaltet und erweitert.

Das oberste Gebot ist sowohl heute,
als auch in der vergangenen Zeit, die Wünsche der Gäste zu erfüllen,
denn das HAUS MERSMANN hat gerne Gäste.

IHR HAUS MERSMANN-TEAM

QUALITÄT und REGIONALE PRODUKTE.

*„Was der Bauer nicht kennt, das frisst er nicht. Würde der
Städter kennen, was er frisst, er würde umgehend Bauer
werden.“*

Oliver Hassencamp, dt. Schriftsteller

Verlässliche Informationen für Lebensmittelallergiker
erhalten Sie in eine separate Speisekarte.
Unser Vorschlag: Sie erzählen uns vorauf Sie allergisch
sind, respektive, was Sie nicht vertragen und wir
bereiten Ihr Wunschgericht „nach Maß“.

Alle Gerichte und besondere Getränke
auch ZUM MITNEHMEN.

PARTY SERVICE für unsere Stammkunden
und die es werden wollen.

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung
Änderungen aus aktuellem Anlass möglich.

Irrtümer und Druckfehler sind vorbehalten.

Aperitifs

- | | |
|--|--------|
| 101. Münsterländer Aperitif mit Secco | 3,90 € |
| Amerie v. Sasse mit Walderdbeeren und Himberren und Secco | |
| 102. Burschiks Aperitif Edel-Wermuth aus Wien/Österreich | 3,60 € |
| 103. Burschiks Spritz Burschik mit Secco und Mineralwasser | 4,90 € |
| 104. Aperol-Spritz /Hugo | 4,40 € |
| 105. Martini/ Sherry | 3,00 € |
| 106. Campari (orange/soda) | 3,40 € |
| 107. Glas Hoffman-Simon Secco 0,1 | 3,00 € |
| 108. Mersmanns Aperitif | 3,00 € |
| Sasse Lagerkorn mit Scheibchen Leberwurst | |

Vorspeisen

- | | |
|---|--------|
| 1. Hausgemachte Rindersuppe mit Gemüseinlage | 4,40 € |
| 2. Hausgemachte Gemüsesuppe (täglich wechselnd) | 4,40 € |
| <i>alle Suppen mit Nachschlag zuzüglich 1,90 €</i> | |
| 5. Feta-Käse paniert, mit Salat-Garnitur | 8,20 € |
| 6. Feta-Käse mit Zwiebeln und Tomaten überbacken | 7,70 € |
| 7. Champignonköpfe mit Brokkoli und Käse überbacken | 7,30 € |
| 10. Garnelen mit Knoblauch und Kräutern | 9,50 € |
| 12. ½ Dutzend Schnecken Elsässer Art | 7,10 € |
| 14. Schnecken in Estragonsoße, mit Käse überbacken | 7,30 € |

Salate

- | | |
|--|---------|
| 20. Bunter Salat (Beilagensalat) | 3,50 € |
| 22. Salatteller mit Poulardenbruststreifen | 9,90 € |
| 23. Salat mit Thunfisch | 9,20 € |
| 24. Salat mit Garnelen | 10,90 € |
| 25. Mediterraner Bauernsalat | 9,90 € |
| Blattsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni Feta, Vinaigrette | |
| 26. Salat mit Rindersteak-Streifen | 11,90 € |
| 15. Salat mit Ofenkartoffel mit Kräuterquark | 8,00 € |

Alle Salate servieren wir mit Brot und wahlweise mit Joghurt-Dressing oder Balsamico-Vinaigrette

Kleinigkeiten

27. Zwei kleine „Franzosen“ (gebackene Camembert) 9,20 €
auf Butters toast, mit Früchten, Preiselbeeren und Salat
28. Damen-Toast 11,20 €
Poulardenbrust auf Toast mit Champignonrahmsosse
und Käse überbacken, dazu paar Kroketten und Salat
29. Senioren-Schnitzelchen 10,50 €
mit Soße und Beilage nach Wahl und Salat
überbacken 0,50 € zuzüglich
30. Senioren-Lendchen 13,40 €
mit Soße und Beilage nach Wahl und Salat
überbacken 0,50 € zuzüglich
31. Gemüseteller mit Hollandaise 10,90 €
und Käse überbacken, dazu Ofenkartoffel und Salat

Echt westfälisch, echt gut

32. Strammer Max Koch- oder Rohschinken auf Brot 9,30 €
Mersmanns Kartoffelsalat, saure Garnitur und Spiegelei
33. Hausplatte 9,30 €
Butterbrote mit Mersmanns Hausmacher Wurst,
Käse, Westfälische Bauernschinken, Mersmanns
Kartoffelsalat, saure Garnitur und Spiegelei
34. Ankes Kesselsülze mit Senfsosse/Remoulade 7,90 €
dazu Landbrot und saure Garnitur
35. Ankes Kesselsülze mit Senfsosse/Remoulade 9,30 €
Bratkartoffeln, Spiegelei und saure Garnitur
19. Hermanns Bratkartoffeln mit Spiegelei (3 St.) 9,30 €
dazu Beilagensalat

Dazu empfehlen wir
Münsterländer Lagerkorn von der Feinbrennerei Sasse
aus Schöppingen/Münsterland

*Unsere Wurstspezialitäten können Sie auch
mitnehmen!!!*

Pfannenschnitzel vom Schwein aus Westfalen

36. Schnitzel Wiener Art mit Zitronengarnitur 11,90 €
Pommes frites, Tagesgemüse und Salat

Weitere Schnitzel-Spezialitäten

mit Pommes frites aus guten deutschen Kartoffeln und Salat

37. mit Pilzrahmsoße
39. mit Pfefferrahmsoße
41. mit Zigeunersoße
38. mit Jägersoße
40. mit Röstzwiebeln
je 12,90 €
42. mit Sosse Hollandaise
43. mit Sosse Choron
44. Hawaii-Schnitzel mit Kochschinken, Ananas und Käse überbacken
45. Tessiner Art mit Kochschinken, Tomaten und Käse überbacken

je 13,50 €

46. Krüstchen „Else“ 13,20 €
Schnitzel mit Champignonrahmsosse und Käse überbacken,
dazu Bratkartoffeln, Spiegelei und Salat
47. Cordon bleu mit Zitronengarnitur 13,90 €
mit Pommes frites, Tagesgemüse und Salat
48. Schnitzel „Greta“ 13,90 €
mit Hollandaise, Preiselbeeren und Camembert
überbacken, dazu Kroketten und Salat
49. **Wiener Schnitzel aus d. Kalbsrücken 16,90 €**
Zitronengarnitur, Tagesgemüse, Pommes frites und Salat

alle Schnitzel auch unpaniert oder vom Geflügel

Steaks & Gegrilltes & Co.

50. Rumpsteak „Matthias“ ca. 300 g 19,90 €
Angebot gilt nur dienstags-donnerstags, außer an Feiertagen
52. Rumpsteak ca. 200 g 17,40 €
53. pro 50 g mehr 3,00 €
54. Kalbsrückensteak ca. 200 g 16,90 €
55. pro 50 g mehr 3,00 €
56. Schmetterlingssteak vom Jungschweinrücken 12,40 €
57. Poulardenbrust gegrillt 12,40 €

*alle Steaks mit Kräuterbutter,
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salat*

58. Grill-Teller	13,90 €
Jungschweinrückensteak, Jungschweinmedaillon, Poulardenbrust, Speck, mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat	
59. Grill-Teller XL	16,90 €
Jungschweinrückensteak, Jungschweinmedaillon, Poulardenbrust, Rindersteak, Speck mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat	
60. Jungschweinmedaillons „Westfalia“	16,20 €
mit westf. Rohschinken, Pfeffersoße und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln und Salat	
61. Jungschweinmedaillons „Madagaskar“	15,90 €
mit Pfefferrahmsoße, Kroketten und Salat	
62. Jungschweinmedaillons mit Soße Choron	15,90 €
mit Kroketten und Salat	
63. Jungschweinmedaillons „Gärtnerin“	15,90 €
mit Pilzrahmsoße, Tagesgemüse, Kroketten und Salat	
65. Cordon rouge Schweinefilet vom Grill, gefüllt	15,90 €
mit Käse und Schinken, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	
64. Poulardenbrust „Normandie“	13,50 €
mit Pfefferrahmsoße und Camembert gratiniert, dazu Kroketten und Salat	
66. Pariser Pfeffer-Rumpsteak	18,40 €
Kräuterbutter geschmolzen, grüner Pfeffer und Schuss Cognac, dazu Kroketten und Salat	
67. Rumpsteak „Ringelbrauck“	19,20 €
mit Röstzwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat	
68. Schweizer Rumpsteak	18,90 €
Rumpsteak mit Kochschinken und Käse gefüllt, dazu Pommes frites und Salat	
69. Rumpsteak „Griechenland-Hilfe“	18,90 €
Rumpsteak mit Feta-Käse gefüllt, dazu Pommes frites und Salat	

Für zwei die sich mögen und/oder teilen können

71. Grillplatte	35,80 €
Jungschweinmedaillons, Jungschweinrückensteaks, Poulardenbrust, Rindersteaks, Speck, Kräuterbutter, reichlich garniert, dazu Salat und eine Soße nach Wahl	

Soßen & Beilagen

Pilzrahmsoße, Pfefferrahmsoße, Jägersoße, Zigeunersoße	je 1,50 €
S. Hollandaise, S. Bernaise, S. Choron	je 2,20 €
88. Salzkartoffeln/Kroketten/Röstinchen/Oregano-Kart.	je 2,50 €
89. Bratkartoffeln	3,00 €
90. Röstzwiebeln/Schmorzwiebeln	2,40 €
91. Pommes frites mit Ketchup/Mayonnaise	3,00 €
92. Gemüse m. Hollandaise oder Buttergemüse/Champignons mit Zwiebeln/ Ofenkartoffel mit Kräuterquark	je 3.20 €
93. Spiegelei einseitig/beidseitig	1,00 €

Käse & Dessert

73. Feta Käse	7,10 €
mit Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Tomaten	
74. Geschmacks-Explosion	4,40 €
2 Kugel Bourbon-Vanilleeis mit steir. Kürbiskernöl und Sahne	
561. Vanilleis mit Bellabomba Eierlikör und Sahne	4,40 €
75. Crepes mit Vanilleeis und Schokosoße	4,90 €
76. Crepes mit Vanilleeis und heißen Kirschen	4,90 €
77. Crepes mit Konfitüre	4,60 €
78. Vanilleeis mit Schokosoße und Sahne	4,20 €
79. Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	4,20 €
80. Gemischtes Eis drei Kugel nach Wahl	3,30 €
81. Gemischtes Eis mit Sahne	3,80 €

*Eiskrem **Schokoladengeschmack**, Eiskrem **Bourbon-Vanille**,
Erdbeereis mit Erdbeerzubereitung, **Fruchteis Zitrone**,
Eiskrem mit Schokoladenstückchen **Stracciatella**,
Eis mit **Haselnussgeschmack***

Heiße Getränke

147. Tasse Kaffee	2,00 €	148. Kännchen Kaffee	3,80 €
149. T. Kaffee Hag	2,00 €	150. K. Kaffee Hag	3,80 €
151. Cappuccino	2,20 €	152. Latte macchiato	2,40 €
153. Espresso	1,90 €	154. Espresso doppio	2,60 €
155. Kakao m. Sahne	2,20 €	156. Heiße Zitrone	2,40 €
157. Mokka	3,00 €	158. Glas Tee	1,90 €
159. Glühwein/Grog	2,50 €	Glühwein mit Schuss	+1,00 €

„Kaffee ist nur schädlich, wenn Ihnen ein ganzer Sack aus dem fünften Stock auf den Kopf fällt.“ Albert Darboven

„Es wird bei uns Deutschen mit wenig so viel Zeit totgeschlagen,
wie mit Bier trinken.“ Otto von Bismarck

Deutsche Biere (frisch vom Fass : DAB Pils, Hövels, Jever Fun)

	0,2 l		0,4 l
115. DAB Pilsener	1,80 €	116. DAB Pilsener	3,60 €
117. Hövels	1,80 €	118. Hövels	3,60 €
120. Alsterwasser	1,80 €	121. Alsterwasser	3,60 €
122. Radler	1,80 €	123. Radler	3,60 €
124. Krefelder	1,80 €	125. Krefelder	3,60 €
126. Halb & halb	1,80 €	127. Halb & halb	3,60 €
111. Jever Fun	1,80 €	112. Jever Fun	3,60 €
113. Schöffelhofer Hefeweizen	naturtrüb/alkoholfrei Fl. 0,5l		3,60 €
Schöffelhofer Grape	Fl.0,33 2,80 €	Erdinger alkoholfrei Fl. 0,5 l	3,60 €
114. Vita-malz das Original		Fl. 0,33l	2,20 €

Getränke mit etwas weniger Geschmack

	0,3 l		0,4 l
128. Pepsi-Cola	2,40 €	129. Pepsi-Cola	3,20 €
130. Mirinda	2,40 €	131. Mirinda	3,20 €
132. 7-UP	2,40 €	133. 7-UP	3,20 €
134. Pepsi-light	2,40 €	135. Pepsi-light	3,20 €
136. Apfelschorle	2,40 €	137. Apfelschorle	3,20 €
138. Schweppes Bitter Lemon/Tonic/Ginger	Fl. 0,2 l		2,40 €
139. Möllers Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft rot	Fl.0,2 l		2,40 €
142. Sangrita	2 cl		1,80 €
Bionade verschiedene Sorten	Fl. 0,33		2,80 €

Natürliches Mineralwasser aus Selters an der Lahn

	Fl. 0,25 l		Fl. 0,75 l
Selters Classic	143. 2,20 €	144.	5,60 €
mit seinem ausgewogenen Kohlensäuregehalt ideal zu milderer Rebsorten und edelsüßen Weinen.			
Selters Naturell	145. 2,20 €	146.	5,60 €
lässt mit zurückhaltender Stille kraftvolle, körperreiche Weiß- und Rotweine, wie z.B. Barrique-Weine zur Geltung kommen.			

Wissenschaftliche Studie des Fachbereiches Geisenheim, der Hochschule RheinMain bestätigt Original Selters eine ideal harmonische Mineralisierung, die den Genuss von Wein perfekt ergänzt



Spezialitäten-Restaurant
HAUS MERISMANN



Schuhbeck's Ingwerwasser

Natur und mit Apfgeschmack

Kalorienfrei, Zuckerfrei, Natürlich

20 cl 2,00€, 30 cl 2,80€, Fl.0,5 4,00€

0,50 Ltr. Flasche zum Mitnehmen 2,25€ + 0,25€ Pfand

Sixpack 11,00€ + 1,50€ Pfand

Ingwerwasser, mehr brauch i net!

Alfons Schuhbeck



Möller Säfte (Alle Säfte in Premium Qualität)

Das Beste aus Früchten aus der Region für die Region

(Flasche 73cl)

Jona Gold 7,00€ Sortenreiner Apfeldirektsaft

Direktgepresster 7,00€ Naturtrüber Apfelsaft

Apfel Holunderbeeren 7,00€ Nektar

Rhabarber 7,00€ Nektar



Clostermann

Clostermann

Tradition und gelebte Moderne kennzeichnen seit Generationen unsere Familie und unsere Hofgeschichte. Gründergeist und Innovationsfreude führen den Familienbesitz seit 1867 mit jedem Generationswechsel in die Zukunft.

. Appléritif

10 cl	20 cl	75 cl
3,00€	6,00€	19,90€

Aus unseren besten Bio-Äpfeln gekellert, sektverperlt und alkoholfrei

Apfelperlwein

3,00€	6,00€	19,90€
-------	-------	--------

Apfel & Rose halbtrocken 9% vol. 0,75l

Nach Secco-Art aus erlesenen Äpfeln unserer Plantage gekellert

„Es gibt ebenso wenig hundertprozentige Wahrheit wie hundertprozentigen Alkohol.“ Sigmund Freud

Edel %iges 2 cl (auf Wunsch auch mehr)

182. Münsterländer Lagerkorn V.S.O.P.	2,50 €
aus Malzdestillation,Barriqueausbau, Feinbrennerei Sasse	
183. Grafschafter Kräuterwacholder Sasse	2,50 €
aus Weizen und Wacholderbeeren der Grafschaft Bentheim	
619. Gerlever Gelassenheit Feinbrennerei Sasse	3,50 €
Roggendestillat, in Kloster Gerleve mazeriert	
184. Grappa Nonino tradizionale	3,30 €
185. Wild-Himbeergeist/Williams Nr. 1	3,30 €
Hausbrennerei Zum Eulenthurm, Mosel	
186. Bullenschluck	2,90 €
Konzentriertes Restitutionsfluid aus der Raths-Apotheke in Sulingen	
617. Haselnuss Brand Hubertus Vallendar, Kahl	2,70 €
Bellabomba Eierlikör-Spezialität aus Italien	2,40 €

Hoch%iges 2 cl

161. Nordhäuser Doppelkorn	1,80 €
162. Uerdinger Doppelwacholder	1,80 €
163. Bessen Jenever/Strubeliger	1,80 €
164. Eversbusch Wacholder	2,10 €
165. Malteser Aquavit/Bommerlunder	2,20 €
166. Linie/Jubiläums Aquavit	2,20 €
167. Sambuca/Ouzo	2,00 €
168. Fernet Branca	2,20 €
169. Ramazzotti/Averna	2,20 €
170. Underberg	2,20 €
171. Kümmerling	2,20 €
172. Jägermeister	2,20 €
173. Baileys/Amarettto	2,20 €
174. Julischka	2,00 €
175. Slivovitz	2,00 €
176. Bodensee Obstler Blum	2,00 €
177. Williamsbirne/Himbeergeist Pircher	2,50 €
178. Asbach Uralt	2,20 €
179. Hennessy Cognac	3,20 €
180. Ballantines/Jim Beam	2,80 €
181. Absolut Vodka	2,00 €

Weinkarte

Weingut Hoffmann-Simon Piesport/Mosel

Das Weingut Hoffmann-Simon hat seinen Ursprung in der Heirat des Piesporter Landmaschinenhändlers Carl Hoffmann mit der Winzerin Maria Simon aus Maring. Nach dem Krieg übernahm Sohn Erwin Hoffmann zusammen mit seiner Frau Irmine das Weingut. Diese stammt aus der traditionsreichen Klüsserather Winzerfamilie Regnery.

Zusammen bauten sie seit den siebziger Jahren das Weingut zu einem stetig erfolgreicher werdenden Selbstvermarkter aus mit Schwerpunkt auf einem feinfruchtigen klassischen Mosel-Riesling. Vollmundigkeit, Harmonie, lebendige Säure und eine positive Reifeentwicklung auf der Flasche spielten eine zentrale Rolle bei den Hoffmann-Simon-Weinen. Bis heute.

In jedem unserer Weine schmecken Sie die Einzigartigkeit seiner Lage. Jeder Weinberg birgt seine eigene Aromatik.

Öko Logisch!!

Nach drei Jahren Umstellungsphase liegt mit dem 2015er unser erster Ökojahrgang im Keller! Die Umstellungsphase war und ist viel Arbeit und ist vor allem im Steilhang eine Herausforderung. Neue Wege zu gehen hat mir aber auch sehr viel Spaß gemacht und gibt mir ein gutes Gefühl.

Ecovin-Ware nach DE-ÖKO-039

Immer der aktuelle Jahrgang	10 cl	20 cl	75 cl
Rivaner Qualitätswein trocken	2,40€	4,40€	14,90 / 19,90€ 1,0 L

saftig, animierend, frisch, herzhaft trocken, dunkle Beerenfrüchte im Duft und im Geschmack; ein leckerer Sommerwein

Müller-Thurgau Qualitätswein lieblich	2,40€	4,40€	19,90€ 1,0 L
--	--------------	--------------	---------------------

Frischer Sommerwein mit leckerer Fruchtsüße

Hoffmann-Simon Secco	3,00€	18,50€
-----------------------------	--------------	---------------

Erfrischender Secco, seine spritziger Frucht und belebende Frische machen ihn zu einem erfrischenden Aperitif.

Weinschorle	weiß/ rot/ rose	3,40 €
--------------------	-----------------	---------------

Weintrinker sehen gut aus, sind intelligent, sexy und gesund!
Hugh Johnson, Weinjournalist

Weinkarte

Weingut JOhannes Hörner Knöringen Südpfalz

Johannes Hörners Heimat ist der elterliche Amselhof in Knöringen, einer kleinen Gemeinde im Herzen der Südpfalz. Aus einer kleinen, nebenerwerblichen Weinproduktion ist in den vergangenen Jahren eine sehr ansehnliche Zahl Flaschenabfüllungen erwachsen. Heutzutage bewirtschaftet die Familie Hörner stattliche 18 Hektar eigener Rebflächen.

Jungwinzer Johannes, derzeit noch in den letzten Zügen seiner Ausbildung, ist einen großen Schritt vorangekommen. Mit Stolz habe ich nach erfolgreicher Prüfung meinen Abschluss zum Winzergesellen am 27. Juni erhalten. Er strebte früh einen eigenen Weg im Weingut an, was letztlich in seiner eigenen Weinlinie JOhannes Hörner mündete. Sein oenologisches Ziel ist es, die hervorragenden Gegebenheiten der eigenen Weinberge zu nutzen. Seine Weine sind feinfruchtig, filigran und präsentieren sich mit ordentlichem Charakter. Sie tragen die Lebensfreude der Pfalz in sich und machen Lust auf die nächste Gelegenheit, eine Flasche JOhannes zu genießen.

Immer der aktuelle Jahrgang

	10 cl	20 cl	Flasche
Grauburgunder trocken 1,0 L	2,70€	5,30€	20,90€

Im ersten Eindruck leicht nussig, Aromen von roten Äpfeln. runder, feinfruchtiger Weißwein mit erfrischender, harmonischer Säure. Sehr appetitmachend auf den nächsten Schluck

	10 cl	20 cl	Flasche
Sauvignon Blanc trocken 0,75 L	2,70€	5,30€	18,50€

Dieser Wein zeichnet sich durch leicht grün-grasigen Duft aus. Die Nase erinnert an ein feines Rhabarberaroma. Im Geschmack lassen sich Stachelbeere und Kiwi erkennen. Der Wein besticht durch ein harmonisches Säure-Süße-Spiel.

	10 cl	20 cl	Flasche
Merlot Rose feinherb 0,75 L	2,70€	5,30€	18,50€

In der Nase an Erdbeeren mit Rhabarber erinnernd, leicht rauchig, Anklänge von Himbeeren und etwas Vanillepudding. Am Gaume rote Grütze, angenehm süß, ohne dabei pappig zu sein. Wunderbare Struktur, die diesen Wein auch zu Grillgut bestehen lässt, gerne auch etwas schärfer.

ROTWEINCUVÉE süß 1,0 L	2,50€	4,80€	20,90€
-------------------------------	--------------	--------------	---------------

unkomplizierter, säurearmer Rotwein, bei Zimmertemperatur oder im Sommer eisgekühlt ist er gut geeignet zu Gerichten mit Kräutern zu trinken.

Es soll keiner so wenig Wein trinken,
dass er seiner Gesundheit schadet.

Marcus Aurelius

LES VIGNERONS DE TAUTAVEL VINGRAU Frankreich

Roussillon

Im Vallée du Maury fusionierten drei kleine Genossenschaften mit dem einzigen Ziel: Qualitätsverbesserung – und der erste gemeinsame Jahrgang brachte drei Mal 90 und einmal 89 Punkte bei Robert Parker für die EINSTIEGSWEINE – Le Cirque. Die Ergebnisse der Folgejahrgänge zeigten, dass dies keine Eintags-fliege war. Immer der aktuelle Jahrgang

	10 cl	20 cl	75 cl
LE CIRQUE ROUGE	3,20€	6,20€	21,00€
IGP DES CÔTES CATALANES			
Syrah, Grenache, Carignan			

Le Cirque sind Weine mit einem überragenden Genussverhältniss. Sie treffen mit Ihrer fülligen und harmonischen Art den Charakter des Segments.

BODEGAS MONTEABELLÓN Spanien

Nava de Roa – Ribera del Duero, Rueda und Rioja

Wie die meisten Weinbauern des Ribera del Duero verkaufte auch die Familie Garcia Aparicio ihre Trauben lange an große Kellereien. Erst im Jahre 2000 gründet sie die Bodega Monteabellón mit dem erklärten Ziel, zur Qualitätsspitze der gesamten Region vorzustoßen. Die jüngsten Ergebnisse belegen diese Anstrengungen: Monteabellón erregt die Aufmerksamkeit von Weinliebhabern in der ganzen Welt.

MONTEABELLON

Rueda	3,00€	5,80€	19,90€
VERDEJO			
Würzig, Fruchtnoten nach gelben Früchten, blumig und mineralisch mit angenehmen Abgang.			

MONTEABELLÓN „5 MESES“

Dieser Wein lagert 5 Monate im Eichenholzfaß
RIBERA DEL DUERO
Tempranillo

3,40€	6,40€	21,40€
-------	-------	--------

BODEGAS NODUS Spanien

Caudete de las Fuentes · Valencia · Utiel Requena

CAPELLANA TINTO DEL AUTOR

UTIEL-REQUENA CRIANZA

Valencia

Cabernet Sauvignon, Tempranillo

Beides sind Rot Weine mit einem überragenden Genussverhältnis. Sie treffen mit Ihrer fülligen und harmonischen Art den großen Geschmack.

3,20€	6,20€	21,00€
-------	-------	--------

Der Wein ist unter den Getränken das nützlichste, unter den Arzneien die schmackhafteste, unter den Nahrungsmitteln das angenehmste. (Plutarch)

Wir sind der richtige Partner für Ihre
Hochzeitsfeier

Familienfeier
Firmenveranstaltung
Party-Service/Catering

Lassen Sie sich individuell beraten!

Unsere Räumlichkeiten:
Schankraum
Gesellschaftszimmer für ca. 50 Personen
„Wohnzimmer“ für ca. 30 Personen
Kegelbahn
Schiesstand
Wein & Bierterasse

Unsere Spezialitäten zum Mitnehmen:

alle Gerichte aus der Speisekarte
Mersmanns Hausmacherwurst
Mersmanns Kartoffel
Eier und Honig aus der Region
Deutsche Qualitäts- und Prädikatweine
Edelbrände

Änderungen aus aktuellem Anlass möglich
Irrtümer und Druckfehler sind vorbehalten
Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung.
