



HERZLICH WILLKOMMEN!

SPEISEN & GETRÄNKE

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag
von 11:30 bis 24:00 Uhr

Durchgehend warme Küche:
von 11:45 bis 22:00 Uhr

ROMANTIK-HOTEL & WIRTSHAUS ZUR GLOCKE

Glockenstraße 12
D-54290 Trier

info@romantikhotel-zur-glocke.de
www.romantikhotel-zur-glocke.de

Telefon 0049 (0)651-999 880 0
Fax 0049 (0)651-999 880 19



Besuchen Sie uns auch auf unserer Facebookseite:
[WirtshausZurGlocke](#)





UNSERE GLOCKE

Ein Lokal mit langer Tradition und ein
Gebäude mit wechselvoller Geschichte

Das Traditions-**Wirtshaus „Zur Glocke“** ist in Trier eine Institution. Seit 1803 gastronomisch betrieben, ist es die älteste Gaststätte Triers. „Zur Glocke“ heißt die Gaststätte aber erst seit 1909. Die ersten 103 Jahre hieß das heutige Wirtshaus „Zur wilden Gans“. Darauf verweist heute noch das kunstvoll geschmiedete Schild außen über dem Eingang: dort ist ein Gänsekopf dargestellt, der eine Glocke im Schnabel trägt.

Die Geschichte des Hauses in der Glockenstraße 12 lässt sich allerdings weitaus länger zurückverfolgen. Das denkmalgeschützte Vorderhaus wurde 1567 auf Mauern aus dem 12. Jahrhundert errichtet.



Seit 1803 beherbergt das Gebäude ein Wirtshaus. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde das Gebäude umgestaltet und wechselte mehrfach den Besitzer. Im Jahr 1938 gelang die Familie Berens (deren jüngster Spross Josef Berens war, der legendäre spätere Wirt „Glocken-Jupp“) in den Besitz der Glocke.

Von 2012 bis 2016 wurde die Glocke aufwendig saniert. Auch der, in den 1990er Jahren eingestellte, Hotelbetrieb wurde wieder aufgenommen.

Das Hotel wurde im November 2016 wiedereröffnet und gehört zur Romantik-Hotel-Gruppe. Die Gäste erwarten liebevoll und individuell eingerichtete Hotelzimmer.

Trinken kann ich wie ein Alter,
Bin ja auch Vaters Stammerhalter.



Gasthaus zur Glocke.
Inhaber:
Andreas Zepp, Trier.
ff. Biere, reine Moselweine. Guter bürgl.
Mittagstisch. Prima Fremdenzimmer.
Telefon-Anschluß.

Willst Du froh und glücklich sein,
So kehre' beim Andreas Zepp' nur
Glockenstr. 12 ein.

*Ganzliche Glückwünsche
zur Hofweihnachten
Auszeichnung
Gott & Frau
Andreas Zepp.*

Verlag: Jak. Schneider, Elberfeld. No. 160-4.



*Monneur
J. P. Schmidt
Bahnbriefträger
Bonnung
Lambert*



UNSERE VORSPEISEN

Quark & Brot

hausgemachter Kräuterquark¹³ mit Brot... 4,20 €
vegetarisch

6 Weinbergschnecken

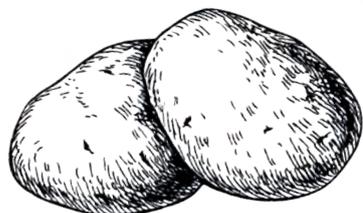
mit hausgemachter Kräuterbutter¹³ und
frischem Baguette..... 7,90 €

Feldsalat

mit Kartoffeldressing^{3/4}
und Speckstreifen^{3/5} 7,90 €
auch als vegetarisches Gericht möglich

Hausgebeizte Lachsforelle³ und Feldsalat

mit Kartoffeldressing^{3/4} 12,90 €



UNSERE SALATE



Kleiner gemischter Salat^{3/4}

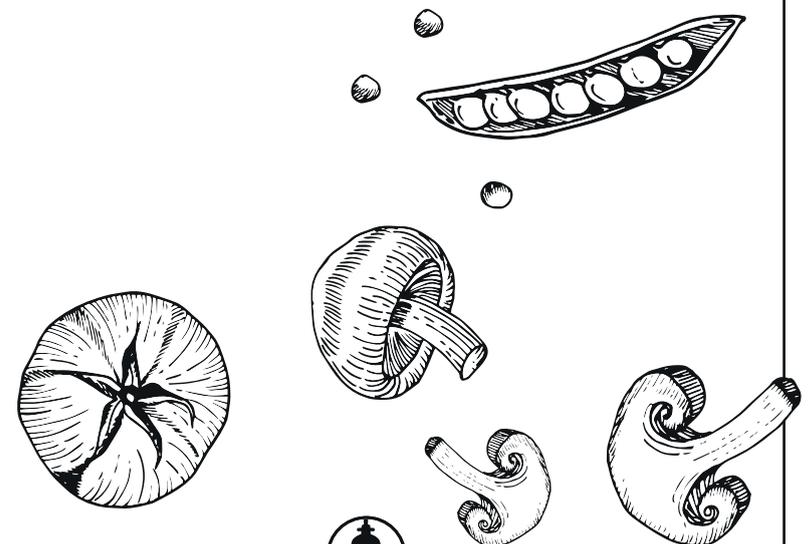
der Saison..... 4,20 €
vegetarisch

Großer gemischter Salat^{3/4}

der Saison..... 8,40 €
vegetarisch

Bauernsalat „Glocke“^{3/4}

mit zwei Spiegeleiern, Bratkartoffeln
und Joghurtdressing¹³ 9,80 €
vegetarisch





UNSERE SUPPEN



Zwiebelsuppe à la „Jupp“

mit Brotstückchen und „Glockenzellerkäse“¹³ überbacken..... 5,20 €
vegetarisch

Tomatensuppe

mit Parmesanchip¹³ und Sahnehaube¹³ 5,50 €
vegetarisch

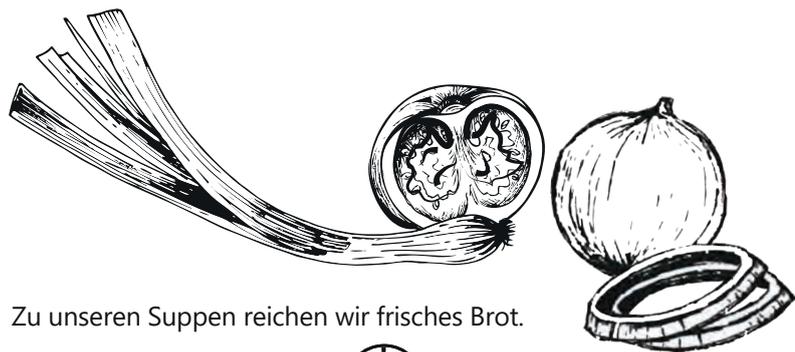
Rinderkraftbrühe

mit Gemüse und Pfannkuchenstreifen¹³ 6,90 €

Schnippelsches Bohnensuppe

mit Bohnen^{3/5}, Speck^{3/5} und Kartoffeln..... 6,50 €

wahlweise mit einer Waffel^{10/13} zusätzlich 3,20 €



Zu unseren Suppen reichen wir frisches Brot.



UNSERE GLOCKE & „GLOCKENJUPP“

Über 30 Jahre, bis zu seinem Tod 2003 wurde das Traditions-Wirtshaus „Zur Glocke“ von dem Trierer Original Josef Berens alias „Glocken-Jupp“ geleitet. Die Glocke und Wirt Jupp waren und sind eine Institution in Trier. Markenzeichen von Jupp: immer eine gelbe Maispapierzigarette im Mundwinkel und einen Spaß auf den Lippen. Nach dem Motto „Anderen geht's viel schlechter“ begrüßte er jeden Tag die Gäste in seinem Traditionslokal, welches er vom Vater geerbt hatte. Jupp führte das 1803 gegründete Wirtshaus in 3. Generation seiner Familie fort. Er liebte seine Heimatstadt und seine Gäste, und seine Gäste liebten ihn. Viele erinnern sich heute noch gerne an diese Zeit und an schöne Abende in „der Glocke“.

Mit der legendären Zwiebel-suppe und der ein oder anderen Porz Viez wurde so lange in „der Glocke“ gefeiert bis zur Sperrstunde Jupps Ruf erschallte:



„Raus hei, ronner von maanem Grundstück, hatt dir kaan Betten dahaam?“





UNSERE SPEZIALITÄTEN VOM RIND & KALB

Kalbsleber „Berliner Art“

garniert mit Apfelring und Zwiebeln
dazu Kartoffelpüree¹³ und Salat^{3/4} 14,90 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

mit gemischtem Beilagensalat^{3/4} & wahlweise
Pommes frites oder Bratkartoffeln 15,90 €

Cordon Bleu vom Kalb

Kalbschnitzel gefüllt mit gekochtem
Schinken^{3/5/6} und Käse¹³

mit gemischtem Beilagensalat^{3/4} & wahlweise
Pommes frites oder Bratkartoffeln 19,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Zur *Kalbsleber* empfehlen wir einen
feinherben Riesling, z.B.:



Weingut Peter Lauer
2018er Ayler Riesling QbA
-Faß 4-
feinherb 0,75 l Fl. 27,50 €



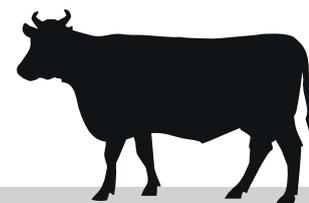
Jägersauce^{3/5} oder Paprikasauce bereiten wir Ihnen
gerne gegen einen Aufpreis von 1,50 € zu.



UNSERE SPEZIALITÄTEN VOM RIND & KALB

Rumpsteak

mit gebratenen frischen Champignons,
hausgemachter Kräuterbutter¹³, gemischtem
Beilagensalat^{3/4} & wahlweise Pommes frites
oder Bratkartoffeln 200g 19,90 €
..... 400g 28,90 €



UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Zum *Rumpsteak* empfehlen wir einen
kräftigen Rotwein, z.B.:

Bischöfliche Weingüter Trier

2015er Pinot Noir QbA

Kanzemer Altenberg
trocken 0,75 l Fl. 46,90 €

oder trinken Sie alternativ ein Bier, z.B. unser
leckeres Bier aus Trier, das **Kraft-Bräu**.

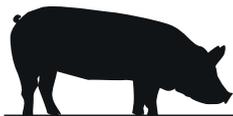


Jägersauce^{3/5} oder Paprikasauce bereiten wir Ihnen gerne
gegen einen Aufpreis von 1,50 € zu.





UNSERE SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN



Grillschinken

mit dicken Bohnen & Kartoffelpüree¹³ 12,50 €

„Glockenkrüstchen“

paniertes Schnitzel auf Baguette, 2 Spiegeleier,
garniert mit Salaten der Saison^{3/4} 12,90 €

Kräftig paniertes Kotelette

mit gemischtem Beilagensalat^{3/4} & wahlweise
Pommes frites oder Bratkartoffeln..... 12,90 €

Cordon Bleu nach „Art des Hauses“

Schweineschnitzel gefüllt mit gekochtem
Schinken^{3/5/6} und Käse¹³

mit gemischtem Beilagensalat^{3/4} & wahlweise
Pommes frites oder Bratkartoffeln..... 14,90 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Zum *Cordon Bleu* empfehlen wir einen
kräftigen Riesling, z.B.:



Weingut Van Volxem

2018er Riesling QbA

-Wiltinger-

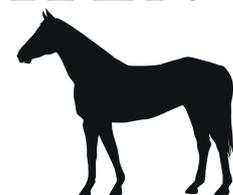
trocken 0,75 l Fl. 27,50 €



Jägersauce^{3/5} oder Paprikasauce bereiten wir Ihnen
gerne gegen einen Aufpreis von 1,50 € zu.



UNSERE SPEZIALITÄTEN VOM PFERD



Durch die Nähe zu Frankreich hat Pferdefleisch in der
Region um Trier eine lange Tradition. Der Geschmack
von Pferdefleisch lässt sich mit dem von Rind- und
Wildfleisch vergleichen, nur etwas süßlicher.

Sauerbraten vom Pferd

mit Glühweinrotkohl & Spätzle 16,90 €

Pferdesteak

mit geschmorten Zwiebeln oder
Knoblauchsauce, gemischtem Beilagensalat^{3/4}
und wahlweise Pommes frites oder
Bratkartoffeln 18,90 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Zum *Pferdesteak* empfehlen wir einen
Rotwein, z.B.:

Weingut Heger

2015er Spätburgunder QbA Sonett

trocken 0,75 l Fl. 23,50 €

oder Sie trinken alternativ ein Bier, z.B.
unser leckeres dunkles Trierer Kraft-Bräu.



Jägersauce^{3/5} oder Paprikasauce bereiten wir Ihnen gerne
gegen einen Aufpreis von 1,50 € zu.





UNSERE FISCH SPEZIALITÄTEN

Gebratene Forellenfilets

mit Champignons, Butterkartoffeln¹³
und Salat^{3/4} 13,50 €

Wir servieren als frittierten Moselfisch die hiesige Fischart Rotaugen. Diese werden im Bereich der Mosel zwischen Luxemburg und der Mittelmosel gefangen. Unsere Rotaugen werden vom Moselfischer & Fischwirtschaftsmeister *Manfred Schmitt* in Mehring gefangen.

Frittierte Moselfische

mit Zitrone und Pommes frites 18,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Zum *frittierten Moselfisch* empfehlen wir einen Riesling z.B.:

Weingut Markus Molitor

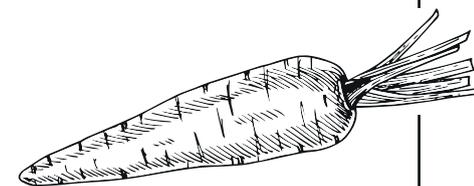


2017er Riesling QbA

-Schiefersteil-

trocken 0,75 l Fl. 23,50 €

oder einen kühlen Porz Viez.



UNSERE VEGETARISCHEN SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Serviettenknödel¹³

mit Pilzragout¹³ 9,70 €

Vegetarische Bauernpfanne

mit Kartoffeln, Gemüse,
Oliven² und Feta^{1/13} 9,80 €

Hausgemachte Kürbis-Kartoffelklößchen

an Salzeibutter¹³, mit karamellisiertem Kürbis,
gehobeltem Parmesan und Salat^{3/4} 13,90 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Zu unseren *vegetarischen Gerichten* empfehlen wir Ihnen einen Weißburgunder, z.B.:

Weingut Nik Weis

St. Urbans-Hof

2018er Weissburgunder QbA

trocken 0,75 l Fl. 19,50 €



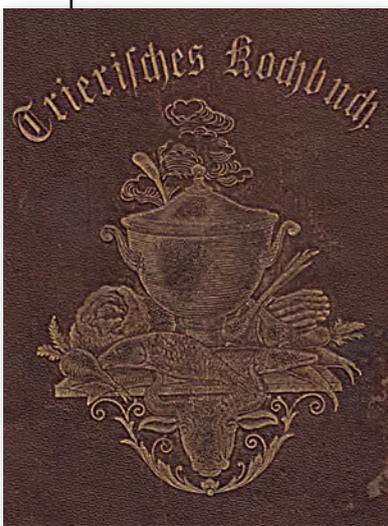


UNSERE REGIONALEN SPEZIALITÄTEN

Zur Trierischen Küche: Sie übertrifft diejenige vieler Städte und Gegenden Deutschlands an Wohlgeschmack, Leichtigkeit der Zubereitung und an Kraft. Durch diese Vorzüge ist die Trierische Kochkunst ebenso sehr für die sogenannte feine Tafel als für die gewöhnliche bürgerliche Haushaltung passend.

Trier liegt wunderschön im Moseltal zwischen dem Hunsrück und der Eifel.

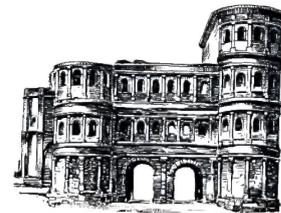
Aber sowohl der Hunsrück, als auch die Eifel, waren früher ärmliche, von Landwirtschaft geprägte Landstriche. Die traditionelle Küche der Region zeichnete sich daher weniger durch Opulenz als durch Einfallsreichtum aus. Aus dem Wenigen, was Landwirtschaft und Garten lieferten so viel wie möglich zu machen, war das wichtigste Anliegen der Hausfrau. Dabei entstanden die für die Region typischen, deftigen Gerichte, die Sie auch in unserem Wirtshaus „Zur Glocke“ genießen können.



„Trierisches Kochbuch“ von 1857

Mehlklöße. Vier Milchbröckchen werden in Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt, mit einem Pfund Mehl, acht Eigelb, Salz, Muskat und dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß durcheinander gerührt, zu Klößen geformt, in Salzwasser gekocht und beim Anrichten mit Butter begossen.

Zwiebelsuppe. Man läßt in 125 Gr. Butter 3 große kleinwürfelig geschnittene Zwiebeln gelb werden, macht dann darin einen Kochlöffel Mehl gleichfalls gelb, gießt unter starkem Rühren so viel Fleischbrühe, als man Suppe zu haben wünscht, hinzu und läßt sie gut durchkochen. Dann treibt man sie durch ein Sieb, bringt sie nochmals zum Kochen, gibt feine Weichschnitten hinein, läßt sie mit denselben noch einige Minuten schwach kochen und richtet sie mit zwei Eidottern an. Die Suppe ist für 4 Personen berechnet.



UNSERE REGIONALEN SPEZIALITÄTEN

Trierer „Mehlkniedel mit Griewen“

3 Stück Mehlknödel¹³
mit ausgelassenem Speck^{3/5},
hausgemachtem Apfelmus und Salat^{3/4} 8,90 €

Eifeler Bauernsülze^{1/3/5}

mit Bratkartoffeln 9,80 €

Flieten

Hähnchenflügel mit Pommes frites 9,80 €

Kassler vom Kamm⁵

auf Trierer „Teerdisch“
- Sauerkraut mit Kartoffelpüree¹³ - 12,90 €





FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Pommes „rot-weiß“

Pommes frites
mit Ketchup^{3/10} und Mayonnaise³ 2,90 €

Kartoffelpüree mit Bratwürstchen

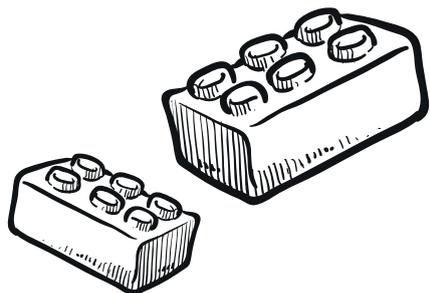
Eifeler Minibratwürstchen^{5/7}
auf hausgemachtem Kartoffelpüree¹³ 4,90 €

Kleines paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes frites und Salatgarnitur^{3/4} ... 6,90 €

Fischstäbchen

mit Kartoffelpüree¹³ und Möhrensalat^{3/4} 6,90 €



UNSERE DESSERTS



Original „Trierer Viezpudding“^{4/10/13}

Pudding aus Trierer Apfelwein
mit Apfelstückchen und Sahne¹³ 4,90 €

Nusswaffelspalten

mit Sauerkirschragout, hausgemachtem
Vanilleeis¹³ und Sahne¹³ 6,90 €

Hausgemachter Apfelstrudel

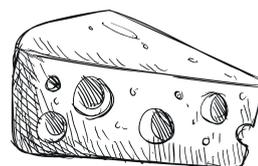
gefüllt mit Apfelstücken und Rosinen^{10/13},
garniert mit Vanillesauce¹³,
einer Kugel Vanilleeis¹³ und Sahne¹³ 6,90 €

Schokoladentraum „Glocke“

Vanille- und Schokoladeneis¹³ auf
Schokoladen-Zimtpfannkuchen¹³ mit
Schokoladen- und Karamellsauce¹⁰,
verschiedene Süßigkeiten und Sahne¹³ 7,90 €

Käseauswahl¹³

mit Trauben, Salzgebäck und Baguette 7,90 €





UNSER HAUSGEMACHTES EIS & WAFFELN

Schokolade¹³

Vanille¹³

Gebrannte Mandel¹³

Nougat-Cognac¹³ pro Kugel..... 2,00 €

Portion Sahne¹³ 0,50 €

Unser laktosefreies Eis

Himbeersorbet

Mangosorbet pro Kugel..... 2,00 €

Unsere Waffeln

Belgische Waffeln^{10/13}

mit Puderzucker 3,20 €

mit Puderzucker & Sahne¹³ 3,70 €

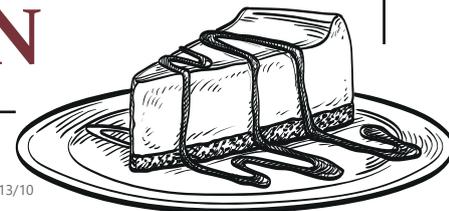
mit Puderzucker, Sahne¹³ & Kirschragout¹⁰ ... 5,50 €

Unser Kaffeeangebot

Hausgemachter Blechkuchen
und eine Tasse Kaffee 4,30€



UNSER HAUSGEMACHTER KUCHEN



Oma's Käsekuchen^{13/10}

Streuselkuchen^{13/10} mit Obst

Apfeltarte^{13/10}

pro Stück..... 2,50 €

Portion Sahne¹³ 0,50 €

Für unsere Kuchen der Saison fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter.

UNSERE TÖRTCHEN

Wir haben eine große Auswahl an Törtchen aus der Trierer Törtchenmanufaktur.

Jeden Tag bieten wir Ihnen diverse Törtchen - von Sahne über frisches Obst- bis Buttercreme ist alles dabei was das Herz begehrt.

Genießen Sie die süßen Köstlichkeiten direkt bei uns im Wirtshaus zur Glocke oder in unserer angeschlossenen Bäckerei, dem Bio-Brotkörbchen. Dort können Sie auch die süßen Leckereien für Zuhause einkaufen.

Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gerne bei der Auswahl Ihres Törtchens.





UNSERE GETRÄNKE

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ¹¹	1,90 €
Espresso ¹¹	1,90 €
Doppelter Espresso ¹¹	3,70 €
Milchkaffee ^{11/13}	2,30 €
Cappuccino ^{11/13}	2,30 €
Latte Macchiato ^{11/13}	2,50 €
<hr/>	
Grog mit Rum (4cl)	4,60 €



UNSERE GETRÄNKE

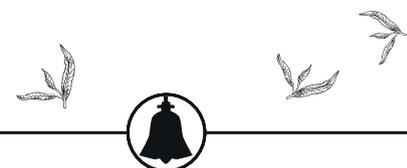
Tees

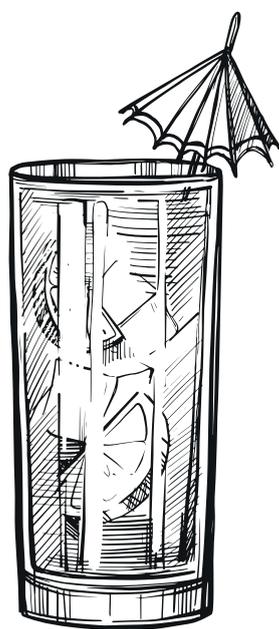


Sie können aus folgenden Teesorten
der Marke **Ronnefeldt** wählen:

Darjeeling Summer Gold ¹¹	Schwarzer Tee
English Breakfast ¹¹	Schwarzer Tee
Green Dragon Lung Ching ¹¹ ...	Grüner Tee
Morgentau ¹¹	Aromatisierter Grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack
Jasmine Gold ¹¹	Aromatisierter Grüner Tee mit Jasmingeschmack
Bergkräuter	Kräutertee nach Schweizer Art
Refreshing Mint	Pfefferminztee mit Zitronengras
Fruity Camomile	Kamillentee mit Orangenscheiben
Magic Moringa	Aromatisierter Kräutertee mit Ingwerstückchen und Zitronengeschmack
Rooibos Cream Orange	Aromatisierter Kräutertee mit Vanille-Orangengeschmack
Sweet Berries	Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack
Lemon Fresh	Aromatisierter Früchtetee mit Zitrusgeschmack

Glas	2,30 €
Kännchen	4,20 €





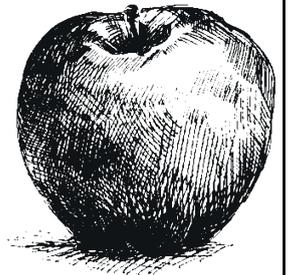
UNSERE GETRÄNKE

Alkoholfrei

Gerolsteiner Sprudel	0,25 l Fl.....	2,20 €
<i>in der Gourmetflasche mit oder ohne Kohlensäure</i>		
Gerolsteiner Sprudel	0,75 l Fl.....	5,50 €
<i>in der Gourmetflasche mit oder ohne Kohlensäure</i>		
Fanta ^{1/6/10}	0,2 l.....	2,20 €
	0,4 l.....	3,90 €
Zitronenlimonade ^{5/10}	0,2 l.....	2,20 €
	0,4 l.....	3,90 €
Coca Cola ^{1/11/10}		
Coca Cola Zero Sugar ^{1/9/11}	0,2 l.....	2,20 €
	0,4 l.....	3,90 €
Spezi ^{1/6/10/11}	0,2 l.....	2,20 €
	0,4 l.....	3,90 €
Lipton Eistee Lemon ^{1/10}	0,2 l.....	2,20 €
	0,4 l.....	3,90 €
Bitter Lemon ^{12/10}	0,2 l Fl.....	2,50 €
Tonic Water ¹⁰	0,2 l Fl.....	2,50 €

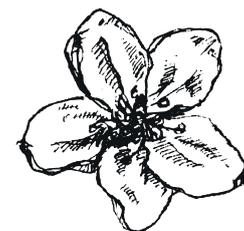


UNSERE GETRÄNKE



Säfte

Apfelsaft 100 %	0,2 l.....	2,40 €
	0,4 l.....	4,50 €
Apfelsaftschorle	0,2 l.....	2,20 €
	0,4 l.....	3,90 €
Traubensaft 100 %	0,2 l.....	2,70 €
	0,4 l.....	5,20 €
Traubensaftschorle	0,2 l.....	2,30 €
	0,4 l.....	4,20 €
Orangensaft 100 %	0,2 l Fl.....	3,20 €
Johannisbeernektar	0,2 l.....	2,70 €
	0,4 l.....	5,20 €
Johannisbeerschorle	0,2 l.....	2,30 €
	0,4 l.....	4,20 €





UNSERE GETRÄNKE



Viez (Trierer Apfelwein)

Wir beziehen unseren Viez vom **Landgasthof Klimmes** aus Wintersdorf. Der Viez ist selbst gekeltert und man schmeckt, dass es sich um ein gutes, hausgemachtes Produkt aus der Region handelt. Klassisch serviert in einer Porz, ist er genau das Richtige für den großen Durst vor, während und nach dem Essen.

Porz Viez	0,4 l	2,00 €
Porz Viez-Sprudel	0,4 l	2,00 €
Porz Viez-Cola ^{1/11/10}	0,4 l	2,30 €
Porz Viez-Limo ^{1/6/10}	0,4 l	2,30 €

Viez ist so etwas wie das Trierer Nationalgetränk.

Der regionale Apfelwein passt gut zu bodenständiger und deftiger Küche. Mit seinem herben Geschmack ergänzt er gut Speisen mit hohem Fettanteil. Ideale Partner sind zum Beispiel Kassler oder Kappes Teerdisch (Sauerkraut und Kartoffelpüree). Genießen Sie doch einen Porz Viez mit einer unserer „Trierischen Spezialitäten“.

Der Name Viez kommt wahrscheinlich aus dem Lateinischen von „vize“ also „an Stelle von“. Vermutlich war Viez früher Weinersatz für das Volk. Einen Beleg dafür gibt es allerdings nicht.

Traditionell wird Viez in einer Porz serviert. Der Name kommt wohl von Porzellan, aus welchem er gefertigt wird. Der Porzellankrug hält den Apfelwein besonders gut kühl und fasst 0,4 Liter.



UNSERE GETRÄNKE



Biere

Biere vom Fass

Bitburger Pils	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,40 €
Köstritzer Kellerbier	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,40 €

Original Trierer Biere vom Fass

Kraft-Bräu hell	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,90 €
Kraft-Bräu dunkel	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,90 €
Kraft-Bräu Weizen	0,5 l	4,90 €

- alle Biere auch als Biermischgetränk erhältlich -

Flaschenbiere

Bitburger Radler	alkoholfrei 0,33 l	2,90 €
Bitburger	alkoholfrei 0,33 l	2,90 €
Benediktiner Weizen	alkoholfrei 0,50 l	4,90 €
Vita Malzbier	alkoholfrei 0,33 l	2,90 €





UNSERE GETRÄNKE



Aperitifs und Liköre

Aperitifs

Martini <i>bianco oder rosso</i> ¹	5 cl	3,80 €
Sherry <i>dry oder medium</i>	5 cl	3,80 €
Portwein <i>rot</i>	5 cl	3,80 €
Portwein <i>rot 10 Jahre gereift</i>	5 cl	5,90 €
Ricard	2 cl	3,80 €
Campari ¹	4 cl	3,80 €
Campari-Soda ¹	4 cl	4,20 €
Campari-Orange ¹	4 cl	4,80 €
Gin Tonic <i>Bombay Sapphire</i>	2 cl	6,90 €

Liköre

Himbeerlikör <i>Hubertus Brennerei / Klimmes Wintersdorf</i>	2 cl	3,20 €
Weinbergspfirsichlikör <i>Hubertus Brennerei / Klimmes Wintersdorf</i>	2 cl	3,20 €
Viezzlikör <i>Hubertus Brennerei / Klimmes Wintersdorf</i>	2 cl	3,20 €
Baileys	2 cl	3,70 €



UNSERE GETRÄNKE



Brände

Doppelkorn	2 cl	1,80 €
Fernet Branca	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Ramazotti	2 cl	2,50 €
Ramazotti <i>mit Eis & Zitrone</i>	4 cl	4,50 €
Averna	2 cl	2,50 €
Averna <i>mit Eis & Zitrone</i>	4 cl	4,50 €
Underberg	2 cl	2,50 €
Asbach	2 cl	2,90 €
Calvados <i>Père Magloire - fine</i>	2 cl	3,10 €
Baron Otard Cognac VSOP	2 cl	5,80 €
Irish Whisky <i>Tullamore Dew</i>	2 cl	4,20 €
Malteser <i>eiskalt</i>	2 cl	2,50 €
Jubiläums Aquavit <i>eiskalt</i>	2 cl	3,30 €
Linie Aquavit <i>eiskalt</i>	2 cl	3,30 €
Gin <i>Bombay Sapphire</i>	2 cl	4,90 €
Sambuca	2 cl	2,50 €





UNSERE GETRÄNKE



Regionale Brände

Trester-Brand vom Riesling 2 cl 2,30 €

Brennerei Kanzlerhof / Pölich

Obstler aus Eifeler Äpfeln 2 cl 2,20 €

*Hubertus Brennerei / Klimmes
Wintersdorf*

Zwetschge 2 cl 3,30 €

*Hubertus Brennerei / Klimmes
Wintersdorf*

Kirsch 2 cl 3,30 €

*Hubertus Brennerei / Klimmes
Wintersdorf*

Negelsches-Birne 2 cl 3,50 €

*Hubertus Brennerei / Klimmes
Wintersdorf*

Himbeergeist 2 cl 3,50 €

*Hubertus Brennerei / Klimmes
Wintersdorf*

Williamsbirne 2 cl 3,50 €

*Hubertus Brennerei / Klimmes
Wintersdorf*

Mirabelle 2 cl 3,50 €

*Hubertus Brennerei / Klimmes
Wintersdorf*

Pfirsich 2 cl 3,70 €

*Hubertus Brennerei / Klimmes
Wintersdorf*

Viezbruder Elixier 2 cl 3,70 €

*Hubertus Brennerei / Klimmes
Wintersdorf*



UNSERE WEINE VON DER MOSEL



Die Mosel-Region ist Deutschlands älteste Weinregion und eine der bekanntesten europäischen Weinbaugebiete. Die Mosel und ihre Nebenflüsse Saar und Ruwer fließen durch eine Region, in der schon Kelten und Römer vor über 2000 Jahren Reben anpflanzten und Wein herstellten. Die steilen Hänge der Flusstäler sind dicht mit Rebstöcken bepflanzt. Sie prägen das Gebiet wie kaum eine andere Weinlandschaft der Welt.

Von der luxemburgischen Grenze bis zur ihrer Mündung in den Rhein in Koblenz legt die Mosel rund 250 Kilometer auf deutscher Seite zurück. Auf beiden Seiten des Flussbetts und an ihren Nebenflüssen, der Saar und der Ruwer liegen die Rebflächen des Weinbaugebietes Mosel. Als die Flüsse sich vor Jahrmillionen tief in das rheinische Schiefergebirge gruben, wurden die Voraussetzungen für das hohe Niveau und den unverkennbaren Charakter der Moselweine geschaffen. Das besondere Klima der Flusstäler und die Schieferböden der Weinberge sind die Grundlage für die markanten, mineralischen Rieslinge der Region.

