

J
Brot &
Bouquet
RESTAURANT

Alle Preise in EUR inkl. 19% MwSt.



Brot&Bouquet

RESTAURANT

Die Geschichte von Jordan's Untermühle

Es war einmal...

Es begab sich zu einer Zeit, dass eine kleine Mühle unter dem Mühlgraben stand. Diese Mühle mahlte mit der erstaunlichen Kraft des Wassers des kleinen „Flüsschen“ Selz feinstes Mehl. Und da die besagte Mühle unter Köngernheim stand, war sie bald als „Untermühle“ weithin bekannt. Diese alte Wassermühle wurde erstmals im Jahre 1608 dokumentiert, doch die Alten erzählen, dass sie wohl bereits im 14. Jahrhundert in Betrieb war. Die Arbeit der Mühle wurde eines Tages nicht mehr gebraucht, doch der gute Geist der Untermühle Köngernheim blieb bestehen. So gingen die Jahre ins Land, Besitzer kamen und gingen, bis 2005 Familie Jordan endlich das Grundstück erwarb und der Untermühle mit viel Engagement und tollen Mitarbeitern wieder zu neuem altem Glanz verhalf.

Mit der Traum-Mühle betreten die Gäste heute das älteste Gebäude des Anwesens. Die einstige Weinstube – bekannt unter dem Namen „Mühlenstube“ – wurde in den 80ern um eine feine Restaurant-Vinothek ergänzt, welche heute auch Tagesgäste kulinarisch verwöhnt. Es kamen 15 Gästezimmer hinzu und die alte Untermühle Köngernheim zählte zu den besten Adressen in ganz Rheinhessen. Das wussten auch hohe Besucher aus Politik und Wirtschaft zu schätzen.

Heute finden die Besucher in Jordan's Untermühle nicht nur 30 gemütliche Zimmer zum Wohlfühlen, sondern erfreuen sich auch an herrlichen Glücksmomenten in beschaulicher Naturkulisse. Und das Restaurant – ja das verführt heute, wie damals die erste kleine Weinstube, zum Schlemmen und Genießen.



Brot&Bouquet

RESTAURANT

APERITIF°

Hauscocktail	0,1 l	5,90
Hausmarke Sekt	0,1 l	5,50
	0,75l	29,90
Champagner	0,75l	65,00
Campari* Soda	0,2 l	4,90
Campari* Maracuja oder Orange	0,2 l	5,50
Martini Dry, Bianco oder Rosso	5 cl	4,50
Cynar, Aperol*, Pernod*	5 cl	4,50
Sherry trocken, medium oder cream	5 cl	4,50
Portwein weiß (trocken) oder rot (süß)	5 cl	4,50

ALKOHOLFREIE COCKTAILS:

All Night Limo		5,90
Maracujanektar, Lime Juice & granini Die Limo Pink Grapefruit + Cranberry		
Sanbittèr Passion		5,50
Sanbittèr*, Mineralwasser, Maracujanektar und Orangenscheibe		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE°

	0,75l	0,25l
Mineralwasser	6,50	3,50
	0,4l	0,2l
Cola*, Limo* oder Spezi*	4,90	3,50
Apfelsaft naturtrüb	5,20	3,70
Traubensaft rot	5,20	3,70
Orangensaft	5,50	3,90
Maracujanektar	5,50	3,90
Bitter Lemon*		4,00

GRANINI DIE LIMO

	Fl. 0,25l
Pink Grapefruit + Cranberry	3,90

SCHORLEN

	0,4l	0,2l
Apfel-, Traubenschorle	4,90	3,50
Riesling-, Roséschorle	4,90	3,50

BIER VOM FASS°

Pfungstädter Premium Pils	
0,3l	3,90
0,5l	5,00

Radler

0,3l	3,90
0,5l	5,00

AUS DER FLASCHE

Justus Hefeweizen	0,5l
Urweizen oder Alkoholfrei	5,00
Kristall	5,00

Pfungstädter Alkoholfrei

0,33l	4,00
-------	------

*Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe siehe Ordner Rezeption

J

Brot

KLEINES°

BROTsalat

Bunter Blattsalat mit gerösteten HausBROTwürfeln und Parmesanspänen
wahlweise mit Joghurt- oder Balsamicodressing (vegetarisch) 13,50

KLEINER BEILAGENSALAT (G)

wahlweise mit Joghurt- oder Balsamicodressing (vegetarisch) 6,50

SALAT VON FRÜHLINGS-GEMÜSE

mit geräuchertem Zitronenpfeffer-Lachs, Senfcrème und Zitronen-Brioche 15,50

GERÄUCHERTER SPARGEL

an Apfel-Erdbeer-Chutney und Miso-Crème (V; L) 13,90

HANDKÄS`-CARPACCIO® (kultverdächtig, vegetarisch)

mit einer Marinade aus Balsamicoessig und Grauburgunder,
Salatrose, HausBROT und Butter 9,50

HausBROT

aus der Holzofenbäckerei Förster in Hahnheim 2,50

mit Salzbutter 4,50

mit Jordan Olivenöl und Fleur de Sel (L, V) 6,90

VesperBROT (von 15-18 Uhr)

HausBROT mit Spundekäs', Tomaten, Radieschen und frischen Kräutern (vegetarisch) 12,50

HausBROT mit Spundekäs', rohem Schinken, Ei, Salatgurke
und frisch geriebenem Meerrettich 12,50

AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSE

mit Jordans hausgemachtem Tomaten-Rosmarin-Fruchtaufstrich,
HausBROT und Butter (vegetarisch) 11,50

KARTOFFELSUPPE mit gerösteten HausBROTwürfeln (V, L) 6,50

SPARGELCRÈMESUPPE mit Spargeleinlage (V, G, L) 6,90

J

Brot

GROSSES°

RUMPSTEAK unter der HausBROTkruste
mit Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Spätburgunder-Jus 26,00

FASANBRATWÜRSTCHEN (hauseigene Herstellung) (G)
mit Rieslingkraut, Trüffelpüree und violetter Senf 19,90

RINDERROULADE
in Dijon-Senfsauce an zweierlei Brokkoli und Schupfnudeln 20,50

GEBRATENES ZANDERFILET
mit Silvanerschaum, glacierten Specktrauben und Kartoffelpüree 22,90

DREIERLEI VON TOPINAMBUR (V; L)
mit Sesam-Wan-Tans und Trüffelchips 18,90

PORTION STANGENSPIGEL (ca. 250g) vom Spargelhof Schneider
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, dazu neue Kartoffeln 15,90

Dazu empfehlen wir:

- Schwarzwälder- und gekochten Bärlauchschinken 7,60
- Gegrilltes Lachsfilet (150g) 10,50
- Argentinisches Rumpsteak (150g) 13,50
- Kalbsschnitzel (150g) 13,50

BÄRLAUCH-RISOTTO
mit Artischocken und Mandelschaum (V) 18,90

SÜSSES°

ZWEIERLEI MOUSSE (G) 9,90
mit frischen Früchten

OMA'S BROTPudding IM TOPF
mit Rosinen und Vanilleeis 11,50

CRÈME BRÛLÉE (G) 9,90
mit Sorbet & Früchten

SCHOKOLADEN-HASELNUSS-CRÈME
mit Rhabarber-Ragout und Grüner Tee-Minz-Sorbet (V; L) 9,50

Küche von 12 - 21:00 Uhr

V=vegan

G=ohne Zusatzstoffe von Gluten haltigem Getreidemehl

L=ohne Zusatzstoffe von milchhaltigen Produkten

**AUSSERHALB
N°1**

Informationen zu Allergenen oder Zusatzstoffen in unseren
Speisen, erhalten Sie bei unserem fachkundigen Servicepersonal
oder zum Nachlesen in einem Ordner am Empfang.

J

Bouquet

BESONDERE WEINEMPFEHLUNG°

2017ER THE YELLOW BIRD SAUVIGNON BLANC

QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

0,1L 4,50

0,75L 29,00

WEINGUT FRITZ EKKEHARD HUFF, NIERSTEIN-SCHWABSBURG

Ein Familienbetrieb durch und durch. Im 8ha Rebflächen umfassenden Weingut verantworten Diplom Önologin Christine Huff und ihr Mann Jeremy den Weinausbau. Winzermeister Ekkehard Huff wirkt in Weinberg und Werkstatt. Doris Huff kümmert sich um das Wohlergehen der Kunden. Die jüngste Generation, Philippa und Olivia, Uroma Margret und Hündin Diva sorgen für gute Laune. Dieser Sauvignon Blanc erinnert Jeremy Bird-Huff an seine Heimat Neuseeland. Ein saftiger Wein mit balancierter Säure, diskreter Aromatik, Teenoten, Apfel und Passionsfrucht, sowie leichte vegetable Komponenten.

2017ER RIESLING G 742-2017

-JUBILÄUMSWEIN 1275 JAHRE NIERSTEINER GLÖCK-

-IM HOLZFASS AUSGEBAUT-

QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

0,1L 4,50

0,75L 29,00

STAATLICHE WEINBAUDOMÄNE OPPENHEIM, OPPENHEIM

Im Jahr 1895 gründete Ernst Ludwig Großherzog von Hessen und bei Rhein die Weinbaudomäne Oppenheim. Heute ist sie in Besitz des Landes Rheinland-Pfalz, Mitglied im Verband Deutscher Prädikats- & Qualitätsweingüter und besitzt 23,7 ha der besten Lagen entlang der Rheinterrassen. Anlässlich des 1275-jährigen Geburtstages Deutschlands ältester Weinlage wurde 2017 dieser spannende Riesling als Jubiläumsw Wein gekeltert. Ein würziger „Charakterkopf“, geprägt vom langen Feinhefelager und dem Ausbau im Holz. Auf der Zunge verbindet sich schöne Cremigkeit mit belebender Säurestruktur.

2016ER NOIR ROTWEINCUVÉE

GUTSWEIN, TROCKEN

0,1L 4,50

0,75L 29,00

WEINGUT THÖRLE, SAULHEIM

Seit 2006 führen die Brüder Christoph und Johannes Thörle das im 17. Jahrhundert gegründeten und 19 ha umfassenden Weingut.

Diese Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Dornfelder und Portugieser hat in der Nase sehr intensive Aromen von Vollreifen Kirschen, Beeren, Tabak und Schokolade. Am Gaumen ein Hauch von Kräutern und Rauch. Im Abgang zeigt sich der Wein sehr weich, rund und harmonisch.



Best Of Wine Tourism

GREAT WINE CAPITALS | THE AWARDS OF EXCELLENCE

Best of Award 2010 Weintourismus-Service

**AUSSERHALB
N°1**

Informationen zu Allergenen oder Zusatzstoffen in unseren Speisen, erhalten Sie bei unserem fachkundigen Servicepersonal oder zum Nachlesen in einem Ordner am Empfang.

J

Bouquet

SEKT UND CHAMPAGNER°		0,75l	0,1l
343/342	HAUSMARKE SEKT EXTRA DRY	29,90	5,50
307	BLANC DE BLANCS BRUT Sektmanufaktur Strauch, Osthofen	35,00	
149	GRÖHL-SECCO Weingut Gröhl, Weinolsheim	29,90	
325/314	PERLTRAUM TRAUBENSECCO ALKOHOLFREI Weingut Hammen, Köngernheim	25,00	4,90
236	LALLIER GRANDE RESERVE GRAND CRU CHAMPAGNER	65,00	
OFFENE WEINE UND FLASCHENWEINE°		0,75l	0,1l
WEINGUT ABTHOF, HAHNHEIM			
4	2017ER SCHEUREBE SPÄTLESE MILD Sörgenlocher Moosberg	18,90	2,90
174	2016ER WEIßER BURGUNDER KABINETT TROCKEN Sörgenlocher Moosberg	23,40	
175	2016ER GELBER ORLEANS TROCKEN Hahnheimer Moosberg	27,40	
15	2017ER ACOLON TROCKEN Hahnheimer Knopf	19,50	3,00
WEINGUT BRETZ, BECHTOLSHEIM			
12	2018ER SAUVIGNON BLANC TROCKEN	23,40	3,60
567	2017ER CHARDONNAY RESERVE TROCKEN	25,70	
14	2017ER MERLOT TROCKEN	21,50	3,30
558	2014ER CABERNET SAUVIGNON & MERLOT TROCKEN – im Barrique gereift -	29,50	
WEINGUT DIETZ, KÖNGERNHEIM			
7	2017ER WEIßER BURGUNDER FEINFRUCHTIG	20,00	3,10
21	2017ER DORNFELDER LIEBLICH	19,50	3,00
WEINGUT GEHRING, NIERSTEIN			
252	2017ER CHARDONNAY TROCKEN Niersteiner Oelberg	29,00	
262	2015ER RIESLING TROCKEN Niersteiner Auflagen	27,00	



Bouquet

OFFENE WEINE UND FLASCHENWEINE°		0,75l	0,1l
WEINGUT GRÖHL, WEINOLSHEIM			
6	2017ER GRAUER BURGUNDER TROCKEN	23,40	3,60
232	2017ER RIESLING TROCKEN „ALTE REBEN“ Oppenheimer Sackträger	32,50	
135	2018ER WEIßER BURGUNDER TROCKEN	27,00	
259	2018ER SAUVIGNON BLANC TROCKEN	28,50	
228	2017ER BLANC DE NOIR TROCKEN	25,00	
132	2016ER SPÄTBURGUNDER TROCKEN „ALTE REBEN“	33,50	
WEINGUT GUNDERLOCH, NACKENHEIM			
3	2017ER RIESLING KABINETT FEINHERB „Jean-Baptiste“	23,40	3,60
WEINGUT HAMMEN, KÖNGERNHEIM			
2	2017ER RIESLING TROCKEN	20,80	3,20
10	2016ER CHARDONNAY TROCKEN	20,80	3,20
18	2017ER BLANC DE NOIR SPÄTBURGUNDER TROCKEN	28,60	4,40
16	2016ER SPÄTBURGUNDER TROCKEN	20,00	3,10
WEINGUT HORTER, KÖNGERNHEIM			
26	2016ER DORNFELDER TROCKEN Dalheimer Kranzberg	19,50	3,00
WEINGUT KAPELLENHOF, SELZEN			
1	2017ER RIESLING SPÄTLESE MILD Selzener Osterberg	19,50	3,00
277	2017ER GRÜNER SILVANER TROCKEN	24,70	
279	2017ER SAUVIGNON BLANC TROCKEN	26,10	
142	2017ER RIESLING TROCKEN Kalkmergel	28,30	
131	2015ER RIESLING TROCKEN Ökonomierat E „Selection Rheinhessen“	39,90	
24	2018ER SPÄTBURGUNDER WEIßHERBST HALBTROCKEN	19,50	3,00
20	2015ER ST. LAURENT TROCKEN	22,10	3,40



Bouquet

OFFENE WEINE UND FLASCHENWEINE°		0,75l	0,1l
WEINGUT MAHN, KÖNGERNHEIM			
8	2017ER SILVANER TROCKEN	19,50	3,00
13	2013ER PORTUGIESER TROCKEN	18,90	2,90
WEINGUT MANZ, WEINOLSHEIM			
11	2018ER WEIßER BURGUNDER TROCKEN VOM LÖSS	26,00	4,00
171	2018ER GRAUER BURGUNDER TROCKEN	25,20	
17	2015ER SPÄTBURGUNDER FEINHERB	23,40	3,60
170	2014ER CUVÉE M TROCKEN	35,00	
	Cuvée aus Cabernet Dorsa, Früh- & Spätburgunder – im Barrique gereift –		
154	2012ER SPÄTBURGUNDER RÉSERVE TROCKEN	49,90	
	Oppenheimer Herrenberg – im Barrique gereift – 3. Platz beim Deutschen Rotweinpreis 2016 Aromen von süßen schwarzen Kirschen, Cassis und reifen Blaubeeren		
WEINGUT RETTIG, WESTHOFEN			
181	2018ER AUXERROIS TROCKEN	27,20	
	Bechheimer Heiligkreuz		
182	2017ER CUVÉE GAZELLE	26,60	
	Cuvée aus Riesling und Müller-Thurgau		
183	2016ER PINOT MADELEINE TROCKEN	32,00	
	– im Holzfass gereift –		
WEINGUT SCHLOSS WESTERHAUS, INGELHEIM			
23	2017ER SPÄTBURGUNDER ROSÉ TROCKEN	23,40	3,60
	Carl Zuckmayer´s „Licht Roter“		
173	2015ER GRAUBURGUNDER ORTSWEIN TROCKEN	35,00	
WEINGUT SEEBRICH, NIERSTEIN			
190	2018ER RIESLING KABINETT TROCKEN ROTER SCHIEFER	25,10	
192	2016ER SAUVIGNON BLANC TROCKEN	25,70	
194	2018ER ROSÉ TROCKEN	25,30	
WEINGUT STRAUß, UELVERSHEIM			
144	2014ER RIESLING TROCKEN DIENHEIMER HÖHLCHEN	26,00	
WEINGUT WITTMANN, WESTHOFEN			
176	2017ER SILVANER TROCKEN	28,30	
177	2017ER WEIßER BURGUNDER TROCKEN	29,90	
178	2017ER RIESLING TROCKEN GUTSWEIN	29,90	
179	2016ER WESTHOFENER RIESLING TROCKEN ORTSWEIN	39,90	

J

Bouquet

FLASCHENWEINE° 0,75l

WEINGUT JORDAN, STELLENBOSCH KLOOF, SÜDAFRIKA

552	2017ER CHARDONNAY "UNOAKED"	35,90
553	2016ER SAUVIGNON BLANC "THE OUTLIER"	31,90
544	2016ER MERLOT & SYRAH ROSÉ CHAMELEON	31,90
554	2012ER MERLOT	35,90
555	2014ER CABERNET SAUVIGNON "THE LONG FUSE"	35,90
556	2015ER SYRAH "THE PROSPECTOR"	35,90
557	2014ER COBBLERS HILL	52,50

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc

CHATEAU ANTHONIC, BORDEAUX, FRANKREICH

159	2010ER CRU BOURGEOIS SUPERIEUR	49,90
	Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon & Petit Verdot	
158	2012ER CRU BOURGEOIS SUPERIEUR MAGNUM 1,5L	99,00
	Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon & Petit Verdot	

IRONSTONE VINEYARDS, LODI, KALIFORNIEN

155	2013ER CABERNET SAUVIGNON RESERVE	49,90
-----	-----------------------------------	-------

WEINGUT NIEPOORT, GAIA, PORTUGAL

238	2017ER FABELHAFT TINTO DOURO D.O.C.	33,90
-----	-------------------------------------	-------

FINCA SOPHENIA, MENDOZA, ARGENTINIEN

153	2015ER MALBEC RESERVE	39,90
-----	-----------------------	-------

BODEGA EGUREN UGARTE, LAGUARDIA, SPANIEN

156	2011ER EGUREN UGARTE RIOJA RESERVA	38,50
-----	------------------------------------	-------

MARISCO VINEYARDS, MARLBOROUGH, NEUSEELAND

169	2017ER fernlands SAUVIGNON BLANC	35,50
-----	----------------------------------	-------

VIU MANENT, SANTIAGO DE CHILE, CHILE

139	2016ER SECRET DE VIU MANENT CARMÈNÈRE	31,90
-----	---------------------------------------	-------

WEINGUT SIMPLY SUNSHINE, SOUTH AUSTRALIA, AUSTRALIEN

164	2015ER SHIRAZ SIMPLY SUNSHINE ROSE	25,50
166	2013ER SIMPLY SUNSHINE RED	25,50
	Cuvée aus Shiraz, Cabernet Sauvignon und Grenache	

WEINGUT PENFOLDS, BAROSSA VALLEY, AUSTRALIEN

138	2015ER KOONUNGA HILL SHIRAZ-CABERNET	49,90
-----	--------------------------------------	-------

Bei Abverkauf eines Jahrganges bieten wir Ihnen gerne den nächst verfügbaren Jahrgang an.

**AUSSERHALB
N°1**

Informationen zu Allergenen oder Zusatzstoffen in unseren Speisen, erhalten Sie bei unserem fachkundigen Servicepersonal oder zum Nachlesen in einem Ordner am Empfang.



Brot&Bouquet

RESTAURANT

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee Crema	3,00
Tasse Cappuccino	3,50
Tasse Espresso	3,00
Espresso Macchiato	3,30
Doppelter Espresso	5,00
Milchkaffee	4,00
Latte Macchiato	4,00
Glas Tee	
(verschiedene Sorten)	3,50

SPIRITUOSEN

Malteser Kreuz Aquavit	3,90
Linie Aquavit	3,90
Jubiläums Aquavit	3,90

BITTER

Ramazzotti 4cl	4,90
Averna 4cl	4,90
Fernet Branca	3,90

LIKÖRE

Pfirsichlikör, Deheck	3,90
Rosenlikör, Deheck	3,90
Baileys	4,20
Grand Marnier	4,20
Amaretto	4,20

WHISKY – SINGLE MALTS

Pearls of Scotland, Tomatin 18 J.	15,90
Pearls of Scotland,	
Glen Spey 24 J.	17,90

CALVADOS

Papidoux	4,50
Le Compte, 5 Jahre	9,90

GRAPPA/TRESTER/MARC

Trester Gewürztraminer	3,90
Trester Chardonnay	3,90
Marc de Champagne	9,90
Grappa di Chardonnay	3,90
Grappa di Barbera	9,90

COGNAC/BRANDY

Cognac Hardy, v.s.o.p.	6,90
Cognac Otard	9,90
Château de Montifaud, vs	9,90
Château de Montifaud, Napoleon	9,90
Fernando de Castilla, Brandy	9,90

ZIEGLER BRÄNDE

Williams Birne	9,90
Himbeergeist	9,90
Kirsch Nr. 1	11,50
Alte Zwetschge	11,50

DEHECK DESTILLERIE

Williams Birne	4,70
Mirabelle	4,70
Obstler	4,70
Alter Trester	4,70
Alte Pflaume	4,70
Aprikose	4,70
Waldhimbeere	4,70
Kirsche	4,70
Haselnuss	4,70

DIETER WALZ EDELBRENNEREI

Pinova	4,70
Speierlinglikör	4,70

Jordan's Verkaufsregal

Geschenkideen für Genießer



JORDAN OLIVENÖL

Die Philosophie der Familie Jordan: Die Produktion eines der besten Olivenöle überhaupt zu einem fairen Preis. Der hohe Qualitätsanspruch wird durch die zufriedenen Kunden bestätigt. Dazu zählen mittlerweile auch viele der besten Köche Deutschlands und Frankreichs.

FLASCHE 0,25L 9,90 €

FLASCHE 0,5L 17,50 €

HAMMEN BALSAMICOESSIG

Balsamicoessig vom Köngernheimer Weingut Hammen aus eigenem Most von der Huxelrebe Beerenauslese. Das Weingut Hammen liegt im Ortskern von Köngernheim. Der Familienbetrieb bewirtschaftet heute 9 ha Weinbaufläche in der "Köngernheimer Goldgrube".



FLASCHE 0,25L 9,90 €

GESCHENKPAKET:

1 FLASCHE JORDAN OLIVENÖL

0,25L

1 FLASCHE HAMMEN BALSAMICOESSIG

0,25L

19,00 €



TOMATE-ROSMARIN FRUCHTAUFSTRICH

Hausgemachter Fruchtaufstrich. Ideal zu Pasteten, Käse oder als Grillsauce.

125 gr. 3,50 €

HAUSGEMACHTES ÖL

Von unserer Küche mit viel Liebe hergestellt

FLASCHE 0,2L 8,50 €