

J

**Brot &
Bouquet**

RESTAURANT

Alle Preise in EUR inkl. gesetzlicher MwSt.



INFO/DETAILS

SOMMER 2020

Raus aus dem Trubel. Rein in die Traumwelt. Entspannung pur. Sinnliches Zusammenspiel. Natur und Genuss. Exquisite Wellnessmomente. Kulinarische Höhepunkte. Zweisamkeit und Ruhe. Ländlicher Flair mit modernem Charakter. Energiegefüllte Räume. Liebevolle Massagen. Die Kraft der Untermühle. Die Kraft der Auszeit. Auf tanken und abtauchen.



FEIERTAGS-AUSZEIT 2020

5 FÜR 4 - SOMMER SPEZIAL

5 NÄCHTE BLEIBEN 4, NÄCHTE ZAHLEN IN IHREM PERSÖNLICHEN LIEBLINGSZIMMER INKL.:

- 1 Glas Sekt zur Begrüßung an der Hotelbar
- Reichhaltiges Frühstücksbuffet morgens
- Nachmittags „Vesper“ mit süßen und herzhaften Snacks
- 3 Gänge Menü am Abend

Nutzung unseres neuen Herz & Rebe Spa:

- Beheizter Indoor- & Outdoorpool
- Verschiedene Saunen & Dampfbäder
- SPA Lounge
- Großzügige Ruhebereiche
- In unserer SPA-Lounge stellen wir Ihnen ganztägig kostenfrei Wasser & eine umfangreiche Teeauswahl zur Verfügung.

5 Nächte

ab € 467,- pro Person

Nur Buchbar bis 31.08.2020
Auch als 4 für 3, 7 für 5 und 14 für 10 erhältlich.

**AUSSERHALB
N°1**

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



Brot&Bouquet

RESTAURANT

APERITIF°

Hauscocktail	0,1 l	6,90
Hausmarke Sekt	0,1 l	6,50
	0,75l	29,90
Perltraum Traubensecco Alkoholfrei	0,1 l	5,90
Champagner	0,75l	65,00
Aperol* Spritz, Hugo*	0,2l	7,50
Campari* Soda	0,2 l	6,90
Campari* Maracuja oder Orange	0,2 l	7,50
Martini Dry, Bianco oder Rosso	5 cl	5,50
Cynar, Aperol*, Pernod*	5 cl	5,50
Sherry trocken, medium oder cream	5 cl	5,50
Portwein weiß oder rot	5 cl	5,50

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	7,50	3,90
	0,4l	0,2l
Cola*, Limo* oder Spezi*	4,90	3,90
Apfelsaft naturtrüb	5,20	3,90
Traubensaft rot	5,20	3,90
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	3,90
Riesling-, Roséschorle	4,90	3,90

BIER VOM FASS°

Pfungstädter Premium Pils	
0,3l	4,50
0,5l	5,50

Radler	
0,3l	4,50
0,5l	5,50

AUS DER FLASCHE

Justus Hefeweizen	0,5l
Urweizen oder Alkoholfrei	5,50
Kristall	5,50

Pfungstädter Alkoholfrei	
0,33l	4,50

**AUSSERHALB
N°1**

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



KLEINES°

BROTsalat

Bunter Blattsalat mit gerösteten HausBROTwürfeln und Parmesanspänen
wahlweise mit Joghurt- oder Balsamicodressing (vegetarisch) 14,90

HANDKÄS`-CARPACCIO® (kultverdächtig, vegetarisch)
mit einer Marinade aus Balsamicoessig und Grauburgunder,
Salatrose, HausBROT und Butter 10,50

HausBROT mit Spundekäs',
Tomaten, Radieschen und frischen Kräutern (vegetarisch) 12,90

WURSTSALAT mit Emmentaler Streifen
Zwiebeln, sauren Gürkchen, HausBROT und Butter 16,50

GROSSES°

SCHWEINERÜCKEN vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
auf Rahmwirsing mit Hausbrot-Pilz-Knödel und Balsamico-Jus 27,90

RUMPSTEAK unter der HausBROTkruste
mit Grillgemüse, Ofenkartoffel/Kräuterschmand und Spätburgunder-Jus 29,90

FASANBRATWÜRSTCHEN (hauseigene Herstellung) (G)
mit Rieslingkraut, Trüffelpüree und violetter Senf 23,50

GEBRATENES ZANDERFILET
mit Silvanerschaum, glacierten Specktrauben und Kartoffelpüree 25,90

MILLE-FEUILLE VON TOPINAMBUR UND KARTOFFELN
mit Spinat, Waldpilzen, Sonnenblumenkernen und Trüffelschaum 22,90

KLEINER BEILAGENSALAT (G) zum Hauptgang
wahlweise mit Joghurt- oder Balsamicodressing (vegetarisch) 6,90

SÜSSES°

CREME BRÛLLÉE
von der Tahiti Vanille mit Kirschsorbet und Choc-O-Cisp 12,50

ZWEIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE
mit Schoko-Crumble und Früchten 10,50

AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSE
mit Jordans hausgemachtem Tomaten-Rosmarin-Fruchtaufstrich,
HausBROT und Butter (vegetarisch) 12,50

Unser **HausBROT**, aus der Holzofenbäckerei Förster in Hahnheim, reichen wir Ihnen auf Wunsch
gerne im Körbchen (vier halbe Scheiben) zu € 2,50 (Salzbutter zzgl. 1,00 €).

Küche von 12:00-21:00 Uhr (letzte Bestellung 20:30 Uhr)

V=vegan

G=ohne Zusatzstoffe von Gluten haltigem Getreidemehl

L=ohne Zusatzstoffe von milchhaltigen Produkten

**AUSSERHALB
N°1**

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



Bouquet

BESONDERE WEINEMPFEHLUNG°

2016ER NIERSTEINER BERGKIRCHE RIESLING

KABINETT

0,1L 4,20

0,75L 27,50

WEINGUT LOUIS GUNTRUM, NIERSTEIN

1648 gegründet zählt das Weingut Louis Guntrum zu den traditionsreichsten Weingütern Niersteins. Unter der Ägide von Louis Konstantin Guntrum hat sich das Weingut zu einem Global Player entwickelt. 70% der Erträge werden in mehr als 50 Länder der Welt exportiert. Dieser Riesling ist auf tiefgründigem Lehmboden gewachsen, direkt neben Deutschlands ältester Weinlage „Niersteiner Glöck“. Explosiv, anregende Zitrusaromen, unmerkliche Restsüße und ein fulminanter Abgang.

2019ER WEIßWEINCUVÉE ORYX TROCKEN

CUVÉE AUS GRAU-; WEIßBURGUNDER & AUXERROIS

0,1L 4,70

0,75L 32,00

WEINGUT RETTIG, WESTHOFEN

Am Anfang waren nur 2 Pferde, 8 Kühe, 20 Hühner, ein bisschen Ackerland, ein paar Weinberge und die Großeltern von Katja Rettig... Die Gewinnerin der Kategorie „Newcomer des Jahres 2017“ beim Deutschen Rotweinpreis und Trägerin unzähliger weiterer Auszeichnungen betreibt heute mit Ihren Eltern das 12 ha große Weingut in Westhofen. Diese Cuvée ist der „große Bruder“ der Cuvée Gazelle, welche sie ebenfalls auf unserer Weinkarte finden, und besticht mit nachhaltigem Säurespiel sowie Quitten- und Zitrusaromen.

2019ER TRILOGIE CUVÉE ROSÉ

QUALITÄTSWEIN TROCKEN

0,1L 4,20

0,75L 27,50

WEINGUT RADDECK, NIERSTEIN

Am Ortsrand Niersteins inmitten der Weinberge mit malerischer Aussicht liegt das Weingut Raddeck, welches sowohl im Gault Millau als auch dem Eichelmann Weinguide zu den Aufsteigern des Jahres 2017 gehörte. Hier bewirtschaftet Stefan Raddeck eine Rebfläche von 13 ha, unter anderem auch am berühmten Roten Hang. Dieser Rosé ist eine Cuvée aus Spätburgunder, St. Laurent und Cabernet Sauvignon. Ein fruchtiger Roséwein mit einer schillernder rosa Farbe, in der Nase mit einem Aromamix aus Himbeere und Erdbeere. Am Gaumen präsentiert er sich sehr fruchtig mit einer harmonischen Frische.



Best Of Wine Tourism

GREAT WINE CAPITALS | THE AWARDS OF EXCELLENCE

REGIONAL WINNER 2020

AUSSERHALB
N°1

*Informationen zu Allergenen oder kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen in unseren Speisen und Getränken, 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	6,50
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	5,90
236	CHAMPAGNER DE SOUSA À AVIZE BRUT	65,00	
OFFENE WEINE UND FLASCHENWEINE°		0,75l	0,1l
WEINGUT ABTHOF, HAHNHEIM			
4	2018ER SCHEUREBE SPÄTLESE MILD Sörgenlocher Moosberg	18,90	2,90
174	2018ER WEIßER BURGUNDER KABINETT TROCKEN Sörgenlocher Moosberg	23,40	
175	2017ER GELBER ORLEANS TROCKEN Hahnheimer Moosberg - historische Rebsorte -	27,40	
15	2018ER ACOLON TROCKEN Hahnheimer Knopf	19,50	3,00
WEINGUT BRAUNEWELL, ESSENHEIM			
151	2018ER BRAUNEWELL/DINTER DER ROSÉ TROCKEN Cuvée aus Spätburgunder, St. Laurent & Merlot - im Barrique gereift -	49,90	
WEINGUT BRETZ, BECHTOLSHEIM			
12	2019ER SAUVIGNON BLANC TROCKEN	23,40	3,60
567	2018ER CHARDONNAY RESERVE TROCKEN	25,70	
14	2018ER MERLOT TROCKEN	21,50	3,30
558	2015ER CABERNET SAUVIGNON & MERLOT TROCKEN - im Barrique gereift -	29,50	
WEINGUT DIETZ, KÖNGERNHEIM			
7	2018ER WEIßER BURGUNDER FEINFRUCHTIG	20,00	3,10
21	2019ER DORNFELDER LIEBLICH	19,50	3,00
WEINGUT GEHRING, NIERSTEIN			
252	2018ER CHARDONNAY TROCKEN Niersteiner Oelberg	29,00	



Bouquet

OFFENE WEINE UND FLASCHENWEINE°		0,75l	0,1l
WEINGUT GRÖHL, WEINOLSHEIM			
6	2019ER GRAUER BURGUNDER TROCKEN	23,40	3,60
232	2018ER RIESLING TROCKEN „ALTE REBEN“ Oppenheimer Sackträger	32,50	
135	2018ER WEIßER BURGUNDER TROCKEN	27,00	
259	2019ER SAUVIGNON BLANC TROCKEN	28,50	
228	2019ER BLANC DE NOIR TROCKEN	25,00	
132	2016ER SPÄTBURGUNDER TROCKEN „ALTE REBEN“	33,50	
WEINGUT GUNDERLOCH, NACKENHEIM			
3	2019ER RIESLING „JEAN BAPTISTE“ KABINETT FEINHERB	23,40	3,60
WEINGUT HAMMEN, KÖNGERNHEIM			
2	2019ER RIESLING TROCKEN	20,80	3,20
10	2019ER CHARDONNAY TROCKEN	20,80	3,20
18	2018ER BLANC DE NOIR SPÄTBURGUNDER TROCKEN	28,60	4,40
16	2018ER SPÄTBURGUNDER TROCKEN	20,00	3,10
80	2018ER CABERNET BLANC TROCKEN	28,60	
WEINGUT HORTER, KÖNGERNHEIM			
26	2018ER DORNFELDER TROCKEN Dalheimer Kranzberg	19,50	3,00
WEINGUT KAPELLENHOF, SELZEN			
1	2018ER RIESLING SPÄTLESE MILD	19,50	3,00
277	2018ER GRÜNER SILVANER TROCKEN	24,70	
279	2018ER SAUVIGNON BLANC TROCKEN	26,10	
142	2018ER RIESLING TROCKEN Kalkmergel	28,30	
131	2016ER RIESLING TROCKEN Ökonomierat E „Selection Rheinhessen“	39,90	
24	2019ER SPÄTBURGUNDER WEIßHERBST HALBTROCKEN	19,50	3,00
20	2016ER ST. LAURENT TROCKEN	22,10	3,40
WEINGUT KOPP STERNENFELSERHOF, NIERSTEIN			
327	2019ER WEIßBURGUNDER TROCKEN	24,00	
328	2019ER RIESLING „I AM HIPPIE“ HALBTROCKEN ECO Winner 2019, Niersteiner HIPPIE	24,40	
329	2018ER PINO BARRIQUE Cuvée aus Früh- & Spätburgunder	29,60	



Bouquet

OFFENE WEINE UND FLASCHENWEINE°		0,75l	0,1l
WEINGUT MAHN, KÖNGERNHEIM			
8	2019ER SILVANER TROCKEN	19,50	3,00
13	2016ER PORTUGIESER TROCKEN	18,90	2,90
WEINGUT MANZ, WEINOLSHEIM			
11	2019ER 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	2019ER 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	2019ER SPÄTBURGUNDER ROSÉ TROCKEN	23,40	3,60
	Carl Zuckmayer´s „Licht Roter“		
173	2017ER GRAUBURGUNDER ORTSWEIN TROCKEN	35,00	
WEINGUT SEEBRICH, NIERSTEIN			
190	2019ER RIESLING KABINETT TROCKEN ROTER SCHIEFER	25,10	
192	2018ER SAUVIGNON BLANC TROCKEN	25,70	
194	2019ER ROSÉ TROCKEN	25,30	
WEINGUT WITTMANN, WESTHOFEN			
176	2018ER SILVANER TROCKEN	28,30	
177	2018ER WEIßER BURGUNDER TROCKEN	29,90	
178	2018ER RIESLING TROCKEN GUTSWEIN	29,90	
179	2018ER WESTHOFENER RIESLING TROCKEN ORTSWEIN	39,90	



Bouquet

FLASCHENWEINE°	0,75l
WEINGUT JORDAN, STELLENBOSCH KLOOF, SÜDAFRIKA	
552	2017ER CHARDONNAY "UNOAKED" 35,90
553	2018ER SAUVIGNON BLANC "COLD FACT" 31,90
544	2018ER MERLOT & SYRAH ROSÉ CHAMELEON 31,90
554	2015ER MERLOT "BLACK MAGIC" 35,90
555	2016ER CABERNET SAUVIGNON "THE LONG FUSE" 35,90
556	2016ER SYRAH "THE PROSPECTOR" 35,90
557	2015ER 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	2016ER OLD VINE ZINFANDEL 39,90
WEINGUT NIEPOORT, GAIA, PORTUGAL	
238	2018ER FABELHAFT TINTO DOURO D.O.C. 33,90
FINCA SOPHENIA, MENDOZA, ARGENTINIEN	
153	2017ER MALBEC RESERVE 39,90
BODEGA EGUREN UGARTE, LAGUARDIA, SPANIEN	
156	2012ER EGUREN UGARTE RIOJA RESERVA 38,50
MARISCO VINEYARDS, MARLBOROUGH, NEUSEELAND	
169	2017ER fernlands SAUVIGNON BLANC 35,50
VIU MANENT, SANTIAGO DE CHILE, CHILE	
139	2017ER CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA 33,50
WEINGUT SIMPLY SUNSHINE, SOUTH AUSTRALIA, AUSTRALIEN	
164	2017ER SHIRAZ SIMPLY SUNSHINE ROSE 25,50
WEINGUT PENFOLDS, BAROSSA VALLEY, AUSTRALIEN	
138	2017ER 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 kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen in unseren Speisen und Getränken, erhalten Sie bei unserem fachkundigen Servicepersonal oder zum Nachlesen in einem Ordner am Empfang.



Brot&Bouquet

RESTAURANT

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee Crema	3,50
Tasse Cappuccino	3,90
Tasse Espresso	3,50
Espresso Macchiato	3,90
Doppelter Espresso	5,50
Milchkaffee	4,50
Latte Macchiato	4,90
Glas Tee	
(verschiedene Sorten)	4,50

SPIRITUOSEN

Malteser Kreuz Aquavit	4,90
Linie Aquavit	4,90
Jubiläums Aquavit	4,90

BITTER

Ramazotti	5,50
Averna	5,50
Fernet Branca	5,50

LIKÖRE

Pfirsichlikör, Deheck	4,90
Rosenlikör, Deheck	4,90
Baileys	5,20
Grand Marnier	5,20
Amaretto	5,20

WHISKY – SINGLE MALTS

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

CALVADOS

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

GRAPPA/TRESTER/MARC

Trester Gewürztraminer	5,50
Trester Chardonnay	5,50
Marc de Champagne	9,90
Grappa di Chianti	5,50
Grappa di Barbera	9,90

COGNAC/BRANDY

Cognac Hardy, v.S.O.P.	7,90
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	5,50
Mirabelle	5,50
Obstler	4,90
Alter Trester	5,50
Alte Pflaume	5,50
Aprikose	5,50
Waldhimbeere	5,50
Kirsche	5,50
Haselnuss	5,50

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 12,90 €

FLASCHE 0,5L 19,50 €

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 12,90 €

GESCHENKPAKET:

1 FLASCHE JORDAN OLIVENÖL

0,25L

1 FLASCHE HAMMEN BALSAMICOESSIG

0,25L

25,00 €



Jordan's
HAUSGEMACHT

TOMATE-ROSMARIN FRUCHTAUFSTRICH

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

125 gr.

4,50 €