



SPEISEN & GETRÄNKE

HERZLICH WILLKOMMEN *bei SowohlAlsAuch!*



Instagram



Webseite



Google



Tik Tok

Hinweis zu Allergenen und Zusatzstoffen

Unsere Speisen können Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten. Für ausführliche Informationen zu den verwendeten Zutaten, Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Wir beraten Sie gerne.

FRÜHSTÜCK *ganztags...*

SPIEGELEI / RÜHREI NATUR

9.90

3 Eier, in Butter gebraten, serviert mit Beilagensalat, hausgebackene Brötchen und Butter

wahlweise: • mit Kräutern

• Putenbacon (zzgl. 4.00)

KLASSISCHE SHAKSHUKA

12.00

Tomaten-Paprikasugo mit Frühlingslauch, dazu hausgebackene Brötchen und Beilagensalat

wahlweise: • 2 pochierte Eier und Hirtenkäse (zzgl. 3.50)

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK

7.50

Croissant mit hausgemachter Marmelade und Butter

NEWYORK FRÜHSTÜCK LACHS

9.00

Croissant gefüllt mit Räucherlachs, cremiger Avocado und frischen Kräutern

NEWYORK FRÜHSTÜCK ROASTBEEF

9.00

Croissant belegt mit hausgemachtem Roastbeef, Gewürzgurke, Remoulade und würzigem Meerrettich

BAUERNFRÜHSTÜCK

13.90

3 Eier mit Kartoffeln, Putenbacon, Gewürzgurke, Beilagensalat und hausgebackene Brötchen

FRÜHSTÜCK NACH TÜRKISCHER ART

14.90

Eine Auswahl verschiedener Oliven und feiner Käsesorten, Knoblauchwurst, Beilagensalat, saisonales Obst, frisch zubereitetes Rührei und hausgebackene Brötchen

“VON ALLEM ETWAS”

16.90

Eine Auswahl an hausgemachten Wurst- und Käsevariationen, Lachs, hausgemachten Aufstrichen, saisonalem Obst, Beilagensalat und hausgebackene Brötchen.

“VON ALLEM ETWAS” FÜR ZWEI

33.50

JOGHURT-BOWL

8.90

Naturjoghurt mit saisonalem Obst, Honig, Granola und Leinsamen
wahlweise: • Haferjoghurt (vegan) 🌱

EGG BENEDICT ROASTBEEF

16.50

2 pochierte Eier auf geröstetem Brioche, Roastbeef, Sauce Hollandaise und Gartenkresse

EGG BENEDICT VEGETARISCH

13.50

2 pochierte Eier auf geröstetem Brioche, Spinat, Tomate, Sauce Hollandaise und Gartenkresse

EGG BENEDICT LACHS

16.50

2 pochierte Eier auf geröstetem Brioche, Lachs, Honig-Senf-Sauce, Sauce Hollandaise und Dill

HIGH PROTEIN FITNESS OMELETTE

15.00

4 Eier mit Hähnchenstreifen, Avocado und eingelegten roten Zwiebeln, dazu hausgebackene Brötchen und Beilagensalat

PANCAKES

10.50

Mit saisonalen Früchten, Vanilleeis und Sahne

PANCAKES VEGAN 🌱

10.50

Mit saisonalen Früchten, Ahornsirup und Puderzucker



FRESH BOWLS *+Toppings*

AÇAÍ BOWL

12.50

Banane, Açaipuree, Erdbeeren, Heidelbeeren, Datteln, Kokosmus

MANGO BOWL

12.50

Banane, Mango, Passionsfrucht, Datteln, Kokosmus



STULLEN

LACHS & AVOCADO DELUXE

14.00

Lachs, Avocado, Gurke, Sesam, eingelegte rote Zwiebeln, Dill

ROTE-BETE-HUMMUS

9.50

Rote-Bete-Hummus, geröstete Kichererbsen, Apfel, Frühlingslauch, Salzzitrone

GARTENSTULLE

9.50

Sonnengetrocknete Tomaten, Radicchio, veganer Kräuterfrischkäse, Erbsen, Minze, Limette

VORSPEISEN

BRUSCHETTA TOMATE

6.50

4 Stück mit fein gehackten Tomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie

ROTE-BETE-CARPACCIO

14.50

Hauchdünn geschnittene Rote Bete mit frischem Rucola und cremiger Burrata, verfeinert mit hausgemachtem grünem Pesto und goldbraun gerösteten Pinienkernen



SALAT

“SOWOHLALSAUCH” SALAT

14.00

Gewürfelte Gurke und Tomate, rote Zwiebel, Walnüsse, Granatapfel, getrockneter Sumach und Granatapfeldressing

wahlweise:

- Schafskäse (zzgl. 2.50)
- Burrata (zzgl. 4.00)
- Ziegenkäse (zzgl. 4.00)
- Hähnchenstreifen (zzgl. 4.00)

WILDKRÄUTERSALAT VOM FELD

12.00

Mit roter Bete und Kirschtomaten, dazu knusprige Croutons aus unserem hausgebackenen Brot. Auswahl zwischen Orangen-Ingwer-Möhrendressing oder Balsamico-Dressing.

wahlweise:

- Schafskäse (zzgl. 2.50)
- Burrata (zzgl. 4.00)
- Ziegenkäse (zzgl. 4.00)
- Hähnchenstreifen (zzgl. 4.00)



WARME GERICHTE

KÖNIGSBERGER KLOPSE

17.00

Königsberger Klopse mit Kartoffelstampf, Rote-Bete-Salat, gerösteten Kapern & Kapernsauce

SENFEIER

14.00

Drei gekochte Eier auf Kartoffelstampf, mit Senfsauce und Kresse

GEMÜSE-SPAGHETTI

12.90

Mit frischen Kräutern

wahlweise: • veganer Käse (zzgl. 2.00)

• Ziegenkäse (zzgl. 4.00)

• Hähnchenstreifen (zzgl. 4.00)

WIENER SCHNITZEL

24.90

Mit lauwarmen Kartoffelsalat und Preiselbeeren

LACHSFILET

18.90

Mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln

ANATOLISCHE BOULETTEN

17.90

Knoblauchjoghurt, knusprige Brotcroutons, frische Minze, Tomatensauce und Beilagensalat





KUCHEN & TORTEN *aus unserer* KONDITOREI

EIN STÜCK: 4.50 € – 6.50 €

Unsere Kuchen und Torten werden täglich frisch und mit viel Liebe in der **Konditorei Röttgen** hergestellt.

Seit **1984** steht unsere Konditorei für traditionelle Handwerkskunst, beste Zutaten und höchste Qualität.

Entdecken Sie unsere täglich wechselnde Auswahl in unserer Tortenvitrine oder bestellen Sie Ihre Wunsch- oder Festtagstorte ganz nach Ihren Vorstellungen.

Gerne nehmen wir Bestellungen für Geburtstage, Hochzeiten und andere besondere Anlässe entgegen.

Für Bestellungen oder Fragen sprechen Sie unser Servicepersonal gerne an.

CHEESECAKE 4.90



KÄSETORTE 5.50



ZUPFKUCHEN 5.50



KÄSE APRIKOSE 5.50



FLORENTINER KIRSCH 5.50



FLORENTINER APFEL 5.50



FLORENTINER MOHN 5.50



KÄSE KIRSCH 5.50



TÜRKISCHER APFEL 4.90



APFEL STREUSEL 4.90



CHAMPAGNER TORTE 5.90



HERRENTORTE 5.90



NUSS NOUGAT 5.90



SCHOKODINKEL 4.90



APRIKOSEN KÄSE BAISER 5.90



STACHELBEER BAISER 5.90



MILCHRESTORTE 4.90



MÖHRENKUCHEN 5.50



MILCHRESTORTE KIRSCH 5.50



Röttgen
bäckerei



Unsere Teemomente

ALTHAUSTEE

	Tasse	Kännchen
CLASSIC HERBS	4.50	7.90
Ein natürliches Kräutergetränk, das klassische Teekräuter wie süßen Fenchel, Minze und Kamillenblüten zu einem harmonischen, leicht süßen Geschmack vereint.		
CHAMOMILE MEADOW	4.50	7.90
Dieser weiche Tee wird aus hochwertigen Kamillenblüten gewonnen. Er weist einen charakteristisch würzigen, angenehmen Geschmack auf.		
ROOIBOS VANILLA TOFFEE	4.50	7.90
Das Aroma verführerischer Vanille und exquisiten Toffees bringt den süßen Geschmack des von Natur aus koffeinfreien Rooibos zur Geltung.		
RED FRUIT FLASH	4.50	7.90
Die volle Kraft von roten Beeren und angenehm saurem Hibiskus in einer harmonischen Komposition, die an selbstgemachte Marmelade erinnert.		
JASMINE TING YUAN	4.50	7.90
Ting Yuan, was übersetzt "Jasmingarten" bedeutet, ist ein eleganter und harmonisch schmeckender chinesischer Tee aus zarten Teeblättern mit dem Aroma von frischen Jasminblüten.		
SENCHA SENPAI	4.50	7.90
Sencha ist der beliebteste Grüntee Japans. Er hat ein dunkles, gleichmäßig geformtes Blatt, einen zarten, leicht herben Geschmack und eine gelbgrüne Tassenfarbe.		
ASSAM MALTY CUP	4.50	7.90
Dieser klassische Tee aus dem Norden Indiens weist einen starken und würzigen Geschmack und ein angenehm malziges Aroma auf. Dieser Tee lässt sich wunderbar mit Milch genießen.		
IMPERIAL EARL GREY	4.50	7.90
Eine sehr aromatische, belebende und kräftige Ceylon-China-Schwarztee-Mischung, verfeinert mit dem vollen Zitrusgeschmack der Bergamotte. Die spritzige Note macht ihn zu einem beliebten Nachmittagstee.		
DARJEELING SPRING LEAVES	4.50	7.90
Dieser erlesene First-Flush-Darjeeling, gepflückt in den Höhenlagen des Himalayas, besticht durch ein harmonisches Blütenaroma mit einer leichten Süße. Die zarte und erfrischende Infusion eignet sich ideal für jede Tageszeit.		

FRISCHE TEES

HEISSE ZITRONE <i>oder</i> ORANGE	4.90
FRISCHER MINZTEE	4.90
FRISCHER INGWER-MINZTEE	5.90

KAFFEESPEZIALITÄTEN

AMERICANO	2.90
AMERICANO GROSS	4.50
ESPRESSO	2.80
DOPPELTER ESPRESSO	3.50
ESPRESSO MACCHIATO	3.20
CAFÉ CREMA KLEIN	2.90
CAFÉ CREMA GROSS	4.80
CAPPUCCINO	3.80
CAPPUCCINO GROSS	4.90
MILCHKAFFEE	4.90
LATTE MACCHIATO	4.90
FLAT WHITE	3.90
MATCHA LATTE <i>mit Püree</i> 7.40	6.90
CHAI LATTE	5.00
AFFOGATO <i>Espresso mit Vanilleeis</i>	4.50
IRISH COFFEE <i>mit Sahne</i>	8.90

ICED SPECIALS

ICED LATTE	5.20
ICED AMERICANO	4.90
ICED MATCHA LATTE	6.90
ICED MATCHA <i>Strawberry/ Mango/ Blueberry</i>	7.50
EISKAFFEE <i>mit Vanilleeis</i>	7.50
<i>wahlweise: Sahne (zzgl. 0.50)</i>	
SANFTER ENGEL <i>frischer O-Saft mit Vanilleeis 0.3L</i>	7.50
FLAVOR <i>Vanille/Karamell</i>	+0.30
KOKOSMILCH <i>als Alternative</i>	+0.50

DOMORI SCHOKOLADE

Glutenfrei

HEISSE SCHOKOLADE	5.00
<i>wahlweise: Sahne (zzgl. 0.50)</i>	
DUNKLE SCHOKOLADE	5.50
<i>wahlweise: Sahne (zzgl. 0.50)</i>	



HAUSGEMACHTE LIMONADE

LAVENDEL-LIMETTE

0.4L 6.90

PFIRSICH-MARACUJA

0.4L 6.90

ERDBEER-VANILLE

0.4L 6.90



SOFTGETRÄNKE

SPREEQUELL WASSER

Still / Sprudel

0.25L 3.40

0.75L 7.40

SODAWASSER

mit frischer Zitrone

0.2L 2.90

0.4L 4.90

THOMAS HENRY

Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Beer

0.2L 3.50

FRITZ KOLA

Fritz Kola, Fritz Zero

0.2L 3.50

FRITZ LIMO

Apfel-Kirsch-Holunder, Apfelschorle, Rhabarber, Zitrone, Orange, Orange-Kola

0.2L 3.50

FASSBRAUSE

0.2L 2.90

0.4L 4.90

ELEFANT BAY LEMONADE

Zitrone, Pfirsich, Mango-Ananas, Blaubeere, Exotic, Grapefruit, Melone

0.33L 4.00

NODA OHNE ZUCKERZUSATZ & MIT ECHTEN FRUCHTSÄFTEN

Mango Passion Fruit, Pink Grapefruit, Sicilian Lemon, Ginger Lemon

0.33L 4.50



SMOOTHIES

GINGER NINJA WHOLEY

Banane, Mango, Ananas, Datteln, Apfel, Ingwersaft, Passionsfruchtpüree, Kurkuma, Chilli + Toppings

0.3L 7.50

PRETTY PITAYA WHOLEY

Erdbeeren, Banane, Mango, Pitaya, Datteln, Himbeeren + Toppings

0.3L 7.50

KALE MOSS WHOLEY

Ananas, Banane, Grünkohl, Datteln, Limetensaft, Mango, Avocado, Minze + Toppings

0.3L 7.50

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT

0.2L 4.90

0.4L 8.50

SÄFTE RAUCH

0.2L 0.4L

ORANGE

3.90 6.90

APFEL

3.90 6.90

KIBA

3.90 6.90

SAUERKIRSCH

3.90 6.90

BANANE

3.90 6.90

MANGO

3.90 6.90

MARACUJA

3.90 6.90



BIER *vom Fass*

PERONI	0.3L	4.00
	0.5L	5.50
PILSNER URQUELL	0.3L	4.00
	0.5L	5.50
GESPRITZTES <i>Fassbrause / Cola / Fanta</i>	0.3L	4.00
	0.5L	5.50
ALSTER	0.3L	4.00
	0.5L	5.50

BIER *aus der Flasche*

PERONI	0.33L	3.90
PERONI ALKOHOLFREI	0.33L	3.90
VITAMALZ ALKOHOLFREI	0.33L	3.50
ERDINGER HEFE	0.5L	5.50
ERDINGER HEFE ALKOHOLFREI	0.5L	5.50

SPIRITUOSEN

Gin

GORDON'S GIN	4 cl	3.80
TANQUERAY GIN	4 cl	4.20
HENDRICK'S GIN	4 cl	8.60
MONKEY 47 GIN	4 cl	10.50

Whiskey

JACK DANIEL'S	4 cl	4.50
JAMESON	4 cl	5.30
MAKER'S MARK	4 cl	8.20

Rum

RON BARCELÓ	4 cl	5.90
BARCELÓ IMPERIAL	4 cl	8.90
BARCELÓ GRAN AÑEJO	4 cl	7.50
HAVANA CLUB 3 AÑOS	4 cl	7.90

Vodka

BELUGA VODKA	4 cl	4.90
--------------	------	------

*Alle Spirituosen 4 cl – inkl. Filler gegen Aufpreis von **3.50***

LONGDRINKS

MOSCOW MULE

10.50

Vodka, Angostura Bitters, Gingerbeer

MOJITO

10.50

Rum, Limetten, Minze, Rohrzucker, Soda

CUBA LIBRE

10.50

Rum, Limetten, Cola

SHOTS

BERLINER LUFT

2 cl 2.90

JÄGERMEISTER

2 cl 3.50

TEQUILA

2 cl 3.90

SAMBUCA

2 cl 3.90



APERITIF

APEROL SPRITZ	7.90
CAMPARI SPRITZ	7.90
HUGO	7.90
SARTI SPRITZ	8.50
SOLARE SPRITZ	7.90
LILLET WILDBERRY	8.50
SAN BITTER (ALKOHOLFREI)	4.50



WEINE

Offener Ausschank

-Weißweine-

LES SABLONETTES TROCKEN 0.2L 6.50

Ein Wein, der sich durch seine Frische, seine Leichtigkeit und sein Bouquet aus weißen und gelben Früchten auszeichnet. Aromen von weißen Blüten, Zitrusfrucht und Pfirsich.
Sauvignon Blanc & Chardonnay - Frankreich

0.5L 15.00

SAVE WATER DRINK RIESLING TROCKEN 0.2L 6.90

Feine Aromen von gelbem Apfel und reifen Zitrusfrüchten eröffnen das Bouquet dieses zugänglichen Rieslings. Der Wein ist saftig und vollmundig, bewahrt jedoch eine angenehme Frische.

Weingut Allendorf

0.5L 16.00

GRAUER BURGUNDER TROCKEN 0.2L 6.50

Der Allrounder und Gästeliebling. Er passt zu vielen Speisen und macht einfach Spaß. Auf der Zunge präsentieren sich Aromen von Apfel, Quitte und Nüssen. Sein kräftiger Körper macht ihn zum idealen Begleiter.

Weingut Bretz

0.5L 15.00

LORIINI BLANC FEINHERB 0.2L 6.20

Grapefruit, Physalis und Honigmelone – ein bunter Korb an exotischen Früchten. Eine angenehme Fruchtsüße.

Auch als Weinschorle erhältlich

0.5L 13.00

-Roséwein-

POMPONETTE IGP ROSÉ 0.2L 6.50

Frisch knackig und leicht würzig, überzeugt er mit Aromen von Blutorangen, Kräutern der Provence und Hagebutten. Ideal für die ersten Frühlingstage und den Sommer, egal ob als Aperitif oder zu leichten Speisen.

Frankreich

0.5L 15.00

-Rotwein-

MERLOT VDP SINSANS D'OC 0.2L 6.50

Der aus der Nähe von Nîmes stammende Wein bringt Aromen von reifen und gekochten roten Früchten, die sich in einem komplexen Mund ausbreiten. Sanfte Tannine in einem dunklen, lilafarbenen Gewand.

Frankreich

0.5L 15.00

WEINE

Flaschenweise

-Weißweine-

SAUVIGNON BLANC **TROCKEN** 

0.75L

29.00

Hellgelb, glänzend mit grünen Reflexen, fruchtig und ausdrucksstark mit einem Hauch von Zitrusfrüchten (Pomelo) sowie Noten weißer Blüten

-Rotwein-

CÔTES DU RHÔNE ROUGE

0.75L

31.00

Reif ist die beerige Frucht, sanft ist die typische Syrah-Würze, fein sind die Noten von mediterranen Kräutern. Die Säure zeigt sich am Gaumen durchaus präsent, ist aber gut eingebunden. Der harmonische Eindruck mündet in einen langen und erstaunlich kräftigen Nachklang.



WEISSER BURGUNDER

Die minimalistische Frische aus Rheinhessen prägt die Stilistik und schenkt dem Wein eine lebendige Struktur. Zarte Noten von gelbem Apfel, Birne und einem Hauch Zitronenzeste verbinden sich bei diesem Weißen Burgunder mit einem nussigen Aroma und floralen Anklängen

0.2L	7.50
0.5L	18.00
0.75L	28.00

MERLOT & CABERNET BLEND

Bei diesem Wein wurden die Trauben schonend verarbeitet und ein paar Monate in Eichenholzfässern gelagert. Er besitzt ein nuancenreiches Bukett aus Waldbeeren mit schwarzen Kirschen und einem Hauch von leichtem Tannin.

0.2L	7.70
0.5L	19.00
0.75L	29.00

ROSÉ TROCKEN

Zartes Lachsrosa mit brillanten Reflexen. In der Nase entfalten sich Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Johannisbeeren, begleitet von feinen Zitrusnoten und einem Hauch floraler Nuancen. Am Gaumen wirkt der Rosé trocken, saftig und lebendig.

0.2L	7.50
0.5L	18.00
0.75L	28.00

Spätburgunder, Merlot, Dornfelder

PROSECCO & CHAMPAGNER

MIONETTO PROSECCO DOC

Spritziger italienischer Prosecco mit feiner Perlage und fruchtig-frischem Charakter. Aromen von grünem Apfel, Birne und Zitrusfrüchten sorgen für einen leichten, harmonischen Genuss. Perfekt als Aperitif oder für besondere Momente.

0.1L	4.90
0.2L	8.90
0.75L	25.00

MIONETTO PICCOLO

0.2L	8.90
------	------

MIONETTO PICCOLO ALKOHOLFREI (0,0%)

0.2L	8.90
------	------

GRATIEN & MEYER CRÉMANT DE LOIRE BRUT

Eleganter französischer Schaumwein aus dem Loiretal mit feiner Perlage. Frisch und harmonisch, mit fruchtigen Noten von Apfel, Birne und Zitrus, begleitet von einer angenehm feinen, lebendigen Frische. Ideal als Aperitif.

0.1L	6.90
0.2L	12.50
0.75L	39.00

BARON FUENTÉ GRAND RÉSERVE BRUT *Champagner*

0.375L	29.00
--------	-------

Das Bouquet erinnert an Zitrusfrüchte, Birne, Pfirsich und feine Noten von Akazienhonig. Am Gaumen frisch und vollmundig, mit einer Süße, die perfekt mit der Säure harmonisiert. Der Abgang zeigt Nuancen von grüner Zitrusfrucht und Orange.

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

PLATTEN

passend zu unseren Weinen

TAPENADE

11.90

Eine Variation hauseigener Aufstriche, Tapenade und Salate

ANTIPASTI

13.90

Eine bunte Auswahl an gebratenem und hausgemachtem eingelegtem Gemüse sowie Aufstrichen und Oliven

KÄSEPLATTE

14.90

Eine ausgewählte Auswahl an diversen Käsesorten von Kuh, Schaf und Ziege, sowohl roh als auch pasteurisiert

WURSTPLATTE

15.90

Wir haben selbstgemachte Wurst von Rindern aus der Region, dazu Wildkräutersalat

Alle unsere Speisen kommen mit hauseigenem Brot sowie Butter.



