



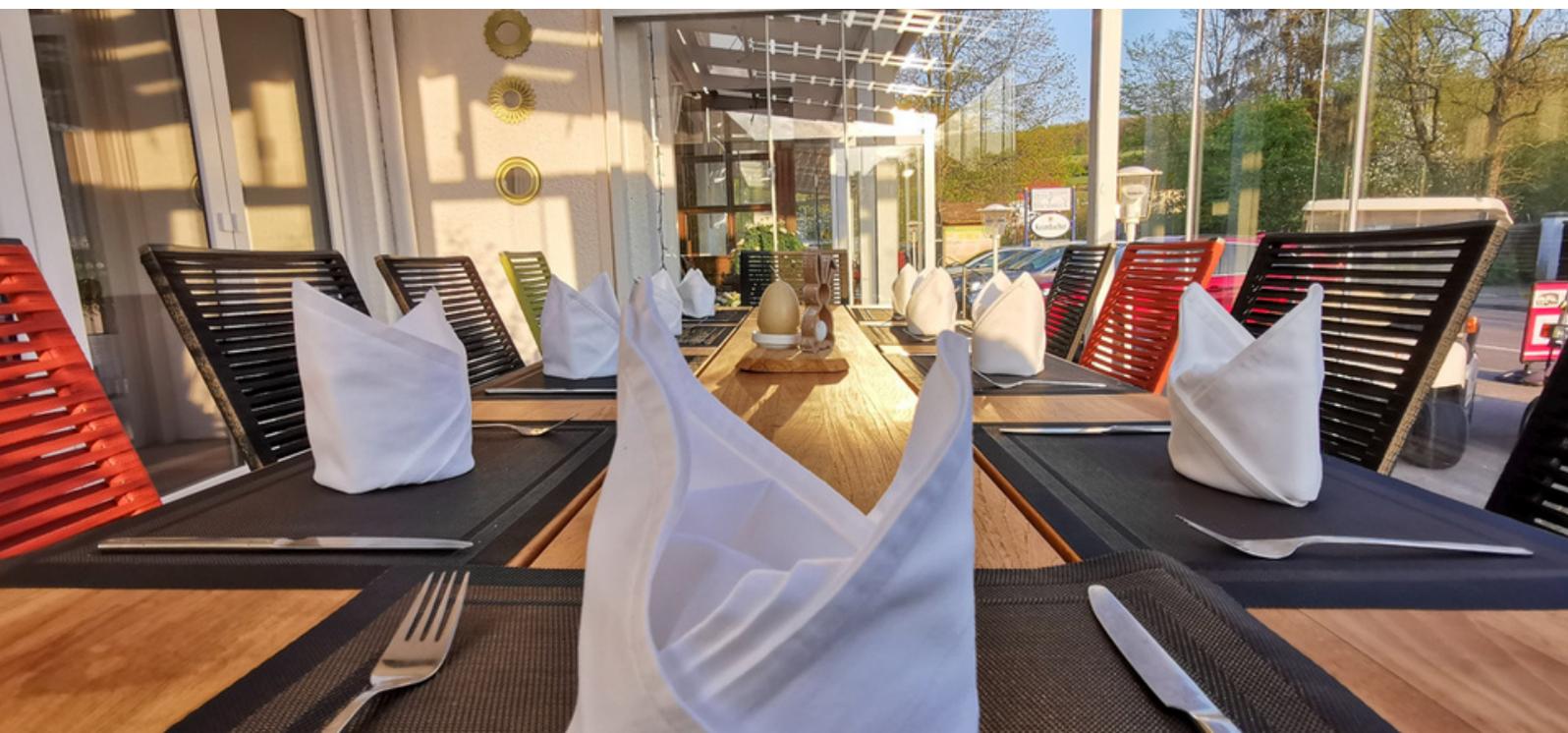
HOTEL RESTAURANT
Bliesbrück

HOTEL BLIESBRÜCK

NATURVERBUNDEN & FAMILIÄR IM HERZEN DES
BIOSPÄHÄRENRESERVATES BLIESGAU

SPEISEKARTE RESTAURANT

WWW.BLIESBRUECK.DE



Wochenmenü

Salatteller mit Bärlauch Quiche

(6,50 €)

**Dreierlei vom Herbitzheimer Reh, Serviertenknödel
und Spitzkohl**

(28,50 €)

Dessertvariation

Lava Cake, Creme Brûlée und eine Kugel Eis

(9 ,50 €)

Zu diesem Menü empfehlen wir:

Rotwein Cuvée Balthasar, Weingut Hilz, Dirmstein

(29,50 €)

Jeder Gang kann einzeln bestellt oder das gesamte Menü zum Menüpreis von 36€

Vorspeisen / kleine Karte

Hüttenkäse gratiniert mit Honig und Rosmarin, Salat Bouquet 10,50 €

Kleiner Beilagensalat 4,00 €

großer Salatteller mit verschiedenen Rohkost Salaten
und Bauernbaguette 9,50 €

mit Garnelen 15,50 €

mit Putenstreifen 14,50 €

Vesperbrett mit Antipasti und Bauernbaguette 13,50 €

Wurstsalat mit Röstkartoffeln 10,50 €

Hauptgerichte

Filettopf

Schweinefilet , hausgemachte Spätzle mit Champignonrahmsoße

(18,50 €)

Schnitzel Wiener Art

Schweineschnitzel, Pommes, Salat und Preiselbeeren

(15,50 €)

Rumpsteak mit Ofenkartoffeln, gebratenen Champignons und

Kräuterbutter

(24,50 €)

Entenbrustfilet in Zitrussoße

Gemüse und Kroketten

(22,50€)

Lachsfilet an frischem Spagel

Mandelbutter und kartoffeln

(24,50€)

Kartoffelmaultaschen

mit Ricotta-Spinatfüllung

(14,50 €)

Aperitif

Martini , rosso, bianco	5cl	€ 4,00
Ricard	2cl	€ 4,00
Campari- Orange	4cl	€ 4,50
Campari- Soda	4cl	€ 4,00
Gin Tonic	4cl	€ 4,50
Aperol Spritz		€ 5,00
Kir Royal		€ 5,50
Amer Bière		€ 3,50
Bacardi Cola		€ 4,50
Hausaperitif		€ 4,50

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola	0,2l	€ 2,40
Coca-Cola light	0,2l	€ 2,40
Limonade Zitrone/Orange	0,2l	€ 2,40
Bliesgau-Apfelsaftschorle	0,2l	€ 2,20
Bliesgau-Apfelsaftschorle	0,4l	€ 3,40
Bliesgau-Apfelsaft naturtrüb	0,2l	€ 2,40
Bliesgau-Apfelsaft naturtrüb	0,4l	€ 3,40
Naturwasser Gourmet	0,5l	€ 3,60
Orangensaft	0,2l	€ 2,40
Orangensaft	0,4l	€ 3,20
Johannisbeersaft	0,2l	€ 2,20
Johannisbeersaftschorle	0,4l	€ 3,20
Traubensaft	0,2l	€ 2,20
Traubensaftschorle	0,4l	€ 3,20
Fassbrause Zitrone/Holunder	0,33l	€ 2,80

Warme Getränke

Kännchen Tee	€ 2,80
Kräuter, Früchte, Schwarzer Tee	
Tasse Kaffee	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,60
Espresso	€ 2,30
Milchkaffee	€ 2,40
Tasse Kakao	€ 2,40

Biere vom Fass

Pils, Krombacher	0,3 l	€ 3,60
Zwickel, Bruch	0,3 l	€ 3,20
Hefeweizen hell, Krombacher	0,5 l	€ 4,50
Hefeweizen hell	0,3 l	€ 3,60

Biere aus Flaschen

Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 4,40
Alkoholfreies Bier	0,33 l	€ 3,20

einheimische Spiritosen

Herwezummer Birnenbrand	2cl	€ 3,50
Herwezummer Mirabellenbrand	2cl	€ 3,50
Herwezummer Kirschbrand	2cl	€ 4,50
Herwezummer Apfel-Quitte-Brand	2cl	€ 3,20
Herwezummer Schlehebrand	2cl	€ 8,50
Herwezummer Traubenbrand	2cl	€ 4,50

Spirituosen

Jägermeister	2cl	€ 3,20
Baileys	2cl	€ 3,20
Remy Martin VSOP	2cl	€ 4,80
Fernet Branca	2cl	€ 3,20
Bacardi	2cl	€ 3,20
Ramazotti	2cl	€ 3,20
Linie Aquavit	2cl	€ 4,00
Saar Grubenwasser	2cl	€ 2,80
Jack Daniels	2cl	€ 4,00
Doktor	2cl	€ 3,20
Sambuca	2cl	€ 3,20

Qualitäts-Weissweine

Weißer Burgunder trocken 0,75l 18.50 €
Weingut Wegeck

Grauer Burgunder trocken 0,75l 19.50 €
Weingut Hilz

Sauvignon Blanc trocken 0,75l 24.50 €
Weingut Wageck

Blanc de Noir, trocken 0,75l 23,50 €
Weingut Hilz

Qualitäts-Roseweine

Spätburgunder Rose, trocken 0,75l 23,50 €
Weingut Hilz

Portugieser Weißherbst, lieblich 0,75l 18,50 €
Weingut Pfaffmann

Qualitäts-Rotweine

<i>St. Laurent trocken</i> <i>Weingut Hilz</i>	<i>0,75l</i>	<i>24.50 €</i>
<i>Merlot, trocken</i> <i>Weingut Hilz</i>	<i>0,75l</i>	<i>23.50 €</i>
<i>Cuvee Balthasar, trocken</i> <i>Weingut Hilz</i>	<i>0,75l</i>	<i>33.50 €</i>
<i>Spätburgunder, trocken</i> <i>Weingut Pfaffmann</i>	<i>0,75 l</i>	<i>22.50 €</i>
<i>CUVÉE Luise</i> <i>weingut Pfaffmann</i>	<i>0,75l</i>	<i>33.50 €</i>

Sekt

Rieslingsekt, Weingut Hilz	0,75 l	€ 27.00
SECCO weiss/rosé, Weingut Pfaffmann	0,75 l	€ 21.00