

good

WINE

good

FOOD

good

FRIENDS

good

TIME

Unsere regionalen Produzenten

Kaffeerösterei Langen, Medebach

Ein Familienunternehmen mit Tradition. Seit Jahrzehnten feinsten, biologisch angebauter Fairtrade Kaffee. Hochwertige und ausgewählte Kaffeesorten.

Imkerei Jörg Hesselbach, Bad Berleburg-Elsoff

Frisch geernteter Honig & frische Bioeier direkt aus der Region.

Willi Wurst, Schlachtbetrieb, Bad Berleburg

„Schlachten in der Region für die Region“. Tiere ausschließlich von bekannten zertifizierten Bauernhöfen, aus dem Umkreis von wenigen Kilometern.

Schlachtereier Bätzel, Bad Berleburg-Wunderhausen

Fleisch- und Wurstspezialitäten seit vielen Jahren nach bewährter handwerklicher Tradition. Schlachtung im eigenen Betrieb.

Wittgensteiner Hofkäserei Zacharias, Bad Berleburg-Elsoff

Herstellung nach Tradition direkt auf dem Milchhof. Besonders ist die vielfältige Auswahl an Käsesorten.

Heimisches Rind und Wild

Jochen Maass, Rinderzüchter von Black Angus und Wagyu, sowie Jäger aus Wemlighausen.

Rehwild aus dem Revier Schwarzenau von Iris Kocherscheidt mit Unterstützung von Mitjäger Klaus Weber.

Allergien

Wir informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Die ausgewiesenen Allergene finden Sie in einer separaten Speisekarte.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Vegan?

Auch hier haben wir eine Auswahl an Speisen ohne tierische Produkte. Sprechen Sie einfach an.

Euro Toques Ehrenkodex

Als Euro Toques Küchenchef / Küchenmeister haben wir einen Ehrenkodex abgelegt, der u.a. einen vollkommenen Verzicht auf hormonell behandeltes Fleisch, genmanipuliertes Gemüse, Zusatzstoffe und künstliche Farbstoffe beinhaltet. Weiter fördern wir die regionale Küche mit gesunden Produkten.

«Euro – Toques – Köche schaffen ein Gefühl des Vergnügens und angenehmer Geselligkeit: Lebenskunst.»

Wir verteidigen natürliche Lebensmittel und traditionelle Rezepte, setzen uns für die Mannigfaltigkeit des europäisch kulinarischen Erbes ein und sichern den Fortbestand regionaler Produkte. Die in der Küche verwendeten Produkte sind frisch und werden an Ort und Stelle verarbeitet. Die verwendeten Produkte entsprechen der Jahreszeit, um den Naturzyklus zu achten und den echten Geschmack sicherzustellen.

Um es kurz zu sagen: Es kommt nur die pure Natur auf den Teller!



Ihr Euro Toques Chef
Küchenmeister Norman Pontzen

APERITIF

Sandemann Sherry trocken

5 cl 4,50 €

Martini Bianco

5 cl 4,50 €

Aperol Spritz	0,4 l	7,50 €
Limoncello Spritz	0,4 l	7,50 €
Campari/Orange-, Maracuja	0,4 l	7,50 €
Hugo	0,4 l	7,50 €
Lillet Wild Berry	0,4 l	7,50 €
Le Grand Saumur Brut Sekt	0,1 l	7,50 €
Prosecco Frizzante DOCG	0,1 l	3,80 €
Rose Bio PriSecco alkoholfrei „Apfel I Rose I Minze“	0,1 l	4,50 €
Light Life Sekt alkoholfrei Schloss Wachenheim	0,1 l	3,80 € vegan

OFFENE WEINE

Weißweine

PFALZ

Grauburgunder, Weingut Studier (Ellerstadt bei Bad Dürkheim) Trocken (vegan)

Intensiver Duft nach Mandelblüte und Aprikose. Dieser Grauburgunder zeigt eine moderate Säure, besitzt eine mineralische Note, ist erdig und eindrucksvoll.

0,2 l	7,50 €
0,75 l	25,50 €

Pfalz

Dürkheimer Schenkenböhl Scheurebe Spätlese Lieblich
Vier Jahreszeiten Winzer, Rebsorte: Kreuzung aus Riesling & Bukettrebe

Aromatische Frucht-Aromen mit feiner Honignote.
Rassig, elegant, verführerisch mit milder Süße.

0,2 l	5,90 €
0,75 l	18,50 €

FRANKEN

Weissburgunder, Weingut Schwane (Volkach am Main bei Würzburg) Trocken

Eine herrlich ausdrucksstarke Note von Pfirsichen und Aprikosen. Im Nachhall gesellen sich mineralische Noten der von Kalkstein dominierten Böden hinzu.

0,2 l	6,90 €
0,75 l	22,- €

Rheingau

Riesling QbA, VDP, Weingut Josef Spreitzer (Oestrich-Winkel am Rhein) Trocken

Duft nach Pfirsich, Aprikose und Zitrustönen. Am Gaumen zeigen sich Noten von feiner würziger Frische von reifen Birnen und geselligen Zitrusfrüchten. Eine schlanke, aber dennoch nachhaltige Säurestruktur gepaart mit feiner Mineralität.

0,2 l	8,50 €
0,75 l	28,50 €

ROSÉWEIN

FRANKEN

Halbtrocken (vegan)

Rosé Pinkfein, VDP Gutswein, Weingut Zur Schwane (Volkach am Main bei Würzburg)
Nicht nur ein Rosé, sondern ein Rotling (Herstellung aus roten und weißen Trauben).
Frische Erdbeernoten und ein Duft nach hellen Beeren, gepaart mit einer zarten Vanillenote
und wenig Säure.

0,2 l	5,90 €
0,75 l	17,50 €

Weinschorle trocken

0,2 l	3,90 €
-------	--------

ROTWEINE

PFALZ

Blaufränkisch QbA, Vier Jahreszeiten Winzer (Bad Dürkheim) Halbtrocken

In Österreich als Blaufränkisch, in Deutschland als Lemberg bekannt.
In der Nase ein intensiver Waldbeerenduft. Kraftvoll und mit viel Würze.
Eine leichte Restsüße in Verbindung mit einer harmonischen Säure.

0,2 l 5,90 €
0,75 l 19,50 €

PFALZ

Rotwein Cuvée Matura, Weingut Studier (Ellerstadt bei Bad Dürkheim) Trocken (vegan)

Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und St. Laurent.
Ein körperreicher und fülliger Rotwein mit Aromen wie Johannisbeere,
Kirsche, Waldbeeren, Pflaume, sowie Kräuternoten.

0,2 l 7,50 €
0,75 l 25,50 €

Apulien, Südost-Italien

Mandus Primitivo di Manduria DOC, PietraPura
Rebsorte: Verwand mit der kalifornischen Zinfandel Rebsorte Trocken

Dieser Rotwein duftet im Glas sehr intensiv nach fruchtigen Sauerkirschen, Pflaumen,
dazu Brombeerfrucht und Cassis. Akzentuiert durch leichte Röstnoten wie Kakao und
Vanille vom Ausbau im Barrique.

0,2 l 6,90 €
0,75 l 24,- €

Abruzzen, Italien

Borgate Montepulciano d´Abruzzo, DOC Trocken
Intensiver und anhaltender Duft von Sauerkirschen, Gewürzen und Waldfrüchten.

0,2 l 6,50 €
0,75 l 22,50 €

FLASCHENWEINE

Weißweine

Valle de Uco, Argentinien Portillo Sauvignon blanc, Bodegas Salentein Trocken

Mango, Pfirsich, Zitrone und Buchsbaum. Das Bukett ist geprägt von Aromen tropischer Früchte wie Grapefruit und weißem Pfirsich. Harmonisch mild und erfrischende Säure.

0,75 l 24,- €

ROTWEINE

Sizilien

Brasi, Nero D´Avola, Weingut Ferreri

Trocken

Eine Komplexität von verschiedenen Aromen, dominiert von Brombeere und reifer Pflaume. Etwas Waldboden, Tabak und Lakritze bilden den Gegenpart zur süßen Frucht. Die exotische Holznote entsteht durch das 12-monatige Reifen im Kastanienfass.

0,75 l

55,- €

Piemont, Italien

Barolo, Bric Cenciurio Pittatore

Trocken

Aromatisch und complex in der Nase.

Unterlegt von einem Duft von Gewürzen und Unterholz.

0,75 l

65,- €

Venetien, Italien

Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Villabella

Trocken

Schwerer Wein! Die massive Konzentration roter Früchte mit balsamischen Zügen und dezenter Süße wird durch feine Würze harmonisch abgerundet. Der Ausbau erfolgt für 36 Monate in großen slawischen Eichenfässern

0,75 l

70,- €

SEKT...

Württemberg

Rose Bio PriSecco alkoholfrei, Jörg Geiger (Schlat bei Göppingen) „Apfel Rose Minze“

Neben Rosenblüten werden zur Balance eine Spur Minze, etwas Vanille und Muskatblüte hinzugefügt.

0,75 l

28,50 €

Light Life Sekt, alkoholfrei, Schloss Wachenheim, Trier

0,75 l

19,- € vegan

Treviso, Italien

Prosecco Frizzante DOCG Corte delle Calli

Die hierzu verwendete Glera Traube wird in der gesamten Provinz Treviso angebaut.
Dieser Prosecco ist frisch, angenehm und harmonisch am Gaumen mit einer leichten Restsüße.

0,75 l 19,- €

Frankreich

Trocken

Le Grand Saumur Brut Chapain & Landais, Loire-Region

Ein edler Schaumwein, der nach der traditionellen Methode (Flaschengärung) hergestellt wird.
In der Nase offenbart er ein Bukett von weißen Blüten, grünem Apfel und Zitrusfrüchten, ergänzt durch Nuancen von frischer Hefe, die durch die lange Lagerung auf der Hefe entstehen.

0,75 l 29,50 €

Champagne, Frankreich

Champagner Cuvée Leonie Brut, Canard Duchene

Trocken

0,75 l 70,- €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tönissteiner Mineralwasser classic, medium, still	0,25 l	2,80 €
	0,75 l	6,50 €
Coca Cola / Sprite / Fanta /Spezi	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	4,80 €
Schweppes		
Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,80 €
Proviant	Fl. 0,33 l	3,50 €

Josef Rauch Säfte vegan

Apfel / Orange / Mango / Kirsch / Banane / Maracuja / Rhabarber / KiBa

0,2 l	2,90 €
0,4 l	4,50 €

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich.

BIERE

Frisches Krombacher Pils vom Fass	0,3 l	3,60 €
	0,4 l	4,80 €

Frisches Starnberger Helles vom Fass	0,3 l	3,60 €
	0,5 l	5,50 €

Gerne mischen wir Ihnen unser Fassbier auch als Radler, Alster oder Diesel.

Flaschenbiere

Krombacher Weizen / auch alkoholfrei	Fl. 0,5 l	5,- €
--------------------------------------	-----------	-------

Krombacher Pils alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,80 €
-----------------------------	------------	--------

Malzbier		Fl. 0,33 l	3,80 €
Fassbrause		Fl. 0,33 l	3,80 €

SPIRITUOSEN

Ramazotti	30 % vol.	2 cl	3,20 €
Fernet Branca	35 % vol.	2 cl	3,20 €
Jägermeister	35 % vol.	2 cl	3,20 €
Molinari Sambuca	40 % vol.	2 cl	2,90 €
Absolut Vodka	40 % vol.	2 cl	2,90 €
Tequila Sierra Blanco	38 % vol.	2 cl	3,20 €
Fürst Bismarck Doppelkorn	38 % vol.	2 cl	2,90 €
Jubiläums Aquavit	42 % vol.	2 cl	2,90 €
St. Albert`s Dry Gin	45 % vol.	2 cl	4,20 €
Pircher Waldhimbeergeist	40 % vol.	2 cl	3,20 €

Whisky, Brände,...

Tomintoul 10 years Speyside	40 % vol.	4 cl	7,50 €
Remy Martin VSOP	40 % vol.	4 cl	7,50 €
Plantation Rum Barbados XO 20th	40 % vol.	4 cl	6,50 €
Grappa (fragen Sie unser Servicepersonal)		2 cl	4,50 €
Pircher Williams Edelbrand	40 % vol.	2 cl	3,20 €
Baileys	17% vol.	4 cl	5,20 €

Homemade

Captain Normanne Vanille Rumlikör	28 % vol.	2 cl	2,- €
-----------------------------------	-----------	------	-------

HEISSE Getränke

Kaffeespezialitäten von der Kaffeerösterei Langen Medebach

Tasse Kaffee Crema auch entkoffeiniert	2,80 €
Espresso	2,60 €
Doppelter Espresso	4,30 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Cappuccino	3,20 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato/mit Karamell	3,90 € / 4,50 €
Heiße Schokolade ohne Sahne/mit Sahne	3,50 € / 3,90 €
Teespezialitäten aus dem Teehaus Ronnefeldt Bio 100%	3,90 €

Verschiedene Sorten

Schwarzer Tee (English Breakfast), grüner Tee, Früchte, Pfefferminz, Kamille, Ingwer-Zitrone

LONGDRINKS & COCKTAILS

“Ein Klassiker”

Whisky on the Rocks

8,50 €

Limoncello Martini

8,- €

Wodka, Limoncello, Sprite, Limettensaft

Gin Tonic

8,- €

Für Kenner mit St. Alberts Dry Gin

12,- €

Gin sour

8,- €

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup

Solero Capitol Style

8,- €

Gin, Orangen,- Maracuja, und Zitronensaft, Mango,- und Zuckersirup

Frozen Daiquiri

8,- €

Havana Club white, Limettensaft, Zuckersirup

Caipirinha <i>Cachaca Pitu, Limette, Rohrzucker</i>	9,- €
Mango-Mojito <i>Havana Club white, Mangosaft, Limette, Minze, Rohrzucker</i>	9,- €
Pina Colada <i>Havana Club white, Ananassaft, Kokos Sirup, Sahne</i>	9,- €
Capitol Punch <i>Brauner Rum, Orangen-, Ananas-, Mangosaft, Limette, Grenadine</i>	9,- €
Summer Sunset <i>Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Limette, Soda, Kirschsafft</i>	9,- €
Tropical <i>Vodka, Aperol, Ananas-, und Maracujasaft, Limettensirup</i>	9,- €
Sunrise Mimosa Margarita <i>Tequila, Orangen-, und Ananassaft, Prosecco, Grenadine</i>	9,- €
Blue Ozean <i>Gin, Sambuca, Blue Curacao, Zitronensaft, Tonic Water</i>	9,- €

Cocktails ohne Alkohol

Gin Tonic alkoholfrei	7,- €
Limoncello Spritz alkoholfrei/Aperol Spritz alkoholfrei	7,- €
Hugo alkoholfrei <i>Holundersirup, Sprite, Mineralwasser, Limette, Minze</i>	7,- €
Ipanema <i>Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Maracujasaft</i>	7,- €
Nojito <i>Limette, Rohrzucker, Minze, Sprite, Soda</i>	7,- €
Fruit Bomb <i>Orangen-, Maracuja-, Bananen- & Zitronensaft, Mangosirup</i>	7,- €
Mango Mocktail <i>Mangosaft, Limette, Ginger Ale, Grenadine</i>	7,- €

Nichts Passendes dabei? Dann sprechen Sie uns gerne an