

Mittagskarte

Zu verschiedenen Tagen behalten wir uns vor, eine geänderte Mittagskarte anzubieten.
Vielen Dank für Ihr Verständnis – Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an!

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung.



Regionales Frühstücksbuffet / 21,90 Euro (dienstags bis samstags von 9.00 bis 11.30 Uhr)

Auswahl von Brot, Brötchen und Croissants der Bäckerei Lehnen (Bracht), Butter, Diätmargarine, Marmeladen des Hof Stegerhoffs (Raesfeld), Diätmarmelade, Honig von Wegberger Bienen, Nutella, Quark, Früchtejoghurt, handgemachtes Müsli von Barni und Wilma (Goch), Tomaten der Familie Brunen (Leuth), saure Gurken der Familie Heimanns (Lövenich), Rohkost, reichhaltige Aufschnittplatten u. a. von unserer Hausmetzgerei Fander (Kempen), Platten mit gemischtem Käse, Bööschter Ziegenkäse der Hofkäserei Konnen (Grefrath), gekochte Eier, Lachsaufschnitt, Rührei vegetarisch, Rührei mit Speck, direkt aus unserer Hofküche: selbstgebackenes Schwarz- und Früchtebrot, verschieden hausgemachte Salate und Süßspeisen, Gemüsequiche, warmen Milchreis nach Mutter Annis Rezept, Kaffee, Tee, Kakao, Orangensaft, Multivitaminsaft, Mineralwasser



Frisch gebackenes Brot (von der Bäckerei Lehnen aus Bracht)

Genholter-Hof-Platte / frisches, kräftiges Bauernbrot mit verschiedenen Bauernwurstsorten

für den normalen Hunger 9,50 / für den großen Hunger 10,50

Schinkenschnittchen / mit herzhaftem rohen oder gekochten Schinken ^{2,3,4,5} 10,90

Käseschnittchen / mit jungem Holländerkäse ¹ 10,90[✓]

3 Scheiben Schwarzbrot / mit Apfel-Griebenschmalz 6,50

helles Brötchen / belegt nach Wahl mit Käse[✓], Schinken oder Salami ^{1,2,3,5} 4,30

Mehrkornbrötchen / belegt nach Wahl mit Käse[✓], Schinken oder Salami ^{1,2,3,5} 4,90

Rühreier / mit würzigem Speck und Bauernbrot ² 5,50

Strammer Max / 2 Scheiben Graubrot, reichlich belegt mit Koch- oder rohem Schinken,

serviert mit zwei Spiegeleiern ^{2,5} 11,90

Leckeres leicht gesüßtes Weißbrot / serviert nach Wahl mit verschiedenen hausgemachten Brotaufstrichen 6,50[✓]

Frische, selbstgebackene Kuchen

Sie finden eine gute Auswahl leckerer (auch glutenfreier) Kuchen in unserer Kuchentheke oder fragen Sie nach dem stets frischen Tagesangebot.

Streuselkuchen 3,50[✓]

Sahnekuchen 3,90[✓]

Viele Speisen und Getränke enthalten allergene Stoffe. Auf Nachfrage erhalten Sie von uns eine detaillierte Liste. Gerne beraten wir Sie persönlich! Ihr Team vom Genholter Hof

Zusatzstoffe (1-9) & Allergene (a-n):

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxid, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = mit Phosphat, 6 = mit Milcheiweiß, 7 = mit Süßungsmitteln, 8 = koffeinhaltig, 9 = mit Nitritpökelsalz
a = glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme), b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse,
e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose),
h = Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss), i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j = Senf und Senferzeugnisse,
k = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfide (in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), m = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, n = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Mittagskarte

Zu verschiedenen Tagen behalten wir uns vor, eine geänderte Mittagskarte anzubieten.
Vielen Dank für Ihr Verständnis – Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an!

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung.



Warme Küche (dienstags bis samstags von 12.00 bis 17.00 Uhr)

Salate und Kleingerichte

- Gemischter Beilagensalat / mit Joghurt- oder Himbeer-Balsamico-Dressing 5,90[✓]
- Großer gemischter Salat / mit frischen Kräutern und Toast an Joghurt- oder Himbeer-Balsamico-Dressing 9,90 / mit Käse, Schinkenstreifen und Ei 12,50 / mit knusprig gebratenen Putenbruststreifen 14,50
- Große Genholter-Hof-Ofenkartoffel / (nach Saison) gefüllt mit Kräuterquark und Croutons, kleine Salatgarnitur ² 9,90[✓]
- Gebackener Camembert / mit Preiselbeeren, Toast und Butter ^{1,2,3,5} 9,90[✓]

Aus der Suppenküche (alle Suppen servieren wir mit Toast)

- Erbsensuppe, Gulaschsuppe, Kartoffelgemüsesuppe, Käsecremesuppe, Tomatensuppe[✓] je 6,50
- Rindfleischsuppe 7,50

Deftig Rustikal

(Genießen Sie Regionalität pur: Die Kartoffeln stammen direkt von unseren Feldern, das Fleischangebot kommt von der Hausmetzgerei Fander (Kempen), sowie von Schoenmackers & Wingens GmbH (Geldern))

- Bauernomelette / Bratkartoffeln, Speck, Schinkenstreifen und Zwiebeln in Ei gebacken, kleine Salatgarnitur ^{2,3} 12,50
- Bauernteller / Bratkartoffeln, 2 Spiegeleier, Speckstreifen und Gewürzgurke ^{2,3} 11,50
- Leberkäse / mit einem Spiegelei, Bratkartoffeln (oder Kartoffelsalat) und kleiner Salatgarnitur 12,50
- Frischer Panhas / mit Bratkartoffeln, selbstgebackenem Schwarzbrot, Rübekraut und kleiner Salatgarnitur ^{2,3} 12,50
- Hausgemachter Kartoffelsalat / mit einer Bockwurst 11,50 / mit zwei Spiegeleiern [✓] 11,50
- Heringsfilet "Hausfrauenart" / mit Bratkartoffeln 12,50[✓]
- Sauerkrautgemüse / mit Kasseler ^{2,3,5} 12,50 / mit Mettwurst ^{2,3} 12,50
- Möhrengemüse / mit Mettwurst ^{2,3} 12,50 / mit knusprig gebratener Blutwurst 11,50

Beilagen

- Gemischter Beilagensalat / mit Joghurt- oder Himbeer-Balsamico-Dressing 5,90[✓]
- Portion hausgemachter Kartoffelsalat 6,50[✓]
- Portion Bratkartoffeln (auf Wunsch ohne Speck)[✓] 6,50
- helles Brötchen 0,70[✓]
- Mehrkornbrötchen 1,10[✓]



Frische, selbstgebackene Kuchen

Sie finden eine gute Auswahl leckerer (auch glutenfreier) Kuchen in unserer Kuchentheke oder fragen Sie nach dem stets frischen Tagesangebot.

- Streuselkuchen 3,50
- Sahnekuchen 3,90



Viele Speisen und Getränke enthalten allergene Stoffe. Auf Nachfrage erhalten Sie von uns eine detaillierte Liste. Gerne beraten wir Sie persönlich! Ihr Team vom Genholter Hof

Zusatzstoffe (1-9) & Allergene (a-n):

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxid, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = mit Phosphat, 6 = mit Milcheiweiß, 7 = mit Süßungsmitteln, 8 = koffeinhaltig, 9 = mit Nitritpökelsalz
a = glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme), b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), h = Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss), i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j = Senf und Senferzeugnisse, k = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfide (in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), m = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, n = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Mittagskarte

Zu verschiedenen Tagen behalten wir uns vor, eine geänderte Mittagskarte anzubieten.
Vielen Dank für Ihr Verständnis – Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an!

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung.



Getränke

Aperitif

- Amérie - Münsterländer Aperitif* von der Feinbrennerei Sasse aus dem Münsterland 0,10 | 5,90
Palio-Erdbeer-Sekt 0,20 | 4,20
Holunderblütenlikör mit Sekt 0,20 | 4,40
Sekt 0,20 | 3,50
Martini Bianco oder *D'ORO* 2 cl 3,50
Sherry - Sandemann, medium 2 cl 3,20
Sherry - Sandemann, trocken 2 cl 3,20

Alkoholfreie Getränke

- Gerolsteiner Mineralwasser, Medium, Naturell oder Sprudel* 0,25 | 2,80 0,75 | 6,80
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite 0,20 | 2,60
Apfelsaft / 0,20 | 2,80 / Orangensaft 0,20 | 3,10
Apfel- oder Johannisbeerschorle 0,20 | 2,80
Rhabarberschorle 0,33 | 3,60
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water 0,20 | 2,90

Bier vom Faß und aus der Flasche

- Bitburger Pils* vom Faß 0,25 | 2,90 0,5 | 5,10
Bolten Alt Flasche 0,33 | 3,60
Bitburger Drive alkoholfrei, Flasche 0,33 | 3,60
Paulaner Hefe-Weißbier Flasche 0,50 | 4,90
Erdinger Hefe-Weißbier alkoholfrei Flasche 0,50 | 4,90

Spirituosen

- Münsterländer Lagerkorn* von der Feinbrennerei Sasse aus dem Münsterland 2 cl 3,50
Hausgemachter Aufgesetzter vom Hof Stegerhoff aus Raesfeld-Erle 2 cl 2,10
Jägermeister 2 cl 2,10 / *Underberg* 2 cl 2,60
Cognac, Remy Martin 2 cl 4,20 / *Grappa Barbero la Bianca* 2 cl 4,20
Grappa Barbero di Barolo 2 cl 4,50
Jubiläums Aquavit, Linie Aquavit, Malteser, Fernet Branca 2 cl 2,90 *Obstbrände* 2 cl 3,60

Heiße Getränke

- Tasse Kaffee* 2,50 / *Kännchen Kaffee* 4,20 / *Espresso* 2,90 / *Cappuccino* 3,30 / *Milchkaffee* 3,50
Latte Macchiato 3,90 / *Tasse Kakao* 2,90 / *Aufpreis Hafermilch* 0,50
Glas Tee 2,50 / *Kännchen Tee* (Fragen Sie gerne nach unserer Auswahl) 4,20



Viele Speisen und Getränke enthalten allergene Stoffe. Auf Nachfrage erhalten Sie von uns eine detaillierte Liste. Gerne beraten wir Sie persönlich! Ihr Team vom Genholter Hof

Zusatzstoffe (1-9) & Allergene (a-n):

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxid, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = mit Phosphat, 6 = mit Milcheiweiß, 7 = mit Süßungsmitteln, 8 = koffeinhaltig, 9 = mit Nitritpökelsalz
a = glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme), b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse,
e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose),
h = Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss), i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j = Senf und Senferzeugnisse,
k = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfide (in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), m = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, n = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Mittagskarte

Zu verschiedenen Tagen behalten wir uns vor, eine geänderte Mittagskarte anzubieten.
Vielen Dank für Ihr Verständnis – Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an!

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung.

Getränke

Lust auf Wein vom Weingut Emmerich-Koebornik Nahe

Riesling vom Porphy, feinherb - Vulkanische Böden von der Steillage Kronenfels sorgen für mineralische Eleganz.

Wenn Sie die Augen schließen schmecken Sie den Boden, die Sonne, den Winzer = Terrior, Silberner Preis DLG

Glas 0,2 l 9,90 / Karaffe 0,25 l 10,90 / Flasche 0,75 l 25,90

Silvaner, trocken - vollmundiger, kräftiger Wein mit mittlerer Säure und zartem Bukett

Glas 0,2 l 7,90 / Karaffe 0,25 l 8,90 / Flasche 0,75 l 20,90

Grauburgunder, trocken - Prächtige Grauburgundertrauben haben diesen harmonischen Burgundertyp geprägt und ihm einen vollmundigen Geschmack gegeben

Glas 0,2 l 7,90 / Karaffe 0,25 l 8,90 / Flasche 0,75 l 20,90

Saint Laurent, trocken - Rotwein, rund, geschmeidig und beerig

Glas 0,2 l 7,90 / Karaffe 0,25 l 8,90 / Flasche 0,75 l 20,90

Lust auf Wein vom Weingut Walz Württemberg

2020 *Ensinger Frühling*, rosé, trocken - würzig, kräftig

Glas 0,2 l 7,90 / Karaffe 0,25 l 8,90 / Flasche 0,75 l 20,90

2019 *Ensinger Sommer*, weiß, feinherb - duftig, weich, sommerfrisch

Glas 0,2 l 7,90 / Karaffe 0,25 l 8,90 / Flasche 0,75 l 20,90

2020 *Riesling -S-*, weiß, trocken - reife Trauben, würzig

Glas 0,2 l 7,90 / Karaffe 0,25 l 8,90 / Flasche 0,75 l 20,90

Lust auf Wein vom Weingut Richter-Mohr Rheinhessen

Weisser Burgunder-Kabinett, trocken, idealer Begleiter zu zartem Spargel

Glas 0,2 l 6,90 / Karaffe 0,25 l 7,90 / Flasche 0,75 l 18,90

Kerner Spätlese, lieblich

Glas 0,2 l 6,90 / Karaffe 0,25 l 7,90 / Flasche 0,75 l 18,90

Spätburgunder-Rotwein, Q.b.A., trocken, fruchtig-erdiges Aromavolles Bukett, verbunden mit feiner Herbe

Glas 0,2 l 6,90 / Karaffe 0,25 l 7,90 / Flasche 0,75 l 18,90

Dornfelder Rotwein, Q.b.A., lieblich, dezente Süße, feine Säure

Glas 0,2 l 6,90 / Karaffe 0,25 l 7,90 / Flasche 0,75 l 18,90

Portugieser Weissherbst, Q.b.A., lieblich, frischer, lebendiger und doch milder Wein

Glas 0,2 l 6,90 / Karaffe 0,25 l 7,90 / Flasche 0,75 l 18,90

Was Sie unbedingt noch wissen sollten! Alle in der Speisekarte genannten Preise enthalten:

Gewerbe-/Einkommensteuer, Lohnfortzahlung, Wareneinsatz, Personalkosten, Küche, Bedienungsgeld, Getränke-, Alkohol-, Nikotin-, Vergnügungs- und Mehrwertsteuer, Lohn- und Kirchensteuer, Beiträge zur Krankenkasse, IHK Berufsgenossenschaft, Fahrzeugkosten, Außenbeleuchtung, Gema, Werbung, Parkgebühren, Angestellten-, Arbeitslosen-, Lebens-, Feuer-, Einbruch-, Unfall- und Haftpflichtversicherung, Solidaritätszuschlag, Ökosteuer, Gebühren für Gas, Strom, Wasser, Kanal, Heizung, Kühlung, Müllabfuhr, Radio, Fernsehen, Kaminkehrer, Telefon, Handy, Fax, Zeitung, Internet, E-Mail, Verbandsbeiträge, Computer mit Software und **jede Woche einen Blumenstrauß für meine liebe Frau.**

Viele Speisen und Getränke enthalten allergene Stoffe. Auf Nachfrage erhalten Sie von uns eine detaillierte Liste. Gerne beraten wir Sie persönlich! Ihr Team vom Genholter Hof

Zusatzstoffe (1-9) & Allergene (a-n):

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxid, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = mit Phosphat, 6 = mit Milcheiweiß, 7 = mit Süßungsmitteln, 8 = koffeinhaltig, 9 = mit Nitritpökelsalz
a = glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme), b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse,
e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose),
h = Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss), i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j = Senf und Senferzeugnisse,
k = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfide (in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), m = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, n = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse



Mittagskarte

Zu verschiedenen Tagen behalten wir uns vor, eine geänderte Mittagskarte anzubieten.
Vielen Dank für Ihr Verständnis – Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an!

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung.



Getränke

Aperitif

- Amérie - Münsterländer Aperitif* von der Feinbrennerei Sasse aus dem Münsterland 0,10 | 5,90
Palio-Erdbeer-Sekt 0,20 | 4,20
Holunderblütenlikör mit Sekt 0,20 | 4,40
Sekt 0,20 | 3,50
Martini Bianco oder *D'ORO* 2 cl 3,50
Sherry - Sandemann, medium 2 cl 3,20
Sherry - Sandemann, trocken 2 cl 3,20

Alkoholfreie Getränke

- Gerolsteiner Mineralwasser, Medium, Naturell oder Sprudel* 0,25 | 2,80 0,75 | 6,80
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite 0,20 | 2,60
Apfelsaft / 0,20 | 2,80 / Orangensaft 0,20 | 3,10
Apfel- oder Johannisbeerschorle 0,20 | 2,80
Rhabarberschorle 0,33 | 3,60
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water 0,20 | 2,90

Bier vom Faß und aus der Flasche

- Bitburger Pils* vom Faß 0,25 | 2,90 0,5 | 5,10
Bolten Alt Flasche 0,33 | 3,60
Bitburger Drive alkoholfrei, Flasche 0,33 | 3,60
Paulaner Hefe-Weißbier Flasche 0,50 | 4,90
Erdinger Hefe-Weißbier alkoholfrei Flasche 0,50 | 4,90

Spirituosen

- Münsterländer Lagerkorn* von der Feinbrennerei Sasse aus dem Münsterland 2 cl 3,50
Hausgemachter Aufgesetzter vom Hof Stegerhoff aus Raesfeld-Erle 2 cl 2,10
Jägermeister 2 cl 2,10 / *Underberg* 2 cl 2,60
Cognac, Remy Martin 2 cl 4,20 / *Grappa Barbero la Bianca* 2 cl 4,20
Grappa Barbero di Barolo 2 cl 4,50
Jubiläums Aquavit, Linie Aquavit, Malteser, Fernet Branca 2 cl 2,90 *Obstbrände* 2 cl 3,60

Heiße Getränke

- Tasse Kaffee* 2,50 / *Kännchen Kaffee* 4,20 / *Espresso* 2,90 / *Cappuccino* 3,30 / *Milchkaffee* 3,50
Latte Macchiato 3,90 / *Tasse Kakao* 2,90 / *Aufpreis Hafermilch* 0,50
Glas Tee 2,50 / *Kännchen Tee* (Fragen Sie gerne nach unserer Auswahl) 4,20



Viele Speisen und Getränke enthalten allergene Stoffe. Auf Nachfrage erhalten Sie von uns eine detaillierte Liste. Gerne beraten wir Sie persönlich! Ihr Team vom Genholter Hof

Zusatzstoffe (1-9) & Allergene (a-n):

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxid, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = mit Phosphat, 6 = mit Milcheiweiß, 7 = mit Süßungsmitteln, 8 = koffeinhaltig, 9 = mit Nitritpökelsalz
a = glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme), b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse,
e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose),
h = Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss), i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j = Senf und Senferzeugnisse,
k = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfide (in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), m = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, n = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Mittagskarte

Zu verschiedenen Tagen behalten wir uns vor, eine geänderte Mittagskarte anzubieten.
Vielen Dank für Ihr Verständnis – Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an!

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung.

Getränke

Lust auf Wein vom Weingut Emmerich-Koebornik Nahe

Riesling vom Porphy, feinherb - Vulkanische Böden von der Steillage Kronenfels sorgen für mineralische Eleganz.

Wenn Sie die Augen schließen schmecken Sie den Boden, die Sonne, den Winzer = Terrior, Silberner Preis DLG

Glas 0,2 l 9,90 / Karaffe 0,25 l 10,90 / Flasche 0,75 l 25,90

Silvaner, trocken - vollmundiger, kräftiger Wein mit mittlerer Säure und zartem Bukett

Glas 0,2 l 7,90 / Karaffe 0,25 l 8,90 / Flasche 0,75 l 20,90

Grauburgunder, trocken - Prächtige Grauburgundertrauben haben diesen harmonischen Burgundertyp geprägt und ihm einen vollmundigen Geschmack gegeben

Glas 0,2 l 7,90 / Karaffe 0,25 l 8,90 / Flasche 0,75 l 20,90

Saint Laurent, trocken - Rotwein, rund, geschmeidig und beerig

Glas 0,2 l 7,90 / Karaffe 0,25 l 8,90 / Flasche 0,75 l 20,90

Lust auf Wein vom Weingut Walz Württemberg

2020 *Ensinger Frühling*, rosé, trocken - würzig, kräftig

Glas 0,2 l 7,90 / Karaffe 0,25 l 8,90 / Flasche 0,75 l 20,90

2019 *Ensinger Sommer*, weiß, feinherb - duftig, weich, sommerfrisch

Glas 0,2 l 7,90 / Karaffe 0,25 l 8,90 / Flasche 0,75 l 20,90

2020 *Riesling -S-*, weiß, trocken - reife Trauben, würzig

Glas 0,2 l 7,90 / Karaffe 0,25 l 8,90 / Flasche 0,75 l 20,90

Lust auf Wein vom Weingut Richter-Mohr Rheinhessen

Weisser Burgunder-Kabinett, trocken, idealer Begleiter zu zartem Spargel

Glas 0,2 l 6,90 / Karaffe 0,25 l 7,90 / Flasche 0,75 l 18,90

Kerner Spätlese, lieblich

Glas 0,2 l 6,90 / Karaffe 0,25 l 7,90 / Flasche 0,75 l 18,90

Spätburgunder-Rotwein, Q.b.A., trocken, fruchtig-erdiges Aromavolles Bukett, verbunden mit feiner Herbe

Glas 0,2 l 6,90 / Karaffe 0,25 l 7,90 / Flasche 0,75 l 18,90

Dornfelder Rotwein, Q.b.A., lieblich, dezente Süße, feine Säure

Glas 0,2 l 6,90 / Karaffe 0,25 l 7,90 / Flasche 0,75 l 18,90

Portugieser Weissherbst, Q.b.A., lieblich, frischer, lebendiger und doch milder Wein

Glas 0,2 l 6,90 / Karaffe 0,25 l 7,90 / Flasche 0,75 l 18,90

Was Sie unbedingt noch wissen sollten! Alle in der Speisekarte genannten Preise enthalten:

Gewerbe-/Einkommensteuer, Lohnfortzahlung, Wareneinsatz, Personalkosten, Küche, Bedienungsgeld, Getränke-, Alkohol-, Nikotin-, Vergnügungs- und Mehrwertsteuer, Lohn- und Kirchensteuer, Beiträge zur Krankenkasse, IHK Berufsgenossenschaft, Fahrzeugkosten, Außenbeleuchtung, Gema, Werbung, Parkgebühren, Angestellten-, Arbeitslosen-, Lebens-, Feuer-, Einbruch-, Unfall- und Haftpflichtversicherung, Solidaritätszuschlag, Ökosteuer, Gebühren für Gas, Strom, Wasser, Kanal, Heizung, Kühlung, Müllabfuhr, Radio, Fernsehen, Kaminkehrer, Telefon, Handy, Fax, Zeitung, Internet, E-Mail, Verbandsbeiträge, Computer mit Software und **jede Woche einen Blumenstrauß für meine liebe Frau.**

Viele Speisen und Getränke enthalten allergene Stoffe. Auf Nachfrage erhalten Sie von uns eine detaillierte Liste. Gerne beraten wir Sie persönlich! Ihr Team vom Genholter Hof

Zusatzstoffe (1-9) & Allergene (a-n):

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxid, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = mit Phosphat, 6 = mit Milcheiweiß, 7 = mit Süßungsmitteln, 8 = koffeinhaltig, 9 = mit Nitritpökelsalz
a = glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme), b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse,
e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose),
h = Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss), i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j = Senf und Senferzeugnisse,
k = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfide (in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), m = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, n = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

