

Champagne Bruno Paillard, Reims

Premier Cuvée, brut

0,10 l € 15,00

0,75 l € 85,00

Champagne Moët & Chandon, Reims

Rosé brut

0,10 l € 16,00

0,75 l € 100,00

Champagne Duval Leroy, Vertus

Premier Cru brut

0,10 l € 14,50

0,75 l € 90,00

Schlosshotel Lerbach Rieslingsekt Brut

Weingut Reichsrat von Buhl – Deidesheim – Pfalz

0,10 l € 7,00

Prosecco Spumante Extra Dry

Tenimenti Conti Neri, Soave – Venetien – Italien

0,10 l € 6,50

Bitte beachten Sie auch unsere Auswahl an Champagnercocktails und anderen Apéritifcocktails.

Weitere Champagner halten wir gerne auf Anfrage für Sie bereit.

Feines und Kleines

<i>Fines de claires – Auster mit Chesterbrot, Zitrone</i>	€ 2,90
<i>Crostinis, 5 geröstete Ciabattascheiben mit Olivencreme, Tomatencoulis, Lardospeck, Pesto</i>	€ 7,50
<i>Schaumsüppchen von weißem Spargel</i>	€ 6,00

Salate

Marinierte Blattsalate

<i>– mit geröstetem Olivenbrot und Feta Käse</i>	€ 13,50
<i>– mit gebratenen Riesengarnelen, Sauce Aioli und Kräuterbrot</i>	€ 14,50
<i>Caesar Salad mit gebratener Poulardenbrust, Frenchdressing, gehobeltem Parmesan</i>	€ 15,50
<i>Gebackenen Brotcroûton und Ei</i>	

Saisonalles

<i>Deutscher Stangenspargel mit Sauce hollandaise, zweierlei Schinken und kleinen Kartoffeln</i>	€ 19,50
--	---------

Fleischgerichte

<i>Gebratene Gänsestopfleber mit Aprikosenchutney und marinierten Blattsalaten</i>	€ 19,50
<i>Rumpsteak „Café de paris“ mit jungem Gemüse und Kartoffelkrusteln</i>	€ 21,50

Pasta

<i>Spaghetti mit gebratenem Spargel, Riesengarnelen, Ofentomaten und Parmesan</i>	€ 16,50
---	---------

Sandwiches

<i>Club Sandwich „Schloss Lerbach“- Poulardenbrust, Spiegelei, Bacon, Käse, Pommes frites</i>	€ 16,50
<i>„Croque Monsieur“- Gebackenes Sandwich mit Käse und Schinken gefüllt</i>	€ 14,50

Dessert und Käse

Bergische Waffel € 8,50
mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Schlagsahne

Lerbach Torte € 7,50
mit Tonka – Gewürzkirschrangoût und geschlagener Sahne

Französische Käseauswahl € 8,50
mit Zwetschgenchutney

Eiskaffee „Schloss Lerbach“ € 7,50
Kaffee, Vanilleeis, Schlagsahne und Kahlua

Eisschokolade „Schloss Lerbach“ € 7,90
Valrhona Schokoshake, Schokoladeneis und Schlagsahne

Eiscocktail € 7,50
Weißes Pfirsichrahmeis mit Gingkosaft und Minze

Tee und Kaffeespezialitäten

Für 2 Personen

Bergische Kaffeetafel für zwei Personen

€ 25,00

Bergische Wurstspezialitäten

Flönz

Halver Hahn

Rübenkraut

Waffeln

Kräuterquark

Gekochtes Ei

Tea Time für zwei Personen

€ 25,00

Scones with clotted cream and strawberry jam

Dundee Cake

Shortbread

Brownies

Finger Sandwiches

1 Kannchen Wellmondo Tee pro Person

Schokoladen – Fruchtfondue

€ 19,00

Auswahl an Früchten und Beeren mit Callebaut Zartbitter Schokolade

Offener Tee Wellmondo

Gewürz- & Grüner Tee

- *Japan Sencha Makinohara (grüner Tee)*
- *Saraswati, Ingwer & Nelken*
- *Ganga, Minze & Kardamom*

Weißer Tee

- *China Pai Mu Tan*
- *White Rose, Edition Dieter Müller, mit Rosenblüten*

Schwarztee

- *Assam Bukhail second flush*
- *Darjeeling Bannockburn first flush*
- *English Breakfast*
- *Blue Moon Earl Grey*

Kräuter- & Früchtetee

- *Kamille, Orange- honey*
- *Malve Früchtetee*
- *Red Ginger, Lemon & Ingwer*



Jeweils € 8,50 pro Könnchen

Kaffeevariationen

<i>Kaffee Creme, Tasse</i>	€ 3,50
<i>Kaffee Creme, Kännchen</i>	€ 6,50
<i>Kaffee entkoffeiniert, Kännchen</i>	€ 6,50
<i>Espresso</i>	€ 3,50
<i>Doppelter Espresso</i>	€ 6,50
<i>Espresso Macchiato</i>	€ 3,70
<i>Cappuccino</i>	€ 3,90
<i>Latte Macchiato</i>	€ 4,20
<i>Milchkaffee</i>	€ 4,70
<i>Heisse Schokolade, Kännchen</i>	€ 6,00
<i>Irish Coffee</i>	€ 11,00
<i>Rüdesheimer Kaffee</i>	€ 6,50