

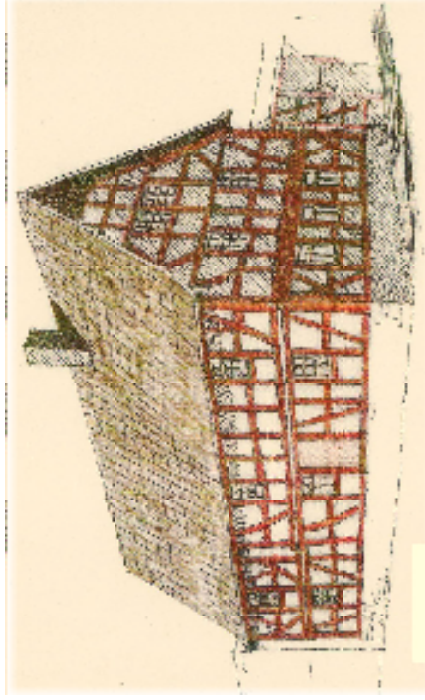
Deutsches Haus

Ältestes Gasthaus in Bad Nauheim

seit 1650

Speisen
und
Getränke

mit Allergenen und Zusatzstoffen



Deutsches Haus * Inh. Dieter Jäckel * Hauptstrasse 56 * 61231 Bad Nauheim,
Telefon: 06032-29 02
info@deutscheshaus-badnauheim.de * <http://www.deutscheshaus-badnauheim.de>



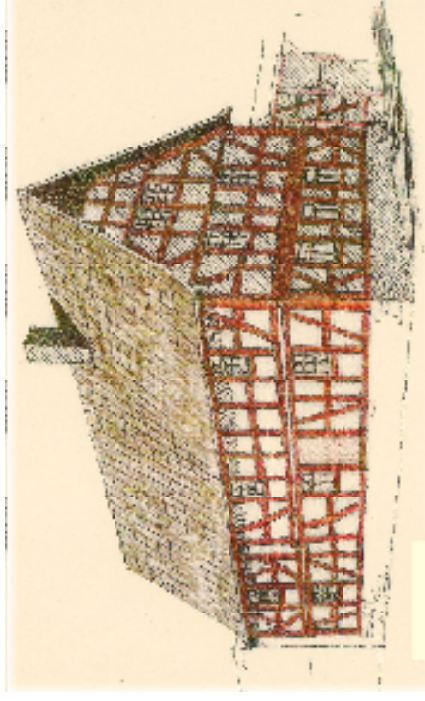
Deutsches Haus

Ältestes Gasthaus in Bad Nauheim

seit 1650

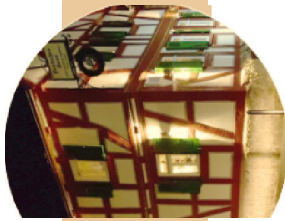
Speisen
und
Getränke

mit Allergenen und Zusatzstoffen



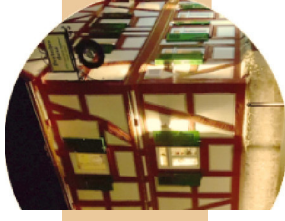
Deutsches Haus * Inh. Dieter Jäckel * Hauptstrasse 56 * 61231 Bad Nauheim,
Telefon: 06032-29 02
info@deutscheshaus-badnauheim.de * <http://www.deutscheshaus-badnauheim.de>





Deutsches Haus

seit 1650



Deutsches Haus

seit 1650

Hertzlich willkommen im Deutschen Haus

Für den eiligen Gast:

Unsere warmen und kalten Gerichte werden sorgfältig zubereitet und bedürfen einer angemessenen Zeit.

Auch Johann Wolfgang von Goethe war dieser Umstand erwähnenswert:

Kochen - eine edle Kunst sollte, wie auch andere Künste, niemals unter Zeitdruck stehen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt

Ihre Familie Jäckel



Deutsches Haus * Inh. Dieter Jäckel * Hauptstrasse 56 * 61231 Bad Nauheim,
Telefon: 06032-29 02
info@deutscheshaus-badnauheim.de * <http://www.deutscheshaus-badnauheim.de>

Hertzlich willkommen im Deutschen Haus

Für den eiligen Gast:

Unsere warmen und kalten Gerichte werden sorgfältig zubereitet und bedürfen einer angemessenen Zeit.

Auch Johann Wolfgang von Goethe war dieser Umstand erwähnenswert:

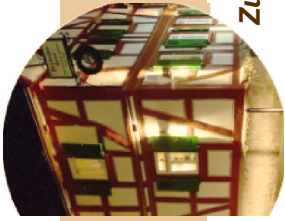
Kochen - eine edle Kunst sollte, wie auch andere Künste, niemals unter Zeitdruck stehen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt

Ihre Familie Jäckel



Deutsches Haus * Inh. Dieter Jäckel * Hauptstrasse 56 * 61231 Bad Nauheim,
Telefon: 06032-29 02
info@deutscheshaus-badnauheim.de * <http://www.deutscheshaus-badnauheim.de>



Deutsches Haus

seit 1650

Zur Geschichte der Gaststätte „Deutsches Haus“

Die heutige Gaststätte „Deutsches Haus“ ist schon 1650 urkundlich als Bauernhof erwähnt und von einem Christian Salzmann erbaut. Das in fränkischem Stil gehaltene Eingangstor wurde erst 1799 errichtet. Damals war hier schon ein Wirtschaftsbetrieb unter dem Namen „Zum Lämmchen“ eingerichtet.

Zu dieser Zeit soll auch der Räuberhauptmann Schinderhannes (1777 bis 1803) hier eingekehrt sein und die Gendarmen gefoppt haben, die ihn fangen wollten.

Das oberhessische Nationalgetränk, den Apfelwein, gab es damals noch nicht, sondern es wurde nur „Brantewein“ ausgeschenkt. 1815 wurde das Lokal als Übernachtungslokal genannt. 1848 diente das Haus als Unterkunft für die Bad Nauheimer Bürgergarde und ist nach 1850 als Lokal eingegangen.

Erst am ersten Februar 1882 wurde in dem Haus, von dem Christian Salzmann VII. unter dem Namen „Deutsches Haus“, wieder ein Wirtschaftsbetrieb eingerichtet und erstmals auch Apfelwein gekellert. Daher ist das Deutsche Haus auch das älteste Apfelwein-Lokal am Platze. Nach seinem Tode 1924 ging das Geschäft an seine Kinder Christian, Philippe und Elisabeth Salzmann über.

Der Name Salzmann kommt von „Mütter“ (Salzmesser) und ist auch 1763 in den Salinenakten erwähnt.

Fräulein Elisabeth Salzmann führte nach dem Ableben ihrer Geschwister Christian und Philippe das Geschäft bis zu ihrem Tode 1954 allein weiter. Somit war das „Deutsche Haus“ 72 Jahre im Besitz der Familie Salzmann. Am 7. Mai 1954 wurde dann die bekannte Gaststätte von Hans Hertlein übernommen, ein geborener Nauheimer, Gastwirtsohn und erfahrener Gastronom.

Das „Deutsche Haus“ wurde 1981 von Dieter Jäckel, ein ebenfalls erfahrener Gastronom aus der Nachbarstadt Friedberg, mit seiner Familie bis zum heutigen Tage erfolgreich und traditionsbewusst weitergeführt.

Deutsches Haus * Inh. Dieter Jäckel * Hauptstrasse 56 * 61231 Bad Nauheim,
Telefon: 06032-29 02

info@deutscheshaus-badnauheim.de * <http://www.deutscheshaus-badnauheim.de>



Deutsches Haus

seit 1650

Zur Geschichte der Gaststätte „Deutsches Haus“

Die heutige Gaststätte „Deutsches Haus“ ist schon 1650 urkundlich als Bauernhof erwähnt und von einem Christian Salzmann erbaut. Das in fränkischem Stil gehaltene Eingangstor wurde erst 1799 errichtet. Damals war hier schon ein Wirtschaftsbetrieb unter dem Namen „Zum Lämmchen“ eingerichtet.

Zu dieser Zeit soll auch der Räuberhauptmann Schinderhannes (1777 bis 1803) hier eingekehrt sein und die Gendarmen gefoppt haben, die ihn fangen wollten.

Das oberhessische Nationalgetränk, den Apfelwein, gab es damals noch nicht, sondern es wurde nur „Brantewein“ ausgeschenkt. 1815 wurde das Lokal als Übernachtungslokal genannt. 1848 diente das Haus als Unterkunft für die Bad Nauheimer Bürgergarde und ist nach 1850 als Lokal eingegangen.

Erst am ersten Februar 1882 wurde in dem Haus, von dem Christian Salzmann VII. unter dem Namen „Deutsches Haus“, wieder ein Wirtschaftsbetrieb eingerichtet und erstmals auch Apfelwein gekellert. Daher ist das Deutsche Haus auch das älteste Apfelwein-Lokal am Platze. Nach seinem Tode 1924 ging das Geschäft an seine Kinder Christian, Philippe und Elisabeth Salzmann über.

Der Name Salzmann kommt von „Mütter“ (Salzmesser) und ist auch 1763 in den Salinenakten erwähnt.

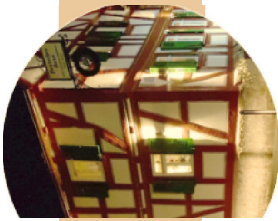
Fräulein Elisabeth Salzmann führte nach dem Ableben ihrer Geschwister Christian und Philippe das Geschäft bis zu ihrem Tode 1954 allein weiter. Somit war das „Deutsche Haus“ 72 Jahre im Besitz der Familie Salzmann. Am 7. Mai 1954 wurde dann die bekannte Gaststätte von Hans Hertlein übernommen, ein geborener Nauheimer, Gastwirtsohn und erfahrener Gastronom.

Das „Deutsche Haus“ wurde 1981 von Dieter Jäckel, ein ebenfalls erfahrener Gastronom aus der Nachbarstadt Friedberg, mit seiner Familie bis zum heutigen Tage erfolgreich und traditionsbewusst weitergeführt.

Deutsches Haus * Inh. Dieter Jäckel * Hauptstrasse 56 * 61231 Bad Nauheim,
Telefon: 06032-29 02

info@deutscheshaus-badnauheim.de * <http://www.deutscheshaus-badnauheim.de>





Suppen

Flädlesuppe badischer Art

€ 4,80

Würzige Gulaschsuppe mit Brot

€ 6,50

typisch Hessisches

Handkäs' mit Musik, Butter und Brot

€ 5,20

Große Portion (3 Stück)

€ 6,80

Paar Handkäs'bratwürste

€ 11,50

mit Sauerkraut und Brot

Gebackener Handkäs' mit Salatgarnitur klein

€ 6,80

Gebackener Handkäs' mit Salatgarnitur groß

€ 9,20

Handkäs'salat

€ 7,80

Grüne Soße mit Tafelspitz und Salzkartoffel

€ 12,50

oder mit Ei und Salzkartoffeln

€ 9,50

Frankfurter Schnitzel mit Bratkartoffeln

€ 13,50

Rippchen mit Sauerkraut und Brot

€ 10,50

Schäufelchen (gekochte Schweineschulter)

€ 24,00

mit Sauerkraut und Brot

Sülze mit Bratkartoffeln,

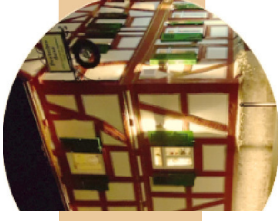
€ 11,50

mit Remoulade und Zwiebeln

Halbe Portion

€ 8,-

In den Preisen sind Bedienung und Mehrwertsteuer enthalten.



Suppen

Flädlesuppe badischer Art

€ 4,80

Würzige Gulaschsuppe mit Brot

€ 6,50

typisch Hessisches

Handkäs' mit Musik, Butter und Brot

€ 5,20

Große Portion (3 Stück)

€ 6,80

Paar Handkäs'bratwürste

€ 11,50

mit Sauerkraut und Brot

Gebackener Handkäs' mit Salatgarnitur klein

€ 6,80

Gebackener Handkäs' mit Salatgarnitur groß

€ 9,20

Handkäs'salat

€ 7,80

Grüne Soße mit Tafelspitz und Salzkartoffel

€ 12,50

oder mit Ei und Salzkartoffeln

€ 9,50

Frankfurter Schnitzel mit Bratkartoffeln

€ 13,50

Rippchen mit Sauerkraut und Brot

€ 10,50

Schäufelchen (gekochte Schweineschulter)

€ 24,00

mit Sauerkraut und Brot

Sülze mit Bratkartoffeln,

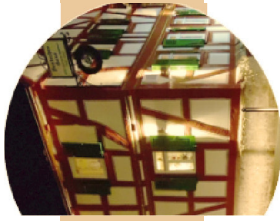
€ 11,50

mit Remoulade und Zwiebeln

Halbe Portion

€ 8,-

In den Preisen sind Bedienung und Mehrwertsteuer enthalten.



Deutsches Haus

seit 1650

Salate

Kleiner Beilagensalat	€ 4,20
Großer, bunter Salatteller mit Schinken und Käse	€ 8,20
mit gebratenen Putenbruststreifen	€ 10,50
	€ 12,50

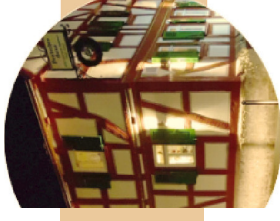
Gebratenes (Rind und Schwein)

Eingelegtes Schweinenackensteak mit Brot	€ 7,80
Schnitzel paniert oder natur mit Brot	€ 7,80
Argentinisches Rumpsteak mit Brot	€ 16,50

Dazu wahlweise:

Frische Jägersoße	€ 2,00
oder hausgemachte Zigeunersoße	€ 2,00
Kräuterbutter, gebratene Zwiebeln,	€ 1,50
Rahm- oder Pfeffersoße	€ 1,50

In den Preisen sind Bedienung und Mehrwertsteuer enthalten.



Deutsches Haus

seit 1650

Salate

Kleiner Beilagensalat	€ 4,20
Großer, bunter Salatteller mit Schinken und Käse	€ 8,20
mit gebratenen Putenbruststreifen	€ 10,50
	€ 12,50

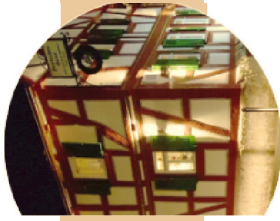
Gebratenes (Rind und Schwein)

Eingelegtes Schweinenackensteak mit Brot	€ 7,80
Schnitzel paniert oder natur mit Brot	€ 7,80
Argentinisches Rumpsteak mit Brot	€ 16,50

Dazu wahlweise:

Frische Jägersoße	€ 2,00
oder hausgemachte Zigeunersoße	€ 2,00
Kräuterbutter, gebratene Zwiebeln,	€ 1,50
Rahm- oder Pfeffersoße	€ 1,50

In den Preisen sind Bedienung und Mehrwertsteuer enthalten.



Deutsches Haus

seit 1650

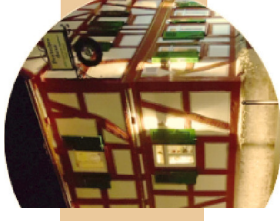
Beilagen

Gemischter Salat	4,20 €
Frische Bratkartoffeln	3,50 €
Hausgemachte Spätzle	3,50 €
Sauerkraut	3,00 €
Salzkartoffeln	3,00 €
Folienkartoffel	4,50 €
Schälchen Grüne Soße	4,20 €
Meerrettichsoße	3,50 €
Portion Kräuterquark	4,20 €
Portion Butter	1,00 €

Geflügeltes

Putenschnitzel in Rieslingsoße mit hausgemachten Spätzle und Salat	12,80 €
---	---------

In den Preisen sind Bedienung und Mehrwertsteuer enthalten.



Deutsches Haus

seit 1650

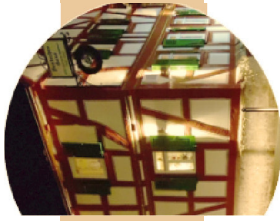
Beilagen

Gemischter Salat	4,20 €
Frische Bratkartoffeln	3,50 €
Hausgemachte Spätzle	3,50 €
Sauerkraut	3,00 €
Salzkartoffeln	3,00 €
Folienkartoffel	4,50 €
Schälchen Grüne Soße	4,20 €
Meerrettichsoße	3,50 €
Portion Kräuterquark	4,20 €
Portion Butter	1,00 €

Geflügeltes

Putenschnitzel in Rieslingsoße mit hausgemachten Spätzle und Salat	12,80 €
---	---------

In den Preisen sind Bedienung und Mehrwertsteuer enthalten.



Deutsches Haus

seit 1650

Fischiges

Matjes mit Zwiebelsahnesoße
und Salzkartoffeln

12,00 €

Vegetarisches

Frischer Kräuterquark mit Salzkartoffeln
Bratkartoffeln mit Ei
Käsespätzle nach Art des Hauses
mit gemischtem Salat

8,80 €

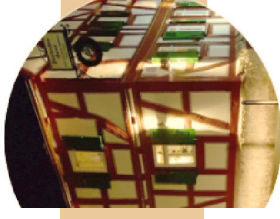
7,20 €

12,50 €

Folienkartoffel mit Kräuterquark
und Salatgarnitur

8,50 €

In den Preisen sind Bedienung und Mehrwertsteuer enthalten.



Deutsches Haus

seit 1650

Fischiges

Matjes mit Zwiebelsahnesoße
und Salzkartoffeln

12,00 €

Vegetarisches

Frischer Kräuterquark mit Salzkartoffeln
Bratkartoffeln mit Ei
Käsespätzle nach Art des Hauses
mit gemischtem Salat

8,80 €

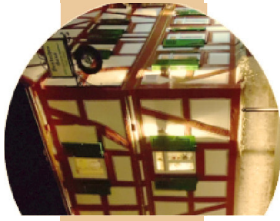
7,20 €

12,50 €

Folienkartoffel mit Kräuterquark
und Salatgarnitur

8,50 €

In den Preisen sind Bedienung und Mehrwertsteuer enthalten.



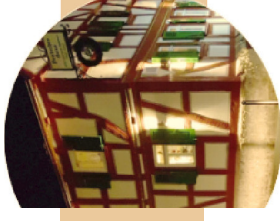
Deutsches Haus

seit 1650

Für den kleinen Hunger

1 Rinds-, Bock- oder Bauernwurst mit Brot oder mit Sauerkraut und Brot	€ 4,20 € 7,20
Paar Rinds-, Bock- od. Bauernwürste mit Brot	€ 7,50
oder mit Sauerkraut und Brot	€ 10,50
Handkäs'bratwurst mit Brot	€ 4,50
oder mit Sauerkraut	€ 7,50
Strammer Max	€ 7,50
Hausmacher Wurst mit Brot (Presskopf, Leber- und Blutwurst)	€ 9,20
Wurstsalat badischer Art mit Brot und Butter oder mit Bratkartoffeln	€ 7,50 € 11,00
Schweizer Wurstsalat mit Brot	€ 8,50
Schweizer Wurstsalat mit Bratkartoffeln	€ 12,00
Schweizer oder Holländer Käse mit Brot	€ 7,50

In den Preisen sind Bedienung und Mehrwertsteuer enthalten.



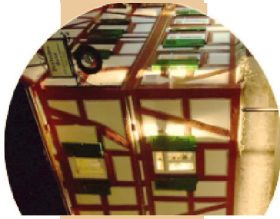
Deutsches Haus

seit 1650

Für den kleinen Hunger

1 Rinds-, Bock- oder Bauernwurst mit Brot oder mit Sauerkraut und Brot	€ 4,20 € 7,20
Paar Rinds-, Bock- od. Bauernwürste mit Brot	€ 7,50
oder mit Sauerkraut und Brot	€ 10,50
Handkäs'bratwurst mit Brot	€ 4,50
oder mit Sauerkraut	€ 7,50
Strammer Max	€ 7,50
Hausmacher Wurst mit Brot (Presskopf, Leber- und Blutwurst)	€ 9,20
Wurstsalat badischer Art mit Brot und Butter oder mit Bratkartoffeln	€ 7,50 € 11,00
Schweizer Wurstsalat mit Brot	€ 8,50
Schweizer Wurstsalat mit Bratkartoffeln	€ 12,00
Schweizer oder Holländer Käse mit Brot	€ 7,50

In den Preisen sind Bedienung und Mehrwertsteuer enthalten.



Deutsches Haus

seit 1650

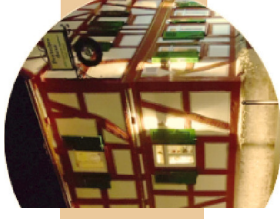
Alkoholfreie Getränke

Frisches Tafelwasser DH	0,2 l	€ 2,00
Limonade	0,2 l	€ 2,20
Coca-Cola	0,2 l	€ 2,20
Traubensaft	0,2 l	€ 3,00
Johannisbeernektar	0,2 l	€ 3,00
Orangensaft	0,2 l	€ 3,00
Apfelsaft naturtrüb	0,25 l	€ 2,50
Malzbier	0,33 l	€ 3,00
Bitter Lemon**	0,2 l	€ 2,80

Warme Getränke

Tasse Kaffee*	€ 2,00
Espresso*	€ 2,00
Heißer Äpfelwoi	€ 2,50
Glühwein	€ 5,50
Schwarztee mit Zitrone	€ 2,50

In den Preisen sind Bedienung und Mehrwertsteuer enthalten.



Deutsches Haus

seit 1650

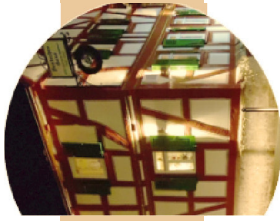
Alkoholfreie Getränke

Frisches Tafelwasser DH	0,2 l	€ 2,00
Limonade	0,2 l	€ 2,20
Coca-Cola	0,2 l	€ 2,20
Traubensaft	0,2 l	€ 3,00
Johannisbeernektar	0,2 l	€ 3,00
Orangensaft	0,2 l	€ 3,00
Apfelsaft naturtrüb	0,25 l	€ 2,50
Malzbier	0,33 l	€ 3,00
Bitter Lemon**	0,2 l	€ 2,80

Warme Getränke

Tasse Kaffee*	€ 2,00
Espresso*	€ 2,00
Heißer Äpfelwoi	€ 2,50
Glühwein	€ 5,50
Schwarztee mit Zitrone	€ 2,50

In den Preisen sind Bedienung und Mehrwertsteuer enthalten.



Äpfelwoi

Aus eigener Herstellung € 2,10
Natürlich auch im Bembel von 0,5 bis 3 Liter

0,25 l € 2,10
von 0,5 bis 3 Liter

dazu:

frisches Tafelwasser DH € 4,50
klassisch/still/medium € 2,80
oder Limonade € 5,00

0,7 l € 4,50
0,375l € 2,80
0,7l € 5,00

Biere vom Fass

Licher Pils 0,2 l € 2,10
0,4 l € 3,80
Münchner Löwenbräu 0,2 l € 2,10
0,4 l € 3,80
Benediktiner Hefeweizen hell 0,5 l € 4,30
0,3 l € 2,90

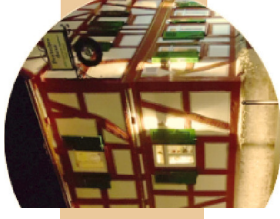
0,2 l € 2,10
0,4 l € 3,80
0,2 l € 2,10
0,4 l € 3,80
0,5 l € 4,30
0,3 l € 2,90

Flasche

Hefeweizen (dunkel) 0,5 l € 4,30
Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l € 4,30
Vita Malz 0,33 l € 2,90
Licher Pils alkoholfrei 0,33 l € 2,90

Flasche

Hefeweizen (dunkel) 0,5 l € 4,30
Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l € 4,30
Vita Malz 0,33 l € 2,90
Licher Pils alkoholfrei 0,33 l € 2,90



Äpfelwoi

Aus eigener Herstellung € 2,10
Natürlich auch im Bembel von 0,5 bis 3 Liter

0,25 l € 2,10
von 0,5 bis 3 Liter

dazu:

frisches Tafelwasser DH € 4,50
klassisch/still/medium € 2,80
oder Limonade € 5,00

0,7 l € 4,50
0,375l € 2,80
0,7l € 5,00

Biere vom Fass

Licher Pils 0,2 l € 2,10
0,4 l € 3,80
Münchner Löwenbräu 0,2 l € 2,10
0,4 l € 3,80
Benediktiner Hefeweizen hell 0,5 l € 4,30
0,3 l € 2,90

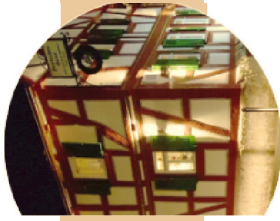
0,2 l € 2,10
0,4 l € 3,80
0,2 l € 2,10
0,4 l € 3,80
0,5 l € 4,30
0,3 l € 2,90

Flasche

Hefeweizen (dunkel) 0,5 l € 4,30
Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l € 4,30
Vita Malz 0,33 l € 2,90
Licher Pils alkoholfrei 0,33 l € 2,90

Flasche

Hefeweizen (dunkel) 0,5 l € 4,30
Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l € 4,30
Vita Malz 0,33 l € 2,90
Licher Pils alkoholfrei 0,33 l € 2,90



Deutsches Haus

seit 1650

Klare Schnäpse

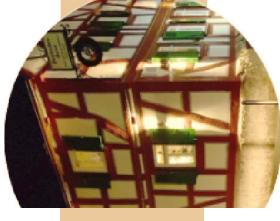
Alle 2cl

Obstler	38%	€ 2,20
Kümmel	32%	€ 2,20
Kümmel mit Rum	32%	€ 2,20
Korn	32%	€ 2,20
Wacholder	32%	€ 2,20
Malteser Aquavit	40%	€ 3,00
Jubiläums Aquavit	42%	€ 3,20
Wodka	38%	€ 2,80
Topi Nambur	42%	€ 2,80

Für den Magen

Jägermeister	35%	€ 2,80
Ramazotti	40%	€ 3,80
Becherovka	38%	€ 2,80
Uderberg	49%	€ 2,50
Lockstetter	45%	€ 3,20
Fernet Branca	45%	€ 2,80
Kümmerling	35%	€ 2,50

In den Preisen sind Bedienung und Mehrwertsteuer enthalten.



Deutsches Haus

seit 1650

Klare Schnäpse

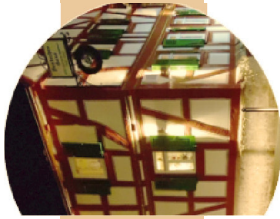
Alle 2cl

Obstler	38%	€ 2,20
Kümmel	32%	€ 2,20
Kümmel mit Rum	32%	€ 2,20
Korn	32%	€ 2,20
Wacholder	32%	€ 2,20
Malteser Aquavit	40%	€ 3,00
Jubiläums Aquavit	42%	€ 3,20
Wodka	38%	€ 2,80
Topi Nambur	42%	€ 2,80

Für den Magen

Jägermeister	35%	€ 2,80
Ramazotti	40%	€ 3,80
Becherovka	38%	€ 2,80
Uderberg	49%	€ 2,50
Lockstetter	45%	€ 3,20
Fernet Branca	45%	€ 2,80
Kümmerling	35%	€ 2,50

In den Preisen sind Bedienung und Mehrwertsteuer enthalten.



Deutsches Haus

seit 1650

Fruchtiges

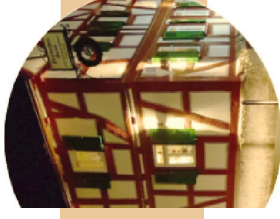
Alle 2cl

Hermännchen	25%	€ 2,50
Kirschwasser	40%	€ 3,00
Himbeergeist	40%	€ 3,00
Williams Christ Birne	40%	€ 3,00
Marillengeist	40%	€ 3,00
Calvados	40%	€ 2,80
Calvados mit Mispel	40%	€ 4,20
Wodka mit Feige	40%	€ 4,00
Asbach Uralt	38%	€ 2,80
Irish Whisky	40%	€ 4,00

Sekt

Fürst von Metternich	0,75 l	€ 22,00
Piccolo	0,2 l	€ 7,50

In den Preisen sind Bedienung und Mehrwertsteuer enthalten.



Deutsches Haus

seit 1650

Fruchtiges

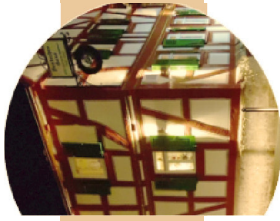
Alle 2cl

Hermännchen	25%	€ 2,50
Kirschwasser	40%	€ 3,00
Himbeergeist	40%	€ 3,00
Williams Christ Birne	40%	€ 3,00
Marillengeist	40%	€ 3,00
Calvados	40%	€ 2,80
Calvados mit Mispel	40%	€ 4,20
Wodka mit Feige	40%	€ 4,00
Asbach Uralt	38%	€ 2,80
Irish Whisky	40%	€ 4,00

Sekt

Fürst von Metternich	0,75 l	€ 22,00
Piccolo	0,2 l	€ 7,50

In den Preisen sind Bedienung und Mehrwertsteuer enthalten.



Deutsches Haus

seit 1650

Weißweine Baden

Ihringer Fohrenberg Silvaner,
trocken, Qualitätswein, mild,
feinrassig (0,2l)

€ 5,20

Kaiserstühler Grauer Burgunder
trocken, Qualitätswein, wenig Säure,
gehaltvoll (0,2l)

€ 5,20

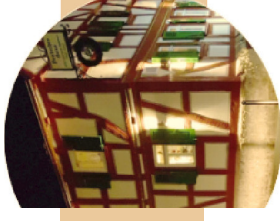
Affenthaler Riesling,
trocken, Qualitätswein, erdig,
gehaltvoll (0,25l)

€ 5,50

Weißherbst

Ihringer, Spätburgunder, trocken
Qualitätswein, fruchtig, mild (0,2l)

€ 4,80



Deutsches Haus

seit 1650

Weißweine Baden

Ihringer Fohrenberg Silvaner,
trocken, Qualitätswein, mild,
feinrassig (0,2l)

€ 5,20

Kaiserstühler Grauer Burgunder
trocken, Qualitätswein, wenig Säure,
gehaltvoll (0,2l)

€ 5,20

Affenthaler Riesling,
trocken, Qualitätswein, erdig,
gehaltvoll (0,25l)

€ 5,50

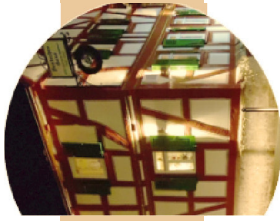
Weißherbst

Ihringer, Spätburgunder, trocken
Qualitätswein, fruchtig, mild (0,2l)

€ 4,80

In den Preisen sind Bedienung und Mehrwertsteuer enthalten.

In den Preisen sind Bedienung und Mehrwertsteuer enthalten.



Deutsches Haus

seit 1650

Weißweine Rheinhessen

vom Weingut MANZ aus Weinsolsheim:

Elf%

€ 5,20

trockenes Weißwein Cuvee mit Aromen von Casis und Citrus sowie einem feinen mineralischen Abgang. alc. 11,0% vol. (0,2l)

Grüner Silvaner, trocken

€ 5,20

Saftiger Silvanertyp mit frecher Säure, im Aroma kerniger Apfel und Pfirsich sowie feingliedriger Mineralik. alc. 12,0 % (0,2l)

Spätburgunder Blanc de Noir, trocken

€ 5,50

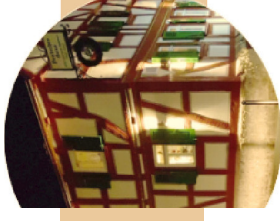
ganz weiß gekellert, Nussaromen gepaart mit einem Hauch Granatapfel, belebende pffiffige Säure. alc. 12,0 % (0,2l)

Oppenheimer Herrenberg Turm

€ 5,80

Riesling Spätlese trocken. Vom Kalkmergel, Pfirsich und Apriko pur, rassige feingliedrige Säure, prickelnde Mineralik. alc. 12,5% vol. (0,2l)

In den Preisen sind Bedienung und Mehrwertsteuer enthalten.



Deutsches Haus

seit 1650

Weißweine Rheinhessen

vom Weingut MANZ aus Weinsolsheim:

Elf%

€ 5,20

trockenes Weißwein Cuvee mit Aromen von Casis und Citrus sowie einem feinen mineralischen Abgang. alc. 11,0% vol. (0,2l)

Grüner Silvaner, trocken

€ 5,20

Saftiger Silvanertyp mit frecher Säure, im Aroma kerniger Apfel und Pfirsich sowie feingliedriger Mineralik. alc. 12,0 % (0,2l)

Spätburgunder Blanc de Noir, trocken

€ 5,50

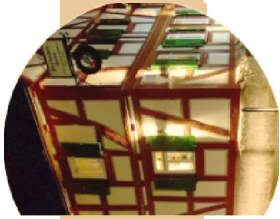
ganz weiß gekellert, Nussaromen gepaart mit einem Hauch Granatapfel, belebende pffiffige Säure. alc. 12,0 % (0,2l)

Oppenheimer Herrenberg Turm

€ 5,80

Riesling Spätlese trocken. Vom Kalkmergel, Pfirsich und Apriko pur, rassige feingliedrige Säure, prickelnde Mineralik. alc. 12,5% vol. (0,2l)

In den Preisen sind Bedienung und Mehrwertsteuer enthalten.



Deutsches Haus

seit 1650

Weißweine Rheinhessen

vom Weingut MANZ aus Weinsheim:

Niersteiner Hipping Spätlese trocken.

Vom Rotschiefer, aus einer der besten Lagen in Deutschland, Weinberg-Pfirsig gepaart mit Grapefruit, feinste Mineralik, gute Länge und Dichte. alc. 12,5% vol. (0,2l)

€ 7,50

Rotweine Baden

Spätburgunder Ihringer Vulkanfelsen

trocken, Qualitätswein, feinwürzig, gehaltvoll und samtig (0,2l)

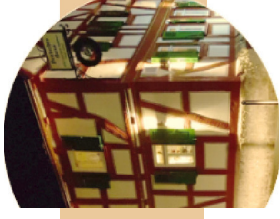
€ 5,50

Affentaler Spätburgunder, feinherb (0,25l)

€ 5,50

Enthält: Sulphite

In den Preisen sind Bedienung und Mehrwertsteuer enthalten.



Deutsches Haus

seit 1650

Weißweine Rheinhessen

vom Weingut MANZ aus Weinsheim:

Niersteiner Hipping Spätlese trocken.

Vom Rotschiefer, aus einer der besten Lagen in Deutschland, Weinberg-Pfirsig gepaart mit Grapefruit, feinste Mineralik, gute Länge und Dichte. alc. 12,5% vol. (0,2l)

€ 7,50

Rotweine Baden

Spätburgunder Ihringer Vulkanfelsen

trocken, Qualitätswein, feinwürzig, gehaltvoll und samtig (0,2l)

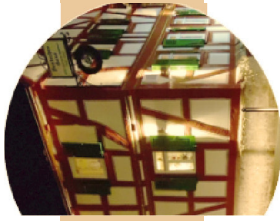
€ 5,50

Affentaler Spätburgunder, feinherb (0,25l)

€ 5,50

Enthält: Sulphite

In den Preisen sind Bedienung und Mehrwertsteuer enthalten.



Deutsches Haus

seit 1650

Rotweine Rheinhessen

vom Weingut MANZ aus Weinsheim:

Rheinhessen Rotwein, feinherb

schönes Sauerkirsch- und Brombeeraroma,
wunderbar weich und mollig
alc. 11,5 % (0,20l)

€ 5,20

Gänsehaut pur trocken

Ein Cuvee aus Cabernet Sauvignon,
Schwarzriesling und Pinot Noir,
Reife, würzige Nase nach dunklen Waldbeeren,
mineralische Tanninstruktur mit einem Hauch
von Kakao und Vanille. alc.13% (0,20l)

€ 7,50

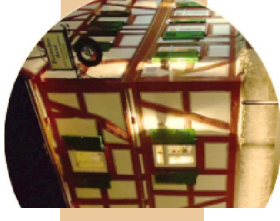
Xeo, Cuvee, Trocken trocken

Ein urwüchsiges, nach dunklen Waldbeeren duftendes
Cuvee mit fast schwarzer mineralischer Farbe,
einer akribischen, dichten Tanninstruktur und
etwas Kakao im langen Nachhall.
alc. 13 % (0,20l)

€ 7,50

Enthält: Sulphite

In den Preisen sind Bedienung und Mehrwertsteuer enthalten.



Deutsches Haus

seit 1650

Rotweine Rheinhessen

vom Weingut MANZ aus Weinsheim:

Rheinhessen Rotwein, feinherb

schönes Sauerkirsch- und Brombeeraroma,
wunderbar weich und mollig
alc. 11,5 % (0,20l)

€ 5,20

Gänsehaut pur trocken

Ein Cuvee aus Cabernet Sauvignon,
Schwarzriesling und Pinot Noir,
Reife, würzige Nase nach dunklen Waldbeeren,
mineralische Tanninstruktur mit einem Hauch
von Kakao und Vanille. alc.13% (0,20l)

€ 7,50

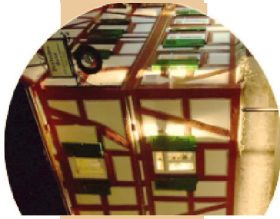
Xeo, Cuvee, Trocken trocken

Ein urwüchsiges, nach dunklen Waldbeeren duftendes
Cuvee mit fast schwarzer mineralischer Farbe,
einer akribischen, dichten Tanninstruktur und
etwas Kakao im langen Nachhall.
alc. 13 % (0,20l)

€ 7,50

Enthält: Sulphite

In den Preisen sind Bedienung und Mehrwertsteuer enthalten.

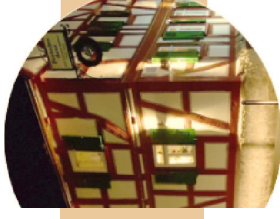


Deutsches Haus

seit 1650

**Kennzeichnungspflichtige
Zusatzstoffe für Getränke:**

- 1) mit Farbstoff(en)
- 2) mit Konservierungsstoff(en)
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwärzt
- 6) enthält Koffein
- 7) Chininhaltig
- 8) enthält eine Phenylalaninquelle
- 9) mit Taurin
- 10) mit Süßungsmitteln
- 11) mit Säuerungsmitteln

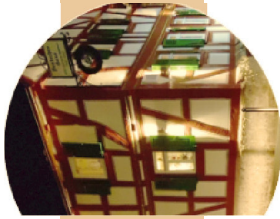


Deutsches Haus

seit 1650

**Kennzeichnungspflichtige
Zusatzstoffe für Getränke:**

- 1) mit Farbstoff(en)
- 2) mit Konservierungsstoff(en)
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwärzt
- 6) enthält Koffein
- 7) Chininhaltig
- 8) enthält eine Phenylalaninquelle
- 9) mit Taurin
- 10) mit Süßungsmitteln
- 11) mit Säuerungsmitteln



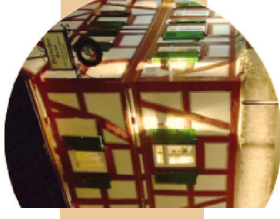
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe für Speisen:

- 1) mit Farbstoff(en), 2) mit Konservierungsstoff(en),
- 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Schwefeldioxid,
- 5) geschwärzt, 6) mit Milcheiweiß, 7) enthält Koffein,
- 8) chininhaltig, 9) mit Säuerungsmittel,
- 10) erhält eine Phenylalaninquelle, 11) gewachst,
- 12) mit Taurin, 13) mit Nitritpökelsalz,
- 14) Stabilisatoren, 15) Hinterschinken,
- 16) Geschmacksverstärker, 17) Phosphat,
- 18) mit Süßungsmittel, 19) Glucosesirup,
- 20) Sahnesauce mit Vanillegeschmack

Liste der Allergene

(Änderungen und Irrtümer vorbehalten)

- a = Schwefeldioxid und Sulphite, b = Milch / Laktose,
c = Nüsse, (Mandel, Erdnuss, Walnuss), d = Sesam,
e = Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Hafer, Roggen,
Gerste, Dinkel)
f = Sellerie, g = Senf, h = Krebstiere, i = Eier, k = Fische



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe für Speisen:

- 1) mit Farbstoff(en), 2) mit Konservierungsstoff(en),
- 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Schwefeldioxid,
- 5) geschwärzt, 6) mit Milcheiweiß, 7) enthält Koffein,
- 8) chininhaltig, 9) mit Säuerungsmittel,
- 10) erhält eine Phenylalaninquelle, 11) gewachst,
- 12) mit Taurin, 13) mit Nitritpökelsalz,
- 14) Stabilisatoren, 15) Hinterschinken,
- 16) Geschmacksverstärker, 17) Phosphat,
- 18) mit Süßungsmittel, 19) Glucosesirup,
- 20) Sahnesauce mit Vanillegeschmack

Liste der Allergene

(Änderungen und Irrtümer vorbehalten)

- a = Schwefeldioxid und Sulphite, b = Milch / Laktose,
c = Nüsse, (Mandel, Erdnuss, Walnuss), d = Sesam,
e = Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Hafer, Roggen,
Gerste, Dinkel)
f = Sellerie, g = Senf, h = Krebstiere, i = Eier, k = Fische