

# HERZLICH *Willkommen*

im Restaurant Dreigang!

Hochwertige, bestens ausgewählte und saisonale Produkte verarbeitet und in Szene gesetzt von motivierten Gastronomen, die ihren Job lieben, warten auf Sie.

Hier dürfen Sie sich als Gast von unserer Begeisterung für die Branche anstecken lassen und unser Konzept, welches unter anderem Kreativität, Handwerk und persönlichen Service verbindet, auf sich wirken lassen und den Abend genießen.

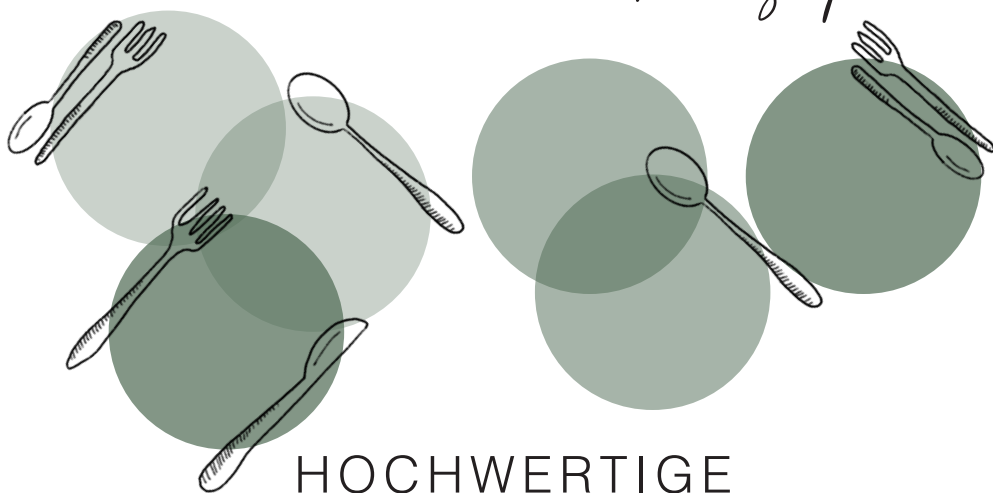
Feiern Sie mit uns Ihre Lieblingsanlässe!  
Hochzeiten, Firmenfeiern, Konfirmationen, Geburtstage -  
egal was, wir sind für Sie da!

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen,

Laura und ihr Team!



UNSER *Sommer-Konzept*



HOCHWERTIGE

*Tapas*

IM DREIGANG-STIL

# STIPPEN & DIPPEN

Fünf Scheiben Steinofenbaguette | 4,50€

Drei Würfel hausgemachte Focaccia | 4,50€

Nussbrotchips | 5,00€

Aioli | 4,00€

Rote-Bete-Hummus | 4,00€

Frischkäse-Frühslauch-Dip | 4,00€

Mojo rojo | 4,50€

Romesco | 5,00€

Mojo verde | 5,00€

# KALTE TAPAS

Gordal Oliven I 6,00€

Gordal Oliven in pikanter Marinade I 6,50€

Zitrus-Bohnensalat I Knoblauch I 7,00€

Ibérico-Schinken I 9,00€

Feigencarpaccio I Ziegenkäse-Eiscreme I Balsamico I 9,50€

Spanische Salamivariation I 10,00€

Fuet Manchego-Salami I Fuet Rosmarin-Salami I Chorizo

Schafskäseduo I Chutney I 12,00€

Ceviche I Limette I Chili I 13,00€

Bei Fragen oder Wünschen stehen wir Ihnen stets zur Verfügung.  
Auch für unsere kleinen Gäste hat die Küche immer etwas  
vorbereitet, sprechen Sie uns an.  
Allergienkarte kann auf Nachfrage eingesehen werden.

# WARME TAPAS

Knusprige Kartoffelwürfel | 6,00€

Kartoffeltortilla | Zucchini | 6,50€

Sobrasada-Kartoffel-Kroketten | 7,50€

Pimientos de Padrón | Bohnencreme | 8,00€

Gebackene Aubergine | Honig | 8,00€

Zweierlei Boquerones | Olivenöl, Essig & Zitrone | 9,00€  
Kleine eingelegte & frittierte Sardellen

Arancini | Spitzpaprika | Jalapeño | 9,00€

Gegrillter Netzmelonenspieß | Schinkenschaum | 9,00€

Albondigas | Tomatensoße | 9,50€  
Kleine Hackfleischbällchen

Chipirones | Zitrone | 10,00€  
Frittierte Mini-Tintenfische

Argentinische Rotgarnelen | Kräuter | Knoblauch | 11,50€

Ibérico-Rippchen | BBQ-Marinade | 16,00€

Fleisch des Tages | Tagespreis

Fisch des Tages | Tagespreis

# DESSERT

Eis & Sorbet aus eigener Herstellung | 5,00€

Biskuit-Bällchen | weiße Schokolade | Kokos | 6,00€

Törtchen nach „Pastel de Nata“ Art | 7,50€

Dessert des Tages | Tagespreis

Falls Sie ein Tellergericht bevorzugen, sprechen Sie uns gerne an!

Wir freuen uns außerdem immer über ein ehrliches Feedback.

Allergienkarte kann auf Nachfrage eingesehen werden.

# UNSERE *Getränke*



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

|                                           |               |
|-------------------------------------------|---------------|
| Bad Camberger Taunus Quelle Mineralwasser | 0,75l   7,90€ |
| Still   Medium   Classic                  |               |
| Wasser der Region aus der Karaffe         | 0,25l   2,50€ |
| Wasser der Region aus der Karaffe         | 1,0l   6,00€  |
| Still   Sprudel                           |               |
| Coca Cola                                 | 0,2l   3,20€  |
| Coca Cola Light                           | 0,2l   3,20€  |
| Bluna Zitrone                             | 0,2l   3,00€  |
| Paulaner Spezi                            | 0,33l   3,90€ |
| Orangina                                  | 0,25l   3,50€ |
| Landlust Streuobst Apfel                  | 0,33l   3,90€ |
| Landlust Schorle der Saison               | 0,33l   3,90€ |
| Schweppes Wild Berry                      | 0,2l   3,00€  |
| Schweppes White Peach                     | 0,2l   3,00€  |
| Thomas Henry Tonic Water                  | 0,2l   4,20€  |
| Thomas Henry Spicy Ginger Beer            | 0,2l   4,20€  |
| Thomas Henry Bitter Lemon                 | 0,2l   4,20€  |

Sie haben Lust auf einen Saft? Sprechen Sie uns gerne an.

0,25l | 3,00€

# APERITIFS

## Red Moon

Kreiert aus den Red Moon Äpfeln ist dieser spritzige Aperitif ein ungemein fruchtiger Genuss. Da die Äpfel kaltgepresst werden, kommt der „Red Moon Sparkling“ ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe aus und erhält seine üppige Farbgebung allein durch das rote Fleisch der Äpfel.

|                                                                                                                             |     |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|
| Red Moon alkoholfrei                                                                                                        |     | 11,00€ |
| Red Moon Spritz mit Wermuth und Balsamico                                                                                   |     | 14,00€ |
| Hugo mit selbstgemachtem Hugosorbet                                                                                         |     | 9,50€  |
| Lillet Wild Berry                                                                                                           |     | 8,00€  |
| Lillet White Peach                                                                                                          |     | 8,00€  |
| Helmut der Weisse Die Milde Süße der Orangenblüte gepaart mit blumigen Noten von Lavendel und frischen Wiesenkräutern.      | 5cl | 7,00€  |
| Helmut der Rosé Die harmonische Würze roter Paprika, verfeinert mit Fruchtnoten von Physalis, Goji Beeren und süßen Feigen. | 5cl | 7,00€  |
| Helmut der Rote Die kräftige Frucht reifer Brombeeren, gepaart mit würzigen Aromen von Lorbeer und Rosmarin.                | 5cl | 7,00€  |
| Campari mit Orangensaft oder Sodawasser                                                                                     | 4cl | 7,50€  |
| Solrosa Italienischer Blutorangen-Aperitif mit Sekt und Sodawasser                                                          |     | 9,50€  |

## Lust auf ein prickelndes Sorbet?

Ob als Aperitif, Zwischengang oder Dessert - unsere Sorbets eignen sich perfekt, um sich aufgießen zu lassen. Fragen Sie gerne nach unseren aktuellen Sorbets. Ob mit Sekt, Crémant oder Vodka aufgegossen - ist ganz Ihnen überlassen!

# BIERE

## *Vom Fass*

Herforder Pils

0,2l | 3,20€

0,4l | 5,50€

## *Aus der Flasche*

König Ludwig Weißbier naturtrüb

0,5l | 5,20€

König Ludwig Weißbier alkoholfrei

0,5l | 5,20€

Herforder alkoholfrei

0,33l | 3,50€

# WEISSWEINE

*Heyl zu Herrnsheim Grauburgunder* 0,75l | 25,90€

St. Antony | Rheinhessen Deutschland 0,2l | 7,50€

trocken & spritzig 0,1l | 3,90€

Ein ausgereifter, leuchtend-gelber Klassiker.

*Blanc de Noirs* 0,75l | 33,90€

Spätburgunder

Spreitzer | Rheingau Deutschland 0,2l | 9,90€

trocken & fruchtig 0,1l | 5,50€

Ein kupfer-goldener Spätburgunder mit lebendigem Nachhall.

*Heritage 1618 Picpoul de Pinet* 0,75l | 37,90€

Gérard Bertrand | Languedoc Roussillon Frankreich 0,2l | 10,50€

trocken & frisch 0,1l | 5,90€

Ein leichtfüßiger Picpoul, der die Frische in seiner DNA trägt.

*Weissburgunder* 0,75l | 25,90€

Pfannebecker | Rheinhessen Deutschland 0,2l | 7,50€

trocken & schwungvoll 0,1l | 3,90€

Ein sanft-saftiger Weißburgunder mit Tiefe & Komplexität.

## *Heritage Chardonnay*

0,75l | 28,90€

Gérard Bertrand | Languedoc Roussillon Frankreich 0,2l | 8,50€

trocken, reichhaltig & ausgewogen

0,1l | 4,50€

Ein eleganter Biowein mit subtiler Säure.

## *Rosengarten Riesling*

0,75l | 59,90€

Spreitzer | Rheingau Deutschland

trocken & blumig

Ein ausgezeichnetes großes Gewächs mit leichter Süße und fester Säure.

Die alte Monopollage Rosengarten liegt in Rheinnähe, direkt am Weingut

Spreitzer. Der komplette Weinberg ist von Mauern umgeben, die als

Wärmespeicher fungieren und so das Mikroklima positiv beeinflussen.

Dank der weichen Säure und salzigen Mineralität erscheint der Rosengarten fast schon burgundisch.

Das Magazin für Weinkultur „Vinum“ gab diesem Riesling 93 Punkte.

*Terra de Godos*

100% Albariño

0,75l | 32,90€

Adega Pedralonga | Val do Umia,

0,2l | 9,50€

Rias Baixas D.O., Spanien

0,1l | 5,50€

trocken & superfrisch

Ein unfiltrierter, elegant-würziger Wein aus einem kleinen Familienbetrieb.

*Pfandturm Sauvignon Blanc*

0,75l | 28,90€

Dr. Köhler | Rheinhessen Deutschland

0,2l | 8,50€

trocken & aromatisch

0,1l | 4,50€

Herbe Kräuternoten und Feuerstein-Mineralität verhelfen diesem Wein zu Lebendigkeit.

# ROSÉ

*Gris Blanc*

100% Grenache

0,75l | 28,90€

0,2l | 8,50€

Gérard Bertrand | Languedoc Roussillon Frankreich  
trocken & frisch

0,1l | 4,50€

Dieser fruchtig-frische Rosé, der weiß gekeltert wurde, überzeugt durch saftige Säure, hauchzarte Erdbeeraromen und Leichtigkeit.

*Spätburgunder Rosé Kabinett*

0,75l | 25,90€

Martin Waßmer | Baden Deutschland

0,2l | 7,50€

feinherb & komplex

0,1l | 3,90€

Durch seine gut integrierte, animierende Fruchtsüße, etwas Mineralität und sein herbes Finale unterstützt dieser Rosé den Trinkfluss, ohne dabei klebrig-süß zu sein.

*Garbuix Verema Vermella*

Merlot | Tempranillo | Cabernet Franc

0,75l | 34,50€

0,2l | 9,90€

Cellar de Montsec | Costers del Segre D.O.

trocken & vielseitig

0,1l | 5,50€

Eine kirschrote Cuvée, die auch als leichter Rotwein gekühlt getrunken wird. Durch ihren langanhaltenden, warmen Abgang und dem ausgewogenen Süße-Säure-Spiel positioniert dieser Rosé sich als universeller Speisenbegleiter.

# ROTWEINE

*Rubeno Lagrein DOC*

0,75l | 45,90€

Cantina Andrian | Trentino Südtirol Italien

0,2l | 13,50€

trocken & tiefgründig

0,1l | 6,90€

6 Monate Reifung in großen Holzfässern und samtig weiche Tannine unterstreichen die gute Struktur des rubinroten Weines.

*Heritage Merlot*

0,75l | 29,90€

Gérard Bertrand | Languedoc Roussillon Frankreich

0,2l | 8,90€

trocken & aromatisch

0,1l | 4,90€

Dieser tiefrote Biowein erlangt seine sanfte Tanninstruktur durch eine Teilreifung im Eichenfass und bietet den eleganten Ausdruck seiner Herkunft.

*Malpastor Crianza*

0,75l | 37,90€

100% Tempranillo

0,2l | 10,50€

Miquel Torres | Rioja Spanien

0,1l | 5,90€

trocken & reif

Der kalkreiche Boden in der Rioja liefert elegante, ausdrucksvolle Weine.

Dieser leuchtend rote, ausbalancierte Wein zeichnet sich durch Reife und Frische aus, wird in Edelstahl vergärt, in Beton- und Holzfässer gereift & in Eiche und in der Flasche weiter ausgebaut.

*„Z“*

0,75l | 49,90€

Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc | Syrah

0,2l | 14,50€

Oliver Zeter | Pfalz Deutschland

0,1l | 7,90€

trocken & komplex

Nicht nur durch die Reifung im Eichenfass beeindruckt diese Cuvée, sondern auch durch ihre Fülle, feinwürzigen Fruchtnoten und der Mineralität voller Finesse.

## *Bigardo Tinto*

100% Tempranillo, Tinta de Toro

0,75l | 37,90€

0,2l | 10,50€

Bodegas Bigardo I Toro D.O.

0,1l | 5,90€

trocken & harmonisch

Ein angenehmer, sanfter Abgang, dunkle Beeren und Schokolade in der Nase und feinkörnige Tannine beschreiben diesen unfiltrierten Wein, der in seiner dunklen PurPur-Farbe sehr gut zu kräftigen Speisen passt.

## *Avan*

100% Tempranillo, Tinta del País

0,75l | 37,90€

0,2l | 10,50€

Bodegas Y Viñedos Juan Manuel Burgos I

0,1l | 5,90€

Ribera del Duero D.O.

trocken & vielschichtig

Mit intensiv-roten Beerenfruchtaromen, der Reifung in Barriques aus französischer Eiche, jugendlicher Frische und seiner Fruchtfülle besticht der Avan durch seine subtile Eleganz und Feinheit, die ihn zu einem der besten Tempranillos der Ribera del Duero machen.

# SEKT | CRÉMANT | CHAMPAGNER

*Schloss Eden Sekt halbtrocken* 0,75l | 29,90€

*Schloss Eden Sekt trocken* 0,1l | 5,00€

*Crémant de Loire Brut* 0,75l | 59,90€

Chardonnay | Chenin Blanc

Louis Despas | Loire Frankreich 0,1l | 8,90€

trocken & balanciert

Farbe und Perlung: blassgolden bis bernsteinfarben mit klarem Glanz und sehr feinen, anhaltend aufsteigenden Perlenschnüren. Duft: fruchtig aromatisches Bouquet mit zarten Anklängen von Honig und Brioche. Geschmack: am Gaumen frisch und vollmundig mit gutem Körper und schöner Länge im Finale.

*Crémant de Loire Brut rosé* 0,75l | 59,90€

Cabernet Franc

Louis Despas | Loire Frankreich 0,1l | 8,90€

trocken & elegant

Zartes Lachsrosa im Glas, feine Perlen, elegante Aromatik:

Der Crémant de Loire von Louis Despas begeistert mit Frische, Finesse und feiner Frucht. Noten von roten Johannisbeeren, Erdbeeren und einem Hauch Brioche verbinden sich mit lebendiger Säure zu einem animierenden Genuss. Perfekt als Aperitif, aber auch zu feinen Speisen ein Gewinn.

## *Taittinger Brut Réserve*

0,75l | 99,00€

Chardonnay | Pinot Noir | Pinot Meunier

Taittinger | Champagne Frankreich

trocken & klassisch

Dank des hohen Chardonnay-Anteils und der langen Reife ist der Brut Réserve ein besonders ausgewogener Champagner. Am Gaumen ist er frisch und überzeugt mit harmonischen Noten von Brioche, Pfirsich, weißen Blüten und Vanilleschoten. Taittinger Brut Réserve ist ein Champagner für jeden Anlass. Ein Symbol der Festlichkeit und ein idealer Begleiter der schönsten Momente des Lebens!

## *Taittinger Prestige Rosé*

0,75l | 125,00€

Chardonnay | Pinot Noir | Pinot Meunier

Taittinger | Champagne Frankreich

halbtrocken & fruchtig

Der Prestige Rosé sticht durch seine schillernde und intensive Farbe hervor. Am Gaumen entwickelt sich ein elegantes Gleichgewicht zwischen samtigen und kraftvollen Noten. Rote Fruchtaromen von Kirsche, Himbeere und roter Johannisbeere ergänzen die Cuvée perfekt. Vier Worte beschreiben den Prestige Rosé: lebendig, fruchtig, frisch und vollmundig - So wie es nur ein großer Assemblage-Rosé sein kann!

# ALKOHOLFREIER WEIN VON KOLONNE NULL

Die Weinwelt ist vielfältig und spannend, doch es kommt selten vor, dass ein Produzent so einzigartig und innovativ ist, dass er die Gepflogenheiten der Branche in Frage stellt. Seit 2018 bahnt sich Kolonne Null seinen Weg in der Weinbranche, mit dem Ziel, alkoholfreie Weine von höchster Qualität zu schaffen. Diese Mission, verbunden mit einer großen Leidenschaft für Wein, hat zu einer Spezialisierung geführt, die in der Weinwelt ihresgleichen sucht. Durch den kontinuierlichen Austausch mit Partnerwinzern und Forschungseinrichtungen streben sie danach, die Grenzen des Möglichen im Bereich der alkoholfreien Weine weiter auszudehnen.

Mit einem Restalkoholwert unter 0,5% gelten diese Weine als alkoholfrei.

Mit unter 4g Restzucker gelten diese Weine als trocken.

## *Riesling*

0,75l | 29,90€

Lösslehm | Schiefer Deutschland  
trocken

0,2l | 8,90€

Dieser ausgezeichnete, vegane Bioriesling überzeugt mit klarer Struktur in Kombination mit spritziger Säure und spannungsgeladener Mineralität.

0,1l | 4,90€

## *Sauvignon Blanc*

0,75l | 29,90€

trocken

0,2l | 8,90€

Ein veganer, ausbalancierter Wein mit tropisch-fruchtigen Aromen aus spanischen Trauben.

0,1l | 4,90€

## *Verdejo*

0,75l | 33,90€

trocken

0,2l | 9,90€

Ein veganer Alleskönner, der durch seine Vielseitigkeit Kontraste setzt.

Sowohl Süße, als auch Fruchtigkeit unterstützen die feinen Kräuter-  
nuancen dieser kultigen spanischen Rebsorte.

0,1l | 5,50€

## *Rose Cuvée*

0,75l | 29,90€

Grenache | Syrah | Cinsault

0,2l | 8,90€

Provence Frankreich

0,1l | 4,90€

trocken

Dieser vegane Biowein besticht durch sein feines Profil, Leichtigkeit und seinen fruchtigen Aromen. Ausgeglichen und mit einer lebhaften Perlage eignet er sich perfekt, um leichte Gerichte zu unterstreichen oder sogar als Aperitif.

## *Cuvée Rouge No3*

0,75l | 39,90€

Merlot | Cabernet

0,2l | 11,00€

trocken

Eine Cuvée, die in Teilen in Barrique gereift ist, mit intensiver Frische und vielfältigem Aromenspiel von roten Früchten, Gewürzen und Eichenholz überzeugt und durch seine geschmeidige Vollmundigkeit ein toller Essensbegleiter ist.

## *Cuvée Blanc No1 Prickelnd*

0,75l | 39,90€

Chardonnay | Grauburgunder | Weißburgunder

0,1l | 5,90€

Freiherr von Gleichenstein | Südwestdeutschland

trocken

Ein reicher Duft und Geschmack von Brioche-Brot kommen einem beim Öffnen des veganen Bioweins entgegen. Durch die feine Perlage entsteht ein frischer Geschmack von reifen Trauben und einem Hauch von Limette.

# SPIRITUOSEN

## *Lantenhammer*

Die Brennerei Lantenhammer, ansässig in der bayerischen Alpenregion, hat eine lange Geschichte, die bis ins Jahr 1928 zurückreicht. Seit ihrer Gründung hat sie sich der Herstellung von hochwertigen Spirituosen verschrieben, die mit viel Sorgfalt und Liebe zum Detail produziert werden. Das Unternehmen legt großen Wert auf die Verwendung erstklassiger Rohstoffe, traditionelle Verfahren und moderne Technologien, um Produkte zu schaffen, die höchste Ansprüche erfüllen.

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| Marillenbrand             | 2cl   5,00€ |
| Roter Williamsbirnenbrand | 2cl   5,00€ |
| Heidelbeerlikör           | 2cl   3,50€ |
| Kräuterlikör              | 2cl   3,50€ |
| Haselnuss-Schoko          | 2cl   3,50€ |

## *Grappa Distilleria Marzadro*

Das Familienunternehmen Marzadro wird bereits in dritter Generation geführt, aktuell unter der Leitung von Attilio Marzadro. Die Brennerei liegt im Herzen des Vallagarina im Norden Italiens, das mit Weinbergen und Obstbäumen übersät ist. Attilio Marzadro ist ein wahrer Fachmann im Anbau von Weinreben. Durch seine jahrelange Erfahrung werden nur die hochwertigsten Trester für den traditionellen Grappa verwendet. Das optimale Klima begünstigt das Wachstum und die Geschmacksentwicklung der verschiedenen Rebsorten, die von Andrea Marzadro persönlich ausgesucht werden.

|                   |             |
|-------------------|-------------|
| Le Dicciotto Lune | 2cl   7,00€ |
| Le Giare Amarone  | 2cl   8,00€ |

|                   |             |
|-------------------|-------------|
| Linie Aquavit     | 2cl   3,00€ |
| Jubilāums Aquavit | 2cl   3,00€ |
| Il Santo Sambuca  | 2cl   3,00€ |

# BRANDY

Carlos I Solera Gran Reserva

4cl I 4,90€

# WHISKY I WHISKEY

Glenmorangie 10 Jahre

4cl I 8,50€

Hibiki Japanese Harmony

4cl I 15,00€

Tullamore Dew

4cl I 4,20€

Bulleit Bourbon Kentucky Straight Bourbon

4cl I 4,90€

# RUM

Plantation White 3 Stars

4cl I 4,50€

Don Papa Baroko

4cl I 8,50€

Rum Malecon 3 Jahre

4cl I 4,50€

Rum Malecon 8 Jahre

4cl I 5,90€

# GIN

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| Bombay Sapphire East     | 4cl   4,50€  |
| Monkeys 47               | 4cl   12,00€ |
| Bobby's Schiedam Dry Gin | 4cl   7,00€  |
| Wonderleaf alkoholfrei   | 4cl   5,50€  |

# COCKTAILS

Haben Sie Lust auf einen frisch zubereiteten Cocktail?

Sprechen Sie uns gerne an.

# KAFFEE

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Americano                      | 4,50€ |
| Espresso                       | 3,50€ |
| Doppelter Espresso             | 5,90€ |
| Cappuccino                     | 5,00€ |
| Latte Macchiato                | 5,40€ |
| Milchkaffee                    | 5,20€ |
|                                |       |
| Wahlweise mit Hafer-/Sojamilch | 0,50€ |

# TEE

*Assam Mokalbari*

Schwarztee

*Bao Bao*

Grüntee

*Herfords beste Beere*

Früchtetee

*Der Hundertjährige*

Kräutertee

Tee der Saison

4,50€

*Teehaus Ewent*

*Herford*