

RESTAURANT


E V E N T

Getränkekarte

Stand: April 2018

Restaurant & Catering
www.restaurant-event.de
In der Spilset 5
65618 Selters-Eisenbach
Tel.: 06483-804671

Aperitifs

<i>Riesling Sekt (Flaschengärung, trocken)</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 3,90</i>	
<i>„Kir Royal“ (mit Riesling Sekt, trocken)</i>	<i>0,15 l</i>	<i>€ 4,40</i>	
<i>„Aperol Spritz“ (mit Riesling Sekt, trocken)</i>	<i>0,15 l</i>	<i>€ 4,40</i>	
<i>„Bellini“ Riesling Sekt mit Pfirsichlikör</i>	<i>0,15 l</i>	<i>€ 4,40</i>	
<i>„Hugo“ Riesling Sekt mit Sirup von der Holunderblüte, Limette, auf Eis</i>	<i>0,15 l</i>	<i>€ 4,40</i>	
<i>„Hot Aperol Spritz“ <u>Zur kalten Jahreszeit</u> (mit Weißwein Sauvignon, Apfelsaft und Mangosirup)</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 4,80</i>	
<i>„Ramazzotti Rosato Mio“ (mit Riesling Sekt & Basilikumblättern, auf Eis)</i>	<i>0,15 l</i>	<i>€ 4,40</i>	
<i>Campari – Orange (mit Farbstoff)</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,00</i>	
<i>Monin-Bitter Orange (alkoholfreier Campari)</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,00</i>	
<i>Sandemann Sherry Dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 2,90</i>	
<i>Sandemann Sherry Medium</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 2,90</i>	
<i>Sandemann Sherry Golden</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 2,90</i>	
<i>Portwein Rot</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 2,90</i>	
<i>Martini bianco</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 2,90</i>	
<i>Martini rosso</i>		<i>5 cl</i>	<i>€ 2,90</i>

***Cooler EVENT Wellness-Cocktails mit
Staatl. Fachingen Gourmet Wasser finden Sie auf der letzten Seite.***

Schaumwein

Riesling Brut

Ausgesuchte Riesling-Weine in Flaschengärung versetzt. Das macht unseren Riesling Brut Tradition wunderbar fruchtig und harmonisch. Ein außergewöhnlicher eleganter Riesling-Sekt.

0,75l € 20,90

Cava Segura Viudas brut Reserva- der Besondere
stilvoller Sekt aus dem katalonischen Traditionshaus, fruchtiges Bukett mit Noten von Ananas und Limette

0,75l € 24,90

Ausschankweine

Weissweine

2016 Riesling trocken, Weingut Stoffel, Leiwen, Mosel
perfektes Zusammenspiel von Frucht und feiner Säure

0,2 l € 4,90

2016 Grauer Burgunder trocken, Diehl, Edesheim, Pfalz

Aromen von Birne und Apfel, harmonische Säure, idealer Begleiter vieler Speisen

0,2 l € 4,90

2016 Colombard Chardonnay, Vin de Pays des Côtes de Gascogne, Yvon Mau
frisch, fruchtig, unkompliziert, für Liebhaber halbtrockener Weine

0,2 l € 4,90

2016 Scheurebe Kabinett, lieblich, Weingut Flick, Bechtolsheim, Rheinhessen
aromatisches Bukett: Johannisbeeren und Stachelbeeren, erfrischender Wein mit Restsüße

0,2 l € 4,90

Roséweine

2016 Rosé QbA trocken, Weingut Flick, Bechtolsheim, Rheinhessen
frischer Rose vom Spätburgunder und St. Laurent, Aromen von Erdbeeren und reifen Himbeeren

0,2 l € 4,90



Rotweine

2015 Spätburgunder QbA trocken, Weingut Flick, Bechtolsheim, Rheinhessen
elegante Fruchtnoten nach Erdbeere und Kirsche
0,2 l € 4,90

2015 Merlot, Vin de Pays de l' Aude, Yvon Mau, halbtrocken
intensive Aromen von Beeren, Pflaumen und Kirschen, am Gaumen weich und rund
0,2 l € 4,90

2016 Tempranillo semi-dulce, Vino de la Terra de Castilla y Leon, Barceló, lieblich
Würzige Kräuter und Himbeeraromen, geschmeidig und fruchtig am Gaumen
0,2 l € 4,90

Flaschenweine

Amico Vino bianco Frizzante, Venezie IGT, Bosco del Merlo
spritzig, fruchtig, frisch, anregender Aperitif
0,75l € 16,90

2015 Riesling QbA trocken, Schloss Vollrads, Rheingau
großartiger Riesling: mineralisch-feine Nase, perfekte Harmonie von Frucht und Säure
0,75l € 22,90

2013 Weissburgunder Chardonnay QbA trocken, Weingut Salwey, Kaiserstuhl, Baden
lange Reife auf der Hefe verleiht dem Wein Eleganz und Fülle, vom Chardonnay geprägte Frucht
0,75l € 21,90

2014 Sauvignon blanc Turrano, Lison Pramaggiore DOC, Bosco del Merlo
Grapefruit, Pfirsich und Paprika, frisch und vollmundig am Gaumen
0,75l € 21,90

2012 Spätburgunder QbA trocken, Weingut Salwey, Kaiserstuhl, Baden
Erdbeeren und Kirschen in der Nase, ausgewogen, fruchtbetont mit mineralischen Noten
0,75l € 22,90

2012 Chateau les Rambauds Cuvée Petit Martinot, Bordeaux Supérieur AC

Aromen von schwarzer Johannisbeere und Vanille, im Abgang

harmonisch ausbalanciert

0,75l € 22,90

2013 Rioja Crianza DOC, Lopez de Haro

Kompakte Nase mit Noten von reifer Frucht und Vanille vom Ausbau

im Eichenfass. Beeindruckendes Geschmackserlebnis!

0,75l € 22,90

Wein Sankt Georgen

Karl Heinrich Dembach

0173 4173435 / 06434 9053688

Neuseeland (Jahrgangsänderungen vorbehalten)

2016er Saint Clair Sauvignon Blanc

Estate Grown – Marlborough

0,75l € 21,90

0,2 l € 5,90

Goldmedaille

Tropische Früchte, Stachelbeeraromen, anregend, filigrane Säure.

Einer der höchstprämierten Sauvignon Blanc weltweit. Passt sehr gut zu Salaten, gegrillten Gemüse, Spargel und Meeresfrüchten (Fisch).



Kampanien / Süditalien

2015er Epicuro Aglianico Beneventano

Campania IGT – Rebsorte Aglianico -- Goldmedaille Mundus Vini

0,75l € 17,90

0,2 l € 4,90



Die dunkle italienische Traube stammt ursprünglich aus Griechenland und bevorzugt vulkanische Böden. Komplexes, intensives Bukett, leicht würzig, gut strukturiert, weiche Tannine. Epikur war ein griechischer Philosoph, der den Genuss in den Mittelpunkt seiner Lehre rückte. Aglianico ist eine für Süditalien typische Rebsorte, hier findet Sie die optimale Bedingungen. Violette Reflexe und ein ausgeprägtes Aroma von Brombeeren und schwarzen Kirschen verschmelzen mit milden Gewürznoten. Passt sehr gut zu roten Fleischsorten, Wild und reifem Käse.

(Jahrgangsänderungen vorbehalten)

(enthält Sulfite)



Getränke

STAATL.
FACHINGEN

Alkoholfreie Getränke

<i>Selters La Culinaria CLASSIC</i>	0,25 l	€ 2,10
<i>Selters La Culinaria STILL</i>	0,25 l	€ 2,10
<i>Selters La Culinaria CLASSIC</i>	0,75 l	€ 4,80
<i>Selters La Culinaria STILL</i>	0,75 l	€ 4,80
<i>Staatl. Fachingen Gourmet MEDIUM</i>	0,25 l	€ 2,10
<i>Staatl. Fachingen Gourmet MEDIUM</i>	0,75 l	€ 4,80
<i>Schweppes Bitter Lemon 2</i>	0,2 l	€ 2,40
<i>Coca-Cola 1+3</i>	0,2 l	€ 2,10
<i>Coca-Cola light 3+4</i>	0,2 l	€ 2,10
<i>Sprite</i>	0,2 l	€ 2,10
<i>Fanta Orange 3+4</i>	0,2 l	€ 2,10
<i>Spezi 1+3+4</i>	0,2 l	€ 2,10
<i>Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Spezi</i>	0,5 l	€ 4,50
<i>Heil Apfelsaftschorle</i>	0,2 l	€ 2,10
<i>Heil Apfelsaftschorle</i>	0,5 l	€ 4,50
<i>Heil Apfelsaft</i>	0,2 l	€ 2,40
<i>Heil Orangensaft</i>	0,2 l	€ 2,40
<i>Heil Bananennektar</i>	0,2 l	€ 2,40
<i>Heil Kirschnektar</i>	0,2 l	€ 2,40
<i>Heil Kiba</i>	0,2 l	€ 2,40

Alkoholische Getränke

<i>Heil Apfelwein</i>	0,25 l	€ 2,10
<i>Apfelwein süß, sauer oder mit Cola</i>	0,25 l	€ 2,10

1 koffeinhaltig, 2 Chinin haltig, 3 mit Farbstoffen, 4 mit einer Zuckerart oder Süßmitteln

BIER

<i>Krombacher Pils vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Krombacher Pils vom Fass</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 4,10</i>
<i>Krombacher Dunkel vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Krombacher Dunkel vom Fass</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 4,10</i>
<i>Krombacher Alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Radler (mit Pils vom Fass)</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Diesel (Cola-Bier mit Pils vom Fass)</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Diebels Alt</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Krefelder</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Braumeister Kraftmalz</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Köstritzer Schwarzbier vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Krombacher Weißbier hell, naturtrüb</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Krombacher Weißbier dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Krombacher Weißbier alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Krombacher Weißbier mit Banane</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Krombacher Weißbier mit Cola</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Krombacher Weißbier mit Zitronenlimonade</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3,90</i>



Gekühlt und aus der Eisbox

<i>Malteser Kreuz Aquavit</i>	2 cl	€ 2,20
<i>Jubiläums Aquavit</i>	2 cl	€ 2,20
<i>Linie Aquavit</i>	2 cl	€ 2,20
<i>Fürst Bismark</i>	2 cl	€ 2,20
<i>Dauborner Korn</i>	2 cl	€ 2,00
<i>Ouzo</i>	2 cl	€ 2,20
<i>Gorbatschow Wodka</i>	2 cl	€ 2,40

Kräuterschnäpse, Magenbitter

<i>Ramazotti</i>	2 cl	€ 2,50
<i>Averna</i>	2 cl	€ 2,50
<i>Jägermeister</i>	2 cl	€ 2,00
<i>Underberg</i>	2 cl	€ 2,00
<i>Kümmerring</i>	2 cl	€ 2,00
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	€ 2,00
<i>Fernet Menta</i>	2 cl	€ 2,00
<i>Kümmel</i>	2 cl	€ 2,00

Obstbrände, Grappa, Calvados

<i>Pfircher Williams -Edelbrand-</i>	2 cl	€ 3,00
<i>Pfircher Himbeer -Obstbrand-</i>	2 cl	€ 3,00
<i>Lörch Himbeergeist</i>	2 cl	€ 2,50
<i>Lörch Kirschwasser</i>	2 cl	€ 2,50
<i>Lörch Zwetschgenwasser</i>	2 cl	€ 2,50
<i>Lörch Williams-Christ</i>	2 cl	€ 2,50
<i>Lörch Obstler</i>	2 cl	€ 2,50
<i>Marillenschnaps</i>	2 cl	€ 3,00
<i>Grappa</i>	2 cl	€ 3,00
<i>Calvados</i>	2 cl	€ 3,00

Weinbrand, Cognac, Brandy

<i>Asbach Uralt</i>	2 cl	€ 3,00
<i>Remy Martin V.S.O.P.</i>	2 cl	€ 4,50
<i>Metaxa 5 Sterne</i>	2 cl	€ 3,50

Whiskey, Whisky

<i>Jack Daniels Tennessee</i>	4 cl	€ 4,00
<i>Johnnie Walker Red Label Scotch</i>	4 cl	€ 3,60
<i>Jim Beam Bourbon</i>	4 cl	€ 3,60
<i>Tullamore DEW Irish Whiskey</i>	4 cl	€ 3,60
<i>Jameson Irish Whiskey</i>	4 cl	€ 3,60

Liköre

<i>Baileys</i>	2 cl	€ 2,20
<i>Amaretto</i>	2 cl	€ 2,20
<i>Orangenlikör</i>	2 cl	€ 2,50
<i>Badida de Coco</i>	2 cl	€ 2,20
<i>Eierlikör</i>	2 cl	€ 2,20
<i>Pfirsich</i>	2 cl	€ 2,20
<i>Haselnuss</i>	2 cl	€ 3,00
<i>Likör 43</i>	2 cl	€ 2,50

Mixgetränke

<i>Asbach Cola</i>	2 cl + Cola	€ 4,50
<i>Jacki Cola</i>	2 cl + Cola	€ 4,90



J.J. DARBOVEN
SEIT 1866

Heiß Getränke

<i>Tasse Kaffee Crème</i>	€ 2,00
<i>Tasse Hag -koffeinfrei-</i>	€ 2,00
<i>Espresso</i>	€ 1,90
<i>Doppelter Espresso</i>	€ 2,90
<i>Espresso Macchiato</i>	€ 2,10
<i>Cappuccino oder Cappuccino -koffeinfrei-</i>	€ 2,60
<i>Milchkaffee</i>	€ 2,60
<i>Latte Macchiato</i>	€ 2,80
<i>Latte Macchiato mit Sirup</i>	€ 3,10
<i>(Zimt, Vanille, Amaretto, Caramel, Cocos)</i>	
<i>Chociatto (Heiße Schokolade mit Espresso)</i>	€ 2,90
<i>Heiße Schokolade</i>	€ 2,60

Kaffee mit Alkohol

<i>Kaffee Corretto</i> <i>(Espresso mit Grappa)</i>	€ 3,50
<i>Kaffee Amaretto</i> <i>(Espresso mit Amaretto)</i>	€ 3,50
<i>Baileyssimo</i> <i>(Espresso mit original Baileys)</i>	€ 3,50
<i>Calimero mit Sombrero</i> <i>(Espresso mit Eierlikör & Schlagsahne)</i>	€ 3,60
<i>Kaffee Latte mit Cointreau</i>	€ 3,80
<i>Kaffee Latte mit Eierlikör</i>	€ 3,80
<i>Kaffee Latte mit Amaretto</i>	€ 3,80
<i>Kaffee Latte mit Batida de Coco</i>	€ 3,80
<i>Kaffee Latte mit Baileys</i>	€ 3,80

RESTAURANT



Restaurant & Catering

www.restaurant-event.de

In der Spilset 5

65618 Selters-Eisenbach

Tel.: 06483-804671

Unsere Öffnungszeiten

Mittwoch bis Freitag **17:00 Uhr - 23:00 Uhr**

Samstag **11:00 - 14:30 Uhr & 17:00 - 23:00 Uhr**

Sonntag & Feiertage **11:00 Uhr-23:00 Uhr durchgehend**

Montag & Dienstag Ruhetag

**Reservierungen im Restaurant, Catering und
Veranstaltungen auch Außerhalb der Geschäftszeiten,
nach Vereinbarung**