

Restaurant  
Westerbachhalle

# Mediterrane Sommerkarte



## ERFRISCHENDE SALATE

### *Fruchtiger Sommersalat | 15,80*

verschiedene Blattsalate und Rucola  
mit Avocado, Schafskäse, Gurken, frischen Früchten nach Tagesauswahl  
und Westerbachdressing

### *Mediterraner Lachssalat | 17,90*

zartes Lachsfilet auf verschiedenen Blattsalaten und Rucola  
mit Oliven, Cherrytomaten, gerösteten Pinienkernen,  
Westerbachdressing und Bruschetta nach Hausart

### *Bunter Salat mit Hähnchen | 15,90*

Tranchen vom gegrillten Hähnchenbrustfilet  
auf verschiedenen Blattsalaten und Rucola  
mit Cherrytomaten, Gurken, Karotten,  
Kräuterpesto und Joghurt-Kräuter-Dressing

### *Steak Salat | 16,90*

rosa gegrillte Tranchen vom argentinischen Hüftsteak  
auf verschiedenen Blattsalaten und Rucola  
mit Gurken, Cherrytomaten, Walnüssen und Westerbachdressing  
garniert mit Grana Padano

### *Kleiner bunter Salat | 5,90*

verschiedene Blattsalate und Rucola  
mit Karotten, Cherrytomaten, Gurken und Westerbachdressing

## TAPASVARIATIONEN

AB 17 UHR

### FISCH & MEERESFRÜCHTE

- Marinierte Lachs-Scampi-Spieße | 13,50
- Eingelegte Sardellenfilets mit Zitrone und Olivenöl | 5,90
- Babytintenfische vom Grill mit Knoblauch-Olivenöl | 9,50
- Scampi in Sherry | 9,90
- Pulpo mit Cherrytomaten, Kapern und Oliven | 13,90

### FLEISCH & SCHINKEN

- Ćevapčići | 7,50
- Hähnchenspieße mit Zitronen-Thymianmarinade | 8,50
- Marinierte Steakspeie vom argentinischen Hüftsteak | 9,50
- Panierte Hackfleischbällchen | 9,80
- Pršut - Feiner dalmatinischer Räucherschinken | 7,80
- Kulen - Slawonische leicht pikante geräucherte Wurst | 4,60

### KÄSE- & GEMÜSEGENUSS

- Patatas mit Aioli - Kartoffeln mit Knoblauchdip | 7,60
- Schwarze und grüne Oliven in Knoblauch-Olivenöl-Marinade | 4,60
- Pimientos de Padron | 6,90
- Gegrilltes Gemüse | 8,90
- Champignons in Weißwein-Knoblauchsauce | 6,80
- Gebackener Schafskäse mit Knoblauch-Olivenöl dazu Ajvar | 8,50
- Hartkäse Dalmatinac von der Insel Pag | 4,90

### DIPS & BROT

- Ajvar | 2,00
- Aioli | 4,00
- Paprika-Schafskäse-Dip | 4,00
- Hausgebackenes Brot überbacken mit Pesto aus getrockneten Tomaten | 4,80
- Hausgebackenes Knoblauchbrot | 2,90
- Hausgebackenes Brot | 1,50



## SHARING IS CARING

### Tapasvariationen zum Teilen

ab 17 Uhr

*Tapas Platte ab zwei Personen | p.P. 18,90*

Hähnchenspieße mit Zitronen-Thymianmarinade,  
Ćevapčići, Kulen - leicht pikante slawonische Wurst,  
Pršut - feiner dalmatinischer Räucherschinken,  
Patatas, marinierte Oliven, Pimientos de Padron,  
Hartkäse Dalmatinac von der Insel Pag,  
Aioli, Ajvar und hausgebackenes Brot

## URLAUB IM GLAS

### Unsere mediterranen Specials

Bambus - Rotwein mit Coca Cola | 0,3l / 6,90

Miš-Maš - Rotwein mit Orangenlimonade | 0,3l / 6,90

Rote Sangria mit frischen Früchten | 0,2l / 5,50 | 1l / 25,80

Weißer Sangria mit frischen Früchten | 0,2l / 5,50 | 1l / 25,80

## SPEZIALITÄTEN VOM LAVASTEINGRILL

### *Grillteller Mediterran | 17,50*

Ražnjići, Ćevapčići, gegrillte Speckscheibe und Pljeskavica mit Schafskäse gefüllt und mit gedünsteten Zwiebeln bedeckt dazu frische Zwiebelringe, Djuvečreis, Pommes frites und Ajvar

### *Ćevapčići | 15,60*

Hackfleischröllchen mit frischen Zwiebelringen, Djuvečreis, Pommes frites und Ajvar

### *Ražnjići | 16,50*

Fleischspieße vom Schweinenacken mit frischen Zwiebelringen, Djuvečreis, Pommes frites und Ajvar

### *Pljeskavica Spezial | 16,90*

Hacksteak gefüllt mit Schafskäse und bedeckt mit gedünsteten Zwiebeln dazu Djuvečreis, Pommes frites und Ajvar

### *Grillgenuss zum Teilen ab zwei Personen | p. P. 22,90*

Grillplatte mit argentinischen Hüftsteaks und Kräuterbutter, zarten Hähnchenbrustfilets, Ćevapčići, Ražnjići, gegrillten Speckscheiben und Pljeskavica mit Schafskäse gefüllt und mit gedünsteten Zwiebeln bedeckt dazu Zwiebelringe, Djuvečreis, Pommes frites und Ajvar

## MEDITERRANE SPEZIALITÄTEN

*Brudet – kroatische Fischpfanne nach Hausart | 26,90*  
Lachsfilet, Babytintenfische und Shrimps  
mit Zucchini, Cherrytomaten und Kapern  
in feinwürziger Tomaten-Weißweinsauce dazu Oliven-Reis

*Babytintenfische nach traditioneller kroatischer Zubereitung | 20,90*  
gegrillte Babytintenfische mit Olivenöl-Knoblauch-Marinade  
dazu Mangold mit Kartoffeln und Pinienkernen

*Gerolltes Paprikaschnitzel | 18,60*  
paniertes Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Paprika-Schafskäse  
dazu Pommes frites und Ajvar

*Gegrillte Hähnchenbrustfilet | 20,90*  
mit Basilikumpesto  
an Grillgemüse und Kartoffelscheiben

*Argentinisches Hüftsteak gefüllt mit Schafskäse | 21,60*  
mit Pesto aus getrockneten Tomaten  
dazu Rosmarinkartoffeln

## DESSERTS

*Pistazieneis | 6,90*  
drei Kugeln Pistazieneis mit Pistaziensauce

*Pistazien-Palatschinken | 7,90*  
Palatschinken gefüllt mit Pistazieneis  
mit Pistaziensauce und gemahlener Pistazien

*Kalte Vanille trifft warme Schokolade | 6,50*  
Schoko- und Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne

*Himbeer-Vanille-Palatschinken | 6,90*  
Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis dazu warme Himbeersauce

*Die klassische Heiße Liebe | 6,90*  
Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Sahne

## KROATISCHE SPITZENWEINE 0,75

### *Malvazija*

Kozlović, Istrien Kroatien  
Weißwein | trocken | aromatisch | leicht  
frische gelb goldene Farbe | fruchtiger Duft  
Flasche 0,75 l / 45,00

### *Korlat Cabernet Sauvignon*

Benkovac, Dalmatien Kroatien  
Rotwein | Goldmedaille | trocken | würzig | kräftig  
tiefe dunkelrote Farbe | ausgeprägte reife Tanninen  
Flasche 0,75 l / 45,00

## WEIßWEINE

### *Malvazija*

Vina Laguna, Istrien  
Qualitätswein | trocken | blumig | frisch  
Glas 0,2 l / 7,90 | Flasche 0,75 l / 29,50

### *Bacchus*

Appenheimer Abtey, Rheinhessen  
Qualitätswein | halbtrocken | aromatisch | fruchtig  
Glas 0,2 l / 5,80 | Flasche 1,0 l / 29,00

### *Graševina*

Kutjevački Podrumi, Slawonien  
Qualitätswein | trocken | leicht | milde Säure  
Glas 0,2 l / 5,90 | Flasche 1,0 l / 29,50

### *Pohlmanns Chardonnay*

Herxheimer Herrlich, Pfalz  
Qualitätswein | trocken | fruchtig | aromatisch  
Glas 0,2 l / 5,80 | Flasche 1,0 l / 29,00

### *Grauburgunder*

Zehnthaus, Pfalz  
Qualitätswein | trocken | süffig | gehaltvoll  
Glas 0,2 l / 5,90 | Flasche 1,0 l / 29,50

### *Riesling*

Rauenthaler Steinmächer, Rheingau  
Qualitätswein | trocken | spritzig | fruchtig  
Glas 0,2 l / 5,90 | Flasche 1,0 l / 29,50

## WEIßHERBSTE

### *Spätburgunder Weißherbst*

Merdinger Atilafelsen, Baden  
Qualitätswein | trocken | fruchtig | gehaltvoll  
Glas 0,2 l / 6,50 | Flasche 1,0 l / 32,50

### *Portugieser Weißherbst*

Kallstadter Kobnert, Pfalz  
Qualitätswein | lieblich | fruchtig | gehaltvoll  
Glas 0,2 l / 5,90 | Flasche 1,0 l / 29,50

## ROTWEINE

### *Cabernet Sauvignon*

Vina Laguna, Istrien  
Qualitätswein | trocken | würzig | fruchtig  
Glas 0,2 l / 7,90 | Flasche 0,75 l / 29,50

### *Plavac*

Dubrovački Podrumi, Dubrovnik  
Qualitätswein | trocken | fein | fruchtig | leicht süffig  
Glas 0,2 l / 5,90 | Flasche 1,0 l / 29,50

### *Domina*

Apfelbacher, Franken  
Qualitätswein | trocken | Kirscharoma |  
kräftiger weicher Geschmack  
Glas 0,2 l / 6,80 | Flasche 1,0 l / 34,00

### *Merlot*

Vin de Pays Doc, La Casoune  
Qualitätswein | trocken | duftig | fruchtbetont  
Glas 0,2 l / 6,50 | Flasche 1,0 l / 32,50

## SCHAUMWEINE

### *Westertachhalle Jahrgangssekt*

trocken  
Glas / 4,60 | Flasche 0,75 l / 34,00

### *Moët & Chandon Brut Imperial Champagner*

trocken  
Flasche 0,75 l / 99,00

## APERITIFS UND LONGDRINKS

Westerbachspritz - Aperol gespritzt mit Apfelwein und Soda	0,5 l   6,90
Jahrgangssekt Westerbachhalle	0,1 l / 4,60   Flasche 0,75 l / 34,00
Mango Spritz - Sekt, Mangosirup, Soda, Mangostückchen, Minze	7,90
Hugo - Sekt, Holunderblütensaft, Soda, Limetten, Minze	7,50
Aperol Spritz - Aperol, Sekt, Soda	7,50
Martini bianco	5 cl   4,80
Sherry Dry	4 cl   3,90
Sherry Medium	4 cl   3,90
Campari	4 cl   3,90
Campari Soda	5,80
Campari Orange	6,60
Vodka mit Schweppes Bitter Lemon	6,50
Bombay Dry Gin mit Schweppes Tonic Water	7,50

## SPIRITUOSEN UND LIKÖRE

Šljivovic	2 cl   2,90
Kruškovac	2 cl   2,90
Juliška	2 cl   2,90
Medica	2 cl   3,60
Pelinkovac	2 cl   2,90
Grappa	2 cl   2,90
Himbeergeist	2 cl   2,90
Williams Christ Birne	2 cl   2,90
Obstler	4 cl   2,90
Malteser	2 cl   3,50
Linie Aquavit	2 cl   3,90
Averna mit Zitrone auf Eis	2 cl   3,90
Fernet Branca	2 cl   3,50
Ramazotti mit Zitrone auf Eis	2 cl   4,60
Jägermeister	2 cl   3,60
Jack Daniel's Whiskey	4 cl   5,50
Hennesy Cognac	4 cl   6,80
Bailey's auf Eis	2 cl   4,60

## BIERE VOM FASS

Krombacher Pils	0,3 l   3,60
Krombacher Pils	0,4 l   4,80
Radler	0,3 l   3,60
Radler / alkoholfrei	0,4 l   4,80
Andechser Dunkel	0,3 l   3,90
Andechser Dunkel	0,5 l   5,60

## FLASCHENBIERE

Erdinger Hefeweizen	0,5 l   5,60
Erdinger Hefeweizen hell alkoholfrei	0,5 l   5,60
Erdinger Kristall	0,5 l   5,60
Erdinger Dunkel	0,5 l   5,60
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33 l   3,80

## APFELWEIN

Apfelwein	0,25   2,90
Apfelwein	0,5   4,90
Apfelwein süß / sauer gespritzt	0,25   2,90
Apfelwein süß / sauer gespritzt	0,5   4,90
Apfelwein Bembel	1   9,80

## SOFTGETRÄNKE & SÄFTE

Bad Camberger Taunusquelle - Mineralwasser naturelle / medium	0,25   3,50
Bad Camberger Taunusquelle - Mineralwasser naturelle / medium	0,75   7,60
Cola / Cola Light / Cola Zero / Fanta / Sprite / Spezi	0,3   3,50
Cola / Cola Light / Cola Zero / Fanta / Sprite / Spezi	0,4   4,60
Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale	0,2   2,90
Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale	0,4   4,90
Orangensaft / Apfelsaft / Johannisbeersaft	0,3   4,50
Orangensaft / Apfelsaft / Johannisbeersaft	0,4   5,90
Apfelsaftschorle / Johannisbeersaftschorle	0,3   3,80
Apfelsaftschorle / Johannisbeersaftschorle	0,4   4,90

## HAUSGEMACHTE SCHORLEN 0,5L

Holunderschorle mit frischer Minze, Zitrone und Limette	0,5   6,50
Himbeerschorle mit Himbeeren	0,5   6,50
Mango-Maracujaschorle mit Mango und frischer Minze	0,5   6,90

## KAFFE

Kaffe	3,80
Cappuccino	4,60
Milchkaffe	4,80
Latte Macchiato	4,80
Espresso	2,80
Espresso Doppio	4,90
Espresso Macchiato	3,00

## UNSERE TEEVIELFALT IM KÄNNCHEN AUS DEM TEEHAUS RONNEFELDT

*\*geschützte geografische Angabe / \*\*aus ökologischem Anbau*

### *Darjeeling Summer Gold mit BIO Siegel*

Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnen diese herausragende Sommerpflückung aus.

Zutaten: Schwarzer Tee\*  
Ziehzeit: 3-4 min.  
0,4 l | 5,90

### *Ayurveda Herbs & Ginger*

Innere Wärme. Perfekt balancierte Kräutermischung, die alle Sinne aktiviert.

Zutaten: Ingwer, Anis, Fenchel, Süßholzwurzel, Zitronengras, schwarze Pfefferkörner, Zimtstückchen, Kamillenblüten, süße Brombeerblätter, Rosenblüten und Zitronenverbene  
Ziehzeit: 5-8 min.  
0,4 l | 5,90

### *Green Dragon Lung Ching*

Ein seltener Teegenuss, bei dem sich die typisch leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet.

Zutaten: Grüner Tee  
Ziehzeit: 2-3 min.  
0,4 l | 5,90

### *Fruity Camomile*

Herb-süße Kamille, verfeinert mit aromatischer Orangenschale.

Zutaten: Kamillenblüten (95%) und Orangenschale (5%)  
Ziehzeit: 5-8 min.  
0,4 l | 5,90

### *Sweet Berries*

Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack - eine vollaromatische Kombination mit der Süße saftiger Früchte.

Zutaten: Hibiskus, Apfelstückchen, Hagebutzenschale, süße Brombeerblätter, Aromen, Himbeerstückchen, Orangenschale und Rosenblüten  
Ziehzeit: 8-10 min.  
0,4 l | 5,90

### *Bergkräuter Nach Schweizer Art mit BIO Siegel*

Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian - duftig, würzig und frisch wie Morgenluft in den Bergen.

Zutaten: Zitronenmelisse\*, Anis\*, Koriander\*, Thymian\*, Spitzwegerich\*, Apfelminze\*, Schafgarbe\*, Ringelblumenblüten\*  
Ziehzeit: 5-8 min.  
0,4 l | 5,90

*Gerne können Sie auch einen  
frischen Minztee bei uns genießen!*

Hausgemachter Minztee | 5,90  
mit frischer Minze und Zitrone



Dobar  
tek!

¡Buen  
provecho!

Guten  
Appetit!

