

# SCHÖN MIT EUCH

## WILLKOMMEN IN DER GUTEN BOTSCHAFT

**Wir freuen uns, dass ihr hier seid.**

In den turbulenten, vergangenen Monaten haben wir uns komplett neu aufgestellt. Unser Team hat sich gefunden.

Die Küche hat mit Alex, Lukas, Mori und Tanaka ein völlig neues Konzept entwickelt - in enger Zusammenarbeit mit unserem Chef Tim. Unsere Speisekarte hat die Handschrift von einem modernen **Wirtshaus**. Unser Ruhmservice steht für **Qualität, Gemütlichkeit** und geiles Essen. Die **Munchies** erklären sich fast von selbst. Einfach reinbeißen und Lust auf mehr bekommen. Neu ist auch unsere **Grillkarte**. Chuck Steak, Rippchen oder einfach mehr - direkt vom Holzkohlegrill. Beilagen dazu. Bäm! Unsere absoluten Favoriten aus der Speisekarte bekommt ihr im **Coronamenü**. Zurücklehnen und auf der Zunge zergehen lassen.

Lasst euch beeindruckend von Julia, Moritz & Danny durch den Abend begleiten. Und wenn ihr euren Lieblingsdrink vermisst oder vielleicht Lust habt auf einen Wein, der nicht auf der Karte zu finden ist: Sprecht uns gerne an, wir haben noch so einiges in **petto**. Lasst euch von uns bestens bewirten.

Euer Botschaft-Team & Tim Mälzer.

P.S.: Auf der nächsten Seite findet ihr immer unsere Mittagskarte. Erst danach kommt der Abend.



# CURRYWURST

EXPRESS

€7

**Für alle die es eilig haben. Unser Currywurst Express ist in unter 5 Minuten bei euch\*. In leckerer Currysauce & natürlich kleingeschnitten, mit Currypulver und Pommes.** \* am Tisch oder To Go.

# DGB - DER MITTAG | FREITAG - 30.10.2020

IMMER DI-FR VON 11:30-15 UHR

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen | Vorbestellen.

## DER SPA BEREICH

Unsere täglich wechselnden Mittagsgerichte, DGBurger +++

**Hühnerfrikasse** mit **Reis** und **Petersilie**. 10,5

**Kürbissuppe** mit **Sahne**, **Kürbiskernen** und **Kürbiskernöl**. 9,5

**Pasta Spinaci** mit **Lachs**, **Knoblauch** und **Sahne**. 8,5

**DGBurger** mit 200g **Black Angus** Beef Patty, sensationeller **Burgersauce**, gebuttertem Soft-Bun, frischer **Tomate**, Chopped **Salad**, geschmolzenem **Käse**. **Pommes** immer dabei. 11,99

Level Up **DGBurger** (s.o.) **400g Beef**, **große Pommes** 17,99

**Tagesdessert** Lässig wechselnd, immer **süß**. TBA

## RUHMSERVICE

Unser Ruhmservice am Mittag.

**Chicken Meatball Kroketten**. Frisch gewolfte, mariniertes **Hähnchen** mit Panko paniert & knusprig gebacken. Dazu eine japanische **Tare Sauce**. 12,5

✓ **Okonomiyaki** - knuspriger **japanischer Pfannkuchen** mit **Spitzkohl**, rotem Ingwer und **Aonori**. 10,5

Noch besser **mit Räucherspeck** von unserem Hausfreund & Metzger Michi Wagner 12,5

Unser legendäres **Karaage** mit Teriyaki-Sauce & Frühlingslauch. 6St. 7  
12St. 14  
**Japanisch** frittiertes **Hähnchen**. 18St. 20

✓ **Krachsalat** mit lautem Gemüse und vier **Dressings** zur Auswahl. klein 6,5  
groß 10,5

**Upgrade** Krachsalat: DGB-**Sashimi** oder saftige **Hähnchenbrust**. je 5

1. **Walnuss & Misodressing**, süß, salzig und lecker 2. **Seidentofu & Sesamdressing**: Das DGB-Dressing, fast so legendär wie unser Karaage. 3. **Essig & Öl**: Einfach. Gut.

# DGB - DER ABEND 001

IMMER DI-SA AB 16 UHR

## ANFÄNGLICH

**Süß-sauer** eingelegte **Gemüsesorten** je **3,6**  
zum Auswählen. Andere würde es fermentieren  
nennen. Mit **Leidenschaft** hausgemacht, immer  
wechselnd, je nach Jahreszeit und Frische.

## RUHMSERVICE

**Selbstverleihene 3 Sterne.**  
**Unser Ruhmservice ist eine Reise wert.**

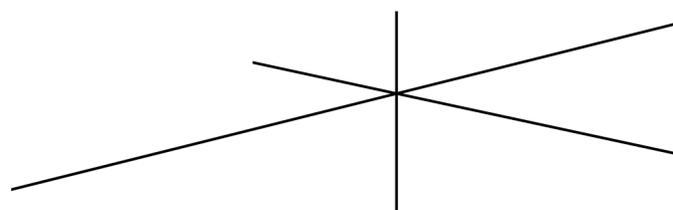
Von Hand geschnittenes **Beeftatar**. Leicht **9,5**  
mariniert mit einer würzigen, fermentierten  
Chilipaste aus Korea. Mit selbstgemachtem  
Noriknäckebrot.

**Wildragout** aus den heimischen Wäldern. **19**  
Klassisch mit eingemachten Preiselbeeren

Unser legendäres **Karaage** mit 6St. **7**  
Teriyaki-Sauce & Frühlingslauch. 12St. **14**  
**Japanisch** frittiertes **Hähnchen**. 18St. **20**

**Chicken Meatball Krokette**. Frisch gewolfte, **12,5**  
mariniertes Hähnchen mit Panko paniert & knusprig  
gebacken. Dazu eine japanische Tare Sauce.

Dünn aufgeschnittene Rinder Slices, gegart **12**  
in einem feinen Ingwer-Schalotten-Soja Sud.  
Unsere **Ginger Beef Bowl** servieren wir auf  
lauwarmem Sushi Reis.



# **RUHMSERVICE**

**Trevisano Bittersalat** Streifen auf cremiger Nussbutter mit süßlich eingekochten Blaubeeren.

**9,5**



## **CORONAMENÜ**

Zur Kasse bitte.

**Die WIN-WIN-Situation in 6 Gängen.  
Ihr bekommt die absoluten Favoriten  
aus unserer Küche und wir freuen uns,  
dass ihr hier seid. Von uns intern auch  
das „Heul leiser, Tim“ - Menü genannt.**

**66**

**Auf Wunsch auch mit einer  
Weinbegleitung, die es in sich hat.**

je Glas 0,1l **9**

**Oder mit unserer alkoholfreien  
Saftbegleitung, die es in sich  
und fast niemand hat.**

je Glas 0,1l **7**

---

## MUNCHIES

**Beschreibt den enormen Appetitanstieg, der nach dem Konsum gewisser, unter das ~~\_\_\_\_\_~~ fallende, Genussmittel entsteht.**

**Smash Cheeseburger** mit Black Angus Rinderhack, gedörrten, sonnengereiften Tomaten, eingelegter Gewürzgurke und feinen Zwiebeln. Einhändig. **9**

Geschmorte **Pariser Karotten** mit gerösteter Leinsaat und Crème Fraîche von der Molkerei Horst in Schleswig-Holsten. **9**

**Käse Udon** - Udon Nudeln treffen auf Allgäuer Tradition. Käsespätzle, wie man sie kennt. Nur mit Udon Nudeln. Röstzwiebeln dazu. **12**

**Gebackene Makrele**, eingelegte Schalotten, Crème Double, Kräuteröl - Backfisch **21**

Gyoza gefüllt mit Entengeschmortem in **kräftiger Entenbouillon** und geschmacksintensiven Entenfett Drops. **10**

**Konfierte Schwarzwurzel** mit Sauce Hollandaise und feinem Katenschinken der Metzgerei Wagner. Unser **Winterspargel**. **14**

**Kalbsschnitzel** in Luftkissen-Panade mit Salzzitronen-Kapern-Chimichurri. **24**

**Haselback Kartoffel - Kaviar - Rahm** Keine weiteren Fragen! **23**

**Käse Raclette**. Geschmolzener Vacherin Käse auf Kartoffel mit Pickles & gehobeltem Trüffel. Brot dazu. **19**

Herzhafte **Zwiebelsuppe** mit Blätterteighaube. **12,5**



## GRILL

Direkt aus der Küche. Direkt vom Holzkohlegrill

**Schweinerippchen** 6 Blocks **19**  
Low & Slow mit unserer besten BBQ-Sauce.

**Rib Eye Steak** 250g roh US **36**  
Am Besten medium rare!

**Die Haxe** **18**  
Knuspriges Eisbein mit hausgemachtem Senf und verkohltem Kohlherz.

**Entenkeule** konfiert **16**  
Saftiges Fleisch & knusprige Haut.

### BEILAGEN

Verbrannte Kartoffeln **5**

Reis - japanisch mariniert **5**

### SAUCEN

1. Salzzitronen-Kapern-Chimichurri **nix**

2. Zwiebelsauce

3. Miso Butter

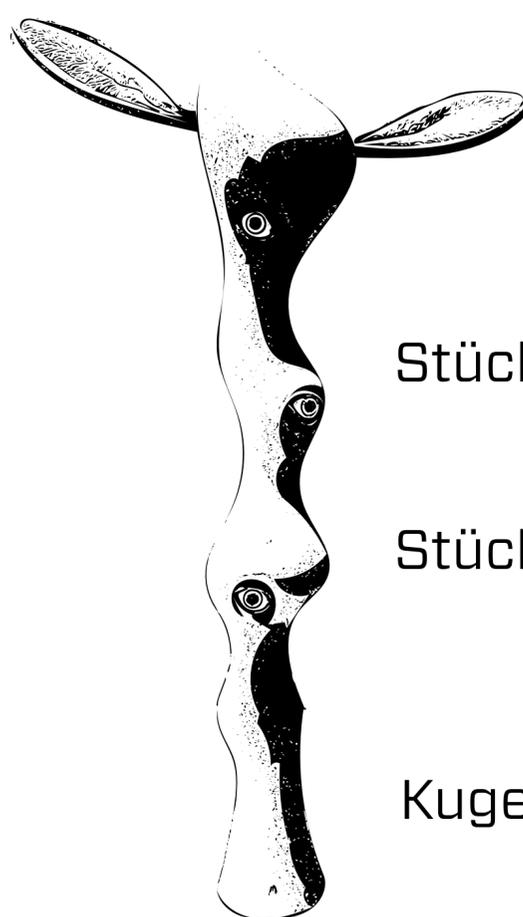
4. BBQ Cassis Sauce

## DESSERT

**Canelé de Bordeaux** Stück **3,5**  
mit angeschlagenem Vanille Rahm.

**Windbeutel** Stück **3,5**  
Mit Mürbeteig und weisser Schokoladen-Ganache.

**Gewürz-Eis** Kugel **2,5**



BITTE INFORMIERT UNS VOR DEM ESSEN ÜBER EVENTUELLE ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN, SO DASS UNSERE KÜCHE SICH DARAUFGESTELLEN KANN. UNSERE SPEISEN BEINHALTEN MITUNTER VIELE ZUTATEN UND VARIIEREN IN DER ZUBEREITUNG. AUF DER LETZTEN SEITE FINDET IHR EINE ALLERGENINFOLISTE.

# GETRÄNKE

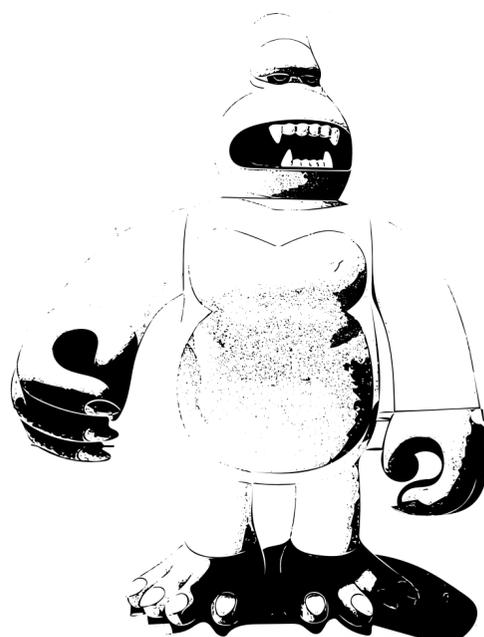
## APERITIFS

<b>Champagne</b> Aubert et Fils Brut	0,1l <b>11</b> 0,75l <b>79</b>
<b>Furlani - Pétillant Naturel</b> (natürlicher Schaumwein) Furlani, Trentino, Italien	0,1l <b>7,5</b> 0,75l <b>44</b>
Cava Anna de Codorníu <b>Brut Rosé</b>	0,1l <b>7,5</b> 0,75l <b>44</b>
<b>Sake Martini</b> Sake, Gin, Yuzu	<b>9,5</b>
<b>Gin &amp; Tonic</b> Tanqueray Ten, Schweppes Dry Tonic ***	<b>10,5</b>
<b>Purple sour</b> Whiskey, Purple Shiso, Zitrone, Zucker, Eiweiß	<b>9,5</b>
<b>Nori Mule</b> Wodka, Nori Alge, Zitrone, Ginger Beer, Angostura, Gurke, Sesam	<b>9</b>
<b>Lemon Tonic</b> Gin, Zitronengras, Vanille, Schweppes Dry Tonic ***	<b>9</b>

---

**MEHR GEHT IMMER. SPRECHT UNS AN.**

---



# GETÄNKER

## WASSER +

**Bad Pyrmonter** 0,25l **3,2**  
mit und ohne Kohlensäure 0,75l **7,5**

**Coca-Cola** \*\*|\*\*\*\* 0,2l **3,2**  
auch als Zero

**Saftschorlen** 0,3l **3,2**  
Rhabarber, Apfel, Cranberry und mehr

**Hausgemachte Limonade / Eistee** 0,3l **3,9**  
jeden Tag frisch zubereitet

## ALKOHOLFREIE MIXER

**Cassis Cooler** **4,5**  
schwarze Johannisbeere, Lavendel, Zitrone, Tonic

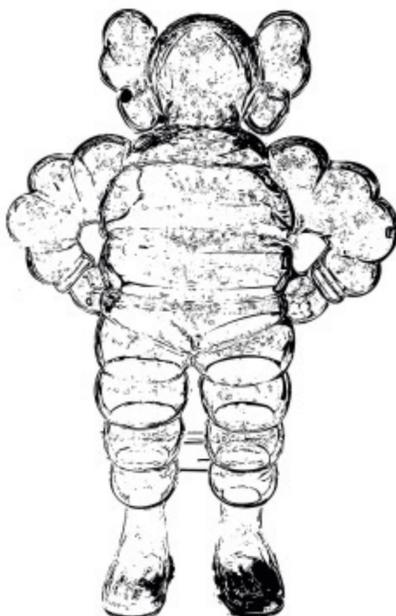
**Wacholder Tonic hausgemacht** **6**  
alkoholfreie Gin & Tonic Variante

**Hier gab's mal ein Green Light**  
das gibt's aber leider nicht mehr. :-)

## BIER

**Ratsherrn Pilsener** 0,33l **3,2**

**Maisel's Weißbier** 0,33l **3,2**



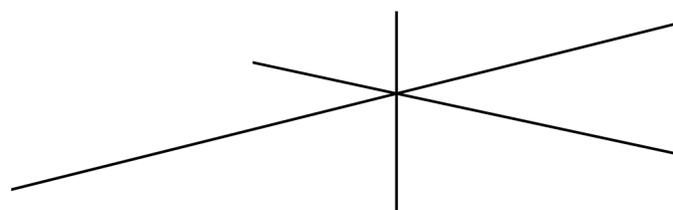
# TRÄNKEGE

## PRICKELND

<b>Furlani</b> - Pétillant Naturel (natürlicher Schaumwein) Furlani, Trentino, Italien	0,1l 0,75l	<b>7</b> <b>46</b>
<b>Strauch Rosé</b> Brut Rosé Sektmanufaktur Strauch, Rheinhessen	0,1l 0,75l	<b>7</b> <b>46</b>
<b>Blanc de Blancs</b> Brut Sektmanufaktur Strauch, Rheinhessen	0,1l 0,75l	<b>7</b> <b>46</b>
<b>Champagne Aubert et Fils Brut</b>	0,1l 0,75l	<b>11</b> <b>79</b>
<b>Champagne Aubert et Fils Brut Rosé</b>	0,75l	<b>83</b>

## WEISSWEINE

<b>Ten</b> - Loureiro Aphros, Vinho Verde, Portugal	0,15l 0,75l	<b>7</b> <b>34</b>
<b>Tement Blanc</b> Sauvignon Blanc, Weißburgunder Weingut Tement, Südsteiermark, Österreich	0,15l 0,75l	<b>7</b> <b>34</b>
<b>Weißburgunder Chardonnay</b> Stefan Meyer, Pfalz, Deutschland	0,15l 0,75l	<b>7</b> <b>34</b>
<b>Dompropbst</b> Spätlese trocken Phillipps Eckstein, Mosel, Deutschland	0,15l 0,75l	<b>7</b> <b>34</b>



# KRÄG TEEN

## ROSÉ

<b>Prepare Your Mouth For Jumbo Happiness</b>	0,15l	<b>7</b>
Bhoma Wines, Syrah, Pfalz, Deutschland	0,75l	<b>34</b>

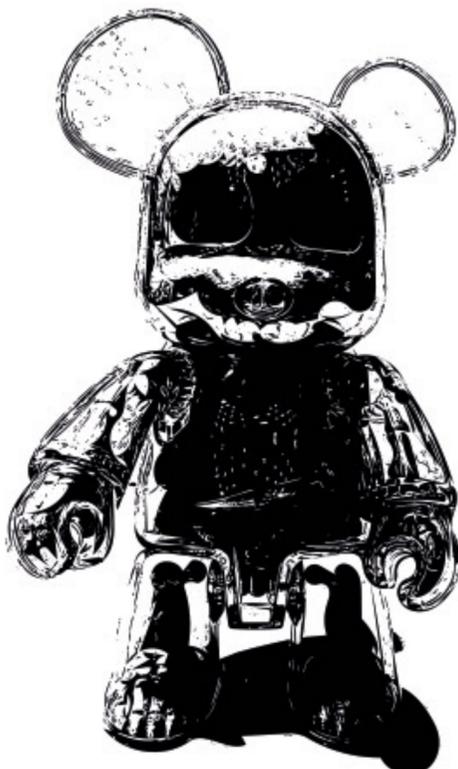
## ROTWEINE

<b>SP68</b>	0,15l	<b>9</b>
Frappato, Nero d'Avola. Occhipinti, Sizilien, Italien	0,75l	<b>43</b>

<b>4 Gotes Grenache</b>	0,15l	<b>9</b>
Weingut Portal de Priorat, Priorat, Spanien	0,75l	<b>43</b>

<b>Côtes du Rhône Villages</b>	0,15l	<b>9</b>
Laudun Chusclan Vignerons, Rhône-Tal, Frankreich	0,75l	<b>43</b>

<b>2018 Vino Rosso</b>	0,15l	<b>9</b>
Casa Belfi, Delle Venezien, Italien	0,75l	<b>43</b>



**ZUGUTERLETZT**

# **ALLERGENE**

BITTE INFORMIERT UNS VOR DEM ESSEN ÜBER EVENTUELLE ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN, SO DASS UNSERE KÜCHE SICH DARAUFG EINSTELLEN KANN. UNSERE SPEISEN BEINHALTEN MITUNTER VIELE ZUTATEN UND VARIIEREN IN DER ZUBEREITUNG. EINE ALLERGENINFOLISTE FINDET IHR AUF UNSERE ONLINE KARTE.

**A-Glutenhaltiges Getreide**

**B-Krebstiere**

**C-Eier | D-Fische**

**E-Erdnüsse**

**F-Sojabohnen**

**G-Milcherzeugnisse**

**H-Schalenfrüchte**

**L-Sellerie**

**M-Senf**

**N-Sesamsamen**

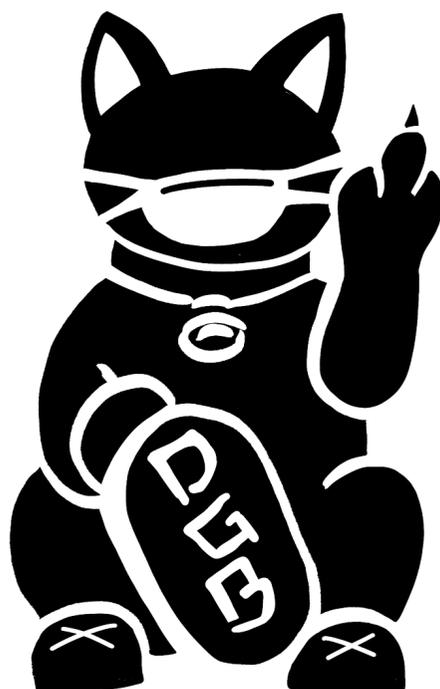
**O-Schwefeldioxid und Sulfite**

**P-Lupine**

**R-Weich- und Schalentiere**

**Ⓟ = vegetarisch**

\*\* mit Coffein | \*\*\* mit Chinin | \*\*\*\* mit Farbstoff



Alle Preise verstehen sich in € und inkl. MwSt | ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.