

# Schön DASS SIE DA SIND!

Liebe Gäste,

unsere Preise entstehen durch sachlich kompetente Kalkulation. Auch wir sind in allen Bereichen von steigenden Kosten betroffen und leider gezwungen, diese an Sie weiterzugeben. Wir möchten Sie auch in den kommenden Jahren verwöhnen dürfen, daher ist eine nicht nur kostendeckende, sondern auch gewinnbringende Kalkulation unabdinglich.

Zusatzstoffe und Allergene können Sie gern einsehen.  
Bitte sprechen Sie unser Serviceteam an.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Ihr Team „Zum alten Weinkeller“

## Besondere Tage IM ALTEN WEINKELLER

HAXENFEST	DIENSTAGS AB 17.00 UHR
REIBEKUCHEN	MITTWOCHS AB 17.00 UHR
FRISCHE PAELLA	MAI - SEPTEMBER: DONNERSTAGS 17.30 - 19.00 UHR

Die Sonderkarten finden Sie ganz am Ende der Speisekarte.  
Diese sind nur am entsprechenden Tag gültig!

---

## APERITIF

---

Prosecco .....	0,1 l .	5,50 €
Prosecco .....	Flasche 0,75 l	32,00 €
Hugo .....	0,2 l .	8,20 €
Aperol Spritz .....	0,2 l .	8,20 €
Aperol Spritz alkoholfrei .....	0,2 l .	6,90 €
Lillet Wild Berry .....	0,2 l .	8,20 €
„Weinkeller-Spezial“ Holunder-Erdbeer-Tonic mit Soda .....	0,3 l .	6,60 €
mit Prosecco .....	0,3 l .	8,20 €
Campari auf Eis .....	4 cl .	6,20 €
Campari-Orange .....	4 cl .	8,20 €
Campari-Soda .....	4 cl .	7,70 €
Martini bianco weiß .....	4 cl .	6,60 €
Sherry Sandemann Medium .....	2 cl .	5,50 €
Gin-Tonic .....	2 cl .	5,90 €
Gin-Tonic .....	4 cl .	7,90 €

Whisky - fragen Sie nach unserer Auswahl

---

## COCKTAILS

---

<b>Caipirinha</b> .....	8,50 €
Limette, Lime Juice, Rohrzucker, weißer Rum, Crushed Ice	
<b>Mojito</b> .....	8,50 €
Limette, Lime Juice, Soda, Minze, Rohrzucker, Havana 3 Jahre, Crushed Ice	
<b>Tequila Sunrise</b> .....	8,20 €
Grenadine, Zitronen- und Orangensaft, Tequila	
<b>Sex on the Beach</b> .....	8,90 €
Grenadine, Zitronen-, Maracuja-, Ananas- und Orangensaft, Wodka, Bacardi, Lime Juice, Lemon Squash, Pfirsichlikör	
<b>B52</b> .....	7,50 €
Kaffeelikör, Baileys und Rum - geschichtet	
<b>Ipanema (alkoholfrei)</b> .....	6,90 €
Limette, Lime Juice, Rohrzucker, Ginger Ale und Maracujasaft	

---

## VORSPEISEN

---

### Unser Hausbrot (mit Nüssen)

pro Person - so viel Sie möchten..... 2,00 €

### Portion

Kräuterquark oder Schmalz ..... 3,20 €

Hausgemachte Kräuterbutter..... 3,90 €

### Angemachter Fetakäse

mit Oliven und Röstbrot..... 11,50 €

### Käse-Lauchsuppentopf

mit Rindergehacktem und Brot ..... 10,50 €

als kleine Portion..... 7,50 €

### Deftiger Gulaschtopf

vom Rind, dazu Brot ..... 12,50 €

als kleine Portion..... 8,90 €

### Gratinierter Schafskäse (ca. 20 Minuten)

mit Tomaten, Oliven, frischem Knoblauch,  
Olivenöl und Röstbrot..... 17,50 €

### Geräucherter Lachs - Vorspeisenportion

dazu Kräuter-Röstinchen mit  
Crème fraîche und Salatgarnitur ..... 17,90 €

---

## SALATE

---

### Salatschüssel „Zum alten Weinkeller“

Klassiker mit Blattsalaten, Schafskäse und  
gebratener Hähnchenbrust, dazu Brot ..... 22,50 €

vegetarisch..... 17,50 €

### Beilagensalat

Dressing nach Wahl ..... 5,90 €

### Kleiner Tomatensalat

mit Lauchzwiebeln und Balsamico-Essig-Öl-Dressing ..... 5,90 €

## KLEINIGKEITEN

- Ofenkartoffel „Klassiker“**   
mit Kräuterquark und Salatbouquet ..... 13,90 €
- Ofenkartoffel „Champignon“**   
mit Kräuterquark und gebratenen Champignons und Salatbouquet . . 17,90 €
- Ofenkartoffel mit geräuchertem Lachs**   
und Kräuter-Crème fraîche und Salatbouquet ..... 21,90 €
- Omas Käse-„Cous“-Küsschen** <sup>K</sup>   
hausgemachte, gebratene Käse-Couscoustaler (pikant)  
mit Kräuter-Crème fraîche, Rosmarinhonig an Blattsalat ..... 17,90 €
- Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern**  
an Blattsalat ..... 16,90 €
- Toast „Oma Brink´s“**  
kleines Schnitzel mit gebr. Champignons, Schinken-  
streifen und hausgemachter Sauce Hollandaise auf Toast ..... 16,90 €
- Deftige marinierte Sülze** <sup>K</sup>  
mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur und Remoulade ..... 17,90 €
- Matjestopf** <sup>K</sup>  
Hausfrauen Art - angemacht mit Äpfeln,  
Zwiebeln und Gurken, dazu Bratkartoffeln ..... 17,90 €
- Geräucherter Lachs**   
dazu Kräuter-Röstinchen mit  
Crème fraîche und Salat ..... 21,90 €
- Feuriges Garnelenpfännchen** <sup>K</sup>  
in nativem Olivenöl, Knoblauch, Olivenscheiben,  
Tomatenwürfel und Chili, dazu Röstbrot ..... 21,50 €

<sup>K</sup> Auch als kleine Portion möglich.

 vegetarisch

 vegan

 pescetarisch

---

## HAUPTGANG

---

### Gebratene Blutwurst <sup>K</sup>

mit geschmorten Zwiebeln auf

Linsengemüse, dazu Bratkartoffeln ..... 20,90 €

### Hähnchen-Piccata <sup>K</sup>

mit Bandnudeln in Tomatensauce, Parmesan

dazu ein Beilagensalat ..... 22,50 €

### Pfeffriges Schnitzel <sup>K</sup>

zwei kleine Schnitzel mit pikanter Pfeffersauce,  
geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln,

dazu Tomatensalat ..... 22,90 €

### Weinkeller „Krüstchen“ <sup>K</sup>

zwei kleine Schnitzel mit Spiegelei, gebratenen

Champignons, Schinkenstreifen und Bratkartoffeln ..... 24,50 €

### „Bad Sassendorfer“ Filettopf <sup>K</sup>

drei Medaillons vom Schweinefilet mit

gebratenen Champignons, Schinkenstreifen,  
Brokkoli und hausgemachter Sauce Hollandaise,

dazu Kräuter-Röstinchen ..... 28,90 €

### Rumpsteak „Zum alten Weinkeller“

ca. 220 gr. mit Kräuterbutter,

Bratkartoffeln und Beilagensalat ..... 34,90 €

### Gemüsecurry

mit roten Linsen und Reis ..... 18,90 €

### Spinatknödel

zwei Stück mit Knoblauchbutter, Champignons,  
Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Sesamsalz,  
Crema di Balsamico und Parmesan

..... 16,90 €

*Unsere Bratkartoffeln*

WERDEN KLASSISCH MIT SPECK  
UND ZWIEBELN ZUBEREITET.

GERNE REICHEN WIR SAUCEN  
UND BEILAGEN NACH.  
BITTE SPRECHEN SIE UNS AN!

---

## DESSERT

---

### Warmes Pflaumenkompott

mit Mascarpone und Walnusseis ..... 8,50 €

### Hausgemachter warmer

#### Schokokuchen (mit Nüssen)

mit angemachten Sauerkirschen und Vanilleeis ..... 10,90 €

### Gefüllte Blätterteigpastete

mit angemachten Sauerkirschen, Vanilleeis und Sahne ..... 10,90 €

---

## HEISSGETRÄNKE

---

Espresso ..... 2,90 €

Espresso Macchiato ..... 3,20 €

Große Tasse Kaffee ..... 3,30 €

Cappuccino ..... 3,50 €

Milchkaffee ..... 3,90 €

Latte Macchiato ..... 3,90 €

Tee ..... 2,80 €

Schwarz, Früchte, Pfefferminz,  
Kamille oder Grüner Tee

Hier können  
Sie direkt einen  
Tisch bei uns  
reservieren:



*Der beste Wein  
ist der, den wir  
mit Freunden trinken.*

## SPIRITUOSEN

	2 cl/€		2 cl/€
<b>Malteser, Jubiläumsaquavit</b> . . . . .	3,00	<b>Dudelmann</b> . . . . .	2,50
<b>Sambuca</b> . . . . .	3,00	<b>Alter Schneider</b> . . . . .	3,00
<b>Ouzo</b> . . . . .	3,00	<b>Lauterbacher</b>	
<b>Averna, Ramazzotti</b> . . . . .	3,50	<b>klarer Kakao-Nuss-Likör</b> . . . . .	3,00
<b>Fernet Branca</b> . . . . .	3,00	<b>Baileys</b> . . . . .	4,00

*Diese Spezialitäten*  
 SERVIEREN WIR IHNEN MIT EINER  
 KLEINEN ZEREMONIE DIREKT AM TISCH:

	2 cl/€
<b>KÄPPLER BRÄNDE</b>	
<b>Kirschwasser</b>	
Reifung im Steinzeugbehälter, 43% . . . . .	5,00
<b>Williamsbirnenbrand</b>	
Gereift im Glasballon, 40% . . . . .	5,00
<b>Mirabelle</b>	
Reifung im Steinzeugbehälter, 40% . . . . .	5,00
<b>GRAPPA</b>	
<b>Grappa Frattina</b>	
Italien, Chardonnay, im Edelstahltank gereift, 40% . . . . .	4,90
<b>Grappa Nonino</b>	
Monovitigno Chardonnay im Barriquefass gereift, 41% . . . . .	7,40
<b>LANTENHAMMER BRÄNDE</b>	
<b>Rote Williams</b>	
Italien, unfiltriert, 42% . . . . .	7,50
<b>Vogelbeere</b>	
in Kupferbrennblasen gebrannt, unfiltriert, 42% . . . . .	7,00
<b>Waldhimbeergeist</b>	
in Kupferbrennblasen gebrannt, unfiltriert, 42% . . . . .	6,00
<b>Marillenbrand</b>	
zweifach destilliert, Lagerung in Steingutfässern, 42% . . . . .	6,00
<b>LANTENHAMMER LIKÖR</b>	
<b>Waldhimbeerlikör</b>	
Lagerung in Steingutfässern, 25% . . . . .	6,00

---

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

Coca Cola, Fanta, Sprite		
Coca Cola light oder Zero	0,33l	4,00 €
Ginger Ale/Bitter Lemon/Tonic Water	0,2l	3,60 €
Saft	0,2l	3,60 €
Alle Säfte auch als Schorle	0,3l	4,10 €
Orange, Maracuja (Nektar), Apfel, Banane (Nektar), Traube, Kirsche (Nektar), Ananas, Rhababer	0,5l	6,70 €
Wasser „El Puro“ aus dem Bergischen Land	0,25l	2,90 €
Still/Sprudel		
	0,75l	6,90 €
Staatlich Fachingen	0,25l	2,90 €
Medium		
	0,75l	6,90 €

---

## BIERE VOM FASS

---

	0,25l	0,4l
Brinks Landbier	3,70 €	5,20 €
Brinks Landbierbowle	4,70 €	6,20 €
Warsteiner Pils, Radler, Alster, Pils-Schuss	3,70 €	5,20 €
	0,3l	0,5l
König Ludwig Weizen hell alkoholfrei	3,90 €	5,70 €

---

## BIERE AUS DER FLASCHE

---

König Ludwig Weizen hell oder dunkel	0,5l	5,70 €
Warsteiner alkoholfrei, Pils oder Radler	0,33l	3,80 €
Malzbier	0,33l	3,40 €

*Alles ist vergänglich  
nur der Durst bleibt lebenslanglich*

WILLY MILLOWITSCH

---

## AUS DEM WEINKELLER

---

0,2 l/€ ... 0,5 l/€ . 0,75 l/€ .. 1,0 l/€

### UNSER NEUER HAUSWEIN WEIß

#### *Weißer Walzer*

7,60 ... 17,00 ... 26,00

Wir dürfen hier ein gelungenes Meisterstück von **Thomas Walz** aus **Baden** präsentieren, eine spielerische Cuvée aus Grauburgunder, der PiWi-Rebsorte Sauvignier Gris und Muskateller

### BADEN

**Gutedel - Auggener Schäf** ..... 7,40 ... 16,60 ..... / ... 30,80  
weiß, QbA, trocken

**Grauburgunder - Kiefer** ..... 8,10 ... 17,80 ..... / ... 33,20  
weiß, QbA, trocken

**Spätburgunder - Kiefer** ..... 8,20 ... 17,90 ..... / ... 33,60  
rubinrot, QbA, trocken, frisch,  
nach Waldbeeren duftend

**Weißherbst - Bercher Schmidt** ..... 7,30 ... 16,40 ... 25,10 ..... /  
rosé, lachsfarben, zart fruchtig, mild

**Spätburgunder - Bercher Schmidt** ..... 8,00 ... 17,60 ... 26,80 ..... /  
rot, Gutswein, VDP,  
im Barriquefass gereift, trocken

### WÜRTTEMBERG

**Trollinger -**

**Weinallee Strombergkeller** ..... 7,70 ... 17,20 ..... / ... 32,00  
rot, Qualitätswein, halbtrocken

### RHEINHESSEN

**Blanc de Noirs - Weingut Milch** ..... 8,00 ... 17,60 ... 26,80 ..... /  
Spätburgunder, strohgelb,  
frisch und samtig, trocken

**Grauburgunder -**

**Weingut Weedenborn 232** ..... 8,00 ... 17,60 ..... / ... 32,80  
weiß, vollmundig, mild, trocken

### MOSEL

**Riesling - Weingut Nick Köwerich** ..... 7,70 ... 17,20 ..... / ... 32,00  
weiß, QbA, halbtrocken

## AUS DEM WEINKELLER

0,2 l/€ ... 0,5 l/€ . 0,75 l/€ .. 1,0 l/€

### PFALZ

**Bacchus - Weingut Pfaffmann** ..... 7,40 ... 16,60 ..... / ... 30,80  
weiß, lieblich, fruchtig

**Gewürztraminer - Dürkheimer Feuerberg** .. 7,40 ... 16,60 ... 25,40 ..... /  
weiß, Kabinett, elegant mit feiner Süße

**Sauvignon Blanc - Lergemüller** ..... 8,40 ... 18,20 ... 28,00 ..... /  
QbA, weiß, fruchtig, spritzig,  
moussiert angenehm, trocken

**Pinot Noir - Lergemüller** ..... 8,40 ... 18,20 ... 28,00 ..... /  
leuchtend rot, herrlich komplex

**Metzgers Hauswein weiß - Metzger** ..... 7,70 ... 17,20 ..... / ... 32,00  
QbA, Cuvée, leicht, frisch, trocken

**Metzgers Hauswein rot - Metzger** ..... 7,70 ... 17,20 ..... / ... 32,00  
QbA, Cuvée, unkompliziert und leicht, trocken

**Rosé - Weingut Thorsten Krieger** ..... 7,40 ... 16,60 ... 25,40 ..... /  
fruchtig, spritzig, dabei elegant

**Blauer Portugieser - 4 Jahreszeiten Winzer** 7,40 ... 16,60 ..... / ... 30,80  
rot, D. Q., halbtrocken, fruchtbetont, geschmackvoll

### RHEINGAU

**Riesling - Gutswein Wegeler** ..... 8,00 ... 17,60 ..... / ... 32,80  
weiß, QbA, trocken

### FRANKEN

**Silvaner - Dettelbacher Berg Rondell** ..... 8,00 ... 17,60 ..... / ... 32,80  
weiß, trocken

### WEINSCHORLE

trocken oder lieblich

0,2 l/€ ... 0,5 l/€  
5,20 ... 10,00

## Alkoholfrei

**Sauvignon Blanc - Seebrich** ..... 7,30 ... 16,40 ... 25,10  
weiß, trocken, frisch, fruchtig, elegant

als Weinschorle ..... 5,20 ... 10,00

---

## AUS DEM WEINKELLER

---

0,2 l/€ ... 0,5 l/€ ... 0,75 l/€ ... 1,0 l/€

### AUSTRALIEN

**Shiraz Estate - Wakefield** ..... 8,00 ... 17,60 ... 26,80 ..... /  
rot, voller Körper, elegant mit  
feinen Tanninen, trocken

### ITALIEN

**Brezza - Lungarotti** ..... 8,00 ... 17,60 ... 26,80 ..... /  
weiß, frisch, leicht moussierend,  
trocken

**Pinot Grigio - del Veneto Torre Gaio** ..... 7,30 ... 16,40 ..... / ... 30,20  
weiß, IGT, Castelfed, kräftig, trocken

**Chardonnay - del Veneto Torre Gaio** ..... 7,30 ... 16,40 ..... / ... 30,20  
weiß, IGT, Castelfed, mineralisch,  
elegant, trocken

**Montepulciano - d' Abruzzo** ..... 7,30 ... 16,40 ... 25,10 ..... /  
rot, trocken, warm, sinnlich,  
vollmundig gespickt

**Primitivo - i Muri** ..... 8,40 ... 18,20 ... 28,00 ..... /  
rot, Apulien, vollmundig, kräftig

### FRANKREICH

**Merlot „Rafale“ - Vignerons Catalan** ..... 7,70 ... 17,20 ... 26,20 ..... /  
rot, IGP d'Oc, trocken

### SPANIEN

**Alconde Lo Nuestro**  
**- Bodegas Olivares** ..... 7,30 ... 16,40 ... 25,10 ..... /  
rot, Tempranillo Tinto Joven,  
beerig, trocken

*Wer Wein gut trinkt schläft gut  
Wer gut schläft sündigt nicht  
Wer nicht sündigt wird selig  
Wer also gut Wein trinkt wird selig*

---

## FLASCHENWEINE

---

### MOSEL

Weingut Nick Köwerich ..... Flasche 0,75 l 26,90 €

weiß, Einblick No 1 Riesling

*Frisch, fruchtbetont. Es dominieren Noten von Birne, Nektarine sowie Linde mit deutlicher Mineralität. Im Geschmack wirkt der Wein frisch und saftig.*

### RHEINGAU

Spreitzer Riesling ..... Flasche 0,75 l 29,00 €

weiß, trocken

*Kühle Nase mit hellen Blüten. Der Wein ist klar, feinsaftig, lebendig, frisch mit festem Körper und Kraft. Hat Schmelz und Nuancen von reifer Apfelfrucht mit Steinobst und einem Hauch Extrasüße. Ein Finale mit fruchtig, mineralischem Abgang.*

### FRANKEN

Weingut Brennfleck ..... Flasche 0,75 l 36,00 €

weiß, Silvaner, Alte Reben, trocken

*Feingliedrig, mineralisch und komplex mit feiner, cremiger Säurestruktur. Die alte niedrige Rebanlage erfordert mehr Handarbeit bei niedrigem Ertrag, belohnt aber mit höchster Qualität.*

### FRANKREICH

Château de Beaucastel - Coudoulet de Beaucastel .. Flasche 0,75 l 32,00 €

rot, Cuvée, trocken

*Ein weicher, runder und harmonischer Wein in klassischem Zuschnitt der Rhône. Ein Wein, der die große Tradition der Region förmlich atmet, das spürt man im Duft mit seinen feinen Anklängen an roten Beerenfrüchten und Gewürzen wie Thymian ebenso wie in seinem von sanften Gerbstoffen geprägten Geschmack, der elegant und kraftvoll über die Zunge geht.*

### ITALIEN

Barbera d´Alba - Albino Rocca ..... Flasche 0,75 l 37,00 €

rot, Barberesco

*Ein mittelkräftiger Wein. In der Nase frische Aromen von Kirschen, Pflaume und Beeren. Am Gaumen saftig und fruchtig.*

CÀ DEI FRATI ..... Flasche 0,75 l 34,00 €

weiß, Lugana ,I Frati' DOC

*Im Mund fesselt er den ganzen Gaumen mit seiner geschmackvollen Würze und Opulenz, wunderschön begleitet von lebendiger und mitreißender Säure.*

Änderungen der Weine bei mangelnder Verfügbarkeit vorbehalten.



# Haxenfest

## IM ALTEN WEINKELLER

DIENSTAGS | AB 17.00 UHR

### MINISCHWEINSHAXE

mit Sauerkraut, Sauce und drei Semmelklößen

18,50 €

### ZWEI MINISCHWEINSHAXEN

mit Sauerkraut, Sauce und vier Semmelklößen

25,50 €

KARTE NUR GÜLTIG  
DIENSTAGS AB 17 UHR!



# Reibekuchen

## IM ALTEN WEINKELLER

MITTWOCHS | AB 17.00 UHR

Bitte beachten Sie, dass unsere Reibekuchen in der Gußpfanne in unserem Biergarten frisch für Sie zubereitet werden. Daher können wir Ihnen nicht versprechen, dass die Reibekuchen genau zeitgleich mit Gerichten aus unserer Küche serviert werden.

### OMAS KLASSIKER

drei Reibekuchen mit Apfelkompott oder Rübenkraut  
11,90 €

### WEINKELLER TRIO

drei Reibekuchen, Apfelmus, Rübenkraut und Honig  
11,90 €

### MARITIM MATJES

drei Reibekuchen mit Matjestatar  
16,90 €

### LACHS-VERGNÜGEN

drei Reibekuchen mit geräuchertem Lachs und Honig-Dill-Senf-Sauce  
19,90 €

*jeder zusätzliche Reibekuchen - 2,00 €*

**KARTE NUR GÜLTIG  
MITTWOCHS AB 17 UHR!**



# Paella

## IM ALTEN WEINKELLER

DONNERSTAGS | 17.30 - 19.00 UHR

### PAELLA POLLO E GAMBA

mit Gemüse, Hühnchen, Schwein, Rind und Garnelen  
19,90 €

DAZU HAUSGEMACHTE SANGRIA BLANCA  
mit Pfirsich, Honigmelone und Limette

0,2l 7,10 €

0,5l 15,70 €

### WEINE AUS SPANIEN

Soplo blanco - Rafael Cambra ..... 0,2l 7,30 ... 0,5l 16,40 ... 0,75l 25,10  
weiß, Malvasier, ein Hauch von Frische  
und Eleganz mit Aromen von weißen Blüten

Soplo - Rafael Cambra ..... 0,2l 7,30 ... 0,5l 16,40 ... 0,75l 25,10  
rot, Cuvée aus Garnacha, Monastrell  
und Forcallà. Leicht, würzig und frisch

**GÜLTIG: MAI - SEPTEMBER**  
**DONNERSTAGS AB 17.30 BIS 19.00 UHR!**



*Ich bin Katja*

**UND MÖCHTE MICH  
GERN BEDANKEN.**

Seit Mai 2023 darf ich das Serviceteam nun unterstützen.

An dieser Stelle möchte ich gern sagen:

Vielen Dank für die gute Zusammenarbeit.

Ich durfte schon viele Reservierungen  
erfolgreich für Sie eintragen.

Sie erreichen mich telefonisch außerhalb der Öffnungszeiten,  
sowie zeitweise in den absoluten Stoßzeiten.

Ich freue mich auf unser nächstes Gespräch.

Ihre Katja



# FRÜHSTÜCK

## im Café Wunderbar

(DIREKT GEGENÜBER VOM ALTEN WEINKELLER)

**Täglich 7.30 - 11.00 Uhr**  
RESERVIERUNG ERFORDERLICH!

Brot, Croissants und Brötchen  
Cerealien und Müsli, Trockenfrüchte  
frisches Obst und Rohkost  
Joghurt und Quark in Variationen  
Eier nach Wunsch  
Süße und herzhaft Aufstriche  
Schinken, Wurst und Käsevariationen  
Lachs mit Honig-Dill-Senf  
Milch, Säfte, Wasser

**19,00 € pro Person**  
inklusive Filterkaffee und Tee

Reservierungen  
 0 29 21.96 16 0  
oder online



**Liebe Gäste,**

wir sind allzeit dabei unsere Gerichte für Sie mit großer Sorgfalt zuzubereiten. Wir bitten Sie **AUSDRÜCKLICH** darum, unser Serviceteam immer zu informieren, sofern Allergien oder Unverträglichkeiten bei Ihnen vorhanden sind. Bei vielen Gerichten ist es möglich einzelne Elemente auszutauschen, um Ihr Wunschgericht für Sie verträglich zu machen.

**Zum alten Weinkeller**

Bismarckstraße 17  
59505 Bad Sassendorf  
Tel: 0 29 21.52 655  
weinkeller-badsassendorf@online.de  
www.zumaltenweinkeller-badsassendorf.de



zum alten Weinkeller  
Bad Sassendorf



@zumaltenweinkeller.bs

Hier geht es  
zu unserer Webseite:

