

Wir begrüßen Sie herzlich in unserem  
"Restaurant Kellerskopf".

Auf 474 M.ü.N. erwartet Sie unser über 100 Jahre alter Aussichtsturm.  
Sind Sie seine 100 Stufen nach oben gestiegen, belohnt Sie die herrliche  
und umwerfende Aussicht über das Rhein-Main-Gebiet,  
den Odenwald und Pfälzerwald, bis hin zum Donnersberg.  
Genießen Sie einen unvergesslichen Aufenthalt bei uns  
und lassen Sie sich von unserer regionalen und kreativen Küche  
verwöhnen. Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind.

Ihre Gastgeber  
Nadja Ortmann, Tim Gassauer und unser Team

## APERETIF

Barth extra Brut (Flaschengärung)

0,1 l 5,50 €

0,75 l 37,50 €

Fürst von Metternich Cuvée Rosé

0,1 l 4,80 €

0,75 l 30 €

Lillet - Wild Berry

0,2 l 6 €

Hendrick's Gin

mit Thomas Henry Tonic Water

0,2 l 10 €

Bombay Sapphire Gin

mit Fever Tree Tonic Water

0,2 l 7,50 €

„Moscow Mule“

Ginger Bier, Vodka, Limettensaft

0,2 l 7 €

„Hugo“ (auch alkoholfrei)

selbst hergestellter Holunderblütensirup,

Tafelwasser, Limette und Sekt

0,2 l 6 €

Aperol Spritz

Aperol Spritz, Tafelwasser, Sekt

0,2 l 6 €

## APPETIZER

Kellerskopf Gedeck (Baguette mit Butter) 2 €

Oliven Gedeck (Baguette mit Kalamata Oliven) 4 €

Tapenaden Gedeck (Baguette mit Tapenade) 4 €

## VORSPEISEN & SALAT

Kleines Zanderfilet an Beeten-Carpaccio  
mit fruchtigem Mangodressing und Salatgarnitur 14,50 €

Carpaccio vom Walnussknödel  
an Rucola mit Gorgonzola-Crème und Granatapfel 11 €

Beilagensalat an Balsamicodressing 4,50 €

Bio Ziegenbrie im Bierteig  
an saisonalem Blattsalat und Quittenchutney 13 €

Feldsalat an Walnussdressing mit karamellisierten Nüssen 8,50 €

## SUPPE

Waldpilzcrèmesuppe mit Chorizo 6 €

Safran-Mandel-Crèmesuppe mit gerösteten Mandeln 6 €

## MENU DU CHEF

### VORSPEISE

Kleines Zanderfilet an Beeten-Carpaccio mit fruchtigem  
Mangodressing und Salatgarnitur

### HAUPTSPEISE

Geschmorte Rinderbäckchen  
an Schattenmorellenjus und Süßkartoffelcrème

### ODER

Edelwallerfilet aus Hasetal (Niedersachsen)  
auf cremigen Kürbisrisotto und gerösteten Kürbiskernen

### NACHSPEISE

Williams Birne  
an süß-pikantem Pastinakenpüree und Cassissorbet

3-Gang-Menü 39 €

## KLASSIKER

### „Angus Beef Burger“

Burger aus zertifiziertem Angus Rindfleisch mit Tomaten, Rucola, Parmesan, BBQ-Soße und Steakhouse Pommes	180g 15,50 € 285g 19,50 €
--	------------------------------

### Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb

mit Kartoffel-Gurkensalat (auf Wunsch reichen wir Preiselbeeren)	19,50 €
--	---------

### „Steak de Mademoiselle“

kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter an Rucolasalat mit Parmesan	19 €
--	------

### Wildgulasch vom Reh und Hirsch

mit Spätzle	18,50 €
-------------	---------

### Knuspriges von der Gans

mit hausgemachten Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Maronenjus	26 €
---	------

### Tagliarini Neri

Schwarze Bandnudeln an fruchtiger Safran-Mango-Soße, Kirschtomaten und hausgebeiztem Lachs	15 €
---	------

## REGIONAL

Mit den folgenden Gerichten möchten wir die regionale Landwirtschaft und unsere Umwelt unterstützen. Um unseren CO<sub>2</sub>-Abdruck zu verringern beziehen wir unsere Produkte aus der Region über den "Fleischhandel Bauer", ohne die Grenzen von Deutschland zu überschreiten.

### Kotelette vom Durocschwein (Thüringen)

an Erbsen-Kartoffelstampf und Spätburgunderjus	21 €
--	------

### Duo vom Hirsch (Mecklenburger Wald)

Hirschrückenmedaillons und Hirschbäckchen an gebratenen Kartoffelnocken und Wildjus	23 €
--	------

### Lammsattel im Kräutermantel (Baden-Württemberg)

an einem Duo von Steckrübenpüree und Thymianglace	27 €
---	------

### Geschmorte Rinderbäckchen (Brandenburg)

an Schattenmorellenjus und Süßkartoffelcrème	19,50 €
--	---------

### Edelwallerfilet aus Hasetal (Niedersachsen)

auf cremigen Kürbisrisotto und gerösteten Kürbiskernen	21 €
--	------

## VEGETARISCH

Crémiges Kürbisrisotto mit mediterran marinierten Zucchinirollchen und Kürbiskernen	14 €
Tagliatelle an Walnusspesto, Kirschtomaten und karamellisierten Walnüssen (vegan)	15 €
Walnusknödel auf Gorgonzolasoße mit gebratenen Waldpilzen	16 €

## FISCH

Tagliarini Neri Schwarze Bandnudeln an fruchtiger Safran-Mango-Soße, Kirschtomaten und hausgebeiztem Lachs	15 €
Edelwallerfilet aus Hasetal (Niedersachsen) auf cremigen Kürbisrisotto und gerösteten Kürbiskernen	21 €

## Dessert

Warmer Schokoladenkuchen mit geschmorter Quitte und Vanilleeis (Empfehlung: dazu ein Pinot Noir, Likörwein)	7,50 €
Hausgemachte mini Crème Brûlée	3,50 €
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	klein 9 € groß 15 €
Williams Birne an süß-pikantem Pastinakenpüree und Cassissorbet	7,50 €

## WARMER GETRÄNKE

Tasse Kaffee Crème <sup>7</sup>	2,80 €
Capuccino <sup>7</sup>	3,00 €
Latte Macchiato <sup>7</sup>	3,40 €
Milchkaffee <sup>7</sup>	3,40 €
Espresso <sup>7</sup> (als Macchiato +0,30 €)	2,80 €
Doppelter Espresso <sup>7</sup> (als Macchiato +0,30 €)	4,10 €
Heiße Schokolade	3,20 €
Moccacino <sup>7</sup> (heiße Schokolade, Espresso, Sahne)	4,90 €
Tasse Tee von Eilles	2,70 €

## BRAND

### 8 Jahre alter Tresterbrand 38 %

Mit 48 % wird der Brand in einem Eichefass eingelagert. Nach 2 Jahren wird mit einem 90 %igem Trester Feinbrand hochgespritet. Nach 8 Jahren erfolgt die Einstellung auf die gewünschte Trinkstärke.

Goldene Kammerpreismünze, Siegerbrand 2010

4,10 €

### Feiner Apfelbrand Elster 40 %

Feinbrand aus reinem Tafelobst (Elstar) mit anschließender Holzfasslagerung. erinnert etwas an Calvados. Goldene Kammerpreismünze

4,10 €

### Mirabellenbrand 40 %

Es werden nur vollreife Früchte verarbeitet. Schonendste Verarbeitung und mind. 80 -wöchige Gärung sind Voraussetzung für höchste Aromausbeute in der Maische. Silberne Kammerpreismünze.

4,50 €

### Williams – Christ – Birnenbrand 40 %

Mitten in einer sehr guten Weinberg –Flachlage stehen unsere 60 Williams – Christ – Bäume. Nach mind. Zweimaliger Vorlese, erfolgt die Hauptlese. Hierbei werden die gesunden Früchte in Kisten eingelegt, damit sie in der Lagerhalle weitere 8 Tage bis zum Gelwerden nachreifen können.

Silberne Kammernpreismünze

4,50 €

### Schattenmorellenbrand 40 %

Die feine Marzipannote lobt diesen Brand. Dennoch wäre die passende Beschreibung viel Arbeit mit wenig Ertrag.

4,50 €

### Kräuterschnaps - aufgesetzt mit 27 Kräutern 32 %

Nach mehrwöchiger Standzeit wird der Ansatz des Liköres aufgehängt, nicht ausgepresst, um die Bildung von Bitterstoffen zu meiden.

4,50 €

## LIKÖR

### Marillenlikör 25 %

Kooperationsentwicklung von Fam. Ketterern und Team Kellerskopf. 28 Proben wurden von Fam. Ketterern angefertigt, bis dieser Likör unserem Geschmack entsprach und zwar die reine Marille mit feiner Amarettonote.

4,10 €

### Pflaumenlikör 25%

Bei der Herstellung ist ein „Muss“ dass die Assoziation stimmt. Bei diesem Likör bedarf es keiner Diskussion: Angenehme fruchtige Pflaumennote eingebunden in einer angenehmen Restsüße mit einem leichten Geschmack nach Bittermandel.

4,10 €

### Mirabellenlikör 25 %

Angenehmer Geschmack nach vollreifen Mirabellen. Etwas süßer schmeckend als der Pflaumenlikör, aber keine höhere Restsüße. Sehr beliebt bei unseren Frauen. Beinhaltet den Original – Grundbrand.

4,10 €

### Winterapfel Likör 25 %

Winter, Weihnachtszeit, der Duft nach Zimt, verschneite Winterlandschaft, von der Kälte ins Warme, Erinnerungen an die Kindheit, Omas Bratapfel, Feuer im Holzofen. Dieser Likör lässt nur positive Gedanken aufkommen.

4,50 €

### Roter Weinbergpfirsichlikör 25 %

Sein Ruf eilt ihm Voraus. Jeder kennt ihn und die meisten mögen diesen sehr fruchtigen, frischen und blumigen Likör. Die eigene Note des Weinbergpfirsichs ist unverwechselbar und ist bei der Damenwelt besonders beliebt.

4,50 €

### Winzerkaffee – Weinbrandlikör 25% -G o l d e n e Kammerpreismünze

Dieser Likör ist eine Kombination aus unserem Kakao und einem kräftigem Mokka – Weinbrand oder Likör. Er vereint beide Eigenschaften: das dezent zurückhaltende Aroma von Schokolade, gepaart mit einer kräftigen Espresso Note.

4,50 €

### Walnuß – Weinbrandlikör 28 % G o l d e n e Kammerpreismünze

Nach 62 Proben ist Fam. Ketterern zu dem Ergebnis des heutigen Walnuß – Weinbrand – Likörs gekommen. Dieser Likör ist das meistverkaufte Produkt. Seine angenehme Walnuß Note, umschmeichelt von einem dezentem Vanille Geschmack, Verbunden mit einem etwas höherem Alkoholgehalt (28%) verleiht es ihm eine ganz besondere Note

4,50 €

## WEISSWEIN

2017er Riesling „Martinsthaler Wildsau“, tr. Q.b.A. Keßler	0,2 l   4,60 €
2017er Riesling „Martinsthaler Wildsau“, htr. Kabinett Keßler	0,2 l   4,60 €
2017er Riesling „Martinsthaler Wildsau“, mild Kabinett	0,2 l   4,60 €
2017er Grauburgunder, trocken Neef-Emmich	0,2 l   4,90 €
2017er Weißburgunder, trocken Neef-Emmich	0,2 l   4,90 €
2017er Chardonnay, trocken Cantina di Custoza, Italien	0,2 l   4,60 €
2016er Sauvignon Blanc, Adentu, Chile	0,2 l   5,20 €
2017er Spätburgunder Rosé, feinherb Q.b.A Keßler	0,2 l   4,80 €
Weißweinschorle süß- oder sauergespritzt	0,2 l   3,90 €
	0,4 l   6,50 €

2017er Riesling, trocken Künstler, Hochheimer Herrenberg	0,75 l   26 €
2016er Weißburgunder, trocken Neef-Emmich, Westhofener	0,75 l   26 €
2017er Sauvignon Blanc, trocken Bischel	0,75 l   30 €
2017er Sauvignon Blanc, trocken G.A. Schneider, Rheinhessen	0,75 l   26 €
2016er Grauburgunder Kabinett, trocken Salwey	0,75 l   26 €
2017er Lugana DOC Bertagna, Italien	0,75 l   26 €
2017er Rosé Chateau Mesclances Cotes de Provence, Frankreich	0,75 l   26 €

## ROTWEIN

2016er Primitivo, trocken Il Mio, Italien	0,2 l   5,80 €
2016er Spätburgunder, halbtrocken Keßler, Martinsthal	0,2 l   5,10 €
2016er Spätburgunder, trocken Keßler, Martinsthal	0,2 l   5,10 €
2018er Carménère, Adentu, Chile	0,2 l   5,20 €
2016er Cabernet Merlot, trocken Pokerface, Australien	0,2 l   7,10 €
2016er Tempranillo, trocken Castroviejo, Spanien	0,2 l   6,30 €
2016er Nero d'Avola, trocken Il Mio, Italien	0,2 l   5,10 €
2016er Merlot, trocken Torre dei Vescovi, Italien	0,2 l   5,80 €

2015er Merlot, trocken Barrique gereift Keth	0,75 l   30 €
2015er Spätburgunder, trocken Tradition Künstler	0,75 l   33 €
2015er Rosso di Montalcino Il Poggione Italien	0,75 l   39 €
2015er Cuvée Prestige Chateau Planères	0,75 l   25 €
2015er Rosso Shiraz Coppola	0,75 l   38 €
2014er Sangiovese Terra Perduta, Toscana	0,75 l   32 €
2015er Malbec Trapiche, Argentinien	0,75 l   36 €

(alle unsere Sekt- und Weinspezialitäten enthalten Sulfite)

## BIER

### Vom Fass

Braustüb'l Pils, Radler	0,3 l   2,80 €
	0,4 l   3,60 €
Braustüb'l Märzen	0,3 l   3,00 €
	0,5 l   4,30 €
Braustüb'l Naturtrüb	0,3 l   3,00 €
	0,5 l   4,30 €

### Aus der Flasche

Braustüb'l Hefeweizen hell, alkoholfrei	0,5 l   4,10 €
Braustüb'l Kristallweizen	0,5 l   4,10 €
Braustüb'l Pils alkoholfrei	0,33 l   2,80 €
Braustüb'l Craftbier India Pale Ale (fruchtig, herb)	0,33 l   4,80 €

## APFELWEIN VOM FASS

Pur, sauer- oder süßgespritzt	0,25 l   2,20 €
	0,5 l   4,00 €
Bembel pur	1 l   7,00 €
	1,5 l   10,00 €
Flasche Wasser oder Zitronenlimonade zum Bembel	1 l   5,00 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser vom Kellerskopf Sprudel oder still	0,5 l   3,50 €
	1 l   6,00 €
Hausgemachte Limonade mit Limette und Minze	0,5 l   5,50 €
	1 l   9,00 €
Coca Cola <sup>1,7</sup> , Cola Zero <sup>1,6,7</sup> , Fanta <sup>1,3</sup> , Zitronenlimonade	0,2 l   2,60 €
	0,4 l   3,90 €
Apfelsaft, Apfelsaftschorle (Direktsaft)	0,2 l   2,60 €
	0,4 l   3,90 €
Orangensaft, Orangensaftschorle (Direktsaft)	0,2 l   2,80 €
	0,4 l   4,60 €
Traubensaft rot, Traubensaftschorle (Direktsaft)	0,2 l   3,20 €
	0,4 l   5,50 €
Rhabarbersaft, Rhabarbersaftschorle	0,2 l   2,80 €
	0,4 l   4,60 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>8</sup>	0,2 l   3,30 €
	0,4 l   5,50 €

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei Lebensmitteln in der Gastronomie. Eine Zusatzkarte mit Informationen über Allergene wird auf Wunsch gereicht.

1: mit Farbstoff  
4: geschwefelt  
7: koffeinhaltig

2: konserviert  
5: geschwärzt  
8: chininhaltig

3: mit Antioxidationsmittel  
6: mit Süßungsmitteln



## EVENTS 18/19

Für alle Veranstaltungen ist eine Reservierung erforderlich.

### NOVEMBER '18

- 01. Gans essen
- 16. Dinnerlesung  
Kerstin Wolf-Mujkanovic aus „Bordeaux Schuld und Vergessen“
- 29. Dinnerlesung  
Leila Emami, Fenna Williams, Zazie Chabrol aus Nur über unsere Leichen.

### DEZEMBER '18

- 24. geschlossen
- 25. und 26. Weihnachtsfeiertag geöffnet
- Ab dem 31.12.2018 sind wir im Urlaub!

### JANUAR '19

Wir sind im Urlaub!  
Ab dem 09.01.2019 sind wir wieder für Sie da.

### FEBRUAR '19

- 01. Wintergrillen mit den Brautpaaren 2018, sowie allen zukünftigen interessierten Brautpaaren.
- 14. Valentinstag, genießen Sie bei uns ein 3-Gang-Menü

### MÄRZ '19

09. Après Ski Party auf dem Kellerskopf

### APRIL '19

19. Karfreitag ab 11:30 Uhr geöffnet  
21. und 22. Osterfeiertag geöffnet

### MAI '19

1. Tag der Arbeit  
12. Muttertag  
30. Christi Himmelfahrt

### JUNI '19

09. und 10. Pfingsten  
20. Fronleichnam

### AUGUST '19

17. Sommerparty

### OKTOBER '19

3.Tag der deutschen Einheit

An den Feiertagen haben wir ab 11:30 Uhr geöffnet.

